เรื่อง ขนมทองพับ

The Office of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

บ้านหนองบัวใต้ เป็นหมู่บ้านที่มีพื้นที่ติดแม่น้ำปิง และพื้นที่ในการทำการเกษตรมีน้อยลง มีประชาชนมาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มาจากหลายจังหวัด การประกอบอาชีพปัจจุบันมีหลากหลาย เช่น เกษตรกร รับจ้าง ค้าขาย รับราชการ กลุ่มแม่บ้านจึงได้รวมกันทำขนมทองพับ และกล้วยฉาบ เพื่อเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัว โดยมี นางบุญแถม สืบสายจันทร์ เป็นประธานกลุ่ม ทำเพื่อขายในหมู่บ้าน และตลาด ขยายตลาดในตำบลและมีลูกค้าสั่งซื้อจากกลุ่มโดยตรง ซึ่งขนมทองพับเดิมทำเป็นขนมทองม้วน ต่อมาได้มีการพัฒนาเป็นทองทับสี่เหลี่ยม แต่การพับต้องใช้แรงงานและเวลามาก ได้บริมาณน้อย จึงพัฒนามาเพื่อเป็นกลีบดอกไม้ ด้วยการใช้แผงใส่ไข่ในการทำเป็นกลีบดอกไม้ ทำให้การผลิตได้รวดเร็วและสวยงาม น่ารับประทานและเป็นของฝาก

แต่ยังใช้ชื่อว่าขนมทองพับ ของกลุ่มเกษตรกร สูตรเดิมเป็นขนมทองพับสูตรไข่ ต่อมากลุ่มได้พัฒนาเป็นขนมทองพับข้าวโพด ขนมทองพับฟักทอง ที่มีกลิ่นหอม กรอบ รสชาติอร่อย มีรสชาดหลากหลาย เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป ขายในหมู่บ้าน/ท้องถิ่น สร้างรายได้ให้แก่กลุ่ม โดยนำผลผลิตทางการเกษตรของเกษตรกรในหมู่บ้านที่ปลูกไว้เพื่อบริโภคและส่วนหนึ่งที่เหลือจากการบริโภค นำไปขายเพื่อเพิ่มรายได้และลดรายจ่าย กลุ่ม

ลักษณะที่โดดเด่นของขนมทองพับ ตรา “สายจันทร์” กรอบ หอม รสชาติอร่อย มีจึงได้นำผลผลิตเหล่านี้มาแปรรูปเพิ่มรายได้โดยใช้ภูมิปัญญาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน และใช้ตราสัญลักษณ์ ขนมทองพับ ตรา “สายจันทร์” จนได้รับความสำเร็จได้รับการคัดสรรในระดับ 4 ดาว ในปี พ.ศ 2552 และปี พ.ศ. 2553

เอกลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

หลายรสชาด เช่น มีส่วนผสมของไข่, ฟักทอง, ข้าวโพด ความหนาของขนมกรอบพอดี เหมาะสำหรับรับประทานเอง หรือสำหรับเป็นของฝาก จัดเป็นกระเช้าของขวัญวันสำคัญต่างๆ มีกล่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และป้องกันการแตกหักได้

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. ไข่ไก่ ,ข้าวโพด ,ฟักทอง
2. น้ำตาล
3. เกลือป่น
4. น้ำกระทิ
5. งาดำ
6. แป้งตราเพชร

ขั้นตอนการผลิต

1. นำกะทิใส่หม้อ ใส่ไข่ไก่ ตีให้เข้ากัน
2. ใส่แป้งสำหรับทำขนม
3. ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. ใส่เกลือ ใส่งา
5. ตักใส่ภาชนะสำหรับเตรียมปิ้ง
6. เตรียมเตาปิ้ง และปิ้ง
7. ทำเป็นจีบ
8. ทำเป็นแผ่นสำหรับบรรจุในกล่อง

การบรรจุกล่อง

1. นำใส่ถุง
2. ซิลปากถุง
3. ใส่กล่อง

The Office Of Academic Resource Information And Technology

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ส่วนผสมวัตถุดิบและการตีแป้งขนมทองพับต้องให้ได้สัดส่วนพอดี

คำสำคัญ : ขนมทองพับ

ที่มา : http://123.242.165.136/?module=acticle&pages=list_of_acticle&cate_acti_code=06

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=728&code_db=610007&code_type=TK005

The Office Of Academic Resource Information And Technology