



## เรื่อง ก๋วยเตี๊ยม



### รายละเอียด

ก๋วยเตี๊ยม ขนมพื้นบ้านนครชุม ทำจากกล้วยไข่ตัดหัวและท้ายผลกล้วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้ เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยกล้วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้ พร้อมเสิร์ฟ

### วิธีการทำก๋วยเตี๊ยม

1. ตัดหัวและท้ายผลกล้วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้
2. เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยกล้วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที
3. ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย
4. บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง และกล้วยเปลี่ยนเป็นสีแดง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

คำสำคัญ : ขนมหินบ่อน้ำ

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food16.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1116&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1116&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology