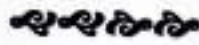


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาหมึกสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ชาติ เป้าหมายในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามหลักธรรมาภิบาล เพื่อใช้เป็นกรอบในการจัดทำแผนต่าง ๆ ให้สอดคล้องและบูรณาการกัน อันจะก่อให้เกิดเป็นพลังผลักดันร่วมกันไปสู่เป้าหมายดังกล่าว ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ตามยุทธศาสตร์ ๖ ด้าน กระทรวงศึกษาธิการได้มีหลักการตามนโยบาย การจัดการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ มุ่งมั่นดำเนินการภารกิจหลักตามแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ในฐานะหน่วยงานเจ้าภาพขับเคลื่อนทุกแผนย่อยในประเด็น ๑๒ การพัฒนาการเรียนรู้ และแผนย่อยที่ ๓ ในประเด็น ๑๓ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต รวมทั้งแผนการปฏิรูปประเทศด้านการศึกษา (ฉบับปรับปรุง) และนโยบายรัฐบาลทั้งในส่วนนโยบายหลักด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย

หลักการตามนโยบายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

กระทรวงศึกษาธิการมุ่งมั่นดำเนินการภารกิจหลักตามแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ในฐานะหน่วยงานเจ้าภาพขับเคลื่อนทุกแผนย่อยในประเด็น ๑๒ การพัฒนาการเรียนรู้และแผนย่อยที่ ๓ ในประเด็น ๑๓ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตรวมทั้งแผนการปฏิรูปประเทศด้านการศึกษาฉบับปรับปรุง และนโยบายรัฐบาลทั้งในส่วนนโยบายหลักด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วนเรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังสนับสนุนการขับเคลื่อนแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องร่าง แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) โดยเฉพาะหมวดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่องคอบใจการพัฒนาแห่งอนาคตแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๗๕ รวมทั้งนโยบายและแผนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัยและสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในอนาคตที่ ๒๑ และมีความพร้อมร่วมขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ดังนั้นในการเร่งรัดการทำงานภาพรวมกระทรวงให้เกิดผลสัมฤทธิ์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นความไว้วางใจให้กับสังคมและผลักดันให้การจัดการศึกษามีคุณภาพ และประสิทธิภาพในทุกมิติกระทรวงศึกษาธิการจึงได้กำหนดหลักการสำคัญในการประกาศนโยบายและจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไว้ดังนี้

๑. สร้างความเชื่อมั่นไว้วางใจให้กับสังคมโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้เรียนและประชาชน โดยให้ทุกหน่วยงานนำรูปแบบการทำงานโดยบูรณาการทำงานร่วมกัน และปฏิบัติหน้าที่ด้วยความโปร่งใสความรับผิดชอบ ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน

๒. สนับสนุนให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนดำเนินการตามภารกิจด้วยความรับผิดชอบต่อนตนเอง องค์กร ประชาชนและประเทศชาติ โดยให้ความสำคัญกับการประสานความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ผ่านกลไกการรับฟังความคิดเห็นมาประกอบการดำเนินงานที่เป็นประโยชน์ต่อการยกระดับคุณภาพการศึกษา

๓. ดำเนินการตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ ที่ได้ประกาศและแถลงนโยบายไว้แล้วเมื่อวันที่ ๒๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อมุ่งเน้นผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของภาคการศึกษาที่จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้เรียนและประชาชนอย่างมีนัยยะสำคัญ

นโยบายและจุดเน้นประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๔. การศึกษาพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ re skill up skill และ new skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๔.๗ ส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัยเพื่อการมีงานทำ โดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสถาบันสังคมอื่น

๔.๘ พัฒนาหลักสูตรอาชีพสำหรับกลุ่มเป้าหมายผู้อยู่นอกระบบโรงเรียนและประชาชนที่สอดคล้องมาตรฐานอาชีพ เพื่อการเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และมวลประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่การสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) ได้

เพื่อตอบสนองนโยบายที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชน จึงได้ดำเนินการส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรการทำปลาสามสมุนไพรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เห็นความสำคัญของการแปรรูปปลาเพื่อให้สามารถยืดอายุอาหารให้นานขึ้น และเพิ่มมูลค่าทางอาหารจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาสามสมุนไพรมขึ้น ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมอาชีพให้ประชาชน ได้รับความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปปลาให้เป็นอาหาร เป็นตัว ๆ หรือเป็นชิ้น ๆ ผสมกับข้าวสุกและเกลือ แล้วหมักจนมีรสเปรี้ยว และมีกลิ่นหอมที่เกิดจากขบวนการหมักโดยเชื้อจุลินทรีย์ที่สร้างกรดแลคติก ปลาที่นิยมใช้ในการทำปลาสามคือ ปลาตะเพียน ปลาสาวย ปลาเทโพ และปลาสร้อย ปลาสามเป็นอาหารที่ให้โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่เช่นเดียวกับปลาสดโดยทั่วไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการแปรรูปอาหารจากปลาเพื่อยืดอายุของอาหาร
๒. เป็นหลักสูตรที่เพิ่มมูลค่าของอาหาร เช่น ปลา นำมาแปรรูปเป็นปลาสามเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกลุ่มกัน เพื่อทำการตลาดของทำปลาสาม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของการทำปลาสาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพ พัฒนาตนเองและนำความรู้ไปสร้างรายได้ให้กับ

ครอบครัวและชุมชน

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาสดรมควันไฟ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาสดรมควันไฟ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพพัฒนาตนเองและนำความรู้ไปสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำปลาสดรมควันไฟ	๑. ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาสดรมควันไฟ ๒. การคัดเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำเป็นปลาสดรมควันไฟ ๓. การคัดเลือกปลาและปลาที่เหมาะสมในการนำมาทำเป็นปลาสดรมควันไฟ	๑. วิทยากรให้ความรู้พื้นฐาน ในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสม ที่นำมาทำปลาสดรมควันไฟ ๒. วิทยากรให้ความรู้การเลือกปลาที่มีความเหมาะสมในการนำมาทำเป็นปลาสดรมควันไฟ ๓. ประโยชน์ของการทำปลาสดรมควันไฟ	๓ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอนวิธีการทำปลาสดรมควันไฟ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติและ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ในการทำปลาสดรมควันไฟ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและปฏิบัติ การทำปลาสดรมควันไฟได้	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำปลาสดรมควันไฟ ๒. การเตรียมปลาและคัดเลือกปลา ๓. การเตรียมเครื่องปรุง ๔. ขั้นตอนวิธีการทำปลาสดรมควันไฟ	๑. วิทยากรบอกวิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำปลาสดรมควันไฟ ๒. ฝึกปฏิบัติงาน ตามขั้นตอนการทำปลาสดรมควันไฟ ประกอบด้วย ๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบ ๒.๒ การทำความสะอาดปลา ๒.๓ การหมักส่วนผสมเครื่องปรุง ๒.๔ ระยะเวลาที่เหมาะสมในการหมัก		๒ ชั่วโมง
๓	บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียน เลือกใช้วัสดุบรรจุ ภัณฑ์ของการทำปลาสดรมควันไฟได้เหมาะสม ๒. สามารถบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้ ๓. สามารถเลือกบรรจุ ภัณฑ์ และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ได้ ๔. สามารถถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้	๑. การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำปลาสดรมควันไฟเพื่อจำหน่าย ๒. การเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	๑. วิทยากรให้ ความรู้การเลือก บรรจุ ภัณฑ์การทำปลาสดรมควันไฟได้อย่างเหมาะสม ๒. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุ ภัณฑ์ปลาสดรมควันไฟที่หมักได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย ๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติเลือกบรรจุภัณฑ์ และจำหน่ายบรรจุ ภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๔. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์
2. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
3. ภาพประกอบ
4. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำปลาสามสมุนไพโร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ และประเมินชิ้นงานได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
3. การประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ๑. นายสุนทร จันทร์เปล่ง | ตำแหน่ง ครู |
| ๒. นางปาริฉัตร สุกแสง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓. ว่าที่ร้อยตรีหญิงวิภารัตน์ ม่านทอง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายเอกวัฒน์ ปิตถามา | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวอติติยา สวยรูป | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๖. นางสาวกมลพร กมลพัฒนานนท์ | ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ |

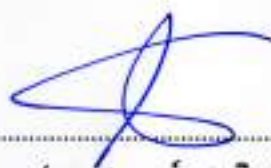
คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

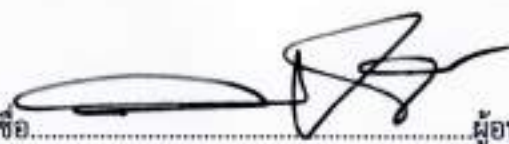
๑. นางสมบัติ ยี่สุนศรี

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๔) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสุนทร จันทร์เปล่ง)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำปลาสามสมุนไพโร จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้เบื้องต้นของการทำปลาสามสมุนไพโร ๒.การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาสามสมุนไพโร ๓.การคัดเลือกปลาและทำความสะอาดปลา ๔.ขั้นตอนในการหมักปลาพร้อมเครื่องปรุง	๑.วิทยาการให้ความรู้พื้นฐาน ในการเลือกวัตถุดิบหรือ ส่วนผสม ที่นำมาทำปลาสามสมุนไพโร ๒.วิทยาการให้ความรู้การเลือกปลา และวัตถุดิบเครื่องปรุงสัดส่วนของการใช้เพื่อนำมาหมักปลา ๓.ประโยชน์ของการทำปลาสามสมุนไพโร	เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๓ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์ของการทำปลาสามสมุนไพโรเพื่อจำหน่าย ๒.การเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓.การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	๑.วิทยาการให้ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์ของการทำปลาสามสมุนไพโรได้อย่างเหมาะสม ๒.วิทยาการสาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ปลาสามสมุนไพโรที่หมักได้ที่แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย ๓.วิทยาการแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติเลือกบรรจุภัณฑ์และจำหน่ายบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๔.วิทยาการแนะนำและให้ผู้เรียนถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๓ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

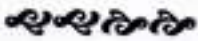
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

เฉลย แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาสามสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์


๑. จงบอกวัตถุดิบในการทำปลาสามสมุนไพร (๑๐ คะแนน)

ส่วนผสม ปลาสาม ปลาตะเพียน

๑. ปลาตะเพียน ๓ กิโลกรัม
๒. เกลือผงละ ๒ บาท ๖-๗ ถุง (ใส่เยอะกว่านี้ก็ได้)
๓. น้ำขาวข้าว (แช่ท่วมตัวปลา)
๔. น้ำตาลทราย ๑+๑/๒ ช้อนชา
๕. ผงชูรส ๑ ช้อนชา
๖. ผงปรุงรส ๒ ช้อนชา
๗. กระเทียมโขลกหยาบ ๆ ๒๐๐ กรัม
๘. ข้าวเหนียวนึ่งสุก ๔๐๐ กรัม

๒. จงอธิบายขั้นตอนการทำปลาสามสมุนไพรมาพอสังเขป (๑๐ คะแนน)

ขั้นตอนการทำปลาสามสมุนไพร

๑. นำปลาตะเพียนที่ล้างทำความสะอาด คัดไส้ เหงือก ไข่ ออกให้หมด จากนั้นบั้งปลาให้ถี่ ๆ ลึกถึงก้าง
๒. นำสาเกทุบเนื้อให้นิ่ม จากนั้นนำไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้งประมาณ ๓-๔ รอบ จนไม่มีเลือดเหลืออยู่
๓. นำเกลือมาหมัก ทาให้ทั่วตัวปลา ทั้งตามร่องที่บั้งไว้ รวมถึงในท้องด้วย หมักไว้ข้างนอก ๓ ชั่วโมง
๔. นำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำเปล่าประมาณ ๓ รอบ
๕. เทน้ำขาวข้าวเทลงไปให้ท่วมตัวปลา แช่ทิ้งไว้ ๒ ชั่วโมง แล้วนำไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้งประมาณ ๓ รอบ พักทิ้งไว้ ๑๐-๒๐ นาทีให้ปลาแห้งดี
๖. ใส่กระเทียมจีนโขลกหยาบ ตามด้วยน้ำตาลทราย ผงชูรส ผงปรุงรส คลุกเคล้าให้เข้ากันกับตัวปลานวดไปประมาณ ๕ นาที
๗. นำข้าวเหนียวนึ่งสุกใส่ลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันดี ใส่ข้าวลงไปในท้องปลาด้วย
๘. นำปลาใส่กล่องพลาสติกที่ปิดมิดชิด ทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง ๓ วัน หรือจนกว่าจะเปรี้ยวดี
๙. ถ้านำไปทอด ให้เขี่ยเม็ดข้าวเหนียวออกให้ได้มากที่สุด คลุกกับแป้งแห้งให้ทั่วตัวปลาทั้งสองด้านทอดด้วยไฟกลางจนเหลืองหอม
๑๐. แบ่งแพ็คเกจปลาใส่ถุงละตัว หากมีเครื่องซีลจะยิ่งเก็บปลาได้นานยิ่งขึ้น