



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร..... ปิ่นขลิบปลาสลิดหอมบางบ่อ..... จังหวัด.....สมุทรปราการ.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นายจรูญ แสงวัฒน์.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....๕๐..... หมู่.....๔..... ถนน.....

ตำบล/แขวง.....บางบ่อ.....อำเภอ/เขต.....บางบ่อ.....

จังหวัด.....สมุทรปราการ.....รหัสไปรษณีย์.....๑๐๕๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๓ ๐๕๖ ๔๗๕๒.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านในตลาดบางบ่อ...(มีหลายร้าน).....

สถานที่ตั้ง.....ตลาดบางบ่อ.....

เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง.....บางบ่อ.....อำเภอ/เขต.....บางบ่อ.....

จังหวัด.....สมุทรปราการ.....รหัสไปรษณีย์.....๑๐๕๖๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

ประชาชนอำเภอบางบ่อ เลี้ยงปลาสด เป็นอาชีพ นำปลาสดมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

- ๑.แบ่งเอนกประสงค์ ๔ ถ้วย ๒.แบ่งข้าวเจ้า ๑/๔ ถ้วย
- ๓.เกลือป่น ๑ ช้อนชา ๔.ไข่ ๑ ฟอง
- ๕.หัวกะทิ ๓/๔ - ๑ ถ้วย ๖.น้ำปูนใส ๑/๔ ถ้วย ๗.น้ำมัน ๑/๔ ถ้วย
- ส่วนผสมดังนี้
- ๑.เนื้อปลานึ่งโขลกให้ฟู ๒๐๐ กรัม
- ๒.หอมแดงสับละเอียด. ๑๐๐ กรัม
- ๓.รากผักชี+กระเทียม+พริกไทยโขลกรวมกัน ๑ ช้อนโต๊ะ
- ๔.ข้าสับละเอียด(เราโขลก) ๒ ช้อนโต๊ะ
- ๕.น้ำตาลปี๊บ ๓ ช้อนโต๊ะ
- ๖.น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ
- ๗.น้ำมันสำหรับผัด ๒ ช้อนโต๊ะ

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

ทอดไฟปานกลาง
ใช้ปลาสด

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ปลาสดบางบ่อ	โปรตีนชั้นดี	เลี้ยงเอง/ตามบ่อปลา
			ตลาดบางบ่อ

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

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

(นายจรัญ แสงวัฒน์)

ตำแหน่ง.....

วันที่ ๑๕ เดือน กรกฎาคม พ.ศ ๒๕๖๗