

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์

ภายใต้โครงการหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมโยงร้อยต่อที่สามเหลี่ยม
เศรษฐกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้

คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา



กะหรี่ปั๊ป 54 A

1. มันเทศและมันฝรั่งนึ่ง แฉะนำไปนึ่งด้วยการห่อผ้า เมื่อสุกแล้วนำไปพักจนเย็นก่อนนำมาผัด
2. การผัดใส่ไม้น้ำมัน เวลาผัดต้องให้ไส้แห้งพอสมควรและพักจนเย็นก่อนนำไปปั้น
3. แป้งสูตรนี้จะค่อนข้างนุ่ม ช่วงที่ผสมแป้งกับของเหลวให้ค่อยผสมไปนวดไปนะคะ อย่าเทพรวดลงไปเลย เพราะแป้งจะแฉะ
4. พักแป้งให้ได้ที่ตามเวลาที่สูตรบอกไว้

สูตรกะหรี่ปั๊ป 54 A

ส่วนผสมไส้

1. ไข่ไก่ 200 กรัม
2. มันเทศหั่นเต๋านึ่งสุก 2 ถ้วย
3. มันฝรั่งหั่นเต๋านึ่งสุก 1 ถ้วย
4. หัวหอมใหญ่หั่นเต๋ 3/4 ถ้วย
5. ผงกะหรี่ปั๊ป 2-3 ช้อนโต๊ะ
6. รากผักชี + พริกไทยโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
7. ซอสสุกเขาทองผาเขียว 2 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้เนื้อ

1. คั่วผงกะหรี่ปั๊ปไฟอ่อนจนหอม ตามด้วยรากผักชี+พริกไทยที่โขลกไว้ คั่วต่อจนหอม
2. ใส่ไข่ไก่และหัวหอมใหญ่ลงไปพร้อมกัน รวนจนหอม จากนั้นทำหลุมไว้ตรงกลาง ปรงรสด้วยซอสสุกเขาทองน้ำตาลปี๊บและเกลือ คนเครื่องปรุงจนละลายแล้วค่อยเกลี่ยไปรอบๆมาผัดจนเข้ากัน
3. เติมน้ำมันเทศ เพิ่มไฟเป็นไฟกลาง ผัดต่อจนไข่สุก ลองชิมดูว่ารสได้แบบที่ชอบหรือจืด รสต้องเข้มข้นนิดนึง เพราะเวลากินกับแป้งจะได้พอดี ผัดต่อจนไส้จับเป็นก้อนและแห้งพอประมาณ พักจนเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนเตรียมไว้ก่อนละประมาณ 1 ช้อนโต๊ะพูนๆ

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งเค้ก (บัวแดง) 250 กรัม
2. น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำปูนใส 6 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำเย็นจัด 6 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
6. เกลือ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ผสมแป้ง + น้ำตาล+ เกลือ ในอ่างผสม
2. ของเหลวทุกอย่างผสมกันในเหยือก
3. ค่อยๆเทของเหลวลงแป้งทีละนิด ในขณะที่นวดไปด้วยจนแป้งเนียน นุ่ม ไม่ติดมือ
4. แบ่งแป้งเป็นก้อน ขนาดประมาณ 30 กรัม (จะได้ประมาณ 14 ก้อน) ใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้ พักแป้งไว้ก่อน

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเค้ก (บัวแดง) 140 กรัม
2. น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำแป้งชั้นใน นวดแป้งและน้ำมันจนเนื้อเนียนนุ่ม ไม่ต้องนวดนานนะคะ ปั้นเป็นก้อนกลมๆ หนักประมาณ 13 กรัมให้เท่ากับจำนวนแป้งชั้นนอก (14 ก้อน) ใช้ผ้าขาวคลุมไว้ พักแป้งประมาณ 10 นาที

วิธีทำตัวกะหรี่ปั๊ป 54 A

1. เมื่อพักแป้งได้ที่แล้ว นำแป้งชั้นนอกมาคลึงให้แบนแล้วนำไปห่อแป้งชั้นในจนมิดแล้วนำไปเรียงใส่ถาด ให้ผ้าขาวหรือ plastic wrap คลุมไว้ พักแป้งอีก 10 นาที
2. นำแป้งที่พักได้ที่แล้วมารีดตามยาวให้ยาวประมาณ 1 ฝ่ามือแล้วม้วนให้เป็นตัวหนอน จากนั้นรีดตามยาว แล้วม้วนอีกรอบ ใช้มีดตัดตัวหนอนแบบแบ่งครึ่ง
3. นำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ ใช้ไฟปานกลางค่อนไปทางอ่อน ทอดจนสีเหลืองทองสวย ตักขึ้นพักบนตะแกรงจนเย็น

น้ำพริกควากาแปะชาล้ง



เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	10	เม็ด
ถั่วตัดโขลก	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กระเทียมซอย	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	1/2	ถ้วย
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกพริกกับเกลือจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่กระเทียม กะปิ กุ้งแห้งและถั่วตัด
2. ตั้งกะทะใส่น้ำมันพืชแล้วนำเอาพริกที่โขลกลงไปผัดกับน้ำมันจนหอม ใส่มะขามเปียกแล้วผัดต่อจนแห้ง
4. เสร็จแล้วตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสดหรือผักต้ม

ข้อแนะนำ

การผัดควรใช้ไฟอ่อนๆ จะได้น้ำพริกสไม่เข้ม สีไม่เข้ม การเลือกพริก ควรเลือกพริกที่มีสีแดงสด ไม่คล้ำ เพราะน้ำพริกที่ได้จะมีสีแดงสวยน่ากิน

เครื่องแกง

ส่วนผสม เครื่องแกง

- กะปิ 1 ช้อนชา
- พริกแห้ง 5 เม็ด
- กระเทียม 3 ช้อนโต๊ะ
- หอมเล็ก 2 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- ข่า-ตะไคร้ 1 ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูด 1/2 ช้อนชา
- พริกไทย 1/2 ช้อนชา
- ยี่หระ 1 ช้อนชา
- ลูกผักชี 1 ช้อนโต๊ะ

ต้องมีกลิ่นหอมของสมุนไพรและเครื่องเทศชัดเจน ใช้ทำแกงเผ็ด ผัดพริกขิง ห่อหมก ฯลฯ



จักสานกระจูด

ขั้นตอนการผลิต

การเตรียมกระจูด



เริ่มตั้งแต่คัดเลือกหรือแยกกระจูดตามความยาว จนถึงทำ กระจูดให้แบนพร้อมที่จะจะนำมาสานได้ ซึ่งแต่ละพื้นที่มีขั้นตอนต่างกันไม่มากนัก เช่น การเตรียมกระจูดของชาวทะเลน้อยมีขั้นตอนดังนี้

นำกระจูดมาเข้าที่สำหรับคัดเลือกหรือแยกความสั้นยาวโดยนำกระจูดมาจับที่ละกำป่า หรืออาจจุ่มน้อยกว่าเล็กน้อยวางในแนวตั้ง แล้วดึงต้นกระจูดที่ยาวออกไปรวมไว้อีกแห่งหนึ่ง เรียกการคัดเลือกกระจูดโดยวิธีนี้ว่า "โซะกระจูด" ใช้มีดตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก นำกระจูดที่ได้คัดเลือกแล้วคลุกน้ำโคลนดินสอในรางน้ำที่เตรียมไว้เมื่อได้ที่แล้วนำมาตากแห้งประมาณ 2 - 3 วัน แล้วเก็บเข้าที่เก็บไว้ 4 - 5 วัน เพื่อให้ต้นกระจูดคลายตัว เมื่อจะใช้ก็เอากระจูดไปตากน้ำค้าง 1 คืน เพื่อให้ต้นกระจูดลื่นสะดวกในการทิ่ม จากนั้นนำไปทิ่มหรือทุบที่ละมัด โดยนำไปไปวางบนแท่งไม้สี่เหลี่ยม ทิ่มหรือทุบให้แบนด้วยสากตำข้าวหว่าดัด การทิ่มจะทิ่มคนเดียวหรือสองคนก็ได้แล้วแต่สะดวกโดยใช้เท้าทั้งสองเหยียบมัดกระจูดไว้เดินหน้า ถอยหลัง ทิ่มจนกระจูดแบนตามต้องการจากนั้นก็แก้มดอกออกปอกกาบโคนของลำต้นทิ้งแล้วเก็บเข้าที่ไว้สานต่อไป

ในกรณีที่ต้องการย้อมสี นำกระจูดที่ทิ่มและตากน้ำค้าง 1 คืน แล้วมาทับด้วยลูกกลิ้งน้ำหนักประมาณ 100 กิโลกรัม จนแบนตามต้องการแล้วนำไปแช่น้ำไว้ ต้มน้ำให้เดือดเอาสีใส่ น้ำคนให้ละลายดี แล้วนำกระจูดที่จะย้อมมาพับจุ่มลงไปให้น้ำสีแช่ไว้ประมาณ 2 - 3 นาที จึงนำขึ้นไปผึ่งแดดประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง แล้วนำไปเก็บไว้ในที่ร่ม ข้อควรระวังในการย้อม คือ ระยะเวลาของการย้อมต้องกำหนดให้เท่าเท่ากันทุกครั้ง มิฉะนั้นจะได้กระจูดที่มีสีไม่เสมอกัน การย้อมสีกระจูดจะทำให้ลายจักรสานเด่นชัดขึ้นกว่าปกติ



การสาน

ใช้สถานที่ภายในบ้านเรือนหรือชานเรือน หรือลานบ้านที่มีพื้นเรียบเป็นสถานที่สาน ถ้าไม่ค่อยเรียบมักจะใช้เสื่อที่สานเสร็จแล้วรองอีกชั้นหนึ่ง วิธีการสาน นำต้นกระจูดที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้วมาสานเป็นลายต่าง ๆ ตามความสามารถและความต้องการของผู้สานโดยปกติจะสานด้วยลายสอง ถ้าสานจะเริ่มต้นจากริม คือตั้งต้นจากปลาย

ตอกด้านใดด้านหนึ่งไปจนสุดปลายตอกอีกด้านหนึ่ง แต่ถ้าเป็นถาชนะ เช่น กระสอบนั่ง จะเริ่มต้นจากกึ่งกลางของตอก ทำนั่งสานที่สะดวก คือ นั่งขัดสมาธิและนั่งชันเข่าข้างเดียว เมื่อสานต้องให้ปลายต้นกับโคนต้นสลับกัน มิฉะนั้นจะทำให้เสียรูปได้ เพราะขนาดต้นกระจุตส่วนโคนต้นจะโตกว่าส่วนปลาย เทคนิควิธีสานจะแตกต่างกันตามรูปแบบและชนิดของผลิตภัณฑ์และถนัดของผู้สานโดยเฉพาะเสื้อ มีผู้ศึกษาพบว่าที่หมู่บ้านทะเลน้อยนี้มีสานเป็นลายต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า 20 ลาย เช่น ลายสอง ลายสาม ลายสี่ ลายดอกจันทน์ ลายก้านต่อดอก ลายดาวล้อมเดือน ลายพัด ลายดอกจันทน์แฉก ลายดอกพิกุล ลายก้างปลา ลายพม่ารำขวาน ลายขนมปัง ลายดอกไม้ ลายตีนสุนัข ลายยายชิงเมือง ลายใยแมงมุม ลายสีหน่วยใน ลายลูกแก้ว ลายกระดานหมาก และลายประดิษฐ์อื่น ๆ เช่น ลายตัวหนังสือ ลายที่นิยมสานกันมากที่สุด คือ ลายสอง นอกจากสานเป็นลายเสื้อและยังสานเป็นถาชนะต่าง ๆ หมู่บ้านที่มีการประกอบการกันอย่างกว้างขวาง เช่นที่บ้านทะเลน้อย ผู้สานจะมีตั้งแต่วัยเด็กอายุ 7 ขวบ ถึงคนชราอายุ 60 - 70 ปี ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นผู้หญิง ผู้ชำนาญการจะสานเสื้อได้วันละ 3 - 4 ผืน



การตกแต่ง

งานสานกระจุตเป็นงานที่เกือบจะพูดได้ว่า ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วในคราวเดียว มีการตกแต่งต่อเติมน้อย คือ มีการเก็บริมหรือพับริม อย่างที่ชาวทะเลน้อยเรียกว่า "แม้ม" และการตัดหนด คือปลายตอกที่เหลือออกเท่านั้น การเก็บริม หรือการพับริมพบว่า มี 2 แบบ คือ แบบพับกลับ คือ การพับปลายตอกเข้าหาสานตามลายสานเดิมประมาณ 3 - 4 นิ้ว แล้วตัดส่วนที่เหลือออก แบบซ่อมริม คือ การพับปลายตอกที่เหลือให้คุ้มกันเองคล้ายกับการถักแล้วตัดส่วนที่เหลือ ออก



ขนมเห็ด

ส่วนผสมขนมเห็ด

- เห็ดนางฟ้า(ลวกแล้ว) 1 กิโลกรัม
- กระเทียมโขลก 100 กรัม
- เกลือ 25 กรัม
- ข้าวเหนียวสุก 200 กรัม
- พริกชี้หูสด ตามความเหมาะสม



วิธีทำขนมเห็ด

- เลือกพริกชี้หู เด็ดก้านออก ล้างน้ำให้สะอาด และผึ่งให้แห้งสนิท
- เห็ดนางฟ้า ตัดส่วนที่สกปรกทิ้ง ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาว ให้เป็นเส้นกว้างประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร
- ลวกเห็ดในน้ำเดือดให้พอสุก ตักขึ้นพักให้เย็น
- บีบน้ำออกจากเห็ดให้แห้งสนิท (ใช้ผ้าขาวบางห่อแล้วบีบน้ำออก)
- คลุกเคล้าเห็ดกับกระเทียมโขลก และข้าวเหนียวสุก
- บรรจุลงถุงพลาสติก ใส่พริกชี้หูสดตามชอบ รัดถุงให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า
- ทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน จะเกิดรสเปรี้ยว

ขนมเปรี้ยวพร้อมรับประทานหลังวันผลิต 3 วัน อุณหภูมิปกติ และขนมจะเปรี้ยวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามระยะเวลาและอุณหภูมิ ยิ่งนานวันยิ่งเปรี้ยว และถ้าอากาศร้อนมากก็ยิ่งเปรี้ยวเร็วขึ้น ดังนั้น เมื่อขนมเปรี้ยวแล้วต้องเก็บใส่ตู้เย็น(ช่องธรรมดา) และควรทานให้หมดภายใน 1 เดือน

ปลานิลแดดเดียว

วิธีการทำปลานิลแดดเดียว

ส่วนผสม

- ปลานิล ประมาณ 100 กิโลกรัม
- เกลือ ประมาณ 1.5 กิโลกรัม
- กาบ่าน ประมาณ 2 กิโลกรัม
- พริกไทย ประมาณ 0.5 กิโลกรัม
- ซีอิ๊วขาว ประมาณ 1 ขวดใหญ่



วิธีการทำ

- นำปลานิลมาแล้ เอาเฉพาะเนื้อปลา แล้เป็นเส้นขนาด กว้าง 1 เซนติเมตร ยาว 4-5 นิ้ว (ปลานิล 100 กิโลกรัม จะได้เนื้อปลาประมาณ 33 กิโลกรัม)
- แยกเนื้อปลาที่แล้เสร็จแล้ว กับ แคลเซียม (ก้างปลา) ใส่ภาชนะไว้
- จากนั้นนำเนื้อปลาที่แล้แล้ว ล้างทำความสะอาดกับน้ำเกลือ จนกว่าจะหมดเมือกมัน
- นำเนื้อปลาขึ้นมาตั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำประมาณ 10 นาที แล้วจึงผสมเครื่องปรุงทุกอย่างตามสูตรลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยส่วนผสมเครื่องปรุงสูตรนี้ ใช้ผสมแคลเซียม (ก้างปลา) ด้วยเหมือนกัน
- จากนั้นนำเนื้อปลานิลที่ปรุงรสเสร็จแล้ว ไปผึ่งตากแดดไว้ครึ่งวันเท่านั้น จะได้เนื้อปลานิลแดดเดียวที่มีรสชาติกลมกล่อม กรอบนอก นุ่มใน พร้อมนำไปบริโภค

ข้อแนะนำ

- ปลานิลแดดเดียวถ้าจะกินอร่อยต้องทอดด้วยไฟปานกลาง จะได้ปลานิลที่กรอบนอก นุ่มใน รสชาติอร่อย

ปั้นลืบสายนํ้าไหล

เมนูปั้นลืบสายนํ้าไหล ได้ลืบหวานมากหรือน้อยแค่น้ไทนก็จัดไป หรือจะใส่พริกไทยเพิ่มความเผ็ดก็ได้คะ

ส่วผสม แป้งปั้นลืบสายนํ้าไหล

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 230 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 20 กรัม
- แป้งมัน 30 กรัม
- ไข่ไก่ 25 กรัม หรือ 1/2 ฟอง
- นํ้าปูนใส 80 มิลลิลิตร
- นํ้าตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 80 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- เนยหรือนเนยขาว 2 ช้อนโต๊ะ



ส่วผสม ปั้นลืบสายนํ้าไหล

- นํ้าตาลทราย 300 กรัม
- หัวกะทิ 300 กรัม
- ถั่วเขียวนึ่งสุกบดละเอียด 400 กรัม



วิธีทำปั้นลืบสายนํ้าไหล

1. ทำไส้ โดยใส่ส่วผสมทุกอย่างลงไปกวนในกระทะใช้ไฟปานกลางจนแห้งรวน พักทิ้งไว้จนเย็น ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก
2. ทำแป้ง โดยนำแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้ามาร่อนเข้าด้วยกัน ใส่ไข่ไก่ นํ้าปูนใส นํ้าตาลทราย หัวกะทิ และนํ้ามันพืชลงไป นวดให้เข้ากัน พักแบ่งไว้ ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. พอครบเวลาแบ่งแป้งก้อนกลมเล็ก แผ่แป้งให้บาง วางไส้ตรงกลาง บีบริมแบ่งให้สนิท ขลิบริมแบ่งให้สวยงาม
4. ตั้งกระทะใช้ไฟร้อนปานกลาง ใส่นํ้ามันลงไปรอจนนํ้ามันร้อน ใส่ปั้นลืบสายนํ้าไหล ลงไปทอดจนสุกเหลือง นำขึ้นมาสะเด็ดนํ้ามัน จัดเสิร์ฟ

บ๊ะจ่าง

ส่วนผสม บ๊ะจ่าง

- ◆ เห็ดหอมซอย ◆ กุ้งแห้ง
- ◆ ถั่วลิสงดิบ
- ◆ ข้าวเหนียวดิบ (แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง)
- ◆ น้ำมันพืชสำหรับผัด
- ◆ ซีอิ๊วขาว
- ◆ ซีอิ๊วดำ
- ◆ น้ำตาลทราย
- ◆ พริกไทยป่น
- ◆ ใบไผ่ (แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม ประมาณ 1-2 วัน)
- ◆ แปะกาว
- ◆ ไข่แดงเค็ม
- ◆ กุนเชียง
- ◆ หมูสันในหั่นเป็นเส้น ๆ (หมักด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทย)

วิธีทำบ๊ะจ่าง

- ◆ ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟ พอน้ำมันร้อนใส่เห็ดหอมซอยลงผัดจนหอม
- ◆ ใส่กุ้งแห้ง
- ◆ ใส่ถั่วลิสง
- ◆ ใส่ข้าวเหนียวดิบ
- ◆ ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น
- ◆ คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ (ให้รสเข้มข้นกว่าปกติประมาณ 10-15%)
- ◆ เวลาห่อ ใช้ใบไผ่ 2 ใบซ้อนกัน เพื่อกันแตก
- ◆ พับให้เป็นทรงกรวย
- ◆ ตักข้าวเหนียวผัดลงไป โปะหน้าด้วย แปะกาว กุนเชียง และหมูสันในหมัก จากนั้นตักข้าวเหนียวมา

ปิดทับหน้าเครื่องอีกที

- ◆ จากนั้นห่อให้เป็นทรงสามเหลี่ยม
- ◆ มัดด้วยเชือกฟางให้แน่น
- ◆ นำไปนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง หรือจนข้าวข้างในนิ่ม



ข้าวหลามบาซูก้า



ส่วนผสมข้าวหลามบาซูก้า

1.	ข้าวสารเหนียว	1 1/2	ลิตร
2.	น้ำตาลทราย	400	กรัม
3.	กะทิ	3	ถ้วย
5.	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
6.	ใบเตย	12	ใบ
7.	<u>ไผ่ข้าวหลาม</u>	12	กระบอกล
8.	กาบมะพร้าว	12	ชั้น



วิธีการทำข้าวหลามบาซูก้า

1. ตัดไผ่ข้าวหลามให้ยาวประมาณ 12 นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอกล ให้สะอาด คว่ำกระบอกลลง พักไว้ให้แห้ง
2. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตระกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถั่วดำต้มสุกลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. เทน้ำกะทิที่ผสมแล้ว ใส่ลงไปในกระบอกลข้าวทีละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว
5. พับใบเตยเป็นรูปสี่เหลี่ยม ปิดกระบอกลข้าวหลามบาซูก้า แล้วนำกาบมะพร้าวมาพันเป็นทรงกลมมาปิดอีกชั้นหนึ่ง ทิ้งไว้ประมาณ 5-6 ชั่วโมง
6. เผาข้าวหลามกับถ่านไม้ พอกระบอกลเหลืองให้หมุนกระบอกลข้าวหลามบาซูก้า ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตกระบอกลมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหลามสุก
7. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหลามบาซูก้าบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย

ปลาต้มไต้ต่ง

วิธีทำปลาต้มไต้ต่ง

วัตถุดิบ

1. เนื้อปลาหรือตัวปลา 10-20 กิโลกรัม
2. กระเทียมสับ 1 กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียวนึ่ง 1 กิโลกรัม
4. น้ำซาวข้าว 0.5 ลิตร (อาจไม่ใช้ก็ได้)
5. เกลือ 300 กรัม (ประมาณ 1 กำมือ)
6. น้ำตาล 5-10 ช้อน
7. ผงชูรส 2-3 ช้อน



ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. ขอดเกล็ด และควักไส้ ก่อนล้างทำความสะอาด 1-2 น้ำ
 - ปลาต้มตัว หลังจากขอดเกล็ด ควักไส้ และล้างทำความสะอาด อาจตัดหัวออกหรือไม่ต้องตัดหัวก็ได้
 - ปลาต้มแผ่น ให้แล่เอาเนื้อปลาออกจากกระดูกเป็นแผ่นๆ จากนั้นเลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออก หรือไม่ต้องเลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออกก็ได้
 - ปลาต้มชิ้น/ปลาต้มสับ ให้นำแผ่นปลาที่เลาะออกจากก้างมาสับเป็นชิ้นๆขนาดใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่าปลาต้มแผ่น ซึ่งอาจเลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออกหรือไม่เอาออกก็ได้
 - ปลาต้มฟัก/ปลาต้มบด หมายถึง หลังแล่เนื้อปลา ให้เลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับหรือบดเนื้อปลาให้ละเอียดหรือเป็นชิ้นเล็กๆ
 - ปลาต้มเส้น หมายถึง หลังแล่เนื้อปลาออกเป็นแผ่น ให้เลาะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับเป็นชิ้นเรียวยาวหรือฉีกเป็นเส้นๆ
2. นำกระเทียมมาปอกเปลือก ตำโขลกหรือบดให้เป็นชิ้นเล็กๆ
3. นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก

ขั้นตอนการผสมวัตถุดิบ

1. นำเนื้อปลาหรือตัวปลามาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในชามขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข้าวเหนียวนึ่ง หรือน้ำซาวข้าว เกลือ และน้ำตาล โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน 10-20 นาที
2. นำปลาที่คลุกกับส่วนผสมแล้วใส่กระปุก ก่อนปิดฝาให้สนิท หรือ บรรจุใส่ถุงพลาสติก
3. สำหรับปลาต้มสับ นิยมปั่นเป็นก้อน ก่อนนำมาห่อด้วยใบตอง หรือ ใส่ถุงพลาสติก ก่อนใช้ท่อนไม้กลมรีดให้เป็นแผ่น แล้วรัดด้วยหนังยาง

4. นำภาชนะหมักปลาซึ่มตั้งทิ้งไว้ในร่ม นาน 3-4 วัน ก็พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ หากเป็นฤดูร้อนจะเป็นปลาซึ่มได้เร็ว ประมาณ 2-3 วัน แต่หากเป็นฤดูหนาวอาจนานถึง 5-7 วัน

ทั้งนี้ การรับประทานปลาซึ่ม แนะนำให้ปรุงสุกก่อน เช่น การปิ้งย่างโดยตรงหรือห่อใบตองปิ้ง หรือนำมาทอดก็อร่อยไม่แพ้กัน แต่บางท้องถิ่นนิยมรับประทานดิบ โดยเฉพาะชาวอีสาน ซึ่งเสี่ยงต่อการติดโรคพยาธิใบไม้ในตับหรือพยาธิอื่นๆ

ปลาจีนนิ่ง

ส่วนผสมและสัดส่วน

1. ปลาจีน
2. จิงฮอย
3. ต้นหอมหั่น
4. พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบๆ
5. ผักกาดขาว
6. ขึ้นฉ่าย
7. บัวยดองพร้อมน้ำ 2 ลูก
8. น้ำซุป
9. เหล้าจีน
10. ซอสปรุงรส
11. ซีอิ๊วขาว
12. น้ำตาล
13. น้ำมันหอย
14. น้ำมันงา



วิธีการปรุง

1. ปลาจีน ขอดเกล็ดล้างทำความสะอาด เอาใส่ปลาออกด้วย บัวยี่ๆ เอาเม็ดบัวยออกด้วย เติมน้ำตาลลงไป คนให้เข้ากัน
2. เตรียมจานที่สามารถ โดนความร้อนได้ เพราะต้องใส่ลงไปนึ่ง วางตัวปลาลงไปในจาน รองด้วยผักกาดขาว
3. โรยด้วยต้นหอม ขึ้นฉ่าย พริกชี้ฟ้า ราดด้วยน้ำบัวย ใส่ในน้ำในซึ้ง (ถึงถึง) ใช้ไฟแรงรอให้น้ำเดือด ใส่จานปลาลงไปนึ่งประมาณ 20 -25 นาที

ไก่สับกว้างใส

ส่วนผสมไก่สับกว้างใส

1. ไก่ (ตามความต้องการ) 1 ตัว
2. กระเทียมสับ 1 หัว
3. น้ำมัน (สำหรับเจียวกระเทียม) 1 ถ้วยเล็ก
4. ซีอิ๊วขาว 1 ถ้วยเล็ก
5. ผักชี (สำหรับตกแต่ง) 1 ต้น
6. น้ำเปล่า (สำหรับต้มไก่) 1 หม้อ

ขั้นตอน

1. นำน้ำที่เตรียมไว้ใส่หม้อจากนั้นนำไก่ใส่ลงในหม้อจากนั้นเปิดไฟกลางต้มประมาณ 30-45 นาที (ตามขนาดไก่ที่เตรียมไว้)
2. ระหว่างรอไก่ ต้มน้ำมันให้ร้อนจากนั้นพอน้ำมันที่เตรียมไว้ลงไปในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนก็ใส่กระเทียมสับที่เตรียมไว้เจียวจนกระเทียมเหลืองสวยแล้วตักพักไว้
3. เมื่อไก่ต้มเสร็จแล้วนำขึ้นจากหม้อแล้วนำมาสับใส่จานให้สวยงามจากนั้นราดกระเทียมกับซีอิ๊วขาวที่เตรียมไว้ และตกแต่งด้วยผักชีให้สวยงามพร้อมรับประทาน



ส้มแขกสามรสไต้หวัน

รสชาติอร่อย กลมกล่อม 3 รส (หวานนำ เปรี้ยว เค็ม) ไม่มีสารเคมีใช้เนื้อผลส้มแขก 100 % ใช้ไฟปานกลาง
กวนส่วนผสมส้มแขกกวน 3 รส มีความเหนียวนุ่ม ยังคงกลิ่นของส้มแขก

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

วัตถุดิบ

- ผลส้มแขกแห้งบดละเอียด
- น้ำตาลทราย
- เกลือ
- พริกป่น

อุปกรณ์

- กะละมัง
- ตะกร้าพลาสติก
- ถาด
- เครื่องบดเนื้อผลส้มแขก
- เครื่องกวนเนื้อผลส้มแขกไฟฟ้า/แก๊ส
- เครื่องขึ้นถุง (เครื่องบรรจุหีบห่อ)
- ถุง
- คีบคิบน้ำแข็ง
- กระดาษแก้วห่อส้มแขกกวน
- กล่องบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนการผลิต

นำผลส้มแขกดิบ(สด)ล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ในตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ นำไปตากแดดประมาณ 4- 5 วัน หรือจนแห้งได้ที่ใส่ถุงเก็บไว้ จากนั้นนำออกมาดำเนินการในขั้นต่อไป ประมาณวันละ 10 กิโลกรัม โดยนำมาล้างให้สะอาดอีกครั้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ เอาเข้าเครื่องบด บดจนละเอียด(ส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อส้มแขก บดละเอียด น้ำตาลทราย เกลือ พริกป่น ในอัตราส่วน 70 % / 20 % / 5 % / 5 %) กวนจนได้ตามความต้องการ(ใช้ไฟปานกลาง) เหนียว แห้งไม่ติดมือ นำมาปั้นตามรูปทรงที่ต้องการ ก่อนห่อกระดาษแก้ว นำมาคลุกน้ำตาลทรายอีกครั้ง เมื่อห่อกระดาษแก้วเรียบร้อยแล้วซึ่งให้ได้ 100 กรัม บรรจุถุง (มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ 100 กรัม/ถุง)

เทคนิค/เคล็ดลับการผลิต

คัดผลส้มแขกที่แก่จัดมีความเปรี้ยวพอดี ไม่เปรี้ยวจัดจนเกินไป



ของที่ระลึกธารน้ำทิพย์

วิธีสกรีนกระเป๋าผ้า ใช้เอง วิธีและขั้นตอนการทำ

ควรใช้สีเฉพาะสำหรับงานผ้าเท่านั้น เพื่อความคงทน ไม่หลุด ร่อน เมื่อเวลาซัก
ล้าง

ขั้นตอนการ "สกรีนถุงผ้า สกรีนกระเป๋าผ้า" ลวดโลกร้อน ทำเอง ใช้เอง

1. จัดหา ถุงผ้า หรือกระเป๋าผ้า ที่ต้องการ ควรดูเนื้อผ้า ที่เป็นผ้าฝ้าย ไย
ธรรมชาติ เพื่อการยึดเกาะของสีที่ดี ควรเลือกผ้าที่มี ลายไม่ขรุขระ หรือลายผ้ามาก จะ
เขียนยาก
 2. เมื่อได้ ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า แล้ว ควร หาแผ่นไม้ ที่สามารถ สอดเข้าไปด้านในได้ และอาจใช้ สเปร์กาวแบบ
ติดชั่วคราว พ่นลงแผ่นไม้ และสวม ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า และ ใช้มือรีดติด ให้เรียบที่สุด ควรหาโต๊ะ ที่เหมาะสม
สำหรับการ สกรีนถุงผ้า,สกรีนกระเป๋าผ้าเพื่อความถนัด
 3. เตรียม จานสี,ดินสอ,ยางลบ, กระป๋องน้ำ, พู่กัน,เศษผ้าเล็กๆ ควรมีขนาด เล็ก กลาง ใหญ่ ตามความ
เหมาะสม ของ รูปภาพ
 4. ควรใช้ ดินสอไม้ เบอร์ต่ำสุดเช่น ดินสอเบอร์ BหรือH เพื่อความสะอาด ร่างรูป เบาๆ ลง ถุงผ้า,กระเป๋
ผ้า สามารถใช้ยางลบได้แต่ควรลบเบาๆเพื่อไม่ให้ผ้าเป็นขุย
 5. ผสมสีที่ต้องการ เตรียมใส่ จานสี ให้ครบสีที่ต้องการ สกรีนลง ถุงผ้า,กระเป๋าผ้า
- สีเข้ม หรือหากต้องการทาสีขาวควรเว้นช่องว่างไว้ ส่วนสีดำหรืองานตัดเส้นควรทำเป็นขั้นตอน
สุดท้าย ควรจัดหาอุปกรณ์ให้พร้อมก่อน เริ่มดำเนินการ เราก้
- จะได้ ถุงผ้าสกรีน,กระเป๋าผ้าสกรีน, ในแบบของเราส่งผลิตถุงผ้าและกระเป๋

