

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ห่อหมก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แห่มสิงห์ ตำบล เกาะเปร็ด

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)

-เนื้อปลา ๓๐๐ กรัม (หั่นเป็นชิ้นบางๆ)

-ใบกะหล่ำปลี ๕ ใบ (หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ)

-แป้งข้าวเจ้า ๑ ช้อนโต๊ะ

-ใบผักชี ๑๐ ใบ

-พริกชี้ฟ้า ๒ เม็ด (ซอยเป็นเส้นยาว)

-ใบมะกรูดซอยละเอียด ๔ ใบ

-น้ำพริกแกงเผ็ด ๒ ช้อนโต๊ะ

-กะทิ ๑ กระป๋อง

-ไข่ไก่ ๒ ฟอง

-น้ำปลา ๑ ช้อน

-น้ำตาล ๒ ช้อน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

๑. เทกะทีประมาณ ๑ ถ้วยตวงลงในชามใบใหญ่ (แยกกะที ๑/๔ ถ้วยตวงไว้ราดหน้าห่อหมก)
ใส่น้ำพริกแกงเผ็ดลงไปและคนจนก๊ิกกับเครื่องแกงผสมกันดี
๒. ใส่เนื้อปลาลงในส่วนผสมจนกระทั่งเนื้อปลาผสมกันดีกับกะทีและเครื่องแกงเติมไข่ไก่ น้ำปลา และน้ำตาล คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
๓. นำใบกะหล่ำปลีที่ซอยไว้ลงไปลวกในน้ำร้อนประมาณ ๓ นาที จากนั้นให้นำไปล้างด้วยน้ำเย็น
๔. ปีบกะหล่ำปลีให้น้ำออกให้หมดจากนั้นจึงนำไปใส่รองพื้นในถ้วย/กระทงใบตอง เสร็จแล้วตักเครื่องแกงที่ผสมดีแล้วจนเกือบเต็มถ้วย นำไปนึ่งประมาณ ๓๐ นาที
๕. นำแป้งข้าวเจ้า ไปผสมกับกะทีแยกไว้แต่งหน้า คนจนเข้ากันดีแล้วนำไปใส่ไมโครเวฟอุ่นด้วยไฟอ่อนๆ ๑ นาที
๖. หลังจากห่อหมกหนึ่งเสร็จ แต่งหน้าด้วยกะทีที่เตรียมไว้ และโรยหน้าด้วยผักชี ใบมะกรูด และพริกขอย นึ่งต่อไปอีก ๓ นาที จึงนำจัดใส่จานและเสิร์ฟพร้อมข้าวร้อนๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

สภาวัฒนธรรมตำบลเกาะเปริด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

สภาวัฒนธรรมตำบลเกาะเปริด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๑๑ ตำบลเกาะเปริด อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุตติกาญจน์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายนิติ วิวัฒน์วานิช

ตำแหน่ง นายอำเภอแหลมสิงห์

2. นางสาวฉนิษฐา วัฒนพงศ์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอแหลมสิงห์

3. นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอแหลมสิงห์

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557