

บุกกันครัว

ค้นตำรับขนมไทย ๒

เชื่อม...หวานเข้มข้น



มะตูมเชื่อม

การเชื่อม ส่วนใหญ่จะทำกับผลไม้ โดยการนำผลไม้ต้มในน้ำเชื่อม จนกระทั่งผลไม้มีลักษณะนุ่มและขึ้นเงา โดยระหว่างเชื่อมช่วงแรก น้ำเชื่อมจะใสแล้วจึงต้มต่อไปจนน้ำเชื่อมข้น แต่ต้องไม่เชื่อมให้น้ำเชื่อมข้นเกินไปจะมีผลทำให้น้ำในเซลล์ผลไม้ ไหลออกมาโดยกระบวนการ ออสโมซิส (osmosis) ทำให้ผลไม้เหี่ยวลง และแข็ง แต่ถ้าเป็นผลไม้ ชนิดเนื้อแข็งแน่นและบาง ชนิดมียาง ในการเชื่อมจะต้องมีเทคนิค ช่วยเสริมคือต้มในน้ำก่อน หรือแช่ในน้ำปูนใส ก่อนต้มและเชื่อม เช่น มะตูมเชื่อม จาวตาลเชื่อม ฯลฯ

อบ...จรรย

อบ หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อนแห้ง โดยการนำเข้าไปในเตาที่มีฝาหรือประตูปิด เพื่อให้อาหารนั้นๆ สุก และแห้งตามต้องการ อาจมีลักษณะคล้ายคำว่า “ผิง” ซึ่งใช้ไฟบน และล่าง เช่น ขนมสาส์กรอบ ขนมหน้าหนาว ขนมผิง ขนมโสมนัส ฯลฯ



ขนมโสมนัส

เผา ึ่ง...ร้อนๆพร้อมทาน



ขนมฟรังกูจีจีน

การเผา และการปิ้ง เป็นการนำขนมที่ต้องการทำให้สุกวางไว้เหนือไฟ มีตะแกรงรองรับ กลับไปกลับมาจนขนมสุก อาหารบางชนิด ใช้วัสดุธรรมชาติห่อ เช่น ใบตอง ใบจาก ฯลฯ ซึ่ง “การปิ้ง” คือการ นำอาหารไปวางไว้เหนือไฟโดยใช้ไฟไม่ต้องแรงนัก จนเกรียมหรือกรอบ เช่น ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง เคล็ดลึบความอร่อยอยู่ที่ก่อนจะปิ้ง ต้องใช้ซี่เหล็กกลบไว้ เพื่อให้ไฟร้อนสม่ำเสมอ อีกวิธีหนึ่ง คือการทำให้ ขนมสุกด้วย “การเผา” ซึ่งทำได้โดยการนำอาหารไปวางไว้เหนือไฟ โดยใช้ความร้อนสูง เช่น ข้าวหลาม ขนมฟรังกูจีจีน ฯลฯ

ยึ่งกวน...ยึ่งจรรย

กวน หมายถึง การนำอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งซึ่งโดยมาก เป็นของเหลวผสมให้รวมเข้าเป็นเนื้อเดียวกันจนข้นและเหนียว โดยใช้เครื่องมือชนิดใดชนิดหนึ่งคนอาหาร ไปจนทั่วด้วยความแรง และเร็ว ไปในทิศทางเดียวกัน จนอาหารนั้นเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน เช่น ข้าวเหนียวแดง กระจยาสารท กะละแม ฯลฯ



กระจยาสารท

ทุกท่านคงได้ทราบกันแล้วใช่ไหมว่า “กว่าจะมาเป็นขนมไทย ที่นำรับประทาน ต้องผ่านการรังสรรค์ปั้นแต่งอย่างไร”



นิทรรศการ “ขนมไทย”
54-02 / No. 06