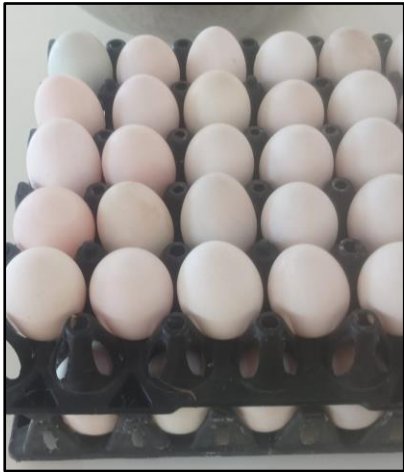


แบบการเก็บข้อมูลแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต
ศก.ระดับตำบลวังมะนาว สก.ระดับอำเภอปากท่อ
สำนักงาน สก.ประจำจังหวัดราชบุรี
นางสาวดาวเรือง อยู่สุข
การทำไข่เค็มใบเตยกะทิสด



ไข่เป็ดสด (ล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง)



นำไข่เป็ดที่ล้างสะอาดมาพอกส่วนผสมดินสอพอง
ใบเตยกะทิให้ทั่วทุกฟอง



พอกเสร็จนำมาซีลให้เรียบร้อย



นำใส่บรรจุภัณฑ์ให้เรียบร้อย

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อ-สกุล นางสาวดาวเรือง อยู่สุข
2. ชื่อภูมิปัญญา การทำไข่เค็มใบเตยกะทิสด
3. ที่อยู่ เลขที่ 166 หมู่ที่ 7 ตำบลวังมะนาว อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70140
โทรศัพท์ 061-5530879

4. ช่องทางการติดตาม

Facebook : Daorueang Oiusuk

5. อาชีพหลัก พนักงานบริษัท
6. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน นางสาวฐิตาภา แก้วพลาย โทรศัพท์ .095-5563655
7. ประเภทองค์ความรู้/ภูมิปัญญา ด้านการแปรรูปและถนอมอาหาร
8. ระยะเวลาที่มีความรู้หรือประสบการณ์ด้านนี้ จำนวน 5 ปี

9. แหล่งที่มาขององค์ความรู้

เกิดจากการหลอมรวมกันของ 3 ส่วนหลัก ได้แก่ วิถีชีวิตดั้งเดิมของไทย, การแก้ไขปัญหาทางเศรษฐกิจในชุมชน และการส่งเสริมจากนักวิชาการท้องถิ่น

10. ผลงานหรือผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ

11. สามารถเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้หรือไม่ ได้

12. สถานที่ที่สามารถใช้จัดกิจกรรมหรือถ่ายทอดความรู้

ศาลาอเนกประสงค์ หมู่7 ตำบลวังมะนาว อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

ประวัติความเป็นมา

เป็นการถนอมอาหารพื้นบ้านมีพื้นฐานจากการทำไข่เค็มเกลือและดินสอพองของไทยที่มีมาแต่อดีต เพื่อเก็บรักษาไข่เป็ดที่ล้นตลาด เป็นการเพิ่มมูลค่าสมุนไพรเกิดจากความคิดสร้างสรรค์ ที่ต้องการลดกลิ่นคาว และเพิ่มเอกลักษณ์ และยกระดับสินค้า นำกะทิและใบเตยสดมาคั้นน้ำผสมร่วมกับเกลือและดินสอพอง กลายเป็นสูตรเฉพาะที่หอมมัน กลมกล่อม และเป็นที่ยอมรับในตลาด

ความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญ

- การทำไข่เค็มใบเตยกะทิสด
- การทำไข่เค็มดินสอพอง

กระบวนการถ่ายทอดความรู้

- การเตรียมความพร้อมและวัสดุอุปกรณ์
- การบรรยายและสาธิต
- การฝึกปฏิบัติจริง
- การบริหารจัดการและบรรจุภัณฑ์