

บุหลันดั้นเมฆ ขนมไทยโบราณรูปสวยรวยรส



บุหลันดั้นเมฆ ขนมไทยโบราณรูปสวยรวยรส

บุหลันดั้นเมฆ (Thai Steamed Rice Cakes) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือบุหลันดั้นเมฆ ขนมโบราณรูปร่าง สีสนับตาน่าทาน หวานหอมกำลังดี อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก เพื่อนๆสามารถทำตามได้ง่ายๆเลยละ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยละ ระดับมิชลินสตาร์ ขนมสีฟ้าส่วนตรงกลางเป็นสีเหลือง คล้ายๆ พระจันทร์ลอยอยู่กลางท้องฟ้า “บุหลันดั้นเมฆ” มีความหมายโดยรวมว่าพระจันทร์ที่ลอยอยู่ท่ามกลางหมู่เมฆ เป็นขนมเสี่ยงทายของคนสมัยก่อน เกี่ยวกับหน้าที่การงาน หากใครหยอดสีเหลืองตรงกลาง หนึ่งแล้วออกมาเป็นรูปดวงจันทร์ที่สวยงามแสดงว่าโชคดี หากหนึ่งออกมาแล้วไม่สวยถือว่าโชคไม่ดีนั่นเอง ไปลุยกันเลยละ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำบุหลันดั้นเมฆกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด มาละ ดาวนิโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบุหลันดั้นเมฆกันละคะ



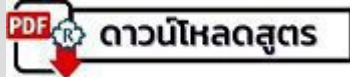
สูตรบุหลันดั้นเมฆ		
แป้งข้าวเจ้า	60	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	5	กรัม
น้ำตาลทราย	75	กรัม
น้ำดอกอัญชัน	175	กรัม
ไข่แดงของไข่ไก่	2	ฟอง

สูตรบุหลันตันเมฆ

กลิ่นมะลิ

5

กรัม



วิธีทำบุหลันตันเมฆ

– เตรียมหนึ่งถ้วยตะไล

ใส่น้ำในลังถึง ราว ครึ่ง ของลังถึง ต้มจนน้ำเริ่มเดือด นำถ้วยตะไลเรียงกระจายลงในลังถึง ปิดฝา หนึ่งราว 10 นาทีจนถ้วยตะไลร้อนมากๆ จัดเตรียมไว้

นำแป้งข้าวเจ้า และแป้งท้าวยายม่อมมาผสมรวมให้เข้ากัน ทยอยเติมน้ำอัญชันลงไป คนให้แป้งไม่เป็นเม็ด เทน้ำตาลทราย และกลิ่นมะลิลงไป คนให้ทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน

ในซามผสมเล็ก ใส่ไข่แดงเตรียมไว้ลงไป ตีให้ผสมกันแล้วพักไว้ก่อน

– หนึ่งขนม

ตักน้ำแป้งเตรียมไว้หยอดลงในถ้วยตะไลที่ร้อนจัด ประมาณ 3/4 ของถ้วยตะไล นำไปนึ่งด้วยไฟแรง ประมาณ 7 – 10 นาที

นำไข่แดงหยอดลงตรงรอยบุ๋มตรงกลางให้เต็ม นึ่งต่อ 3 – 5 นาที

– จัดเสิร์ฟ

เมื่อนึ่งจนบุหลันตันเมฆสุกให้นำขนมทั้งถ้วยมาห่อผ้าเย็นไว้ เมื่อถ้วยตะไลหายร้อนแล้ว แคะขนมออกจากถ้วย

นำบุหลันตันเมฆที่แคะไว้แล้วมาจัดเสิร์ฟใส่จานที่รองด้วยใบตอง เพียงเท่านี้ก็ได้อร่อย “บุหลันตันเมฆ” แสนอร่อยแล้วค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- อย่าวางถ้วยตะไลที่บุหลันตันเมฆ หรืออย่าเรียงถ้วยให้แน่นเกินไป เพราะไมฉะนั้นไอน้ำจะลอยขึ้นมาไม่ได้
- ตอนเปิดฝาลังถึงเพื่อใส่ไข่แดงระวังอย่าให้น้ำที่ฝาลังถึงหยดลงไปบนหน้าขนมนะคะ
- สาเหตุที่เราต้องนึ่งถ้วยตะไลก่อน เพราะว่าไอน้ำที่ลอยขึ้นมาจากด้านล่าง จะเคลือบตัวถ้วยตะไลไว้เป็นอีกตัวช่วยหนึ่งที่ทำให้ขนมไม่ติดถ้วย และอีกหนึ่งสาเหตุที่เราต้องนึ่งถ้วยตะไลให้ร้อนจัดเพราะว่าเมื่อเราใส่น้ำแป้งลงไปถ้วยตะไลร้อน ๆ แป้งรอบนอกจะเริ่มสุกก่อน แป้งก็จะดูดน้ำเข้าไป แล้วส่วนอื่นจะสุกตามไปด้วย จึงทำให้ขนมมีรอยบุ๋มตรงกลาง

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ pimtp__ จาก [Wongnai](#)

วัตถุดิบบุหลันตันเมฆ

แป้งข้าวเจ้า

แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งถั่ว เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสาลีไม่จากข้าวสารเช่นนี้ต่างคน นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทับน้ำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนม ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ ถ้าเป็นข้าวใหม่จะมีกลิ่นหอมดูน่าได้น้อย ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้าสดจะต้องลดน้ำ จากสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูป

แป้งท้าวยายม่อม

แป้งท้าวยายม่อม สกัดมาจากหัวท้าวยายม่อม มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ สีขาวเป็นเงา เวลาใช้ต้องบดให้ละเอียด เมื่อนำไปประกอบอาหาร จะให้ความข้นเหนียวหนืดและใส เมื่อเย็นจะเหนียวอยู่ตัวกว่าแป้งมันสำปะหลัง นิยมนำมาผสมกับแป้งชนิดอื่น เพื่อให้ได้อาหารที่มีความข้นเหนียว เป็นมันวาว

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

น้ำตาลอัญชัน

ดอกอัญชัน ก่อนนำมาใช้ให้ล้างเบาๆ ให้สะอาด เด็ดขั้วสีเขียวทิ้ง เพราะจะทำให้เหม็นเขียว เติมน้ำร้อนเล็กน้อย ทุบดอกอัญชันให้สีออกมาๆ เสร็จแล้วกรองเอาแต่น้ำจะได้สีน้ำอัญชัน สีน้ำเงิน หากต้องการสีม่วงแดง ให้หยดน้ำมะนาวหรือกรด ลงไปเล็กน้อย



ประวัติขนมบุหลันดั้นเมฆ

ขนมบุหลันดั้นเมฆ เป็นขนมในสมัยโบราณคิดค้นขึ้น โดยแรงบันดาลใจ จากเพลง บุหลันลอยเลื่อน หรือบุหลันลอยฟ้า เพลงพระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 ในความฝันเกี่ยวกับดวงจันทร์ ขนมนี้นี้ได้ทำขึ้นเลียนแบบเสมือนดวงจันทร์ลอยอยู่กลางท้องฟ้า มีรสชาติอร่อย นุ่มลิ้น หอมหวาน

ในสมัยก่อนมักจะนิยมใช้เป็นขนมบุหลันดั้นเมฆนี้เป็นขนมเสียงทาย เกี่ยวกับ หน้าทำการงาน ในส่วนของบุหลัน (ดวงจันทร์) สีเหลือง เวลาหยอดแล้วนำไปนึ่ง จะขึ้นสวยหรือไม่? ต้องเสียงทายดู...ถ้าส่วนขนมที่เป็นแทนเสมือนดวงจันทร์เมื่อขึ้นแล้ว ผลออกมาสวยงาม สมบูรณ์ แสดงว่าสิ่งที่มุ่งหวังหรืออธิฐานไว้จะประสบความสำเร็จดังใจหมาย



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

