

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่กระทอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ห้วยกระเจา ตำบล ห้วยกระเจา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วิธีการทำน้ำจิ้ม

1.พริกแห้ง 8 เม็ด

2.กระเทียมสด 6 กลีบ

3.น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ

4.น้ำตาลทรายครึ่งช้อนโต๊ะ

5.ผงชูรสเล็กน้อย

6.มะนาว 2 ช้อนโต๊ะ

7.น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนแรกตำพริกกับกระเทียมที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน ต่อจากนั้นก็ตำใส่ถ้วย แล้วนำส่วนผสมที่เหลือมาเทลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน ก็จะได้น้ำจิ้มที่อร่อยเหมาะกับไก่กระทอก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1.ไก่แจ้ที่อายุประมาณ 4-5 เดือน น้ำหนักประมาณ 1.5 กก.หลังจากเชือดแล้วนำมาต้มน้ำถอนขนให้เกลี้ยง นำเครื่องในออก 2.นำหม้ออะลูมิเนียมมาตั้งไฟอ่อนๆ ใส่น้ำมันพอกลวกันหม้อ พอน้ำมันร้อนก็นำไก่ทั้งตัวใส่ลงไป หมั่นกระตอกขึ้นลงเรื่อยๆ จนหนังเหลืองอมน้ำตาลก็นำขึ้นมา 3.ใช้ไฟอ่อนๆ แล้วใช้หม้ออะลูมิเนียมขนาดกลาง น้ำมันพืช 2 กก.เทใส่ลงไป พอน้ำมันร้อนก็นำไก่ที่เตรียมเอาไว้ใส่ลงไปในหม้อ หมั่นกลับไก่เพื่อให้ตัวไก่สุกอย่างทั่วตัว ใช้เวลาประมาณ 20-25 นาที ไก่ก็จะออกสีเหลืองมน้ำตาลหนังจะกรอบ เนื้อจะนุ่ม ที่เรียกว่ากรอบนอกนุ่มใน นำขึ้นมาใส่จานพร้อมเสิร์ฟได้ทันที

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



ไก่กระตอก



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ไก่กระทอก



ไก่กระทอก



ไก่กระทอก



ไก่กระทอก





ไก่กระทอก



ไก่กระทอก

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 40000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กขวรรณ พยาบาล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๓๐ หมู่ ๖ ต.ห้วยกระเจา อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๐ หมู่ ๖ ต.ห้วยกระเจา อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๙-๕๒๓๗๖๕๗ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอรุณ ชมภู่ทอง
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 14 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายเอกชัย เอี่ยมระยับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25