

เชฟเด็กดวลจานเด็ด แกะสลักนานาชาติ



มีมและเพื่อนๆ ล้วนด้วยรางวัล

วิทยาลัยเทคโนโลยีกรัวันดี โดย ดร.วิชุดา ณ สงขลา ศรีชัยยัย ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีกรัวันดี ร่วมกับสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา อาชีวศึกษาและอุดมศึกษาในประเทศไทยและต่างประเทศ จัดกิจกรรม “การแข่งขันปรุงอาหารและแกะสลัก

สดจากเยาวชน

ระดับนานาชาติ ประจำปี 2563” ซึ่งด้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อส่งเสริม สร้างโอกาส ให้เยาวชนไทยที่รักการทำอาหารและอยากพัฒนาทักษะการปรุงอาหารและแกะสลักให้ได้มาตรฐานสากล มีผู้สนใจเข้าแข่งขันจำนวน 130 คน จาก 35 สถาบันทั้งในและต่างประเทศ ได้รับเกียรติจากเชฟแนวหน้าของไทยและจากทั่วโลกมาร่วมตัดสิน สำหรับด้วยพระราชทานในปีนี้เป็นของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ รับ 2 เหรียญเงิน 4 เหรียญทองแดง

มี น.ส.จิตดา ป้อมสาทร่าย ชั้นปีที่ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ รางวัลเหรียญเงิน จากการแข่งขันประเภทอาหารไทยชาววัง เผยว่าอาหารไทยมีเสน่ห์มาก ทั้งความหลากหลายในเรื่องรสชาติ การรับประทาน ความสวยงาม และความประณีต เมนูที่ทำ



เฟิร์น



เจมส์



จินต์

คือ ต้มจืดเนื้อ แสงสว่างุ้งและปลาสดฟู เทคนิคส่วนตัวคือการวางแผนการเตรียมตัวในเรื่องเวลา จัดหาเมนูที่ใช้เวลาไม่มากหรือไม่เสียเวลากับเมนูใดเมนูหนึ่งและรสชาติต้องไปด้วยกันได้

ด้าน จูเนียร์ นายภูสมิง ชื่นบาน ชั้นปีที่ 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ รางวัลชนะเลิศ (เหรียญทอง) จากการแข่งขันประเภทแกะสลักผักผลไม้แบบฟรีสไตล์ เล่าว่านำเรือสุวรรณหงส์จำลองมาเป็นองค์ประกอบและแกะสลักกล้วยตาที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยให้สะดุดตาผู้ชม เทคนิคคือแกะสลักให้หลากหลาย หาจุดเด่นของเราให้เจอ ออกแบบ

ศิลปะให้เข้ากับชิ้นงาน
แกะสลัก เมื่อนำชิ้นงานเข้า
มาจัดวางแล้วดูเด่น

เฟรน น.ส.ภัทรพร อินดำ
ชั้นปีที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนสุนันทา รางวัลชนะเลิศ
(เหรียญทอง) จากการแข่งขัน
ประเภทอาหารไทยชาววัง

เล่าว่าเมนูที่ทำคือแกงเนื้อพริกขี้หนู ฟักทอง
ผัดไข่ และกุ้งทอดซอสมะขาม ทุกครั้งที่ทำ
อาหารต้องทำด้วยใจ ใส่ใจทุกขั้นตอน ตั้งแต่
การเลือกซื้อวัตถุดิบ การปรุง รสชาติ

ขณะที่ หยก น.ส.กมลชนก ขำพร้อม ชั้น
ปีที่ 3 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ รางวัล
ชนะเลิศ (เหรียญทอง) จากการแข่งขัน
ประเภทอาหารอาเซียนร่วมสมัย กล่าวว่า



อยากนำเสนออาหารไทยในรูปแบบโมเดิร์น
เมนูที่ทำคือ New Style Prawn Curry, Sea-
bass Reduction Fish Sauce with Blue Rice
ใช้เทคนิคที่หลากหลาย มีรุ่นพี่คอยแนะนำให้
คำปรึกษา เรื่องเมนู การแต่งงาน แล้วนำมา
ฝึกด้วยตนเอง



จินต์ น.ส.ณัฐกรณัย ชัยมงคล ชั้น ม.4
โรงเรียนสาธิตเทศบาลบ้านชะเควัน จ.แพร่
รางวัลเหรียญเงิน จากการแข่งขันประเภท
แกะสลักผักผลไม้แบบฟรีสไตล์ มองว่างาน
แกะสลักเราได้วาดลวดลายลงบนผลไม้ต่างๆ
แปลกใหม่และสนุกกับสิ่งที่ทำมาก ช้อมแกะ
สลักทุกวันช่วงเลิกเรียน รางวัลครั้งนี้ถือเป็น
เหรียญที่ 2 และมีเป้าหมายในการทำงานแกะ
สลักเพื่อพิชิตเหรียญทองในอนาคต

ปิดท้ายที่ เจมส์ นายทิมพีทจินทร์ อุปแก้ว
ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รางวัล
เหรียญทอง จากการแข่งขันประเภทอาหาร
อาเซียนร่วมสมัย เผยว่า “ครั้งนี้ทำอาหาร 7
เมนู ในงานประกอบไปด้วยหลากหลายวิธี
การทำ คือ ผัด ทอด ต้ม นึ่ง ตุ่น เรื่องรสชาติ
และความสะอาดก็สำคัญ ต้องดูแลและเช็ก
อยู่ตลอด การฝึกฝนใช้จากประสบการณ์ใน
การแข่งขันครั้งก่อนๆ มาปรับและฝึกซ้อมโดย
จับเวลาเหมือนแข่งขันจริงครับ”