

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมเปี๊ยะ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตากฟ้า ตำบล อุดมธัญญา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะในเทศกาลนี้คือ เป็นขนมแห่งความศรัทธา สื่อถึงความปรารถนาดีระหว่างผู้รับกับผู้ให้ พร้อมทั้งยังเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคีกัน เพราะเทศกาลไหว้พระจันทร์ ชาวจีนส่วนใหญ่มักอยู่พร้อมหน้ากันทั้งครอบครัว เพื่อชมพระจันทร์พร้อมทั้งกินขนมเปี๊ยะไปด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม“ของดีบ้านฉัน อาหาร” ระดับการคัดสรร อำเภอตากฟ้า ๑. ชื่ออาหาร ขนมเปี๊ยะ แหล่ง บ้านสุขสันต์ ตำบลอุดมธัญญา อำเภอตากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์ ๒. ลักษณะและประเภท อาหารในชีวิตประจำวัน ๓. ความเป็นมาและอัตลักษณ์ ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะในเทศกาลนี้คือ เป็นขนมแห่งความศรัทธา สื่อถึงความปรารถนาดีระหว่างผู้รับกับผู้ให้ พร้อมทั้งยังเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคีกัน เพราะเทศกาลไหว้พระจันทร์ ชาวจีนส่วนใหญ่มักอยู่พร้อมหน้ากันทั้งครอบครัว เพื่อชมพระจันทร์พร้อมทั้งกินขนมเปี๊ยะไปด้วย ๔.

องค์ประกอบของอาหาร(สูตร) ส่วนผสมไส้ขนมเปี๊ยะ - ถั่วเขียวเราะเปลือก ๓๐๐ กรัม - น้ำตาลทราย ๓๒๐ กรัม - น้ำมันพืช ๕๐ กรัม - ไข่เค็มแบบต้มสุก ปริมาณที่ใช้ตามชอบ ส่วนผสมแป้งใน - แป้งสาลี ๑๕๐ กรัม - แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑๒๕ กรัม - น้ำมัน ๑๐๐ กรัม ส่วนผสมแป้งนอก - แป้งสาลี ๒๕๐ กรัม - แป้งสาลี ๑๗๕ กรัม - ไข่ซี ๒๐ กรัม - น้ำมัน ๑๕๐ กรัม - น้ำเย็น ๑๘๐ กรัม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
<p>๑. น้ำมันที่ใช้ในส่วนผสมควรใช้น้ำมันปาล์ม เนื่องจากน้ำมันปาล์มไม่มีกลิ่น ช่วยให้ขนมไม่มีกลิ่นอื่นรบกวน หากใช้น้ำมันรำข้าวหรือน้ำมันจากเมล็ดพืชจะทำให้ขนมมีกลิ่นหืน ๒. การนวดแป้งชั้นนอกควรนวดให้ส่วนผสมเข้ากันเท่านั้น ไม่จำเป็นต้องนวดจนเนื้อเนียน จะช่วยทำให้คลึงแป้งได้ง่าย ๓. ในการผสมส่วนผสม ควรละลายน้ำตาลทรายในน้ำเปล่าก่อน เพราะจะทำให้ระยะเวลาในกานนวดแป้งสั้นลง ๔. การคลึงแป้งแต่ละครั้งควรพักแป้งไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้แป้งคลายตัว เมื่อคลึงแป้งครั้งต่อไป แป้งจะนิ่ม ไม่ขาดง่าย ๕. น้ำตาลในแป้งชั้นนอกจะช่วยให้เปลือกขนมมีสีสวย ๖. ส่วนผสมไส้นิยมใช้น้ำมันพืชมากกว่ากะทิ เพราะสามารถเก็บได้นานกว่า ๗. การใส่เบะแซในไส้ช่วยทำให้ไส้จับตัวเป็นก้อนได้ดี ๘. อุณหภูมิที่ใช้ในการอบ ไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงกว่าที่กำหนด จะทำให้ขนมแตกหรือไส้ทะลัก หากไส้ขนมแฉะหรือยังไม่แห้งดีควรใช้อุณหภูมิในการอบต่ำกว่าที่กำหนดจะช่วยให้ขนมไม่แตกหรือไส้ทะลัก ๙. การคลึงแป้ง หากคลึงบางเกินไปจะทำให้แป้งติดกันและไม่แยกชั้น ๑๐. ภาชนะที่ใช้กวนไส้ขนมควรเป็นภาชนะที่ทำด้วยทองเหลือง จะทำให้มีสีสวยและไม่ควรใช้ภาชนะ ที่ทำจากอะลูมิเนียมเพราะการปนเปื้อนจากอะลูมิเนียมจะทำให้ไส้ขนมมีสีคล้ำ ๑๑. ก่อนอบควรทาหน้าขนมด้วยไข่แดงที่ผสมน้ำเปล่าและเกลือเล็กน้อย จะทำให้ขนมมีสีส้มสวยงาม</p>	
แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐	แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐
ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว	ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านทำขนมเปียะบ้านหนองสุขสันต์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๘/๗ หมู่ ๑๑ บ้านหนองสุขสันต์ ตำบลอุดมธัญญา อำเภอตากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๑๙๐

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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