



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....กะปิคั่ว..... จังหวัด.....ระยอง.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)พิราภรณ์ ทับทิมทอง.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านบ้านสะพานไม้.....

เลขที่.....๐๑๑..... หมู่.....ถนน.....ยมจินดา.....ตำบล/แขวง.....ท่าประดู่.....

อำเภอ/เขต.....เมืองระยอง.....จังหวัด.....ระยอง.....รหัสไปรษณีย์.....๒๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙ ๔๒๖๔ ๒๖๙๘.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านบ้านสะพานไม้.....

สถานที่ตั้ง.....จังหวัดระยอง.....

เลขที่.....๐๑๑..... หมู่.....ถนน.....ยมจินดา.....ตำบล/แขวง.....ท่าประดู่.....

อำเภอ/เขต.....เมืองระยอง.....จังหวัด.....ระยอง.....รหัสไปรษณีย์.....๒๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙ ๔๒๖๔ ๒๖๙๘.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

คนระยองทำกะปิ และขึ้นชื่อมานานตั้งแต่โบราณ จึงเกิดความคิดแบบชาวบ้านว่าสามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย และส่วนผสมแต่ละอย่าง หาได้จากการปลูกพืชผักสวนครัวที่มีอยู่ในบ้านจึงนำมาดัดแปรและได้เกิดเมนูนี้ขึ้นมา เรียกว่ากะปิคั่วแบบโบราณหาทานยาก

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. นำพริกแห้ง ตะไคร้ กระชาย พริกขี้หนู หอมแดง กระเทียมสด พริกขี้พาสด ใบมะกรูดเอามาซอยใช้ในการโรยหน้า เอาส่วนผสมทุกอย่างมาโขลกและตำให้ละเอียด
๒. ชูดมะพร้าวเพื่อที่จะนำมาคั้นเป็นกะทิ
๓. นำกะปิที่เตรียมไว้มาคั่วกับพริกแกงที่โขลกเรียบร้อยแล้ว
๔. ค่อยๆใส่น้ำกะทิลงไปทีละนิดคั่วให้ไหม้งวด และแตกมัน
๕. ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าวตามชอบ
๖. ใส่กุ้งแห้งลงไปเติมน้ำกะทิดีกเล็กน้อยเคี่ยวไปเรื่อยๆ คั่วไปเรื่อยๆจนแห้งคลุกคลีจนกะทิแตกมันดีลองชิมดูได้รสชาติเค็มหวานมันแล้วจึงตักขึ้น
๗. ใบมะกรูดที่หั่นฝอยเตรียมไว้ นำมาโรยลงไป
๘. ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟทานกับผักสดประเภทขมิ้นขาว แตงกวา มะเขือ ข้าวโพดอ่อน ถั่วฝักยาว

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.	กะปิ	มีแคลเซียม	ระยอง
๒.	กุ้งเคย	มีแคลเซียมและไอโอดีน	
๓.	ตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด ข่าอ่อน พริกชี้ฟ้าแดง พริกชี้หนู กระชาย พริกชี้หนู กระเทียมไทย น้ำตาล มะพร้าว	เป็นสมุนไพรและเครื่องเทศขับลมในร่างกายและบำรุง ปอด	
๔.	ผักสดเลือกได้หลากหลายตามใจชอบ		

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



(- ๔ -)

VDO ขั้นตอนการทำกะปิคั่ว



Link : <https://drive.google.com/file/d/1BsthPeiBAcbOohm03OLBwimrxABBDaGb/view?usp=sharing>

ลงชื่อ.....พิรภัทร์ ทับทิมทอง.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวพิรภัทร์ ทับทิมทอง)
ตำแหน่ง.....ผู้ประกอบการด้านอาหาร.....
วันที่..๑๖...เดือน..กรกฎาคม...พ.ศ...๒๕๖๗...