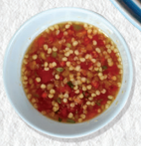
Phetchaburi
CREATIVE
of Gastronomy

# "อาหารเพชรบุรี สู่อาหารของยูเนสโก"

**"เพชรบุรี"** เป็นเมืองที่ขึ้นชื่อในเรื่อง "อาหารคาวหวาน" รังสรรค์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ผสานกับภูมิปัญญาด้านอาหารที่สืบสานจากรุ่นสู่รุ่นมาแต่โบราณ รวมถึงมีวัฒนธรรมการกินอาหารที่แตกต่างจากชาวเมืองอื่น ได้แก่ "ก๋วยเตี๋ยวกับซอสพริก" ความอร่อยอยู่ที่น้ำซุปก๋วยเตี๋ยวสีน้ำตาลแดงรสชาติกลมกล่อม ทีเด็ดอยู่ที่การกินคู่กับ "ซอสพริก" มีส่วนผสมของซอสพริก พริกกะเหรี่ยงดอง น้ำตาลโตนดเคี่ยว ตักใส่ถ้วยเล็ก ๆ ใช้เป็นซอสจิ้มเพิ่มรสชาติความอร่อย



**"ขนมจีนทอดมัน"** เมนูอาหารที่จับคู่กันระหว่าง "ขนมจีน" กับ "ทอดมัน" ราดด้วยน้ำจิ้มแสนอร่อย ทอดมันเนื้อปลาผสมกับเครื่องพริกแกงเผ็ดให้เข้ากัน ปั้นเป็นชิ้นทอดในน้ำมันให้สุกเหลืองกรอบ รับประทานคู่กับ "น้ำจิ้มสูตรเด็ด" ที่มีทั้งรสเปรี้ยว เผ็ด เค็ม และรสหวานของน้ำตาลโตนด

**"ข้าวแช่"** ข้าวสวยผ่านการต้มและหุงมาเป็นอย่างดี ใส่น้ำอบควันเทียน มีดอกมะลิ ดอกกระดังงาลนไฟให้กลิ่นหอม รับประทานคู่กับเครื่องเคียง หัวไชโป๊ผัดหวาน ปลากระเบนผัดหวานและลูกกะปิทอดที่มีส่วนผสมของพืชสมุนไพร เวลาเสิร์ฟใส่น้ำแข็งลงในถ้วยข้าวแช่ได้ทั้งความหอมเย็นชื่นใจ

**"ลอดช่องน้ำตาลข้น"** เมนูขนมหวานเมืองเพชรที่มี "น้ำตาลโตนด" เป็นตัวประสานความอร่อย เนื้อลอดช่องสิงคโปร์นุ่มหนึบ เครื่องเคียงอื่น ๆ อาทิ สับปะรด เผือก ทับทิม ข้าวโพด ถั่วแดง น้ำแข็งใส กะทิสด นมข้น ราดด้วย "น้ำตาลข้น" น้ำตาลโตนดเคี่ยวเข้มข้น ส่วนผสมทุกอย่างในแก้วอร่อยลงตัว

เมืองเพชรบุรียังมีเมนูอาหารคาวหวานต่าง ๆ ให้ลิ้มลองรสชาติความอร่อย ทั้งแกงหัวตาล แกงหลอก ขนมหม้อแกง ขนมตาล ขนมหวานต่าง ๆ ล้วนแล้วสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาคนเมืองเพชรบุรี รังสรรค์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ชูรสชาติอาหารทั้งรสหวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ด รวมเป็น "รสเพ็ชร์" อาหารของคนเมืองเพชรที่พร้อมเสิร์ฟให้คนทั่วโลกได้ลิ้มลอง

ออกแบบ&พิมพ์ที่ : บริษัทเพชรภูมิการพิมพ์ จำกัด โทร. 081-9865926

Phetchaburi
City of Gastronomy

# เพชรบุรี

## สู่เมืองสร้างสรรค์ ด้านอาหารของยูเนสโก

Phetchaburi
Creative
of Gastronomy

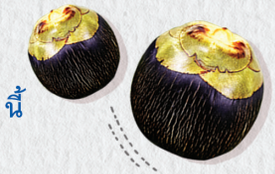
# เพชรบุรี สู่เมืองสร้างสรรค์ ด้านอาหาร ของยูเนสโก

## รู้หรือไม่
### อาหารเพชรบุรีมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ?

ในปี พ.ศ. 2564 จังหวัดเพชรบุรี
ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากกระทรวงศึกษาธิการ
ให้เป็นตัวแทนประเทศไทย
สมัครเข้ารับการคัดเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์
ด้านอาหารของยูเนสโก ประจำปี พ.ศ. 2564
ซึ่งจะต้องผ่านการพิจารณา
ของคณะกรรมการยูเนสโก
และประกาศผลช่วงปลายปี พ.ศ. 2564 นี้

## เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร City of Gastronomy

เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีภูมิศาสตร์และทรัพยากรอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีผลผลิตวัตถุดิบชั้นเลิศหลากหลาย สามารถผลิตสินค้าการเกษตรครบทุกด้าน ทั้งข้าว พืช สัตว์ และประมง รวมถึงมีภูมิปัญญาในการแปรรูปและประกอบอาหารคาวหวานเมนูต่าง ๆ มากมาย มีรสชาติอาหารที่ได้จากวัตถุดิบสำคัญ ได้แก่ รสหวาน จากน้ำตาลโตนด รสเค็ม จากเกลือสมุทร รสเปรี้ยว จากมะนาวแป้น อีกทั้งยังมี รสเผ็ดจากพริกกะเหรี่ยง ด้วยสินทรัพย์ทางธรรมชาติ และสินทรัพย์ทางวัฒนธรรม ล้วนเป็นปัจจัยในการพัฒนาเมืองเพชรบุรีก้าวสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก



Phetchaburi
City of Gastronomy

## ประโยชน์ การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร

การที่จังหวัดเพชรบุรีก้าวสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร City of Gastronomy จะช่วยสร้างการมีส่วนร่วมของคนกลุ่มต่าง ๆ ในพื้นที่ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ครอบคลุมทั้ง 8 อำเภอ ทั้งผู้ผลิตวัตถุดิบและผู้ประกอบการอาหาร ทั้งแบบอุตสาหกรรมและแบบชุมชน ทั้งภาคการผลิต ภาคการตลาด ภาควิชาการ ภาคเอกชน ร่วมมือกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ คุณค่า และอัตลักษณ์ในภูมิปัญญาด้านอาหารเพชรบุรีอย่างเป็นระบบ สร้างมาตรฐานอาหารคุณภาพและความปลอดภัย รวมทั้งออกแบบสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหาร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในจังหวัดเพชรบุรี ส่งเสริมการท่องเที่ยว สร้างรายได้ ลดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจ