

เต้าฮวยน้ำขิง

ส่วนผสมเต้าฮวย

- นมถั่วเหลือง
ความเข้มข้น 1:5 1 ลิตร
(ใช้นมถั่วเหลืองชนิดกล่องไม่ได้)
- แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- ผงเจียะกอ
(แคลเซียมซัลเฟต) 2 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 1-2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมน้ำขิง

- ขิงแก่ซอยเป็นแว่นบาง 100 กรัม
- น้ำเปล่า 1 ลิตร
- น้ำตาลทรายแดง 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ต้มนมถั่วเหลืองให้เดือด ยกลงพักไว้ให้เย็นเล็กน้อย (หรือวัดอุณหภูมิให้ได้ประมาณ 80 องศาเซลเซียส)
2. ผสมแป้งมันกับผงเจียะกอ เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย คนให้ละลายเข้ากันดี เทใส่หม้อผสมแล้วจึงเทนมถั่วเหลืองที่ต้มไว้ลงในส่วนผสมแป้งมัน คนให้ละลายเข้ากันดี
3. เทส่วนผสมนมถั่วเหลืองใส่กะละมังหรือถังไม้ ถ้ามีฟองใช้ทัพพีช้อนออก พักไว้ให้เต้าฮวยเย็นและแข็งตัว
4. ผสมน้ำตาลทรายแดงกับน้ำตาลทรายไม่ฟอกสี ใส่ น้ำเปล่า ยกขึ้นตั้งไฟ ต้มให้เดือดจนน้ำตาลละลาย ชิมรส
5. กรองส่วนผสมแล้วจึงนำขึ้นตั้งไฟอีกครั้ง ใส่ขิง ต้มให้เดือด ยกลง
6. ตักเต้าฮวยเป็นแผ่นบางๆ ใส่ถ้วย ตักน้ำขิงใส่ เสิร์ฟพร้อมๆ คู่กับปาต่องโก๋ตัวเล็ก

