

Food Portrait



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

ทีมของหนูต้องการให้ งานอาหารของทีมเป็นการผสมผสาน ระหว่างอาหารไทยกับอาหารตะวันตก เพราะในความคิด ส่วนตัวคิดว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติที่ครบถ้วน และจัดจ้านแต่อาหารตะวันตกเด่นในด้านการ จัดจาน หนูเลย ต้องการให้ เซทเมนูของทีม เป็นการผสมที่ลงตัวระหว่าง ไทยกับตะวันตก

-จานแรก คือ มูสอโวคาโด ทานพร้อมกับ ปูนี้้งและ ซอสโหระพาแบบไทย

ทีมหนูเลือกงานนี้ เพราะ อยากให้งานเรียกน้ำย่อยเป็นงานที่ทานง่าย และรสชาติจัดจ้าน เลยเลือกใช้ ซอส โหระพา ซึ่งเป็น ซอสที่ทานคู่กับอาหารทะเลได้เป็นอย่างดี และ อโวคาโด ซึ่งเข้ากันดีกับเนื้อปูและ มะเขือเทศ

-จานหลัก คือ ปลาเก๋ย่าง, มันทอดสอดไส้ชีสและ แอสพาราแกส ทานคู่กับ ซอสต้มยำ

งานหลักงานนี้ ทีมחנוต้องการสื่อความเป็นไทยผ่าน ซอส และ เนื้อปลา คือ ซอส เราใช้สมุนไพรไทย ทำรสชาติคล้ายกับ ต้มยำ แต่เราปรับจากกะทิ เป็นไข่ วิปป์ครีมแทน โดยทำให้รสชาติของความเป็นไทยยังอยู่แต่เพิ่มความนุ่มนวลด้วยครีมสด เนื้อปลาเราเลือกใช้เนื้อปลากะพง ซึ่งเป็นปลาของไทย มีรสชาติเด่นเฉพาะ ของตัวมันเอง และเมื่อนำมาทานคู่กัน ก็เข้ากันได้ อย่างลงตัว

-ขนมหวาน คือ ทองเอกไส้คัสตาร์ดครีม ทานคู่กับ มะม่วงน้ำดอกไม้ และกะทิสด

เมนูนี้ ทีมחנוต้องการแสดงเอกลักษณ์ของขนมไทยเต็มที่ แต่ทีมของเราได้เพิ่มความน่าประหลาดใจ โดยใส่ คัสตาร์ดครีมในขนมทองเอก ซึ่งทำให้ ขนมไม่เลี่ยนมาก เพิ่มความนุ่มนวลที่ ผงจาก คัสตาร์ดครีมหอมๆ และทานคู่กับผลไม้ในฤดูกาลซึ่งก็คือ มะม่วงน้ำดอกไม้

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

สิ่งที่กลุ่มของחנוได้รับก็คือ ประสบการณ์ เพราะ ทีมחנוครั้งนี้ เป็นการรวมตัวครั้งแรก และเป็นการแข่งขันครั้งแรกด้วย ทุกอย่างที่เกิดขึ้นล้วนเป็นสิ่งใหม่หมด และทำให้ ทีมחנו รู้ถึงปัญหา ข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้น จากการแข่งขัน และยังทำให้חנו สามารถนำประสบการณ์ในครั้งนี้ไป พัฒนา ต่อยอดเพิ่มขึ้น ไปในการแข่งขันครั้งหน้า ได้อีกด้วย

รางวัลที่ได้รับในการแข่งขันครั้งนี้คือ เหรียญทองแดง และ ใบประกาศนียบัตร

After the competition.

What have you learned and achieved?

จากการแข่งขันในครั้งนี้ สิ่งที่ทีมחנוได้รับรู้ก็คือ รอบตัวของเรามีคนเก่งอยู่มากมาย ถ้าเราไม่พยายามมากเพียงพอ เราก็ไม่สามารถไปชนะพวกเขาได้ และได้รับประสบการณ์ ความรู้ใหม่ๆ การเตรียมตัว และ เทคนิคใหม่ๆจากกรรมการ ท่านได้ให้ความรู้ กับทีมחנוอย่างมาก ท่านได้ชี้แนะแนวทางพัฒนาให้กับทีมחנוมากมาย

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

ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ เวลา เพราะ ทีมחנוได้ส่งอาหารช้า จากเวลาที่เขากำหนดไป 10 นาที จึงทำให้ทีมחנוไม่ได้รับคะแนนด้านการตรงต่อเวลา

การแก้ปัญหาคือ รีบทำให้เวลาดีที่สุด โดยที่ไม่ทำให้คุณภาพของอาหารลดน้อยลง

What this competition a benefit to you?

ประโยชน์ที่ได้รับจากการแข่งขันคือ การจัดการเวลา เพราะทีมחנוที่ขาดคือ การจัดการด้านเวลาที่ดี ซึ่งก็ทำให้חנוได้รู้และนำไปแก้ไขได้ในอนาคต

Will you participate in the competition again in the future?

ในอนาคต ทีมของหนู จะไปแข่งขันอีกแน่นอน เพราะ การแข่งขันคือสิ่งที่หาไม่ได้จากไหน แม้ในห้องเรียน การแข่งขันทำให้เราเป็นผู้ใหญ่มากขึ้น และยังเป็นแนวทางให้กับอาชีพในอนาคต ได้อีกด้วยค่ะ

แบบประเมินของนักศึกษาโครงการ การแข่งขันฟอคร่วมมืออาชีพ

รายการ **THAIFEX 2011**

วันที่ **28 พฤษภาคม 2554**

สถานที่ **ชาเลนเจอร์ฮอลล์ เมืองทองธานี**

คำชี้แจง : โปรดกรอกข้อมูลที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ข้อมูลที่ได้จะนำไปวิเคราะห์เป็นภาพรวมเพื่อการตัดสินใจปรับปรุงการดำเนินงานครั้งต่อไป

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ร่วมการแข่งขัน

1. เพศ ชาย หญิง

2. ท่านกำลังศึกษาอยู่ในระดับใด

ปริญญาตรีชั้นปีที่ 2

3. ท่านเคยเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารมาก่อนหรือไม่

ไม่เคย

เคย (โปรดระบุ)

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

2 การแข่งขันทำอาหารไทยสมัยใหม่ ประเภททีม 3 คน

1 การแข่งขันทำอาหาร “ฟิวชั่นฟริสไดล์” ประเภททีม 3 คน

การแข่งขันทำอาหาร “พาสต้าฟริสไดล์” ประเภทบุคคล

การแข่งขันทำ “อาหารทะเลฟริสไดล์” ประเภทบุคคล

การแข่งขัน โชว์ผลงานศิลป์ที่ทำจากขนม ประเภทบุคคล

การแข่งขันทำขนมหวานสไตล์เอเชียสำหรับโชว์ ประเภททีม 2 คน

3 การแข่งขันทำอาหารประจำชาติ ของแต่ละชาติ ประเภททีม 4 คน

7. ท่านสนใจเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารประเภทอื่นที่นอกเหนือจากประเภทที่มีในการแข่งขันพ่อครัวมืออาชีพชิงแชมป์ประเทศไทยหรือไม่

สนใจ(โปรดระบุ) R&B

ไม่สนใจ

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อการเข้าร่วมการแข่งขันฟอคร่วมมืออาชีพ

ข้อคิดเห็น		ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ความเหมาะสมของเวลาและสถานที่						
1.	สถานที่สำหรับฝึกซ้อมทำอาหารที่ทางคณะจัดเตรียมไว้ให้มีความเหมาะสม					
2.	เวลาสำหรับการฝึกฝนก่อนการลงแข่งขันจริงมีความเหมาะสม					
3.	สถานที่ของการแข่งขันมีความเหมาะสม					
4.	เวลาของการแข่งขันในประเภทที่ท่านลงแข่งมีความเหมาะสม					
รายละเอียด ข้อมูลการแข่งขัน						
1.	ท่านทราบและเข้าใจกฎ ระเบียบการแข่งขันในประเภทที่ท่านลงแข่ง					
ความสะดวกสบายในการแข่งขัน						
1.	ท่านได้รับความสะดวกในการเดินทางไปแข่งขัน					
2.	ท่านได้รับความสะดวกในการยืมใช้เครื่องครัวจากภัตตาคารวาตเตล					
3.	ท่านได้รับคำแนะนำจากเซฟ					
4.	ท่านได้รับงบประมาณที่เพียงพอต่อการจัดซื้อวัตถุดิบสำหรับการแข่งขัน					
ประโยชน์ที่ได้รับจากการแข่งขัน						
1.	ท่านสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ มาใช้ในชีวิตจริง					
2.	ท่านสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ มาใช้ในการเรียน					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะหรือความคิดเห็นอื่นๆ

อยากให้ทางมหาลัยสนับสนุนให้นักศึกษาไปแข่งขันมากกว่า นี้ แม้ว่าจะเป็นการสอนเทคนิคต่างๆให้มากขึ้น

Battle Chefs
THAI FEX 2011
27.06.11



Class Code / Number: D3

Competition Class Description: fusion set menu freestyle

Competitor Code Number: D301

Menu Name: Dessert; มูสอโวคาโด เนื้อปู มะเขือเทศ ทานคู่กับซอสไบโระพาแบบไทย

Recipe / Portion for: 1 ชิ้น

Qty	unit	ingredients	Preparation method
		ส่วนประสมอโวคาโด	วิธีทำมูสอโวคาโด
2 ลูก	1	อโวคาโด	นำอโวคาโด มาสับให้ละเอียด
½ ถ้วย	1	ครีมสด	ตีวิปครีมให้ขึ้นแข็ง
1 หยิบมือ	1	เกลือ พริกไทย	คลุกให้เข้ากันปรุงรสเกลือพริกไทย
		ส่วนประสม น้ำโระพา	วิธีทำ น้ำโระพา
1 ถ้วย	1	พริกชี้หนูเขียว	ปั่นเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกันจนละเอียด
1 ถ้วย	1	กระเทียมแกะเปลือก	
3 ราก	1	รากผักชี	วิธีทำ เนื้อปู และ มะเขือเทศ
1 ถ้วย	1	น้ำปลา	นึ่งเนื้อปู พร้อมกับ ขึ้นฉ่ายและขิง พักไว้
1 1/2 ถ้วย	1	น้ำมะนาว	หั่นมะเขือเทศเป็นลูกเต๋า โดยไม่เอาเมล็ด
2 ช้อนโต๊ะ	1	น้ำตาลทราย	
2 ช้อนโต๊ะ	1	น้ำตาลปีบ	
		ส่วนประสม เนื้อปูและมะเขือเทศ	
200 กรัม	1	เนื้อปู	
10 ลูก	1	มะเขือเทศเชอร์รี่	
2 ต้น	1	ขึ้นฉ่าย	
2 ต้น	1	ขิง	

Battle Chefs THAI FEX 2011 27.06.11



Class Code / Number: D3

Competition Class Description: fusion set menu freestyle

Competitor Code Number: D301

Menu Name: Dessert; ปลาเก๋ย่าง ราดซอส ต้มข้าว ทานคู่กับ มันฝรั่งทอดสอดไส้ชีส หน่อไม้ฝรั่ง และมะเขือเทศ

Recipe / Portion for: 1 ชิ้น

Qty	unit	ingredients	Preparation method
		ส่วนประสมปลาอย่าง	วิธีทำ ปลาอย่าง
1ชิ้น	1	เนื้อปลาเก๋	ปรุงรสปลาด้วยเกลือ พริกไทย
1หยิบมือ	1	เกลือ	ย่างบนกระทะไฟปานกลาง
1หยิบมือ	1	พริกไทย	ใส่ไวน์ขาว ปิดฝา
พอประมาณ	1	ไวน์ขาว	อบจนสุก
		ส่วนผสม ซอสต้มข้าว	วิธีทำ ซอสต้มข้าว
1ต้น		ข้าว	ล้าง ข้าว ต้มน้ำ หอมแดง ใบมะกรูด ให้ละเอียด
1ต้น		ตะไคร้	มัด สมุนไพรกับน้ำมันมะกอกให้หอม
2ลูก		หอมแดง	ใส่ครีมสดลงไป
3ใบ		ใบมะกรูด	ผัดจนครีมเซตตัวเป็นซอส
1ถ้วย		ครีมสด	ปรุงรสด้วย น้ำปลา มะนาว และ น้ำตาลปีป
1/2ถ้วย		น้ำสต็อกไก่	
2ชต		น้ำปลา	
2ชต		มะนาว	
1ชต		น้ำตาลปีป	
		ส่วนผสม มันทอดไส้ชีส	วิธีทำ มันทอดไส้ชีส
4ลูก	1	มันฝรั่ง	ต้มมันฝรั่งให้สุก แล้วทำมาบดให้ละเอียด
1/2ถ้วย	1	ครีมสด	เติมครีมสด เกลือ พริกไทย คนให้เข้ากัน

1หยิบมือ	1	เกลือ	ปั้นเป็นวงกลม ใส่ซี่สไว้ตรงกลาง
1หยิบมือ	1	พริกไท	คลุกกับแป้งอเนกประสงค์ไข่ และเกล็ดขนมปัง
30กรัม	1	มอสเซอร์ล่าชีส	นำไปทอดไฟปานกลาง น้ำมันท่วม
2ฟอง	1	ไข่ไก่	
50กรัม	1	แป้งอเนกประสงค์	
50กรัม	1	เกล็ดขนมปัง	
		ส่วนผสม ตกแต่ง	วิธีทำ
3ต้น	1	หน่อไม้ฝรั่ง	ลวกหน่อไม้ฝรั่ง สองนาที
3ลูก	1	มะเขือเทศ	ลวกมะเขือเทศ หนึ่งนาที

Battle Chefs

THAI FEX 2011
27.06.11



Class Code / Number: D3

Competition Class Description: fusion set menu freestyle

Competitor Code Number: D301

Menu Name: Dessert; ขนมทองเอกสอดไส้คัสตาร์ดครีม ทานคู่กับมะม่วงและน้ำกะทิ

Recipe / Portion for: 1

Qty	unit	ingredients	Preparation method
6 ฟอง	1	ไข่ไก่	วิธีทำ (ทองเอก)
1/2 ถ้วยตวง	1	ผงอัลมอลด์	-คั่วผงอัลมอลด์ให้กรอบ บดให้ละเอียดเป็นผงแป้ง แล้วร่อนหลายๆ ครั้ง
1 ถ้วยตวง	1	น้ำตาลทราย	ใส่ไข่แดง น้ำตาลทราย ลงในกะทิ คนให้เข้ากัน จนน้ำตาลทราย ละลาย
1 ถ้วยตวง	1	กะทิ	ร่อนผงอัลมอลด์ลงในส่วนผสมข้อ 2 ที่ละเอียด ตะล่อนให้เข้ากัน
2 แผ่น	1	ทองคำเปลว	นำไปตั้งไฟอ่อนๆ กวนจนปั้นได้ ใส่พิมพ์ทิ้งไว้ให้เย็น เคาะออก ตัด ทองคำเปลว นำไปอบวันเดียว
2 ฟอง	1	ไข่แดง	วิธีทำคัสตาร์ดครีม
1 ฟอง	1	ไข่ไก่	นม ลงในหม้อใบเล็ก แล้วนำไปตั้งไฟกลางให้ร้อนแต่ไม่เดือด
125 กรัม	1	น้ำตาล	ใส่แป้งและน้ำตาลลงในชามผสม ใส่ไข่แดงลงไปตีให้เข้ากัน
40 กรัม	1	แป้งข้าวโพด	จากนั้นเทส่วนผสมนมลงในแป้ง ใช้พายไม้คนจนเข้ากันดี ใส่กลิ่น วานิลลา แล้วเทกลับลงไปในหม้อ
500 มล.	1	นมสด	นำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ จนส่วนผสมข้นดี ทิ้งไว้ให้เย็น
35 กรัม	1	เนยสด	
1 ชช.	1	กลิ่นวนิลลา	