

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกรอบเค็ม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน นางสาวจารวี ศิริธรรม อำเภอ ลานสกา ตำบล ท่าดี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมของแป้งกรอบเค็ม

๑.ไข่ไก่ (เบอร์ ๒)

๖ ฟอง

๒.น้ำตาลทรายขาว

๒ ช้อนโต๊ะ

๓.น้ำปูนใส

๕ ถ้วยตวง

๔.น้ำมันพืช

๑.๕ ถ้วยตวง

๕.เกลือผง

๑ ช้อนโต๊ะ

๖. แป้งสาลี

๒ กิโลกรัม

ส่วนผสมของเครื่องปรุง

๑.กระเทียม	๑ ชีด
๒.รากผักชี	๕ ต้น
๓.พริกไทย	๒ ช้อนโต๊ะ
๔.เกลือผง	๑ ช้อนชา
๕.น้ำมันพืช	๒ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำปลา	๖ ช้อนโต๊ะ
๗.น้ำเปล่า	๑๒ ช้อนโต๊ะ

ลำดับขั้นตอนการทำแผ่นขนมกรอบเค็ม

๑.นำส่วนผสมของแป้งกรอบเค็มตามข้อ ๑-๕ (ไข่ไก่ น้ำตาลทรายขาว น้ำปูนใส น้ำมันพืช เกลือผง)ใส่ลงในกะละมังคลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสาลี ลงไปคลุกเคล้าหรือนวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วหมักทิ้งไว้ ประมาณ ๑ ชั่วโมง ตามภาพ ๑- ๖ ด้านบน

๒. นำแป้งสาลีที่นวดแล้วมาปั้นเป็นก้อนขนาดเท่าๆ กันและนำไปรีดเป็นแผ่นบางๆ

๓.นำแป้งที่รีดเป็นแผ่นลงทอดในน้ำมัน โดยใช้ความร้อนปานกลาง เมื่อแป้งสุกเริ่มเหลืองให้ตักขึ้นพักไว้ (จะได้แผ่นกรอบเค็มที่พร้อมจะนำไปผัดกับเครื่องปรุง)

ขั้นตอนการทำเครื่องปรุง

๑.นำส่วนผสมตามข้อ ๑-๔ (กระเทียม รากผักชี พริกไทย เกลือผง) ใส่ครกตำให้ละเอียด

๒.นำส่วนผสมตามข้อ ๑ ผัดในกระทะ ใส่น้ำตาลปีบ น้ำมัน น้ำปลา น้ำเปล่า ผัดจนน้ำตาลเหนียวพอประมาณ แล้วนำแผ่นกรอบเค็มที่ทอดแล้ว ใส่ลงในกระทะที่กำลังผัดเครื่องปรุงคลุกเคล้าให้ทั่ว

๓.ตักใส่ถาด รอให้เย็น บรรจุถุงพลาสติกตามขนาดที่จะนำไปจำหน่าย ปิดปากถุงให้สนิทเพื่อไม่ให้อากาศเข้าสู่ภายใน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว	ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ

ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขนมกรอบเค็ม



แผ่นลงทอดในน้ำมัน โดยใช้ความร้อนปานกลาง เมื่อแป้งสุก
เริ่มเหลือง ให้ตักขึ้นพักไว้



นำส่วนผสมผัดในกระทะ ใส่น้ำตาลปีบ น้ำมัน น้ำปลา
น้ำเปล่า ผัดจนน้ำตาลเหนียวพอประมาณ แล้วนำแผ่นกรอบ
เค็มที่ทอดแล้ว ใสลงในกระทะที่กำลังผัดเครื่องปรุง
คลุกเคล้าให้ทั่ว

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ตากให้แห้ง รอให้เย็น บรรจุถุงพลาสติกตามขนาดที่จะนำไปจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จำหน่ายเป็นของฝาก อาหารพื้นบ้าน สำหรับผู้มาเยือน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวจารวี ศิริธรรม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๕/๑ หมู่ ๒ ตำบลท่าดี อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๕/๑ หมู่ ๒ ตำบลท่าดี อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาฯ 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