

ทองม้วน กรอบนาน หอมหวานมันอร่อย



ทองม้วน กรอบนาน หอมหวานมันอร่อย

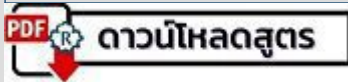
ทองม้วน (Crispy egg roll) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือทองม้วนโบราณ กรอบนาน หอมหวานมันอร่อย อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก สูตรนี้เป็นสูตรง่าย ๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยล่ะ รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ ส่วนผสมหลักคือ แป้ง มะพร้าว น้ำตาลปี๊บ ไข่ไก่ น้ำมันพืช และ งาดำ แล้วนำมา เทราดลงในพิมพ์กลมละเลงให้แผ่เป็นแผ่นบาง ผึ่งไฟพอสุก แล้วม้วนเป็นหลอด ขนมทองม้วน หรือทองพับ

เป็นขนมมงคลที่คนไทยมักให้ทองม้วนเป็นของขวัญเนื่องจากชื่อสื่อถึงการมั่งมี และการเกาะเกี่ยวเคียงคู่กัน เหมือนขนมที่ถูกคืบหรือประกบกันไว้นั่นเอง เอาล่ะค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำทองม้วนโบราณกัน ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ มาค่ะ ดาวนิโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทองม้วนโบราณกันเลยล่ะ



สูตรทองม้วน

แป้งมันสำปะหลัง	290	กรัม
แป้งสาลีเนกประสงค์	100	กรัม
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง
หัวกะทิ	450	มิลลิลิตร
น้ำตาลมะพร้าว	225	กรัม
งาดำ	2-3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชเล็กน้อย (สำหรับทาพิมพ์)		
แปรงซิลิโคน(สำหรับทาพิมพ์)		
พิมพ์ทองม้วนขนาด	6.5	นิ้ว
เตาแก๊สหรือเตาถ่าน(สำหรับย่างทองม้วน)		



วิธีทำทองม้วน

ร่อนแป้งสาลีและแป้งมันพร้อมกัน ลงไปในชามผสม เปิดหลุมกึ่งกลางไว้

ใส่ไข่ไก่ลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลมะพร้าว กะทิใส่เล็กน้อย จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถใช้มือได้

พจนวดจนน้ำตาลละลายดี และแป้งเนียนเข้าด้วยกัน หลังจากนั้นค่อยๆ ใส่หัวกะทิลงไป จนหมด นวดให้ส่วนผสมทุกอย่างเนียนเข้ากันดี

นำแป้งไปพักไว้ในอุณหภูมิห้องอย่างน้อย 30 นาที – 1 ชั่วโมง

แล้วใส่งาดำลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน

เตรียมอุปกรณ์สำหรับทำทองม้วน เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน วางพิมพ์ทองม้วนลงไป ทาด้วยน้ำมันพืชบางๆ ทั้งด้านบนและด้านล่าง วอร์มให้พิมพ์ร้อน

หยอดแป้งลงไปราวๆ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้เวลาอย่างช้าๆ 2 นาที ในระหว่างที่ย่าง ควรบีบพิมพ์ให้แน่น อย่างผึ่งละ 1 นาที

จากนั้นม้วนให้เป็นทรงทองม้วน (วิธีทำโดยละเอียดดูตามคลิป) จากนั้นนำขึ้นไปผึ่งบนตะแกรง รอจนหายร้อน เป็นอันเสร็จ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ชี น้องมดดี Channel จาก [youtube](#)

วัตถุดิบทองม้วน

แป้งมันสำปะหลัง
แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเหนียว ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมข้นเหนียว หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม
แป้งสาลีเอนกประสงค์
แป้งสาลีเอนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งเอนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า ลูกเกด มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น
น้ำตาลมะพร้าว
น้ำตาลมะพร้าว ได้จากจันทมะพร้าว มีลักษณะเหลว มีสีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอม รสหวานนุ่ม น้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นก้อนเรียกว่า น้ำตาลปึก ถ้าทำน้ำตาลใส่ปี๊บเรียกว่าน้ำตาลปี๊บ หากใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท
งาดำ
งาดำ งามช่วยชูรสให้กับอาหาร ทั้งด้านกลิ่น และรส อาหารบางชนิดถ้าขาดจะทำให้อาหารไม่อร่อย กราเลือกซื้องาจะต้องไม่มี แมลง มอด และเป็นน้ำมันจากการเก็บไว้นาน ก่อนใช้ควรนำไปคั่วไฟอ่อน จะทำให้อาหารหอมยิ่งขึ้น ตักขึ้นบุบพอแตก

ประวัติทองม้วน

ทองม้วน เป็นขนมไทยแต่โบราณมีประวัติที่ยาวนานพอสมควร เริ่มต้นจากสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับชาวต่างชาติ อย่างกลุ่มทวีปทางตะวันออกและตะวันตก ทำให้ประเทศไทยได้รับวัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ เข้ามา สิ่งหนึ่งที่ได้รับมานั้นคือ ขนมและของหวาน

ทองม้วน เป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมอาหารที่ได้มาจากโปรตุเกส โดย “ท้าวทองกีบม้า” ที่ช่วงชีวิตหนึ่งได้รับราชการในตำแหน่ง “หัวหน้าห้องเครื่องต้น” เป็นผู้ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่งระหว่างที่รับราชการนี้เอง “ท้าวทองกีบม้า” ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ทองม้วน ขนมฝรั่ง ขนมไข่เต่า ขนมสัมนี่ ขนมหม้อแกง ขนมฝิง และอื่น ๆ





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)