



สวท. พิมพาลี

เกร็ดความรู้ คู่ขนานไทย



พิมมาดา

เกร็ดความรู้คู่ขนมไทย



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

คำนำ

สมัยโบราณ ผู้คนมีความใส่ใจพิถีพิถัน มีสูตรเด็ดเคล็ดลับมากมายมาจากภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย และการช่างสังเกตเฝ้าดูสิ่งที่อยู่รอบ ๆ ตัว โดยเฉพาะในเรื่องของอาหาร ขนมหวาน ซึ่งนับว่าเป็นวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของประเทศไทย

หนังสือเรื่อง **เกร็ดความรู้คู่ขนมไทย** เป็นหนังสือที่รวบรวมความรู้เกี่ยวกับการทำขนม ของว่าง หลากหลายชนิด จากวิถีชีวิต ประสพการณ์และความเคยชิน ตลอดจน การทำอาหารรับประทานบ่อยครั้งจนเกิดการค้นพบ เกร็ดความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่าง ๆ หลายประการ จึงได้รวบรวมเอาไว้ในหนังสือเล่มนี้อย่างครอบคลุมและครบครัน ดังนั้น จึงเหมาะอย่างยิ่งแก่ทุกท่านที่รักและชื่นชอบในการทำอาหาร ทำขนม แม้ครีวมือใหม่ และท่านที่ต้องการเพิ่มเติมความรู้ในด้านการทำอาหารและขนมอย่างแท้จริง

พิมมาดา

สารบัญ

	หน้า
เกร็ดความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	7
การทำแผ่นข้าวตัง	8
การทอดแผ่นข้าวตังให้กรอบและหอม	9
การกวนขนมที่มีส่วนผสมของกะทิและนมสด	10
การเลือกแป้งสำหรับทำขนมไทย	11
การทำแป้งขนมผักกาด	13
การทำน้ำจิ้มปอเปี๊ยะทอด	14
การทำน้ำจิ้มบ๊วยเจีย	15
การทำน้ำจิ้มทอดมัน	16
สีทำขนมที่ได้จากธรรมชาติมีอะไรบ้าง	18
การทำกล้วยฉาบ	20
การทำฟักทองแกงบวด	21
การนึ่งขนมชั้น	22
การทอดขนมดอกจอก	22
การทำบัวลอยสี	23
การทำขนมเปียกปูน	24

สารบัญ

	หน้า
การเผาข้าวหลาม	25
ทำอย่างไรให้ผักทองไม่เละ	26
การต้มมัน	26
การลวกเมล็ดแบ่งสาคุบัวลอย	27
การทำน้ำลอยดอกมะลิ	29
การเลือกใบตองทำขนม	29
การปอกเผือก	30
การปอกผลไม้	31
การทำขนมประเภทแกงบวด	31
การต้มไข่หวาน	32
การอบขนมให้หอม	32
การใช้น้ำปูนใส	33
การเก็บไข่ไก่ไว้นาน ๆ	33
เคล็ดลับการตีไข่และการสังเกตว่าไข่ตีขึ้นหรือไม่	34
การล้างรอยไหม้ที่ติดบนพิมพ์ขนม	34
การควักข้าว	35

สารบัญ

	หน้า
การเปิดฝาขวด	35
การเชื่อมต่อกระท้อน	36
การใช้เทียนอบ	36
การทำขนมตะโก้	37
การกวนทุเรียน	39
การกวนมะพร้าวแก้ว	40
การเก็บมะตูม	42
การทำแยมสับปะรด	42
การกวนมะขาม	42
ประโยชน์ของกล้วยหอม	45
มะนาวพืชสารพัดประโยชน์	48
หลักในการจัดของว่าง	52
กำหนดเวลาที่นิยมจัดของว่าง	54

เกร็ดความรู้ เกี่ยวกับ ขนมไทย



การทำแผ่นข้าวตัง

- ข้าวหอมมะลิ
- แป้งมัน
- น้ำเปล่า
- น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. นำข้าวหอมมะลิซาวน้ำ 2-3 ครั้ง แล้วนำไปหุง
2. ผสมแป้งมันกับน้ำพอประมาณ ใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวให้พอมีสีขาวใสเหนียวและไม่ต้องข้นมาก
3. คลุกเคล้าข้าวที่หุงสุกแล้วกับแป้งมันให้เข้ากัน ตักข้าวใส่พิมพ์พลาสติกสี่เหลี่ยม หรือวงกลม แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง
4. นำไปทอดให้กรอบ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

การทอดแผ่นข้าวตังให้กรอบและหอม

- ต้องใช้ไฟปานกลางในการทอด
- ใช้น้ำมันใหม่ในการทอดเสมอ นอกจากนี้หากชอบกลิ่นหอมของใบเตยก็สามารถใส่ใบเตยลงไปทอดพร้อมกันกับแผ่นข้าวตังดิบก็ได้
- ใช้กระดาษกันล้นในการทอดเพื่อแผ่นข้าวตังจะได้สุกกรอบทั่วทั้งแผ่น



การกวนขนมที่มีส่วนผสมของกะทิและนมสด

เคล็ดลับในการกวนขนมที่มีส่วนผสมของกะทิและนมไม่ให้ติดกันกระทะ คือ ให้นำเหรียญหนึ่งบาทล้างให้สะอาดใส่ลงไปกวนด้วย จะทำให้ขนมไม่ไหม้ติดกันกระทะเลย



การเลือกแป้งสำหรับทำขนมไทย



แป้งสำหรับทำขนมไทยมีหลากหลายชนิด เพียงเฉพาะแป้งที่เป็นส่วนผสมหลักในการปรุงก็มีแป้งชนิดต่าง ๆ มากมายที่ช่วยทำให้เนื้อขนมในแต่ละชนิดมีลักษณะและรสชาติที่ไม่เหมือนกันเลย

สำหรับแป้งที่นิยมนำมาปรุงเป็นขนมไทย ได้แก่

แป้งสาลี เป็นเนื้อแป้งที่มีความนุ่มเบา ทำให้ขนมขึ้นฟูได้ดี เหมาะสำหรับทำขนมปุยฝ้าย ขนมสาลี่หรือขนมอบกรอบแบบไทย เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมหน้านวล หรือขนมชนิดอื่น ๆ

แป้งข้าวเจ้า เป็นแป้งที่เมื่อปรงให้สุกแล้วจะมีสีขาวขุ่น ไม่ถึงกับเหนียวหนึบมากนักและไม่ถึงกับร่วนฟูเป็นเนื้อทราย มีกลิ่นหอมของข้าวที่หุงสุกใหม่ ๆ เหมาะสำหรับทำขนมถ้วยฟู ขนมตาล ขนมขี้หนู

แป้งมันสำปะหลัง เป็นแป้งที่เมื่อปรงให้สุกแล้วจะมีลักษณะข้นเหนียวเนื้อค่อนข้างใส ส่วนใหญ่มักใช้ผสมร่วมกับแป้งอื่นเพื่อให้เนื้อแป้งเกิดความเหนียวใสและดูขึ้นเงา เช่น ขนมด้วง ขนมเปียกปูน ขนมปลากุริมิไข่เต่า หรือผสมแป้งนี้ร่วมกับแป้งข้าวเหนียว

แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่เมื่อปรงให้สุกแล้วจะมีความเหนียวเคี้ยวหนึบ มีสีขาวขุ่นเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน สังเกตได้จากขนมถ้วยแปบ ขนมบัวลอย ขนมบัวป็น และขนมเหนียว

นอกจากนี้ ในขนมบางชนิดเช่น ขนมเต้าส่วน ข้าวโพดเปียก ก็มีการละลายแป้งมันกับน้ำใส่ลงไปด้วย เพื่อทำให้น้ำเต้าส่วนหรือข้าวโพดเปียกมีความข้นหนืดน่ารับประทาน

แป้งท้าวยายม่อม เป็นแป้งที่ทำให้ขนมนุ่ม ใส ดูเงางาม นิยมใช้ผสมกับแป้งชนิดอื่น ๆ เช่น ผสมกับแป้งมันและแป้งข้าวเจ้าในการทำขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนม น้ำดอกไม้ม้า หรือขนมชนิดอื่น ๆ

แป้งถั่วเขียว เป็นแป้งที่เมื่อปรุงให้สุกแล้วจะมีความใสเงางามเหมือนวุ้น แต่เหนียวตึง นิยมนำมาทำเป็นเส้น ๆ ฝอย ๆ แบบเส้นหมี่ หรือวุ้นเส้น หรือนำมาทำเป็นขนม เช่น ขนมเรไร ขนมซำหมี่

การทำแป้งขนมฝักกาด

- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
- แป้งเท้ายายม่อม 1/4 ถ้วย
- น้ำเปล่า 2 ถ้วย
- หัวไชเท้าขูดเส้น 250 กรัม
- ถั่วลิสงต้มสุก 50 กรัม / เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้า และแป้งเท้ายายม่อม ผสมเข้าด้วยกัน จากนั้น เติมน้ำเปล่าลงไปจนแป้งเหนียว
2. ใส่หัวไชเท้า ถั่วลิสงต้ม และเกลือ ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่งในภาชนะที่ทาน้ำมันพืช ประมาณ 15-20 นาที