

(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓)



**บันทึกเทคนิคส่งเสริมสัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)**

๑. ชื่อความรู้ขนมหม้อแกงโบราณ.....
๒. ชื่อเจ้าของความรู้นางจินดารัตน์ ชันดี.....
๓. ตำแหน่งเจ้าของความรู้
 - (๑) เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน
ที่อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....
 - (๒) ประชาชน
ที่อยู่บ้านเลขที่.....1..... หมู่ที่.....3..... ตำบล.....บ้านกลับ.....อำเภอ.....หนองโดน.....
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18190.....
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
 - (๑).....เพื่ออนุรักษ์ขนมไทยแบบโบราณ.....
 - (๒).....ทำเป็นอาชีพรองเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน.....
 - (๓).....
๕. ขั้นตอนการดำเนินงาน
 - (๑)...เตรียมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปีบ ไข่เป็ด มะพร้าว โดยใช้แป้ง 1 กก. น้ำกะทิ 7 กก. น้ำตาลปีบ 160 กรัม ไข่เป็ด 8 ฟอง (๒)..ผสมแป้ง 1 กก. กับน้ำกะทิ 3 กก. นวดให้เข้ากันในระหว่างนวดให้ผสม น้ำตาลปีบและไข่เป็ดลงไปด้วยเพื่อไม่ให้แป้งจับตัวและทำให้ขนมฟูนิ่ม ใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติ.....
 - (๓)..เมื่อนวดส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ให้นำกะทิส่วนที่เหลือไปตั้งไฟให้เดือดแล้วนำมาผสมกับแป้งที่พักไว้ นวดจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำไปเทใส่พิมพ์ขนมและเข้าไอบ.....
๖. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ
 - (๑).....ศึกษาหาความรู้และสูตรใหม่ ๆ อยู่เสมอ.....

(๒).....

(๓).....

๓. ข้อพึงระวัง

(๑).....อย่าให้ขนมไหม้หรือใช้ไฟแรงไฟ.....

(๒).....

(๓).....

๔. ข้อเสนอแนะ

(๑).....ใส่ใจในการทำงาน.....

(๒).....เน้นความสะอาดทุกขั้นตอน.....

(๓).....ควรใช้น้ำกะทิขุ่นสด.....

๕. ชื่อและตำแหน่งของผู้จัดการความรู้

(๑)ชื่อ-สกุลผู้จัดการความรู้.....นางจินดารัตน์ ขันดี.....

(๒)ตำแหน่งผู้จัดการความรู้.....วิทยากรสัมมนาซีพชุมชน.....

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....