



เรื่อง ขนมเทียนแก้วเอี่ยมวิจิตร



รายละเอียด

ขนมเทียนแก้วเอี่ยมวิจิตร เริ่มทำเมื่อต้นปี 2541 เป็นขนมไทยประยุกต์ชนิดหนึ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านดัดแปลงมาจากขนมเทียนที่คนส่วนใหญ่รู้จักโดยการเปลี่ยนตัวขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว มาใช้แป้งถั่วเขียวและแป้งมันผสมกันทำให้ตัวขนมใสมองเห็นไส้ขนมอยู่ตรงกลาง เมื่อแกะใบตองที่ห่อหุ้มตัวขนมจะร้อนไม่



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ติดใบตองและไม่ติดมือ ทำให้สะดวกในการรับประทานไส้ขนมจะใส่หมูสับและกุ้งแห้งลงไปด้วย เวลารับประทานจะรู้สึกเหนียว นุ่มแปลกและอร่อย การผลิตจะทำการเป็นก้อนเล็ก ๆ พอดีคำ ซึ่งเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งรับประทานได้เรื่อย ๆ โดยไม่รู้สึกอึด เป็นขนมไทยที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเพราะใช้ใบตองห่อซึ่งเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาชาวบ้าน เหมาะสำหรับรับประทานเป็นของว่างและเป็นของฝากที่ผู้คนประทับใจด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบพิเศษ

ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตรเป็นขนมที่ให้รสชาติอร่อย หารับประทานได้ยาก มีจำหน่ายเฉพาะบางจุดเท่านั้นได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ สินค้า Otop ระดับ 4 ดาว

ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตรเป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยนายวิเชียร เอี่ยมรักษา ผลิตขึ้นภายในครอบครัว เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวจึงตั้งชื่อ(ยี่ห้อ) “เอี่ยมจิตร” เพื่อลูกค้าจะได้จดจำได้ง่ายกระบวนการผลิตจะใช้วัตถุดิบคุณภาพอย่างดี เน้นความสะอาดถูกสุขลักษณะตามหลักโภชนาการ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รสชาติที่อร่อย ชื่นชอบความคาดหมายและได้นำชื่อยี่ห้อจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า กับสำนักเครื่องหมายการค้ากรมทรัพย์สินทางปัญญา เมื่อปี 2547 และปี 254ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตร มีจุดเด่นที่ “ใส เหนียว นุ่มแปลกและอร่อย” เป็นขนมที่เกิดจากการสร้างสรรค์ความอร่อยเพื่อผู้บริโภคโดยเฉพาะเมื่อรับประทานแล้วจะมีความรู้สึกว่าเป็นขนมที่สดุดยอดของความอร่อย หากยังไม่ผ่านการนึ่งสุกสามารถแช่ตู้เย็นได้ 15 วัน เมื่อนึ่งสุกแล้วสามารถเก็บไว้ได้ 7 วันโดยการแช่ตู้เย็น ตัวขนมที่แช่เย็นจะไม่แข็ง เวลารับประทานจะอุ่นหรือไม่ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้รับประทาน

ภาพโดย : <http://www.thaitambon.com/product/09228224621>

คำสำคัญ : ขนมเทียนแก้ว

ที่มา : <http://www.thaitambon.com/product/09228224621>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=581&code_db=610008&code_type=01