

### บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “ปัจจัยเชิงสาเหตุที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการส่งออกข้าวแต่นกรณีศึกษาจังหวัดลำปาง” เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงประเด็น และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ ผู้วิจัยได้กำหนดแนวทางดำเนินการศึกษา การเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล ดังต่อไปนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การวิเคราะห์ข้อมูล

#### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรกลุ่มเป้าหมาย ที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ ใช้วิธีการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจง (Purposive Sampling) คือ ผู้ประกอบการส่งออกข้าวแต่น ในเขตจังหวัดลำปางจำนวน 50 ราย โดยแบ่งเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่และขนาดกลาง ที่ส่งออกข้าวแต่นไปยังตลาดต่างประเทศ และเป็นผู้ประกอบการที่จดทะเบียนประกอบการสินค้าข้าวแต่นลำปาง ทะเบียนเลขที่ สข 56100055 ไว้กับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์จังหวัดลำปาง จำนวน 5 ราย รายละเอียดดังตารางที่ 3.1 และผู้ประกอบการรายย่อยที่ไม่เคยส่งออกข้าวแต่นไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ จำนวน 45 ราย รายละเอียดดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.1 ข้อมูลผู้ประกอบการรายใหญ่และขนาดกลาง 5 ราย ที่ส่งออกข้าวแต่นไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
1	ข้าวแต่นทวีพรรณ	คุณชาญยุทธ อินทร์พรหม ตำแหน่ง กรรมการผู้จัดการ บริษัททวีพรรณ โปรดักส์จำกัด	เลขที่ 81/1 หมู่ที่ 2 บ้านสองแคว เหนือ ตำบลนาแก้ว อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 054-362273, 083-2028892
2	ข้าวแต่น แม่บัวจันทร์	คุณบัวจันทร์ เทพปินตา เจ้าของกิจการข้าวแต่น	เลขที่ 5 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 054-360 271

ตารางที่ 3.1 ข้อมูลผู้ประกอบการรายใหญ่และขนาดกลาง 5 ราย ที่ส่งออกข้าวแต่นไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ(ต่อ)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
3	ข้าวแต่นธานี	คุณสุธานี เยาวพัฒน์ ตำแหน่ง กรรมการผู้จัดการห้าง หุ้นส่วนสามัญ ข้าวแต่นธานี	เลขที่ 158 หมู่ที่ 3 ถนนแจ้ซ้อน- เมืองปาน ตำบลบ้านเป้า อำเภอ เมือง จังหวัดลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 081-558-4983 อีเมล : khaotanth@hotmail.com
4.	ข้าวแต่นแม่ บุญพิน	นางบุญพิน คำภีระแปง ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านเกาะ หัวช้างข้าวแต่นน้ำแดงโม แม่บุญพิน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเกาะหัว ช้างข้าวแต่นน้ำแดงโมแม่บุญพิน เลขที่ 60 เกาะหัวช้าง หมู่ 1 ตำบลพระบาทวังตวง อำเภอแม่ พริก จังหวัดลำปาง เบอร์โทร ติดต่อ 089-2614157, 054-359099
5	ข้าวแต่นจิรวัดณ์	นางจิตาภา โอสถ ตำแหน่ง กรรมการผู้จัดการห้าง หุ้นส่วนจำกัด จิรวัดณ์ข้าวแต่น	เลขที่ 16 หมู่ 4 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการรายย่อย 45 ราย ที่จำหน่ายข้าวแต่นเฉพาะตลาดภายในประเทศ

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
1.	ข้าวแต่นอำพันและ เครื่องต้มอำพัน	นางอำพันธ์ คนเที่ยง	เลขที่ 100 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
2.	กลุ่มกอละแม แม่บัวตอง ผลิตและ จำหน่ายกอละแม และข้าวแต่น	นางวิยะนันท์ จุลละนันท์	เลขที่ 130/1 หมู่ 1 ตำบลท่าผา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง
3.	ข้าวแต่นน้ำแดงโม บุญทวี	นางบุญพิน บุญทวี	เลขที่ 266 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการรายย่อย 45 ราย (ต่อ)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
4.	ข้าวแต่นกัญญพัชร	คุณวีรชัย เชื้อบุญยืน	เลขที่ 22 หมู่ 11 บ้านทุ่งม่านพัฒนา ตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 086-1833617
5.	ข้าวแต่นมายด์	นางเอ้ย พิจอมบุตร	เลขที่ 260 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง
6.	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะหัวช้าง	นางสำราญ ดั่งฉิมวงศ์	เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลพระบาทวังตวง อำเภอมแม่พริก จังหวัดลำปาง
7.	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแต่นบ้านทุ่งม่านเหนือ	คุณเกศกนก แสงจันทร์	เลขที่ 283 บ้านทุ่งม่านเหนือ หมู่ 2 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง 52100 เบอร์โทรติดต่อ 054-360088, 081-7062260
8.	ข้าวแต่นอนุชา	นายอนุชา สุริยา	เลขที่ 38 หมู่ 3 บ้านศาลาชัย ตำบลศาลา อำเภอกะคา จังหวัดลำปาง 52130 เบอร์โทร 081-288-0123, 086-439-5025
9.	ข้าวแต่นปภาวี	คุณปภาวี วงศ์อารีย์	เลขที่ 62 หมู่ 2 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง 52000 เบอร์โทรติดต่อ 085-0367561, 054-360199
10.	กลุ่มข้าวแต่นน้ำแดงโมณิศรา	คุณอดิศร สายปัญญา	เลขที่ 412 หมู่ 4 ถนนเกาะคา - ห้างฉัตร ต.ท่าผา อ. เกาะคา จ.ลำปาง 52130 เบอร์โทรติดต่อ 081-6710702, 054-327897

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการรายย่อย 45 ราย (ต่อ)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
11.	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรศาลา หลวง	คุณอรุณ วังตา	เลขที่ 47 หมู่ 6 ตำบลศาลา อ.เกาะคา จังหวัดลำปาง
12.	ข้าวแต๋นตรารถม้า	คุณชุตินพนธ์ ศุภกา	เลขที่ 402/6 หมู่ 2 ตำบล พระบาท อําเภอเมือง จ. ลำปาง
13.	ข้าวแต๋นจันทร์โสภา ข้าวแต๋นนํ้าแดงโม แม่บ้านเกษตรกร ใหม่เหล่ายาว	คุณจันทร์ มานะคำ	เลขที่ 31 หมู่ 18 ต.แจ้ห่ม อ.แจ้ห่ม จ.ลำปาง 52120 เบอร์โทรติดต่อ 054-369429
14.	ข้าวแต๋นนํ้าแดงโม พัชรินทร์	นางพัชรินทร์ ธรรมะ	เลขที่ 5 บ้านทุ่งม่านพัฒนา หมู่ 1 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง 52000
15.	ข้าวแต๋นน้องอู๋ม	นางผ่องพรรณ ปันดี	เลขที่ 97 บ้านใหม่เหล่ายาว หมู่ 8 ต. วิเชตนคร อ.แจ้ห่ม จ.ลำปาง 52120
16.	ข้าวแต๋นนํ้าแดงโม เอ็งเอย	ว่าที่ร้อยตรีธภัทรสันต์ ภูวนันท์พุดมิชัย	เลขที่ 222 หมู่ 2 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 090-335-4461
17.	ข้าวแต๋นบัวผัน	นางบัวผัน จันทร์ตะคำ	เลขที่ 216 หมู่ 11 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 087-188-6402
18.	ข้าวแต๋นกัญญภัทร	นายบุญเต็ม เอื้อบุญยืน	เลขที่ 22 หมู่ 11 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 086-183-3617
19.	ข้าวแต๋นทองอำไพ	นางอำไพ สิงห์เชื้อ	36 หมู่ 2 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ. ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 089-998-7980

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการรายย่อย 45 ราย (ต่อ)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
20.	ข้าวแต่นสามพี่น้อง	นางกุล จันทร์ตะคำ	เลขที่ 48 หมู่ 11 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 081-530-0067
21.	ข้าวแต่นเพลินจิตร	นางเพลินจิตร เทพปินตา	เลขที่ 24 หมู่ 2 ต.บ้านเป้า อ.เมือง จ.ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 086-196-6448
22.	ข้าวแต่นล้านนา ไทย	คุณปรภาณี ปัญญาชาติรักษ์	เลขที่ 159 หมู่ 5 ต. เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130 เบอร์โทรติดต่อ 054-281683, 089-9500894
23.	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรเกาะคา	คุณจันทร์ฉาย ตั้งประเสริฐ	เลขที่ 254 หมู่ 5 ต. เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130
24.	วิสาหกิจชุมชน ข้าวแต่นระพีพัฒน์	คุณกรองขวัญ พานิช	108 หมู่ 5 ต.เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130
25.	ข้าวแต่นดวงดาว	คุณดวงดาว มูลคำ	เลขที่ 61/1 หมู่ 11 ต.ศาลา อ.เกาะคา จังหวัดลำปา
26.	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรลำปาง หลวง	คุณสุภักดิ์ สีเขียว	เลขที่ 102 หมู่ 2 ตำบลลำปาง หลวง อ.เกาะคา จังหวัดลำปาง
27.	ห้างหุ้นส่วนสามัญ ข้าวแต่นหมื่นคำ	คุณศรีวิทย์ สุริยา	เลขที่ 193 หมู่ 5 ต. เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130
28.	ข้าวแต่นกำไรทอง	คุณทัศ กำไร	เลขที่ 175/1 หมู่ 5 ต. เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130
29.	ข้าวแต่นน้ำแดงโม คุณมณี	คุณเสรี ใจยา	เลขที่ 35 ถนนรัชฎา ตำบลเวียง เหนือ อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง เบอร์โทร 054-312-272, 085-115-3772
30.	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้านทุ่ง บ่อแป้น	คุณอุมารินทร์ ไชยมูล	เลขที่ 194 หมู่ 2 ต.ปงยางคก อ. ห้างฉัตร จ.ลำปาง

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการรายย่อย 45 ราย(ต่อ)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
31.	ข้าวแต่นเพ็ญพรรณ	คุณเพ็ญพรรณ สุวรรณภาค	เลขที่ 384/72 หมู่ 10 ต.ชมพู อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
32.	ข้าวแต่นเพ็ญศรี	คุณเพ็ญศรี ทิพย์วังเมฆ	เลขที่ 192/1 หมู่ 3 ต.ชมพู อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
33.	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรทุ่งมาน เหนือ	คุณเกศกนก แสงจันทร์	เลขที่ 283 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
34.	ข้าวแต่นอำพัน	คุณประทีป เดชกัน	เลขที่ 27/1 ตำบลพระบาท อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
35.	ข้าวแต่นมะณีนนท์	คุณอรัญญา คำลือสาย	เลขที่ 195 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
36.	ข้าวแต่นสดใส	คุณผ่องศรี จันทร์สม	เลขที่ 23/1 หมู่ 11 ตำบล บ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัด ลำปาง
37.	ข้าวแต่นแม่อำไพ	คุณอำไพ อินคำเชื้อ	เลขที่ 158 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 5 2 1 0 0 เบอร์โทรติดต่อ 081-0212939, 087-2020206
38.	ข้าวแต่นพัชรินทร์	คุณพัชรินทร์ ศรีธรรมใจ	เลขที่ 5 หมู่ 11 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100
39	ข้าวแต่นแม่ฟองคำ	คุณกิตติยา ประทุมทอง	เลขที่ 77 หมู่ 1 ตำบลบ้านเอื้อม อ.เมือง จ.ลำปาง
40.	ข้าวแต่นเดชา	คุณปาริชาติ ต่อเรืองพัฒนา	เลขที่ 721 หมู่ 8 ตำบลปงแสน ทอง อำเภอเมือง จ.ลำปาง
41.	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ข้าวแต่นจันแก้ว เกาะหัวช้าง	คุณจันแก้ว สมพมิตร	เลขที่ 62 หมู่ ตำบลพระบาทวัง ตวง อำเภอแม่พริก จ.ลำปาง
42.	ข้าวแต่น สุพิชชา	คุณสุวรรณ กุลชาติชัย	เลขที่ 101 ถนนจันทร์สุรินทร์ ตำบลสบตุ๋ย อำเภอเมือง จังหวัด ลำปาง เบอร์โทรติดต่อ 054-230189

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการรายย่อย 45 ราย (ต่อ)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	รายชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ติดต่อ/เบอร์โทรติดต่อ
43.	ข้าวแต่นแม่บุญถิน ลำปาง	คุณบุญถิน อินคำเชื้อ	เลขที่ 104 หมู่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100 เบอร์โทรติดต่อ 081-8842990, 088-4010369
44.	ข้าวแต่นวาทกาล	คุณบุรินทร์ แสงเมือง	เลขที่ 10/1 ตำบลเวียงเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
45.	กลุ่มข้าวแต่นแปร รูปผลผลิตทาง การเกษตรบ้าน แม่วะแล้ง	คุณหนิด จิวเดช	เลขที่ 54/1 หมู่ 4 ตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จ.ลำปาง

### เครื่องมือที่ใช้

#### ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ คณะผู้วิจัยได้ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ประกอบการ เกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการส่งออกข้าวแต่นในจังหวัดลำปางดังต่อไปนี้

1. ปัจจัยทางด้านผู้บริหารส่งผลต่อการส่งออกข้าวแต่น
2. อัตราการส่งออกตามการรับรู้ของผู้บริหาร
3. ปัจจัยด้านการผลิตมีผลต่อการส่งออก
4. ปัจจัยด้านบุคลากรมีผลต่อการส่งออก
5. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ส่งผลต่อการส่งออกข้าวแต่น
6. ปัจจัยด้านการบรรจุภัณฑ์มีผลต่อการส่งออกข้าวแต่น
7. ปัจจัยทางด้านการตลาดส่งผลต่อการส่งออกข้าวแต่น
8. ปัจจัยด้านความร่วมมือของชาวบ้านมีผลต่อการส่งออกข้าวแต่น
9. นโยบายของรัฐบาลมีนโยบายด้านใดบ้างที่สนับสนุนให้เกิดการส่งออกข้าวแต่น
10. ปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกข้าวแต่น

ในการสร้างเครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ เพื่อให้การดำเนินการวิจัยในครั้งนี้สามารถตรวจสอบวัดได้ตรงกับกรอบแนวคิดของการวิจัยและบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาวิธีการสร้างเครื่องมือ

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาเอกสาร ตำรา แนวคิด ทฤษฎีต่างๆ และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์

ขั้นตอนที่ 3 นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาสร้าง แบบสัมภาษณ์ให้ครอบคลุมเนื้อหาที่กำหนด

ขั้นตอนที่ 4 นำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นเพื่อเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อตรวจสอบ ปรับปรุงแก้ไขสำนวนภาษา ตลอดจนเนื้อหาให้สอดคล้องกับตัวแปร

ขั้นตอนที่ 5 นำแบบสอบถามที่ได้ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่าง

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

เพื่อให้การวิจัยดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้อง คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นโดยมีเนื้อหาครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ซึ่งการเก็บและรวบรวมข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลมาจาก

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Source) คือข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ประกอบการที่ส่งออกข้าวแต่นรายใหญ่ในเขตจังหวัดลำปาง และใช้การสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการข้าวแต่นรายย่อยในเขตจังหวัดลำปาง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Source) คือข้อมูลจาก บทความทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ เอกสาร หนังสือที่เกี่ยวข้องกับการส่งออก และงานวิจัยเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ และหาข้อเสนอแนะต่าง ๆ

คณะผู้วิจัยเป็นผู้เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองเพื่อให้การวิจัยดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ การเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

ระยะที่ 1 การสำรวจและเก็บข้อมูลเบื้องต้น ในขั้นตอนนี้เป็นการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสาร อันได้แก่ เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ระยะที่ 2 การเก็บข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยจึงทำการเก็บข้อมูลภาคสนามอันได้แก่ การสัมภาษณ์เจาะลึกผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญ

ระยะที่ 3 การเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

## การวิเคราะห์ข้อมูล

ผลจากการใช้แบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์และสังเคราะห์รวบรวมและวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) แล้วนำเสนอข้อมูลวัตถุดิบและส่วนประกอบการทำข้าวแต๋น วิธีการทำข้าวแต๋น ดังนี้

### วัตถุดิบและส่วนประกอบการทำข้าวแต๋น

วัตถุดิบและส่วนประกอบของการทำข้าวแต๋นน้ำแดงมี ตามภาพที่ 3.1 มีดังนี้



ข้าวสารเหนียว 5 ลิตร



แตงโม 1 ผล



งาขาว 1 ชีด



เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ



น้ำตาลปีป 1 ถุง



น้ำอ้อยผง 2 ชีด



น้ำมันพืช 1 ขวด



อุปกรณ์ แบบพิมพ์ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง  
1.5 นิ้ว สูง 1 เซนติเมตร

### วิธีการทำข้าวแต๋น

วิธีการทำข้าวแต๋น มีขั้นตอนการข้าวแต๋นนํ้าแดงโม ดังภาพที่ 3.2 ดังนี้

1. นำ แดงโม 1 ลูก มาคั้นเอาแต่นํ้า แล้วนำไปผสมนํ้าเปล่าให้ได้ 4 แก้ว ใส่เกลือ นํ้าอ้อยผง งามา ขนให้เข้ากัน เก็บใส่ภาชนะไว้ (ควรทำก่อนนึ่งข้าว) หมายเหตุ ถ้าไม่มีแดงโม อาจเป็นนํ้าผลไม้ชนิดอื่นก็ได้ เช่น มะม่วง หรือผลไม้ตามฤดูกาล
2. นำข้าวเหนียวแช่นํ้าไว้ 1 คืน แล้วนำไปนึ่งจนสุก นำข้าวเหนียวที่สุกแล้วผสมนํ้าตาล นํ้าแดงโม และเกลือ เตรียมไว้แล้วทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที



3. นำไปขึ้นรูป ด้วยการกดลงในพิมพ์ ให้แน่นพอสมควร จะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วงกลม หรือรูปร่างอื่น ๆ ตามต้องการ



4. นำข้าวแต๋นที่ออกจากพิมพ์เรียบร้อยแล้ว นำไปวางใส่ตะแกรงถาดมุ้งลวด



5. นำข้าวแต๋นไปตากแดดให้แห้งสนิท ประมาณ 3 วัน จึงสามารถนำข้าวแต๋นมาทอดได้  
ข้อสังเกตถ้าข้าวแห้งสนิทจะล่อนไม่ติดตาข่าย หรือนำข้าวแต๋นอบในอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส  
ประมาณ 12 ชั่วโมง





6. นำข้าวที่อบแห้งไปทอดที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส ใส่น้ำมันให้เต็มกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนจัด เอาข้าวที่แห้งแล้วลงทอด ประมาณ 40 วินาที ข้าวแต่นจะลอยขึ้น ให้ตักออก นำมาวางบนตะแกรง เพื่อสะเด็ดน้ำมัน และพักไว้ให้เย็น ข้าวจะฟูจนสุก



7. นำข้าวแต่นที่ทอดสุกแล้วไปโรยน้ำอ้อยและงา โดยนำน้ำตาลปีบ เคี้ยวไฟให้ตกทราย พักไว้ให้เย็นพอประมาณ แล้วนำมาหยดลงบนข้าว



8. นำข้าวแต่นที่ตกแต่งเสร็จแล้ว บรรจุขึ้นในถุงพลาสติกแล้วใส่กล่องกระดาษ ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นชนิดต่าง ๆ

