



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

1. ข้อมูลเมนูอาหาร

1.1 ชื่อเมนูอาหาร.....โหลหมี่หรือหมี่หน้าเหลียว (หมี่น้ำหล่อ)..... จังหวัด.....ตรัง.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

1.2 ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

1.3 ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นางจันทิมา มุณีกุล.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านสีฟ้าไลฟ์สไตล์ฟู้ด.....-

เลขที่.....37.....หมู่.....-.....ถนน.....พัทลุง.....

ตำบล.....ทับเที่ยง.....อำเภอ.....เมืองตรัง.....

จังหวัด.....ตรัง.....รหัสไปรษณีย์.....92 000.....

หมายเลขโทรศัพท์.....086-942-9622.....

1.4 ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านสีฟ้าไลฟ์สไตล์ฟู้ด.....

สถานที่ตั้ง.....-

เลขที่.....37.....หมู่.....-.....ถนน.....พัทลุง.....

ตำบล.....ทับเที่ยง.....อำเภอ.....เมืองตรัง.....

จังหวัด.....ตรัง.....รหัสไปรษณีย์.....92 000.....

หมายเลขโทรศัพท์.....086-942-9622.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



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

2.1 ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

โหลหมีหรือหมีหน้าเหลือง (หมีน้ำหล่อ) หมีมงคลในตำนาน ซึ่งมีความหมายว่าเส้นบะหมี่ลวก ราดน้ำ (ในที่นี้เป็นน้ำเหนียว ๆ) มีหมูสามชั้น เนื้อไก่ กุ้งแห้ง ตับหมู เนื้อปู และเห็ดหอม เป็นวัตถุดิบหลัก คำว่า เหลืองมีความหมายถึง การรวมกันของเนื้อหลาย ๆ อย่าง ถ้าแปลง่าย ๆ ก็ประมาณเกาเหลา

ด้วยเมืองตรังในอดีตกว่า 100 ปี ที่ผ่านมามีอาหารของคนตรังเชื้อสายกวางตุ้ง ชาวจีนกวางตุ้งอพยพมาอยู่ตรัง จึงมีวัฒนธรรมการกินและวัฒนธรรมสายจีนหลากหลาย โดยเฉพาะโหลหมีหรือหมีหน้าเหลืองเป็นหมีมงคลที่มีในโรงงานงานบุญศาลเจ้าต่าง ๆ พิธีไหว้กุน (พิธีเลี้ยงทหารพระของคนตรังเชื้อสายจีน) และวันสุดท้ายของพิธีออกศพจังหวัดตรังเท่านั้น หากทานที่ไหนไม่ได้

2.2 วิธีการและขั้นตอนการปรุง

(1) เส้นหมีเหลืองเส้นเล็กลวก เนื้อไก่ หมู ตับหมู ปู กุ้งแห้ง หอมเจียว ต้นหอม พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน ตั้งน้ำซุ้เป็นน้ำสต็อกเอามาปรุง ผัดเนื้อหมู ไก่ ตับหมู ปู กุ้งแห้ง เห็ดหอมเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่ส่วนผสมที่ผัดลงในน้ำสต็อกที่เคี่ยวไว้ไม่ต่ำกว่า 3 ชั่วโมง ทิ้งเวลาไว้ประมาณ 10 นาที ปรุงรสด้วยสวามผสม (วิธีการทำนี้เป็นการทำปริมาณ 1 หม้อเบอร์ 50 โต๊ะจีนหรือเลี้ยงโรงงาน

(2) สำหรับการทำต่อจานวิธีการเดียวกันเพียงแต่เราต้องมีน้ำสต็อกไว้เพื่อเพิ่มรสชาติแบบดั้งเดิมใช้ระยะเวลาไม่นานเนื่องจากเนื้อทุกอย่างมีการหมักไว้แล้ว

2.3 เคล็ดลับการปรุง

- ลักษณะเด่นของโหลหมี หรือ หมีหน้าเหลืองคือการใส่ไข่ที่มีความเอกลักษณ์และการโรยด้วย หอมเจียว และต้นหอมซอย

- น้ำซุ้กระดูกหมูและโครงไก่ที่ผ่านการเคี่ยวกว่า 3.5 ชั่วโมง

- หอมแดงซอยทอดเพื่อนำมาโรยบนเส้นหมีเหลือง

- เส้นหมีเหลืองใส่ไข่ที่ทำเฉพาะในโรงงานของตรังเท่านั้น

3. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

4. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
	เส้นหมี่เหลืองสำหรับทำหมี่เหลือง	ใช้พลังงานคาโบไฮเดรต	
	จากโรงงานคนกวางตั้ง เนื้อหมู ไก่ ตับหมู	โรงงานคนซื้อจิ้นกวางตั้ง	
	หมูสามชั้น ปู กุ้งแห้ง ซีอิ๊วตราเกาะ	เป็นเหล่าโปรตีน แร่ธาตุ	
	พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน เห็ดหอม กะหล่ำปลี	ขับลม ช่วยขับไขมัน	
	หอมแดง ต้นหอม ไข่ไก่	ส่วนเกิน แหล่งวิตามิน	
		และสารต้านอนุมูลอิสระ	
		แก้หวัด	

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

5. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ) สำหรับการต่อยอดเมนูนี้ สามารถทำได้ง่ายด้วยการบรรจุภัณฑ์แบบฟรีซได้และอุ่นร้อนได้ อัดซีสปากขามและสามารถนำไปแช่ฟรีซในอุณหภูมิติดลบได้และสามารถส่งได้ทั่วประเทศ

6. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☒ อื่นๆ (ระบุ)เป็นวิธีทำโดยธรรมชาติ.....

7. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☒ อื่นๆ (ระบุ)ใช้เตาถ่านในการปรุงอาหาร.....

8. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....จันทิมา มณีกุล.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....นางจันทิมา มณีกุล.....)

ตำแหน่ง.....ผู้บริหารร้านสีฟ้าไลฟ์สไตล์ฟู้ด.....

วันที่...๑๕.....เดือน.....กรกฎาคม.....พ.ศ.....๒๕๖๗.....

