

## เรื่อง ขนมเปี๊ยะ



## รายละเอียด

### ขนมเปี๊ยะ



ขนมเปี๊ยะเป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะในเทศกาลนี้คือ เป็นขนมแห่งความศรัทธา สู่ถึงความปรารถนาดีระหว่างผู้รับกับผู้ให้ พร้อมทั้งยังเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคีกัน เพราะเทศกาลไหว้พระจันทร์ ชาวจีนส่วนใหญ่มักอยู่พร้อมหน้ากันทั้งครอบครัว เพื่อชมพระจันทร์พร้อมทั้งกินขนมเปี๊ยะไปด้วย ปัจจุบันขนมเปี๊ยะในประเทศไทยนั้นมีหลากหลายขนาดหลากหลายรสชาติตามแต่สูตรเฉพาะของแต่ละพื้นที่บ้างก็เป็นขนมเปี๊ยะแบบดั้งเดิมที่มีขนาดใหญ่ใส่ถั่ว ไข่เค็มและใส่ฟักหวาน แต่ก็มีขนมเปี๊ยะอีกชนิดหนึ่งนั่นคือขนมเปี๊ยะลูกเล็กที่ได้รับความนิยมไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากันเนื่องจากมีขนาดที่เหมาะสมพอดีคำและยังสามารถบริโภคได้หลากหลายใส่ในครั้งเดียว

ส่วนผสม : แป้งชั้นนอก

- |                      |          |
|----------------------|----------|
| 1. แป้งสาลีตราบัวแดง | 190 กรัม |
| แป้งสาลีเอนกประสงค์  | 95 กรัม  |
| 2. น้ำตาลทราย        | 60 กรัม  |
| 3. น้ำมันพืช         | 75 กรัม  |
| 4. น้ำเย็นจัด        | 110 กรัม |
| 5. วิปผง             | 10 กรัม  |
| 6. เกลือ             | 3 กรัม   |

ส่วนผสม : แป้งชั้นใน

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 150 กรัม |
| 2. น้ำมันพืช           | 50 กรัม  |
| 3. เนยขาวรำข้าว        | 25 กรัม  |

การตกแต่งหน้าขนม :

\* ไข่แดง ผสมสีส้ม สำหรับทาหน้าขนมก่อนเข้าอบ

- \* ถ้าใช้ไข่ทั้งฟองทาหน้าขนม....ต้องทาไข่ 2 รอบ คือ อบไปซัก 5 นาที ก็เปิดเตาเอาออกมาทาไข่ซ้ำอีกรอบ
- \* น้ำมันพืช และเนยขาว ควรเลือกชนิดที่ทำมาจาก.. ไร่ข้าว เพื่อให้มีอายุการ เก็บรักษาได้นาน และปลอดภัยต่อสุขภาพ และน้ำมันไร่ข้าว ไม่มีกลิ่นที่รบกวนกับกลิ่นของการอบควันเทียนด้วย

**ส่วนผสมไส้ : ถั่วกวน**

1. ถั่วทองกวน และอบควันเทียนแล้ว
2. ไข่แดงเค็ม

( สำหรับไข่แดงเค็ม ควรนำเข้าอบให้สุกก่อน

ไฟ 180 องศาเซลเซียส นาน 10 -15 นาที

**วิธีการทำแป้งชั้นนอก :**

ผสมทุกอย่างใส่ในแป้ง

นวดให้เนียนเหนียวจนแผ่แป้งเป็นฟิล์มได้

(- หากแป้งแห้งเกินไป เพิ่มน้ำได้ครั้งละ 1 ชต.)

พักแป้งไว้ 10 นาที

**วิธีการทำแป้งชั้นใน :**

นวดแป้ง ผสมกับน้ำมันและเนยขาวนวดจนเนียนพักไว้

\* ในกรณีที่แป้งแฉะเกินไป เราสามารถเพิ่มแป้งได้ แต่ต้องเพิ่มทั้งสูตรแป้งชั้นในและแป้งชั้นนอก

**วิธีการทำแป้งให้แยกเป็นชั้น :**

1.แบ่งแป้งชั้นในและแป้งชั้นนอกให้มีจำนวนชิ้นเท่าๆกัน

เช่น ถ้าแบ่งแป้งชั้นนอก 12 ชิ้น ก็ต้องแบ่งแป้งชั้นใน ให้ได้ 12 ชิ้น เป็นจำนวนที่เท่าๆกัน

ในสูตรนี้ แบ่ง: แป้งชั้นนอก.... 30-35 กรัม

และแป้งชั้นใน..... 10-12 กรัม

2. เอาแป้งชั้นนอกห่อหุ้มแป้งชั้นในให้มิด
3. คลึงแป้งให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าบางๆ ขนาดประมาณ 1-2 นิ้ว × 5 นิ้ว แล้วม้วน ทำซ้ำๆแบบเดิมประมาณ 4-5 ครั้ง
4. ตัดแบ่งแป้ง เป็น 3 ชั้นต่อแป้ง 1 ก้อน

คลึงแป้งให้เป็นแผ่นกลม ขอบบางตรงกลางหนา

5. นำแป้งมาห่อจับจีบหุ้มไส้ให้มิด วางด้านที่จับจีบลงด้านล่าง บนภาชนะที่รองแผ่นกระดาษรองอบ

\*ควรอบไส้ถั่วกวน ด้วยควันเทียนก่อน

\* และอบไข่แดงเค็มให้สุกก่อน

6. ทาไข่แดงที่หน้าขนม แล้วนำเข้าเตาอบ

ใช้ไฟบนล่าง 180 องศาเซลเซียส ไม่เปิดพัดลม อบนาน 10 – 15 นาที

ดูว่าแป้งกลายเป็นสีขาวนึ่งก็สุกแล้ว

ถ้าอบนานขนมเปี๊ยะจะกรอบแห้ง และเหลืองกว่า ( ขึ้นอยู่กับความชอบ )

บางคนก็อบด้วยไฟ 150-160 องศาเซลเซียส

นาน 20 -25 นาที

\* ซึ่งการใช้ไฟในการอบนั้น ขึ้นอยู่กับเตาอบของแต่ละบ้าน มากกว่าการกำหนดตายตัวลงไป

7. อบขนมเปี๊ยะด้วยควันเทียนอีกครั้งหนึ่ง ก่อนเก็บขนมไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท

### ใช้น้ำมันมะพร้าวหีบเย็น

ถั่วทองดิบ 500 กรัม

น้ำมันมะพร้าวหีบเย็น 110 กรัม

น้ำตาลทราย 330 กรัม



เนยสดเค็ม 80 กรัม

กลี้นมะลิ 2 ฝา

แหล่งที่มา

<https://tuksirinyapat.wordpress.com>

คำสำคัญ : ขนมหั้ว

ที่มา : ตลาดไนท์ปลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-14

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=792&code\\_db=DB0004&code\\_type=K0001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=792&code_db=DB0004&code_type=K0001)