เรื่อง ขนมลูกชุบ

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

ขนมลูกชุบ เป็นขนมไทยที่เลียนแบบธรรมชาติ อาศัยฝีมือในการปั้น ส่วนใหญ่จะปั้นเป็นผลไม้ พืชผัก เช่น มะม่วงสุก มังคุด พริกชี้ฟ้า ชมพู่แก้มแหม่ม มะยม ฯลฯ สุดแต่ผู้ปั้นจะคิดประดิษฐ์ มักจะเป็นขนมที่มีไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมือง หรือคนสำคัญ เพราะเป็นขนมที่มีหน้าตาสวยงาม จูงใจให้รู้สึกอยากรับประทานขนมที่มีสีสวยงาม ปั้นแต่งอย่างวิจิตรบรรจง ที่ได้ชื่อว่าลูกชุบ ก็เพราะวิธีการทำให้ขนมมีส่วนเหมือนผักผลไม้ ก็ต้องชุบวุ้นเพื่อให้เกิดความเงาคล้ายผิวของพืชผลไม้นั้น ๆ

ส่วนผสมและอุปกรณ์

1. ถั่วเขียว 450 กรัม
2. น้ำตาลทราย 200 กรัม (สำหรับผสมถั่ว)
3. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำน้ำวุ้น)

4. น้ำกะทิ 400 กรัม

5. วุ้นผง 3 ช้อนโต๊ะ

6. น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำวุ้น)

7. สีผสมอาหาร (อย่างน้อยแม่สี 3 สี : สีแดง, สีเหลือง และน้ำเงิน)

8. จานสีและพู่กัน

9. ไม้จิ้มฟัน (สำหรับเสียบถั่วที่ปั้นแล้วเพื่อแต่งสีและจิ้มลงในน้ำวุ้น)

10. โฟม (สำหรับเสียบถั่วปั้นระหว่างทำ ถ้าวางบนพื้นจะเสียทรง)

วิธีทำ

1. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกมาทำความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 15 นาที)

2. เมื่อถั่วเขียวสุกดีแล้ว ให้นำไปใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า พร้อมกับน้ำตาลทรายและน้ำกะทิ ปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี

3. จากนั้นจึงเทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเคลือบเทฟลอนก็ได้)และตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆกวนจนข้นและเหนียว (ใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที) จึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น (ถั่วต้องแห้ง มิเช่นนั้นจะไม่สามารถนำไปปั้นได้)

4. ก่อนปั้นให้นวดส่วนผสมทั้งหมดอีกครั้งจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นจึงปั้นให้เป็นรูปทรงตามใจชอบ (ผัก, ผลไม้หรือสัตว์น่ารักๆ) เมื่อปั้นเสร็จให้เสียบไม้จิ้มฟันรอไว้ ควรปั้นส่วนผสมทั้งหมดให้เสร็จเรียบร้อยก่อน ถั่วที่ปั้นเสร็จแล้วควรห่อไว้ด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำหมาดๆ

5. ผสมสีผสมอาหารตามต้องการ แล้วจึงบรรจงแต่งสีลงบนถั่วปั้นให้เหมือนจริง หรือตามแต่ความชอบ

6. ทำน้ำวุ้นโดยผสมน้ำเปล่า, ผงวุ้นและน้ำตาล ลงในหม้อ นำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง หมั่นคนอย่างสม่ำเสมอ รอจนส่วนผสมเดือด ช้อนฟองที่ลอยหน้าออก จึงหรี่ไฟลง

7. นำถั่วปั้นที่แต่งสีแล้วไปชุบในน้ำวุ้น ควรชุบประมาณ 2-3 ครั้ง ระหว่างชุบวุ้นต้องอุ่นน้ำวุ้นด้วยไฟอ่อนเพื่อไม่ให้วุ้นแข็ง ถ้าไม่พอก็ผสมน้ำวุ้นขึ้นใหม่ตามอัตราส่วนข้างต้น

8. นำลูกชุบออกจากไม้จิ้มฟัน ตัดแต่งเศษวุ้นส่วนเกินออกด้วยกรรไกร จัดใส่จาน เสิร์ฟเป็นของว่างในวันสบายๆได้ทันที

ภาพโดย

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

The Office Of Academic Resource Information And Technology

คำสำคัญ : ขนมลูกชุบ

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=584&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology