



ปลาเห็ด

ของดี เมืองพิษณุโลก



ประวัติความเป็นมา

ชื่อ "ปลาเห็ด" นั้นมาจากภาษาเขมรคำว่า "ปรนิต" เป็นเมนูที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านริมน้ำที่ต้องการแปรรูปปลาเล็กปลาน้อย ถือเป็นเอกลักษณ์สำคัญของสํารับอาหารเมืองพิษณุโลก



พื้นที่และกลุ่มชุมชน

พบมากในอำเภอเมืองพิษณุโลก โดยมีแหล่งจำหน่ายหลักที่ "ตลาดใต้" และร้านอาหารพื้นบ้านในตำบลสมอแข มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่อนุรักษ์สูตรดั้งเดิมไว้



กระบวนการผลิต

ใช้เนื้อปลากรายหรือปลาฉลามผสมพริกแกงและถั่วฝักยาว "ฟาด" จนเหนียวแล้วทอด สามารถชมการทำสดๆ ได้ที่ตลาดเช้าในอำเภอเมือง



ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อชุมชน

สร้างรายได้แก่ชาวประมงและผู้ค้ารายย่อย เป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก และช่วยสืบสานวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่



แนวทางการใช้โอกาสอย่างปลอดภัย

รักษาข้อมูลส่วนตัว: ไม่เปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลเมื่อใช้โซเชียลมีเดีย
ตรวจสอบความน่าเชื่อถือ: เช็กข้อมูลร้านค้าออนไลน์ก่อนตัดสินใจซื้อ
ระวังภัยอันตราย: หลีกเลี่ยงการคลิกลิงก์แปลกปลอมที่เสนอโปรโมชันเกินจริง