



การแข่งขันการปรุงอาหารจากเนื้อแพะ ประเภทบังคับ (ผัดกระเพราเนื้อแพะ)

ในงานแพะแห่งชาติครั้งที่ ๑๗

ณ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง (ไร่เขาบัวทอง) อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

๑. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อจัดการแข่งขันปรุงอาหารจากเนื้อแพะ สำหรับเมนู ประเภทบังคับ (ผัดกระเพราเนื้อแพะ)
๒. เพื่อส่งเสริมการบริโภคและเป็นการประชาสัมพันธ์ การบริโภคเนื้อแพะให้เป็นที่แพร่หลายมากขึ้น
๓. เพื่อให้ได้เมนูเนื้อแพะที่มีความสร้างสรรค์และเป็นแนวทางในการปรุงอาหารจากเนื้อแพะ

๒. ประเภทการแข่งขันและรางวัล

๑. ประเภทอาหารจากเนื้อแพะ ประเภทบังคับ (ผัดกระเพราเนื้อแพะ)
๒. รางวัลสำหรับทีมเข้าแข่งขัน (ตัดสินจากคะแนนรวม)

รางวัลชนะเลิศ	เงินรางวัล ๒,๐๐๐ บาท พร้อมใบประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑	เงินรางวัล ๑,๕๐๐ บาท พร้อมใบประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒	เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท พร้อมใบประกาศนียบัตร
รางวัลชมเชย	เงินรางวัล ๕๐๐ บาท พร้อมใบประกาศนียบัตร

๓. เกณฑ์การตัดสิน

- | | | |
|-----------------------------|----------|--|
| ๑. ขั้นตอนกรรมวิธีการปรุง | ๑๐ คะแนน | ความพร้อมของวัตถุดิบ และผู้ปรุง
ขั้นตอนถูกต้อง ถูกสุขอนามัย |
| ๒. ความสะอาด | ๑๐ คะแนน | ผู้เข้าแข่งขันสุขภาพดี แต่งกายเหมาะสม ถูกสุขอนามัย |
| ๓. ความสวยงามของอาหาร | ๓๐ คะแนน | ความสวยงามน่ารับประทาน การจัดวางที่เหมาะสม |
| ๔. รสชาติของอาหาร | ๓๐ คะแนน | รสชาติอร่อยเป็นขึ้นชอบของผู้รับประทาน |
| ๕. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ | ๒๐ คะแนน | ความน่าสนใจ และแนวความคิดการทำอาหารชนิดใหม่ |

/ ๔.คุณสมบัติ...

๔. คุณสมบัติผู้สมัคร

บุคคลทั่วไป ผู้ประกอบการ นักเรียน นิสิต นักศึกษา จำนวน ๑๐ ทีม (โดยจำกัดคนภายในทีมๆ ละ ๓ คน)

๕. กติกาการแข่งขัน

- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องลงทะเบียนภายในเวลา ๐๘.๓๐ น. ของวันอาทิตย์ที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๓
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมอุปกรณ์ทุกชนิดที่ต้องใช้ มาเอง
 - อุปกรณ์ครัว เช่น เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า กระทะไฟฟ้า หม้อ เตาปิ้ง เครื่องปั่น
 - เครื่องปรุงรส ส่วนผสมอื่น ๆ รวมถึงผักผลไม้สำหรับตกแต่ง
 - ภาชนะสำหรับการปรุงอาหาร และภาชนะสำหรับเสิร์ฟ
- ผู้จัดจะเตรียมโต๊ะวางของให้ทีมละ ๑ ตัว
- ผู้จัดจะเตรียมเนื้อแพะคละส่วน ให้ทีมละ ๕๐๐ กรัม สำหรับการปรุงอาหารประเภทบังคับ (ผัดกระเพราเนื้อแพะ) โดยผู้เข้าแข่งขันสุ่มหยิบเอง
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเสิร์ฟอาหารเมนูละ ๒ ชุด (๑ ชุดสำหรับรับประทาน ๓ คน)
 - ชุดที่ ๑ สำหรับเสิร์ฟคณะกรรมการ
 - ชุดที่ ๒ สำหรับจัดแสดง
- การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๖. การรับสมัคร

รับสมัครตั้งแต่วันที่จนถึงวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๓ โดยส่งใบสมัครมาที่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ที่อยู่ ๖๙/๑ ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

E-mail : product4@dld.go.th หรือสมัครออนไลน์ได้ที่ QR Code



ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวปาฎลี เอื้อใจ

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการตลาด โทรศัพท์มือถือ ๐๘๒ - ๙๘๒๒๗๔๑ หรือ ๐๒-๖๕๓๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๗

๗. วัน เวลา สถานที่ในการแข่งขัน

วันอาทิตย์ที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๓ บริเวณเวทีกลาง

งานแพะแห่งชาติครั้งที่ ๑๗ ณ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง (ไร่เขาบัวทอง) อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน

๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. จัดเตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ/ชี้แจงรายละเอียดการแข่งขัน

๐๙.๓๐ - ๑๐.๓๐ น. เริ่มการแข่งขันประเภทบังคับ (ผัดกระเพราเนื้อแพะ)

๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เริ่มการแข่งขันประเภทสร้างสรรค์ เมนูเนื้อแพะเพื่อเมืองท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

๑๕.๐๐ น. ประกาศผลการแข่งขัน/มอบรางวัล

/ ***หมายเหตุ...

***หมายเหตุ

ทางผู้จัด จะจัดเตรียมเนื้อแพะ ให้ผู้เข้าแข่งขันทีละ ๕๐๐ กรัม เท่านั้น

โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมอุปกรณ์ทุกชนิดที่ต้องใช้ มาเอง

- อุปกรณ์ครัว เช่น เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า กระทะไฟฟ้า หม้อ เตาปิ้ง เครื่องปั่น
- เครื่องปรุงรส ส่วนผสมอื่น ๆ รวมถึงผักผลไม้สำหรับตกแต่ง
- ภาชนะสำหรับการปรุงอาหาร และภาชนะสำหรับเสิร์ฟ

๘. เอกสารแนบท้าย

คำจำกัดความของอาหารเมนูประเภทบังคับ (ผัดกระเพราเนื้อแพะ)

คำจำกัดความของ ผัดกระเพรา



ผัดกระเพราเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในคนไทยทุกภูมิภาค ด้วยรสชาติอร่อยถูกปาก ทำได้ง่าย และสามารถหารับประทานได้ง่าย ปัจจุบันชาวต่างชาติให้ความสนใจรับประทานผัดกระเพราเป็นเป็นจำนวนมาก สันนิษฐานว่าผัดกระเพราคือการนำเทคนิควิธีการผัด ซึ่งเป็นการปรุงอาหารของชาวจีน มาประยุกต์เข้ากับวัตถุดิบ และรสชาติแบบไทย จนกลายเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย

กะเพรา เป็นสมุนไพรสดมีกลิ่นฉุน มีสรรพคุณบำรุงธาตุไฟ ขับลม แก้ปวดท้อง แก้จุกเสียดแก้คลื่นเหียนอาเจียน มีเบต้า - แคโรทีน และวิตามินซี การนำมาผัดกับหมู และเครื่องปรุงต่างๆ จึงทำให้ได้รับโปรตีน และเกลือแร่ ส่วนพริกมีสารแคปไซซินในพริก มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ กระเทียมมีสารออร์แกนอิลเพอร์ต่อต้านการเจริญเติบโตของแบคทีเรียบางชนิดที่ก่อมะเร็งได้

เอกสารอ้างอิง

http://www.thaifoodheritage.com/recipe_list/detail/