



การแข่งขันปรุงอาหารเหนือ  
ในแบบสมัยใหม่ (ทีม 2 คน)

# makro HoReCa Challenge 2017

มหกรรมครบเครื่องเรื่องอาหารและอุปกรณ์  
ครั้งที่ 12 จ.เชียงใหม่



ถึงเวลา โชว์เหนือ...  
การแข่งขันปรุงอาหารเหนือ  
ชิงแชมป์ประเทศไทย



ครั้งแรกกับการร่วมค้นหา  
สุดยอดเซฟอาหารเหนือในมาตรฐานการแข่งขันระดับสากล  
รับรองการแข่งขันโดยสมาคมเชฟโลก

7-9 กรกฎาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ จังหวัดเชียงใหม่

ชิงรางวัลมูลค่ารวมกว่า 400,000 บาท พร้อมด้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตดา มาตุ

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันนี้ ถึง 15 พฤษภาคม 2560 ที่เม็คโครทุกสาขา\* พร้อมกันทั่วประเทศ

สนับสนุนอย่างเป็นทางการโดย



สนใจเข้าร่วมการแข่งขัน  
☎ 02-1868919-20  
☎ 087-0534335

สอบถามเพิ่มเติม\*  
และรับใบสมัครการแข่งขัน  
ได้ที่ **makro** ทุกสาขา

จัดโดย **makro**  
คู่คิดธุรกิจคุณ



## สมาคมเชฟโลก มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะต้อนรับ 'แม็คโคร โฮเรคา ชาเลนจ์ 2017' เป็นการแข่งขันที่รับรองโดยสมาคมเชฟโลก



นี่เป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ผมได้มีโอกาสที่จะได้ใช้พื้นที่ตรงนี้พูดกับทุกๆ คนที่เกี่ยวข้องกับงาน Makro HoReCa Challenge 2017 ซึ่งนับเป็นอีกครั้งที่เราจะได้พบอะไรใหม่ๆ มากมายในงานนี้

ในการเข้าร่วมการแข่งขันรายการหนึ่งต้องใช้ทั้งความทุ่มเท ความพยายาม ความอดทนในการฝึกฝน และจัดสรรแบ่งเวลา ซึ่งถ้าเราไม่ขยันหมั่นเพียรที่ถูกต้อง ประสบการณ์การแข่งขันเหล่านี้ช่วยให้เราประสบความสำเร็จได้สมความตั้งใจ ผมเดินทางมาหลายประเทศทั่วโลกได้พบกับผู้คนมากมายในวงการอาหาร แต่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่เป็นหนึ่งในหลายๆ ประเทศที่สามารถต้อนรับและสร้างความประทับใจให้กับผู้คนมากมาย สมกับที่เป็นประเทศแห่ง 'ความสุข' เหมือนสิ่งอื่นใดในประเทศไทยแม้ว่าจะมีประวัติศาสตร์โลกแห่งอาหารมานาน แต่ก็มักจะนำเสนอไอเดียใหม่ๆ วิจัยปรุงวัตถุดิบสดๆ ที่ทำให้ผมทึ่งอยู่เสมอ การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ทั้งหลายเหล่านี้เป็นจุดสำคัญที่จะทำให้อาชีพเชฟเติบโต ผมจึงอยากให้อาหารทุกจานพร้อมที่จะเรียนรู้ เปิดมุมมองใหม่ๆ และพร้อมที่จะท้าทายกับสิ่งใหม่ๆ ที่จะเข้ามาในเส้นทางอาชีพเชฟ

  
**Thomas Gugler**  
 President  
 WORLD CHEFS

### การแข่งขันปรุงอาหารเหนือในแบบสมัยใหม่ (ทีม 2 คน)

#### รายละเอียดการแข่งขัน

- เวลาการแข่งขัน** 60 นาที
- ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน** 24 ทีม (ทีมละ 2 ท่าน); การแข่งขันแบบเปิด
- เมนูอาหาร** อาหารเหนือในแบบสมัยใหม่ 3 เมนู ใน 1 จาน จัดเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว
- ขนาดเมนู** 3 ที่, ขนาด 1 คนรับประทาน, ใน 1 จาน ประกอบด้วย 3 เมนู เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว จัดจานแบบตะวันตก

#### รอบคัดเลือก

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงเมนูอาหารเหนือ เมนูโดยจัดจานเสิร์ฟแบบตะวันตก 3 เมนู ให้อยู่ในจานเดียว เหมาะสมกับ 1 คนรับประทาน
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งสูตรอาหาร พร้อมภาพอาหาร และกรอกเอกสารใบสมัครให้ครบถ้วน และส่งให้ผู้จัดการงานก่อนวันที่ 15 พฤษภาคม 2560
3. คณะกรรมการตัดสินจะคัดเลือกใบสมัครทั้งหมด 24 ทีม (ทีม 2 คน) โดยคัดเลือกทีม ที่ดีที่สุดจากภาคเหนือ 15 ทีม และจากภาคอื่นๆ 9 ทีม เพื่อเข้าแข่งขันในการแข่งขันปรุงอาหารรอบสุดท้าย
4. เปิดรับผู้สมัครจากโรงแรม, ร้านอาหาร, โรงเรียนสอนทำอาหาร, สถานับอาหาร, หรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย

#### รอบแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปรุงเมนูอาหารเหนือ 3 เมนู (เลือกจากประเภทเมนูอาหารเหนือใบสมัคร) ใน 1 จานและเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว สำหรับ 1 คนภายในระยะเวลา 60 นาที
2. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมอาหารเมนูละ 3 ส่วนเพื่อจัด 3 จาน ( 1 จาน สำหรับคณะกรรมการชิม, 1 จาน ถ่ายภาพ และ 1 จาน จัดแสดง)
3. แต่ละเมนูจัดเสิร์ฟแยกเป็นสัดส่วน, ต้องจัดจานเสิร์ฟแบบตะวันตก

#### กฎกติกาการแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเวลาแข่งขัน 30 นาที
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร, วัตถุดิบ, เครื่องปรุง, น้ำซุพ และอุปกรณ์ทำครัวส่วนตัวมาเอง
3. ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมสูตรอาหาร และ การ์ดชื่อเมนู ทั้งหมด 3 ชุดจัดแสดงในครัวแข่งขันระหว่างช่วงแข่งขันเพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
4. โต๊ะเพื่อจัดแสดงเมนู ขนาด 0.75 m x 0.60 m จะถูกจัดเตรียมโดยทีมงานในวันแข่งขัน
5. อุปกรณ์ครัวพื้นฐานจะถูกจัดเตรียมให้โดยทีมงานในวันแข่งขัน
6. เสื้อเชฟ, หมวกเชฟ และผ้ากันเปื้อนจะถูกจัดเตรียมให้โดยทีมงานในวันแข่งขันโดยผู้เข้าแข่งขันจะได้รับตอนลงทะเบียน
7. ผู้เข้าแข่งขันควรแต่งกายให้ดูมาตรฐานการทำงานของเชฟ โดยต้องใส่รองเท้าเชฟสีดำ กางเกงดำ และ ถุงเท้าดำ
8. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปรุงอาหารให้เสร็จในช่วง 10 นาทีก่อนหมดเวลาการแข่งขันและทุก 1 นาทีที่เกินจากเวลาแข่งขันจะถูกตัด 1 คะแนน และจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันถ้าปรุงอาหารเกินเวลามากกว่า 10 นาที

#### แนวทางการเตรียมวัตถุดิบ

- ผัก** สามารถล้าง, ทำความสะอาด, ปอกเปลือกก่อนเวลาการแข่งขัน แต่ห้ามตัดแต่งหรือทำให้สุกก่อนล่วงหน้า
- ปลา/อาหารทะเล/หอย** สามารถล้าง, ขอดเกล็ด, ทำความสะอาด และแล้่วล่วงหน้า แต่ห้ามตัดแต่งและปรุงรส
- เนื้อสัตว์/สัตว์ปีก** สามารถแกะกระดูกออก แต่ห้ามตัดแต่ง และกระดูกสามารถตัดไว้เป็นชิ้นเล็กๆ ได้
- น้ำซุพ** สามารถนำเข้ามาได้ แต่ห้ามเคี้ยว, ทำให้งวด, ปรุงรสหรือใส่วัตถุดิบอื่นๆ ลงไปก่อนแข่งขัน
- ผลไม้สับละเอียด** สามารถนำเข้ามาได้แต่ห้ามเตรียมไว้เพื่อใช้แบบสำเร็จรูป
- เส้นพาสต้า/แป้งโด/ข้าว** สามารถเตรียมไว้ล่วงหน้าแต่ห้ามปรุงรสของตกแต่ง ต้องทำขึ้นภายในเวลาการแข่งขันทั้งหมด

\*คะแนนจะถูกหัก 10% จากคะแนนรวมถ้าคณะกรรมการตรวจพบการละเมิดข้อห้ามเหล่านี้\*

### เกณฑ์การให้คะแนน

ความสะอาดและความเรียบร้อยในพื้นที่ทำงาน	10 คะแนน
การจัดวางวัตถุดิบ และอุปกรณ์ทำครัวที่ถูกต้องเหมาะสมกับการทำงาน การวางแผนขั้นตอนการทำงาน อย่างราบรื่น อาหารเสร็จตามกำหนดเวลา และใช้เวลาให้เกิดประโยชน์สูงสุด	
ความถูกต้องในการประกอบอาหารแบบมืออาชีพ	10 คะแนน
มีพื้นฐานที่ถูกต้องในการจัดเตรียมอาหาร, มีศิลปะการประกอบอาหารแบบทันสมัยตามยุคปัจจุบันการประกอบอาหารควรจะประยุกต์ให้ดูเรียบง่ายและทำได้จริงในทางปฏิบัติ ขั้นตอนการปรุงอาหารที่ถูกต้องที่ใช้กับวัตถุดิบหลัก รวมถึงเครื่องเคียงความสะอาดและสุขอนามัยในการปรุงอาหาร รวมถึงสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร	
ความคิดสร้างสรรค์และนำเสนอผลงาน	40 คะแนน
ส่วนประกอบและเครื่องเคียงในจานต้องสอดคล้องกันคะแนนจะถูกตัดสินจากการจัดวางที่สอดคล้องกัน, ความเรียบง่าย และ หลักการการจัดวางจานขึ้นพื้นฐาน ห้ามใช้ของตกแต่งที่เป็นของเทียมและของที่เสียเวลาในการจัดเตรียม การจัดตกแต่งจำเป็นต้องทำให้อาหารมีความน่ารับประทานมากขึ้น	
รสชาติอาหาร และรสสัมผัส	40 คะแนน
รักษารสชาติพื้นฐานของอาหารนั้นๆ ได้อย่างถูกต้อง อาหารต้องมีรสชาติที่เหมาะสมสอดคล้องกับเครื่องปรุงรส ออมรสชาติและสีสัมผัสที่ดี สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารในยุคปัจจุบันและมีคุณค่าทางโภชนาการ	

### เกณฑ์คะแนนการตัดสิน

100-90 คะแนน ระดับเหรียญทอง	79-70 คะแนน ระดับเหรียญทองแดง
89-80 คะแนน ระดับเหรียญเงิน	69-60 คะแนน ระดับใบประกาศนียบัตร

### รางวัลสำหรับการแข่งขัน

#### • รอบชิงแชมป์ประเทศไทย 7-9 กรกฎาคม 2560

ชิงถ้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตถามาตุ	
เงินรางวัลชนะเลิศ	100,000 บาท
รองชนะเลิศอันดับหนึ่ง	50,000 บาท
รองชนะเลิศอันดับสอง	20,000 บาท
รางวัลชมเชย (3 รางวัล)	10,000 บาท



## ข้อมูลประกอบสำหรับผู้เข้าแข่งขัน

## ประเภทของเมนูอาหารเหนือ



## ตัวอย่างเมนูอาหารเหนือในแบบสมัยใหม่ จัดจานแบบตะวันตก ที่เข้าประกวด

✦ อึกอกไก่ย่างสมุนไพร น้ำพริกอ่อน คัสตาร์ดเห็ดนึ่งน้ำพริกข่า จินตูปและข้าวเหนียวใบเตย ✦

\*สัดส่วนโดยประมาณของการจัดจานแบบตะวันตกคือ โปรตีน 55%, แป้ง 25%, ไขมัน 15%, ซอส 5%

**ข้าวเหนียว**  
ข้าวเหนียวใบเตย

**อึก**  
อึกอกไก่ย่างสมุนไพร  
แยกส่วนเมนูในรูปแบบตะวันตก  
โดยการทำให้เนื้อนุ่มลง  
เพื่อทำเป็นซอสอึกไก่

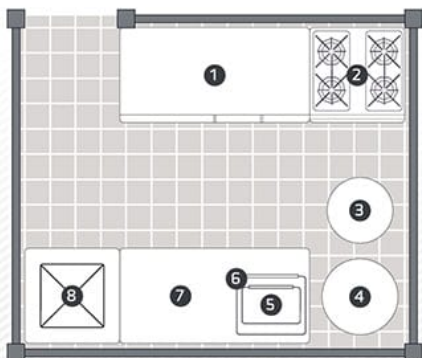
**น้ำพริก**  
น้ำพริกอ่อน  
ใส่แป้งข้าวโพดลงไป  
เพื่อปรับรูปแบบเมนู  
เสิร์ฟแบบครีม

**จินตูป**  
เนื้อคอร์นนี่นำมาย่างและทุบ  
เพื่อสร้างรสและกลิ่นที่เข้มข้น  
เข้ากับน้ำพริกข่าและคัสตาร์ดเห็ด

**ตำ**  
ผงบพริกข่า  
เป็นการแยกส่วนประกอบอาหาร  
และจัดเสิร์ฟในรูปแบบใหม่ที่ยังคง  
ความเป็นอาหารชนิดนั้นอยู่

**คัสตาร์ดเห็ด**  
นำเห็ดมาต้มและปรุงรส  
เพื่อทำเป็นเนื้อนุ่ม  
สร้างรสสัมผัสใหม่

## อุปกรณ์เครื่องครัว สำหรับผู้เข้าแข่งขัน 1 ทีม



### พื้นที่ครัวทำอาหารขนาด 3x2.5 เมตร

1. ตู้แช่เย็นชนิดคาน์เตอร์	9. คีมสเตนเลส 30 ซม.	3 อัน	16. หม้อสตูว์	1 ใบ
2. เตาแก๊ส 4 หัวเตา	10. ที่ตักของทอด	1 อัน	17. ช้อนชุป	1 คัน
3. ถังแก๊ส	11. กั๊พพีมีดู	1 อัน	18. จานอาหาร	3 ใบ
4. ถังขยะ	12. เขียงพลาสติก	1 อัน	19. อ่างอาหาร 15 ซม.	1 ใบ
5. เตาไฟฟ้า (ไฟบน)	13. มีด Chef Knife	1 ด้าม	20. อ่างอาหาร 30 ซม.	1 ใบ
6. เตาอบไฟฟ้า	14. กระทะทรงตื้น	1 ใบ		
7. ใ้ตะเตรียม สเตนเลส	15. กระทะทรงลึก	1 ใบ		
8. อ่างล้างจาน (หลุมเดียว)				

ชื่อผู้สมัคร  นาย  นาง  นางสาว ..... นามสกุล .....

อายุ ..... ปี ตำแหน่ง ..... สังกัด ..... ระดับการศึกษา .....

โทรศัพท์(ที่ทำงาน) ..... \*โทรศัพท์(มือถือ) .....

แฟกซ์ ..... อีเมลล์ .....

ประสบการณ์การทำอาหาร ..... ปี ประสบการณ์การแข่งขันอาหาร  มี  ไม่มี จำนวนรางวัลทั้งหมด ..... รางวัล  
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ .....

..... จังหวัด .....

ขนาดเสื้อเชฟ :  S  M  L  XL  XXL  XXXL

หมายเลขบัตรประชาชน :  -     -      -   -

\*หมายเลขสมาชิก Makro :    -       -   -

**\*\*กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนเพื่อสิทธิในการสมัครแข่งขันของท่าน\*\***

### ทั้งนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสาร ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชนต้องเห็นใบหน้า, เลขบัตรประชาชนอย่างชัดเจนและไม่หมดอายุ
- รูปถ่ายจานอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
- เมนู Recipe โดยบอกรายละเอียดวัตถุดิบและขั้นตอนการปรุงอาหารอย่างครบถ้วน
- \*\* ส่งใบสมัคร และแนบเอกสารเพิ่มเติมได้ที่ แม็คโคร ทุกสาขาใกล้บ้านท่าน

### หมายเหตุ

1. คณะกรรมการตัดสินจะคัดเลือกใบสมัครทั้งหมด 24 ทีม(ทีม 2 คน) โดยคัดเลือกทีมจากภาคเหนือ 15 ทีม และจากภาคอื่นๆ 9 ทีม เพื่อเข้าแข่งขันในการแข่งขันปรุงอาหารรอบสุดท้าย
2. ผู้สมัครสามารถแนบเอกสาร รูปเมนู วิธีการปรุง และส่วนประกอบเพิ่มเติมมากับใบสมัคร และระบุขั้นตอนการปรุงอาหารที่ใช้อย่างชัดเจน  
\*สามารถขอแบบฟอร์มกรอกสูตรอาหารได้จาก เคาเตอร์ประชาสัมพันธ์ แม็คโครทุกสาขา
3. ผู้สมัครตกลงและอนุญาตให้บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ใช้สูตรอาหารพร้อมเมนู รูปถ่ายที่ใช้ยื่นประกอบการพิจารณา และรูปถ่ายในวันงานเพื่อการประชาสัมพันธ์ได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า
4. สงวนสิทธิ์ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเป็นสมาชิกแม็คโครเท่านั้น
5. ในการแข่งขัน ในช่วงลงทะเบียนการแข่งขันขอให้ผู้เข้าแข่งขัน ตรวจสอบข้อมูลชื่อ และตัวสะกดให้ถูกต้อง มิฉะนั้นทางผู้จัดงานขอสงวนสิทธิ์ ไม่ปรับแก้ใบประกาศนียบัตร ในกรณีที่ข้อมูลผิด

ลงชื่อ ..... ผู้สมัคร

วันที่ .....

ผู้รับใบสมัคร .....

แม็คโครสาขา .....

วันที่ .....