

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานในพื้นที่

ชื่อบ้าน/ชุมชนที่ลงพื้นที่ บ้านหนองปรือ ตำบล ท้าพรช อำเภอบึงสามพัน จังหวัด สุพรรณบุรี
 ชื่อผู้รับผิดชอบ อาจารย์เฉลิมพงษ์ จันทร์สุชา หน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
 ในพระบรมราชูปถัมภ์ สุพรรณบุรี

วัน เดือน ปี 10 มิถุนายน 2562

รายชื่อคณาจารย์ที่ร่วมลงพื้นที่

1. อาจารย์เฉลิมพงษ์ จันทร์สุชา
2. อาจารย์คณิต เรืองขจร

หมายเหตุ หากมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมให้แนบใบรายชื่อพร้อมลายเซ็น

ผลการลงปฏิบัติงานในพื้นที่

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	ข้อมูลสำคัญที่ได้รับ
1	วันที่ 10 มิถุนายน 2562 อบรมเชิงปฏิบัติการ เติมทักษะ ความรู้ หลักสูตร การทำข้าว เกรียบเกล็ดปลา	คุณมะลิ บุญเทวี วิทยากรการทำข้าวเกรียบได้อธิบาย ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเกล็ดปลา รวมถึงวัสดุอุปกรณ์ที่ ต้องใช้สำหรับการทำข้าวเกรียบเกล็ดปลา ตลอดจนการ แปรรูปเกล็ดปลาตะเพียนเพื่อเป็นวัตถุดิบสำหรับการทำ ข้าวเกรียบเกล็ดปลา โดยวันนี้ สมาชิกในชุมชนได้ร่วมมือกันจัดเตรียมส่วนผสม ของการทำข้าวเกรียบเกล็ดปลา เพื่อทำการปฏิบัติจริง ในช่วงบ่าย โดยวิธีการทำข้าวเกรียบเกล็ดปลา มีดังนี้ <u>ขั้นตอนการเตรียมเกล็ดปลา</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. ล้างเกล็ดปลาให้สะอาด ประมาณ 5 ครั้ง ล้าง จนกว่าจะไม่มีเมือกของปลาและเกล็ดปลา แล้ว นำมาผึ่งลมหรือแดดโดยระวังไม่ให้ติดกัน ตากจน แห้งสนิท 2. นำเกล็ดปลามาคั่วในกระทะ ด้วยอุณหภูมิไฟที่ เบา คั่วจนเกล็ดปลาเหลือง ประมาณ 10 – 15 นาที 3. นำออกมาป่นทันทีให้เกล็ดปลามีลักษณะที่ฟู โดย จะไม่ใช้เกล็ดปลากันกระทะ

		<p>วิธีการทำข้าวเกรียบเกล็ดปลา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เทแป้งลงในกะละมัง (ไม่ควรใช้กะละมังพลาสติกเพราะต้องใส่น้ำร้อนจัด) 2. โรยพริกไทยป่น ผงปรุงรส และน้ำตาล บริเวณขอบกะละมังโดยรอบ (ห้ามใส่ในจุดเดียว เพราะจะทำให้ส่วนผสมไม่เข้ากันเป็นเนื้อเดียว) 3. ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เเท่น้ำร้อนจัด และใช้ทัพพีกวน (เพื่อลดความร้อนที่จะสัมผัสกับมือ) 4. ใส่กระเทียมโขลก (ห้ามใส่เกินปริมาณที่กำหนดเพราะจะทำให้ข้าวเกรียบมีรสชาติเปรี้ยว) 5. ใช้มีอนวดประมาณ 20 นาที (ดูไม่ให้แป้งติดมือและไม่ควรใส่น้ำเยอะเกินไปจะทำให้แป้งเหลว) 6. แบ่งแป้งเป็น 2 ส่วน เพื่อปั้นเป็นเส้นยาวๆ (ควรปั้นให้เส้นไม่ใหญ่เกินไปเพราะจะทำให้การหันเป็นแผ่นบางไม่สะดวก) 7. พั้นฟิล์มยืดและนำไปนึ่งด้วยอุณหภูมิร้อนจัดเป็นเวลา 45 นาที (ควรพั้นฟิล์มยืดเพียงรอบเดียวและไม่ควรพั้นแน่นเพื่อไม่ให้แป้งติดกัน หลังจากครบเวลาการนึ่งใช้ไม้จิ้มเพื่อตรวจดูว่าแป้งนั้นสุกหรือไม่หากสุกแล้วจะไม่มีแป้งติดไม้ขึ้นมา) 8. นำออกพักไว้ 1 คืน
--	--	--

		<p>(หากทิ้งไว้นานเกินไปจะขึ้นราและเสีย หากทำในปริมาณเยอะให้ใส่ตู้เย็นเพื่อรอการหั่นเป็นแผ่นบางๆ)</p> <p>9. นำออกมาหั่นเป็นแผ่นบางๆ และตากแดดไว้ 1 - 3 แดด</p> <p>(ควรหั่นบางๆ และเท่าๆ กันไม่ควรหั่นแฉ่งหนา เพราะจะทำให้แป้งแตกขณะตาก และหากจะเก็บไว้นานต้องตากให้สนิท)</p> <p>10. เมื่อแห้งแล้วนำมาทอดในน้ำมัน</p> <p>(การตั้งกระทะใส่น้ำมันครั้งแรกให้เปิดไฟแรง ทดลองนำข้าวเกรียบเกล็ดปลาไปทอด 1 แผ่นเพื่อดูว่าน้ำมันร้อนแล้ว และเมื่อน้ำมันร้อนแล้วให้ลดไฟอยู่ระดับปานกลาง จึงทอดข้าวเกรียบได้)</p> <p>และเมื่อถึงเวลาบ่าย สมาชิกกลุ่มร่วมกันผสมส่วนผสมทั้งหมดตามขั้นตอนของการทำข้าวเกรียบเกล็ดปลา และนำไปนึ่งด้วยไอน้ำ เพื่อรอการหั่นและตากแดดในวันพรุ่งนี้</p>
2	ปัญหาอุปสรรค	<p>วันดำเนินโครงการมีลมพายุและฝนตกหนัก ทำให้การดำเนินงานเป็นไปได้ยาก เนื่องจากเกล็ดปลามีลักษณะเบาและบาง จึงปลิวไปกับลมบางส่วน และการผสมส่วนผสมก็เป็นไปได้ยากเพราะมีละอองฝนเป็นอุปสรรค</p> <p>ข้อค้นพบ * สมาชิกในกลุ่มมีความตั้งใจ ไม่ยกเลิกกิจกรรม และดำเนินการผลิตข้าวเกรียบเกล็ดปลาต่อตามแผนการที่วางไว้</p>

..... ลงชื่อผู้รายงาน

(.....)

ตำแหน่ง

วันเดือนปีที่รายงาน/...../.....

ภาพกิจกรรม

