



เรื่อง ขนมฝอยทอง



รายละเอียด

ขนมฝอยทอง เส้นของขนมฝอยทองที่จัดวางกันเป็นทบเป็นแพ โดยขั้นตอนการทำฝอยทองเพื่องานมงคลนั้นมีความเชื่อว่าห้ามตัดเส้นฝอยทอง ต้องทำเป็นเส้นยาวๆ สื่อความหมายถึงการครองรักครองเรือนที่ยาวนาน มีชีวิตที่ยืนยาวเหมือนเส้นของฝอยทอง คนไทยนำมาเป็นอาหารหวาน นิยมใช้เป็นขนมเลี้ยงพระในงานมงคลต่างๆ เนื่องจากชื่อขนมมีคำว่า "ทอง" จึงถือเป็นมงคล ขนมฝอยทองในงานเหล่านี้ต้องเป็นเส้นที่ยาวมาก เพราะถือเป็นเคล็ดตามชื่อและลักษณะของฝอยทองว่าทำให้อายุยืนยาว

วัตถุดิบ

1. ไข่แดงของไข่เป็ด
2. ไข่แดงของไข่ไก่
3. กลั่นดอกมะลิ
4. ใบเตย
5. น้ำตาลทราย
6. น้ำเปล่า



7. เทียนอบ

ขั้นตอนการทำ

1. ต่อยไข่ไก่และไข่เป็ด เลือกลงเฉพาะไข่แดง นำออกมากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อรีดเอาเยื่อออก
2. ผสมไข่แดง, ไข่ น้ำคั้นและน้ำมันพืชเข้าด้วยกัน คนจนผสมกันทั่ว
3. นำน้ำลอยดอกมะลิผสมกับน้ำตาลในกระทะทองเหลืองและนำไปตั้งไฟร้อนปานกลาง รอจนเดือด
4. นำส่วนผสมไข่แดงใส่ลงไปในกรวยและนำไปโรยในน้ำเชื่อมที่เดือด ทิ้งไว้ประมาณ 1 นาทีจนไข่สุกจึงใช้ไม้แหลม สอยขึ้นและพับให้เป็นแพตามต้องการ
5. จัดใส่จาน เสริฟเป็นของว่างทานเล่นในวันสบายๆ

ภาพโดย

: http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_golden_threads_foy_thong_th.html

คำสำคัญ : ขนมฝอยทอง

ที่มา :

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_golden_threads_foy_thong_th.htm

|

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=592&code_db=610008&code_type=01