



## เรื่อง ขนมพื้นบ้านและขนมแม่สอด



### รายละเอียด

#### ขนมพื้นบ้านและขนมแม่สอด

จังหวัดตากขึ้นชื่อเรื่องขนมท้องถิ่นและขนมแม่สอดที่อร่อย อาหารเลิศรสเหล่านี้เป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวในภูมิภาคนี้ต้องลองชิม การผสมผสานรสชาติและส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดทำให้ขนมเหล่านี้พิเศษอย่างแท้จริง

ของว่างยอดนิยมนอย่างหนึ่งเรียกว่า “ขนมปากหม้อ” ซึ่งเป็นเกี้ยวทอดกรอบไส้หมูสับ หัวหอม สมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ การผสมผสานระหว่างเปลือกนอกที่กรุบกรอบและไส้ที่เผ็ดร้อนทำให้เกิดรสชาติที่กระเทียมในทุกคำที่กัด อีกอย่างที่ต้องลองคือ “ขนมจินน้ำเจียว” อาหารแบบดั้งเดิมที่ทำจากเส้นหมี่ น้ำซุบเข้มข้นจากมะเขือเทศ และเนื้อหมูหรือเนื้อวัวเนื้อนุ่ม งานนี้มักจะตกแต่งด้วยสมุนไพรสดและเสิร์ฟพร้อมกับผักกรอบกรอบ

สำหรับผู้ที่ชอบของหวาน ของหวานของแม่สอดนั้นไม่อาจต้านทานได้ ของหวานขึ้นชื่ออย่างหนึ่งคือ “ขนมหม้อแกง” ซึ่งเป็นเค้กข้าวเหนียวราดด้วยคัสตาร์ดมะพร้าวอ่อน เค้กข้าวทำจากข้าวเหนียวซึ่งมีเนื้อสัมผัสที่เคี้ยว



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ได้ ในขณะที่คัสตาร์ดมะพร้าวจะเพิ่มความหวานเข้มข้นและเป็นครีม ของหวานยอดนิยมอีกอย่างคือ “ขนมครก” แพนเค้กมะพร้าวขนาดพอดีคำที่กรอบนอกนุ่มใน มักรับประทานของว่างขนาดพอดีคำเหล่านี้พร้อมชาหรือกาแฟร้อนสักแก้ว

การรับประทานของว่างในท้องถิ่นและของหวานของแม่สอดไม่เพียงแต่เป็นประสบการณ์อันน่ารื่นรมย์ในการรับรสเท่านั้น แต่ยังเป็นอีกวิธีหนึ่งในการชื่นชมประเพณีการทำอาหารของ จังหวัด. ไม่ว่าคุณจะสามารถตลาดท้องถิ่นหรือรับประทานอาหารในร้านอาหารแบบดั้งเดิม อย่าลืมลองชิมอาหารรสเลิศเหล่านี้

คำสำคัญ : ขนม ขนมพื้นบ้าน ขนมแม่สอด

ที่มา : <https://www.xn--l3cb2cwa9ac.com/articles/souvenirs-tak/>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2023-11-08

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=2194&code\\_db=620001&code\\_type=TK007](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2194&code_db=620001&code_type=TK007)