

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผัดไทย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ผัดไทยกุ้งสด

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล ท่าตะเภา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ผัดไทยกุ้งสด เป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดชุมพร ที่สามารถเลือกซื้อรับประทานได้ตามร้านอาหารทั่วไป และทานได้ทุกโอกาส สำหรับจังหวัดชุมพร ผัดไทยกุ้งสด และหอยทอด ส่วนมากจะมีขายคู่กัน เนื่องจากจังหวัดชุมพรอยู่ติดทะเลฝั่งอ่าวไทย จะมีกุ้งทะเลสดๆ และหอยแมลงภู่ นำมาเป็นส่วนผสมหลักในการประกอบอาหารชนิดนี้ ในพื้นที่ตำบลท่าตะเภา จะมีจำหน่ายตั้งแต่ร้านหน้าสถานีรถไฟชุมพร และตลอดเส้นทางถนนกรมหลวงชุมพร มีด้วยกันประมาณ ๑๐ ร้าน มีทั้งที่สั่งรับประทานที่ร้านหรือสั่งซื้อกลับไปทานที่บ้านได้

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ผัดไทยกุ้งสด คลอใจ พลคณา (รวดเร็ว) มาจากการเข้าร่วมประกวด/แข่งขัน งานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ได้รับ

รางวัลชนะเลิศ เมื่อปี พ.ศ.๒๕๒๗ (แชมป์ภาคใต้) โดยแผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคชุมพร เมื่อจบการศึกษาแล้ว คลอใจ พลคณา ก็ได้นำความรู้มาพัฒนาประยุกต์ปรุงเพื่อรับประทาน ณ ร้านอาหารเจ้าเงาะ พร้อมดูแลงานทั่วไป ประมาณปีพ.ศ. ๒๕๔๐ มาดำเนินธุรกิจร้านอาหารเป็นของตัวเอง รวมเวลากว่า ๑๗ ปี ภายใต้อชื่อ สัมแป้นโภชนา ผัดไทยแชมป์ภาค

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารที่มีส่วนผสมหลายอย่าง และมีรสชาติอร่อย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ รับประทานได้ทุกโอกาส

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- กุ้งสด ๓ – ๕ ตัว (ทำความสะอาด, ปอกเปลือก)
- เส้นจันท์ (หรือเส้นเล็ก) ๔๕ กรัม
- ถั่วงอก ๒๐ กรัม
- ใบกุยช่าย ๑ ซ่อนโต๊ะ (หั่นให้มีความยาวประมาณ ๑ นิ้ว)
- น้ำปลา ๓ ซ่อนโต๊ะ
- น้ำมะขาม ๑ ซ่อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ ๑ ซ่อนโต๊ะ
- หัวไชโป้ว ๑ ซ่อนโต๊ะ
- ถั่วลิสงบด ๑ ซ่อนโต๊ะ
- ไข่ ๑ ฟอง
- พริกป่น ๑/๒ ซ่อนโต๊ะ (ถ้าชอบรสจัด)
- มะนาว ๑/๒ ลูก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงผัดไทย



เริ่มทำผัดไทย ใส่ น้ำพัดไทย และเส้น



ใส่เครื่องปรุง



ขั้นตอนแรก ต้องทอดไข่ก่อนแล้วแยกไว้เพื่อนำใส่ขั้นตอนสุดท้าย



ผัดไทย ๑ จาน



ตักใส่จาน และโรยหน้าด้วยผัก มะนาว กุ้งสด พริกป่น

นางคลอใจ พลคณา (รวดเร็ว)



จุดเริ่มต้นของร้านจำหน่ายผัดไทย หน้าสถานีรถไฟชุมพร

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางคลอใจ พลคณา (รวดเร็ว)

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สับแบบโกชนา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๕ ถนนวิสินคำ ตำบลท่าตะเภา อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร (หน้าสถานีรถไฟ

โทรศัพท์ ..๐๘ ๑๗๘๗ ๒๖๗๙ โทรสาร

E-mail

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

แชมป์ภาคใต้ ปี พ.ศ.๒๕๕๗

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