



Charlie Krause
ชาร์ล แครร์โซ
ประธานสมาคมเชฟโลก



COMPETITION
ENDORSED BY
WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

สมาคมเชฟโลก มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะต้อนรับ 'เชฟไมโคร โอรธอกา ชาเลนจ์ 2016' เป็นการแข่งขันที่รับรองโดยสมาคมเชฟโลก

ขอแสดงความยินดีกับ บริษัท สยามเชฟไมโคร จำกัด (มหาชน) สำหรับความอุตสาหะ และความทุ่มเท ในการจัดงานแข่งขัน 'เชฟไมโคร โอรธอกา ชาเลนจ์' รวมถึงขอขอบคุณผู้ร่วมงานและผู้สนับสนุนทั้งหมด ที่ทำให้งานนี้เกิดขึ้นเพราะงานนี้จะเกิดขึ้นไม่ได้ถ้าขาดการสนับสนุนของทุกคน นับเป็นความน่าตื่นเต้น ทุกครั้งที่ข้าพเจ้าได้เห็นความก้าวหน้าของวงการอาชีพเชฟ การให้บริการทางด้านอาหาร และที่น่า อัศจรรย์ใจที่สุดคือการแข่งขันที่เกิดขึ้นในมาตรฐานระดับโลก ซึ่งสิ่งเหล่านี้เกิดขึ้นได้จากการทุ่มเท แรงกายแรงใจของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน และ 'สมาคมเชฟโลก' ก็ภูมิใจที่ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของ ความสำเร็จที่เกิดขึ้นในครั้งนี้

สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าอยากจะกล่าวขอบคุณผู้เข้าแข่งขันทุกท่านที่อุทิศตนเพื่อความก้าวหน้าของสาขา อาชีพเชฟและเพื่อไขว่คว้าความสำเร็จในอนาคต ข้าพเจ้าเห็นโอกาสอันยิ่งใหญ่ที่เกิดขึ้นและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้ร่วมเป็นสักขีพยานของการเติบโตที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

การแข่งขันปรุงอาหารเมนูเส้นฟรีสไตล์ (ประเภทบุคคล) Makro Noodle Champion Challenge (Individual)

การแข่งขันปรุงอาหารเมนูเส้น ฟรีสไตล์ 2 เมนู (เมนูน้ำ, เมนูแห้ง) ภายในเวลา 60 นาที จำนวนเมนูละ 2 ที่ ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเสิร์ฟให้พอเหมาะกับการรับประทาน 1 ที่ โดยมีสารอาหารและส่วนประกอบครบถ้วนดูหลักโภชนาการ และต้องสามารถเห็นได้ว่าเป็นเมนูเส้น ณ เวลาจัดเสิร์ฟ

รายละเอียดการแข่งขัน

- เวลาการแข่งขัน** 60 นาที
- ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน** แบบบุคคล 18 ท่าน
- เมนูอาหาร** อาหารเมนูเส้น ฟรีสไตล์ 2 เมนู (1 เมนูน้ำ, 1 เมนูแห้ง)
- ขนาดเมนู** จำนวน 2 ที่ต่อ 1 เมนู (ขนาด 1 คนรับประทาน)
 - เมนูแต่ละที่จะต้องจัดเสิร์ฟแยก และประกอบด้วยส่วนผสมที่เหมาะสมเป็นเมนูเส้น
 - ส่วนประกอบทุกอย่างที่ทำเมนูเส้นจะต้องจัดเตรียมในวันแข่งขัน ไม่สามารถเตรียมวัตถุดิบมาก่อนได้
 - ทำน้ำซุปรมาได้ เส้นเตรียมมาได้

กฎกติกา และข้อบังคับ

- 1) ผู้เข้าสมัครจะต้องได้รับคำยืนยันการเข้าร่วมการแข่งขันจาก Makro เท่านั้น
- 2) การแข่งขันเปิดรับสมัครแบบไม่จำกัดรุ่นอายุ
- 3) ผู้เข้าแข่งขันทุกท่านต้องรายงานตัวก่อนเวลาการแข่งขัน 30 นาที
- 4) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบ, อุปกรณ์เครื่องครัว, ภาชนะใส่อาหาร และอุปกรณ์สำหรับจัดแสดงอาหารมาเอง (นอกเหนือจากรายการที่จัดเตรียมให้)
- 5) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมเอกสารสูตรอาหาร และชื่อเมนูเพื่อจัดแสดงต่อคณะกรรมการในขณะแข่งขัน
- 6) อุปกรณ์ครัวมาตรฐานจะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน ในแต่ละสถานีแข่งขัน ปรุงอาหารจะมีปลั๊กไฟให้ใช้งานได้ 1 จุดแรงดันไฟ 220 โวลต์
- 7) การจัดตกแต่งบริเวณนำเสนออาหารนั้นเพื่อความสวยงามเท่านั้น ไม่มีการให้คะแนน ติ-สำหรับจัดแสดงจะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน
- 8) การแข่งขันภายในเวลาที่กำหนดผู้เข้าแข่งขันจะต้องแสดงถึงความสามารถในการปรุงอาหาร โดยที่จะต้องปรุงอาหารให้เสร็จสิ้นภายในช่วง 10 นาที ก่อนหมดเวลาการแข่งขัน
- 9) หากผู้เข้าแข่งขันทำอาหารกินเวลา 60 นาที จะถูกตัดคะแนนนาทีละ 1 คะแนน ถ้าอาหารเสร็จช้ากว่ากำหนดมากกว่า 10 นาที จะถูกตัดสิทธิ์จากการแข่งขัน
- 10) ซูดเชฟ, หมวก, ผ้ากันเปื้อน จะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใส่ชุดเชฟที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และจะตัดคะแนนจากผู้เข้าแข่งขันหากการแต่งกายไม่เหมาะสม
- 11) การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

เกณฑ์การให้คะแนน

ความสะอาดและความเรียบร้อยในพื้นที่ทำงาน 10 คะแนน

การจัดวางวัตถุดิบ และอุปกรณ์ทำครัวที่ถูกต้องเหมาะสมกับการทำงาน การวางแผนการทำงานอย่างราบรื่น อาหารเสร็จตามกำหนดเวลา และใช้เวลาให้คุ้มค่าที่สุด

ความถูกต้องในการประกอบอาหารแบบมืออาชีพ 10 คะแนน

มีพื้นฐานที่ถูกต้องในการจัดเตรียมอาหาร มีศิลปะการประกอบอาหารแบบทันสมัยตามยุคปัจจุบัน การประกอบอาหารควรจะประยุกต์ให้ดูเรียบง่าย และทำได้จริงในทางปฏิบัติ ขั้นตอนการปรุงอาหารที่ถูกต้องกับวัตถุดิบ รวมถึงเครื่องเคียง ความสะอาด และสุขอนามัยในการปรุงอาหาร รวมถึงสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

ความคิดสร้างสรรค์และการนำเสนอผลงาน 40 คะแนน

การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนู และการนำเสนอด้วยความแปลกใหม่ สร้างความน่าสนใจต่อผู้บริโภค สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมนู ส่วนประกอบและเครื่องเคียงในงานต้องสอดคล้องกัน ห้ามใช้ของตกแต่งที่เป็นของเทียม และต้องทำให้อาหารน่ารับประทานมากขึ้น

รสชาติอาหาร และรสสัมผัส 40 คะแนน

รักษารสชาติพื้นฐานของอาหารนั้นๆได้อย่างถูกต้อง อาหารต้องมีรสชาติที่เหมาะสมกับเครื่องปรุงรส มีรสชาติและสีสัมผัสที่ดี สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารในยุคปัจจุบันและมีคุณค่าทางโภชนาการ

แนวทางของเมนูอาหาร

- ผัก สามารถล้าง, ทำความสะอาด, ปอกเปลือกก่อนเวลาการแข่งขัน แต่ห้ามตัดแต่งหรือทำให้สุกก่อนล่วงหน้า
- น้ำซุปร สามารถนำเข้ามาได้ แต่ห้ามเคี้ยว, ทำหิ้งวด, ปรุงรส หรือใส่วัตถุดิบอื่นๆลงไปในก่อนแข่งขัน
- ผลไม้สับละเอียด สามารถนำเข้ามาได้แต่ห้ามเตรียมไว้เพื่อใช้แบบสำเร็จรูป
- ของตกแต่ง ต้องทำขึ้นภายในเวลาการแข่งขันทั้งหมด

คะแนนจะถูกหัก 10% จากคะแนนรวมถ้าคณะกรรมการตรวจพบการละเมิดข้อห้ามเหล่านี้

เกณฑ์คะแนนการตัดสิน

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

รางวัลสำหรับการแข่งขัน

• **รองชิงแชมป์ประเทศไทย**
ชิงถ้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตดาเมญ

เงินรางวัลชนะเลิศ	50,000 บาท
รองชนะเลิศอันดับหนึ่ง	25,000 บาท
รองชนะเลิศอันดับสอง	10,000 บาท
รางวัลชมเชย (3 รางวัล)	5,000 บาท

หมดเขตรับสมัคร วันที่ 30 กันยายน 2559

ข้อมูลประกอบสำหรับผู้เข้าแข่งขัน

ตัวอย่างประเภทของเส้นที่สามารถใช้ในการแข่ง



หมายเหตุ : คำจำกัดความเมนูเส้น

เส้นที่นำมาใช้แข่งจะต้องมีลักษณะเป็นเส้น ที่ทำมาจากแป้ง, ไข่, ถั่วเขียว, หรือวัตถุดิบใดๆที่นำมาประกอบเพื่อทำเป็นเส้น และสามารถใส่วัตถุดิบอื่นๆ เพิ่มเข้าไปในตัวเส้นเพื่อสร้างเอกลักษณ์ โดยไม่ขัดกับความเข้าใจของนิยามเมนูเส้น

ตัวอย่างเมนูเส้นที่เข้าประกวด และเกณฑ์การให้คะแนน

การจัดจาน

เลือกสีของภาชนะโดยใช้สีตัดกับอาหาร และสีจากธรรมชาติ เพื่อให้อาหารดูโดดเด่นเป็นจุดความน่ารับประทานมากขึ้น

การตกแต่งอาหาร

ใช้ใบปลาคาร์เวียร์ และทองคำปอวเป็นดวงตกแต่ง เพื่อให้อาหารมีความหรูหรา มากขึ้น

วัตถุดิบหลัก

ใช้เส้นห่อปรุงรสด้านนอกห่อปลาและผักเพื่อสร้างรสชาติที่ซับซ้อนเสริมกับไข่ปลาด้านบน

หมูคุโรบุตะชาชู

ใช้หมูที่มีความนุ่มมันด้านข้างเพื่อเพิ่มความอร่อย เข้มข้นติดกับรสน้ำจืด

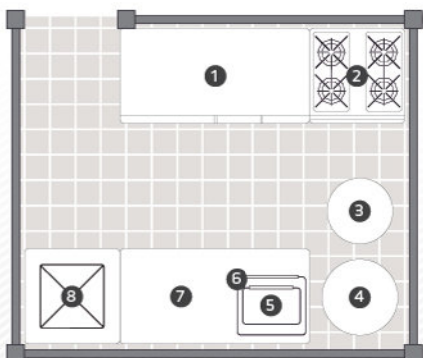
น้ำจืดมะเขือเทศ

คิดค้นน้ำจืดที่ทำมีส่วนผสมหลักจากมะเขือเทศผสมผสานเข้ากับของแห้งหลายชนิด เพื่อให้ น้ำจืดรสชาติที่สดชื่นแปลกใหม่

เส้นราเม็งสีส้ม

ผสมมะเขือเทศให้เป็นส่วนประกอบเพื่อสร้างสีของเส้นที่น่ารับประทาน เข้ากันกับรสชาติของน้ำจืดมะเขือเทศ

อุปกรณ์เครื่องครัว สำหรับผู้เข้าแข่งขัน 1 ทีม



พื้นที่ครัวทำอาหารขนาด 3x2.5 เมตร

1. ตู้แช่เย็นชนิดคาน์เตอร์	9. คีมสแตนเลส 30 ซม.	3 อัน	16. หม้อสุตว์	1 ใบ
2. เตาแก๊ส 4 หัวเตา	10. ที่ตักของทอด	1 อัน	17. ช้อนชุป	1 คัน
3. ถังแก๊ส	11. ทัพพีมีรู	1 อัน	18. จานอาหาร	3 ใบ
4. ถังขยะ	12. เขียงพลาสติก	1 อัน	19. อ่างอาหาร 15 ซม.	1 ใบ
5. เตาข่ายไฟฟ้า (ไฟบน)	13. มีด Chef Knife	1 ด้าม	20. อ่างอาหาร 30 ซม.	1 ใบ
6. เตาอบไฟฟ้า	14. กระดาษกรองดิน	1 ใบ		
7. ฝัดเตรียม สแตนเลส	15. กระดาษกรองลึกลับ	1 ใบ		
8. อ่างล้างจาน (หลุมเดี่ยว)				