

# ตอนที่ 6 การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร

อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



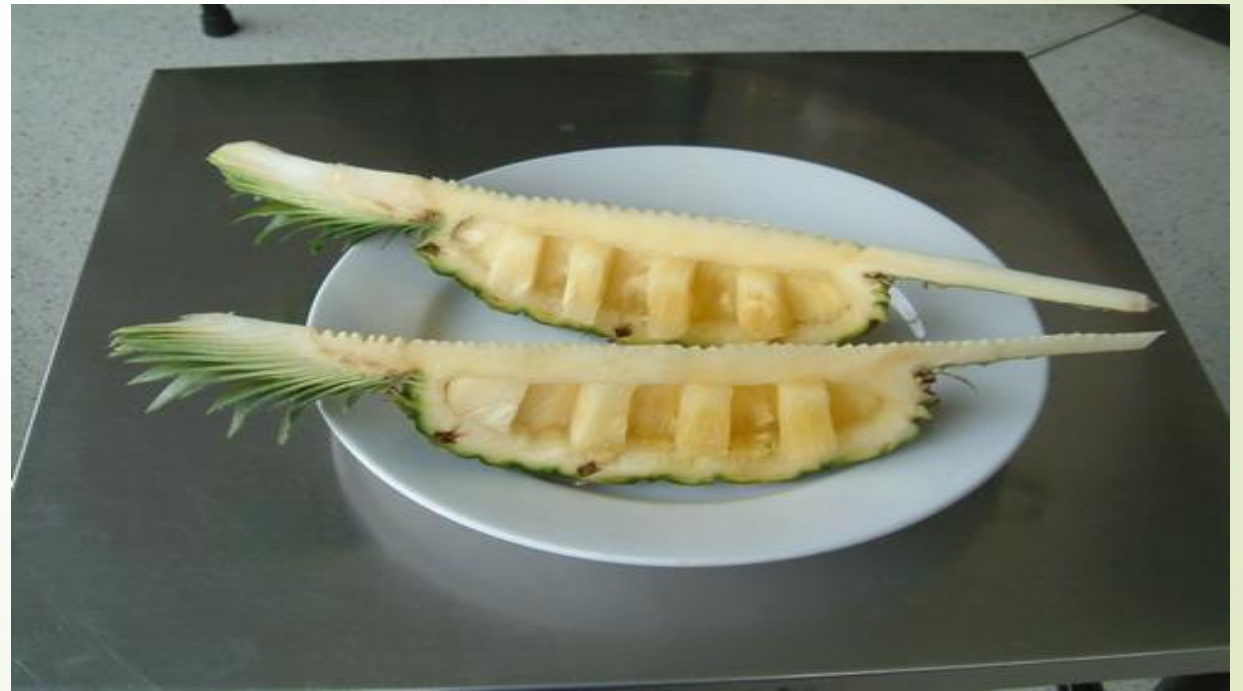
# กรอบเนื้อหา

- ความสำคัญของการจัดตกแต่งอาหาร
- หลักการจัดตกแต่งอาหาร

# ขั้นตอนการประกอบอาหาร

- เลือกตำรับ
- เตรียมวัตถุดิบอาหาร
- การผสม
- การให้ความร้อน
- การจัดและตกแต่ง

# อาหารกับศิลปะ



# ภาชนะบรรจุอาหาร



## ความสำคัญของการจัดตกแต่งอาหาร

- เพื่อให้อาหารมีรูปร่างลักษณะที่น่ารับประทาน
- ช่วยรักษาเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละจาน

## หลักการจัดตกแต่งอาหาร

หลังจากประกอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วควรมีการจัดใส่ภาชนะที่เหมาะสม และตกแต่งให้สวยงาม โดยพิจารณาถึง

- ❖ ความเหมาะสมของภาชนะกับชนิดของอาหาร
- ❖ ขนาดของภาชนะกับปริมาณอาหาร
- ❖ สี
- ❖ การจัดวางตำแหน่งของอาหาร
- ❖ ควรดูแลเรื่องของความสะอาดด้วย

# องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร

**1. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)** เกี่ยวข้องกับภาชนะที่ใช้ในการจัดอาหาร ควรจัดปริมาณอาหารในงานให้พอดี ไม่ล้นออกมานอกขอบภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน

➔ ในการจัดอาหารบนโต๊ะ ภาชนะที่ใช้ควรมีสัดส่วนที่พอเหมาะไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตักอาหารไม่ถนัด และไม่วางจนแน่นเกินไป

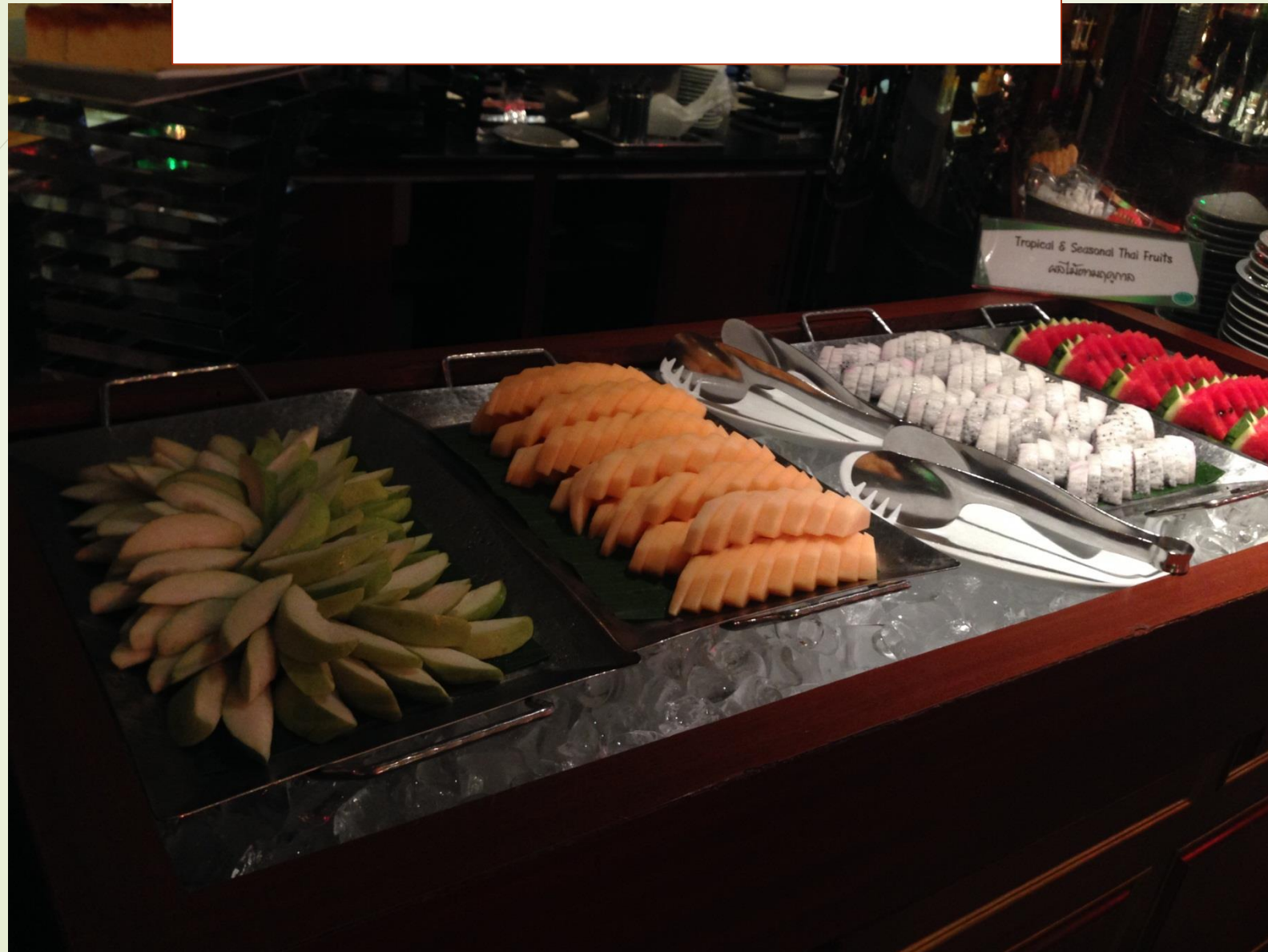


## ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

ควรจัดปริมาณอาหารในงานให้พอดี



# การจัดถาดผลไม้



# องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

**2. ความกลมกลืน (Harmony)** พิจารณาจากชนิดของอาหารและภาชนะที่ใช้ เช่น

- อาหารประเภททอดควรใส่ในจาน
- อาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม
- ผลไม้ควรใส่ภาชนะ/ตะกร้าหรือถาดไม้จะสวยงามกว่าใส่ถาดโลหะ

๗๓๗

# การจัดขันโตก



<https://images.app.goo.gl/UWtWF1HRhK7q8RDs8>



<https://images.app.goo.gl/EaajvsHQLS2LWhCC6>

# สำหรับอาหารไทย



## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

**3. การตัดกัน (Contrast)** เกี่ยวข้องกับ สีที่ใช้ เช่น สีของอาหารหรือการตกแต่งอาหาร แต่ไม่ควรตัดกันมากเกินไป เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ

➡ เช่น การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้เพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ควรระมัดระวังเพราะอาจทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้

➡ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมของความสวยงาม

## การใช้สีตัดกัน (Using contrasting colors)



การตกแต่ง โดยใช้สีของอาหาร แต่ไม่ควรตัดกันมากเกินไป เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ

## ตัวอย่างการจัดตกแต่งสีของอาหาร



ความกลมกลืน



การตัดกัน



## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

- 4. เอกภาพ (Unity)** ทำได้โดยการรวมกลุ่ม เช่น การจัดจาน ช้อนส้อม วางไว้จุดเดียวกัน หรือ จัดชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวก และเหมาะสมกับอาหารที่จัด
- ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ ไม่แผ่กระจาย จะทำให้รับประทานยาก
  - เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟนั้น ๆ

## ความมีเอกภาพ (Unity)

โดยการจัดอาหารรวมกลุ่มไว้จุดเดียวกัน



## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

**5. การทำซ้ำ (Repetition)** เป็นการจัดในลักษณะเดิม เช่น การตกแต่งจานด้วยลักษณะซ้ำกันแบบเดิมอย่างมีจังหวะ เช่น

- ➡ วางใบผักกาดหอมรอบขอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้ดูเด่นขึ้น
- ➡ การวางอาหารเป็นระยะๆ

# การทำซ้ำ (Repetition)

เป็นการจัดอาหารในลักษณะเดิม

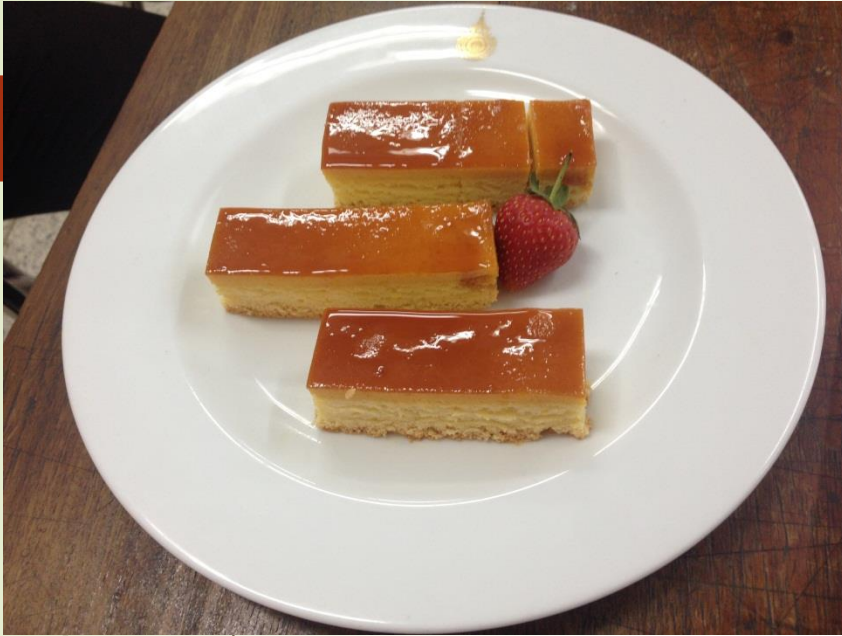


## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

**6. จังหวะ (Rhythm)** ทำได้ทั้งการจัดจังหวะของอาหารบนโต๊ะ และการจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ เช่น

- การจัดตกแต่งฝักรอบขอบจาน
- การจัดตกแต่งบริเวณ โต๊ะอาหารด้วยแจกันดอกไม้ หรือเชิงเทียน  
อย่างมีจังหวะ เป็นต้น

# การจัดจานอาหาร



## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

**7. การเน้น (Emphasis)** เป็นการเพิ่มความน่าสนใจให้อาหาร โดย

คำนึงถึงศิลปะที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ เช่น

- การตกแต่งจานอาหารด้วยงานแกะสลักผัก ผลไม้
- การใช้ภาชนะใบตอง
- การโต๊ะอาหารด้วยการจัดดอกไม้

# ผักเครื่องจิ้ม





# การแกะสลักตกแต่งอาหาร



<https://images.app.goo.gl/3v7RfnPbQBjNkKGv7>

# การตกแต่งจานอาหาร



# การจัดอาหาร



แกงจืดสามกษัตริย์

แกงบัวตองผักทอง



## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

**8. ความสมดุล (Balance)** โดยให้พื้นที่ในการจัดวางอาหารกระจายตัวไม่หนาแน่น ในจุดใดจุดหนึ่ง ทำให้เกิดความสวยงามต่อการมองเห็น

➡ พื้นที่ในการจัด โต๊ะวางอาหารในงานเลี้ยง ควรจัดอยู่ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้าง สะดวกต่อการตัก ไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่น ควรจัดกระจายให้สมดุล

➡ แยกโต๊ะวางอาหาร ขนมหวานหรือผลไม้ เพื่อสร้าง ความสมดุลของพื้นที่

➡ จัดอาหารในงานควรคำนึงถึงความสมดุลเพราะจะทำให้อาหารดูเหมาะสม

## ความสมดุล (Balance)

โดยให้พื้นที่ในการจัดวางอาหารให้กระจายตัว ไม่หนาแน่นในจุดใดจุดหนึ่ง



# การจัดแบบไม่คำนึงถึงความสมดุล



# ความสมดุล (Balance)



## องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (ต่อ)

9. **สี (Color)** อาหารแต่ละจานจะมีสีสันทันในตัวเอง โดยเฉพาะอาหารไทย เช่น แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม เป็นต้น
  - ➡ การใช้สีตกแต่งอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการให้อาหารน่ารับประทาน สร้างจุดเด่น และเพิ่มความน่าสนใจ
  - ➡ การใช้สีตกแต่งอาหาร ควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค



# สีจากธรรมชาติ



<https://images.app.goo.gl/aryingQZK6dJvz697>



<https://images.app.goo.gl/pdZrNTsGtzGFJQ6Q7>

# ขนมไทยที่ใช้สีธรรมชาติ



<https://images.app.goo.gl/QyrrqWHP6ntGVo1N8>



<https://images.app.goo.gl/SmnuB6hHgmXGe4mT9>

# สรุป

- จุดเด่น 1 จุด และส่วนประกอบ จัดวางยึดหลักความสมดุล
- ความเหมาะสมของภาชนะกับชนิดของอาหาร
- ขนาดของภาชนะกับปริมาณอาหาร
- สี
- การจัดวางตำแหน่งของอาหาร
- ความสะอาด

# จบการนำเสนอ

