



## โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเหือกหอมและข้าวเจ้า

|          |  |               |
|----------|--|---------------|
| หลักสูตร | ผลิตภัณฑ์อาหารจากเหือกหอม<br>(ขนมเปียะกระต่ายไล่เหือก) |               |
| วิทยากร  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ                              | พีรพัชระ      |
|          | ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา                               | มานะโรจน์     |
|          | นางสาวอินท์ธิมา  | หิรัญอัศวรงค์ |
|          | นางสาวชนิดา  | ประจักษ์จิตร  |
|          | นางสาวเจนจิรา  | บ.ป.สูงเนิน   |

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

[www.clinictech.rmutp.ac.th](http://www.clinictech.rmutp.ac.th)

## ขนมเปียะกระต่ายไส้เผือก

### ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

|                    |     |      |
|--------------------|-----|------|
| 1. แป้งเอนกประสงค์ | 500 | กรัม |
| 2. เนยขาว          | 100 | กรัม |
| 3. นมผง            | 20  | กรัม |
| 4. น้ำตาลทราย      | 50  | กรัม |
| 5. เกลือป่น        | 5   | กรัม |
| 6. น้ำเย็น         | 250 | กรัม |

### วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ร่อนแป้งหนึ่งครั้ง พักไว้
2. ละลายน้ำตาล เกลือ ในน้ำ แล้วนำไปแช่เย็น
3. ผสมแป้ง เนยขาว นมผงเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำที่แช่เย็นไว้ นวดจนกระทั่งแป้งเนียนนุ่ม ไม่ติดมือ แล้วแบ่งแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 20 กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้

### ส่วนผสมแป้งชั้นใน

|                    |     |      |
|--------------------|-----|------|
| 1. แป้งเอนกประสงค์ | 300 | กรัม |
| 2. เนยขาว          | 150 | กรัม |

### วิธีทำแป้งชั้นใน

1. ผสมแป้งกับเนยขาวด้วยกัน ผสมจนเข้ากันดี นำมาแบ่งเป็นก้อน หนักก้อนละ 10 กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้
2. นำแป้งชั้นนอกห่อแป้งชั้นใน คลึงเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า พับแบ่งเป็น 3 ทบ จากนั้นคลึงให้เป็นแผ่นยาว แบ่งแบ่งเป็น 2 ชั้น ใส่ไส้เผือกกวน แล้วแต่งเป็นรูปกระต่าย โดยใช้กรรไกรตัดหูและหาง
3. วางขนมลงในถาดที่ทาไขมันบางๆ แล้ว นำเข้าที่อุณหภูมิ 300-320 องศาฟาเรนไฮด์ จนกระทั่งสุกทั่วทั้ง

\* ส่วนผสมไส้เผือกเหมือนกับเปียะกุหลาบ