



โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเหือกหอมและข้าวเจ้า

| | | |
|----------|--|---------------|
| หลักสูตร | ผลิตภัณฑ์อาหารจากเหือกหอม (เม็ตขนุนเหือก) | |
| 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

เม็ดขนุนเผือก

ส่วนผสม

| | | | | |
|----------------------------------|---------|------|-----------|------|
| 1. เผือกนึ่งสุกโขลกหรือบดละเอียด | 5 | ถ้วย | 1,000 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย (1) | 2¼ | ถ้วย | 400 | กรัม |
| 3. กะทิ | 2 | ถ้วย | 500 | กรัม |
| 4. น้ำลอยดอกมะลิ | 6 | ถ้วย | 1,500 | กรัม |
| 5. น้ำตาลทราย (2) | 6 | ถ้วย | 1,080 | กรัม |
| 6. ไข่เป็ด (ไข่แดง) | 20 – 25 | ฟอง | 500 – 625 | กรัม |
| 7. ใบเตย | | | | |

วิธีทำ

1. ใส่เผือกและกะทิลงในโถปั่น ปั่นให้เผือกเนียน เทใส่ลงในกระทะทอง
2. กวนเผือกให้พอแห้ง ใส่น้ำตาล(1)ลงในส่วนผสม กวนต่อไปจนปั้นได้ ยกลงพักไว้ให้เย็น
3. ปั่นเป็นก้อนรีๆ ให้ดูคล้ายเม็ดขนุน ปั่นใส่ภาชนะพักไว้
4. ผสมน้ำตาลทราย(2) น้ำลอยดอกมะลิ ลงในกระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟใส่ใบเตย ตั้งไฟจนน้ำตาลทรายละลายและเดือดทั่วกัน ยกลงกรอง
5. แบ่งน้ำเชื่อมที่กรองเรียบร้อยแล้ว ออกมาประมาณ 2 ถ้วยตวง พักไว้
6. เคี่ยวน้ำเชื่อมที่เหลือให้ข้น นำเผือกที่ปั้นไว้ชุบลงในไข่แดงให้ทั่ว ใส่ลงในน้ำเชื่อมจนเต็มกระทะ ขณะใส่ต้องยกลงจากเตาไฟหรือปิดไฟ ค่อยๆเปิดไฟต้มจนเม็ดขนุนสุก จะได้เม็ดขนุนที่สุกเป็นเงาสวยงาม
7. ตักเม็ดขนุนใส่ลงในน้ำเชื่อมที่เย็นแล้วสักครู่ พอคลายร้อนเม็ดขนุนเป็นเงา ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำเชื่อม เทใส่จานพักไว้ให้เย็น