

ขนมหั้นตราสูตรโบราณ หาทานยากมาก



ขนมหั้นตราสูตรโบราณ ขนมโบราณหาทานยากมาก

ขนมหั้นตราสูตรโบราณ (Khanom Huntra) ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดการะเกด มาชวนทำขนมไทย คัดดูสิ เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดย่อน ขนมไทยหาทานยาก ใส้ถั่วกวนหวานกำลังดี สวยงามน่ารับประทานมาก ห่อด้วยไข่คล้ายหุ้ม นวดาดีและเป็นขนมมงคล จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้

ขนมไทยมีไส้เป็นถั่วกวนเหมือนลูกชุบ ปั้นเสร็จนำไปชุบไข่แดงเหมือนเม็ดขนุน และหลังจากที่ทำเสร็จแล้ว จะมีไข่ที่โรยเป็นตารางห่ออีกที เป็นขนมไทยโบราณที่นิยมใช้ในงานหมั้น แสดงถึงการดีตราจองว่าหญิงมีคู่หมั้นแล้ว บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำขนมหั้นตราเจ้าคะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาตะดาวนโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมหั้นตรากันเลยละ

สูตรขนมหั้นตรา		
ส่วนผสมตัวหั้นตรา		
ถั่วเขียวเลาะ	300	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
กะทิ	200	มิลลิลิตร
ไข่เป็ดเฉพาะไข่แดง	5	ฟอง
ไข่เป็ดสำหรับทำตาราง	5	ฟอง
ส่วนผสมน้ำเชื่อม		
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	3	ถ้วย

วิธีทำขนมหั่นตรา

– วิธีทำขนมหั่นตรา

1. เริ่มจากนำตัวเขียวเลาะเปลือกแช่น้ำ 1 คืนจึงนำไปนึ่งจนสุกประมาณ 30-45 นาที
2. นำตัวเขียวใส่ภาชนะ และตามด้วยน้ำตาลและกะทิ ขั้นตอนนี้สามารถนำตัวเขียวไปบดก่อนหรือไปปั่นก่อนได้เพื่อให้เนื้อตัวเขียวเนียน
3. ใช้ไฟปานกลางกวนไปเรื่อย ๆ กวนจนแห้ง เมื่อตัวแห้งแล้วนำไปใส่ภาชนะรอตัวอุ่นๆแล้วเอามือนวดให้เนื้อตัวเข้ากันค่ะ
4. หลังจากนั้นเราก็นำมาปั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยม จุดเด่นของขนมหั่นตราคือเอานิ้วกดให้ด้านในบุบตามในภาพ
5. เมื่อเราได้ตามในภาพจากนั้น เราก็ปั้นตัวกวนจนหมด จากนั้นพักไว้
6. แล้วเรามาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว วิธีง่ายให้ทำอย่างนี้จะ ให้นำขวดน้ำพลาสติกมาบีบแล้วเอามือบีบขวดแบบในภาพ แล้วเอาไปใกล้ไข่แดง เมื่อปล่อยมือขวด ไข่แดงก็จะขึ้นมาอย่างง่ายดาย

– วิธีทำน้ำเชื่อม

1. โดยใส่น้ำตาลทราย และน้ำลอยดอกมะลิ (น้ำลอยดอกมะลิทำได้โดย เอน้ำสะอาดใส่ภาชนะและเอามะลิลอยน้ำด้านบนหลังจากนั้นหาภาชนะปิดไว้และนำเข้าตู้เย็นไว้ 1 คืน แต่ถ้าหาดอกมะลิแบบธรรมชาติจริงๆไม่ได้แนะนำให้ใช้กลิ่นมะลิแทนจะปลอดภัยกว่าค่ะ)
2. เปิดไฟค่อนข้างแรง แต่เมื่อน้ำเชื่อมเหนียวหลังจากนั้นเบาไฟลงเกือบอ่อน
3. หาไม้จิ้มฟัน จิ้มตัวขนมแล้วนำไปชุบไข่แดง แล้วนำไปหย่อนลงในน้ำเชื่อมเบาๆ
4. เมื่อตัวขนมสุกแล้วตักขึ้นพักไว้

– วิธีทำไข่ดาว

1. หลังจากนั้นเรามาทำตัวดาวไข่กัน โดยตอกไข่ใส่ชาม ใช้ทั้งไข่แดงและไข่ขาว หลังจากนั้นตีให้เข้ากันดี
2. จากนั้นเอามือจุ่มไข่จากนั้นไปสะบัดในกระทะจนเป็นดาว จากนั้นตักขึ้น จากนั้นพักไว้ให้เย็น

วิธีห่อขนมหั่นตรา

1. วิธีห่อขนมหั่นตรา เริ่มจากวางดาวลงบนเขียงแล้วเอาตัวขนมส่วนที่บุบลงด้านล่าง
2. จากนั้นห่อจนเป็นแบบในภาพ ถ้าดาวไข่ยาวไปสามารถใช้มีดตัดได้ค่ะ
3. เสร็จจากนั้นค่ะ ขนมหั่นตรา แยมเม็ดขนุนด้วยค่ะ ถ้าใครเคยทานขนมเม็ดขนุนจากนั้นคิดว่าหวานไป ลองทานขนมหั่นตราดูความหวานจะลดลงค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ นัทจิง สบายดี จาก pantip.com



วัตถุดิบขนมหั่นตรา

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

กะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรเลือกร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

น้ำลอยดอกมะลิ

นำลอยดอกมะลิ ควรใช้ดอกมะลิที่ปลูกเองเนื่องจากอาจมีการฉีดยาฆ่าแมลง ในการเก็บควรเก็บ 6 โมงเย็น เด็ดส่วนที่เป็นกลีบเลี้ยงออกลอยในน้ำ ปิดฝาภาชนะให้มิดชิด รุ่งเช้าจะได้กลิ่นลอยดอกมะลิที่หอม

ประวัติขนมหั่นตรา

ขนมหั่นตรา หรือขนมฝอย เป็นขนมโบราณ ที่นำถั่วกวนมาตากแห้งให้ดูน่ากินมากขึ้น ใช้ได้ทั้ง ถั่วดำ ถั่วแดง แต่นิยมคือถั่วเขียว โดยนำไข่มาห่อให้เป็นตารางสวยงาม รสของขนมหวานมัน หอมกลิ่นไข่และกลิ่นถั่วกวน ขนมหั่นตราเป็นขนมมงคลของไทยที่มีมาแต่โบราณ ใช้สำหรับงานมงคล เช่นเดียวกับขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน และขนมชั้น เป็นต้น โดยชื่อขนมเหมือนกับชื่อของตำบลหั่นตรา ซึ่งอยู่ในเขตอำเภอพรนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การทำขนมหั่นตราโบราณ มีวิธีการทำที่ต้องใช้เวลา ความพยายาม ความอดทน และที่สำคัญ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือที่ละเอียดอ่อนและมีความประณีต

ขนมหั่นตรา หรือขนมฝอย เป็นขนมโบราณ ที่นำถั่วกวนมาตากแห้งให้ดูน่ากินมากขึ้น ใช้ได้ทั้ง ถั่วดำ ถั่วแดง แต่นิยมคือถั่วเขียว โดยนำไข่มาห่อให้เป็นตารางสวยงาม รสของขนมหวานมัน หอมกลิ่นไข่และกลิ่นถั่วกวน ขนมหั่นตราเป็นขนมมงคลของไทยที่มีมาแต่โบราณ ใช้สำหรับงานมงคล เช่นเดียวกับขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน และขนมชั้น เป็นต้น โดยชื่อขนมเหมือนกับชื่อของตำบลหั่นตรา ซึ่งอยู่ในเขตอำเภอพรนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การทำขนมหั่นตราโบราณ มีวิธีการทำที่ต้องใช้เวลา ความพยายาม ความอดทน และที่สำคัญ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือที่ละเอียดอ่อนและมีความประณีต

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ



สูตรโบราณ.com



Slug: ขนมหั้นตรา-Khanom-Huntra

Meta: ขนมหั้นตราสูตรโบราณ เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดย่อย ขนมไทยหาทานยาก ไข่ถ้วยหวานกำลังดี สวยงามน่ารับประทาน
มาก ห่อด้วยใบกล้วยห่อมน้ำตาลและเป็นขนมมงคล