

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 279 • OCTOBER 2023 • 100 Bht.

THE
FOOD
SCHOOL

THAILAND PROGRESSIVE CULINARY EDUCATION

ก้าวสู่ความสำเร็จ ในการทำอาหารทุกระดับ



ผักรโรงเรียนสอนทำอาหารชื่อดัง
อิตาลี ญี่ปุ่น ไต้หวันไทย 82

เมนูสุดพิเศษจากนักเรียน The Food School 82

เปิดใจผู้ชนะเลิศ

Gourmet & Cuisine Young Chef 2023 82

www.gourmetandcuisine.com

ISSN 1513-6066



THE FOOD SCHOOL BANGKOK

THAILAND PROGRESSIVE CULINARY EDUCATION

โรงเรียนที่ทำ “มากกว่า” สอนทำอาหาร

THE
FOOD
SCHOOL

ALMA
THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

.tsuji

dusit thani
college

Progressive (adj.) ก้าวหน้า

อันที่จริงแล้ว นอกเหนือไปจากความหมายที่เรารับรู้กันโดยทั่วไป ศัพท์คำนี้
ยังใช้นิยามถึงความ “หัวใหม่” ได้ด้วย อย่างที่ THE FOOD SCHOOL BANGKOK นั้น
เลือกหยิบความ “หัวใหม่” นี้มานิยามใจความสำคัญในการสอนทำอาหาร
ที่นักเรียนจะได้รู้ “มากกว่า” สูตรอาหาร และได้ลงมือทำ “มากกว่า” ยืนอยู่หน้าตา

“การรวมตัวกันของ 3 โรงเรียน
พาร์ทเนอร์ที่ดีที่สุด ทำให้คอมมูนิตี
ของเราแข็งแกร่งและมีความน่าสนใจ
ชั้นเรียนของเราสอนทักษะ
โดยครูที่รู้จัก รู้จริง”

ศิโรตธ โทณวนิก

ทายาทอาณาจักร “ดุสิตธานี”
กับการจับเคลื่อนธุรกิจ
เพื่อความยั่งยืนอย่างไม่หยุดยั้ง

1 เมืองไทยมีของดีอยู่เยอะมากและ
อยู่ใกล้แค่เอื้อม แต่เรายังขาดคนทำ
อาหารที่เข้าใจ ผลักดัน และส่งเสริม
การใช้วัตถุดิบใกล้ตัว เราจึงสร้างแพลตฟอร์ม
“The Food School Bangkok” ขึ้นมา
เพื่อสอนให้คนทำอาหารรุ่นใหม่เห็นความ
สำคัญของวัตถุดิบท้องถิ่น ส่งเสริมความยั่งยืน
ให้กับอุตสาหกรรมอาหารของเมืองไทย

2 เรามองหาพาร์ทเนอร์ที่ทำ “ธุรกิจ
ยั่งยืน” เช่นเดียวกับเรา จึงมาบรรจบ
กันที่วิทยาลัยดุสิตธานี กับหลักสูตร
สอนอาหารไทยมานานกว่า 30 ปี ALMA
(อัลมา) จากประเทศอิตาลี ซึ่งมีปรัชญา
การสอนที่เน้นเรื่องของวัตถุดิบมากกว่า
สูตรอาหาร และความสามารถของเชฟ
เช่นเดียวกับ Tsuji (ซึจิ) จากประเทศญี่ปุ่น
ที่เปิดสอนทำอาหารมานานกว่า 60 ปี
เปิดกว้างให้นักเรียนได้ประยุกต์ใช้วัตถุดิบ
ที่หลากหลาย

3 การรวมตัวกันของ 3 โรงเรียน
พาร์ทเนอร์ที่ดีที่สุด ทำให้คอมมูนิตี
ของเราแข็งแกร่งและมีความน่าสนใจ
ชั้นเรียนของเราสอนทักษะ โดยครูที่รู้จัก รู้จริง
นักเรียนจะได้เรียนรู้วัฒนธรรม ที่มาที่ไป
ของอาหารแต่ละจาน ให้นักเรียนได้สัมผัส
กับห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารจริงๆ



4 เราคือ Professional School คือ
หลักสูตรของเรานั้นผูกกับระบบ
การศึกษา นักเรียนจะได้รับประกาศ
นียบัตรเป็นเครื่องมือการันตีในการศึกษาต่อ
หรือทำงานต่อ สามารถสะสมเป็นเครดิตได้
รวมถึงยังได้รับการการันตีจากแต่ละโรงเรียน
ซึ่งล้วนเป็นที่ยอมรับทั้งในญี่ปุ่นและอิตาลีด้วย

5 ภารกิจของเราคือการสร้างคอมมูนิตี
ของคนรักอาหาร และสร้างแบรนด์
ของ The Food School ให้เป็น
แบรนด์ของคนไทยที่ได้ไกลในระดับนานาชาติ
ให้คนทั้งโลกได้เห็นประเทศไทยมีโรงเรียน
สอนทำอาหารที่ส่งเสริมการศึกษาให้กับ
คนรุ่นใหม่ได้อย่างลึกซึ้งไปถึงแก่น

“ เราไม่ได้สร้างโรงเรียนให้เป็นโรงเรียน
 แต่เป็น Platform of Schools
 เปิดโอกาสให้คนไทยได้เรียนสิ่งที่ดีที่สุดใน
 จากครูผู้เป็นตัวอย่างเสียจริงในอาหารนั้นๆ ”

ปรีม จิตจรุงพร

แม่ทัพ YEC หอการค้าไทย
 และผู้นำด้านการผลิตเครื่องครัว
 อุตสาหกรรมในเมืองไทย

1 เราตั้งใจสร้างพื้นที่เป็น Startup Incubator แห่งลงบ่มเพาะสตาร์ทอัพด้านอาหารของเมืองไทย โดยเฉพาะ ไม่ว่าจะใช้พื้นที่ขายอาหารจริง เช่าเพื่อทดลองสูตร หรือจะเปิดคลาวด์คิทเช่น (Cloud Kitchen) เราก็มีครัวหลากหลายสไตล์ให้เขา

2 มุมหนึ่งนั้นสร้างเป็นซูเปอร์มาร์เก็ต เปิดกว้างให้อาร์ติซานในเมืองไทยได้นำเสนอของดีของพวกเขาอย่างเต็มที่ เพื่อเป็นตัวอย่างให้นักเรียนซึมซับกับการใช้ของไทยให้มากที่สุด และเป็นอีกหนึ่งแรงส่งเสริมความยั่งยืนให้ผู้ผลิตวัตถุดิบในเมืองไทยพัฒนาผลิตภัณฑ์ของพวกเขาไปเรื่อยๆ

3 เมื่อเราเริ่มต้นสร้างโรงเรียนสอนทำอาหารจากความยั่งยืน แน่ใจว่าอุปกรณ์ที่เราใช้ก็ต้องมีความยั่งยืนและตั้งอยู่บนพื้นฐานความเป็นไปได้ เครื่องครัวของเราจึงเป็นของดีที่ไม่เสียบ่อยและไม่ต้องซ่อมบ่อย ให้ผู้เรียนได้เห็นจริงถึงการลงทุนที่เหมาะสม

4 เราไม่ได้สร้างโรงเรียนให้เป็นโรงเรียน แต่เป็น Platform of Schools เปิดโอกาสให้คนไทยได้เรียนสิ่งที่ดีที่สุดในจากครูผู้เป็นตัวอย่างเสียจริงในอาหารนั้นๆ ห้องเรียนของเราเริ่มต้นจากคำว่า Collaborative ให้ผู้เรียนทุกคนมีส่วนร่วม และมีครัวที่หลากหลายตามหลักสูตรที่เปิดสอน

5 The Food School Bangkok เหมาะสำหรับคนที่อยากทำอาหารอย่างจริงจัง เพราะเราสอนจริงจังด้วยหลักสูตรฐานสมรรถนะ (Competency-based Curriculum) ทำให้นักเรียนรักในสิ่งที่ทำและพร้อมที่จะสร้างสรรค์และต่อยอด เรียนสูตรอาหาร แล้วจบด้วยการเรียนทักษะด้านธุรกิจ



TALK WITH FOUNDERS

“ไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะนำหลักสูตรอาหารอิตาลีและอาหารญี่ปุ่น มาไว้ในที่เดียว แต่พวกเขาตัดสินใจเข้ามาร่วมทางกับเรานั้นเป็นเพราะเขาเชื่อในสิ่งที่เราทำ”

กวิน ว่องกุศลกิจ

ผู้นำธุรกิจจากเครือมิตรผล กับฝันที่จะผลักดันซอฟต์แวร์อาหารไทยสู่สายตาชาวโลก

1 ศักยภาพด้านอาหารของเมืองไทยสามารถสู้กับทุกๆ ชาติบนโลกใบนี้ได้ เมื่อได้ยืนถึงการสร้าง The Food School Bangkok ด้วยแนวคิดของการสร้างเซฟที่เปลี่ยนแปลงโลกได้ ผมเลยสนใจทันที

2 The Food School Bangkok เปิดกว้างในการนำอาหารชาติต่างๆ มาผสมผสาน ไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะนำหลักสูตรอาหารอิตาลีและอาหารญี่ปุ่น มาไว้ในที่เดียว แต่พวกเขาตัดสินใจเข้ามา ร่วมทางกับเรานั้นเป็นเพราะเขาเชื่อในสิ่งที่เราทำ นั่นคือการเปลี่ยนแปลงวงการอาหารในเมืองไทย และสร้างเซฟที่เชี่ยวชาญในอีกระดับ

3 มีคำพูดหนึ่งของคุณดัลดี ก่าภู ณ อยู่ธยา เจ้าของร้านอาหารไทยมิชลินสตาร์ ในเบอร์ลิน ที่ว่า “เรากินมากกว่าที่เราต้องการ และเรากำลังทำลายทรัพยากรและ โลกของเรา สิ่งหนึ่งที่ช่วยได้คือ การกินอย่างยั่งยืน ช่วยเหลือเกษตรกรรายย่อย กินอาหารท้องถิ่น” ซึ่งตรงกับเป้าหมายความยั่งยืนของ The Food School Bangkok การเรียนการสอนของเราจึงให้ความสำคัญกับการใช้ชีวิตติดท้องถิ่นในเมืองไทยอย่างมาก

4 ด้วยเป้าหมายที่จะผลักดันซอฟต์แวร์ด้านอาหารของเมืองไทย เราต้องสร้างเซฟ ผู้มองเห็นความสำคัญของต้นน้ำ ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกร เนื้อสัตว์ หรือประมง ซึ่งล้วนเป็นอุตสาหกรรมที่มีขนาดใหญ่มากในเมืองไทย เราสอนรากฐานสำคัญ แก่พวกเขา เจาะลึกไปถึงรายละเอียดที่ลึกที่สุด และดึงความสนใจของโลกมาสู่วัตถุดิบของ เมืองไทยให้ได้

5 การเรียนเป็นเซฟในทุกวันนี้ ไม่ใช่แค่เรียนจำสูตร แต่ต้องแข่งขันในตลาดและ ต่อยอดได้ในตลาด เซฟที่เมืองไทยต้องการจึงต้องเป็นมืออาชีพ ก้าวทันการเปลี่ยนแปลง ของโลก เป็นลีดเดอร์ในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร

“เราขอให้ 3 โรงเรียนพาร์ตเนอร์
ของเรา นำดีเอ็นเอ วัฒนธรรม
และปรัชญาการเรียนการสอน
ของตัวเองออกมาใช้ให้มากที่สุด”

Laurent Casteret School Director

Laurent Casteret (โลรองต์ แคสเตอร์เรต) ผู้อำนวยการของ The Food School Bangkok บอกถึงหัวใจสำคัญในการสร้างหลักสูตรระหว่าง 3 สถาบันการศึกษาระดับแนวหน้าของโลก

ห้องเรียนแห่งนี้เน้นปฏิบัติจริง บู๊พื้นด้วยประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม เทคนิค ไปสู่การเรียนรู้สูตรอาหาร แล้วจบด้วยการพัฒนาสูตรอาหารของตัวเอง “บทเรียนของเราออกแบบโดยโรงเรียนพาร์ตเนอร์ทั้งหมด ซึ่งรับประกันว่าเหมือนกับเรียนที่อิตาลีและที่ญี่ปุ่นอย่างแน่นอน”

สิ่งที่พยายามสอดแทรกเข้าไปในทุกเนื้อหาการเรียนคือ การเชื่อมโยงชุมชนและอุตสาหกรรมอาหารเข้าหากัน สอนให้เข้าใจตลาดและวัตถุดิบในเมืองไทย เคล็ดลับการเสาะแสวงหาสุดยอดวัตถุดิบจากทั่วประเทศ ในขณะที่เดียวกันก็พยายามเปิดเวิร์กช็อปแนว “เทรนด์” ให้มากที่สุด เพื่อตอบรับกับไอเดียใหม่ๆ ของตลาด ซึ่งไม่ได้เริ่มต้นจากที่ไหนไกล แต่มาจากคอมมูนิตีคนทำอาหารที่โรงเรียนได้สร้างขึ้นจากพื้นที่ชั้นล่างสุด

“เรามีคาเฟ่ มีครัวอีก 7 ห้องที่เปิดให้บุคคลภายนอกหรือเอกชนเข้ามาใช้พื้นที่พัฒนาสูตรอาหารของตัวเอง พวกเขาเหล่านี้เข้ามาเพิ่มความตื่นตัวให้กับโรงเรียนด้วยความเชี่ยวชาญที่พวกเขา มีเกิดการแชร์ความรู้ อย่างไร้ขีดจำกัด และยังเป็นสะพานเชื่อมโยงระหว่างนักเรียนและเชฟมืออาชีพอีกทางด้วย”

ALMA-The School of Italian Culinary Arts



- Root -

ALMA เริ่มหลักสูตรการทำอาหารอิตาลีขึ้นสูงเป็นครั้งแรกในปี ค.ศ. 2004 ภายในพระราชวัง Ducal Palace of Colorno ในเมืองปาร์มา ที่ได้รับการขนานนามว่า Food Valley ศูนย์รวมแหล่งต้นกำเนิดผลิตภัณฑ์ Made in Italy ขึ้นชื่อมากมาย ทั้งชีสพาร์มีจิวาโน เร็กจิวาโน (Parmigiano Reggiano) และโพรชิวโต ดี ปาร์มา (Prosciutto di Parma) หรือปาร์มาแฮม

ด้วยวัตถุประสงค์หลักเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารการกิน วัตถุประสงค์ท้องถิ่น ซึ่งเป็นมรดกประจำชาติให้คนทั่วโลกได้รู้จัก เพียงไม่กี่ปีหลังเปิดตัว ALMA ได้ช่วยขยายศาสตร์การทำอาหารอิตาลีเพิ่มเติมด้วยหลักสูตรเพสตรี โวน์ ขนมปังอิตาลี ไปจนถึงหลักสูตรการจัดการร้านอาหารและโรงแรมในระดับเวิลด์คลาส



- Philosophy -

ALMA มุ่งสร้างผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอิตาลีที่เคารพวัฒนธรรมอาหารการกินอันหลากหลาย ตั้งแต่อาหารหรูหราในพระราชวังไปจนถึงอาหารในชนบท เข้าใจทุกๆ วัตถุประสงค์ที่มาจากคาบสมุทรเมดิเตอร์เรเนียนไปจรดเทือกเขาสูง

ALMA เดินทางข้ามซีกโลกเพื่อเปิดสาขาต่างประเทศเป็นครั้งแรกที่ The Food School Bangkok พร้อมกับภารกิจหลักในการเสริมสร้างและเผยแพร่มรดกทางอาหารอิตาลี ผ่านหลักสูตรศิลปะการประกอบอาหารอิตาลีอย่างมืออาชีพ และหลักสูตรระยะสั้นที่จะพาไปเจาะลึกในเมนูอาหารอิตาลีแบบต่างๆ และการชิมไวน์โดยเฉพาะ



- Instructor -

Francesco De Rosa
(ฟรานเชสก เด โรซา)
เชฟผู้สอนอาหารอิตาลี

“สิ่งสำคัญที่สุดในการเรียนทำอาหารอิตาลีคือการเรียนรู้วัฒนธรรม ทำความรู้จักกับวัตถุดิบของอาหารอิตาลีตั้งแต่เหนือจรดใต้”

ประสบการณ์การทำงานในครัวของร้านอาหารอิตาลีระดับ 2-3 มิชลินสตาร์ ก่อนที่จะมาทำหน้าที่ครูสอนทำอาหารที่ ALMA ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2020 เขาเดินทางตรงจากบ้านเกิดมายังกรุงเทพมหานคร เพื่อร่วมสอนหลักสูตรอาหารอิตาลีให้กับนักเรียนใน ALMA สาขาแรก และสาขาเดียวในภูมิภาคนี้

“หลักสูตรอาหารอิตาลีระยะยาวที่ The Food School Bangkok แบ่งเป็นระดับ Essential นักเรียนจะได้เรียนตั้งแต่พื้นฐานของวัตถุดิบอิตาลี ตั้งแต่เหนือจรดใต้ไปจนถึงพื้นฐานด้านวัฒนธรรม ศิลปะในการทำอาหาร และเทคนิคการทำอาหารอิตาลีทั้งหมด เมื่อเลื่อนขั้นไปสู่ Intermediate เราจะเสริมเทคนิคการทำอาหารที่ลึกซึ้งมากกว่าเดิม และเปลี่ยนเป็นการเรียนรู้และลงมือทำแบบกลุ่มเพื่อเตรียมตัวไปสู่ขั้น Advance ที่จะมีการเปิดร้านอาหารและเสิร์ฟอาหารให้ลูกค้าจริงๆ และนอกจากนี้ยังมีหลักสูตรขนมอบสไตล์อิตาลีอีกด้วย”

หลักสูตร ALMA

เปิดสอนที่ The Food School Bangkok

- หลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบอาหารอิตาลี (ขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูง) Professional Culinary Arts in Italian Cuisine Certificated Courses
- หลักสูตรประกาศนียบัตรการทำเบเกอรี่และขนมอบสไตล์อิตาลี (ขั้นต้น และขั้นสูง) Professional Arts in Italian Bakery & Pastry Certificated Courses

.tsuji

Tsuji Culinary Institute



- Instructor -
Takuya Watanuki
(ทาคูยะ วาตานุกิ)
เชฟผู้สอนอาหารญี่ปุ่น

“อาหารญี่ปุ่นซึมซับอาหารชาติต่างๆ
เข้ามาเยอะมาก ถ้าให้พูดตรงๆ
ก็คือเอาของดีมารวมกัน เป็นอิสรภาพ
ในการทำอาหารอย่างแท้จริง”

- Root -

หนึ่งในตำนานโรงเรียนสอนทำอาหารในประเทศญี่ปุ่นที่ดำเนินการมานานกว่า 60 ปี มีศิษย์เก่ากว่า 140,000 คนในทั่วมุมโลก และในจำนวนนี้มีอยู่ 3,000 คนที่เปิดร้านอาหารเป็นของตัวเอง

“Docendo discimus” สุภาษิตละตินที่หมายถึง By teaching, we learn. (เราสอนเราได้เรียนรู้) เป็นคำขวัญประจำโรงเรียนที่แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นของอาจารย์ในการส่งต่อทักษะการทำอาหารญี่ปุ่นให้กับนักเรียน และในขณะที่เดียวกันก็ไม่เคยหยุดเรียนรู้สิ่งใหม่ซึ่งในปัจจุบันนี้ Tsuji เปิดสอนหลากหลายหลักสูตรที่ครอบคลุมทั้งอาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารตะวันตก ตลอดจนขนมญี่ปุ่นและยุโรป และขนมปัง



- Philosophy -

Tsuji เน้นการพัฒนาทักษะการทำอาหารขั้นสูง สร้างพื้นฐานความเข้าใจในรสชาติของวัตถุดิบและทฤษฎี ตลอดจนด้านสุขอนามัยและโภชนาการ ที่ล้วนเป็นรากเหง้าที่ยังลึกในวัฒนธรรมการปรุงอาหารของคนญี่ปุ่น

หลักสูตรศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่นอย่างมืออาชีพ โดย Tsuji ที่ The Food School Bangkok ส่งตรงความตั้งใจเดิมมาจากโอซากา ที่จะทำให้ผู้เรียนได้ซึมซับความรู้ในการทำอาหารญี่ปุ่นตั้งแต่ขั้นพื้นฐาน เช่น การหั่น ตัด ตู๋น ต้ม นึ่ง ไปจนถึงการรังสรรค์คอร์สอาหารโคเชกิ ที่ถือเป็นศาสตร์ขั้นสูงสุดของอาหารญี่ปุ่นทั้งปวง

หลังจากรับหน้าที่เป็นครูสอนทำอาหารให้กับ Tsuji ถึง 20 ปีเต็ม เมื่อโรงเรียนสอนทำอาหารอันดับ 1 จากประเทศญี่ปุ่นเดินทางมาเปิดตัวครั้งแรกที่ประเทศไทย **เชฟวาตานุกิ** จึงไม่ปฏิเสธโอกาสที่จะมาส่งต่อกรรมวิธีการปรุงอาหารอย่างล้ำลึกของญี่ปุ่นให้นักเรียนในไทยได้เรียนรู้

“การเรียนการสอนของ Tsuji ในเมืองไทยจะลดความเคร่งลง แต่ก็รับรองว่าลึกซึ่งไม่ต่างกับที่ญี่ปุ่นแน่นอน เราสอนให้นักเรียนได้ความรู้สำหรับการเปิดร้านอาหารแบบครบสูตร เมื่อเรียนจบแล้วนักเรียนจะได้รับใบประกาศนียบัตรทั้งจากโรงเรียน และจากรัฐบาลญี่ปุ่น มารับรองว่าคุณผ่านหลักสูตรที่ได้รับการยอมรับจากต่างประเทศ นับเป็นโอกาสที่ดีมากๆ”

หลักสูตร Tsuji
เปิดสอนที่ The Food School
Bangkok

- หลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น (ขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูง) Professional Culinary Arts in Japanese Cuisine Certificated Courses

Dusit Thani College



- Root -

วิทยาลัยดุสิตธานี เริ่มต้นจากสถานะของโรงเรียนสอนการโรงแรมดุสิตธานี ที่ต้องการสร้างบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรม การบริการและการท่องเที่ยวในเมืองไทย อย่างมืออาชีพ นับตั้งแต่นั้นมาเป็นระยะเวลา กว่า 3 ทศวรรษ วิทยาลัยดุสิตธานีกลายเป็น หนึ่งในสถาบันที่มีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ

การเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของ The Food School Bangkok นั้นถือเป็นอีกก้าวสำคัญ ในการสืบสานและส่งต่อดำริอาหารไทย ไปสู่เชฟรุ่นใหม่ที่จะก้าวไปเปลี่ยนโลก ของอุตสาหกรรมร้านอาหารในอนาคต

- Philosophy -

นักเรียนของวิทยาลัยดุสิตธานีจะได้เรียนรู้เทคนิคและเคล็ดลับในการประกอบอาหารไทย ตลอดจนวิธีการเปิดร้านอาหารอย่างครบถ้วนและการบ่มเพาะปรัชญาการทำอาหารเพื่อความยั่งยืน สนับสนุนผู้ผลิตวัตถุดิบในท้องถิ่น และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญที่ทำให้ The Food School Bangkok ก่อกำเนิดเกิดขึ้นมา

เพื่อตอบสนองไปกับกระแสของโลกยุคใหม่ หลักสูตรที่ The Food School Bangkok จึงเข้มข้นไปด้วยการเรียนรู้รากเหง้าของอาหารไทยดั้งเดิม ผสมผสานกับการพัฒนาอาหารไทยในแบบร่วมสมัย เปิดกว้างให้กับความคิดสร้างสรรค์อย่างเต็มที่



- Instructor -

ปิยภาณี โอบวง
เชฟผู้สอนอาหารไทย

“อาหารไทยทำยากและสนุกในเวลาเดียวกัน ทุกการปรุงมีที่มาที่ไป ในหนึ่งจานมีรสชาติที่ซับซ้อน”

เริ่มต้นเส้นทางการทำอาหารที่วิทยาลัยดุสิตธานี และทำงานในห้องครัวจนกระทั่งค้นพบว่าอาหารไทยนั้นมีเสน่ห์ที่ไม่เหมือนใคร พร้อมด้วยปณิธานอันแรงกล้าในการสืบสานวัฒนธรรมไทย ไม่ว่าจะเป็นการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมหรือแบบสมัยใหม่ จึงตัดสินใจผันตัวมาเป็นอาจารย์สอนทำอาหารในสถาบันที่ตัวเองเคยเล่าเรียนมา

“เราเริ่มเรียนตั้งแต่รากฐานอาหาร ต่อยอดไปสู่การพัฒนาตัวผู้เรียนรายบุคคล เพิ่มเทคนิคจากวัฒนธรรมอื่นๆ เข้ามาให้อาหารไทยมีความทันสมัยมากขึ้น และนักเรียนจะได้สร้างสรรค์งานอาหารของตัวเองในระดับ Advance ตั้งแต่การคิดเมนูทำสูตรอาหาร คิดต้นทุน วางแผนกำลังคนในร้าน เพื่อสร้างเชฟที่พร้อมจะไปทำธุรกิจของตัวเอง”

หลักสูตร Dusit Thani College
เปิดสอนที่ The Food School Bangkok

- หลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบอาหารไทย (ขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูง)
Professional Culinary Arts in Thai Cuisine Certificated Courses



F3

ALMA

Bakery Kitchen
Demo Room 2
Instructor Lockers
Pastry Kitchen
Polyvalent Kitchen
Student Lockers
Studio Room
Western Practical Kitchen 1, 2

F2

D dupit there college tsuji

Administration Office
Asian Practical Kitchen 1, 2, 3
Confectionary Kitchen
Demo Room 1
Education & Student Services
Instructor Lockers
Student Lounge
Student Lockers

F1

Incubator Kitchen
R&D Lab
Test Kitchen

เกี่ยวกับหลักสูตรที่เปิดสอนที่ The Food School Bangkok :

นอกจาก Certificated Courses หลักสูตรระยะยาวที่มุ่งเน้นพัฒนาเชฟและผู้ประกอบการอาหารมืออาชีพ ยังมีหลักสูตร Short Courses มากมายให้เลือกสรร อาทิ อาหารนานาชาติ เครื่องดื่ม และซ็อกโกแลต และหลักสูตร Celebrity Chefs ที่สอนโดยเชฟจากร้านดังทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ปีนี้ The Food School Bangkok เพิ่มหลักสูตร International Bread & Bakery Certificate Course เข้ามาด้วย ที่ผู้เรียนจะได้ลงมือทำขนมปังและเบเกอรี่กว่า 31 สัตถุชาติทั่วโลก และปีหน้าเตรียมเปิดหลักสูตร Intensive Programmes หลักสูตรทำอาหารและขนมอบแบบเร่งรัด จำนวน 88 ชั่วโมง สอนโดย Partner Schools สอบถามเพิ่มเติมโทร. 0-2150-8786 หรือ Line : @thefoodschool



Student's Success Stories

4 นักเรียน จาก 4 หลักสูตร ร่วมกันบอกเล่า 4 เรื่องราวน่าประทับใจในห้องเรียนทำอาหารใน The Food School Bangkok และการต่อยอดเส้นทางของคนทำอาหารในแบบฉบับของตัวเอง นักเรียนทั้ง 4 สำเร็จการศึกษาครบทุกระดับของหลักสูตร หรือที่เรียกว่า “Elite Certificate Programmes” โดยถือว่าเป็นผู้ที่ครบองค์ความรู้ด้านอาหาร ทั้งทฤษฎี ปฏิบัติ และการบริหารธุรกิจอาหาร



Daniel Rinow

Elite Certificate of Professional Italian Culinary Arts by ALMA-The School of Italian Culinary Arts

“ผมมีประสบการณ์การทำงานในห้องครัวมาบ้าง ที่ตัดสินใจมาเรียนที่ ALMA เพราะอยากเพิ่มทักษะการทำอาหารอิตาเลียนของตัวเอง สิ่งที่ชอบที่สุดตลอดการเรียนคือตอนลงมือออกแบบเมนู ออกแบบจานอาหาร ลงมาทำงานบริการให้กับสต๊าฟและนักเรียนจากโรงเรียนพาร์ตเนอร์อื่นๆ รวมถึงลูกค้าจริงๆ

“อาหารอิตาเลียนมีเสน่ห์เพราะเป็นวัฒนธรรมการกินที่น่าพาผู้คนมาร่วมโต๊ะ แบ่งปันช่วงเวลาแห่งความสุข ซึ่งเป็นสิ่งที่ผมชอบมากๆ”



เร็ญรัญ วลัยฤาษะ

Elite Certificate of Professional Italian Bakery & Pastry Arts by ALMA-The School of Italian Culinary Arts และผู้ประกอบการร้าน Palindrome

“คอร์สเรียนเบเกอรี่และเพสตรีของ ALMA จะว่าด้วยเรื่องของขนมอิตาเลียนเป็นหลัก ประกอบไปด้วยพื้นฐานการทำแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ สิ่งที่ชอบชอบที่สุด

ในการเรียนคือเอกลักษณ์ของรสชาติที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบที่มีรสชาติแตกต่างกัน ซึ่งไม่เหมือนกับขนมส่วนใหญ่ที่รสชาติของวัตถุดิบมักจะล้นไปด้วยกัน

“ผมต้องมองหาความต่างหรือจุดขายในการทำธุรกิจ ขนมอิตาเลียนจึงน่าสนใจ เพราะตลาดไทยล้นไปด้วยขนมฝรั่งเศส ร้าน Palindrome ของผมมาพร้อมแนวคิด ‘Symphony of Flavour’ เปรียบกับการบรรเลงรสชาติของวัตถุดิบที่ต่างกัน อยู่ในปาก คล้ายเครื่องดนตรีหลากชนิดที่บรรเลงสอดประสานกัน โดยใช้คลาวด์คิทเช่นของ The Food School เป็นสถานที่ทดลองสูตรและเปิดร้าน

“บรรยากาศของ The Food School Bangkok ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อเป็นผู้ประกอบการ ซึ่งผมรู้สึกว่าตอบโจทย์กับเส้นทางธุรกิจที่ตัวเองคิดไว้”



อธิมา วงศ์ทองคำ

Elite Certificate of Professional Japanese Culinary Arts by Tsuji Culinary Institute และผู้ประกอบการร้าน Deploy Space Cafe

“ด้วยความชอบอาหารญี่ปุ่น และวัฒนธรรมญี่ปุ่นเป็นทุนเดิม พอได้ยินว่าที่ The Food School Bangkok นำโรงเรียนสอนทำอาหารญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงเข้ามา จึงตัดสินใจเรียนที่นี่ ได้เรียนตั้งแต่พื้นฐานสุดอย่างการใช้มีด การหุงข้าว ไปจนถึงการทำไคเซกิ พร้อมไปกับเรียนทฤษฎีการจัดการต้นทุน การกำหนดราคาอาหาร การสั่งวัตถุดิบ ก่อนที่เราจะได้ลองเปิดร้านจริงๆในห้องครัวของโรงเรียนก่อนจบการศึกษา

“ทุกครั้งที่เข้ามาเรียนก็มีความสุขอยู่เสมอ เช่นชิมความตั้งใจอยากถ่ายทอดความรู้ให้เราจริงๆ ไม่มีกั๊ก สามารถปรึกษาได้ทั้งในบทเรียนและนอกบทเรียน

“เมื่อเราได้เรียน ได้ลงมือทำอาหารญี่ปุ่นด้วยตัวเอง ก็รู้เลยว่าแต่ละจานนั้นใช้เวลาเยอะมากและมีความพิถีพิถันมาก”



ธัชชญา พงศ์วิไลทรัพย์

Elite Certificate of Professional Thai Culinary Arts by Dusit Thani College

“เราไม่เคยทำอาหารมาก่อน แต่ตัดสินใจเรียนทำอาหารเพราะอยากผจญภัย ตามความฝันที่อยากจะมีธุรกิจเป็นของตัวเอง คิดว่าถ้าเกิดเราทำอาหารเองได้บ้างก็คงจะดีไม่น้อย

“เราประทับใจกับอุปกรณ์และบรรยากาศของโรงเรียนมาก อาจารย์ที่นี่น่ารักและเอาใจใส่ แล้วยังมีโอกาสได้เรียนกับเชฟรับเชิญอีกหลายคน บทเรียนที่ชอบมากที่สุดคือการออกแบบอาหารไทยร่วมสมัย ทำให้เราไม่หยุดอยู่กับที่และอยากสร้างอะไรใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา

“ประสบการณ์เรียนทำอาหารที่ The Food School Bangkok เหมือนกับอาหารไทยเลยคะ...ครบรส”

เพียงแค่นี้ถึงอนาคตอันใกล้ ก็พอจะนึกภาพได้ว่าวงการร้านอาหารในบ้านเราจะน่าจับตามองอีกเป็นทวีคูณ ด้วยฝีมือของเชฟหัวใหม่ที่ตั้งใจจะเปลี่ยนโลกใบนี้ ผ่านการบ่มเพาะจากห้องเรียนของ The Food School Bangkok ©

Recipes

เรื่อง > ฝ่ายอาหาร G&C ทาว > ทวิน ทองสมบุรณ์

33



34



36



The Food School Bangkok A Taste of Memories

38



40



41





เชฟศิวกกร เกื้อกุลพิทักษ์

Rolled Chicken with Pineapple and Curry Sauce

ไก่ม้วนไส้สับปะรดซอสแกงไทย

แกงคั่วไทยโบราณที่สร้างสรรค์อย่างโมเดิร์น เนื้ออกไก่สอดไส้สับปะรด ผักสดอกเปรี้ยวหวานเสิร์ฟพร้อมซอสพริกแกง ครบ 3 รสเปรี้ยว เค็ม และหวาน เข้ากับฉ่ำย่างและผลไม้สดได้ดี





เชฟปิยาภาณี โฉมงาม

Young Tamarind Chili Dip with Grilled Prawn and Sweet Fish Sauce น้ำพริกมะขามอ่อน กุ้งเผา น้ำปลาหวาน

เมนูจากความทรงจำในวัยเด็กของเชฟแพตต์ ครั้งแรกที่ได้กิน
“สะเดา” น้ำพริกมะขามรสเปรี้ยวหวานกำลังดี แต่เมนูนี้นำ
กุ้งมาทำมูสแล้วทำให้หอม ตัดรสชาติขมนิดๆ
ด้วยเจลสะเดาหวาน





ROLLED CHICKEN WITH PINEAPPLE AND CURRY SAUCE

ไก่ม้วนไส้สับปะรดซอสแกงไทย

ส่วนผสมซอสพริกแกง (สำหรับ 1 ถัง)

พริกแกงแดง 100 กรัม | หัวกะทิ 250 กรัม | น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ | น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ | น้ำมันหอย 1 1/2 ช้อนโต๊ะ | น้ำมันพืช 1 1/2 ช้อนโต๊ะ | ใบมะกรูด 2 ใบ

วิธีทำ

- ผัดพริกแกงแดงกับน้ำมันในกระทะด้วยไฟปานกลางให้พอสุกหอม
- ใส่หัวกะทิแล้วผัดต่อสักครู่ใส่น้ำมันใบมะกรูด ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว และน้ำมันหอย ชิมรส เคี่ยวให้ส่วนผสมงวดเล็กน้อย นำไปปั่นจนเนื้อเนียนละเอียดแล้วกรองออก พักไว้

ส่วนผสมไก่ม้วนไส้สับปะรด

เนื้ออกไก่ (น้ำหนัก 200 กรัม) 1 ชิ้น | ใบชะพลูลวก 10 ใบ | สับปะรดสับ 100 กรัม | หัวกะทิ 20 มิลลิลิตร | น้ำตาลมะพร้าว 15 กรัม | เกลือ 1/2 ช้อนชา | มะพร้าวขูดขาวคั่ว 10 กรัม | อบเชยป่น 1/8 ช้อนชา | เกลือทะเลและพริกไทยดำป่นสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีทำ

- สไลซ์เนื้อไก่เป็นแผ่นบางไม่ให้ขาดออกจากกัน ใช้ค้อนทุบเนื้ออกไก่ให้เป็นแผ่น เตรียมไว้
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัดหัวกะทิกับเนื้อสับปะรด ปรงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และเกลือ ใส่มะพร้าวขูดและอบเชย ผัดต่อสักครู่ พักไว้ให้เย็น
- บนพลาสติกสำหรับห่ออาหารวางเนื้ออกไก่ ใบชะพลูลวก ใส่ไส้สับปะรด ผัด ม้วนให้เป็นทรงกระบอก พักไว้ในตู้เย็นสักครู่จนเซตตัว
- ตั้งหม้อใบใหญ่ใส่น้ำต้มให้พออุ่น นำไก่ม้วนลงแช่ในน้ำอุ่นประมาณ 20-25 นาที ตักขึ้น
- นำพลาสติกออก โรยเกลือและพริกไทยเล็กน้อย
- ย่างไก่ม้วนในกระทะด้วยไฟแรงจนเป็นสีเหลืองสวย ตักขึ้น พักไว้สักครู่ ตัดเป็นรูปทรงตามชอบ

ส่วนผสมนิกาย่าง

สับปะรดหั่นชิ้น 40 กรัม | องุ่น 20 กรัม | เบบีแครอต 1 หัว | ข้าวโพดอ่อน 1 ฝัก | หน่อไม้ฝรั่ง 3 ต้น | เกลือทะเลและพริกไทยสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีจัดจาน

ราดซอสพริกแกงให้เป็นวงกลมทั่วจาน เรียงอกไก่ม้วนย่าง ผัก และผลไม้ให้สวยงาม

วิธีทำ

- ลวกผักในน้ำเดือดที่ใส่เกลือเล็กน้อยประมาณ 1-2 นาที
- ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็นทันที
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ผัดผักด้วยไฟแรง ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทย ผัดต่อสักครู่ ปิดไฟ เตรียมไว้

เอื้อเพื่อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ

เชฟศิวกร เกื้อกุลพิทักษ์
เชฟผู้สอนประจำหลักสูตรการประกอบอาหารไทย The Food School Bangkok



YOUNG TAMARIND CHILI DIP WITH GRILLED PRAWN AND SWEET FISH SAUCE

น้ำพริกมะขามอ่อน กุ้งเผา น้ำปลาหวาน

ส่วนผสมน้ำพริกมะขามอ่อน (สำหรับ 2 ถัง)

เนื้อมะขามอ่อน 200 กรัม | หมูสับ 60 กรัม | เนื้อกุ้งแห้งอย่างดี (ป่นละเอียด) 30 กรัม | กระเทียมไทย 20 กรัม | หอมแดง 30 กรัม | พริกขี้หนูสวน 30 กรัม | น้ำตาลมะพร้าว 30 กรัม | น้ำปลา 20 กรัม | น้ำมันงา 20 กรัม | กะปิ 15 กรัม | น้ำมันรำข้าว 40 กรัม

วิธีทำ

- ชูดผิวมะขามอ่อนแล้วนำไปล้างให้สะอาดเตรียมไว้ ท่อกะปิด้วยใบตอง แล้วย่างให้หอม
- โขลกเนื้อมะขามอ่อนให้ได้น้ำมันผสมตามที่ต้องการ ตักใส่ถ้วยไว้ แล้วโขลกกระเทียม หอมแดง และพริกขี้หนูสวนละเอียด
- ใส่เนื้อมะขามอ่อน โขลกต่อให้พอเข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา และน้ำมันงา ใส่หมูสับและกะปิ คลุกให้พอเข้ากัน
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันรำข้าว นำน้ำพริกมะขามอ่อนลงไปผัดให้สุกหอม เตรียมไว้

ส่วนผสมหมูสั้กุ้งเผา

กุ้งแช่เบียว 300 กรัม | เกลือทะเล 1 กรัม | ใบตองสำหรับห่อ | เนื้อกุ้งแช่เบียว 2-3 ตัว

วิธีทำ

- แกะเปลือกกุ้งล้างให้สะอาด สับให้เนื้อเนียนละเอียด ปรงรสด้วยเกลือ ตักใส่พลาสติกสำหรับห่ออาหาร เคลือบให้เป็นแผ่น วางเนื้อกุ้งตรงกลาง แล้วม้วนให้แน่น
- นำไปนึ่งจนเนื้อกุ้งสุกดี แกะพลาสติกออกแล้วห่อด้วยแผ่นแป้งผสมเปลือกกุ้ง คลุมด้วยใบตองจากนั้นนำไปย่างด้วยไฟแรงให้พอสุก

ส่วนผสมน้ำปลาหวาน

น้ำตาลมะพร้าว 120 กรัม | น้ำปลา 80 กรัม | น้ำมันหอย 100 กรัม

วิธีทำ

เคี่ยวส่วนผสมทั้งหมดด้วยไฟอ่อนจนงวดเล็กน้อย ชิมรสตามชอบ ปิดไฟ

วิธีจัดจาน

ราดน้ำปลาหวานบนจาน วางหมูสั้กุ้งเผา น้ำพริกมะขามอ่อน กุ้งแห้งป่นละเอียด และผักสดให้สวยงาม

Notes

- ถ้าไม่มีกุ้งแช่เบียว สามารถใช้กุ้งแม่น้ำหรือกุ้งกุลาดำทดแทนได้
- มันกุ้งที่เหลือนำไปผัดกับน้ำพริกจะหอมและอร่อยมากยิ่งขึ้น

เอื้อเพื่อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ

เชฟปิยภาณี โฉมงาม
เชฟผู้สอนประจำหลักสูตรการประกอบอาหารไทย The Food School Bangkok



Chef Takuya Watanuki

Maguro with Japanese Yam Served Tuna Sushi Rolls ม้วนดำดิบหมักโชยุราดมันญี่ปุ่นชุบ เสิร์ฟกับซูชิโรลน่า

เมนูอันเรียบง่ายจากความประทับใจในวัยเด็ก เนื้อทูน่าสีแดงสด หมักกับซีอิ๊วดำพอเข้าเนื้อ ราดด้วยมันญี่ปุ่นชุบ กินคู่กับสาหร่าย และวาซาบิ ที่เสิร์ฟมาพร้อมม้วนซูชิโรล





MAGURO WITH JAPANESE YAM SERVED TUNA SUSHI ROLLS

ทูน่าดิบหมักโชยุราดมันญี่ปุ่นชุด เสิร์ฟกับซูชิโรลนุ่

ส่วนผสมสลัดทูน่า (สำหรับ 1 ที่)

เนื้อปลาทูน่า 100 กรัม | มิริน 25 มิลลิลิตร | ซีอิ้วดำ (Koikushi Shoyu) 25 มิลลิลิตร | มันญี่ปุ่น (Nagaimo) 50 กรัม | สาหร่าย 1 แผ่น | วาซาบิ สำหรับเสิร์ฟตามชอบ

วิธีทำ

- หั่นเนื้อปลาทูน่าให้ได้ขนาด 2 เซนติเมตร ผสมมิรินกับซีอิ้วดำให้เข้ากัน นำเนื้อทูน่าลงไปหมักสักครู่
- ปอกผิวมันญี่ปุ่นแล้วขูดจนกลายเป็นเนื้อขาวใส ปรงรสด้วยน้ำหมักทูน่าเล็กน้อย ชิมรส แล้วปรุงตามชอบ
- จัดเรียงปลาทูน่ากับมันเทศญี่ปุ่นชุด ท็อปด้วยวาซาบิขูดและสาหร่าย

ส่วนผสมทูน่าซูชิโรล

เนื้อปลาทูน่า 100 กรัม | ข้าวญี่ปุ่น (หุงสุก) 3 ถ้วย | น้ำส้มสายชูสำหรับทำซูชิ 120 กรัม | สาหร่าย 1 แผ่น | เนื้อวาซาบิขูดและขิงดองในน้ำส้มสายชู สำหรับเสิร์ฟ

วิธีทำ

- ชับเนื้อปลาทูน่าให้พอแห้ง หั่นเป็นชิ้นยาวให้กว้างประมาณ 1 เซนติเมตร เตรียมไว้
- ใส่ข้าวลงในถังไม้สำหรับตีข้าว (Hangiri) ใส่ น้ำส้มสายชู คลุกผสมให้เข้ากัน แบบสลับไปมา (Cutting Motion) พักไว้
- ทำโรลซูชิโดยตัดครึ่งสาหร่ายวางบนเสื่อม้วนข้าว ตักข้าวลงบนสาหร่าย เกลี่ยให้ทั่ว ปาดวาซาบิตรงกลางเล็กน้อย
- วางเนื้อปลาทูน่าตรงกลางแล้วม้วนให้เป็นทรงกระบอก กดให้พอแน่น หั่นให้ได้ 6 ชิ้น เสิร์ฟคู่กับขิงดอง และสลัดทูน่า

Note

เชฟเลือกส่วนอกามิ (Akami) เนื้อปลาทูน่าส่วนหางซึ่งมีไขมันน้อยและสีแดงสด จะมีกลิ่นและรสชาติของปลาที่เข้มข้น

เอื้อเพื่อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ

Chef Takuya Watanuki

เชฟผู้สอนอาหารญี่ปุ่น จาก Tsuji Culinary Institute



Chef Enrico Nativi

Lemon Liquorice and Smoke โฟมเลมอน ซอสชะเอม สโมกครีม

“รสชาติแรกที่ชิม” มูสไวต์เช็อกโกแลตกานาชเนื้อเนียนหอมกลิ่นสโมก จากไม้เชอร์รี่ ราดด้วยซอสชะเอมรสหวานหอม ท็อปด้วยเลมอนโฟม เนื้อสัมผัสเบา ได้รสเปรี้ยวอ่อนๆ





LEMON LIQUORICE AND SMOKE โฟมเลมอน ซอสชะเอม ส้มกคริม

ส่วนผสมและวิธีทำ White Chocolate Smoked Ganache (สำหรับ 15 ที่)

ครีม 600 กรัม | นมสดรสจืด 50 กรัม | ฝักวานิลลา 1 ฝัก | ไวต์ช็อกโกแลต (White Chocolate Zephyr) 135 กรัม | เจลาติน 5 กรัม | น้ำสำหรับแช่เจลาติน 25 กรัม

- อุ่นครีม นม และฝักวานิลลาให้พออุ่น ปิดไฟ แล้วแช่ไว้ประมาณ 30 นาที
- กรองออกแล้วอุ่นอีกครั้ง ใส่เจลาตินที่ละลายแล้ว คนผสมให้เข้ากัน
- เทใส่ไวต์ช็อกโกแลต ปั่นผสมให้เข้ากัน จากนั้นสโมกด้วยไม้เซอร์รี 3 ครั้ง ครั้งละประมาณ 30 นาที พักไว้ในตู้เย็นข้ามคืนก่อนตีให้เป็นวิปครีม

ส่วนผสมและวิธีทำ Liquorice Sauce

ผงชะเอม 25 กรัม | น้ำเปล่า 600 กรัม | น้ำตาลทราย 80 กรัม | สตาร์ช-พรีเจลาติไนซ์ (Pregelatinized Starch) 20 กรัม

- ละลายผงชะเอม น้ำเปล่า และน้ำตาลทราย คนผสมให้เข้ากันเบาๆ บนไฟอ่อน แล้วพักให้เย็น
- ใส่สตาร์ชพรีเจลาติไนซ์ ผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องปั่นมือถือ (Immersion Blender) นำเข้าพักไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสก่อนนำไปใช้

Note

Pregelatinized Starch คือ สารเสริมที่ช่วยทำให้ของเหลวเปลี่ยนรูปเป็นเจล

ส่วนผสมและวิธีทำ Lemon and Basil Gel

น้ำเลมอน 200 กรัม | น้ำตาลทราย 150 กรัม | ผิวเลมอน 1 ผล | ใบโหระพา 25 กรัม | สตาร์ชพรีเจลาติไนซ์ (Pregelatinized Starch) 25 กรัม

- ปั่นน้ำเลมอน ใบโหระพา ผิวเลมอน และน้ำตาลทรายให้เข้ากัน
- ใส่สตาร์ชพรีเจลาติไนซ์ ปั่นให้เข้ากัน นำเข้าพักไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสก่อนนำไปใช้

ส่วนผสมและวิธีทำ Lemon Foam

น้ำเลมอน 200 กรัม | น้ำซีตรัส (Citrus Water) 100 กรัม | น้ำตาลทราย 100 กรัม | ใบโหระพา 10 ใบ | เจลาติน 10 กรัม | น้ำเปล่า 50 กรัม

- ใส่น้ำเลมอน น้ำซีตรัส น้ำตาลทราย และใบโหระพาลงในถุงซิลิโคนสุญญากาศ พักไว้ในตู้เย็นข้ามคืน
- กรองออก เทใส่หม้อ ใส่น้ำเปล่า ตั้งไฟให้อุ่นเล็กน้อย ใส่เจลาติน เทใส่ขวดบีบโฟม (Siphon) พักไว้ในตู้เย็นก่อนนำไปใช้

ส่วนผสมและวิธีทำ Crunchy Chocolate

น้ำตาลฟองดองต์ 300 กรัม | น้ำตาลกลูโคส 200 กรัม | ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate Alunga) 200 กรัม

- เคี้ยวน้ำตาลฟองดองต์และน้ำตาลกลูโคสให้มีสีเล็กน้อย ปิดไฟ ใส่ช็อกโกแลตนมสับ คนผสมให้เข้ากัน
- เทใส่แผ่นรองอบ พักให้เย็น จากนั้นหักใส่เครื่องปั่นแล้วปั่นให้เป็นผงละเอียด โรยผงน้ำตาลผ่านกระชอนลงบนแผ่นรองอบให้ได้รูปทรงตามต้องการ นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส รอจนน้ำตาลละลายจับตัวเป็นแผ่น พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสมและวิธีทำ Candied Lemon

เลมอน 4 ผล | น้ำเปล่า 200 กรัม | น้ำตาลทราย 200 กรัม

- ปอกผิวเลมอนแล้วลวกในน้ำเดือดสักครู่ ทั้งหมด 3 ครั้ง แช่ในน้ำเย็นพักไว้
- หั่นผิวเลมอนเป็นชิ้นขนาดตามต้องการ ในหม้อใบเล็กใส่น้ำตาลทราย น้ำเปล่า และผิวเลมอน ต้มด้วยไฟอ่อนประมาณ 15 นาที นำเข้าแช่ในตู้เย็น
- หั่นเนื้อเลมอนให้เป็นลูกเต๋าคขนาด 0.5 เซนติเมตร เทน้ำเชื่อมเดือดๆ ลงไป ปิดฝา พักไว้ในตู้เย็นข้ามคืนก่อนนำมาใช้

ส่วนผสมและวิธีทำ Hazelnut Sbrisolona

แป้งสาลีอเนกประสงค์ 100 กรัม | น้ำตาลทรายแดง 80 กรัม | ผงเฮเซลนัต 130 กรัม | เนย 100 กรัม | เกลือ (Maldon) 4 กรัม

- นวดส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน จากนั้นปาดลงบนแผ่นรองอบ นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส จนสีเหลืองสวย พักไว้ให้เย็น

วิธีจัดจาน

บีบ White Chocolate Smoked Ganache บนจานโดยทำเป็นหลุมแล้วเท Liquorice Sauce ลงในหลุม โรย Hazelnut Sbrisolona รอบๆ วาง Crunchy Chocolate แล้วบีบ Lemon Foam ตรงกลาง ตกแต่งด้วย Candied Lemon และ Lemon and Basil Gel ให้สวยงาม

เอื้อเฟื้อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ

Chef Enrico Nativi

เชฟผู้สอนขนมอบสโตร์อิตาลีเลียน

จาก ALMA-The School of Italian Culinary Arts



Chef Martina Sabbioni

Suppli ข้าวทอดยัดไส้ชีสมออซซาเรลลา

เมนูสตรีทฟู้ดของอิตาลีที่ทำชื่อเสียงมาจาก "Surprise" ใช้ข้าวอิตาลียัดไส้กับเนยจืดหอม นำไปตุ๋นกับซอสเนื้อรสเข้มข้น หอมกลิ่นมะเขือเทศอ่อนๆ ทอดจนสีเหลืองสวย มีวนอกกรอบและด้านในมีชีสเยิ้มๆ





Chef Eiji Mohri

Hasuno Hamori Yakishimo Hotate with Hisuinasu

หอยแครงย่างกับมะเขือเขียวบนใบบัว

ความทรงจำของเชฟในฤดูร้อนที่ญี่ปุ่น หอยแครงเนื้ออวบ นำมาหั่นสไลซ์แล้วย่าง
ให้เนื้อสุกกำลังดี กินคู่กับเนื้อมะเขือเขียวในน้ำดาชิ รสเค็มอ่อนๆ โรยด้วยผิวส้มยูสุ
ตั้งรสชาติออกมาได้อย่างโดดเด่น เสิร์ฟมาในใบบัวสีเขียวเข้มดูสวยงาม



RECIPES



SUPPLÌ ข้าวทอดยัดไส้ซี่มอซซาเรลลา

ส่วนผสมซอสเนื้อมะเขือเทศ (สำหรับ 1 ที่)

เนื้อวัวส่วนซี่โครง (Short Ribs) 100 กรัม | กระเทียม 1 กลีบ | ใบกระวาน 1 ใบ | เนย 20 กรัม | มะเขือเทศปอกเปลือก 250 กรัม | เกลือทะเล และพริกไทยสำหรับปรุงรส

วิธีทำ

- อย่างเนื้อกับเนยและกระเทียมบนกระทะให้มีสีน้ำตาลสวย
- ใส่เนื้อมะเขือเทศและใบกระวาน ตุ่นให้เนื้อนุ่มและเปื่อย (สามารถใช้ส้อมจิ้มได้)
- ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย ชิมรสตามชอบแล้วปิดไฟ

ส่วนผสมข้าว

ข้าวคาร์โนโรลี (Carnaroli Rice) 80 กรัม | ชีส Parmigiano Reggiano (บ่ม 24 เดือน) 20 กรัม | เนย 30 กรัม | ดรายไวต์ไวน์ (Dry White Wine) 20 มิลลิลิตร | เกลือทะเลและพริกไทยตามชอบ | ชีส Fior di latte Mozzarella 20-30 กรัม | แป้งสาลีอเนกประสงค์ 50 กรัม | น้ำเปล่าเล็กน้อย | เกล็ดขนมปังหยาบ 200 กรัม | น้ำมันถั่วลิสง 500 มิลลิลิตร สำหรับทอด

วิธีทำ

- คั่วข้าวกับเนยเล็กน้อยให้พอรอบ จากนั้นในหม้อใบเล็กใส่ไวต์ไวน์ใส่น้ำเปล่าแล้วต้มให้เดือดสักครู่ ใส่ข้าวที่ผัดไว้ ค่อยๆ เติมน้ำทีละนิดแล้วผัดให้ข้าวพอสุก เติมน้ำมันที่เตรียมไว้
- ใส่เนยกับชีส Parmigiano Reggiano ผัดต่อสักครู่ ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย ชิมรสแล้วปิดไฟ พักไว้ให้เย็น
- ตักข้าวที่เย็นแล้ว ค่อยๆ ไข่มือที่เปียกหมาดๆ ปั้นให้เป็นก้อนทรงรักบี้ กดให้แบน ใส่ซี่มอซซาเรลลาที่ตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมตรงกลาง ห่อข้าวให้มีมิติ
- ทำแป้งชุบทอดโดยผสมแป้งกับน้ำเปล่าเล็กน้อย (พอให้แป้งเคลือบข้าวได้) นำข้าวที่เตรียมไว้ลงชุบแป้งแล้วคลุกเกล็ดขนมปังจนทั่ว พักไว้
- อุ่นน้ำมันให้ได้อุณหภูมิ 165-170 องศาเซลเซียส นำข้าวลงทอดให้ผิวนอกกรอบสีเหลืองสวย ชีสด้านในจะเยิ้ม

เอื้อเพื่อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ

Chef Martina Sabbioni

เชฟผู้สอนอาหารอิตาลี

จาก ALMA-The School of Italian Culinary Arts



HASUNO HAMORI YAKISHIMO HOTATE WITH HISUINASU หอยเชลล์ย่างกับมะเขือเขี้ยวบนใบบัว

ส่วนผสมและวิธีทำ Umadashi Sauce (สำหรับ 2 ที่)

น้ำดาชิ 200 มิลลิลิตร | มิริน 25 มิลลิลิตร | ซีอิ๊วขาว 15 มิลลิลิตร | เกลือทะเลสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ต้มให้พอเดือดสักครู่ ชิมรส ปิดไฟ พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสมและวิธีทำ Amazu Sauce (สำหรับแหมะเขี้ยว)

น้ำเปล่า 100 มิลลิลิตร | น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว 100 มิลลิลิตร | น้ำตาลทราย 45 กรัม

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ต้มให้น้ำตาลละลายเข้ากันดี ปิดไฟ พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสม

เนื้อหอยเชลล์ 2 ตัว | มะเขือยาวหั่น 2 ชิ้น | มะเขือเทศผลเล็ก 2 ผล | มันญี่ปุ่น (Nagaimo) 50 กรัม | ผิวส้มยูซุ 1/4 ชิ้น | ใบบัว 5 ใบ | ดอกบัว 1 ดอก | น้ำมันพืชสำหรับทอด 800 มิลลิลิตร | เนื้อรากบัวต้มสำหรับตกแต่ง | เกลือทะเลสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีทำ

- หั่นเนื้อหอยเชลล์ให้เป็นชิ้นขนาดพอดีคำ โรยเกลือเล็กน้อย เบิร์นด้วยทอร์ช (Torch) ให้พอสุกหอม
- ทอดมะเขือยาวในน้ำมันร้อนจัดสักครู่ ตักขึ้นแช่น้ำเย็นจัด ค่อยๆ ใช้มีดลอกเปลือกออกจนเหลือแต่เนื้อสีเขียว หั่นให้เป็นชิ้นพอดีคำแล้วนำไปแช่ลงใน Umadashi Sauce ที่เตรียมไว้
- ลวกมะเขือเทศในน้ำเดือดสักครู่ ตักขึ้นแช่น้ำเย็นจัด ค่อยๆ ลอกผิวออก จากนั้นแช่ลงใน Amazu Sauce ที่เตรียมไว้
- ชูดเนื้อมันญี่ปุ่น ปรุงรสด้วย Umadashi Sauce เล็กน้อย

วิธีจัดจาน

วางเนื้อหอยเชลล์ เนื้อมะเขือ มะเขือเทศ และรากบัวบนใบบัว โรยด้วยมันญี่ปุ่นเล็กน้อยให้ทั่ว แล้วค่อยๆ ริน Umadashi Sauce ที่อบด้วยผิวส้มยูซุชุดและกลีบดอกบัวให้สวยงาม

เอื้อเพื่อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ

Chef Eiji Mohri

เชฟผู้สอนอาหารญี่ปุ่น จาก Tsuji Culinary Institute

THE FOOD SCHOOL BANGKOK

The Elite Masterpieces

The Food School Bangkok โรงเรียนสอนทำอาหารนานาชาติที่รวบรวมความยิ่งใหญ่ของสถาบันสอนทำอาหารระดับโลก ALMA สถาบันสอนทำอาหารและขนมอบจากประเทศอิตาลี Tsuji โรงเรียนสอนทำอาหารญี่ปุ่นอันมีชื่อเสียงกว่า 60 ปี และ Dusit Thani College สถาบันสอนทำอาหารชั้นนำที่ผสมผสานอาหารไทยดั้งเดิมและสมัยใหม่

ฉบับนี้เรามีเมนูสุดพิเศษจากนักเรียนของ The Food School หลากสัญชาติมาแสดงฝีมือ เริ่มจาก *Corzetti Maggiorana e Pinoli* ของ Mr. Daniel พาสตารูปเหรียญ คลุกเคล้ากับซอสเนยรสเข้มข้น คุณยัง-ซ์ชญากับ *Secret Ocean “ความลับในมหาสมุทร”* กระจกทองที่นำไอเดียจากสตรีทฟู้ดอย่างปลาหมึกย่าง มาดัดแปลงได้อย่างทันสมัย คุณแอม-อชิมา เสิร์ฟเนื้ออย่างบนใบโหระพาสไตล์ดั้งเดิม หอมกลิ่นซอสมิโซะที่เคี้ยวออกมาได้อย่างลงตัว

ปิดท้ายด้วยคุณแอสตมป์-เรียร์ธัญ กับเมนูไอศกรีมเจลาโต *Gelato Pistachio Sonata* ทั้งสดชื่นและอบอวลด้วยกลิ่นถั่วพิสตาชิโอ ซ่อนเปรี้ยวนิดๆ สนุกทั้งหน้าตาและรสชาติ

ทุกเมนูนี้อาจมีความโดดเด่นและเทคนิคที่แตกต่างกัน ๐



Corzetti Maggiorana e Pinoli

พาสตากรรเซตติคลูกชอล มาร์จอแรมไพน์นัต

ส่วนผสมแป้งพาสตา (สำหรับ 1 ที่)

แป้งข้าวสาลี (Wheat Flour, Weak Type)	120	กรัม
ไข่แดง	10	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง

ส่วนผสมซอส

เนย	30	กรัม
ไพน์นัต	5	กรัม
มาร์จอแรม (Marjoram)	5	กรัม
ชีส Parmigiano Reggiano (บ่ม 24 เดือน) ชูด	5	กรัม
เกลือหรือเกลือเม็ดหยาบ (Coarse Salt) สำหรับปรุงรสตามชอบ		

วิธีทำ

- เทแป้งลงบนเขียงไม้ ทำให้เป็นหลุม ใส่ไข่แดงและไข่ไก่ ไข่ส้อมตีไข่เล็กน้อยแล้วค่อยๆ ตะล่อมแป้งเข้ามาตรงกลาง ใช้มีอนวดสักครู่จนส่วนผสมเข้ากันและเนื้อเนียน

- คลุมแป้งด้วยผ้า พักแป้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- รีดแป้งด้วยเครื่องรีดพาสตา เริ่มจากเบอร์ใหญ่ ไปจนถึงเบอร์เล็ก ให้ได้ความบางประมาณ 1-2 มิลลิเมตร กดพาสตาด้วยพิมพ์ไม้รูปเหรียญ (Corzetti) ลวดลายต่างๆ จากนั้นพักเส้นให้แห้งสักครู่บนโต๊ะไม้
- คั่วไพน์นัตในกระทะด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน จนสีเหลืองทองสวยงาม พักไว้สำหรับตกแต่ง
- ทำซอสโดยผัดเนยกับใบมาร์จอแรมในหม้อใบเล็ก ให้พอร้อน ปรุงรสตามชอบ
- ตั้งหม้อใส่น้ำและเกลือเล็กน้อย ต้มพาสตาในน้ำเดือดประมาณ 3-4 นาทีจนสุกตามชอบ นำมาคลุกกับซอสเนยที่เตรียมไว้จนทั่ว
- ตักพาสตาลงบนจาน ตกแต่งด้วยใบมาร์จอแรมสดและไพน์นัตคั่ว โรยชีสแล้วเสิร์ฟทันที

Note

พาสตากรรเซตติ (Corzetti) เป็นเมนูดั้งเดิมจากเมืองลิกูเรียซึ่งตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศอิตาลี วิธีทำแป้งกอดเป็นลวดลายต่างๆ ซึ่งแต่ละบ้านจะมีลวดลายต่างกัน จะช่วยทำให้ซอสเคลือบพาสตาง่ายขึ้น



เอื้อเฟื้อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ
Mr. Daniel Rinow
หลักสูตร Elite Certificate of
Professional Italian Culinary Arts
by ALMA-The School of Italian
Culinary Arts



Secret Ocean ความลับในมหาสมุทร

ส่วนผสมและวิธีทำกุ้งกบกรอก (สำหรับ 2 ที่)

น้ำปูนใส 30 มิลลิลิตร | กะทิ 60 มิลลิลิตร | น้ำเปล่า 30 มิลลิลิตร | น้ำตาลทรายขาว 1/4 ช้อนชา | ไข่แดง 10 กรัม | แป้งข้าวเจ้า 30 กรัม | แป้งสาลีอเนกประสงค์ 30 กรัม | แป้งมันสำปะหลัง 5 กรัม | น้ำมันปาล์มสำหรับทอด

วิธีทำ

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี กรองผ่านกระชอนพักไว้
- อุ่นพิมพ์กระทงทองให้ร้อนเล็กน้อยโดยจุ่มลงในน้ำมัน ใช้ไฟปานกลางค่อนข้างแรง
- จุ่มพิมพ์ลงในแป้งที่เตรียมไว้ ทอดด้วยไฟปานกลางจนสีเหลืองสวย ยกขึ้น แคะแป้งออกจากพิมพ์ แล้วพักบนตะแกรงให้เย็น

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำส้มสายชู 63 กรัม | เกลือ 1/2 ช้อนชา | กระเทียม 1/2 ช้อนโต๊ะ | เนื้อปวยคองเค็ม 1 ผล | พริกชี้ฟ้าแดงสด (ไม่เอาเมล็ด) 1 เม็ด | พริกชี้ฟ้าเหลือง (ไม่เอาเมล็ด) 1 เม็ด | น้ำปวยคอง 1 ช้อนโต๊ะ | น้ำตาลทราย 125 กรัม | น้ำเปล่า 50 กรัม

วิธีทำ

- ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน (ยกเว้นน้ำตาลทรายและน้ำเปล่า) ให้ละเอียด
- เทส่วนผสมใส่หม้อใบเล็ก เคี่ยวด้วยไฟอ่อนให้กลิ่นของน้ำส้มสายชูและพริกเบาลง
- เคี่ยวให้ส่วนผสมงวดลงครึ่งหนึ่ง เติมน้ำตาลทรายและน้ำเปล่า เคี่ยวต่อประมาณ 5 นาทีให้ข้นขึ้นเล็กน้อย ปิดไฟ พักให้เย็น

ส่วนผสมและวิธีทำเจลลี่น้ำจิ้ม

น้ำจิ้ม 50 มิลลิลิตร | น้ำเปล่า 100 มิลลิลิตร | ผงวุ้น 2 กรัม | น้ำมันงา 30 กรัม

- ใส่ น้ำจิ้ม น้ำเปล่า และผงวุ้นในหม้อใบเล็ก นำขึ้นตั้งไฟปานกลางค่อนข้างอ่อนให้ส่วนผสมอุ่นเล็กน้อย ปิดไฟ ใส่น้ำมันงา
- เทใส่พิมพ์หรือถาดให้ได้ความหนาประมาณ 3 มิลลิเมตร พักไว้ในตู้เย็น 30 นาทีจนเซตตัวแล้วตัดเป็นทรงตามชอบ

ส่วนผสมและวิธีทำปลาหมึก

เนื้อปลาหมึก 15 กรัม | เนื้อปลากะพง 60 กรัม | ไข่ขาว 20 กรัม | น้ำมันพืช 20 มิลลิลิตร | เกลือทะเล 1/8 ช้อนชา | พริกไทย 1/8 ช้อนชา

- ปั่นส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนเนื้อเนียน
- ปาดใส่พิมพ์แล้วนำไปนึ่ง 10-15 นาทีจนสุกพักให้หายร้อนเล็กน้อย นำออกจากพิมพ์

ส่วนผสมและวิธีทำปลาหมึกย่าง

หนวดปลาหมึก 50 กรัม | ผงขมิ้น 1/8 ช้อนชา | ซีอิ๊วดำหวาน 1/2 ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วขาว 1/2 ช้อนโต๊ะ | น้ำเปล่า 40 มิลลิลิตร

- ตัดแต่งหนวดปลาหมึกให้สวยงาม หมักด้วยผงขมิ้น ซีอิ๊วดำหวาน ซีอิ๊วขาว และน้ำเปล่า พักไว้ 20 นาที
- นำไปย่างหรือทอดด้วย Blowtorch จนสุกหอม

ส่วนผสมและวิธีทำคาเวียร์พริก

พริกจินดาแห้งทอด 10 เม็ด | น้ำเปล่า 150 มิลลิลิตร | โซเดียมอัลจิเนต (Sodium Alginate) 1 กรัม | น้ำเย็น 500 มิลลิลิตร | แคลเซียมแล็กเตต (Calcium Lactate) 5 กรัม

- ปั่นพริกจินดาแห้งทอดกับน้ำเปล่าให้ละเอียด กรองด้วยกระชอนให้ได้ 100 มิลลิลิตร
- ผสมโซเดียมอัลจิเนตกับน้ำพริกคนให้เข้ากัน พักไว้ให้ละลาย ใส่ขวดบีบ เตรียมไว้
- ผสมน้ำเย็นกับแคลเซียมแล็กเตตให้เข้ากัน พักไว้ในตู้เย็น
- หยดน้ำพริกที่เตรียมไว้ลงในน้ำเย็นจนเป็นเม็ด ตักขึ้น ล้างด้วยน้ำเปล่าก่อนจัดเสิร์ฟ

วิธีจัดจาน

- ตักเจลลี่น้ำจิ้มลงในกระทงทอง วางหมูสปลาหมึกและหนวดปลาหมึกย่าง ราดด้วยซอสน้ำจิ้มเล็กน้อย ท็อปด้วยคาเวียร์พริก ตกแต่งด้วยดอกไม้กินได้ เสิร์ฟบนจานที่รองด้วยเมล็ดถั่ว

Notes

- โซเดียมอัลจิเนต (Sodium Alginate) หรือเรียกสั้นๆ ว่า Algin สารสกัดจากสาหร่าย ช่วยให้ของเหลวคงตัวและเกิดเป็นเจล นิยมนำไปทำคาเวียร์ สเฟียร์ หรือให้ความข้นกับขนม
- แคลเซียมแล็กเตต (Calcium Lactate) สารให้ความคงตัว ช่วยให้อาหารกรอบและอยู่ตัว นิยมใช้คู่กับโซเดียมอัลจิเนต สามารถหาซื้อได้ที่เว็บไซต์ออนไลน์



เอื้อเพื่อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ
คุณยัง-ัชชญา พงศ์วิไลทรัพย์
หลักสูตร Elite Certificate of
Professional Thai Culinary Arts
by Dusit Thani College



Hoba-Dengaku Yaki

เนื้อย่างบนใบโอบะเด็งกะคุ

ส่วนผสมมิโซะเด็งกะคุ (สำหรับ 4 ที่)

มิโซะซากุระ (Sakura Miso) 120 กรัม | มิโซะขาว (White Miso) 50 กรัม | น้ำตาลทราย 100 กรัม | มิริน 15 มิลลิลิตร | เหล้าสาเก 15 กรัม | โช้แดง 1 ฟอง | ใบโอบะ 4 ใบ (สำหรับเสิร์ฟ) | ไม้เสียบ (Matsuba Skewer) 4 ไม้

วิธีทำ

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดคนให้เข้ากันในหม้อใบเล็ก นำขึ้นตั้งไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน (ระวังมิโซะไหม้) ลดเป็นไฟอ่อนแล้วคนต่ออีกประมาณ 5 นาที ชิมรส ปิดไฟ
- แช่ใบโอบะในน้ำ เตรียมไว้

ส่วนผสมสำหรับย่าง

กุ้งลายเสือ 4 ตัว | เนื้อวากิวส่วนสันนอก 240 กรัม | มะเขือม่วงผลใหญ่หั่นชิ้นพอดีคำ (Aubergine) 1 ผล | เห็ดนางรมหลวงหั่นครึ่ง 1 ชิ้น | หน่อไม้ฝรั่ง 2 ชิ้น | มันฝรั่งหวานปอกเปลือกหั่นชิ้นพอดีคำ 4 ชิ้น | โป๊ยน้ำตาลสำหรับโรยหน้าเล็กน้อย | เกลือทะเลสำหรับปรุงรส

วิธีทำ

- ผ่าหลังกุ้งและล้างให้สะอาด ต้มกุ้งในน้ำเดือดที่ใส่เกลือเล็กน้อยจนสุก ตักขึ้นพักไว้ในน้ำเย็นแล้วซับให้แห้ง เตรียมไว้
- ปรุงรสเนื้อวากิวด้วยเกลือทะเลและพริกไทยเล็กน้อย อย่างบนกระทะให้พอขึ้นสีแล้วหันเป็นชิ้นพอดีคำ วางบนถาด นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที ให้สุกตามชอบ พักไว้
- ทอดผักต่างๆ ที่ละชนิดให้สุกและสีเหลืองสวย พักไว้บนตะแกรง
- วางมิโซะเด็งกะคุตรงกลางใบโอบะ ตามด้วยเนื้อวากิวย่าง กุ้งต้ม และเครื่องที่เตรียมไว้ ราดด้วยมิโซะอีกเล็กน้อย ห่อใบโอบะแล้วมัดด้วยก้าน นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที จัดเสิร์ฟบนเตาย่าง



เอื้อเฟื้อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ
คุณแอม-อชิมา วงศ์ทองคำ
หลักสูตร Elite Certificate of
Professional Japanese Culinary Arts
by Tsuji Culinary Institute
และผู้ประกอบธุรกิจร้าน Deploy Space
Cafe



Gelato Pistachio Sonata เจลลาต พิสตาชิโอ กับเค้กโรส

ส่วนผสมไอศกรีมพิสตาชิโอ (สำหรับ 6 ที่)
ถั่วพิสตาชิโอ 50 กรัม | นมสดรสจืด 310 กรัม |
ครีม 80 กรัม | เวย์โปรตีน 10 กรัม | เกลือ 1 กรัม |
น้ำตาลทราย 65 กรัม | น้ำตาลเดกซ์โทรส (Dextrose)
20 กรัม | สารให้ความคงตัว (Stabilizer) 1.5 กรัม

วิธีทำ

- อบถั่วพิสตาชิโอที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที แล้วพักให้เย็น
- ต้มนมและครีมให้พอเดือด จากนั้นใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด คนให้เข้ากันแล้วพักให้เย็นลง ประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วนำส่วนผสมไปแช่ในช่องแช่แข็งนาน 1 คืนจนเซตตัว
- ปั่นส่วนผสมด้วยเครื่องปั่นความเร็วสูง (Pacojet) จนเนื้อเนียน พักไว้ในช่องแช่แข็ง เตรียมไว้

ส่วนผสมเค้กโรส
ไข่ไก่ 150 กรัม | ผงอัลมอนต์ป่น 53 กรัม |
ถั่วพิสตาชิโอป่น 53 กรัม | น้ำตาลทราย (1)
75 กรัม | ไข่ขาว 95 กรัม | น้ำตาลทราย (2) 56 กรัม |
ถั่วพิสตาชิโอบด (Pistachio Paste) 30 กรัม |
ครีม 25 กรัม | แป้งสาลีอเนกประสงค์ 35 กรัม

วิธีทำ

- ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทราย (1) ให้ขึ้นเป็นโฟม (ส่วนผสมที่ 1)
- ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทราย (2) จนตั้งยอดฟูปานกลาง (ส่วนผสมที่ 2)
- ผสมครีมและถั่วพิสตาชิโอบดเข้าด้วยกัน ตักไข่ขาวที่ตีขึ้นฟูใส่เล็กน้อย เตรียมไว้
- นำส่วนผสมที่ 1 และ 2 คนเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่อัลมอนต์ป่น ถั่วพิสตาชิโอป่น และแป้งสาลี คนผสมให้เข้ากัน
- ใส่ครีมพิสตาชิโอที่เตรียมไว้ คนต่อสักครู่ เทใส่ถาดอบ นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 185 องศาเซลเซียส นาน 8-12 นาที

ส่วนผสมและวิธีทำครีมเบิ
เนยจืด 100 กรัม | แป้งสาลีอเนกประสงค์ 100 กรัม |
ผงอัลมอนต์ป่น 100 กรัม | น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม |
เกลือ 1 กรัม

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนเป็นเม็ดทรายหยาบๆ เทใส่ถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส จนเป็นสีเหลืองทองสวยงาม



ส่วนผสมและวิธีทำเลมอนเจลลี่
น้ำเลมอน 300 กรัม | น้ำตาลทราย 100 กรัม |
ผงเจลาติน 10 กรัม | น้ำเปล่า (เย็น) 50 กรัม

- ละลายเจลาตินในน้ำเย็น 10 นาที พักไว้
- ผสมน้ำตาลทรายและน้ำเลมอนในหม้อใบเล็ก อุ่นให้พอร้อน ใส่เจลาตินที่เตรียมไว้ คนให้ละลายเข้ากัน เทใส่พิมพ์แล้วแช่ในตู้เย็นจนเซตตัว

ส่วนผสมและวิธีทำโรสเปมอน
น้ำเลมอน 100 กรัม | น้ำตาลทราย 50 กรัม

- ละลายน้ำตาลทรายและน้ำเลมอน คนให้เข้ากัน เตรียมไว้

ส่วนผสมและวิธีทำทวีน (Tuile)
น้ำเปล่า 80 กรัม | น้ำมัน 30 กรัม | แป้งสาลี-
อเนกประสงค์ 10 กรัม | เกลือ 0.5 กรัม

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
- ตักใส่กระทะ ทอดด้วยไฟอ่อนจนแบ่งสุก ตักขึ้นพักไว้ ชับด้วยกระดาษทิชชูสำหรับทำอาหาร



เอื้อเฟื้อสูตรและทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ
คุณเสตมป์-เอียรธัญ วัลย์ฤชา
หลักสูตร Elite Certificate of
Professional Italian Bakery & Pastry
Arts by The School of Italian
Culinary Arts และผู้ประกอบการจากร้าน
Palin Drome

วิธีจัดจาน

- วางเค้กโรสตรงกลางจาน ทาด้วยไซรัปเลมอนบนหน้าเค้กเล็กน้อย โรยครีมเบิและเลมอนเจลลี่รอบๆ แล้วตักไอศกรีมวางบนเค้กโรล ตกแต่งด้วยทวีนและดอกไม้กินได้ให้สวยงามตามชอบ