เรื่อง ขนมทองม้วน

รายละเอียด

ทองม้วน เป็นขนมหวานที่ทานเล่นยามว่าง และหลังอาหารมื้อหลัก เป็นขนมประเภทหนึ่ง ที่มีการจัดประกวดในงาน “สารทไทย กล้วยไข่เมืองกำแพง” ขนมทองม้วนของกำแพงเพชร มีลักษณะเด่นคือ หอม กรอบ มันอร่อย

เครื่องปรุง ประกอบด้วย

1. แป้งสาลี 850 กรัม
2. น้ำตาลทราย 600 กรัม
3. ไข่เป็ด 5 ฟอง
4. มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม
5. แป้งหอมผสมอาหาร ½ ช้อนชา

6. งาขาว

วิธีทำ

เริ่มจากการนำมะพร้าวไปคั้นจนได้น้ำกะทิใหม่สด นำกะทิตั้งบนไฟปานกลาง เคี่ยวจนกะทิแตกมัน ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลทราย นำน้ำกะทิที่เคี่ยวแล้วมาผสมกับแป้งจนเข้ากัน ใส่ไข่ลงไป ตีจนขึ้นฟอง ใส่แป้งหอมผสมอาหาร และงาขาว คนจนเข้ากันดี พักไว้ก่อน ทาน้ำมันบนกระทะแบน รอจนร้อนจึงหยอดแป้งที่พักไว้ พอสุกกลับด้านจนเหลืองทั้งสองข้าง ในขณะที่ขนมยังร้อนอยู่ พับม้วนให้เป็นรูปทรงตามที่ต้องการ นำออกจากเตา รับประทานเป็นของว่าง กับชา กาแฟหรือเครื่องดื่มเย็นอื่นๆ

อัตลักษณ์(เอกลักษณ์)/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

1. ผลิตภัณฑ์ทองม้วนมีหลายขนาดให้เลือกและหลายราคา
2. ผลิตภัณฑ์ทองม้วนมีหลายรสเช่น มะพร้าว ใบเตย ฟักทอง กล้วย ฟักทอง เผือก

มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

1. ผลิตภัณฑ์ได้ใบรับรองมาตรฐาน มผช. จากอุตสาหกรรมจังหวัด
2. ผลิตภัณฑ์ได้ใบรับรองมาตรฐาน อย. จากสาธารณสุขจังหวัด
3. นำผลิตภัณฑ์ทองม้วน เข้ารับการคัดสรรได้ ระดับสี่ดาว ในปี 2551

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ขนมทองม้วนใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น สด สะอาด มีคุณภาพ และบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีหลากหลายให้เลือกทั้งราคาและปริมาณ

The Office Of Academic Resource Information And Technology

คำสำคัญ : ขนมทองม้วน

ที่มา : http://www.otoptoday.com/wisdom/1723

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-23

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=569&code_db=610008&code_type=01