**ขนมโดนัทฟักทอง**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ ขนมโดนัทฟักทอง

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางนิภาวรรณ ขวัญไชย

ที่อยู่เลขที่ 89/5 หมู่ที่ 5 บ้านจาเราะสะโตร์ ตำบลกะลุวอ อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ รับจ้าง อายุ 44 ปี

โทร. 089-5983467

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

เมื่อเอ่ยถึง **“โดนัท”** ทุกคนนึกถึงขนมแป้งทอดที่มีรูตรงกลาง เป็นขนมที่ทุกคนทั่วโลกต่างรู้จัก รูปลักษณ์หน้าของขนมชนิดนี้จึงมีการปรุงแต่งและมีการพัฒนารสชาติให้น่ารับประทานมากขึ้น มีรูปทรงที่หลากหลายมีหลายขนาดจนเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคจนถึงปัจจุบันนี้

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

มีรสชาติ สีกลิ่น น่ารับประทาน มีขนาดเล็กพอดีคำ ทานง่าย มีรูตรงกลางมีการปรับปรุงรสชาติอยู่ตลอด ทานได้ทุกเพศทุกวัย

**4. กระบวนการผลิต**

**4.1 วัสดุอุปกรณ์**

- กะละมัง - เครื่องทำโดนัท - กระทะทองเหลือง

- ที่ร่อนแป้ง - เตาแก๊ส,ตะแกรงทอด - พิมพ์หยอดโดนัท

- ที่ตีไข่ - ไม้สำหรับจัดทรงหรือตักโดนัท

**ส่วนผสม**

- ไข่ไก่ 8 ฟอง

- นมสด ½ ถต.

- เกลือ 1 ช้อนชา

- น้ำมันพืช 50 กรัม

- ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ

- น้ำตาลทราย 300 กรัม

- น้ำส้มสายชู 2 ช้อนชา

- แป้งสาลี ½ กก.

- เบกกิ้งโซดา ½ ช้อนชา

- ฟักทองบด ½ ถต.

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1. ร่อนแป้งผงฟูโซดา พักไว้

2. ผสมไข่ น้ำตาลทรายตีจนเข้ากันจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลาย

3. ผสมนมสด น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู เกลือและฟักทอง ลงในส่วนผสมไข่ ที่ตีขึ้นฟู แล้วคนให้เข้ากัน

4. ใส่แป้งตะล่อมเบาๆ คนให้แป้งเป็นเนื้อเดียวกัน ตักใส่พิมพ์โดนัท ทอดในน้ำมันใช้ไฟปานกลาง

5. ตักขึ้นคลุกน้ำตาลทราย บรรจุใส่ถุงปิดให้สนิท

-2-

**ประโยชน์**

**-** นำมาเป็นของฝาก

- เป็นขนมทานเล่น/ของว่าง

- หาซื้อง่าย/พอดีคำน่ารับประทาน

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

- ใช้ไฟปานกลาง /การผสมแป้งก็ต้องให้สมส่วน ใช้ฟักทองนำมาเป็นส่วนผสมในการทำขนมนี้

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

ระดมสมาชิกมารวมกลุ่มสตรี เยาวชน ที่ว่างงาน มาอบรมถ่ายทอดให้ความรู้เพื่อเป็นการสร้างรายได้ ส่งเสริมอาชีพ สามรถพึ่งตนเองได้

--------------------------------------------