เรื่อง ขนมถ้วยฟู

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

ขนมถ้วยฟู เป็นขนมโบราณที่นำเข้ามาในเมืองไทยเราโดยคนจีน และเป็นอีก 1 ใน 9 ของขนมมงคลของคนไทย ชาวจีนเรียกขนมถ้วยฟูว่า ฮวดโก้ย หมายถึง มีแต่ความเจริญรุ่งเรือง เฟื่องฟู จึงเป็นอีกขนมหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในงานมงคล ชาวจีนและชาวไทย นิยมนำไปไหว้เจ้า หรือประกอบพิธีงานมงคลต่างๆ ในงานแต่งงานนิยมทำขนมถ้วยฟูเป็นสีแดง ใช้ไหว้เจ้าหรืองานมงคลต่างๆนิยมใช้สีชมพู ใช้ในงานอวมงคล หรือไหว้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วนิยมใช้สีขาว ในปัจจุบันยังหาทานได้ง่าย มีหลากหลายสี เช่น ชมพู เขียว ขาว ฟ้า

ขนมถ้วยฟู เป็นขนมนึ่งหน้าแตก ที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล น้ำ และหัวเชื้อ ส่วนผสมที่ลงตัวจะทำให้แป้งขนมถ้วยฟู ขยายตัวฟูขึ้นมา และความพอดีของปริมาณน้ำในลังถึงกับความร้อนสม่ำเสมอของไฟในเตา มีส่วนสำคัญช่วยให้ขนมถ้วยฟูหน้าแตกได้ 3 ถึง 4 แฉกทั่วถึงทุกถ้วย ไม่ว่าจะเป็นถ้วยชาหรือถ้วยตะไลเล็ก ๆ

ส่วนผสมของขนมถ้วยฟู

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
3. น้ำลอยดอกไม้ 1/2 ถ้วยตวง
4. ยีสต์ 1 ช้อนชา
5. ผงฟู 1 ช้อนชา
6. ถ้วยตะไล
7. รังถึงสำหรับนึ่ง

วิธีทำขนมถ้วยฟู

1. น้ำตาลทรายมาผสมกับน้ำลอยดอกมะลิคนให้น้ำตาลละลาย

2. นำแป้งข้าวเจ้าและยีสต์มาผสมกันคนให้เข้ากันทั่วๆ จากนั้นค่อยๆเทน้ำดอกมะลิที่ผสมน้ำตาลแล้วลงในแป้งนวดจนแป้งนิ่ม แล้วเทน้ำใส่จนหมด ใส่ผงฟู นวดต่อไปจนเข้ากัน ปิดผ้าทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง เรียงถ้วยตะไลลงในรังถึงจากนั้นนำไปนึงประมาณ 5 นาที นำขนมที่ได้ใส่ลงในถ้วยตะไลจนเต็มจากนั้นนึ่งขนมต่อจนสุกใช้เวลาประมาณ 15 นาที วิธีดูว่าแป้งข้างในสุกหรือไม่ให้ใช้ไม้เล็กๆขนาดไม้เสียบลูกชิ้นแทงเข้าไปในขนม ถ้าขนมสุกเวลาดึงไม้ออกมาจะไม่มีแป้งติดไม้ออกมา

ภาพโดย : http://xn--22c8alhg4bij9ktgta.blogspot.com/2012/09/thai-dessert10.html

คำสำคัญ : ขนมถ้วยฟู

ที่มา : http://xn--22c8alhg4bij9ktgta.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