

เรื่อง ลอดช่อง

รายละเอียด



ส่วนผสมลอดช่อง

- แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม
- แป้งท้าวยายม่อม 30 กรัม
- แป้งซ่าหริ่ม 20 กรัม
- น้ำปูนใส 450 กรัม
- น้ำใบเตย 250 กรัม
- น้ำแข็ง

ส่วนผสมน้ำกะทิ

- น้ำกะทิ 250 กรัม
- น้ำตาลปี๊บ 150 กรัม
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- เที่ยนอบ

วิธีทำ

ทำตัวลอดช่องโดยผสมแป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าวยายม่อม, แป้งซ่าหริ่ม เข้าด้วยกัน หลังจากนั้นค่อยๆใส่น้ำ ปูนใสทีละน้อยขณะเดียวกันก็นวดแป้งให้เข้ากันจนเนียนและเหนียว และค่อยๆใส่น้ำปูนใสจนหมด แล้วจึงใส่น้ำ ใบเตย แล้วนำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง กวนจนแป้งเหนียวและข้นจึงลดไฟลง กวนต่อจนแป้งสุก (แป้งจะมี ลักษณะขุ่นเหนียว) จึงปิดไฟ

เตรียมน้ำเย็นโดย นำน้ำแข็งไปละลายในน้ำจนน้ำเย็นจัดจากนั้นนำส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอน ที่หนึ่งไป
ใส่ลงในพิมพ์ลอดช่อง ค่อยๆกดให้เป็นเส้นหย่อนลงไปใต้น้ำเย็นที่เตรียมไว้

ทำน้ำกะทิโดยนำน้ำตาลปี๊บผสมกับน้ำกะทิและเกลือป่นนำไปตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆ คนจนน้ำตาลละลายดี จึงปิด
ไฟ และนำไปอบควันเทียนให้หอม

ตักเส้นลอดช่องใส่ถ้วย ราดด้วยน้ำกะทิ และน้ำแข็งทุบสามารถใส่เครื่องเพิ่มเติมได้ตามต้องการ (เผือกนึ่ง, ข้าว
เหนียวดำ, อื่น) เสริฟได้ทันที

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view96006.html>

คำสำคัญ : ขนม ลอดช่อง

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view96006.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=588&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology