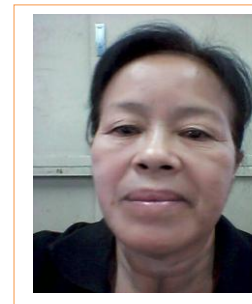


(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)



**บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน**  
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)  
 เกษตร  ท่องเที่ยวชุมชน  อื่น ๆ  แปรรูป-อาหาร  แปรรูป-เครื่องดื่ม  
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย  แปรรูป-ของใช้ ของประดับ  
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
๒. ชื่อองค์ความรู้ การทำไข่เค็ม
๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางนันทา แสงทอง
๔. ที่อยู่บ้านเลขที่ ๓๓/๓ หมู่ที่ ๗ ตำบลบ้านยาง อำเภอเสนาห์ จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์ ๑๘๑๖๐
๕. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
  - (๑) ต้องการผลิตสินค้าที่มีผลผลิตอยู่ในชุมชนอยู่แล้ว(ในหมู่บ้าน)
  - (๒) ต้องการแปรรูปเพื่อในบริโภคในครัวเรือน โดยไม่เน่าเสียอยู่ได้นาน
  - (๓) ต้องการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ของชุมชน
  - (๔) ต้องการทำเป็นของฝาก และที่เหลื่อขายสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนต่อไป
๕. วัตถุประสงค์
  - (๑). ต้องการแปรรูปเพื่อในบริโภคในครัวเรือน โดยไม่เน่าเสียอยู่ได้นาน
  - (๒). ต้องการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ของชุมชน
  - (๓). ต้องการทำเป็นของฝาก และที่เหลื่อขายสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนต่อไป
๖. วัตถุดิบที่ใช้
  - (๑). ไข่เป็นอย่างดี ๒-๓ วัน
  - (๒). เกลือป่น
  - (๓). ภาชนะ(ถัง)
  - (๔). น้ำสะอาด
๗. อุปกรณ์ที่ใช้
  - (๑). ภาชนะ (ถัง)
  - (๒). หม้อ หรือ กระทะ

(๓). กะละมัง

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

(๑) นำไข่เป็ด ที่มีอายุ ๒-๓ วันนำมาล้างทำความสะอาดและพักไว้ให้แห้ง

(๒) ต้มน้ำผสมเกลือตามสูตร ไข่ ๕๐ ฟองเกลือ ๕ ชีดน้ำ ๔ ลิตร และพักให้เย็นพักไว้ให้เย็น

(๓) นำไข่ลงแช่ในน้ำเกลือในภาชนะที่จัดเตรียมไว้ เช่น ถัง มีฝาปิด และนำถุงพลาสติกใส่น้ำ วางกดทับไข่ในถังอีกชั้นหนึ่ง

(๔) ประมาณ วันที่ ๑๒ - ๑๕ วัน สามารถนำไข่มาทอดเป็นไข่เค็มได้

(๕) ประมาณ วันที่ ๑๕ - ๑๗ วัน นำไข่มาต้มให้น้ำเดือด ประมาณ ๑๐-๑๒ นาทีพักไว้ให้เย็น กินกับข้าวสวย ข้าวต้มร้อนๆ อร่อยนักแล

๙. ข้อพึงระวัง

(๑) ต้องเลือกไข่เป็ดที่ใหม่สด อย่าเอาไข่เป็นที่ค้างอยู่นานมาทำ

(๒). อย่าเอาไข่เป็นที่ค้างอยู่นานมาทำ

(๓). ต้องทำตามสูตร ไข่เค็มอาจจะเป็นจิตอาจทำให้เน่า หรือเค็มจนเกินไป

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑) ต้องมั่นใจในตัวเอง

(๒) รู้เขารู้เรา

(๓) อยู่ที่มีจังหวะหรือไม่

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล.....นางนันทา แสงทอง.....

(๒) ตำแหน่ง ปรากฏชุมชน / วิทยากรสัมมาชีพชุมชน และ ส.อบต.

(๓) เบอร์โทรศัพท์ ..... ๐๘๙-๙๐๐๘๔๓๑ .....

๑๒. แนบไฟล์รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg) /ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้..... นางนันทา แสงทอง .....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม .....การทำไข่เค็ม .....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

หมายเหตุ : ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์ความรู้

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

- ๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมนาซีพชมนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ  
เฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc
- ๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน  
และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ