

# เทียนอบ

โดย

อาจารย์ปิยะธิดา สหะวัฒนกุล

อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน

สาขา การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## เทียนอบ

เครื่องหอมที่มีมาแต่โบราณสืบทอดมาจนถึง ปัจจุบัน ทำขึ้นเพื่อใช้อบขนม อบบุหงาหรือสิ่งที่ต้องการให้มีกลิ่นหอม โดยการจุดไฟให้ไหม้ที่เนื้อเทียน และใช้เหล็กแหลมเขี่ยกระจายไส้เทียนให้ไฟลุกไหม้ แล้วจึงดับไฟใช้แต่ควันเทียน ในการอบใช้งานทุกครั้งควรตัดรอยไหม้ของเทียนอบ เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเหม็นไหม้จากการเผาไหม้ในครั้งก่อน



### วัสดุ

๑. ขี้ผึ้งแท้	๑/๒	กิโลกรัม
๒. มะกรูด	๓๐	ลูก ( เลือกมะกรูดที่ผิวเรียบๆ จะหอมกว่ามะกรูดที่ผิวขรุขระ )
๓. ชะลูดปนละเอียด	๒	ช้อนโต๊ะ
๔. พิมเสน	๑/๒	ช้อนชา
๕. หัวน้ำมันหอม	มะลิ กุหลาบตี ลำเจียก ไฮซิน กระจ่าง	
๖. น้ำตาลทรายแดง	๓	ช้อนโต๊ะ
๗. กายานปน	๘	ช้อนโต๊ะ
๘. ไส้เทียน	๑	ใจ ( ตัดยาว ๖ นิ้ว

จะได้ประมาณ ๒๕ อัน ซื่อแบบเป็นใจเลือกดูเส้นใหญ่พองๆ )

: ส่วนผสมดวง ๑ สูตรจะได้เทียนอบจำนวน ๘ อัน



### อุปกรณ์ - เครื่องมือ

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| ๑. มีด             | ๒. ครกหิน     |
| ๓. ถาด             | ๔. หม้อเคลือบ |
| ๕. โกร่ง           | ๖. เต้าไฟฟ้า  |
| ๗. กระจาดปั่นเทียน | ๘. เกรียง     |

### การเตรียมเครื่องปรุง

๑. นำมะกรูด ๒๐ ลูกนำมาฝานเอาแต่สีเขียวๆ ชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปตากแดดจัดๆ ให้แห้งกรอบ ( ตากประมาณ ๑ วัน ) เมื่อแห้งดีแล้วนำไปบดให้ละเอียด

๒. นำกายานมาโขลกให้ละเอียดผสมกับผิวมะกรูดบดละเอียดแล้ว กับชะลูดบดโดยใช้อัตราส่วนคือ กายาน ๘ ช้อนโต๊ะ มะกรูด ๖ ช้อนโต๊ะ ชะลูด ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทรายแดง ๓ ช้อนโต๊ะและ พิมเสน ๑/๒ ช้อนชาคนผสมให้เข้ากันใส่ภาชนะปิดฝาพักไว้



## การเตรียมไส้เทียน

๑. นำไส้เทียนใส่ในภาชนะแช่ในน้ำอุ่นเปล่าแล้วนำไปตากแดดให้ไส้เทียนหายเหม็นสาบ
๒. ผานผิวมะกรูดเอาแต่ผิวจำนวน ๑๐ ลูกเอามารูดกับด้ายดิบจนมีกลิ่นหอมติดด้าย
๓. นำหัวน้ำมันหอมทั้งหมดมารูดกับด้ายดิบ (อย่างละนิดหน่อย) พักไว้ ๑ คืนในภาชนะมีฝาปิด



## การพันเทียน

๑. นำขี้ผึ้งมาผานเป็นแผ่นบางๆ ใส่ในหม้อตั้งไฟให้ละลายแล้วยกจากเตาทิ้งไว้จนเป็นครีมข้น
๒. ตักเครื่องปรุงที่ผสมไว้ลงบนกระดาษพันเทียนแล้วจึงตักขี้ผึ้งในข้อที่ ๑ ประมาณ ๒ ซ้อนโต๊ะ ผสมคลุกเคล้านวดให้เข้ากันด้วยเกี๋ยง (ระหว่างผสมใส่หัวน้ำมันหอมลงไปประมาณ ๑๐ หยด)
๓. เมื่อส่วนผสมเข้ากันแล้วจึงแผ่เนื้อเทียนให้แบนบนกระดาษพันเทียน จากนั้นวางไส้เทียนตรงกลางแล้วจึงพันเทียนโดยการใช้มือคลึงจากกึ่งกลางของเทียนให้เทียนแผ่คลุมจนมิดไส้เทียน แต่ให้มีไส้เทียนโผล่ออกมาทั้ง ๒ ด้าน (ระหว่างการควั่นถ้าเทียนเริ่มแข็งตัวให้นำไปวางอบบนถาดที่วางบนเตาไฟฟ้า)
๔. เมื่อพันเสร็จแล้วตัดปลายเทียนทั้ง ๒ ด้านให้เรียบเนียนเสมอกันแล้วจึงขดให้สวยงามเป็นรูปตัวยู

