

คู่มือท่องเที่ยว

ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี

บ้านโพธิ์ตาสี

เทศบาลตำบลบ้านโพธิ์ ต.บ้านโพธิ์ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา

ข้อมูลติดต่อ :

นางพรกมล เบ็ญสันทะ (ผู้ใหญ่บ้าน)

บ้านโพธิ์ตาสี ต.บ้านโพธิ์ อ.โนนไทย

จ.นครราชสีมา 30220

โทรศัพท์ 08-0173-7342

06-3131-8516, 06-4298-2538

E-Mail : baanpotasee@gmail.com



Table of Contents

สารบัญ :

PART 1 : ข้อมูลทั่วไป

- ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้าน 3
- ข้อมูลการเดินทาง 4

PART 2 : สถานที่ท่องเที่ยว

- one day trip 6
- สถานที่ท่องเที่ยว 8

PART 3 : ผลิตภัณฑ์ OTOP

- ผลิตภัณฑ์ OTOP 12

PART 4 : วิถีวัฒนธรรม

- วิถีชีวิตของผู้อยู่ในชุมชน 16
- ศิลปะการแสดง 17
- สำหรับพื้นที่น 18

คำนำ :

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนไทย กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบการส่งเสริมการดำเนินงาน OTOP โดยร่วมกับหน่วยงานต่างอื่นในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน และพัฒนาช่องทางการตลาดที่หลากหลาย เพื่อให้สินค้าชุมชนมีการปรับตัว และสามารถสร้างรายได้ โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี คือ การขายสินค้า OTOP อยู่ในชุมชน และเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยวในชุมชน ใช้เสน่ห์จากวิถีชีวิตวัฒนธรรม ภูมิปัญญา พื้นบ้านและความคิดสร้างสรรค์แปลงเป็นรายได้ให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมเยือนและใช้จ่ายรายได้กระจายตัวอยู่ในชุมชนทั้งหมด เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากที่สนับสนุนให้คนรุ่นใหม่ไม่ทิ้งถิ่นฐานออกไป

คู่มือท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีเล่มนี้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้นักท่องเที่ยวที่สนใจเดินทางเข้ามาท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี บ้านโพธิ์งาม ได้เกิดความเข้าใจ และมีข้อมูลเพื่อใช้สำหรับท่องเที่ยวอย่างถูกต้องและสนุกสนาน โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วนคือ ข้อมูลทั่วไป สถานที่ท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ OTOP วิถีวัฒนธรรม

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนไทย ขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้ร่วมกันดำเนินการ ให้นำหนังสือเล่มนี้สำเร็จตามเป้าหมาย และหวังว่าจะเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้

นางกนกกริชต์ วงษ์ภาพสินธุ์
พัฒนาการอำเภอโนนไทย

Information Potasee

about

ข้อมูลพื้นฐาน

บ้านโพธิ์ตาสี หมู่ 11 ต.บัลลังก์
เป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในเขตการ
ปกครองของอำเภอโนนไทย
จ.นครราชสีมา สภาพพื้นที่โดย
ทั่วไปเป็นที่ราบ และที่ราบสูง
เหมาะแก่การทำเกษตรกรรม
ผู้คนส่วนใหญ่ในชุมชนประกอบ
อาชีพเกษตรกรรม

ประวัติหมู่บ้าน

จากคำบอกเล่าของคนเฒ่าคน
แก่ที่เล่าสืบต่อกันมา บ้านโพธิ์
ตาสีมีความเป็นมาของชื่อ
หมู่บ้านที่มีความเป็นพิเศษ
เพราะชื่อหมู่บ้านมาจากวัวตัว
หนึ่ง วัวตัวนี้เป็นวัวที่มีเจ้าของ
ชื่อตาสี “วัวของตาสี” ตัวนี้มี
ลักษณะพิเศษคือมีรอยต่าง
บริเวณด้านหน้าเป็นรูปคล้าย
ใบโพธิ์และมีนิสัยดี มักไป
ทำลายพืชผักของชาวบ้านใน
บริเวณใกล้เคียง ผู้คนจึงเรียกวัว
ตัวนี้ว่า “อีโพธิ์(ของ)ตาสี” จน
กลายมาเป็นชื่อของหมู่บ้าน
โพธิ์ตาสี อย่างในทุกวันนี้



โพธิ์ตาสี

POTASEE

ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี

ข้อมูลการเดินทาง :

การเดินทางมายังบ้านโพธิ์ตาสี ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา โดยมีจุดเริ่มต้นเริ่มจาก กรุงเทพฯ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกวิธีการเดินทางได้หลายหลาย ดังนี้

1. รถยนต์

จากกรุงเทพฯ เดินทางมายัง จ.นครราชสีมา ได้หลายเส้นทาง เส้นทางที่นิยมที่สุดคือ ใช้ทางหลวง หมายเลข 1 (พหลโยธิน) แยกเข้าทางหลวงหมายเลข 2 (มิตรภาพ) ที่สระบุรี ไปจนถึงนครราชสีมา รวมระยะทาง ประมาณ 259 กิโลเมตร จากนั้นเมื่อถึงตัวเมืองนครราชสีมา เดินทางตามถนนลาดยางสายสุรนารายณ์หมายเลข 205 ออกจากอำเภอโนนไทยถึงสามแยกบ้านโคก ระยะทาง 10 กม. เลี้ยวซ้ายตามถนนลาดยางเข้าไปประมาณ 8 กม.

2. รถโดยสารประจำทาง

มีรถโดยสารทั้งรถธรรมดาและรถปรับอากาศออกจากสถานีขนส่งหมอชิต 2 ไปยัง จังหวัดนครราชสีมาทุกวัน ข้อมูลเพิ่มเติม www.transport.co.th

3. รถไฟ

มีรถไฟออกจากสถานีรถไฟกรุงเทพฯ (หัวลำโพง) ไปยัง จังหวัดนครราชสีมาทุกวัน รายละเอียดเพิ่มเติม www.railway.co.th



One Day Trip

เที่ยวสนุก สุดมันส์
ใน 1 วันที่โพธิ์ตาล

08.00 - 08.30

คณะชาวบ้านรอต้อนรับ คณะนักท่องเที่ยว
 ณ จุดต้อนรับบ้านโพธิ์ตาล
พร้อมเสิร์ฟน้ำสมุนไพร ชื่นใจ

08.30 - 09.00

กล่าวต้อนรับโดยผู้นำชุมชน
ชมการแสดงต้อนรับ คณะนักท่องเที่ยว

09.00 - 09.20

ฟังบรรยายประวัติหมู่บ้าน
และการจัดตั้งกลุ่มต่าง ๆ ของชุมชน
โดย นิกุลสำเร็จชุมชน

09.20 - 09.40

นำคณะนักท่องเที่ยว สักการะพระพุท
ธ ณ วัดโพธิ์ตาล

09.40 - 10.00

เยี่ยมชมต้นมะขามใหญ่

10.00 - 12.00

เยี่ยมชม เรียบรู้ ลอว์ท่า
กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชน
- กลุ่มข้าวเกรียบ
- กลุ่มจักสาน

12.00 - 13.00

พักจากเรียนรู้ เติมพลังกาย พลังใจ
ด้วยเมนูสำรับพื้นถิ่น บ้านโพธิ์ตาล

ก็มีความพิเศษไม่เหมือนใคร

13.00 - 15.00

เยี่ยมชม เรียบรู้ ลอว์ท่า
กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชน
- กลุ่มแปรรูปกล้วย
- กลุ่มปลาสายโบราณ

15.00 - 17.00

เก็บภาพประทับใจและเก็บภาพทิวทัศน์
 ณ จุดเช็คอิน (land mark) บ้านโพธิ์ตาล
ไอ้ไข่ ชิม ชิม ชิมป์ กับของฝากและของที่ระลึก
ของดีบ้านโพธิ์ตาล

17.00 - 18.00

ป็นกิจกรรม รับอ่าวเก็บน้ำลำเขยงไทร
รอชมพระอาทิตย์ตก

"เก็บตะวัน ดวงโต"

18.00

คณะชาวบ้านส่งนักท่องเที่ยว
เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ



ONE DAY TRIP @POTASEE



พระพุท :

พ ระพุทธโพธิศรีมณีเกียรติ
หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า
“พระผุด” ประดิษฐาน
ณ วัดโพธิ์ตาสี ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย
จ.นครราชสีมา เป็นที่เคารพสักการะ
ของผู้คนในชุมชน บ้านโพธิ์ตาสี
อย่างยิ่ง ที่ได้ชื่อว่า พระผุด เนื่องจาก
การค้นพบพระพุทธรูปมาจากที่
ชาวบ้านในอดีตเล่าสืบต่อกันมาว่า
ได้มีชาวบ้านคนหนึ่ง พบพระพุทธรูป
ในลักษณะที่ องค์พระพุทธรูปส่วนหนึ่ง
อยู่ในพื้นดินส่วนช่วงตัวด้านบนอยู่
เหนือพื้นดิน จึงเป็นที่มาของคำเรียก
ว่า พระผุด คือ ผุดขึ้นมาจากดิน
นั่นเอง

พระพุทธโพธิศรีมณีเกียรติ

สถานทีท่องเที่ยว

บ้านโพธิ์ตาสี

ตำบลปลื้มใจ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

สถานที่ท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ตาสี มีทั้งสถานที่ที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ให้นักท่องเที่ยวได้พักผ่อนหย่อนใจ สถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มสินค้า OTOP ให้นักท่องเที่ยว ผู้ที่สนใจได้เรียนรู้ และทดลองฝึกทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อความสนุกสนาน เป็นประสบการณ์ที่น่าประทับใจ และสถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับวัฒนธรรมพื้นบ้าน ที่มีเสน่ห์ในแบบของตัวเอง โดยมีสถานที่ท่องเที่ยวแนะนำ ได้แก่ อ่างเก็บน้ำลำเชียงไกร ต้นมะขามใหญ่ พระพุทธรูปกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP (กลุ่มจักสาน, กลุ่มแปรรูปกล้วย, กลุ่มข้าวเกรียบ, กลุ่มปลาอย่างโบราณ)



กลุ่มข้าวเกรียบ



กลุ่มข้าวเกรียบบ้านโพธิ์ตาสี่ เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมจากผักชนิดต่างๆ และนอกจากจะได้รับความรู้ นักท่องเที่ยวยังได้รับความสนุกสนานจากการทดลอง ฝึกทำข้าวเกรียบ ทอดข้าวเกรียบให้กรอบอร่อย ด้วยตนเอง

กลุ่มปลาย่างโบราณ



ปลาย่างโบราณบ้านโพธิ์ตาสี่ มีกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ตามวิธีที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยมีวิธีการย่างคือขุดดินเป็นหลุมเพื่อให้เกิดเป็นเตา จากนั้นนำปลามาวางบนตะแกรง บนเตาหลุมดินย่างปลาด้วยถ่าน ใช้ไฟอ่อน เป็นเวลา 12 - 14 ชั่วโมง

กลุ่มจักสาน



กลุ่มจักสานบ้านโพธิ์ตาสี่ อีกหนึ่งสถานที่ท่องเที่ยว ที่นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้การจักสานของชุมชนที่เกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาจากรุ่นบรรพบุรุษ เครื่องจักสานส่วนใหญ่ เชื่อมโยงมาจากวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น ไช ลอบ กระบุง ตะกร้า เป็นต้น

กลุ่มแปรรูปกล้วย



กลุ่มแปรรูปกล้วย บ้านโพธิ์ตาสี่ เกิดจากการรวมกันของคนในชุมชน ที่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยให้เป็นอาหารรสอร่อย และสามารถเก็บไว้ได้นาน ซึ่งที่กลุ่มแปรรูปกล้วย นักท่องเที่ยวจะได้รับความรู้รวมถึงความสนุกสนานที่ได้จากการทดลองทำ อีกด้วย

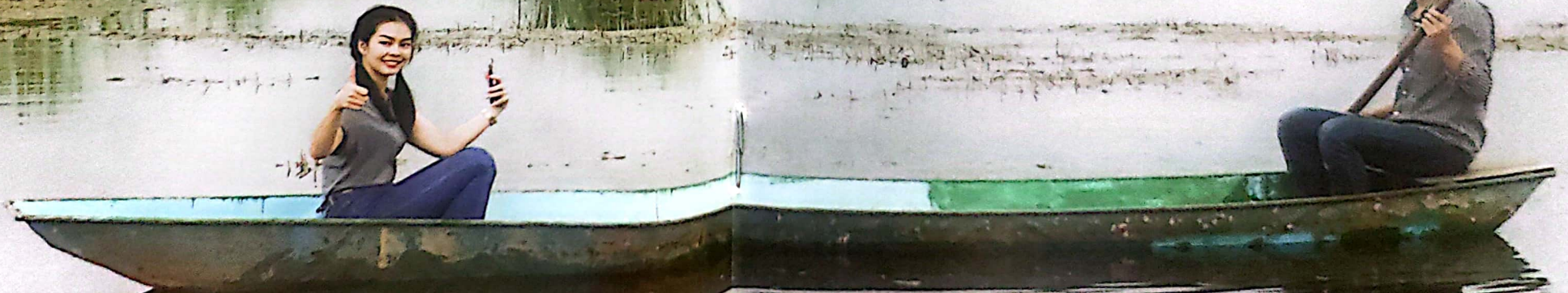
ลุ่มน้ำลำเชียงไกร มีพื้นที่ประมาณ 2,960 ตร.กม. พื้นที่ลุ่มน้ำ เกือบทั้งหมดอยู่ในเขต จังหวัดนครราชสีมา ครอบคลุม 12 อำเภอ มีเพียง ร้อยละ 0.15 ของพื้นที่ ที่อยู่ใน เขตจังหวัดชัยภูมิ กรมชลประทาน ได้แบ่ง ลุ่มน้ำลำเชียงไกร ออกเป็น 3 ส่วน คือ ลำเชียงไกรตอนบน ลำเชียงไกรตอนกลาง ลำเชียงไกร ตอนล่าง

อ่างเก็บน้ำลำเชียงไกรตอนล่าง สร้างขึ้น เพื่อปิดกั้นลำเชียงไกร ที่ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา

เมื่อปีพ.ศ.2513 เป็นเขื่อนดิน ต่อมา ในปีพ.ศ.2516 เกิดอุทกภัยน้ำหลาก มารุนแรงมากทำให้ทำนบดินขาด ข้ำรุดเสียหาย ได้ทำการ ซ่อมแซม เสร็จเรียบร้อยในปี พ.ศ.2520 และ ก่อสร้างระบบส่งน้ำแล้วเสร็จในปี พ.ศ.2524 เป็นโครงการที่สร้างขึ้น เพื่อพัฒนาลุ่มน้ำลำเชียงไกร ซึ่งเป็น สาขาของแม่น้ำมูล เพื่อให้มีน้ำใช้ในการเกษตรทั้งในฤดูฝนและฤดูแล้ง และเพื่อพัฒนาส่งเสริมคุณภาพ การเกษตรให้ดีขึ้น ประกอบกับ เป็นการยับยั้งการย้ายถิ่นฐานการทำ กินของราษฎรด้วย

ที่มา : กรมชลประทาน. ออนไลน์. 2559.

“กินปลา ณ ปันชมตะวัน ลำเชียงไกร”



ผลิตภัณฑ์ OTOP

บ้านโพธิ์ตาสี

ตำบลบิลลึงก์ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลิตภัณฑ์ OTOP บ้านโพธิ์ตาสี คัดเลือกจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของคนในชุมชน มีทั้งสิ้น 10 รายการ โดยแบ่งเป็น กลุ่มของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร กลุ่มผลิตภัณฑ์ทั่วไป ในแต่ละกลุ่มผลิตภัณฑ์ มีกรรมวิธีการผลิตและสูตรเด็ดเคล็ดลับที่ถ่ายทอดกันมา ตั้งแต่บรรพบุรุษ ผสมผสานกับความรู้ที่ได้รับเพิ่มเติมจากหน่วยงานภาครัฐ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ส่งผลให้ภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ OTOP บ้านโพธิ์ตาสี มีความทันสมัยและมีมาตรฐาน





2.



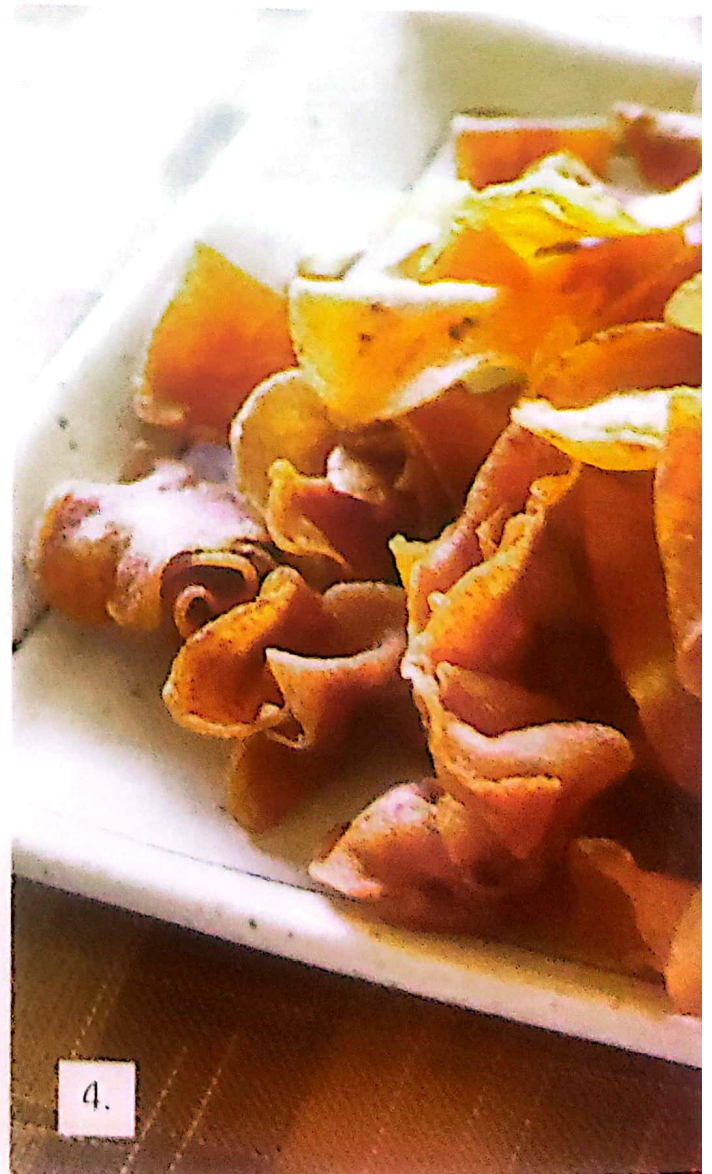
3.

1. ข้าวเกรียบสมุนไพร บ้านโพธิ์ศาลี
มีหลากหลายรสชาติ ทั้งรสมันม่วง
รสเค็ม รสกล้วย รสผัก เป็นต้น

2. ข้าวต้มสมุนไพร บ้านโพธิ์ศาลี
มีกลิ่นหอม ช่วยให้ผ่อนคลาย

3. ปลาอย่างสุครีบราวน
ปรุงอย่างพิถีพิถันแบบโบราณ
เป็นปลา การอบนึ่ง ปั่นใน

4. ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
กล้วยอบแห้ง หลากหลายรสชาติ
รสเปรี้ยว รสเค็ม รสหวานใน
และรสธรรมชาติแบบอร่อย



4.



5.



6.

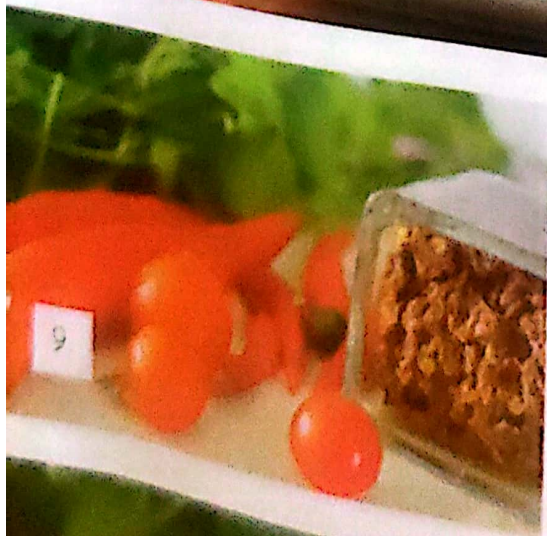


7.

7. ไม้กวาด บ้านโพธิ์ตาสี
ผลิตจากหญ้าไม้กวาดที่ขึ้นอยู่ในชุมชน
บ้านโพธิ์ตาสีเป็นจำนวนมาก จึงเกิด
เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำไม้กวาด
ที่สืบทอดกันมา โดยการนำช่อดอก
มาตากให้แห้ง สลัดดอกให้ร่วงหมด
แล้วจึงนำมามัดร้อยให้เป็นฝืน
และถักติดกับด้ามไม้ไผ่

5. เครื่องจักสาน บ้านโพธิ์ตาสี
สิ่งสมภูมิปัญญาการจักสาน
ตั้งแต่บรรพบุรุษ สืบทอดกันมา
เครื่องจักสานส่วนใหญ่ เชื่อมโยง
มาจากวิถีชีวิตของคนในชุมชน
ผลิตภัณฑ์หลายอย่าง จึงเกี่ยวข้องกับ
อุปกรณ์ในการดักจับสัตว์น้ำ
และอุปกรณ์การเกษตร เช่น ใจ
ลอบ กระบุง ตะกร้า เป็นต้น

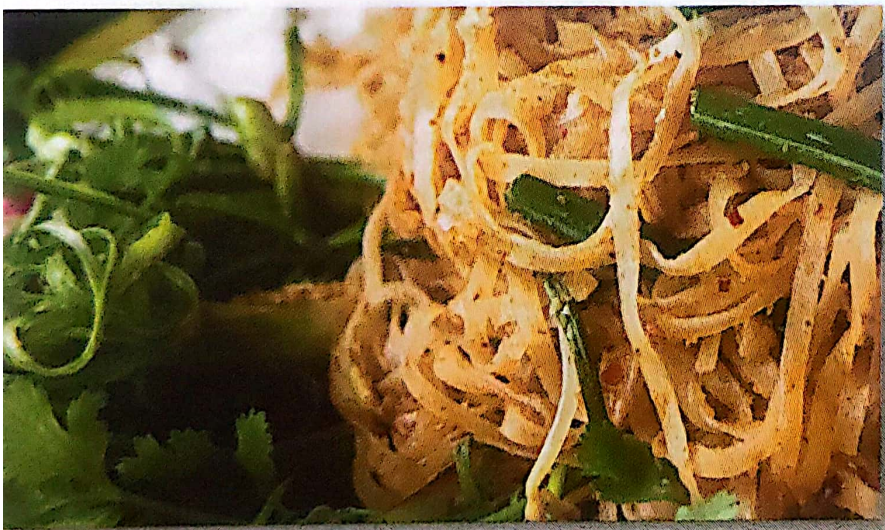
6. กระเป่า บ้านโพธิ์ตาสี
กระเป่าจากการแปรรูปผ้าขาวม้า
ให้เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่
ที่ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น และยังคง
อัตลักษณ์ของวิถีชุมชนไว้ได้อย่างดี
กระเป่าผ้าขาวม้า มีหลากหลายขนาด
ให้นักท่องเที่ยวได้เลือกซื้อ
ตามความต้องการ



8. นางเลิศสมุนไพโร บ้านโพธิ์ตาสี
ผลิตจากข้าวเหนียวพันธุ์ดี
บึ่งให้สุก แล้วนำมาป็นเป็นก้อนกลม
ผึ่งแดดให้แห้งดี แล้วนำมาทอดใน
น้ำมันร้อนจัด จนได้นางเลิศที่
กรอบอร่อย ไม่เหมือนใคร

9. แม่ยาย ปลาร้าบองรสเค็ม
ปลาร้าบองรสจัดจ้าน สดวกเค็ม
เค็มลิ้นที่ลิ้นทอดกินมาภายใน
ครอบครัว ปูรสสุกพร้อมรับประทาน

10. น้ำพริกถาวโสด
น้ำพริก รสจัดทุกส่วน ไม่เผ็ดไม่จืด
มีทั้งเผ็ดทั้ง น้ำพริกเค็ม
น้ำพริกขี้หนู รสจัดจ้าน รสจัดจ้าน
รสไม่จืดจาง



สำหรับพื้นที่

สำหรับพื้นที่บ้านโพธิ์ทะเล เกิดขึ้นจากวิถีชีวิตของชุมชนโบราณนั้นจากอดีตถึงปัจจุบัน จากชุมชนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแหล่งน้ำเจ้าเขียงไปกร สังกัดคือ

ที่ผสมผสานวิถีชีวิตวัฒนธรรมชาติกับวิถีชีวิต จึงเกิดเป็น

สำหรับพื้นที่ ที่มีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวของบ้านโพธิ์ทะเล อาหารส่วนใหญ่ได้จากปลาในแหล่งน้ำธรรมชาติ และผักปลอดสารพิษจากชุมชน เติบโตขึ้นและยังคงรักษาคุณค่าของน้ำเจ้าเขียงไว้ ด้วยวิถีชีวิตที่เรียบง่าย และบรรยากาศที่ร่มรื่น

สำหรับพื้นที่ บ้านโพธิ์ตาสี มี 4 สำหรับ เพื่อ
คัดเปลี่ยนหมุนเวียนตามฤดูกาล เพื่อให้ นัก
ท่องเที่ยวได้เลือกสรร รายการอาหารที่ถูกใจ
โดยในแต่ละสำหรับ คัดสรรจากวัตถุดิบชั้นดี
ปรุงด้วยกรรมวิธีที่เป็นเคล็ดลับ ของชุมชน
ทำให้รายการอาหารแต่ละเมนู มีรสชาติอร่อย
และมีความพิเศษที่ผสมผสานรสชาติแบบพื้น

ถิ่นโพธิ์ตาสี เช่น **คั่วหมีโคราช**
นั้นไม่เหมือนกับคั่วหมีโคราชในพื้นที่อื่น ๆ
จังหวัดนครราชสีมา เนื่องจากว่ามีกรรมวิธีปลา
ปนที่ตำจนละเอียด คลุกเคล้าลงไปกับเส้นหมี
จึงทำให้เกิดรสชาติความอร่อยที่แตกต่าง

ชุดที่ 1

ต้มยำปลาช่อน
คั่วปลาใส่หน่อไม้ส้ม
ลาบหอยเชอร์รี่
ปลาขาวทอดสมุนไพร
คั่วหมีโคราช
กล้วยบวชชี

ชุดที่ 2

แกงกะทิซี่เหล็ก
คั่วไก่หน่อไม้ดอง
ลาบหัวปลี
น้ำพริกปลาสด ผักสด
ผัดแตงกวาใส่ไข่
ฟักทองเชื่อมน้ำกะทิ

ชุดที่ 3

แกงเผงไก่บ้าน
คูฉีปลานิล
ส้มตำโคราช
ทอดมันปลา
น้ำพริกหมู ผักสด
บวชรากบัวหลวง

ชุดที่ 4

น้ำพริกปลาผง
แกงป่าฟักทอง
ลาบไก่หยวกกล้วย
ลาบหอยเชอร์รี่
น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่
น้ำอัญชัน



TOP Secret

ปลาอย่างโบราณ บ้านโพธิ์ตาสี มีกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมตามแบบของบรรพบุรุษ ที่สืบทอดวิธีการผลิตสืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยเริ่มจากการขั้นตอนการทำความสะดวกอดตัวปลา จากนั้นนำปลาไปย่าง ซึ่งในการย่างนี้จะเป็นขั้นตอนสำคัญที่มีความพิเศษและแตกต่างจากที่อื่น นั่นคือ การขุดดินเป็นหลุมเพื่อให้เกิดเป็นเตา จากนั้นนำปลามาวางบนตะแกรง ที่วางพาดบนเตาหลุมดิน แล้วนำภาชนะขนาดใหญ่มาครอบปิดไว้ ใช้ไฟอ่อนที่ได้จากเตาหลุมดิน ค่อยๆ ย่างปลาจนสุกดี (ใช้เวลาประมาณ 12-14 ชั่วโมง) จึงได้ปลาอย่างที่มีสีสวย เนื้อของปลาอย่าง มีทั้งความกรอบ และความนุ่ม ผสมผสานกันอย่างลงตัว