

## แป้งทำขนมและอาหาร **\*\*รู้ไว้จะได้ตัดแปลงการใช้อย่างถูกต้อง\*\***

วันนี้เอาความรู้เรื่องแป้งต่างๆมาให้อ่าน เมื่อรู้คุณสมบัติของแป้งเหล่านี้แล้ว จะได้นำไปตัดแปลงทำขนมหรืออาหารได้เมื่อสูตรอาหารหรือขนมใดที่เราไม่มีแป้งอย่างที่เค้าบอก เราก็สามารถตัดแปลงใช้แป้งที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงไปแทนได้ที่เราพอมี เป็นเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น ที่ส่วนมากจะใช้กันประจำ ส่วนแป้งอื่นๆที่ไม่ค่อยได้ใช้เช่น แป้ง Rye แป้งถั่วเหลือง ฯลฯ วันหลังเราจะเอามาโพสต์เพิ่มเติมให้ เริ่มจากแป้งที่คนไทยรู้จักดีก่อนก็แล้วกัน

### แป้งข้าวเจ้า (Rice Flour)

เป็นแป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นผงสีขาวจับแล้วสากมือเล็กน้อย เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะขุ่นร่วน ถ้าทิ้งให้เย็นจะอยู่ตัวเป็นก้อนร่วนไม่ถึงกับเหนียวหนึบ และไม่ติดกับร่วนฟูเป็นเนื้อทราย จึงเหมาะที่จะประกอบอาหาร ที่ต้องการความอยู่ตัวร่วนไม่เหนียวหนืด เช่น ขนมขี้หนู ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมบัวลอย คุกกี้ เส้นขนมจีน ฯลฯ สมัยก่อนนิยมไม่กันเอง โดยล้างข้าวสารก่อน แช่ข้าว โดยใส่น้ำให้ท่วมแช่จนข้าวนุ่มจะม่่ง่าย ในปัจจุบันนิยมบดด้วยเครื่องบดไฟฟ้าบดให้ละเอียดแล้วจึงห่อผ้าขาวบางทับน้ำทิ้งจะได้แป้งข้าวเจ้าเรียกแป้งสด

### แป้งข้าวเหนียว (Glutinous Flour)

เป็นแป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว ที่มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย เป็นแป้งที่นิ่มมาก เมื่อนำไปทำให้สุกจะมีลักษณะขุ่นข้น เหนอะหนะ พอแป้งถูกความร้อนจะจับตัวเป็นก้อนค่อนข้างเหนียว เคี้ยวหนึบ เหมาะในการนำมาประกอบอาหารที่ต้องการความเหนียวเกาะตัว เช่น ขนมเทียน ขนมถั่วแปบ ขนมต้มบัวลอย บ้าบิ่น ฯลฯ ในขนมบางชนิดจึงผสมแป้งข้าวเจ้าลงไปด้วยเล็กน้อย จะทำให้ขนมหรืออาหารนี้มันวาลขึ้น

### แป้งมันสำปะหลัง (Cassave Starch หรือ Tapioca Starch)

ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง บางครั้งเรียก แป้งสิงคโปร์ มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับผิวสัมผัสของแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะเหลวเหนียวหนืด เมื่อพักให้เย็นจะมีลักษณะเหนียวเหนอะหนะคงตัว นิยมนำมาผสมกับอาหารที่ต้องการความเหนียวหนืดแต่ใสและดูชื่นเงา เช่น ลอดช่องสิงคโปร์ ครอบแครงแก้ว ทับทิมกรอบ ฯลฯ ในการทำขนมหวานไทยนิยมนำแป้งมันสำปะหลังมาผสมกับแป้งชนิดอื่น ๆ เพื่อให้ขนมมีความเหนียวนุ่มกว่าการใช้แป้งชนิดเดียว เช่น ขนมชั้น ขนมฟักทอง ขนมกล้วย ขนมปลากุริมิไข่เต่า ฯลฯ หรือละลายแป้งมันกับน้ำใส่ลงไปด้วยเพื่อให้ขนมมีความข้นหนืด เช่น เต้าส่วน ฯลฯ นอกจากนี้นำไปซุบอาหารทอดจะไม่กรอบถ้าใช้แป้งมันอย่างเดียว จึงควรผสมแป้งสาส์สักครึ่งหนึ่ง เมื่อทอดจะกรอบนุ่ม เช่น หอยทอด เป็นต้น

“แป้งทำขนมและอาหาร **\*\*รู้ไว้จะได้ตัดแปลงการใช้อย่างถูกต้อง\*\***” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 21 เมษายน 2559] เข้าถึงจาก :

## แป้งข้าวโพด (Corn Starch)

เป็นแป้งที่สกัดมาจากเมล็ดข้าวโพด มีลักษณะเป็นผงสีขาวเหลืองนวลจับแล้วผิวสัมผัสของแป้งเนียนเนียน ละเอียดลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะข้นและใสไม่คืนตัวง่าย เมื่อเป็นตัวแป้งจะอยู่ตัวจับเป็นก้อนแข็งร่วน เป็นมันวาว ใช้ทำขนมตะโก้ และผสมแป้งอื่นทำขนมชั้นให้มีเนื้อใสเป็นเงา นิยมนำมาผสมกับอาหารเพื่อต้องการความข้นอยู่ตัว

## แป้งถั่วเขียว (Mung bean Starch)

เป็นแป้งที่สกัดมาจากถั่วเขียว โดยแช่ถั่วเขียวในน้ำ 6 ชั่วโมงแล้วล้าง นำไปโม่หรือบด แป้งที่ได้จากถั่วเขียวจะมีลักษณะคล้ายแป้งเปียก แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางหลาย ๆ ครั้ง จะได้แป้งที่ชั้น รินน้ำใสๆที่อยู่ข้างบนทิ้ง ผึ่งแป้งบนตะแกรงหรืออบให้แห้ง เมื่อแป้งแห้งแล้วบดให้ละเอียด จะได้แป้งถั่วเขียว เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะข้นค่อนข้างใสเป็นเงางามเหมือนวุ้น เมื่อพักให้เย็นจะจับตัวเป็นก้อนแข็งอยู่ตัวค่อนข้างเหนียวแข็ง เหมาะในการทำอาหารที่ต้องการความใสอยู่ตัว เช่น ซาหริ่ม ขนมลิ่มกลืน ตะโก้ ลอดช่องแก้ว ไร่ไร ฯลฯ

## แป้งท้าวายม่อม (Arrowroot Starch)

สกัดมาจากหัวมันท้าวายม่อมซึ่งเก็บหัวได้ปีละครั้ง วิธีทำคือ นำหัวท้าวายม่อมมาฝนกับกระต่ายจัน แล้วนำไปแช่น้ำไว้จนใส และแป้งนอนกัน จึงเทน้ำทิ้ง ทำเช่นนี้ประมาณ 4 - 5 ครั้ง จึงนำไปตากแดดจนแห้ง เหตุนี้จึงทำให้แป้งท้าวายม่อม ราคาสูงกว่าแป้งชนิดอื่น ลักษณะแป้งเป็นเม็ดสี่เหลี่ยมเล็กๆ ลื่น สีขาวเป็นเงา เวลาใช้ ต้องบดให้ละเอียดเป็นผงเมื่อนำไปประกอบอาหารจะให้ความข้นเหนียวหนืดและใสเมื่อทำให้เย็นจะเหนียวตัวกว่าแป้งมันสำปะหลัง แป้งนี้จะช่วยทำให้ขนมนุ่ม ใส ดูเงางาม จึงนิยมนำมาใช้ร่วมกับแป้งชนิดอื่น ๆ เช่น ผสมกับแป้งมันและแป้งข้าวเจ้าในการทำ ขนมชั้น ใช้ผสมกับแป้งข้าวเจ้าในการทำขนมเปียกปูน หรือ ขนม น้ำดอกไม้ม่า ฯลฯ