



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ปลาย่างตะไคร้

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) ร้านครัวรุ่งอรุณ

13 หมู่ 4, ถนนอรุณประเสริฐ, ตำบลโนนโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ, 37000

หมายเลขโทรศัพท์ [093 327](tel:0933277192)

[7192](tel:0933277192)

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ร้านครัวรุ่งอรุณ

13 หมู่ 4, ถนนอรุณประเสริฐ, ตำบลโนนโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ, 37000

หมายเลขโทรศัพท์ [093 327](tel:0933277192)

[7192](tel:0933277192)

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์ (- ๒ -)

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

คนไทยนิยมทานอาหารง่ายและดีต่อสุขภาพ วัสดุดิบหาง่ายใกล้ตัวจากท้องถิ่นในจานจะมีปลา ผัก และเครื่องเคียงต่าง ๆ โดยแต่ละคนสามารถสร้างสรรค์เป็นคำที่ตัวเองชอบได้

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

นำปลาซุบแบ่งทอดไฟกลาง เพื่อไม่ให้ไหม้น้ำมัน พื้ดัดในการทำน้ำจิ้ม เคี้ยวน้ำมะขามเปียกเองเป็นเวลา 2 ชม กว่า

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

- ใช้ปลานิล ที่มีความหวานและนุ่มในตัว
- ที่เด็ดที่น้ำราด มีความพิเศษตรงที่ทางร้านจะทำน้ำมะขามเปียกเอง

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1	ปลากะพง (เนื้อ)	มีโปรตีน ใช้พลังงาน	ชุมชน
2.	เครื่องเคียงสมุนไพรไทย (ขิง พริก มะนาว หอมแขก ถั่ว)	ให้วิตามิน เพิ่มความสดชื่น	ชุมชน
3	ผักสลัดเคียง	ให้วิตามิน ดีต่อสุขภาพ	ชุมชน
4	มะขามเปียก	ชูรสชาติอาหาร	ชุมชน

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

/๕. ด้านการเผยแพร่..

(- ๓ -)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

- ☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....นายนิวัฒน์ สู่เสน.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
ตำแหน่ง.เลขาธิการหอการค้าจังหวัดอำนาจเจริญ
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....