รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ

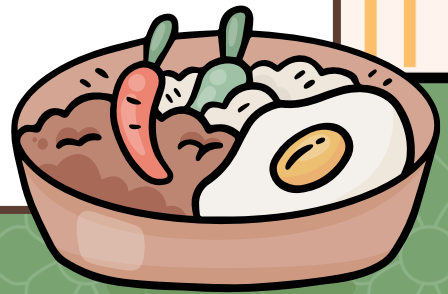
ครูรัชนี อินทร์เนตร

การจัดตกแต่งจานอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนวิเคราะห์หลักในการจัดตกแต่งจานอาหารได้

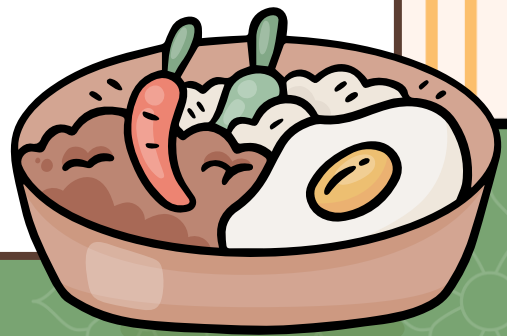
๒. นักเรียนวิเคราะห์ความสำคัญของการจัดตกแต่งจานอาหารได้



จุดประสงค์การเรียนรู้

๓. นักเรียนเขียนแผนที่ความคิด
เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหารได้

๔. นักเรียนมีวินัย ใฝ่เรียนรู้
มีความมุ่งมั่นในการทำงาน



Home Chef Studio

สื่อวีดิทัศน์นี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

25 Easy Plating Techniques - Plate like a Pro

เผยแพร่โดย : Home Chef Seattle

เผยแพร่วันที่ ๑๖ ต.ค. ๒๕๖๔

ที่มา https://www.youtube.com/watch?v=c01s-UVxoQk

คำถามชวนคิด

จากการชมคลิปวีดิโอ

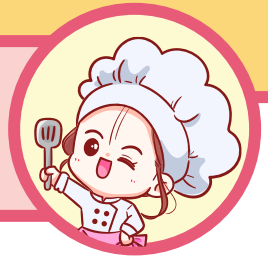
นักเรียนเห็นอะไรบ้าง ?

คำถามชวนคิด

นักเรียนรู้สึกอย่างไรกับอาหาร
และสิ่งที่ทำในคลิป ?

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว
การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมาก
เพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า
มองดูน่ารับประทาน

การจัดตกแต่งจานอาหาร



ความสำคัญ

เพิ่มมูลค่าอาหาร

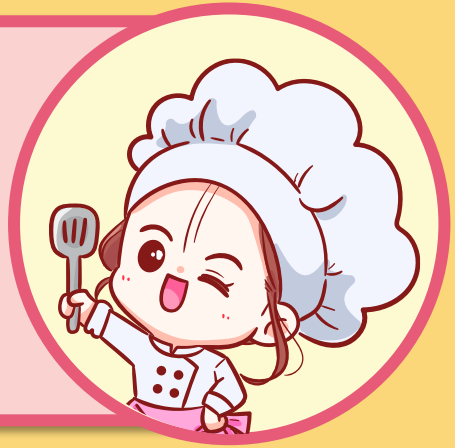
สร้างความประทับใจ

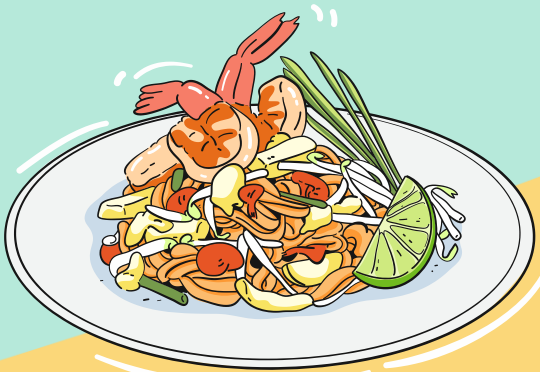
ดูน่ารับประทาน

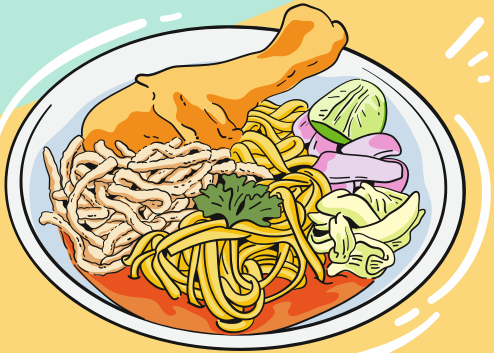
ส่งเสริมความคิด
สร้างสรรค์

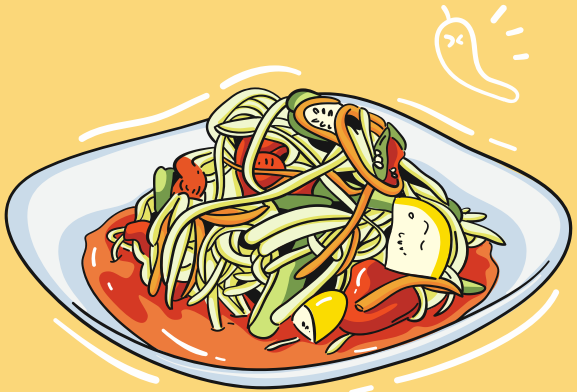
ส่งเสริม ด้านสังคม
และวัฒนธรรม

องค์ประกอบศิลป์ สำหรับใช้ในการจัดจานอาหาร

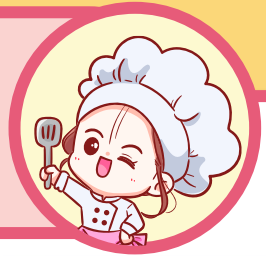








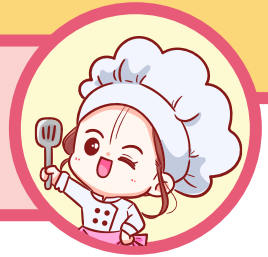
๑. ขนาดและสัดส่วน
(Size and Proportion)



- การจัดอาหารแต่ละชนิด ควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือล้นจนเกินไป จนดูไม่น่ารับประทาน
- การจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

ที่มาของภาพ : https://www.unileverfoodsolutions.ie/chef-inspiration/from-chefs-for-chefs/work-smart/food-plating.html

๒. ความกลมกลืน (Harmony)



- การจัดอาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะ

  เช่น – อาหารประเภททอด ควรใส่ในจาน

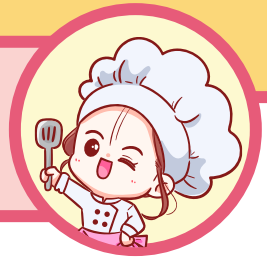
  - อาหารประเภทน้ำ ควรใส่ในชาม
  - ผลไม้ควรใส่ ตะกร้าหรือถาดไม้

- อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น

  - อาหารภาคเหนืออาจเสิร์ฟในขันโตก
  - อาหารภาคกลางเสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น

ที่มาของภาพ : https://www.gourmetandcuisine.com/news/detail/4372

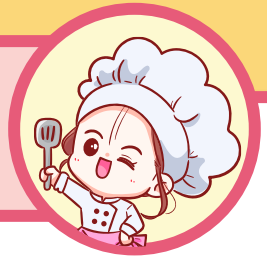
๓. การตัดกัน (Contrast)



- การตกแต่งโต๊ะอาหาร การจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานบนโต๊ะอาหาร ควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้
- สีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมและความสวยงาม
- แต่ไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ

ที่มาของภาพ : https://chemipan.com/a/th-th/component/media/

๔. เอกภาพ (Unity)



- ในการจัดอาหาร ทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ช้อนส้อม หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน
- ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ ไม่แผ่กระจายยากต่อการรับประทาน
- เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟ

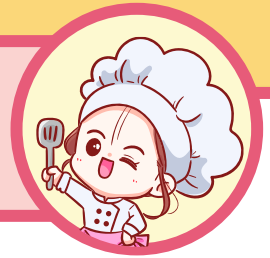
ที่มาของภาพ : https://goterrestrial.com/2017/09/13/how-to-set-a-table/

๕. การซ้ำ (Repetition)

- การซ้ำเป็นการตกแต่งจานในลักษณะเดิม
  เช่น - การจัดผัก
  - การวางแตงกวาเรียงรอบขอบจาน
- เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทาน
  ยิ่งขึ้น

ที่มาของภาพ : https://bunchostel.com/

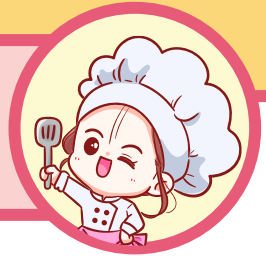
๖. จังหวะ (Rhythm)



- จังหวะของการตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือในภาชนะ เช่น การวางแตงกวาสลับกับมะเขือเทศเรียงรอบขอบจาน
- การจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่าง ๆ อย่างมีจังหวะ เช่น แจกันดอกไม้ หรือเชิงเทียน เป็นต้น

ที่มาของภาพ : https://www.insider.com/guides/home/how-to-set-a-table

๗. การเน้น (Emphasis)



- การเน้นสามารถทำได้ เช่น
  - การตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร
  - สีสันของอาหาร
  - การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผัก ผลไม้
  - การจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้
- การเน้นน่าสนใจ ควรคำนึงถึงศิลปะที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์

ที่มาของภาพ : https://www.smeleader.com/

๘. ความสมดุล (Balance)

- ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง
- การจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล
- โต๊ะวางอาหารควรอยู่ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้างเพื่อสะดวกต่อการตักอาหาร

ที่มาของภาพ : https://www.chefjowcatering.com/

๘. ความสมดุล (Balance)

- ขนมหวานหรือผลไม้ควรแยกออกไปอีกบริเวณหนึ่ง เพื่อสร้างความสมดุลของพื้นที่
- การจัดอาหารในจานควรคำนึงถึงความสมดุลเช่นกันเพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในจานดูเหมาะสมและช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร

ที่มาของภาพ : https://www.chefjowcatering.com/

๙. สี (Color)

- การใช้สีตกแต่งอาหารช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น
- อาหารในแต่ละอย่างจะมีสีสันในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย เช่น แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม หรือแกงเลียงสีเขียว

ที่มาของภาพ : https://www.google.com/imgres?imgurl

๙. สี (Color)

- ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหารจึงควรใช้สีจากธรรมชาติเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงหรือสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน หรือสีเหลืองจากฟักทองหรือขมิ้น เป็นต้น
- ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาดการปรุงแต่งด้วยสีสันอาหารนั้นอาจขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน

ที่มาของภาพ : https://www.google.com/imgres?imgurl

กิจกรรม

บัตรกิจกรรม

๑. ครูแบ่งกลุ่ม คละนักเรียน กลุ่มละเท่า ๆ กัน นักเรียนเลือกประธานกลุ่มก่อนดำเนินกิจกรรม

๒. ครูแจกกระดาษโปสเตอร์สีขาว ขนาด A3 กลุ่มละ ๑ แผ่น และสี ให้แต่ละกลุ่มสำหรับทำแผนที่ความคิด

บัตรกิจกรรม

๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ โดยร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับการจัดตกแต่งจานอาหาร และช่วยกันทำใบงานที่ ๑ เรื่อง แผนที่ความคิดการจัดตกแต่งจานอาหาร พร้อมตกแต่งให้สวยงาม ลงในกระดาษที่ครูแจกให้ ใช้เวลา ๑๕ นาที

๔. จากนั้นครูให้แต่ละกลุ่มนำเสนอแผนที่ความคิดการจัดตกแต่งจานอาหาร

๕. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

<u>คำชี้แจง</u> ให้นักเรียนเลือกเมนูอาหารไทย ๑ เมนู เพื่อนำมาออกแบบจานอาหารโดยใช้องค์ประกอบศิลป์ในการจัดตกแต่งจาน และสรุปเป็นแผนที่ความคิด (MIND MAPPING) ใช้เวลาประมาณ ๑๕ นาที

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมาก เพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดูน่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่าง ๆ ในเรื่ององค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้

ที่มาของภาพ : https://www.pinterest.com/pin/29273466320251312/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดและสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือล้นจนเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

ที่มาของภาพ : https://www.unileverfoodsolutions.ie/chef-inspiration/from-chefs-for-chefs/work-smart/food-plating.html

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๒. ความกลมกลืน (Harmony)

ความกลมกลืนในการจัดอาหารจะเกี่ยวข้องกับอาหารและภาชนะ อาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะ อาหารประเภททอดควรใส่ในจานหรืออาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม นอกจากนี้ผลไม้ควรใส่ตะกร้าหรือถาดไม้จะเหมาะสมกว่าใส่ในถาดโลหะ อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น อาหารภาคเหนือ อาจเสิร์ฟในขันโตก หรืออาหารภาคกลาง เสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น

ที่มาของภาพ : https://www.gourmetandcuisine.com/news/detail/4372

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๓. การตัดกัน (Contrast)

ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่างการตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งจานอาหาร แต่ไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบันการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัดเพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัดควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมและความสวยงาม

ที่มาของภาพ : https://chemipan.com/a/th-th/component/media/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๔. เอกภาพ (Unity)

เอกภาพในการจัดอาหาร ทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ช้อนส้อม หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ ไม่แผ่กระจายยากต่อการรับประทาน

เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟ

ที่มาของภาพ : https://goterrestrial.com/2017/09/13/how-to-set-a-table/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๕. การซ้ำ (Repetition)

การซ้ำเป็นการตกแต่งจานในลักษณะเดิม เช่น การจัดผัก การวางแตงกวาเรียงรอบขอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

ที่มาของภาพ : https://bunchostel.com

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๖. จังหวะ (Rhythm)

จังหวะในการตกแต่งอาหารถือเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญ ทั้งจังหวะของการตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือการจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ เช่น การวางแตงกวาสลับกับมะเขือเทศเรียงรอบขอบจาน หรือการจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่าง ๆ อย่างมีจังหวะ เช่น แจกันดอกไม้ หรือเชิงเทียน เป็นต้น

ที่มาของภาพ : https://www.insider.com/guides/home/how-to-set-a-table

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๗. การเน้น (Emphasis)

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้น่าสนใจอยู่ที่การเน้น การเน้นสามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร การเน้นยังเกี่ยวข้องกับสีสันของอาหาร การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผัก ผลไม้ หรือการจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้ ล้วนแล้วแต่เกิดจากการเน้นทั้งสิ้น หากต้องการให้อาหารที่จัดน่าสนใจ ควรคำนึงถึงศิลปะที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์

ที่มาของภาพ : https://www.smeleader.com/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๘. ความสมดุล (Balance)

การจัดอาหารหรือโต๊ะอาหาร ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ทำให้ง่ายต่อการใช้สอยและงดงามต่อการมองเห็น การจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล โต๊ะวางอาหารควรอยู่ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้างเพื่อสะดวกต่อการตักอาหาร ขนมหวานหรือผลไม้ควรแยกออกไปอีกบริเวณหนึ่ง เพื่อสร้างความสมดุลของพื้นที่ นอกจากนี้การจัดอาหารในจานควรคำนึงถึงความสมดุลเช่นกันเพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในจานดูเหมาะสมและช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร

ที่มาของภาพ : https://www.chefjowcatering.com/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๙. สี (Color)

การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น อาหารในแต่ละอย่างจะมีสีสันในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายสี แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม หรือแกงเลียงสีเขียว การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหารจึงควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงหรือสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน หรือสีเหลืองจากฟักทองหรือขมิ้น เป็นต้น ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาดการปรุงแต่งด้วยสีสันอาหารนั้นอาจขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน

ที่มาของภาพ : https://www.chefjowcatering.com/

ตัวแทนกลุ่มนำเสนอ

แผนที่ความคิด

การจัดตกแต่งจานอาหาร

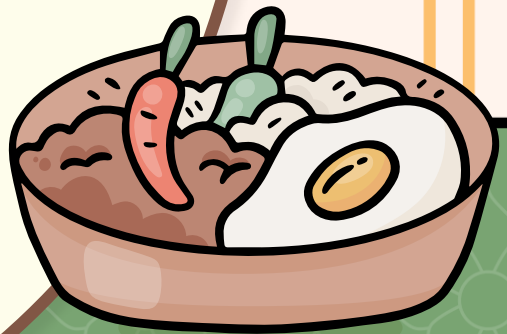
สรุปบทเรียน

- การจัดตกแต่งจานอาหารที่น่าสนใจและช่วยเพิ่มมูลค่าอาหาร ดูน่ารับประทานมากขึ้น
- ผู้จัดควรนำหลักองค์ประกอบศิลป์มาใช้ในการสร้างสรรค์ตกแต่งจานอาหาร ให้ถูกต้องและดูสวยงาม ๙ ข้อ ดังนี้

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)
๒. ความกลมกลืน (Harmony)
๓. การตัดกัน (Contrast)
๔. เอกภาพ (Unity)
๕. การซ้ำ (Repetition)
๖. จังหวะ (Rhythm)
๗. การเน้น (Emphasis)
๘. ความสมดุล (Balance)
๙. สี (Color)

บทเรียนครั้งต่อไป

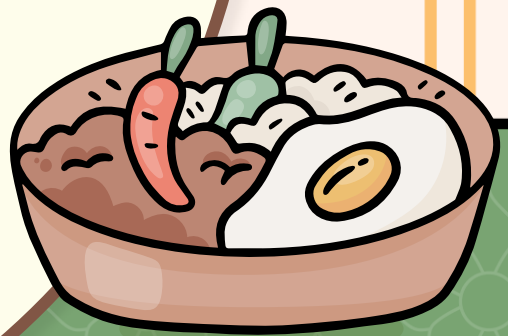
เรื่อง ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร



สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

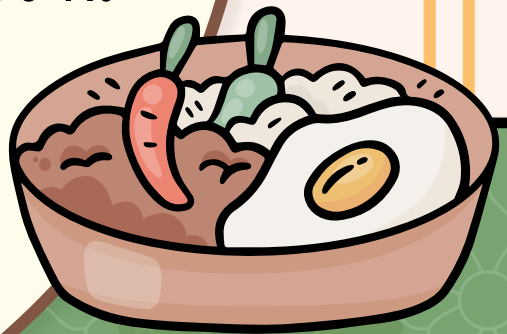
๒. ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติ
จัดตกแต่งจานอาหาร



สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

สิ่งที่ต้องเตรียม

๓. นักเรียนเตรียมอาหารปรุงสุกมา กลุ่มละ ๑ เมนู พร้อมภาชนะเสิร์ฟและวัตถุดิบสำหรับตกแต่งจานอาหารเพื่อใช้สำหรับฝึกปฏิบัติตกแต่งจานอาหารในครั้งถัดไป



สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th