

ฝอยทอง

ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	20	ฟอง
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	10	ฟอง
ไข่น้ำคั่ง	40	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม
น้ำตาลทราย	2,500	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	3,000	กรัม

อุปกรณ์

- กรวยฝอยทอง (ใบตองหรือทองเหลือง)
- กระบอกลีดน้ำ
- ไม้แหลมยาว



วิธีทำฟอยทอง

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ตอกไข่แยกไข่แดงออก เก็บไข่ขาวคั่งแยกไว้ (คือไข่ขาวที่มีลักษณะใส ไม่เป็นลิ่มอยู่ติดกับเปลือกไข่) ไข่แดงรีดเอาเยื่อออกผสมกับไข่ขาวคั่ง ถ้าไข่เก่า ใช้ไข่ขาวคั่งผสมน้อย ถ้าไข่ใหม่ ใช้ไข่ขาวคั่งผสมมาก คนพอเข้ากันกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่น้ำมันพืช คนให้เข้ากัน



2. ตั้งน้ำลอยดอกมะลิ และน้ำตาลละลาย ยกกลางกอง แบ่งน้ำเชื่อมไว้ครึ่งหนึ่ง เรียกว่าน้ำเชื่อมใส เอาไว้ใช้
แช่ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด จากนั้นเคี่ยวน้ำเชื่อมที่เหลือต่อค่อยตักฟองทิ้ง ห้ามคนเมื่อน้ำเชื่อมได้ที่
จะมีลักษณะเป็นเงาใสมีฟองหยาบ



3. ตักไข่ใส่กรวยทองเหลืองโรยบนน้ำเชื่อมที่เดือด เริ่มวนรอบนอกกระทะประมาณ 25 รอบ ตามต้องการ แพล็กหรือใหญ่ อย่างวนซ้ำที่เดิมกับไข่ที่เพิ่งโรยจะทำให้เส้นฝอยทองทับกัน เมื่อครบรอบและฝอยทองสุก ใช้กระบอกลดน้ำ ฉีดน้ำให้ทั่ว ใช้ไม้แหลมยาวสอยฝอยทอง แล้วส่ายในน้ำเชื่อมเพื่อจัดเรียงเป็นแพให้สวยงาม ยกขึ้นวางบนตระแกรงที่มีถาดรอง เมื่อน้ำเชื่อมเดือดจึงโรยไข่ต่อ ทำจนไข่หมด



หมายเหตุ

1. ผ้าขาวบางที่ใช้กรองไข่ ต้องแห้ง มิฉะนั้นจะเหม็นคาวและไข่จะมีส่วนผสมของน้ำลงไปด้วย ทำให้เส้นฝอยทองเปื่อย
2. เมื่อใส่ไข่ลงในกรวยแล้วเส้นไหนขาดเป็นตอน ๆ ให้กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งและเติมน้ำค้ำง
3. น้ำเชื่อมข้นเกินไป เส้นฝอยทองจะขาดและเส้นขรุขระ ถ้าน้ำเชื่อมได้ที่เส้นจะเรียบสวย