

# ขนมเม็ดขนุน



## เงินลงทุน

ประมาณ 2,500 บาท



## รายได้



ประมาณ 200 บาท/เม็ดขนุน 200 เม็ด

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ กระทะทองเหลือง
- ❖ ไม้พายขนาดกลาง
- ❖ หม้ออคูมิเนียมขนาดต่าง ๆ
- ❖ เครื่องปั่นไฟฟ้า
- ❖ ลังถึง
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ ชุดถ้วยตวง
- ❖ กะละมังอคูมิเนียม
- ❖ กระจอนพลาสติกแบบมีรูขนาดเล็ก

## ส่วนผสม



### ส่วนผสมไส้เม็ดขนุน

- |                               |   |          |
|-------------------------------|---|----------|
| ❖ ถั่วเขียวซีกที่กะเทาะเปลือก | 1 | กิโลกรัม |
| ❖ น้ำตาลทราย                  | ½ | กิโลกรัม |
| ❖ หัวกะทิ                     | ½ | กิโลกรัม |
| ❖ น้ำต้มใบเตย                 | 1 | ถ้วยตวง  |
| ❖ เกลือป่น                    | ¼ | ช้อนชา   |

### ส่วนผสมไข่และน้ำเชื่อม

- |              |    |         |
|--------------|----|---------|
| ❖ ไข่เป็ด    | 20 | ฟอง     |
| ❖ น้ำตาลทราย | 8  | ถ้วยตวง |
| ❖ น้ำสะอาด   | 5  | ถ้วยตวง |

มีต่อหน้า 2



# ขนมเม็ดขนุน

## วิธีทำ



### วิธีทำส่วนผสมไส้เม็ดขนุน

1. นำถั่วเขียวแช่น้ำทิ้งไว้ 3-5 ชั่วโมง จากนั้นนำถั่วมาล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดอีกครั้งหนึ่งวางบนผ้าขาวบางก่อนใส่ลังถึงหนึ่งประมาณ 1/2 ชั่วโมง
2. นำถั่วที่นึ่งสุกแล้วใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า ใส่หัวกะทิลงไปปั่นด้วยจนละเอียดดีพักไว้
3. ต้มน้ำตาล เกลือกับน้ำต้มใบเตยประมาณ 5 - 6 นาทีกรองด้วยผ้าขาวบางใส่กระทะทองเหลือง จากนั้นใส่ถั่วที่บดได้จากข้อ 2 ลงไป นำกระทะทองเหลืองไปตั้งไฟกวนด้วยไม้พายไม้ตลอดเวลา ช่วงแรกใช้ไฟแรงเมื่อถั่วเริ่มข้นต้องหรี่ไฟให้อ่อนลงแล้วกวนต่อไปจนถั่วแห้งล่อนออกจากกระทะ จึงยกกระทะลง ตักขึ้นใส่ภาชนะทิ้งไว้สักพักพอร้อน
4. เมื่อถั่วเริ่มอุ่นแล้ว หยิบถั่วขึ้นมาหนึ่งหยิบมือแล้วปั้นเป็นเม็ดกลมรี ๆ ให้มีขนาดและลักษณะเหมือนเม็ดขนุนจริง ๆ ใส่ถาดพักไว้ให้ผิวเม็ดขนุนแห้ง

### วิธีทำขนมเม็ดขนุน

1. นำน้ำตาลทรายขาวและน้ำใส่กระทะทองเหลืองตั้งไฟให้น้ำตาลละลายกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วเทกลับลงกระทะตั้งไฟต่อไปพอเดือดตักใส่จานกันลิกประมาณ 1 ถ้วยตวงส่วนในกระทะเคี่ยวต่อไปให้ข้นขึ้น
2. นำไข่เป็ดมาตอกเอาแต่ไข่แดงรีดเยื่อหุ้มไข่แดงออกคนให้เข้ากันปิดฝาซามไว้อย่าให้ถูกลม มิฉะนั้นไข่จะแห้ง
3. ใช้ไม้แหลมจิ้มเม็ดถั่วที่ปั้นไว้จุ่มลงในไข่แดง ยกขึ้นแล้วหยอดลงในกระทะน้ำเชื่อมรอจนไข่แดงสุกทั่วถึงดีแล้วใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้นจุ่มลงในชามน้ำเชื่อมที่ตักเก็บไว้แล้วยกขึ้นใส่ภาชนะอื่น ทำจนหมดถั่วที่เตรียมไว้
4. เมื่อทำเสร็จแล้วกรองน้ำเชื่อมทั้งหมด เติมน้ำ 1 - 2 ขอนโต้ะ ตั้งไฟให้เดือด พักไว้ให้พอร้อน ๆ จึงตักราดบนเม็ดขนุนให้ทั่ว ขยับภาชนะที่ใส่เพื่อมิให้เม็ดขนุนติดกันตักเม็ดขนุนขึ้นผึ่งไว้ให้เย็น แล้วอบด้วยดอกมะลิหรือควันเทียนทั้งคืนไว้



## สถานที่จำหน่าย



ย่านชุมชน ส่งห้างสรรพสินค้า  
รับสั่งทำกรณีสานบุญต่าง ๆ

## ข้อแนะนำ



1. เม็ดขนุนที่ดี ควรมีขนาดของเม็ดขนุนสม่ำเสมอ ไข่แดงที่หุ้มออกสีเหลืองมีความหนาบางพอให้เห็นสีของถั่วข้างใน มีกลิ่นหอม ไม่คาว ไข่รสหวานมัน และไม่มีเกล็ดน้ำตาลตกผลึกที่ผิวขนม
2. ถั่วที่นำมาใช้ทำเม็ดขนุน อาจใช้ถั่วดำก็ได้ เพราะถั่วดำจะมีกลิ่นหอม
3. การทอดเม็ดขนุนต้องใช้ไฟแรง หากใช้ไฟอ่อน น้ำตาลและไข่จะกระຈາຍ
4. หากเงินทุนน้อย ขั้นตอนการทำถั่วให้ใช้ครกโกลกแทนเครื่องปั่นก็ได้

