

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงเป็ดกะลามะพร้าวอ่อน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แหยมสิงห์ ตำบล ปากน้ำแหลมสิงห์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. พริกชี้หนูแห้ง
๒. ตะไคร้
๓. ข่า
๑. หัวไพล
๒. ผิวมะกรูด
๓. เล้าหอม
๔. ขิงแห้ง
๕. กระเทียม
๖. เมล็ดผักชี
๗. ดอกกะเพรา
๘. ดอกโหระพา
๙. ดอกจัน
๑๐. ลูกจัน
๑๑. ลูกกระวาน
๑๒. ใบยี่เก
๑๓. อบเชย
๑๔. เม็ดยี่หระ
๑๕. กานพลู
๑๖. เกลือ
๑๗. กะปิ

ส่วนประกอบอื่น

๑. เป็ดต้องสด
๒. กะลามะพร้าว น้ำหอมอ่อน / ลูกยอ/ลูกกล้วยดิบ
๓. ใบมะกรูด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

นำผลมะพร้าว น้ำหอมอ่อน ที่ยังไม่มีเนื้อมาผ่าเอากะลาออกจากเปลือก เทน้ำมะพร้าวในผล่อใส่ภาชนะต้มให้เดือด เอาน้ำมะพร้าวที่ต้มลวกกะลาให้สุก หั่นกะลาที่ต้มมาสุกเป็นชิ้นเล็กๆ หั่นเป็นเป็นชิ้น นำพริกแกงเผ็ดมาโขลกกับเครื่องแกงมาผัดกับพริกแกงคลุกเคล้าจนเข้ากันดีใส่กะลาอ่อนลวกสุกที่หั่นไว้ พร้อมเป็นใส่ใบมะกรูดทั้งใบ ไม่ต้องหั่นฝอยเป็นอันเสร็จ (เคล็ดลับอยู่ที่การทำกะลามะพร้าว ถ้าทำไม่เป็นจะมีรสฝาด เมนูนี้ต้องใช้มะพร้าว น้ำหอมเท่านั้นจึงจะอร่อย)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มสตรีตำบลปากน้ำแหลมสิงห์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มสตรีตำบลปากน้ำแหลมสิงห์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลปากน้ำแหลมสิงห์ อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุติกาญจน์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายนิติ วิวัฒน์วานิช

ตำแหน่ง นายอำเภอแหลมสิงห์

2. นางสาวณิชา วัฒนพงศ์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอแหลมสิงห์

3. นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอแหลมสิงห์

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557