

## เรื่อง ขนมตาล

### รายละเอียด

#### ขนมตาล



**ขนมตาล** เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่มฟู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี่ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลที่สุกจนเหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลือง มีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากตนเอง มาปอกเปลือกออก นำมายีกับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ยีแล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลืองแต่เนื้อลูกตาลในปัจจุบัน หาทานขนมตาลรสชาติดีได้ยาก เนื่องจากปริมาณการปลูกต้นตาลที่ลดลง ขนมตาลที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการมักใส่เนื้อตาลน้อย เพิ่มแป้งและเจือสีเหลืองแทน ซึ่งทำให้ขนมตาลมีเนื้อกระด้าง ไม่หอมหวาน และไม่อร่อย

ส่วนผสม

- น้ำตาลทราย 400 กรัม
- กะทิ 3 ถ้วย
- เนื้อลูกตาลสุก 350 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
- ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นเล็ก (คลุกเกลือเล็กน้อยสำหรับโรยหน้า)

#### วิธีทำ

- 1. ละลายน้ำตาลทรายในกะทิ เดิมเนื้อลูกตาลลงไป คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่แป้งและผงฟูลงไป คนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันจนเนียน
- 2. กรองส่วนผสมด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ ประมาณ 10 นาทีให้ส่วนผสมขึ้น

• 3. ระหว่างรอขนมขึ้น ใส่น้ำในลังถึง ตั้งไฟกลางเตรียมไว้ เรียงถ้วยตะไลลงในลังถึง พอส่วนผสมครบ เวลา ตักส่วนผสมลงในถ้วยตะไลจนเต็มถ้วย โรยด้วยมะพร้าวทึนทึก นึ่งบนน้ำเดือดประมาณ 15-20 นาที จนกระทั่งสุก ยกออกจากเตา พักให้เย็นแคะออกจากถ้วย พร้อมเสิร์ฟ

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view88729.html>

คำสำคัญ : ขนม ขนมตาล

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view88729.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=615&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=615&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology