

เรื่อง ขนมหองพืชม้าเมืองตาก

รายละเอียด

เช่นสำนักงานเกษตรจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวใต้ และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองตาก

บ้านหนองบัวใต้ เป็นหมู่บ้านที่มีพื้นที่ติดแม่น้ำปิง และพื้นที่ในการทำการเกษตรมีน้อยลง มีประชาชนมาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มาจากหลายจังหวัด การประกอบอาชีพปัจจุบันมีหลากหลาย เช่น เกษตรกร รับจ้าง ค้าขาย รับราชการ กลุ่มแม่บ้านจึงได้รวมกันทำขนมหองพืชม้า และกล้วยฉาบ เพื่อเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัว โดยมี นางบุญแถม สืบสายจันทร์ เป็นประธานกลุ่ม ทำเพื่อขายในหมู่บ้าน และตลาด ขยายตลาดในตำบลและมีลูกค้าสั่งซื้อจากกลุ่มโดยตรง ซึ่งขนมหองพืชม้าเดิมทำเป็นขนมหองม้วน ต่อมาได้มีการพัฒนาเป็นทองทาบสี่เหลี่ยม แต่การพืชม้าต้องใช้แรงงานและเวลามาก ได้ปรับขนาดน้อย จึงพัฒนาเพื่อเป็นก๊อบบี้ดอกไม้ ด้วยการใส่ผงใส่ไข่ในการทำเป็นก๊อบบี้ดอกไม้ ทำให้การผลิตได้รวดเร็วและสวยงาม นำรับประทานและเป็นของฝาก

แต่ยังใช้ชื่อว่าขนมหองพืชม้า ของกลุ่มเกษตรกร สูตรเดิมเป็นขนมหองพืชม้าสูตรไข่ ต่อมากลุ่มได้พัฒนาเป็นขนมหองพืชม้าข้าวโพด ขนมหองพืชม้าฟักทอง ที่มีกลิ่นหอม กรอบ รสชาติอร่อย มีรสชาติหลากหลาย เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป ขายในหมู่บ้าน/ท้องถิ่น สร้างรายได้ให้แก่กลุ่ม โดยนำผลผลิตทางการเกษตรของเกษตรกรในหมู่บ้านที่ปลูกไว้เพื่อบริโภคและส่วนหนึ่งที่เหลือจากการบริโภค นำไปขายเพื่อเพิ่มรายได้และลดรายจ่าย กลุ่มลักษณะที่โดดเด่นของขนมหองพืชม้า ตรา “สายจันทร์” กรอบ หอม รสชาติอร่อย มีจึงได้นำผลผลิตเหล่านี้มาแปรรูปเพิ่มรายได้โดยใช้ภูมิปัญญาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน และใช้ตราสัญลักษณ์ ขนมหองพืชม้า ตรา “สายจันทร์” จนได้รับความสำเร็จได้รับการคัดสรรในระดับ 4 ดาว ในปี พ.ศ 2552 และปี พ.ศ. 2553

เอกลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

หลายรสชาติ เช่น มีส่วนผสมของไข่ , ฟักทอง , ข้าวโพด ความหนาของขนมกรอบพอดี เหมาะสำหรับรับประทานเอง หรือ สำหรับเป็นของฝาก ,จัดเป็นกระเช้าของขวัญวันสำคัญต่างๆ มีกล่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และป้องกันการแตกหักได้

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. ไข่ไก่ , ข้าวโพด , ฟักทอง
2. น้ำตาล
3. เกลือป่น

4. น้ำกระทิ
5. งาดำ
6. แป้งตราเพชร

ขั้นตอนการผลิต

1. นำกะทิใส่หม้อ ใส่ไข่ไก่ ตีให้เข้ากัน
2. ใส่แป้งสำหรับทำขนม
3. ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. ใส่เกลือ ใส่งา
5. ตักใส่ภาชนะสำหรับเตรียมแป้ง
6. เตรียมเตาปิ้ง และปิ้ง
7. ทำเป็นจีบ
8. ทำเป็นแผ่นสำหรับบรรจุในกล่อง

การบรรจุกล่อง

1. นำใส่ถุง
2. ซิลปากถุง
3. ใส่กล่อง

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ส่วนผสมวัตถุดิบและการตีแป้งขนมทองพับต้องให้ได้สัดส่วนพอดี

คำสำคัญ : ขนมทองพับอำเภอเมืองตาก

ที่มา : http://123.242.165.136/?module=acticle&pages=list_of_acticle&cate_acti_code=06

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=728&code_db=610007&code_type=TK005