การถ่ายภาพประกอบบทความ เรื่อง “ไทยจานโปรด”
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THAI CHAN PROD”

นาย พชร เซี่ยงจ๊ง

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชานิเทศศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2561

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุมัติศิลปนิพนธ์

การถ่ายประกอบบทความ เรื่อง “ไทยจานโปรด”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THAI CHAN PROD”

นาย พชร เซี่ยงจ๊ง

Mister PHATCHARA SIANGJONG

ภาควิชานิเทศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชานิเทศศิลป์ สาขาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....วันที่ 17/พ.ค./62

(อาจารย์ ชัยวุฒิ พุฒทอง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปะนิพนธ์	การถ่ายประกอบบทความ เรื่อง “ไทยจานโปรด”
	EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THAI CHAN PROD”
ชื่อ	นาย พชร เชี่ยงจ๊ง
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
คณะ	สถาปัตย์กรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2561
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ชัยวุฒิ พุฒทอง

บทคัดย่อ

อาหารไทยยอดนิยมสำหรับทำกินเองที่บ้าน ภาพถ่ายชุดนี้ข้าพเจ้าต้องการจัดทำขึ้นเพื่อการแก้ไขภาพถ่ายประกอบหนังสือทำอาหาร “ไทยจานโปรด” โดยมีจุดประสงค์เพื่อปรับปรุงภาพถ่ายอาหารให้ทันสมัยตามยุคสมัยและมีเอกลักษณ์มากยิ่งขึ้น ช่วยให้คนยุคใหม่ที่สนใจหนังสือทำอาหารสามารถเข้าถึงได้มากขึ้นผ่านภาพถ่าย โดยถ่ายทอดผ่านภาพถ่ายประกอบบทความ และเพื่อศึกษาเทคนิคการถ่ายภาพประกอบบทความและภาพถ่ายอาหาร โครงการพิเศษชุดนี้นำเสนอภาพถ่ายประกอบบทความจำนวน 15 ภาพ ในขนาด 16x20 นิ้ว โดยมีประโยชน์แก่ข้าพเจ้าและผู้ที่สนใจดังนี้ 1.) เรียนรู้เทคนิคการถ่ายภาพประกอบบทความ 2.) เรียนรู้เทคนิคการถ่ายภาพหุ่นนิ่งและเรียนรู้การจัดองค์ประกอบภาพ 3.)เรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารและวัตถุดิบในการทำอาหารในแต่ละเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้ที่สำคัญสำหรับข้าพเจ้า คือ คุณพ่อ คุณแม่ และ ครอบครัว ผู้ที่สนับสนุนในผลงานชุดนี้ของข้าพเจ้าทั้งด้านทุนทรัพย์และการทำอาหารในแต่ละเมนู รวมถึงการศึกษามาตลอด 4 ปี

ขอขอบคุณคุณยายที่คอยทำอาหารในเกือบทุกๆเมนูให้ข้าพเจ้า ทำให้ข้าพเจ้าทำผลงานชุดนี้ออกมาได้สำเร็จตามที่ข้าพเจ้าต้องการ

ขอขอบคุณคุณน้าที่ให้ยืมอุปกรณ์ในการถ่ายภาพ

ขอขอบคุณอาจารย์สาขาวิชาถ่ายภาพที่ให้คำแนะนำในพัฒนาผลงานของข้าพเจ้าในแต่ละขั้นตอน โดยเฉพาะคุณครูติ๊ก สุทธิศักดิ์ ผู้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำแนวทางในการทำงานและติชมผลงานของข้าพเจ้ามาโดย ตลอด

ขอขอบคุณเพื่อนๆที่คอยให้คำปรึกษาและช่วยเหลือกันมาจนถึงวันส่งผลงาน

พชร เซี่ยงจิ๊ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ ก
กิตติกรรมประกาศ ข
สารบัญ ค
สารบัญภาพ

บทที่
1 บทนำ 1
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ 1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ 1
1.3 แนวความคิด 1
1.4 ขอบเขตของโครงการ 1
1.5 รายละเอียดทางเทคนิค 1
1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย 1-2
1.7 ข้อมูล 2
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 2
1.9 ปัญหาที่คาดว่าน่าจะเกิด และวิธีแก้ไข 2
1.10 งบประมาณ 3
บทที่
2 ข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน 4
2.1 ข้อมูลของหนังสือไทยจานโปรด 4
2.1.1 ข้อมูลบทความรายการอาหาร 4
2.1.1.1 ยำแอปเปิลเป็ดทอด 4-5
2.1.1.2 ยำเห็ดรวมทอดกรอบ 5
2.1.1.3 ยำตะไคร้ 5
2.1.1.4 แกงเขียวหวานไก่ 6
2.1.1.5 แกงมัสมั่นไก่ 6
2.1.1.6 ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน 6-7
2.1.1.7 ผัดกะเพราหมูสับ 7
2.1.1.8 ข้าวคลุกกะปิ 7
2.1.1.8 กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย 7
2.1.1.8 ปลาเก๋าสามรส 7-8
2.1.1.8 ปลากะพงทอดน้ำปลา 8
2.1.1.8 ไข่ตุ๋น 8
2.1.1.8 ไข่ลูกเขย 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
	2.1.1.8 กล้วยบวชชี	9
	2.1.1.8 ทับทิมกรอบ	9
	2.2 แรงบันดาลใจในการถ่ายภาพ	9-10
	2.2.1 วิพิทธิจักษ์ พิทยานนท์	10
	2.2.1 Alison Roman	11-12
บทที่ 3	วิธีดำเนินการสร้างสรรค์ผลงาน	13
	3.1 วิเคราะห์ข้อมูล	13
	3.2 การเตรียมงานก่อนสร้างสรรค์ผลงงาน	13
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 1	13-14
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 2	15
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 3	16
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 4	17
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 5	18
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 6	19
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 7	20
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 8	21
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 9	22
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 10	23
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 11	24
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 12	25
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 13	26
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 14	27
	3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 15	28
	3.3 Lighting Diagram	28
	3.4 Pre Lighting	28-29
	3.5 เบื้องหลังการทำงาน	30
	3.6 ขั้นตอนการจัดแสดงงาน	31-32
	3.7 การออกแบบ Lay Out	33-34
บทที่ 4	ผลงาน	35
	4.1 ภาพถ่ายประกอบบทความทั้งหมด 15 ภาพ	35-49
บทที่ 5	บทสรุปและข้อเสนอแนะ	51

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.1 สรุปผลการทำงาน	51
5.2 ปัญหาที่เกิดและวิธีแก้ไข	51
5.3 ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ที่สนใจ	51
5.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	51
บรรณานุกรม	52
ประวัติผู้วิจัย	53

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
1	ภาพหนังสือไทยจานโปรด	2
2	ภาพรายการอาหารในหนังสือไทยจากโปรด	4
3	ตัวอย่างภาพผลงานของ วิพิทธิจักษ์ พิทยานนท์	10
4	ตัวอย่างภาพผลงานของ Alison Roman	11
5	ตัวอย่างภาพผลงานของ Alison Roman	12
6	ภาพร่างรูปที่ 1	13
7	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 1	14
8	ภาพร่างรูปที่ 2	15
9	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 2	15
10	ภาพร่างรูปที่ 3	16
11	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 3	16
12	ภาพร่างรูปที่ 4	17
13	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 4	17
14	ภาพร่างรูปที่ 5	18
15	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 5	18
16	ภาพร่างรูปที่ 6	19
17	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 6	19
18	ภาพร่างรูปที่ 7	20
19	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 7	20
20	ภาพร่างรูปที่ 8	21
21	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 8	21
22	ภาพร่างรูปที่ 9	22
23	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 9	22
24	ภาพร่างรูปที่ 10	23
25	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 10	23
26	ภาพร่างรูปที่ 11	24
27	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 11	24
28	ภาพร่างรูปที่ 12	25
29	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 12	25
30	ภาพร่างรูปที่ 13	26
31	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 13	26
32	ภาพร่างรูปที่ 14	27
33	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 14	27
34	ภาพร่างรูปที่ 15	28

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
35	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉากรูปที่ 15	28
36	Lighting Diagram	29
37	Pre Lighting	29-30
38	เบื้องหลังการทำงาน	31
39	ขั้นตอนการจัดแสดงงาน	32
40	การติดตั้งผลงานจริง	33
41	การออกแบบ Lay Out	34-35
42	ผลงานจริงรูปที่ 1	36
43	ผลงานจริงรูปที่ 2	37
44	ผลงานจริงรูปที่ 3	38
45	ผลงานจริงรูปที่ 4	39
46	ผลงานจริงรูปที่ 5	40
47	ผลงานจริงรูปที่ 6	41
48	ผลงานจริงรูปที่ 7	42
49	ผลงานจริงรูปที่ 8	43
50	ผลงานจริงรูปที่ 9	44
51	ผลงานจริงรูปที่ 10	45
52	ผลงานจริงรูปที่ 11	46
53	ผลงานจริงรูปที่ 12	47
54	ผลงานจริงรูปที่ 13	48
55	ผลงานจริงรูปที่ 14	49
56	ผลงานจริงรูปที่ 15	50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ที่มาของการสร้างสรรค์ผลงานในครั้งนี้จัดทำขึ้นเพื่อการปรับปรุงแก้ไขภาพถ่ายประกอบหนังสือทำอาหารให้สวยงามและดูดียิ่งขึ้น เพื่อดึงดูดความสนใจของหนังสือให้ได้มากขึ้น เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ที่มีความทันสมัย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาการถ่ายภาพอาหารไทย
1.2.2 เพื่อศึกษาการทำ Food Styling
1.2.3 เพื่อศึกษาการเลือกอุปกรณ์ประกอบฉากและใช้คู่สีของอุปกรณ์ประกอบฉากในแต่ละภาพ
1.2.4 เพื่อศึกษาการจัดวางองค์ประกอบภาพถ่าย
1.2.5 เพื่อศึกษาเทคนิคการใช้แสงธรรมชาติในการถ่ายภาพอาหาร

1.3 แนวความคิด

อาหารไทยยอดนิยมสำหรับทำกินเองที่บ้าน

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 กล้อง Canon 650D Lens 50 mm. และ ขาตั้งกล้องสำหรับถ่ายมุม Top View
1.4.2 ชุดภาพประกอบหนังสือทำอาหาร จำนวน 15 ภาพ ขนาด 16x20 นิ้ว

1.5 รายละเอียดทางเทคนิค

ลักษณะที่โดดเด่นของภาพชุดนี้คือการจัดวางองค์ประกอบภาพในมุมมอง Top View และใช้แสงธรรมชาติในการถ่ายภาพชุดนี้ทั้งหมด

1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

1.6.1 เสนอแนวความคิดของงานและหา Reference เกี่ยวกับงานที่ทำ
1.6.2 ศึกษาข้อมูลของอาหารแต่ละชนิด
1.6.3 Sketch ภาพที่จะถ่ายและนำไปปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.4 จัดเตรียมและหาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงาน เช่น อุปกรณ์ประกอบฉาก, วัตถุดิบในการทำอาหารแต่ละเมนู เป็นต้น
1.6.5 เริ่มการถ่ายงานและเสนองานจริง

1.7 ข้อมูล

"ไทยจานโปรด" อาหารไทยยอดนิยมสำหรับทำกินเองที่บ้าน เป็นหนังสือสอนทำอาหารแบบเป็นขั้นตอนอย่างชัดเจน จากสำนักพิมพ์แสงแดด ที่บอกถึงขั้นตอนการทำอาหารแต่ละเมนูอย่างละเอียดสำหรับผู้ที่สนใจเริ่มต้นทำอาหาร โดยเป็นเมนูอาหารไทยยอดนิยมที่เราคุ้นเคย ตามแต่ละบท ดังนี้ ยำ ยำ, ต้มยำทำแกง (จืด), แกงเผ็ดเด็ดดวง, หมู ไก่ เนื้อ, กุ้ง หอย ปู ปลา, จานผัก เป็นต้น โดยมีเมนูที่น่าสนใจ เช่น ยำเห็ดรวมทอดกรอบ, ต้มซี่โครงหมูผักกาดดอง, แกงเผ็ดเป็ดย่าง, ไก่ผัดขิง, กุ้งผัดผงกะหรี่, กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา, ไข่ลูกเขย

พิมพ์ครั้งที่ 1 กันยายน 2555 พิมพ์ครั้งที่ 2 กุมพาภันธ์ 2559

ภาพที่ 1 ภาพหนังสือไทยจานโปรด
ที่มา : หนังสือไทยจากโปรด (2001)

1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.8.1 ได้รับความรู้เกี่ยวกับงานภาพถ่ายอาหาร
1.8.2 ได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำศิลปะการจัดแต่งภาพอาหาร
1.8.3 ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้แสงธรรมชาติในการถ่ายภาพอาหาร
1.8.4 ได้รับรู้ถึงปัญหาในการทำงานและการแก้ไขปัญหา

1.9 ปัญหาที่คาดว่าน่าจะเกิด และวิธีแก้ไข

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในแต่ละฉากควรเตรียมให้พร้อมและมีของสำรองไว้ เพื่อจะได้เปลี่ยนแปลงได้ทันเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.10 งบประมาณ

ซื้ออุปกรณ์ประกอบฉาก 3,000 บาท
ค่าวัตถุดิบในการทำอาหาร 3,000 บาท
ค่าอัดขยายภาพ 3,000 บาท
รวมทั้งหมด 10,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2
ข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน

2.1 ข้อมูลของหนังสือไทยจานโปรด

"ไทยจานโปรด" อาหารไทยยอดนิยมสำหรับทำกินเองที่บ้าน เป็นหนังสือสอนทำอาหารแบบ step by step จากสำนักพิมพ์แสงแดด พิมพ์ครั้งที่ 1 กันยายน 2555 และพิมพ์ครั้งที่ 2 กุมภาพันธ์ 2559

หนังสือตำราอาหารไทยเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการส่งเสริมการทำอาหารไทย ไทยจานโปรดเป็นตำราอาหารที่เขียนสูตรและวิธีปรุงอย่างละเอียด เข้าใจง่าย และแสดงภาพประกอบขั้นตอนการปรุงให้สมบูรณ์แบบมากที่สุด ตำรับ "ไทยจานโปรด" 74 ตำรับนี้ ถือว่าครอบคลุมอาหารไทยยอดนิยมในปัจจุบันได้ และทุกตำรับได้รับการพิสูจน์จากห้องปฏิบัติการอาหารแล้วว่า ทำได้จริงและรสชาติดีใช้ได้

บรรณาธิการ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, บรรณาธิการสูตรอาหาร ประวีณา แซ่คู, สไตลิสต์ แวววรรณ หงษ์วิวัฒน์

ภาพตัวอย่างรายการอาหารภายในหนังสือ

ภาพที่ 2 ภาพรายการอาหารในหนังสือไทยจานโปรด
ที่มา :หนังสือไทยจากโปรด (2555)

2.1.1 ข้อมูลบทความรายการอาหาร

รายการอาหารและวิธีการทำทั้งหมด 15 รายการ

2.1.1.1 ยำแอบเปิลเป็ดทอด

วิธีทำ :

- ทำน้ำยำโดยปั่นกระเทียมและพริกขี้หนูเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล คนให้เข้ากันจน น้ำตาลละลาย ชิมรสให้เปรี้ยวนำ เค็มและหวาน

- ทำเป็ดทอดโดยหมักอกเป็ดด้วยเกลือและพริกไทย คลุกเคล้าให้เข้ากันนาน 5 นาที นำไปย่างในกระทะด้วยไฟกลาง ใส่น้ำมัน เมื่อน้ำมันร้อน นำชิ้นเป็ดลงทอดโดยทอดด้านหนังเป็ดก่อน ให้หนังเป็ดเริ่มมีสีออกเหลืองทองและกรอบ จึงกลับอีกด้านทอดต่อนาน 6 นาที ทดสอบระดับความสุกโดยใช้นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จิ้มบนเนื้อเป็ด ด้านนอกจะแข็ง ตรงกลางยังนุ่ม นำขึ้นพักไว้บนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วสไลซ์หนา 0.5 ซม. จัดใส่จาน พักไว้

- ล้างแอปเปิลเขียวและแอปเปิลกาลา ผ่าเอาแกนกลางออก ผ่าครึ่งตามยาว หั่นเป็นชิ้นบางตามขวาง ใส่ลงแช่ใน อ่างน้ำมะนาวเจือจางเพื่อไม่ให้แอปเปิลดำคล้ำ (ไม่ควรแช่นานแอปเปิลจะเละและไม่กรอบอร่อย)

- คลุกเคล้าแอปเปิล หอมแดง และน้ำยำ เข้าด้วยกันในอ่างผสมพอทั่วใส่ผักชีและใบสะระแหน่ คลุกเคล้าอีกครั้งให้ เข้ากัน จากนั้นนำยำแอปเปิลราดบนเป็ดทอดที่สไลซ์เตรียมไว้ ตกแต่งด้วยใบสะระแหน่ เสิร์ฟ

2.1.1.2 ยำเห็ดรวมทอดกรอบ

วิธีทำ :

- เตรียมเห็ดทั้ง 3 ชนิด โดยนำเห็ดนางฟ้ามาตัดโคนแล้วฉีกเป็นเส้นหนา 0.5 ซม. ส่วนเห็ดเออรินจินำมาหั่นเป็นแผ่นตามยาวหนา 0.5 ซม. และเห็ดเข็มทองนำมาตัดโคนออกประมาณ 1.5 นิ้ว ใส่จานพักไว้

- ทำแป้งชุบทอดโดยผสมแป้งทอดกรอบกับน้ำปูนใสเย็นจัดในอ่างผสมคนด้วยตะกร้อจนเข้ากันดีและแป้งไม่จับตัว เป็นเม็ด นำเข้าแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดา จนส่วนผสมแป้งเย็นจัด

- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อนจัด ใส่เห็ดเออรินจิและเห็ดเข็มทอง ลงชุบแป้งให้ทั่วแล้วใส่ลงทอดในกระทะ แล้วใส่ลงทอดในกระทะน้ำมัน โดยใส่เห็ดลงทอดทีละชนิด รอประมาณ 10 วินาที เพื่อให้แป้งด้านนอกสุก จึงใช้ ทัพพีคนไปมาให้เห็ดมีสีเหลืองทองและกรอบ ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

- ทำน้ำยำโดยผสมน้ำพริกเผา น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล และกะทิ เข้าด้วยกันในถ้วย ใส่พริกขี้หนูและหอมแดงซอย คนพอทั่ว ชิมให้มีสามรสเข้มข้น

- จัดเห็ดทอดกรอบใส่จาน ราดน้ำยำ ตกแต่งด้วยใบผักชีและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น หรือเสิร์ฟเห็ดทอดแยกกับน้ำยำ

2.1.1.3 ยำตะไคร้

วิธีทำ :

- นำตะไคร้มาตัดโคน ดึงใบแก่ออก นำมาล้างพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นซอยบางๆโดยซอยเฉียงเล็กน้อยใส่ชาม เคล้า เคล้าตะไคร้ซอยกับน้ำมะนาว เพื่อให้ตะไคร้ออกสีชมพู ไม่ดำ พักไว้

- ตั้งหม้อน้ำบนไฟกลางจนเดือด ใส่กุ้งลงลวกจนเป็นสีชมพูและแข็งตัว ใช้กระชอนตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำ

- รวนหมูสับโดยใส่หมูสับลงในหม้อ ตั้งบนไฟกลางใส่น้ำ คนไปมาให้ทั่วจนหมูสับเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนสุกทั่ว ตักขึ้นใส่ชาม พักไว้

- ทำน้ำยำโดยผสมน้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำเชื่อมคนให้เข้ากัน ชิมรสให้เปรี้ยว หวาน เค็ม ใส่พริกขี้หนู คนให้ทั่ว ตักใส่ถ้วยไว้

- ใส่ตะไคร์ กุ้งลวก หมูสับรวน หอมแดง ลงในอ่างผสมน้ำยำ เคล้าพอเข้ากันใส่เม็ดมะม่วงหิมะพานต์ทอด กุ้งแห้งทอด ใบสะระแหน่ เคล้าให้เข้ากัน ตักใส่จานที่รองด้วยผักกาดแก้วเสิร์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.1.4 แกงเขียวหวานไก่

วิธีทำ :

- หั่นมะเขือเปราะเป็น 4 เสี้ยว จากนั้นนำไปแช่ในน้ำเกลือเจือจางเพื่อไม่ให้มะเขือดำ พักไว้

- ผัดน้ำพริกแกงเขียวหวานกับน้ำมันในกระทะเทฟล่อนทรงสูงด้วยไฟกลาง โดยใช้พายไม้พัดไปมาจนได้กลิ่นหอม ของน้ำพริกแกง จากนั้นลดไฟอ่อนลง ใส่กะทิทีละน้อย ผัดจนแตกมันมีสีเขียวลอยหน้าและหมดกะทิ 1 ถ้วย

- ใส่ไก่กับใบมะกรูด ผัดด้วยไฟอ่อนนานประมาณ 3 นาที พอไก่เริ่มเปลี่ยนเป็นสีขาวขุ่น หนังไก่ตึงตัวและมีกลิ่น หอม หนังไก่ตึงตัวและมีกลิ่นหอม ใส่กะทิที่เหลือ ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล พอเดือดอีกครั้ง ใส่มะเขือเปราะ พอ มะเขือสุก สีของมะเขือจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวสด และนิ่มขึ้นใส่ใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าสีแดง ใช้ทัพพีกดใบโหระพา และพริกชี้ฟ้าให้จมในน้ำแกง ปิดไฟ

- ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยใบมะกูดและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ เสิร์ฟ

2.1.1.5 แกงมัสมั่นไก่

วิธีทำ :

- ทำน้ำพริกแกงมัสมั่นโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียดใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี ยี่หร่า พริกไทย กานพลู และกะปิย่าง โขลกจนละเอียด

- ปอกเปลือกหอมใหญ่ โดยใช้มีดปาดด้านก้นและใช้มีดเลาะเปลือกออกให้เหลือปลายหัวหอมเตรียมไว้

- ปอกเปลือกมันฝรั่ง ล้างให้สะอาด นำไปต้มในหม้อน้ำด้วยไฟกลางจนสุก ทดสอบโดยใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มที่ มันฝรั่งจะจิ้มได้ง่าย ตักขึ้นพักบนกระชอนให้สะเด็ดน้ำ

- ต้มกะทิในหม้อด้วยไฟกลางให้เดือด ใส่สะโพกไก่ ลดเป็นไฟอ่อนเคี่ยวนาน 15 นาที พอสะโพกไก่สุกนุ่ม ตั้ง กระทะอีกใบเคี่ยวหัวกะทิด้วยไฟกลางให้แตกมัน ใส่น้ำพริกแกงมัสมั่นลงผัดจนมีกลิ่นหอม สังเกตจากน้ำพริกแกง สีแดงสวย และมีน้ำมันของกะทิลอยอยู่ด้านบน เทใส่หม้อต้มไก่ ใส่ถั่วลิสงคั่ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว และน้ำมะขามเปียก ชิมรสให้หวาน เค็ม เปรี้ยว และหอมกลิ่นน้ำพริกแกง

- ใส่หอมใหญ่ มันฝรั่ง และอบเชย เคี่ยวจนน้ำแกงข้น ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยใบกระวาน รับประทานกับ ขนมปังหรืออาจาด

2.1.1.6 ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน

วิธีทำ :

- นำเนื้อปลาแซลมอนมาแล่หนังออก โดยใช้มีดที่คมค่อยๆแล่ตรงกลางระหว่างเนื้อปลากับหนัง ใช้มือข้างหนึ่งดึง หนังปลา จากนั้นค่อยๆใช้คมมีดแล่หนังออกจนหมดชิ้น นำเนื้อปลามาหั่นครึ่ง ใส่จาน พักไว้

- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง พอน้ำมันร้อนมีควันขึ้นเล็กน้อย ใส่เนื้อปลาแซลมอนลงทอดพอสุก เนื้อปลาจะมีสี ชมพูอ่อน อย่าทอดนานจะทำให้เนื้อปลามีสีขาวขุ่น ตักใส่จาน พักไว้

- เคี่ยวกะทิ 1/2 มันสีแดงลอยหน้า ใส่หัวกะทิที่เหลือ ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ผัดพอน้ำตาลละลายทั่ว ใส่ปลาทอด ผัดโดยใช้ตะหลิวค่อยๆคลุกเคล้าให้เข้ากัน เนื้อปลาจะไม่แตกออกจากกัน ใส่ใบมะกูดซอยและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่น เส้นอย่างละครึ่ง คลุกเคล้าเบาๆพอทั่ว ปิดไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ตักใส่ถ้วยหรือจาน ราดหัวกะทิ โรยใบมะกรูด ซอยและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้นที่เหลือตกแต่งด้วยใบมะกรูดเสิร์ฟ

2.1.1.7 ผัดกะเพราหมูสับ

วิธีทำ :

- โขลกพริกขี้หนูสีแดงกับพริกขี้หนูสวนและกระเทียมเข้าด้วยกันพอหยาบ ตักใส่ถ่วย พักไว้
- ตั้งกระทะบนไฟกลางให้ร้อนจนเกิดควันเล็กน้อยใส่น้ำมัน รอให้น้ำมันร้อน ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้เหลืองและมี กลิ่นหอม ใส่หมูสับ ผัดจนหมูสักเป็นสีน้ำตาลอ่อนทั่วกัน ปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมให้ออกรสเผ็ดเค็มพอดี ใส่ใบมะกูด และใบกะเพรา ผัดพอใบกะเพราสุกและมีกลิ่นหอม ปิดไฟ
- ตักใส่จาน ตกแต่งด้วยใบกะเพราทอดกรอบเสิร์ฟร้อนๆ

2.1.1.8 ข้าวคลุกกะปิ

วิธีทำ :

- ทำหมูหวานโดยนำหมูสามชั้นมาหั่นเป็นชิ้นหนา 0.5 ซม. ใส่ขาม พักไว้ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่หอมแดง ลงเจียวจนเหลืองหอม ใส่เนื้อหมู ผัดพอสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล และซีอิ้วดำ เติมน้ำ ผัดจนทั่ว ลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวจนเนื้อหมูเป็นเงาและน้ำปรุงรสซึมเข้าเนื้อ ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย
- ทำไข่เจียวหั่นฝอยโดยตั้งกระทะไปมาให้ไข่เป็นแผ่น รอให้สุกล่อน นำมาม้วนแล้วหั่นเส้นฝอยใส่ถ้วย เตรียมไว้
- โขลกหอมแดงและกะปิเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งและมะเขือเทศ โขลกต่อจนเข้ากันดี ใส่หมูบด โขลกพอ เข้ากัน ตักใส่ถ้วย เตรียมไว้
- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดพอหอม ใส่น้ำผัดพอทั่ว เคี่ยวสักครู่จน น้ำแห้งขลุก- ขลิก เร่งเป็นไฟแรง ใส่ข้าวสวย ผัดให้ทั่ว ปิดไฟ ตักใส่จาน เสิร์ฟกับเครื่องแนมและเครื่องเคียง

2.1.1.8 กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

วิธีทำ :

- ล้างกุ้ง แกะเปลือกตรงลำตัวออก ไว้หาง ผ่าหลังดึงเส้นดำออก ม้วนหางกุ้งเข้าในตัวกุ้งแล้วจัดให้สวยงาม ใส่จาน พักไว้
- โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทย เข้าด้วยกันพอหยาบ ตักใส่อ่างผสม ใส่กุ้งลงเคล้าให้เข้ากันใส่เกลือ น้ำปลา และน้ำตาล หมักนาน 5 นาที
- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ผิวของน้ำมันจะนิ่งไม่เป็นคลื่น นำกุ้งที่หมักคลุกกับแป้งทอดกรอบใช้มือเคาะ แป้งออกพอให้แป้งเคลือบกุ้งจนทั่ว จากนั้นนำกุ้งลงทอดพอสุกเหลือง ตักขึ้นพักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน
- จัดกุ้งใส่จาน วางแตงกวาข้างๆ โรยพริกไทยป่นและกระเทียมเจียม ตกแต่งด้วยใบผักชี เสิร์ฟ

2.1.1.8 ปลาเก๋าสามรส

วิธีทำ :

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ขอดเกล็ดปลาเก๋า ควักไส้ออก ล้างให้สะอาด ซับน้ำให้แห้ง นำมาแล่เนื้อโดยใช้มีดค่อยๆ แล่บริเวณกระดูกสันหลัง ของปลาจนถึงท้อง ทำเช่นเดียวกันทั้งสองด้านจากนั้นหั่นเป็นชิ้นขนาด 1x2 นิ้ว นำส่วนก้างปลาที่ติดหัวมาเสียบ ไม้ให้มีลักษณะโค้งใส่จาน พักไว้

- ตั้งกระทะน้ำมันสำหรับทอดบนไฟแรงจนร้อนจัด ผิวของน้ำมันจะนิ่งและมีควันจึงใส่เนื้อปลาลงทอด ลดเป็น ไฟกลาง ทอดจนเหลืองกรอบทั่ว ตักขึ้นพักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วใส่ก้างปลาที่เสียบไม้ไว้ลงทอดจนเหลือง กรอบทั่ว ตักขึ้นพักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

- ตั้งกระทะน้ำมันสำหรับผัดบนไฟกลาง ใส่กระเทียมกับหอมแดงลงเจียวจนเหลืองหอม ใส่พริกชี้ฟ้าสีแดง ปรุงรส ด้วยน้ำตาล น้ำปลา และน้ำส้มสายชู ลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวต่อ 15 นาที หรือจนข้น ปิดไฟ

- จัดก้างปลาใส่จาน วางเนื้อปลาทอดด้านบน ราดน้ำที่ผัด ตกแต่งด้วยยอดโหระพาและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ เสิร์ฟ

2.1.1.8 ปลากะพงทอดน้ำปลา

วิธีทำ :

- เตรียมน้ำยำมะม่วงโดยปอกเปลือกมะม่วง ล้างให้สะอาด จากนั้นใช้ที่ขูด ขูดมะม่วงเป็นเส้นๆ แช่ในอ่างน้ำมะนาว เจือจาง ตวงไว้ให้ได้ปริมาณ 1 ถ้วย พักไว้ ส่วนแครอทปอกเปลือก ล้างให้สะอาด ใช้ที่ขูด ขูดเป็นเส้น เช่นเดียวกับมะม่วงเปรี้ยว ตวงไว้ให้ได้ปริมาณ 1 / 4

- ทำยำมะม่วง โดยเคี่ยวน้ำปลากับน้ำตาลเข้าด้วยกันในหม้อด้วยไฟกลางพอน้ำตาลละลายเข้ากันดี ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย พักไว้ให้เย็น ใส่น้ำมะนาว คนให้ทั่ว พักไว้ เวลาจะเสิร์ฟใส่มะม่วงและแครอทที่ตวงไว้ ตามด้วยหอมแดง พริกขี้หนู และใบผักชี ลงในอ่างผสม เคล้าพอทั่ว ราดน้ำยำ เคล้าอีกครั้งให้ทั่ว ตักใส่จานหรือถ้วย

- นำปลากะพงที่เฉาะก้างมาหั่นเป็น 2 ชิ้นใหญ่ แล้วหั่นเนื้อปลาเป็นชิ้นหนา 1 นิ้ว ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟแรงจน ร้อนจัด ใส่เนื้อปลาลงทอดพร้อมกัน จนด้านนอกเหลืองกรอบแต่เนื้อในนุ่ม ตักขึ้นพักไว้ในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

- ทำน้ำปลาปรุงรสโดยตักน้ำมันในกระทะที่ทอดปลาออกให้เหลือประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟอ่อนๆ ใส่น้ำปลา ซีอิ๊ว ขาว น้ำตาล และน้ำ ผัดพอน้ำตาลละลายเข้ากันดี ชิมรสให้เค็มหวานเล็กน้อย หอมกลิ่นน้ำปลา ใส่ปลาทอดลงคลุก เคล้าจนเคลือบชิ้นปลาทั่ว ปิดไฟ จัดใส่จาน เสิร์ฟร้อนๆกับยำมะม่วง

2.1.1.8 ไข่ตุ๋น

วิธีทำ :

- หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นเล็ก แล้วสับกับกุ้งแห้งให้ละเอียด ใส่ในอ่างผสมพักไว้

- โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทย เข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่ลงในอ่างหมู เตรียมไว

- ต่อยไข่ใส่อ่าง ตีด้วยส้อมให้เข้ากัน ใส่น้ำปลา น้ำ ตามด้วยตังฉ่ายตีให้เข้ากัน ตักแบ่งใส่ถ้วยจำนวน 4 ใบเท่าๆกัน ใช้อะลูมินั่มฟอยล์ปิดปากถ้วยจากนั้นนำไปนึ่งในชั้นลังถึงบนหม้อน้ำเดือดด้วยไฟแรง นึ่งนาน 10-15 นาที จนไข่ เซตตัว ยกลง

- เปิดถ้วย โรยพริกไทยป่นและกระเทียมเจียวบนไข่ตุ๋นเล็กน้อย ตกแต่งด้วยต้นหอมซอย เสิร์ฟร้อนๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.1.8 ไข่ลูกเขย

วิธีทำ :

- ล้างไข่ใส่ไข่ลงในหม้อ ใส่น้ำให้ท่วม ใส่น้ำส้มสายชู เพื่อให้ปอกเปลือกง่ายเมื่อต้มไข่สุก ยกขึ้นตั้งบนไฟกลางค่อน ข้างอ่อน จะช่วยให้ไข่แดงเนื้อนุ่มเนียน ในระหว่างต้มให้คนเพื่อให้ไข่แดงอยู่ตรงกลาง จับเวลาหลังน้ำเดือนนาน 7-8 นาที ตักขึ้นใส่อ่างน้ำเย็นปอกเปลือก แล้วนำไปทอดในกระทะน้ำมันร้อนด้วยไฟกลางค่อนข้างแรงพอเหลืองทั่วตัก ขึ้น พักไว้

- ตักน้ำมันในกระทะที่ทอดไข่ออกให้เหลือประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำตาลลงเคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนน้ำตาลละลาย จึง ใส่น้ำปลา น้ำมะขามเปียก คนพอทั่ว ใส่น้ำ เคี่ยวต่อให้ข้นเหนียวเล็กน้อย ปิดไฟ

- วิธีจัดเสิร์ฟ ผ่าไข่ต้มที่ทอดใส่จานราดน้ำซอส โรยหอมเจียวและพริกขี้หนูแห้งทอด ตกแต่งด้วยผักชี เสิร์ฟ

2.1.1.8 กล้วยบวชชี

วิธีทำ :

- ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้า ผ่าครึ่งลูกตามยาว แล้วหั่นครึ่ง นำไปต้มในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลาง ใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อ ไม่ให้กล้วยฝาด ต้มนาน 20-25 นาที หรือจนสุก เมื่อชิมดูรสไม่ฝาด ตักขึ้น

- ตั้งหม้อหัวกะทิบนไฟกลาง ใส่น้ำตาลและเกลือ หมั่นคนจนเดือดชิมรสให้หวานและเค็มปะแล่ม พอใกล้เดือดใส่ กล้วยต้ม พอกะทิเดือดอีกครั้งปิดไฟ ตักใส่ถ่วย เสิร์ฟ

2.1.1.8 ทับทิมกรอบ

วิธีทำ :

- ทำน้ำเชื่อมกะทิโดยใส่น้ำกับน้ำตาลลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง (ความสูงของเปลวไฟประมาณ 1.5 ซม.) จน เดือดและเหนียวเล็กน้อย ใส่หัวกะทิและเหลือ คนพอเข้ากัน ปิดไฟ ยกลง ใส่ถ้วยพักไว้ให้เย็น นำไปอบควันเทียน นานประมาณ 30 นาที

- ใส่แห้วลงในกระชอน ล้างผ่านน้ำ 1 ครั้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นใส่น้ำหวานสีแดงหรือสีผสมอาหารสีแดงลง ในอ่างผสม แล้วใส่แห้วลงคลุกให้เข้ากัน แช่พอสีติดหรือนานประมาณ 10 นาที ตักขึ้นใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ

- ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วนกันในอ่างผสม นำแห้วที่ทำใส่ลงในแป้งแล้วนวดเบาๆให้แป้งติดทั่ว เทใส่กระชอน ร่อนให้แป้งส่วนที่ไม่ติดร่วง (ไม่ควรร่อนออกมากไปเพราะจะทำให้แป้งบางเวลาต้มสุกแล้ว)

- ใส่น้ำลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง (ความสูงของเปลวไฟประมาณ 1.5 ซม.) ให้เดือด ใส่เม็ดทับทิมลงต้มพอ สุกลอย แป้งที่เคลือบสุกใสและบางส่วนยังคงมีสีขาวขุ่นอยู่ ตักใส่อ่างน้ำเย็นทันที แล้วแป้งจะค่อยๆสุกใสทั้งหมด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วตักใส่ภาชนะไว้

- ตักทับทิมกรอบใส่ถ้วยประมาณ 40 กรัม ใส่น้ำเชื่อมกะทิพอท่วมแล้วใส่น้ำแข็งเล็กน้อย เสิร์ฟ

2.2 แรงบันดาลใจในการถ่ายภาพ

2.2.1 วิพิทธิจักษ์ พิทยานนท์

แรงบันดาลใจในการทำ Food Styling ได้มาจากคุณนิค วิพิทธิจักษ์ พิทยานนท์ เป็น Food Designer ชาวไทย โดยผลงานการทำ Food Styling ของเขามีเอกลักษณ์เป็นอย่างมาก โดยผลงานของเขา

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ห้ามมิให้นำไปใช้ในการค้าหรือการแสวงหาผลประโยชน์ทางการค้าในรูปแบบใดๆ ทั้งสิ้น
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะเป็นการจัดอาหารในรูปแบบ Fine Dining Food ที่มีการลดรูปทรงของอาหารให้ดูน้อยลง แต่ยังคงเอกลักษณ์ไว้ด้วยการใช้รูปทรงของอาหารมาจัดองค์ประกอบที่ทำให้เกิดกราฟิก ได้อย่างชัดเจนและมีการนำดอกไม้และใบไม้ที่สามารถกินได้มาประดับตกแต่งในอาหารอีกด้วย รวมถึงภาพถ่ายของอาหารที่ถูกถ่ายออกมานั้นมีการใช้แสงที่เป็น High Key เห็นรายละเอียดของอาหารได้อย่างชัดเจน จึงอยากที่จะนำสไตล์การจัดอาหารของเขามาเป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายภาพอาหารของข้าพเจ้า

ภาพที่ 3 ตัวอย่างภาพผลงานของ วิพิทธิจักษ์ พิทยานนท์

ที่มา : www.instagram.com (2019)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.1 Alison Roman

แรงบันดาลใจในการจัดองค์ประกอบภาพและการใช้ Mood Tone ในภาพได้มาจาก Alison Roman เธอเป็นทั้ง Cook, Food Stylist, และ Columnist เกี่ยวกับอาหาร และได้เขียนหนังสือสอนทำอาหารของเธอเอง ผลงานของเธอมีความเรียบง่ายในการทำ Food Styling เป็นอย่างมาก สามารถสื่ออารมณ์ภาพอาหารที่ดูผ่อนคลายและการใช้ Mood Tone ในภาพของเธอมีการใช้สีที่ Pastel และสะอาดตาด้วยโทนสว่าง แต่ยังสามารถคงความน้อยแต่มากได้ระดับหนึ่ง มีการจัดวางอาหารที่ดูเป็นธรรมชาติและเรียบง่ายเปรียบเสมือนอยู่บนโต๊ะอาหาร รวมถึงภาพถ่ายของอาหารที่ถูกถ่ายออกมานั้นมีการใช้แสงที่เป็น High Key เห็นรายละเอียดของอาหารได้อย่างชัดเจน

ภาพที่ 4 ตัวอย่างภาพผลงานของ Alison Roman

ที่มา : หนังสือ Dining In by Alison Roman (2017)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5 ตัวอย่างภาพผลงานของ Alison Roman
ที่มา : หนังสือ Dining In by Alison Roman (2017)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3
วิธีดำเนินการสร้างสรรค์ผลงาน

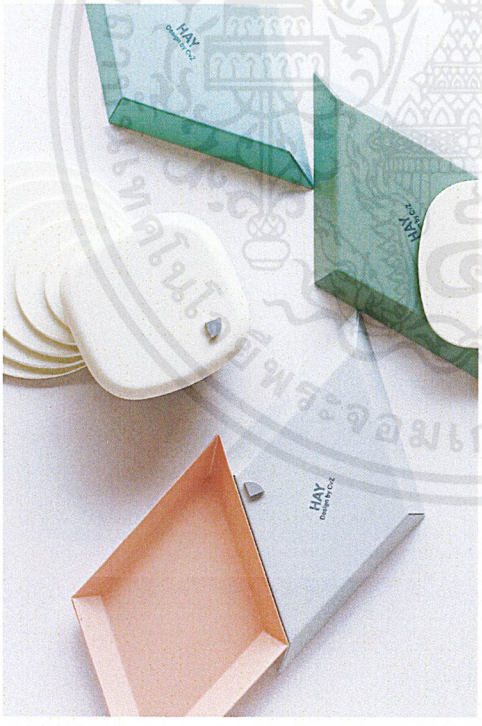
3.1 วิเคราะห์ข้อมูล

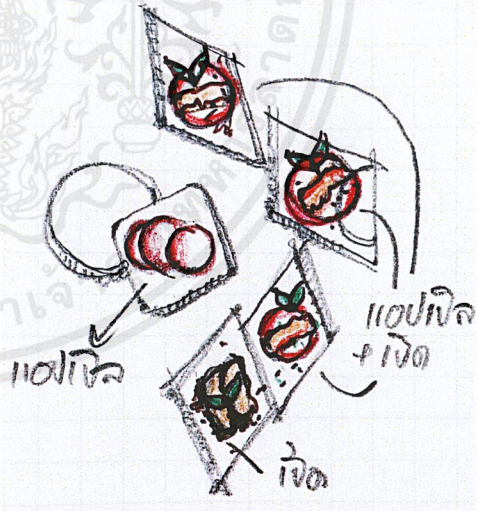
แรงบันดาลใจได้มาจากการที่ข้าพเจ้าประทับใจเมนูอาหารไทยที่คุณยายชอบทำให้ทานในทุกๆวัน ซึ่งเป็นเมนูที่ตรงกับหนังสือทำอาหาร “ไทยจานโปรด” เล่มนี้ที่มีเมนูที่คุณยายชอบทำให้ทานเป็นประจำและเป็นเมนูอาหารไทยที่ข้าพเจ้าชอบ จึงอยากนำเมนูต่างๆมาศึกษาขั้นตอนในการทำอาหารและฝึกการทำ Food Styling รวมถึงการจัดการด้าน Art Direction จึงทำให้ข้าพเจ้าได้แรงบันดาลใจในการถ่ายภาพประกอบบทความชุดนี้ออกมา โดยชื่อผลงาน “ไทยจานโปรด” ในแนวความคิด อาหารไทยยอดนิยมสำหรับทำกินเองที่บ้าน

3.2 การเตรียมงานก่อนสร้างสรรค์ผลงาน

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 1

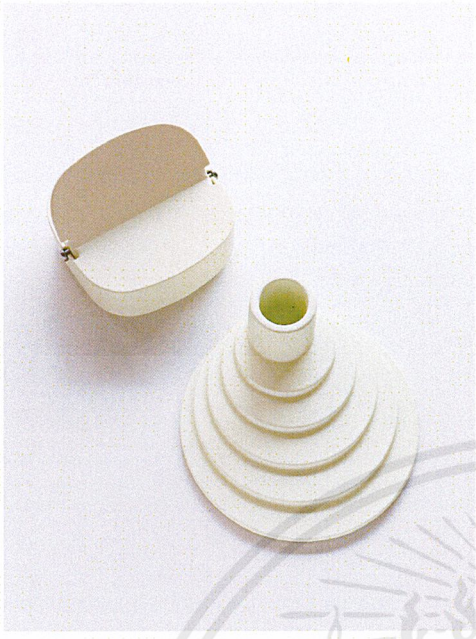
ยำแอปเปิลเป็ดทอด





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

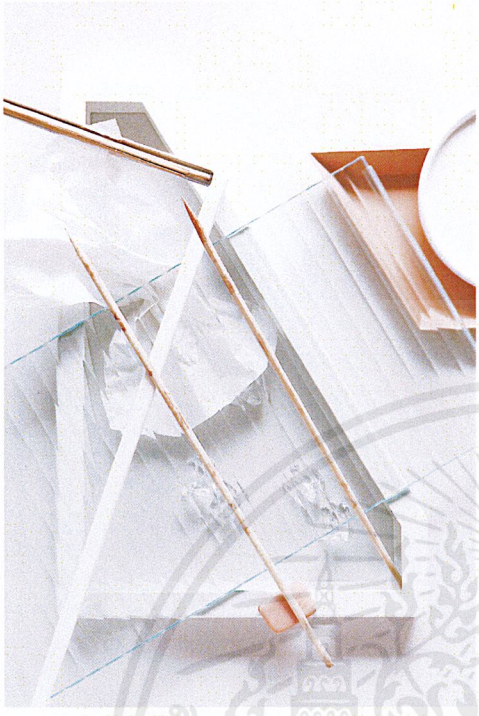
อุปกรณ์ประกอบฉาก

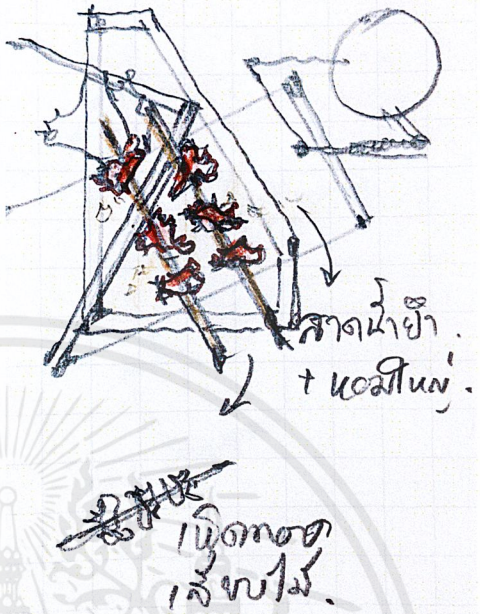


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

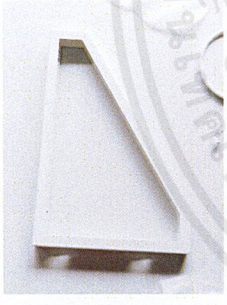
3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 2

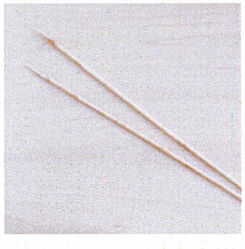
ยำเห็ดรวมทอดกรอบ





อุปกรณ์ประกอบฉาก

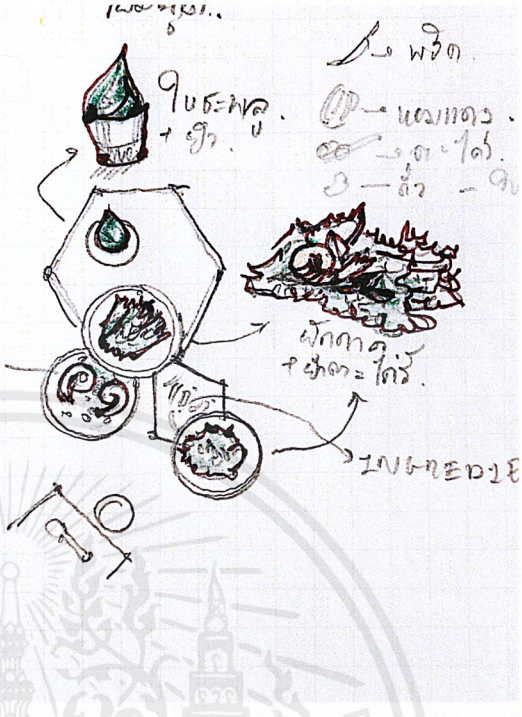




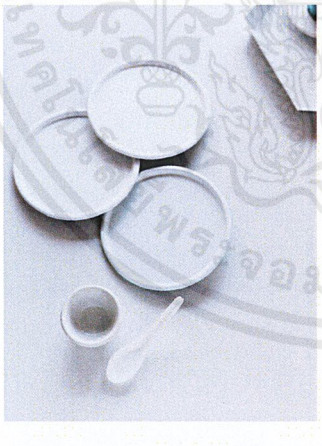
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

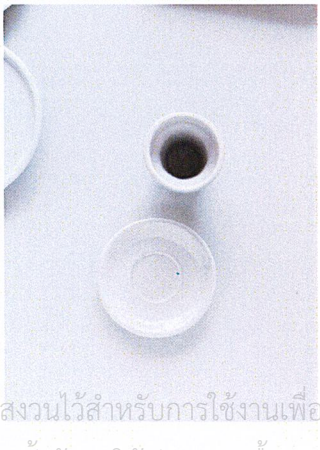
3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 3

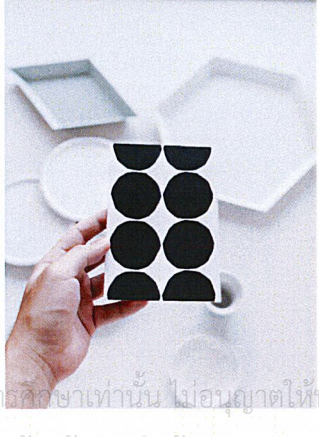
ยำตะไคร้



อุปกรณ์ประกอบฉาก



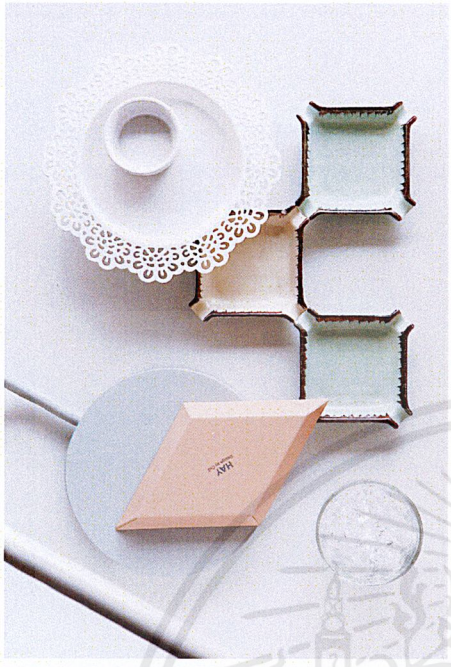


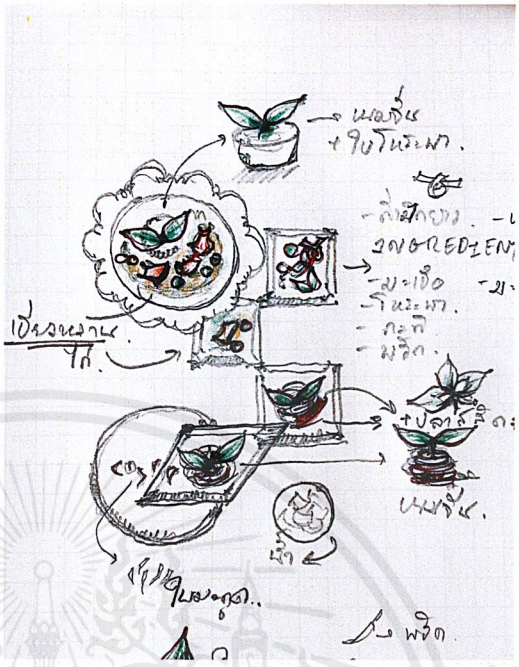


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

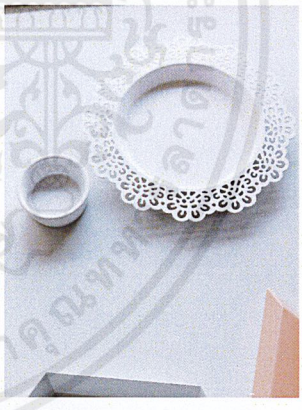
3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 4

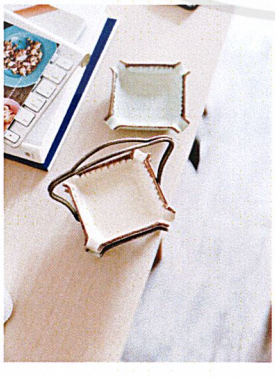
แกงเขียวหวานไก่

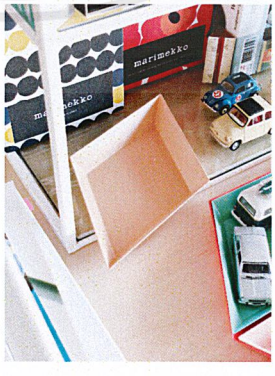




อุปกรณ์ประกอบฉาก



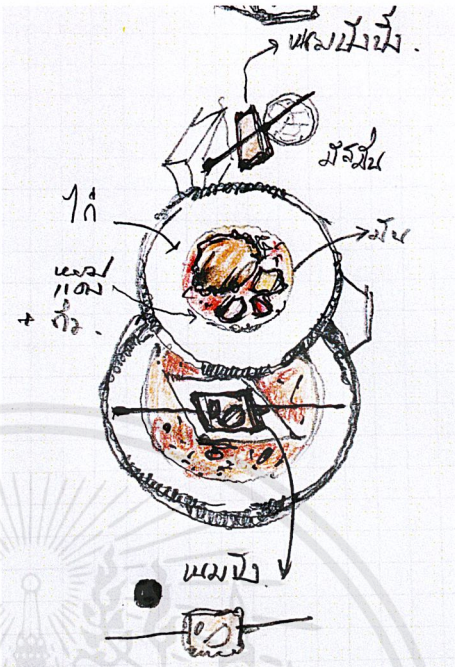




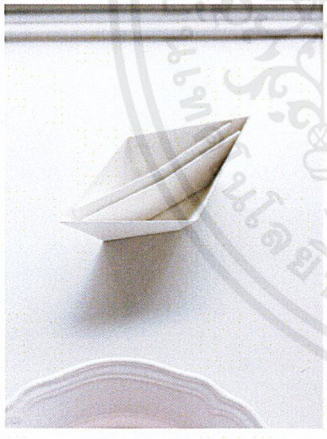
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

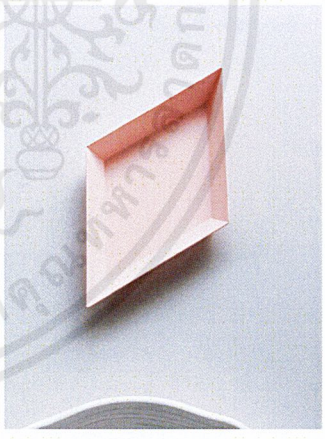
3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 5

แกงมัสมั่นไก่



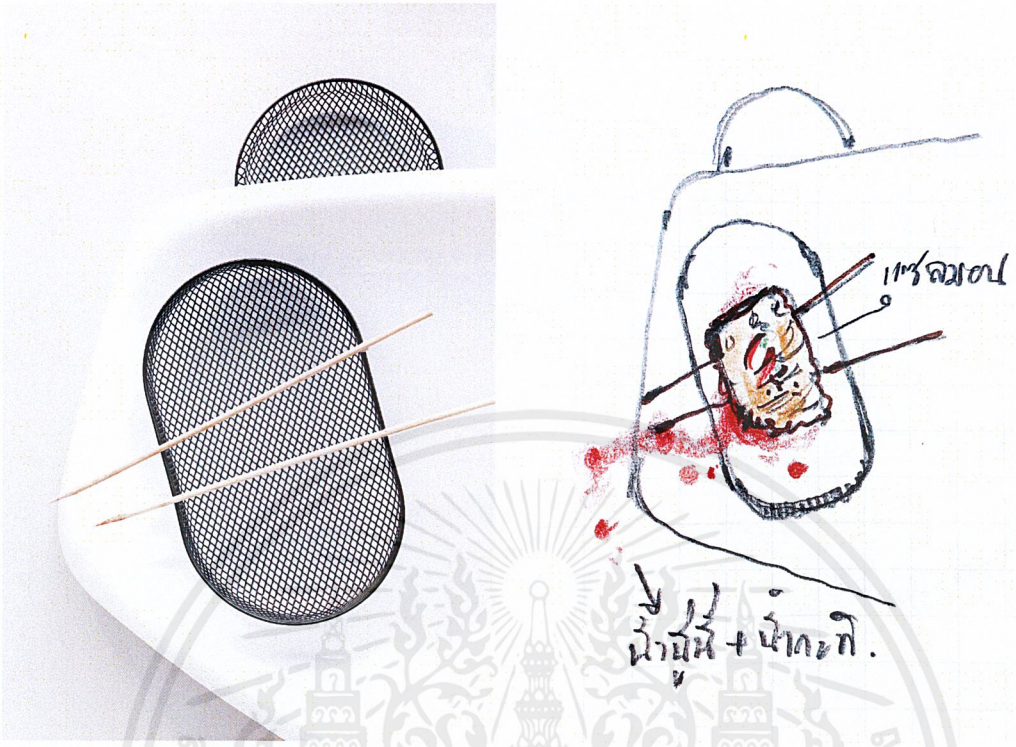
อุปกรณ์ประกอบฉาก





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 6
ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน

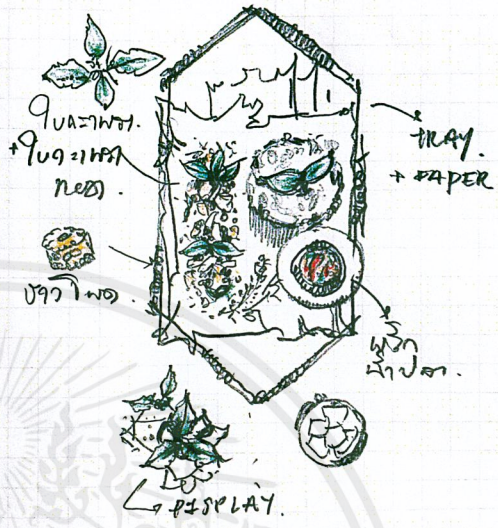


อุปกรณ์ประกอบฉาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 7

ผัดกะเพราหมูสับ

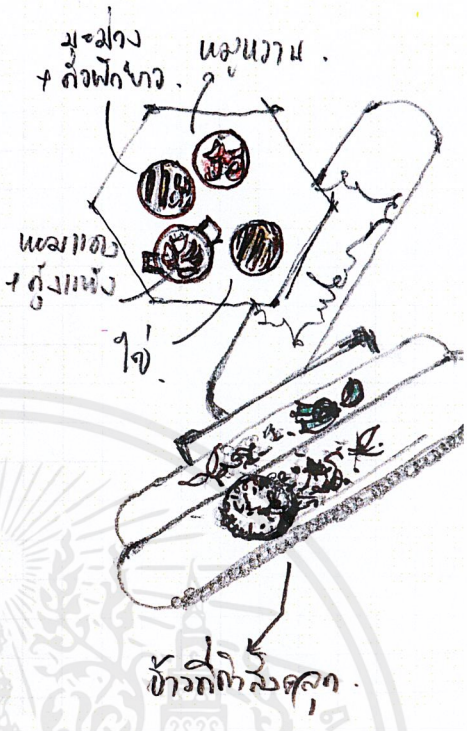


อุปกรณ์ประกอบฉาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 8

ข้าวคลุกกะปิ

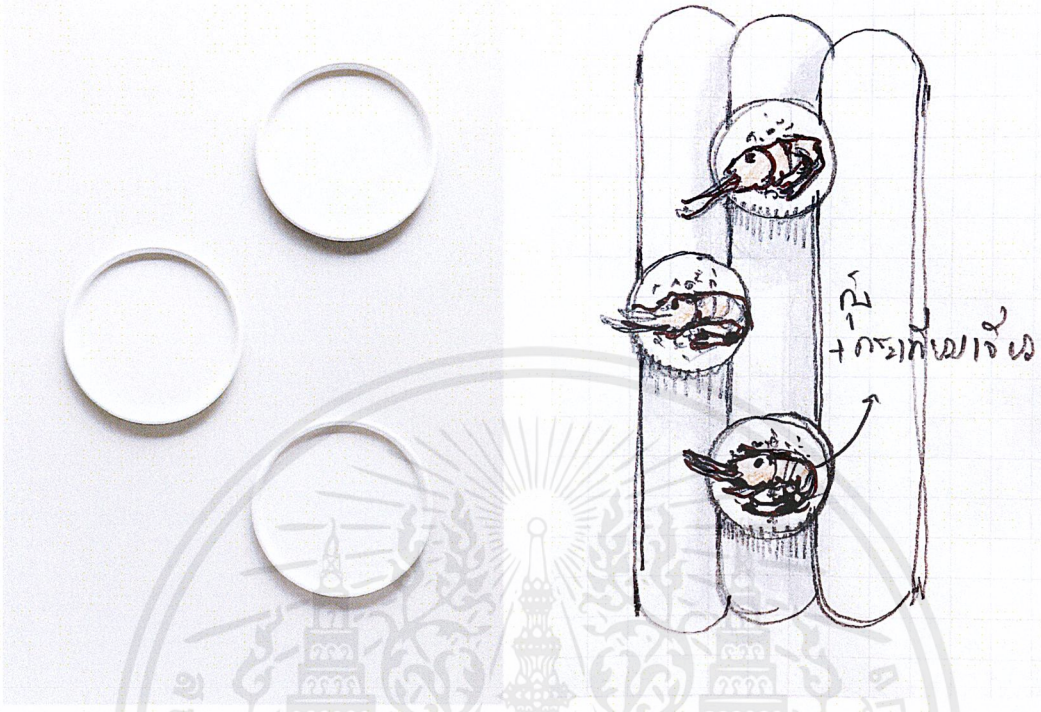


อุปกรณ์ประกอบฉาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 9

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

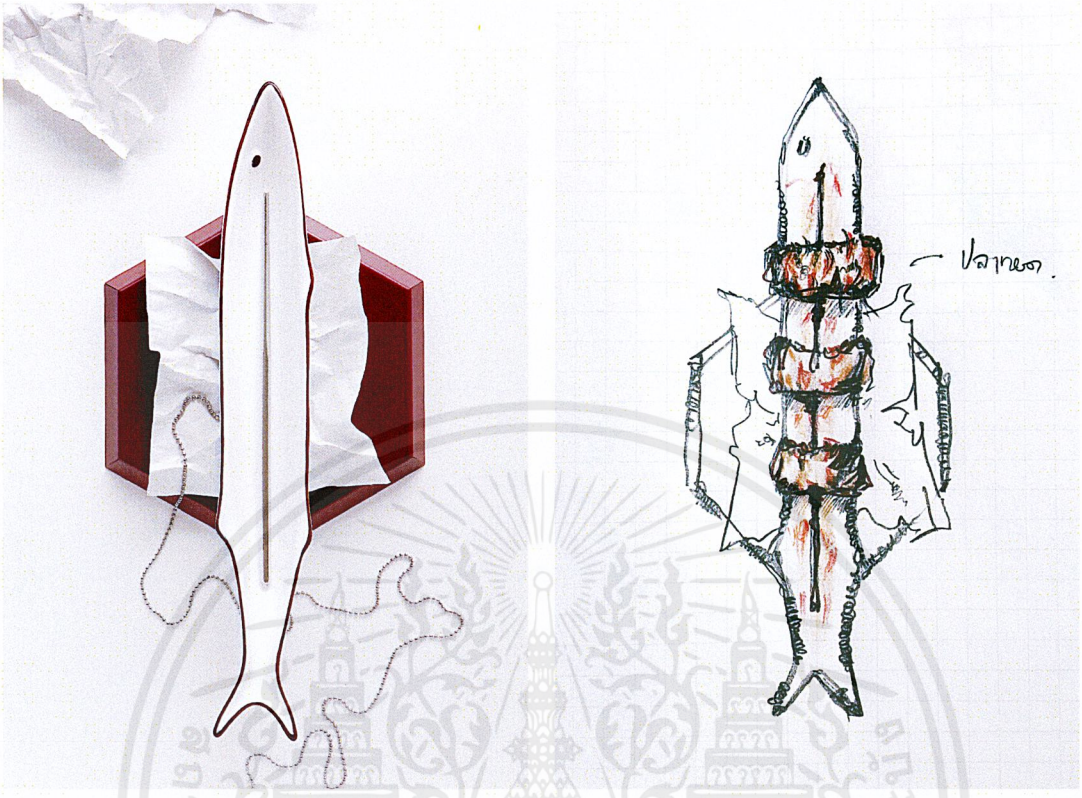


อุปกรณ์ประกอบฉาก

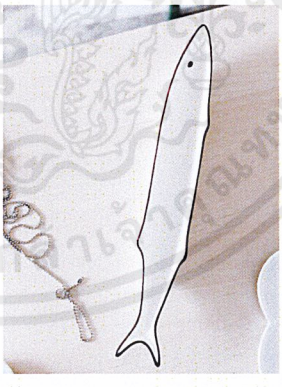
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

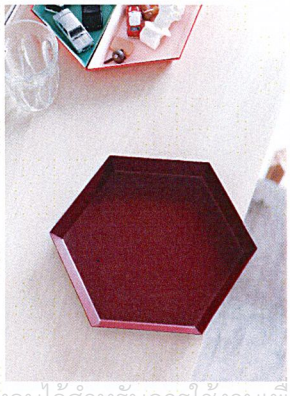
3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 10

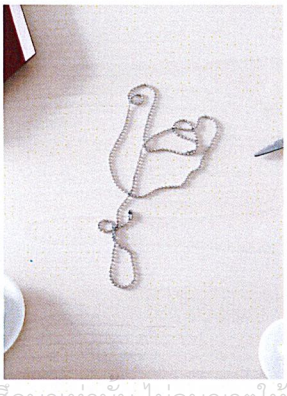
ปลาเก๋าสามรส



อุปกรณ์ประกอบฉาก

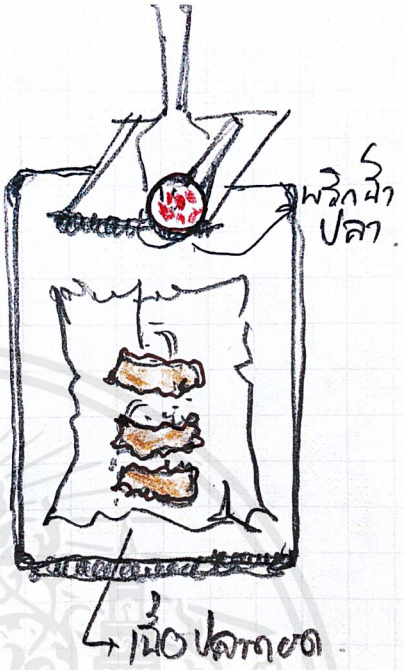






เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 11
ปลากะพงทอดน้ำปลา

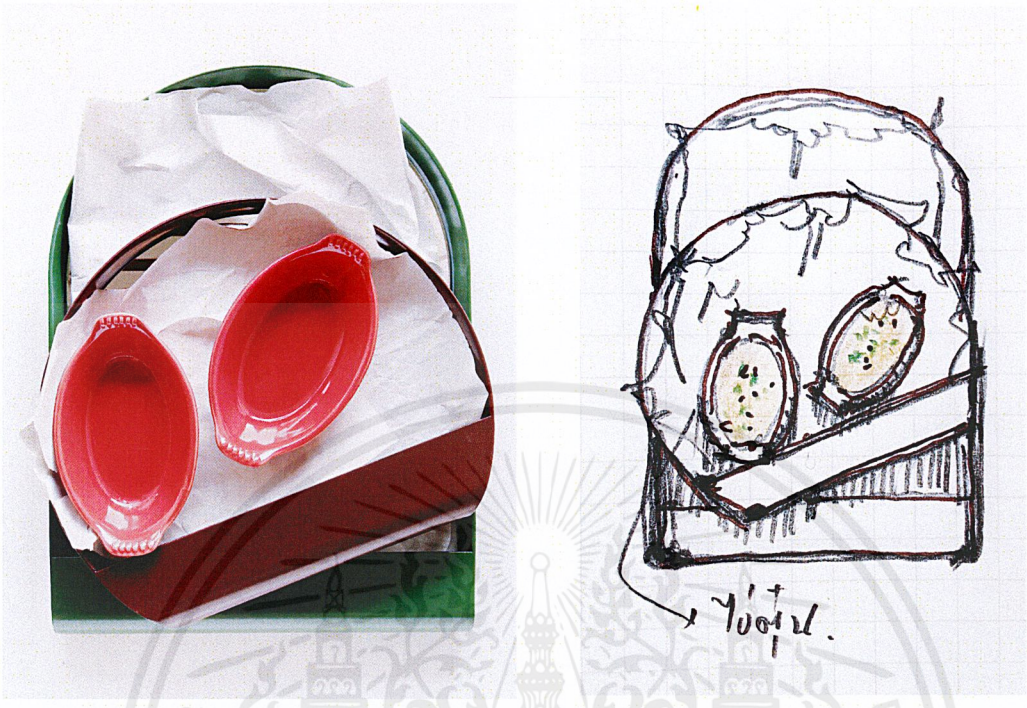


อุปกรณ์ประกอบฉาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 12

ไข่ตุ๋น

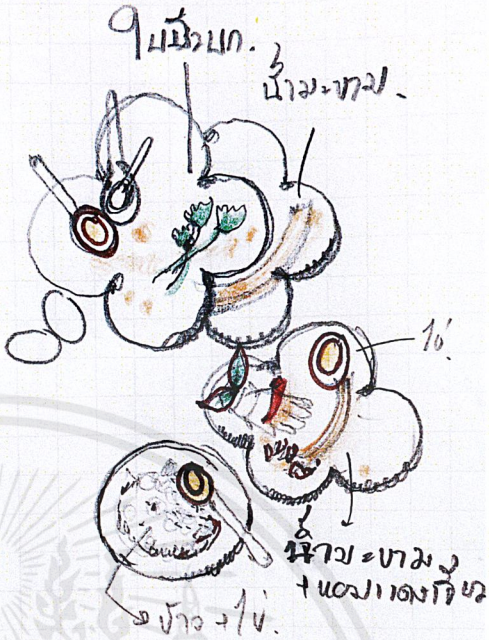


อุปกรณ์ประกอบฉาก

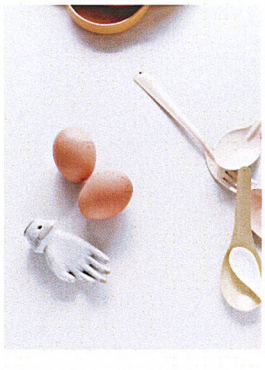
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 13

ไข่ลูกเขย



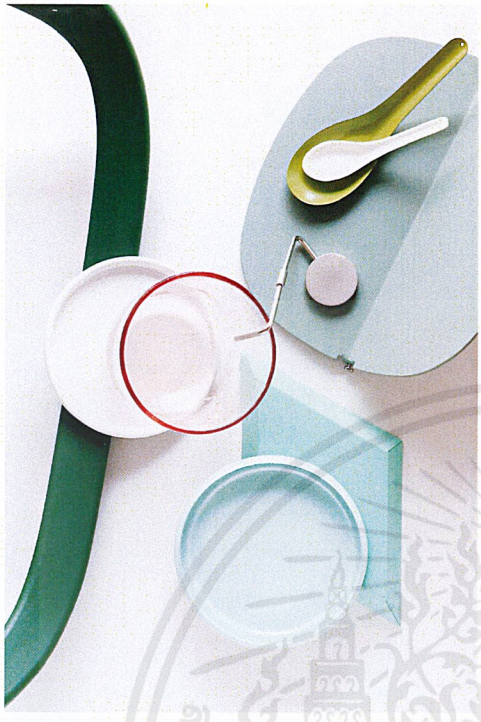
อุปกรณ์ประกอบฉาก

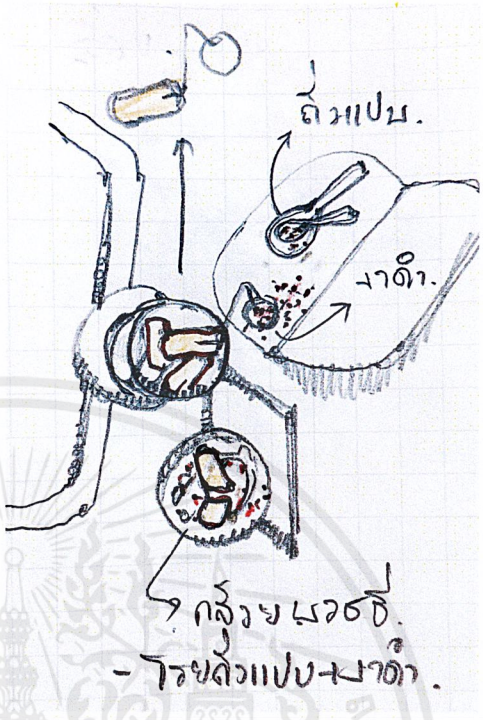


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 14

กล้วยบวชชี



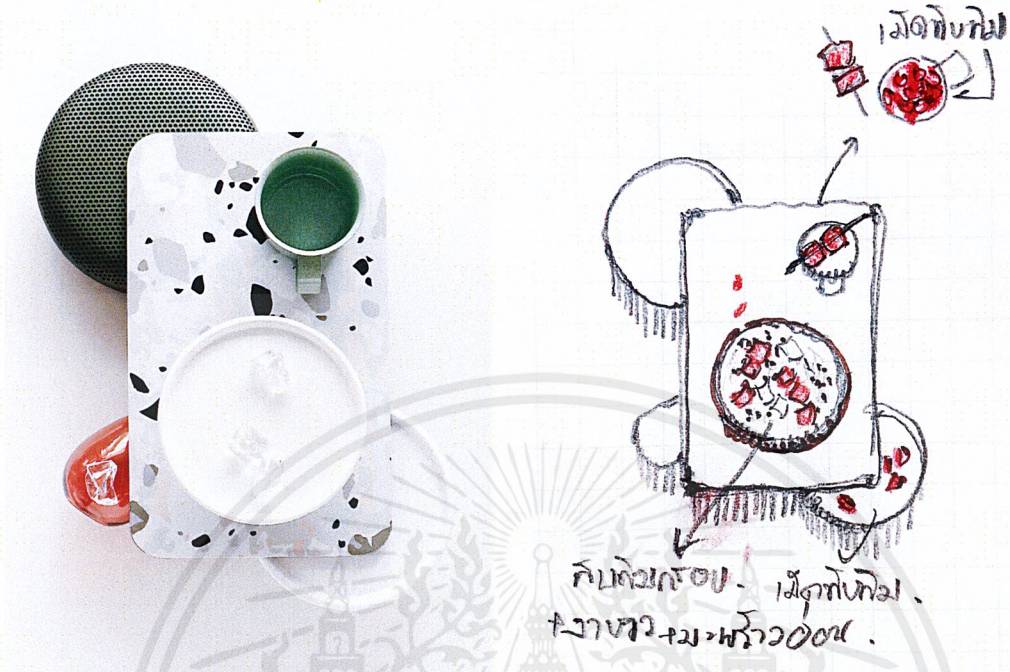


อุปกรณ์ประกอบฉาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ภาพร่างภาพที่ 15

ทับทิมกรอบ

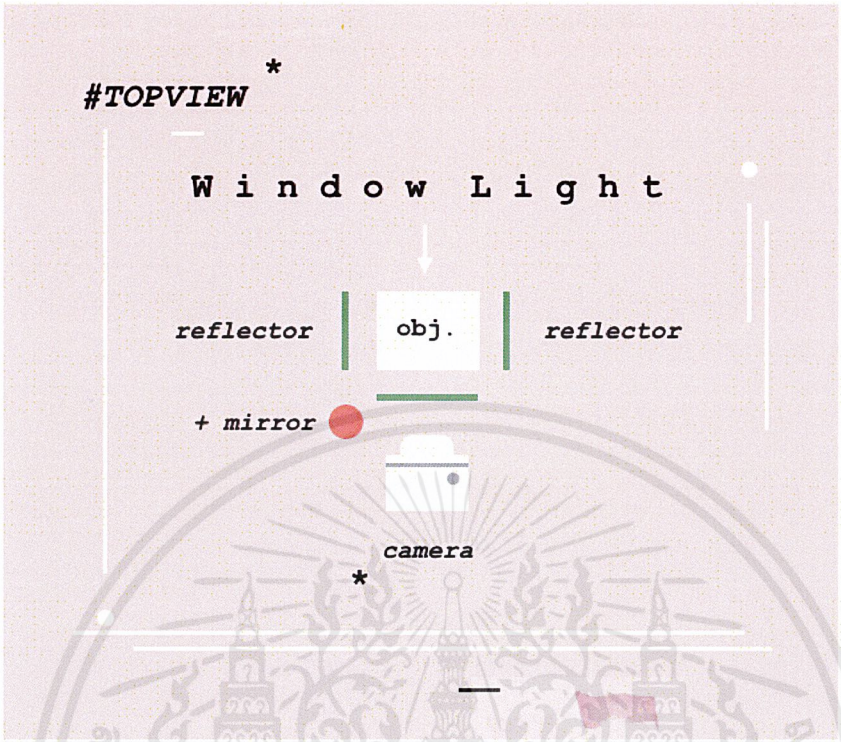


อุปกรณ์ประกอบฉาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 Lighting Diagram

จัดแสงโดยใช้แสงธรรมชาต

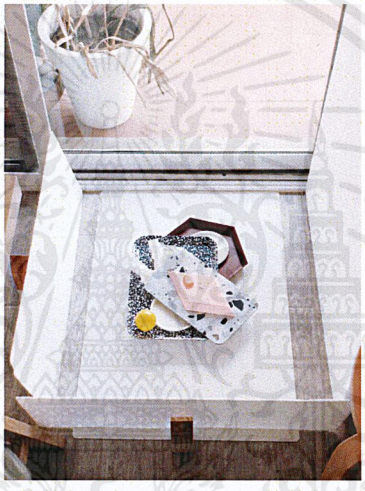


3.4 Pre Lighting

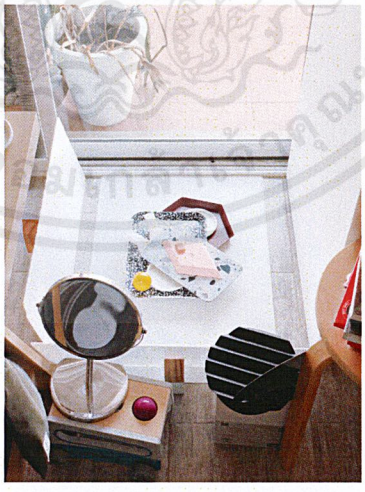
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทดลองแสงในแต่ละรูปแบบโดยใช้แสงธรรมชาติ ในช่วงเวลาเที่ยงตรง

การทดลองโดยไ Reflector



การทดลองโดยใ โฟมขาว

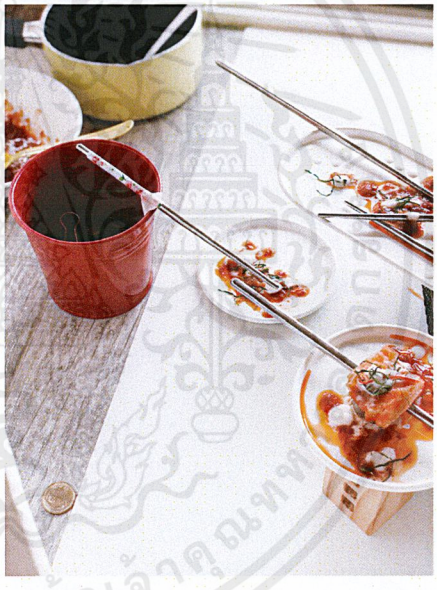


การทดลองโดยใ โฟมขาว
และกระจกเงา

สรุปผลการทดลองแสงด้วยแสงธรรมชาติ : ควรใช้โฟมขาวเป็น Reflector เพื่อลดเงาลงและทำให้ส่วนที่เป็นพื้น สีขาวขาวขึ้น และสามารถใช้กระจกสะท้อนเพื่อช่วยให้อาหารเด่นขึ้นตามความเหมาะสมในแต่ละภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 เบื้องหลังการทำงาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6 ขั้นตอนการจัดแสดงงาน

การออกแบบการติดตั้งผลงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การติดตั้งผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7 การออกแบบ Lay Out

Cook Book ขนาด 8.5x10.5 นิ้ว โดยมี Lay Out ดังนี้

Lay Out ปกหน้าและปกหลัง

Lay Out สารบัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๕ แกงมัสมั่น ไก่

(สำหรับ 4 คน)

เครื่องแกงมัสมั่น		
พริกแห้งมีเมล็ดหมดเม็ดขนาดปานกลาง	10	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ขมิ้นชันสดซอยหยาบ	1	ช้อนชา
ลูกผักชีคั่วป่น	1	ช้อนชา
ยี่หร่าคั่วป่น	½	ช้อนชา
ลูกกระวานคั่วป่น	1	ช้อนชา
กานพลูคั่ว	4	ดอก
กะปิคั่ว	1	ช้อนชา
หอมใหญ่หั่นหยาบ	5	หัว
มันฝรั่งหั่นหยาบ	5	หัว
กะทิ	2	ถ้วย
สะโพกไก่	500	กรัม
ห่วยต้ม	1	ถ้วย
น้ำพริกแกงมัสมั่น	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
ใบกระวานแห้ง	3	ใบ

1. นำน้ำพริกแกงมัสมั่นใส่ในถุงพลาสติกซิปล็อค ปิดให้สนิท ละเอียดใช้ขวด สะโพกไก่ ห่วยต้ม ใบกระวาน ยี่หร่า ลูกผักชี กานพลู และกะปิคั่ว ใช้ลูกกลิ้งบดจนป่นละเอียด

2. ปอกหอมใหญ่ และมันฝรั่ง ล้างให้สะอาด นำไปต้มในหม้อน้ำเดือดจนสุก ตักออกให้หมด ใช้ช้อนตักหอมทั้งหมดใส่ในถุงพลาสติกที่มีน้ำพริกแกงมัสมั่นที่ปั่นเรียบร้อยแล้ว ปิดปากถุงให้สนิท นวดให้น้ำพริกแกงมัสมั่นเข้ากับหอมและมันฝรั่งจนทั่ว

3. ปอกเปลือกสะโพกไก่ ล้างให้สะอาด ผ่าเป็นชิ้นพอคำ ใส่ลงในถุงพลาสติกที่มีน้ำพริกแกงมัสมั่นและหอมและมันฝรั่งที่ต้มไว้ ปิดปากถุงให้สนิท นวดให้น้ำพริกแกงมัสมั่นเข้ากับสะโพกไก่ ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที

4. ตั้งกระทะใบลึกหรือหม้อก้นหนา ใส่หัวกะทิลงไปเคี่ยวจนแตกมัน ใส่น้ำพริกแกงมัสมั่นและสะโพกไก่ลงไปผัดจนสุก ตั้งกระทะต่อไปอีกประมาณ 5 นาที ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา น้ำมะขามเปียก และน้ำตาลทราย ชิมรสให้ได้รสชาติตามชอบ

5. ใส่หอมใหญ่ มันฝรั่ง และมะเขือเทศลงในกระทะ ปิดไฟ ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยใบกระวาน รับประทานกับขนมปังหรือข้าวสวย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Lay Out เนื้อหาแต่ละรายการอาหาร

บทที่ 4
ผลงาน

4.1 ภาพถ่ายประกอบบทความทั้งหมด 15 ภาพ

ชื่อผลงาน “ไทยจานโปรด” ภายใต้แนวความคิด “อาหารไทยยอดนิยมสำหรับทำกินเองที่บ้าน”

ภาพที่ 1

ยำแอปเปิลเป็ดทอด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2

ยำเห็ดรวมทอดกรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3

ยำตะไคร้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4

แกงเขียวหวานไก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5

แกงมัสมั่นไก่

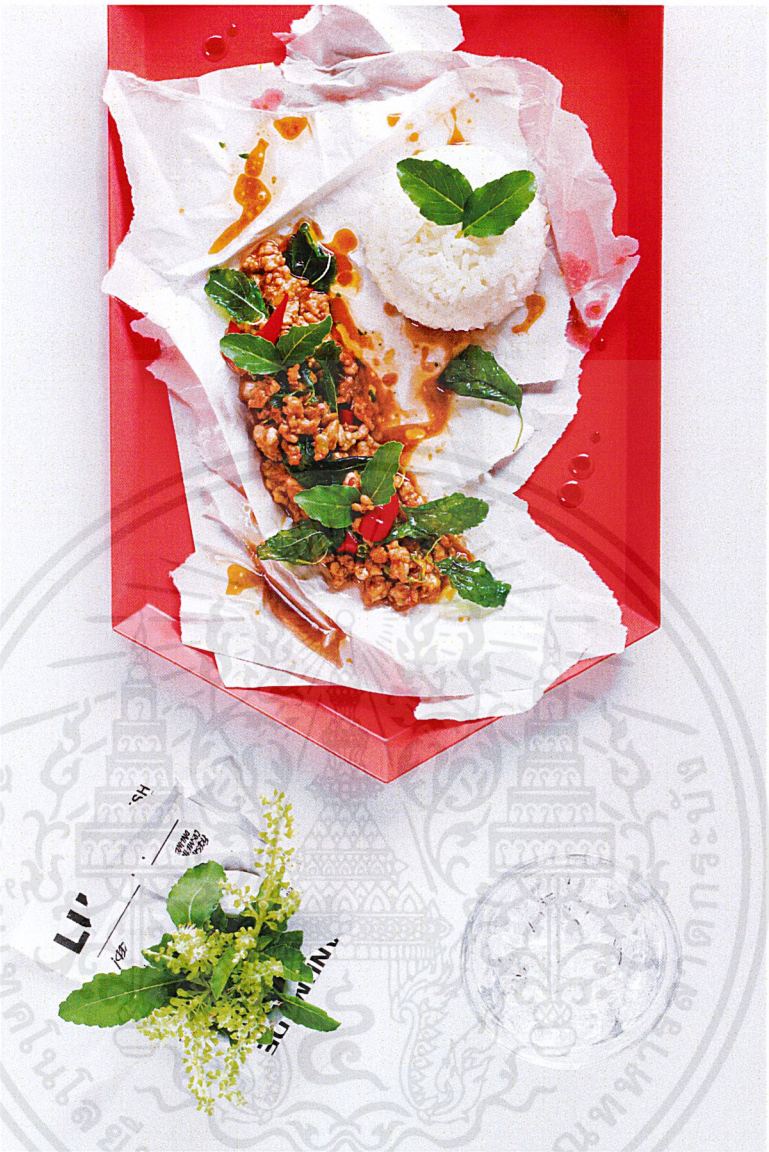
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 6

ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 7



ผัดกะเพราหมูสับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 8

ข้าวคลุกกะปิ

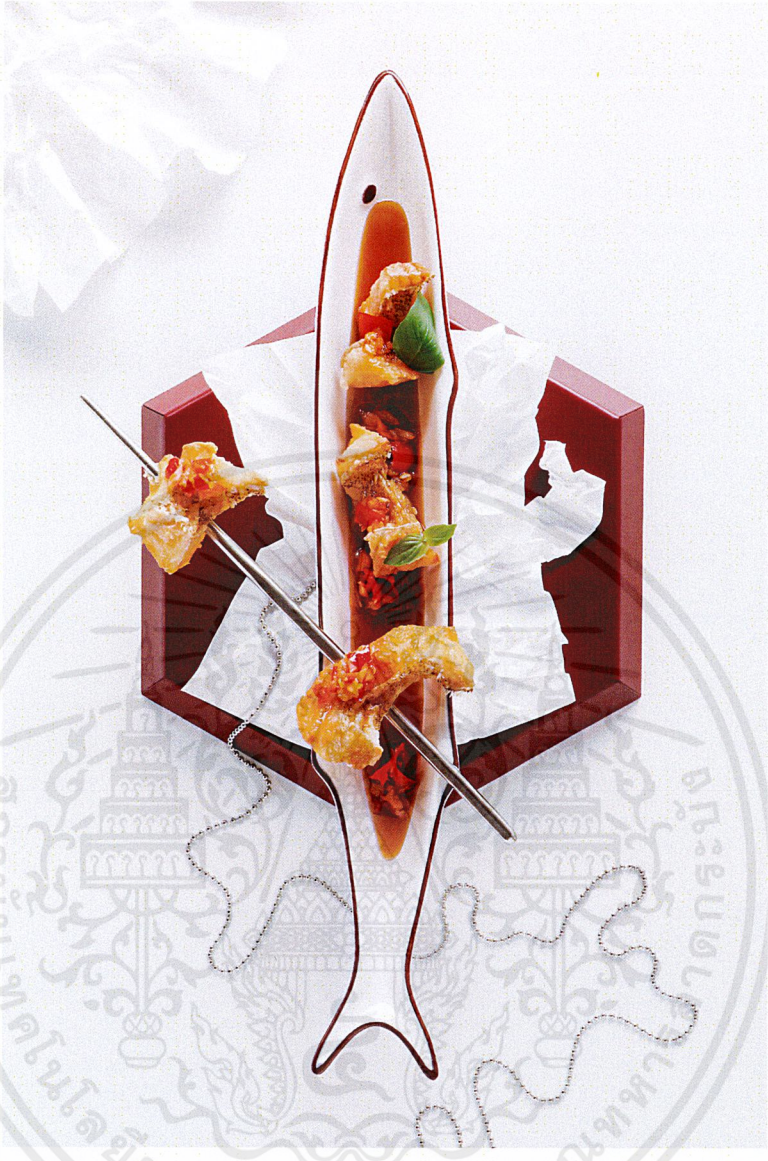
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 9

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 10



ปลาเก๋าสามรส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 11

ปลากะพงทอดน้ำปลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 12

ไข่ตุ๋น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 13

ไข่ลูกเขย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 14

กล้วยบวชชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 15

ทับทิมกรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5
บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำงาน

จากการทำงานในครั้งนี้ ทำให้ข้าพเจ้าได้เรียนรู้การถ่ายภาพอาหารมากยิ่งขึ้นและเรียนรู้การทำ Food Styling ในรูปแบบที่ไม่เคยทำมาก่อน ได้ศึกษางานภาพถ่ายอาหารที่มีความเป็น Fine Dining Food และรู้จักวัตถุดิบ แหล่งซื้อวัตถุดิบในการทำอาหารมากยิ่งขึ้นรวมถึงได้เรียนรู้ขั้นตอนในการทำอาหารเพื่อการถ่ายภาพมากยิ่งขึ้น

5.2 ปัญหาที่เกิดและวิธีแก้ไข

- เนื่องจากใช้แสงธรรมชาติในการถ่าย จึงควรรีบถ่ายเมื่อเวลามีแสง เพื่อให้ได้ภาพที่แสงสวยงาม

- อุปกรณ์ประกอบฉากบางชิ้นตามภาพที่สเก็ตไว้เมื่อถ่ายจริงแล้วไม่เข้ากัน แก้ไขโดยการเปลี่ยนอุปกรณ์ประกอบฉากชิ้นนั้น โดยควรเตรียมอุปกรณ์ประกอบฉากไว้จำนวนหนึ่งเพื่อจะได้แก้ไขปัญหาได้ทันเวลา

- อาหารบางชนิดควรที่จะจัดและรีบถ่ายเพราะอาหารบางชนิดจะดูสดและสวยงามอยู่ได้ไม่นาน เช่น ผัก เป็นต้น

- พร็อบประกอบฉากบางชิ้นนำมาใช้กับอาหารบางชิ้นอาจไม่ลงตัวควรเตรียมพร็อบแบบอื่นไว้สำหรับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

5.3 ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ที่สนใจ

การถ่ายภาพอาหารควรศึกษาเรื่อง Food Styling ให้มากและควรรู้เรื่องวัตถุดิบประกอบอาหารแต่ละรายการ

การถ่ายอาหาร ไม่ใช่เพียงแค่จัดหน้าตาอาหารให้สวยงามเท่านั้น การจัดพร็อบประกอบฉากก็เป็นสิ่งสำคัญเช่นกัน ที่จะช่วยให้อาหารโดดเด่นและมีเอกลักษณ์มากยิ่งขึ้น ควรเรื่องรู้เรื่ององค์ประกอบศิลป์และการเลือกใช้สีในแต่ละภาพ

และที่สำคัญคือการทำ Styling ที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้ได้มากที่สุดจะช่วยให้งานที่สไตล์มากยิ่งขึ้น

5.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารไทยและการทำ Food Styling รวมถึงการจัดองค์ประกอบภาพในมุม Top View โดยได้แสดงความเป็นตัวของตัวเองออกมาได้มากที่สุด ได้เรียนรู้ขั้นตอนในการทำงานอย่างเป็นระบบและการเตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ประกอบฉากก่อนทำงาน รวมถึงอุปสรรคในการทำอาหารแต่ละรายการอาหารเพราะข้าพเจ้าทำอาหารไม่เป็นจึงต้องให้คุณยายช่วยทำอาหาร จึงทำให้ได้เรียนรู้การทำอาหารไปด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

Alison Roman. (2562).**About Alison Roman.** Retrieved from https://www.alisoneroman.com/about

Royalebrat. (2562).**About Royalebrat Photo.** Retrieved from https://www.instagram.com/royalebrat

หนังสือทั่วไป

Alison Roman. (2560). **Dining In Alison Roman.** New York:Potter.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ – สกุล นาย พชร เซี่ยงจึง

ที่อยู่ 228 ซ.รังสิตนครนายก 44 ซอย 1 ตำบล ประชาธิปัตย์ อำเภอ ธัญบุรี จ.ปทุมธานี
12130

E-mail : normalroom2017@gmail.com

ประวัติการศึกษา

อนุบาล โรงเรียนธัญวิทย์

ประถมต้น โรงเรียนธัญวิทย์

ประถมปลาย โรงเรียนธัญวิทย์

มัธยมต้น โรงเรียนสารสาสน์วิเทศรังสิต

มัธยมปลาย โรงเรียนสารสาสน์วิเทศรังสิต

ระดับอุดมศึกษา ภาควิชานิเทศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้