

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : การทำเส้นขนมจีน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ชะหนมเส้น

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านน้ำริน อำเภอ แม่ริม ตำบล ชี้เหล็ก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1.การต้มแป้ง

ต้มแป้งขนมจีนหรือนึ่งในน้ำเดือดนานประมาณ 15-20 นาที เพื่อให้แป้งขนมจีนสุกจากผิวนอกลึกเข้าไปข้างในเนื้อแป้งขนมจีนประมาณครึ่งนิ้ว

2.การนวด

นวดให้**แบ้งขนมจีน**สุก และดิบเป็นเนื้อเดียวกันใช้เวลาประมาณ 20-30 นาทีสังเกตได้จากเม็ดแบ้งแตกละเอียด ไม่มีตาแบ้งเป็นเม็ดๆ และให้เติมน้ำเข้าไปในระหว่างการนวด**แบ้งขนมจีน**นั้นทีละครั้งลิตร ทำ**การนวดแบ้งหมักขนมจีน**ให้เข้ากัน เติมน้ำแล้วนวดเช่นนี้น้ำครบ 3 ลิตร จน**แบ้งขนมจีน**เป็นเนื้อเดียวกันใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที

3.การโรย

ให้ทำความสะอาด**เครื่องโรยเส้นขนมจีน**โดยเฉพาะรูแวน หรือเฟืองโรย**แบ้งขนมจีน**ที่ผ่านการกรองแล้ว ลงน้ำเดือดให้ระยะห่างระหว่างการโรยกับผิวน้ำประมาณ 5-7 เซนติเมตร กวนหรือพลิกเส้นเพื่อให้สุกโดยทั่วกัน สังเกตเมื่อ**เส้นขนมจีน**สุกเส้นจะลอยขึ้นเหนือผิวน้ำนานประมาณ 1 นาที ก็ให้ใช้กระชอนตักออก

4.การล้างเส้นขนมจีน

ให้ล้างเส้นขนมจีนด้วยน้ำเย็นทันทีหลังจากนั้นนำไปแช่ในน้ำเย็นหรือกวนในอ่าง เพื่อให้**เส้นขนมจีน**เย็นเร็วขึ้น ให้ทำซ้ำ 3-4 ครั้ง จึงทำ**การจับเส้นขนมจีน**

5.การจับเส้น

จับเส้นขนมจีนเป็นลักษณะตามต้องการไม่ควรให้เส้นขนมจีน อยู่ในน้ำนานเกินไป หรือจับให้หมดภายใน 2 นาทีจะทำให้เส้นขนมจีนไม่อมน้ำจนเป็นเหตุให้เส้นแฉะ และเสีย

6.การเก็บรักษา

เก็บในสถานที่โล่งสะอาดปราศจากฝุ่นหรือละออง

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

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



การนวดแป้งขนมจีน



การนวดแป้งขนมจีน



การหยอดเส้นขนมจีน ทำเป็นเส้น ๆ



การหยอดเส้นขนมจีน ทำเป็นเส้น ๆ



การจับเส้นขนมจีน เพื่อทำเป็นจับหรือหัว



เส้นขนมจีนที่พร้อมออกจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุนีย์ สุวรรณ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๓/๓ หมู่ที่ ๓ ตำบลขี้เหล็ก อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๓/๓ หมู่ที่ ๓ ตำบลขี้เหล็ก อำเภอแม่อำเภอมะรุม จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวหยุด วงศ์หมึก

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวหยุด วงศ์หมึก

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางอุทัยวรรณ มินสุวรรณ

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอแม่อำเภอมะรุม

2. นางมุกดา ชาเทพ

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอแม่อำเภอมะรุม

3. นางศิริพันธ์ วิรัตน์เกษม

ตำแหน่ง เกษตรอำเภอแม่อำเภอมะรุม

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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