



เรื่อง ขนมทองหยิบ



รายละเอียด

ทองหยิบ เป็นขนมโบราณที่อยู่ในชุดของขนมที่ใช้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่นกันเพราะขึ้นต้นด้วยทองซึ่งมีลักษณะและสีคล้ายกัน ทั้งทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ดังนั้น เมื่อนำมาใช้ในพิธีจะใช้เป็นชุดทั้งหมด ซึ่งนอกจากจะถือเคล็ดที่ชื่อขนมขึ้นต้นด้วยทอง แล้ว ยังถือเคล็ดชื่อต่อท้ายคือหยิบ ซึ่งหมายถึง หยิบเงิน หยิบทอง อันจะนำไปสู่ความ ร่ำรวยต่อไป

เครื่องปรุง

1. ไข่เป็ด 8 ฟอง (ใช้เฉพาะไข่แดง)
2. น้ำเปล่า 6 ถ้วยตวง
3. น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง

(เคล็ดลับ : อัตราส่วนมาตรฐานทั่วไป น้ำ 1 ส่วน : น้ำตาล 1/2 ส่วน)

วิธีทำและขั้นตอน

1. ผสมน้ำเปล่าและน้ำตาลทรายลงในกระทะทองเหลือง นำไปตั้งบนไฟอ่อนจนละลายปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็นนำไปกรองด้วย ผ้าขาวบางหนึ่งครั้ง



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2. นำน้ำเชื่อมที่กรองแล้วไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง กะพอให้น้ำเชื่อมร้อนจัดแต่ไม่ให้เดือดพล่าน
3. ใส่ไข่แดงลงในถ้วย ตีจนขึ้นฟู เมื่อน้ำเชื่อมร้อนได้ที่ ใช้ช้อนตักไข่แดงที่ตีจนฟู หยอดลงในน้ำเชื่อม ไข่จะแผ่เป็นวงกลม ใช้ช้อนกลับหน้าสักครึ่งเพื่อให้สุกทั่วทั้งสองด้าน จากนั้นจึงตักขึ้น
4. รอกจนหายร้อน จึงจับจิบโดยใช้นิ้วมือหยิบ 5 หยิบแล้วใส่ลงในถ้วยตะไลหรือแบบพิมพ์ที่เตรียมไว้

คำสำคัญ : ขนมทองหยิบ

ที่มา :

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Tong_Yib_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=582&code_db=610008&code_type=01