

ขนม ไทย



ดวงกมลพิมพ์ลิขชี้
นำเสนอหนังสือดี มีคุณค่า

e-BOOK

ร้ฅฅฅ ฅีรวิฅฅ

ขนมไทย

เล่ม 2



รัมภา ศิริวิมล

คำนำสำนักพิมพ์

ขนมไทยเป็นสิ่งที่เรามีมาแต่โบราณ ในสมัยก่อนขนมมักจะทำเพื่อใช้ใน งานมงคลต่างๆ ส่วนประกอบที่ใช้ในการทำจึงประกอบด้วยสิ่งที่หาได้ง่ายใน ครัวเรือน แต่สำหรับในปัจจุบันนี้ขนมไม่ได้เป็นเพียงแค่ของกินเล่นธรรมดา เท่านั้น แต่ยังสามารถนำมาพัฒนาเป็นธุรกิจสร้างรายได้ให้กับตนเองได้อีกด้วย

หนังสือเล่มนี้ไม่ได้มีเพียงแค่สูตรในการทำขนมเท่านั้น แต่ยังมีวิธีการ เลือกเครื่องมือและบำรุงรักษาเครื่องมือ, การบรรจุหีบห่อ รวมถึงการดูแล, การส่งเสริมการขาย, ความรู้เรื่องภาษีและการกำหนดราคาอีกด้วย

ทางสำนักพิมพ์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้คงจะมีประโยชน์ สำหรับผู้ที่สนใจไม่มากนักน้อย

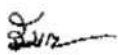
ด้วยความปรารถนาดี
สำนักพิมพ์ดวงกมลพับลิชชิง

คำนำ

หนังสือ **ขนมไทย** เล่มนี้ จัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนรายวิชาขนมไทยตามหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ตลอดจนเป็นประโยชน์กับผู้สนใจในวิชาชีพขนมไทย สามารถศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพหรือประกอบการเรียนรู้ได้เป็นอย่างดี

เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ ได้จัดลำดับการเรียนรู้จากความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบขนมไทยประเภทต่างๆ ตลอดจนขั้นตอนและวิธีการโดยใช้เทคนิควิธีที่เข้าใจง่าย แต่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของขนมไทยแต่ละประเภท ตลอดจนรสชาติความอร่อย ความสวยงาม เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับผู้เรียนและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือขนมไทยเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อครู อาจารย์ นักเรียน นักศึกษา และผู้ที่สนใจได้ใช้เป็นเอกสารประกอบการศึกษาค้นคว้าตามนโยบายปฏิรูปการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้จัดทำขอขอบคุณผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง หน่วยงาน สถานประกอบการที่ให้ความอนุเคราะห์แนะนำตลอดจนให้การสนับสนุนช่วยเหลือ 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 ครอบคลุมที่หลักสูตรกำหนด ในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ภาคปฏิบัติสามารถเลือกเรียนได้วันละ 2-3 อย่าง ตามความเหมาะสมของการเรียนการสอนและใช้ประกอบกับเอกสารประกอบการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ เครื่องมือในการทำขนมไทย หลักการซั่ง ตวง หลักการและเทคนิคในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภท และการจัดธุรกิจขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพได้

การเรียนการสอนวิชาขนมไทยจะบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ได้นั้น ต้องศึกษาเอกสารประกอบการเรียน ตำราและการปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในทุกขั้นตอนของการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและส่งผลให้ผู้เรียนได้รับความรู้ เกิดทักษะ ความชำนาญ จนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ด้วยคามมั่นใจ

หลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน 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

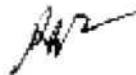
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย หลักการชั่งตวง หลักการและเทคนิคการทำขนมไทยแต่ละชนิด การจัดธุรกิจขนมไทยเพื่อประกอบอาชีพ ปฏิบัติขนมไทยชนิดต่างๆ

ในปัจจุบันนี้ การเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน เป็นการจัดการเรียนการสอนที่สนองต่อความต้องการของประชาชนที่มีความประสงค์จะนำเอาความรู้ไปประกอบอาชีพ ตามความถนัด ความสนใจของตนเองและเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้น

รายวิชาขนมไทยเป็นอีกรายวิชาหนึ่งที่มีผู้สนใจเรียนเป็นจำนวนมาก ดังนั้นเอกสารประกอบการเรียนการสอนรายวิชาขนมไทยของอาจารย์รัมภา สิริวงศ์ เล่มนี้ เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการเรียนการสอนซึ่งได้แบ่งเนื้อหาและจัดลำดับการเรียนรู้ในการประกอบขนมไทยไว้อย่างครบถ้วน อีกทั้งยังได้แนะนำคุณลักษณะและเทคนิควิธีที่ถูกต้อง ซึ่งเป็นการรวบรวมความรู้และประสบการณ์เป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนและผู้สนใจเป็นอย่างยิ่ง

จึงขอชื่นชม ยินดี ต่อความตั้งใจในการจัดทำเอกสารประกอบการสอนเล่มนี้ ความรู้และประสบการณ์ที่ได้ถ่ายทอดนี้ จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้สนใจได้พัฒนาความรู้ ทักษะด้านวิชาชีพขนมไทยและส่งเสริมการจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต่อไป



นางคนึงนิจ พรหมเนตร

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

สิงหาคม 2545

คำนิยม

การจัดการศึกษาด้านวิชาชีพให้สัมฤทธิ์ผลทางการเรียนรู้นั้น ต้องส่งเสริมให้บุคลากรได้พัฒนาตนเอง มีผลงานที่สร้างมาตรฐานการศึกษาและพัฒนาการเรียนรู้โดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ มีเอกสารประกอบการเรียนการสอน แผนการสอนมีการกำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ชัดเจน ตามวัตถุประสงค์ของการเรียนรู้

ขอแสดงความยินดีกับอาจารย์รัสมิ ศิริวงศ์ หัวหน้าคณะวิชาคหกรรม และปฏิบัติการสอนแผนกวิชาอาหาร-ขนม วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง ที่มีความตั้งใจ ทุ่มทความรู้และประสบการณ์ในฐานะครูผู้สอน จัดทำเอกสารประกอบการเรียนการสอนและแผนการสอนรายวิชาขนมไทยขึ้น โดยมีเนื้อหาและวิธีการประกอบขนมไทยที่ชัดเจน จึงถือว่าเอกสารดังกล่าวนี้ มีส่วนในการส่งเสริมให้ผู้เรียนและผู้สนใจได้ศึกษาค้นคว้า อ้างอิงเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ สามารถทำความเข้าใจ คิดวิเคราะห์ สร้างความหมายและสรุปเป็นองค์ความรู้ได้ และหวังว่าเอกสารฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา ผู้สนใจและมีส่วนในการส่งเสริมการเรียนรู้ การสร้างอาชีพอิสระและส่งผลให้ขนมไทยสามารถดำรงอยู่ได้ตลอดไป



นางสุรีย์ วรรณโกมล

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง
ประธานคณะกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง
สิงหาคม 2545

การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยาศรีสุทนต์ 2540 ของกรมอาชีวศึกษา ประเภทวิชาคหกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการให้มีรายวิชาที่ทันสมัยตรงตามลักษณะการทำงานจริงและสนองตอบต่อความต้องการของผู้เรียน มีความมั่นใจในการประกอบอาชีพ ตลอดจนสามารถจัดการธุรกิจได้

ดังนั้น เพื่อให้การปฏิบัติการสอนด้านวิชาชีพสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ ทำให้ผู้เรียนและผู้สนใจได้รับความรู้ เกิดทักษะด้านปฏิบัติ การจัดทำเอกสารประกอบการเรียน รวมทั้งแผนการสอนรายวิชาขนมไทยของอาจารย์รัสมิภา ศิริวงศ์ ทำหน้าที่ครูผู้สอนแผนกวิชาอาหาร-ขนม วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ มีผลงานปรากฏที่ชัดเจน จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารดังกล่าวนี้จะเป็นคู่มือในการสอนภาคปฏิบัติของครูผู้สอน และเป็นเอกสารในการศึกษา อ้างอิงของผู้สนใจ เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาวชิชีพและเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี



นายไพบูลย์ ชามตย์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคลำปาง

ทำหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 3

	หน้า
บทที่ 1 ขนมหไทยประเภทข้าวเหนียวและวุ้น	1
- ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา	3
- ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง	9
- ข้าวเหนียวค้ำหน้ากระฉีก	15
- ข้าวเหนียวดอกอัญชันหน้ามะพร้าวใส่งา	20
- ข้าวเหนียวหน้าปลา	25
- ข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา	30
- ข้าวเหนียวมูนหน้าข้าวโพด	35
- ข้าวเหนียวแก้ว	39
- ข้าวเหนียวแดง	43
- ข้าวเหนียวกะทิหน้าสังขยา	46
- วุ้นกะทิ	50
- วุ้นสายรุ้ง	55
- วุ้นสังขยา	60
- วุ้นลายลักษณะ	64
- วุ้นลำไย	68
- วุ้นดอกคำฝอย	72

- วนชาเขียว	75
- วนส้มเกลี้ยง	78
- วนลูกชิดดอกอัญชัน	81
- วนถั่วแดง	85
บทที่ 2 ขนมไทยประเภทไทยโบราณ	89
- ทองเอก	90
- เส้นห้จันทน์	94
- จ่ามงกุฎ	98
- ลูกชุบ	105
- ขนมต้มขาว	110
- ขนมต้มแดง	115
- ขนมเหนียว	119
บทที่ 3 ขนมไทยประเภทอบและขนมไทยประเภททั่วไป	123
- ขนมกลีบลำดวน	125
- ขนมถั่วแปบ	129
- ขนมเล็บมือนาง	134
- ขนมลำป้านี้	138
- ข้าวตอกตั้ง	142
- กรอบเค็ม	146
- กลัวยาวขี้	151
- ฟักทองแกงบวด	154
- เผือกแกงบวด	157

- ข้าวเหนียวเปียกลำไย	160
- บัวลอยสามสี	164
- ทับทิมกรอบ	169
- เผือกข้าวเหนียวคั่วน้ำกะทิ	174
- ครองแครงกะทิ	178
บรรณานุกรม	182
เกี่ยวกับผู้เขียน	185

เอกสารประกอบการเรียน
วิชา ขนมไทย



รัมภา ศิริวงศ์
วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

ขนมไทยประเภทข้าวเหนียว



ข้าวเหนียวสังขยา



ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง



ข้าวเหนียวดำหน้ากระฉิก



ข้าวเหนียวดอกอัญชันชั้นหน้ามะพร้าวใส่เงาะ



ข้าวเหนียวหน้าปลา



ข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา



ข้าวเหนียวมูนหน้าข้าวโพด



ข้าวเหนียวแก้ว



ข้าวเหนียวแดง



ข้าวเหนียวกะทิหน้าสังขยา

ขนมไทยประเภทจวน



จวนกะทิ



จวนสายรุ้ง



จวนสังขยา



จวนสายลักษณ์



จวนลำไย



จวนดอกจำเอย



วุ้นชาเขียว



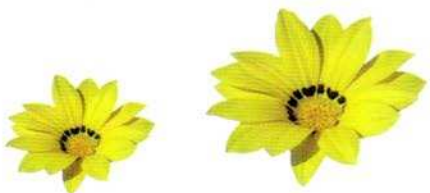
วุ้นส้มเกลี้ยง



วุ้นลูกชิตดอกอัญชัน



วุ้นแก้วแดง



ขนมไทยประเภทไทยโบราณ



ทองเอก



เสนชีจันทน์



จ๋ามงกุฏ



ลูกชุบ



ขนมต้มขาว



ขนมต้มแดง



ขนมเหนียว

ขนมไทยประเภทอบและขนมไทยประเภททั่วไป



กลีบลำตวน



ขนมตัวแปบ



ขนมเล็บมือนาง



ขนมลำปอน



ข้าวตอกจั้ง



กรอบเจ๋ม



กลั้วบัวช้ำ



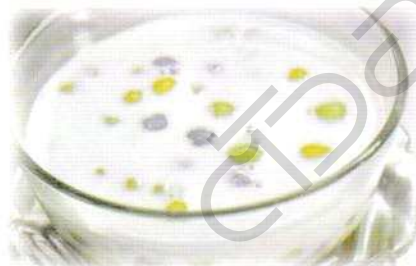
ฟักทองแกงบวด



เผือกแกงบวด



ข้าวเหนียวเปียกกล้วย



ขนมบัวลอยสามสี



ข้าวมกรอบ



เผือกข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ



ครองแครงกะทิ



ขนมไทยประเภทข้าวเหนียวและวุ้น



ขนมไทยประเภทข้าวเหนียวเป็นขนมที่มีมานานตั้งแต่ ปู่ ย่า ตา ยาย นิยมทำรับประทานในครอบครัวและหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวหรืองานเทศกาล งานทำบุญต่างๆ ซึ่งข้าวเหนียวสามารถนำมาทำขนมได้หลายชนิด และ คัดแปลงรูปแบบ รสชาติ ให้มีความน่ารับประทานมากขึ้นเพื่อดึงดูดใจ ผู้บริโภค

ขนมไทยประเภทรุ้นเป็นขนมไทยที่ทำได้ไม่ยาก เพียงแต่เรียนรู้วิธีการ ทำและเทคนิคการทำที่ถูกต้อง เช่น ในการเคี่ยววุ้นต้องเคี่ยววุ้นกับน้ำให้ ละลาย แล้วจึงจะใส่น้ำตาล จะทำให้วุ้นมีลักษณะใส ไม่ขุ่น และสามารถ คัดแปลงวุ้นให้มีรูปแบบ และรสชาติที่หลากหลาย ตามวัสดุและผลไม้ที่มี ในท้องถิ่น หรือตามฤดูกาล ได้แก่ ขนมต่างๆ ดังต่อไปนี้

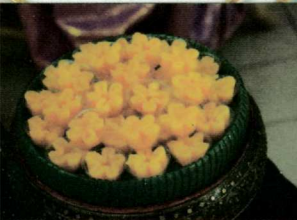
ประเภทข้าวเหนียว

- ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา
- ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง

- ข้าวเหนียวดำหน้ากระฉีก
- ข้าวเหนียวดอกอัญชันหน้ามะพร้าววาง
- ข้าวเหนียวหน้าปลา
- ข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา
- ข้าวเหนียวมูนหน้าข้าวโพด
- ข้าวเหนียวแก้ว
- ข้าวเหนียวแดง
- ข้าวเหนียวกะทิหน้าสังขยา

ประเภทวุ้น

- วุ้นกะทิ
- วุ้นสาขารุ้ง
- วุ้นสังขยา
- วุ้นลายลักษณะ
- วุ้นลำไย
- วุ้นดอกคำฝอย
- วุ้นชาเขียว
- วุ้นส้มเกลี้ยง
- วุ้นลูกช็อคดอกอัญชัน
- วุ้นถั่วแดง



หมวดคหกรรม

เนื้อหาในเล่มนี้ ข้าพเจ้าได้จัดลำดับการเรียนรู้จากความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบขนมไทยประเภทต่างๆ ตลอดจนขั้นตอนและวิธีการโดยใช้เทคนิควิธีที่เข้าใจง่าย แต่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของขนมไทยแต่ละประเภทย่อยจนรสชาติความอร่อย ความสวยงาม เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับผู้เรียนและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

ข้าพเจ้าหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือขนมไทยเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อครู-อาจารย์ นักเรียน นักศึกษาและผู้ที่สนใจ ได้ใช้เป็นเอกสาร ประกอบการศึกษาค้นคว้าอ้างอิงตามนโยบาย ปฏิรูปการศึกษา ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้น เกี่ยวกับวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องมือในการทำขนมไทย หลักการชั่ง ตวง หลักการและเทคนิคในการประกอบขนมไทย แต่ละประเภท และการจัดธุรกิจขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพได้

การทำขนมไทยจะบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ได้นั้น ต้องศึกษาประกอบ ตำรา และการปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในทุกขั้นตอนและส่งผลให้เกิดทักษะ ความชำนาญ จนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ด้วยคามมั่นใจ



ดวงกมลพับลิชชีง

นำเสนอหนังสือดี มีคุณค่า

e-book