

ขนมไทย



หนังสือขนมไทยเล่มนี้มีประโยชน์

- ◆ สำหรับครู-อาจารย์ นักเรียน นักศึกษาและท่านที่สนใจ
- ◆ สำหรับใช้เป็นเอกสารประกอบการศึกษา
- ◆ สำหรับเพื่อธุรกิจทำขนมไทย ประกอบอาชีพได้
- ◆ เป็นคู่มือประกอบการเรียนการสอนได้

วันภา ศิริวงศ์



กองกมลพินิจ
วิทยาลัยเทคโนโลยี นิคม

SSERT THAI DESSERT THAI DESSERT THAI DESSERT



ขนม ไทย

4th
Reprint



e-BOOK

รัมภา ศิริวงศ์

ขนมไทย



รศ.ภา ศิริวิมล

คำนำสำนักพิมพ์

ขนมไทยเป็นสิ่งที่มีความเก่าโบราณ ในสมัยก่อนขนมมักจะทำเพื่อใช้ในงานมงคลต่างๆ ส่วนประกอบที่ใช้ในการทำจึงประกอบด้วยสิ่งที่หาได้ง่ายในครัวเรือน แต่สำหรับในปัจจุบันนี้ขนมไม่ได้เป็นเพียงแค่งานกินเล่นธรรมดาเท่านั้น แต่ยังสามารถนำมาพัฒนาเป็นธุรกิจสร้างรายได้ให้กับตนเองได้อีกด้วย

หนังสือเล่มนี้ไม่ได้มีเพียงแค่สูตรในการทำขนมเท่านั้น แต่ยังมีวิธีการเลือกเครื่องมือและบำรุงรักษาเครื่องมือ, การบรรจุหีบห่อ รวมถึงการดูแล, การส่งเสริมการขาย, ความรู้เรื่องภาษีและการกำหนดราคาอีกด้วย

ทางสำนักพิมพ์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้คงจะมีประโยชน์สำหรับผู้สนใจไม่มากนัก

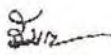
ด้วยความปรารถนาดี
สำนักพิมพ์ดวงกมลพับลิชชิง

คำนำ

หนังสือ **ขนมไทย** เล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนรายวิชาขนมไทยตามหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ตลอดจนเป็นประโยชน์กับผู้สนใจในวิชาชีพขนมไทยสามารถศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพหรือประกอบการเรียนรู้ได้เป็นอย่างดี

เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ ได้จัดลำดับการเรียนรู้จากความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบขนมไทยประเภทต่างๆ ตลอดจนขั้นตอนและวิธีการโดยใช้เทคนิควิธีที่เข้าใจง่าย แต่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของขนมไทยแต่ละประเภท ตลอดจนรสชาติความอร่อย ความสวยงาม เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับผู้เรียนและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือขนมไทยเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อครู อาจารย์ นักเรียน นักศึกษา และผู้ที่สนใจได้ใช้เป็นเอกสารประกอบการศึกษาค้นคว้าตามนโยบายปฏิรูปการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้จัดทำขอขอบคุณผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง หน่วยงาน สถานประกอบการที่ให้ความอนุเคราะห์แนะนำ ตลอดจนให้การสนับสนุนช่วยเหลือ ทำให้หนังสือเล่มนี้เป็นประโยชน์ต่อการศึกษา และถ้าผู้อ่านมีข้อเสนอแนะประการใด ขอได้โปรดแจ้งให้ผู้จัดทำทราบด้วยจักขอบคุน


รัมภา ศิริวงศ์

แผนการสอน รหัสวิชา 1402 – 2203 รายวิชาขนมไทย ฉบับนี้ข้าพเจ้าได้จัดทำขึ้นตามหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์ พุทธศักราช 2540 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งเปิดสอนในวิทยาลัยสารพัดช่างลำปางและสถานศึกษาในสังกัดกรมอาชีวศึกษา

ในรายละเอียดของแผนการสอนฉบับนี้มีทั้งหมด 10 หน่วยการเรียนรู้ แบ่งออกเป็นภาคทฤษฎี 4 หน่วยการเรียนรู้ และภาคปฏิบัติ 6 หน่วยการเรียนรู้ มีทั้งหมด 25 แผนการสอน โดยใช้เวลาเรียน วันละ 3 ชั่วโมง หรือ 15 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ รวมเวลาทั้งหมด 75 ชั่วโมง ครอบคลุมที่หลักสูตรกำหนดในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ภาคปฏิบัติสามารถเลือกเรียนได้วันละ 2–3 อย่าง ตามความเหมาะสมของการเรียนการสอน และใช้ประกอบกับเอกสารประกอบการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ เครื่องมือในการทำขนมไทย หลักการซั่ง ตวง หลักการและเทคนิคในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภท และการจัดธุรกิจขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพได้

การเรียนการสอนวิชาขนมไทยจะบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ได้นั้น ต้องศึกษาเอกสารประกอบการเรียน ตำราและการปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในทุกขั้นตอนของการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและส่งผลให้ผู้เรียนได้รับความรู้ เกิดทักษะ ความชำนาญ จนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ด้วยคามมั่นใจ

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2540
ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กรมอาชีวศึกษา

1402-2203 ไทย

75 ชั่วโมง

จุดประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
2. เพื่อให้เข้าใจหลักการและเทคนิคการทำขนมไทย
3. เพื่อให้จำแนกประเภทของขนมไทยได้
4. เพื่อให้มีกิจนิสัยที่ดีในการทำขนมไทย ปฏิบัติงานด้วยความประณีตและประหยัด
5. เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมไทย จนสามารถประกอบอาชีพได้
6. เพื่อให้สามารถจัดการธุรกิจขนมไทยได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย หลักการชั่งตวง หลักการและเทคนิคการทำขนมไทยแต่ละชนิด การจัดธุรกิจขนมไทยเพื่อประกอบอาชีพ ปฏิบัติขนมไทยชนิดต่างๆ

ในปัจจุบันนี้ การเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน เป็นการจัดการเรียนการสอนที่สนองตอบต่อความต้องการของประชาชนที่มีความประสงค์จะนำเอาความรู้ไปประกอบอาชีพ ตามความถนัด ความสนใจของตนเองและเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้น

รายวิชาขนมไทยเป็นอีกรายวิชาหนึ่งที่มีผู้สนใจเรียนเป็นจำนวนมาก ดังนั้นเอกสารประกอบการเรียนการสอนรายวิชาขนมไทยของอาจารย์รัสมิภา ศิริวงศ์ เล่มนี้ เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการเรียนการสอนซึ่งได้แบ่งเนื้อหาและจัดลำดับการเรียนรู้ในการประกอบขนมไทยไว้อย่างครบถ้วน อีกทั้งยังได้แนะนำคุณลักษณะและเทคนิควิธีที่ถูกต้อง ซึ่งเป็นการรวบรวมความรู้และประสบการณ์เป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนและผู้สนใจเป็นอย่างยิ่ง

จึงขอชื่นชม ยินดี ต่อความตั้งใจในการจัดทำเอกสารประกอบการสอนเล่มนี้ ความรู้และประสบการณ์ที่ได้ถ่ายทอดนี้ จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้สนใจได้พัฒนาความรู้ ทักษะด้านวิชาชีพขนมไทยและส่งเสริมการจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต่อไป

นางคณิงนิจ พรหมเนตร

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

สิงหาคม 2545

คำนิยม

การจัดการศึกษาด้านวิชาชีพให้สัมฤทธิ์ผลทางการเรียนรู้นั้น ต้องส่งเสริมให้บุคลากรได้พัฒนาตนเอง มีผลงานที่สร้างมาตรฐานการศึกษาและพัฒนาการเรียนรู้โดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ มีเอกสารประกอบการเรียนการสอน แผนการสอนมีการกำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ชัดเจน ตามวัตถุประสงค์ของการเรียนรู้

ขอแสดงความยินดีกับอาจารย์รัมภา ศิริวงศ์ หัวหน้าคณะวิชาคหกรรม และปฏิบัติการสอนแผนกวิชาอาหาร-ขนม วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง ที่มีความตั้งใจ ทุ่มหาความรู้และประสบการณ์ในฐานะครูผู้สอน จัดทำเอกสารประกอบการเรียนการสอนและแผนการสอนรายวิชาขนมไทยขึ้น โดยมีเนื้อหาและวิธีการประกอบขนมไทยที่ชัดเจน จึงถือว่าเอกสารดังกล่าวนี้ มีส่วนในการส่งเสริมให้ผู้เรียนและผู้สนใจได้ศึกษาค้นคว้า อ้างอิงเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ สามารถทำความเข้าใจ คิดวิเคราะห์ สร้างความหมายและสรุปเป็นองค์ความรู้ได้และหวังว่าเอกสารฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา ผู้สนใจและมีส่วนในการส่งเสริมการเรียนรู้ การสร้างอาชีพอิสระและส่งผลให้ขนมไทยสามารถดำรงอยู่ได้ตลอดไป



นางสุรีย์ วรรณโกมล

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง
ประธานคณะกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง
สิงหาคม 2545

การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันพุทธศักราช 2540 ของกรมอาชีวศึกษา ประเภทวิชาคหกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการให้มีรายวิชาที่ทันสมัยตรงตามลักษณะการทำงานจริงและสนองตอบต่อความต้องการของผู้เรียน มีความมั่นใจในการประกอบอาชีพ ตลอดจนสามารถจัดการธุรกิจได้

ดังนั้น เพื่อให้การปฏิบัติการสอนด้านวิชาชีพสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ ทำให้ผู้เรียนและผู้สนใจได้รับความรู้ เกิดทักษะด้านปฏิบัติ การจัดทำเอกสารประกอบการเรียน รวมทั้งแผนการสอนรายวิชาขนมไทยของอาจารย์รัสมิภา ศิริวงศ์ ทำหน้าที่ครูผู้สอนแผนกวิชาอาหาร-ขนม วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ มีผลงานปรากฏที่ชัดเจน จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารดังกล่าวนี้จะเป็กลุ่มมือในการสอนภาคปฏิบัติของครูผู้สอน และเป็นเอกสารในการศึกษา อ้างอิงของผู้สนใจ เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาวิชาชีพและเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี



นายไพบุลย์ ชามาตย์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคลำปาง

ทำหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 3

	หน้า
บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบขนมไทย	1
- ความหมายและประโยชน์ของการประกอบขนมไทย	2
- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย	3
- การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง	19
- การชั่ง ตวง	23
บทที่ 2 เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบขนมไทย	27
- การเลือกซื้อเครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์	37
- การใช้และการบำรุงรักษา	40
บทที่ 3 หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย	45
- การกำหนดรายการขนมไทย	45
- หลักการประกอบขนมไทย	48
- เทคนิคในการประกอบขนมไทย	50
- ศัพท์เทคนิคในการประกอบขนมไทย	54
- การบรรจุลงภาชนะและการตกแต่ง	56
- การบรรจุหีบห่อ	56

บทที่ 4 การจัดธุรกิจขนมไทย	65
- ตลาดธุรกิจขนมไทย	65
- คุณสมบัติของผู้ประกอบขนมไทย	67
- สถานที่จัดจำหน่าย	67
- การส่งเสริมการขาย	71
- ความรู้เรื่องภาษีร้านค้าและภาษีเงินได้	72
- การกำหนดราคาจำหน่าย	79
 บทที่ 5 ขนมไทยประเภทหนึ่ง	 85
- ขนมสาเลื้อยอ่อน	88
- ขนมปุยฝ้ายเอสพี	91
- ขนมถัวยหน้ากะทิ	94
- ขนมน้ำดอกไม้มะลิ	98
- ขนมชั้นดอกกุหลาบ	101
- ขนมเทียน	106
- ขนมแดงไทย	112
- ขนมงิ้ว	116

- ขนมหักทอง	120
- ขนมหอดไส้	124
- ขนมหกรวย	130
- ขนมหดล	134
- ขนมหันล่ำปะหล้ง	138

บทที่ 6 ขนมหไทยประเภทกวน 141

- ขนมหลุ่มกลืน	144
- ขนมหเปียกอ่อน	149
- ตะโก้เผือก	153
- ตะโก้เสวย	158
- ขนมหเปียกปูนใบเตย	162
- ข้าวตุ๋นญพีช	166
- เผือกกวน	170
- ถั่วกวน	173
- ชำหริ่ม	177

บทที่ 7 ขนมหไทยประเภทไข่ 181

- ฝอยทอง	184
- ทองหยิบ	189
- ทองหยอด	194
- เม็ดขนุน	199

- ขนมหม้อแกงไข่	203
- ขนมหม้อแกงถั่ว	208
- สังขยาฟักทอง	212
บรรณานุกรม	215
เกี่ยวกับผู้เขียน	218

เอกสารประกอบการเรียน วิชา ขนมไทย



รัมภา ศิริวงศ์
วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

ขนมไทยประเภทหนึ่ง



ขนมสาเลื้อยอ่อน



ขนมปุยฝ้าย เฮลวี



ขนมถ้วยชุกน้ำกะทิ



ขนมหน้าดอกไม้



ขนมชั้น



ขนมเทียน



ขนมแดงไทย



ขนมกล้วย



ขนมปากทอง



ขนมสอดไส้



ขนมกรวย



ขนมตาล



ขนมมันสำปะหลัง

ขนมไทยประเภททวน



ขนมลิ่มกลิ้ง



ขนมเปียกอ่อน



ตะโก้เผือก



ตะโก้เสวย



ขนมเปียกปูนใบเตย



ข้าวตอก



ไส้กรอกวน



ถั่วกรวน



ซ่าหริ่ม



ขนมไทยประเภทไข่



ฝอยทอง



ทองหยิบ



ทองหยอด



เม็ดขนุน



หม้อแกงไข่



หม้อแกงตัว



สังขยาฟักทอง

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบขนมไทย



ขนมไทยเป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยสืบทอดจากบรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย ซึ่งถ่ายทอดกันในครอบครัวให้กับลูกหลาน เป็นขนมที่มีทั้งความหวาน ความมัน มีกลิ่นหอม และความสวยงามที่มีลักษณะเฉพาะของขนมแต่ละชนิด ขนมไทยต้องใช้ความประณีตบรรจง ความละเอียดอ่อน ความอดทน และสมาธิในการทำ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความตั้งใจในการทำ การเรียกชื่อขนมเพื่อให้มีความหมายในตัวขนมนั้นๆ เช่น ขนมชั้น เป็นขนมที่มีลักษณะเป็นชั้น ใช้ในงานมงคลต่างๆ แสดงถึงความเจริญก้าวหน้า เมื่อดูขนม มีความหมายว่า ทำสิ่งใดก็จะมีคนสนับสนุน คำๆ สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความฉลาดของบรรพบุรุษไทย

นอกจากนี้แล้วประเทศไทยเป็นชาติที่นับถือศาสนาพุทธ ซึ่งจะมีประเพณี การทำบุญต่างๆ มากมายตามวัฒนธรรมของท้องถิ่น ซึ่งชาวบ้านจะร่วมแรงร่วมใจกันในการทำขนม เพื่อใช้ในการถวายพระ ขนมไทยหลายชนิดเกิดจากความร่วมมือในการทำขนมขึ้นมาจำนวนมากๆ ซึ่งในแต่ละงานก็จะใช้ขนมที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับฤดูกาล เมื่อถึงเดือนสิบจะมีการ

ทำบุญวันสารทจะทำกระยาสารทที่กินคู่กับกล้วยไข่ ถูถูกเก็บเกี่ยวก็จะมีข้าวเม่า ข้าวหลาม เป็นต้น

ความหมายของขนมไทย

ขนมไทย หมายถึงขนมที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ได้นำมาประกอบเป็นขนมไทยด้วยวิธีการต่างๆ และทำให้เกิดขนมไทยมากมายหลายประเภท แต่ละประเภทจะมีความหมายในทางที่ดี เป็นสิริมงคล ซึ่งใช้ในงานประเพณีหรือเทศกาลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน ขนมที่ใช้ในงานจะมี ขนมทองเอก ขนมเม็ดยนุญ ทองหยิบ ทองหยอด ขนมน้้าน ขนมห่มงกุฏ เป็นต้น

ขนมไทยนอกจากจะมีความหมายที่ดีแล้ว ต้องมีความสวยงาม ความอร่อย ต้องใช้ความประณีต ความชำนาญ รู้วิธีในการทำ การเลือกใช้เครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุและอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ตลอดจนเทคนิคในการทำ ต้องใช้ความละเอียดอ่อน การสังเกต การฝึกทำบ่อยๆ และทำด้วยใจรัก ก็สามารถทำขนมไทยได้ดี

ประโยชน์ของการประกอบขนมไทย

ขนมไทยนอกจากเป็นเอกลักษณ์ของชาติแล้ว ยังให้คุณค่าแห่งความเป็นไทย อีกทั้งคุณค่าทางอาหารและมีประโยชน์ต่อร่างกายเพราะมีส่วนผสมของแป้ง น้ำตาล มะพร้าว ไข่ และผลไม้ จะเป็นส่วนผสมที่เพิ่มในขนมแต่ละชนิด จึงทำให้ได้ทั้งพลังงาน โปรตีน แคลอรี่ และยังปลอดจากสารเคมีในขนมอีกด้วย เพราะขนมไทยส่วนมากจะแต่งสีและกลิ่นหอมด้วยวัสดุจากธรรมชาติเช่น สีเขียวและกลิ่นหอมจากใบเตยสีเหลืองจากขมิ้น สีม่วงจากดอกอัญชัน กลิ่นหอมจาก ดอกมะลิ ดอกกระดังงา เป็นต้น

ในการประกอบขนมไทยในสมัยโบราณ ถ้าหากจะทำขนมก็จะต้องมีสมาชิกในครอบครัว ช่วยกันเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำ ทำให้ลูกหลานได้ใกล้ชิดกับพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ก่อให้เกิดความรัก ความอบอุ่นในครอบครัว และลูกหลานได้เรียนรู้วิธีการทำขนมไทยไปด้วย ซึ่งในช่วงเทศกาลทำบุญตามประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ นั้น ในแต่ละครอบครัวหรือแต่ละงานจะต้องทำขนมจำนวนมาก ทำให้มีญาติพี่น้อง เพื่อนๆ มาช่วยกันทำขนมทำให้เกิดความช่วยเหลือ ความสามัคคี และได้แลกเปลี่ยนความรู้จากผู้ที่เปี่ยมเม่งาน ซึ่งมีประสบการณ์ในการทำขนม

นอกจากนี้ประโยชน์ของการประกอบขนมไทยได้เองนั้น ทำให้เกิดความภาคภูมิใจ ได้รสชาติที่ดี ได้คุณค่าทางอาหารตามต้องการ มีความสะอาดปราศจากเชื้อโรค เพราะเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และวัตถุดิบในการทำสดใหม่ มีความสะอาด เป็นการประหยัด คือ ได้ของดีแต่เสียเงินน้อย รสชาติอร่อย เกิดความภาคภูมิใจ อยากหัด อยากลอง อยากทำให้ดีขึ้น จนเกิดความชำนาญ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตัวเองและครอบครัวได้

ดังนั้นขนมไทยจึงถือว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สั่งสมของคนไทย และเป็นเอกลักษณ์ของชาติที่ทุกคนมีความภาคภูมิใจ ควรเรียนรู้หลักต่างๆ ในการทำขนมไทย ตั้งแต่การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีทำ เทคนิคการทำ วิธีการเก็บรักษาและวิธีการรับประทานที่ถูกต้อง เพื่อให้เกิดการถ่ายทอดด้านวัฒนธรรมที่ถูกต้อง สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนไทยและเป็นการสร้างสรรค์การทำขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย หลักๆ ได้แก่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ไข่ และผลไม้ต่างๆ ซึ่งจะแบ่งออกเป็นประเภทดังนี้

แป้ง

1. แป้งข้าวเจ้าเป็นแป้งที่ใช้ในการทำขนมไทยมากที่สุด ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ



แป้งข้าวเจ้าสด



แป้งข้าวเจ้า

1.1 แป้งข้าวเจ้าสด คือ แป้งที่นำข้าวสารมาแช่ล้างคั้นแล้วนำไปโม่ด้วยเครื่องโม่แล้วทับน้ำให้แห้ง สามารถดูดซึมน้ำได้ดี ถ้าใช้แป้งสด ทำให้ขนมไม่แห้ง

1.2 แป้งข้าวเจ้าเก่าเป็นแป้งที่ทำจากข้าวค้างปี ลักษณะแป้งมีคุณสมบัติดูดซึมน้ำได้ดีเหมาะที่จะทำขนมที่มีน้ำเป็นส่วนผสม เช่น ขนม น้ำดอกไม้นวน เปียกปูน ขนมลอดช่อง ฯลฯ

1.3 แป้งข้าวเจ้าใหม่เป็นแป้งที่ทำจากข้าวใหม่เป็นแป้งที่ดูดซึมน้ำได้น้อย เพราะมีความชื้นในตัว เหมาะที่จะทำขนมได้หลายประเภท

ลักษณะของแป้งข้าวเจ้า แป้งจะมีสีขาวนวล มีลักษณะสากมือเล็กน้อย

การเลือกซื้อแป้งข้าวเจ้า ควรเลือกชนิดที่เนื้อแป้งละเอียดเพราะในปัจจุบันแป้งข้าวเจ้าจะมีหลายเกรด ถ้าหากใช้แป้งหยาบเมื่อรับประทานจะมีความรู้สึกที่แป้งไม่สุก ควรเลือกที่ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีตัวมอด สีจะต้องมีสีขาว สำหรับแป้งข้าวเจ้าสด คมจะต้องไม่มีกลิ่นเปรี้ยว

2. แป้งข้าวเหนียว มี 2 ชนิด คือ

2.1 แป้งข้าวเหนียวขาวมีทั้ง แป้งสดและแป้งแห้ง แป้งข้าวเหนียวสดจะใช้ทำขนมที่ดูดซึมน้ำเช่น บัวลอย ขนมเทียน ขนมปลากริมไข่เต่า ถ้าใช้แป้งแห้ง เมื่อทำเสร็จตัวขนมจะดูคือน้ำกะทิ ทำให้กะทิแห้ง ถ้าใช้แป้งสดก็จะทำให้น้ำกะทิไม่แห้ง

2.2 แป้งข้าวเหนียวดำทำจากข้าวเหนียวดำ มีลักษณะออกสีเทา ถ้าหากนำมาทำขนมควรผสมแป้งข้าว

เหนียวขาวลงไป 2 ส่วน ผสมแป้งข้าวเหนียวดำ 1 ส่วน เพื่อไม่ให้แป้งมีลักษณะแข็งกระด้าง ส่วนมากจะใช้ทำขนมสอดไส้ ขนมต้ม ขนมเทียน ขนมถั่วแปบ

ลักษณะของแป้งข้าวเหนียว แป้งมีสีขาวนวล มีลักษณะสากมือเล็กน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า

การเลือกซื้อแป้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ ถ้าเป็นแป้งสดควรดมดูกลิ่นต้องไม่เหม็นเปรี้ยว ข้อเสียของแป้งสด เมื่อซื้อมาต้องรีบทำหากทิ้งไว้นานจะเสียง่ายหรือถ้าเป็นแป้งแห้ง ควรเลือกแป้งที่มีเนื้อละเอียดไม่มีกลิ่นอับและไม่มีตัวมอด

3. แป้งมัน มีลักษณะเป็นสีขาว เมื่อใช้มือจับจะลื่น ส่วนมากจะใช้ผสมกับแป้งชนิดอื่น ในการทำขนมประเภทที่ต้องการให้ความเหนียวใสได้แก่ขนมสำปันนี ขนมมันสำปะหลัง ทับทิมกรอบ ลักษณะของแป้ง เป็นสีขาว เมื่อจับดูจะลื่นมือ

