



การให้บริการอาหารไทย และสาธิตศิลปะประดิษฐ์ ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กัษการกิจที่ภาคภูมิใจ

การให้บริการอาหารไทย และ สำนิตศิลป์ปะประดิษฐ์

ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕

บทสรุปผู้บริหาร

การที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพในการจัดประชุม 35th ASEAN Summit ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี ระหว่างวันที่ ๓๐ ตุลาคม - ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ดังนั้น ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จึงขอความอนุเคราะห์มายังมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ โครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน สาขาวิชา คณะกรรมการศาสตร์ โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน ๖๐ คน เข้าร่วมเป็นผู้ช่วย Executive sous chef เพื่อบริการอาหาร สำนักรับประทานอาหาร และกิจกรรมสำนึกดี สิ่งประดิษฐ์ ให้กับผู้นำจากประเทศในภูมิภาคอาเซียน และนอกภูมิภาคอาเซียน ในช่วงวันดังกล่าว

จากการประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย (คยม.) เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ท่านอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้กล่าวไว้ว่า “มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีโอกาสดูแลความเป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ ในด้าน อาหารว่างไทย รวมถึงงานศิลปะประดิษฐ์ ซึ่งเป็นรากฐานของสวนดุสิต จากอดีตจนถึงปัจจุบัน โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อการ เรียนรู้ร่วมกันในอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ว่าอะไรคืองานที่เราทำเก่ง อะไรคือสิ่งที่เราเด่น อะไรคือสิ่งที่เราดี อะไรคือสิ่งที่ คนอื่นเขาเห็นว่านี่คือของเราแน่ ๆ ประเด็นนี้คือสิ่งที่เราต้องช่วยกันรักษาไว้”

จากคำกล่าวของท่านอธิการบดี ในการประชุมดังกล่าว สำนักกิจการพิเศษจึงได้รวบรวมข้อมูลการดำเนินงาน ดังกล่าวตั้งแต่เริ่มต้นจนจบกระบวนการ เพื่อจัดทำเอกสาร เรื่อง “การให้บริการอาหารไทย และ สำนึกดีศิลปะประดิษฐ์” ใน งานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ เพื่อเป็นเอกสารในการเผยแพร่องค์ความรู้ในด้านอาหาร และศิลปะประดิษฐ์ ที่เป็นอัตลักษณ์หนึ่งของมหาวิทยาลัยฯ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยรายละเอียดภายในเล่มนี้ จะแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ประกอบด้วย ๑) การบริหารจัดการเพื่อการบริการ โดยคุณพัทธ์สนันท์ แย้มน้ำไพร ๒) การสำนึกดี และบริการอาหารว่าง โดยอาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวัดย์ และ ๓) สำนึกดีงานศิลปะประดิษฐ์ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ซึ่งทั้ง ๓ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง และคณะทำงานในการบริการและการสำนึกดีในการ จัดการประชุมระดับนานาชาติ ครั้งนี้

ธันวาคม ๒๕๖๒

คำนำ

การที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร ตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ จึงทำให้ได้รับโอกาส ในการเข้าร่วมบริการอาหาร สาธิตการทำอาหารว่างไทย และกิจกรรมสาธิตสิ่งประดิษฐ์ ให้แก่ผู้เข้าร่วมการประชุมสุดยอด ผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ ซึ่งประเทศไทยเป็นเจ้าภาพ ในระหว่างวันที่ ๓๐ ตุลาคม - ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี ที่ประกอบไปด้วยผู้นำระดับสูงในเขตภูมิภาคอาเซียนและนอกภูมิภาคอาเซียน

จากการเข้าร่วมงานดังกล่าว ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ จึงได้ริเริ่มความคิดในการจัดทำเอกสาร เพื่อการรวบรวมองค์ความรู้ที่เป็นอัตลักษณ์ของสวนดุสิต ในการจัดสาธิตเพื่อเผยแพร่ความเป็นไทย ในงานระดับนานาชาติ ดร.กชกร ชำนาญกิตติชัย และ คุณอารีวรรณ บุญคุ้ม ผู้ตรวจทานเนื้อหาและรูปแบบที่เป็นมาตรฐานของรูปเล่ม รวมทั้ง สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการรวบรวมองค์ความรู้และองค์ประกอบต่าง ๆ ของการ ให้บริการอาหารว่างไทยและศิลปะประดิษฐ์ ในการประชุมระดับนานาชาติครั้งนี้ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จึงได้จัดทำเอกสารวิชาการ เรื่อง “การให้บริการอาหารไทย และ สาธิตศิลปะประดิษฐ์” ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ ซึ่งเนื้อหาภายในเล่ม ประกอบด้วย ๑) การบริหารจัดการเพื่อการบริการ ๒) การสาธิต และ บริการอาหารว่างไทย และ ๓) การสาธิตงานศิลปะประดิษฐ์ โดยผ่านการสัมภาษณ์จากผู้เชี่ยวชาญและผู้ปฏิบัติงานจริง ซึ่งทำให้เกิดการเรียนรู้ถึงความสำเร็จในการเชื่อมโยงการปฏิบัติงานร่วมกัน อีกทั้งเพื่อถ่ายทอดเทคนิควิธีการดำเนินงานให้งาน ประสบความสำเร็จ

สุดท้ายนี้ คณะผู้จัดทำขอขอบคุณทุกท่าน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดทำให้ออกสารเล่มนี้ มีความสมบูรณ์ด้วยเนื้อหาสาระ และความเป็นมาตรฐานของงานต่อไป และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารวิชาการฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ โดยสามารถนำความรู้นำไปปฏิบัติงานได้จริง และมีคุณภาพต่อไป หากผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำขอภัยไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

สำนักกิจการพิเศษ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ธันวาคม 2562

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ค
คำนำ	จ
สารบัญ	ช
ความเป็นมา	๑
การจัดการเพื่อบริการและการสำนึก	๓
โดย นางสาวพัศฉันทน์ แยมฉำไพโร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวส่วนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
การสำนึก และการบริการอาหารว่างไทย	๗
โดย อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
การสำนึกงานศิลปะประดิษฐ์	๒๑
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรบุพพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะประดิษฐ์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
ภาคผนวก	๔๓
เอกสารอ้างอิง	๕๗

ความเป็นมา

จากการที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพในการจัดประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ ระหว่างวันที่ ๑ - ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี ซึ่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับโอกาสและการประสานงานจากคุณกาญจนา เ็นใจ (เพ็ญ) ซึ่งเป็นศิษย์เก่า หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รหัสปีการศึกษา ๒๕๓๓ ผ่านทางผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ในการนำเสนออาหารว่างไทย และศิลปะประดิษฐ์ เพื่อการสาธิต และบริการ ใน Concepts “Save the Earth” เพื่อแข่งขันกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่คณะผู้จัดการประชุม ได้เชิญมา เพื่อการนำเสนองานที่แสดงฝีมือ ความสวยงาม และความเป็นไทย ให้กับผู้นำอาเซียนและแขกผู้มีเกียรติต่าง ๆ ที่มาเข้าร่วมประชุม และเข้าชมภายในการประชุมครั้งนี้

และจากการประสานงานดังกล่าว ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ได้นำข้อมูลข่าวสารที่ได้รับการประสานงาน มาปรึกษาร่วมกันกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของมหาวิทยาลัยฯ อาจารย์พงษ์ศัณต์ ศิริแสงไพรวัดย์ ได้ขอคำปรึกษาจาก ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ในการสรรหาคณาจารย์ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์และเชี่ยวชาญในประสานงานด้านการบริหารจัดการงานบริการแบบครบวงจร โดยผู้ที่เหมาะสมในการที่จะเป็นผู้จัดการงานในครั้งนี้ คือนางสาวพัศน์นัท แยมฉ่ำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้เชี่ยวชาญและมีความสามารถในการบริหารจัดการงานด้านการบริการ และมีประสบการณ์จากการให้บริการอาหารในงานพระราชทานปริญญาบัตร ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคกลาง , งานพระราชทานปริญญาบัตร ของมหาวิทยาลัยบูรพาฯ ซึ่งเป็นที่ประจักษ์และยอมรับต่อประชาคม ทั้งหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยฯ และหน่วยงานภายนอก นอกจากนี้ นางสาวพัศน์นัท แยมฉ่ำไพร ยังมีการจัดการงานบริการในสถานที่ทางราชการและหน่วยงานภาคเอกชน อื่น ๆ มากมาย รวมถึงมีความรู้ ความสามารถในงานสุขาภิบาลอาหาร และระบบคุณภาพต่าง ๆ อาทิ ระเบียบ ISO, GMP, HACCP และ Halal ด้วยเหตุผลดังกล่าวคณะทำงานจึงเห็นสมควรให้ นางสาวพัศน์นัท แยมฉ่ำไพร เป็นผู้ประสานงานกลางของคณะทำงานในการจัดการเพื่อบริการและการสาธิตในงานดังกล่าว ในนามมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีรายละเอียด ดังนี้

การจัดการเพื่อบริการและการสำนึก

โดย นางสาวพัศสนันท์ แยมฉำไพร ผู้จัดการ

โครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



การนำเสนอรายการอาหารและศิลปะประดิษฐ์เพื่อการตัดสินใจ

ขั้นตอนที่ ๑ ศึกษาข้อมูล เพื่อการนำเสนอ

จุดเริ่มต้นของงานบริการอาหาร สำนึกการทำอาหาร และกิจกรรมสำนึกถึงประดิษฐ์ ให้แก่ผู้เข้าร่วมการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ ซึ่งประเทศไทยเป็นเจ้าภาพ ในระหว่างวันที่ ๓๐ ตุลาคม - ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี โดยได้รับการประสานงานและขอความอนุเคราะห์ให้เป็นผู้ประสานงานกลางในงานดังกล่าว จากโรงเรียนการเรือน และอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัดย์ ซึ่งมีเวลาในการจัดเตรียมข้อมูล และรายละเอียดต่าง ๆ ของรายการอาหารว่างไทย และศิลปะประดิษฐ์ ใน Concepts “Save the Earth” เพื่อให้การนำเสนองานมีความน่าสนใจและความประทับใจ เพียง ๑ วัน เท่านั้น มีความหนักใจเป็นอย่างมาก แต่ความหนักใจดังกล่าวก็ผ่านพ้นไปได้ด้วยดี เนื่องจาก

คณะทำงานทุกคน มีความตระหนักที่ว่า “เราทำในนามของส่วนคุณิธิ” โดยมี Team Work ที่มีความสำนึก ร่วมแรง ร่วมใจ ในการปฏิบัติงำนทุกหน้าทีอย่างเต็มกำล้งความสามารถของตน

และในการจัดเตรียมข้อมูลเพื่อการนำเสนอนี้ นางสาวพัศสนันท์ แยมฉ่ำไพร รวมถึงคณะงำนได้ร่วมกัน จัดเตรียม วัสดุ-อุปกรณ์ ทำให้ “เกิดการบูรณาการร่วมกัน” ระหว่างผู้ปฏิบัติงำน ตั้งแต่ก่อนกระบวนการปฏิบัติงำน ในระหว่างการปฏิบัติงำน และหลังกระบวนการปฏิบัติงำน ในขณะที่ผู้ประสำงำนศิษย์เก่าได้พูดคุยกับ ผศ.ดร. พรยุพรรณ พรศุขสวัสดิ์ ได้ให้แนวทางเพิ่มเติมในงำนด้านศิลปะประดิษฐ์ เช่น งำนร้อยมำลัย งำนใบตอง งำนใบเตย งำนใบดำน และงำนแกะสลักผักและผลไม้ ซึ่งผู้ประสำงำนคือนางสาวพัศสนันท์ แยมฉ่ำไพร ได้จัดรวบรวมข้อมูลจาก อาจารย์แต่ละทำน เพื่อนำรายละเอียดมำประกอบกรนำเสนอเพื่อขอจัดสร้งขประมาณ และชี้แจงรายละเอียด รูปแบข ของกรจัดในแต่ละบูธของฟำก ของทีระลึก

ขั้นตอนที่ ๒ การนำเสนอ และผลลัพธิ์

การนำเสนองำน ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี นำโดย นางสาวพัศสนันท์ แยมฉ่ำไพร และอาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวัลย์ เดินทางไปเข้าร่วม ประชุม เพื่อการสำธิตและการแสดงการทำอาหารไทยที่เน้นความส่วขงำนเป็น หลักโดยการนำเสนอรำยกรอาหารและศิลปะประดิษฐ์ ซึ่งมีแนวคิดในรูปแบข “รักโลก” ได้จัดแบ่งเป็นกลุ่มอาหารว่างไทย ออกเป็นอาหารว่างควว - หวาน ซึ่งจะเน้นภำษณะและการตกแต่งของอาหาร เป็นดอกไม้และวัสดุจากธรรมชาติ



“เพื่อให้ตอบสนองความ

ต้องการและมีความยืดหยุ่นตามความต้องการของลูกค้า” การนำเสนอ ครังนี้ มีภำพประกอบจากผลงาน นการแสดง หรือบริกร ของงำนต่ง ๆ ทีมหาวิทยาลัยส่วนคุณิธิได้จัดขึ้น อาทิ “พิธีเปิดหอประชุมรักตะกนิษฐ” เพื่อเป็นข้อมูลประกอบในการตัดสินใจ พร้อมทั้งเปิดโอกำสให้ผู้แทนจาก ศูนย์การประชม อิมแพ็ค เมืองทองธานี จำนวน ๒๐ ทำน ได้ทดสอบ

อาหารว่างไทย คาว - หวาน เช่น จี๊นุก หม่อม แคร็งว่า ซ่อม่วง เป็นต้น รวมทั้งให้คณะกรรมการได้พิจารณา และชื่นชมความสวยงามของ ศิลปะประดิษฐ์ที่นำมาเป็นตัวอย่าง ด้วย เช่น ปลาตะเพียน ตัวกระแตเกาะกิ่งแก้ว และมาลัยข้าวร่วง เป็นต้น นอกจากนี้ คณะทำงานนำเสนอรูปแบบการแต่งกายในแต่ละบูธ เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศ ในการจัดงานอันแสดงออกถึงความเป็นวัฒนธรรมไทยและความโดดเด่นของชาติไทย ทั้งนี้ ในการนำเสนอ มีคณะกรรมการผู้ทดสอบ จำนวน ๒๐ ท่าน



ผลลัพธ์จากการนำเสนอการทดสอบอาหารว่างไทยและ ศิลปะประดิษฐ์ ได้การตอบรับของคณะกรรมการจัดงาน โดยประสานผ่าน นางสาวพัศสนันท์ แย้มฉวีไพโร โดยทางคณะกรรมการฯ มีความประทับใจ และเห็น



ด้วยกับ Concepts ที่คณะทำงานของมหาวิทยาลัยฯ นำเสนอ แต่คณะผู้จัดงานขอให้มีการปรับเปลี่ยน เพิ่ม - ลดรายการอาหารว่างไทยบางชนิดตามความเหมาะสม ซึ่ง ผู้ประสานงานรับเรื่องและหารือกับ คณะทำงาน เพื่อวางแผนในการทำงาน และจัดทำเอกสารเสนอราคาแก่คณะจัดงาน ทั้งนี้

ขั้นตอนที่ ๓ การเตรียมความพร้อม

ทั้งนี้ในการเตรียมความพร้อมก่อนถึงการแสดง สัทธิและบริการในงานการประชุมผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ มีเวลาในการเตรียมงาน อีกประมาณ ๑ เดือน จึงต้องมีการบริหารจัดการงานที่ดี โดยมีรายละเอียด คือ

- **การคัดเลือกนักศึกษา** เพื่อปฏิบัติงานสัทธิ และผลิตอาหารว่างไทย ภายในงานการจัดประชุมฯ ซึ่งต้องมีการคัดเลือกนักศึกษาจากที่อาจารย์ในคณะทำงานเป็นผู้สอน เป็นหลัก โดยในการคัดเลือกจะพิจารณาจากที่นักศึกษามีความตั้งใจ อดทน เสียสละ และมีฝีมือ แบ่งออกเป็น อาหารว่างไทย คัดเลือกโดย อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ จำนวนนักศึกษา ๑๐ คน และคัดปะประดิษฐ์ คัดเลือกโดย พศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ จำนวน ๑๐ คน ซึ่งการปฏิบัติภายในการจัดงานจะมีการสัทธิ ๑ บูธ ทุกวัน แต่ในบางวันจะมีการจัดแสดงสัทธิแยกพื้นที่ออกเป็น ๒ บูธ
- **เตรียมสถานที่** สำหรับนักศึกษาทดสอบปฏิบัติการอาหารไทย เพื่อเพิ่มทักษะและความชำนาญให้มัน ใจยิ่งขึ้น โดยใช้ลานดุสิตโพล ในการฝึกฝีมือเพื่อการสัทธิ
- **การประสานงาน** อาทิ รถรับ - ส่ง จัดสรรตามความเหมาะสม
- **จัดทำคำสั่ง** ให้อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาไปการปฏิบัติงาน รวมถึง การแจ้งเรื่องการจัดทำบัตรประจำตัวเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน โดยสามารถใช้เป็นบัตรผ่าน เข้า - ออก ภายในงานการประชุมผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕ ด้วย
- **จัดเตรียม** เป็นกระบวนการที่สำคัญมาก โดยเฉพาะที่ทีมงานต้องมีการทำงานร่วมกัน จำนวน ๒๐ ท่าน โดยแบ่งแยกหน้าที่ ออกเป็น
 - **จัดหาดอกไม้ และ/หรือวัสดุจากธรรมชาติ** เพื่อใช้ในการตกแต่ง อาทิ ดอกพวงชมพู ดอกอัญชัน กลีบดอกบัวหลวง และอื่น ๆ โดย นางสาวนภัค ธัญจิโรโชติ เป็นผู้จัดหา (วัสดุขิงขมิ้นมีเฉพาะบางพื้นที่และตามฤดูกาล ซึ่งเป็นความยากและท้าทายในการหาวัตถุดิบให้ได้ตามความต้องการและวัตถุดิบที่สามารถใช้ทดแทน)
 - **จัดเตรียมวัตถุดิบพร้อมปรุง** ผู้ปฏิบัติงาน เด็ด ตัด ล้าง เตรียมบรรจุภัณฑ์ใส่กล่อง จัดใส่ตู้เย็นพร้อมขนส่งในวันรุ่งเช้า (บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในงาน ต้องมีความสวยงาม ไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อม)

ในการบริหารจัดการดังกล่าวข้างต้นแสดงถึงอัตลักษณ์ความโดดเด่นของบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวคือ “มีความสามารถในการวางแผน จัดระบบการปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพ” มีความสอดคล้องกับปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ เจตจำนง ค่านิยมร่วมบางประการ และสอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๔ ใน ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การพัฒนาอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยบนพื้นฐานของความเป็นเลิศ



ขั้นตอนที่ ๔ การจัดแสดงสำริด

- เวลา ๐๖.๐๐ น. คณะทำงานเดินทางจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- เวลา ๐๘.๐๐ น. เข้าพื้นที่ศูนย์การประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี
- เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. จัดเตรียมความพร้อมของบูธที่คณะจัดงานกำหนดไว้ให้ เพื่อโชว์ผลงาน และสำริด อาหารว่างไทย คาว - หวาน และศิลปะประดิษฐ์
- เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. คณะเอกอัครราชทูต และ/หรือ ผู้นำอาเซียนและพร้อมผู้ติดตาม เข้าเยี่ยมชมบูธการ แสดงสำริดต่าง ๆ ภายในงาน การประชุม
- เวลา ๑๕.๐๐ น. จัดเก็บบูธ และกลับมหาวิทยาลัยฯ เพื่อจัดเตรียม อุปกรณ์ สิ่งของ วัตถุประสงค์ เพื่อการ สำริดในวันต่อไป

จากบรรยากาศภายในงาน มีการตกแต่งออกแบบเป็นส่วนต้นไม้และดอกไม้สด ทำให้มีความกลมกลืนกับบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติยิ่งขึ้น ซึ่งดำเนินการโดย ทีมงานจากส่วนงานฯ จังหวัดชลบุรี ผสมผสานกับดนตรีไทย ชื่นชมความงามทางศิลปะประดิษฐ์ พร้อมทั้งได้รับประทานอาหารว่างไทย ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้รับการต้อนรับด้วยดีจากผู้ประสานงานมืออาชีพ ศูนย์การประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จึงทำให้การดำเนินงานการประชุมผู้นำอาเซียนครั้งนี้ ผ่านพ้นไปได้ด้วยดี



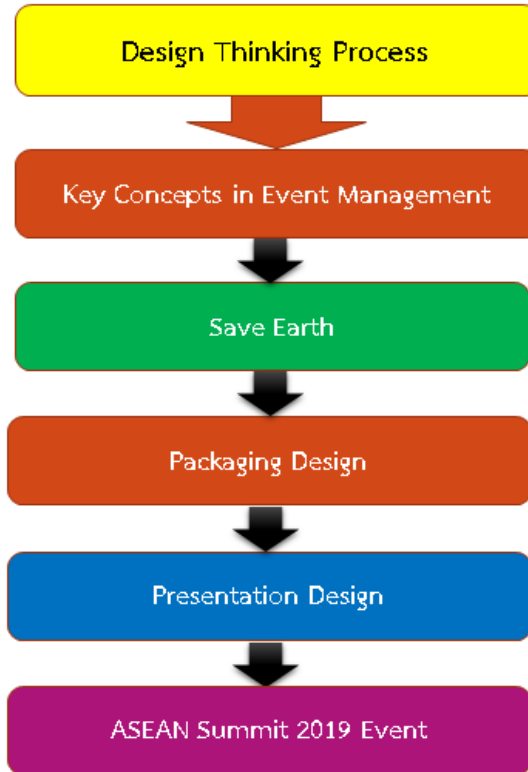
การสาธิต และบริการอาหารว่างไทย

โดย อาจารย์พงษ์ศัณต์ ศิริแสงไพรวัดย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อีกหนึ่งกิจกรรมที่แสดงความเป็นไทย ในนามของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่จัดแสดงให้นานาชาติได้ประจักษ์ ภายในงาน ASEAN Summit 2019 ก็คือ การสาธิต และบริการอาหารว่างไทย ซึ่งนำเสนอโดย อาจารย์พงษ์ศัณต์ ศิริแสงไพรวัดย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในชั้นปีที่ ๓ (รหัสปี ๒๕๖๐) จำนวน ๑ คน และ ชั้นปีที่ ๒ (รหัสปี ๒๕๖๑) จำนวน ๕ คน ซึ่งการจัดแสดงสาธิตและบริการอาหารครั้งนี้ ใช้การบูรณาการระหว่างอาหารและงานศิลปะประดิษฐ์ มานำเสนอร่วมกันในการตกแต่งอาหาร โดยใช้หลักการ/แนวคิดที่ว่า “เราทำในนามของสวนดุสิต Team Work”

การดำเนินงานด้านการสาธิตอาหาร



จากแผนภูมิภาพการดำเนินงานด้านการสาธิตอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารให้แนวความคิดในเรื่องของการนำเสนออาหาร และการสาธิต ไว้ว่า ในกระบวนการออกแบบแนวคิด ซึ่งนำมาจากการศึกษา Concepts และ Theme ของการประชุมฯ “Save the Earth” เพื่อการลดภาวะโลกร้อนด้วยการใช้วัสดุจากธรรมชาติ มาเป็นภาชนะ ผลิต ตกแต่ง ร่วมกัน กัยการสาธิตและบริการอาหารว่างไทย ซึ่งหมายรวมถึง การนำศิลปะประดิษฐ์ที่มาจากวัสดุธรรมชาติมา ประกอบในการตกแต่งอาหารด้วยเช่นกัน

ทั้งนี้ จากการประสานงานของคณะกรรมการจัดงาน จะเน้นในเรื่องของความสวยงามเป็นหลัก และในการสาธิตการทำอาหารว่างไทยนี้ จะสามารถนำไปใช้ในการให้บริการกับการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียนฯ ได้อีกด้วย ซึ่งรายการอาหารว่างดังกล่าวที่ใช้สาธิตและบริการนั้น สรุปรจากอันดับอาหารว่างยอดนิยม การประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน กลุ่ม VIP และ WVIP โดยจำแนกการดำเนินการจัดทำเมนูอาหารว่างออกเป็น ๔ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑ การจัดทำเมนูอาหารว่างเพื่อการสาธิต มีจำนวน ๓ รายการ พร้อมส่วนผสมและวิธีทำ ดังนี้

๑) แสร้งว่ากุ้งกระทงทอง



ส่วนผสมของแป้ง :

แป้งข้าวเจ้า	๕๐ กรัม หรือ ๑/๒ ถ้วยตวง
แป้งสาลี	๕๐ กรัม หรือ ๑/๒ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๕ กรัม หรือ ๑ ช้อนชา
เกลือป่น	๒ กรัม หรือ ๑/๒ ช้อนชา
ไข่แดงของไข่เค็ม	๑ ฟอง
น้ำปูนใส	๑๖๕ มิลลิลิตร หรือ ๒/๓ ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	๑๐ กรัม หรือ ๑ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด	

วิธีทำแป้ง :

๑. ผสมแป้งทั้ง ๒ ชนิดเข้าด้วยกัน
๒. ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงในส่วนผสมแป้งเคล้าให้เข้ากัน
๓. ผสมน้ำมันพืช น้ำปูนใส ไข่แดง คนให้เข้ากัน เทใส่ในส่วนผสมแป้ง คนให้เข้ากัน
๔. ใส่น้ำมันลงในกระทะทองเหลือง ประมาณ ๓/๔ ของกระทะ ตั้งไฟ พอน้ำมันร้อนนำพิมพ์กระทงทองจุ่มลงในน้ำมัน พอพิมพ์ร้อนใช้พิมพ์ตักน้ำมันช้อนน้ำมันที่ก้นพิมพ์ (ด้วยกระดาษช้อนน้ำมัน) จุ่มพิมพ์ลงในส่วนผสมแป้งครึ่งพิมพ์ นำไปทอดในน้ำมัน และ พอแป้งแข็งตัวใช้ไม้แหลมเขี่ยแป้งให้หลุดออกจากพิมพ์ ทอดต่อให้เหลืองตักขึ้นวางบนกระดาษ ช้อนน้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็นแล้ว นำไปเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด

ส่วนผสมของไส้ :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| ๑. กุ้งแม่น้ำย่างหันเต้า | ๓ ตัว |
| ๒. ตะไคร้ซอย | ๘๐ กรัม |
| ๓. ใบมะกรูดซอย | ๓ ใบ |
| ๔. หอมแดงซอย | ๔๐ กรัม |
| ๕. พริกชี้หนูซอย | ๑๐ เม็ด |
| ๖. น้ำมันงา | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| ๗. น้ำมันหอย | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๘. น้ำส้มซ่า | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๙. น้ำปลาอย่างดี | ๒ - ๓ ช้อนโต๊ะ |
| ๑๐. น้ำตาลปีบ | ๓ ช้อนโต๊ะ |
| ๑๑. พริกชี้ฟ้าแดงซอย | ๑ เม็ด |



วิธีทำไส้ :

๑. ลวกกุ้งแม่น้ำพอสุก พักไว้
๒. ปั่นน้ำเครื่องใน ไส้ปลา น้ำมันงา น้ำมันหอย น้ำมันส้มซ่า น้ำตาลปีบ พริกชี้หนูซอย หอมแดงซอย ใบมะกรูดซอย พริกชี้ฟ้าแดงซอย ตะไคร้ซอย คนส่วนผสมให้เข้ากัน ชิมรสให้จัด แล้วใส่เนื้อกุ้งลงเคี้ยว
๓. กรองเครื่องเครื่องในให้พอหมาดๆแล้วตักใส่กระทงทองที่ทอดไว้

วิธีการจัดเสิร์ฟ :

ตักใส่กระทงที่ทอดเตรียมไว้ ตกแต่งด้วยใบมะกรูดซอย และพริกชี้ฟ้าแดงซอย

๒) ซ่อมวงได้ปลา

ส่วนผสม :

- | | | |
|-------------------------------------|-----|--------|
| ๑. ปลาช่อนนึ่งสุกเอาหนังและก้างออก | ๑๕๐ | กรัม |
| ๒. หอมแดงสับละเอียด | ๕๐ | กรัม |
| ๓. น้ำตาลปีบ | ๘๕ | กรัม |
| ๔. กระเทียมสับ | ๑๕ | กรัม |
| ๕. ข่าแก่สับละเอียด | ๖ | กรัม |
| ๖. พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำ โขลกละเอียด | ๑ | เม็ด |
| ๗. ซอสปรุงรส | ๑๕ | กรัม |
| ๘. เกลือ | ๑/๒ | ช้อนชา |



วิธีทำแป้ง :

- | | | |
|----------------------|-----|-----------|
| ๑. แป้งข้าวเจ้า | 90 | กรัม |
| ๒. แป้งท้าวยายม่อม | 5 | กรัม |
| ๓. แป้งข้าวเหนียว | 15 | กรัม |
| ๔. แป้งมัน | 10 | กรัม |
| ๕. น้ำมันพืช | 10 | กรัม |
| ๖. น้ำเปล่า | 138 | มิลลิลิตร |
| ๗. น้ำดอกอัญชันต้ม | 50 | มิลลิลิตร |
| ๘. แป้งนวด (แป้งมัน) | 100 | กรัม |
| ๙. สีผสมอาหารสีส้ม | ๑/๔ | ช้อนชา |

วิธีทำแป้งขนม :

๑. ผสมแป้งทั้ง 4 ด้วยกัน เเทน้ำมันพืช และน้ำตาลในแป้ง นวดแป้งประมาณ 5 นาที แล้วใส่น้ำจนหมด ใส่น้ำดอกอัญชัน และสีผสมอาหารสีส้มเข้าด้วยกัน
๒. นำไปใส่กระทะตั้งไฟกวนจนแป้งสุกรวมตัวกันเป็นก้อน ตักขึ้น แล้วนวดแป้งในขณะที่ยังอุ่นอยู่ จนเนียนไม่ติดมือ พักไว้



วิธีทำไส้ :

๑. นำปลาช่อนที่นึ่งไปโขลกให้เนื้อเป็นขุย
๒. โขลกพริกแห้งที่แช่น้ำไว้แล้ว หอมแดงสับละเอียด กระเทียมสับละเอียด ข่าสับละเอียด เกลือป่น โขลกให้ละเอียด
๓. พัดน้ำพริกที่ได้ให้หอม ใส่น้ำปลาช่อนที่โขลกไว้ ปรงรสด้วย น้ำตาลปีบ ซอสปรงรส ผัดต่อจนแห้งและข้นได้
๔. ข้นเป็นก้อนกลมรี จนหมด

วิธีห่อ :

๑. แป้งเป็นก้อนกลมขนาด 2 เซนติเมตร แผ่ให้เป็นแผ่นบางใส่ได้ตรงกลาง
๒. แล้วใช้แหนบจับจีบเป็นรูปดอกไม้สวยงาม จีบจากนอกเข้าไป
๓. นำขนมวางเรียงที่ถาดถึงปูด้วยใบตองและทาด้วยน้ำมัน นึ่งจนแป้งสุกใสประมาณ 3 - 5 นาที
๔. ตักขนมที่ได้วางเรียงในจานพรมด้วยน้ำมันให้ทั่วโรยด้วยกระเทียมเจียว
๕. จัดเสิร์ฟกับผักกาดหอม ผักชี พริกขี้หนู



๓) ลูกชุบ

ส่วนผสม :



- | | |
|--|-----------|
| ๑. ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุกขดละเอียด | 2 ถ้วยตวง |
| ๒. น้ำตาลทราย | ¾ ถ้วยตวง |
| ๓. หัวกะทิ | ¾ ถ้วยตวง |
| ๔. กลิ่นมะลิ | ¼ ถ้วยตวง |
| ๕. สีผสมอาหารสีต่าง ๆ | |
| ๖. ไม้ปลายแหลม โฟม พู่กัน | |

ส่วนผสมวัน :

- | | |
|---------------|------------|
| ๑. วนัฟง | 3 ซ้อนโต๊ะ |
| ๒. น้ำสะอาด | 3 ถ้วยตวง |
| ๓. น้ำตาลทราย | 3 ซ้อนโต๊ะ |

วิธีทำ :

๑. นำถั่วเขียวนึ่งสุกปั่นกับกะทิให้ละเอียด เทใส่กระทะทองกวนให้แห้ง
๒. ใส่น้ำตาลทราย กวนต่อจนถั่วไม่ติดมือเป็นก้อนเดียวกัน
๓. ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น นำมาปั้นเป็นผลไม้รูปต่าง ๆ ตามชอบ
๔. ใช้ไม้ปลายแหลมส่วนบนเสียบลูกชุบส่วนแหลมเสียบไว้ที่โฟม
๕. ระบายสีผลไม้แต่ละชนิดให้เหมือนจริง ทิ้งให้สีแห้ง แล้วนำไปชุบวันประมาณ 2-3 ครั้ง





วิธีเคี้ยววุ้น :

๑. เคี้ยววุ้นกับน้ำให้วุ้นละลายก่อนจึงใส่น้ำตาล เคี้ยวต่อไปจนขึ้น (สังเกตจากการใช้ค้อนจี้วุ้นจะมีวุ้นติดปลายแหลม ไม่หยดลงมาแสดงว่าใช้ได้)
๒. เปิดวุ้นใส่มือตุน ตั้งไฟให้ร้อน เพื่อให้วุ้นอ่อนนุ่มเสมอกันที่ขึ้นไว้ลงซุ่มครั้งเดียวให้ทั่วแล้วปักไว้ที่โฟมก่อนปักให้ตรง ๆ วุ้นจะได้ไม่ไหลลง ถ้ายังไม่เป็นเงามาก รอให้แห้งจะจุ่มอีก ๒ - ๓ ครั้งก็ได้ แต่ครั้งต้องให้วุ้นเย็นเสียก่อน
๓. เมื่อวุ้นเย็นและเงา ให้ดึงออกจากไม้ ตัดตกแต่งให้สวยงาม ตัดไขแก้วที่ตัดแล้วจัดใส่ตะกร้าให้สวยงาม

ส่วนที่ ๒ การจัดทำเมนูอาหารว่างเพื่อการสำธิต และให้บริการพร้อมเสิร์ฟ มีจำนวน ๓ รายการ ดังภาพ

๑) ข้าวเกรียบปากหม้อ ๔ สี



๒) ซ่อม่วงไส้ปลา



๓) หม่อมไส้ไก่



ส่วนที่ ๓ อาหารว่างไทยที่ผลิตเพื่อให้บริการสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมผู้นำอาเซียน มีจำนวน ๔ รายการ ดังภาพ

๑) ลำเต็ย



๒) ข้าวต้มมัดจิ๋ว



๓) บุหลันดั้นเมฆ



๔) ดาราทอง



ส่วนที่ ๔ อาหารว่างไทยที่จัดเตรียมล่วงหน้าภายในมหาวิทยาลัย เพื่อนำไปจัดอาหารว่างร่วมกัน มีจำนวน ๒ รายการ ดังภาพ

๑) ขนมชั้นกุหลาบ



๒) ข้าวเหนียว ๓ สี



ทั้งนี้ นอกเหนือจากการสาธิต และการบริการอาหารว่างไทยแล้ว ภาชนะในการจัดวางอาหาร หรือการตกแต่ง ก็มี ส่วนสำคัญในการที่จะทำให้การนำเสนออาหารว่างดูหน้าตาดีเช่นกัน ซึ่งยังคงความเป็นไทยในการใช้วัสดุจากธรรมชาติตามที่ ผู้จัดงานได้กำหนด Concepts และ Theme ไว้ คือ “Save the Earth” โดยวัสดุธรรมชาติที่ใช้เป็นภาชนะในการจัดเสิร์ฟ ผู้นำในการประชุม ตัวอย่างเช่น กระถางใบตอง กระถางใบเตย และ กระถางกาบหมาก ซึ่งเป็นการบูรณาการงานศิลปะลงสู่จัด ตกแต่งอาหาร ด้วยวัสดุจากธรรมชาติปลอดสารพิษ โดยดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ดังนี้ ดอกพวงชมพู ดอกหางนกยูง ดอกอัญชัน ดอก เข็ม และกลีบบัวหลวง ดังภาพ

กระถางใบตอง



กระถางใบเตย



กระถางกาบหมาก



ดอกพวงชมพู



ดอกหางนกยูง



ดอกอัญชัน



ดอกเข็ม



กลีบบัวหลวง



ประมวลภาพกิจกรรมการจัดการสาธิตอาหารว่างไทย ในงาน ASEAN Summit 2019



การสาธิตงานศิลป์ประดิษฐ์

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ สาธิตงานศิลป์ประดิษฐ์ ในการจัดประชุม 35th ASEAN Summit ณ ศูนย์การแสดงสินค้าและการประชุมอิมแพค เมืองทองธานี ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ถึง วันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ โดยมีแนวคิดในการนำเสนองานที่แสดงถึงความเป็นไทย เช่น งานร้อยมาลัย งานไขตอง งานไขเตย งานไขลาน และงานแกะสลักต่าง ๆ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- วันศุกร์ที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. กิจกรรมสำคัญ คือ

๑) สำนัปลาตะเพียนใบลาน และแจกเป็นของที่ระลึก จำนวน ๒๐๐ ชิ้น

๒) แกะสลักผักและผลไม้ งานแกะสลักผักและผลไม้จะแยกเป็นส่วนที่สำคัญ และส่วนแกะสลักเพื่อ
รับประทาน - วันเสาร์ที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ในเวลา ๑๑.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. กิจกรรมสำคัญ คือ

๑) สำนัปลาตะเพียนใบลาน และแจกเป็นของที่ระลึก จำนวน ๒๐๐ ชิ้น

๒) แกะสลักผักและผลไม้

- วันที่อาทิตย์ที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ในเวลา ๑๑.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. มีกิจกรรมสำคัญ คือ

๑) พับดอกไม้ใบเตยหอม โดยจัดเป็นข้อ จำนวน ๑ ข้อ มีจำนวน ๕ ดอก และแจกเป็นของที่ระลึก
จำนวน ๒๐๐ ชิ้น

๒) กระทงใบตอง

- วันที่จันทร์ที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ในเวลา ๑๑.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. มีกิจกรรมสำคัญ คือ

๑) กระทงใบตอง

๒) พับดอกไม้ใบเตยหอม

๓) ร้อยมาลัย และตัวกระแตกึ่งแก้ว แจกเป็นของที่ระลึก จำนวน ๒๐๐ ตัว ตัวกระแตกึ่งแก้ว และ
ในวันที่ ๔ เป็นการผสมผสานทุกงานเข้าด้วยกัน เช่น เย็บถาดใบตอง เพื่อจัดวางพวงมาลัย และตัวกระแตกึ่งแก้ว การพับ
ดอกไม้ใบเตยหอม นำมาจัดข้อเป็นแจกันให้สวยงามและนำไปจัดวางตามบุชอาหารไทยทุกบุช กระทงลอยประดิษฐ์
นำไปใช้ต่อในงานวันลอยกระทง ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความคุ้มค่าในการนำไปใช้ประโยชน์ อันแสดงความเป็นเอกลักษณ์
ของชาติไทย

จากกิจกรรมสำคัญศิลปะประดิษฐ์ทั้ง ๔ วัน ผู้เข้าร่วมงานให้ความสนใจ ชื่นชม และมีความพึงพอใจใน
กิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างมาก

ขั้นตอนการสาธิตด้านศิลปะประดิษฐ์ ในงานประชุม ASEAN SUMMIT ครั้งที่ ๓๕

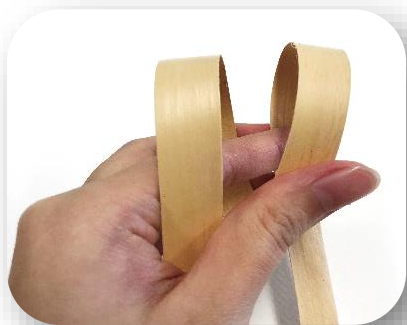
การสานปลาตะเพียนใบลาน



การสานปลาตะเพียนใบลานเริ่มมีการสานครั้งแรกในสมัยอยุธยา ประมาณ ๑๐๐ ปี ในสมัยก่อนชาวไทยกลุ่มหนึ่ง อาศัยอยู่ในเรือตามแม่น้ำลำคลองมีอาชีพขายเรือขายเครื่องเทศ ถ้วยชาม หม้อ ไห และของเล่นอื่น ๆ คนไทยจึงเรียกชนกลุ่มนี้ว่า “ชาวเรือแขกเทศ” ซึ่งชาวเรือแขกเทศกลุ่มนี้ได้เริ่มทำปลาตะเพียนสานขึ้น เนื่องจากชีวิตส่วนใหญ่อยู่ในเรือ มีความผูกพันกับชีวิตในน้ำและสิ่งแวดล้อม อีกทั้งยังมีความคุ้นเคยกับรูปร่างหน้าตาปลาตะเพียนจากของจริง จึงเริ่มนำมาสานโดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ใบมะพร้าว ใบตาลและใบลาน เป็นต้น และได้ยึดเป็นอาชีพสืบทอดต่อ ๆ กันมา โดยนำมาสานแล้วทาสีสันให้สะดุดตาเด็ก ๆ นำมาแขวนให้เด็กอยากไขว่คว้าตามประสาเพื่อให้เด็กเกิดความเพลิดเพลิน และต่อมาได้มีความเชื่อกันว่า ปลาตะเพียนนั้น ให้เด็กดูแล้ว จะทำให้เด็กมีความมานะพากเพียร มีความก้าวหน้า ความอุดมสมบูรณ์ ต่อมานิยมให้ในโอกาสต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ ของที่ระลึกในงานประชุมและสัมมนา เพราะเชื่อว่าปลาตะเพียนเป็นของที่เป็นสิริมงคล ถ้านำไปแขวนที่ร้านหรือร้านค้า จะทำให้ก้าวหน้าเจริญรุ่งเรืองและร่ำรวย ซึ่งผู้ใหญ่มักจะแขวนปลาตะเพียนสานไว้เหนือเปลเด็ก เพื่ออวยพรให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรง ปลา

ตะเพียนสาน มี ๒ ชนิด คือ ชนิดทอคลายและตักแต่งด้วยการลงสีให้สวยงาม ซึ่งประดิษฐ์ขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๕ และอีกชนิดหนึ่งเป็นเพียงสีไบลานตามธรรมชาติ

วิธีการสานปลาตะเพียน



1. นำไบลานมาฉีกเป็นเส้น ยาว 50 เซนติเมตร กว้าง 2 เซนติเมตร จำนวน 2 เส้น



2. นำไบลานเส้นที่ 1 มาพันมือ 2 รอบ



3. นำไบลานใบที่ 2 มาพับครึ่งแล้วสอดเข้าไปในไบลานที่พันไว้ในรอบแรกคดองในหวงที่ 2



4. นำเส้นด้านหน้าสอดผ่านด้านหลังหวงที่ 2

วิธีการสานปลาตะเพียน (ต่อ)



5. ดึงทุกเส้นให้ตึง



6. พับเส้นที่ 1

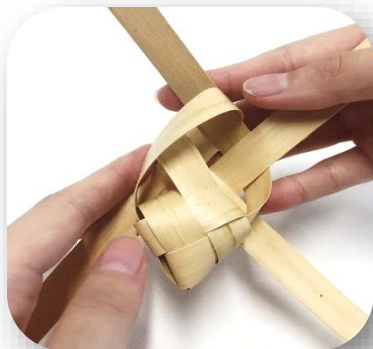


7. พับเส้นที่ 4



8. พับเส้นที่ 4 ลงมาทับเส้นที่ 1 และ 3

วิธีการสานปลาตะเพียน (ต่อ)



9. นำเส้นที่ 3 ครอบที่ 4 แล้วสอดใต้เส้นที่ 2 ดึงให้ตึง



10. พลิกกลับไปอีกด้านจากนั้นพับเส้นที่ 3 ลงมา



11. จับเส้นใบถ่านสอดด้านหลัง

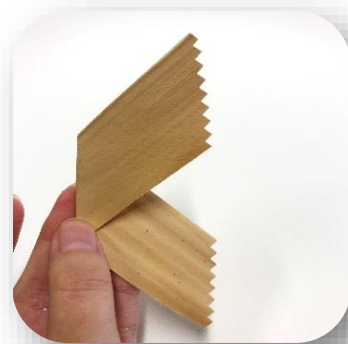


12. จับทุกเส้นดึงให้ตึง

วิธีการสานปลาตะเพียน (ต่อ)



13. ตัดไผ่ตามกว้าง 2.5 เซนติเมตร ยาว 12 เซนติเมตร



14. พับไขว้ดังภาพจากนั้นใช้กรรชิกตัดครึ่งและหาง



15. นำหางเย็บติดกับตัวปลา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยนักศึกษาคณะกรรมศาสตร์สาธิตสานปลาตะเพียนไผ่ตาม
บูรณาการการร่วมกับชุมชนเมืองเก่าอยุธยา ในการสานตัวสัตว์ต่าง ๆ ด้วยไผ่ตาม

การแกะสลักเป็นรูปแบบพื้นฐานเลียนแบบดอกไม้จากธรรมชาติ

วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการสลักผัก เช่น แครอท พักทอง พริกชี้ฟ้า หัวผักกาดขาว เป็นต้น ผลไม้ องค์ประกอบที่ใช้ในการตกแต่ง โดยใช้ใบไม้ชนิดต่าง ๆ ในการจัดตกแต่งเป็นแบบธรรมชาติ โดยใช้โทนสีธรรมชาติ และตกแต่งเพิ่มเติมโดยการข้อมสี้

การสลักแกะสลักผักและผลไม้



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยนักศึกษาคณะการมัธยมศึกษา สลักแกะสลักผักและผลไม้
โดยแกะสลักเป็นรูปแบบพื้นฐานเลียนแบบดอกไม้จากธรรมชาติ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยนักศึกษาคหกรรมศาสตร์
สาธิตแกะสลักผักและผลไม้
โดยแกะสลักเป็นรูปแบบพื้นฐานเขียนแบบดอกไม้จาก
ธรรมชาติ

การแกะผลไม้เพื่อรับประทาน

การแกะผลไม้มีวัตถุประสงค์หลักอยู่ 2 ประการคือ แกะสลักสำหรับรับประทาน และการแกะสลักเพื่อตกแต่ง
สำหรับการแกะสลักเพื่อรับประทาน เมื่อแกะแล้วผลไม้ยังคงอยู่เกือบร้อยเปอร์เซ็นต์ โดยใช้การปอก คั่ววนและการแกะ
แบบง่ายที่ไม่ทำให้ผลไม้เสียคุณค่า นิยมตัดเป็นชิ้นหรือแกะเป็นไขไม่ใหญ่ ใหญ่ ๗ เซาะร่องเป็นลายเส้น



อุปกรณ์และวัสดุที่ต้องจัดเตรียม

1. แคนตาอู๊ป ฟรุ้ง
2. มีดแกะสลัก
3. มีดเล็ก
4. เขียง
5. จานลอง
6. ภาชนะสำหรับจัดเสิร์ฟ

วิธีทำการแกะไข่ม้วน



1. ปอกเปลือกแคนตาลูปออก ตัดเป็นรูปไข่ม้วนกลม
ลบเหลี่ยมให้มน



2. เชาะร่องตรงกลาง



3. จักริมไข่ม้วนทั้งสองข้างจากนั้นเชาะร่องกลางไข่ม้วน



4. จัดเสิร์ฟในภาชนะ

การพับกระดาษดอกไม้ได้จากใบเตยหอม

กระดาษใบเตย เป็นของชำร่วยประเภทของสดที่ใช้ใบเตยมาพับพันเป็นดอกกุหลาบ นำมาเข้าซ้อ ผูกหูกกระดาษและทับทวยใบ ตัดหยักมัดกระดาษรอบดอกกุหลาบตกแต่งด้วยโบว์ มอบเป็นของชำร่วยในโอกาสพิเศษต่าง ๆ



โดยมีวัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการสาธิต คือ ใบเตยหอม ใบเตยลาย ใช้เทคนิค วิธีการพับ การม้วน การตัด การถัก การเย็บเพื่อเข้าซ้อ จัดตกแต่งให้สวยงาม รูปแบบที่นิยม เช่น การจัดเข้าซ้อ หนึ่งซ้อ จำนวน หนึ่งดอก หรือหนึ่งซ้อ จำนวนห้าดอก และการจัดเข้าซ้อตกแต่งเป็นหูกกระดาษคล้ายด้วยสีเขียวของใบเตย

อุปกรณ์และวัสดุที่ต้องจัดเตรียม

1. ใบเตยหอม 25 ใบ
2. ใบเตยลาย 2 ใบ
3. ตะปูเข็ม 10 ตัว
4. หนึ่งยาง 10 วง
5. ดินทอง 0.5 เมตร
6. กรรไกร



วิธีทำพ็ชดอกไม้ใบเตยหอม



1. นำใบเตยม้วนดอกกุหลาบมัดด้วยหนังยาง
จำนวน 7 ดอก



2. นำดอกกุหลาบ 7 ดอกเข้าซอ้มัดรวมกัน



3. ตัดใบเตยกว้าง 0.5 นิ้ว ยาว 18 นิ้วจากนั้นตัดใบเตย
กว้าง 0.30 รั้วฟันไขว้กากบาท



4. นำหูกระเช้ามัดเข้ากับตัวซ้อดอกกุหลาบ

วิธีทำพ็ชดอกไม้ใบเตยหอม (ต่อ)



5. ใช้กรรไกรแซกตัดใบเตยยาว 6 นิ้ว 6 ใบ



6. นำใบเตยมัดรอบดอกกุหลาบ 6 ใบ



7. นำใบเตยทขครึ่ง



8. นำมาเข้าสั้หว่างโดยรอบ 6 ใบ



9. นำใบเตยลายทำโบว์ผูกติดฐาน
กระเช้า

เนื่องจากในช่วงระหว่างการประชุมผู้นำอาเซียนใกล้ถึงช่วงประเพณีการลอยกระทงของไทย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จึงจัดให้มีโชว์กระทงใบตอง ซึ่งจัดทำมาจากดอกไม้และวัสดุ-อุปกรณ์ที่มาจากธรรมชาติทั้งสิ้น อาทิ ใบตองสด และดอกไม้สด นำมาตกแต่งกระทงลอย เช่น ดอกกล้วยไม้ ดอกบานไม่รู้โรย เป็นต้น ใบประเวท ใบตองสด (ใบตองกล้วยตานี) ใบเตยหอม ใบเตยสวย ใบกระป๋อง วิธีการทำ นำกลีบกล้วยไม้ แยกออกเป็นส่วน ๆ แล้วนำมาเย็บในแบบด้วยการพับ กระพุ่ม กีบใบตองที่เย็บเป็นรูปแบบสำเร็จเตรียมไว้ จนครบตามจำนวน ดังนั้น งานสำคัญกระทงใบตองเป็นการบูรณาการงาน การพับ การกระพุ่ม การเย็บ การม้วน การตัด การมัด การปัก เข้าด้วยกัน ใช้ที่เป็นธรรมชาติ รูปแบบของกระทงลอยจะแตกต่างกันหรือคล้ายคลึงกันขึ้นอยู่กับการออกแบบและสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อให้ได้งานประดิษฐ์ที่มีความโดดเด่นประณีตและสวยงาม



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยนักศึกษาคณะทฤษฎีศาสตร์สำคัญกระทงใบตอง

การร้อยมาลัย และกระแตเกาะกิ่งแก้ว



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยนักศึกษาคหกรรมศาสตร์สำริดเกษะสลักผักและผลไม้
โดยเกษะสลักเป็นรูปแบบพื้นฐานเดียนแบบดอกไม้จากธรรมชาติ

การร้อยมาลัยเป็นตัวสัตว์

มาลัยตัวสัตว์ หมายถึง มาลัยที่ร้อยให้มีรูปร่างลักษณะคล้ายตัวสัตว์จำพวก ตัวกระรอก ตัวกระแต ตัวกระต่าย โดยใช้ดอกไม้ กลีบดอกไม้ ใบไม้รวมถึงส่วนต่าง ๆ ของพืชมาร้อย ซึ่งดอกไม้ที่นิยมใช้ร้อย ได้แก่ ดอกพุท ดอกกุหลาบ ดอกมะลิ ดอกพิกุล ดอกพุดชูด ดอกเล็บมือนาง ดอกกล้วยไม้ ส่วนใบไม้ที่นิยมใช้ เช่น ใบแก้ว ใบมะยม ใบทิววรรณ ใบแพงพวย

สิ่งที่ต้องเตรียมในการร้อยมาลัยตัวกระแต มีวัสดุอุปกรณ์ดังนี้

- | | | |
|---------------------------------|-----|------|
| 1) กลีบกล้วยไม้สีเหลือง สีแดง | | |
| 2) ดอกพุท | 1/4 | ลิตร |
| 3) ดอกกุหลาบมอญ | 1 | ดอก |
| 4) กิ่งแก้ว | 1 | กิ่ง |
| 5) ขั้วขบพลาสติก | 4 | ขั้ว |
| 6) ใบตอง | 1 | แผ่น |
| 7) ขานไม้รุ่ยโรย | 1/2 | ลิตร |
| 8) ทางมะพร้าวเหล้าเท่าเข็มมาลัย | 1 | ทาง |
| 9) ลวดเบอร์ 26 ยาว 6 นิ้ว | 1 | เส้น |
| 10) กรรไกร | | |



วิธีร้อยตัวกระแต

1. ร้อยดอกพุด 6 รอบไม้ทางมะพร้าว สักดอกสั้น $1/4$ นิ้ว
2. ร้อยดอกพุด 7 สั้หว่างกับแถวแรก โดยสักดอกยาวกว่าแถวแรกเล็กน้อย
3. ร้อยดอกพุดแถวที่ 3 - 5 โดยร้อยดอกพุดเพิ่มแถวละ 1 ดอกให้สักหว่างทุกแถว (สักดอกยาวขึ้นทุกชั้น)
4. แถวที่ 6 ร้อยดอกพุด 9 ดอกสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 5 เล็กน้อย
5. ร้อยดอกพุดแถวที่ 7-10 โดยร้อยดอกพุดลดลงแถวละ 1 ดอกให้สักหว่างทุกแถว (สักดอกพุดสั้นลงทุกชั้น ๆ เล็กน้อย)
6. แถวที่ 11 ร้อยดอกพุด 1 ดอก อยู่ระหว่างดอกพุดดอกที่ 1 กับดอกที่ 2 ของแถวที่ 10 จากนั้นร้อยไขแก้ว 2 ไข(สักให้ไขแก้วยาวกว่าดอกพุดเนื่องจากเป็นส่วนหูของตัวกระรอก) และร้อยดอกพุดอีก 1 ดอก
7. แถวที่ 12 ร้อยดอกพุด 5 ดอก สักกลีบสั้นกว่าแถวที่ 11
8. แถวที่ 13 ร้อยดอกพุด 1 ดอก อยู่ระหว่างดอกพุดดอกที่ 1 กับดอกที่ 2 ของแถวที่ 12 จากนั้นร้อยดอกพุดห่อกลีบกุหลาบมอญ 2 ดอก และร้อยดอกพุดอีก 1 ดอก ซึ่งจะต้องสักก้านดอกให้สั้นกว่าแถวที่ 12 เล็กน้อย
9. แถวที่ 14 ร้อยดอกพุด 5 ดอก ร้อยเช่นเดียวกับแถวที่ 12 และสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 13
10. แถวที่ 15 ร้อยดอกพุด 4 ดอก ร้อยสักหว่างกับแถวที่ 14 และสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 14 เล็กน้อย
11. แถวที่ 16 ร้อยดอกพุด 3 ดอก ร้อยสักหว่างกับแถวที่ 15 และสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 15 เล็กน้อย
12. แถวที่ 17 ร้อยดอกพุด 2 ดอก ร้อยสักหว่างกับแถวที่ 16 และสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 16 เล็กน้อย
13. แถวที่ 18 ร้อยดอกพุด 3 ดอก ร้อยเช่นเดียวกับแถวที่ 16 และสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 17 เล็กน้อย
14. แถวที่ 19 ร้อยดอกพุด 3 ดอก ร้อยเช่นเดียวกับแถวที่ 17 และสักดอกสั้นกว่าแถวที่ 18 เล็กน้อย
15. แถวที่ 20 ร้อยดอกพุด 1 ดอก สักดอกสั้นกว่าแถวที่ 19 เล็กน้อย (โดยดูผังการร้อยมาลัยตัวกระแต)

วิธีทำหางกระรอก

เมื่อร้อยลำตัวกระแตเสร็จแล้ว นำไปเกาะกิ่งแก้ว โดยใช้มีดเล็กเจาะกิ่งแก้วให้เป็นรู 2 รอยห่างเท่ากับลำตัวของตัวกระแต นำปลายไม้เสียบลงในกิ่งแก้วต้นลำตัวให้สวยงาม จากนั้นตัดปลายไม้ให้สั้นลง นำดอกบานไม่รู้รุ่ยโรยตัดเป็นแว่น เรียงขนาดใหญ่ กลาง เล็ก จากนั้นนำขนาดใหญ่ร้อยใส่ลวด ร้อยต่อด้วยขนาดกลาง ขนาดเล็ก และร้อยปิดยอดด้วยดอกบานไม่รู้รุ่ยโรยขนาดเล็ก 1 ดอก ความยาว 2.5 นิ้ว จากนั้นนำหางร้อยด้านกันตัวกระแตมัดให้แน่น



ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมงานให้ความสนใจในกิจกรรมดังกล่าว โดยแยกตามกลุ่ม ดังนี้ ๑) กลุ่มหัตถกรรมไบลาน ประเทศที่ให้ความสนใจ ได้แก่ ประเทศลาว ประเทศเวียดนาม และประเทศกัมพูชา ๒) กลุ่มใบเตยหอม โดยกลิ่นของใบเตยได้ผสมผสานกับลูกมะกรูด ทำให้เกิดกลิ่นหอมสร้างแรงจูงใจให้กับผู้ที่มาร่วมงานเดินเข้ามาสัมผัสและสอบถามข้อมูล โดยนั่งชมการสาธิต และขอประสานงานเพื่อติดต่อ ประเทศที่ให้ความสนใจ ได้แก่ ประเทศสิงคโปร์ ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศมาเลเซีย ๓) กลุ่มมادتัย ประเทศที่ให้ความสนใจ คือ กลุ่มประเทศไทยเป็นหลัก เพราะมีความเข้าใจถึงความประณีต และเทคนิควิธีการ การนำไปใช้งานในโอกาสต่าง ๆ ทั้งยังถ่ายทอดผ่านคนรุ่นหลัง แสดงออกถึงความโดดเด่นในความเป็นไทยสู่อาเซียน ๔) กลุ่มแกะสลักผักและผลไม้ ประเทศที่ให้ความสนใจ ได้แก่ ประเทศฟิลิปปินส์ และประเทศบรูไน



บรรยากาศภายในงาน เรียงง่ายสบาย ๆ สบายงาม เป็นธรรมชาติ ในส่วนการจัดตกแต่งส่วนดอกไม้และต้นไม้ บางส่วนมาจากสวนงนงนุช และมีงานศิลปะประดิษฐ์ให้ผู้เข้าร่วมงานได้ชื่นชมความสวยงาม เดินไปรอบบริเวณของการจัด กิจกรรม บรรยากาศอบอุ่นไปด้วยความเป็นไทยที่มีเอกลักษณ์ และโดดเด่นสู่อารยประเทศ

ดังนั้น การจัดกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการสำคัญ เพื่อรับประธาน จัดสำคัญให้เห็นถึงความงดงาม ความประณีต รวมทั้ง “เกิดการบูรณาการ” คือ ผู้ปฏิบัติงานเกิดทักษะเรียนรู้ ร่วมกัน ก่อนกระบวนการปฏิบัติงาน ในระหว่างการปฏิบัติงาน เป็นค่านิยมร่วม ตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีแนวคิดในการพัฒนาการทุกมิติอย่างต่อเนื่อง โดยให้มีความสอดคล้องกับ แผนกลยุทธ์ ของมหาวิทยาลัยเพื่อใช้เป็น แนวทางในการดำเนินงานของหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งในเชิงรุกและเชิงรับ ตามพันธกิจที่รับผิดชอบ ซึ่งนำไปสู่การบรรลุตาม ปรัชญาและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาและอุปสรรคที่พบบ่อยจะเป็นในเรื่องของการขนส่ง บุคลากร และวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งไม่สามารถให้พาหนะ(รถตู้) ของมหาวิทยาลัย เข้าพื้นที่ภายในงานได้ เนื่องจากทางศูนย์ประชุม อิมแพ็ค เมืองทอง มีระบบรักษาความปลอดภัยที่เข้มงวด ไม่สามารถเข้าไปส่งของภายในได้ จึงต้องมีการขนของ เพื่อเปลี่ยนรถคันใหม่ โดยให้รถของศูนย์การประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานีมารับ เพื่อเข้าไปส่งภายในงาน รวมถึงการเข้า-ออกทุกครั้งระหว่างงาน ซึ่งต้องใช้เวลาประมาณ ครั้งชั่วโมง จากทางเข้า ถึงสถานที่ตั้งของการโชว์และสาธิตอาหาร/ศิลปะประดิษฐ์ ซึ่งอยู่ข้างวงดนตรี

การเก็บงานหลังจากเสร็จสิ้น

นางสาวพัสดันันท์ ผู้ประสานงานกลาง ของคณะทำงานได้ประสานเรื่องการเก็บวัสดุ อุปกรณ์ ที่ยังคงอยู่ในบูธการแสดง กับเจ้าหน้าที่ของศูนย์การประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี ซึ่งทางผู้จัดได้ขอพวงมาลัยที่นำมาสาธิต โหรีภายในงานนั้นไว้ให้กับภริยาบุตร นอกจากนี้ยังขอชิ้นงานศิลปะประดิษฐ์ไว้โชว์อีกชนิดละ ๑ ชิ้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความประทับใจในฝีมือของคณาจารย์และนักศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้อย่างชัดเจน

การประเมินผล

๑. จากการสัมภาษณ์ และการตอบไลน์ (Line) จากกลุ่มศูนย์การประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี พบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมากถึงระดับมากที่สุด โดยการสาธิตอาหารว่างไทยได้รับความสนใจมากกว่าคีตปะประดิษฐ์

๒. จากการสังเกต พบว่า ผู้เข้าชมพึงพอใจอย่างมากที่ได้มีโอกาสชิมอาหารไปพร้อมกับการสาธิตวิธีทำอาหาร โดยในวันแรกการจัดแสดงบูธการสาธิตอาหารว่างไทยและบูธของคีตปะประดิษฐ์จัดให้อยู่ติดกัน แต่วันที่สองจัดให้กระจายเป็น ๒ บูธ และขยายโต๊ะให้มีขนาดใหญ่ขึ้น ซึ่งมหาวิทยาลัยยึดหลักความยืดหยุ่นตามความต้องการของลูกค้า



ประมวลภาพ



ภาคผนวก



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ร่วมบริการอาหารว่าง สานิตการทำอาหาร และงานศิลปะประดิษฐ์
ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35
ระหว่างวันที่ 1 - 4 พฤศจิกายน 2562
ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ประกอบด้วย

- โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ
- ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จำนวน 60 คน เข้าร่วมเป็นผู้ช่วย

เชฟ Executive sous chef บริการอาหารให้กับผู้นำอาเซียน

กิจกรรม	1 พย.62	2 พย.62	3 พย.62	4 พย.62
สานิตและบริการอาหาร สำหรับเลิฟ VIP	1.ข้าวเกรียบปากหม้อ	1.ซอ่ม่วง 2.ขนมบุหลันต้นเมฆ 3.ขนมชั้นดอกกุหลาบ 4.ลำเตี้ยง	1.ดาราทอง 2.ซอ่ม่วง 3.บุหลันต้นเมฆ 4.ลูกชุบ 5.แสร้งว่ากระทงทอง	1.หริ่มไล่ไก่ 2.ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก หน้าสังขยา หน้ากุ้ง
สานิตงานฝีมือ	1.सानปลาตะเพียนใบลาน 2.แกะสลักผักและผลไม้	1.सानปลาตะเพียนใบลาน 2.แกะสลักผักและผลไม้	1.พับดอกไม้ใบเตยหอม 2.กระทงใบตอง	1.กระทงใบตอง 2.พับดอกไม้ใบเตยหอม 3.ร้อยมาลัย 4.กระแตเกาะกิ่งแก้ว



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมบริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหาร และงานศิลปะประดิษฐ์
ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 1 - 4 พฤศจิกายน 2562
ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี

Day 1



Day 3



วันที่ 3 พฤศจิกายน 2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสาธิตการพับดอกไม้ใบเตย การทำลูกขลุ่ย กระจกใบตอง แสงสว่าง กระจกทอง พร้อมบริการอาหารว่างสำหรับเสิร์ฟ VIP ได้แก่ ธารทอง และบุหลินดั้นนม

โครงการอาหารกลางวัน 3 (ศรีสวนดุสิต) เป็นกิจกรรมพิเศษ และศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมบริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหารว่าง และงานศิลปะ ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 1 - 4 พฤศจิกายน 2562 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี

[SUKON NAKHON UNIVERSITY](#) โทร. 0 2244 8101-5

Day 2



วันที่ 2 พฤศจิกายน 2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสาธิตแกะสลักผัก ผลไม้ และทำปลาตะเพียนสาน พร้อมบริการอาหารว่างสำหรับเสิร์ฟ VIP ได้แก่ ขนมขมิ้นม่วง ขนมบุหลินดั้นนม ขนมอินดอกกุหลาบ และ ลำไยเตย

โครงการอาหารกลางวัน 1 (ศรีสวนดุสิต) เป็นกิจกรรมพิเศษ และโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมบริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหาร และงานศิลปะ ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 1 - 4 พฤศจิกายน 2562 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี

[SUKON NAKHON UNIVERSITY](#) โทร. 0 2244 8101-5

Day 4

วันที่ 4 พฤศจิกายน 2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสาธิต กระจกใบตอง ใบเตยดอกไม้ ร้อยบายศรี และกระแตเกาะกิ่งแก้ว พร้อมบริการอาหารว่าง สำหรับเสิร์ฟ VIP ได้แก่ ร่มขลุ่ยไก่ ข้าวเหนียวหนึบ กระจกสี หน้าสังขยา หน้ากุ้ง

โดย คณะอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ของโครงการอาหารกลางวัน 3 (ศรีสวนดุสิต) เป็นกิจกรรมพิเศษ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน และศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมบริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหาร และงานศิลปะ ระหว่างวันที่ 1 - 4 พฤศจิกายน 2562 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี

[SUKON NAKHON UNIVERSITY](#) โทร. 0 2244 8101-5

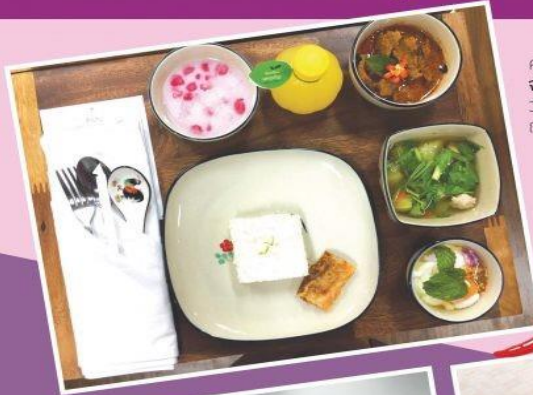
นศ.สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต บริการอาหารและสาธิตศิลปะประดิษฐ์ โชว์อัตลักษณ์ความเชี่ยวชาญและประณีตผ่านเวทีระดับชาติ



ศูนย์การศึกษาบอกรักตั้ง สำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดเลี้ยงอาหารต้อนรับนายกรัฐมนตรีและคณะฯ
วันที่ 15 มกราคม 2562
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสำปาง จ.สำปาง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดเตรียมที่ประทับรับรองและเครื่องเสวย
เนื่องในโอกาส พระเจ้าวรวงศ์เธอ
พระองค์เจ้าอภิษัยวารกิติศุล
เสด็จทรงบำเพ็ญพระกุศล ณ วัดสำปะชีวะ
อำเภอเมืองสุพรรณบุรี
วันที่ 1 ตุลาคม 2562



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ร่วมบริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหาร และงานฝีมือ
ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35
ระหว่างวันที่ 1- 4 พฤศจิกายน 2562
ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม
อิมแพค เมืองทองธานี



อาหารเช้า

ข้าวต้มหมูสับเห็ดหอม



ปากท้องโก้
เสิร์ฟพร้อมนมข้นหวาน

อาหารว่าง



ทานกับเครื่องดื่มร้อน
- ข้าวเหนียว
- หน้าสังขยา
- มันม่วงนึ่ง
- เมล่อน
- สตรอเบอร์รี่



ทานกับเครื่องดื่มเย็น
- ข้าวปั้นโบราณ
- แมคคาเดเมียอบกรอบ
- หมูแท่ง/หมูแผ่น
- ข้าวแต่นพริกเผา
- หมูหยอง

อาหารกลางวันชุดสำหรับ

ขนมหวานกับทิมทอปปิ้ง
มะพร้าวกะทิเชื่อม

น้ำส้มเกลี้ยง



พะแนงเนื้อ/หมู

ซูปร่มะระหวานหมูสับ

ยำไข่น้ำแร่
แจ๊ซอ่อน

ออเดอร์ฟ ไข่ต้ม /
ไข่ลวกซีอิ๊ว



ซูปร่มะระหวานหมูสับ



พะแนงเนื้อ/หมู



ยำไข่น้ำแร่แจ๊ซอ่อน



ฮับโก้



ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดเลี้ยงอาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารกลางวัน
ต้อนรับนายกรัฐมนตรีและคณะรัฐมนตรี

ในการประชุมคณะรัฐมนตรีอย่างเป็นทางการนอกสถานที่
ครั้งที่ 1/2562 และการประชุมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม
กลุ่มจังหวัดภาคเหนือ วันที่ 15 มกราคม 2562
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง จ.ลำปาง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดเตรียมที่ประทับรับรองและเครื่องเสวยเนื่องในโอกาส
พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอภิตยาทรกิติคุณ
เสด็จทรงบำเพ็ญพระกุศล ณ วัดสำปะชิว อำเภอเมืองสุพรรณบุรี
วันที่ 1 ตุลาคม 2562

ขนมท็อฟฟี่เค้

ที่ประทับรับรอง



เครื่องดื่มว่าง

- ชา
- กาแฟ
- น้ำอัญชันมะนาว
- น้ำอัดลม



- คานาเป้ แซลมอนซอสญี่ปุ่น
- พืคานาเป้กุ้งคอกเทล
- คานาเป้ แดงควาแอมบายองเนส
- โรลทูน่า
- ฟรุตเค้ก และทาร์ตผลไม้
- เลมอนโยเกิร์ต

เครื่องเสวยพระกระยาหารค่ำ



ผัดคะน้าฮ่องกง กุ้งนำฟู



แพนงเปิด สดโตโล้ไข่เค็ม



ปลากระพงราดซอสมะขาม



แกงจืดสามกษัตริย์



น้ำพริกหมูผัด และ
ผักสด ปลาสดทอด



ปลากุ้งสมุนไพรโรยหน้าไข่กุ้ง



- บัวลอยเผือก มะพร้าวอ่อน
- ผลไม้ แดงโม (แดง +เหลือง)

งานศิลปะประดิษฐ์



แกะสลักฟักและผลไม้



सानปลาตะเพียนใบลาน



กระทงใบตอง



กระแตเกาะกิ่งแก้ว



ร้อยมาลัย



พन्दอกไม้ใบเตยหอม



สาธิต และบริการอาหาร สำหรับเสิร์ฟ VIP



ลำเตี้ยง



ขนมชั้นดอกกุหลาบ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย คณะจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ประกอบด้วย

- โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ
- ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

จำนวน 60 คน เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยเชฟ Executive sous chef
ร่วมบริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหาร และงานฝีมือ
ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35
ระหว่างวันที่ 1- 4 พฤศจิกายน 2562
ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม
อิมแพค เมืองทองธานี



ข้าวเกรียบปากหม้อ



ซอปลั่ง



ลูกขุน



สร้างว่ากุ้งกระทงทอง



บุหลันต้นเมฆ



จ่ามจุก



ข้าวเหนียวหน้า
กระฉีก สังขยา และกุ้ง



หรั่งใส่ไก่



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต บริการอาหารว่าง สาธิตการทำอาหาร และงานศิลปะประดิษฐ์

ในงานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35

ระหว่างวันที่ 1-4 พฤศจิกายน 2562

โดย คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา

- ❖ โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ
 - ❖ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
 - ❖ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 - ❖ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จำนวน 60 คน
- เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยเชฟ Executive Sous Chef บริการอาหารให้กับผู้นำอาเซียน



งานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35



ชาวเหนือหวาน

คุณทวีศักดิ์ ธีระเกียรติกำจร ที่ปรึกษาประธานกรรมการ บริษัท อิมแพค ฯ เมืองทองธานี
เยี่ยมชมบูธ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต งานประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 35



ชาวเหนือหวาน

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จำนวน 60 คน
เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยเชฟ Executive Sous Chef บริการอาหารให้กับผู้นำอาเซียน



บริการอาหารให้แก่นิสิต VIP ใต้ถุน
ข้าวเหนียวหนากร

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จำนวน 60 คน
เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยเชฟ Executive Sous Chef บริการอาหารให้กับผู้นำอาเซียน



วันที่ 1 พฤศจิกายน 2562

❖ สาธิตการสานปลาตะเพียนใบลาน แกะสลักผักและผลไม้



ข้าวเหนียวหุงปากร

❖ สาธิตและบริการอาหารว่างสำหรับเสิร์ฟ VIP ได้แก่ ข้าวเหนียวปากรหม้อ



พร้อมบริการ
สำหรับเสิร์ฟ
ข้าวเหนียว



วันที่ 2 พฤศจิกายน 2562

❖ สาธิตการสานแกะสลักผัก ผลไม้ และทำปลาตะเพียนสาน



❖ สาธิตและบริการอาหารว่างสำหรับเสิร์ฟ VIP

ได้แก่ ขนมขอม่วง ขนมบุหลันต้นเมฆ ขนมชั้นดอกกุหลาบ และลำเตี้ยง



เสิร์ฟ VIP ได้แก่
ข้าวเหนียวหน้า

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2562

❖ สาธิตพับดอกไม้ใบเตยหอม และกระทงใบตอง



❖ สาธิตและบริการอาหารว่างสำหรับเสิร์ฟ VIP
ได้แก่ ดาราทอง แสงรั้วกระทงทอง ลูกชุบ



วันที่ 4 พฤศจิกายน 2562

❖ สาธิตการทำกระทงใบตอง ใบเตยดอกไม้ ร้อยมาลัย และกระแตเกาะกิ่งแก้ว



ข้าวเหนียวหน้ากรร

❖ **สาธิตและบริการอาหารว่างสำหรับเสิร์ฟ VIP**
ได้แก่ ห่อหมกไส้ไก่ ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก หน้าสังขยา หน้ากุ้ง



จัดทำโดย
กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เอกสารอ้างอิง

พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัดย์. สัมภาษณ์. ๔ ธันวาคม ๒๕๖๒.

พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์. สัมภาษณ์. ๔ ธันวาคม ๒๕๖๒.

พัศสันนท์ เข้มนำไพร. สัมภาษณ์. ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๒.

ภาพข้างกิจกรรมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมบริการอาหารและสาธิตงานฝีมืองาน ในการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ ๓๕. (ออนไลน์). <http://www.dusitproduct.com/newsdetail.php?id=1598>. ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๒

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (๒๕๖๒). *การประยุกต์ศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

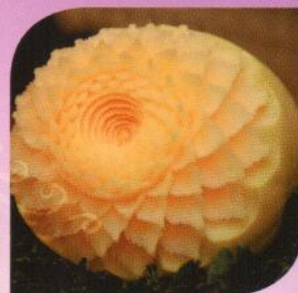
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (๒๕๖๒). *มหาวิทยาลัยสวนดุสิตบริการอาหารและศิลปะประดิษฐ์ โขวรัตถลักษณ์ความเชี่ยวชาญ และประณีตผ่านเวลาที่ระดับชาติ*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (เอกสารแจกในที่ประชุม คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย วันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๒)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (๒๕๖๒). *แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ๒๕๖๑ - ๒๕๖๔ (ฉบับสมบูรณ์)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

ชื่อเรื่อง	:	การให้บริการอาหารไทย และ สำนัคดีปะประดิษฐ์
โดย	:	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญญลักษณ์ ตำนานจิตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เขมขนิษฐา แสนยะนันท์ธนะ ดร.สายบังอร ปานพรหม นางมณีนิษฐา เจตน์อารี นายศุภกิจ ชุณห์ชาวมฤทธิ นางสาวจิราพรพรรณ สายแสน
จำนวนหน้า	:	๗๐ หน้า
พิมพ์ครั้งที่ 1	:	มกราคม ๒๕๖๓
จำนวนจัดพิมพ์	:	๓๐๐ เล่ม
ราคา	:	๙๙ บาท
จัดพิมพ์และจำหน่ายโดย	:	สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
พิมพ์ที่	:	บริษัท กราฟฟิต สเปซ จำกัด ๑๗๑/๓ ซ.ภาวนา ลาดพร้าว ๔๑ เขตห้วยขวาง แขวงสามเสนนอก กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐ โทร. ๐ - ๒๕๕๑ - ๙๖๕๒ โทรสาร. ๐ - ๒๕๑๒ - ๕๖๖๗
ISBN	:	๙๗๘-๖๑๖ - ๒๕๖ - ๐๐๗ - ๖



ASEAN
THAILAND 2019



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทร. 0 2244 5000
295 Nakhon Ratchasima Rd., Dusit, Bangkok 10300 +66 2244 5000
www.dusit.ac.th

ISBN 978-616-286-009-6



9 786162 860096