



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร เดี่ยว/เอี้ยวแก้ว จังหวัด นครปฐม

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นางพรทิพย์ ชาญสุวรรณ

สถานที่ตั้ง ตลาดนัด.ชอ.๒ เลขที่ - หมู่ - ถนน ทิพากร ตำบล/แขวง พระปฐมเจดีย์

อำเภอ/เขต เมืองนครปฐม จังหวัด นครปฐม รหัสไปรษณีย์ ๗๓๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘-๖๘๐๙-๖๔๓๒

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านขนมเดี่ยวเอี้ยวแก้ว

สถานที่ตั้ง ตลาดนัด.ชอ.๒ เลขที่ - หมู่ - ถนน ทิพากร ตำบล/แขวง พระปฐมเจดีย์

อำเภอ/เขต เมืองนครปฐม จังหวัด นครปฐม รหัสไปรษณีย์ ๗๓๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘-๖๘๐๙-๖๔๓๒

*** QR Code พิกัดที่ตั้ง ***



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

"ขนมเต็ยเอี้ยวก้วย" เป็นอาหารว่างของชาวจีนโบราณ โดยมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ อาทิ เต็ยเอี้ยวก้วย, อีวัก้วย ฯลฯ "อีวัก้วย" อีว...ภาษาจีน แปลว่าน้ำมัน ส่วนคำว่า "ก้วย" เป็นคำเรียกรวม ๆ ของขนมต่าง ๆ แผลโดยรวมก็คือขนมที่ทอดด้วยน้ำมัน ปัจจุบันในประเทศไทยถือว่าเป็นขนมที่หาทานได้ยากมาก ส่วนมากผู้ที่ทำขายจะเป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งได้รับการถ่ายทอดส่งต่อวิธีการทำมาจากบรรพบุรุษ โดยจะมีทั้งไส้คาวและไส้หวาน ให้เลือกลิ้มลอง

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

เป็นมรดกภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาของชาวไทยเชื้อสายจีนในประเทศไทย ซึ่งในปัจจุบันพบเจอได้ค่อนข้างยาก ควรค่าแก่การอนุรักษ์ให้คงอยู่สืบไป

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. ต้มมันเทศให้นิ่ม แล้วนำมันเทศมาขนาดกับแบ่งข้าวเหนียวให้นุ่ม เนียน
๒. ค่อย ๆ เติมน้ำมันเทศ จะได้ไม่แฉะไป
๓. เสร็จแล้วนำมาห่อไส้ได้เลย (ไส้หน่อไม้ ไส้กะหล่ำปลี ไส้ถั่ว ไส้เผือก)
๔. นำลงทอดในน้ำมันจนเหลืองกรอบ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	มันเทศ	บำรุงสายตา ด้านอนุมูลอิสระ	
๒	แบ่งข้าวเหนียว	ให้พลังงานสูง ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ	
๓	หน่อไม้	อุดมด้วยสารอาหาร เสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน	
๔	กะหล่ำปลี	ช่วยลดการอักเสบของแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้	

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๕	แครอท	บำรุงสายตา ช่วยกระตุ้นระบบ ขับถ่าย	
๖	เนื้อหมู	เสริมสร้างโปรตีนให้ร่างกาย	
๗	กุ้งแห้ง	ป้องกันภาวะกระดูกพรุน อุดม ไปด้วยไอโอดีน	
๘	ถั่วเหลือง	ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ	
๙	เผือก	เสริมสร้างภูมิคุ้มกันแก่ร่างกาย	

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....นางพรทิพย์ ช่วยสุวรรณ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางพรทิพย์ ช่วยสุวรรณ)

วันที่ ๒๕ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๑.๒ ส่งรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นที่น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดมาที่กลุ่ม LINE: ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวร.

หรือ E-mail : thelosttastess3@gmail.com



๒.๒ ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food



โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๖๔๕ ๒๙๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ คุณเอกชัย เกื้อทอง (ต้น)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔

คุณกษณัฐ สุขสวัสดิ์ (แก๊ง)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔