



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร หมกปลาตอง จังหวัด ชัยภูมิ

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นายหลัก สัมพันธ์รักษ์

สถานที่ตั้ง โรงแรมเลิศนิมิตร

เลขที่ ๔๔๗ หมู่ - ถนน นิเวศรัตน์

ตำบล/แขวง ในเมือง อำเภอ/เขต เมืองชัยภูมิ

จังหวัด ชัยภูมิ รหัสไปรษณีย์ ๓๖๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘-๕๕๖๓-๒๖๕๑

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ห้องอาหารรื่นรมย์

สถานที่ตั้ง โรงแรมเลิศนิมิตร

เลขที่ ๔๔๗ หมู่ - ถนน นิเวศรัตน์

ตำบล/แขวง ในเมือง อำเภอ/เขต เมืองชัยภูมิ

จังหวัด ชัยภูมิ รหัสไปรษณีย์ ๓๖๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘-๓๕๓๑-๔๖๖๔

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒. ด้านประวัติ...

(- ๒ -)

๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ปลาตองเป็นปลารสธรรมชาติในบึงละหาน ของจังหวัดชัยภูมิ มีเนื้อที่หวาน ไขมันน้อย นำมาทำเป็น
ลาบและหมกด้วยใบตอง ตามวิธีการปรุงของชาวอีสาน มีรสชาติอร่อย สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของชาวบ้าน
ในการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ผสมผสานด้วยสมุนไพร ตามวิถีของอาหารเป็นยา.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำเนื้อปลาตองมาขูดให้ได้เนื้อละเอียด แล้วนำมาคลุกกับสมุนไพร พริก ข่า ยี่หระ สารชะนำ
หอมแดง ข้าวคั่ว พริกป่น.....

๒. ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว.....

๓. คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำมาห่อใส่ใบตอง.....

๔. ตั้งบนไฟอ่อน กลับด้านเป็นระยะๆ ประมาณ ๑๕ นาที.....

๕. นำมาหั่นพอดีคำ ทานคู่กับผักสมุนไพรพื้นบ้าน.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑. การหมกและย่างด้วยเตาถ่าน จะทำให้อาหารมีกลิ่นหอมและรสชาติดียิ่งขึ้น.....

๒. เพิ่มความอร่อยได้โดยการทานกับน้ำจิ้มแจ่ว.....

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น
ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☒ อื่นๆ (ระบุ) การปรุงอาหารด้วยการห่อหมก เป็นวิธีการปรุงดั้งเดิมของชาวอีสาน ซึ่งทำให้มีกลิ่น
และรสชาติอร่อย ต้องมีเวลาลงมือทำจริงๆ จะได้กลิ่นหอมและรสชาติที่หายไปอย่างแท้จริง.....

/๔. ด้านวัตถุดิบ...

(- ๓ -)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม
ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	ปลาตอง	เป็นแหล่งโปรตีนจากธรรมชาติ	บึงละหาน หรือตลาดเขียว (ตลาดชุมชนในอำเภอเมือง ชัยภูมิ)
๒.	พริก	ช่วยการไหลเวียนของโลหิต	ในท้องถิ่น

๓.	ยี่หระ	มีวิตามินซี และแคลเซียม	ในท้องถิ่น
๔.	สาระแหน่	ช่วยย่อยอาหาร ขับลม	ในท้องถิ่น
๕.	ข่า	ช่วยย่อยอาหาร ขับลม	ในท้องถิ่น
๖.	หอมแดง	กระตุ้นการย่อยอาหาร บรรเทาอาการท้องอืด และอาการปวดท้อง	ในท้องถิ่น

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☒ อื่นๆ (ระบุ) ..กระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น ด้านท่องเที่ยวและอาหาร.....

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

/ส. ภาพถ่าย...

๘. ภาพถ่ายเมนูอาหาร









ลงชื่อ.....หลัก สัมพันธ์รักษ์.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
 (...นายหลัก สัมพันธ์รักษ์...)
 ตำแหน่ง...ผู้จัดการทั่วไป.....
 วันที่.....๑๐.....เดือน.....กรกฎาคม.....พ.ศ. ๒๕๖๗