

ขนมครก



ประวัติของขนมครก

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้ง น้ำตาล และกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม เวลาจะทานต้องแคะออกมา เป็นแผ่นวงกลม แล้วมักจะประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ นอกจากนี้ยังพบในพม่า ลาว และอินโดนีเซีย โดยชาวอินโดนีเซียเรียกว่าเซอราบี (serabi)

ประวัติส่วนตัว



ชื่อ นางสาวปิยะห์ หะมะ วันเดือนปี 011133 อายุ 27 ปี

บ้านเลขที่ 27 ม.1 ต.ยุโป อ.เมือง จ.ยะลา 95120

ประวัติการศึกษา

การศึกษา จบ ม.3

ประวัติการถ่ายทอดความรู้

ยังไม่เคยมีการถ่ายทอดความรู้

ส่วนผสมทำขนมครก



ส่วนผสม แป้งขนมครก



- แป้งข้าวเจ้า 1+1/4 ถ้วย
- น้ำปูนใส 1/4 ถ้วย
- ข้าวสุก 1/3 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย
- เกลือสมุทร 1 ช้อนชา
- น้ำปูนใส 1/4 ถ้วย
- หัวกะทิ 1 ถ้วย
- หางกะทิ 1/2 ถ้วย

ส่วนผสม หน้ากะทิ



- หัวกะทิ 3/4 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย
- เกลือสมุทร 1/4 ช้อนชา
- แป้งข้าวเจ้า 1/2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม หน้าขนมครก



- ต้นหอมซอย
- เม็ดข้าวโพด
- น้ำมันพืช (สำหรับทาหลุมขนมครก)

วิธีทำขนมครก

1. ทำแป้งขนมครก โดยนำแป้งข้าวเจ้า ข้าวสุก น้ำตาลทราย เกลือสมุทร น้ำปูนใส หัวกะทิ และหางกะทิไปปั่นด้วยเครื่องปั่นจนละเอียดเป็นเนื้อเดียว เทใส่ภาชนะแล้ววางพักทิ้งไว้ประมาณ 15-20 นาที
2. ทำหน้ากะทิ โดยผสมหัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือสมุทรเข้าด้วยกัน คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย ค่อย ๆ ใส่แป้งข้าวเจ้าลงไป คนผสมให้ละลายเข้ากันดี เตรียมไว้
3. นำเข้าขนมครกขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลางพอร้อน ทาน้ำมันให้ทั่วหลุมแล้วตักแป้งหยอดลงไปลงไปประมาณ 3/4 ของหลุม พอแป้งเริ่มเซตตัว ตักส่วนผสมหน้ากะทิหยอดทับลงไปให้เต็ม ปิดฝารอให้แป้งเริ่มสุก
4. เปิดฝาโรยหน้าด้วย ข้าวโพด และต้นหอมซอย พอขนมสุกใช้ช้อนแคะขนมออกจากเบ้า จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ (ในสูตรได้นำเข้าขนมครกไปบ่มน้ำมันลวกหน้า 2 วันแล้ว แต่ขนมก็ยังติดเบ้าแคะยากมาก)

อุปกรณ์สำหรับทำขนมครก

1. เครื่องไม้แป้ง (ในกรณีทำแป้งสด)
2. เบ้าขนมครก
3. กาสีสำหรับหยอดแป้ง
4. ลูกประคบ (ทำด้วยกากมะพร้าวห่อด้วยผ้าขาว)
5. ช้อนสำหรับแคะขนมครก

ประโยชน์

1. ได้รับประทานขนมหวานของไทยที่แสนอร่อย

ระยะเวลาการผลิต

1- 2 ชั่วโมง

ลักษณะงานพิเศษของงานชิ้นนี้

ได้รับรายได้จากกายขาย ต่อเดือนประมาณ 3000

วันที่จัดเก็บ/ สํารวจข้อมูล

วันที่ 21. สิงหาคม 2561