**ชื่อองค์ความรู้ การทำขนมดอกจอก**

**ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ นางสมพร คงสีบุตร**

**ที่อยู่ 164 ม.10ต.สมสะอาด อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี**

**ประวัติความเป็นมา**

 การทำขนมไทยเป็นอาหารนั้นได้มีการทำไว้รับประทานในครัวเรือนมาตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน ขนมที่ทำกินก็ยังคงเป็นที่นิยมกันมาตลอด ขนมดอกจอกก็เป็นขนมประเภทหนึ่งที่ สามารถทำกินในครัวเรือนและสามารถนำมาเป็นอาชีพของคนในชุมชนได้เช่นเดียวกัน

**วัตถุประสงค์**

 เพื่อไว้รับประทาน และจำหน่ายในชุมชนเพื่อสร้างรายได้กับครอบครัว และเป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน

**วัตถุดิบ**

**1.แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม**

**2. แป้งมัน 50 กรัม**

**3. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง**

**4. น้ำปูนใส 1 ถ้วยตวง**

**5. หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง**

**6. ไข่ไก่ 1 ฟอง**

**7. เกลือ 1 ช้อนชา(ส่วนนี้ จขกท เพิ่มเองค่ะ)**

**8. งาขาว/งาดำ(ส่วนนี้ตามชอบค่ะ)**

**9. น้ำมันพืชสำหรับทอด**

**กระบวนการ/วิธีการ/เทคนิค/ข้อระวังในการแก้ไขปัญหา**

 วิธีทำ

- นำแป้งข้าวจ้าว แป้งสาลี เกลือ ร่อนใส่อ่าง รวมกัน

- ทำบ่อตรงกลางแป้ง แล้ว ต่อยไข่ไก่ลงไป ค่อยตล่อมให้เข้ากัน มันจะเป็นเม็ดๆ ไม่ต้องตกใจ

- เอาน้ำตาลผสม ตล่อมให้เข้ากัน แล้วค่อยๆ เทกะทิ ทีละน้อย แล้วนวด ไปเรื่อยๆ จนกะทิหมด

- หลังจากนั้น ค่อยๆ เทน้ำปูนใสลงไป ค่อยๆ เท ใช้มือสัมผัสดู อย่าให้เหลวจนเกินไป ตาเหลือนำปูนใส ประมาณ 1/4 ถ. เพราะกลัวมันจะเหลวเกินไป

- เติมงาขาวผสมงาดำ

- พักไว้ประมาณ 1 ช.ม เพื่อให้แป้งอิ่มตัว หรือต้องการให้เร็วกว่านั้น นำเข้าตู้เย็นประมาณ 30- 45 นาที แป้งจะข้นขึ้น

- นำหม้อ หรือกะทะ มาตั้งไฟให้ร้อน พร้อมวางพิมพ์ลงไปด้วย พอมันเริ่มมีควันขึ้น ก็ให้เติมน้ำมันประมาณครึงหม้อ หรือ ครึ่งกะทะ ต้องใช้น้ำมันมากหน่อย ในการทอด

- ใช้ไฟปานกลาง อย่าใช้ไฟอ่อนเพราะจะทำให้ขนมอมน้ำมัน ถ้าใช้ไฟแรง ขนมรอบนอกจะไหม้ ส่วนด้านในยังขาวอยู่ คือ สีของขนมจะไม่เสมอกัน

- เมื่อน้ำมันร้อน พิมพ์ร้อน ก็ค่อยๆ จุ่มพิพม์ลงให้เหลือพิมพ์ไว้ ประมาณนิดหน่อย อย่าจุ่มลงหมดพิมพ์ เพราะเวลาทอดขนมจะได้หลุด ถ้าจุ่มหมดพิมพ์ แกะขนมไม่ออกแน่ๆ คะ

- ควรจุ่มแป้ง ไม่เกิน 2 ครั้งในการทอด เพราะพิมพ์จะคลายความร้อน และขนมจะไม่ติดพิมพ์

- ฉะนั้น เมื่อชุปได้ 2 ดอกแล้ว ในหยุดพักพิมพ์ไว้ในน้ำมันร้อนสักประมาณ 15 วินาที ก่อน จุ่มแป้งใหม่อีกครั้ง ทำอย่างงี้จนแป้งหมด อาจจะเสียเวลาบาง แต่ก็จะได้ขนมที่สวยถูกใจ

**ข้อเสนอแนะ**

1. เมื่อผสมแป้งแล้ว ต้องพักแป้งให้อิ่มตัวเสียก่อน ประมาณ 1 ช.ม. จะทำให้แป้งเกาะติดพิมพ์ได้ดี

2. ใช้ไฟปานกลาง

3. ใช้กะทิปานกลาง อย่าให้กะทิมันมาก เพราะเวลาชุป แป้งจะไม่ค่อยเกาะพิมพ์

4. การผสมแป้งต้องค่อยๆ นวดไปเรื่อยๆ อย่าผสมกะทิ

ลงไปทีเดียว

5. แป้งขนมดอกจอก จะต้องไม่ข้นจนเกินไป เพราะเวลา ชุปพิมพ์แล้ว จะทำให้แป้งเกาะติดมาก ทำให้ขนมออกมาหนา เวลาทอดออกมามันจะแข็งกรอบ ส่วนถ้าแป้งเหลวเกินไป เวลาชุปพิมพ์แล้วจะได้แป้งที่เกาะติดพิมพ์บาง เวลาทอดออกมาก จะได้ขนมดอกจอกที่บาง และแตกหักง่าย

ฉะนั้น ขนมดอกจอกที่ดีนั้น ต้องจะไม่หนามาก และบางมากเกินไป