**ทำขนมขาไก่**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ ทำขนมขาไก่

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางไอนา มะยูโซ๊ะ

ที่อยู่เลขที่ 37 หมู่ที่ 4 บ้านเขาตันหยง ตำบลกะลุวอเหนือ

อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ แม่บ้าน อายุ 45 ปี

โทร. 084-5877166

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ขนมปังขาไก่''' คือ ขนมฝรั่งชนิดหนึ่งที่ทำมาจาก[[แป้งสาลี]]และส่วนผสมอื่นๆแล้วปั้นเป็นแท่งแล้วนำไปอบกรอบ เป็นสีเหลือง มีรสเค็มเล็กน้อย

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

1.เป็นขนมที่รับประทานง่าย สะดวกในการพกพา

 2.ขนมรับประทานง่ายและเหมาะสำหรับทุกวัย

**4. กระบวนการผลิต**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

1. แป้งขนมปัง 500 กรัม

2. ยีส 15 กรัม

3. น้ำเปล่า 250 กรัม

4. เนย 220 กรัม

5. น้ำตาลทราย 20 กรัม

6. เกลือ เล็กน้อย

7.เนยสำหรับทาขนม (ตามชอบ)

 **4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1. ผสมน้ำ ยีส แป้ง เกลือ น้ำตาลทราย และสุดท้ายใส่เนยลงในชามผสม

2. ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน นวดจนเข้ากัน ใส่ในชามผสมและนำแร๊ปพลาสติกแร๊ปปิดให้สนิท และพักไว้ 1 ชั่วโมง

3.เมื่อครบ 1 ชั่วโมง นำมารีดเป็นแผ่นและตัดเป็นเส้น ปิดไม่ให้อากาศเข้า 15 นาที

4. เปิดเตาไว้ที่อุณหภูมื 175 องศาเซลเซียส

5. เมื่อครบ 15 นาที นำแป้งที่ตัดไว้มาขึ้นรูปให้ได้ตามต้องการ

6. วางลงในถาดที่จะใช้เข้าเตาอบ

7. ปิดด้วยแร๊ปพลาสติกไม่ให้อากาศเข้า พักทิ้งไว้ 30 นาที

8. เมื่อครบเวลานำเข้าอบ 20-25 นาที

9. นำขนมที่สุกแล้วออกมาพักบนตะแกรงจนเย็น

10. เมื่อเย็นสนิทใส่ในถุง หรือภาชนะที่กันอากาศเข้าได้

 -2-

**ประโยชน์**

 -เป็นของทานเล่น เป็นของฝาก/ของที่ระลึก

 -สตรีในชุมชนมีงานทำ มีรายได้เสริม

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

ขนมขาไก่ ขนมทานเล่นยอดนิยมอีกชนิดหนึ่ง ที่มีส่วนผสมไม่มาก และหาได้ง่าย วิธีทำไม่ยากมากแต่ใช้เวลานานสักหน่อย แต่คุ้มกับการรอคอยแน่นอนค่ะ กับความหอม กรอบ และอร่อย

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

ขั้นตอนการทำขนมขาไก่ไม่ยุ่งยากสามารถที่จะถ่ายทอดได้แก่ผู้ที่สนใจ เพียงแต่ต้องเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำให้พร้อม ซึ่งการทำออกมาสำเร็จหรือไม่ขึ้นอยู่กับใจของผู้ที่จะทำ

…………………………………………………………..