



สนพ. พิมมาพัลลี

# รวมสูตรขนมหวาน และของฝากเป็นอาชีพ



พิมมาตา

# รวมสูตรขนมหวาน และของฝากเป็นอาชีพ



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

# คำนำ

ประเทศไทยมีแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดต่าง ๆ เช่น จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดชลบุรี มักจะมีแหล่งขนมหวาน ของฝากหลากหลายชนิด สินค้าภายในชุมชน สินค้า OTOP หรือสินค้าที่เป็นที่นิยมในจังหวัดนั้น ๆ เช่น ขนมหม้อแกง บ้าบิ่น อาลัว ขนมฝิง ขนมลำปำนี้ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง หรือขนมหวานชนิดต่าง ๆ ให้เลือกกันอย่างมากมาย

ภายในหนังสือ **รวมสูตรขนมหวานและของฝากเป็นอาชีพ** เล่มนี้ ได้รวบรวมสูตรในการทำขนม ของฝาก ที่มักนิยมขายในพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวซึ่งมีวิธีการและอธิบายรายละเอียดในการปรุงไว้ อย่างละเอียด พร้อมเคล็ดลับต่าง ๆ เอาไว้อย่างครอบคลุมและครบครัน ควรค่าอย่างยิ่งที่ท่านผู้อ่านจะได้มีหนังสือเล่มนี้ไว้เพื่อเพิ่มพูนความรู้ และนำไปใช้ประกอบอาชีพก็นับว่าเป็นสิ่งที่ดียิ่ง

พิมมาดา

# สารบัญ

	หน้า
ขนมไทย	11
แหล่งขนมและของฝาก	13
เมนูขนม-ของฝาก	15
มะพร้าวแก้ว	16
มะม่วงกวน	17
กล้วยกวน	18
ขนมหม้อแกง	20
ขนมตาล	22
ขนมนางเล็ด (ข้าวแต๋น)	23
ขนมน้ำตาลดอกไม้	24
ขนมบ้าบิ่น	25
กล้วยตาก	26
กล้วยฉาบ	27
ขนมจาก	29

# สารบัญ

	หน้า
ทองหยิบ	31
ทองหยอด	32
ฝอยทอง	33
ถั่วลิสงเคลือบน้ำตาล	34
ขนมชั้น	35
ขนมดอกจอก	37
ขนมปุยฝ้าย	39
ขนมเผือก	40
ขนมพื้ทอง	41
ขนมมัน	42
ขนมลำป้านี้	43
ข้าวหลาม	44
ข้าวเหนียวแดง	47
ข้าวเหนียวตัด	48

# สารบัญ

หน้า

ข้าวเหนียวโบเตย	49
ขนมเปียกปูนโบเตย	50
ขนมผิง	52
เผือกกวน	53
เผือกฉาบ	54
มันฉาบ	55
มันรังก	56
ทุเรียนกวน	57
กระยาสารท	58
ถั่วกวน	59
ข้าวตังหน้าตัง	60
ข้าวเม่าหมี	62
ครองแครงกรอบ	63
จาวตาลเชื่อม	65

# สารบัญ

	หน้า
ลูกชุบ	66
วุ้นกะทิ	67
สาเล็อบ	68
หยกมณี	69
ตะไกว้ข้าวโพด	70
ทับทิมกรอบ	72
ลอดช่องน้ำกะทิแต่งไทย	73
ลอดช่องสิงคโปร์	75
ลูกตาลลอยแก้ว	76
หมี่กรอบ	77
วุ้นกรอบ	79
วุ้นซ่าหริ่มผลไม้	80
วุ้นผลไม้	81
วุ้นเผือกกวน	82

# สารบัญ

	หน้า
วุ้นฝอยทอง	83
ปั้นขลิบทอด	84
สังขยาฟักทอง	86
สลัดลอยแก้ว	87
ของฝากผลไม้อบแห้ง	88
ผลไม้อบแห้ง	89
มะตูมเชื่อมแห้ง	91
มะยมเชื่อมสูตร 1	92
มะยมเชื่อมสูตร 2	93
มะยมอบแห้งปรุงรส	94
พุทรากววน	96
พุทราอบแห้ง	97
สับปะรดอบแห้ง	98
สับปะรดกววน	99

# สารบัญ

	หน้า
ลำไยกรวน	100
ลำไยเค็ลือบน้ำตาลอบแห้ง	101
ลำไยทั้งเปลือกอบแห้ง	102
ลำไยอบแห้ง	103
เงาะปรุงรสอบแห้งสูตร 1	104
เงาะปรุงรสอบแห้งสูตร 2	106
ฝรั่งอบแห้ง	108
ฝรั่งอบแห้งปรุงรส	109
กีวอบแห้ง	111
สาเกอบแห้ง	112
กระท้อนอบแห้ง	113
ขนุนอบแห้ง	114
ถั่วลิสงอบแห้งทั้งเปลือก	116
มะขามแช่อิ่มอบแห้ง	117

# สารบัญ

	หน้า
มะขามอบแห้ง	119
มะดันอบน้ำผึ้ง	120
มะตูมอบแห้ง	121
มะพร้าวอบแห้ง	122
ลูกเกดอบแห้ง	123
ลูกตาลอบแห้ง	125
มะนาวอบแห้ง	126
ลูกหม่อนอบแห้ง	128
ลิ้นจี่อบแห้ง	130
ลูกท้อแช่อิ่มอบแห้ง	132
มะม่วงอบแห้งสามรส	134
มะม่วงแผ่นอบแห้งปรุงรส	135
มะละกออบแห้งสามรส	137

# ขนมไทย



ขนมหวานของไทย แบ่งเป็นชนิดต่าง ๆ ได้ตามลักษณะกรรมวิธีในการปรุง ลักษณะของเครื่องปรุง และลักษณะของการปรุงได้แก่

1. ขนมหวานประเภทต้ม เช่น ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ถั่วแดงต้มน้ำตาล กั้วยบวดซี่
2. ขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมสาเลี๊ยะ ขนมชั้น ขนม น้ำดอกไม้นมขี้หนู ขนมสอดไส้

3. ขนมหวานประเภทไข่ เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอด  
สังขยา
4. ขนมหวานประเภทอบและผิง เช่น ขนมดอกจำปูน ขนม  
หน้าฉนวน ขนมบัวปิ่น ขนมหม้อแกง
5. ขนมหวานประเภทกวน เช่น ขนมเปียกปูน ขนมตะโก้ ขนม  
เผือก กล้วยกวน
6. ขนมหวานประเภทเชื่อม เช่น กล้วยไข่เชื่อม สาเกเชื่อม มัน  
เชื่อม
7. ขนมหวานประเภททอด เช่น ขนมฝักบัว ขนมกง ขนมสาม  
เกล็ด
8. ขนมหวานประเภทปิ้ง เช่น ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมจาก



# แหล่งขนมและของฝาก



สูตรการทำขนมชนิดต่าง ๆ นั้นในบางพื้นที่จะมีลักษณะการปรุงที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่สามารถหาได้จากพื้นที่นั้น เช่น จังหวัดนครปฐม มีการเลี้ยงหมูและทำฟาร์มหมูอยู่เป็นจำนวนมาก

หลายแหล่ง จึงมีเนื้อหมูเหลือให้บริโภคเป็นจำนวนมาก จึงมีการคิดทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากเนื้อหมู ได้แก่ หมูหยอง หมูแผ่น หมูหวาน หมูกรอบชนิดแห้ง เป็นต้น หรือในจังหวัดเพชรบุรี นิยมทำขนมหวานจากไข่เป็ดมากกว่าไข่ไก่ เพราะมีการเลี้ยงเป็ดมากกว่าในพื้นที่จังหวัดอื่น ๆ

ดังนั้น ภายในหนังสือเล่มนี้จึงได้รวบรวมสูตรและเมนูขนม ของฝาก ต่าง ๆ ที่พบเห็นได้ตามจังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว อาทิ เพชรบุรี กาญจนบุรี ราชบุรี นครปฐม ประจวบคีรีขันธ์ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และอื่น ๆ เก็บเข้ามารวบรวม เพื่อให้ผู้อ่านได้เรียนรู้และศึกษาเพิ่มเติม เพื่อเป็นประโยชน์และแนวทางในการทำรับประทานเองที่บ้านหรือจะทำขายเพื่อเพิ่มรายได้ก็นับว่าเป็นสิ่งที่ดีมีประโยชน์มากเช่นเดียวกัน