

โตนดทอด



โตนดทอด เป็นขนมที่เป็นอัตลักษณ์ของเมืองเพชรบุรีอย่างแท้จริง เพราะเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารของเมืองเพชรไม่ปรากฏที่อื่น ถ้าเทียบกับขนมหรือของหวานขึ้นชื่อของเมืองเพชรบุรี เช่น ขนมหม้อแกง ขนมตาล ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ถึงแม้ว่าขนมเหล่านี้จะเป็นขนมที่มีชื่อเสียงของเพชรบุรี เลื่องลือกันว่ามีฝีมือในการทำได้อร่อย แต่เมืองอื่น ๆ ก็มีเช่นกัน ส่วนโตนดทอดนี้ ไม่ปรากฏว่าเมืองอื่นทำกิน ทำขายกัน

วิธีทำ

โตนดทอดมีขั้นตอนหลักในการทำอยู่ 2 ขั้นตอน

ขั้นแรก นำโตนดงอก (จาวตาล) ไปต้มหรือไปเชื่อมในน้ำตาลโตนด ขั้นตอนนี้ขอท่านกลับขึ้นไปอ่านวิธีการทำโตนดงอกต้มน้ำตาล เป็นวิธีการเดียวกันเลยครับ

ขั้นที่สอง คือ ขั้นตอนการทอด แม้ครัวจะผสมแป้งสำหรับทอดโดยใช้แป้งข้าวเหนียวผสมน้ำให้ข้น และถ้ามีน้ำเชื่อมจากน้ำตาลโตนดที่เหลืออยู่ในหม้อต้มโตนดงอก ท่านก็จะเทใส่ลงไปผสมในแป้งด้วย บางท่านอาจจะเติมไข่ลงไปให้แป้งนุ่มฟู บางท่านอาจจะใส่น้ำปูนใสให้แป้งกรอบตามชอบ

จากนั้นนำน้ำมันใส่กระทะขึ้นตั้งไฟให้เดือด แล้วหยิบชิ้นโตนดงอกที่ต้มน้ำตาลโตนดเอาไว้ ลงไปชุบในแป้ง แป้งทอดโตนดนี้จะผสมให้แป้งข้น ๆ ถ้าจะเทียบเข้าใจเห็นง่ายก็คือให้มีความเหนียวเหมือนอย่างนมข้นหวาน เพราะแป้งข้นจะหุ้มชิ้นโตนดได้หนานุ่ม เมื่อชุบแป้งดีแล้วก็นำลงทอดลงในน้ำมันร้อน ๆ จนสุกเหลืองกรอบจึงตักขึ้นมาใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมรับประทาน โตนดทอดกรอบนอกนุ่มใน กัดเข้าไปแล้วหวานฉ่ำเต็มคำ