

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ก๋วยกรอบแก้ว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหนองบ่อ อำเภอ บ้านเขว้า ตำบล โนนแดง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ที่มาของอาหาร (ขนมก๋วยกรอบแก้ว)

บ้านหนองบ่อเป็นพื้นที่การเกษตรได้ปลูกกล้วยหอมทอง และนำมาแปรรูปเป็นก๋วยกรอบแก้ว ซึ่งได้รับความรู้จากครู กศน.อำเภอบ้านเขว้า และได้รับการสนับสนุนงบประมาณการจัดทำขนมก๋วยกรอบแก้ว จาก อบต.โนนแดง ให้ตั้งกลุ่มสมาชิกแม่บ้านทำขนม

ขั้นตอนการทำขนมก๋วยกรอบแก้ว

ส่วนผสม

๑. กล้วยหอมทอง (ดิบที่แก่จัด) ๑๕ กก.

๒. น้ำตาลทราย (ประมาณ) ๓ กก.

๓. เกลือสินเธาว์ (ประมาณ) ๑ ช้อนแกง ครั้ง

๔. น้ำมันปาล์ม (ประมาณ) ๒ กก.

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. นำกล้วยมาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด แช่วน้ำเกลือประมาณ ๓-๔ นาที

๒. ฝานกล้วยตามทางยาวหนาพองาม แล้วนำไปทอดในน้ำมันปาล์มพอสุเหลืองงาม

๓. นำกล้วยที่ทอดแล้วผึ่งไว้ให้เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมง

๔. นำกล้วยที่เย็นแล้วคลุกน้ำตาลทรายที่เตรียมไว้ นำไปทอดประมาณ ๒ -๔ นาที

๕. นำกล้วยที่ทอดขึ้นมา รอให้เย็นแล้วบรรจุลงจำหน่ายได้

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

- ใช้กล้วยหอมทองทอดจะอร่อย

ฤดูที่นิยมกิน

- รับประทานได้ตามความชอบ /ทุกฤดูกาล

คุณค่าทางโภชนาการ

- กล้วยหอมทองให้คุณค่าทางอาหารมากมาย เช่น คาร์โบไฮเดรต วิตามิน กากใย เป็นต้น กินแล้ว

อร่อย ร่างกายแข็งแรง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการทำขนมกล้วยกรอบแก้ว

ส่วนผสม

๑. กล้วยหอมทอง (ดิบที่แก่จัด) ๑๕ กก.

๒. น้ำตาลทราย (ประมาณ) ๓ กก.

๓. เกลือสินเธาว์ (ประมาณ) ๑ ช้อนแกง ครึ่ง

๔. น้ำมันปาล์ม (ประมาณ) ๒ กก.

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. นำกล้วยมาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด แขน้ำเกลือประมาณ ๓-๔ นาที

๒. ผานกล้วยตามทางยาวหนาพองาม แล้วนำไปทอดในน้ำมันปาล์มพอสุเหลืองงาม

๓. นำกล้วยที่ทอดแล้วผึ่งไว้ให้เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมง

๔. นำกล้วยที่เย็นแล้วคลุกน้ำตาลทรายที่เตรียมไว้ นำไปทอดประมาณ ๒ -๔ นาที

๕. นำกล้วยที่ทอดขึ้นมา รอให้เย็นแล้วบรรจุถุงจำหน่ายได้

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

- ใช้กล้วยหอมทองทอดจะอร่อย

ฤดูที่นิยมกิน

- รับประทานได้ตามความชอบ /ทุกฤดูกาล

คุณค่าทางโภชนาการ

- กล้วยหอมทองให้คุณค่าทางอาหารมากมาย เช่น คาร์โบไฮเดรต วิตามิน กากใย เป็นต้น กินแล้วอร่อย

ร่างกายแข็งแรง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



การเตรียมกล้วยหอมทองก่อนนำไปทอดเป็นกล้วยกรอบแก้ว



การเตรียมกล้วยหอมทองก่อนนำไปทอดเป็นกล้วยกรอบแก้ว



การทอดกล้วยกรอบแก้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบแก้ว



ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบแก้ว



การนำผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบแก้วไปจำหน่ายในงานกิจกรรมต่างๆ



การนำผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบแก้วไปจำหน่ายในงานกิจกรรมต่างๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาววิฑูรย์ โอวาทาทวงษ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านหนองบ่อ (หมู่ที่ ๖)

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านหนองบ่อ (หมู่ที่ ๖)

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

กลุ่มแม่บ้านหนองบ่อ (หมู่ที่ ๖)

โทรศัพท์ ๐๔๔-๘๓๙๔๓๕ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสมสนุก คณายอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวสมสนุก คณายอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายโสโชค สู้โนนตาด

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านเขว้า

2. นางละเอียด ขำชัยภูมิ

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านเขว้า

3. นางสาวสมสนุก คณายอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ ทองเจริญ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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