



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....แกงแคไก่เมือง..... จังหวัด.....เชียงราย.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....นางสาวยุวณิษฐ์ ทิศสกุล.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านสะพานงาช้างโตก.....

เลขที่..... ๒๒๖/๕๐-๕๕..... หมู่..... ๕..... ถนน..... สันโค้งน้อย.....

ตำบล/แขวง..... รอบเวียง..... อำเภอ/เขต..... เมืองเชียงราย.....

จังหวัด..... เชียงราย..... รหัสไปรษณีย์..... ๕๗๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐ ๕๓๗๑ ๖๔๔๐.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน).....ร้านสะพานงาช้างโตก.....

สถานที่ตั้ง.....อำเภอเมืองเชียงราย.....

เลขที่..... ๒๒๖/๕๐-๕๕..... หมู่..... ๕..... ถนน..... สันโค้งน้อย.....

ตำบล/แขวง..... รอบเวียง..... อำเภอ/เขต..... เมืองเชียงราย.....

จังหวัด..... เชียงราย..... รหัสไปรษณีย์..... ๕๗๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐ ๕๓๗๑ ๖๔๔๐.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

"แกงแค" เป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือ เป็นแกงที่ประกอบไปด้วยผักหลายชนิด โดยใส่เนื้อสัตว์เข้าไปด้วยหนึ่งอย่าง แต่ที่นิยมจะเป็นแกงใส่น้ำไก่ และจะเรียกชื่อแกงแคตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใส่นั้น เช่น แกงแคไก่ แกงแคขี้จิ้ง (อ่าน "แกงแคจิ้งจิว") แกงแคปลาแห้ง (อ่าน "แกงแคป้าแห้ง") แกงแคนก แกงแคกบแห้ง (อ่าน "แกงแคนแห้ง") เป็นต้น

๒.๒ ภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

คนโบราณนิยมรับประทานแกงแคในช่วงเปลี่ยนฤดูเพราะเป็นช่วงที่อากาศเปลี่ยน ร่างกายต้องปรับตัว บางคนมักเจ็บไข้ไม่สบายได้ง่าย แกงแคเป็นอาหารปรับธาตุในร่างกายให้สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงได้

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

วิธีการและขั้นตอนการปรุง

๑. ตำน้าพริก
๒. ผัดพริกแกง และใส่ไก่
๓. เติมน้ำสต็อก
๔. ใส่ผัก

เคล็ดลับการปรุง

มีการใส่สมุนไพรจี่ค่าน และยอดมะพร้าวอ่อน

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหาวัตถุดิบยาก
- ☒ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	หางหอย		ในพื้นที่
๒	จี่ค่าน		ในพื้นที่ชุมชน
๓			ในพื้นที่ชุมชน

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)
- ☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (ต่อ)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวยุวณิตย ทิศสกุล)
ตำแหน่ง ผู้จัดการร้านสะบันงาชนโตก