Contents

[**หัวข้อ : ขนมไทย** 2](#_Toc143101039)

[**ออกแบบ** 6](#_Toc143101040)

# **หัวข้อ : ขนมไทย**

* อ้างอิง
  + [https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2#](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2)
  + ประวัติขนมไทย : https://www.matichonacademy.com/content/food-story/article\_51956
  + 9 ขนมไทยมงคล : <https://guide.michelin.com/th/th/article/features/9-auspicious-thai-desserts>
* รูป
  + ขนมต้ม – https://www.rosalynth.com/home/2022/01/02/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%95%E0%B9%89%E0%B8%A1%E0%B8%AA%E0%B8%A1%E0%B8%B8%E0%B8%99%E0%B9%84%E0%B8%9E%E0%B8%A3-%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B9%82%E0%B8%9A%E0%B8%A3/
  + ขนมจากท้าวทองกีบม้า- https://www.ietr.org/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%97%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%AB%E0%B8%A2%E0%B8%B4%E0%B8%9A-%E0%B8%97%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%AB%E0%B8%A2%E0%B8%AD%E0%B8%94-%E0%B8%8A%E0%B8%B2/

**หัวข้อในเว็บ แบบ 1**

* ประวัติ
* การแบ่งประเภทของขนมไทย
* วัตถุดิบในการปรุงขนมไทย
* ขนมไทยแต่ละภาค
* 9 ขนมมงคล
* ขนมที่มีชื่อเสียงเฉพาะถิ่น
* ขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากขนมของชาติอื่น

**หัวข้อในเว็บ แบบ 2**

* บทนำประวัติ

ขนมไทย มีประวัติความเป็นมายาวนาน หลักฐานเก่าแก่ที่สุดระหว่างขนมไทยกับคนไทยคือวรรณคดีมรดกสุโขทัยเรื่อง “ไตรภูมิพระร่วง” (พ.ศ. 2431) เป็นสิ่งบอกเล่าได้ดีว่าขนมไทยมีมาแต่โบราณ

[ รูปขนมต้ม ]

ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง “ย่านป่าขนม” หรือตลาดขนม คือบริเวณหน้าวัดมหาธาตุ ซึ่งชาวบ้านในย่านนี้จะทำขนมขายหน้าร้าน มีขนมโบราณชื่อแปลกๆ ให้ได้เห็นกัน อาทิ ขนมชะมด ขนมเกวียน สามเกลอ หรือหินฝนทอง บางฉบับกล่าวถึง “บ้านหม้อ” ที่มีการปั้นหม้อ กระทะขนมเบื้อง เตาและรังขนมครก

ขนมไทย มีบทบาทมากที่สุดในช่วงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกส อย่างท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์หรือบรรดาศักดิ์ว่า “ท้าวทองกีบม้า” ผู้เป็นต้นเครื่องขนมหรือของหวานในวัง ได้สอนให้สาวชาววังทำของหวานต่างๆ โดยเฉพาะได้นำไข่ขาวและไข่แดงมาเป็นส่วนผสมสำคัญอย่างที่ทางโปรตุเกสทำกัน ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และรวมไปถึง ขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมสำปันนี ขนมไข่เต่า ฯลฯ

[ รูปขนมขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ]

ตำราอาหารถูกตีพิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกเริ่มในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว **“แม่ครัวหัวป่าก์”** เป็นตำราอาหารไทยเล่มแรก ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในตำราอาหารไทยเล่มนี้ปรากฏรายการสำรับของหวานเลี้ยงพระอันประกอบด้วย ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหันตรา ขนมถ้วยฟู ข้าวเหนียวแก้ว ขนมลืมกลืน วุ้นผลมะปราง ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าคนไทยนิยมทำขนมใช้ในงานบุญเป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัย

* เกริ่นนำ
* การแบ่งประเภทของขนมไทย พร้อมตัวอย่าง+สูตรขนม
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน** ขนมประเภทนี้ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลืมกลืน ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่าง ๆ รวมถึงข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม
    - รูปตะโก้ ขนมลืมกลืน ขนมศิลาอ่อน
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง** ขนมประเภทนี้ใช้ลังถึง บางชนิดเทส่วนผสมใส่ถ้วยตะไลแล้วนึ่ง บางชนิดใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ช่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มผัด สาลี่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้ ข้าวเกรียบปากหม้อ
    - รูปช่อม่วง ขนมกล้วย ขนมน้ำดอกไม้
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม** ขนมประเภทนี้เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุก ได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม
    - รูปเม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด** ขนมประเภทนี้เป็นการใส่ส่วนผสมลงในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ จนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด
    - รูปขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการอบ** ขนมประเภทนี้จะทำให้ร้อน หรือสุกด้วยไอน้ำ โดยที่ความร้อนนั้นไม่สามารถระบายออกไปได้ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมหน้านวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แข็ง นอกจากนี้ อาจรวม ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกลำเจียกที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย
    - รูปขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกลำเจียก
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม** ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือด ใส่ขนมลงไปจนสุกแล้วตักขึ้น นำมาคลุกหรือโรยมะพร้าว ได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวมขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาคูเปียก ลอดช่อง ซ่าหริ่ม
    - รูปขนมต้ม ขนมเหนียว ซ่าหริ่ม
  + **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการปิ้ง** ขนมประเภทนี้จะทำให้สุกโดยวางขนมที่ต้องการปิ้งไว้เหนือไฟ มีตะแกรงรองรับ ปิ้งจนขนมสุก เช่น ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง มันทิพย์
    - ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง มันทิพย์

# **ออกแบบ**

* Palete
  + A green and white palette

    Description automatically generated
  + A green and yellow palette

    Description automatically generated
  + A group of green squares with black text

    Description automatically generated
* Font
  + Nav, head - ฟอนต์ kt\_smarn
  + Content –ฟอนต์ **TH Niramit AS**

กวน

ขนมไทย