



เรื่อง มะพร้าวลอยแก้ว



รายละเอียด

มะพร้าวลอยแก้ว เป็นขนมหวาน ที่รับประทานยามว่าง หรือปรุงเพื่อนำไปถวายพระในเทศกาลสำคัญ เนื่องจากปรุงง่าย และวัสดุก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น เริ่มจากการเตรียมเก็บมะพร้าว เลือกมะพร้าวลูกโตๆ เนื้อหนาทึบ หรือหากชอบรสเปรี้ยวอมหวาน อาจใช้มะยงชิดก็ได้ ผานมะพร้าวเป็นแผ่นบางๆ หรือบางบ้านควั่นเอาเมล็ดข้างในออก แล้วเก็บเข้าตู้เย็นไว้ ตั้งน้ำสะอาดจนเดือด ใช้ไฟแรง พอเดือดใส่น้ำตาลทรายต้มจนเป็นน้ำเชื่อม พอเดือด ใส่น้ำใบเตยหอมที่หั่นไว้เป็นท่อนๆ เพื่อแต่งกลิ่น สำหรับรสให้แต่งได้ตามที่ต้องการ โดยใส่น้ำตาลทรายและกลิ่นปน ปล่อยให้เย็นลงให้เย็น เวลารับประทานจึงตักน้ำเชื่อมใส่ แล้วโรยด้วยน้ำแข็งทุบละเอียด

ส่วนประกอบ

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

วิธีทำ

1. ล้างมะพร้าวให้สะอาด ปลูกเปลือกออก
2. จากนั้นผานเป็นแผ่นบางๆ ตามรูป เสร็จแล้วเก็บไว้ในตู้เย็นได้เลย เวลาตักมากินจะได้เย็นๆ
3. ทำน้ำเชื่อมกันต่อเลย ตั้งน้ำให้เดือด
4. พอเดือดใส่น้ำตาลทรายลงไป 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 : มะปรางลอยแก้ว

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

The Office Of Academic Resource Information And Technology