

เมนูสาธิต ทองเอก

ณ งานมหกรรมอาหารอร่อยและของดีเมืองสุพรรณ ครั้งที่ 18
โดย หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ขนมทองเอกมีลักษณะ

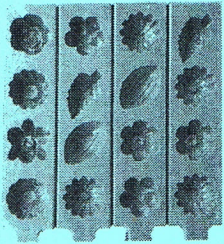
สง่างามโดดเด่นกว่าขนม
ตระกูลทองชนิดอื่น ตรงมี่อง
คำแปลติดไว้ที่ด้านบน คำว่า
เอก หมายถึงการเป็นที่หนึ่ง
การใช้ขนมประกอบพิธีมงคล
สำคัญต่างๆ หรือใช้มอบเป็น
ของขวัญในงานฉลองการ
เลื่อนยศ



เลื่อนตำแหน่ง จึงเปรียบเสมือนเป็นคำอวยพรให้เป็น
ที่หนึ่ง ลักษณะที่ดีต้องมีเนื้อร่วนชื้น หักง่าย ไม่ตกมัน ไม่
ตกทราย รสหวานมัน

วัตถุดิบ

- แป้งสาลี (แป้งเค้ก) 200 กรัม
- กะทิชั้นปานกลาง 200 กรัม
- ตาลทราย 250 กรัม
- ไข่แดงของเบ็ด 12 ฟอง
- ทองคำเปลว 4 แผ่น
- เทียนอบ



นำเสนอโดย



วิธีการทำ

1. เคี้ยวกะทิกับน้ำตาลทราย จนกระทั่งน้ำตาลละลายลายดับไฟ
2. คนให้คลายร้อนใส่ไข่แดง คนให้เข้ากันเทไข่แดงลงในน้ำเชื่อม คนแรงๆ จนไข่แดงเข้ากันกับน้ำเชื่อม เปิดไฟกลางคนให้ไข่เริ่มสุก ค่อยๆ ร้อนแบ่งเข้าไปผสมจนหมด กวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมเริ่มไม่ติดกระทะลดไฟเหลือไฟอ่อน กวนต่อจนส่วนผสมเป็นก้อนไม่ติดไม้พายไม่ติดกระทะ ตักขึ้นเกลี่ยบนถาด ทิ้งให้คลายร้อน นำไปอบควันทึน ประมาณ 3 ชั่วโมง
3. นำขนมที่อบควันทึนเสร็จแล้ว นำไปปั้นเป็นก้อนกลม
4. เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 เซนติเมตร กดลงให้พิมพ์พอให้เป็นรูปร่างตามพิมพ์ ตัดทองคำเปลวเป็นชิ้นเล็กๆ ใช้ไม้ปลายแหลมแตะวางบนด้านบนชิ้นขนม

นำเสนอโดย

