

นศ.การจัดการอาหาร ครัว 4 รางวัลการแข่งขันทำอาหาร “Innovation Cooking” ที่สาธารณรัฐประชาชนจีน



อาจารย์วรรัตน์ สานนท์ ประธานสาขาวิชาการจัดการอาหาร และอาจารย์เพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี ได้นำนักศึกษาของสาขาวิชาการจัดการอาหารเดินทางไปเข้าร่วมการแข่งขันการทำอาหาร “Innovation Cooking” ในงาน 2017 China-ASEAN Vocational Education Students Culinary Skill Competition ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีการอาชีพหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน จัดขึ้นในระหว่างวันที่ 10 - 13 กันยายน 2560 ซึ่งนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม สร้างชื่อสามารถคว้ารางวัลได้ถึง 4 รางวัล ระบุเลือกจุดเด่นนำเสนอเมนูอาหารไทยแท้ ๆ จากวัตถุดิบต้นตำรับ เช่น ยำส้มโอ หมูซอสซิงกับข้าวเหนียวดำ ปลาเผาทอดซอสพะเนาง และเค้กข้าวเหนียวมะม่วง ซึ่งช่วยสร้างชื่อให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับสากล



สำหรับเมนูที่เข้าประกวด ประกอบด้วยอาหารไทย 5 อย่าง ได้แก่ 1. ต่ายำกุ้ง (ซูป) 2. ยำส้มโอ (จานเย็น) 3. หมูซอสซิงกับข้าวเหนียวดำ (จานร้อน) 4. ปลาเผาทอดซอสพะเนาง (จานร้อน) 5. เค้กข้าวเหนียวมะม่วง (จานหวาน) โดยการแข่งขันมีเวลา

120 นาที นักศึกษา 2 คน ที่เข้าแข่งขันต้องทำอาหาร 5 อย่าง ให้กรรมการได้ชิม โดยผลการตัดสิน หมูขอสซิงกับข้าวเหนียวดำ / ปลาเผาทอดซอสะแนง / เค้กข้าวเหนียวมะม่วง ได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (3 รางวัล) และยำส้มโอ ได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2



อาจารย์วรรัตน์ สานนท์ ประธานสาขาวิชาการจัดการอาหาร เปิดเผยว่า ได้นำนักศึกษา จำนวน 2 คน ไปเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหาร “Innovation Cooking” ในงาน 2017 China-ASEAN Vocational Education Students Culinary Skill Competition ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีการอาชีพหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน สิ่งสำคัญในการแข่งขันครั้งนี้ คือ เป็นการส่งเสริมและพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของนักศึกษาและมหาวิทยาลัยเข้าสู่ระดับสากล เป็นอีกหนึ่งโอกาสที่ได้แสดงศักยภาพของมหาวิทยาลัยในฐานะเป็นสถาบันการศึกษาที่ผลิตบัณฑิตด้านการจัดการอาหาร อีกทั้งยังเป็นความน่าภูมิใจในการปรุงอาหารไทย โดยใช้วัตถุดิบของไทยล้วน ๆ ขณะประเทศอื่น ๆ ส่วนใหญ่เป็นจีน ได้หวัน ฮ่องกง มาเลเซีย เวียดนาม เป็นต้น ใช้อาหารตะวันตก อาหารตะวันออก และอาหารจีนเข้าแข่งขันเป็นส่วนใหญ่

ด้านอาจารย์เพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการอาหาร ในฐานะผู้ควบคุมทีม กล่าวว่า รายการแข่งขันในครั้งนี้ ได้นำอาหารไทยไปประยุกต์ ซึ่งอาหารไทยเป็นที่รู้จักและมีชื่อทั่วโลก จึงได้วางแผนร่วมกันที่จะใช้เมนูอาหารไทยแข่งขันทั้งหมด จนสามารถคว้ารางวัลดังกล่าว ทำให้นานาชาติประจักษ์ถึงฝีมือคนไทย และอาหารไทยว่า อร่อยไม่แพ้ชาติใดในโลก



สำหรับนักศึกษาที่ไปเข้าร่วมการแข่งขัน ทั้ง 2 คน ประกอบด้วย นางสาวสุนิสา พลอาสา และ นายวรเดช ดิษฐยิ้ม เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 4 หมู่เรียน 57/47 สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีอาจารย์วรรัตน์ สานนท์ และ อาจารย์เพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี เป็นผู้ควบคุมทีม



นอกจากนี้ ยังได้รับเกียรติจากคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม นำโดย ผศ.สมเดช นิลพันธุ์ รักษาการแทน อธิการบดี ซึ่งได้เดินทางไปร่วมงาน 2017 China-Asean Vocational Education Students Culinary Skill Competition เข้าร่วมชมและให้กำลังใจกับนักศึกษาในการแข่งขันด้วยเช่นกัน

