



## แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

### ๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร... แกงคั่วชะครามปูไข่..... จังหวัด... สมุทรสาคร.....  
ประเภท  อาหารคาว  อาหารหวาน  อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น  
 ประจำ  เทศกาล  ฤดูกาล  อื่นๆ (ระบุ) .....

\*\*\*เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) ..... ชมรมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาคร.....  
สถานที่ตั้ง..... ร้านอาหารไม่.....  
เลขที่..... ๑๙๗/๑๓..... หมู่..... ถนน..... เจษฎาวิถี.....  
ตำบล..... มหาชัย..... อำเภอ..... เมืองสมุทรสาคร.....  
จังหวัด..... สมุทรสาคร..... รหัสไปรษณีย์..... ๗๕๐๐๐.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....

### ๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (\*\*\*)จำเป็นต้องมี

\*\*\*เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา  
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ  
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) .....  
สถานที่ตั้ง.....  
เลขที่..... หมู่..... ถนน.....  
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....  
จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....

\*\*\*QR Code พิกัดที่ตั้ง\*\*\*



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....  
.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....  
.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....  
.....

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	ชะคราม		
๒.	พุททะเล		
๓.	พริกแห้งเม็ดใหญ่		
๔.	กระเทียม		
๕.	ตระไคร้		
๖.	ผิวมะกรูด		
๗.	พริกไทย		
๘.	ข่าสับ		
๙.	กะทิ		
๑๐.	กะปิ		
๑๑.			

ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพรร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

อื่นๆ (ระบุ) .....

๖. ด้านโภชนาการ

เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

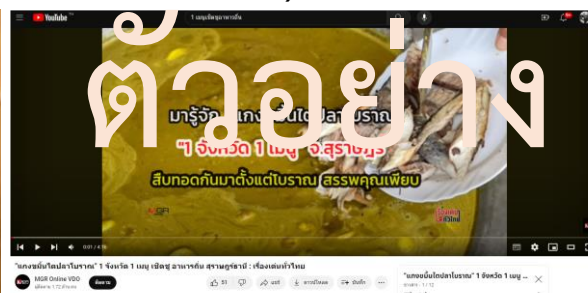
อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

อื่นๆ (ระบุ) .....

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายปราโมทย์ ชาวเมืองโขง)

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดสมุทรสาคร

วันที่.....เดือน.....สิงหาคม.....พ.ศ. ๒๕๖๗