



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ปลาสามทอดทรงเครื่อง.....จังหวัด.....อุดรธานี.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายณัฐพล ศรีจันทร์ธนิต.....

สถานที่ตั้ง.....ร้านครัวคุณนิต ๖๔ ซอย วัดป่าโนนนิเวศน์.....

เลขที่.....๖๔.....หมู่.....๗.....ถนน.....อุดรธุขุฎี.....

ตำบล/แขวง.....หมากแข้ง.....อำเภอ/เขต.....เมือง.....

จังหวัด.....อุดรธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๔๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๙-๔๔๒๒๙๖๒ / ๐๔๒-๒๔๖๑๒๘.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)ร้านครัวคุณนิต.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....๖๔.....หมู่.....๗.....ถนน.....อุดรธุขุฎี.....

ตำบล/แขวง.....หมากแข้ง.....อำเภอ/เขต.....เมือง.....

จังหวัด.....อุดรธานี.....รหัสไปรษณีย์.....๔๑๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๙๙-๔๔๒๒๙๖๒ / ๐๔๒-๒๔๖๑๒๘.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒.ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

เป็นการถนอมอาหารของชาวอีสานโบราณให้อาหารมีรสชาติเปรี้ยว และเจริญอาหาร

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ภาคอีสานมีแหล่งน้ำที่สำคัญหลายสาย หนึ่งในวัตุถุติบการดำรงชีวิต คือ ปลา โดยมีวิธีการเก็บรักษา แปรรูป ถนอมอาหาร หลากหลายรูปแบบ เช่น ปลาต้ม ปลาจืด ปลาแดดเดียว เป็นต้น

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

นำปลาที่ได้มาขอดเกล็ด ล้างน้ำให้สะอาด หมักด้วยเกลือ น้ำแซ่ข้าว ข้าวเหนียวนึ่งใหม่ น้ำมะพร้าว กระเทียม หมักทิ้งไว้ ๑-๒ คืน ปลาก็จะมีรสชาติเปรี้ยว หอม เป็นปลาต้ม นำมาปรุงสุก ประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

- ☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม

ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ปลาสด ขอดเกล็ด ควักไส้	แหล่งโปรตีน ไขมัน วิตามิน	แหล่งน้ำจืดในภาคอีสาน
๒	เกลือ	ป้องกันภาวะขาดน้ำ ความดันต่ำ	อ.บ้านดุง จังหวัดอุดรธานี
๓	กระเทียม หอมแดง พริก	ลดความดัน ลดคอเลสเตอรอล	ในจังหวัดอุดรธานี
๔	น้ำมะพร้าว	ต้านอนุมูลอิสระ	ในจังหวัดอุดรธานี
๕	ข้าวเหนียว	บำรุงเลือดลม เสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง ให้พลังงานสูง	ในแถบภาคอีสาน

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ณัฐพล.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นายณัฐพล ศรีจันทร์ธนิต)
ตำแหน่ง กรรมการผู้จัดการ บจก.คุณนิตฟู้ด
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....