



เรื่อง ข้าวต้มมัด



รายละเอียด

ข้าวต้มมัด เป็นขนมไทยโบราณ อีกชนิดหนึ่งที่ไม่ยากในปัจจุบันยังหาซื้อทานได้ตามตลาดนอกเมือง ในสมัยก่อนนิยมทำข้าวต้มมัดเพื่อไปทำบุญที่วัด ข้าวต้มมัด ในสมัยปัจจุบันจะแตกต่างจากข้าวต้มมัดในสมัยก่อน ตรงที่ในปัจจุบันจะใส่ถั่วดำ, เผือก หรือพวกเมล็ดธัญพืชลงไปเพื่อสร้างสีสันและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

ส่วนผสม ข้าวต้มมัด

- ข้าวเหนียวแช่น้ำไว้แล้ว 2 ถ้วยตวง
- หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 2 ช้อนชา
- กล้วยน้ำหว้าสุก 9 ลูก
- ถั่วดำ แช่น้ำไว้ 1 คืบ
- ใบตองสำหรับห่อ

วิธีทำ ข้าวต้มมัด

- นำหัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ ผสมรวมกันในกระทะทองเหลือง จากนั้นตั้งไฟอ่อนๆ คนพอให้ส่วนผสมละลายเข้ากันได้ดี เคี่ยวต่อสักครู่
- นำใส่ข้าวเหนียวและถั่วดำ ผัดรวมกับกะทิด้วยไฟอ่อนๆ ผัดสักครู่จนกะทิแห้งกลงจากเตา
- นำกล้วยน้ำหว้ามาปอกเปลือกออกแล้วผ่าครึ่งตามยาว
- นำใบตองมาฉีกให้ได้ความยาวพอดี วางซ้อนกัน 2 แผ่น นำข้าวเหนียวมาใส่ใบตองทำให้ข้าวเหนียวแบนๆ จากนั้นใส่กล้วยลงไป แล้วใช้ข้าวเหนียวห่อกล้วยให้มิด ห่อด้วยใบตองให้แน่น นำใส่ลังถึงนึ่งด้วยน้ำเดือด 30-45 นาที หรือจนขนมข้าวต้มมัดสุก

ภาพโดย : http://xn--22c8alh4bij9ktgta.blogspot.com/2012/11/thai-dessert_22.html

คำสำคัญ : ข้าวต้มมัด



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ที่มา : http://xn--22c8alh4bij9ktgta.blogspot.com/2012/11/thai-dessert_22.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-26

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=575&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology