

เรื่อง ชมมลูกชุบ



รายละเอียด

The Office Of Academic Resource I
ation And Copy



ส่วนผสมและอุปกรณ์

- ถั่วเขียว 450 กรัม
- น้ำตาลทราย 200 กรัม (สำหรับผสมถั่ว)
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำน้ำวุ้น)
- น้ำกะทิ 400 กรัม
- วุ้นผง 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำวุ้น)
- สีผสมอาหาร (อย่างน้อยแม่สี 3 สี : สีแดง, สีเหลืองและน้ำเงิน)
- จานสีและฟูกัน
- ไม้จิ้มฟัน (สำหรับเสียบถั่วที่ปั้นแล้วเพื่อแต่งสีและจิ้มลงในน้ำวุ้น)
- โฟม (สำหรับเสียบถั่วปั้นระหว่างทำ ถ้าวางบนพื้นจะเสียทรง)

วิธีทำ

- นำถั่วเขียวเลาะเปลือกมาทำความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 15 นาที)
- เมื่อถั่วเขียวสุกดีแล้ว ให้นำไปใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า พร้อมกับน้ำตาลทรายและน้ำกะทิ ปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
- จากนั้นจึงเทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเคลือบเทฟลอนก็ได้)และตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆกวน

จนขึ้นและเหนียว (ใช้เวลาประมาณ 20 – 30 นาที) จึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น (ถ้าต้องแห้ง มิเช่นนั้นจะไม่สามารถนำไปปั้นได้)

- ก่อนปั้นให้ส่วนผสมทั้งหมดอีกครั้งจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นจึงปั้นให้เป็นรูปทรงตามใจชอบ (ผัก, ผลไม้หรือสัตว์น่ารักๆ) เมื่อบั๊นเสร็จให้เสียบไม้จิ้มฟันรอไว้ ควรปั้นส่วนผสมทั้งหมดให้เสร็จเรียบร้อยก่อน ถ้าที่ปั้นเสร็จแล้วควรห่อไว้ด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำหมาดๆ

- ผสมสีผสมอาหารตามต้องการ แล้วจึงบรรจุแต่งสีลงบนถั่วบั๊นให้เหมือนจริง หรือตามแต่ความชอบ

- ทำน้ำวุ้นโดยผสมน้ำเปล่า, ผงวุ้นและน้ำตาล ลงในหม้อ นำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง หมั่นคนอย่างสม่ำเสมอจนส่วนผสมเดือด ช้อนฟองที่ลอยหน้าออก จึงหรี่ไฟลง

- นำถั่วบั๊นที่แต่งสีแล้วไปชุบในน้ำวุ้น ควรชุบประมาณ 2 – 3 ครั้ง ระหว่างชุบวุ้นต้องอุ่นน้ำวุ้นด้วยไฟอ่อนเพื่อไม่ให้วุ้นแข็ง ถ้าไม่พอก็ผสมน้ำวุ้นขึ้นใหม่ตามอัตราส่วนข้างต้น

- นำลูกชุบออกจากไม้จิ้มฟัน ตัดแต่งเศษวุ้นส่วนเกินออกด้วยกรรไกร จัดใส่จาน เสริฟเป็นของขวัญในวันสบายๆ ได้ทันที

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ขนมลูกชุบ

ที่มา :

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