

สมุดจดสูตรลับ ฉบับคาเฟ่

ถอดรหัสสังขยา 2 รสชาติ:
ใบเตย และ ชาไทย

Masterclass ฉบับสมบูรณ์
สำหรับการทำสังขยาเนื้อเนียนระดับมืออาชีพ



โครงสร้างหลักของสังขยา (The Universal Formula)



ไขมัน

Fat:
ให้ความมันวาว
(กะทิ)

โครงสร้าง

Structure:
สร้างเนื้อสัมผัส
(ไข่ไก่)

ความหวาน

Sweetness:
รสชาติตัดความมัน
(น้ำตาลทราย)

ความข้นหนืด

Thickener:
ตัวประสานเนื้อ
(แป้งกวนไส้)

เอกลักษณ์

Flavor:
กลิ่นและสีอันธรรมชาติ

Egg Yolk Yellow



เคล็ดลับกันครัว: สังขยาที่ดีเกิดจากความสมดุลของ 5 องค์ประกอบนี้ การเปลี่ยนรสชาติคือการเปลี่ยนที่ “เอกลักษณ์” โดยยังคงโครงสร้างหลักไว้



เทียบสูตรระดับกรัม: ไบเตย vs ชาไทย

สังขยาไบเตย - ปริมาณ 600-800 กรัม



ไขมัน: หัวกะทิ 1 ½ ถ้วยตวง



โครงสร้าง: ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 5 ฟอง



ความหวาน: น้ำตาลทราย 1 ¼ ถ้วยตวง



ความข้น: แป้งกวนไส้ 2 ช้อนโต๊ะ



กลิ่น/สี: น้ำไบเตยเข้มข้น 2 ช้อนโต๊ะ, ไบเตยแก่ 4-5 ใบ



สัมผัสท้าย: นมข้นจืด 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือเล็กน้อย

สังขยาชาไทย - ปริมาณ 400-600 กรัม



ไขมัน: กะทิ 300 มล. (หรือนมข้นแทน)



โครงสร้าง: ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ฟอง



ความหวาน: น้ำตาลทราย 110 กรัม



ความข้น: แป้งกวนไส้ 4 ช้อนชา



กลิ่น/สี: พงชาไทย 30 กรัม สกัดด้วยน้ำร้อน 80 กรัม



สัมผัสท้าย: นมสดจืด 100 กรัม, เกลือ 1/8 ช้อนชา

เคล็ดลับเรื่อง “แป้ง” (Thickener Substitutions)

หากไม่มี “แป้งกวนไส้” สามารถใช้แป้ง 3 ชนิดนี้ทดแทนได้เพื่อให้ได้ความข้นหนืดที่ต้องการ



**แป้งข้าวโพด
(Cornstarch)**
- ให้เนื้อใสและอยู่ตัว



**แป้งอเนกประสงค์
(ตราว่าว)**
- ให้เนื้อแน่นและทึบ



**แป้งมัน
(Tapioca Flour)**
- ให้เนื้อเหนียวหนืด

* แป้งกวนไส้ในสูตรหลักช่วยให้สังขยามีความข้นพอดี ไม่คืดตัวง่าย *

การเตรียมกลิ่นรส: ชาไทยเข้มข้น

Step 1: ชั่งผงชา



ใช้ผงชาไทยคุณภาพดี 30 กรัม

Step 2: สกัดด้วยน้ำร้อน



ใช้น้ำเปล่า 100 กรัม ต้มให้ร้อนจัด
นำมาเทใส่ผงชา

Step 3: กรองชา



กรองให้ได้น้ำชาไทยเข้มข้นปริมาณ
80 กรัม เพื่อให้ได้สีและกลิ่นที่ชัดเจน
โดยไม่ทำให้ส่วนผสมเหลวเกินไป

เทคนิคดับคาวไข่ (The Deodorizing Secret)

1

วิธีทำ: ใส่ใบเตยแก่ๆ
ใบใหญ่ๆ 4-5 ใบ ลงไปชยำ
กับส่วนผสมไข่และน้ำตาล



2

ระยะเวลา: ชยำเบาๆ
ให้ส่วนผสมเข้ากัน
ประมาณ 5 นาที

Science Note

เคล็ดลับกันครีว: น้ำมันหอมระเหยจากใบเตยสดจะช่วยดับกลิ่นคาวของไข่ไก่ (5 ฟอง)
ได้อย่างหมดจด หลังจากชยำเสร็จให้นำใบเตยออกแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้เนื้อเนียน



การผสมเนื้อสังขยา (The Base Mix Timeline)



Step 1: ตีไข่

- ตอกไข่ใส่กะละมัง
ตีให้เข้ากัน



Step 2: เติมนมมัน

- ใส่กะทิ (หรือหัวกะทิ)
คนให้เข้ากัน



Step 3: ปรงรส

- ใส่น้ำตาลทราย
(และเกลือป่นสำหรับชาวไทย)



Step 4: ใส่โครงสร้างและกลิ่น

- ใส่แป้งและน้ำสกัดรสชาติ
(น้ำใบเตย หรือ น้ำชาไทย)
ตีให้เข้ากัน



Step 5: กรองเนื้อสัมผัส

- กรองส่วนผสมทั้งหมดด้วยผ้าขาวบาง
เพื่อจัดเศษตะกอนและเยื่อไข่



ศาสตร์แห่งการตุ๋นสังขยา (The Double-Boil Method)

นำหม้อสังขยาตั้งในน้ำร้อน (Double-Boil) ไม่ควรตั้งไฟโดยตรง



น้ำร้อนทำหน้าที่กระจาย
ความร้อนอย่างอ่อนโยน

ความร้อนจากเตา

เคี่ยวจนสังขยาข้น
(Simmer until thick).
ความร้อนทางอ้อมช่วยให้ไข่ไม่
สุกเป็นลิ่ม และได้เนื้อสังขยา
ที่เนียนมันวาว



ขั้นตอนสุดท้ายก่อนเสิร์ฟ (The Finishing Touch)

Texture Check



เมื่อสังขยาข้นได้ที่
ให้ยกกลงจากเตา

ข้น

สัมผัสท้าย - Final Additions



Pandan Green

สำหรับใบเตย:
ใส่เกลือป่นเล็กน้อย
และ นมข้นจืด 3 ช้อนโต๊ะ
คนให้เข้ากัน



Thai Tea Orange

สำหรับชาไทย:
ใส่นมสดจืด 100 กรัม
คนให้เข้ากัน

การเติมนมในขั้นตอนสุดท้ายช่วยเพิ่มความหอมมันและปรับความข้นหนืดให้พอดีสำหรับการจิ้ม



การปรับสมดุลรสชาติ (The Perfect Balance)



เคล็ดลับกันครัว: ความหวานปรับได้เสมอ!

สามารถปรับเพิ่มหรือลดความหวานได้โดยการชิมส่วน
ผสมก่อนนำไปตุ๋น แล้วเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำตาลทราย
ตามความชอบของลูกค้าหรือตัวคุณเอง”

- ✓ กรองด้วยผ้าขาวบางเสมอ เพื่อความเนียนขั้นสุด
- ✓ ใช้ไฟอ่อนและใจเย็นในการตุ๋น
- ✓ สังขยาจะเซ็ดตัวขึ้นขึ้นอีกเล็กน้อยเมื่อเย็นตัวลง
- ✓ สังขยาจะชอบบอยให้ร่วนละลาย

พร้อมเสิร์ฟคู่กับขนมปังนึ่งร้อนๆ หรือปาท่องโก๋