



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ไถ่อย่างบางตาล..... จังหวัด.....ราชบุรี.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)คุณราชน มะลิทอง...(เอ็กซ์).....

สถานที่ตั้ง.....ไถ่อย่างบางตาล ผู้ใหญ่ (และเอ็กซ์ไถ่อย่างบางตาล).....

เลขที่.....๔๐..... หมู่.....๑๓..... ถนน.....

ตำบล/แขวง.....หนองกบ.....อำเภอ/เขต.....บ้านโป่ง.....

จังหวัด.....ราชบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๗๐๑๑๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘ ๒๐๘๑ ๓๗๕๕.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)หมู่บ้านบางตาล.....

สถานที่ตั้ง.....บ้านบางตาล.....

เลขที่..... หมู่.....๑๓..... ถนน.....

ตำบล/แขวง.....หนองกบ.....อำเภอ/เขต.....บ้านโป่ง.....

จังหวัด.....ราชบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....๗๐๑๑๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘ ๒๐๘๑ ๓๗๕๕.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

จุดเริ่มต้นของไถ่อย่างบางตาลมีการสืบทอดกันมามากกว่า ๑๐๐ ปี ในอดีตไถ่อย่างบางตาลขายอยู่ที่สถานีรถไฟคลองบางตาล บ้านบางตาล ต.หนองกบ อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี เมื่อครั้งที่ยังเป็นจุดจอดแวะเติมน้ำมัน เติมน้ำสำหรับหัวรถจักรไอน้ำ โดยจะต้องหยุดที่สถานีนี้เป็นเวลานาน จึงมีชาวบ้านนำอาหารมาขายผู้โดยสารรถไฟระหว่างที่รอ หนึ่งในนั้นก็คือไถ่อย่างอันลือชื่อ ซึ่งชาวบ้านเล่าว่ามีชาวจีนคนหนึ่งอพยพมาอยู่ที่หมู่บ้านบางตาล เป็นผู้นำสูตรไถ่อย่างจากเมืองจีนมาบอกกับชาวบ้านตำบลบางตาล ปัจจุบันนี้หมู่บ้านบางตาลทำไถ่ขายกันทั้งหมู่บ้าน ทั้ง หมู 1 และ หมู 13 ต.หนองกบ อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี อยู่ตรงข้ามสถานีรถไฟคลองบางตาล หมู่บ้านแห่งนี้อยู่ไม่ไกลจากทางต่างระดับหนองตะเภา (มีป้ายบอกทางไปบ้านโป่งและกาญจนบุรี) ที่มาจากทางหลวงสาย 4 (ถนนเพชรเกษม) (เลยจังหวัดนครปฐมมาเพียง 15 กิโลเมตร) ขึ้นทางต่างระดับเลี้ยวเข้ามาที่ ทางหลวงสาย 323 (ถนนแสงชูโต) แค่นิดเดียว ก็จะมีทางเข้าหมู่บ้านจากฝั่งขวาของถนน เข้าไปเพียงไม่กี่กิโลเมตร (ปากทางริมถนนแสงชูโตมีป้าย ชุมวัดนักบุญมาร์กาเรตา บางตาล เป็นจุดสังเกต

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำกระเทียมโขลกและพริกไทยบดละเอียดมาคลุกรวมกันให้ได้ 3 ชีด
๒. นำกระเทียมโขลกและพริกไทยบดละเอียดที่คลุกรวมกันแล้ว มาผสมกับหางน้ำปลาครึ่งขวด น้ำเปล่าครึ่งแก้ว สีขมิ้นผสมน้ำแล้ว ๒ ช้อนโต๊ะ
๓. ผสมให้เข้ากัน สูตรนี้หมักไถ่ได้ ๓ ตัว
๔. นำไถ่มาสับออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ ซึ่งไถ่ ๑ ตัว แบ่งออกมาเป็น ๖ ชิ้นใหญ่ ได้แก่ ออก ๒ ชิ้น สะโพก ๒ ชิ้น และปีก ๒ ชิ้น
๕. นำไถ่ที่หั่นออกเป็นชิ้นใหญ่นำมาใส่ไม้สามง่ามเพื่อนำไปคลุกเคล้ากับเครื่องที่เตรียมไว้
๖. จากนั้นนำไถ่ที่ใส่ไม้แล้วคลุกเคล้าหมักเครื่องให้เข้ากัน ทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที
๗. นำไถ่ที่หมักไว้เอาไปย่างให้สุก

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

๑. ควรเลือกใช้ไถ่เนื้อ
๒. ควรเลือกใช้หางน้ำปลาจากอำเภอโพธาราม เพราะกลิ่นไม่ฉุนและกลิ่นไม่แรง เมื่อย่างแล้วชุกกลิ่นไถ่ให้หอมยิ่งขึ้น

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

- ☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) เป็นไถ่อย่างที่ขึ้นชื่อของจังหวัดราชบุรี เป็นไถ่อย่างประจำถิ่นที่โด่งดังและมีชื่อเสียง

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	กระเทียม	๑. ช่วยลดไขมัน LDL (ไขมันร้าย) ที่ไปสะสมในเลือด ต้นเหตุการเกิดภาวะไขมันในหลอดเลือดสูง ๒. ช่วยดับกลิ่นคาวในอาหาร เพิ่มรสชาติ และความเผ็ดร้อนอ่อน ๆ ให้อาหาร ๓. ช่วยบรรเทาอาการไอ แก้โรคผิวหนัง ช่วยรักษาแผล ๔. ช่วยแก้หอบหืด ขับเสมหะ อาการไอ ๕. ช่วย กระตุ้น การไหลเวียนของเลือด	
๒	พริกไทย	๑. ขับลมในลำไส้ ขับลมในท้อง ๒. แก้ปวดท้อง ๓. ช่วยขับไขมันส่วนเกินออกจากร่างกาย ๔. ใช้เป็นสมุนไพรลดน้ำหนัก ๕. แก้ลมวิงเวียน ๖. ช่วยย่อยอาหาร	
๓	ขมิ้น	๑. ขมิ้นมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระซึ่งช่วยในการชะลอวัยและชะลอการเกิดริ้วรอย ๒. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย ๓. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ผิวหนังมีสุขภาพดีแข็งแรง	

๔	ไก่	๑. ไก่จัดเป็นแหล่งโปรตีนที่ดีมาก เป็นโปรตีนที่ย่อยง่าย และมีไขมันน้อย ๒. มีวิตามินบี 3 หรือไนอาซิน ซึ่งช่วยบำรุงระบบประสาทและสมอง ๓. วิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตา ๔. วิตามินบี ๑๒ ช่วยบำรุงเซลล์เม็ดเลือด รวมทั้งกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย	
๕	หางน้ำปลา	– โปรตีนหรือกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย – วิตามิน บี 12	

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุติดและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☒ อื่นๆ (ระบุ) เชือกที่ใช้มัดไม้ที่ใช้เสียบไก่เวลา่าง จะใช้เชือกที่ทำจากผัดตบขวา

๘. ภาพถ่ายเมนูอาหาร



ลงชื่อ.....คุณราเชน มะลิทอง.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
 (.....คุณราเชน มะลิทอง.....)
 ตำแหน่ง.....เจ้าของร้านเอ็กซ์ไ่อย่างบางตาล.....
 วันที่.....๑๑.....เดือน.....กรกฎาคม.....พ.ศ....๒๕๖๗.....