

ภาคผนวก ค

รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

1. กล้วยแขก



2. กล้วยฉาบ



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

3. กล้วยเชื่อม



4. กล้วยต้ม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

5. กล้วยบวชชี



6. กล้วยปิ้งราดน้ำกะทิ



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

7. กล้วยหวาน



8. ขนมกง



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

9. ขนมกรวย



10. ขนมกวน



11. ขนมกวนขาว



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

12. ขนมกวนแป้งสาคุ



13. ขนมโก๋คัง



14. ขนมโก๋ฟ่าย



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

15. ขนมขี้มอด



16. ขนมเซ่ง





รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

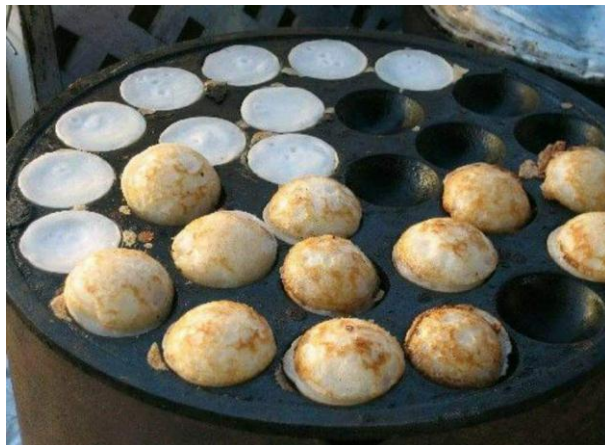
17. ขนมไข่ปลา



18. ขนมไข่หงส์



19. ขนมครก



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

20. ขนมค่อม



21. ขนมค่อมยวน



22. ขนมโค



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

23. ขนมโคลาว



24. ขนมจอก



25. ขนมจาก



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

26. ขนมจูน



27. ขนมชั้น



28. ขนมด้วง



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

29. ขนมด้วงข้าวเหนียวดำ



30. ขนมดอกโดน



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

31. ขนมดู



32. ขนมต้ม



33. ขนมถั่ว



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

34. ขนมถั่วฝู



35. ขนมถั่วตัด



36. ขนมเทียน



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

37. ขนมนี้้ง



38. ขนมนี้้งน้ำตาลแดง



39. ขนมบัวลอย





รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

40. ขนมบ้า



41. ขนมใบหนูน (ขนมหัวล้าน)



42. ขนมปาดา



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

43. ขนมเปียกปูน



44. ขนมฝิง



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

45. ขนมพอง



46. ขนมพิมพ์



47. ขนมฟักทองสังขยา



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

48. ขนมมด หรือขนมหัวล้านทอด



49. ขนมรังต่อ



50. ขนมรังมด



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

51. ขนมลา



52. ขนมลาเซ็ด (ลาลอยมัน)



53. ขนมลูกโหนด (ขนมลูกตาล)



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

54. ขนมสาคุ



55. ขนมหวั็ก



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

56. ขนมหัวมัน



57. ขนมหัวมันคลุกพร้าว



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

58. ขนมหัวมันทอด



59. ข้าวหลาม (เหนียวหลาม, หลามเหนียว)



60. ข้าวต้มมัด (เหนียวห่อกล้วย)





รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

61. ข้าวตอก



62. ข้าวแป้ง (แป้งข้าวหมาก)



63. ข้าวโหดบวด



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

64. ข้าวม่าว



65. ข้าวเหนียวกวน



66. ข้าวเหนียวแก้ว



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

67. ข้าวเหนียวดำหน้ามะพร้าว



68. เหนียวดำน้ำกะทิ



69. ข้าวเหนียวทอด



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

70. เหนียวเรียน



71. ข้าวเหนียวปิ้ง



72. ข้าวเหนียวปิ้งสามเหลี่ยม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

73. ข้าวเหนียวปิ้งไส้กล้วย



74. ข้าวเหนียวปิ้งไส้กุ้ง

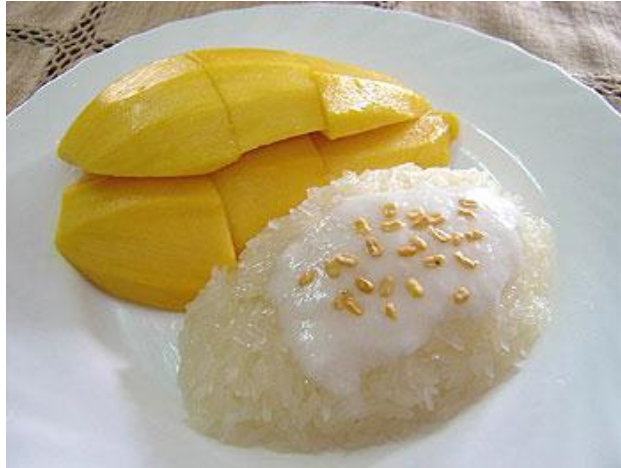


75. ข้าวเหนียวปิ้งไส้เผือก



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

76. ข้าวเหนียวมะม่วง



77. ข้าวเหนียวสังขยา



78. ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

79. ข้าวเหนียวหน้ามะพร้าว



80. ข้าวเหนียวหลอบ



81. เหนียวอ้อหน้าถั่วดำ



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

82. เงาะเชื่อม



83. จำปาตะทอด



84. ต้มถั่วดำ





รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

85. ต้มลูกเดือย



86. ตาลโตนดเชื่อม



87. ถั่วเขียวต้ม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

88. ถั่วต้ม



89. ทับทิมกรอบ



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

90. ทูเรียนกวน



91. ทูเรียนเชื่อม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

92. บัวลอยไข่หวาน



93. ฟักทองบวช



94. ฟักทองเชื่อม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

95. ฟักทองนึ่ง



96. มะขามแช่อิ่ม



97. มะม่วงแช่อิ่ม

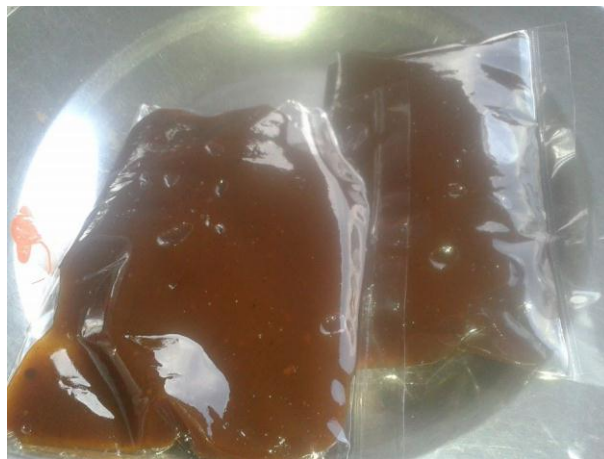


รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

98. มะมุดแช่อิ่ม



99. ยาหนม (กะละแม)



100. รวมมิตร



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

101. ระกำแช่อิ่ม



102. ลอดช่องข้าว



103. ลูกชกแช่อิ่ม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

104. ลูกชุบ



105. ลูกท้อทรงเครื่อง (กระท้อนทรงเครื่อง)



106. ลูกประฉาบ





รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

107. ลูกหยีกวน



108. วุ้น



109. สับปะรดเชื่อม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

110. สับปรดกวน



111. หมี่ผัด



112. หัวครกราดน้ำผึ้ง



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

113. หัวบอลเชื่อม



114. หัวบอนตัม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

115. หัวอบนวด



116. หัวมันฉาบ

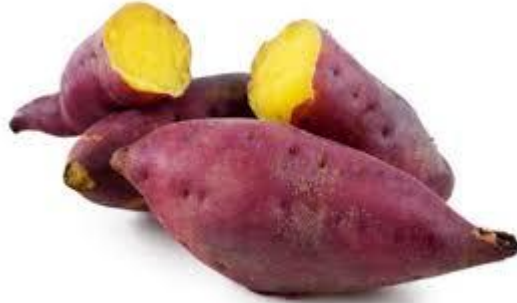


117. หัวมันเชื่อม



รูปภาพรายอาหารพื้นบ้านประเภทอาหารหวาน

118. หัวมันต้ม



119. หัวมันบวด



รวม 119 ชนิด