

ขนมไทย



หนังสือขนมไทยเล่มนี้มีประโยชน์

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

วันภา ศิริวงศ์



กองกนฉบับลิขสิทธิ์
กรมศึกษาธิการ

คำนำสำนักพิมพ์

ขนมไทยเป็นสิ่งที่มีความเก่าแก่โบราณ ในสมัยก่อนขนมมักจะทำเพื่อใช้ในงานมงคลต่างๆ ส่วนประกอบที่ใช้ในการทำจึงประกอบด้วยสิ่งที่หาได้ง่ายในครัวเรือน แต่สำหรับในปัจจุบันนี้ขนมไม่ได้เป็นเพียงแค่งานกินเล่นธรรมดาเท่านั้น แต่ยังสามารถนำมาพัฒนาเป็นธุรกิจสร้างรายได้ให้กับตนเองได้อีกด้วย

หนังสือเล่มนี้ไม่ได้มีเพียงแค่สูตรในการทำขนมเท่านั้น แต่ยังมีวิธีการเลือกเครื่องมือและบำรุงรักษาเครื่องมือ, การบรรจุหีบห่อ รวมถึงการดูแล, การส่งเสริมการขาย, ความรู้เรื่องภาษีและการกำหนดราคาอีกด้วย

ทางสำนักพิมพ์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้คงจะมีประโยชน์สำหรับผู้สนใจไม่มากนัก

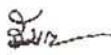
ด้วยความปรารถนาดี
สำนักพิมพ์ดวงกมลพับลิชชิง

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 ขอได้โปรดแจ้งให้ผู้จัดทำทราบด้วยจักขอบคุณ


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 ตำรา และการปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในทุกขั้นตอนของการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและส่งผลให้ผู้เรียนได้รับความรู้ 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 การเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพพระยะต้น เป็นการจัดการเรียนการสอนที่สนองตอบต่อความต้องการของประชาชนที่มีความประสงค์จะนำเอาความรู้ไปประกอบอาชีพ ตามความถนัด ความสนใจของตนเองและเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้น

รายวิชาขนมไทยเป็นอีกรายวิชาหนึ่งที่มีผู้สนใจเรียนเป็นจำนวนมาก ดังนั้นเอกสารประกอบการเรียนการสอนรายวิชาขนมไทยของอาจารย์รัศมีภาศิริวงศ์ 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 ทุ่มทความรู้และประสบการณ์ในฐานะครูผู้สอน 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 รวมทั้งแผนการสอนรายวิชาขนมไทยของอาจารย์รัศมีภาศิริวงศ์ ทำหน้าที่ครูผู้สอนแผนกวิชาอาหาร-ขนม วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ มีผลงานปรากฏที่ชัดเจน จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารดังกล่าวนี้จะเป็นคู่มือในการสอนภาคปฏิบัติของครูผู้สอน และเป็นเอกสารในการศึกษาอ้างอิงของผู้สนใจ เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาวชิชีพและเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี



นายไพบุลย์ ชามาดย์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคลำปาง

ทำหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 3

สารบัญ

	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
- ขนมถั่วหน้ากะทิ	94
- ขนมน้ำดอกไม้มะลิ	98
- ขนมหั่นดอกกุหลาบ	101
- ขนมหอม	106
- ขนมหอมไทย	112
- ขนมหอมกล้วย	116

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

บทที่ 6 ขนมหไทยประเภทกวน 141

- ขนมหลุ่มกลั่น	144
- ขนมหเปียกอ่อน	149
- ตะโก้เผือก	153
- ตะโก้เสวย	158
- ขนมหเปียกปูนใบเตย	162
- ข้าวตุรุษพีช	166
- เผือกกวน	170
- ถั่วกวน	173
- ชำหรับ	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 เฮลีย์



ขนมถ้วยชุกน้ำกะทิ



ขนมหน้าดอกไม้



ขนมชั้น



ขนมเทียน



ขนมแดงไทย



ขนมกล้วย



ขนมปากทอง



ขนมสอดไส้



ขนมกรวย



ขนมตาล



ขนมมันสำปะหลัง

ขนมไทยประเภททวน



ขนมลืมกลืน



ขนมเปียกอ่อน



ตะโก้เผือก



ตะโก้เสวย



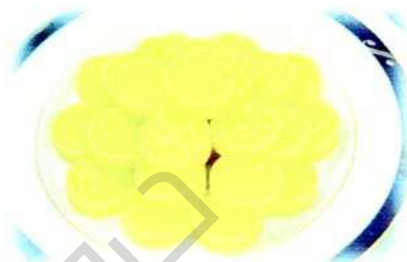
ขนมเปียกพุงใบเตย



ข้าวตู



เผือกกวน



ถั่วกวน



ข้าวยำ



ขนมไทยประเภทไข่



ฝอยทอง



ทองหยิບ



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 คำชู สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความฉลาดของบรรพบุรุษไทย

นอกจากนี้แล้วประเทศไทยเป็นชาติที่นับถือศาสนาพุทธ ซึ่งจะมีประเพณี การทำบุญต่างๆ มากมายตามวัฒนธรรมของท้องถิ่น ซึ่งชาวบ้านจะร่วมแรงร่วมใจกันในการทำขนม เพื่อใช้ในการถวายพระ ขนมไทยหลายชนิดเกิดจากความร่วมมือในการทำขนมขึ้นมาจำนวนมากๆ ซึ่งในแต่ละงานก็จะใช้ขนมที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับฤดูกาล เมื่อถึงเดือนสิบจะมีการ

ทำบุญวันสารทจะทำกระยาสารทที่กินคู่กับกล้วยไข่ ถูเก็บเกี่ยวก็จะมีข้าวเม่า ข้าวหลาม เป็นต้น

ความหมายของขนมไทย

ขนมไทย หมายถึงขนมที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ได้นำมาประกอบเป็นขนมไทยด้วยวิธีการต่างๆ และทำให้เกิดขนมไทยมากมายหลายประเภท แต่ละประเภทจะมีความหมายในทางที่ดี เป็นสิริมงคล ซึ่งใช้ในงานประเพณีหรือเทศกาลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน ขนมที่ใช้ในงานจะมี ขนมทองเอก ขนมเม็ดยนุน ทองหยิบ ทองหยอด ขนมน้ำนมชั้น ขนมจ่ามงกุฎ 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 มาช่วยกันทำขนม ทำให้เกิดความช่วยเหลือ ความสามัคคี และได้แลกเปลี่ยนความรู้จากผู้ที่ เป็นแม่งาน ซึ่งมีประสบการณ์ในการทำขนม

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

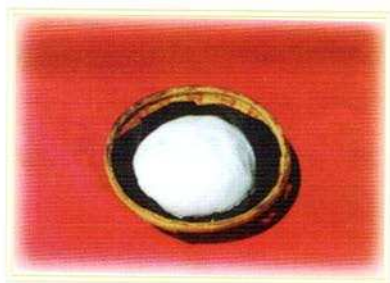
ดังนั้นขนมไทยจึงถือว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สั่งสมของคนไทย และเป็นเอกลักษณ์ของชาติที่ทุกคนมีความภาคภูมิใจ ควรเรียนรู้หลักต่างๆ ในการทำขนมไทย ตั้งแต่การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีทำ เทคนิคการทำ วิธีการเก็บรักษาและวิธีการรับประทานที่ถูกต้อง เพื่อให้เกิดการถ่ายทอด ด้านวัฒนธรรมที่ถูกต้อง สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนไทยและเป็นการสร้างสรรค์การทำขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย หลักๆ ได้แก่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ไข่ และผลไม้ต่างๆ ซึ่งจะแบ่งออกเป็นประเภทดังนี้

แป้ง

1. แป้งข้าวเจ้าเป็นแป้งที่ใช้ในการทำขนมไทยมากที่สุด ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ



แป้งข้าวเจ้าสด



แป้งข้าวเจ้า

1.1 แป้งข้าวเจ้าสดคือแป้งที่นำข้าวสารมาแช่ค้างคืนแล้วนำไปโม่ด้วยเครื่องมือแล้วทับน้ำให้แห้งสามารถดูดซึมน้ำได้ดี ถ้าใช้แป้งสด ทำให้ขนมไม่แห้ง

1.2 แป้งข้าวเจ้าเก่าเป็นแป้งที่ทำจากข้าวค้างปี ลักษณะแป้งมีคุณสมบัติดูดซึมน้ำได้ดีเหมาะที่จะทำขนมที่มีน้ำเป็นส่วนผสม เช่น ขนม น้ำดอกไม้นวนมเป็ยกปุ่น ขนมลอดช่อง ฯลฯ

1.3 แป้งข้าวเจ้าใหม่เป็นแป้งที่ทำจากข้าวใหม่เป็นแป้งที่ดูดซึมน้ำได้น้อย เพราะมีความชื้นในตัว เหมาะที่จะทำขนมได้หลายประเภท

ลักษณะของแป้งข้าวเจ้า แป้งจะมีสีขาวนวล มีลักษณะซากมือเล็กน้อย

การเลือกซื้อแป้งข้าวเจ้า ควรเลือกชนิดที่เนื้อแป้งละเอียดเพราะในปัจจุบันแป้งข้าวเจ้าจะมีหลายเกรด ถ้าหากใช้แป้งหยาบเมื่อรับประทานจะมีความรู้สึกที่แป้งไม่สุก ควรเลือกที่ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีตัวมอด สีจะต้องมีสีขาว สำหรับแป้งข้าวเจ้าสด คมจะต้องไม่มีกลิ่นเปรี้ยว

2. แป้งข้าวเหนียว มี 2 ชนิด คือ

2.1 แป้งข้าวเหนียวขาวมีทั้ง แป้งสดและแป้งแห้ง แป้งข้าวเหนียวสดจะใช้ทำขนมที่ดูดซึมน้ำเช่น บัวลอย ขนมเทียน ขนมปลากุริมิไข่เต่า ถ้าใช้แป้งแห้ง เมื่อทำเสร็จตัวขนมจะดูคือน้ำกะทิ ทำให้กะทิแห้ง ถ้าใช้แป้งสดก็จะทำให้น้ำกะทิไม่แห้ง

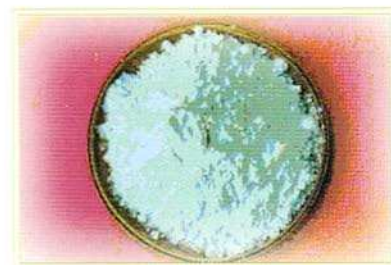
2.2 แป้งข้าวเหนียวดำทำจากข้าวเหนียวดำ มีลักษณะออกสีเทา ถ้าหากนำมาทำขนมควรผสมแป้งข้าว

เหนียวขาวลงไป 2 ส่วน ผสมข้าวเหนียวดำ 1 ส่วน เพื่อไม่ให้แป้งมีลักษณะแข็งกระด้าง ส่วนมากจะใช้ทำขนมสอดไส้ ขนมต้ม ขนมเทียน ขนมถั่วแปบ

ลักษณะของแป้งข้าวเหนียว แป้งมีสีขาวนวล มีลักษณะสากมือเล็กน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า

การเลือกซื้อแป้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ ถ้าเป็นแป้งสดควรดมดูกลิ่นต้องไม่เหม็นเปรี้ยว ข้อเสียของแป้งสด เมื่อซื้อมาต้องรีบทำหากทิ้งไว้นานจะเสียง่ายหรือถ้าเป็นแป้งแห้ง ควรเลือกแป้งที่มีเนื้อละเอียดไม่มีกลิ่นอับและไม่มีตัวมอด

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



การเลือกซื้อแป้งมัน ควรเลือก แป้งที่มีสีขาว ลักษณะถุงที่บรรจุ ไม่มีขีดขาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีตัวมอด

4. แป้งท้าวยายม่อม เป็นแป้งที่ใส่ในขนมแล้วจะทำให้ใส คล้ายกับ แป้งถั่ว เป็นแป้งที่ทำมาจากหัวท้าวยายม่อม ซึ่งจะเก็บได้ปีละครั้ง โดยมีวิธีทำ



นำหัวท้าวยายม่อมมาซูดกับกระต่ายจิ้ง แล้วนำไปแช่น้ำไว้จนใส และแป้งนอน ก้น จึงเทน้ำทิ้ง ทำเช่นนี้ประมาณ 4-5 ครั้ง นำแป้งที่ได้ไปตากแดดจนแห้ง มี ลักษณะเป็นเม็ดหยาบๆ

การเลือกซื้อแป้งท้าวยายม่อม ควรเลือกแป้งที่มีลักษณะเป็นเม็ดหยาบๆ สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นอับ



5. แป้งถั่ว ทำจากถั่วเขียว นิยม นำมาทำซ่าหริ่ม ขนมเทียนแก้ว ตะโก้ เสวย ขนมที่ใส่แป้งถั่วจะมีลักษณะใส ลักษณะของแป้งมีสีขาวเป็นเงา เนียน ลื่น

การเลือกซื้อแป้งถั่ว ควรเลือกแป้งที่มีสีขาวไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มี กลิ่นอับ



6. แป้งข้าวโพด มีลักษณะคล้าย แป้งมัน สีขาว ลื่น นำมาทำขนมที่ต้อง การให้ขึ้นมันเงา เช่น หน้าตะโก้ ขนม สอดไส้ ลักษณะของแป้งมีสีขาว เมื่อ จับดูจะลื่นมือ

การเลือกซื้อแป้งข้าวโพด ควรเลือกซื้อแป้งที่มีสีขาวเนื้อละเอียด ไม่มีกลิ่นอับ

7. แป้งสาลี มีอยู่ด้วยกัน 3 ชนิด ดังนี้

7.1 แป้งขนมปัง ได้จากการโม่ข้าวสาลีชนิดที่มีโปรตีนสูงชนิดเปลือกแข็งและมีสีเข้ม ปริมาณ โปรตีนประมาณ 13% มีความเหนียวสูง แป้งขนมปังจะมีสีน้ำตาลใช้ในการทำขนมปังหวาน พิซซ่า เคนนิสเพสตรี ปาท่องโก๋



7.2 แป้งเค้ก โม่จากข้าวสาลีที่มีโปรตีนต่ำและมีเปลือกสีอ่อน เพื่อให้ได้เนื้อแป้งที่ขาวและละเอียด มีความเบา มีโปรตีนประมาณ 7-8% แป้งเค้กแบ่งตามการใช้งาน 2 ชนิด คือ

- แป้งเค้กที่มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำสูง
- แป้งเค้กที่ใช้ทำขนมที่มีน้ำตาลในสูตรน้อยกว่าเปอร์เซ็นต์แป้งเช่น คุกกี้

7.3 แป้งอเนกประสงค์ มีโปรตีนปานกลางคือประมาณ 12% มักจะเป็นข้าวผสมมากกว่าใช้ข้าวชนิดเดียวใดๆ เพราะคุณสมบัติของแป้งที่ใช้ทำขนมได้หลายอย่างเช่น ทำพาย ปาท่องโก๋ โดนัท โรตีสวน ขนมหั้ว บะหมี่ เป็นต้น

การเลือกซื้อแป้งสาลี ควรเลือกซื้อแป้งที่ไม่มีความชื้น ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีตัวมอด

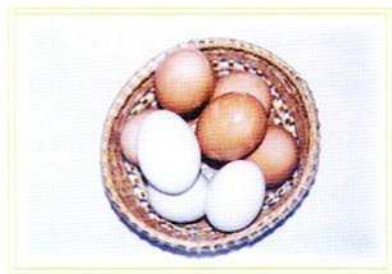
การเก็บรักษาแป้ง ในการทำขนมทุกชนิดจะมีวิธีการเก็บรักษาอย่างเดียวกัน คือต้องใส่ภาชนะที่มีฝาปิดกันความชื้นได้และถ้าเป็นแป้งสดควรเก็บในตู้เย็น

ไข่

ความรู้เกี่ยวกับไข่ในการทำขนมไทย

โครงสร้างและส่วนประกอบของไข่ ไข่ทั้งฟอง หนักประมาณฟองละ 40-60 กรัม เป็นเปลือกและเยื่อหุ้มประมาณ 5-8 กรัม ส่วนที่กินได้เป็นไข่ขาว ประมาณ 30 กรัม และไข่แดง ประมาณ 20 กรัม

ไข่ที่ใช้ในการทำขนมไทย คือ ไข่เป็ด และไข่ไก่



ไข่เป็ด จะมีเปลือกสีขาวฟองใหญ่กว่า ไข่ไก่ขนมไทยส่วนมากนิยมใช้ไข่เป็ดในการทำฟอยทอง เม็ดขนุน เป็นต้น แต่ไข่เป็ดมีกลิ่นคาวมาก ต้องใส่กลิ่นหอมเพื่อดับกลิ่นคาว และต้องเลือกไข่ใหม่ๆ

ไข่ไก่ จะมีเปลือกสีน้ำตาล ฟองเล็กกว่าไข่เป็ด ในปัจจุบันจะใช้ไข่ไก่ทำขนมไทยมากเพราะมีกลิ่นคาวน้อยกว่าไข่เป็ด

ไข่เป็ดและไข่ไก่จะมีไข่ขาวข้น และไข่ขาวใส ที่เรียกว่า “ไข่ น้ำค้ำ หรือน้ำค้อย” ไข่ขาวใสจะมีอยู่ 2 แห่งด้วยกัน คือ อยู่ส่วนป้านของไข่ และส่วนที่อยู่รอบไข่แดงเป็นชนิดข้น ไข่สดจะมีไข่ขาวข้นมาก และมีหน้าที่ยึดไข่แดงไว้ตรงกลางฟองไข่ เมื่อตอกไข่ ไข่ขาวจะมีลักษณะขึ้นมากและตั้งนูนยึดไข่แดงไว้ตรงกลางฟองไข่ ไข่แดงจะอุดมไปด้วยสารอาหารมากกว่าไข่ขาวเพราะไข่แดงมีน้ำอยู่เพียง 51% ไข่ขาวมีน้ำถึง 85%

หน้าที่ของไข่

1. ช่วยทำให้ส่วนผสมยึดเกาะกัน
2. ช่วยทำให้เนื้อขนมฟูและนุ่ม
3. ช่วยทำให้กลิ่นหอมและรสอร่อย

4. ช่วยทำให้สียส่าย น่ารับประทาน

5. ช่วยทำให้เนื้อขนมบางชนิดทรงตัว และแข็งตัวได้ดี

การเปลี่ยนแปลงของไข่ในการประกอบอาหาร

โปรตีนในไข่เมื่อได้รับความร้อนจะทำให้แข็งตัว เข้มข้นขึ้นหรือเกาะตัว ไข่ขาวเมื่อได้รับความร้อนจะเปลี่ยนลักษณะขาวใสเป็นขาวขุ่น จะเริ่มแข็งตัว เมื่ออุณหภูมิ 62 องศาเซลเซียส และแข็งตัวไหลไม่ได้เมื่ออุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส ถ้าใช้ความร้อนเพิ่มขึ้นอีกไข่ขาวจะแข็งตัวและหดตัวจนแข็งเหนียว

ไข่แดงจะแข็งตัวที่อุณหภูมิสูงกว่าไข่ขาว และเริ่มแข็งตัวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จะแข็งตัวจนไหลไม่ได้เมื่ออุณหภูมิที่ 70 องศาเซลเซียส

ปริมาณน้ำตาลในอาหารมีผลต่อการแข็งตัวของโปรตีนในไข่ ถ้าใส่น้ำตาลมาก จะทำให้ไข่แข็งตัวได้ช้า เช่น การทำสังขยาที่หวานจัดจะมีลักษณะเหลวกว่าสังขยาที่ไม่ค่อยหวาน

การทำให้โปรตีนในไข่เจือจางลง เช่น เติมน้ำลงไปไข่ตุ๋น หรือเติมนมลงไปไข่จะทำให้ไข่แข็งตัวที่อุณหภูมิต่ำลง โปรตีนจะแข็งตัวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส

การประกอบอาหารไข่ ถ้าใช้ความร้อนสูงและใช้เวลานานเกินไป จะทำให้โปรตีนในไข่แข็งจนไม่น่ารับประทาน นอกจากนั้นน้ำยังแยกตัวออกจากอาหาร มีลักษณะเป็นรูพรุนกว้าง มีน้ำเต็ม เช่น การทำขนมหม้อแกงต้องระวังอุณหภูมิในการอบ อบที่อุณหภูมิต่ำ และควรเอาน้ำใส่ในถาดใหญ่รองถาดขนมหม้อแกง ถ้าไม่ใช้น้ำรองถาด ขนมจะสัมผัสกับความชื้นโดยตรง เนื้อขนมจะแข็งมีรูพรุนกว้าง กระด้าง และมีกลิ่นไหม้ไม่ชวนรับประทาน

น้ำตาล

น้ำตาล หมายถึง สารประกอบอินทรีย์ที่เป็นผลึก เช่น น้ำตาลทราย ซึ่งละลายได้ดีในน้ำและมีรสหวาน และน้ำตาลที่ไม่เป็นผลึก ได้แก่ น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลเป็นสารที่ให้รสหวาน และให้พลังงานสูง

ชนิดของน้ำตาล

น้ำตาลที่ใช้ประกอบอาหารแบ่งออกเป็นตามลักษณะของน้ำตาลเป็น 2 ชนิด คือ

1. น้ำตาลที่เป็นผลึก ได้แก่ น้ำตาลทราย เป็นน้ำตาลที่เป็นผลึกที่มีชื่อทางเคมีว่า ซูโครส มีรสหวานแหลม ทำจากอ้อย หรือในทวีปยุโรปและอเมริกาทำจากหัวบีท ซึ่งในประเทศไทยน้ำตาลทรายจะทำมาจากอ้อยเป็นหลัก มีกรรมวิธีทำน้ำตาลจากอ้อยทั้งหมด 5 ขั้นตอน



น้ำตาลทราย

ขั้นที่ 1 บีบดันอ้อยเพื่อเอาน้ำอ้อย
ขั้นที่ 2 ต้มน้ำอ้อยกับปูนขาวเพื่อ
ให้บริสุทธิ์

ขั้นที่ 3 ทำให้อ้อยที่บริสุทธิ์แล้ว
เข้มข้นด้วยการ ทำให้ระเหย

ขั้นที่ 4 ทำให้น้ำอ้อยเข้มข้นมาก
จนตกผลึก

ขั้นที่ 5 แยกผลึกของน้ำตาลออกโดยวิธีปั่น ผลึกที่ได้เป็นน้ำตาลดิบ ส่วนที่เหลือเรียกว่ากากน้ำตาลหรือโมลาส ซึ่งอาจจะทำให้น้ำตาลตกผลึกอีกครั้ง

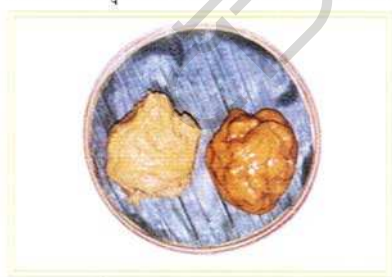
น้ำตาลที่ใช้ในการประกอบอาหารและทำขนมที่ผลิตออกมามีหลายรูปแบบ เช่น

1.1 น้ำตาลแดง คือ น้ำตาลก่อนที่จะฟอกสีของน้ำตาลให้เป็นน้ำตาลทราย กลิ่นหอม มีเกลือแร่ และวิตามิน มีสีน้ำตาลค่อนข้างแดงจะนำมาทำขนมต่างๆ เช่น เต้าฮวยน้ำแข็ง ต้มน้ำลำไย เป็นต้น

1.2 น้ำตาลผง คือ น้ำตาลทรายขาวที่นำมาบดให้ละเอียด ร่อนตะแกรงให้ได้ขนาดเล็กลงตามต้องการแล้วผสมแป้งข้าวโพดประมาณร้อยละ 3 เพื่อป้องกันการจับตัวเป็นก้อน หรือป้องกันการตกผลึกของน้ำตาล ในการทำขนมกลีบลำดวน ลูกกี้ ทำคริมแต่งหน้าเค้ก ทำหน้าขนม เช่น ขนมปังโดนัทต่างๆ เป็นต้น

1.3 น้ำตาลก้อนหรือน้ำตาลปอนด์ ทำจากน้ำตาลทรายบดอัดให้แน่นในขณะที่ยังไม่ตกผลึกเป็นก้อนใหญ่ แล้วตัดออกเป็นแท่งเล็กๆ ตามต้องการ ใช้เติมในเครื่องดื่มประเภทน้ำชา กาแฟ โอวัลติน

2. น้ำตาลที่ไม่เป็นผลึก ได้แก่ น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนดหรือพืชตระกูลปาล์มที่ให้น้ำตาล โดยใช้ น้ำหวานจากจั่นและวงตาลที่ยังไม่บานนำมาเคี่ยวจนงวดแล้วบรรจุลงภาชนะต่างๆ และนิยมเรียกชื่อตามภาชนะนั้นๆ เช่น บรรจุลงปื๊บก็จะเรียกว่า น้ำตาลปื๊บ



น้ำตาลปื๊บ มี 2 ชนิด คือ น้ำตาลปื๊บสีแดงและน้ำตาลปื๊บสีขาว น้ำตาลปื๊บสีขาวเขาจะใส่สารฟอกสีและสารกันบูดซัลเฟอร์ไดออกไซด์ลงไปในขณะที่เคี่ยว

น้ำตาลที่ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่า น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลที่ทำมาจากต้นตาลเรียกว่า น้ำตาลโตนด น้ำตาลโตนดมักนิยมทำเป็นก้อนโดยการตัดหยอดลงในหลุมเกลบหรือหลุมปูนที่ทำเป็นแบบพิมพ์ด้วยผ้าขาวบาง โดยนำไม้ไผ่ทำเป็นดอกทำเป็นวงกลมแล้วหยอดน้ำตาลที่เคี่ยวลงไป ทำให้เย็นจึงแกะออกมาเป็นก้อน

หน้าที่ของน้ำตาลในการทำนม

1. ทำให้ขนมมีรสหวาน เพิ่มความอร่อย
2. ช่วยทำให้เนื้อขนมมีความละเอียดในการตี เช่น การทำขนมปุยฝ้าย
3. ทำให้ขนมมีลักษณะนุ่ม มีความมันเงา และใสขึ้น
4. ทำให้สีขนมมีสีเข้มขึ้น เช่น การทำสังขยา ขนมหม้อแกง
5. ช่วยทำให้เปลือกขนมมีสีเหลืองทองสวย ไม่กระด้าง
6. ช่วยเก็บความชุ่มชื้นของเนื้อขนม
7. ทำให้ขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน

ลักษณะที่สำคัญของน้ำตาล

น้ำตาลจะมีรสหวาน ฟรุ๊ตโทสหวานมากที่สุด แต่ไม่ตกผลึก น้ำตาลทรายหวานรองลงมา แต่เป็นผลึกได้ง่าย มีมากที่สุด ราคาถูก และรองลงมาคือ กลูโคส หวานน้อยที่สุด คือ เล็คโทรสน้ำตาลในนม น้ำตาลสามารถละลายในอุณหภูมิสูง และจะละลายน้ำได้มากขึ้น น้ำตาลชนิดต่างๆ จะละลายน้ำได้ไม่เท่ากัน น้ำตาลที่ละลายน้ำได้ดีคือ ฟรุ๊ตโทส รองลงมาคือ ซูโครส

สารละลายน้ำตาลและน้ำเชื่อม

น้ำเชื่อมเป็นสารละลายชนิดหนึ่ง มีน้ำเป็นตัวทำละลาย และมีน้ำตาลเป็นตัวถูกละลาย และรวมตัวเป็นเนื้อเดียวกัน น้ำตาลเป็นสารที่ตกผลึกได้ ดังนั้นน้ำตาลที่มีผลึกขนาดเล็กจะละลายได้เร็วกว่าน้ำตาลที่มีผลึกใหญ่กว่า การละลายในน้ำ น้ำตาลจะดูดซึมความร้อน ความร้อนสูงขึ้น น้ำตาลจะละลายได้มากขึ้น สีของน้ำตาลจะเปลี่ยนไปตามอุณหภูมิที่สูงขึ้น

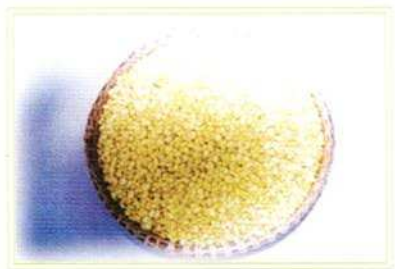
น้ำเชื่อมอิมตัวคือ สารละลายน้ำเชื่อมที่อิมตัว ได้แก่ น้ำเชื่อมที่น้ำตาลละลายอยู่เต็มที่เท่าที่สามารถจะละลายได้ ณ อุณหภูมิที่กำหนด เมื่อเติมน้ำตาลลงไปก็ไม่สามารถจะละลายได้อีก ถ้าตั้งน้ำเชื่อมอิมตัวโดยไม่คนก็จะไม่ทำให้ตกผลึก ถ้าได้รับแรงจากการคนจะทำให้ น้ำเชื่อม ตกผลึกได้

การตรวจลักษณะความเหนียวของน้ำเชื่อม

ชั้นของ ความเหนียว	อุณหภูมิ องศาเซลเซียส	ลักษณะของน้ำเชื่อม	ใช้ในการทำขนม
เส้นไหม	110 - 112	เป็นยางมะตูมหยดเป็นสายได้	ทองหยิบ ฟอยทอง
หยดนุ่ม	112 - 115	หยดลงในน้ำเย็นจัดจะเป็นก้อนกลม เมื่อตักขึ้นจะแบน	ลูกอมที่ลักษณะนุ่ม เหนียว
หยดอยู่ตัว	118 - 120	หยดลงในน้ำเย็นจะเป็นก้อนกลม และคงรูปกลม	ท็อฟฟี่น้ำตาล
หยดแข็ง	121 - 130	แตกในน้ำเย็นเป็นก้อนกลม	กรอบเค็ม
แตกเป็นเส้น	132 - 143	หยดลงในน้ำเย็นจะแตกเป็นเส้น แต่ ไม่เปราะ	ท็อฟฟี่ใส ท็อฟฟี่เนย
แตกเป็นเส้น เปราะ	149 - 154	หยดลงในน้ำเย็นจะแตกเป็น เส้นเล็ก ๆ และเปราะ	ใช้ทำถั่วงัด
น้ำใส	160	น้ำตาลหลอมเหลว	น้ำตาลก้อน
สีน้ำตาล	170	น้ำตาลไหม้	น้ำตาลไหม้

ถั่วและงาที่ใช้ในการทำขนมไทย

1. ถั่วเขียวเราะเปลือก หรือที่คนส่วนมากเรียกว่า ถั่วซีก ถั่วชนิดนี้จะมีขายตามท้องตลาด สามารถหาซื้อได้ง่าย ก่อนจะนำมาทำขนมต้องล้างให้สะอาดด้วยน้ำจนหมดฟองแล้วแช่น้ำอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง หรือค้างคืนแล้วเทน้ำทิ้ง ล้างอีกครั้งก่อนจะนำไปนึ่งหรือต้มให้สุก ถั่วชนิดนี้จะใช้ทำขนมได้หลายอย่าง เช่น ลูกชุบ เม็ดขนุน ถั่วกวน ขนมถั่วแปบ เป็นต้น





2. **ถั่วทอง** เป็นพืชตระกูลถั่ว ชนิดหนึ่งมีเมล็ดคล้ายถั่วเขียว เปลือก สีเขียวแกมน้ำตาลในสมัยโบราณมักใช้ ถั่วทองทำขนม ปัจจุบันถั่วทองหายาก ราคาแพงจึงนิยมนำมาใช้ในงานมงคล ต่างๆ เช่น จัดใส่ขันหมากในพิธีหมั้น กับข้าวตอกดอกไม้ เป็นต้น



3. **ถั่วดำ** เป็นถั่วที่ใช้ในการทำ ขนมไทยไม่มากนัก เป็นถั่วเมล็ดแห้ง ต้องแช่น้ำให้อิ่มตัวก่อนนำไปต้มจนสุก ใช้ในการทำขนม เช่น สาเกเปียก ถั่วดำ ถั่วดำแคงบวด ใส่หน้าข้าวเหนียวกะทิ ใส่ในข้าวต้มมัด



4. **ถั่วแดง** มีลักษณะสีแดง มี ขนาดใหญ่กว่าถั่วดำ ก่อนนำมาใช้ในการ ทำขนมต้องแช่น้ำอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง หรือค้ำจืด แล้วนิยมนำไปต้ม มากกว่าการนึ่ง เพราะการต้มทำให้ถั่ว สุกเร็วกว่าการนึ่ง ใช้ทำขนม เช่น ถั่ว แดงแคงบวด ใส่ในรวมมิตร ไอศกรีม เป็นต้น



5. **ถั่วลิสง** เป็นถั่วที่ใช้ในขนม ไทยน้อยมาก เป็นถั่วที่มีความชื้นมาก ทำให้ขึ้นราได้เร็วกว่า ถั่วชนิดอื่น



6. จาขาว-งาดำ ขนมไทยหลายชนิดที่ต้องใช้งาในการตกแต่ง และปรุงเข้าไปในส่วนผสม จะทำให้มีกลิ่นหอม ก่อนนำมาใช้ควรนำไปล้างและคั่วให้สุกหรือเหลืองเสียก่อน แล้วนำมาบดพอเมื่อดงาแตกตัวเพื่อให้มีกลิ่นหอม

มะพร้าว

มะพร้าวที่ใช้ในการทำขนมไทย ได้แก่ มะพร้าวอ่อน มะพร้าวทึนทึก มะพร้าวห้าว และมะพร้าวกะทิ



มะพร้าวอ่อน เปลือกจะขาวอ่อน มีน้ำหนักเนื้อข้างในนุ่ม นำมาทำวุ้น สังขยา ข้าวเหนียวเปียก และใส่ในขนมบัวลอย

มะพร้าวทึนทึก คือ มะพร้าวกลาง อ่อนกลางแก่ ผิวสีเหลือง นำมาขูดทำไส้ขนมต่างๆ เช่น ขนมต้ม ขนมสอด้ไส้ หรือขนมที่คลุกมะพร้าว เช่น ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมเล็บมือนาง

มะพร้าวห้าว คือ มะพร้าวแก่ ผิวจะมีสีน้ำตาลเข้มหรือดำ จะนำมาขูดใช้ในการคั้นเป็นกะทิ มี 2 ชนิด คือ มะพร้าวขูดดำ คือ ขูดทั้งผิวดำๆ กะทิที่ได้จะมีสีคล้ำ ใช้ในการทำอาหารประเภทแกงต่างๆ สำหรับมะพร้าวขูดขาวคือมะพร้าวที่ปอกเอาผิวดำออกจะเป็นสีขาว นำไปขูดแล้วคั้นกะทิจะได้กะทิสีขาวใช้ในการทำขนมต่างๆ เช่น ช่าหริ่ม ทับทิมกรอบ ขนมชั้น เป็นต้น

มะพร้าวกะทิ ลักษณะของลูกมะพร้าวจะหนักเมื่อเขย่าดูไม่ได้ยินเสียงน้ำลูกขลิบ เมื่อปอกเปลือกและผ่าออกจะเห็นลักษณะของเนื้อ

มะพร้าวพูนุ่ม น้ำมะพร้าวจะขึ้นเป็นยาง นำมาใส่ในขนมต่างๆ เช่น ทับทิม-กรอบ ขนมบัวลอย หรือรับประทานกับน้ำตาลทรายได้ตามความชอบ

สีที่ใช้ในการทำขนมไทย

สีเป็นส่วนประกอบสำคัญอย่างหนึ่งในการทำขนมไทยให้ดูสวยงาม น่ารับประทานมากขึ้น สีแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ สีสังเคราะห์ และสีธรรมชาติ

1. สีสังเคราะห์ เป็นสีที่องค์การเกษตรกรรมได้จัดทำขึ้นใช้ในการผสมอาหารซึ่งมีหลากหลายสีให้เลือก และแบ่งออกเป็นดังนี้

สีน้ำ บรรจุอยู่ในขวด เวลาใช้ใส่ขนมควรหยดลงเพียงเล็กน้อย เพราะจะทำให้สีสด ควรใช้ที่ดูด คูดสีขึ้นมาหรือใช้หลอดจะดีกว่าการเทจากขวด จะทำให้ไม่สิ้นเปลืองและได้สีตามต้องการ

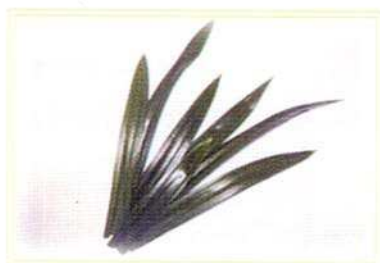
สีผง บรรจุในขวด เวลาจะใช้ต้องนำมาละลายน้ำก่อน แล้วจึงหยดลงในอาหาร



สีครีม บรรจุอยู่ในขวดมีลักษณะเป็นครีมข้น ถ้าหากจะผสมลงในอาหาร ต้องใส่เพียงเล็กน้อย เพราะมีความเข้มข้น ถ้าใส่มากจะทำให้สีมีความเข้มไม่น่ารับประทาน

2. สีธรรมชาติ เป็นสีที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพืช เช่น ดอก ผล ใบ เมล็ด แก่น ราก ได้แก่ สีต่างๆ ดังนี้

สีเขียว ได้จากใบเตย โดยการนำใบเตยมาล้างให้สะอาดแล้วหั่นให้ละเอียด นำมาปั่นหรือโขลกแล้วจึงใส่น้ำลงไปแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง



สีม่วงและสีน้ำเงิน ได้จากดอก
อัญชัน โดยเอาดอกอัญชันมาเคี้ยว
ดอกออกแล้วล้างให้สะอาด ใส่น้ำ
ร้อนลงไปคนให้เกิดสีน้ำเงิน แล้ว
กรองเอาดอกอัญชันออก ถ้าต้องการ
สีม่วงให้ใส่น้ำมะนาวลงไปเล็กน้อย



สีเหลือง ได้จากขมิ้นสดหรือ
หญ้าฝรั่นโดยการนำขมิ้นมาปอกเปลือก
โขลกให้ละเอียด ใส่น้ำ คั้นน้ำ แล้ว
กรองจะได้สีเหลือง



สีดำ ได้จากการนำเอาาบมะพร้าวไปเผาไฟให้ดำแล้วนำมาชงกับ
น้ำจนน้ำเป็น สีเทาอมดำ นำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง

สีแดง ได้จากครั่ง โดยนำครั่งมาต้มกับน้ำ ใส้ใบเหมือด 3-4 ใบ แล้ว
นำไปตากแดดจัดๆ 1-2 แดด ก็จะได้สีแดงสด ถ้าไม่นำไปตากแดดจะได้
สีแดงเลือนหมู

การปรุงแต่งกลิ่นในการทำขนมไทย

การทำขนมไทยนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาด เพื่อจะทำให้
ขนมมีรสชาติดี นอกจากขนมจะมีลักษณะที่ดี รสชาติดีแล้ว ต้องมีกลิ่น
หอมเฉพาะของขนมแต่ละชนิดเพราะขนมไทยส่วนมากจะทำจากแป้งและ
โดยเฉพาะขนมที่ทำจากไข่ซึ่งจะมีกลิ่นคาว เช่น ขนมสาเล่ ขนมปุยฝ้าย
กลิ่นที่ใช้ในการปรุงแต่งขนมไทย มี 2 ชนิด คือ

1. กลิ่นสังเคราะห์ คือ กลิ่นที่สกัดโดยผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ มีขายเป็นขวด เช่น กลิ่นใบเตย กลิ่นมะลิ กลิ่นไส้เทียน กลิ่นส้ม กลิ่นกล้วย กลิ่นนมแมว เป็นต้น กลิ่นสังเคราะห์มีความสะดวกในการใช้งาน ซึ่งจะนิยมใช้กันมากในปัจจุบัน แต่ความหอมสู้กลิ่นหอมจากธรรมชาติไม่ได้

2. กลิ่นธรรมชาติ คือ กลิ่นที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพืชที่มีอยู่ในธรรมชาติ เช่น กลิ่นดอกมะลิ กลิ่นใบเตย กลิ่นกุหลาบ กลิ่นจากน้ำส้ม เป็นต้น การเลือกใช้กลิ่นควรเลือกให้เหมาะสมกับขนม เช่น ถ้าทำวนควรใส่กลิ่นมะลิ หรือกลิ่นจากน้ำใบเตย

- กลิ่นน้ำลอยมะลิ ควรเลือกมะลิดอกตูมๆ หรือเกือบจะบาน และต้องแน่ใจว่าเป็นมะลิที่ไม่ได้ฉีดยาฆ่าแมลง และต้องเลือกมะลิที่ไม่พรุนน้ำเด็ดขั้วออก นำมะลิล้างเบาๆ มือให้สะอาด นำน้ำใส่ภาชนะ นำมะลิตลงไปลอยในน้ำให้ก้านมะลิจุ่มลงในน้ำ ดอกจะบานส่งกลิ่นหอมได้เต็มที่ ปิดฝาให้สนิท พักไว้ค้างคืน พอเช้าเปิดฝาแล้วตัดดอกมะลิออก นำน้ำไปนวดแป้งทำขนมได้

- กลิ่นดอกกระดังงา ควรเลือกดอกที่มีลักษณะกลีบดอกยาว ที่มีสีค่อนข้างเหลืองแต่ไม่เหลืองจัด ถ้าเหลืองจัดจะไม่หอมมีวิธีสนใจไฟดังนี้คือ ให้ใช้เทียนอบจุดไฟให้ลูกธูปนำไปปลนที่กระเปาะด้านในของดอกโดยรวบกลีบดอกไว้เพราะกระเปาะเป็นส่วนที่มีน้ำมันหอมแล้วบีบกระเปาะให้แตกลงในน้ำ

- กลิ่นใบเตยหอม ควรเลือกใบเตยที่มีลักษณะสีเขียว ไม่อ่อนจนเกินไป มาหั่นเป็นท่อนสั้นๆ แล้วนำไปปั่นกับน้ำแล้วคั้นเอาน้ำขึ้น กรอง



การทำขนมไทยให้บรรลุผลได้

- ◆ ต้องศึกษาประกอบตำรา
- ◆ ปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดทักษะ
- ◆ สร้างความชำนาญ
- ◆ เพื่อประกอบอาชีพได้



ดวงกมลพิบูลย์ชัย
นำเสนอหนังสือดี มีคุณค่า

ขนมไทย เล่ม 1



ราคา 259 บาท