

FREE COPY

THAI CHEFS!

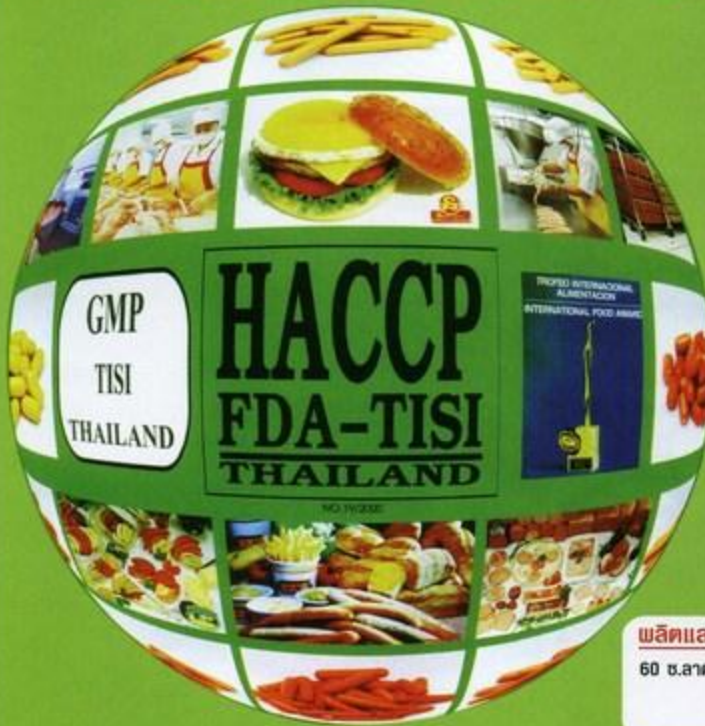
www.thaichefs.org

A s s o c i a t i o n I C A # 13 NOV. - DEC. '07 [13]



HAPPY NEW YEAR 2008

TOTAL QUALITY & FOOD SAFETY



Premium Products

- Variety of Breakfast and German Sausages, Nurnburger, Spicy Italian Sausage, Premium Frankfurter, Spicy Pork sausage, Breakfast Weisswurst, Polish Sausage, etc
- Cooked Meat Products : Ham, Pork/Chicken, Bacon, Smoked Pork Roin, Paris Ham, Bar-B-Q Ham, Salami, Pastrami, Lachskinken, etc
- Cold Cut : Bologna, Pork/Chicken, Beer Ham, Hunting Sausage, Mortadella, Lyoner, etc
- Burger Patties, Beef, Pork, Chicken.

ผลิตและจำหน่ายโดย บริษัท สยามมีทโปรดักส์อุตสาหกรรม จำกัด
 60 ซ.ลาดพร้าว 94 (ปทุมมิตร) แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310
 Tel : 02-538-0111 Fax : 02-539-2777
 E-mail : siammeat@hotmail.com

สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิก "เชฟ" ของสมาคมพ่อครัวไทย

1. เข้าร่วมงานประชุมประจำปีโดยเสียค่าอาหารและเครื่องดื่ม 200 บาท/ครั้ง
2. รับเสื้อธงของสมาคมพ่อครัวไทย (TCA Chefs' Jacket) ฟรี 1 ตัว
3. รับกรมธรรม์ ประกันหมู่ (ทุนประกัน 100,000 บาท/ราย)
4. รับวารสาร Thai Chefs' ฟรี 1 ปี (6 ฉบับ)
5. รับ TCA Member Card มีสิทธิพิเศษ ได้รับส่วนลดสถานบริการต่างๆ
6. สิทธิในการเข้าร่วมการฝึกอบรมหรือกิจกรรมอื่นๆ ของสมาคมฯ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายแต่อย่างใด
7. จัดหางานให้กับสมาชิกที่ว่างงาน หากสมาชิก ไม่มีงาน 3 เดือน สามารถร้องขอเงินสำรองเลี้ยงชีพจากทางสมาคมพ่อครัวไทย เดือนละ 5,000 บาท (ไม่เกิน 3 เดือน ติดต่อกัน) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารฯ
 - * "สมาชิกเชฟ" จะต้องมีอายุการเป็นสมาชิก 1 ปี ขึ้นไป และจะต้องทำงานมาแล้วไม่ต่ำกว่า 6 เดือน ในที่ทำงานสุดท้าย
8. สมาชิกที่เกษียณอายุการทำงาน อายุ 60 ปี ขึ้นไปเป็นสมาชิกของสมาคมฯ มาไม่ต่ำกว่า 6 ปี มีสิทธิร้องขอเงินบำนาญจากทางสมาคมฯ เป็นจำนวน เงิน 10,000 บาท โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารฯ
9. กรณีบุพการี, บุตร-ธิดา, ภรรยา-สามี เสียชีวิตสมาคมฯ จัดส่งพวงหรีดเพื่อเป็นการไว้อาลัยและช่วยเหลืองานฌาปนกิจ 5,000 บาท/งาน

*** หมายเหตุ

- สมาชิกเชฟ จะได้รับประโยชน์ข้างต้นทั้งหมด สมาชิกเชฟจะต้องเข้าร่วมประชุมอย่างน้อย 8 ครั้ง/ปี (ขาดประชุมได้ไม่เกิน 3 ครั้ง/ปี)
- ผู้ที่ได้รับสิทธิพิเศษข้างต้นเฉพาะผู้ที่มิออาชีพ Chefs (ผู้ประกอบการอาหาร) เท่านั้น
- ผู้ที่ได้รับสิทธิพิเศษข้างต้นจะต้องอยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทย

อัตราค่าสมัครสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย
 ปี

Type	Annual Member Fee
Executive Chefs	1,000
Non-Chefs, Chefs	500
Suppliers	2,000
Committees	1,000

PRESIDENT TALK



สวัสดิ์ เมื่อน สภาฯ TCA เชียงใหม่ ฟ้าผ่า ฟ้าผ่า ฟ้าผ่า สขย กรุงเทพฯ และผู้สนับสนุน สภาฯ มาด้วยดี ตลอดเวลา 2 ปี ที่ผมอยู่ในตำแหน่ง นายทศมาศมาซึ่งจันทรา:โมลิบปี 2007 นี้ ผมขอถือโอกาสนี้ ขอขอบคุณเมื่อนสภาฯ TCA ร่วมคำต่าง ๆ ให้ความสนับสนุน ตลอดจนคณะกรรมการบริหารของสมาคมทุก ๆ ท่านที่ให้ความร่วมมือ ร่วมใจ ค้ำจุนเป็นพี่ เป็นน้องต่าง ๆ จนทำให้สมาคมเป็นที่ยอมรับได้ของสังคมส่วนหนึ่ง และก็เป็นที่รู้จักของวงกว้างไป ก่อนที่วารสารเล่มนี้จะออกมาทางสมาคมก็มีการเลือกตั้งนายกสมาคม คนใหม่ประจำปี 2008-2009 ขึ้นที่โรงแรม Radisson ถนนพระราม 9 เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2007 ผมปรากฏ ออกมาแล้ว กระผมได้รับความไว้วางใจให้ดำรงตำแหน่งนี้อีกวาระหนึ่ง ผมก็เต็มใจขอขอยุบ แพร่คุณทุกท่าน ก็ให้ความไว้วางใจ ให้ผมได้บริหารสมาคมอีกหนึ่งสมัย ผมให้คำมั่นสัญญาว่าจะนำพาสมาคมให้เป็นที่ยอมรับของสังคม ให้ได้และตลอดไป จะให้ความช่วยเหลือกับทุกสถาบันการศึกษา ให้ความช่วยเหลือ กับผู้ด้อยโอกาส และจะให้ความช่วยเหลือในเพื่อนร่วมอาชีพ ด้วยความเต็มใจ ตลอดเวลา

ท้ายที่สุดนี้ ก็ถึงวาระสิ้นปี 2007 พอดี ผมก็ขออาราธนา คุณพระศรีรัตนตรัย และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลายในสากลโลก จงดลบันดาลให้สมาชิกทุก ๆ ท่านประสบโชคดี ตลอดปี 2008 และมีความสุขที่สุดของชีวิต สวัสดิ์ ปี พุ ๒๕๕๐

(Signature) สวัสดิ์ศรีสินแล้วพบกับอีก
จำนงค์ นิรังสรรค์
 นายทศมาศเพื่อครัวไทย

PRESIDENT TALK

Thai Chefs' Association กอบบรรณาธิการ วารสาร

- ที่ปรึกษาพิเศษภาคใต้**
 เซ่งจำนงค์ นิรังสรรค์, เซ่งบุญเลิศ ศิริสุพรรณ,
 เซ่งเมษภัคดี รารองคำ, เซ่งองศา วัฒนคำแสง, เซ่งจตุรนต์ เกื้อชมพงษ์,
 เซ่งรังสรรค์ เมฆานะ, เซ่งบุญผล เจริญใส, เซ่งสุริยนต์ ศรีอำไพ,
 เซ่งสาวทอง ประปฐม, เซ่งประจวน นิรังสรรค์,
 Chef Marco Brusehweiler, ม.ร.ว.มรรณดิภา จันทร์รัต,
 ศร.นฤมล นิกรรัตน์, วัชร โยธิตา,
 ทพจิง ว่องวัฒนโรจน์, ประมล วัฒนวรลักษณ์,
 ประดิษฐ์ ประสิทธิ์วัฒนภา, วสุธร เขียมศรีวัฒนภา,
 ธาภาณี สัมจิระวัฒนา
- บรรณาธิการบริหาร**
 เซ่งจำนงค์ นิรังสรรค์
- กอบบรรณาธิการ**
 เซ่งพิศตรี ไลย, อ.เชษฐภา รักตะกนิษฐ, เซ่งวิภาช แซ่ปิง,
 เซ่งนิธิต เมฆาเมฆา, เซ่งวุฒิชัย ทวีคศิริ, เซ่งสุเมงษ์ ศิริคุณบุรณะ,
 เซ่งประมวณ เข้มเชื้อ, เซ่งธีรุตม์ ธงสิทธิ์อิน, เซ่งสมมล เข้มหลังภรณ์,
 เซ่งเนตรนล เมธเจริญ
- บรรณาธิการฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์**
 ธนวรรณ เสือสิงหนาทกุล, วลีภา วรรณเกื้อ
- ฝ่ายประสานงาน**
 ภาวิจิตร ตรีชัยเงิน
- ภาพ**
 เอกธราช สยามานะ, ธีชัย เขลาชล
- ศิลปกรรม**
 ธีชัย เขลาชล
- ผู้จัดการ**
 นริศ วัฒนโกมล มาภักดิ์ จ่าต
 โทร. 0-2255-2203-5
- จัดพิมพ์โดย**
 บริษัท ไม้โรงพิมพ์จ่าต
- เจ้าของผู้พิมพ์โฆษณา**
 สมาคมเพื่อครัวไทย
 1575/1 อาคารชัยสมรณ ชั้น3 ก.มรรณดิภาตไทย
 แขวงนิภาตสัน เขตราชเทวี กทม. 10400
 โทร. 0-2255-8446 แฟกซ์ 0-2255-8447
 E-mail : admin@thaichefs.org
 www.thaichefs.org

Contents Thai Chefs' Association'13



- 04 Cover Story** ลาแล้วปีเก่า..... สวัสดิ์ปีใหม่ Happy New Year 2008
- 06 Chef Interview** เซ่ง วิภาช เมฆาเมฆา *Novotel Sovannahmli Air Port Hotel*
- 08 ครัวไทย สู่วัฒน** การเตรียมความพร้อม เพื่อครัว ครัวไทย
- 09 Go Inter! You get what you Pay**
- 10 AMAZING THAI CUISINE** เมื่อศิลปะแห่งความสร้างสรรค์ ผสมผสานกับการประกอบอาหาร Thai Fusion Food
- 11 Food Presentation Culinary Competitions**
- 12 Recipe** เมื่อสิ้นในหมอกทอดของกริมที่คิโดน
- 13 Recipe CHRISTSTOLLEN**
- 14 Cook's Choice** ต้นยำกุ้งเฮลล์
- 15 TCA News TCA NEWS**
- 16 Learn to be Chef** ความหมายของคำขวัญในการเตรียมและประกอบอาหาร
- 17 Product in Focus** New Products Of the Month
- 18 Messages from Big Chef**

เรื่องราวความเป็นไปกับ นานาชนรมเซ่งทั่วประเทศไทยนี้ที่เดียว

ลาแล้วปีเก่า.... สวัสดีปีใหม่

Happy New Year 2008

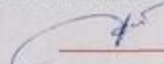


และแล้วการเดินทางของกาลเวลาก็มาถึงวาระของการสิ้นสุดของปีปฏิทิน 2550 และเริ่มต้นเข้าสู่การนับถอยหลังเข้าสู่ปีใหม่ 2551 ตลอดปี 2550 ที่ผ่านไป สมาคมพ่อครัวไทย ได้ก้าวเข้าสู่การบริหารงานที่เป็นระบบ และมุ่งเน้นการยกระดับวิชาชีพเชฟในเมืองไทย ที่ ณ วันนี้ มีน้อยคนที่จะไม่รู้จัก ความหมาย หรือ บุค สไมเอ ซึฟ "เชฟ" โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การเพิ่มจำนวนขึ้นของกลุ่มสมาชิก เชฟ รุ่นใหม่ๆ ที่ให้ความสนใจเข้ามาร่วมกิจกรรมกับทางสมาคมมากขึ้นเรื่อยๆ เป็นการตอกย้ำเจตนารมณ์ของการจัดตั้งสมาคมพ่อครัวไทย ที่มุ่งความสำคัญของการดูแลสวัสดิภาพและเป็นศูนย์กลางของคนในอาชีพเดียวกันได้อย่างชัดเจนเป็นที่สุด ตลอดปี 2550 สมาคมพ่อครัวไทยได้ดำเนินกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนและวงการ เชฟเมืองไทยมากมาย ไม่ว่าจะเป็น การจัดการแข่งขันเชฟระดับมืออาชีพในงาน IFH S'07 ที่สยามพารากอน ที่ฟีนิกซ์ การสร้างเครือข่ายชมรมเชฟในระดับภูมิภาค ที่ปัจจุบันมีชมรมเชฟเกิดขึ้นอยู่ในเกือบภูมิภาคของประเทศ การทำนุบำรุงสาธารณกุศลให้กับผู้ด้อยโอกาสในวาระต่างๆ การจัดให้มีสวัสดิการให้กับ สมาชิกเชฟ ของทางสมาคมมาอย่างเป็นรูปธรรม ยังอาจรวมไปถึงการเข้าไปมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวงการอาหารของประเทศ กิจกรรมเพื่อสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับอาชีพ เชฟ อย่างต่อเนื่อง ภายใต้การนำของท่านนายกฯ พงษ์วัฒน์ นิงบัสส์ และคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ได้พยายามอย่างเต็มที่ ที่จะช่วยผลักดันและขับเคลื่อนความเป็นไปของสมาคมฯ มาโดยตลอด และได้บังเกิดผลอันเป็นที่น่าพอใจ และถือเป็นแนวทางที่ถูกต้องและจะเป็นพื้นฐานที่มั่นคงแข็งแรงในการบริหารงานสมาคมฯ ในอนาคตข้างหน้า เพื่อชาวชุมชนชาว อาชีพเชฟ ของประเทศไทยตลอดไป


กอบรรณาธิการวารสาร Thai Chefs* ได้รวบรวมคำอวยพรจากส่วนหนึ่งของ คณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทย เพื่อเป็นของขวัญ ส.ค.ส. ต้อนรับปีใหม่ 2551 ให้แก่เพื่อนสมาชิกของทางสมาคมฯ และขออัญวยพรให้ทุกท่านผู้อ่านจงประสบแต่ความสุข สวัสดี ตลอดปี 2551 มา ณ โอกาสนี้



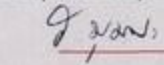
ไม่ว่าคริสมาส และวันปีใหม่ก็ขอแสดงความยินดีกับทุกคน

 เชฟจิต วัฒนศิริ


เนื่องในวาระปีใหม่ ขอให้นักศึกษาและบุคลากรทุกท่านมีความสุขและร่ำรวยทุก ๆ คน

 เชฟจิต วัฒนศิริ

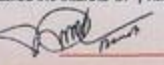
ปีใหม่ ขอให้นักศึกษาทุกท่านประสบความสำเร็จ สดชื่น ร่ำรวยปีใหม่

 เชฟจิต วัฒนศิริ


ในวันปีใหม่ ขอให้นักศึกษาทุกท่าน ประสบความสำเร็จ ความเจริญ และร่ำรวย ๆ ตลอดปีใหม่

 เชฟจิต วัฒนศิริ


ปีใหม่นี้ขอให้นักศึกษาทุกท่าน จะไปไหนก็ขอให้สนุก สุขภาพแข็งแรง สุขใจ ร่ำรวย ร่ำรวย ร่ำรวย

 เชฟจิต วัฒนศิริ


สพ. 2551 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์วิทยาเขตขอนแก่น ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาและบุคลากรทุกท่าน ขอให้นักศึกษาทุกท่าน ประสบความสำเร็จ สุขภาพแข็งแรง ร่ำรวย ร่ำรวย ร่ำรวย

 เชฟจิต วัฒนศิริ

ALL THE BEST TO OUR MEMBERS, GOOD LUCK PROSERTY AND GOOD HEALTH

 CHEF MARCO

ไม่ว่าวันปีใหม่ สพ. 2551 นี้ ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาและบุคลากรทุกท่าน ขอให้นักศึกษาและบุคลากรทุกท่าน ประสบความสำเร็จ สุขภาพแข็งแรง ร่ำรวย ร่ำรวย ร่ำรวย

 เชฟมาร์โก วัฒนศิริ



อีกหนึ่งความสำเร็จในอาชีพ "เชฟ" ที่ "เรา" ทุกคนภูมิใจ
 เมื่อเดือนตุลาคม 2550 ที่มานายกเชฟจางงค์ นริ้งสรรค์ ได้สร้างความภาคภูมิใจให้เกิดขึ้นต่อสมาคมพ่อครัวไทย และบุคคลในอาชีพ "เชฟ" เมื่อได้รับเกียรติจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครพิจารณาประทานปริญญาคุณธรรมศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์ (อาหารและโภชนาการ) ในฐานะเป็นผู้มีความรู้ ความชำนาญ และเป็นผู้ประสบความสำเร็จในอาชีพ "เชฟ" ซึ่งสามารถสร้างคุณประโยชน์ให้กับสังคมได้อย่างมากมาย และถือได้ว่าเป็นแบบอย่างของการทำงานสำหรับคนรุ่นหลังที่เดินทางในสายอาชีพ "เชฟ"

ตลอดระยะเวลากว่า 40 ปี ก็ประสบการณืทางด้านอาหาร ด้วยความมุ่งมั่นทุ่มเทกับหน้าที่การงานและงานเพื่อสังคมและวิชาชีพมาโดยตลอด วันหนึ่งของท่านนายกเชฟจางงค์ นริ้งสรรค์ ถือได้ว่าได้ชื่นชมอายุในของอาชีพที่ตนเองรักและศรัทธา และควรค่าแก่การสุดดีเป็นอย่างยิ่งสำหรับความภูมิใจในความสำเร็จที่ท่านได้รับในครั้งนี้ สิ่งสำคัญคือมุมมองของสังคมที่มีต่อ อาชีพ "เชฟ" หรือ "พ่อครัว" ในวันนี้ได้ต่างไปจากในอดีตอย่างสิ้นเชิง การยอมรับ และการให้เกียรติในนามซึ่งความมีศักดิ์และศรี ในอาชีพอย่างเต็มภาคภูมิ และสง่างาม...





Text by เชฟสาวก๊อง ปรีเปรม

Chef Interview

เชฟ บังอร มาลาเล็ก
แห่งห้องอาหาร ศาลาไทย
Novotel Suvarnabhumi Air Port Hotel



(ทั้งที่หัวแทบตายเพราะความเขินอายจึงต้องตอบไปอย่างนั้น เฮ้อ ! ใจจริง ๆ ของฟรีไม่เอาในโลกนี้ยังมี อีกเหรอ)

สาวสวยคนที่ผมกล่าวถึงนั่นคือ คุณ กัสดา สิตกาเจริญ นั่นเองครับ ตำแหน่งของเขาริงๆ ก็คือ "Marketing Support Assistant Manager" ครับ และเขาก็พาพวกผมและทีมงาน ตรงไปยังครัวเพื่อสัมภาษณ์ เชฟครัวไทย และถ้าครั้งต่อไปผมคงต้องกลับไปสัมภาษณ์ โทนี่อีกสักครั้ง เพราะด้วยความประทับใจหลายๆ อย่าง (ก่อนที่เชฟใหญ่จากโรงแรมแควนติกจะสน จะยึดอำนาจของผมไป ฮ.ฮ.ฮ)

ผมขอเริ่มสัมภาษณ์ เลยดีกว่า เพราะคุยมาทีไรแล้ว เขาคงนับถือ เชฟ บังอร มาลาเล็ก แห่งห้องอาหาร ศาลาไทย

ประจำ Novotel Suvarnabhumi Air Port Hotel นั่นเองครับ การสั่งสมประสบการณ์ด้านเชฟครัวไทยมานานกว่า 20 ปี ในการทำอาหารสำหรับชาววัง เพราะ เชฟบังอรเขาได้รับการถ่ายทอดฝีมือการทำอาหารมาจากคนที่เขาเคารพนับถือและผูกพันกันมาตั้งแต่แรกเกิดเลยก็ว่าได้ เขาผู้นี้บ่กำไม่บอกก็อาจจะเดาไม่ถูกกว่าเป็นใคร (บอกเลยดีกว่า) คือคุณแม่สุดที่รักของ เชฟ บังอร นั่นเอง ตั้งแต่อายุของคุณบังอรยังเยาว์วัยอยู่ คือ 12-13 ปี เท่านั้นเอง จากนั้นก็ไปฝึกการทำอาหาร และ ชอบทาน ดังนั้น รูปร่างของ เชฟบังอรจึงดู จ้ำม่ำ จนถึงปัจจุบันนี้ จากนั้น เชฟบังอร จึงได้ศึกษาทางด้านคหกรรม จบ และประกอบกับเป็นคนที่มีคติ พอสมควร พอจบก็เลยได้ทำงานที่ President hotel, Land mark และ Novotel Siam สั่งสมประสบการณ์มา 17 ปี ปัจจุบันอยู่ประจำที่นี่ โดยการ Transfer มาจาก Novotel Siam เพราะเป็นคนที่มีฝีมือเจ้านายจึงย้ายมาโปรโมทอาหารที่นี่ให้ดังไปเลย เชฟบังอรเปิดเผยว่า อาหารไทยเป็นสิ่งทีละเหยียดอ่อน ทั้งด้านรสชาติและสิ่งที่ประดับ ตกแต่งได้รับการแกะสลักอย่างสวยงาม และถึงแม้ว่าทำเลของโรงแรมจะตั้งอยู่ในสนามบินซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ แต่จุดเด่นก็คือ รสชาติของอาหารที่เน้นเป็นแบบไทย ชาววัง ตั้งแต่ ออกรสจัดๆ เชฟบังอรเคยเข้าประกวดการแข่งขันอาหารมาหลายๆเวที และยังได้รับรางวัลทั้ง ชนะเลิศ, รองชนะเลิศ มากี่หลายครั้ง เรียกว่า เงินรางวัล หรือถ้วยที่สะสมไว้ก็มากมายอยู่ (แต่บังอรขี้เกียจบอกแล้วขอรางวัลเพื่อเก็บไว้โชว์รุ่นน้องๆเท่านั้น) เรียกว่ากำกับของคุณ บังอรลงแข่งเมื่อไร กับ อื่นๆ ต้องพวาก็แล้วกัน

น : จะบอกให้

ผมขอเกริ่นต้นเรื่องอีกเช่นเคยว่า ผมไปอยู่เกาะสมุยมา 6 เดือนได้กลับกรุงเทพฯ สองครั้ง ครึ่งนี้เป็นครั้งที่สองซึ่งขึ้นเครื่องตรงจาก เกาะสมุยสู่กรุงเทพฯ เพื่อสัมภาษณ์เชฟประจำห้องอาหารไทย ของโรงแรมที่ใหญ่ที่สุดในขณะนี้ และมีแขกเข้าใช้บริการค่อนข้างมาก ไม่ว่าจะเป็นแขก Walk in หรือแขก lay over ก็ตามและพร้อมกับบรรยากาศที่ Lobby ของโรงแรมซึ่งกว้างใหญ่ไพศาลเลยก็ว่าได้ ในขณะที่ผมนั่งคอย Executive sous Chef ซึ่งเป็นน้องชายร่วมงานกับผมมาสมัย 20 กว่าปีก่อน ที่ Rama Tower Hotel ถนนสีลม ซึ่งตอนนี้คือ Holiday Inn ครับ หลังจากที่ได้แยกย้ายกันไป แต่ก็ยังติดต่อกันโดยตลอด เขาคือ เชฟ สมาน ลอยเจียม นั่นเองพร้อมประชาชนพันธมิตรคนสวยประจำโรงแรมคนเดียวที่ดูแลโรงแรมใหญ่ขนาดนี้ (แก๊งริงๆ ครับไม่ได้ยอเนะ) และเขาได้เข้ามาทักทายกับทีมงานของคอลัมน์ สยามคม Thai Chef และได้สนทนากับผม (เชฟ สาวก๊อง ปรีเปรม) พอประมาณ และเขาได้เอ่ยปากขึ้นว่า ทีมงานของพวกเราจะทานอะไร กันดี ฝึกทุกอย่างที่พวกเราจะสั่ง ทำให้พวกผมเขินและอายพอสมควร เลยตอบไปว่าไม่เป็นไรครับผมทานมาแล้ว

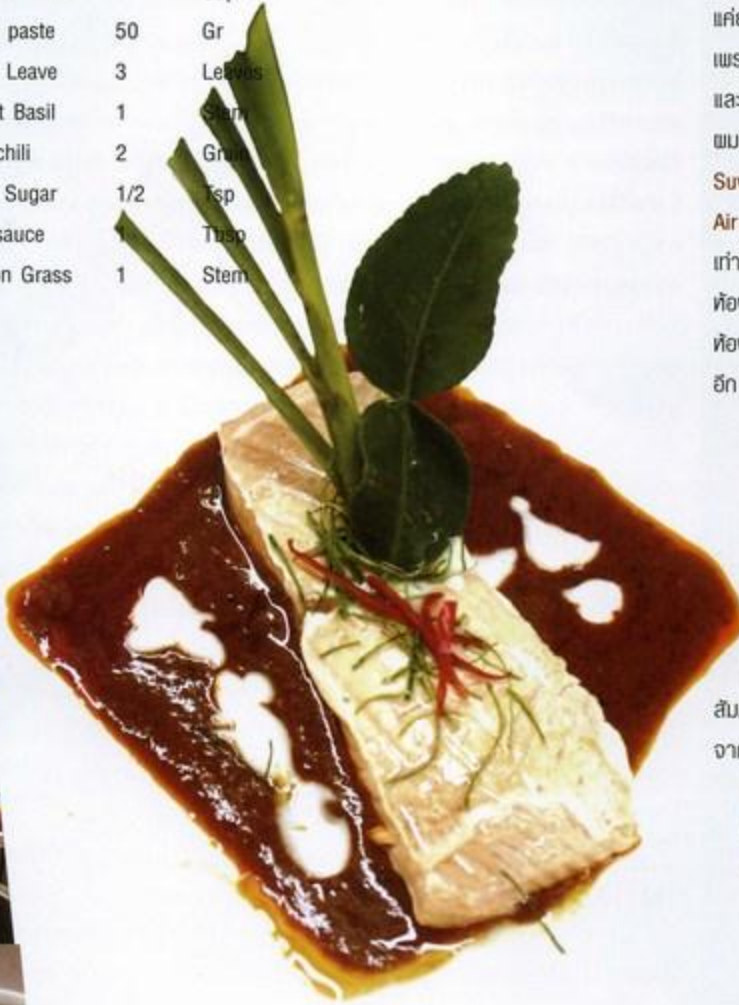


หลักการหรือกฎระเบียบในการดูแลเอาใจใส่ลูกน้อง คือ

1. Work Hard ต้องสู้งานที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้า
 2. Work Smart ต้องรู้จักทำงานตามขั้นตอนเพื่อผลงานที่ออกมาให้ดีที่สุด
 3. ต้องหาสิ่งใหม่ๆ มาถ่ายทอดให้ลูกน้อง มิฉะนั้นจะเหนื่อยคนเดียวแล้วจะเครียด
- และ อาหารที่ทำโชว์ในวันนี้คือ "ซูชิปลาแซลมอนสไตล์ โนโวกะ สุวรรณภูมิ "พร้อมสูตร

Salmon Fish with CHU-CHEE Curry (ซูชิปลาแซลมอน)

Salmon fish	300	Gr
Coconut milk	1	Cup
Curry paste	50	Gr
Kaffir Leaf	3	Leaves
Sweet Basil	1	Stem
Red chili	2	Gr
Palm Sugar	1/2	Tsp
Soy sauce	1	Tbsp
Lemon Grass	1	Stem



วิธีการ

นำมากลึงกับน้ำมันให้แตกมัน
ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว นำศาลาบีบ
พอเดือด นำปลาที่หั่นเป็นท่อนใส่
ลงในกระทะ พอปลาสุกแล้วใส่ใบ
โหระพาแล้วตักใส่จานโรยด้วย
ใบมะกรูดพวยชนิดหน่ย พริกขี้
เ้า และ ราดด้วยน้ำกะทิ ขนาด
แค่นี้มาก็ไม่น่ายโหลแล้ว
เพราะเป็นช่วงที่ คนสัมภาษณ์ หิว พอดี
และรสชาติทั้งกลมและกล่อม เรียกว่าช่วงที่หิวเลยถ้าทานเสร็จ
ผมขอปิดท้ายเล็กน้อยจากประวัติของโรงแรมคือ Novotel
Suvanabhumi Air Port Hotel (at new Bangkok international
Air port) สามารถเดินจากท่าอากาศยานไปยังโรงแรมเพียง 3 นาที
เท่านั้น มีห้องพักทั้งหมด 612 ห้อง มีห้องพัก King size 300 ห้อง
ห้องพักแบบ Twin 278 ห้อง ห้องพักแบบ junior sweet 23 ห้อง
ห้องพักแบบ Executive sweet 7 ห้อง และห้องพักสำหรับคนพิการ
อีก 4 ห้องด้วยครับ ส่วนห้องอาหารในโรงแรมมีด้วยกัน 5 ห้อง คือ
1. **Kin Zen** เป็นห้องอาหารญี่ปุ่น รองรับแขกได้ 44 ที่นั่ง
2. **Golden village** เป็นห้องอาหารจีน รองรับแขกได้ 184 ที่นั่ง
3. **The square** (เดอะ สแควร์) เป็นห้องอาหารสไตล์ คอฟฟี่ช็อป
รองรับแขกได้ 120 ที่นั่ง
4. **ห้องอาหาร ศาลาไทย** รองรับ 60 ที่นั่ง
5. **The Atrium** เทอเรส ล็อบบี้เลาจน์ รองรับ 100 ที่นั่ง
เรียกว่าแขกคนไหนไปใช้บริการคงต้องประทับใจขนาดผมไป
สัมภาษณ์ แค่ 3 - 4 ชั่วโมง ผมยังติดใจเลยครับ ทั้งกายเล็กน้อย
จากนักเขียนไร่บ้าน



Novotel new airport อาหารเขาทั้งยอดและทั้งเยี่ยม
มันเต็มเปี่ยมทุกรสชาติที่หลากหลาย มีผู้คนใช้บริการกัน
ทั้งวันส่วนมากมาย Novotel ขอท้าทายถึงหญิงชายไปชิมเลย

ซอส 9 สำหรับอาหารจานอร่อยของเชฟทุกคน

ABSOLUTELY... SOS 9!

COOKING SAUCE ONLY FOR THE PROFESSIONAL

CALL 0 2255 2203-5 WWW.SOS9.NET



Enjoy your food with No.9!



 OYSTER SAUCE Authentic Asian Flavour No MSG, No Preservatives www.sos9.net	 SWEET CHILLI SAUCE Authentic Asian Flavour No MSG, No Preservatives www.sos9.net		
 SEASONING SAUCE Authentic Asian Flavour No MSG, No Preservatives www.sos9.net	 PURE FISH SAUCE Authentic Asian Flavour No MSG, No Preservatives www.sos9.net		



ครัวไทยสู่ครัวโลก

การเตรียมความพร้อม

พ่อครัว

แม่ครัว

สู่สากล



"สวัสดิ์ปิใหม่ ส่งท้ายปีเก่า ขอให้ทุกท่านมีความสุขกายแข็งแรง คิด และทำสิ่งโดยขอให้

ประสบความสำเร็จ ทุกประการตลอดปีใหม่"

จากประสบการณ์ที่ได้มีโอกาสเดินทางไปปฏิบัติงานในต่างประเทศหลาย ๆ ประเทศ เพื่อเผยแพร่อาหารไทย และพัฒนาบุคลากร และร้านอาหารในต่างประเทศ ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงกฎหมายของหลายประเทศที่จะอนุญาต ให้อาชีพเข้าประกอบอาชีพในประเทศไทย โดยเฉพาะ อาชีพพ่อครัว แม่ครัวจะไม่น่ายาก ประกอบกับประเทศไทยยังได้มีการกำหนดมาตรฐานอาชีพ ทางด้านนี้ให้สูงขึ้นยอมรับซึ่งไม่สามารถบอกได้ว่า แต่ละคนอยู่ในระดับใด มีความสามารถเหมาะสม กับตำแหน่งในอาชีพระดับใด เงินเดือนควรได้รับเท่าไร จึงเป็นสิ่งท้าทายหน่วยงานรับให้มีความสำคัญ โดยเฉพาะกระทรวงการท่องเที่ยว และกีฬา ซึ่งได้ทำหน้าที่ขับเคลื่อนให้มีการสร้างมาตรฐานอาชีพ หลังจากประเทศไทยได้ลงนามในการเปิดเสรีการค้าด้านการบริการในสาขาการท่องเที่ยว ซึ่งจะ เปิดเสรีให้มีการ เคลื่อนย้ายบุคลากรเข้าไปทำงานในประเทศสมาชิกอาเซียน ใน 32 ตำแหน่งงาน 6 สาขา ของผู้ประกอบการวิชาชีพ ด้านการท่องเที่ยวตามกลไกแห่งการเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ภายในปี 2553 ซึ่งสาขา Food Production เป็นหนึ่งใน 6 สาขา ขณะนี้ในกลุ่มอาเซียนได้จัดทำ หลักสูตร คุณสมบัติ และทักษะของทุกสาขา เพื่อให้แต่ละประเทศ พิจารณา ในสาขา Food production ซึ่งเป็นมาตรฐานวิชาชีพทางด้านวิชาชีพอาหาร หรือพ่อครัว แม่ครัว กำลังอยู่ในระหว่างการ พิจารณาคั้งแต่ระดับ Advanced Diploma ซึ่งเทียบเท่ากับตำแหน่งงาน คือ ตำแหน่งบริหารสูงสุด ทางด้านอาหาร (Food Production) ลงมาซึ่งได้จัดแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ซึ่งจะมี Certificate 1,2,3 ระดับ Diploma และ Advanced Diploma ซึ่งถ้าผ่านการพิจารณาจากหลายกลุ่มคน หลายหน่วยงานที่รับผิดชอบ ก็จะทำให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติในกลุ่มอาเซียน และคงจะสามารถ ส่งผลต่อไปยังกลุ่มประเทศอื่น ๆ เช่น อเมริกา ยุโรป ซึ่งขณะนี้ความต้องการพ่อครัว แม่ครัวโดย เฉพาะอาหารไทย ต้องการมาก ทั้งห้องอาหารในโรงแรม และร้านอาหาร แต่คงต้องมีการเตรียม ความพร้อม ทั้งผู้ที่จะไปปฏิบัติงานในต่างประเทศ และผู้ที่ต้องการไปปฏิบัติงาน การที่จะทำได้ คุ้มที่ ต้องจากประเทศไทย และไปทำงานที่อื่น คงต้องเตรียมความพร้อมหลัก ๆ ในประเด็นเหล่านี้ คือ

1. ภาษา ถ้าจะไปอยู่ในประเทศใด อย่างน้อยต้องมีความพร้อมในด้านภาษา 1 ภาษา ที่จะต้อง สื่อสารกับผู้อื่นได้ เช่น ภาษาอังกฤษซึ่งเป็นภาษาสากล แต่บางประเทศก็ไม่ใช่ภาษาอังกฤษ ก็คง ต้องเรียนและใช้ภาษาที่สามารถสื่อ กับผู้อื่นได้ จะได้ไม่ขัดขัด จนเกิดความกดดัน และทำให้เกิด อาการเครียดได้ บางประเทศเริ่มกำหนดผลการทดสอบภาษาอังกฤษ
2. ต้องมีมนุษยสัมพันธ์ และสามารถปรับตัวเข้ากับสิ่งต่าง ๆ ได้ โดยเฉพาะกับหัวหน้างาน เจ้าของร้าน หรือเพื่อนร่วมงาน รวมถึงสภาพแวดล้อม และภูมิอากาศ
3. มีทักษะในการทำงาน และมีความคิดสร้างสรรค์ แต่ละแห่งที่มีการทำอาหารที่แตกต่างกัน ฉะนั้นพ่อครัว แม่ครัวต้องหมั่นศึกษาหาความรู้ และทดสอบไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ลูกค้ายอมรับในสิ่งที่ เรานำเสนอ ต้องเรียนรู้พฤติกรรมผู้บริโภค
4. มีความพร้อมในด้านสุขภาพ และครอบครัว ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญทั้งด้านร่างกาย และจิตใจ ส่วนคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของแต่ละประเทศตามที่สถานทูตกำหนดในการขอ Visa Work Permit ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของประสบการณ์ในการทำงาน ซึ่งต้องมีหนังสือรับรอง หรือวุฒิบัตร หรือ ประกาศนียบัตร สถานประกอบการในต่างประเทศจะต้องเป็นผู้ทำเรื่องเพื่อขอ ใบอนุญาตในการ ทำงาน คือเป็นการยอมรับคุณสมบัติ และการจ่ายเงินเดือนให้พ่อครัว แม่ครัวที่จะไปทำงานอย่างไร ว่าให้ไปทำงานอย่างถูกต้อง จะทำให้โอกาสได้รับสวัสดิการต่าง ๆ ซึ่งเป็นกฎหมายแรงงาน ของประเทศนั้นๆ สมาชิก หรือผู้สนใจที่จะเตรียมความพร้อมตนเอง สามารถ แจ้งความจำนงได้ที่สมาคมพ่อครัวไทย เมื่อที่สมาคมจะได้จัดการอบรมให้ท่านที่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนด และไป ทำงานได้อย่างมีความสุข

Text by เชฟสมศักดิ์ ธารองคำ อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย



You get what you Pay

ว่าจะไม่เขียนอะไรให้ใครอีก พอตัดทาง บ.ก. บอกว่า ฉบับสุดท้ายของปี ก็อยากจะมีอะไรคิด ให้ไปคิดกันหลาย ๆ คน และอยากจะทำให้อ่าน นายฯ คนใหม่ คือ คุณจ่านงค์ หรือ คุณ..... นายกสมาคมคนต่อไป ห้อย ๆ คิดค่อย ๆ ทำกันอย่างระมัดระวัง ตามหา เชฟชุมพล เลขานุการ สมาคม ว่าอยู่ที่ไหน หาตัวไปเลย จากสมาคมไปเลย หลายๆ ท่านซึ่งเป็นสมาชิกของสมาคม ตามนายจ่านงค์ก็อาจจะชี้แจงเรื่องให้ทราบข้อสงสัย คือ ตอนนี่ เด็กคนนี่ ขอใช้คำว่าเด็กคนนี่ เพราะว่าเมื่อก่อนนี่ ก่อนที่เชฟชุมพล จะเข้าร่วมงานกับสมาคม ผมเห็นเด็กคนนี่มาผม ตอนแรกก็ไม่ค่อยไว้ใจ เพราะว่าหน้าคำเด็กมาก ๆ หลังจากร่วมงานกัน เด็กคนนี่เป็นคนอ่อนน้อม แข็งใจ สุภาพอ่อนน้อม การตัดสินใจดีพอสมควร ก็มาทั้ง คือนอกจากภาษาอังกฤษ ครับ และในขณะที่เดียวกัน ก็ทำงานร่วมกับหน่วยงานของรัฐและหน่วยงานของสภากาชาด เดินสายไปต่างประเทศบ่อย ทำธุรกิจ เรื่องโซ่วางานฯ ของตัวเองด้วย และรับนโยบาย และบริษัทใหญ่ที่มีความสนใจที่จะร่วมงานกับสมาคม ที่น่าจะดีตัวเลขของปีหน้า 2008 - 09 โผล่ตรงเนิ่น ออกงาน ไปโชว์ตัวบ่อยจนทางโรงแรมจะให้ลือลืออยู่แล้ว ก็ทำได้อีก ให้ถูกต้องตามลักษณะ: นำไปดีดีครับ สมาคมเปิดตัวมากกว่า 15 ปี แต่ตั้งสมาคมถูก 200,000 กว่าบาท ส่วนตัวเขียนเองได้เดือนท่านนายจ่านงค์ และในงานว่า พี่จ่านงค์ Insurance ตกคนละ 450 บาทคน จ่ายค่าอาหารในการประชุมประจำเดือน ให้สมาชิก เฉพาะ โอโหม ต้องจ่ายค่าอาหารให้สมาชิกกว่า 60,000 บาท ประชุมที่ บ.ก. ส่งหนังสือฉบับนี้ ให้กับน้องท่านหนึ่ง ที่ยื่นถามว่าทำไมขึ้นราคาอาหาร จะอยู่ได้อย่างไรจะหาเงินจากไหนมาเป็นค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ค่าจ้างเลขานุการ ค่าหนังสือพิมพ์ให้เชฟแต่ละคนไปแบบมือขอเงิน Supplier จากบริษัทฯ หรือ Sale man หรือ ก็โรงแรมในประเทศไทยมีที่โรงแรมเป็นพันโรงแรม มีไม่ถึง 50 โรงแรม หรือ ผมเองบอกนายจ่านงค์ว่า พี่จ่านงค์ หาเงินให้ได้อีก 2 ล้านมาก แล้วเป็นนายฯ จะให้เชฟชุมพลเป็นต่อก็ได้ เชฟพิสิฐ เป็นก็ได้ หรือจะให้ได้น้องคนที่ยื่นถามเรื่อง ตามเรื่องการเลือกตั้งก็ได้เป็นนายกแทน แล้วลองบริหารดู มีหลาย ๆ ท่านอยากให้นายกสมาคม ผมบอกก่อนตัว เพราะว่าไม่มีเวลาพอที่จะให้กับสมาคม อย่างเต็มที่ และอยากที่ใครเรียกกลับหลังว่า แท้งสามซ่า หรือเรียกว่า สายัญ ดอกสะเดา ซึ่งมันจะขาดความเชื่อถือ จาก Sponsor ต่าง ๆ หรือบางครั้งที่เห็นหน่วยงานของรัฐ อันนี้เป็นข้อคิดเห็นของกระผมแต่เพียงผู้เดียว และจริงเปิดเผยใครสอนให้ผมพูดหรือ หรือสอนให้ผมคิดใด ๆ ทั้งสิ้น อยากจะบอกกับนายก คนต่อไปที่จะดำเนินจ่านงค์ ว่าสมาคมพ่อครัวไทยนี้ เป็นสถานที่มีเกียรติและศักดิ์ศรี จะต้องมีความดีและคุณวุฒิ ที่สำคัญคือสิ่งตัวเอง อันนี้แหละครับ สำคัญ จะเข้าเจรจากับหน่วยงานของรัฐ จะขอรับความช่วยเหลือหรือจาก Sponsor ที่ง่าย จะเอาแผนงานความช่วยเหลือก็ดูดี เหล่านี้ะครับควรจะเป็นคนคุณสมบัติของผู้นำสมาคมฯ ของคนแค่นี้ะครับ แต่ก่อนไปขอทราบขอพระคุณต่าง ๆ บริษัท ห้างร้าน ต่าง ๆ ท่านอาจารย์จากสถาบันอื่นทรงเกียรติจากหลาย ๆ สถาบัน นักวิชาการทุกท่าน น้อง ๆ น้องๆ จากโรงแรมต่าง ๆ ก็ให้ความช่วยเหลือ และสนับสนุนด้วยดีตลอดมา ขอให้มีความสุข ปลอดภัย แข็งแรง มีความสุขทั้งการทำงาน และครอบครัว ทุก ๆ ท่าน แล้วอย่าลืมทำความดีนะครับ **YOU GET WHAT YOU PAY** คุณทำอะไรจะได้สิ่ง



แล้ว เกือบพูดภาษาฝรั่งเศสไปเลย เชฟชุมพล ไปต่างประเทศ อาหาร ออกไปโรดโชว์อาหารไทย เรียกว่าทำ Road Show จากนายฯ จ่านงค์ ให้เขาตัวช่วย (Sponsor) จากภาครัฐราว ๆ 1.5 - 1.7 ล้านบาท ตัวนายจ่านงค์เอง หลังจากไปประมาณ 3-4 แสนบาท น่าจะมีเงินใช้จ่ายในการทำ Office ใหม่ ห้องทานกฏหมายรับรองมาไม่ที่ปีนี่เอง มีเงินสะสมอยู่ในสมาคมราว ๆ ค่าสมาชิก สมาชิกคนละ: 500 บาท แลกเลือกที่ตัวละ: 400 บาท ชื่อไม่ต่ำกว่ากันละ: 300 บาทประชุมที่โรงแรมโอโหม สมาชิกมีเกือบ 300 คน เติมนายจ่านงค์ค่าอาหารไม่ต่ำกว่า 30,000 บาท อยากให้ท่าน จาก 200 บาท เป็น 300 บาท อย่างนี้แล้ว สมาคม สือพิมพ์สมาคม แต่อย่างว่ามีค่าใช้จ่ายทั้งนี้ Sale girl ที่มา นายฯ ของให้กับโรงแรม แล้ว ครับที่ชื่อ Insurance ให้กับพนักงาน ต่อ อีกแล้วลือลือออก ค่าอาหารและ ผมสมัครเป็น อีกอย่างคือไม่ สลากปันต่าง ๆ ทุกข้อความ ไม่มี การต่อจากนายฯ บาร์มีของตัว ไปเสนอขอ Sponsor จากสมา เป็นต่าง ๆ ความ เจริญ นั้นแหละครับตอบแทน



18 ปี 6 ทวีป 65 ประเทศ เชฟหัวกะทิวางใจ รสอร่อย-ดี

- 1. คุณภาพทุกที่ทุก Lot การผลิต ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อปรุงอาหาร
 - 2. ภาชนะปิดมิดชิด "รสอร่อยดี" คงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ: ภาชนะ หอม มีประสิทธิภาพด้วย เครื่องจักรที่ทันสมัยทันสมัยเหมือน "กะทิสด" ไม่แต่งกลิ่น ไม่เติมน้ำตาล รสธรรมชาติ 100% ใช้เป็นหัวกะทิ
 - 3. มีภาชนะให้เลือกหลายชนิด เพื่อให้ท่านสามารถใช้งานของคุณ
 - * กะทิ พลาสติกใส หอม สด ในทุกตัว
 - * กะทิ UHT เก็บได้นานถึง 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น ช่วยต่อการบริการที่ดี
 - 4. มีกระบวนการตรวจสอบคุณภาพให้ได้มาตรฐานรสชาติใกล้เคียงกับธรรมชาติ ทุกขั้นตอนการผลิต
 - 5. ผลิตด้วยเครื่องจักรทันสมัยและรับรองด้วยมาตรฐาน ISO 9002, GMP, HACCP, HALAL
- เช่าที่กรมโยธาธิการ จัดตั้งออกของสินค้า **ฟรี** โทร 02-3154171 ต่อ 161, 227, 224



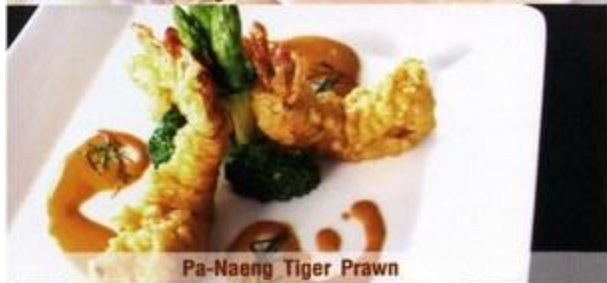
Text by กอบบรณาศิการ

Amazing Thai Cuisine

เบื้องหลังแห่งความสำเร็จ ของทีมผู้เชี่ยวชาญการประกวดอาหารไทย Thai Fusion Food



Miang kham with salmon



Pa-Naeng Tiger Prawn



creamy coconut soup flavored with galangal and lemon grass, chicken roulade with spinach and carrot



Garlic fried brown rice



Pan fried lamb chop with chille and hot basil "Pat Khii mao"



New way of Mango with sticky rice and mango sauce

ปัจจุบันอาหาร Thai Fusion ได้รับความนิยมมากในร้านอาหารไทย ซึ่งเป็นทางผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับชาติต่าง ๆ ได้อย่างลงตัว อาหารไทยเป็นอาหารที่มีหลายรสในจานเดียวกัน จึงได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ จนถึงได้รับการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย กว่า 30 ปี ท่านผู้อ่านก็พอ

"หม่อมหลวงชัญญา ชมพูนุก"

ซึ่งปัจจุบันดำรงตำแหน่ง Thai chef "โรงแรมภูเก็ตปรีนเซส" และยังคงร่วมงานกับโรงแรมอีกหลายแห่งทั้งในประเทศและต่างประเทศ ได้ร่วมงานกับ โรงแรม แมริออท พักยา , โรงแรมเน็ทเธอร์ พักยา, ร้านอาหารไทยในเทศออสเตรเลีย โดยมีเคล็ดลับที่ว่า "อาหารไทยต้องคงเอกลักษณ์และ รสชาติของความเป็นไทย ถึงแม้จะดัดแปลงเป็น Thai Fusion ก็ต้องให้ได้รสชาติกลมกล่อมของอาหารไทยเดิม" นอกจากนี้

ยังอยู่เบื้องหลังความสำเร็จของทีมผู้เชี่ยวชาญการประกวดอาหาร Thai Fusion Food

เมื่อวันที่ 5 -8 กันยายน ที่ผ่านมานั้น

กับพันทีม คุณปริญญา ศิการคำ

ใน "Amazing Thai Cuisine"

"Thai Fusion Set" 5 เมนู

แข่งขัน Thai Fusion Food



จากซ้ายไปขวา คุณสมบุรณ์ อัคระนุ กับพันทีม คุณปริญญา ศิการคำ และ คุณสมพร เขาวจินดา

"หม่อมหลวงชัญญา ชมพูนุก"

เลิศได้คะแนนสูงสุดจากการ

"IFSH'07 สยามพารากอน"

นำทีมโดยคุณสมบุรณ์ อัคระนุ

และ คุณสมพร เขาวจินดา

ณครั้งนี้ซึ่งขอนำเสนออาหาร

ที่กว่ารางวัลชนะเลิศจาก



"หม่อมหลวงชัญญา ชมพูนุก"

เชฟแห่งโรงแรมภูเก็ตปรีนเซส



Text by อ.ฉษษา รัตตะกนิษฐ ผู้จัดการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

Culinary Competitions

การนำเสนออาหารสำหรับการแข่งขัน

การนำเสนออาหารในแง่มุมของการแข่งขันด้านอาหาร นอกจากภาพลักษณ์ภายนอกที่สวยงามแล้ว ยังควรคำนึงถึงรสชาติและความแตกต่างอย่างลงตัว ของส่วนประกอบอาหารในแต่ละจาน การนำเสนออาหารนั้นเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่ใช้ในการวางแผนงานในการแข่งขัน ตั้งแต่เริ่มหัตถ์ก่อ สร้างสรรค์เมนู ออกแบบการจัดตกแต่งจาน และการจัดแสดงอาหารที่สำเร็จแล้ว ซึ่งกรรมการตัดสินจะนำมาพิจารณาทุกชิ้นตอนที่กล่าวมา เพื่อให้คะแนน อาหารที่ปรุงสุกเกินไป ดิบเกินไป ดูไม่น่ารับประทาน หรือจัดวางไม่สวยงาม แน่นอน กรรมการสามารถชิมได้ เพียงมองด้วยตา ส่วนอาหารที่จัดวางอย่างสมดุล ดูมีรูปร่าง มีความสูงต่ำ สีสันดูสดและสวยงาม ก็จะเป็จานที่โดดเด่นและชนะใจกรรมการในที่สุด การนำเสนออาหารเป็นสิ่งสำคัญในการแข่งขันอาหาร ดังคำกล่าวที่ว่า **"People eat with their eyes first"**. กรรมการตัดสินก็เช่นกัน สิ่งแรกที่ชิมอาหารได้ก็คือการมองด้วยตา หากอาหาร

ดูดี มีกลิ่นหอมและแสดงถึงการประกอบอาหารอย่างถูกวิธี ก็สร้างความประทับใจได้และนั่นก็หมายถึงคุณมีชัยไปกว่าครึ่งน้ำหนักในการให้คะแนนในส่วนของการนำเสนออาหารในแต่ละการแข่งขันอาจแตกต่างกันไป โดยส่วนใหญ่จะมีน้ำหนักไม่มากไปกว่าคะแนนรสชาติ อย่างไรก็ตามความประทับใจครั้งแรกส่งผลต่อการให้คะแนนเสมอ หากอาหารที่ทำมีรสชาติที่ดีใกล้เคียงกัน การนำเสนออาหารมักจะถูกใช้เป็นองค์ประกอบหลักในการตัดสิน

เกณฑ์ในการพิจารณาสำหรับการนำเสนออาหาร โดยทั่วไปประกอบด้วย

1. ภาพรวมของชิ้นงาน การจัดแสดง
2. ความคิดสร้างสรรค์ที่แฝงอยู่ในชิ้นงานและการนำเสนอ
3. ความยากง่ายในการทำ
4. องค์ประกอบที่สมดุล สีสัน ความลงตัว

RASPBERRY MOUSSE

มูสราสเบอร์รี่

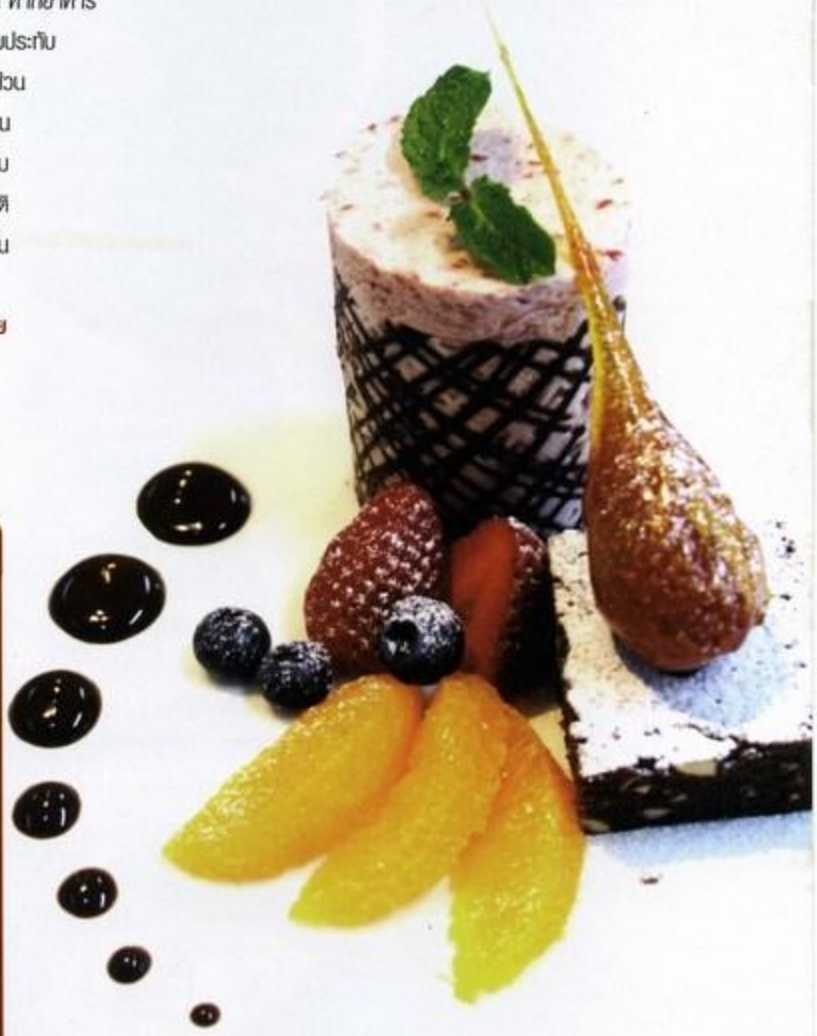
ส่วนผสม

ไข่แดง	3	ฟอง
ไข่ไก่ (ทั้งฟอง)	1	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว	125	กรัม
วิปปิงครีม	250	กรัม
ราสเบอร์รี่แช่แข็ง	150	กรัม
เจลาติน (ชนิดแผ่น)	6	กรัม
เหล้ารัม	2	ชต
ช็อกโกแลตดำ	100	กรัม
ช็อกโกแลตขาว	100	กรัม

สตรอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ และส้มฉับคัสต์

วิธีทำ

1. แช่เจลาตินในน้ำเย็นจนขยายตัวเต็มที่ พักไว้
2. ต้มช็อกโกแลตดำ และขาว ใส่กรวยฉายเป็นลายเส้นลงบนแผ่นพลาสติก ๒๐ เส้นเพื่อตัวฉายเป็นทรงกระบอก คัดลือด้วยไฟอ่อนแล้วเทช็อกโกแลตใส่ชามที่ปิดฝาด้วยแล้วแช่เย็นไว้
3. ละลายราสเบอร์รี่ แล้วปั่นให้ละเอียด พักไว้
4. ตีไข่แดง ไข่ไก่ น้ำตาลทรายจนอ่างนําร้อนไค้ขึ้นฟู แล้วใส่เจลาติน พักไว้
5. ตีวิปปิงครีมให้ตั้งยอดอ่อน ท่อๆ ทะลอมรวมกับส่วนผสมของไข่ ราสเบอร์รี่ และเหล้ารัม แล้วตีกับวิปปิงครีมที่แช่เย็นไว้ ๔ ชั่วโมงหรือแช่ข้ามคืน
6. กอดพิมพ์ฉีกพิมพ์กับช็อกโกแลตขาว และตกแต่งด้วยผลไม้



Food by :

รวิภานต์ ทักปัญเสถียรย์ แชมป์เยาวชนไทยแข่งขันด้านอาหารระดับนานาชาติปี2005

CHOCOLATE SAUCE ของช็อกโกแลต

ส่วนผสม	
ช็อกโกแลต	60 กรัม
วิปปิงครีม	60 กรัม
เนยสด	30 กรัม

วิธีทำ

1. ต้มช็อกโกแลตให้ละลาย
2. ตีวิปปิงครีมจนตั้งยอดไม่ยุบใส่ชามแล้วกรอง

Text by เชฟบุญเชิด ศรสวรรณ อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย



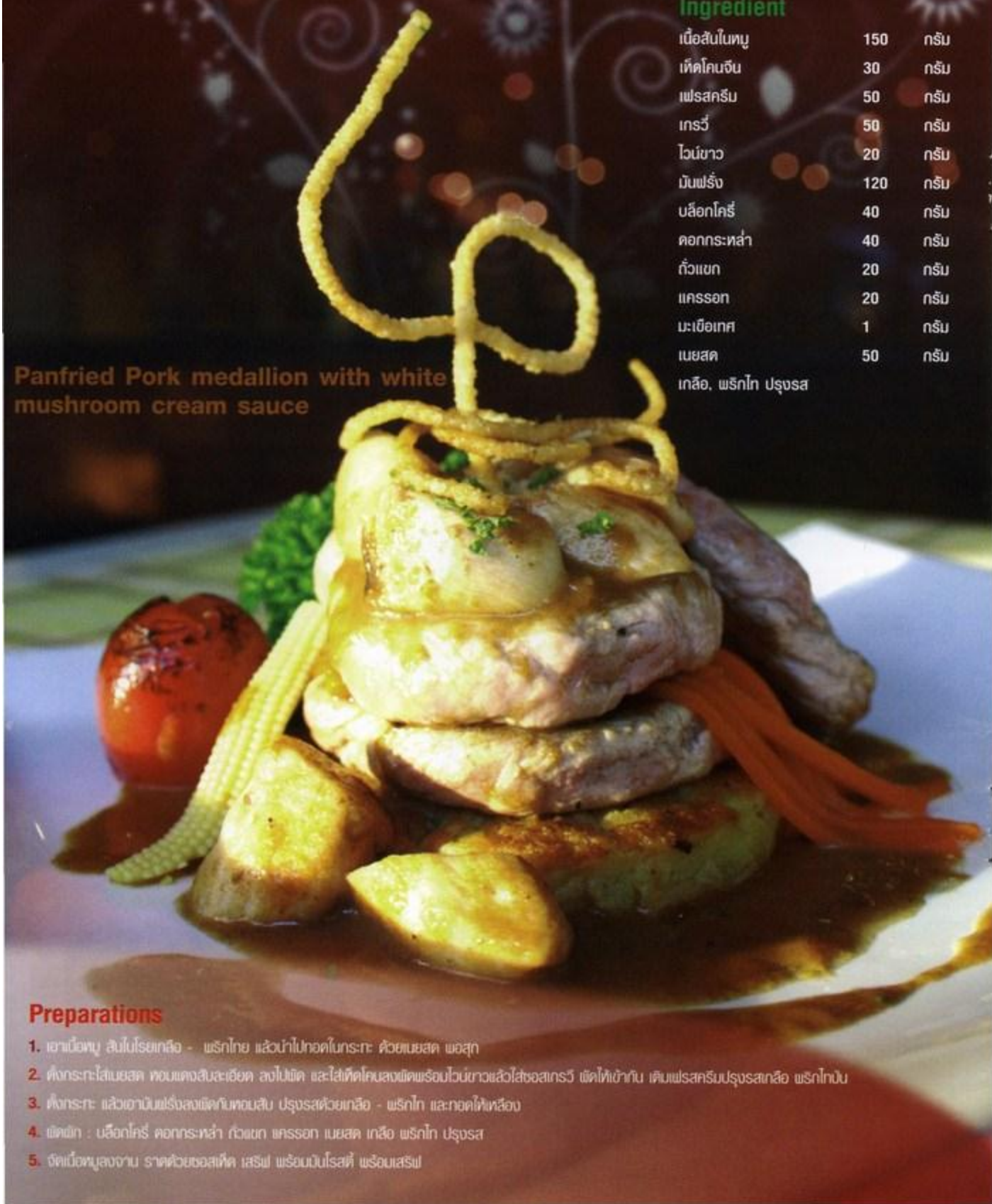
เนื้อสันในหมูทอดซอสครีมเห็ดโคน

Ingredient

เนื้อสันในหมู	150	กรัม
เห็ดโคนจีน	30	กรัม
เฟรสครีม	50	กรัม
เกรวี่	50	กรัม
ไวน์ขาว	20	กรัม
มันฝรั่ง	120	กรัม
บล็อกโคลี่	40	กรัม
ดอกกระหล่ำ	40	กรัม
ถั่วแขก	20	กรัม
แครรดอก	20	กรัม
มะเขือเทศ	1	กรัม
เนยสด	50	กรัม

เกลือ, พริกไทย, ปูรงรส

Panfried Pork medallion with white mushroom cream sauce



Preparations

1. เอาเนื้อหมู สันในโรยเกลือ - พริกไทย แล้วนำไปทอดในกระทะ ด้วยเนยสด พอสุก
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ทอดแป้งสาลีละเอียด ลงไปผัด และใส่เห็ดโคนลงผัดพร้อมไวน์ขาวแล้วใส่ซอสเกรวี่ ผัดให้เข้ากัน เติมนเฟรสครีมปูรงรสเกลือ พริกไทย
3. ตั้งกระทะ แล้วเอามันฝรั่งลงผัดกับหอมสับ ปูรงรสด้วยเกลือ - พริกไทย และทอดให้เหลือง
4. ผัดผัก : บล็อกโคลี่ ดอกกระหล่ำ ถั่วแขก แครรดอก เนยสด เกลือ พริกไทย ปูรงรส
5. จัดเนื้อหมูลงจาน ราดด้วยซอสเห็ด เสิร์ฟ พร้อมมันโรสที่ เตรียมเสิร์ฟ



Text by เชฟเจตนา วัฒนคำแสง อุทยานยามาคุมฟู้ดส์โรไทย

ส่วนผสมที่ 1

- 90 gm White Raising
- 90 gm Black Rainins
- 75 gm Orange Pell
- 75 gm Lemon Pell
- 85 gm Almond
- 2 gm Ground Clove
- 2 gm Nutmeg ground
- 2 gm Ground Cinnamon

นำส่วนผสมที่ 1 รวมกับนมที่แช่เย็นทิ้งไว้ ประมาณ 2-3 ชม.

CHRISTSTOLLEN

ส่วนผสมที่ 2

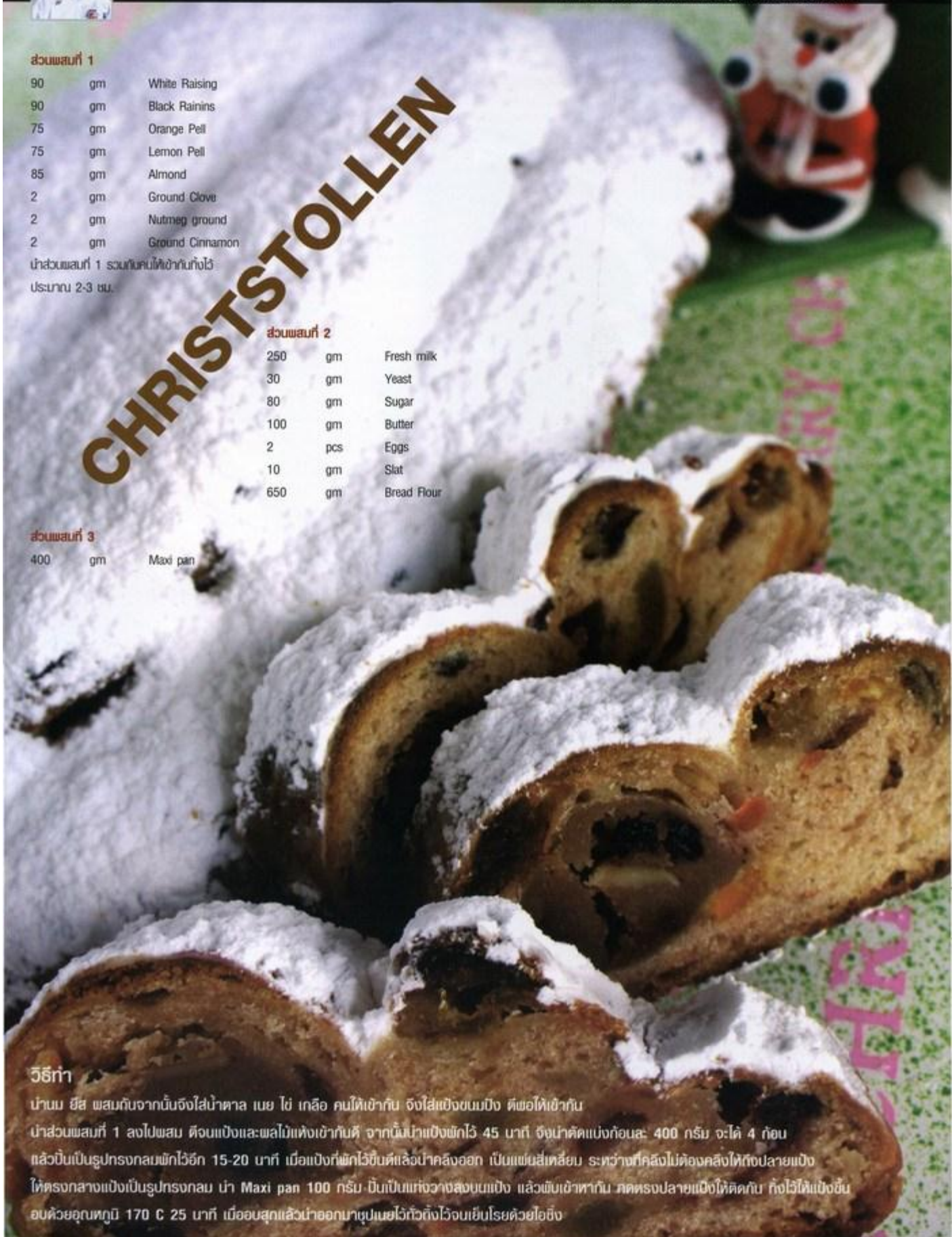
- 250 gm Fresh milk
- 30 gm Yeast
- 80 gm Sugar
- 100 gm Butter
- 2 pcs Eggs
- 10 gm Slat
- 650 gm Bread Flour

ส่วนผสมที่ 3

- 400 gm Maxi pan

วิธีทำ

นำนม ยีส ผสมกับจากนั้นจึงใส่น้ำตาล เบบี้ ไข่ เกลือ คนให้เข้ากัน จึงใส่แป้งขนมปัง ตีพอให้เข้ากัน นำส่วนผสมที่ 1 ลงไปผสม ตีจนแป้งและผลไม้แห้งเข้ากันดี จากนั้นนำแป้งพักไว้ 45 นาที จึงนำตัดแบ่งก้อนละ 400 กรัม จะได้ 4 ก้อน แล้วปั้นเป็นรูปทรงกลมพักไว้อีก 15-20 นาที เมื่อแป้งที่พักไว้ขึ้นดีแล้วนำสิ่งของออก เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ระหว่างที่คลึงไม่ต้องคลึงให้ถึงปลายแป้ง ให้ตรงกลางแป้งเป็นรูปทรงกลม นำ Maxi pan 100 กรัม ปั้นเป็นแห้ววางลงบนแป้ง แล้วพับเข้าหากัน กดทรงปลายแป้งให้ติดกับ กิ่งไว้ให้แป้งขึ้นอบด้วยอุณหภูมิ 170 C 25 นาที เมื่ออบสุกแล้วนำออกมาชุบน้ำเชื่อมไว้ทั่วถึงไว้จนเย็นโรยด้วยไอซิ่ง



Text by เชฟจันทน์ มีรังสรรค์ นายกษมาคมพ่อครัวไทย / บรรณาธิการบริหาร วารสาร Thai Chefs' Association

ต้มยำกุ้งเยลลี่

เมนูของ รสดี กุ้งช้อยส์ พงน้ำสต็อกพร้อมสมัยฉบับนี้

ขนมของเชฟเชฟ ร่วมสมัยอีกเช่นเคย เมนูนี้เป็นต้มยำกุ้งเยลลี่

คือเรา จะให้ต้มยำกุ้งของไทยเรา คัดแปลงให้เป็นอาหาร

ชุดของฝรั่ง เป็นอาหารจานแรกของเมนู คือ

Appetizer และก็เป็นการยืนยันว่า รสดี กุ้งช้อยส์

สามารถนำไปทำอาหารได้นานาประเทศ

ได้เป็นอย่างดี

ต้มยำกุ้งเยลลี่ เสิร์ฟกับสลัดผักหรือกเก็ต

ซอสบิลซามิก (สำหรับ 20 ถ้วยเล็ก)

ส่วนประกอบ

● น้ำสต็อกรสดี กุ้งช้อยส์ สลัด	1	ลิตร
(คือน้ำสต็อก 1 ลิตร พงรสดี กุ้งช้อยส์ 1 ซองใส่)		
● Gelatin (จีสราติน แผ่น Jelly)	100	กรัม
(ใช้น้ำเย็นให้เต็ม)		
● ตะใคร้สไลด์	30	กรัม
● โขมนะกรุต	10	ใบ
● ข่าสไลด์	20	กรัม
● พริกขี้หนูสวนสดล้าง	6	เม็ด
● พริกขี้ (ไว้ตกแต่ง)	1	พ่น
● กุ้งแม่น้ำ 250 กรัมแพ็ค	6	ตัว
● เห็ดคสด	300	กรัม
● มันกุ้ง	1	ช้อนโต๊ะ
● น้ำมะนาว	6	ช้อนโต๊ะ
● น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
● ผักหรือกเก็ต (Rocket Salad)	1	กิโลกรัม
● น้ำส้มบิลซามิก (Balsamic Vinegar) 270		กรัม



วิธีทำ

1. ต้มน้ำสต็อกรสดี กุ้งช้อยส์ สลัด ให้เดือด ใส่ตะใคร้ โขมนะกรุต ข่า ปั่นซอยน้ำเผ็ดสดกรู ใส่เปลือกกุ้งแล้วต้มต่อให้เดือด จากนั้นนำมารองเพิ่มน้ำเปลือกกุ้งออก และนำมาตั้งต๋องเดือด
2. ใส่หืด เนื้อกุ้ง มันกุ้ง ต้มต่อให้เดือด แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว พริกขี้หนูสวน ปรุงให้ได้ที่แล้ว กรองเอาเนื้อออกทั้งหมด เหลือแต่น้ำ
3. ใส่จีสราตินลงไปแล้วคนให้เข้ากัน ผักไว้
4. แยกเอาหืดกับเนื้อกุ้งมาหั่นเป็นลูกเต๋าเล็ก ๆ
5. นำน้ำต้มยำที่ใส่จีสราตินแล้วเคลงพิมพ์ ใส่หืด กุ้งที่หั่นเป็นเต๋า พร้อมใบพริกขี้ ให้นำเข้าตู้เย็น ปั่นย่อยให้แข็งแล้วเทออกจากพิมพ์
6. เสิร์ฟเอาผักหรือกเก็ตมาเรียงเป็นวงกลม แล้วราดด้วยซอสบิลซามิกเป็นเส้นรอบ ๆ โดยด้วยพริกขี้แดงพ่นสีให้สวยงามเล็ก ๆ
7. ตกแต่งจานด้วย ตะใคร้ โขมนะกรุตพอย กอดกรอน







รสดี กุ้งช้อยส์ ปรุงร้ออาหารให้อร่อยแบบมืออาชีพ

LINE: 086179547

TCA NEWS



International Chefs's Day '07

เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2550 ซึ่งตรงกับวัน เพลโลก International Chefs' Day '07 สมาคมพ่อครัวไทย ร่วมกับ สมาธิภคของสมาคมฯ Supplier ตัวแทนบริษัท ห้างร้าน ต่าง ๆ ได้ไปร่วมทำบุญ ที่ บ้านครูน้อย เขตราชบุรีบูรณะ โดยงานนี้ ได้ทำเครื่องใช้อุปโภคบริโภค และได้รับบริจาคเงิน จำนวน 53,900 บาท สำหรับ เป็นทุนการศึกษาสำหรับเด็ก ๆ ที่บ้านครูน้อยอีกด้วย



Foodstylist Challenge 2007

การแข่งขันสุดยอดนิกอกแบบตกแต่งอาหารในโครงการ Foodstylist Challenge 2007 เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา ณ ลานกิจกรรม Heaven on Seven Zone Central World Plaza ชั้น 7 จัดขึ้นโดย มติยสาร Foodstylist ด้วยการเฟ้นหานิกอกแบบตกแต่งอาหารที่ผ่านการคัดเลือกจนเหลือ 10 ทีมสุดท้ายเข้ามาแข่งขันกัน ซึ่งในการแข่งขันครั้งนี้ เชฟ จ่านงค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทยมาเป็นกรรมการตัดสิน ร่วมกับทีมคณะกรรมการที่มากความสามารถในแขนงต่าง ๆ และในที่สุดก็ได้ทีมสุดยอดนิกอกแบบตกแต่งอาหาร คือ ทีม Fusion Fat ประกอบด้วย ดนัย พงษ์อารีย์ ชิตกร ชูอ่อน เพชรรัตน์ เพ็ญชานุกูล สโรชา รัชตะวาทิน กัทธ หนุนุช จากโรงเรียนวิชาการโรงแรมแห่งโรงแรมไอเรียนเต็ล



Thailand Junior Chef 2007

บทกรรมเพื่อความอร่อยของครอบครัว Thailand Junior Chef 2007 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2550 ณ MCC HALL เดอะมอลล์ บางกะปิ โดยการแข่งขันการประกวดทำอาหารของนักเรียน ระดับประถมศึกษาตอนปลาย ซึ่งด้วยพระราชทาน พระองค์เจ้าโสมสวลี ฯ ซึ่งในงานนี้ ท่านนายกฯ สมาคม เชฟจ่านงค์ นิรังสรรค์ ได้ เป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดอาหารในครั้งนี้ด้วย



งานโต๊ะจีนสิง ที่ จ.ลพบุรี

คุณยงยุทธ กังวัฒนานุสนธิ์ ประธานบริษัท ลพบุรีอินน์โรงแรมลพบุรี อินท์ ได้จัดงาน โต๊ะจีนสิง ขึ้นที่ จ.ลพบุรี เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2550 ที่ผ่านมา ณ บริเวณศาลาพระกาฬ พระปรางค์สามยอด ขึ้น ในงานได้จัดเลี้ยงอาหาร 9 ชนิด ตั้งโต๊ะ 50 โต๊ะ สำหรับสิงกว่า 3,000 ตัว โดยมีสมาคมพ่อครัวไทย ได้ไปร่วมงานจัดเลี้ยงอาหารสิงในครั้งนี้ด้วย



Text by ทศวิมาเนาว



Learn to be chef

ในเล่มนี้

ยังต้องติดตามเกี่ยวกับ ความหมายของคำ ที่เกี่ยวกับการเตรียมและประกอบอาหาร ยังมีต่อไปดังคำความหมาย ดังนี้

ปอก หมายถึง การทำให้อาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง ซึ่งมีเปลือกต้องการให้เปลือกออกโดยใช้มีดหรือไม่ต้องใช้ แล้วแต่ชนิดของอาหารนั้น ๆ ใช้มีดเปล้า เช่น ปอกส้ม ปอกกล้วย

เบียด หมายถึง การทำให้อาหารแห้งต่าง ๆ กลายเป็นของเหลวโดยใช้ผ้าผสมกับอาหารแห้งนั้นแล้ว ตึงไฟจนจนสุก

มัด หมายถึง การทำอาหารชนิดเดียวหรือหลายชนิดซึ่งต้องการให้สุกสำเร็จเป็นอาหารสิ่งเดียว และมีรสอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยการใช้ผ้ามันหรือกะทิ

เผา หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งซึ่งต้องการให้สุกโดยวางอาหารลงบนตะแกรงที่มีไฟอันแรงจนภายนอกไหมเกรียม แต่ภายในสุกและนุ่ม

ผาน หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งให้เป็นแผ่นหรือชิ้นบาง ๆ โดยใช้มีดหนึ่งจับมีด และอีกมือจับอาหารไว้ใฝ่ามือหรือวางลงเขียง แล้วกดมีดลงของนั้นให้ตรงบางมาก หรือน้อยตามต้องการ

ย่าง หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งให้สุก โดยวางอาหารนั้นเหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตลอดทั้งข้างในและ อ่อนนุ่ม

รวน หมายถึง การทำอาหารเนื้อซึ่งต้องการให้สุกด้วยน้ำมัน หรือน้ำ โดยใส่น้ำมันหรือน้ำลงในกระทะแต่เล็กน้อย พอร้อนใสเนื้อซึ่งหั่นหรือสับไว้ลงคนพอสุก

ลวก หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งให้สุกเร็ว หรือหมดกลิ่น ก็ไม่ต้องการ โดยต้มน้ำให้เดือดก่อน พออาหารนั้นเปลี่ยนสีหรือสุกนำขึ้นจากน้ำหรือ รินออก

หลาม หมายถึง การทำอาหารที่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่ โดยใช้ไม้ไฟสอดตัดข้างข้อ มีกาบมะพร้าวใบตอง ห่ออุดปากกระบอกแล้วเผาอย่างเผาข้าวหลาม

แล้ หมายถึง การทำเนื้อสัตว์ ชนิดใดชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องการเป็นแผ่นบาง ๆ เช่น เนื้อเค็ม โดยการวางเนื้อนั้นลงบนเขียงแล้วใช้ฝ่ามือข้างหนึ่งกดไว้ อีกมือหนึ่งจับมีดทับคมจกลงก่อนเนื้อนั้น โดยการเสอนไปมาจนชิ้นเนื้อขาดออกเป็นแผ่นตามต้องการ

เลาะ หมายถึง การแยกวัตถุสองอย่าง ออกจากกัน เช่น เลาะเนื้อไก่ออกจากกระดูก

ละเอียง หมายถึง การทำอาหารที่เป็นของเหลวให้เป็นแผ่นโดยใช้เครื่องมือ อย่างใดอย่างหนึ่งทำอาหารเหลวกษณะแบบ ๆ

สับ หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง ให้ขาดจากกัน เป็นชิ้น ๆ หรือละเอียด โดยใช้มีดใหญ่ ๆ ยกขึ้นให้สูงแล้วลดลงให้ถูกอาหารนั้นโดยแรง ๆ และเร็ว ๆ

ทุบ หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องการให้สุก โดยนำใส่หม้อพร้อมกับน้ำเมื่อจวนสุกรินน้ำออกให้หมดและตั้งไฟ ต่อไปจนสุก

ทับ หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องการให้เป็นชิ้น ๆ ตามที่ต้องการ



Text by กองบรรณาธิการ

Product of the Month



* บริษัท เมาเออร์เน็ท จำกัด
39/6 หมู่ 3 ต.พิบูลย์ราษฎร์ อ.ปทุมธานี จ.นนทบุรี 11120
โทร. 0-2061-6597-9 แฟกซ์ 0-2584-2272 *



VITA FRESH
THE NAME OF FRESH QUALITY BY EXPERTS

www.vitafresh.co.th
BKK E-mail: vital@vitafresh.com
Phuket branch E-mail: phuket@vitafresh.co.th



PRODUCT IN FOCUS



CHILLI SAUCE
Authentic Asian Flavours
700ml

TOMATO SAUCE
Authentic Asian Flavours
500ml

บริษัท ซอส เลข 9 จำกัด
Source No.9 Co.,Ltd

รอน้ำเลข 3 ทางเลือกใหม่ ภายใต้
สินค้า Sos9 ซอสพริก, ซอสมะเขือเทศ
และน้ำจิ้มไก่ สำหรับวงการอาหาร
ธุรกิจโรงแรม สวนอาหาร Catering
Service เท่านั้นเซฟท่านใดสนใจ ติดต่อ
ทดลองใช้สินค้าฟรี! ได้ที่ โทร.
02-255-2203-5 แฟกซ์. 02-255-2204



SWEET CHILLI SAUCE
Authentic Asian Flavours
850g

Seagull
State your appetite

เซาเวลล์ อูนิท
• ผลิตจากสแตนเลสเกรด 304
• ใช้งานได้ยาวนานกว่า 10
• ใช้งานได้หลากหลายพื้นที่
• ใช้งานได้หลากหลายอุณหภูมิ
• ใช้งานได้หลากหลายเมนูอาหาร
• ใช้งานได้หลากหลายขนาด

Company Details
เบอร์โทร 0-2722-7888
เบอร์โทร 0-2582-8417
เบอร์โทร 0-3848-8019
เบอร์โทร 0-3251-8819
เบอร์โทร 0-3088-4262
เบอร์โทร 0-3422-2441
เบอร์โทร 0-3271-8268
เบอร์โทร 0-4253-2871
เว็บไซต์ www.seagull.co.th



"ข้าวกล้องหอมมะลิ 100% คราบน้ำมันสูง นุ่มหอม มีวิตามินเทมาที่จะรับประทานเป็นประจำ
รับรองความนุ่มด้วยวิธีการจัดจำหน่ายทันที ไม่เกิน 2 เดือนหลังจากสีข้าว"

สนใจทดลองสินค้าได้ที่ 02-863-0305 และ 02-863-0142

Text by ลูกเซฟ

GOSSIP PPP



สวัสดิ์เพื่อนสมาชิกทุกท่าน ปลายฝนต้นหนาว อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ๆ

ก็ขอให้บรรดาสมาชิก ดูแลตัวเองด้วยนะ... ระวังสุขภาพด้วย... ลูกเซฟเป็นห่วงทุก ๆ ท่านเลยละค่ะ.....!! การประชุมที่วันเซอร์สวัสดิ์ เจ้าภาพจัดอาหารได้เยี่ยมยอด... สมาชิก ยืนยิ้มมา...ก็ต้องขอบคุณเซฟใหญ่ และทีมงานด้วยนะ...ปรับมือให้ค่ะ...!! สมาคมเซฟร่วมกันทำบุญช่วยเหลือเด็กพิการบ้านกุญ้อย เรียบร้อยด้วยดี กุศลทั้งหลายขอให้เซฟ ๆ และสมาชิกทุกท่าน ได้รับกันถ้วนหน้า...โดยเฉพาะเซฟวุฒิชัยที่เป็นประธาน...ขอให้รวย...เฮง...แรง...นะเจ้าค่ะ...!!...อีกงานที่เป็นบุญคุณเปลืองก็สไปร์...คุณยงยุทธ (โกย) เป็นเจ้าภาพ บรรดาเซฟ ๆ ก็ได้ออก กวี (สิ้นวันอาทิตย์ที่ 26/11/2550) ช่อง 7 สังกัดข่าวกันถ้วนหน้า เห็นชัด ๆ ก็...เซฟตุ๊กตา...เฮีย...บอโกย...เซฟปรีชา...เซฟชิตสมผล...คนอื่น ๆ ก็เป็น ๆ ใครเป็นใครก็จำตัวเองที่แล้วกันนะ...นะ...!! สวรรค์รัก ภูมิใจด้วยน้ำใจคุณชกชกร(คุณจันทร์) กลั้มแก้วบุญวงศ์ แห่งเนสท์เล่ พร้อมกับนาง คุณลัดดาวัลย์ . คุณวิภา มาตุแล เซฟกันอย่างดี น่ารักมากค่ะ... ปีนี้เอาไปคนละ 2 ชิ้นเลย เจ้าชายสัง... อุมุติค่ะ...!! ชื่อคล้ายพี่ชาย แต่เป็นภิกษุสาวสวย (อนาคตดี) นื่องอน เรสาทียจากปาร์ก พลาซ่า น่ารักๆ เซฟหลายท่านบอก... ยืนยิ้มค่ะ... ลูกเซฟเห็นมาด้วยตัวเองค่ะ...!! เดินทางมาจากอยุธยา เซฟปรีชา จากอุฎถองอินทร์ มาดอင့်เหมือนเดิม...เจ้าค่ะ...!! นี้ก็มาจากบรู๊รี เซฟชิต ผลอยบุตรจวงกันดารีย์ เมื่อนเซฟของเซฟปรีชา...ยืนดีค่ะ... มาบ่อยๆ นะ...!! หายหน้าไปนาน...เพื่อนเก่าของลูกเซฟ...เซฟสุระเชษฐ แห่งบราเวียการเดิน...ก็ยังเป็นนักสะสม พระเครื่อง เหมือนเดิม...ใครอยากให้อายุจะแก่ ไม่แก่ติดต่อดี...แต่ถ้าช้แท้หรือไม่แท้ เซฟชิตดูได้ชัดๆ เจ้าค่ะ...!! โตะ...จาย ยย.โตะ เลอ...ยย.. มีคนบอกเซฟส่งเวลาเสียชีวิต...หลายท่านนึกว่า เซฟชิตเวลาช้ แห่งบรณทีย ริเวอร์ไซด์... เจ้าด้วยเสียงดังไม่ข้าย...หม...เฮ้อ... อาจยืนขึ้นอีกหลายปี...เซฟ...!! มาด้วยกันบ่อย ๆ ทั้งหัวหน้าและลูกน้องเซฟประสิทธิ์และเซฟช่วย แห่งจันทบสน...ยืนดีค่ะ... น่ารักจริง ๆ...!! ส่วนเซฟจาตุรงค์แห่งยูนิซีเวอร์ เจอกับลูกเซฟเป็นประจำ ไม่ใช้ที่สมาคมเซฟ ประชุมกัน... แต่ที่แม่ใคร เปิดสาขาใหม่แทน ทุกที่ไม่เป็นไรเข้าใจ ต้องทำหน้าที่ประจำก่อน... แต่ที่นี้หัวหน้า สาวสวยคุณบุปผาหรือน้องจู่ พร้อมกับนาง... มาประจำ... ขอบขอบคุณ...!! ก็ไม่น้อย หน้าใคร น้องจ๊ะจ๋า มวนๆ เจอครั้ง เซฟประจวบ พรหมพา แห่งปรีชาเกิล แกรนด์ พาเมียนวาชเซฟมานานครั้งนี่เป็นคิดมาด้วย...ยืนดีค่ะ...ขอโทษไปบ่อยๆนะ...นะ...!! งานนี้ที่วันเซอร์สวัสดิ์ ส่วน F&B ด้วย (SIBA)คุณสุรม ... แต่ที่ขอ แสดงความยินดีกับทุก ๆ ท่านเจ้าค่ะ...!! มาเวลาใกล้ๆ กับเซฟสุวิทย์ แห่งโออีซี เซฟเดือนแห่งสยามเอสตรก ยืนดีค่ะ... ยืนดี...!! ส่วนการประชุมครั้ง สุดท้ายปี 50



ที่รับผิดชอบ เซฟต้นสมศักดิ์ บริหารได้เยี่ยมเหมือนเดิมเรื่องอาหาร...แต่ของหวาน นื่องเปีร่าทำได้ดี...ขอบ...!! มาจำกัดว่าไม่มาเซฟปีเตอร์ไรท์ บอ...จ... เห็นใจค่ะ... อยู่ไกล... ไม่ว่ากัน...!! เซฟปรีชาแห่งราชมารศรีเดินบอกว่า... เซฟยังเหมือนเดิม... นะ...!! มาบ้าง... ไม่มาบ้าง... ใจ... บอโกย... กำมือลาต้องมาแน่นอนค่ะ... ทรานแล้วเปลี่ยน...!! ส่วนเซฟสุรวีแห่งวังน้อย รัตนารีน... หลายคนบอกว่า โทงเองดีขึ้นมา... กิ่งจะอนาคตดี... เข้าขอให้ติดต่อไปนะ...!! ส่วนการประชุมลงมติ เลือกเซฟจางงค์เป็นนายกสมาคมเซฟต่ออีกหนึ่งสมัย ขอแสดงความยินดีด้วยเจ้าค่ะ...สมคว...สมคว...!! เซฟโรจน์แห่งสยามชิต... มาบ่อยขึ้น... แม้ว่ามาส่งเทศกาลคริสต์...ดีมีอะไรแนะนำก็บอกกันได้ค่ะ...!! นัดแล้วทำไมไม่มา...คุณประเมธ ปิสิทท์ น่นคุณดำรงชัยแห่งกันจิวเล็ก ๆ ลูกเซฟแปบได้ยืน...สงสยพิศดาระก...คุยกันเองนะ...นะ...!! ส่วนเซฟมีโรจน์บเกอร์ เจ้าพระยาปาร์กฯระนี้เมื่อนเวลาทีเลือกบ่อยขึ้น... ยืนดีค่ะ...ยืนดี!! ส่วนคุณนี่มาได้เซฟลาวก ณ.สุข... ส่งตัวแทนเซฟปรีชา ชี้กำกับเซฟใหญ่ มีโรธา สุรวงศ์ บาร่วมประชุมด้วย, เซฟเซฟปรีชาบงรัง ๆ...เมื่อนเซฟของลูกเซฟ...!! กำมือดีไม่ใช่แวน... แต่น้องกรรณ ณ.ไลโรก มีเฮ็น มาบ่อย ๆ .. บาร่วมงานด้วย... นื่องตุ๊กตา ... นื่องเมลา นื่องกัม... สุดสวยนื่องนี้... เซฟเซฟน่ารัก... มาบ่อย ๆ นะเซฟ ๆ จะได้อายุยืนนะบอบ๊อ ย...เอื้อก กท..... นำสายกระบอก...!! ะ ฉบับส่งท้าย...และต้อนรับปีใหม่ลูกเซฟก็ ขออวยพรให้บรรดาเซฟ ๆ และเซฟหลายองค์กรที่เป็นสมาชิกสมาคมเซฟ มีความสุขทั้งกายและใจ คิดสิ่งใดที่ ๆ ก็ขอให้สิ่งดี ๆ เป็น ๆ อย่างเย็น...อย่าง... ขอให้ทั้งเซฟ...แรง...สุสสดี...กันถ้วนหน้าทุก ๆ ท่านนะ ลูกเซฟ สวัสดิ์เจ้าค่ะ...!!

Bye Bye !!

ยอมทำทุกอย่าง
ให้คุณวางใจเรื่องข้าว



เพราะเรารู้ดีว่าทุก ๆ ขั้นตอนล้วนแต่มีความสำคัญต่อการรักษาคุณภาพของข้าวให้คงที่ สม่ำเสมอ เราจึงทุ่มเททำทุกอย่าง พิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อรักษาคุณภาพของข้าวไว้ให้ได้มาตรฐาน ไม่ใช่แค่การรักษาคุณภาพของข้าว แต่ยังรวมไปถึงการดูแลกรรมวิธีในการหุงให้เป็นมาตรฐานเดียวกับ ทั้งอัตราส่วนของข้าวต่อน้ำที่แน่นอน เกล็ดสีต่าง ๆ หรือกระทั่งมือหุงข้าวมาตรฐานของแบรนด์จึงไว้ให้บริการ ทั้งนี้ก็เพื่อให้คุณวางใจได้ว่า ข้าวที่คุณเสิร์ฟจะนุ่ม หอม อร่อยเท่ากันทุกเมล็ด จึงไม่น่าแปลกใจที่ครัวของโรงแรม และภัตตาคารชั้นนำส่วนใหญ่ ให้ความไว้วางใจในข้าวของเรา



พหล ๙๙ จำกัดจำหน่ายโดย บริษัท เอเชียฟู้ด จำกัด 248 ถนนสีหเสน กรุงเทพมหานคร 10600
พหล ๙๙ (ประเทศไทย) โทร 0-2863-0142 0-2863-0305 โทร 0-2863-0306 www.panomrungrice.com

ใส่ใจคุณ หากไม่พอใจสินค้า
คืนเงินหรือเปลี่ยนให้โดยไม่คิดเงิน

