

เรื่อง ขนมเส่งเผ่ และ ฮาละหว่า จังหวัดตาก



รายละเอียด

ขนมฮาละหว่า

ขนมฮาละหว่าเป็นชื่อขนมพื้นเมืองไทยใหญ่ชนิดหนึ่งที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าผสม กะทิและน้ำตาลอ้อย ถือเป็นขนมพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของจังหวัดแม่ฮ่องสอน รสชาติคล้ายขนมหม้อแกง ผสมกับขนมถ้วยบ้านเรา

ขายแบบ แบ่งหรือหั่นเป็นชิ้นๆ จากกะละมัง

ส่วนผสม

แป้ง 500 กรัม

กะทิ 300 กรัม น้ำตาลอ้อย 200 กรัม

เกลือ

1 ส่วน 4 ซ่อนชา

วิธีการทำ

- 1) นำแป้ง กะทิน้ำตาล ผสมกัน ตั้งไฟอ่อน ๆ กวนให้เข้ากัน จนสุก
- 2) เทส่วนผสมที่ได้ ลงในภาตกลมขนาดใหญ่ ใช้หั่วกระทิ เทราดหน้าขนม
- 3) ใช้กาบมะพร้าวเผา โดยใช้สังกะสี รองหน้าขนมไว้ เผากาบมะพร้าวจนหน้าขนมเหลือง สวยงาม
- 4) เมื่อขนมเย็น ตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วรับประทาน

ขนมเส่งเผ่

เป็นชื่อของขนมหวานของ ชาวไทยใหญ่ “เส่งเผ่” มีลักษณะคล้ายขนมข้าวเหนียวแดง ที่ทำจากข้าวเหนียว น้ำอ้อย กะทิ ต่างกันตรงหน้าเส่งเผ่จะราดด้วยหั่วกระทิแล้วปิ้ง หรือ อบหน้าจนเกรียม รสชาติหวานมัน

เป็นชื่อของขนมหวานของ ชาวไทยใหญ่ “เส่งเผ่” มีลักษณะคล้ายขนมข้าวเหนียวแดง ที่ทำจากข้าวเหนียว น้ำอ้อย กะทิ ต่างกันตรงหน้าเส่งเผ่จะราดด้วยหั่วกระทิแล้วปิ้ง หรือ อบหน้าจนเกรียม รสชาติหวานมัน

ขนมเส่งเผ่ เป็นชื่อขนมหวานของชาวไทยใหญ่ มีลักษณะคล้ายขนมข้าวเหนียวแดง มีรสชาติ หวาน มัน และนำไปปิ้งหน้าแล้วจะมี สีสนสวยงาม และมีกลิ่นหอม

ส่วนผสม

- 1) แป้งข้าวเหนียว 2 กิโลกรัม
- 2) กะทิ 1 กิโลกรัม
- 3) น้ำตาล 1 กิโลกรัม
- 4) น้ำอ้อย 1 กิโลกรัม
- 5) เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

- 1) แช่แป้งข้าวเหนียวไว้ 1 คืน แล้วนำมานึ่ง แล้วพักไว้
- 2) นำกะทิ 0.5 ก.ก. น้ำตาลเกลือผสมกัน ยกตั้งไฟจนได้ที่
- 3) นำข้าวเหนียวใส่ลงไปใต้น้ำที่เตรียมไว้ กวนจนได้ที่
- 4) นำมาเทใส่ถาดที่เตรียมไว้ปาดหน้าให้เรียบ
- 5) นำกะทิ ที่เตรียมไว้มาราดลงบนหน้าขนม
- 6) นำขนมไปผิงด้วยไฟใช้กาบมะพร้าวเผา โดยใช้สังกะสี รองหน้าขนมไว้ เผากาบ มะพร้าวจนหน้าขนมเหลืองสวยงาม

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://swc205.blogspot.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=692&code_db=610008&code_type=TK001