ชื่อองค์ความรู้ การทำแคบหมู

ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นายบรรจง กิติยะวงษ์ 0879962662

ที่อยู่ 52 หมู่ที่ 9 ต.เขาน้อย อ.เวียงเก่า จ.ขอนแก่น

แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ

เกิดจากเมื่อปี พ.ศ. 2557  อบต.เขาน้อยได้ให้การสนับสุนนงบประมาณฝึกอบรมกลุ่มอาชีพสตรีตำบลเขาน้อย จึงได้มีการฝึกสอนการทำแคบหมูซึ่งเป็นการแปรรูปอาหารชนิดหนึ่งและเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า ซึ่งในครั้งนั้นกลุ่มสตรีบ้านมีชัยได้เข้ารับการฝึกอบรมในครั้งนั้นด้วย และเพื่อเป็นการต่อยอดและหารายได้เสริมให้กับครอบครัวบ้านมีชัยจึงได้จัดตั้งกลุ่มทำแคบหมูบ้านมีชัยขึ้น โดยมีเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนคอบเป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษายามกลุ่มมีปัญหา จากการดำเนินงานที่ผ่านมาได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์แคบหมูบ้านมีชียเน้นความสดใหม่และสะอาด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน/กลุ่มสมาชิก

2. เป็นอาชีพเสริมหลังว่างจากฤดูกาลเก็บเกี่ยว

วัตถุดิบที่ใช้

หนังหมู , เกลือ , ซีอิ้วขาว , ผงชูรส

อุปกรณ์ที่ใช้

กะทะ , เตาแก๊ส , ตราชั่ง , ช้อนตวง , ถุงบรรจุภัณฑ์์

กระบวนการ/ขั้นตอน

1. นำหนังหมูที่ได้มาทำความสะอาด เอามันออก ในกรณีที่มันอาจจะหนาเกินไป

2. ตัดให้พอดี แล้วนำมาใส่เครื่องปรุง

3. เคี่ยวในไฟที่อ่อน จนให้หนังหมูแตกเต็มที่และนำขึ้นพักไว้จนเย็น (แช่ทั้งน้ำมัน)

4. นำหนังหมูที่เคี่ยวไว้ลงไปทอด โดยใช้ไฟปานกลางแต่ให้ร้อนที่สุด

ข้อพึงระวัง

ขณะที่เคี่ยวและทอดอย่าให้ไฟแรงมากจะทำให้หนังหมูไม่กรอบและจะไหม้

ข้อเสนอแนะ

ควรใช้หนังหมูในส่วนของสะโพกและตรงคอและต้องเป็นหมูหนุ่ม

*ความสามารถจากาการจำหน่าย จำหน่ายได้ทุกวัน*

ผู้จัดการความรู้ นางวารุณี ทองสุขแก้ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ