

THAI CHEFS'

THAI CHEFS' ASSOCIATION MAGAZINE

www.thaichefs.org



เกียรติภูมิครั้งสำคัญ
ของเชฟทีมชาติไทย

Asia's 1st Culinary Cup 09
2-5 September 2009

น้ำมันเมล็ดชา 100% ตราเนเชอรัล



ครั้งแรก ที่คุณจะได้ปรุงอาหารทุกจานด้วย
น้ำมันเมล็ดชา 100%
ตราเนเชอรัล

เคล็ดลับความอร่อยที่อยู่คู่ครัวมาช้านาน

- ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว
โอเมก้า3 (จำนวน 0.45 กรัม ต่อหน่วยบริโภค).
โอเมก้า6 (จำนวน 2.85 กรัม ต่อหน่วยบริโภค)
และ โอเมก้า9 (จำนวน 7.69 กรัม ต่อหน่วยบริโภค)
- พลิตจากเมล็ดชาพันธุ์ดี
เหมาะสำหรับใช้ปรุงอาหารทุกชนิด
เพิ่มความพิถีพิถัน
ให้กับทุกเมนูโปรดของคุณ

น้ำมันเมล็ดชาฟาร์มวิธี (ตราเนเชอรัล)
Refined Camellia Oil (Naturel Brand)

Tops • Foodland • Villa • The malls • Siam Paragon • The Emporium • Tesco • Big C • ซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าชั้นนำทั่วไป www.lamsoon.co.th



ไม่ต้องทนขาดทุนกับ



ประหยัดจริง! คำนวณแล้วประมาณ ลูกสะบ้ากเดียวเอง



ขนาด 1 กิโลกรัม = มะนาว 200 ลูก



ขนาด 250 กรัม = มะนาว 50 ลูก



ขอแนะนำ พงรสมะนาว ตราคณอร์

ทางเลือกใหม่ของความหอมและเปรี้ยวถึงรสมะนาว เพราะมีส่วนประกอบของ Lime Flavor ที่ผลิตด้วยเทคโนโลยี Encapsulation ที่กักเก็บรสชาติและความหอมของมะนาว ในรูปแบบผงละเอียด ใช้ง่าย เพียงแค่ละลายน้ำ

- ✓ สะดวกใช้ เพียงแค่ละลายน้ำ
- ✓ หอมและเปรี้ยวถึงรสมะนาว
- ✓ ควบคุมต้นทุนให้คงที่ตลอดปี
- ✓ ปลอดภัยมาตรฐาน GMP



ติดต่อขอรับสินค้าตัวอย่าง และ Menu book **ฟรี**



☎ 02 554 3400





สวัสดีเพื่อนสมาชิก TCA ทั้งในกรุงเทพและต่างจังหวัด ตลอดจนผู้มีพระคุณต่อสมาคมทุกท่าน ขณะนี้กาลเวลาก็ผ่านไปเกินครึ่งปีแล้วสำหรับปี 52 อีกไม่นานปี 53 ก็กำลังจะมา สมัยนี้การคมนาคมสะดวกสบายขึ้น กาลเวลาก็เดินทางได้เร็วยิ่งขึ้นด้วย ดังนั้นก่อนที่กาลเวลาจะจากไป ขอให้พวกเราจงรีบดำเนินการในสิ่งต่างๆ ที่ตั้งใจจะทำ แต่ยังไม่ได้อำเนินการครับ

วันที่ 1 กันยายนกำลังใกล้เข้ามา คิดว่าพวกเราคงไม่ลืมว่ามีนัดกับใคร ก็คือนัดกับพวกเราเองในวันที่ 2-5 กันยายนนี้ สมาคมได้จัดการแข่งขันประกวดอาหาร ซึ่งในปีนี้อัดแน่นยิ่งใหญ่มากในระดับอินเตอร์ คืองานชุมนุมเชฟระดับโลก Asia's 1st Culinary Cup'09 ซึ่งจัดพร้อมกับงาน Food & Hotel Thailand'09 ที่ศูนย์การค้าสยามพารากอน ชั้น 5 ในงานจะมีเชฟมือหนึ่งของโลกจากประเทศต่างๆ มาร่วมประชันฝีมือกัน ซึ่งคาดว่าจะมีมากกว่า 300 คน พวกเราชาวไทยน่าจะได้ประสบการณ์จากงานนี้เป็นอย่างมาก

นอกจากนี้ สมาคมพ่อครัวไทยก็ได้เครดิตจากสมาคมเชฟโลกหรือ WACS ให้จัดการประชุม WACS Board ที่จะมีสมาชิกของ WACS จากกว่า 40 ประเทศมาร่วมประชุม WACS Forum ในงาน Food & Hotel Thailand'09 นับว่าเป็นสิ่งที่น่าภาคภูมิใจสำหรับสมาชิก TCA ดังนั้นขอให้พวกเราตั้งใจเป็นหนึ่งเดียวกันเพื่อเป็นเจ้าภาพในการต้อนรับสมาชิกชาวต่างชาติทุกๆ คน ให้เขาเกิดความประทับใจในสิ่งต่างๆ ที่พวกเรามอบให้ และเขาจะได้กลับมาเยี่ยมพวกเราใหม่

สุดท้ายแต่ไม่ท้ายสุด ขอให้พวกเราจงอย่าลืมลูกน้องของเราที่จะต้องส่งเสริมให้เขาเหล่านั้นมีความรู้ ความสามารถ และทักษะ เพื่ออนาคตที่ดีของพวกเขา และก่อนจากกันในฉบับนี้ผมต้องขอขอบคุณบริษัท Bangkok Exhibition Services, Thai Culinary, WACS และสปอนเซอร์ทุกๆ ท่านที่ช่วยกันทำให้งาน Asia's 1st Culinary Cup'09 สำเร็จไปได้ด้วยดี แล้วพบกันวันที่ 2-5 กันยายนนี้ครับ

จ่านงค์ นิ่งสรณ์
นายกสมาคมพ่อครัวไทย

ที่ปรึกษาที่ติดศักดิ์

ท่านขวัญแก้ว วัชโรทัย, ดร.ยุทธศักดิ์ สุภสร, เชฟเสาวกิจ ประปฐม, เชฟประจวบ นิธิสรณ์, เชฟรังสรรค์ มุมนะ, คุณนกชา ตรงสัจจา, ม.ร.ว.พรรณนิภา จันทรทัต, คุณปรเมศ วัฒนวรลักษณ์, คุณหญิง ว่องวัฒนโรจน์, คุณวัชรพร โยธธา, คุณประวีตร เปื้องอีกษร

บรรณาธิการบริหาร

เชฟจ่านงค์ นิธิสรณ์

กองบรรณาธิการ

เชฟบุญเชิด ศรสวรรณ, เชฟสมศักดิ์ รารองคำ, เชฟสุริยันต์ ศรีอำไพ, เชฟจารุณต์ ศัลยพงษ์, เชฟปิเตอร์ โลย์, เชฟนิธิศ มานะเพา, ดร.นฤมล นันท์รักษ์, เชฟอนุพล แจ่มโพธิ์, เชฟสุระวีร์ พิมพ์, อาจารย์ชัยชาญ รักตะกนิษฐ, เชฟวุฒิชัย หมดศรี, เชฟไวพ พะปิง, เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์, เชฟสุพจน์ นลินุตพัฒน์, เชฟสุกัญญา เจริญประณ, เชฟวิโรจน์ เชิดแสง, เชฟสมาน วิเชียรรัตน์, เชฟสุวัฒน์ สักกะคำ, เชฟวิชาญ เพ็งแดงโม, เชฟวิวัฒน์ สออง, เชฟทองเหลี่ยม พุกทอง, Marco Brueschweiler, คุณณรงก์ รู้จำ

ฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์

สุริยา อานมณี ปัทมากรณ์ ชานานุกิจ

ฝ่ายประสานงาน

จันกษา ประสาทตรกรณ

ภาพ

ยิ่งยง สันติลักษณ์

ศิลปกรรม

ภูวนาท เนตรโชติช่วง

ผู้จัดทำ

บริษัท ซี แอนด์ โปรโมชัน (1997) จำกัด
โทร. 0 2991 3031 - 3

จัดพิมพ์โดย

บริษัท ปรีชาธร อินเตอร์พรีน จำกัด

เจ้าของผู้พิมพ์

สมาคมพ่อครัวไทย

77/14 ซอย 2 หมู่บ้านชลลดา ถนนสายไหม แขวงสายไหม

เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220

โทร. 0 2991 2110 และ 081 987 7036 แฟกซ์. 0 2991 3066

e-mail : admin@thaichefs.org

Contents

- 05 Chef's Gossip
- 06 Cover Story
Asia's 1st Culinary Cup 09
เกียรติภูมิครั้งสำคัญของเชฟกับชาติไทย
- 10 Chef Interview
เชฟวิระ สงวนดวงศ์ โรงเรียนสุโขทัย
- 14 Thai Kitchen to the World.
มาตรฐานวิชาชีพการครัวสำคัญอย่างไร
- 15 Recipe 1 : แพนเค้กทอดไส้
- 16 Recipe 2 : บิออคค่า รัส เค้ก มาเนียล
- 18 Messages from big chef





ผ่านไปด้วยดีสำหรับการประชุมแต่ละเดือน ของสมาคมพ่อครัวไทย เริ่มจากโรงแรมจัสมิน เขฟสุจินดา ทำหน้าที่ได้ดีหลังจากบรรดา เขฟๆ ทั้งหลาย กลับจากเยี่ยมเบมโรงงานกับจีพพานิชย์ ทุกคนแอบบิมีของฝากเล็กๆ น้อยๆ ติดมือกลับมาด้วยทุกคน....!! งานนี้คนที่บลิ้มมากที่สุดก็น้องเอ...เลขา...หิ้วกลับมาเกือบไม่ไหว สงสัยฝากใครรีเปล่าคะ....ตัวเอง.....!!

จากจัสมินถึงเดอะทวิน **เขฟบุญเชิด** ยังรักษามาตรฐานได้อย่างยอดเยี่ยมทั้ง อาหารและการบริการ.....เยี่ยมคะคุณเชฟ.....!!.....ต่อกันที่ อโนมา **เขฟประจักษ์** ก็ไม่น้อยหน้า จัดได้ดีแต่มีรายการเม้าท์กันความสามารถ.....ระคน...สงสัยว่าใช้คาถา พระสังข์หรือว้อย่างไร.....จึงเรียกชัฟพลายเออร์ มาเป็นสปอนเซอร์ได้เทียบขนาด นานน.....พอจะบอกเพื่อนๆ เชฟได้มั๊ยเจ้าคะ คุณเชฟ ยอดคะ...ยอด....!!

หายหน้าไปนาน **เขฟสมศักดิ์** เชฟตุ้ม แห่งเรดิสัน เพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ คิด ทั้ง..คิดถึง รู้ข่าวแล้วรีบมาให้เห็นหน้าซะนะคะคนดี....!! ขอกลับมาเยี่ยมโรงเรียน อิมพีเรียลอีกครั้ง หลังจากได้มาแล้ว **เขฟประสิทธิ์** แห่งจิมทอมบัสัน พร้อมทีมงาน...ขอบคุณเชฟสุริยันต์ที่ช่วยประสานงานให้...คะ ทราบแล้วเปลี่ยน.....!!

ลูกเชฟผ่านไปทางภูเก็ต...**เขฟประทีป** ประธานเก่าชมรมเชฟภูเก็ตฝากความคิดถึงมายังท่านนายกฯ และสมาชิกทุกท่าน...รับทราบเจ้าคะ.....!!

ระยะนี้มางานบ่อยขึ้น เชฟเซ หรือ **เขฟโสติญา** แห่งขมิต แต่ที่หายไปบ้าง บรรดาพนักงานสาวสวยที่มาประจำ.....ช่วยบอกต่อให้ทีนะคะเชฟเซ....!! เปิดตัวอย่างเป็นทางการ มาพร้อมทีมงานสาวสวย...ตั้งใจมาแถมให้เชฟๆ โดยเฉพาะ...นำทีมโดย **คุณปริยวรรณ ใจดี**...ไม่ใช่จากเต้านะคะ...แต่จากดัชชีมิลล์...ชาว อี๋...เฮ้ยยย...นมสดคะ...นมสด...!! ส่วนเจ้าแกน้อย **คุณกัลย์สุญา** และ **คุณชฎิลรัตน์** ก็มาทั้งแถมทั้งแจก...สาหร่ายนะคะ อย่าเข้าใจผิด...บอกว่าเป็นสำหรับเชฟ...ไม่อันคะ เต็มที่ ขอขอบคุณคะ...ขอบคุณ....!! ส่วน **คุณชาลิสา ศิริสวัสดิบุตร** แห่งนิวตัน...ก็ ยังมาเป็นแขกประจำของสมาคม...ขอบคุณคะ มาบ่อยๆ นะคะ....!!

ระยะนี้คงต้องเหนื่อยมากขึ้น สำหรับอาจารย์ **ดร.นฤมล** ทั้งงานหลวง งาน ราษฎร์ เทกระจาด งานบอลล์ จิปาถะ หลายคนเป็นห่วง ถอนอมสุขภาพหน่อยนะ เจ้าคะ...อาจารย์ขา.....!! หลายคนชมว่ารสชาติ โอศกริมอร่อย...นุ่มถึงโคนลิ้น... **คุณ อาริวรรณ** หรือ คุณพีช บอกขอบคุณคะ ขอขอบคุณ...!! **คุณพร้อมธรรม** ลาออกจาก ดิแทลล์แล้ว.....แต่ สองสาวที่ทำหน้าที่บริการเชฟๆทั้งหลายยังไม่เปลี่ยน **น้องสิริวรรณ** และ **น้องธัญธรณ์** บอกคอนเฟิร์มคะ...ยินดีรับใช้เชฟๆ ทุกท่านเจ้าคะ....!!

สำหรับงานทราฟที่ไบเทคก็สำเร็จด้วยดี **คุณกวิณ** และทีมงาน กล่าวขอบคุณ สมาคมเชฟพร้อมมอบเงินรางวัลสมาคม **นายกฯ** รับไว้เรียบร้อย...ด้วยความ ขอบพระคุณ....!!

เหนื่อยมากถึงมากที่สุดเหมือนกัน **น้องกิ๊ก** แห่ง BES นอก เหนื่อยคะกว่าจะถึงวันงานที่พารากรณ์...อ้อ..เห็นใจจริงๆคะ....!!

นี่มาไกล **เขฟสุตัน** สัณชาติลาวมาจากรัฐอลาสก้า พร้อม **คุณ โกวิน วัฒนะกุล** เพื่อนซี้ บอกดีใจมากที่ได้เข้ามาร่วมเป็นสมาชิก สมาคมเชฟ ยินดีคะ...ยินดี...ใครสนใจจะไปกินหิมะกับบอมนะคะ เต๋ยจัดให้....!! ยังอ้วนท้วนสมบูรณ์ดี **คุณประสิทธิ์** O.J. ระยะนี้มา คนเดียวบ่อยๆ เชฟๆถามว่าแล้วสาวๆ สวยๆ ที่พามาด้วยทุกครั้งหายไปไหนหมด...เออ...ไม่มีคำตอบเจ้าคะ...!! มาดีเหมือนเดิม **เขฟศักดิ์** จากโรงแรมโดนาสดี มาบ่อยๆหน่อยนะเจ้าคะ....!!

เขฟกะเสาร์ ระยะนี้ ดูแข็งแรงขึ้นมากมางานได้บ่อยขึ้น ยังไง ก็ดูแลสุขภาพตัวเองมากหน่อยนะเจ้าคะ....!! หลายคนชม **เขฟนิธิต** แห่ง เมอเคียว ฟอรัจน์ ว่าบริการดี โดยเฉพาะหลังเลิกประชุม...เอ...มีอะไรดี.....บอกเพื่อนฝูงบ้างนะคะ...ลูกเชฟไม่บอกขอเก็บเป็นความลับคะ...ความลับ...ตอนกลับ ชอบ ... ชอบ!!

แอบอิจฉาเล็กๆ ลีๆ ไม่รู้ว่าคุยอะไรกัน กระหนุงกระหนิง ระหว่าง บอสใหญ่สองค่าย.....**น้องแซม ฟูดโปรเจก** **น้องปู๊ TRN** คงจะมีข่าวดีในอนาคต...อย่าคิดไปไกลนะคุณขา....แค่คุยกันเรื่อง งานเจ้าคะ... แหม ! โตะจายโหมะเลยยยย ...คิดว่า ไสรด...ไสรด (สมรส)...เอ้อ...โล่งอก...โล่งใจ....!! กลับจากการล่องเรือสำราญ...ไม่ได้ ไปเที่ยวแต่ไปทำงาน **เขฟเดช**...บอกว่าดูก่อนอาจจะไม่ไปไหนแล้วอยู่ เมืองไทยสบายที่สุด...จริงคะ...จริง....!!

มีคนแอบเห็นบ่อยๆ **คุณปรพล** แห่งบิลด์ก็ ทำอะไรระวังหน่อยนะเจ้าคะ.... ปาปาราสซี่ จ้องตาเป็นมันเลยเจ้าคะ...ระวังตัวหน่อย.. นะคะ ชิบอกให้.....!! พลาดไม่ได้มาประชุมทุกครั้ง ยกเว้นไม่สบาย **น้องตุ๋** และสองสาวร่วมทีม ยูนิลีเวอร์...บอกจะพลาดได้งัยละคะ หวานใจมากทุกครั้ง...น้องตุ๋กระซิบมาเจ้าคะ.....!!

คะระยะนี้บรรดากรรมการและเชฟๆ ทุกท่าน...งานเข้า...กัน ถ้วนหน้า...ถ้ากระซิบกันไม่หมด ก็ขอกัย มา ณ. โอกาสนี้.....ฉบับ หน้าพบกันใหม่ะเจ้าคะ.....สวัสดิ์คะ !!!

Co-located with



Asia's 1st Culinary Cup 09

เกียรติภูมิครั้งสำคัญของเชฟทีมชาติไทย

เวลาหนึ่งปีในความรู้สึกของเชฟวิวแมนท์ ลีออง Culinary Director แห่งโรงแรมสวิสโฮเต็ล คงจะผ่านไปเร็วพอควร เพราะภาพแห่งการฉลองรางวัล The Grand Winner จากการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทย ครั้งที่ 14 ประจำปี 2551 ยังไม่ทันจางหาย งานใหม่ก็เข้ามาแล้ว ด้วยการได้รับมอบหมายจากสมาคมพ่อครัวไทย ให้เป็น Team Manager คอบคุมเชฟทีมชาติไทยชิงชัยความเป็นหนึ่งด้านอาหารในเอเชียในการแข่งขันรายการ Asia's 1st Culinary Cup'09

วิวแมนท์ ลีออง
(Culinary Director, Swissotel Le Concorde Bangkok)



วิชาญ ศรีสุธรรม
(Executive Chef, Londoner Brew Pub)



กฤษฎิ์พันธ์ จิตมโนวรรณ
(Commis 1, Shangri-La Bangkok)



กิตติพัฒน์ อัครวิมล
(Commis 1, Shangri-La Bangkok)



จิตพร จิงมีสุข
(Sous Chef, Cascade Club)



ณรงค์ วงศ์ชาญบุตร
(Sous Chef, Niu's on Silom)



หลายคนคงยังไม่คุ้นกับการแข่งขันรายการนี้ เนื่องจาก **Asia's 1st Culinary Cup 09** หรือ **ACC'09** เป็นรายการใหม่ที่เพิ่งจัดครั้งแรกโดยได้รับการรับรองอย่างเป็นทางการโดย **WACS** หรือ **World Association of Chefs Societies** และประเทศไทยก็ได้รับเกียรติให้เป็นเจ้าภาพเสียด้วย งานนี้จัดขึ้นร่วมกับงาน **Food and Hotel Thailand 2009 (FHT 09)** โดย **บีอีเอส** ระหว่างวันที่ 2-5 กันยายน 2552 ณ รอยัลพารากอนฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน ซึ่งเป็นช่วงเวลาสถานที่เดียวกับการแข่งขันประจำปีของสมาคมพ่อครัวไทยเดิม แต่อย่างทีบอกป็นี่ทีนอกเหนือจากผู้เข้าแข่งขันทั่วประเทศแล้ว เชฟไทยยังต้องเจอคู่แข่งระดับพระกาฬจากชาติต่างๆ ทีคาดว่าจะเดินทางมาประชันฝีมือร่วม 10 ประเทศ จาก ดูไบ, สวิสเซอร์แลนด์, เยอรมนี, ฮอลแลนด์, มาเลเซีย, เกาหลีใต้, ไต้หวัน, ฟิลิปปินส์, อินเดีย, อินโดนีเซีย และ ฮองกง เวทีการแข่งขันปีนี้งเป็นปีพิเศษทียกระดับไปสู่อินเตอร์จริงๆ ด้านรายการแข่งขันทั้งหมดนั้นมีร่วม 20 รายการ แต่การแข่งขันรายการสำคัญทีถือเป็นเกียรติประวัติของเชฟแต่ละชาติรวมถึงชาติไทยคือ **Gourmet Team Challenge**

กฎกติกาการรายการแข่งขันรายการนี้ค่อนข้างซับซ้อนเล็กน้อย อธิบายง่ายๆ ก็คือเป็นรูปแบบของการจัดไลน์อัพเฟดทีให้แขกจำนวน 30 คนนั่นเอง โดยอาหารทีต้องทำประกอบด้วย สลัด 4 ชนิด อาหารทะเลหรือปลา 2 ชนิด เนื้อหรือสัตว์ปีก 2 ชนิด ทาปาส 6 ชนิด ซุป 1 ชนิด อาหารเรียกน้ำย่อย 3 ชนิด อาหารหวานอีก 3 ชนิด เค้ก 2 อย่าง ขนมปัง และมูมอาหารร้อนอีก 1 ชนิด รายละเอียดเพิ่มเติมนันต้องรบกวนคลิกไปดูได้ที่ www.thaichefs.org จะมีลิงค์การแข่งขันนี้อยู่

โอบนัา Thailand National Team

ก่อนทีการแข่งขันจะเริ่มต้น ได้มีโอกาสร่วมชมการฝึกซ้อมของทีทีมชาติไทย ซึงได้ข่าวว่าผู้จัดการทีมนัดซ้อมกันหนักนาคู และหลังจากซ้อมกันร่วมเดือน ผลงานของทีมาก็ทำให้ทั้งนายกฯ **เชฟจำนงค์ นิงรังสรรค์** และกรรมการสมาคมพ่อครัวไทยชมกันเปาะ ทุกคนคาดหวังว่าอย่างน้อยน่าจะมิลุ้นคว้าเหรียญสักสีหนึ่งมาคล้องคอ แถมยังมองไกลกันถึงตำแหน่ง “แชมป์” กันบ้างแล้ว กะจะสร้างประวัติศาสตร์ให้สมาคมครั้เจ้าภาพสมัยแรกกันเลยทีเดียว

อย่างทีจั่วหัวตั้งแต่ต้นแล้วว่า ผู้จัดการทีมก็คือ เชฟหนุ่มสูงสมารถอัธยาศัยดี ฝีมือเยี่ยม **วิวัฒน์ ลืออง** จากสวิสโฮเต็ล ซึงเชฟจะเป็นผู้ดูแลทีทีมชาติไทยทั้ง 5 คน ซึงประกอบด้วย หัวหน้าทีม **คุณวิภาณุ ศรีสุวรรณ** (Executive Chef, Londoner Brew Pub) **คุณณรงค์ วงศ์ษาบุตร** (Sous Chef, Niu's on Silom) **คุณจตุพร จิงมีสุข** (Sous Chef, Cascade Club) **คุณกฤษฎิ์พันธ์ จิตมโนวรรณ** (Commis 1, Shangri-La Bangkok) และ **คุณกิตติพัฒน์ อัศวมล** (Commis 1, Shangri-La Bangkok)

“การเตรียมทีมครั้ครั้งนี้ถือว่าจริงจังและทุ่มเทกันหนักทีสุดตั้งแต่ทีเคยทำกันมา ทุกคนทั้งเชฟใหญ่ในสมาคมพ่อครัวไทย และผู้เข้าแข่งขันให้ความร่วมมือกันดี มาก ซยันทำการบ้านศึกษาค้นหาทดลองและรับฟังกันอย่างดี ซึงเชฟทีแข่งทุกคนมีประสบการณ์ในการทำงานและการแข่งขันมาแล้วหลายสนาม เรื่องฝีมือเราไม่ห่วงเลย แต่เมื่อเป็นแข่งขันเวทีใหญ่อย่างนี้เราก็ดึงมีอะไรทีพิเศษหน่อย การทำงานครั้ครั้งนี้เราเริ่มจากทีทุกคนคิดผลงานของตัวเองมาก่อนว่าจะทำอะไร ภาพไหนไวใจ ส่วนผมก็จะเป็นคนดูคอนเซ็ปต์รวมทั้งหมด แล้วก็แนะนำตีชมผลงานของแต่ละคน ปีนี้เราจะใช้คอนเซ็ปต์ Fusion นำอาหารไทย เอเซียกับยุโรปมาผสมผสานกัน วัตถุประสงค์หลักส่วนใหญ่ก็เพื่อของไทยเพื่อสร้างเอกลักษณ์



ตอนนี้เราผ่านการซ้อมมาเดือนกว่าแล้ว ผมว่างานนี้เราน่าจะมีหวังได้เหรียญได้เหรียญหนึ่งนะ และอย่างน้อยก็น่าจะติดอันดับ 1 ใน 3 นะ” เชฟวิวแมนท์ กล่าวกับเราอย่างมั่นใจ

ด้าน **เชฟวิรัชญ์** กับต้นทีมที่ดูจะมีประสบการณ์ในการแข่งขันเวทีระดับอินเตอร์มากกว่าใคร ครั้นนี้เขาก็รับหน้าที่ดูแลอาหารประเภทเนื้อต่างๆ ตามที่ถนัด โดยครั้งนี้เขาได้เตรียมเมนูไว้อย่างสุดพิเศษ

“แนวความคิดเมนูก็เป็นฟิวชั่น ใช้อาหารไทยเป็นเบสผสมกับเอเชียและยุโรปตามคอนเซ็ปต์หลักของทีม ที่ผมทำก็จะมี **ปลาคอดลอย** (Codloin fish) ซึ่งนำปลาแซลมอนมาพันกับปลาคอดลอยแล้วไปนึ่ง เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่งขาว มันเทศผสมกับไวน์แดง หอมแดงทอด เป็นเมนูใหม่ที่เกิดขึ้นเพื่องานนี้ อีกเมนูจะคล้าย **มัสมันเนื้อ** ใช้เนื้อตุ๋นด้วยเครื่องเทศแบบจีนผสมไม้แห้งรวม ตัวนี้จะเด่นที่เครื่องเทศมัสมัน และซอสสะเต๊ะผสมโยเกิร์ตเพิ่มรสชาติ และยังมีเมนู **หมูมันดับท้าน** กับ **หอยเชลล์เสิร์ฟกับแฮมมันเด็ก**ด้วย การแข่งขันครั้งนี้ผมและทีมมีความมั่นใจมากเนื่องจากได้ผู้ดูแลและควบคุมตั้งแต่จัดตารางฝึกซ้อม การคอมเม้นท์และแนะนำ อย่างเชฟวิวแมนท์ ทุกอย่างถือว่าลงตัวกว่าทุกครั้ง พูดได้ว่าตอนนี้พวกเรามีความพร้อมอย่างเต็มที่และมีความมั่นใจมากกว่าทุกครั้งครับ”

อีกสองเชฟที่รับผิดชอบอาหารประเภทสลัดเรียกน้ำย่อยและทาปาสคือ **เชฟภุชฎพัทธ์** และ **เชฟกิตติพัฒน์** ทำงานอยู่ที่แขวงกรังส์ กรุงเทพร่วมกันทั้งคู่ จึงเข้าขามองตากันรู้ใจกันแล้ว คราวนี้ทั้งสองผลิตเมนูเด็ดมาพิชิตใจกรรมการกันอย่างน่าสนใจทีเดียว

“เมนูครั้งนี้ก็มีหลากหลายครับ ใช้ของไทยก็เยอะ อย่าง **ยำส้มโอ** เป็นสลัดใหม่ นำยาแบบยุโรปแต่ปรับเซนต์แบบไทย **ยำหัวปลี** เราก็นำยำหัวปลีมาเซนต์เป็นฝรั่ง ใช้เครื่องเทศไทยรสชาติเข้มข้นคลุกเคล้ากับเนื้อวากิวและเนื้อไทยที่เป็นที่นิยมอย่างเนื้อโพนยางคำและมีสาหร่ายของไทยที่เป็นสินค้าโอท็อปจัดวางบนหัวปลี รสชาติเผ็ด มัน หวาน และกรอบกลมกล่อม

ต่อมาเป็น **เบ็ดพะโล้** มาทำเจลาตินในพิมพ์ทำ 3 ชั้น เริ่มตั้งแต่บีทรูท โอโรเวร่า และชั้นสุดท้ายเป็นเบ็ดพะโล้ เวลาทานจะได้รสชาติและความหอมของผักสลัดและวุ้นทางจระเข้ติดกับเบ็ดแต่เข้ากันดี เมนูนี้ทำง่าย

ที่สุดและให้รสชาติที่แปลกออกไป อีกเมนูเราใช้ดอกขจร กับหัวมันไทยมาทำ เสิร์ฟกับซอสญี่ปุ่น และแต่งด้วยดอกไม้ไทยคือดอกพวงชมพู ส่วนซุปร เป็น **ซูปแครอท** เมนูที่ดูเรียบง่ายแต่รสชาติแตกต่างจากปกติ เราเอาแครอทผสมกับซิงค์เพิ่มรสเผ็ดซ่าร้อนในคอ

ทุกเมนูที่เราคิดขึ้นมา จะมีการปรับพัฒนาเรื่อยมา จากคอมเม้นท์ของเชฟวิวแมนท์และทีมที่ปรึกษา ซึ่งมาถึงวันนี้ทั้งรสชาติและหน้าตาเปรียบเทียบกับครั้งแรกกับล่าสุดก็ต่างกันเยอะครับ ดีขึ้นมาก ผมว่าได้เกือบ 90% แล้ว มีบ้างเล็กน้อยที่ต้องแก้ไข สำหรับเราการเข้ามามีส่วนร่วมกับการแข่งขันครั้งนี้ถือเป็นประสบการณ์ที่ดีมาก แม้ว่าพี่ๆ เขาจะบอกว่าอย่าหวังเยอะ แต่ลึกๆ แล้วผมว่าเราน่าจะทำได้ดีกว่าทีมอื่นนะครับ” เชฟทั้งสองกล่าว

เช่นเดียวกับ **เชฟจตุพร** ซึ่งจะใช้ประสบการณ์จาก Cacasde Club ผสมกับไอเดีย โดยใช้เบสอาหารไทยมาทำทาปาส 6 ชนิด ทำให้เกิดความหลากหลายของวัตถุดิบ สีสัน หน้าตา และรสชาติที่ออกมาเต็มไปด้วยความอร่อยอย่างสร้างสรรค์

ปิดท้ายกันที่อาหารหวานและเค้ก เป็นฝีมือของ **เชฟณรงค์** ที่เป็นโฮลท์และหลายคนชมเห็นจะเป็น **ทiramisu ส้มเปรี้ยว** ช้างบนเป็นน้ำเยลลี่ส้มเปรี้ยว เติมหล้ามาลิบลูเพื่อเพิ่มรสชาติ ส่วน **ช็อกโกแลตพาเฟ่** หน้าตาเหมือนช็อกโกแลตมูส แต่เชฟใส่ลิ้มเชียวหวาน เกล็ดแอมมาเนียร์สลิ้ม ได้รสหวานอมเปรี้ยว

นี่คือภาพรวมของการเตรียมตัวฝึกซ้อมเชฟทีมชาติไทย ซึ่งในวันที่เราไปเจาะสปีดต้นเดือนสิงหาคม **เชฟมาร์โค บุษเวลเลอร์** ที่ปรึกษาใหญ่สมาคมพ่อครัวไทยที่เข้าร่วมสังเกตการณ์ด้วยยังเอ่ยปากชมว่า ปีนี้ทีมไทยทำผลงานได้น่าชื่นชม อาหารหลายตัวเป็น New Creation แปลกอย่างมีเอกลักษณ์ และคาดว่าจะถูกใจกรรมการแน่นอน และแม้ว่าหลายคนจะมั่นใจมาก แต่ทีมก็ไม่ประมาทยังมีโปรแกรมฝึกซ้อมอีก 5-6 ครั้งก่อนจะถึงวันแข่งจริง ซึ่งเชฟวิวแมนท์ฝากบอกถึงผู้ที่อยู่วงการอาหารบ้านเราอยากให้ช่วยไปเชียร์ทีมชาติไทยกันมากๆ เพราะนานทีจะมีการจัดรายการแข่งขันระดับใหญ่แบบนี้ที่เมืองไทย และเชื่อว่าผลงานของเชฟไทยจะสร้างชื่อให้พวกเราได้ภาคภูมิใจกันแน่นอน...

นี่ขนาดเชฟวิวแมนท์เป็นชาวสิงคโปร์ยังทุ่มเทให้กับชาติไทยขนาดนี้ ดังนั้นวันที่ 2-5 กันยายนนี้ ก็ขอเชิญชวนทุกคนไปเชียร์ทีมไทยกันเยอะๆ อย่าให้อายเขากันล่ะ.

โปรแกรมการแข่งขัน

วันที่

2 September 2009

การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้สำหรับโชว์
การแข่งขันแกะสลักน้ำแข็ง (ประเภทบุคคล)
การแข่งขันปรุงอาหารไทย “ตำรับไทยชุด”
การแข่งขันปรุงอาหารเอเชีย
การแข่งขันปรุงอาหารตะวันตก
การแข่งขันปรุงอาหารโดยใช้แก๊วงจากสหรัฐอเมริกา
การแข่งขันปรุงแซนวิชแบบทันสมัย
การแข่งขันปรุงอาหารเช้า
การแข่งขันแต่งหน้าเค้ก
การแข่งขันประดิษฐ์ผลงานตกแต่งเพื่อการจัดแสดง
การแข่งขันปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีก

ประเภท

Fruit & vegetable Carving showpiece
ICE Carving (Individual)
Thai Type Cooking Contest
Asian Type Cooking Contest
Western Type Cooking Contest
US Turkey Cooking Contest
Modern Sandwich Making Contest
Breakfast Competition
Dress The Cake Competition
Free Style Showpiece Competition
Meat & Poultry Cooking Competition

07.00 – 09.00 Main Foyer
various Competition Arena
14.00 - 17.00 Competition Zone B
07.00 - 10.00 Competition Zone B
07.00 - 08.00 Competition Zone B
13.30 - 14.30 Competition Zone A
15.00 - 15.30 Competition Zone A
09.00 - 10.00 Competition Zone A
10.00 - 12.00 Competition Arena
08.00 - 09.00 Competition Arena
07.00 - 08.00 Competition Zone A

3 September 2009

การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้แบบฟรีสไตล์บนเวที
การแข่งขันแกะสลักน้ำแข็ง (ประเภทบุคคล)
การแข่งขันปรุงอาหารเอเชีย
การแข่งขันปรุงอาหารตะวันตก
การแข่งขันปรุงพาสต้าร้อนแบบอิตาลี
การแข่งขันปรุงอาหารโดยใช้แก๊วงจากสหรัฐอเมริกา
การแข่งขันปรุงแซนวิชแบบทันสมัย
การแข่งขันปรุงอาหารเช้า
การแข่งขันทำเปอติฟูร์/ประลินเนะ/ขนมหวานกินกับชา

การแข่งขันปรุงอาหาร “แบบตะวันออกพบตะวันตก”

Fruit & vegetable Carving On Stage
ICE Carving (Individual)
Asian Type Cooking Contest
Western Type Cooking Contest
Italian Hot Pasta Dish Competition
US Turkey Cooking Contest
Modern Sandwich Making Contest
Breakfast Competition
Petite Fours / Pralines / Tea Pastry Competition
Gourmet Team Challenge – Competition
East Meets West Type Cooking contest
Hans Bueschgens Junior Chefs Challenge

13.00 - 16.00 Main Foyer
various Competition Arena
07.00 - 10.00 Competition Zone B
07.00 - 08.00 Competition Zone B
07.00 - 08.00 Competition Zone A
12.30 - 13.30 Competition Zone A
17.00 - 17.30 Competition Zone A
08.00 - 09.00 Competition Zone A
08.00 - 09.00 Competition Arena
10.00 - 14.30 Grand Hall
10.00 - 13.00 Competition Zone B
09.00 - 12.30 Competition Zone B

4 September 2009

การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้สำหรับโชว์
การแข่งขันแกะสลักน้ำแข็ง (ประเภทบุคคล)
การแข่งขันปรุงอาหารไทย “ตำรับไทยชุด”
การแข่งขันปรุงอาหารเอเชีย
การแข่งขันปรุงอาหารตะวันตก
การแข่งขันปรุงแซนวิชแบบทันสมัย
การแข่งขันสดทำขนมหวาน
การแข่งขันปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีก

Fruit & vegetable Carving showpiece
ICE Carving (Individual)
Thai Type Cooking Contest
Asian Type Cooking Contest
Western Type Cooking Contest
Modern Sandwich Making Contest
Life Dessert Making Competition
Meat & Poultry Cooking Competition
Gourmet Team Challenge – Competition

07.00 - 09.00 Main Foyer
various Competition Arena
14.00 - 17.00 Competition Zone B
07.00 - 10.00 Competition Zone B
13.00 - 16.00 Competition Zone B
17.00 - 17.30 Competition Zone A
10.00 - 11.00 Competition Arena
07.00 - 08.00 Competition Zone A
10.00 - 14.30 Competition Zone B

5 September 2009

การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้แบบฟรีสไตล์บนเวที
การแข่งขันปรุงอาหารไทย “ตำรับไทยชุด”
การแข่งขันแกะสลักน้ำแข็ง (ประเภททีม)
การแข่งขันสดทำขนมหวาน

การแข่งขันปรุงอาหารทะเล

Fruit & vegetable Carving On Stage
Thai Type Cooking Contest
ICE Carving (Team)
Life Dessert Making Competition
Gourmet Team Challenge – Competition
Bocuse D'or Thailand selection
Neptune Catch Cooking Competition

10.00 - 13.00 Main Foyer
14.00 - 17.00 Competition Zone B
11.00 - 13.00 Competition Arena
10.00 - 11.00 Competition Arena
10.00 - 14.30 Competition Arena
09.00 - 12.30 Competition Zone B
07.00 - 08.00 Competition Zone A

วีระ: สงวนวงศ์ Thai Executive Sous Chef โรงแรมสุโขทัย

สวัสดีครับพี่น้อง....และสหายที่รักทุกๆท่าน ก่อนอื่นต้องขออภัยทุกท่านไว้ ณ ที่นี้ด้วย ที่ห่างหายไปหลายฉบับ เพราะติดธุระสำคัญหลายประการ วันนี้ขอแนะนำ ท่านเอกอัครราชทูตเอกของเมืองไทยอีกแห่ง ตั้งอยู่ที่ ถนนสาทรใต้ กรุงเทพฯ นี่เองครับ ชื่อห้องอาหารศิลาตล (Celadon)

ศิลาตล เป็นอารยธรรมเก่าแก่ของไทยที่เป็นมรดกสืบทอดกันมานานกว่าสองพันปี โดยชื่อ “ศิลาตล” นั้นเป็นคำที่ไทยยืมมาจากชื่อของเครื่องปั้นดินเผาที่คิดค้นขึ้นโดยช่างปั้นหม้อทางตอนเหนือของประเทศจีน โดยเครื่องสังคโลกนี้ได้ประดิษฐ์เลียนแบบลักษณะไปรงใส่อ่างงาของหยกนั่นเอง

ขอเชิญชวนท่านทั้งหลายที่ต้องการรับประทานอาหารไทยแท้ๆ ซึ่งสืบทอดต่อกันมาเป็นประเพณีที่ฝรั่งมังค่าเค้าเรียกกันว่า “Original Thai Traditional Food” ท่านจะได้รู้ว่รสของอาหารไทยแท้นั้นยังคงไว้อยู่ ณ ห้องอาหาร “ศิลาตล” ขอบอกว่าอาหารไทยที่นี่ไม่ได้ดัดแปลง ไม่มีประยุกต์ครับ ผมขอรับรองว่ารสชาติติด Top Ten ของเมืองไทยเลยทีเดียว การที่จะคงรสชาติอาหารไทยรูปแบบตามประเพณีของไทยนั้น เชฟผู้ปรุงอาหารนั้นสำคัญยิ่งที่สุดครับ

วันนี้ ผมขอแนะนำใหู้จักกับเชฟรุ่นใหญ่ เชฟท่านนี้กว่าผมจะขอเข้าไปสัมภาษณ์ได้เล่นเอาเหนื่อยตกละเอียดเลยทีเดียวใช้กำลังภายในหลายอย่าง! เพราะท่านเป็นคนเก็บตัวเงียบไม่ค่อยออกงานออกการสักเท่าไร แต่ท่านมีลูกศิษย์ลูกหามากมาย ประวัติดการทำงานโรงแรมอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ พ.ศ. 2515 เกือบ 40 ปี เลยทีเดียว พื้นฐานด้านอาหารเดิมนั้น เริ่มจากการทำอาหารฝรั่ง โดยทำงานกับเชฟฝรั่งจากโรงแรมชั้นหนึ่งของเมืองไทยหลายที่ เช่น President Hotel, Dusit Thani Hotel และอีกมากมายหลายโรงแรมฯ เชฟท่านนี้ คือ **อาจารย์วีระ สงวนวงศ์** ตำแหน่ง Thai Executive Sous Chef โรงแรมสุโขทัย

เชฟนิธิต : สวัสดีครับอาจารย์วีระ เป็นมาอย่างไรจึงเบนเข็มมาอนุรักษ์อาหารไทย!! อาจารย์ทำอยู่ที่นี่กี่ปีแล้วครับ ที่จริงผมเคยรู้จักและได้ยินชื่อเสียงอาจารย์มานานแล้ว พยายามตามหา แต่อาจารย์เป็นคน เก็บตัวเงียบๆ เพราะอะไรหรือครับ? หรือถือว่ารูปหล่อแล้วเล่นตัว..... ท่านมีแนวทางสอนลูกศิษย์ลูกหาอย่างไรบ้าง!! การทำงานสมัยนี้เกี่ยวกับการทำงานสมัยก่อนโน้นเป็นอย่างไรบ้างครับ?

ถ้ามีโอกาสผมอยากเชิญอาจารย์เข้าไปสมาคมฯ เพราะในอนาคตอันใกล้นี้ ทางสมาคมฯ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และ สถาบันอาหาร กำลังจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอนเชฟมืออาชีพ ถ้าได้คนเก่งๆ มีฝีมือดีอย่างอาจารย์มาร่วมงานด้วย ท่านนายกฯจางันต์ คง Happy มากครับ และวันนี้ ผมขออนุญาตอาจารย์ให้ช่วยทำอาหารไทยแบบ Fusion ให้ผมสักจานนะครับ!! ต้องรบกวนขอจริง ๆ ผมทราบมาว่าอาจารย์วีระจะไม่ค่อยทำอาหารไทยแบบสมัยใหม่เท่าไร!!



อาจารย์วีระ : สวัสดีครับเชฟนิธิต ก่อนอื่นผมขอขอบคุณสมาคมฯ ขอขอบคุณเชฟนิธิตและทีมงาน ที่ให้เกียรติผมและห้องอาหารศิลาตลของโรงแรมสุโขทัย ที่จริงผมกับเชฟนิธิตนี้ ก็ไม่ใช่คนอื่นคนไกล เคยเป็นเพื่อนร่วมงานกัน เมื่อสมัยอยู่โรงแรมดุสิตธานี แต่ก่อนคุณไม่ใช่ชื่อนี้!! แล้วหุ่นคุณก็ได้พุ่งพวยแบบนี้!! (เมื่อปี พ.ศ. 2524)

ก่อนที่จะมาเองจริงเองกับอาหารไทยนั้น! ผมค้นหาตัวเองอยู่หลายปีทีเดียวว่า ชอบแบบไหนที่สุด สรุปก็คือ ชอบอาหารไทยที่สุดครับ จึงอยากจะทำอนุรักษ์อาหารไทย รสชาติเดิมๆ หน้าตาเดิมๆ ไว้ครับ

ที่ผมไม่ค่อยได้ไปโชว์ตัวที่ไหนเท่าไรนัก ก็เพราะไม่ค่อยมีเวลาเท่าไรนัก ผมต้องทุ่มเทให้กับงานที่นี้มากครับ แยกก่อนข้างเยอะครับ ที่จริงแล้วไม่ใช่เก็บตัวเงียบอะไรหรอก !! ผมทำงานอยู่ที่นี่ 17 ปีนี้ครับ..เยอะครับ ลูกศิษย์ลูกหาที่ไม่ได้นับว่ากี่ร้อยคน ทำมาหลายโรงแรม พนักงานก็เข้าๆ ออกๆ ก็เต็มใจสอนให้เค้าไป ที่นี้ก็เหมือนโรงเรียนครับ เทคนิคก็ไม่มื่อะไรมากหรอก เราสอนเขาด้วยความเต็มใจ จริงใจกับเขา.. คนไทยว่านอน สอนง่ายจะตาย !! คนไหนดื้อ ก็ขัดหนักๆ หน่อย คนสมัยก่อนสอนง่ายกว่าเยอะครับ เดียวนี้เด็กรุ่นใหม่ ก็ ok นะ

โอ....ดีใจกับสมาคมฯ และผมยินดีที่จะไปร่วมงานด้วยครับ ช่วยเรียนเชฟจางันต์ให้ด้วยครับ เรื่องเรียนเรื่องสอน ผมถนัดครับ

ฝากความคิดถึงทุกๆคนด้วยครับ !!

คู่มือกุ้งแม่น้ำ

ส่วนผสม

กุ้งแม่น้ำ (5 ตัว/1 กก.)	3	ตัว
ข้าวแดง	1	ถ้วยตวง
ข้าวขาว	1	ถ้วยตวง
ผักปลีคดอย	50	กรัม
พริกแกงแดง	100	กรัม
กะทิ	100	กรัม
น้ำปลา	50	กรัม
น้ำตาลปีบ	50	กรัม

วิธีทำ

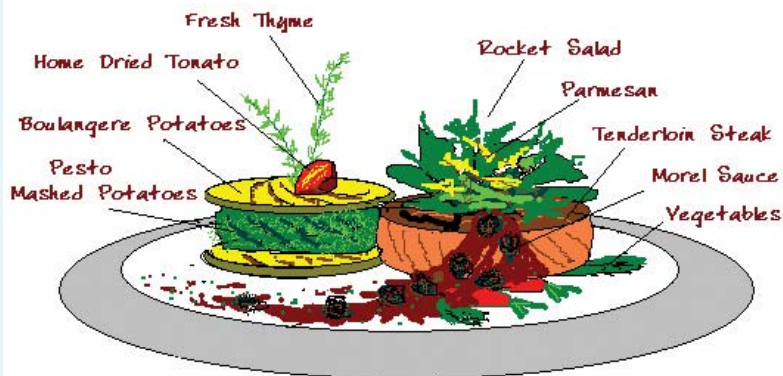
ล้างกุ้งแม่น้ำให้สะอาด ตัดหัวกุ้งกับตัวกุ้งแยกกัน
 แกะเปลือก นำกุ้งไปทอด และเก็บหัวกุ้งไว้แต่งหัวจาน
 ตั้งกะทิใส่พริกแกงแดง เคี่ยวให้แตกมัน ปรงรสด้วย
 น้ำปลาและน้ำตาลปีบ
 ลวกผักปลีคดอยพอสุก ตักใส่น้ำเย็นให้ผักดูเขียวสด
 จัดวางเรียงใส่จาน โดยวางข้าวขาวข้าวแดงคู่กัน
 และหัวกุ้งวางตรงกลางระหว่างข้าว
 วางผักปลีคดอยไว้ด้านขวาเรียงเป็นใบพัด
 และนำกุ้งทอดมาวางเรียงกันตามยาว
 แล้วราดด้วยซอสฉู่ฉี่ แต่งด้วยใบมะกรูด
 และพริกแห้งที่นํ้าผอย





เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์

Executive Chef โรงแรมอโนมา กรุงเทพฯ
และกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทย



Char-Grilled Australian Beef Tenderloin with Morel Red Wine Sauce
served with Stuffed Boulangere Potatoes and Rocket Balsamic Salad

Chef Architect ทำเองใช้เอง...สัปดาห์โนมา

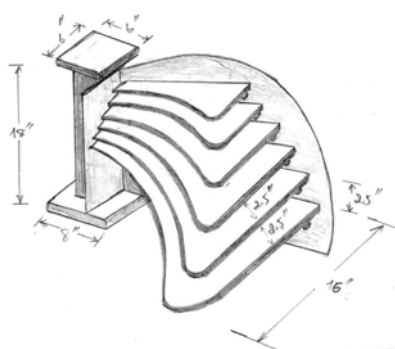
วันนี้ได้มีโอกาสได้มาพบกับเชฟหนุ่มไฟแรงแห่งย่านราชดำริ ผู้ที่อยู่ในวงการเชฟมามากกว่า 20 ปี เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ Executive Chef แห่งโรงแรมอโนมา กรุงเทพฯ เชฟประชันจบ การศึกษาจากสถาบันการโรงแรมที่บางแสนในสาขาอาหารโดยตรง นั่นจึงเป็นเครื่องยืนยันในฝีมือได้ว่าเป็นของแท้

ประวัติการทำงานก็ไม่ธรรมดาทั้งในและต่างประเทศ เฉพาะเมืองไทยเคยทำมาแล้วเกือบทุกภาค ตั้งแต่ระดับโรงแรม 5 ดาว จนถึงร้านอาหารในห้างสรรพสินค้าเชฟประชันก็ผ่านมามาก เคยได้รับเกียรติจากท่านทูตประจำประเทศสิงคโปร์ให้ไปบรรยาย พิเศษเกี่ยวกับ Spa Cuisine ที่ Sunrise Cooking School และ เคยเป็นอาจารย์สอนพิเศษที่มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา อีกทั้ง เคยได้รับการคัดเลือกจากทาง Italian Trade Commission ให้เป็นตัวแทน 1 ใน 4 เชฟจากประเทศไทยเข้าร่วมมอบรมพิเศษ ในหลักสูตร Chef Course in Bari ที่แคว้น Puglia เมือง Bari ประเทศอิตาลีโดยทางรัฐบาลอิตาลีออกทุนให้ทั้งหมด ซึ่งถือเป็น เกียรติประวัติในอาชีพของเชฟประชันเป็นอย่างมาก เชฟประชัน ยังเคยมีงานเขียนมากมายในหลายแมกกาซีน เคยออกทีวีร่วมกับ รายการอาหารหลายรายการ และยังได้รับเชิญไปเป็นผู้บรรยาย พิเศษให้กับหน่วยงานและสถาบันศึกษาต่างๆอยู่เนืองๆ ซึ่งเรียก ได้ว่าครบวงจรเลยทีเดียว ปัจจุบันเชฟประชันยังปลีกเวลาส่วนตัว มาช่วยงานในสมาคมพ่อครัวไทยในตำแหน่งกรรมการบริหารของ สมาคมซึ่งดูแลในหน้าที่ “เทร็ดูนิค” อีกด้วย

นอกจากเรื่องของการทำงานแล้ว เชฟประชันยังได้ชื่อ ว่าเก่งในเรื่องของการออกแบบและดีไซน์มือฉกาจคนหนึ่งของ วงการจนได้รับฉายาว่า เชฟสถาปนิก “Chef Architect” ดังจะ เห็นได้จากงานออกแบบของเชฟประชันทั้งงานออกแบบอาหาร ออกแบบของตกแต่งบุฟเฟต์ เครื่องมือเครื่องใช้ในครัว เรียกได้ว่า ออกแบบกันเอง ทำกันเอง หาซื้อไม่ได้ เชฟประชันยังเป็นผู้ที่บุกเบิกในเรื่องของการออกแบบอาหารด้วยคอมพิวเตอร์ในยุคแรกๆ ย้อนกลับไปตั้งแต่เริ่มมีคอมพิวเตอร์เข้ามาเกี่ยวข้องกับวงการครัว เมื่อเกือบ 20 ปีที่แล้ว จนมีภาพอาหารที่เชฟออกแบบเก็บไว้เป็น ร้อยๆ ภาพ ในช่วงแรกๆ ก็ออกแบบกันโดยใช้ปากกา หรือดินสอ แบบที่เชฟทั่วไปทำกัน แต่เชฟประชันอยากสร้างความแตกต่าง จึงได้ใช้เมาท์ของคอมพิวเตอร์มาออกแบบแทนเพื่อต้องการแต่ง แต่งสีลิ้นของอาหารให้น่ากินสมจริง พุดง่ายกว่าแค่วาดรูปด้วย ปากกาหรือดินสอก็ยากอยู่แล้ว แต่เชฟประชันใช้เมาท์คอมพิวเตอร์ มาขีดเขียนภาพแทนยิ่งยากเข้าไปใหญ่ แต่ภาพก็ออกมาดูสวยงาม น่าประหลาด ซึ่งในจุดนี้ทำให้เชฟประชันดูโดดเด่น และแตกต่าง จากเชฟท่านอื่นๆ และยากที่จะเลียนแบบได้ เชฟประชันกล่าวกับ เราว่า

“ผมไม่ได้มีพื้นฐานศิลปะวาดภาพหรือเรียนมาทางด้าน การ ออกแบบมาก่อน เพียงแค่อยากทำ อยากถ่ายทอดและสร้าง สรรค์งานในแบบของผมมากกว่า ถ้าผมออกแบบมาไม่ดี ผู้ตามก็ จะไม่เข้าใจและทำตามผมไม่ได้ก็เท่านั้น ถึงแม้ว่ามันอาจจะไม่ สวยงามหรือถูกต้องตามหลักวิชาการบ้างแต่ผมก็ภูมิใจในงานของ ผม นี่คือสไตล์เฉพาะตัวของผม” สมัยนี้เทคโนโลยีก้าวไปไกลมาก





เชฟประชันได้นำนานออกแบบของตัวเองมาใช้ตกแต่งโต๊ะบุฟเฟต์
ที่โอโนมาหลายต่อหลายครั้ง แต่ไม่ได้ใช้กับทุกงานเพราะมีข้อจำกัดในเรื่อง
ของปริมาณที่ไม่เพียงพอ จึงเลือกจัดเฉพาะงานที่สำคัญเท่านั้น

เชฟประชันได้จุดกระแสและเป็นแรงบันดาลใจให้กับเชฟท่านอื่นๆ
ทั้งรุ่นพี่รุ่นน้องได้สร้างสรรค์งานบุฟเฟต์รูปแบบใหม่ที่เป็นเอกลักษณ์
เฉพาะตัวขึ้นมา เชฟประชันกล่าวว่า “มีเชฟหลายท่านมาติดต่อขอ
งานออกแบบของผมซึ่งผมก็ให้นะ เพราะถือว่าเราอยู่ในอาชีพเดียวกันต้อง

เชฟประชันยังกล่าวต่ออีกว่า “ผมมีความสุขดีที่โรงแรมโอนามา ถึงเราจะเล็กแต่เราก็นิ่งใหญ่ในหน้าที่ ผมรู้สึกดีกับพนักงานที่นี่และลูกค้าของผม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผมรู้สึกดีมาก ๆ กับเจ้าของโรงแรมของผม คือคุณหญิงปัทมาและท่านดร.สมศักดิ์ สิวสวัสดิ์ตระกูล ท่านทั้งสองได้ให้โอกาสผมได้วางใจผมมาตลอด ผมไม่เคยรู้สึกว่าเป็นเพียงแค่พนักงานคนหนึ่งของบริษัทของท่าน แต่ผมเป็นเหมือนคนๆ หนึ่งในครอบครัวของท่าน เราดูแลซึ่งกันและกัน และผมก็ช่วยดูแลกิจการโรงแรมโอนามาของท่านในส่วนอาหารทั้งหมดด้วย” เชฟประชันดูจะมีความสุขทุกครั้งเมื่อได้พูดถึงเจ้าของโรงแรมที่เชฟประชันทำอยู่ นั่นคงเป็นเครื่องยืนยันถึงความรักและความอบอุ่นที่เชฟประชันได้รับที่นี่ และที่เชฟประชันมีให้กับท่านทั้ง 2 คน เรื่องย้ายไม่ย้ายเป็นเรื่องของอนาคตยังไม่อยากคิดตอนนี้



พศ.ดร.บุญล นันท์รักษ์

ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร
และการบริการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

มาตรฐานวิชาชีพการครัว สำคัญอย่างไร



ที่ผ่านมาประเทศไทยยังไม่มีหน่วยงานใดจัดทำ **มาตรฐานวิชาชีพการครัว** และกำหนดเป็นข้อบังคับในการใช้ทดสอบคนทำงานทางด้านนั้นนอกจากสถานประกอบการจะมีการพิจารณากันเองในหน่วยงาน ซึ่งในต่างประเทศทั้งในอเมริกาและยุโรป แม้แต่เพื่อนบ้านเราเช่น สิงคโปร์ เวียดนาม ก็มีการกำหนดมาตรฐานวิชาชีพพ่ครัว ซึ่งดำเนินการโดยสมาคมพ่ครัว เพื่อเป็นการยกระดับและพัฒนาพ่ครัวให้เทียบเท่ามาตรฐานสากล โดยเฉพาะพ่ครัวรุ่นใหม่ และเข้าสู่การแข่งขันในระดับอาเซียนได้ เพราะอีกไม่กี่ปีที่มีการเลื่อนไหลแรงงานในกลุ่มอาเซียน ซึ่งถ้าเรายังไม่มีการจัดทำมาตรฐานการทดสอบและจัดอบรมเพื่อพัฒนา เราอาจจะต้องเสียเปรียบชาวต่างชาติ โดยเฉพาะเพื่อนบ้านของเราเอง

ซึ่งขณะนี้ **กระทรวงท่องเที่ยวและการกีฬา** ได้จัดทำสมรรถนะและหลักสูตรสำหรับอาชีพในสายการท่องเที่ยวและโรงแรม การผลิตอาหาร (Food Production) หรืออาชีพพ่ครัวก็อยู่ในกลุ่มนี้ด้วย ฉะนั้นคณะกรรมการสมาคมพ่ครัวไทยจึงมีมติเห็นควรที่จะจัดตั้ง **สถาบันฝึกอบรมและทดสอบมาตรฐานวิชาชีพการครัว (Culinary Standard Institute of Thailand - CSIT)** ซึ่งขณะนี้ได้ตั้งคณะกรรมการเพื่อดำเนินการจัดทำออกเป็น 6 กลุ่ม คือ

ระดับที่ 1 คือ Cook Helper

ระดับที่ 2 คือ Demi Chef

ระดับที่ 3 คือ Chef de Partie

ซึ่งระดับที่ 3 จะแบ่งเป็นกลุ่มอาหารไทย อาหารยุโรป

Pastry และอาหารอาเซียน

นอกจากนี้ยังมีโครงการต่างๆ อีกมากมาย เช่น

- ดำเนินงานประสานและร่วมมือกับชมรมเชฟทั่วประเทศ เพื่อพัฒนางานอาหารการกินของประเทศไทย

- ดำเนินการจัดตั้งชมรมเชฟเยาวชน Junior's Chef Thailand ให้เกิดขึ้นเพื่อพัฒนางานเชฟรุ่นใหม่ที่จะมาแทนเป็นอนาคตของวงการพ่ครัวแม่ครัวและอาหารประเทศไทย

- ดำเนินการเพื่อเพิ่มเติมมาตรฐานความรู้ในทุกๆด้านให้กับวงการพ่ครัวแม่ครัวไทยให้เทียบเท่าสากลเพื่อรับรอง FTA ด้านแรงงาน

- ดำเนินงานร่วมมือ และพัฒนาธุรกิจด้านอาหารกับผู้ผลิตและส่งออกของประเทศ

- ดำเนินการร่วมมือกับทุกภาคส่วนเพื่อสนับสนุนและเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นประจักษ์ต่อชาวโลกให้มากขึ้นและยั่งยืน

- ดำเนินการร่วมมือกับทุกภาคส่วนเพื่อพัฒนา เพื่ออาหารปลอดภัยต่อคนไทยและนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในประเทศไทย

- จัดให้สมาคมฯเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ในการประกอบอาหารเพื่อสมาชิกและบุคคลที่สนใจในวงการอาหาร

- ดำเนินการและแนวร่วมช่วยสนับสนุนกิจกรรมอื่นๆที่ดีและมีประโยชน์ต่อสังคมไทย

- ดำเนินงานประสานและร่วมมือกับสมาคมเชฟโลก เพื่อพัฒนางานอาหารของโลก

กิจกรรมต่างๆทั้ง 9 ข้อนั้น ถือว่าเป็นกลยุทธ์ที่จะผลักดันและสร้างความแข็งแกร่งให้กับอาชีพพ่ครัวไทย ซึ่งต้องยอมรับว่าคณะกรรมการพ่ครัวไทยทุกคนจะพยายามดำเนินการตามกลยุทธ์ที่วางไว้ ถึงแม้ไม่รู้ว่าจะต้องใช้เวลานานเท่าไร แต่ก็ดีที่เราที่มีความคิดที่จะเริ่มต้น ดีกว่าไม่ทำอะไรเลย ทั้งนี้เพื่อสร้างศักยภาพและความสามารถของพ่ครัวไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากลต่อไปและมากขึ้นมากกว่าทุกวันนี้

เราคงทำได้ถ้าไม่ได้รับความร่วมมือจากทุกท่าน ถ้าสมาชิกท่านใดมีข้อเสนอแนะขอให้นำเสนอคณะกรรมการได้ทราบจะได้พิจารณาและดำเนินการเพื่อสมาชิกทุกคน.



เชฟบุญเชิด ศรสวรรณ

Executive Chef - The Twin Towers Hotel
อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย - อาหารไทย

แพนงปีกไก่ทอดไส้

ส่วนผสม

ปีกไก่ทอดกระดูก
หมูสับละเอียด
กุ้งสับละเอียด
พริกแกงแพนง
กะทิสด
เกล็ดขนมปัง
แป้งสาลี
ไข่ไก่
มะเขือม่วงย่าง
ใบโหระพา
ใบมะกรูดฝอย

2
60
40
2
1
100
2
1
60
1
1

ชิ้น
กรัม
กรัม
ช้อนโต๊ะ
ถ้วยตวง
กรัม
ช้อนโต๊ะ
ฟอง
กรัม
ช่อ
ใบ

พริกแดงหั่นฝอย
พริกแดงหั่นเส้น
รากผักชี, กระเทียม, พริกไทยดำ
น้ำปลา
น้ำตาลปีบ
น้ำมันสำหรับทอด

1
1
1
1
1
1

ใบ
เม็ด
ช้อนชา
ช้อนโต๊ะ
ช้อนชา

วิธีทำ

ผสมหมูสับ, กุ้งสับ รากผักชีกระเทียมพริกไทยดำ และปรุงรสให้เข้ากัน เสร็จแล้วยัดใส่ในปีกไก่ที่ทอดกระดูก แล้วนำไปนึ่งพอสุกแล้วคลุกแป้งสาลีชุบไข่ และคลุกเกล็ดขนมปังนำไปทอดให้สุก ตั้งกะทะให้พอร้อนใส่กะทิเคี่ยวให้เดือดใส่พริกแกงแพนงผัดให้หอมปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลปีบให้ได้รสชาติที่ต้องการ เอาปีกไก่ทอดเสร็จแล้วจัดใส่จานราดด้วยซอสพริกแกงแพนงแต่งด้วยใบโหระพา, ใบมะกรูดฝอย, พริกแดงหั่นฝอย พร้อมเสิร์ฟ



มือคาล่าชีสเค้ก มาเบิล

ส่วนผสม

นมสดพาสเจอร์ไรส์	125	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
กาแฟเข้มข้น	30	กรัม
เหล้าคารัว	10	กรัม
ไข่แดง (3 ฟอง)	90	กรัม
มาสคาพอนชีส กัลบานี	200	กรัม
เจลาตินผง	12	กรัม
น้ำร้อน	70	กรัม
วิปปิ้งครีม ไขมันโรด	200	กรัม
รวม	837	กรัม

สูตรกาแฟเข้มข้น

ผงโกโก้ อิมพีเรียล	5	กรัม
กาแฟผง	50	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
น้ำ	200	กรัม
รวม	405	กรัม

วิธีทำ

ต้มนมสด และน้ำตาลทรายให้เดือด นำมาใส่ไข่แดง ตีผสมให้เข้ากัน เติมหาสคาพอนชีส ลงผสม กระทั่งเย็น เติมหครีม เติมหาเจลาตินละลายลงผสม เติมหาเหล้าคารัว กาแฟเข้มข้นลงผสมในครีมให้เป็นลายสวยงาม เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าแช่ตู้เย็น กระทั่งเซตตัวแข็ง แต่งสวยงาม พร้อมเสิร์ฟ

ส่วนพลัมช็อกโก เป็นฐาน

ส่วนผสม

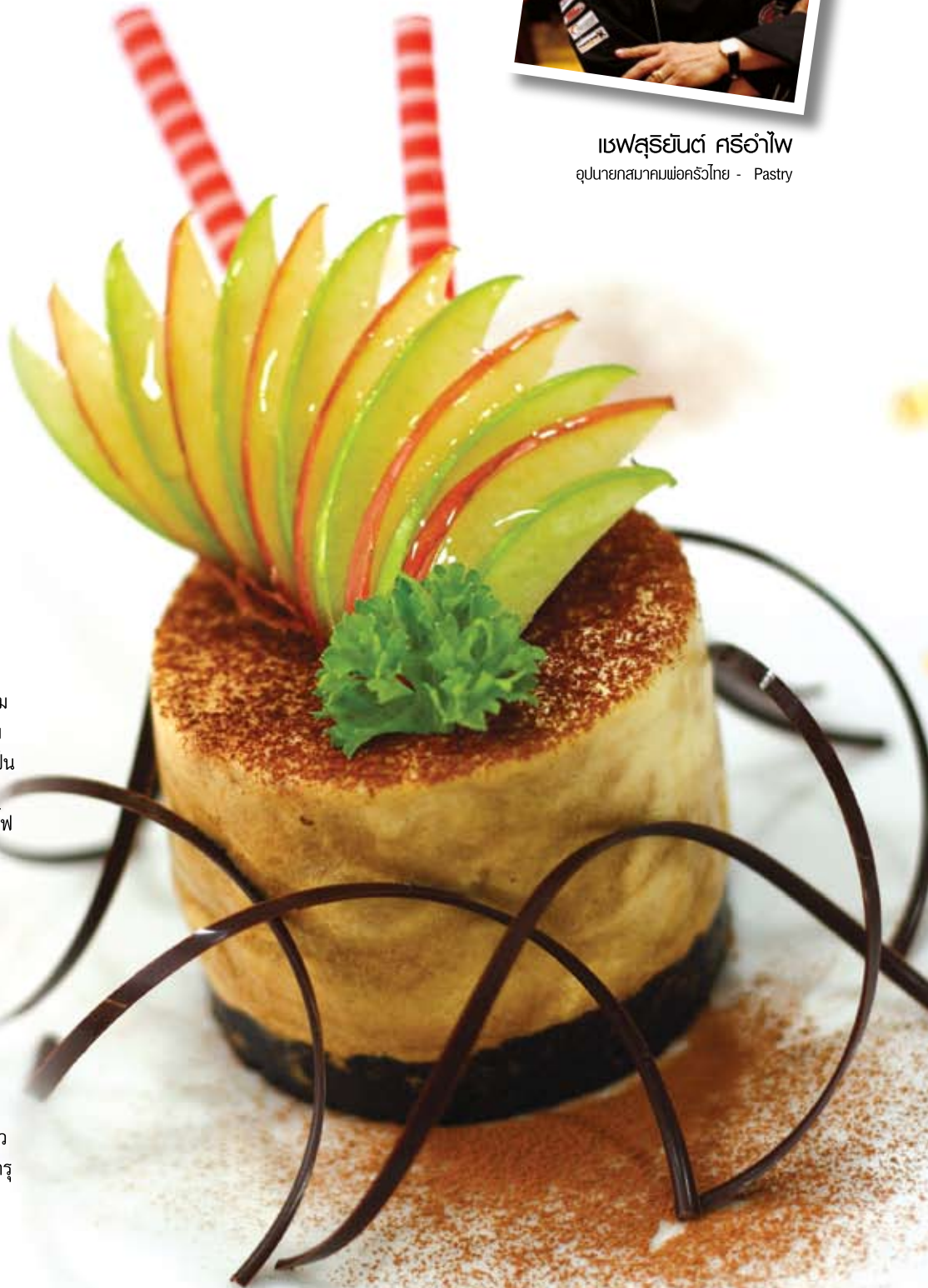
อิมพีเรียล ช็อกโก	300	กรัม
เนยสดจืดละลาย อลาวรี	120	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง อิมพีเรียล	80	กรัม
รวม	500	กรัม

วิธีทำ

นำน้ำตาลไอซิ่ง คลุกกับช็อกโก บดละเอียดให้ทั่ว นำเนยสดจืดละลาย เทลงผสมให้เข้ากัน นำไปกรุใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้พร้อมใช้



เชฟสุริยันต์ ศรีอำไพ
อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย - Pastry





FRIEDRICH'S SCANDINAVIAN MARINATED HERRING



ใหม่!! เนื้อปลาแฮร์ริงในซอสหลากหลายประเภท ได้แก่ ซอสมะเขือเทศ, ซอสเชอร์รี่, ซอสหัวหอม, ซอสสมุนไพร, ซอสดีล, และซอสเคอร์รี่ ผลิตภัณฑ์ในประเทศสวีเดนตามตำรับดั้งเดิมของชาวสแกนดิเนเวีย ซึ่งผ่านการบ่มการดองทางธรรมชาติ (ROCKCAVE-MATURED) เหมาะในการทานเล่น, เป็นอาหาร Appetizer หรือทำคานาเป้ เป็นต้น เพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด ควรเสิร์ฟปลาแฮร์ริงที่ อุณหภูมิห้อง

NEW!! FRIEDRICH'S HERRING BITS in various sauces including Tomatoes, Sherry, Onions, Herbs, Dills, and Curry which are manufactured in Sweden, following the old traditional recipe of Scandinavians. These Herrings are treated with a natural maturation process called Rockcave-Matured which will offer you the most natural taste and unmistakable flavour. They are suitable for many dishes, popularly for appetizers, while they can also be served as Canape' topping. The products are best served in room temperature.

IMPORTED AND DISTRIBUTED BY
KIM CHUA TRADING LTD., PARTS.
3059, 3059/1-2 SUKHUMVIT RD. PRAKHANONG BANGKOK
10260 OFFICE TEL: 0-2332-8040-7 FAX: 0-2331-8891
Khun Atipat Patanasiri Tel: 081-9287765
Khun Wuttinan Pongsan Tel: 080-0576990



HERRINGS MADE IN SWEDEN



A solid base for high quality cooking.

Half Cream for thickening & cooking



Exceptionally resistant in long reductions เนื้อครีมสามารถเคี่ยวได้นานโดยไม่แตกตัว



Consistent and stable for cooking เนื้อครีมมีความเนียนและคงตัวสูงเหมาะสำหรับทำอาหาร



Smooth and creamy sauces every time ครีมที่ได้จะมีลักษณะเนียนและเนียนเรียบทุกครั้ง

Cream, which is often used as thickening agents, is a fragile and subtle ingredient, yet indispensable in cooking.

President Cream 18% FAT, half cream for thickening and cooking, retain exceptionally stable and boost a consistency that can only be of benefit to your culinary creations.

Thanks to PRESIDENT's half cream for thickening and cooking, your sauces will always come out rich and smooth, and it will give your cooking a taste and texture that is different from others.

ครีมเป็นส่วนผสมสำคัญที่ช่วยให้อาหารอันเลื่องชื่อประจักษ์ ซึ่งเป็นส่วนผสมที่ปกติจะมีคุณสมบัติที่แตกตัวได้ง่ายเมื่อผ่านความร้อนเป็นเวลานาน

แต่ครีม President Cream 18% FAT (Half Cream for Thickening and Cooking) มีคุณสมบัติที่เด่นชัดคือเป็นครีมที่พัฒนาให้สามารถคงตัวได้ดีเมื่อผ่านความร้อนเป็นเวลานาน (Long Reductions) และให้คุณสมบัติของครีมที่เข้มข้นเป็นเนื้อเดียวกัน ซึ่งเป็นตัวช่วยให้คุณสร้างสรรค์ผลงานศิลปะบนจานอาหารได้อย่างไร้ข้อจำกัด

เมื่อครีมที่ได้จาก President Cream 18% FAT จะมีความข้นเนียนซึ่งช่วยให้อาหารมีลักษณะและรสชาติความอร่อยที่เหนือชั้น



IMPORTED AND DISTRIBUTED BY
KIM CHUA TRADING LTD., PARTS.
3059, 3059/1-2 SUKHUMVIT RD. PRAKHANONG BANGKOK
10260 OFFICE TEL: 0-2332-8040-7 FAX: 0-2331-8891
Khun Atipat Patanasiri Tel: 081-9287765
Khun Wuttinan Pongsan Tel: 080-0576990



สมาคมเชฟเมืองพัทยา และจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก

ในช่วงนี้สมาคมเชฟเมืองพัทยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออกได้มีการเคลื่อนไหวในสภาพเศรษฐกิจปัจจุบัน โดยมีการจัดหาสมาชิกเพิ่มขึ้นจากยอดเดิม ได้ทำคุณประโยชน์แก่สังคมในการสนับสนุนเด็กด้อยโอกาสแต่ละมูลนิธิ จัดหารายได้เข้าสมาคมโดยการติดต่อเชฟจำหน่ายให้กับคนอาชีพเชฟ เตรียมจัดงานใหญ่ Pattaya Food & Hoteliers Expo'09 วันที่ 27 - 29 สิงหาคม ณ โรงแรมรอยัลคลิฟบีช รีสอร์ท เตรียมงาน Food on the Beach เพื่อเป็นรายได้ของสมาคมและโซลีนค้าของสมาคม เตรียมงานที่จะเกิดขึ้นในเดือนตุลาคม มีการทำอาหารทะเลยักษ์เลี้ยงคนประมาณ 7,000 คน ทั่วเมืองพัทยา เตรียมงานเกี่ยวกับเด็กเฉลิมพระเกียรติ และยังมี event อีกหลายงานที่จะทำในช่วงเดือนตุลาคม-ธันวาคม นอกจากนี้เรากำลังรวบรวมวางโครงสร้างและปรับปรุงแก้ไขข้อที่ผิดพลาดของสมาคม เพื่อไปสู่จุดที่สำเร็จในองค์กรของสมาคมเชฟเมืองพัทยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก



สวัสดีครับเพื่อนเลื้อยขา...และไม่ขาครับ

ชมรมพ่อครัวใหญ่ภูเก็ต

สวัสดีครับนายกสมาคมไทยเชฟและสมาชิกทุกท่าน ผมขอแนะนำตัวเองครับ **เชฟนรา สุทธิขานนท์** เป็นหัวหน้าพ่อครัวโรงแรมโอลิเวียอินน์ รีสอร์ท ภูเก็ต หลายท่านคงจะเคยเห็นและรู้จักเป็นอย่างดี เพราะผมทำงานให้กับชมรมเชฟภูเก็ตมาโดยตลอดสิบกว่าปีเป็นรองประธานบ้าง เทรียนบ้าง ไม่ว่าจะอยู่ในตำแหน่งอะไรก็ได้ครับทำงานเต็มที่เพื่อส่วนรวม สังคม ชาวโรงแรมทุกคนมีสิทธิที่จะทำคุณประโยชน์ได้ทั้งนั้น หากเราไม่หวังสิ่งตอบแทน พร้อมสละเวลาเพื่อร่วมประชุมกับคณะกรรมการและได้มีโอกาสดูแลทุกข์สุขของสมาชิกและรับใช้สังคมเพื่อคืนสิ่งดีๆ ให้กับทุกคนที่ด้อยโอกาส สนับสนุนการท่องเที่ยวเพื่อให้ธุรกิจดีขึ้น ทุกคนก็จะได้มีรายได้ที่ดีเหมือนก่อน ผมรับตำแหน่งจังหวัดภูเก็ตชมรมจะทำอะไรก็ค่อนข้างลำบากแต่ก็จะทำให้ดีที่สุดให้สมกับที่ทุกคนไว้วางใจ

ผลงาน 3 เดือนพอสรุปได้ดังนี้

1. ได้มีการประชุมใหญ่ 3 ครั้ง
2. ได้จัดทำนโยบายชมรมและระเบียบการเสร็จสมบูรณ์และประกาศใช้อย่างเป็นทางการ
3. ได้เปิดรับสมาชิกอย่างเป็นทางการประมาณ 80 ท่าน
4. ได้มีการจัดงานหารายได้คืนราตรีสีขาว เพื่อหารายได้เข้าชมรมเพื่อเป็นค่าดำเนินงานของชมรม
5. ได้มีการมอบเสื้อและหมวกกันน็อคแก่สมาชิกที่สมัคร
6. ได้มีการวางแผนงานจัดงานการแข่งขันการปรุงอาหารประจำปีของชมรม ขึ้นในวันที่ 8-11 ส.ค. 52 ที่โฮมเวิร์ดภูเก็ต
7. ได้ไปร่วมบริจาคสิ่งของที่บ้านพักคนชราเมื่อวันที่ 1 ส.ค. 52 เป็นสิ่งของมูลค่า 20,000 กว่าบาท
8. ได้ติดต่อเข้าช่วยเหลือโครงการของชมรมเพื่อเป็นศูนย์กลางประชาสัมพันธ์ข่าวสารของชมรมเชฟและหน่วยงานอื่นที่ต้องการช่วยเหลือ
9. ได้วางแผนงานสำหรับปีหน้าบางส่วน
10. ได้วางแผนจัดดินเนอร์การกุศล 5 ธ.ค. 52 เพื่อหารายได้มอบให้กับมูลนิธิแต่ยังไม่ได้ข้อสรุปที่ชัดเจน

ทั้งหมดนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานชมรม ที่ได้เริ่มทำการแล้วบางส่วนและ เสร็จกิจที่เกิดขึ้นเวลานี้ยังไม่ดีเท่าที่ควร บางโรงแรมยังไม่ค่อยเอะอะแฉโน้มน้าวดีขึ้นครับ.

ชมรมหัวหน้าพ่อครัวเกาะสมุย

ผมเชฟ. ชัช ครับ ได้มีโอกาสเขียนมาเล่าสู่กันฟัง ในส่วนของชมรมหัวหน้าพ่อครัวเกาะสมุยอีกครั้งหนึ่งครับ คราวนี้ทางชมรมได้ร่วมกับทางเทศบาลเข้าไปบำบัดแหล่งน้ำใหญ่ใจกลางหาดเฉวง โดยการใช้หมักชีวภาพ ซึ่งอยู่ระหว่างการเบิกจ่ายงบประมาณจากทางเทศบาลเพื่อนำมาจัดซื้ออุปกรณ์ในการหมักเช่น ถังขนาดใหญ่ จำนวน 10-12 ถังแล้วแต่พื้นที่ โดยการใช้สูตรที่อยู่ด้านล่างนี้นั่นเอง และยังมีส่วนช่วยเหลือขยะจากต้นตอได้อีกด้วย กล่าวคือเราได้ขอความร่วมมือจากเชฟตามโรงแรมและรีสอร์ทต่างๆ ให้ทำการคัดแยกขยะออกเป็น 3 ส่วนคือ ขยะประเภทสารพิษ ขยะประเภทรีไซเคิล และสุดท้ายเป็นขยะสดประเภทเศษผักและผลไม้จากในครัว

ส่วนด้านอื่นของชมรมก็ได้จัดทำเอกสารของงบประมาณจากทางเทศบาลในปีหน้าเพื่อเข้ามาดำเนินการต่อเนื่องทั้งด้านสิ่งแวดล้อมและด้านการศึกษาของเด็กในเกาะสมุยที่เรียนดีแต่ยังขาดทุนทรัพย์ด้านการเรียน รวมไปถึงทางชมรมได้รับอนุเคราะห์เด็กในมูลนิธิศุภนิมิตจำนวน 2 คนเป็นประจำทุกปีโดยจัดกีฬาขึ้นเพื่อทางชมรมเพื่อมอบแด่เด็กทั้งสอง และมอบทุนการศึกษาให้เด็กในเกาะสมุยด้วยโดยทางชมรมได้ใช้เวลาในช่วงวันหยุดของเชฟต่างๆ มาร่วมกันจัดทำ ซึ่งส่งผลให้ทางโรงแรมที่เชฟทั้งหลายทำงานอยู่ได้รับอานิสงส์ในการนี้ด้วยโดยทั่วกันเพราะเป็นการทำเพื่อสังคมโดยรวมครับ

ท้ายนี้ก็ขอฝากกันช่วยดูแลสิ่งแวดล้อมที่อยู่ใกล้ตัวทุกท่านด้วยครับด้วยการคัดแยกขยะและใช้น้ำหมักชีวภาพเป็นช่วยนะครับ หรือเพื่อนๆมีข้อเสนอแนะใดๆ ก็ขอเชิญแนะนำมาได้นะครับ ตามที่อยู่ข้างล่างนี้นะครับ

เชฟ ชัช (ไชยนิวัตร ชีพลาพิศชัยกุล)

Tel. 084-308-7281 E-mail : chatchawan29@hotmail.com

มหัศจรรย์ แห่งการเพิ่มรสชาติ

Nestlé
PROFESSIONAL

ผงปรุงอาหารชนิดเข้มข้น ตราแม็กกี้เซฟซีเคร็ท
MAGGI CHEF'S SECRET CONCENTRATED SEASONING POWDER



ความมหัศจรรย์ 4 อย่าง

- ✦ เพิ่มรสชาติดั้งเดิมของอาหารให้หอมอร่อยยิ่งขึ้น
อย่างเป็นธรรมชาติ
- ✦ กระปุกเดียวใช้ได้ทั้งเมนู หมู ไก่ เนื้อ ทะเล และ ใจ
- ✦ เกือบและพวงดูรสน้อยกว่า*
- ✦ ประหยัดกว่า...ใช้น้อยลง 50%



สายตรงเนสท์
0-2657-8625

Nestlé
PROFESSIONAL

เพื่อปรุงรสอาหาร
และเครื่องดื่ม

* เปรียบเทียบจาก 1 หน่วยการบริโภค

ยอมทำทุกอย่าง
ให้คุณวางใจเรื่องข้าว



เพราะเรารู้ดีว่าทุก ๆ ขั้นตอนล้วนแต่มีความสำคัญต่อการรักษาคุณภาพของข้าวให้ดีที่สุด สม่่าเสมอ เราจึงทุ่มเททำทุกอย่าง พิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อรักษาคุณภาพของข้าวไว้ให้ได้มาตรฐาน ไม่ใช่แค่การรักษาคุณภาพของข้าว แต่ยังรวมไปถึงการดูแลกรรมวิธีในการหุงให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งอัตราส่วนของข้าวต่อน้ำที่แน่นอน เกล็ดล้นต่าง ๆ หรือกระทั่งมีมือหุงข้าวมาตรฐานของพนมรุ้งไว้ให้บริการ ทั้งนี้ก็เพื่อให้คุณวางใจได้ว่า ข้าวที่คุณเสิร์ฟจะนุ่ม หอม อร่อยเท่ากันทุกเมล็ด จึงไม่แปลกใจที่ครัวของโรงแรม และภัตตาคารชั้นนำส่วนใหญ่ ให้ความไว้วางใจในข้าวของเรา



ติดต่อสั่งซื้อสินค้า พนมรุ้งไรซ์มิลล์ โทร 02-2863-0142, 02-2863-0305 หรือ 02-2863-0306 www.panorungrice.com

หรือ ยิงสินค้าไปรษณีย์ กรุณาฯ ทุกสาขา และสาขาอนุสรณ์ ปิ่นเกล้า ระยอง สระแก้ว

makro
เลือก & ซื้อ

พหุรุ้ง
วางใจข้าวไว้ใจเรา