

ฝอยทอง ขนมไทยมงคลสูตรโบราณทำกินอร่อย



ฝอยทอง ขนมไทยมงคลสูตรโบราณทำกินอร่อย

ฝอยทอง (Gold Threads) แอดรินจะมาชวนทำเมนูขนมไทย นั่นคือฝอยทอง เส้นสีทองยาว นอกจากรสชาติหวาน อร่อยแล้ว ยังนิยมเสิร์ฟในงานมงคลสมรส มีลักษณะเป็นเส้นยาว สื่อถึงการครองชีวิตคู่ และรักกันที่ยืนยาวนาน รับประทานใครมาชิมต้องติดใจ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ

วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แอดรินรับประกันความอร่อยค่ะ รับประทานอร่อยสุดๆ ทำจากไข่แดงของไข่เป็ด เคี้ยวในน้ำเดือดและน้ำตาลทราย หนึ่งในขนมขึ้นชื่อของขนมตระกูลทอง ที่นิยมใช้ในงานพิธีมงคลต่างๆอย่างแพร่หลาย ตลอดทั้งปี เนื่องจากเชื่อกันว่าจะเป็นการนำพาเงินทองมาสู่ผู้ประกอบพิธี พุดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยคะ มาทำฝอยทองกัน แค่นี้ก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวนี่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าว เข้าครัวไปกับเมนูฝอยทองกันเลยคะ



สูตรฝอยทอง

ส่วนประกอบตัวฝอยทอง

ไข่แดงของไข่เป็ด (20ฟอง)

น้ำตาลทราย 60 มิลลิลิตร

น้ำมันพืช 1 ช้อนชา

ส่วนประกอบน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม

น้ำเปล่า 1 ลิตร

น้ำกลั่นมะลิ 1 ช้อนชา



วิธีทำฝอยทอง

ตอกไข่เป็ดที่ละฟอง ลงในชามผสม เพื่อตรวจสอบไม่ให้มีไข่ขาวติดเข้า แยกไว้เฉพาะไข่แดง

เก็บน้ำตาลทรายเก็บแยกไว้ หรือน้ำตาลทราย เพื่อนำไปผสมกับไข่แดงเพื่อลดความชื้นเหนียว ไข่แดงเวลาโรยจะไม่ขาดสาย

กรองไข่แดงด้วยผ้าขาวบาง ปราศจากเยื่อไข่ขาว ทำให้ครบทั้ง 20 ฟอง

ผสมน้ำตาลทราย หรือใช้น้ำตาลทรายที่ละลายลงในไข่แดง คนผสมที่ละนิด ยกคนดูตรวจสอบความเหนียว

เมื่อได้ความเหนียวที่ต้องการแล้ว ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อยเพื่อให้ขึ้นเงา ใส่น้ำกลั่นมะลิ

- วิธีต้มน้ำเชื่อม

ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำและน้ำตาลทราย หยอดกลั่นมะลิ จะน้ำเดือด เป็นน้ำผุดตรงกลาง

โรยเส้นฝอยทองโดย ใช้ที่โรยหากไม่มีใช้กรวยใบตอง วนจนได้เส้นความหนาที่ต้องการ

พอเส้นฝอยทองสุกหลังจากนั้น สอยเส้นฝอยทองขึ้นมาเรียง ยกขึ้นจนกระทั่งแพสวยงาม

นำมาสะเด็ดน้ำเชื่อม ให้เย็น ทำจนไข่ที่จัดเตรียมไว้หมด จัดเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- วิธีที่จะทำให้ไข่ไม่ควาวคือ เวลาแยกไข่แดง เวลากรองมือต้องแห้ง ไม่เปียกน้ำ
- เก็บน้ำตาลทรายเก็บแยกไว้ หรือน้ำตาลทราย เพื่อนำไปผสมกับไข่แดงเพื่อลดความชื้นเหนียว ไข่แดงเวลาโรยจะไม่ขาดสาย
- เทคนิคในการโรยฝอยทอง ควรใช้ไฟที่ร้อนมากขึ้นเฉพาะตรงกลางกระทะ เพื่อให้ น้ำเชื่อมมีฟองตรงกลาง เมื่อโรยไข่ ฟองน้ำเชื่อมจะดันฝอยทองลอยไปอยู่ขอบกระทะ ซึ่งช่วยให้ไข่ที่โรยใหม่ไม่ทับกันนอกจากนี้ เส้นฝอยทองที่ได้ยังกลมสวย



วัตถุดิบฝอยทอง

น้ำมันพืช	น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว
น้ำตาลทราย	น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน
ไข่หน้าค่าง	หรือหน้าค้อย คือหน้าหล่อเลี้ยงไข่แดง ช่วยประคองไม่ให้ไข่แดงติดเปลือก จะเกิดขึ้นเมื่อไข่ถูกเก็บไว้สัก 1-2 วัน วิธีแยกเอาน้ำค่างไข่ ทำได้โดยวางไข่ให้ส่วนแหลมอยู่ด้านล่างเพื่อให้หน้าค่างไข่ที่เกิดขึ้นไหลลงมาอยู่ส่วนแหลม เวลาตอกไข่ให้ตอกส่วนป้านของไข่โดยรอบ ค่อย ๆ เทไข่แดงและไข่ขาวออกจากเปลือก น้ำค่างไข่จะค่างอยู่ในเปลือก ให้เทแยกใส่ชามไว้ต่างหาก

ประวัติฝอยทอง

ฝอยทอง (โปรตุเกส: fios de ovos, ฟิยูซดีโอวูซ, “เส้นด้ายที่ทำจากไข่”) เป็นขนมโปรตุเกส ลักษณะเป็นเส้นฝอยสีทอง ทำจากไข่แดงของไข่เป็ด เคี้ยวในน้ำเดือดและน้ำตาลทราย ชาวโปรตุเกสใช้รับประทานกับขนมปัง กับอาหารมือหลักจำพวกเนื้อสัตว์ และใช้รับประทานกับขนมเค้ก โดยมีกำเนิดจากเมืองอาไวรู (Aveiro) เมืองชายฝั่งทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส

ฝอยทองแพร่เข้ามาในประเทศไทย พร้อมกับทองหยิบและทองหยอด ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยมารีอา กิยูมาร์ ดี ปิญา (ท้าวทองกีบม้า, พ.ศ. 2202-2265) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ท้าวทองกีบม้ามีหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้น เป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยาในสมัยนั้น

ทั้งนี้ฝอยทอง ปรากฏอยู่ใน กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่พระราชนิพนธ์ชมเชยฝีมือพระหัตถ์ในการแต่งเครื่องเสวยของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี

ฝอยทอง เป็นของใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีนฯ



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด
รสรินทร์
เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ
ROSALYNTH

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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)