

ขนมหมั้วหลาวชาไทยครีมชีส

รชานนท์ พรหมบิน^{*1}, ดารินทร์ ชูสูงเนิน²,
พริดา เกวานันท์³, ณัฐนิชา ช่วยกุล⁴
วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต
เบอร์โทรศัพท์ 0634519986
อีเมล rachanon2549@hotmail.com

ขนมหมั้วหลาว หรือ ขนมงาพอง เป็นขนมพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ตและพังงา ซึ่งมีต้นกำเนิดจากชาวจีนโพ้นทะเลในมณฑลฮกเกี้ยนของประเทศจีนที่อพยพเข้ามาทำเหมืองแร่ดีบุก ในจังหวัดพังงาและจังหวัดภูเก็ต ชาวจีนมักจะทำขนมหมั้วหลาวไว้รับประทานเหมือนกับ ขนมเต้าฮ้อ ขนมก๋องถึง ขนมตูปต๊ับ และถั่วตัด คำว่า “หมั้ว” แปลว่า "งา" ส่วนคำว่า "หลาว" แปลว่า "พอง" เมื่อนำคำทั้งสองมาประสมกันจึงก่อให้เกิดเป็นชื่อของขนมงาพอง หรือขนมหมั้วหลาว ในปัจจุบันกรรมวิธีการทำขนมหมั้วหลาวนั้นค่อนข้างซับซ้อน ต้องอาศัยการทำหลายขั้นตอน อีกทั้งยังต้องอาศัยประสบการณ์และเทคนิคเฉพาะจึงจะได้ขนมหมั้วหลาวที่มีรสชาติหวาน กรอบ และอร่อยด้วย โดยทางผู้จัดทำได้เห็นถึงขนมพื้นเมืองที่ไม่อยากให้สูญหายไป ทางคณะผู้จัดทำจึงนำมาพัฒนาให้มีความแปลกใหม่ โดยการทำขนมหมั้วหลาวชาไทยครีมชีสมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำ พัฒนาให้มีความแปลกใหม่ และสามารถนำไปต่อยอดทางธุรกิจได้

การทำขนมหมั้วหลาวชาไทยครีมชีสขั้นตอนแรกคือการนำแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำเปล่าจนวัดให้เข้ากันนำแป้งมาตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ห่อด้วยผ้าขาวบางและนำไปนึ่ง 30 นาที จนแป้งสุกและใส หลังจากนั้นนำไปตากแดด 1 วัน แล้วนำมาทอดให้พอง บีบไส้ชาไทยที่ได้เตรียมไว้ลงไปลงในขนม นำขนมไปชุบกับน้ำเชื่อมและนำไปคลุกกับงา นำไปบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ เมื่อรับประทานจะทานคู่กับครีมชีส รสสัมผัสของขนมจะมีความกรอบ มีรสชาติที่อร่อยจากตัวขนมและไส้ชาไทย ยิ่งทานคู่กับครีมชีสยิ่งอร่อยยิ่งขึ้น

ประโยชน์ที่ได้รับของการทำขนมหมั้วหลาวชาไทยครีมชีส คณะผู้จัดทำได้ทราบถึงขั้นตอนการทำขนมหมั้วหลาวชาไทยครีมชีส และสามารถพัฒนาขนมหมั้วหลาวชาไทยครีมชีสให้มีความแปลกใหม่ สามารถนำไปจำหน่ายและประกอบอาชีพในอนาคตได้

