



เทศกาลไหว้พระจันทร์ Moon Festival

เทศกาลไหว้พระจันทร์ (Moon Festival) 中秋节

เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า เทศกาลกลางฤดูใบไม้ร่วง เป็นเทศกาลตามวัฒนธรรมจีนที่มีขึ้นในกลางฤดูใบไม้ร่วง เพื่อเฉลิมฉลองการเก็บเกี่ยว มีขึ้นในคืนวันเพ็ญเดือน 8 ตามปฏิทินจันทรคติ (เดือนกันยายนตามปฏิทินสากล) การเฉลิมฉลองจะจัดในเวลากลางคืนเพื่อไหว้ดวงจันทร์ ประดับด้วยโคมไฟสีแดง ดอกไม้ และขนมไหว้พระจันทร์เป็นการบวงสรวงเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดิน

ส่วนน้ำเชื่อม

1. น้ำตาลทรายขาว 500 g
2. น้ำตาลทรายแดง 500 g
3. น้ำตาลมะพร้าว 50 g
4. น้ำมะนาว 30 ml
5. น้ำสะอาด 750 ml

ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งสาลีชนิดพิเศษ⁽¹⁾ 200 g
2. น้ำเชื่อม 212 g
3. น้ำมันถั่วลิสง 100 g
4. น้ำตาล 1/2 tbs
5. แป้งสาลีชนิดพิเศษ⁽²⁾ 150 g

ส่วนไส้ขนม

1. ทุเรียนกวน 1350 g
2. เมล็ดแตงโม 50-80 g
3. ไข่แดงเค็ม 20 ลูก
4. เนยล้นหรือวอก้า

ส่วนทาน้ำนวม

1. ไข่ทั้งฟอง 1 ฟอง
2. น้ำสะอาด 1 tbs
3. น้ำมัน 1 ts
4. น้ำเชื่อม 1 tbs

วิธีทำน้ำเชื่อม

1. ใส่ น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำสะอาด และน้ำมะนาว ต้มไฟอ่อนจนได้ยางมะตูมอ่อนๆ
2. กรองเอากากออก
3. เก็บไว้ช่องว่างน้อย 1 สัปดาห์ ในตู้เย็น



วิธีทำแป้งนวม

1. นำน้ำเชื่อมใส่อ่างผสม น้ำมัน และน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน
2. ใส่แป้งส่วนที่ 1 ผสมให้เข้ากัน
3. พักแป้งไว้ช่องว่างน้อย 3 ชั่วโมง
4. เติมน้ำส่วนที่ 2 แล้วใช้มือคนจนเข้ากัน
5. พักแป้ง 30 นาที



วิธีทำไส้ขนม

1. พรมเนยลงบนไข่แดงเค็ม นำเข้าไมโครเวฟ 2 นาที
2. ผสมเมล็ดแตงโมกับทุเรียนกวนให้เข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักทุเรียนกวนและไข่เค็ม ใส่ไข่แดงเค็มในทุเรียนแล้วปั้นเป็นลูกกลมๆ



ห่อแป้ง

1. ชั่งน้ำหนักแป้ง และแผ่ออกเป็นวงกลม นำไส้ขนมไปห่อคลุมด้วยแป้งให้มิด
2. วางบนถาดอบ รองด้วยกระดาษรองอบ
3. นำไส้ขนมมาห่อไหว้พระจันทร์ เพื่อกลายโดยทาภายในพิมพ์ด้วยน้ำมัน
4. นวดน้ำมัน เพื่อไม่ให้แห้งตื้อจนเกินไป แล้วนำเข้าอบไฟบน-ล่าง 180 องศา เป็นเวลา 10 นาที
5. นำออกจากเตามาทาด้วยไข่
6. นำเข้าอบครั้งที่ 2 ด้วยไฟ บน-ล่าง 170 องศา เป็นเวลา 20-25 นาที



เอกสารอ้างอิง