



องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู

# รายงานสรุปโครงการ ส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตร ปี พ.ศ. 2567



วันที่ 21 สิงหาคม 2567



งานส่งเสริมการเกษตร สำนักปลัด  
องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู จังหวัดนครปฐม

**สรุปผลการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร**  
**วันที่ ๒๑ เดือนสิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗**  
**องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม**

.....

ตามการถ่ายโอนภารกิจอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ถูกกำหนดเป็นกฎหมายใช้บังคับให้ส่วนราชการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ได้ถือปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๖ องค์กรการบริหารส่วนตำบลมีอำนาจหน้าที่ในการจัดการระบบการบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง ดังนี้ (๑๖) การส่งเสริม การฝึก และการประกอบอาชีพ โดยแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดให้กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ถ่ายโอนภารกิจด้านการพัฒนาอาชีพ ให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบล งานส่งเสริมอาชีพแก่กลุ่มอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตร ภารกิจการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน มีเป้าหมายสำคัญเพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นโดยการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และเพิ่มศักยภาพของชุมชนให้พึ่งพาตนเองได้

องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่มีความใกล้ชิดกับประชาชน และมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของชนในท้องถิ่น ซึ่งภาระหน้าที่ประการหนึ่งคือการส่งเสริมฝึกอาชีพให้แก่ประชาชนในตำบล เพื่อต้องการให้เกษตรกรและประชาชนมีทางเลือกในการประกอบอาชีพ และมีรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัว ทั้งยังเป็นการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนซึ่งเป็นการสานสัมพันธ์และสร้างความใกล้ชิดที่ระหว่างองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชนให้มากขึ้น

จากเหตุผลดังกล่าวองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู จึงจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คือการแปรรูป ชะอม เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกรเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรที่มีในชุมชนให้มีมูลค่าสูงขึ้น ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งตนเองได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีและเหมาะสมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ชุมชนมีความเข้มแข็งต่อไป โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร จัดหลักสูตรการทำเผือกธัญญะและมันรังก มีวัตถุประสงค์ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับเกษตรกรและประชาชนที่สนใจ
๒. เพื่อเพิ่มความสามัคคีในชุมชน
๓. เพื่อนำผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร
๔. ก่อให้เกิดรายได้เสริมให้กับครอบครัว

ผู้เข้าร่วมโครงการประกอบด้วย เกษตรกร และประชาชนทั่วไปในตำบลวังตะกู จำนวน ๓๗ คน โดยจัดกิจกรรม ในวันที่ ๕ เดือนมิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๖ มีกิจกรรมดังนี้

**กิจกรรมการบรรยาย**

- การเลือกวัตถุดิบ
- เทคนิคการแปรรูปผักและผลไม้

## กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำข้าวเกรียบชะอม

วิทยากรโดย นายจิรภัฏฐ์ เพ็งทา วิทยากรโครงการอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม

เป้าหมายโครงการ แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

- **เชิงปริมาณ**
  - จำนวนเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๐ คน
- **เชิงคุณภาพ**
  - เกษตรกร ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ และได้ฝึกปฏิบัติ ตามหลักสูตรที่กำหนด

โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร จัดขึ้นในวันพุธ ที่ ๒๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๗ ได้ดำเนินกิจกรรมตามโครงการเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงขอสรุปผลการจัดกิจกรรมโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

### ☆ เป้าหมายเชิงปริมาณ

- กำหนดเป้าหมายเกษตรกรและประชาชนตำบลวังตะกั่ว จำนวน ๔๐ คน
- ความสำเร็จ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๓๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๕
  - หญิง จำนวน ๓๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๕
- ช่วงอายุของผู้เข้าร่วมกิจกรรม
  - ๓๐ - ๔๐ ปี จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕
  - ๔๑ - ๕๐ ปี จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๐
  - ๕๑ - ๖๐ ปี จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๔.๓
  - ๖๑ - ๗๐ ปี จำนวน ๑๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๑
  - ๗๐ ปี ขึ้นไป จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๘.๑
- อาชีพผู้เข้าร่วมโครงการ
  - เกษตรกร จำนวน ๑๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๗
  - รับจ้าง จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕
  - ธุรกิจส่วนตัวค้าขาย จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๔
  - ข้าราชการบำนาญ จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๔
  - แม่บ้าน จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๘
  - ว่างาน จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๒

### ☆ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้ความสนใจใฝ่รู้ สังเกตและสอบถามข้อสงสัยกับวิทยากรในหัวข้อตามหลักสูตร พร้อมลงมือปฏิบัติทุกขั้นตอน ดังนี้

#### ➤ ฟังการบรรยาย

- การเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคการแปรรูปผักและผลไม้

#### ➤ กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำข้าวเกรียบชะอม

สรุปผล โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตามแบบประเมินโครงการ ดังนี้

| ข้อคำถาม                                                                                                                         | ระดับความพึงพอใจ           |                            |                           |                            |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
|                                                                                                                                  | ๕                          | ๔                          | ๓                         | ๒                          | ๑                          |
|                                                                                                                                  | มากที่สุด                  | มาก                        | ปานกลาง                   | น้อย                       | น้อยที่สุด                 |
| <b>๑. การบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้</b>                                                                                         |                            |                            |                           |                            |                            |
| <b>ก่อนการอบรม</b> ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคในการแปรรูปผักและผลไม้ มากน้อยเพียงใด          |                            | (๑๐)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐ | (๗)<br>คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๙ | (๑๒)<br>คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๔ | (๘)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๖  |
| <b>หลังการอบรม</b> ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคในการแปรรูปผักและผลไม้ เพิ่มมากขึ้นเพียงใด | (๑๐)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐ | (๒๕)<br>คิดเป็นร้อยละ ๖๗.๖ | (๒)<br>คิดเป็นร้อยละ ๕.๔  |                            |                            |
| <b>๒. การฝึกปฏิบัติ</b>                                                                                                          |                            |                            |                           |                            |                            |
| <b>ก่อนการอบรม</b> ท่านมีความรู้ในการทำ “ข้าวเกรียบชะอม” มากน้อยเพียงใด                                                          |                            | (๙)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๔.๓  | (๘)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๖ | (๑๐)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐ | (๑๐)<br>คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐ |
| <b>หลังการอบรม</b> ท่านได้รับความรู้ในการทำ “ข้าวเกรียบชะอม” เพิ่มมากขึ้นเพียงใด                                                 | (๒๒)<br>คิดเป็นร้อยละ ๕๙.๕ | (๑๒)<br>คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๔ | (๓)<br>คิดเป็นร้อยละ ๘.๑  |                            |                            |
| <b>๓. ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันมากน้อยเพียงใด</b>                                        | (๑๓)<br>คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๑ | (๒๐)<br>คิดเป็นร้อยละ ๕๔.๑ | (๔)<br>คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๘ |                            |                            |

**สรุปผลการประเมิน** \*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

#### ๑.การบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้

**ก่อนการอบรม** ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เรื่องการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูป ผักและผลไม้ คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐

**หลังการอบรม** ผู้ผ่านการอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูป ผักและผลไม้ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๙๔.๖

#### ๒. การฝึกปฏิบัติ

**ก่อนการอบรม** ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ในการทำ “ข้าวเกรียบชะอม” คิดเป็นร้อยละ ๒๔.๓

**หลังการอบรม** ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ ในการทำ “ข้าวเกรียบชะอม” เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๙๑.๙



### ๓. เป้าหมายเชิงประโยชน์

ผู้เข้าร่วมโครงการที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตร คือผู้ที่ได้รับความรู้จากการอบรมตามโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยคาดว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

มีจำนวนผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน ๓๗ คน ผ่านการอบรม ๓๗ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ผู้ผ่านการอบรมคาดว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ร้อยละ ๘๙.๒

\*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

### ★ ความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินการและอำนวยความสะดวก

| ข้อคำถาม                                           | ระดับความพึงพอใจ               |                                |                              |                              |            |
|----------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------|
|                                                    | ๕                              | ๔                              | ๓                            | ๒                            | ๑          |
|                                                    | มากที่สุด                      | มาก                            | ปานกลาง                      | น้อย                         | น้อยที่สุด |
| ๑. ความเหมาะสมของสถานที่ฝึกอบรม                    | (๓๐)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๘๑.๑  | (๗)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๑๘.๙   |                              |                              |            |
| ๒. ความเหมาะสมของเวลาในการฝึกอบรม                  | (๒๘)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๗๕.๖๘ | (๗)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๑๘.๙๒  | (๒)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๕.๔๐ |                              |            |
| ๓. ความเหมาะสมของอาหารและเครื่องดื่ม               | (๒๐)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๕๔.๐๕ | (๑๓)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๓๕.๑๔ | (๓)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๘.๑๑ | (๑)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๒.๗๐ |            |
| ๔. วิทยากรอธิบายได้ชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม   | (๓๐)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๘๑.๐๘ | (๕)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๑๓.๕๑  | (๒)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๕.๔๑ |                              |            |
| ๕. เอกสารประกอบการอบรม                             | (๓๐)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๘๑.๐๘ | (๗)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๑๘.๙๒  |                              |                              |            |
| ๖. โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมครั้งนี้ | (๓๕)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๙๔.๕๙ | (๒)<br>คิดเป็นร้อยละ<br>๕.๔๑   |                              |                              |            |

**สรุปผลการประเมิน** พบว่า ผู้ผ่านการอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐

\*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

### ★ สิ่งที่ท่านได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

- ๑) ได้รับความรู้ในการแปรรูปผักขอม
- ๒) ได้รับความรู้ที่นำมาใช้ประโยชน์ได้จริง
- ๓) ได้ฝึกอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

★ ปัญหาและอุปสรรค

- ไม่มี

★ ข้อเสนอแนะ

- ๑) อยากให้จัดกิจกรรมต่อเนื่องทุกปี
- ๒) อยากให้จัดอบรม ข้าวเกรียบฟักทอง แหนมเห็ด แหนมหน่อไม้ หมูฝอย หมูหวาน หมูกระเจก  
แคบหมู
- ๓) อยากให้มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ด้วย

ลงชื่อ

(นางกรรณิการ์ กุลมุตวิวัฒน์)

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

สรุปรายละเอียดค่าใช้จ่ายโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
รายการจัดซื้อ

| ที่         | รายการ                         | จำนวน | หน่วย    | ราคา/หน่วย<br>(บาท) | เป็นเงิน<br>(บาท)    | หมายเหตุ |
|-------------|--------------------------------|-------|----------|---------------------|----------------------|----------|
| 1           | แป้งมัน                        | 11    | กิโลกรัม | 52                  | 572                  |          |
| 2           | แป้งข้าวเจ้า                   | 1     | กิโลกรัม | 48                  | 48                   |          |
| 3           | แป้งข้าวเหนียว                 | 1     | กิโลกรัม | 50                  | 50                   |          |
| 4           | ผงปรุงรส ขนาด 800 กรัม         | 2     | ถุง      | 140                 | 280                  |          |
| 5           | เกลือป่น ขนาด                  | 12    | ถุง      | 3                   | 36                   |          |
| 6           | น้ำตาล                         | 3     | กิโลกรัม | 36                  | 108                  |          |
| 7           | น้ำมันพืช ขนาด 1 ลิตร          | 12    | ขวด      | 55                  | 660                  |          |
| 8           | กระเทียม                       | 1     | กิโลกรัม | 110                 | 110                  |          |
| 9           | พริกไทยดำ                      | 1     | กิโลกรัม | 420                 | 420                  |          |
| 10          | รากผักชี                       | 2     | กิโลกรัม | 220                 | 440                  |          |
| 11          | ชะอม                           | 11    | กิโลกรัม | 65                  | 715                  |          |
| 12          | กระดาษซับน้ำมันอเนกประสงค์     | 1     | แพ็ค     | 90                  | 90                   |          |
| 13          | มิดทำครัวปลายเตียง ขนาด 7 นิ้ว | 10    | ด้าม     | 160                 | 1,600                |          |
| 14          | เชียงไม้ ขนาด 10 นิ้ว          | 5     | อัน      | 200                 | 1,000                |          |
| 15          | ถุงพลาสติกหิ้ว 9*18 นิ้ว ขนาด  | 2     | แพ็ค     | 55                  | 110                  |          |
| 16          | ถุงมือพลาสติก ขนาด 100 ชิ้น    | 1     | ห่อ      | 144                 | 144                  |          |
| 17          | ถุงจีบ ขนาด 7*11 ขนาด 0.5 กก.  | 2     | แพ็ค     | 75                  | 150                  |          |
| 18          | ถังแก๊ส ขนาด 15 กิโลกรัม       | 1     | ชุด      | 3,800               | 3,800                |          |
| 19          | อาหารกลางวัน 1 มื้อ            | 40    | ชุด      | 60                  | 2,400                |          |
| 20          | อาหารว่าง 2 มื้อ               | 80    | ชุด      | 35                  | 2,800                |          |
| 21          | ค่าป้าย 1.2*2.4 เมตร           | 1     | ป้าย     | 432                 | 432                  |          |
| 22          | ค่าตอบแทนวิทยากร               | 5     | ชั่วโมง  | 600                 | 3,000                |          |
|             |                                |       |          |                     |                      |          |
| รวมเป็นเงิน |                                |       |          |                     | <b><u>18,965</u></b> |          |

**รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 18,965 บาท**  
(หนึ่งหมื่นแปดพันเก้าร้อยหกสิบห้าบาทถ้วน)

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๒๑ เดือนสิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๗

➤ ลงทะเบียน



➤ พิธีเปิดการอบรม



นางกรรณิการ์ กุลมุตติวัฒน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ  
กล่าวรายงาน “วัตถุประสงค์การจัดโครงการ”



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๒๑ เดือนสิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๗

➤ พิธีเปิดการอบรม



นายจรูญ ดาราสม นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู  
เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๒๑ เดือนสิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๓

➤ ฟังการบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้



โดย นายจิรฐ์ เฟ่งทา  
วิทยากรจากโครงการอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๒๑ เดือนสิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๓

➤ ฝึกปฏิบัติ

ข้าวเกรียบชะอม

วัตถุดิบ/ส่วนผสม ในอัตรา ๑ ส่วน

๑. แป้งมันสำปะหลัง ๑ กิโลกรัม
๒. แป้งข้าวเจ้า ๑ ช้อนโต๊ะ
๓. แป้งข้าวเหนียว ๑ ช้อนโต๊ะ
๔. ผงปรุงรส ๒ ช้อนโต๊ะ
๕. เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ
๖. กระเทียม ๒ ช้อนโต๊ะ
๗. รากผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ
๘. ชะอมสด ๑ กิโลกรัม
๙. น้ำตาล ๔ ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. เด็ดชะอม แล้วนำไปต้มประมาณ ๒๐ นาที





๒. ตำกระเทียม พริกไทย รากผักชีผสมกัน





๓. เทแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว



๔. ใส่ผงปรุงรส เกลือ และน้ำตาลในอัตราส่วนที่เตรียมไว้



๕. คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน





๖. ใส่ชะอมที่ต้มไว้ กับพริกไทย และกระเทียมรากผักชีลงผสมในแป้ง  
 ๗. ตั้งน้ำให้ร้อนจัด แล้วค่อย ๆ ทอยใส่ น้ำลงในแป้ง และผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน  
 ๘. ปั้นให้เป็นเส้นยาว ๆ



๙. นำไปนึ่ง รอให้น้ำเดือดแล้วตั้งทิ้ง ใช้เวลานึ่ง ๔๕ นาที - ๑ ชั่วโมง  
 ๑๐. นำไปแช่ตู้เย็น ๒ วัน





๑๑. นำไปหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำไปตากแดดประมาณ ๑-๒ แดด



๑๒. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันพืช ๒ ขวด รอน้ำมันร้อน ใส่ข้าวเกรียบที่ตากแห้งแล้ว ทอด  
ประมาณ ๓๐ วินาที ตักขึ้นพักให้หายร้อน นำมารับประทานได้









# ขอเชิญสมัครเข้าร่วม โครงการส่งเสริมอาชีพ



## แปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ปีงบประมาณ 2567



การแปรรูป  
ข้าวเกรียบบชะอม



สมัครด่วน

ไม่มีค่าใช้จ่าย

รับจำนวนจำกัด 40 ท่าน

วันพุธ ที่ 21 เดือนสิงหาคม 2567

เวลา 8.30-16.30 น.

ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู



วิทยากร คุณจิรัชฐ์ เพ็งทา อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา  
จังหวัดนครปฐม

ช่องทางการติดต่อ





อาหารคาวที่ใช้ชะอม เป็นวัตถุดิบ

## ประโยชน์ของ “ชะอม”

1. บำรุงสายตา
2. บำรุงเส้นเอ็น
3. มีใยอาหารสูง
4. มีแคลเซียมสูง
5. ลดความร้อนในร่างกาย
6. ช่วยขับลมในกระเพาะ
7. รักษาอาการอักเสบ
8. มีฟอสฟอรัสสูง
9. อุดมด้วยธาตุเหล็ก
10. ป้องกันโรค
11. มีเบต้าแคโรทีนบำรุงเส้นผม



วิทยากรผู้ให้ข้อมูล โดย

นายจิรัชฐ์ เพ็งทา

นายวุฒิพงษ์ เด่นดวง

โครงการอุทยานการอาชีพชัยพัฒนา

จังหวัดนครปฐม



งานส่งเสริมการเกษตร สำนักปลัด  
องค์การบริหารส่วนตำบลลวังตะกู  
โทร 034-300737



องค์การบริหารส่วนตำบลลวังตะกู  
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม



โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูป  
ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ข้าวเกรียบชะอม





## วัตถุดิบในอัตรา 1 ส่วน

1. แป้งมันสำปะหลัง 1 กิโลกรัม
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ
3. แป้งข้าวเหนียว 1 ช้อนโต๊ะ
4. ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
6. กระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
7. รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
8. ไข่ 1 กิโลกรัม
9. น้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ

## ขั้นตอนการทำ

1. ต้มไข่ประมาณ 20 นาที
2. ตำกระเทียม พริกไทย รากผักชีผสมกัน
3. เทแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว ลงไปในภาชนะที่เตรียมไว้
4. ใส่ผงปรุงรส เกลือ และน้ำตาลในอัตราส่วนที่เตรียมไว้
5. คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน
6. ใส่ไข่ที่เรต้มไว้แล้วกับพริกไทยและกระเทียม และรากผักชีลงผสมในแป้ง
7. ตั้งน้ำให้ร้อนจัด แล้วค่อย ๆ ทอยใส่ลงในที่ผสมแป้ง ผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน
8. ปั้นให้เป็นเส้นยาว ๆ



## ขั้นตอนการนึ่ง

1. ใส่น้ำในซึ้งตั้งน้ำให้เดือด
2. นำใบตองรองตรงซึ้ง
3. นำข้าวเหนียวที่ปั้นเป็นเส้นๆ วางลงไปบนใบตอง
4. รอให้น้ำเดือดถึงตั้งซึ้ง ใช้เวลานึ่งประมาณ 45 นาที - 1 ชั่วโมง
5. นำไปแช่ตู้เย็นใช้เวลาประมาณ 2 คืน

## ขั้นตอนการตาก

1. หั่นเป็นชิ้นบางๆ
2. นำไปตากแดดประมาณ 1-2 แดด

## ขั้นตอนการทอด

1. ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วใส่น้ำมัน ประมาณ 2 ขวด
2. รอน้ำมันร้อน ใส่ข้าวเหนียวที่ตากไว้ทอดประมาณ 30 วินาที
3. ตักขึ้นพักให้หายร้อน แล้วใส่ถุง นำมารับประทานได้