

เรื่อง ขนมตาล

รายละเอียด

ขนมตาล



ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่มฟู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า [กะทิ](#) และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไป [นึ่ง](#) จนสุก เนื้อลูกตาลยี่ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลที่สุกจนเหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลือง มีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากตัวเอง มาปอกเปลือกออก นำมายีกับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ยีแล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลือแต่เนื้อลูกตาลในปัจจุบัน หากทานขนมตาลรสชาติดีได้ยาก เนื่องจากปริมาณการปลูกต้นตาลที่ลดลง ขนมตาลที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการมักใส่เนื้อตาลน้อย เพิ่มแป้งและเจือสีเหลืองแทน ซึ่งทำให้ขนมตาลมีเนื้อกระด้าง ไม่หอมหวาน และไม่อร่อย

ส่วนผสม

- น้ำตาลทราย 400 กรัม
- กะทิ 3 ถ้วย
- เนื้อลูกตาลสุก 350 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
- ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นเล็ก (คลุกเกลือเล็กน้อยสำหรับโรยหน้า)

วิธีทำ

- 1. ละลายน้ำตาลทรายในกะทิ เดิมเนื้อลูกตาลลงไป คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่แป้งและผงฟูลงไป คนให้เข้าเป็น

เนื้อเดียวกันจนเนียน

- 2. กรองส่วนผสมด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ ประมาณ 10 นาทีให้ส่วนผสมขึ้น
- 3. ระหว่างรอขนมขึ้น ใส่น้ำในลังถึง ตั้งไฟกลางเตรียมไว้ เรียงถ้วยตะไลลงในลังถึง พอส่วนผสมครบ

เวลา ตักส่วนผสมยกลงในถ้วยตะไลจนเต็มถ้วย โรยด้วยมะพร้าวทึนทึก นึ่งบนน้ำเดือดประมาณ 15-20 นาที จนกระทั่งสุก ยกออกจากเตา พักให้เย็นแคะออกจากถ้วย พร้อมเสิร์ฟ

แหล่งที่มา

<https://cooking.kapook.com/view88729.html>

คำสำคัญ : ขนม ขนมตาล

ที่มา : ตลาดไนท์ปลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=851&code_db=DB0004&code_type=K0001