



โครงการ

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต

ภายใต้โครงการ

บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

หลักสูตร อาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี
(ขนมหม้อแกงไข่)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
 นางสาวอินท์ธิดา หิรัญอัศวรงค์
 นางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร์
 นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๘ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

ขนมหม้อแกงไข่

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ
1. ไข่เป็ด (เอาแต่ไข่แดง)	250 กรัม	1 ถ้วยตวง
2. หัวกะทิ	180 กรัม	¾ ถ้วยตวง
3. น้ำตาลโตนด	240 กรัม	¾ ถ้วยตวง
4. หอมแดงซอย	20 กรัม	¼ ถ้วยตวง
5. น้ำมันพืช	45 กรัม	¼ ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันลงกระทะ ใส่หอมแดงลงเจียวให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
2. นำไข่เป็ดที่แยกเอาแต่ไข่แดง หัวกะทิ น้ำตาลโตนด ขยำด้วยใบเตยหรือใบตองก็ได้ จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ตักส่วนผสมทั้งหมดลงในถาดขนมหม้อแกง นำไปผิงในเตา หลังจากนั้นให้คอยดูสีของขนมส่วนบน ให้นำหน้าเป็นสีน้ำตาลที่สวยงาม ประมาณ 30 นาที หรือจนขนมสุกเหลือง โรยหน้าด้วยหอมเจียว

เทคนิคการทำ

- การผิงไฟสำหรับขนมหม้อแกงไข่ หากใช้กาบมะพร้าวเป็นเชื้อเพลิง จะทำให้มีกลิ่นหอม ใช้เวลาในการผิงไฟ ประมาณ 1 ชั่วโมง
- สามารถใช้ได้ทั้งไข่เป็ดและไข่ไก่

