

1. ชื่อ นางจันทร์เพ็ญ ชื่นพันธ์
2. อายุ 42 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 135 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2960 6763 และ 0 1632 8681
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางจันทร์เพ็ญอยู่จังหวัดนนทบุรีมาตั้งแต่เกิด ประกอบอาชีพทำอาหารคาวขายมา 7 ปีแล้ว ตั้งแต่ปี อเมซซิ่งไทยแลนด์ ทำอาชีพนี้กับพี่สาวโดยไม่ได้ประกอบอาชีพอื่น ส่วนอาชีพดั้งเดิมของป้าตายายนั้นขาย ไอ้ การลงทุนในการทำอาหารนั้นใช้เงินทุนอาทิตย์ละ 6,000-7,000 บาท และขายได้กำไรประมาณ 2,000 บาท สถานที่ประกอบอาชีพเป็นของตนเอง ไม่เคยไปดูงานของบุคคลอื่นหรือหน่วยงานอื่น และไม่เคยได้รับรางวัล แต่สิ่งที่ภูมิใจมากที่สุดในชีวิตคือ ทอดมันหน่อกล้วยที่คิดสูตรทำขึ้นมาขายแล้วประสบความสำเร็จ

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางจันทร์เพ็ญทำอาหารขายหลายประเภทได้แก่ ทอดมันหน่อกล้วย หน่อกล้วยชุบแป้งทอด กุ้งทอด ปลาชิวทอด ปูทอดและผักทอด อาหารที่ขายดีที่สุดคือทอดมันหน่อกล้วย และหน่อกล้วยชุบแป้งทอด ลักษณะ พิเศษของอาหารที่ขายดีที่สุดคือทอดมันหน่อกล้วยนั้น เพราะอยู่ที่การปรุงน้ำพริก ซึ่งมีการใช้มะกรูดด้วยมีการ ปรุงรสให้เข้มและน้ำพริกจะปรุงเอง จะนำอาหารไปขายประจำที่หน้าวัดซึ่งวัดได้จัดที่ไว้เป็นลิ้นจี่ โดยเสียค่าบำรุง วัดเป็นค่าน้ำค่าไฟเดือนละ 200 บาท วัตถุดิบในการประกอบอาหารจะซื้อที่เกาะเกร็ด ไม่มีการใช้วัตถุดิบพิเศษ ในการปรุงอาหาร เครื่องใช้ในการประกอบอาหารก็ซื้อเอาเอง การทำอาหารใช้เตาแก๊ส ในการประกอบอาหาร นางจันทร์เพ็ญมีผู้ช่วยอีก 6 คน แต่ละคนจะช่วยทอดและช่วยหยิบขาย ผู้ที่มาช่วยจะต้องได้รับการฝึกก่อน โดยให้มาดูวิธีการทำว่าทำอย่างไร ส่วนมากจะให้ช่วยขายมากกว่าโดยมีนางจันทร์เพ็ญและพี่ชายเป็นผู้ทอด ในการประกอบอาหารนางจันทร์เพ็ญจะเป็นคนทำทุกขั้นตอน โดยเฉพาะทอดมันหน่อกล้วยจะใช้มือขนาดปลา โดยนวดเองและนวดนาน ๆ ใส่ น้ำพริกและมะกรูดเพราะชอบ อาหารที่ทำยากที่สุดคือทอดมันหน่อกล้วยเพราะ ต้องนวดนานจนกว่าปลาจะเหนียว

นางจันทร์เพ็ญมีเกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพอาหารของคือ ต้องอร่อย สะอาด สีสวย น้ำพริกนวดแล้ว เป็นสีเดียวกัน คือ ต้องอร่อย สะอาด สีสวย น้ำพริกนวดแล้วเป็นสีเดียวกัน คือ ปลาเป็นสีน้ำพริก วิธีในการ รักษาคุณภาพอาหารจะใช้น้ำแข็งแช่ปลา โดยแช่ให้ถึงน้ำแข็ง เพื่อให้ปลาเย็นที่สุดจะได้ไม่คาวและไม่เหนียว เก็บได้เป็นอาทิตย์ การปรุงอาหารนั้นไม่ได้เรียนมาแต่จะปรับปรุงให้ดีขึ้นเรื่อยๆ ถ้าไม่ดีก็จะปรับปรุงใหม่ เช่น ถ้าไม่เหนียวก็ทำให้เหนียวให้ดีขึ้น ลูกค้าจะชิมและซื้อทุกคน อาหารที่คิดทำพร้อมกันคือทอดมันหน่อกล้วย และ หน่อกล้วยทอด โดยหน่อกล้วยทอดนั้นได้ลองทำหน่อกล้วยชุบแป้งทอดปรากฏว่าอร่อยมาก อาหารที่คิดประดิษฐ์ ขึ้นใหม่ได้แก่ผักทอดใช้ผักทุกอย่างได้แก่หัวปลีทอด ผักเป็ดทอด ถั่วฝักยาวทอด ผักบุ้งทอด ซึ่งรับประทานกับ น้ำจิ้มหรือไม่ต้องมีน้ำจิ้มก็ได้