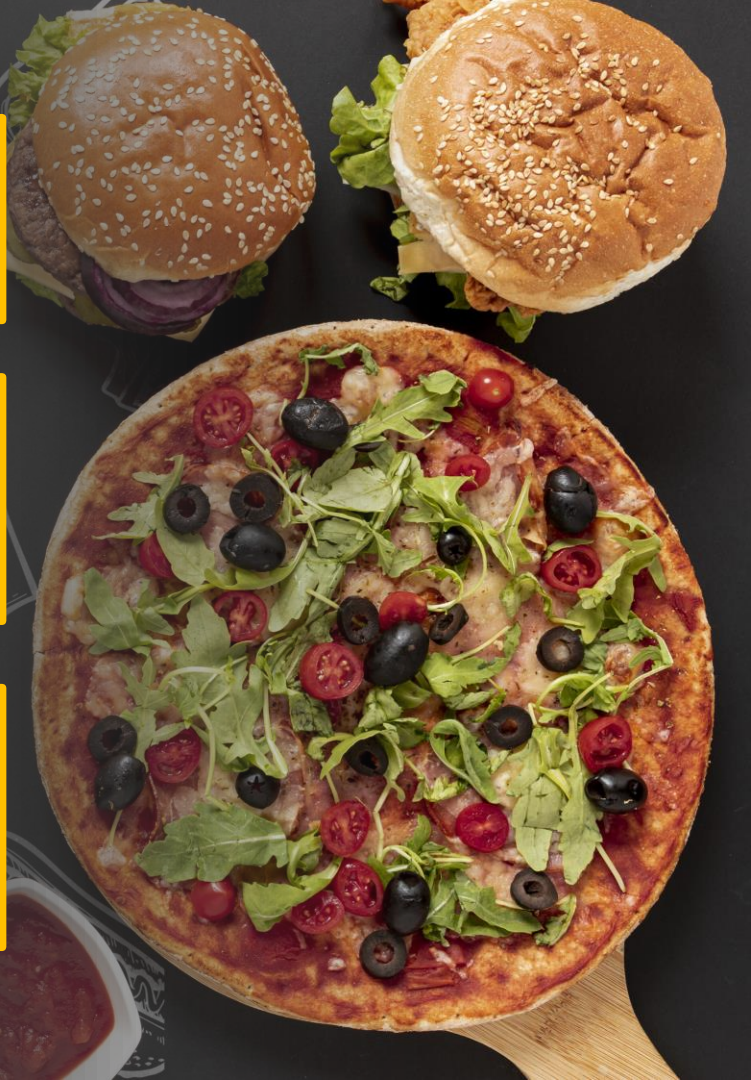
รายวิชา การงานอาชีพ

เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร

รหัสวิชา ง22101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ

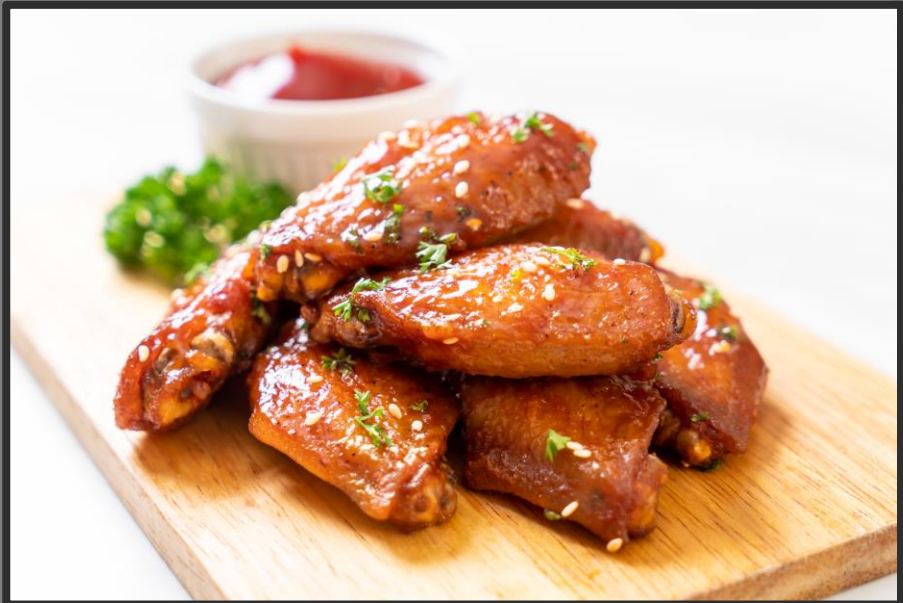


การจัดตกแต่งอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. วิเคราะห์หลักในการจัดตกแต่งอาหารได้
2. อธิบายความสำคัญของการจัดแต่งอาหารได้
3. ปฏิบัติการแสวงหาความรู้ได้
4. ปฏิบัติการทำงานเป็นระบบได้
5. มีวินัย ใฝ่เรียนรู้และมีความมุ่งมั่นในการทำงาน

การจัดตกแต่งอาหาร



การจัดตกแต่งอาหาร

ความสำคัญของการจัดตกแต่งอาหาร

- อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น
- เป็นการสร้างสรรค์ผลงาน

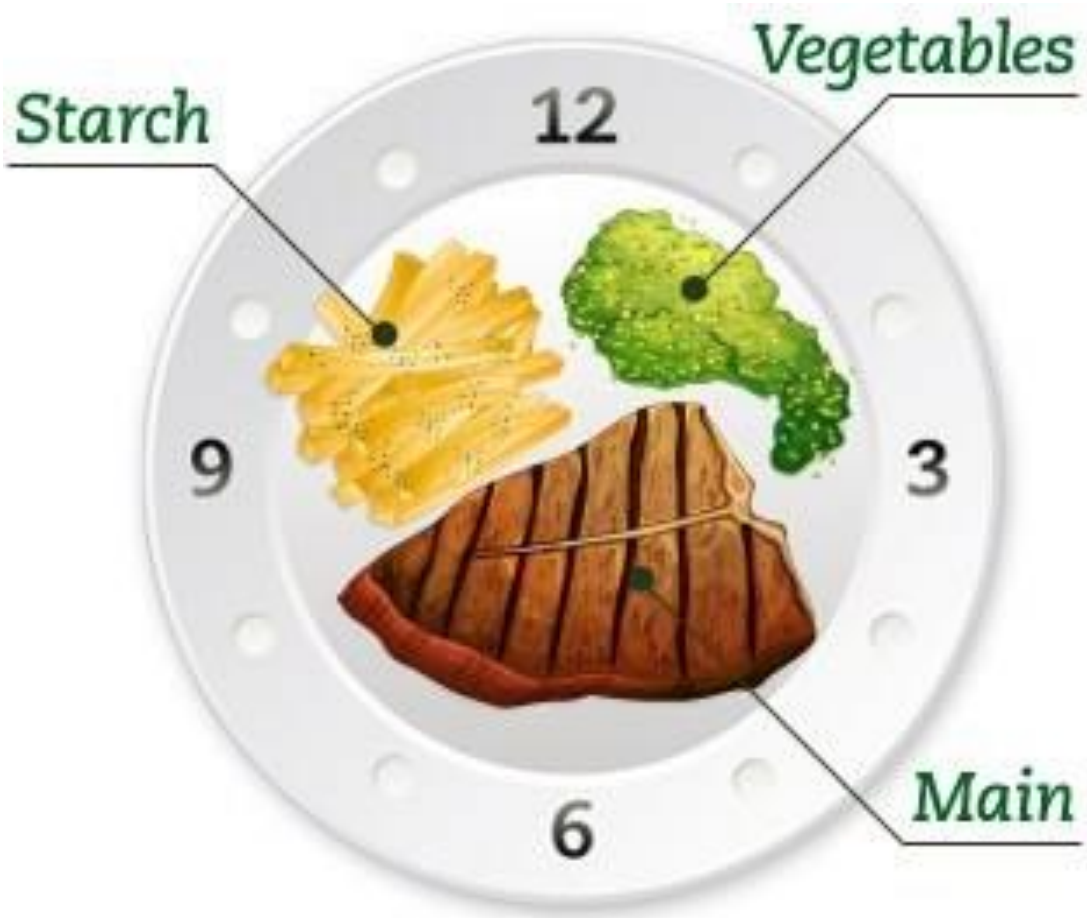
และใช้ความคิดสร้างสรรค์

- สร้างความประทับใจให้ผู้ที่พบเห็น
- ต่อยอดอาชีพได้

หลักการจัดตกแต่งอาหาร

การจัดวางแบบคลาสสิก T

- เทคนิคการจัดวางจะใช้อาหารพื้นฐาน 3 อย่าง คือ **แป้ง ผัก** และ **อาหารหลัก**
- เป็นการจัดวางที่เฉพาะเจาะจง
- แนวทางง่ายๆ ในการจัดจานแบบคลาสสิก คือ คิดว่าจานอาหารเป็นหน้าปัดนาฬิกา



อาหารหลัก

: จัดประจำระหว่าง เลข 3 ถึง 9

แป้ง

: จัดไว้ระหว่างเลข 9 ถึง 11

ผัก

: จัดไว้ระหว่างเลข 11 ถึง 3

ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

- อาหารในภาชนะ ควรมีปริมาณ และสัดส่วนที่พอดี ไม่มาก หรือ ล้นจนเกินไปทำให้ดูไม่น่ารับประทาน
- ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

ความกลมกลืน (Harmony)

- ภาชนะที่ใช้สำหรับอาหารแต่ละชนิดควรมีความเหมาะสม และ กลมกลืน
- แยกประเภทของอาหาร ว่าชนิดไหนควรใส่จานในลักษณะใด
- การดีไซน์การจัดจานให้ดูสวยงามและ โดดเด่น เพื่อทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น

การตัดกัน (ตรงกันข้าม)

- สีของอาหารรวมถึงการปรุงอาหารควรใช้สีที่ตัดกันจะทำให้ดูสวยงามและน่ารับประทานมากขึ้น
- แต่ไม่ควรตัดด้วยความสูงเกินความเป็นไปได้

เอกภาพ (Unity)

- เอกภาพในการจัดอาหาร สามารถทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร อาทิเช่น การจัดจาน รวมถึง ช้อนส้อมด้วยชุดที่ดูเข้ากัน เพื่อการใช้งานที่สะดวกและ เหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ที่สำคัญ เครื่องปรุงควรควรอยู่ด้วยกับอาหารที่พร้อมเสิร์ฟ

การซ้ำ (Repetition)

- การซ้ำ คือ เป็นการตกแต่งจาน ในลักษณะเดิม อาทิเช่น การจัดผัก หรือ แตงกวาเรียงรอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้ดูน่ารับประทานมากขึ้น

จังหวะ (Rhythm)

- จังหวะในการตกแต่งอาหาร ถือเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญ ไม่ว่าจะเป็น จังหวะของการตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือ การจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ รวมถึง การจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหาร ด้วยสิ่งที่แตกต่างกันออกไปอย่างมีจังหวะ อาทิ แจกันดอกไม้ หรือ เชิงเทียน

การเน้น (Emphasis)

- สำหรับการเน้น คือ ศิลปะในการจัดตกแต่งอาหารเพื่อให้มีความน่าสนใจ โดยสามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศภายในห้องอาหาร รวมถึง การเน้นสีสันของอาหารให้ดูน่ารับประทานมากขึ้น อาทิเช่น การแกะสลักผัก และ ผลไม้ รวมถึง การจัดดอกไม้เพื่อช่วยให้สร้างบรรยากาศที่แสนเพอร์เฟค ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเกิดจากศิลปะที่มาจากความคิดสร้างสรรค์

ความสมดุล (Balance)

- การจัดอาหาร รวมถึง โต๊ะอาหาร สิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ความสมดุลที่ช่วยให้การจัดวางมีความลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง อีกทั้ง ควรแยกประเภทอาหาร เพื่อความสะดวกในการตักอาหาร ดังนั้น ในการจัดอาหารแต่ละครั้ง ควรคำนึงถึงความสมดุลเป็นหลัก เพื่อความเหมาะสม และ ช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้มาเยือน

สี (Color)

สำหรับการใช้สีในการตกแต่งอาหาร ถือเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น อีกทั้งเป็นการสร้างจุดเด่น ให้กับอาหารในแต่ละจานอีกด้วย ซึ่งอาหารแต่ละชนิดมีสีในตัวเองเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว จึงทำให้ง่ายต่อการตกแต่งเป็นอย่างมาก ที่สำคัญการใช้สีตกแต่งอาหาร ด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติ ถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และถึงแม้อาหารจะมีรสชาติอร่อย แต่หากขาดสีสันในการปรุงแต่ง ก็ทำให้ขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน

บัตรกิจกรรม

- กลุ่มศึกษาใบความรู้และสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร
- นักเรียนปฏิบัติกิจกรรมใบงานเรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร
- ตัวแทนนำเสนอหน้าชั้นเรียน

ใบความรู้ที่ 2.1 เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร

ความสำคัญของการตกแต่งอาหาร

การตกแต่งอาหาร เป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ในการสร้างสรรค์ผลงาน ตกแต่งอาหารให้ออกมาดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกได้ดีอีกด้วย

องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร ดังนี้

1. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)
2. ความกลมกลืน (Harmony)
3. การตัดกัน (Contrast)
4. เอกภาพ (Unity)
5. การซ้ำ (Repetition)

องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร ดังนี้

6. จังหวะ (Rhythm)
7. การเน้น (Emphasis)
8. ความสมดุล (Balance)
9. สี (Color)

ใบงานที่ 2.1 เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

จานที่ 1

จานที่ 2

คำถาม

1.ชื่อเมนูอาหารจานนี้ คือ

ตอบ จานที่1..... จานที่ 2.....

2. อาหารในภาพประกอบด้วย วัตถุดิบใดบ้าง แต่ละวัตถุดิบนั้น มีสีสันอย่างไร

ตอบ จานที่1..... จานที่ 2.....

3.อาหารในภาพมีรูปทรงและรูปร่างในการตกแต่งอาหารอย่างไร

ตอบ จานที่1..... จานที่ 2.....

4. นักเรียนชื่นชอบการตกแต่งอาหารในภาพหรือไม่อย่างไร

ตอบ จานที่1..... จานที่ 2.....

การบ้าน

นักเรียนสรุปเกี่ยวกับ หลักการจัดตกแต่งอาหาร
โดยใช้องค์ประกอบศิลปะที่เกี่ยวข้อง 9 ข้อ
เป็นแผนภาพความคิด Mind Mapping

สรุปบทเรียน

หลักการตกแต่งอาหารให้สวยงามนั้น ต้องนำศาสตร์ของศิลปะมาใช้ด้วย เช่น หลักความสมดุล สีสันของอาหาร การใช้รูปร่าง รูปทรง มาเพิ่มความโดดเด่นของวัตถุดิบ และความคิดสร้างสรรค์ ประสบการณ์ และการฝึกฝนอยู่เสมอ

การทำอาหารแต่ละชิ้น ควรให้ความสำคัญกับทุกองค์ประกอบเท่าเทียมกันหากขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งไป ก็จะทำให้อาหารจานนั้นขาดความสมบูรณ์แบบ และ ดูไม่น่าสนใจ

บทเรียนต่อไป

เรื่อง การฝึกปฏิบัติการตกแต่งอาหาร

สิ่งที่ต้องเตรียมชั่วโมงต่อไป

อาหารที่มีในท้องถิ่นแต่ละภาคของตนเอง เช่น ขนมจีน ข้าวยำ น้ำพริกปลาทู

อุปกรณ์การตกแต่งอาหารหรือส่วนประกอบอื่นที่ใช้ฝึกตกแต่งจานอาหารได้