

เรื่อง ขนมดอกจอก

รายละเอียด

เป็นขนมพื้นบ้านชนิดหนึ่งพบทำขายในตลาดสดและเพิงอาหารริมทาง ส่วนผสมประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า ๑๐๐ กรัม แป้งมัน ๑๐๐ กรัม แป้งสาลี ๕๐ กรัม ไข่ไก่ ๑ ฟอง งาดำ งาขาว น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย เกลือป่น ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปูนใส ½ ถ้วย น้ำมันพืชสำหรับทอด อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่ พิมพ์ขนมดอกจอก กระทะ และเตา สำหรับวิธีการปรุง เริ่มจากผสมแป้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน ค่อยๆ ใส่น้ำปูนใส และน้ำ ที่ละนิด นวดแป้งจนเข้ากัน จากนั้น ใสไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมัน คนให้เข้ากัน เติมน้ำที่เหลือจนหมด แล้วจึงใส่น้ำมันลงในภาชนะ แซ่พิมพ์สำหรับทำขนมในน้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อน ไข่ไฟปานกลาง ยกพิมพ์ขึ้นจับกับกระดาษซับน้ำมัน แล้วจุ่มลงในแป้งที่เตรียมไว้ ให้แป้งติดพิมพ์ แล้วนำลงไปจุ่มในน้ำมันทอด พอแป้งอยู่ตัวแล้วสะบัดให้แป้งหลุดจากพิมพ์ หากแป้งไม่หลุดให้หาไม้หรือมีดปลายแหลมค่อยๆ เขี่ยออก อย่าให้แป้งแตกออกจะไม่สวย ทอดจนเหลือง แล้วจึงตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ปล่อยให้เย็น แล้วจึงเก็บขนมใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

คำสำคัญ : ขนมดอกจอก

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=644&code_db=610008&code_type=01