

พิมพ์ครั้งที่ 2



ขนมไทย 1

ณภัทร ทองแย้ม



641.86

ณ.16ข

2553

ณ.1

ณ.1



สารบัญ

รสชาติของขนมไทย

5

กลิ่นในขนมไทย

6

สีในขนมไทย

7

ประเภทของขนมไทย

8

แกงบวดฟักทอง

10

กล้วยไข่เชื่อม

13

จันมะพร้าว

16

จันกะทิ

19

ข้าวเหนียวเปียกกล้วย

22

ขนมชั้น

25

ตะโก้

28

๗ ข้าวเหนียวแดง ✓

32

กรอบเค็ม

35

ครองแครงกะทิ

39

ปุยฝ้าย

43

ซ่าหริ่ม

47

ขนมลอดไส้

50

เล็บมือนาง

55

ลำปอน

60



โครงการหนังสือส่งเสริมวิชาชีพธุรกิจ



ขนมไทย 2

ณภัทร ทองแถม



641.86

ณ.16ข

2552

ณ.2

ณ.1



ส ร บั ญ



แป้งที่ใช้ในขนมไทย	5
มะพร้าวที่ใช้ในขนมไทย	6
น้ำตาลที่ใช้ในขนมไทย	7
กัวที่ใช้ในขนมไทย	8
ไข่ที่ใช้ในขนมไทย	9
ผักที่ใช้ในขนมไทย	9
ผลไม้ที่ใช้ในขนมไทย	10
การทรงมน้ำลอยดอกไม้ม	10
การทรงมน้ำปู่นิล	11
การทรงมน้ำใบเตย	12
แกงบวดเผือก	13
กล้วยน้ำว้าเชื่อม	16
ฐานบัว	19
ฐานบัว	22
ข้าวเหนียวเปียกเผือก	25
ขนมบัวลอย	29
ข้าวเหนียวแก้ว	31
มะม่วง	34
ดอกจำปา	38
ดอกขจร	41
ลอดช่อง	45
ปลากระเทียมไข่เต่า	48
ขนมกวน	54
ขนมกรวย	57
สาลี่	61
บรรณานุกรม	64

