

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผัดไทยโบราณ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก้วเลี้ยว ตำบล แก้วเลี้ยว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ป้าวยหรือนางทวาย จุลพันธ์ เกิดเมื่อวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๘ ที่อำเภอแก้วเลี้ยว จังหวัดนครสวรรค์ ประกอบอาชีพ ทำอาหารจำหน่ายหลายอย่าง โดยเฉพาะผัดไทยโบราณ ทำมา ๓๖ ปีแล้ว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก 150 กรัม เต้าหู้เหลืองแข็งหั่น 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันหมู 2 1/2 ช้อนโต๊ะ หอมแดงสับ 1 ช้อนโต๊ะ ไข่เป็ด 1 ฟอง หัวไชโป๊เค็มสับ 1 ช้อนโต๊ะ กุ้งแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 3 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ พริกป่น 1 ช้อนชา กากหมูเจียว 2 ช้อนโต๊ะ ถั่วงอก 1 ถ้วย กุยช่ายหั่นท่อน 3 ต้น ถั่วลิสงคั่วบดหยาบๆ 2 ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

เริ่มจากการ ตั้งกระทะบนไฟกลางๆพอกระทะร้อน ใส่น้ำมัน

หมู 2 ช้อนโต๊ะ เอาเต้าหู้ หอมแดงและหัวไชโป๊ ลงไปผัดจน

สุกหอม ใส่กุ้งแห้ง ก้วยเตี่ยวเส้นเล็กและน้ำเปล่า ผัด

คลุกเคล้าให้ทั่วและเส้นนิ่ม 2.ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล น้ำ

มะขามเปียก พริกป่น กันเส้นไว้ข้างกระทะ ใส่น้ำมันหมูที่

เหลือ จากนั้นค่อยๆไข่เป็ดใส่ลงไป ใช้ตะหลิวไข่แดงให้แตก

พอไข่ใกล้สุก ตลบเส้นมาทับ ไข่กากหมูเจียวลงไป ตามด้วย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

ถั่วงอกและกุยช่าย ผักคลุกเคล้าให้ทั่ว จนส่วนผสมเข้ากันดี
ปิดไฟ 2.ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยถั่วงอกสับคั่วบด เสิร์ฟพร้อมกับ
ผักสดได้แก่ หัวปลี ถั่วงอก กุยช่าย ฯลฯ และเครื่องปรุงรส
มะนาวหั่นชิ้น น้ำปลา น้ำตาล พริกป่น
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐
ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ
ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(ระบุเหตุผล)
7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทวย จุลพันธ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านป้าวายุผัดไทยโบราณ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

184/3 ม.1 ตำบลเก่าเลี้ยว อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครสวรรค์ โทร.056319219

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