

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผัดไทย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ตาคลี ตำบล ตาคลี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ผัดไทย ถือเป็นอาหารสัญลักษณ์ สำหรับประเทศไทย โดยติด ๑ ใน ๑๐ อาหารไทยยอดนิยมที่ชาวต่างชาติ และคนไทยชอบรับประทาน ผัดไทยเป็นที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติ กลมกล่อม ทานง่าย ไม่เผ็ดจนเกินไป จึงเป็นที่นิยม ของคนทั่วไป ผู้ที่ชอบรสจัดก็สามารถปรุงเพิ่ม เมื่อปีบมะนาวลงไปด้วยแล้ว รสชาติจะอร่อย โดยทานคู่กับ ถั่วงอกและใบกุยช่ายก็จะช่วยเพิ่มผักและเส้นใยในมื้ออาหารได้อีกด้วย ผัดไทยเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน เดิมเรียกอาหารชนิดนี้ว่า

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมสูตร - กว๊ายเตี๋ยวเส้นเล็ก ๑๕๐ กรัม - เต้าหู้เหลืองแข็งหั่น 2 ซ้อนโต๊ะ - น้ำมันหมู ๒ ซ้อนโต๊ะครึ่ง - หอมแดงสับ ๑ ซ้อนโต๊ะ - ไข่เป็ด ๑ ฟอง - หัวไชโป๊เค็มสับ ๑ ซ้อนโต๊ะ - กุ้งแห้ง ๑ ซ้อนโต๊ะ - น้ำตาลปี๊บ ๒ ซ้อนโต๊ะ - น้ำมะขามเปียก ๓ ซ้อนโต๊ะ - น้ำปลา ๒ ซ้อนโต๊ะ - พริกป่น ๑ ซ้อนชา - กากหมูเจียว ๒ ซ้อนโต๊ะ - ถั่วงอก ๑ ถ้วย - กุยช่ายหั่นท่อน ๓ ต้น - ถั่วงอกคั่วคั่วดหยาบๆ ๒ ซ้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
๑.เริ่มจากการ ตั้งกระทะบนไฟกลางๆพอกระทะร้อน ใส่ น้ำมันหมู ๒ ช้อนโต๊ะ เอาเต้าหู้ หอมแดง และหัวไชโป๊ ลงไป ผัดจนสุกหอม ใส่กุ้งแห้ง กว๊านเตี้ยเส้นเล็กและน้ำเปล่า ผัด คลุกเคล้าให้ทั่วและเส้นนิ่ม ๒.ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียก พริกป่น กันเส้นไว้ข้างกระทะ ใส่น้ำมันหมูที่เหลือ จากนั้นต่อไข่เป็ดใส่ลงไป ใช้ตะหลิวไข่แดงให้แตก พอไข่ใกล้สุก ตลบเส้นมาทับ ใส่กากหมูเจียวลงไป ตามด้วย ถั่วงอกและกุยช่าย ผัดคลุกเคล้าให้ทั่ว จนส่วนผสมเข้ากันดี ปิดไฟ ๓.ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยถั่วงอกสับคั่วบด เสิร์ฟพร้อม กับผักสดได้แก่ หัวปลี ถั่วงอก กุยช่าย ฯลฯ และเครื่องปรุงรส มะนาวหั่นชิ้น น้ำปลา น้ำตาล พริกป่น	
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง

ของข้อมูล

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