



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เรื่อง มะพร้าวเสวย



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

บ้านทรายทอง ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2526 พื้นที่เดิมเป็นป่าดิบเบญจพรรณ มีไม้ที่มีค่าหลายชนิด ที่มีมาก คือไม้ยาง ซึ่งมีลำต้นใหญ่แต่ไม่สูง ชาวบ้านเข้าไปหาของป่าในสมัยนั้น เรียกว่าดงยางเตี้ย พื้นที่ส่วนใหญ่ของหมู่บ้านเป็นดินทราย มองเห็นเป็นสีเหลืองทอง ชาวบ้านเลยตั้งชื่อหมู่บ้านว่า บ้านทรายทอง

มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

- ผ่านการรับรองจนได้รับเครื่องหมาย ออ.
- ได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มผช. จากสำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัด
- ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสองดาว เมื่อปีพุทธศักราช 2547
- ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว เมื่อปีพุทธศักราช 2549
- ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับห้าดาว เมื่อปีพุทธศักราช 2553
- หนังสือสำคัญการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจ
- ใบอนุญาตการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานระบบการผลิตสินค้าเกษตรชุมชนแปรรูป

ความสัมพันธ์กับชุมชน

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวย สดจากการรวมกลุ่มของคนในหมู่บ้านซึ่งเป็นการแปรรูปวัตถุดิบให้มีราคาและคุณค่าทำให้คนในชุมชนมีรายได้เสริม

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยสามารถเก็บไว้ได้นานอีกทั้งกลุ่มมะพร้าวเสวยยังเป็นแหล่งเรียนรู้ของบุคคล กลุ่ม/องค์กรต่าง ๆ ที่สนใจ รวมทั้งยังสอนวิธีการทำให้นักเรียนที่อยู่ในชุมชนเพื่อจะได้สืบทอดภูมิปัญญาทางด้านนี้ต่อไป

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- มะพร้าว
- นมข้นหวาน
- น้ำตาลปีบ



4. โอวัลติน
5. แปะแซ
6. นมสด
7. เกลือ
8. พลาสติกห่อ ถุงพลาสติก
9. กระดาษแก้ว

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

1. มะพร้าวที่จะนำมาทำต้องไม่แก่และอ่อนเกินไป
2. เพิ่มรสชาติให้อร่อยโดยการใส่นมสด
3. ควบคุมความร้อนของไฟระดับปานกลาง
4. ขั้นตอนที่ 4 ต้องใช้ความชำนาญเป็นพิเศษ

ภาพโดย : <http://www.otoptoday.com/wisdom/8033>

คำสำคัญ : มะพร้าวเสวย

ที่มา : <http://www.otoptoday.com/wisdom/8033>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-25

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=571&code_db=610008&code_type=01