

ใบความรู้

ขนมไทย

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์  
วิทยากร นางสาวบุษยามาลี ถนนทิพย์



## ขนมฟักทอง

ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
เนื้อฟักทองนึ่ง	500	กรัม
หัวกะทิ (ชั้นๆ)	400	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	70	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือ	½	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	80	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	80	กรัม
มะพร้าวอ่อน	150	กรัม
มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวอ่อนขูดเส้น(สำหรับใส่)	200	กรัม

## วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดลงในอ่างผสม(1)ค่อยๆ ใส่กะทิ 20 กรัมขนาดก้นกับแป้งจนจับตัวเหนียวเป็นก้อน (ไม่ติดภาชนะ)
- นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ และ กะทิที่เหลือทั้งหมดลงในอ่างผสม(2) คนจนน้ำตาลละลายไม่เป็นเม็ด
- นำส่วนผสมในข้อที่ 2 ลงผสมกับแป้งที่นวดไว้ (แป้งจะเหลวเป็นน้ำ)
- ใส่ฟักทองลงไปผสมให้เข้ากัน (เกลือเนื้อฟักทองให้เป็นชิ้นเล็กๆ ไว้บ้าง)
- ตั้งน้ำให้เดือด นำขนมหยอดลงพิมพ์ ไปนึ่ง ประมาณ 18 – 20 นาที (เมื่อสุกเนื้อขนมจะสุกใส)
- ตั้งไว้ให้เย็นจึงแกะออก และ บรรจุลงกล่อง

## ขนมกล้วย

ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
เนื้อกล้วยน้ำว้า (สุกงอม)	500	กรัม
หัวกะทิ (ชั้นๆ)	400	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	70	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือ	½	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	80	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	80	กรัม
มะพร้าวอ่อน	150	กรัม
มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวอ่อนขูดเส้น(สำหรับใส่)	200	กรัม

### วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดลงในอ่างผสม(1)ค่อยๆใส่กะทิ 20 กรัม นวดกับแป้งจนจับตัวเหนียวเป็นก้อน (ไม่ติดภาชนะ)
- นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ และ กะทิที่เหลือทั้งหมดลงในอ่างผสม(2) คนจนน้ำตาลละลายไม่เป็นเม็ด
- นำส่วนผสมในข้อที่2 ลงผสมกับแป้งที่นวดไว้ (แป้งจะเหลวเป็นน้ำ)
- ใส่กล้วยลงไปผสมให้เข้ากัน (เกลือเนื้อกล้วยให้เป็นชิ้นเล็กๆไว้บ้าง)
- ตั้งน้ำให้เดือด นำขนมหยอดลงพิมพ์ ไปนึ่ง ประมาณ 18 – 20 นาที (เมื่อสุกเนื้อขนมจะสุกใส)
- ตั้งไว้ให้เย็นจึงแกะออก และ บรรจุลงกล่อง

## ขนมมันเทศ

ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
เนื้อมันเทศนึ่ง	500	กรัม
หัวกะทิ (ข้นๆ)	400	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	70	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือ	½	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	80	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	80	กรัม
มะพร้าวอ่อน	150	กรัม
มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวอ่อนขูดเส้น(สำหรับไส้)	200	กรัม

### วิธีทำ

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดลงในอ่างผสม(1)ค่อยๆใส่กะทิ 20 กรัม นวดกับแป้งจนจับตัวเหนียวเป็นก้อน (ไม่ติดภาชนะ)
2. นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ และ กะทิที่เหลือทั้งหมดลงในอ่างผสม(2) คนจนน้ำตาลละลายไม่เป็นเม็ด
3. นำส่วนผสมในข้อที่ 2 ลงผสมกับแป้งที่นวดไว้ (แป้งจะเหลวเป็นน้ำ)
4. ใส่มันเทศลงไปผสมให้เข้ากัน (เกลือเนื้อมันเทศให้เป็นชิ้นเล็กๆไว้บ้าง)
5. ตั้งน้ำให้เดือด นำขนมหยอดลงพิมพ์ ไปนึ่ง ประมาณ 18 – 20 นาที (เมื่อสุกเนื้อขนมจะสุกใส)
6. ต้มน้ำให้เย็นจึงแกะออก และ บรรจุลงกล่อง

## ขนมมันสำปะหลัง

ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
น้ำมันสำปะหลังนึ่ง	500	กรัม
หัวกะทิ (ชั้นๆ)	400	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	70	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือ	½	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	80	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	80	กรัม
มะพร้าวอ่อน	150	กรัม
มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวอ่อนขูดเส้น(สำหรับไส้)	200	กรัม

### วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดลงในอ่างผสม(1)ค่อยๆใส่กะทิ 20 กรัม นวดกับแป้งจนจับตัวเหนียวเป็นก้อน (ไม่ติดภาชนะ)
- นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ และ กะทิที่เหลือทั้งหมดลงในอ่างผสม(2) คนจนน้ำตาลละลายไม่เป็นเม็ด
- นำส่วนผสมในข้อที่ 2 ลงผสมกับแป้งที่นวดไว้ (แป้งจะเหลวเป็นน้ำ)
- ใส่มันสำปะหลังลงไปผสมให้เข้ากัน (เกลือเนื้อมันสำปะหลังให้เป็นชิ้นเล็กๆ ไว้บ้าง)
- ตั้งน้ำให้เดือด นำขนมหยอดลงพิมพ์ ไปนึ่ง ประมาณ 18 – 20 นาที (เมื่อสุกเนื้อขนมจะสุกใส)
- ตั้งไว้ให้เย็นจึงแกะออก และ บรรจุลงกล่อง

## ขนมเผือกและอัญชัน

ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
เนื้อเผือกนึ่ง	500	กรัม
หัวกะทิ (ชั้นๆ)	400	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	70	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือ	½	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	80	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	80	กรัม
มะพร้าวอ่อน	150	กรัม
น้ำอัญชัน (เข้มข้น)	20	กรัม
มะพร้าวที่นึ่งที่กชูดเส้นและมะพร้าวอ่อน(สำหรับใส่)	200	กรัม

### วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดลงในอ่างผสม(1)ค่อยๆใส่กะทิ 20 กรัม นวดกับแป้งจนจับตัวเหนียวเป็นก้อน (ไม่ติดภาชนะ)
- นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ น้ำอัญชัน และ กะทิที่เหลือทั้งหมดลงในอ่างผสม(2) คนจนน้ำตาลละลายไม่เป็นเม็ด
- นำส่วนผสมในข้อที่ 2 ลงผสมกับแป้งที่นวดไว้ (แป้งจะเหลวเป็นน้ำ)
- ใส่เผือกนึ่งสุกลงไปผสมให้เข้ากัน (เหลือเนื้อเผือกเป็นชิ้นเล็กๆไว้บ้าง)
- ตั้งน้ำให้เดือด นำขนมหยอดลงพิมพ์ 1 ไปนึ่ง ประมาณ 18 – 20 นาที (เมื่อสุกเนื้อขนมจะสุกใส)
- ตั้งไว้ให้เย็นจึงแกะออก และ บรรจุลงกล่อง

ทาร์ตสาकुถ้าโยครีมกะทิ

แป้งทาร์ต		
ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
แป้งเนกประสงค์	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
เนยสด (เย็นจัดหั่นเป็นชิ้น ๆ )	112	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
เนื้อสาकु		
ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
สาकुใต้	1	ถ้วยตวง
น้ำมะพร้าว	3-4	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	130	กรัม
มะพร้าวอ่อนหั่นเป็นเส้น	1	ถ้วยตวง
ลำไย (คว้านเมล็ด)	1	ถ้วยตวง
กลิ่นใบเตย	1	ฝา
ครีมกะทิ		
ส่วนผสม	น้ำหนัก	หน่วย
หัวกะทิ	150	กรัม
น้ำตาล	30	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ
เจลาติน	1	แผ่น
วิปปี้งครีมรสจืด (ชนิด Non-Dairy)	250	กรัม

## วิธีทำ

### แป้งทาร์ต

1. ร่อนแป้ง และ น้ำตาลไอซิ่ง ในอ่างผสม เติมหกเกลือป่นลงไป และ ผสมเข้ากัน
2. ใส่เนยสดลงไปใส่ที่สับเนยสับและผสมจนเข้ากัน (ลักษณะคล้ายเมล็ดถั่วเขียว)
3. ใส่ไข่ไก่ลงไปตีผสมจนเข้ากันดี และนำแป้งที่ได้ไปพักในตู้เย็น
4. นำออกมาโรดให้เป็นแผ่นและตัดตามขนาดที่ต้องการ จากนั้นกรุลงพิมพ์
5. ใช้ส้อมจิ้มตรงกันของทาร์ต และ นำเข้าอบ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 -20 นาที หรือจนแป้งเป็นสีเหลืองทอง และ นำออกจากเตา

### เนื้อสาเก

1. ตั้งน้ำมะพร้าวให้เดือดพล่าน ค่อยๆ ใส่น้ำตาลลงในกะทะ (จนตลอดเวลา)
2. กวนจนสุก และจึงใส่น้ำตาลลงไป กวนต่อจนขึ้น
3. ใส่น้ำมันมะพร้าวอ่อน ลำไย และ กลิ่นใบเตยลงไป และ ยกออกจากเตา

### ครีมกะทิ

1. ผสมน้ำตาล เกลือ แป้งข้าวโพด และ หัวกะทิเข้าด้วยกัน คนจนน้ำตาลละลาย
2. นำส่วนผสมมากรองผ่านกระชอน ใสลงในกะทะ
3. นำขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนจนส่วนผสม มีลักษณะเป็นครีม พักให้อุ่น และใส่เจลาตินลงไป
4. ตีวิปป์ครีมชนิดจืดด้วยความเร็ว จนขึ้นฟูตั้งยอดกลาง จากนั้นนำไปผสมกับครีมกะทิที่พักไว้ ค่อยๆ ตะล่อม จนเป็นเนื้อเดียวกัน

### การประกอบ

1. นำเนื้อสาเกหยอดลงในแป้งทาร์ตจนเสมอดี
2. นำครีมมะพร้าวบีบตกแต่งด้านบนตัวเนื้อสาเก
3. ตกแต่งหน้าขนมด้วย เนื้อลำไย มะพร้าว ดอกไม้กินได้ และ ใบโรสแมรี่
4. บรรจุลงกล่อง



