

## คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นสถานศึกษาที่จัดอบรมด้านอาชีพ อบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำกุนเชียง รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความรู้ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น มาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

17 กุมภาพันธ์ 2568

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำกุนเชียง	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำกุนเชียง	2
หลักสูตรการทำกุนเชียง	
ความเป็นมา	3
จุดประสงค์การเรียนรู้	4
กลุ่มเป้าหมาย	4
ระยะเวลา	4
เนื้อหาหลักสูตร	4
การจัดการเรียนรู้	5
สื่อการเรียนรู้	5
การวัดและประเมินผล	5
การจบหลักสูตร	6
เอกสารหลักฐานการศึกษา	6
การเทียบโอนผลการเรียน	7
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำกุนเชียง	8
ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง	9
ใบงานเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	10
ใบงานเรื่องวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง	11
ใบความรู้เรื่องขั้นตอนหลักสูตรการทำกุนเชียง	12
ใบความรู้เรื่องเทคนิค เคล็ดลับหลักสูตรการทำกุนเชียง	18
ใบงานความรู้เรื่องการคิดต้นทุน กำไร	19
ใบงานเรื่องการคิดต้นทุน กำไร	21
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	22
ใบงานเรื่องโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	23
แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรหลักสูตรการทำกุนเชียง	24
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	25
บรรณานุกรม	
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

## หลักสูตรการทำกุนเชียง จำนวน 10 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำกุนเชียง

### 1. กะละมัง

กะละมัง (Basins) คือภาชนะที่มีลักษณะรูปร่างคล้ายกับอ่างรูปวงกลมขนาดใหญ่และลึก พื้นอาจจะมีมนหรือไม่มีมนก็ได้ ผลิตจากวัสดุที่หลากหลาย เช่น พลาสติก และสแตนเลส



### 2. ที่ยัดไส้

ที่บรรจุเนื้อ มีปากกระบอกขนาดใหญ่ สามารถเติมเนื้อได้ง่าย สามารถถอดอุปกรณ์ออกได้ทั้งหมด ทำความสะอาดได้ง่าย มาพร้อมกับหัวฉีด 3 ขนาด เพื่อทำไส้กรอกขนาดต่างๆ



### 3. ทัพพี

เครื่องตักข้าวและแกงมีรูปร่างคล้ายช้อน แต่ใหญ่กว่า ทำด้วยทองเหลืองเป็นต้น



### 4. ช้อน ส้อม

ช้อนและส้อมคู่กันทำด้วยโลหะ เช่น เงิน เงินชุบทอง สัมฤทธิ์หรืออะลูมิเนียม ช้อนมีรูปรี ส้อมมีลักษณะเป็นซี่ ๆ มีด้ามยาวสำหรับจับได้ถนัด ใช้มือขวาจับช้อนมือซ้ายจับส้อมตักอาหารรับประทาน



## 5. เชือก

สิ่งที่ทำด้วยด้ายหรือป่านปอเป็นต้น มีลักษณะเป็นเส้น มักพันหรือตีเกลียวสำหรับผูกหรือมัด



### ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำกุนเชียง

“กุนเชียง” ที่เราชอบนำมาทำเป็นเมนูอาหารจานด่วน เช่น กุนเชียงทอด ยำกุนเชียง หรือข้าวผัดกุนเชียง โดยเฉพาะอาชีพอิสระอย่างร้านขายข้าวต้มจะต้องมีเมนูกุนเชียงไว้ให้ลูกค้าได้เลือกสั่งหลายคนคงอยากรู้ว่า กุนเชียงจริงๆแล้วคืออะไร มีประวัติความเป็นมาอย่างไร สำหรับคนที่สงสัยหรือสนใจทำกุนเชียงขายเป็นอาชีพอิสระ

คำว่า **กุนเชียง** มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ไส้กรอก ซึ่งไส้กรอกแบบจีน วิธีทำหรือสูตรแบบดั้งเดิมนิยมใช้เนื้อหมูติดมันสับหรือบดหยาบๆแล้วปรุงรสเค็มหวาน จากนั้นนำไปกรอกใส่ลงในไส้หมูที่ล้างสะอาด แล้วนำไปอบหรือผึ่งแดดจนแห้ง ความจริงคำว่า กุนเชียง ในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ้งเชียง เพราะคำว่า กุ้ง แปลว่า กรอก หรือบรรจุ

**กุนเชียง** จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบันนิยมใช้เนื้อหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่นๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อหมูปนมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมากอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่าไส้กรอกชนิดอื่นๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถฝึ้งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในตู้เย็น

## หลักสูตรการทำกุนเชียง จำนวน 10 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

### กุนเชียง

“กุนเชียง” ที่เราชอบนำมาทำเป็นเมนูอาหารจานด่วน เช่น กุนเชียงทอด ยำกุนเชียง หรือข้าวผัดกุนเชียง โดยเฉพาะอาชีพอิสระอย่างร้านขายข้าวต้มจะต้องมีเมนูกุนเชียงไว้ให้ลูกค้าได้เลือกสั่งหลายคนคงอยากรู้ว่า กุนเชียงจริงๆแล้วคืออะไร มีประวัติความเป็นมาอย่างไร สำหรับคนที่สงสัยหรือสนใจทำกุนเชียงขายเป็นอาชีพอิสระ

คำว่า **กุนเชียง** มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ไส้กรอก ซึ่งไส้กรอกแบบจีน วิธีทำหรือสูตรแบบดั้งเดิมนิยมใช้น้ำมันหมูติดมันสับหรือบดหยาบๆแล้วปรุงรสเค็มหวาน จากนั้นนำไปกรอกใส่ลงในไส้หมูที่ล้างสะอาด แล้วนำไปอบหรือผึ่งแดดจนแห้ง ความจริงคำว่า กุนเชียง ในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ้งเชียง เพราะคำว่า กุ้ง แปลว่า กรอก หรือบรรจุ

**กุนเชียง** จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบันนิยมใช้น้ำมันหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่นๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อหมูปนมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมากอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่าไส้กรอกชนิดอื่นๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถผึ่งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้นควรเก็บไว้ในตู้เย็น

### หลักสูตรหลักสูตรการทำกุนเชียง

#### 1.ความเป็นมา

**กุนเชียง** มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ไส้กรอก ซึ่งไส้กรอกแบบจีน วิธีทำหรือสูตรแบบดั้งเดิมนิยมใช้น้ำมันหมูติดมันสับหรือบดหยาบๆแล้วปรุงรสเค็มหวาน จากนั้นนำไปกรอกใส่ลงในไส้หมูที่ล้างสะอาด แล้วนำไปอบหรือผึ่งแดดจนแห้ง ความจริงคำว่า กุนเชียง ในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ้งเชียง เพราะคำว่า กุ้ง แปลว่า กรอก หรือบรรจุ

**กุนเชียง** จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบันนิยมใช้น้ำมันหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่นๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อหมูปนมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมากอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่าไส้กรอกชนิดอื่นๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถผึ่งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้นควรเก็บไว้ในตู้เย็น ซึ่งจัดเป็นการแปรรูป และการถนอมอาหาร ไว้บริโภคยามขาดแคลตได้เป็นอย่างดี

## 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.1.2 ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในหลักสูตรการทำกุนเชียงได้อย่างปลอดภัย
  - 2.1.3 ผู้เรียนสามารถทำหลักสูตรกุนเชียงได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บบำรุงรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.2.2 เพื่อได้แหล่งที่มาของการวัสดุอุปกรณ์หลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.2.3 เพื่อให้รู้วิธีหลักสูตรการทำกุนเชียงได้อย่างถูกต้อง
- 2.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.3.1 สามารถบริหารจัดการอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียงได้อย่างถูกต้อง
  - 2.3.2 สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายกุนเชียงได้
  - 2.3.3 บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้
  - 2.3.4 สามารถกำหนดรูปแบบให้เปลี่ยนแปลงหรือคงเดิมได้
- 2.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง
  - 2.4.1 เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้
  - 2.4.2 เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้
  - 2.4.3 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้

## 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## 4. ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

## 5. เนื้อหาหลักสูตร

### 5.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง

- 5.1.1. ความเป็นมาของหลักสูตรหลักสูตรการทำกุนเชียง
- 5.1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง

### 5.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง

- 5.2.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในหลักสูตรการทำกุนเชียง
- 5.2.2 การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำกุนเชียงด้วยวิธีที่ถูกต้อง
- 5.2.3 การฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำกุนเชียง

### 5.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง

- 5.3.1 สามารถบริหารจัดการในการหลักสูตรการทำกุนเชียงได้อย่างถูกต้อง
- 5.3.2 การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพพุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์
- 5.3.3 สำรองและศึกษาแหล่งประกอบ การผู้เรียน
- 5.3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม

### 5.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง

- 5.4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการวางแผนแผนธุรกิจ
- 5.4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 5.4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ

### 6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติวิธีการอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

### 7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรหลักสูตรการทำกุนเชียง
- 7.2 แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
- 7.3 วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- 7.4 พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

### 8. การวัดผลและประเมินผล

- 8.1 แบบประเมินความพึงพอใจ ( แบบ กศ.ตน. 10 (1) )
- 8.2 แบบติดตามผู้เรียน ( แบบ กศ.ตน. 22 )
- 8.3 แบบนิเทศติดตาม ( แบบ กศ.ตน. 30 )

### 9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### 10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

## 11. การเทียบโอนผลการเรียน

ผู้เรียนที่เรียนจบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระทักษะการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

## 12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำกุนเชียง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. เพื่อให้ผู้เรียนความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุและศึกษาหลักสูตรการทำกุนเชียงได้อย่างปลอดภัย 3. ผู้เรียนสามารถทำกุนเชียงได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บรักษาไว้บริโภคได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1.วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2.วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้ 3.วิทยากรอธิบายการเรียนรู้เบื้องต้น 4. บอกการพัฒนาสู่แนวทางเพิ่มทักษะได้อย่างถูกวิธี	1.ใบความรู้ความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1.สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4.ชิ้นงาน/ผลงาน 5.ประเมินผลงานโดยใช้ใบงานกำหนด	1 ชั่วโมง	-

## 12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำกุนเชียง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำในหลักสูตรหลักการทำกุนเชียง	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง	- ใบความรู้ - ตัวอย่างสื่ออุปกรณ์หลักสูตรการทำกุนเชียง	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานโดยใช้ใบงานกำหนด	1 ชั่วโมง	-
	2. เพื่อให้รู้วิธีการทำได้ถูกต้อง	2. การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำกุนเชียงด้วยวิธีที่ถูกต้อง 3. การฝึกปฏิบัติการหลักสูตรการทำกุนเชียง 4. การตากแห้งกุนเชียง 5. การทอดกุนเชียง	2. วิทยากรลงมือปฏิบัติสอนตามรูปแบบที่กำหนดไว้และเน้นจุดสำคัญ 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะความชำนาญ	- วัสดุอุปกรณ์หลักสูตรการทำกุนเชียง		-	7 ชั่วโมง

## 12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำกุนเชียง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. สามารถบริหารจัดการทำผลิตหลักสูตรการทำกุนเชียง ได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายกุนเชียงได้ 3. บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้ 4 .ช่องทางการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	1.สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์กุนเชียงเพื่อการจำหน่ายได้ 2. การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่งประกอบอาชีพพุนท่าเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์ 3. สำรวจและศึกษาแหล่งประกอบการผู้เรียน 4.การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม	3.1 วิทยากรอธิบายสาระความรู้ในการปฏิบัติจริง 3.2 วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดฐานข้อมูล 3.3 วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัสดุวัตถุดิบพร้อมอธิบาย 3.4 กำหนดควบคุมคุณภาพของให้คุณภาพคงเดิมศึกษาและวิเคราะห์การตลาดการประเมินชิ้นงาน	ใบความรู้เรื่องการบริหารจัดการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1.สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4.ชิ้นงาน/ผลงาน 5.ประเมินผลงานโดยใบงานกำหนด	1 ชั่วโมง	-

## ใบความรู้ เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง

“กุนเชียง” ที่เราชอบนำมาทำเป็นเมนูอาหารจานด่วน เช่น กุนเชียงทอด ยำกุนเชียง หรือข้าวผัดกุนเชียง โดยเฉพาะอาชีพอิสระอย่างร้านขายข้าวต้มจะต้องมีเมนูกุนเชียงไว้ให้ลูกค้าได้เลือกสั่งหลายคนคงอยากรู้ว่า กุนเชียงจริงๆแล้วคืออะไร มีประวัติความเป็นมาอย่างไร สำหรับคนที่สงสัยหรือสนใจทำกุนเชียงขายเป็นอาชีพอิสระ

คำว่า **กุนเชียง** มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ไส้กรอก ซึ่งไส้กรอกแบบจีน วิธีทำหรือสูตรแบบดั้งเดิมนิยมใช้เนื้อหมูติดมันสับหรือบดหยาบๆแล้วปรุงรสเค็มหวาน จากนั้นนำไปกรอกใส่ลงในไส้หมูที่ล้างสะอาด แล้วนำไปอบหรือผึ่งแดดจนแห้ง ความจริงคำว่า กุนเชียง ในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ้งเชียง เพราะคำว่า กุ้ง แปลว่า กรอก หรือบรรจุ

กุนเชียง จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบันนิยมใช้เนื้อหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่นๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อหมูปนมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมาอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่าไส้กรอกชนิดอื่นๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถผึ่งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้นควรเก็บไว้ในตู้เย็น





## ใบความรู้เรื่องวัสดุและอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง

### วัสดุอุปกรณ์

1. กะละมัง
2. ที่ยึดไส้
3. ทัพพี
4. ช้อน ส้อม
5. เชือก

### ส่วนผสมกุนเชียง

1. หมูติดมัน 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทรายแดง 1+1/2 ถ้วย
3. เหล้าจีน 5 ช้อนโต๊ะ
4. ผงพะโล้ 1 ช้อนชา
5. แป้งข้าวโพด 2 ช้อนโต๊ะ
6. เกลือ 1+1/2 ช้อนโต๊ะ
7. ไส้สำหรับยัดหมู



## ใบความรู้เรื่องขั้นตอนหลักสูตรการทำกุนเชียง

### วิธีทำกุนเชียง สูตรที่ 1

1. เนื้อหมูติดมัน 1 กิโลกรัม
2. ใส่เหล้าจี้
3. ผงพะโล้
4. ใส่แป้งข้าวโพด
5. เกลือ
6. ใส่ส่วนผสมหมดแล้วก็เริ่มนวดส่วนผสมให้เข้ากันดี ตาใช้เครื่องผสมเร็ว ใครไม่มีก็ใช้มือนวดไปเรื่อย ๆ ประมาณ 5-10 นาที จนน้ำตาลละลายหมดและส่วนผสมเหนียวนิด ๆ
7. ก็จะได้ส่วนผสมเหนียว ๆ แล้วก่อนจะนำไปยัดไส้ให้ตัดส่วนผสมนี้นิดหน่อยไปใส่ไมโครเวฟ ประมาณ 20 วินาที แล้วชิมรสดู
8. จากนั้นเราก็นำส่วนผสมกุนเชียงยัดในไส้หมู ใครสะดวกยัดด้วยมือก็ตัดขวดน้ำพลาสติกทำเป็นกรวยยัดไส้ได้ แต่วันนี้ขอทุ่นแรงและเวลาใช้เครื่อง เพราะเร็วดี
9. เสร็จแล้วก็นำมาแบ่งเป็นเส้น กะความยาวเท่าที่ต้องการค่ะ แล้วก็ผูกทำยให้เป็นเส้น สูตรนี้ทำออกมาได้ 9 เส้น แบบเนื้อแน่น ๆ แน่น ๆ
10. จากนั้นให้นำไปตากแดดแรกจัด ประมาณ 2 วัน หรือ เอาใส่เตาอบที่อุณหภูมิ 175 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 80 องศาเซลเซียส ตาใช้เวลาอบ ประมาณ 4 ชั่วโมง จากนั้นก็ปิดเตาอบ และปล่อยให้กุนเชียงทิ้งไว้ข้ามคืน
11. เอาไปตากแดดแรงจัดอีก 1 วัน จนกุนเชียงแห้งสนิท
12. หลังจากตากแดดจนแห้งเป็นที่พอใจแล้วก็เก็บมา เอาเชือกมาผูกให้เป็นคู่



## วิธีทำกุนเชียง สูตรที่ 2

### ส่วนผสมกุนเชียง

1. ไส้หมูหรือไส้คอลลลาเจน
2. เนื้อหมูเนื้อแดงไม่ติดมัน 10 กิโลกรัม
3. มันหมู (ไม่ติดฝงฝืด) 6 กิโลกรัม
4. น้ำตาลกรวดผง 2 ½ กิโลกรัม
5. ผงพะโล้ 2 ชีด
6. อบเชยผง 1 ชีด
7. ขวงเจียว(พริกหอมผง) 1 ชีด
8. เกลือไนไตรท์ ½ ช้อนชา
9. น้ำเกลือ (เกลือ 1 ส่วน น้ำ 5 ส่วน) พอสมควรเพื่อแช่หมู
10. สีผสมอาหาร (สีแดง) 5 หยด
11. ผงชูรส 1 ช้อนชา

### วิธีทำกุนเชียง

1. บดหมูและมันหมู
2. นวดให้เข้ากันให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไป นวดประมาณ 10 นาที
3. นำไส้หมูมาแช่น้ำเกลือให้มิดน้ำ 10 นาที นวดให้น้ำเกลือแทรกเข้าไปได้ดี จากนั้นนำไปล้างในน้ำสะอาด ชูดมันและเมือกออกให้หมด โดยกลับเอาข้างในออกมาล้างด้วย (หากเป็นไส้คอลลลาเจนสามารถแช่น้ำแล้วนำมายัดได้เลย)
4. เอาเชือกมัดปลายหนึ่งของไส้หมู แล้วรอกในข้อ 1 ลงไป อาจใช้กรวยช่วยกรอก พอส่วนผสมไหลลงไส้หมูแล้วใช้มีดรีดให้แน่น เอาเชือกกล้วยมามัดเป็นปราะๆ ช่วงยาวประมาณ 6 เซนติเมตร แล้วใช้ไม้ปลายแหลมแทงไส้หมูปราะละ 2-4 รู เพื่อให้น้ำระเหย นำไปตากแดดจนแห้งดี แล้วตัดเป็นคู่ๆ บางคนใช้หัวหมูบนส่วนผสมไปในข้อ 1 อีก 25% เป็นการเพิ่มปริมาณเพราะต้นทุนจะถูกกว่าใช้เนื้อแดงล้วน



### วิธีการทำกุนเชียง สูตรที่ 3

#### ส่วนผสมกุนเชียง

1. หมูติดมัน 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทรายแดง 1 ถ้วย
3. น้ำตาลทรายขาว 1/2 ถ้วย
4. เหล้าจีน 5 ซ้อนโต๊ะ
5. ผงพะโล้ 1 ซ้อนชา
6. แป้งข้าวโพด 2 ซ้อนโต๊ะ
7. เกลือ 1+1/2 ซ้อนโต๊ะ
8. ไม้สำหรับยัดหมู

#### วิธีทำกุนเชียง

1. นำเนื้อหมูติดมันมาบด โดยเราจะซื้อแบบที่บดมาแล้วก็ได้ หรือจะบดเองก็ได้เช่นกันหากมีเครื่องบด
2. เมื่อได้หมูบดเสร็จแล้วนำ น้ำตาลทรายแดง และน้ำตาลทรายขาวใส่ลงไป ตามด้วยเหล้าจีน ผงพะโล้ แป้งข้าวโพด เกลือ
3. เมื่อใส่ส่วนผสมครบหมดแล้ว ก็เริ่มนวดให้ส่วนผสมให้เข้ากัน (หากบ้านใครมีเครื่องผสมก็สามารถใช้ได้ จะไดไวขึ้น)
4. เมื่อเนื้อหมูเข้ากับส่วนผสม และนวดจนรู้สึกว่เนื้อหมูเหนียวขึ้นแล้วให้นำมารอกใส่ไส้หมู โดยใช้ขวดน้ำพลาสติกตัดครึ่งใช้ด้านบนปากขวด นำไส้หมูมาสวมไว้ แล้วตักเนื้อหมูใส่ลงไป
5. เมื่อกรอกเสร็จแล้วผูกไส้ปิดหัวปิดท้าย แล้วนำมาแบ่งเป็นเส้นตามความยาวที่ต้องการ โดยใช้เชือกผูกขึ้นไว้
6. นำไปตากแดดจัดเป็นเวลา 2 วัน หรือจะใช้เตาอบก็ได้ เมื่อตากแดดแรงจัดครบ 2 วันแล้วให้สังเกตดูว่า กุนเชียงแห้งสนิทหรือยัง ถ้าแห้งแล้วก็ถือว่าใช้ได้



## วิธีการทำกุนเชียง สูตรที่ 4 สูตรไม่ใช้เตาอบ

### ส่วนผสมกุนเชียง

1. หมูสับ ตัดมัน 1 กก.(แช่เย็นก่อนเอามาบด เนื้อกุนเชียงจะเหนียวจับกันดี)
2. น้ำตาลทรายแดง 600กรัม
3. เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
4. เหล้าจีน 5-6 ฝา
5. ไข่หมู
6. น้ำมัน และมันหมูแข็งหั่นหยาบ 120กรัม

### วิธีทำกุนเชียง

1. นำหมูสับแช่เย็นแบบเย็นจัดๆ แล้วเอาส่วนผสมด้านบนมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ผสมในชามขนาดใหญ่ เวลานวดจะได้ขนาดเต็มๆ มือ เครื่องจะได้เข้ากันดี จากนั้นนำไปแช่อีกสักครึ่งชั่วโมง
2. หมักครบตามเวลาแล้วก็นำมายัดไส้ ก่อนยัด ลองหยิบปั้นเล็กๆเข้าไมโครเวฟชิมดูก่อน หวานมากหวานน้อย ปรับสูตรตามความชอบ
3. ยัดไส้ ยัดไส้เสร็จแล้วก็มัดเป็นท่อนๆ ใช้ไม้จิ้มฟันเจาะไล่อากาศออกสักนิด
4. จากนั้นเมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้วก็เอาไปอบแดด 1- 2 วัน จนไส้แห้ง



## วิธีการทำกุนเชียง สูตรที่ 5 กุนเชียงโฮมเมด

### ส่วนผสมกุนเชียง

1. กุนเชียงโฮมเมด
2. ใส่อ่อนหมู 500 กรัม
3. หมูบดติดมัน 1 กิโลกรัม
4. น้ำตาลทรายแดง 200 กรัม
5. เกลือสมุทร 15 กรัม
6. พริกไทยดำป่น 3 กรัม
7. ผงพะโล้ ½ ช้อนชา
8. ผงกระเทียม 2 ช้อนชา
9. อุปกรณ์จำเป็น : เชือกสำหรับมัด, กรวยสำหรับกรอก

### วิธีทำกุนเชียง

1. เตรียมใส่มูโดยกลับใส่มูใช้มีดหรือซ้อนขูดเมื่อจนหมด กลับด้านนอกออก ขยำด้วยเกลือป่น ล้างน้ำให้สะอาดโดยเปิดน้ำก๊อกไหลผ่านใส่มูจนสะอาด แช่ใส่มูในน้ำส้มสายชูเจือจางเล็กน้อยประมาณ 5 นาที ล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง พักไว้

2. ผสมหมูบด น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยดำป่น ผงพะโล้ และผงกระเทียม นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี

3. อุ่นเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เตรียมไว้ ระหว่างนั้นกรอกส่วนผสมโดยมัดปลายไส้ด้านหนึ่งด้วยเชือกไว้ให้แน่น จากนั้นกรอกส่วนผสมที่ยาลงในใส่มูโดยใช้กรวยช่วยในการกรอกไส้ ใช้มือค่อยๆไล่ส่วนผสมลงไปเรื่อย ๆ จนเต็ม เหลือปลายไส้ไว้ประมาณ 2 นิ้ว มัดปลายไส้ให้แน่น จากนั้นแบ่งกุนเชียงให้มีขนาดเท่ากันทั้งสองเส้น (โดย 1 เส้นยาวจะแบ่งออกได้เป็น 2 เส้นเล็ก) บิดไส้ให้เป็นเกลียวใช้เชือกมัดไส้ให้แน่น แขนกุนเชียงไว้กับตะแกรงของเตาอบ ที่เตรียมไว้ ทำจนหมด

4. นำกุนเชียงอบในเตาอบที่อุ่นไว้ อบนานประมาณ 4 ชั่วโมง (ใช้เชือกผูกกุนเชียงไว้กับตะแกรงเตาอบชั้นบน ให้กุนเชียงห้อยลงมา) จากนั้นตากกุนเชียงไว้ในเตาอบทิ้งไว้ข้ามคืน หลังจากนั้นนำออกไปตากแดดให้แห้งอีก 1 วัน จนกุนเชียงแห้งสนิท (สังเกตจากผิวของกุนเชียงจะแห้งและยุบลงเล็กน้อย)

5. เก็บกุนเชียงที่ตากแห้งดีแล้วใส่ถุงซิปล็อค เก็บในตู้เย็นช่องธรรมดา เก็บได้นาน 3-4 เดือน



## วิธีการทำกุนเชียง สูตรที่ 6 กุนเชียงสูตรโบราณ

### ส่วนผสมกุนเชียง

1. เนื้อสะโพกหมูบด 7 กิโลกรัม
2. มันหมูบด 3 กิโลกรัม
3. น้ำตาลทราย 6 กิโลกรัม
4. เกลือ 400 กรัม
5. ผงพะโล้ 2 ซ้อนโต๊ะ
6. พริกไทยป่น 2 ซ้อนโต๊ะ
7. ใส่อ่อน 3 กิโลกรัม

### อุปกรณ์ที่ใช้

1. เตายอบ
2. กะละมัง
3. ซ้อนตวง
4. เชือกผ้าดิบ

### วิธีทำกุนเชียง

1. ล้างเนื้อหมูและมันหมูให้สะอาดแล้วนำไปบดแยกกระหว่างมันหมูและเนื้ออย่างนำมารวมกัน
2. นำมันหมูที่บดหยาบแล้วมาหมักด้วยน้ำตาล เกลือ พริกไทยป่น และ ผงพะโล้ นวดจนส่วนผสมนิยมนให้เข้าจากนั้นห่อด้วยแร็ปไปหมักไว้ในตู้เย็น 1 คืน
3. นำเนื้อสะโพกหมูที่บดหยาบแล้วมาหมักด้วยน้ำตาล เกลือ พริกไทยป่น และ ผงพะโล้ นวดจนส่วนผสมนิยมนให้เข้าจากนั้นห่อด้วยแร็ปไปหมักไว้ในตู้เย็น 1 คืน
4. จากนั้นนำเนื้อสะโพกหมูที่หมักแล้วและมันหมูที่หมักแล้วมานวดรวมกันนวดจนเนื้อนิยมนเราก็จะได้เนื้อกุนเชียง
5. จากนั้นนำเนื้อกุนเชียงไปยัดลงในใส่อ่อนที่ล้างทำความสะอาดแล้วแต่ยังไม่พร้อมรับประทานให้นำไปมันด้วยเชือกแล้วนำไปอบด้วยไฟอ่อนเป็นเวลา 7 วันในห้องอบธรรมชาติแต่ถ้าเป็นเตาอบใช้เวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง



## ใบงานเรื่อง เทคนิค เคล็ดลับหลักสูตรการทำกุนเชียง

### เคล็ดลับ

1. เนื้อหมูต้องเลือกเนื้อหมูที่สด ใหม่ไม่ใช่เนื้อหมูแช่แข็ง และต้องใช้เนื้อหมูส่วนอื่นนอกจากสะโพก
2. การเตรียมเนื้อสะโพก ให้แล่เอาเอ็นหมูออกให้หมด ก่อนนำมาบด เนื่องจากเอ็นหมูจะทำให้เป็นมันแข็งๆ เคี้ยวไม่ได้ ทำให้เสียรสชาติของอาหาร
3. พริกไทยป่น ต้องใช้พริกไทยเม็ดนำมาป่นแบบสดๆ วันต่อวัน จะทำให้ได้พริกไทยที่หอม
4. การล้างไส้อ่อน เป็นขั้นตอนสำคัญ ต้องล้างให้สะอาด โดยล้างด้วยเกลือก่อน และ นำไปล้างด้วยสารส้ม จะล้างอ่อนสะอาด นำไปแช่น้ำแล้วน้ำใส
5. การล้างไส้อ่อนด้วยสารส้ม จะทำให้ไส้อ่อนเหนียว ไม่ขาดง่าย



## ใบความรู้เรื่อง การคิดคำนวณต้นทุน กำไรในหลักสูตรการทำกุนเชียง

### ด้านการกำหนดราคา

สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์การทำกุนเชียงเป็นคนกำหนดราคาตามความเหมาะสมเพื่อป้องกันการกดยราคาจากพ่อค้าคนกลางเปรียบเทียบกับคู่แข่งโดยคำนึงถึงลักษณะของ ผลิตภัณฑ์ด้านความยากง่ายในการผลิต วัสดุ ความประณีตและเวลา โดยใช้แนวคิดในการกำหนดราคา 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ตั้งราคาเพิ่มจากต้นทุนของแต่ละผลิตภัณฑ์โดยกำหนดเป็นการบวกกำไร เพิ่มในผลิตภัณฑ์แต่อย่างน้อย 50%ของต้นทุน
2. ตั้งราคาแยกตามกลุ่มลูกค้า กรณีเป็นลูกค้าปลีกขายตามราคากลุ่มที่ กำหนดแต่ถ้าเป็นลูกค้าประจำจะมีการให้ส่วนลด 10% และพ่อค้าคนกลางคิดราคาแบบเหมาโดยให้ ส่วนลด25%
3. ตั้งราคาตามราคาตามเหมาะสำหรับสินค้าประเภทที่สร้างความแตกต่างกัน ได้ยาก

## ใบความรู้ การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในหลักสูตรการทำกุนเชียง

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			
	1. หมูติดมันบด	1 กิโลกรัมๆ 200 บาท	200 บาท	1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน
	2. น้ำตาลทรายแดง	1 ถ้วยๆ ละ 10 บาท	10 บาท	
	3. เหล้าจีน	3 ฝาๆละ 5 บาท	15 บาท	2. แล้วคำนวณหา ราคาต่อหน่วยจึง
	4. ผงพะโล้	1 ซ้อนๆ ละ 5 บาท	5 บาท	จะทราบรายได้
	5. แป้งข้าวโพด	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 5 บาท	5 บาท	
	6. เกลือ	1 ซ้อนโต๊ะๆละ 1 บาท	1 บาท	3. นำรายได้ที่ได้มา
	7. ใส้สำหรับยัดหมู	1 ซี่ๆละ 50 บาท	50 บาท	ใส่ตารางนี้
	<b>รวมค่าใช้จ่าย</b>		286 บาท	
	รายได้จากการขาย กุนเชียง ทำได้ 10 เส้น ขายเส้นละ 40 บาท	10 เส้น	400 บาท	
	<b>รวมรายได้</b>		400 บาท	

$$\begin{aligned}
 1. \text{ กำไรที่ต้องการ} &= \text{ต้นทุน} \times (\text{ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย}100) \\
 &= \text{จากทุน } 286 \text{ บาท ต้องการกำไรร้อยละ } 40 \\
 &= \text{ต้องการกำไร } \frac{286 \times 40}{100} = 114
 \end{aligned}$$

2. การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

$$\text{กำหนดราคาขายต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย}} = \frac{286 + 114}{10} = 40 \text{ บาท}$$

ดังนั้น ขายชิ้นงาน 1 ชิ้น ราคาชิ้นละ 40 บาท ขายไปจำนวน 10 ชิ้น  $40 \times 10 = 400$  บาท

$$400 - 286 = 114 \text{ บาท}$$

ได้กำไรสุทธิ 114 บาท

### หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

## ใบงานเรื่อง การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิด จากต้นทุน + กำไรที่ ต้องการ
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้		บาท	

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน  $\times$  (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100 )

.....

.....

.....

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร

.....

.....

## ใบความรู้ที่ 7 ช่องทางการตลาด

ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายสำหรับสถานที่การจัดจำหน่ายกลุ่มสมาชิกมี ความเห็นต่อความสะดวกในการติดต่อและควรมีช่องทางเลือกให้กับผู้สนใจผลิตภัณฑ์ในหลายช่องทางดังนี้

1. สร้างเครือข่ายการขาย มีตัวแทนการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์กุนเชียงของ ชุมชนจำหน่ายยังจังหวัดต่าง ๆ เมื่อมีการจัดนิทรรศการของแต่ละจังหวัด
2. ควรจัดร้านค้าหรือสถานที่เพื่อจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์หัตถกรรม พื้นบ้านในตัวจังหวัดหรือบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว
3. วิธีการขายตรง เป็นการขายโดยสมาชิกกลุ่มการทำกุนเชียงทำการกระจายสินค้า โดยต่อกับหน่วยงานและลูกค้าที่ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นโดยตรง
4. จำหน่ายตามตลาดนัดของชุมชนใกล้เคียงหรือตามเทศกาลต่างๆ

## ใบงานเรื่องโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง

### ตัวอย่าง องค์ประกอบของการเขียนโครงการ

1. ชื่อโครงการ
2. ผู้รับผิดชอบโครงการ
3. หลักการและเหตุผล
4. วัตถุประสงค์
5. กลุ่มเป้าหมาย
6. วิธีการดำเนินการ
7. ระยะเวลาการดำเนินการ
8. สถานที่ดำเนินการ
9. งบประมาณ
10. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

## แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำกุนเชียง

### ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

#### 1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
- 1.2 การเก็บรักษา ให้คงสภาพกุนเชียงเป็นเวลานานได้อย่างถูกต้อง

#### 2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

#### 3. ทักษะการทำ

- 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง

#### 4. ทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด

- 4.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดได้อย่างเหมาะสม

### บทสรุป

กุนเชียงประเภทนี้ทำจากเนื้อสัตว์และมันสัตว์ เช่น มันหมูมันไก่ นำมาบดหยาบแล้วผสมเครื่องปรุง ไม่ว่าจะเป็นเครื่องเทศ, สมุนไพร และซีอิ๊ว โดยกุนเชียงทั้ง 3 รสชาติมีแบบมันน้อย หรือไร้มันให้เลือกสรรกันด้วย หาซื้อได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้าและตลาดทั่วไป

กุนเชียงไม่ได้มีแบบรสหวานอย่างที่เข้าใจ ยังมีกุนเชียงอีกแบบที่เรียกว่า “กุนเชียงกวางตุ้ง” ที่จะมีรสชาติหวานน้อยออกเค็มหน่อย ๆ ใช้เนื้อหมูเป็นหลัก เนื้อแน่น มันน้อยกว่าปกติ

### เมนูอาหารที่ทำจากกุนเชียง

กุนเชียงสามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเลยคะ จะผัด, ทอด, ยำ ทำได้หมด กินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ง่าย ๆ ก็ต้องกุนเชียงทอดกินคู่กับข้าวสวย หรือกินคู่กับข้าวเหนียว หรือข้าวต้มร้อน ๆ ก็ได้ นอกจากนั้น กุนเชียงยังนำมาทำเป็นเมนูอาหารอื่น ๆ ได้อีกไม่ว่าจะเป็น ข้าวผัดกุนเชียง, ยำกุนเชียง, ผัดกะเพรากุนเชียง, กุนเชียงผัดพริกเกลือ ฯลฯ

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล .....

หลักสูตร ..... กลุ่ม .....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
<b>1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)</b>	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
<b>2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
<b>3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
<b>รวมคะแนน (100 คะแนน)</b>	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์

การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

## บรรณานุกรม

<https://pantip.com/topic/35638252>

<https://www.ptkss.com/16899257/วิธีทำกุนเชียง>

<https://cheechongruay.smartsme.co.th/content/26518>

<https://www.tvpoolonline.com/content/796489>

<https://krua.co/recipe/กุนเชียงหมู>

<https://www.ต้นกล้าความรู้.com/3687>

<https://www.วิธีทำอาหาร.com/วิธีทำกุนเชียง>

<https://www.kidteung.com/ครัวคุณต๋อย/วิธีทำ-กุนเชียงหมู>

[https://www.foodietaste.com/recipe\\_detail.asp?id=443](https://www.foodietaste.com/recipe_detail.asp?id=443)

<https://pantip.com/topic/32078788>

<https://www.wongnai.com>

[http://invention53.blogspot.com/2010/07/blog-post\\_6576.html](http://invention53.blogspot.com/2010/07/blog-post_6576.html)

<https://www.wongnai.com/food-tips/chinese-sausage-and-crispy-pork-korat?ref=ct>

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ตียะวัฒน์ ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นางสาวนัทธมน สกุลนรรคา รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
3. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์
4. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร ครูชำนาญการพิเศษ
5. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ ครู
6. นางศิริพร อหันตะ บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

### คณะทำงาน

1. นางดวงแข เจนชัย ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน
2. นายอุดมศักดิ์ แต่งเขียว ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน
3. นางเขาวนีย์ ลำชม ครู กศน.ตำบล
4. นางสาวสุภาวดี อุ่นแก้ว ครู กศน.ตำบล
5. นางสาววิไลวรรณ มั่นศรี ครู กศน.ตำบล
6. นางกษมา ตนะทิพย์ ครู กศน.ตำบล

### ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- นางเขาวนีย์ ลำชม ครู กศน.ตำบล