

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ใส่อั่วสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ใส่อั่วสมุนไพร

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านแม่ฮ้อยเงิน อำเภอ ดอยสะเก็ด ตำบล แม่ฮ้อยเงิน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ใส่อั่วสมุนไพร มีคุณค่าทางอาหาร รสชาติอร่อย โดยใช้สมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบ สูตรในการประกอบอาหาร

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. ล้างไส้หมูให้สะอาด โดยใส่น้ำลงในไส้ แล้วกลับด้านในออกมาด้านนอกนำไปแช่น้ำใส่เกลือประมาณ 10 นาที แล้วกลับด้านนอกออกเหมือนเดิม
3. ใส่เครื่องแกงลงคลุกเคล้ากับเนื้อหมูปริมาณให้เข้ากันใส่ผักชีต้นหอมซอย ใบมะกรูดซอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำหมูที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้ว มายัดไส้หมูโดยใช้เครื่องช่วยยัดในการยัดหมูไส้เมื่อยัดไส้จนเต็มแล้ว มัดปากไส้
5. นำไส้อ้วที่ได้มานึ่งในหม้อขนาดใหญ่ จนสุกแล้วนำมาทอดจนเหลืองทั่ว พร้อมขายและรับประทาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



ภาพการเตรียมเครื่องไส้อ้ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



ภาพเครื่องยัดไส้ไส้อ้วแบบปัจจุบัน



ภาพการเตรียมไส้ไว้สำหรับยัดไส้ไส้อ้ว



ภาพการคนส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน



ภาพการยัดส่วนผสมของเครื่องไสอั่วใส่ลงในเครื่องยัดไสอั่ว



ภาพการใช้แรงดันเครื่องยัดไสอั่วบรรจุลงในไส้ที่เตรียมไว้



ภาพ การใช้ไม้เสียบลูกชิ้น ม้วนปลายของไสอั่วไม่ให้ไส้ของไสอั่วหลุดออกมา



ภาพ การม้วนไสอั่วให้เป็นทรงกลมแล้วใช้ไม้เสียบลูกชิ้นเสียบเพื่อไม่ให้หลุดออกจากกัน



ภาพ ไส้อั่วที่พร้อมจะนำไปนึ่ง



ภาพ กระทะที่ใช้นึ่งไส้อั่ว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 15000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

แม่ฟองนวล นางแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

149/1...ม.4.ตำบลแม่ฮ้อยเงิน..อำเภอต๋อยสะเก็ด..จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 086-9173285 โทรสาร

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล แม่ฟองนวล นางแก้ว

ตำแหน่ง ผู้ผลิต

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางอาภรณ์ วาณิชพัฒนกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายประมวล์ เครือมนี่

ตำแหน่ง ประธานกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ด้านอาหาร

2. นายประเสริฐ ปัญญาภาศ

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้าน

3. นางพัชรี กำลุนเวสารัช

ตำแหน่ง ปราชญ์ชาวบ้าน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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