

Battle Chefs
Bangkok International Food Fair 2011
30/03/2011



Competition Class Description: Western Food กลิ่นอายไทย

Menu Name สลัดเปิดอบรมควัน

Recipe / Portion for 1 ที่

Qty.	Unit	Ingredients	Preparation Method
3ก	1	พริกป่น	นำ กระเทียม หอมแดง นำมาคั่วในกะทะตั้งไฟ จนหอม
3ก	1	ข้าวคั่ว	และ เปลือกไหม้ นำมาแกะออก คั่วพริกแห้ง
4ก	1	น้ำปลา	นำกระเทียม หอมแดง มาตำ เดิมรสน้ำปลา
1ชิ้น	1	น้ำส้มมะขาม	น้ำส้มมะขาม น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ พริกป่น คนให้เข้ากัน
5ก	1	น้ำมะนาว	
1ก	1	น้ำตาลปีบ	
1ลูก	1	กระเทียม	
3ลูก	1	หอมแดง	
5ก	1	ผักชีฝรั่งหั่นฝอย	
150ก	1	ผักสลัด	
1ชิ้น	1	เป็นอบรมควัน	

Battle Chefs
Bangkok International Food Fair 2011
30/03/2011

Competition Class Description: Western Food กลิ่นอายไทย

Menu Name ฉู่ฉี่หอยเชลล์อบชีส

Recipe / Portion for 1 ที่



Qty.	Unit	Ingredients	Preparation Method
3ชิ้น	1	พริกแกง	-ตั้งกระทะใส่พริกแกงผัดให้หอมๆ จากนั้นปรุงรสชาติพักไว้
3ก.	1	เครื่องปรุงรส	-นำหอยเชลล์เข้าไปอบในเตา
			-นำมันบดไปทอด ปรุงรสเกลือพริกไทย แล้วตัดเป็นชิ้นๆ
3ลูก	1	มันบด	วางลงบนเปลือกหอย นำหอยเชลล์วางต่อ จากนั้น
2ก.	1	เกลือ,พริกไทย	นำฉู่ฉี่ที่ได้ราดลงบนหอยเชลล์ จากนั้นนำชีสมาโรยแล้วนำ
			เข้าไปอบอีกรอบ
3ตัว	1	หอยเชลล์	-ตักแต่งด้วยกระเจี๊ยบต้มในน้ำเชื่อม และ ผักแม้วต้ม
10ก.	1	ชีสขูด	
3ดอก	1	กระเจี๊ยบ	
100ก.	1	น้ำตาล	
100ก.	1	น้ำ	
5ก.	1	ผักแม้ว	

Food Portrait



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

อาหารจานแรกสลัดเปิดอบรมควันทานคู่กับน้ำสลัดจิ้มแจ่ว – กลุ่มของหนูเลือกทำเมนูนี้เพราะโดยส่วนตัวแล้วกลุ่มของหนูคิดว่าน้ำสลัดไม่จำเป็นที่จะต้องเป็นน้ำสลัดสไตล์ตะวันตกเสมอไป ถ้าลองนำมาพลิกแพลงเป็นใช้น้ำสลัดแบบไทยๆดูจะเป็นอย่างไร จึงลองนำมาทำเมนูนี้แล้วชิมกันดู เมื่อชิมแล้วรู้สึกว่ารสชาติเข้ากันได้จึงนำมาทำเป็นเมนูเรียกน้ำย่อย

อาหารจากหลักของกลุ่มหนูคือซูชิหอยเชลล์อบชีส- เมนูนี้ถือได้ว่าเป็นเมนูที่แปลกใหม่เลยก็ว่าได้ เราได้เลือกหอยเชลล์แล้วนำมาทานคู่กับพริกแกงซูชิซึ่งนอกจากยังทานคู่กับมันฝรั่งทอด และตัดความเผ็ดด้วยชีส ซึ่งรสชาติออกมาเข้ากันเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังมีกระเจี๊ยบหวานและผักแม้วให้ทานคู่เพื่อดับรสเผ็ด เมนูนี้ไม่เพียงแต่รสชาติดี แต่ยังมีสารอาหารครบทั้ง5หมู่อีกด้วยคะ เราจึงเลือกที่จะทำเมนูนี้ขึ้นมา

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

ในการแข่งขันครั้งนี้เป็นครั้งแรกของทุกคนในกลุ่มที่มาแข่ง แต่ถึงอย่างไรก็ตามทุกคนในกลุ่มล้วนปรารถนาที่จะได้รางวัลที่ 1 อย่างแน่นอน แต่หลังจากแข่งขันจบกลุ่มของพวกเขาได้รางวัลที่ 2 ซึ่งก็ถือว่าเป็นที่น่าพอใจมากแล้วค่ะ เพราะเป็นครั้งแรก และจากการแข่งขันครั้งนี้ไม่เพียงแต่ได้รางวัลแล้ว พวกเขายังได้ทั้งประสบการณ์ ความสนุกสนาน ความสามัคคี และอื่นๆ อีกมากมายที่สามารถนำไปใช้ได้ทั้งในขณะที่เรียนอยู่ และในอนาคตค่ะ

After the competition.

What have you learned and achieved?

จากการแข่งขันในครั้งนี้ได้ให้ประสบการณ์กับพวกหนูมากมาย และจากการแข่งขันในครั้งนี้ยังทำให้รู้ว่าการทำอาหารไม่จำเป็นที่จะต้องทำอยู่แบบเดิมๆ เพราะปัจจุบัน อาหารฟิวชั่น เป็นอะไรที่แปลกใหม่และน่าสนใจเป็นอย่างมาก เราต้องใช้ความรู้ และจินตนาการ ควบคู่ไปกับการทำอาหารเพื่อคิดค้นเมนูใหม่ๆ เพื่อให้น่าสนใจ ซึ่งจากการแข่งขันในครั้งนี้ได้สอนพวกหนู และอีกทั้งคำแนะนำดีๆ จากคณะกรรมการที่พวกหนูควรนำไปปรับใช้ในการแข่งขันครั้งต่อไปค่ะ

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

เมื่อการแข่งขันใกล้จบพิธีกรเดินมาสอบถามเกี่ยวกับเมนูอาหาร พวกหนูได้ตอบคำถามแต่ตอบได้ไม่ทันเพราะความตื่นเต้นและกดดัน จึงทำให้พูดไม่ค่อยออกกันเท่าไร เพราะว่ากลุ่มหนูโดนตัดคะแนนการพิธีชั้นอาหาร จึงทำให้เป็นประสบการณ์แก่ครั้งต่อไปด้วย ว่าไม่ควรตื่นเต้นจนเกินไป

What this competition a benefit to you?

ในการแข่งขันครั้งนี้เป็นการแข่งขันครั้งแรกของทีมหนู สิ่งที่ได้รับก็คือประสบการณ์ที่ไม่สามารถหาได้จากที่ไหน

Will you participate in the competition again in the future?

ในอนาคตทีมของหนูจะลงแข่งขันอีกแน่นอนค่ะ อีกทั้งหนูก็จะนำประโยชน์ที่ได้จากการแข่งขันครั้งนี้ไปปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่อง และพัฒนาฝีมือและเทคนิคต่างๆ ครีเอทีฟพร้อมสำหรับการแข่งขันในครั้งหน้าค่ะ