



เรื่อง ก๋วยเชื่อม



รายละเอียด

ก๋วยเชื่อม ขนมพื้นบ้านนครชุม ทำจากกล้วยไข่ตัดหัวและท้ายผลกล้วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้ เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยกล้วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้ พร้อมเสิร์ฟ

วิธีการทำก๋วยเชื่อม

1. ตัดหัวและท้ายผลกล้วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้
2. เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยกล้วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที
3. ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย
4. บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง และกล้วยเปลี่ยนเป็นสีแดง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

คำสำคัญ : ขนมหินบ่อน้ำ

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