

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แคนหมู่น้อย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน คุณจำรัตน์ บุญดี อำเภอ เมือง ตำบล แม่เหียะ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- หนั้หมู 10 กิโลกรัม

-เกลือ 11/4 ถู่ ถู่ละ 100 กรัม เป็นเครื่องปรุงที่เพิ่มรสชาติแคนหมูให้มีรสเค็ม กลมกล่อม ควรใช้เกลือปน
หยาบ มีสีขาว สะอาด ปราศจากฝุ่นและละอองเจือปน แห้งสนิท ไม่มีความชื้น

-ผงชูรส 4 ช้อนโต๊ะ เป็นเครื่องปรุงเสริมแต่งให้แคบหมูมีรสชาติดียิ่งขึ้น ควรเลือกซื้อผงชูรสที่มีคุณภาพดีพอสมควร

-ซีอิ๊วขาวหรือดำ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้สำหรับแต่งสี และปรุงให้แคบหมูมีสีเข้ม มีรสและกลิ่น น่ารับประทาน

-น้ำมันหมู ใช้สำหรับทอดแคบหมู ควรเป็นน้ำมันใหม่ สะอาด ไม่เหม็นหืน และไม่มีสีดำคล้ำ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

หันหน้าหมูติดมันตามต้องการ นำไปคลุกกับเครื่องปรุง เช่นเกลือ ผงชูรส ซีอิ๊วขาว -ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป และตั้งให้ร้อน -นำหนังหมูที่ปรุงแล้วใส่ลงไป เพื่อให้มันหมูคาย---น้ำมันออกจนหนังเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน -วิธีการทอดตั้งกระทะ ๒ ใบ ใส่น้ำมันลงไปประมาณครึ่งกระทะกระทะใบแรกเปิดไฟอ่อนใส่หนังหมูตามขั้นตอนแรกแรกลงไป ทิ้งไว้จนหนังหมูอ่อนตัว จึงตักใส่กระทะที่ ๒ โดยกระทะใบนี้ต้องเปิดไฟแรง ให้น้ำมันร้อนจัด แคบหมูจึงจะพองตัว

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



แคบหมูน้อย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



แคบหมูน้อย



แคบหมูน้อย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

มีความสามารถในการผลิต ๓๐๐ กิโลกรัมต่อวัน และจำหน่ายในงานแสดงสินค้า OTOP ต่างๆ เช่น ศูนย์แสดง
สินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัด นนทบุรี

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

คุณจำรัตน์ บุญดี

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตลาดสดแม่เหียะ หมู่ที่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

22 หมู่ 1 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ 053805725 โทรสาร

E-mail

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

-ได้รับประกาศนียบัตรว่า ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ ๔ ดาว ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ ประเภทอาหาร
แคบหมูน้อย ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี ๒๕๕๓

-ได้รับประกาศนียบัตรว่า ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ ๔ ดาว ปี พ.ศ. ๒๕๕๕ ประเภทอาหาร
แคบหมูน้อย ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี ๒๕๕๕

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวลักขณา ณ น่าน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 5 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวเรณู มามาตร

ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายบริหารการศึกษา รักษาการแทนผู้อำนวยการกองการศึกษา

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายประสิทธิ์ สิ้นสุปี

ตำแหน่ง เกษตรอำเภอเมืองเชียงใหม่

2. นางมยุรี บุญยะประกา

ตำแหน่ง ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

3. นางพัชรา ศิริจันทร์ชื่น

ตำแหน่ง ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25