

เรื่อง ขนมถ้วยฟู



รายละเอียด

ขนมถ้วยฟู

ขนมถ้วยฟู เป็นขนมโบราณที่นำเข้ามาในเมืองไทยเราโดยคนจีน และเป็นอีก 1 ใน 9 ของขนมมงคลของคนไทย ชาวจีนเรียกขนมถ้วยฟูว่า ฮวดไถ่ หมายถึง มีแต่ความเจริญรุ่งเรือง เฟื่องฟู จึงเป็นอีกขนมหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในงานมงคล ชาวจีนและชาวไทยนิยมนำไปไหว้เจ้า หรือประกอบพิธีงานมงคลต่างๆ ในงานแต่งงานนิยมทำขนมถ้วยฟูเป็นสีแดง ใช้ไหว้เจ้าหรืองานมงคลต่างๆนิยมใช้สีชมพู ใช้ในงานอวมงคล หรือไหว้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วนิยมใช้สีขาว ในปัจจุบันยังหาทานได้ง่าย มีหลากหลายสี เช่น

ขนมเปียกขาว ฟ้า



ส่วนผสมของขนมถ้วยฟู

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง

น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง

น้ำลอยดอกไม้มะลิ 1/2 ถ้วยตวง

ยีสต์ 1 ช้อนชา

ผงฟู 1 ช้อนชา

ถ้วยตะไล

รังถึงสำหรับนึ่ง

วิธีทำขนมถ้วยฟู

น้ำตาลทรายมาผสมกับน้ำลอยดอกมะลิคนให้น้ำตาลละลาย

นำแป้งข้าวเจ้าและยีสต์มาผสมกันคนให้เข้ากันทั่วๆ จากนั้นค่อยๆ เทน้ำดอกมะลิที่ผสม

น้ำตาลแล้วลงในแป้งจนจนแป้งเหนียว แล้วเทน้ำใส่จนหมด ใส่ผงฟู นวดต่อไปจนเข้ากัน

ปิดผาทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง เรียงถ้วยตะไลลงในรังถึงจากนั้นนำไปนึ่งประมาณ 5 นาที

นำขนมที่ได้ใส่ลงในถ้วยตะไลจนเต็มจากนั้นนึ่งต่อจนสุกใช้เวลาประมาณ 15 นาที

วิธีดูว่าแป้งข้างในสุกหรือไม่ให้ใช้ไม้เล็กๆ ขนาดไม้เสียบลูกชิ้นแทงเข้าไปในขนม ถ้าขนม

สุกเวลาตั้งไม้ออกมาจะไม่มีแป้งติดไม้ออกมา

ภาพโดย

: <http://xn--22c8alh4bij9ktgta.blogspot.com/2012/09/thai-dessert10.html>

คำสำคัญ : ขนมไทยโบราณ ขนมถ้วยฟู

ที่มา : <http://xn--22c8alh4bij9ktgta.blogspot.com/2012/09/thai-dessert10.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-26

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=574&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology