

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผัดไทย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บรรพตพิสัย ตำบล ท่าจั่ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ผัดไทยมีมาแต่โบราณในชื่อ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก 100 กรัม น้ำมันหมูแข็งหั่นลูกเต๋า 3 ช้อนโต๊ะ เนื้อสะโพกหมูหั่นชิ้นบาง 100 กรัม เต้าหู้ขาวแข็งหั่นลูกเต๋า 3 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ 2 ฟอง หอมแดงสับ 1 ช้อนโต๊ะ หัวไชโป๊เค็มสับ 2 ช้อนโต๊ะ กุ้งแห้งเนื้อ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่า 1/3 ถ้วย น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 3 ช้อนโต๊ะ พริกป่น 1/2 ช้อนชา ถั่วงอก 1 ถ้วย กุยช่ายหั่นท่อนขนาด 1 นิ้ว 2 ต้น เครื่องปรุง - ผักเคี้ยว พริกป่น น้ำตาลทราย น้ำปลา มะนาว ผานหัวปลี กุยช่ายตัดสั้นเป็นต้น ถั่วงอกดิบใบบัวบก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

๑. ตั้งกระทะบนไฟปานกลาง ใส่น้ำมันหมูแข็งลงเจียวจนสุก เหลือง ใส่เนื้อหมูลงผัดพอสุก ใส่เต้าหู้ และหอมแดง ผัดพอเหลืองหอม ใส่หัวไชโป๊ กุ้งแห้ง ผัดคลุกเคล้าให้ทั่ว ใส่เส้น ก้วยเตี่ยว และ น้ำเปล่า ผัดให้เส้นสุกนุ่ม ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำมะขามเปียก น้ำปลา และพริกป่น ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้ออก เปรี๊ยหวาน เค็มกลมกล่อม ใส่ถั่วงอกและกุยช่าย ผัด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

๑. ตั้งกระทะบนไฟปานกลาง ใส่น้ำมันหมูแข็งลงเจียวจนสุก เหลือง ใส่เนื้อหมูลงผัดพอสุก ใส่เต้าหู้ และหอมแดง ผัดพอเหลืองหอม ใส่หัวไชโป๊ กุ้งแห้ง ผัดคลุกเคล้าให้ทั่ว ใส่เส้น ก้วยเตี่ยว และ น้ำเปล่า ผัดให้เส้นสุกนุ่ม ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำมะขามเปียก น้ำปลา และพริกป่น ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้ออก เปรี๊ยหวาน เค็มกลมกล่อม ใส่ถั่วงอกและกุยช่าย ผัด

คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปิดไฟ ๒ . ตักผัดไทยใส่จาน เสริฟพร้อม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปิดไฟ ๒.ตั้งกระทะอีกใบบนไฟอ่อน ใส่ น้ำมันเล็กน้อย กลอน้ำมันให้ทั่วกระทะ ต่อยไข่ 2 ฟองใส่ ถ้วยตีให้เข้ากัน ใส่ไข่ลงกลอกเป็นแผ่นบาง พอไข่สุก ให้ตัก ผัดไทยใส่ตรงกลางแผ่นไข่ แล้วห่อพับเป็นห่อสี่เหลี่ยม ๓ . ตักผัดไทยห่อไข่ใส่จาน เสริฟพร้อมกับผักสด ถั่วงอก กุยช่าย หัวปลี มะนาวหั่นชิ้น (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	น้ำมันเล็กน้อย กลอน้ำมันให้ทั่วกระทะ ต่อยไข่ 2 ฟองใส่ ถ้วยตีให้เข้ากัน ใส่ไข่ลงกลอกเป็นแผ่นบาง พอไข่สุก ให้ตัก ผัดไทยใส่ตรงกลางแผ่นไข่ แล้วห่อพับเป็นห่อสี่เหลี่ยม ๓ . ตักผัดไทยห่อไข่ใส่จาน เสริฟพร้อมกับผักสด ถั่วงอก กุยช่าย หัวปลี มะนาวหั่นชิ้น (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

ไม่มีทำเฉพาะจำหน่ายที่ร้านเท่านั้น ไม่มีลูกค้าในการออกไปจัดแสดงที่อื่น

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

เจ้าหมวย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านก๋วยเตี๋ยวหลบมุ่ม (เจ้าหมวย)

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ต.ท่าจี่ อ.บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์, นครสวรรค์ โทรศัพท์ ๐๕๖ ๓๘๘๓๔๒

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

clean food good taste

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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