

## เรื่อง ขนมเทียนแก้วเอี่ยมจิตร



## รายละเอียด



ขนมเทียนแก้วเอี่ยมวิจิตร เริ่มทำเมื่อต้นปี2541 เป็นขนมไทยประยุกต์ชนิดหนึ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ดัดแปลงมาจากขนมเทียนที่คนส่วนใหญ่รู้จัก โดยการเปลี่ยนตัวขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว มาใช้แป้งถั่วเขียว และแป้งมันผสมกันทำให้ตัวขนมใสมองเห็นไส้ขนมอยู่ตรงกลาง เมื่อแกะใบตองที่ห่อหุ้มตัวขนมจะร้อนไม่ติด ใบตองและไม่ติดมือ ทำให้สะดวกในการรับประทานไส้ขนมจะใส่หมูสับและกุ้งแห้งลงไปด้วย เวลารับประทานจะ รู้สึกเหนียว นุ่มแปลกและอร่อย การผลิตจะทำการเป็นก้อนเล็ก ๆ พอดีคำ ซึ่งเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งรับประทานได้เรื่อย ๆ โดยไม่รู้สึกอึด เป็นขนมไทยที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเพราะใช้ใบตองห่อซึ่งเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาชาวบ้าน เหมาะสำหรับรับประทานเป็นของขวัญและเป็นของฝากที่ผู้คนรับประทานใจด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบพิเศษ

ขนมเทียนแก้วเอี่ยมวิจิตรเป็นขนมที่ให้รสชาติอร่อย หารับประทานได้ยาก มีจำหน่ายเฉพาะบางจุดเท่านั้นได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ สินค้า Otop ระดับ 4 ดาว

ขนมเทียนแก้วเอี่ยมวิจิตรเป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยนายวิเชียร เอี่ยมรักษา ผลิตขึ้นภายในครอบครัว เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวจึงตั้งชื่อ(ยี่ห้อ) “เอี่ยมวิจิตร” เพื่อลูกค้าจะได้จดจำได้ง่ายกระบวนการผลิตจะใช้วัตถุดิบคุณภาพอย่างดี เน้นความสะอาดถูกสุขลักษณะตามหลักโภชนาการ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับรสชาติที่อร่อย ชนิดเกินความคาดหมายและได้นำชื่อยี่ห้อจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า กับสำนักเครื่องหมายการค้ากรมทรัพย์สินทางปัญญา เมื่อปี 2547 และปี 254ขนมเทียนแก้วเอี่ยมวิจิตร มีจุดเด่นที่ “ใส เหนียว นุ่มแปลกและอร่อย” เป็นขนมที่เกิดจากการสร้างสรรค์ความอร่อยเพื่อผู้บริโภคโดยเฉพาะเมื่อรับประทานแล้วจะมีความรู้สึกว่าเป็นขนมที่สุดยอดของความอร่อย หากยังไม่ผ่านการหนึ่งสัปดาห์สามารถแช่ตู้เย็นได้ 15 วัน เมื่อหนึ่งสัปดาห์แล้วสามารถเก็บไว้ได้ 7 วันโดยการแช่ตู้เย็น ตัวขนมที่แช่เย็นจะไม่แข็ง เวลารับประทานจะอุ่นหรือไม่ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้รับประทาน



แหล่งที่มา

<http://www.thaitambon.com/product/09228224621>

คำสำคัญ : ขนมหิย่น ขนมหิย่นแก้ว

ที่มา : 149 ม.9

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวี

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=592&code\\_db=DB0004&code\\_type=K0001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=592&code_db=DB0004&code_type=K0001)