



รายงานผลโครงการตามแผนยุทธศาสตร์
มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554

เรื่อง
การอบรมการทำไส้ฉั้วและแคบหมู

โดย
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

คำนำ

การอบรมทำไส้อั่วและแคบหมูในครั้งนี้เป็นการอบรมที่จัดขึ้นโดยความต้องการของกลุ่มแม่บ้านบ้านร่อง หมู่ 2 ต. แม่เจดีย์ใหม่ อ.เวียงป่าเป้า จ. เชียงราย ซึ่งทางคณะได้ทราบถึงความต้องการของกลุ่มแม่บ้านจากผลการออกพื้นที่สำรวจของงานวิจัยและบริการวิชาการ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อศึกษาถึงความต้องการของชุมชนเพื่อเตรียมในเสนองานวิจัยและบริการวิชาการต่อไป โดยในงานนี้ได้บูรณาการการเผยแพร่ความรู้ในการอบรมกลุ่มแม่บ้าน ร่วมกับการเรียนการสอนด้วยการประกาศเชิญชวนให้นักศึกษามาร่วมอบรม ในขณะเดียวกันก็ได้ร่วมบูรณาการองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยของนักศึกษา และคณาจารย์เข้าในการเผยแพร่ความรู้สำหรับการอบรมกลุ่มแม่บ้านครั้งนี้ด้วย

การจัดการฝึกอบรมในครั้งนี้เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการโดยประกอบด้วยการบรรยาย การใช้สื่อวิดิทัศน์ และการฝึกปฏิบัติจริง ในการฝึกอบรมได้จัดทำขึ้นในวันอาทิตย์ที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2554 ณ อาคารพนม สมิตานนท์ โดยได้ใช้บริการของเจ้าหน้าที่จากหน่วยบริการทางวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร และ บุคลากรของงานวิจัยและบริการวิชาการ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร เป็นผู้สนับสนุนและร่วมจัดทำกิจกรรมต่าง ๆ ในครั้งนี้

ในการจัดทำโครงการฝึกอบรมในครั้งนี้ ได้ใช้บุคลากรที่มีประสบการณ์ในด้านการอบรม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ประเภท ไส้อั่ว และ แคบหมูจำนวน 3 ท่านคือ อาจารย์ ดร. ชเนศ แก้วกำเนิด และนางสาขันธ์ ตำราญ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมไปถึง นายทองลา ภูคำวงศ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว โดยมีนายวัชну เหล็กหล่อ และนางสาวปิยภรณ์ สุริยะ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นวิทยากรผู้ช่วย

.....

หัวหน้าโครงการ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักการและเหตุผลของโครงการ	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ	2
เป้าหมายการดำเนินโครงการ	2
วิธีการดำเนินโครงการ	2
ผลการดำเนินงาน	3
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	3
ภาคผนวก	9
รูปภาพประกอบการดำเนินโครงการ	10
หลักฐานการเข้าร่วมโครงการของผู้ใช้บริการ	21
เอกสารประกอบการอบรม	24

โครงการยุทธศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554

โครงการอบรมการทำไส้ั่วและแคบหมู

1. หลักการและเหตุผลของโครงการ

ไส้ั่วและแคบหมู เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากเนื้อสุกรและจัดเป็นอาหารที่ชาวไทยภาคเหนือนิยมรับประทานกันมาก และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพในหมู่บ้านท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวต่างถิ่นได้เป็นอย่างดี กระบวนการผลิตไส้ั่วและแคบหมูเป็นกระบวนการผลิตที่สามารถผลิตได้ในลักษณะของอุตสาหกรรมครัวเรือน ไปจนถึงระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก การทำไส้ั่วและแคบหมูที่เห็นกันอยู่โดยทั่วไปจะทำได้โดยใช้วิธีการที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนอีกด้วย

โครงการฝึกอบรมในครั้งนี้ได้จัดขึ้นตามผลการออกพื้นที่สำรวจของงานวิจัยและบริการวิชาการ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งครั้งนี้ได้รับทราบว่ากลุ่มแม่บ้าน บ้านร้อง หมู่ 2 ต. แม่เจดีย์ใหม่ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย ต้องการได้รับความรู้ เพื่อต้องการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตและแปรรูปอาหาร รวมทั้งโอกาสในการพัฒนาไปสู่การทำอาชีพเสริม จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมเรื่องการทำไส้ั่วและแคบหมู ในวันที่ 12 มิถุนายน 2554 และเพื่อให้ได้เป้าหมายในเชิงการบูรณาการการเรียน การสอน และการวิจัย ในการบริการวิชาการครั้งนี้จึงได้นำความรู้จากงานวิจัยของนักศึกษาและบุคลากรของคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร รวมไปถึงการเชิญชวน ประชาสัมพันธ์ ให้นักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้มีส่วนร่วมในการฝึกอบรมในครั้งนี้ด้วย

อนึ่งผลิตภัณฑ์อาหารประเภทไส้ั่วและแคบหมูยังเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านท้องถิ่นล้านนา ซึ่งต้องรักษา และต้องถ่ายทอดให้แก่ชุมชนและเหล่านักศึกษาซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่สืบต่อไป เพื่ออย่างน้อยจะได้ถือเป็นส่วนหนึ่งของการทุน บำรุง ศิลปวัฒนธรรม ในการทำอาหารและเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกด้วย

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

ในการฝึกอบรมครั้งนี้จึงมีจุดมุ่งหมายที่จะสอนให้ประชาชนและนักศึกษาที่สนใจนำความรู้ไปประกอบอาชีพเช่นการทำไส้ั่วหรือการทำแคบหมูไปทำขายได้โดยจะถ่ายทอดให้ผลิตผลิตภัณฑ์

ทั้งสองชนิดจากวิธีการผลิตแบบพื้นบ้านและจะสอนให้มีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการพัฒนาความรู้ในเรื่องของความปลอดภัยของอาหารให้แก่ผู้ผลิตด้วย

3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ให้กลุ่มแม่บ้าน และนักศึกษาเข้าร่วมการฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจในการทำผลิตภัณฑ์ไส้อั่วและแคบหมูในระดับที่สามารถนำความรู้ไปประกอบวิชาชีพได้

4. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เป้าหมาย	การปฏิบัติจริง
ปริมาณ	
1. จำนวนครั้งที่ได้ให้บริการ 1 ครั้ง	1. จำนวนครั้งที่ได้ให้บริการ 1 ครั้ง
2. จำนวนผู้รับบริการ 20 คน	2. จำนวนผู้เข้าฝึกอบรม 53 คน
คุณภาพ	
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 80	3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 93.4

5. เป้าหมายการดำเนินโครงการ

อบรมกลุ่มแม่บ้าน และกลุ่มนักศึกษาในเรื่องการทำไส้อั่ว และแคบหมูในวันอาทิตย์ที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2554 ณ. ห้องเรียน EA 206 และห้องปฏิบัติการ EA 207 อาคารพนม สมิตานนท์

6. วิธีการดำเนินโครงการ

อบรมแม่บ้านและกลุ่มนักศึกษาด้วยการบรรยาย นายวิทัศน์ และการฝึกปฏิบัติจริงในเรื่องของการทำไส้อั่วและแคบหมูโดยใช้ห้องเรียน EA 206 และห้องปฏิบัติการ EA 207 อาคารพนม สมิตานนท์

7. ผลการดำเนินงาน

จากการสำรวจพื้นที่ ของคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2554 ณ. เขตเทศบาลแม่ชะจาน ตำบลแม่เจดีย์ใหม่ อำเภอเวียงป่าเป้า ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในพื้นที่ จังหวัดเชียงราย จึงได้โจทย์การให้บริการทางวิชาการที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยมี อ.ดร. ชเนศ แก้วกำเนิด เป็นหัวหน้าโครงการและเป็นวิทยากรบรรยาย และมีนางสาขณันต์ สำราญ และนายทองลา ภูคำวงศ์ บุคลากรสังกัดคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับนายวัชณู เหล็กหล่อ และนางสาวปิยภรณ์ สุริยะ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ร่วมเป็นวิทยากรผู้ช่วยในภาคปฏิบัติ โดยได้จัดอบรมเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2554 เวลา 8.30 – 16.00 น. ณ. ห้องปฏิบัติการ EA 207 ชั้น 2 อาคารพนม สมิตานนท์ โดยมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และนักศึกษาเข้าร่วมจำนวน 53 ราย ดังรายละเอียดในตาราง

ผลผลิต/ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ปัญหา/อุปสรรค
จำนวนครั้งที่ให้บริการ	คน	1	1	
จำนวน ผู้เข้าร่วมอบรม	คน	20	53	แม่บ้านบางรายในกลุ่ม แจ้งความประสงค์กับกลุ่ม ว่าจะมาเข้าอบรม แต่ก็ไม่ได้มาในกำหนด เนื่องจากติดงานทางด้านการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม	ร้อยละ	80	93.4	

8. สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ

การประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ โครงการได้จัดทำแบบสอบถาม จากผู้เข้ารับการอบรม เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2554 พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 53 ราย ผลจากการประเมินความพึงพอใจ ร้อยละ 93.4 ดังมีรายละเอียดในตาราง

รายการ	ระดับความพึงพอใจ
	เฉลี่ย (จากระดับคะแนนสูงสุด = 5)
ก. ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	
1. การประชาสัมพันธ์ ติดประกาศหรือแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนและระยะเวลาในการบริการ	4.31
2. ความสะดวกในการติดต่อประสานงาน	4.33
3. ระยะเวลาในการดำเนินการมีความเหมาะสม	4.47
4. ขั้นตอนในการให้บริการมีความเหมาะสม	4.64
5. บริการด้วยความครบถ้วน ถูกต้อง	4.66
ข. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	
1. ความเพียงพอของเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (Staff)	4.59
2. ความสุภาพเรียบร้อยและความเต็มใจให้บริการของเจ้าหน้าที่	4.81
3. ความสามารถและความรวดเร็วในการให้บริการของเจ้าหน้าที่	4.71
4. ความเสมอภาคในการบริหารเหมือนกันทุกรายไม่เลือกปฏิบัติ	4.71
5. ความถูกต้อง ชัดเจน ในการให้ข้อมูลของเจ้าหน้าที่	4.71
6. เปิดโอกาสให้ผู้ฟังซักถามหรือมีส่วนร่วม	4.87
ค. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	
1. ความเหมาะสมและความพร้อมของสถานที่จัดโครงการ	4.93
2. เอกสารประกอบ/วัสดุอุปกรณ์ มีเพียงพอต่อความต้องการ	4.80
3. เอกสารประกอบครอบคลุมเนื้อหาของโครงการ	4.66
4. โสตทัศนูปกรณ์มีความพร้อมและเพียงพอต่อความต้องการ	4.63
5. ความเหมาะสม/เพียงพอของอาหาร/อาหารว่าง	4.75
ง. ด้านวิทยากร	
1. ความพร้อมของวิทยากรในการให้ความรู้	4.87

รายการ	ระดับความพึงพอใจ
	เฉลี่ย (จากระดับคะแนนสูงสุด = 5)
2. วิทยากรมีเทคนิคในการบรรยาย/การใช้สื่อ/ภาษาเข้าใจง่าย เหมาะสม	4.81
3. วิทยากรมีความสามารถถ่ายทอดความรู้ตามลำดับขั้นตอน และชัดเจน	4.69
4. การตอบข้อซักถามหรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	4.60
จ. ด้านประโยชน์ที่ได้รับ	
1. ประโยชน์และความรู้ที่ได้รับก่อนเข้าร่วมโครงการ	4.27
2. ประโยชน์และความรู้ที่ได้รับหลังเข้าร่วมโครงการ	4.80
3. สามารถนำประโยชน์และความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้จริง	4.79

9. การนำผลการให้บริการวิชาการ ไปใช้ในการเรียนการสอน

การให้ความรู้เรื่องการนำไส้วัวและแคบหมู ได้นำมาใช้ในการเรียน การสอนในวิชา ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์ ในหลักสูตรสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร นักศึกษายังได้มีโอกาสรับฟังการบรรยาย และฝึกการปฏิบัติ โดยร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มเพื่อนนักศึกษา เพื่อเป็นการฝึกฝนประสบการณ์จริง นอกเหนือจากการเรียนในตำราเท่านั้น นอกจากนี้การได้รับความรู้เรื่องการทำไส้วัวและแคบหมู ยังเป็นการได้รับความรู้จากผลิตอาหารที่เป็นอาหารท้องถิ่นพื้นบ้านล้านนา จึงถือว่าการอบรมครั้งนี้มีส่วนช่วยในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวภาคเหนืออีกด้วย

10. การนำผลการบริการวิชาการไปใช้กับการวิจัย

- ไม่มี -

11. การนำความรู้ที่ได้รับจากการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์

ผู้ดำเนินโครงการ ได้นำเอาแบบสำรวจการนำความรู้ที่ได้รับจากการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ โดยเก็บแบบสำรวจกับผู้เข้ารับบริการวิชาการ จำนวน 53 ราย โดยผู้เข้ารับการอบรมเรื่อง การทำไส้อ้วและแคบหมู ได้ตอบแบบสำรวจการนำความรู้ที่ได้จากการรับบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้กับชีวิตประจำวัน ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ต่อการทำงาน ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 โดยผู้เข้ารับการบริการได้ระบุว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้กับชีวิตประจำวัน ถ่ายทอดกับคนในครอบครัวหรือญาติพี่น้อง นอกจากนี้ยังระบุว่าสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับการผลิตสินค้าในชุมชน (OTOP) ทั้งกลุ่มแม่บ้านในชุมชนเดียวกันและชุมชนใกล้เคียงได้

รายละเอียดตามตารางแนบนี้

ประเด็น	ระดับของประโยชน์				
	5	4	3	2	1
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้กับชีวิตประจำวัน (ค่าเฉลี่ย 4.61)	33	20			
2. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ (ค่าเฉลี่ย 4.48)					
2.1 สามารถเพิ่มผลผลิต	26	27			
2.2 สามารถเพิ่มคุณภาพผลผลิต	30	23			
2.3 สามารถลดต้นทุนการผลิต	23	28	2		
3. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ต่อการทำงาน (ค่าเฉลี่ย 4.63)					
3.1 แก้ปัญหาและข้อติดขัดในกระบวนการปฏิบัติงาน	36	13	4		
3.2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการปฏิบัติงาน/มีทักษะในการทำงานเพิ่มขึ้น	39	12	2		
3.3 เป็นแหล่งอ้างอิงความรู้ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน	38	10	5		
3.4 เสริมสร้างความมั่นใจในการปฏิบัติงาน / ปฏิบัติหน้าที่ให้ดีขึ้น	36	17			

แบบสำรวจ การนำความรู้ที่ได้จากการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์

“ชื่อกิจกรรม/บริการ การอบรมการทำไส้อ้วและแคบหมู”

(คณะ/หน่วยงาน) วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

วันที่ 12 มิถุนายน 2554 เวลา 08.30-16.00 น. สถานที่ อาคารพนม สนิทานนท์

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ มากกว่า 50 ปี
3. วุฒิกการศึกษา ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท ☐ ปริญญาเอก
4. สถานภาพการทำงาน ☐ ข้าราชการ ☐ พนักงานมหาวิทยาลัย
☐ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ เกษตรกร ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
5. รับทราบข้อมูลการให้บริการจากแหล่งใด
☐ หนังสือ / เอกสารประชาสัมพันธ์
☐ โปสเตอร์ / ป้ายประชาสัมพันธ์ ☐ Internet
☐ เพื่อนร่วมงาน / คนรู้จัก ☐ อื่นๆ (ระบุ)

ตอนที่ 2 ประโยชน์ที่ได้จากการนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ด้านใด

โปรดทำเครื่องหมาย / ในช่อง ☐ ที่ตรงกับประโยชน์ที่นำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ และให้ทำเครื่องหมาย / ลงในช่องระดับของประโยชน์ที่ได้รับ ให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็น	ระดับของประโยชน์				
	5	4	3	2	1
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้กับชีวิตประจำวัน					
2. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ					
2.1 สามารถเพิ่มผลผลิต					
2.2 สามารถเพิ่มคุณภาพผลผลิต					
2.3 สามารถลดต้นทุนการผลิต					
3. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ต่อการทำงาน					
3.1 แก้ปัญหาและข้อติดขัดในกระบวนการปฏิบัติงาน					
3.2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการปฏิบัติงาน/มีทักษะในการทำงานเพิ่มขึ้น					

ประเด็น	ระดับของประโยชน์				
	5	4	3	2	1
3.3 เป็นแหล่งอ้างอิงความรู้ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน					
3.4 เสริมสร้างความมั่นใจในการปฏิบัติงาน / ปฏิบัติหน้าที่ให้ดีขึ้น					

ตอนที่ 3 ท่านมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการฝึกอบรมครั้งนี้อย่างไร

1. สมควรจัดการอบรมอีกหรือไม่

.... สมควรจัด ไม่สมควรจัด เพราะ.....

2. หัวข้อที่ต้องการให้จัดฝึกอบรมในครั้งต่อไป

.....

3. ความรู้ที่ได้จะนำไปพัฒนาในชุมชนของท่านอย่างไร

.....

4. ควรจะขยายการอบรมนี้ไปสู่ชุมชนใดบ้าง

.....

5. อื่นๆ (ที่จะแนะนำ)

.....

ขอขอบคุณที่ตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก

รูปภาพประกอบการดำเนินโครงการ



อาจารย์ธนศ แก้วกำเนิด กล่าวต้อนรับ และบรรยายเป้าหมายในการฝึกอบรม รวมทั้ง กระบวนการทำให้อ้วน แคมเปญ และสัญลักษณ์ในกระบวนการผลิต



ส่วนหนึ่งของผู้รับการฝึกอบรมกำลังฟังการบรรยาย



ส่วนหนึ่งของผู้รับการฝึกอบรมกำลังฟังการบรรยาย



กลุ่มผู้รับฝึกการอบรมกำลังปฏิบัติงาน



กลุ่มผู้รับการฝึกอบรมกำลังปฏิบัติงาน โดยมีเจ้าหน้าที่สาขาวิชา คุณศุภันต์ ตำราญ และ คุณวัลยา โมราสุข ช่วยกำกับดูแล



วิทยากรผู้ช่วย (นายวัชรุ เหล็กหล่อ และนางสาวปิยภรณ์ สุริยะ) กำลังช่วยสาธิตเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในส่วนของการทำน้ำพริกใส่อั่ว ให้แก่กลุ่มผู้รับการฝึกอบรม



คุณทองดา ภูคำวงศ์ กำลังช่วยกลุ่มผู้รับการฝึกอบรมค่น้ำพริกใส่อั่ว



ผู้รับการฝึกอบรมกำลังผสมค่น้ำพริกใส่อั่วกับส่วนเนื้อหมู มันหมูบด และส่วนผสมอื่น ๆ



ผู้รับการฝึกอบรมกำลังอัดส่วนผสมไส้ข้าวลงไส้ด้วยการใช้กรวยอัด



ผู้รับการฝึกอบรมกำลังอัดส่วนผสมไส้ข้าวลงไส้ด้วยการใช้เครื่องอัดไส้กรอก



กลุ่มผู้รับการฝึกอบรมที่เป็นนักศึกษา กำลังอัดส่วนผสมไส้อั่วลงไส้ด้วยการใช้กรวยอัด



ผู้รับการฝึกอบรมกำลังรับประทานอาหารกลางวันที่ทางโครงการฝึกอบรมจัดเตรียมให้



ผู้รับการฝึกอบรมกำลังย่างไส้กรอกบนเตา



ไส้อ้วที่ย่างเสร็จแล้วบนเตา



การย่างไส้อ้วนในกระทะโดยทาน้ำมันที่ผิวกระทะเล็กน้อย



หนังหมูที่ผ่านการต้มและตากแห้งบางส่วนก่อนการนำมาเคี้ยว



กลุ่มรับการฝึกอบรมกำลังนำหนัหมมาเคี้ยว



กลุ่มผู้รับการฝึกอบรมกำลังนำหนัหมมาเคี้ยว



เมื่อกล้วยหั่นหมูได้ที่แล้ว พักให้หนังหมูเย็นสักครู่แล้วจึงนำมาทอดให้พอง



หนังหมูที่ผ่านการทอดให้พองแล้ว



นายวิชณุ เหล็กหล่อ วิทยากรผู้ช่วยกำลังสาธิตการนำหนังหมูที่ผ่านการทอดให้พองแล้ว
บรรจุในถุง

หลักฐานการเข้าร่วมโครงการของผู้รับบริการ (ถ้ามี)

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม การทำไส้อ้วและแคบหมู
วันอาทิตย์ที่ 12 มิถุนายน 2554

ชื่อ - สกุล	ลายเซ็น
นางนิจ ใจบุญมา	นางนิจ ใจบุญมา 60.5 2 ต.แม่จัน 9
นางศรี ยอดแก้ว	นาง ศรี ยอดแก้ว 42 ม.2 ต.แม่จัน 9
กิมพลี มะโนรัมย์	
นางกัลยาวัล มุงเม็น	นางกัลยาวัล มุงเม็น 48 ม.2 บ้านร่อง
นางอรชร แวนไว	
นางกาญจนา สายใจดี	นางกาญจนา สายใจดี 226 ม.1 ต.แม่จัน 9
นางประจันตนา สุริยะมณี	นางประจันตนา สุริยะมณี 244 ม.2 ม.ร่อง
นางบัวซอน ทองคำ	
นางแสงเดือน พรหมเรืองฤทธิ์	นางแสงเดือน พรหมเรืองฤทธิ์ 117 ม.2 บ้านร่อง
นางบัวจันทร์ ขุนสม	
นางผ่องศรี ว่างโต	
นางอุไรวรรณ ตันติกาญจน์	
นางจารุวรรณ คีนสติ	
นางเทียมตา สุตา	
นางจำลอง ต้องจิต	
นางนงศ์การ	
นาง แก้ว กันต์คำ	นาง แก้ว กันต์คำ 188 ม.2 บ้านร่อง
นาง นันทา ขอมคำตัน	นาง นันทา ขอมคำตัน 189 ม. 2
น.ส. พงษ์ฉัตร ภาวสินะ	น.ส. พงษ์ฉัตร ภาวสินะ 24/ ม.บ้านร่อง
นาง อัมพร มบุญงาม	นาง อัมพร มบุญงาม 13 ม.2 บ้านร่อง
นาง นันทา อดงศิริ	นาง นันทา อดงศิริ 41/2 ม.2 บ้านร่อง
นาง จันทิมา เนสินสง	นาง จันทิมา เนสินสง
น.ส. วิจิตร ภาวสินะ	น.ส. วิจิตร ภาวสินะ 209/1 ม.9 ต.แม่จัน บ้านป่าหวาย

[illegible]

เอกสารประกอบการอบรม

ไส้ฉั่ว

วิทยากร
ธเนศ แก้วกำเนิด
สาयัณต์ สารานู
ทองลา ภูคำวงศ์
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่ 50290
โทรศัพท์ 053-878-115-116, 053-873920
FAX 053-878125

หลักการ

- ไส้ฉั่ว = เครื่องปรงรส + เนื้อหมู +
อัดไส้ และทำให้สุก (นั่ง
ปิ้ง อบ ย่าง ทอด
รมควัน)

วิธีการ

ส่วนผสม

ก. น้ำพริกใส่อั่ว

1. พริกแห้ง	50 กรัม
2. หอมแดง	60 กรัม
3. กระเทียม	50 กรัม
4. พริกไทยป่น	8 กรัม
5. ขมิ้น	9 กรัม
6. กะปิ	30 กรัม
7. ตะไคร้	200 กรัม
8. เม็ดผักชีป่น	8 กรัม

ข. ส่วนผสมใส่อั่ว

1. หมูบด	1 กิโลกรัม
2. มันแข็งบด	240 กรัม
4. เกลือแกง	15 กรัม
5. ผงชูรส	3 กรัม
6. น้ำพริกใส่อั่ว	350 กรัม
7. ใบมะกรูดหั่นฝอย	30 กรัม
8. ไข่หมู	

วิธีการ

- ล้างไส้หมูให้สะอาด
- นำเนื้อหมู มันหมู มาล้างให้สะอาด และผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
- ล้างพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ขมิ้น ตะไคร้ให้สะอาด และผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
- ตำหรือบดผสมเครื่องปรุงน้ำพริกใส่อั่ว
- บดหรือหั่นเนื้อหมู และมันแข็งให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ (หยาบ ๆ)
- คลุกเคล้าส่วนผสมต่าง ๆ ให้เข้ากัน
- นำไปอัดไส้หมู โดยไม่ต้องให้แน่นมาก ในขณะอัดไส้พยายาม เอาเข็ม จิ้มไส้เพื่อไล่อากาศออก ไส้จะได้ไม่แตก
- ใช้เชือกผูกไส้เป็นปล้อง ๆ ตามขนาดที่ต้องการ
- นำไส้อั่วมาปิ้ง อบ หรือทอดให้สุก โดยเริ่มแรกให้ใช้ความร้อนน้อย

แคบหมู

ธเนศ แก้วกำเนิด สายันต์ สารานุกูล ทองลา ภูคำวงศ์

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่ 50290

โทร 053 -878-115, 053-878-116, 053-873-920

FAX 053-878-125

ความหมาย

แคบหมู คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำหนังหมู มาผ่านขั้นตอนการทำให้พองตัว และมีความกรอบ ใช้รับประทานเป็นของขบเคี้ยวหรือรับประทานเป็นอาหารหลัก หรือเครื่องเคียง ร่วมกับอาหารอื่นๆ ได้

ปัจจัยสำคัญในการผลิตแคบหมู

- การเลือกวัตถุดิบ
- การต้มหนังหมู
- การทำให้หนังหมูแห้ง
- การเคี้ยวหนังหมู
- การทอดให้หนังหมูพองตัว
- ความสะอาดและสุขลักษณะในการผลิต

จุดสำคัญของขั้นตอนต่างๆ

- 1. การเลือกวัตถุดิบ หนังหมู : สด สะอาด ไม่มีกลิ่น
สีไม่ผิดปกติ ควรเป็นหนังหมูจากส่วนสะโพก
- เครื่องปรุง : เลือกใช้ของที่ผลิตจากบริษัทที่
น่าเชื่อถือ ดูเครื่องหมายรับรองคุณภาพ เช่น
เครื่องหมาย อ.ย.
- 2. การต้มหนังหมู : นำหนังหมูที่ขูดขน และหันแล้ว
ไปในน้ำเดือด ให้หนังหมูสุกทั่วกัน
- 3. การทำให้หนังหมูแห้ง : นำหนังหมูที่ผ่านการต้ม
แล้วไปผึ่งแดด 1 – 2 แดด โดยระวังป้องกันไม่ให้
มีแมลงวันตอม สัตว์กัดแทะเข้าทำลาย

จุดสำคัญของขั้นตอนต่างๆ

- 4. การเคี้ยวหนังหมู : ให้นำหนังหมูใส่ในกระทะเหล็กที่มีน้ำมันและให้ความร้อนอ่อนๆ ช้าๆ เพื่อให้หนังหมูแห้ง และด้านนอกของหนังหมูปรับสภาพ
- 5. การทอดให้หนังหมูพองตัว : นำหนังหมูที่ผ่านการเคี้ยวแล้ว ไปใส่ในน้ำมันที่เตรียมไว้ให้ร้อน โดยใส่หนังหมูลงไปและกดให้หนังหมูจมใต้น้ำมัน และลอยตัวขึ้นมา ขั้นตอนนี้พยายามให้หนังหมูได้รับความร้อนให้ทั่วถึง และระวังหนังหมูไหม้
- 6. ความสะอาดและสุขลักษณะในการผลิต