



หลักสูตรสร้างอาชีพ

วิทยาลัยสหวิทยาการ เกาะสมุย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

โดย ดร.วัชรวิญา ธรรมสอน

วุ้นคัพเค้ก

ส่วนที่ 1 วุ้นคัพเค้ก (ได้คัพเค้ก 9-10 ถ้วย)

ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 1 ถ้วย
- น้ำมะพร้าว 1 ถ้วย
- ผงวุ้น 6 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนชา
- กะทิ 2 ถ้วย

วิธีทำ

- ผสมน้ำเปล่า น้ำมะพร้าว และผงวุ้นในหม้อ พักไว้ 15 นาที
- นำขึ้นตั้งไฟกลาง คนจนผงวุ้นละลายและเดือด คนต่อ 2 นาที
- เติมน้ำตาลทรายและเกลือ คนจนละลายหมด
- ใส่กะทิ คนให้เข้ากัน ต้มต่อจนเริ่มเดือด เมื่อเดือดให้ปิดเตาแก๊ส
- เทวุ้นใส่พิมพ์คัพเค้ก พักไว้ให้วุ้นเซตตัวเพื่อเตรียมตักแต่งหน้าคัพเค้ก

ส่วนที่ 2 ส่วนวันดอกไม้แต่งหน้าศพเค้ก

ส่วนผสม

น้ำเปล่า ½ ถ้วยตวง

น้ำมะพร้าว ½ ถ้วยตวง

ผงวุ้น 3 ช้อนชา

น้ำตาล ½ ถ้วยตวง

เกลือ ½ ช้อนชา

กะทิ 1 ถ้วยตวง

ใบเตย 1 ใบ

วิธีทำ

1. ผสมน้ำเปล่า น้ำมะพร้าว และผงวุ้นในหม้อ พักไว้ 15 นาที
2. ใส่ใบเตยนำขึ้นตั้งไฟกลาง คนจนผงวุ้นละลายและเดือด คนต่อ 2 นาที
3. เติมน้ำตาลทรายและเกลือ คนจนละลายหมด
4. ใส่กะทิ คนให้เข้ากัน ต้มต่อจนเริ่มเดือด เมื่อเดือดให้ปิดปิดเตาแก๊ส
5. แบ่งวุ้นใส่ถ้วยผสมสีตามต้องการ
6. เทลงพิมพ์รูปดอกไม้หรือหยอดเป็นลวดลายต่าง ๆ
7. พักไว้จนวันเซตตัว แล้วแกะออกจากพิมพ์ เตรียมไว้สำหรับตกแต่งหน้าศพเค้ก

ส่วนที่ 3 การต้มวุ้นใส่แตงหน้าคัพเค้ก

ส่วนผสม

น้ำเปล่า 1 ถ้วย

ผงวุ้น 1½ ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้นในหม้อ พักไว้ 15 นาที
2. นำขึ้นตั้งไฟกลาง คนตลอดเวลา จนผงวุ้นละลายหมดและน้ำเดือดใส
3. ลดเป็นไฟอ่อนเพื่อรักษาอุณหภูมิ ไม่ให้วุ้นแข็งตัวระหว่างใช้งาน

วิธีประกอบคัพเค้ก

1. วางวุ้นดอกไม้ที่เซตตัวแล้วลงบนหน้าวุ้นคัพเค้ก
2. ใช้ไซลิงค์ใส่ที่ยังอุ่นอยู่หยอดให้คลุมดอกไม้
3. พักไว้จนวุ้นใสเซตตัว ดอกไม้จะติดแน่นกับหน้าคัพเค้กและมีความเงางาม
4. นำแช่เย็นก่อนเสิร์ฟประมาณ 30 นาที เพื่อให้เนื้อวุ้นอยู่ตัวและรับประทานอร่อยยิ่งขึ้น

หมายเหตุ: ควรใช้ไฟอ่อนและคนตลอดเวลาระหว่างต้มวุ้น เพื่อป้องกันวุ้นติดก้นหม้อและทำให้เนื้อวุ้นเนียนสวย.