



## เรื่อง ลอดช่อง



### รายละเอียด

ลอดช่อง เป็นขนมไทยแท้โบราณชนิดดั้งเดิม โดยที่ใครๆพากันคิดว่ามันคือขนม ที่มาจากเกาะสิงคโปร์นั้น แต่แท้จริงแล้วต้นกำเนิดไม่ได้มาจากประเทศสิงคโปร์ แต่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยเราเอง ที่ได้นำแป้งมันสำปะหลังมาปั้น และนวดให้เหนียว รับประทานกับกะทิสด และน้ำเชื่อม น้ำแข็งปน ก็เพิ่มความสดชื่นให้กับผู้บริโภคได้แล้ว

### ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม
2. แป้งท้าวยายม่อม 30 กรัม
3. แป้งซ่าหริ่ม 20 กรัม
4. น้ำปูนใส 450 กรัม



5. น้ำใบเตย 250 กรัม
6. น้ำแข็ง
7. น้ำกะทิ 250 กรัม
8. น้ำตาลปีก 150 กรัม
9. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
10. เทียนอบ

### วิธีทำ

1. ทำตัวลอดช่องโดยผสมแป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าวยายม่อม, แป้งซ่าหริ่ม เข้าด้วยกัน หลังจากนั้นค่อยๆใส่น้ำปูนใสทีละน้อยขณะเดียวกันก็นวดแป้งให้เข้ากันจนเหนียวและเหนียว และค่อยๆใส่น้ำปูนใสจนหมด แล้วจึงใส่น้ำใบเตย แล้วนำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง
2. กวนจนแป้งเหนียวและขึ้นจึงลดไฟลง กวนต่อจนแป้งสุก (แป้งจะมี ลักษณะขุ่นเหนียว) จึงปิดไฟ
3. เตรียมน้ำเย็นโดย นำน้ำแข็งไปละลายในน้ำจนน้ำเย็นจัดจากนั้นนำส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอน ที่หนึ่งไปใส่ลงในพิมพ์ลอดช่อง ค่อยๆกดให้เป็นเส้นหย่อนลงไปใต้น้ำเย็นที่เตรียมไว้
4. ทำน้ำกะทิโดยนำน้ำตาลปีกผสมกับน้ำกะทิและเกลือป่นนำไปตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆ คนจนน้ำตาลละลายดี จึงปิดไฟ และนำไปอบควันเทียนให้หอม
5. ตักเส้นลอดช่องใส่ถ้วย ราดด้วยน้ำกะทิ และน้ำแข็งทุบสามารถใส่เครื่องเพิ่มเติมได้ตามต้องการ (เผือก ฝรั่ง, ข้าวเหนียวดำ, อื่น) เสริฟได้ทันที

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view96006.html>

คำสำคัญ : ลอดช่อง

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view96006.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=588&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=588&code_db=610008&code_type=01)