

# THAI CHEFS'

www.thaichefs.org

A s s o c i a t i o n

ISSUE  
TCA #12 Sep.-Oct. '07 [ 12 ]



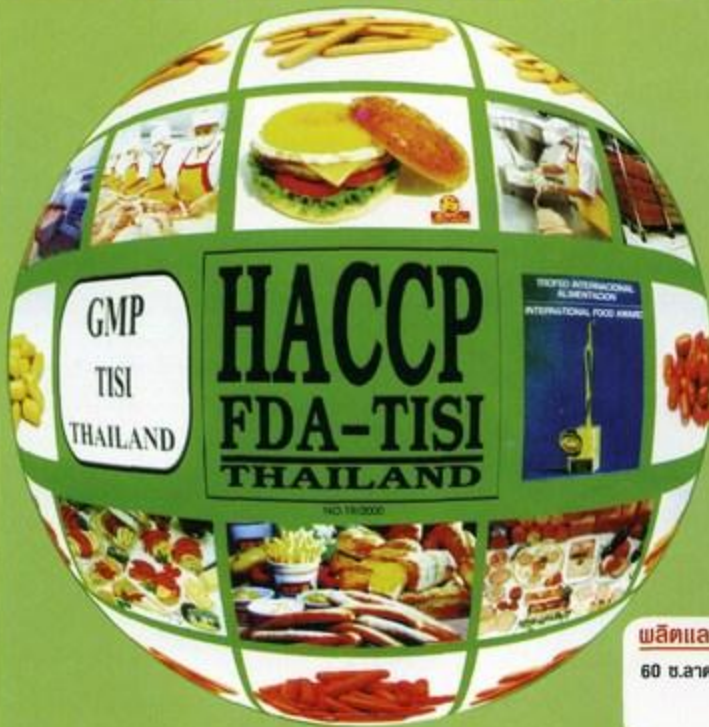
- กลับมาอีกครั้ง ! กับการแข่งขันงานชุมนุมผู้ประกอบอาหารครั้งที่ 13 ประจำปี 2550 ในงาน IFHS'07
- สมาชิก Thai Chefs' Association ( TCA ) ใต้อะไร?
- up-to-date กิจกรรมสมาคมพ่อครัวไทย ทั่วประเทศ ที่นี้ที่เดียว



FREE COPY



# TOTAL QUALITY & FOOD SAFETY



## Premium Products

- Variety of Breakfast and German Sausages, Nurnberger, 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 (บึงกุ่ม) แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310  
 Tel : 02-538-0111 Fax : 02-539-2777  
 E-mail : slammeat@hotmail.com

## สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิก "เชฟ" ของสมาคมพ่อครัวไทย

1. เข้าร่วมงานประชุมประจำเดือนโดยเสียค่าอาหารและเครื่องดื่ม 200 บาท/ครั้ง
2. รับเสื้อเชฟของสมาคมพ่อครัวไทย (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 สามารถร้องขอเงินสำรองเลี้ยงชีพ

จากทางสมาคมพ่อครัวไทย 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 มีสิทธิร้องขอเงินบำเหน็จจากทางสมาคมฯ เป็นจำนวน เงิน 10,000 บาท โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารฯ
- 9. กรณีบุพการี, บุตร-ธิดา, ภรรยา-สามี เสียชีวิตสมาคมฯ จัดส่งพวงหรีดเพื่อเป็นการไว้อาลัยและช่วยเหลืองานฌาปนกิจ 5,000 บาท/งาน

\*\*\* หมายถึง

- สมาชิกเชฟ จะได้รับประโยชน์ด้านที่พักผ่อน สวมชิกเชฟจะต้องเข้าร่วมประชุมอย่างน้อย 8 ครั้ง/ปี (ขาดประชุมได้ไม่เกิน 3 ครั้ง/ปี)
- ผู้ที่ได้รับสิทธิพิเศษข้างต้นเพราะผู้ที่มีอาชีพ Chefs (ผู้ประกอบอาหาร) เท่านั้น
- ผู้ที่ได้รับสิทธิพิเศษข้างต้นจะต้องอยู่ในคู่มือบัญชีของคณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทย

อัตราค่าสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย  
ปี 2550

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



# President Talk



สวัสดิ์ เพื่อนสมาชิก TCA เชียงใหม่ พิทยา ษะธา ลุย  
ภูเก็ท กรุงเทพฯ ร้านค้าต่างๆ ผู้สนับสนุนสมาคมมาด้วยดี  
ตลอด ผมในฐานะนายกสมาคมฯ ต้องขอขอบพระคุณทุกๆ  
ท่านมา ณ ที่นี้ด้วยความเคารพ ณ เวลานี้ ผู้ที่นำข่าวสารที่สุดคือ

ประเทศไทย ที่กำลังอยู่ในทะเลแห่งความวุ่นวาย ตลอดจนกระทั่งธุรกิจการท่องเที่ยว โดยเฉพาะโรงแรมต่างๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด ปีนี้ปรับปรุงกิจการกันถ้วนหน้า เพราะนักท่องเที่ยว นักธุรกิจเข้ามาน้อยมาก ประชาชนไม่กล้าใช้จ่าย การจัดการแข่งขันต่างๆ ไม่  
จำเป็น เป็นภาระของรายได้ที่ลดลง แต่ถึงขั้นนี้ผมมีความไว้วางใจของประเทศไทย เรา  
ก็ยังมีพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ผู้เป็นอยู่เบื้องหลังปกป้องคุ้มครองได้  
ประเทศพ้นจากความวุ่นวายต่างๆ ไปได้ในไม่ช้านี้ ส่วนของสมาคมฯ คณะกรรมการก็  
ช่วยกันระดมระดมเงินเพื่อสร้างสรรค์สิ่งคนชาวโรงแรมที่คงอยู่และนิยามมาตรฐานของต่อไป  
การที่ราชภัฏนครปฐมฯ ทั่วไทยที่สภามอบให้ของจัดให้มีการแข่งขันกันตลอดเวลา  
ปีนี้มีหลายพ่อครัวไทยทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดที่จัดให้มีการแข่งขันกว่าอาหารนั้น คือ  
เกาะลันเตา จิต อ.ย., ภูเก็ต จิต ก.บ., พิทยา จิต ส.บ., กรุงเทพฯ จิต ก.ย. ที่กรุงเทพฯ นี้  
เราจัดที่สยามพารากอน 5 - 8 ก.ย. ผมจึงขอเชิญสมาชิกทุกท่านช่วยจัดที่ป่า  
แข่งขึ้นและแนะนำผู้ที่อยู่ในอาชีพแข่งขันเข้าร่วมการแข่งขันให้มากที่สุด ปีนี้มีเกินกว่า 10 และ  
เป็นที่สมาคมได้จัดตั้งมาครบ 25 ปีแล้ว และจะดึงพสกนิกรจากทั่วประเทศมาร่วมแข่งขันกัน  
กว่า 6 ประเทศ และสมาคมต่างชาติ ก็เข้าร่วมการแข่งขันบ้างด้วยของสมาคมคือประเทศไทย  
และด้วยคณะมนตรีและเลือกจากเงินรางวัลแล้วยังมีถ้วยรางวัลของสมาคมคือประเทศไทย  
พระราชทานให้ด้วย

สวัสดิ์ศรีธเนศวร  
*(Signature)*  
จ่านงค์ นิ่งสรณ์  
นายกสมาคมพ่อครัวไทย

# PRESIDENT TALK

## Thai Chefs' Association กองบรรณาธิการ วารสาร

### ที่ปรึกษาภาคสมัครใจ

เชฟจ่านงค์ นิ่งสรณ์, เชฟบุญเลิศ ทรสุวรรณ,  
เชฟสมศักดิ์ ธารองคำ, เชฟอังคณา วัฒนภักดี, เชฟจางุรนต์ ภิรมย์พงษ์,  
เชฟธีรศักดิ์ บุญมา, เชฟสุภมาส แซ่ตั้ง, เชฟสุรพันธ์ ศรีคำไพบ,  
เชฟสรวงกิจ ปริรัมย์, เชฟประจวบ นิ่งสรณ์,  
Chef Marco Bruschweiler, ม.ร.ว.พรรณนิภา จันทกรัต,  
พร.นฤมล นันทภักดี, อัญชลี โยธาท,  
ทพ.หญิง วรวิมลรัตน์, ประมวล วัฒนวรสิริภรณ์,  
ประติษฐ ธรศิริชัยวัฒนา, วิสูตร เขียวศรีวัฒนากุล,  
อาภาณี สืบจระวัฒน์

### บรรณาธิการบริหาร

เชฟจ่านงค์ นิ่งสรณ์

### กองบรรณาธิการ

เชฟพิเชษฐ์ ไล, อ.อิชญา รักตะกนิษฐ, เชฟวิภา แซ่ปิง,  
เชฟอภิศักดิ์ ยานะเล่า, เชฟวุฒิชัยดี ศวาศศิริ, เชฟสุชนัน ศิริบุญบุรณะ,  
เชฟประจวบ สืบห้อย, เชฟสุภัส วัชชีโยธิน, เชฟณนล วัฒนศิริกรรัมย์,  
เชฟอัสนา เขจรดิษฐ์

### บรรณาธิการฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์

ชววรรณ เสือสิงห์ทองกุล, วิภาดา วรรณศรี

### ฝ่ายประสานงาน

ภวิษฐณี ศรีชัยอิน

### ภาพ

เอกราย สมมานะ, ธิชัย ฉลาธร

### ศิลปกรรม

ธิชัย ฉลาธร

### ผู้จัดการ

บริษัท ชอส เลอ 9 จำกัด  
โทร. 0-2255-2203-5

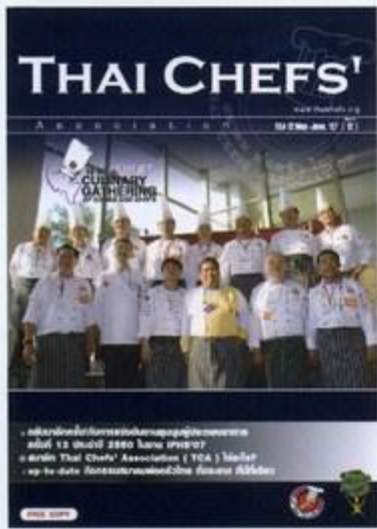
### จัดพิมพ์โดย

บริษัท โรงพิมพ์การพิมพ์ จำกัด

### เจ้าของผู้พิมพ์โฆษณา

สมาคมพ่อครัวไทย  
1575/1 อาคารชัยสมรณ ชั้น 3 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่  
แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กทม. 10400  
โทร. 0-2255-8446 แฟกซ์ 0-2255-8447  
E-mail : admin@thaichefs.org  
www.thaichefs.org

# Contents Thai Chefs' Association '12



- 04 Cover Story **พธ ๗** งานประชุมผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 13
- 06 Chef Interview เชฟที่ปลูกฝังประสบการณ์จากพ่อครัวสู่ลูกศิษย์
- 08 ครัวไทย สู่วัฒน **"พ่อครัวไทยอาชีพทำงานในประเทศไทยด้วยใจ"**
- 09 Go Inter! ดีเอฟ (D.F.) คืออะไร?
- 10 AMAZING THAI CUISINE **"แม่ครัวทำดีด้วยใจ"** เชฟอรุณ สัตย์ดี  
หรือใครๆก็ยกย่องว่า "แม่ครัว"
- 11 Food Presentation **"Dimension"**
- 12 Recipe **GRILLED WHITE MULLET WITH ALMOND BUTTER SAUCE** นำมาปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ
- 13 Recipe **Berry Soup**
- 14 Cook's Choice **สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเลทรงเครื่อง**
- 15 TCA News **ฉบับ 4** รวม 4 ส่วน กับ 4 ความรู้ของพ่อครัวแม่ครัวไทย
- 16 Learn to be Chef **ความหมายของคำที่ใช้ในการเรียนและประกอบอาหาร**
- 17 Product in Focus **New Products Of the Month**
- 18 Messages from Big Chef

เรื่องราวความเป็นไป กับ นานาชนบทแห่งประเทศไทยที่นี้ด้วย



# 13th Culinary Gathering of Cooks & Chefs

งานประชุมผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 13

In conjunction with The International Food & Hospitality Show '07

งานใหญ่ประจำปี ที่สมาคมพ่อครัวไทย เป็นเจ้าภาพ และเป็นงานที่รวบรวมพ่อครัว แม่ครัว มืออาชีพ ทั่วประเทศเข้าร่วมการแข่งขันประกวดปรุงอาหาร ในมาตรฐานระดับสากล งานที่ทุก เชฟ ทุกท่านรอคอย....

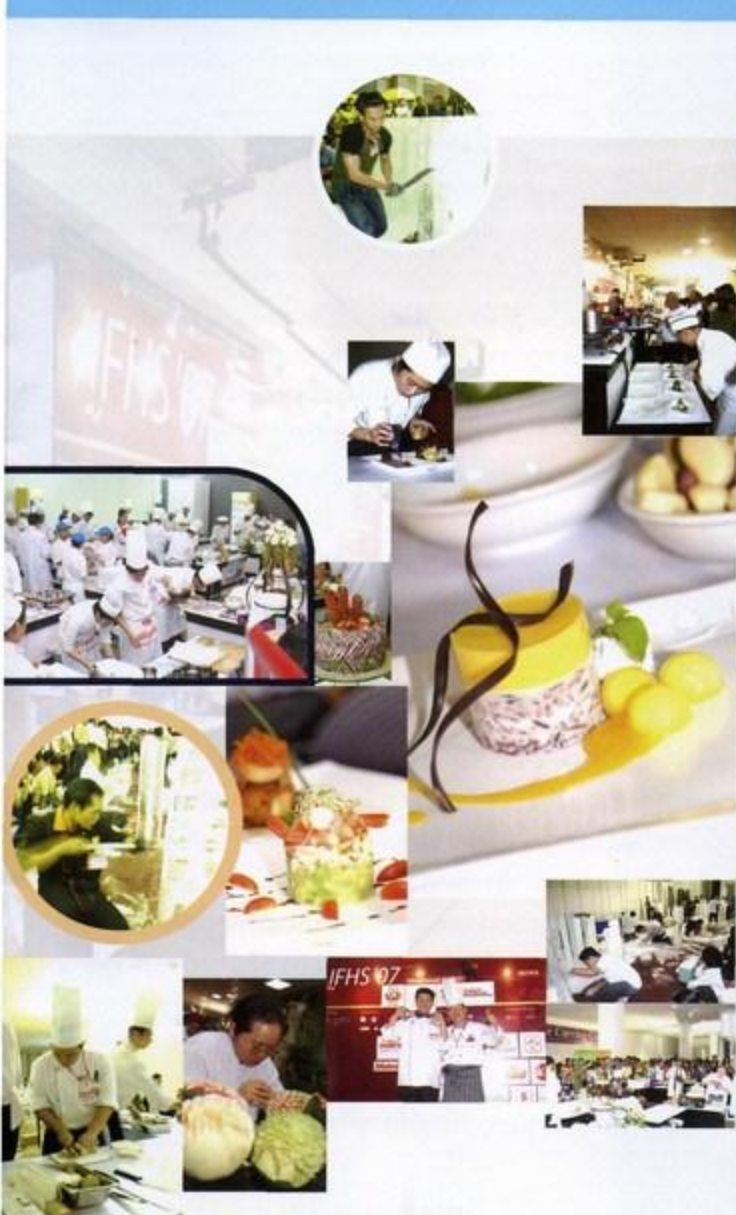


สำหรับการแข่งขันในปีนี้มี การเพิ่มรายการการแข่งขันที่ได้รับการสนับสนุนที่จากผู้สนับสนุน sponsor หลายรายการ อาทิเช่น การแข่งขันทำอาหารจาก ข้าวกล้องไทย โดย ข้าวหอมมะลิ ซึ่งมีรางวัลเป็นถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การแข่งขันทำอาหารฟรีสไตล์จากซอสสีชมพู การแข่งขันทำอาหาร ญี่ปุ่นผิวชั้น โดยซอสจากมิ การแข่งขันทำเบเกอรี่ โดย หก.กัมจิวพาณิชย์ การแข่งขันทำอาหาร กระเพาะปลาแดง โดยพงษ์บุสดีตอก รสดี กุ้งช้อยส์ การแข่งขันทำอาหารจากเนื้อสัตว์ ฟรีสไตล์ โดย นมจ.บางกอกแลนด์ การแข่งขันทำอาหารตะวันตกจากไก่ทอง โดย USA Poultry & Egg Export Council และได้ทีมงานจาก นิตยสาร Thailand restaurant news มาช่วยดำเนินงานจัดการแข่งขันให้เป็นไปอย่างยิ่งใหญ่ และเป็นมืออาชีพ สมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น

ในปีนี้มี ความพิเศษกว่าทุกปี เนื่องจากเป็นปีที่ สมาคมพ่อครัวไทย ถึงวาระครบรอบ 25 ปีของการก่อตั้งสมาคมฯ และได้เปลี่ยนสถานที่จัดงานใหม่มาจัดที่ สยามพารากอน ณ ห้อง Royal Paragon Hall ก็นการแข่งขันประกวดอาหารที่มากมายถึง 16 รายการด้วยกันตลอดระยะเวลา 3 วันของการจัดงานตั้งแต่วันที่ 5-8 กันยายนที่ผ่านมา งานนี้ยังได้รับความสนใจจากทั้ง เชฟต่างประเทศ ไม่ว่าจะเป็นทั้งเชฟจากฮ่องกง มาเลเซีย ไต้หวัน เกาหลี สวิสเซอร์แลนด์ เยอรมัน ฯลฯ มาร่วมเข้าแข่งขันกับเชฟไทยอย่างสนุกสนาน และแสดงออกซึ่งฝีมือในการทำอาหารแข่งขันนำเสนอใจเป็นอย่างมาก ตลอดการแข่งขันทั้ง 3 วันปรากฏว่ามีผู้เข้าชมเป็นจำนวนมาก จึงถือได้ว่าเป็นงานที่กลมไฉวมวงการแข่งขันต่างประเทศมาแบบประสบความสำเร็จอย่างพร้อมเพรียงโดยมีจำป็นต้องนัดหมายแต่ประการใด







ผลการแข่งขันที่ปรากฏออกมา ซึ่งผ่านการตัดสินโดยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิทั้งจากภายในประเทศและต่างประเทศ ได้สร้างกำลังใจ รอยยิ้ม และเสียงหัวเราะ ให้กับพี่น้องเชฟ ในการแข่งขัน ท่ามกลางการแสดงความยินดีจากเพื่อนร่วมอาชีพเดียวกันอย่างครื้นเครง สนุกสนานและเป็นกันเอง

เป็นที่น่าสังเกตที่ในปีนี้ก็เช่นเดียวกับจากต่างประเทศได้สร้างผลงานคว้าเหรียญรางวัลจากการแข่งขันอย่างมากมาย ในขณะที่เชฟไทยในโรงแรมต่างๆ ก็สามารถรักษามาตรฐานฝีมือไว้อย่างน่าจดจำและประทับใจในหลายๆรายการ

ในท้ายที่สุด คณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทย ที่เป็นเบื้องหลังได้ทำหน้าที่อย่างดีที่สุดสำหรับการสนับสนุน พ่อครัวไทยในทุกระดับให้ได้มีเวทีที่จะสร้างโอกาสของการพัฒนาทักษะ ความรู้ ความสามารถ เพิ่มเติมประสบการณ์ ดังตามเจตนารมณ์ของการจัดตั้งสมาคมเมื่อ 25 ปีที่ผ่านมาที่มุ่งเน้นในการยกระดับ อาชีพ พ่อครัว หรือ กู๊ก ให้ไปสู่มาตรฐานสากลและได้รับการยอมรับจากสังคมโดยทั่วไป



ขอขอบพระคุณทุกท่านโดยเฉพาะอย่างยิ่ง "เชฟ" ทุกรายาน ที่มีส่วนร่วมเกี่ยวข้องกับการจัดงานและได้รับสรรคพะผลงานไว้อย่างสวยงามในครั้งนี้ พบกันใหม่ในงาน 14th Culinary Gathering of Cooks & Chets ปีหน้า กับงานของ เชฟ และเพื่อ เชฟ ที่เชฟทุกคนไม่ควรพลาด !







## Chef Interview



### เชฟใหญ่แห่งโรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค รัชดา เชฟ ยุทธนา ทาญกุลพัฒนา

วันนี้อีกเช่นเคยผมจำเป็นต้องขึ้นมาเขียนคอลัมภ์ประจำเดือนของสมาคมซึ่งได้รับมอบหมายจากสมาชิกของสมาคมก่อนที่น้องสุดที่รักจะยึดอำนาจไป แท้จริงแล้วไม่เป็นไร คนไทยควรรักกันและทำงานแทนกันได้ถ้าคนประจำไม่ว่าง อย่างนี้ต้องจริงๆ หลังจากที่ไม่ได้พบเจอเชฟใหญ่คนนี้ซึ่งประจำอยู่โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค รัชดามานานพอสมควร พอตุ๊กต๋แล้วก็ได้พบกับเขาอีก เชฟคนที่กล่าวถึงก็คือ

**เชฟ ยุทธนา ทาญกุลพัฒนา** ในฐานะทางครอบครัวคนนี้ไม่ต้องพูดถึง มีบุตร 2 คนทำงานดีๆ กันหมดแล้วส่วนตัวเชฟยุทธนาเองตอนนี้กำลังตั้งเป้าอยู่กับตุ๊กต๋ารุ่นใกล้เคียงวัยแล้ว เพราะเชฟแกอายุตอนนี้ไม่อยากจะบอก (59 แล้ว) แต่ยังหนุ่มแน่นมากๆ เรียกว่า ปีบ 10 ใบยังต้องเรียกพี่ก็แล้วกัน (เตะ:กระจายหมดผมเห็นกับตาเลยครับ) อดีตเคยผ่านโรงแรมใหญ่ๆ มากมาย เช่น

Rama Hilton 1962-1968

President Bangkok 1968-1983

Peninsula hotel Bangkok ( บัจจุบัน Four season Bangkok )  
1983-1990

Regent hotel Bangkok 1990-1992

เชฟใหญ่ Chao pha ya park Bangkok 1992-1995

เชฟใหญ่ The Imperial Bangkok 1996-1997

และปัจจุบันได้กลับมาเป็นเชฟใหญ่ที่ Chao pha ya park Bangkok จนถึงปัจจุบัน 13 ปี เข้าไปแล้ว เรียกว่า วิชาอายุไม่ต้องพูดถึง มีลูกน้องอยู่ในความดูแลทั้งหมด รวม สจ๊วต ด้วยประมาณ 100 คน มากโขอยู่ครับ ห้องที่ต้องดูแลในโรงแรมทั้งหมด โดยประมาณ

1. ห้องอาหารญี่ปุ่น
2. ห้องอาหารอิตาเลียน

#### 3. ห้องอาหารจีน

4. Coffee shop ประจำโรงแรม มีบุฟเฟ่ต์ทั้งวัน breakfast / lunch / dinner อาหารมากมายไม่อยากจะบรรยายให้เป็นปริศนาถ้าใครสงสัยจะต้องไปพิสูจน์ด้วยตัวเองครับ

#### 5. ข้าวต้มหลากหลาย

6. และยังมี Bakery shop ประจำโรงแรมค่อนข้างใหญ่และ มี เค้ก ขนมปังมากมายหลายชนิดอีกเช่นกัน

7. ที่ขาดไม่ได้คือห้องจัดเลี้ยงของโรงแรมราคากลางๆ ต้องเจ้าพระยาปาร์ค ชิคครับ

**พมกามเชฟยุทธนาว่า ควบคุมดูแลลูกน้องอย่างไร** เชฟยุทธนา ตอบว่า

1. ผมมีแต่ให้กับให้ เท่านั้น ( วิชา:ไม่ใช้เงินทองแต่ถ้าใครจะจองจตุศรตามต้องตามไป Central world ลาดพร้าวรับรองได้กับเลยครับ)

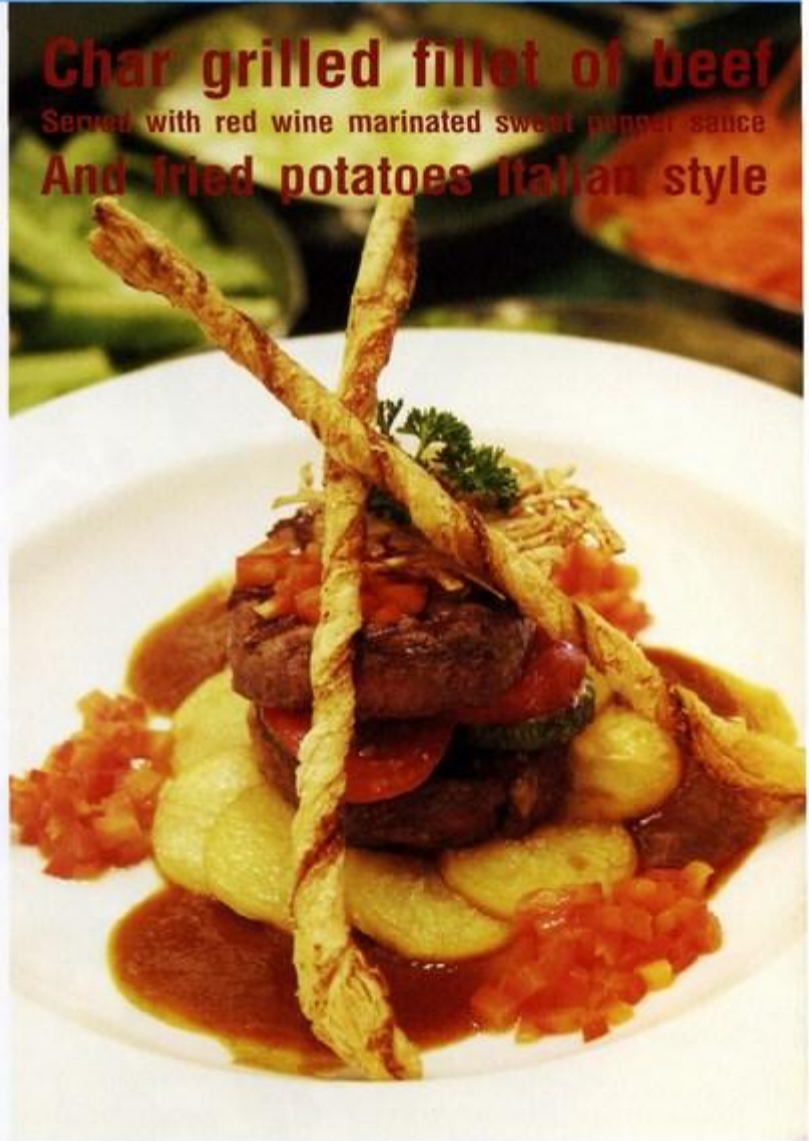
2. ถ้าลูกน้องต้องการก้าวหน้าต้องหมั่นศึกษา สิ่งใหม่ๆ เพื่อนำไปใช้ที่อื่น เพื่อเติบโตในโอกาสต่อไป

3. คนเราทุกคนทำอะไรต้องจดและจำไม่ใช่ว่าอย่างไรมีโอกาสสัมผัสได้แต่ถ้าจดไว้ 3 - 5 ปีก็ได้ไป เปิดมาดูก็ยิ่งอยู่เหมือนเดิม เทือนความจำได้ครับโดยเฉพาะคนที่หลง(เด็ก) และลืมง่าย





**เมนูจานเด็ดวันนี้** ที่เชฟฟุทธมาโซว์ ก็คือ อาหารจานเด็ด  
 โนเมนู A la carte ประจำ Coffee shop ของโรงแรมนั้นเองครับ คือ  
**Char grilled fillet of beef**  
**Served with red wine marinated sweet pepper sauce**  
**And fried potatoes Italian style**  
 ห้องอาหารมีชื่อ AL Massimo Ristorete Italiano ครับ



สุดท้ายก่อนจบ ขอฝากสักนิดจากเสวกถึง เกาะสนุ่ย ครับ พี่นแฟนดินไทยมีคำอันใหญ่หลวง  
 ผมรู้สึกเป็นห่วงสามชายแดนภาคใต้ ทำให้ต้องมารบราฆ่าฟันกันทำไม  
 ทุกคนที่อยู่แผ่นดินไทยต้องรักกันไว้พี่น้องจีนจะเป็จริง.

เสวกถึง ปรีเปรม

ซอส 9 สำหรับอาหารจานอร่อยของเชฟทุกจาน

**ABSOLUTELY... SOS 9 !**

COOKING SAUCE ONLY FOR THE PROFESSIONAL

CALL 0 2255 2203-5 WWW.SOS9.NET



Enjoy your food with No.9 !



<p><b>OYSTER SAUCE</b>                  Authentic Asian Flavour                  Superior Quality                  All Natural Ingredients</p>	<p><b>SWEET CHILLI SAUCE</b>                  Authentic Asian Flavour                  Superior Quality                  All Natural Ingredients</p>		
<p><b>SEASONING SAUCE</b>                  Authentic Asian Flavour                  Superior Quality                  All Natural Ingredients</p>	<p><b>PURE FISH SAUCE</b>                  Authentic Asian Flavour                  Superior Quality                  All Natural Ingredients</p>		





## ครัวไทยสู่ครัวโลก

“พ่อครัวไทยจะเข้าไปทำงานในประเทศญี่ปุ่นได้อย่างไร” จากการทำรัฐบาลได้ (JTEPA) เมื่อเร็ว ๆ นี้ คาดว่าคงจะมีผลดีต่อการลงทุน และการเข้าไป หลังจากเดือนกันยายน 2550 เป็นต้นไป ซึ่งข้อมูล เดิม ประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 10 ปี แต่หลังจากลงนามความ ประเทศไทย ควร มี เกณฑ์มาตรฐาน และใบรับรอง ระดับใด จะได้มีความชัดเจนในเรื่องของค่า ละเอียดยังคงนี้

ประเทศญี่ปุ่นมีระเบียบ และมาตรฐานตรวจ ที่ไม่สามารถจ้างแรงงานในประเทศทำงาน ดังกล่าว เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการหลบหนี และการอยู่ในญี่ปุ่นเกิน จะใช้ต้องแปลเป็นภาษาญี่ปุ่นทั้งหมด โดยทั่วไปค่าแปล

นอกจากนี้กฎระเบียบยังได้มีการกำหนด

1. ใบสมัครเพื่อขอทำงานในตำแหน่งพ่อครัว
2. แบบฟอร์มการขอรว่าจ้างพ่อครัวต่างชาติ ของผู้ว่าจ้าง
3. เอกสารการประกอบอาชีพพ่อครัวของผู้ที่ได้รับการว่าจ้างให้ไปทำงานโดยหน่วยงานที่เชื่อถือได้ของไทย
4. ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ว่าจ้าง
5. เอกสารที่แสดงลักษณะ: ประกอบการของผู้ว่าจ้าง เช่น เอกสารจดทะเบียนธุรกิจ
6. เอกสารการเงิน และอื่นๆ
7. เอกสารของกิตติคุณ

โดยทั่วไประยะเวลาที่ต้องใช้ในการยื่นขอวีซ่าทำงานให้แก่ลูกจ้างต่างชาติประมาณ 3-4 เดือน ซึ่งจะมีขั้นตอนการขอวีซ่าดังนี้

1. ผู้จ้างยื่นเอกสารขอให้ลูกจ้างมีถิ่นพำนักในญี่ปุ่น ต่อสำนักงานตรวจคนเข้าเมือง
2. ขอวีซ่าเข้าไปทำงาน โดยผู้ว่าจ้างต้องยื่นเอกสารที่เกี่ยวข้องต่อสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ที่ตั้งอยู่ ณ ประเทศของลูกจ้าง พร้อมเอกสารอนุญาตให้พำนักอาศัยในข้อ 1
3. เมื่อได้รับเอกสาร และลูกจ้างเดินทางถึงญี่ปุ่นแล้ว ต้องเข้ารายงานตัวต่อฝ่ายทะเบียนชาวต่างชาติ และสำนักงานตรวจคนเข้าเมือง

พ่อครัวคนใดสนใจขอให้เตรียมความพร้อมให้ดี ขณะนี้ที่ญี่ปุ่นยังต้องการพ่อครัวอีกมาก จากการทำวิทยาสัยราชภัฏสวนดุสิตทำความร่วมมือกับศูนย์ฝึกอบรมวัฒนธรรมไทย คงจะมีข้อมูลดี ๆ มาฝากในคราวต่อไป



ลงนามความร่วมมือกับญี่ปุ่น ทำงานในประเทศญี่ปุ่นได้ง่ายขึ้น ผู้ที่จะทำงานเป็นพ่อครัวต้องมี ร่วมมือแล้วคาดว่าจะลดลงเหลือ 5 ปี แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นใน ความสามารถของพ่อครัวให้ชัดเจนเพื่อที่จะบอกได้ว่าพ่อครัวอยู่ใน ตอนแทน สองมาตุภูมิระเบียบการว่าจ้างพ่อครัวต่างชาติเข้าไปทำงานมีราย

สอบที่เคร่งครัดในการว่าจ้างรวมถึงอธิบายเหตุผล และความจำเป็นของการจ้าง รวมถึงอธิบายเหตุ พ่อครัวที่ว่าจ้างนั้นต้องมีประสบการณ์ และแสดงหลักฐานว่าเป็นพ่อครัวมาแล้วไม่น้อยกว่า 10 ปี และ กำหนดเวลา ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมักทำเป็นสัญญาจ้าง มีกำหนดเวลาคราวละประมาณ 1 ปี หลักฐานที่ ราคาประมาณ 7,000-10,000 เยน ต่อ 1 หนัา

ให้ผู้ว่าจ้างต้องแสดงตนต่อสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองด้วย ทั้งนี้ต้องมีเอกสารที่แสดง ได้แก่





Text by เชฟสมศักดิ์ ฉาวองคำ อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย

# Go Inter กับ ดีเอฟ (D.F.)

**ได้มีเพื่อนๆ** โกรเข้ามาทบทวนว่าทายหน้าทายตาไปไหน ไม่เห็นไปงานสมาคมฯ ต้องบอกว่าไม่ว่างตอนนี้ ต้องขึ้น - ล่อง กรุงเทพฯ - ะฮา ทุกอาทิตย์ เพราะ  
ว่าโรงแรมเปิดใหม่ที่ชะอำเป็นของเจ้าของเดียวกันกับ Radisson ที่ผมทำอยู่ กำลังจะเปิดอยู่เดือน-สองเดือนหน้านี้แล้ว เลยต้องช่วยกันหาบุคลากรต่างๆให้พร้อม โรงแรม  
สวยมากทีเดียว ระดับ 5 ดาว แต่บุคลากรนั้นก็หาได้ยาก ห่วงงานที่กรุงเทพฯก็ห่วย งานที่ชะอำก็ต้องช่วยเจ้านาย งานของสมาคมฯก็ไม่ได้ช่วยอีก แล้วที่ทางคุณกวีพงษ์  
ทรงต้นฉบับอีก เอาละครับก็ต้องช่วยกันไปก่อน

มีกินมาได้เรื่องหนึ่ง ขอเรียกว่า "เด็กฟาก" ก็แล้วกัน เพราะว่าโรงแรมใหม่ของเจ้านายจะเปิดเร็วนี้แล้ว ซึ่งในวงการโรงแรมจะมีศัพท์เรียกเด็กฟากพวกนี้  
หลายๆอย่าง เช่น "ฟ้าประทาน" ซึ่งบางครั้งก็ "ประทานพร" มาให้ แต่บางทีก็ "ประทานกรรม" มาให้ แต่ถ้าจะให้ไต่ย้อนเตอร์หน่อยก็คือ ดีเอฟ (D.F.) ไม่ต้องไปหาหรอกนะ  
ว่าย่อมาจากภาษาอังกฤษคำไหน ดี ก็แปลว่า เด็ก เอฟ ก็คือ ฟาก ดีเอฟจึงเท่ากับ เด็กฟาก ก็เท่านั้นแหละครับ

เรื่องมีอยู่ว่า มีรุ่นน้องอยู่คนหนึ่งสมมติชื่อว่า "อนันต์" เพราะว่าชื่อนี้จำได้ง่ายดี "พี่ผมจะฟากลูกน้องทำงาน ฝีมือดีมาก, เก่ง, ขยัน, อดทน, ได้ไปไม่ผิดพวง  
ตอนนี้งานอยู่กันหมดดีมากเลย เด็กนี่: ไร่ไร่ได้เลย" พร้อมกับบอกอัตราเงินเดือนที่ต้องการมาเสร็จเรียบร้อย

แต่พอวันนัดเด็กสัมภาษณ์ดูตัวแล้วสอบถามเรื่องความรู้ต่างๆ ก็ต้องส่งเด็กกลับ เพราะว่าเด็กจริง อายุประมาณ 22 - 23 ปีเท่านั้นเอง ขอตำแหน่งระดับ  
หัวหน้ารองด้วย ก็เลยต้องปฏิเสธกันไปครับ

ตัวคนฟากโทรมาทบทวนเกือบจะทุกวันว่า ลูกน้องที่ฟากมานะรับแล้วหรือยัง ลูกน้องผมดัน: เก่งด้วย อยู่  
ใครนะ ผมนับถือพี่นะ ผมช่วยพี่ได้

มีจะมาช่วยอะไรภูิกะ: ผมคิดในใจ ถ้าอยากช่วยจริงๆล่ะก็ช่วยเลิกโทรมาทักอุกก็ได้โทรคนบางคนที่มา  
เคยได้รับโทรศัพท์จากคน 3 - 4 คน ฟากคนคนเดียว โทรมาจากนอกโรงแรมสองคน คนในโรงแรมและหัวหน้าแผนก  
เด็กดูไม่เลว ก็ประสานการรับก็ได้ พอจะรับได้ แต่พอได้รับโทรศัพท์ทั้ง 4 - 5 สาย ก็รู้สึกว่ามีงานเหลือเกิน ยังไม่ทันจะ  
ปฎิบัติงาน ผมว่าไอ้ที่โทรมาฟากงาน 4 - 5 สาย กระทั่งผมตายแบบนั้นก็

พนักงานบางคนฟากญาติ ฟากแฟนเข้าทำงาน ปรากฏว่าในที่สุด  
ลูกน้องคนหนึ่งเรื่องขาดงาน สงโทษค่อนข้างแรง ปรากฏว่า เต้นไปทางโน้น  
ตรวจสอบทั้งได้รู้ว่าเป็นญาติกันทั้งนั้น ตอนหลังจึงไม่ค่อยอยากรับญาติ  
ใครทำงานทั้งสิ้น เพราะว่าช่วงโทษคนหนึ่งแตกกลายเป็นศัตรูกับคนอีกนับสิบ  
คน จึงไม่เอาดีกว่าครับ

บางครั้งไปพบพนักงานดี, ทำงานดี ก็ชวนมาทำงานที่โรงแรม ผม  
งานเท่าที่อยู่ที่เดิมรู้เข้า ก็ตั้งข้อรังเกียจเดียดฉันท์ต่างๆนาๆ ว่า  
เป็นเด็กเล่น แม้กระทั่งจะหักทนายดูจากคำสองคำ พอเราล้อยหลัง  
พนักงานเท่าที่จะเข้าประกบกันก็ เฮ้ย คุยอะไรกันวะ: เฮ็งเด็ก Chef  
หรือวะ หรือ รู้จักกันนานหรือยังล่ะ: อ่าขี้พ้องไปนะ จนในที่สุดเขา  
ทนไม่ได้ ต้องลาออกไป

กับผมมาหลายปีผมรู้ พี่อย่าเพิ่งรับ  
ประเภทรู้จักใครในโลกนี้ก็ฟากได้หมด  
สองคน คนแรกตั้งใจจะรับอยู่แล้ว  
รับเลยยังเรื่องมากมายคดี เกิดมี  
หมดเลย ครั้งหนึ่งเคยลงโทษ  
ไปทางนี้ก็ไม่พูดกับเรา พอ



**อ๋อ-ดี**  
AROY-D

## 18 ปี 6 ทวีป 65 ประเทศ เชฟหัวกะทิกว้างใจ อ๋อ-ดี

- "อ๋อ-ดี หัวกะทิ 100%" คุณวางใจได้ทุกครั้งเมื่อเลือกใช้ปรุงอาหาร
- 1.คุณภาพคงที่ทุก Lot การผลิต ช่วยให้รสชาติอาหารคงเอกลักษณ์กับทุกที่ทั่วทั้ง ชาว หวาน
- 2. **นักวิทยาศาสตร์ได้ตรา "อ๋อ-ดี"** คงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ: ไข่ ไข่ นม เนย เพราะผลิตด้วย  
เครื่องจักรทันสมัยทันสมัยเหมือน "กะทิสด" ไม่แต่งกลิ่น ไม่ใส่น้ำตาล ธรรมชาติ 100% ไข่เป็นหัวกะทิ
- 3. มีกัทิให้สิทธิหลายชนิด เพื่อให้เหมาะกับการใช้งานของคุณ
- \* กัทิ พลาสติคอโรสรับ หอม สด ใสไม่ถูกวัน
- \* กัทิ UHT เก็บได้นานถึง 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น ช่วยลดการบริการสต็อก
- 4. มีกระบวนการตรวจสอบคุณภาพให้ได้มาตรฐานสากลซึ่งกันับธรรมชาติ ทุกขั้นตอนการผลิต
- 5. ผลิตด้วยเครื่องจักรทันสมัยและรับรองด้วยมาตรฐาน ISO 9002, GMP, HACCP, HALAL





Text by กองบรรณาธิการ

## Amazing Thai Cuisine

ฉบับนี้ ได้รับเกียรติจาก "แม่ครัวเก่าแก่วังเวสมัน" เชฟทรงพร สกิตยไทย หรือที่ใครๆเรียกกันว่า "แม่เจ๊อิม" "แม่เจ๊อิม" มีประสบการณ์ด้านการทำอาหารไทยมากกว่า 30 ปี โดยเริ่มตั้งแต่เมื่อครั้งยังเยาว์วัยได้คลุกคลีอยู่ในครัว "วังเวสมัน" จนเมื่อสำเร็จการศึกษาจากการ เข้า สตรีพระนครใต้ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ จึงได้ร่วมงานกับโรงแรมที่มีชื่อเสียงหลายแห่ง ซึ่ง "แม่เจ๊อิม" ได้รับคัดเลือกเป็นตัวแทนประเทศไทยนำอาหารไทยไปจัด แสดงและเผยแพร่ที่ต่างประเทศไม่น้อยกว่า 12 ประเทศ ปัจจุบัน "แม่เจ๊อิม" ดำรงตำแหน่ง EXECUTIVE CHEF โรงแรม อิมพีเรียล ธารา และ อิมพาลา นอกจากนี้ "แม่เจ๊อิม" ยังดูแลห้องอาหาร SMOOTH CURRY ของ โรงแรม PLAZA ATHENEE BANGKOK อีกด้วยนอกจากนี้ยังมีการปรุงอาหารตามต้นตำรับชาววังแล้ว "แม่เจ๊อิม" ยังชอบที่จะคิดแปลงนำ พริก พลัมโบ้ สมุนไพร รวมทั้ง "ดอกไม้" มา ประกอบอาหารไทยประยุกต์อีกด้วย และตามแนวคิดของ "แม่เจ๊อิม" ที่ว่า "การทำอาหารไทยเป็นศิลปะที่ละเอียดอ่อน ใช้ความประคอง ประคอง และต้องคำนึงถึงสีสัน รสชาติ หน้าที่ของอาหารเป็นสำคัญ" ทำให้ "แม่เจ๊อิม" มีฝีมือการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างวิจิตรงดงาม

ในคอลัมน์ AMAZING THAI CUISINE ฉบับนี้ "แม่เจ๊อิม" นำเสนอ "พัตโกกุงสด" ตำรับชาววัง เมนูขึ้นชื่อของห้องอาหารไทย "SMOOTH CURRY" โรงแรม PLAZA ATHENEE BANGKOK

### พัตโกกุงสด ตำรับชาววัง

#### Ingredients

เส้นจันท์	30	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
กุงสด	4	ตัว
เต้าหู้ขาวแข็ง	1/4	แผ่น
หอมแดง	1	ช้อนโต๊ะ
หัวไชโป้วหวานสับ	1	ช้อนโต๊ะ
กุยฉ่าย	5	ต้น
น้ำตาลปีบ	1/4	ถ้วย
หัวปลี	1/6	หัว
น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขาม	1/4	ถ้วย
น้ำปลา	1/4	ถ้วย
ถั่วงอก	1	ช้อนโต๊ะ
มะนาว		

#### วิธีทำ

1. เคี่ยวน้ำมะขาม, น้ำตาล และน้ำปลา เตรียมไว้
2. เอากระทะตั้งไฟ ใส่ น้ำมันให้ร้อน เอาหอมเจียว ใส่เต้าหู้แข็งที่ปับไว้ ไชโป้ว และเส้นจันท์ลงผัด ผรมน้ำเพื่อให้สุกนุ่ม ปรุงรสด้วยน้ำมะขามที่เตรียมไว้ใส่ไข่ กุยฉ่าย และถั่วงอก ลงผัด ตักใส่จานรับประทานกับหัวปลี ต้นหอม ต้นกุยฉ่าย







## Fraisier

สตรอเบอร์รี่ 250 กรัม

### เนื้อเค้ก

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

น้ำตาลทรายป่น 75 กรัม

แป้งเค้ก 75 กรัม

เนยละลาย 12 กรัม

### น้ำเชื่อม Kirsch

น้ำตาล 90 มล

น้ำ 65 มล

เหล้าKirsch 25 มล

### ครีมมูสเชสซึ

นมสด 250 มล

วนิลาฟีก 1 ฟีก

ไข่แดง 2 ฟอง

น้ำตาลทราย 60 กรัม

แป้งเค้ก 20 กรัม

แป้งข้าวโพด 20 กรัม

เนยสดอ่อนตัว 125 กรัม

เหล้าKirsch 20 มล

### วิธีทำ

1. ทำเนื้อเค้ก ผสมไข่และน้ำตาลในอ่างผสม
2. ร่อนแป้ง ละลายเนย และเปิดเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส
3. ตีไข่กับน้ำตาลจนเหมือนน้ำร้อน จนน้ำตาลละลายและขึ้นฟูขึ้นกลาง
4. ตีต่อจนส่วนผสมเย็นลง แล้วจึงค่อยๆ ใส่แป้ง ตะล่อมให้เข้ากัน
5. เติมน้ำมันละลายตะล่อมพอเข้ากัน เทใส่พิมพ์ที่รองกระดาษไข
6. เข้าอบประมาณ 15-20 นาที ทิ้งให้เย็นในพิมพ์แล้วจึงแช่ ออก ตัดเป็นแผ่นกลมตามขนาดพิมพ์ที่จะใช้ พักไว้
7. ทำน้ำเชื่อม ต้มน้ำกับน้ำตาลพอเดือดและน้ำตาลละลายหมด ทำให้เย็นแล้วจึงผสมกับเหล้าKirsch พักไว้
8. ทำครีมมูสเชสซึ กรีดฟีกวนิลาบุดเอาเมล็ดผสมกับไข่แดง น้ำตาลและแป้งทั้ง 2 ชนิด
9. ต้มนมกับฟีกวนิลาที่เหลือ จนเดือด เทนมลงผสมกับส่วนผสมไข่แดงจนเข้ากันและน้ำตาลละลายดี เทใส่หม้อตั้งไฟกลาง กวนจนสุกขึ้น ทิ้งให้เย็น
10. ตีส่วนผสมในข้อ 9 กับเหล้าKirsch จนเนียน เร่งความเร็วค่อยๆ ใส่เนยสดที่ละลายจนหมด ตีจนเข้ากันดี
11. จัดเนื้อเค้กที่เตรียมไว้วางลงกับพิมพ์ ทาด้วยน้ำเชื่อมKirsch ปาดด้วยครีมมูสเชสซึชั้นบางๆ ปาดสตรอเบอร์รี่หั่นครึ่งลูกเรียงลงในพิมพ์โดยหันด้านที่หันออกชิดขอบพิมพ์
12. ตักครีมมูสเชสซึใส่ให้เลยสตรอเบอร์รี่ขึ้นมาเล็กน้อย อาจปิดด้วยเนื้อเค้กอีกชั้นหนึ่งทาด้วยน้ำเชื่อมKirsch หรือเกสตรอเบอร์รี่เจลสีชั้นบางๆกับด้านบน แล้วนำไปแช่เย็น
13. กอดพิมพ์ออก ตกแต่งด้วยหน้าสตรอเบอร์รี่ จัดเสิร์ฟกับซอสช็อกโกแลต

## Food Presentation

อาหารโดย รัชกานต์ ทักกัญเสถียร อาจารย์ผู้ช่วยสอน ม.ราชภัฏสวนดุสิต

### Dimension

ในการตกแต่งจานอาหารให้สวยงามนั้น นอกเหนือจากเรื่องของสีสันทัน และหน้าตาของตัวอาหารเองแล้ว ทัศนียภาพที่มีส่วนในการสร้างความน่าสนใจให้กับอาหารในงานได้คือ: กิ่งแม้ว่าวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิด มีมิติและรูปร่างที่แตกต่างกันตามธรรมชาติของมันเอง ความสวยงามตามธรรมชาตินั้น เมื่อมีให้เห็นเป็นประจำ ก็จะเริ่มเกิดความจำเจ: การปรับเปลี่ยนรูปร่างธรรมชาติของอาหารให้แตกต่างกันออกไปจากเดิม ก็เป็นจุดหนึ่งที่เราเรียกความสนใจจากผู้บริโภคได้

อาหารที่มีดูแบนราบ หรือเตี้ยเสมอกัน อาจทำให้ดูสูงชันได้ โดยใช้เทคนิคการนับโสร การวางซ้อนเป็นชั้น(Stack) หรือการใส่พิมพ์ เพื่อเพิ่มมิติและรูปร่างให้กับอาหาร ซึ่งจะสามารถสร้างความดึงดูดใจให้กับอาหารได้ไม่น้อย แต่สิ่งที่ควรคำนึงถึงควบคู่กันไปก็คือ Serviceability หรือความเป็นไปได้ในการบริการ คือเมื่อจัดตกแต่งให้ดูดีและมีรูปร่างมากขึ้นแล้ว สามารถนำไปใช้จริงจะไม่เปลี่ยนรูปร่าง กลิ้งหรือล้มไปเมื่อถูกเคลื่อนย้าย และในขณะที่หยิบยกต้องไม่ทำให้ยากเกินไปในการรับประทานด้วย:







# GRILLED WHITE MULLET WITH ALMOND BUTTER SAUCE

ปลากระบอกขาวย่างซอสอัลมอนด์เนยสด

## ส่วนผสม

ปลากระบอกขาว	300	กรัม
หัวอัลมอนด์	1	ช้อนโต๊ะ
เนยสด	30	กรัม
มันฝรั่งต้ม	150	กรัม
หน่อไม้ฝรั่ง	150	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย พริกขี้หนู		
ซอสเปรี้ยว	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
มะนาวลูก	1	ชิ้น

## วิธีปรุง

- เอาปลากระบอกโรยเกลือ พริกไทยป่น แล้วเอาลงคลุกแป้งสาเล็กลittleให้ทั่วแล้วเอาลงย่างบนกระทะ พอสุกตักลงใส่จาน
- เอาหัวอัลมอนด์ใส่กระทะคั่วให้เหลือง ใส่เนยสด น้ำมันงา ซอสเปรี้ยว เกลือ พริกไทย พริกขี้หนูแล้วราดบนเนื้อปลา เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้มสุก และหน่อไม้ฝรั่งย่าง น้ำมันมะกอก และมะนาว 1 ชิ้น



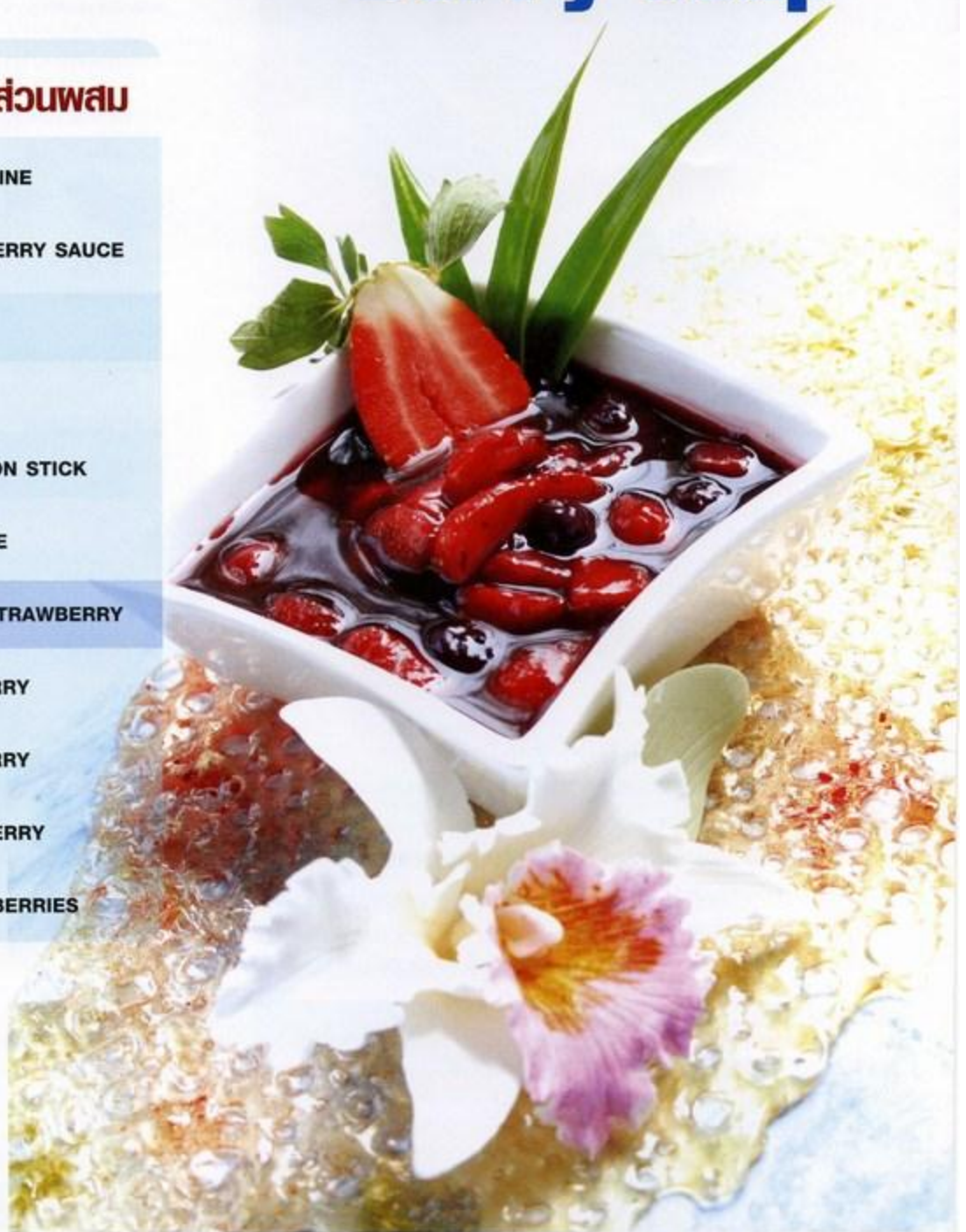




# Berry Soup

## ส่วนผสม

500	gm.	WHITE WINE
500	gm.	STRAWBERRY SAUCE
300	gm.	SUGAR
1	Pcs.	CLOVE
1	Pcs.	CINNAMON STICK
3	Pcs.	GALATINE
300	gm.	FRESH STRAWBERRY
300	gm.	BLUEBERRY
300	gm.	RASPBERRY
300	gm.	BLACKBERRY
300	gm.	BOYSENBERRIES



## วิธีทำ

นำ WHITE WINE, STRAWBERRY SAUCE, SUGAR, CLOVE, CINNAMON STICK ต้มจนเดือดแล้วจึงใส่ GALATINE และ BERRY ทั้งหมดลงต้มจนเดือดอีกครั้ง  
ทิ้งไว้จนเย็นแล้วจึงนำเข้าตู้เย็น ประมาณ 10-12 ชม. พร้อมเสิร์ฟ





## สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเลทรงเครื่อง

เมนูกึ่งชวยส่วบับนี้ก็ต้องเป็นเมนูที่ 2 ของ อายิโนะโมะโตะ Cooking Class ซึ่งมีการสอนที่ตึกของ อายิโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด 487/1 ถนนศรีอยุธยา แขวงบางนา เขต กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-642-6749 เป็นประจำ สอบถามดูนะครับ

เมนูวันนี้ คือ สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเลทรงเครื่อง เป็นการนำอาหาร 2 ภาคมารวมกัน คือ เส้นสปาเก็ตตี้ของอิตาลี นำต้มยำอันลือชื่อของไทย ปลากระพงกับปลาซิมมอน ห่อด้วยสาหร่ายญี่ปุ่น เป็นการผสมผสานให้เห็นว่า พวกกึ่งชวยส่วบับนำสดีกร่วมสมัยนั้นทำอาหารได้มากมาย

### วิธีทำ

- ต้มเส้นสปาเก็ตตี้ในน้ำสต็อกกุกช้อยส์ให้สุกแล้วพักไว้
- ต้มน้ำสต็อกกุกช้อยส์พอเดือดใส่เครื่องต้มยำแล้วปรุงรส
- เอาปลาซิมมอน วางเรียงแล้วเอาปลากระพงวางทับ แล้วนำปลาทั้งคู่วางทับบนสาหร่าย (สาหร่ายวางครึ่งหนึ่งของความกว้างของปลา โดยเอาสาหร่ายนิ้วไปกับปลา โดยให้สาหร่ายอยู่ตรงกลาง)
- แล้วเอาปลาที่นึ่งไว้ดีทีแล้วมาห่อด้วยพลาสติกแร็ปอีกครั้ง แล้วเจาะรูตามพลาสติกแร็ปด้วยเข็มนเล็ก ๆ หลายๆรู เพื่อเวลาต้มอากาศจะถ่ายเทได้สะดวก
- เมื่อสุกแล้ว นำมาตัดครึ่งก่อน
- เอาเครื่องต้มยำออกเหลือแต่น้ำ
- จัดแต่งจานตามใจชอบดูให้สวยงาม (ดูรูป) โดยเอาสปาเก็ตตี้ที่นึ่งอยู่ตรงกลางจานกับสีก แล้วนำปลามาวางบนเส้นสปาเก็ตตี้ ตกแต่งด้วยมะเขือเทศและผักชี

### สูตรของ สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเลทรงเครื่อง

• สปาเก็ตตี้เส้นพม (เส้นเล็ก) ต้มสุก	25	กรัม
• ปลาซิมมอนสดแล่บางๆ (3" x 4" x 1 มม.)	100	กรัม
• ปลากระพงสดแล่บางๆ (3" x 4" x 1 มม.)	100	กรัม
• สาหร่ายแผ่นของญี่ปุ่น	1	แผ่น
• ตะไคร้หั่น	15	กรัม
• ใบมะกรูดหั่น	10	ใบ
• ข่าหั่น	15	กรัม
• พริกขี้หนู	2	เม็ด
• น้ำมันงาสด	20	กรัม
• น้ำปลา	10	กรัม
• น้ำสต็อก กุกช้อยส์	0.5	ลิตร

### สำหรับตกแต่ง

- มะเขือเทศลูกใหญ่ปอกเปลือกหั่นเต๋า 1/2 ลูก
- ผักชีไทย 1 ช่อ

### Chef's Tip

เป็นการบอกให้รู้ว่าเวลานี้ถึงเวลาที่เราจะต้องใช้เครื่องทุ่นแรง ในด้านอาหารบ้างแล้ว คือ น้ำสต็อกกุกช้อยส์ นำมาแทนน้ำ ต้มกระดูกได้สะดวก สะอาด ปลอดภัย ประหยัดต้นทุน

**รสดี กุกช้อยส์** ปรุงอาหารให้อร่อยแบบมืออาชีพ



## พบกับ 4 งาน 4 สถานที่ กับ 4 ความภูมิใจ ของวงการเชฟเมืองไทย

- \*งานมหกรรมอาหารและการโรงแรมเกาะสมุย Samui Food & Hotel Exhibition'07
- \*งาน Pattaya Food & Hoteliers Expo'07
- \*งาน Trafts Thailand Retail, Food & Hospitality Services'07
- \*งาน 13th Culinary Gathering of Cooks & Chefs

# TCA NEWS



### งานมหกรรมอาหารและการโรงแรมเกาะสมุย Samui Food & Hotel Exhibition'07



เมื่อวันที่ 15-17 มิถุนายนที่ผ่านมา ที่ศูนย์ประชุมกาญจนาภิเษก หน้าทอน เกาะสมุย ทางชมรมเชฟเกาะสมุยได้เชิญ ทางสมาคมพ่อครัวไทยร่วมเป็นเกียรติในการเป็นกรรมการตัดสินประกวดอาหาร ในงานมหกรรมอาหารและการโรงแรมเกาะสมุย Samui Food & Hotel Exhibition'07 โดยการนำของท่านนายก จ่านงค์ นิธิ์สรร์ และ อุปนายกเชฟเจตนา วัฒนคำแส ภายใต้ในงานมีการประกวดจัดดอกไม้, แกะสลักผัก ผลไม้, การปรุงอาหาร, Barista Contest, Table Setting, Ms.Samui Smartness และการออกร้านของบริษัทจัดจำหน่ายสินค้าเพื่ออุตสาหกรรมกรรมการโรงแรม แสดงให้เห็นถึงการเติบโตของการท่องเที่ยวในเกาะสมุย และ ศักยภาพในอาชีพ เชฟ ที่นับวันจะมีบทบาทมากขึ้นเรื่อยๆ ในชุมชนสังคมเมืองท่องเที่ยวอย่างชัดเจน

### งาน Pattaya Food & Hoteliers Expo'07

งานสำคัญ ของ "คนโรงแรม" เมืองพัทยา และภาคตะวันออก

ครั้งแรกของเมืองพัทยา และภาคตะวันออก ก็นำการจัดงาน Pattaya Food & Hoteliers Expo'07 ที่ SS. A-ONE The Royal Cruise ระหว่างวันที่ 9-11 สิงหาคม ที่ผ่านมา โดยท่านผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี ท่านประชา เจริญดี และท่านสนธยา คุณปลื้ม ได้เกียรติมาเป็นประธานเปิดงานอย่างยิ่งใหญ่ ทางสมาคมพ่อครัวไทยได้รับเกียรติจากทางสมาคมเชฟเมืองพัทยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก เชิญเข้าร่วมเป็นกรรมการตัดสิน การแข่งขันการประกวดอาหาร หลากหลายรายการ จากทีมเชฟกว่า 100 ทีมในเขตเมืองพัทยาและภาคตะวันออก ที่เข้าแข่งขันตลอดทั้ง 3 วัน โดยโรงแรม Sheraton พัทยาสามารถกวาดเหรียญทองไปตั้ง 9 เหรียญทอง และคว้าถ้วยรางวัลชนะเลิศการแข่งขัน The Pattaya Professional Hoteliers Competition'07 ไปครองได้อย่างสมศักดิ์ศรี



### งาน Trafts Thailand Retail, Food & Hospitality Services'07

วันที่ 26-29 กรกฎาคมที่ผ่านมา ณ ไทเทค บางนา สมาคมพ่อครัวไทย เข้าร่วมงาน TRAFS'07 โดยร่วมเป็นเกียรติในพิธีเปิด และ สาธิตการ สอนทำ และประชาสัมพันธ์รับสมัครสมาชิกใหม่ภายในบริเวณงาน มีผู้คน ประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของทางสมาคมฯ รวมไปถึงการขยายฐานสมาชิก



ได้รับเกียรติ จากทาง บริษัท กวิน อินเทอร์เน็ต จำกัด ปรุงอาหารบนเวที ทางสมาคมฯยังได้เปิดคู่มือจำหน่าย ให้ความสนใจเข้าชมนานอย่างคึกคัก และเป็นช่องทางทาง ใหม่ของทางสมาคมฯที่ได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก

### งาน 13th Culinary Gathering of Cooks & Chefs

งานประกวดอาหารสำหรับมืออาชีพ ในงาน The International Food & Hospitality Show'07การแข่งขันงานชุมนุม ผู้ประกอบอาหาร ครั้งที่ 13 ครั้งยิ่งใหญ่ ที่จัดร่วมกับ บริษัท BES จำกัด บริษัท Organizer ผู้จัดงาน IFHS'07 ในวันที่ 5-8 กันยายน 2550 ณ Royal Paragon Hall ,Siam Paragon ซึ่งถือเป็นงานประจำปีของทางสมาคม พ่อครัวไทย ที่จะเป็นผู้จัดการแข่งขันการประกวดอาหารในระดับมาตรฐานสากล ปีนี้ได้รับความสนใจจากทีมเชฟต่าง ประเทศเข้าร่วมแข่งขันหลายประเทศ และได้รับการสนับสนุนจาก Sponsor พันธมิตรหลายผลิตภัณฑ์ เป็นเวทีที่ผลักดัน ให้ เชฟไทยมีโอกาสได้พัฒนาฝีมือ ศักยภาพ ความคิดสร้างสรรค์ ความสามารถในการปรุงอาหาร ที่ไม่แพ้ชาติใดในโลก ภายใต้งานได้รับความสนใจจากผู้เข้าชมงานเป็นจำนวนมาก และได้สร้างการยอมรับอย่างกว้างขวางจากวงการเชฟภายในประเทศและต่างประเทศ





Text by ทศานะนาว

## Learn to be chef

**Learn to be chef** ในเล่มนี้ก็ยังติดตามต่อเกี่ยวกับความหมายของคำที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมและประกอบอาหาร

**ชาว** หมายถึง การทำให้อาหารที่เป็นเม็ดเล็กๆ เยียดให้สะอาด โดยใส่ไข่แล้วใช้ฟ้ามือฉอนวัตถุนั้นๆ ขยับไปมาเพื่อให้ส่วนที่สกปรกหลุดออก และรินน้ำทิ้งสิ่งสกปรกทิ้งไป

**ชอย** หมายถึง การทำให้อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งให้เป็นฟอยๆ โดยที่มีหนึ่งจับมัดและอีกมือหนึ่งจับอาหารวาง ลงบนเขียงด้วยปลายนิ้วมือ กดติดไปข้างหน้าเล็กน้อย ยกขึ้นทีๆ เร็วๆ

**ต้ม** หมายถึง การนำอาหารใส่ในหม้อพร้อมกับน้ำแล้วตั้งไฟต้มให้เดือด หรือการต้มน้ำในหม้อให้เดือดจตุๆ ก่อน แล้วค่อยนำเอาอาหารใส่ลงไปต้มให้สุกตามที่ต้องการ



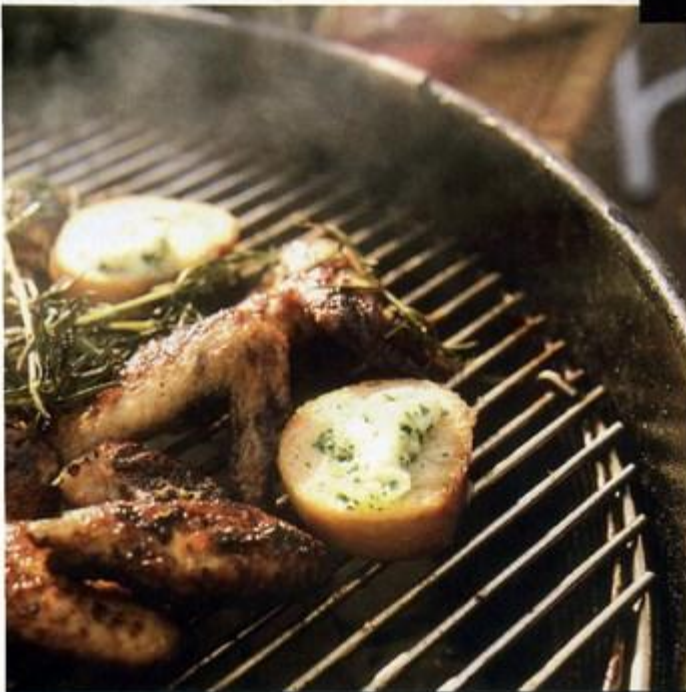
**ตุ๋น** หมายถึง การทำอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งให้สุกจนเปื่อยนุ่ม โดยนำอาหารเหล่านั้นใส่ในภาชนะตั้งไฟ ปิดฝาครอบ แล้วลดอุณหภูมิไฟลง ต้มต่อไปจนกระทั่งอาหารเหล่านั้นเปื่อยนุ่ม

**ตี** หมายถึง การทำให้อาหารนั้นๆ แยกแยกออกจนขึ้นฟู โดยการใช้อุปกรณ์อย่างใดอย่างหนึ่งที่กระทบกัน จนไปทางเดียวกัน เช่น การตีไข่



# chef

## Learn to be chef



**ทอด** หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งซึ่งต้องการให้สุก ด้วยน้ำมัน โดยตักน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อนๆ แล้วใส่อาหาร เหล่านั้นลงไปทอดให้พอเหลือง, กรอบ, หรือสุก

**นึ่ง** หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งซึ่งต้องการให้สุก โดยใส่น้ำในลังถึง ต้มน้ำให้เดือดจตุๆ ก่อน แล้วนำเอาอาหารใส่ในภาชนะ (ซึ่งวางกับบนลังถึง) พร้อมกับปิดฝาครอบไม่ให้ไอน้ำออกมา

**นวด** หมายถึง การทำอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งซึ่งเป็นก้อน เพื่อให้นุ่มหรือเหนียว โดยใช้ฟ้ามือกดลงโปน อาหารนั้นอย่างแรงๆ จนเหนียวหรือนุ่มตามต้องการ เช่น การนวดแป้งต่างๆ

**ปิ้ง** หมายถึง การทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งซึ่งต้องการให้สุก โดยวางอาหารเหล่านั้นเหนือไฟบนตะแกรงเหล็ก แล้วปิ้งให้สุก ผิวเกรียมๆ หรือกรอบๆตามต้องการ



## Product of the Month



\* บริษัท น้ำมันสิงคโปร์ จำกัด  
39/6 หมู่ 3 ต.สีovacเขต อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี 11120  
โทร. 0-2961-6597-9 แฟกซ์ 0-2584-2272 \*



**VITA FRESH**  
THE SIGN OF FRESH QUALITY BY EXPERTS

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

"ข้าวกล้องหอมมะลิ 100% ทรายแดงนุ่ม นุ่มหอม วิตามินเพอร์ที่ช่วยกระตุ้นเป็นประจำ  
รับรองความนุ่มด้วยวิธีการอัดจำเพาะกันที่ โมเกิน 2 เดือนหลังจากที่ข้าว"

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



### CHILLI SAUCE

Authentic Asian Flavours

700ml

### TOMATO SAUCE

Authentic Asian Flavours

500g

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

รอน้ำเสนอ 3 ทางเลือกใหม่ ภายใต้  
สินค้า Sos9 ซอสพริก, ซอสมะเขือเทศ  
และน้ำจิ้มไก่ สำหรับวงการอาหาร  
ธุรกิจโรงแรม สวนอาหาร Catering  
Service เท่านั้นเรพทานโตสนใจ ติด  
ต่อทดลองใช้สินค้าฟรี! ได้ที่ โทร.  
02-255-2203-5 แฟกซ์ 02-255-2204



### SWEET CHILLI SAUCE

Authentic Asian Flavours

850g

PRODUCT IN FOCUS

*Deluxe Chafing Dish*  
Food warmer

*Deluxe Chafing RT*  
Food warmer

*Superior Round RT 30*  
Food warmer

*Stirve your appetite*

**ชุดอย่างอุ่น รุ่มใหม่**

- ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพสูง ใช้งานได้  
ในครัวเรือนและร้านอาหาร โรงแรม สห  
กรณ์และร้านอาหาร
- ชุดใช้ความร้อนแล้วทำความสะอาด  
ง่ายสะดวก
- ชุดใช้พลังงานธรรมชาติไม่ต้องใช้ไฟ
- ชุดใช้ความร้อนได้ทั้งที่ระดับดับไฟ

**มีจำหน่ายที่ 5 ทั่วประเทศ**

กรุงเทพฯ 0-2730-7999  
เชียงใหม่ 0-5382-0417  
ฉะเชิงเทรา 0-3848-8610  
ชลบุรี 0-3251-3919  
ภูเก็ต 0-7635-6263  
ราชบุรี 0-7422-0341  
สุราษฎร์ธานี 0-7721-0257  
ขอนแก่น 0-4333-3971

ติดต่อ: สาขาเชียงใหม่เชียงใหม่



**พาสอร์รี่**  
วางใจข้าวไว้ใจเรา



Text by ชมรมเชฟ พักยา / ชมรมเชฟภูเก็ต / ชมรมเชฟ สมุย / ชมรมเชฟ เชียงใหม่

## เชียงใหม่ เชฟสมจิตต์ ทำบุญ

(อดีตประธานชมรมเชฟเชียงใหม่, ผู้ประสานงานประชาสัมพันธ์ ชมรมเชฟเชียงใหม่)



### สาส์นจากชมรมเชฟเชียงใหม่

จากชมรมเชฟภาคเหนือเชียงใหม่...สวัสดิ์ศรีชมรมสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทยและผู้จัดการตามร้านอาหาร TCA ทุกท่านครับ กระผมในนามตัวแทนผู้ประสานงานชมรมพ่อครัวภาคเหนือเชียงใหม่ ที่ในช่วงนี้ ทางเมืองเหนือมาสู่กลุ่ม...ทางภาคเหนือในขณะนี้อากาศดีมากกลางวันเย็นสบาย อีก 2 - 3 เดือนก็จะ

ย่างเข้าหน้าหนาวแล้ว...ใครที่ขี้ใจไม่ไดมาเยือนเชียงใหม่หรือภาคเหนือที่รับวางแผนที่ล่วงหน้ามาหรือครัวเที่ยวชมเมืองโลกที่จะเปิดได้ชมอีกหลังจากเปิดรับสภาพใหม่ให้สดใสร่าเริง...และขึ้นเวทีชมเมืองโลกที่วัดพระธาตุคอกคำหรือที่ตำบลบุญมีสารพระธาตุคอกคำด้วย ตกกลางคืนก็แะสวนสัตว์กลางคืนในท่าช้างป้า...แะด้วยอุทยาน - ปู่ใจพระธาตุคอกคำและแะแะชมพระอาทิตย์ตกที่สวยที่สุดของเชียงใหม่...ในช่วงฤดูหนาวอากาศดีมากอยากเชิญชวนให้มาพักผ่อนรับอากาศที่บริสุทธิ์ของเชียงใหม่หรือครอบครัวที่อบอุ่น...สมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย ถ้าสนใจจะเข้ามาท่องเที่ยวหรือทำสมาธิหรือที่บริการได้ครับ .. จองห้องพักรับชมเชฟสมจิตต์ได้เลย หรือต้องการอย่างอื่นก็ไม่มีปัญหาครับแล้วถ้าจะไปที่ไหนก็ทางรถส่วนตัวไปกลางเดือนตุลาคมจะมีจัดชมธรรมชาติที่เขื่อนลือสอหรือที่เชียงใหม่มีการจัดประกวดอาหาร และสัปดาห์และแะแะ... ทางชมรมพ่อครัวเชียงใหม่ได้จัดให้มีการแข่งขันประกวดอาหารนานาชาติ ทั้งอาหารไทย - ไทยอาหารเมือง - อาหารนานาชาติ สุดท้ายขออวยพรให้สมาชิกสมาคมทุกท่านและครอบครัวจงประสบความสุข สุขภาพร่างกายแข็งแรงรุ่งโรจน์ต่อพลาเวลาก่อกำลังการวันละครั้งสิ่งใหม่ - จดอาหารเครื่องต้นที่ไม่ถูกประโยชน์และครับ

## สมุย เชฟฉลองเกียรติ คล้ายเอี่ยม

(ประธานชมรมเชฟเกาะสมุย)



### หวังดีกับเพื่อน ๆ เลี้ยงข้าวและไม่ยาวทั้งหลาย

ผมชื่อ โฉมวิตร ชื่อภาษาอังกฤษหรือเพื่อน ๆ เรียกผมว่า เชฟ ชัยศรี ปัจจุบันทำงานอยู่ที่ Banana Fan Sea Resort. ที่หาดดวงจันทร์ผมและดีที่แห่งเล็ก ๆ ในชมรมพ่อครัวเกาะสมุยคือ รองประธานชมรมพ่อครัวเกาะสมุย ผมได้รับการมอบหมายจากทางเชฟฉลองเกียรติ (เอี่ยม) ให้มาทำหน้าที่ประสานงานประชาสัมพันธ์ให้กับทางชมรมฯ อีกทั้งยังได้รับความไว้วางใจให้ดูแลด้านสิ่งแวดล้อมบริเวณตั้งแต่วันที่ 1 July 07 ก็เริ่มดำเนินการเลย เริ่มด้วยพาทีมงานของชมรมเชฟสมุยเข้าเยี่ยมชม เกาะ: นายอำเภอเกาะสมุยคือ นายทยา กังสนันท์ และนายกเทศมนตรีเกาะสมุย เพื่อขอมีส่วนร่วมในการดูแลสิ่งแวดล้อมของเกาะสมุย ซึ่งก็ได้รับความร่วมมือ และให้ความช่วยเหลือในหลายด้าน เช่นได้รับความร่วมมือจาก คุณ ไชยฐาน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุขอำเภอ เกาะสมุยให้ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมของเกาะสมุยเสมอมาทราบจนบัดนี้

ผมจึงมีกำลังใจจากเพื่อน ๆ ในชมรม จึงได้มีการจัดการประชุมประจำเดือนขึ้น ผมจึงนำเสนอการดูแลสิ่งแวดล้อมโดยการใส่ ชี เอ็ม ขึ้นเป็นครั้งแรก และทำความเข้าใจกับเพื่อน ๆ ว่า: ชี เอ็ม มาดูแลสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร ผมยอมรับและเห็นด้วย ผมจึงดำเนินการต่อ โดยได้พา: ชี เอ็ม และนำไปให้เพื่อน ๆ ในที่ประชุมเป็นตัวอย่าง และพิมพ์เอกสาร ออกแจกจ่ายแก่เพื่อนสมาชิกเพื่อความเข้าใจในกรทำ ชี เอ็ม ที่ถูกต้อง และเมื่อออกไปเยี่ยมเพื่อนตามโรงแรมต่างๆ ที่รับทำ ชี เอ็ม และนำ ชี เอ็ม ขึ้นมาทำอย่างถูกต้องไปด้วยเพื่อนนำไปให้เพื่อนเกาะ: และแล้วก็เริ่มเห็นผลในเวลาที่เราควรแล้ว มาก ในเวลาประมาณ 3-4 เดือนผมได้เข้ามามดูแลสิ่งแวดล้อมในนามชมรมเชฟเกาะสมุย ได้รับความร่วมมือจากเพื่อน ๆ ทำการเกาะ: ชี เอ็ม มากขึ้นเรื่อยๆ เพราะเมื่อเข้าไปให้แล้วพบว่า เจ้า ชี เอ็ม ได้ลดกลิ่นเหม็น ลดการตกไข่ในครีวลงได้มากจริงๆ และขณะนี้ได้มีการขยาย ออกไปสู่ชุมชนคือใน วันที่ 1 เดือน พฤษภาคมนี้ทั้งนี้ ทางชมรมเชฟได้ขอความร่วมมือจากเพื่อน ๆ ที่ ชี เอ็ม ให้นำไปร่วมกับนำไปให้ทั้งโรงเรียน บ้านชมรมทราย เมื่อใช้บ้างครั้งส่งปฏิทินโรงเรียน ไม่ว่าจะเป็น ส่วน โรงเรียนของโรงเรียน นำไปแขวนกับน้ำพุหน้าบ้านได้เป็นที่

จากการที่ได้รับความร่วมมือจากเพื่อน ๆ ตั้งแต่ต้นผมมีความสุขและยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้พัฒนาเรือๆ ทั้งเมื่อย่าง:มองว่าเข้าที่ตัวที่ของแล้ว ในขณะนี้ และจะไม่หยุดกับคิดเพราะเราในนามชมรมเชฟสมุยจะร่วมกันพัฒนาช่วยกันนำวัดและดูแลสิ่งแวดล้อมของสมุยให้ดีขึ้นกว่าเดิม ไม่ว่าจะเป็น การนำหินขึ้นในครีว ที่ระบายน้ำสาธารณะ:ใต้ถนน หรือตามคลองธรรมชาติ ต่างๆ ในเกาะสมุย เพราะพวกเราเป็นส่วนหนึ่งในการทำลายสิ่งแวดล้อมมาด้วยกันตลอดเวลาจะเป็นด้วยทางตรงหรือทางอ้อมก็ตาม และผมได้ตั้งชื่อโครงการว่าหนึ่งชื่อคือ โครงการกินความสดใส่ให้เกาะสมุย โดยได้รับโครงการบางส่วนบ้างแล้ว ผมจึงนำเสนอผลงานเล็กๆ น้อยๆ ของชมรมเชฟเกาะสมุยสู่ส่วนอื่นๆ เป็นการกักตุนและมองจะเขียนโอกาสต่อไปเป็นการนำเสนอผลงานในด้านดูแลสิ่งแวดล้อมในภาพหน้าว่าเราทำอะไรต่อไป

โปรดติดตามตอนต่อไป สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม ติดต่อ เชฟ โฉม (โฉมวิตร ชื่อภาษาอังกฤษ) At: banana fan sea resort : samui 750 e-mail: chainiwat 29@hotmail.com

## พักยา เชฟสุชาติ เค่นเชยชัย

(ประธานชมรมเชฟเมืองพักยา:จังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก)



สาส์นจาก สมาคมเชฟเมืองพักยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก สวัสดิ์ศรีครับ เพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ เชฟ ภูเก็ต ผม เชฟสุชาติ เค่นเชยชัย ขออนุเคราะห์จากความเคลื่อนไหว สถานการณ์ ของทางสมาคมเชฟเมืองพักยา ในช่วงเวลาที่ผ่านมานี้ เริ่มต้น จากการเปิดโครงการฝึกอบรมพัฒนาวิชาชีพเชฟ ( Chef Career Development Training Project )

เมื่อเดือนเมษายนที่ผ่านมา สรุปแล้วมีเชฟเข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น 94 ท่าน และได้รับเกียรติจากท่านนายกเมืองพักยา ท่านอธิบดีศรี วัฒนธรรมศาสตร์สาร มาเป็นประธานมอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรมในวันปิดโครงการ อีกทั้งยังช่วยสนับสนุนงบประมาณเพื่อให้งานสำเร็จอย่างสวยงาม ก็หวังว่าคงจะมีการเริ่มต้นการปูพื้นฐานของเชฟในเมืองพักยาและภาคตะวันออกได้เป็นอย่างดี ต่อจากนั้น ในเดือนสิงหาคม วันที่ 9-11 สิงหาคม เป็นการจัดงานครั้งแรกของเมืองพักยาและภาคตะวันออก ในชื่องาน Pattaya Food & Hoteliers Expo'07 งานนี้ได้รับความสนใจจากพี่น้อง "คนโรงแรม" เป็นจำนวนมาก การประกวดอาหารหลากหลายรายการ สร้างความตื่นตัวให้กับเชฟจากโรงแรมต่างๆ ได้เข้าแข่งขันกันอย่างน้ำขึ้นน้ำตา และต้องขอขอบพระคุณทางสมาคมพ่อครัวไทย นำโดยเชฟจ่านงค์ นิธิสรสร์ และคณะ ยิ่งรวมถึง เชฟเสาวกิจ ที่ดูแลส่วนจากเกาะ:สมุย, เชฟวี และเชฟประสิทธิ์ จากภูเก็ต และอีกหลายท่านที่เสียสละเวลาเป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันตลอดรายการ ผมและคณะกรรมการบริหารสมาคมพ่ครัวไทยซึ่งไม่เคยมีครั้งใดๆให้ทุกท่านให้การสนับสนุนช่วยเหลือเป็นอย่างดี และทำผมสนใจคือ sponsor สนับสนุนค่าใช้ของสนับสนุนงบประมาณการจัดงานอย่างมากมายหลายผลิตภัณฑ์ ผมขอขอบพระคุณ มา ณ โอกาสนี้ด้วย งานใหญ่ในระดับภูมิภาคแบบนี้จำเป็นต้องอาศัยการประสานงานอย่างดียิ่ง ซึ่งเราได้รับการร่วมมือที่มาจากทาง เมืองพักยา, กกท ภาคกลางเขต 3 (ชลบุรี) นอกจากนี้ เรายังจับมือกับสมาคมF&B ภาคตะวันออก และชมรมบ้านภาคตะวันออก ที่ทำให้งานเป็นงานของ คนโรงแรม อย่างชัดเจนและประสานสัมพันธ์ได้อย่างรวดเร็ว หายเหนื่อยครับเนื่องงานนี้ ที่หวังว่าพี่น้องจะทำได้ทุกด้านครับ

และในเดือนกันยายนที่ผ่านมา ผมได้รับความกรุณาจากทางเมืองพักยา อำเภอบางละมุง และทางจังหวัดชลบุรี ได้จัดตั้งเป็น สมาคมเชฟเมืองพักยาและจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออกอย่างเป็นทางการเรียบร้อยแล้ว อย่างไรก็ตาม ผมก็คิดว่ามันมีผลพลอยของ สมาคมพ่อครัวไทยอย่างชัดเจนที่สุด ซึ่งสมาคมเองก็จะยึดถือการบริหารงานสมาคมพ่อครัวไทย เป็นแนวทางการบริหาร เพื่อทำให้เพื่อนสมาชิกเชฟในเมืองพักยาภาคตะวันออกได้สวัสดิการ ความปลอดภัย และการพัฒนาอาชีพให้ดียิ่งๆ ขึ้นไป ผมขอขยายต่อไปครับ ฉบับนี้ขอจบลง ณ ตรงนี้ ผมกับใหม่ ฉบับหน้า ครับ เพื่อนสมาชิก TCA ทุกคน

## ภูเก็ต เชฟประทีป จำปาคำ

(ประธานชมรมพ่อครัวจังหวัดภูเก็ต)



### สวัสดิ์ศรีชมรมพ่อครัวทุกชมรม

กระผมซึ่งเป็นประธานชมรมเชฟจังหวัดภูเก็ตคนใหม่ ซึ่งได้รับความไว้วางใจจากท่านทั้งหลายให้ดำรงตำแหน่งนี้ด้วยดีเพื่อการพัฒนาให้ชมรมเชฟจังหวัดภูเก็ตให้ดีขึ้นเรื่อยๆ ครับผมใคร่ขอคำแนะนำจากท่านทั้งหลายที่มีความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์เพื่อประโยชน์สูงสุดในการพัฒนาชมรมของเรา กระผมในฐานะประธานชมรมคนใหม่ ได้กำลังดำเนินการปรับปรุงโครงสร้างของชมรมในเรื่องของกรทำงานร่วมกับของคณะกรรมการและสมาชิกให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ซึ่งจะได้นำเสนอท่านทั้งหลายในโอกาสต่อไป ช่วงเดือนกรกฎาคม 2550 ที่ผ่านมานี้ชมรมของเราได้ร่วมงานกับทางชมรมผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่มที่จังหวัดภูเก็ต ทางชมรมสหพันธ์ภัตตาคารภูเก็ต ซึ่งได้รับความสำเร็จพอสมควรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเราจะได้มาพบปะสังสรรค์เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันทุกๆ ชมรมเชฟทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทยในโอกาสเพื่อสร้างสรรคสิ่งดี ๆ ต่อสังคมต่อไป

ด้วยความเคารพ  
นาย ประทีป จำปาคำ  
(ประธานชมรมพ่อครัวจังหวัดภูเก็ต)



# GOSSIP p p p ..... Gossip

การประชุมที่เดอะ เดวิส แบงก์คอก ได้เชฟฟิรผู้ที่เป็นแม่งาน การต้อนรับ...การบริการ...เรื่องอาหาร...ก็  
ว่าสมบูรณ์แบบ...ขอบคุณนะเชฟ...!!การประชุมในส่วนของคุณสมาคม แม้ความคิดเห็นไม่เหมือนกันบ้าง...แต่ก็สรุปที่ลงตัว...  
และเหนืออื่นใด ผลประโยชน์สูงสุดเกิดขึ้นกับสมาคม...ก็ถือว่า o.k. ค่ะ...!! น้องชินเจ้าขา...เลขาคนสวยของลูกเชฟ...ป้าวีสุทรและ  
ป้าเสวก้องบ่นเล็ก ๆ ให้ได้ยินว่าไม่มีชื่อในการประชุม...ครั้งต่อไป...ก็อย่าลืม...ล่ะ...เดี๋ยวเกิดน้อยใจขึ้นมา...คุณสอง บัญชีขาดคนร่วมก็วนนะซี...  
นะคะ...นะคะ...อย่าลืม...!! เชฟแจ๊คก็เพื่อนรักของเชฟปีเตอร์โลว์ บ่นให้ฟังว่า...อยู่เมืองไทยมานานแล้วยังพูดภาษาไทยไม่แข็งแรง อยากได้ครูสาว ๆ มาสอนพิเศษให้หน่อย...  
จ๊ะ...ฮึ้ย.ย.ย...ขู๋โหดสนใจติดต่อกับเชฟปีเตอร์โลว์...นะคะ...!! น้องใหม่...บริษัทเก่า...คุณบุปผา กังสมสาก (คุณตุ๋) แห่งยูนิลีเวอร์ สวยใสน่ารัก คุยสนุก...ถูกอกกับลูกเชฟ...  
มาพร้อมทีมงานหลายท่าน ก็น่ารักนะทุกคนเลย... ก็ขอให้มาทุกครั้งที่มีการประชุมนะ...ก็คิดถึงนะ...ก็คิดถึง...!!... ฉายา...O.J.(โอ.เจ.) คุณประสิทธิ์ ไม่มาซะนานยังน่ารัก  
เหมือนเดิม แต่อ่อนขึ้นหน่อย...มีคนอีกจำเล็กละน้อย ทุกครั้งที่มา...เวลา...สวยซะทุกคนเลย...ฮึ้ย...ฮึ้ย...ก็อะไรยังไม่รู้...ตัวเอง!!...คุณทวย พาร์มนำซึ่งธรรมชาติ เปิดตัวนำซึ่ง  
ธรรมชาติจากเกรตคอกลำไยให้คุณค่าทางโภชนาการสูง สรรพคุณกันแล้วไอ้ส่วนเกินพิเศษของร่างกายก็ไม่ค่อย...จะดูแลสุขภาพ...ไอ้...หยา...มี...เชฟบุญเชิดคะเชฟเจตนา...



พูดเกือบพร้อม ๆ กัน ผมขอสามขวด...ค.ค.ค. ลูกเชฟได้ยิ้มเต็มทูลูกเชฟ...ว้าย...ย.ย. ตาแฉ...โตะ...จาย...  
โตะ...เลอย...ย.ย...!!...ล่ะ โบนัสก็ยังมิขาดการ...นำเสนออาหาร...อินเตอร์...และโหนดำอาหารจากอิตาลี  
...สเปน...หลากหลาย...บรรดาเชฟ ๆ คงได้ทดลองกันแล้วละเจ้าคะ...!! เชฟประมวล ทาวน์ทอนทอนถูกบ่นว่า  
ขาดการประชุมมา 2 ครั้ง ถ้าขาดอีกเป็นครั้งที่ 3 จะถูกตัดสิทธิ์ไปไม่มีอีก...กั๊วะ...ตัวสั้นเลย...ต้องรับมา  
เป็นลำดับต้น ๆ เลย... ก็ได้รับการขอบคุณจากเพื่อน ๆ ...เอ้าจะมีซักที่ก็กั๊วะตามใจ...เจ้าคะ...!! มีคนทักว่า  
ดูหนุ่มขึ้น...คุณประพล นิลสิทธิ์...เห็นด้วยค่ะ...สงสัยกินไส้กรอกทุกวัน...ฮึ้ย...อินนี่ก็ไม่ทราบเหมือนกัน...เจอ  
หน้าจางๆ...ถามให้ละคุณมา...!! ป้าต้นของน้อง ๆ เชฟสมศักดิ์แห่งเรคคิน ตอนนี้ดูงาน 2 ข้อขึ้นสอง  
กรุงเทพฯ หัวดิน ผมบางไปเยอะ...เจ้าคะ...ดูแลสุขภาพหน่อย...เอ๊ย! ย!โยโย...สุขภาพตัวเองหน่อยนะ



ลูกเชฟเป็นห่วงค่ะ...!! เชฟรังสรรค์รับหน้าที่ใน  
การแข่งขันประกวดอาหาร...ก็ต้องบอกว่าเหนื่อย  
แทนค่ะ...แต่ก็เอาใจช่วยนะ...อาจารย์...!!  
คุณวีชาญ พร้อมกับงานดีสแอล...มาพร้อมหน้า  
พร้อมตา...คุณธนศ คุณชนวนก็ขอยขอบคุณที่มา  
ร่วมงานทุกครั้ง ที่มาได้ขอบคุณ...!! ลูกเชฟไป  
ช่วยงานพรรคพวกเปิดตัวเมื่อก่อนที่เกาะ...สนุย เจอ  
เชฟที่เกาะ...สนุยก็หลายท่าน เชฟคุณตุ๋ ยูนิลีเวอร์

ไปออกงานด้วย...สะ...เกิดข้าวก็แพร่กันไปแล้ว...น้องทวยพงนุก...ก็บุกไปสนุยด้วยเหมือนกัน...แต่ที่แม่ ๆ...  
เพื่อนเชฟ เชฟเสวก้อง พาดินเนอร์เกือบทุกวัน ก็แก๊งหัวเพื่อนรัก...แก๊งหัว...รักนะคนดี...!! สำหรับงานประชุม  
ที่ เอ.วัน.ชอยศูนย์วิจัย เพชรบุรีติดใหม่...เชฟชื่อเหมือนกับนายก เชฟสุรยุทธเป็นเจ้าภาพ...บริการเยี่ยม  
อาหารก็ถูกปากดี...แต่อันนี้บอก...มีเสียงกระซิบจากแขกประจำที่มารับประทานอาหาร...อยากให้สมาคม  
เชฟมาจัดงานประชุมที่โรงแรม เอ.วัน. ทุกวันยิ่งดี...จะได้ทานอาหารอร่อย ๆ ทุกวัน...อ้าว?... แล้ววันอื่น ๆ ละ  
คุณเชฟ...มันเป็นอย่างนี้...คุณเชฟนายกเจ้าขา...งงค่ะ...!! ส่วนการแถลงการณ์งาน IFHS ที่สยามพารากอน  
BES และสมาคมเชฟร่วมจัดโดยคุณณรงค์ TRN ร่วมทำด้วยในนาม ORGANIZER ก็หวังว่าคงจะราบรื่น

น้องปริญญา OBSERVE ในงาน พลั่ตามมา บรรดาเชฟ ๆ หลายท่านหัวใจส่งไปทั้งกระแสบางท่านก็กับกลับเสียดค่าค่าไม่ไหว...โอ้ย...ใจ...จะ...ขาดแล้วเลย...!!...ล่ะ  
ก่อนจะขาดใจก็บอกกล่าวสวัสดิแล้วพบกันใหม่ในวันหน้า...เจ้าคะ...ลูกเชฟ ป้าย ...มายค่ะ!!



