หลักสูตรสร้างอาชีพ

วิทยาลัยสหวิทยาการ เกาะสมุย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

โดย อ.พรทิพย์ คำพูล

ส่วนที่ 1

หน้าขนมครก

ส่วนผสม

หัวกะทิ	3	ถ้วยตวง
เกลือ	5	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมหัวกะทิ และเกลือลงในอ่างผสม
2. คนจนเกลือละลาย

ส่วนที่ 2

ส่วนผสมข้าวปั่น

ส่วนผสม

ข้าวสาร	2	ถ้วย
ข้าวหุงสุก	1	ถ้วย
น้ำ	2	ถ้วย

วิธีทำ

1. แช่ข้าวสารประมาณ 1 คืน
2. นำข้าวสาร ข้าวสุก และน้ำปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด

ส่วนที่ 3

ตัวขนมครก

ส่วนผสม

น้ำปั่น	1	ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย
แป้งสาลี	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งท้าว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปูนใส	1	ถ้วย
เกลือ	½	ช้อนชา
หางกะทิ	1	ถ้วย
หัวกะทิ	2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และแป้งท้าวยายม่อม
2. เติมน้ำข้าวปั่น น้ำปูนใส และกะทิทีละน้อย
3. คนจนแป้งละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
4. เติมเกลือ
5. พักแป้งประมาณ 20–30 นาที
6. หยอดแป้งลงหลุมกระทะขนมครก โดยช้ำไฟลางค่อนอ่อน
7. ปิดฝาระหว่างอบ เพื่อให้หน้าขนมสุกเร็วและเนื้อฟูนุ่ม

เทคนิค: การเตรียมกระทะขนมครก

เผาด้วยกระทะด้วยน้ำมัน เพื่อช่วยปิดรูพรุนของกระทะและเพิ่มความเงาสวยของผิดขนม ทำให้ขนมหลุดได้ง่าย

- ตั้งกระทะให้ร้อน
- ใส่น้ำมันพืชลงทุกหลุม
- ใช้ไฟกลางประมาณ 15–20 นาที
- เทน้ำมันทิ้งและเช็ดให้สะอาด
- ทำซ้ำ 2–3 รอบก่อนใช้งานครั้งแรก