ม้าอ้วน ม้าซ่อ หรุ่ม

น้ำพริกลงเรือ ปลาหวาน

ซาหริ่มสามสหาย

เมนูคว้าแชมป์
Chef Talent 2013

ประกาศผลผู้ชนะแล้วสำหรับการประกวดค้นหาเชฟหน้าใหม่ไฟแรงเพื่อประดับวงการอาหารเมืองไทย ในโครงการ **Chef Talent 2013** ภายใต้นิตยสาร Health & Cuisine จากใบสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขันกว่า 500 ฉบับจากทั่วประเทศตั้งแต่รอบ live Audition มาถึงรอบ Final กับ 5 ทีมสุดท้ายภายใต้โจทย์การแข่งขันสุดท้าทาย **Healthy Thai Cuisine อาหารไทยเพื่อสุขภาพ** โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องงัดทั้งความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่มีของตนเองออกมาแสดงต่อหน้าคณะกรรมการ

นอกจากจะเป็น 'อาหารไทยเพื่อสุขภาพ' ความยากของการแข่งขันในครั้งนี้ คือผู้เข้าแข่งขันจะต้องใช้วัตถุดิบที่เป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมในครั้งนี้เป็นส่วนประกอบของเมนูอาหาร 3 เมนู ประกอบด้วย เมนูอาหารว่าง เมนูอาหารหลัก และเมนูของหวาน

ทั้ง 3 เมนูดังกล่าวต้องมีส่วนประกอบของ ปลาซาร์ดีนในน้ำมันมะกอก Extra Virgin ตราอะยัม, เพียวฟู้ดส์ สเปรด, ครีมถั่วลิสงรสธรรมชาติ (Natural Peanut Butter), น้ำมันมะกอก ตราฟิลิปโป เบอร์ริโอ, ผงกะหรี่วอลส์ ตราปีนไชว้ ในเมนูอาหาร และใช้เครื่องครัวตรา เฮเฟเล่

ม.ล.ภาสันต์ สวัสดิวัตน์ และบัณดิษฐ์ พันธุรัตน์, อุรุพงษ์ วงศ์อารีราษฎร์

(HAFELE) เป็นส่วนหนึ่งในการทำอาหาร

นอกจากนี้ทีมงานประกวด Chef Talent 2013 ยังได้เพิ่มเติมประสบการณ์ให้กับผู้เข้าประกวดโดยพาน้องๆ ที่ผ่านเข้ารอบทั้ง 5 ทีม ดูงานนอกสถานที่ เช่น ร้านอาหารศาลาริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล, ร้านโบ-ลาน และร้าน The local เรียกได้ว่าผู้เข้าแข่งขันทั้ง 5 ทีมเก็บประสบการณ์จากเชฟมืออาชีพอย่างเต็มเม็ดเต็มหน่วยเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในวันแข่งขันอย่างเต็มที่

นอกจากความยากของโจทย์ที่ได้รับ ผู้เข้าแข่งขันทั้งหมดต้องนำเสนอผลงานต่อหน้าคณะกรรมการผู้ทรงเกียรติที่มากด้วยความรู้และความสามารถ ประกอบด้วย **เชฟจำนงค์ นิรังสรรค์** นายกสมาคมฟอครัวแห่งประเทศไทย, **พล ตัณฑเสถียร** เชเลบริตี้เชฟ, **เชฟวิชิต มุกุระ** ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย, **แสงปทีป แก้วสาคร** บรรณาธิการบริหารนิตยสาร Health & Cuisine และ **สิทธิโชค ศรีโช** บรรณาธิการฝ่ายอาหารนิตยสาร Health & Cuisine

ผลปรากฏว่าผู้เข้าร่วมการแข่งขันนักศึกษาสองหนุ่มคู่ซี้ **บัณดิษฐ์ พันธุรัตน์** และ **อุรุพงษ์ วงศ์อารีราษฎร์** จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง แสดงฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ออกมาเป็นเมนูอาหารไทยเพื่อสุขภาพ ดึงวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยออกมาปรุงจนได้อาหารหน้าตาดี 3 เมนูด้วยกัน คือ ของว่าง 3 สหายที่เป็นเมนู Appetizer ที่มี **ม้าอ้วน ม้าซ่อ หรุ่ม** จัดวางในชุดอย่างสวยงาม ตามด้วยเมนูหลัก คือ **น้ำพริกลงเรือ ปลาหวาน** ความอร่อยอยู่ที่ปลาหวานที่นำไปผัดกับจนสุกหอม ปิดท้ายเซตเมนูนี้ด้วยของหวาน คือ **ซาหริ่มสามสหาย** ราดด้วยน้ำเชื่อม เติมน้ำแข็งทุบเพิ่มความอร่อย ซึ่งสีของเส้นซาหริ่มแต่ละเส้นมาจากธรรมชาติ อย่างเช่นเส้นสีชมพูมาจากการนำน้ำกระเจี๊ยบลงไปผสม

ผู้ชนะเลิศของโครงการปีนี้จะได้เดินทางเปิดประสบการณ์ดูงานครัวที่โรงแรม Mercure Paris Tour Eiffel ประเทศฝรั่งเศส พร้อมด้วยเงินสนับสนุน 30,000 บาท และของรางวัลจากสปอนเซอร์ และเป็นตัวแทนนิตยสาร Health & Cuisine ร่วมทำกิจกรรมต่างๆ เป็นเวลา 1 ปี