**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 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

**2. ชื่อองค์ความรู้**

**การทำขนมจีบ**

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางรอฮานี ยาแม

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๗๕ หมู่ที่ ๑ บ้านรูสะมิแล ตำบลรูสะมิแล อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ ๙๔๐๐๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๗๘๑-๗๖๗๑๕๗๖

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

พื้นที่บ้านรูสะมิแล ตำบลรูสะมิแล ประชาชนมีอาชีพเลี้ยงไก่เนื้อ เหลือจากการนำไปจำหน่ายแล้ว

ไก่จะเป็นอาหารที่มีราคาไม่สูงนัก มีโปรตีน เป็นอาหารที่มีประโยชน์กับร่างกาย และสามารถนำมาแปรรูปทำเป็นอาหารได้หลายชนิด

สมาชิกกลุ่มสัมมาชีพ จึงได้มีแนวความคิดที่จะนำเนื้อไก่เหล่านี้ มาแปรรูปให้เกิดทั้งคุณค่าและมูลค่าได้ โดยการทำ “การทำขนมจีบ ” ขนมจีบสามารถแช่แข็งเก็บไว้รับประทานได้นาน ไม่เน่าเสีย และยังสามารถจำหน่าย ทำให้เพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเป้าหมายแก่ครัวเรือนสัมมาชีพได้อีกทางหนึ่งด้วย

**6. วัตถุประสงค์**

1) เพื่อนำปลา มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์

2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

3) เพื่อสร้างรายได้เสริม

**7. วัตถุดิบ**

1) เนื้อไก่    ๓ กก.

2) เกลือ น้ำตาล น้ำมันหอย แป้งสาลี ไข่ไก่ แผ่นขนมจีบ

3) มันแกว แครอท    หัวหอมใหญ่

๔) น้ำมันงา

๕) พริกไทย

๖) น้ำจิ้ม

๗) เครื่องเคียง (ผักกาดหอม)

**8. อุปกรณ์**

1) เครื่องบดเนื้อไก่

๒) หม้อนึ่ง

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

๑.นำเนื้อไก่สด มาบดด้วยเครื่องบดเนื้อให้ละเอียด

๒. นำเนื้อที่บดแล้ว ใส่แครอท เกลือ น้ำตาล น้ำมันหอย น้ำตาลทราย หัวหอมใหญ่ทีสับละเอียด มาผสมมาเป็นเนื้อเดียวกัน

๓. นำแผ่นสำหรับห่อขนม มาห่อเป็นจีบให้สวยงาม

๔. นำขนมที่จีบเสร็จแล้ว ไปวางในหม้อนึ่ง

๕. นำขนมจีบไปนึ่งประมาณ ๑๕ นาที

๖. รับประทานกับน้ำจิ้ม และผักกาดหอม

๗. ใช้รับประทาน เป็นอาหารว่างตอนเช้า และตอนบ่าย

**10. ข้อพึงระวัง**

ควรใช้เนื้อไก่ที่สด ๆ เท่านั้น เนื้อไก่จะเด้ง อร่อยถูกปาก

**11. ข้อเสนอแนะ**

**ควรตั้งน้ำให้เดือด ๑๐๐ องศา ก่อนนำไปนึ่ง**

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

1) ขนมจีบ ราคากล่องละ ๒๐ บาท (สามารถสั่งได้ทุกวัน)

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