

อาหารว่างไทใหญ่

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set ๒



แม่ฮ่องสอน

ขนมไทใหญ่

ผู้จัดทำ นางสาวเอมอร ลีมวัฒนา

นางสาวสิริกร สมควร วิทยาลัยชุมชนแม่ฮ่องสอน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

อาหารว่างไทใหญ่

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



กล่องความรู้กินได้ คือ บริการความรู้แบบ One Stop Service ที่จัดไว้ให้บริการประชาชน โดยการคัดสรรสื่อความรู้ประเภทต่างๆ (หนังสือ รูปภาพ สื่อมัลติมีเดีย ตัวอย่าง และแหล่งค้นคว้าอ้างอิง) มาจัดรวบรวมไว้ในกล่องเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้ และเป็นแนวทางให้ผู้สนใจได้เริ่มต้นศึกษาหาความรู้เพื่อการทำมาหากินได้ง่ายๆ

คำแนะนำในการใช้บริการกล่องความรู้กินได้



กล่องความรู้กินได้มีไว้สำหรับให้บริการภายในห้องสมุดเท่านั้น หากต้องการยืมหนังสือหรือสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ ที่อยู่ภายในกล่อง กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์บริการ

"ร่วมแบ่งปันความรู้ ด้วยการใช้อีกอย่างระมัดระวัง"



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

ความเป็นมา

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ความหมายและความสำคัญของอาหารว่าง

อาหารว่าง หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทานเป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ชนิดใดอย่างหนึ่ง

ประวัติความเป็นมา

1. อาหารว่างไทยสมัยโบราณ อาหารว่างไทยมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ แม่บ้านสมัยก่อนใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้ โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์ และใช้วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง เช่น ข้าวตัง หน้าตั้ง เมียงลาว เมียงส้ม ข้าวตู่ ข้าวตอกตั้ง ข้าวเม่าหมี ขนมจีบ บั๊นลือทอด ฯลฯ เมื่อมีการต้อนรับแขกก็จะนำอาหารออกมาเลี้ยงแขก พร้อมกับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือน้ำเย็นลอยดอกมะลิ

ต่อมามีการพบปะติดต่อกับคนต่างชาติ รับเอาวัฒนธรรมของชาติต่างๆ เข้ามา จีนเป็นชนชาติที่ใกล้ชิดกับไทยมาก วัฒนธรรมของจีนนิยมดื่มชา ชงดื่มร้อนๆตลอดวัน ใช้ดื่มเองและเลี้ยงแขกด้วย เสิร์ฟพร้อมขนมหวาน อาหารว่างที่เป็นของขนมจีนได้แก่ ขนมงาตัด ถั่วตัด ขนมเปียะ ขนมโก๋อ่อน ฟักเชื่อม อาหารว่างที่เป็นของคาว ได้แก่ ซาลาเปา ขนมกุยช่าย ขนมจีบ ฯลฯ

ความเป็นมา / ประเภท

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ประวัติความเป็นมา

2. **อาหารว่างไทยสมัยปัจจุบัน** ในปัจจุบันอาหารว่าง มีความจำเป็น โดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกล ระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็ก ๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหารระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะรับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้ แล้วแต่โอกาสและสถานที่

ประเภทของอาหารว่าง อาหารว่างมีทั้งแบบไทยและนานาชาติ ดังนี้

1. **อาหารว่างไทย** (คาวหวาน) อาหารว่างที่คนไทยรับประทานมีมากมายหลายชนิด ทั้งชนิดน้ำและชนิดแห้ง ของว่างชนิดน้ำไม่นิยมเลี้ยงในตอนบ่าย นิยมอาหารว่างชนิดแห้งเป็นส่วนใหญ่ เช่น บั๊นสิบนิ่งไส้ต่างๆ กระทงทอง ขนมเบื้องกรอบ สาคุไส้หมู เมี่ยงลาว ของหวาน เช่น ขนมสอดไส้ ขนมลื้มกลืน ตะโก้ เป็นต้น

2. **อาหารว่างจีน** (คาวหวาน) ก็มีมากเช่นเดียวกัน มีทั้งของว่างชนิดน้ำ เช่น โจ๊ก ก๋วยเตี๋ยว เกี้ยวน้ำ เป็นต้น ส่วนอาหารว่างชนิดแห้งมักจะเป็นของทอดหรือนึ่ง เช่น ขนมจีบ บั๊นสิบนิ่ง ขนมเปี๊ยะ เปาะเปี๊ยะสด ซาลาเปา เป็นต้น

3. **อาหารว่างสากล** นิยมกันมากในการจัดเลี้ยงงานใหญ่ๆ เพื่อรับรองแขก เพราะจัดได้สวยและน่ารับประทาน อาหารที่รับประทานอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความต้องการ ซึ่งแล้วแต่จะจัดขึ้น อาหารว่างสากลที่นิยมจัดรับประทานมีดังนี้ ชา กาแฟ แชนด์วิช เค้กต่างๆ เยลลี่ ผลไม้ ไอศกรีม

ประเภท / ชนิด / ลักษณะ

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ประเภทของอาหารว่าง (ต่อ)

4. อาหารว่างแบบประยุกต์ ในการประกอบอาหารว่างนั้นเราไม่จำเป็นต้องทำอยู่แต่อย่างเดียวเสมอไป ผู้ประกอบการอาหารจำเป็นต้องดัดแปลง ให้เหมาะสมกับสมัยและความนิยมการนำอาหารแบบต่างๆมาประยุกต์ก็คือ การนำอาหารว่างไทย จีน ฝรั่งเศส มาจัดผสมรวมกันในการเลี้ยงรับรองแขก เพื่อให้อาหารมีรสแตกต่างกันออกไป และมีความสวยงามอีกด้วย

ชนิดของอาหารว่าง อาหารว่างแบ่งตาม รสชาติได้ 2 ชนิด คือ

1. อาหารว่างคาว ได้แก่ ขนมจีบ แซนด์วิช ปั่นสับทอด สาकुไส้หมู ซาลาเปา ฯลฯ
2. อาหารว่างหวาน ได้แก่ คุกกี้ต่างๆ เค้กต่างๆ ขนมปุยฝ้าย ขนมดอกสำนวน ขนมสอดไส้ พายไส้ และขนมต่างๆ เป็นต้น

ลักษณะของอาหารว่าง อาหารว่างแบ่งตามลักษณะได้ 4 ประเภท คือ

1. อาหารว่างที่เป็นอาหารแบบแห้ง ได้แก่ ข้าวตังหน้าตั้ง / ขนมจีบ ซาลาเปา / สาकुไส้หมู / ปั่นสับหนึ่งหรือทอด / คุกกี้ บิสกิต และเค้กต่างๆ
2. อาหารว่างชนิดน้ำ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ หมู เป็ด ไก่ / มะกะโรนีน้ำ / โจ๊กหมู กุ้ง ไก่ / และเครื่องดื่มร้อน เย็น
3. อาหารว่างประเภทกับแกล้ม อาหารประเภทนี้ใช้รับประทานกับเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทยำ ลาบ ปลาต่าง ๆ ของ

ลักษณะ / ความหมาย

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ลักษณะของอาหารว่าง (ต่อ)

ทอด อาหารขบเคี้ยว เช่น ยำไส้กรอก / ยำอังวะ / ยำเล็บมือนาง / ยำปลากรอบ / ลาบหมู / ลาบเนื้อ / ลาบเป็ดและลาบอื่น ๆ รวมทั้งปลาทอดต่าง ๆ

4. อาหารว่างแบบค็อกเทล อาหารว่างแบบค็อกเทล ได้แก่ พวงแขนดัวซต่าง ๆ ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ หรือออร์เดิร์ฟ ชนิดต่างๆ ข้าวเกรียบทอด มันทอด ถั่วทอด กับแก้มที่เป็นชิ้นเล็กๆ หยิบง่ายสะดวกแก่การรับประทาน

แหล่งที่มา : <http://infothaifood.wordpress.com/tag/อาหารว่าง/> วันที่ 3 สิงหาคม 2557

ความหมายของอาหารว่างไทใหญ่

นับเป็นเวลานานถึง 150 ปีมาแล้วที่ “ ชาวไทใหญ่ ” ได้เข้ามาอาศัยอยู่ในท้องถื่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน จากหลักฐานการบอกเล่าของ “ จเร ” คือ ผู้เรียนรู้จากผู้เฒ่าผู้แก่ ชาวไทใหญ่จากประวัติแม่ฮ่องสอนและจากการศึกษาประวัติความเป็นมาของเมืองแม่ฮ่องสอนได้บ่งบอกให้ทราบว่า “ ชาวไทใหญ่ ” ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองแม่ฮ่องสอนนั้นเป็นชาวไทใหญ่ที่อพยพมาจากดินแดน ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศพม่าที่เรียกกันว่า “ รัฐฉาน ” แถบเมืองหมอกใหม่ เมืองนาย เมืองลานเคอ และเมืองอื่นๆ แถบลุ่มแม่น้ำสาละวินเข้ามาอาศัยในจังหวัดแม่ฮ่องสอน เมื่อราว พ.ศ. 2374 ซึ่งตรงกับสมัยรัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ สมัยของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว

ชาวไทใหญ่ได้เข้ามาอาศัยทำไร่ปลูกพืชตามฤดูกาล เมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตได้แล้วก็เดินทางกลับเข้าไปในดินแดนรัฐฉานดั้งเดิม ทำเช่นนี้จวบจนราว พ.ศ. 2493 จึงอพยพมาปักหลักตั้งถิ่นฐาน ที่บ้านปางหมู ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประกอบอาชีพด้วยการปลูกพืช ทำไร่ ทำนา และใน พ.ศ.2393 เมืองเชียงใหม่ ส่งเจ้าแก้วเมืองมาให้มาจับช้างป่าฝึกสอนไปเพื่อใช้งาน เจ้าแก้วเมืองมาได้รวบรวมชาวไทใหญ่ที่ยังอยู่

ความหมาย

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ความหมายของอาหารว่างไทใหญ่ (ต่อ)

กระจัดกระจายให้มาอาศัยอยู่รวม กันในบริเวณที่ตั้งเป็นเมืองแม่ฮ่องสอน ปัจจุบัน เมื่อราวปี พ.ศ. 2417 เจ้าเมืองเชียงใหม่เห็นว่าบ้านแม่ฮ่องสอนและบ้านปางหมูมี คนอาศัยอยู่มากมาย แล้ว สมควรยกฐานะขึ้นเป็นเมืองจึงตั้งเป็นเมืองแม่ฮ่องสอนและตั้ง ให้ชาวไทใหญ่ นามว่า “ ชานกะเล ” ให้เป็นเจ้าเมืองคนแรกมีบรรดาศักดิ์เป็นพญาสิง หนาทราชา และมีเจ้าเมืองต่อมาอีก 3 คน จนเปลี่ยนเป็นระบบการบริหารราชการแผ่นดิน มาเป็นจังหวัดแม่ฮ่องสอน จากระยะเวลาอันนานร่อยกว่าปีที่ผ่านมา ชาวไทใหญ่ในจังหวัด แม่ฮ่องสอนก็ยังดำรงชีวิตอยู่ โดยยึดเอาวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนความเชื่อและวิถีชีวิต ความเป็นอยู่อย่าง “ ไทใหญ่ ” ตลอดมา

แหล่งที่มา : <http://www.taiyai.org/index.php?name=resume> วันที่ 3 สิงหาคม 2557

ชาวไทใหญ่ดั้งเดิมนิยมรับประทานข้าวเจ้า ไม่นิยมรับประทานข้าวเหนียว เหมือนชาวล้านนา เพราะข้าวเหนียวนั้นนิยมนำมาทำเป็นขนม ส่วนวิธีการปรุงอาหารนั้น ไม่สลับซับซ้อน มีประเภท แกง ยำ ทอด อบหรืออู๊บ

แหล่งที่มา : <http://www.taiyai.org/index.php?name=foods&file=readfoods&id=>
2 วันที่ 3 สิงหาคม 2557

ขนมไต ขนมไทใหญ่ หรืออาหารว่างไทใหญ่ ส่วนใหญ่เป็นขนมที่ทำจากแป้ง และน้ำตาลมีรสชาติหวาน หอมและมัน ให้พลังงานสูง เป็นขนมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็น ส่วนประกอบ ใช้รับประทานเป็นของว่าง สมัยก่อนจะนิยมทำเฉพาะในงานบุญของชาวไทย ใหญ่เท่านั้น ปัจจุบันหาซื้อรับประทานได้ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ความหมาย / เอกลักษณ์

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ความหมายของอาหารว่างไทใหญ่ (ต่อ)

ขนมหวานไตแบบดั้งเดิม อาทิ อะละหว่า ส่วยทะมิฬ อะละหว่าจุง เป็งมั่ง ดูเผินๆ คล้ายขนมหม้อแกง มีหลายชนิด แม้น้ำตาลจะดูคล้ายกัน แต่ขนมแต่ละอย่างล้วนมีความเข้มข้นหวานมันหอมกันคนละแบบ เพราะเคี้ยวและปรุงมาจากแป้งและน้ำตาลคนละชนิด อย่าง “อะละหว่า” เนื้อขนมจะเนียนลื่นเพราะทำจากแป้งข้าวเจ้าวกวนกับกะทิ น้ำตาล เกลือ แล้วราดด้วยหัวกะทิชั้นๆ รสชาติจะใกล้เคียงกับขนมถ้วย ส่วน “อะละหว่าจุง” จะต่างกันตรงที่ใช้แป้งสาลีกวนกับเนย นอกจากนี้ยังมีขนม “เป็งมั่ง” และ “ส่วยทะมิฬ”

แหล่งที่มา : <http://hwannaa.exteen.com/20120529/entry> วันที่ 3 สิงหาคม 2557

ขนมไทใหญ่นิยมใช้ในงานพิธีกรรมต่าง ๆ ทั้งงานมงคลและอวมงคล อาทิ งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบวช งานศพ งานบุญในวันพระใหญ่(ต่างซ่อมต่อโหลง) งานทำบุญสี่มุมเมือง(วานปลิก) งานเลี้ยงผีตามพิธีกรรมความเชื่อของชุมชน ตลอดจนการรับประทานเป็นของว่างทานเล่น ทานระหว่างมื้อ หรือทานกับน้ำชา กาแฟ ใช้เลี้ยงแขกผู้เยี่ยมเยือนตามบ้านเรือนต่าง ๆ

เอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างไทใหญ่

เอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารว่างไทใหญ่หรือขนมไทใหญ่ นอกจากชื่อที่เฉพาะตัวจากภาษาไทใหญ่แล้ว เราจะพบว่าขนมไทใหญ่ โดยส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในระแวกบ้าน หรือเป็นวัตถุดิบที่มีในชุมชน เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน อาทิ มะพร้าว น้ำอ้อย ถั่ว งา ข้าวเหนียว เป็นต้น ทั้งวัตถุดิบเหล่านี้ยังให้พลังงานสูง รับประทานง่าย รสชาติหวานมัน เมื่อรับประทานระหว่างมื้อช่วยให้อยู่ท้อง ทั้งยังสามารถจัดให้พอดีคำได้

ประเภท

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ประเภทของขนมไทใหญ่หรืออาหารว่างไทใหญ่ มีหลากหลายชนิด

แบบใช้วัตถุดิบหลักมาเป็นเกณฑ์ในการจัดประเภท มีดังนี้

1. แบบใช้แป้ง หมายถึง การทำขนมที่นำแป้งมาเป็นส่วนประกอบหลักในการทำ โดยใช้แป้งอย่างใด อย่างหนึ่ง อาทิ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี แป้งข้าวเหนียว โดยขนมไทใหญ่ที่ทำจากได้แก่ ขนมวง ขนมสารพู อะละหว่า อะละหว่าจุง เป็งมั่ง ข้าวมูนเกลือ ข้าวมูนปาด ข้าวหลามมูล ข้าวปองต่อ

2. แบบใช้ข้าว หมายถึง การทำขนมโดยการใช้ข้าวมาเป็นส่วนประกอบสำคัญ นิยมใช้ข้าวเหนียวโดยส่วนใหญ่ ได้แก่ ส่วยทะมิฬ ข้าวควบ ข้าวแต่น ข้าวต้มหัวหงอก ข้าวปูกหรือข้าวคลุกงา

3. แบบใช้วัตถุดิบจากการเกษตร หมายถึง การทำขนมหรืออาหารว่างที่อาศัยการใช้ วัตถุดิบที่ได้จากการทำการเกษตรเฉพาะถิ่น อาทิ ถั่วประเภทต่าง ๆ งา โดยอาหารว่างประเภทนี้ได้แก่ ถั่วเปหล่อ ถั่วเปจ่อ ถั่วเหลืองคั่ว งาตัด

แบบใช้การปรุงมาเป็นเกณฑ์ในการจัดประเภท มีดังนี้

1. การทอด หมายถึงการทำขนมหรืออาหารว่างไทใหญ่ให้สุกโดยการทอดบนกระทะ อาจใช้หรือไม่ใช้น้ำมันก็ได้ อาทิ ขนมวง ขนมสารพู ข้าวแต่น

2. การคั่ว หมายถึงการทำให้อาหารว่างไทใหญ่นั้นสุกโดยการคั่ว โดยอาศัยเกลือเม็ดเป็นส่วนประกอบในการคั่ว อาทิ ถั่วเปหล่อ ถั่วเปจ่อ ถั่วเหลืองคั่ว

3. การนึ่ง / ต้ม หมายถึง การทำให้ขนมนั้นสุกโดยการต้ม หรือนึ่ง โดยอาศัยน้ำเป็นส่วนประกอบในการนึ่งหรือ ต้ม อาทิ ข้าวมูนเกลือ ข้าวปูกหรือข้าวคลุกงา

4. การผิง / อบ หมายถึง การทำให้ขนมนั้นสุกโดยอาศัยการเผา อย่าง ผิงหรืออบ โดยอาศัยไฟจากด้านบน ด้านล่าง หรือจากด้านข้าง อาทิ ข้าวหลามมูล ใช้การผิงไฟ อาศัยความร้อนจากไฟด้านข้าง ส่วน อะละหว่า อะละหว่าจุง เป็งมั่ง ส่วยทะมิฬ ใช้วิธีการทำให้สุกด้วยการอบจากไฟบนและไฟล่าง คล้ายการอบขนมเค้กของฝรั่ง

“ อาหารว่างไทใหญ่ ”

อาหารว่างไทใหญ่ 4 อย่าง

ขนมไทใหญ่ หรือ อาหารว่างไทใหญ่ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สร้างความน่าสนใจด้วยชื่อ และแหล่งในการหารับประทานเฉพาะถิ่นนั้นมีอยู่หลายอย่างด้วยกัน ซึ่งจากเดิมจะหารับประทานได้เฉพาะในโอกาสสำคัญ หรืองานบุญ แต่ปัจจุบันสามารถหาซื้อรับประทานได้ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนนั้น มีขนมอยู่ 4 อย่างที่ชาวแม่ฮ่องสอนนิยมนำมาใช้เป็นของรับรองแขกบ้านแขกเมือง ใช้เป็นอาหารว่างในระหว่างมือของการจัดประชุมสัมมนา การจัดอบรม ตลอดจนนิยมซื้อเป็นของฝากสำหรับผู้เยี่ยมเยือน ทั้งยังเป็นที่ถูกปาก รับประทานง่าย และยังนิยมใช้เป็นขนมในงานพิธีกรรม งานประเพณีสำคัญของชาวแม่ฮ่องสอนเสมอมา ลักษณะในการทำคือการนำเนื้อขนมที่ทำจากแป้ง ข้าวเหนียว น้ำตาลไปกวนให้สุกจากนั้นนำไปใส่ถาด ราวด้วยหั่วกระทิชั้น ๆ นำขึ้นตั้งไฟ ใช้แผ่นเหล็กหรือแผ่นสังกะสีเผาอบมะพร้าวแห้งด้านบนเพื่อให้เนื้อกระทิสุก ได้กลิ่นหอม หวานมัน ดังนี้

เป็งม้ง ขนมสีน้ำตาล เนื้อหนา พู ลักษณะเนื้อขนมคล้ายเนื้อเค้ก บนสุดราวด้วยกระทิสด ชั้น แล้วนำไปเผาด้วยไฟบนและไฟล่าง เมื่อสุกกระทิด้านบนจะออกโทนสีน้ำตาล เข้มอ่อนแล้วแต่ระดับไฟที่ใช้ รสชาติหวานหอม นุ่ม กินง่าย เป็นของว่างที่ขึ้นชื่อของจังหวัดแม่ฮ่องสอน

อะละหว่า ขนมเนื้อนุ่ม เนียน ลื่น สีขาว รสชาติหวาน ด้านบนสุดราวด้วยเนื้อกระทิเข้มข้น ขาว ที่ผ่านการทำให้สุกด้วยการอบไฟบน บางพื้นที่ของอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน เรียก ฮลหว่า

อะละหว่าจุง ขนมที่มีหน้าตาคล้าย อะละหว่า ต่างกันที่เนื้อขนมสีน้ำตาล รสชาติ หวาน นุ่ม ใช้แป้งหมี นม เนย เป็นส่วนประกอบ คล้ายขนมฝรั่ง ในช่วงปลายฤดูร้อนถึงฤดูฝนที่เป็นช่วงผลผลิตของทุเรียนมักนำเนื้อทุเรียนเป็นส่วนผสมในเนื้อขนม

ส่วยทะมิน ขนมที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบสำคัญแทนผงแป้ง บ้างแปลว่าข้าวทอง บ้างแปลว่า ข้าวเหนียวแก้ว ทั้งนี้ ทะมินแปลว่าข้าว รสชาติหวาน หอม ใช้เป็นอาหารว่างระหว่างเดินทางได้ สะดวกและง่ายต่อการรับประทาน

ชุดความรู้ทำมาหากิน “ อาหารว่างไทใหญ่ ”

วัตถุประสงค์ของการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

1. เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหารว่างไทใหญ่
2. เพื่อเพิ่มมูลค่า ต่อยอด ยกระดับ อาหารว่างไทใหญ่ สร้างอาชีพ และรายได้แก่ชุมชน

กลุ่มผู้ผลิต

ผู้ผลิต ได้แก่ ชุมชน คนว่างงาน ร้านขนม (Bakery)

กลุ่มผู้บริโภค

ผู้บริโภค ได้แก่ ประชาชน องค์กร/หน่วยงาน นักท่องเที่ยว

ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ “ อาหารว่างไทใหญ่ ”

ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

5

ขั้นตอน

คัดเลือกอาชีพ



วิเคราะห์เนื้อหาความรู้ของอาชีพ



รวบรวมเนื้อหาความรู้



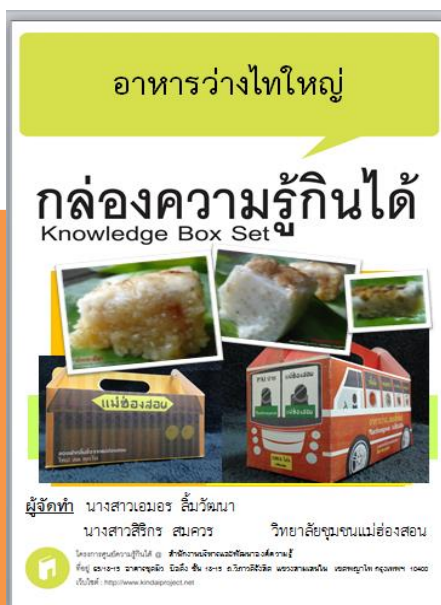
เรียบเรียงเนื้อหา จัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน



นำเสนอและจัดทำแผนเผยแพร่

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ชุดความรู้ทำมาหากิน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ



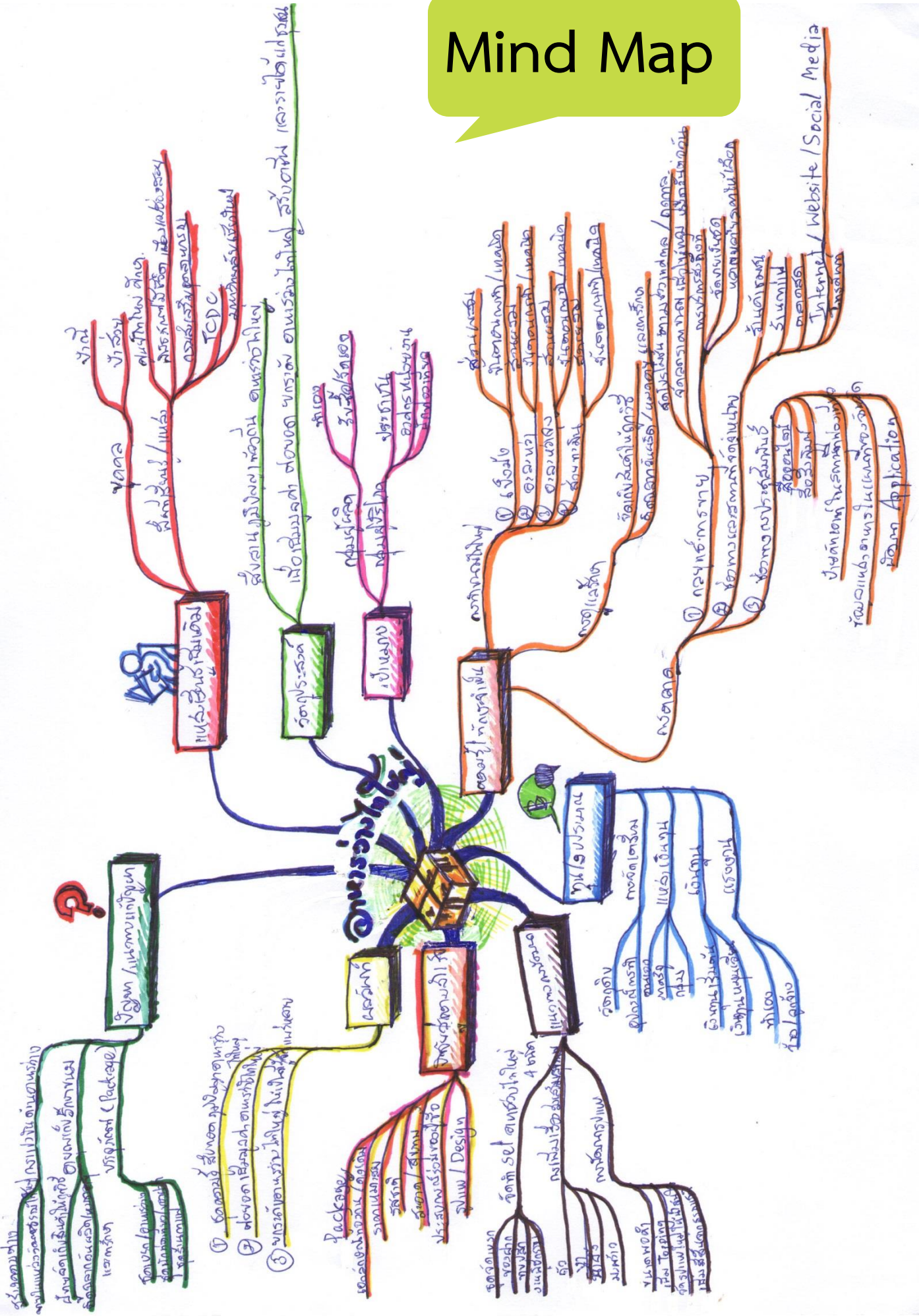
ชุดความรู้ การสืบทอด
ภูมิปัญญาท้องถิ่น
การทำอาหารว่าง
ไทใหญ่



ต่อยอดเพิ่มมูลค่า
อาหารว่างไทใหญ่

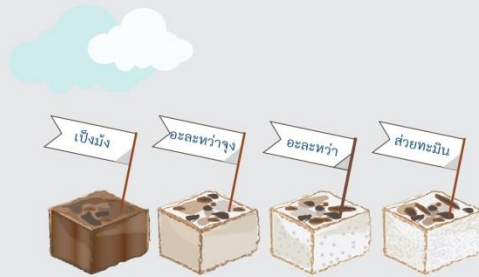
ยกระดับอาหารว่าง ไทใหญ่ ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย

Mind Map



อาหารว่างไทใหญ่

แม่ฮ่องสอน



จุดเริ่มต้น
วัฒนธรรมไทใหญ่

“ความหอมหวานที่ลงตัว”

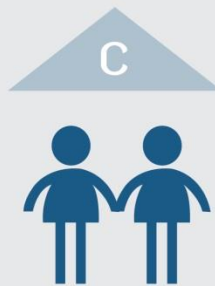
บรรจุภัณฑ์
อนุรักษ์นิยม



หลากหลาย “ตลาด”

ต่อยอด “ยกระดับ”

สร้างสรรค์
“สิ่งใหม่”



ลงทุนน้อย “กำไรงาม”

ชุมชน “อุดมสุข”

วัฒนธรรม
“ยั่งยืน”

ประมวลเนื้อหา

ความรู้ / ทักษะ

ความรู้ และทักษะที่จำเป็น



ประมวลเนื้อหา

การจัดการเงิน

การจัดการเงิน

การจัดเตรียม

- วัตถุประสงค์
- อุปกรณ์
การทำ

แหล่งเงินทุน

- ตนเอง
- ภาครัฐ
- กลุ่ม

เงินทุน

- เงินทุน
เริ่มต้น
- เงินทุน
หมุนเวียน

แรงงาน

- ทำด้วย
ตนเอง
- การจ้าง
ลูกจ้าง



ประมวลเนื้อหา

เงินลงทุน / กำไร

เงินทุนสำหรับเริ่มต้นทำขนม (ผู้ผลิต)

อุปกรณ์สำหรับเริ่มต้น		3,000	บาท
สร้างโรงครัวสำหรับทำขนม		50,000	บาท
ชุดโต๊ะเก้าอี้		2,000	บาท
รวม		55,000	บาท

ผู้ผลิต

เงินทุนรายวัน

วัตถุดิบสำหรับทำขนม 4 อย่างต่อวัน	1,000	บาท
ค่าแรงรายวัน	300	บาท
รวม	1,300	บาท

กำไรต่อวันผู้ผลิต

ขายส่ง ภาตละ 600 บาท x 4 ภาต = 2,400 บาท	
กำไร	1,100 บาท

ผู้จำหน่าย

เงินทุนสำหรับการจำหน่ายขนม

ค่าขนมไทใหญ่ (600 บาท x 4 ชนิด)	2,400	บาท
บรรจุภัณฑ์ (กล่องโฟม ใตอง ไม้กััด ถุงหิ้ว กัองบรรจุภัณฑ์ใหม่)	200	บาท
ค่าแรง	300	บาท
ค่าเช่าหน้าร้าน	100	บาท
รวม	3,000	บาท

เงินทุนสำหรับการจำหน่ายขนม

ขายปลีก (12 ซััน)	
แบบกัองใหม่ 100 บาท x 10 กัอง = 1,000 บาท	
ขายปลีก (6 ซััน)	
แบบกัองโฟม 30 บาท x 20 กัอง = 600 บาท	
ขายปลีก (2 ซััน)	
แบบห่อใตอง 10 บาท x 180 ห่อ = 1,800 บาท	
กำไร	400 บาท

ประมวลเนื้อหา

กระบวนการขั้นตอน
ในการทำ “เป็้งม้ง”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

กระบวนการขั้นตอนในการทำอาหารว่างไทใหญ่

1. ขนมเป็้งม้ง

ส่วนผสม

- 1) แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
- 2) กะทิ 300 กรัม
- 3) น้ำตาลทราย 200 กรัม
- 4) ผงฟู 100 กรัม
- 5) น้ำอ้อย 300 กรัม



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

- 1) นำกะทิ น้ำตาล ผงฟู ผสมให้เข้ากัน
- 2) ละลายน้ำอ้อยด้วยไฟอ่อนจนน้ำอ้อยละลายเป็นน้ำ
- 3) เทน้ำอ้อยผสมลงในแป้งที่เตรียมไว้คนให้เข้ากันนำตั้งบนไฟอ่อนๆ
- 4) ผสมน้ำตาลอีกส่วนกับกะทิ คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
- 5) เทกะทิราดลงบนเนื้อขนมเผาหน้าด้วยกาบมะพร้าว ร่องหน้าขนมด้วยสังกะสี เผาพร้อมกับตั้งไฟอ่อนๆ ไปเรื่อยๆ จนขนมสุก

ประมวลเนื้อหา

กระบวนการขั้นตอน
ในการทำ “อะละหว่า”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

กระบวนการขั้นตอนในการทำอาหารว่างไทใหญ่

2 ขนมะอะละหว่า

ส่วนผสม

- 1) แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
- 2) กะทิ 300 กรัม
- 3) น้ำตาลทราย 200 กรัม
- 4) เกลือ ¼ ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

- 1) นำแป้ง กะทิ น้ำตาล ผสมกัน ตั้งไฟอ่อน ๆ กวนให้เข้ากัน จนสุก
- 2) เทส่วนผสมที่ได้ ลงในถาดกลมขนาดใหญ่ ใช้หัวกระทิ เทราดหน้า

ขนม

3) ใช้กาบมะพร้าวเผา โดยใช้สังกะสี รองหน้าขนมไว้ เพักาบมะพร้าวจนหน้าขนมเหลือง สวยงาม

- 4) เมื่อขนมเย็น ตัดเป็นชิ้น ๆ พร้อมจำหน่ายหรือรับประทาน

ประมวลเนื้อหา

กระบวนการขั้นตอน
ในการทำ “อะละหว่าจุง”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

กระบวนการขั้นตอนในการทำอาหารว่างไทใหญ่

3 ขนมอะละหว่าจุง

ส่วนผสม

- 1) แป้งหมี่ 500 กรัม
- 2) กะทิ 300 กรัม
- 3) น้ำตาล 200 กรัม
- 4) นม เนย ทูเรียนสด
หรือกวน 200 กรัม



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

- 1) คั่วแป้ง แล้วนำมาร่อน ผสมกับกะทิ น้ำตาล นม เนย ทูเรียน แล้วนำมากวนจน สุก ถ้าเหนียวให้ใส่เนย กวนจนส่วนผสมไม่ติดไม้พาย
- 2) เทส่วนผสมที่ได้ลงในถาด เผาหน้าขนมด้วยกาบมะพร้าว รองหน้าขนมด้วย สังกะสี เผาจนหน้าขนมมีสีเหลืองสวยงาม แล้วปล่อยให้เย็น ตัดเป็นชิ้น ๆ พร้อมจำหน่ายและรับประทาน

ประมวลเนื้อหา

กระบวนการขั้นตอน
ในการทำ “ส่วยทะมิน”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

กระบวนการขั้นตอนในการทำอาหารว่างไทใหญ่

4 ขนมส่วยทะมิน

ส่วนผสม

- 1) ข้าวเหนียว 2 กิโลกรัม
- 2) กะทิ 1 กิโลกรัม
- 3) น้ำตาล 1 กิโลกรัม
- 4) น้ำอ้อย 1 กิโลกรัม
- 5) เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ



ขั้นตอนการทำ/เทคนิค

- 1) แช่วข้าวเหนียวไว้ 1 คืน แล้วนำมาล้าง แล้วพักไว้
- 2) นำกะทิ 0.5 ก.ก. น้ำตาลเกลือ น้ำอ้อย ผสมกัน ยกตั้งไฟจนได้ที่
- 3) นำข้าวเหนียวใส่ลงไปใต้น้ำที่เตรียมไว้ กวนจนได้ที่
- 4) นำมาเทใส่ถาดที่เตรียมไว้ปาดหน้าให้เรียบ
- 5) นำกะทิ ที่เตรียมไว้มาราดลงบนหน้าขนม
- 6) นำขนมไปผิงด้วยไฟใช้กาบมะพร้าวเผา โดยใช้สังกะสี รองหน้า

ขนมไว้ เผากาบ มะพร้าวจกหน้าขนมเหลืองสวยงาม

ประมวลเนื้อหา

การตลาด

การตลาด



- จัดทำโปรโมชั่น ตามช่วงเทศกาล ฤดูกาล
- จัดลดราคาขนม เพื่อให้ขนมหมดวันต่อวัน
- การบริการอื่นๆ (ส่งถึงที่)
- จัดขายเป็นชุด
- หลากหลายราคา

- ร้านค้าชุมชน
- ร้านกาแฟ
- ตลาดสด
- Internet / Website / Social Media
- โทรศัพท์

- สื่อออนไลน์
- สื่อสิ่งพิมพ์
- ป้ายคัทเอ๊าท์ ในสถานที่ท่องเที่ยว
- ข้อมูลแหล่งอาหารในแผนที่ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน
- พัฒนา Application

ประมวลเนื้อหา

ปัญหา /
กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา / กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา : การแข่งขันด้านอาหารว่าง

กระบวนการแก้ปัญหา

สร้างความต่าง อย่างสร้างสรรค์

จำหน่ายในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ใหญ่

ปัญหา : อายุการเก็บรักษาขนม

กระบวนการแก้ปัญหา

ผู้ขายจัดเก็บสินค้าให้ถูกวิธี

ติดตามกวันผลิต วันหมดอายุ และวิธีการเก็บรักษา

ประมวลเนื้อหา

ปัญหา /
กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา / กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหา : บรรจุภัณฑ์ (Package)

กระบวนการแก้ปัญหา

สำหรับชุดเบรก อาหารว่าง

สำหรับชุดนักท่องเที่ยว / ของฝาก

สำหรับชุดร้านกาแฟ

ประมวลเนื้อหา

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

package

รูปแบบ Design

เอกลักษณ์ท้องถิ่น/
ดั้งเดิม

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ประสบการณ์
ร่วมของผู้ซื้อ

ราคา
เหมาะสม

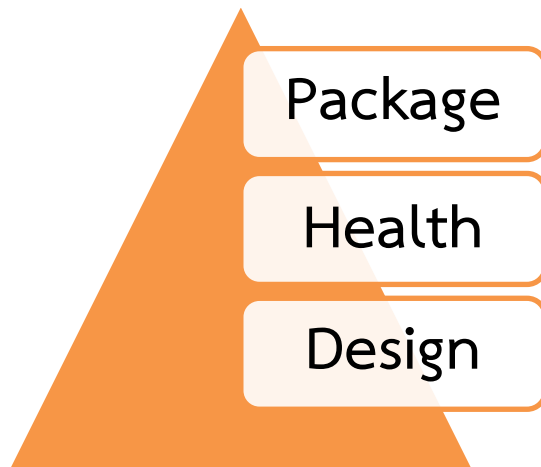
สะอาด/
สุขภาพ

รสชาติ

ประมวลเนื้อหา

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ



1. จัดทำ Set อาหารว่างไทใหญ่ 4 ชนิด

- ชุดสำหรับงานจัดเบรก , ของฝาก, ขายปลีก, งานพิธีกรรม

2. การเพิ่มเรื่องส่งเสริมสุขภาพ

- ถั่วลิสง , งา , น้ำผึ้ง , มะพร้าว

3. การพัฒนารูปแบบ

- ให้มีขนาดพอคำ , จัดทำรูปแบบหน้าตาใหม่ ให้น่าสนใจ , เพิ่ม Topping บนหน้าขนม , และเติมสีส้นจากธรรมชาติ
- เพิ่มประสบการณ์ให้กับลูกค้า โดยการเพิ่มทางเลือกหน้า Topping ขนม และการซื้อชุดวัตถุดิบพร้อมทำสำหรับนำกลับไปทำเองที่บ้านง่าย ๆ

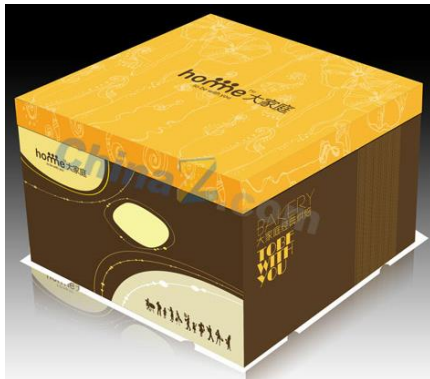
ประมวลเนื้อหา

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

1. จัดทำ Set อาหารว่างไทใหญ่ 4 ชนิด

❖ ชุดสำหรับงานจัดเบรก



❖ ชุดสำหรับของฝาก



ประมวลเนื้อหา

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

1. จัดทำ Set อาหารว่างไทใหญ่ 4 ชนิด

❖ ชุดสำหรับขายปลีก



❖ ชุดสำหรับงานพิธีกรรม



ประมวลเนื้อหา

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

2. การเพิ่มคุณค่าทางอาหาร

- ถั่วลิสง , งา , น้ำผึ้ง, มะพร้าว



ประมวลเนื้อหา

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

3. การพัฒนารูปแบบ

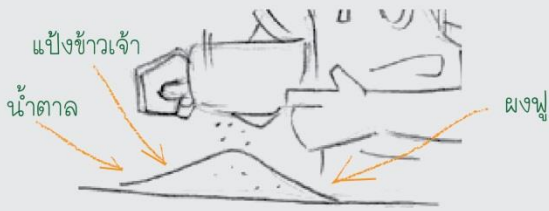
- ให้มีขนาดพอคำ , จัดทำรูปแบบหน้าตาใหม่ให้น่าสนใจ , เพิ่ม Topping บนหน้าขนม , และเติมสีส่นจากธรรมชาติ
- เพิ่มประสบการณ์ให้กับลูกค้า โดยการเพิ่มทางเลือกหน้า Topping ขนม และการซื้อชุดวัตถุดิบพร้อมทำสำหรับนำกลับไปทำเองที่บ้านง่าย ๆ



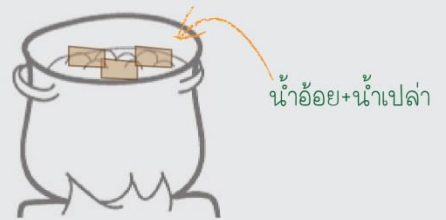
How to make

ขนมเป็้งมั่ง

1. ร้อนแป้งข้าวเจ้า ผงฟู และ น้ำตาลผสมลงในภาชนะ



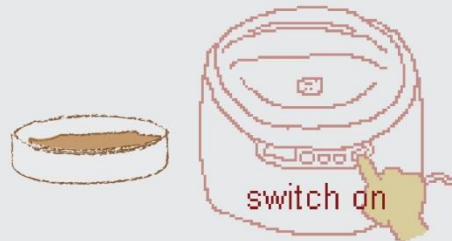
2. ละลายน้ำอ้อยด้วยไฟอ่อน จนน้ำอ้อยละลายเป็นน้ำ



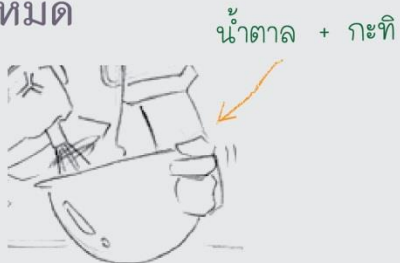
3. เทน้ำอ้อยผสมลงในแป้งที่เตรียมไว้คนให้เข้ากัน



4. เทส่วนผสมลงในภาชนะที่สามารถเข้าเตาอบหรือไมโครเวฟ ใช้ไฟอ่อน อบประมาณ 20 นาที



5. ผสมน้ำตาลส่วนหน้าขนมกับ กะทิ คนให้เข้ากันจนน้ำตาลทราย ละลายหมด



6. เทกะทิราดลงบนเนื้อขนมที่อบจนเนื้อมีสีน้ำตาลเข้ม และทำการอบต่อด้วยไฟอ่อน 15 นาที กะทิ จะชั้นติดกับเนื้อขนมและมีสีเหลืองนวล



7. พักขนมให้เย็น ตัดเป็นคำพร้อมรับประทาน



Set to go..

Check List

สื่อประจำกล่องความรู้กันได้

อาหารว่างที่ใหญ่



แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

จำนวน 22 รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

จำนวน 13 รายการ



แนะนำแหล่งจำหน่ายวัสดุดิบ

จำนวน 6 รายการ

ตัวอย่างวัสดุดิบ / อุปกรณ์

จำนวน 38 รายการ



โครงการศูนย์ความรู้กันได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

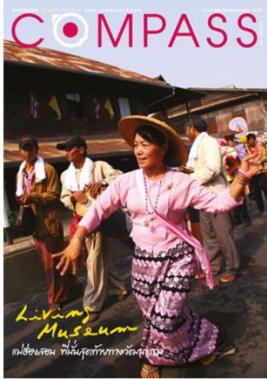
เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

อาหารว่างที่ใหญ่

ไฮไลท์ ★★★★★



Living Museum แม่ฮ่องสอนที่มันสุดท้ายทางวัฒนธรรม

มารู้จัก วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ประเพณีวัฒนธรรมที่โดดเด่นที่ยังคงรักษา สืบทอดมายาวนานของเมืองแม่ฮ่องสอน

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ



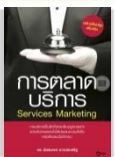
พิพิธภัณฑ์มีชีวิต เมืองแม่ฮ่องสอน เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นเห็นได้ชัดผ่านภาษา อาหาร และการแต่งกาย รวมถึงประวัติศาสตร์ที่ผ่านมาอย่างยาวนาน ประเพณีที่สืบสานกันมาจากรุ่นสู่รุ่น
<http://resource.thaihealth.or.th/library/hot/13410>



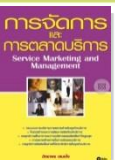
การตลาดเชิงสร้างสรรค์ สำหรับแผนการตลาดสมัยใหม่
"ความคิดสร้างสรรค์" การเข้าใจส่งผลให้เกิดการคิดเป็น Concept อย่างสร้างสรรค์



ออกแบบให้โดนใจ: คู่มือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับผู้ประกอบการ และนักออกแบบ
เป็นหนังสือประมวลสาระความรู้ที่เป็นประโยชน์ในการสร้างสรรค์งานออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้โดนใจ ผู้บริโภค รวบรวมและสรุปเป็น บัญญัติ 10 ประการ สำหรับเป็นแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์



การตลาดบริการ
ความรู้ด้านการตลาดที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับทุกธุรกิจ ทั้งธุรกิจที่เน้นการบริการและธุรกิจที่ขายสินค้าได้เช่นกัน



การจัดการและการตลาดบริการ ฉบับปรับปรุง
การบริหารการตลาดสำหรับธุรกิจและนำไปปรับใช้ในการบริหารและการพัฒนากลยุทธ์การตลาดสำหรับธุรกิจบริการทุกประเภท



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

อาหารว่างไทใหญ่

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



การบริหารการเงิน : FINANCE MANAGEMENT

รูปแบบของงบการเงิน การวิเคราะห์งบการเงิน มูลค่าของเงินในแต่ละช่วงเวลา การตัดสินใจการลงทุน การประเมินทางเลือกเพื่อตัดสินใจลงทุน การจัดการเงินทุนระยะยาว การบริหารเงินทุนหมุนเวียน



กลยุทธ์การตลาดและการวางแผน (Marketing Strategy and Planning)

แนวความคิดเกี่ยวกับกลยุทธ์การตลาดและการวางแผน กลยุทธ์ และเจาะลึกที่กลยุทธ์การตลาด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์การตลาดและการวางแผน การตลาดสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่



จุดประกายความคิด สร้างธุรกิจส่วนตัว

ข้อมูล ความรู้ แนวคิด และคำแนะนำในการสร้างธุรกิจ จากประสบการณ์ ข้อเท็จจริงและความเป็นไปได้ ที่จะบอกถึงขั้นตอนตั้งแต่แรกเริ่มของการทำธุรกิจส่วนตัว จนถึงขบวนการจดทะเบียน การมองตลาด แรงบันดาลใจ ความสำเร็จ



การจัดการความปลอดภัยอาหาร สำหรับงานบริการอาหาร

ความรู้และแนวทางการให้บริการอาหารที่ปลอดภัย โดยพิจารณาถึง วัตถุประสงค์ การขนส่ง เก็บรักษา สุขลักษณะส่วนบุคคล และสถานที่ เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวก การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในงานบริการอาหาร



เทคนิคการขายที่ประสบความสำเร็จ

เทคนิคเพื่อเพิ่มการขาย เพื่อสร้างรายได้และเพิ่มยอดขาย เหมาะกับนักขายในทุกธุรกิจ



บรรจุภัณฑ์ สำคัญไฉน ? PACKAGING

บรรจุภัณฑ์ที่ดี สินค้ามีมูลค่าเพิ่มขึ้น อย่างไร ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะกับสินค้า หน้าที่หลักและหน้าที่รองของบรรจุภัณฑ์ การแบ่งชนิดของบรรจุภัณฑ์ คุณสมบัติและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ



สร้างธุรกิจส่วนตัว ด้วยไอเดียสร้างสรรค์

หนังสือความคิดสร้างสรรค์ที่พูดถึงความคิดสร้างสรรค์ในแง่ของการทำงานและการทำธุรกิจ มีตัวอย่างวิถีคิดของธุรกิจทั่วโลกที่แค่เติมความคิดสร้างสรรค์เข้าไปก็เปลี่ยนกลายเป็นธุรกิจสุดเจ๋งได้



วิธีการจัดทำแผนธุรกิจ

คู่มือสำหรับการเขียนแผนธุรกิจ สำหรับผู้บริหาร และเจ้าของธุรกิจ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

อาหารว่างไทใหญ่

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



ทำไมต้อง...เศรษฐกิจสร้างสรรค์

รวมบทความกระตุ้นอะดรีนาลิน โดย ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (Thailand Creative & Design Center - TCDC)



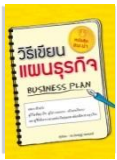
ธุรกิจส่วนตัว SMEs คุณทำได้ !

หลักการและวิธีการแสวงหาโอกาส การคัดเลือกธุรกิจอย่างเป็นระบบเพื่อการตัดสินใจ และก้าวสู่ความสำเร็จด้วยความมั่นใจ



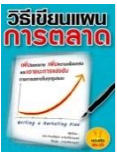
การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยงเกิดขึ้นในทุกๆเรื่อง โดยเฉพาะการทำธุรกิจ ความจำเป็นของการศึกษาหาความเสี่ยง เพื่อ ลดความเสี่ยงก่อนการตัดสินใจที่ถูกต้อง และเหมาะสม



วิธีเขียนแผนธุรกิจ

การเขียนแผนธุรกิจเพื่อเริ่มธุรกิจใหม่ รวมถึงการเขียนพิจารณาของธนาคารเพื่อสินเชื่อเงินลงทุน รวมไปถึงการเขียนเนื้อหาที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์



วิธีเขียนแผนการตลาด

ความรู้การเขียนแผนการตลาดระดับปฏิบัติ ให้มีมาตรฐาน อย่างถูกวิธี เป็นระบบ



เริ่มต้น ธุรกิจส่วนตัว

รวบรวมสิ่งที่ควรรู้ก่อนการเริ่มต้นธุรกิจ และคนที่ใฝ่ฝันอยากมีธุรกิจเป็นของตัวเอง



Marketing is all around !

วิธีการสร้างความได้เปรียบทางการตลาด ด้วยแนวคิด และทฤษฎีการตลาดแบบง่ายๆ ใกล้ตัว



เกาตลาด

แนวคิด เรื่องการตลาดสมัยใหม่ อาทิ การแบ่งกลุ่มคน พฤติกรรม รูปแบบการใช้ชีวิต ฯลฯ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

อาหารว่างไทใหญ่

ไฮไลท์ ★★★★★



ศูนย์ไทใหญ่ศึกษา วิทยาลัยชุมชนแม่ฮ่องสอน- <http://www.taiyai.org>

เป็นศูนย์ที่ศึกษา วิจัย และรวบรวมศิลปวัฒนธรรมไทใหญ่ แม่ฮ่องสอน มีบริการข้อมูลวัฒนธรรมไทใหญ่ อาทิ ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหาร ขนม ฯลฯ

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

ศูนย์ไทใหญ่

<http://www.taiyai.org/index.php?name=foods&file=readfoods&id=3>

พิพิธภัณฑ์มีชีวิต เมืองแม่ฮ่องสอน

<http://www.livingmuseum.friendswarningclub.net/>

ของกินใต้ใหญ่ในแม่ฮ่องสอน

<http://www.lannacorner.net/lanna2012/article/article.php?type=A&ID=348>

อาละหว่า ส่วยทะมิน เป็งมั่ง

<http://www.yourepeat.com/watch/?v=j9tLeUpCXlw>

คู่มือการเริ่มต้นประกอบธุรกิจ

http://www.thaifranchisecenter.com/download_file/files/24_dbd27.pdf

ยุทธวิธีเศรษฐกิจใหม่ : ก้าวแรกเริ่มต้นธุรกิจ

http://www.thaifranchisecenter.com/download_file/files/group3520110915135135.pdf



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

อาหารว่างไทใหญ่

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ (ต่อ)

อะไรกันแน่คืออุปสรรคในการ “เพิ่มคุณค่าสินค้าด้วยการออกแบบ” ของเมืองไทย : Value Added by Design

<http://www.tcdc.or.th/src/17195/www-tcdcconnect-com>

เริ่มต้นธุรกิจ ..จะอย่างไร

http://www.thaifranchisecenter.com/download_file/files/group3520110915140034.pdf

บรรจุภัณฑ์อาหาร

<http://www.foodnetworksolution.com>

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจ

<http://phongzahrn.wordpress.com/2013/12/09>

ความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตชาวไทใหญ่ กับความหลากหลายทางชีวภาพสู่ภูมิปัญญาท้องถิ่น

http://202.28.94.204/Dean/sci_journal/web/book/41_2/298.pdf

อาหารพื้นเมืองชาวไทใหญ่

http://www.aecmiracle.com/news_view-1195.html



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งอ้างอิง

- ร้านป่าณี บ้านเลขที่ 9 ถนนสิงหนาทบำรุง ตำบลจองคำ อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 58000



- ป่าสวย ปีกกาดเก่า ตำบลจองคำ อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 58000



วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

วัตถุดิบ

แป้งข้าวเจ้า



แป้งหมี่



ข้าวเหนียว



นมข้นหวาน



เนย



ผงฟู



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

วัตถุดิบ

น้ำอ้อยก้อน



กะทิ



น้ำตาลทราย



เกลือ



ทุเรียน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

อุปกรณ์

เตาอังโล่ เบอร์ 0 ตีนช้าง



ถาดกลมขนาดใหญ่



สังกะสี



กระทะ/หม้อใหญ่



ภาชนะสำหรับใส่หัวกะทิ/หางกะทิ



ตะแกรงร่อนแป้ง



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

อุปกรณ์

ไม้พายสำหรับตัด



ไม้พายสำหรับคนขนม



ชาม



ช้อนตวง



ผ้าขาวบาง



มีด



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

เชื้อเพลิง

ถ่าน



กากมะพร้าว



ฟืน



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

วัสดุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัสดุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

บรรจุภัณฑ์

ใบตอง



ไม้กลัด



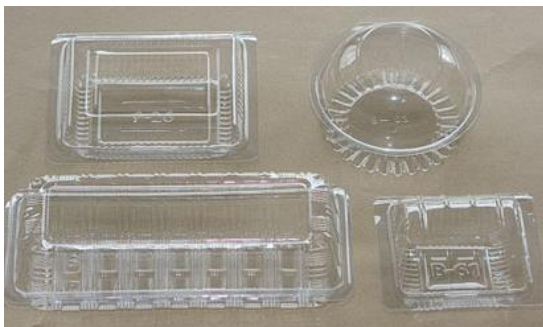
กล่องบรรจุภัณฑ์ (จัดเบรก)



กล่องบรรจุภัณฑ์ (ของฝาก)



กล่องบรรจุภัณฑ์ (แบบใส)



กระดาษฟอยล์



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

บรรจุภัณฑ์

ถุงหิ้ว



กล่องโฟม



สติ๊กเกอร์สำหรับกล่อง



กล่อง 4 ชั้น



กล่อง 2 ชั้น



กล่องแบบต่างๆ



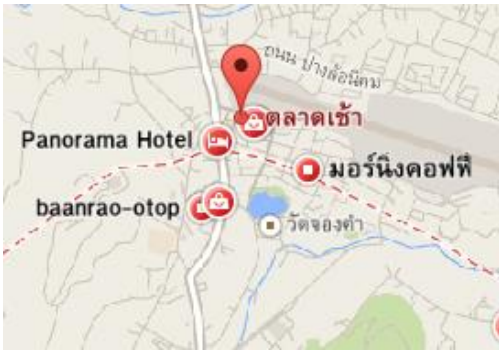
โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

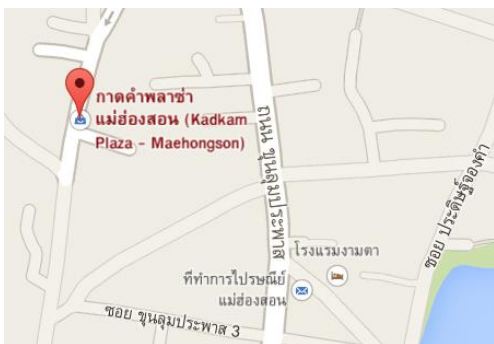
ตลาดสดสายหยุด แม่ฮ่องสอน



ตลาดเมืองใหม่ (เชียงใหม่)



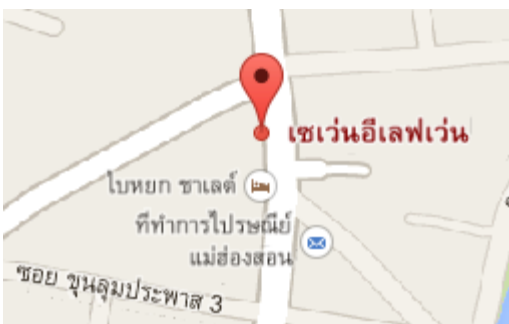
กาดคำ พลาซ่า



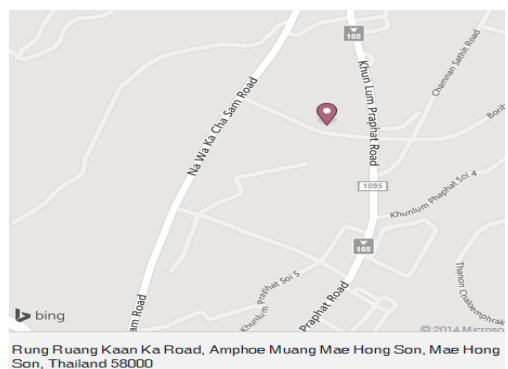
ร้านไทยเสรี



7-Eleven และร้านสะดวกซื้อ



ตลาดวันอาทิตย์



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรมหรือนิเทศการ

- เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของศูนย์ภาษาและการเรียนรู้เพื่อชีวิตและสังคม
www.chankalay.org
- เผยแพร่ผ่าน Social Media ของศูนย์ภาษาและการเรียนรู้เพื่อชีวิตและสังคม
www.facebook.com/Chankalay Maehongson
- เผยแพร่ในรูปแบบของสื่อสิ่งพิมพ์ ใบปลิว โดยจัดวาง และ ติดตั้งใบปลิว
ประชาสัมพันธ์ ณ สถานที่ต่างๆ ดังนี้
 - ศูนย์ภาษาและการเรียนรู้เพื่อชีวิตและสังคม อาคารชานกะเล
 - ศูนย์พัฒนาทักษะและการเรียนรู้ ICT แม่ฮ่องสอน อาคารหมอกใหม่
 - ศูนย์ไทใหญ่ศึกษา
 - วิทยาลัยชุมชนแม่ฮ่องสอน
 - ห้องสมุดประชาชนจังหวัดแม่ฮ่องสอน
 - ที่ทำการชุมชน 6 ชุมชน
 - ห้องประชาสัมพันธ์เทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน
 - พิพิธภัณฑ์มีชีวิต
 - อาคารศาลากลางจังหวัดแม่ฮ่องสอน
- เผยแพร่ผ่านสื่อบุคคล โดยการให้ข้อมูลความรู้แก่ผู้สนใจที่เข้ามาติดต่อสอบถาม
ณ ศูนย์ภาษาและการเรียนรู้เพื่อชีวิตและสังคม อาคารชานกะเล
- เผยแพร่ผ่านสื่อกิจกรรมในงานต่าง ๆ ร่วมกับของศูนย์ภาษาและการเรียนรู้เพื่อชีวิต
และสังคม และ ศูนย์พัฒนาทักษะและการเรียนรู้ ICT แม่ฮ่องสอน อาทิ งานออกบูช
งานอบรม ต่าง ๆ