

Best practice Smart Officer ต้นแบบ

1. ชื่อ Smart Officer ต้นแบบ นางสาวณัฐกาญจน์ ศรีทิพย์
2. Smart Officer ต้นแบบ จาก สำนักงานเกษตรจังหวัดตราด
3. “คำจำกัดความ”
ผู้รอบรู้ด้าน “การแปรรูปและทำขนมจากผลไม้”



4. ประเด็นที่แสดงถึงความโดดเด่นและมีการปฏิบัติที่ดี

ความรู้เฉพาะสาขา นางสาวณัฐกาญจน์ ศรีทิพย์ เป็นเจ้าพนักงานเคหกิจเกษตรชำนาญงาน ของสำนักงานเกษตรอำเภอเขาสมิง ที่มีความสามารถด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการทำขนม ซึ่งความสามารถดังกล่าวถูกถ่ายทอดไปยังกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ยุวเกษตรกร รวมถึงเพื่อนร่วมงาน ขนมที่นางสาวณัฐกาญจน์ ศรีทิพย์สามารถทำได้มีทั้งขนมไทยและเบเกอรี่ ตัวอย่างขนมที่นางสาวณัฐกาญจน์ ศรีทิพย์ได้สอนเกษตรกรและกลุ่มยุวเกษตรกร

1. ลูกชุบทุเรียนกวน

ส่วนประกอบ

1. ทุเรียนกวน 400-500 กรัม
2. น้ำตาลทราย 300 กรัม
3. สีผสมอาหารตามชอบ
4. น้ำ 2 ถ้วย
5. ผงวุ้นสำหรับทำขนม 1 ซ้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

1. ปั้นทุเรียนกวนให้เป็นรูปร่างต่างๆตามต้องการ
2. ลงสีตามชอบ และเสียบด้วยไม้จิ้มฟันเตรียมไว้
3. ใส่ น้ำ ผงวุ้น และน้ำตาลทรายลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง คนจนส่วนผสมเดือด ลดไฟอ่อนลง

ชุบทุเรียนกวนลงในวุ้นจนทั่ว พักไว้จนแห้งแล้วนำมาชุบน้ำ 3 ครั้ง รอจนแห้ง แต่งให้สวยงาม พร้อมรับประทาน



2. ข้าวต้มมัด

ส่วนประกอบ

1. ข้าวเหนียวขาว 500 กรัม
2. มะพร้าวชูด 500 กรัม
3. น้ำสำหรับคั้นกะทิ 3 ถ้วย
4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
5. เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
6. กล้วยน้ำว่าสุก ปอกเปลือกผ่าครึ่ง 10 ลูก
7. ถั่วดำต้มสุก 1 ถ้วย
8. ใบตองสำหรับห่อขนม

วิธีการทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด ตักขึ้นสะเด็ดน้ำ เตรียมไว้
2. คั้นมะพร้าวกับน้ำให้ได้น้ำกะทิ เตรียมไว้
3. ผสมน้ำกะทิ (2 ถ้วย) กับน้ำตาลทราย และเกลือป่นเข้าด้วยกัน คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย กรองเอาเฉพาะน้ำกะทิ เตรียมไว้
4. เทส่วนผสมกะทิใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟอ่อน ใส่ข้าวเหนียว กวนผสมจนเข้ากัน และส่วนผสมทั้งหมด เริ่มแห้ง ยกออกจากเตา เตรียมไว้
5. เช็ดใบตองให้สะอาด ตักส่วนผสมข้าวเหนียวใส่ ตามด้วยกล้วย และถั่วดำ ห่อขนมให้สวยงาม จากนั้นนำไปนึ่งนานประมาณ 40 นาที นำออกจากชุดนึ่ง พักทิ้งไว้ พร้อมรับประทาน

3. การทำขนมโดนัท

ส่วนประกอบ

สูตรทำขนมโดนัท

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 1/2 ถ้วยตวง
2. ผงฟู 4 ช้อนชา
3. เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
5. นมสด 1/2 ถ้วย
6. ไข่ไก่ 2 ฟอง
7. น้ำมันพืช 1/4 ถ้วยตวง
8. วานิลลา นิดหน่อย

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ เข้าด้วยกัน
2. เคล้าน้ำตาลทรายกับแป้งให้เข้ากัน
3. เติมนม ไข่ ลงไปในส่วนผสม และตีส่วนผสมด้วยความเร็วต่ำ
4. เติมน้ำมันพืช วานิลลา ตีส่วนผสมด้วยความเร็วปานกลาง ตีจนส่วนผสมเนียน
5. หยอดส่วนผสมลงในเครื่องทำโดนัท โดยต้องรอให้พิมพ์ร้อนจนได้ที่ แล้วหยอดแห้งให้เสมอขอบพิมพ์ รอจนแป้งฟูเกือบเหลืองก็ใช้ไม้จิ้มฟันกลับขนม รออีกแป๊บจนโดนัทสุกเป็นสีน้ำตาลทองทั้งสองด้านก็เอาไม้จิ้มฟันจิ้มโดนัทออกมาได้

5. ข้อมูลทั่วไปของ Smart Farmer ต้นแบบและการติดต่อ
นางสาวณัฐกาญจน์ ศรีทิพย์ อายุ 47 ปี
เจ้าพนักงานเคหกิจเกษตรชำนาญงาน
สำนักงานเกษตรอำเภอเขาสมิง
โทรศัพท์ 0817562760

6. ข้อมูลผู้ถอดบทเรียน
นายประดิษฐ์ เจริญสุข นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดตราด
โทร 039-511008 E-Mail : trat@doae.go.th