

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เครื่องแกงสำเร็จรูปบ้านแก้วสุรกานต์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน กลุ่มสตรีแม่บ้านแก้วสุรกานต์ อำเภอ ลานสกา ตำบล เขาแก้ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สำหรับวัตถุดิบการทำเครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปบ้านแก้วสุรกานต์ ประกอบด้วย พริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกขี้หนูแห้ง หอมแดง กระเทียม ข่าอ่อนหั่น ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูดหั่นละเอียด รากผักชี ลูกผักชี ยี่หระ เกลือป่นและกะปิ

วิธีการประกอบอาหาร

ขั้นตอนการทำเครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป สำหรับวัตถุดิบการทำเครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปบ้านแก้วสุรกานต์ ประกอบด้วย พริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกขี้หนูแห้ง หอมแดง กระเทียม ข่าอ่อนหั่น ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูดหั่นละเอียด รากผักชี ลูกผักชี ยี่หระ เกลือป่นและกะปิ โดยพริกที่ใช้ให้เลือก

สีแดงเข้ม เพราะจะทำให้อาหารมีสีแดงสวยแต่มีสมาชิกหลายคนบอกว่าเครื่องแกงจะอร่อยได้ต้องอาศัยวัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ ไม่ว่าจะเป็นพริกที่แม้แต่พริกแห้งแต่ก็ต้องแห้งแบบคุณภาพไม่มีกลิ่นหรือขึ้นราซึ่งแสดงให้เห็นว่าพริกนั้นเก่าเก็บ

เช่นเดียวกับวัตถุดิบหลักอื่นๆไม่ว่าจะเป็นหัวหอม กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้และใบมะกรูด เพราะสิ่งเหล่านี้จะเป็นพื้นฐานของรสชาติความอร่อยนั่นเองและที่กลุ่มบ้านแก้วสุรกานต์ใส่ใจมากไปกว่านั้นคือ ส่วนผสมที่ลงตัวที่ทำให้รสชาติของอาหารอร่อยได้ถ้ามีเครื่องแกงที่ดี

ขั้นตอนการผลิตครัวๆที่ต้องไม่ลืมคือการคั่วเครื่องเทศ ไม่ว่าจะเป็นพริกไทย ลูกผักชี ยี่หระ ลูกจันทน์ ลูกกระววย ใบกระววย กานพลู เป็นต้น ที่เป็นส่วนผสมของเครื่องแกงชนิดนั้นๆ เพื่อให้เครื่องแกงมีกลิ่นหอมขึ้นเช่นเดียวกับการโขลกหรือปั่นพริกแกงต้องให้ละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกันเพื่อป้องกันเวลาที่นำไปปรุงอาหารพริกจะได้ไม่ลอยขึ้นมา หรือถ้าจะให้ง่ายขึ้นก็อาจต้องบดหรือปั่นเครื่องเทศให้ละเอียดก่อนใส่วัตถุดิบอื่นๆ ตามไปสมทบ ตามสัดส่วนที่พอเหมาะเพียงเท่านี้ก็ทำให้เครื่องแกงอร่อยขึ้นมาได้ง่ายๆ

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



สมาชิกในกลุ่มแม่บ้านแก้วสุรกานต์ ตำบลเขาแก้ว อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



คุณเสาวนีย์ ศรีใส ประธานกลุ่มเครื่องแกง



เครื่องแกงที่ทำสำเร็จรูป



เครื่องแกงบรรจุภัณฑ์แก้วสุรกาฬ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

จำหน่ายเป็นของฝาก อาหารพื้นบ้าน สำหรับผู้มาเยือน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเสาวนีย์ ศรีใส

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มสตรีแม่บ้านแก้วสุรกานต์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อยู่ เลขที่ ๑๑๖/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลเขาแก้ว อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ๘๐๒๓๐

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25