

PAiLiN

ขนมไทย

สูตรโบราณ ทำกิน ทำขาย



อร่อยทั่วทิศ ฮิตทุกเมนู ปรุงง่ายด้วยมือคุณ



พิมพ์วิชญ์ โภคาสุวิบูลย์

ขนมไทย

สูตรโบราณ ทำกิน ทำขาย



พิมพ์วิชญ์ โภคาสุขวิบูลย์

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ
พิมพ์วิษณุ โภคาสุวิบูลย์.

ขนมไทยสูตรโบราณ ทำกิน ทำขาย.-- กรุงเทพฯ : ไพลิน, 2555.
112 หน้า

1. การปรุงอาหาร. I. ชื่อเรื่อง.

641.5

ISBN 978-616-15-1166-1

© สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามลอกเลียนไม่ว่าส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือ

นอกจากจะได้รับอนุญาตจาก บริษัท ไพลินบุ๊กเน็ต จำกัด (มหาชน)

ประธานกรรมการ	พล.อ.วิชา ศิริธรรม
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร	ฉัตรเฉลิม เฉลิมชัยวัฒน์
ที่ปรึกษากฎหมาย	อนันต์ แยมเกษร น.บ., น.ม., นศ.ม.
ผู้จัดการสำนักพิมพ์	สมบัติ สุทธิจิตร
บรรณาธิการบริหาร	วิทยา ประทุมธรรวัฒน์
บรรณาธิการต้นฉบับ	พิมพ์วิษณุ โภคาสุวิบูลย์
กองบรรณาธิการ	สุวีรัตน์ เข็นหลวง สุพรรณษา อินวงศ์ ศิริพร พงศ์สันต์วิภา
พิสูจน์อักษร	จินทนา มานิตยกุล ทีมวิชาการสำนักพิมพ์
ออกแบบปก/ถ่ายภาพ	Man On Fire
ศิลปกรรม	แก้วแสน กราฟฟิค ทาวน์
พิมพ์	บริษัท โรงพิมพ์มิตรสัมพันธ์กราฟฟิค จำกัด

จัดพิมพ์/จัดจำหน่าย

บริษัท ไพลินบุ๊กเน็ต จำกัด (มหาชน)

81 ถนนเสรีไทย แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510

โทรศัพท์ 0 2540 1919 โทรสาร 0 2540 1818

www.pailinbooknet.com

E-mail : info@pailinbooknet.com

ISBN 978-616-15-1166-1



9 786161 511661

ราคา 119 บาท

คำนำสำนักพิมพ์

ปัจจุบันคนไทยได้รับความนิยมมากอีกครั้ง อาจเป็นเพราะกระแสการรณรงค์ให้เรารักความเป็นไทยมีมากขึ้นในปีหลังๆ มาแล้ว ขนมหอยก็เป็นที่อีกหนึ่งเอกลักษณ์ไทยที่อวดชาวโลกได้อย่างน่าภาคภูมิใจ

ขนมหอยในตำรานี้ล้วนเป็นสิ่งที่มีความค่า สมควรแก่การสืบทอดต่อไปจากรุ่นลูกสู่รุ่นหลาน ขนมหอยชนิดนั้นเก่าแก่และไม่ค่อยมีการสืบต่อทำขายกันมากนัก ขนมหอยอย่างก็สวยงามและมีรสอร่อยเฉพาะตัว ล้วนแล้วแต่น่าสนใจทั้งนั้น

นักคหกรรมศาสตร์ผู้เขียนได้ใช้ความพิถีพิถันปรับปรุงอย่างบรรจง สูตรต่างๆ ถ่ายทอดออกมาอย่างละเอียดและมีมาตรฐานทางสำนักพิมพ์หวังอย่างยิ่งว่าตำราเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อครอบครัวไทยที่รักขนมหอยๆ เช่นนี้ทุกครอบครัว

ปรารภนาดี

บรรณาธิการ

คำนำ

ขนมไทยเรานั้นไม่ได้ปรุงยากอย่างที่บางท่านอาจเคยเข้าใจผิด วิธีการทำนั้นไม่ยาก หากแต่ต้องใช้ความละเอียดลออและพิถีพิถันกันสักหน่อย

ขนมไทยหลายอย่างที่มีมาแต่โบราณนั้น คนรุ่นปัจจุบันยังไม่รู้จักก็มีอีกมาก ซึ่งคงน่าเสียดายนักหากจะปล่อยให้สิ่งดีๆ ที่เป็นของไทยๆ เราสูญหายไปตามกาลเวลา

การนำขนมไทยมารวบรวมไว้มากมายหลายสิบสูตรในเล่มนี้ ดิฉันจึงได้เสนอวิธีทำแต่ละขั้นตอนอย่างละเอียด พร้อมบอกถึงเทคนิคของแต่ละขนมที่มีความแตกต่างกันไป

หวังว่าผู้ที่รักการทำขนมจะลองหันมาฝึกทำขนมไทยดูบ้าง รับรองว่านอกจากความสุขความเพลิดเพลินในการทำและได้รับความอร่อยแล้ว ยังจะรู้สึกได้ความภาคภูมิใจเป็นรางวัลอีกด้วย

พิมพ์วิชญ์ โภคาสุวิบูลย์

สารบัญ

ขนมไทย	7
ปุยฝ้าย	9
อาลัว	11
ข้าวตุก	15
ทอมนวน	17
ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก	19
บัวปั้น	23
ฟอยทอว	27
ทอวหยอด	31
ขนมชั้น	33
ข้าวเหนียวย่างไส้เผือก	35
น้ำดอกไม	39
ข้าวเหนียวตัด	41
ขนมตาล	45
ฟอยทอวกรอบ	47
ต้มขาว	49
หยกมณี	51
มะพร้าวแก้ว	53
วุ้นมะพร้าว	55
เปียกปูน	57

วุ้นกะทิ	61
ข้าวเหนียวมะม่วง	65
ตะโก้หน้ากะทิ	67
สังขยาฝักทอง	71
ขนมกล้วย	73
ลูกชุบ	75
หม้อแกว	79
ข้าวเหนียวหน้าสังขยา	81
ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	85
ขนมมันสำปะหลัง	87
ถัวยฟู	89
กลีบลำดวน	91
เมื่อดขนุน	93
ข้าวเหนียวแก้ว	97
ข้าวเหนียวแดง	99
ไข่หว่าสี	101
ข้าวเหนียวปิ้งไส้ถั่วดำ	103
ครองแครงกรอบ	107
ข้าวเหนียวปิ้งไส้มะพร้าว	109



ขนมไทยสูตรโบราณ ทำกิน ทำขาย



ปุยฝ้าย



ส่วนผสม :

- | | |
|--------------------|------------------------|
| » แป้งเค้ก | 200 กรัม |
| » ผงฟู | 1 ช้อนชา |
| » น้ำตาลทราย | 1 ถ้วย |
| » นมสดจืด | $\frac{1}{3}$ ถ้วย |
| » ไข่ไก่เบอร์ 0 | 2 ฟอง |
| » เอสพี | 15 กรัม |
| » วานิลลา | 1 $\frac{1}{2}$ ช้อนชา |
| » น้ามะนาว | 1 ช้อนชา |
| » สีส้มอาหารตามชอบ | |



วิธีทำ :

- ร้อนแห้งกับผงฟูพักไว้ก่อน
- ผสมนมสดจืด ไข่ เอสพี และน้ำตาลทรายลงในโถผสมอาหาร
- ค่อยๆ เปิดเครื่องตีจากความเร็วต่ำไปจนถึงความเร็วสูงสุด ตีส่วนผสมให้ขึ้นฟูเป็นครีมประมาณ 10 นาที
- ใส่น้ำมะนาวลงไปในส่วนผสมตีให้เข้ากัน ตามด้วยวานิลลา
- ลดความเร็วลงต่ำ ใส่แป้งที่ร่อนแล้วลงไปทีละน้อยตีส่วนผสมให้เข้ากันจนแป้งหมด จึงปิดเครื่อง
- นำแป้งออกมาแบ่งใส่สีตามที่ชอบ
- ตักส่วนผสมหยอดใส่ลงในพิมพ์ประมาณ $\frac{3}{4}$ พิมพ์ ทำจนแป้งหมด นำพิมพ์ที่มีส่วนผสมแป้งไปนึ่งในลังถึงที่น้ำกำลังเดือดพล่าน ปิดฝาลังถึงให้เรียบร้อย ลดไฟลงเป็นไฟอ่อนที่สุด ใช้เวลาประมาณ 15 นาที หรือจนแป้งสุกฟูทั่วดี ยกลง ผึ่งไว้ให้เย็น
