

# บุกกันครัว

# ค้นตำรับขนมไทย

หลายคนคงเคยสงสัยใช่ไหมว่ากว่าจะมาเป็น “ขนม”  
ที่มีวางจำหน่ายมากมายในท้องตลาด  
รู้หรือไม่ว่าต้องผ่านการรังสรรค์ปั้นแต่งอย่างไร ?

## ต้ม...จนขนมสุก

การทำอาหารให้สุกโดยวิธีการต้ม จะใช้น้ำหรือของเหลว  
ปริมาณมาก เป็นตัวกลางนำความร้อนโดยใส่อาหารที่จะทำให้สุกลงใน  
ของเหลวนั้นได้แก่ น้ำกะทิ นม น้ำ เป็นต้น หลักสำคัญของการต้ม คือ  
เมื่อทำให้ของเหลวเดือดแล้ว ลดความร้อนลงเพื่อให้เดือดเบา ๆ  
อาหารที่ต้มอาจใส่ลงไปขณะที่น้ำเย็น หรือต้มให้น้ำเดือดก่อน  
แล้วใส่อาหารลงไปแล้วต้มให้เดือดต่อ จึงลดไฟลงให้เดือดเบาๆ เช่น  
การทำบัวลอย ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว วุ้นกะทิ ฯลฯ



บัวลอย



ขนมใส่ไส้

## นึ่ง...ทิ้งกับความอร่อย

การนึ่ง คือ การให้ความร้อนขึ้นกับอาหารที่ต้องการทำให้สุก  
โดยการใช้ภาชนะ 2 ชั้น ชั้นล่างสำหรับใส่น้ำต้มให้เดือด ชั้นบนมีช่องหรือ  
ตะแกรงสำหรับวางอาหารหรือมีภาชนะที่มีแผ่นตะแกรงเพื่อวางอาหาร  
เหนือน้ำ และไอน้ำเดือดจากด้านล่างสามารถลอยตัวขึ้นเบียดบน  
ผ่านตะแกรงทำให้อาหารสุกได้ เช่น การนึ่งขนม ปุยฝ้าย ขนมชั้น  
ขนมใส่ไส้ สังขยาฟักทอง ฯลฯ



ข้าวเม้าทอด

## ทอด..กรอบอร่อย

ทอด หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน โดยใส่น้ำมัน  
ลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนทั่วแล้ว ใส่ขนมที่จะทอดลงไป ขนมบางชนิด  
ใช้น้ำมันมากเรียกว่า “ทอดน้ำมันลอย” ใช้ไฟปานกลางสม่ำเสมอ เช่น  
กล้วยทอด ข้าวเม้าทอด ขนมกง ฯลฯ



ขนมเบื้อง

## จี...มีดีที่รสชาติ

จี คือ การทำขนมให้สุกในกระทะโดยใช้น้ำมันแต่น้อย  
ใช้น้ำมันทากระทะพอสิ้น กระทะที่ใช้จะเป็นกระทะเหล็ก  
หล่อแบน กว้าง เนื้อเหล็กหนา การจีใช้ไฟอ่อน ตั้งกระทะ  
ให้ความร้อนนุ่มอยู่ตลอดเวลา และกลับขนมให้เหลืองเสมอกัน  
ทั้งสองด้าน เช่น ขนมแป้งจี บ้าบิ่น ขนมเบื้อง ฯลฯ



นิตรคการ “ขนมไทย”  
54-02 / No. 05