

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผัดไทย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สรรพยา ตำบล บางหลวง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

สามารถทำรับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ที่มาของอาหาร 1. วัฒนธรรมให้อุปโภคอาหารไทยมากขึ้น สร้างความสามัคคีกันและรักชาติ 2. วัฒนธรรมให้ประชาชนหันมานิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวมากขึ้น เพื่อลดปริมาณบริโภคข้าวซึ่งขาดแคลน ในช่วงภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ผัดไทยเป็นอาหารที่เกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ของคนไทยแท้ๆ เลย มีน้ำซ้ายังเกิดในช่วง "รัฐนิยม" สมัยจอมพล ป.พิบูลย์สงครามเสียด้วย อย่างที่รู้ๆ กันว่าช่วงนั้นกระแสความเป็น "ชาติไทย" พีเวอร์ขนาดไหน ในเมื่อเรามีอะไรๆ เป็นไทยแล้วมากมายจะขาด "อาหารไทย" ไปได้อย่างไร

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

รสชาติ หวาน เปรี้ยว เค็ม ทูกรส แต่มีรสหวานนำ คุณค่าโภชนาการ เป็นอาหารจานเดียวที่ให้พลังงาน สูง โปรตีนได้จากเต้าหู้แข็ง กุ้งแห้ง ถั่วลิสงและถั่วงอกโยอาหารมาจากใบกุยช่าย หัวไชโป๊ และพบว่ามีแคลเซียม และฟอสฟอรัสสูง คุณค่าของสมุนไพร ใบกุยช่าย แก่ท้องผูก ช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในเลือด ลดความดันโลหิตป้องกันโรคมะเร็ง หัวหอม ช่วยบรรเทาอาการหวัด หายใจไม่ออก หัวกระเทียม ช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในเลือด โรคมะเร็ง การอักเสบ รักษาโรค ผิดหนังจากเชื้อรา น้ำมะขาม ช่วยขับฟอกโลหิต เป็นยาระบายอ่อนๆ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
เป็นอาหารที่สะดวกต่อการรับประทานและสร้างความสามัคคีในการทำ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมหลัก

1. กว๊ายเตี๋ยเส้นเล็ก/วุ้นเส้น
2. น้ำเปล่า
3. น้ำปรุงผัดไทย
4. กุ้งแห้ง
5. หัวไชโป๊สับ
6. เต้าหู้แข็ง
7. ถั่วงอก
8. ใบกุยช่าย
9. ไข่ไก่, ไข่เป็ด
10. น้ำมันพืช/น้ำมันหมู
11. ถัวลิสงป่น
12. เนื้อหมู/ไก่/กุ้ง/ปลาหมึก

ส่วนผสมน้ำปรุงผัดไทย

1. หัวหอม
2. หัวกระเทียม
3. น้ำตาลปี๊บ
4. น้ำตาลทราย
5. น้ำปลา
6. น้ำมะขาม
7. น้ำส้มสายชู
8. เกลือ
9. ผงชูรส
10. พริกป่น
11. น้ำมัน

ขั้นตอน / วิธีทำ

1. โขลกหัวหอม หัวกระเทียม ให้ละเอียด และนำไปผัดกับน้ำมันจนหอม จึงใส่เครื่องปรุงรสทั้งหมด เคี่ยวต่อจนน้ำตาลละลายและน้ำข้น
2. ผัดกว๊ายเตี๋ยเส้นเล็ก / วุ้นเส้น กับน้ำเปล่าจนเส้นนิ่ม
3. ใส่ น้ำปรุงผัดไทย คลุกให้เข้ากัน
4. ใส่กุ้งแห้ง หัวไชโป๊สับ เต้าหู้แข็ง
5. เติมน้ำมันไปรอบๆ กระทะ ใส่ไข่ ผัดจนไข่สุกและเส้นแห้ง
6. ใส่ถั่วงอก ใบกุยช่าย คลุกให้ผัดสุก ตักเสิร์ฟทันที

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 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผัดไทยที่ได้รับการจัดปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว



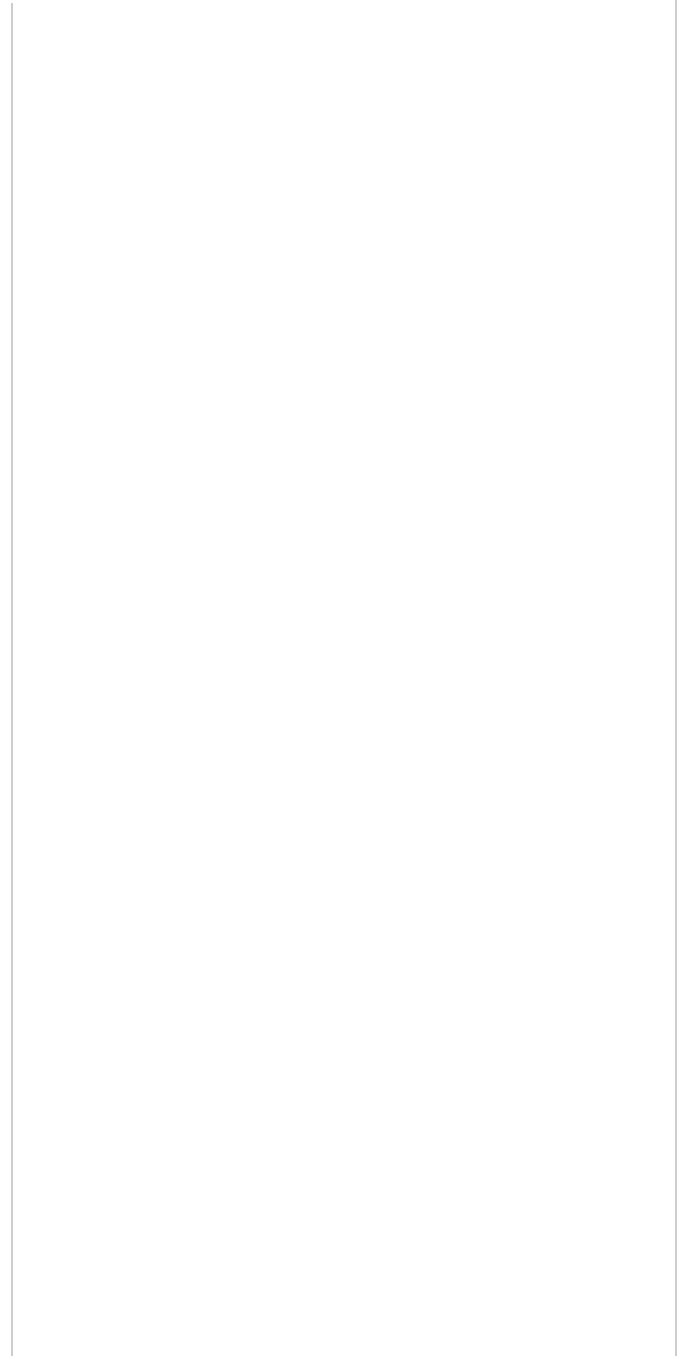
ผัดไทยที่ได้รับการจัดปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว



ผัดไทยที่ได้รับการจัดปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)





ผัดไทยที่ได้รับการจัดปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว



ผัดไทยที่ได้รับการจัดปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอารีย์ ภูมัลลย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านตบตะขบ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

233 หมู่ 4 ต.บางหลวง อ.สรรพยา จ.ชัยนาท

โทรศัพท์ 056-405150, 056-426571 โทรสาร

E-mail

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

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