

เม็ดขนุน ขนมหอยนางรมไทยนามมงคลรสชาติเลิศ



เม็ดขนุน ขนมหอยนางรมไทยนามมงคลรสชาติเลิศ

เม็ดขนุน (Golden Bean Paste) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมหอยนางรมไทย นั่นคือเม็ดขนุน ถั่วกวนหวานนุ่ม หอมกรุ่น ด้วยกะทิ เข้ากันดีกับไข่และน้ำเชื่อม ลิ้มลองแล้วละลายในปาก ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ขนมหอยนางรมคล้ายเม็ดของขนุนที่เป็นผลไม้ ซึ่งขนมหอยนางรมนี้มีส่วนผสมหลัก คือ ถั่วเขียวเลาะเปลือก เพื่อนๆสามารถทำตามได้ง่ายๆเลยละ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

ขนมหอยนางรม ยังนับเป็นหนึ่งในขนมหอยนางรมที่นิยมทำกันในงานมงคล เพราะมีเสียงพ้องกับคำว่า “หอยนางรม” หรือ “เกื้อหนุน” ซึ่งมีความหมายเป็นมงคลอย่างยิ่ง ไปเริ่มความอร่อยกันละ มาทำเมนูนี้กัน มาทำเม็ดขนุนกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาละ ดาวนโหลดสูตร มือชวาคงตะลึง มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเม็ดขนุนกันเลยละ



สูตรเม็ดขนุน		
อัตราส่วนเม็ดขนุน		
ถั่วเขียวเลาะเปลือก	กรัม	(นน.ก่อนนึ่ง)
หัวกะทิ	220	กรัม
มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น	120	กรัม

สูตรเม็ดย่น

น้ำตาลทรายขาว	160	กรัม
ไข่แดงไข่เป็ด	10	ฟอง
อัตราส่วนน้ำเชื่อมใส		
น้ำตาลทราย	400	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	400	กรัม
ใบเตย	4-5	ใบ
อัตราส่วนน้ำเชื่อมข้น		
น้ำตาลทรายขาว	1000	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	750	กรัม
ใบเตย	4-5	ใบ
เปลือกไข่เป็ด	2	ฟอง



ดาวน์โหลดสูตร

วิธีทำเม็ดย่น

– ทำถั่วกวน

เทถั่วเขียวหนึ่งและบดเรียบร่อยจากนั้นลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย (สำหรับทำไส้ถั่ว) และกะทิลงไป ผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีจากนั้นปิดเตา

นวดขนมอีกครั้งจนเป็นก้อนต่อจากนั้นพักไว้รอให้อุ่น ๆ ต่อจากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆ ให้มีลักษณะเหมือนเม็ดย่น

– ทำน้ำเชื่อมข้น

ใส่น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ใบเตยมัด และกลิ่นมะลิลงในกระทะทองเหลือง หรือภาชนะก้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมจากนั้นปิดไฟ

– ประกอบร่างเม็ดย่น

ตีไข่แดงให้พอแตก นำแบ่งที่ปั้นเป็นเม็ดย่นลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว หลังจากนั้นหยอดลงไปในหม้อน้ำเชื่อมจนหมด

เสร็จหลังจากนั้นจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง ขั้นตอนนี้จะต้องให้น้ำเชื่อมนิ่งไม่มีการเดือดใด ๆ

เมื่อขนมสุกจากนั้นก็ใช้กระชอนตักขึ้นมาเสิร์ฟในจาน

ทานให้อร่อยนะคะ



ดาวน์โหลดสูตร

เคล็ดลับรสรินทร์

- การเตรียมถั่วเขียว โดยต้องแช่ให้ถั่วนุ่มอย่างน้อย 5 ชั่วโมงก่อนนำไปนึ่ง ถั่วเขียวบดผัดจะต้องไม่แฉะและ เพราะจะทำให้ไม่สามารถปั้นให้เป็นเม็ดขนุนได้
- ถ้าน้ำเชื่อมงวดลงมากขณะที่ยังทำขนมไม่เสร็จ ให้เพิ่มน้ำและน้ำตาลได้ตามความเหมาะสม อ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ชีน้องมดดี จาก [youtube](#)



วัตถุดิบเม็ดขนุน

ถั่วเขียวเลาะเปลือก

ถั่วเขียว ถั่วเขียวอุดมไปด้วยแมกนีเซียม ซึ่งเป็นแร่ธาตุที่ช่วยในการทำงานของระบบเผาผลาญในร่างกาย ช่วยผลิตโปรตีน และการหดตัวของกล้ามเนื้อ ช่วยลดระดับไขมันและคอเลสเตอรอล ช่วยควบคุมระดับไขมันในเลือด ควบคุมน้ำหนักได้ เพราะถั่วเขียวมีส่วนประกอบของไขมันที่ต่ำมาก ไม่มีคอเลสเตอรอล และยังอุดมไปด้วยโปรตีนกับเส้นใยอาหาร

หัวกะทิ

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

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น

มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้ยังทำมะพร้าวขูด โดนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ชุ่มฉ่ำ โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

น้ำลอยดอกมะลิ

น้ำลอยดอกมะลิ ควรใช้ดอกมะลิที่ปลูกเองเนื่องจากอาจมีการฉีดยาฆ่าแมลง ในการเก็บควรเก็บ 6 โมงเย็น เติตส่วนที่เป็นกลีบเลี้ยงออกลอยในน้ำ ปิดฝาภาชนะให้มิดชิด รุ่งเช้าจะได้ น้ำลอยดอกมะลิที่หอม

ประวัติเม็ดขุ่น

เป็นขนมที่ถือเป็นยอดขนม ในสมัยโบราณชนิดหนึ่งใช้สำหรับเลี้ยง พระหรือเลี้ยงแขกโดยในสมัยโบราณจะ ใช้เม็ดขุ่นต้มให้สุกแล้วบดละเอียดนำไปกวนแล้วปั้นให้เหมือนเม็ดขุ่นจริงๆ จึงเรียกว่าเม็ดขุ่นในปัจจุบันใช้วัสดุหลายอย่างเช่นแห้ว เผือก สาเก และถั่วเขียว แต่ที่ได้รับความนิยมจะเป็นเม็ดขุ่นถั่วและเผือก

เป็นหนึ่งในขนมไทยตระกูลทอง อีกหนึ่งอย่าง ที่เรียกว่า “เม็ดขุ่น” เพราะมีรูปร่างคล้ายกับเม็ดขุ่นนั่นเอง ภายในจะมีไส้ถั่วบด มีรสชาติหวานมัน สื่อหมายถึงมีคนคอยเกื้อหนุนหนุนใจ มีคนช่วยเหลือสนับสนุนไม่ว่าทางด้านการงานหรือเรื่องการใช้ชีวิต

เป็นขนมไทย ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ แสดงออกถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนรับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

ROSALYNTH

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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)