เรื่อง ขนมเปี๊ยะ

รายละเอียด

ขนมเปี๊ยะเป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะในเทศกาลนี้คือ เป็นขนมแห่งความศิริมงคล สื่อถึงความปรารถนาดีระหว่างผู้รับกับผู้ให้ พร้อมทั้งยังเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคีกัน เพราะเทศกาลไหว้พระจันทร์ ชาวจีนส่วนใหญ่มักอยู่พร้อมหน้ากันทั้งครอบครัว เพื่อชมพระจันทร์พร้อมทั้งกินขนมเปี๊ยะไปด้วย ปัจจุบันขนมเปี๊ยะในประเทศไทยนั้นมีหลากหลายขนาดละหลากหลายรสชาติตามแต่สูตรเฉพาะของแต่ละพื้นที่บ้างก็เป็นขนมเปี๊ยะแบบดั้งเดิมที่มีขนาดใหญ่ไส้ถั่ว ไส้เค็มและไส้ฟักหวาน แต่ก็มีขนมเปี๊ยะอีกชนิดหนึ่งนั้นคือขนมเปี๊ยะลูกเล็กที่ได้รับความนิยมไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากันเนื่องจากมีขนาดที่เหมาะพอดีคำและยังสามารถบริโภคได้หลากหลายไส้ในครั้งเดียว

ส่วนผสม : แป้งชั้นนอก

1. แป้งสาลีตราบัวแดง 190 กรัม แป้งสาลีเอนกประสงค์ 95 กรัม
2. น้ำตาลทราย 60 กรัม
3. น้ำมันพืช 75 กรัม
4. น้ำเย็นจัด 110 กรัม
5. วิปผง 10 กรัม
6. เกลือ 3 กรัม

ส่วนผสม : แป้งชั้นใน

1. แป้งสาลีอเนกประสงค์ 150 กรัม
2. น้ำมันพืช 50 กรัม
3. เนยขาวรำข้าว 25 กรัม

การตกแต่งหน้าขนม :

1. ไข่แดง ผสมสีส้ม สำหรับทาหน้าขนมก่อนเข้าอบ
2. ถ้าใช้ไข่ทั้งฟองทาหน้าขนม....ต้องทาไข่ 2 รอบ คือ อบไปซัก 5 นาที ก็เปิดเตาเอาออกมาทาไข่ซ้ำอีกรอบ
3. น้ำมันพืช และเนยขาว ควรเลือกชนิดที่ทำมาจาก.. รำข้าว เพื่อให้มีอายุการ เก็บรักษาได้นาน และ

The Office Of Academic Resources Information And Technology

ปลอดภัยต่อสุขภาพ และน้ำมันรำข้าว ไม่มีกลิ่นที่รบกวนกับกลิ่นของการอบควันเทียนด้วย

ส่วนผสมไส้ : ถั่วกวน

1. ถั่วทองกวน และอบควันเทียนแล้ว

2. ไข่แดงเค็ม

(สำหรับไข่แดงเค็ม ควรนำเข้าอบให้สุกก่อน ไฟ 180 องศาเซลเซียส นาน 10 -15 นาที

วิธีการทำแป้งชั้นนอก :

ผสมทุกอย่างใส่ในแป้ง นวดให้เนียนเหนียวจนแผ่แป้งเป็นฟิล์มได้ (- หากแป้งแห้งเกินไป เพิ่มน้ำได้ครั้งละ 1 ชต.) พักแป้งไว้ 10 นาที

วิธีการทำแป้งชั้นใน :

นวดแป้ง ผสมกับน้ำมันและเนยขาวนวดจนเนียนพักไว้ ในกรณีที่แป้งแฉะเกินไป เราสามารถเพิ่มแป้งได้ แต่ต้องเพิ่มทั้งสูตรแป้งชั้นในและแป้งชั้นนอก

วิธีการทำแป้งให้แยกเป็นชั้น :

1. แบ่งแป้งชั้นในและแป้งชั้นนอกให้มีจำนวนชิ้นเท่าๆ กัน เช่น ถ้าแบ่งแป้งชั้นนอก 12 ชิ้น ก็ต้องแบ่งแป้งชั้นใน ให้ได้ 12 ชิ้น เป็นจำนวนที่เท่าๆ กัน ในสูตรนี้ แบ่ง: แป้งชั้นนอก 30-35 กรัม และแป้งชั้นใน 10-12 กรัม

2. เอาแป้งชั้นนอกห่อหุ้มแป้งชั้นในให้มิด

3. คลึงแป้งให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าบางๆ ขนาดประมาณ 1-2 นิ้ว × 5 นิ้ว แล้วม้วน ทำซ้ำๆแบบเดิมประมาณ 4-5 ครั้ง

4. ตัดแบ่งแป้ง เป็น 3 ชิ้นต่อแป้ง 1 ก้อน คลึงแป้งให้เป็นแผ่นกลม ขอบบางตรงกลางหนา

5. นำแป้งมาห่อจับจีบหุ้มไส้ให้มิด วางด้านที่จับจีบลงด้านล่าง บนถาดที่รองแผ่นกระดาษรองอบ ควรอบไส้ถั่วกวน ด้วยควันเทียนก่อน และอบไข่แดงเค็มให้สุกก่อน

6. ทาไข่แดงที่หน้าขนม แล้วนำเข้าเตาอบ ใช้ไฟบนล่าง 180 องศาเซลเซียส ไม่เปิดพัดลม อบนาน 10-15 นาที ดูว่าแป้งกลายเป็นสีขาวนิ่มก็สุกแล้ว ถ้าอบนานขนมเปี๊ยะจะกรอบแห้ง และเหลืองกว่า (ขึ้นอยู่กับความชอบ) บางคนก็อบด้วยไฟ 150-160 องศาเซลเซียส นาน 20 -25 นาที ซึ่งการใช้ไฟในการอบนั้น ขึ้นอยู่กับเตาอบของแต่ละบ้าน มากกว่าการกำหนดตายตัวลงไป

7. อบขนมเปี๊ยะด้วยควันเทียนอีกครั้งหนึ่ง ก่อนเก็บขนมไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท

The Office of Academic Resource Information And Technology

ใช้น้ำมันมะพร้าวหีบเย็น

ถั่วทองดิบ 500 กรัม

น้ำมันมะพร้าวหีบเย็น 110 กรัม

น้ำตาลทราย 330 กรัม

เนยสดเค็ม 80 กรัม

กลิ่นมะลิ 2 ฝา

ภาพโดย : https://tuksirinyapat.wordpress.com

คำสำคัญ : ขนมเปี๊ยะ

ที่มา : ตลาดไนท์พลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-14

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=602&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology