

## เผือกกรอบทรงเครื่อง

นายปัญญากร คงสมจิตต์  
 นางวิไลภรณ์ แก้วสุวรรณ  
 นางประทีป จันทร์แจ่ม  
 นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

### วัตถุดิบ

เผือกคิบบิ้นเส้นเล็ก	500	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	300	กรัม
กระเทียมกลีบใหญ่ซอยบาง	100	กรัม
หอมแดงซอยบาง	100	กรัม
ปลาข้าวสาร	200	กรัม
พริกชี้หนูแห้งเด็ดก้าน	100	กรัม
ใบมะกรูดอ่อนฉีก	100	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	50	กรัม(สำหรับผัด)
กระเทียมสับ	20	กรัม
หอมแดงสับ	20	กรัม
เต้าเจี้ยว	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	30	กรัม
น้ำปลา	40	กรัม
น้ำตาลปีบ	140	กรัม
น้ำมะนาวหรือน้ำส้มซ่า	30	กรัม
น้ำมะขามเปียก	15	กรัม
น้ำตาลทรายสำหรับโรยประมาณ	100	กรัม
น้ำมันปาล์มสำหรับทอด		

## วิธีทำ

1. ทอดเผือกที่หั่นเตรียมไว้ให้กรอบเหลือง ตักขึ้นพักไว้ ทอดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทอดหอมแดงซอย กระเทียมซอย ใบมะกรูด ปลาข้าวสาร และพริกชี้หนูแห้งให้กรอบเตรียมไว้

2. ผัดกระเทียม กับน้ำมันถั่วเหลือง 50 กรัม ให้หอม ปรงรสด้วย เต้าเจี้ยว น้ำส้มสายชู น้ำปลาน้ำตาลปีบ ผัดจนชั้นเหนียว ใส่น้ำมันาว หรือ ส้มซ่า ผัดให้เข้ากัน สามารถชิมรสได้ ตามชอบ เตรียมไว้

3. คลุกเคล้า ผสมเผือกทอด กับ น้ำปรุงที่เตรียมไว้ ด้วยไฟอ่อน ในกะทะ ค่อยๆ เติมน้ำปรุงทีละน้อยคลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยน้ำตาลทราย ขณะคลุก คลุกเคล้าให้ส่วนผสมทั่วดี ก่อนยกลง โรยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กระเทียมเจียว หอมเจียว ปลาข้าวสารทอด พริกชี้หนูทอด ใบมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง พักให้เย็นสนิท ใส่ภาชนะบรรจุ

## ขนมเปียะบัวหิมะแบ่งฝีก

นายปัญญากร คงสมจิตต์  
 นางวิไลภรณ์ แก้วสุวรรณ  
 นางประทีป จันทร์แจ่ม  
 นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

### แบ่งเปียะหิมะ (ไหว้พระจันทร์ผิวขาว) White Skin Moon Cake

#### ส่วนผสม

น้ำตาลทราย100	กรัม	แบ่งขนมโก๋ร่อน170	กรัม
แะแซ170	กรัม	เนยขาว	70 กรัม
น้ำเปล่า 150	กรัม	นมข้นหวาน	50 กรัม

#### วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะ เป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพักไว้จนกระทั่งอุ่น
2. ผสมแบ่งขนมโก๋ กับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้ากัน โดยตะกร้อมือ หรือเครื่องผสม(หัวใบไม้) พอส่วนผสมเข้ากัน เติมนเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. ตัดแบ่งและ บรรจุใส่ และ ปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปียะตามต้องการ

#### หมายเหตุ

##### การผสมสี

- ถ้าต้องการผสมทั้งหมดเป็นสีเดียวกัน สามารถผสมสีในน้ำเชื่อมได้ ตามชอบ
- ถ้าต้องการทำหลายสีในแป้งสุตรเดียว สามารถนำแป้งที่พักไว้มาแบ่งผสมสีได้ตามต้องการ

\* น้ำหนักรวม 560 -600 กรัม

##### สิ่งที่ต้องเตรียมเพิ่ม

- ไล่ต่างๆตามต้องการ
- พิมพ์ขนมเปียะไหว้พระจันทร์
- แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแบ่ง



### ไส้ถั่วกวน

#### ส่วนผสม

1. ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุกบดละเอียด	1,000	4 ½	ถ้วย
2. น้ำตาลทรายเม็ด	600	3	ถ้วย
3. น้ำมันหมูเจียวใสหรือน้ำมันพืช	200	1	ถ้วย
4. ไข่แดงของไข่เค็มหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1 ซม.	200	10	ฟอง

#### วิธีทำ

ผสมถั่วเขียวเลาะเปลือก น้ำตาลทราย ลงในกระทะทอง แล้วกวนบนไฟปานกลางค่อนข้างอ่อนจนส่วนผสมแห้งจึงใส่น้ำมัน กวนต่อจนส่วนผสมไม่ติดกระทะ ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 นิ้ว ห่อไข่แดงไว้ตรงกลางก้อนละ 1 ชิ้น

### ไส้ทุเรียนกวน

#### ส่วนผสม

ทุเรียนกวน	1,000	กรัม
ถั่วกวน	500	กรัม
เมล็ดแตงโมชนิดแกะอบสุก	100	กรัม

#### วิธีทำ

นำส่วนผสมทุเรียนกวน กับถั่วกวน ไข่เป็นเนื้อเดียวกัน ผสมเมล็ดแตงโม เคล้าพอเข้าที่เตรียมไว้

#### แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแป้ง

- แป้งมัน
- ใบเตยฉีก
- นำแป้งมันและใบเตยใส่ในกระทะ คั่วไฟอ่อน จนกระทั่งแป้งเป็นมันสุกแป้งมีลักษณะเบา หรือสังเกตจากใบเตยกรอบ พักให้เย็น นำมาใช้ทำนวลเพื่อไม่ให้แป้งติดพิมพ์