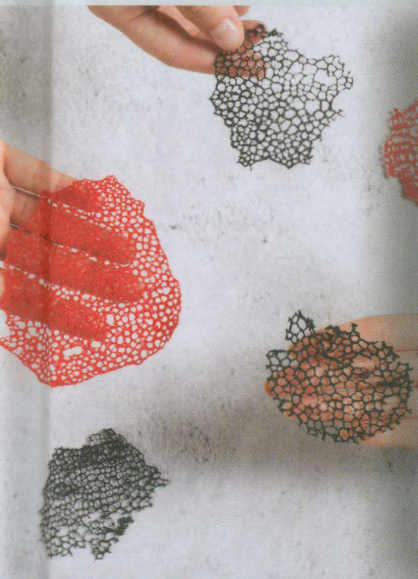
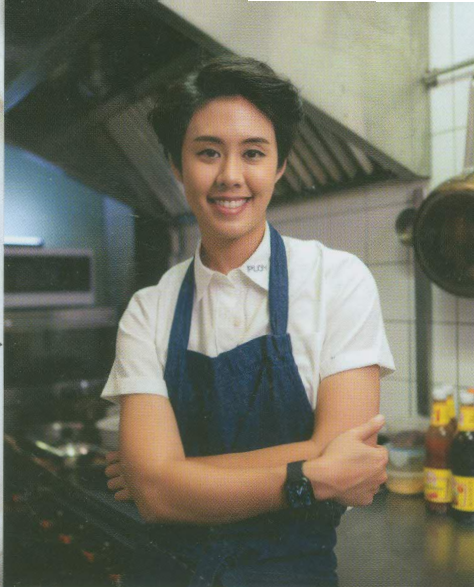
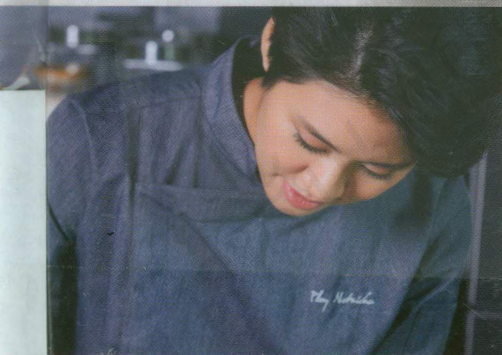




ENJOY PLATING

with Ploy



สารบัญ



Page 16

16 Ploy's Journey
เส้นทางการทำอาหารของพลอย

Page 21

- 21** แนวคิดการจัดจานของพลอย
- 31** โครงสร้างการจัดจานแบบพลอย
- 42** เทคนิคการปาดซอสแบบต่างๆ

Page 57

- 57**
- 20** สูตรผู้ช่วยประจำของพลอย
- 59** Sweet & Savoury Crumble
ครีมเบิ้ลหวาน - คาว
- 62** Biscuit บิสกิต
- 65** Tuile & Coral Tuile
ตูอัล, ตูอัลรูปปะการัง
- 68** Chocolate Soil ช็อกโกแลตดิน
- 70** Glass Biscuit บิสกิตน้ำตาล
- 74** Pickles ผักดอง
- 77** Edible Flake เกล็ดสี
- 80** Panna Cotta พานาคอตต้า
- 82** Microwave Sponge Cake
โมโครวฟสปันจ์เค้ก
- 84** Flexible Fruit เจลลี่ผลไม้



- 85** Cucumber Jelly เจลลี่แตงกวา
88 Basic Ice Cream ไอศกรีมพื้นฐาน
90 Easy Pasta พาสต้าอย่างง่าย
91 Gnocchi น็อกกี
95 Coconut Milk Gel เจลกะทิ
98 Chilli Caviar คาเวียร์พริกแดงจินดา
100 Coriander Foam โฟมผักชี
103 Sweet Basil Oil น้ำมันใบโหระพา

- 107** Enjoy Plating with Ploy
- 110** Summer Set
- 122** Rainy Set
- 134** Winter Set

คำนำบรรณาธิการ

รู้จักพลอยมาตั้งแต่เป็นสาวน้อยโปกหิวแข่ง
ทำอาหาร จนมีโอกาสดูร่วมงาน เดินทาง
และพูดคุยในช่วงหนึ่งของชีวิต พลอยเป็น
เด็กจิตใจดี ใส่ใจความรู้สึกของคนใกล้ตัวเสมอ
แม้พูดน้อย แต่ก็สัมผัสอารมณ์ของน้องได้
อยู่บ่อยครั้ง

พลอยชอบบอกตัวเองและคนอื่น ๆ ว่าเป็นคนไม่มั่นใจ แต่
ในมุมที่เห็นคือ พลอยเป็นคนที่มีสไตล์เป็นตัวของตัวเองมาก ๆ
มีรสนิยมที่ชวนมอง มีเสน่ห์ในแบบพลอยที่ไม่เหมือนใคร
ซึ่งเจ้าตัวมักไม่ค่อยรู้ตัว

ความเป็นตัวของตัวเองสัก ๆ ของพลอยนั้น ส่งผลมาถึงสไตล์การจัด
จานอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ มีมุมคิดถึงรายละเอียดเล็ก ๆ น้อย ๆ
บนจานที่น่าสนใจ และแสดงให้เห็นชัดถึงความสุขของพลอย
ที่อยากส่งต่อให้คนอื่นในแบบที่ตัวเองทำได้

ยังจำวันที่นั่งคุยกันถึงเหตุผลที่อยากทำหนังสือเล่มนี้
พลอยเล่าว่าพอเรามีประสบการณ์มากขึ้น ก็รู้สึกอยากแบ่งปันสิ่งที่รู้
ให้คนที่สนใจ จะได้ไม่ต้องลองผิดลองถูกเหมือนตัวเอง
และอยากให้คนทำอาหารได้โอเคเดียวส่งต่อความสุขไปให้คนอื่น ๆ ได้อีก
แม้นตอนเริ่มต้นยังไม่รู้ว่าหนังสือจะออกมาเป็นอย่างไร แต่ด้วยความ
มุ่งมั่นตั้งใจที่ดีจากจุดเล็กๆ ของพลอย ทำให้อดชื่นชมและ
ภูมิใจในความคิดของพลอยไม่ได้ วันนี้น้องเราโตขึ้นมากจริง ๆ

พลอยตั้งใจทำและออกแบบเมนูการจัดจานในเล่มนี้ขึ้นมาโดยเฉพาะ
ทั้งยังแชร์วิธีคิดที่ใช้เวลาทำงานจริงพร้อมภาพสเก็ตซ์
ที่วาดด้วยตัวเองทั้งหมด

เชื่อว่าวิธีทำที่ง่าย พร้อมภาพสวย ๆ ในเล่ม จะทำให้ทุกท่าน
ที่กำลังหาแนวทางการจัดจานขึ้นช็อปสไตล์ของพลอย
ได้สนุกกับการนำเทคนิคพิเศษในเล่ม และนำไปใช้ต่อยอดความสุข
ในการทำอาหารของตัวเอง ทั้งยังส่งความสุขต่อไปได้อีกมากมาย

ยินดีและดีใจที่ความสุขบนจานอาหารของพลอย
กำลังขยายออกไปอย่างที่ตั้งใจแล้ว

แสงปทีป

คำนำผู้เขียน

“หนังสือเล่มนี้คือหนังสือที่พลอยอยากได้”

“เคยมีเวลาไปร้านหนังสือ เดินหาหนังสือที่เราต้องการ แต่ไม่มีสิ่งที่ต้องการ หายังไงก็ไม่เจอ และนี่แหละคือจุดเริ่มต้นที่พลอยอยากทำหนังสือเล่มนี้ขึ้นมา”

พลอยเป็นหนึ่งคนที่มีความสุขกับการแต่งงานอาหาร พลอยเชื่อว่าคนทำอาหารหลาย ๆ คนก็น่าจะชอบเหมือนกัน เพราะมันคือความสุขอย่างหนึ่ง และสำหรับคนทานอาหารก่อนที่จะได้รับรู้ถึงรสชาติ พอเห็นอาหารแล้วหยิบมือถือมาถ่ายรูป นั่นแหละคือความสุขแรกของคนทำอาหาร หลังจากที่เราได้ทานแล้วชมเรา ก็จะเป็นความสุขสุดเบ้ถัดไป สมัยนี้คนเห็นหน้าตาอาหารผ่านภาพถ่าย ผ่านคลิปวิดีโอ ก่อนที่จะได้มาชิมอาหารที่ร้าน ดังนั้น การดึงดูดให้คนอยากมาที่ร้าน หน้าตาของอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญมาก ๆ

ตอนที่ลงประกวดแข่งขันทำอาหาร พลอยคิดว่าจะทำยังไง
ให้คนที่ไม่ใช่กรรมการมีความสุข และสนุกไปกับอาหาร
ของเราได้ นั่นก็คือหน้าตาของอาหารนี่แหละ พลอยบอก
ตัวเองเสมอว่า อยากทำอาหารให้คนที่ดูผ่านทีวีที่บ้าน
เห็นแล้วรู้สึกมีความสุข รู้สึกตื่นเต้น และอยากชิมไปด้วย
ถึงแม้จะมีกรรมการเพียง 3-4 ท่าน ที่ได้ชิมอาหารของเรา
แต่การจัดอาหารของพลอยก็สามารถสื่อสารส่งผ่านหน้าตา
ของอาหารให้ผู้ชมได้

หนังสือเล่มนี้ พลอยรวบรวมสูตรของตกแต่งที่ใช้ประจำ
ที่ทำได้ง่าย และมีประโยชน์ในการทำอาหารดูดียิ่งขึ้น
พลอยไม่ใช่ฟู้ดสไตล์ิสต์ ไม่ใช่กูรูด้านการจัดจาน พลอยทำ
หนังสือเล่มนี้จากความต้องการของตัวเอง ในฐานะคนทำ
อาหารคนหนึ่งที่ต้องการตัวช่วยในการทำให้งานอาหารดูดีขึ้น

พลอยหวังว่าหนังสือเล่มนี้จะมีประโยชน์กับหลาย ๆ คน
สามารถสร้างความสุขและรอยยิ้มให้กับทั้งผู้ทำและผู้ทานได้

ในวันที่คิดอะไรก็ไม่ออก ในวันที่ต้องการสูตรแต่ไม่อยากเสียเวลา
ลองผิดลองถูกกับบางสูตรในอินเทอร์เน็ต อยากให้ลองหยิบเล่มนี้
ขึ้นมาดู น่าจะมีหลักสูตรที่เป็นตัวช่วยของคุณได้ :)

คำนิยม

พลอยเป็นคนที่รังสรรค์อาหารออกมามีความเป็นผู้หญิงชัดเจน
คือรสชาติสบาย ๆ อร่อยง่าย ๆ ไม่หนักเกินไป แต่เมื่อพลอย
จัดอาหารลงจาน อาหารนั้นจะมีความโดดเด่นขึ้นมาทันที
ด้วยสไตล์การจัดจานที่เป็นเสน่ห์เฉพาะตัวของพลอย
ประหนึ่งพลอยได้เซ็นชื่อกำกับไว้ รู้ได้ทันทีว่านี่คือ
“อาหารของผู้หญิงชื่อพลอย”

หม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล

พลอยคือ 1 ใน 4 คนสุดท้ายของมาสเตอร์เชฟ ประเทศไทย
(MasterChef Thailand) ซีซั่น 1 นอกจากพลอยจะโดดเด่น
ในเรื่องฝีมือการปรุงอาหารแล้ว พลอยยังเป็นที่รู้จักขึ้นชื่อ
ในด้านการจัดจานอาหารได้อย่างสวยเก๋มีเอกลักษณ์ รู้จัก
การจัดวางองค์ประกอบอันหลากหลายให้สมดุลลงตัว
ดูดีมีลูกเล่นแพรวพราว
หนังสือเล่มใหม่ของพลอยนี้จึงเป็นการเปิดโลกทัศน์ให้กับโฮมคูก
ผู้ที่ไม่ได้เพียงแค่อยากทำอาหารอร่อยเท่านั้น แต่ต้องการ
จัดจานให้แลดูเนียบเนียน เพิ่มดีกรีความว้าวเข้าไปด้วย

เนื้อหาในเล่มอัดแน่นด้วยสูตรองค์ประกอบต่าง ๆ ที่พลอยชอบ
นำมาตกแต่งจาน อีกทั้งยังบอกเล่าเทคนิคการปาดซอส และ
เพิ่มเติมตัวอย่างการจัด Set Menu ให้ด้วย เชื่อมั่นว่าผู้อ่าน
สามารถนำมาใช้ได้อย่างสบาย ๆ ใครหมั่นฝึกฝนบ่อย ๆ
รับรองว่าจานอาหารจะหน้าตาดีมีลูกเล่นขึ้นเป็นกอง
ขอเอาใจช่วยมือใหม่หัดแต่งจานทุกคนครับ

อิงค์

หม่อมหลวงภาสกร สวัสดิวัตน์

ได้รู้จักพลอยผ่านอาหารสวย ๆ และผลงานต่าง ๆ จากการ
แข่งขันทำอาหาร ซึ่งพลเป็นหนึ่งในกรรมการ ภาพของผู้หญิง
ตัวเล็ก มีผ้าโพกหัว ทำอาหารอย่างคล่องแคล่ว ดูแล้วรู้ได้ว่า
มีการเตรียมตัวฝึกซ้อม วางแผนงานมาอย่างดี และแน่นอนว่า
นอกจากรสชาติความอร่อย การจัดจานของพลอยเต็มเต็ม
ความสมบูรณ์ให้กับอาหารได้เป็นอย่างดี

ความสวยงามลงตัวของการจัดจาน ไม่ได้เกิดจากความบังเอิญ
แต่เป็นทักษะเฉพาะตัว ที่พลอยได้สร้างสม และคอยหาเทคนิค
องค์ประกอบ ลูกเล่นใหม่ ๆ มาเรียนรู้เพิ่มเติมอยู่ตลอดเวลา

วันนี้ พลอยได้นำเทคนิคที่ซ้อมมาเรียบเรียงถ่ายทอดให้เข้าใจ
ได้ง่าย ๆ พลเชื่อว่าเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์
และต่อยอดให้กับคนที่รักในการทำอาหารได้มากที่สุดทีเดียว ชื่นชม
ในตัวผู้เขียน และขอเป็นกำลังใจให้กับผู้อ่าน
คนที่รักการทำอาหารทุกคนครับ

พล ตันทาสเกียรติ

รู้จักพลอยตั้งแต่สมัยแข่งมาสเตอร์เซฟ ตอนนั้นยังเป็น
เด็กผู้หญิงวัยใส ๆ ออกจากงานประจำมาตามหาความฝัน
เปี่ยมล้นไปด้วยพลังงานบวก อาหารที่พลอยทำทุกจานจะมี
ความเป็นพลอยอยู่อย่างชัดเจน องค์กรประกอบต่าง ๆ ที่มาลง
ในจานคิดมาด้วยความเข้าใจในอาหารได้เป็นอย่างดี มาถึงตอนนี้
พลอยได้เติบโตเป็นเชฟพลอยที่เปี่ยมล้นไปด้วยประสบการณ์
ในการปรุงอาหาร เทคนิค และการจัดจานซึ่งไม่เป็นสอง
รองใคร เชฟพลอยได้นำองค์ความรู้ที่เก็บเกี่ยวมาลงใน
หนังสือเล่มนี้ เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจสำหรับคนที่รัก
ในอาหารทุก ๆ คน ได้สืบทอดและต่อยอดต่อไป
ขอแสดงความยินดีกับเชฟพลอยและหนังสือเล่มนี้

จากใจครับ

เชฟนิค Royalebrat

พลอย

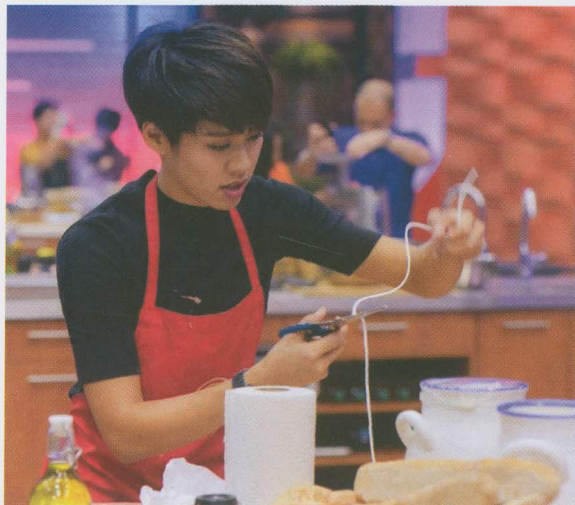
เด็กสาวที่ไม่เคยโกหกตัวเองบนทางเดินของชีวิต ไม่ลังเล
ที่จะทำสิ่งที่เขารัก

และไม่ปฏิเสธการค้นหาเมื่อโอกาสมาถึงเรา

เคยกินอาหารจานอร่อยของพลอยมาแล้ว และหนังสือ
ของพลอยน่าจะสร้างแรงบันดาลใจสู่การทำอาหารจานอร่อย
ไปอีกหลายบ้าน ขอขอบคุณพลอยที่แบ่งปัน

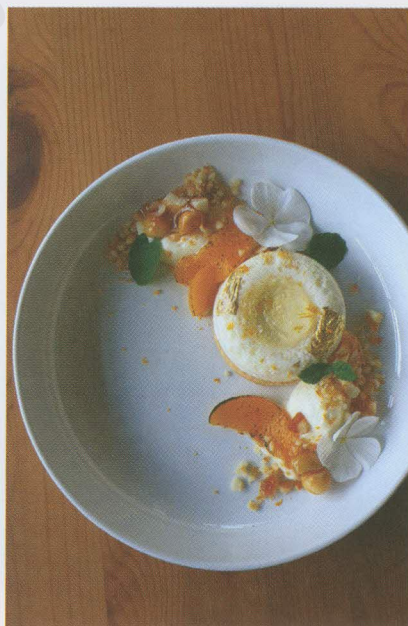
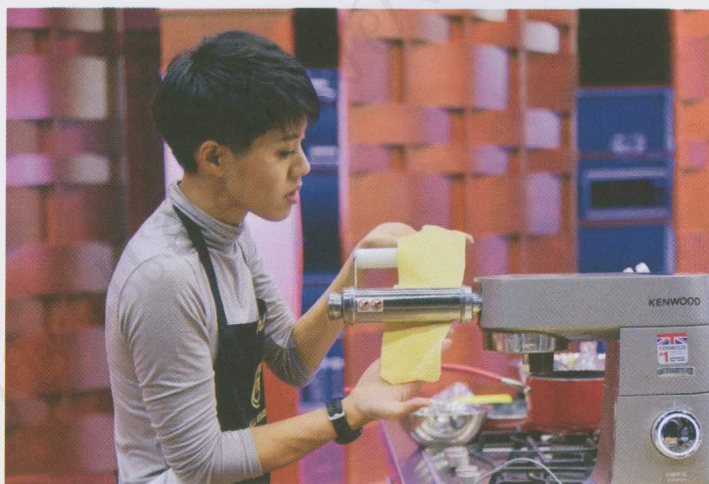
Jiradt





Ploy's Journey

เส้นทาง
การทำอาหารของพลอย





กว่า 10 ปีแล้วที่พลอยเข้ามาสู่
เส้นทางในการทำอาหาร โดยเริ่ม
ประกวดแข่งขันการทำอาหารมา
ตั้งแต่เรียนการโรงแรมที่วชิราวุธ
มหาวิทยาลัยศิลปากรเรื่อยมา
หลังจากจบมัธยมที่สามเสนวิทยาลัย

แม้ไม่ได้เรียนด้านอาหารโดยตรง แต่การทำอาหารเป็นสิ่งที่ชอบ
และทำออกมาได้ดีเสมอ จนมาปี 2554 พลอยได้รางวัล
ชนะเลิศการประกวดโครงการ Chef Talent มีโอกาสร่วมงาน
กับนิตยสาร *Health & Cuisine* ในฐานะแบรนด์แอมบาสเดอร์
ซึ่งตอนนั้นก็มีความฝันที่พลอยต้องคิดออกแบบสูตรอาหารเอง
เขียนเอง และได้เรียนรู้ทางด้านอาหารพร้อมกับประสบการณ์
การทำงานมากมาย และระหว่างที่เรียนอยู่ก็ได้

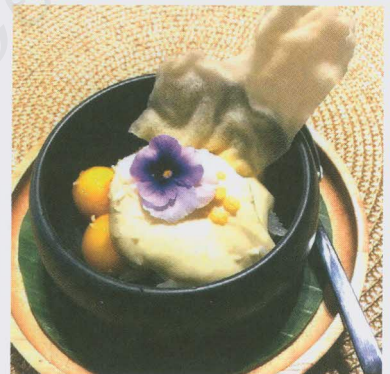
โอกาสไปฝึกงานที่โรงแรมและร้านอาหาร
มีชื่อหลายแห่ง ทั้งที่โรงแรมแมนดาริน
โอเรียนเต็ล, โรงแรม La Villa du Lac,
Divonne les bains ที่ฝรั่งเศส, ห้องอาหาร
สระบัว บาย กินกิน โรงแรมสยามเคมปินสกี
กรุงเทพฯ และอีกมากมาย





พอเรียนจบและสัญญาหมดลง พลอยได้มี
โอกาสไปเรียนรู้เรื่องการทำอาหาร (Basic
Cuisine) ต่อที่โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร
เลอ กอร์ดอง เบลอ ที่ประเทศอังกฤษ เมื่อ
กลับมาก็มีเหตุให้พลอยต้องเปลี่ยนสายอาชีพ
ไปเป็นแอร์โฮสเตสอยู่เกือบห้าปี เรียกว่า
พักการทำอาหารไปพักใหญ่เลย

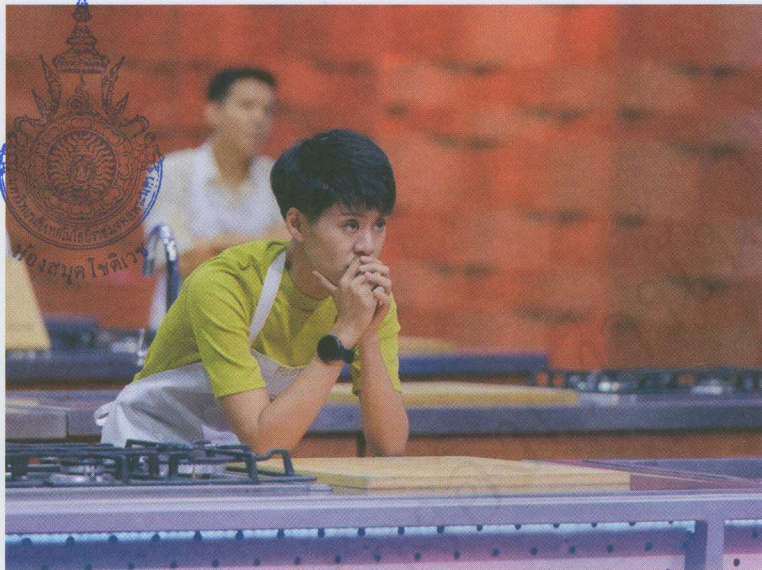
แล้วการเปลี่ยนแปลงก็เกิดขึ้นอีกครั้ง เมื่อ MasterChef
Season 1 เข้ามาในปี 2560 พลอยตัดสินใจลาออกจากการ
เป็นแอร์ฯ และชวนเข้าสู่วงการอาหารตามที่ใจเรียกร้อง
ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจ ทำให้การตัดสินใจครั้งนั้น พลอยได้รับ
รางวัลที่สามในการประกวด และเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น
นับเป็นจุดเริ่มต้นของการเข้ามาในวงการอาหารครั้งใหม่
และจุดเปลี่ยนที่สำคัญมาก ๆ ที่พลอยได้ค้นพบตัวเองและกล้า
ที่จะก้าวออกมาทำอะไรใหม่หลายอย่าง เช่น เปิดร้านอาหาร
ที่ไทยและพณมเปญ ได้ทำ cookbook ของตัวเอง
ได้ร่วมงานกับคนเก่ง ๆ และแบรนด์ดังอีกหลายแบรนด์



พลอยได้รับความเอ็นดู การสนับสนุนจากผู้ชม ได้รับโอกาส
ได้ประสบการณ์ ได้เพื่อน ได้ทั้งคำติชม มีทั้งคนรักและคนชิง
ทั้งหมดล้วนเป็นแรงผลักดันเจียรนัยให้พลอยเป็นพลอยในวันนี้
ซึ่งพลอยอยากขอบคุณทุกประสบการณ์จากใจ ที่สร้างเส้นทาง
การทำอาหารให้พลอยได้มีโอกาสมาแบ่งปันในหนังสือเล่มนี้

**เส้นทางในการทำอาหารของพลอยจะเป็นอย่างไรต่อไป
ขอฝากทุกคนเป็นกำลังใจและติดตามผลงานของพลอยด้วยนะคะ**







แนวคิด

การจัดจานของพลอย

ก่อนเริ่มจัดอาหาร พลอยจะเริ่มคิดตั้งแต่การออกแบบเมนูงานนั้น ๆ ก่อนเสมอ โดยเลือกก่อนว่า จะใช้เนื้อสัตว์ชนิดไหนมาเป็นหลักในงาน ซึ่งพลอยเลือกจากผู้รับประทาน ว่ามีข้อห้ามหรือแพ้เนื้อสัตว์ชนิดใดไหม เมื่อสรุปเนื้อสัตว์ที่จะใช้ได้แล้ว พลอยก็จะมาออกแบบซอสที่จะรับประทานคู่กัน จริง ๆ ถ้ามีเนื้อสัตว์และซอส ก็สามารถบอกลักษณะของเมนูอาหารงานนั้นได้แล้ว

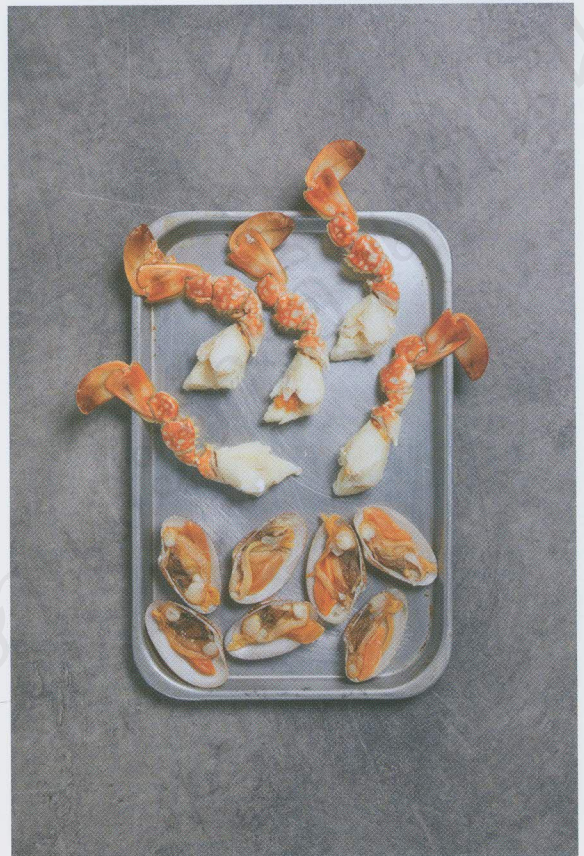
ยกตัวอย่างเช่น
ถ้าพลอยเลือกใช้กุ้ง
เป็นวัตถุดิบหลัก
แล้วออกแบบซอสเป็น
ซอสแกงคั่วสับปะรด
จานนี้ก็จะเมนู
กุ้งราดซอส
แกงคั่วสับปะรด
โดยอัตโนมัติ เท่านั้นก็ได้
อาหารหนึ่งจานแล้ว

คล้าย ๆ กับอาหารไทยที่เราทำที่บ้านหรือคุณยายทำ คือ 1+2
มีกุ้ง มีแกงคั่วสับปะรด ก็ได้แกงคั่วสับปะรดกุ้ง
ถ้าจะให้พิเศษขึ้นมาอีกหน่อย เป็น 1+2+3 ซึ่งสามอาจเป็น
ซอสสวย ๆ หรือการแต่งด้วยผักแกะสลัก อาหารจานนี้ก็เท่ากับ
อาหารไทยในร้านอาหารไทย แต่สำหรับพลอยแล้ว ก็สามารถ
แตกเมนูนี้ให้กลายเป็น 1+2+3+4+5+6+7+8 ได้อีก

หวังว่าทุกคนคงพอเห็นภาพ ว่าองค์ประกอบในจานอาหาร
จะเพิ่มขึ้นตามลักษณะของอาหารนั้น ๆ ซึ่งแนวทางการ
ออกแบบอาหารและการจัดจานสไตล์พลอย พลอยก็จะเริ่ม
ออกแบบอาหารจากเนื้อสัตว์และซอสเป็นตัวตั้งต้น
ตามด้วยองค์ประกอบในจานอาหารอื่น ๆ



นอกจากรสชาติแล้ว ฟลอยจะเน้นให้
ส่วนประกอบต่างๆ ในจานนั้นมีมิติของ
รสสัมผัสที่แตกต่าง เช่นถ้าวัตถุดิบตั้งต้น
มีความนุ่มแล้ว ก็จะเลือกให้มีความกรอบ
ความฉ่ำละมุนเข้ามาในจานด้วย อันนี้เป็น
หลักคิดเบื้องต้นของฟลอย เพื่อสร้าง
ความประทับใจให้แก่ผู้รับประทาน



ในขณะที่ฟลอยคิดรสชาติ รสสัมผัส
ก็จะคิดถึงเรื่องสีและภาชนะที่ใส่ไปด้วยกัน
เพราะทุกอย่างแตกออกมาจาก
องค์ประกอบหลัก ดังนั้นเมื่อได้อิสต์ตัวหลัก
และซอสแล้ว เราก็จะรู้ว่าโทนสีของอาหาร
บนจานไปในทางไหน แล้วก็จะเลือกใช้สี
ได้ตามสไตล์ของตัวเองต่อได้เลย

การเลือกงาน
และภาชนะ



เรื่องการเลือกงานนั้นไม่มีกฎตายตัวซะทีเดียว
สำหรับพลอยมักไม่ค่อยใช้งานสีดำเงาเพราะ
จะเลอะเป็นรอยง่าย พลอยมักเลือกงานที่มี
ขนาดพอเหมาะกับลักษณะของอาหารในแต่ละ
คอร์ส รวมถึงคำนึงถึงสีสันทันโดยรวมของอาหาร
และคอนเซ็ปต์ของอาหารก่อนเลือกใช้งาน
ก็จะช่วยส่งเสริมให้การจัดจานสวยงามได้ง่ายขึ้น

ส่วนตัวพลอยชอบที่จะให้ในงานอาหารมีสี
ที่ตัดกันบ้าง จึงเลือกทำให้องค์ประกอบ
อื่นๆ ในงานมีสีเพื่อมาช่วยให้พลอยตกต่งได้
อย่างที่คิด เช่น ซอสแกงควัลิบประด
ก็สามารถแยกเนื้อลิบประดออกมาไว้ต่งต่ง
แล้วใช้ใบมะกรูด ซึ่งมีสีเขียวตัดกับสีซอส
และกุ้งซึ่งเป็นสีส้ม โดยเพิ่มรสลิบผัดให้
ใบมะกรูดด้วยการนำไปทอด หรือทำเป็น
น้ำมันมะกรูด ไว้สำหรับเป็นองค์ประกอบ
ในการต่งต่ง เป็นต้น

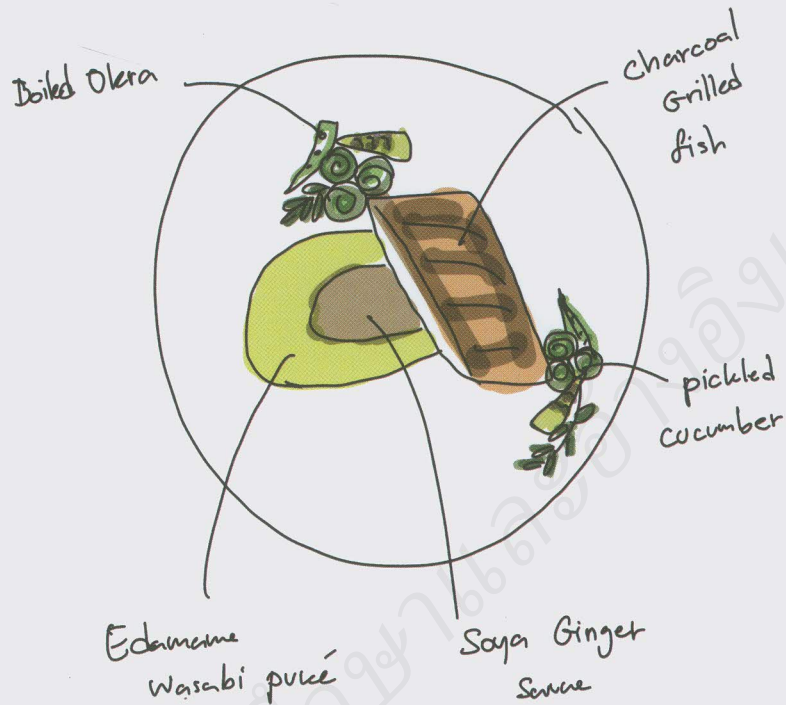




การแปลงของตกแต่งที่จะใช้เป็น
องค์ประกอบในงานนี้แหละคือผู้ช่วย
สำคัญที่ทำให้พลอยสนุกกับการจัดงานได้
หลากหลาย ซึ่งพลอยรวบรวมผู้ช่วย
มาไว้ในเล่มนี้ เพื่อให้ทุกคนไม่ต้องไป
ลองผิดลองถูกจากสูตรในอินเทอร์เน็ต
เพราะพลอยลองแล้ว และบางอย่างก็ปรับ
มาใช้วัตถุดิบในไทย และปรับวิธีการให้เอื้อ
ต่อการทำให้ง่ายขึ้นไว้ด้วยแล้วเช่นกัน

แต่ก่อนที่จะไปที่เนื้อหาส่วนนั้น พลอยอยาก
ชวนทุกคนมาเรียนรู้การจัดวางอาหารแบบ
พลอยคร่าว ๆ อีกสักหน่อยก่อน เพื่อเป็น
แนวทางให้ผู้เริ่มต้นได้ทดลองฝึก และนำไป
ประยุกต์ใช้ในการจัดงานอาหารของตัวเอง
ได้ง่ายขึ้น

Charcoal Grilled Fresh Water fish



Main Course

Charcoal Grilled Fresh Water Fish สเต็กปลากับทิมย่างถ่าน

สเต็กปลาเสิร์ฟคู่กับถั่วแระวาซาบิพิวเร
แตงกวาดอง กระเจี๊ยบและดอกกระเจียวลวก
ทานกับซอสโชยุซิง
จานนี้ตั้งใจเล่นกับสีเขียว น้ำตาล ให้อู่ม้วน
สุด ๆ จานที่เลือกใช้จึงเป็นสีเทาอมเขียว
เพื่อให้สีตัดกับตัวปลาอย่างที่มีสีขาวและ
น้ำตาลเกรียม ซึ่งเป็นคู่สีที่ไปได้ดีกับสีเขียว

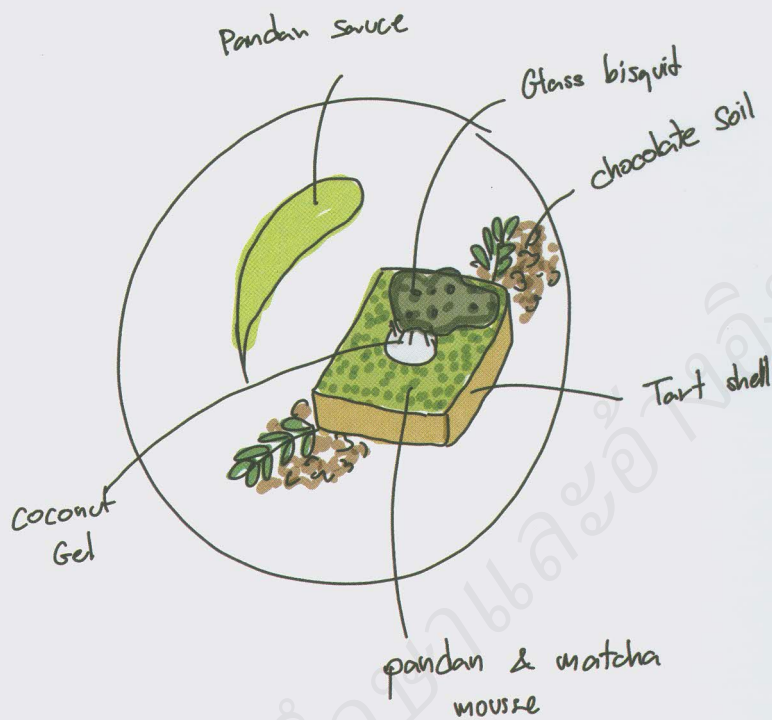
ในองค์ประกอบอื่นๆที่มีหลายเฉด
ทั้งเขียวอ่อน เขียวเข้ม เขียวสด เขียวหม่น
และตัวซอสก็ยังคงโทนสีน้ำตาลเข้ม เชื่อมโยง
กับสีของปลา และโดดเด่นออกจากสีถั่วแระ
วาซาบิพิวเร ตกแต่งและจัดรสด้วยผักดอง
และใบไม้สีเขียว

Main Course

Charcoal Grilled Fresh Water Fish



Pandan Matcha Tart



Dessert

Pandan Matcha Tart ทาร์ตชาเขียวใบเตย

ด้านในตัวทาร์ตเป็นมูสชาเขียวใบเตย โรยด้วยผงมัทฉะตกแต่งด้านบนด้วย glass biscuit ด้านข้างโรยด้วยช็อกโกแลตดิน สีส้มถึงความเป็นฤดูฝน และมีซอสใบเตยหอม ๆ จานนี้ตัวทาร์ตตัดเป็นสี่เหลี่ยม พลอยจึง เลือกจานทรงกลมให้ดูตัดกับรูปทรงของ ตัวทาร์ต ด้านบนโรยด้วยผงชาเขียวให้ ดูเหมือนสนามหญ้า และนำตัวช็อกโกแลตดิน

มาโรยด้านข้างให้ดูคล้ายดิน แค่ 2 องค์ประกอบนี้ ก็ช่วยสื่อได้ตรงตามธีมฤดูฝนมากแล้ว แถมปาดซอส ข้าง ๆ เพื่อให้จานไม่ดูโล่งจนเกินไปและสามารถ ทานคู่กับทาร์ตให้ไม่รู้สึกรำคาญเกินไปด้วย ตกแต่ง ด้านบนด้วยเจลมะพร้าวและ glass biscuit สีเขียวเข้ม ให้น่าสนใจและเพิ่มเนื้อสัมผัส ให้ขนมจานนี้หลากหลายยิ่งขึ้น

สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00108551>



Enjoy plating with Ploy / ณัฐนิชา บุญเลิศ.

Author	ณัฐนิชา บุญเลิศ
Published	กรุงเทพฯ : เปเปอร์มอร์, 2565
Detail	152 หน้า : ภาพประกอบ ; 24 ซม
Subject	การจัดตกแต่งอาหาร
ISBN	9786165941044
ประเภทแหล่งที่มา	 Book

Dessert

Pandan Matcha Tart

