

เรื่อง ขนมถ้วย

รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

ขนมถ้วย เป็นขนมไทยพื้นบ้าน ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า มีวัตถุดิบอื่นๆ เช่น มะพร้าว น้ำตาล และมี

ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ภาชนะ กลิ่นหอมจากธรรมชาติ นอกจากนั้นเวลาทานขนมถ้วย จะใช้ ไม้พายเล็กๆ แคะลงไปถ้วยตะไลปากบานขนาดกำลังเหมาะมือ เวลาที่เราตักทานจะได้สัมผัสกับเนื้อขนมที่มีสองชั้นในตัว ข้างบนเป็นหน้ากะทิออกเค็ม ข้างล่างออกแข็งกว่า รสหวานหอมน้ำตาลโตนด ลงตัว

ความสัมพันธ์กับชุมชน

มีการจ้างแรงงานในท้องถิ่น เช่น จ้างทำขนมถ้วย รับขนมถ้วยไปขาย ทำให้คนในพื้นที่มีรายได้

ไม่ต้องออกไปหางานทำนอกพื้นที่ ส่งผลให้ครอบครัวมีความสุข มีรายได้ นอกจากนี้ยังมีการเผยแพร่ความรู้ให้กับเยาวชนรุ่นหลังได้เรียนรู้

วัตถุดิบและส่วนประกอบ



1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งมัน
3. น้ำตาลโตนด

4. กะทิ

5. เกลือป่น

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

- เวลาหนึ่งตัวขนม ควรใช้ไฟแรงจะทำให้ขนมฟูไม่ดำ

- หนึ่งตัวขนมให้เกือบสุกก่อน แล้วค่อยหยอดหน้าขนม มิฉะนั้นเวลาหยอดหน้าขนมจะทำให้ส่วนตัวขนมไหลขึ้นมาปะปนกับหน้าขนม ทำให้ขนมไม่สวย และหน้าขนมจะไม่ขาว

- เวลาหนึ่งหน้าขนม ควรใช้ไฟแรง จะทำให้หน้าขนมฟู (ถ้าหน้าขนมเรียบจะไม่สวย)

- เวลาเทส่วนผสม ควรใส่กระบอกรหรือกา ที่มีปากแหลมทำให้หยอดง่าย ไม่หกเลอะเทอะ

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view103061.html>

คำสำคัญ : ขนม ขนมถ้วย

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view103061.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-26

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=573&code_db=610008&code_type=01