



เรื่อง ก๋วยทอด



รายละเอียด

ก๋วยทอด ก๋วยแขก หรือ ก๋วยทอด เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งซึ่งปรุงโดยการนำกล้วยตัดเป็นแผ่นหรือหั่นครึ่งแล้วมาชุบน้ำแป้งซึ่งมีส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้ามะพร้าวขูดขาว งาคั่ว น้ำตาล และกะทิ แล้วจึงนำไปทอดในน้ำมันร้อนในกระทะ ใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง

เครื่องปรุง

1. กล้วยน้ำว้าห่าม 1 หวี
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งสาลี 1/4 ถ้วย
4. เกลือ 1/2 ช้อนชา
5. ผงฟู 1 ช้อนชา
6. งามขาวคั่ว (ปริมาณตามความชอบ)
7. มะพร้าวขูดขาว 1/2 ถ้วย
8. น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วยตวง
9. หัวกะทิ 1/2 ถ้วย



10. น้ำปูนใส 1/4 ถ้วย
11. ใบเตย 3-5 ใบ
12. น้ำมันสำหรับทอด

วิธีการทำ

1. นำกล้วยมาปอกเปลือกและหั่นตามยาวเป็นชิ้นบางๆ หนึ่งลูกควรหั่นให้ได้อย่างน้อย 3 ชิ้น
2. นำแป้งข้าวเจ้า, แป้งสาลี, เกล็ด, ผงฟู, น้ำตาลปี๊บ, ไข่ขาว, มะพร้าวขูด, น้ำปูนใสและหัวกะทิ ผสมเข้าด้วยกันในชามขนาดใหญ่ คนจนแป้งและน้ำตาลละลายดี ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ และนำไปตั้งบนไฟอ่อนข้างแรง รอจนน้ำมันเดือด จึงใส่ใบเตยลงไปทอดก่อนให้ น้ำมันหอม
4. นำกล้วยที่หั่นเตรียมไว้ในขั้นตอนที่หนึ่งชุบแป้งแล้วนำไปลงทอดจนเหลืองสุกและกรอบ จึงตักออกมา สะเด็ดน้ำมัน
5. เรียงจัดใส่จาน และเสิร์ฟเป็นของว่างทานเล่น

ภาพโดย : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_fried_banana_th.html

คำสำคัญ : กล้วยทอด

ที่มา : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_fried_banana_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=611&code_db=610008&code_type=01