

หมูกระเจก

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



เป็นอีกเมนูหนึ่งในการแปรรูปและถนอมอาหาร เหมาะสำหรับการเล่นและเป็นกับข้าว เป็นของฝากได้ด้วย สามารถเก็บไว้ได้นาน วิธีการคล้ายกับแคะหมูแต่แคะหมูจะหั่นเป็นชิ้นใหญ่ และหนากว่าหมูกระเจก พลผลิตที่ได้จากการทอดหมูกระเจกและแคะหมูก็คือ น้ำมันหมู ที่มีกลิ่นหอม เมื่อนำไปประกอบอาหารจะหอมอร่อยกว่าน้ำมันพืชทั่วไปอีกด้วย และยังปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการมากมาย ซึ่งน้ำมันหมูนั้นก็มีการใช้มาแต่โบราณแล้ว

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

หนังหมู	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	10	กรัม

วิธีทำ

- 1 ทำความสะอาดชุดขนออกจากหนังหมูให้สะอาด
- 2 นำมาต้มให้สุกใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง
- 3 เลาะไขมันออก แล้วหั่นเป็นชิ้น 0.5x3 นิ้ว
- 4 ผสมกับเกลือป่นตามสูตร
- 5 นำไปอบร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส นาน 10 ชั่วโมง หรือนำไปผึ่งแดดให้แห้ง
- 6 จากนั้นนำไปต้มในน้ำมันปาล์มที่อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 130 องศาเซลเซียส นาน 20-30 นาที จนหนังหมูลอยตัวขึ้นมา
- 7 เมื่อหนังหมูลอยตัวขึ้นมาอยู่บนผิวน้ำมันให้ตักขึ้นมาผึ่งไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ 2-4 ชั่วโมง
- 8 จากนั้นทอดหนังหมูที่อุณหภูมิน้ำมัน 200 องศาเซลเซียส นาน 45 วินาที ก็จะได้หมูกระเจก



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้หมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูที่นิยมเป็นของฝากจากภาคเหนือของไทย เมื่อนี้เป็นการประยุกต์ใช้พริกแกงมาทำเป็นเครื่องปรุง เพื่อให้เหมาะกับพื้นที่ภาคกลาง ซึ่งรสชาติก็จะแล้วแต่การปรุงรสของแต่ละบุคคล เป็นการแปรรูปที่สามารถเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับครอบครัว เป็นของฝากติดมือเหมาะสำหรับกินเป็นออร์ดิฟ หรือเป็นกับข้าวก็แล้วแต่ความชอบ



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

หมูปนมัน	3	กิโลกรัม	รากผักชี	10	กรัม
มันหมู	1	กิโลกรัม	พริกแห้ง	50	กรัม
ซีอิ้วขาว	40	กรัม	ตะไคร้		
น้ำปลา	60	กรัม	หอมแดง	90	กรัม
เกลือธรรมดา	30	กรัม	กระเทียม	80	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม	ขมิ้น	25	กรัม
ผงชูรส	10	กรัม	ข่า	30	กรัม
			กะปิ		
			ใบมะกรูด		
			พริกแกง		

วิธีทำ

- 1 คลุกหมูปนมัน มันหมู กับเครื่องปรุงและพริกแกง
- 2 คลุกให้เข้ากันจนเหนียวและเติมใบมะกรูด
- 3 บรรจุในไส้หมูมัดเป็นท่อนๆ ยาว 6 นิ้ว
- 4 ย่างไส้วุ้นบนเตาถ่านไฟอ่อนจนสุกและมีผิวเป็นสีน้ำตาลหอมกรุ่น กลิ่นสมุนไพร



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูสวรรค์



ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเทพนิมิต

ที่อยู่ : หมู่ 4 ตำบลเทพนิมิต อำเภอบึงนาราง จังหวัดจันทบุรี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูสันนอก	1,000	กรัม
น้ำตาลทราย	150 – 200	กรัม
ซีอิ๊วขาว	60	กรัม
เกลือ	15	กรัม
เมล็ดผักชี		
โซลกลหยาบ	30	กรัม
โซลกลละเอียด	2	กรัม
พริกไทยป่น	5	กรัม
ยี่หระโซลกลละเอียด	2	กรัม



วิธีทำ

- 1 นำเนื้อหมูส่วนสันนอก นำมาล้างทำความสะอาด ตัดแต่งให้เป็นชิ้นให้มีขนาดหนา 0.2 เซนติเมตร
- 2 นำเมล็ดผักชี, ยี่หระ นำมาคั่วให้หอมแล้วนำมาโขลก
- 3 นำส่วนผสมทุกชนิดใส่ลงไปในอ่างผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 15 นาที
- 4 นำเนื้อหมูมาวางแผ่กระจาย บนตะแกรงที่มีถาดรอง นำไปอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 2-3 ชั่วโมง หรือตากแดด 2-3 แดด
- 5 นำเนื้อหมูสวรรค์มาทอดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส จนกระทั่งเนื้อหมูสุกมีสีเหลือง ตักขึ้นจากกระทะ พักให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมรับประทาน



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดจันทบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เบอร์เกอร์หมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



เป็นเมนูอีกเมนูหนึ่งที่ประยุกต์ใช้อาหารทางยุโรปมาใช้ และก็เป็นที่ยอมรับในกลุ่มวัยรุ่นในການการเล่น และได้เพิ่มคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น คือ แป้ง (คาร์โบไฮเดรต), โปรตีน, แร่ธาตุ (ผักต่างๆ) และไขมันจากสัตว์ ซึ่งจะแตกต่างจากของทางยุโรปซึ่งมีแต่แป้งและเนื้อสัตว์เท่านั้น ซึ่งสามารถปรับปรุงรสชาติของตัวหมูบดได้ตามที่ต้องการ



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

หมูสับปนมันน้อย 500 กรัม

หอมหัวใหญ่ 3 ลูก

มะเขือเทศ 3 ลูก

ผักกาดแก้ว

ขนมปังแผ่น 1 ห่อ

ซอสปรุงรส ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ

พริกไทย ออริกาโน

เนย



วิธีทำ

- 1 ผสมเนื้อหมูบดกับหอมใหญ่สับ ไข่แดง พริกไทย ออริกาโน และซอสปรุงรสเข้าด้วยกัน
- 2 ใช้มือนวดผสมให้เข้ากัน เสร็จแล้วนำไปแช่ตู้เย็นทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที
- 3 นำหัวหอมใหญ่หั่นมาจี่ในกระทะ โรย เกลือ พริกไทย ออริกาโน ผัดหอมใหญ่ให้สุกเหลืองทองแล้วตักออกพักไว้
- 4 นำหมูบดที่ปรุงแล้ว ออกจากตู้เย็น ปั้นเป็นก้อน (โดยใช้มือตบไปมาทั้งสองมือเพื่อเป็นการไล่อากาศ)
- 5 นำหมูบดที่ปั้นเป็นก้อนลงย่างในกระทะ (กระทะก้นแบน) ใช้ไฟเบา ให้สุกพอดี ทั้ง 2 ด้าน
- 6 นำผักกาดแก้ว มะเขือเทศ หัวหอมใหญ่ หั่นเป็นแว่นๆ วางบนแผ่นขนมปังตามด้วยหมูที่ย่างสุกแล้ววางผักบนหมู วางทับด้วยแผ่นขนมปังอีกแบบประกบกัน เสร็จพร้อมวางบนจาน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



หมูสวรรค์

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรหมู่บ้านหนองขาม

ที่อยู่ : ตำบลเขาคีรีส อำเภอพราณกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	3	กิโลกรัม
เกลือ	15	กรัม
น้ำตาลทราย	660	กรัม
ซีอิ๊วขาว	300	กรัม
ขอสถูเขาทอง	15	กรัม
ยี่หระ	15	กรัม
เม็ดผักชีทุบพอแตก	15	กรัม
เม็ดผักชีปน	6	กรัม



วิธีทำ

- 1 หมักเนื้อหมู กับเครื่องปรุงทั้งหมด ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง
- 2 เรียงบนตะแกรงตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส 4 ชั่วโมง
- 3 นำไปทอดไฟปานกลางจนสุกพร้อมรับประทาน

เคล็ดลับ/เทคนิค

ให้นำหมูที่หมักเครื่องปรุงแล้ว มัดใส่ถุง โดยไล่ลมออกจากถุงให้มากที่สุด แล้วทำการกดถุงให้อยู่ในลักษณะแบนที่สุด เพื่อเวลาที่นำไปใส่ตู้เย็นความเย็นจะได้ทั่วถึง ไม่ทำให้หมูมีกลิ่น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกำแพงเพชร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูฝอย

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อำเภอบางระกำ

ที่อยู่ : หมู่ 13 ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูส่วนสะโพก	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	300	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	7	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	1	ถ้วย
น้ำมันพืช		



วิธีทำ

- นำเนื้อหมูไปล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำหม้อใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่หมูลงไปต้มเกลือลงไปนิดหน่อย ต้มด้วยไฟกลางประมาณ 45 - 60 นาที แล้วแต่ขนาดของเนื้อหมู หรือสังเกตหมูจะไม่มีน้ำเลือดออกมา
- นำหมูมาพักให้คลายร้อน แล้วฉีกเนื้อหมูเป็นชิ้น ๆ จากนั้นนำสากหรือของหนักทุบให้เ็นแตก และทำการฉีกให้เป็นเส้นฝอยเล็ก ๆ
- หั่นหอมแดงบาง ๆ พักไว้
- นำน้ำตาลทราย, ซีอิ๊วขาว, เกลือป่น มาผสมให้เข้ากัน
- นำส่วนผสม ผสมลงไปเนื้อหมูที่ฉีกเป็นเส้นฝอยเล็ก ๆ ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นหมักทิ้งไว้ 1.5 - 2 ชั่วโมง
- เมื่อครบเวลา นำน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟปานกลาง จนน้ำมันเดือดได้ที่ใส่หมูฝอยลงไป ปรับไฟลงระหว่างทอดก็สลับระหว่างไฟปานกลางและไฟอ่อน เมื่อหมูเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนใส่หอมแดงซอยใช้ไฟกลางจนหมูสุกเหลืองกรอบ คนเป็นระยะ ๆ ค่อย ๆ คนตลอดเวลา จนสีของเนื้อหมูเริ่มเปลี่ยน



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิษณุโลก

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูฮ้ม



ชื่อผู้ผลิต : คุณย์.ศพก. ตำบลพวานกระต่าย อำเภอพวานกระต่าย

ที่อยู่ : คุณย์.ศพก. ตำบลพวานกระต่าย อำเภอพวานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	5	กิโลกรัม
เกลือธรรมดาหรือเกลือไนไตรท์	125	กรัม
กระเทียม	250	กรัม
ข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า	250	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
ผงชูรส	10	กรัม
อิริทรอเบท	10	กรัม

วิธีทำ

- 1 หั่นเนื้อหมูเป็นเส้นยาวตามเส้นใยประมาณ 7 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว กว้าง 0.5 นิ้ว
- 2 คลุกเคล้าเครื่องปรุงทุกชนิดลงในเนื้อหมูจนทั่วให้เข้ากัน
- 3 ใส่ข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า/กระเทียม ลงไปนวดอีกครั้งจนเหนียว
- 4 บรรจุใส่ถุงเย็น ใส่อากาศให้เหลือน้อยที่สุด แล้วมัดปากถุงให้สนิท
- 5 เก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง ประมาณ 3 วัน เพื่อเกิดการหมัก หลังจากเปรี้ยวแล้วควรเก็บไว้ในตู้เย็น

เคล็ดลับ/เทคนิค

ขนาดส่วนผสมให้เข้ากันจนเหนียว
จะทำให้รสชาติเข้าเนื้อและนุ่มขึ้น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกำแพงเพชร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูแดดเดียว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแขนงแคบหมูอิมสุข

ที่อยู่ : 186 หมู่ 1 ตำบลบ้านโคก อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู/วัว	3	กก.
เกลือ	15	กรัม
พริกไทย	20	กรัม
น้ำตาลทราย	45	กรัม
น้ำปลา	45	กรัม
ซีอิ๊วขาว	45	กรัม
ซอสถั่วเหลือง	24	กรัม
งาขาว	5	กรัม
ผงชูรส	9	กรัม
เม็ดผักชีป่น	5	กรัม



วิธีทำ

- 1 หั่นเนื้อหมูเป็นเส้นยาว ประมาณ 7 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว กว้าง 0.5 นิ้ว
- 2 คลุกเนื้อหมูกับเครื่องปรุงทุกชนิดจนทั่วให้เนื้อเข้ากับเครื่องปรุง
- 3 เรียงบนตะแกรงตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส 4 ชั่วโมง



เคล็ดลับ/เทคนิค

เนื้อหมูต้องไม่มีไขมัน
ไม่มีเอ็น/หมูสันนอก,
หั่นเนื้อตามเส้นใย
กลัมน้ำ

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้กรอกเปรี้ยว

ชื่อผู้ผลิต : ผู้เข้ารับการฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมพัฒนามลฑลรัตนัทจากผลผลิตการเกษตรและปศุสัตว์ของ เกษตรกร ภายใต้โครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 รุ่นที่ 1 รุ่นที่ 2 และรุ่นที่ 3

ที่อยู่ : ณ สถานที่ฝึกอบรม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	2	กิโลกรัม
มันแข็ง	600	กรัม
หนังหมูต้มแล้ว	200	กรัม
กระเทียม	160	กรัม
พริกไทยป่น	10	กรัม
เกลือป่น	40	กรัม
ผงเพรค	2	กรัม
อิริธอเบท	2	กรัม
ข้าวสุก	800	กรัม

วิธีทำ

- 1 เนื้อหมู-มันแข็ง ล้างสะอาด ซับด้วยผ้าขาวบางให้แห้ง หั่นหยาบๆ บดด้วยตะแกรง บดหยาบนำไปแช่เย็น ประมาณครึ่งชั่วโมง
- 2 หนังหมูต้มพอสุก ขูดจนให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก
- 3 ผสมเนื้อหมูกับเครื่องปรุงให้เข้ากัน
- 4 บรรจุไส้และมัดเป็นท่อน
- 5 ผึ่งลมไว้ 1 - 2 วัน จะเปรี้ยว นำไปทอดหรือย่างรับประทานได้



ข้อเสอนแนะ

ผสมขณะที่เนื้อหมูและมันยังเย็นอยู่ จะทำให้เนื้อ และมันรวมตัวเป็นเนื้อเดียวกัน ไส้กรอกที่ได้ ผิวจะแห้ง ไม่มีมันเยิ้มออกมา

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูหยอง

ชื่อผู้ผลิต : ผู้เข้ารับการฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมพัฒนามลิตภัณฑ์จากผลผลิตการเกษตรและปศุสัตว์ ของเกษตรกร ภายใต้โครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 รุ่นที่ 1 รุ่นที่ 2 และรุ่นที่ 3

ที่อยู่ : ณ สถานที่ฝึกอบรม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูส่วนสะโพก	2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	420	กรัม
ซีอิ๊วดำ	4	ช้อนชา
เกลือป่น	30	กรัม
น้ำเปล่า	0.5	ถ้วยตวง (250 ซี.ซี.)



วิธีทำ

- 1 ล้างเนื้อหมู เลาะเอามัน เอ็นและพังผืดออกให้หมดหันให้ชิ้นใหญ่ขนาดกว้าง 2 นิ้ว ยาว 3 นิ้ว
- 2 ต้มน้ำเปล่าให้เดือด นำเนื้อหมูใส่ลงต้ม ใช้ไฟปานกลางต้มเคี่ยวจนเนื้อหมูเปื่อย 2-2.5 ชั่วโมง
- 3 นำเนื้อหมูที่ต้มแล้วใส่ครกโขลกและยีให้เป็นเส้นฝอย
- 4 นำเครื่องปรุง ซีอิ๊วดำ 4 ช้อนชา เกลือป่น 30 กรัม น้ำเปล่า 0.5 ถ้วยตวง ใส่กระทะคนให้เข้ากัน เติมน้ำหมูที่ยีเป็นเส้นฝอยแล้วคลุกให้เข้ากัน ใช้ไฟอ่อน ผัดพอหมดเติมน้ำตาลทราย ผัดต่อไป จนเนื้อหมูฟูขึ้นเป็นสีเหลืองนวลและแห้ง
- 5 นำหมูหยองออกจากกระทะใส่ถาดวางผึ่งให้เย็น
- 6 บรรจุใส่ภาชนะที่ป้องกันอากาศเข้า เช่น ถุงพลาสติก กล่องพลาสติก แล้วผนึกฝาให้แน่น อย่าให้อากาศเข้าได้สามารถเก็บหมูหยองไว้บริโภคหรือจำหน่ายได้นานโดยไม่เสีย

ข้อควรระวัง

- 1 เนื้อหมูต้องยีให้เป็นเส้นฝอยจึงจะทำให้ฟูดี
- 2 การผัดต้องใช้ไฟอ่อน ถ้าใช้ไฟแรงหมูหยองจะไหม้ก่อนฟู
- 3 เก็บหมูหยองในภาชนะที่อากาศเข้าไม่ได้ เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นเหม็น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ข้อเสนอแนะ

ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพก
จะทำให้เป็นเส้นฝอยดี

หมูสวรรค์

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนู	2	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่ว	4	ช้อนชา
เม็ดยี่หระคั่ว	2	ช้อนชา
ผงชูรส	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	4	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา



ข้อควรระวัง

- 1 อย่าแล่หมูออกเป็นเศษเล็กมาก เพราะทำให้ยุ่งยากต่อการตาก
- 2 ควรทอดน้ำมันร้อนปานกลาง หากทอดไฟแรงทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่ดีเท่าที่ควร
- 3 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณสมบัติป้องกันไม่ให้อากาศเข้าถึงผลิตภัณฑ์

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ชื่อผู้ผลิต : ผู้เข้ารับการฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมพัฒนามลิตภัณฑ์จากผลผลิตการเกษตรและปศุสัตว์ของเกษตรกร ภายใต้โครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 รุ่นที่ 1 รุ่นที่ 2 และรุ่นที่ 3

ที่อยู่ : ณ สถานที่ฝึกอบรม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

วิธีทำ

- 1 ล้างเนื้อหมู แล่เอาพังผืดออก และแล่เป็นแผ่นบางๆ
- 2 เตรียมเครื่องปรุงตวงใส่ถ้วยไว้ตามสูตรผสมยี่หระ คั่วไฟอ่อนให้หอมแบ่งครึ่งหนึ่งโขลกหยาบๆ ลูกผักชีคั่วไฟอ่อน โขลกหยาบๆ
- 3 นำเนื้อหมูผสมเครื่องปรุงทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
- 4 นำแผ่นพลาสติกชนิดทนร้อนปูบนตะแกรง นำหมูที่หมักแล้วคลี่แผ่วางเรียงบนแผ่นพลาสติกนำออกผึ่งแดดพอร่ม หากต้องการเก็บไว้นาน ควรตากให้แห้งสนิท
- 5 นำหมูที่ตากแดดแล้วทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง วางผึ่งให้สะเด็ดน้ำมันในตะแกรง
- 6 บรรจุในภาชนะที่ป้องกันอากาศเข้า การเก็บรักษาอาจเก็บไว้ในรูปของหมูสวรรค์ที่ทอดแล้ว และที่ยังไม่ได้ทอด กรณีที่เก็บโดยไม่ทอดควรตากเนื้อให้แห้งสนิท บรรจุภาชนะแล้วเก็บในอุณหภูมิต่ำ เช่น ตู้เย็น ห้องเย็น



ข้อเสนอแนะ

หมูสวรรค์ที่ผึ่งแดดพอร่ม เมื่อทอดเนื้อจะนุ่มและอร่อยกว่าตากจนแห้งสนิท หากต้องการเก็บผลิตภัณฑ์ชนิดที่ยังไม่ทอดไว้นาน ควรผึ่งเนื้อให้แห้งสนิท และเก็บในอุณหภูมิต่ำเพื่อป้องกันการเน่าเสีย

หมูแผ่นอบกรอบๆ

ชื่อผู้ผลิต รุ่นที่ 1 : กลุ่มเกษตรกร อำเภอจอมทอง,
อำเภอแม่วาง, อำเภอเมือง

ที่อยู่ : จังหวัดเชียงใหม่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1,000	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือป่น	8	กรัม
ซีอิ๊วขาว	15	กรัม
ผงชูรส	12	กรัม
พริกไทยป่น	10	กรัม



วิธีทำ

- 1 บดเนื้อหมูให้ละเอียด
- 2 ผสมเครื่องปรุงและนวดจนเหนียว
- 3 รีดเป็นแผ่นบางๆ บนถาดร้อน (1 - 2 มิลลิเมตร)
- 4 อบที่อุณหภูมิ 55 - 60 องศาเซลเซียส หรือ ตากแดดนาน 2 - 4 ชั่วโมง ให้แห้ง
- 5 อบหรือย่างจนสุกพอง



เคล็ดลับ/เทคนิค

ต้องทำให้แห้งจริงๆ
ถึงจะพองสวย
น่ารับประทาน

สนับสนุนโดย :

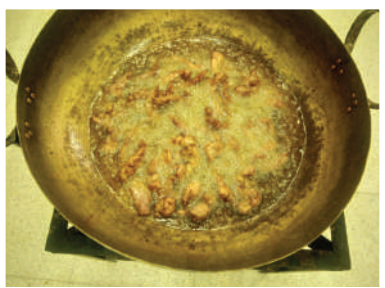
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูแดดเดียว

ชื่อผู้ผลิต รุ่นที่ 1 : กลุ่มเกษตรกร อำเภอจอมทอง,
อำเภอแม่วาง, อำเภอเมือง

ที่อยู่ : จังหวัดเชียงใหม่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	3	กิโลกรัม
เกลือ	15	กรัม
พริกไทย	30	กรัม
น้ำตาลทราย	45	กรัม
น้ำปลา	36	กรัม
ซอสถั่วเหลือง	24	กรัม
ผงชูรส	9	กรัม
เม็ดผักชีป่น	18	กรัม

การเตรียมวัตถุดิบ

ลักษณะวัตถุดิบ เนื้อหมูไม่มีไขมันไม่มีเอ็น

การเตรียมเนื้อ

หั่นเนื้อเป็นเส้นยาวตามเส้นใยกล้ามเนื้อยาวประมาณ 7 นิ้ว
หนา 0.5 นิ้ว กว้าง 0.5 นิ้ว

วิธีทำ

- 1 คลุกเนื้อกับเครื่องปรุงทุกชนิดจนทั่วให้เนื้อเข้ากับเครื่องปรุง
- 2 เรียงบนตะแกรงตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ
50 องศาเซลเซียส นาน 4 ชั่วโมง

การเก็บรักษา

เก็บไว้ในที่อุณหภูมิห้องหรือเก็บไว้ในตู้เย็น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูสวรรค์

ชื่อผู้ผลิต รุ่นที่ 3 : กลุ่มเกษตรกร อำเภอสินทราย,
อำเภอดอยสะเก็ด, อำเภอเมือง

ที่อยู่ : จังหวัดเชียงใหม่



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	3	กิโลกรัม
เกลือ	15	กรัม
น้ำตาลทราย	660	กรัม
ซีอิ๊วขาว	300	กรัม
ซอสถั่วเหลือง	15	กรัม
ยี่หระ	15	กรัม
เม็ดผักชีทุบพอแตก	15	กรัม
เม็ดผักชีป่น	6	กรัม

การเตรียมวัตถุดิบ

ลักษณะวัตถุดิบ เนื้อหมูไม่มีไขมันไม่มีเอ็น

การเตรียมน้ำ

ต้มน้ำให้เดือดขึ้นบาง ๆ ตามความยาวของเส้นใยกล้ามเนื้อ

วิธีทำ

- 1 หมักเนื้อหมู กับเครื่องปรุงทั้งหมด ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง
- 2 เรียงบนตะแกรงตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส 4 ชั่วโมง
- 3 นำไปทอดไฟปานกลางจนสุกพร้อมรับประทาน

การเก็บรักษา

เก็บไว้ในตู้เย็นหรือแช่แข็งในตู้เย็น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้หมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรแปรรูปบ้านวังหวาย

ที่อยู่ : หมู่ 9/2 ตำบลวังหมัน อำเภอสว่างเงา จังหวัดตาก

เบอร์โทร : 08-4904-7034



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	3	กิโลกรัม
หนังหมู	1	กิโลกรัม
เกลือไนไตรท์	110	กรัม
อิริธอเบท	10	กรัม
ฟอสเฟต	10	กรัม
กระเทียม	250	กรัม
ข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า	250	กรัม
พริกชี้หูสวน	100	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
ผงชูรส	10	กรัม

วัตถุดิบ

เนื้อหมูเป็นเนื้อแดงล้วน ๆ ไม่มีมันไม่มีเอ็น
ข้าวเหนียว/ข้าวเจ้า เป็นข้าวที่หุงสุกแล้ว

การเตรียม

- 1 บดเนื้อหมูให้ละเอียดด้วยเครื่องบด ตะแกรงรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 มม.
- 2 ต้มหมูหนัง หนึ่งหนัง หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
- 3 บดข้าวเจ้ากับกระเทียมให้ละเอียดด้วยเครื่องบด ตะแกรงรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 มม.



วิธีทำ

- 1 ใส่เนื้อหมูในเครื่องนวดเดินเครื่องพร้อมกับเติมเครื่องเทศ หรือนวดด้วยมือ
- 2 ใส่ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าซึ่งบด พร้อมกับกระเทียม แล้วนวดจนเหนียวจากนั้นใส่หนังหมู
- 3 นวดต่อจนเหนียว แล้วใส่พริกชี้หูสวน
- 4 บรรจุในหลอดพลาสติก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว ยาว 12 นิ้ว
- 5 เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 3 วัน เพื่อให้เกิดการหมัก

การเก็บรักษา

หลังจากเปรี้ยวแล้วควรเก็บในตู้เย็น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตาก

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้หมู



ชื่อผู้ผลิต กลุ่มที่ 1 : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโพนแพง

ที่อยู่ : บ้านโพนแพง หมู่ 4 ตำบลห้วยยาง อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ส่วนประกอบ

เนื้อหมูบด	4.0	กิโลกรัม
ผงชูรส	10	กรัม
ซีอิ๊วขาว	40	กรัม
น้ำปลา	60	กรัม
เกลือธรรมดา	50	กรัม
น้ำตาลทราย	60	กรัม
ใบมะกรูด	40	กรัม
ไส้หมูเค็ม	2	ห่อ

พริกแกงเผ็ด

รากผักชี	10	กรัม
พริกแห้ง	40	กรัม
ตะไคร้	80	กรัม
หอมแดง	100	กรัม
กระเทียม	100	กรัม
ขมิ้น	30	กรัม
ข่า	30	กรัม
กะปิ	50	กรัม

วิธีทำ

- 1 โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
- 2 ล้างไส้หมูให้สะอาด โดยใส่น้ำลงในไส้ แล้วกลับด้านในออกมาด้านนอก นำไปแช่น้ำใส่เกลือ ประมาณ 10 นาที แล้วกลับด้านนอกออกเหมือนเดิม
- 3 ใส่เครื่องแกงลงคลุกเคล้ากับเนื้อหมูบดให้เข้ากัน
- 4 ใส่ผักชีต้นหอมซอย ใบมะกรูดซอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- 5 นำหมูที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้ว มากรอกใส่ไส้หมู โดยใช้กรวยช่วยในการกรอกหมูใส่ไส้
- 6 เมื่อกรอกไส้จนเต็มแล้ว มัดปากไส้
- 7 นำไส้หมูที่ได้มาวางหรือทอดไฟอ่อนๆ จนสุกเหลืองทั่ว ประมาณ 45 นาที



การเก็บรักษา

หลังจากย่างหรือทอดจนสุกแล้วให้เก็บในตู้เย็นเพื่อรอรับประทาน และรอให้เย็น บรรจุในถุงสุญญากาศ เก็บในตู้แช่แข็ง อายุการเก็บรักษาประมาณ 6 เดือน



เคล็ดลับ/เทคนิค

ขณะที่นำไส้อย่างไฟหรือทอด ให้ใช้ไม้จิ้มเพื่อระบายอากาศ ป้องกันไม่ให้ไส้แตก่างกับถ่านไม้ไส้ฉั้วจะมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้จั่ว

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกร อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช เณลิมพระเกียรติ และพระพรหม
ที่อยู่ : ศูนย์ ศพก. อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูบด	1	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	1	ทัพพี
ใบมะกรูดหั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมผักชี	1/2	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ไส้แห้ง	2.5	ลิตร



วิธีทำ

- 1 ใส่เครื่องแกงลงไปคลุกเคล้ากับเนื้อหมูบดให้เข้ากัน
- 2 ใส่ใบมะกรูดซอย ต้นหอมผักชีซอยคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- 3 ล้างไส้หมู (ไส้แห้ง) ให้สะอาด
- 4 นำหมูที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้วมากรอกใส่ไส้หมูโดยใช้กรวยช่วยในการกรอกหมูใส่ไส้
- 5 เมื่อกรอกไส้จนเต็มแล้วให้มัดปากไส้
- 6 ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มไส้จั่วให้ทั่วแล้วไปย่างด้วยไฟอ่อนๆ จนสุกเหลืองทั่วประมาณ 45 นาที

เคล็ดลับ/เทคนิค

ใช้เตาอบเพื่อให้ไส้จั่วที่สุกทั่วทั้งชิ้น

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
 ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูฝอยทอดกรอบ

ชื่อผู้ผลิต กลุ่มที่ 1 : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอนินลึง

ที่อยู่ : ตำบลนินเมือง อำเภอนินลึง จังหวัดหนองบัวลำภู



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูส่วนสะโพก
เกลือป่น
น้ำตาลทรายไม่ขัดสี
ซีอิ๊วขาว
น้ำปลา
หัวหอมแดงเจียว
น้ำมันพืช (ปาล์ม)

วิธีทำ

- 1 นำหมูมาล้างด้วยน้ำสะอาด ล้างเมือกหมูออกให้หมด ต้มน้ำให้เดือดแล้วใส่เกลือลงไป แล้วนำเนื้อหมูลงไปต้ม
- 2 เมื่อเนื้อหมูที่ต้มได้เวลาแล้ว นำขึ้นมาฉีกเป็นเส้นเล็กๆ ประรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ๊วขาว และน้ำปลา ขยำให้เข้ากัน
- 3 ตั้งน้ำมันให้ร้อน จากนั้นก็นำหมูลงไปทอด ทอดสักพักจนหมูเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ จากนั้นก็ใส่หอมแดงซอยลงไป ลดไฟลงเล็กน้อย เคี่ยวต่อจนหอมแดงและหมูฝอยเริ่มแห้ง และเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม จากนั้นก็ตักขึ้นมาวางบนกระดาษห่อโรตี่เพื่อซับน้ำมันออก



เคล็ดลับ/เทคนิค

- เนื้อหมูที่ใช้ในการทำหมูฝอย ควรใช้เนื้อส่วนสะโพก จะช่วยให้ได้หมูที่เป็นเส้นขณะฉีก
- การที่จะได้หมูฝอยทอดกรอบในรูปแบบที่น้ำหนักควร กดเอาน้ำมันที่ใช้ทอดออกให้ได้มากที่สุด

สนับสนุนโดย :

กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหนองบัวลำภู
ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แฉะ

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกร อำเภอทุ่งสง ทุ่งใหญ่ นาบอน และบางขัน

ที่อยู่ : ศูนย์ ศพก. อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูส่วนสะโพก	1	กิโลกรัม
หนังหมูต้มสุกหั่นเป็นชิ้น	1	กิโลกรัม
กระเทียม	250	กรัม
เกลือ	100	กรัม
ผงเพรค	8	กรัม
น้ำตาล	20	กรัม
ข้าวเหนียวนึ่ง	300	กรัม
พริกชี้หนูสด	250	กรัม

วิธีทำ

- 1 เนื้อหมูส่วนสะโพกตัดแต่ง หั่นชิ้นประมาณ 1 นิ้ว หมักด้วยเกลือและผงเพรค เก็บในตู้เย็น 12 ชั่วโมง
- 2 บดเนื้อที่หมักไว้ โดยการบดหยาบ 1 ครั้ง
- 3 ต้มหนังหมูพอสุก จากนั้นยกลงนำไปล้างน้ำ แดงมันจนให้เรียบร้อยและหั่นเป็นชิ้นบางๆ
- 4 นำส่วนเนื้อหมูมาวนรวมกับส่วนผสม จนเนื้อมีลักษณะเหนียว
- 5 บรรจุในถุงพลาสติก ไล่อากาศออกหมด มัดปากถุงทั้ง 2 ด้าน หมักทิ้งไว้ประมาณ 3 วัน จึงนำมารับประทานได้

เคล็ดลับ/เทคนิค

การหมัก การนวดเนื้อ
และการไล่อากาศออกจนหมด

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูสวรรค์

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกร อำเภอช้างกลาง อวาง นิปูน และถ้ำพรรณรา

ที่อยู่ : ศูนย์ ศพก. อำเภอช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	15	มิลลิกรัม
น้ำตาลปึก	300	กรัม
เกลือ	10	กรัม
พริกไทยป่น	4	กรัม
กระเทียมสับละเอียด	180	กรัม
ลูกผักชีป่นหยาบ	6	กรัม
ลูกยี่หระป่นหยาบ	4	กรัม



วิธีทำ

- 1 เนื้อหมูส่วนสันนอก นำเข้าตู้แช่แข็ง (เพื่อสะดวกในการหั่นสไลด์) สไลด์เป็นแผ่นบางๆ ขนาด ประมาณ 2 มิลลิเมตร
- 2 เคี้ยวเกลือ น้ำตาลปึก พริกไทยป่น กระเทียมสับละเอียด ให้ขึ้นเหนียว
- 3 นำเนื้อหมูที่หั่นไว้คลุกเคล้ากับส่วนผสม หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ใส่ลูกผักชี ยี่หระ คลุกเคล้าให้ทั่ว
- 4 แผ่แต่ละชิ้น วางบนตะแกรง อบในตู้อบอุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส
- 5 นำมาทอดในน้ำมัน

เคล็ดลับ/เทคนิค

การสไลด์หมูเป็นแผ่นบางๆ เพื่อสีสวยหลังการทอด และน่ารับประทาน

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หมูฝอย

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกร อำเภอพรหมคีรี ลานสกา และนบพิตร
ที่อยู่ : ศูนย์ ศพก. อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	150	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
หอมเจียว	20	กรัม
น้ำมันพืช	5	ลิตร
ผงชูรส	10	กรัม
ถุงพร้อมถาดรอง		



วิธีทำ

- 1 คัดเลือกหมูเนื้อแดง (ส่วนสะโพก) ต้องใหม่สด สะอาด
- 2 หั่นเป็นชิ้นขนาด 5x8x2 เซนติเมตร ตามเส้นเนื้อหมู
- 3 นึ่งด้วยไอน้ำที่ 100 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที
- 4 นำออกทิ้งไว้ให้เย็น ฉีกเป็นเส้นๆ ฝอย
- 5 หมักด้วยเครื่องปรุงรส นาน 12-24 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 8-10 องศาเซลเซียส
- 6 นำออกตากแดดหรืออบด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 110-120 องศาเซลเซียส นาน 4-5 ชั่วโมง
- 7 นำมาทอดที่อุณหภูมิ 110-120 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที นำขึ้นสะเด็ดน้ำมันด้วยตะแกรง
- 8 โรยด้วยหอมเจียว และบรรจุถุง



เคล็ดลับ/เทคนิค

ควรใช้หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
 ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้ถั่วหมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรแปลงใหญ่ตำบลลำนาริ

ที่อยู่ : ณ ศูนย์ ศพก. เครือข่ายด้านปศุสัตว์ ตำบลลำนาริ
อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

จำนวน	กิโลกรัม	เปอร์เซ็นต์
เนื้อปนมัน (หมู/เนื้อ)	3.000	64.16
มัน/หนังไก่	1.000	21.39
ซีอิ๊วขาว	0.040	0.86
น้ำปลา	0.460	1.28
เกลือธรรมดา	0.050	1.07
น้ำตาลทราย	0.050	1.07
ผงชูรส	0.010	0.21
พริกแกง		
รากผักชี	0.010	0.21
พริกแห้ง	0.050	1.07
ตะไคร้	0.080	1.71
หอมแดง	0.090	1.93
กระเทียม	0.080	1.71
ข่า	0.030	0.64
ขมิ้น	0.025	0.53
ใบมะกรูด	0.050	1.07
กะปิ	0.050	1.07



วิธีทำ

- 1 คลุกเนื้อปนมันกับมัน (หรือหนังไก่) กับเครื่องปรุงและพริกแกง
- 2 คลุกให้เข้ากันจนเหนียวและเติมใบมะกรูด
- 3 บรรจุในไส้
- 4 ย่างไส้จนสุกและมีผิวเป็นสีน้ำตาลเหลือง



ลักษณะวัตถุดิบ

- เนื้อปนมัน หมายถึง มีเนื้อแดง 70% + มัน 30% (หนังไก่)
- มัน จากส่วนต่างๆ ของหมู ยกเว้นมันเปลว (เนื้อใช้หนังไก่แทนมัน)

การเตรียมเนื้อ

- บดเนื้อปนมันและกระเทียมให้ละเอียด ด้วยเครื่องบด ตะแกรงรู ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 มิลลิเมตร
- มันหมู/หนังไก่ หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 0.5x0.5x0.5 ซม.

เคล็ดลับ/เทคนิค

หลังจากย่างสุกแล้ว ให้เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น
ที่อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพังงา

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้กรอกอีสาน

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ตำบลลำภี

ที่อยู่ : ณ ศูนย์ ศพก. เครือข่ายด้านปศุสัตว์ ตำบลลำภี อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดพะเยา



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

	กิโลกรัม	เปอร์เซ็นต์
เนื้อปนมัน (หมู/เนื้อ)	6.000	56.07
ข้าวสุก	4.000	37.38
เกลือไนไตรท์	0.120	1.12
พริกไทยป่น	0.050	0.47
กระเทียม (กลีบเล็ก)	0.500	4.67
ผงชูรส (ผงเนื้อ)	0.020	0.19
โซเดียมอิริทรอเบท	0.010	0.09

วิธีทำ

- 1 ผสมหรือคลุกเนื้อปนมันกับเครื่องปรุง
- 2 ใส่ข้าวสุก คลุกให้เข้ากัน
- 3 อัดใส่ในไส้สด
- 4 ผูกเป็นปล้องๆ ยาว 1 นิ้ว
- 5 เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 24 ชม. เพื่อให้เปรี้ยว
จึงนำมาทอดหรือย่างรับประทาน



ลักษณะวัตถุดิบ

- เนื้อปนมัน หมายถึง มีเนื้อแดง 70% + มัน 30% (หนังไก่)
- ข้าวสุก คือ ข้าวเจ้าที่หุงสุกแล้ว

การเตรียมเนื้อ

- บดเนื้อปนมันและกระเทียมให้ละเอียด
ด้วยเครื่องบด ตะแกรงรู
- ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 มิลลิเมตร



เคล็ดลับ/เทคนิค

หลังจากเปรี้ยวแล้ว ควรเก็บในตู้เย็น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพะเยา

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แฮมเบอร์เกอร์หมู

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรชุมชนตำบลบ้านพะจูน

ที่อยู่ : ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชนตำบลบ้านพะจูน
ตำบลนครน อำเภอสวี จังหวัดชุมพร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหมูปนมันบด	1	กิโลกรัม
หอมใหญ่สับ	50	กรัม
เกลือป่น	10	กรัม
พริกไทย	7	กรัม
ผงชูรส	2	กรัม
ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์	50	อัน
มะเขือเทศ	1	กิโลกรัม
ผักสลัด	0.5	กิโลกรัม
ซอสมะเขือเทศ (หั่นเป็นแว่น)	500	กรัม
หอมใหญ่ (หั่นเป็นแว่น)	500	กรัม
ซอสพริก	500	กรัม
มายองเนส	1	ขวด

วิธีการผลิต

- นำเนื้อหมูปนมันมาบด ใส่เกลือป่น พริกไทย และผงชูรส ให้เข้ากัน
- ใส่หอมใหญ่ ขนาดต่อจนเหนียว
- ปั้นขึ้นเนื้อเป็นก้อนกลม กดให้หนา ประมาณ 0.5 เซนติเมตร ขนาดพอกับขนมปัง
- นำเนื้อหมูไปทอด
- ทามายองเนสที่ขนมปัง
- นำเนื้อหมูที่สุกแล้วมาจัดลงบนขนมปัง ตามด้วยผักสลัด มะเขือเทศ หอมใหญ่ ราดด้วยซอสมะเขือเทศ และ ซอสพริก



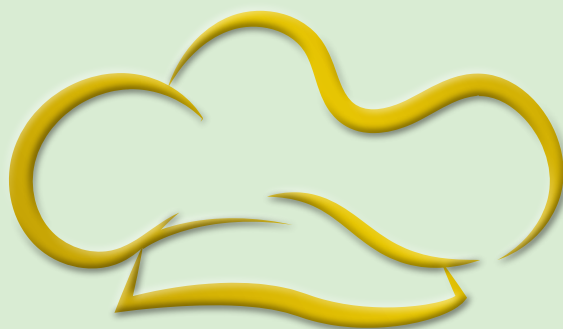
เคล็ดลับ/เทคนิค

ทอดเนื้อหมูด้วยไฟที่อุณหภูมิ
180-200 องศาเซลเซียส

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



เมนู เนื้อ



สับเนื้อวัว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเมียง

ที่อยู่ : หมู่ 9 ตำบลหนองผือ อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย

เบอร์โทร : 09-5179-6685

ID Line : 09-5179-6685

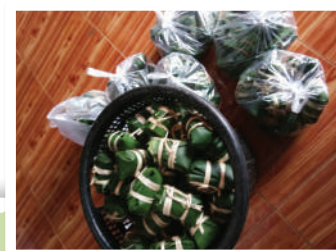


วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อวัว	10	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
เกลือ	2	กิโลกรัม
ข้าวเหนียวสุก	1	กิโลกรัม
ใบตอง	13	กิโลกรัม
ไม้ตอกมัด		

วิธีทำ

- 1 เนื้อวัวล้างให้สะอาด ซับน้ำให้แห้ง หั่นตามแนวขวาง เส้นเป็นชิ้นบางๆ หรือ สับ บดให้ละเอียด
- 2 โขลกกระเทียมให้ละเอียด ใส่เกลือ ใส่ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ใส่เนื้อวัวบดละเอียด แล้วคลุกนวดให้เข้ากัน
- 3 ใช้ใบตองห่อ ซ้อนใบตอง 3 ชั้น สลับกัน ตักเนื้อใส่ใบตอง ประมาณ 1/2 ซ้อน พับหัวท้ายใช้ไม้ตอกมัดเป็นปลาสาน นอกจากใช้ใบตองห่อแล้วสามารถใช้ถุงพลาสติกโดยใช้อย่างรัดได้
- 4 แกะใบตองออกเนื้อจะมีลักษณะคล้ายแหนม รับประทานดิบ หรือทอดก็ได้



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเลย

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เนื้อสวรรค์

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



เป็นการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าของ
พลผลิตทางการเกษตรได้เป็น
อย่างดีเป็นอาหารแปรรูปที่เก็บได้
นาน และเหมาะสำหรับเป็นของฝาก
ติดมือได้ด้วย



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อโค	5	กิโลกรัม	เกลือป่น	25	กรัม
น้ำตาลทราย	500	กรัม	ลูกผักชี	25	กรัม
น้ำตาลปีบ	250	กรัม	ซีอิ๊วขาว	250	กรัม

วิธีทำ

- 1 เนื้อโคเลาะไขมันและพังผืดออกให้หมด หั่นตามความยาวของเส้นเนื้อ จากนั้นนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อให้ก้อนเนื้อแข็งตัว
- 2 นำก้อนเนื้อออกจากตู้เย็นแล้วหั่นเป็นแผ่นบางๆ แต่ทั้งนี้ต้องหั่นตามเส้นใยเนื้อ ให้สไลด์เป็นแผ่นบางๆ หนา 3 มิลลิเมตร
- 3 เตรียมเครื่องปรุงตามสูตรลงไปผสมให้เข้ากันทุกส่วน หมักไว้อย่างน้อย 2-4 ชั่วโมง หากต้องการหมักไว้ 1 คืน ควรใส่ไว้ในตู้เย็น จะทำให้เครื่องปรุงซึมเข้าไปในเนื้อได้ดียิ่งขึ้น
- 4 จากนั้นนำเนื้อที่หมักไว้วางแผ่กระจายบนตะแกรงตาก

วิธีทำเนื้อสวรรค์แห้ง ฝี 2 วิธีการ คือ

- 1 การผึ่งแดด เป็นวิธีการที่ประหยัดลดต้นทุนการผลิต ใช้แสงแดดเป็นพลังงานทำให้ชิ้นเนื้อแห้ง โดยการผึ่งแดด นาน 4-6 ชั่วโมง จากนั้นกลับด้านล่างไว้ด้านบนแล้ว ทำการผึ่งแดดต่อไปอีก 2-3 ชั่วโมง
- 2 นำไปทอดในน้ำมันที่ใช้ไฟอ่อนๆ ถ้าใช้ไฟแรงเนื้อสวรรค์ จะไหม้ เมื่อสุกแล้วใช้กระดาษซับน้ำมันออกจากเนื้อ สวรรค์ที่ทอดแล้วปล่อยให้เย็น นำไปบรรจุต่อไป

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แพะผอย

ชื่อผู้ผลิต : แปรรูปด้านปศุสัตว์กรุงเทพมหานคร

ที่อยู่ : 2/1 แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อแพะส่วนสะโพก	10	กิโลกรัม
เกลือป่น	150	กรัม
น้ำตาลทราย	2,500	กรัม
ซีอิ๊วขาว	500	กรัม
หอมแดงซอย	1,200	กรัม

วิธีทำ

- 1 นำเนื้อแพะที่เตรียมมาต้มในหม้อ ให้น้ำพอท่วมเนื้อแพะต้มประมาณ 45 – 60 นาที
- 2 นำเนื้อแพะที่ต้มสุกพักให้เย็น และฉีกเป็นเส้นๆ ขนาดไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป
- 3 นำเครื่องปรุงรสคลุกเคล้ากับแพะเส้นที่เตรียมไว้ (หมักไว้ 1 – 3 ชั่วโมง)
- 4 นำหอมแดงซอยลงทอดให้สีเหลืองทองตักขึ้นพัก
- 5 นำแพะเส้นลงทอดให้มีสีเหลืองทองตักขึ้นพักแพะเส้นให้สะเด็ดน้ำมัน
- 6 นำแพะเส้นบรรจุในภาชนะสำหรับรับประทาน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์พื้นที่กรุงเทพมหานคร

ตามโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แพะเส้น

ชื่อผู้ผลิต กลุ่มที่ 1 : กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะห้วยยางโทน 58

ที่อยู่ : เลขที่ 95 หมู่ 4 ตำบลห้วยยางโทน อำเภopakทอง จังหวัดราชบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อแพะส่วนสะโพก	1,000	กรัม
เกลือป่น	15	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม
ซีอิ๊วขาวสูตร	150	กรัม
หอมแดงซอย	200	กรัม
น้ำมันพืช		



วิธีทำ

- 1 ต้มเนื้อแพะ ใช้ไฟปานกลางจนสุก แล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
- 2 ฉีกเนื้อแพะที่ต้มสุกแล้วตามความยาวของเส้นโยกล้วนเนื้อเป็นเส้นใยฝอยๆ
- 3 ใส่เกลือป่น น้ำตาลทราย และซีอิ๊วขาวสูตร 1 คลุกให้ส่วนผสมเข้ากัน จนเกลือและน้ำตาลทรายละลายดีแล้วหมักทิ้งไว้ในตู้เย็น 2 ชั่วโมง
- 4 ตั้งกระทะ ใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืช รอน้ำมันร้อน นำหอมแดงลงทอด จนได้สีเหลืองทองตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
- 5 นำเนื้อแพะที่หมักไว้ลงทอด คนตลอดเวลาจนสุก เนื้อแพะจะมีสีแดงเรื่อๆ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมันโรยหอมแดงเจียว บนแพะเส้นที่สะเด็ดน้ำมันแล้ว พร้อมรับประทาน

เคล็ดลับ/เทคนิค

ควรใช้เนื้อแพะส่วนสะโพก เพราะ
ไม่มีเอ็น ไม่มีไขมัน และเป็นเส้น
ทำให้ฉีกง่าย

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดราชบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แช่โครงแพะ

ชื่อผู้ผลิต กลุ่มที่ 2 : วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงแพะ-แกะ จอมบึง
ที่อยู่ : เลขที่ 55 หมู่ 4 ตำบลด่านทับตะโก อำเภोजอมบึง
 จังหวัดราชบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ซี่โครงแพะ	2	กิโลกรัม
เกลือ	50	กรัม
กระเทียมบด	50	กรัม
ข้าวสวย	50	กรัม
น้ำมันพืช		



วิธีทำ

- 1 ล้างซี่โครงแพะให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ เอาทิชชูหรือผ้าสะอาดซับน้ำให้แห้ง
- 2 ใส่เกลือ กระเทียมบด และข้าวสวย ใช้มือนวดให้เข้ากัน ประมาณ 10 นาที จากนั้นแช่ใส่ถุงร้อน บีบเอาอากาศออกให้ได้มากที่สุด หมุนปากถุงเป็นเกลียวแล้วมัด จากนั้นหมักไว้ อุณหภูมิห้อง 48 ชั่วโมง แล้วจึงนำซี่โครงแพะมาทอด โดยตั้งกระทะ ใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืช รอน้ำมันร้อน
- 3 นำซี่โครงแพะที่หมักไว้ลงไปทอด จนกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อน พอสุกตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมรับประทาน



เคล็ดลับ/เทคนิค

ซี่โครงแพะต้องซับน้ำให้แห้งสนิท และข้าวต้องเป็นข้าวหุงสุกที่เย็นแล้ว เพราะจะทำให้ซี่โครงแพะที่หมักไม่เน่า

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดราชบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

บัว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มผลิตวันรุ่งเตย

ที่อยู่ : 6 หมู่ 7 ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดร้อยเอ็ด



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อสะโพก	3.8	กิโลกรัม
เอ็นต้มหั่นฝอย	1.2	กิโลกรัม
กระเทียม	320	กรัม
เกลือ	130	กรัม
ผงชูรส	12	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
ข้าวหุงสุก	400	กรัม
พริกขี้หนู	200	กรัม

วิธีทำ

- 1 เตรียมเนื้อ หั่นไขมันออก หั่นชิ้นเนื้อเป็นชิ้นเล็กๆ
- 2 เตรียมเอ็นต้มหั่นฝอย
- 3 บดเนื้อด้วยเครื่อง หรือมีดสับ
- 4 ผสมวัตถุดิบทั้งหมดให้เข้ากันดี นวดจนเหนียว
- 5 บรรจุภาชนะให้แน่น เช่น ถุงพลาสติก หรือห่อใบตอง
- 6 นำไปหมักโดยการฝังไว้ในร่ม 2 วัน จนมีรสเปรี้ยว โดยสามารถเก็บในตู้เย็นได้นาน 1-2 เดือน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดร้อยเอ็ด

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไส้กรอกอีสาน(เนื้อ)

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มผลิตธัญพืชบ้านดงสว่าง

ที่อยู่ : 127 หมู่ 12 ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อติดมัน	5	กิโลกรัม
ไส้หมูเค็ม	2	ห่อ
ข้าวเหนียวหนึ่ง	5	ถ้วย
เกลือป่น	5	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมบด	1	กิโลกรัม
ผงปรุงรส	50	กรัม
รสดี	20	กรัม



ขั้นตอนและวิธีการ

- 1 ล้างเนื้อทั้งชิ้นให้สะอาด หั่นแล้วนำไปบดพร้อมกับกระเทียม เกลือ 5 ช้อนโต๊ะ
- 2 ล้างข้าวเหนียวหนึ่ง โขลกให้ละเอียด นำไปเคล้ากับเนื้อสับ

ขั้นตอนการนำเครื่องไส้กรอกมาใส่ในไส้เนื้อ

- 1 กรอกส่วนผสมเนื้อบดลงในไส้ อย่าให้แน่น มัดเป็นท่อนๆ ยาวประมาณ ท่อนละ 3 นิ้ว
- 2 ผึ่งแดดไว้ประมาณ 1 วัน ถ้าต้องการให้เปรี้ยวก็ผึ่งแดดอีก 1 วัน ทอดหรือย่างไฟอ่อน
- 3 รับประทานกับพริกชี้ฟ้าสด กระเทียม ชিংอ่อน



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดร้อยเอ็ด

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เนื้อแดดเดียว/หมูแดดเดียว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มผลิตวังนาร่องเตย

ที่อยู่ : 6 หมู่ 7 ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อวัว/หมู	3	กิโลกรัม
เกลือ	15	กรัม
พริกไทย	30	กรัม
น้ำตาลทราย	45	กรัม
น้ำปลา	45	กรัม
ซีอิ๊วขาว	45	กรัม
ซอสถั่วเหลือง	24	กรัม
ผงชูรส	9	กรัม
เม็ดผักชีป่น	18	กรัม
ตะแกรงตากเนื้อ		



การเตรียมวัตถุดิบ

ลักษณะวัตถุดิบ เนื้อวัวไม่มีไขมันไม่มีเอ็น/หมูสันนอก
การเตรียมเนื้อ หั่นเนื้อเป็นเส้นยาวตามเส้นใยกล้ามเนื้อให้ยาว
ประมาณ 7 นิ้ว หน้า 0.5 นิ้วกว้าง 0.5 นิ้ว

วิธีทำ

- 1 คลุกเนื้อกับเครื่องปรุงทุกชนิดจนทั่วให้เนื้อเข้ากับเครื่องปรุง
- 2 เรียงบนตะแกรงตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส 4 ชั่วโมง

การเก็บรักษา

เก็บไว้ในที่อุณหภูมิห้อง
หรือเก็บไว้ในตู้เย็น



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

สเต็กเนื้อไม้เสียบ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มผลิตพันธุ์กอกโพธิ์

ที่อยู่ : 57 หมู่ 6 ตำบลรอบเมือง อำเภอหนองพอก จังหวัดร้อยเอ็ด



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อติดมัน	2	ก.ก
เกลือ	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	10	กรัม
น้ำตาล	30	กรัม
น้ำปลา	30	กรัม
ซีอิ๊วขาว	30	กรัม
ซอสถั่วเหลือง	16	กรัม
น้ำมันหอย	40	กรัม
กระเทียม	20	กลีบ
รากผักชี	3	ช้อนโต๊ะ
เม็ดผักชีป่น	5	กรัม
นมสด/กะทิ		

วิธีทำ

หั่นเนื้อเป็นชิ้นเล็กขนาดกว้าง 2 เซนติเมตร

นำเครื่องปรุงมาผสมคลุกให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ในตู้เย็น 2-3 ชั่วโมง

นำมาเสียบไม้ปิ้งย่างได้เลย

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดร้อยเอ็ด

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เบอร์เกอร์สไลค์

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มผลิตภัณท์รองเตย

ที่อยู่ : 29 หมู่ 5 ตำบลชุมพร อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อวัว (เนื้อวัวปนมันบดหยาบ) 2 กิโลกรัม
 พริกไทย
 เกลือ
 ขนมหั้วแฮมเบอร์เกอร์ 30 ชิ้น
 ผักต่างๆ เช่น สลัด, หอมหัวใหญ่, มะเขือเทศใหญ่, แดงกวา
 มายองเนส
 ซอสต่างๆ เช่น ซอสพริก, ซอสมะเขือเทศ
 ชีสแผ่น 30 แผ่น
 น้ำมันพืช
 เกล็ดขนมปัง
 น้ำมันพืช
 เนยสด



วิธีทำ

1. นวดเนื้อบดสักครู่ ปั้นเป็นก้อนกลมตามขนาดขนมปัง พักไว้ในตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ทาน้ำมันหรือน้ำมันลงบนกระทะ
3. โรยเกลือและพริกไทยลงบนเนื้อบด นำไปกริลบนกระทะจนสุก
4. นำไปวางบนขนมปัง สามารถเพิ่มชีส ไข่ดาว ผักต่างๆ ราดด้วยซอสมะเขือเทศหรือน้ำสลัดตามชอบพร้อมรับประทาน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดร้อยเอ็ด

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เนื้อแดดเดียว

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรบ้านปลาช่อ อำเภอโนนคูณ

ที่อยู่ : บ้านปลาช่อ หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ อำเภอโนนคูณ จังหวัดศรีสะเกษ

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อสะโพก	1	กิโลกรัม	น้ำตาลปีบ	15	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม	พริกไทย	4	กรัม
เมล็ดผักชีบด	5	กรัม	เกลือไนไตรท์	10	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม	ซีอิ๊วขาว	20	กรัม

วิธีทำ

- 1 ล้างเนื้อสะโพกให้สะอาด ซับให้แห้ง แล่เนื้อเป็นแผ่นบางๆ หรือเป็นเส้น
- 2 ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดหมักรวมกับเนื้อที่เตรียมไว้ ประมาณ 3 ชั่วโมง
- 3 เรียงบนตะแกรงผึ่งแดดจัดๆ 1 วัน
- 4 นำมาทอดให้สุกก่อนรับประทาน



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดศรีสะเกษ

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

แพ้นม

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรบ้านปลาช่อ อำเภอโนนคูณ จังหวัดศรีสะเกษ

ที่อยู่ : บ้านปลาช่อ หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ อำเภอโนนคูณ จังหวัดศรีสะเกษ



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อสะโพก	3.8	กิโลกรัม	ผงชูรส	12	กรัม
เอ็นตัมหันฝอย	1.2	กิโลกรัม	น้ำตาลทราย	20	กรัม
กระเทียม	320	กรัม	ข้าวหุงสุก	400	กรัม
เกลือไนไตรท์	110	กรัม	พริกชี้หนู	200	กรัม
สารประกอบฟอสเฟต	20	กรัม			

วิธีทำ

- 1 เตรียมเนื้อ หั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนนำไปบด
- 2 เตรียมเอ็นตัมหันฝอย
- 3 บดเนื้อด้วยเครื่องบด
- 4 ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดลงไปในเนื้อบดแล้วนวดเครื่องปรุงผสมกับเนื้อให้เข้ากันจนเหนียว
- 5 บรรจุใส่ถุงอัดให้แน่น
- 6 นำไปหมกโดยการฝังไว้ในร่ม 2-3 วัน จนมีรสเปรี้ยวตามชอบ นำมารับประทานได้ทั้งแบบดิบและปรุงสุก
- 7 ถ้ายังไม่รับประทานให้เก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน 1-2 เดือน

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดศรีสะเกษ

ตามโครงการส่งเสริมการเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เนื้อหมู

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อตำบลบ่อแสน

ที่อยู่ : ณ ที่ทำการกลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อตำบลบ่อแสน หมู่ 3 ตำบลบ่อแสน อำเภอบ้านลาด จังหวัดพิจิตร

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ตะโพกวัว	1	กิโลกรัม
ซอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ถ้วยตวง
พริกไทยป่น	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ผงหมักเนื้อเบल्ली	1	ช้อนชา

วิธีทำ

- ตะโพกวัว 1 กก. หั่นตามยาวของลายเส้นเนื้อ กว้างประมาณ 2 นิ้ว แต่ไม่ต้องให้ชิ้นเนื้อมาก
- พักไว้ก่อนเตรียมเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ และใส่ทุกอย่างผสมรวมกันในกะละมัง นำเนื้อที่เตรียมไว้มาคลุกและนวดจนเครื่องปรุงซึมเข้าเนื้อจนหมด
- นำเนื้อที่หมักเรียบร้อยแล้วใส่ในตะกร้า วางบนที่ที่มีที่รองรับน้ำ
- นำตะกร้าอีกใบวางทับลงไปบนเนื้อ
- นำครกหรือเขียงหนักๆ วางทับลงไป เพื่อไล่น้ำออกจากเนื้อทิ้งไว้หนึ่งคืน แล้วเอาตากแดดหรือนำเข้าอบ ตากหรืออบจนเนื้อเริ่มแห้งแต่ไม่ต้องให้แห้งมาก เอาไปทอดต่อ



วิธีทอด ทอดโดยใช้ไฟกลาง น้ำมันร้อนแล้วเอาเนื้อลงทอด อย่าทอดจนเนื้อแห้งมาก ให้ลองหยิบเนื้อทอดในกระทะขึ้นมา 1 ชิ้น ลองทุบดู ถ้าเนื้อแห้งดีแล้วตักเนื้อทอดทั้งหมดขึ้นมา สะเด็ดน้ำมันให้แห้ง วางบนกระดาษซับมัน วางทิ้งไว้ปล่อยให้เนื้อเย็นตัวก่อน เนื้อเย็นดีแล้วให้นำเนื้อมาทุบตามลายเส้นเนื้อพอแตก ครั้งแรกทุบนวดเบาๆ ก่อน ได้ที่แล้วค่อยทุบครั้งที่ 2 เพื่อยืดให้เนื้อยาวและยืดขึ้น เก็บเศษๆ เนื้อออก ครั้งที่ 3 ไล่น้ำเนื้อจากตรงกลางริดไล่น้ำเนื้อยืดตามยาว คล้ายริดปลาหมึกย่าง เท่านั้นที่เสร็จ เวลานั้น ทานคู่กับซอสพริกอร่อยเข้ากันดี

เคล็ดลับ/เทคนิค ถ้าทำมาก ๆ สมัยก่อน เวลาทำครั้งหนึ่งชาวบ้านจะทำครั้งละ 5-10 กิโลกรัม เวลาวางเนื้อเพื่อทับไล่น้ำ เขาจะวางบนปื้บที่เจาะรูที่กันปื้บ วางเนื้อลงไปแล้วจึงเอาของหนักมาทับ ทิ้งไว้ 1 คืน จึงเอาตากแดด ถ้าทำทานเองและไม่สะดวกกับการเอาเนื้อตากแดด สามารถอบเนื้อได้ แต่ถ้าใช้วิธีอบ เวลาหั่นเนื้อต้องหั่นให้ชิ้นใหญ่ขึ้น เวลาทุบเนื้อ ต้องรอให้เนื้อเย็นดีเสียก่อน ถ้าทุบตอนเนื้อร้อนๆ เนื้อทุบจะขาด

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิจิตร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ขนมหัววัว (ฉะบุรี)

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อตำบลบ่อแสน

ที่อยู่ : ณ ที่ทำการกลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อตำบลบ่อแสน

หมู่ 3 ตำบลบ่อแสน อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดพิจิตร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อหัววัว	10	กิโลกรัม
เกลือเม็ด (เกลือหยาบ)	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลปีบ หรือ น้ำตาลโตนด	3	กิโลกรัม

วิธีทำ

1. หัววัวเผาให้หนังสุกเหลือง ขูดล้างให้สะอาด
2. หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ล้างพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
3. ใช้เกลือเม็ดกับน้ำตาล คลุกเคล้ากับเนื้อที่หั่นไว้ คลุกให้เข้ากันใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด
4. พักทิ้งไว้ 4-5 วัน พอเริ่มออกเปรี้ยวเก็บใส่ตู้เย็นใช้ต้มกะทิ หรือแกงได้ อาจจะเติมผักได้ เช่น หน่อไม้, หยวกกล้วย



เคล็ดลับ/เทคนิค

1. เนื้อหัว (หนัง) ต้องเผาให้สุกดี หากเผาไม่ดี เนื้อจะเหนียวมาก
2. เกลือ ต้องใช้เกลือเม็ดหรือหยาบเท่านั้น ห้ามใช้เกลือป่นเด็ดขาด
3. น้ำตาลห้ามใช้น้ำตาลทราย

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิจิตร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หนังเนื้อแพะ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปัตตานี

ที่อยู่ : 7/2 หมู่ 1 ตำบลจะรัง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี



ส่วนผสม

เนื้อแพะ	1	กิโลกรัม
เกลือ	25	กรัม
น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลโตนด	50	กรัม
หยวก แล้วแต่ความเหมาะสม		



วิธีทำ

นำเกลือน้ำตาลมาผสมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำเนื้อแพะลงมาผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ในภาชนะปิดฝาให้แน่น



หมายเหตุ

หยวกใส่ตามใจชอบ
แต่ต้องบีบให้เข้ากับ
น้ำกับเนื้อให้ดี

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปัตตานี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562