

รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ  
ครบรอบ 15 ปี มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์  
วันศุกร์ที่ 26 พฤศจิกายน 2564



## บัวลอยไส้สังขยานมสด

จิตรอนงค์ สงชนะ, ภัทราวดี แต้มเพชร, ชิตีพัทธ์ แซ่จั่น

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

621134@ptech.ac.th, 0640510067, 621063@ptech.ac.th, 0807076856,

621110@ptech.ac.th, 0896260255

บัวลอย จัดเป็นขนมไทยที่มีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านานโดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง  
นับตั้งแต่ทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลต่าง ๆ วัตถุประสงค์การทำกลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องของรสชาติ สี สัน สวยงาม  
กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีการทำขนมอย่างประณีต สามารถพัฒนาเพื่อเป็นการต่อ  
ยอดสู่อาชีพได้ และเหมาะสำหรับผู้ที่ชอบทานของหวาน และมีสีสันที่น่ารับประทาน

### ความคิดสร้างสรรค์

เป็นการนำเอาขนมไทยโบราณมาพัฒนาและปรับเปลี่ยนให้เข้ากับยุคสมัยมากยิ่งขึ้น โดยการนำ  
สังขยานมสดมาใช้เป็นไส้ เพื่อให้มีความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และเหมาะกับทุกเพศทุกวัย

### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. พัฒนาบัวลอยให้มีความแปลกใหม่
2. สามารถพัฒนาต่อยอดสู่อาชีพ
3. เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

### หลักการ วิธีการ

ผู้เรียนได้มีการปรับสูตรขนมบัวลอยจากสูตรดั้งเดิมเป็นสูตรใหม่ที่น่ารับประทานยิ่งกว่าเดิม นั่นคือ ขนม  
บัวลอยสังขยานมสดซึ่งมีรสชาติที่น่าสัมผัสและรับประทานมากยิ่งขึ้นโดยการทำให้สังขยาเพิ่มเข้าไปนอกจากการ  
เพิ่มรสชาติที่แปลกใหม่แล้วยังทำให้ผู้รับประทานอร่อยต่างจากรสชาติที่ไม่เหมือนบัวลอยปกติทั่วไป โดยวิธีการ  
ทำคือการนำเอาแป้งข้าวเหนียวมาผสมน้ำใบเตย ปั่นให้เป็นวงกลมและสอดไส้ด้วยสังขยานมสด



ภาพที่ 1 บัวลอยไส้สังขยานมสดที่บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์เรียบร้อยแล้ว