

แบบจัดเก็บองค์ความรู้											
องค์ความรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร											
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางสิริกมล พงษ์พั้ว ที่อยู่ ๑๗๑ หมู่ ๙ ตำบลพังตรุ อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี โทรศัพท์ ๐๘๕๕๔๙๐๖๐๕											
วันที่บันทึกความรู้ ๑๑/๐๕/๒๕๖๖											
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้										
<p>การทำไข่เค็มสมุนไพร ของคุณสิริกมล พงษ์พั้ว เป็นการพัฒนาต่อยอดจากการทำไข่เค็มแบบดองน้ำเกลือ เป็นการทำไข่เค็มโดยการพอกด้วยดินสอพอง ผสมกับเกลือโพแทสเซียม ซึ่งจะทำให้ความเค็มที่คนที่รับประทานด้านสุขภาพสามารถบริโภคได้ นอกจากนี้ยังมีการพอกไข่ด้วยสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ใบเตย งาดำ ขมิ้นชัน หรือชาโคล เพื่อสร้างเอกลักษณ์และจุดเด่นของสินค้า เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับไข่เค็มได้ด้วย</p> <p>วัตถุดิบ</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">๑.ไข่เป็ดใหม่</td> <td style="width: 50%;">๑๒๐ ฟอง</td> </tr> <tr> <td>๒.เกลือโพแทสเซียม</td> <td>๑.๕ กิโลกรัม</td> </tr> <tr> <td>๓.สมุนไพรปั่นละเอียด</td> <td>๑.๕ กิโลกรัม</td> </tr> <tr> <td>๔.ดินสอพอง</td> <td>๔.๕ กิโลกรัม</td> </tr> <tr> <td>๕.น้ำใบเตยต้มสุก</td> <td>๑.๕ ลิตร</td> </tr> </table> <p>ขั้นตอนการผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง ๒. นำดินสอพองผสมกับเกลือโพแทสเซียม ผสมให้เข้ากัน ค่อยๆ เติมน้ำใบเตยต้มสุก นวดคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยสังเกตแป้งอย่าให้เหลวเกินไป เพราะจะพอกไม่ติดไข่ ๓. นำไข่ที่ล้างแล้วมาพอกด้วยดินสอพองที่เตรียมไว้ โดยไม่ควรพอกหนาจนเกินไป จากนั้นทิ้งไว้ให้แป้งแห้งพอหมาด ๔. นำไข่ที่ได้จากข้อ ๓ มาพอกด้วยสมุนไพรที่ปั่นละเอียดอีกครั้ง จนทั่วทั้งฟอง ๕. นำไข่ที่พอกเสร็จแล้วใส่ถุงพลาสติก ผูกปากถุงให้แน่น <p>****นับจากวันพอกจนครบ ๗-๑๐ วัน สามารถนำมา</p>	๑.ไข่เป็ดใหม่	๑๒๐ ฟอง	๒.เกลือโพแทสเซียม	๑.๕ กิโลกรัม	๓.สมุนไพรปั่นละเอียด	๑.๕ กิโลกรัม	๔.ดินสอพอง	๔.๕ กิโลกรัม	๕.น้ำใบเตยต้มสุก	๑.๕ ลิตร	<p>- การทำไข่เค็มโดยวิธีการพอก จะได้ไข่เค็มที่มีความเค็มน้อยกว่าการดองเค็ม จึงเหมาะกับกลุ่มคนที่ต้องการควบคุมปริมาณเกลือในอาหาร แต่มีข้อเสียคือไข่เค็มจะมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นกว่าการทำไข่เค็มโดยการดองน้ำ</p>
๑.ไข่เป็ดใหม่	๑๒๐ ฟอง										
๒.เกลือโพแทสเซียม	๑.๕ กิโลกรัม										
๓.สมุนไพรปั่นละเอียด	๑.๕ กิโลกรัม										
๔.ดินสอพอง	๔.๕ กิโลกรัม										
๕.น้ำใบเตยต้มสุก	๑.๕ ลิตร										

ทอดเป็นไข่ดาวเค็มได้****

****นับจากวันพอกจนครบ ๑๕-๒๐ วัน นำมาต้มเป็นไข่เค็ม**

ภาพประกอบขั้นตอนการผลิต



๑. ล้างทำความสะอาดไข่



๒. หั่น/ปั่นสมุนไพรให้เป็นชิ้นเล็กๆ



๓. พอกไข่ด้วยแป้งดินสอพอง



๔. ปอกสมุนไพรให้ทั่วไขทั้งฟอง



๕. นำไข่ที่ปอกแล้วใส่ถุงปิดปากหรือห่อด้วยฟิล์มพลาสติก



๖. เมื่อครบระยะเวลา ให้ล้างแป้งดินสอพองออก แล้วใส่บรรจุภัณฑ์

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางนุจรี ภาณุมาศ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอท่าม่วง โทรศัพท์ ๐๙๕-๗๗๐๕๓๒๑