

ขนมเผือกและขนมมัน



ขนมเผือกและขนมมัน เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งประเภทหนึ่งมักเห็นคู่กับขนมกล้วยและขนมฝักทอง มีวิธีการทำไม่ยุ่งยากได้รสชาติหวานจากน้ำตาล หอมมันจากเผือก มันและกะทิ ขนมเผือกและขนมมัน ขนมไทยโบราณที่ยังได้รับความนิยม เป็นขนมหวานที่ทานเล่นยามว่าง และหลังอาหารมื้อหลัก ซึ่งวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก

ประวัติส่วนตัว



นางสาวรอซีย๊ะ ปาเนม๊ะ อายุ 40 ปี หัวหน้างานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยสารพัดช่างยะลา
ที่อยู่ 84/2 หมู่ที่ 1 ต.เกาะรอ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา 95140

วัสดุในการทำขนม

1. ฝือกนึ่งบดละเอียด 2 ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งมัน ½ ถ้วย
4. มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ½ ถ้วย
5. เกลือป่น ½ ถ้วย
6. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
7. กะทิ 1 ถ้วย

ขั้นตอนในการทำขนม

1. เริ่มต้นจากการผสมฝือกนึ่งบดละเอียด แป้งข้าวเจ้า แป้งมันขนาดให้เข้ากัน เติมกะทิเล็กน้อย นวดให้แป้งละลาย เติมน้ำตาลทรายและเกลือ นวดต่อจนกระทั่งน้ำตาลละลาย เติมกะทิจนหมด จากนั้นใส่เนื้อมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ผสมให้เข้ากัน
2. ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ โรยหน้าด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึงที่ตั้งน้ำเดือด ใช้ไฟแรงประมาณ 10-15 นาที จนกระทั่งสุก พักให้เย็น แกะออกจากพิมพ์ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ เติมมะพร้าวอ่อนเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสให้ขนมอร่อยน่ารับประทานยิ่งขึ้น



(นำไปนึ่งในลังถึงที่ตั้งน้ำเดือด ใช้ไฟแรงประมาณ 10-15 นาที จนกระทั่งสุก พักให้เย็น)

ประโยชน์ของขนม

1. ขนมสามารถนำมารับประทานเป็นอาหารว่างได้ ใช้ต้อนรับผู้มาเยือนถึงบ้าน
2. สร้างรายได้ในการขายขนม

ระยะเวลาในการทำ

30 นาที

ลักษณะพิเศษของขนม

รสชาติหวานจากน้ำตาล หอมมันจากเผือก มันและกะทิ

วันที่จัดเก็บ/สำรวจข้อมูล

17 กุมภาพันธ์ 2564

ผู้ค้นข้อมูล

ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา