1. ชื่อองค์ความรู้ การทำแหนมหมู

2. ชื่อเจ้าของความรู้ นางวิลัยวรรณ์ เที่ยงเทพ

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 51 หมู่ที่ 3 ตำบล โนนยอ อำเภอชุมพวง จังหวัดนครราชสีมา

4. ความเป็นมา

 ต้องการหารายได้ เสริม โดยอาชีพที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน วัตถุดิบหาง่าย ขายง่าย รับประทานเองได้ด้วยเรียนรู้วิธีการทำแหนมจากญาติ ซึ่งทำขายเป็นอาชีพ

5. วัตถุประสงค์

 เพื่อให้รู้และสามารถทำแหนมหมูได้

6. วัตถุดิบที่ใช้

 1. หนังหมูหั่นบาง 2 ขีด

 2. เนื้อหมูบดไม่มัน 5 ขีด

 3. กระเทียมสับ 70 กรัม

 4 เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ

 5. ข้าวสวย/ข้าวเหนียว 70 กรัม

 6. พริกขี้หนูสด ตามชอบ

7.อุปกรณ์ที่ใช้

 1. ถุงพลาสติก

 2. ใบตอง

 3. ยางมัดของ

8.กระบวนการ/ขั้นตอน

 1. ผสมหนังหมู + กระเทียม +ข้าวสวย+เกลือ คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน จนรู้สึกว่าหนังหมูอ่อนนุ่ม มีน้ำออกมาเล็กน้อย

 2. ใส่หมูบด +เกลือ นวดต่อจนเหนียวได้ที่ ชิมรส ให้ออกเค็มนิดหน่อย(ทำให้สุกก่อน)

 3. ห่อด้วยใบตอง หรือถุงพลาสติก ใส่พริกขี้หนูสด ห่อละ 1-2 เมล็ด ตามชอบ

 4. เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง 12 ชม. จึงนำเก็บไว้ในตู้เย็นอีก 12 ชม. รสชาติจะเปรี้ยวพอดี

9.ข้อพึงระวัง

 1. ถ้าเก็บไว้นาน รสชาติจะเปรี้ยวจัด

 2. ถ้านวดไม่ถึง วัตถุดิบทั้งหมดยังไม่เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน หรือเค็มไม่พอ อาจทำให้แหนมเน่าเสียได้

10.ข้อเสนอแนะ

 1. กรณีใช้ข้าวเหนียว ต้องล้างน้ำ และผึ่งก่อนนำมาคลุก

 2.ผู้ฝึก อาจตัดแปลง ออกแบบวิธีห่อให้แปลกตา สวยงาม ในรูปแบบอื่นๆ ได้

.............................................