

- **การทำแจงลอน**

เป็นอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของจังหวัดแถบชายทะเลในประเทศไทย ซึ่งมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป ในบางพื้นที่อาจเรียกว่า จับหลัก หรือ ปลาจับไม้ มีลักษณะคล้ายทอดมันปลา แต่กรรมวิธีทำให้อูฐจะแตกต่างกัน คือทอดมันจะนำไปทอดในน้ำมัน แต่แจงลอนจะนำไปปั้นกับไม้เสียบแล้วนำไปปิ้งไฟอ่อนจนสุก ผลต่าง คือ ไม่มีน้ำมันในตัวทอดมัน เหมาะสำหรับคนที่ระวังเรื่องไขมัน รสชาติของทอดมันนี้จะแห้งกว่าทอดมันตามปกติที่จะมีรสหวานชุ่มของไขมัน เป็นเมนูที่หลายคนนิยมซื้อติดไม้ติดมือไปฝากคนที่บ้าน แกรมชื่อแปลก รสชาติเป็นเอกลักษณ์

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. เนื้อปลากรายขูด
๒. พริกแกงเผ็ด
๓. ใบมะกรูดซอยละเอียด
๔. ใบโหระพา
๕. มะพร้าวขูด
๖. หัวกะทิ
๗. นาทสลี่ปับ
๘. กะปิ
๙. น้ำปลา
๑๐. เกลือป่น

ขั้นตอนการทำ

๑. นวดเนื้อปลา พริกแกง กะทิ ใบมะกรูด ใบโหระพาและเครื่องปรุงร่งไปเรื่อยๆ จนเนื้อปลากรายเนียนและเหนียว (ประมาณ ๕-๑๐ นาที)
๒. ปั้นและเสียบ นำเนื้อปลาที่นวดเสร็จแล้วมาปั้นให้เป็นลูกกลม และเสียบไม้
๓. ย่าง ย่าง ย่าง นำปลาที่เสียบไม้มาย่างบนไฟปานกลางให้สุก และจัดเสิร์ฟ

