



เรื่อง ขนมข้าวตอก



รายละเอียด

ขนมข้าวตอก

ขนมข้าวตอก เป็นอีกหนึ่งของดีที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ นิยมซื้อติดมือไปเป็นของฝาก ด้วยรสชาติที่หวานหอม ถูกใจ ราคาไม่แพง นิยมรับประทานเป็นของว่างพร้อมกับกาแฟ เป็นหนึ่งในสินค้ายอดนิยมน ที่สร้างชื่อเสียงและทำรายได้ให้แก่ชาวมอญชน นครชุม...เรียกได้ว่าถ้ามานครชุมแล้ว หากยังไม่ได้ลิ้มชิมรส ขนมข้าวตอกตัด อาจถือได้ว่ายังมาไม่ถึงนครชุม... ข้าวตอกตัด หรือข้าวตอก มีส่วนผสมหลักสำคัญอยู่สามอย่าง ก็คือ ข้าวเปลือกข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊บ และน้ำกะทิ โดยนำข้าวเปลือกข้าวเหนียว ไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอก จากนั้นจึงเก็บแกลบออกให้หมดให้เหลือแต่ข้าวตอก แล้วนำข้าวตอกที่ได้ไปตำให้ละเอียดพอประมาณ จากนั้นนำข้าว



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ดอกที่ ดำแล้วมาร้อนเพื่อแยกข้าวตอกออกเป็นสามส่วน คือ ข้าวตอกขนาดโต ที่จะนำไปผสมกับกะทิ ข้าวตอกขนาดกลางสำหรับโรยบนแม่พิมพ์ และข้าวตอกขนาดเล็ก ที่มีเนื้อละเอียดสุด จะนำไปโรยหน้าขนมเพื่อให้ขนมดูน่าทาน

ปัจจุบันคุณยายประภาศรี เอกปาน อยู่บ้านปากคลองใต้ หมู่ที่ 3 ตำบลนครชุม ได้สอนวิธีการทำข้าวตอกตัดให้แก่ลูกหลาน เพื่อมิให้ขนมโบราณอย่างข้าวตอกตัดนครชุมสูญหายไป “ขนมข้าวตอก” ขนมไทยชนิดนี้เป็นที่รู้จักของผู้คนที่ได้มาเที่ยวเมืองนครชุม ด้วยรสชาติหวานและมีกลิ่นหอม เวลาเคี้ยวจะรู้สึกถึงความนุ่มๆ หนึบๆ จึงทำให้ขนมชื่อไทยชนิดนี้เป็นที่ชื่นชอบของผู้คนมากมายที่ได้ลองลิ้มชิมรส และได้กลายมาเป็นของฝากขึ้นชื่ออีกชนิดหนึ่งของจังหวัดกำแพงเพชร

ภาพโดย : <http://www.sadoodta.com/content>

คำสำคัญ : ข้าวตอก

ที่มา : <http://www.sadoodta.com/content>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=566&code_db=610008&code_type=01