

เรื่อง ก๋วยเชื่อม



รายละเอียด

ก๋วยเชื่อม

1. ตัดหัวและท้ายผลก๋วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้
2. เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยก๋วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที
3. ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย
4. บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง และก๋วยเปลี่ยนเป็นสีแดง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้

คำสำคัญ : ขนม, ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food16.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์



วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1116&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology