

# รายงานสรุปผลโครงการส่งเสริมอาชีพ

## ผู้สูงอายุ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗

วันพุธที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

การทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่และไส้ถั่ว



## สรุปผลการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ

วันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

### ณ องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกั่ว อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม

ตามพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ (แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๙) หมวดที่ ๒ การกำหนดอำนาจและหน้าที่ในการจัดระบบการบริการสาธารณะ มาตรา ๑๖ ให้องค์การบริหารส่วนตำบล มีอำนาจและหน้าที่ในการจัดระบบการบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง (๖) การส่งเสริม การฝึก และประกอบอาชีพ ประกอบกับพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๖) พ.ศ. ๒๕๕๒ ส่วนที่ ๓ อำนาจหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบล มาตรา ๖๗ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย องค์การบริหารส่วนตำบล มีหน้าที่ต้องทำในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล (๖) ส่งเสริมการพัฒนาสตรี เด็ก เยาวชน ผู้สูงอายุ และผู้พิการ มาตรา ๖๘ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย องค์การบริหารส่วนตำบลอาจจัดทำกิจการในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล (๗) บำรุงและส่งเสริมการประกอบอาชีพของราษฎร และพระราชบัญญัติผู้สูงอายุ พ.ศ. ๒๕๕๖ มาตรา ๑๑ กล่าวว่า ผู้สูงอายุมีสิทธิได้รับการคุ้มครอง การส่งเสริม และการสนับสนุนในด้านการประกอบอาชีพหรือฝึกอาชีพที่เหมาะสม รวมถึงการพัฒนาตนเองและการมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางสังคม การรวมกลุ่มในลักษณะเครือข่ายหรือชุมชน

สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกั่ว ได้ตระหนักถึงความสำคัญและบทบาทของผู้สูงอายุ ตำบลวังตะกั่ว จึงได้จัด “โครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗” ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการดังต่อไปนี้

๑. เพื่อเป็นเวทีในการถ่ายทอดความรู้ในการส่งเสริมอาชีพแก่ผู้สูงอายุ และสามารถนำความรู้ที่ได้จากโครงการดังกล่าวนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน
๒. เพื่อส่งเสริมการจัดกิจกรรมของผู้สูงอายุตำบลวังตะกั่ว ได้มีการรวมกลุ่มทำกิจกรรมตามสมัครใจ สนับสนุนผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
๓. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่ผู้สูงอายุที่สนใจ ได้เข้ามาศึกษาแนวทางการจัดกิจกรรมและขบวนการรวมกลุ่ม

กลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ ผู้สูงอายุในตำบลวังตะกั่ว จำนวน ๓๕ คน และได้ดำเนินจัดโครงการในวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๗ มีการจัดกิจกรรม ดังนี้

๑. การบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง การเลือกวัสดุอุปกรณ์ ช่องทางการตลาด และการส่งเสริมการขาย (ภาคทฤษฎี)

โดย นางสาวเตือนใจ ตานาคำ วิทยากรจากอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม

๒. การสาธิตและการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ การทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่และไส้ถั่ว

โดย นางสาวเตือนใจ ตานาคำ วิทยากรจากอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม

#### เป้าหมาย

##### ๑. เชิงปริมาณ

- ประชาชนผู้สูงอายุในตำบลวังตะกั่ว จำนวน ๓๕ คน

## ๒. เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ในเรื่อง การเลือกซื้อวัตถุดิบและการฝึกปฏิบัติเพื่อเป็นความรู้ และทางเลือกในการนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ต่อครอบครัวและชุมชน

บัดนี้ โครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ได้ดำเนินกิจกรรมตามโครงการเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงขอสรุปผลการจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ จากการตอบแบบประเมินความพึงพอใจของการจัดโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

### เป้าหมายเชิงปริมาณ

กำหนดเป้าหมายประชาชนผู้สูงอายุในตำบลวังตะกู จำนวน ๓๕ คน

ความสำเร็จ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๓๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐\*

เป้าหมายเชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตรที่กำหนด และได้ตอบแบบประเมินผลความพึงพอใจในการจัดโครงการ จึงขอสรุปผลการตอบแบบประเมินความพึงพอใจดังนี้

| ข้อคำถาม                                                                                                                             | ระดับความพึงพอใจ |              |              |              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                                                                                                                                      | ๕                | ๔            | ๓            | ๒            | ๑            |
|                                                                                                                                      | มากที่สุด        | มาก          | ปานกลาง      | น้อย         | น้อยที่สุด   |
| <b>๑. การบรรยายให้ความรู้ และการฝึกปฏิบัติส่งเสริมอาชีพ</b>                                                                          |                  |              |              |              |              |
| ๑.๑ <b>ก่อนการอบรม</b> ท่านมีความรู้ในการทำกะหรีปัก การเลือกวัสดุอุปกรณ์ ช่องทางการตลาด และการส่งเสริมการขาย มากน้อยเพียงใด          |                  | ร้อยละ ๒.๘๖  | ร้อยละ ๑๑.๔๒ | ร้อยละ ๔๒.๘๖ | ร้อยละ ๔๒.๘๖ |
| ๑.๒ <b>หลังการอบรม</b> ท่านมีความรู้ในการทำกะหรีปัก การเลือกวัสดุอุปกรณ์ ช่องทางการตลาด และการส่งเสริมการขาย เพิ่มขึ้นมากน้อยเพียงใด | ร้อยละ ๔๐.๐๐     | ร้อยละ ๕๑.๔๓ | ร้อยละ ๕.๗๑  | ร้อยละ ๒.๘๖  |              |

สรุปผลการประเมิน \*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)\* พบว่า ก่อนการอบรม ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ในการทำกะหรีปัก การเลือกวัสดุอุปกรณ์ ช่องทางการตลาด และการส่งเสริมการขาย ร้อยละ ๒.๘๖ และหลังการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจเรื่องดังกล่าว เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๙๑.๔๓

| ข้อคำถาม                                                                            | ระดับความพึงพอใจ |              |              |             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|-------------|------------|
|                                                                                     | ๕                | ๔            | ๓            | ๒           | ๑          |
|                                                                                     | มากที่สุด        | มาก          | ปานกลาง      | น้อย        | น้อยที่สุด |
| <b>๒. ประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพ</b>                            |                  |              |              |             |            |
| ๒.๑ ผู้เข้าร่วมโครงการ สามารถนำความรู้จากการอบรม นำไปใช้ในการประกอบอาชีพของตนเองได้ | ร้อยละ ๒๐.๐๑     | ร้อยละ ๕๗.๑๔ | ร้อยละ ๑๗.๑๔ | ร้อยละ ๕.๗๑ |            |
| ๒.๒ ผู้เข้าร่วมโครงการ สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่หรือถ่ายทอดต่อบุคคลอื่นๆได้          | ร้อยละ ๒๕.๗๒     | ร้อยละ ๖๕.๗๑ | ร้อยละ ๕.๗๑  | ร้อยละ ๒.๘๖ |            |

สรุปผลการประเมิน \*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)\* พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรม นำไปใช้ในการประกอบอาชีพของตนเองได้ ร้อยละ ๗๗.๑๕ และผู้เข้าร่วมโครงการ สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่หรือถ่ายทอดต่อบุคคลอื่นๆได้ ร้อยละ ๙๑.๔๓

| ข้อคำถาม                                                                                | ระดับความพึงพอใจ |              |             |      |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------|------|------------|
|                                                                                         | ๕                | ๔            | ๓           | ๒    | ๑          |
|                                                                                         | มากที่สุด        | มาก          | ปานกลาง     | น้อย | น้อยที่สุด |
| <b>๓. ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิทยากรประจำโครงการ</b>                                       |                  |              |             |      |            |
| ๓.๑ การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร มีความชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม                     | ร้อยละ ๕๔.๒๙     | ร้อยละ ๔๕.๗๑ |             |      |            |
| ๓.๒ วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมโครงการ ได้ซักถาม และแสดงความคิดเห็นระหว่างการฝึกอบรม | ร้อยละ ๕๑.๔๓     | ร้อยละ ๔๒.๘๖ | ร้อยละ ๕.๗๑ |      |            |

สรุปผลการประเมิน \*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)\* พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร และการเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้ซักถาม และแสดงความคิดเห็น

| ข้อคำถาม                                                                               | ระดับความพึงพอใจ |              |              |      |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|------|------------|
|                                                                                        | ๕                | ๔            | ๓            | ๒    | ๑          |
|                                                                                        | มากที่สุด        | มาก          | ปานกลาง      | น้อย | น้อยที่สุด |
| <b>๔. ความพึงพอใจในภาพรวมเกี่ยวกับการจัดโครงการ</b>                                    |                  |              |              |      |            |
| ๔.๑ มีการประชาสัมพันธ์การจัดโครงการส่งเสริมอาชีพ ให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับทราบชัดเจน | ร้อยละ ๓๔.๒๙     | ร้อยละ ๕๑.๔  | ร้อยละ ๑๔.๒๘ |      |            |
| ๔.๒ สถานที่จัดโครงการ มีความสะดวก สะอาด และเหมาะสม                                     | ร้อยละ ๔๕.๗๑     | ร้อยละ ๕๑.๔๓ | ร้อยละ ๒.๘๖  |      |            |
| ๔.๓ ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม                                                  | ร้อยละ ๔๕.๗๑     | ร้อยละ ๔๘.๕๘ | ร้อยละ ๕.๗๑  |      |            |
| ๔.๔ เจ้าหน้าที่ อบต. ให้คำแนะนำ และบริการที่ดีต่อผู้เข้าร่วมโครงการ                    | ร้อยละ ๖๘.๕๗     | ร้อยละ ๓๑.๔๓ |              |      |            |
| ๔.๕ เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับบริการผู้เข้าร่วมโครงการเพียงพอ                          | ร้อยละ ๖๐.๐๐     | ร้อยละ ๓๗.๑๔ | ร้อยละ ๒.๘๖  |      |            |
| ๔.๖ ความเหมาะสม เพียงพอ ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม และอาหารกลางวัน                     | ร้อยละ ๘๒.๘๖     | ร้อยละ ๑๗.๑๔ |              |      |            |

สรุปผลการประเมิน \*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด) พบว่า ผู้ผ่านการอบรมมีความพึงพอใจในเรื่อง อาหารว่างและเครื่องดื่ม และอาหารกลางวัน และการให้คำแนะนำและบริการที่ดีต่อผู้เข้าร่วมโครงการของเจ้าหน้าที่ อบต. มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ และพึงพอใจเรื่องประชาสัมพันธ์การจัดโครงการส่งเสริมอาชีพ ให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับทราบชัดเจน น้อยที่สุด ร้อยละ ๘๕.๖๙

★ สิ่งที่ท่านได้รับประโยชน์ในการจัดโครงการครั้งนี้

- ๑) สามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมนำไปประกอบเป็นอาชีพได้
- ๒) มีการจัดระเบียบความคิดในการเตรียมอุปกรณ์ และการคัดเลือกคุณภาพวัตถุดิบที่จะนำมาใช้

★ ข้อเสนอแนะสำหรับการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุในปีต่อไป

- ๑) ห้องน้ำด้านข้างห้องประชุมควรปรับปรุง เพราะไม่ค่อยสะอาด
- ๒) ควรจัดทำอ่างล้างสำเร็จรูป เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้สูงอายุในการทำความสะดวกอุปกรณ์
- ๓) ควรจัดโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุในปีต่อไป เช่น อบรมทำอาหารมังสวิรัต ฯลฯ



ลงชื่อ.....

(นายภาณุวัฒน์ บัวอ่อนยศ)

นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

รายการจัดซื้อวัสดุ

| ลำดับ                       | วัสดุ                                  | จำนวน | หน่วย    | ราคาต่อหน่วย (บาท) | ราคารวม (บาท) |
|-----------------------------|----------------------------------------|-------|----------|--------------------|---------------|
| ๑                           | มันฝรั่ง                               | ๕     | กิโลกรัม | ๖๐                 | ๓๐๐           |
| ๒                           | เนื้อมะเขือเทศ                         | ๓     | กิโลกรัม | ๑๐๐                | ๓๐๐           |
| ๓                           | แป้งสาลีอเนกประสงค์                    | ๑๐    | ถุง      | ๔๑                 | ๔๑๐           |
| ๔                           | ผงกะหรี่ ขนาด ๑๐๐ กรัม                 | ๓     | กระปุก   | ๘๕                 | ๒๕๕           |
| ๕                           | พริกไทยป่น                             | ๑/๒   | กิโลกรัม | ๑๒๐                | ๑๒๐           |
| ๖                           | หอมหัวใหญ่                             | ๓     | กิโลกรัม | ๕๐                 | ๑๕๐           |
| ๗                           | น้ำตาลทราย ขนาด ๑ กิโลกรัม             | ๕     | ถุง      | ๓๖                 | ๑๘๐           |
| ๘                           | ซีอิ๊วขาว                              | ๑     | ขวด      | ๖๐                 | ๖๐            |
| ๙                           | น้ำมันปาล์ม ขนาด ๑ ลิตร                | ๑๒    | ขวด      | ๕๕                 | ๖๖๐           |
| ๑๐                          | ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก                 | ๒     | ถุง      | ๙๕                 | ๑๙๐           |
| ๑๑                          | กะทิกล่องสำเร็จรูป ขนาด ๑ ลิตร         | ๓     | กล่อง    | ๘๕                 | ๒๕๕           |
| ๑๒                          | เกลือเสริมไอโอดีน ขนาด ๕๐๐ กรัม        | ๑     | ถุง      | ๑๖                 | ๑๖            |
| ๑๓                          | กระชอนขนาด ๒๒ เซนติเมตร                | ๔     | อัน      | ๘๕                 | ๓๔๐           |
| ๑๔                          | กระชอนตักของทอด                        | ๒     | อัน      | ๑๗๕                | ๓๕๐           |
| ๑๕                          | เขียงไม้ (ขนาด ๓๒ x ๒๒ ซม.)            | ๕     | อัน      | ๑๐๐                | ๕๐๐           |
| ๑๖                          | ขามสแตนเลส ขนาด ๓๐ เซนติเมตร           | ๔     | อัน      | ๘๕                 | ๓๔๐           |
| ๑๗                          | ขามสแตนเลส ขนาด ๓๒ เซนติเมตร           | ๔     | อัน      | ๑๔๕                | ๕๘๐           |
| ๑๘                          | มีดทำครัว ขนาด ๑๗ เซนติเมตร            | ๒     | อัน      | ๗๐                 | ๑๔๐           |
| ๑๙                          | มีดทำครัว ขนาด ๑๐ เซนติเมตร            | ๘     | อัน      | ๒๕                 | ๒๐๐           |
| ๒๐                          | ตะแกรงรองทอด                           | ๔     | อัน      | ๑๒๐                | ๔๘๐           |
| ๒๑                          | กระทะ                                  | ๓     | ใบ       | ๓๒๐                | ๙๖๐           |
| ๒๒                          | ตะหลิวด้ามไม้                          | ๘     | ด้าม     | ๓๕                 | ๒๘๐           |
| ๒๓                          | ทัพพีด้ามพลาสติก                       | ๙     | ด้าม     | ๓๕                 | ๒๘๐           |
| ๒๔                          | ถังแก๊ส ขนาด ๑๕ กิโลกรัม               | ๑     | ชุด      | ๓,๘๐๐              | ๓,๘๐๐         |
| ๒๕                          | ถุงพลาสติกหิ้ว ๘*๑๖ นิ้ว ขนาด ๐.๕ ก.ก. | ๒     | แพ็ค     | ๕๐                 | ๑๐๐           |
| ๒๖                          | ถุงจีบ ขนาด ๗*๑๑ ขนาด ๐.๕ ก.ก.         | ๒     | แพ็ค     | ๗๕                 | ๑๕๐           |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (บาท) |                                        |       |          |                    | <u>๑๑,๓๙๖</u> |

รายการจัดจ้าง

| ลำดับ                       | รายการ                                     | ราคาต่อหน่วย (บาท) | จำนวนที่จัดซื้อ | หน่วย | ราคารวม (บาท) |
|-----------------------------|--------------------------------------------|--------------------|-----------------|-------|---------------|
| ๑                           | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒ มื้อ          | ๓๕                 | ๗๐              | ชุด   | ๒,๔๕๐         |
| ๒                           | ค่าอาหารกลางวัน                            | ๖๐                 | ๓๕              | คน    | ๒,๑๐๐         |
| ๓                           | ป้ายไวนิลประชาสัมพันธ์ ขนาด ๑.๒ x ๒.๔ เมตร | ๔๓๒                | ๑               | ป้าย  | ๔๓๒           |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (บาท) |                                            |                    |                 |       | <u>๔,๙๘๒</u>  |

ค่าสมนาคุณวิทยากร

| ลำดับ                       | รายการ                         | ราคาต่อหน่วย (บาท) | จำนวน | หน่วย   | ราคา (บาท)   |
|-----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------|---------|--------------|
| ๑                           | ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน ๑ ท่าน | ๗๐๐                | ๕     | ชั่วโมง | ๓,๕๐๐        |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (บาท) |                                |                    |       |         | <u>๓,๕๐๐</u> |

ภาพกิจกรรมโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ  
วันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

➤ เวลา ๐๘.๓๐ น. การรับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม



➤ เวลา ๐๙.๐๐ น. พิธีเปิดโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ



นายภาณุวัฒน์ บัวอ่อนยศ นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ  
กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของการจัดโครงการ





นายจรูญ ดาราสม นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกุง  
กล่าวเปิดการอบรมโครงการ และถ่ายภาพร่วมกับผู้เข้าร่วมโครงการและเจ้าหน้าที่ อบต.วังตะกุง

➤ เวลา ๐๙.๑๕ น. รับฟังการบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การฟังบรรยาย เรื่อง การเลือกวัสดุอุปกรณ์ ช่องทางการตลาดและการส่งเสริมการขาย (ภาคทฤษฎี)  
โดยนางสาวเตือนใจ ตานาคำ วิทยากรจากอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม





➤ เวลา ๑๐.๐๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง



➤ เวลา ๑๐.๑๕ น. การเตรียมวัสดุ ชมการสาธิตและฝึกปฏิบัติ การทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่และไส้ถั่ว  
โดยนางสาวเตือนใจ ตานาคำ วิทยากรจากอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม

เริ่มจากการแบ่งกลุ่มผู้สูงอายุออกเป็น ๔ กลุ่มใหญ่ เจ้าหน้าที่ อบต. ดำเนินการจัดแบ่งวัสดุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารเป็นรายกลุ่ม จากนั้นให้ผู้เข้ารับการอบรมแต่ละกลุ่มแบ่งหน้าที่เตรียมส่วนผสมการทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่และไส้ถั่ว

๑. การผ่าไก่ และสับไก่สำหรับการทำไส้กะหล่ำปลี







➤ เวลา ๑๒.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน



➤ เวลา ๑๓.๐๐ น. การฝึกอาชีพภาคปฏิบัติ การทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่และไส้ถั่ว (ภาคบ่าย)

๒. การทำส่วนผสมแป้งใน และแป้งนอกของกะหรี่ปั๊บ







➤ เวลา ๑๔.๐๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง



➤ เวลา ๑๔.๑๕ น. การฝึกอาชีพภาคปฏิบัติ การทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่และไส้ถั่ว (ภาคบ่าย)

๓. การห่อไส้กะหรี่ปั๊ป และการทอดกะหรี่ปั๊ป







ผลิตภัณฑ์ที่ได้หลังจากการจัดอบรม



กระทรีพฟ์ไส้ไก่และไส้ถั่ว

วิทยากร นางสาวเตือนใจ ตานาคำ วิทยากรศิษย์อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

- |                               |     |                 |
|-------------------------------|-----|-----------------|
| 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ตราวัว | 250 | กรัม            |
| 2. น้ำมันพืช                  | ½   | ถ้วย (100 กรัม) |

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

- |                               |     |                 |
|-------------------------------|-----|-----------------|
| 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ตราวัว | 500 | กรัม            |
| 2. น้ำมันพืช                  | ½   | ถ้วย (100 กรัม) |
| 3. น้ำ                        | 1   | ถ้วย            |
| 4. น้ำตาลทราย                 | 2   | ช้อนโต๊ะ        |
| 5. เกลือ                      | ¼   | ช้อนชา          |

วิธีผสมแป้งใน

- นำแป้งชั้นในทำหลุมตรงกลางแป้ง ใส่น้ำมันพืชลงไปในหลุม คนตะล่อมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน จากนั้นนวดจนแป้งเนียน
- นำน้ำตาลทราย เกลือ ผสมน้ำคนให้ละลายเข้ากัน
- นำแป้งชั้นนอก ทำหลุมตรงกลางแป้ง ใส่น้ำมันพืชลงไปในหลุม คนตะล่อมให้เข้ากัน เทส่วนผสมข้อที่ 2 ลงผสมในแป้ง คนตะล่อมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน นวดจนแป้งเนียนใช้เวลา 5 นาที พักแป้งไว้ 10 นาที
- ตัดแป้งนอก 20 กรัม แป้งใน 10 กรัม

.....

.....

.....

.....

ส่วนผสมไส้ไก่

- |                                      |     |                    |
|--------------------------------------|-----|--------------------|
| 1. เนื้อไก่ หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก   | 300 | กรัม               |
| 2. มันฝรั่ง หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก   | 1   | กิโลกรัม (ลาวกสุก) |
| 3. หอมหัวใหญ่ หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก | 200 | กรัม               |
| 4. ผงกะหรี่                          | 3   | ช้อนโต๊ะ           |
| 5. พริกไทยป่น                        | 2   | ช้อนโต๊ะ           |
| 6. น้ำตาลทราย                        | 1   | ถ้วยตวง            |
| 7. เกลือป่น                          | 2   | ช้อนชา             |
| 8. น้ำมันพืช                         | ¼   | ถ้วยตวง            |
| 9. ซีอิ๊วขาว                         | ¼   | ถ้วย               |

วิธีผัดไส้

- ลาวกมันฝรั่งพอสุก
- ผัดหอมใหญ่ กับน้ำมันให้หอมสุก ใส่ผงกะหรี่ เกลือ น้ำตาล
- นำเนื้อไก่ที่ลาวกพอสุก ใส่ลงไปผัดกับหอมใหญ่
- ใส่มันฝรั่งที่ลาวกไว้ผัดให้เข้ากันจนแห้งดี ผกกลงทิ้งไว้ให้เย็น ปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ในแป้งที่นวดไว้ ขลิบให้เป็นรูปกะหรี่ปั๊บบวยงาม

ส่วนผสมไส้ถั่ว

- |                                  |     |          |
|----------------------------------|-----|----------|
| 1. ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก        | 1   | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาลทราย                    | 600 | กรัม     |
| 3. กะทิสด หรือกะทิกล่องสำเร็จรูป | 1   | กิโลกรัม |
| 4. เกลือป่น                      | 2   | ช้อนชา   |
- หรือถ้าใช้เกลือเสริมไอโอดีน ใช้ 1 ช้อนชา

## วิธีผัดไส้

1. แช่วัวเขียวซีกใส่น้ำสะอาดค้างคืน จากนั้นนำวัวมาต้มจนสุกบาน นำวัวที่ต้มไว้มาโขลกพอละเอียด
2. นำวัวที่เตรียมไว้ผสมรวมกับน้ำตาลทราย กะทิสดหรือกะทิกล่อง และเกลือ นำส่วนผสมตั้งไฟขึ้นจนจนแห้งหรือไส้ไม่ติดมือ
3. นำไส้วัวที่ผ่านการกวนพักไว้ มาทำกะหรี่ปั๊ปปื่อไป โดยปั้นเป็นก้อนกลม ไส้ในแบ่งที่นิ้วหัวแม่มือ ขลิบให้เป็นรูปกะหรี่ปั๊ปสวยงาม

## วิธีการทอดกะหรี่ปั๊ป

1. เทน้ำมันปาล์มในกระทะ ตั้งไฟแรงพอน้ำมันเดือด แล้วหรี่ไฟเป็นไฟปานกลางก่อน จากนั้นนำกะหรี่ปั๊ปที่ปั้นเสร็จแล้วลงทอด ต้องขลิบขอบให้แน่นกันไส้ทะลักออกมา
2. ขณะทอดกะหรี่ปั๊ปควรกลับขึ้นกะหรี่ปั๊ปไปมาในกระทะ เพื่อให้สุกทั่วทั้งตัว เมื่อทอดจนเป็นสีเหลืองทอง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้สักครู่แล้วบรรจุลงถุง เป็นอันเสร็จเรียบร้อย



## โครงการอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม

“เรียนรู้ ทำกิน สร้างอาชีพ”



การอบรมออนไลน์ผ่านช่องทาง Youtube อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม

