



## เรื่อง ขนมลูกชุบ



### รายละเอียด

ขนมลูกชุบ เป็นขนมไทยที่เลียนแบบธรรมชาติ อาศัยฝีมือในการปั้น ส่วนใหญ่จะปั้นเป็นผลไม้ พืชผัก เช่น มะม่วงสุก มังคุด พริกชี้ฟ้า ชมพูแก้มแหม่ม มะยม ฯลฯ แต่ผู้ปั้นจะคิดประดิษฐ์ มักจะเป็นขนมที่มีไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมือง หรือคนสำคัญ เพราะเป็นขนมที่มีหน้าตาสวยงาม จูงใจให้รู้สึกอยากรับประทานขนมที่มีสีสวยงาม ปั้นแต่งอย่างวิจิตรบรรจง ที่ได้ชื่อว่าลูกชุบ ก็เพราะวิธีการทำให้ขนมมีส่วนเหมือนผักผลไม้ ก็ต้องชุบวุ้น เพื่อให้เกิดความเงาคล้ายผิวของพืชผลไม้ นั่น ๑

### ส่วนผสมและอุปกรณ์

1. ถั่วเขียว 450 กรัม
2. น้ำตาลทราย 200 กรัม (สำหรับผสมถั่ว)
3. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำน้ำวุ้น)



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

4. น้ำกะทิ 400 กรัม
5. วุ้นผง 3 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำวุ้น)
7. ผสมอาหาร (อย่างน้อยแม่สี 3 สี : สีแดง, สีเหลือง และน้ำเงิน)
8. จานสีและฟู่กัน
9. ไม้จิ้มฟัน (สำหรับเสียบถ้วยที่ปั้นแล้วเพื่อแต่งสีและจิ้มลงในน้ำวุ้น)
10. โฟม (สำหรับเสียบถ้วยปั้นระหว่างทำ ถ้าวางบนพื้นจะเสียทรง)

### วิธีทำ

1. นำถ้วยเขียวและเปลือกมาทำความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 15 นาที)
2. เมื่อถ้วยเขียวสุกดีแล้ว ให้นำไปใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า พร้อมกับน้ำตาลทรายและน้ำกะทิ ปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
3. จากนั้นจึงเทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเคลือบเทฟลอนก็ได้) และตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆ กวนจนข้นและเหนียว (ใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที) จึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น (ถ้าต้องแห้ง มีเซ่นนั้นจะไม่สามารถนำไปปั้นได้)
4. ก่อนปั้นให้หวนส่วนผสมทั้งหมดอีกครั้งจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นจึงปั้นให้เป็นรูปทรงตามใจชอบ (ผัก, ผลไม้หรือสัตว์น่ารักๆ) เมื่อปั้นเสร็จให้เสียบไม้จิ้มฟันรอไว้ ควรปั้นส่วนผสมทั้งหมดให้เสร็จเรียบร้อยก่อนถ้วยที่ปั้นเสร็จแล้วควรห่อไว้ด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำหมาดๆ
5. ผสมสีผสมอาหารตามต้องการ แล้วจึงบรรจุแต่งสีลงบนถ้วยปั้นให้เหมือนจริง หรือตามแต่ความชอบ
6. ทำน้ำวุ้นโดยผสมน้ำเปล่า, ผงวุ้นและน้ำตาล ลงในหม้อ นำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง หมั่นคนอย่างสม่ำเสมอ รอจนส่วนผสมเดือด ช้อนฟองที่ลอยหน้าออก จึงหรี่ไฟลง
7. นำถ้วยปั้นที่แต่งสีแล้วไปชุบในน้ำวุ้น ควรชุบประมาณ 2-3 ครั้ง ระหว่างชุบวุ้นต้องอุ่นน้ำวุ้นด้วยไฟอ่อนเพื่อไม่ให้วุ้นแข็ง ถ้าไม่พอก็ผสมน้ำวุ้นขึ้นใหม่ตามอัตราส่วนข้างต้น
8. นำลูกชุบออกจากไม้จิ้มฟัน ตัดแต่งเศษวุ้นส่วนเกินออกด้วยกรรไกร จัดใส่จาน เสริฟเป็นของว่างในวันสบายๆ ได้ทันที

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_pudding\\_with\\_coconut\\_topping\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_pudding_with_coconut_topping_th.html)



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

คำสำคัญ : ขนมลูกชุบ

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_pudding\\_with\\_coconut\\_topping\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_pudding_with_coconut_topping_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=584&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=584&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology