

ทองหยอด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	15	ฟอง
ไข่ไก่	5	ฟอง
แป้งทองหยอด	70 – 100	กรัม
น้ำเชื่อมใช้ต่อจากทองหยิบ		
น้ำเชื่อมใส		

อุปกรณ์

- กระบอบอกฉีดน้ำ
- ช้อนกลาง



วิธีทำทองหยอด

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดเช็ดให้แห้ง ต่อยไข่แยกไข่แดงรีดเยื่อออก กรองไข่เครื่องตีไข่ขนาดเล็ก ชนิดใช้มือถือใช้ความเร็วเบอร์ 3 ตีไข่ประมาณ 8-12 นาที ขึ้นอยู่กับความสดของไข่ ตีไข่ใช้เวลามากกว่า ทำทองหยิบ จนไข่ขึ้นฟูมีสีขาวนวล ค่อย ๆ ใส่แป้งทีละน้อยตะล่อมเบา ๆ ให้เข้ากัน อย่ากวนหรือคนแรงจะทำให้ทองหยอดแข็ง



2. กรองน้ำเชื่อมใส่กระทะทอง ตั้งไฟใช้ไฟปานกลางห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมเดือดมีลักษณะเป็นฟองละเอียดเต็มกระทะ แบ่งไขในข้อ 1 ใส่ถ้วยเล็กแล้วเอียงให้แบ่งไหลมาปากถ้วย ใช้นิ้วชี้ปาดแบ่งที่ปากถ้วย แล้วใช้นิ้วหัวแม่มืออุดแบ่งให้ลงมาอยู่ปลายนิ้วชี้พร้อมกับใช้นิ้วกลางช่วยสะบัดไขลงในน้ำเชื่อม หรือนำปลายข้อนิ้วชี้ปาดแบ่งแล้วใช้นิ้วหัวแม่มืออุดแบ่งติดให้ลงน้ำเชื่อม ลักษณะที่ดีมีลักษณะเป็นรูปหยดน้ำ ทำจนเต็มกระทะทอง ใช้กระบอกลดน้ำฉีดน้ำให้ทั่วกระทะ ตั้งไฟต่อจนน้ำเชื่อมเป็นฟองหยาบ ๆ ตักดูถ้ายังไม่สุกเติมน้ำต่อ ทำอย่างนี้จนกว่าจะสุก (ประมาณ 3 ครั้ง) ลักษณะที่สุกคือ ทองหยอดค่าน้ำเชื่อมใส ไม่มีไตขาวตรงกลาง เมื่อสุกแล้วใช้ทัพพีโปร่งตักทองหยอดขึ้น แล้วแช่ในน้ำเชื่อมใสอย่างน้อย 30 นาที ทองหยอดจะคุดน้ำเชื่อมทำให้ฉ่ำขึ้น

