

## Battle Chefs

**Name: ThaiFEX 2011**

**Date: 27 May 2011**

**Class**

**Code/Number** E1

**Competition class Description** Italian pasta

**Competitor Code Number** E1-07

**Menu Name** Linguini lemon cream sauce with seafood

**Recipe / Portion for** 1

Qty.	Unit	Ingredients	Preparation Method
140	กรัม	เส้น ลิงกินนิ	เตรียมเส้น
4	ชิ้น	หน่อไม้ฝรั่งเขียว	1. ตั้งน้ำให้เดือด แล้วต้มเกลือ
6	ชิ้น	ทูน่า หั่นเต๋า ชิ้นละ 2 กรัม	2. ใส่เส้นลวกจนสุก
10	กรัม	พาสานชีส	3. ยกขึ้นสะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมัน
1	ชิ้น	สแกลลอป 22 กรัม	เตรียม ซอส
1	ชิ้น	กุ้ง 22 กรัม	1. ผัดหอมใหญ่ แล้วใส่ไวน์
30	กรัม	หัวหอมใหญ่ หั่นเต๋าลึก	2. เคี่ยวจนครึ่งหนึ่ง เติม ครีม
50	กรัม	ไวน์ขาว	3. เติม ชีส แล้วปรุงรสเกลือ พริกไทย
200	มิลลิลิตร	วิปปิ้ง ครีม	4. ปิดไฟ ใส่เนย และ เลมอน
10	กรัม	เนย	5. กรอง
20	มิลลิลิตร	น้ำเลมอน	เตรียม ซีฟู๊ด
		พริกไทย	1. หมักกุ้ง สแกลลอป และทูน่า ด้วยเกลือ พริกไทย
		เกลือ	2. ทอดกุ้ง และ สแกลลอป จน สุก
			เตรียม หน่อไม้ฝรั่ง
			1. ลวกในน้ำเดือด

## Food Portrait

(Insert photo of your dish)



**Why did you choose this dish? What was your motivation?**

ที่เลือกจานนี้ เพราะ ตามโจทย์ คือ พาสต้าสไตล์ อิตาลี นั้น เลยทำอาหารที่มีส่วนประกอบของครีมและชีส เป็นหลัก และอีกส่วนหนึ่ง คือ ซีฟูด เป็นอาหารที่มีรสชาติที่เข้ากับซอสชนิดนี้ได้เป็นอย่างดี

แรงบันดาลใจคือ ซอสนี้เป็นซอสชนิดแรกที่ทำเป็นแล้วรู้สึกว่ามันน่าจะไปได้ดีกับพาสต้า แล้วก็ได้เห็นตัวอย่างที่มีความคล้ายคลึงกับจานนี้ ก็เลยนำมาปรับแต่งให้มีการพัฒนายิ่งขึ้น

**What do you expect to gain from the competition? What is your objective?**

สิ่งที่อยากได้คือ ประสบการณ์ใหม่ และอาหารที่แปลกใหม่มีการใช้ เทคนิค ที่หลากหลาย ที่สามารถนำไปต่อยอดได้

วัตถุประสงค์ คือ การหาแนวคิดในการพัฒนาอาหารของตนเองให้ดียิ่งขึ้น

**After the competition.**

**What have you learned and achieved?**

ได้เหรียญทองแดง และเรียนรู้ที่จะแบกรับความกดดัน รวมถึงฝีมือที่ต้องมีการพัฒนามากขึ้น

**What went wrong? What could you have done to prevent the error?**

ตอนที่ซ้อมได้เลือกเส้นสปาเกตตี้แต่เวลาแข่งจริงได้เปลี่ยนเป็นเส้นลิงกัวนิ เพราะทางผู้จัดนำมาให้ผิด

วิธีป้องกันคือ ครั้งหน้าต้องตรวจเช็คก่อนที่จะนำมาประกอบอาหารว่าถูกต้องหรือไม่

**What this competition a benefit to you?**

เพิ่มพูนความรู้ในเรื่องของการประกอบอาหาร และรู้จักการแพ้-ชนะ การรับแรงกดดันที่ต้องทำงานแข่งกับเวลาที่มีจำกัด

**Will you participate in the competition again in the future?**

เข้าร่วม

แบบประเมินของนักศึกษาโครงการ การแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพ

รายการ ThaiFEX 2011

วันที่ 27 May 2011

สถานที่ Impact arena

คำชี้แจง : โปรดกรอกข้อมูลที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ข้อมูลที่ได้จะนำไปวิเคราะห์เป็นภาพรวมเพื่อการตัดสินใจปรับปรุงการดำเนินงานครั้งต่อไป

**ส่วนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปของผู้ร่วมการแข่งขัน

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. ท่านกำลังศึกษาอยู่ในระดับใด

ปริญญาตรีชั้นปีที่ 1, 2, 3 และ 4

3. ท่านเคยเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารมาก่อนหรือไม่

ไม่เคย

เคย (โปรดระบุ) IFSH, Food fair

4. ท่านทราบข่าวสารเกี่ยวกับการแข่งขันทำอาหารในครั้งนี้จากที่ใด

มหาวิทยาลัยที่ท่านกำลังศึกษาอยู่

เพื่อน

สื่อสิ่งพิมพ์

สื่อโฆษณา

เว็บไซต์(โปรดระบุ).....

อื่นๆ(โปรดระบุ).....

5. ท่านสนใจเข้าร่วมการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทยในครั้งต่อไปหรือไม่

สนใจ

ไม่สนใจ เพราะ.....

6. หากท่านสนใจเข้าร่วมการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทยในครั้งต่อไป ท่านสนใจลงแข่งในการแข่งขันประเภทใด โปรดระบุมา 3 ประเภทจากมากไปน้อย

การแกะสลักผัก และผลไม้บนเวที ประเภทบุคคล

ผลงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับโชว์ ประเภททีม 3 คน

การแกะสลักน้ำแข็ง ประเภทบุคคล

การแกะสลักน้ำแข็ง ประเภททีม 3 คน

การแข่งขันทำอาหารไทยสมัยใหม่ ประเภททีม 3 คน 3

การแข่งขันทำอาหาร “พืชน์ฟรีสไตล์” ประเภททีม 3 คน 2

การแข่งขันทำอาหาร “พาสต้าฟรีสไตล์” ประเภทบุคคล 1

การแข่งขันทำ “อาหารทะเลฟรีสไตล์” ประเภทบุคคล

การแข่งขันโชว์ผลงานศิลปะที่ทำจากขนม ประเภทบุคคล

การแข่งขันทำขนมหวานสไตล์เอเชียสำหรับโชว์ ประเภททีม 2 คน

การแข่งขันทำอาหารประจำชาติ ของแต่ละชาติ ประเภททีม 4 คน

7. ท่านสนใจเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารประเภทอื่นที่นอกเหนือจากประเภทที่มีในการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทยหรือไม่

สนใจ (โปรดระบุ) สามารถเข้าร่วมได้ทุกประเภทที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร

ไม่สนใจ

**ส่วนที่ 2** ความคิดเห็นต่อการเข้าร่วมการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพ

ข้อคิดเห็น		ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
<b>ความเหมาะสมของเวลาและสถานที่</b>						
1.	สถานที่สำหรับฝึกซ้อมทำอาหารที่ทางคณะจัดเตรียมไว้ให้มีความเหมาะสม					★
2.	เวลาสำหรับการฝึกฝนก่อนการลงแข่งขันจริงมีความเหมาะสม				★	
3.	สถานที่ของการแข่งขันมีความเหมาะสม	★				
4.	เวลาของการแข่งขันในประเภทที่ท่านลงแข่งมีความเหมาะสม			★		
<b>รายละเอียดข้อมูลการแข่งขัน</b>						
1.	ท่านทราบและเข้าใจกฎ ระเบียบการแข่งขันในประเภทที่ท่านลงแข่ง		★			
<b>ความสะดวกรสบายในการแข่งขัน</b>						
1.	ท่านได้รับความสะดวกรสบายในการเดินทางไปแข่งขัน			★		
2.	ท่านได้รับความสะดวกรสบายในการยืม ใช้เครื่องครัวจากภัตตาคารวาตเดล					★
3.	ท่านได้รับคำแนะนำจากเซฟ					★
4.	ท่านได้รับงบประมาณที่เพียงพอต่อการจัดซื้อวัตถุดิบสำหรับการแข่งขัน			★		
<b>ประโยชน์ที่ได้รับจากการแข่งขัน</b>						
1.	ท่านสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ มาใช้ในชีวิตรจริง		★			
2.	ท่านสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ มาใช้ในการเรียน		★			

**ส่วนที่ 3** ข้อเสนอแนะหรือความคิดเห็นอื่นๆ

ทางมหาวิทยาลัยน่าจะสนับสนุนมากกว่านี้เพื่อตัวนักศึกษาและชื่อเสียงของทางมหาลัยเอง