

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไข่อั่วปลา

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ไข่อั่วปลา

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลสันติสุข อำเภอ ดอยหล่อ (จอมทอง) ตำบล สันติสุข

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)

ขั้นตอน/กระบวนการ/การสร้างสรรค์ผลงาน

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ส่วนประกอบสำหรับการทำไส้อั่ว

๑. เนื้อปลา	๑๐ กก.	๒. ไข่เหียม	๒ กก.
๓. พริกแกง	๑๐ กก.	๔. ซีอิ๊วขาว	๑ ถ้วยตวง
๕. น้ำปลา	๑ ถ้วยตวง	๖. เกลือไอโอดีน	๒ ช้อนโต๊ะ
๗. น้ำตาลทราย	๑ ถ้วยตวง	๘. กะปิ	๑ ถ้วยตวง
๙. รากผักชี	๑ ถ้วยตวง	๑๐. พริกแห้งป่นละเอียด	๑ ถ้วยตวง
๑๑. ตะไคร้	๒ ถ้วยตวง	๑๒. หอมแดง	๑ ถ้วยตวง
๑๓. กระเทียม	๑ ถ้วยตวง	๑๔. ขมิ้น	๑ ถ้วยตวง
๑๕. ข่า	๑ ถ้วยตวง	๑๖. ใบมะกรูดหั่นฝอย	๒ ถ้วยตวง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
ขั้นตอนการผลิต ๑. นำไข่เหียมมาล้างให้สะอาด ด้วยการ ขยำด้วยเกลือ แล้วล้างหลายๆครั้ง ใช้น้ำก๊อกกรอกผ่าน ล้าง บูด คงความอร่อย สด สะอาด ถูกหลักอนามัย ให้บริการดู ให้สะอาดทั้งข้างนอกและข้างใน แล้วนำมาผึ่งแดดให้แห้ง ๒. ญาติมิตร ไม่คิดเอาเปรียบผู้บริโภค”และใส่ใจผู้บริโภคด้วย พริก หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ รากผักชี และกะปิ ขมิ้น นำมาโขลกรวมกันให้ละเอียด ๓.นำพริกที่โขลกละเอียด ใส่ซีอิ๊วขาว และพริกแกงมาคลุกกับเนื้อหมูที่บดละเอียด ใส่ซีอิ๊วขาว ต้นหอม-ผักชี ใบมะกรูด ผักชีฝรั่งที่หั่นฝอย ๔. กรอกปลาที่ ผสมเข้ากันแล้วลงในไข่เหียม อย่าให้แน่นมาก แล้วม้วนเป็น วงกลมให้ได้น้ำหนัก ๒ ชีดครึ่ง ๕. นำไปปิ้งจนสุก (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	ไส้อั่วปลาผสมบุก “เป็นไส้อั่วที่อร่อย ปลอดภัยจากสารกัน บูด คงความอร่อย สด สะอาด ถูกหลักอนามัย ให้บริการดู การผสมบุกลงไปด้วย - ใช้วัตถุดิบด้วยสมุนไพรที่สะอาดได้ คุณภาพ ปลอดภัยและถูกหลักอนามัย - ใช้เนื้อปลากระชังที่ ได้รับการส่งเสริมจากกรมส่งเสริมการเกษตร - ผลิตโดย บุคลากรที่เชี่ยวชาญและชำนาญในการผลิตทุกขั้นตอน - มี การปรับปรุงพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้า การบริการ และ บุคลากรอย่างต่อเนื่อง - ให้บริการลูกค้าดูคุณภาพดี (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ไส้อ้วปลา



ไส้อ้วปลา



ไส้อ้วปลา

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 12000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวัชรพงษ์ วรรณใหม่

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๖/๒ หมู่ที่ ๙ ตำบลสันติสุข อำเภอดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๖/๒ หมู่ที่ ๙ ตำบลสันติสุข อำเภอดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล -

ตำแหน่ง -

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล -

ตำแหน่ง -

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางนิชกานต์ โตเขียว

ตำแหน่ง เกษตรอำเภอดอยหล่อ

2. นางสาวกรรณิการ์ หมีคณะ

ตำแหน่ง กรรมการคัดสรร

3. นางธัญญาลักษณ์

ตำแหน่ง กรรมการคัดสรร

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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