



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

1. ข้อมูลเมนูอาหาร

1.1 ชื่อเมนูอาหาร พิคานย้าวบ้านย่างเตาถ่าน จังหวัด อุดรธานี

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

1.2 ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง 1 รายการ

1.3 ชื่อผู้ให้ข้อมูล น.ส.มะลิวรรณ ยืนยง

สถานที่ตั้ง ร้านเสื่อหลงป่า

เลขที่ 249/23 หมู่ - ถนน อัสวมิตร

ตำบล หมาแข้ง อำเภอ เมือง

จังหวัด อุดรธานี รหัสไปรษณีย์ 41000

หมายเลขโทรศัพท์ 085-519-1446

1.4 ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ร้านเสื่อหลงป่า

สถานที่ตั้ง

เลขที่ 249/23 หมู่ - ถนน อัสวมิตร

ตำบล หมาแข้ง อำเภอ เมือง

จังหวัด อุดรธานี รหัสไปรษณีย์ 41000

หมายเลขโทรศัพท์ 085-519-1446

QR Code พิกัดที่ตั้ง



2. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

2.1 ประวัติความเป็นมา

- เมื่อ 1 ปีที่แล้ว เมนูเนื้อ Picanha กำลังเป็นกระแสดังมากๆ ร้านอาหารหลายร้านหยิบยกเมนูนี้มาเล่น แต่ส่วนใหญ่เป็น Picanha นำเข้า
- ร้านเสือหลงป่า เป็นร้านแรกและร้านเดียวในจังหวัดอุดรที่นำ Picanha วัวบ้าน มาเสิร์ฟในแบบสากล
- นำวัตถุดิบท้องถิ่นมาตีความใหม่
- นำเสนอในรูปแบบสากล
- การจัดจานหน้าตาอาหารให้ดูทันสมัย
- เน้นคู่สี แดง + เหลืองของเลม่อน + สีเขียว + ขาวของเกลือ
- เมนู Signature ของเสือหลงป่า ที่สายเนื้อต้องสั่ง เพราะหาทานที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว

2.2 มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ทางร้านจะร่วมกับ Butcher คัดเลือกวัวเอง ซึ่งเป็นวัวที่เลี้ยงกินหญ้าตามทุ่งนาภาคอีสานของเรา รับซื้อจากเกษตรกรชาวบ้าน

- วัวจะต้องอายุไม่เกิน 2.5 ปี และต้องมีความอุดมสมบูรณ์ ถ้าวัวแก่กว่านี้เนื้อจะเหนียว แต่ถ้าอ่อนกว่านี้เนื้อวัวจะไม่มีรสชาติ เพื่อให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพที่สุดตรงนี้ต้องอาศัยความชำนาญในการเลือกวัว
- Picanha เป็นส่วนสะโพกด้านบน อยู่ช่วงปลายสันนอก มีส่วนเนื้อไขมันบางๆ เรียกว่า Fat Cap ซึ่งเป็นจุดเด่นของเนื้อส่วนนี้
- Picanha วัวบ้าน จะต่างจาก Picanha นอกคือ มีรสชาติเข้มข้น หอมมัน เนื้อแน่นแต่ไม่เหนียว ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของวัวบ้านมีความเป็น “Beefly Flavor” ชัดเจน
- ใช้ถ่านอัดแท่งจากกะละมะพร้าว ที่ผลิตโดยเกษตรกรจากอ.น้ำโสม จ.อุดรธานี
- ไฟแรงสม่ำเสมอ ถ่านน้อย กลิ่นหอมธรรมชาติ เผาไหม้นาน ความนุ่มความร้อนได้ดี
- เนื้อที่ย่างออกมาจะมีความหอม อร่อย และได้กลิ่นกะละมะพร้าวจากธรรมชาติ
- ทำให้สามารถความนุ่มความสุกตามที่ถูกคำเลือกได้

เสิร์ฟพร้อมเกสรเกลือบ้านดุง จ.อุดรธานี

- เกสรเกลือ คือ ผลึกเกลือธรรมชาติชั้นแรก ที่ลอยขึ้นมาเหนือน้ำ
- สีขาวนวล เป็นเกลือบริสุทธิ์ชั้นดี รสชาตินัว ติดหวานปลายนิดๆ ไม่เค็มบาดลิ้น ที่สำคัญ ไม่ติดขม อร่อยไม่แพ้เกลือชมพู หรือเกลือหิมาลัยยี่ห้อแพงๆ
- เกลือบ้านดุง เป็นเกลือสินเธาว์โบราณที่มีชื่อเสียงมากเพราะตั้งอยู่บนชั้นหินเกลือขนาดใหญ่
- เกลือบ้านดุงขึ้นชื่อว่าเป็นเกลือที่มีคุณภาพและมีรสชาติดีกว่าเกลือทะเลเพราะไม่มีซัลเฟตมาก

2.3 วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

- หลังจากได้วัตถุดิบที่ดีแล้วนำมาหั่นอย่างระมัดระวังจะทางซอสสูตรพิเศษของเสือหลงป่า
- ทาบางๆ ไม่มีการหมัก
- ซอสจะไม่ไปเปลี่ยนรสชาติของเนื้อ แต่จะชูรสเนื้อให้เด่นชัดขึ้น

3. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหาวัตถุดิบยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) เป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ที่เกษตรกรมีแรงกดดันทั้งทางด้านต้นทุน และทางด้านการตลาด

ด้านต้นทุน ปัจจุบันการเลี้ยงวัวเนื้อของเกษตรกรไทย ไม่สามารถแข่งขันด้านต้นทุนจากต่างประเทศได้ ยกตัวอย่างเนื้อจากออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ มีต้นทุนถึงร้านอาหาร ถูกกว่าเนื้อวัวบ้าน

ด้านการตลาด - เนื้อวัวบ้านไม่สามารถยกระดับด้วยตัวเองได้ สังเกตได้จากเนื้อทุกส่วนมีราคาเท่ากันหมด ที่กิโลละ 260-300 บาท ไม่เหมือนเนื้อวัวจากต่างประเทศ ที่แยกราคาสูงต่ำ แต่ละชิ้นส่วนได้ ตามความนิยมของลูกค้า ทำให้ผลกำไรไม่สร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรไทยเลี้ยงวัวเนื้อมากนัก ทางร้านเล็งเห็นปัญหานี้จึงได้พัฒนาวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูงและผ่านการคัดสรรแล้ว และให้ราคาที่สูงกว่าท้องตลาดและนำมาตีความใหม่ นำเสนอในรูปแบบสากล การจัดจานหน้าตาอาหารให้ดูทันสมัย ทำให้เนื้อวัวบ้านมีมูลค่าสูงขึ้นกลายเป็นเมนู Signature ของร้านอาหาร ที่สายเนื้อต้องสั่ง เพราะหาทานที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว

4. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1.	วัวบ้านที่เลี้ยงกินหญ้าตามทุ่งนาภาคอีสานของเรา รับซื้อจากเกษตรกรชาวบ้าน	Picanha วัวบ้าน จะต่างจาก Picanha นอกคือ มีรสชาติเข้มข้น หอมมัน เนื้อแน่นแต่ไม่เหนียว ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของวัวบ้านมีความเป็น “Beefly Flavor” ชัดเจน	วัวที่เลี้ยงโดยเกษตรกรภายในจังหวัดอุดรธานี
2.	ถ่านอัดแท่งจากกะลามะพร้าว ที่ผลิตโดยเกษตรกรจากอ.น้ำโสม จ.อุดรธานี	1.ไฟแรงสม่ำเสมอ ถ่านน้อย กลิ่นหอมธรรมชาติ เผาไหม้นาน ความคุมความร้อนได้ดี 2.เนื้อที่ย่างออกมาจะมีความหอม อร่อย และได้กลิ่นกะลามะพร้าวจากธรรมชาติ 3.ทำให้สามารถควบคุมความสุกตามที่ถูกคัดเลือกได้	เกษตรกรจากอ.น้ำโสม จ.อุดรธานี
3.	เกสรเกลือ	สีขาวนวล เป็นเกลือบริสุทธิ์ชั้นดี รสชาติฉ่ำ ติดหวาน ปลายนิดๆ ไม่เค็มบาดลิ้น ที่สำคัญ ไม่ติดขม อร่อยไม่แพ้เกลือชมพู หรือเกลือหิมาลายันราคาแพงๆ	บ้านดุง จ.อุดรธานี

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

5. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

6. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ มะลิวรรณ ยืนยง ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวมะลิวรรณ ยืนยง)
ตำแหน่ง เจ้าของร้าน
วันที่ 30 เดือน เมษายน พ.ศ 2568