

## ชื่อหลักสูตรต่อยอดการทำงานน้ำพริกพร้อมทาน

จำนวน ๓๑ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า ในพื้นที่อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ตำบลบางบางกะไหและตำบลใกล้เคียง ทำพริกแกงเผ็ด พริกเผา มีการรวมกลุ่มของผู้มีอาชีพเดียวกัน เพื่อให้เกิดพลังในการผลิตสินค้าออกสู่ตลาดอย่างสม่ำเสมอตามความต้องการของผู้ซื้อในท้องตลาด และสามารถผลักดันให้เกิดเป็นอาชีพในอนาคตได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการต่อยอดการทำงานน้ำพริกพร้อมทาน
๒. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่

## เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการต่อยอดการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๑ ชั่วโมง  
 ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง  
 ภาคปฏิบัติ ๒๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกพร้อมทาน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกพร้อมทานและการเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำน้ำพริกพร้อมทาน	- <b>อุปกรณ์การทำน้ำพริกพร้อมทาน</b> - ครก - สาก - มีด - เขียง - ทัพพี - กระทะ - หม้อ - เตา - วัตถุดิบและการทำน้ำพริกพร้อมทาน - ปลาตุก จำนวน ๓ กก. - ปลากระพง จำนวน ๒ กก. - ปลาสลิต จำนวน ๒ กก. - พริกชี้หนู จำนวน ๑ กก. - พริกชี้ฟ้าแห้ง จำนวน ๑ กก. - กระเทียม จำนวน ๑ กก. - หอมแดง จำนวน ๑/๒ กก. - เกลือ จำนวน ๑ ถ้วย - พริกเผา จำนวน ๑ กระป๋อง - น้ำมันพืช จำนวน ๒ ถ้วย	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกพร้อมทานและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบอุปกรณ์การทำน้ำพริกพร้อมทาน	๖ ชั่วโมง	๒๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	<p>การทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพริกนรกปลา</li> <li>ดุก</li> <li>- น้ำพริกปลาตุ๋น</li> <li>- น้ำพริกปลากระพง</li> <li>สมุนไพร</li> <li>- น้ำพริกปลากระพง</li> <li>ผัดพริกเผา</li> <li>- น้ำพริกกากหมู</li> <li>- น้ำพริกตาแดง</li> <li>- น้ำพริกมะขาม</li> <li>อ่อนหมูสับ</li> <li>- น้ำพริกปลากระพง</li> <li>ทอดกรอบ</li> <li>- น้ำพริกปลาสด</li> <li>- น้ำพริกหนังไก่</li> <li>กรอบ</li> <li>- น้ำพริกกุ้งสวรรค์</li> <li>- น้ำพริกกุ้งน้ำย่อย</li> </ul>	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <p>๒.๑.๒ ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ ในการทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <p>๒.๑.๓ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <p>วิธีการทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพริกนรกปลาตุ๋น</li> <li>- น้ำพริกปลาตุ๋น</li> <li>- น้ำพริกปลากระพงสมุนไพร</li> <li>- น้ำพริกปลากระพงผัดพริกเผา</li> <li>- น้ำพริกกากหมู</li> <li>- น้ำพริกตาแดง</li> <li>- น้ำพริกมะขามอ่อนหมูสับ</li> <li>- น้ำพริกปลากระพงทอดกรอบ</li> <li>- น้ำพริกปลาสด</li> <li>- น้ำพริกหนังไก่กรอบ</li> <li>- น้ำพริกกุ้งสวรรค์</li> <li>- น้ำพริกกุ้งน้ำย่อย</li> </ul> <p>วิธีการทำน้ำพริกพร้อมทาน</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย</p> <p>ขั้นตอนและเทคนิคการทำพริกแกงในแต่ละขั้นตอน</p> <p>๑. อธิบาย</p> <p>๒. ระดมความคิด</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ฝึกปฏิบัติ</p> <p>การทำน้ำพริกพร้อมทาน</p> <p>๖ รสชาติ</p>		

โดยมีวิธีการดังนี้

**วันที่ ๑**

น้ำพริกนรกปลาตุก

วิธีทำ

๑. ล้างปลาตุกด้วยน้ำเกลือให้สะอาด
๒. นึ่งปลาตุกให้สุก พักให้เย็น
๓. แล่เอาเนื้อปลาทั้งสองด้าน แล้ววางผึ่งบนตะแกรงสักครู่ให้หนังปลาแห้ง
๔. แกะเอาแต่เนื้อปลาสลิ็ดแล้ว สับจะได้ปริมาณ ๒ ถ้วย
๕. ผึ่งเนื้อปลาพอหมาด จากนั้น ใส่ลงทอดในกระทะ
๖. น้ำมันร้อนด้วยไฟกลางจนฟู กรอบ (อย่าทอดนานเนื้อปลาจะมีรสขม เพราะต้องนำไปคั่วอีกครั้งกับน้ำพริก) ตักขึ้น
๗. คั่วพริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกขี้หนูแห้ง หอมแดงและกระเทียม ผึ่งให้เย็น
๘. โขลกพริกแห้งเม็ดใหญ่และพริกขี้หนูแห้งให้ละเอียด
๙. ใส่หอมแดงและกระเทียม โขลกเข้าด้วยกันให้ละเอียด
๑๐. ใส่เนื้อมะขามเปียก โขลกให้เข้ากันดี แล้วนำไปคั่วในกระทะที่ไม่ใส่น้ำมันด้วยไฟอ่อน
๑๑. แล้วใส่เนื้อปลาตุกทอด ผัดยี้ให้เนื้อปลาและน้ำพริกเข้ากันดี
๑๒. ปรงรสด้วยเกลือ น้ำตาล ผัดพอทั่วและแห้ง
๑๓. ปิดไฟ ตักใส่อย่างผสม พักไว้ให้เย็น แล้วนำน้ำพริกปลาสลิ็ดไปปั่นอีกครั้งเพื่อให้เนื้อปลาสลิ็ดละเอียดและฟูยิ่งขึ้น

		<p><u>น้ำพริกปลาดุกฟู</u> วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างปลาดุกด้วยน้ำเกลือให้สะอาด</li> <li>นำปลาดุกขึ้นไปย่างบนไฟอ่อนจนสุก จากนั้นเอาหนังและก้างออกนำเนื้อมาสับให้ละเอียด</li> <li>รอให้ปลาดุกแห้งสักพักแล้วเพื่อเวลาทอดน้ำมันไม่กระเด็น</li> <li>นำเนื้อปลาดุกไปทอดในน้ำมันเดือดจนเหลืองกรอบ และตักขึ้นพักไว้เพื่อสะเด็ดน้ำมัน</li> <li>นำกระทะขึ้นตั้งไฟเบา ใส่กระเทียม หอมแดง ข่าหั่นแว่น ใบมะกรูด เกลือสมุทร และพริกแห้ง คั่วจนเหลืองหอม</li> <li>นำไปใส่ในครกโขลก โดยแยกใบมะกรูดไว้สำหรับโรย</li> <li>ใส่ปลาดุกฟูที่ทอดเตรียมไว้ น้ำตาลทราย และมะขามเปียก สับตามลงไป โขลกให้เข้ากัน</li> <li>นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เเทน้ำมันพืชลงไป</li> <li>นำน้ำพริกปลาดุกฟูที่เตรียมไว้ ลงไปคั่วจนหอม และแห้ง จากนั้นโรยใบมะกรูดที่คั่วไว้ลงไป</li> </ol> <p><b>วันที่ ๒</b> <u>น้ำพริกปลากะพงสมุนไพร</u> วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างปลากะพงด้วยน้ำเกลือให้สะอาด</li> <li>นำพริกแห้งใส่ในกระทะแล้วนำไปคั่ว ทิ้งไว้ให้เย็น</li> <li>นำกระเทียมปอกเปลือกใส่ในกระทะแล้วนำไปคั่วให้หอม ทิ้งไว้ให้เย็น</li> </ol>		
--	--	---	--	--

			<p>๔. โขลกพริกแห้งและกระเทียมให้ละเอียด</p> <p>๕. ปอกเปลือกหอมแดงให้สะอาด แล้วคั่วหอมแดงให้เหลืองหอมทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>๖. โขลกหอมแดงรวมกับกระเทียมและพริก</p> <p>๖. ย่างปลากะพงให้สุกและแกะเอาแต่เนื้อปลา</p> <p>๗. โขลกเนื้อปลาให้ละเอียดเข้ากัน</p> <p>๘. นำกระทะขึ้นตั้งไฟเบา ใส่กระเทียม หอมแดง เกลือสมุทร และพริกแห้ง คั่วจนเหลืองหอม</p> <p>๙. ใส่เนื้อปลากะพงลงผัดอีกครั้งพอเข้ากัน</p> <p>๑๐. ประุงรสด้วยน้ำปลา และมะนาว</p> <p><u>น้ำพริกปลากะพงผัดพริกเผา</u> วิธีทำ</p> <p>๑. ล้างปลากะพงด้วยน้ำเกลือให้สะอาด</p> <p>๒. หั่นปลากะพงขนาดเต๋า ไม่เล็กไม่ใหญ่เกินไป</p> <p>๓. ไปโหระพาให้กรอบ</p> <p>๔. นำปลาไปทอดให้เหลืองกรอบ</p> <p>๕. โขลกกระเทียมให้พอหยาบ</p> <p>๖. ตั้งน้ำมันเจียวกระเทียมในน้ำมันพืชพอหอม ใส่พริกเผาลงไปผัดให้เข้ากัน ประุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลทราย</p> <p>๗. นำปลาลงผัด (เวลาผัดปลาอย่ากลับไปกลับมาบ่อย เพราะจะทำให้ปลาเหม็นคาว)</p> <p>๘. ชิมรสชาติ แล้วใส่พริกสามสีและไปโหระพา</p>		
--	--	--	---	--	--

		<p>วันที่ ๓</p> <p><u>น้ำพริกกากหมู</u></p> <p>วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑. ใส่น้ำมันหมูเต๋า ๑ เซนติเมตร เท่า ๆ กัน</li><li>๒. นำมันหมู ใส่น้ำส้มสายชู น้ำเปล่า คลุกเคล้าให้เข้ากัน ระหว่างคลุกอย่าเพิ่งเปิดไฟ</li><li>๓. พอคลุกเสร็จเปิดไฟแรงสุดเลย คะ เจียวไปเรื่อยจนเป็นกากหมู จนไม่มีฟองตรงกากหมู ทิ้งไว้ให้ เย็น</li><li>๔. ใส่น้ำมันหมูและหอมแดงเป็น แฉ่น ๆ</li><li>๕. นำน้ำมันหมูที่ได้จากการเจียว กากหมู มาเจียวกระเทียม จนกระเทียมเหลืองกรอบ แล้วตักขึ้นผึ่งให้จนเย็น</li><li>๖. ต่อจากนั้นนำหัวหอมซอยลง ไปทอดให้เหลืองกรอบ แล้วนำมา ผึ่งให้เย็น โดยใส่ถาดแล้วเกลี่ย ๆ ให้กระจายตัว พอเย็นหัวหอม เจียวจะกรอบ</li><li>๗. เเทน้ำมันออกจากกระทะ ให้ เหลือน้ำมันหมูในกระทะสัก ๒ ซ้อนโต๊ะ แล้วนำพริกคั่วป่นมาผัด กับน้ำมันให้หอม</li><li>๘. พอพริกหอมแล้วให้ใส่กากหมู ไปผัดกับพริกป่น</li><li>๙. หลังจากนั้นใส่กระเทียมเจียว หอมเจียว และกุ้งแห้งป่น ลงไปผัด</li><li>๑๐. ประุงรสด้วย น้ำตาลทราย ผงปรุงรส เกลือ ลงไปผัด</li><li>๑๑. คลุกเคล้าทุกอย่างให้เข้ากัน แล้วชิมรส</li></ol> <p><u>น้ำพริกตาแดง</u></p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ล้างปลากะพงด้วยน้ำเกลือให้สะอาด</li> <li>๒. นำปลาที่ล้างสะอาดไปต้มให้สุก เมื่อสุกทิ้งไว้ให้เย็น</li> <li>๓. นำพริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง และกระเทียมมาคั่วบนกระทะด้วยไฟอ่อนจนสุก และมีกลิ่นหอม</li> <li>๔. นำพริกชี้ฟ้าแห้งที่คั่วไว้ไปตำให้ละเอียด</li> <li>๕. นำกระเทียม และหอมแดงมาตำให้ทุกอย่างเข้ากัน</li> <li>๖. จากนั้นเนื้อปลาต้มสุกมาแกะและโขลกให้ละเอียด</li> <li>๗. นำกะปilingไปโขลกให้ละเอียด</li> <li>๘. นำทุกอย่างที่โขลกไว้มาโขลกรวมกัน</li> <li>๙. จากนั้นผัดในกระทะที่ใส่น้ำมันไว้จนแห้ง</li> <li>๑๐. ปรงรสชาติด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลปีบ และน้ำปลา ผัดจนที่ทุกอย่างเข้ากัน</li> </ol> <p><b>วันที่ ๔</b> <u>น้ำพริกมะขามอ่อนหมูสับ</u></p> <p>วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. นำมะขามสดไปล้างน้ำให้สะอาดและขูดผิวมะขามให้เรียบรื้อยทิ้งไว้ให้แห้ง</li> <li>๒. สับหมูให้ละเอียดโดยผสมมันหมูเล็กน้อย</li> <li>๓. จากนั้นนำลงไปโขลกให้ละเอียด ใส่เกลือป่นเล็กน้อยเพื่อไม่ให้มะขามดำ เสร็จแล้วตักใส่ถ้วยพักไว้</li> </ol>		
--	--	---	--	--



		<p>๔. ต้มน้ำพริกขี้หนู กระเทียม และหอมแดง ตำแคบพอหยาบ ใส่กะปิตามลงไป โขลกเบาให้เข้ากัน</p> <p>๕. ใส่มะขามอ่อนที่โขลกละเอียดตามลงไป</p> <p>๖. ตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว</p> <p>๗. เติมน้ำปลาและน้ำตาลปีบลงไป ผสมให้เข้ากัน (ชิมน้ำของน้ำพริกในกรณีที่มีมะขามไม่เปรี้ยว ให้เติมมะนาวลงไปหน่อย ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามใจชอบ)</p> <p>๘. ตั้งกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย</p> <p>๙. นำน้ำพริกลงไปผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง</p> <p><u>น้ำพริกปลากะพงทอดกรอบ</u> วิธีทำ</p> <p>๑. ล้างปลากะพงด้วยน้ำเกลือให้สะอาด</p> <p>๒. ทอดปลากะพง แกะเอาแต่เนื้อ เอาหนังและก้างออก โดยเฉพาะก้างเล็ก ๆ กลางลำตัว ต้องเอาออกให้หมด</p> <p>๓. แล้วลงโขลกเพื่อให้เนื้อปลาฟู</p> <p>๔. ซอยหอมแดงและกระเทียม ตั้งกระทะน้ำมันพออุ่นใส่กระเทียมลงเจียวให้เหลือง ตักขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>๕. ใส่หอมแดงลงเจียวต่อ พอเหลืองตักขึ้นเพราะนำขึ้นแล้วจะเหลืองต่ออีกใส่ใบมะกรูดลงทอดต่อ ตักขึ้นพักไว้</p> <p>๖. ใส่พริกขี้หนูแห้งลงทอดต่อ ตักขึ้นพักไว้</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>๗. โขลกพริก กระเทียม และหอมเจียวรวมกัน พักไว้</p> <p>๘. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลทรายและน้ำตาลปีบรวมกันยกขึ้นตั้งไฟ</p> <p>๙. พอเดือดใส่เครื่องที่โขลกไว้ผัดให้เข้ากัน ใส่ปลาที่ทอดไว้ผัดให้เข้ากัน ใส่ใบมะกรูดทอดผัดพอเข้ากัน</p> <p><b>วันที่ ๕</b> <b><u>น้ำพริกปลาสด</u></b> วิธีทำ</p> <p>๑. ล้างปลาสดด้วยน้ำเกลือให้สะอาด</p> <p>๒. นำปลาสลิดลงไปทอด ไฟที่ใช้ในการทอดปลาสลิดเลือกใช้ไฟปานกลางแต่น้ำมันร้อนให้หอมสุก (น้ำมันสำหรับใช้ทอดปลาสลิด ต้องใช้น้ำมันใหม่ที่ไมผ่านการทอดมาก่อน เนื่องจากน้ำมันเก่าไม่ดีต่อสุขภาพ และมีกลิ่นของอาหารอื่นทำให้น้ำมันเสียรสชาติ)</p> <p>๓. ปอกกระเทียมและหอมให้สะอาด (กระเทียมให้เลือกใช้กระเทียมไทย กลีบเล็กและมีความหอมหวาน เหมาะสำหรับทำน้ำพริก)</p> <p>๔. นำกระเทียมและพริกขี้หนูสวนลงไปคั่วในกระทะให้หอม</p> <p>๕. นำเริ่มทำน้ำพริก โดย โขลก กะปิ พริกขี้หนูสวน และกระเทียม ให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๖. นำไปใส่ในครกโขลก โดยแยกใบมะกรูดไว้สำหรับโรย</p> <p>๗. นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เเทน้ำมันพืชลงไป ๒ ช้อนโต๊ะ</p>		
--	--	--	--	--

		<p>๘. น้ำปลาสดที่โขลกลงไปคั่วจนหอมและแห้ง</p> <p>๙. ปุ้งรสด้วย น้ำตาลปีบ น้ำปลา และน้ำมะเปียก (น้ำตาลสำหรับนำมาทำน้ำพริก แนะนำให้เลือกใช้น้ำตาลปีบ ความหวานของน้ำตาลปีบเหมาะสำหรับนำมาทำน้ำพริก</p> <p>การเลือกใช้กะปิ ให้เลือกใช้ กะปิคลองโคคลน เนื่องจาก กะปิคลองโคคลน มีรสชาติหอม และความเค็มพอดีสำหรับทำน้ำพริก</p> <p>เทคนิคการย่างกะปิ ด้วยการนำไปห่อใบตอง มีประโยชน์ ทำให้กะปิสุก ให้กลิ่นหอม และ กะปิที่สุก จะทำให้อาหารเน่าบูดยากขึ้น)</p> <p>๑๐. จากนั้นโรยใบมะกรูด</p> <p><u>น้ำพริกหนังกั๊กกรอบ</u></p> <p>วิธีทำ</p> <p>๑. นำหนังกั๊กมาล้างให้สะอาด แล้วใช้มีดขูดมันกั๊กออกให้หมด เพื่อที่เวลาทอดหนังกั๊กจะได้กรอบและไม่อมน้ำมัน</p> <p>๒. นำหนังกั๊กที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้มในน้ำเดือดที่ใส่เกลือแล้ว ต้มหนังกั๊กให้สุก แล้วนำหนังกั๊กมาพักให้แห้ง</p> <p>๓. หั่นหนังกั๊กต้มเป็นชิ้นยาวประมาณ ๒ นิ้ว แล้วปุ้งรสด้วย ผงปุ้งรสกั๊ก และแป้งทอดกรอบ จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>๔. ตั้งกระทะให้ร้อนก่อน แล้วค่อยใส่น้ำมัน จากนั้นใส่หนังกั๊กตามลงไปโดยไม่ต้องรอให้น้ำมันร้อน เพื่อให้ไขมันไม่กระเด็น ใช้ไฟกลางทอดหนังกั๊กไปเรื่อย ๆ</p>		
--	--	--	--	--

		<p>คอยคนไม่ให้หนังไก่ติดกันทอด จนหนังไก่กรอบ (สังเกตจาก น้ำมันจะนิ่งสนิท)</p> <p>๕. ซอยหอมแดงและกระเทียม เป็นแว่น ๆ ไม่หนาไม่บาง จนเกินไป</p> <p>๖. ตั้งกระทะ ใส่ น้ำมันพอท่วม กระเทียม ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน พอกระเทียมเริ่มมีสีเหลืองทอง ให้ตักกระเทียมขึ้น</p> <p>๗. นำหอมแดงลงไปเจียวต่อจาก กระเทียม จากนั้นตามด้วยพริก ทอด และใบมะกรูด ตามลำดับ</p> <p>๘. เริ่มผัดน้ำพริก ตั้งกระทะใส่ น้ำมัน ตามด้วยพริกป่น (ปริมาณ ตามชอบ) แล้วผัดจนหอม</p> <p>๙. จากนั้นใส่เครื่องปรุง ผงปรุง รสไก่ น้ำตาลทราย และเกลือ จากนั้นผัดให้เข้ากัน</p> <p>๑๐. ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ตามด้วยหนังไก่ แล้วคลุกเคล้าให้ เข้ากัน</p> <p>๑๑. ผัดจนน้ำตาลทรายละลาย จากนั้นใส่พริกทอด และใบ มะกรูด คลุกให้เข้ากัน เสร็จ เรียบร้อยแล้วปิดเตาแก๊สได้เลยค่า</p> <p><b>วันที่ ๖</b> <b><u>น้ำพริกกุ้งสวรรค์</u></b> วิธีทำ</p> <p>๑. นำกุ้งแห้งแช่น้ำ นำขึ้นสะเด็ด น้ำ จากนั้นไปตำด้วยครกให้ ละเอียดจนขึ้นฟู</p> <p>๒. ตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อน นำกุ้งลง ไปคั่วจนแห้งฟู</p> <p>๓. ปอกกระเทียมแล้วสับให้ ละเอียด</p>			
--	--	--	--	--	--

			<p>๔. ปอกหอมแดงให้สะอาดแล้ว ซอยหอมแดง</p> <p>๕. จากนั้นตั้งกระทะ ใส่น้ำมันให้ ท่วม เปิดไฟกลางค่อนอ่อน นำกระเทียมและหอมแดง เจียว จนสุกทีละอย่าง</p> <p>๖. นำพริกที่เตรียมไว้ลงไปทอด ต่อ เปลี่ยนเป็นไฟอ่อน ตักมาพัก ให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p>๗. นำกระเทียมเจียว หอมแดง เจียว ปั่นเข้ากันให้ละเอียด เทลง กระทะที่ใช้ผัดพริก</p> <p>๘. จากนั้นนำพริกไปปั่น และใส่ ลงในกระทะตามลงไป</p> <p>๙. ใส่กุ้งแห้งที่คั่วไว้ น้ำตาลทราย และเกลือป่น จากนั้นเปิดแก๊ส ใช้ไฟอ่อน ผัดให้เข้ากันแล้วชิมรส</p> <p><u>น้ำพริกกุ้งน้ำย่อย</u> วิธีทำ</p> <p>๑. ปอกหอมแดงแล้วซอย หอมแดงเป็นแว่นเล็ก ๆ</p> <p>๒. ปอกกระเทียมแล้วสับ กระเทียมให้ละเอียด</p> <p>๓. ปั่นหรือโขลกกุ้งแห้งพอหยาบ</p> <p>๓. ตั้งกระทะน้ำมัน ใส่อหอมแดง ซอย ลงไปเจียวโดยใช้ไฟค่อนข้าง อ่อน (ไฟแรงจะทำให้หอมแดง ไหม้และขม)</p> <p>๔. เจียวจนหอมแดงเริ่มเหลือง ใส่กระเทียมสับลงไป คนไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งหอมเหลืองได้ที่</p> <p>๕. เทน้ำมันออก ให้เหลือติด กระทะเล็กน้อย ประมาณ</p> <p>๑ ท้าพี</p> <p>๕. ใส่กุ้งแห้งปั่นหยาบ พริกปั่น ผงปรุงรส และเกลือ ลงไปผสม</p>		
--	--	--	---	--	--

<p>๓.</p>	<p>การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ</p>	<p>การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ</p>	<p>๖. ผัดไฟอ่อนไปเรื่อยๆ จนพริก หอมขึ้น ชิมและปรุงรสเพิ่มได้</p> <p><u>น้ำพริกปลาสลิด</u></p> <p>๑. นำปลาสลิดลงไปทอดให้หอม สุกก่อน</p> <p>๒. นำกะปิห่อด้วยใบตองนำไป ย่างให้สุก</p> <p>๓. นำกระเทียมและพริกขี้ลิงไป คั่วในกระทะให้หอม</p> <p>๔. น้ำพริก โดย โขลกกะปิ พริก ขี้หนูสวน และ กระเทียม ให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๕. ปรุงรสด้วย น้ำตาลปีบ น้ำปลา และ น้ำมะเป็ยก</p> <p>๓.๑ การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก พร้อมทาน ๖ รสชาติ</p> <p>๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ ในการทำน้ำพริกพร้อมทาน ๖ รสชาติ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุน</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๒ การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๒.๓ การกระจายสินค้าไปสู่ ผู้บริโภค</p>			
-----------	--	--	--	--	--	--

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกพร้อมทาน ๖ รสชาติ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

## การเทียบโอน

-