ชื่อองค์ความรู้ที่บันทึก

1.ชื่อภูมิปัญญาที่ทำการบันทึก คือ...............การทำขนมเบเกอร์รี่. (ขนมอบ).....................

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก ชื่อ.............นางสาวนฤมลวิเชียรสมร................................

ที่อยู่เลขที่........14/2..........หมู่ที่ .....4...... ตำบล........ยี่งอ.....อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส อาชีพ..............ค้าขาย...............อายุ........43......ปี โทร...........061-2641710..............

2.ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก

มีโอกาสได้รับเข้าฝึกอบรมด้านการทำขนมเบเกอร์รี่และมีความสนใจ จึงได้มีการศึกษาหาความรู้และหาโอกาสเพิ่มทักษะให้กับตนเอง จนสามารถทำเบเกอร์รี่ได้หลายอย่างและสามารถสอนให้กับบุคคลอื่นได้ ช่วยส่งเสริมอาชีพให้กับคนในชุมชนอีกทางหนึ่ง

3.จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก

การทำขนมอบ ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน ผู้ที่สนใจสามารถฝึกเพียงครั้งเดียวสามารถทำได้ แต่ข้อเสียของขนมอบ คือ เก็บได้ไม่นาน จึงไม่เหมาะที่จะผลิตเพื่อวางจำหน่ายหลาย ๆ วัน

4.กระบวนการผลิต

4.1 วัสดุอุปกรณ์

๑) แป้งเค้ก 6) ไข่ไก่

๒) นมผง 7) น้ำตาล

๓) ผงฟู 8) น้ำมันพืช

๔) เกลือ 9) น้ำสะอาด

๕) น้ำหอมกลิ่นวานิลา

4.2 ขั้นตอนการผลิต

๑. ตอกไข่ไก่ใส่กะละมัง แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว

๒. ตีไข่แดงกับส่วนผสมให้เข้ากัน ประมาณ ๕ นาที

๓. นำแป้งที่ร่อนไว้มาผสม คนให้เข้ากัน พักไว้

๔. ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูขาว โดยใส่ผงทาทา ๑ ช้อนชา

๕. นำแป้งที่ผสมแล้วมาเทรวมกัน คนให้เข้ากัน

๖. นำถ้วยพิมพ์มาทาเนยขาว แล้วนำกระดาษรองวางลงในถ้วย

๗. ตักแป้งที่ผสมแล้วใส่ลงในถ้วย

๘. นำไปอบในอุณหภูมิ ๑๕๐ – ๒๐๐ องศา นาน ๔๕ นาที - ๑ ชั่วโมง

-2-

ประโยชน์

เป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอีกทางหนึ่ง

5.เทคนิค/เคล็ดลับ

ต้องคอยเปิดดูเมื่อครบ ๔๕ นาที หากขนมเหลืองสวยแล้วก็นำออกจากเตาได้เลย

6.การถ่ายทอดสืบทอด

1.เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้ที่สนใจ จากหน่วยงานต่าง

2.สาธิตการทำขนมให้แก่ลูกหลานและคนในชุมชน

-----------------------------------------------------------