

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

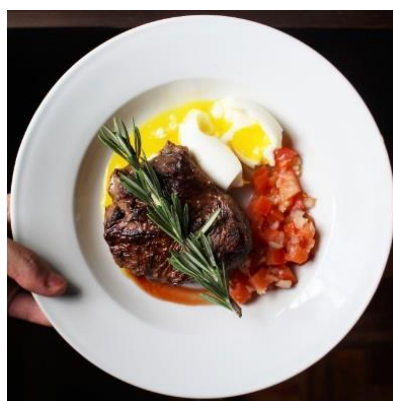
การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดูน่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่างๆ ในเรื่ององค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้



ที่มาของภาพ : <https://www.pinterest.com/pin/๒๙๒๗๓๔๖๖๓๒๐๒๕๑๓๑๒/>

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)



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

ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดและสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

๒. ความกลมกลืน (Harmony)



ที่มาของภาพ : <https://www.gourmetandcuisine.com/news/detail/๔๓๗๒>

ความกลมกลืนในการจัดอาหารจะเกี่ยวข้องกับอาหารและภาชนะ อาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะ อาหารประเภททอดควรใส่ในจานหรืออาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม นอกจากนี้ผลไม้ควรใส่ตะกร้าหรือถาดไม้จะเหมาะสมกว่าใส่ในถาดโลหะ อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น อาหารภาคเหนืออาจเสิร์ฟในขันโตก หรืออาหารภาคกลางเสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น

๓. การตัดกัน (Contrast)



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

ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่างการตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งจานอาหาร แต่ไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบัน การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัดเพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัดควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมและความสวยงาม

๔. เอกภาพ (Unity)



ที่มาของภาพ : <https://goterrestrial.com/๒๐๑๗/๐๙/๑๓/how-to-set-a-table/>

เอกภาพในการจัดอาหาร ทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ช้อนส้อม หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะไม่แผ่กระจายยากต่อการรับประทาน เครื่องปรุงต่างๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟ

๕. การซ้ำ (Repetition)



ที่มาของภาพ : <https://bunchostel.com/>

การซ้ำเป็นการตกแต่งงานในลักษณะเดิม เช่น การจัดผัก การวางแต่งกวาเรียงรอบขอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

๖. จังหวะ (Rhythm)



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

จังหวะในการตกแต่งอาหารถือเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญ ทั้งจังหวะของการตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือการจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ เช่น การวางแต่งกวาสลับกับมะเขือเทศเรียงรอบขอบจาน หรือการจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่างๆ อย่างมีจังหวะ เช่น แจกันดอกไม้ หรือเชิงเทียน เป็นต้น

๗. การเน้น (Emphasis)



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

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้น่าสนใจอยู่ที่การเน้น การเน้นสามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร การเน้นยังเกี่ยวข้องกับสีสันทนของอาหาร การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลัก ผัก ผลไม้ หรือการจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้ ล้วนแล้วแต่เกิดจากการเน้นทั้งสิ้น หากต้องการให้อาหารที่จัดนำเสนอใจ ควรคำนึงถึงศิลปะที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์

๘. ความสมดุล (Balance)



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

การจัดอาหารหรือโต๊ะอาหาร ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ทำให้ง่ายต่อการใช้สอยและงดงามต่อการมองเห็น การจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล โต๊ะวางอาหารควรอยู่ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้างเพื่อสะดวกต่อการตักอาหาร ขนมหวานหรือผลไม้ควรแยกออกไปอีกบริเวณหนึ่ง เพื่อสร้างความสมดุลของพื้นที่ นอกจากนี้การจัดอาหารในงานควรคำนึงถึงความสมดุลเช่นกันเพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในงานดูเหมาะสมและช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร

๙. สี (Color)



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

การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น อาหารในแต่ละ อย่างจะมีสีสันทันตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายสี แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม หรือแกงเลียงสีเขียว การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหารจึงควรใช้สีจากธรรมชาติเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงหรือสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน หรือสีเหลืองจากฟักทองหรือขมิ้น เป็นต้น ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาดการปรุงแต่งด้วยสีสันทันอาหารนั้นอาจขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน