

การออกแบบบอร์ดเกมเพื่อส่งเสริมการทำขนมไทย “หวานจ้อย”  
BOARD GAME DESIGN FOR THAI DESSERT “SWEET TOOTH”



นางสาวสุธินี เปรมปราชญ์

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานิตศศิลป์ ภาควิชานิตศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์

การออกแบบบอร์ดเกมเพื่อส่งเสริมการทำขนมไทย “หวานจ้อย”  
BOARD GAME DESIGN FOR THAI DESSERT “SWEET TOOTH”



นางสาวสุธินี เปรมปราชญ์  
MISS SUTINEE PREMPRACH

ภาควิชาศิลปะ ศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาศิลปะ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์..... *Puu* ..... วันที่ 31 พค. 2561

(อาจารย์วรพล ยวงเงิน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบบอร์ดเกมเพื่อส่งเสริมการทำขนมไทย “หวานจ้อย” BOARD GAME DESIGN FOR THAI DESSERT “SWEET TOOTH”
ชื่อ	นางสาวสุธินี เปรมปราษฎ์
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2560
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์วรพล ยวงเงิน

### บทคัดย่อ

ในปัจจุบัน เราสามารถเรียนรู้การทำขนมไทย ได้จากสื่อต่างๆมากมาย ไม่ว่าจะเป็นหนังสือ คลิปวิดีโอ เว็บไซต์ หรือ กระทั่งเกมก็เป็นสื่ออีกช่องทางหนึ่ง แต่แล้วความนิยมในขนมไทยก็ลดลง และเด็กไทยต่างไป สนใจขนม ต่างชาติมากขึ้น เพราะด้วยความแปลกใหม่ และขนมไทยก็มีแต่การเสนอในรูปแบบเดิมๆ

ดังนั้นข้าพเจ้าจึงอยากออกแบบบอร์ดเกมเพื่อส่งเสริมการทำ ด้วยความที่เอกลักษณ์ของการทำ ขนมไทย คือ รู้สึกพัฒนาเปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้นรับ และประยุกต์ใช้เครื่องปรุงใหม่ๆ กรรมวิธีการปรุงใหม่ และ ปรับปรุงรสให้มี ความอร่อยยิ่งขึ้น เพราะนอกจากจะได้เรียนรู้กรรมวิธีการทำขนมไทย และ จดจำส่วนผสมแล้ว ยังสามารถสนุกสนานกับเพื่อน หรือผู้เล่นคนอื่น และยังช่วยเสริมกระบวนการ ทำความคิดอีกด้วย

## กิตติกรรมประกาศ

ขอบคุณอาจารย์ทุกท่าน โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษา ครูอื่น ที่คอยดูแลและติงงาน เพื่อนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้น ขอขอบคุณร้านปริ้นท์วันจันทร์และร้านปริ้นท์ชัดเจน ที่เปิดร้านในช่วงก่อนส่งงานแถมให้พื้นที่ในการทำงานอย่าง ตัดการ์ด ทำกล่อง เป็นต้น ขอขอบคุณเพื่อนในโซเชียลมีเดีย น้ำฟ้า ป่าน นุ่ม ชมพู และคนอื่นๆ ที่คอยฟังคำบ่นรวมถึงอยู่เป็นเพื่อนเวลาทำงาน ขอขอบคุณเพื่อนสาขา ทิวเตอร์ ต้นลม บ๊ีบ พี่ก๊อต ภูดิท และเพื่อนๆอีกหลายคนที่คอยให้คำปรึกษาระหว่างงาน ขอขอบคุณพ่อและแม่ผู้สนับสนุนงบประมาณในทุกๆด้าน และสุดท้าย ขอขอบคุณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาศิลปะ

สุธินี เปรมปราชญ์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญภาพประกอบ.....	ง
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 กลุ่มเป้าหมาย.....	1
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.4 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.5 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย.....	2
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
2 ขนมไทย.....	3
2.1 ที่มาของขนมไทย.....	3
2.2 ขนมตระกูลไข่.....	5
2.3 ขนมน้ำกะทิและเปียก.....	13
2.4 ขนมข้าวเหนียวมูน.....	20
2.5 ขนมนึ่งและต้ม.....	27
2.6 ขนมกวน.....	47
2.7 ขนมเชื่อม วุ้น และขนมน้ำแข็ง.....	59
2.8 ขนมทอดและอบ.....	69
3 การออกแบบบอร์ดเกม.....	92
3.1 บอร์ดเกม.....	92
3.2 ประเภทของบอร์ดเกม.....	92
3.3 บอร์ดเกม “Splendor”.....	94
3.4 บอร์ดเกม “Century Spice Road”.....	95
3.5 บอร์ดเกม “Settlers of Catan”.....	95

บทที่	หน้า
4	การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น..... 97
4.1	ขนมไทยภายในบอร์ดเกม..... 97
4.2	ระบบการเล่นภายในบอร์ดเกม..... 98
4.3	แนวทางการออกแบบ..... 99
5	การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง..... 100
5.1	การออกแบบโลโก้..... 100
5.2	การออกแบบการ์ด..... 102
5.3	การออกแบบแผ่นบอร์ดเกม..... 106
5.4	การออกแบบหนังสือวิธีการทำขนมไทย..... 107
5.5	การออกแบบแผ่นกฎการเล่น..... 108
5.6	การออกแบบกล่องบอร์ดเกม..... 108
6	ผลงานจริง..... 110
7	บทสรุปและข้อเสนอแนะ..... 117
บรรณานุกรม.....	118
ประวัติผู้วิจัย.....	119

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า	
2.1	ภาพฝอยทอง	5
2.2	ภาพเม็ดขนุน	6
2.3	ภาพทองหยิบ	7
2.4	ภาพทองหยอด	8
2.5	ภาพทองเอก	9
2.6	ภาพขนมหิ้นตรา	10
2.7	ภาพขนมเสน่ห์จันทร์	11
2.8	ภาพขนมจ่ามงกุฎ	12
2.9	ภาพเผือกแกงบัวต	13
2.10	ภาพบัวลอยสามสี	14
2.11	ภาพลอดช่องน้ำกะทิ	15
2.12	ภาพข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน	16
2.13	ภาพครองแครงกะทิ	17
2.14	ภาพข้าวเหนียวเปียกกล้วย	18
2.15	ภาพสาकुเปียกกล้วยดำแกงบัวต	19
2.16	ภาพข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา	20
2.17	ภาพข้าวเหนียวดำมูนหน้ากระฉีก	21
2.18	ภาพข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง	22
2.19	ภาพข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง	23
2.20	ภาพข้าวเหนียวมูนไข่แมงดา	24
2.21	ภาพข้าวเหนียวแดง	25
2.22	ภาพข้าวเหนียวแก้วใบเตย	26
2.23	ภาพขนมกล้วย	27
2.24	ภาพขนมฟักทอง	28
2.25	ภาพขนมกล้วย	29
2.26	ภาพขนมกรวย	30
2.27	ภาพขนมชั้น	31
2.28	ภาพขนมปุยฝ้าย	32
2.29	ภาพขนมสาลี	33
2.30	ภาพขนมตาล	34

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่	หน้า	
2.31	ภาพสังขยาฟักทอง	35
2.32	ภาพขนมใส่ไส้	36
2.33	ภาพขนมเรไรหรือรังไร	37
2.34	ภาพขนมน้ำตาลดอกไม้	38
2.35	ภาพขนมดอกอัญชัน	39
2.36	ภาพขนมถั่วแปบใบเตย	40
2.37	ภาพข้าวเม่าคลุก	41
2.38	ภาพขนมถั่วแปบปากหม้อ	42
2.39	ภาพขนมไข่ปลา	43
2.40	ภาพขนมหัวล้าน	44
2.41	ภาพขนมบุหลันดั้นเมฆ	45
2.42	ภาพขนมขอม่วง	46
2.43	ภาพถั่วกวน	47
2.44	ภาพเผือกกวน	48
2.45	ภาพตะโก้ข้าวโพด	49
2.46	ภาพขนมเปียกปูน	50
2.47	ภาพข้าวตู่	51
2.48	ภาพขนมสำปันนี	52
2.49	ภาพขนมอาลัว	53
2.50	ภาพมะพร้าวแก้ว	54
2.51	ภาพขนมลื้มกลืน	55
2.52	ภาพลูกชุบ	56
2.53	ภาพข้าวตอกตั้ง	57
2.54	ภาพขนมเกสรลำเจียก	58
2.55	ภาพกล้วยน้ำว้าเชื่อม	59
2.56	ภาพกล้วยไข่เชื่อม	60
2.57	ภาพวุ้นกะทิใบเตย	61
2.58	ภาพวุ้นมะพร้าวอ่อน	62
2.59	ภาพวุ้นลำไย	63
2.60	ภาพวุ้นตาแมว	64
2.61	ภาพวุ้นกรอบ	65
2.62	ภาพชาหริ่ม	66

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่	หน้า	
2.63	ภาพข้าวต้มน้ำวุ้น	67
2.64	ภาพกระท้อนลอยแก้ว	68
2.65	ภาพเผือกรังนก	69
2.66	ภาพขนมไข่หงส์	70
2.67	ภาพขนมดอกจอก	71
2.68	ภาพขนมบ้าบิ่น	72
2.69	ภาพขนมครก	73
2.70	ภาพครองแครงกรอบ	74
2.71	ภาพกรอบแค้ม	75
2.72	ภาพขนมหน้านวล	76
2.73	ภาพขนมเกลียว	77
2.74	ภาพสาลึกรอบ	78
2.75	ภาพขนมผิง	79
2.76	ภาพขนมฝักบัว	80
2.77	ภาพขนมดอกลำดวน	81
2.78	ภาพขนมโสมนัส	82
2.79	ภาพขนมทองพลุ	83
2.80	ภาพขนมเปียะดอกทานตะวัน	84
2.81	ภาพกระเช้าสีดา	85
2.82	ภาพขนมหม้อตาล	86
2.83	ภาพขนมเห็ดโคน	87
2.84	ภาพขนมมีสกอด	88
2.85	ภาพขนมโพรงสาม	89
2.86	ภาพขนมสามเกลอ	90
2.87	ภาพขนมมุก	91
3.1	ภาพบอร์ดเกม “Splendor”	94
3.2	ภาพบอร์ดเกม “Century Spice Road”	95
3.3	ภาพบอร์ดเกม “Settlers of Catan”	95
3.4	ภาพบอร์ดเกม “Settlers of Catan”	96
4.1	ภาพประกอบรูปขนมต่างๆ	99
4.2	ภาพประกอบรูปขนมต่างๆ	99
5.1	ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนกระดาษครั้งที่ 1	100

ภาพที่	หน้า
5.2 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1 แบบที่ 1	100
5.3 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1 แบบที่ 2	101
5.4 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1 แบบที่ 3	101
5.5 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนกระดาษครั้งที่ 2	101
5.6 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2	101
5.7 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบการ์ดวัตถุและไอคอนภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1	102
5.8 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบไอคอนภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2	102
5.9 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบไอคอนภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3	103
5.10 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบวัตถุภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3	103
5.11 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1	104
5.12 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2	104
5.13 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3	105
5.14 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบแผ่นบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1	106
5.15 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบแผ่นบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2	106
5.16 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบแผ่นบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3	107
5.17 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบหนังสือวิธีการทำขนมไทยบนกระดาษ	107
5.18 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบหนังสือวิธีการทำขนมไทยบนคอมพิวเตอร์	107
5.19 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบแผ่นกฎการเล่นเกมบนคอมพิวเตอร์	108
5.20 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบกล่องบอร์ดเกมบนกระดาษครั้งที่ 1	108
5.21 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบกล่องบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1	109
5.22 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบกล่องบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2	109
6.1 ภาพโลโก้	110
6.2 ภาพการ์ดวัตถุ	110
6.3 ภาพการ์ดขนมไทย	110
6.4 ภาพการ์ดขนมไทยโบราณ เหยียดขนมไทยโบราณ เหยียดวัตถุ	111
6.5 ภาพข้างหลังการ์ดวัตถุ การ์ดขนมไทย การ์ดขนมไทยโบราณ	111
6.6 ภาพแผ่นบอร์ดเกม	111
6.7 ภาพแผ่นกฎการเล่นเกม	112
6.8 ภาพหน้าหนังสือวิธีการทำขนมไทย	113
6.9 ภาพกล่องบอร์ดเกม ด้านหน้า ด้านหลัง	114
6.10 ภาพรวมบอร์ดเกม “หวานจ้อย”	115
6.11 ภาพรวมบอร์ดเกม “หวานจ้อย”	116

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ในปัจจุบัน เราสามารถเรียนรู้การทำขนมไทย ได้จากสื่อต่างๆมากมาย ไม่ว่าจะเป็นหนังสือ คลิปวิดีโอ เว็บไซต์ หรือ ละครทั้งเกมก็เป็นสื่ออีกช่องทางหนึ่ง แต่แล้วความนิยมในขนมไทยก็ลดลง และเด็กไทยต่างไป สนใจขนม ต่างชาติมากขึ้น เพราะด้วยความแปลกใหม่ และขนมไทยก็มีแต่การเสนอในรูปแบบเดิมๆ

ดังนั้นข้าพเจ้าจึงอยากออกแบบบอร์ดเกมเพื่อส่งเสริมการทำ ด้วยความที่เอกลักษณ์ของการทำ ขนมไทย คือ รุ้สึกพัฒนาเปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้นรับ และประยุกต์ใช้เครื่องปรุงใหม่ๆ กรรมวิธีการปรุงใหม่ และ ปรับปรุงรสชาติให้มีความอร่อยยิ่งขึ้น เพราะนอกจากจะได้เรียนรู้กรรมวิธีการทำขนมไทย และจดจำส่วนผสมแล้ว ยังสามารถสนุกสนานกับเพื่อน หรือผู้เล่นคนอื่น และยังช่วยเสริมกระบวนการทำความเข้าใจอีกด้วย

#### 1.2 กลุ่มเป้าหมาย

วัยรุ่นผู้หญิง ประมาณมัธยมปลาย-มหาลัย ที่ชื่นชอบ ขนม

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.3.1 เพื่อศึกษาการออกแบบบอร์ดเกม

1.3.2 เพื่อออกแบบการ์ดเกม แผ่นบอร์ดเกม กล่องบอร์ดเกม ให้ผู้คนสนใจในขนมไทยมากขึ้น

#### 1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 กล่องบอร์ดเกม 1 กล่อง

1.4.2 การ์ดเกม

1 การ์ดวัตถุดิบ 5 แบบ

2 การ์ดขนมไทย 16 แบบ

3 การ์ดขนมไทยโบราณ 4 แบบ

1.4.3 เหรียญ

1 เหรียญวัตถุดิบ 3 แบบ

2 เหรียญขนมไทยโบราณ 4 แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.4.4 แผ่นบอร์ดเกม 4 แผ่น
- 1.4.5 แผ่นกฎการเล่น 1 แผ่น
- 1.4.6 หนังสือวิธีการทำขนมไทย 1 เล่ม

## 1.5 แนวทางการบรรจุเป้าหมาย

- 1.5.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูล
  - 1 วิธีการทำ ส่วนผสม ลักษณะของขนมไทย
  - 2 รูปแบบบอร์ดเกม
  - 3 การออกแบบการ์ดบอร์ด
- 1.5.2 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น
  - 1 รูปแบบและภาพลักษณ์ของบอร์ดเกม
  - 2 วางแนวทางการออกแบบ
- 1.5.3 ออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 สามารถออกแบบบอร์ดเกม
- 1.6.2 สามารถออกแบบการ์ดเกม แผ่นบอร์ดเกม กล่องบอร์ดเกม ให้ผู้คนสนใจในขนมไทยมากขึ้น

## บทที่ 2

### ขนมไทย

#### 2.1 ที่มาของขนมไทย

คนไทยได้ชื่อว่าเป็นชาติหนึ่งที่ชอบกินขนมหวานอย่างมาก ก็เพราะเป็นแหล่งน้ำตาล อันอุดมสมบูรณ์มาแต่โบราณ ทั้งน้ำตาลจากมะพร้าว น้ำตาลจากต้นตาล และน้ำตาลจากอ้อย จึงมีขนมหวานมาช้านาน หลักฐานเก่าแก่ที่สุดเป็นสมัยสุโขทัย ไตรภูมิพระร่วงได้เอ่ยชื่อ “ขนมต้ม” เอาไว้ แต่มิได้บอกถึงซึ่งความแพร่หลาย จดหมายเหตุกรุงศรีอยุธยาเอ่ยถึง “ย่านป่าขนม” ซึ่งน่าจะหมายถึงตลาดขนม แสดงว่ามีผู้ขายขนม มาแล้ว บางฉบับพูดถึง “บ้านหม้อ ปั้นหม้อข้าว หม้อแกงใหญ่และกระทะเตาขนมครก ขนมเบื้อง” ซึ่งแสดงว่าขนมครกขนมเบื้องคงแพร่หลายมาก จึงมีการปั้นกระทะเตาขาย

ขนมไทยดั้งเดิมนั้นใช้แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว เป็นองค์ประกอบหลัก ข้าวหรือแป้ง เป็นเนื้อขนม น้ำตาลเป็นตัวปรุงรสให้หวาน มะพร้าวช่วยให้ความหวานมัน นำมาผสมใน สัดส่วนที่แตกต่าง ด้วยวิธีการปรุงอย่างโบราณ เช่น ต้ม กวน นึ่ง และทอด จนได้ขนมไทยมากมาย เช่น ขนมครก ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ฯลฯ ขนมบางชนิดใช้เพียงข้าวหรือแป้งกับน้ำตาลเท่านั้น ไม่ใช้มะพร้าว เช่น ขนมถ้วยฟู ขนมบัวตอกไม้ เป็นต้น ในบางกรณีก็ใช้ถั่ว โดยเฉพาะถั่วเขียว นำมาใช้เป็นส่วนผสมหลักแทนข้าวหรือแป้ง เช่น ถั่วกวน ลูกชุบ ขนมสามเกลอ ฯลฯ หรือใช้ถั่วเป็นไม้ประกอบกับแป้ง เช่น ขนมไข่หงส์ ขนมถั่วแปบ ฯลฯ สำหรับขนมอบนั้น เป็นอิทธิพลวัฒนธรรมตะวันตกที่ได้รับมาในภายหลัง

เริ่มมีการทำขนมไทยอย่างตะวันตกที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบหลักตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้รับอิทธิพลจากฝรั่งเศส จดหมายเหตุของคณะพ่อค้า ฝรั่งเศสเขียนว่า ท้าวทองกีบม้า หรือ มารีกีมาร์ ภรรยาเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ชาวโปรตุเกส ภายหลังจากที่สามีมุขหลวงโทษประหารชีวิต นางได้เข้ารับราชการในสมเด็จพระเพทราชา เป็นพนักงานกำกับเครื่องหวาน “ท่านท้าวทองกีบม้าผู้นี้ เป็นต้นสั่งสอนให้ชาวสยามทำขนมของหวานคือ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมขิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมสำปันนี ขนมหม้อแกง” ขนมเหล่านี้แม้ จะได้แบบอย่างมาจากฝรั่ง แต่ก็พัฒนาให้สอดคล้องกับวัตถุดิบทรัพยากรและรสนิยมไทย กลายเป็นขนมไทย ทั้งนี้และทั้งนั้นก็ด้วยภูมิปัญญาและความช่างคิดช่างทำของแม่ครัวไทยเป็นสำคัญ

เอกลักษณ์ของศิลปะการทำขนมไทย คือรู้จักพัฒนาเปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้น รับและประยุกต์ใช้เครื่องปรุงใหม่ๆ กรรมวิธีการปรุงใหม่ๆ และปรับปรุงรสให้โอชายิ่งขึ้น พลวัตการพัฒนาอย่างนี้ ทำให้เครื่องหวานไทยมีความหลากหลายมาก ขนมไทยมีทั้งประเภทแห้ง ประเภทเปียก และประเภทน้ำ รวมทั้งหมดเป็นร้อยๆชนิด หลายชนิดไม่มีให้เห็นแล้วในปัจจุบัน แต่อีกมากมายที่คนไทยยังนิยมกันมาอย่างต่อเนื่อง จำพวกขนมนี้ โดยเฉพาะพวกแกงบวดต่างๆ อาทิ กล้วยวขชี สาคุถั่วดำ ฟักทอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แกงบวด ฯลฯ ถือเป็นลักษณะเฉพาะอีกอย่างหนึ่งของขนมไทย ที่รู้จักใช้กะทิและน้ำตาลมากับผลไม้ และผักที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ เกิดเป็นขนมของหวานที่ทำงาน แต่หวานมันอร่อยหาได้เทียบ

ศิลปินนักทำขนมไทยซึ่งส่วนใหญ่หรือแทบทั้งหมดเป็นผู้หญิง มีบทบาทอย่างมากในการพัฒนาขนมไทยในอดีต การทำขนมให้อร่อยประณีตสวยงาม ถือเป็นงานฝีมือของกุลสตรี เหนือสิ่งอื่นใด การแข่งขันอวดฝีมือทำขนมให้เป็นที่ประจักษ์ ทั้งเพื่อถวายพระ แจกจ่ายกับผู้ใหญ่ เพื่อนบ้าน ญาติพี่น้อง และในที่สุดเพื่อขายเอาใจลูกค้า นับเป็นแรงจูงใจสำคัญที่ทำให้มีการพัฒนาขนมอร่อย อยู่ตรงที่ความประณีตในการเตรียมส่วนผสม แป้ง มะพร้าว และน้ำตาล เป็นสำคัญ

ขนมไทย เป็นขนมที่สวยงามวิจิตร และมีกลิ่นหอม หวาน การทำขนมไทยให้ได้รูปลักษณ์รสชาติ และกลิ่นหอม นั้น ผู้ทำต้องมีใจรัก เพราะต้องอาศัยเวลาในการสังเกต เรียนรู้ถึงส่วนผสม และเคล็ดลับต่างๆ ในการทำประกอบกับต้องหมั่นฝึกฝนทำจนชำนาญ

ถึงแม้ขนมไทยนั้นมีส่วนผสมไม่มาก วิธีการทำไม่ยุ่งยาก แต่ต้องใช้ความพิถีพิถัน ความประณีต ในการทำอย่างมาก ถึงแม้จะมีสูตรที่ระบุสัดส่วนไว้ อีกทั้งให้เคล็ดลับการทำแล้ว ก็ยังไม่เพียงพอ เพราะส่วนผสมเช่นแป้งที่ต่างยี่ห้อ เครื่องมืออุปกรณ์ ความแรงไฟ จังหวะเวลา ที่แตกต่างกัน ล้วนแล้วแต่มีผลต่อการทำขนมไทยทั้งหมด

ความพิถีพิถันเริ่มตั้งแต่การเลือกใช้ส่วนผสม ไม่ว่าจะ แป้ง น้ำตาล มะพร้าวหรือกะทิ ไข่ และอื่นๆ แป้งแต่ละยี่ห้อคุณภาพไม่เหมือนกัน จึงต้องสังเกต เรียนรู้เอง เช่น ขนม น้ำตาลดอกไม้ต้องใช้แป้งข้าวเจ้าแห้ง แป้งเก๋หน้าขนมจึงจะฟู แป้งแต่ละยี่ห้อไม่ได้ระบุเป็นแป้งใหม่หรือเก่า ต้องนำมาทดลองทำดู แล้วเรียนรู้ทีหลังว่าแป้งเก่าจะแห้ง ถ้าได้แป้งแห้งใหม่มา เคล็ดล็บคือ นำแป้งไปตากแดดให้แห้งก่อนทำขนม น้ำตาลปี๊บที่ผลิตในแต่ละพื้นที่ แต่ละครั้ง ก็มีรสหวานที่แตกต่างกัน น้ำตาลปี๊บช่วงหน้าแล้งจะหวาน เต็มที่กว่าน้ำตาลที่ผลิตช่วงหน้าฝน มะพร้าวแก่หรือ มะพร้าวห้าวก็เช่นกัน มะพร้าวแก่ที่ดีที่สุดเป็นมะพร้าวทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ นอกเหนือจากนี้ “ไข่” ไข่เป็ดท้องนาใหม่ ไข่แดงสีแดงสวย ชั้นเหนียว และมีกลิ่น คาวน้อยกว่าไข่เป็ดฟาร์ม ไข่ไก่ต้องสดใหม่เช่นกัน ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ถ้าได้ไข่เก่าก็ทำได้ไม่ดี ตัวน้ำเชื่อมของขนมแต่ละชนิดก็ต้องชั้นพอดี สังเกตลักษณะฟอง เป็นต้น

สำหรับเครื่องมืออุปกรณ์ ความแรงของไฟ ก็มีความสำคัญมากในการทำขนมไทย อาทิเช่น ขนมแต่ละอย่าง ก็ใช้ไฟต่างกัน เช่น ขนมตาล ใช้ไฟแรง ขนมจึงจะขึ้นฟู แดกดี ขนมสาเล่ น้ำเดือดด้วยไฟแรง แล้วลดไฟให้เป็นไฟอ่อน จึงนำขนมขึ้นนี้ ขนมขึ้นฟูดีหน้าไม่แตก การทำขนมจำมงกุฏ เวลากวาดเม็ดแดงไม่ต้องใช้ไฟอ่อนมากๆ ผลึกน้ำตาลจะเกาะสวย ถ้าใช้ไฟแรง เม็ดแดงโมจะมีสี น้ำตาลผลึกน้ำตาลจะหลุดออก เป็นต้น

## 2.2 ขนมตระกูลไข่

### 2.2.1 ฝอยทอง



ภาพที่ 2.1 ภาพฝอยทอง

ที่มา : <https://www.wongnai.com/recipes/foi-thong>

#### ส่วนผสม

ไข่ไก่ (ฟองละ 50 กรัม) 4 ฟอง

ไข่เป็ด (ฟองละ 50 กรัม) 7 ฟอง

ไข่น้ำค้ำ 2-3 ซ้อนโต๊ะ

#### น้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย 5 ถ้วย

น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 5 ถ้วย

ใบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 14, ผ้าขาวบาง, พายไม้, กรวยสแตนเลสหรือกรวยทองเหลืองหรือกรวย

ใบตอง, ตะเกียบหรือไม้ปลายแหลม

#### ลักษณะที่ดี

- เส้นฝอยทองเล็กกลม เส้นนุ่มเป็นเงา ชุ่มน้ำเชื่อม และเส้นเรียงกันเป็นแพสวย
- ฝอยทองมีรสหวานไม่มาก สีเหลืองสดหรือสีเหลือง สัมผัสตามสีของไข่แดง มีกลิ่นหอม ไม่มี

#### กลั่นควาไข่

#### ข้อน่ารู้

- ไข่ไข่ใหม่ ไข่แดงจะมีความข้นเหนียวดี โรยได้เส้น ฝอยทองกลมสวย
- ไข่น้ำค้ำ คือ ไข่ขาวใส่ที่ติดค้ำอยู่กับเปลือกไข่ด้าน ส่วนบ้านของไข่ไก่และไข่เป็ด
- โรยฝอยทองตรงกลางกระทะ เพราะเวลาน้ำเชื่อมเดือดจะดันเส้นฝอยทองไปข้างกระทะ

ทำให้เส้น ฝอยทองเป็นเส้นกลมสวย

- หากน้ำเชื่อมเริ่มข้นมากเกินไปให้เติมน้ำ แล้วรอให้เดือดก่อนจึงโรยฝอยทองครั้งต่อไป
- การทำขนมเครื่องไข่สามารถใช้น้ำเชื่อมต่อกันได้ โดยเรียงลำดับจากความเข้มข้นของน้ำ

เชื่อมน้อยไป มาก คือ ฝอยทอง เม็ดขุ่น ทองหยาบ ไข่แมงดา และ ทองหยอด

## 2.2.2 เม็ดขนุน



ภาพที่ 2.2 ภาพเม็ดขนุน

ที่มา : <https://food.mthai.com/dessert/125294.html>

### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ฟองละ 50 กรัม) 7 ฟอง

### ถั่วกวน

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) ½ ถ้วย

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวชูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)

น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

### น้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย 5 ถ้วย

น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 5 ถ้วย

ใบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11 และเบอร์ 14, ลังถึง, เครื่องปั่น, พายไม้, เทียนอบ

### ลักษณะที่ดี

- ถั่วกวนมีเนื้อละเอียดเนียน รสหวานมันกำลังดี หอมกลิ่นกะทิ
- ไข่ที่ชุบมีสีเหลืองสวย เคลือบถั่วกวนทั้งเม็ด มีปีก ด้านข้างเล็กน้อยคล้ายเม็ดขนุนจริง ไม่มี

### กลั่นคาว

### ข้อน่ารู้

- ไม่ควรใช้หั่วกะทิกวนถั่วเพราะจะทำให้ตัวมันเกินไป ทำให้ชุบไข่ไม่ค่อยติด
- หากไม่มีไข่เป็ดจะใช้ไข่ไก่แทนก็ได้
- ก่อนใส่เม็ดขนุนลงในน้ำเชื่อมให้ปิดไฟหรือยก กระทะลงจากเตาก่อน เวลาหยอดเม็ดขนุน

ลงไปจะ ไข่แดงที่เคลือบถั่วกวนติดเรียบดีไม่ละและเป็น ทรงสวย การเดือดเป็นฟองของน้ำเชื่อม ทำให้ไข่แดง ที่เคลือบถั่วกวนไม่เรียบและเคลือบไม่ดี

### 2.2.3 ทองหยิบ



ภาพที่ 2.3 ภาพทองหยิบ

ที่มา : <https://www.facebook.com/Roikamwhan/posts/785866908133253>

#### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ฟองละ 50 กรัม) 10 ฟอง

#### น้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย 5 ถ้วย

น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 5 ถ้วย

ใบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เครื่องตีไข่ไฟฟ้า, กระทะทองเบอร์ 14, ถ้วยตะไลหรือ ฝาขวด, ไม้ปลายแหลม

#### ลักษณะที่ดี

- สีเหลืองสวย รสหวาน กลิ่นหอม
- ทองหยิบเมื่อหยิบใส่ถ้วยตะไลหรือฝาขวดแล้วจะมี ใสนุ่ม ๆ เต็ม หลังดอกก็นุ่มไม่แตก
- เนื้อฟูนุ่มไม่กระด้าง อุ่มน้ำเชื่อมพอฉ่ำ มีกลิ่นขนาดเท่าๆกัน

#### ข้อน่ารู้

- ทองหยิบจะนิยมหยิบตั้งแต่ 5 6 7 9 12 จนถึง 16 กลีบ
- หากตีได้ที่ ไข่แดงจะฟูไม่กระด้าง (สังเกตริมขอบไข่ จะสูงขึ้น ไม่แบน) แต่ถ้าตีไม่ได้ที่ ไข่จะ

#### กระด้าง ไม้ฟู

• หากตีไข่แดงฟูมากเกินไป เมื่อหยอดแล้วจะละเอียดไม่เป็นแผ่น ให้นำไข่แดงมาเติม แล้วคนให้เข้ากันก่อนนำ มาหยอดอีกครั้ง

- เวลาหยอดไข่ให้ปิดไฟรอให้น้ำเชื่อมนิ่ง หยอดไข่ลงตรงๆบนน้ำเชื่อมจนเป็นแผ่นกลม
- เมื่อกลับไข่แล้วควรใส่น้ำเพื่อไม่ให้ น้ำเชื่อมข้นมากเกินไป
- หากมีฟองดำๆในน้ำเชื่อมขณะที่ทำทองหยิบ ให้ ช้อนฟองออกเพื่อไม่ให้ขนมมีสีคล้ำ
- ต้องจับกลีบทองหยิบตอนที่ยังอุ่นอยู่ ถ้าปล่อยให้เย็น ทองหยิบจะแข็งจับกลีบยาก

## 2.2.4 ทองหยอด



ภาพที่ 2.4 ภาพทองหยอด

ที่มา : <https://www.tescolotus.com/blog/view/339>

### ส่วนผสม

- ไข่เป็ด (ฟองละ 50 กรัม) 6 ฟอง
- น้ำตาลทราย 6 ถ้วย
- น้ำลอยดอกมะลิ 6 ถ้วย
- ใบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ
- แป้งข้าวเจ้าหรือแป้งทองหยอด 5-6 ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

- ผ้าขาวบาง, เครื่องตีไข่ไฟฟ้า, กระทะทองเบอร์ 14

### ลักษณะที่ดี

- ทองหยอดมีลักษณะกลมหรือมีหางคล้ายหยดน้ำ
- สีเหลืองสวย รสหวาน ไม่เป็นไต

### ข้อน่ารู้

- ควรเลือกซื้อไข่ใหม่ เพราะไข่เก่าจะตีไม่ค่อยขึ้นฟู
- การผสมแป้งกับไข่แดงต้องคนให้เข้ากันจนเนื้อเนียน แต่อย่าคนนานแป้งจะเหนียว
- ในขณะที่หยอดทองหยอดต้องให้น้ำเชื่อมเดือดพล่านมีฟองเต็มกระทะ จะช่วยประคองให้

### ทองหยอด ได้รูปทรง

• ก่อนตักทองหยอดขึ้นจากกระทะต้องแน่ใจว่า ทองหยอดสุกแล้ว เพราะถ้าตักขึ้นเร็วเกินไป จะทำให้ ทองหยอดเป็นไต

• ขณะที่รอให้ทองหยอดสุก ควรจะพรมน้ำที่ละน้อย จนกว่าขนมจะสุก เพื่อไม่ให้ น้ำเชื่อมข้นเกินไป

- ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้ามาทำทองหยอดให้อบควันเทียนแป้งก่อน

## 2.2.5 ทองเอก



ภาพที่ 2.5 ภาพทองเอก

ที่มา : <https://www.wongnai.com/recipes/tong-eak>

### ส่วนผสม

- กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)
- น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 6 ฟอง
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว 1 ถ้วย
- แป้งนวล (คือแป้งที่ใช้ในการทำขนมสูตรนั้น) ¼ ถ้วย สีผสมอาหารสีเหลืองไข่เล็กน้อย

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, พิมพ์ทองเอก, ทองคำเปลว, เทียนอบ

### ลักษณะที่ดี

- เนื้อขนมนุ่ม แห้ง ไม่แข็ง ไม่เหนียว
- ขนมมีสีเหลืองไข่ ลวดลายคมชัด ขนาดเท่าๆกัน
- เนื้อขนมเนียนละเอียด มีรสหวานและมันกะทิ

### ข้อน่ารู้

- เลือกใช้ไข่ไก่ใหม่ เปลือกมีนวล ไข่แดงจะกลมมน มีความชื้นเหนียว
- ถ้าเคี่ยวน้ำเชื่อมกะทิจนข้นมากไป ให้ใส่น้ำลงไป ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ แล้วยกขึ้นตั้งไฟแค่

### พอดี๊อด

- กวนด้วยไฟอ่อนพอดี๊ ใช้เวลาไม่นาน ถ้ากวนนาน ขนมจะแตกมัน และถ้ากวนไฟแรงขนมจะแห้ง แข็ง ตกทราย
- หลังจากปิดไฟแล้ว กวนต่ออีกประมาณ 10 นาที เพื่อให้ขนมแห้งขึ้น
- ควรพักขนมให้อุ่นก่อนอัดลงพิมพ์ เพื่อไม่ให้ขนมติดพิมพ์
- เลือกใช้พิมพ์ที่มีลายลึก เวลาใช้กดขนมจะได้มองเห็นลายชัดเจน
- ทองเอกต้องใช้วิธีเคาะหรือโขกให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ ไม่ควรแคะเพราะขนมจะเสียรูป

### ทรง

- การเคาะพิมพ์บนผ้าเพื่อลดแรงกระแทกระหว่างโต๊ะกับพิมพ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.6 หันตรา



ภาพที่ 2.6 ภาพหันตรา

ที่มา : <https://plus.google.com/107826646780188892807/posts/XWeNVvFYgrx>

### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ฟองละ 65 กรัม) 10 ฟอง      ไข่ไก่ (ฟองละ 65 กรัม) 3 ฟอง  
น้ำมันพืช ¼ ถ้วย

### ถั่วกวน

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) ½ ถ้วย  
กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)  
น้ำตาลทราย 4¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 4 ถ้วย  
ใบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

ลั้งถึง, ผ้าขาวบาง, เครื่องปั่น, กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, กระทะใบบัว, เทียนอบ

### ลักษณะที่ดี

- ถั่วกวนมีเนื้อเนียน รสหวาน มันกำลังดี
- ไข่ฝอยต้องมีลักษณะเป็นตารางสวย ไข่ไม่แห้ง หรือกรอบ ไม่มีกลิ่นคาว
- ขนมหที่ห่อแล้วมีลักษณะเป็นชั้นสีเหลือง มองเห็นรอยปุ่มตรงกลาง

### ข้อน่ารู้

- ไม่ควรใช้หัวกะทิกวนถั่วเพราะจะทำให้ตัวมันเกินไป จะทำให้ซุบไข่ไม่ค่อยติด
- หากไม่มีไข่เป็ดจะใช้ไข่ไก่อย่างเดียวก็ได้
- หากไม่ใช้น้ำมันโรยไข่ จะใช้กรวยโรยฝอยทองแทนก็ได้
- เวลาทำแพไข่นอกจากกระทะต้องร้อนแล้ว ควรทาน้ำมันบางๆที่กระทะเพื่อให้ไข่ไม่ติด

กระทะ ไม่ควรทาน้ำมันในกระทะมากเกินไปตอนโรยไข่ เพราะจะทำให้ไข่น้ำมันเยิ้มไม่น่ารับประทาน

- ควรใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อนขณะที่โรยไข่ฝอยเพื่อให้ ไข่สุกแบบนุ่ม ไม่แห้งกรอบเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.7 ขนมเสน่ห์จันท์



ภาพที่ 2.7 ภาพขนมเสน่ห์จันท์

ที่มา : [http://wanida54123590127.blogspot.com/p/blog-page\\_8952.html](http://wanida54123590127.blogspot.com/p/blog-page_8952.html)

### ส่วนผสม

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)

ผงลูกจันทน์ป่น ¼ - ½ ช้อนชา

น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย

ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 8 ฟอง

แป้งเค้กหรือแป้งสาลีอเนกประสงค์ ร่อนแล้ว 1 ถ้วย

ผงโกโก้ 1½ ช้อนชา

สีผสมอาหารสีเหลืองไข่เล็กน้อย

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, เทียนอบ

### ลักษณะที่ดี

- สีเหลืองนวลเหมือนผลลูกจันทน์
- มีรสหวาน มัน และมีกลิ่นหอมของผงลูกจันทน์ป่น

### ข้อน่ารู้

- ควรใช้ไฟอ่อนในการกวนเช่นเดียวกับการกวนทองเอก
- ไม่ควรกวนนานเกินไปจนส่วนผสมแห้งแตกมัน เพราะจะทำให้ปั้นยาก
- ถ้าไม่มีผงโกโก้จะใช้เป็นสีผสมอาหารสีน้ำตาลแทนก็ได้ โดยให้หยดสีครึ่งละ 1 หยด แล้ว

ลองนวดดูให้ได้สีที่ต้องการ

- ควรปั้นขณะที่ขนมยังอุ่นๆจะปั้นได้ง่ายขึ้น
- ขนมเสน่ห์จันท์ทำได้อีกวิธีคือ ผสมแป้งเค้ก หรือแป้งสาลีกับน้ำตาลทรายให้เข้ากัน แล้ว

ค่อยๆใส่กะทิ ผสมจนเข้ากันดี ใส่กลิ่นมะลิ แล้วจึงใส่ไข่แดง สีเหลืองไข่ คนให้เข้ากันดี จากนั้นจึงกวนด้วยไฟอ่อนในกระทะ ทอง จนขึ้นและล่อนจากกระทะ

## 2.2.8 ขนมจำมงกุฏ



ภาพที่ 2.8 ภาพขนมจำมงกุฏ

ที่มา : <https://sites.google.com/site/kanwara038/home/khnm-ca-mngkud>

### ส่วนผสม

#### เม็ดแดงโม

น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      น้ำ ¾ ถ้วย      เม็ดแดงโมเลือกขนาดเท่าๆกัน ½ ถ้วย

#### แป้งรองขนม

น้ำเย็น 1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา      เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา

ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 1 ช้อนโต๊ะ

แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว ½ ถ้วย      เนยสดชนิดจืด 1 ช้อนโต๊ะ

#### น้ำเชื่อมชั้น

น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      น้ำ ¼ ถ้วย

#### ขนมทองเอก

กะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 100 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 7 ช้อนโต๊ะ)

น้ำตาลทราย 6 ช้อนโต๊ะ      ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 3 ฟอง

แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว ½ ถ้วย      สีผสมอาหารสีเหลืองไข่เล็กน้อย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, เตอบ, ไม้คilingแป้ง, ไม้จิ้มฟัน, พิมพ์วงแหวนเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 ซม., ถ้วยตะไล, ไม้เสียบลูกชิ้น, ทองคำเปลว

#### ลักษณะที่ดี

- น้ำตาลเกาะที่เม็ดแดงโมเป็นหนามสวย รูปร่างคล้ายมงกุฏ กลิ่นหอม รสหวานกำลังดี

#### ข้อน่ารู้

- เลือกเม็ดแดงโมที่มีผิวเรียบไม่โค้งงอขนาดเท่าๆกัน
- ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ เช็ดกระทะให้สะอาดทุกครั้งเพื่อไม่ให้น้ำตาลที่ติดกระทะไหม้
- การกวาดเม็ดแดงโมต้องกวาดให้มีหนามแค่พองาม จะกวาดนานประมาณ 2-3 ชั่วโมง แล้ว

เก็บใส่ขวดโหล ที่มีฝาปิดสนิทไม่ให้อากาศเข้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 ขนมเค้กทิและเปียก

### 2.3.1 เผือกแกงบัวต



ภาพที่ 2.9 ภาพเผือกแกงบัวต

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=888>

#### ส่วนผสม

- เผือกหอม (650 กรัม) 1 หัว
- หางกะทิ 3½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1½ ถ้วย)
- น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย
- น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือสมุทร 1½ ช้อนชา
- หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)

#### ลักษณะที่ดี

- น้ำกะทิข้น กลิ่นหอม รสหวานมัน ไม่แตกมัน
- เผือกสุกเนื้อร่วนซุย รสหวาน มัน และเค็มเล็กน้อย

#### ข้อน่ารู้

- เลือกใช้เผือกหอมที่สดใหม่ เปลือกมีสีแดงอมม่วง มีน้ำหนักดี หัวเผือกส่วนที่ติดกับก้านมีสีแดงอมม่วง เมื่อผ่าแล้วเผือกสดเนื้อจะมีเส้นสีชมพู มีกลิ่นหอม
- นำเผือกที่หั่นขึ้นไปแช่น้ำปูนใสนานประมาณ 30 นาที จะช่วยให้เผือกเป็นชิ้นสวย ไม่เละ
- เมื่อใส่หัวกะทิแล้วควรปิดไฟแล้วยกลงทันที เพราะถ้าทิ้งไว้กะทิจะแตกมัน

### 2.3.2 บัวลอยสามสี



ภาพที่ 2.10 ภาพบัวลอยสามสี

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=426>

#### ส่วนผสม

##### บัวลอยเผือก (สีม่วง)

แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย เผือกนึ่งสุกบดละเอียด  $\frac{3}{4}$  ถ้วย น้ำร้อน 5 ช้อนโต๊ะ

##### บัวลอยฟักทอง (สีเหลือง)

แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ ฟักทองนึ่งสุกบดละเอียด  $\frac{3}{4}$  ถ้วย  
(ไม่ใส่น้ำเพราะฟักทองนึ่งมีน้ำอยู่แล้ว)

##### บัวลอยใบเตย (สีเขียว)

แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย  
น้ำใบเตย  $\frac{1}{2}$  ถ้วย (ใบเตยนั้นชิ้นเล็ก  $1\frac{1}{2}$  ถ้วย ปั่นกับน้ำ  $\frac{1}{2}$  ถ้วย+ 2 ช้อนโต๊ะ)

##### แป้งนวลสำหรับทามือและโรยถาด

แป้งข้าวเหนียว  $\frac{1}{4}$  ถ้วย แป้งมัน 1 ช้อนชา(ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกันในถ้วย พักไว้)

##### น้ำกะทิ

กะทิ 3 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)  
น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 7 ช้อนโต๊ะ เกลือสมุทร 3 ช้อนชา  
ใบเตยมัดเป็นปม 4 ใบ หัวกะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 1 กิโลกรัม คั้นกับน้ำอุ่น  $1\frac{1}{2}$  ถ้วย)

##### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ผ้าขาวบาง, ทัพพีโปร่ง

##### ลักษณะที่ดี

- แป้งบัวลอยเหนียวนุ่มหอมกลื่นใบเตย เผือก และ ฟักทอง กะทิขาว กลิ่นหอม รสหวานมัน เค็ม กลมกล่อม ไม่แตกมัน

##### ข้อน่ารู้

- ควรใช้น้ำร้อนนวดแป้งเพราะจะทำให้ปั้นง่าย และ บัวลอยมีความเหนียวนุ่ม
- เวลานวดแป้งต้องค่อยๆ ใส่น้ำ ถ้าใส่ทีเดียวหมดจะ ทำให้นวดยากเพราะแป้งอาจแฉะเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.3 ลอดช่องน้ำกะทิ



ภาพที่ 2.11 ภาพลอดช่องน้ำกะทิ

ที่มา : <https://pbmontree.wordpress.com/2014/11/11/ลอดช่องน้ำกะทิ>

#### ส่วนผสม

##### ตัวลอดช่อง

แป้งข้าวเจ้า 1½ ถ้วย      แป้งเท้ายายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ  
 แป้งมัน 1½ ช้อนโต๊ะ      น้ำปูนใส 2 ถ้วย  
 น้ำใบเตยคั้นข้นๆ 1 ถ้วย (ใบเตยนั้นชั้นเล็ก 3 ถ้วย ปั่นกับน้ำ 1 ถ้วย กรองด้วยผ้าขาวบาง)  
 น้ำแข็งทุบสำหรับจัดเสิร์ฟ

##### น้ำเชื่อมกะทิ

น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย      น้ำต้มใบเตย ¾ ถ้วย  
 หัวกะทิ ¾ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)      เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

##### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พิมพ์กดลอดช่อง, ไม้แท่งกลม, เทียนอบ

##### ลักษณะที่ดี

- ตัวลอดช่องควรมีความยาวประมาณ 2-2½ นิ้ว ตรง กลางป่องเล็กน้อย หัวท้ายเรียวยาวแหลม
- ลอดช่องนุ่มเหนียวอยู่ตัว ไม่เละ สีเขียวหอมใบเตย
- น้ำเชื่อมกะทิมักกลิ่นหอมรสหวานจากน้ำตาลปีบ และมีความมันของกะทิ

##### ข้อน่ารู้

- น้ำปูนใสควรทำเตรียมไว้ล่วงหน้า 1 วัน โดยใช้ อัตราส่วนปูนแดงหรือปูนขาว ¾ ถ้วย ต่อน้ำ 10 ถ้วย การนวดแป้งกับน้ำปูนใส ½ ถ้วยก่อนในตอนแรก จะช่วยให้ตัวลอดช่องมีความเหนียวมากขึ้น
- ถ้าใช้ไฟอ่อนเกินไปจะทำให้แป้งไม่อยู่ตัวและเมื่อกดแป้งออกมาจะได้ตัวลอดช่องที่นิ่มเกินไป ขณะที่กดตัวลอดช่องให้ใช้พายยกคนไปทางเดียวกัน เพื่อไม่ให้ตัวลอดช่องเป็นก้อนทับกัน
- การเตรียมน้ำกะทิตามสูตรจะช่วยไม่ให้กะทิเป็นลูก น้ำกะทิที่ได้ควรใช้วันต่อวัน ไม่ควรเก็บ

##### คำค้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.4 ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน



ภาพที่ 2.12 ภาพข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน

ที่มา : <https://www.wongnai.com/recipes/easy-durian-sticky-rice>

#### ส่วนผสม

- หัวกะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)
- น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ ½ ถ้วย
- เกลือสมุทร ½ ช้อนชา
- เนื้อทุเรียนสุกฉีกเป็นชิ้นใหญ่ 1½ ถ้วย
- ข้าวเหนียวมูน 2 ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ผ้าขาวบาง

#### ลักษณะที่ดี

- น้ำกะทิควรมีสีค่อนข้างขาว เนื้อทุเรียนมีสีเหลือง นวล กลิ่นหอมไม่ฉุน
- ข้าวเหนียวมูนนุ่ม รสหวานมันจากกะทิ หอมกลิ่นทุเรียน

#### ข้อน่ารู้

- ถ้าต้องการเก็บกะทิไว้หลายชั่วโมง ควรตั้งกะทิให้เดือดแล้วจึงใส่ทุเรียน ระหว่างต้มควรหมั่นคนตลอด เพื่อไม่ให้กะทิเป็นลูก พอเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ ยกลง
- อาจใช้ผลไม้อื่นแทนทุเรียนก็ได้ เช่น ขนุนสุก น้อยหน่า

### 2.3.5 ครอบแครงกะทิ



ภาพที่ 2.13 ภาพครอบแครงกะทิ

ที่มา : <https://www.maeban.co.th/สูตรอาหาร/1899/ครอบแครงกะทิ.php>

#### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย      แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ      แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำ ¾ ถ้วย      งาขาวคั่วบดพอแตก ¼ ถ้วย  
แป้งนวล (แป้งข้าวเจ้า) สำหรับทาถาดและพิมพ์

#### น้ำกะทิ

กะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1½ ถ้วย)  
น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      เกลือสมุทร ½ ช้อนชา      แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ  
ใบเตยฉ่ำที่อ่อนสี 3 ใบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ส้อมหรือพิมพ์กดครอบแครง

#### ลักษณะที่ดี

- แป้งครอบแครงมีลักษณะคล้ายตัวหอย เนื้อนุ่ม เหนียวกำลังดี
- กะทิชั้นขาว รสหวานมัน และเค็มเล็กน้อย

#### ข้อน่ารู้

- ครอบแครงแก้วจะใช้แป้งมันเพียงอย่างเดียว โดยนวดแป้งมันกับน้ำเดือดจนนุ่มเนียน ปั่นก้อนได้แล้วกดตัวครอบแครงได้เลย ไม่ต้องนำไปกวนเหมือนครอบแครงกะทิ ตัวครอบแครงจะใสและเหนียวกว่าครอบแครงกะทิ
- ควรใช้ไฟกลางในการกวนแป้งเพื่อให้ได้แป้งที่เหนียวนุ่มกำลังดีและคลึงเป็นตัวครอบแครงได้ง่าย
- ระหว่างกดแป้งลงในพิมพ์ถ้าแป้งติดพิมพ์ให้โรยแป้งนวลที่พิมพ์เล็กน้อย ถ้าใช้แป้งนวลมากเกินไปจะทำให้ตัวครอบแครงมีลักษณะที่แข็งและกระด้าง
- ก่อนนำถั่วทองมาคั่วให้นำไปแช่น้ำประมาณ ½ ชั่วโมงก่อน เพราะจะทำให้ได้ถั่วทองที่

กรอบไม่แข็งเกินไป และควรคั่วด้วยไฟกลาง หมั่นคนตลอดเพื่อให้ ได้ถั่วที่มีสีสม่ำเสมอ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.6 ข้าวเหนียวเปียกลำไย



ภาพที่ 2.14 ภาพข้าวเหนียวเปียกลำไย

ที่มา : <https://pantip.com/topic/32518592>

#### ส่วนผสม

- ข้าวเหนียวเขี้ยวงูใหม่ 1 ถ้วย
- น้ำ 4 ถ้วย
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- ลำไยคว้านเม็ดออก 20 ผล

#### หัตถ์กะทิหยอดหน้า

- หัตถ์กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)
- เกลือสมุทร 1 ช้อนชา
- แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนชา
- น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวสุกบานพอดี รสหวานหอมกลิ่นลำไย
- หัตถ์กะทิข้นกำลังดีและไม่จับตัวเป็นเม็ด

#### ข้อน่ารู้

- ถ้าต้องการให้ข้าวเหนียวมีเม็ดใสขึ้นควรแวกสารส้ม ในน้ำล้างข้าวเหนียวก่อนแล้วชาน้ำออกจนน้ำใส
- เมื่อข้าวเหนียวสุกจึงใส่น้ำตาล ถ้าใส่น้ำตาลก่อนที่เม็ดข้าวเหนียวจะสุก น้ำตาลจะไปรัดเม็ดข้าวทำให้ข้าวสุกช้าหรืออาจจะไม่สุกเลย
- ใส่น้ำให้พอดีกับปริมาณข้าวเหนียว ถ้าใส่น้ำน้อย เมื่อทิ้งไว้ข้าวเหนียวเปียกจะดูคั่วจนแห้ง

### 2.3.7 สาคุเปียกถั่วดำแงบวด



ภาพที่ 2.15 ภาพสาคุเปียกถั่วดำแงบวด

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=3907>

#### ส่วนผสม

##### สาคุเปียก

น้ำ 2 ถ้วย

สาคุเม็ดเล็ก ½ ถ้วย

น้ำตาลทราย ½ ถ้วย

##### ถั่วดำแงบวด

ถั่วดำต้มสุก 1 ถ้วย

หางกะทิ 1¼ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)

น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย

เกลือสมุทร ½ ช้อนชา+¼ ช้อนชา

หัวกะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)

##### กะทิหยอดหน้า

แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนชา น้ำ 2 ช้อนชา

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)

เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

##### ลักษณะที่ดี

- สาคุที่สุกแล้วควรมีลักษณะเป็นตากบ ไม่ใสหมด ทั้งเม็ด เม็ดสาคุควรหนืด ไม่เละ
- ถั่วดำสุกทั่วกันทุกเม็ด ไม่แข็งหรือละเอียดเกินไป
- มีกลิ่นหอมกะทิและถั่วดำ รสหวานพอดี มันและเค็มจากกะทิ

##### ข้อน่ารู้

- การต้มสาคุควรต้มแค่สุกเป็นตากบ (ยังมีไตแป้งขาว ขุ่นด้านใน) จึงใส่น้ำตาล ต้มจนสุกใสดี
- ถั่วดำแงบวดต้องต้มถั่วดำด้วยไฟกลางถึงอ่อนจนสุกนุ่ม ถ้าต้มด้วยไฟแรงเนื้อถั่วจะแข็ง

##### กระด้างไม่นุ่ม

## 2.4 ขนมข้าวเหนียวมูน

### 2.4.1 ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา



ภาพที่ 2.16 ภาพข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=1362>

#### ส่วนผสม

ข้าวสารเหนียวเขียว 1½ ถ้วย น้ำใบเตย 4 ถ้วย (ใบเตยนั้นขึ้นเล็ก 4 ถ้วย ปั่นกับน้ำ 4 ถ้วย)  
 สารส้มป่นละเอียด ½ ช้อนชา กะทิ ¾ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 น้ำตาลทราย ½ ถ้วย เกลือสมุทร 1 ช้อนโต๊ะ ใบเตยมัดเป็นปม 2 ใบ

#### สังขยา

ไข่ไก่ (ฟองละ 65 กรัม) 2 ฟอง ไข่เป็ด (ฟองละ 60 กรัม) 1 ฟอง  
 น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ ใบเตยมัดเป็นปม 4-5 ใบ  
 หัวกะทิ ½ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)  
 กะทิหยอดหน้าข้าวเหนียวมูน

#### อุปกรณ์เฉพาะ

พิมพ์สี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 4 นิ้ว สูง 2 นิ้ว จำนวน 1 พิมพ์, กระทงใบตอง, ผ้าขาวบาง, ลังถึง,  
 กระทะทอง เบอร์ 11, พายไม้

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวมีสีเขียว เมล็ดข้าวสวย ไม่หัก เป็นมันเงา เนื้อนุ่มเหนียว มีรสหวานมัน เค็มพอดี และหอมกะทิ

- หน้าสังขยาต้องย่นขรุขระที่เรียกว่าหน้าหยัก เนื้อ มีรสหวานกลมกล่อม หอมกลิ่นน้ำตาล และหวานมันกะทิ

#### ข้อน่ารู้

- ใช้ข้าวเหนียวเขียวเพราะเมล็ดข้าวจะเรียวยาว

- สารส้มมีคุณสมบัติช่วยในการตกตะกอน การแกว่ง หรือใส่สารส้มในน้ำที่แช่ข้าวเหนียวจะ ช่วยละลายเมือก และเศษผงที่เกาะกับเมล็ดข้าวออก ทำให้ข้าวเหนียวสุกใสเป็นเงายิ่งขึ้นเมื่อนำมามูน แล้วต้องล้างออกให้หมด หากไม่หมดจะทำให้ข้าวเหนียวแข็งได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4.2 ข้าวเหนียวดำมูนหน้ากระฉิก



ภาพที่ 2.17 ภาพข้าวเหนียวดำมูนหน้ากระฉิก

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=1361>

### ส่วนผสม

#### ข้าวเหนียวดำมูน

ข้าวเหนียวดำ ½ ถ้วย ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1 ถ้วย น้ำร้อน 4 ถ้วย  
 สารส้มป่นละเอียด 2 ช้อนชา กะทิ ¾ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 น้ำตาลทราย ½ ถ้วย เกลือสมุทร 1 ช้อนโต๊ะ ใบเตยมัดเป็นปม 2 ใบ

#### หน้ากระฉิก

น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ  
 มะพร้าวทึนทึกขูดฝอยตวงอัด (110 กรัม) 1 ถ้วย กะทิหยอดหน้าข้าวเหนียวมูน

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, กระทะทองเบอร์ 11, ผ้าขาวบาง, กระทงใบตอง

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวมูนมีสีม่วงดำ เมล็ดข้าวสวยไม่หัก และเป็นมันเงา นุ่มเหนียว
- มีรสหวานมัน เค็มพอดี และมีกลิ่นหอมกะทิ
- หน้ากระฉิกเนื้อมะพร้าวเหนียวนุ่ม ไม่แห้งจนตกลึก และหอมกลิ่นน้ำตาล

#### ข้อน่ารู้

- ข้าวเหนียวมูนดำนิยมใช้กินกับหน้ากระฉิก
- การผสมข้าวเหนียวดำกับข้าวเหนียวขาวจะช่วยให้ ได้ข้าวเหนียวดำที่นุ่มเหนียวไม่แข็งเกินไป

#### ไป

- ควรเลือกใช้มะพร้าวทึนทึกที่มีกะลาสีน้ำตาลอ่อน เพราะเนื้อมะพร้าวจะนุ่ม ไม่แข็ง
- ไม่ควรคนไส้กระฉิกตลอดเวลาเพราะอาจทำให้น้ำตาลตกลึกได้
- ถ้าใช้น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลปึกที่เป็นก้อนแข็งให้เติมน้ำประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ เพื่อให้น้ำตาลละลายง่ายขึ้น

### 2.4.3 ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง



ภาพที่ 2.18 ภาพข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=B2SANcXcWbU>

#### ส่วนผสม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1½ ถ้วย      น้ำ 4 ถ้วย      สารส้มป่นละเอียด ½ ช้อนชา  
 กะทิ ¾ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      เกลือสมุทร 1 ช้อนโต๊ะ

#### หน้าปลาแห้ง

ปลาช่อนทะเลแห้ง (ตัวละ 35 กรัม) 2 ตัว      น้ำมันกระเทียมเจียว 1 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำตาลทรายเม็ดละเอียด 3½ ช้อนโต๊ะ      หอมแดงซอยเจียว ½ ถ้วย

#### กะทิหยอดหน้า

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนชา      เกลือสมุทร ¾ ช้อนชา      น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ  
 ใบเตยมัดเป็นปม 2 ใบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, ผ้าขาวบาง, กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, กระทง ใบตอง

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวมูนมีสีขาว เมล็ดข้าวสวยไม่หัก และเป็นมันเงา นุ่มเหนียว
- มีรสหวานมัน เค็มพอดี และมีกลิ่นหอมกะทิ

#### ข้อน่ารู้

- ควรเริ่มเคี่ยวน้ำกะทิสำหรับมูนข้าวเหนียวก่อนข้าวเหนียวสุกประมาณ 10 นาที หรือเคี่ยวตอนที่ข้าวเหนียวใกล้จะสุก เพราะถ้าน้ำกะทิและข้าวเหนียวยังร้อนอยู่ เมื่อนำมามูนรวมกันข้าวเหนียวจะดูตุ่นน้ำกะทิ ได้ดี ทำให้ข้าวเหนียวไม่แฉะ
- เมื่อนำข้าวเหนียวนี้มาผสมกับน้ำกะทิสำหรับมูน ต้องรีบคนเร็วๆ ให้เมล็ดข้าวกระจายตัว เมล็ดข้าวจะได้ดูน้ำกะทิได้เต็มที่

#### 2.4.4 ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง



ภาพที่ 2.19 ภาพข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง

ที่มา : <https://www.pstip.com/ขนมไทย/ขนมไทย..ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง.html>

#### ส่วนผสม

ขมิ้นสดทุบพอแตก 2 แ่ง      ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1½ ถ้วย      น้ำ 4 ถ้วย  
 สารส้มป่นละเอียด ½ ช้อนชา      กะทิ ¾ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 260 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      เกลือสมุทร 1 ช้อนโต๊ะ

#### หน้ากุ้ง

พริกไทยเม็ด 4 เม็ด      รากผักชีหั่น กระเทียมสับ อย่างละ 1 ช้อนชา  
 น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ      เนื้อกุ้งซีแฮ้สับละเอียด ½ ถ้วย  
 มะพร้าวขูดขาว 1 ถ้วย      น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย+1½ ช้อนโต๊ะ  
 เกลือสมุทร ¾ ช้อนชา      สีส้มอาหารสีส้ม 1-1½ ช้อนชา  
 ใบมะกรูดซอยละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ      กะทิหยอดหน้าข้าวเหนียวมูน

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, ผ้าขาวบาง, เชือกสีขาว, กระทงใบตอง

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวนุ่มเหนียว มีสีเหลืองสด
- หน้ากุ้งมีสีเหลืองอมส้ม รสเค็มอมหวานกลมกล่อม หอมรากผักชี พริกไทย และใบมะกรูด

#### ข้อน่ารู้

- ถ้าไม่มีขมิ้นสดสามารถใช้ขมิ้นผงในปริมาณ 2 ช้อน ชา ใส่ลงในน้ำแช่ข้าวเหนียว หรือจะใช้สีเหลืองจากดอกกรรณิกาก็ได้
- ถ้าต้องการให้หน้ากุ้งมีสีส้มจัด ให้ผสมมันกุ้งหรือสีผสมอาหารสีส้มลงไปเล็กน้อย จะเปลี่ยนจากกุ้งซีแฮ้มาใช้กุ้งนางแทนก็ได้

## 2.4.5 ข้าวเหนียวมูนไข่แมงดา



ภาพที่ 2.20 ภาพข้าวเหนียวมูนไข่แมงดา

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=b0UosKxKnsQ>

### ส่วนผสม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1½ ถ้วย  
 น้ำดอกอัญชัน 4 ถ้วย (กลีบดอกอัญชัน 25 ดอก ต้มกับน้ำ 4 ถ้วย แล้วกรอง)  
 สารส้มป่นละเอียด ½ ช้อนชา  
 กะทิ ¾ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 น้ำตาลทราย ½ ถ้วย  
 เกลือสมุทร 1 ช้อนโต๊ะ+½ ช้อนชา  
 ใบเตยมัดเป็นปม 2 ใบ  
 มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ¾ ถ้วย  
 ไข่แมงดาเทียม  
 กะทิหยอดหน้าข้าวเหนียวมูน

### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, ผ้าขาวบาง, กระทะทองเบอร์ 11, กระทงใบตอง

### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวมีสีฟ้าอ่อน เมล็ดข้าวสวยไม่หัก และเป็นมันเงา เนื้อนุ่มเหนียว
- มีรสหวานมัน เค็มพอดี และมีกลิ่นหอมกะทิ
- ไข่แมงดาเม็ดกลมฟู เม็ดเล็ก สีสวย มีผิวเป็นมัน ชุ่ม น้ำเชื่อม รสหวาน หอม

### ข้อน่ารู้

- ควรเลือกใช้ไข่ที่สดใหม่เพราะจะได้ไข่แมงดาที่มีสีสวย เม็ดกลม
- ถ้าน้ำเชื่อมข้นไม่ได้ที่เมื่อหยอดไข่แดงลงไปไข่จะแผ่ออก เม็ดไม่กลม น้ำเชื่อมที่ดีต้องข้นเพื่อให้ไข่แมงดามีเม็ดกลมสวย

ให้ไข่แมงดามีเม็ดกลมสวย

• ระวังอย่าให้น้ำเชื่อมเดือดพล่านมากเกินไปขณะที่หยอดไข่แดง เพราะจะทำให้ไข่แมงดาฟูมาก เมื่อตักขึ้น มาจะแพบ

• นอกจากจะหยอดหน้ากะทิบนข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา สูตรนี้จะเพิ่มความมันด้วยการโรยมะพร้าวทึนทึกแล้วตักหน้าไข่แมงดาวางด้านบนก็ได้

## 2.4.6 ข้าวเหนียวแดง



ภาพที่ 2.21 ภาพข้าวเหนียวแดง

ที่มา : [http://lekkathaifood.blogspot.com/2012/03/blog-post\\_1810.html](http://lekkathaifood.blogspot.com/2012/03/blog-post_1810.html)

### ส่วนผสม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเก่า 1½ ถ้วย

หางกะทิ (1) 1½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากก้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1½ ถ้วย)

หางกะทิ (2) ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากก้นหางกะทิ (1) คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย+2

### ซอญโຕະ)

น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย+3 ซอญโຕະ+1 ซอญชา

น้ำตาลทราย 1 ถ้วย+2 ซอญชา

แบะแซ ½ ถ้วย

หัวกะทิ 1 ถ้วย+3 ซอญโຕະ (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)

งาขาวคั่ว 5 ซอญโຕະ

### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, ผ้าขาวบาง, กระทะทองเบอร์ 14, พายไม้, ภาตสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 5x9 นิ้ว สูง 1 นิ้ว

จำนวน 1 ภาต

### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเหนียวแดงเหนียว ข้าวกรอบ ไม่แข็ง
- มีรสหวานมัน หอมกลิ่นน้ำตาล

### ข้อน่ารู้

- การสังเกตน้ำตาลว่าได้ที่หรือยังให้หยอดน้ำตาลที่เคียวแล้วลงในน้ำ ทิ้งไว้สักครู่ ถ้าน้ำตาล

จับเป็นก้อน แสดงว่าใช้ได้

- แบะแซช่วยทำให้ข้าวเหนียวกรอบไม่ตกทราย

### 2.4.7 ข้าวเหนียวแก้วใบเตย



ภาพที่ 2.22 ภาพข้าวเหนียวแก้วใบเตย

ที่มา : <http://kruacarrot.com/2018/01/19/สูตร-ข้าวเหนียวแก้ว-ชั้น>

#### ส่วนผสม

- ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1½ ถ้วย
- สารส้มป่นละเอียด ½ ช้อนชา
- หัวกะทิ 1½ ถ้วย (มะพร้าวชูดขาว 500 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- น้ำใบเตยคั้นข้นๆ ¼ ถ้วย (ใบเตยนั้นชิ้นเล็ก 1 ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)
- งาขาวคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, ผ้าขาวบาง, กระดาษทอเบอร์ 11, กระทงใบเตย

#### ลักษณะที่ดี

- เมล็ดข้าวเหนียวนุ่มเป็นเงา ไม่เหนียวหรือแฉะ
- รสหวานมันกะทิ หอมกลิ่นใบเตย และมีสีเขียวสวย

#### ข้อน่ารู้

- แ่ข้าวเหนียวในน้ำที่ใส่หรือแกว่งสารส้ม จะช่วยให้เมล็ดข้าวเหนียวสุกใส ไม่บาน และไม่แฉะ ถ้าไม่มีสารส้มจะใช้น้ำที่ผสมปูนแดงหรือปูนขาวก็ได้ (ใช้น้ำปูนใสประมาณ ½ ช้อนชา) และก่อนนึ่งให้ล้างน้ำจนกว่าน้ำจะใส เพื่อป้องกันรสฝื่อน
- เวลาผูนข้าวเหนียวต้องรีบทำขณะข้าวเหนียวนึ่งสุกใหม่ๆ ร้อนๆ ข้าวเหนียวจึงจะดูดีน้ำกะทิดี ข้าวเหนียวจะเป็นเงานุ่มเป็นเมล็ดสวย ถ้าทำช้าข้าวเหนียวนึ่งจะไม่ร้อนและไม่ดูดีน้ำกะทิ ทำให้ข้าวเหนียวแฉะ
- สามารถทำเป็นข้าวเหนียวแก้วสีอื่นๆ นอกจากใบเตยก็ได้ เลือกใช้ได้ทั้งสีจากธรรมชาติและสีผสมอาหาร

## 2.5 ขนมปังและต้ม

### 2.5.1 ขนมกล้วย



ภาพที่ 2.23 ภาพขนมกล้วย

ที่มา : <http://goodlifeupdate.com/healthy-food/82884.html>

#### ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
- แป้งมัน ½ ถ้วย
- แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ
- หัวกะทิ 1½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- กล้วยน้ำว้าสุกงอมบดละเอียด 2 ถ้วย
- เกลือสมุทร 1¼ ช้อนชา
- มะพร้าวทึนทึกหรือมะพร้าวอ่อนขูด 1 ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

- ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 7 นิ้ว สูง 2½ นิ้ว, ลังถึง

#### ลักษณะที่ดี

- หอมกล้วย แป้งนุ่ม รสหวานมันมีเนื้อกล้วย

#### ข้อน่ารู้

- กล้วยที่ใช้ควรเลือกกล้วยสวนผลอ่อนป้อมและสุกงอม เพราะให้รสหวานกว่า และใส่กล้วย

#### ขาว

- ขนมกล้วยจะแข็งโดยใส่ถ้วยตะไล หรือพิมพ์ต่างๆ หยอดใส่กรวยใบตองหรือท่อใบตองเป็น

#### ทรงเตี้ย

## 2.5.2 ขนมฟักทอง



ภาพที่ 2.24 ภาพขนมฟักทอง  
ที่มา : <https://เมนู.net/30/ขนมฟักทอง>

### ส่วนผสม

- แป้งมัน ¼ ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย
- แป้งเท้ายายม่อม ½ ช้อนโต๊ะ
- หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา
- เนื้อฟักทองขูดฝอย 3 ถ้วย
- หางกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)

### อุปกรณ์เฉพาะ

- ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 7 นิ้ว สูง 2½ นิ้ว, ลังถึง

### ลักษณะที่ดี

- หอมกลิ่นฟักทอง รสหวานมัน แป้งนุ่มเหนียว

### ข้อน่ารู้

- ถ้าไม่มีแป้งมันจะใช้แป้งข้าวโพดแทนก็ได้
- ขนมฟักทองจะนึ่งโดยใส่ถ้วยตะไล หรือพิมพ์ต่างๆ หรือหยอดใส่กรวยใบตองหรือห่อใบตอง

แบบทรงเตี้ยก็ได้

### 2.5.3 ขนมถ้วย



ภาพที่ 2.25 ภาพขนมถ้วย

ที่มา : <https://sites.google.com/site/thaidessertsbytp14/khnm-thwy>

#### ส่วนผสม

##### ตัวขนม

- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
- แป้งถั่วเขียว (แป้งซาหริ่ม) 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งเท้ายายม่อม 6 ช้อนโต๊ะ
- น้ำใบเตย ½ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็กๆ 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)
- น้ำตาลปีบ 1 ถ้วย
- หางกะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 2 ถ้วย)

##### หน้าขนม

- แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย
- เกลือสมุทร 2 ช้อนชา
- หัวกะทิ 4 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 800 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 2¼ ถ้วย)

##### อุปกรณ์เฉพาะ

- ถ้วยตะไล, กระทะทองเบอร์ 14, ลังถึง

##### ลักษณะที่ดี

- มีรสหวาน มัน มีเค็มตัดเล็กน้อย หอมกลิ่นใบเตย และกะทิสด แป้งนุ่มและคงรูปเมื่อแกะ

##### จากถ้วย

##### ข้อน่ารู้

- การใช้หางกะทิมานวดแป้งจะทำให้ขนมที่ได้มีความเหนียวนุ่มมากขึ้น ส่วนการพักแป้งหลังการผสมแป้งจะ ช่วยให้แป้งดูดน้ำและทำให้แป้งนุ่มมากขึ้น
- ก่อนหยอดตัวและหน้าขนมทุกครั้งให้คนแป้งก่อน เพราะระหว่างที่ทิ้งไว้แป้งอาจตกตะกอนอยู่ที่ก้นถ้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.4 ขนกรวย



ภาพที่ 2.26 ภาพขนกรวย

ที่มา : <https://steemit.com/thai/@sarantiyaa/-c598915c6af64>

### ส่วนผสม

#### ตัวขนม

แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย      แป้งถั่วเขียว (แป้งซาหริ่ม) 1 ช้อนโต๊ะ  
 แป้งท้าวยายม่อม 3 ช้อนโต๊ะ  
 หางกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)  
 น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย      น้ำใบเตย ¼ ถ้วย (ใบเตยนั้นชิ้นเล็กๆ 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)

#### หน้ากะทิ

แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วย      หัวกะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)  
 น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ      เกลือสมุทร 1¼ ช้อนชา

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ใบตอง, ถ้วยแก้วที่มีปากถ้วยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว, ไม้กวด, ลังถึง, พายไม้

#### ลักษณะที่ดี

- มีรสหวานมัน มีเค็มตืดเล็กน้อย หอมกลิ่นใบเตย และกะทิสด หน้าขนมไม่แตกมัน
- แป้งนุ่มและคงรูปอยู่ได้เมื่อแกะออกจากกรวย

#### ข้อน่ารู้

- ควรม้วนกรวยให้แน่นอย่าให้มีรูตรงปลายกรวย เพราะเมื่อหยอดแป้งแล้วจะไหลออกหมด
- การทำขนกรวยจะใส่น้ำในหม้อลั้งถึงมากไม่ได้ เพราะน้ำที่เดือดจะท่วมขนม
- ควรเสียบกรวยใบตองโดยเว้นรูของลั้งถึงให้น้ำขึ้นได้บ้าง
- ก่อนหยอดตัวและหน้าขนมทุกครั้งให้คนแป้งก่อน
- ถ้าชอบขนกรวยที่มีกลิ่นหอมจากน้ำตาลปีบอย่างเดียวก็น่าเปลี่ยนมาใช้หางกะทิแทนน้ำใบ

#### เตยได้

- ควรหยอดตัวขนมแค่เพียง ¾ ของกรวย เพราะถ้าหยอดมากอาจทำให้ขนมมีรสหวานเกิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.5 ขนมชั้น



ภาพที่ 2.27 ภาพขนมชั้น

ที่มา : <https://puechkaset.com/ขนมชั้น>

### ส่วนผสม

น้ำตาลทราย 500 กรัม

กะทิ 4 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 1 กิโลกรัม คั้นกับน้ำอุ่น 2 ถ้วย)

แป้งมัน 2½ ถ้วย

แป้งเท้ายายม่อม 1 ถ้วย

แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย

น้ำครึ่งขันฯ 1 ช้อนโต๊ะ + 1½ ช้อนชา (ครึ่งทูป 2 ช้อนโต๊ะ แซ่กับน้ำ ¼ ถ้วย ทิ้งไว้ 1 คืน

หรือตากแดด 6-7 ชั่วโมง กรองเฉพาะน้ำ)

กลิ่นมะลิใส่แต่งกลิ่นเล็กน้อย

### อุปกรณ์เฉพาะ

ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 8 นิ้ว สูง 1½ นิ้ว, ลังถึง

### ลักษณะที่ดี

• ผิวหน้าขนมมันกะทิ เนื้อเหนียวนุ่ม รสหวานหอม มันกะทิ ขนมแต่ละชั้นติดกันแต่สามารถลอกเป็นชั้นๆได้

### ข้อน่ารู้

- ทาน้ำมันที่ถาดเพื่อให้แกะขนมชั้นจากถาดได้ง่ายขึ้น
- ก่อนตักแป้งหยอดแต่ละครั้งควรคนให้แป้งที่นอนกัน กระจายตัวขึ้นมาก่อน
- ก่อนหยอดแป้งขนมชั้นทุกครั้งต้องแน่ใจว่าชั้นก่อน หน้าที่หยอดแป้งลงไปสุก เพราะถ้าไม่สุกแล้วหยอด แป้งที่ลงไปจะทำให้แป้งชั้นถัดไปที่หยอดไม่สุกทั้งหมด
- ปริมาณขนมที่หยอดแต่ละชั้นต้องเท่ากัน
- ขนมชั้นต้องตัดทีเดียวทั้งถาด ถ้าตัดทีละชั้น ขนมส่วนที่เหลือจะล้น ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมไม่ได้ เวลาตัดให้ เอมิดใส่ถุง จะช่วยให้ขนมชั้นไม่ติดมีด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.6 ขนมปุยฝ้าย



ภาพที่ 2.28 ภาพขนมปุยฝ้าย

ที่มา : <https://sites.google.com/site/webreiykhxmphiwtexr/prawati-khxng-khnm-puy-1>

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์ร่อนแล้ว 1¼ ถ้วย

ไข่เป็ด (ฟองละ 65 กรัม) 2 ฟอง

น้ำตาลทราย 1 ถ้วย

น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะนาว 2 ช้อนชา

กลิ่นมะลิ 2 หยด

สีผสมอาหาร

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทงกระดาษขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว, ถ้วยพิมพ์ จีบอะลูมิเนียม, กระดาษไขหรือกระดาษลอกลายขนาดใหญ่กว่าลึงถึง, ที่ตีไข่, ตะกร้อ, ลึงถึง

### ลักษณะที่ดี

- ขนมมีสีอ่อนและหน้าแตก 3-4 แฉก เนื้อละเอียด นุ่มเบาหวานหอม

### ข้อน่ารู้

- เลือกใช้ไข่เป็ดสดใหม่ เนื้อไข่ข้นจะทำให้ดีขึ้นฟูดี
- ควรนำแป้งไปตากแดดเพื่อไล่ความชื้นก่อนนำมาร่อน
- การตีไข่ต้องใช้ด้วยความแรงสม่ำเสมอเพื่อให้ไข่ฟู
- ระหว่างที่ผสมแป้งให้เข้ากับไข่ควรตะล่อมอย่างเบามือเพื่อไม่ให้ไข่ยุบ
- สิ่งที่สำคัญในการนึ่งคือระดับน้ำในหม้อลึงถึงเมื่อวัด จากขอบหม้อต้องไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว และการเรียงขนมใส่ ชั้นลึงถึงก็ควรให้แต่ละถ้วยห่างกันประมาณ 2 ซม. เพื่อให้ขนมได้รับความร้อนจากไอน้ำอย่างเต็มที่และทั่วถึง
- ไม่ควรใช้ไฟแรงในการนึ่ง จะทำให้ขนมหน้าไม่แตก และมีหน้าเรียบเหมือนขนมสาลี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.7 ขนมสาลี



ภาพที่ 2.29 ภาพขนมสาลี

ที่มา : <http://www.suphan.biz/ekachai.htm>

### ส่วนผสม

ไข่ไก่ (ฟองละ 65-70 กรัม) 4 ฟอง	น้ำตาลทรายเม็ดละเอียด 1 ถ้วย
น้ำมะนาว 2 ช้อนชา	สีผสมอาหารสีชมพู 3-4 หยด
เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา	แป้งเค้กร่อนแล้ว 1½ ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ 2 ช้อนโต๊ะ	กลิ่นมะลิ ¼ ช้อนชา

### อุปกรณ์เฉพาะ

เครื่องตีไข่ไฟฟ้า, ภาตสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 7 นิ้ว สูง 2½ นิ้ว, กระจดาชไขหรือกระจดาช

ลอกลาย, ลังถึง

### ลักษณะที่ดี

- ขนมสาลีขึ้นฟูเต็มที่ มีลักษณะเบา โปร่งอากาศ ละเอียดสม่ำเสมอ
- เมื่อสุกควรจะมีสีอ่อนๆ เย็นตา เช่น ชมพู เขียวอ่อน หรือเหลืองอ่อน
- กลิ่นหอมชวนกิน ไม่ควากลิ่นไข่ รสหวานกำลังดี

### ข้อน่ารู้

- เลือกใช้ไข่ใหม่ เพราะจะตีให้ขึ้นฟูได้ดี
- สามารถดัดแปลงใส่สีและกลิ่นตามชอบได้ เช่น สีน้ำตาลก็ใส่กลิ่นกาแฟ หรือจะเปลี่ยนจากน้ำลอยดอกมะลิเป็นน้ำกาแฟ สีเขียวก็ใส่กลิ่นใบเตยหรือจะเปลี่ยนจากน้ำลอยดอกมะลิเป็นน้ำใบเตยก็ได้
- ถ้าต้องการใช้ไข่เปิดให้ลดแป้งเค้กลง ¼ ถ้วย แล้วเพิ่มน้ำลอยดอกมะลิเป็น ¼ ถ้วย
- เมื่อผสมขนมสาลีเสร็จแล้วควรนึ่งทันที เพื่อไม่ให้ขนมยุบตัว ถ้านึ่งช้าจะได้ขนมสาลีที่มีเนื้อ

### หยาบ

- การนึ่งสาลีต้องใช้ไฟแรงในตอนแรกเพื่อให้ขนมขึ้นฟูเต็มที่
- การวางกระจดาชไขบนชั้นลังถึงจะช่วยไม่ให้น้ำหยดลงบนหน้าขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.8 ขนมตาล



ภาพที่ 2.30 ภาพขนมตาล

ที่มา : <https://sites.google.com/site/khnmthiy60902/khnm-tal>

### ส่วนผสม

- เนื้อลูกตาลสุกยีและเกรอะแล้ว 400 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 400 กรัม
- น้ำตาลทราย 400 กรัม
- หัวกะทิ 2½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 1 ถ้วย
- เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา
- ผงฟู ½ -1 ช้อนชา

### อุปกรณ์เฉพาะ

ผ้าขาวบาง, ไม้กัสด, ใตตอง, ลังถึง

### ลักษณะที่ดี

- ขนมมีผิวมัน เนื้อละเอียดและนุ่ม โพรงอากาศมีขนาดเล็ก
- รสหวาน มันและเค็มจากมะพร้าว หอมกลิ่นเนื้อตาลสุก

### ข้อน่ารู้

- เนื้อตาลที่ได้จะต้องเกรอะให้สะอาดดี ถ้าแฉะมาก เวลาผสมกะทิแล้วส่วนผสมจะเหลวทำให้ขนมตาลไม่ขึ้น

### ให้ขนมตาลไม่ขึ้น

- เนื้อตาลสุกที่ยีและเกรอะแล้วสามารถเก็บแช่แข็งไว้ได้
- จะใช้น้ำตาลโตนดแทนน้ำตาลทรายก็ได้แต่สีขนมจะไม่เหลืองสวย
- อย่าปล่อยให้ขึ้นมากเกินไป เวลานึ่งขนมจะยุบ และขนมอาจมีรสเปรี้ยว
- เนื้อลูกตาลสุกยีและเกรอะแล้ว มีขายที่ตลาดสะพานขาว กรุงเทพฯ

### 2.5.9 สังขยาฟักทอง



ภาพที่ 2.31 ภาพสังขยาฟักทอง

ที่มา : [http://thaimenu2u.blogspot.com/2014/02/blog-post\\_16.html](http://thaimenu2u.blogspot.com/2014/02/blog-post_16.html)

#### ส่วนผสม

- ฟักทองลูกเล็ก (200 กรัม) 1 ลูก
- ไข่ไก่ (ฟองละ 60-65 กรัม) 4 ฟอง
- น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ
- หัวกะทิ ½ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม กั้นน้ำ)
- ใบเตยมัดเป็นปม (หรือใช้ใบตองแห้ง) 3 ใบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลั้งถึง, ถ้วยขนาดพอดีกับฟักทอง

#### ลักษณะที่ดี

- สังขยามีกลิ่นหอม รสหวานมัน เนื้อฟักทองเหนียวและมัน

#### ข้อน่ารู้

- เลือกฟักทองที่มีเนื้อเหนียวและขนาดไม่ใหญ่มาก เพื่อให้สุกเร็วและเนื้อไม่เละ
- เวลานึ่งไม่ควรใช้ไฟแรงมากเกินไปเพราะจะทำให้ฟักทองแตก

### 2.5.10 ขนมใส่ไส้



ภาพที่ 2.32 ภาพขนมใส่ไส้

ที่มา : <http://www.the-than.com/food/food-b39.html>

#### ส่วนผสม

##### ไส้กระฉิก

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ½ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย

##### แป้งหุ้มไส้

แป้งข้าวเหนียวขาว ½ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ น้ำอุ่น 2½ ช้อนโต๊ะ

น้ำใบเตย 3 ช้อนโต๊ะ (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)

##### หน้าขนม

แป้งข้าวเจ้า 3 ช้อนโต๊ะ แป้งถั่วเขียว (แป้งชาหริ่ม) 2 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา

น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา

กะทิ 1½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)

##### อุปกรณ์เฉพาะ

แบบไม้สำหรับห่อขนมใส่ไส้, ใบตอง, ทางมะพร้าว, ไม้กลัด, มีด, กรรไกร, กระทะทองเบอร์

11, ลังถึง

##### ลักษณะที่ดี

• รสหวาน มัน หอม ไส้นุ่มไม่กระด้าง แป้งหุ้มไส้ เหนียวนุ่ม หน้าขนมนุ่มเนียน เมื่อแกะห่อขนมที่นึ่งสุกออกอยู่ตัวเป็นรูปห่อ หน้ากับไส้พอเหมาะกัน และไม่ควรมีสีใบตองติดขนม

##### ข้อน่ารู้

- การกวนไส้กระฉิกคนเป็นครั้งคราวไม่ควรคนตลอดเวลา เพราะอาจจะทำให้น้ำตาลตกผลึกได้ ไส้กระฉิกที่กวนได้ที่ให้สังเกตดูมะพร้าวจะสุกใสและ เหนียวสามารถหยิบขึ้นมาปั้นเป็นก้อนได้
- การนวดแป้งด้วยน้ำอุ่นจะช่วยให้แป้งเหนียวนุ่มขึ้น
- แป้งหุ้มไส้จะเปลี่ยนมาใช้แป้งข้าวเหนียวดำผสมกับแป้งข้าวเหนียวขาวอย่างละครึ่งแทนก็ได้
- แป้งหุ้มไส้ควรแผ่ให้บางพอควรไม่ควรหนาเกินไป เพราะจะทำให้ไส้จืด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.11 ขนมเรไรหรือรังไร



ภาพที่ 2.33 ภาพขนมเรไรหรือรังไร

ที่มา : <https://www.sanook.com/women/110745>

#### ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 1¼ ถ้วย
- แป้งมัน แป้งเท้ายายม่อม อย่างละ 1½ ช้อนโต๊ะ
- หางกะทิ 1¼ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 1¼ ถ้วย
- หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)
- เกลือสมุทร ½ ช้อนชา
- งาขาวคั่วบอบพอแตก ¼ ถ้วย
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- สีผสมอาหารสีต่างๆ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ผ้าขาวบาง, พิมพ์กดขนมเรไร, ส้อม, ลังถึง, ใบตอง

#### ลักษณะที่ดี

- ขนาดพอคำ เส้นนุ่มเหนียวเป็นเงา สีอ่อน ไม่แฉะ รสหวานมัน เค็มเล็กน้อย หอมงาขาวคั่ว

#### ข้อน่ารู้

- การนึ่งขนมเรไรต้องใช้ไฟอ่อน ถ้าไฟแรงเส้นของขนมจะแบน ไม่ฟู
- ถ้าต้องการสีธรรมชาติให้ลดหางกะทิเหลือ 1 ถ้วย แล้วใส่น้ำใบเตย น้ำดอกอัญชันลงไป ¼

ถ้วย

## 2.5.12 ขนม น้ำดอกไม้ม



ภาพที่ 2.34 ภาพขนม น้ำดอกไม้ม

ที่มา : <http://goodlifeupdate.com/healthy-food/recipe/76528.html>

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้าเก่าตากแดด 1¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

น้ำลอยดอกมะลิ 1¾ ถ้วย

สีผสมอาหารตามชอบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

ถ้วยตะไล, ลังถึง

### ลักษณะที่ดี

- ตรงกลางนุ่มไค้กลีกลี มีกลิ่นหอมของน้ำลอยดอกมะลิ หน้าขนมเป็นมันเงา สีอ่อน นุ่ม รส

หวานกำลังดี

### ข้อน่ารู้

- สูตรนี้ใช้หัวเตาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 15 ซม. และใช้ลังถึงเบอร์ 30
- ควรเลือกใช้ถ้วยตะไลที่มีขนาดเล็ก เนื้อบาง

### 2.5.13 ขนมดอกอัญชัน



ภาพที่ 2.35 ภาพขนมดอกอัญชัน

ที่มา : <http://www.the-than.com/food/food-b81.html>

#### ส่วนผสม

##### ตัวขนม

น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ ¾ ถ้วย	น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย
แป้งข้าวเจ้าเก่าตากแดด 1 ถ้วย	แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำดอกอัญชัน 1 ถ้วย	

##### หน้ากะทิ

หัวกะทิ 1½ ถ้วย (มะพร้าวชูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)	
แป้งข้าวเจ้า 5 ช้อนโต๊ะ	แป้งข้าวเหนียว (แป้งชาหริ่ม) ¼ ช้อนชา
น้ำตาลทราย 1½ ช้อนโต๊ะ	เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

##### ไข่แมงดาเทียม

ไข่เป็ด (ฟองละ 60-65 กรัม) 5 ฟอง	แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย 3 ถ้วย	น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 3 ถ้วย
ไบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ	

##### อุปกรณ์เฉพาะ

กรวยสแตนเลส, กระทะทองเบอร์ 11, ถ้วยตะไล, ลังถึง

##### ลักษณะที่ดี

- ขนมที่แกะออกมาควรมีผิวเรียบเนียน สีอ่อน รสหวานเค็ม หอมกลิ่นน้ำลอยดอกมะลิ

##### ข้อน่ารู้

- ถ้าน้ำเชื่อมไม่ได้ที่เมื่อหยอดไข่แดงลงไปไข่จะแผ่ ออกไม่เป็นเม็ดกลม
- ควรเลือกใช้ไข่ที่สดใหม่เพราะจะได้ไข่แมงดาที่มี สีสวย เม็ดกลม
- ระวังอย่าให้น้ำเชื่อมเดือดพล่านขณะที่หยอดไข่แดง เพราะจะทำให้ไข่แมงดาฟูมากเมื่อตัก

##### ขึ้นมาจะแพบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.14 ขนมถั่วแปบใบเตย



ภาพที่ 2.36 ภาพขนมถั่วแปบใบเตย

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/cookbook/item/0067/ขนมถั่วแปบ>

#### ส่วนผสม

- แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย
- หัวกะทิ 3 ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)
- น้ำใบเตยคั้นข้นๆ ¼ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)
- งาขาวคั่วบดพอแตก ¼ ถ้วย
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- แป้งข้าวเหนียวสำหรับทำแป้งนวล

#### ไส้

- ถั่วเขียวเราะเปลือก ½ ถ้วย
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 2 ถ้วย
- เกลือสมุทร 1 ช้อนชา

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมมีขนาดเท่าๆกัน สีสวย แป้งนุ่มเหนียว รสหวานอ่อนๆ กินกับน้ำตาลงามีรสหวานเค็มกลมกล่อม หอมกลิ่นถั่วงาและมะพร้าวปนกัน

#### ข้อน่ารู้

- ขนมถั่วแปบสามารถทำได้หลากหลายสีโดยเปลี่ยนจากน้ำใบเตยเป็นน้ำดอกอัญชัน น้ำปีทรุท น้ำแครอท หรืออาจผสมเนื้อผักต่างๆที่ให้สีได้ เช่น ฟักทอง เผือก หรือจะใช้การผสมแป้งข้าวเหนียวขาวกับแป้งข้าวเหนียวดำเพื่อให้ได้สีม่วงอ่อนก็ได้
- การแผ่แป้งสำหรับห่อไส้ถั่วแปบควรกดให้ขอบบาง แต่ตรงกลางแป้งให้หนา เวลาห่อไส้แล้ว แป้งจะได้ไม่แตก
- แป้งที่นวดเมื่อแผ่เป็นแผ่นกลมแล้ว สามารถนำไปต้มในหม้อน้ำเดือดจนสุกลอยก่อน แล้วนำมาห่อไส้ก็ได้

### 2.5.15 ข้าวเม่าคลุก



ภาพที่ 2.37 ภาพข้าวเม่าคลุก

ที่มา : <https://www.gotoknow.org/posts/619164>

#### ส่วนผสม

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ¾ ถ้วย

เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา+1/8 ช้อนชา

ข้าวเม่า 1½ ถ้วย

น้ำลอยดอกมะลิ 1-1½ ถ้วย

น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, พายไม้

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวเม่าและมะพร้าวนุ่ม ไม่แข็ง รสหวานอ่อนและเค็มกลมกล่อม หอมกลิ่นข้าวใหม่

#### ข้อน่ารู้

- นำมะพร้าวทึนทึกขูดมาผสมกับข้าวเม่าก่อนนำไปนึ่ง เพื่อไม่ให้ข้าวเม่าเกาะกันเป็นก้อนเมื่อ

สุก

### 2.5.16 ขนมถั่วแปบปากหม้อ



ภาพที่ 2.38 ภาพขนมถั่วแปบปากหม้อ

ที่มา : <https://www.pim.in.th/thai-dessert/497-2011-08-05-01-44-46>

#### ส่วนผสม

- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นนึ่ง 1½ ถ้วย
- เกลือสมุทร ¾ ช้อนชา
- แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย
- แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนชา
- น้ำใบเตยอุ่น 1 ถ้วย (ใบเตยนั้นขึ้นเล็ก 2 ถ้วย บั่นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- งาดำ งาขาว คั่วบุบพอแตก อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ
- ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) นึ่งสุก 1½ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

หม้อนึ่งข้าวเหนียว, ผ้าโทเรสีขาวขนาด 50x50 ซม., ยางวงใหญ่ประมาณ 50 วง, เข็ม, ด้ายสีขาว, พายไม้ เหลาให้บางหรือสเปตุลา, กระจับจกแป้ง, ฝาลังถึง หรือฝาหม้อขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่าปากหม้อ, แก้วน้ำ

#### ลักษณะที่ดี

- สีขนมอ่อนสวย แป้งนุ่ม รสเค็ม มันจากมะพร้าว และหวานจากน้ำตาล หอมกลิ่นงาดำ

#### ข้อน่ารู้

- ถั่วทองนึ่งสุก 1½ ถ้วย เตรียมจากถั่วทองดิบ ¾ ถ้วย
- จะเปลี่ยนจากน้ำใบเตยเป็นน้ำอัญชัน น้ำแครอท น้ำบีทรูทก็ได้
- ควรชิงผ้าให้ตึงมากๆ จะทำให้ปาดแป้งได้ง่ายขึ้น

### 2.5.17 ขนมไข่ปลา



ภาพที่ 2.39 ภาพขนมไข่ปลา

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=2260>

#### ส่วนผสม

- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นหนึ่ง ½ ถ้วย
- เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา
- แป้งข้าวเหนียว 130 กรัม
- เนื้อลูกตาลสุกยีและเกรอะแล้ว 100 กรัม
- น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย
- หัวกะทิ 1½ ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวขูดขาว 100 กรัม กั้นไม่ใส่น้ำ)

#### น้ำเชื่อม

- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย
- ใบเตยมัดเป็นปม 3-4 ใบ

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมมีผิวมัน รสหวาน และเค็มเล็กน้อยจากมะพร้าว หอมกลิ่นเนื้อตาลสุก

#### ข้อน่ารู้

- ไม่ควรให้น้ำเชื่อมข้นเกินไปเพราะจะทำให้ขนมมีรสหวานจัด

### 2.5.18 ขนมหัวล้าน



ภาพที่ 2.40 ภาพขนมหัวล้าน

ที่มา : <https://millionaire-academy.com/การขายขนมหัวล้าน>

#### ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียวดำ 1½ ถ้วย แป้งข้าวเหนียวขาว 1½ ถ้วย

น้ำใบเตยต้มสุก 1 ถ้วย+ 2 ช้อนโต๊ะ

#### ไส้ถั่วกวน

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) ½ ถ้วย

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)

น้ำตาลทรายขาว ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

#### ไส้กระฉิก

มะพร้าวขูดขาว 1 ถ้วย

น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

#### กะทิราดหน้าขนม

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)

เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

ใบเตยมัดเป็นปม 2 ใบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11 และเบอร์ 14, ใบตองตัดเป็น วงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 ซม.,

#### ลึงถึง

#### ลักษณะที่ดี

- เนื้อแป้งเหนียวนุ่ม ไส้มีรสหวานมันจากมะพร้าว และถั่วกวน และเค็มจากกะทิ

#### ข้อน่ารู้

- ไส้กระฉิกที่กวนได้ทำให้สังเกตดูมะพร้าวจะสุกใสและ เหนียวสามารถหยิบขึ้นมาปั้นเป็นก้อนได้ การนวดแป้งด้วยน้ำร้อนจะทำให้แป้งเหนียวนุ่มมากขึ้น เมื่อใส่น้ำนวดแป้งหมดแล้วถ้าแป้งเหลวเกินไปให้ เติมแป้งข้าวเหนียวเพิ่มได้ ไม่ควรห่อแป้งบางมากเกินไปหรือหนึ่งขนมด้วยไฟแรง เป็นเวลานานเพราะจะทำให้ผิวแป้งด้านนอกกระด้าง ไม่เงา ใบตองที่ใช้รองนั่งควรเลือกใช้ใบตองที่มีใบแข็ง ใบตองจะไม่เหี่ยวมากเมื่อนึ่งสุก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.19 ขนมบุหลันดั้นเมฆ



ภาพที่ 2.41 ภาพขนมบุหลันดั้นเมฆ

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=rhNLCZnjloU>

#### ส่วนผสม

ไข่ไก่ (ฟองละ 65 กรัม) 2 ฟอง  
 น้ำตาลปีบ ¼ ถ้วย  
 ไข่แดงตีเป็นปม 4-5 ใบ  
 หัวกะทิ ¼ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)  
 แป้งข้าวเจ้าเก่าตากแดด 1¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ  
 แป้งมัน 1½ ช้อนโต๊ะ  
 น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำดอกอัญชัน 1¾ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เทียนอบ, ถ้วยตะไล, ลังถึง

#### ลักษณะที่ดี

- ตรงกลางขนมบุ๋มโค้งลึกเป็นวงกลม
- หน้าขนมเป็นมันเงา
- สีอ่อน เนื้อนุ่ม รสหวานกำลังดี

#### ข้อน่ารู้

- สูตรนี้ใช้หัวเตาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 15 ซม. และ ใช้ลังถึงเบอร์ 30
- เลือกใช้ถ้วยตะไลที่มีขนาดเล็ก เนื้อบาง เพราะจะ นำความร้อนได้ดีกว่าถ้วยตะไลแบบหนา
- เวลาผสมแป้งต้องค่อยๆ ใส่น้ำ เพราะถ้าใส่มากใน ครั้งเดียวจะทำให้แป้งเป็นเม็ด
- การวางถ้วยตะไลต้องวางแต่ละถ้วยให้ห่างประมาณ 1 นิ้ว เพื่อให้ไอน้ำขึ้นได้สะดวก
- ระดับน้ำในลังถึงต้องให้อยู่ที่ ¾ ของลังถึง เพื่อให้ไอน้ำมีพอที่จะช่วยให้หน้าขนมบุ๋ม และ

ก่อนนึ่งทุกครั้ง ต้องให้น้ำเดือดพุก่อนเสมอ

## 2.5.20 ขนมขอม่วง



ภาพที่ 2.42 ภาพขนมขอม่วง

ที่มา : <http://www.thaigoodview.com/node/198197>

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า ¾ ถ้วย	แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน อย่างละ 1 ช้อนชา
แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนชา	น้ำดอกอัญชัน ¾ ถ้วย
น้ำมะนาว 1½ ช้อนชา	น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำหรับทำแป้งนวล 3 ช้อนโต๊ะ	แป้งข้าวเจ้าสำหรับทำแป้งนวล 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันกระเทียมเจียว ¼ ถ้วย	
ผักกาดหอม ผักชี พริกชี้หนูสด และกระเทียมเจียว สำหรับกินแฉม	

### อุปกรณ์เฉพาะ

แหนบสำหรับจิบ, ใบตองสำหรับรองนั่ง, ลังถึง

### ไส้

หอมแดงเจียว กระเทียมเจียว อย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ	ผักเชื่อมแห้งนึ่งลวกเตาเล็ก ¼ ถ้วย
ถั่วลิสงคั่วโขลกหยาบ 3 ช้อนโต๊ะ	กากหมูนึ่งเตาเล็ก 3 ช้อนโต๊ะ
งาคั่วบัพพอแตก 1 ช้อนโต๊ะ	งาขาวคั่วบัพพอแตก 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย 1½ ช้อนชา	เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

### ลักษณะที่ดี

- ควรมีสีอ่อนเย็นตา กลีบดอกจิบเรียงกันอย่างประณีต ขนมไม่ควรติดกันเมื่อพักไว้
- แป้งนุ่มไม่เหนียวมาก ไส้หวานกำลังดี หอมกลิ่นงา

### ข้อน่ารู้

- เตรียมน้ำดอกอัญชันโดยล้างดอกอัญชันประมาณ 4 ดอกให้สะอาด แคะกลีบดอกแช่ในน้ำร้อน ¾ ถ้วย จน ได้สีน้ำเงินเข้ม บีบมะนาวลงไปประมาณ ½ ช้อนชา คนให้เข้ากันจนเป็นสีม่วง
- ถ้าต้องการขอม่วงที่ผสมสองสีให้กวนแป้งอีกส่วน โดยให้เปลี่ยนจากน้ำดอกอัญชันเป็นน้ำสำหรับเวลาปั้นแป้งเป็นก้อนกลมให้นำแป้งสีม่วงมาผสมกับสีขาว ปั้นให้เป็นก้อนกลม แล้วนำไปจิบเป็นขอม่วง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6 ขนมกวน

### 2.6.1 ถั่วกวน



ภาพที่ 2.43 ภาพถั่วกวน

ที่มา : <https://plus.google.com/+KanokonPanyabun/posts/Hq13mH5L4GM>

#### ส่วนผสม

- ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) 1 ถ้วย
- กะทิ 1½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)
- มะพร้าวขูดขาว ½ ถ้วย
- น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ลังถึง, กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, พิมพ์ถั่วกวน (ข้าวตู่), เทียนอบ

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมมีเนื้อนุ่มเนียน สีเหลือง มีรสหวานมันและกลิ่นหอม

#### ข้อน่ารู้

- เวลากวนถ้าใช้ไฟอ่อนมากจนเกินไปจะทำให้ต้องกวนนานขึ้น และทำให้ขนมแตกมันได้
- ถั่วกวนนำไปใช้ทำขนมอื่นได้ เช่น เม็ดขนุน หันตรา ลูกชุบ แต่ไม่ต้องใส่มะพร้าวขูดขาว

## 2.6.2 เผือกกวน



ภาพที่ 2.44 ภาพเผือกกวน

ที่มา : <https://sites.google.com/site/dessertbyteoil/home/pheuxk-kwn>

### ส่วนผสม

- เผือกหอมหนึ่งสุก 330 กรัม
- หางกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)
- น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือสมุทร 1/8 ช้อนชา
- หัวกะทิ 1/4 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, พิมพ์ถั่วกวน (ข้าวตู่)

### ลักษณะที่ดี

- เผือกกวนมีรสหวาน มัน หอมกลิ่นกะทิและเผือก

### ข้อน่ารู้

- ควรเติมหัวกะทิลหลังจากส่วนผสมที่กวนงวด จะทำให้เผือกกวนมีกลิ่นหอมของกะทิมากขึ้น และช่วยไม่ให้แตกมัน
- ควรเลือกใช้เผือกหอมที่มีเนื้อร่วนซุย (ดูจากเผือกที่หนึ่งสุกแล้ว) จะทำให้ได้เผือกกวนที่ดี ถ้าใช้เผือกที่มีเนื้อแน่นจะทำให้เผือกกวนเหนียวและปั้นเป็นก้อนได้ยาก

### 2.6.3 ตะโก้ข้าวโพด



ภาพที่ 2.45 ภาพตะโก้ข้าวโพด

ที่มา : <http://www.a-rai-dthaidessert.com/menu.html>

#### ส่วนผสม

##### ตัวตะโก้

แป้งข้าวเหนียว (แป้งชาหริ่ม) ¼ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ      น้ำตาลทราย ½ ถ้วย  
ข้าวโพดหวานต้มสุกฝานเมล็ด ½ ถ้วย  
น้ำใบเตยคั้น 1¼ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก ½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ 1½ ถ้วย)

##### หน้าตะโก้

แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ      น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ      เกลือสมุทร 2 ช้อนชา  
กะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)  
ใบเตยมัดเป็นปม 1 ใบ

##### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ใบเตย, กรรไกรหรือมีด, เข็ม, ด้ายสีเขียว

##### ลักษณะที่ดี

- ตัวขนมและหน้าขนมติดกันไม่หลุดออก เนื้อนุ่มอยู่ตัว ไม่เละ หน้าขนมต้องเรียบเนียนเสมอ
- หอมกลิ่นใบเตยและกะทิสด มีรสหวาน มัน เค็มเล็กน้อยพอกลมกล่อม

##### ข้อน่ารู้

- จะเปลี่ยนจากกระทงใบเตยเป็นกระทงใบตองหรือ จะใส่ถาดแล้วตัดก็ได้
- ตะโก้จะเรียกชื่อตามสิ่งที่ใส่ในตัวขนม เช่น ตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว ตะโก้มะพร้าวอ่อน ตะโก้

##### เมล็ดบัว เป็นต้น

- เมื่อตักหยอดตัวขนมแล้วควรรีบหยอดหน้าขนมตาม ลงไปขณะที่ตัวขนมยังอุ่นอยู่เพื่อให้

##### ขนมติดกันสนิท

- ถ้ากวนหน้าและตัวขนมในปริมาณมาก ให้ตั้งกระทะที่ใส่น้ำมันบนกระทะอีกใบที่ใส่น้ำลงไป ประมาณ ⅓ ของ กระทะ แล้วยกขึ้นตั้งบนไฟอ่อนเพื่อไม่ให้ส่วนผสมแข็งตัวก่อนหยอดเสร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6.4 ขนมเปียกปูน



ภาพที่ 2.46 ภาพขนมเปียกปูน

ที่มา : <http://www.zabwer.com/2016/04/black-coconut-sweet-pudding.html>

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ    แป้งถั่วเขียว (แป้งชาหริ่ม) 2 ช้อนโต๊ะ  
 แป้งเท้ายายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ    แป้งมัน 2 ช้อนชา  
 น้ำปูนใส 2½ ถ้วย    น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ    น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำใบเตย ½ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)  
 มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 1½ ถ้วย    เกลือสมุทร ¾ ช้อนชา    น้ำมันพืชสำหรับทอด

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 14, ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 4 นิ้ว สูง 2 นิ้ว จำนวน 1 พิมพ์, ใบตอง,

ลึงถึง

### ลักษณะที่ดี

- ขนมเปียกปูนมีผิวมันเงา เนื้อขนมเหนียวนุ่ม มีรสหวานมัน หอมกลิ่นใบเตย น้ำปูนใส และน้ำตาลปีบ

### ข้อน่ารู้

- น้ำปูนใสควรทำเตรียมไว้ล่วงหน้า 1 วันขึ้นไป โดยใช้ อัตราส่วนปูนแดงหรือปูนขาว ¾ ถ้วย ต่อน้ำ 10 ถ้วย การทำขนมเปียกปูนค้ำให้นำกาบมะพร้าวไปเผาจน เป็นถ่านแดง (อย่าเผาไฟแรงหรือ เผานานเกินไป จะทำให้ไหม้ไปหมด) ร่อนเย็นนำไปโขลกพอแหลก ผสมกบมะพร้าวที่ได้ ¼ ถ้วยกับ น้ำ ⅓ ถ้วย แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางเนื้อหนา นำไปใช้แทนน้ำใบเตย

- การนวดแป้งจะช่วยให้แป้งเหนียวมากขึ้น ขณะที่ใส่น้ำปูนใสลงในอ่างแป้งควรใส่ทีละน้อย แค่นวดได้ ไฟที่ใช้ควนในช่วงหลังควรเป็นไฟอ่อนเพื่อไม่ให้ขนมไหม้ติดก้นกระทะ

- ในระหว่างที่ควนควรกวนให้ถึงก้นกระทะเพื่อไม่ให้ไหม้ก้นกระทะ และควนไปทาง เดียวกันด้วยแรงที่สม่ำเสมอ เพื่อให้ขนมมีความเหนียวนุ่ม

- ทดสอบแป้งว่ากวนได้ที่โดยเมื่อยกพายไม่ขึ้นแล้ว แป้งจะไหลลงเป็นแพขนาดเท่าความกว้าง ของพายไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6.5 ข้าวตอก



ภาพที่ 2.47 ภาพข้าวตอก

ที่มา : <http://program.thaipbs.or.th/MhoKhaoMhoGang/episodes/40975>

### ส่วนผสม

ข้าวสารเก่า 1½ ถ้วย

น้ำ 1¾ ถ้วย

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)

น้ำตาลมะพร้าว ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

มะพร้าวทึนทึกขูด ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, มือแมว, ตะหลิว, พายไม้, พิมพ์ข้าวตอก

### ลักษณะที่ดี

- มีกลิ่นหอมจากน้ำตาล ข้าวคั่ว และควั่นเทียน มะพร้าวนุ่ม รสหวานกำลังดี

### ข้อน่ารู้

- ควรเลือกใช้น้ำตาลมะพร้าวเพราะกลิ่นจะหอม รสไม่หวานแหลมและทำให้ขนมมีสีค่อนข้าง

### เข้ม

- หลังจากใส่ข้าวคั่วแล้วกวนด้วยไฟอ่อน กวนแค่ส่วนผสมพอปั้นได้ เพราะถ้าใช้ไฟแรงและกวนนานไป จะทำให้ขนมแตกมันและไหม้ก่อนขนมจะได้ที่
- เนื้อสัมผัสของขนมจะขึ้นอยู่กับเนื้อมะพร้าวและความละเอียดของข้าวคั่ว
- ถ้าต้องการข้าวตอกที่มีเนื้อนุ่มจะเพิ่มเนื้อมะพร้าวแล้วใส่ข้าวคั่วให้น้อยลงก็ได้

## 2.6.6 ขนมสำปันนี



ภาพที่ 2.48 ภาพขนมสำปันนี

ที่มา : <http://utcc2.utcc.ac.th/faculties/comarts/webjshow/Kanomthai/koa-17.html>

### ส่วนผสม

แป้งมันคั่ว 3 ถ้วย

น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย

หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)

สีผสมอาหารตามชอบ, กลิ่นมะลิเล็กน้อย

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ถังถึง, เทียนอบ, พิมพ์ขนม ทองเอก, ผ้าขาวบาง

### ลักษณะที่ดี

- มีสีอ่อน รสหวานมัน กลิ่นหอม แป้งละลายในปาก

### ข้อน่ารู้

• คั่วแป้งมันด้วยไฟอ่อนจนเป็นสีนวลหรือเริ่มสีนจากกระทะ ไม่ควรคั่วแป้งนานหรือใช้ไฟแรงจนเกินไป เพราะจะทำให้แป้งมีสีเข้ม ขนมที่ได้ก็จะสีไม่สวย

- ถ้ากะทิที่เคี่ยวแตกมันจะทำให้ขนมที่เคาะออกมามี น้ำมันเยิ้มไม่น่ารับประทาน

• ขณะที่กดแป้งใส่พิมพ์ แป้งที่ยังไม่ได้กตควรใส่ไว้ในภาชนะที่มีฝาปิด เพื่อไม่ให้แป้งแห้งจนเกินไป

## 2.6.7 ขนมอาลัว



ภาพที่ 2.49 ภาพขนมอาลัว

ที่มา : <https://www.cristalla.co.th/cristalla/เมนูจากน้ำตาล>

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์ร่อนแล้ว 10 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำตาลทราย 1¼ ถ้วย  
 กะทิ 1¼ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)  
 น้ำมันพืชสำหรับทาถาด  
 ผงโกโก้หรือสีผสมอาหารตามชอบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ถาด, พายไม้, หัวบีบ, ถุงบีบ

### ลักษณะที่ดี

- รสหวานกำลังดี กลิ่นหอมมันกะทิ ผิวด้านนอกกรอบ ด้านในนุ่ม

### ข้อน่ารู้

- การกวนถ้าใช้ไฟอ่อนมาก จะต้องใช้เวลากวนนาน และอาจทำให้กะทิแตกมัน
- ควรตากแดดแค่พอให้ผิวด้านนอกแข็งตัวแต่เนื้อขนมด้านในยังนุ่มอยู่ ถ้าตากแดดนานเกินไป

ไปจะทำให้ขนมมีสีซีดและแข็ง

## 2.6.8 มะพร้าวแก้ว



ภาพที่ 2.50 ภาพมะพร้าวแก้ว

ที่มา : <https://tarn-siriwathana.lnwshop.com/product/26/อุปกรณ์ทำมะพร้าวแก้ว>

### ส่วนผสม

- มะพร้าวทึนทึก 1 ลูก
- น้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วย
- น้ำลอยดอกมะลิ ½ ถ้วย
- เกล็ดสมุทร ¼ ช้อนชา
- สีผสมอาหารสีต่าง ๆ ตามต้องการ

### อุปกรณ์เฉพาะ

มือแมว, กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้

### ลักษณะที่ดี

- มะพร้าวแก้วมีสีอ่อน ผิวนอกแห้งหรือตกลึกแต่ ด้านในจะยังคงน้ำเชื่อมอยู่
- รสหวานมัน กลิ่นหอม

### ข้อน่ารู้

- เลือกมะพร้าวทึนทึกที่กะลามีสีน้ำตาลอ่อน เนื้อมะพร้าวจะนุ่ม
- ระหว่างเคี้ยวน้ำตาลไม่ควรคนบ่อยเพราะจะทำให้ น้ำตาลตกลึกที่ขอบเร็วเกินไป
- เมื่อปิดไฟแล้วควรรีบตักมะพร้าวเป็นก้อนวางเรียง บนถาดทันทีเพื่อไม่ให้มะพร้าวแข็งก่อน

## 2.6.9 ขนมลีมกลิน



ภาพที่ 2.51 ภาพขนมลีมกลิน

ที่มา : [http://kessarapornblog.blogspot.com/2016/02/blog-post\\_86.html](http://kessarapornblog.blogspot.com/2016/02/blog-post_86.html)

### ส่วนผสม

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) 3 ช้อนโต๊ะ

### หน้ากะทิ

แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ                      แป้งถั่วเขียว (แป้งชาหริ่ม) 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือสมุทร 1¼ ช้อนชา                      น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ+2 ช้อนชา

กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)

### ตัวขนม

แป้งถั่วเขียว (แป้งชาหริ่ม) ½ ถ้วย แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนชา

น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย                      น้ำใบเตย 2¾ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1 ถ้วย บั่นกับน้ำ 3 ถ้วย)

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, ถ้วยวุ้นพลาสติก, ถุงบีบ, หัวบีบรูปดาว

### ลักษณะที่ดี

- ขนมลีมกลินมีสีอ่อน แป้งใส นุ่ม รสหวานพอดี หน้ากะทิมีสีขาว เค็มพอดี

### ข้อน่ารู้

- ถ้าต้องการให้ขนมมีหลายสี ให้แบ่งกวนเป็นส่วนๆ โดยเปลี่ยนจากน้ำใบเตยเป็นน้ำลอยดอกมะลิแล้วแบ่ง ใส่สีตามชอบ ใช้น้ำดอกอัญชัน น้ำคั้นจากหัวบีทรูท หรือน้ำคั้นจากดอกกรรณิกาก็ได้
- ช้อนตักตัวขนมหยอดลงในถ้วยวุ้นแล้วควรรใช้ช้อน อีกคั้นปาดเพื่อให้ตัวขนมไหลลงในถ้วยเร็วขึ้น และควรร หยอดตัวขนมจนเกือบเต็มพิมพ์เพื่อให้ดูสวยเมื่อหยอดหน้า
- ถ้าหน้าขนมไม่ค่อยแข็งตัวให้นำไปแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดาประมาณ 10 นาที จะช่วยให้บีบได้ง่ายขึ้น
- นอกจากบีบน้าขนมเป็นรูปดาวแล้วจะใช้ช้อนตักหยอดก็ได้แต่ต้องหยอดตอนที่หน้ายังร้อนหรืออุ่นอยู่ เพื่อให้หน้าเนียนสวย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6.10 ลูกชুব



ภาพที่ 2.52 ภาพลูกชুব

ที่มา : <https://pantip.com/topic/36791318>

### ส่วนผสม

#### ถั่วกวน

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) ¾ ถ้วย

กะทิ 1½ ถ้วย (มะพร้าวชูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1¼ ถ้วย)

น้ำตาลทรายขาว ½ ถ้วย

#### วุ้นสำหรับชুব

ผงวุ้น 3 ช้อนโต๊ะ

น้ำ 3 ถ้วย

กลิ่นมะลิ 4-5 หยด

น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ไม้จิ้มฟันปลายแหลม, แผ่นโฟมหนาหุ้มด้วยใบตอง, ฟูก้น, สีสผสมอาหาร, มีด, ก้านและใบของต้นแก้ว, กรรไกร, เทียนอบ

#### ลักษณะที่ดี

- สีเหมือนหรือใกล้เคียงกับผลไม้และผักจริง
- ถั่วกวนเนียนนุ่มเนียน ไม่แฉะ หอมกลิ่นควั่นเทียน รสหวานกำลังดี
- วุ้นเป็นเงา ไม่หนาหรือบางเกินไป

#### ข้อน่ารู้

- ก่อนกวนหรือเนื้ถั่วควรเลือกสิ่งสกปรกออกให้หมด เพื่อให้ถั่วกวนมีสีเหลืองสวย
- ไม่ควรใช้หัวกะทิล้วนในการกวนเพราะจะทำให้ตัว กวนที่ได้แตกมัน ทำให้ชুবสีไม่ติด
- ควรระบายสีให้เหมือนของจริง ถ้าต้องการสีที่อ่อน หรือเข้มข้นให้แบ่งสีที่ผสมไว้ออกมาเติมน้ำหรือหยดสีเพิ่มได้

#### น้ำหรือหยดสีเพิ่มได้

- การเคี้ยววันต้องเคี้ยวให้วันละลายดี เนื้อวุ้นมีลักษณะขุ่นและใส ถ้าวุ้นขุ่นหรือเคี้ยววันไม่ได้ที่เมื่อนำถั่วกวนมาชুবแล้วจะทำให้วุ้นบางและไม่เงา

### 2.6.11 ข้าวตอกตั้ง



ภาพที่ 2.53 ข้าวตอกตั้ง

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=1683>

#### ส่วนผสม

- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ½ ถ้วย
- กะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)
- น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย
- ข้าวตอกบดหยาบ 2 ถ้วย
- ข้าวตอกบดละเอียด ¾ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้

#### ลักษณะที่ดี

- เหนียวนุ่มไม่ตกทราย มีรสหวานและหอมจากน้ำตาลปีบ

#### ข้อน่ารู้

- ข้าวตอกต้องนำมาคั่วให้กรอบอีกครั้งแล้วนำไปบดทันที มิฉะนั้นข้าวตอกจะเหนียว
- ไม่ควรเคี้ยวน้ำตาลกับมะพร้าวจนแห้งเกินไปเพราะจะทำให้แข็งและตกทราย
- ถ้าชอบกลิ่นหอมจากควันเทียนจะอบเทียนก่อนเก็บใส่โหลก็ได้

## 2.6.12 ขนมเกสรลำเจียก



ภาพที่ 2.54 ภาพขนมเกสรลำเจียก

ที่มา : [http://teenee-angthong.blogspot.com/2017/05/9\\_26.html](http://teenee-angthong.blogspot.com/2017/05/9_26.html)

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 1¾ ถ้วย      น้ำ ½ ถ้วย      แป้งข้าวเหนียว น้ำ อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ  
 มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นตวงอัด (110 กรัม) 1 ถ้วย      น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำใบเตย ¼ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1 ถ้วย ปั่นกับน้ำ ½ ถ้วย)  
 น้ำ ¼ ถ้วย      สีผสมอาหาร ตามชอบ (ขาว, เขียว, ชมพู)

### อุปกรณ์เฉพาะ

เทียนอบ, กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้

### ลักษณะที่ดี

- ขนมมีขนาดชิ้นและความหนาของแป้งเท่าๆกัน
- ใสนุ่ม หวานและหอมกลิ่นใบเตย
- แป้งนุ่ม เป็นแผ่นบาง สีอ่อน หอมกลิ่นควันเทียน

### ข้อน่ารู้

• ถ้าต้องการให้แป้งมีกลิ่นหอมครอบควันเทียนแป้ง ข้าวเหนียวไว้นานประมาณ 30 นาที หรือเตรียมไว้ล่วงหน้าก่อน 1 คืน หรือจะใช้น้ำลอยดอกมะลิรวดแป้ง ก็ให้กลิ่นหอมได้เช่นกัน

- อาจใช้น้ำสีเขียวน้ำจากใบเตย น้ำสีฟ้าจากดอกอัญชัน น้ำสีเหลืองจากดอกกระรณิการ์ แทนสี

### ผสมอาหารก็ได้

- เมื่อนวดแป้งได้ที่แป้งจะมีลักษณะจับกันเป็นก้อน ขนาดเท่าเม็ดถั่วเหลือง
- ถ้าแป้งที่นวดไว้แห้งเกินไปให้ใส่น้ำเพิ่มเล็กน้อย แล้วนวดจนแป้งได้ที่
- เมื่อโรยแป้งควรเป็นไฟอ่อนเพราะไฟแรงจะทำให้ แป้งกรอบและแตก แต่ถ้าไฟอ่อนเกินไปจะทำให้แป้ง กระจ่างและไม่สุก

• เมื่อแป้งที่ร้อนเริ่มเกาะกันเป็นแผ่นให้รีบวางใส่แล้ว ม้วนเพราะถ้าเข้าไปแป้งจะกรอบและแตกเวลาห่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.7 ขนมเชื่อม วุ้น และขนมมนน้ำแข็ง

### 2.7.1 กล้วยน้ำว่าเชื่อม



ภาพที่ 2.55 ภาพกล้วยน้ำว่าเชื่อม

ที่มา : <https://pantip.com/topic/35605370>

#### ส่วนผสม

- กล้วยน้ำว่าห่าม (เปลือกสีเขียวอมเหลือง) 1 หวี
- น้ำปูนใส 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 3 ถ้วย
- น้ำ 2 ถ้วย
- น้ำมะนาว 2 ช้อนชา

#### ลักษณะที่ดี

- กล้วยน้ำว่าเชื่อมมีลักษณะใสเป็นเงาสีแดง เนื้อนุ่ม รสหวาน ไม่เละ

#### ข้อน่ารู้

- ไม่ควรคนหรือกลับขึ้นกล้วยบ่อย เพราะจะทำให้กล้วยเละ ไม่สวย
- เชื่อมกล้วยด้วยไฟกลาง ถ้าใช้ไฟแรงมากน้ำตาลจะไหม้เร็วแล้วกล้วยก็จะแข็งและเหี่ยว
- ขณะเชื่อมกล้วยบีบน้ำมะนาวใส่เล็กน้อย จะช่วยให้กล้วยเชื่อมมีสีแดงสวยและไม่ตกทราย
- กล้วยเชื่อมราดด้วยหัวกะทิ เพิ่มความเค็มมันให้กลมกล่อมมากขึ้น

## 2.7.2 กล้วยไข่เชื่อม



ภาพที่ 2.56 ภาพกล้วยไข่เชื่อม

ที่มา : <http://khawsavady.blogspot.com/2016/03/blog-post.html>

### ส่วนผสม

น้ำตาลทราย 3 ถ้วย

น้ำ 2 ถ้วย

กล้วยไข่ห่าม 1 หวี

### หัตถะทีสำหรับราด

หัตถะที ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 250 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)

เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

แป้งข้าวเจ้าละลายน้ำเล็กน้อย

### ลักษณะที่ดี

- กล้วยดูใสเป็นเงา ผิวกล้วยจะแตกเป็นลายงาและยี่ตอก รสหวานหอม

### ข้อน่ารู้

- น้ำเชื่อมเคี่ยวให้ข้นเล็กน้อยก่อนใส่กล้วยไข่ลงไป ถ้าน้ำเชื่อมใสเกินไปจะทำให้กล้วยพองตัว

มาก

### 2.7.3 วุ้นกะทิใบเตย



ภาพที่ 2.57 ภาพวุ้นกะทิใบเตย

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=9WPGI437bwM>

#### ส่วนผสม

##### หน้ากะทิ

น้ำ 1 ถ้วย ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ  
หัวกะทิ 2 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 600 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¾ ถ้วย)  
เกลือสมุทร 1 ช้อนชา ใบเตยมัดเป็นปม 5 ใบ

##### ตัววุ้น

ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำ 2½ ถ้วย น้ำตาลทราย 1 ถ้วย  
น้ำใบเตยชั้นๆ ½ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ 1 ถ้วย)

##### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พิมพ์ถ้วยพลาสติกขนาดเส้นผ่า ศูนย์กลาง 6 ซม.

##### ลักษณะที่ดี

- วุ้นมีชั้นบางเท่าๆกัน สีสวย หอมกลิ่นใบเตยและหวานมันกะทิ

##### ข้อน่ารู้

- ขณะที่หยอดวุ้นควรวางกระทะวุ้นที่เคี่ยวแล้วบนกระทะอีกใบที่ใส่น้ำ แล้วยกขึ้นตั้งบนไฟอ่อนๆไว้เพื่อไม่ให้วุ้นแข็งตัว
- หยอดวุ้นเพื่อให้หน้ากับตัวติดกัน ต้องหยอดเมื่อตัววุ้นกำลังอุ่น ถ้าปล่อยให้ตัววุ้นแข็ง หน้าจะไม่เกาะติดกับตัว
- แต่ละชั้นควรหยอดวุ้นในปริมาณที่เท่ากันเพื่อความสวยงาม

## 2.7.4 วุ้นมะพร้าวอ่อน



ภาพที่ 2.58 ภาพวุ้นมะพร้าวอ่อน

ที่มา : <https://sistacafe.com/summaries/1261->

วิธีทำวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนหวานหอมชื่นใจสูตรขนมไทยใครก็ทำได้

### ส่วนผสม

หัวกะทิ  $\frac{3}{4}$  ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น  $\frac{1}{4}$  ถ้วย)

เกลือสมุทร  $\frac{1}{2}$  ช้อนชา

ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำ 1 ถ้วย

เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นชิ้น  $\frac{1}{2}$  ถ้วย

น้ำตาลทราย  $\frac{1}{4}$  ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะพร้าวอ่อนอย่างหวาน  $\frac{1}{2}$  ถ้วย

เสิร์ฟตามชอบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, พิมพ์วุ้น

### ลักษณะที่ดี

- วุ้นที่ดีควรมีลักษณะนิ่มเหนียว ไม่แข็งหรือนิ่มเกินไป และคงรูปอยู่ได้โดยไม่ต้องแช่เย็น
- หอมกลิ่นน้ำมะพร้าวอ่อน รสหวานอ่อนๆ มีรสเค็มเล็กน้อย
- วุ้นควรมีสีขาวทั่วทั้งชิ้นไม่แยกชั้น

### ข้อน่ารู้

- ควรแช่ผงวุ้นในน้ำไว้ก่อนเคี้ยวเพื่อให้วุ้นดูดน้ำ ช่วยให้ไม่ต้องเสียเวลาเคี้ยวนาน
- ควรเคี้ยวให้วุ้นละลายก่อนใส่น้ำตาลเพื่อให้วุ้นแข็งตัวดีและเป็นเงา วุ้นที่ละลายแล้วจะไม่มี

เม็ดวุ้นใสๆเกาะที่พายไม้และภาชนะ

- ถ้าน้ำมะพร้าวอ่อนไม่หวานให้เพิ่มน้ำตาลแล้วชิมรสตามชอบ
- เนื้อมะพร้าวอ่อนสามารถเลือกใส่เป็นชิ้นใหญ่หรือเล็กตามต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารอย่างละเอียดวุ้นหนักเกินไปเพราะจะทำให้วุ้นแข็งเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.7.5 วุ้นลำไย



ภาพที่ 2.59 ภาพวุ้นลำไย

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=1Th0V0k2xSo>

#### ส่วนผสม

ลำไย (ประมาณ 90 ผล) 1½ กิโลกรัม

ผงวุ้น 1 ช้อนชา

น้ำ 1 ถ้วย

น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย

สีผสมอาหารตามชอบ

#### ลักษณะที่ดี

- วุ้นเป็นเนื้อเดียวกับลำไย หวานกรอบเนื้อลำไย

#### ข้อน่ารู้

• ควรเลือกใช้ลำไยพันธุ์อีดอและพันธุ์เป็ญเขียวเพราะเป็นลำไยที่มีเนื้อแน่นแห้ง ไม่แฉะ และคว้านเม็ดง่าย

- การคว้านเม็ดต้องระวังไม่ให้เนื้อลำไยด้านล่างทะลุ เพราะเวลาที่หยอดวุ้นจะรั่วออกมา
- อย่าเคี้ยววุ้นนานเกินไปเพราะจะทำให้วุ้นแข็ง และมีเนื้อสัมผัสไม่เข้ากับลำไย
- สามารถเสิร์ฟเย็นหรือจะนำไปทำเป็นลอยแก้วรับประทานกับน้ำแข็งก็ได้

## 2.7.6 วุ้นตาแมว



ภาพที่ 2.60 ภาพวุ้นตาแมว

ที่มา : <http://www.oocities.org/bourbonstreet/delta/7219/Desserts/ie-thai-wuntamaew.htm>

### ส่วนผสม

ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำ 3 ถ้วย  
น้ำตาลทราย ½ ถ้วย+½ ช้อนโต๊ะ  
สีผสมอาหารตามชอบ

### ถั่วกวน

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) ¼ ถ้วย  
กะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 100 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
น้ำตาลทราย 3½ ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้, ถ้วยจิบพลาสติก

### ลักษณะที่ดี

- วุ้นใส และมีสีอ่อน เนื้อวุ้นนุ่ม ใสถั่วไม่แฉะหรือแข็ง มีรสหวานกำลังดี

### ข้อน่ารู้

- อาจเปลี่ยนเป็นถั่วชนิดอื่นกวนอย่างถั่วแดงกวน ถั่วดำกวนก็ได้ หรือจะเปลี่ยนมาใช้แห้วเชื่อมนั้นเป็นลูกเต๋าก็ได้เช่นกัน

## 2.7.7 วุ้นกรอบ



ภาพที่ 2.61 ภาพวุ้นกรอบ

ที่มา : <https://sites.google.com/site/wunkrxb/withi-kar-tha-wun-krxb>

### ส่วนผสม

น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย

ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทราย 2 ถ้วย

สีผสมอาหารตามชอบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ถาดสี่เหลี่ยมขนาด 5x9 นิ้ว สูง 1 นิ้ว, พิมพ์สำหรับกดเป็นรูปต่างๆ, เทอร์โมมิเตอร์

### ลักษณะที่ดี

- วุ้นด้านนอกกรอบจากน้ำตาลที่เคลือบอยู่ เนื้อวุ้นด้านในนุ่มหนึบเหนียว สีสวย และมีกลิ่น

หอม

### ข้อน่ารู้

- การเคี้ยววุ้นควรใช้ไฟกลาง ถ้าใช้ไฟแรงวุ้นจะแห้งเกินไป แต่ถ้าใช้ไฟอ่อนน้ำตาลจะไม่ตก

ทราย

- การหยดสีในวุ้นควรหยดให้สีเข้มเล็กน้อย เพราะเมื่อนำไปตากแดดแล้วสีจะซีดลง
- พิมพ์ที่ใช้กดวุ้นควรเลือกใช้พิมพ์ที่มีขนาดเล็ก จะช่วยให้ขนมตกทรายเร็วขึ้น

## 2.7.8 ชาหริ่ม



ภาพที่ 2.62 ภาพชาหริ่ม

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=1369>

### ส่วนผสม

#### ชาหริ่มสีเขียว

แป้งถั่วเขียว (แป้งชาหริ่ม) ½ ถ้วย

น้ำใบเตย 2¼ ถ้วย (ใบเตยหั่นชิ้นเล็ก 1½ ถ้วย ปั่นกับน้ำ 2¼ ถ้วย)

#### ชาหริ่มสีชมพู

แป้งถั่วเขียว (แป้งชาหริ่ม) ½ ถ้วย

น้ำลอยดอกมะลิ 2¼ ถ้วย

สีชมพู 3-4 หยด

#### น้ำเชื่อมกะทิ

เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)

น้ำตาลทราย 1 ถ้วย

น้ำลอยดอกมะลิ ½ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

พิมพ์กดชาหริ่ม, กระทะทองเบอร์ 11, พายไม้

#### ลักษณะที่ดี

- เส้นชาหริ่มเป็นเส้นกลมและยาวสวย สีอ่อน น้ำกะทิมีรสหวานและมันกำลังดี ไม่แตกมัน

#### ข้อน่ารู้

• การเตรียมน้ำเย็นกดชาหริ่ม ถ้าใช้น้ำใส่น้ำแข็งต้องคนให้น้ำแข็งละลายหมด เพราะถ้ากดแป้งลงไปถูกตัวน้ำแข็งจะทำให้แป้งแข็งเป็นก้อนไม่เป็นเส้นสวย ถ้าต้องการให้เส้นชาหริ่มมีเส้นเล็กให้ระยะห่างระหว่างพิมพ์กับผิวน้ำมากกว่า 15 ซม. ถ้าต้องการเส้นใหญ่ขึ้นมากอีกนิดก็ให้ระยะห่างน้อยกว่า 15 ซม. แต่ สูตรนี้ใช้พิมพ์ที่มีรูเล็กจึงไม่ควรวางให้ห่างกันมากเกินไป เพราะจะทำให้เส้นขาดไม่สวย

• ทดสอบว่าแป้งที่กวนพร้อมที่จะนำมากด โดยตักแป้งใส่แก้วที่มีน้ำเย็นจัด ทิ้งไว้นาน 3-5 นาที ลองใช้นิ้วบี้ดู ถ้าไม่ละลายไปกับน้ำแสดงว่าใช้ได้ การเคี่ยวน้ำเชื่อมให้เหนียวก่อนแล้วจึงค่อยใส่กะทิ ลงไปจะช่วยแก้ไม่ให้หัวกะทิเป็นลูกเมื่อโดนความร้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น หากท่านต้องการนำเอกสารนี้ไปใช้โดยไม่ผ่านการอนุญาตจากเจ้าของเอกสาร กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

### 2.7.9 ข้าวต้มน้ำวุ้น



ภาพที่ 2.63 ภาพข้าวต้มน้ำวุ้น

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=1127>

#### ส่วนผสม

- ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1 ถ้วย
- ใบเตย 3-4 ใบ
- ใบเตยมัดเป็นปม 2 มัด
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- น้ำ 1 ถ้วย
- น้ำแข็งทุบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

- ใบตอง, ไม้กลัด, กระทะทองเบอร์ 11

#### ลักษณะที่ดี

- ข้าวต้มต้องเหนียวนุ่ม ไม่แฉะ รสหวานหอมจากน้ำเชื่อม

#### ข้อน่ารู้

- ขนาดของข้าวต้มจะขึ้นอยู่กับความกว้างของใบตอง ถ้าตัดใบตองกว้างมากก็จะได้ข้าวต้ม

#### ขั้นใหญ่

- ควรห่อชิ้นเล็กๆ เพราะจะต้มสุกเร็วและดูน่ากินกว่าชิ้นใหญ่
- ต้องห่อให้ตรงกลางป่อง ไม่แบน และแน่น เพื่อไม่ให้น้ำเข้าไปในข้าวเหนียวระหว่างต้ม
- การต้มนานๆจะช่วยให้ข้าวเหนียวสุกนุ่มยิ่งขึ้น

### 2.7.10 กระท้อนลอยแก้ว



ภาพที่ 2.64 ภาพกระท้อนลอยแก้ว

ที่มา : [http://thaifood4regions.blogspot.com/2011/09/blog-post\\_26.html](http://thaifood4regions.blogspot.com/2011/09/blog-post_26.html)

#### ส่วนผสม

น้ำ 10 ถ้วย

เกลือสมุทร ¾ ถ้วย

กระท้อนห่อ (ผลละ 500 กรัม) 2 ผล

น้ำตาลลอยดอกมะลิ 5 ถ้วย

น้ำตาลทราย 5 ถ้วย

#### ลักษณะที่ดี

- กระท้อนลอยแก้วที่ดีเนื้อในเป็นปุยขาว เนื้อด้านนอกมีสีขาวอมชมพู
- น้ำเชื่อมข้นใส หอมกลิ่นดอกมะลิ รสหวาน เปรี้ยว เค็มเล็กน้อย

#### ข้อน่ารู้

- อุปกรณ์ที่ใช้ทำกระท้อนลอยแก้วต้องมีลักษณะที่ทนต่อความเค็มและความเป็นกรด เช่น หม้อเคลือบ หม้อสแตนเลส หรือชามแก้ว
- การทำผลไม้ลอยแก้วจะใช้ผลไม้หลายๆชนิด เช่น ส้ม เงาะ สับปะรด ลูกตาล ใส่รวมกันเพื่อเพิ่มสีสันให้ดูน่ากินขึ้นก็ได้
- ควรแช่กระท้อนในน้ำเชื่อมทิ้งไว้อย่างน้อย 1 คืน เพื่อให้กระท้อนดูดน้ำเชื่อมได้เต็มที่
- ถ้าไม่ชอบน้ำเชื่อมข้นให้เพิ่มน้ำตาลลอยดอกมะลิอีก 1-2 ถ้วย เพื่อให้ได้น้ำเชื่อมที่เจือจางและรับประทานได้โดยไม่ต้องใส่น้ำแข็ง

## 2.8 ขนมทอดและอบ

### 2.8.1 เผือกธัญนก



ภาพที่ 2.65 ภาพเผือกธัญนก

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=PP4zM52lUyc>

#### ส่วนผสม

- เผือก (550 กรัม) 1 หัว
- น้ำปูนใส 2 ถ้วย
- น้ำมันพืช 4 ถ้วย
- น้ำตาลปีบ 1 ถ้วย
- เบะแซ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะ, ทัพพีโปร่ง, ตะหลิว, ถาด, กระจาดไซหรือ กระจาดลอกลาย, ส้อม

#### ลักษณะที่ดี

- เส้นเผือกเล็กกรอบ มีรสหวานและมีกลิ่นหอม เก็บไว้ได้นานวัน

#### ข้อน่ารู้

- เลือกเผือกหอมหัวใหญ่ ชั่วจุกสีเขียว เผือกที่ได้จะกรอบแบบเนื้อร่วน ไม่แข็งกระด้าง
- หั่นเผือกชิ้นเท่าๆกัน เมื่อทอดจึงสุกกรอบพร้อมกัน
- เมื่อทอดจนเผือกหรือมันกรอบได้ที่ สังเกตว่าฟองน้ำมันจะหมดหรือเหลือเล็กน้อยจึงตักขึ้น

## 2.8.2 ขนมไข่หงส์



ภาพที่ 2.66 ภาพขนมไข่หงส์

ที่มา : <https://dessertmanman.blogspot.com/2014/12/blog-post.html>

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว 3 ถ้วย      แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ      มะพร้าวขูดขาว 2½ ถ้วย  
 น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ      เกลือสมุทร 1 ช้อนชา      น้ำอุ่น ½ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำมันพืช 4 ถ้วย      ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) ¾ ถ้วย  
 น้ำมันพืช ¼ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ      หอมแดงสับหยาบ ¼ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ  
 น้ำตาลทราย 4½ ช้อนโต๊ะ      เกลือสมุทร 1½ ช้อนชา+¼ ช้อนชา  
 พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ

### น้ำตาลสำหรับเคลือบ

น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      น้ำ ½ ถ้วย

### อุปกรณ์เฉพาะ

ถึงถึง

### ลักษณะที่ดี

- มีผลึกน้ำตาลสีขาวเคลือบทั่ว เนื้อนุ่มเหนียว ใส่น้ำมีรสหวานเค็ม หอมกลิ่นพริกไทย

### ข้อน่ารู้

- ควรพักแป้งไว้อย่างน้อย 20 นาที ให้แป้งดูดน้ำเพื่อจะได้แป้งที่นุ่มขึ้น
- ไม่ควรใช้ไฟแรงในการทอดเพราะจะทำให้ขนมแตก
- ถ้าต้องการให้ขนมมีน้ำตาลขึ้นเกล็ดขาวๆ ต้องคลุกต่อหลังจากปิดไฟแล้ว

### 2.8.3 ขนมดอกจอก



ภาพที่ 2.67 ภาพขนมดอกจอก

ที่มา : <https://food.mthai.com/dessert/123133.html>

#### ส่วนผสม

น้ำมันพืช 4 ถ้วย      แป้งสาลีเอนกประสงคร้อนแล้ว ½ ถ้วย      แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย  
 แป้งมัน 1½ ช้อนโต๊ะ      น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ      เกลือสมุทร 1 ช้อนชา  
 ไข่แดงของไข่ไก่ 1 ฟอง  
 หัวกะทิ ¾-1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
 ปูนแดงหรือปูนขาว ¼ ช้อนชา      งามขาว งามดำ อย่างละ 1½ ช้อนโต๊ะ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

พิมพ์ขนมดอกจอก, ถ้วยตะไล

#### ลักษณะที่ดี

- ลักษณะแป้งกรอบ บาง รสหวาน เค็มเล็กน้อย ไม่อมน้ำมัน สีเหลืองทองสม่ำเสมอ มี

ลักษณะโค้งสวย

#### ข้อน่ารู้

- ถ้าใช้พิมพ์ที่ซื้อใหม่หรือไม่ได้ใช้งานมานานควรแช่พิมพ์ไว้ในน้ำมัน 1 คืนก่อนใช้ให้พิมพ์อมน้ำมัน เมื่อนำไปทอดจะทำให้ขนมหลุดจากพิมพ์ง่ายขึ้น

- ก่อนทอดควรซับพิมพ์ให้สะเด็ดน้ำมัน ถ้าน้ำมันที่พิมพ์มากเกินไป เมื่อนำไปจุ่มแป้ง แป้งจะไม่ติดพิมพ์

- เมื่อจุ่มพิมพ์ที่แช่น้ำมันจนร้อนลงในแป้งแล้วมีเสียงดังฉ่าแสดงว่าพิมพ์ร้อน เมื่อยกพิมพ์ขึ้นขนมจะติดพิมพ์ ถ้าพิมพ์ไม่ร้อนแป้งจะติดพิมพ์ไม่ทั่ว

- ถ้าแป้งสุกแล้วไม่หลุดจากพิมพ์ ให้ใช้ไม้แหลมช่วยแซะออกจากพิมพ์

- เมื่อขนมสุกแล้วควรตักขนมวางบนถ้วยตะไลเพื่อให้ขนมโค้งสวย

- เลือกใช้ถ้วยตะไลขนาดเล็ก (สูงประมาณ 2 ซม.) ในการวางพักขนม ถ้าใช้ถ้วยที่สูงเกินไป

จะดูไม่สวย

เอกสารนี้เป็นเอกสารจัดดอกของขนมต้องจัดตอนที่ขนมยังร้อน เพราะถ้าเมื่อขนมเย็นแป้งจะแข็งตัวโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8.4 ขนมบ้าบิ่น



ภาพที่ 2.68 ภาพขนมบ้าบิ่น

ที่มา : [http://food4yourlife.blogspot.com/2011/11/blog-post\\_9329.html](http://food4yourlife.blogspot.com/2011/11/blog-post_9329.html)

### ส่วนผสม

หางกะทิหรือน้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวชูดขาว 150 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1 ถ้วย)

น้ำตาลทราย 1¼ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ

มะพร้าวทึนทึกชูดเส้น 3 ถ้วย

แป้งข้าวเหนียว 1½ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 6 นิ้ว สูง 2 นิ้ว

### ลักษณะที่ดี

- ด้านหน้าและก้นถาดเกรียมเป็นสีเหลืองทอง แต่ ด้านในนุ่มเหนียว
- รสหวาน มีความหอมและมันจากมะพร้าว

### ข้อน่ารู้

- เลือกใช้มะพร้าวทึนทึกที่มีกะลาสีน้ำตาลอ่อนเพราะ เนื้อจะนุ่ม
- การพักส่วนผสมไว้อย่างน้อย 1-2 ชั่วโมงเพื่อให้แป้ง ดูดน้ำได้เต็มที่ จะช่วยทำให้ขนมนุ่มเหนียวมากขึ้น
- โรยมะพร้าวทึนทึกให้ทั่วก้นถาดเพื่อให้สะเกษขนมได้ ง่ายไม่ติดก้นถาด หรือจะทาน้ำมันบางๆ ทั่วถาดก็ได้
- ระหว่างที่อบถ้าด้านหน้าขนมพองขึ้นให้ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มให้ทั่วเพื่อช่วยระบายความร้อน
- ไม่ควรตัดขนมขณะที่ยังร้อนอยู่เพราะจะทำให้ขนมเละ

## 2.8.5 ขนมครก



ภาพที่ 2.69 ภาพขนมครก

ที่มา : <https://sites.google.com/site/khorngngankhnmkhrkefensi>

### ส่วนผสม

#### ตัวขนม

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย      น้ำอุ่น 2 ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ      มะพร้าวขูดขาว ½ ถ้วย  
ข้าวสวย ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ      น้ำตาลทราย 4 ช้อนชา      เกลือสมุทร ½ ช้อนชา

#### หน้ากะทิ

หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)  
น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย      เกลือสมุทร 1½ ช้อนชา      แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ  
ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ      ผีอกและฟักทองนึ่งลูกเต๋าลูกเล็ก อย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ  
ข้าวโพดฝานบางๆ 2 ช้อนโต๊ะ      น้ำมันพืชสำหรับทาเตาและเข้าขนมครก  
ใบตองสำหรับปูถาด

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาขนมครก, ลูกประคบ, ช้อนสำหรับแคะขนมครก

#### ลักษณะที่ดี

• แป้งควรเป็นสีขาว ด้านล่างเป็นรูพรุน มีสีเหลืองทอง เนื้อนุ่ม ผิวนอกกรอบ รสหวานน้อย เค็มและมัน

#### ข้อน่ารู้

• ขนมครกเดิมจะใช้ข้าวสารเก่าแช่น้ำค้างคืนไว้ไม่พร้อมทั้งข้าวสวยและมะพร้าวจนละเอียด แต่ปัจจุบันจะใช้แป้งแทน ลูกประคบทำโดยตัดผ้าขาวเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 7 นิ้ว ใส่มะพร้าวขูดตรงกลาง ใช้เชือกมัดให้แน่นเป็นก้อนกลม เก็บขายให้เรียบร้อยเพื่อใช้สำหรับจับ

• เตาขนมครกที่ซื้อใหม่ หรือไม่ได้ใช้งานมานาน เมื่อนำมาทำขนมจะแคะออกยาก ให้เตรียมเตาโดยใส่น้ำมันพืชในเข้าขนมครก ทิ้งไว้ข้ามคืน หรือใส่มะพร้าวขูดลงไปแล้วยกขึ้นตั้งบนเตา ทิ้งไว้ให้มะพร้าวเกรียม จนมีน้ำมันมะพร้าวออกมาเคลือบเข้าขนม ตักกากมะพร้าวที่ไหม้ทิ้งไป จะช่วย

เอกสให้แคะขนมได้ง่ายจนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8.6 ครงแครงกรอบ



ภาพที่ 2.70 ภาพครงแครงกรอบ

ที่มา : <https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=poungchompoo&month=24-04-2015&group=53&gblog=78>

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงคร่อนแล้ว 2 ถ้วย  
เกลือสมุทร ½ ช้อนชา+¼ ช้อนชา  
ไข่ไก่ (55-60 กรัม) 1 ฟอง  
น้ำปูนใส 3 ช้อนโต๊ะ  
หัวกะทิ 5 ช้อนโต๊ะ (มะพร้าวขูดขาว 150 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)  
น้ำมันพืช 3 ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ

### น้ำตาลสำหรับคลุก

รากผักชีหั่น 2 ช้อนชา  
กระเทียมไทย 5 กลีบ  
พริกไทยป่น ½ ช้อนชา  
น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย  
น้ำปลา 2 ช้อนชา  
น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

พิมพ์ครงแครงหรือส้อม

### ลักษณะที่ดี

• ตัวครงแครงสีเหลือง กรอบ น้ำตาลเคลือบทั่ว รสหวานเค็มกลมกล่อม หอมกลิ่นพริกไทย

### ข้อน่ารู้

• การทดสอบน้ำตาลสำหรับคลุกทำได้โดยหยดน้ำเชื่อมที่เคี่ยวลงในน้ำเย็น รอสักครู่แล้วใช้นิ้วบีดู ถ้าน้ำตาลเป็นก้อนนิ่มๆแสดงว่าใช้ได้

เอกสารนี้เป็น • ใช้ น้ำมันปาล์มทอดขนมจะกรอบและไม่อมน้ำมันนั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8.7 กรอบเค็ม



ภาพที่ 2.71 ภาพกรอบเค็ม

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=RQFTtmzSiQg>

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์ร่อนแล้ว 2½ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ

แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ

ไข่ไก่ (ฟองละ 60 กรัม) ตีพอเข้ากัน ½ ฟอง

น้ำปูนใส น้ำ อย่างละ 6 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช 3 ถ้วย+6 ช้อนโต๊ะ

### น้ำตาลสำหรับคลุก

รากผักชีหั่น พริกไทยเม็ด อย่างละ 1½ ช้อนโต๊ะ

กระเทียมไทยแกะเปลือก 1½ ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช น้ำปลา อย่างละ 3 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลปีบ 1½ ถ้วย

### อุปกรณ์เฉพาะ

ไม้คลึงแป้ง, มิดหยัก

### ลักษณะที่ดี

- แป้งเหลืองกรอบ น้ำตาลเคลือบเป็นเงา หอมกลิ่น รากผักชี กระเทียม พริกไทย รสหวาน

เค็มกลมกล่อม

### ข้อน่ารู้

- ควรคลึงแป้งให้บาง เวลาทอดแป้งจะฟูกรอบดี

### 2.8.8 ขนมน้ำนวล



ภาพที่ 2.72 ภาพขนมน้ำนวล  
ที่มา : <https://เมนู.net/30/ขนมน้ำนวล>

#### ส่วนผสม

ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 65 กรัม) 3 ฟอง  
น้ำตาลทรายป่นละเอียด ¼ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ  
แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว 2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำมันพืชสำหรับทาพิมพ์

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, พิมพ์รูปเรือจำนวน 20 อัน

#### ลักษณะที่ดี

• ขนเมเมื่อสุกจะขึ้นฟูเต็มพิมพ์พอดี มีสีเหลืองนวล ผิวหน้าเรียบเนียน อยู่ตัวแข็ง เมื่อหักเป็น  
โพรงด้านในและมีน้ำเชื่อมเยิ้มอยู่เล็กน้อย กรอบนุ่ม รสหวานหอม

#### ข้อน่ารู้

• ควรเลือกใช้ไข่ที่สดใหม่เพราะจะทำให้ตีขึ้นฟูได้ง่าย และอยู่ตัว ไข่สดใหม่เมื่อตอกไข่แล้วไข่  
แดงจะกลมมน ไข่ขาวขึ้น

• การทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์แล้วอบให้ร้อนก่อนใส่ขนม จะทำให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ได้ง่าย  
ขึ้น

• ควรตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นฟูเต็มที่ก่อนผสมแป้งเพื่อ ป้องกันไม่ให้ไข่ยุบตัวมากเกินไป

• ควรตะล่อมเบาๆให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน แต่ไม่ควรคนนานเกินไปเพราะจะทำให้ขนม

#### แน่น

• ขณะที่ขนมเริ่มขึ้นเต็มพิมพ์ไม่ควรเปิดเตาอบเพราะ จะทำให้ขนมยุบตัว

• เมื่อนำขนมออกจากเตาอบแล้วควรพักให้เย็นสนิท ก่อนจึงนำขนมออกจากพิมพ์ ถ้านำขนม  
ออกจากพิมพ์ ขณะที่ยังร้อนจะทำให้ขนมติดพิมพ์

### 2.8.9 ขนมหเกี๋ยว



ภาพที่ 2.73 ภาพขนมหเกี๋ยว

ที่มา : <https://www.bannjaokumsup.com/product/94/ขนมหเกี๋ยว>

#### ส่วนผสม

กะทิ 1/3 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 50 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1/3 ถ้วย) ไข่แดงของไข่ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำมันพืช (น้ำมันถั่วเหลือง) 1 1/2 ช้อนชา เกลือสมุทร น้ำตาลทราย อย่างละ 1/2 ช้อนชา  
แอมโมเนีย 1 1/8 ช้อนชา แป้งสาลีเอนกประสงค์ร่อนแล้ว 1 1/2 ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ  
น้ำมันพืชสำหรับทอด 3-4 ถ้วย

#### น้ำตาลสำหรับฉาบ

น้ำตาลทราย 5 ช้อนโต๊ะ น้ำ 1/4 ถ้วย เกลือสมุทร 3/4 ช้อนชา พริกไทยป่น 1 ช้อนชา  
ต้นหอมหั่นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมหมีสีน้ำตาลทอง กรอบ ขนมหมีรสเค็มหวานกำลังดี และเผ็ดร้อนจากพริกไทย

#### ข้อน่ารู้

• แอมโมเนีย หรือ “เฉาก่า” มีลักษณะเป็นเกล็ดขาว มีกลิ่นฉุน ควรใส่ในปริมาณพอดี เมื่อขนมหสุกหรือหลัง ทอดเสร็จแล้วกลิ่นจะหายไปเอง มีคุณสมบัติทำให้ขนม พู กรอบ กลวงภายใน ทำให้แป้งไม่แข็งมาก

• ควรใช้น้ำมันปาล์มทอดจะทำให้ขนมที่ทอดกรอบดี ใช้เฉพาะไข่แดงทำให้ขนมกรอบ นุ่ม ไม่กระด้าง การผสมแป้งต้องใส่กะทิทีละน้อย คล้ากับแป้ง อย่านวดเพราะจะทำให้แป้งแน่นและแข็งเมื่อสุก เมื่อจบการทำเกลียวทุกครั้ง ต้องบิบบ้างส่วนปลายให้แน่น เวลาทอดส่วนปลายหัวท้ายจะไม่หลุดจากกัน

• การฉาบนอกจากจะใส่ต้นหอมแล้ว อาจเพิ่มงาดำ งาขาวคั่ว รากผักชี พริกไทยโขลก อย่างใดอย่างหนึ่ง เวลาทอดควรคนตลอดให้สีสม่ำเสมอเท่ากันทุกด้าน

• ควรทอดด้วยไฟอ่อนหรือไฟกลางค่อนข้างอ่อน เพราะถ้าใช้ไฟแรงขนมจะมีสีเข้มก่อนที่แป้งด้านในจะสุก เมื่อหักแป้งดูสีด้านในของแป้งควรจะมีสีเหลืองทอง ไม่เป็นสีขาวของแป้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.8.10 ขนมสาลีกรอบ



ภาพที่ 2.74 ภาพขนมสาลีกรอบ

ที่มา : <http://topicstock.pantip.com/food>

[/topicstock/2010/07/D9498008/D9498008.html](http://topicstock/2010/07/D9498008/D9498008.html)

#### ส่วนผสม

- กะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)
- น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ไก่ (ฟองละ 65-70 กรัม) 2 ฟอง
- น้ำมันาว ¼ ช้อนชา
- แป้งสาลีเนกประสงคร้อนแล้ว ½ ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
- น้ำมันพืชสำหรับทอด, กลิ่นมะลิเล็กน้อย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 6 นิ้ว สูง 2 นิ้ว ทาน้ำมันบางๆ ให้ทั่ว กรุกระดาษไขที่ก้นพิมพ์ ทาน้ำมันอีกครั้งให้ทั่ว

#### ลักษณะที่ดี

- หน้าขนมมีสีเหลืองนวลกรอบ เนื้อขนมฟูนุ่ม รสหวานกำลังดี หอมกลิ่นไข่และกะทิ

#### ข้อน่ารู้

- สาลีกรอบสามารถอบในถาดใหญ่แล้วตัด หรือจะอบในถาดเล็กๆก็ได้ เนื้อขนมจะแห้งกว่าใช้ถาดใหญ่

### 2.8.11 ขนมผิง



ภาพที่ 2.75 ภาพขนมผิง

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=2914>

#### ส่วนผสม

แป้งมันอย่างดี 3 ถ้วย

น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

หัวกะทิ 1¼ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)

ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 4 ฟอง

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, กระทะทองเบอร์ 11, ถาดสำหรับอบ

#### ลักษณะที่ดี

- เนื้อขนมร่วนซุย เบา ไม่แข็ง รับประทานแล้วละลาย ในปากทันที รสหวานหอม

#### ข้อน่ารู้

- ควรเคี้ยวน้ำเชื่อมกะทิจนเหนียวเป็นยางมะตูมก่อน นำมาผสมกับไข่และแป้ง เพื่อไม่ให้แป้ง

แฉะ

### 2.8.12 ขนมฝักบัว



ภาพที่ 2.76 ภาพขนมฝักบัว

ที่มา : [https://www.youtube.com/watch?v=iZRm15\\_Dnw4](https://www.youtube.com/watch?v=iZRm15_Dnw4)

#### ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 2½ ถ้วย
- แป้งข้าวเหนียว ½ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว ½ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือสมุทร ½ ช้อนชา
- หัวกะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)
- น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ+ 1½ ช้อนชา
- ไข่ไก่ ½ ฟอง
- หางกะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาวที่เหลือจากการคั้นหัวกะทิ คั้นกับน้ำอุ่น ½ ถ้วย)
- น้ำใบเตย ½ ถ้วย+3 ช้อนโต๊ะ (ใบเตยหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 1½ ถ้วย บั่นกับน้ำ ⅓ ถ้วย)
- น้ำมันพืช 4 ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะใบบัวขนาดเล็ก

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมต้องนูนตรงกลางเหมือนไข่แดงของไข่ดาว ตรง ส่วนริม (ขอบ) ต้องกระดกขึ้นเล็กน้อย
- ขอบแป้งกรอบ ตรงกลางนุ่มฟูเป็นโพรงจากด้านล่างมาถึงด้านบน รสหวานมัน มีกลิ่นหอม

#### ข้อน่ารู้

- ควรใช้น้ำมันหมูหรือน้ำมันมะพร้าวในการทอด เพราะจะให้กลิ่นหอมและช่วยให้กรอบดี
- การทอดขนมฝักบัวต้องให้น้ำมันท่วมขนมเพราะจะ ช่วยให้แป้งโก่งตัวได้เหมือนฝักบัวจริงๆ
- ถ้าน้ำมันร้อนเกินไปเมื่อใส่แป้งลงทอดแล้วแป้งด้าน นอกไหม้ก่อนที่แป้งด้านในจะสุก จะทำ

ให้ตรงส่วนนูน ของขนมมีลักษณะไม่ป่องฟูเป็นโพรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.8.13 ขนมดอกคำءวน



ภาพที่ 2.77 ภาพขนมดอกคำءวน

ที่มา : <http://oknation.nationtv.tv/blog/yaya2508/2014/07/29/entry-1>

#### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงคร้อนแล้ว 2 ถ้วย  
 น้ำตาลทรายปน ¾ ถ้วย  
 น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมูเจียวใส ½ ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ  
 ไข่ขาวของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 1 ฟอง  
 สีผสมอาหาร

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, เทียนอบ

#### ลักษณะที่ดี

- ควรมีสีนวล และมีกลีบ 3 กลีบ เท่าดอกไม้จริง
- แป้งกรอบร่วน ไม่กระต้าง หอมกลิ่นควินเทียน

#### ข้อนำรู้

- ไม่ควรอบไฟแรงเพราะจะทำให้ขนมมีสีเข้ม
- ควรใช้น้ำตาลทรายเม็ดละเอียดเพราะละลายง่าย

### 2.8.14 ขนมโสมนัส



ภาพที่ 2.78 ภาพขนมโสมนัส

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=1131>

#### ส่วนผสม

ไข่ขาวของไข่ไก่ใหม่ๆ ¼ ถ้วย  
น้ำตาลทรายป่น ½ ถ้วย  
เกลือสมุทร ⅛ ช้อนชา  
น้ำมะนาว 1 ช้อนชา  
มะพร้าวขูดขาวคั่ว 1¾ ถ้วย  
ผงโกโก้ 1 ช้อนชา  
เนยขาวสำหรับทาถาด

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, ถาดอบ, เครื่องตีไข่ไฟฟ้า, พายยาง, ตะกร้อ, ช้อนสั่น

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมกรอบ ด้านในเป็นโพรง รสหวาน หอมกลิ่นมะพร้าวคั่ว

#### ข้อน่ารู้

- ควรใช้น้ำตาลทรายป่นเพราะละลายได้ดีกว่าน้ำตาล เม็ดใหญ่
- ควรใช้ไข่ใหม่เพราะตีขึ้นฟูได้ดีและเร็วกว่าไข่เก่า
- ควรตีไข่ให้ได้ที่ คือมีลักษณะตั้งยอดแข็งเมื่อยก ตะกร้อขึ้น

### 2.8.15 ขนมหอมทอง



ภาพที่ 2.79 ภาพขนมหอมทอง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/royalthaisweets/khnm-thxng-mngkhl-9-xyang/thxngphlu-3>

/royalthaisweets/khnm-thxng-mngkhl-9-xyang/thxngphlu-3

#### ส่วนผสม

น้ำ 1 ถ้วย เนยสดชนิดเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา  
 แป้งเค้กร่อนแล้ว 1 ถ้วย ไข่ไก่ (ฟองละ 60-65 กรัม) 4 ฟอง น้ำมันพืช 4 ถ้วย  
 น้ำเชื่อม น้ำตาลทราย น้ำ อย่างละ ¾ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 14, ตะกร้อ, ตะแกรง

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมหอมมีสีเหลืองทอง ผิวเรียบ ด้านในเป็นโพรง เมื่อทอดสุกแล้วลักษณะจะเป็นก้อนคล้ายหยดน้ำ มีส่วนปลายยื่นออกมาเล็กน้อย
- รสเค็มมัน มีกลิ่นหอมจากเนยและไข่

#### ข้อน่ารู้

- การกวนแป้งควรใส่แป้งขณะที่น้ำและเนยเดือด ในระหว่างที่ใส่แป้งต้องใช้ตะกร้อมือคนเร็วๆ เพื่อให้ แป้งเป็นเม็ด
- การใส่ไข่ให้ใส่ขณะที่แป้งอุ่นๆ เพื่อให้ไม่ไข่สุก ถ้าไข่สุกขนมจะไม่เป็นโพรงด้านใน และควรใส่ไข่ทีละฟอง เพื่อไม่ให้ส่วนผสมแฉะเกินไป
- เวลาทอดให้ใช้ช้อนอีกคนช่วยปาดแป้งลงในน้ำมัน และควรหยอดให้แป้งมีหางเล็กน้อย
- ควรใช้น้ำมันปาล์มทอด ขนมจะมีสีเหลืองสวยและ ไม่อมน้ำมัน เพราะน้ำมันปาล์มมีจุดเกิดควันสูง

#### ควีนสูง

- เวลาทอดต้องหมั่นคนเพื่อให้ขนมมีสีเหลืองทอง สม่ำเสมอกัน
- วิธีรับประทานทองพลมมีด้วยกันหลายแบบ ส่วนมากนิยมรับประทานกับน้ำเชื่อมหรือน้ำผึ้ง

บ้างก็คลุกกับ น้ำตาลทรายป่นขณะขนมทอดใหม่ ๆ เป็นทองพลหวาน เนื่องจากขนมหอมทองเป็นโพรง  
 เอกส ด้านในจึงสามารถใส่ไส้ได้ ถ้าเป็นไส้หมูหรือไส้ไก่ก็เป็นทองพลูกว่า มอนูญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8.16 ขนมเปี๊ยะดอกทานตะวัน



ภาพที่ 2.80 ภาพขนมเปี๊ยะดอกทานตะวัน

ที่มา : <http://www.kruaklaibaan.com/viewtopic.php?f=150&t=44112>

### ส่วนผสม

ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 1 ฟอง งามดำ 1 ช้อนโต๊ะ

### แป้งชั้นนอก

แป้งเค้กร่อนแล้ว 1 ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว 1 ถ้วย

น้ำเย็น 1/3 ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช (น้ำมันถั่วเหลือง) หรือน้ำมันหมู 1/3 ถ้วย

### แป้งชั้นใน

แป้งเค้กร่อนแล้ว 1/2 ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว 1/2 ถ้วย+1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช (น้ำมันถั่วเหลือง) 1/4 ถ้วย สีผสมอาหารตามชอบ

### ไส้ถั่ว

ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) 1 3/4 ถ้วย

กะทิ 2 3/4 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น 1 3/4 ถ้วย)

น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปี๊บ 5 ช้อนโต๊ะ เกลือสมุทร 1 1/4 ช้อนชา

น้ำมันพืช 5 ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, เทียนอบ, กระทะทองเบอร์ 11

### ลักษณะที่ดี

- แป้งบางเป็นชั้น มีสีนวล เนื้อแป้งนุ่ม รสหวานกำลังดี กลิ่นหอม

### ข้อน่ารู้

- น้ำมันหมูเจียวใสทำขนมเปี๊ยะได้แป้งที่นุ่มและมีกลิ่น รสดีที่สุด แต่เพื่อความสะดวก จึงเปลี่ยนมาใช้น้ำมันถั่วเหลืองแทน

### 2.8.17 กระเช้าสีดา



ภาพที่ 2.81 ภาพกระเช้าสีดา

ที่มา : <https://millionaire-academy.com/การขายขนมกระเช้าสีดา>

#### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์ร่อนแล้ว 1½ ถ้วย      เกลือสมุทร ½ ช้อนชา  
 เนยสดชนิดเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ                      น้ำเย็น ¼ ถ้วย  
 ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 65 กรัม) ½ ฟอง  
 มะพร้าวทึนทึกขูดฝอยตวงอัด (150 กรัม) 1½ ถ้วย      น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย  
 น้ำลอยดอกมะลิ ¼ ถ้วย                              สีผสมอาหารตามชอบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, ไม้คลึงแป้ง, ถ้วยตะไล, ที่ตัดก้น, พิมพ์วงกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 ซม., ถาดอบ, เทียนอบ

#### ลักษณะที่ดี

- แป้งพายกรอบ ไม่แข็ง มีรสเค็มเล็กน้อย
- มะพร้าวร่วนนุ่ม ไม่แห้งจนแข็ง รสหวานกำลังดี สีอ่อน เมื่อมะพร้าวแข็งตัวหุกระเช้าไม่หลุด

#### ข้อน่ารู้

- ถ้าไม่มีเนยจะใช้น้ำมันพืชหรือกะทิแทนก็ได้แต่ให้ เพิ่มเกลือลงไปประมาณ ¼ ช้อนชา
- ขณะนวดแป้งกับน้ำเย็นให้ใช้มือเคล้าแค่พอแป้งปั้น เป็นก้อนได้ ถ้านวดจะทำให้แป้งพายที่อบออกมาแข็ง
- ควรคลึงแป้งให้เรียบเสมอกันเพื่อให้แป้งสุกทั่วพร้อม กัน และเมื่อกรุแป้งลงพิมพ์แล้วให้ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้ม แป้งด้านในให้ทั่วจะช่วยไม่ให้แป้งพองตัวขณะอบ
- ควรเลือกใช้มะพร้าวทึนทึกที่มีกะลาสีน้ำตาลอ่อน เพราะเมื่อนำมาทำมะพร้าวแก้วเนื้อจะไม่หยาบ เมื่อทิ้งไว้ก็จะไม่แข็งเกินไป แต่ถ้าใช้มะพร้าวทึนทึกที่อ่อน เกินจะทำให้ใช้เวลาถนอมนาน
- มะพร้าวแก้วที่กวนได้ทำให้สังเกตลักษณะเนื้อ มะพร้าวที่เริ่มชุ่มชื้นเล็กน้อย
- ส่วนฐานและหุกระเช้าเตรียมไว้ล่วงหน้าได้โดยเก็บ ไว้ในถุงหรือภาชนะที่ปิดสนิท

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของสถาบันฯ หากมีการนำเอกสารนี้ไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตให้ถือว่าผิดกฎหมาย  
 เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของสถาบันฯ หากมีการนำเอกสารนี้ไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตให้ถือว่าผิดกฎหมาย

### 2.8.18 ขนมหม้อตาล



ภาพที่ 2.82 ภาพขนมหม้อตาล

ที่มา : <https://raylovenong.wordpress.com/อาหาร/อาหารหวาน/ภาคกลาง/ขนมหม้อตาล>

#### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์ร่อนแล้ว 1 ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ  
 เกลีสุมุทรา ½ ช้อนชา เนยสดชนิดเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ น้ำเย็น 2 ช้อนโต๊ะ+2 ช้อนชา  
 ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) ½ ฟอง  
 น้ำตาลทราย 1 ถ้วย น้ำลอยดอกมะลิ ⅓ ถ้วย สีผสมอาหารตามชอบ

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, พิมพ์ขนมหม้อตาล, ไม้คilingแป้ง, พิมพ์วงกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 ซม., ถาดอบ

#### ลักษณะที่ดี

- แป้งพายกรอบ มีรสเค็มเล็กน้อย มีรูปทรงเหมือนหม้อ ลวดลายคมชัด สีของน้ำตาลไม่เข้ม

#### เก็บไป

#### ข้อน่ารู้

- ถ้าไม่มีเนยจะใช้น้ำมันพืชหรือกะทิแทนก็ได้ แต่ให้เพิ่มเกลีอลงไปประมาณ ⅓ ช้อนชา
- ขณะนวดแป้งกับน้ำเย็นให้ใช้มือเคล้าแค่พอแป้งปั้นเป็นก้อนได้ ถ้านวดจะทำให้แป้งพายที่อบออกมาแข็ง ควรคilingแป้งให้เรียบเสมอกันเพื่อให้แป้งสุกทั่วพร้อมกัน และเมื่อกรุแป้งลงพิมพ์แล้วให้ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มแป้งด้านในให้ทั่ว จะช่วยไม่ให้แป้งพองตัวขณะอบ

• ถ้าต้องการใช้สีจากธรรมชาติ เช่น ใบเตย ธรรมชาติ อัญชัน ให้ปั้นหรือต้มกับน้ำแล้วใส่แทนส่วนผสมของน้ำ ตัวหม้อทำเตรียมไว้ล่วงหน้าได้ เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิทไม่โดนอากาศ เก็บไว้ได้นานหลายสัปดาห์ ระหว่างที่เคี่ยวน้ำเชื่อมข้นไม่ควรคนบ่อยๆ จะทำให้น้ำเชื่อมตกผลึก ทดสอบน้ำเชื่อมโดยหยดน้ำเชื่อมลงในน้ำเย็น แล้วหยิบขึ้นมาปั้นเป็นก้อนนึ่งๆ ได้

- ระหว่างที่คนน้ำตาลให้อุ่นขึ้นไม่ควรคนนานเกินไป จะทำให้น้ำเชื่อมตกผลึกแข็งจนตักหยอดไม่ได้

- ถ้าไม่มีน้ำลอยดอกมะลิให้หยดกลิ่นมะลิในน้ำประมาณ 2 หยดแทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.8.19 ขนมหืดโคน



ภาพที่ 2.83 ภาพขนมหืดโคน

ที่มา : <https://www.cookpad.com/th/recipes/1410059-ขนมหืดโคน>

#### ส่วนผสม

ไข่ขาวของไข่ไก่ใหม่ ½ ถ้วย  
น้ำตาลทรายป่น 2½ ถ้วย  
แป้งเท้ายายม่อมบดร่อน 1½ ช้อนชา  
ผงโกโก้ 2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำเชื่อมข้น ¼ ถ้วย

#### อุปกรณ์เฉพาะ

เครื่องตีไข่ไฟฟ้า, เต้าอบ, กรวยกระดาษไข่, ถาดกรูกระดาษไข่ทาน้ำมันสำหรับอบ

#### ลักษณะที่ดี

- ขนมหืดโคนนุ่มฟู ข้างในโปร่ง รสหวาน หุ้งกรอบ ละลายในปาก

#### ข้อน่ารู้

- การแยกไข่ขาวต้องไม่มีไข่แดงปนเพราะจะทำให้ตีไข่ขาวไม่ขึ้นฟู นอกจากนี้ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ ตีไข่ต้องไม่มีน้ำหรือคราบมันเกาะอยู่

## 2.8.20 ขนมมัสกอด



ภาพที่ 2.84 ภาพขนมมัสกอด

ที่มา : <http://oknation.nationtv.tv/blog/twelvesis/gallery/43194>

### ส่วนผสม

น้ำตาลทรายป่น  $\frac{3}{4}$  ถ้วย  
เกลือสมุทร  $\frac{1}{8}$  ช้อนชา  
ไข่ไก่ (ฟองละ 60 กรัม) 4 ฟอง  
น้ำมะนาว 1 ช้อนชา  
แป้งเค้กร่อนแล้ว  $1\frac{1}{2}$  ถ้วย

### หน้าขนม

ไข่ขาวของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 60 กรัม) 3 ฟอง  
น้ำมะนาว  $1\frac{1}{2}$  ช้อนชา  
น้ำตาลทรายป่นละเอียด  $\frac{3}{4}$  ถ้วย  
สีผสมอาหารตามชอบ

### อุปกรณ์เฉพาะ

เตาอบ, ถ้วยกระดาษ, พิมพ์ขนม, เครื่องตีไข่ไฟฟ้า, ตะกร้อมือ, ถุงบีบ, หัวบีบรูปดาวขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 ซม., ไม้ปลายแหลม

### ลักษณะที่ดี

• ขนมมีรสหวานและมีกลิ่นหอมจากไข่ มีสีเหลืองนวล เนื้อฟู หน้าขนมมีสีขาวเจือด้วยสีผสมอาหาร ด้านนอกแห้งแต่ด้านในยังมีไข่ขาวเยิ้มอยู่

### ข้อน่ารู้

• เมื่อผสมตัวขนมเสร็จแล้วควรรีบหยอดใส่พิมพ์แล้ว นำเข้าอบทันที เพื่อไม่ให้ขนมยุบตัว  
• ส่วนผสมหน้าขนมเมื่อเสร็จแล้วควรบีบทันที ถ้าทิ้งไว้นานส่วนผสมจะยุบตัวทำให้บีบแล้วไม่ได้รูปทรงตามที่ต้องการ

## 2.8.21 ขนมโพรงแสม



ภาพที่ 2.85 ภาพขนมโพรงแสม

ที่มา : <http://goodlifeupdate.com/healthy-food/recipe/8960.html>

### ส่วนผสม

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อนแล้ว 1½ ถ้วย
- น้ำมันพืช (น้ำมันถั่วเหลือง) 2 ช้อนชา
- หัวกะทิ ¼ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 100 กรัม คั้นกับน้ำอุ่น ¼ ถ้วย)
- เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา
- ไข่แดงของไข่ไก่ (ไข่ไก่ฟองละ 65 กรัม) 1 ฟอง
- น้ำมันพืช 4 ถ้วย
- น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย
- น้ำหรือน้ำลอยดอกมะลิ 1 ช้อนโต๊ะ

### อุปกรณ์เฉพาะ

ไม้ไผ่เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 ซม. ยาว 5 นิ้ว, ไม้ปลายแหลม

### ลักษณะที่ดี

- แป้งมีสีน้ำตาลทอง เนื้อแป้งกรอบไม่แข็ง มีรสหวาน และหอมกลิ่นน้ำตาลเคี้ยว
- เมื่อบ่ายน้ำตาลเคี้ยวบนแป้งแล้วน้ำตาลใส ไม่ไหล เยิ้มหรือคั้นตัว

### ข้อน่ารู้

- ไม่ควรรวนวดแป้งนานเพราะจะทำให้แป้งแข็งเมื่อนำมาทอด
- ในกรณีที่แป้งขาดหรือต้องการต่อแป้งให้ใช้ไข่แดง บ่ายตรงรอยต่อแล้ววางแป้งชิ้นใหม่ลงไป

### พันต่อกัน

- การแทงแป้งด้วยไม้ปลายแหลมจะช่วยไม่ให้แป้ง พองตัวเมื่อนำไปทอด
- ไม่ควรใช้ไฟแรงเวลาทอดเพราะจะทำให้แป้งพอง และมีสีเข้มก่อนที่แป้งจะสุก
- การทดสอบน้ำตาลทำได้โดยหยดน้ำตาลที่เกี่ยวข้องลงในน้ำเย็น รอสักครู่แล้วใช้นิ้วบีดูถ้า

น้ำตาลเป็นก้อน นิ่ม ๆ แสดงว่าใช้ได้

เอกสารนี้เป็น • น้ำมันที่ใช้ทอดควรเป็นน้ำมันปาล์ม ขนมจะมีสีเหลืองกรอบและไม่อมน้ำมัน ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8.22 ขนมสามเกลอ



ภาพที่ 2.86 ภาพขนมสามเกลอ

ที่มา : <http://www.thaigoodview.com/node/117016>

### ส่วนผสม

ไข่ไก่ (ฟองละ 65 กรัม) ½ ฟอง  
 หัวกะทิ 1 ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 300 กรัม คั้นกับน้ำปูนใส ½ ถ้วย)  
 แป้งสาลีเอนกประสงค์ร่อนแล้ว ½ ถ้วย แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย  
 แป้งมัน ¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ เกลือสมุทร ¼ ช้อนชา น้ำมันพืช 4 ถ้วย

### ไส้

มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย 1 ถ้วย น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย  
 ถั่วเขียวเราะเปลือกคั่วให้สุกบดหยาบ ½ ถ้วย

### แป้งหุ้มไส้

น้ำอุ่น ¼ ถ้วย+2½ ช้อนโต๊ะ แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย

### ไข่ฝอย

ไข่เป็ด (ฟองละ 60 กรัม) 2 ฟอง ไข่ไก่ (ฟองละ 60-65 กรัม) 5 ฟอง  
 สีผสมอาหารสีชมพู สีเขียว สีเหลืองไข่ น้ำมันพืช ¼ ถ้วย

### อุปกรณ์เฉพาะ

กระทะทองเบอร์ 11, เทียนอบ, กระจาดทึบ, ไม้จิ้มฟัน

### ลักษณะที่ดี

- ขนมติดกันทั้ง 3 ลูก แป้งพองฟู ไส้มะพร้าวมีรสหวาน เนื้อนุ่มเหนียว และมีกลิ่นหอมของ

### น้ำตาล

### ข้อน่ารู้

- ขนมสามเกลอเป็นขนมที่ใช้ในงานแต่งงาน นำไปซุบ แป้งทอด ถ้าขนมยังติดกันดีทั้ง 3 ลูก หมายความว่าคู่ บ่าวสาวจะอยู่ร่วมทุกข์ร่วมสุขด้วยกัน ถ้าหลุดไป 1 ลูก ยังเหลือติดกัน 2 ลูก หมายความว่ายังมีลูกยากหรือไม่มี ถ้าหลุดทั้ง 3 ลูก แสดงว่าอยู่ด้วยกันไม่ยึด แก่โดย เปลี่ยนคนทำ หรือ

เอกส ใช้ไม้เสียบติดกันเวลาทอดก็จะไม่ หลุดออกจากกันนั่นเองเท่านั้น ไม่นอญญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.8.23 ขนมมุก



ภาพที่ 2.87 ภาพขนมมุก

ที่มา : <https://www.dek-d.com/board/view/1689101>

#### ส่วนผสม

หัวกะทิ ½ ถ้วย (มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม คั้นไม่ใส่น้ำ)      น้ำปูนใส ¼ ถ้วย  
 แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย      แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ      น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา  
 เกลือสมุทร ¼ ถ้วย      น้ำมันพืช 1 ถ้วย

#### น้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย ½ ถ้วย      น้ำต้มใบเตย ½ ถ้วย      สีผสมอาหารสีชมพู

#### อุปกรณ์เฉพาะ

ใบตองสำหรับทำกรวยหยอด, ตอก, ค้ายสีขาว, กระทะ ก้นแบน, กระทะทองเบอร์ 14, พาย

#### ไม้

#### ลักษณะที่ดี

- แป้งที่หยดแต่ละเม็ดเป็นก้อนกลมเล็กพองตัวคล้าย มุกติดกันเป็นแผ่นมีสีน้ำตาลอ่อน
- แป้งกรอบ หอมกลิ่นกะทิ มีรสหวานจากน้ำเชื่อม

#### ข้อน่ารู้

- การทดสอบน้ำตาลทำได้โดยหยดน้ำเชื่อมที่เกี่ยวข้องลงในน้ำเย็น รอสักครู่แล้วใช้นิ้วบีดูถ้า น้ำเชื่อมเป็นก้อนนิ่มๆ แสดงว่าใช้ได้
- เมื่อเคี้ยวน้ำเชื่อมจนข้นแล้วไม่ควรคนน้ำเชื่อมบ่อยๆ เพราะจะทำให้ น้ำเชื่อมตกผลึกเป็นก้อนแข็ง
- นำกระทะทองที่เกี่ยวข้องน้ำเชื่อมจนได้ที่วางบนกระทะอีกใบที่ใส่น้ำไว้เล็กน้อยแล้วยกขึ้นตั้งบนไฟอ่อน เพื่อไม่ให้น้ำตาลแข็งตัวเร็วเกินไประหว่างหยอด

## บทที่ 3

### การออกแบบบอร์ดเกม

#### 3.1 บอร์ดเกม

บอร์ดเกม หรือ เกมกระดาน เป็นเกมประเภทหนึ่ง ซึ่งมีลักษณะการเล่นบนโต๊ะหรือบนพื้นที่เรียบและกว้าง มีทั้งแบบเล่นคนเดียว ไปจนถึง 10-20 คน แล้วแต่ตัวระบบเกมนั้นๆ บอร์ดเกมมีรูปแบบการเล่นและธีมที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นแนวกลยุทธ์ สร้างเมือง ทำลายคู่แข่ง หรือปาร์ตี้เกมที่เล่นกันสนุกสนานกับเพื่อนๆ ไปจนถึงเกมเบาสมองเน้นดวง

จุดเด่นของบอร์ดเกมที่แตกต่างจากการเล่นเกมบนคอมพิวเตอร์คือ การที่ได้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เล่น ได้เรียนรู้นิสัยใจคอ เกมบางเกมยังช่วยพัฒนาตนเองได้อีกด้วย

#### 3.2 ประเภทของบอร์ดเกม

บอร์ดเกมสามารถแบ่งออกได้หลายแบบ จึงแยกออกเป็น 3 ประเภทหลัก

##### 3.2.1 เกมครอบครัว (Family Game)

เป็นเกมที่มีกติกาไม่ซับซ้อน อธิบายให้คนที่ไม่เคยเล่นเข้าใจได้ภายใน 5-10 นาที แต่ก็ไม่ยุ่งเหยิงไปจนรู้สึกว่ามันทำทนาย

ในเมื่อถูกออกแบบมาให้เด็กและผู้ใหญ่เล่นได้ บอร์ดเกมแนวครอบครัวจึงมักจะมีสีสันสวยงาม เน้นให้ผู้เล่นต้องพูดคุย ถกเถียง หรือหาโอกาสแกล้งกันก่อนข้างมากระหว่างเล่นเนื้อเรื่องไม่เกี่ยวกับความรุนแรงหรือประเด็นหนักๆ สามารถเล่นจบได้ภายใน 15-60 นาที

เกมครอบครัวจึงเป็นเกมที่มี “ตลาด” กว้างที่สุด ชักชวนให้เพื่อนๆ ที่ไม่เคยเล่นบอร์ดเกมมาลองเล่นได้ง่ายที่สุด คนยังลองเล่นยิ่งก็ติดใจ เกมครอบครัวจึงเป็นเหมือนตัวเอก ที่ทำให้บอร์ดเกมสมัยใหม่เป็นที่นิยมในวงกว้างมากขึ้นทั่วโลก

### 3.2.2 เกมวางแผน (Strategy Game)

เป็นเกมที่ต้องใช้ทักษะในการวางแผนมากกว่าเกมครอบครัว เหมาะสำหรับผู้ที่อยากเล่นเกมที่ทำทายชั้น และผู้ที่ชอบเล่นเกมในแพลตฟอร์มอื่นอย่างเกมคอมพิวเตอร์ โดยเฉพาะแนววางแผนอย่าง Civilization แนวจัดทัพโจมตีอย่าง StarCraft หรือเกมกระดานคลาสสิกอย่างหมากรุกเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว

เกมวางแผนอาจมี “ดวง” เป็นส่วนประกอบบ้าง ใช้เวลาเล่น 60-120 นาที แต่บางเกมอาจยาวถึง 180 นาที หรือ 5-6 ชั่วโมงเลยทีเดียว

นับได้ว่าเป็นบอร์ดเกมที่เก่าแก่ที่สุด แรกเริ่มถูกใช้เพื่อ ‘จำลอง’ สถานการณ์สงครามก่อนรบจริงสำหรับเหล่านายทหาร รายละเอียดบนกระดานจึงต้องสมจริงที่สุด ครอบคลุมการตัดสินใจต่างๆ ที่เป็นไปได้ของฝ่ายศัตรู หลังจากนั้นเกมวางแผนก็แพร่หลายออกไปในหมู่ผู้พิสมัยเกมสงคราม ราวทศวรรษ 1980 ในยุคนั้นเกมวางแผนที่เล่นกันนอกฐานทัพจะใช้ “กระดาน” ขนาดใหญ่จำลองสมรภูมิรบ มีตัวเล่นหรือ Counter ทำจากกระดาษ แทนหน่วยทหาร เครื่องบินรบ เรือดำน้ำ ฯลฯ บริษัทผู้ผลิตเกมแนวนี้ที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ Avalon Hill และ SPI จากสหรัฐฯ เกมประเภทนี้นิยมเล่นโดยนายทหารที่เกษียณแล้วหรือคนธรรมดาที่เป็นแฟนพันธุ์แท้สงครามในประวัติศาสตร์ ช่วงยุคบุกเบิกนักเล่นเกมแนวนี้จะไม่เรียกมันว่าบอร์ดเกม แต่จะเรียกว่า “เกมซิมูเลชัน” (เพราะมัน Simulate จำลองฉากรบจริงๆ) หรือ “เกมจำลองสงคราม” เพื่อให้แตกต่างจากเกมแนวครอบครัวสมัยนั้น ใครที่อยากเล่นเกมวางแผนต้องใช้เวลากับความอดทนอย่างมาก เพราะมีตัวเล่นมากมาย กฎกติกาเยอะ ระหว่างเล่นต้องคอยคิดคำนวณตัวแปรต่างๆ ตลอดเวลา เพื่อประเมินว่ามีใครเข้าเงื่อนไขชนะหรือยัง เกมวางแผนสมัยนั้นจึงเป็นที่นิยมแคในวงแคบ

ต่อมาเมื่อบอร์ดเกมสมัยใหม่เริ่มได้รับความนิยม ประกอบกับมีผู้เล่นหลายคนที่ยากลองเล่นเกมที่ทำทายชั้น นักออกแบบบอร์ดเกมจึงตอบสนองความต้องการของคนกลุ่มนี้ด้วยการยกระดับเกมวางแผนให้มีตัวเล่นและบอร์ดที่สวยงามไม่แพ้เกมครอบครัว มีเรื่องราวที่ไม่เน้นความรุนแรง และที่สำคัญกว่านั้นคือลดทอนกฎกติกาที่จุกจิกและเข้าใจยากให้เป็นกลไกที่ไม่ซับซ้อน ใช้เวลาศึกษาไม่นาน

ปัจจุบันเกมวางแผนแข่งกันที่ “ความเรียบง่าย” ของกติกา เทียบกับ “ความท้าทาย” ต้องขบคิดระหว่างเล่น และ “ความซับซ้อน” ของผลลัพธ์การเล่น ยิ่งกติกาของเกมเรียบง่าย แต่ตัวเกมมีความท้าทาย ให้ผลลัพธ์ที่สลับซับซ้อน คนเล่นก็จะยิ่งรู้สึกว่าการเล่นเกมสนุกและไม่ซ้ำซาก เล่นซ้ำก็รอบไม่มีเบื่อ

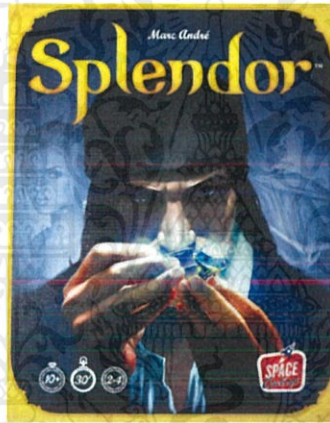
### 3.2.3 पार्टीเกม (Party Game)

เป็นเกมที่ถูกรอกแบบมาสำหรับเล่นกันหลายคน จำนวน 8-20 คนหรือมากกว่านั้น पार्टीเกมที่ดีที่สุดคือเกมที่อธิบายให้ทุกคนเข้าใจได้ภายใน 5-10 นาที และมีอุปสรรคไม่มาก

เกมประเภทนี้อาจมีดวงเกี่ยวข้องกับเล็กน้อย แต่ส่วนใหญ่ต้องใช้มนุษยสัมพันธ์และปฏิภาณไหวพริบ เช่น หากเป็นเกมที่ต้องจับตัวสายลับที่แฝงตัวมา เราก็คงต้องคอยสังเกต น้ำเสียง สีหน้า แววตา ท่าทางของเพื่อนว่าส่อพิรุณไหม น่าจะเป็นสายลับที่แฝงตัวมาตามเนื้อเรื่องของเกมหรือเปล่า

ความสนุกของปาร์ตี้เกมจึงละม้ายคล้ายกับความสนุกของงานปาร์ตี้ คือได้สังสรรค์อย่างหรูหรากับคนอื่นอีกหลายคน

### 3.3 บอร์ดเกม “Splendor”

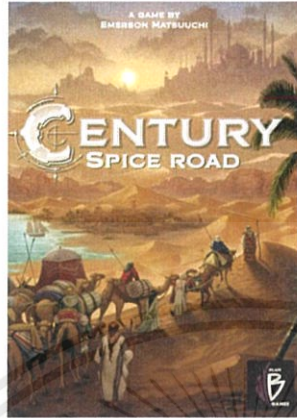


ภาพที่ 3.1 ภาพบอร์ดเกม “Splendor”

ที่มา : <http://geekplanets.com/review-splendor>

เป็นบอร์ดเกมสำหรับผู้เล่น 2-4 คน ที่จะได้สวมบทบาทเป็นช่างเจียรระโนเพชรผู้มากความสามารถแห่งยุคเรเนอซองส์ แข่งกันเก็บ Prestige Point หรือคะแนนให้ถึง 15 ก่อนผู้เล่นคนอื่น เกมนี้จะเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับเพชรทั้งสิ้น ตั้งแต่การสะสมเพชรในขั้นแรกจนสามารถซื้อเหมืองเพชรซึ่งเป็นการวางรากฐานทรัพยากรเพชรที่จะนำไปใช้ในการเจียรระโนเพชรขั้นที่สูงขึ้น เพื่อได้รับการยอมรับจากเหล่าขุนนาง และได้เป็นสุดยอดนักเจียรระโนเพชรผู้มีชื่อเสียง

### 3.4 บอร์ดเกม “Century Spice Road”

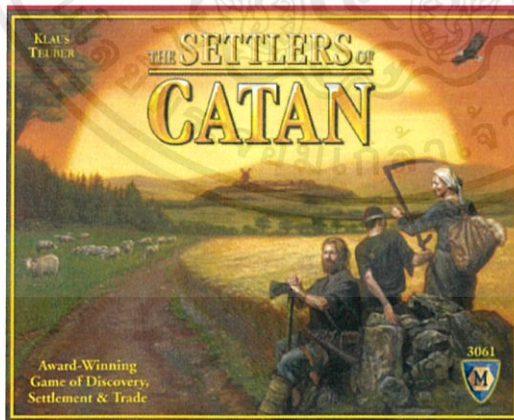


ภาพที่ 3.2 ภาพบอร์ดเกม “Century Spice Road”

ที่มา : <https://boardgamegeek.com/image/3339551/century-spice-road>

เป็นบอร์ดเกมสำหรับผู้เล่น 2-5 คน โดยผู้เล่นจะได้รับบทบาทเป็นพ่อค้าเครื่องเทศที่เดินทางไปในที่ต่างๆ เพื่อค้นหาเครื่องเทศที่ดีที่สุดและทำการค้าขายเพื่อส่งให้ตัวเองเป็นสุดยอดพ่อค้าเครื่องเทศนั่นเอง

### 3.5 บอร์ดเกม “Settlers of Catan”



ภาพที่ 3.3 ภาพบอร์ดเกม “Settlers of Catan”

ที่มา : <https://alchemistboardgameblog.wordpress.com/2013/12/02/อธิบายวิธีเล่น-settlers-of-catan-แบบง่า/>

เป็นเกมที่ต้องใช้การวางแผนและการตัดสินใจในการพัฒนาบ้านเมืองของตนเองให้แข่งคู่แข่ง ตัวเกมสามารถเล่นด้วยกันกับผู้เล่น 3-4 คน (สามารถรกลเล่นได้ 6 คนด้วยแพ็คเกจเสริม) โดยเราจะได้รับชนด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทบาทเป็น นักบุกเบิก ที่จะต้องพยายามขยายเมือง ให้ไปได้ไกลกว่าคู่แข่ง โดยเราจะได้รับคะแนน จาก การกระทำต่างๆ อาทิเช่น การสร้างหมู่บ้าน การอัปเกรดเมือง การเรียกใช้กองทหารเพื่อขับไล่โจร โดยสิ่งที่เราต้องทำคือการหาทำเลที่เหมาะสมและรวบรวมทรัพยากรจากเมือง ใครที่สามารถทำ คะแนนได้ถึง 10 แต้มก่อนจะเป็นผู้ชนะ



ภาพที่ 3.4 ภาพบอร์ดเกม “Settlers of Catan”

ที่มา : <https://alchemistboardgameblog.wordpress.com/2013/12/02/อธิบายวิธีเล่น-settlers-of-catan-แบบง่า/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น

#### 4.1 ขนมไทยภายในบอร์ดเกม

จากเมนูขนมไทยที่มีอยู่หลากหลายเมนู ในแต่ละเมื่อนั้นมี เอกลักษณ์ ส่วนผสม วัตถุดิบแตกต่างกัน จึงได้เลือกขนมไทยมาทั้งหมด 20 เมนู ซึ่งมีส่วนผสมกับวัตถุดิบที่ใช้ร่วมกันได้ และไม่แปลกแยกจนเกินไป ดังนี้

##### 4.1.1 ขนมตระกูลไข่

- 1 เม็ดขนุน
- 2 ทองหยิบ
- 3 ทองหยอด
- 4 ทองเอก

##### 4.1.2 ขนมนิ่งและต้ม

- 1 ขนมถ้วย
- 2 ขนมชั้น
- 3 ขนมใส่ไส้
- 4 ขนม น้ำดอกไม้
- 5 ขนมดอกอัญชัน
- 6 ขนมหัวล้าน
- 7 ขนมบุหลันดั้นเมฆ

##### 4.1.3 ขนมกวน

- 1 มะพร้าวแก้ว
- 2 ขนมลิ่มกลืน
- 3 ขนมเกสรลำเจียก

##### 4.1.4 ขนมทอดและอบ

- 1 ขนมบ้าบิ่น
- 2 ขนมหน้านวล
- 3 ขนมฝิง
- 4 ขนมฝักบัว
- 5 ขนมโพรงแสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ 6 **ขนมสามเกลอ** ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 ระบบการเล่นภายในบอร์ดเกม

เลือกทำเป็นบอร์ดเกม ประเภทเกมครอบครัว (Family Game) เพื่อให้สามารถเข้าถึงและเข้าใจวิธีการเล่นเกมได้ง่าย ไม่ยุ่งยาก โดยตัวเกมจะระบบคล้ายกับบอร์ดเกมค่าเพชร (Splendor) มีการหยิบเหรียญ (ซึ่งแทนด้วยการ์ดวัตถุดิบ) นำไปแลกกับการพัฒนา (ซึ่งแทนด้วยการ์ดอาหาร) เป็นต้น

### 4.2.1 อุปกรณ์

- 1 กล่องบอร์ดเกม 1 กล่อง
- 2 การ์ดเกม
  - 1 การ์ดส่วนผสม 5 แบบ
  - 2 การ์ดขนมไทย 16 แบบ
  - 3 การ์ดขนมไทยโบราณ 4 แบบ
- 3 เหรียญ
  - 1 เหรียญส่วนผสม 3 แบบ
  - 2 เหรียญขนมไทยโบราณ 4 แบบ
- 4 แผ่นบอร์ดเกม 4 แผ่น
- 5 แผ่นกฎการเล่น 1 แผ่น
- 6 หนังสือวิธีการทำขนมไทย 1 เล่ม

### 4.2.2 กฎการเล่นเกม

ผู้เล่นที่ชอบกินขนมหวานมากที่สุดเริ่มคนแรก จากนั้นวนรอบตามเข็มนาฬิกา ใน 1 ตาผู้เล่นเลือกทำการกระทำ (Action) ได้ 4 การกระทำ จากการกระทำ ทั้งหมด 3 อย่าง

- หยิบวัตถุดิบ นับเป็น 1 การกระทำ
- วางวัตถุดิบบนแผ่นเตรียมทำขนม นับเป็น 1 การกระทำ
- ทำขนมไทย นับเป็น 2 การกระทำ

ไม่สามารถถือวัตถุดิบในมือเกิน 6 ใบ (ไม่รวมวัตถุดิบที่วางบนแผ่นเตรียมอาหาร)

### 4.2.3 การจบเกม

เมื่อผู้เล่นคนใดได้รับค่าประสบการณ์ 80 แต้ม หรือผู้เล่นที่ทำขนมไทยโบราณสำเร็จและมีค่าประสบการณ์มากกว่าหรือเท่ากับ 70 แต้ม ให้เล่นต่อจนจบตา ของผู้เล่นคนสุดท้าย จะได้มีจำนวนตาเท่ากันหากใครมีค่าประสบการณ์สูงสุด จะเป็นผู้นชนะ ในกรณีที่ค่าประสบการณ์เท่ากันคนที่ทำอาหารได้มากกว่าเป็นผู้ชนะ

#### 4.3 แนวทางการออกแบบ

เป้าหมายของธีสิสชิ้นนี้ คือ การให้กลุ่มเป้าหมายรวมถึงผู้คนสนใจในขนมไทยมากขึ้น จึงได้เลือกใช้ภาพประกอบซึ่งมีการตัดทอนจากภาพขนมไทยของจริง ทำให้ภาพขนมไทยดูมีความน่ารักและน่าทานในอีกรสสไตล์หนึ่ง



ภาพที่ 4.1 ภาพประกอบรูปขนมต่างๆ  
ที่มา : <https://twitter.com/mhaikkun/media>



ภาพที่ 4.2 ภาพประกอบรูปขนมต่างๆ  
ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=1GcybP-ntDw>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เรือน  
ขนมไทย

บรรจง  
คิดสรร

ไข่ฟองนั้น  
ขอฉันนะ

ภาพที่ 5.3 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1 แบบที่ 2

เรือน  
ขนมไทย

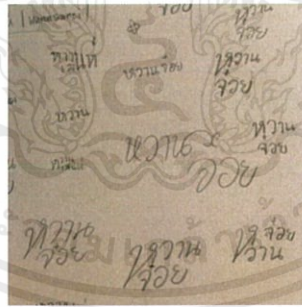
บรรจง  
คิดสรร

ไข่ฟองนั้น!  
ขอฉันนะ!

ภาพที่ 5.4 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1 แบบที่ 3

#### 5.1.2 การออกแบบร่างครั้งที่ 2

จากคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการ ได้เลือกแบบที่ 3 ให้อารมณ์สนุก น่ารัก และให้สเก็ตซ์เพิ่มเติม



ภาพที่ 5.5 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนกระดาษครั้งที่ 2

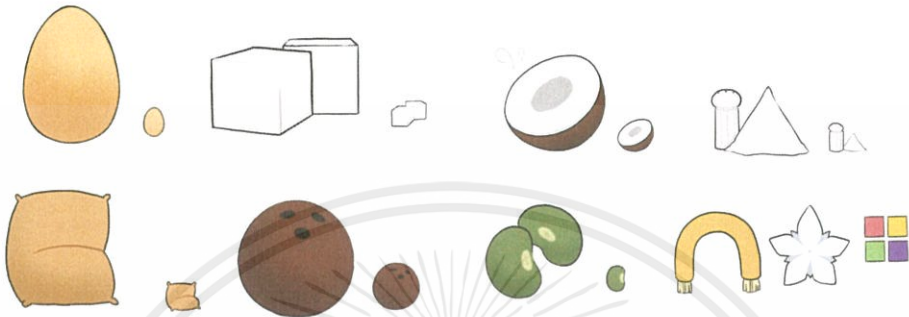
หวาน  
น้อย

ภาพที่ 5.6 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบโลโก้บนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2

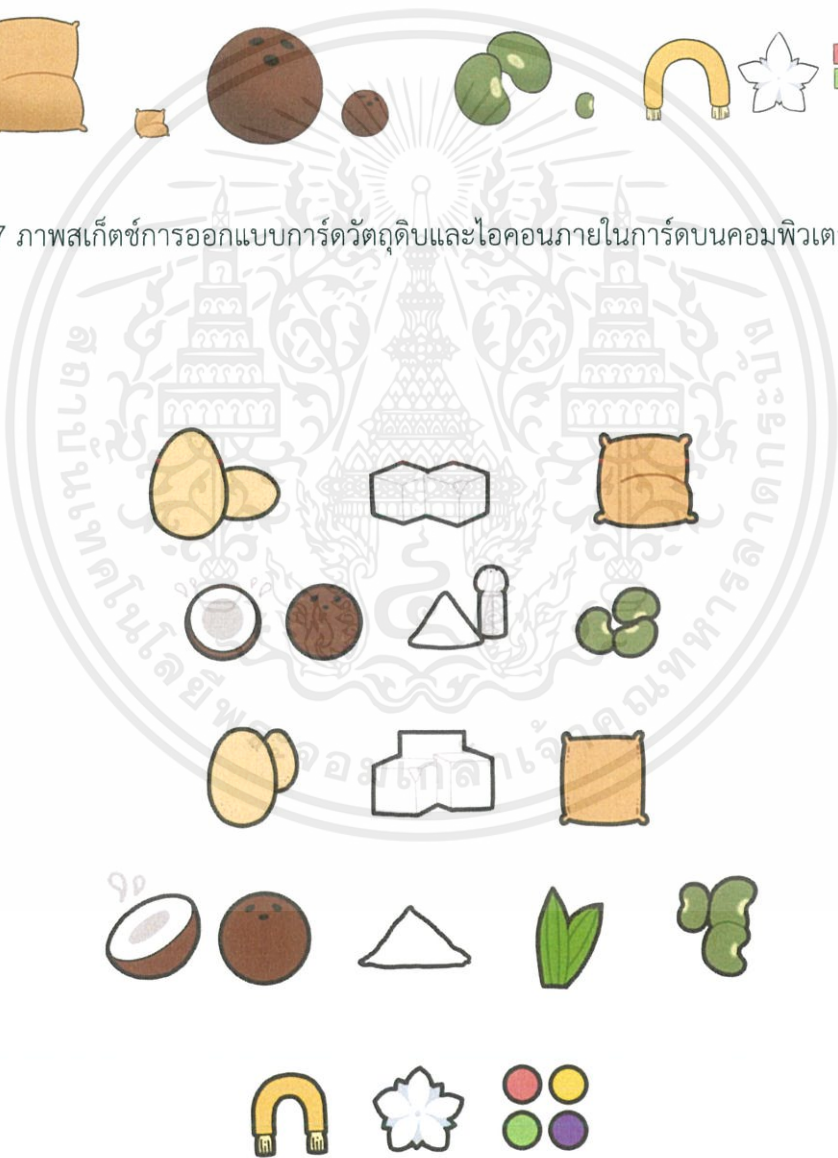
เอกสารนี้เป็นสุดท้ายอาจารย์ที่ปรึกษาได้เลือกแบบล่าสุด และหลังจากนั้นโลโก้ได้มีการปรับปรุงเล็กน้อย การค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.2 การออกแบบการ์ด

### 5.2.1 การออกแบบวัตถุดิบและไอคอนภายในการ์ด



ภาพที่ 5.7 ภาพสเก็ชการออกแบบการ์ดวัตถุดิบและไอคอนภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1



ภาพที่ 5.8 ภาพสเก็ชการออกแบบไอคอนภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.9 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบไอคอนภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3



ภาพที่ 5.10 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบวัตถุดิบภายในการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.2 การออกแบบการ์ดวัตถุศิลปะ การ์ดขนมไทย การ์ดขนมไทยโบราณ



ภาพที่ 5.11 ภาพสเก็ชการออกแบบการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1

ภาพที่ 5.12 ภาพสเก็ชการออกแบบการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2

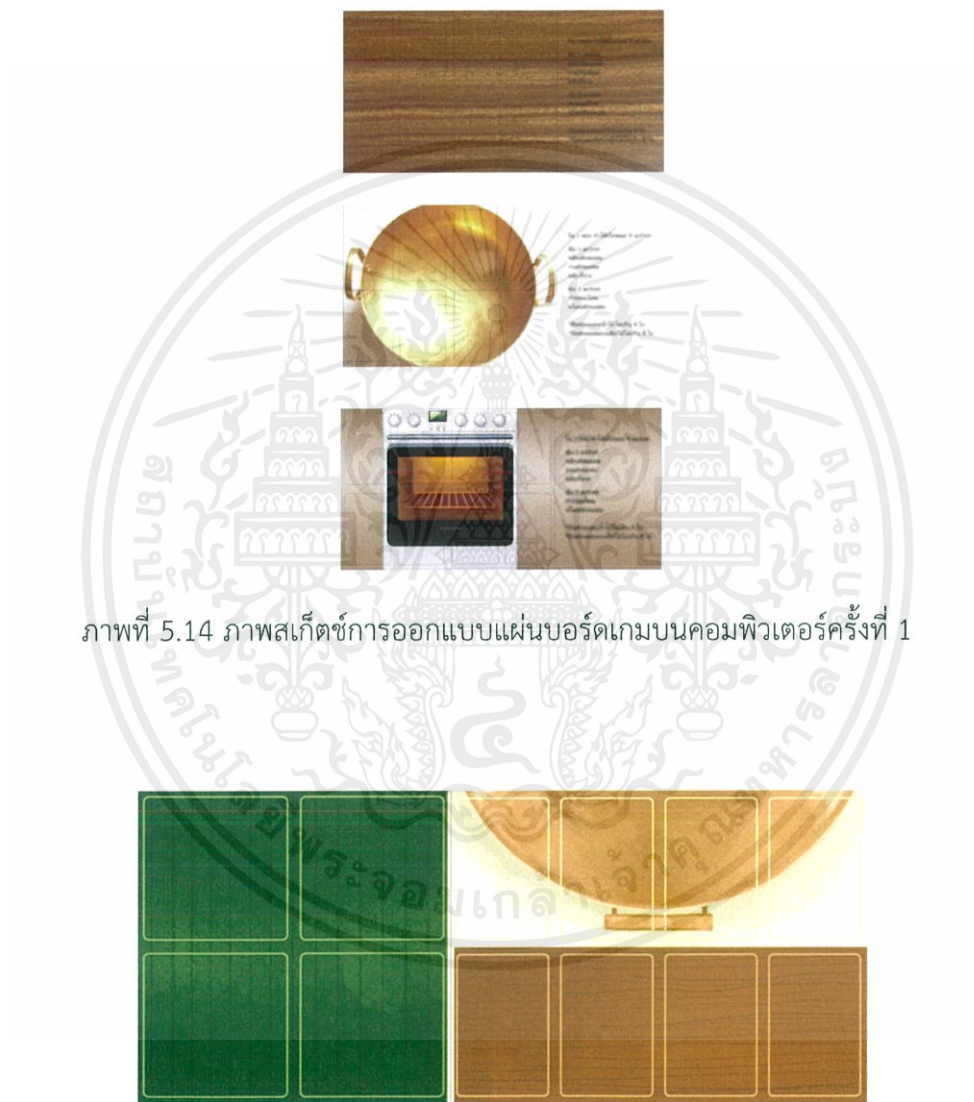
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



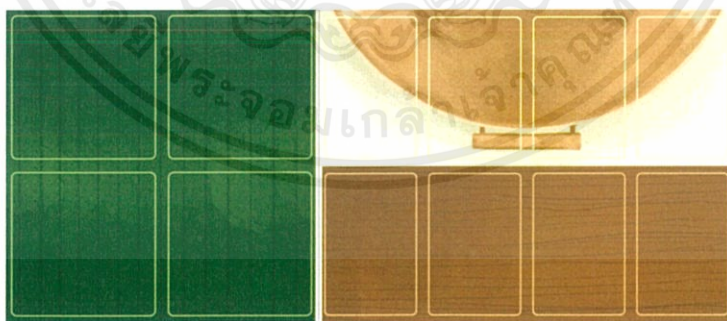
ภาพที่ 5.13 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบการ์ดบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.3 การออกแบบแผ่นบอร์ดเกม



ภาพที่ 5.14 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบแผ่นบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1



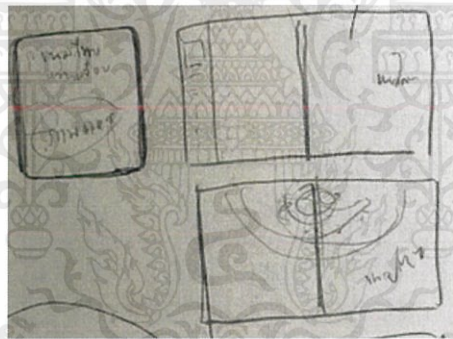
ภาพที่ 5.15 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบแผ่นบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.16 ภาพสเก็ทซ์การออกแบบแผ่นบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 3

### 5.4 การออกแบบหนังสือวิธีการทำขนมไทย



ภาพที่ 5.17 ภาพสเก็ทซ์การออกแบบหนังสือวิธีการทำขนมไทยบนกระดาษ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น  
ภาพที่ 5.18 ภาพสเก็ทซ์การออกแบบหนังสือวิธีการทำขนมไทยบนคอมพิวเตอร์  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.5 การออกแบบแผ่นกฎการเล่นเกม



ภาพที่ 5.19 ภาพสเก็ชการออกแบบแผ่นกฎการเล่นเกมบนคอมพิวเตอร์

### 5.6 การออกแบบกล่องบอร์ดเกม



ภาพที่ 5.20 ภาพสเก็ชการออกแบบกล่องบอร์ดเกมบนกระดาษครั้งที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.21 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบกล่องบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 1



ภาพที่ 5.22 ภาพสเก็ตซ์การออกแบบกล่องบอร์ดเกมบนคอมพิวเตอร์ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

ผลงานจริง

# หวาน จอย

ภาพที่ 6.1 ภาพโลโก้



ภาพที่ 6.2 ภาพการ์ดวัตถุดิบ



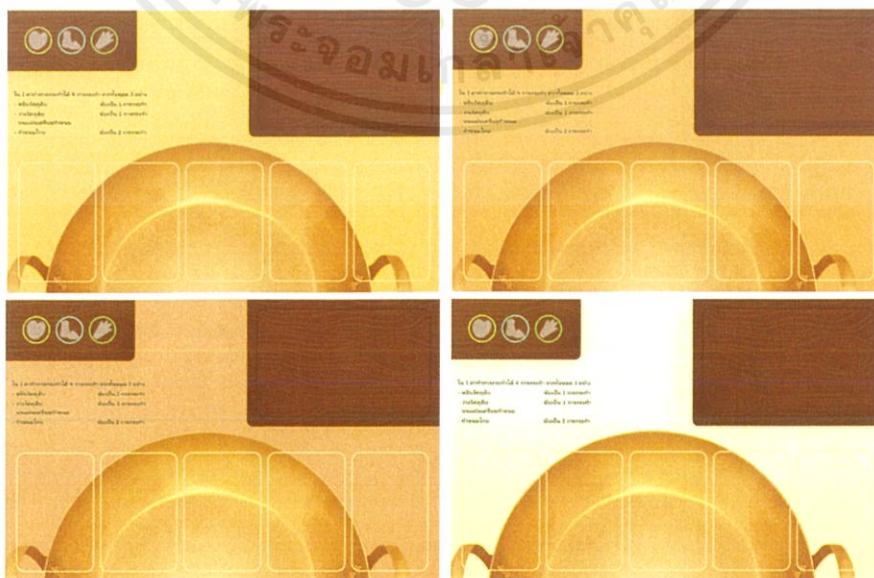
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการภาพที่ 6.3 ภาพการ์ดขนมไทย อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.4 ภาพการ์ดขนมไทยโบราณ เหยียดขนมไทยโบราณ เหยียดวุ้นตุ๋น

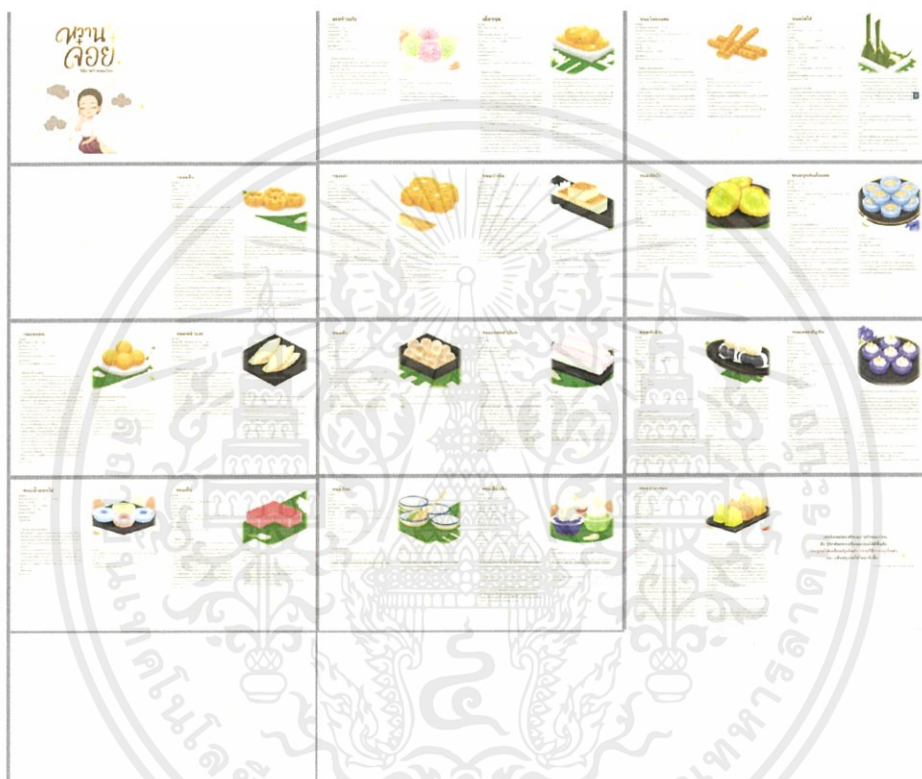


ภาพที่ 6.5 ภาพข้างหลังการ์ดตุ๋นตุ๋น การ์ดขนมไทย การ์ดขนมไทยโบราณ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภาพที่ 6.6 ภาพแผ่นบอร์ดเกม อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





ภาพที่ 6.8 ภาพหน้าหนังสือวิธีการทำขนมไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.9 ภาพกล่องบอร์ดเกม ด้านหน้า ด้านหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.10 ภาพรวมบอร์ดเกม “หวานจ้อย”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.11 ภาพรวมบอร์ดเกม “หวานจ้อย”



ภาพที่ 6.12 ภาพรวมบอร์ดเกม “หวานจ้อย”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 7

### บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การดำเนินโครงการออกแบบบอร์ดเกมเพื่อส่งเสริมการทำขนมไทย “หวานจ้อย” มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับปัญหาระหว่างการทำงานดังนี้

ช่วงแรก คิดให้ตัวเองสิ่งที่ตัวเองชอบคืออะไร และสามารถนำมาประยุกต์ต่อยอดกับโครงการที่มีความสนใจอยากจะทำด้วยหรือไม่

ในส่วนการออกแบบบอร์ดเกม ต้องมีการทดสอบระบบการเล่นหลายครั้ง เพื่อให้ตัวเกมมีความลงตัว ไม่ติด “บัค” และช่วยให้เห็นภาพรวมภายในเกม นำไปออกแบบได้ตามแนวทางที่สเก็ตช์ไว้ได้

สุดท้าย ควรวางแผนทำโครงการให้เสร็จก่อนประมาณ 1-2 สัปดาห์ เผื่อเวลาตัดกระดาษ ไคคัท ทำตัวกล่อง ทำงานพลาสติก และตรวจสอบตัวงานเพิ่มเติม เพื่อให้ตัวงานมีความสมบูรณ์มากที่สุดเท่าที่ทำได้

## บรรณานุกรม

นิตดา หงษ์วิวัฒน์ และคนอื่นๆ. (2557). ขนมหไทย (พิมพ์ครั้งที่ 3). บริษัท พิมพ์ดี จำกัด. สำนักพิมพ์ แสงแดด.

PLAY ON BOARDGAME. What is Boardgame? บอร์ดเกม คืออะไร?. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://playonboardgame.wordpress.com/2016/04/19/what-is-boardgame-บอร์ดเกม-คืออะไร/>.

SALMONBOOKS. ความเจ๋งและประเภทของบอร์ดเกม. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://minimore.com/b/boardgame/3>.

Anakinz. [REVIEW] Splendor เกมค้าเพชร. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://geekplanets.com/review-splendor/>.

กิตติยางกูร ผดุงกาญจน์. Century : Spice Road ลองเป็นพ่อค้าเส้นทางสายไหมใหม่แบบไม่จ้อจิ้นกันเถอะ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://gmlive.com/Century-SpiceRoad-board-game-review>.

rexe. The Settlers of Catan :นักบุกเบิกแห่งคาทาน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://myplaypost.com/the-settlers-of-catan/>.

## ประวัติผู้วิจัย



ชื่อ - ชื่อสกุล สุธินี เปรมปราษณ์  
 วัน เดือน ปี เกิด 8 กันยายน 2538  
 ที่อยู่ปัจจุบัน 455/18-19 ถนนพหลโยธินบำรุง ต.ระแหง อ.เมืองตาก จ.ตาก 63000  
 ประวัติการศึกษา  
 พ.ศ. 2550 โรงเรียนเซนต์ฟรังซิสเซเวียร์มัธยม  
 พ.ศ. 2556 โรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย  
 พ.ศ. 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
 E - mail Sutineefha@gmail.com  
 เบอร์โทรศัพท์ 086 - 358 - 2982