

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวเหนียวหมูผอยสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านนาจอมเทียน อำเภอ สัตหีบ ตำบล นาจอมเทียน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารเจ้าของคนในชุมชน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ทำให้เกิดรายได้ มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และมีอาชีพหาเลี้ยงครอบครัวได้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เนื้อหมูส่วนสะโพก เครื่องปรุง

วัตถุดิบ

เนื้อหมูส่วนสะโพก, ใบมะกรูด, หัวหอม และพริกทอด

เครื่องปรุง ประกอบด้วย

น้ำตาลทราย

น้ำปลา

ผงปรุงรส

วิธีทำ

นำเนื้อหมูส่วนสะโพกมาต้มให้สุกแล้วนำมาฉีกเป็นเส้นๆพักไว้ นำน้ำปลา,น้ำตาลทรายและผงปรุงรสมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันและนำหมูที่ฉีกแล้วมาหมักในเครื่องปรุงพักไว้ 4 ชั่วโมง ตั้งกะทะให้น้ำมันร้อนจัด นำหมูที่หมักได้ที่แล้วลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดแล้วตักใส่กะละมังที่เตรียมไว้ นำหัวหอมซอย, ใบมะกรูดฉีก และพริกแห้ง ลงทอดในน้ำมันให้พอเหลือง แล้วพักไว้ให้เย็น นำหัวหอมทอด,ใบมะกรูดทอดและพริกทอดลงคลุกเคล้าในกะละมังหมูคลุกเคล้าให้เข้ากันเสิร์ฟกับข้าวเหนียวร้อนๆ รับประทานเป็นอาหารเช้าที่เร่งรีบและอยู่ท้อง

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



พริกแห้ง



ใบมะกรูดสดฉีก



หัวหอมเจียว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



เอาพริกแห้งลงทอดในน้ำมัน



หมูต้มเรียบร้อยแล้วฉีกเป็นเส้นเล็กๆ ลงทอดในน้ำมันที่เดือด



เอาหมูฉีกลงทอดในน้ำมันที่เดือดและตักขึ้นให้เส็ดน้ำมัน



เคี้ยวน้ำตาลให้เดือนได้ที่



พริกแห้งทอด/ใบมะกรูดทอด/หัวหอมเจียว



นำพริกทอด/ใบมะกรูดทอด/หอมเจียวลงคลุกเคล้ากับหมู
ฝอย



เสร็จเรียบร้อยแล้วหน้าเป็นแบบนี้ เสร็จพร้อมข้าวเหนียว
ร้อนๆ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายยุทธนา วรรณศิลป์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

หน้าร้านมินิมาร์ทเดือนเพ็ญ หน้าโรงเรียนราษฎร์ประดิษฐ์วิทยา

ที่อยู่ที่ดินติดต่อดีสะดวก

83 หมู่ที่ 6 ตำบล นาจอมเทียน อำเภอ สัตหีบ จังหวัด ชลบุรี 20250

โทรศัพท์ 086-8234048 , 090-0798010 โทรสาร -

E-mail

wanmasilp-nuy@hotmail.com

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

- ไม่มี -

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