

(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. ชื่อองค์ความรู้ขนมหม้อแกงโบราณ.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้...นางจินดารัตน์ ชั้นดี.....

ที่อยู่บ้านเลขที่....1..... หมู่ที่.....3..... ตำบล.....บ้านกล้วย....อำเภอ.....หนองโดน.....

จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18190.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

(๑).....เพื่ออนุรักษ์ขนมไทยแบบโบราณ.....

(๒).....ทำเป็นอาชีพรองเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน.....

(๓).....

๕. วัตถุดิบประสงค์

(๑).....แป้งข้าวเจ้า.....

(๒).....น้ำตาลปี๊ป.....

(๓).....มะพร้าว..., ไข่เป็ด...,หอมแดง.....

๖. วัตถุดิบที่ใช้

(๑).....

(๒).....

(๓).....

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑).....เตาถ่าน.....
- (๒).....กะละมัง.....
- (๓).....ถาดพิมพ์.....

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

- (๑)...เตรียมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊ป ไข่เป็ด มะพร้าว โดยใช้แป้ง 1 กก. น้ำกะทิ 7 กก. น้ำตาลปี๊ป 160 กรัม ไข่เป็ด 8 ฟอง
- (๒)..ผสมแป้ง 1 กก. กับน้ำกะทิ 3 กก. นวดให้เข้ากันในระหว่างนวดให้ผสมน้ำตาลปี๊ปและไข่เป็ด ลงไปด้วยเพื่อไม่ให้แป้งจับตัวและทำให้ขนมฟูนิ่ม ใสเกลือกเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติ.....
- (๓)..เมื่อนวดส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ให้นำกะทิส่วนที่เหลือไปตั้งไฟให้เดือดแล้วนำมาผสมกับแป้งที่ พักไว้ นวดจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำไปเทใส่พิมพ์ขนมและเข้าไปอบ.....

๙. ข้อพึงระวัง

- (๑).....อย่าให้ขนมไหม้หรือใช้ไฟแรงไฟ.....
- (๒).....
- (๓).....

๑๐. ข้อเสนอแนะ

- (๑).....ใส่ใจในการทำงาน.....
- (๒).....เน้นความสะอาดทุกขั้นตอน.....
- (๓).....ควรใช้น้ำกะทิขุ่นสด.....

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

- (๑) ชื่อ-สกุล.....นางจินดารัตน์ ชันดี.....
- (๒) ตำแหน่ง.....วิทยากรสัมมาชีพชุมชน.....
- (๓) เบอร์โทรศัพท์.....

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

- (๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....
- (๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....
- (๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....