



เรื่อง ขนมตาล



รายละเอียด

ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม พู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สูงงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลที่สูงงอ เหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลือง มีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากตัวเอง มาปอกเปลือกออก นำมายีกับน้ำสะอาด ให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ยีแล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลือแต่เนื้อลูกตาลในปัจจุบัน หาทานขนมตาลรสชาติได้ยาก เนื่องจากปริมาณการปลูกต้นตาลที่ลดลง ขนมตาลที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการมักใส่เนื้อตาลน้อย เพิ่มแป้งและเจือสีเหลืองแทน ซึ่งทำให้ขนมตาลมีเนื้อกระด้าง ไม่หอมหวาน และไม่อร่อย



ส่วนผสม

1. น้ำตาลทราย 400 กรัม
2. กะทิ 3 ถ้วย
3. เนื้อมะพร้าวสด 350 กรัม
4. แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
5. ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
6. มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นเล็ก (คลุกเกลือเล็กน้อยสำหรับโรยหน้า)

วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาลทรายในกะทิ เติมเนื้อมะพร้าวลงไป คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่แป้งและผงฟูลงไป คนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันจนเนียน
2. กรองส่วนผสมด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ ประมาณ 10 นาทีให้ส่วนผสมขึ้น
3. ระหว่างรอขนมขึ้น ใส่น้ำในลังถึง ตั้งไฟกลางเตรียมไว้ เรียงถ้วยตะไลลงในลังถึง พอส่วนผสมครบเวลา ตักส่วนผสมยกลงในถ้วยตะไลจนเต็มถ้วย โรยด้วยมะพร้าวทึนทึก นึ่งบนน้ำเดือดประมาณ 15-20 นาที จนกระทั่งสุก ยกออกจากเตา พักให้เย็นแคะออกจากถ้วย พร้อมเสิร์ฟ

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view88729.html>

คำสำคัญ : ขนมตาล

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view88729.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=615&code_db=610008&code_type=01