

(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 นางปวรวรรณ แซ่มงาม

ที่อยู่บ้านเลขที่ ๗๖/๒๙๙ หมู่ที่ ๖๕ ตำบลหนองจรเข้ อำเภอนองแคว จังหวัดสระบุรี
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๑๔๐

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

ไข่เค็มเป็นอาหารอีกประเภทหนึ่งที่นิยมทำกัน เพราะทำง่าย และนำไปปรุงเป็นอาหารได้
หลากหลาย ในฐานะวิทยากรสัมมาชีพ จึงอยากให้ผู้สูงอายุ แม่บ้านที่เลี้ยงลูกอยู่กับบ้านมีรายได้
เสริม จึงได้ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุและผู้สนใจได้ฝึกการทำไข่เค็มไว้รับประทานเอง และจำหน่ายเป็น
อาชีพเสริม

๕. วัตถุประสงค์

- (๑) เพื่อเป็นการถนอมอาหารไว้รับประทานในครัวเรือน
(๒) ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
(๓) เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- (๑) ไข่เป็ด (๔) สารส้ม
(๒) เกลือป่น (๕) ใบเตย
(๓) น้ำสะอาด (๖) เหล้าขาว (ใส่เพื่อให้ไข่เค็มแดงน่ารับประทาน)

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) หม้อต้มน้ำ
- (๒) เต้า
- (๓) กระปุกหรือภาชนะที่จะดองไข่
- (๔) ถุงพลาสติก
- (๕) ยางรัดถุง
- (๖) ผ้าขาว (สำหรับกรองน้ำเกลือ)

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

- (๑) นำไข่เปิดมาล้างให้สะอาด แล้ววางผึ่งลมให้แห้ง
- (๒) ต้มน้ำใส่เกลือตามสัดส่วน แล้วพักไว้ให้เย็น
- (๓) นำไข่เปิดที่ผึ่งแห้งแล้ว มาเรียงใส่ในกระปุกหรือภาชนะอื่น เทน้ำเกลือที่เย็นแล้วตามลงไป โดยผ่านการกรองจากผ้าขาวบาง ควรใส่น้ำเกลือให้มิดไข่
- (๔) นำถุงพลาสติกใส่น้ำวางกดทับไข่ให้จมน้ำเกลือ แล้วปิดฝากระปุกหรือภาชนะที่ใช้ดองไข่
- (๕) ประมาณ วันที่ ๑๒ - ๑๕ วัน สามารถนำไข่มาทอดเป็นไข่เค็มได้
- (๖) ประมาณ วันที่ ๑๕ - ๑๗ วัน นำไข่มาต้มให้น้ำเดือด ประมาณ 10-12 นาทีพักไว้ให้เย็น ก็เป็นไข่เค็ม เก็บไว้ได้นานวัน

๙. ข้อพึงระวัง

- (๑) อย่าให้ไข่แตก เพราะจะทำให้ได้ไข่เน่า
- (๒) ไม่ควรแช่น้ำเกลือไว้นานเกินไป จะทำให้ไข่เค็มมาก รับประทานไม่อร่อย

๑๐. ข้อเสนอแนะ

- (๑) ถ้าต้มขายให้ใส่สารส้มหรือดินสอพองลงไปนิดหน่อย เพื่อให้เปลือกไข่มีผิวสวยเหมือนหิมะ
- (๒) ใส่เหล่าขาวตอนต้มน้ำเกลือนิดหน่อย ไข่แดงจะเข้มน่ากิน ถ้าเป็นเหล่าขาวต่างประเทศจะดี

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

จำหน่ายตามการสั่งซื้อ และการวางขายในตลาดและพื้นที่ใกล้เคียง

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล นางปวรวรรณ แซ่มงาม
- (๒) ตำแหน่ง วิทยากรสัมมาชีพชุมชน

(๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๘ ๕๔๒๑ ๒๔๐๒

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....