

เรื่อง ขนมข่ง



รายละเอียด



ขนมข่ง (ขนมตรุษจีน) ขนมข่งเป็นขนมที่จะขาดไม่ได้ในเทศกาลตรุษจีน หรืองานมงคลต่างๆ มีความหมายเหมือนกับขนมเทียนคือ หวานชื่น ราบรื่น และอุดมสมบูรณ์ มีรสชาติหวานหอมเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม สามารถดัดแปลงได้หลากหลาย อาจเติมเนื้อมะพร้าวอ่อน หรือ ลูกชดลงไปได้ สามารถเป็นไว้ได้นานในตู้เย็นมีวิธีการทำที่ง่ายมาก

ส่วนผสม ขนมแข่ง

- แป้งข้าวเหนียว
- น้ำตาลทรายแดง
- น้ำตาลปี๊บ
- น้ำเปล่า
- สีผสมอาหารสีแดง

ขั้นตอนและวิธีการทำ/เทคนิค

1. แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทรายแดงผสมเข้าด้วยกัน จะได้ลักษณะเป็นเม็ดทราย ค่อยๆใส่น้ำเปล่าลงไปทีละนิดจนหมด นวดผสมจนแป้งเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้าใส่มะพร้าว หรือเนื้อผลไม้ชนิดอื่นๆ ก็ใส่ลงไปแล้วนวดผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน)
2. กระทงใบตองแห้ง (แข่ง) ทาด้วยน้ำมันพืชบางๆ จากนั้นตักแป้งที่ผสมไว้ใส่ลงไปเกือบเต็มกระทง
3. นำไปนึ่งจนสุกใช้เวลาประมาณ 30 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของกระทงที่นำมาใส่ขนมด้วย

เทคนิคทำขนมแข่งให้อร่อย : ทำน้ำเชื่อมก่อนจะทำให้ขนมอยู่ได้นานมากขึ้น ราชั้นช้า อร่อยนุ่ม และหน้าขนมมีความเงา

แหล่งที่มา

<https://cooking.kapook.com/view79707.html>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมแข่ง

ที่มา : ตลาดศูนย์การค้า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=691&code_db=DB0004&code_type=K0001