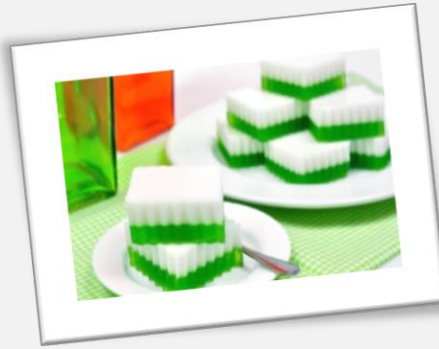


เคีลัดลับทนม่ไทย ทำอย่างไรให้อร่อย

ขนมไทยหักตกรรรมความอร่อยที่แสดงออกถึง ความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ขนมไทยหลายชนิด ผ่านขั้นตอนการปรุงแต่งและลงมือทำอย่างประณีต จนเกิด เป็นขนมไทยที่อร่อย น่ารับประทาน ด้วยเทคนิคอันเป็น เอกลักษณ์ของไทย

การทำขนมไทยจะไม่เป็นเรื่งที่ยุ่งยากอีกต่อไป เพียงแต่ เราฝึกฝนวิธีการทำอย่างตั้งใจ ตลอดจนการคัดเลือกวัตถุดิบ การแต่งแต้มสีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะให้ ชวนน่ารับประทาน แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของวัฒนธรรม ไทยได้

วัตถุดิบที่หลากหลายทำให้ขนมไทยมีมากมายหลาย ชนิด ที่รสชาติหอมหวาน พัฒนามาจนกลายเป็นศิลปะชั้นเลิศ ทางด้านอาหาร ทำให้ขนมไทยมีความพอดียูในตัว คือ ไม่ หวาน ไม่มันจนเกินพอดี ขนมไทยก็ยังเป็นของหวานที่บาง คนต้องระมัดระวัง โดยเฉพาะสำหรับคนที่กลัวอ้วน



วุ้นกะทิใบเตย

วัตถุดิบ

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| ๑. น้ำกะทิ ๒๐๐ กรัม | ๒. น้ำ ๒๐๐ กรัม |
| ๓. น้ำตาลทราย ๔๕ กรัม | ๔. พงวุ้น ๕ กรัม |
| ๕. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา | ๖. ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก ๆ |

วิธีทำ

๑. นำใบเตยหั่นชิ้นป่นกับน้ำให้พอละเอียด แล้วกรองน้ำใบเตย ด้วยผ้าขาวบางและกระชอนตาถี่เพื่อให้ได้น้ำใบเตยเข้มข้น
๒. นำน้ำใบเตยไปต้้งไฟ ใส่ผงวุ้น คนจนผงวุ้นละลายจนหมด จึงจะใส่น้ำตาล คนจนน้ำตาลละลาย
๓. เทใส่พิมพ์ ช้อนฟองออกเพื่อให้หน้าของวุ้นเรียบ นำไปพัก อุณหภูมิห้อง หรือตู้เย็น
๔. หากคนผงวุ้นไม่ละลายพอ วุ้นที่ได้จะขุ่นมีฟลัก ไม่เรียบ เนียน
๕. หากใส่น้ำตาลก่อนผงวุ้น จะทำให้วุ้นละลายได้ไม่ดี
๖. ต้งหม้อไฟกลาง ใส่กะทิและน้ำลงไป ใส่ผงวุ้น คนจนผงวุ้น ละลายจนหมด จึงจะใส่น้ำตาลและเกลือ คนจนละลาย
๗. นำไปเทใส่บนวุ้นใบเตยที่เซตตัวแล้ว ช้อนฟองออกเพื่อให้ หน้าของวุ้นเรียบ นำไปพักให้เย็นลงในตู้เย็นเพื่อให้วุ้นเซตตัว
๘. เมื่อวุ้นแข็งและเซตตัวแล้ว นำมีดแซะที่ขอบเพื่อให้วุ้นหลุด จากพิมพ์ได้ง่าย เมื่อนำออกจากพิมพ์แล้วใช้ใบมีดหยักพื้นวุ้น เป็นชิ้น



สำอูกะทิ

วัตถุดิบ

- | | |
|-------------|---------------------------|
| ๑. เม็ดสำอู | ๒. น้ำตาล / น้ำตาลมะพร้าว |
| ๓. กะทิ | ๔. น้ำเปล่า |
| ๕. เกลือ | ๖. ขนุน |
| ๗. ใบเตย | ๘. มะพร้าวอ่อน |

วิธีทำ

๑. นำหม้อใส่น้ำต้้งไฟ
๒. เมื่อน้ำเดือดใส่เม็ดสำอูลงไป จนเม็ดสำอูเปลี่ยนจากที่ ขาวขุ่น เป็นสีขาวใส แล้วก็ปิดไฟ จากนั้นตักใส่ถาด
๓. นำน้ำกะทิใส่หม้อต้้งไฟ ใส่ใบเตยลงไป ใส่เกลือและ น้ำตาลคนให้เข้ากัน แล้วก็ใส่ขนุนลงไปปิดไฟเป็นอันเสร็จสิ้น



ทับทิมกรอบ

วัตถุดิบ

- | | |
|------------------|---------------|
| ๑. มันแกว | ๕. น้ำเปล่า |
| ๒. แป้งมัน | ๖. ใบเตย |
| ๓. สีจากธรรมชาติ | ๗. น้ำตาลทราย |
| ๔. น้ำกะทิ | ๘. เกลือป่น |

วิธีทำ

๑. หั่นมันแกวเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก ๆ จากนั้นก็มาดลูกกับสีที่เตรียมไว้ให้ทั่ว ใส่แป้งมันลงไป ให้แป้งเคลือบให้ทั่วชิ้นมันแกว แล้วร่อนแป้งที่เป็นส่วนเกินออก

๒. ตั้งน้ำแล้วนำมันแกวไปลวกจนสุกและแป้งก็เป็นสีแดงสุกใส ตักขึ้นมาแช่น้ำเย็น วางพักไว้ก่อน เตรียมน้ำกะทิ ใส่ใบเตยลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ ใส่ทับทิมกรอบลงไปให้น้ำกะทิ



ติดต่อเรา อาจารย์อรรณพ กมล โทธ 089 - 2934293
 หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์
 ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ

สืบสานอนุรักษ์ขนมไทย



กิจกรรมลานวัฒนธรรมน้ำสันทัด

๑ หลักสูตร ๑ ศิลปวัฒนธรรม

ประจำปี 2563