

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



### ความเป็นมา

ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาและภารกิจเร่งด่วน เพื่อขับเคลื่อนการจัดการศึกษาที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสร้างอาชีพและรายได้รวมทั้งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ re-skill และ up-skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหลักสูตรกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดการประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงานสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป

เพื่อตอบสนองนโยบายที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชน จึงได้ดำเนินการส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง เป็นการแปรรูปอาหารจากกุ้งฝอยที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลาย เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหาร สามารถนำมาจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อมได้

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้ตามความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง ไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
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   | ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่งได้<br>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายปลาจ่อมกึ่งได้<br>๓. บอกแนวทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่งได้<br>๔. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาจ่อมกึ่งได้<br>๕. อธิบายการคัดเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำปลาจ่อมกึ่งได้ | ๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่ง<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่ง<br>๓. แนวทางการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่ง<br>๔. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาจ่อมกึ่ง<br>๕. คัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำปลาจ่อมกึ่ง<br><u>วัตถุดิบ</u><br>- กุ้งฝอย<br>- ข้าวสารข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า<br>- น้ำปลาแท้<br>- น้ำตาลทราย<br>- ขวดโหล เป็นต้น | ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>๒. วิทยากรและผู้เรียนศึกษาข้อมูลการทำปลาจ่อมกึ่ง ที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน<br>๓. วิทยากรและผู้เรียนวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่งที่เป็นไปได้ตามบริบทชุมชน<br>๔. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาจ่อมกึ่งและศึกษาข้อมูลจากสื่อต่าง ๆ เช่น ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อินเทอร์เน็ต<br>๕. วิทยากรสาธิตการเลือกวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำปลาจ่อมกึ่งและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติในการเลือกวัตถุดิบ เช่น การเลือกกุ้งมาทำปลาจ่อมกึ่ง การเลือกกุ้งฝอย ข้าวสารข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า น้ำปลาแท้ อดี น้ำตาลทราย ขวดโหล | ๑            | ๒       |

| ที่        | เรื่อง                  | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |           |
|------------|-------------------------|---|---|--|--------------|-----------|
|            |                         |   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๒          | ทักษะการประกอบอาชีพ     | ๑. อธิบายขั้นตอนการทำความสะดวกสะอาดวัตถุดิบที่ถูกต้องลักษณะ<br>๒. อธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำปลาจ่อมกึ่งได้<br>๓. อธิบายการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่ายได้ | ๑. ขั้นตอนการทำความสะดวกสะอาดวัตถุดิบที่ถูกต้องลักษณะ<br>๒. วิธีการและขั้นตอนการทำปลาจ่อมกึ่ง<br>๓. วิธีการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๑. วิทยากรบรรยายในเรื่องการทำความสะดวกสะอาดวัตถุดิบ เพื่อทำปลาจ่อมกึ่งที่ถูกต้องลักษณะ<br>๒. สาธิตและลงมือ ปฏิบัติการทำปลาจ่อมกึ่ง เทคนิค วิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย<br>๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติขั้นตอนการเก็บรักษาปลาจ่อมกึ่ง เพื่อหมักให้ได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๓๐ นาที      | ๑ ชั่วโมง |
| ๓          | บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย | ๑. สามารถบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภคหรือจำหน่ายได้<br>๒. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ได้<br>๓. สามารถถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้     | ๑. การบรรจุปลาจ่อมกึ่งเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย<br>๒. การเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์<br>๓. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์  | ๑. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุปลาจ่อมกึ่งที่หมักได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์ เพื่อการบริโภคและจำหน่าย<br>๒. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์<br>๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์                               | ๓๐ นาที      | ๑ ชั่วโมง |
| <b>รวม</b> |                         |   |   |  | <b>๒</b>     | <b>๔</b>  |

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. ภาพประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำปลาจ่อมกึ่ง

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ และประเมินชิ้นงานได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. การประเมินความพึงพอใจ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

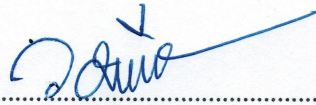
- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล      | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ             |
| ๒. นางกานติมา คงสิทธิ์      | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๓. นางอรอุมา เกิดุฒิชัย     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๔. นายเอกวัฒน์ ปัตถามา      | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๕. นางสาวอติติยา สวयरูป     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๖. นางสาวกมลพร กมลพัฒนานนท์ | ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ |

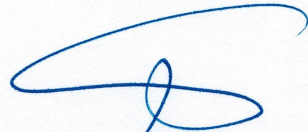
### คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร


๑. นางอนงค์ เกิดเหมาะ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)  
ครูชำนาญการพิเศษ

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

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

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัด.....

| วัน เดือน ปี/เวลา        | เนื้อหา  | กระบวนการจัดการเรียนรู้  | หมายเหตุ   |
|--------------------------|--|--|--|
| วันที่.....<br>เวลา..... | <p>๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่ง</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่ง</p> <p>๓. แนวทางการประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่ง</p> <p>๔. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาจ่อมกึ่ง</p> <p>๕. คัดเลือกวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำปลาจ่อมกึ่ง</p> <p><u>วัตถุดิบ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กุ้งฝอย</li> <li>- ข้าวสารข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า</li> <li>- น้ำปลาแท้อย่างดี</li> <li>- น้ำตาลทราย</li> <li>- ขวดโหล</li> </ul> <p>เป็นต้น</p> | <p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๒. วิทยาการและผู้เรียนศึกษาข้อมูลการทำปลาจ่อมกึ่ง ที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน</p> <p>๓. วิทยาการและผู้เรียนวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาประกอบอาชีพการขายปลาจ่อมกึ่งที่เป็นไปได้ตามบริบทชุมชน</p> <p>๔. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาจ่อมกึ่งและศึกษาข้อมูลจากสื่อต่าง ๆ เช่น ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อินเทอร์เน็ต</p> <p>๕. วิทยาการสาธิตการเลือกวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำปลาจ่อมกึ่งและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติในการเลือกวัตถุดิบ เช่น การเลือกกุ้งมาทำปลาจ่อมกึ่ง การเลือกกุ้งฝอย ข้าวสารข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า น้ำปลาแท้อย่างดี น้ำตาลทราย ขวดโหล</p> | <p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทฤษฎี ๑ ชม.</li> <li>- ปฏิบัติ ๒ ชม.</li> </ul> |

| วัน เดือน ปี/เวลา        | เนื้อหา  | กระบวนการจัดการเรียนรู้  | หมายเหตุ  |
|--------------------------|--|--|---|
| วันที่.....<br>เวลา..... | <p>๑. ขั้นตอนการทำความเข้าใจ<br/>สภาวะแวดล้อมที่ถูกต้อง<br/>สุขลักษณะ</p> <p>๒. วิธีการและขั้นตอนการทำ<br/>ปลาจ่อมกึ่ง</p> <p>๓. วิธีการเก็บรักษาเพื่อการ<br/>บริโภคหรือจำหน่าย</p> <p>๔. การบรรจุปลาจ่อมกึ่งเพื่อ<br/>บริโภคหรือจำหน่าย</p> <p>๕. การเลือกบรรจุภัณฑ์และ<br/>ออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์</p> <p>๖. การถ่ายภาพเพื่อ<br/>ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> | <p>๑. วิทยากรบรรยายในเรื่องการ<br/>ทำความเข้าใจสภาวะแวดล้อม เพื่อทำ<br/>ปลาจ่อมกึ่งที่ถูกต้องสุขลักษณะ</p> <p>๒. สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำ<br/>ปลาจ่อมกึ่ง เทคนิค วิธีการทำให้<br/>มีรสชาติอร่อย</p> <p>๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียน<br/>ปฏิบัติขั้นตอนการเก็บรักษาปลา<br/>จ่อมกึ่ง เพื่อหมักให้ได้ที แล้ว<br/>นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภค<br/>หรือจำหน่าย</p> <p>๔. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลง<br/>มือปฏิบัติการบรรจุปลาจ่อมกึ่งที่<br/>หมักได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์<br/>เพื่อการบริโภคและจำหน่าย</p> <p>๕. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียน<br/>ปฏิบัติเลือกบรรจุภัณฑ์และ<br/>ออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์</p> <p>๖. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียน<br/>ถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า<br/>ออนไลน์</p> | <p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <p>- ทฤษฎี ๑ ชม.</p> <p>- ปฏิบัติ ๒ ชม.</p> |

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(.....)  
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.  
(.....)  
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
(.....)  
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(.....)  
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนตอบคำถามจำนวน ๒ ข้อ ๆ ละ ๑๐ คะแนน รวม ๒๐ คะแนน

๑. จงบอกวัตถุประสงค์ในการทำปลาจ่อมกึ่ง ( ๑๐ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๒. อธิบายขั้นตอนการทำปลาจ่อมกึ่ง ( ๑๐ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....


.....

.....

.....



**เฉลย แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำปลาจ่อมกึ่ง ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์**



๑. จงบอกวัตถุประสงค์ในการทำปลาจ่อมกึ่ง ( ๑๐ คะแนน)

**ตอบ** วัตถุประสงค์ในการทำปลาจ่อมกึ่ง

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| ๑. กุ้งฝอยสด                        | ๑ กิโลกรัม                     |
| ๒. น้ำปลาแท้                        | ๑ ขวด                          |
| ๓. ข้าวคั่ว(ข้าวเหนียว, ข้าวเหนียว) | ๑/๒ กิโลกรัม                   |
| ๔. น้ำตาลทราย                       | ๒ ช้อน (ตามต้องการไม่ใส่ก็ได้) |
| ๕. ขวดโหลใส                         |                                |

๒. จงอธิบายขั้นตอนการทำปลาจ่อมกึ่งมาพอเข้าใจ( ๑๐ คะแนน)

**ตอบ** ๑. ล้างกุ้งฝอยให้สะอาดสะเด็ดน้ำให้หมาดๆ ใส่ตะแกรงพักไว้

๒. คั่วข้าวคั่วให้หอมเหลืองออกสีน้ำตาล แล้วโม่หรือตำให้ละเอียดพอประมาณไม่ละเอียดมาก  
พักไว้ให้เย็น

๓. เอากุ้งลงในขวดโหลพอประมาณไม่ต้องเต็มขวด

๔. เทน้ำปลาลงในขวดโหลให้ท่วมปิดฝาทิ้งไว้ในอุณหภูมิปกติหรือถ้าต้องการให้เป็นเร็วให้นำ

ตากแดด ๒ แดด จนเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลทอง

๕. นำข้าวคั่วมาคลุกปิดฝาไว้เหมือนเดิมทิ้งไว้ ๓-๕ วัน สังเกตปลาจะลอยขึ้นแสดงว่าพร้อม

ทานได้

๖. หลังจากนั้นเอาเข้าตู้เย็นทั้งขวดโหล เวลาจะทานให้ตักแบ่งออกโดยใช้ช้อนสะอาด

๗. ถ้าเราเก็บนอกตู้เย็นปลาจ่อมจะเริ่มเปรี้ยวแค่นี้ก็เริ่มทานได้