

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด กินง่าย ขายคล่อง

เรื่อง **ขนมครก**

ภาพรวม เสน่ห์ของรสชาติแบบไทยๆ 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 มีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เป็นเมนูที่หยิบกินได้โดยสะดวก ไม่ต้องใช้ช้อนส้อมสำหรับตักหรือจิ้ม โดยทั่วไปนิยมใช้มือหยิบใส่ปากโดยตรง

ตำรับ แป้งฐาน

- ข้าวสาร แช่น้ำข้ามคืนให้นุ่ม 200 กรัม
- ข้าวสุก แช่น้ำไปกับข้าวสาร 60 กรัม
- เนื้อมะพร้าวขูด แช่น้ำไปกับข้าวสารและข้าวสุก 40 กรัม
- ไข่เกลือ 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
- เกลือ 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

เคล็ดลับขายคล่อง

1) เติมน้ำให้หลากหลายด้วยพืชผักที่เป็นที่นิยม เช่น มันม่วง ข้าวโพด เผือก โดยใส่หน้าเหล่านี้ในขั้นตอนเดียวกับโรยต้นหอมซอย และหน้าเหล่านี้ต้องทำสุกไว้แล้ว

2) มีคุณสมบัติของหน้าที่หลากหลาย ให้ลูกค้าเลือก เช่น เผือก บำรุงลำไส้ กระจกแข็งแรง ป้องกันฟันผุ / มันม่วง มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย เป็นต้น

3) ปรับรูปแบบการหยอด จากหยอดเป็นหลุมๆ อาจราดกระจายทั่วเตา เพื่อให้ได้เนื้อแป้งฐานเป็นแป้งกรอบเพิ่มมากขึ้น

แบบทดสอบ

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

1) ขนมครกนิยมใช้แป้งชนิดใดในการทำ

ก. แป้งข้าวเจ้า ข. แป้งข้าวเหนียว

ค. แป้งสาลี ง. แป้งมัน

2) ขนมครกจัดเป็นอาหารประเภทใด

ก. ของหวาน ข. อาหารเช้า

ค. ของว่าง ง. ถูกทุกข้อ

3) รสชาติของขนมครกควรเป็นเช่นไร

ก. หวาน ข. มัน

ค. เค็ม ง. ทั้งสามรส

4) เครื่องปรุงพื้นฐานที่ช่วยทำให้แป้งนุ่มอร่อยคืออะไร

ก. แป้งมัน ข. ข้าวสวย

ค. แป้งสาลี ง. ข้าวสาร

5) ขนมครกแบบดั้งเดิมนิยมใช้อะไรหยอดหน้าขนมครก

ก. ข้าวโพด ข. มันเทศ

ค. ผักชี ง. ต้นหอม