

เพชรประกาย

พิมพ์ครั้งที่ 2

ขนมมงคลไทย

พศ. วิภาวัน จุลยา

ทุกสูตร
ทำได้
อร่อยชัวร์

86
ข

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาชติเวช



201021135

คำนำสำนักพิมพ์

ชนมมงคลไทย เป็นชนมที่มีการทำมาตั้งแต่สมัยโบราณ แสดงถึงความอ่อนช้อย ความพิถีพิถัน ภูมิปัญญาในการผสมผสานวัตถุดิบท้องถิ่นแต่ละที่นำมาปรุงแต่งเป็นชนมได้ หลากหลายรูปแบบ นับเป็นมรดกอันล้ำค่าที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์สืบสานไปยังลูกหลาน

ชนมมงคลไทย นอกจากจะมีรสชาติที่น่าลิ้มลองชวนหลงใหลแล้ว ยังมีเอกลักษณ์ ที่โดดเด่น บ่งบอกลักษณะนิสัยของคนไทยว่าเป็นอย่างไร เพราะชนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ อันแยบยวน บ่งชี้ถึงความละเอียดลออ ความประณีต วิจิตรบรรจงของผู้ทำดีเป็นอย่างดี

ชนมมงคลไทย มักจะถูกนำไปใช้ในพิธีกรรมต่างๆ มากมาย เช่นงานบุญ งาน แต่ง งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช ฯลฯ

ชนมมงคลไทยที่คุ้นหน้าคุ้นตา เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี ก็จะมีขนมตระกูลทอง ทั้งหลาย อาทิ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก เป็นต้น ซึ่งความเป็นจริงแล้วชนม มงคลไทยมีมากกว่าที่คิด ชื่อของชนมมักจะสอดคล้องกับนามอันเป็นมงคลซึ่งสามารถ นำไปใช้ให้เหมาะสมกับเทศกาลหรือโอกาสต่างๆ ได้เป็นอย่างดี

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคุณผู้อ่านจะได้มีความสุขกับการทำชนมมงคลไทยสูตรต่างๆ ที่นำมาเสนอไว้ในเล่มนี้ และอิมมอร้อยกับรสชาติของชนมที่ปรุงด้วยมือคุณ

ด้วยความปรารถนาดี

บรรณาธิการ

คำนำ

ขนม ถือเป็นของขวัญที่คู่กับครัวไทยมาช้านาน การนำแป้ง น้ำตาล กะทิ และ ส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นสูตรขนมไทยนับเป็นภูมิปัญญาและอาหารอันเลิศรส

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่า งานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนและอาศัย เวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีไทยที่ยึดถือกันมา แต่ดั้งเดิม เป็นต้นว่า งานแต่งงาน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่

หนังสือขนมมงคลไทยเล่มนี้จึงรวบรวมตำรับขนมที่ล้วนแต่ผ่านการคัดสรร และ ทดลองทำจริง กระทั่งได้สูตรที่ลงตัว นำลิ้มลอง นอกจากนี้ความเชื่อตามลักษณะและชื่อ ของขนมมงคล เช่น ฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อน ชั้นเงินเดือน ถ้วยฟู ขอให้เจริญรุ่งเรือง ทองเอก ก็ขอให้ได้เป็นเอก ฯลฯ

นอกจากรสชาติอันเลิศแล้ว การจัดแต่งและความพิถีพิถันของแต่ละขั้นตอนการ ทำก็เป็นองค์ประกอบหนึ่งของขนมไทยที่ได้บอกเล่าในตำราเล่มนี้

ผศ. วิภาวัน จุลยา

สารบัญ

ทองหยิบ	9		
ทองหยอด	11		
ฝอยทอง	13		
เมื่อดขนุน	15		
จำมงกุฏ	17		
ทองเอก	19	ขนมกง	37
เสน่ห์จินทน์	23	สามเกลอ	39
ข้าวตู่	25	ต้มขาว	41
อาลัว	27	ต้มแดง	43
ไข่นอนรัง	29	ขนมชั้น	45
ไข่มวงดา	33	ข้าวเหนียวแดง	47
หันตรา	35	สังขยาปักทอง	51
		ข้าวเหนียวหน้าสังขยา	53
		ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	55
		ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	57
		ข้าวเหนียวดำหน้ากระฉีก	59
		น้ำดอกไม้	61
		หยกมณี	63



กลีบลำดวน	65
ลำป้าน	67
ขนมขี้หนู	69
ถัวยฟู	71
ขนมกล้วย	73
ขนมฟักทอง	75
ขนมมันสำปะหลัง	77
ขนมตาล	79
ตะโก้	81
เป็ยกปูนดำ	83
ขนมเทียนไส้เค็ม	85
ข้าวต้มมัด	89
ลูกชุบ	93



ทับทิมกรอบ	95
ซ่าหริ่ม	97
ปลากริมไข่เต่า	99
บัวลอยไข่หวาน	103
บัวลอยสี่สี	105
วุ้นตาแมวสลับสี	107
วุ้นสังขยา	109
วุ้นสลับสี	111
วุ้นหวาน	113
วุ้นมะพร้าว	115
วุ้นทับทิม	117
วุ้นลาย	119





ทองหยิบ

ส่วนผสม

ไข่เป็ด	10	ฟอง
น้ำตาลทราย	2 ½	ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	3	ถ้วย

วิธีทำ

- ผสมน้ำตาลกับน้ำลอยดอกมะลิ ตั้งไฟเคี่ยวเป็นน้ำเชื่อมข้นๆ
- ตอกไข่แยกไข่ขาว ไข่แดง ริดเอาเยื่อออก ตีไข่แดงให้ขึ้นฟูเล็กน้อย (ถ้าตีไข่ขึ้นฟูมาก จะทำให้หนึ่มเกินไป เวลาจับจิบจะจับไม่ได้)
- ยกน้ำเชื่อมลงจากเตา ตักไข่หยดเป็นแผ่นๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว จนเต็มกระทะ ยกขึ้นตั้งไฟ พอสุก ตักขนมวางบนตะแกรงหรือถาด พอขนมอุ่นใช้มือจับจิบ 3-5 จีบ หยิบใส่พิมพ์เพื่อให้จิบอยู่ตัว รอจนเย็นสนิทจึงแกะจากพิมพ์





วุ้นทับทิม

ส่วนผสมทับทิม

แห้วจีน	150 กรัม	⋮	สีแดงหรือน้ำหวานสีแดง
แป้งมันอย่างดี	¾ ถ้วย	⋮	

วิธีทำ

- หั่นแห้วเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1 ซม.
- ผสมน้ำหวานกับน้ำ ใส่แห้วให้เข้ากัน ทิ้งไว้สักครู่จนสีจับแห้วแล้วเทน้ำออก
- ตักแห้วให้สะเด็ดน้ำ แล้วค่อยๆ ตักแป้งมันลงไปคลุกจนแป้งติดทั่ว ร่อนเอาแป้งออก
- ตั้งน้ำให้เดือด ใส่แห้วลงต้มให้สุก ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็นแล้วเทใส่กระชอนจนสะเด็ดน้ำ

ส่วนผสมวุ้น

วุ้นผง	1 ช้อนโต๊ะ	⋮	น้ำตาลทราย	¾ ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	1 ¾ ถ้วย	⋮	กะทิ	2 ¼ ถ้วย

วิธีทำ

- ผสมวุ้นกับน้ำลอยดอกมะลิ นำไปตั้งไฟเคี่ยวจนวุ้นละลายหมด ใส่น้ำตาลทรายคอยคนให้น้ำตาลทรายละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง
- นำวุ้นที่กรองไว้แล้ว ตั้งไฟจนเดือด ใส่กะทิ คนให้เข้ากัน ยกลง ใส่ทับทิมกรอบลงไป ในพิมพ์ แล้วตักวุ้นใส่ ทิ้งไว้ให้เย็นจนวุ้นแข็งตัว
- นำวุ้นไปแช่ตู้เย็นให้ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แคะวุ้นออกจากพิมพ์แล้วเสิร์ฟ



สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib


<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00106978>



 Multi view

 View map

ขนมมงคลไทย / วิภาวัน จุลยา.

ผู้แต่ง	วิภาวัน จุลยา
พิมพ์ลักษณ์	กรุงเทพฯ : เพชรประกาย, 2563
ครั้งที่พิมพ์	พิมพ์ครั้งที่ 2
รูปเล่ม	119 หน้า : ภาพประกอบ ; 21 ซม
หัวเรื่อง	การปรุงอาหาร(+) ขนม(+)
เลขมาตรฐานสากล	9786164418219
ประจำหนังสือ	
ประเภทแหล่งที่มา	 Book

"สำหรับเพื่อการศึกษาค้นคว้าและงานอดิเรก"