**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

 (สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่)

 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

**2. ชื่อองค์ความรู้**

ขนมทองม้วน

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางฮัสนะห์ จาราแว

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ 25/1 หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านนอก อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์ 94130 หมายเลขโทรศัพท์ 089-2972122

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 เพื่อเป็นอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

**6. วัตถุประสงค์**

 สร้างรายได้สร้างอาชีพ

**7. วัตถุดิบ**

1. แป้งสาลี
2. น้ำตาล
3. กะทิ
4. เกลือ
5. งา

**8. อุปกรณ์**

1. เตาทองม้วน

 2. กะละมังสแตนเลส

 3. ปิ๊บ

 4. เครื่องนวดแป้ง

 5. เครื่องซีล

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

๑. ร่อนแป้งสาลีใส่ชามผสม ใส่นํ้าตาลแล้วคนให้นํ้าตาลกระจายเข้ากับแป้งอย่างทั่วถึง ทำหลุมไว้ตรงกลางแป้ง

๒. ตีไข่ไก่ให้แตกเข้ากันดี ผสมกับหัวกะทิ น้ำปูนใส และเกลือคนให้เข้ากันดีแล้วเทลงในหลุมแป้ง

๓. ใช้ที่ตีไข่ลวดคนให้แป้งค่อย ๆ ตกลงในหลุมน้ำนั้น จนแป้งกับเครื่องปรุงนํ้าเข้ากันดี ใส่งา ก็หยดคน การคนมากแป้งจะแข็งกระด้าง

๔. นำพิมพ์ทองม้วนมาอังไฟ (ไฟอ่อนสม่ำเสมอ) จนร้อนจัดใช้ลูกประคบแตะน้ำมันทาพิมพ์ ให้ทั่วทั้ง ๒ ด้าน อังให้ร้อนนิดหน่อย ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ ด้านหนึ่ง และปิดพิมพ์บีบให้สนิท แป้งส่วนเกินจะไหลทะลักออกมานอกพิมพ์เอง ฉะนั้นต้องสังเกตว่าพิมพ์ที่ใช้ปิ้งทองม้วน จะต้องใส่แป้งในปริมาณใด

๕. นำพิมพ์ที่หยอดแป้งแล้วอังไฟสักครู่ พลิกกลับข้าง พอเหลืองดี (สังเกตจากแป้งที่ไหลออกมานอกพิมพ์) ยกจากเตาปิ้ง ใช้มีดกรีดส่วนที่อยู่นอกพิมพ์ทิ้งไปเปิดพิมพ์ ใช้ปลายมีดแซะขึ้น และใช้นิ้วชี้มือที่จับมีดกดแผ่นทองม้วนกับมีด ลอกออกจากพิมพ์ วางบนเขียง

๖. ม้วนหรือพับทันทีขณะที่ยังร้อนจัด ถ้าเย็นจะแข็งกรอบ พับหรือม้วนไม่ได้ การม้วนต้องมีแกนกลมๆ นำจะสะดวกขึ้น พอเย็นเก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท ถ้าถูกลมจะอ่อนตัว ไม่กรอบ

๗. ควรใช้พิมพ์ปิ้งสัก ๒ พิมพ์สลับกัน ขณะตักแป้งหยอด คนแป้งบ้าง ถ้าข้นไปต้องเติมน้ำลงทีละน้อย เพราะถ้าแป้งข้นขนมจะหนา

สูตรนี้สามารถทำขนมรับประทานได้ ๑๐-๑๒ คน

**10. ข้อพึงระวัง**

 -

**11. ข้อเสนอแนะ**

**เทคนิคการประกอบ**

๑. ขนมทองม้วนอาจเรียกชื่ออื่นได้ เช่น ขนมทองพับที่มีชื่อต่างกันนี้ เรียกตามลักษณะที่ต่างกัน เมื่อทำเสร็จแล้ว ถ้าม้วนเป็นหลอด ก็เรียกทองม้วน ถ้าพับ เป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือพับครึ่ง หรือพับสี่ก็เรียกว่าทองพับ

๒. ทองม้วนอาจใช้แป้งข้าวเจ้าผสมแป้งสาลีอย่างละครึ่งได้ ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้าล้วนจะแข็งกระด้างกว่าใช้แป้งสาลีล้วน ซึ่งจะกรอบนุ่มดีกว่า

๓. ถ้าชอบรสเค็ม ลดน้ำตาล เพิ่มเกลือ เติมงาคั่ว และใบผักชี

**ลักษณะที่ดีของขนม** สีเหลืองทองสมํ่าเสมอ แผ่นบางกรอบ พับหรือม้วนได้ขนาดกรอบ แต่ไม่แข็งกระด้าง หอมไข่ร่วมกับกะทิและนํ้าตาลไหม้ รสหวานพอเหมาะ

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 จำนวน 1,000 ชิ้นต่อเดือน

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



****