

THAI CHEFS'

www.thaichefs.org

A s s o c i a t i o n

JAN. - FEB.'07 [10]

P.04 COVER STORY

WELCOME TO TCA!

ขุมกำลังใหม่ เพิ่มความแข็งแกร่ง
"คณะกก.บริหารสมาคมพ่อครัวไทย"
ปี 2007

P.06 CHEF INTERVIEW

แนะนำ เชฟธานุวัตร เปลี้นภักดี
Sofitel Central Plaza Bangkok



P.11 Recipe Recommended

- + Black Pasta with Mixed Seafood and Garlic Pepper Sauce
- + Sugar Free Chocolate Mousse





คำกราบบังคมทูล

ขอพระราชทานพระบรมราชวโรกาส กราบบังคมทูลพระกรุณากราบฝ่าละอองธุลีพระบาท

ข้าพระพุทธเจ้า นายจ่านงค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทยมีความปลื้มปิติและสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ที่ได้ฝ่าละอองธุลีพระบาทพระราชทานพระบรมราชวโรกาสให้เหล่าข้าพระพุทธเจ้า คณะกรรมการสมาคมพ่อครัวไทย ได้เข้าเฝ้าทูลละอองธุลีพระบาทโดยใกล้ชิดวันนี้

ในพระบรมราชวโรกาสอันเป็นมหามงคลยิ่งนี้ ข้าพระพุทธเจ้า ขอพระราชทานพระบรมราชานุญาต ทูลเกล้าทูลกระหม่อมถวายเงินรายได้ จากการจัดงาน ดินเนอร์การกุศล ชื่อว่า "ประชาร่วมใจ พ่อครัวไทยร่วมเฉลิมฉลอง 72 พรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ" อีกทั้งยังได้รับเงินสนับสนุนส่วนหนึ่งจาก บริษัท ยูนิลีเวอร์ รสดีกิกซ์ช้อยส์ ทีเอฟที หงส์ทอง บลูอีเลฟเฟ่นส์ และ สถานทูตเปรู ทางสมาคมมีความยินดีขอนำเงินส่วนนี้ทูลเกล้าทูลกระหม่อมถวาย สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ โดยเสด็จพระราชกุศลตามพระราชอัธยาศัย จำนวน 350,000 บาท ควรนิควรแล้วแต่จะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมด้วยเกล้าด้วยกระหม่อมขอเดชะ

ทางคณะกรรมการได้นำเงินทูลเกล้าทูลถวายแล้ว เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2550 ณ พระที่นั่งบรมราชสถิตยมโหฬารในพระบรมมหาราชวัง ณ โอกาสนี้ ทางคณะกรรมการ ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความอนุเคราะห์แก่สมาคมด้วยดีเสมอมา

เรียนมาด้วยความนับถือ
จ่านงค์ นิรังสรรค์
นายกสมาคมพ่อครัวไทย



สวัสดิ์ปีพฤษภาคม มกราคม 2550 ผ่านไปอย่างรวดเร็วจากปีสุขนิจ ต่อเป็นปีพฤษภาคม ถึงแม้ว่าในประเทศจะได้รับความวุ่นวายต่างๆของสังคมและทางการเมืองก็พยายามจะเข้ามาแก้ไข ผมก็หวังว่าความดีต่างๆ ที่พวกเราได้สั่งสมมากจะช่วยให้ประเทศไทยเกิดความสงบสุขลงได้หลังจากที่ทางสมาคมได้ทำกิจกรรมต่างๆ มากมาย ก็มีผลตอบรับดีมาก ซึ่งตอนนี้ทางสมาคมก็เป็นรู้จักของบุคคลภายนอกมากขึ้น ในปีนี้ทางสมาคม ได้ร่วมกับสมาคมภัตตาคารไทยจัดการประกวดร้านอาหารทั่วประเทศสำหรับการประกวดแข่งขันการทำอาหาร ประจำปี 2007 นี้ ทางสมาคมได้ย้ายที่การแข่งขันมาที่ "สยามพารากอน" ซึ่งตรงกับวันที่ 5 - 8 กันยายน 2550 นี้ เราจะทำการแข่งขันให้ยิ่งใหญ่ เพราะปีนี้จะเป็นการฉลองการรวมตัวของสมาคมเชฟครบ 25 ปีแล้ว และต้องขอแก้ไขของฉบับที่แล้วด้วยที่ทางสมาคมลงข่าวใน President Talk ว่าจะนำเงินขึ้น ทุกละห้าถวาย สมเด็จพระบรมราชินีนาถจำนวน 35,000 บาทนั้น ที่ถูกต้องคือ 350,000 บาท (สามแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) เงินจำนวนนี้ เป็นเงินที่ทางสมาคมจัดงานกาสำดินเนอร์การกุศลชื่อว่า "ประชาร่วมใจ พ่อครัวไทยร่วมเฉลิมฉลอง 72 พรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ" ซึ่งค่ากราบบังคมกุณนี้ ได้ถูกเชิญมาลงในวารสาร เพื่อเป็นสิริมงคล ในที่นี้ด้วยแล้ว.....สวัสดิ์ครับ

จำนวนศักดิ์ นิมังสรรค
นายกสมาคมพ่อครัวไทย

Contents

Thai Chef's Association'10



- 04 Cover Story คณะกรรมการบริหารชุดใหม่ เพิ่มความแข็งแกร่งให้กับงานบริหาร
- 06 Chef Interview บำพาไปเยี่ยมน้องชาย (สุดที่รัก) ที่ Sofitel Central
- 08 ครัวไทย สู่ครัวโลก การพัฒนาบุคลากร เข้าสู่มาตรฐานอาชีพผู้ประกอบการ
- 09 Go Inter! กับเชฟไทย เรื่องเล่าๆของสมาคม เล่าให้รู้ใหม่พิง
- 10 Taste of Pride เทรียมูกองจากการปรุงอาหารจากเนื้อเป็ด
- 11 Food Presentation Stacked คือ เทคนิคในการ...อยากรู้ต่อโปรดพลิกอ่าน
- 12 Recipe BLACK PASTA WITH MIXED SEAFOOD AND GARLIC PEPPER SAUCE
- 13 Recipe SUGAR FREE CHOCOLATE MOUSSE
- 14. Advertorial Ad. นกพิราบในชุมชนภัย กับเชฟที่ชื่อว่า "เชฟยักษ์"
- 15 TCA News รายชื่อคณะกรรมการ 2550 และอื่นๆ อีกมากมาย
- 16 Learn to be Chef ขบวนการปรุงอาหาร
- 17 Product in Focus New Product Of the Month
- 18 Messages from Big Chef Chef is all Around...
- 19 Chefs Gossip ใคร หน้...ไปทำอะไรกัน เดียวลูกเชฟ ตามไปดู...

กองบรรณาธิการ

วารสาร Thai Chefs' Association

ที่ปรึกษาที่รับผิดชอบคดี

เชฟจำนวนศักดิ์ นิมังสรรค, เชฟบุญเจ็ด ศรสุวรรณ, เชฟสมศักดิ์ รารองคำ, เชฟเจตนา วัฒนคำแสง, เชฟชุมพล แจ้โพธิ์, เชฟสุวิทย์ ศรีอำไพ, เชฟเสาวกิจ ปรีเปรม, เชฟประจวบ นิมังสรรค, Chef Marco Bruseweller, ม.ร.ว.พรรณนิภา จันทรัตน์, ดร.นฤมล นันทวิทย์, ชูชีพ โยเหลา, หญิง ว่องวัฒนาโรจน์, ปรัชม วัฒนวรลักษณ์, ประดิษฐ์ พรศิริชัยวัฒนา, วิสูตร เขียมศิริวัฒนากุล, ชาวนิติ ลิ้มจิระวัฒนา

บรรณาธิการบริหาร

เชฟจำนวนศักดิ์ นิมังสรรค

กองบรรณาธิการ

เชฟปีเตอร์ ไลย, อ.ชัชฎา รักตะกนิษฐ, เชฟไวภาพ แซ่ปึ้ง,เชฟบุญสุด ผูกพัน, เชฟสุพจน์ ตีระคุณบูรณะ, เชฟเอกกิง สังข์คำ, เชฟสมพล แยมหลังทรัพย์,เชฟมงคล นุชเจริญ

บรรณาธิการฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์
ธนวรรณ เลิศลักษณ์กุล

ฝ่ายประสานงาน
ณัฐพจน์ ทรัพย์เงิน

ภาพและศิลปกรรม
เอกราช สหมานะ

ผู้จัดทำ

บริษัท ซอส เลข9 จำกัด
โทร. 0-2255-2203-5

จัดพิมพ์โดย

บริษัท โฟโจนการพิมพ์ จำกัด

เจ้าของผู้พิมพ์โฆษณา

สมาคมพ่อครัวไทย
1575/1 อาคารชัยสงวน ชั้น3 ถ.เพชรบุรีตัดใหม่
แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กทม. 10400
โทร. 0-2255-8446 แฟกซ์ 0-2255-8447
E-mail : admin@thaichefs.org

www.thaichefs.org





Scoop พิเศษ Cover Story ฉบับนี้ กอง บก.วารสาร Thai Chefs' พาท่านมารู้จักกับบางส่วนของคณะกรรมการบริหารสมาคมฯชุดใหม่ ที่ขณะนี้สมาคมพ่อครัวไทย (Thai Chefs' Association) ได้มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมคณะกรรมการเข้ามาทำหน้าที่สร้างความแข็งแกร่งให้กับการบริหารงานสมาคมฯ ซึ่งในปัจจุบันได้กำหนดกรอบการทำงานที่ชัดเจนและแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบออกเป็นฝ่ายต่างๆเพื่อการประสานงานที่สอดคล้องกันและคล่องตัวมากยิ่งขึ้น การบริหารงานสมาคมพ่อครัวไทยภายใต้การนำของนายกสมาคมฯ เชฟจ่านงค์ นิรัชสรรค ได้เชื่อเชียวเชฟใหญ่ 6 ท่านที่มีศักยภาพและความรู้ประสบการณ์ร่วมงานกับสมาคมฯในการเริ่มต้นปีใหม่ 2007 นี้ และเชฟใหญ่ถึง 6 ท่านต้องถือได้ว่าต่างก็มีจุดเด่นและความน่าสนใจที่แตกต่างกัน แต่หากเมื่อมารวมกันกลับเกิดผลลัพธ์ที่คาดเดาได้ไม่ยากกับมิติใหม่ของการดำเนินงานสมาคมฯในอนาคตที่รอทุกท่านพิสูจน์ในอีกไม่นาน

เชฟวุฒิชาติ ทมวคศรี

เชฟใหญ่แห่ง Grand Diamond ย่านประตูน้ำ มาพร้อมกับบุคลิกที่สง่างาม รอยยิ้มแห่งความมีน้ำใจ อารมณ์ดี กับหลากหลาย ideaในเรื่อง "กิจกรรม" ที่บ่มเพาะจากประสบการณ์ในวงการ "เชฟ" อย่างยาวนานที่ "เชฟ" ในวงการให้การยอมรับ

ชื่อ-นามสกุล : นายวุฒิชาติ ทมวคศรี
ตำแหน่งงานปัจจุบัน : Executive Chef
ต้นสังกัด : Grand Diamond Suite Hotel
หน้าที่ในสมาคมพ่อครัวไทย : ฝ่ายกิจกรรมทั่วไป

ความคิดเห็นต่อสมาคมฯ :

สมาคมฯเป็นที่ที่เหล่าบรรดาคนในวงการอาหารได้พบปะกันเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและสิ่งใหม่ๆ ผมอยากให้สมาคมฯเข้มแข็งกว่านี้ มีสมาชิกมากขึ้น และดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเพื่อเป็นฐานข้อมูลให้กับคนรุ่นหลัง



เชฟจาดรนต์ ศัลยพงษ์

เชฟยุคสมัยมีระดับ "ปรมาจารย์" ที่ได้รับการยอมรับทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ประสบการณ์การทำงานกว่า 30 ปี ที่คลุกคลีอยู่ในวงการอาหารที่จะช่วยเติมเต็มการสร้างมาตรฐานในวิชาชีพ "เชฟ" ได้เป็นอย่างดี
ชื่อ-นามสกุล : นายจาดรนต์ ศัลยพงษ์
ตำแหน่งงานปัจจุบัน : Development Chef
ต้นสังกัด : บ.ยูนิลีเวอร์ไทย เทคตั้ง จก.
หน้าที่ในสมาคมพ่อครัวไทย : อุปนายกคนที่ 4 (ดูแลฝ่ายวิชาการ)

ความคิดเห็นต่อสมาคม : เป็นศูนย์กลางของบุคลากรในอาชีพและวิชาชีพด้านการครัว ที่จะเป็นกำลังสำคัญและโครงสร้างหลักของความมั่นคงในวิชาชีพ รวมทั้งจะเป็นส่วนที่สร้างชื่อเสียงของอาหารไทยให้ไปสู่ประเทศอื่นๆทั่วโลกในอนาคต สำหรับหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ผมจะใช้ความรู้ความสามารถและประสบการณ์ที่สร้างสมมากกว่า 30 ปี เข้าไปมีส่วนในการพัฒนาสมาคมฯ สมาชิก และบุคคลในวิชาชีพอาหารและการครัวให้มีคุณภาพและความเข้าใจในเรื่องอาหาร, สุขภาพ และธุรกิจอาหารให้ดีขึ้นในระดับมาตรฐานสากล สิ่งที่ยากเห็นในสมาคมฯคือ การมุ่งมั่นทำงานกันเป็นทีมในการพัฒนาบุคลากรในวิชาชีพการครัวอย่างเป็นรูปธรรม รวมถึงความสำคัญของสมาคมฯที่จะเป็นหน่วยงานหลักในการเดินนำส่วนธุรกิจอาหารให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้น



เชฟรังสรรค์ มูมานะ

เชฟใหญ่ผู้อาวุโสที่ผ่านการทำงานมา อย่างโชกโชน ถึงพร้อมด้วยบุคลิกท่าทาง และหลักวิชาที่พร้อมจะถ่ายทอดความรู้ให้กับ "เชฟ" รุ่นน้องอยู่เสมอ และเป็น ที่รักของลูกศิษย์ลูกหาโดยทั่วไป

ชื่อ-นามสกุล : นายรังสรรค์ มูมานะ
ตำแหน่งงานปัจจุบัน : Culinary Consultant
ต้นสังกัด : Thai-Swiss Education Center
หน้าที่ในสมาคมพ่อครัวไทย : ฝ่ายกิจกรรมการแข่งขัน

ความคิดเห็นต่อสมาคมฯ : อยากเห็นสมาคมฯมีความก้าวหน้า เทียบเท่ากับ ต่างประเทศ ผมอยากให้สมาคมเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการด้านอาหารมากที่สุด อยากให้สมาคมฯเพิ่มกิจกรรมแก่สมาชิกให้มากขึ้น รวมถึงการเพิ่มเติมความรู้ ในด้านต่างๆด้วย



เชฟพิรุฬห์ รัตติไสโยธิน

เชฟหนุ่มพรสวรรค์ที่มีไม่ลายมือไม่ธรรมดา จัดอยู่ในท่าเนียบ Young Executive Chef ที่น่าจับตามองมากที่สุดคนหนึ่งใน วงการ กับบุคลิกภาพที่มีสไตล์เป็นของตนเอง และมี "เสน่ห์" ต่อผู้คนรอบข้าง

ชื่อ-นามสกุล : นายพิรุฬห์ รัตติไสโยธิน
ตำแหน่งงานปัจจุบัน : Executive Chef
ต้นสังกัด : The Davis Bangkok
หน้าที่ในสมาคมพ่อครัวไทย : ฝ่ายการเงินและเหรียญกษาปณ์

ความคิดเห็นต่อสมาคมฯ : ผมคิดว่าสมาคมฯ เป็นสิ่ง ที่ดีที่สุดในอาชีพพ่อครัว และอยากให้สมาคมฯ เป็นที่กล่าว ขวัญและเป็นตัวแทนของคนในวงการ



เชฟประมวล เจินท้อย

เชฟใหญ่ในระดับ International ผ่านประสบการณ์การทำงานใน ต่างประเทศ ครบเครื่องทั้งเรื่องวิชาการและปฏิบัติการ เป็นเชฟที่ ไม่เคยหยุดนิ่งกับการพัฒนาวิชาชีพ "เชฟ" แบบที่น้อยคนจะเป็น

ชื่อ-นามสกุล : นายประมวล เจินท้อย
ตำแหน่งงานปัจจุบัน : Executive Chef
ต้นสังกัด : Town In Town Hotel

หน้าที่ในสมาคมพ่อครัวไทย : กรรมการบริหารฝ่ายสมาชิกสัมพันธ์
ความคิดเห็นต่อสมาคมฯ : ถือว่าเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่มี สมาคมฯเชิญให้มา หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายนี้ เป็นหน้าที่ที่จะ

ต้องติดต่อเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนร่วมอาชีพเดียวกัน แต่บางครั้งก็มีการติดต่อกันเพราะ บางโรงแรมไม่รู้ว่ารายละเอียดที่แน่ชัดว่าประชุมแล้วได้อะไรบ้างจากสมาคมฯ ผมคิดว่า การสื่อสาร ของสมาคมฯต่อสมาชิกนั้น บางครั้งยังไม่ดีพอ โรงแรมบางโรงแรมยังไม่ทราบข้อมูลในการจัดกิจกรรมต่างๆของสมาคมฯรวมถึงการเข้าร่วมประชุม

เชฟนิธิศ มานะเพา

เชฟผู้มีอิทธิพลใจดี เป็นที่รักของเพื่อนฝูงในวงการ ถือได้ว่าเป็น "เชฟ" ที่มีบุคลิกภาพฉายแวบความเป็นผู้นำที่มีเมตตา อย่างเต็มเปี่ยม นอกจากนี้ ยังเป็น "เชฟ" ที่มีโอกาสลงทำงานให้กับเชื้อพระวงศ์เกือบทุกพระองค์สร้างความภาคภูมิใจใน อาชีพ "เชฟ" อย่างสูงสุด

ชื่อ-นามสกุล : นายนิธิศ มานะเพา
ตำแหน่งงานปัจจุบัน : Executive Chef
ต้นสังกัด : Grand Mercure Fortune Bangkok Hotel

หน้าที่ในสมาคมพ่อครัวไทย : กรรมการบริหารฝ่ายสมาชิกสัมพันธ์

ความคิดเห็นต่อสมาคมฯ : เป็นสิ่งที่ดีที่ประเทศไทย ได้มีสมาคม ที่จดทะเบียนเป็นสมาคมพ่อครัวไทยถูกต้องตามกฎหมาย เหมือนเช่นนานาประเทศเขามีกัน เพื่อที่จะได้ยก ระดับความสามารถของอาชีพพ่อครัวไทยและ

พัฒนาองค์กรให้เจริญก้าวหน้าต่อไป สำหรับหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ผมต้องขอขอบคุณท่านนายกสมาคมฯ และคณะ กรรมการบริหารสมาคมฯทุกท่าน ที่ได้มอบหมายหน้าที่อันสำคัญนี้แก่ผม โดยเฉพาะท่านอุปนายก คุณบุญเชิด ศรสวรรณได้เป็นที่เลื่อง คอยแนะนำให้ผมเป็นอย่างดี ซึ่งตรงตามที่กระผมถนัดต่อหน้าที่นี้เป็นอย่างมากเพราะผมปรารถนาที่จะได้ติดต่อกับปะกับเพื่อนพี่น้องที่ของผมในวงการอาชีพนี้อยู่แล้ว เพราะบางคนไม่ได้พบกัน นานมากเกือบ 20 กว่าปี เช่น คุณสุวิทย์ ศิริสวัสดิ์ ฯลฯ เนื่องจากไม่ค่อยมีเวลาเท่าไร เพราะต่างคนต่างมีหน้าที่การงานแตกต่างกันไปทั้งภายในและ ต่างประเทศ สิ่ง ที่ผมอยากให้เป็นสมาคมฯคือ จะต้องมีความมั่นคงและเป็นที่ยอมรับของสมาชิกทุกคนได้ ผมเชื่อว่า โดยความรู้ความสามารถและศักยภาพของท่านนายกฯ และคณะกรรมการ รวมทั้งคณาจารย์ที่ปรึกษา ที่เชิญมาจากสถาบันต่างๆ ล้วนมีความรู้ความสามารถด้วยกันทั้งสิ้น ผมคิดว่าคงไม่ยากนักที่จะผลักดันให้องค์กรเจริญ ก้าวหน้าไปด้วยดี



อร่อยง่ายๆ..ทำจากปลาทะเล



บริษัท พี.เอฟ.พี. เทรตคิง จำกัด โทร. 0-2285-4070-5



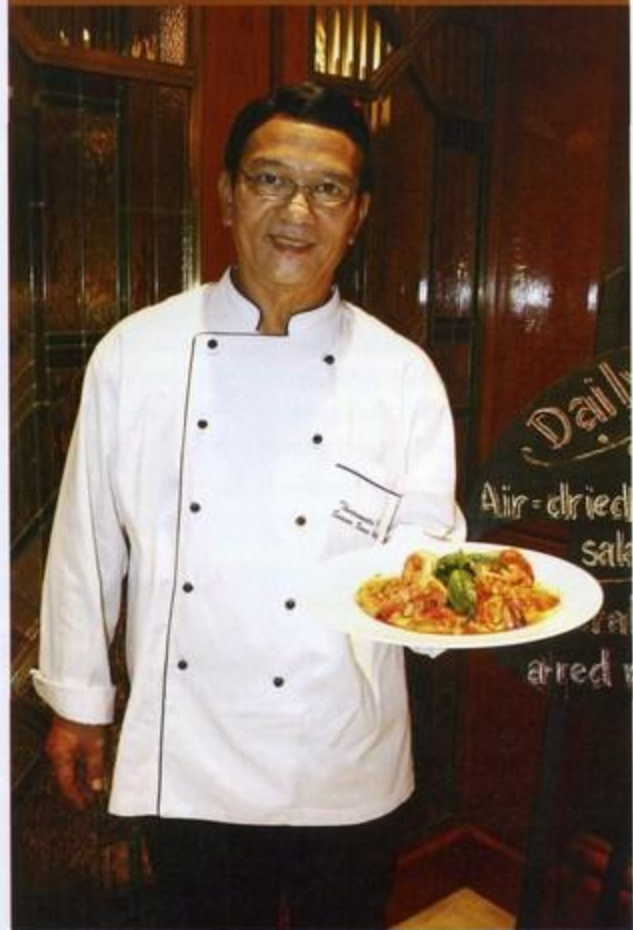
“เชฟธานูวัตร เปลี่ยนก๊กดี
ถ่ายทอดทุกสิ่งทุกอย่าง
ที่ได้มาจากเจ้านายให้ลูกน้องรู้ทุกเรื่อง
พยายามเป็นกันเอง พร้อมช่วยเหลือ
ทุกเวลาอย่างใกล้ชิด”

Thanuwat Plienphakdi

Senior Sous Chef
Sofitel Central Plaza Bangkok

เวลาบ่ายๆ พ่อตีพิมพ์ได้ขับรถคู่ชีพของพ่อ ตรงดิ่งไปที่โรงแรม Sofitel Central Plaza Bangkok เพื่อไปพูดคุยกับน้องชายสุดที่รักของพ่อ ซึ่งเกิดคนละพ่อแม่กัน แต่รักกันมากๆ พ่อผมขับรถไปถึงที่จอดรถของโรงแรม ผมมีความรู้สึกว้าว ถ้าไม่โรงแรมนี้ถึงมีพี่มาใช้บริการมาก และหาที่จอดรถค่อนข้างยากมาก แต่สุดท้ายก็ได้จอดและเดินจากที่จอดรถไปยังล็อบบี้ของโรงแรมพร้อมทีมงานที่ไปถ่ายทำ และสัมภาษณ์เชฟ ช่วงนั้นรู้สึกว่าห้องอาหารคือพี่ชื้อของโรงแรมเป็นช่วงเสิร์ฟอาหารกลางวัน ค่อนข้างยุ่งพอสมควร และพวกผมได้ติดต่อทางประชาสัมพันธ์ของโรงแรม พวกผมใช้เวลานั่งคอยเพียง 5 นาที ก็มี PR สาวสวยของโรงแรมมาต้อนรับพวกผม และได้แนะนำตัวกัน ซึ่งพวกผมได้รับการต้อนรับที่ประทับใจมากๆ จากทีมพนักงานของโรงแรมด้วยรอยยิ้มอย่างน่าประทับใจ (ผมอยากจะไปสัมภาษณ์บ่อยๆจังเลยครับ แต่คงเป็นไปไม่ได้) ขอให้รักษามาตรฐานนี้ไปตลอด รับรองว่าจะมีพี่มาพัก และใช้บริการหลายๆอย่างนี้ตลอดไป

ผมคุยมาก็อพอสมควร ขอย้อนเข้าเรื่องเลย ที่ผมจะมากคุยด้วยนี้ ถึงจะไม่ใช่เชฟใหญ่ของโรงแรม แต่ก็เป็นส่วนหนึ่งที่ต้องทำงานคู่กับเชฟใหญ่ หรือเขาเรียกว่าเงาของเชฟใหญ่นั้นเอง เขาผู้นั้นคือ เชฟธานูวัตร เปลี่ยนก๊กดี (Thanuwat Plienphakdi) ตำแหน่ง Senior Sous Chef ของโรงแรม หรือ เพื่อนฝูงเขาเรียกกันเล่นๆว่า (ฮ็อค โง่แล้วครับ) มาเถอะครับ มาคุยเรื่องประวัติของเขาดีกว่า... เชฟฮ็อค เป็นคนกรุงเทพฯโดยกำเนิด อายุเธอ ไม่อยากบอก (ห้าสิบห้าครับ) จบการศึกษาระดับ ม.ศ. 3 วัดพระศรีมหาธาตุ ม.ศ. 3 สมัยก่อนก็เหมือนปริญญาสมัยนี้แหละครับท่าน ผมขอบอก และฐานะครอบครัวคือ มีภรรยา 1 คน บุตรชาย 1 คน



ตอนนี้กำลังเรียน ปวช. ใกล้จะจบแล้ว และจะเรียนต่อมหาวิทยาลัยในอนาคต เซฟอ๊อด ก่อนมาอยู่ที่นี้จนถึงปัจจุบันนี้ ผ่านมาแล้วหลายแห่ง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ คือขอจบการศึกษาที่เริ่มงานครั้งแรกที่ โรงแรมสยาม อินเตอร์คอนติเนนตัล (Siam Intercontinental) 12 ปี และหลังจากนั้นก็ไปต่อที่ ริชาร์ด ซาอุดิอาเบีย 3 ปี เป็นเครือเดียวกัน และกลับมาเมืองไทยอยู่ที่คูสิดานี 1 ปี และไปอยู่ที่ Royal Orchid Sheraton ริมน้ำเจ้าพระยาอีก 3 ปีครึ่ง และย้อนกลับไปอยู่ที่ ราชา โรงแรมเดิมอีก 4 ปี ไม่ได้หนีใครไป เพราะโรงแรมเขาให้ไปช่วย เพราะเขาเป็นคนที่ไม่มีมือ ใครๆก็อยากได้ พร้อมทั้งอวยยศของเขาด้วย ใครๆก็รู้ และกลับสู่ประเทศไทย มาอยู่ที่ Hilton Park Nai-Lert กับนายกสมาคมฯคนปัจจุบัน (เซฟจ่านงค์ นิรัชสรค์ นันเอง) อีก 1 ปี จะรออยู่ในใหญ่ที่ไม่ไหว เพราะคุณจ่านงค์ แก่ไม่ยอมลาออกสักที ก็จำเป็นต้องไปหาอนาคตที่ดีในภายภาคหน้า และแล้วหัวหน้าเก่า หรือ นายก้านั่นเอง เรียกกลับไปอยู่ที่ Siam Intercontinental ไม่ใช่ว่า นายเก่า เขาหาใครไม่ได้ ไม่ใช่ แต่เขาต้องการคนที่รู้จักและรู้จักคือ เซฟอ๊อด นันเอง ที่เป็นเซฟอยู่ในหัวใจของเจ้านายตลอดกาล ก็ได้อยู่ร่วมกับนายเก่าอีก 3 ปี ครึ่ง และช่วงนั้นทางโรงแรม Central Plaza ต้องการ Senior Sous Chef คือ ข้าราชการ แต่ส่วนมากมันไม่ค่อยดีใจ ทาง Executive Sous Chef คุณจอร์จ ได้ชักชวนให้ไปเป็นรองเขา โดยมีเซฟใหญ่ที่ชื่อ Willy Christen และเป็นเจ้านายเก่าของนครเขื่อนขันธ์ และเขาก็ได้มาอยู่ที่นั่นจนเปลี่ยนชื่อมาเป็น Sofitel Central Plaza Bangkok ในขณะนี้ และงานที่ผ่านๆ มา ไม่ว่าจะเป็นแต่ง, งานโชว์สินค้า, หรืองานประกวด Miss ต่างๆ และวันนี้ก็มีการประกวด Miss Teen Thailand ด้วย และผมต้องขอปรบมือและชมเชยทีมงานของโรงแรมด้วย เมื่อเดือน กันยายน ได้มีงานประชุม (WACS) สมาชิกเซฟโลกของเอเชีย มาประชุมที่นี่ และจัดงานได้อย่างดีเยี่ยมจริงๆ ครับ ทางสมาคม และสมาชิกปรบมือให้ครับ ห้องอาหารต่างๆ ในโรงแรมที่อยู่ในความดูแลของเซฟอ๊อด ทั้งหมดคือ

1. Cappuccino Corner (Coffee, Tea and Baked Goods)
2. Chatuchak Cafe (Buffet or Alacart)
3. Coco's (Coffee, Tea and Baked Goods)
4. Don Giovanni (Italian, Pizza and Pasta)
5. Dynasty (Classic Cantonese)
6. Gio's (Coffee, Tea and Baked Goods)
7. Hagi (Japanese)
8. Le Danang (Authentic Vietnamese)
9. Lobby Lounge
10. Suan Bua (Popular Thai, B.B.Q. and Seafood)

เพราะโรงแรมเขาให้ไปช่วย เขาเป็นคนที่ไม่มีมือ ใครๆก็อยากได้ พร้อมทั้งอวยยศของเขาด้วย ใครๆก็รู้

แต่นี่ เซฟอ๊อด และทีมงาน ขอโชว์อาหารจานเด็ดที่อยู่ในเมนูของห้องอาหารอิตาเลียน ที่มีชื่อพร้อมสูตรครับ Fried King Prawns with Polenta ฝรั่งลายเสีทอตซอสพริกหวาน และข้าวโพดบด

เซฟอ๊อดมีลูกน้องทั้งหมดประมาณ 150 คน มีวิธีการดูแลลูกน้องคือ

1. ถ่ายทอดทุกสิ่งทุกอย่างที่ได้มาจากเจ้านายให้ลูกน้องรู้ทุกเรื่อง
2. รับฟังความคิดเห็นหรือปัญหาต่างๆของลูกน้อง
3. พยายามเป็นกันเอง และสนับสนุนพร้อมช่วยเหลือทุกเวลาอย่างใกล้ชิด

ส่วนผสม
4 ตัว คือองุ่นเขียวใหญ่ ขนาด 6 ตัว/ กก., 50 ก. พริกหวานสีแดง หั่นลูกเต๋า 50 ก. พริกหวานสีเหลือง หั่นลูกเต๋า 30 ก. มะเขือเทศราชินี หั่นลูกเต๋า 100 ก. ข้าวโพดบดพวย (Polenta Flower), 20 ก. กระเทียมสับ 100 ก. ซอสมะเขือเทศ, 10 cc. ไข่ขาว, 10 ก. เกลือพวยโรย 2 ช้อนชา น้ำตาลคัสทาร์ด, 10 ก. เสิร์บ และในอีกซิมป์สัน, เกลือ, พริกไทย 100 ก. ผักโขมสดอบ, หอมสับ, เกลือ, พริกไทย



Fried King Prawns with Polenta
ฝรั่งลายเสีทอตซอสพริกหวาน และข้าวโพดบด



ส่วนประกอบหลายๆอย่างที่ทำให้เซฟอ๊อดมาขึ้นอยู่กับตรงนี้ได้ คือ

1. มีความตั้งใจ และรับผิดชอบในส่วนที่ดูแลและเจ้านายไว้ใจ
2. ซื่อสัตย์ต่อองค์กร
3. ต้องให้ความร่วมมือต่อแผนกอื่นๆด้วยเป็นอย่างดี
4. พยายามหาสิ่งใหม่ๆ นำเสนอเจ้านายเพื่อโปรโมทโรงแรมที่เราทำอยู่
5. สิ่งสำคัญที่สุดคือ ต้องช่วยกันควบคุมดูแล Cost ให้อยู่ในเป้าหมายของบริษัทที่ตั้งเป้าไว้ปีต่อปี

สุดท้ายก่อนจบ ผมขอขอบคุณผู้อ่านทั้งหลายว่า อาหารอิตาเลียนของเขาแจ๋ว และอร่อยจริงๆครับ นันเอง ไม่เชื่อใช่ไหมล่ะ อย่างนี้ต้องไปชิม แล้วจะรู้ว่าผมไม่ได้โกหกครับ...

เสาวกิจทั้งห้า โยพิเทลดูเตนในกลางเมือง มีชื่อเสียงลือเลื่อง มายาวไกล อยากรจะหาของกินดีๆ ไม่ต้องไปกินแพงจะบอก คุณโท โยพิเทล นันเอง ของเขาต้องจริงเอย

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 !

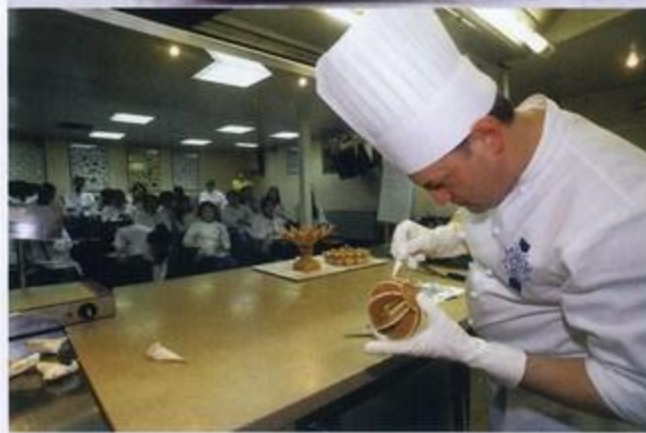




การพัฒนาบุคลากร เข้าสู่มาตรฐานอาชีพของผู้ประกอบอาหาร

จากฉบับที่แล้วได้กล่าวถึงมาตรฐานอาชีพของผู้ประกอบอาหารซึ่งขณะนี้สำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยวได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์มาตรฐานอาชีพ และหลักสูตรการฝึกอบรม เพื่อเป็นประโยชน์กับสมาชิกและบุคคลที่สนใจจะเดินเข้าสู่เส้นทางอาชีพนี้ สมาคมพ่อครัวไทยร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทามีแผนงานจัดอบรมผู้ประกอบอาหารในแต่ละระดับ ในฉบับนี้ขอประชาสัมพันธ์หลักสูตรการอบรมสำหรับบุคลากรผู้รับการประเมินมาตรฐานระดับ 1 สำหรับผู้ปฏิบัติการขั้นต้น คือ ผู้ช่วยพ่อครัว (Cook Helper) ผู้เตรียมอาหาร (Preparation Cook) ซึ่งในระยะเวลาในการอบรมทั้งสิ้น 27 ชั่วโมง ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

หลักสูตรการอบรม สำหรับบุคลากรผู้รับประเมินมาตรฐานระดับที่ 1 (ใช้ระยะเวลาในการอบรมทั้งสิ้น 27 ชม.)



- ทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ (3 ชม.)

เทคนิคการทำงาน และการสร้างมนุษยสัมพันธ์กับผู้ร่วมงาน และลูกค้า การแก้ไขปัญหาขัดแย้ง หลักการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัฒนธรรมธุรกิจบริการอาหาร (3 ชม.)

รูปแบบธุรกิจบริการอาหารประเภทต่าง โครงสร้างองค์กร การแบ่งส่วนงาน การประสานงานในธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร บทบาทหน้าที่ จริยธรรม และเส้นทางอาชีพของพนักงานตำแหน่งต่าง ๆ

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหาร (3 ชม.)

รูปแบบและหลักการบริการอาหารแบบต่าง ๆ ประเภทของรายการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการให้บริการอาหาร

- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และเครื่องปรุง (3 ชม.)

ประเภท คุณสมบัติ คำศัพท์เฉพาะของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการประกอบอาหาร การเก็บรักษาอุณหภูมิในการเก็บ และเทคนิคในการจัดเตรียมเครื่องปรุง และวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารแบบต่าง ๆ รวมถึงคำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร

- สุขาภิบาลอาหารและความสะอาดในจานครัว (3 ชม.)

ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด หลักสุขอนามัยของอาหาร และความปลอดภัยในการผลิตอาหาร หลักความปลอดภัยของสถานที่ ประเภท ลักษณะ การใช้และวิธีการดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ภายในครัวอย่างปลอดภัย เทคโนโลยีและการใช้เครื่องมือที่ทันสมัย และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

- ความรู้คณิตศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานครัว (3 ชม.)

การคำนวณขั้นพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับงานครัว หน่วยชั่ง ตวง วัด แบบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การแปลงหน่วยชั่ง ตวง วัด ตามมาตรฐานสากล

- การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า (3 ชม.)

ปัญหาที่มักเกิดขึ้นในงานจัดเตรียมเพื่อประกอบอาหาร วิธีป้องกัน และแนวทางแก้ไข

วิธีการจัดอบรมสำหรับหลักสูตรมาตรฐานอาชีพระดับที่ 1

- เน้นการสาธิต และใช้สื่อประกอบ เพื่อสร้างความเข้าใจในหัวข้อความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และเครื่องปรุง และสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยภายในงานครัว

- ควรสร้างคู่มือการอบรมภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

- ในการฝึกปฏิบัติควรจำกัดจำนวนผู้เข้าอบรมต่อกลุ่มประมาณ 15-20 คน

- ท่านที่สนใจติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่สมาคมพ่อครัวไทยที่

www.thaichefs.org และที่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นฤมล นันทวีรักษ์ ที่

monnanta@hotmail.com





การเติบโตของสมาคมพ่อครัว - แม่ครัว แห่งประเทศไทย (Thai Chefs' Association)



ขอยกเรื่องเก่าๆมาคุยมาเล่าให้กับคนรุ่นใหม่ น้องๆหรือนักศึกษา จากสถาบันเกี่ยวกับอาหารทุกท่านที่ยังไม่ทราบความเป็นมาของ สมาคมพ่อครัวไทย ความเป็นมาเป็นอย่างไร ?

เมื่อก่อนนี้ มีโรงแรมใหญ่ในประเทศไทยเราอยู่ไม่กี่สิบแห่งในประเทศไทยที่จ้าง Executive Chef ฝรั่งเศสเข้ามาทำงาน จ้าง Food & Beverage Manager เป็นฝรั่ง จ้าง General Manager เป็นฝรั่ง ก็คงจะไม่หนีจาก เยอรมัน, ฝรั่งเศส, สวิต, ออสเตรีย และอิตาลี ซึ่งพอมันบ้างประปราย ส่วนใหญ่ๆก็จะไป 4 ประเทศแรก General Manager (G.M.) ก็จะมีกลุ่มผู้บริหารของเค้าเช่น เจ้าของกิจการโรงแรมบ้าง ตัว G.M. ของโรงแรมต่างๆ ซึ่งเมื่อก่อนก็จะมีภรรยาบ้าง จัดปาร์ตี้เล็กๆกันบ้าง พบปะพูดคุยกัน แลกเปลี่ยนข้อมูลกัน เมื่อก่อนนัดพบ นัดคุยกันตามสถานที่ต่างๆ แต่ส่วนมากจะเป็นพื้นที่ในโรงแรมของตัวเองซะมากกว่า เพราะสะดวกกว่า หมุนเวียนเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ทุกวันนี้ก็ยังมีอยู่ Food & Beverage Manager (F&B) หรือบางแห่งก็จะเป็น Director of Food & Beverage เค้าก็จะมีกลุ่มผู้บริหารของเค้า ก็เพื่อนในวงการของเค้าเองละครับ แต่ในเครือข่ายของ Food & Beverage เริ่มจะมีคนไทยเข้ามาร่วมด้วย เพราะว่ามีคนไทยเก่งๆ เรียนจบจากสถาบันใหญ่ๆจากต่างประเทศโดยตรงอยู่หลายท่าน สิ่งที่ผมชื่นชมท่านเหล่านั้นมาก คือ เก่ง รอบรู้ และเชี่ยวชาญมาก เพราะท่านเหล่านั้น เรียนจบมาจากสถาบันโดยตรง ซึ่งกว่าจะจบได้ จะต้องฝึกงานลงพื้นที่ ฝึกเรื่องทั้งด้านอาหารและเครื่องดื่ม ไม่ใช่ไปเข้าอบรมในสถาบันต่างๆ แล้วเอามาเป็น Reference ว่าจากตรงไหนหรือตรงนี้ กลุ่มนี้ค่อนข้างจะมี Power อยู่พอสมควรเหมือนกัน ซึ่งจะเห็นตัวคานอำนาจระหว่างฝรั่งและคนไทย เพราะคนไทยบางท่านพูดภาษาต่างประเทศได้หลายภาษา แน่นนอนภาษาอังกฤษ แต่ที่นำทั้งก็คือ เยอรมันก็ได้ ฝรั่งเศสก็มี กลุ่มนี้ค่อนข้างจะแบ่งแยกชัดเจนระหว่างฝรั่งและคนไทย เพราะที่ F&B ฝรั่ง เค้าถือว่า คนไทยนี่มันช่างใจจริงหนอ! ใช้อะไรก็ทำ พูดอะไรก็เชื่อ ลองผิดลองถูกยังก็ได้ ความสะดวก คนไทยก็ถนัดแล้ว บางท่านยังพูดภาษาอังกฤษได้น้อยกว่านักเรียนเตรียมอุดมของเขาเลยครับ พวกนี้อยู่เมืองไทย เงินเดือนแพงมากๆ ต้องมีเกือบ 2 แสนบาท ไม่รวมค่าที่พักนะครับ แต่พวกนี้ถ้าออกจากประเทศไทยแล้ว โน่น จะไปรวมตัวแถวเมืองจีนหรือเวียดนามทางโน้น เค้าก็จะซังน้ำหนักตัว ซึ่งเป็นโอกาสครับ ก็ไหลไม่ก็หยวนหยอกครับ

สมาคมพ่อครัว ตอนนั้นยังไม่ใช้ Thai Chefs' Association นะครับ ตอนนั้นยังเป็นกลุ่มเล็กๆอยู่ ในตอนนั้นก็หลายสิบปีผ่านมาแล้ว อันนี้เป็นธรรมดา การทำงานของ Chef เวลาทำงานของเค้านานมาก ไม่ใช่เช้ากินนะครับ เมื่อก่อนนี้มีแค่ Executive Chef ที่เป็นฝรั่งทั้งนั้น ยังเป็นกลุ่มเล็กๆ โหระทึกกัน ตามบาร์เล็กๆบ้าง ร้านอาหารของฝรั่งที่เป็นเพื่อนกันบ้าง ส่วนมากก็จะเป็นพันธมิตรกัน คนไทยไปไม่ได้หรอกครับ ไม่รู้จะไปคุยอะไรกับเขา กลัวฝรั่งกินครับ เมื่อก่อน Chef ฝรั่งเขี่ยมากมาย เอะอะไววายมาก เหวี่ยงจาน-ซามเป็นประจำเกือบทุกวัน ไม่พอใจอะไรก็แจกฟัก...ไว้ก่อน เมื่อก่อนนี้ Chef คนไทยดังๆมีเยอะ ฟินนัค ที่เสวกิจ ฟินนัคเชิด โน่น-ไปหากินอยู่ที่พญาอิน ไก่วิสตกร ไก่วินุสย์ พี่เม็กก็ ไก่เสื่อ พี่ชวน พี่สมศักดิ์ (พินนาเคิล) ไก่เหี้ยะ มีมือจัดๆกันทั้งนั้น พวกท่านเหล่านี้ ผมถือว่า เป็นทรัพยากรบุคคล ทำอย่างไรจะอนุรักษ์บุคคลหรือผลงานต่างๆของท่าน

— โปรดอ่านต่อฉบับหน้า



บริษัท สุวรรณภูมิฟู้ด จำกัด

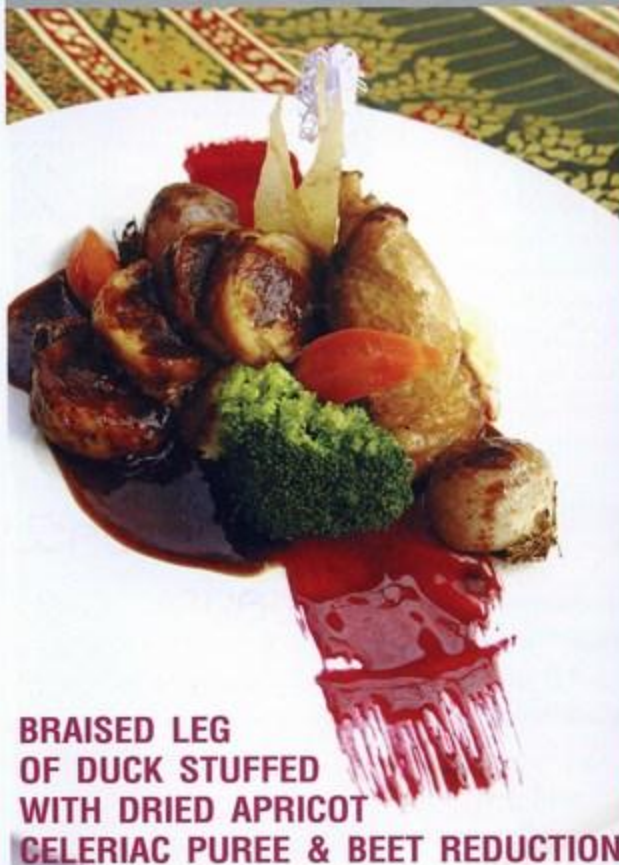
โรงงานผลิตลูกชิ้นปลา ตรา "แม่อรุณี" ทำจากปลาเจียกโส่ย ปลาอินทรี มีกรรมวิธีการผลิตที่ทันสมัย สะอาด อร่อยและกรอบตามธรรมชาติ ไม่ผสมสารบอร์เน็กซ์ สันคำมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน GMP มีขายทั่วประเทศ บริการส่งถึงที่ มีเคล็ดลับพิถีพิถันที่สนใจฟรี อาชีพขายก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา โทร : 02-738-3699, 02-738-4515, 081-919-6799 แฟกซ์ : 02-738-3704 9/1 ม.15 ซ.43 ถ.กิ่งแก้ว ต.ราชาเทวะ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540

เชฟวิษณุ แสงดาว

มองหาสิ่งใหม่ๆ เพื่อ
สร้างสรรค์ในการทำงาน

เชฟวิษณุ แสงดาว ชนะการประกวดเหรียญทองประเภท "การแข่งขันปรุงอาหารจากเนื้อเป็ด"(ทีม 2 คน) จากงาน The 12th Culinary Gathering of Cooks & Chefs 2006 เชฟวิษณุ มีประสบการณ์ด้านงานครัวมา ถึง 18 ปี ได้เคยร่วมงานกับโรงแรมมีชื่อเสียงหลายแห่ง อาทิเช่น โรงแรม โซฟิเทล เซ็นทรัล หัวหิน, โรงแรม ดุสิตธานี กรุงเทพฯ, โรงแรม เพนินซูล่า กรุงเทพฯ ฯลฯ นอกจากนี้ ยังเคยร่วมงานกับ สถานทูตสหรัฐอเมริกา กรุงเทพฯ ปัจจุบัน ดำรงตำแหน่ง Junior Sous Chef ที่โรงแรม ปาร์คนายเลิศ แรฟเฟิลส์ อินเตอร์เนชั่นแนล เมนูโชว์ใน TCA 10 ฉบับนี้ เป็นเมนูที่ได้รับรางวัลจากการ ประกวดข้างต้น มีชื่อว่า "Braised Leg Of Duck Stuffed With Dried Apricot Celeriac Puree & Beet Reduction" เคล็ดลับความสำเร็จของเมนูนี้ก็คือ การตั้งลักษณะชิ้นเป็นเอกลักษณ์ของพิธี "ความเป็นธรรมชาติ" มาใช้ในภาคร่างรส

NAI LERT PARK BANGKOK
A Raffles International Hotel



**BRAISED LEG
OF DUCK STUFFED
WITH DRIED APRICOT
CELERIAC PUREE & BEET REDUCTION**

Braised Leg of Duck stuffed with Dried Apricot Celeriac Puree & Beet Reduction

- 4pcs. Leg of Duck
- 12pcs. Dried Apricot
- 4pcs. Sunkist Juice
- 500ml. Basic Chicken Brown Sauce

- Stuffed Duck Leg with dried Apricot & Pan-Fried, then put Sunkist Juice and Chicken Brown Sauce, simmer around 20 minutes and set aside.

Celeriac Puree

- 500gr. Celeriac
- 200ml. Milk
- 400ml. Water
- 10gr. Thyme
- 2drop White Truffle Oil
- 20ml. Cream (for color and taste)
- Salt and Pepper

- Peel and dice celeriac, cook until soft in milk and water with thyme
- Puree and pass through a fine sieve, put back on stove and let dry a bit more if necessary to get right constancy.
- Season with salt and pepper, truffle oil and finish off with cream.

Beet Reduction

- 100ml. Beet Root Juice
- 1tbsp. Sugar
- Reduce beet root juice and sugar until syrup.

Vegetable for garnish

- 4pcs. Shallots
- 12pcs. Baby Carrot
- 8pcs. Baby Bok Choy



Stacked Food

Stacking คือ เทคนิคในการนำเสนอ จัดตกแต่งจานอาหารรูปแบบหนึ่งซึ่งเริ่มใช้กับอาหารตะวันตก มาตั้งแต่ยุค 90 และใช้กันอย่างแพร่หลายกับอาหารนานาชาติ มาจนถึงปัจจุบัน...

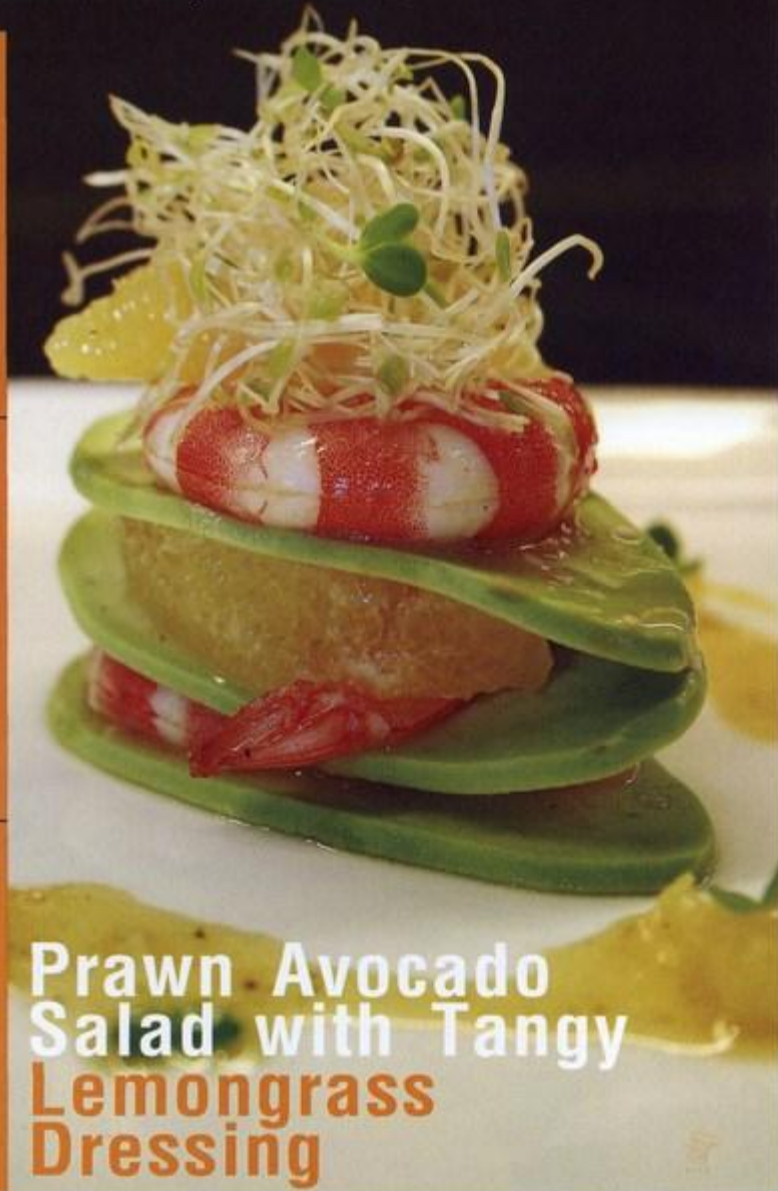
Stacked Food คืออาหารที่ถูกจัดวางส่วนประกอบต่างๆให้ซ้อนทับกันเป็นชั้นๆนั่นเองค่ะ การจัดแบบนี้เป็นการเปลี่ยนรูปแบบอาหารแบบเดิมๆที่จัดวางกระจายอยู่ทั่วจาน ให้ดูมีรูปร่าง มีความโดดเด่นขึ้น นอกจากนี้ความสูงซึ่งเป็นจุดไฟก่อดึงความสนใจให้กับอาหารแล้ว ยังทำให้มีพื้นที่เหลือรอบๆอาหารซึ่งทำให้จานอาหารดูโปร่ง ไม่อึดอัด และอาจเล่นลวดลายซอส หรือ โรยสังคังแต่งเพิ่มเติมได้ อีกด้วยค่ะ การจัดตกแต่งอาหารแบบ Stacking มีข้อควรจำดังนี้ค่ะ...

- + ควรใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความแตกต่างกันทั้งในด้านของ ชนิดและสีของวัตถุดิบ
- + ควรคำนึงถึงกลิ่นรสอาหาร ที่เข้ากันได้ดีในแต่ละชั้น
- + ชั้นที่ซ้อนทับกันควรเป็นเลขคู่โดยมากจะดูดีกว่าเลขคู่
- + Stackไม่จำเป็นต้องเรียบ ตรงเสมอกัน อาจเป็นชั้นตามรูปทรงธรรมชาติของวัตถุดิบอาหารก็ได้
- + อาจใช้พิมพ์ หรือไม้เสียบช่วยในการจัดได้ แต่ควรคำนึงถึงความปลอดภัยในการรับประทานเสมอ
- + Stackไม่ควรสูงมากเกินไป ควรคำนึงถึงความเหมาะสมในการบริการด้วยค่ะ

ส่วนผสม และวิธีทำ

กุ้ง	6	ตัว
ฮาโวคาโต	1	ลูก
เนื้อสันชั้นคัสต์	1	ลูก
อัลฟาฟ่าสเปร่าท์	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมันมะกอก	50	มล
น้ำส้มชั้นคัสต์	140	มล
มะนาว	1/2	ชช.
ตะไคร้สับ	1/2	ชช.
มิวส้ม	1/8	ชช.
น้ำตาลทรายแดง	1/2	ชช.
เกลือ พริกไทย		
งาขาวคั่ว	1/2	ชช.

1. ต้มกุ้งทั้งเปลือก พอสุก ซ็อกน้ำเย็น และเปลือกและผ่าหลังซีกเส้นข้างออก
2. เคี่ยวน้ำส้มพองครึ่งหนึ่ง ยกลง ปูรอสด้วยเกลือ พริกไทย และน้ำตาลคนพอละลาย
3. เค็มตะไคร้สับและมิวส้มลงในน้ำส้ม ค่อยๆใส่น้ำมันมะกอกทีละนิด ต้มจนจนเข้ากันหมด
4. เค็มงาขาว หากน้ำส้มไม่เปรี้ยวให้เค็มน้ำมันมะนาว น้ำกุ้งผสม น้ำสดที่ได้พักไว้
5. สไลซ์ฮาโวคาโตทั้งเปลือก แล้วจึงวกิตเขาเปลือกออก
6. จัดวางฮาโวคาโตสไลซ์ลงในจาน ตามด้วยกุ้งและเนื้อสัน สลับชั้นกันไป ราวน้ำตาลเล็กน้อยระหว่างชั้น
7. โรยหน้าด้วยอัลฟาฟ่าสเปร่าท์และงาขาว ราวน้ำตาลเล็กน้อยๆ จาน



Prawn Avocado Salad with Tangy Lemongrass Dressing



จำหน่าย ปลาแซลมอน ร่มควัน ปลาแซลมอน สไลซ์

Smoked Salmon, Pre Sliced.
Smoked Salmon, Whole Side.
Smoked Salmon 100 g.
Smoked Salmon 200 g.

KS. Seastar Co.,Ltd.
Tel/Fax : 02-543-5803
Mobile : 09-672-6524

E-mail : sjoboo@hotmail.com
3/321 หมู่ 9 ต.สุขุมวิท แขวงลำพูน เขตหนองจอก กทม. 10530



เส้นพาสต้าดีปลาหมึก ส่วนผสมปริมาณ 1 กก.

1 กก. แป้งสาลี
6 ฟอง ไข่ไก่สด
4 ช้อนโต๊ะ น้ำมันมะกอก
1 ถ้วย ตีปลาหมึกต้มสุกแล้ว
1 ช้อนชา เกลือป่น

วิธีทำ

กองแป้งบนโต๊ะสำหรับนวดแป้ง แล้วเจาะ
ลงตรงกลาง ตอกไข่ไก่สดใส่แล้วค่อยๆ
ผสมแป้งกับไข่ให้เข้ากัน ใส่น้ำมันมะกอก
และตีปลาหมึก, เกลือป่น นวดให้เข้ากัน
จนได้ที่แล้วนำมารีดเป็นแผ่นบางโดยเครื่อง
รีดและนำเข้าตัดเป็นเส้นเล็กๆ เสร็จแล้วนำ
ไปต้มในน้ำเดือด 8 นาที ตักลงแช่น้ำเย็นสัก
ครู่ นำขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำแล้วคลุกด้วย
น้ำมันมะกอก จากนั้นนำไปใส่ภาชนะบรรจุ

พาสต้าดีปลาหมึกพุดชอส กระเทียมซีฟู๊ด

ส่วนผสม
140 กรัม เส้นพาสต้าดีปลาหมึก
40 กรัม กุ้งลายเสือ
30 กรัม เนื้อปลาหมึก
30 กรัม หอยเชลล์
30 กรัม ปลาหมึกลาย
3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันมะกอก
10 กรัม พริกเขียวหั่นสี่เหลี่ยม
10 กรัม พริกแดงหั่นสี่เหลี่ยม
10 กรัม พริกเหลืองหั่นสี่เหลี่ยม
10 กรัม หอมใหญ่สับ
20 กรัม กระเทียมสับ
5 ใบ ใบโหระพา
1 ช้อนโต๊ะ โขลกราว
1 ช้อนชา เกลือป่น
1/2 ช้อนชา พริกไทยดำป่นหยาบ

วิธีปรุง

1. ตังน้ำผสมเกลือเล็กน้อย พอเดือดใส่น้ำมัน
พืชเล็กน้อยใส่เส้นพาสต้าลงต้ม 8 นาที สุกแล้ว
ตักขึ้นแช่น้ำเย็นและกรองออก คลุกน้ำมันเล็ก
น้อย พักไว้
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันมะกอก พอร้อนใส่กระ
เทียมสับ หอมสับ ผัดพอหอม ใส่ซีฟู๊ดที่เตรียม
ไว้ พร้อมพริกฝรั่ง โขลกราว แล้วผัดให้เข้ากันใส่
เส้นพาสต้าลงผัด ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทยดำ
ป่น และใบโหระพา ผัดให้เข้ากันแล้วตักใส่จาน
เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซานชีส



Black Pasta With Mixed
Seafood And Garlic Pepper Sauce



Sugar Free *Chocolate Mousse*



ส่วนที่ 1

5pcs.	Eggs
5pcs.	Eggs Yolk

ส่วนที่ 2

625g.	Sugar Free Chocolate
7pcs.	Gelatine
80g.	Bacardi Rum
80g.	Creame De Cocoa
1500g.	Whip Cream

วิธีทำ

ละลาย Sugar Free Chocolate แล้วพักไว้ นำไข่แดงและไข่ทั้งใบเข้าเครื่องตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 8-10 นาที เมื่อไข่ขึ้นดีแล้ว นำมาผสมกับ Sugar Free Chocolate คนพอเข้ากัน จากนั้นใส่ Bacardi rum, Creame De Cocoa, Gelatine ละลาย คนให้เข้ากัน จึงใส่ Whip Cream ที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้ง นำมาใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ นำแช่เย็นประมาณ 8-10 ชม. เมื่อ Mousse แข็งตัวดีแล้วจึงตกแต่งด้วย Chocolate ตามใจชอบ



นกพิราบในขุมทรัพย์ MENU

COOK'S CHOICE



เมนูสบายของก๊วกซ้อยส์วันนี้ ผมขอเปลี่ยนบรรยากาศนิดหน่อยนะครับผมขอสบายบ้าง เพราะก๊วกซ้อยส์นำเสนอเมนูใหม่ นำความสะดวกสบายให้กับเชฟต่างๆมา มากแล้ว เพราะเขาเหล่านั้นไม่ต้องตบน้ำสต็อกด้วยวิธีแบบโบราณกันแล้ว เพราะมีก๊วกซ้อยส์ อยู่ไว้ข้างกาย เมนูของเรามีชื่อว่า "นกพิราบในขุมทรัพย์" ซึ่งปรุงโดย เชฟกองตุน มีชื่อเล่นว่า "เชฟยักษ์" ซึ่งเป็นเชฟประจำอยู่ที่ห้องอาหารจีน "โนเบิลเฮาส์"

ตั้งอยู่ที่โรงแรม
ปาร์คนายเลิศ
ก.วิทย์



ส่วนประกอบ

1 ตัว นกพิราบ (500 กรัม)
4 ฟอง ไช่กักระทาดต้มสุก
400 กรัม บร็อคโคลี่

ซอสส่วนประกอบ

80 กรัม มั้หนุ่
50 ฟอง ไช่กั้
200 มล. น้ำสต็อก "ก๊วกซ้อยส์"
20 มล. น้ำมันงา, เกลือ, พริกไทย
20 กรัม น้ำตาลทรายแดง

เครื่องยาจีน

100 กรัม เป็ยกัก
100 กรัม อบเชย
50 กรัม เปลือกส้มแห้ง

ซอสราดตัวนก

200 กรัม แบนะแซ
1 ลิตร น้ำมันสาบชู

วิธีทำ

- ทำความสะอาดตัวนกพิราบ แล้วนำไปต้มในน้ำสต็อกก๊วกซ้อยส์นานประมาณ 20 นาที แล้วเอาออกรอไว้ - ต้มน้ำสต็อกก๊วกซ้อยส์ ให้เต็ม เป็ยกัก อบเชย เปลือกส้ม ต้มจนเดือด ให้ปรุงแต่งรสชาติด้วยเกลือ, น้ำตาล - แล้วใส่นกพิราบต้มกับน้ำสต็อกที่ผสมเครื่องยาจีน แล้วหรีไฟต้มต่อไปอีกประมาณ 20 นาที - แล้วนำขึ้นมาผึ่งให้แห้ง เมื่อนกแห้งแล้วนำไปราดด้วยน้ำมันร้อนๆ เพื่อให้หนังกรอบและสีเหลืองทอง

วิธีทำซอส

- ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำซุ่ป น้ำมันงา มั้หนุ่ และไช่กั้ ตีให้เข้ากันจนสุกออกเป็นครีม แล้วนำไปราดบนตัวนกที่แห้งเป็นชิ้นๆ แล้วเรียงไว้ในจาน - แต่งด้วย บร็อคโคลี่ที่เอาามาผัดกับน้ำสต็อก เติมรสชาติด้วยเกลือ, พริกไทย และไช่กั้กระทาดต้มสุก - ตามรูป

AJINOMOTO.



รสดี ก๊วกซ้อยส์ ปรุงอาหารให้อร่อยแบบมีอาชีพ

คณะกรรมการบริหาร สมาคมพ่อครัวไทย 2550



สืบเนื่องจากการประชุมสามัญประจำปี 2549 เมื่อเดือนธันวาคม 2549 ที่ผ่านมา ทางสมาคมพ่อครัวไทย มีความยินดีที่จะแจ้งให้ท่านสมาชิกได้ทราบถึงคณะกรรมการบริหารสมาคมที่เพิ่มขึ้นมาใหม่ และที่ประชุมได้มีการมอบหมาย แบ่งหน้าที่คณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ออกเป็นส่วนๆ ดังนี้

1. นายกสมาคมพ่อครัวไทย เซฟจ่านงค์ นิรังสรรค์
2. อุปนายกท่านที่ 1 เซฟบุญเจ็ด ศรสวรรณ
3. อุปนายกท่านที่ 2 เซฟสมศักดิ์ รารองคำ
4. อุปนายกท่านที่ 3 เซฟเจตนา วัฒนคำแสง
5. อุปนายกท่านที่ 4 เซฟจาตุรนต์ ศัลยพงษ์
6. อุปนายกท่านที่ 5 เซฟปีเตอร์ โลย
7. เลขาธิการ เซฟชุมพล แจ้งไพโร
8. รองเลขาธิการ อาจารย์รัชฎา วัคตะกนิษฐ
9. ฝ่ายทะเบียน เซฟสุพจน์ นลินสุติพัฒน์
10. ฝ่ายสมาชิกสัมพันธ์ เซฟนิอิส มานะเฝ้า และ เซฟประมวณ เงินห้อย
11. ฝ่ายวิชาการ ดร.นฤมล นันทรักษ์, เซฟจาตุรนต์ ศัลยพงษ์ และ มร.พรพนนิภา จันทรัตน์
12. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ คุณอาณัติ ลิ้มจิระวัฒนา, คุณประดิษฐ์ พรชัยวัฒนา, เซฟเจตนา วัฒนคำแสง และ เลขาธิการสมาคมฯ
13. ฝ่ายกิจกรรม เซฟสุวิวัฒน์ ศรีอำไพ และ เซฟวุฒิชาติ หนองศรี
14. ฝ่ายการแข่งขัน เซฟปีเตอร์ โลย และ เซฟวังสรรค์ มุมานะ
15. ฝ่ายเหรียญกษาปณ์ เซฟไวทพ แร่ปิง และ เซฟพิรุฬห์ ริงสิตโยอิน
16. ฝ่ายจัดหารายได้ เซฟสมพล แยมหลังทรัพย์, เซฟชุมพล แจ้งไพโร, เซฟสมศักดิ์ รารองคำ, เซฟบุญเจ็ด ศรสวรรณ, เซฟนิอิส มานะเฝ้า, เซฟจ่านงค์ นิรังสรรค์ และ Thailand Restaurant News.
17. ฝ่ายต่างประเทศ เซฟ Marco Bruschweiler
18. ฝ่ายกฎหมาย คุณปรพล วัฒนวรลักษณ์
19. Yong Chefs of TCA อาจารย์รัชฎา วัคตะกนิษฐ และ อาจารย์สิทธิพงษ์ ยิมนิยม

CCDT#6 "Italian Cuisine & European Fusion Cuisine"



เมื่อวันอังคารที่ 9 มกราคม 2550 ที่ผ่านมาทางสมาคมเซฟพัทยาและจังหวัดชายฝั่งภาคตะวันออกเฉียงใต้ ได้มีการจัด "โครงการฝึกอบรมพัฒนาวิชาชีพเซฟ ครั้งที่ 6" หรือ "CCDT Project ครั้งที่ 6" ขึ้น ณ โรงแรม A-One the Royal Cruise Pattaya ภายใต้หัวข้อการฝึกอบรม "Italian Cuisine & European Fusion Cuisine" โดย อาจารย์รัชฎา วัคตะกนิษฐ รองเลขาธิการสมาคมพ่อครัวไทย ได้ให้เกียรติรับเชิญเป็นวิทยากรพิเศษบรรยายให้ความรู้ในเรื่อง "Italian Cuisine" สำถึงประวัติความเป็นมา, วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของประเทอิตาลี รวมถึง Cooking Show เป็นที่สนใจของผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเป็นอย่างมากนอกจากนี้...เซฟเจตนา วัฒนคำแสง ก็ได้ให้เกียรติเป็นตัวแทนสมาคมพ่อครัวไทย เข้าร่วมการประชุมประจำปีเดือนของสมาคมเซฟพัทยาและจังหวัดชายฝั่งภาคตะวันออกเฉียงใต้ด้วย



Foodstylist Challenge

บริษัท Foodstylist ร่วมกับสำนักงานพัฒนาการกีฬาและนันทนาการ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้จัดให้มีการประกวด "Foodstylist Challenge" ครั้งที่ 1 ขึ้น สมาคมพ่อครัวไทยได้ส่งตัวแทน "เซฟชุมพล แจ้งไพโร" เป็นหนึ่งในคณะกรรมการตัดสิน โดยรอบคัดเลือกจัดขึ้นวันอาทิตย์ที่ 28 มกราคมและ รอบชิงชนะเลิศจัดขึ้นวันเสาร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ ที่ เซ็นเตอร์พอยท์ สยามสแควร์ การประกวดแข่งขันจะประกอบด้วยการทำอาหาร, ถ่ายภาพ และ การนำเสนอบนเวทีต่อหน้าคณะกรรมการและผู้ชม ผู้เข้าประกวดแข่งขันจะได้รับวัตถุดิบหลักชนิดเดียวกันทุกทีม คือ เนื้อวัวส่วนเนื้อสันนอก (Top Sirloin) และ ผักจากโครงการหลวง โดยการให้คะแนนหลักจะอยู่ที่งานภาพถ่ายและการนำเสนอบนเวที

- ผู้ชนะเลิศได้แก่ ทีม SAFFRON จาก มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 - รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ ทีม ALL SPICE จาก วิทยาลัยดุสิตธานี
 - รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ ทีมจ่ามงกุฏ จาก มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- ขอแสดงความยินดีกับทีมชนะเลิศและรองชนะเลิศ ทั้ง 3 ทีม ส่วนทีมที่ไม่ได้รับรางวัลชนะเลิศและรองชนะเลิศ

สัมมนาเชิงปฏิบัติการ "อูมามิ" ศาสตร์ และศิลป์แห่งรสชาติ

เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2550 ท่านผ่านมา สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ร่วมกับสมาคมพ่อครัวไทยและศูนย์ข้อมูลอูมามิ ได้ร่วมกันจัด "สัมมนาเชิงปฏิบัติการ "อูมามิ" ศาสตร์และศิลป์แห่งรสชาติ บทบาทสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย" ณ ห้องบอลรูม โรงแรม สวีตไฮเลด เลอ ดองคองซ์ โดยในการสัมมนาได้มีการให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับรสชาติ "อูมามิ", การบรรยายเรื่อง "อาหารไทยภูมิปัญญาและศิลปะแห่งการปรุงอาหาร" โดย ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้อำนวยการ, ผู้ประสานงานโปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และคณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทยฝ่ายวิชาการ, การบรรยายเรื่อง "อูมามิที่มาของความอร่อย" โดย รศ.ดร.สุวิมล ภิรมย์กุล ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และอภิปรายเรื่อง "บทบาทสำคัญของอูมามิในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย" โดย ดร.พจน์ พะเนียงเวทย์, รศ.ดร.สุวิมล ภิรมย์กุล, ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ และ เซฟจ่านงค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย



ในฉบับนี้ ขอเสนอแนะให้กับพ่อครัวมือใหม่ถึงเรื่อง... ขบวนการปรุงอาหาร

สำหรับพ่อครัวมือใหม่จะต้องระมัดระวังเรื่องความสะอาด การจัดการเกี่ยวกับภาชนะของใช้จัดให้เหมาะสม เพราะว่าพ่อครัวที่ปรุงอาหารจะต้องพึงปฏิบัติให้ติดเป็นนิสัยและก็ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เหตุผลก็คือ ถ้าพ่อครัวที่ปรุงอาหาร มีพฤติกรรมไม่เหมาะสม ไม่รักษาความสะอาด ไม่ดูแลความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหาร หรือ การจัดวางเครื่องมือและของใช้เกาะกระจุกเอะอะไปหมด ก็จะทำให้พ่อครัวที่ปรุงอาหารเหล่านั้นทำงานยุ่งยากยิ่งขึ้น และการทำงานก็ดูไม่เป็นระเบียบและสกปรกไปหมด ผลสุดท้ายก็ส่งผลให้พ่อครัวที่บริโภคก็ได้รับอันตรายและเจ็บป่วยได้ หรืออาจถึงตายก็ว่าได้ ดังจะยกตัวอย่างให้ดูตามนี้



การเตรียม

- ล้างมือบ่อยๆ ก่อนจับหรือสัมผัสอาหาร
- ชิมอาหารด้วยช้อนแทนการใช้นิ้วจับดู
- เชียงเนื้อกับเชียงปลา ควรแยกกันคนละอัน
- ควรแยกเชียงที่หันอาหารดิบ และอาหารสุกคนละอันกับ
- ล้างผักก่อนการปรุงด้วยน้ำยา หรือล้างกับน้ำทุกครั้ง
- ห้ามเก็บอาหารประเภทเนื้อ และอาหารทะเลในภาชนะเดียวกัน
- อาหารควรปรุงให้เสร็จพอดี ในจุดที่พอเหมาะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารทะเล
- ทุกครั้งที่มีการนำอาหารจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง ต้องคลุมหรือปิดด้วยฟิล์มใส, กระดาษฟอยล์, หรือ กระดาษ เสมอ เพื่อป้องกันเชื้อโรคและเชื้อไวรัส ซึ่งมีอยู่ในอากาศมาสัมผัสในอาหาร
- เมื่อมีการนำพาอาหารดิบ หรือ เนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเลไปจากห้องเตรียม จะต้องรับนำเข้าเก็บในตู้เย็น หรือนำไปปรุงทันที



STAR MARK The True Spirit Of Cooking



STAR MARK

ชาตะไคร้ ตราเทอร์เรสเทรีย

สัมผัสสุนทรีรสของ Lemongrass Herbal Tea Infusion ที่คัดสรรได้จากส่วนที่ดีที่สุดของตะไคร้ เพื่อให้ได้ซึ่งความหอมละมุนและสดชื่นของ Lemongrass Aroma อย่างแท้จริง ธรรมชาติที่ลงตัว เพื่อการปิดท้ายทุกมื้ออาหารและผ่อนคลายในทุกช่วงเวลาของคุณ



CHILLI SAUCE

Authentic Asian Flavours

500ml

700ml



TOMATO SAUCE

Authentic Asian Flavours

500g

500g

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

ร่อนน้ำเส้น 3 ทางเลือกใหม่ ภายใต้สินค้า Sos9 ซอสผักรัก, ซอสมะเขือเทศ และน้ำจิ้มไก่ สำหรับวงการอาหาร ธุรกิจโรงแรม ส่วนอาหาร Catering Service เท่านั้นเซฟท์ทานโดนสนใจ ติดต่อทดลองใช้สินค้าฟรี! ได้ที่ โทร.

02-255-2203-5 แฟกซ์. 02-255-2204



SWEET CHILLI SAUCE

Authentic Asian Flavours

500g

850g

Calphalon

Sleek shapes, smooth surfaces, subtle curves... that's the essence of CONTEMPORARY DESIGN



New, trend-setting Design.
Calphalon
CONTEMPORARY
STAINLESS-STEEL

อร่อย-ดี AROY-D

We Expert In Coconut Milk

"ต้นคุณภาพ ทานะทวีร์วดี" 100%

โดยอบคุบรสหวานขึ้น เนื่องจากผลิตด้วยระบบ UHT (Ultra High Temperature) สามารถเก็บไว้ได้นาน 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น ช่วยให้คุณบริหารสต็อกได้ง่ายขึ้น

คงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ทั่ว ดิน หอม เป็นธรรมชาติด้วยเครื่องจักรทันสมัย ใช้น้ำมันพืชชนิดพิเศษ ไม่แต่งกลิ่น ไม่เติมน้ำตาล ธรรมชาติ 100% ใช้เป็นวัตถุดิบหรือเจี๊ยงจากน้ำสุกหรือเย็น ทางภาค ปรุงอาหารไทยและนานาชาติ... ใช้เป็นวัตถุดิบหรือเจี๊ยงจากน้ำสุกหรือเย็น ทางภาค ปรุงอาหารไทยและนานาชาติ



ISO 9001:2015 HACCP GMP BRC 22000 1 ใบสั่งกำกับทุกภาชนะจาก บริษัท ออโรดี จำกัด (มหาชน)
★ อย่่านับปลอม สักพักก็หมดสติ โทร 02-3154171 โทร 161.227 ★

Umm!..Milk สดเหมือนอยู่ในฟาร์มโชคชัย



ขนมเปียะยิ้ม

ขนมในรูปแบบตะวันตกที่ ประกอบไปด้วย 6 รสชาติที่หลากหลาย ไล่เนื้อหอม ไล่ตัวแดงหลวง ไล่ใบเตย ไล่ทุเรียน ไล่ลูกบัว และไล่เจ้าคำ วัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตขนมล้วนแล้วแต่เป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ที่หาได้ภายในประเทศ ไม่มีการใช้สารกันบูด และการปรุงแต่งสีใดๆทั้งสิ้นในกระบวนการผลิตด้วยรสชาติกลมกล่อม และความหลากหลายของขนมเปียะยิ้มที่หายไประอบคุณ หลังจากการทำงานอันเหน็ดเหนื่อย



จะกลับคืนมาอย่างแน่นอน ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่
0-2439-3195-6, 0-2863-3288 ext : 273, 263, 081-340-0714, 084-662-3985



สวัสดิ์ศรีรับท่าน สมาชิก สมาคมพ่อครัวไทย และท่านผู้อำนวยการ TCA. ทุกท่าน ก่อนอื่นต้องขอขอบคุณท่านนายกสมาคมพ่อครัวไทย ท่านนายก จำนวนดี นิรังสรรค์ และท่านสมาชิกชมรม เพื่อนๆที่ ทุกท่านที่ให้การต้อนรับอย่างอบอุ่นในการประชุม WACS ที่ผ่านมาเป็นอย่างมาก สมุยเดือนที่ผ่านมา เยียบเหงาพอสมควร อันเนื่องมาจากเป็นช่วงหน้าฝนพอดี ประกอบกับทางฝั่งภูเก็ต อันคัมมัน ก็เริ่มจะหวนคืนชีวิตชีวาแบบเดิมๆแล้วครับ แต่ถึงอย่างไร เดือน ธันวาคมนี้เป็นต้นไป ถึง เดือน มีนาคมปีหน้า ก็จะมี การของห้องพัก



เชฟวิ จันสิทธิ์ ประธานชมรมเชฟภูเก็ต

สวัสดิ์ศรีรับท่านสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย (TCA) และท่านผู้อำนวยการชมรมเชฟจังหวัดภูเก็ต ติโจศรีรับ ที่ได้พบกันอีกครั้ง และในโอกาสนี้ขอรายงานบรรยากาศการท่องเที่ยว ในภูเก็ต และสถานที่ใกล้เคียงก่อนนะครับซึ่งเมื่อปลายปีที่ผ่านมาได้เดินทางไปมาจนถึงปัจจุบัน มีนักท่องเที่ยวเข้ามาในภูเก็ตเป็นจำนวนมาก โรงแรมแต่ละแห่งถูกจองจนหมด ก็ทำให้เชฟธุรกิจภูเก็ตเป็นไปไม่ได้ด้วยดีมาครับ ถึงแม้ว่าภูเก็ตจะมีโรงแรม รีสอร์ทใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมาย แต่ก็มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการมากสำหรับในส่วนชมรมเชฟภูเก็ตเองก็มีการเปลี่ยนแปลงประธานชมรม โดยคุณมงคล ภาคอินทรีย์ เชฟใหญ่จากโรงแรมปราตองพาราгон มารักษาการประธานชมรมเชฟ ซึ่งผมเองมีภารกิจที่ต้องทำค่อนข้างเยอะ และทางชมรมเชฟภูเก็ต จะจัดให้มีการเลือกตั้งประธานชมรมภายในเดือนพฤศจิกายนนี้ ในส่วนของกิจกรรมชมรมเชฟปีนี้ก็ยังเหมือนเดิม เช่น การจัดงานประจำปีร่วมกับ ชมรมผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ในงานชื่อ Phuket food & Beverage show ก็หวังว่าในปีนี้ชมรมเชฟภูเก็ต จะได้ต้อนรับเพื่อน ๆ เชฟจากทุกภาค ทุกชมรม ที่มาร่วมในงานเช่นเดิม ส่วนในเรื่องการฝึกอบรมสำหรับสมาชิกในช่วง Low season นี้ ทางชมรมเองก็มีนโยบายที่จะเชิญวิทยากร หลายท่านที่จะเข้ามาให้ความรู้แก่สมาชิก เพื่อให้เกิดการพัฒนาต่อไป ทางด้านบุคลากรตอนนี้มีความต้องการผู้ประเมินการณ์และความรู้เกี่ยวกับอาหารอีกมาก โดยเฉพาะงานครัวยังมีหลายโรงแรมครับที่ยังขาดและต้องการผู้ร่วมงาน ก่อนจากกันต้องขอขอบคุณกอง บ.ก. ครับที่ให้โอกาสได้เขียนมาหักทหาย และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้ร่วมงานกับเชฟทุกท่าน, สมาคม, ชมรม อีกในอนาคตครับ

เชฟภูษญา นาพล ประธานชมรมเชฟเกาะสมุย

และ การเดินทางท่องเที่ยวสมุยมากพอสมควร เหมือนปีที่ผ่านมา ด้านแรงงานครัวที่สมุยถือได้ว่ายังขาดอย่างต่องเนื่องจึงขอฝากสมาชิก สมาคมพ่อครัวไทย และท่านผู้อำนวยการ TCA. ที่สนใจจะลงไปทำงานในเขตภาคใต้ เขาหลักพังงา / กระบี่ / สมุย สอบถามข้อมูลได้ที่ชมรมเชฟเกาะสมุย นะครับ และโอกาสนี้ขอประชาสัมพันธ์ให้ทราบว่า ในวันที่ 14 ธันวาคม 2559 ทางชมรมเชฟเกาะสมุยและร้านค้า ร่วมกับประชาชนทั่วไปจัดงานแข่งขันโบว์ลิ่งการกุศลขึ้น โดยใช้ชื่อว่า เพื่ออนาคตที่ดีต่อ "จากใจชมรมเชฟ" โดยรายได้ทั้งหมดจะให้กับการ

1. จัดซื้อคอมพิวเตอร์ให้กับโรงเรียนที่ขาดแคลนในเกาะสมุย 2 เครื่อง 2 โรงเรียน
2. ให้ทุนการศึกษาให้นักเรียน เรียนดี แต่ขาดทุนทรัพย์ 6 ทุน
3. อุปการะเด็ก ของมูลนิธิศุภนิมิตแห่งประเทศไทยประจำสุราษฎร์ธานี 2 คน ตลอดปี

ในวันเสาร์ที่ 13 มกราคม 2550 ทางชมรมร่วมกับร้านค้าทั่วไป ก็จะจัดงานวันเด็กเหมือนเช่นทุกปีที่ผ่านมาอีกครั้งจึงขอเชิญชวนท่านที่สนใจให้การสนับสนุนและร่วมกันจัดงานดังกล่าว โดยติดต่อที่ชมรมเชฟ เกาะสมุย www.samuchef.org ขอขอบคุณครับ

เชฟสมจิตต์ กำบุญ (อดีต) ประธานชมรมเชฟเชียงใหม่

สวัสดิ์ศรีรับที่ ๆ เพื่อน ๆ และน้อง ๆ ชาวสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทยทุก ๆ ท่าน ก็หวังเป็นอย่างยิ่งนะครับทุกคนคงสบายดีกัน รุ่นพี่ ๆ ที่อายุยาวขึ้นก็ขอให้ดูแลรักษาสุขภาพกันไว้จะครับอย่าพยายามโหมงานนอกเวลาหนักเกินไปละ.....เป็นห่วงนะครับ.....อยู่ทางเจียงใหม่ก็สบายดีกันทุกคนเจ้า.....ได้รับหนังสือฉบับเดือนส่งท้ายปีเก่าแล้วครับ....ขอขอบคุณมากที่ส่งมาให้จะได้แจกจ่ายเพื่อนสมาชิกชมรมเจียงใหม่ต่อไป.....เมื่อเดือนธ.ค.49 ได้มีโอกาสต้อนรับเชฟทวีและครอบครัวเดินทางมาแคว้นพิชชวลโลกที่เจียงใหม่.....ขอภัยด้วยเคือ ที่ต้อนรับไม่ถึงเจียงใหม่เจ้าเพราะมีเวลาแค่สองวันเอง...เลยไปไม่ถึงตอยปุ่ย ได้ไปแค่ตอยสุเทพเอง....คราวหน้าจะต้อนรับให้เต็มที่เจ้า....ทางเจียงใหม่ขอฝากความคิดถึงเพื่อนพ่อเชฟที่เกาะภูเก็ตทุกคนด้วยเชฟสนิท... เชฟวิจิต... เชฟอนุ...เชฟสมศักดิ์...เชฟนคร...เชฟพราคิดถึงเพื่อน ๆ ที่ ๆ ที่อยู่แถวเกาะสมุยทุกคนนะครับ...โดยเฉพาะเชฟเปี้ยกที่ใหญ่เชฟเสวกิจขอให้รักษาสุขภาพนะครับ...ฝึกปรับประเทามังสวิวัตี ให้ออกกำลังกายเป็นประจำสุขภาพจะได้แข็งแรงนะครับที่...ผมเองตอนนี้กินมังสะ มา 2 ปี แล้วครับรู้สึกว่ามีสุขภาพดีขึ้น...ทางภาคฝั่งตะวันออกเช่นกันครับ...เชฟสุชาติท่านประธาน...ไม่ทราบจำผมได้หรือเปล่าเจอแค่ครั้งเดียว...ถ้าแวะไปเยี่ยมคงจำได้ก่า ...เห็นท่านทำงานกิจกรรมเพื่อสังคมแล้วชื่นใจแทนครับ...ขออนุโมทนาด้วยครับและอยากให้แจกอาหารประเภทมังสวิวัตินี้จะได้ถูกสุขภาพเพราะไม่เบียดเบียนสัตว์อื่น...งานพิชชวลโลกเสร็จสิ้นพร้อมกันชื่อเสียงของประเทศไทยกระหึ่มไปทั่วโลก ...ใครยังไม่ได้อาชีพ 2 - 3 เดือนก็จะเปิดให้ชมกันอีกตลอดทั้งปี...ถ้าแวะเวียนมาแคว้นเจียงใหม่ก็อย่าลืมยกหูหาเชฟสมจิตต์...แห่งอิมพีเรียลแมมปีนะครับจะพาแคว



เชฟสุชาติ เค่นเขยชัย ประธานชมรมเชฟเมืองพิททยาและจังหวัดชายฝั่งตะวันออก



สวัสดิ์ศรีรับ เพื่อน chef ทุกท่าน "ชมรมเชฟเมืองพิททยาและจังหวัดชายฝั่งตะวันออก" ก็ถึงวาระมาส่งข่าวข้อมูลความเป็นไปของ "ชมรม" ในช่วงเดือน ม.ค. - ก.พ. ปีใหม่นี้ ถ้าไม่เกิดสถานการณ์วาระเปิดใน กทม. ผมเชื่อแน่ว่า เศรษฐกิจในเมืองพิททยาจะต้องดีดกมากกว่านี้ ขณะที่ผมเขียนต้นฉบับนี้ ก็มีข่าวการ Cancel กล้วยทัวร์อยู่เป็นระยะๆ แสดงว่า ชาวต่างชาติเขา "กลัว" ครับ ซึ่งก็น่าเห็นใจ เขาเหล่านั้นตั้งใจมาพักผ่อนท่องเที่ยว แต่ต้องมากังวลเรื่องความปลอดภัย ผมขอร่วมประณามการกระทำในครั้งนี้อย่างสุดตัว ทุกคนที่มีส่วนร่วมการกระทำในครั้งนี้นี้ผมถือว่า ท่านกำลังทำลายประเทศ ทำลายบรรยากาศการท่องเที่ยว ซึ่งจะนำมาซึ่งรายได้มหาศาลให้กับประเทศ อย่างไรก็ตาม ผมก็ภาวนาขอให้ทุกอย่างกลับมาโดยเร็ว เศรษฐกิจของประเทศโดยรวมจะได้กลับมามีชีวิตชีวา หลังจากเดือนเศรียตๆ กลับมาที่กิจกรรมของชมรมเราบ้าง กิจกรรมการฝึกอบรมพัฒนาวิชาชีพ "เชฟ" (Chef Career Development Training Project) ได้ดำเนินต่อมาถึงครั้งที่ 6 และ 7 ในหัวข้อการอบรม Italian Cuisine และ ของหวานอย่าง Sugar Plastic และ Chocolate ผมได้รับเกียรติจาก อ.ชัชฎา รักตะกนิษฐ รองเลขาธิการสมาคมพ่อครัวไทย และ Chef เจตนา วัฒนคำแสง อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย มาร่วมถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์แบบเต็มที่จริงใจ ผมขออนุญาตกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ด้วย โครงการอบรมที่ดี แบบนี้ครับ ที่ทำให้ทางชมรมฯ ได้รับความสนใจจากหน่วยงานหลายฝ่าย ทั้งภาครัฐ และเอกชน รวมทั้งสื่อมวลชน และที่สำคัญ ตอนนี้ก็มีจำนวนสมาชิกใหม่ๆ เข้ามาร่วมกับชมรมมากขึ้นเรื่อยๆ ในความคิดเห็นของผม ผมคิดว่า การดำเนินงานชมรมหรือสมาคมฯ จำเป็นต้อง "เสียสละ" กันให้มาก ถ้าทุกคนช่วยกัน "เสียสละ" ผมคิดว่า งานอะไรก็ล้วนแล้วแต่ทำได้ดีทุกชิ้นไป ผมต้องขอขอบพระคุณ Sponsor Suppliers หลายรายที่เข้ามาช่วยสนับสนุน กิจกรรมของทางชมรมมาโดยตลอด ทั้งวารสาร CS (Chefs' Society) วารสารของทางชมรม ทั้งกิจกรรมการฝึกอบรม ฯลฯ เงินรายได้ที่ท่านสนับสนุนผมและกรรมการบริหารฯก็นำมาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์กับสมาชิก ไม่มีเข้าพบเข้าห้อแต่อย่างใด เราเป็นองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร แต่เน้นถึงการทำให้ "สมาชิก" ได้รับประโยชน์ให้มากที่สุด ผมเชื่อเช่นนั้น ฉบับนี้ดูเครียดไปหน่อยนะครับ พบกันใหม่ฉบับหน้า สวัสดิ์



CHEF GOSSIP ชินเจียยู่อี้ ชินนี้ฮวดใช้

ลูกเขยทำงานตัวเจ้าค่ะ.....! ก็ต้องบอกว่า ขอต้อนรับสมาชิกเชฟฯและรพีพลายเออร์ทั้งหลายในปีหมูทอง.....ถึงไม่ทองก็สบายอยู่แล้ว แบบหมูๆค่ะ.....!!!ค่ะ.....สำหรับงานประชุมเชฟต้อนรับปีใหม่.....เปิดชิงที่โรงแรมสวิสโรเทลเลอ คองคอร์ด.....ฮาฮีโนะโมะโตะเป็นเจ้าภาพเรื่องบังจ้าย.....เชฟใหญ่วิลเมนท์ ลีฮอง เป็นผู้ดูแลเรื่องอาหาร.....ก็ขอแห้งก๊ว ล้าย.....หลาย เค้อค่ะ.....!! ส่วนการประชุมตอนบ่ายคล้ายเครียด.....เฮีย!.....เคร่งเครียดเล็กน้อย.....หลากหลายความคิดแต่ก็สรุปได้ดี.....ครั้งต่อไป.....เป็นไปได้ออกสมาชิกส่งข้อมูลวาระการประชุม.....นำเสนอให้เลขาคนสวย..คุณธนวรรณ หรือ น้องหงิสุดสวย.....จะได้ไม่ต้องปวดหัว.....เจ้าค่ะ.....!!เชฟพันพล รั้วมารีกลับเพราะอยู่ไกลมาที่ชื่นใจก็ต้องขอขอบคุณนะค่ะเชฟ.....!!ส่วนเชฟบุญแทนมีโอกาสดูมาทุกครั้ง.....ยังน่ารักเหมือนเดิม.....แต่ปีนี้ดูหนุ่มขึ้นนะเจ้าค่ะ.....!! รายนีมาช่วยงานสมาคม เป็นอุปนายกท่านที่4.....เชฟจาตุรงค์.....ยังคงหล่อเหมือนเดิม.....ยินดีค่ะ.....ยินดี!! น้องแอนนาโอ๊ะ...ขออภัย.....ที่แฉเจ้าเดิม.....พร้อมทั้งลูกสาว.....และน้องกรรตินสามสาวสามเวอร์ชั่น มาพร้อมกันน่ารัก.....มากค่ะ.....ส่วนลูกสาวก็น่ารักค่ะ!!...อ้อเชฟเชฟชุมพล เลขาธิการสมาคม..เปลี่ยนเบอร์มือถือใหม่แล้วเจ้าค่ะ.....ใครอยากทราบบ.....โทรไปที่ บลูโอเลฟพันธ์ ได้เลยนะค่ะ.....!! อาจารย์เชฟรังสรรค์ ก็มาร่วมงานด้วย.....ดูสภาพดีเหมือนเดิม ยินดีด้วย.....ก็ขอให้แข็งแรง.....ทั้งแรงนะเจ้าค่ะ.....!!คุยกันระตั้งนานกับเชฟปีเตอร์ โลห์ เจ้าพระยาพารค์.....สอบถามได้ความว่า ภาษาไทยตอนนี้พูดชัดขึ้นแล้ว แต่การเขียนการอ่าน กำลังติดเริ่มกับภรรยา.....คำต่อคำ บรรทัดต่อบรรทัด.....เฮ้ ก็ขอให้เก่งเร็วๆ นะค่ะ.....อย่ามัวแต่ตีตัวอย่างอื่นเพลินล่ะ.....คุณปีเตอร์.....!!!! เชฟวิรุฬณ. สกินเฮด.....จากเดอะเดวิสแบงค์คอกมีคนชมว่า ทรงผมทำให้ดูหนุ่มมาก.....เข้าก็ขอบคุณแทนเชฟมา ณ. โอกาสนี้ด้วยค่ะ.....!! ส่วนสมาคมเชฟเมืองพัทยาจัดงานเด็ก เจริญพระเกียรติ 5 ธันวาคมหาราช สำเร็จด้วยดี.....งานนี้ขอปรบมือให้เชฟทุกท่าน.....โดยเฉพาะเชฟสุชาติ นายกและเชฟเจตนาที่ประสานงานการทำเด็กก็ขอให้ได้บุญหลายๆเค้อค่ะ.....!! ประกาศเด็กหาย.....ค่ะ.....ใครจะช่วยบอกข่าวหน่อยว่าเชฟกรุงเทพฯคิดถึงนะค่ะ.....เด็กชายพร้อมระบบ ณ. ดิทีแอมลัม.....มีเวลารีบมารายงานตัวด่วนนะค่ะ..... ทราบแล้วเปลี่ยน.....!! ก่อนกลับอังกฤษยังแวะมา เยี่ยมพวกเขา.....เชฟสาโรจน์

สวัสดิ์วุฒิพงษ์ ชื่นใจเจ้าค่ะ.....ขอบคุณค่ะที่ไม่ลืม.....!!.....ส่วนคุณพูนพงศ์(คุณเก่ง) ย้ายที่ทำงานใหม่แล้ว.....ยังมาร่วมประชุมเหมือนเดิม.....น่ารักค่ะ.....!! มีคนกระซิบถามมาว่า.....เชฟนิฮิส แห่งฟอร์จูน.....จะมาประชุมเชฟหรือจะเอาเหรียญ มาขาย..... เห็นคิดเต็มเลื้อย.....อันนี้ก็ไม่ทราบเหมือนกันคงต้องถามผู้ใกล้ชิด.....เฮ้.....เชฟบุญเขต.....เชฟอืด.....คุณ 2 นัฐ.....ช่วยตอบแทนหน่อยเจ้าค่ะ.....!! ส่วนผู้ใกล้ชิดอีกท่าน.....เชฟเสาวกิจ.....ไม่ได้มาเพราะอยู่ไกล แต่ก็โทรโข่งมาบอก.....ท่านนายกเชฟจ่านงค์.....ว่าสบายดี.....โดยส่วนตัวกับลูกเชฟก็ยังไม่ทราบข่าว.....เอื้อก.....เอื้อ.....ข่าวคราว.....ค่ะ ยังเป็นประจำอยู่ค่ะ.....!! ปีวิสูตรของน้องๆมาได้เพราะไม่ค่อยสบาย.....ระยะนี้อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อยระวังสุขภาพหน่อยนะค่ะป้าเรา.....เป็นห่วงค่ะ.....!! คุณชาญชัยบริการเรื่องหมวกเชฟมาตลอด.....ใครขาดเหลือบอกได้นะเจ้าค่ะ.....คุณชาญชัยฝากมาบอกค่ะ.....ขอบคุณล่วงหน้านะค่ะ.....!! สาวๆ บริษัทมิตรฝากปฏิทินตั้งโต๊ะมาให้.....บอกจำลูกเชฟได้แม่นมาก.....เพราะสวยเหมือน ศรम्म.....ขอบคุณค่ะ.....ว้ายยย.....ตาเด.....เป็นแอบไปตั้งแต่เมื่อไหร่ไม่รู้ตัวจริงงุนะเนี่ย.....!! เชฟอืดแห่งบางกอกพาเลด ตอนนี้กำลังขยันหาสปอนเซอร์ มาคดียังไง เจ้าค่ะ.....!!เชฟโภภเจ้าขา.....มีคนบอกว่า.....ปีใหม่นี้ดูหนุ่มขึ้น.....นะเจ้าค่ะ.....ไปทานอะไรมา.....ถามให้หน่อย.....เฮ้!.....เดี่ย.....จาด.....ห้ายยย คำา.....!! ที่ขาดไม่ได้เชฟสุพจน์แห่งศูนย์สิริกิติศมาไม่ขาดมาคดเหมือนเดิม.....มีคนบอกขอให้ยิ้มๆ หน่อยจะดูเท่.....จ้า.....จะบอกให้นะค่ะ.....!! ส่วนเชฟท่านใดอยากเปิดร้านขายก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น โน่น.....คิดต่อได้เลย บริษัทสุวรรณภูมิฟู้ด.....คุณพรศักดิ์.....บอกยินดีต้อนรับค่ะ.....!! ส่วนเชฟสันต์ชัย..โกจีของน้องๆ.....มาประชุมด้วยทุกครั้งเป็นแบบอย่างที่ดีจริงๆค่ะ.....!!ระยะนี้ไม่ค่อยพลาด เชฟประมวลเพราะประจำอยู่กรุงเทพฯแล้วค่ะ.....!!..เชฟวุฒิชาติจากแกรนด์ไคมอนเป็นกรรมการ.....และเป็นผู้ช่วยฝ่ายกิจกรรมของสมาคม.....ยินดีค่ะ.....!!เชฟลาอิต สีดาว บรินเซลหลานหลวง นานๆมาครั้ง.....ยังหนุ่มเหมือนเดิม.....ขอให้มาบ่อยๆนะค่ะ.....!! ค่ะ สำหรับฉบับต้อนรับตรุษจีน ก็ต้องขอบอกว่า ชินเจียยู่อี้ ชินนี้ฮวดใช้ค่ะ.....ขอให้สมาชิกทุกท่านเฮงๆนะค่ะ!! (ขออภัยถ้าเขียน อวยพรตรุษจีนผิดนะค่ะ)

Bye Bye !!



ยอมทำทุกอย่าง
ให้คุณวางใจเรื่องข้าว

เพราะเรารู้ดีว่า "ข้าว" เป็นวัตถุดิบที่ยากต่อการรักษาคุณภาพให้คงที่เสมอ เราจึงทุ่มเททำทุกอย่าง พิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อรักษาคุณภาพของข้าวไว้ให้ได้มาตรฐาน ไม่ใช่แค่การคัดข้าวเปลือกคุณภาพดีจากแหล่งปลูกที่ดีที่สุด แต่ยังคงใส่ใจจนถึงการจัดส่งอย่างรวดเร็ว จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะให้พ้นจากความชื้น กามร้อนและสิ่งสกปรกต่างๆ แล้วยังบริหารสต็อกของคุณด้วยระบบสินค้าเข้าก่อน นำมาใช้ก่อน เพื่อให้คุณได้ใจข้าวที่สดใหม่อยู่เสมอ และวางใจได้ว่า ข้าวที่คุณเสิร์ฟจะนุ่ม หอม อร่อยเท่ากันทุกเมล็ด จึงไม่น่าแปลกใจที่ครัวของโรงแรม และภัตตาคารชั้นนำส่วนใหญ่ ให้ความไว้วางใจในข้าวของเรา



พรีต เอช. จัดจำหน่ายโดย บริษัท เอเชียฟู้ด จำกัด 248 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนสุริยวงค์ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10600
พณณบริษัทมหาชน จำกัด โทร: 0-2863-0142, 0-2863-0305 โทรสาร: 0-2863-0306 www.panomrungrice.com

อันดับแรก หากไม่เจอใจสินค้า
อันดับสองถึงกับให้ไฟฟ้าน่าไปจับมือ

