

ใบสมัคร



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

SUAN DUSIT KITCHEN CHALLENGE 2018

การแข่งขัน

ทำข้าวผัด ฟรีสไตล์

20 เมษายน 2561



SUAN DUSIT KITCHEN CHALLENGE 2018

รายการแข่งขันทำข้าวผัดฟรีสไตล์

ภายในงาน **ข้าวดี 4 ภาค**

ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง (อำเภอห้วยยอด)

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ถึงวัน อังคาร ที่ 17 เมษายน พ.ศ.2561

ชิงถ้วยรางวัลและเงินรางวัลพร้อมทั้งใบประกาศนียบัตร



การแข่งขันการประกอบอาหาร (DUSIT KITCHEN CHALLENGE)

คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

1. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

- 1.1 รุ่น เยาวชน อายุระหว่าง 13 - 18 ปี
- 1.2 รุ่น มืออาชีพ อายุระหว่าง 19 ปีขึ้นไป

2. รายละเอียดการแข่งขัน

2.1 วิธีแข่งขัน

2.1.1 เป็นการแข่งขันการประกอบอาหารในรูปแบบ “ฟรีสไตล์” โดยวัตถุดิบหลักคือข้าว

2.1.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องประกอบอาหาร 1 ประเภท คือ ข้าวผัด (ข้าวผัดฟรีสไตล์ เช่น ข้าวผัดอเมริกัน หรือ ข้าวผัดปลากระป๋อง เป็นต้น)

2.1.3 ผู้เข้าแข่งขันสามารถจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และเตรียมวัสดุอุปกรณ์ต่างๆนอกเหนือจากคณะผู้จัดงานได้เตรียมไว้ให้มาได้

2.1.4 ใช้เวลาในการแข่งขัน 50 นาที (รวมเวลาการจัดจานและส่งคณะกรรมการ)

2.1.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดจานอาหารจำนวน 2 ชุด ดังนี้

ชุดที่ 1 สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสินใจ

ชุดที่ 2 สำหรับจัดเตรียมไว้ถ่ายรูป

3. เวลา 08.30 - 09.00 น. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องลงทะเบียนแข่งขันให้เสร็จเรียบร้อย





การแข่งขันการประกอบอาหาร (SUAN DUSIT KITCHEN CHALLENGE 2018)

คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

4. สิ่งที่คุณะกรรมการจัดงานเตรียมไว้ให้

4.1 อุปกรณ์พื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหารสำหรับการทำข้าวผัด

(อุปกรณ์อื่นๆผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมมาเองได้)

4.2 วัตถุดิบสดที่เตรียมไว้ให้

- สันในหมู 250 กรัม (ต่อคน)
- น่องไก่ติดสะโพก 250 กรัม (ต่อคน)

*ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้วัตถุดิบทั้งสองอย่างนี้อยู่ในเมนูของท่าน

4.3 ข้าวสาร

- ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 200 กรัม (ต่อคน)
- ข้าวหอมมะลิ 200 กรัม (ต่อคน)
- ข้าวสังข์หยด 200 กรัม (ต่อคน)

*ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ข้าวที่ผู้จัดการแข่งขันเตรียมไว้ให้โดยเลือกข้าวได้เพียง 1 ชนิดเท่านั้น

4.4 วัตถุดิบแห้งต่างๆสำหรับทำข้าวผัด

4.5 เครื่องปรุงต่างๆสำหรับทำข้าวผัด

(นอกเหนือจากวัตถุดิบที่ผู้จัดการแข่งขันเตรียมไว้ให้ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเอามาเองได้)

4.6 ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม

5. เกณฑ์การตัดสิน

5.1 เกณฑ์การให้คะแนน

- | | |
|---|----------|
| 5.1.1 เตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้อง/ การเตรียมที่ถูกต้อง | 10 คะแนน |
| 5.1.2 สุขอนามัยและความปลอดภัย | 10 คะแนน |
| 5.1.3 เทคนิคการประกอบ และการจัดตกแต่งงานที่สวยงาม | 30 คะแนน |
| 5.1.4 รสชาติและรสสัมผัส | 50 คะแนน |





การแข่งขันการประกอบอาหาร (SUAN DUSIT KITCHEN CHALLENGE 2018)

คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

6. รางวัล

6.1 รางวัลชนะเลิศ จะได้รับถ้วยรางวัลพร้อมใบประกาศนียบัตรและเงินรางวัล
จำนวน 1,000 บาท

6.2 รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จะได้รับประกาศนียบัตรและเงินรางวัล
จำนวน 500 บาท

6.3 รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จะได้รับประกาศนียบัตรและเงินรางวัล
จำนวน 500 บาท

ฟรี ค่าใช้จ่ายในการสมัคร

*อยากให้ทุกๆท่าน
มาร่วมสนุกด้วยกัน*

