



โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเหือกหอมและข้าวเจ้า

หลักสูตร	ผลิตภัณฑ์อาหารจากเหือกหอม (ขนมเปียะดอกกุหลาบไส้เหือก)	
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

ขนมเปียะดอกกุหลาบไส้เผือก

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งเอนกประสงค์	4¼	ถ้วย	425	กรัม
2. เกลือป่น	½	ช้อนชา	5	กรัม
3. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	¾	ถ้วย	150	กรัม
4. น้ำเย็น	¾	ถ้วย	180	กรัม
5. น้ำตาลทรายป่น	2	ช้อนโต๊ะ	25	กรัม
6. แปะแซ	2	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
7. ไข่แดงของไข่ไก่	2	ฟอง	40	กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเอนกประสงค์	2¾	ถ้วย	275	กรัม
2. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	1/3	ถ้วย	70	กรัม

ไส้

1. เผือกนึ่งสุกบดละเอียด	4	ก้อน	1,000	กรัม
2. น้ำตาลทราย	2½	ถ้วย	500	กรัม
3. หัวกะทิ	1	ถ้วย	240	กรัม
4. เนยสด	¼	ถ้วย	60	กรัม
5. ไข่แดงดิบ (ไข่เค็ม) ผ่าสี	20	ฟอง		

วิธีทำ

- ผสมแป้งและเกลือป่น 4 ก้อน เข้าด้วยกัน
- ผสมน้ำเย็น น้ำตาลทรายป่น แปะแซ และไข่แดงเข้าด้วยกัน
- เทน้ำมันสลักกับส่วนผสมน้ำลงในแป้ง ผสมให้เข้ากัน แล้วนวดจนเนื้อเนียน พักไว้ 20 นาที

แป้งชั้นใน

นำแป้งใส่อ่างผสม แล้วเทน้ำมันลงผสมจนเข้ากัน พักไว้ 20 นาที

ไส้

ผสมเผือกบด น้ำตาลทราย หัวกะทิ ลงในกระทะแล้วกวนจนงวดจึงใส่เนยสด กวนต่อไปจนแห้ง พักไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนกลม 1 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว พร้อมกับไข่แดงอีก 1 ชิ้น

วิธีคลึง

- แบ่งแป้งชั้นนอกและชั้นในให้เป็นก้อนหนักก้อนละ 40 กรัม และ 15 กรัม ตามลำดับ
- แผ่แป้งชั้นนอกออก ใส่แป้งชั้นใน หุ้มให้มิด
- ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ม้วนให้แน่น
- คลึงแป้งออกแล้วม้วนอีกเป็นครั้งที่ 2
- ตัดแป้งออกเป็น 4 ชิ้นเท่าๆ กัน แล้วคลึงให้เป็นแผ่นกลม
- ใส่ไส้หุ้มให้มิด ทำจนหมดแป้ง แล้ววางเรียงในถาดอบที่ทาไขมันแล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350-375°ฟ. เวลาประมาณ 15-20 นาที