

ปัน-เปี้ยะ

ปารมี เจริญราชาวานะ, กมลชนก พักคำ
วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ
082-725-2925
50895@Wbac.ac.th

ขนมเปี้ยะ ขนมเปี้ยะถือเป็นขนมอบประเภทหนึ่งที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนที่อพยพเข้ามาอยู่และได้นำขนมเปี้ยะเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยใช้ในงานมงคลหรือในงานไหว้พระจันทร์ ขนมเปี้ยะไทยจะเป็นก้อนกลม ๆ จะแตกต่างจากขนมเปี้ยะจีนที่มีลักษณะใหญ่กว่าแต่จะมีเอกลักษณ์ตรงที่มีตราประทับสีแดงข้างบนขนม เป็นการทำขนมด้วยแป้งผ่านการอบและเดิมจะมีไส้ภายใน เช่น ไส้ถั่วกวน ไส้ฟักเชื่อม ไส้ทุเรียนกวน และไส้หวานจากน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งเป็นไส้ที่มีมาตั้งแต่โบราณที่ใช้ในขนมต่าง ๆ เช่น ขนมเทียน และขนมต้มโดยจะมีองค์ประกอบในส่วนของมะพร้าวชุบน้ำตาลมะพร้าวที่นำมาผัดเคี่ยวไฟเบา ๆ จนละลายเข้ากันออกมาเป็นไส้หวานสีน้ำตาล ส่วนไส้เค็มจะไดจากการนำถั่วเขียวเลาะเปลือกหอมแดงสับละเอียด น้ำมันพืช น้ำตาล เกลือ พริกไทยขาวป่นและน้ำเปล่า จะได้เห็นจากขนมไข่หงส์และขนมเทียนที่มีการนำมาใช้กันในอดีตถึงปัจจุบัน

หลักการและวิธีการสร้างสรรค์ผลงานโดยสังเขป

1. เตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์
2. ใส่วัตถุดิบผสมแป้งลงในชาม นวดจนเป็นเนื้อเดียวกันทั้งแป้งนอกและแป้งในและนำไปพัก
3. ตั้กระทะนำสามเกลอและถั่วเขียวเลาะเปลือกมาผัดให้เข้ากันในส่วนของไส้เค็ม
4. ในส่วนของไส้หวานให้นำมะพร้าวขูดขาวมาผัดรวมกันกับน้ำตาลมะพร้าวให้เข้ากัน
5. นำแป้งนอกมานวดผสมกับแป้งในและนำไปใส่กับไส้ ปั้นจนเป็นรูปร่างจากนั้นให้นำไปอบ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้สูตรทำปันเปี้ยะ
2. สามารถนำสูตรไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจปัน-เปี้ยะได้จริง
3. ลูกค้ามีความพึงพอใจต่อการบริโภคปัน-เปี้ยะ

