

การทำขนมวุ้นกะทิแฟนซี

ขั้นตอนการทำขนมวุ้น

1. การเคี่ยววุ้นควรใช้ไฟปานกลาง ถ้าไฟแรงจะทำให้วุ้นมีสีเข้ม ไม่สวย เมื่อใส่น้ำตาลแล้วไม่ควรเคี่ยวนาน จะทำให้วุ้นมีสีน้ำตาลเข้ม เมื่อนำไปผสมกับกะทิจะได้สีขาวอมเหลือง
 2. กะทิที่ใช้ควรเป็นกะทิที่มาจากมะพร้าวชูดขาว ไม่มีกลิ่น และควรเป็นหัวกะทิชั้นๆ
 3. การทำวุ้นกะทิควรมีแป้งข้าวเจ้าผสมเล็กน้อย จะทำให้วุ้นไม่แยกตัวเป็นชั้นๆ
 4. การเคี่ยวกะทิ เมื่อใส่กะทิลงไปเคี่ยวกับวุ้นควรใช้เวลาสั้น มิฉะนั้นกะทิจะแตกมัน
 5. การกรองวุ้นควรใช้ผ้าขาวบางกรอง และไม่ควรบีบ ส่วนที่คั่งในผ้าลงไป
 5. การวางภาชนะใส่วุ้น ควรวางบนพื้นที่ลาดเสมอกัน
 ๗. การเทวุ้นแต่ละชั้นควรให้วุ้นชั้นแรกเริ่มตั้งตัวก่อน มิฉะนั้นชั้นต่อไปจะผสมเข้ากัน
 ๔. ลักษณะการตั้งตัวของวุ้น คือวุ้นเริ่มอยู่ตัว ใช้นิ้วแตะดูผิววุ้นจะตั้ง การตั้งตัวของวุ้นจะเริ่มตั้งจากด้านข้างก่อน ส่วนตรงกลางจะช้ากว่า ฉะนั้นการเทวุ้นชั้นต่อไปควรเทตรงส่วนข้างหรือริมของพิมพ์หรือถาด แล้วปล่อยให้วุ้นไหลเต็มส่วนหน้าพิมพ์
 ๔. หากวุ้นส่วนแรกเย็นและแข็งมากแล้ว วุ้นที่จะนำมาเทชั้นต่อไปควรเป็นวุ้นที่ร้อนจัดจะทำให้วุ้นติดกันได้ดี
 ๑๐. การใช้สีควรใช้สีอ่อนๆ
 ๑๑. การนำวุ้นออกจากพิมพ์ ควรใช้ส้อมปลายแหลม แหย่ด้านข้างให้ถึงก้นพิมพ์ แล้วคว่ำพิมพ์ วุ้นจะหลุดออกมาโดยง่าย
- ส่วนผสมและวิธีทำขนมวุ้นแฟนซี (ดอกกุหลาบ)
- วิธีทำวุ้นดอกกุหลาบ ส่วนผสมวุ้นใสด้านนอก
๑. น้ำ ๕๐๐ ml
 ๒. น้ำตาลทราย ๑/๓ ถ้วยตวง
 ๓. วุ้นผง ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมวุ้นกะทิด้านใน

๑. น้ำ ๒๕๐ ml
๒. กะทิกล่อง (๒๕๐ ml) ๑ กล่อง
๓. น้ำตาล
๔. ทราย ๑/๓ ถ้วยตวง
๕. วุ้นผง ๑/๒ ช้อนโต๊ะ
๖. เกลือ ๑/๔ ช้อนชา
๗. สีผสมอาหารสีต่างๆ ตามชอบ

วิธีทำ

๑. ใส่ผงวุ้นลงในน้ำ คนและพักไว้ประมาณ ๑๐ นาที เพื่อให้วุ้นอมน้ำ
๒. นำขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำตาล เกลือ คนไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลและวุ้นละลาย หลังจากที่ยกขึ้นเตี๊ยมแล้วเคี่ยวต่อประมาณ ๕ นาที
๓. ใส่น้ำกะทิลงไปต้มพอเริ่มเดือดปิดไฟ
๔. แยกส่วนผสมวุ้นออกมาสผสมสี
๕. หยอดวุ้นกะทิหลากสีลงในพิมพ์กุหลาบขนาด ๓ ซม. นำเข้าตู้เย็น
๖. ระหว่างรอชั้นด้านในแข็งตัว เราก็มารทำวุ้นใสด้านนอกกันต่อ ใส่ผงวุ้นลงในน้ำ คนและพักไว้ประมาณ ๑๐ นาที เพื่อให้วุ้นอมน้ำ
๗. นำขึ้นตั้งไฟ คนไปเรื่อย ๆ จนวุ้นละลาย หลังจากที่ยกขึ้นเตี๊ยมแล้วค่อยใส่น้ำตาล พอน้ำตาลละลายแล้วรีบปิดไฟ
๔. ยกลงพักไว้ให้เย็นลง
๘. นำวุ้นกะทิเล็กมาแกะออกจากพิมพ์ ใส่ไว้ตรงกลางพิมพ์กุหลาบขนาด ๕ ซม.
๑๐. ตักวุ้นใสใส่พิมพ์โดยรอบวุ้นกุหลาบเล็กจนเต็มพิมพ์ ขณะเทย้วยวุ้นเล็กด้านในเล็กน้อย เพื่อให้วุ้นใสแทรกอยู่โดยทั่วพิมพ์
๑๑. นำไปแช่ตู้เย็นจนแข็งตัว แกะออกจากพิมพ์



เอกสารประชาสัมพันธ์
การทำขนมวันกะทิแฟนซี



เทศบาลตำบลสุคีริน
อำเภอสุคีริน จังหวัดนราธิวาส

โทร. ๐-๗๓๖๕-๖๑๙๔

www.sukhirincity.go.th