**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**

 ทำขนมโรตีกรอบ

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางอานีตา แวบือซา

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ 99/1 หมู่ที่ 7 ตำบล แม่ลาน อำเภอ แม่ลาน จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์ 94180 หมายเลขโทรศัพท์ 080 716 8837

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 ประชาชนชุมชนบ้านต้นซ่านประกอบอาชีพหลักทำสวนยางพารา หลังจากว่างเว้นจากการทำสวนแล้ว สตรีในชุมชนได้รวมกลุ่มกันทำขนมซึ่งครั้งแรกก็เพื่อรับประทานเป็นของว่างภายในครัวเรือน แต่เมื่อนานเข้าก็ทำเพื่อจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมให้ครัวเรือน

**6. วัตถุประสงค์**

 1) เพื่อเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

 2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

 3) เพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ครัวเรือน

**7. วัตถุดิบ (ถ้ามี)**

 **การทำแป้งชั้นนอก**

 1) แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 กิโลกรัม พร้อมร่อนให้เรียบร้อย

 2) น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

 3) น้ำเปล่า 1 ถ้วยครึ่ง

 4) ไข่ไก่ 1 ฟอง

 5) น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

 **การทำแป้งชั้นใน**

 1) แป้งสาลีอเนกประสงค์

 2) น้ำมันพืช อย่างละเท่าๆกัน

**8. อุปกรณ์**

 1) เตาแก๊ส

 2) กระทะ

 3) ชามผสมแป้ง

 4) ถาด

 5) ไม้คลึง

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

 1) นำส่วนผสมแป้งชั้นนอกมาคลุกเคล้าและนวดให้เข้ากัน พักไว้ 30 นาท

 2) ผสมแป้งชั้นในให้เข้ากัน พักไว้

 3) .นำแป้งชั้นนอกที่เตรียมไว้ปั้นเป็นก้อนๆ แผ่ออกให้เป็นแผ่นบางสี่เหลี่ยมบนแป้งชั้นในและม้วนกลม หั่นเป็นชิ้นเท่าๆกัน แผ่แป้งให้เป็นชิ้นบางๆ เพื่อเตรียมการทอด

 4) ทอดในน้ำมันโดยใช้ไฟร้อนปานกลาง

 5) วางโรตีที่ทอดเสร็จเรียบร้อยแล้วบนกระดาษซับมันเพื่อตั้งให้เสด็จน้ำมันออกเพื่อป้องกันการเหม็นหืนแล้วเคลือบด้วยน้ำตาลที่เคี่ยวจนข้น หรือโรยน้ำตาลเม็ดก็ได้

**10. ข้อพึงระวัง**

 1) .แป้งถ้าตั้งไว้เป็นหลายชั่งโมง จะทำให้ขนมไม่เป็นชั้น

 2) ขนมเมื่อเคลือบน้ำตาลแล้ว ตั้งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุในหบห่อให้เรยบร้อยเพื่อป้องกันความชื้นหรือน้ำตาลที่เคลือบจะละลาย

**11. ข้อเสนอแนะ**

 1) ศึกษาข้อมูลและปรับปรุงสูตรอย่างสม่ำเสมอ เช่น ให้มีส่วนผสมจากสมุนไพรต่างๆ

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 ถ้าจำหน่ายขนาดหนึ่งถุง 20 บาท

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

**ส่งไฟล์เอกสาร+ภาพประกอบกิจกรรม (ภายในวันที่ 17 มีนาคม 2559)**