

สรุปผลโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

วันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ.๒๕๖๓

องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม

ตามการถ่ายโอนภารกิจอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ถูกกำหนดเป็นกฎหมายใช้บังคับให้ส่วนราชการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ได้ถือปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๖ องค์การบริหารส่วนตำบลมีอำนาจหน้าที่ในการจัดการระบบการบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง ดังนี้ (๑๖) การส่งเสริม การฝึก และการประกอบอาชีพ โดยแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดให้กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ถ่ายโอนภารกิจด้านการพัฒนาอาชีพ ให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบล งานส่งเสริมอาชีพแก่กลุ่มอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตร ภารกิจการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน มีเป้าหมายสำคัญเพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นโดยการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และเพิ่มศักยภาพของชุมชนให้พึ่งพาตนเองได้

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกับสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองนครปฐม ในฐานะเป็นหน่วยงานที่มีความใกล้ชิดกับประชาชน และรับทราบปัญหาความต้องการต่างๆ ของประชาชนในพื้นที่เป็นอย่างดีจึงมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นซึ่งภาระหน้าที่ประการหนึ่งคือการส่งเสริมฝึกอาชีพให้แก่ประชาชนในตำบล เพื่อต้องการให้เกษตรกรและประชาชนมีทางเลือกในการประกอบอาชีพ และมีรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัว ทั้งยังเป็นการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนซึ่งเป็นการสานสัมพันธ์และสร้างความใกล้ชิดที่ดีระหว่างองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชนให้มากขึ้น

จากเหตุผลดังกล่าวองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกูร่วมกับสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองนครปฐม จึงจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรที่มีในชุมชนให้มีมูลค่าสูงขึ้น และช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งตนเองได้มีคุณภาพชีวิตที่ดีและเหมาะสมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ชุมชนมีความเข้มแข็งต่อไป โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มีวัตถุประสงค์ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ
๒. เพื่อเพิ่มความสามัคคีในชุมชน
๓. เพื่อนำผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร
๔. ก่อให้เกิดรายได้เสริมให้กับครอบครัว

ผู้เข้าร่วมโครงการประกอบด้วย เกษตรกร และประชาชนทั่วไปในตำบลวังตะกู จำนวน ๔๐ คน โดยจัดกิจกรรม ในวันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ.๒๕๖๓
มีกิจกรรมดังนี้

กิจกรรมการบรรยาย

- การเลือกซื้อวัตถุดิบ
- ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำชิงผง (ชิงพร้อมขง)
- การทำของดอง
- การทำเห็ดสามรส (เห็ดหอยง)

วิทยากรโดย นายประกอบ จันทร์เกษม วิทยากรจากโครงการอุทยานการอาชีพชัยพัฒนาจังหวัดนครปฐม

เป้าหมายโครงการ แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

- **เชิงปริมาณ**
 - จำนวนเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๐ คน
- **เชิงคุณภาพ**
 - เกษตรกร ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ และได้ฝึกปฏิบัติ ตามหลักสูตรที่กำหนด

โดยโครงการส่งเสริมการผลิตสมุนไพรเบื้องต้นและกำจัดศัตรูพืช จัดขึ้นในวันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ได้ดำเนินกิจกรรมตามโครงการเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงขอสรุปผลการจัดกิจกรรมโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

☆ เป้าหมายเชิงปริมาณ

- กำหนดเป้าหมายเกษตรกรและประชาชนตำบลวังตะกั่ว จำนวน ๔๐ คน
- ความสำเร็จ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๔๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐*
 - หญิง จำนวน ๓๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๐
 - ชาย จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐
- ช่วงอายุของผู้เข้าร่วมกิจกรรม
 - ๓๐ - ๔๐ ปี จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๕
 - ๔๑ - ๕๐ ปี จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕
 - ๕๑ - ๖๐ ปี จำนวน ๑๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๕
 - ๖๑ - ๗๐ ปี จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๕
 - ๗๐ ปี ขึ้นไป จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๗.๕
 -
- อาชีพผู้เข้าร่วมโครงการ
 - เกษตรกร จำนวน ๓๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๗.๕
 - รับจ้าง จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๗.๕
 - แม่บ้าน จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๐
 - อื่น ๆ จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๐

☆ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตรที่กำหนด ดังนี้

➤ ฟังการบรรยาย

การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำชิงผง (ชิงพร้อมขง)
- การทำของดอง
- การทำเห็ดสามรส (เห็ดหयोग)

วิทยากรโดย นายประกอบ จันท์เกษม วิทยากรจากโครงการอุทยานการอาชีพชัยพัฒนาจังหวัดนครปฐม

สรุปผล โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตามแบบประเมินโครงการ ดังนี้

ข้อความถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	๕ มากที่สุด	๔ มาก	๓ ปานกลาง	๒ น้อย	๑ น้อยที่สุด
การบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้					
ก่อนการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกซื้อวัตถุดิบ และขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มากน้อยเพียงใด	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๕	(๖) คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๐	(๙) คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๕	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๐
หลังการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกซื้อวัตถุดิบ และขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เพิ่มขึ้นมากน้อยเพียงใด	(๑๕) คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕	(๒๔) คิดเป็นร้อยละ ๖๐.๐	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๕		
การฝึกปฏิบัติ					
๑.ก่อนการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงพร้อมขง (ชิงผง) มากน้อยเพียงใด		(๕) คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕	(๙) คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๕	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๐	(๑๔) คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๐
หลังการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงพร้อมขง (ชิงผง) เพิ่มขึ้นมากน้อยเพียงใด	(๑๘) คิดเป็นร้อยละ ๔๕.๐	(๒๐) คิดเป็นร้อยละ ๕๐.๐	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๐		
๒.ก่อนการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงดอง มากน้อยเพียงใด	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๕	(๕) คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕	(๙) คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๕	(๘) คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๐	(๑๗) คิดเป็นร้อยละ ๔๒.๕
หลังการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงดอง เพิ่มขึ้นมากน้อยเพียงใด	(๒๓) คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๕	(๑๗) คิดเป็นร้อยละ ๔๒.๕			
๓.ก่อนการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสามรส (เห็ดหयोग) มากน้อยเพียงใด		(๔) คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๐	(๑๖) คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๐	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๕	(๑๓) คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๕
หลังการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสามรส (เห็ดหयोग) เพิ่มขึ้นมากน้อยเพียงใด	(๑๕) คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕	(๒๓) คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๕	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๐		
สรุปผลการประเมิน *(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)					
การบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้					
ก่อนการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกซื้อวัตถุดิบ และขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๕					

หลังการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกใช้วัสดุดิบ และขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เพิ่มมากขึ้นเป็นร้อยละ ๙๗.๕

การฝึกอาชีพ

ก่อนการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงผง (ชิงพร้อมขง) คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕

หลังการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงผง (ของพร้อมขง) เพิ่มมากขึ้นเป็น ร้อยละ ๙๕

ก่อนการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงตอง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐

หลังการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำชิงตอง เพิ่มมากขึ้นเป็น ร้อยละ ๑๐๐.๐

ก่อนการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสามรส (เห็ดหอยง) คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๐

หลังการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสามรส (เห็ดหอยง) เพิ่มมากขึ้นเป็น ร้อยละ ๙๕.๐

☆ เป้าหมายเชิงประโยชน์

ผู้เข้าร่วมโครงการที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตร คือผู้ที่ได้รับความรู้จากการอบรมตามโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยคาดว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ตามแบบประเมินโครงการ ดังนี้

มีจำนวนผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน ๔๐ คน ผ่านการอบรม ๔๐ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ข้อความถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้	(๑๕)	(๒๓)	(๒)		
จริงในชีวิตประจำวันมากน้อยเพียงใด	คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕	คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๕	คิดเป็นร้อยละ ๕.๐		

สรุปผลการประเมิน *(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

จากการประเมินพบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ร้อยละ ๙๕.๐

★ **ความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินการและอำนวยความสะดวก**

ข้อความถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑. ความเหมาะสมของสถานที่ฝึกอบรม	(๓๐) คิดเป็นร้อยละ ๗๕.๐	(๑๐) คิดเป็นร้อยละ ๒๕.๐			
๒. ความเหมาะสมของเวลาในการฝึกอบรม	(๒๘) คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐	(๑๑) คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๕	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๕		
๓. ความเหมาะสมของอาหารและเครื่องดื่ม	(๒๖) คิดเป็นร้อยละ ๖๕.๐	(๑๐) คิดเป็นร้อยละ ๒๕.๐	(๓) คิดเป็นร้อยละ ๗.๕		(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๕
๔. วิทยากรอธิบายได้ชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม	(๒๙) คิดเป็นร้อยละ ๖๗.๔๔	(๑๓) คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๒๓	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๓๒		
๕. โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมครั้งนี้	(๒๗) คิดเป็นร้อยละ ๖๒.๗๙	(๑๓) คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๒๓	(๓) คิดเป็นร้อยละ ๖.๙๘		

สรุปผลการประเมิน พบว่า ผู้ผ่านการอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการส่งเสริมการผลิตสมุนไพรเบื้องต้นและกำจัดศัตรูพืช คิดเป็น ร้อยละ ๙๓.๐๒

*** (คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)**

★ **สิ่งที่ท่านได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมการผลิตสมุนไพรเบื้องต้นและกำจัดศัตรูพืช**

- ๑) ได้รับความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรมากขึ้น
- ๒) ได้รับความรู้ที่นำมาใช้ประโยชน์ได้จริง
- ๓) ได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้น และนำไปใช้ประโยชน์ได้

★ **ปัญหาและอุปสรรค**

- ไม่มี

★ **ข้อเสนอแนะ**

- ๑) ควรจัดทำโครงการให้ความรู้แบบนี้ ให้กับประชาชนต่อไป
- ๒) อยากให้จัดกิจกรรมทุกปี

ลงชื่อ กรรณิการ์ กุลมุตวิวัฒน์
 (นางกรรณิการ์ กุลมุตวิวัฒน์)
 นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

สรุปรายละเอียดค่าใช้จ่ายโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

รายการจัดซื้อ

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา/ หน่วย	เป็นเงิน	หมายเหตุ
๑	ซิงแก๊	๑๐	กิโลกรัม	๔๘	๔๘๐	
๒	ซิงอ่อน	๑๐	กิโลกรัม	๑๑๐	๑,๑๐๐	
๓	เห็ดนางฟ้า	๑๐	กิโลกรัม	๔๘	๔๘๐	
๔	น้ำตาลทรายขาว	๑๕	กิโลกรัม	๒๘	๔๑๓	
๕	น้ำตาลทรายแดง	๓	กิโลกรัม	๓๓	๙๙	
๖	น้ำตาลปีบ	๔	กิโลกรัม	๕๐	๑๙๘	
๗	น้ำจิ้มไก่ ๒๖๐ กรัม	๓	ขวด	๓๙	๑๑๖	
๘	แปะแซ	๒	กิโลกรัม	๓๓	๖๖	
๙	เกลือป่น ๕๐๐ กรัม	๒	ห่อ	๒๒	๔๔	
๑๐	น้ำส้มสายชู ๓๐๐ มล.	๔	ขวด	๓๓	๑๓๒	
๑๑	ถั่วลิสงอบ ๒๕๐ กรัม	๔	ห่อ	๓๓	๑๓๒	
๑๒	พริกสด (พริกชี้ฟ้า)	๑	กิโลกรัม	๑๔๓	๑๔๓	
๑๓	ถั่วลิ้งเตาอบ (กรีนนัท) ๑ ก.ก.	๑	ห่อ	๑๖๕	๑๖๕	
๑๔	ใบมะกรูด	๑	ซีก	๒๒	๒๒	
๑๕	กระเทียมเจียว	๑	กิโลกรัม	๑๑๐	๑๑๐	
๑๖	หอมเจียว	๑	กิโลกรัม	๑๖๕	๑๖๕	
๑๗	งาขาว	๑	กิโลกรัม	๑๕๔	๑๕๔	
๑๘	กระเทียมไทย	๑	กิโลกรัม	๑๓๒	๑๓๒	
๑๙	น้ำมันพืช ๑ ลิตร	๕	ขวด	๕๐	๒๕๐	
๒๐	แป้งทอดกรอบ	๒	กิโลกรัม	๕๐	๙๙	
๒๑	กระดาษซับน้ำมัน ๘x๘ ซม.	๑	กิโลกรัม	๘๘	๘๘	
๒๒	ถุงร้อน ขนาด ๘x๕ ซม.	๐.๕	กิโลกรัม	๖๖	๓๓	
๒๓	หนังยาง	๐.๕	กิโลกรัม	๖๖	๓๓	
๒๔	ซองซีป ๑๑.๕ x ๑๖.๕ ซม.	๑	กิโลกรัม	๑๔๓	๑๔๓	
๒๕	น้ำสะอาด ๒๐ ลิตร	๕	ถัง	๒๒	๑๑๐	
๒๖	กล่องพลาสติก ๑๓ x ๒๐ ซม.	๑	แถว	๓๐๘	๓๐๘	
๒๗	ค่าเติมแก๊ส	๒	ถัง	๑๖๕	๓๓๐	
					๖,๔๐๐	

รายการจัดจ้าง

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา/ หน่วย	เป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
๑	อาหารกลางวัน ๑ มื้อ	๔๐	คน	๖๐	๒,๔๐๐	
๒	อาหารว่าง ๒ มื้อ	๘๐	ชุด	๒๕	๒,๐๐๐	
๓	ป้ายประชาสัมพันธ์	๑	ป้าย	๔๕๐	๔๕๐	
รวมเป็นเงิน					<u>๔,๘๕๐</u>	

ค่าสัมมนาคุณวิทยากร

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย	เป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
๑	ค่าสัมมนาคุณวิทยากร	๕	ชั่วโมง	๖๐๐	๓,๐๐๐	
รวมเป็นเงิน					<u>๓,๐๐๐</u>	

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๔,๒๕๐ บาท

(หนึ่งหมื่นสี่พันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

➤ ลงทะเบียน



➤ พิธีเปิดการอบรม



นางกรรณิการ์ กุลมณีวัฒน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
กล่าวรายงาน “วัตถุประสงค์การจัดโครงการ”

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

➤ พิธีเปิดการอบรม



นายมานพ เปี่ยมคล้าย นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกั่ว
เป็นประธาน กล่าวเปิดโครงการ



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

➤ ฟังการบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้



นายประกอบ จันท์เกษม วิทยากรจากโครงการอุทยานการ
อาชีพชัยพัฒนาจังหวัดนครปฐม



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๑๙ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

➤ ฝึกปฏิบัติ

ขิงผงสำเร็จรูป

ส่วนผสม

*ขิงแก่จัดล้างให้สะอาดป่นกับน้ำ อัตรา ๑:๑

๑. น้ำขิง ๑ ถ้วย

๒. น้ำตาลทราย ๔๕๐ กรัม

๓. เกลือ ๑ ช้อนชา

๔. ฤงชิป

วิธีทำ

๑. ขิงแก่จัดล้างให้สะอาดหั่นเป็นชิ้นเล็ก แล้วป่นกับน้ำ อัตรา ๑:๑



๒. นำน้ำขิงผสมกับน้ำตาลทราย เกลือ

๓. ยกขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวไปจนแตกทราย



๔. พอตกทรายปิดไฟ คนให้เป็นผง



๕. ร่อนผงขิง แล้วนำมาใส่ซองพลาสติกเก็บไว้ได้นาน



ชิงตอง

ส่วนผสม

๑. ชิงอ่อนน ๑,๐๐๐ กรัม
๒. น้ำตาลทราย ๓๕๐ กรัม
๓. น้ำส้ม ๕% ๒๖๐ กรัม
๔. เกลือ ๒๐ กรัม
๕. น้ำสะอาด ½ ถ้วย

วิธีทำ

๑. ล้างชิงแล้วหั่นเป็นชิ้น



๒. แช่น้ำเกลือ บีบให้นิ่ม (น้ำสุดท้ายผสมน้ำส้ม)



๓. น้ำ, น้ำตาลและเกลือ คนให้ละลาย ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดยกลง



๔. พออุ่น ๆ หรือเย็นสนิทจึงนำขิงลงมาแช่



วัตถุดิบ

ส่วนผสม

๑. หนึดนางฟ้าฝึงแดด ๖๐๐ กรั้ม
๒. น้้ำจึ้มไก่ ๒ ถ้วย
๓. น้้ำลั้ม ๕% ๑/๒ ถ้วย
๔. น้้ำตาลทราย ๑ ถ้วย
๕. พริกขี้นก ๑/๒ ถ้วย (ถ้้าชอบเพ็ด)
๖. กระเทียมเจียว ๑/๒ ถ้วย
๗. หอมเจียว ๑/๒ ถ้วย
๘. ถ้วค้ว ๑/๒ ถ้วย
๙. ถ้วกรึนนั้ท ๑/๒ ถ้วย
๑๐. ใบมะกรุดทอด ๑/๒ ถ้วย
๑๑. เกลือ ๑-๒ ชั้อนชา
๑๒. พริกแห้งเม็ดเล็ก ๑๐ เม็ด
๑๓. กระเทียม ๑/๒ ถ้วย
๑๔. แป้งทอดกรอบ ๑ ถ้วย
๑๕. น้้ำมันพืช ๑ ขวด

วิธีทำ

๑. นำหนึดมาฝึกเป็นเส้นเล็ก แล้วนำไปฝึงแดดให้แห้ง



๒. นำเห็ดที่ตากแดดมาคลุกแป้งทอดกรอบนำไปทอดให้เหลืองกรอบ



๓. ผสมเครื่องปรุงรสตามสูตร เคี้ยวให้งวดแล้วนำเห็ดที่ทอดกรอบมาคลุกให้เข้ากัน



๔. ทิ้งไว้ให้เย็น พร้อมรับประทาน

