



โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเหือกหอมและข้าวเจ้า

หลักสูตร	ผลิตภัณฑ์อาหารจากเหือกหอม (ขนมเปียะทานตะวันไส้เหือก)	
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

ขนมเปียะทานตะวันไส้เผือก

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

วิธีทำ

ผสมแป้ง เกลือ น้ำตาล ให้เข้ากัน ใส่ น้ำมัน สลับกับน้ำ นวดจนเนื้อเนียน แบ่งแป้งเป็นก้อน หมักก้อนละ 100 กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

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

วิธีทำ

ผสมแป้ง น้ำมัน เกลือให้เข้ากัน แบ่งแป้งเป็นก้อนหนักก้อนละ 40 กรัม

แต่งหน้า

ไข่แดง และ งาดำ

วิธีคลึง

1. นำแป้งชั้นนอกห่อแป้งชั้นใน ปิดตะเข็บให้สนิท
2. คลึงเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วพับทบ 3 ทบ
3. คลึงแป้งให้เป็นแผ่นยาว ตัดแบ่งเป็น 4-6 ชั้น ขึ้นอยู่กับขนาดของไส้
4. นำแป้งที่ตัดมาคลึงให้เป็นแผ่นบางๆ ใสไส้ แล้วกดแป้งให้แบน จากนั้นนำกรรไกรมาตัดริมแป้ง (12 กลีบ) แล้วบิดแป้งให้โชว์ไส้ ลักษณะคล้ายดอกไม้ วางบนถาดอบ ทาไข่แดง แล้วโรยงาดำ
5. อบไฟที่อุณหภูมิ 350°ฟ. เวลาประมาณ 15-20 นาที หรือจนสุก

* ส่วนผสมไส้เผือกเหมือนกับเปียะกุหลาบ