

THAI CHEFS'

THAI CHEFS' ASSOCIATION MAGAZINE

www.thaichefs.org



ประมวลภาพการแข่งขันทำอาหาร ระดับมืออาชีพประจำปี 2551

โรงแรมลวิลโฮเต็ล ควารานวัลเดอะแกรนด์ วินเนอร์
โรงแรมเดอะทวินทาวเวอร์ กรองเจ้าศรีษทอน
และอีกหลายรางวัลที่น่าสนใจ ภายในเล่ม..

Chef Interview

เชฟวัชร่า กำแหงหารพานิช

Executive Sous Chef at Grand Millennium.



Organized by



Sponsored by





รู้จักสมาคมคือ หัวใจของสมาคมพ่อครัวไทย

สวัสดิ์ศรีรับเพื่อนสมาชิก TCA ทั้งในกรุงเทพและต่างจังหวัด รวมทั้ง Supplier ผู้มีพระคุณทุกท่าน

ในช่วงนี้มีเหตุการณ์วุ่นวายต่างๆ เกิดขึ้นทั่วโลก ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ลักษณะก็แตกต่างกันไปตามแต่กลไกของแต่ละประเทศ ผู้ที่รับผิดชอบก็ต้องตามแก้กันไป ส่วนใหญ่ผู้มีอำนาจเป็นผู้ก่อตั้งขึ้นมาเอง โดยมีความโลภเป็นสาเหตุ

ผิดกับสมาคมพ่อครัวไทย ที่ยังคงเดินหน้ากันต่อไปด้วยความรู้รักสามัคคี ด้วยความบริสุทธิ์ใจ และเพ่งผ่านพ้นไปด้วยดีกับงาน Food & Hotel Thailand 2008 (FHT08) ซึ่งสมาคมฯ ร่วมจัดการแข่งขันพ่อครัวแม่ครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทย ในปีนี้ทีมที่ชนะเลิศได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี คือทีมจากโรงแรม Swissotel Le Concord นำทีมโดย Chef Willman Leon ส่วนทีมอื่นๆ ก็ประสบความสำเร็จกันถ้วนหน้า

ในส่วนของสมาคมฯ ก็ประสบความสำเร็จในการจัดงานครั้งนี้ เพราะได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากทุกๆ ฝ่าย โดยเฉพาะบริษัท ร้านค้าต่างๆ ที่ให้ความสนับสนุนแก่สมาคมฯ รวมถึงเชฟทุกท่านที่เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้ ผมต้องขอขอบคุณอีกครั้งครับ

กาลเวลาไม่หยุดอยู่กับที่ฉันใด สมาคมพ่อครัวไทยก็คงไม่หยุดอยู่กับที่แน่นอน ถ้าทุกท่านยังให้การสนับสนุน ทางสมาคมฯ ก็จะพยายามพัฒนาและทำสิ่งที่เป็นประโยชน์แก่สมาชิกทุกท่านตลอดไป

จำนงค์ นิ่งสรณ์
นายกสมาคมพ่อครัวไทย

ที่ปรึกษาภาคีสถิต

ท่านขวัญแก้ว วัชโรทัย, ดร.ยุทธศักดิ์ สุภสร, เชฟสาวก้อง ปรีเปรม, เชฟประจวบ นิธิสสรณ์, เชฟรังสรรค์ มุมนะ, คุณนภชา ตรงสัจจา, ม.ร.ว. พระรณนิภา จันทรกิต, คุณประมล วัฒนวรลักษณ์, คุณหญิง ว่องวัฒนโรจน์, คุณวัชรพร โยธสา, คุณประวีตร เบื้องอักษร

บรรณาธิการบริหาร

เชฟจำนงค์ นิธิสสรณ์

กองบรรณาธิการ

เชฟบุญเชิด ศรสวรรณ, เชฟสมศักดิ์ รารองคำ, เชฟสุริยันต์ ศรีอำไพ, เชฟจาตุรงค์ ศัลยพงษ์, เชฟปิเตอร์ ไชย์, เชฟนิธิศ มานะเพา, ด.ร.นฤมล นันทรักษ์, เชฟบุษยา แจ่มโพธิ์, เชฟสุระวีร์ พิมพ์, อาจารย์ชัยชญา รักตะกนิษฐ, เชฟวุฒิชชาติ ทมวดศรี, เชฟไวพพ แซ่ปิง, เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์, เชฟสุพจน์ นลินุตพัฒน์, เชฟสิญญา เงินประดม, เชฟวีโรจน์ เชิดแสง, เชฟสมาน วิเชียรรัตน์, เชฟสุวัฒน์ ลักขณคำ, เชฟวิชาญ เป็งแดงโม, เชฟวิวัฒน์ สออง, เชฟทองเหลี่ยม พุกทอง, Marco Brueschweiler, คุณณรงค์ รุ่งจำ

ฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์

ขุนทรัพย์ เกษวงศา

ฝ่ายประสานงาน

จันทิมา ประสาทบุตรกรรณ

ภาพ

อิศเรศน์ ช่อไธ

ศิลปกรรม

ภูวนาท แตรโชติช่วง

ผู้จัดการ

บริษัท ซี แอด โสโมชั่น (1997) จำกัด
โทร. 0 2991 3031 - 3

จัดพิมพ์โดย

บริษัท เลคแอนด์ฟาวด์เทกนอลยี จำกัด

เจ้าของผู้พิมพ์

สมาคมพ่อครัวไทย

77/14 ซอย 2 หมู่บ้านชลดา ถนนสายไหม แขวงสายไหม

เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220

โทร. 0 2991 2110 และ 081 987 7036 แฟกซ์. 02-991-3066

e-mail : thaichefs@gmail.com

Contents

- 04 Chef's Society
- 05 Chef's Gossip
- 06 Cover Story - ประสบการณ์การแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทย ครั้งที่ 14
- 09 Cook Choice by Chef Jumnong
- 10 Chef Interview - เชฟวัชรวิภา กำแหงหารพวนิช Executive Sous Chef at Grand Millennium.
- 12 Recipe 1 - Roasted Veal Tenderloin
- 13 Recipe 2 - Chesse Kiwi Mousse
- 14 Thai Kitchen to the World. - การเทียบโอนความรู้
- 15 Go Inter! - Conversion of Solid Measures
- 16 Food Presentation Culinary Competitions
- 18 Messages from Big Chef



พิธีมอบประกาศนียบัตรประธานกิตติมศักดิ์ ของสโมสรพ่อครัวประมุขของประเทศ



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนิน ในพิธีมอบประกาศนียบัตรประธานกิตติมศักดิ์ ของสโมสรพ่อครัวประมุขของประเทศ ให้แก่นายขวัญแก้ว วัชโรทัย รองเลขาธิการพระราชวัง ในฐานะที่เป็นสมาชิก และให้การสนับสนุนกิจการของสโมสรพ่อครัวประมุขของประเทศมาโดยตลอดนับตั้งแต่เริ่มก่อตั้งสโมสรฯ ในครั้งนี้ สมาคมพ่อครัวไทยได้มีโอกาสเฝ้ารับเสด็จ ด้วย.



สมาคมพ่อครัวไทยเปิดบ้านต้อนรับสมาคมพ่อครัวออสเตรีย

เชฟจ่านงค์ นีรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย พร้อมด้วยอุปนายกและกรรมการสมาคมฯ ร่วมต้อนรับสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย นำทีมมาโดยนายกสมาคมฯ Mr. Harald Fargel พร้อมสื่อมวลชนจากออสเตรีย Ms. Denise Aman เจ้าของ TV Chef "Wild Cooking" ในโอกาสมาเยี่ยมเยียนเมืองไทย เพื่อร่วมพบปะแลกเปลี่ยนเรื่องอาหารไทย พร้อมนำไปเผยแพร่ต่อไป ท่ามกลางบรรยากาศชื่นมื่นอย่างเป็นกันเอง โดยสมาคมพ่อครัวไทยเปิดร้านบุลเลเฟนด์ สาขาเมืองไทยให้คณะเชฟและสื่อมวลชนจากออสเตรียได้ลิ้มลองรสชาติอาหารไทยกันถ้วนหน้า



ฉลองขวัญ ครบรอบ 80 ปี

สมาคมพ่อครัวไทย นำโดยนายกสมาคมฯ เชฟจ่านงค์ นีรังสรรค์ นำทีมคณะกรรมการบริหารตบเท้าเข้าร่วมอวยพรฉลองครบรอบวันเกิด 80 ปี ท่านขวัญแก้ว วัชโรทัย ที่ปรึกษากิตติมศักดิ์สมาคมฯ ท่ามกลางผู้เข้าร่วมอวยพรคับคั่งในหลากหลายวงการ งานนี้สมาคมฯ มีโอกาสนำอาหารฝีมือคณะกรรมการมาร่วมบริการให้กับแขกเหรื่อได้ลิ้มรสชาติกันถ้วนหน้า

งานประชุมที่ ดีมาร์ แบลคอรามาต้า ผ่านไปด้วยดี
 แพลกิตยัพร พร้อมกับงานจัดได้ดี ได้รับคำชมมากก็ต้องขอบคุณ
 คุณแหวด้วยเจ้าค่ะ: ที่บริการสมาชิกด้วยดี.....
 แท่งก๊วหลายเดือคะ:....!!

สำหรับการเข้าอบรม เรื่องอาหารสุขภาพ.... บรรยายโดยอาจารย์หญิง
ม.ร.ว. พรณณิศา ที่ปรึกษาของสมาคมเชฟ มีสมาชิกเข้ารับการอบรมอย่าง
 คับคั่ง ก็ต้องกราบขอบพระคุณ ท่านอาจารย์หญิงไว้ ณ โอกาสนี้ ที่ให้ความ
 รู้กับสมาชิกกันถ้วนหน้า.... ขอปรบมือดังๆ ค่ะ..... ขอขอบคุณค่ะ....!!

สำหรับงานประกวดอาหารทุกปี ก็ต้องขอบคุณ **คุณนิธินันท์** หรือ **น้อง
 เบียร์** ที่บริการตัดชุดกรรมการทุกๆ ท่านทุกปีเสมอมา.....สำหรับเชฟๆ ท่าน
 ใดต้องการตัดชุดพนักงาน เชิญติดต่อได้เนะคะ ที่คุณนิธินันท์เจ้าค่ะ....เชิญ
 ค่ะ....!!

มากันแท็คทีม **เนสท์เล่** บรรยายไม่ถูก ใครเป็นใครทั้งสวายทั้งเก่งทั้งนั้น
 แต่ละท่าน สดุดียอดฝีมือในการนำเสนอสินค้า...เยี่ยมเจ้าค่ะ.. ขอให้มากขึ้นมาก
 อย่างนี้ตลอดไปเนะคะ!! นี่ก็อีกหนึ่ง ทีมนำโดย **คุณจัญญา, คุณภาวิณี,
 คุณภัสรินทร์** ปิดท้ายขบวน **คุณชลธิชา** พ.จ.ก.โรงงาน บ.พรีเมียร์ มาเก็ดตั้ง
 บริการเชฟได้ดีมีคนฝากชมมา แต่ถ้าเชฟท่านใด อยากใช้บริการของอร่อยๆ
 ทั้งนั้น ...เชิญเนะคะ....!!

ส่วนเพื่อนเลิฟ **เชฟเสาวกิจ** ไทโรโซ่งมาบอกว่า ได้ลาออกจากโรงแรม
 แล้ว เปลี่ยนตำแหน่งใหม่ เป็น พ.อ. ผู้อำนวยการ สถาบันสอนทำอาหารให้
 ชาวต่างชาติ โกอินเตอร์บ้างแหละคราวนี้ ก็ขอแสดงความยินดี ด้วย
 เจ้าค่ะ.....ยังอยู่เกาะสมุยเหมือนเดิมเจ้าค่ะ.....!!

ก่อนการประกวดอาหารที่พารากอน **เชฟมาร์โก** เนะแนวการทำ
 อาหารประกวด การตกแต่ง การเตรียมความพร้อมให้กับผู้สนใจเข้าฟังการ
 บรรยาย เป็นการเพิ่มความรู้อันดีเยี่ยม... ขอขอบคุณ เชฟมาร์โกค่ะ....!!

ส่วนโรงแรมจัสมัน **เชฟสุจินดา** พร้อมลูกทีมเชฟ ๆ ทั้งหลาย บริการ
 สมาชิกดีมาก อาหารทั้งคาวทั้งหวาน..... เพียบ.....เยี่ยมค่ะ คุณเชฟ.....!!
คุณกษกร หรือ **คุณจันท์** ว่างจากการดูแลงานที่บ้านเรียบร้อย ก็มาช่วย
 สมาคมเชฟทำหน้าที่ต้อนรับทั้งเอกสาร ลงทะเบียนด้วยความตั้งใจ ชื่นใจ
 จริง ๆ เธอเยี่ยมมากค่ะ.....ขอบคุณเนะคะ คุณจันท์.....!!

นาน ๆ ครั้ง จะแสดงความคิดเห็นในที่ประชุมซักครั้ง..... **เชฟไวภพ**
 ณ.ฮอลิเดย์อินน์ เล่นเอาเชฟ ๆ ทั้งหลายในที่ประชุม ยกมือเห็นด้วยกันพริบ
 ไปหมด ไม่มีใครคัดค้านซักคน.....อยากทราบว่าจะเสนออะไรไว้ ให้ไปถามเชฟ
 ไวภพเองก็แล้วกัน.....สุดท้ายคะคุณเชฟ.....!! ส่วนสาวใส่องอิงสวายแห่ง
BES **คุณพวงทอง** หรือ **คุณไสย** แฉลงข่าวตอนบ่ายที่อิมพีเรียลควีนสพาร์ค
 เย็นมาต่อที่จัสมัน มีคนถามว่าไปรับประทานอะไรมา...สวาย.....อียัย... ขึ้น
 เป็นกอง.... เสียงแว่ว ๆ กลับมาว่า.... ปลาติดกับวาชาบิค่ะ.....เอ้อ..... อ้อ....
 ค่ะทราบแล้วค่ะ.....!!



นานๆ ออกงานซะที **น้องกรรณิ** สุดอึ้ง ณ.บี.เอ็ม.ไฮครอก พาเจ้า
 นาย.... **คุณสุสวัสดิ์** **หาญสวัสดิ์** มางานบุญ สวดอภิธรรมศพคุณพ่อเชฟ
 นิธิศ. ดีค่ะ.... ขอขอบคุณมากนะค่ะทั้งเจ้านายทั้งลูกน้อง.... เชฟนิธิศฝากมา
 ค่ะ.....!! **คุณสุปิยะหรือคุณปุก** แห่ง C.P.7 พาสาวยน้องใหม่ มา
 สังเกตการณ์ ในงานประชุมเชฟทั้ง **คุณจันทิพย์** **คุณอัมพิกา** มีหนุ่มหล่อ
 คัดท้าย... ค่ะ... ได้อะไรดี ๆ ไปบอกกล่าวให้เจ้านายรับทราบ....เพื่อเจ้านาย...
 มึงบประมาณ... จะได้มีกิจกรรมร่วมกับสมาคมพ่อครัวไทย.... นะเจ้าคะ
 เชิญค่ะ.....!!

สำหรับงานประกวดอาหารที่สมาคมฯ กับ BES และ TRN ร่วมกันจัด
 ที่สยามพารากอน ก็สำเร็จด้วยดี ก็ต้องขอขอบคุณทั้งสมาชิก, คณะกรรมการ
 และกรรมการตัดสินทุก ๆ ท่าน ร่วมมือกันทำหน้าที่ ทำให้งานสำเร็จด้วย
 ดี..... ขอขอบคุณค่ะ..... ขอขอบคุณ....!! ทุกท่านทำหน้าที่ได้เยี่ยม ขอขอบคุณ
 สำหรับความเต็มใจ 100% ในการทำหน้าที่ ร่วมด้วยช่วยกัน.....
 แท่งก๊วคะ.....!!

ส่วนสองสาวสวยขวัญใจเชฟ ๆ ไม่ใช่ใครอื่น M.C.สุดน่าเลิฟ **น้องเชอรี่**
 และ **น้องไอซ์** ทั้งสวายทั้งเก่ง..... เชฟหลายท่านอยากจางเป็นเลขาส่วนตัว
 จริง จริง.... แว่ว ๆ มาจากน้องเชอรี่..... เธอบอก....ได้ค่ะ.... ถ้าไม่กลัวงาน
 เข้า.....??? ให้ไปถามคนที่บ้านก่อน....จ้า... ทราบแล้ว...อียัย กลัวค่ะ....
 กลัว ! **เชฟวิโรจน์** แห่งสยามซิทีบอกแล้ว..... กลัวไม่ตกลงนะซี.....!!

ส่วน **น้องรุ่ง** ณ.ฮอลิเดย์อินน์สุดเลิฟ เป็นสาวสวยอีกหนึ่งคนที่บรรดา
 เชฟ ๆ มักแหะถามไถ่ด้วยความเป็นห่วง..... มีเสียงกระซิบจากคนใกล้ ๆ
 ตัวลูกเชฟ บอกว่าน้องเค้าปลื้มใครบางคนแล้วค่ะ..... ถ้าไม่เชื่อถาม
 เจ้าตัวเค้าเองได้เจ้าค่ะ..... แต่ลูกเชฟคอนเฟิร์มจริงซัวร์.....!! สำหรับรางวัล
 ที่ได้ ในแต่ละประเภททุกคนล้วนทำด้วยความตั้งใจ คอนเฟิร์ม..... ก็ขอแสดงความ
 ยินดีด้วยคะ ส่วนท่านที่ยังไม่ได้เหรียญรางวัลก็อย่าท้อ.....ขอให้เอา
 ส่วนติมาปรับปรุง..... ให้เป็นโอกาสในวันข้างหน้า ขอเอาใจช่วยคะ.....!!

มีคนเอาไปเฝ้าท์ ให้ได้ยินว่างานประกวดอาหารครั้งนี้ขวัญใจนัก
 ศึกษาโดยเฉพาะจากมหา'ลัยศิลปากร ยกตำแหน่งนี้ให้ลูกเชฟ..... โอ้ ๆ
 อย่าคิดมาก ไม่มีอะไร ก็แค่เป็นตัวแทน อยากให้น้อง ๆ เค้าเก่งก็แค่นั้นเอง
 จริงๆ ...ไม่มีอะไร.....อีกจาละซี..... ล้อเล่น งง.....!!

งานนี้ หัวหน้าที่ทีม **นายกจันท์** ขอขอบคุณทุก ๆ กำลังใจ ทุก ๆ ความ
 ร่วมมือ ของเพื่อน ๆ บรรดาอุปนายก และทุกตำแหน่งของคณะกรรมการที่
 เหนียวถึงเหนียวมาก ที่ร่วมมือกันประสานงานกระทั่งสำเร็จด้วยดีขอบคุณ
 ทุกๆ ท่านด้วยความยินดีค่ะ..... ท่านนายก.....!!

สุดท้ายวันงาน ทุกท่านก็ขึ้นบานและในงานขอบคุณบรรดาผู้สนับสนุน
 คณะกรรมการสมาคมเชฟ...คณะกรรมการตัดสิน... BES.... และ TRN...
 ที่สวีสไฮเทลเลอคองคอร์ท **เชฟวิแมน** จัดงานเลี้ยงบุปเปต์ได้สมกับเป็นมือ
 อาชีพจริง ๆ และได้รับรางวัลชนะเลิศรวมและเป็นปีแรกที่ได้รับถ้วย
 พระราชทานจากสมเด็จพระเทพฯ ก็ขอแสดงความยินดีอย่างยิ่ง.... ขอเสียง
 ปรบมือดัง ๆ ให้เชฟวิแมนและทีมงาน.....จากใจจริง..... แล้วพบกัน
 ใหม่ฉบับหน้าเนะคะ..... หวังดี ทุกคน.....เจ้าค่ะ..... !!



THE 14TH CULINARY GATHERING OF COOKS AND CHEFS 2008.

80 โรงแรมทั่วไทยประชันฝีมือเด็ด เชฟหน้าใหม่แจ้งเกิดเพียง



The 14th Culinary Gathering of Cooks and Chefs 2008

สมาคมพ่อครัวไทย แกลงพลความสำเร็จงาน “การแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทย ครั้งที่ 14 ประจำปี 2551 (14th Culinary Gathering of Cooks and Chefs 2008) ซึ่งนับเป็นรายการแข่งขันครั้งยิ่งใหญ่ระดับประเทศที่พ่อครัว เช่าง์ศิลป์ ในวงการโรงแรมและภัตตาคารระดับมืออาชีพทั่วไทยและนานาชาติต่างมุ่งหน้ามาวัดฝีมือเพื่อชิงความเป็นหนึ่ง พร้อมหาประสบการณ์และร่วมทดสอบความสามารถของตนเองภายใต้การตัดสินที่รับรองโดยสมาคมเชฟโลก (World Association of Chefs’ Societies = WACS)

เชฟจ้านค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย พร้อมด้วยอุปนายกและกรรมการสมาคมฯ เปิดเผยในงานเลี้ยงแสดงความยินดีผู้ได้รับรางวัลและขอบคุณผู้สนับสนุนการจัดงานดังกล่าว ถึงผลตอบรับที่เกิดขึ้นของการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทยประจำปีนี้สิ้นสุดลงไปแล้ว ตลอด 4 วัน ระหว่างวันที่ 17-20 กันยายนที่ผ่านมา





“สิ่งที่ผมและทางสมาคมพ่อครัวไทยซาบซึ้งที่สุดในการจัดการแข่งขันปีนี้เป็น การได้รับพระมหากรุณาธิคุณจาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม พระราชทานถ้วยรางวัล The Grand Winner ให้แก่ทีมที่ทำคะแนนรวมสูงสุด นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้ และเป็นสิริมงคลยิ่งแก่ผู้เข้าแข่งขันและสมาคมพ่อครัวไทยอย่างยิ่ง อีกทั้งในวันสุดท้ายที่มีการมอบรางวัลแก่ผู้ชนะเลิศทุกรายการ ทางสมาคมยังได้รับเกียรติจาก ท่านขวัญแก้ว วัชโรทัย เลขาธิการพระราชวังฝ่ายกิจกรรมพิเศษ มาเป็นประธานด้วย

ปีนี้มีโรงแรมและสถาบันต่างๆ สมัครเข้าแข่งขันราว 80 แห่ง รวมผู้เข้าแข่งขันกว่า 460 คน ถ้าดูจากจำนวนผู้เข้าแข่งขันแล้วอาจจะน้อยกว่าปีที่ผ่านมาเล็กน้อย เพราะปีนี้ถือเป็นการจัดงานภายในประเทศ เนื่องจากปีหน้าเรามีแผนจะจัดระดับนานาชาติอย่างยิ่งใหญ่ที่สุดกว่าทุกครั้ง การเชิญสมาคมเชฟต่างประเทศจึงจะรวบยอดไปเป็นปีหน้าเลย

ท้ายนี้ผมต้องขอขอบคุณอย่างยิ่งสำหรับสปอนเซอร์ทุกบริษัท ที่ยังให้ความสนับสนุนสมาคมพ่อครัวไทยเป็นอย่างดี ผมและกรรมการทุกคนต้องขอขอบคุณอย่างมาก และเชื่อว่าการให้การสนับสนุนของท่านในครั้งนี้และทุกครั้งที่ผ่านมาถือเป็นคุณูปการต่อการพ่อครัวและช่างศิลป์ของเมืองไทยอย่างมาก” นายกสมาคมพ่อครัวไทย 2 สมัย กล่าวในที่ที่สุด

The 14th Culinary Gathering of Cooks and Chefs 2008



The 14th Culinary Gathering of Cooks and Chefs 2008



ผลการแข่งขันเป็นดังนี้

The Grand Winner: Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn Trophy
Swissotel Le Concorde Bangkok

Fruit & Vegetable Carving on Stage

Gold Medal **Pullman Bangkok Kingpower**

Fruit & Vegetable Carving Showpiece

Gold Medal **Melati Beach Resort & Spa**

Lucky Draw Individual Ice Carving

Gold Medal **The Sukhothai Bangkok Hotel**

Lucky Draw Team Ice Carving

Gold Medal **Three Boy Team**

Thai Food Restaurant Contest

Gold Medal **The Twin Towers Hotel Bangkok**

Western Type Cooking Contest

Silver Medal **The Twin Towers Hotel Bangkok**

Asian Type Cooking Contest

Gold Medal **Grand Mercure Fortune**

World Innovative Fusion Cuisine Free Style Cooking Contest

Gold Medal **Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers**

French Cuisine and Wine Matching Contest

Silver Medal **Dusit Thani Bangkok**

Hot Pasta Cooking Contest

Silver Medal **Swissotel Le Concorde Bangkok**

Modern Sandwich Making Contest

Gold Medal **The Oriental Bangkok**

Duck Free Style Dish cooking contest

Gold Medal **The Twin Towers Hotel Bangkok**

Cake Decoration Contest: Team of 3 persons

Gold Medal **Nai Lert Park Hotel**

Dessert Plate Free Style Contest : Individual

Silver Medal **Grand Diamond Suites Hotel**

WACS Global Chef Challenge: Thailand Qualification

Silver Medal **The London Brew Pub**

เมนูของ **รสดี ก๊วกช้อยส์** พงน้ำสตั๊กพร้อมสมัย

แกงเลียงกุ้งสด



แกงเลียงกุ้งสด

ส่วนผสม

1. น้ำสต็อก รสดี ก๊วกช้อยส์ รสไก่	1	ถ้วย
2. กุ้งสด	4	ตัว
3. ฟักทองหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	50	กรัม
4. บวบหั่นแฉลบ	50	กรัม
5. เห็ดฟาง	50	กรัม
6. ข้าวโพดอ่อน	50	กรัม
7. ใบตำลึง	20	กรัม
8. ใบแมงลัก	20	กรัม
9. น้ำปลา	2	ช้อนชา

ส่วนผสม (เครื่องแกงเลียง)

1. หอมแดง	50	กรัม
2. พริกไทย	2	ช้อนโต๊ะ
3. กระชาย	30	กรัม
4. ปลากรอบ	20	กรัม
5. กุ้งต้ม	2	ตัว

วิธีทำ

- นำหอมแดง พริกไทย กระชาย ปลากรอบ กุ้งต้ม ผสมน้ำเล็กน้อยแล้วปั่นรวมกันให้ละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- ตั้งน้ำให้เดือด เติมผงชูรสต็อก รสดี ก๊วกช้อยส์ รสไก่ พอเดือด เติมพริกแกง แกงเลียง
- ปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ฟักทอง บวบ ข้าวโพดอ่อน ใส่กุ้ง ตั้งทิ้งไว้พอเดือด แล้วตามด้วยใบตำลึง ใบแมงลัก
- ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟคู่ข้าวสวยร้อนๆ



ก๊วกช้อยส์...ผงชูรสต็อกที่มีมืออาชีพเลือกใช้

วันที่ 11/95/2545



เชฟนิธศ มานะเพา

Executive Chef แกรนด์ มิลเลนเนียม ฟลอเรนซ์

สวัสดีครับเพื่อนสมาชิกทุกๆ ท่าน พบกันเช่นเคยนะครับกับคอลัมน์ Chef Interview ฉบับนี้ ผมและทีมงานได้ไปพบเชฟเชริเบิดจาม อยู่ไม่กี่สัปดาห์... ในกรุงเทพฯ นี่เองครับ จึงขอพาเพื่อนพ้องน้องพี่สมาชิกเราไปทำความรู้จัก พร้อมๆ กับผมกันเลย เชฟท่านนี้ คือ **เชฟวัชร ก้าแห่งการพาณิช** ปัจจุบันทำหน้าที่ Executive Sous Chef อยู่กับโรงแรม Grand Millennium Sukhumvit ย่านอโศกสุขุมวิท ตั้งแต่รุ่นบุกเบิกเลยทีเดียว

เชฟวัชร มีชื่อเล่นสั้นๆ ว่า เอ (A) เป็นเชฟรุ่นใหม่แต่มาด้วยประสบการณ์จากโรงแรมระดับห้าดาว... ฝีมือเยี่ยม นิสัยใจคอที่ดี จากการสนทนาปราศณอย่างเราทำให้รู้ได้ทันทีครับว่าหนุ่มคนนี้น่าคบหาแน่... รอดูอีกไม่นาน อายุอานามก็ไม่มาก เกือบๆ 40 ปี... พอๆ กับผมเลย ส่วนความหล่อ.. เรียกว่าเกินขนาดเชฟรุ่นเดียวกันเลย ..ที่ขมอย่างนี้ยังเข้าใจผิดว่าผมเป็นเกย์ นะครับ... เพราะยังโง่เสียยิ่งหล่อน้อยกว่าผมนิดหน่อย ตรงที่ไม่ไว้พุงเหมือนผมเท่านั้นเอง... ชะอើ !! ไปคุยกับเค้าเลยดีกว่าครับ

เชฟเอ : สวัสดีครับอาจารย์... สบายดีนะครับ (เค้านั่งเดินเข้ามาจับไม้จับมือทักทาย) วันนี้ผมดีใจมากเลยครับ ที่ได้รับเกียรติจาก Thai Chef Association และทีมงานมาเยี่ยมเยียนครับ... ได้ยินชื่ออาจารย์มานานแล้ว แต่ยังไม่ได้เจอตัวเป็นๆ ลักที.. (อ้าว... แล้วกันว่าเข้าไปนั่น)

เชฟนิธศ : สวัสดีครับ เอ ที่สบายดีครับ ก่อนอื่นต้องขอขอบเข็ม Logo ของ Thai Chef Association ติดไว้ที่หน้าอกเสื้อของเอก่อน ถือว่าต้อนรับเข้าสู่ทำเนียบ Chef Interview แล้วกันนะครับ และวันที่ 28 ตุลาคมนี้ ที่เชิญไปประชุมประจำเดือนของสมาคมฯ ด้วยนะ จะได้สังสรรค์รับประทานอาหารร่วมกับพี่ๆ เพื่อนๆ ด้วยกัน เดือนนี้จัดที่ห้อง Retro ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

เชฟเอ : ยินดีครับที่ ผมจะชวนน้องๆ ที่ทำงานไปร่วมงานด้วย เค้าน่าสนใจกันอยู่แล้วด้วย ได้ข่าวว่าตอนนี้สมาชิกใหม่สมัครเข้ามาเยอะหรือครับ

เชฟนิธศ : ครับ ตอนนี้เรามีสมาชิกทั้งเชฟรุ่นเล็กรุ่นใหญ่ 200 กว่าคนแล้ว... ที่ผ่านมาสมาคมฯ เองก็จัดกิจกรรมต่อเนื่องด้วย เดือนกันยายนี้น่าสนใจที่เพิ่งจัดงานแข่งขันประจำปีเสร็จเรียบร้อยแล้ว เราเองก็ส่งทีมเข้าแข่งด้วยนี่

เชฟเอ : ครับ ผมก็เห็นด้วยครับ ระยะเวลาไม่กี่กิจกรรมของสมาคมฯ น่าสนใจและทำได้ดีขึ้นมา ผมเองก็รู้สึกดีใจด้วยนะครับ ที่จริงงานประชุมประจำเดือนผมก็อยากไปร่วมทุกครั้งนะครับ แต่ก็ติดงานทุกที (ยิ้ม) ต่อไปจะหาโอกาสให้ได้ครับ และหากทางสมาคมฯ มีอะไรให้ผมรับใช้ก็ยินดีนะครับ

เชฟนิธศ : ยินดีเลยครับ มาช่วยกันเยอะๆ ยิ่งดี เาละ เรามาเข้าเรื่องคอลัมน์นี้กันดีกว่านะ อยากให้ เอ ช่วยเล่าประวัติย่อๆ ให้พวกเราฟังนิดนึงว่า ก่อนที่จะมาทำงานกับ Grand Millennium Sukhumvit นี่เคยทำงานที่ไหนมาบ้าง เอาอย่างย่อแล้วกันนะ

เชฟเอ : ครับ ถ้าเป็นที่ย้ายๆ ก่อนที่จะมาร่วมงานกับที่นี่ ก็คือ Four Season และ Marriott Hotel ครับ พอได้โรงแรมนี้กำลังจะเปิด ผมก็เห็นว่าเป็นโอกาสที่ดีที่จะได้ร่วมงานกับเค้าตั้งแต่เริ่มต้น พอทำแล้วก็รู้สึกดีและภูมิใจครับที่ได้มีส่วนร่วมบุกเบิกกับฝ่ายอื่นๆ ซึ่งทุกฝ่ายก็ให้ความร่วมมือกันดี ทั้งเจ้านาย เพื่อนร่วมงาน อยู่แล้วก็สบายใจ สวัสดิการดีด้วยครับ (ยิ้มกว้าง)

เชฟนิธศ : ถือว่าเป็นจังหวะที่ดีมากนะ ได้ยินอย่างนี้แล้วก็ดีใจด้วยจริงๆ แล้วเรานัดทำอาหารประเภทไหน

เชฟเอ : ยุโรปครับ ที่จริงก็ทำได้หลายประเภทครับ ตอนนี่ Fusion กำลังมาแรง เพราะโรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมืองแขกที่นี่จึงมีหลากหลาย ห้างอาหารเราก็ทั้ง นานาชาติ อิตาลี Noodle Bar ส่วนห้องนี้ Tapas Y Vino ก็ไม่ได้เน้นอาหารสเปนอย่างเดียว แต่จะมีฝรั่งเศส เอเชีย เป็นสไตล์ฟิวชั่นด้วย

เชฟนิธศ : ฟังดูน่าสนใจนะ ถ้าเช่นนั้นวันนี้ก็ขอให้ช่วยโชว์เมนู Fusion ลักจาม เป็นจานเด่นของห้องนี้เลยได้มั๊ย

เชฟเอ : ได้เลยครับที่ ผมขอจัดให้แบบ Four in One เลยนะครับ เป็น Combination of Appetizers เป็นเอเชียปนฝรั่งในงานเดียวกัน จะมีทั้ง Jamon Pata negra ham with honey drew melon, Lamp kebab with mint yoghurt sauce, Foigras terrine with quince paste และ Crisp calamari with spicy tomato coulis ถือเป็นการเรียกน้ำย่อยก่อนนะครับ ไว้โอกาสหน้า ผมขอเชิญพี่อีกครั้ง จะทำอาหาร Fusion สไตล์ใหม่ๆ ให้ นะครับ แต่ต้องขอเวลาผมคิดเมนูสักเล็กน้อย.

เป็นอย่างไรรับ หน้าตาของ Combination of Appetizers แบบ 4 ใน 1 สีสันสวยงามจัดวางได้น่าสนใจทีเดียว ส่วนเรื่องรสชาติก็ต้องยกนิ้วให้ครับ นี่แค่อาหารเรียกน้ำย่อยนะเนี่ย ถ้าเจอเมนคอร์สสงสัยน้ำย่อยทำงานหนักแน่... เสียฉายาหน้ากระดากหมดแล้ว เอาเป็นว่าโอกาสหน้าจังหวะเหมาะๆ เราคงได้มาเยี่ยมเยียนเชฟหนุ่มฝีมือดีคนนี้อีกครั้ง หรือถ้าเจอกันในงานประชุมประจำเดือนสมาคมฯ ก็เข้าไปทักทายพูดคุยกับเขาได้้นะครับ

ท้ายนี้ ขอให้พวกเราชาว Jacket ชาวและด้า จงมีความสุข สนุกสนานกับการประกอบอาชีพ จงทำให้มันเป็นกลาง ไม่ฝักใฝ่ฝ่ายใด พันธมิตร หรือ รัฐบาลฯ ประเดี๋ยวจะปวดหัวตาย.. น้อ !!!

Name : Combination of Appetizers

Jamon Pata negra ham with honey drew melon

Lamp kebab with mint yoghurt sauce

Foigras terrine with quince paste

Crisp calamari with spicy tomato coulis

1 Portion

Ingredients:

30	gr.	Jamon Pata negar thinly sliced
50	gr.	Honey drew melon
6	gr.	Balsamic reduction
4	gr.	Parmesan cheese
60	gr.	Lamp kebab
30	gr.	Mint yogurt sauce
60	gr.	Foigras terrine
20	gr.	Quince Paste
2	gr.	Truffle oil
4	gr.	Beetroot syrup
30	gr.	Baby squids cut ring with semolina flour
40	gr.	Spicy tomato coulis (sauce)

Method:

Set up by chef style.



Combination of Appetizers



Ingredient

Veal Tenderloin	230	g.
Egg Plant	50	g.
Asparagus	50	g.
Mushroom	30	g.
Tomatoes	50	g.
Potatoes	100	g.
Long Flat Shiraz Sauce	1/2	cup
Butter	1	T.b spoon
Mixed Herbs	5	g.
Shallot Chopped	1	T.b spoon

Salted and Pepper to Taste

Shiraz Red Wine Sauce

Beef Stock	1/2	cup
Shallot Chopped	1	T.b spoon
Garlic Chopped	1	T.b spoon
Red Wine	1	T.b spoon
Butter	1	T.b spoon
Seasoning	1	T.b spoon

Salted and Pepper to Taste

Method

Marinated Veal Tenderloin
with Mixed Herbs and Salted.
Pepper Roasted Veal Tenderloin
until Medium and Removed Into
the Plate Served with Fried
Potatoes and Garden
Vegetables with Shiraz Red
Wine Sauce



Roasted Veal Tenderloin

With Shiraz Red Wine Sauce Served With
Fried Potatoes and Garden Vegetables

Cheese Kiwi Mousse

ส่วนผสมน้ำหนัก (กรัม)

100 กรัม	นมสดพาสเจอร์ไรซ์
120 กรัม	น้ำตาลทราย
150 กรัม	ไข่แดง(ใส่ภาชนะ) (3 ฟอง)
150 กรัม	ครีมชีส (ตราเอ็ม.จี)
10 กรัม	น้ำมะนาว (1 ผล)
50 กรัม	เนื้อกีวี สับละเอียด
10 กรัม	ผงเจลาติน 1
50 กรัม	น้ำร้อน 50
200 กรัม	วิปปิ้งครีมไฮนโรด (ตั้งยอดอ่อน) 200
สีเขียวล็กน้อย	

วิธีทำ

1. ต้มนมสดพาสเจอร์ไรซ์ กับน้ำตาลทรายให้เดือด นำมาเทลงในไข่แดงคนให้ทั่ว
2. เติมครีมชีส (ตราเอ็ม.จี) ลงผสม กระทั่งเย็น เติมกีวี น้ำมะนาว คนผสมพอทั่ว เติมเจลาตินละลาย เติมวิปปิ้งครีมไฮนโรด , สีเขียว เล็กน้อย คนผสมให้ทั่ว เทลงแม่พิมพ์ ที่เตรียมไว้
3. นำไปแช่ในตู้เย็น 2-3 ชั่วโมง หรือกระทั่งเซตตัวแข็ง
4. แต่งสวยงามพร้อมเสิร์ฟ





พศ.ดร.อุบล นันท์รักษ์

ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

การเทียบโอนความรู้

การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์จากการเรียนรู้ที่มีมาก่อนเข้าสู่การศึกษาที่มีในระบบ ฉบับนี้จะขอแจ้งข่าวผู้ที่สนใจจะเข้ามาศึกษาในระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ได้จัดโครงการพิเศษสำหรับสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย และชมรมเครือข่ายพ่อครัวทั่วประเทศ เข้ามาศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี โดยเรียนสัปดาห์ละ 1 วัน ในรายวิชาที่ไม่มีประสบการณ์ ส่วนรายวิชาที่มีประสบการณ์สามารถขอสอบเทียบโอนความรู้ตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ โดยจะให้ข้อมูลเพื่อทำความเข้าใจในเรื่องต่อไปนี้

1. ความหมาย

การเทียบโอนผลการเรียนรู้จากการศึกษานอกระบบหรือตามอัธยาศัย(Prior Learning Assessment and Recognition: PLAR) คือ การนำประวัติการทำงานของนักศึกษามาเปรียบเทียบกับองค์ความรู้ของแต่ละรายวิชาตามสาขาที่นักศึกษาเข้าเรียน เพื่อทำการเทียบโอนประสบการณ์วิชาชีพนั้นๆ ให้เป็นหน่วยกิจตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย โดยมีคณะกรรมการเป็นผู้พิจารณาการเทียบโอน ทั้งนี้ได้ให้คำจำกัดความที่ใช้ในการเทียบโอนผลการเรียนนอกระบบหรือตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระดับนี้ ดังนี้

1.1 การเรียนรู้ที่มีมาก่อน (Prior Learning) หมายถึง การเรียนรู้ที่ได้รับจากประสบการณ์ชีวิต และประสบการณ์การทำงานโดยเฉพาะ ไม่ได้ผ่านการศึกษาในสถาบันการศึกษาวิทยาลัย / มหาวิทยาลัย

1.2 การประเมินการเรียนรู้ที่มีมาก่อน (Prior Learning Assessment) หมายถึง การที่มหาวิทยาลัยประเมินค่าและอนุมัติเทียบโอนหน่วยกิจให้บุคคลที่สามารถแสดงออกได้อย่างชัดเจนถึงประสบการณ์การเรียนรู้ของตน พร้อมทั้งมีเอกสารที่แสดงว่าบุคคลนั้นมีผลสัมฤทธิ์ตรงตามจุดประสงค์หรือสมรรถนะที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการประเมินค่าความรู้ข้างต้นต้องยึดหลัก 4 ประการ ได้แก่

- 1) ความเป็นประสบการณ์ตรง
- 2) ความเป็นปัจจุบัน
- 3) ความลึกซึ้งหรือรอบด้าน
- 4) ความเกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ในหลักสูตร

2. คุณสมบัติของผู้มีสิทธิขอเทียบโอนความรู้ฯ พิจารณาจาก

- 1) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 2) ต้องเป็นผู้ที่กำลังศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- 3) ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร หรือ เป็นเจ้าของกิจการด้านการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า 5 ปี
- 4) ต้องยื่นคำร้องเพื่อแสดงความจำนงขอเทียบโอน

3. แนวทางปฏิบัติของนักศึกษา

- 1) ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการขอประเมิน เพื่อการยอมรับความรู้และประสบการณ์ พร้อมทั้งรับฟังการแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา
- 2) ศึกษาสมรรถนะของแต่ละรายวิชาจากคู่มือนักศึกษา โดยรายวิชาที่เสนอขอให้ประเมินต้องเป็นรายวิชาที่มีขอบเขตของเนื้อหาสิ้นสุดในตัวเอง
- 3) ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อเลือกรายวิชา และวิธีการประเมินความรู้ที่มีมาก่อนและประสบการณ์ต่างๆ
- 4) ยื่นแสดงความจำนงขอเทียบโอนความรู้ฯ พร้อมระบุวิธีการประเมินและหลักฐาน เพื่อการประเมินเบื้องต้น ได้แก่ บัตรประจำตัวนักศึกษา หลักฐานที่แสดงถึงความรู้ ทักษะและประสบการณ์ต่ออาจารย์ที่ปรึกษา
- 5) รับทราบผลการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้น
- 6) เข้ารับการประเมินตามที่มหาวิทยาลัย/คณะ/หลักสูตร กำหนด
- 7) รับทราบผลการประเมินและนำผลการประเมินไปขอเทียบโอนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4. หลักฐานที่ใช้ในการขอเทียบโอนความรู้ฯ

หลักฐานประกอบความจำนงเพื่อการเทียบโอนความรู้ฯ

4.1 หลักฐานทางการศึกษา ได้แก่ วุฒิบัตร ประกาศนียบัตร โดย หลักฐานที่นำมาแสดงต้องมีเงื่อนไขดังนี้

- 1) มีอายุไม่เกิน 10 ปี นับถึงวันยื่นขอประเมิน
- 2) ต้องมีสาระสำคัญที่แสดงถึงความสอดคล้องกับรายวิชาที่ขอประเมิน

4.2 หลักฐานด้านประสบการณ์การทำงาน ได้แก่ หลักฐานแสดงอำนาจหน้าที่ที่ได้รับมอบหรือหลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานการมอบหมายงาน หรือหลักฐานการรวบรวมผลงาน หรือหลักฐานการจดทะเบียนบริษัท รวมถึงระบุสถานที่ตั้งของทำงาน รูปภาพโครงสร้างการบริหาร ผลประกอบการหรือสถิติต่างๆ เกี่ยวกับองค์กรอย่างละเอียด

4.3 หลักฐานด้านการศึกษาอบรม ได้แก่ วุฒิบัตรการฝึก/อบรมที่ได้รับ การรับรองจากสถาบัน หรือหลักฐานการศึกษาอบรมที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงาน พร้อมทั้งแสดงผลการสรุปที่ได้จากการศึกษาอบรม

4.4 หลักฐานด้านประสบการณ์เป็นวิทยากร ได้แก่ หนังสือเชิญเป็นวิทยากร หรือหนังสือตอบขอบคุณการเป็นวิทยากร หรือจดหมายรับรองการผ่านงานเป็นวิทยากร เช่น หลักฐานทางภาพถ่ายและการบันทึกเสียง เป็นต้น

4.5 หลักฐานการเป็นเจ้าของกิจการ ได้แก่ หนังสือแสดงกรรมสิทธิ์ในกิจการ หนังสือแต่งตั้ง และหลักฐานทางภาพถ่ายหรือการนำเสนออื่นๆ เกี่ยวกับการเป็นประธานกรรมการในงานธุรกิจหรือในการประชุม เป็นต้น

4.6 หลักฐานด้านกิจกรรมทางสังคม เช่น งานอาสาสมัครหรือบริการสังคม การทำกิจกรรมสาธารณกุศลในประกาศเกียรติคุณ โล่รางวัล และหลักฐานทางภาพถ่ายและการนำเสนออื่นๆ เป็นต้น

4.7 หลักฐานด้านการสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ ได้แก่ กำหนดการและเอกสารที่ใช้ในการอบรมสัมมนา หรือวุฒิบัตร

● ถ้าท่านใดสนใจขอให้สมัครได้ที่สมาคมพ่อครัวไทย เพื่อจะได้นัดหมายชี้แจงในรายละเอียด เพื่อสมัครเข้าเป็นนักศึกษาของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรที่ให้ความรู้เรื่องของอาหารโดยเฉพาะ มีอาหารไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่ อาหารเอเชีย และการจัดการ) สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสมัครได้ที่สมาคมพ่อครัวไทย ติดต่อ คุณหม่อม และ คุณแอ้ โทร. 0 2991 2110 หรือ 081 987 7036 สมัครและลงชื่อเพื่อแสดงความจำนงเป็นนักศึกษา หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ตั้งแต่วันที่ 31 ธันวาคม 2551 นี้เท่านั้น....



เชฟวุฒิชาติ หมวดศรี
กรรมการฝ่ายกิจกรรมสมาคมพ่อครัวไทย
Executive Chef
Grand Diamond Suite Hotel

Conversion Of Solid Measures

สวัสดิ์เพื่อนๆ สมาชิก สมาคมพ่อครัวไทย. ฉบับที่
แล้วมา เรา Go Inter กันนิดหน่อย..... และฉบับนี้เราก็จะ
Go Inter กันต่อ. เรามาเรียนรู้กับมาตราซึ่งดวงวัดแบบ
สากลต่อจากฉบับที่แล้วนะครับ

Conversion Of Solid Measures

To convert ounces to grams multiply ounces
by 23-35. If you want to translate grams to
ounces multiply by 0.035. As you can see from
the chart opposite you are soon dealing in large
numbers of grams when you get up over 2
pounds therefore whenever possible in our lists of
ingredients We have converted to a fraction of the
kilogram rather than the precise number of grams.
It's not only less cumbersome but also more in
keeping with European Style in common parlance
one would always speak of a kilo raw a half for
instance rather than 1500 grams* Conversion of
Liquid Measures*

Spoons, Cup- Pints and Quarts* Ounces Deciliters and Liters (Nearest Convenient) Equivalent

2 TBS	1 oz	1/4 DL
1/4 c or 4 TBS	2 oz	1/2 DL
1/2 c	2 2/3 oz	3/4 DL
1/2 c	4 oz	1 DL
2/3 c	5 1/3 oz	1 1/2 DL
3/4 c	6 oz	1 1/3 DL
1 c	8 oz	1 1/4 DL
1 c	10 oz	3 DL
1 1/4 c	10 2/3 oz	3 1/4 DL
1 1/3 c	12 oz	3 1/2 DL
1 2/3 c	13 1/4 oz	3 3/4 DL
1 3/4 c	14 oz	4 DL
2 c; 1 PT	16 oz	1/2 L
2 1/2 c	20 oz	6 DL
3 c	24 oz	3 1/4 DL
3 1/2 c	28 oz	4 5/8 L; 8 DL
4 c; 1 QT	32 oz	1 L
5 c	40 oz	1 1/4 DL
6 c	48 oz	1 1/2 DL
8 c; 2 QT	64 oz	2 L
10 c; 2 QT	80 oz	2 1/2 L
12 c; 3 QT	96 oz	2 3/4 L
4 QT	128 oz	3 3/4 L
5 QT		4 3/4 L
6 QT		5 3/4 L
8 QT		7 1/2 L

OUNCE POUNDS GRAMS KILOGRAMS (Nearest Convenient Equipment)

1 oz	30 g
2 oz	60 g
3 oz	85 g
4 oz	115 g
5 oz	140 g
6 oz	180 g
8 oz	225 g
9 oz	250 g
10 oz	285 g
12 oz	340 g
14 oz	400 g
16 oz	450 g
18 oz	500 g
20 oz	560 g
24 oz	675 g
28 oz	800 g
32 oz	900 g
2 1/4 lb	1000 g
2 1/2 lb	1125 g
3 lb	1350 g
3 1/2 lb	1500 g
4 lb	1800 g
4 1/2 lb	2 kg
5 lb	2 1/4 kg
5 1/2 lb	2 1/2 kg
6 lb	2 3/4 kg
7 lb	3 1/4 kg
8 lb	3 1/2 kg
9 lb	4 kg
10 lb	4 1/2 kg
12 lb	5 1/2 kg
14 lb	6 3/4 kg
15 lb	6 3/4 kg
16 lb	7 1/4 kg
18 lb	8 kg
20 lb	8 kg
25 lb	11 1/4 kg
50 lb	22 1/2 kg

ประเภทของแห้ง

	1 Teaspoon	1 Tablespoon	1 cup
Liquid, Fruit, Vegetable	5 ML 5 gr	20 ML 20 gr	240 ML 240 gr
Flour, Dry, Spices, French, Herbs	2 gr 1 gr	5 gr 2.5 gr	120 gr 60 gr

ฉบับหน้าเราจะมาเรียนรู้ (สมุนไพรและเครื่องเทศ) "HERBS and SPICES"
แล้วเจอกันใหม่นะครับ

Food Presentation

Text by: อ.ชัยยุภา รักตะกนิษฐ

ผู้จัดการโรงเรียนการอาชีวศึกษานานาชาติสวนดุสิต

Food by: ธีรภณต์ ทักขิณเสถียร

แชมป์เยาวชนไทยแข่งขันด้านอาหารระดับนานาชาติปี2005



Culinary Competitions

การนำเสนออาหารสำหรับการแข่งขัน ตอน 5

หลังจากที่การตกแต่งอาหารผ่านการคิด ไตร่ตรองและคัดสรรสิ่งที่เหมาะสมในการตกแต่ง ตามที่กล่าวไปในครั้งก่อนแล้ว เมื่อจัดลงจานอย่างสวยงามแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงถึงคือ “ความเป็นไปได้ในการบริการ” (Serviceability) ซึ่งหมายถึง

ความง่ายต่อการรับประทาน - กรรมกรหรือลูกค้าไม่ต้องหมุ่นงานไปมาหาทางว่าจะเริ่มรับประทานทางไหนดี หรือต้องเคลื่อนย้ายส่วนประกอบในงานเพื่อจะเริ่มรับประทาน และรวมถึงการตกแต่งที่ไม่มากเกินไปจนบดบังส่วนประกอบหลักในงานจนดูไม่ออกว่าเป็นอาหารอะไร

การใช้เวลาไม่นานจนเกินไปในการจัดตกแต่ง - หากอาหารแต่ละจานต้องเสียเวลากับการตกแต่งมากกว่าการประกอบอาหาร หรือมากจนอาหารบางส่วนในงานเริ่มเย็น เป็นการตกแต่งที่ไม่สามารถนำไปใช้ได้จริง ก็อาจทำให้เสียคะแนนได้

ความเหมาะสมในการเคลื่อนย้าย เพื่อจัดเสิร์ฟ - การจัดวางอาหารให้ดูมีมิตินั้นเป็นเรื่องสำคัญที่จะทำให้อาหารดูสวยงามขึ้นได้ แต่หากมีรูปทรงที่สูงเกินไป จัดวางไม่มั่นคง หรือส่วนประกอบบางส่วนเป็นลูกกลม เมื่อจากถูกเคลื่อนย้าย อาจทำให้ล้มพังหรือกลิ้ง และสูญเสียความสวยงามนั้นไปได้ค่ะ

ส่วนผสมชีโครงแกะอบ

ชีโครงแกะ(8ท่อน) 1 แร็ค น้ำสต็อกเนื้อ 250 กรัม ผักรวม(Mirepoix) 150 กรัม โรสแมรี่สับ 30 กรัม แป้งสาลีเอนกประสงค์ 15 กรัม เกลือและพริกไทย

วิธีทำ

warm เตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสตัดแต่งชีโครงแกะให้สวยงาม ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย โรยด้วยโรสแมรี่สับให้ทั่ว ตั้งกระทะให้ร้อนจัด นำชีโครงแกะเชอร์รี่ให้ขึ้นสีให้ทั่ว พักไว้ นำผักรวมลงไปผัดในกระทะที่เชอร์รี่ชีโครงแกะแค่พอหอม แล้วนำแกะที่เชอร์รี่มาวางบนผัก เข้าเตาอบประมาณ 8-12 นาที หรือจนกระทั่งแกะสุก นำชีโครงแกะที่อบสุกแล้วมาพักไว้ คลุมด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์ แล้วนำกระทะที่อบมาตั้งไฟ ใส่แป้งสาลี ผัดให้พอเข้ากัน ใส่สต็อกที่ละลายแล้วครั้ง แล้วคนให้เข้ากัน เคี่ยวจนซอสข้นได้ที่ ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทย แล้วกรองเอาผักรวมออก

ส่วนผสมสตูว์ผัก

หอมหัวใหญ่ 100 กรัม น้ำมันมะกอก 80 กรัม กระเทียม 3 กลีบ ใบกระวาน 1 ใบ ไทม์ 3 ก้าน พริกกระฆัง 3 สี 3 ลูก ชูกินี 250 กรัม มะเขือม่วง 250 กรัม มะเขือเทศ 375 กรัม ปอกเปลือก เลาะเมล็ด ซอสมะเขือเทศเข้มข้น 1 ชต. เกลือและพริกไทย

วิธีทำ

ตั้งหม้อใส่น้ำมันมะกอก ผัดหอมใหญ่ กระเทียม ไทม์และใบกระวานให้พอหอม แล้วใส่มะเขือเทศและซอสมะเขือเทศเข้มข้นผัดต่อให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป ผัดให้เข้ากัน ปิดฝาแล้วเคี่ยวจนกระทั่งผักเปื่อยนุ่ม ปรงรสด้วยเกลือ และพริกไทย แล้วแยกเอากระเทียม ไทม์ และใบกระวานออก

ส่วนผสมมันบด

มันฝรั่ง 500 กรัม เนยสดชนิดจืด 5 กรัม ครีม 80 กรัม เกลือ พริกไทย และลูกจันทน์เทศปน

วิธีทำ

ปอกเปลือก ล้างมันให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปต้มให้สุกพอมันสุก กรองน้ำออก บดมันในขณะที่ยังร้อนอยู่ผ่านกระชอนตาถี่ๆ นำเนยไปละลายในกระทะ แล้วนำมันบดลงไปผัด ใส่ครีม ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย และลูกจันทน์เทศปน

การตกแต่ง

นำมันฝรั่งมาชุดเป็นเส้นฝอยๆ แล้วนำไปทอดบนกระทะ ตักมันบดวางกลางจาน แล้วหั่นชีโครงแกะอบเป็นชิ้นๆ วางบนมันบด ตักสตูว์ผักใส่พิมพ์ ยกพิมพ์ออก อุ่นซอสที่กรอง ตรวจสอบรสชาติและความข้นของซอสอีกครั้ง ตักราดแกะอบ โรยโรสแมรี่สับ ตกแต่งด้วยมันฝรั่งทอดกรอบ และซอสโรสแมรี่

ชีโครงแกะอบ เสิร์ฟพร้อมมันบด และสตูว์ผัก

Roast Lamb Rack with Mashed Potato and Ratatouille



แอฟสภักดิ์ พี่เมือง นายกสมาคมเชฟเมืองพัทยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก

สวัสดีครับพี่น้องเชฟทุกท่าน เดือนที่ผ่านมาสมาคมเชฟเมืองพัทยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก ก็มีกิจกรรมกันมากมายครับ ที่เพิ่งผ่านไปคือ เทศกาลกินเจ ปีนี้ทางสมาคมฯ ได้จัดกิจกรรม ผัดหมี่จักรพรรดิ ขนาด 5,000 ที่ แจกให้กับผู้ที่มาร่วมงาน โดยมีผู้ใหญ่ที่นับถือกันมานานหลายท่านมาร่วมด้วยช่วยกัน อาทิ คุณนิรันดร์ วัฒนศาสตร์สาร ที่ปรึกษานายกเมืองพัทยา คุณอิทธิพล คุณปลื้ม นายกเมืองพัทยา คุณรณกิจ เอกะสิงห์ รองนายกฯ คุณวีรวัฒน์ คำชาย คุณรัตนชัย สุทธิเดชานัย ประธานคณะกรรมการการท่องเที่ยวและกีฬา คุณนิติ คงครุฑ ททท. และอีกหลายท่านรวมถึงสปอนเซอร์ทุกราย ขอขอบคุณด้วยครับ

และเร็วๆ นี้ สมาคมฯ กำลังจะมีโครงการใหม่ด้วย ชื่อโครงการ CCDD (Chef Career Development Training Project) เป็นโปรแกรมการฝึกอบรมเพิ่มพูนพัฒนาความรู้และทักษะด้านอาชีพพ่อครัวให้กับสมาชิกสมาคมฯ โดยจะเริ่มครั้งแรกวันที่ 11 พ.ย. นี้ ตลอดช่วงบ่ายเลยครับ จัดที่โรงแรมริชมอนด์รีสอร์ท ซึ่งหลังจากอบรมจบแล้ว ก็จะมีการประชุมประจำเดือนด้วยในเวลา 18.00 – 21.30 น. ก็ขอเชิญสมาชิกทุกท่านด้วยนะครับ และบริษัทที่สนใจจะโฆษณาออกบูธก็ติดต่อได้เช่นเคยนะครับ ส่วนผลการอบรมจะเป็นอย่างไร และสมาคมฯ จะมีกิจกรรมอะไรผมจะนำความคิดเห็นนำมาบอกกล่าวในฉบับต่อไปนะครับ.... สวัสดีครับ.

แอฟสมจิตต์ กำบุญ รองประธานชมรมพ่อครัวภาคเหนือ

สวัสดีครับชาวเชฟทุกคน ฉบับนี้ผมมีข่าวจากภาคเหนือมาฝาก ชาวแอฟไม่ลืมนึกเพราะการท่องเที่ยวปลายปีนี้เชียงใหม่และภาคเหนือได้ผลกระทบมากที่สุดในรอบสิบปี ปกติแล้วช่วง 3 เดือนสุดท้ายของทุกปีการท่องเที่ยวจะอยู่ที่ 70% แต่ปีนี้ได้แค่ 40 - 50% เท่านั้น ตอนนี้ทุกคนต้องยอมรับสภาพร่วมกัน เพราะรัฐบาลท่านยังแก้ปัญหาการท่องเที่ยวยังไม่เสร็จเลยครับ แล้วจะให้มาแก้ปัญหาการท่องเที่ยวท่านไม่มีเวลาหรอกครับ มาถึงข่าวดีกันบ้าง ปีนี้ชมรมฯ ได้จัดงานกิจกรรมและงานเลี้ยงสังสรรค์ในหมู่สมาชิกประจำปีเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ต้องขอขอบคุณอย่างสูงสำหรับผู้ที่ให้การสนับสนุนสนุนทุกราย จะไม่ขอเอ่ยนามนะครับเป็นที่รับทราบ สมาชิกทุกท่านที่มาในงานได้รับของรางวัลกลับบ้านกัน

ทุกคน ขอขอบคุณคณะกรรมการทุกคนซึ่งเป็นผู้ที่เหนื่อยมากหน่อยเพราะต้องวิ่งหาทุนมาจัดงานนี้จนเรียบร้อย

ชาวดีอีกข่าว กลางปี 2552 จะมีการจัดงานมหกรรมที่ยิ่งใหญ่สำหรับคนโรงแรมของเชียงใหม่และภาคเหนือ ประชุมชมรมที่ผ่านมามีสมาชิกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ยินดีต้อนรับสมาชิกใหม่ทุกท่านครับ ชมรมนี้เป็นของทุกท่านครับฉะนั้นทุกคนควรต้องให้ความสำคัญ อยากเห็นรุ่นน้องเข้ามาบริหารจัดการชมรมต่อไป ท้ายที่สุดนี้ขอให้สมาชิกทุกคนและครอบครัวจงประสบแต่ความสุขนะครับ ฉบับหน้าเจอกันใหม่ครับ.

แอฟประทีป จำปาคำ ประธานชมรมพ่อครัวจังหวัดภูเก็ต

สวัสดีครับ สมาชิก TCA และเพื่อนพี่น้องทุกท่าน ผมเชฟประทีป จากภูเก็ตครับ ก่อนจะเข้าข่าวของชมรมเชฟภูเก็ต ผมต้องขอขอบคุณทางเชฟจ่านงค์และสมาคมพ่อครัวไทย ที่เชิญผมไปร่วมงานแข่งขันพ่อครัวประจำปี 2551 ที่สยามพารากอนเมื่อเดือนกันยายนที่ผ่านมา ได้รับการต้อนรับอบอุ่นเลยครับ และได้เห็นการจัดงานที่มีความเป็นมืออาชีพทีเดียว สำหรับเดือนนี้มีข่าวเล็กๆ น้อยๆ จากชมรมฯ มาเล่าสู่กันฟัง ช่วงที่ผ่านมางานใหญ่ของจังหวัดภูเก็ตที่เกี่ยวข้องกับพวกเราด้วย เห็นจะเป็น เทศกาลกินเจ ครับ เพราะทางจังหวัดและ ททท.ภูเก็ต เค้ก็จัดงานใหญ่ทุกปี มีนักท่องเที่ยวต่างชาติจากสิงคโปร์ มาเลเซีย เข้ามาเยอะเลยครับช่วงนั้น ปีนี้แม้ว่ายังมีเรื่องวุ่นวายแต่ก็ยังมีคนท่องเที่ยวมาเยอะครับ ปีนี้ทางสมาคมฯ ได้เข้าไปร่วม ประเพณีถือศีลกินผัก (กินเจ) จังหวัดภูเก็ต ซึ่งจัดขึ้นวันที่ 28 กันยายน - 7 ตุลาคม 2551 งามเพื่อนพี่น้องต่างโรงแรม ก็เหนื่อยกันทุกคนแต่เหนื่อยอย่างมีความสุขครับ เพราะอย่างที่รู้เศรษฐกิจปีนี้ไม่สู้ดี แต่ที่ภูเก็ตยังถือว่าไปได้ดี หวังว่าสิ้นปีนี้จะยังมีโบนัสกันนะครับ.

แอฟไฉนวิตร ธีพสาทิศชัยกุล ประธานชมรมเชฟเกาะสมุย

สวัสดีครับทุกท่าน เดือนนี้ผมมีความคิดหน้าเรื่องสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็น 'ธง' ที่ทางชมรมตั้งไว้จะขยายผลไปสู่ชุมชนเกาะสมุยของเรา ด้วยการใช้ 'อีเอ็มขยาย' จุลินทรีย์สดเพื่อสิ่งแวดล้อมนี้แหละครับ ใครสนใจให้เราไปอบรมให้ความรู้เรื่องนี้หรือจะมาดูงานที่โรงแรมผม บานาน่า แฟชั่น รีสอร์ท ก็ยินดีครับ ติดต่อผมได้โดยตรงที่ อีเมลล์ chatchawan29@hotmail.com

ความคืบหน้าเรื่องโครงการ "คืนความสดใสให้กับพรุเฉวง" ล่าสุดเราได้รับการสนับสนุนด้านงบประมาณจากเทศบาลเมือง เกาะสมุย เรียบร้อยแล้วครับ จะเริ่มเดือนมกราคมปีหน้าครับ ใครอยากมาช่วยก็เรียนเชิญนะครับ อีกโครงการที่จะมีในวันที่ 29 พฤศจิกายนนี้ "คืนความสดใสให้น้องในเกาะสมุย" คราวนี้เราจะจัดกิจกรรมแข่งขันโบว์ลิงการกุศลระหว่างชมรมเชฟเกาะสมุยกับพ่อค้าประชาชนทั่วไป หาทุนการศึกษาให้ลูกหลานเราครับ ตั้งใจไว้จะทำให้ได้ 14 ทุนๆ ละ 2,000 บาท ก็หวังว่าจะเข้าเป้าครับ

ส่วนใครที่ฝากถามถึงธุรกิจโรงแรมที่พักที่สมุยช่วงนี้เป็นยังไงบ้าง ต้องตอบว่าดีครับ ช่วงฝนที่ผ่านมายอดจองที่พักเฉลี่ย 50 อัตราทุกที่ สิ้นปีนี้ต่อเนื่องต้นปีหน้าคงเต็มแน่นอน ก็หวังว่าที่อื่นๆ จะมีแขกใช้บริการเยอะๆ นะครับ.

