

ปลาเนื้อดิบเมืองนิชคุณโลก

ประวัติความเป็นมา

ชื่อ "ปลาเนื้อดิบ" เป็นนามจากภาษาเบนรัมค่าว่า "ปรนิต" เป็นเมืองที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านริมน้ำที่ต้องการแปรรูปปลาเล็ก平凡น้อย จึงเป็นเอกลักษณ์สำคัญของสานรับอาหารเมืองนิชคุณโลก

พื้นที่แหล่งปลูกชุมชน

บนมากในอ่าเภอเมืองนิชคุณโลก โดยมีแหล่งปลูกหลักที่ "ตลาดใต้" และร้านอาหารนั่นบ้านในตัวบล盛อแรน มีกลุ่มชาวนาใจดีที่อนุรักษ์สูตรดั้งเดิมไว้

กระบวนการผลิต

ใช้น้ำปลากรายหรือปลาฉลามคาดผสมน้ำรักแกงและถั่วฝักยาว "ฝ่าด" จนเนื้อขาวเหลวพอสามารถทำ成รากฟาร์มได้ที่ตลาดเช้าในอ่าเภอเมือง

ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่พื้นที่ต่อชุมชน

สร้างรายได้แก่ชาวประมงและผู้ค้ารายบ่อบ เป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก และช่วยสนับสนุนวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่

แนวทางการใช้ไอทีต่างปลอดภัย

รักษาข้อมูลส่วนตัว: ไม่ปิดเบบอนบุคคลเมื่อใช้โซเชียลมีเดีย ตรวจสอบความน่าเชื่อถือ: เช็คข้อมูลร้านค้าออนไลน์ก่อนตัดสินใจซื้อ ระวังลิ้งก์อันตราย: เหลิกเลี่ยงการคลิกลิ้งก์แปลกปลอมที่เลนอป์เปอร์ทันที