

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ก๋วยเตี๋ยว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านแพน ตำบล บ้านเต่า

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ก๋วยเตี๋ยว เป็นก๋วยที่ปลูกกันเองในชุมชน นำมาแปรรูป เพิ่มมูลค่า และถนอมอาหาร สามารถนำออกจำหน่ายได้ ก๋วยเตี๋ยวมีวิธีการทำที่ง่ายไม่ยาก จึงทำให้ชุมชนนิยมปลูกก๋วยเตี๋ยวและนำมาทำก๋วยเตี๋ยว จนเป็นก๋วยเตี๋ยวบ้านเต่า จากเดิมทำรสชาดหวาน และรสเค็ม

ปัจจุบันมีรสชาติใหม่เป็นก๋วยเตี๋ยวแบบเย็น ที่มีรสชาตินุ่มละมุนมากขึ้น ได้เป็นทางเลือกให้กับลูกค้าที่สนใจซื้อรับประทานก๋วยเตี๋ยวบ้านเต่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว บ้านเต่า

๑. ก๋วยเตี๋ยวดิบแฉะ ๑ หวี

๒. น้ำตาลทราย ๗๐ กรัม

๓. เกลือป่น ๒ ช้อนชา

๔. งาขาวคั่ว ๑ ช้อนโต๊ะ

๕. น้ำมันสำหรับทอดก๋วยเตี๋ยว

๖. น้ำปูนใส สำหรับแช่ก๋วยเตี๋ยว

๗. ใบเตย ประมาณ ๔-๕ ใบ

๘. มะนาวหรือมะกรูด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีการทำกล้วยฉาบบ้านเต่า ๑.เลือกกล้วยที่แก่จัด ตัดจากต้น ถ้าซื้อต้องไม่ผ่านการบ่มแก๊ส ๒. เตรียมน้ำใส่กะละมังใหญ่ ใส่เกลือกับกล้วยดำ ใส่มะนาวหรือมะกรูดอันนี้กันมือเราดำ ๓.ปอกเปลือกกล้วยแช่น้ำ ยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำแล้ว ๔. ตั้งกะทะน้ำมันไฟกลาง ให้อุ่น ๕.ใช้ที่ปอกแต่ง ทำอย่างรวดเร็ว ใ้กล้วยเต็มกะทะพอดี ถ้าซ้ากล้วยจะสุกไม่เสมอ ถ้าน้ำมันไม่เดือดกล้วยจะอมน้ำมัน ถ้าใส่กล้วยมากจนคับกะทะ กล้วยจะติดกันคนยาก ๖. พอทอดกล้วยสุกแล้วเตียมตักขึ้น สะเด็ดน้ำมัน ตักใส่แผ่นซับน้ำมัน ๗.พักในหม้อให้เย็น ตอนนี้จะกรอบ ขอรระวัง ถ้ายังไม่ฉาบทัน ต้องเอาใส่ ถูร้อน ๒ ชั้น มัดยางให้แน่นทั้ง ๒ ชั้น ๘. ขึ้นฐานใส่น้ำ น้ำตาลทราย ตามปริมาณกล้วย เนยเค็มเต็มช้อนช่อม เกลือครึ่งช้อนชา ตั้งให้เดือดคนได้ที่เป็นน้ำเชื่อม ก็ใส่กล้วย คลุกเบาๆ ให้เข้ากัน ๙. ตักขึ้น กระจายในถาดให้สะเด็ดน้ำมัน พอเย็นสังเกตสีวาวๆ แปะดู ๑๐.ส่งให้ลูกค้า ขายตามหน้าร้าน (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กล้วยที่เลือกมาทำกล้วยฉาบ ต้องเป็นกล้วยน้ำหว้า แก่จัด ผลใหญ่

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ตัดกล้วยมา ตัดออกจากหวี นำมาล้างยาง ปลอกเปลือก ใช้น้ำเกลือ



ตัดกล้วยมา ตัดออกจากหวี นำมาล้างยาง ปลอกเปลือก ใช้น้ำเกลือ



ตัดกล้วยมา ตัดออกจากหวี นำมาล้างยาง ปลอกเปลือก ใช้น้ำเกลือ



การฝานกล้วยมาให้เป็นแผ่น เพื่อรอการทอดกรอบในน้ำมัน



ตัดกล้วยมา ตัดออกจากหวี นำมาล้างยาง ปลอกเปลือก ใช้น้ำเกลือ หลังจากนั้น นำมาทำให้เสด็จน้ำ แล้วหั่นเป็นแผ่นบางๆ เพื่อรอการลงทอด ในน้ำมัน



นำกล้วยที่แล้วหั่นเป็นแผ่นบางๆ เพื่อรอการลงทอด ในน้ำมัน ให้พอเหลืองอ่อนๆ เพราะกว่ากล้วยที่ทอดเสร็จจะเย็น จะทำให้สุกพอดี



กล้วยที่ทอดเสร็จแล้วนำตักออกมาซับน้ำมัน ให้เสร็จน้ำมัน
รอให้เย็นรอการบรรจุถุง



บรรจุถุง รอการจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 00000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านตำบลบ้านเต่า

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

กลุ่มแม่บ้านตำบลบ้านเต่า ตำบลบ้านเต่า อำเภอบ้านแท่น จังหวัดชัยภูมิ

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพรพรรณ จันทะเก
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพรพรรณ จันทะเก
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25