

บัวลอยกุหลาบ 5 สี สวยหน้ากินสไตล์ไฟน์ไดนึ่ง



บัวลอยกุหลาบ 5 สี สวยหน้ากินสไตล์ไฟน์ไดนึ่ง

บัวลอยกุหลาบ (Rice balls in sweet coconut milk) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือบัวลอยกุหลาบ 5 สี จับบัวลอย เดิมๆ มาเติมสไตส์ซิคๆ เป็นดอกกุหลาบ เอาไปเสิร์ฟเป็นเมนูสุดวิจิตรได้เลยค่ะ อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยค่า ระดับมิชลินสตาร์

แป้งบัวลอยนุ่มเหนียวเคี้ยวหนึบ หนึบอย่างบรรจงเป็นกลีบกุหลาบสวยงาม ต้มจนสุกราดน้ำกะทิสด อร่อยจนหยุดสุดท้าย ลิ้มไม่หลง เอาล่ะค่า เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำบัวลอยกุหลาบ 5 สีกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาดมาค่า ดาวน้โหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบัวลอยกุหลาบ 5 สีกันเลยค่า



สูตรบัวลอยกุหลาบ

ส่วนผสมแป้งบัวลอย

แป้งข้าวเหนียว	2	ถ้วย
แป้งมันสำปะหลัง	1/2	ถ้วย
กะทิ	1	ถ้วย

สูตรบัวลอยกุหลาบ

ส่วนผสมอาหารตามชอบ5สี(ได้แก่,สีชมพู,สีฟ้า,สีม่วง,สีส้ม,และสีเขียว)

แป้งนวล (โรยถาดเล็กน้อย)

ส่วนผสมน้ำกะทิราดบัวลอย

กะทิ	3	ถ้วย
น้ำตาลทราย	7	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1-2	ช้อนชา
ใบเตย	5-6	ใบ



วิธีทำบัวลอยกุหลาบ

- วิธีทำแป้งบัวลอย 5 สี

ทำแป้งบัวลอย โดยใส่แป้งข้าวเหนียว และแป้งมันลงในชามผสม ค่อย ๆ ใส่น้ำกะทิอุ่นลงไปทีละน้อย

ใช้มือนวดผสมแป้งและน้ำกะทิให้เข้ากันดี นวดจนได้แป้งจับตัวเป็นก้อนและปั้นได้

แบ่งแป้งเป็น 5 ก้อนเท่า ๆ กันจากนั้นใส่สีผสมอาหารตามชอบ

เริ่มทำกุหลาบ โดยปั้นแป้งเป็นลูกกลมขนาด 1.5-2 เซนติเมตร

แล้วใช้แหวน (สำหรับหนีบช่อม่วง) จุ่มปลายด้วยแป้งนวลนิดหน่อย จากนั้นนำมาหนีบทำกลีบกุหลาบ เริ่มจากกลีบล่าง 5 กลีบไล่ขึ้นไป ให้กลีบแต่ละชั้นสับหว่างกัน (ตามคลิป)

เมื่อทำบัวลอยกุหลาบเสร็จหลังจากนั้นให้วางไว้บนถาดที่โรยแป้งนวลเพื่อไม่ให้แป้งติด ทำจนหมดครบทุกสี พักไว้

ต้มบัวลอย โดยตั้งน้ำด้วยไฟกลางจนน้ำเดือด ใส่บัวลอยลงไปต้มจนสุก (สังเกตเมื่อบัวลอยสุกจะลอยขึ้นมา) รอให้บัวลอยลอยขึ้นมาสักพักเพื่อให้สุกถึงข้างในจึงตักขึ้น

นำบัวลอยที่ตักขึ้นมาแล้ว แช่ในอ่างน้ำเย็น จากนั้นพักไว้ในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ

- วิธีทำน้ำกะทิ

ทำน้ำกะทิราดบัวลอย โดยใส่กะทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ และเกลือลงในหม้อต้ม ยกขึ้นตั้งไฟกลาง คนจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน

ใส่ใบเตย แล้วหมั่นคนตลอดเวลาระหว่างต้ม เพื่อไม่ให้กะทิจับกันเป็นก้อนหรือแตกมัน

เมื่อกะทิเริ่มเดือด (แค่พอเดือดปุด ๆ ไม่ต้องเดือดพล่าน) ยกลงได้เลย จัดบัวลอยลงในชาม ราดด้วยน้ำกะทิ ต่อจากนั้นจัดเสิร์ฟ ต้อนร้อน ๆ ทานให้อร่อยนะคะ





รสรินทร์

หน้ารวมสูตรขนมไทย

f ROSALYNTH



วัตถุดิบบัวลอยกุหลาบ

แป้งข้าวเหนียว

แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย ลักษณะของขนมทำจากแป้งชนิดนี้จะเหนียวนุ่ม มี 2 ลักษณะคือ แป้งข้าวเหนียวสด และแป้งแห้ง แป้งที่เป็นที่นิยมปัจจุบันคือแป้งแบบแห้ง สามารถหาซื้อได้ทั่วไป เก็บไว้ได้นาน ควรเลือกซื้อแป้งที่ไม่มีกลิ่นอับ และมอด บรรจุหีบห่อสะอาดเรียบร้อย ไม่มีรอยแตกแมลงกัดแทะ

แป้งมันสำปะหลัง

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมชั้นเหนียว หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

กะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อออกจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

น้ำตาลปีบ

น้ำตาลมะพร้าว ได้จากจั่นมะพร้าว มีลักษณะเหลว มีสีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอม รสหวานนุ่ม น้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นก้อนเรียกว่า น้ำตาลปึก ถ้าทำน้ำตาลใสเรียกว่าน้ำตาลปีบ หากใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

ใบเตย

ใบเตย ลักษณะใบยาว เรียว มีสีเขียวเข้ม มีกลิ่นหอม ใบเตยมี 2 ชนิดคือเตยหอม และเตยธรรมดา ใบเตยหอมจะมีขนาดเล็กกว่าเตยทั่วไป ก่อนนำไปใช้ให้ล้างให้สะอาด แล้วหั่นหยาบจะโขลก หรือปั่นให้ละเอียดก็ได้ แล้วนำมากรอง เอากากออกได้นำใบเตยสีเขียวเข้ม

ประวัติบัวลอยกุหลาบ

เป็นอาหารที่คู่สายกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ วัตถุดิบการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะ ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

 **รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH

The graphic features a dark blue background with a repeating pattern of small, light blue geometric shapes. A large white Facebook 'f' logo is on the left. The text is in white, with 'รสรินทร์' in a large, bold font. A decorative floral border is at the bottom right. A small white 'R' logo is in the top right corner.

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)