

# รายงาน

เรื่อง เรื่องราวของแคบหมู

จัดทำโดย

นางสาว มณัญญา พนาดี 64134109

นางสาว สโรชา ต้วงาม 64134117

นางสาว หลาวใส ไม่มีชื่อสกุล 64134121

นางสาว อู ไม่มีชื่อสกุล 64134124

คณะวิทยาการจัดการ สาขาบัญชี

วิชา การบัญชีต้นทุน 1 sec.1

เสนอ

อาจารย์ ดร.วิภาวี ศรีคะ

ปีการศึกษา 2/2564

## คำนำ

ในปัจจุบันมีธุรกิจเพิ่มขึ้นมากมายไม่ว่าจะเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ขนาดกลางรวมไปถึงขนาดเล็กขนาดย่อยตอนแรกเริ่มของกิจการอาจมาจากการทำเพื่อให้มีรายได้เสริมหาเลี้ยงครอบครัวทำให้ต้องมีการศึกษาหาความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการผลิตและต้นทุนที่ใช้ในกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสมที่ประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรง และค่าใช้จ่ายการผลิตรวมถึงวิธีการคิดค่าเสื่อมราคาดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงทำรายงานนี้ขึ้นเพื่อศึกษาค้นคว้ารายละเอียดของกระบวนการทำแคปหมูและวิเคราะห์ถึงต้นทุนของการผลิตกล้วยอบน้ำผึ้งได้รวบรวมไว้ในรายงานนี้เพื่อให้บุคคลที่สนใจได้ศึกษาและเป็นแนวทางต่อไป

จัดทำโดย

นางสาว มณัญญา พนาดี 64134109

นางสาว สโรชา ด้วงาม 64134117

นางสาว หลาวใส ไม่มีชื่อสกุล 64134121

นางสาว อู ไม่มีชื่อสกุล 64134124

## สารบัญ

คำนำ	2
สารบัญ	3
ประวัติความเป็นมา	4
ขั้นตอนหรือกระบวนการทำแคบหมู	5
วัตถุประสงค์	6
กระบวนการผลิต	5
ต้นทุนการผลิต	6-7
แหล่งอ้างอิง	8

## แคบหมู



### ประวัติความเป็นมา

แคบหมู เป็นอาหารพื้นบ้าน ของชาวล้านนาไทย การทำแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร ที่เกิดจาก ภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้เป็นของฝาก เมืองเหนือที่มีคุณค่า ทั้งผู้ให้ และผู้รับ และเป็นผลผลิต จากการนำหนังหมู มาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ ลักษณะกรอบ พอง มีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม ใช้รับประทานเป็นอาหารประเภท เครื่องเคียง กับน้ำพริกเมืองเหนือและแกงคั่วต่างๆ

### ลักษณะทั่วไปของแคบหมู

แคบหมูเป็นอาหารพื้นบ้าน ที่ชาวล้านนาไทย รับประทาน ในชีวิตประจำวัน และเป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญ ของอาหาร ที่ใช้ในการ ต้อนรับแขกที่สำคัญ เช่น งานประเพณีขันโตก เป็นต้น และยังเป็นของฝาก ที่มีคุณค่าทั้งผู้ให้และผู้รับ โดยมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน หากนำ แคบหมู มาประกอบอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น นำมายำ ต้มกระเพาะปลา ต้มยำ ทำแกงคั่ว ตลอดจน รับประทาน เป็นเครื่องเคียง กับน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกตาแดง หรือรับประทานกับแกงคั่ว แกงแค ตลอดจน ขนมจีนน้ำเงี้ยว และส้มตำ การรับประทานแคบหมูนี้ นอกจากทำให้อาหารที่รับประทาน มีรสชาติ และเพิ่ม ความอร่อยแล้ว ร่างกายยังได้รับสารอาหารครบถ้วน ไม่ทำให้ เกิดโรคอ้วน หากรับประทานอาหารให้ถูกส่วน และออกกำลังกายอย่างพอเหมาะ

"แคบหมู" เป็นอาหารที่ได้จากการนำหนังหมูไปทอดน้ำมัน โดยผ่านขั้นตอนต่าง ๆ อันเป็นภูมิ ปัญญา ของชาวบ้าน ล้านนาไทยสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมู คือหนังหมูทอดกรอบ มีลักษณะ กรอบพอง ทั้งชิ้น มีรสกลมกล่อม มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

### ขั้นตอนหรือกระบวนการทำแคบหมู

1. เลือกซื้อหนังหมูไร้มันจากตลาดสด ประมาณ 10 กิโลกรัม
2. นำหนังหมูมาล้างทำความสะอาด
3. นำหนังหมูมาต้มน้ำจนสุก โดยใช้ไฟแรงปานกลาง
4. นำหนังหมูที่ต้มแล้วมาตั้งทิ้งไว้ให้เย็นตัวสักพัก ก่อนนำมาล้างน้ำทำความสะอาดอีกครั้ง
5. นำหนังหมูมาหั่นเป็นเส้นเรียวยาว
6. นำหนังหมูลงคลุกผสมกับเครื่องปรุงที่เตรียมไว้
7. นำหนังหมูที่คลุกเครื่องปรุงแล้วมาตากแดด นาน 1 วัน หรือจนกว่าหนังหมูจะแห้งเหนียวเป็นสีน้ำตาล
8. ตั้งกระทะเทน้ำมัน 2-3 ขวด รอน้ำมันเดือดนำหนังหมูลงทอดในกระทะ นาน 20-30 นาที หรือจนกว่าหนัง หมูจะพองตัว โดยใช้ไฟอ่อนๆถึงปานกลาง

### กระบวนการผลิต

#### ขั้นตอนที่ 1 : การเลือกซื้อหนังหมู



1.เลือกซื้อหนังหมูไร้มันจากตลาด

## ขั้นตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำคามสะอาดและต้มหนังหมู



2. นำหนังหมูที่ซื้อมาทำความสะอาดโดยการล้างน้ำและนำหนังหมูมาต้มน้ำจนสุกโดยใช้ไฟแรงปานกลาง

ขั้นตอนที่ 3 : ขั้นตอนการทอดแคบหมู



นำหนังหมูที่ต้มแล้วมาตั้งทิ้งไว้ให้เย็นตัวสักพัก ก่อนนำมาล้างน้ำทำความสะอาดอีกครั้งนำหนังหมูมาหั่นเป็นเส้นเรียวยาว. นำหนังหมูลงคลุกผสมกับเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ นำหนังหมูที่คลุกเครื่องปรุงแล้วมาตากแดดนาน 1 วัน หรือจนกว่าหนังหมูจะแห้งเหนียวเป็นสีน้ำตาล ตั้งกระทะเทน้ำมัน 2-3 ขวด รอน้ำมันเดือดนำ

## ต้นทุนการผลิต

### วัตถุดิบ

1. หนังหมู
2. เกลือ
3. ผงชูรส/รสดี
4. ซีอิ๊วขาว
5. น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ
6. ซอสพริก
7. พริกไทย
8. น้ำมันพืช

## **อุปกรณ์**

1. กระทะ 2. กระชัง 3. ทัพพี 4. กระซอน 5. ถาดสแตนเลส

6. เต้าแก๊ส 7. ถุงบรรจุ 8. หนังกยาง

## **ต้นทุนที่เกิดขึ้น**

ค่าวัสดุดิบทางตรง ค่าวัสดุดิบทางอ้อม ค่าอุปกรณ์ ค่าเช่าโรงงาน ค่าพนักงานทอด ค่าพนักงานทำความสะอาด  
โรงงาน ค่าพนักงานขาย ค่าเสื่อมอุปกรณ์ ค่าซ่อมแซมโรงงาน

## **วัสดุดิบทางตรง**

หนังกหมู

## **วัสดุดิบทางอ้อม**

เกลือ ผงชูรส/รสดี ซีอิ้วขาว น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ ซอสพริก น้ำมันพืช

## **ค่าแรงงานทางตรง**

ค่าพนักงานทอด

### แหล่งอ้างอิง

สืบคั้นเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2565. จาก. [https://www.agro.cmu.ac.th/lanna/pork\\_rind.html](https://www.agro.cmu.ac.th/lanna/pork_rind.html)

จาก. <https://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2553/2989/5/34042.pdf>

กรมวิธีการผลิตและคุณภาพของแคบหมู. (2022).แคบหมู,สืบคั้นเมื่อ 21กุมภาพันธ์ 2565.

จาก. <https://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2553/2989/5/34042.pdf>



