



ข่าวจากหนังสือพิมพ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-2259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์สยามรัฐ ฉบับประจำวันที 3 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2560 หน้า 15 มูลค่าข่าว 337,208.-

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>



สุดยอดเชฟวัยทีน

‘นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ’



รายงานพิเศษ

ประกาศผลไปเรียบร้อยแล้วสำหรับโครงการแข่งขันประกอบอาหารระดับเยาวชน “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ” (New Zealand Young Genius Chef Culinary Competition) ค้นหาเชฟวัยทีน...ที่มีใจรักในการทำอาหาร” ซึ่งหน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ นำโดย ร้อยโททัย ประมุขผล ผู้จัดการฝ่ายการ

ตลาดและยุทธศาสตร์ความสัมพันธ์ หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ ประจำประเทศไทย ร่วมกับ โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) และ Otago Polytechnic Central Campus ได้ร่วมกันจัดขึ้น ค้นหาสุดยอดเชฟรุ่นเยาว์ที่มีอายุตั้งแต่ 13 ปี-18 ปี โดยมีน้องๆ สมัครเข้าแข่งขันทั้งหมด 50 คน จาก 27 โรงเรียนเข้าร่วมแข่งขัน

ทั้งนี้การแข่งขันแบ่งเป็น 2 รอบ คือ เมนูสร้างสรรค์จากหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ และเมนูสร้างสรรค์วัตถุดิบปริศนา (Black Box) ใช้เวลาการแข่งขันรอบละ 45 นาที

ผู้ชนะเลิศได้รางวัลการศึกษาสูงงานหลัก สูตรการประกอบอาหารที่ และ Otago Polytechnic Central Campus ซึ่งเป็นสถาบันการศึกษาชั้นนำของประเทศนิวซีแลนด์ และประกาศนียบัตรจากเอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ ประจำประเทศไทยมูลค่ารวมกว่า 380,000 บาท

ลูกจรรยา-บุญยวีร์ ภาคย์วิศาล เรียนอยู่ ชั้น ม.5 โรงเรียนนานาชาติกรุงเทพ (International School of Bangkok) ผู้ชนะเลิศในรอบเมนูสร้างสรรค์ จากหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ในชื่อ The Jewels of New Zealand กล่าวว่าการแข่งขันคือ “อัญมณีของประเทศนิวซี

แลนด์”พยายามนำจุดเด่นต่างๆของนิวซีแลนด์มารวมกันในอาหารจานนี้อัญมณีที่หนึ่งคือหอยแมลงภู่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่โดดเด่นของประเทศ นอกจากก็ทำให้เหมือนกับอัญมณีจริงๆ ด้วยการมาทอเบ็งเพื่อ

ให้ดูเงางามและมีความใส อัญมณีที่สองก็คือตัวซอสซึ่งหนูตั้งชื่อว่า Chili Rotorua sauce ซอสนี้มีสีส้มและรสชาติที่เผ็ดร้อน เปรียบเหมือนบ่อน้ำร้อน Rotorua ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่อของประเทศนิวซีแลนด์ ส่วนอัญมณีที่สามก็คือกีวี ซึ่ง

เป็นผลไม้ประจำชาติก็ว่าได้ ซึ่งได้นำกีวีมาทำเป็น kiwi jelly เมนูนี้ก็ประกอบด้วยหอยที่เอาไปยัดไส้ด้วยเพลโตซิส ทอดด้วยแป้ง dumpling เสิร์ฟกับซอส chili rotorua, มูสผักทอง, เยลลี่กีวี, แผ่นชีสกรอบ และถั่วพิสตาชิโอ

และ **พริม-พริมา ณ บ่อมเพ็ชร ชั้น ม.6**โรงเรียนราชินีบน ผู้ชนะเลิศเมนูสร้างสรรค์วัตถุดิบปริศนา (Black Box) คือ **ฉีปลาแซลมอน** บอกว่า **ที่ให้ชื่อเมนูว่า Simple Salmon** เพราะรู้สึกว่าจานของเรามันดูธรรมดามากถ้าเทียบกับจานที่คนอื่นทำ แล้วการจัดจานของเราก็กังไม่แก่นัก ส่วนตัวแซลมอนที่ไม่ได้เอาลงไปคลุกกับตัวซอสฉีเพราะตั้งใจจะชูรสชาติของตัวเนื้อปลาให้ถึงที่สุดโดยเฉพาะเนื้อแซลมอนที่มีรสชาติดีอยู่ในตัวแล้ว ถ้าพูดถึงจุดเด่น ก็คงเป็นแซลมอน ตั้งใจทำเนื้อของมันให้ออกมาแบบ Medium rare เพราะคิดว่าเนื้อสัมผัสคงเข้ากับซอสได้ดี



พริม -เมนู Simple Salmon



“ลูกจรรยา” อธิบายเมนูที่รังสรรค์



เมนู “The Jewels of New Zealand”



คอนเซปต์คือ

‘อัญมณีของประเทศนิวซีแลนด์’

พยายามนำจุดเด่นต่างๆของนิวซีแลนด์มารวมกันในอาหารจานนี้

