**ขนมคุกกี้**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ การทำขนมคุกกี้

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางสาวซัยนับ ยามะแอ

ที่อยู่เลขที่ 27/1 หมู่ที่ 2 ตำบลบาเระใต้ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ กรีดยาง อายุ 46

โทร 099-5612674

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำรับกับข้าวไทยในงานพิธีและงานมงคลต่างๆ มาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่า สำรับกับข้าวคาวหวาน ซึ่งขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่รู้จักกันดี ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้นเป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรืองานตอนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เช่น ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ๋มจิ๋ม ประณีต วิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ซึ่งการทำขนมเป็นอีกอาชีพเสริมชนิดหนึ่งซึ่งสามารถสร้างรายได้หลังการประกอบอาชีพหลัก

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

คุกกี้ที่มีขนาด รูปร่าง กลิ่น รส แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดของคุกกี้แต่ละชนิด ส่วนผสมของคุกกี้จะประกอบไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายเพราะแป้งและน้ำตาล ให้สารอาหาร คาร์โบไฮเดรทนม ไข่ ให้สารอาหาร โปรตีน เกลือแร่ แลไขมัน เนย ให้สารอาหาร ไขมันคุกกี้ที่นิยมใช้เป็นขนมของขวัญ เพราะเก็บไว้ได้หลายวัน ทุกวันนี้คุกกี้นิยมใช้จัดเลื้ยงในงานโอกาสพิเศษ เช่น เลี้ยงน้ำชา กาแฟ เพราะเป็นขนมที่ทำได้ง่าย รสชาติอร่อย มีหลายรูปแบบ และสะดวกในการพกพาติดตัวไปด้วย

**4. กระบวนการผลิต**

4.1 วัสดุอุปกรณ์

1. แป้งสาลี 250 กรัม

2. ผงฟู 1 ½ ช้อนชา

3. เนยสด 100 กรัม

4.เนยขาว 60 กรัม

5.น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย

6. เกลือป่น ½ ช้อนชา

7. กาแฟสำเร็จรูป 2 ช้อนโต๊ะ

8. ไข่ไก่ 2 ฟอง

9. กลิ่นกาแฟ ½ ช้อนชา

-2-

4.2 ขั้นตอนการผลิต

1. ร่อนแป้งตราบัวแดงและผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้

2. ตีเนยสด เนยขาว น้ำตาลทราย เกลือ และกาแฟให้ขึ้นฟู ค่อยๆ เติมไข่ไก่ลงไปตีให้เข้ากัน ตามด้วยกลิ่น กาแฟ แล้วเติมแป้งทีละน้อยลงไป คนให้เข้ากัน

3. ตักส่วนผสมใส่ลงในกระบอกคุกกี้ กดเป็นรูปร่างต่าง ๆ ลงบนถาดที่ทาเนยขาว นำเข้าเตาอบ อบไฟ 180 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุกเหลือง เอาออกจากเตาอบ พักไว้ให้เย็น นำมาใส่ถุงให้สวยงาม

ประโยชน์จากคุกกี้

คุกกี้ เป็นขนมอบชนิดหนึ่ง ที่มีลักษณะกรอบร่วนเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาดพอคำหรือหยิบกัดได้สะดวก มีรสหวาน ไม่จัดนักบางชนิดใช้พิมพ์ตัดเป็นรูปต่าง ๆ และตกแต่งด้วยน้ำตาลอย่างสวยงาม บางชนิดมีรูปร่าง รสชาติ แตกต่างกันสามารถเก็บไว้ได้นานกว่าขนมอื่น ๆ

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

1. สามารถใช้เนยและเนยเทียมแทนกันได้ ทั้งเนยและเนยเทียมช่วยให้คุกกี้กรอบและมีกลิ่นรสที่ดี (ต้องเลือกเนยเทียมที่มีคุณภาพที่ดีทัดเทียมเนย หากใช้เนยขาวจะได้คุกกี้ที่กรอบร่วนกว่าเนยหรือเนยเทียมที่ผลิตเพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ เช่น เนยที่มีการลดปริมาณไขมันหรือลดพลังงาน (crunchier) รวมทั้งเนยที่มีคุณภาพต่ำ เนยที่อ่อนตัวจนเหลวแล้วไม่ควรใช้เพราะไม่สามารถเก็บกักอากาศและอุ้มน้ำได้มากพอ จะเป็นผลให้ได้คุกกี้ที่ไม่คงรูป จะไหลแผ่ขยายตัวออกจนเป็นแผ่นบางเมื่ออบ

2. ตวงหรือชั่งเครื่องปรุงให้ถูกต้องด้วยถ้วยตวงและช้อนตวงมาตรฐาน การตวงที่ถูกต้องตามตำรับกำหนดจะช่วยให้คุกกี้ที่อบสุกแล้วไม่แห้งเกินไป หรือร่วนเกินไป หรือนิ่มเกินไป หรือแผ่ขยายตัวมากเกินไประหว่างอบถ้าตำรับใดใช้วิธีชั่งก็ควรชั่งด้วยเครื่องชั่งที่เที่ยงตรง และชั่งให้ถูกต้อง การชั่งจะเกิดการคลาดเคลื่อนน้อยกว่าการตวง

3. จุดไฟเตาอบก่อนการอบ ควรจุดเตาอบก่อนนำคุกกี้เข้าอบประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้อุณหภูมิของเตาขึ้นสูงถึงระดับอุณหภูมิที่ตำรับกำหนด หากอุณหภูมิของเตายังไม่ถึงระดับกำหนด เมื่อนำคุกกี้เข้าไปอบ คุกกี้จะขยายตัวไปในทางกว้างขนเสียรูปทรง

4. ควรทาถาดอบด้วยไขมันที่เรียกว่า เนยขาว หากตำรับกำหนดให้อบคุกกี้ ในถาดที่ทาไขมันควรทาด้วยเนยขาว เพราะมีปริมาณไขมันเต็ม 100 เปอร์เซ็นต์ หากทาด้วย เนยหรือเนยเทียมจะมีแนวโน้มที่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลได้เร็วกว่า หากใช้น้ำมัน (oil) โอกาสติดพิมพ์เกิดขึ้นได้สูง เพราะบางครั้งน้ำมันจะไหลออกไปจากบางส่วนของถาดอบได้

5. ควรวางชิ้นคุกกี้บนถาดที่เย็นจัด ควรแช่ถาดอบในตู้เย็นให้เย็นจัดก่อนวางชิ้นคุกกี้ เมื่อนำเข้าอบจะช่วยป้องกันไม่ให้คุกกี้อ่อนตัวและแผ่ขยายก่อนการอบ วางแต่ละชิ้นให้ห่างกันพอเหมาะ เพื่อป้องกันการขยายตัว (ขณะที่อบ) ติดกันเป็นแผ่น ซึ่งทำให้คุกกี้แลดูไม่งาม

6. วางถาดในเตาอบให้มีช่องว่างพอที่ความร้อนจะหมุนเวียนได้อย่างสม่ำเสมอ ควรวางให้มีช่องว่างรอบถาดแต่ละถาดด้านละ 2 นิ้วโดยรอบ เพื่อให้ได้ผลที่สม่ำเสมอที่สุด ควรอบทีละถาดโดยวางถาดอบบนตะแกรงชั้นกลางของเตา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเตาอบ

-3-

7. ควรวางพักคุกกี้และถาดคุกกี้บาร์บนตะแกรงลวด เมื่อคุกกี้สุกแล้วแซะออกจากถาดอบ วางบนตะแกรงลวด เพื่อผึ่งให้ไอน้ำระเหยออกไปอย่างรวดเร็ว ป้องกันมิให้คุกกี้แฉะ ส่วนคุกกี้บาร์วางพักไว้ทั้งถาดอบ พอคลายร้อนแล้วตัดเป็นแท่ง (เพื่อกันมิให้ร่วนซุย)

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

ขั้นตอนการทำคุกกี้ไม่ยุ่งยากสามารถที่จะถ่ายทอดได้แก่ผู้ที่สนใจ เพียงแต่ต้องเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำคุกกี้ให้พร้อม ซึ่งการทำคุกกี้จะออกมาสำเร็จหรือไม่ขึ้นอยู่กับใจของผู้ที่จะทำ คุกกี้ถึงจะออกมารูปลักษณะที่ต้องการ