

วุ้นกรอบ สีสวยสดใส กรอบนอกเหนียวใน



วุ้นกรอบ สีสวยสดใส กรอบนอกเหนียวใน

วุ้นกรอบ (Crispy Jelly) วันนี้รสรินทร์จะชวนมาทำขนมไทย นั่นคือวุ้นกรอบวาเลนไทน์ เพียงจับน้ำวุ้นผสมแป้ง และเติมสีผสมอาหาร หยอดใส่พิมพ์ ก็ได้วุ้นกรอบ หวาน หอมอร่อย ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ลองทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดรินรับประกันความพอใจคะ ทำแล้วอร่อยมาก กรรมวิธีการทำวุ้นกรอบไม่ยุ่งยากมีส่วนผสมในการทำที่หาซื้อได้ง่าย และปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ เหมาะกับการทำเป็นขนมในงานปาร์ตี้ หรือมอบให้ในโอกาสพิเศษต่างๆ ไม่พูดพร่ำสัมเพลง ไปลองทำกันเลยคะ มาทำวุ้นกรอบวาเลนไทน์กัน แค่นี้ก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวโน่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูวุ้นกรอบกันเลยคะ



สูตรวุ้นกรอบ

ผงวุ้น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	200	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	2	ช้อนชา
สีผสมอาหารสีต่างๆ(สำหรับแต่งสี)		

วิธีทำวุ้นกรอบ

แช่ผงวุ้นในน้ำเปล่า คนจนเข้ากันหลังจากนั้นพักไว้สัก 10 นาที ให้ผงวุ้นอมน้ำ

ใส่น้ำราวๆ 1 ช้อนโต๊ะลงไปในแป้งทำวุ้นที่เตรียมไว้ ผสมให้ละลาย

พอครบ 10 นาทีเริ่มต้มวุ้น โดยเปิดไฟกลาง สามารถใช้กลิ่นมะลิ หรือน้ำลอยดอกมะลิได้เช่นกันค่ะ

คนไปเรื่อยๆ จนกว่าวุ้นจะละลายดี ใส่น้ำตาลทรายลงไป เคี่ยวไปจนกว่าน้ำตาลจะละลาย จากนั้นดับไฟเตยขึ้น

หรือไฟใส่แป้งทำวุ้น โดยต้องคนตลอดเวลา แป้งสุกผสมกันดีก็ปิดไฟ

เทวุ้นลงไปในพิมพ์กล่องพลาสติกใส หยอดสีลงไป ใช้ไม้จิ้มฟันเกลี่ยสีตามชอบ พักไว้ให้เซตตัวราวๆ 1 ชั่วโมง
แกะออกมาจากพิมพ์

ตัดวุ้นเป็นรูปร่างที่ต้องการ หรือใช้พิมพ์คุกกี้ก็ได้ เป็นรูปร่างน่ารักๆ

นำวุ้นที่ได้ไปตากแดด โดยคลุมผ้าขาวบางไว้ด้วย ตากราว 4-5 แดด หรือจนกว่า ผิวด้านนอกตัววุ้นขึ้นเกล็ด
น้ำตาล

เก็บวุ้นใส่ขวดโหลน่ารัก เก็บไว้รับประทานได้นานค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- เวลาตากแดดต้องนำผ้าขาวบางคลุม ชัก 2-3 ชั้นจะทำให้สีของขนมไม่ซีดจางสวยสดใสอยู่ อีก 2-3 วันหลังคลุมผ้าแค่ชั้นเดียวก็พอ (ตาก 4-5 แดด)
- ผสมสีตามชอบ ถ้าใช้วิธีตากแดดต้องผสมสีให้เข้มข้น เพราะเวลาตากแดดแล้ววุ้นจะสีซีดลง
- สำหรับเวลาที่ไม่ใช่แดด สามารถใช้หม้ออบลมร้อน ทดแทนได้

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ป้าหนึ่ง ตั้งโป๊ะ จาก [Youtube](#)



วัตถุดิบวุ้นกรอบ

ผงวุ้น

ผงวุ้น (Agar-Agar powder) เป็นส่วนผสมในการทำอาหาร ที่สามารถเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหาร ให้มีรูปร่างที่น่ายรับประทานมากยิ่งขึ้น ผงวุ้นที่เราใช้กันนั้นถูกสกัดมาจาก “สาหร่ายสีแดง 2 ชนิด” นั่นคือ Gelidium (สาหร่ายเขากวาง) และ Gracilaria (สาหร่ายผมนาง) หรือมีอีกชื่อเล่นแบบตรงตัวว่าสาหร่ายวุ้น เพราะสาหร่ายชนิดนี้จะนำมาสกัดเป็นวุ้นนั่นเอง

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย สใไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

แป้งท้าวยายม่อม

แป้งท้าวยายม่อม สกัดมาจากหัวท้าวยายม่อม มีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ สีขาวเป็นเงา เวลาใช้ต้องบดให้ละเอียด เมื่อนำไปประกอบอาหาร จะให้ความข้นเหนียวหนืดและใส เมื่อเย็นจะเหนียวอยู่ตัวกว่าแป้งมันสำปะหลัง นิยมนำมาผสมกับแป้งชนิดอื่น เพื่อให้ได้อาหารที่มีความข้นเหนียว เป็นมันวาว

ประวัติวุ้นกรอบ


เป็นขนมทานเล่นยุคใหม่ ที่เกิดจากการประยุกต์ผสมผสานระหว่างขนมไทยกับขนมหวาน ตัวขนมมีวุ้นเป็นส่วนผสมหลัก ผสมกับน้ำเชื่อมผลไม้และนำไปอบแห้ง โดยใช้เทคนิคและกรรมวิธีเฉพาะทำให้ได้วุ้นที่กรอบนอกนุ่มใน สีสันสดใสสวยงาม อร่อย



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)


ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH