ไข่เค็มใบเตยหอม

ชื่ออาหาร ไข่เค็มใบเตย ตำหรับ วัดฝั่งคลอง

ชื่อ นางเยาวลักษณ์ **สกุล ตันแดง อายุ ๔๘ ปี อาชีพ แม่บ้าน**
มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๕ ปี ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๒๙๖ **หมู่** ๔ **ตำบล** เกาะหวาย
อำเภอ ปากพลี **จังหวัด** นครนายก **ชื่อร้านอาหาร กลุ่มแม่บ้านชุมชนวัดฝั่งคลอง**
ตำบล เกาะหวาย **อำเภอ** ปากพลี **จังหวัด** นครนายก **ตั้งแต่เวลา** ๐๙.๐๐ น. **ถึง** ๑๔.๐๐ น.
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑ – ๖๕๒๔ – ๗๗๒

ที่มาของอาหาร

ทางวัดฝั่งคลอง โดยพระครูวิริยานุโยค รองเจ้าคณะอำเภอปากพลี/ เจ้าอาวาสวัดฝั่งคลอง ได้ให้กลุ่มสตรีแม่บ้านฝั่งคลองจัดทำไข่เค็มโดยใส่ใบเตยและพอกด้วยดินสอพอง เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิก

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. ไข่เป็ด (ใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด) ๕๐๐ ฟอง		๒. ใบเตย (หั่นเป็นท่อน)	๒ กิโลกรัม
๓. น้ำสะอาดพอประมาณ		๔. เกลือเม็ด	๑.๘ กิโลกรัม
๕. ดินสอพอง	๔.๕ กิโลกรัม	๖. ขี้เถ้าแกลบ	๕ กิโลกรัม

๑. ขั้นตอน/วิธีทำ

๑.๑ นำน้ำสะอาด ใบเตย มาปั่นรวมกันพอละเอียดและใส่เกลือปั่นให้เข้ากัน

๑.๒ นำน้ำที่ปั่นแล้วผสมกับดินสอพองให้เข้ากัน

วิธีพอกไข่เป็ด

๑.๓ นำไข่เป็ดที่เตรียมไว้ไปคลุกเคล้ากับดินสอพอง ใบเตย เกลือที่ผสมแล้ว

๑.๔ จากนั้นนำไปคลุกกับขี้เถ้า แกลบ หุ้มทั้งฟอง

๑.๕ ไข่เป็ดที่หุ้ม ขี้เถ้า แกลบ แล้วนำมาบรรจุใส่กล่องถุงพลาสติกเพื่อจำหน่าย

๑.๖ ระยะเวลาไข่ดาว ๗ วัน ไข่เค็ม ๒๐ วัน ล้างแล้วนำมาต้ม

๒. **เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)**

๒.๑ ใช้ไข่สดและใหม่

๒.๒ ควรใช้ไข่แดงสีสด

๒.๓ เค็มมากน้อยขึ้นอยู่กับระยะเวล

๓. ฤดูที่นิยมกิน

- รับประทานได้ทั้งปี

๔. รสชาติ

๔.๑ ระยะเวลา ๗ วัน นำมาทอดไข่ดาวมีรสชาติเค็มพอดี

๔.๒ ระยะเวลา ๒๐ วัน ต้มเป็นไข่เค็ม

๕. คุณค่าทางโภชนาการ (ได้ครบทุกอย่าง ประกอบด้วยข้าว,ถั่ว,งา)

๕.๑ โปรตีน

๕.๒ เกลือแร่

๕.๓ วิตามิน

รูปภาพประกอบ

วัตถุดิบในการผลิต

ภาพที่ ๑

ภาพที่ ๒

ภาพที่ ๓

ภาพที่ ๒ เป็นรูปแสดงไข่เป็ดจำนวน ๕๐๐ ฟองต้องเป็นไข่ที่สดใหม่จากนั้นนำมาทำความสะอาดและตากลมให้แห้ง(ห้ามให้โดนน้ำ) ภาพที่ ๓ ใช้เกลือเม็ดใหญ่ปริมาณ ๑.๘ กิโลกรัม

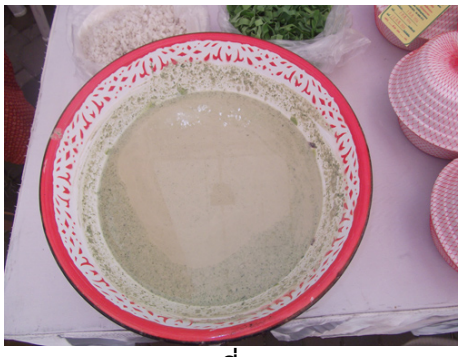
ภาพที่ ๔

ภาพที่ ๕

ภาพที่ ๔ ขี้เถ้าแกลบปริมาณ ๕ กิโลกรัม ภาพที่ ๕ ใช้ใบเตยสดปริมาณ ๒ กิโลกรัมโดยนำมาหั่นเป็นท่อนๆ

ขั้นตอนการทำ

ภาพที่ ๖



ภาพที่ ๗

ภาพที่ ๘

ภาพที่ ๗ นำใบเตยและเกลือมาปั่นรวมกันจากนั้นนำน้ำที่ได้ไปผสมกับดินสอพอ ภาพที่ ๘ นำไข่เป็ดที่แห้งลงไปจุ่มในส่วนผสมที่เตรียมไว้จากนั้นนำไปคลุกกับขี้เถ้าแกลบตามภาพที่ ๙

ภาพที่ ๙

ภาพที่ ๑๐

จากนั้นนำไข่ที่ได้ตามกรรมวิธีข้างต้นมาใส่ภาชนะบรรจุภัณฑ์ตามภาพที่ ๑๐ โดยมีระยะเวลาครบกำหนด ๗ วัน สามารถนำมาทอดไข่ดาว ระยะเวลา ๒๐ วัน สามารถนำมาต้มเป็นไข่เค็ม

นายพงศกร บุษรารัตน์ ผู้สำรวจ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ