

# สูตรขนมไทยมงคล 9 ชนิด สำหรับงานพิธี มงคลต่างๆ



## สูตรขนมไทยมงคล 9 ชนิด สำหรับงานพิธีมงคลต่างๆ

ขนมไทยปกติเรากินในแต่ละวันนั้นเอร็ดอร่อย หอมหวานมากใช่ไหมคะ แต่เพื่อนรู้หรือเปล่าว่า มีขนมมงคลถึง 9 ชนิด (เลขเก้าฟังเสียงกับคำว่า “ก้าว” ในภาษาไทย ซึ่งหมายถึง “ความเจริญงอกงาม”) ที่มอบให้แก่คู่บ่าวสาวเพื่อการใช้ชีวิตคู่อย่างมีความสุขตลอดไป

ของขวัญพิเศษที่เรามอบให้แก่กันในงานมงคลย่อมหนีไม่พ้นการให้ข้อคิด การอวยพร และการให้ข้อเตือนใจในการใช้ชีวิตคู่ ของขวัญที่คู่สามีภรรยาที่ครองเรือนกันมานานมอบให้แก่คู่บ่าวสาวในงานแต่งงาน ไม่ใช่มีเพียงคำแนะนำสำหรับการครองเรือนเท่านั้น แต่ยังมี การมอบ “ของขวัญที่สื่อถึงมงคลชีวิต” แก่คู่บ่าวสาวอีกด้วย โดยปกติแล้วขนมไทยที่คนส่วนมากจะนึกถึงในงานแต่ง คือ ขนมไทยมงคล 9 อย่าง แต่ความจริงแล้วยังมีขนมไทยอีกหลากหลายชนิดที่มีความหมายดี เสริมรักนี้ให้ยืนยาว ต้องมีในงานแต่ง หรืองานมงคลต่างๆ เช่น ขึ้นบ้านใหม่ หรือเลื่อนตำแหน่ง แต่ละอย่างจะมีอะไรบ้าง ทำอย่างไร วันนี้แอดรินจะบอกหมดเปลือกเลยคะ มาดูกันเลย

### 1. ฝอยทอง Gold Threads



## 2. ทองหยอด Gold Egg Yolks Drops



**ทองหยอด Gold Egg Yolks Drops** รายการต่อไปที่รสรินทร์จะมาชวนทำใช้แบ่งทองหยอดดีผสมกับไข่แดง ปั้นเป็นก้อนกลมเนื้อหวานฉ่ำน้ำเชื่อม ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยคะ ความอร่อยมากมาย กอไก่ล้านตัว สูตรนี้ใช้ไข่แดงของไข่เป็ด ใครจะใช้ไข่แดงของไข่ไก่ก็ได้เหมือนกัน มาพร้อมวิธีทำน้ำเชื่อม ร้อนและน้ำเชื่อมเย็น กินเปล่า ๆ ก็หวานดี หรือใครจะเอาไปขาย สร้างอาชีพก็ยิ่งดีไปกันใหญ่ เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้

### วิธีทำทองหยอด

#### – วิธีทำน้ำลอย

ใส่น้ำตาลทราย น้ำสะอาด และน้ำลอยดอกมะลิ (หรือกลั่นมะลิ อย่าใส่มากเกินไปจะทำให้ขมได้)

ไม่ต้องคนค่อยๆ ให้น้ำตาลละลายเอง โดยใช้ไฟอ่อนๆ เดือดจากนั้นปิดไฟ เทใส่ถาดพักให้เย็น

#### – วิธีทำน้ำเชื่อมข้น

ใส่น้ำตาลทราย น้ำสะอาด และน้ำลอยดอกมะลิ ตั้งไฟกลาง ให้น้ำตาลทรายละลาย น้ำเชื่อมเดือดพล่าน

ปิดไฟ พักน้ำเชื่อมทิ้งไว้ให้เย็น

#### – วิธีทำทองหยอด

นำไข่เป็ดและไข่ไก่มาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว โดยอย่าให้มีเศษไข่ขาวติดมาด้วย และกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อไม่ให้มีเศษไข่และทำให้เนื้อไข่เนียนมากขึ้น

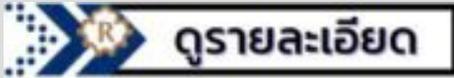
นำไข่ไปตีโดยใช้เครื่องตีประมาณ 5 นาที ให้ไข่ขึ้นฟู ใช้ความเร็วกลาง

เติมแป้งข้าวเจ้า และแป้งมัน ตะล่อมให้แป้งผสมกันดี ปั้นต่ออีกไม่นานพอให้แป้งผสมกันดีกับไข่

ตั้งไฟในน้ำเชื่อมขึ้นให้เดือด ใช้ช้อนกามาแปดกขึ้นมาครึ่งช้อน ใช้นิ้วปาดลงไปต้มในน้ำเชื่อมให้สุก ให้ลอยขึ้น  
หน้าตักขึ้นแช่ในน้ำลอย

ทำงานหมดแป้ง ทำทีละน้อย ไม่ต้องมากอย่าให้แน่นกระทะ

พักทองหยอดให้เย็น จัดเสิร์ฟทองหยอด หวานนุ่มสวยๆ รูปหยดน้ำได้เลยค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ



### 3. ทองหยิบ Pinched gold egg yolk



**ทองหยิบ Pinched gold egg yolk** คือเมนูยั่วๆลำดับถัดไปทำจากไข่แดงล้วน ๆ หยิบเป็นกลีบสวยงาม อร่อยล้ำ  
คำเดียวไม่เคยพอ อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ  
รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ ใช้ไข่แดงตีจนขึ้นฟูแล้วเอาไปหยอดในน้ำเชื่อม ใช้มือหยิบจับจีบให้สวยงาม  
จะเป็น 3 4 หรือ 5 กลีบ อย่างประณีตสวยงาม ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว

## วิธีทำทองหยิบ

- วิธีทำน้ำลอย

ใส่น้ำตาลทราย น้ำสะอาด และน้ำลอยดอกมะลิ (หรือกลิ่นมะลิ อย่าใส่มากเกินไปจะทำให้ขมได้)
ไม่ต้องคนค่อยๆ ให้น้ำตาลละลายเอง โดยใช้ไฟอ่อนๆ เดือดแล้วปิดไฟ เทใส่ถาดพักให้เย็น
<b>- วิธีทำน้ำเชื่อมข้น</b>
ใส่น้ำตาลทราย น้ำสะอาด และน้ำลอยดอกมะลิ ตั้งไฟกลาง ให้น้ำตาลทรายละลาย น้ำเชื่อมเดือดผ่าน
ปิดไฟ พักน้ำเชื่อมทิ้งไว้ให้เย็น
<b>- วิธีทำทองหยิบ</b>
นำไข่เปิดและไข่ไก่มาแยกไข่แดงออกมาจากไข่ขาว โดยอย่าให้มีเศษไข่ขาวติดมาด้วย และกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อไม่ให้มีเศษไข่และทำให้เนื้อไข่เนียนมากขึ้น
นำไข่แดงที่กรองจากนั้นมาตีด้วยตะกร้อมือให้พองขึ้นฟูเล็กน้อย จากนั้นเตรียมนำไปหยอดลงในน้ำเชื่อม
ให้ใช้ช้อนหยอดไข่ที่ตีเอาไว้ หยอดไข่ลงในน้ำเชื่อม โดยยกช้อนขึ้นให้ไข่ไหลเป็นสาย หยอดให้หมดในครั้งเดียว ไม่ควรหยอดซ้ำเพราะจะทำให้ไข่หนาและเป็นก้อน
หยอดไข่ให้ได้ขนาดใหญ่กว่าเหรียญสิบบเล็กน้อย และหยอดแต่ละชิ้นให้ห่างกันเพื่อไม่ให้ไข่ติดกันค่ะ
เมื่อหยอดไข่เสร็จจากนั้นให้เปิดไฟอ่อน ๆ เพื่อให้ไข่สุก เมื่อไข่มีสีเข้มขึ้นให้กลับไข่อีกด้านลงไปให้โดนน้ำเชื่อม ทำจนไข่สุกทั้งสองด้าน
ตักไข่ขึ้นจากน้ำเชื่อมร้อนจากนั้นไปพักในน้ำเชื่อมลอย เพื่อให้ไข่เย็นตัวลงและไล่ความหวานจากน้ำเชื่อมร้อนออกไป ก่อนนำมาจิบจิบ
เมื่อแช่ในน้ำเชื่อมเย็นจากนั้น ให้ใช้มือจิบจิบเป็น 3 และ 5 จิบ ก่อนนำไปใส่ในถ้วยตะไล จากนั้นทิ้งไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมงเพื่อให้เซตตัว
เมื่อไข่เซตตัวหลังจากนั้นให้ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มออกจากถ้วยตะไล พร้อมเสิร์ฟได้เลยค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ



#### 4. ขนมทองเอก Sweet Golden Cake



**ขนมทองเอก Sweet Golden Cake** ลำดับถักรสริทจะนำเสนอเมนูขนมไทยโบราณ ด้านบนของขนมจะประดับด้วยทองคำเปลววิสุทธิ ใช้ส่วนประกอบเพียง แป้ง ไข่แดง น้ำตาล และกะทิ ขึ้นรูปด้วยพิมพ์ทองเอกสวยงาม อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก ลองทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดริบรับประกันความพอใจคะ ทำแล้วอร่อยมาก เป็นขนมที่ความหมายแสดงความเป็นหนึ่งและเป็นที่สุด มักให้เพื่อเป็นการแสดงความยินดีแก่ผู้รับ เพื่ออวยพรให้เป็นทีหนึ่งในด้านต่าง ๆ นึกถึงเมนูนี้ทีไร อดใจไม่ไหวทุกที

## วิธีทำขนมทองเอก

ร่อนแป้งทั้งสองชนิดลงในภาชนะ ใส่น้ำตาลทราย ไข่แดง สีผสมอาหาร คนจนกว่าจะเข้ากัน

ใส่หัวกะทิ คนจนกว่าจะเข้ากัน แล้วกรองด้วยกระชอน ใส่ในกระทะยกขึ้นตั้งไฟอ่อน

กวนจนแป้งรวมตัวเป็นก้อนและเหนียวใส ยกลงคลุกด้วยผ้าขาวบางจนส่วนผสมอุ่นพอปั้นได้ ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมอัดใส่พิมพ์ให้แน่น จากนั้นเคาะออก จากนั้นติดทองคำเปลว 100% สามารถติดทองคำเปลวลงบนขนมก่อนอัดใส่พิมพ์เพื่อให้ทองคำติดแน่นกับชิ้นขนมก็ได้คะ ต่อจากนั้นนำไปอบควันเทียนให้หอม

ย้ำว่าต้องเป็นทองคำเปลว 100% นะคะถึงจะทานได้ ทานให้อร่อยนะคะ



## 5. ขนมจ่ามงกุฏ Kanom Jamongkut



**ขนมจ่ามงกุฏ Kanom Jamongkut** แอดรินจะนำเสนอเมนูที่ 4 เป็นขนมที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดอ่อน แต่ตัวขนม เมื่อทำออกมาแล้ว สวยงามน่ารับประทานมาก ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ ขนมไทยโบราณที่หารับประทานได้ยากและยังเป็นขนมในราชสำนักในสมัยโบราณ ขนมไทยมงคลติดยศที่คนไทยนิยมนำมาประกอบพิธีทางศาสนา พิธีมงคลอาทิ งานแต่งงาน งานเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิคเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้

## วิธีทำขนมจ่ามงกุฏ

### – วิธีทำแป้งสำหรับรองขนม

นวดแป้งสาลี ไข่แดง และน้ำเปล่าพอแป้งนุ่มมือ พักไว้

คลึงแป้งจนกระทั่งเป็นแผ่นบางๆ ตัดแป้งเป็นแผ่นกลม ใส่ลงในถ้วยตะไลใช้ไม้จิ้มให้ทั่ว

นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที หรืออบจนแป้งเหลือง นำแป้งออกจากถ้วย พักไว้

### – วิธีทำเมล็ดแต่งโม

นำกระทะทองตั้งไฟอ่อน ใส่เมล็ดแต่งโมราว 30 เม็ด

ใช้มือแตะน้ำเชื่อม แล้วพรมไปที่เมล็ดแต่งโม กวาดให้น้ำเชื่อมกับเมล็ดแต่งโมเข้ากัน

ทำเช่นนี้ไปเรื่อยๆ จนกว่าน้ำตาลจะเกาะที่เมล็ดแต่งโมเป็นตะปุ่มตะป่ำหรือเรียกว่าเป็น หนาม กวาดต่อไว้ให้แห้ง จากนั้นพักไว้

### – วิธีทำขนมทองเอก

ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี โดยผสมทีละน้อยไม่จนเป็นเม็ด

นำไปกวนไฟอ่อนที่สุด จนขนมไม่ติดมือ

นำส่วนผสมต่างๆ ไปแต่งตัว หลังจากนั้นปิดด้วยทองคำเปลว ทานให้อร่อยนะค่ะ

## 6. เม็ดขนุน Golden Bean Paste



**เม็ดขนุน Golden Bean Paste** ลำดับต่อไปที่แอดรีนทร์ตฤมิจินาเสนอถั่วกวนหวานนุ่ม หอมกรุ่นด้วยกะทิ เข้ากันดีกับไข่และน้ำเชื่อม ลิ้มลองแล้วละลายในปาก ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ขนมหุ่นี่ตาลลายเม็ดขนุนที่เป็นผลไม้ ซึ่งขนมหุ่นี่มีส่วนผสมหลัก คือ ถั่วเขียวเลาะเปลือก วิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ ความอร่อยระดับ 5 ดาวคะสูตรนี้เอาไปเลย เม็ดขนุน ยังนับเป็นหนึ่งในขนมที่นิยมทำกันในงานมงคล เพราะมีเสียงพ้องกับคำว่า “ขนุน” หรือ “เกื้อขนุน” ซึ่งมีความหมายเป็นมงคลอย่างยิ่ง แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว

### วิธีทำเม็ดขนุน

#### – ทำถั่วกวน

เทถั่วเขียวหนึ่งและบดเรียบร่อยจากนั้นลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย (สำหรับทำไส้ถั่ว) และกะทิลงไป ผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีจากนั้นปิดเตา

นวดขนมอีกครั้งให้เป็นก้อนแล้วพักไว้รอให้อุ่น ๆ แล้วปั้นขนมเป็นก้อน ๆ ให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน

#### – ทำน้ำเชื่อมข้น

ใส่น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) โขบเคี้ยว และกลั่นมะลิลงในกระทะทองเหลือง หรือภาชนะกั้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วปิดไฟ

#### – ประกอบร่างเม็ดขนุน

ตีไข่แดงให้พองแตก นำแบ่งที่ปั้นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหยอดลงไปในหม้อน้ำเชื่อมจนหมด

เสร็จจากนั้นจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง ขั้นตอนนี้จะต้องให้น้ำเชื่อมนิ่งไม่มีการเดือดใด ๆ

เมื่อขนมสุกแล้วก็ใช้กระชอนตักขึ้นมาเสิร์ฟในงาน

ทานให้อร่อยนะคะ

## 7. ขนมเสน่ห์จันทน์



**ขนมเสน่ห์จันทน์** ลำดับต่อไปที่แอดมินทร์ทภูมิใจนำเสนอขนมหอม หวาน นุ่ม แป้งข้าว ใส่อ้วบ่าง ใส้ไขบ่าง กะทิ และน้ำตาล กวนรวมกันพอบั่นได้นำมาปั้นเป็นผลลูกจันทน์ แจกจ่ายในงานสมรส ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ แอดมินทร์รับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก เป็นอีกหนึ่งขนมไทยมงคลเหมาะทำบุญถวายพระ รวมถึงเป็นของขวัญเทศกาลต่าง ๆ แค่นี้ก็น้ำลายไหลแล้ว

### วิธีทำขนมเสน่ห์จันทน์

ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และผงจันทน์เทศปั่นเข้าด้วยกัน เตรียมไว้

นำหัวกะทิและน้ำตาลทรายใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อน คนจนน้ำตาลละลาย จึงนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง และนำไปผสมกับแป้งที่จัดเตรียมไว้ นำไปตั้งบนไฟอ่อน ค่อย ๆ กวนจนส่วนผสมข้น ยกลง

ใส่ไข่แดงลงไป ผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งบนไฟอ่อน กวนต่อจนส่วนผสมเหนียวพอบั่นได้ ปิดไฟ

ปั้นเป็นทรงกลมคล้ายผลจันทน์ แต่งหัวด้วยน้ำตาลปีบเคี้ยว นำไปอบควันเทียนจนหอม ทานให้อร่อยนะคะ

## 8. ขนมชั้นใบเตย Layered Sweet cake



**ขนมชั้นใบเตย Layered Sweet cake** แอดรินจะนำเสนอเมนูที่ 7 ตัวแบ่งต้องนุ่ม เหนียว สามารถลอกออกเป็นชั้นๆได้ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถทำตามได้ง่ายๆเลยคะ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยคะ ระดับมิชลินสตาร์ เป็นขนมไทยมงคลโบราณ ด้วยชื่อที่เป็นเอกลักษณ์ บ่งบอกถึงการเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่งในหน้าที่การงาน การทำขนมชั้น จะทำจำนวนชั้นของเนื้อขนมตามเลขมงคล เช่น๕ (เบญจ) ๗ (สัตต)๙ (นว) ตามลำดับ เป็นต้น ไปเปิดตำหนานความอร่อยกันคะ

### วิธีทำขนมชั้นใบเตย

นำแป้งทั้งสามชนิดรวมกัน แล้วใส่หัวกะทิทีละน้อย นวดให้แป้งเหนียวราว 15 นาทีจนส่วนผสมเข้ากัน

ผสมน้ำตาลทรายกับหางกะทิตั้งไฟ เคี่ยวให้เดือดยกลงพักแล้วผสมกับข้อ 1

แบ่งส่วนผสมเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกไม่ต้องใส่สี ส่วนผสมที่สองให้ใส่น้ำใบเตยและสีลงไป(ถ้าหากต้องการสีเขียวเข้ม)

นำถาดหรือพิมพ์ใส่ในลังถึง ยกขึ้นตั้งในน้ำเดือดจัดๆ หยอดขนมใส่ในถาดบางพอสมควรจากนั้นค่อยนำไปนึ่งราว 7-9 นาทีต่อชั้น

ทำสลับไปจนครบชั้นสาเหตุที่การ

พักให้เย็น ตัดเป็นชิ้นพอดีคำตามต้องการ ทานให้อร่อยนะคะ



## 9. ลูกชุบ Kanom Look Choup



**ลูกชุบ Kanom Look Choup** คือเมนูย่อยๆลำดับถัดไปมีรสชาติของถั่ว หวานนิดๆ เปลือกที่เป็นวุ้นนั้นก็ให้รสสัมผัส กรึบกรับ อร่อยตั้งแต่รูปร่าง ยัมนรสชาติ รับรองใครมาชิมต้องติดใจ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ขนมนี้มีความสุข โดยจับถั่วกวนปั้นเป็นรูปผักหรือผลไม้ แล้วชุบน้ำวุ้นจนเซตตัว เหมาะสำหรับ ทำกันในครอบครัวมากเลยคะ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยคะ ระดับมิชลินสตาร์ เป็นอีกหนึ่งเมนูขนมไทยที่ใครๆ ก็ชอบทาน อีกทั้งปัจจุบันขนมลูกชุบก็เป็นที่นิยมมากๆ ทั้งเป็นขนมไทยสร้างรายได้ เริ่มมีขนมลูกชุบรูปทรงต่างๆ โดยลูกชุบ เป็นขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนมโปรตุเกส มีชื่อเรียกว่า Massapa'es ซึ่งทำมาจากเม็ดอัลมอนด์บด แคคคิก็่น้ำลายไหลแล้ว

## วิธีทำลูกชุบ

นำถั่วเขียวเลาะเปลือก น้ำตาลทราย กะทิ มาปั่นรวมกัน

ตั้งกระทะแล้วเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จเรียบร้อยแล้วลงไป เคี่ยวไปเรื่อยๆ จนสามารถปั้นได้

เตรียมสีผสมอาหาร นำส่วนผสมขนมมาปั้นเป็นรูปทรงตามความชอบ เมื่อบั่นเสร็จเรียบร้อยแล้วให้เสียบไม้พักทิ้งไว้ก่อน

จากนั้นให้นำขนมไปจุ่มสีผสมอาหารตามความชอบได้เลย และพักไว้รอแห้ง

เสร็จเรียบร้อยแล้วให้นำขนมมาชุบกับวุ้นเพื่อให้ขนมขึ้นเงาสวยงามน่าทาน เพียงเท่านี้ขนมลูกชุบสีสวยก็พร้อมทานแล้วคะ ทานให้อร่อยนะคะ





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](https://www.facebook.com/RosalynTH)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)