

การถ่ายภาพประกอบบทความ เรื่อง “ ต้นตำรับการทำอาหารเวียดนาม ”
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “ TRADITIONAL VIETNAMESE
COOKING GUIDE ”



ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์

การถ่ายภาพประกอบบทความ เรื่อง “ ต้นตำรับการทำอาหารเวียดนาม ”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “ TRADITIONAL VIETNAMESE

COOKING GUIDE ”



นายธิตธร อัสวพูลทรัพย์

Mr.THITITRON ASAWAPOOLSAP

ภาควิชาศิลปะศิลปวัฒนธรรมสาขาศิลปะทัศนศิลป์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....*Urasna Sakdumaphol*..... วันที่ *16/7/63*.....

(อาจารย์อุรชา จักรชาพล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การถ่ายภาพประกอบบทความ เรื่อง “ ต้นตำรับการทำอาหารเวียดนาม ” “ EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED ” TRADITIONAL VIETNAMESE COOKING GUIDE ”
ชื่อ	นายธิดิธร อัครพูลทรัพย์
รหัสประจำตัว	59020399
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อรุษา จักรคชาพล

บทคัดย่อ

ลักษณะของอาหารเวียดนามที่ถูกต้องนั้น ค่อนข้างหาได้ยากในปัจจุบัน สตรีลักษณะดั้งเดิม มีน้อยนักที่จะสามารถหาคู่มือในการทำอาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ ข้าพเจ้าจึงต้องการที่จะสร้างสรรค์ผลงานภาพถ่ายประกอบกับเนื้อหาของ หนังสือที่มีอยู่ให้มีความสมบูรณ์แบบมากขึ้น เพิ่มความเข้าใจของผู้อ่าน โดยใส่ลักษณะรูปแบบแนวคิดของข้าพเจ้าในการจัดการแต่ละองค์ประกอบให้เกิดความสมบูรณ์ โดยมีจุดประสงค์ เพื่อศึกษาข้อมูลองค์ประกอบการทำอาหารในแต่ละขั้นตอน เพื่อให้อาหารออกมาอย่างถูกต้อง เพื่อให้หนังสือสามารถผสมผสานองค์ประกอบของหนังสือ ระหว่างข้อมูลและรูปภาพ สามารถไปด้วยกันได้ดี และเพื่อศึกษาเทคนิคการถ่ายภาพการใช้โทนสี จัดองค์ประกอบ ของช่างภาพ Zaira Zarotti และ Aimee Twigger ศิลปินชื่อดังนี้ นำเสนอภาพถ่ายประกอบ จำนวน 10 ภาพ ในขนาด 18x27 นิ้ว โดยมีประโยชน์แก่ข้าพเจ้า ได้เรียนรู้การศึกษาวีธีการถ่ายภาพอาหารเพื่อประกอบหนังสือคู่มือการทำอาหาร เรียนรู้วิธีการนำเทคนิคและแรงบันดาลใจของช่างภาพที่ศึกษามา นำมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับงานภาพประกอบ และ นำเสนอข้อมูลเนื้อหาของสูตรอาหารเวียดนามฉบับต้นตำหรับในเมนูต่าง ๆ เพื่อให้ผู้สนใจได้สามารถศึกษาค้นคว้าต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปะนิพนธ์นี้จะไม่สามารถประสบผลสำเร็จด้วยดีได้ หากขาดความช่วยเหลือจากบุคคลหลายคน ที่เข้ามาช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ทั้งให้คำแนะนำ ช่วยแก้ปัญหาเฉพาะหน้าต่าง ๆ ที่ทำให้การดำเนินงานสามารถเดินหน้าไปได้ด้วยดี

ขอขอบคุณอาจารย์ชัยวุฒิ พุฒทอง หรือ ครูอุ้ย ที่คอยให้คำแนะนำตลอดมา อีกทั้งยังให้แนวทางการทำงานที่ถูกต้อง ตรงตามเกณฑ์ แม้บางครั้ง ข้าพเจ้าจะมีอาจทำให้อาจารย์ประทับใจได้ แต่ก็ไม้อาจจะทิ้งพระคุณของอาจารย์ที่มอบให้ลูกศิษย์อย่างข้าพเจ้าได้

ขอขอบคุณน้องวิว ที่คอยช่วยหา food stylist แม้บางครั้งราคาอาจจะสูงเกินมีอาจเอื้อมถึงได้ แต่ข้าพเจ้าก็ยอมรับกับคุณภาพงานที่จะออกมา และเต็มใจ พร้อมทั้งทำงานด้วย

ขอขอบคุณผู้ช่วยช่างภาพทั้งหมด ที่คอยดูแล และให้คำแนะนำ ตั้งแต่ข้าพเจ้าก้าวขาครั้งแรกเพื่อเริ่มงานต่าง เพื่อน ๆ ผู้ช่วยช่างภาพทั้งหมด จะคอยจับขาข้าพเจ้า ก้าวไปที่ละก้าวเพื่อให้งานเดินได้ แม้ข้าพเจ้าจะเดินออกไปช้าเพียงใด จะมีพวกเขา ช่วยนำทาง เปรียบเสมือนแสงสว่างปลายอุโมงค์อันมีมิติ

ขอขอบคุณศิลปิน วง Blackbeans ที่คอยทำเพลงคุณภาพดี ให้ข้าพเจ้าได้ฟังตลอดการทำผลงานชิ้นนี้ ในเวลาที่ข้าพเจ้าหมดพลังกำลัง หมดแรงกาย แรงใจที่จะไปต่อ เพลงของพวกเขาทำให้ข้าพเจ้าได้พร้อมก้าวต่อไปอยู่เสมอ ข้าพเจ้าขอบคุณในสิ่งที่พวกท่านทำขึ้นมา และจะขอร่วมงานกับพวกท่านไปจนสุดทาง

ขอขอบคุณน้องเซนต์ ที่เข้ามาช่วยเก็บภาพถ่ายเบื้องหลังการทำงาน เพื่อให้ข้าพเจ้าได้นำภาพเหล่านั้นไปเก็บไว้เป็นความทรงจำในช่วงเวลาหนึ่งที่ได้ร่วมงานกับทุก ๆ ท่านที่เข้ามาช่วยเหลือข้าพเจ้า และจะเป็นภาพความทรงจำที่จะคงอยู่ ตลอดไป

จิตติธ อัสวพุทธรักษ์

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1	12
บทนำ	12
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	12
1.2 วัตถุประสงค์	12
1.3 แนวความคิด	12
1.4 แรงบันดาลใจ	13
1.5 รายละเอียดทางเทคนิค	13
1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย	13
1.7 คุณค่าของผลงาน	13
1.8 ปัญหาที่คาดว่าจะเกิด และวิธีแก้ไข	14
บทที่ 2 ข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน	15
2.1 ข้อมูลหนังสือ	15
2.1.1 ภายในเล่มโดยสรุป	15
2.2 รูปแบบของอาหารเวียดนาม	19
2.3 ลักษณะเด่นของอาหารเวียดนาม	19
2.4 ธาตุทั้ง 5 ในอาหารเวียดนาม (five element correspondence)	19
2.5 การเข้ามาของอาหารเวียดนามในไทย	20
2.6 เมนูอาหารที่เลือกมา	20
2.6.1 เปาะเปี๊ยะสดไส้	21
2.6.1.1 ส่วนผสมเปาะเปี๊ยะสดไส้หมู	22
2.6.1.2 วิธีทำเปาะเปี๊ยะสดไส้หมู	22
2.6.1.3 ส่วนผสมหมูย่าง	23
2.6.1.4 วิธีทำหมูย่าง	23
2.6.2 ผอเนื่อ	24
2.6.2.1 ส่วนผสมผอเนื่อ	25
2.6.2.2 วิธีทำผอเนื่อ	26
2.6.3 พันหอม	27

2.6.3.2	วิธีทำพันทอม	28
2.6.3.3	ส่วนผสมน้ำจิ้ม	29
2.6.3.4	วิธีทำจิ้ม	29
2.6.4	ข้าวผัดเวียดนาม	30
2.6.4.1	ส่วนผสมข้าวผัดเวียดนาม	31
2.6.4.2	วิธีทำข้าวผัดเวียดนาม	32
2.6.5	เมี่ยงคำญวนใบชะพลู	33
2.6.5.1	ส่วนผสมเมี่ยงคำญวนใบชะพลู	34
2.6.5.2	วิธีทำเมี่ยงคำญวนใบชะพลู	34
2.6.5.3	ส่วนผสมน้ำเมี่ยง	35
2.6.5.4	วิธีทำน้ำเมี่ยง	35
2.6.6	หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว	36
2.6.6.1	ส่วนผสมหมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว	37
2.6.6.2	ส่วนผสมน้ำจิ้ม	37
2.6.6.3	วิธีทำหมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว	38
2.6.7	กุ้งพันอ้อย	39
2.6.7.1	ส่วนผสมกุ้งพันอ้อย	40
2.6.7.2	วิธีทำกุ้งพันอ้อย	41
2.6.8	ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู	42
2.6.8.1	ส่วนผสมแป้ง	43
2.6.8.2	ส่วนผสมไส้หมู	43
2.6.8.3	วิธีทำไส้หมู	44
2.6.8.4	วิธีทำข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู	45
2.6.9	หมี่กะทิญวน	46
2.6.9.1	ส่วนผสมหมี่กะทิญวน	47
2.6.9.2	วิธีทำหมี่กะทิญวน	48
2.6.10	แหนมเนือง	49
2.6.10.1	ส่วนผสมแหนมเนือง	50
2.6.10.2	ส่วนผสมน้ำจิ้มแหนมเนือง	50
2.6.10.3	วิธีทำหมูแหนมเนือง	51
2.6.10.4	วิธีทำน้ำจิ้มแหนมเนือง	51
2.7	ช่างภาพที่มีอิทธิพลต่อการสร้างสรรค์ผลงาน	52

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.7.1	Zaira Zarotti	52
2.7.2	Aimee Twigger	54
2.7.3	Dennis Prescott	56
บทที่ 3 ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน		58
3.1	วิเคราะห์ข้อมูล	58
3.2	ขั้นตอนการวางแผนงาน	58
3.3	Food Stylist และ แบบมือ (Hand Model)	59
3.3.1	Food Stylist	59
3.3.2	แบบมือ (Hand Model)	62
3.4	ขั้นตอนการทดลองแสง	63
3.5	ตัวอย่างภาพอาหารเติมภาพในเล่มที่จะนำมาถ่ายใหม่	65
3.5.1	เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู	65
3.5.2	เฟอเนื้อ	66
3.5.3	พันทอม	67
3.5.4	ข้าวผัดเวียดนาม	68
3.5.5	เมี่ยงคำฉนวนใบชะพลู	69
3.5.6	หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว	70
3.5.7	กุ้งพันอ้อย	71
3.5.8	ข้าวเกรียบปากหม้อฉนวน	72
3.5.9	หมี่กะทิฉนวน	73
3.5.10	แหนมเนือง	74
3.6	Lighting Diagrams	75
3.6.1	เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู	75
3.6.2	เฟอเนื้อ	75
3.6.3	พันทอม	76
3.6.4	ข้าวผัดเวียดนาม	76
3.6.5	เมี่ยงคำฉนวนใบชะพลู	77
3.6.6	หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว	77
3.6.7	กุ้งพันอ้อย	78
3.6.8	ข้าวเกรียบปากหม้อฉนวน	78
3.6.9	หมี่กะทิฉนวน	79

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.10	แหวนมณี	79
3.7	ภาพร่างก่อนถ่ายจริง	80
3.8	ขั้นตอนการตกแต่งรูปภาพ	83
	ภาพตัวอย่างการตกแต่งรูปภาพที่ 1	83
	ภาพตัวอย่างการตกแต่งรูปภาพที่ 2	83
	ภาพตัวอย่างการตกแต่งรูปภาพที่ 3	84
บทที่ 4 ผลงานจริง		85
	ภาพตัวอย่างการวางรูปเล่มหนังสือสำหรับการนำเสนอ	95
	ตัวอย่างภาพรูปเล่มหนังสือสำหรับนำเสนอ	97
บทที่ 5 บทสรุป		98
5.1	สรุปผลการทำงาน	98
5.2	ปัญหาในการทำงานและวิธีการแก้ไข	98
5.3	ข้อเสนอแนะ	98
5.4	ประโยชน์ที่จะได้รับ	99
บรรณานุกรม		100
ประวัติผู้วิจัย		101

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ภาพปกหนังสือ อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก	16
2 ภาพหน้าสารบัญหนังสือ อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก	17
3 ภาพหน้าเมนูอาหารหนังสือ อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก (1)	17
4 ภาพหน้าเมนูอาหารหนังสือ อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก (2)	18
5 เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู	21
6 ผอเนื้อ	24
7 พันหอม	27
8 ข้าวผัดเวียดนาม	30
9 เมืองคำญวนใบชะพลู	33
10 หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว	36
11 กุ้งพันอ้อย	39
12 ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู	42
13 หมี่กะทิญวน	46
14 แหนมเนือง	49
15 Zaira Zarotti	52
16 ภาพถ่ายของ Zaira Zarotti (1)	53
17 ภาพถ่ายของ Zarira Zarotti (2)	53
18 Aimee Twigger	54

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

18 ภาพถ่ายของ Aimee Twigger (1)	55
19 ภาพถ่ายของ Aimee Twigger (2)	55
20 Dennis Prescott	56
21 ภาพถ่ายของ Dennis Prescott	57
22 ภาพถ่ายของ Dennis Prescott	57
23 คุณพัชรพร โกมลภิส	59
24 ผลงานของ Thepoo8 (1)	59
25 ผลงานของ Thepoo8 (2)	60
26 ผลงานของ Thepoo8 (3)	61
27 แบบมือ	62
28 ภาพมือของแบบ	62
29 ภาพทดลองทางแสงและองค์ประกอบ	63
30 ภาพทดลองทางแสงและองค์ประกอบหลังตกแต่งภาพ	64
31 ภาพถ่ายเปาะเป็ยะสดใส่หมูเค็ม	65
32 ภาพถ่ายเฟอเนื้อเค็ม	66
33 ภาพถ่ายพั่นหอมเค็ม	67
34 ภาพถ่ายข้าวผัดเวียดนามเค็ม	68
35 ภาพถ่ายเมี่ยงคำญวนเค็ม	69
36 ภาพถ่ายหมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาวเค็ม	70
37 ภาพถ่ายกุ้งพั่นอ้อยเค็ม	71
38 ภาพถ่ายข้าวเกรียบปากหม้อเค็ม	72

39	ภาพถ่ายหมึกะทีญวนเดิม	73
40	ภาพถ่ายแหนมเมืองเดิม	74
41	แบบร่างภาพที่ 1	80
42	แบบร่างภาพที่ 2	81
43	แบบภาพร่างที่ 3	82
44	ภาพตัวอย่างการตกแต่งที่ 1	83
45	ภาพตัวอย่างการตกแต่งที่ 2	84
46	ภาพตัวอย่างการตกแต่งที่ 3	84
47	ผลงานจริงภาพที่ 1	85
48	ผลงานจริงภาพที่ 2	86
49	ผลงานจริงภาพที่ 3	87
50	ผลงานจริงภาพที่ 4	88
51	ผลงานจริงภาพที่ 5	89
52	ผลงานจริงภาพที่ 6	90
53	ผลงานจริงภาพที่ 7	91
54	ผลงานจริงภาพที่ 8	92
55	ผลงานจริงภาพที่ 9	93
56	ผลงานจริงภาพที่ 10	94
57	การวางรูปเล่มหนังสือ (1)	95
58	การวางรูปเล่มหนังสือ (2)	96
59	ภาพรูปเล่มหนังสือ	97

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

การสร้างสรรค์ผลงานในครั้งนี้ เกิดจากการที่ครอบครัวของข้าพเจ้านั้น เปิดทำร้านอาหารเวียดนาม มีความคุ้นเคยกับอาหารเวียดนามหลากหลายเมนู ทั้งเมนูดั้งเดิม และเมนูที่มีการดัดแปลงเพื่อให้เข้ามาสู่ประเทศไทยได้ อาหารเวียดนามสูตรดั้งเดิมจึงมีความเป็นเอกลักษณ์ในตัวและค่อนข้างที่จะหารับประทานยาก ทำให้ข้าพเจ้าสนใจที่นำความรู้ และแรงบันดาลใจดังกล่าว นำมาสร้างสรรค์ผลงานผ่านภาพถ่ายประกอบบทความต้นตำรับอาหารเวียดนามสูตรดั้งเดิม เพื่อให้ถ่ายทอดสูตรอาหารความเป็นดั้งเดิมของอาหารเวียดนามจริงๆ ออกมาให้ถูกต้องและสมบูรณ์ที่สุด

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาข้อมูลองค์ประกอบการทำอาหารในแต่ละขั้นตอน เพื่อให้อาหารออกมาอย่างถูกวิธี การจัดแสงการถ่ายภาพอาหารเวียดนามโดยใช้อุปกรณ์ประกอบฉากเพื่อให้แต่ละผลงานสามารถทำออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบ และเพื่อให้หนังสือสามารถผสมผสานองค์ประกอบของหนังสือ ระหว่างข้อมูลและรูปภาพสามารถไปด้วยกันได้ดี

1.3 แนวความคิด

ลักษณะของอาหารเวียดนามที่ถูกต้องนั้น ค่อนข้างหาได้ยากในปัจจุบัน สูตรลักษณะดั้งเดิม มีน้อยนักที่จะสามารถหาคู่มือในการทำอาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ ข้าพเจ้าจึงต้องการที่จะสร้างสรรค์ผลงานภาพถ่ายประกอบกับเนื้อหาของ หนังสือที่มีอยู่ให้มีความสมบูรณ์แบบมากขึ้น เพิ่มความเข้าใจของผู้อ่าน โดยใส่ลักษณะรูปแบบแนวคิดของข้าพเจ้าในการจัดการแต่ละองค์ประกอบให้เกิดความสมบูรณ์

1.4 แรงบันดาลใจ

ข้าพเจ้าได้รับแรงบันดาลใจจากร้านอาหาร ของครอบครัวข้าพเจ้า ที่กำลังประกอบธุรกิจค้าขายอาหารเวียดนามมาอย่างยาวนาน และข้าพเจ้ามีความคุ้นเคยกับอาหารเมนูต่าง ๆ ทำให้ข้าพเจ้าสนใจที่จะจัดทำภาพถ่ายประกอบบทความเกี่ยวกับการทำอาหารเวียดนาม เพื่อนำไปสร้างสรรค์ผลงานได้ดีขึ้น และนำความสามารถไปใช้กับการทำงานเพื่อช่วยเหลือธุรกิจครอบครัวต่อไป

1.5 รายละเอียดทางเทคนิค

- 1.5.1 ข้าพเจ้าจะใช้เทคนิคการซ้อนการโฟกัสภาพและการใช้ไฟสตูดิโอในการถ่ายภาพ
- 1.5.2 ขนาดของภาพที่อัปโหลดอยู่ในขอบเขตด้านสั้นที่สุดขนาดมาตรฐาน 18x27 นิ้ว จำนวน 10 ภาพ

1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

- 1.6.1 ข้าพเจ้าจะศึกษาข้อมูลลักษณะอาหารที่มีอยู่ในหนังสือสูตรดั้งเดิม
- 1.6.2 ข้าพเจ้าจะศึกษาข้อมูลองค์ประกอบของอาหารเวียดนาม
- 1.6.3 ข้าพเจ้าจะศึกษาการเข้ามาในไทยของอาหารเวียดนาม
- 1.6.4 กำหนดรูปแบบการทำงาน วางโครงสร้างของงานที่คิดไว้
- 1.6.5 ศึกษาการใช้แสงถ่ายภาพอาหารที่ให้ mood & tone สามารถเข้ากันได้ ตามความต้องการ
- 1.6.6 จัดการไฟล์ภาพ และ วาง layout งานให้มีความน่าสนใจให้มากขึ้น
- 1.6.7 พิมพ์อัปโหลดภาพที่เสร็จสมบูรณ์ พร้อมตัวอย่าง การวาง layout และตรวจสอบความถูกต้องทั้งหมด

1.7 คุณค่าของผลงาน

การถ่ายภาพประกอบบทความชุดนี้ ต้องการที่จะนำเสนอ ความดั้งเดิมของสูตรอาหารเวียดนามที่กำลังจะจางหายไป ให้ยังคงความดั้งเดิมของมันไว้ สูตรต้นตำหรับแท้ กำลังถูกเลื่อนกลางและจางหายไปพร้อมกับการเผยแพร่วัฒนธรรมไปยังประเทศอื่น ทำให้อาหารเวียดนามสูตรเดิมต้องถูกปรับเปลี่ยนไปตามรสปากของผู้คนในพื้นที่ต่าง ๆ การนำเสนอให้เห็นถึงรสชาติดั้งเดิมของเวียดนาม เพื่อให้รสชาติ และกลิ่นอาย ของคนญวน ยังคงอยู่ไม่จางหายไปไหน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8 ปัญหาที่คาดว่าจะเกิด และวิธีแก้ไข

1.8.1 องค์ประกอบโดยรวมของอาหารเวียดนาม ค่อนข้างมีผักเยอะ การนำมาประกอบอาหารเพื่อถ่ายทำภาพประกอบหนังสือ ใช้เวลาค่อนข้างนาน ทำให้ผักที่เตรียมไว้ เหี่ยวและเสียเป็นอย่างมาก วิธีการแก้ไข คือ ศึกษาการทำให้ผักสามารถคงตัวอยู่ได้ยาวนาน โดยไม่เสีย หรือมีความเหี่ยวลงมา ใช้วิธีการแช่น้ำแข็ง และทำให้ผักชุ่มชื้นอยู่เสมอ โดยอย่าให้ผัก ถูกแช่น้ำ ลดการหดตัวของผัก

1.8.2 ระหว่างการถ่ายทำ วัตถุดิบทุกอย่าง ไม่สามารถปรุงสดใหม่ได้ที่หน้างาน ต้องสั่งและส่งมายังกองถ่าย จึงต้องใช้วิธีกำหนด รูปของอาหารให้ชัดเจน ทั้งขนาดที่พอสมควรในการถ่าย ลักษณะของวัตถุดิบที่ออกมาต้องขนาดพอดีกับ อุปกรณ์ประกอบฉาก และจานอาหารที่เตรียมไว้ การแก้ปัญหาคือ ใช้วิธีร่างภาพที่ชัดเจนและ ประสานงาน แจงความเป็นไปของงานไปพร้อมกับ คนจัดอาหารและผู้ปรุงอาหาร เพื่อให้ทุกคนเข้าใจงานที่จะออกมาในมุมมองเดียวกัน ว่าในหนึ่งภาพจะกำหนดอะไรไว้บ้าง

1.8.3 ระยะเวลาตั้งแต่เดิมดำเนินการถ่ายทำภาพทำ มีเหตุการณ์ไม่คาดคิด อย่าง โรคระบาดเข้ามาในระหว่างการถ่ายทำหลังจากที่ถ่ายภาพไปแล้วส่วนหนึ่ง ทำให้การวางแผนต้องถูกพับไว้ และรอเหตุการณ์ทุกอย่างเบาลง ระยะเวลาที่ถูกพับไป ทำให้งานไม่มีความต่อเนื่อง และกำหนดการทุกอย่างเริ่มถูกรัดกุมให้เร่งรีบมากยิ่งขึ้น วิธีการแก้ปัญหาคือ ใช้วิธีทำให้ตัวเองตื่นตัวอยู่เสมอ และวางแผน ติดตามสถานการณ์ไปเรื่อย ๆ และทดลองการถ่ายทำ การจัดแสงให้กล้องตัวอยู่เสมอ พยายามหาทางออกหลายๆทาง เพื่อรองรับทิศทางของสถานการณ์โลก ที่จะเดินต่อไป

บทที่ 2

ข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน

2.1 ข้อมูลหนังสือ

หนังสือ : “อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก”

สำนักพิมพ์และผลิต : บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด

พิมพ์ครั้งที่ : 2 เดือนตุลาคม ปี 2561

จำนวน : 140 หน้า

ISBN : 978-616-530-481-8

2.1.1 ภายในเล่มโดยสรุป

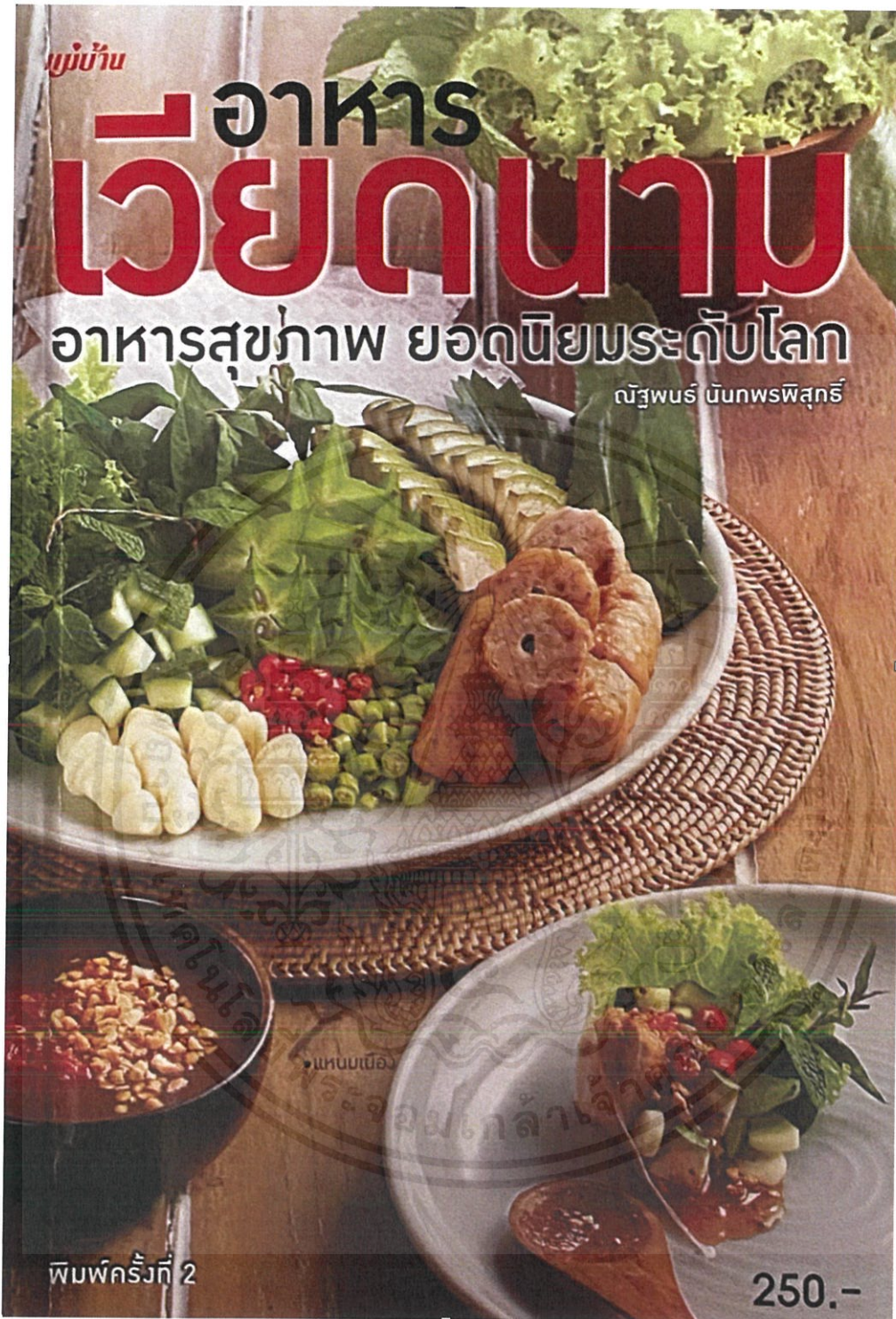
น้ำซุ๊ป 3 อย่าง ได้แก่ น้ำซุ๊ปไก่, น้ำซุ๊ปเนื้อ, น้ำซุ๊ปหมู

น้ำจิ้มและเครื่องเคียง 10 อย่าง ได้แก่ น้ำจิ้มไก่สูตรพื้นฐาน, น้ำจิ้มน้ำปลาหอม, น้ำจิ้มบัวเยียว, น้ำจิ้มแบบอจาต, ฮอยซินซอส, แครร์รอตตองน้ำส้ม, ปาท่องโก๋เวียดนาม, เส้นหมี่ขาวลวก, หอมแดงเจียวกรอบ และน้ำมันหอมเจียว

เมนูอาหารเวียดนาม 46 เมนู ได้แก่ กวยจั๊บญวน, ขนมเบื้องญวน, ข้าวผัดเวียดนาม, โจ๊กไก่, ผอไก่, ผอเนื้อ, ผอหมู, หมี่กะทิญวน, ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้กุ้ง, ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้ผัก, ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู, ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้ง, ขนมถ้วยหน้ากุ้ง, หมูยอเวียดนาม, เปาะเปี๊ยะสดไส้กุ้ง, เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู, พันหอม, เมี่ยงกุ้งพันหอม, เมี่ยงคำญวนใบชะพลู, แหนมเนือง, กุ้งกระเบื้อง, กุ้งทอดราดซอสตะไคร้, กุ้งพันตะไคร้, กุ้งพันอ้อย, ปีกไก่ทอดตะไคร้, ปีกไก่ยัดไส้ทอดแบบเวียดนาม, เปาะเปี๊ยะขลุ่ยปู, เปาะเปี๊ยะจักรพรรดิ, เปาะเปี๊ยะทอดแป้งเนื้เวียดนามไส้กุ้ง, เปาะเปี๊ยะทอดแป้งเนื้เวียดนามไส้หมู, เปาะเปี๊ยะทอดเวียดนามไส้หมู, ซีโครงหมูย่างตะไคร้, เนื้อย่างใบชะพลู, หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว, หมูย่างน้ำผึ้งเส้นขนมจีน, ยำเนื้อวัวไส้ผักบุ้ง, ยำส้มโอกุ้งสด, ยำหมูยอเวียดนาม, สลัดเวียดนาม, หมูมะนาว, ขนมจีนหน้าเนื้อผัด, เนื้อแห้งญวนปรุงรส, บาแกตต์หมูย่างตะไคร้, สุกี้หม้อไฟเวียดนาม, สตูเนื้อวัวตุ๋นตะไคร้, หมูตุ๋นฮานอย

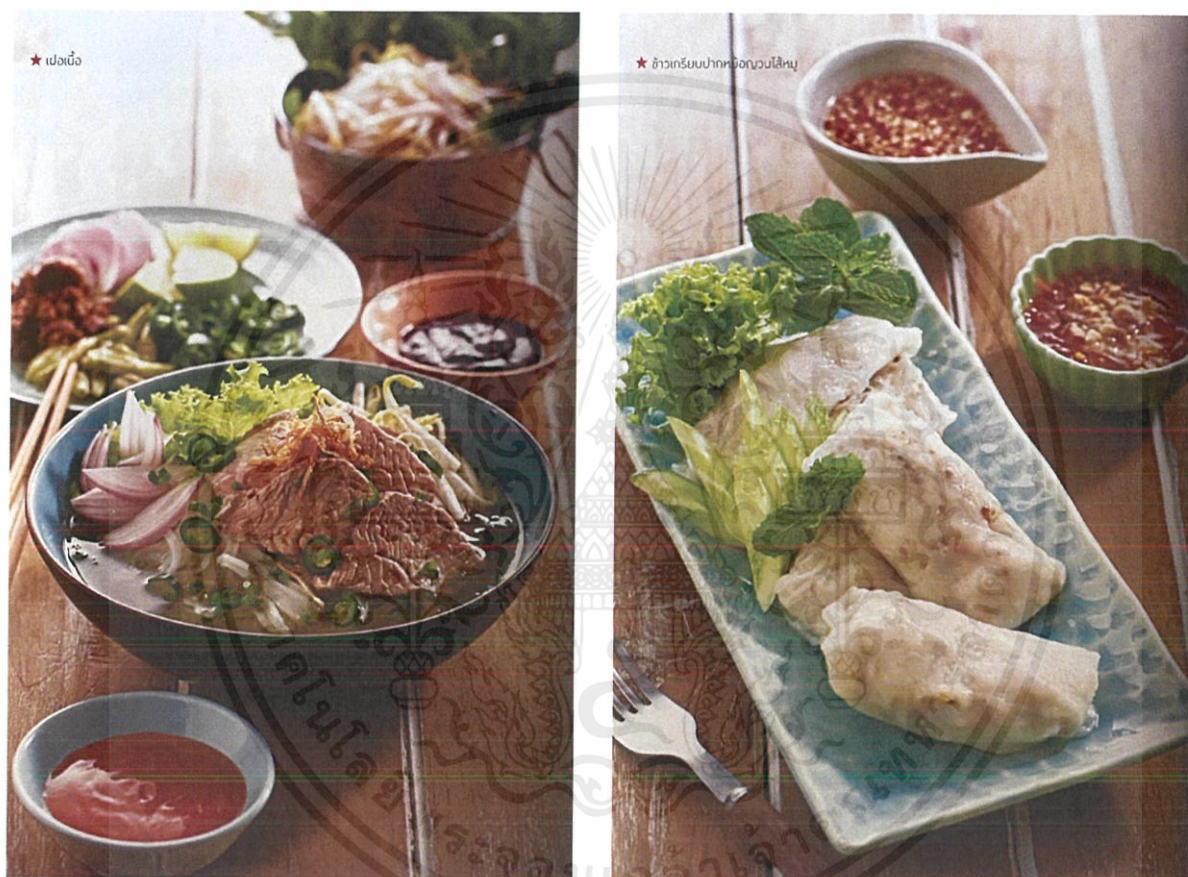
เนื้อหาในแต่ละหน้าของเมนูอาหาร จะประกอบไปด้วยส่วนของ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ต้องใช้ปรุงอาหาร, ขั้นตอนการประกอบอาหารอย่างง่าย, วิธีการทำอย่างละเอียด รวมไปถึง คำแนะนำสำหรับผู้อ่านที่ต้องการปรับแต่งวัตถุดิบในการปรุงอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1 ภาพปกหนังสือ อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4 ภาพหน้าเมนูอาหารหนังสือ อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 รูปแบบของอาหารเวียดนาม

อาหารเวียดนามได้รับอิทธิพลจากจีนและฝรั่งเศส เนื่องจากดินแดนแห่งนี้เคยอยู่ภายใต้การปกครองของจีนมาเป็นเวลากว่า 1,000 ปี อาหารบางชนิดจึงได้รับอิทธิพลมาจากทางประเทศจีน อาหารยอดนิยมจึงเป็นก๋วยเตี๋ยว หรือ “เฟอ” ที่ได้รับความนิยมที่สุดคือ เฟอบ้อ หรือก๋วยเตี๋ยวเนื้อ นอกจากนี้ยังมี บะหมี่ ข้าวผัด ก๋วยจั๊ว โจ๊ก ซาลาเปา หมูหัน หมูแดง เป็ดย่าง ขนมเปี๊ยะ บ๊ะจ่าง ขนมไหว้พระจันทร์ มีการใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศอย่างจีน เช่น ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ซอสหอยซิน เต้าหู้ยี้ อบเชย โป๊ยกั๊ก ผงพะโล้ เครื่องตุ๋นยาจีน ส่วนอิทธิพลด้านอาหารที่ได้รับจากฝรั่งเศสคือ บาแกต หรือ ขนมปังฝรั่งเศส นิยมรับประทานกับดัตช์บด สเต็กและ สตูว์

2.3 ลักษณะเด่นของอาหารเวียดนาม

ประเทศเวียดนามมีสภาพภูมิประเทศอันอุดมสมบูรณ์ด้วยแม่น้ำและป่าเขา เอื้อต่อการเจริญเติบโตของพืชพันธุ์ธัญญาหารนานาชนิด ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นผักสดและสมุนไพรที่อาจพบได้ง่ายในครัวไทย ทำให้วัตถุดิบที่นำมาประกอบเป็นอาหารเวียดนามจึงหาง่ายและมีอยู่ในพื้นที่

อาหารเวียดนามมีวัตถุดิบที่โดดเด่นในเรื่องของ ผักสด ชาวเวียดนามนิยมรับประทานผักสดจำนวนมาก เป็นเครื่องเคียงกับอาหารแต่ละมื้อ แม้ว่าอาหารหลักจะเป็น ข้าวเจ้า รับประทานพร้อม กับข้าว เหมือนชาวไทย หากแต่ในทุกมื้ออาหารต้องมีผักสดจำนวนมากร่วมอยู่ด้วยเสมอ อาหารเวียดนามประกอบขึ้นจากความเชื่อเรื่องธาตุทั้งห้า (five element correspondence) ได้แก่ ธาตุไม้ (wood), ธาตุไฟ (fire), ธาตุดิน (earth), ธาตุโลหะ (metal) และธาตุน้ำ (water) เปรียบได้กับรสชาติคือ เปรี้ยว, หวาน, เค็ม และเผ็ดร้อน ตามหลักของธาตุทั้งห้า

2.4 ธาตุทั้ง 5 ในอาหารเวียดนาม (five element correspondence)

สีของวัตถุดิบหรือผักสดที่ใช้ในอาหารชาวเวียดนามนั้นคือธาตุทั้ง 5 ที่มักจะปรุงให้ครบทั้ง 5 สี ได้แก่ สีเขียว (ธาตุไม้), สีแดง (ธาตุไฟ), สีเหลือง (ธาตุดิน), สีขาว (ธาตุโลหะ) และสีดำ (ธาตุน้ำ) เพื่อให้ได้ อาหารที่มีประโยชน์ ช่วยบำรุงร่างกายและอวัยวะที่สำคัญ 5 อย่าง อันได้แก่ ฤๅนน้ำดี ลำไส้เล็ก กระเพาะอาหาร ลำไส้ใหญ่และกระเพาะปัสสาวะ การที่อาหารเวียดนามประกอบขึ้นจากวัตถุดิบที่มีสีหลากหลาย สอดคล้องกับหลักการวิทยาศาสตร์อาหารในปัจจุบันที่นิยมให้ผู้บริโภคทานอาหารให้ครบ 5 สี เพื่อให้ได้ สารอาหาร วิตามิน และ แร่ธาตุที่หลากหลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

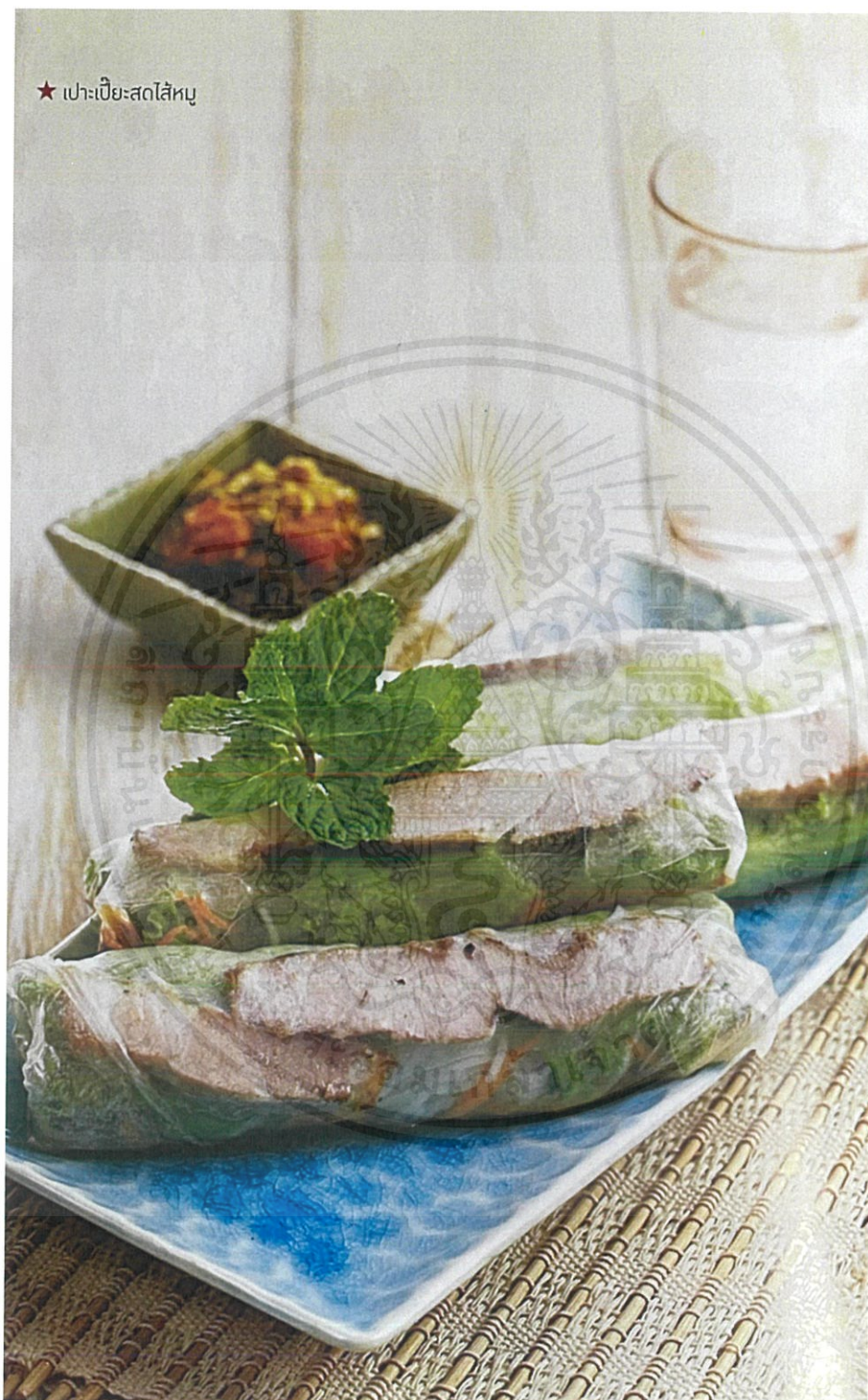
2.5 การเข้ามาของอาหารเวียดนามในไทย

ปัจจุบันอาหารเวียดนามมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะในประเทศไทย เนื่องจากบริบททางประวัติศาสตร์การเมืองของเวียดนามในช่วงปีค.ศ.1945 ก่อให้เกิดความผันผวนทางเศรษฐกิจการเมืองส่งผลต่อวิถีการดำรงชีวิตของประชาชนท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ในช่วงระยะเวลาดังกล่าวจึงมีชาวเวียดนามบางส่วนอพยพย้ายถิ่นฐานเข้ามาพำนักยังประเทศไทยในจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และได้นำวัฒนธรรมการกินในรูปแบบของชาวเวียดนามเข้ามายังประเทศไทย รวมไปถึงการนำอาหารเวียดนามมาประกอบธุรกิจส่วนตัวเปิดเป็นร้านอาหารเวียดนามอีกด้วย อีกทั้งเนื่องจากผลของสงครามเวียดนาม เมื่อ 40 ปีก่อน ทำให้อาหารการกินถูกจำกัด การใช้เนื้อในการปรุงค่อนข้างลำบาก ผักสดจึงเป็นวัตถุดิบหลักที่ชาวเวียดนามเลือกใช้แทน

2.6 เมนูอาหารที่เลือกมา

การเลือกเมนูจากในเล่มหนังสือที่กล่าวข้างต้น จะใช้เกณฑ์การเลือกจาก ต้นตำรับที่มีคนทั่วไปเห็นแล้วสามารถจดจำได้ว่า เป็นอาหารเวียดนาม และมีลักษณะเด่นเฉพาะจากเมนูทั่วไป คือโดดเด่นจากอาหารเมนูที่หน้าตาคล้ายกัน และเป็นที่ยอมรับมากกว่า โดยเลือกมา ทั้งหมด 10 เมนู ดังต่อไปนี้

2.6.1 เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู



รูปที่ 5 เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.1.1 ส่วนผสมเปาะเปี๊ยะสดไส้หมู

หมูย่างหั่นชิ้น	200	กรัม
แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ	6-7	แผ่น
ใบโหระพาเด็ดเป็นใบ ๆ	1/2	ถ้วยตวง
ใบสะระแหน่เด็ดเป็นใบ ๆ	1/2	ถ้วยตวง
ผักกาดหอมเด็ดเป็นใบ ๆ ตัดส่วนก้านออก	6-7	ใบ
ผักชีฝรั่ง	6-7	ใบ
เส้นขนมจีน	1	ถ้วยตวง
แครอทซอยเส้น	½	ถ้วยตวง
น้ำจิ้ม		
น้ำเปล่า		

2.6.1.2 วิธีทำเปาะเปี๊ยะสดไส้หมู

วิธีทำ

- นำผ้าชุบน้ำเปล่าเช็ดให้ทั่วแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ พักไว้พอแป้งนุ่ม วางผักกาดหอม แครอท ใบโหระพา ใบสะระแหน่ ผักชีฝรั่ง เส้นขนมจีน และหมูย่าง
- ม้วนให้แน่น พับริมทั้งสองด้านเข้ามา ม้วนต่อจนสุดแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มและผัก

2.6.1.3 ส่วนผสมหมย่าง

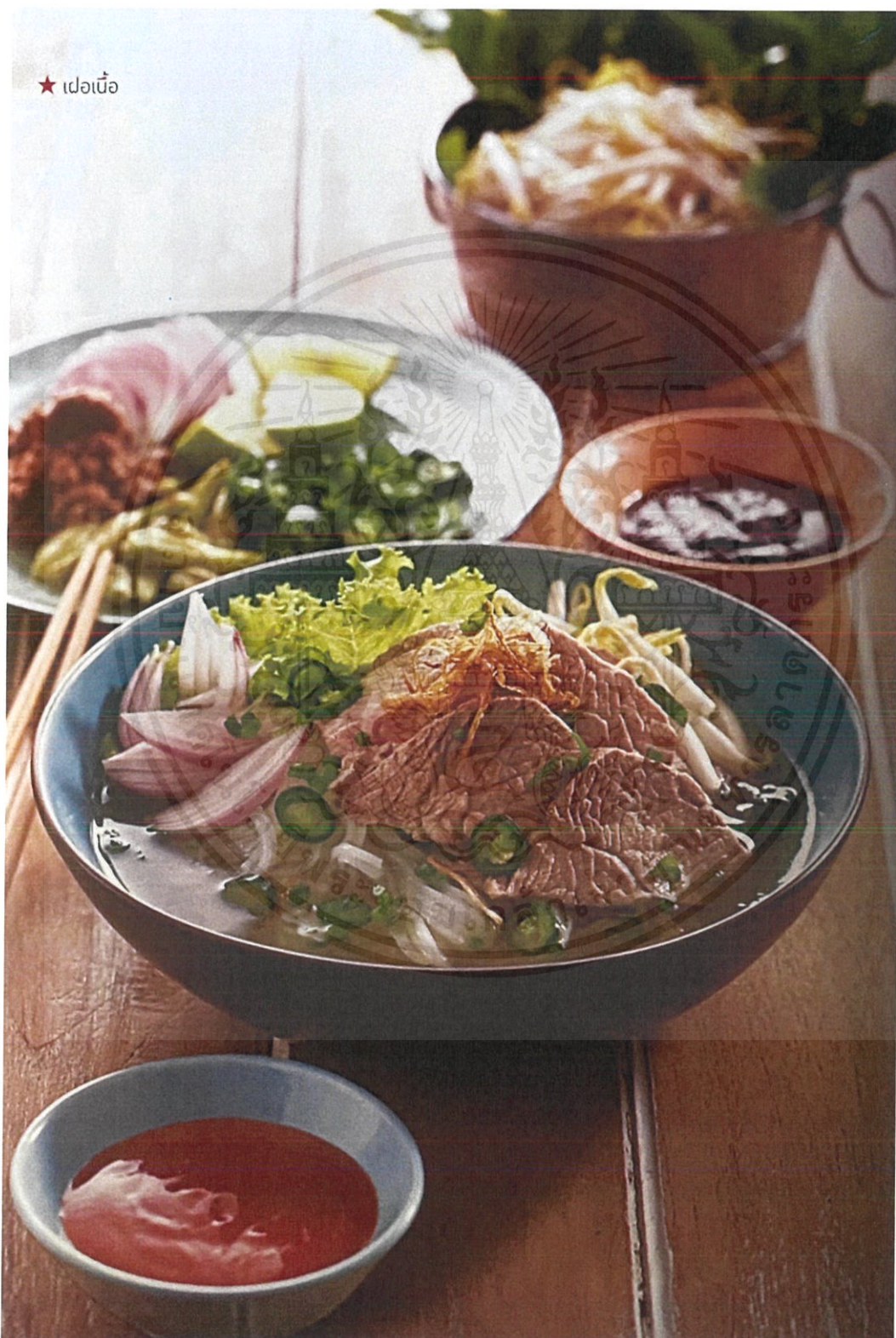
เนื้อสันคอหมู	250	กรัม
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยดำ	¼	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	¼	ช้อนชา

2.6.1.4 วิธีทำหมย่าง

วิธีทำ

- ผสมเนื้อสันคอหมู น้ำมันพืช เกลือป่น กระเทียมสับ และพริกไทยดำคลุกเคล้าให้เข้ากัน นำเข้าตู้เย็นหมักไว้ 30 นาที
- ย่างหมูในกระทะเทพลอนหรือบนเตาถ่านให้สุก พักให้เย็น หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เตรีียมไว้

2.6.2 ผอเนื้อ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งาน^{รูปที่ 6 ผอเนื้อ}เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.2.1 ส่วนผสมเนื้อ

เนื้อสันนอกวัว	500	กรัม
ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก	500	กรัม
น้ำซุบน้ำเนื้อ	4	ลิตร
ต้นหอมซอย	1	ถ้วยตวง
หอมหัวใหญ่สีแดงซอย	½	ถ้วยตวง
ผักชีซอย	1	ถ้วยตวง
น้ำปลา	5	ช้อนโต๊ะ
ผักกาดหอม		
หอมเจียว		
น้ำเย็นผสมน้ำแข็ง		
น้ำเปล่า		
ซอสพริก		
ฮอยซินซอส		
เครื่องเคียงอื่น		

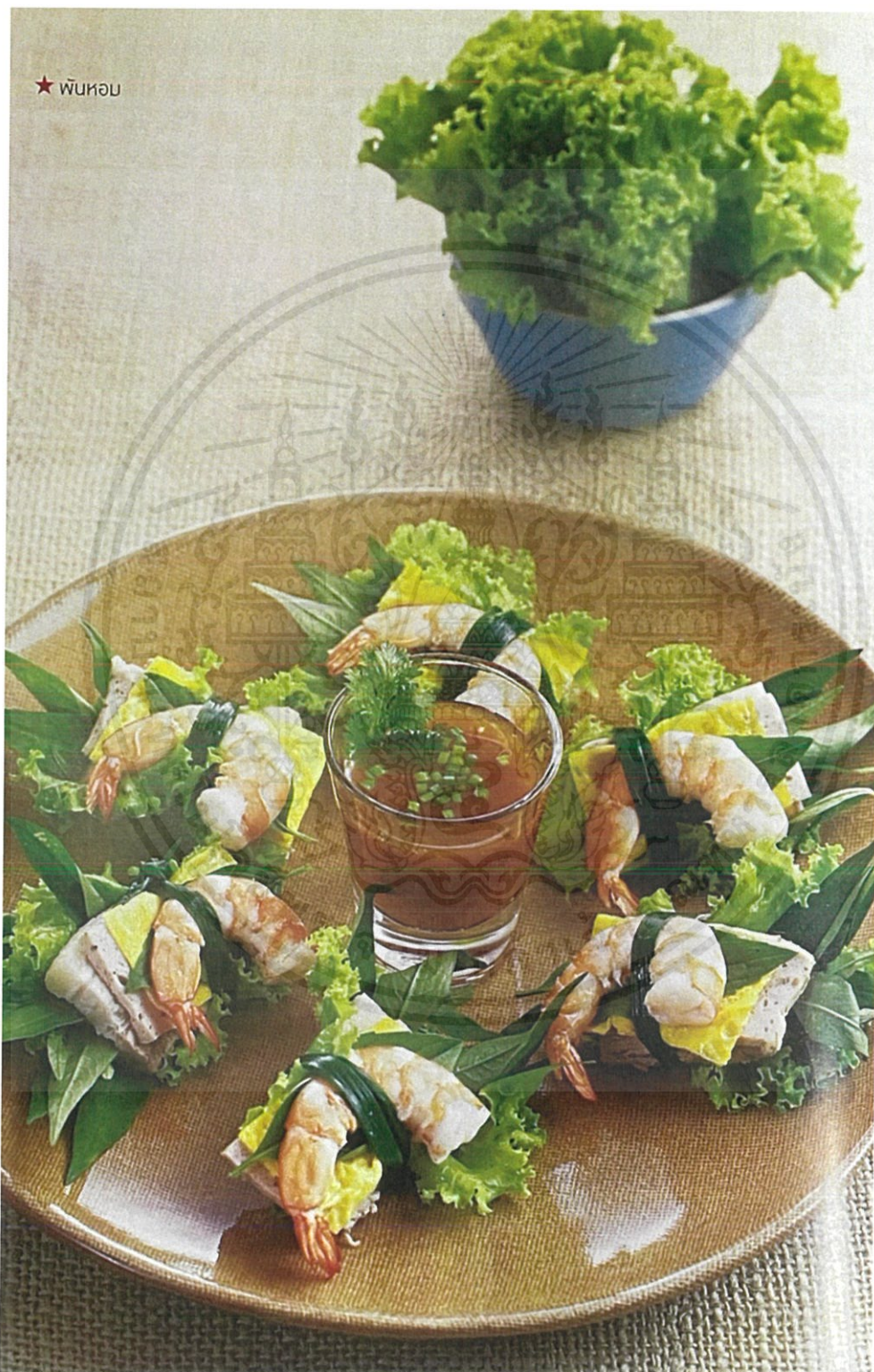
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.2.2 วิธีทำเผอเนื้อ

วิธีทำ

- นำน้ำซूपเนื้อใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเริ่มเดือดให้หย่อนเนื้อลงต้มทั้งชิ้น รอจนน้ำเริ่มมีฟองเดือดอีกครั้งลดไฟลงเป็นไฟอ่อน ตุ่นเนื้อนาน 45 นาที ตักเนื้อวางขึ้นใส่ลงแช่ในอ่างน้ำเย็น ผสมน้ำแข็งประมาณ 20 นาที
- นำเนื้อที่เย็นแล้วขึ้นจากอ่างน้ำเย็น พักให้สะเด็ดน้ำ ซับให้แห้ง ใช้นิ้วกดหน้าเนื้อให้เป็นขึ้นบาง ประมาณ 2 มิลลิเมตร เตรียมไว้
- นำน้ำซूपหลังจากการต้มเนื้อขึ้นตั้งไฟอีกครั้งปรุงรสด้วยน้ำปลา
- ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใส่ถ้วยเตี๋ยวเส้นเล็กลงลวกให้สุกใส่ซามใส่ ผักกาดหอม โรยหอมหัวใหญ่ สีแดง และเนื้อที่หันไว้ลงในซาม
- เติมน้ำซूपที่ร้อนจัดลงในซามจนท่วมเส้น โรยหน้าด้วยผักชีซอย ต้นหอมซอย และหอมเจียว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงซอสพริก และฮอยซินซอส

2.6.3 พันหอม



รูปที่ 7 พันหอม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.3.1 ส่วนผสมพันทอม

กุ้งสดตัดหัว	20	ตัว
หมุยอเวียดนาม	1	แท่ง
หมูสามชั้น	150	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นโคนและปลายใบออก	20-25	ใบ
เกลือป่นเล็กน้อย		
น้ำเปล่า		
น้ำเย็นผสมน้ำแข็ง		

2.6.3.2 วิธีทำพันทอม

วิธีทำ

- ตีไข่ไก่ในชามด้วยส้อมให้ไข่ขาวและไข่แดงเข้ากัน ตั้งกระทะพอร้อนใส่น้ำมันพืชกลอกให้ทั่วกระทะแล้วใส่ไข่ไก่ที่เตรียมไว้ กลอกให้เป็นแผ่นบาง ๆ
- ใช้ตะหลิวกลับไข่ให้สุกทั้งสองด้าน ตักขึ้นวางบนภาชนะแบนผึ่งให้เย็นสนิท ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ผืนผ้ากว้างประมาณ 2.5x6 เซนติเมตร
- หั่นหมุยอหนาประมาณ 3 มิลลิเมตร ความกว้างและความยาวเท่ากับไข่เจียวที่ตัดไว้
- หั่นโคนและปลายใบต้นหอมออก ลวกในน้ำเดือดผสมเกลือป่นเล็กน้อยประมาณ 30 วินาที ให้ต้นหอมนิ่มตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ
- ต้มกุ้งในน้ำเดือด ประมาณ 3-4 นาที ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็นผสมน้ำแข็งทันที แล้วจึงแกะเปลือก
- นำหมูสามชั้นเลาะหนัง ต้มให้สุก ตักขึ้นพักให้เย็นสนิท หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เตรียมไว้
- พับผักกาดหอมให้เป็นชั้นพอดีคำ วางด้วยผักแพว โหระพา ตามด้วยหมุย ไข่เจียว หมูสามชั้น และกุ้งต้ม มัดด้วยต้นหอมให้แน่น จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.3.3 ส่วนผสมน้ำจิ้ม

กระเทียมกลีบเล็กปอกเปลือก	15	กลีบ
รากผักชีซอย	3	ราก
พริกชี้หูสวน	15-18	เม็ด
น้ำมะขามเปียก	½	ถ้วยตวง
น้ำส้มสายชู	¾	ถ้วยตวง
น้ำตาลปีบ	½	ถ้วยตวง
เกลือป่นหยาบ	2	ช้อนชา
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีซอย	1	ช้อนโต๊ะ

2.6.3.4 วิธีทำจิ้ม

วิธีทำ

- โขลกกระเทียม รากผักชี และพริกชี้หูสวนให้ละเอียด
- ใส่น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก น้ำส้มสายชู และเกลือป่นลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนส่วนผสมละลายเข้ากัน ใส่ส่วนผสมที่โขลกไว้ คนให้เข้ากัน
- ปิดไฟ พักให้ส่วนผสมเย็นตักใส่ถ้วย โรยต้นหอมและผักชี จัดเสิร์ฟ

2.6.4 ข้าวผัดเวียดนาม



รูปที่ 8 ข้าวผัดเวียดนาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.4.1 ส่วนผสมข้าวผัดเวียดนาม

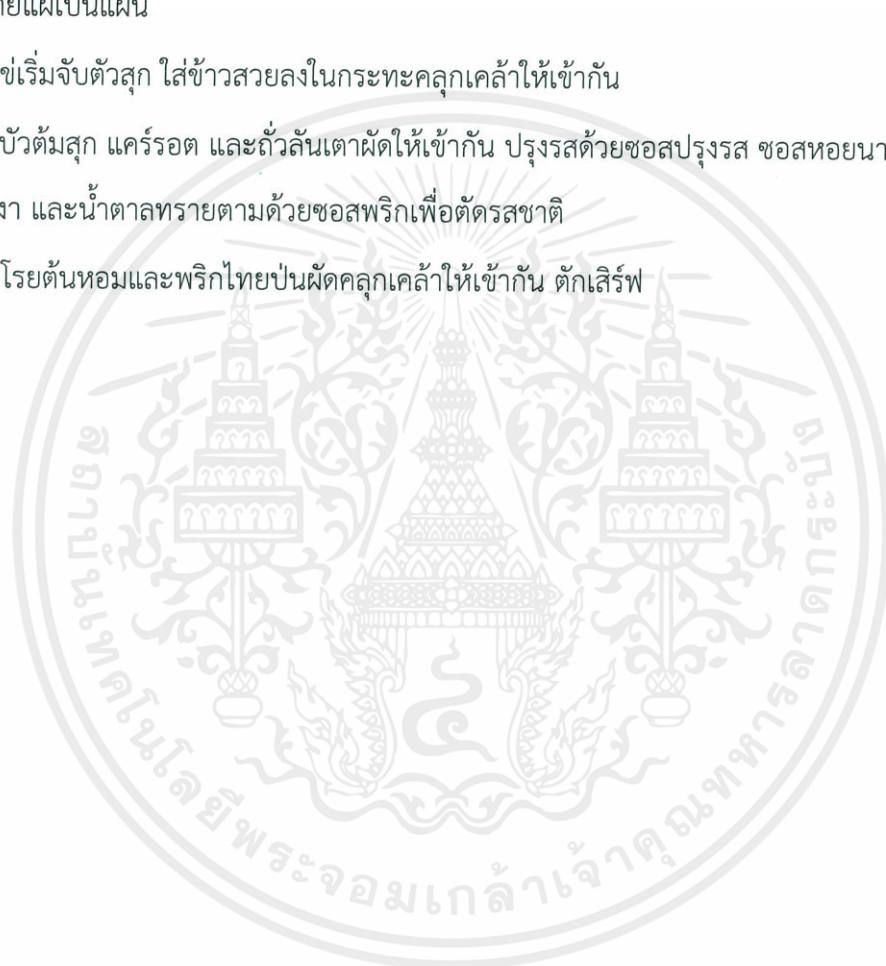
กุ้งสดปอกเปลือก	5	ตัว
หมูสันนอกหั่นชิ้นบาง	50	กรัม
ข้าวสวยหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	2	ฟอง
กุ้งแห้งทอด	¼	ถ้วยตวง
เม็ดบัวต้มสุก	¼	ถ้วยตวง
หอมหัวใหญ่	2	ช้อนโต๊ะ
แครอท	¼	ถ้วยตวง
ถั่วลันเตา	¼	ถ้วยตวง
ซอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 ½	ช้อนชา
ซอสพริกสูตรเผ็ด	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	½	ช้อนชา
ต้นหอมหั่น	2	ต้น
กระเทียมกลีบใหญ่สับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

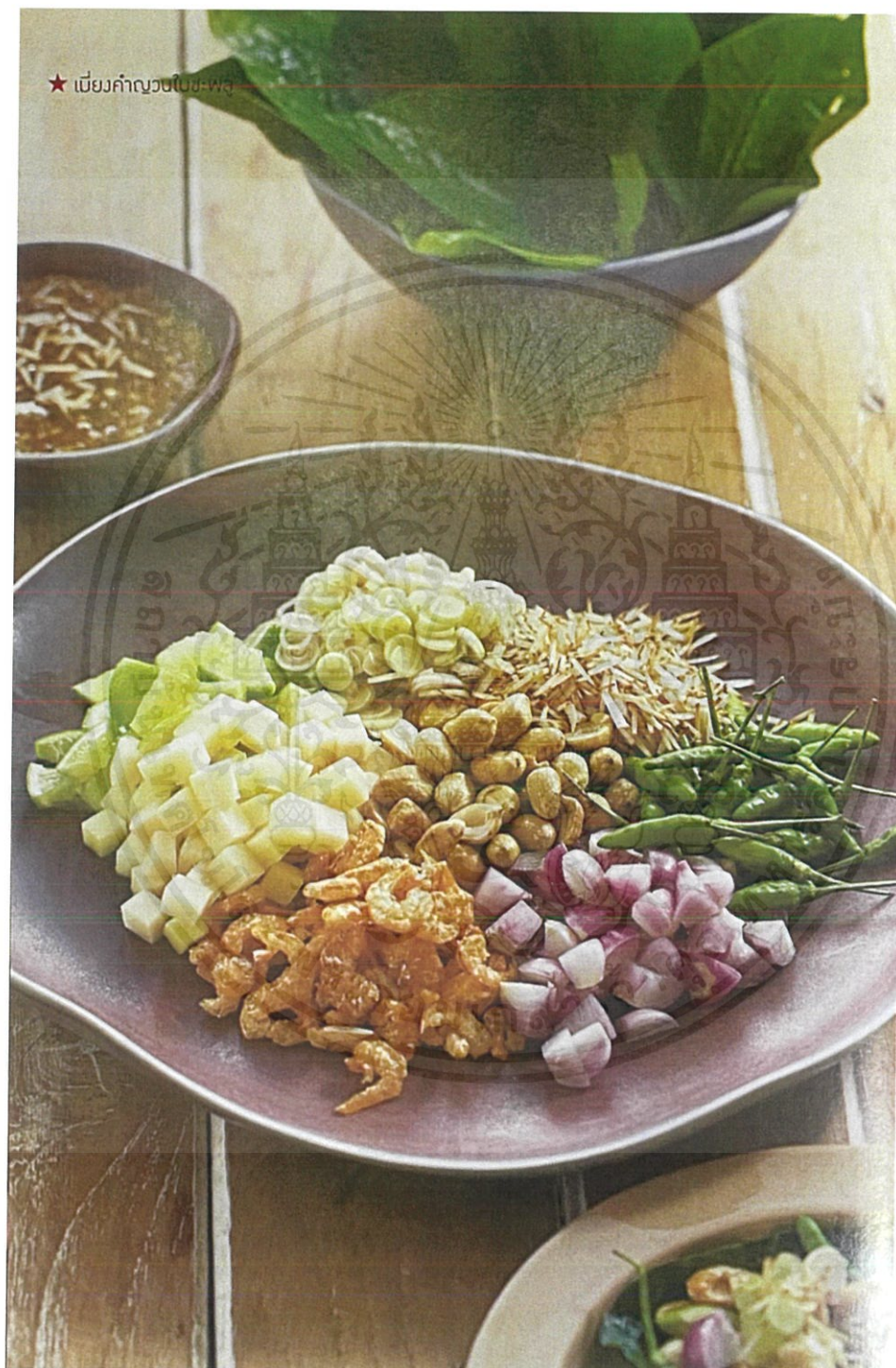
2.6.4.2 วิธีทำข้าวผัดเวียดนาม

วิธีทำ

- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน ใส่กระเทียมลงเจียวพอหอม ใส่หอมหัวใหญ่ลงผัดพอสุก
- ใส่เนื้อหมู กุนเชียงทอด และกุ้งสดลงผัดพอหมูสุกตอกไข่ไก่ใส่ลงในกระทะ ยีให้ไข่แดงกระจายแผ่เป็นแผ่น
- รอให้ไข่เริ่มจับตัวสุก ใส่ข้าวสวยลงในกระทะคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ใส่เม็ดบัวต้มสุก แคร่รอต และถั่วลันเตาผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยซอสปรงรส ซอสหอยนางรม น้ำมันงา และน้ำตาลทรายตามด้วยซอสพริกเพื่อตัดรสชาติ
- ปิดไฟ โรยต้นหอมและพริกไทยป่นผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักเสิร์ฟ



2.6.5 เมียงคำญวนใบชะพลู



รูปที่ 9 เมียงคำญวนใบชะพลู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.5.1 ส่วนผสมเมี่ยงคำญวนใบชะพลู

ใบชะพลูสด	25-30	ใบ
ตะไคร้ซอย	¼	ถ้วยตวง
ถั่วลิสงคั่ว	¼	ถ้วยตวง
กุ้งแห้ง หรือคั่วในกระทะ	¼	ถ้วยตวง
ชิงอ่อนปอกหั่นชิ้นเล็ก	¼	ถ้วยตวง
มะพร้าวหั่นฝอยคั่วกรอบ	¼	ถ้วยตวง
หอมแดงปอกเปลือกหั่นชิ้นเล็ก	¼	ถ้วยตวง
มะนาวหั่นชิ้นเล็ก	1-2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวน	1-2	ช้อนโต๊ะ

2.6.5.2 วิธีทำเมี่ยงคำญวนใบชะพลู

วิธีทำ

- ล้างใบชะพลูให้สะอาด ซับให้แห้ง จัดใส่จาน พร้อมส่วนผสมที่เหลือ เสิร์ฟพร้อมน้ำเมี่ยง

2.6.5.3 ส่วนผสมน้ำเมี่ยง

น้ำตาลปีบ	1	ถ้วยตวง
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1 ½	ช้อนชา
มะพร้าวหั่นฝอยคั่วให้กรอบ	¼	ถ้วยตวง
ตะไคร้	¼	ถ้วยตวง
หอมแดงซอย	¼	ถ้วยตวง
ข่าหั่นฝอย	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ขิงแก่หั่นฝอย	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่วป่นละเอียด	¼	ถ้วยตวง

2.6.5.4 วิธีทำน้ำเมี่ยง

วิธีทำ

- คั่วข่าและขิงในกระทะจนหอมและมีสีเข้มขึ้น ใส่ตะไคร้และหอมแดง คั่วต่อจนสุกหอม โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิโขลกต่อให้เข้ากันเตรียมไว้
- ผสมน้ำปลาและน้ำตาลปีบ ยกขึ้นตั้งไฟคนให้ละลาย ใส่เครื่องที่โขลกไว้ มะพร้าวคั่วและถั่วลิสง ยกลงพักให้เย็น

2.6.6 หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว



หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว

รูปที่ 10 หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.6.1 ส่วนผสมหมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว

สันคอหมูหั่นชิ้นหนาประมาณ 1 นิ้ว	500	กรัม
ตะไคร้ซอยแล้วสับละเอียด	4	ต้น
กระเทียมกลีบเล็กทุบแล้วสับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2 ½	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2 ½	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ต้น
รากผักชีซอย	3	ราก
พริกไทยดำเม็ด	2	ช้อนชา
เส้นหมี่ขาวลวก	300	กรัม
หอมเจียว		
ต้นหอมซอยสำหรับโรย		
เครื่องเคียง		

2.6.6.2 ส่วนผสมน้ำจิ้ม

หัวไชเท้าขูดฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
แครอทขูดฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำจิ้มไก่	½	ถ้วยตวง
น้ำต้มสุก	½	ถ้วยตวง

2.6.6.3 วิธีทำหมย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว

วิธีทำ

- โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย และตะไคร้ให้ละเอียด ตักใส่ภาชนะ ใส่เนื้อหมูคुकเคล้าให้เข้ากัน
- ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ ซอสหอยนางรม และน้ำปลา โรยต้นหอมซอย คุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดฝา นำเข้าตู้เย็น 2-3 ชั่วโมง
- เตรียมน้ำจิ้ม โดยผสมน้ำตาลทราย น้ำจิ้มไก่ น้ำส้มสายชู และน้ำต้มสุก ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน พอส่วนผสมเข้ากันดี ปิดไฟ พักไว้ พออุ่น เติมแครอทและหัวไชเท้าผสมให้เข้ากัน
- จัดเส้นหมี่เป็นชั้นพอคำ โรยหน้าด้วยหอมเจียวและต้นหอมซอย เตรียมไว้
- เตรียมเตาถ่านสำหรับย่างหมู โดยเติมถ่านลงไปในเตารอจนถ่านสุกมีสีแดง เปลี่ยนถ่านให้กระจายตัวให้ได้ไฟแรงปานกลาง นำเนื้อหมูที่หมักไว้วางบนตะแกรง นำลงย่างบนเตาจนสุกหอม
- หั่นหมย่างเป็นชิ้นพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ น้ำจิ้ม และเครื่องเคียง

2.6.7 กุ้งพันอ้อย



รูปที่ 11 กุ้งพันอ้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.7.1 ส่วนผสมกึ่งพั้นอ้อย

เนื้อกุ้งสับหยาบแช่เย็นจัด	300	กรัม
มันหมูแข็งสับละเอียดแช่เย็นจัด	30	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	½	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	½	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่นละเอียด	¼	ช้อนชา
น้ำมันพืชสำหรับทอด	1	ลิตร
อ้อยปอกเปลือกหั่นท่อนยาว 3 นิ้วผ่าขวาง 3 ส่วน หลังจากนั้น เหลาให้เป็นแท่งกลม		
น้ำจิ้มแบบอจาต		
ผักเคียง		
ใบตอง		

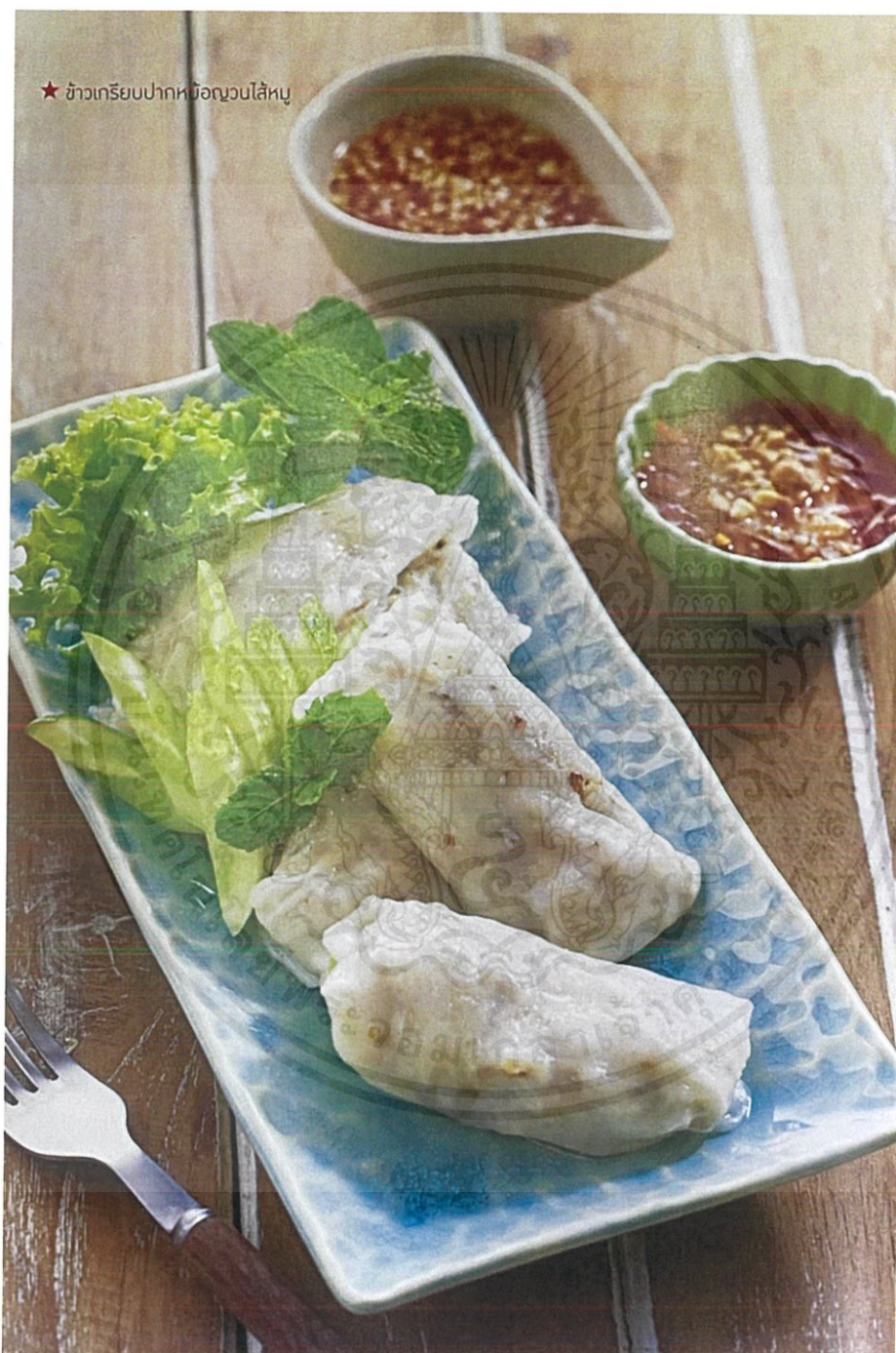
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.7.2 วิธีทำกึ่งพันอ้อย

วิธีทำ

- ผสมเนื้อกุ้งและมันหมูแข็งให้เข้ากัน ใส่เกลือปน ซีอิ้วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย พริกไทยปน และไข่ขาวเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- โรยแป้งมันสำปะหลังลงไปผสมให้เข้ากันอีกครั้ง นำเข้าแช่เย็น 30 นาทีเพื่อให้ส่วนผสมจับตัวกันและเต็งกรอบ
- นำส่วนผสมกุ้งออกจากตู้เย็น แบ่งออกเป็นก้อน ก้อนละประมาณ 50 กรัม ปั้นให้เป็นทรงไข่ แล้วหุ้มบนแท่งอ้อย
- นำกึ่งพันอ้อยใส่ลังถึงที่รองด้วยใบตองนึ่งด้วยไฟแรง 15 นาที ยกลง พักไว้ให้เย็น
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชใช้ไฟค่อนข้างแรงพอร้อน นำกึ่งพันอ้อย ลงทอดให้ผิวด้านนอกมีสีเหลืองทอง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแบบอาจาดและผักเคียง

2.6.8 ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู



รูปที่ 12 ข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.8.1 ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	2 ½	ช้อนโต๊ะ
แป้งท้าวยายม่อม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า		
น้ำมันพืช		
น้ำจิ้มแบบออจากาด		
น้ำจิ้มน้ำปลาหอม		
ผักสด		

2.6.8.2 ส่วนผสมไส้หมู

สันคอหมูบดหยาบ	450	กรัม
หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นเล็ก	2	ถ้วยตวง
เห็ดหั่นชิ้นเล็ก	1 ½	ถ้วยตวง
เห็ดหูหนูดำสับหยาบ	1 ½	ถ้วยตวง
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวโพด	1 ½	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	½	ช้อนชา
น้ำมันพืช		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.8.3 วิธีทำไส้หมู

วิธีทำ

- ไส้เส้นคอกหมูบดหยาบลงในอ่างผสม ใส่น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย พริกไทยป่น และแป้งข้าวโพดคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน น้ำเข้าแช่เย็น 15-20 นาที
- นำกระทะตั้งไฟกลางใส่น้ำมันพืช 1/4 ถ้วยตวง พอเริ่มร้อน ใส่วุ้นเส้นสับผัดให้หอมนาน 15 วินาที เติมหอมหัวใหญ่และหมูที่เตรียมไว้ ใช้ทัพพีหมูให้กระจายตัว
- พอหมูเริ่มเปลี่ยนสี ใส่น้ำตาล ปรุงรสด้วยเกลือป่น ผัดนาน ประมาณ 2 นาที จนหมูสุกและหอมหัวใหญ่สุกนิ่ม ใส่น้ำพริกหมูตำ ปรุงรสด้วยน้ำปลาที่เหลือ ผัดให้เข้ากัน ปิดไฟ พักไว้ให้เย็น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.8.4 วิธีทำข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู

วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิด รวมกัน ใส่น้ำเปล่า 2 ถ้วยตวง คนให้ละลาย ปิดฝา นำเข้าตู้เย็นแช่ไว้ 1 คืน เพื่อให้เม็ดแป้งอมน้ำ
- นำแป้งออกจากตู้เย็น รินน้ำออกให้หมด แล้วเติมน้ำกลับเข้าไปเท่ากับปริมาณที่รินออกมา
- นำหม้อคอคอดใส่น้ำเปล่าประมาณ 2 ลิตร นำผ้าโทเร สีขาว ขนาดประมาณ 22 ฟุต ซักให้สะอาด ซुบน้ำให้หมาด คลุมปิดปากหม้อให้ตึง ใ้ย่างรัด เก็บชายผ้าให้พ้นระยะของเปลวไฟจากเตา
- ใช้มีดกรีดบนผ้าบริเวณขอบปากหม้อยาวประมาณ 1 นิ้ว เพื่อเป็นช่องระบายไอน้ำจากหม้อขณะเดือด นำหม้อขึ้นตั้งไฟ ปิดด้วยฝาหม้อทรงสูง เตรียมไว้
- ใช้กระบวยเล็กคนน้ำแป้งที่ผสมไว้ข้างต้นแล้วตักแป้งประมาณ 1/4 ถ้วยตวง ใส่ลงบนผ้า ใช้ก้นกระบวย คลึงเป็นวงกลมเพื่อให้ได้แป้งหนาเสมอกัน ปิดฝารอจนแป้งสุก
- พอแป้งสุก ใช้ช้อนตักใส่วางลงบนแป้ง ใช้ไม้พายบาง ๆ พับแป้งด้านข้างทบเข้าหากันทั้ง 2 ด้าน แล้วพับอีกด้าน 2-3 ทบ
- ทาน้ำมันพืชบาง ๆ บนภาชนะ วางข้าวเกรียบปากหม้อญวนไส้หมู จัดเสิร์ฟพร้อมกับผักกาดแก้ว, แดงกวา, ใบสาระแหน่ และ น้ำจิ้ม

2.6.9 หมี่กะทิญวน



รูปที่ 13 หมี่กะทิญวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.9.1 ส่วนผสมหมีกะทิยวน

หมูสันคอสับ	150	กรัม
ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก	250	กรัม
เต้าหู้สีเหลืองหั่น	130	กรัม
ไข่เป็ด	2	ฟอง
ถั่วลิสงคั่วป่นหยาบ	60	กรัม
น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	70	กรัม
ตะไคร้ซอยละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2-3	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	400	มิลลิลิตร
น้ำตาลปีบ	¼	ถ้วยตวง
น้ำปลา	2 ½	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	3 ½	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า		
น้ำมันพืชสำหรับคลุกเส้น		
เครื่องเคียง		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.9.2 วิธีทำหมี่กะทิญวน

วิธีทำ

- ต้มน้ำเปล่าให้เดือด นำถ้วยเดียวเส้นเล็กลงลวกให้ถึงสุดกึ่งดิบประมาณ 20 วินาที ตักขึ้นแล้ว คลุกน้ำมันพืชให้ทั่ว เส้นจะได้ไม่ติดกัน
- โขลกน้ำพริกแกงเผ็ด ตะไคร้ และกระเทียมให้ละเอียด
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน ใส่น้ำพริกที่โขลกไว้ลงผัดจนสุกหอม ใส่หมูสับลงผัด พอเริ่มสุก ใส่วุ้นกะทิพอเดือด ปรงรส ด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาและน้ำมะขามเปียก เติมน้ำเปล่า 1 ถ้วย ตวงพอเดือด
- ใส่วุ้นเปิดที่ตีพอแตก ลงในหม้อเป็นสายคนตลอดเวลา ไข่จะได้ไม่จับตัวเป็นก้อน พอเดือดอีกครั้ง ใสetailูและถั่วลิสงคนให้เข้ากัน ตักราดบนถ้วยเดียวเส้นเล็ก เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

2.6.10 แหนมเนือง



รูปที่ 14 แหนมเนือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.10.1 ส่วนผสมเหนมเนื่อง

เนื้อหมูสามชั้นสับละเอียดแช่เย็นจัด	200	กรัม
เนื้อสันคอหมูสับละเอียดแช่เย็นจัด	100	กรัม
กระเทียมกลีบใหญ่สับละเอียด	10	กลีบ
แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1 ½	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
โคนต้นหอมส่วนสีขาวสับละเอียด	3	ต้น
ไม้ไผ่เหลากลมหรือตะเกียบไม้สำหรับย่าง	5	อัน

2.6.10.2 ส่วนผสมน้ำจิ้มเหนมเนื่อง

พริกชี้ฟ้าสีแดงโขลกละเอียด	2-3	เม็ด
น้ำส้มสายชู	2	ช้อนโต๊ะ
เต้าเจี้ยว (ล้างน้ำเอาแต่เม็ด)	2-3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2 ½	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	2	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่วบด	½	ถ้วยตวง
ข้าวเหนียวนึ่งสุกล้างน้ำเปล่าสะเด็ดน้ำ	1	ช้อนโต๊ะ
พอหมาดโขลกละเอียด		
พริกชี้ฟ้าสีแดงขอย	2	เม็ด
เกลือป่นหยาบ	¼	ช้อนชา
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.10.3 วิธีทำหมუნเหมือง

วิธีทำ

- ใส่น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย พริกไทยป่น กระเทียม และโคนต้นหอมลงในเครื่องสับผสมอาหาร ปั่นให้ละเอียดประมาณ 1 นาที ใส่เนื้อหมูทั้ง 2 ชนิด และแป้งมันสำปะหลังปั่นต่อด้วยจิ้งหะสั้นๆ สลับกับการหยุดสองถึงสามครั้งแค่พอส่วนผสมเข้ากัน
- ปั่นส่วนผสมเป็นก้อนกลมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 นิ้ว เสียบด้วยไม้ปลายแหลมประมาณ 4-5 ลูก นำไปย่างจนสุกเหลืองหอม

2.6.10.4 วิธีทำน้ำจิ้มหมუნเหมือง

วิธีทำ

- คั่วข่าและขิงในกระทะจนหอมและมีสีเข้มขึ้น ใส่ตะไคร้และหอมแดง คั่วต่อจนสุกหอม โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิโขลกต่อให้เข้ากัน เตรียมไว้
- ผสมน้ำปลาและน้ำตาลปีบ ยกขึ้นตั้งไฟคนให้ละลาย ใส่เครื่องที่ โขลกไว้ มะพร้าวคั่วและถั่วลิสง ยกลงพักให้เย็น

2.7 ช่างภาพที่มีอิทธิพลต่อการสร้างสรรค์ผลงาน

2.7.1 Zaira Zarotti



รูปที่ 15 Zaira Zarotti

ที่มา : <https://www.zairazarotti.com>

Zaira อาศัยอยู่ในเมืองเวนิส ประเทศอิตาลี ลักษณะงานของเธอมุ่งเน้นการถ่ายภาพอาหารที่เน้นความเข้มและทึบ และลักษณะการถ่ายภาพในรูปแบบของ มุมด้านบน หรือ top views การใช้พื้นหลังเป็นส่วนประกอบของอุปกรณ์ประกอบฉากต่าง ๆ Zaira จะเน้นการจัดอาหารจำพวกของที่มีองค์ประกอบขนาดเล็กจำนวนมาก และมีรายละเอียดซ่อนอยู่ อย่าง เศษขนมปัง และ ช็อกโกแลตที่มีความนุ่มนวล ลักษณะที่กำลังละลายอยู่

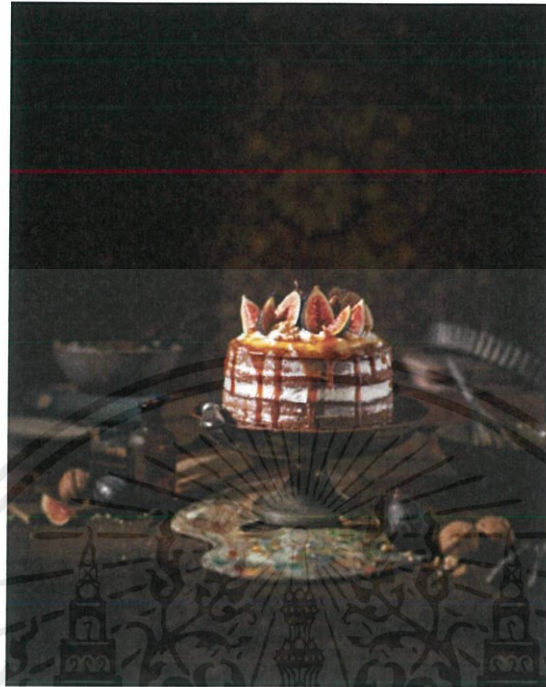
การจัดแสง Zaira จะใช้ แสงทางเดียวลักษณะส่วนใหญ่ที่จะใช้เป็นรูปแบบของแสงที่ผ่านจากหน้าต่างเข้ามา ทำให้ลักษณะกึ่งมืด กึ่งสว่างขององค์ประกอบค่อนข้างเด่นชัด

วิเคราะห์ช่างภาพและลักษณะงานที่จะนำมาใช้

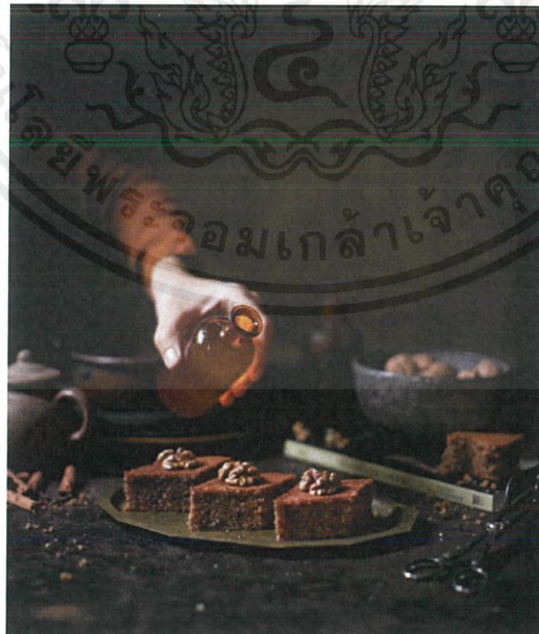
การจัดแสงเงาของ Zaira ค่อนข้างทำให้ผลงานดูเป็นลักษณะของ low key แต่ยังคงรายละเอียดโดยรอบไว้อยู่บ้าง เพื่อให้เห็นลักษณะของส่วนประกอบของจานอาหารหรือ อุปกรณ์ประกอบฉากที่ให้ความรู้สึกเข้ากลิ่นอายของอาหาร และการนำเสนอประกอบของอาหารมาประกอบการจัดวาง

เอื้ออำนวยเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ช่วยในการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้จัดทำเห็นประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างผลงาน



รูปที่ 16 ภาพถ่ายของ Zaira Zarotti (1)

ที่มา : <https://www.zairazarotti.com>

รูปที่ 17 ภาพถ่ายของ Zarira Zarotti (2)

ที่มา : <https://www.zairazarotti.com>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.7.2 Aimee Twigger



รูปที่ 18 Aimee Twigger

ที่มา : <http://www.twigstudios.com>

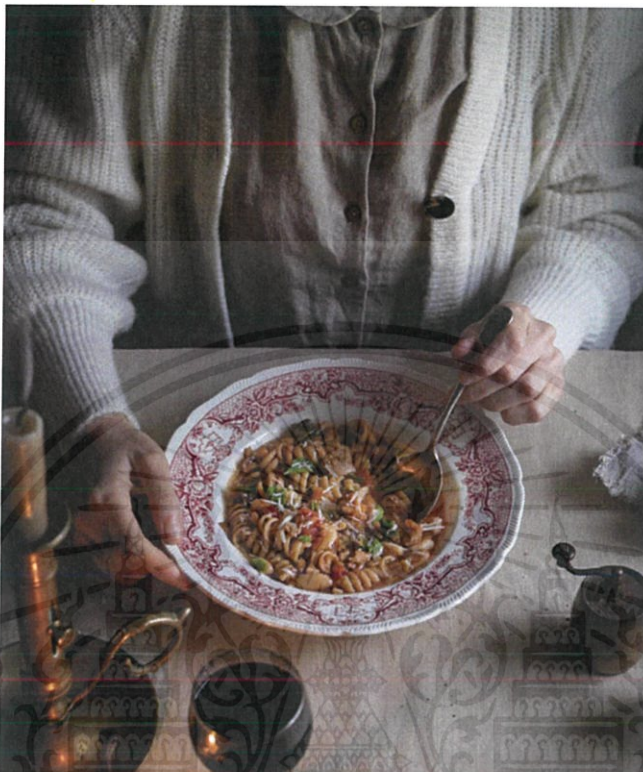
Aimee เป็นช่างภาพที่ค่อนข้างใส่ใจกับการแบบอาหาร รูปแบบของงานเธอจะเป็นการเก็บช่วงเวลาที่กำลังจัดการประกอบอาหารขึ้น การเคลื่อนไหวขณะปรุงแต่ง การนำส่วนหนึ่งของช่วงเวลาการทำอาหาร มาประกอบผลงานให้มีความเข้าถึงความรู้สึกของช่วงนั้นแก่ผู้รับชม

วิเคราะห์ช่างภาพและลักษณะงานที่จะนำมาใช้

การเก็บช่วงหนึ่งของการสร้างผลงานทางอาหาร มาเป็นผลงานทางด้านภาพถ่าย ค่อนข้างรู้สึกแปลกใหม่ ขณะที่เรากำลังรับชมรูปภาพและดูช่วงเวลาหนึ่งของการทำอาหารขึ้นนั้นขึ้นมา ทำให้รู้สึกถึงกลิ่นอายของอาหารจานนั้น ๆ และค่อนข้างทำให้รูปงานออกมาดูน่าสนใจ จึงมีความสนใจที่จะนำมาประกอบเป็นลักษณะส่วนหนึ่งของผลงานที่จะสร้างขึ้น ผ่านเอกลักษณ์ผลงานของ Amiee

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างผลงาน



รูปที่ 18 ภาพถ่ายของ Aimee Twigger (1)

ที่มา : <https://www.twiggstudios.com>

รูปที่ 19 ภาพถ่ายของ Aimee Twigger (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ <https://www.twiggstudios.com> เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.7.3 Dennis Prescott



รูปที่ 20 Dennis Prescott

ที่มา : <https://dennistheprescott.com/>

Dennis เป็นเชฟชาวแคนาดาที่มีชื่อเสียงมาก และเป็นผู้เขียนตำราอาหารที่มีผู้ติดตามมาก 5 แสนคน เมื่อครั้งที่เขาเคยเป็นนักดนตรี เขาได้พบกับวิธีการปรุงอาหารครั้งแรก และหลงใหลมันอย่างรวดเร็ว ทำให้เขาเริ่มศึกษาการทำอาหารต่าง ๆ มากขึ้น ด้วยความสนใจและชื่นชอบการทำอาหารอย่างสูง เขาได้เรียนรู้ที่จะเริ่มการเผยแพร่สูตรอาหารของเขาผ่านการถ่ายภาพมากขึ้น ความตั้งใจของเขา ทำให้เขาเริ่มเรียนรู้เกี่ยวกับการถ่ายภาพมากขึ้นอย่างรวดเร็ว

เขาได้เป็นช่างภาพอาหารที่อยู่เบื้องหลังการทำหนังสือ EAT DELICIOUS Cookbook การถ่ายทอดอาหารผ่านทางภาพถ่ายของเขาเป็นสิ่งที่สมบูรณ์แบบ ทั้งด้านแนวคิดของอาหาร การทำงานนอกกรอบ ทำให้เขาได้สร้างภาพที่ยอดเยียมออกมา

วิเคราะห์ช่างภาพและลักษณะงานที่จะนำมาใช้

ภาพถ่ายของเขาจะเน้นส่วนใหญ่ไปทาง การใช้มุม top view ในการนำเสนออาหารแต่ละจาน เมนูของเขาในภาพมักจะมีเครื่องเคียงจำพวกผักผลไม้ที่อยู่เสมอ เขาสามารถเฉลียวทอนสีของอาหาร เครื่องเคียง และภาชนะภายในภาพได้ดี และ เลือกใช้โทนที่เข้ากันได้โดยไม่ทำให้กั้นกันจนเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างผลงาน



รูปที่ 21 ภาพถ่ายของ Dennis Prescott (1)
ที่มา : <https://dennistheprescott.com/>



รูปที่ 22 ภาพถ่ายของ Dennis Prescott (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 วิเคราะห์ข้อมูล

จากการที่ข้าพเจ้าได้ศึกษาช่างภาพและศิลปิน ข้าพเจ้ามีความแรงบันดาลใจที่จะสร้างสรรค์ผ่านการผสมผสานลักษณะการทำงาน โดยเลือกใช้วิธีการนำเสนอ การเล่าเรื่อง ของช่างภาพที่ข้าพเจ้าได้ศึกษา มา คือ Zaira Zarotti คือการใช้รายละเอียดเล็ก ๆ น้อย ๆ มาเพิ่มเติมในบางส่วนของภาพที่งานอาหาร ให้อารมณ์กับเติมเต็มความพอดีของ อาหารที่ควรจะเป็น ทั้งความรู้สึก ผิดสัมผัสของเนื้ออาหารให้ดู น่ารับประทานและเข้าถึงงานอาหารให้มากขึ้น และ Aimee Twigger ที่เน้นการถ่าย top view โดยใช้ลักษณะ movement ของมือผู้ประกอบอาหาร เข้ามาช่วยจัดองค์ประกอบของภาพให้ดูสมบูรณ์ มากยิ่งขึ้น สุดท้ายคือการใช้ แสงแบบ windows light เข้ามาช่วยให้ภาพดูมีความเป็นธรรมชาติมากขึ้น แต่ข้าพเจ้าจะเลือกใช้การจัดแสงให้คล้ายกันโดยใช้ การจัดแสงใน studio เพื่อที่จะควบคุมแสงให้ได้ไม่โดดเด่นออกจากกันในทุกภาพ ที่ข้าพเจ้าได้วางรูปแบบเอาไว้

3.2 ขั้นตอนการวางแผนงาน

หลังจากได้ศึกษาข้อมูลวิธีการเทคนิค ข้าพเจ้ามีแผนการดำเนินงานดังต่อไปนี้คือ

1. ศึกษาข้อมูลของงานอาหารให้เล่มหนังสือที่เลือกมา ถึงความเป็นที่นิยม และลักษณะอาหารที่โดดเด่นมากกว่าเมนูอื่น ทั้งหมด 10 เมนู
2. แยกประเภทเมนู เป็น 2 ลักษณะ เพื่อให้งานมีความไม่ซ้ำกันจนเกินไป โดยใช้เป็น รูปงานอาหารทั่วไป และ เป็นรูปงานอาหารที่มีส่วนของมือเข้ามาเพิ่มองค์ประกอบของภาพ
3. จากนั้น กำหนดมุมมองของภาพออกมา ผสมผสานกับรูปแบบของแสง โดยใช้ ทิศทางของแสง ส่วนใหญ่จะเป็นมุมด้านข้าง หรือ ทแยง เข้ามา มุมมองของภาพส่วนใหญ่ จะใช้รูปแบบของ 45, 60, 90 องศา และ มุม top
4. นำองค์ประกอบที่วางไว้ มุมกล้อง, ทิศทางแสง และการจัดวางงานอาหาร มาประกอบเข้าด้วยกันผ่านภาพเบรกร่าง เพื่อเพิ่มความแน่นอน ให้เห็นภาพสำเร็จที่จะออกมามากขึ้น
5. เมื่อได้ภาพร่างสำเร็จที่วางไว้ จึงศึกษาและดูงานของ food stylist ที่มีงานที่คล้ายเคียงกัน และมีความเข้ากันได้กับงานที่ข้าพเจ้าได้วางไว้ แล้วจึงติดต่อ สอบถาม นำเสนอรูปแบบงานภาพร่าง ถึงความเป็นไปของงานที่จะออกมา มีความต้องการตรงตามที่ข้าพเจ้าต้องการหรือไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. เมื่อรูปแบบที่วางไว้ทั้งหมด มีความพร้อม จึงจัดเตรียมรายการทุกอย่าง กำหนดวันถ่ายทำให้เรียบร้อย จากนั้นจึงเริ่มขั้นตอนการถ่ายทำ ตามลำดับขั้นตอน

3.3 Food Stylist และ แบบมือ (Hand Model)

3.3.1 Food Stylist

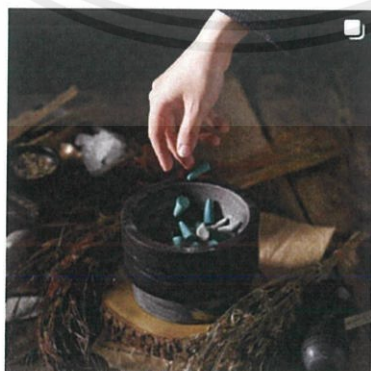
หลังจากที่ติดต่อสอบถาม และค้นหาข้อมูลของ Food stylist ในหลาย ๆ แห่ง จึงได้เจอกับลักษณะการจัดอาหารที่คล้ายเคียงกับงานที่ข้าพเจ้าได้วางไว้ จึงได้เลือกการทำงานของ Food Stylist จาก คุณพัชรพร โกลมภิส หรือ ในนามปากกาว่า “Thepooh8”



รูปที่ 23 คุณพัชรพร โกลมภิส

ที่มา : <https://instagram.com/thepooh8/>

ตัวอย่างภาพผลงานของ Food Stylist



รูปที่ 24 ผลงานของ Thepooh8 (1)

ที่มา : <https://instagram.com/thepooh8/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างภาพผลงานของ Food Stylist



รูปที่ 25 ผลงานของ Thepoo8 (2)
ที่มา : <https://instagram.com/thepoo8/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 26 ผลงานของ Thepoo8 (3)
ที่มา : <https://instagram.com/thepoo8/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 แบบมือ (Hand Model)



รูปที่ 27 แบบมือ

ข้อมูลแบบมือ

ชื่อ : นางสาวณัฐริกา เลิศสิริลดากุล

อายุ : 22 ปี

ส่วนสูง : 160 ซม

ตัวอย่างภาพมือของแบบ



รูปที่ 28 ภาพมือของแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 ขั้นตอนการทดลองแสง

การจัดแสงจะใช้รูปแบบของ spot และ windows light เป็นส่วนใหญ่ เพื่อให้ภาพดูมีมิติและ มีความเป็นแสงที่ส่องผ่านหน้าต่าง ระหว่างการทำอาหาร และใช้คัตแสงเป็น shade เงาดำ เพื่อเพิ่มจุดสนใจของภาพ ไปอยู่ที่ งานอาหาร และ movement การวางจาน

ตัวอย่างการจัดทดลองแสง



รูปที่ 29 ภาพทดลองทางแสงและองค์ประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างภาพหลังตกแต่งจากการจัดทดลองแสง



รูปที่ 30 ภาพทดลองทางแสงและองค์ประกอบหลังตกแต่งภาพ

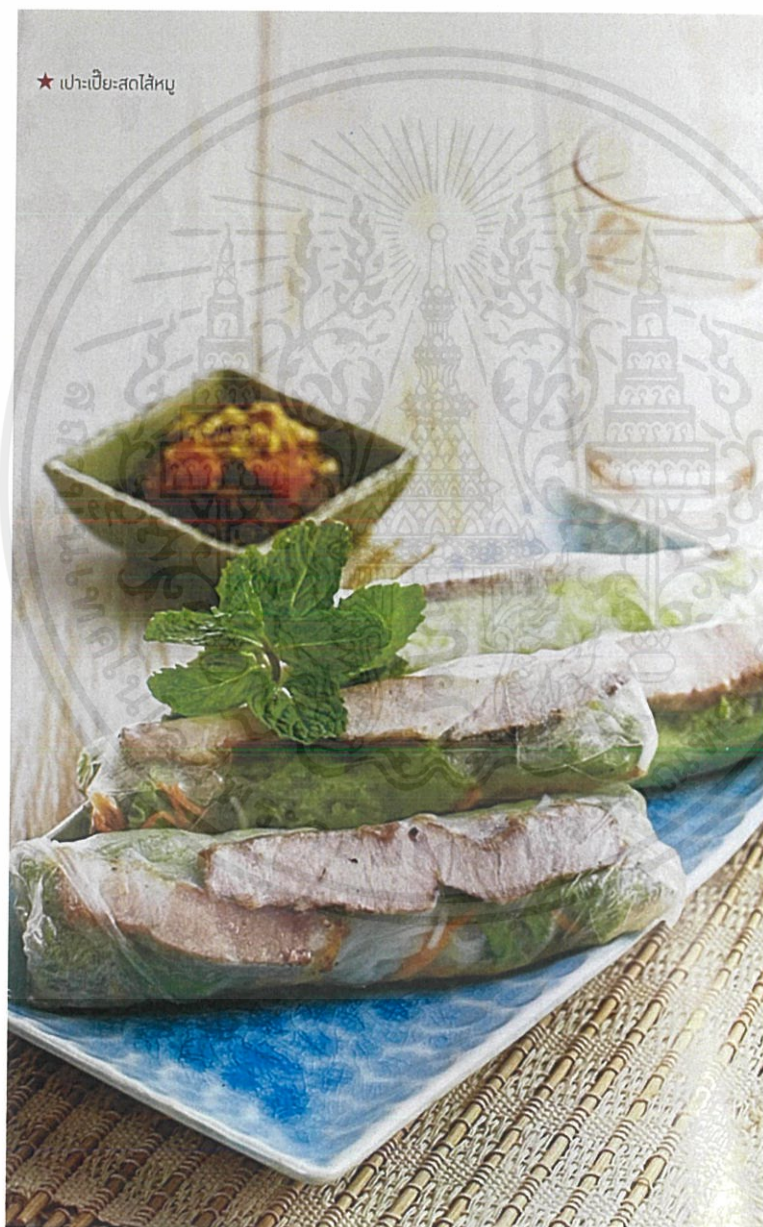
ภาพตกแต่งหลังจากได้ทดลองแสงค่อนข้างได้แสงที่ตรงตามต้องการ แต่ต้องมีการเพิ่มเติมขององค์ประกอบภายในรูปที่มากขึ้น จึงจะเห็นภาพที่ชัดเจนมากกว่าเดิม โดยรวมของภาพถือว่า การทดแทนองค์ประกอบที่จะเกิดขึ้นสามารถนำไปใช้พัฒนาต่อเป็นงานสำเร็จได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 ตัวอย่างภาพอาหารเดิมภาพในเล่มที่จะนำมาถ่ายใหม่

• ภาพถ่ายเดิมที่ถูกใช้ในเล่ม จำนวน 10 ภาพที่จะนำมาทำภาพใหม่ทดแทนภาพเดิม ใช้วิธีการเลือกภาพด้วยการเลือกภาพที่มีลักษณะเด่น และคนทั่วไปให้ความนิยมกับอาหารเวียดนามชนิดนั้น ๆ หรือการเป็นภาพจำของอาหารเวียดนาม

3.5.1 เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู



รูปที่ 31 ภาพถ่ายเปาะเปี๊ยะสดไส้หมูเดิม

แป้งปอเปี๊ยะจุ่มน้ำให้มันนำไปห่อไส้หมูผสมกับผัก รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.2 ผอเนื้อ

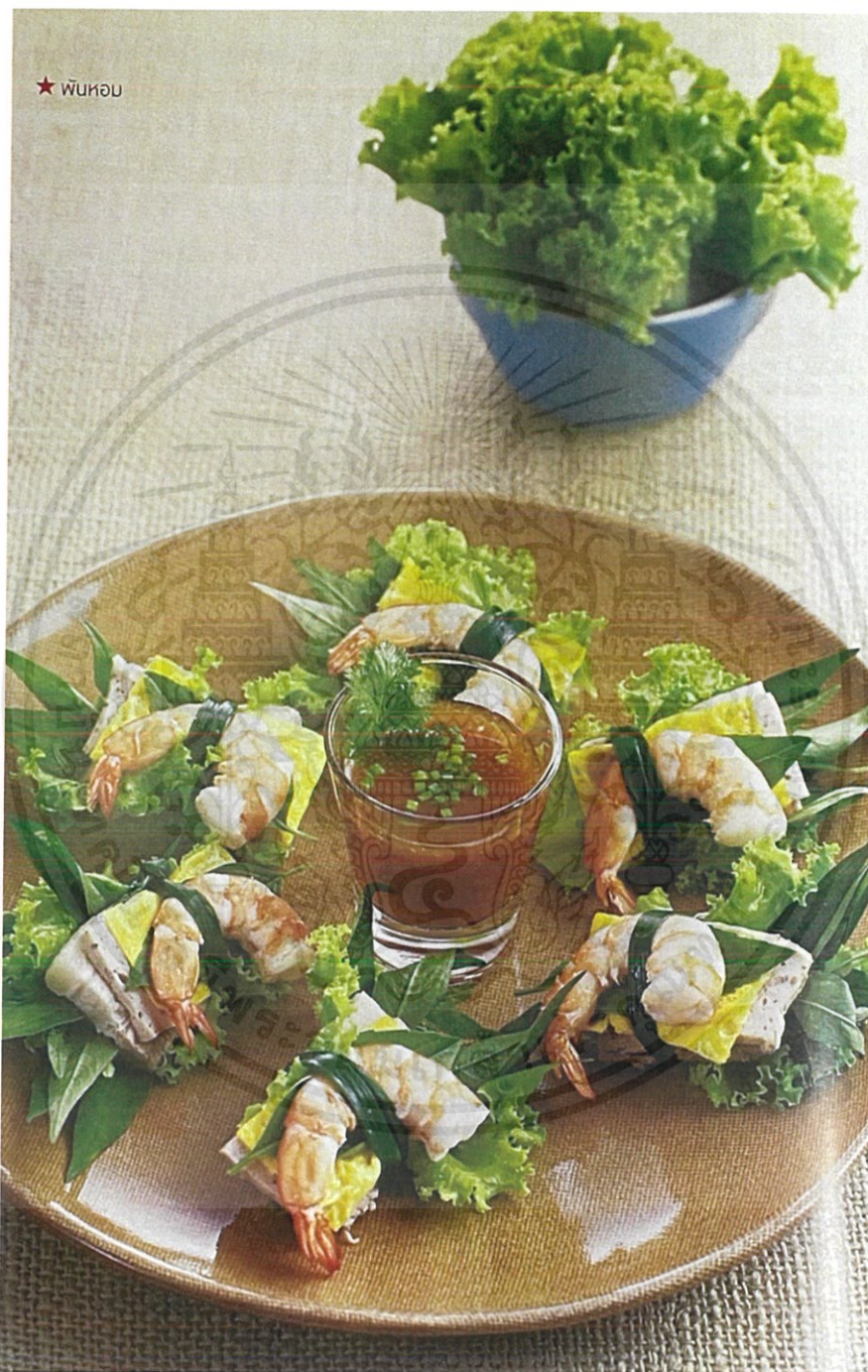


รูปที่ 32 ภาพถ่ายผอเนื้อเดิม

เส้นเล็กต้มน้ำซุ๊ป เสิร์ฟพร้อมเนื้อ โรยหน้าด้วย หอมใหญ่ หอมเจียว ต้นหอม และ ผักกาดหอม
 รับประทานคู่กับน้ำจิ้มฮอยซิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.3 พันหอม



รูปที่ 33 ภาพถ่ายพันหอมเต็ม

กุ้งต้ม หมูยอ หมูสามชั้น และไข่ไก่ วางบนผักกาดหอม ผักแพว และใบโหระพา ผัดด้วยต้นหอม
รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.4 ข้าวผัดเวียดนาม

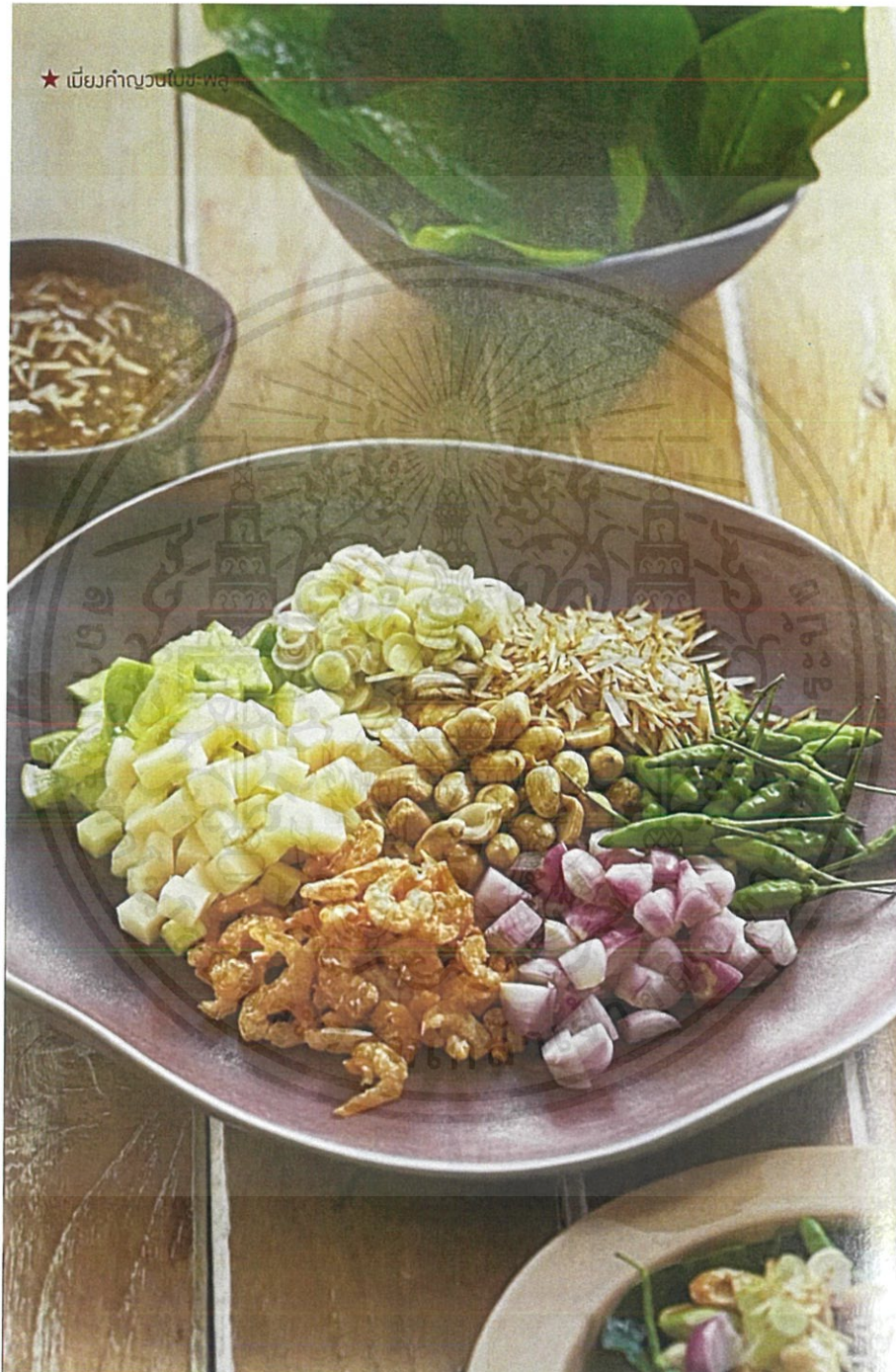


รูปที่ 34 ภาพถ่ายข้าวผัดเวียดนามเต็ม

ข้าวผัดกับกุ้ง หมูสันนอก และ กุนเชียงทอด ใส่ผักชนิดต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.5 เมียงคำญวนใบชะพลู



รูปที่ 35 ภาพถ่ายเมียงคำญวนเดิม

ใบชะพลูกินคู่กับมะนาว ถั่วลันเตา กุ้งแห้ง ชিংอ่อน มะพร้าวคั่วกรอบหั่นฝอย หอมแดงปลอก และ

พริกชี้หนู นำมาห่อ รับประทานคู่กับ น้ำราดเมียงคำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.6 หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว



รูปที่ 36 ภาพถ่ายหมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาวเดิม

สันคอหมูหมักตะไคร้ กระเทียม พริกไทย รากผักชีและเครื่องปรุง นำไปย่าง รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม และเส้นหมี่ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.7 กุ้งพันอ้อย



รูปที่ 37 ภาพถ่ายกุ้งพันอ้อยเดิม

กุ้งบดผสมเครื่องปรุงรส นำไปหุ้มแป้งอ้อย แล้วนำไปทอด รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.8 ข้าวเกรียบปากหม้อญวน



รูปที่ 38 ภาพถ่ายข้าวเกรียบปากหม้อเต็ม

ขนมแป้งข้าวเจ้าหนึ่ง ช่างในเป็นไส้หมูสับผัดกับผักชนิดต่าง ๆ รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.9 หมี่กะทิญวน



รูปที่ 39 ภาพถ่ายหมี่กะทิญวนเดิม

ก๋วยเตี๋ยวลี้นเล็ก ราดด้วยน้ำแกงกะทิเผ็ดเข้มข้น ผสมกับหมูสับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.10 แหนมเนือง



รูปที่ 40 ภาพถ่ายแหนมเนืองเดิม

ลูกชิ้นหมูปรุงรสนำไปย่าง ใช้แผ่นข้าวเปาะเปี๊ยะห่อกับเครื่องเคียง รับประทานกับน้ำจิ้มแหนมเนือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6 Lighting Diagrams

3.6.1 เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู



3.6.2 เฟอเนอ

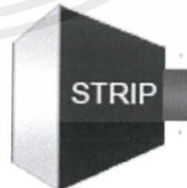


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.3 พันหอม



3.6.4 ข้าวผัดเวียดนาม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.5 เมียงคำญวนใบชะพลู

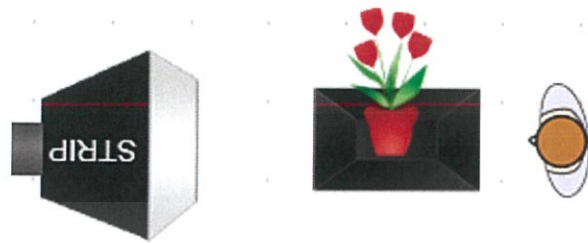


3.6.6 หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.7 กุ้งพันอ้อย

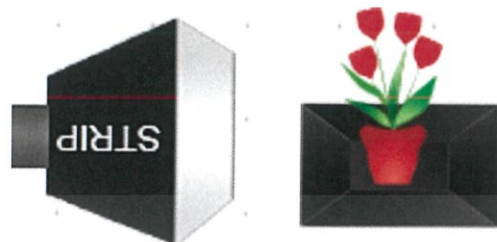


3.6.8 ข้าวเกรียบปากหม้อญวน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.9 หมี่กะทิญวน

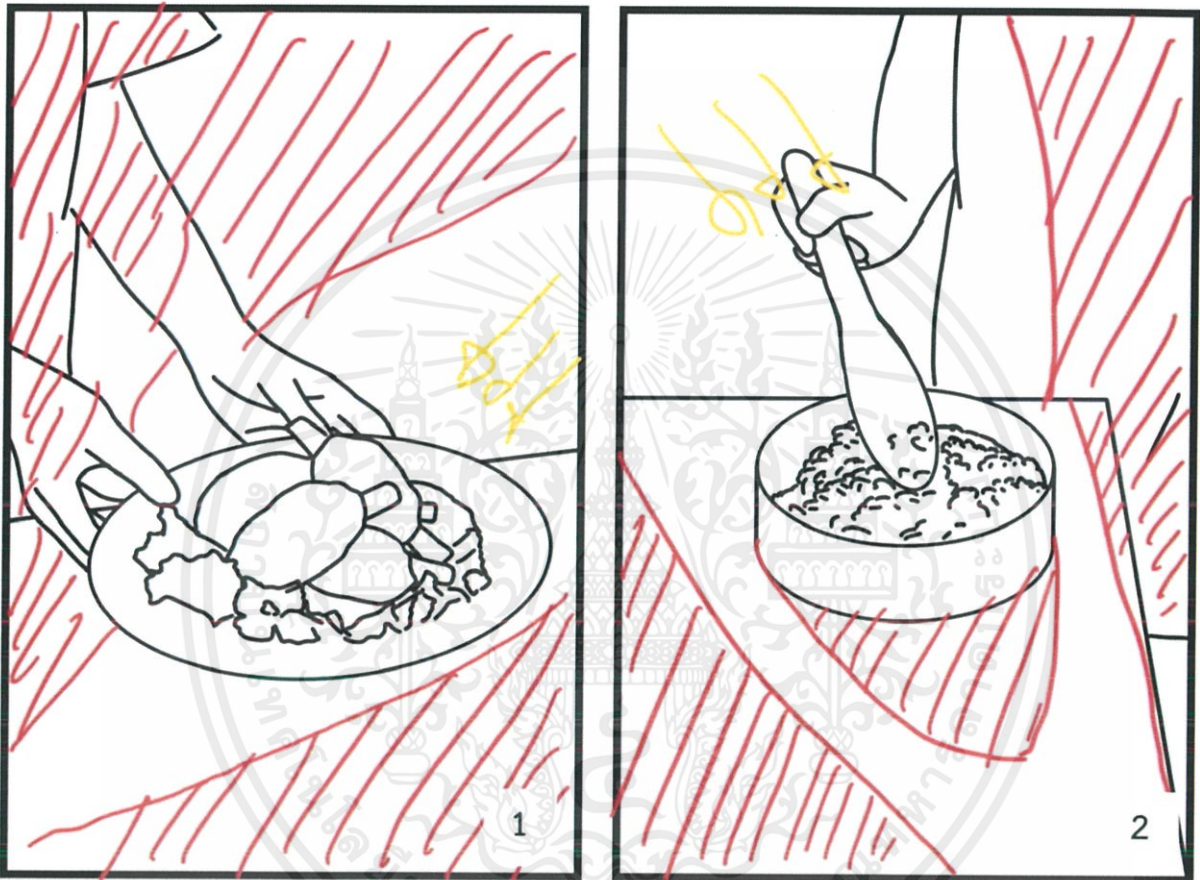


3.6.10 แพนมเนียง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7 ภาพร่างก่อนถ่ายจริง



รูปที่ 41 แบบร่างภาพที่ 1

ภาพที่ 1 กุ้งพันอ้อย : ทิศทางแสงมาจากด้านขวาบน ส่องลงที่จาน คัดเงาบนล่างโดยใช้ Gobo มีแบบมาจากทางด้านซ้าย กำลังจับจานอาหารวางลงบนโต๊ะ มุมกล้องที่ 45 องศา

ภาพที่ 2 ข้าวผัดเวียดนาม : ทิศทางแสงมาจากทางด้านซ้ายบน ส่องลงที่จาน คัดเงาบนล่างโดยใช้ Gobo มีแบบมาจากทางด้านขวา กำลังใช้ทัพพี ตักข้าวบนจาน จากมุมโต๊ะ มุมกล้องที่ 60 องศา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

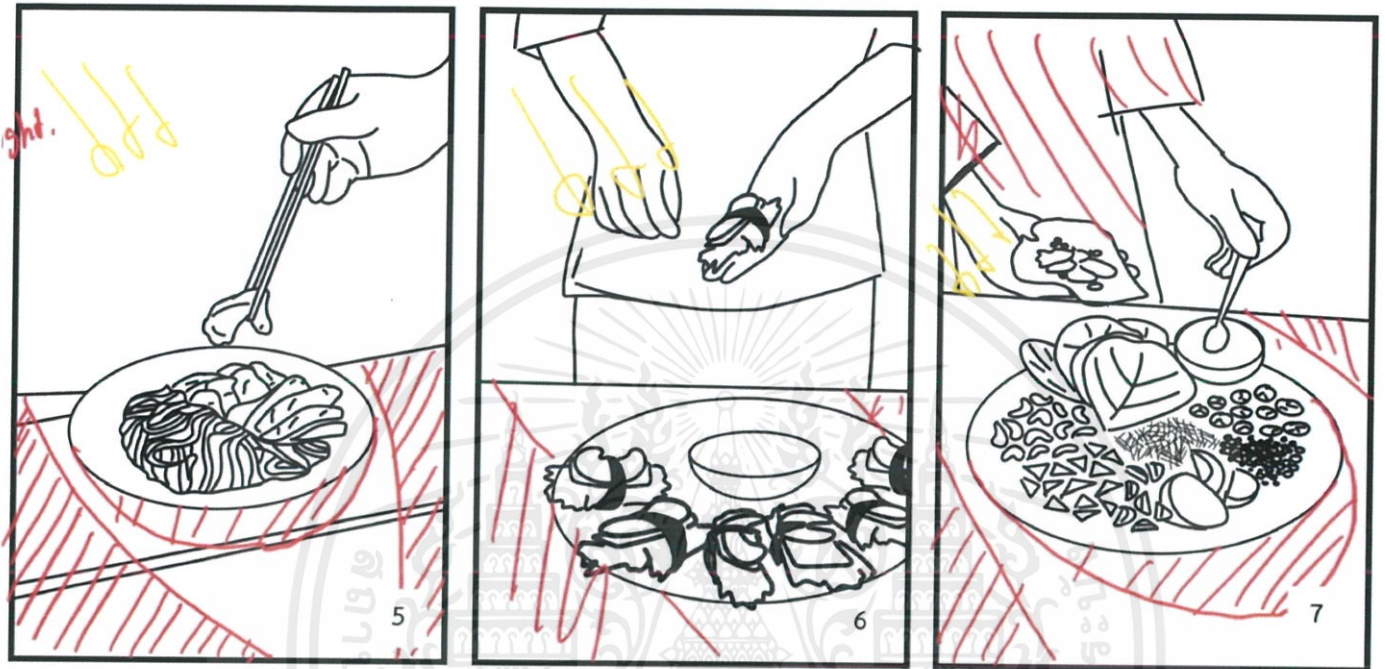


รูปที่ 42 แบบร่างภาพที่ 2

ภาพที่ 3 เปาะเปี๊ยะสดไส้หมู : ทิศทางแสงมาจากด้านหน้า ส่องลงบนตัวจาน คัดเงาซ้ายขวาโดยใช้ Gobo มีแบบยื่นเฉพาะตัวมือ และแขนบางส่วน มาจากด้านมุมซ้ายบน กำลังเหน็บน้ำจิ้มลงบนจัน มุมกล้องที่ 60 องศา

ภาพที่ 4 หมูย่างตะไคร้เส้นหมี่ขาว : ทิศทางแสงมาจากทางซ้ายบน ส่องลงบนตัวจาน คัดเงาซ้ายบน และขวาล่างโดยใช้ Gobo มีแบบเห็นครึ่งตัวพร้อมมือที่กำลังถือถ้วย และตะเกียบ คีบหมูใส่ลงในถ้วย จากขวาบน มุมกล้องที่ 45 องศา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 43 แบบภาพร่างที่ 3

ภาพที่ 5 หมี่กะทิญวน : ทิศทางแสงมาจากด้านซ้ายบนเฉียงหลัง ส่องลงบนตัวจาน คัดเงาซ้ายขวา โดยใช้ Gobo มีแบบยืนมือมาจากทางด้านขวา ใช้ตะเกียบคีบอาหารขึ้นจากจาน มุมกล้องที่ 45 องศา

ภาพที่ 6 พันหอม : ทิศทางแสงมาจากทางซ้ายบน ส่องลงบนตัวจาน คัดเงาซ้ายขวาโดยใช้ Gobo มีแบบยืนอยู่ทางด้านหลังโต๊ะอาหาร ใช้มือทั้งสองกำลังประกอบอาหารเป็นคำ มุมกล้องที่ 45 องศา

ภาพที่ 7 เมี่ยงคำญวนใบชะพลู : ทิศทางแสงมาจากทางซ้ายบน ส่องลงบนตัวจาน คัดเงาซ้ายบนและขวาล่างโดยใช้ Gobo มีแบบเห็นครึ่งตัวกำลังใช้มือตัก ห่ออาหารเป็นคำ อีกมือหนึ่งใช้มือตักน้ำจิ้มของอาหารขึ้นมา มุมกล้องที่ 60 องศา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.8 ขั้นตอนการตกแต่งรูปภาพ

จากภาพถ่ายเดิมที่เป็นไฟล์ต้นฉบับ มีการจัดแสงและใช้แสงภาพที่พอดี ปรับอุณหภูมิสีที่ตัวกล้องให้ตรงกับสีจริง จึงมิได้มีการทำโทนสีภาพเป็นแบบที่ต้องการนัก พร้อมกับการไล่ shade เงาของตัวภาพยังมีความไม่พอดีอยู่ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว จึงเลือกใช้โปรแกรม Adobe Lightroom Classic ที่เป็นโปรแกรมพื้นฐานในการตกแต่ง ทำสีและเงาภาพ ในการนำภาพมาดำเนินงานในส่วนต่อไป

ในส่วนของการตกแต่งภาพ เลือกการสร้างแสงเงาเพิ่มให้เหมือนกับ การส่องแสงผ่านหน้าต่างมาที่ตัวจานอาหารและแบบ ใช้การปรับอุณหภูมิสี เป็นโทนเหลืองเขียว เพื่อให้ผสมผสานกับสีผักและเคียงเครื่อง ตัดกับตัวจานอาหารที่เป็นจุดเด่น เพื่อสร้าง contrast เพิ่มความเป็นธรรมชาติ

ภาพตัวอย่างการตกแต่งรูปภาพที่ 1



รูปที่ 44 ภาพตัวอย่างการตกแต่งที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพตัวอย่างการตกแต่งรูปภาพที่ 2



รูปที่ 45 ภาพตัวอย่างการตกแต่งที่ 2

ภาพตัวอย่างการตกแต่งรูปภาพที่ 3



รูปที่ 46 ภาพตัวอย่างการตกแต่งที่ 3

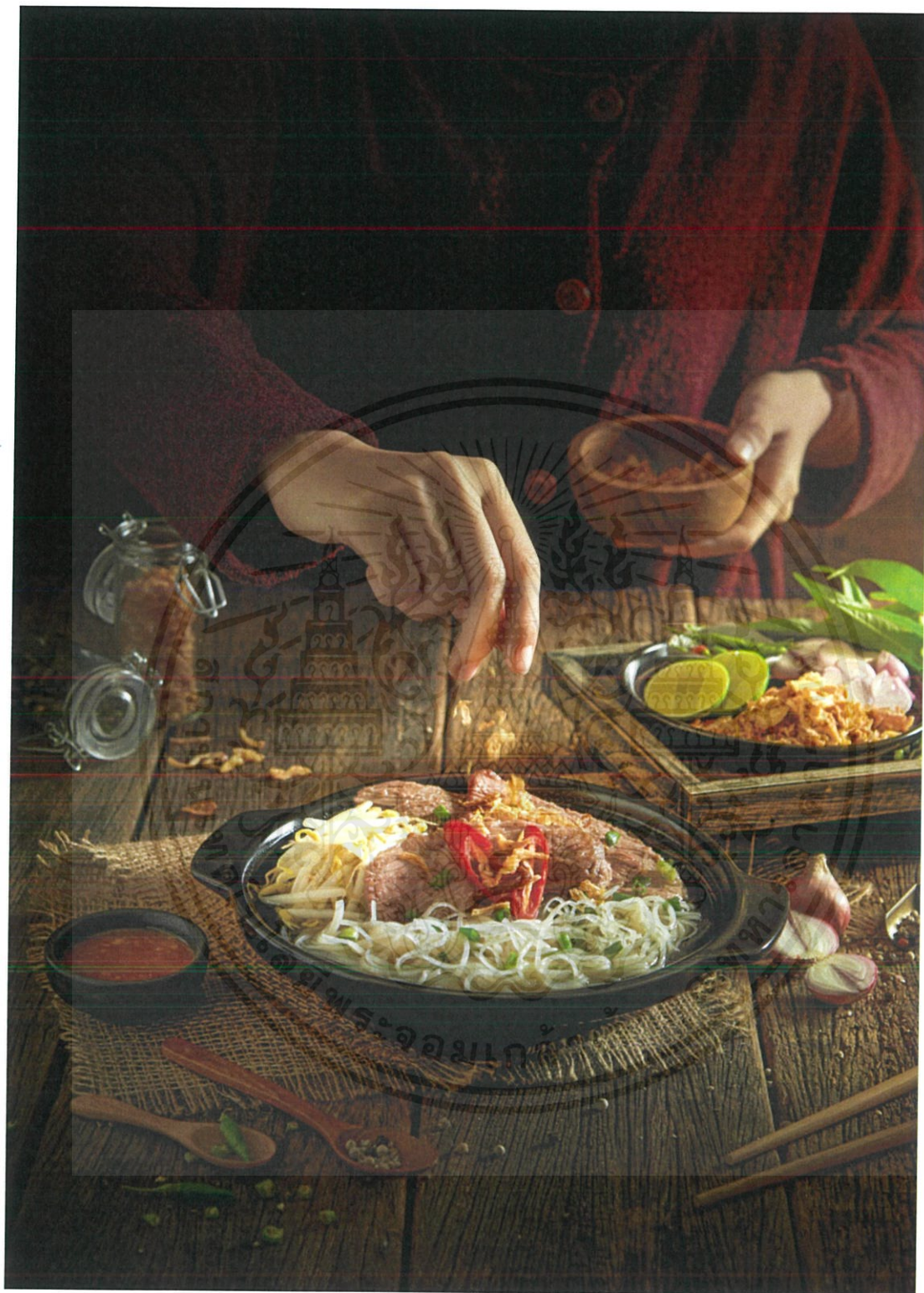
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4
ผลงานจริง



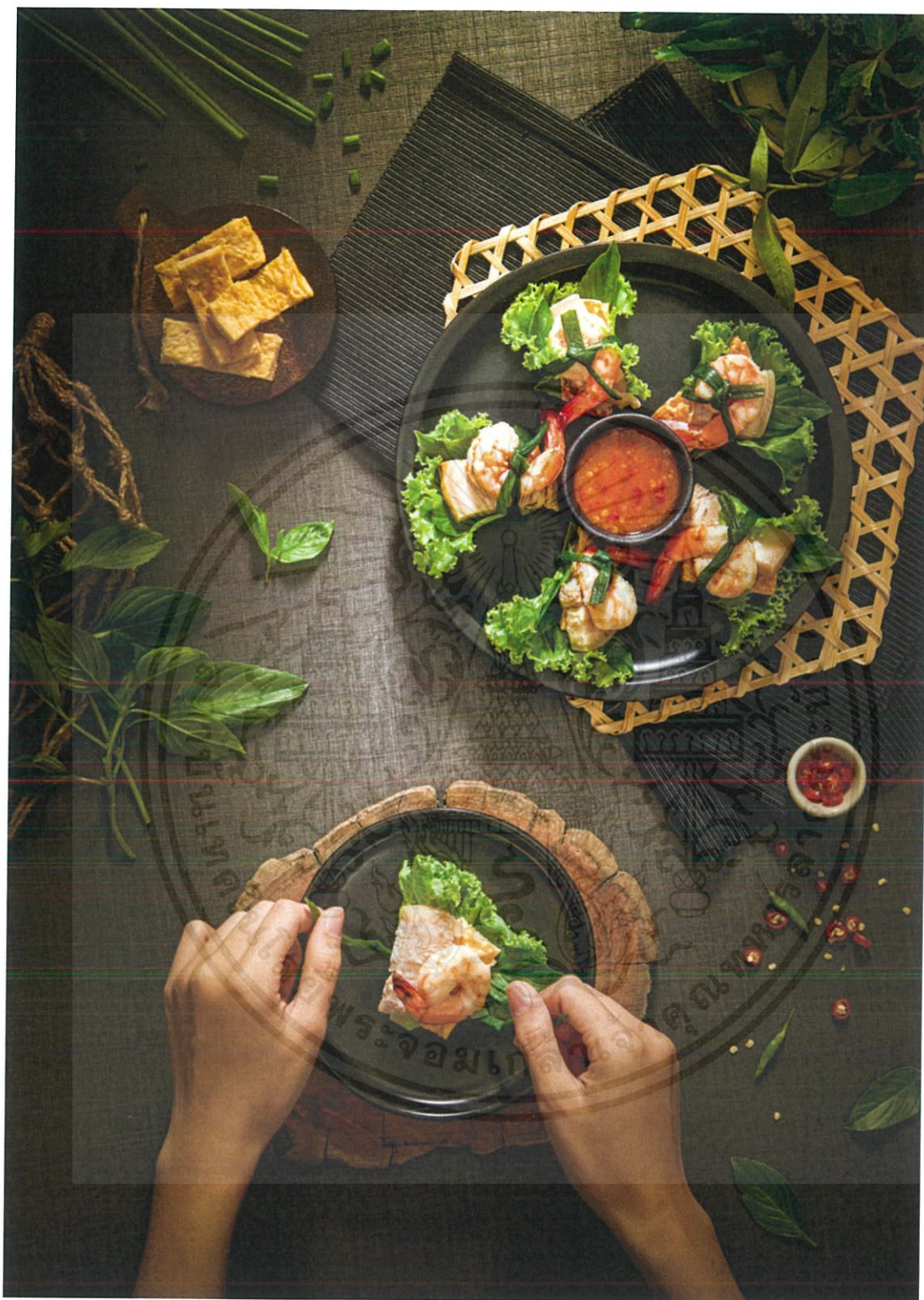
รูปที่ 47 ผลงานจริงภาพที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



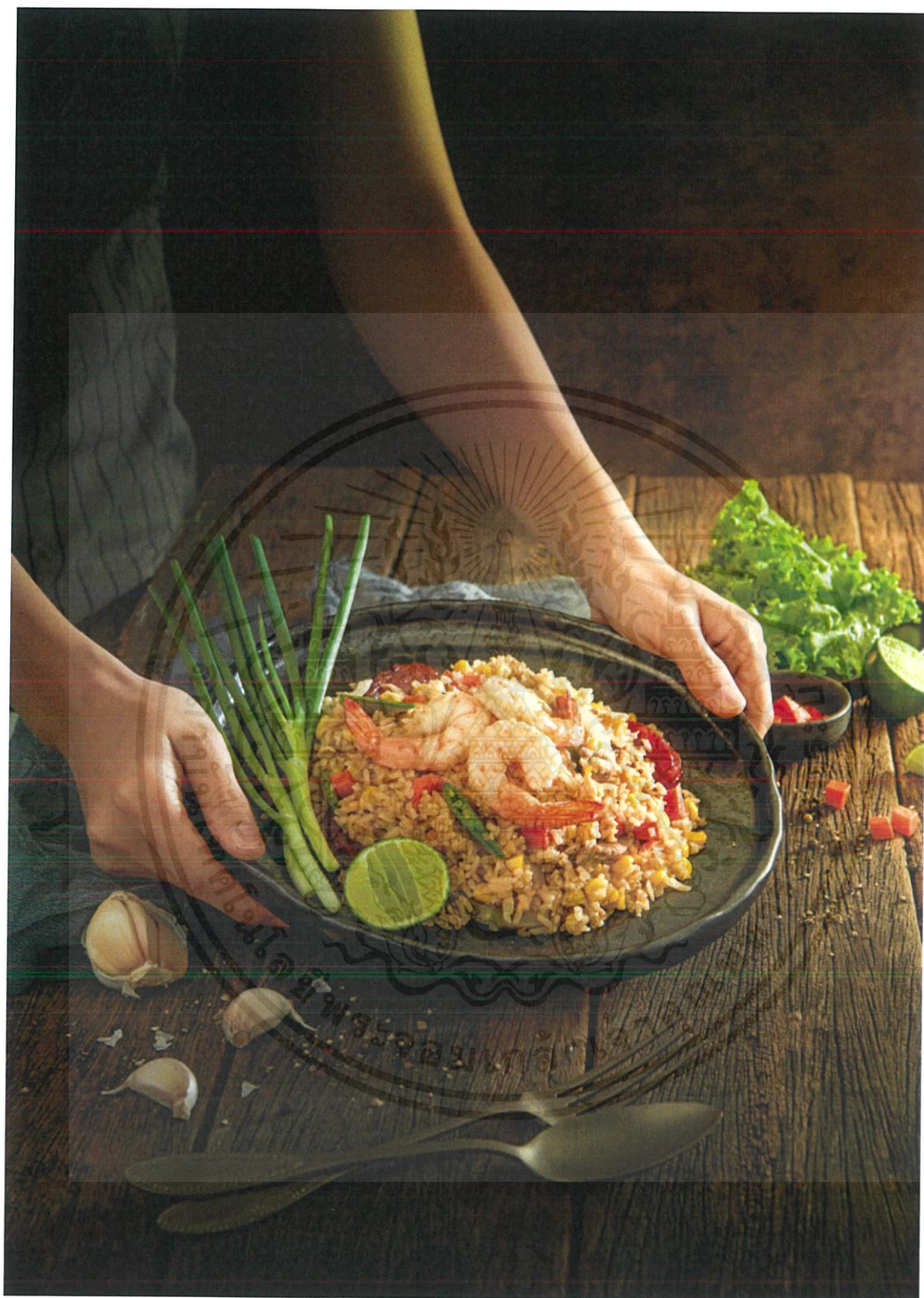
รูปที่ 48 ผลงานจริงภาพที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 49 ผลงานจริงภาพที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



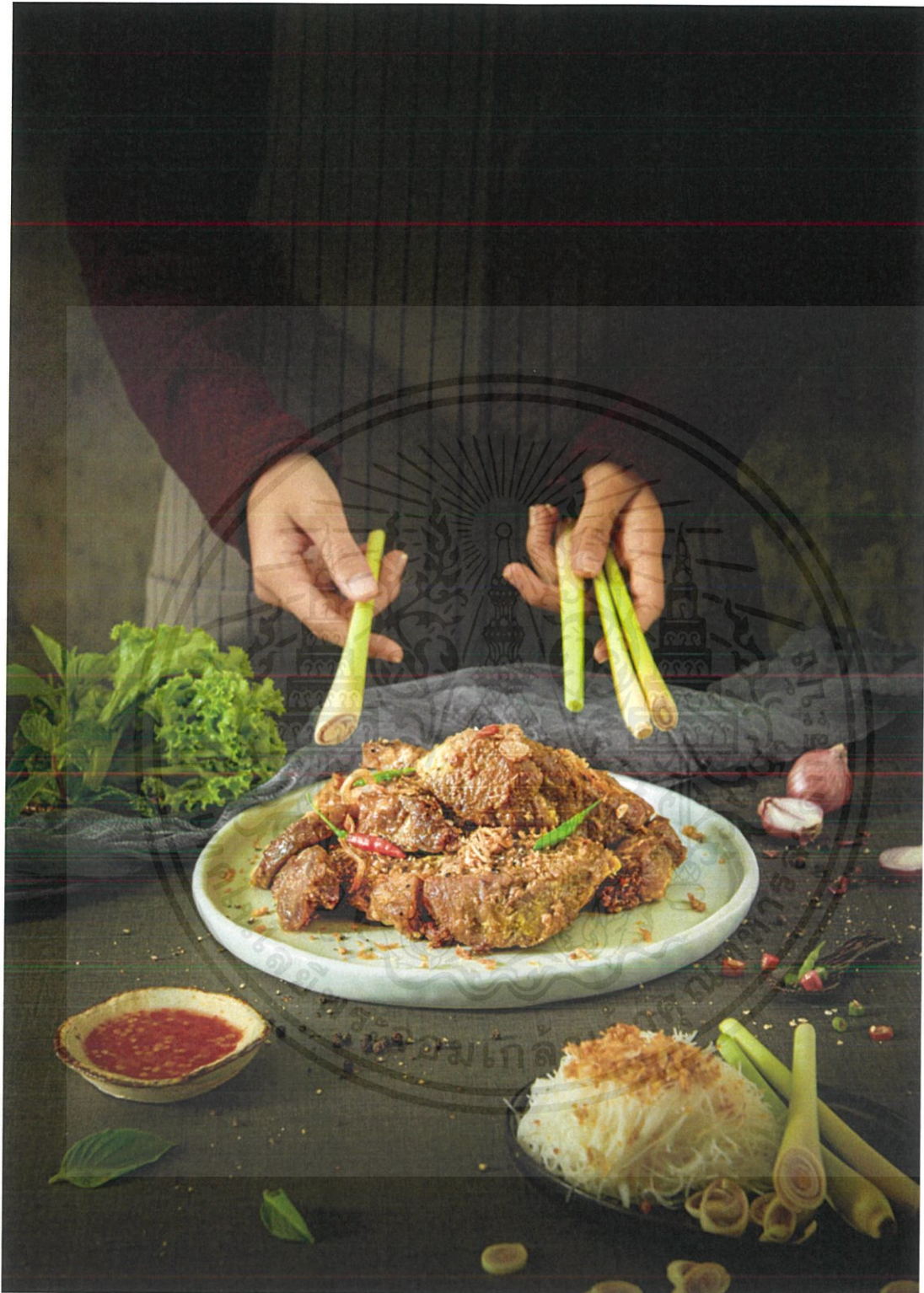
รูปที่ 50 ผลงานจริงภาพที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



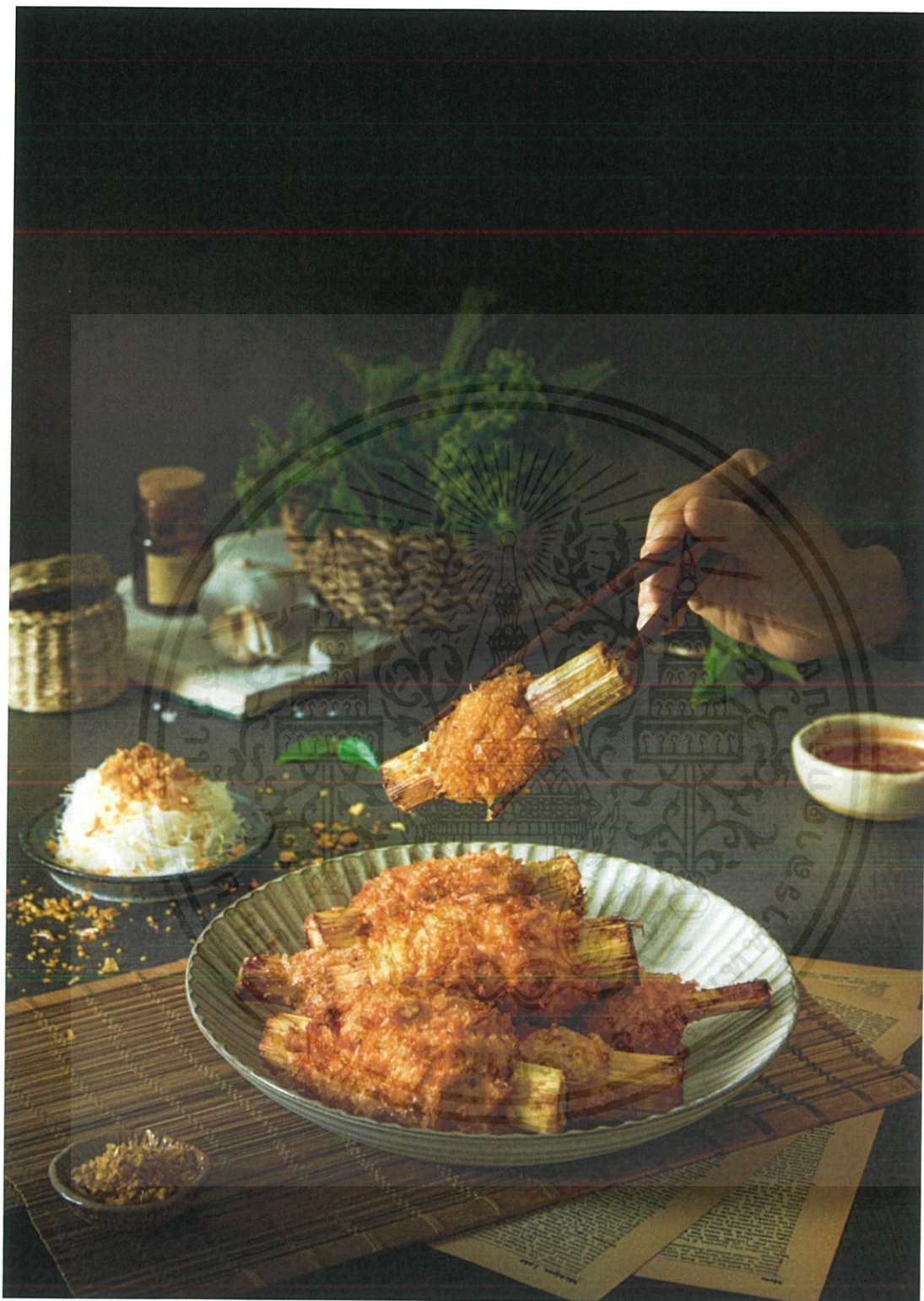
รูปที่ 51 ผลงานจริงภาพที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



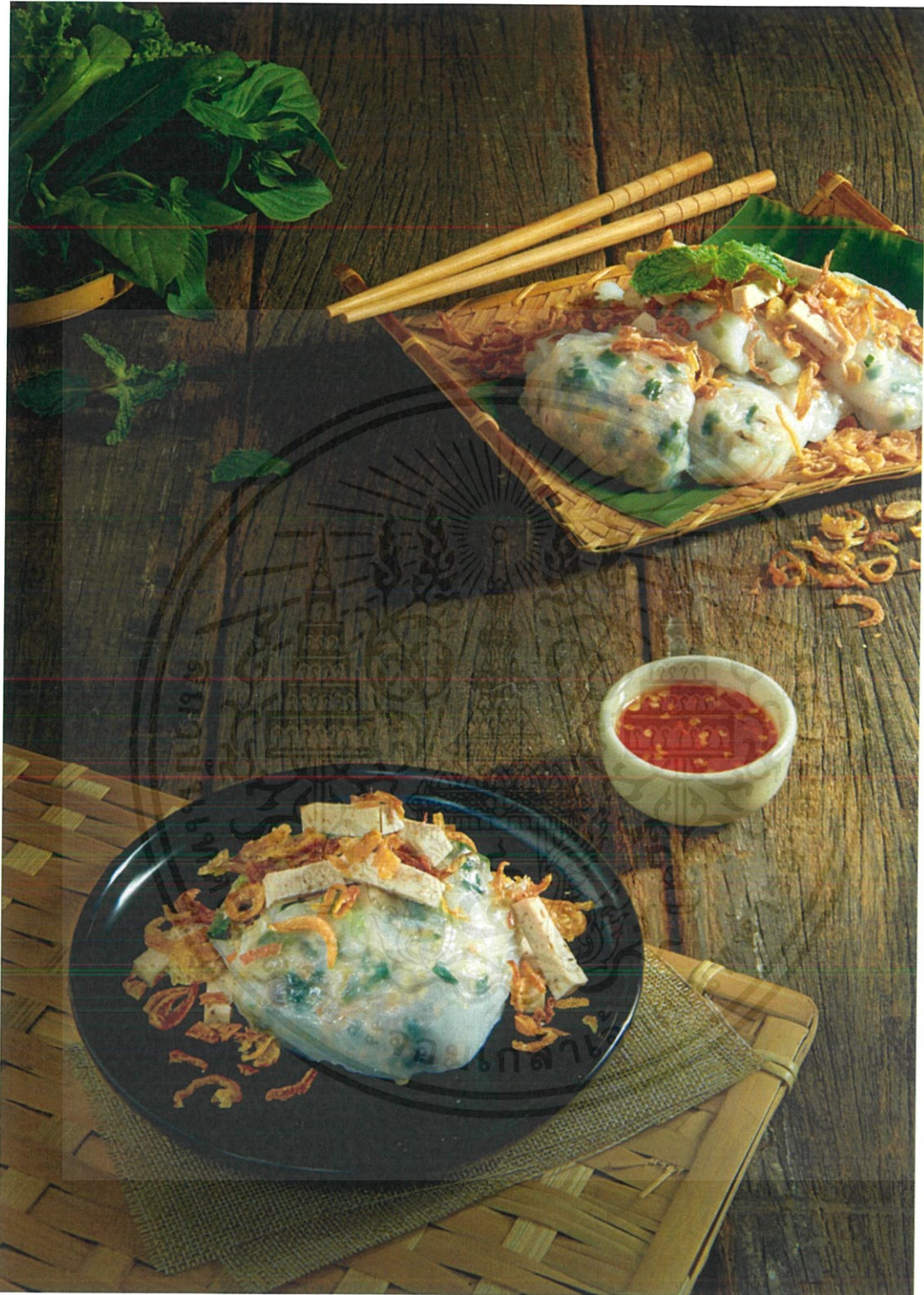
รูปที่ 52 ผลงานจริงภาพที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



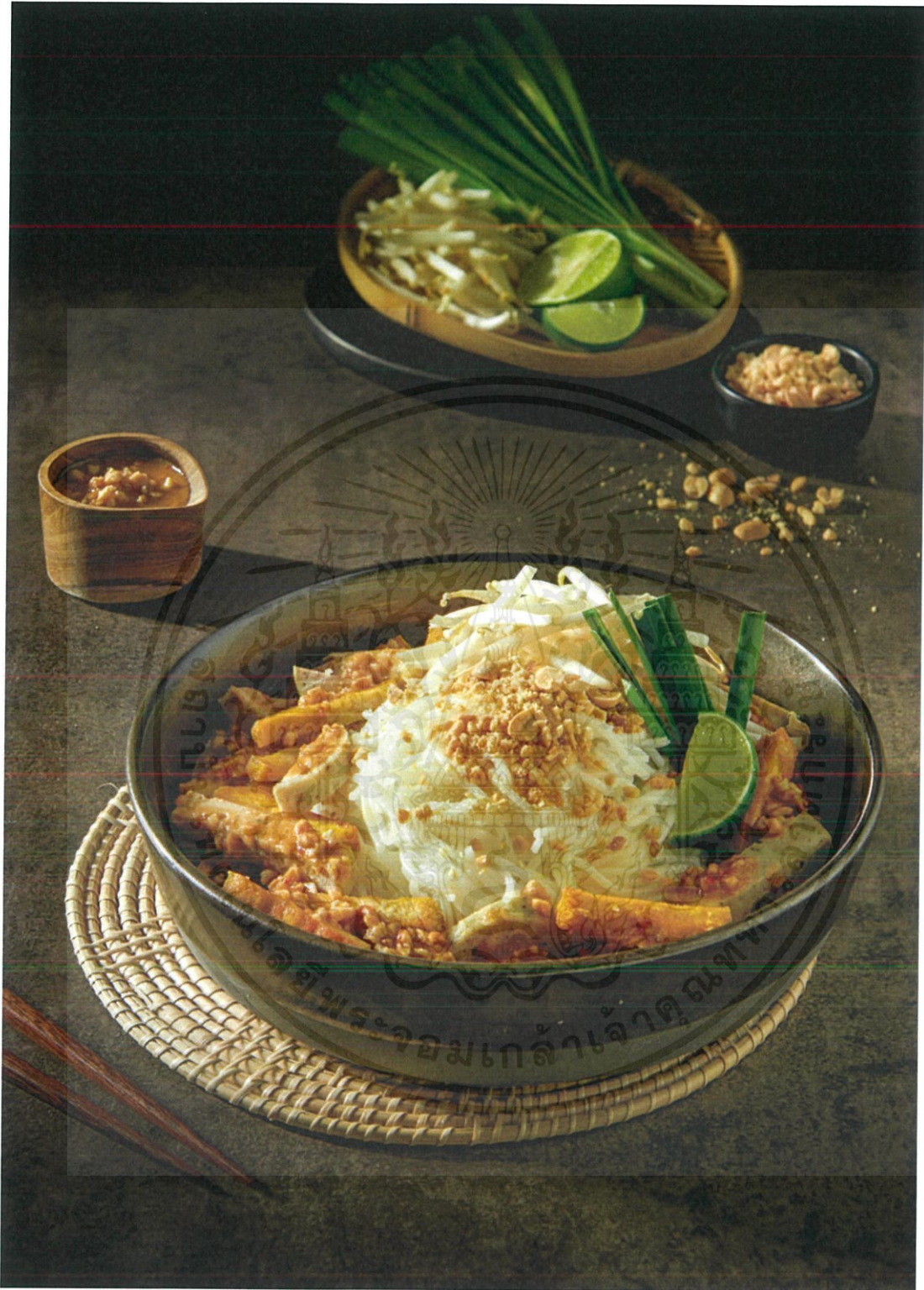
รูปที่ 53 ผลงานจริงภาพที่ 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 54 ผลงานจิริงภาพที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 55 ผลงานจริงภาพที่ 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 56 ผลงานจริงภาพที่ 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพตัวอย่างการวางรูปเล่มหนังสือสำหรับการนำเสนอ



รูปที่ 57 การวางรูปเล่มหนังสือ (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“Vietnamese Fried Rice” ข้าวผัดเวียดนาม

ส่วนผสม

ข้าวสวยสุกแช่เย็น	3	ถ้วย
ไข่ไก่	2	ฟอง
หมูสับ	2	ถ้วย
กุ้งสด	1/4	กิโลกรัม
แครอท	1/4	กิโลกรัม
พริกแดง	1/4	กิโลกรัม
พริกเขียว	1/4	กิโลกรัม
กระเทียม	2	ถ้วย
น้ำมันพืช	1	ถ้วย
น้ำปลา	1	ถ้วย
ซีอิ๊วขาว	1	ถ้วย
ผักชีฝรั่ง	1	ถ้วย
ต้นหอม	1	ถ้วย
มะนาว	1	ถ้วย

วิธีทำ

- ต้มข้าวสวยให้สุกและแช่เย็นในตู้เย็นจนเย็นสนิท นำข้าวสวยที่แช่เย็นไปผัด
- ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งไฟร้อนปานกลาง ใส่หมูสับลงไปผัดจนสุก
- ใส่ไข่ไก่ลงไปผัด ผัดจนไข่สุกและแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว ตักไข่ขาวและไข่แดงที่สุกแล้วใส่ลงในข้าวผัด
- ใส่กุ้งสด ผักสด และเครื่องปรุงรสที่เหลือลงไปผัดจนสุก

1.

“Beef Pho” เฟอเนื้อ

ส่วนผสม

เส้นก๋วยเตี๋ยว	300	กรัม
เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	300	กรัม
หมูสับ	1	ถ้วย
หมูยอ	1	ถ้วย
พริกแดง	1	ถ้วย
พริกเขียว	1	ถ้วย
กระเทียม	1	ถ้วย
น้ำปลา	1	ถ้วย
ซีอิ๊วขาว	1	ถ้วย
ผักชีฝรั่ง	1	ถ้วย
ต้นหอม	1	ถ้วย
มะนาว	1	ถ้วย

วิธีทำ

- ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งไฟร้อนปานกลาง ผัดหมูสับจนสุก
- ใส่หมูยอและพริกแดงลงไปผัด ผัดจนสุก
- ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กและเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ลงไปผัด ผัดจนสุก
- ใส่ผักสดและเครื่องปรุงรสที่เหลือลงไปผัดจนสุก
- ตักข้าวผัดใส่ลงในถ้วย เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้ม

2.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรุปที่ 58 การวางรูปแบบหนังสือ (2) เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างภาพรูปล่มหนังสือสำหรับนำเสนอ



รูปที่ 59 ภาพรูปล่มหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

บทสรุป

5.1 สรุปผลการทำงาน

ผลงานที่ออกมานั้นค่อนข้างเป็นไปตามที่คาดหวังไว้ การเริ่มต้นทำงานข้างต้นในช่วงแรก มีความคาดหวังว่าในส่วนวางแผนก่อนการถ่ายทำนั้น จะต้องมีตำแหน่งหน้าที่ ที่รัดกุมที่สุด เพื่อมิให้เกิดความผิดพลาดต่าง ๆ ทั้งในด้านอุปกรณ์การทำงาน วัสดุดิบที่จะนำมาถ่ายทำ ทำให้เกิดการคลาดเคลื่อนของแผนการและเวลา ค่อนข้างน้อย ในภาพรวมที่ออกมาหลังจากผ่านกระบวนการทุกอย่าง ผลงานที่ออกมาทำได้ค่อนข้างดีขึ้นจากภาพเดิม ซึ่งการพัฒนาจากภาพถ่ายเดิมเห็นความแตกต่างได้อย่างชัดเจน ข้อมูล และ รูป สามารถผสมผสานกันได้อย่างลงตัว

5.2 ปัญหาในการทำงานและวิธีการแก้ไข

ปัญหาที่เกิดขึ้นจะเป็นเรื่องของเวลาและเหตุการณ์โรคระบาดที่เกิดขึ้น (COVID-19) ที่เกิดขึ้นในช่วงที่ภาพถ่ายส่วนหนึ่งได้ถูกถ่ายไปแล้ว ทำให้ช่วงต่อเวลาระหว่างการรอให้ทุกอย่างคลี่คลายลงมีมากขึ้น ภาพที่ถูกพัฒนามาพร้อมที่จะถ่ายทำหลังจากส่งบางส่วนไป มีความไม่แน่นอนเกิดขึ้นมา ข้อมูลบางส่วนจึงถูกลดทอนออกไป และ การวางแผนช่วงเวลาต้องถูกจัดวางใหม่ทั้งหมด ทำให้การดำเนินงานในช่วงทำงานที่ 2 จะต้องประสานงานใหม่อีกครั้ง และยุ่งยากกว่าเดิม พอสถานการณ์อยู่ในสภาวะที่ใกล้จะปกติ ยังมี เรื่องของการป้องกันของแต่ละบุคคลในการใช้ชีวิตรูปแบบใหม่ (New normal) จึงต้องมีความแน่นอนในการทำงานมากขึ้น เพื่อลดข้อผิดพลาดที่จะเกิดขึ้นในครั้งที่สอง

แต่อย่างไรก็ตาม หลังจากที่ทุกอย่างถูกวางแผนลงพอดีในช่วงเวลาหนึ่ง อีกทั้งยังมีแผนสำรองในการทำงานเพิ่มขึ้นมารองรับเหตุการณ์ไม่คาดคิด ทำให้งานทุกอย่างออกมาเป็นผลตามที่คาด ดังที่กล่าวไว้ข้างต้น

5.3 ข้อเสนอแนะ

การทำงานต่าง ๆ ควรจะมีแผนการสำรองไว้ ในการทำงานเสมอ เพื่อรองรับกับเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด เพราะจะทำให้ผลการทำงานที่ออกมา คาดเคลื่อนไปจากความเป็นจริงได้ดีที่สุด การวางแผนให้เป็นระบบและรัดกุมการทำงาน จะช่วยให้การดำเนินงานต่าง ๆ ออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 ประโยชน์ที่จะได้รับ

จากการที่ข้าพเจ้าได้จัดทำศิลปนิพนธ์ชิ้นนี้นั้น ทำให้ข้าพเจ้าได้รับประสบการณ์หลากหลายแบบที่เกิดขึ้น ทั้งได้รู้จักการบริหารเวลาต่าง ๆ ในการวางแผนงานให้เป็นระบบ ตามเวลาที่กำหนด ช่วยให้การดำเนินงานนั้นเป็นไปตามแบบแผน การวางแผนสำรองในการทำงาน ช่วยให้ข้าพเจ้ามีทางเลือกอยู่เสมอเมื่อเผชิญกับปัญหาเฉพาะหน้าที่ต้องใช้การตัดสินใจที่เด็ดขาด การประสานงานตามหน้าที่ที่ตัวเองได้รับและแจกจ่ายงานให้เป็นไปตามรูปแบบที่วางไว้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

ฐานข้อมูลสังคม - วัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (2559). เวียดนาม-อาหาร. เข้าถึงได้จาก
: https://www.sac.or.th/databases/southeastasia/subject.php?c_id=11&sj_id=91

ณัฐพันธ์ นันทพรพิสุทธิ์, อาหารเวียดนาม อาหารสุขภาพ ยอดนิยมระดับโลก, ครั้งที่ 2, บริษัท
สำนักพิมพ์. แม่บ้าน จำกัด, หน้า 12.

Zaira Zarotti. (2016). Retrieved from
: <http://www.zairazarotti.com/portfolio/>

Aimee Twigger. (2016). Retrieved from
: <http://www.twiggstudios.com/portfolio/>

Dennis Prescott. (2015). Retrieved from
: <https://dennistheprescott.com/about/>

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล	นายอิติธร อัสวพลทรัพย์
วัน/เดือน/ปีเกิด	9 มิถุนายน พ.ศ. 2541
ที่อยู่	ร้านหมุยอจำปาทอง 300 ถนนอำนวยการสงคราม แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
E-mail	ice_leco@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2557	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลาย จากโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จังหวัดกรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2559	เข้าศึกษาในระดับอุดมศึกษา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้