

ข้าวตังเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งที่มีมาแต่โบราณ และเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมทางอาหารของไทยปัจจุบัน ข้าวตังเป็นขนมที่มีรูปแบบเดิมๆ ไม่ค่อยน่าสนใจ และราคาสูงและเนื่องจากปัจจุบันนี้ก็ยังมียกขนมต่างๆ จากนานาประเทศเข้ามาในประเทศไทยมากซึ่งขนมเหล่านี้เข้ามามีอิทธิพลต่อการรับประทานขนมของเด็กในปัจจุบันรวมทั้งผู้ใหญ่ด้วย



ผลิตภัณฑ์สินค้าจากแหล่งชุมชน



สถานที่ดำเนินการ หมู่ที่ 3 ตำบลวัดดาว  
อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี



การส่งเสริมการประกอบอาชีพ  
ในท้องถิ่น



โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลวัดดาว  
อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

งานพัฒนาชุมชน

โทร. 0-3544-0780

โทรสาร : 0-3544-0780 ต่อ 104

## การทำข้าวตัง

### ส่วนผสมแผ่นข้าวตัง

ข้าวเจ้ามะลิหกอ่างดี 1 กิโลกรัม

ข้าวเหนียว 400 กรัม

น้ำสะอาดสำหรับหุงข้าว

น้ำมันพืชสำหรับทอด

แป้งมัน

### ส่วนผสมหน้าหมูหยอง

ไข่ไก่ 12 ฟอง

น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม

ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ

เกลือป่น 1 - 2 ช้อนโต๊ะ

พริกไทยป่น 50 กรัม

หมูหยอง



## วิธีทำข้าวตัง

1. ผสมข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเข้าด้วยกัน นำไปซาวให้สะอาด แล้วนำไปหุง โดยใส่น้ำให้มากกว่าการหุงข้าวตามปกติเล็กน้อย โดยกะว่าให้ข้าวออกมาแล้วเป็นเหมือนข้าวต้มข้น ๆ เมื่อข้าวสุกดีแล้ว ไข่มั้ยพายคนขาว เพื่อไม่ให้ข้าวติดกัน นำแป้งมันผสมน้ำเล็กน้อย แล้วนำไปกวนให้เป็นแป้งเปียกพอเหนียวแต่ไม่ต้องข้น แล้วยกลงจากเตาพักไว้ให้เย็น

2. ทาน้ำมันพืชให้ทั่วกระทะ นำข้าวที่หุงสุกแล้ว ตักมาใส่ในกระทะ ใช้มีือกดแผ่ข้าวออกให้เป็นแผ่นบาง ๆ ให้ทั่วกระทะ

3. จากนั้นทาผิวหน้าข้าวด้วยแป้งเปียกที่เตรียมไว้ให้ทั่วเพื่อให้แป้งติดกันดี จากนั้นนำกระทะที่ใส่ข้าวไปตั้งบนเตา ใช้ไฟอ่อน ๆ นานประมาณ 10 นาที ข้าวก็จะแห้งพอมหาค ๆ ร้อนออกจากตัวกระทะเอง

4. แล้วนำแผ่นข้าวออกมาตัดออกให้เป็นแผ่นขนาดตามต้องการ นำไปวางเรียงในกระด้งหรือตะแกรง ผึ่งแดดให้แห้ง 1 วัน

5. แล้วนำมาทอดในน้ำมันร้อนจนเหลืองกรอบ ตักขึ้น พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



## วิธีทำหน้าหมูหยอง

1. ตอกไข่ใส่ลงในอ่างผสม ใส่อุปกรณ์ปรุงอื่น ๆ

(ยกเว้นหมูหยอง) ตามลงไป นำไปตี

จนส่วนเป็นครีมข้นและฟูขึ้นประมาณ 2 เท่าตัว ก็ใช้ได้

2. นำครีมที่ได้มาทาให้ทั่วแผ่นข้าวตังที่ทอดแล้ว

โรยด้วยหมูหยองให้ทั่วแผ่น

วางเรียงใส่ถาดแล้วนำเข้าเตาอบ ใช้ไฟอ่อนนานประมาณ 12 - 15 นาที หรือจนแห้งสนิท

3. นำออกมาพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

