



กรมปศุสัตว์



การพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตร
และปศุสัตว์ของเกษตรกร ปี 2562

เกษตรทฤษฎีใหม่ ด้านปศุสัตว์



กองงานพระราชดำริและกิจกรรมพิเศษ กรมปศุสัตว์
ปีงบประมาณ 2562



การพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตรและปศุสัตว์ของเกษตรกร ปี 2562 เกษตรทฤษฎีใหม่ ด้านปศุสัตว์

ISBN : 978-974-682-432-3

ลิขสิทธิ์

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จัดพิมพ์โดย

กองงานพระราชดำริและกิจกรรมพิเศษ

กรมปศุสัตว์ 69/1 ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0 2563 4444 ต่อ 3371-3

อีเมลล์ : drasa2@dld.go.th

พิมพ์ที่

ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด สาขา 4

145, 147 ถ.เลี้ยวเมืองนนทบุรี ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทร. 0 2525 4807-9, 0 2525 4853-4 โทรสาร 0 2525 4855

E-mail : ACFT@co-opthai.com www.co-opthai.com

ผู้เรียบเรียง

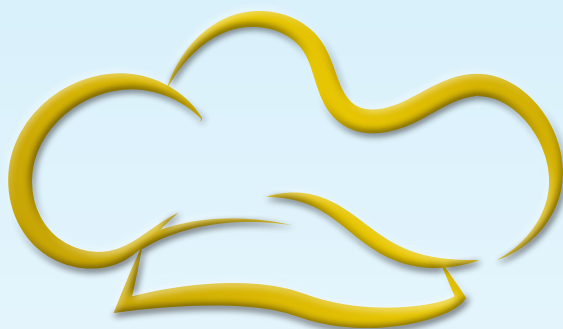
ฝ่ายโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

กลุ่มเกษตรกรส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่

พิมพ์ครั้งที่ 1

จำนวน 1,400 เล่ม



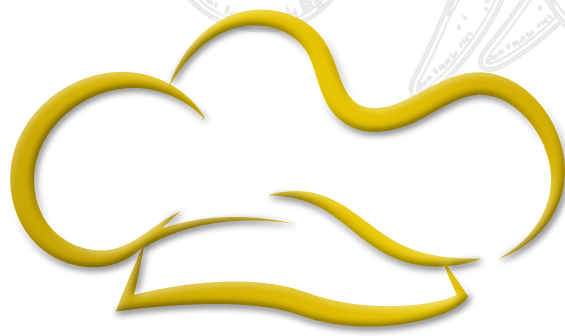
การพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตร และปศุสัตว์ของเกษตรกร ปี 2562

เกษตรทฤษฎีใหม่ ด้านปศุสัตว์



กองงานพระราชดำริและกิจกรรมพิเศษ กรมปศุสัตว์

ปีงบประมาณ 2562



สาขา

ตามที่ กรมปศุสัตว์ ได้รับจัดสรรงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2562 ตามแผนงาน
บูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคการเกษตร โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน
กิจกรรมส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ และได้มีการฝึกอบรมพัฒนาผลิตภัณฑการเกษตรและ
ปศุสัตว์ของเกษตรกรเรียบร้อยแล้ว โดยการจัดกิจกรรมดังกล่าวเพื่อส่งเสริมให้เกิดการ
รวมกลุ่มของเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่โดยการจัดทำกิจกรรมกลุ่ม
ร่วมกัน

กองงานพระราชดำริและกิจกรรมพิเศษ ได้รวบรวมเมนูผลิตภัณฑเพื่อเป็น
องค์ความรู้นำไปเผยแพร่การทำผลิตภัณฑจากผลผลิตการเกษตรและปศุสัตว์ ทั้งหมด
90 เมนู เพื่อจัดพิมพ์เผยแพร่ให้แก่เกษตรกรและผู้สนใจในการเลือกทำเมนูผลิตภัณฑ
ต่าง ๆ เพื่อสามารถนำไปต่อยอดในการนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป

กองงานพระราชดำริและกิจกรรมพิเศษ กรมปศุสัตว์
กันยายน 2562



สารบัญ

เมนูไก่

ແໜ່ນເອີ້ນຂ້ອໄກ່.....	1
ໄກ່ປັອປ.....	2
ໄກ່ຍ່າງ.....	3
ໄກ່ແດດເດີຍ.....	4
ໄກ່ຕະເກາທອງຕັ້ມນ້ຳປາ (ສູຕຣ໌ມັນ).....	5
ໄກ່ຕະເກາທອງຕັ້ມນ້ຳປາ.....	6
ໄກ່ຕະເກາທອງອບໂອ່ງ.....	7
ໄກ່ສຣີວິໄຊຕັ້ມໝີ່ນ.....	8
ໄກ່ເສັ້ນ.....	9
ໝູ່ຝ່ອຍ ໄກ່ຝ່ອຍ.....	10
ໄກ່ຍ່າງເນື້ອນຸ່ມຈຳ.....	11
ໄກ່ຕັ້ມນ້ຳປາ.....	12
ໄກ່ຍ່າງຄາວບອຍ (ສູຕຣ໌ສມຸນໄຟຣ).....	13
ໄກ່ຍ່າງ.....	14
ໄສ້ອ້ວໄກ່.....	15
ປັກໄກ່ຍັດໄສ້ ສຣະແກ້ວ.....	16
ໄກ່ຍ່າງຟຣິກໄທຍດຳເຢິງໃໝ່.....	17
ໄກ່ຕັ້ມນ້ຳປາເຢິງໃໝ່.....	18
ລູກຈີ່ນໄກ່.....	19
ໄກ່ເສັ້ນ.....	20
ໄກ່ໜອງຂ້ອໄກ່ຕັ້ມນ້ຳປາສມຸນໄຟຣ.....	21

เมนูหมู

ໝູ່ສາວຣຣ໌.....	23
ກຸ່ນເຢິງໝູ່.....	24
ໝູ່ສາວຣຣ໌.....	25
ແໜ່ນໝູ່.....	26
ໄສ້ອ້ວ.....	27
ໝູ່ແດດເດີຍ.....	28
ໄສ້ກອກອີສານ.....	29
ແໜ່ນຕັ້ມໝູ່.....	30
ໝູ່ກະຈກ.....	31
ໄສ້ອ້ວໝູ່.....	32
ໝູ່ສາວຣຣ໌.....	33
ເບຣ໌ເກຣ໌ໝູ່.....	34
ໝູ່ສາວຣຣ໌.....	35
ໝູ່ຝ່ອຍ.....	36
ໝູ່ສົ້ມ.....	37
ໝູ່ແດດເດີຍ.....	38
ໄສ້ກອກເປຣຶ້ຍ.....	39
ໝູ່ຫຍອງ.....	40
ໝູ່ສາວຣຣ໌.....	41
ໝູ່ແຜ່ນອບກອບໆ.....	42
ໝູ່ແດດເດີຍ.....	43
ໝູ່ສາວຣຣ໌.....	44
ແໜ່ນໝູ່.....	45
ໄສ້ອ້ວໝູ່.....	46

ไส้อั่ว..... 47

หมูฝอยทอดกรอบ..... 48

แหนม..... 49

หมูสวรรค์..... 50

หมูฝอย..... 51

ไส้อั่วหมู..... 52

ไส้กรอกอีสาน..... 53

แฮมเบอร์เกอร์หมู..... 54

เมนูเนื้อ

ส้มเนื้อวัว..... 56

เนื้อสวรรค์..... 57

แพะฝอย..... 58

แพะเส้น..... 59

แหนมซีโครงแพะ..... 60

ส้มจั่ว..... 61

ไส้กรอกอีสาน (เนื้อ)..... 62

เนื้อแดดเดียว/หมูแดดเดียว..... 63

สเต็กเนื้อไม้เลียบ..... 64

เบอร์เกอร์สเต็ก..... 65

เนื้อแดดเดียว..... 66

แหนม..... 67

เนื้อทุบ..... 68

หนางหัววัว (ดองเปรี้ยว)..... 69

หนางเนื้อแพะ..... 70

สเต็กเนื้อโคขุน (เมืองเพชร) ขอเสนอกระเทียม 71

เมนูปลา

ปลาตะเพียนส้ม..... 73

ปลาดุกเส้น..... 74

เมนูนม

กล้วยน้ำว้าฉาบ..... 76

เต้าฮวยนมแพะ..... 77

ชالاเปา..... 78

หม้อแกงไข่..... 79

เค้กกล้วยหอมนี้..... 80

วุ้นสังขยากะทิ..... 81

คุกกี้ข้าวไร้ดอกข่า..... 82

เค้กกล้วยน้ำว้านี้..... 83

เมนูไข่

ไข่เค็มลพบุรี..... 85

ไข่เค็มกะทิ..... 86

ไข่เค็มสมุนไพร..... 87

ไข่ครอบแฝดสยาม..... 88

ไข่เค็มเสริมไอโอดีน..... 89

ไข่เค็มกะทิ..... 90

ไข่เค็มสมุนไพร..... 91

เต้าหู้ไข่..... 92

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

สบู่น้ำผึ้ง..... 94

สบู่หน้านมแพะผึ้งลาย..... 95



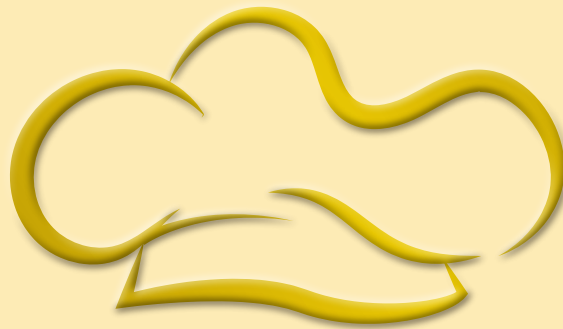
กิตติกรรมประกาศ

ในการทำรวบรวมเมนูการฝึกอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตร และปศุสัตว์ของเกษตรกรสำเร็จลุล่วงด้วยความช่วยเหลืออย่างดีจากเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ด้านปศุสัตว์ ส่วนภูมิภาค ไม่ว่าจะเป็นเจ้าหน้าที่ระดับเขต ทั้ง 9 เขต 77 จังหวัด และเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ วิทยากรทุกท่านที่ช่วยทำให้เกิดกิจกรรมดังกล่าว ให้เกิดขึ้น

ขอขอบคุณเกษตรกร วิทยากร และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ด้านปศุสัตว์ทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุนทำให้ โครงการประสบความสำเร็จ ขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

คณะผู้จัดทำ





เมนูไก่



แฉะเ็นซ้อไ้

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรรอบรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ รุ่นที่ 1 บ้านบึง

ที่อยู่ : บ้านบึง หมู่ 10 ตำบลหลักเหลี่ยม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ 46130



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เ็นซ้อไ้	1	กิโลกรัม	ข้าวสวย	1	ถ้วย
กระเทียมสับ	1/2	ถ้วย	น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือแกง	2	ช้อนโต๊ะ	พริกไทยป่น	1	ช้อนชา



วิธีทำ

- นำเ็นซ้อไ้มาล้างทำความสะอาดแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ
- ปอกกระเทียมแล้วสับให้ละเอียด
- นำเ็นซ้อไ้ลงในภาชนะผสมเครื่องปรุงทั้งหมดที่เตรียมไว้ นวดคลุกเคล้ากันจนเกลือและน้ำตาลทรายละลายได้ที่
- บรรจุลงในถุงพลาสติกแล้วมัดให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า ใช้เวลาประมาณ 2 - 3 วัน
- นำออกมาคลุกแบ่งทอดบาง ๆ ทอดในน้ำมันที่ร้อนด้วยไฟกลางจนสุกเหลือง พร้อมรับประทานกับพริกสด ชিং กระเทียมสด หรือผักอื่นตามใจชอบ



เคล็ดลับ

คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมด
ให้เข้ากัน บรรจุใส่ถุงทิ้งไว้ที่
อุณหภูมิห้อง 2 -3 วัน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์อำเภอกมลาไสย สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาฬสินธุ์

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ป๋อ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรรอบรรณแปรรูปผลิตภัณฑ์ รุ่นที่ 4 บ้านโพนงาม

ที่อยู่ : บ้านโพนงาม หมู่ 1 ตำบลโพนงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ 46130



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้ออกไก่หั่นลูกเต๋า	1 กิโลกรัม	แป้งอเนกประสงค์	1 ถ้วย
ผงกระเทียม	1 ช้อนชา	เกล็ดขนมปัง	2 ถ้วย
ผงพริกปาปริก้า	1 ช้อนชา	ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	1/2 ถ้วย
น้ำตาลทราย	2 ช้อนชา	ไข่ไก่	1 ฟอง



วิธีทำ

- นำเนื้ออกไก่มาล้างทำความสะอาดหั่นเป็นเต๋าพอดำลงในอ่างภาชนะ
- ผสมโดยนำน้ำเปล่า ผงกระเทียม ผงปรุงรส ผงปาปริก้า น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว ผสมให้เข้ากันจนเครื่องปรุงละลาย
- เทลงในเนื้อไก่ ตีไข่ผสมลงไปให้เข้ากันแล้วนำมาคลุกเกล็ดขนมปังทอดไฟกลางจนสุกสีเหลือง นำมาพักให้สะเด็ดน้ำ เตรียมรับประทาน



เคล็ดลับ
สามารถปรับปรุงรสชาติได้ตามใจชอบ

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์อำเภอกมลาไสย สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาฬสินธุ์

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่อ่าง

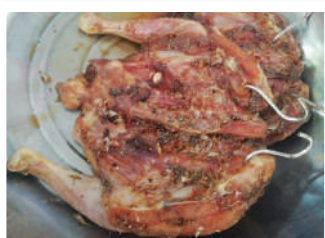
ชื่อผู้ผลิต กลุ่มที่ 1 : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแดนชุมพล

ที่อยู่ : บ้านแดนชุมพล ตำบลแดนชุมพล อำเภอแดนชุมพล จังหวัดแพร่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่	1 ตัว (1 – 1.5 กก.)	เกลือ	2 กรัม
พริกไทยดำ	10 กรัม	พริกไทยขาวป่น	2 กรัม
กระเทียม	20 กรัม	ซีอิ๊วดำ	10 กรัม
รากผักชี	10 กรัม	รสดี	3 กรัม
ซีอิ๊วขาว	45 กรัม	ผงชูรส	3 กรัม
ซอสปรุงรส	45 กรัม	น้ำตาลทราย	180 กรัม



วิธีทำ

- 1 โขลกพริกไทยดำ, กระเทียม, รากผักชี รวมกัน
- 2 นำส่วนผสม ผสมให้เข้ากัน
- 3 นำส่วนผสมทาตัวไก่ให้ทั่วและหมักทิ้งไว้
- 4 นำไก่ไปย่างจนสุก
- 5 ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ

เคล็ดลับ/เทคนิค

- ก่อนจะนำส่วนผสมไปทาตัวไก่ ให้นำกระดาษทิชชูแผ่นหนา ชุบน้ำออกจากไก่ให้หมด
- วิธีการย่างไก่ ให้นำเนื้อไก่วางลงบนเตาโดยนำส่วนของหนังขึ้น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแพร่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่แดดเดียว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ : เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ พื้นที่ จังหวัดนราธิวาส

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อไก่	3	กิโลกรัม
เกลือไนไตร	0.012	กรัม
พริกไทยป่น	0.015	กรัม
น้ำตาลทราย	0.030	กรัม
น้ำปลา	0.036	กรัม
ซีอิ๊วขาว	0.036	กรัม
ซอสสุกเขาทอง	0.024	กรัม
ผงชูรส	0.006	กรัม



การเตรียมวัตถุดิบ

เนื้อไก่ เป็นเนื้อล้วนๆ ไม่มีเอ็น ไม่มีมัน

การเตรียมเนื้อ

หั่นเนื้อไก่เป็นเส้นยาวๆ โดยหั่นตามขวางของเส้นใยกล้ามเนื้อ



วิธีทำ

- 1 คลุกเนื้อไก่กับเครื่องปรุงทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง หรือเก็บไว้ในตู้เย็น 1 คืน ตากแดดจนแห้งพอประมาณ
- 2 นำมาทอดในน้ำมันจนสุก

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนราธิวาส

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ตะเภาทองต้นน้ำปลา (สูตรบ้าน)

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ : 137 หมู่ 4 ตำบลดอนคา อำเภอดูหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี



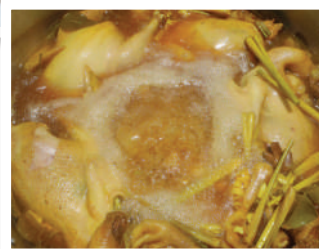
วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่ตะเภาทอง	1	ตัว
ไขมันดำ	30	กรัม
ข่า	4	แฉ่ง
ตะไคร้	4	ต้น
ใบมะกรูด	6	ใบ
รากผักชี	4	ราก
กระเทียมกลีบใหญ่	4	กลีบ
หอมแดง	4	หัว
น้ำปลา	1 ½	ถ้วยตวง
น้ำตาลปีบ	½	ถ้วยตวง
ผงปรุงรส	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำ	½	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	4	ลิตร



วิธีทำ

- 1 ตัดซากไก่ โดยตัดคอและขาออก แล้วล้างให้สะอาด
- 2 ใส่ไก่ลงในหม้อแล้วเติมน้ำพร้อมกับไขมัน ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด
- 3 รากผักชี กระเทียม หอมแดง และตั้งไฟ
- 4 เติมเครื่องปรุงรส
- 5 ต้มจนสุก และเปื่อยตามต้องการ
- 6 ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ไก่ตะเภาทองต้นน้ำปลา

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ : 137 หมู่ 4 ตำบลดอนคา อำเภอดูหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่ตะเภาทอง	1	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	1.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	100	กรัม
น้ำตาล	15	กรัม
เกลือ	7	กรัม
ใบเตย	3	ใบ



วิธีทำ

- 1 ตัดซากไก่ โดยตัดคอและขาออก แล้วล้างให้สะอาด
- 2 ใส่ไก่ลงในหม้อแล้วเติมน้ำ ใบเตย และตั้งไฟ
- 3 เติมเครื่องปรุง
- 4 ต้มจนสุก และเปื่อยตามต้องการ
- 5 ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ตะเภาทองอบไฉ่

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ : 137 หมู่ 4 ตำบลดอนคา อำเภอดูหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม



ไก่ตะเภาทอง	1	ตัว
พริกไทยดำ	10	กรัม
กระเทียม	20	กรัม
รากผักชี	10	กรัม
ซีอิ๊วขาว	45	กรัม
ซอสปรุงรส	45	กรัม
เกลือ	2	กรัม
พริกไทยขาวป่น	2	กรัม
ซีอิ๊วดำ	10	กรัม
ผงปรุงรส	3	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม
น้ำตาลทราย	230	กรัม

วิธีทำ

- 1 โขลกพริกไทยดำ กระเทียม รากผักชี รวมกัน
- 2 นำส่วนผสม ผสมให้เข้ากัน
- 3 นำส่วนผสมทาตัวไก่ให้ทั่วและหมักทิ้งไว้
- 4 นำไก่ไปอบในไฉ่ ประมาณ 1-2 ชั่วโมง จนไก่สุก
- 5 ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ศรีวิชัยต้นทั้น

ชื่อผู้ผลิต : คุณจุฑามาศ มณี

ที่อยู่ : วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ไก่ศรีวิชัยตำบลควนหนองควัว หมู่ 1 ตำบลควนหนองควัว อำเภोजุฬารณิ จังหวัดนครศรีธรรมราช



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อไก่ศรีวิชัยสด	1	กิโลกรัม
ขมิ้น	1	ขีด
ข่า	1	ขีด
กระเทียมไทย	0.5	ขีด
ตะไคร้	1	ต้น
ใบหม่อน	1	ขีด
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	2.5	ลิตร

วิธีทำ

- 1 ใส่น้ำสะอาดที่เตรียมไว้ในหม้อต้ม ตั้งไฟแรงรอจนน้ำเดือด
- 2 นำเนื้อไก่ศรีวิชัยสับเป็นชิ้นที่เตรียมไว้ใส่ลงในหม้อต้ม ประมาณ 30 นาที
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในหม้อต้ม เคี่ยวต่อประมาณ 10 นาที
- 4 ปรับรสตามความชอบ
- 5 ตักใส่ชามพร้อมเสิร์ฟ

เคล็ดลับ/เทคนิค

ระหว่างต้มไก่ควรใช้ช้อนตักฟอง และไขมันที่ลอยอยู่ออก เพื่อเพิ่มสีของน้ำซุปรู้ให้เกดสีเหลืองอ่อนน่ารับประทาน

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่เส้น

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรบ้านทุ่งรวงทอง

ที่อยู่ : หมู่ 10 ตำบลทองเอน อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อไก่ส่วนสะโพก	5	กิโลกรัม
เกลือป่น	40	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	250	กรัม
หอมแดง (ซอย)	600	กรัม

วิธีทำ

- นำเนื้อไก่ที่เตรียมไว้มาต้มในหม้อที่เตรียมไว้ให้น้ำพอท่วมเนื้อไก่ ใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง
- จากนั้นให้นำก้อนเนื้อไก่ขึ้นมาทุบ เพื่อให้เส้นใยอ่อนตัวและให้น้ำร้อนซึมเข้าไปได้เร็วขึ้น รวมทั้งทำให้เนื้อไก่เปื่อยเร็วขึ้นด้วย
- ปล่อยทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องปกติจนเนื้อไก่เย็นปกติหรือมีความอุ่นเล็กน้อย
- เริ่มใช้มีดฉีกเนื้อไก่ออกเป็นเส้นฝอย ๆ ไม่เป็นเส้นใหญ่หรือเส้นบางเล็กน้อยเกินไป
- จากนั้นให้เตรียมส่วนผสมตามสูตร ปูรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือและซีอิ๊วขาว ขยำให้เข้ากัน เมื่อผสมกันดีแล้วให้นำไปทอดในน้ำมัน
- ตั้งน้ำมันให้ร้อน จากนั้นก็นำหอมแดงซอยลงเจียวกับน้ำมันให้เหลืองกรอบตักขึ้นไว้บนกระดาษอเนกประสงค์ แล้วเอาน้ำมันที่เหลือทอดไก่ฉีกที่หมักไว้ ทอดจนเป็นสีเหลืองทองกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันนำมาเกลี่ยให้เป็นเส้นไม่เกาะติดกันแล้วนำมาผสมกับหอมเจียวทอดกรอบเป็นอันเสร็จ

เคล็ดลับ/เทคนิค

ขณะทอดให้ใช้ตะเกียบหรือตะหลิวเขี่ยไก่เส้นในกระทะทอดตลอดเวลาและอย่างต่อเนื่อง เพื่อไม่ให้ไก่เส้นไหม้และเกาะกันเป็นก้อน ขณะทอดตั้งไฟอ่อน ๆ

สนับสนุนโดย :

กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสิงห์บุรี
ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูฝอย ไก่ฝอย

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



เป็นอีกเมนูหนึ่งที่เป็นการเพิ่มมูลค่าการแปรรูปและถนอมอาหารจากผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูและเนื้อไก่ สามารถนำมาจำหน่ายควบคู่กับข้าวเหนียว เป็นอาหารจานด่วนในตอนเช้า กินคู่กับข้าวเหนียวร้อนๆ จะเพิ่มความอร่อยมากยิ่งขึ้น จึงเหมาะสำหรับทำกินในครัวเรือน จำหน่าย หรือแม้แต่เป็นของฝากได้ด้วย

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อสะโพกหมูหรือเนื้ออกไก่	5	กิโลกรัม
เกลือป่น	40	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	250	กรัม
หอมแดง	600	กรัม



วิธีทำ

- นำเนื้อหมูหรือไก่ ที่เตรียมไว้มาต้มในหม้อที่เตรียมไว้ให้น้ำพอท่วมเนื้อหมูหรือไก่ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที- 1 ชั่วโมง
- จากนั้นให้น้ำก่อนเนื้อหมูหรือไก่ขึ้นมาผึ่งให้เย็น เริ่มใช้มือฉีกเนื้อหมูหรือไก่ออกเป็นเส้นฝอยๆ ไม่เป็นเส้นใหญ่หรือเส้นบางเล็กน้อยเกินไป
- จากนั้นให้เตรียมส่วนผสมตามสูตร เมื่อผสมกันดีแล้วให้นำไปทอดในน้ำมัน
- ขณะทอดให้ใช้ตะเกียบเขี่ยเนื้อฝอยในกระทะทอดตลอดเวลาและอย่างต่อเนื่อง



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ย่างเนื้อนุ่มฉ่ำ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



เป็นอาหารพื้นบ้านที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไป เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย ทำง่าย และสามารถสร้างอาชีพได้เป็นอย่างดี สูตรนี้สามารถปรับประยุกต์ใช้ได้ ให้รสชาติแล้วแต่ชอบ กินร่วมกับน้ำจิ้มแจ่ว ข้าวเหนียว ส้มตำได้เป็นอย่างดี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่	ซอสปรุงรส
กระเทียม	ผักชี
รากผักชี	ต้นหอม
ลูกผักชี	น้ำมันหอย
ซอสถั่วเหลือง	พริกไทยเม็ด

วิธีทำ

- 1 ตำรากผักชี, กระเทียม, พริกไทย, ลูกผักชี
- 2 นำเครื่องที่ตำได้คลุกกับไก่ ปรงด้วยซอส, ซอสถั่วเหลือง, น้ำมันหอย, ผักชีต้นหอม
- 3 นำไก่อ่างบนเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อนย่างไปเรื่อยๆ จนสุก
- 4 กินควบคู่กับน้ำจิ้มแจ่ว และผักสด



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ต้นน้ำปลา

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรบ้านพรานกระต่าย

ที่อยู่ : ตำบลพรานกระต่าย อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่	1	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	1.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	100	กรัม
น้ำตาล	15	กรัม
เกลือ	7	กรัม
ใบเตย	7	กรัม



วิธีทำ

- 1 ตัดซากไก่ครึ่งซีก จากนั้น ตัดคอและขาออก
- 2 ล้างซากไก่ให้สะอาด
- 3 ใส่ไก่ลงไปในหม้อแล้วเติมน้ำ, ใบเตย และตั้งไฟ



เคล็ดลับ/เทคนิค

ใช้ซีอิ้วดำทาที่ผิวไก่ให้ทั่ว พักไว้ 5 นาที ก่อนนำลงต้มในหม้อ เพื่อให้ไก่สุกออกมามีสีส้ม ที่น่ารับประทาน

สนับสนุนโดย :

กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกำแพงเพชร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ย่างคาบอย (สูตรสมุนไพร)

ชื่อผู้ผลิต : นายพฤษ์สบัติ สำราญรินทร์

ที่อยู่ : 33/7 หมู่ 1 ตำบลน้ำอ่าง อำเภอตรอน จังหวัดอุดรธานี



รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ไก่ย่างพร้อมทานแบบซีลสุญญากาศ เป็นไก่พื้นเมืองพันธุ์ประดู่หางดำ (เชียงใหม่) มีโปรตีนสูง ไขมันต่ำ รสชาติอร่อย และได้รับการเพาะเลี้ยงเป็นอย่างดี โดยสัตยาภิบาล ผ่านการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ให้เป็นฟาร์มที่มีระบบป้องกันโรคและการเลี้ยงที่เหมาะสม (GFM Farm) การเก็บรักษาไว้ที่ตู้เย็น 0-4 องศาเซลเซียส เก็บได้นาน 1 เดือน เก็บตู้แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เก็บได้นาน 5 เดือน

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่สด	1-1.2 กก.	ขมิ้น	1	ซอญโตะ
ตะไคร้	1/2 ถ้วยตวง	นมจืด	1/2 ถ้วย	
กระเทียม	2	น้ำตาลทราย	2	ซอญโตะ
รากผักชี	1	เกลือป่น	1/2	ซอญ
ขิง	2	ซอญโตะ		



วิธีทำ



- นำส่วนผสมข้อ 2-5 มาบดละเอียดด้วยเครื่องปั่น แล้วนำมาคลุกเคล้ากับส่วนผสมอื่น ๆ คนให้เข้ากัน
- นำไก่มาคลุกเคล้ากับน้ำซอญโตะที่เตรียมไว้ให้ทั่ว และนำส่วนผสมส่วนหนึ่งใส่เข้าไปในท้องไก่เพื่อให้ส่วนผสมรสชาติแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไก่มากขึ้น
- นำไก่ที่หมักแล้วไปพักในถุงปิดสนิท 1-2 ชม.
- นำไก่เข้าเตาอบหรือย่างที่อุณหภูมิ 200-220 องศาเซลเซียส นาน 45-50 นาที หรือจนกว่าไก่สุก
- นำไก่มาหั่นเป็นชิ้นหรือใช้ทั้งตัวใส่ในถุงในอุณหภูมิเย็น ซีลสุญญากาศ เก็บรักษาในอุณหภูมิเย็น



เคล็ดลับ/เทคนิค

ต้องเป็นไก่พื้นเมืองพันธุ์ประดู่หางดำ (เชียงใหม่) ที่มีอายุประมาณ 3 เดือน เนื้อจะนุ่ม ไม่เหนียว อร่อย ได้รสชาติแท้ไก่พื้นเมือง

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่อ่าง

ชื่อผู้ผลิต กลุ่มที่ 1 : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแดนชุมพล

ที่อยู่ : บ้านแดนชุมพล ตำบลแดนชุมพล อำเภอแดนชุมพล จังหวัดแพร่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม			วิธีทำ		
ไก่	1 ตัว (1-1.5 กก.)	เกลือ	2 กรัม	1	โขลกพริกไทยดำ, กระเทียม, รากผักชี รวมกัน
พริกไทยดำ	10 กรัม	พริกไทยขาวป่น	2 กรัม	2	นำส่วนผสม ผสมให้เข้ากัน
กระเทียม	20 กรัม	ซีอิ๊วดำ	10 กรัม	3	นำส่วนผสมทาตัวไก่ให้ทั่วและหมักทิ้งไว้
รากผักชี	10 กรัม	รสดี	3 กรัม	4	นำไก่ไปย่างจนสุก
ซีอิ๊วขาว	45 กรัม	ผงชูรส	3 กรัม	5	ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ
ซอสปรุงรส	45 กรัม	น้ำตาลทราย	180 กรัม		

เคล็ดลับ/เทคนิค

- ก่อนจะนำส่วนผสมไปทาตัวไก่ให้นำกระดาษทิชชูแผ่นหนาซับน้ำออกจากไก่ให้หมด
- วิธีการย่างไก่ให้นำเนื้อไก่วางลงบนเตาโดยนำส่วนของหนังขึ้น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแพร่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้อั่วไก่

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรทฤษฎีใหม่ ปี 2562 จังหวัดปทุมธานี

ที่อยู่ : 34/97 หมู่ 2 ตำบลลำผักกูด อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อไก่	1	กิโลกรัม	มันไก่	300	กรัม
ซีอิ๊วขาว	13	กรัม	น้ำปลา	20	กรัม
เกลือ	17	กรัม	น้ำตาลทราย	17	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม	พริกแกง	167	กรัม
ไข่ไก่					



วิธีทำ

- นำส่วนผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกรอกใส่ไส้ที่เตรียมไว้ อาจใช้กรวย หรือเครื่องยัดไส้กรอกก็ได้
- นำไปย่าง หรือ ใช้หม้ออบลมร้อน (ควรใส่น้ำเปล่าลงในหม้อเพื่อมิให้ไส้อั่วไหม้)
- เมื่อสุกแล้ว จัดจานเสิร์ฟพร้อมผักสด



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ปีกไก่ยัดไส้ สระแก้ว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรทฤษฎีใหม่ ปี 2562

ที่อยู่ : หมู่ 5 ตำบลวังสมบูรณ์ อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดสระแก้ว

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ปีกไก่เต็ม (3 Joint wing)	20	ชิ้น
หมูสับ	1	ส่วน
ไก่สับ	1	ส่วน
วันเส้นสด	1/2	ส่วน

เครื่องปรุง

พริกไทย (ละเอียด)

ผงปรุงรส

ต้นหอม (ซอยละเอียด) ปริมาณตามรสชาติที่ต้องการ

ผักชี (ซอยละเอียด)

แครอท (ซอยละเอียด)



วิธีทำ

- 1 เลาะกระดูกและเนื้อออกจากปีกไก่เต็ม
- 2 ผสมวัตถุดิบที่ใช้ยัดไส้ตามสัดส่วน
- 3 เติมเครื่องปรุงตามรสชาติที่ต้องการแล้วผสมให้เข้ากันกับวัตถุดิบ
- 4 หลังจากนั้นยัดวัตถุดิบและเครื่องปรุงเข้าไปในปีกไก่ที่เตรียมไว้และกลัดด้วยไม้
- 5 นำไปนึ่ง (ตั้งน้ำให้เดือดไว้ก่อน) แล้วนึ่งเป็นเวลา 8-10 นาที
- 6 นำปีกไก่ยัดไส้ที่นึ่งแล้วมาชุบแป้งทอดกรอบและทอดด้วยไฟอ่อนๆ (จนปีกไก่มีสีเหลืองอ่อน)



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสระแก้ว

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่ย่างพริกไทยดำผัสดำ

ชื่อผู้ผลิต รุ่นที่ 2 : กลุ่มเกษตรกร อำเภอแม่เมาะ, อำเภอไชยปราการ, อำเภอหางดง
ที่อยู่ : จังหวัดเชียงใหม่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่เนื้อ	1	ตัว (1 - 1.5 กิโลกรัม)
พริกไทยดำ	10	กรัม
กระเทียม	20	กรัม
รากผักชี	10	กรัม
ซีอิ๊วขาว	45	กรัม
ซอสปรุงรส	45	กรัม
เกลือ	2	กรัม
พริกไทยขาวป่น	2	กรัม
ซีอิ๊วดำ	10	กรัม
ซอสปรุงรส	3	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
น้ำมันพืช	3	กรัม



วิธีทำ

- 1 โขลกพริกไทยดำ, กระเทียม, รากผักชี รวมกัน
- 2 นำส่วนผสม ผสมให้เข้ากัน
- 3 นำส่วนผสมทาตัวไก่ให้ทั่วและหมักทิ้งไว้
- 4 นำไปย่างจนสุก
- 5 ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ

เคล็ดลับ/เทคนิค

วิธีการย่างไก่ ให้นำเนื้อไก่
วางลงบนเตาโดยนำส่วน
ของหนังขึ้น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



ไก่ต้มน้ำปลาเชียงใหม่

ชื่อผู้ผลิต รุ่นที่ 2 : กลุ่มเกษตรกร อำเภอแม่สาย, อำเภอไชยปราการ,
อำเภอหางดง

ที่อยู่ : จังหวัดเชียงใหม่

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

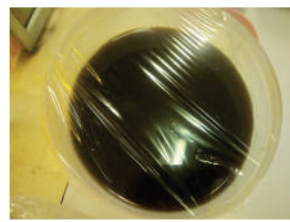
ไก่เนื้อ	1	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	1.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	100	กรัม
น้ำตาล	15	กรัม
เกลือ	7	กรัม
ใบเตย	7	กรัม
ซีอิ๊วดำ	7	กรัม

การเตรียมวัตถุดิบ

ตัดซากไก่ครึ่งซีก จากนั้น ตัดคอและขาออก

วิธีทำ

- 1 ล้างซากไก่ให้สะอาด
- 2 เติมน้ำและส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ตั้งไฟให้น้ำเดือด
- 3 หรีไฟให้น้ำเดือดเบาๆ แล้วใส่ไก่ลงไปต้มจนสุก
- 4 ตัดแต่งไก่และตักเสิร์ฟ



เคล็ดลับ/เทคนิค

- ลวกไก่ก่อนต้มเพื่อล้างเศษเลือดออก
ก่อนการต้มจริง
- ต้มไก่ไม่ต้องปิดฝาเวลาไก่สุกจะได้สุกพอดี
เนื้อไก่จะได้ไม่เปื่อยเกินไป

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ลูกชิ้นไก่

ชื่อผู้ผลิต รุ่นที่ 3 : กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ประดู่ทองหางดำ
อำเภอจอมทอง

ที่อยู่ : จังหวัดเชียงใหม่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อไก่	1	กิโลกรัม (71.84%)
น้ำแข็ง	0.300	กิโลกรัม (21.55%)
เกลือ	0.030	กิโลกรัม (2.87%)
พริกไทย	0.006	กิโลกรัม (0.43%)
ผงชูรส	0.002	กิโลกรัม (0.14%)
แป้งมัน	0.080	กิโลกรัม (2.87%)
ฟอสเฟต	0.004	กิโลกรัม (0.29%)



การเตรียมวัตถุดิบ

ลักษณะวัตถุดิบเนื้อไก่เป็นเนื้อแดงล้วนๆ และเป็นเนื้อสด
ไม่มีมัน ไม่มีเอ็น



การเตรียมเนื้อ

บดเนื้อไก่ให้ละเอียดด้วยตะแกรงรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง
5 มิลลิเมตร



วิธีทำ

- 1 ใส่เนื้อไก่ในเครื่องสับ เติมน้ำเครื่องพร้อมกับการเติมน้ำแข็งทีละน้อย
- 2 ใส่เครื่องปรุงและฟอสเฟต
- 3 ใส่แป้งมัน
- 4 สับจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันมาบดเป็นลูกกลม ๆ ลงในน้ำร้อนอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส

การต้ม : 70 องศาเซลเซียส 20 นาที

การแช่น้ำ : 10 องศาเซลเซียส 10 นาที

การเก็บรักษา : ที่อุณหภูมิ 2 - 4 องศาเซลเซียส

สนับสนุนโดย :

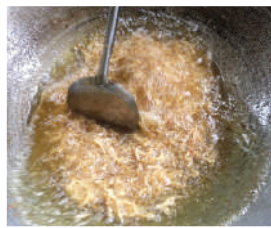
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่เส้น

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรชุมชนตำบลบ้านพะจัน

ที่อยู่ : ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชนตำบลบ้านพะจัน
ตำบลครน อำเภอลำวิ จังหวัดชุมพร

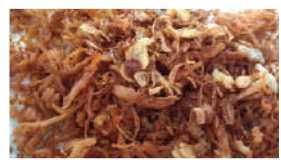


วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อไก่ส่วนสะโพก	5	กิโลกรัม
เกลือป่น	40	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	250	กรัม
หอมแดง	600	กรัม

วิธีทำ

- นำเนื้อไก่ที่เตรียมไว้มาต้มในหม้อที่เตรียมไว้ให้น้ำพอท่วมเนื้อไก่ ใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง
- จากนั้นให้นำก้อนเนื้อไก่ขึ้นมาทุบ เพื่อให้เส้นใยอ่อนตัวและให้น้ำร้อนซึมเข้าไปได้เร็วขึ้น รวมทั้งทำให้เนื้อไก่เปื่อยเร็วขึ้นด้วย
- ปล่อยให้เนื้อไก่ในอุณหภูมิห้องพักคืนเนื้อไก่เย็นปกติหรือมีความอุ่นเล็กน้อย
- เริ่มใช้มือฉีกเนื้อไก่ออกเป็นเส้นฝอย ๆ ไม่เป็นเส้นใหญ่หรือเส้นบางเล็กน้อยเกินไป
- จากนั้นเตรียมส่วนผสมตามสูตร ปั่นรสด้วยน้ำตาลทรายเกลือและซีอิ๊วขาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ตั้งน้ำมันให้ร้อน จากนั้นนำหอมแดงซอยลงเจียวในน้ำมัน เจียวให้เหลืองกรอบตักขึ้นไว้บนกระดาษชอนกั้นแล้วเอาน้ำมันที่เหลือทอดไก่ที่หมักไว้ ทอดจนเป็นสีเหลืองทองกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันนำมาเกลี่ยให้เป็นเส้นไม่เกาะติดกันแล้วนำมาผสมกับหอมเจียมทอดกรอบเป็นอันเสร็จ



เคล็ดลับ/เทคนิค

ขณะทอดให้ใช้ตะเกียบหรือตะหลิวเขี่ยไก่เส้นในกระทะทอดตลอดเวลาและอย่างต่อเนื่อง เพื่อไม่ให้ไก่เส้นไหม้และเกาะกัน เป็นก้อน ขณะทอดต้องใช้ไฟอ่อน ๆ

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไก่นองข้าวไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพร

ชื่อผู้ผลิต : นายทวิช สุวรรณ ประธานแปลงใหญ่ไก่พื้นเมือง

ที่อยู่ : บ้านเลขที่ 79 หมู่ 7 ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไก่ทั้งตัว 1 ตัว ตัดหัว และขา ให้เรียบร้อย
น้ำปลาระยอง 300 กรัม

สมุนไพร (ใบหม่อน ใบมะกรูด ใบเตย อย่างละ 2 ใบ
ขมิ้น 2 ข่อ หอมหัวใหญ่ 1 หัว กระเทียม 5 กลีบ
รากผักชี 2 ราก ข่า 2 ข่อ และตะไคร้ 2 ต้น

วิธีทำ

- ① ตั้งน้ำบนเตา (น้ำเปล่าท่วมตัวไก่) ต้มน้ำให้เดือด ใส่ใบหม่อน ใบมะกรูด ใบเตย และขมิ้น
- ② ใส่ หอมหัวใหญ่ (ผ่าตรงหัวเป็น 4 ซีก อย่าผ่าให้ขาดออกจากกัน) กระเทียมทั้งหัว
- ③ ใส่รากผักชี ตะไคร้ หั่นเป็นท่อนๆ
- ④ ใส่ไก่ ต้ม 30 นาที ใส่น้ำปลาระยอง ต้มต่ออีก 30 นาที
- ⑤ ตัดแต่งไก่และเสิร์ฟ



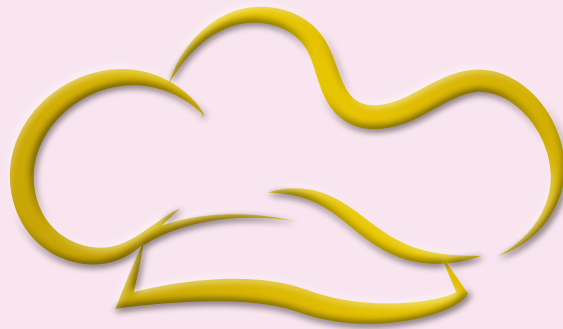
เคล็ดลับ/เทคนิค

ใส่น้ำเปล่า พอท่วมตัวไก่ ทุกครั้งที่ต้มให้สังเกต
หอมหัวใหญ่ ด้านที่ผ่าก็จะบานออก
แสดงว่าไก่ต้มได้ที่แล้ว

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดระยอง

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



เมนู ไข่ต้ม



เมนูสวรรค์

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรรอบบรมแปรงรูปผลิตภัณฑ์ รุ่นที่ 2 บ้านนาเรียง
ที่อยู่ : บ้านนาเรียง หมู่ 5 ตำบลสามัคคี อำเภอร่องคำ จังหวัดกาฬสินธุ์ 46210
เบอร์โทร : 08-6402-5149



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1/2	กิโลกรัม	เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลปีบ	4	ช้อนโต๊ะ	ลูกผักชี	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	1/2	ถ้วย
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ			



วิธีทำ

ตั้งกระทะเติมน้ำมันลงไปแล้วตามด้วยน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และเกลือเคี่ยวลงไปด้วยกัน ให้ส่วนผสมทั้งหมดละลาย เคี่ยวประมาณ 2-3 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น ขณะรอน้ำปรุงเย็นนำเนื้อหมูมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ เตรียมไว้โขลก ลูกผักชีพอหยาบๆ นำน้ำปรุงที่เคี่ยวไว้ลงในหมูที่หั่นเตรียมไว้ตามด้วยผักชีให้เข้ากันไว้ 45 - 60 นาที จากนั้นนำไปตากแดดประมาณ 4 ชั่วโมง นำมาทอดให้กรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน เตรียมรับประทาน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์อำเภอร่องคำ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอจังหวัดกาฬสินธุ์

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

กุนเชียงหมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรรอบรูปแปรรูปผลิตภัณฑ์ รุ่นที่ 3 บ้านค้อพัฒนา

ที่อยู่ : บ้านค้อพัฒนา หมู่ 3 ตำบลเหล่าอ้อย อำเภอร่องคำ
จังหวัดกาฬสินธุ์ 46210

เบอร์โทร : 09-8402-5149



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูบดผสมมันเล็กน้อย	1	กิโลกรัม
ไส้หมักประมาณ	3 - 5	เมตร
น้ำตาลทรายแดง (น้ำอ้อยปั่น)	1	ถ้วย
ผงพะโล้	1	ช้อนโต๊ะ

แป้งข้าวโพด	1/2	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
ผงแป้งหรือผงแฉนม	1	ช้อนโต๊ะ
เชือกมัด		

วิธีทำ



- 1 เอาเนื้อหมูบดลงภาชนะผสมใส่น้ำตาลทรายแดง เกลือ แป้งข้าวโพด ผงพะโล้ และผงแฉนม ลงไปผสมกันแล้วนวดให้เข้ากัน จนไม่ติดมือ เป็นเนื้อเดียวกัน
- 2 ใช้แผ่นซินปิดปากภาชนะ ผสมเนื้อที่นวดได้ที่แล้ว นำไปพักไว้ในตู้เย็น ประมาณ 30 - 60 นาที
- 3 นำไส้หมักมาล้างให้สะอาดและหยาบเค็ม จึงนำหมูที่หมักแช่ตู้เย็นไว้มา บรรจุลงในไส้ที่เตรียมไว้จนหมด
- 4 นำเชือกมามัดหัว/ท้าย นำไปตากแดดเป็นเวลา 4 - 5 วัน เป็นอันใช้ได้

เคล็ดลับ

ระหว่างการนำไปผึ่งหรือตากแดด
ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มจุดที่มีฟองอากาศให้
ฟองอากาศออก

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์อำเภอร่องคำ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาฬสินธุ์

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูสวรรค์

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ : 137 หมู่ 4 ตำบลดอนคา อำเภอดูหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
น้ำตาล	230	กรัม
เกลือป่น	23	กรัม
ซีอิ๊วขาว	½	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ผงชูรส	2	กรัม
ลูกผักชีป่น	2	กรัม
เม็ดยี่ห่วย	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีบุบพอแตก	4	กรัม

วิธีทำ

- 1 หั่นหมูเป็นชิ้นบางๆ นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้หรือแช่ตู้เย็น 1 คืน แล้วนำมาตากแดดให้แห้ง (อย่าให้แห้งมาก)
- 2 นำไปทอดไฟอ่อนๆ
- 3 บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แฉะหมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ : 137 หมู่ 4 ตำบลอนคา อำเภอดูหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
หมูหมู	333	กรัม
หนังหมู	333	กรัม
เกลือไนไตรท์	37	กรัม
กระเทียม	83	กรัม
ข้าวเจ้า (ข้าวสุก)	83	กรัม
พริกขี้หนูสวน	33	กรัม
น้ำตาลทราย	7	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม



วิธีทำ

- 1 หั่นหมู นำไปผึ่งแดดหรือลมให้หมาด แล้วนำมาบดหรือสับ
- 2 นำส่วนผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- 3 บรรจุถุงพลาสติก มัดด้วยยางวง รอ 2-3 วัน นำมารับประทาน



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้ว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ : 137 หมู่ 4 ตำบลดอนคา อำเภอดูหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
มันหมู	333	กรัม
ซีอิ๊วขาว	13	กรัม
น้ำปลา	20	กรัม
เกลือ	17	กรัม
น้ำตาลทราย	17	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม
พริกแกง	167	กรัม
ไส้หมู (ไส้เค็ม)		

วิธีทำ

- นำส่วนผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกรอกใส่ไส้หมูที่เตรียมไว้ อาจใช้กรวย หรือเครื่องยัดไส้กรอกก็ได้
- นำไปย่างบนเตาไฟ หรือ ใช้เครื่องอบลมร้อน
- เมื่อสุกแล้ว นำมาหั่นเป็นชิ้น แล้วจัดใส่จานเสิร์ฟ



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูแดดเดียว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

เป็นการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร ได้เป็นอย่างดี เป็นอาหารแปรรูปที่เหมาะสมสำหรับทุกเพศ ทุกวัย สามารถกินเล่นก็ได้ เป็นกับข้าวก็ดีใช้ทานร่วมกับ ซอสพริก น้ำจิ้มแจ่ว แต่งกว่าและพักสดได้ด้วย



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	7	กิโลกรัม	น้ำตาลทราย	150	กรัม
เกลือป่น	50	กรัม	ซีอิ๊วขาว	375	ซีซี

วิธีทำ

- 1 การเตรียมเนื้อให้นำมาทำความสะอาดโดยล้างด้วยน้ำสะอาดให้ตัดแต่งพังผืดและเศษไขมันออกให้หั่นเป็นชิ้นเล็กใหญ่ หนา บาง ตามความต้องการ
- 2 จากนั้นใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงตามสูตร
- 3 จากนั้นผสมเนื้อหมูที่เตรียมไว้กับเครื่องปรุงให้เข้ากันนาน 3-5 นาที
- 4 หมักเนื้อหมูกับเครื่องปรุงนานประมาณ 4-6 ชั่วโมง
- 5 เมื่อเข้ากับเครื่องปรุงดีแล้วให้นำมาผึ่งแดดนาน 4-6 ชั่วโมง ข้อสังเกตที่ผิวเนื้อข้างนอกจะเริ่มแห้งแต่ด้านในยังเปียกชื้นอยู่หรือให้นำเนื้อหมูไปอบในตู้อบลมร้อน ให้อบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ใช้เวลานาน 4 ชั่วโมง
- 6 นำเนื้อหมูที่ตากแห้งมาทอดใช้ไฟปานกลาง ทอดนานประมาณ 10-20 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดของชิ้นเนื้อ มีขนาดเล็กหรือใหญ่แค่ไหน)

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้กรอกอีสาน

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



ไส้กรอกอีสาน เป็นอีกเมนูหนึ่งในการแปรรูป ที่สามารถเพิ่มมูลค่าและนำไปประกอบอาชีพได้ และเป็นที่ยอมรับของบุคคลทั่วไป เป็นเมนูกินเล่นที่เป็นที่นิยม เหมาะสำหรับกินพร้อมกับขิงสด ขิงดอง พริกขี้หนู และพริกสด เป็นต้น ส่วนผสมอาจมีการปรับเปลี่ยนได้ ใส่เส้นแทนข้าวสวยด้วยก็ได้ แล้วแต่ความนิยม

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูบดปนมัน	3	กิโลกรัม	กระเทียม	250	กรัม
ข้าวสุก	2	กิโลกรัม	ผงชูรส	10	กรัม
เกลือไนไตรท์	60	กรัม	โซเดียมอิทริธอเบท	2	กรัม
พริกไทย					



วิธีทำ

- 1 ผสมหรือคลุกเนื้อหมูปนมันกับเครื่องปรุง
- 2 ใส่ข้าวสุกคลุกให้เข้ากัน
- 3 อัดใส่ในไส้หมูสด
- 4 ผูกเป็นปล้องๆ ขนาดยาว 1 นิ้ว
- 5 เก็บไว้ในตู้เย็น 48 องศาเซลเซียส ประมาณ 24 ชั่วโมง เพื่อให้เปรี้ยว จึงนำมาทอดรับประทาน
- 6 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0-4 องศาเซลเซียส หรือตู้เย็น 7-14 องศาเซลเซียส



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แฮมตุ๋นหมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

เป็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้เป็นอย่างดี นอกจากจะใช้น้ำหมักแล้วยังสามารถใช้เนื้อวัว ซีอิ๊วหมู รวมไปถึงซีอิ๊วไก่ ได้ด้วย สามารถนำไปประกอบเป็นอาหารได้หลายเมนู เช่น ข้าวผัดแฮม แฮมผัดไข่ใส่ต้นหอม แฮมหมกใบตอง แฮมหมกใบตองใส่ไข่ หรือเป็นออर्डิร์ฟทานเล่นก็ได้



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	3	กิโลกรัม	กระเทียม	250	กรัม
หนังหมู	2	กิโลกรัม	ข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า	250	กรัม
เกลือไนไตรท์	110	กรัม	พริกขี้หนูสวน	100	กรัม
โซเดียมอริทโรเบท	10	กรัม	น้ำตาลทราย		
ฟอสเฟต	10	กรัม	ผงชูรส	10	กรัม

วิธีทำ

- 1 ใส่เนื้อหมูในเครื่องนวด เติมน้ำพร้อมกับเครื่องเทศหรือนวดด้วยมือ
- 2 ใส่ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า ซึ่งบดพร้อมกับกระเทียมแล้ว
- 3 ใส่หนังหมูขนาดจนเหนียว
- 4 ใส่พริกขี้หนูสวน
- 5 บรรจุในหลอดพลาสติก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว ยาว 12 นิ้ว หรือห่อใบตอง หรือทำแฮมตุ๋นจิ๋ว
- 6 เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 3 วัน เพื่อให้เกิดการหมัก

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562