

แบบจัดเก็บองค์ความรู้

องค์ความรู้ เรื่อง.....การปลูกบุกและแปรรูปบุก.....

เจ้าของความรู้ชื่อ.....คุณสุรสิทธิ์ ฤกษ์ศักดิ์ศรี

ตำแหน่ง.....ประธานวิสาหกิจชุมชนกาแฟและบุกพวย.....

สังกัด.....สำนักงานเกษตรอำเภอทองผาภูมิ.....

วันที่บันทึกความรู้.....๑๒...../.....เมษายน...../.....๒๕๖๕.....



กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ (ขององค์ความรู้)	ข้อแนะนำ/เอกสารอ้างอิง/คู่มือต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับปฏิบัติงานในกิจกรรมนั้น เช่น พ.ร.บ. ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่...มาตรา...วรรค....บรรทัดที่....)/ ข้อพึงระวัง (ถ้ามี)
ขั้นตอนการแปรรูปบุก ๑. ใช้หัวบุกขนาด ๑ กก. นำมาล้างน้ำให้สะอาด ๒. นำมาผ่า ๓ ซีก ต้มไฟอ่อนนาน ๘ ชม. จากนั้นขูดเปลือกออก ๓. เข้าเครื่องบด ๓ รอบ ให้เนื้อละเอียด ๔. นำไปตีแป้ง ผสมน้ำสะอาด ๒ ลิตร ตีให้เข้ากัน ๕. ใส่เครื่องหยอดเส้น (ขนมจีน) บีบให้บุกออกมาเป็นเส้นๆ หยอดเส้นลงน้ำเย็น ตักไปต้มในน้ำร้อน ๔๐ นาที กระทั่งเส้นลอยจึงตักขึ้นพักในน้ำเย็น ๖. จากนั้นใส่ห่อบรรจุ แล้วนำไปต้มทิ้งลงในน้ำร้อนอีกครั้งนาน ๗-๑๐ นาที เพื่อฆ่าเชื้อไม่ให้เส้นบูดเน่าง่าย ** การผลิตหัวบุกเส้นของบ้านพวยจะไม่ผ่านการกวดสี ไม่ใส่กำมะถัน ใช้แต่หัวสดนำมาแปรรูป จึงได้เส้นบุกสีน้ำตาล รสสัมผัสกรุบกรอบมากกว่าบุกเส้นขาว	ไม่ใช่อาหารลดน้ำหนัก ควรบริโภคอาหารให้ครบ ๕ หมู่
ผู้บันทึกความรู้ ชื่อ – สกุล นางสาวชนิษฐา บุญคำมา ตำแหน่ง...นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ.. สังกัด...สำนักงานเกษตรอำเภอทองผาภูมิ..... ติดต่อได้ที่ สำนักงานเกษตรอำเภอทองผาภูมิ.....โทร.๐๘๗-๐๖๖๕๗๑๔.....	