**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

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