

## ทองหยิบ

### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)

15 ฟอง

ไข่ไก่ (ไข่แดง)

8 ฟอง

น้ำเชื่อมใช้ต่อจากเม็ดขนุน

น้ำเชื่อมใส

### อุปกรณ์

ถ้วยตะไล

กระบอกลีดน้ำ



### วิธีทำทองหยิบ

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ตอกไข่แยกไข่แดงรีดเยื่อออก กรองอย่าให้มีไข่ขาวติดทองหยิบ จะกระด้าง ใช้เครื่องตีไข่ขนาดเล็กชนิดใช้มือถือ ความเร็วเบอร์ 2 ตีไข่ประมาณ 5-8 นาที ขึ้นอยู่กับความสดของไข่ ตีจนไข่ขึ้นฟู





2. กรองน้ำเชื่อมใส่กระชาะทอง ตั้งไฟใช้ไฟอ่อนห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมข้นลักษณะเมื่อใช้พายจุ่มน้ำเชื่อมขึ้นมาจะติดพายบาง ๆ ตับไฟรอให้น้ำเชื่อมนิ่ง ถ้าไม่นิ่งไขจะไม่กลมและแตก ลองหยอดไขขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซ้อนโต๊ะ) ลงบนน้ำเชื่อม เปิดไฟอ่อน พอน้ำเชื่อมเดือด ไขสุกตักกลับอีกด้านเปิดไฟแรงขึ้นเล็กน้อยไขจะฟูพองและแฉ่น ตักขึ้นใส่น้ำเชื่อมใสที่แบ่งไว้ขณะที่ทำฝอยทอง ถ้าไขไม่กระด้างไม่เป็นไต ขึ้นฟูฉ่ำ น้ำเชื่อมใช้ได้จับจับขณะไขอุ่น ๆ จับ 3, 5, 7 จับใส่ถ้วยตะไล ตักน้ำเชื่อมใสใส่ตรงกลางทิ้งให้เย็นและอยู่ตัวจึงเอาออกจากถ้วยตะไล



3. เมื่อทดลองแล้ว ไข่และน้ำเชื่อมได้ที่พอดีจึงหยุดไข่ให้เต็มกระทะทอง และทำตามลำดับในข้อ 2 ถ้าน้ำเชื่อมเริ่มข้นใช้กระบอกลี้น้ำเชื่อมให้ทั่วกระทะ



#### หมายเหตุ

1. ถ้าไข่มีลักษณะกระด้าง แสดงว่าตีไข่ยังไม่ได้ที่ต้องตีใหม่ หรือน้ำเชื่อมข้นไปต้องเติมน้ำและตั้งไฟให้น้ำเชื่อมข้นพอดี
2. ถ้าไข่ฟูและแสดงว่าตีไข่มากเกินไป ต้องเติมไข่แดงคนให้เข้ากัน
3. ให้จับจีบขณะทองหยิบอ่อน ๆ ถ้าเย็นจะแข็ง จับจีบไม่ได้