

(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 การทำขนมทองหยอด

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางสาวพรรณทิพา ฤทธิแก้ว

๔. ที่อยู่บ้านเลขที่ ๓/๑ หมู่ ๒ ตำบลเจริญธรรม อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๑๕๐

๕. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

ขนมทองหยอดและฝอยทองเป็นขนมไทยโบราณประเภทหนึ่งที่ยินยอมทำกัน เพราะทำง่าย และคนไทยนิยมรับประทานและใช้ในงานพิธีต่างๆ ในฐานะวิทยากรสัมมาชีพ จึงอยากให้แม่บ้านที่เลี้ยงลูกอยู่กับบ้านและผู้สูงอายุมีรายได้เสริม จึงได้ส่งเสริมและฝึกทำขนมไทยเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม

๕. วัตถุประสงค์

- (๑) เพื่อใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
(๒) มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
(๓) อนุรักษ์การทำขนมไทยให้กับคนรุ่นต่อไป

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- (๑) ไข่เป็ดและไข่ไก่ (๒) น้ำตาลทราย
(๓) แป้งทองหยอด (๔) น้ำลอยดอกมะลิ

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- (๑) กะทะทองเหลือง (๒) กรวยหยอดฝอยทอง
(๓) ตะกร้อตีไข่ (๔) กะละมัง

(๕) ถาด

(๖) เตา

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

(๑) ผสมน้ำ น้ำตาลทราย ตั้งไฟให้เดือดพอเหนียว ตักน้ำเชื่อมขึ้นไว้สำหรับลอยทองหยอด ที่เหลือตั้งไฟต่อไปให้น้ำเชื่อมเหนียว

(๒) แยกไข่แดง ไข่ขาว

(๓) ตีไข่แดงให้ขึ้น ค่อยๆ ใส่แป้งทองหยอดแล้วคนให้เข้ากัน

(๔) หยอดไข่ที่ตีแล้วลงในน้ำเชื่อมที่ตั้งอยู่บนไฟ ใช้นิ้วชี้และนิ้วกลางเป็นตัวกำหนด ต้องการลูกเล็กหรือใหญ่ตามชอบ นิ้วหัวแม่มือจะเป็นนิ้วที่ช่วยรูดแป้งลงที่ปลายนิ้ว แล้วจึงสะบัดไข่ลงในน้ำเชื่อม

(๕) เมื่อทองหยอดสุกลอยขึ้น ตักใส่ในน้ำเชื่อมสำหรับลอย

๙. ข้อพึงระวัง

ขณะที่หยอด ถ่าน้ำเชื่อมขึ้นร้อนจัดให้เติมน้ำเปล่าได้เล็กน้อย ห้ามปิดไฟเด็ดขาด เพราะจะทำให้ ตัวขนมลึบ แบน เป็นไตไม่สุก

๑๐. ข้อเสนอแนะ

การหยอดใช้นิ้วหัวแม่มือกดทางข้อนิ้วแบ่งไปให้สุดปลายข้อ ให้ตัวขนมเลื้อนหยดลงสู่น้ำเชื่อมโดยการพลิกข้อมือให้นิ้วหัวแม่มือชี้ลงไปที่น้ำเชื่อม

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

จำหน่ายตามการสั่งซื้อ และการวางขายในตลาดที่ตำบลและพื้นที่ใกล้เคียง

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล นางสาวพรรณทิพา ฤทธิ์แก้ว

(๒) ตำแหน่ง วิทยากรสัมมาชีพชุมชน

(๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๖๓-๙๘๕๖๕๖๙

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ

.....

