ขนมไหว้พระจันทร์ ไส้ทุเรียนไข่เค็ม เผยสูตรเด็ดทำง่ายออกมางานพรีเมียม

ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่เค็ม เผยสูตรเด็ดวิธีทำง่ายออกมางานพรีเมียม

ขนมไหว้พระจันทร์ ไส้ทุเรียนไข่เค็ม เผยสูตรเด็ดวิธีทำง่ายออกมางานพรีเมียม วันนี้รสรินทร์จะมาชวนทำขนมไหว้พระจันทร์กันนะคะ ซีรีย์นี้จะมีหลากหลายไส้ หลากสไตล์กันค่ะ จะว่าไปเมื่อถึงเทศกาลไหว้พระจันทร์ เมื่อไหร่ รสรินทร์จะตื่นตาตื่นใจ กับแพกเกจจิ้งของ ขนมไหว้พระจันทร์ตามโรงแรม หรือ ร้านค้าต่างๆ ที่ออกมาทั้งในไทย และต่างประเทศ สวยงามอลังการเชียวค่ะ

ขนมไหว้พระจันทร์ ไส้ทุเรียน ไส้ยอดฮิตติดชาร์ทอันดับหนึ่งในเมืองไทย ด้วยความหวานมันของทุเรียนกวน และรสสัมผัสของเมล็ดแตงโมที่เข้ากันอย่างดี ตัดเค็มด้วยไข่เค็ม มันเค็ม อื้อหืมถูกใจเป็นที่สุดเลยค่ะ ทั้งอร่อย ทั้งฟิน ทำเองได้นี่บอกลาขนมไหว้พระจันทร์ราคาแพง ที่ซื้อตามท้องตลาดได้เลยจ้าแม่

ว่ากันที่ประวัติ “ขนมไหว้พระจันทร์” กันสักหน่อย ขนมไหว้พระจันทร์นี้ มีส่วนช่วยในการกู้กรุงศรี เอ๊ย เอกราชของชาวฮั่นนะคะ คือว่าเมื่อก่อนชาวจีนโดนปกครองโดยชาวมองโกล ทีนี้จะลุกฮือขึ้นต่อต้านจะส่งสารยังไงหละ ก็เลยคิดทำขนมไส้อร่อยโดยสอดไส้ สาสน์ลับนัดแนะกัน ผ่านขนมไหว้พระจันทร์ และชนะมองโกลในที่สุด ชาวจีนจึงถือว่า วันเพ็ญเดือนแปด ตามปฏิทินจันทรคติ คือวันไหว้พระจันทร์ เพื่อรำลึกถึงวีรชนกู้ชาติกัน สืบเรื่อยมาจนถึงปัจจุบันค่ะ

เกริ่นมายืดยาว รสรินทร์ขอให้ดาวน์โหลดสูตรมาทำทีละขั้นตอนจากบนลงล่างนะคะ พร้อมแล้ว มือซ้ายควงตะหลิว

มือขวาจับกระทะ ดาวน์โหลดสูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัว ไปทำขนมไหว้พระจันทร์กันค่ะ

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรน้ำเชื่อมทำขนมไว้พระจันทร์

น้ำตาล	600	กรัม
น้ำสะอาด	300	กรัม
น้ำมะนาว	45	กรัม
เบคกิ้งโซดา	1	กรัม
น้ำ(ละลายเบคกิ้งโซดา)	0.25	ถ้วย

วิธีทำน้ำเชื่อมสำหรับขนมไหว้พระจันทร์

1. ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่น้ำ น้ำมะนาว และ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน
2. ตั้งน้ำให้เดือดพล่าน หลังจากเดือดแล้วคนให้แนาใจว่าส่วนผสมเข้ากัน น้ำตาลละลายไม่เป็นเกร็ด
3. จากนั้นลดไฟ เป็นไฟอ่อน เคี่ยวน้ำตาลด้วยอุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียสประมาณ 20 นาที จะได้น้ำเชื่อมสีเหลืองอ่อน
4. ตั้งเคี่ยวเพิ่มอีก 10 นาที ไฟ 130 องศาเซลเซียสจะได้น้ำเชื่อมสีเหลืองอำพัน ปิดไฟ
5. ละลายเบคกิ้งโซดากับน้ำ ใส่ลงไปในหม้อ จะเกิดฟอง คนให้เข้ากัน พักให้เย็น
6. ถ้าเย็นแล้วฟองหายแสดงว่า น้ำเชื่อมข้นเกินไปให้เจือจางลง
7. ทิ้งไว้ 7 วันก่อนนำมาใช้งาน จะได้น้ำเชื่อมข้นเหนียวไม่มีฟอง สีเหมือนน้ำผึ้งสวย

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรแป้งขนมไหว้พระจันทร์

แป้งสาลีบัวแดง	750	กรัม

น้ำเชื่อม	375	กรัม
น้ำมันถั่วลิสง	175	กรัม
น้ำด่าง	5	ช้อนชา
เกลือ	5	กรัม

วิธีทำแป้งขนมไหว้พระจันทร์

1. นำน้ำเชื่อมมาเทใส่ชามผสม ตามด้วยน้ำมันถั่วลิสง น้ำด่าง คนให้เข้ากัน ตามด้วยแป้งสาลี ทยอยใส่ทีละครึ่ง ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน พอได้ที่พักไว้ 1 คืน
2. ชั่งแป้งเป็นก้อน ก้อนละ 50 กรัม ปั้นเป็นลูกกลมพักไว้ เป็นแป้งขนมไหว้พระจันทร์

ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่แดง

สูตรขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่เค็ม

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรไส้ทุเรียนกวน

ทุเรียนกวน	800	กรัม
เมล็ดแตงโมอบ	100	กรัม
ไข่เค็มแดง	10	ฟอง

บรั่นดี (สำหรับดับคาว)

วิธีทำไส้ทุเรียนกวน

1. ทาไข่แดงด้วยบรั่นดี เพื่อดับคาว นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ให้ไข่สุก พักให้เย็น
2. ผสมทุเรียนกวน เข้ากับเมล็ดแตงโมอบ นวดให้เข้ากันอย่างเบามือ ระวังเมล็แตงโมแหลก
3. แบ่งไส้ทุเรียนเป็นก้อน ก้อนละ 80 กรัม เมื่อได้แล้ว ใส่ไข่แดงเค็มเป็นไส้ ปั้นเป็นก้อนกลม พักไว้เป็นไส้ขนมไหว้พระจันทร์

วิธีทำขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่เค็ม

1. แผ่แป้งขนมไหว้พระจันทร์เป็นแผ่นให้บาง นำไส้ทุเรียนกวนใส่ตรงกลาง หุ้มให้มิด
2. ใส่ลงในพิมพ์ กดให้แน่นแล้วเคาะออก นำขนมมาเรียงในถาด ที่ทาเนยขาวบางๆ
3. นำเข้าเตาอบที่ไฟบน 200 องศาฟาเรนไฮต์ ไฟล่างที่ 200 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 10 นาทีจนมีสีเหลืองอ่อน
4. นำขนมออกมา ทาหน้าด้วยไข่แดงที่ผสมกับน้ำเล็กน้อย โดยใช้แปรงขนอ่อน
5. นำเข้าไปอบอีกครั้งที่ไฟบน 200 องศาฟาเรนไฮต์ ไฟล่างที่ 150 องศาฟาเรนไฮต์ อีกประมาณ 10 นาที
6. นำขนมออกจากเตาอบ แซะออกจากถาดมาวางบนตะแกรง พักให้เย็น
7. พักเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องอีก 3 วันเพื่อรสสัมผัส และรสชาติที่ดี
8. ทานให้อร่อยนะคะ

พิธีไหว้พระจันทร์

1. เริ่มพิธีตั้งแต่ 1 ทุ่มจนถึงเที่ยงคืน
2. ตั้งของบูชาไว้หน้าบ้านโดยให้ผู้หญิงเป็นคนจัดโต๊ะบูชา โดยของบูชามี ขนมอี๋ ขนมโก๋ ขนมเปี๊ยะ ถั่วต่างๆ และที่สำคัญขนมไหว้พระจันทร์ พระเอกของเรา ตั้งโต๊ะบูชาขนาบด้วยโคมจีน
3. หลังจากพิธีจบลง ให้แบ่งขนมไหว้พระจันทร์กินกันในครอบครัว เพื่อเป็นสัญลักษณ์แห่งความกลมเกลียวสามัคคี

รู้หรือไม่! ขนมไหว้พระจันทร์ ที่เรารู้จักกันว่า เอาไว้เซ่นไหว้ดวงจันทร์ ที่มีลักษณะเป็นทรงกลม ถูกปั้มเป็นลวดลายสวยงามต่างๆ ที่ด้านบน และมีไส้ต่างๆ นานา เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่เค็มนี้ แท้จริงแล้วมีตำนานมามากกว่า 600 ปี มีความเป็นมาว่าเคยถูกใช้เป็นเครื่องมือส่งสารลับกู้ชาติ กู้บ้านกู้เมืองมาเลยทีเดียว

ตามตำนานกล่าวว่า สมัยช่วงปลายราชวงศ์หยวน เจงกิสข่าน ผู้ซึ่งเป็นจักรดิพรรดิผู้ใหญ่ใหญ่แห่งมองโกล ได้เข้ายึดครองจีนแผ่นดินใหญ่ และได้ปกครองชาวจีนอย่างเข้มงวดกวดขัน หรือจะเรียกได้ว่าเป็นแบบเผด็จการเลยก็ว่าได้ จึงได้มีกลุ่มชาวจีนคิดที่จะต่อต้านและปฏิวัติ โดยเริ่มวางแผนจากการสร้างกลอุบาย เตรียมการจัดงานไหว้พระจันทร์ขึ้น และได้คิดคนขนมที่จะใช้เพื่อสื่อสารระหว่างกลุ่ม ซึ่งได้มีการซ่อนจดหมายลับไว้ด้านในขนมนี้ จากเหตุการณ์ที่กล่าวมานั้น ทำให้ขนมไหว้พระจันทร์มีลักษณะเป็นก้อนกลมขนาดใหญ่ มีไส้หนาๆ นั่นเอง

และเมื่อถึงเวลานัดหมาย ชาวจีนที่นัดแนะกันผ่านขนมไหว้พระจันทร์ ก็รวบรวมกำลังไพร่พลได้สำเร็จโดยที่พวกทหารมองโกลไม่ทันรู้ตัวเลย และสามารถผนึกกำลังกัน กอบกู้เอกราชคืนได้สำเร็จ ประชาชนชาวจีนจึงได้ถือเอา วันเพ็ญเดือน 8 เป็นวันไหว้พระจันทร์เรื่อยมา เพื่อเป็นการระลึกถึงวีรชนที่ช่วยกู้ชาติบ้านเมืองจากเจงกิสข่านอีกด้วย

แต่ตำนานที่ว่ามานี้เป็นเพียงหนึ่งในความเชื่อเท่านั้น เป็นเพียงการเล่าสืบต่อกันมา โดยที่ไม่มีหลักฐานใดๆ อ้างอิงชัดเจน แต่อย่างไรก็ตาม เทศกาลไหว้พระจันทร์นี้ เป็นเทศกาลตามวัฒธรรมจีนที่มีขึ้นในช่วงกลางของฤดูใบไม้ร่วง เพื่อเฉลิมฉลองการเก็บเกี่ยว ซึ่งจะจัดขึ้นทุกปีในคืนวันเพ็ญเดือน 8 ตามปฏิทินจันทรคติ และนอกจากความเชื่อเรื่องตำนานเจงกิสข่านนี้แล้ว ก็ยังได้มีอีกหลากหลายความเชื่อมากมายเกี่ยวกับขนมไหว้พระจันทร์ชิ้นนี้เช่นกัน ได้ฟังตำนานเรื่องต่างๆ แล้ว ก็ยิ่งทำให้อยากทานขนมไหว้พระจันทร์ขึ้นไปอีกเลยทีเดียว

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์