



## เรื่อง มะพร้าวลอยแก้ว



### รายละเอียด

มะพร้าวลอยแก้ว เป็นขนมหวาน ที่รับประทานยามว่าง หรือปรุงเพื่อนำไปถวายพระในเทศกาลสำคัญ เนื่องจากปรุงง่าย และวัสดุก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น เริ่มจากการเตรียมเก็บมะพร้าว เลือกมะพร้าวลูกโตๆ เนื้อหนาๆ หรือหากชอบรสเปรี้ยวอมหวาน อาจใช้มะยงชิดก็ได้ ผานมะพร้าวเป็นแผ่นบางๆ หรือบางบ้านควั่นเอาเมล็ดข้างในออก แล้วเก็บเข้าตู้เย็นไว้ ตั้งน้ำสะอาดจนเดือด ใช้ไฟแรง พอเดือดใส่น้ำตาลทรายต้มจนเป็นน้ำเชื่อม พอเดือดใส่ใบเตยหอมที่หั่นไว้เป็นท่อนๆ เพื่อแต่งกลิ่น สำหรับรสให้แต่งได้ตามที่ต้องการ โดยใส่น้ำตาลทรายและกลิ่นปนปล่อยน้ำเชื่อมทิ้งไว้ให้เย็น เวลาจะรับประทานจึงตักน้ำเชื่อมใส่ แล้วโรยด้วยน้ำแข็งทุบละเอียด

### ส่วนประกอบ

1. มะพร้าว
2. ใบเตย
3. น้ำตาลทราย
4. เกลือป่น
5. น้ำเปล่า

### วิธีทำ

1. ล้างมะพร้าวให้สะอาด ปอกเปลือกออก
2. จากนั้นผานเป็นแผ่นบางๆ ตามรูป เสร็จแล้วเก็บไว้ในตู้เย็นได้เลย เวลาตักมากินจะได้เย็นๆ
3. ทำน้ำเชื่อมกันต่อเลย ตั้งน้ำให้เดือด
4. พอเดือดใส่ใบเตยหั่นท่อน ลงไป ต้มสักพักให้หอมกลิ่นใบเตย
5. จากนั้นใส่น้ำตาลทรายเลยคะ ต้มต่อใช้ไฟแรง
6. ชิมดูเอาให้หวานกว่าเวลาที่เรากินขนมหวานนิดหน่อย เพราะเวลาทานจริงต้องใส่น้ำแข็งเพิ่มอีกจะได้

### ไม่จืด

7. น้ำเชื่อมที่เสร็จแล้ว ต้องปล่อยให้เย็นก่อนนะคะ
8. ตักเสิร์ฟใส่น้ำแข็งใส่มะพร้าว โรยเกลือป่นเล็กน้อยที่มะพร้าว จากนั้น ราดน้ำเชื่อมได้เลย



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

ภาพโดย : <http://www.ohomylife.com/health/food-14.php>

คำสำคัญ : มะพร้าวลอยแก้ว

ที่มา : <http://www.ohomylife.com/health/food-14.php>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-12

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=593&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=593&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology