

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมถ้วยตะไล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชลบุรี ตำบล เกรียนหัก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมทำตัวขนมถ้วย

1.แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย

2.แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ

3.หางกะทิ 1 ถ้วย

4.น้ำตาลปีบ 1/2 ถ้วย

5.น้ำใบเตย 1/4 ถ้วย

ส่วนผสมทำหน้าขนม

แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ

หัวกะทิ 1 ถ้วยเกลือ 1/2 ช้อนชา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

- 1.เตรียมทำตัวขนมโดย นำหางกะทิไปผสมกับแป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าวยายม่อม, น้ำตาล ปั่นและน้ำใบเตย นวดจนเข้ากันดี นำไปกรองด้วยผ้าขาวบางและพักไว้
2. เตรียมทำหน้าขนมโดยนำหัวกะทิผสมกับแป้งข้าวเจ้าและเกลือ คนจนละลายดีจึงนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง และทิ้งไว้
3. ต้มหม้อน้ำร้อนจนน้ำเดือดจึงเรียงถ้วยตะไลลงไป นึ่งจนถ้วยตะไลร้อนจึงเริ่มหยอดตัวขนม (ที่
4. เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1) ลงไปประมาณ 3/4 ถ้วยตะไลจากนั้นจึงปิดฝาหม้อและนึ่งทิ้งไว้ประมาณ 3 - 5 นาทีจากนั้นจึงหยอดหน้าขนม (ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 2) ลงไปในถ้วยตะไลจนเต็มและนึ่งต่อไปอีกประมาณ 5 นาที
5. รอนจนเย็นแล้วจึงนำไปเสิร์ฟ เวลาเสิร์ฟสามารถเสิร์ฟทั้งถ้วยตะไล หรือใช้ไม้พายแคะออกจากถ้วยแล้วจัดเรียงใส่จาน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 2000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญเรือน อุดมผล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางบุญเรือน อุดมผล

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๑ บ้านเกวียนหัก ตำบลเกวียนหัก อำเภอขลุง จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๑๐

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวรัตน์ บุญถนอม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวชุตিকাญจน์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชัยชาญ พูลผล

ตำแหน่ง นายอำเภอขลุง

2. นายกาญจน์ กรณีย์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอขลุง

3. นางสาวรัตน์ บุญถนอม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอขลุง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557