



# ศาสตร์และศิลป์แห่งขนมไทย

วัตถุดิบ อุปกรณ์ และห้องปฏิบัติการอุ่นกะทิใบเตย

นำเสนอโดย Chef Jay

# โครงสร้างหลักของขนมไทย

(The Anatomy of Thai Desserts)



## วัตถุดิบของสด (Fresh Ingredients):

มะพร้าว, ข้าว, ไข่เปิด/ไข่ไก่,  
ผักและผลไม้สด



## วัตถุดิบของแห้ง (Dry Ingredients):

แป้งชนิดต่างๆ, น้ำตาล (ทราย/มะพร้าว),  
ถั่วและงา, วนเส้น/วนผง



## สารปรุงแต่งกลิ่นและสี (Scents & Colors):

น้ำลอยดอกมะลิ, ควันเทียน, ใบเตย,  
สีจากธรรมชาติ

# วงจรชีวิตมะพร้าวในงานขนมอบไทย

## (The Coconut Lifecycle)



### มะพร้าวอ่อน (Young Coconut)

ลักษณะ: เนื้อมะพร้าวนุ่ม  
การใช้งาน: ผสมในตัวขนม เช่น  
สาคุเปียก, วุ้นมะพร้าว, สังขยา  
มะพร้าวอ่อน

### มะพร้าวที่นึ่ง (Mature Coconut)

ลักษณะ: เนื้อเริ่มแข็ง ชูดเป็นเส้นได้  
การใช้งาน: ชูดฝอยทำ ไส้กระฉีก  
หรือชูดโรยหน้าขนมต้ม, ขนมเปียกปูน

### มะพร้าวแก่ (Old Coconut)

ลักษณะ: เนื้อแข็ง มีน้ำมันและกะทิสูง  
การใช้งาน: นำมาชูดแล้วคั้นด้วยน้ำอุ่น  
เพื่อให้ได้ หักกะทิ ข้นๆ สำหรับทำแกงบวด  
หรือราดหน้าขนม



# ศิลปะการแยกไข่

(The Art of Egg Separation)

## ไข่เป็ด (Duck Egg)



- ไข่แดงสีสดกว่า ปริมาณมากกว่า
- มีความคาว จึงต้องใช้น้ำลอยดอกมะลิหรืออบควันเทียนเพื่อบกกลิ่น
- เหมาะสำหรับ: ขนมตระกูลทอง (ทองหยิบ, ทองหยอด, ฝอยทอง)

## ไข่ไก่ (Chicken Egg)



- สนิ่กว่า คาวน้อยกว่า ใช้ในขนมที่ต้องการสีเหลืองนวล

### รู้หรือไม่? (Did you know?)

ไข่น้ำค่าง: น้ำใสๆ ที่ติดอยู่หัวท้ายของเปลือกไข่ด้านใน ใช้ผสมในไข่แดงเพื่อช่วยให้สายฝอยทองมีความเงางามและไม่ขาดตอน

# การเลือกใช้แป้งให้ตรงกับขนม

## (The Flour Diagnostic Matrix)



Note: แป้งข้าวโพดให้ความข้นใส ไม่คั้นตัว นิยมผสมเพื่อความอยู่ตัว

# โครงสร้างและความหวาน

(Sweetness & Structure)

## มีติของความหวาน (Sugars)



**น้ำตาลมะพร้าว/ตาล:**  
สีเหลืองอ่อน หอมละมุน  
เหมาะกับขนมที่ทำกะทิ  
(แกงบวด, สังขยา)  
**Palm/Coconut Sugar:**  
Light yellow, mellow fragrance.  
Ideal for coconut milk desserts.



**น้ำตาลทรายแดง:**  
ไม่ผ่านการฟอกสี  
มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว  
**Brown Sugar:**  
Unrefined, distinct aroma.



**น้ำตาลทรายขาว:**  
ให้สีขาวใส รสหวานแหลม  
เหมาะกับขนมประเภทเชื่อม  
**White Sugar:**  
Clear white, sharp sweetness.  
Ideal for syrups and preserves.



## โครงสร้างวุ้น (Agar-agar)



**สกัดจากสาหร่ายทะเล ให้ความคงตัวสูง**  
Extracted from seaweed, provides high stability



**วุ้นเส้น (Thread):**  
สีขาวนวล คล้ายเชือกฟาง  
ต้องแช่น้ำให้นิ่มก่อนใช้  
**Agar Thread:**  
Off-white, resembles twine.  
Must soak in water until  
soft before use.



**วุ้นผง (Powder):**  
สีขาวละเอียด ละลายง่ายและสะดวก  
(วัตถุดิบหลักในวุ้นกะทิใบเตย)  
**Agar Powder:**  
Fine white, easy to dissolve  
and convenient. (Key ingredient  
in Pandan Coconut Jelly)

# ศาสตร์แห่งกลิ่นหอม

(The Art of Aroma)



# จานสีจากธรรมชาติ

(The Natural Color Palette)



**สีเขียว (Green):**  
ใบเตยหอม (หั่น  
โชลก/ป่น กรองเอาน้ำ)



**สีน้ำเงิน (Blue):**  
ดอกอัญชัน (เด็ดขั้ว คั้นกับน้ำ)



**สีม่วง (Purple):**  
ดอกอัญชัน + น้ำมะนาว  
(ปฏิกิริยาเคมีเปลี่ยนสีน้ำเงินเป็นม่วง)



**สีเหลือง (Yellow):**  
ขมิ้นชัน, หญ้าฝรั่น,  
หรือ พืททองนี้



**สีแดง (Red):**  
ครั่ง, เมล็ดผักปรั่ง,  
หรือ ดอกกระเจี๊ยบต้มน้ำ




**สีดำ (Black):**  
ถาบมะพร้าวเผาไฟให้เป็นถ่าน  
หรือ ดอกดินผสมแป้ง

# อุปกรณ์เตรียมและชั่งตวง

(Measuring & Prep Tools)



## ความแม่นยำ (Precision Measurement)

- ถ้วยตวงของแห้ง / ถ้วยตวงของเหลว / ช้อนตวง
- ทริค:** ตวงของแห้งต้องปาดให้เรียบ ห้ามตักกดอัดจนแน่น 



## กระต่ายขูดมะพร้าว (Rabbit Grater)

- หัวขูดเป็นฟันเลื่อยเหล็ก มีไม้ตั้งในตัว ใช้ขูดเนื้อมะพร้าว



## มือแมว (Cat's Paw)

- เหล็กแผ่นทำเป็นฟันเลื่อย มีด้ามจับ ใช้ขูดมะพร้าวให้เป็นเส้นฝอยยาวสำหรับโรยหน้าขนม

# ศิลปะการขึ้นรูป

(The Art of Shaping)



## พิมพ์ไม้ (Wooden Molds)

แกะสลักลวดลายลึก  
เพื่อให้ขนมลายคมชัด  
(เช่น ขนมทองเอก, สัมปันนี่)



## พิมพ์กดทองเหลือง (Brass Presses)

กระป๋องเจาะรูที่ก้น  
ใช้กดแป้งสุกผ่านรูลงในน้ำเย็น  
(เช่น ลอดช่อง, ชำหริ่ม)



## พิมพ์ทองเหลือง/เหล็ก (Brass/Iron Molds)

พิมพ์ดอกจอก  
(จุ่มน้ำมันร้อนก่อนทอด),  
พิมพ์กระทงทอง,  
พิมพ์ทองม้วน (ปังไฟ)



## พิมพ์ซิลิโคนและแหนบ (Silicone & Tweezers)

พิมพ์ซิลิโคนรูปดอกไม้  
(สำหรับทำวุ้นกะทิ)  
และแหนบทองเหลือง (สำหรับ  
จับขนมซ่อม่วง, ปั้นสับ)



# อุปกรณ์ให้ความร้อน

(Heat & Cooking Vessels)

## Anatomy of

### กระทะทองเหลือง (The Brass Pan)

- คุณสมบัติ: กระจายความร้อนได้ดีและสม่ำเสมอทั่วใบ



- ข้อดี: ไม่เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน (Oxidation) ทำให้สีของขม (เช่น ทองหยอด, ฟอยทอง) สดใส ไม่คล้ำดำ



## Anatomy of

### ลังถึง (The Steamer)

- โครงสร้าง: ภาชนะอลูมิเนียมซ้อนชั้น ชั้นล่างก้นเรียบใส่น้ำ ชั้นบนเจาะรูสำหรับให้ออน้ำผ่าน



- การใช้งาน: ปิดฝาให้สนิทสำหรับนึ่งขนมให้สุกด้วยไอน้ำ

# ภาคปฏิบัติ: วุ้นกะทิใบเตย

(Practical Lab: Pandan Coconut Jelly)

วุ้นกะทิเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส นำเสนอความหอมหวานและเนื้อสัมผัสที่ลงตัว

## Mise en Place

### ส่วนผสมวุ้นใบเตย (The Pandan Base)

- น้ำใบเตยหอมเข้มข้น ½ ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- พงวุ้น 1 ½ ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมวุ้นกะทิ (The Coconut Top)

- หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วยตวง
- เกลือป่น ¼ ช้อนชา
- พงวุ้น 1 ½ ช้อนโต๊ะ



# ขั้นตอนที่ 1: การทำชั้นฐานใบเตย

(Layer 1: The Pandan Base)



## Step 1: คั้นน้ำใบเตย (Extract)

ปั่นหรือโกลใบเตยสด 20 ใบ  
ตัดก่อน กับน้ำเปล่า  
กรองเอาแต่น้ำเข้มข้น



## Step 2: ต้มผงวุ้น (Boil)

ตั้งหม้อไฟกลาง  
ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้น  
คนเรื่อยๆ จนผงวุ้นละลายหมด  
(สำคัญมากเพื่อไม่ให้วุ้นคายน้ำ)



## Step 3: ประุงรสและสี (Flavor)

ใส่น้ำตาลทราย คนจนละลาย  
จากนั้นเติมน้ำใบเตยหอม  
รอนเดือดอีกครั้งแล้วยกลง



## Step 4: หยอดพิมพ์ (Pour & Set)

เทน้ำวุ้นใบเตยลงในพิมพ์ซิลิโคน  
รูปดอกไม้ (ใส่แค่ครึ่งพิมพ์)  
นำไปแช่เย็นให้เซตตัว



# ขั้นตอนที่ 2: การทำชั้นวุ้นกะทิ

(Layer 2: The Coconut Top)



## Step 1: พักผงวุ้น (Rest)



ใส่กะทิและผงวุ้นลงในหม้อ  
คนให้กระจายทั่วไม่เป็นก้อน  
พักทิ้งไว้สักครู่

## Step 2: ตั้งไฟอ่อน (Simmer Gently)



นำขึ้นตั้งไฟกลาง คนจนผงวุ้น  
และน้ำตาลทรายละลายหมด  
เติมเกลือเล็กน้อย

## Step 3: จุดระวัง (Critical Point)



รอนจนเดือดปุดๆ  
ขอบหม้อแล้วยกลงทันที

## Step 4: ฝานชั้น (Layer & Chill)



เทน้ำวุ้นกะทิลงในพิมพ์  
ทับชั้นวุ้นใบเตยที่เซตตัว  
แล้วจนเต็มพิมพ์  
แช่เย็นจนแข็งตัวสมบูรณ์

# การประเมินผลงาน

(Masterclass Evaluation)

## ลักษณะที่ดีของวุ้นกะทิใบเตยที่สมบูรณ์แบบ:

★	<b>สี (Color):</b> ชั้นใบเตยมีสีเขียวสดใสสวยงาม ชั้นกะทิมีสีขาวนวล ตัดกันอย่างชัดเจนสองชั้น
★	<b>กลิ่น (Aroma):</b> หอมกลิ่นใบเตยธรรมชาติ และหอมมันกะทิ ไม่มีกลิ่นคาวหรือกลิ่นไหม้
★	<b>รสชาติ (Taste):</b> หวานพอดีในชั้นใบเตย ตัดกับ ความเค็มปะแล่มและมันกะทิในชั้นบนอย่างลงตัว
★	<b>เนื้อสัมผัส (Texture):</b> วุ้นเซตตัวดี กรอบเคี้ยว ไม่และ ไม่คายนํ้า และกะทิเนื้อเนียนไม่แตกมัน



เข้าใจวัตถุดิบ รู้จักอุปกรณ์ และใส่ใจทุกขั้นตอน คือหัวใจของขนมไทย