

ขนมต้ม Japanese

กนกวรรณ อุมาร, จักพรรดี เชื้อคำเพ็ง
วิทยาลัยเทคโนโลยีวมลบริหารธุรกิจ
062-729-5055
52395@Wbac.ac.th

ขนมต้มมีมายาวนาน และนิยมอยู่ในพิธีมงคล เนื่องจากขนมต้มมีความหมายความสมัครสมานสามัคคี ขนมต้มซึ่งเป็นขนมในงานมงคลต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นงานมงคลสมรส ไล่ของขนมต้มแต่เดิม คือมะพร้าวผัดให้เหนียวกับน้ำตาล เพื่อให้เกิดความหอมหวานหรืออีกหนึ่งไส้เค็มการนำถั่วชิกเลาะเปลือกมาผัดสามเกลอ กระเทียมรากผักชีพริกไทย เพื่อความเผ็ดร้อนจากนั้นปั้นพืดค้ำมาลวกและนำมาคลุกกับมะพร้าวทึบ ๆ แต่ในปัจจุบันกลุ่มวัยรุ่นหรือคนส่วนใหญ่ไม่รู้จักขนมต้ม การนำขนมทางญี่ปุ่นเข้ามาดัดแปลงหรือมารวมสมัย โดยการทำขนมต้มโดยสอดไส้ในส่วนถั่วแดง มักจะ ให้ใส่เข้ากับตัวแป้งที่มีอยู่ คงจะเป็นที่ชื่นชอบของกลุ่มบริโภคหรือกลุ่มวัยรุ่นมากขึ้น จึงได้สร้างสรรค์เมนูขนมต้ม Japanese เพื่อเป็นการส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมเกี่ยวกับขนมไทย และเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพ

หลักการและวิธีการสร้างสรรค์ผลงานโดยสังเขป

1. เตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์ใช้ส่วนผสมแบ่งลงในชามแบ่งเป็นสามถ้วย
2. และเอาสีที่เตรียมไว้ผสมกับแป้งและแลบพักไว้
3. นำมะพร้าวขูดกับน้ำตาลปีบมาผัดจนแห้งและนำมาปั่นเป็นวงกลมพืดค้ำ
4. นำไส้มาใส่และปั้นจนเนียนสวย และนำไปต้มจนตัวขนมลอยมาแสดงว่าสุกแล้วพร้อมเสิร์ฟ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้สูตรการทำ ขนมต้มJapanese
2. สามารถนำสูตรไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจ ขนมต้มJapanese ได้จริง
3. ลูกค้ามีความพึงพอใจต่อการบริโภค ขนมต้มJapanese อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด

