

คั้งดาวเผือก ขนมหโบราณผ่านวิธีทำละเอียดอ่อน



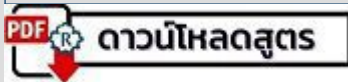
คั้งดาวเผือก ขนมหโบราณผ่านวิธีทำละเอียดอ่อน

คั้งดาวเผือก (Fried Stuffed Taro) วันนั้รสรินทร์จะชวนมาทำเมนูของว่างสูตรเด็ด นั่นก็คือคั้งดาวเผือก เป็นขนมทอดรูปทรงสามเหลี่ยม มีจีบด้านบนสามจีบ อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร กว่าจะได้รสร่อยต้องผ่านขั้นตอนซับซ้อน ตั้งแต่ไส้ที่ทำจากกุ้งขาวผัดกับเครื่องปรุงและหัวกะทิ ตัวขนมใช้แป้งข้าวเจ้าผสมแป้งถั่วเขียวและน้ำก่อนจะปั้นห่อเป็นรูปคั้งดาว เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แอดรีนรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก อาหารว่างไทยโบราณ ที่หากินได้ยากในปัจจุบัน และแทบจะไม่มีใครรู้จัก

เดิมทีเป็นอาหารว่างที่ชาววังนิยมกินกัน เรียกว่าขนมคั้งดาว โดยที่มาของชื่อนั้นมาจากลักษณะขนมที่เป็นสามเหลี่ยม คล้ายกับคั้งดาวเวลาหุบปีกห้อยหัวนั่นเอง ส่วนตัวเผือกนั้นเป็นเผือกบดที่ใช้ห่อตัวไส้อีกที คั้งดาวเผือกมีรสที่เป็นเอกลักษณ์ และเนื้อสัมผัสที่กรอบนอกนุ่มใน พุดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยละ มาทำคั้งดาวเผือกกัน แคคิดก็น้ำลายไหลแล้ว มาละ ดาวนโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูคั้งดาวเผือกกันเลยละ

สูตรคั่วควเผือก

กุ้งสับละเอียด	100	กรัม
เผือกหนึ่งสุกบดละเอียด	300	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	1/4	ถ้วย
พริกไทยป่น	1/2	ถ้วย
กระเทียม	5	กลีบ
รากผักชีซอย	3	ราก
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวขูดขาว	1/2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
ส่วนผสมอาหาร (สีส้มแดงชนิดผงเล็กน้อย)		
น้ำมันพืช(สำหรับทอด)		



วิธีทำคั่วควเผือก

ผสมกุ้งสับ มะพร้าวขูดขาว และส่วนผสมอาหารพอเข้ากัน

ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทย จนกระทั่งละเอียด ใส่ลงผัดในน้ำมันพืชร้อนไฟปานกลางจนหอม ผัดจนกุ้งสุก

แต่งรสด้วยน้ำตาลทราย และเกลือป่น ผัดให้เข้ากันและส่วนผสมแห้งโรยใบมะกรูดยกลงพักไว้

ผสมเผือกหนึ่งสุกกับแป้งสาลีนวดพอเข้ากันดี แบ่งเป็นก้อนกลมเท่า ๆ กัน

แผ่ส่วนผสมเผือกให้บางเล็กน้อย ตักใส่ใส่ตรงกลาง ห่อจนกระทั่งรูปร่างสามเหลี่ยม

นำลงทอดในน้ำมันพืชร้อนจนสุกเหลือง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จานเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- การจัดเสิร์ฟ จัดขนมใส่จาน รับประทานคู่กับอากาศ (ใส่แดงกวน หอมแดง พริก ลงในถ้วย ตักน้ำเชื่อมราดด้านบน) จะเข้ากันและอร่อยมากเลยคะ
- คั่วควเผือกต้องรับประทาน ตอนร้อนๆ ห้ามปล่อยให้ขนมคั่วควกลายเป็นขนมคั่วคืดขนมจะแฉะ และชืดพาลหมดอร่อย ไปเสียหมด

วัตถุดิบค่างควาเผือก

แป้งสาลีเนกประสงค์

แป้งสาลีเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า ลูกเกด มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

พริกไทยป่น

พริกไทย ดีต่อสุขภาพจังหวัดจันทบุรี หอมอร่อย ถ้าเป็นพริกไทยเมล็ดสดๆ คั่วและนำมาตำสดๆจะหอมหวาน เพิ่มรสชาติได้มากขึ้น

มะพร้าวขูดขาว

มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้ยังทำมะพร้าวขูด โดนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ชุ่มฉ่ำ โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

ประวัติค่างควาเผือก

ตำรับชาววังขึ้นชื่อเรื่องความประณีต “ขนมค่างควา” ก็เป็นของว่างที่ชาววังอย่างเจ้าครอกทองอยู่ ประณีตคิดทำเป็นคนแรก (‘เจ้าครอก’ เป็นคำเรียกเจ้านายสตรี เป็นเจ้าโดยกำเนิดหรือสถาปนาขึ้น มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา) ถึงจะเรียกว่าขนมแต่รสไม่หวานจัด มีรสคาวกลมกล่อม ความอร่อยเป็นที่โจษจันของชาววังจนมีคำพูดติดปากว่า ‘ขนมค่างควา เจ้าครอกทองอยู่ ขนมใส่หนูเจ้าครอกวัดโพ’

ทั้งสูตรประณีตและประณีตขึ้นกว่า เริ่มทำให้สงสัยว่ารสเผือกที่เราติดใจนั้นไปแทรกอยู่ตรงไหนของส่วนผสม ก่อนจะพบว่าท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เจ้าของตำราแม่ครัวหัวป่าก์นี้เอง คือผู้เติมเผือกดัมในแป้งขนมค่างควา ซึ่งเป็นสูตรนิยมในปัจจุบัน ทำให้ขนมค่างความีอีกชื่อว่า ‘ค่างควาเผือก’ ส่วนไส้มีทั้งแบบดั้งเดิมและปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)