

เข้าหนมชั้น

เข้าหนมชั้น คือ หนมชั้น เป็นหนมที่มีวิธีการทำโดยเอาน้ำตาลไปละลายน้ำในกะทิ แล้วนำแบ่งข้าวเจ้าผสมลงไปตามส่วน (แบ่ง น้ำตาล มะพร้าว ในอัตราส่วน ๑ : ๑ : ๑ กิโลกรัม) คนให้เข้ากัน แล้วแบ่งออกเป็น ๒ ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนหนึ่งผสมสีลงในอาหารลงไป อาจเป็นสีแดงหรือสีเขียวแล้วนำภาดที่ใส่หนมไปนึ่ง เมื่อภาดร้อนตักแบ่งสีข้าวลงก่อนกะให้หนาพอควรแล้วปิดฝาไว้รอให้สุก จากนั้นก็ตักแบ่งที่เป็นสีลงไปทับแล้วปิดฝาไว้รอให้สุก ทำเช่นนี้สลับกันไปจนเกือบเต็มภาด นิยมให้แบ่งที่มีสีอยู่บนชั้นสุด เมื่อแบ่งชั้นบนสุดสุกก็ยกลงรอให้เย็น ใช้มีดตัดหนมเป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือตามต้องการ