

ขนม สร้างอาชีพ



ลิขสิทธิ์ โดยคุณ

ทุกสูตร
ทำได้
อร่อยจริง

ขนม สร้างอาชีพ



พิมพ์วิมล โทกาสุนิบลย์



สำนักพิมพ์ เพชรประกาย

ขนมสร้างอาชีพ

ราคา 199 บาท

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

พิมพ์วิชญ์ โกศาสูวิบูลย์.

ขนมสร้างอาชีพ.--กรุงเทพฯ : เพชรประกาย, 2556.

120 หน้า

1. การปรุงอาหาร. I. ชื่อเรื่อง.

641.59593

ISBN : 978-616-7350-84-4

ที่ปรึกษากฎหมาย

บรรณาธิการบริหาร

บรรณาธิการต้นฉบับ

บรรณาธิการ

กองบรรณาธิการ

พิสูจน์อักษร

ออกแบบปก

ศิลปกรรม

ชนินทร์วิชัย สาอนุรักษ์ น.บ., นศ.ม.

สุรางคณา สุทธิพงษ์

พิมพ์วิชญ์ โกศาสูวิบูลย์

ก้องรัชต์ ประเสริฐศิลป์

มารีสา ไกรถาวร อมรรัตน์ อินทรกำเหนิด

นพรัตน์ เกตุพิจิตร

Lemonsweet

แก้วแสน กราฟฟิค ทาวน์

© ได้รับการอนุญาตจัดพิมพ์จากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย สงวนลิขสิทธิ์
ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2548 ห้ามลอกเลียนแบบไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่ง
ของหนังสือเล่มนี้ มิเช่นนั้นจะถือว่าละเมิดลิขสิทธิ์และมีความผิดทางอาญา

จัดพิมพ์โดย



สำนักพิมพ์ เพชรประกาย

บริษัท เพชรประกาย จำกัด

8 อาคารเพชรประกาย ถนนรามอินทรา

แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510

โทรศัพท์ 0 2917 9955 # 203 โทรสาร 0 2917 9572

Email : ab_p_editor@hotmail.com

Homepage : <http://www.phetpraguy.com>

พิมพ์ที่

บริษัท โรงพิมพ์มิตรสัมพันธ์กราฟฟิค จำกัด

520-530 เพชรเกษม 4 ถนนเพชรเกษม แขวงท่าพระ เขตบางกอกใหญ่

กรุงเทพฯ 10600

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน)

SE-EDUCATION PUBLIC COMPANY LIMITED

อาคาร ทีซีไอเอฟ ทาวเวอร์ ชั้น 19 เลขที่ 1858/87-90

ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260

โทรศัพท์ 0 2739 8000 โทรสาร 0 2739 8356-9

Homepage : <http://www.se-ed.com>

หากคุณผู้อ่านพบว่าหนังสือของสำนักพิมพ์เพชรประกายเล่มใด ที่ไม่ได้มาตรฐาน
หน้าสลับ หน้าขาดหายหรือข้อความบางส่วนในหน้าขาดหายไป ทางสำนักพิมพ์ยินดี
เปลี่ยนหนังสือเล่มใหม่ให้แก่คุณผู้อ่านเพื่อเป็นการชดเชยในความผิดพลาด สามารถ
ติดต่อขอเปลี่ยนหนังสือโดยส่งหนังสือเล่มที่มีปัญหากลับมาตามที่อยู่สำนักพิมพ์

คำนำสำนักพิมพ์

ขนมสร้างอาชีพ หรือพูดง่ายๆ ก็คือขนมทำขาย วิวัฒนาการอันยาวนานที่อยู่คู่คนไทย แม้ว่าปัจจุบันขนมต่างๆ ที่ทำขายจะมีมากมายหลากหลายรูปแบบ ทั้งสูตรโบราณ สูตรประยุกต์ หรือการเติมแต่งสีส่นให้ดูงดงามน่ากิน ล้วนเป็นกลยุทธ์การช่วงชิงส่วนแบ่งในตลาด

แต่ขนมที่สร้างรายได้ สร้างอาชีพ ไม่ได้มีแค่นั้น เพราะถึงจะดูสวยงามน่ากินอย่างไร แต่รสชาติไม่ถูกปากผู้บริโภค ก็คงขายได้แค่ครั้งเดียวเท่านั้น จบลงด้วยการรอลูกค้าขาจรรายใหม่

หนังสือ **ขนมสร้างอาชีพ** เล่มนี้ แนะนำสูตรขนมง่ายๆ ให้คุณได้ลองเลือกทำดู หวังว่าจะเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่กำลังมองหาช่องทางขายขนมอยู่ ทุกสูตรในหนังสือผ่านการทดลองทำมาแล้วทั้งสิ้น รับรองว่าถูกปากลูกค้าส่วนใหญ่อย่างแน่นอน

บรรณาธิการ

คำนำ

ขนม เป็นของหวานหรือของทานเล่นอันเป็นที่นิยมกันแต่โบราณ ขนมไทยมีวิวัฒนาการสืบต่อกันมาช้านาน ขนมบางชนิดได้สูญหายไปตามกาลเวลา ขนมบางประเภทก็ได้รับการประยุกต์ผสมผสานให้เข้ากับยุคกับสมัยหรือความนิยมของผู้บริโภค

ตำรับขนมที่ผู้เขียนได้นำมาเสนอในเล่มนี้ มีทั้งขนมไทยโบราณ ขนมไทยประยุกต์ และขนมฝรั่งจำพวกเบเกอรี่ต่างๆ ทั้งนี้หลักการในการคัดเลือกสูตรขนมมานำเสนอก็คือเป็นขนมที่กำลังได้รับความนิยมหรือเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ขนมสร้างอาชีพ จึงเป็นสูตรการทำขนมที่คุณผู้อ่านสามารถนำไปทดลองทำเพื่อพัฒนาฝีมือเชี่ยวชาญชำนาญ ให้ถึงขั้นที่จะสามารถนำไปทำเพื่อขายเป็นอาชีพเสริมหรือแม้แต่อาชีพหลักก็ คงสามารถทำได้

ขอให้คุณผู้อ่านมีความสุขกับการทำขนมทุกตำรับนี้ และประสบความสำเร็จในการสร้างอาชีพใหม่นะคะ

พิมพ์วิชญ์ โภคาสุวิบูลย์

สารบัญ



ข้าวตู่	9
ขนมชั้นใบเตย	11
หยกมณี	13
ตะโก้นักกะทิ	15
ขนมกล้วย	17
ขนมตาล	19
ขนมมันสำปะหลัง	21
ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา	23
ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง	27
ถั่วฝู	29
ข้าวเหนียวแก้ว	31
ถั่วแปบ	33
เปี้ยกปูนดำ	35
ทองหยิบ	37
ทองหยอด	39
พวยทองกรอบ	41

เม็ดขนุน	43	เพือกเชื่อม	87
อาลัว	45	พักทองเชื่อม	89
ทองม้วน	47	มันสำปะหลังเชื่อม	91
ลูกชุบ	49	พักทองแถมบวด	93
บัวลอยสี่สี	53	กล้วยบวดชี	95
ปั้นขลิบทอดไส้ปลา	57	หม้อแกงเพือก	97
กะหรี่ปั๊บน้ำใส่ไก่	61	เต้าส่วน	99
ข้าวเม่าทอด	65	ข้าวต้มจิ้ม	101
มะพร้าวแก้ว	69	ก้นกิมกรอบ	103
เพือกกวน	71	ซ่าหริ่ม	105
บ้านี่น	73	เค้กฟอยทอง	107
ขนมเบื้องไทย	75	ชีฟฟ่อนนมสด	111
ขนมเทียน	79	ชีฟฟ่อนกาแฟ	113
เปียกข้าวเหนียวดำ	81	ชีฟฟ่อนใบเตย	115
เปียกสาตุใส่มะพร้าวอ่อน	83	คุกกี้กาแฟ	117
เปียกลูกเต๋อยรวมมิตร	85	พายชั้นกุหลาบ	119

ส่วนผสม

ข้าวสุกตากแห้ง	200 กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200 กรัม
หัวกะทิ	½ ถ้วย
มะพร้าวขูดฝอย	250 กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนซอยชิ้นเล็กๆ	½ ถ้วย
น้ำมะพร้าวอ่อน	1 ½ ถ้วย
เทียนอบ	

วิธีทำ

- นำข้าวสุกไปตากให้แห้งดี นำไปคั่วโดยใช้ไฟอ่อนๆ เสร็จแล้วนำไปโม่ให้ละเอียด
- ตั้งกระทะทองบนไฟอ่อนๆ ใส่หัวกะทิ น้ำตาลมะพร้าว มะพร้าวขูดฝอย น้ำมะพร้าวและเนื้อมะพร้าวลงไปเคี่ยวจนกระทั่งส่วนผสมข้นเหนียว
- ใส่ผงข้าวคั่วลงไปในกระทะและกวนต่อจนเหนียวพอปั้นได้ ปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็น
- อัดส่วนผสมใส่แบบที่เตรียมไว้หรือปั้นเป็นรูปกลมรี นำไปอบควันเทียน 1 คืน ให้หอมพร้อมเสิร์ฟ



ขนมชั้นใบเตย

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	1 ½ ถ้วย
แป้งท้าวยายม่อม	1 ½ ถ้วย
น้ำตาลทราย	4 ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	2 ถ้วย
กะทิ	5 ถ้วย
น้ำใบเตย	2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำเอาใบเตยไปล้างให้สะอาดและนำไปปั่นใส่น้ำและกรองด้วยผ้าขาวบาง
- นำน้ำลอยดอกมะลิไปตั้งบนไฟอ่อนๆ ผสมน้ำตาลทรายลงไป คนจนละลายดีแล้ว ยกลง
- นำแป้งทั้งสองชนิดผสมกับกะทิ นวดให้เหนียว ใส่น้ำลอยดอกมะลิลงไปผสมให้เข้ากัน
- แบ่งแป้งที่ผสมแล้วออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกแบ่งไว้ทำสีขาว และส่วนที่สองไว้ทำสีม่วง โดยเติมน้ำดอกอัญชันหรือสีเขียวจากใบเตย
- นำถาดหรือพิมพ์ที่เตรียมไว้ใส่บนลังถึงตั้งบนไฟแรงๆ พอน้ำเดือดเปิดฝา ตักแป้งสีขาวเทใส่ลงในถาดแล้วเกลี่ยให้ทั่วถาดบางที่สุด ปิดฝาประมาณ 5 นาที เปิดดูแป้งจะมีลักษณะใส จากนั้นตักแป้งสีใส่ลงไปนึ่งให้สุก ทำสลับกันจนแป้งหมด และแป้งสีเป็นชั้นบนสุด
- นึ่งจนขนมสุกทั้งหมด แล้วยกลงทิ้งไว้ให้เย็นตัดเป็นชิ้น

