

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด เส้นห่อสไทย

เรื่อง **ขนมครก**

ภาพรวม เส้นห่อของรสชาติแบบไทยๆ มีให้เลือกเอร็ดอร่อยได้ถึง 8 รสคือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด จืด ขม ผาด อาหารแต่ละเมนู อาจมีได้ตั้งแต่รสเดียว สองรส สามรส สี่รส เรื่อยไปจนถึงครบรส คือครบถ้วนทั้ง 8 รสก็ได้

เมนูนี้เป็นเมนูที่นิยมกินในมือเช้า เป็นได้ทั้ง อาหารเช้า อาหารว่าง และของว่าง เป็นที่นิยมกินทั้งในประเทศไทยและประเทศเพื่อนบ้านโดนรอบ ไม่ว่าจะเป็นพม่า ลาว บังคลาเทศ อินเดีย อินโดนีเซีย มีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไปตามแต่ละท้องที่ เป็นเมนูที่หยิบกินได้โดยสะดวก ไม่ต้องใช้ช้อนส้อมสำหรับตักหรือจิ้ม โดยทั่วไปนิยมใช้มือหยิบใส่ปากโดยตรง

ตำรับ

แป้งฐาน

- ข้าวสาร แช่น้ำข้ามคืนให้นุ่ม 200 กรัม
- ข้าวสุก แช่นไปกับข้าวสาร 60 กรัม
- เนื้อมะพร้าวขูด แช่นไปกับข้าวสารและข้าวสุก 40 กรัม
- ใสเกลื่อ 2 ช้อนชา
- ใช้มือหรือเครื่องปั่น บดส่วนผสมทั้ง 3 ข้างต้น ให้ได้เป็นน้ำแป้งฐานขนมครก (แป้งเค็ม)

*** (ปัจจุบันใช้แป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูป สัดส่วนคือ แป้ง 200 ข้าวสุก 100 น้ำ 120 กะทิ 250 กรัม)

น้ำหยอดหน้าปรุงรส

- หัวกะทิ 250-300 กรัม
 - น้ำตาลทราย 60 กรัม
 - เกลื่อ 1 ช้อนชา
 - น้ำแป้งฐาน 2-3 ช้อนโต๊ะ
 - คนผสมให้เข้ากัน ได้เป็นน้ำแป้งหยอดหน้า (แป้งหวาน)
- ต้นหอมซอยตามชอบ (ใส่หรือไม่ก็ได้)

วิธีทำ

ตั้งเตาขนมครก (เตาที่มีหลุมสำหรับหยอดขนม) รอให้ร้อน

เช็ดหลุมด้วยผ้าชุบน้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันพืช

หยอดน้ำแป้งฐาน (แป้งเค็ม) ในปริมาณ 3/4 ของหลุม ปิดฝารอให้สุก (เดือด)

เปิดฝา หยอดน้ำหยอดหน้า (แป้งหวาน) อีก 1/4 ของหลุมแล้วโรยต้นหอมซอย

ปิดฝารอให้สุก

เสน่ห์รสไทย 1) มีรสเค็ม หวาน ตัดกันพอดี แล้วยังหอมและมัน

2) กินเป็นอาหารเช้า อาหารว่าง หรืออาหารหวานก็ได้

3) ให้พลังงานกับร่างกายในตอนเช้า จากแป้งและน้ำตาล

แบบทดสอบ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

1) ขนมครกนิยมใช้แป้งชนิดใดในการทำ

ก. แป้งข้าวเจ้า ข. แป้งข้าวเหนียว

ค. แป้งสาลี ง. แป้งมัน

2) ขนมครกจัดเป็นอาหารประเภทใด

ก. ของหวาน ข. อาหารเช้า

ค. ของว่าง ง. ถูกทุกข้อ

3) รสชาติของหน้าขนมครกควรเป็นเช่นไร

ก. หวาน มัน เค็ม ข. มัน เค็ม

ค. เค็ม หวาน ง. มัน หวาน

4) เครื่องปรุงพื้นฐานที่ช่วยทำให้แป้งนุ่มอร่อยคืออะไร

ก. แป้งมัน ข. ข้าวสวย

ค. แป้งสาลี ง. ข้าวสาร

5) ขนมครกแบบดั้งเดิมนิยมใช้อะไรหยอดหน้าขนมครก

ก. ข้าวโพด ข. มันเทศ

ค. ผักชี ง. ต้นหอม