

โครงการฝึกอบรมอาชีพต่างๆ ประจำปี 2561
เทศบาลตำบลท่าช้าง อำเภวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง
วันที่ 25 – 26 สิงหาคม 2561

เทศบาลตำบลท่าช้าง ได้ตระหนักถึงการส่งเสริมและการพัฒนาคุณภาพชีวิต การคุ้มครองดูแลพิทักษ์สิทธิประโยชน์ของแม่บ้านและสตรีและประชาชนที่สนใจให้มีโอกาสเข้าถึงบริการทางสังคม จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน ประจำปี ๒๕๖๑ โดยการเสริมสร้างทักษะด้านอาชีพให้แก่กลุ่มประชาชนที่สนใจขึ้น เพื่อเป็นแนวทางหนึ่งที่แม่จะมีกิจกรรมเสริมที่เป็นประโยชน์ งานพัฒนาชุมชน สนับสนุนให้มีการฝึกอบรมในการทำอาชีพเสริม เพื่อเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ มีคุณค่า สร้างความรักความสามัคคี ลดค่าใช้จ่ายภายในครอบครัว โดยส่งเสริมการฝึกอาชีพให้กับประชาชนตำบลท่าช้าง จำนวน ๖ อาชีพ ดังนี้

๑.การฝึกอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู

๒.การฝึกอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะลัก

๓.การฝึกอาชีพการทำแฮมเห็ด

๔.การฝึกอาชีพการทำขนมช็อคบอล

๕.การฝึกอาชีพการทำขนมจีบ

๖.การฝึกอาชีพการทำไส้กรอก



1. ขนมปังหน้าหมู

ส่วนผสม วัตถุดิบ

- หมูสับ 300 กรัม
- รากผักชีซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ ½ ช้อนชา
- พริกไทย 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ขนมปัง 5 แผ่น
- น้ำมันสำหรับทอด 1 ลิตร
- พริกแดงหั่นเฉียง สำหรับตกแต่ง
- ผักชี สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

- **STEP 1 : หมักหมู**
 - นำหมูสับใส่ชามผสม ตามด้วยรากผักชีซอย กระเทียมสับ ซอสหอยนางรม เกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย ไข่ไก่ และแป้งข้าวโพด คลุกเคล้าให้เข้ากัน และหมักไว้ 30 นาที
- **STEP 2 : ประกอบร่าง+ทอด**
 - ตัดขนมปังเป็น 4 ส่วน
 - ตักหมูสับที่หมักไว้ ใส่ลงบนขนมปังประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ทำจนครบ
 - นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันสำหรับทอดลงไป รอจนเดือด จากนั้นนำขนมปังหน้าหมูลงไปทอดจนเหลืองกรอบ โดยเอาฝั่งหมูสับลงทอดก่อน แล้วกลับด้านทอดให้สุกทั้งสองฝั่ง
- **STEP 2 : ประกอบร่าง+ทอด**
 - ตัดขนมปังเป็น 4 ส่วน
 - ตักหมูสับที่หมักไว้ ใส่ลงบนขนมปังประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ทำจนครบ
 - นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันสำหรับทอดลงไป รอจนเดือด จากนั้นนำขนมปังหน้าหมูลงไปทอดจนเหลืองกรอบ โดยเอาฝั่งหมูสับลงทอดก่อน แล้วกลับด้านทอดให้สุกทั้งสองฝั่ง
- **STEP 3 : จัดเสิร์ฟ**
 - นำขนมปังหน้าหมูเรียงบนจาน ตกแต่งด้วยพริกแดงหั่นเฉียง และผักชี พร้อมเสิร์ฟจ้า



2.แซนวิชไส้ทะลัก

วัตถุดิบ

1. ซอสต่างๆที่ใช้

- มายองเนส
- ซอสมะเขือเทศหรือซอสพริก

2. ผักสด

- ผักกาดหอม
- มะเขือเทศ
- หอมใหญ่ (ใช้เพียงชนิดเดียว)

3.ไส้หลักๆ

- ปูอัด
- แฮม
- ไช้ไก่ (เบอร์เล็กสุด)

4.แซนวิช



3. แหนมเห็ด

ส่วนผสมแหนมเห็ด

1. เนื้อนางฟ้า(ลวกแล้ว) 1 กิโลกรัม
2. กระเทียมโขลก 100 กรัม
3. เกลือ 25 กรัม
4. ข้าวเหนียวสุก 200 กรัม
5. พริกขี้หนูสด ตามความเหมาะสม

วิธีทำแหนมเห็ด

1. เลือกพริกขี้หนู เด็ดก้านออก ล้างน้ำให้สะอาด และผึ่งให้แห้งสนิท
2. เห็ดนางฟ้า ตัดส่วนที่สกปรกทิ้ง ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาว ให้เป็นเส้นกว้างประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร
3. ลวกเห็ดในน้ำเดือดให้พอสุก ตักขึ้นพักให้เย็น
4. บิบน้ำออกจากเห็ดให้แห้งสนิท (ใช้ผ้าขาวบางห่อแล้วบีบน้ำออก)
5. คลุกเคล้าเห็ดกับกระเทียมโขลก และข้าวเหนียวสุก
6. บรรจุลงถุงพลาสติก ใส่พริกขี้หนูสดตามชอบ รัดถุงให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า
7. ทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน จะเกิดรสเปรี้ยว



4. ขนมซี

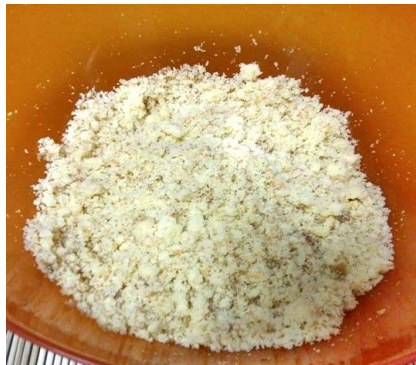


วัตถุดิบ อุปกรณ์

- เค้กเนยสด หรือ เค้กบัตเตอร์
- ช็อคโกแลตสำเร็จรูป หรือ ช็อคโกแลตแท่ง
- เม็ดน้ำตาลสีๆ สำหรับแต่งหน้า
- ขามผสม

วิธีทำ

- ก่อนอื่นเราต้องแกะเค้กลงในขามผสมก่อน แล้วก็ทำการบด หรือ ขยำๆ ให้ละเอียดเป็นผงๆ
- หลังจากได้ขมนปังแล้ว ก็ลงมือตักช็อคโกแลตใส่ลงไป
- หลังจากใส่ช็อคโกแลตลงไปแล้ว ก็คลุกเคล้าให้เข้ากัน จนสามารถปั้นเป็นก้อนกลมๆ ได้ ขยำแรงๆ ได้
- จากนั้นก็ปั้นเป็นลูกกลมๆ พอประมาณไม่ต้องใหญ่มาก แต่ถ้าใครชอบลูกใหญ่ๆ ก็เพิ่มขนาดได้
- ปั้นเสร็จแล้วนำไปแช่เย็น หรือตั้งไว้ในอุณหภูมิห้องให้ช็อคบอลเซตตัวสักหน่อย จากนั้นก็เอามาจุ่มช็อคโกแลตที่เตรียมไว้
- จากนั้นก็โรยเม็ดน้ำตาลสีต่างๆ ตามใจชอบ จากนั้นก็ใส่ตุ๋นไว้สักพักค่อยนำออกมารับประทาน



ส่วนผสม

- เนื้อหมู 500 กรัม
- กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชีสับ 1 ช้อนโต๊ะ
- มันหมู 50 กรัม
- ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทย 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. หมักเนื้อหมูบดด้วยกระเทียมสับ รากผักชีสับ มันหมู ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว เกลือ น้ำตาลและน้ำปลา
2. ใส่แป้งมันแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เทพริกไทยลงไปแล้วคลุกให้เข้ากันอีกครั้ง
3. วางแผ่นเกี๊ยวไว้บนกำปั้นโดยการห่อหุ้มๆ ให้เกี๊ยวเป็นหลุม วางหมูที่หมักไว้ตรงกลางของเกี๊ยว เสร็จแล้วก็จับห่อให้เป็นจีบ
4. นำไปนึ่งด้วยไฟกลางเป็นเวลา 15 นาที เสร็จแล้วจัดเรียงใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับจิ๊กโฉ่ว



6.ไส้กรอก

ส่วนผสมที่ใช้ทำไส้กรอกหมู

- หมูติดมัน 1 กิโลกรัม
- ไส้หมูอ่อน 2 กิโลกรัม
- ข้าวเหนียวหนึ่ง 1 ถ้วย
- เกลือป่น 4 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียม 7-10 หัว

ขั้นตอนและวิธีทำไส้กรอกหมู

- ล้างหมูทั้งชิ้นให้สะอาด หั่นแล้วนำไปดพริ้มกับกระเทียม เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ
- ล้างข้าวเหนียวหนึ่ง โขลกให้ละเอียดนำไปเคล้ากับหมู

ขั้นตอนวิธีทำไส้หมู

- ตีไส้หมู ออกตามยาว ขูดรีดด้วยช้อนส้อมจะสิจนบางและแบน ขยำกับเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- ล้างน้ำออก เอาสายยางสวมกับไส้ตอนปลายแล้วปล่อยให้น้ำผ่านไส้จนสะอาด รีดน้ำออกอีกครั้ง

ขั้นตอนการนำเครื่องไส้กรอกมาใส่ในไส้หมู

- กรอกส่วนผสม เนื้อบดลงในไส้ อย่างให้แน่น มัดเป็นท่อนๆ ยาวๆ ประมาณ ท่อนละ 3 นิ้ว
- ผึ่งแดดไว้ประมาณ 1 วัน ถ้าต้องการให้เปรี้ยวก็ผึ่งแดดอีก 1 วัน ทอดหรือย่างไฟอ่อน
- รับประทานกับพริกขี้หนูสด กระเทียม ชিংอ่อน

