



บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

- เกษตร ท่องเที่ยวชุมชน อื่น ๆ แปรรูป-อาหาร แปรรูป-เครื่องดื่ม
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย แปรรูป-ของใช้ ของประดับ
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

๒. ชื่อองค์ความรู้การทำพริกแกง.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางสาววย เขียวแก้ว

ที่อยู่บ้านเลขที่.....42..... หมู่ที่.....8..... ตำบล.....ดงตะงาว.....อำเภอ.....ดอนพุด.....
จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์.....18210.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

(๑).....ต้องการถ่ายทอดความรู้ให้คนทั่วไปทราบ.....

(๒).....

(๓).....

๕. วัตถุประสงค์

(๑).....เผยแพร่ให้คนรุ่นหลังทราบ.....

(๒).....

(๓).....

๖. วัตถุดิบที่ใช้

พริกแกงเผ็ด วัตถุดิบประกอบด้วย

๑. พริกแห้งใหญ่ ๒ กิโลกรัม
๒. พริกแห้งเล็ก ๓ กิโลกรัม
๓. ข่า ๕ กิโลกรัม
๔. ตะไคร้ ๕ กิโลกรัม

- ๕. กระจก ๒.๕ กิโลกรัม
- ๖. กะปิ ๘ กิโลกรัม
- ๗. มะกรูด ๕ กิโลกรัม
- ๘. หอมแดง ๓ กิโลกรัม
- ๙. กระเทียม ๓ กิโลกรัม
- ๑๐. พริกไทย ๒ ชีด
- ๑๑. เกลือ ๓ ชีด

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

ถ้วย, กะละมัง, เครื่องบด,

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. พริก พริกที่ใช้ในการโขลกน้ำพริกแกงใช้ได้ทั้งพริกสดและแห้ง ถ้าต้องการเผ็ดมากจะใช้พริกชี้หนู เผ็ดน้อยใช้พริกชี้ฟ้า
- พริกสด เลือกเม็ดแก่ สดใหม่ ไม่มีรอยเนา ไม่มีแมลงกัดแทะ ล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้ง หั่นเป็นชิ้น
 - พริกแห้ง เลือกที่ไม่เป็นรา สีแดงเข้ม เมื่อโขลกแล้วจะได้เครื่องแกงที่มีสีแดงสวย ผ่าแกะไส้ในและเมล็ดออก หั่นแช่น้ำให้นิ่ม ไม่ควรใช้น้ำร้อนเพราะจะทำให้สีและรสเผ็ดของพริกละลายไปกับน้ำ ก่อนโขลกบีบเอาน้ำออกให้หมด
๒. หอมแดง เลือกที่ไม่เนา ปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ หั่นให้ชิ้นเล็กจะได้โขลกได้ง่ายขึ้น การเรียกชื่อมักเรียกผิดว่า “หอมแดง”
๓. กระเทียม เลือกที่สด ไม่ฝ่อ ปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ ถ้าหัวใหญ่ให้หั่นจะโขลกง่าย
๔. กระจก เลือกรากอ้วน ๆ สด ล้างน้ำ ชูดผิวออก หั่นขวางบาง ๆ
๕. ข่า เลือกข่าแก่ในการทำเครื่องแกง ชูดรอยใบออก ล้างน้ำหั่นขวางบาง ๆ
๖. ขิง เลือกขิงแก่ เตรียมเช่นเดียวกับกระชาย
๗. ขมิ้น นิยมใช้ขมิ้นชันและขมิ้นอ้อย ขมิ้นชันจะมีสีเหลืองเข้มและกลิ่นฉุนกว่าขมิ้นอ้อย แต่มีขนาดเล็กกว่า แต่ในเครื่องแกงไทยนิยมใส่ขมิ้นอ้อย เพราะกลิ่นไม่แรง ส่วนขมิ้นชันจะใช้ในเครื่องแกงพะโล้ ปอกเปลือกก่อนโขลก
๘. มะกรูด จะใช้ผิวในการโขลกเครื่องแกง ใช้มีดคม ๆ ผานเอาเฉพาะผิวสีเขียว อย่าให้ติดผิวสีขาว หั่นบาง ๆ
๙. ตะไคร้ ใช้ส่วนลำต้น ล้างให้สะอาด หั่นขวางบาง ๆ
๑๐. รากผักชี ล้างให้สะอาด ตัดเหนือจากโคนลำต้นขึ้นมา ๑/๒ นิ้ว เพราะส่วนนี้จะหอม หั่นให้ละเอียด
๑๑. เครื่องเทศแห้ง ได้แก่ ลูกผักชี ยี่ห่วย ลูกจันทน์ ลูกกระวาน กานพลู อบเชย ต้องนำไปคั่วให้หอมก่อน ลูกจันทน์ต้องทุบเปลือกแข็งออก บุบเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนคั่ว ลูกกระวานที่คั่วแล้วแกะเปลือกออกใช้แต่เม็ดใน กานพลูแกะเอาเกสรออก อบเชยหักเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนคั่ว ส่วนพริกไทยเป็นเครื่องเทศแห้งชนิดเดียวที่ไม่ต้องคั่วก่อนใช้งาน การคั่วให้ใช้ไฟอ่อน คั่วทีละอย่างเพราะมีขนาดไม่เท่ากัน ถ้าคั่วพร้อมกันจะทำให้เหลืองไม่พร้อมกัน

๙. ข้อพึงระวัง

(๑).....วัตถุประสงค์ต้องสอดคล้อง.....

(๒).....

(๓).....

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑).....

(๒).....

(๓).....

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล.....นางสาวราย เขียวแก้ว.....

(๒) ตำแหน่ง.....ประธานกลุ่ม.....

(๓) เบอร์โทรศัพท์.....

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

(๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....

(๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....

(๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

.....

หมายเหตุ : ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์กรความรู้

๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐

๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมนาชีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ
เฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน

และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ

