

# ขนมบัวหิมะ

## ส่วนผสมแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า 75 กรัม
- แป้งข้าวเหนียว 75 กรัม
- แป้งสาลี 20 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 120 กรัม
- นมข้นจืด 300 กรัม
- น้ำมัน 30 กรัม
- เนื้อมะพร้าวอ่อน 60 กรัม  
(เปลี่ยนเป็น เนื้อเผือก มันไข่ มันม่วง ตามที่ต้องการได้)
- แป้งนวล (แป้งสาลีคั่ว)

## ส่วนผสมไส้ขนม

- ฟักทองนึ่งบด 350 กรัม
- ถั่วเขียวลวกเปลือกนึ่งบด 350 กรัม
- เกลือ 1 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 100 กรัม
- น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
- นมข้นจืด 400 กรัม
- น้ำเปล่า 100 กรัม
- แป้งกวนไส้(แป้งถั่วเขียว) 1 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำแป้ง

1. ตวงส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน นำใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด แล้วกรอง 1 ครั้ง เพื่อเอาส่วนผสมที่ไม่ละเอียดออก
2. นำส่วนผสมลงกระทะกวนด้วยไฟกลางค่อนอ่อน ใช้พายไม้คนจนส่วนผสมข้นมีลักษณะเหนียวเป็นก้อน นำออกมาวัดเล็กน้อย แบ่งก้อนละ 20 กรัม ใส่น้ำที่เตรียมไว้กวนด้วยพิมพ์ขนมให้เป็นลาย จัดวางให้สวยงาม

## วิธีทำไส้ขนม

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน ใส่กระทะกวนด้วยไฟอ่อน จนส่วนผสมข้นเหนียวเป็นก้อนได้

**หมายเหตุ:** ถ้าเป็นไส้ เผือก (700 กรัม) , มันไข่ (700 กรัม) , มันม่วง (700 กรัม) ใส่ถั่วเขียวลวกเปลือกนึ่งบดเพิ่มแค่ 20 กรัม (หรือไม่ใช้ถั่วกวนก็ได้)



# บาบีคิวหมู



## ส่วนผสมซอสบาบีคิว

|                 |     |          |
|-----------------|-----|----------|
| 1. กระเทียม     | 20  | กรัม     |
| 2. หอมหัวใหญ่   | 60  | กรัม     |
| 3. ซอสมะเขือเทศ | 200 | กรัม     |
| 4. น้ำตาลทราย   | 50  | กรัม     |
| 5. เกลือ        | 1/2 | ช้อนชา   |
| 6. พริกป่น      | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 7. พริกไทยดำ    | 1/2 | ช้อนโต๊ะ |
| 8. ออริกาโน     | 1/2 | ช้อนโต๊ะ |

## ส่วนผสมหมูหมัก

|                |     |          |
|----------------|-----|----------|
| 1. สันคอหมู    | 800 | กรัม     |
| 2. เบกกิ้งโซดา | 1/2 | ช้อนชา   |
| 3. น้ำมันหอย   | 2   | ช้อนโต๊ะ |
| 4. ซอสปรุงรส   | 2   | ช้อนโต๊ะ |
| 5. น้ำ         | 50  | มล.      |

## วิธีปรุงน้ำซอส

- นำหอมหัวใหญ่ กระเทียม น้ำเปล่า ปั่นรวมกันให้ละเอียด
- ใส่ซอสมะเขือเทศ แล้วปั่นให้เข้ากัน
- ใส่กระเทียมป่นด้วยน้ำตาล เกลือ เคี่ยวไฟอ่อนให้ละลายและชิมรสให้เปรี้ยวนำหวานตาม
- ใส่พริกไทยดำ พริกไทยป่นตามชอบคนให้เข้ากัน แล้วพักให้เย็น

## วิธีหมักหมู

- หั่นหมูตามขนาดที่ต้องการ
- ใช้เบกกิ้งโซดา 1/2 ช้อนชา ผสมกับน้ำเปล่า 500 มล. คนให้ละลายเข้ากันดี แล้วนำไปนวดให้เข้ากันกับหมูจนแห้ง เพื่อเพิ่มความนุ่มกับหมู
- ปรุงรสด้วยน้ำมันหอยและซีอิ๊วขาวอย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ
- ใส่ซอสที่ปรุงไว้ลงไปหมัก แล้วนวดจนแห้ง แล้วพักไว้ประมาณ 30 นาที ก่อนนำมาเสียบไม้

## ขั้นตอนเสียบบาร์บีคิว

สับปะรด → พริก → หอมใหญ่ → หมู → พริก → มะเขือเทศ

\*นำไปย่างให้สุก 80% แล้วค่อยทาซอสภายหลัง\*