# การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

# หมูส้มหรือหมูส้มแผ่น

เอกสารส่งเสริมเผยแพร่ จัดทำโดย สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

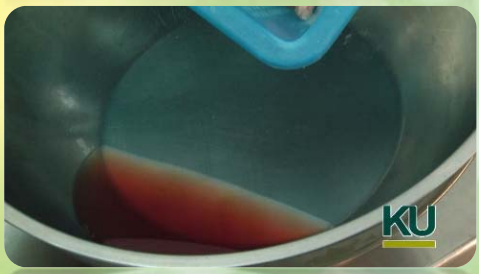
## ส่วนประกอบ

1. เนื้อหมู 2 กิโลกรัม
    - เนื้อหมูส่วนสะโพก
    - เนื้อหมู 3 ชั้น
2. ข้าวสุก 150 กรัม
3. กระเทียมบด 125 กรัม
4. เกลือ 50 กรัม
5. น้ำตาลทราย 7.5 กรัม

## วิธีทำ

1. นำเนื้อหมูส่วนสะโพกมาหั่นเป็นชิ้น ตัดแต่งในส่วนที่เป็นมันหรือพังพืด ในส่วนสะโพกนั้นควรเหลือชิ้นเนื้อให้มากที่สุด

2. ล้างทำความสะอาดเนื้อหมู ด้วยน้ำสะอาดโดยกรองน้ำออกด้วยตะแกรง ให้น้ำซึมออกมาเอง ห้ามบีบหรือเค้นเนื้อหมู



3. สวมถุงมือเพื่อความสะอาดขณะหั่นหมู 3 ชั้น ให้เป็นชิ้น ขนาดประมาณ 3 มิลลิเมตร

4. ขั้นตอนการผสมจะนำหมูลงไปในภาชนะก่อน ตามด้วยส่วนผสมที่มากที่สุดไปน้อยที่สุด คือ ข้าวสุก กระเทียว เกลือ น้ำตาลทราย ตามลำดับ

5. ทำการนวดแบบเน้นย้ำด้วยมือเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเวลา 10 นาที

6. ขั้นตอนการหมัก จะบรรจุลงในถุงพลาสติก ถุงละครึ่งกิโลกรัม

7. ใช้มือรีดอากาศออกจากก้นถุงทั้งหมดเพื่อไม่ให้มีช่องว่างและใช้หนังยางผูกปากถุงให้แน่น

8. หมักหมูส้มไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ ทิ้งไว้ประมาณ 24 ชั่วโมงหรือ 1 วัน

9. ขั้นตอนการปรุงสุก นำไปทอดด้วยน้ำมันพืช ใช้ไฟปานกลาง เป็นเวลาประมาณ 5-10 นาที จนกว่าหมูส้มจะเหลืองกรอบน่ารับประทาน

## ข้อแนะนำ

1. ข้าวสุกควรพักไว้ให้เย็นก่อนที่จะนำมาทำ

2. ควรใช้กระเทียมบดเพื่อการกระจายตัวในการนำไปผสม

3. ควรใช้เกลือทะเล ทำให้การหมักดองไม่เน่าเสีย

4. หมูทั้ง 2 แบบ สามารถผสมไปพร้อม ๆกันได้

5. ขั้นตอนการผสม ส่วนประกอบแต่ละชนิดต้องมีการกระจายตัวให้มากที่สุด

6. การหมักใส่ถุงต้องรีดอากาศออกให้หมด เพื่อให้การหมักมีประสิทธิภาพ

7. การหมักหมูส้มห้ามนำเข้าตู้เย็นเด็ดขาด เพราะอุณภูมิจะเย็นเกินไปจะไม่เป็นหมูส้ม

8. ถ้าไม่ต้องการกินเปรี้ยวมากให้หมักทิ้งไว้เพียง 1 วันและถ้านำไปใส่ตู้เย็นสามารถเก็บได้ประมาณ 3-7 วัน

10. ถ้าต้องการเปรี้ยวมากขึ้นควรหมักทิ้งไว้ประมาณ 3 วัน

11. การทอดควรใช้น้ำมันพืชที่เป็นน้ำมันปาล์ม เพราะ มีจุดเดือดที่สูง