



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....แกงคั่วสับปรดไข่แมงดา ทอดฟู..... จังหวัด.....ประจวบคีรีขันธ์.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)นางสาวละออง เอี่ยมละออ.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านอาหารอิมมอกอิมใจ.....

เลขที่.....๒๘๘.....หมู่.....๙.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สามร้อยยอด.....อำเภอ/เขต.....สามร้อยยอด.....

จังหวัด.....ประจวบคีรีขันธ์.....รหัสไปรษณีย์.....๗๗๑๒๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๑ ๗๙๘๙๔๕๖,๐๖๕ ๒๙๖๒๖๕๖.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านอาหารอิมมอกอิมใจ ซีฟู้ด...@ คาเฟ่.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....๒๘๘.....หมู่.....๙.....ถนน.....-.....

ตำบล/แขวง.....สามร้อยยอด.....อำเภอ/เขต.....สามร้อยยอด.....

จังหวัด.....ประจวบคีรีขันธ์.....รหัสไปรษณีย์.....๗๗๑๒๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๑ ๗๙๘๙๔๕๖,๐๖๕ ๒๙๖๒๖๕๖.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

สมัยก่อนประกอบอาหารไม่เป็น แม่สามีได้มีการสอนให้ประกอบอาหารที่บ้าน เช่น แกงคั่วสับปะรด และตอนนั้นก็ออกรือด้วย ได้แมงตามากก็ลองทำมาประกอบอาหารคู่กับสับปะรดเป็นผลไม้เปรี้ยวหวาน พอนำมาปรุง เข้าด้วยกันก็พบว่ามีรสชาติที่อร่อยมาก อีกทั้งสับปะรดยังเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ทำให้การดัดแปลง นำมาปรุงอาหารเป็นแกงคั่วสับปะรดไข่มังดา ทอดฟู มีรสชาติที่อร่อยมาก

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง/เคล็ดลับการปรุง

รวนกะทิกับเครื่องแกงให้หอมถึงจะปรุงรสด้วยน้ำตาลเมืองเพชรหอมๆ และหัวน้ำปลาแท้ๆ ถึงจะใส่เนื้อ สับปะรดที่คั้นน้ำแบบเปรี้ยวหวาน

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	กะทิ+เครื่องแกง+สับปะรด	ช่วยให้ย่อยง่าย	
๒	น้ำตาล+น้ำปลา+ส้มมะขาม+ไข่มังดาฟู	ขับปัสสาวะและแก้	
		ท้องผูก ทำให้ผิวพรรณดี	
		เปล่งปลั่ง เลือดลม	
		ไหลเวียนได้ดีขึ้น	

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยี เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)







ลงชื่อ.....ละออง เอี่ยมละออ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวละออง เอี่ยมละออ)
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....