



บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน
(เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)

๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)

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

๒. ชื่อองค์ความรู้การทำไข่เค็ม.....

๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางสาวลักขณา เฉลยวาเรศ

ที่อยู่บ้านเลขที่.....33..... หมู่ที่.....6..... ตำบล.....บ้านหลวง...อำเภอ..ดอนพุด.....

จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์...18210.....

๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)

(๑).....ต้องการถ่ายทอดให้คนรุ่นต่อไปทราบและศึกษา.....

(๒).....

(๓).....

๕. วัตถุประสงค์

(๑).....เผยแพร่ให้คนทั่วไปทราบ.....

(๒).....

(๓).....

๖. วัตถุดิบที่ใช้

- ไข่เป็ดดิบ ๑๐ ฟอง
- เกลือ ๑ ถ้วย
- น้ำสำหรับต้มน้ำเกลือ ๔ ถ้วย (หรือ ๑ ลิตร)

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

- ภาชนะสำหรับดองไข่ (เลือกภาชนะที่ไม่ทำปฏิกิริยากับเกลือ เช่น โพลีเอทิลีน แก้วพลาสติก กะละมัง หรือเครื่องเคลือบดินเผา)

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

วิธีทำไข่เค็ม

๑. ล้างไข่เปิดให้สะอาด สะเด็ดน้ำจนแห้งสนิท ใส่ลงในโหลแก้ว เตรียมไว้
๒. ทำน้ำเกลือสำหรับดองไข่ โดยใส่เกลือกับน้ำลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด และคนให้เกลือละลายจนหมด ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท
๓. เทน้ำเกลือที่เย็นแล้วลงในโหลไข่จนท่วมไข่ จากนั้นใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำวางทับลงไปให้ไข่เปิดจมอยู่ใต้น้ำตลอดเวลา ปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ในที่ร่ม นานประมาณ ๒-๓ อาทิตย์ สำหรับทำไข่ดาว เก็บไว้นานประมาณ ๒ อาทิตย์ สำหรับทำไข่ต้ม เก็บไว้นานประมาณ ๓ อาทิตย์

หลายคนชอบกินไข่เค็มที่มีไข่แดงเป็นน้ำมันเยิ้ม ๆ ออกมา เพราะทั้งมัน ทั้งอร่อย เทคนิคก็คือ หลังจากที่พักน้ำเกลือจนเย็นสนิทแล้ว ให้เติมเหล้าขาวลงไปใต้น้ำเกลือด้วยเล็กน้อย คนผสมให้เข้ากัน แล้วเทใส่ลงในโหล จะทำให้ไข่แดงเค็มที่ได้ก็จะเป็มน้ำมันเยิ้ม ๆ น่ากินนั่นเองค่ะ

วิธีทำต้มไข่เค็มให้อร่อย

การที่จะต้มไข่เค็มให้อร่อยนั้น มีเคล็ดลับอยู่ที่ "สารส้ม" ทำได้โดยใส่น้ำลงในหม้อ ใส่สารส้ม ๑ ก้อน หรือสารส้มป่นประมาณ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ตามด้วยไข่ไก่ นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง ต้มจนเดือด นานประมาณ ๘-๑๐ นาที ก็จะได้ไข่เค็มต้มสุคอ ร่อยไว้กินแล้ว

วิธีเก็บไข่เค็มให้นาน

ไข่เค็มที่นำไปต้มแล้วสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นานประมาณ ๑ เดือน ส่วนวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มต้มให้ได้นานที่สุดคือ ให้ใส่สารส้มลงไปแช่ในน้ำที่ต้มไข่ด้วย นอกจากจะยืดอายุไข่เค็มได้แล้ว สารส้มจะทำให้สีของเปลือกไข่ และเนื้อไข่ขาวสวยขึ้นอีกด้วย

๙. ข้อพึงระวัง

(๑).....อย่าใส่เกลือเยอะ ใส่ตามอัตราส่วน.....

(๒).....

(๓).....

๑๐. ข้อเสนอแนะ

(๑).....

(๒).....

(๓).....

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล.....นางสาวลักขณา เฉลยวาเรศ.....

(๒) ตำแหน่ง.....สตรี.....

(๓) เบอร์โทรศัพท์..... ๐๘๐๖๖๗๖๔๕๕.....

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) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ

เฉพาะนามสกุล .gif , . jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน

และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ