แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร แหนมเนือง จังหวัด อุดรธานี

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☑ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☑ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

*****เลือกเพียง ๑ รายการ**

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล น.ส. อรทัย ฝ้ายสีงาม

สถานที่ตั้ง ร้านวีทีแหนมเนือง

เลขที่ ๓๔๕/๑-๓ หมู่ ๒ ถนน โพศรี

ตำบล/แขวง หมากแข้ง อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัด อุดรธานี รหัสไปรษณีย์ ๔๑๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๒-๘๐๒๓๙๕๓

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (*จำเป็นต้องมี)**

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านวีทีแหนมเนือง

สถานที่ตั้ง วีทีแหนมเนือง

เลขที่ ๓๔๕/๑-๓ หมู่ ๒ ถนน โพศรี

ตำบล/แขวง หมากแข้ง อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัด อุดรธานี รหัสไปรษณีย์ ๔๑๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๒-๒๑๙๕๕๕

*****QR Code พิกัดที่ตั้ง*****

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

คุณทองผู้ก่อตั้งร้าน VT แหนมเนือง มีแนวคิดว่า แหนมเนือง เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ประกอบด้วยเนื้อหมู และพืชผักต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ เช่น ผักกาดหอม ช่วยต่อต้านมะเร็งในกระเพราะอาหาร สระแหน่เป็นยาขับลม ผักแพว ช่วยในการขับปัสสาวะ และประกอบกับจังหวัดอุดรธานี มีศักยภาพด้านการเกษตรกรรม เกษตรกรในการปลูกผัก เช่น ตำบลหนองไฮ ตำบลเชียงพิณ และละแวกไกล้เคียง เป็นการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรรมภายในพื้นที่ ส่วนการให้บริการทางร้านได้สร้างงานให้กับชาวบ้าน และละแวกไกล้เคียงเข้ามาช่วยในด้านการให้บริการ

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

แหนมเนืองเป็นอาหารสุขภาพที่ผลิตจากวัตถุดิบคุณภาพภายในท้องถิ่น ผลิตจำหน่ายและให้บริการโดยคนในท้องถิ่น โดยใช้ภูมิปัญญาในการแปรรูปวัตถุดิบ ทั้งเนื้อหมู ผักสด ผลไม้เครื่องเคียง เราคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพทั้งหมดมาประกอบอาหาร แปรรูปเป็นอาหารสุขภาพที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของแหนมเนือง และวัตถุดิบที่สดใหม่ ที่สร้างจากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ จนนำมาขยายต่อยอดเป็นช่องทางในการสร้างรายได้ สู่คนในท้องถิ่นจนถึงทุกวันนี้

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

เริ่มจากการผลิตเนื้อจากเครื่องจักรอันทันสมัยผ่านกรรมวิธีอันทันสมัยในการผลิต
๑. เตรียมเนื้อหมูโดยนำมาบด และนวดด้วยเครื่องคลุกเคล้าเครื่องปรุงให้เข้ากันจนนิ่ม
๒. นำเข้าเครื่องตัดปั้นเป็นก้อนทำให้เป็นชิ้นเล็ก
๓. นำใส่เครื่องเสียบหมูขึ้นรูปบนไม้ด้วยคนงาน ด้วยกรรมวิธีที่สะอาดถูกหลักอนามัย
๔. นำเข้าห้องเย็นเพื่อให้แข็งตัวก่อนจึงนำไปย่าง เป็นสูตรของทางร้าน เพื่อไม่ให้หมูแตกตัว ซึ่งจะทำให้นิ่มโดยใช้เวลาในห้องเย็นของร้าน ๕ นาที ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศา
๕. นำไปย่างด้วยเตาที่ผลิตเป็นการเฉพาะโดยทางร้านได้จดลิขสิทธิ์ไว้แล้ว มี ๔ เตา จากเตาที่ ๑-๔ จะใช้เวลา ๒ นาทีครึ่ง เป็นมาตรฐานที่สุกพอดี

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
☑ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☑ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	เนื้อหมูขาหลัง	เป็นแหล่งโปรตีนแล้วยังมี วิตามินบี ๑ ช่วยลดอาการเหน็บชา	เบทาโกร
๒	ผักกาดหอม	ต้านมะเร็งในกระเพาะอาหาร	ต. หนองโฮ
๓	สระแหน่	เป็นยาขับลม	ต. เชียงพิณ
๔	ผักแพว	ช่วยในการขับปัสสาวะ	ต. เชียงยืน

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☑ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๖. ด้านโภชนาการ

☑ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ภาพถ่าย และคลิปวีดิโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

ลงชื่อ ทอง ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นายทอง กุลธัญญวัฒน์)

ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ

วันที่ ๓๐ เดือน เมษายน พ.ศ ๒๕๖๘