ชื่อองค์ความรู้ การทำไข่เค็ม

ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางเทียมจันทร์ คำภาหล้า

ที่อยู่ 166 หม่ที่ 8 ต.เขาน้อย อ.เวียงเก่า จ.ขอนแก่น

แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ

เกิดจากเมื่อปี พ.ศ. 2555  อบต.เขาน้อยได้ให้การสนับสุนนงบประมาณฝึกอบรมกลุ่มอาชีพสตรีตำบลเขาน้อย จึงได้มีการฝึกสอนการทำไข่เค็ม ซึ่งเป็นการแปรรูปอาหารชนิดหนึ่งและเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า ซึ่งในครั้งนั้นกลุ่มสตรีบ้านเขาน้อยได้เข้ารับการฝึกอบรมในครั้งนั้นด้วย และเพื่อเป็นการต่อยอดและหารายได้เสริมให้กับครอบครัวบ้านเขาน้อยจึงได้จัดตั้งกลุ่มทำไข่เค็มบ้านเขาน้อยขึ้น โดยมีเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนคอบเป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษายามกลุ่มมีปัญหา จากการดำเนินงานที่ผ่านมาได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์ไข่เค็มบ้านเขาน้อยเน้นความสดใหม่และสะอาด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน/กลุ่มสมาชิก

2. เป็นอาชีพเสริมหลังว่างจากฤดูกาลเก็บเกี่ยว

วัตถุดิบที่ใช้

ไข่เป็ด , เกลือ , สุรา 40

อุปกรณ์ที่ใช้

ถังน้ำ , โอ่งแช่ไข่

กระบวนการ/ขั้นตอน

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด

2. นำเกลือไปละลายในน้ำฝนตามอัตราส่วน 1:3 (เกลือไอโอดีน + เกลือดิน)

3. เรียงไข่ในภาชนะ เทน้ำเกลือลงให้ท่วมไข่

4. แช่ไว้ 10 – 30 วัน

5. นำไข่ขึ้นมาต้ม

ข้อพึงระวัง

1. เวลาต้มไฟต้องอ่อน
2. ไข่ต้องสดและอย่าให้ไข่แตก

 ข้อเสนอแนะ

ถ้าอยากให้ไข่แดงมีสวย ต้องใช้ สุรา 40 มาผสม

*ความสามารถจากาการจำหน่าย จำหน่ายได้ทุกวัน*

ผู้จัดการความรู้ นางวารุณี ทองสุขแก้ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ