**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

 (สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่ เช่น ทำเกษตรกรรม และมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย)

 1.1 ( ✓) เกษตรกรรม

 1.2 ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

 1.3 ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ................................................)

 1.4 (✓ ) การแปรรูปอาหาร

 1.5 ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

 1.6 ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

 1.7 ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

 1.8 ( ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**นิยาม : ความรู้สัมมาชีพชุมชน** หมายถึง ความรู้ซึ่งเป็นอาชีพที่มีการดำเนินการตามแนวทางส่งเสริมการสร้างสัมมาชีพชุมชนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

**2. ชื่อองค์ความรู้**

การทำขนมกะหรี่ฟั๊ฟ

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นายดือเระ ดือระปุปิ

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ 61/6 หมู่ที่ 5 ตำบลป่าไร่ อำเภอแม่ลาน จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ 94180 หมายเลขโทรศัพท์ 089-5957911

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 บ้านวังกว้าง หมู่ที่ 5 ตำบลป่าไร่ คนในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา ซึ่งในปัจจุบันการทำนาไม่สามารถทำได้ทั้งปีเนื่องจากประสบกับปัญหาภัยแล้ง บวกกับเมื่อคนมีอายุมากขึ้นก็ทำนาไม่ไหว จึงมีความคิดที่จะหาอาชีพเสริมให้กับคนในชุมชน จึงเป็นที่มาของการทำขนมเป็นอาชีพเสริม

**6. วัตถุประสงค์**

 6.1 เพื่อให้เกิดความเข็มแข็งในการผลิตและแปรรูปอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

      6.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในชุมชน

      6.3 เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

      6.4 ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

      6.5 เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวจากการขายขนม

       6.6 ประหยัดต้นทุน ลดรายจ่าย

      6.7 เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำขนมหวานให้กับชุมชน

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 7.1 ไข่เป็ด

          7.2 ไข่ไก่

          7.3 น้ำตาลทราย

         7.4 น้ำมันพืช

**8. อุปกรณ์**

 8.1 หอมใหญ่ (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 100 กรัม

          8.2 หอมแดงสับ 20 กรัม

          8.3 เนื้ออกไก่ 200 กรัม

          8.4 มันเทศ หรือ มันฝรั่ง (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 300 กรัม (นำไปต้มให้สุกประมาณ 5 นาที แล้วสะเด็ดน้ำพักไว้ \*\*แต่สูตรนี้ใช้มันเทศสีม่วงเพราะสีสวย\*\*)

          8.5 ซอสปรุงรส 2-3 ช้อนโต๊ะ

          8.6 น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ

          8.7 เกลือป่น 1 ช้อนชา

          8.8 พริกไทยป่น 1 ช้อนชา

          8.9 ผงกะหรี่ 1 1/2 ช้อนชา

          8.10 เนยสดเล็กน้อย (สำหรับผัด) \*\*หรือใช้น้ำมันพืชธรรมดาก็ได้ แต่เนยจะหอมได้กลิ่นและน่ากินมากเมื่อผัดกับหอมใหญ่\*\*

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 9.1 นำแป้งที่ม้วนไว้ 1 ก้อน มารีดตามยาวให้ได้ความยาวประมาณ 5-6 นิ้ว (\*\*รีดขึ้น-ลงเท่านั้น ห้ามรีดไปด้านข้าง\*\*) จากนั้นม้วนแป้งให้แน่น

          9.2 จับแป้งวางแนวตั้งแล้วรีดให้ได้ความยาวประมาณ 10-11 นิ้ว จากนั้นม้วนแป้งให้แน่น

          9.3 ตัดแบ่งแป้งเป็น 3 ส่วน พักแป้งแล้วรีดอีกครั้ง (ทำเหมือนเดิม พักแป้งอีกครั้งประมาณ 10 นาที แต่จริง ๆ แล้ว พอรีดแป้งหมดแล้ว แป้งที่รีดไปก่อนก็พร้อมตัดแบ่งพอดีเลยค่ะ ไม่ต้องรอพักนาน เอาด้านที่สวยคว่ำลง (ด้านที่โดนมีดหั่นค่ะ) จับปลายแป้งมาแปะไว้ตรงกลาง)

          9.4 รีดแป้งออกเป็นแผ่นวงรี หนาประมาณ 1/8 นิ้ว

          9.5 ตักส่วนผสมไส้ใส่ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ

          9.6 บริมแป้งแล้วพับทบเข้าหากัน บีบริมแป้งให้แน่น ๆ แล้วจับจีบให้สวยงาม ทำจนหมด เตรียมไว้

 9.7 นำกะหรี่ปั๊บที่ห่อแล้วไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน หมั่นพลิกไปพลิกมาเรื่อย ๆ จนขนมเป็นสีเหลืองสวย จากนั้นเร่งไฟแรงก่อนตักขึ้น (\*\*เคล็ดลับ : กะหรี่ปั๊บจะได้ไม่อมน้ำมัน\*\*)

**10. ข้อพึงระวัง**

 -

**11. ข้อเสนอแนะ**

 -

**12. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

ลูกละ 7 – 10 บาท

**13. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน 3 - 4 ภาพ)**

****