



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร..ไก่ช่อและ.....จังหวัด.....ปัตตานี.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล ..นางสาวเขาดะห์ ปะจุ

สถานที่ตั้ง.....ชุมชนบ้านกูแบอีเตะ

เลขที่.....๑๙/๓๗.....หมู่.....๑๐.....ถนน.....รามโกมุท...ซอย ๔.....

ตำบล/แขวง.....บานา.....อำเภอ/เขต.....เมือง.....

จังหวัด.....ปัตตานี.....รหัสไปรษณีย์.....๙๔๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑-๒๗๗๓๓๗๕.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ..ร้าน ไก่ช่อและ..กะเมาะ...

สถานที่ตั้ง.....ปากซอยรามโกมุท ซอย ๔

เลขที่.....-.....หมู่.....๑๐.....ถนน.....รามโกมุท.....

ตำบล/แขวง.....บานา.....อำเภอ/เขต.....เมือง.....

จังหวัด.....ปัตตานี.....รหัสไปรษณีย์.....๙๔๐๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๘๑-๒๗๗๓๓๗๕.....

พิกัดที่ตั้ง : <https://maps.app.goo.gl/TZmL๘๒YrH๑STC๑GW๙>



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ไก่ช่อและ หรือที่รู้จักในภาษามลายูว่า Ayam Golek เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดปัตตานี คำว่า “ช่อและ” หรือ “golek” ในภาษามลายูแปลว่า “กลิ้ง” หรือ “พลิกไปพลิกมา” สะท้อนถึงกรรมวิธีการปรุงอาหารที่ต้องนำไก่ซึ่งคลุกเคล้าด้วยเครื่องแกงมาอย่างบนแปลวไฟร้อน พลิกกลับไปมาจนเครื่องแกงซึมเข้าสู่เนื้อไก่ ส่งกลิ่นหอมอบอวลและให้รสชาติเข้มข้น อาหารจานนี้เป็นผลจากการสั่งสมองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวปัตตานีที่ได้รับการถ่ายทอดต่อกันมายาวนานกว่า ๑๐๐ ปี เชื่อกันว่าไก่ช่อและมีต้นกำเนิดจากชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู ซึ่งนิยมใช้กะทิ สมุนไพร และเครื่องเทศในการปรุงอาหาร อันเป็นวัฒนธรรมร่วมของชาวมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทั้งในประเทศไทย มาเลเซีย และอินโดนีเซีย หากย้อนกลับไปในช่วงพุทธศตวรรษที่ ๒๑-๒๓ จังหวัดปัตตานีเคยเป็นศูนย์กลางการค้าและการเดินเรือที่สำคัญ มีพ่อค้าจากอินเดีย จีน อาหรับ ญี่ปุ่น

/ฮอลันดา...

อังกฤษ และโปรตุเกส เข้ามาติดต่อค้าขายอย่างคึกคัก วัฒนธรรมการปรุงอาหารด้วยเครื่องเทศจากอินเดียได้จึงเข้ามา มีบทบาทสำคัญและหล่อหลอมกลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและรสชาติอาหารของชาวปัตตานีอย่างแนบเนียน บางข้อมูลเชื่อว่า ไก่ขอและอาจเริ่มต้นจากอาหารในวัง ใช้ต้อนรับแขกผู้มีเกียรติและเลี้ยงฉลองในงานสำคัญต่าง ๆ ของเจ้าเมือง ก่อนจะแพร่หลายสู่ประชาชนทั่วไป โดยกรรมวิธีการปรุงมีความซับซ้อน ต้องอาศัยทักษะ ความอดทน และการฝึกฝนอย่างต่อเนื่องตั้งแต่เยาว์วัย ถ่ายทอดจากครูภูมิปัญญาสู่ลูกหลานผ่านการสังเกตและการลงมือทำ ไม่มีการจดบันทึกสูตรไว้อย่างชัดเจนในตำราใด ๆ ด้วยเหตุนี้ ไก่ขอและจึงเป็นมากกว่าอาหาร หากแต่เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชาวปัตตานีอย่างลึกซึ้ง ทั้งในด้านรสชาติ ศิลปะการปรุง และความตั้งใจในการรักษาสูตรดั้งเดิมให้คงอยู่ต่อไป ปัจจุบันมีผู้ผลิตไก่ขอและมากกว่า ๖๐ รายในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่ยังคงใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิม ทว่ากลับประสบปัญหาหลายประการ อาทิ ขาดผู้สืบทอดรุ่นใหม่ ต้นทุนวัตถุดิบที่เพิ่มสูงขึ้น ความหายากของวัสดุ เช่น ไม้ไผ่หรือถ่านกะลามะพร้าว และข้อจำกัดด้านอายุการเก็บรักษา ทำให้การขยายกำลังการผลิตทำได้ยาก ในขณะที่ความต้องการบริโภคกลับเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง แม้ไก่ขอและจะได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในฐานะของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดปัตตานี แต่การขาดการสืบทอดองค์ความรู้ดั้งเดิมอย่างจริงจังจากคนรุ่นใหม่ กำลังกลายเป็นปัจจัยเสี่ยงที่อาจทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมด้านอาหารนี้ต้องสูญหายไปในอนาคต

๒.๒ ภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

อาหารพื้นถิ่นไม่ใช่เพียงแค่อาหาร หากแต่เป็นหนึ่งในเครื่องมือทางวัฒนธรรมที่สะท้อนอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาของชุมชนได้อย่างลึกซึ้ง “ไก่ขอและ” หรือ Ayam Golek เป็นหนึ่งในตัวอย่างที่เด่นชัดที่สุดของอาหารพื้นถิ่นจังหวัดปัตตานี ซึ่งหลอมรวมคุณค่าทางวัฒนธรรม สังคม ศาสนา และเศรษฐกิจไว้อย่างแนบแน่น โดยมีลักษณะเด่นของภูมิปัญญาในหลายด้าน ดังนี้:

๑) กรรมวิธีการปรุงอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาพื้นบ้าน

ไก่ขอและ มีลักษณะเด่นตั้งแต่ชื่อเรียกที่มาจากภาษามลายูถิ่น คำว่า “golek” หรือ “ขอและ” ซึ่งแปลว่า “กลิ้ง” อธิบายถึงวิธีการย่างไก่แบบดั้งเดิมที่ต้องพลิกกลับไปกลับมาบนเตาถ่าน จนเครื่องแกงซึมซาบเข้าสู่เนื้อไก่อย่างทั่วถึง การปรุงไก่ขอและจึงไม่ใช่เพียงแค่การย่าง แต่เป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยทั้งศิลปะและความรู้เฉพาะตัวที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น การเตรียมเครื่องแกงนั้นใช้วัตถุดิบพื้นบ้านทั้งหมด ได้แก่ พริกแห้ง หอมแดง ขิง กระเทียม กะปิ มะขามเปียก น้ำตาลแว่น กะทิ เกลือหวานปัตตานี ซึ่งเป็นเกลือที่มีรสเค็มแตกต่างจากเกลือแหล่งอื่น หากใครได้ชิมจะพบว่า เกลือปัตตานีไม่มีรสเค็มแบบโดดๆ แต่จะมีความกลมกล่อม มีรสหวานปะแล่ม ซึ่งต้องใช้ความรู้ทางภูมิปัญญา ในการเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ มีคุณภาพสูง เช่น การเลือกมะพร้าวแก่เพื่อคั้นกะทิให้ได้น้ำกะทิที่มันเข้มข้นและไม่เหม็นหืน การเคี่ยวน้ำกะทินานกว่า ๒ ชั่วโมงจนแตกมัน ถือเป็นเคล็ดลับที่ทำให้น้ำแกงมีรสชาติกลมกล่อมและเก็บไว้ได้นานโดยไม่บูดง่าย

๒) ภูมิปัญญาแฝงในการถ่ายทอดความรู้

ภูมิปัญญาในการทำไก่ขอและไม่ได้ถ่ายทอดผ่านตำรา แต่ส่งต่อด้วยการ เรียนรู้แบบมุขปาฐะ (ปากต่อปาก) และ การฝึกปฏิบัติจริงตั้งแต่เยาว์วัย โดยเฉพาะในครอบครัวของผู้ที่สืบทอดอาชีพด้านอาหาร ผู้หญิงในบ้านจะเริ่มเรียนรู้ตั้งแต่การช่วยเตรียมวัตถุดิบ สังเกตแม่หรือยายทำอาหาร และค่อยๆ ซึมซับทักษะผ่านประสบการณ์จริง ความรู้เหล่านี้เป็นลักษณะของความรู้ฝังลึก ที่อยู่ในรูปแบบความชำนาญเฉพาะบุคคล ไม่สามารถเขียนเป็นสูตรตายตัวได้ จำเป็นต้องฝึกฝนต่อเนื่อง จึงจะสามารถจับจังหวะไฟ กลิ่น และรสชาติได้อย่างแม่นยำ เช่น การรู้ว่าเมื่อใดกะทิ “แตกมัน” จึงจะใส่เครื่องปรุง หรือจะรู้ได้จากกลิ่นว่าไก่อย่างรอบใดถึงจุดเหมาะสม

๓) วิธีการย่างที่แฝงด้วยศิลปะการควบคุมไฟ

การย่างไก่ขอและแบบดั้งเดิมใช้อุปกรณ์พื้นบ้าน เช่น ไม้ไผ่สำหรับหนีบไก่ ใบตองสำหรับมัดและถ่านจากกะลามะพร้าวเพื่อให้ได้กลิ่นหอมเฉพาะตัว การย่างต้องทำซ้ำถึง ๓ รอบ โดยระหว่างรอบจะราดน้ำแกงเพื่อให้เครื่องแกงซึมซาบเข้าไปในเนื้อไก่ การควบคุมไฟต้องละเอียดอ่อน ไม่ให้ไก่ไหม้แต่ยังต้องให้สุกทั่วถึง ถือเป็น ศิลปะการย่างแบบภูมิปัญญา ที่ต้องอาศัยความชำนาญสูง

๔. บทบาทของไก่หมอและในวัฒนธรรมและพิธีกรรม

ไก่หมอและไม่เพียงเป็นอาหารประจำบ้านเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทสำคัญในงานประเพณีสำคัญของชาวไทยมุสลิม เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองวันรายอ (ตรุษอีดิลฟิตรี) โดยมีกรับประทานร่วมกับ “ข้าวเหนียวตุปะ” หรือข้าวหลาม ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของวันเฉลิมฉลอง นอกจากนี้ยังใช้ในงานต้อนรับแขก งานรวมญาติ และงานเลี้ยงสังสรรค์ในชุมชน เป็นอาหารที่แสดงถึงความเอื้อเฟื้อ น้ำใจ และความภาคภูมิใจของเจ้าบ้านในวัฒนธรรมของตน

๕. วิธีการขายแบบเร่ สะท้อนภาพวิถีชุมชน

ในอดีต แม่ค้าจะเดินทูนกะละมังไก่หมอและขายตามตลาดและพื้นที่ชุมชน หรือเร่ขายร่วมกับข้าวหลามในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานชักพระโคกโพธิ์ งานแข่งขันกีฬา งานบรียาธรรม งานกาชาด หรือมหกรรมอาหารประจำจังหวัด ฯลฯ ภาพของแม่ค้าขายไก่หมอและจึงกลายเป็นภาพจำของวิถีชีวิตคนปัตตานีที่ผูกพันกับอาหารพื้นถิ่น

๖. คุณค่าทางสุขภาพและโภชนาการ

ไก่หมอและถือเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เนื่องจากเนื้อไก่เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี และการย่างทำให้ลดไขมันส่วนเกิน โดยไม่ใช้น้ำมันในการปรุง ทั้งยังประกอบด้วยเครื่องแกงที่เต็มไปด้วยสมุนไพร เช่น หอมแดง ขิง กระเทียม พริกแห้ง ซึ่งช่วยกระตุ้นการย่อยอาหาร เสริมภูมิคุ้มกัน และสร้างกลิ่นหอมที่ชวนรับประทาน

๗. สัญลักษณ์ของอัตลักษณ์ท้องถิ่นและวัฒนธรรมที่ควรอนุรักษ์

ไก่หมอและเป็น อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวปัตตานี ทั้งในรสชาติ รูปแบบการปรุง และบริบทการบริโภค เป็นเสมือน “อาหารประจำตัว” ที่สะท้อนบุคลิกคนในท้องถิ่น เช่น ความอดทน ความละเอียดลออ ความศรัทธาในวัฒนธรรม และการรักษาประเพณีอย่างเหนียวแน่น แม้ปัจจุบันจำนวนผู้สืบทอดลดลงจากหลายปัจจัย เช่น อายุของผู้ปรุงเดิมสูงขึ้น การขาดทายาท ความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและวัตถุดิบ แต่ไก่หมอและก็ยังเป็นที่ต้องการสูงในตลาด และได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในอาหารพื้นถิ่นที่ควรส่งเสริมและอนุรักษ์

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

เครื่องปรุงสำหรับทำไก่หมอและ ประกอบด้วย ไก่ พริกแห้ง หอมแดง ขิง กระเทียม กะปิ มะขามเปียก เกลือหวานปัตตานี น้ำตาลแว่น และกะทิ ล้วนเป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่ปัตตานี โดยมีเคล็ดลับพิถีพิถันในองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาในการคัดสรรเตรียมวัตถุดิบให้มีคุณภาพ เช่น พริกแดง หอมแดง กระเทียม ขิง ไก่ นำไปล้างให้สะอาดก่อนปรุง โดยเฉพาะไก่ ต้องทำความสะอาดไม่ให้มีกลิ่นคาวหลงเหลือ เพื่อให้ไก่หมอและที่ปรุงเสร็จมีแต่กลิ่นหอมกรุ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องแกง กะทิต้องคั้นสดใหม่ โดยให้เลือกมะพร้าวผลแก่จะทำให้มีความมัน ให้รสชาติกลมกล่อม ตลอดจนใช้เวลาในการเคี่ยวกะทินาน ๒ ชั่วโมง เพื่อให้ น้ำแกงไก่หมอและเก็บไว้ได้นานถึง ๒ วัน โดยไม่เสียรสชาติ ซึ่งเป็นวิธีการทางธรรมชาติที่ใช้องค์ความรู้ทางภูมิปัญญา

วิธีการปรุงน้ำแกง พริกแห้งแช่น้ำ หอมแดง กระเทียมปอกเปลือกรวมทั้งขิงโขลกรวมกันหรือบดให้ละเอียด เอาหัวกะทิตั้งไฟนำเครื่องแกงที่โขลกแล้วลงไปคลุก ใช้เวลาเคี่ยวประมาณ ๒ ชั่วโมง จนกะทิแตกมัน ปรุงรสด้วยเกลือ มะขามเปียก ทำการชิม ให้มีรสชาติกลมกล่อมหวานแฉะลิ้น การปรุงน้ำแกงให้ได้รสชาติกลมกล่อมหวานแฉะลิ้น อันเป็นรสชาติดั้งเดิมที่เป็นอัตลักษณ์ของไก่หมอและ ผู้ปรุงจำเป็นจะต้องใช้ประสบการณ์ ฝึกฝนตั้งแต่วัยเด็ก จากครุภูมิปัญญาที่ทำไก่หมอและ เรียนรู้ระหว่างการทํางาน เรียนรู้ผ่านการสังเกต ใช้ความรู้ที่ฝังลึกในคน (tacit knowledge) ฝังอยู่ในความคิด ที่คนได้มาจากประสบการณ์ ที่สั่งสมมานาน จากการเรียนรู้ที่หลากหลาย และเชื่อมโยง จนเป็นความรู้ที่มีคุณค่าสูง ที่ฝังลึกไม่สามารถแปรเปลี่ยนมาเป็นความรู้ที่เปิดเผยได้ทั้งหมด ส่วนวิธีการย่าง ไก่ นำไก่ที่ล้างสะอาดแล้วมาหนีบกับไม้ไผ่มัดด้วยใบตอง แล้วนำไปย่าง โดยใช้ถ่านจากกะลามะพร้าว เป็นวิธีการย่างแบบดั้งเดิมเพื่อให้ไก่สุกทั่ว เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม และสะอาด เมื่อย่างจนไก่สุกแล้วนำมาจุ่มหรือราดน้ำแกงให้ทั่วเนื้อไก่ครั้งที่ ๑ แล้วนำไปย่างบนไฟอ่อนๆ พลิกไปพลิกมา แล้วนำมาราดน้ำแกงครั้งที่ ๒ และนำไปย่าง ทำซ้ำอีกครั้ง ก็จะได้ /ไก่ที่ผ่าน...

ไก่ที่ผ่านการย่าง ๓ รอบ การนำไก่ไปย่างพลิกไปพลิกมา ทำให้เครื่องแกงซึมเข้าถึงเนื้อไก่ ได้กลิ่นหอมกรุ่นจากเครื่องแกง และเนื้อสัมผัสไก่ติดน้ำแกงดี ดูนารับประทาน เป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่หาทานได้ในจังหวัดปัตตานี ซึ่งกรรมวิธีการปรุงไก่หม้อและที่เป็นอัตลักษณ์นี้ เป็นองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาที่ได้สืบทอดจากบรรพบุรุษ เคล็ดลับการทำไก่หม้อและเหล่านี้นี้ไม่ได้เขียนบอกในตำราอย่างชัดเจน แต่เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกหนึ่ง และเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงผ่านการสังเกตและการลงมือปฏิบัติจริงจนเกิดความชำนาญ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ไก่	เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ	ไก่จากฟาร์มท้องถิ่นในจังหวัดปัตตานี
๒	พริกแห้ง	ช่วยกระตุ้นการย่อยอาหารและมีสารต้านอนุมูลอิสระ	พริกแห้งจากเกษตรกรในภาคใต้
๓	หอมแดง	ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด มีสรรพคุณบำรุงหัวใจ	หอมแดงจากเกษตรกรในจังหวัดชายแดนภาคใต้
๔	ขิง	ช่วยบรรเทาอาการคลื่นไส้และกระตุ้นการย่อยอาหาร	ขิงจากการปลูกในภาคใต้
๕	กระเทียม	ช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน และบรรเทาอาการอักเสบ	กระเทียมจากเกษตรกรในภาคใต้
๖	กะปิ	ใช้เป็นเครื่องปรุงรส เพิ่มรสชาติให้กับอาหาร	กะปิจากการผลิตในจังหวัดภาคใต้
๗	มะขามเปียก	ช่วยย่อยอาหารและมีรสเปรี้ยวเพิ่มความสดชื่น	มะขามเปียกจากเกษตรกรในภาคใต้
๘	เกลือหวานปัตตานี	เกลือที่มีรสชาติหวานปะแล่มกลมกล่อม ทำให้รสชาติดูสมดุล	เกลือหวานจากการผลิตในจังหวัดปัตตานี
๙	น้ำตาลแว่น	ใช้เพิ่มความหวานในอาหารและช่วยให้รสชาติกลมกล่อม	น้ำตาลแว่นจากแหล่งผลิตใน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี
๑๐	กะทิ	ใช้เพิ่มความมันและรสชาติกลมกล่อมให้กับอาหาร	น้ำตาลแว่นจากแหล่งผลิตใน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



ภาพและคลิปวิดีโอเพิ่มเติม



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางสาวเชาตะห์.ปะจู)

ตำแหน่ง เจ้าของร้าน ไก่ขอและ กะเมาะ

วันที่ ๒๐ เดือนเมษายน พ.ศ.๒๕๖๘