

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมอบ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่ตาด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านแม่ตาด หมู่ที่ 1 อำเภอ สันกำแพง ตำบล ห้วยทราย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ

- แป้งอเนกประสงค์ 240 กรัม

- ผงฟู 1 ชช.

- เกลือปน 1/2 ชช. กับอีก 1/8

ชช.

- เนยสด (จืด) 180 กรัม

- เนยขาว 20

กรัม

- น้ำตาลทรายขาวปน 3/4 ถ้วย (ในภาพเป็นน้ำตาล

ทราย 2 อย่าง แต่ปัจจุบันพิมพ์ปรับใช้แต่แบบปนอย่างเดียว)

- กลิ่นวนิ

ลา 1 ชช.

- เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบให้สุกแล้วสับ

หยาบมากๆ 80 กรัม

- ลูกเกดสีดำเม็ดใหญ่ หั่นครึ่งเม็ด 70 กรัม

- ช็อคโกแลตชิพเกรดดี 60 กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย
	รูปแบบ
	วิธีการ
	แบบปรับ
	ประยุกต์ (ถ้ามี)
วิธีทำ เริ่มต้นเลยก็ให้เทแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู กับเกลือปน ที่เราชั่งตวงไว้แล้ว ลงในกาละมังใบย่อม ๆ สักใบ จัดการคนให้เข้ากันด้วยพายอย่างสักนิดนึง เพื่อให้ผงฟูและเกลือกระจายไปทั่ว ๆ แล้วก็เอาไปร่อนรวมกันสัก 1 รอบ ก็จะได้ออกมาตามในภาพด้านล่าง ถึงตรงนี้ก็พักไว้ก่อนต่อมา ... สำหรับเนย ใช้เนยถึงทอง การใช้ถึงทองจะทำให้หอมกว่าใช้เนยปกติมากๆ เลย แต่อย่าง ที่บอกหากทำขายแล้วใช้เนยถึงทอง คงจะขายลำบากแน่ ๆ เพราะต้นทุนมันสูง ถ้าใช้เนยธรรมดา สำหรับเนยสดเอาออกมาจากตู้เย็น ชั่งน้ำหนักให้เรียบร้อย แล้วก็หั่นเป็นก้อนเล็ก ๆ เอาไว้ จะได้มันไว ๆ / ส่วนเนยขาว ก็แค่ชั่งไว้เฉย ๆ ไม่ต้องหั่น ต่อมาก็มาเตรียมน้ำตาลที่เราจะใช้กัน ซึ่ง คุกกี้เนยช็อคชิพสูตรนี้เนี่ย ใช้น้ำตาลทรายขาวเพียงอย่างเดียว ตามในสูตรนี้ให้ใช้ทั้งแบบเม็ดเล็ก และปนละเอียดรวมกัน แต่เท่าที่พิมพ์เคยใช้แบบปนละเอียดอย่างเดียว ผลที่ได้ออกมาก็ไม่แตกต่าง	

จากแบบใช้สองอย่าง ส่วนอันนี้ก็เป็นลูกเกดดำ กับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ สำหรับเม็ดมะม่วงเนี่ย ใช้แบบเต็มเม็ด (โลละ 280-) กับแบบซีก (โลละ 250-) มาอบให้สุก แล้วสับหยาบ ๆ เองคะ จะไม่นิยมซื้อแบบที่เป็นเศษคล้ายสับหยาบเอาไว้แล้ว เพราะรู้สึกโดยส่วนตัวว่ามันน่าจะดีกว่า อีกทั้งราคาก็ไม่ได้แตกต่างกันมากมาย ส่วนลูกเกด อันนี้แค่เอามาหั่นครึ่งเม็ดก็พอ ส่วนอันนี้ก็ซ็อกโกแลตชิพ เลือกใช้อย่างดีหน่อยทั้งทำกินและทำขาย เพราะเท่าที่เคยลองใช้ แบบอย่างดีหน่อย จะหอมหวาน รสชาตินุ่มนวลกว่าแบบเกรดต่ำเยอะ เมื่อเตรียมวัตถุดิบต่างๆ ชั่งตวงร่อนไว้เสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็มาลงมือทำกันเลย ... เริ่มต้นด้วยการเอาเนยสด + เนยขาว ใส่ลงในอ่างผสม (ใช้กอลเม้งสแตนเลส) แล้วก็ตีเนยด้วยความเร็วปานกลาง จนกระทั่งเนยมีลักษณะคล้ายครีม (เป็นเนื้อเดียวกัน แต่ไม่ต้องให้ฟู) ก่อนเริ่มต้นผสม ให้วอร์มเตาอบไว้ก่อนที่ความร้อน 175 องศาเซลเซียส ไฟบนล่าง ไม่ต้องเปิดพัดลม แล้วก็ค่อย ๆ หยอยใส่น้ำตาลทรายป่น+น้ำตาลทรายเม็ดเล็กลงไป (ใส่อนไหนก่อนหลังได้คะ ไม่มีปัญหา) สลับกับการตี .. และตีจนกระทั่งเป็นครีมฟูขาว (ใช้เวลาประมาณ 6 นาที) ก็ใส่กลิ่นวนิลาลงไป (หรือจะเปลี่ยนเป็นวนิลาบัตเตอร์ก็ได้) ตีด้วยความเร็วต่ำให้เข้ากันดี (ใช้เวลาแป๊บเดียว) แล้วก็ใส่แป้งทั้งหมดลงไป ใช้พายยางตะล่อมพอให้แป้งเข้ากับเนย (อย่าคนไปคนมานานๆ จะทำให้คุกกี้เหนียว) จากนั้นก็ใส่เม็ดมะม่วงกับลูกเกดที่เราสับหยาบไว้แล้วลงไป ใช้พายยางตะล่อมเบา ๆ ให้พอเข้ากันอีกที ก็เป็นอันใช้ได้ ถึงตรงนี้ ให้เราลองหยิบส่วนผสมคุกกี้ขึ้นมาปั้น ๆ ดูว่า ดัดมือไหม ถ้าดัดมือให้เอาไปแช่ในตู้เย็นสักแป๊บพอให้เนยแข็งตัวนิดนึงก่อนเอามาตักใส่ถาดอบ . เมื่อเราผสมส่วนผสมคุกกี้เสร็จ ต่อมาก็ถึงขั้นตอนของการอบ ซึ่งพิมพ์ที่พิมพ์จะใช้ออบขนมในวันนี้ก็เป็นถาดเหลี่ยมขนาด 10*13 นิ้ว และก่อนที่จะเรียดักโดว์คุกกี้วางลงไปบนถาดอบ อย่าลืม ให้ทาถาดอบของเราด้วยเนยขาวก่อน หรือไม่อย่างนั้นหากขึ้นเค้กมา ก็ซื้อพวกแผ่นรองอบมาใช้ และหลังจากเตรียมถาดรองอบเรียบร้อยแล้ว ก็มาถึงขั้นตอนการปั้นส่วนผสม ... เริ่มต้นด้วยการตักส่วนผสมคุกกี้ประมาณ 1 ชช. พูน ๆ (หรือจะมาน้อยกว่านี้ก็ได้) แล้วก็ปั้นอย่างเบามือ ให้มีรูปร่างกลม ๆ พอประมาณ แต่ไม่ต้องให้กลมมาก แล้วก็เอาไปวางเรียงในถาดอบแบบนี้ละคะ ซึ่งหากปั้นโดว์คุกกี้ขนาดเดียวกับที่พิมพ์เนี่ย สำหรับถาดขนาด 10* 13 นิ้ว ก็จะสามารถได้ประมาณ 20 ชิ้น กำลังงาม แต่ถ้าหากอยากให้งามได้สัก 30 ชิ้น (แบบในภาพด้านล่างนี้) ก็จะต้องปั้นให้เล็กกว่านี้หน่อย เมื่อปั้นเสร็จ วางเรียงในถาดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็ให้เราตกแต่งหน้าตาและรสชาติของคุกกี้ด้วยการวางซ็อกชิพ 3-4 อันบนหน้าคุกกี้ (อย่าลืมกดให้จมนิดนึง) และก็กดด้วยปลายข้อนิ้วอย่างเบามือ ให้คุกกี้แบนลงเล็กน้อยก่อนนำเข้าไปอบ จากนั้นก็นำเข้าไปอบไฟ 175 องศาซี เป็นเวลาประมาณ 10-15 นาที (แล้วแต่เตา) / ระหว่างอบอย่าลืมกลับถาด สีคุกกี้จะได้สม่ำเสมอ และเมื่ออบเสร็จแล้ว เราก็จะได้คุกกี้หน้าตาประมาณนี้ออกมา และเมื่อเอาคุกกี้ที่ออกมาจากเตาอบแล้ว อย่าลืมรีบแช่คุกกี้จากถาดอบวางพักไว้บนตะแกรง ไม่งั้นหากทิ้งไว้นาน ๆ หยดน้ำที่อยู่บนแผ่นรองอบ ได้คุกกี้ จะทำให้กันคุกกี้ขึ้น หรือถ้าไม่ใช่แผ่นรองอบ หากปล่อยให้คุกกี้เย็นคาถาด กันคุกกี้ก็จะติดกับถาด แะออกลำบาก และพอคุกกี้เย็นตัวดี ก็ให้เก็บใส่กล่องหรือใส่ถุงเลย อย่าปล่อยให้ทิ้งไว้นาน (จนลืมนะ) ไม่งั้นคุกกี้กรอบจะ

กลายเป็นคึกกัณิม

(แนบ
ภาพนิ่ง
เป็นไฟล์
นามสกุล
JPEG หรือ
TIFF ไม่
น้อยกว่า
๑๐ ภาพ
ที่แสดงให้
เห็นถึง
รูปแบบที่
ปรับ
ประยุกต์
และ
ภาพเคลื่อนไหว
ลง
แผ่นซีดี/วี
ซีดี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบ
ดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ผลิตภัณฑ์ที่ขายในรอบปีที่ผ่านมา ขนมอบทั่วไป โดยเน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างเช่น การนำ
พื้นบ้านมาเป็นส่วนผสม เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์จากเรื่องราวความเป็นมาเกี่ยวกับบ้าน
ช่องทางการจำหน่าย ขายผู้บริโภครโดยตรง ๑๕% ผ่านตัวแทนจำหน่าย ๘๐% รับช่วงการผลิต ๕ %
กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย โรงเรียน โรงพยาบาล สถานทีราชการ และบริษัท ห้างร้านต่างๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง
นอกจากนี้ยังมีผู้ค้าปลีกในอำเภอและจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ โดยทางกลุ่มมี
สมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น ๕๔ คน แต่ละคนมีรายได้เฉลี่ยที่เกิดจากกิจกรรมคนละ ๓,๐๐๐ บาทต่อเดือน และมีการ
จ้างแรงงาน ๒๐ คน ซึ่งเป็นคนในพื้นที่ทั้งหมด

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรตนา ศรีบุญยารัต (อุดก้อง)

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เลขที่ ๙๐ หมู่ ๑ ตำบลห้วยทราย อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรศัพท์ ๐๕๓-๘๘๑๒๙๕, ๐๘๑-๐๒๒๑๙๙๗ โทรสาร

E-mail

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

1. ได้รับใบประกาศระดับดีจากกระทรวงสาธารณสุข ในปี ๒๕๕๕ จากการประกวดสุขลักษณะสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปในชุมชน
2. ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อ.ย.) ในปี ๒๕๕๐
3. ได้รับมาตรฐานชวนชิมชวนใน ปี ๒๕๕๒ สำหรับพายลำไย คุณก็ลิงคโปร้ และพายกรอบ
4. ได้รับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดเชียงใหม่ ปี ๒๕๕๖ ระดับ ๔ ดาวของอำเภอ สำหรับขนมคุกก้างพื้นบ้าน

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายพรณ ชีรณัฐดารินทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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