

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ใส่อั่วหมู

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสหกรณ์ อำเภอ แม่ออน (สันกำแพง) ตำบล บ้านสหกรณ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ใส่อั่วร้านใส่อั่วแม่ออน จะมีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม ไม่เผ็ดจนเกินไป จะมีกลิ่นของสมุนไพร

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม ใส่อั่ว

เนื้อหมูปด
ไส้หมู
ใบมะกรูดซอย
ผักชีซอย
ต้นหอมซอย

เครื่องแกง ไส้อั่ว ประกอบด้วย

1. พริกแห้ง
2. ข่าหั่น
3. ตะไคร้ซอย
4. หอมแดง หอมขาว
5. กระเทียม
6. กะปิ
7. เกลือ

วิธีการทำไส้อั่ว

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. ล้างไส้หมูให้สะอาด โดยใส่น้ำลงในไส้ แล้วกลับด้านในออกมาด้านนอกนำไปแช่น้ำใส่เกลือประมาณ 10 นาที แล้วกลับด้านนอกออกเหมือนเดิม
3. ใส่เครื่องแกงลงคลุกเคล้ากับเนื้อหมูปดให้เข้ากันใส่ผักชีต้นหอมซอย ใบมะกรูดซอยคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำหมูที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้ว มายัดไส้ใส่หมูโดยใช้เครื่องช่วยยัดในการยัดหมูใส่ไส้เมื่อยัดไส้จนเต็มแล้ว มัดปากไส้
5. นำไส้อั่วที่ได้มานึ่งในหม้อขนาดใหญ่ จนสุกแล้วนำมาย่างบนเตาถ่านจนเหลืองทั่ว พร้อมขายและรับประทาน

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 ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ร้านไส้อ้วแม่อน



วัตถุดิบในการทำไส้อ้ว



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

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

วัตถุดิบในการทำไส้อั่ว



วัตถุดิบในการทำไส้อั่ว



การทำไส้อั่ว



การยัดหมูลงในไส้



ไส้อั่วดิบ



นายสมชาย อุดป้อ เจ้าของไส้อั่วแม่อน



นำไส้อั่วดิบมาปิ้งไฟ



ไส้วุ้นหมูที่สุกเรียบร้อยแล้ว



ไส้วุ้นหมูพร้อมทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

—

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 20000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมชาย อุดป้อ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านไส้วุ้นแม่ออน หมู่ที่ 2 บ้านสหกรณ์ 2 ตำบลบ้านสหกรณ์ อำเภอมะเอน จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 42 หมู่ที่ 2 บ้านสหกรณ์ 2 ตำบลบ้านสหกรณ์ อำเภอมะเอน จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ 085-0395464 โทรสาร -

E-mail

-

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเกษร พุทธชาติ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางเกษร พุทธชาติ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวชฎารัตน์ เมฆเจริญ

ตำแหน่ง เกษตรอำเภอมะนัง

2. นายอินสอน สุริยงค์

ตำแหน่ง ข้าราชการบำนาญ

3. นางพวงผกา สุวรรณเมฆ

ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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