

Thai Desserts Design

Story
Thai Desserts



Thai Desserts
Design

Review

ไอเดียการตกแต่งจานขนมไทย
ตามแนวคิด
“ความแปลกใหม่ที่ดีขมเค็ม”

มีที่ว่าง

เล่น

น้ำขมิ้น

ของหวาน



นิพนธ์

CONTENT



ความแปลกใหม่ที่ดีขนาด 4

5 Story Thai Desserts

How to 7

9 ประเภทของขนมไทย

Thai **D**esserts
esign 14

28 Review



ความแปลกใหม่ที่คุ้นเคย

ในขนาดที่โลกกำลังเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา หลายสิ่งอย่างได้พัฒนาขึ้นจึงทำให้มีหลายอย่างที่อยู่ในยุคเก่าๆ กำลังจะหายไป และบางอย่างได้หายไปตามเวลาที่ผ่านไปอย่างรวดเร็ว แต่มีสิ่งหนึ่งที่จะยังอยู่ในทุกยุคสมัย สิ่งที่ยังคงจะเริ่มต้นขึ้นมานานแต่ไหนแต่ไรคนก็ยังคงให้ความนิยมและให้ความสนใจอย่างต่อเนื่องนั่นคืออาหาร

ซึ่งนิยามสารของเราที่ถือว่าเป็นนิยามสารอาหาร ซึ่งอาหารที่เราจะนำมานำเสนอในนิยามสารฉบับนี้นั้นคือ “อาหารหวานของไทย” หรือ “ขนมไทย” นั่นเอง ขนมไทยในปัจจุบันยังคงสามารถหากินได้ตามท้องตลาดและห้างสรรพสินค้า ขนมไทยถือเป็นสิ่งที่มีค่าที่ควรรักษาให้ยังอยู่มอบคุณค่าอายุความเป็นไทย และความสุขให้กับนักกินทุกคน

ทางเราจึงได้นำขนมไทยมาตกแต่งให้สวยงามเมื่อเริ่มมูลค่าให้แก่วัฒนธรรมไทยมากขึ้น และได้นำมาแบ่งปันผ่านนิยามสารฉบับนี้ เพื่อเป็นการแบ่งปันความคิดให้กับทุกคน โดยเราเชื่อว่าการตกแต่งดีไซน์จานขนมจะให้ความแปลกใหม่กับผู้ทาน แต่จะยังคงความคุ้นเคยกับตัวขนมที่เราได้กินกันมาตั้งแต่เด็กถึงแนวคิดของนิยามสารที่ว่า

“ความแปลกใหม่ที่คุ้นเคย”

สาลิณี ศฤงคารเกษม



Story Thai Desserts

ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียด
อ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน
ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ปราณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ





เรื่องราวของขนมไทย

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้นเป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญหรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมขึ้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในวังในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ๋ม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงามขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในวิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานพิธีมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมี การเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือนขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก

สมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำรับหวานสำหรับพระสงฆ์ ๒๐๐๐ รูป ประกอบด้วย ขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง กล้วยฉาบ ลำเต็ยง ห่อหมก ส้มขี้ผึ้ง ฝอยทอง และขนมตะไล ในสมัยรัชกาลที่ ๕ มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในหนังสือเล่มนี้ มีรายการสำรับของหวานเลี้ยงพระได้แก่ ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมหม้อแกว ขนมชั้นตรา ขนมถ้วยฟู ขนมลื้มกลืน ข้าวเหนียวแก้ว วนผลมะพร้าวในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย ทั้งขายอยู่กับที่ แยกกระบอก หายเร่ และมีการปรับปรุงการบรรจุหีบห่อไปตามยุคสมัย เช่นในปัจจุบันมีการบรรจุในกล่องโฟมแทนการห่อด้วยใบตองในอดีต

How to



ขนมไทย(ทำ)ใจ

ขนมไทยมีวิธีการทำให้สุกได้ดังนี้

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วหั่นเป็นชิ้นหรือตากแดดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่างๆ รวมถึง ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ใช้ลังถึง บางชนิดหั่นส่วนผสมใส่ถ้วยตะไลแล้วนึ่งบางชนิดใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ช่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มมัด สาลี่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุกได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด เป็นการใส่ส่วนผสมในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ จนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมขางเล็ด

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมขี้หนู นวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แห้ง ขนมจ่ามงกุฏ นอกจากนี้ อาจรวม ขนมดรก ขนมเบื้อง ขนมดอกเลาเจียกที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือด ใส่ส่วนผสมลงไปในสุกแล้วตักขึ้น นำมาลวกหรือโรยมะพร้าวได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวมขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยขาวชชี มันแกงบวด สาธุเปียก ลอดช่อง ชำหรับ

ประเภทของ ขนมไทย



ขนมประเภทไข่

หมายถึงเป็นขนมไทยที่มีส่วนผสมของ
สำคัญคือไข่เป็นขนมที่ได้รับความนิยม
กันมากเพราะขนมมีรูปลักษณะสวยงาม
ใช้ฝีมือและความประณีตในการทำเป็น
ขนมที่ขาดไม่ได้สำหรับงานมงคลต่างๆ
เทคนิคที่สำคัญคือการเลือกไข่ ซึ่งเป็น
วัตถุดิบหลักในการทำควรเลือกไข่ที่ใหม่
เพราะขนมประเภทนี้ใช้ความชื้นของไข่ใน
การคงรูปของขนม และยังคงความอ่อน
นุ่ม เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด
สังขยา ฯลฯ



ขนมประเภทนึ่ง

หมายถึง การนึ่งเป็นกระบวนการที่
ผ่านความร้อนจากไอน้ำโดยตรง ที่ได้
จากการระเหยของการต้มน้ำให้เดือด
อย่างต่อเนื่อง โดยที่วัตถุดิบที่ใช้ใน
การนึ่งจะสุกทั่วไว้ในอุปกรณ์ที่มี ฝา
ปิดมิดชิด เช่น ชาม หรือ หม้อ (สำหรับ
การนึ่งข้าวเหนียว) ที่ใช้เมื่อแยกจาก
การสัมผัสกับน้ำโดยตรง เช่น ขนม
ชั้น ขนมสาเล่ ขนมน้ำตาลกไข่ ขนม
ทราย ฯลฯ



ขนมประเภทต้ม

หมายถึง การนำขนมใส่หม้อ พร้อมกับ
น้ำหรือกะทิ ตั้งไฟให้เดือดจนสุกตาม
ความต้องการ การทำขนมที่ต้องต้ม และ
เป็นขนมที่ใช้ใบตองห่อ ต้องห่อให้สนิท
ใบตองต้องไม่แตก เช่น ขนมต้มแดง ขนม
ต้มขาว มันต้มน้ำตาล ฯลฯ



ขนมประเภททวน

หมายถึง การที่ทำให้ขนมอย่างใดอย่างหนึ่งโดยมากของเหลวผสม หรือรวมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกันจนข้นและเหนียวโดยใช้เครื่องมือชนิดหนึ่งคนไปจนทั่วโดยแรงและเร็ว เช่น ขนมเปียกปูน ชำหรับ ขนมตะโก ฯลฯ



ขนมประเภทอบและผิง

หมายถึง ผิงและอบ ขนมที่ใช้ผิงมีหลายชนิด จะใช้ผิงด้วยไฟบน และไฟล่าง ไฟจะต้องมีลักษณะอ่อนสม่ำเสมอ ปัจจุบันใช้เตาอบแทนการผิง เช่น ขนมหม้อแกง ขนมสาเลีกรอบ ขนมผิง ฯลฯ



ขนมประเภททอด

หมายถึง การทำให้ขนมชนิดใดชนิดหนึ่งซึ่งต้องการให้สุกด้วยน้ำมัน โดยตักน้ำมันใส่กระทะให้ร้อนแล้วใส่ขนม นั้นลงไปทอดให้เหลืองหรือสุก เช่น ขนมกง ขนมฝักบัว ขนมสามเกลอ ฯลฯ

ขนมประเภทเชื่อม

หมายถึงการเชื่อมส่วนใหญ่มักจะทำกับผลไม้ โดยการนำผลไม้ตมในน้ำเชื่อมจนกระทั่งผลไม้มีลักษณะนุ่มและขึ้นเงาโดยระหว่างเชื่อมช่วงแรก น้ำเชื่อมจะใสแล้วจึงตมต่อไปจน น้ำเชื่อมขุ่น แต่ตมผลไม้เชื่อมให้น้ำเชื่อมขุ่นเกินไป เช่น กลวยเชื่อม สาเกเชื่อม ฯลฯ



ขนมประเภทฉาบ

หมายถึงการนำน้ำ น้ำตาลทราย เกลือป่น ลงในกระทะทองตั้งไฟอ่อนๆ เดียวให้เดือดเป็นยางมะตูม จนน้ำตาลเหนียวใสแล้วนำวัตถุดิบที่เตรียมไว้ลงคลุกน้ำตาล ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น จนน้ำตาลทรายแห้ง เช่น ฝัอกฉาบ กลวยฉาบ มันฉาบ ฯลฯ



ขนมประเภทน้ำกะทิ

หมายถึงน้ำกะทิสำหรับใส่ขนมทำได้ ๒ อย่าง คือ ใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปี๊บ โดยใช้น้ำตาลทรายจะต้องเชื่อม น้ำตาลและกรอกก่อน ส่วนน้ำกะทิโดยใช้น้ำตาลปี๊บ ไม่ต้องเชื่อมน้ำตาล แล้วน้ำกะทิผสมกับวัตถุดิบ เช่น ฝัอกน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ ฯลฯ



ขนมประเภทน้ำเชื่อม

หมายถึง ขนมที่ทำน้ำเชื่อมส่วนใหญ่มักจะเป็นพวกผลไม้ (ผลไม้ล่อยแก้วต่างๆ) ซึ่งจะใช้ผลไม้ ๑ ส่วน ต่อน้ำเชื่อม ๒ ส่วน โดยการใส่น้ำตาลทำเป็นน้ำเชื่อม แล้วนำผลไม้มาต้มในน้ำเชื่อมโดยใช้ไฟอ่อนๆ เชื่อมจนผลไม้เหนียวหรือจนมีลักษณะนุ่มและขึ้นเงา เช่น ผลไม้ล่อยแก้ว รุน้ำเชื่อม ฯลฯ

ขนมประเภทवाद

หมายถึง การนำของหวานที่ใช้ผลไม้ ผัก ผลไม้ ผักทอด เป็นต้น ต้มกับน้ำตาลและกะทิ เช่น กลวยขาวชชี่ แกงบวดเผือก ฯลฯ

ขนมประเภทแช่อิ่ม

หมายถึง การนำน้ำเชื่อม น้ำตาล ๑ น้ำ ต้มเดือด แช่ผลไม้ไว้ แล้วนำไปตากแดด โดยใส่ตะแกรง ตากแดดแห้ง อย่าให้แห้งเกินไป ใส่ขวดปิดฝาให้แน่น เก็บไว้รับประทานได้ เช่น มะม่วงแช่อิ่ม มะเขือเทศแช่อิ่ม ฯลฯ

ขนมประเภทปิ้ง

หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งซึ่งต้องการให้สุกโดยวางอาหารนั้นเหนือไฟไม่สุกแรงนั้นก่อนผิวสุกเกรียมหรือกรอบ เช่น ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมจาก ฯลฯ



Thai Desserts Design

ไอเดียการตกแต่งจานขนมไทยตามแนวคิด
“ความแปลกใหม่ที่ดีด้วย”

จากพลาสติกสู่จานชนม



ถั่วแปบ

ขนมที่มีลักษณะเป็นแป้งเหนียวนุ่ม ห่อด้วยถั่วเขียวซีกเลาะ



ขนมครก

ขนมที่มีลักษณะเป็นแป้นกลมกระทัด มีเครื่องโรยหน้าเช่น ต้น



ขนมชั้น

ขนมที่มีลักษณะเป็นแป้นเหนียวนุ่มตบกันเป็นชั้นสลับสี



สาธุ

ขนมที่มีลักษณะเป็นขนมต้มแล้วราดกะทิ



ข้าวเหนียวดำ

ขนมที่มีลักษณะเป็นข้าวเหนียวต้มกวนกับน้ำเชื่อมราดด้วยกะทิ



บัวลอย

ขนมที่มีลักษณะเป็นแป้งเหนียวนุ่มปั้นเป็นลูก ใส่น้ำตาล

โ



ซ่าหริ่ม

ขนมที่มีลักษณะเป็นขนมที่ทำจากวุ้นเส้นราดน้ำกะทิ



ลอดช่อง

ขนมที่มีลักษณะเป็นแป้งขีบออกมาเป็นเส้นๆ ราดน้ำกะทิน้ำตาลมะพร้าว



ฝักทองอบววด

ขนมที่มีลักษณะเป็นฝักทองที่นำมาอบววดกับน้ำเชื่อมและกะทิ



ข้าวมันสังขยา

ขนมที่มีลักษณะเป็นข้าวเหนียวมูนโปะหน้าด้วยสังขยา



วันกะทิ

ขนมที่มีลักษณะเป็นชิ้นวันผสมกะทิ



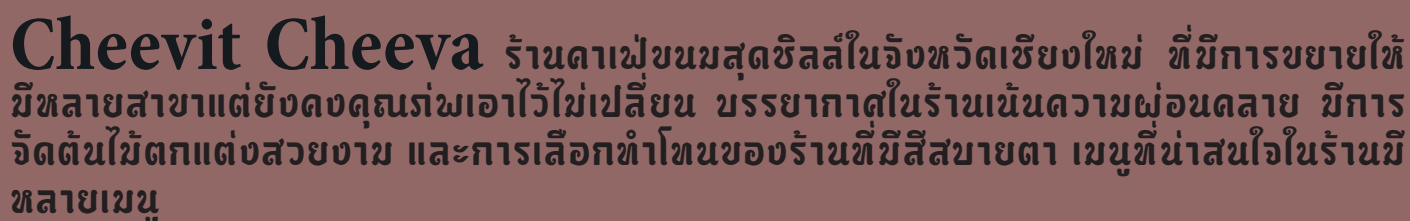
ตะโก้

ขนมที่มีลักษณะเป็นแป้งข้าวเหนียวโปะหน้าด้วยกะทิ



Review

Cheevit Cheeva





แต่ในนิตยสารฉบับนี้เราจะมาแนะนำสองเมนู ที่เป็นเมนูที่นำขนมไทยมาทำตามสไตล์ของร้าน นั่นคือ เมนู Salty Egg Yolk Bua-Loi Bingsu (245.-) บัวลอยบิงซู เป็นเมนูที่นำบัวลอยน้ำกะทิของไทยมาผสมกับบิงซูของเกาหลี ซึ่งถือเป็นเมนู دریเอท ที่มีรสชาติลงตัวเป็นอย่างมาก



ตามมาติดๆกับเมนูใหม่ที่จะออกมาเมื่อไม่นานมานี้ นั่นคือ บิงซูหลอดช่องอินทนิล (245 บาท) บิงซูหลอดช่อง เมนูใหม่ที่ได้อิเดียมาจากหลอดน้ำกะทิแบบไทย ๆ หลอดช่องใบเตยสด และอินทนิล ขนมหอยหาทานยาก ที่ทำจากน้ำใบเตยสด เดียววนเนื้อเหนียวนุ่ม ทานคู่กับกับบิงซูของเกาหลี น้ำกะทิและซอสน้ำตาลมะพร้าว และอัลมอนต์สไลซ์





Cheevit Cheeva

Meena

Rice Based Cuisine



ร้านมีนา เป็นร้านอาหารที่อยู่ท่ามกลางธรรมชาติ มีต้นไม้ มีน้ำ อยู่รอบๆบริเวณร้านให้บรรยากาศที่ร่มรื่น เหมาะสำหรับการมาเที่ยวทั้งแบบครอบครัว และแบบเพื่อน จุดเด่นของร้านนอกจากอาหารและบรรยากาศ ยังมีขนมหวานที่เป็นจุดเด่นให้กับร้าน ซึ่งทางร้านได้ทำเป็นขนมไทยแล้วนำมาดัดแปลงให้สวยงาม ดูน่ากินยิ่งขึ้น ตามสไตล์ร้านที่ไม่เหมือนใคร



โดยเมนูที่นำมาเสนอวันนี้คือ **สละสลวยแก้ว** ซึ่งเป็นขนมไทย แต่ทางร้านนำมาทำปรับตกแต่งซึ่งทำให้ออกมามีจุดเด่นและทำให้น่ากินยิ่งขึ้น ซึ่งทางเราแอบเสียดายเพราะในวันที่ไปขนมไทยอย่างอื่นได้ขายไปหมดแล้ว ทำให้เราได้ชิมขนมเพียงชนิดเดียว แต่หน้าตาและรสชาติก็เป็นที่น่าพอใจมากๆ







Thai Desserts Design