

เรื่อง ขนมแตงไทย



รายละเอียด

ขนมแตงไทย

The Office Of Academic Resource Information And Technology



ขนมแดงไทย หรือเข้าหนมป่าแดงหรือขนมแดงลาย (แดงลาย คือแดงไทย)มีวิธีการทำคล้ายขนมกล้วย และขนมตาล เพียงแต่เปลี่ยนจากกล้วยน้ำว้าสุกงอม น้ำคั้นจากเนื้อผลตาลสุก เป็นแดงไทย

ส่วนผสม

เนื้อแดงไทยสุกหั่นชิ้นเล็ก 3 ถ้วย

น้ำตาลทราย 1 ถ้วย

แป้งข้าวเจ้า 1 1/2 ถ้วย

แป้งมัน 1/2 ถ้วย

มะพร้าวขูด 1 1/2 ถ้วย

กะทิ 1 1/4 ถ้วย

เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

ใบตองสำหรับทำเป็นกระทง

วิธีทำ

ผสมแดงไทย แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันเข้าด้วยกัน ใส่น้ำตาล มะพร้าวขูด และเกลือ คลุกเคล้าให้ทั่ว แล้วค่อยๆ

ใส่น้ำกะทิ คนให้เข้ากัน นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน และขยำแดงไทยให้เป็นชิ้นเล็กๆ

ฉีกใบตองกว้าง 3.5 นิ้ว แล้วตัดให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส 3.5 X 3.5 นิ้ว แล้วซ้อนสลับหัวท้ายให้เส้นใบตองขวางกัน

แล้วทำเป็นกระทง 4 มุม กัดด้วยไม้กีด เรียงใส่ถ้วยสำหรับนึ่ง

ตักส่วนผสมใส่ลงในกระทง โรยมะพร้าวที่นึ่งที่ขูดเป็นเส้น นำไปนึ่งในน้ำเดือดไฟแรงประมาณ 20 นาที ยกลง

เสิร์ฟ



ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมแต่งไทย

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=607&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology