# ศิลปะการจัดจานและออกแบบตกแต่งอาหารไทยฟิวชั่น

ARTS OF THAI FUSION FOOD DECORATION

**1**

นะกะวี ด่านลาพล*

**บทคัดย่อ**

อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ นอกจากสนองความต้องการทางกายของมนุษย์แล้ว อาหารยังสนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม ซึ่งปัจจุบัน ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่งอาหาร เพื่อให้อาหาร เกิดความสวยงาม ส่งเสริมสุนทรียภาพทางด้านอารมณ์ในการรับประทานอาหารของผู้บริโภค และช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารและบริการได้ โดยการนำหลักทางศิลปะมาใช้ในการจัดวางและตกแต่ง ซึ่งคำนึงถึงหลักการประกอบอาหารที่ถูกต้องสามารถรับประทานได้และเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

**คำสำคัญ:** ศิลปะการจัดการ, ออกแบบตกแต่งอาหาร, อาหารไทยฟิวชั่น

ABSTRACT

Food is one of the most significant factors of human life. Beside serving the physiological needs, food also serve the mental, social, and traditional needs as well. At present, arts of food decoration is able to promotes Aesthetical Value in appetizing, as well as to generate the value added to the food and services by implementing the principle of Arts in food decoration. The accurate principles of food preparation are necessary in order to cook the edible dishes and useful for health.

**Keywords:** Art in food Decoration, food decoration, Thai fusion food

## การตกแต่งอาหารไทยในยุคก่อน

การตกแต่งอาหารไทยในยุคก่อนซึ่งมีมานานมากยังไม่นิยมตกแต่งจัดจาน Decorate มากนัก แต่อาหารไทยในยุคโบราณจะนิยมเลือกภาชนะที่สวยงามในการใส่อาหารแทน ต่อมามีการแกะสลักผักผลไม้มาใช้ในการตกแต่งอาหาร ซึ่งในระยะหลังนอกจากผลไม้แบบไทย (Thai Classic) ยังมีการนำผลไม้แบบสากลหรือจากชาติต่าง ๆ มากแกะตกแต่งจานด้วย ต่อมาในยุคหลังไทยได้ลดเรื่องการแกะสลักลงมา และกลายเป็นอาหารไทยแบบทันสมัย (Innovative food) เป็นการผสมผสาน ระหว่างตะวันตกและตะวันออก (East Meets West) อาหารไทยแบบทันสมัยก็เริ่มมีเรื่องราวของการตกแต่งจานที่สวยงาม มีการเลือกใช้ภาชนะที่รูปแบบแตกต่างจากเดิมและนิยมนำวัตถุดิบ ระหว่างตะวันตก ตะวันออกมาผสมผสานกัน การตกแต่งจานดูไม่รกตา และจัดอาหารเป็นคำเล็ก ๆ พอดีคำ มองแล้วสบายตา เริ่มเข้ามามีบทบาทต่อการผสมผสานอาหารไทยกับตะวันตก ซึ่งทั้งอาหารไทยแบบทันสมัย อาหารไทยฟิวชั่น การตกแต่งจานอาหารไทยที่ผสมผสานระหว่างตะวันตกตะวันออกนั้น ภาชนะจะมีขนาดกะทัดรัดและเล็กลง และมีชุดอาหาร(Courses)หลายจานตามวัฒนธรรมของตะวันตก

* คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

## ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ได้บอกเล่าเรื่องราวของอาหารไทย คนไทยโบราณกินอาหารตามฤดูกาลหน้าไหนมีพืชผักผลไม้อะไร เรานำมาประกอบอาหารแถมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษนั้นก็มีความพิถีพิถัน เลือกสรรวัตถุดิบในการปรุงแต่งอาหารได้หลายรสชาติ และมีเอกลักษณ์ของแต่ละภาค แต่ละยุคสมัย

การตกแต่งจานอาหารไทยในยุคโบราณไม่ต้องตกแต่งมากลักษณะของอาหารไทยที่อยู่ในจานมีรูปร่างที่ต่างกันก็เกิดการแตกต่างกันในเรื่องของ รูปทรง เช่น แกงเขียวหวาน มะเขือพวงมีรูปร่างกลม ไก่หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เกิดความแตกต่างในเรื่องรูปร่างของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร น้ำแกงมีสีเขียวตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าสีแดงเกิดความแตกต่างเรื่องสีและความสวยงาม

อาหารไทยและเครื่องดื่มในยุคนี้บางครั้ง สิ่งที่นำมาตกแต่งอาหารหรือเครื่องดื่มนั้นไม่สามารถรับประทานได้ หรือไม่ได้มาจากธรรมชาติ ทำให้เกิดข้อเสีย บางคนก็ไม่เข้าใจหรือไม่รู้ว่ามีการนำของที่รับประทานไม่ได้มาตกแต่งอาหาร พอมีผู้ที่ทานเข้าไปก็เกิดความเสียหาย อย่างดอกไม้ไทยในยุคเก่า มีมะลิ กระดังงา และกุหลาบมอญ ทานได้ แต่ในยุคนี้ผู้จัดอาหารบางคนรู้เท่าไม่ถึงการณ์หรือไม่มีการศึกษามาก่อนได้นำดอกไม้มากมายมาใส่อาหาร และเกิดข้อผิดพลาดเมื่อมีผู้รับประทานอาหารจากดอกไม้เหล่านั้นเข้าไป

## อาหารฟิวชั่น (Fusion Food)

การเผยแพร่วัฒนธรรมของชนชาติตะวันตก อาทิเช่น อเมริกา อังกฤษ ฝรั่งเศส ทำให้อาหารแต่ละชาติเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมในการปรุงแต่งอาหาร และต่อมาได้มีการประยุกต์ดัดแปลงผสมผสานอาหารของชาติต่าง ๆ เกิดเป็นอาหารจานใหม่ขึ้น อาหารผสมผสานอาหารระหว่างชาตินั้นมีชื่อเรียกว่า Fusion Food

การทำอาหารฟิวชั่นนั้น ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว ว่าต้องเป็นอาหารชาติใดผสมผสานกับอาหารชาติใด ใช้เครื่องปรุงอะไร รสชาติแบบใด วิธีการปรุงทำอย่างไร มีวิธีการจัดจานอย่างไร ส่วนใหญ่อาหารฟิวชั่นนั้นเกิดจากจากนักทำอาหารได้เรียนรู้จากเครื่องปรุงอาหารของชาติอื่นว่ามีรสชาติ สรรพคุณ คุณค่าทางอาหารอย่างไร แล้วนำมาปรับให้เข้ากับอาหารชาติตัวเอง

อาหารฟิวชั่นที่ตอนนี้กำลังนิยมกันมากในปัจจุบันคือ อาหารของชาติตะวันตกที่ได้นำเอาเครื่องเทศ สมุนไพรของชาติตะวันออกเข้าไปใส่ในเครื่องปรุงอาหารนั้น ๆ ด้วย อาจจะเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารฝรั่งเศส แคลิฟอร์เนีย แล้วใส่เครื่องเทศสมุนไพรพวกข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หรือไม่ก็อาหารไทย ผสมกับอาหารฝรั่งเศส อาหารอิตาเลี่ยน สำหรับในบ้านเราอาหารฟิวชั่นส่วนใหญ่เป็นเมนูร้านอาหารของคนรุ่นใหม่ ซึ่งลูกค้าส่วนมากจะเป็นวัยรุ่นที่ยอมรับอาหารรูปแบบใหม่ ๆ ได้ ไม่เพียงพอเท่านั้นอาหารฟิวชั่นยังได้บรรจุอยู่ในเมนูของอาหาร และภัตตาคารในโรงแรมชั้นนำ ส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากพ่อครัวชาวต่างชาติ

## ศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร

มีผู้เชี่ยวชาญด้านการตกแต่งอาหาร ให้ความคิดเห็นไว้หลายความหมาย สรุปได้ดังนี้

ความหมายของการออกแบบตกแต่งอาหาร

Oxford Wordpower Dictonary (2009, p. 713) ให้ความหมายของคำว่า สไตล์ (Style) ไว้ว่า

1. วิธีการในการสร้างหรือทำสิ่งต่าง ๆ ขึ้นมา
2. การออกแบบสิ่งต่าง ๆ
3. ความสามารถในการทำสิ่งต่าง ๆ ด้วยวิธีการที่ผู้คนนิยม

Bellingham and Bylee (2008, p. 238) ให้ความหมายของนักออกแบบตกแต่งอาหาร (Food Stylist) คือ นักออกแบบหรือที่ปรึกษาผู้มีความสามารถในการนำเสนออาหารสำหรับการถ่ายภาพเพื่อการค้า ซึ่งเป็นชนิดหนึ่งของนักออกแบบทีมความชำนาญเฉพาะการถ่ายภาพโฆษณา

การออกแบบตกแต่งอาหารเป็นส่วนร่วมของงานศิลปะและอาหาร เพื่อกิจการเชิงพาณิชย์ต่าง ๆ สรุปได้ว่า การออกแบบตกแต่งอาหาร คือ การสร้างสรรค์และพัฒนารูปแบบของอาหารต่าง ๆ รวมถึงอุปกรณ์ประกอบ ภาชนะและการจัดวาง เพื่อการถ่ายภาพเชิงพาณิชย์การถ่ายทำวิดีทัศน์ การจัดงานเลี้ยง ฯลฯ

## แนวโน้นของอาชีพนักออกแบบตกแต่งอาหาร

นภาวรรณ นพรัตนราภรณ์ ที่ปรึกษา โครงการครัวไทยสู่โลก กล่าวว่า “การนำเสนออาหารอย่างมีสไตล์ใหม่ ๆ จะช่วยสร้างสีสัน ภาพลักษณ์ และเพิ่มมูลของอาหารไทยได้มากขึ้นซึ่งปัจจุบันก็เห็นประโยชน์ได้ชัดเจนอยู่แล้ว โดยเฉพาะอาหารประเภทอาหารจานด่วน (Fast food) ที่ใช้การมองผ่านเลนส์แล้วนำเสนอด้วยภาพสวยและมีรสนิยม ที่ผ่านมา อาหารไทยยังไม่ได้นำมาใช้ ทั้งที่อาหารไทยมีอยู่แล้วเป็นข้อได้เปรียบ นอกจากนี้ เชื่อว่าน่าจะทำให้วัยรุ่นหันมาสนใจเรื่องอาหารมากขึ้น และขยายขอบเขตได้เพิ่มขึ้น

ด้านรายได้นักออกแบบตกแต่งอาหารทีมชื่อเสียงของเมืองไทย ถ่ายภาพอาหารเพื่อลงหนังสือนับแต่ละครั้งอยู่ที่ประมาณหนึ่งแสนบาท แต่การทางานจะต้องทำงานเป็นกลุ่ม สลาเว็ก โกลาเอสกี้ พ่อครัวใหญ่เบเกอรี่ (Executive Pastry Chef) โรงแรมคอนราด กล่าวว่า “ปัจจุบันฟู้ดสไตลิสต์เป็นอาชีพทียงไม่มีสถาบันใดเปิดสอนในประเทศไทย การทำงานด้านนี้จงเกิดขึ้นจากความพยายามในการเรียนรู้และพรสวรรค์ทางศิลปะ แต่สำหรับประเทศในแถบยุโรปแล้ว มีสถาบันที่เปิดหลักสูตรฟูดสไตลิสต์อยู่เป็นจานวนมาก และค่าเล่าเรียนค่อนข้างสูง ซึ่งสถาบันทีมีชื่อเสียงที่สุดนั้นอยู่ในประเทศสวิสเซอร์แลนด์ จากช่องทางและโอกาสในอนาคตนั้นอาชีพการออกแบบตกแต่งอาหารย่อมจะมีช่องทางที่ดี สามารถช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจและวัฒนธรรมของชาติด้านอาหารได้อย่างดี” (สลาเว็ก โกลาเอสกี้ อ้างถึงใน จินดาวรรณ สิงคงสิน, 2548)

## ขอบข่ายของการออกแบบตกแต่งอาหาร

ประวิตร เปรื่องอักษร (2554) กล่าวว่า “เมื่อนำอาหารออกไปเผยแพร่โดยมีสไตล์ เท่ากับเป็นการขายวัฒนธรรม เป็นการไปทั้งแพ็ก เป็นการขายไลฟ์สไตล์ คือ ไม่เพียงแต่อาหารยังมีส่วนอื่น ๆ อีก เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ในครัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าไหม เหมือนกับต่างประเทศ เช่นกันทีมวัฒนธรรมเผยแพร่ออกมา เช่น อาหารอิตาเลี่ยนก็จะมีขวดน้ำมันมะกอก” จะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมทางอาหารสามารถนำมาปรับปรุงดัดแปลงให้เกิดมูลค่า หรือเรียกว่า ทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและบริการได้อย่างมหาศาล โดยเฉพาะการตกแต่งอาหาร เป็นกระบวนการของความคิดสร้างสรรค์และดึงทุนที่ไม่ใช่เป็นตัวเงิน แต่เป็นความคิดทางประวัติศาสตร์ ประเพณี วัฒนธรรม เพื่อดึงความเป็นไทยที่หลากหลายออกมา แล้วดัดแปลงหรือต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ สำหรับงานของการออกแบบตกแต่งอาหารนั้นมีความครอบคลุม ระหว่าง ศิลปะ การออกแบบ

การแบ่งประเภทงานออกแบบตกแต่งอาหารตามลักษณะของงานที่ปรากฏในธุรกิจอาหาร

1. การออกแบบตกแต่งอาหารสำหรับการบริการ
2. การออกแบบตกแต่งอาหารสำหรับการถ่ายภาพ
3. การออกแบบตกแต่งอาหารสำหรับโฆษณาและแฟชั่น
4. การออกแบบตกแต่งอาหารสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

## ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดและตกแต่งอาหารให้ถูกใจผู้บริโภค

สำหรับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดและตกแต่งให้ถูกใจผู้บริโภคมีดังนี้ (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552, หน้า 17)

1. เพศและวัย การจัดและตกแต่งอาหารนั้น ต้องคำนึงถึงเพศและวัยของผู้บริโภค เพราะเพศที่ต่างกันก็จะทำให้เกิดความรู้สึกที่ต่างกันด้วย เช่น เพศหญิงจะมีความรู้สึกที่อ่อนหวาน แต่เพศชายจะมีความรู้สึกแข็งแกร่ง และในแต่ละช่วงวัยของบุคคลจะมีความรู้สึกที่เปลี่ยนไปตามวัย เช่น วัยเด็กต้องการอาหารที่มีสีสันดูแล้วเกิดความสนุกสนานในการรับประทาน แต่ในวันผู้ใหญ่นั้นต้องการอาหารที่มีสีสันตามธรรมชาติดูแล้วน่ารับประทาน ดูแล้วเกิดความรู้สึกผ่อนคลายอารมณ์จากอาหารจานนั้น

2. รสนิยม คือ ความนิยมชมชอบในสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งแต่ละคนจะมีความชอบไม่เหมือนกันรสนิยมจะเป็นสิ่งที่บ่งบอกว่าเราควรจะตกแต่งอาหารจานนั้นอย่างไร เช่น การขายอาหารในโรงแรมระดับ 5 ดาว ก็จะไม่เหมือนการขายอาหารทั่วไปตามท้องตลาดจะเห็นได้ว่ามีการตกแต่งที่ต่างกัน ซึ่งสิ่งที่จะกำหนดให้เกิดสิ่งเหล่านี้ก็คือ ความชอบของผู้บริโภค

3. เชื้อชาติ ศาสนา และวัฒนธรรม สิ่งเหล่านี้มีความสัมพันธ์กันอย่างยิ่ง เป็นสิ่งที่ถูกปลูกฝังให้กับผู้บริโภคตั้งแต่เด็กจนโต คนในแต่ละชนชาติจะรับประทานอาหารที่ลักษณะและรสชาติ ต่างกัน เนื่องจากสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรที่มีอยู่ ศาสนาก็ถือเป็นสิ่งที่กำหนดการรับประทานของคน เช่น การจัดตกแต่งอาหารของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ไม่ควรตกแต่งโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู วัฒนธรรมอาหารของแต่ละชาติจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ต่างกันทำให้เกิดการจัดและตกแต่งที่ต่างกันด้วย เช่น การตกแต่งอาหารไทย จะใช้การแกะสลักเพื่อให้เกิดความสวยงาม การตกแต่งอาหารของชาวตะวันออกจะใช้ซอสและสีธรรมชาติของอาหารให้เกิดความสวยงามซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นที่ได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมาด้วย

4. ฐานะทางเศรษฐกิจ และสังคม เศรษฐกิจคือตัวบ่งชี้กำลังในการบริโภคของผู้บริโภค เมื่อเศรษฐกิจดีการบริโภคก็จะมากตามไปด้วย แต่ในกลุ่มผู้บริโภคก็สามารถแบ่งผู้บริโภคออกเป็นหลายระดับตามมาตรฐานหรือกำลังซื้อนั้นเอง การจัดและตกต่างอาหารนั้นก็ควรคำนึงถึงกำลังซื้อของผู้บริโภคด้วย การใช้วัตถุดิบในการตกแต่งอาหารที่มีราคาสูงเกินไป แต่ผู้บริโภคมีกำลังซื้อน้อยก็จะทำให้อาหารนั้นจำหน่ายไม่ได้

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

5. การเน้นให้เห็นถึงประโยชน์ที่ผู้บริโภคจะได้รับจากการรับประทานอาหารจานนั้น ซึ่งหมายถึงคุณค่าทางโภชนาการเป็นคุณค่าที่ได้รับทางกาย และความสวยงามของอาหารเป็นคุณค่าที่สัมผัสได้ทางจิตใจ อาหารคือสิ่งที่ทานเข้าไปแล้วเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้น การนำวัตถุดิบมาตกแต่งอาหารก็ควรมีความเหมาะสมเช่นกัน

6. โอกาสและความเหมาะสมในการจัดและตกแต่งอาหาร ผู้ที่จะตกแต่งอาหารได้ดีนั้นจะต้องมีการศึกษาเอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารนั้นมาเป็นอย่างดี แล้วถ่ายทอดออกมาตามโอกาสที่เหมาะสม เช่น การทำเค้กแต่งงานในงานแต่งงาน การจัดชุดอาหารจีนในงานมงคลต่าง ๆ เป็นต้น

## ประโยชน์ที่ได้รับจาการจัดและตกแต่งอาหาร

นอกจากปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดและตกแต่งให้ถูกใจผู้บริโภคข้างต้น สำหรับประโยชน์ ที่ได้รับจากการจัดและตกแต่งอาหารมีหลายด้านดังนี้ (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552, หน้า 23)

1. ด้านธุรกิจการตกแต่งอาหาร ถือเป็นส่วนของกลยุทธ์การแข่งขันทางการตลาดอาหารที่สวยงามจะช่วยดึงดูดใจลูกค้าให้เข้ามารับประทานมากขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ช่วยส่งเสริมการขายได้เป็นอย่างดี

2. ด้านของศิลปะ การตกแต่งอาหารถือเป็นงานศิลปะชนิดหนึ่งทำให้เกิดคุณค่าทางจิตใจผู้ตกแต่งอาหารได้ถ่ายทอดความรู้สึกลงไปที่การตกแต่งอาหาร โดยใช้หลักการทางศิลปะ ผู้บริโภคได้รับรู้และเกิดความพึงพอใจในความสวยงาม ก็เกิดความสุขในการรับประทานอาหารเป็นสิ่งที่ช่วยจรรโลงใจทั้งผู้ตกแต่งและผู้บริโภค

3. ด้านวัฒนธรรม ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร ถือเป็นสิ่งที่ช่วยสืบสานเอกลักษณ์ประจำชาติของอาหารให้คงอยู่ต่อไป เพราะการจัดและตกแต่งอาหารนั้นคือ การนำเอาเอกลักษณ์ของอาหารมาสร้างความโดดเด่นให้อาหาร

จะเห็นได้ว่าการตกแต่งอาหารมีผลต่อด้านต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้ว ยังเกิดผลดีกับผู้บริโภคโดยตรง เช่น สะดวกในการรับประทาน ซึ่งการตกแต่งอาหาร ผู้ปรุงอาหารมีการ ปอก คว้าน ตัดแต่ง ห่อม้วน ยัดไส้ วิธีเหล่านี้ทำให้ผู้บริโภคเกิดความสะดวกในการรับประทานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้วัตถุดิบที่ใช้ปรุงหรือตกแต่งใช้เป็นเครื่องอาหารมีปริมาณมากขึ้นเพื่อช่วยเสริมความอิ่ม ปกปิดรอยบกพร่องอาหาร เป็นต้น

## หลักการจัดตกแต่งอาหาร

**การจัด** คือ การวางแผนอย่างระบบเพื่อทำให้การวางตำแหน่งของสิ่งต่าง ๆ อย่างมีระเบียบมีความสมดุลและมีความสวยงาม

**การตกแต่ง**คือ การประดับ การเสริมหรือปรับปรุงให้เกิดความสวยงาม

**อาหาร** คือ สิ่งที่บริโภคเข้าไปแล้วให้ประโยชน์แก่ร่างกาย เช่น ทำให้ร่างกายเจริญเติบโตซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ให้พลังงานแก่ร่างกายโดยไม่มีพิษภัยหรือให้โทษแก่ร่างกาย

1. ประกอบอาหารให้ดูน่ารับประทานให้มีกลิ่นหอมและรสชาติตามลักษณะของอาหาร
2. อาหารใน 1 จานควรมีสีสันที่หลากหลายจะทำให้น่ารับประทาน
3. จัดรูปทรงของอาหารให้มีหลายลักษณะ เพื่อทำให้เกิดความน่าสนใจ
4. การจัดรายการอาหารควรจัดให้มีวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน เพื่อให้เกิดลักษณะสัมผัสต่างกัน
5. เลือกขนาดของภาชนะให้เหมาะสมกับปริมาณอาหาร และจัดอาหารให้อยู่ภายในภาชนะเพื่อความสะอาดและความสวยงาม
6. รักษาพื้นที่ในการประกอบอาหารให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ
7. ควรมีการตกแต่งอาหาร เพื่อให้เกิดความสวยงามและส่งเสริมคุณค่าทางโภชนาการ เช่น การโรยผักชีในต้มจืด การรองอาหารประเภทยำด้วยผักกาดหอม เป็นต้น
8. อาหารต้องมีความปลอดภัย การใช้สารเคมีทำให้อาหารน่ารับประทานเป็นการรวมวิทยาศาสตร์และศิลปะเข้าด้วยกัน เช่น การปอกผลไม้ทิ้งไว้ทำให้เกิดปฏิกิริยาทำให้มีสีน้ำตาล (Enzymatic Browning Reaction) จึงควรแช่ในน้ำมะนาวเพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาการใส่สีผสมอาหารทำให้เกิดสีที่ดีขึ้นได้ลักษณะที่เห็นได้ด้วยตามของอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้คนอยากรับประทานหรือไม่ดังนั้นผู้ประกอบ อาหารจึงจำเป็นต้องใช้วิทยาศาสตร์และศิลปะในการประกอบอาหารและจัดอาหาร
9. มีปริมาณเหมาะสม เช่น ปริมาณของการเสิร์ฟ ซอสไม่ควรมากเกินไปหรือน้อยเกินไปจนกลบรสชาติอาหารเพราะการเสิร์ฟซอสเป็นการเสริมรสชาติอาหาร ไม่ใช่เสิร์ฟเพื่อให้รสชาติของอาหารเข้มข้นขึ้น หรือขนาดของอาหารที่เสิร์ฟต้องเหมาะสมกับขนาดภาชนะและสอดคล้องกับจำนวนผู้รับประทานตามระบุเป็นต้น

10. จัดภาชนะที่ถูกต้อง เช่น ราดหน้าควรเป็นภาชนะที่สามารถกักน้ำได้ หรือไข่สามารถเสิรฟ์บนจานแก้ว หรือจานใส หรือการใช้กระดาษ Deep – fry รองอาหารห้ามใช้กระดาษกรอง (Paper lillers) เป็นต้น

## ทักษะสำคัญที่จำเป็นนักออกแบบตกแต่งอาหาร

ทักษะที่สำคัญของนักออกแบบตกแต่งอาหารก็คือทักษะทางด้านศิลปะ และอาหารนั้นเอง โดยสามารถแจกแจงออกได้ดังนี้

1. ทักษะการรู้ด้านอาหาร
2. ทักษะด้านองค์ประกอบศิลป์
3. ทักษะการจัดวางและแสดง
4. ทักษะการถ่ายภาพและวีดีทัศน์
5. ทักษะในการทำงานเป็นกลุ่ม

จากที่ได้กล่าวข้างต้น ทักษะด้านองค์ประกอบทางศิลปะมีความเกี่ยวข้องกับการตกแต่งอาหาร โดยความรู้พื้นทางด้านศิลปะจะช่วยให้การตกแต่งอาหารมีความสวยงามและน่าสนใจเพิ่มมากขึ้น เราจึงควรทำการศึกษาความรู้ด้านองค์ประกอบศิลป์ เพื่อช่วยส่งเสริมและพัฒนาการตกแต่งอาหารเช่นกัน

## ศิลปะในความหมายต่าง ๆ

ศิลปะเป็นคำที่มีความหมายอย่างกว้างขวาง มีผู้ที่ให้คำจำกัดความและกำหนดแนวคิดทางศิลปะอย่างมากมาย

**ศิลปะ** คือ ผลแห่งความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ที่แสดงออกมาในรูปลักษณ์ต่าง ๆ ให้ปรากฏซึ่งสุนทรียภาพ ความประทับใจ แสดงออกถึงอารมณ์ ความอัจฉริยภาพ พุทธิปัญญาประสบการณ์ รสนิยมและทักษะของแต่ละคนเพื่อความพอใจ ความรื่นรมย์ ขนบธรรมเนียมจารีตประเพณี หรือความเชื่อทางศาสนา (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2541)

**ศิลปะ** คือ ผลงานการสร้างสรรค์รูปลักษณ์แห่งความพึงพอใจขึ้นมา และรูปลักษณ์ก่อให้เกิดอารมณ์รู้สึกในความงาม อารมณ์รู้สึกในความงามนั้นจะเป็นที่พึงพอใจได้ก็ต่อเมื่อประสาทสัมผัสของเราชื่นชมในเอกภาพ หรือความประสมกลมกลืนกันในความสัมพันธ์อันมีระเบียบแบบแผน (Herbert Read, 1959)

ดังนั้นจึงอาจสรุปได้ว่า “**ศิลปะเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นจากความคิดสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดความงาม และความพึงพอใจ**”

ปาริชาติ อินทร์พยุง (2547) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์ หมายถึง ความสามารถของบุคคลในการคิดสิ่งแปลกใหม่ได้หลายทิศทาง และเมื่อพบปัญหาก็สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วด้วยวิธีการที่ดีเยี่ยม สามารถนาไปประยุกต์ใช้ใช้สถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

ณัฐวรรณ ขนชัยภูมิ (2546) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์ หมายถึง ความสามารถหรือกระบวนการทางสมองที่คิดได้หลายทิศทาง หลายแง่หลายมุม คิดได้แปลกใหม่คิดในลักษณะอเนกนัย อันนาไปสู่การคิดและเชื่อมโยงผสมผสานให้เกิดสิ่งใหม่รวมทั้งการคิดและการค้นพบการแก้ปัญหาใหม่ตลอดจนความสำเร็จในการค้นพบทฤษฎีต่าง ๆ อันก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในทางที่สร้างสรรค์และเป็นประโยชน์ต่อสังคม

**ดังนั้น ในความหมายของศิลปะการจัดและตกแต่งอาหารจึงของ** (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552, หน้า 5) **หมายถึง**

การนำหลักการทางศิลปะมาใช้ในการสร้างสรรค์จัดวางและตกแต่งอาหาร เพื่อให้เกิดความสวยงามส่งเสริมสุนทรียภาพทางด้านอารมณ์ในการรับประทานของผู้บริโภค โดยคำนึงถึงหลักการประกอบอาหารที่ถูกต้องสามารถรับประทานได้และเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

## สิ่งสำคัญที่ควรคำนึงถึงในการนจัดและตกแต่งอาหารให้เกิดความสวยงาม

**การจัดองค์ประกอบทางศิลปะในการตกแต่งอาหาร** เป็นหลักสำคัญสำหรับผู้สร้างสรรค์และผู้ประกอบอาหาร เนื่องจากผลงานศิลปะใด ๆ ก็ตามล้วนมีคุณค่าอยู่ 2 ประการ คือ คุณค่าทางด้านรูปทรง และคุณค่าทางด้านเรื่องราว คุณค่าทางด้านรูปทรงเกิดจากการนำเอาองค์ ประกอบต่าง ๆ ของศิลปะ มีองค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร (เอกพล ศรีคงรักษ์, 2552, หน้า 11)

**1. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)** ในการจัดอาหารขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ

**2. ความกลมกลืน (Harmony)** ความกลมกลืนในการจัดและตกแต่งอาหารคาวจะมีความสัมพันธ์กัน ดังนี้

2.1 ความกลมกลืนด้านการตกแต่งอาหารไม่ว่าจะเป็นรูปทรงของอาหาร ผัก หรือน้ำซอส ที่สร้างความน่าสนใจด้วยองค์ประกอบศิลปะที่เหมาะสวยงาม น่ารับประทานเข้ากัน

2.2 สีสันของอาหารกับเอกลักษณ์ดั้งเดิมของอาหารจานนั้น เช่น แกงเขียวหวานที่มีน้ำแกงเป็นสีเขียว

2.3 ความกลมกลืนในด้านรสชาติของอาหารที่นำมาทานร่วมกัน หมายถึง าหารที่ทานร่วมกันแล้วช่วยส่งเสริมรสชาติซึ่งกันและกันทำให้อาหารนั้นมีลักษณะที่โดดเด่น หรือเกิดรสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น เช่น การรับประทานแหนมเนืองกับผักหลาย ๆ ชนิด

2.4 ความกลมกลืนของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่ง

**3. การตัดกัน (Contrast)** ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผลงานดูโดดเด่น น่าสนใจ และสะดุดตา แต่ในการตัดกัน ควรพิจารณาถึงปริมาณที่เหมาะสมทำได้หลายวิธี

**4. เอกภาพ (Unity)** เป็นใจความหลักใจความเดียวของความคิด เป็นสภาพที่อยู่ร่วมกันไม่สามารถแยกออกได้ การออกแบบที่ขาดเอกภาพจะทำให้ขาดการจูงใจในการคิด งานออกแบบที่มีเอกภาพคือ งานที่เสนอเรื่องราวแนวความคิด จุดสนใจเพียงหนึ่งเดียว โดยมีส่วนประกอบอื่นมาช่วยสนับสนุนให้จุดเด่นที่ต้องการน่าสนใจขึ้นมา ดังนั้นในการออกแบบผู้ออกแบบต้องอาศัยจุดมุ่งหมายไว้ให้แน่นอนว่าจะเสนอเนื้อหาในแนวใดเอกภาพในการจัดอาหารทำได้ โดยการรวมกลุ่มของอาหารไม่ให้เกิดการกระจัดกระจายหรือความแตกต่างในชิ้นงาน

**5. การซ้ำ (Repetition)** การซ้ำเป็นการทำในลักษณะเดิมเหมือนกัน 2 ครั้งขึ้นไป เพื่อย้ำให้เห็นความสวยงาม เช่น การตกต่างของจานด้วยลักษณะซ้ำกันแบบเดิมอย่างมีจังหวะเช่น การวางชิ้นอาหารที่มีลักษณะเหมือนกันตั้งแต่ 2 ชิ้นขึ้นไป ในตำแหน่งที่มีระยะห่างเท่ากัน เป็นต้น

## การจัดอาหารในรูปแบบเดิมและแบบปรับปรุงแบบใหม่

การจัดจานได้แบ่งตัวอย่างอาหารเป็น 3 ประเภท โดยเริ่มจาก Appetizer, Main Couse และ Desert ตามลำดับดังนี้

**สาคูไส้หมู**

สาคูไส้หมูสันนิฐานว่าเดิมทีจะนำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกันและปั้นเป็นก้อนใช้ถั่วกวนเป็นไส้ พอนึ่งจนสุกแป้งจะพองใสมองเห็นไส้เป็นสีเหลืองรางๆ เวลารับประทานจะราดด้วยกะทิ ต่อมา ได้มีการดัดแปลงจากการนึ่ง เป็นนำไปทอดแล้วคลุกน้ำตาลจึงเกิดเป็นขนมไข่หงษ์ที่รับประทานกันในปัจจุบัน แต่ยังมีชาววังในห้องเครื่อง (ห้องครัว) บางส่วนไม่ชอบการทอด จึงใช้วิธีนึ่งแบบเดิม และปรุงไส้ใหม่ให้เป็นของคาวแบบอาหารว่าง รับประทานคู่กับผักสดจนเป็นสาคูไส้หมูที่รับประทานมาถึงทุกวันนี้

ภาพประกอบ 1 ภาพรูปแบบการเสิร์ฟสาคูไส้หมูแบบดั้งเดิม

ตาราง 1 เปรียบเทียบการจัดจานรูปแบบเดิมและการจัดรูปแบบใหม่

| ประเภทอาหาร | การจัดวาง | สีสัน | รูปแบบภาชนะ | ความคิดสร้างสรรค์ |
|---|---|---|---|---|
| สาคูไส้หมู (เดิม) | - การจัดวางรูปแบบวางเรียงกันหลายลูก เป็นแนวเดียวกัน เป็นลักษณะแบบขายทั่วไป<br>- ขาดความน่าสนใจการวางสาคูไส้หมูแต่ละชิ้น | - การเลือกใช้สีสันของอาหารน้อย ซึ่งมีเพียงสีสันจากผักและพริกเท่านั้น | - ส่วนใหญ่ใช้ภาชนะสี่เหลี่ยม หรือจานกลมแล้ววางซ้อนหลาย ๆ ชิ้น | - การเลือกใช้วัสดุและวัตถุแบบเดิม เช่น การเลือกใช้หมู หรือหัวไชโป๊ะทำไส้ |

ตาราง 1 (ต่อ)

| ประเภทอาหาร | การจัดวาง | สีสัน | รูปแบบภาชนะ | ความคิดสร้างสรรค์ |
|---|---|---|---|---|
| สาคูไส้หอยเชลสับ (ใหม่) | - การจัดวางในรูปแบบแยกเป็นคำ<br>- จัดวางเรียงเป็นลักษณะไม่วางเรียงกันหลายลูก | - การเพิ่มสีสันของอาหารด้วยวัตถุดิบเกลือย้อมสี เพื่อให้เกิดความโดดเด่นและน่าสนใจ | - เลือกภาชนะมีลักษณะที่สามารถจัดเป็นคำวางเรียงต่อกันได้ เช่น จาน สี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว | - การนำวัตถุดิบชนิดอื่นมาทำไส้สาคู แล้วสร้างสรรค์รสชาติและการตกแต่งที่แปลกใหม่ โดยการใช้หอยเชลมาทำไส้สาคู |

ภาพประกอบ 2 การสร้างสรรค์ขนมสาคูไส้หมูที่จัดตกแต่งตามลักษณะที่สร้างสรรค์ใหม่

**จากตาราง 1**

**การจัดวาง**

**การจัดวางรูปแบบเดิม**

การจัดวางรูปแบบวางเรียงกันหลายลูก เป็นแนวเดียวกัน เป็นลักษณะแบบขายทั่วไป ขาดความน่าสนใจการวางสาคูไส้หมูแต่ละชิ้น

**การจัดวางรูปแบบใหม่**

ด้วยการจัดวางในรูปแบบแยกเป็นคำ จัดวางเรียงเป็นลักษณะไม่วางเรียงกันหลายลูกเพราะการจัดวางควรมีจังหวะหรือลีลา ใส่เปลือกหอย ด้วยวิธีการจัดอาหารแบบอาหารค็อกเทล (cocktail) เป็นอาหารรับประทานด้วยมือ ลักษณะของอาหารเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือเป็นอาหารกินเล่น อาหารว่างหรือกับแกล้ม ซึ่งมีทั้งอาหารเย็น (Cool Snacks) เป็นอาหารว่างที่จัดเสิร์ฟขณะที่อาหารนั้นเย็น ได้แก่ ผลไม้ ส่วนอาหารว่างร้อนจะจัดเสิร์ฟขณะที่อาหารนั้นยังร้อนอยู่ ได้แก่ มันฝรั่งทอด การจัดอาหารค็อกเทลจะจัดทำให้อาหารมีขนาดเล็กพอคำ ใช้มือจับหยิบสะดวก (Finger Foods)

การจัดสาคูไส้หมูดังภาพที่ 1 จะใช้ความรู้สึกของจังหวะ การจัดจึงต้องใช้ความต่อเนื่องกันโดยทำให้การเคลื่อนไหวของสายตาที่มองจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่งต่อเนื่องกันไม่ตัดตอน เช่น จังหวะที่เกิดจากขนาดและระยะห่างที่ซ้ำกัน (Repetition of sizes and Dimensions) จังหวะชนิดนี้เกิดจากการใช้ขนาดของอาหารที่เท่ากันและวางตำแหน่งซ้ำๆกันหรือมีระยะห่างระหว่างส่วนเหล่านี้เท่ากัน โดยรวมจะเห็นจังหวะที่สม่ำเสมอ

**สีสัน**

**สีสันรูปแบบเดิม**

เดิมมีการเลือกใช้สีสันของอาหารน้อย มีเพียงสีสันจากผักกาดหอม ผักชีและพริกขี้หนูเท่านั้น

**สีสันรูปแบบใหม่**

มีการปรับไส้ของสาคูเป็นหอยเชลล์ เพื่อการสร้างสรรค์ของการจัดจานได้มีการเพิ่มสีสันด้วยวิธี ใช้เกลือย้อมสีฟ้าคล้ายกับสีน้ำทะเลมาตกแต่งจานอาหาร เพิ่มสร้างความน่าสนใจ และสีสันสอดคล้องเมนูที่ได้ปรับและคิดมาขึ้นใหม่ เนื่องจากสีมีความเกี่ยวข้องกับการตกแต่งอาหาร ที่มีทั้งสีตามธรรมชาติของเนื้อวัตถุแต่ละชนิด รวมทั้งวัสดุที่ผลิตขึ้น ให้มีสีต่าง ๆ และเป็นการเน้นลักษณะของอาหารเป็นเครื่องช่วยให้รูปทรงและส่วนประกอบของอาหารชัดเจนขึ้น เช่น การใช้สีกลุ่มตรงข้ามกันหรือสีตัดกัน

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

(Complementary Colour Sheme หรือ Contrasting) การใช้อาจใช้สีอ่อน ๆ แค่อาหารโดยรวมและใช้สีเข้มของสีน้อย เช่นสีฟ้าเพิ่มความมีชีวิตชีวาด้วยการใช้สีเข้ม ส่วนเนื้อที่เล็ก ๆ ที่ต้องการจะเน้นอาจใช้สีที่เข้มหรือแรงมากขึ้นเพื่อความสะดุดตา น่าสนใจ

**รูปแบบภาชนะ**

**ภาชนะรูปแบบเดิม**

เดิมส่วนใหญ่ใช้ภาชนะสี่เหลี่ยม หรือจานกลมแล้ววางซ้อนหลาย ๆ ชิ้น

**ภาชนะรูปแบบใหม่**

การจัดวางในภาชนะใหม่เป็นแบบ เลือกภาชนะมีลักษณะที่สามารถจัดเป็นคำวางเรียงต่อกันได้ เช่นจานสี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว เพื่อให้สอดคล้องกับการสร้างสรรค์ใหม่ ที่เน้นการจัดเป็นคำใส่ในกาบหอย โดยจัดวางเป็น ชิ้นเรียง 3 ชิ้น ซึ่งการจัดและเลือกรูปแบบภาชนะนั้นมีความสำคัญ เช่น ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)ใน การจัดอาหาร ขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็ก อาหารในจานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน ในการจัดอาหารบนโต๊ะ หากโต๊ะมีขนาดเล็กภาชนะที่ใช้ควรมีสัดส่วนที่พอเหมาะไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตักอาหารไม่ถนัด

**ความคิดสร้างสรรค์**

**รูปแบบเดิม**

เดิมการเลือกใช้วัสดุและวัตถุแบบเดิม เช่น การเลือกใช้หมู หรือหัวไชโป๊ะทำไส้ ผัดกับ ถั่วลิสงคั่วบด รากผักชี

**รูปแบบใหม่**

การทำอาหารฟิวชั่น เราได้มีการปรับและสร้างสรรค์ เมนูสาคูไส้หมูให้มีความเป็นอาหารฟิวชั่น โดยการนำวัตถุดิบชนิดอื่นมาทำไส้สาคู แล้วสร้างสรรค์รสชาติและการตกแต่งที่แปลกใหม่ โดยการใช้หอยเชลล์มาทำไส้สาคู โดยที่กล่าวการทำอาหารฟิวชั่นนั้น ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว ว่าต้องเป็นอาหารชาติใดผสมผสานกับอาหารชาติใด ส่วนใหญ่อาหารฟิวชั่นนั้นเกิดจากจากนักทำอาหารได้เรียนรู้จากเครื่องปรุงอาหารของชาติอื่นว่ามีรสชาติ สรรพคุณ คุณค่าทางอาหารอย่างไร แล้วนำมาปรับให้เข้ากับอาหารชาติตัวเอง

**แกงเขียวหวานไก่**

“แกงเขียวหวาน” เป็นอาหารไทยประเภทแกง ที่นิยมรับประทานคู่กับข้าวสวยหรือขนมจีน เป็นภูมิปัญญาอาหารของคนไทยในสมัยก่อนที่เริ่มจากแกงเลียงและแกงป่าที่ไม่ใส่กะทิ ต่อมาได้มีการดัดแปลงโดยใส่กะทิและพริกแห้งลงไปทำให้เกิด “แกงแดง” หรือ “แกงเผ็ด” และได้มีการประยุกต์มาเป็น “แกงเขียวหวาน” ด้วยการใส่พริกสีเขียว หรือบางทีอาจจะโขลกใบพริกหรือใบผักชีลงไปเพื่อทำให้น้ำพริกมีสีเขียวมากขึ้น ดังนั้น คำว่า “แกงเขียว” จึงหมายถึงแกงที่มาจากพริกสีเขียว ส่วนคำว่า “หวาน” นั้นไม่ได้หมายถึงรสชาติ แต่หมายถึงสีของแกงที่มีสีเขียวหวาน ละมุน จึงเป็นที่มาของชื่อ “แกงเขียวหวาน”

ภาพประกอบ 3 ภาพรูปแบบการเสิร์ฟแกงเขียวหวานแบบดั้งเดิม

ตาราง 2 เปรียบเทียบการจัดจานรูปแบบเดิมและการจัดรูปแบบใหม่

| ประเภทอาหาร | การจัดวาง | สีสัน | รูปแบบภาชนะ | ความคิดสร้างสรรค์ |
|---|---|---|---|---|
| แกงเขียวหวานไก่ (เดิม) | - การจัดวางอาหารใส่ถ้วย โดยเสริฟพร้อมข้าว หรือราดข้าว เนื้อไก่ที่สับไก่เป็นชิ้นแกงพร้อมกระดูกไก่ | - การเลือกใช้สีสันของอาหารน้อย ซึ่งมีเพียงสีสันจากน้ำแกงและพริกเท่านั้น | - ส่วนใหญ่ใส่ในถ้วยแกงเท่านั้น | - การเลือกใช้วัสดุและวัตถุแบบเดิม ทั้งไก่ชิ้นหรือสับทั้งกระดูก และน้ำแกงสีเขียว |
| ปีกไก่ยัดไส้ กับซอสแกงเขียวหวาน(ใหม่) | - การจัดวางในรูปแบบการจัดจานเสต็กพร้อมน้ำซอสแกงเขียวหวาน พร้อมการจัดปีกไก่ยัดไส้แทนไก่ติดกระดูก<br>- จัดวาง พร้อมด้วยผักกระโดดแบบตะวันตก | - การเพิ่มสีสันของอาหารด้วยการเพิ่มวัตถุดิบ โดยการนำสีสันของของผัดผักแบบตะวันตก (ไซดิช) | - เลือกภาชนะมีลักษณะที่สามารถจัดเป็นจานแบบ สเต็กที่มีน้ำซอสและผักเครื่องเคียงเพื่อให้เกิดความเหมาะสมและสมดุล | - การสร้างสรรค์ ปีกไก่ยัดไส้ มาเป็นปีกสอดไส้ดัดแปลงจากไก่สับไก่ชิ้นทั้งกระดูก โดยการทำน้ำแกงเขียวหวานในรูปแบบซอส ใช้คาร์โบรไฮเดรตในรูปแบบอื่นแทนข้าวสวย |

จากตารางสามารถอธิบายเพิ่มเติมดังนี้

ภาพประกอบ 4 ลักษณะแกงเขียวหวานที่จัดตกแต่งตามลักษณะสร้างสรรค์ใหม่

**การจัดวาง**

**การจัดวางรูปแบบเดิม**

เดิมการจัดวางอาหารใส่ถ้วย โดยเสริฟพร้อมข้าว หรือราดข้าว เนื้อไก่ที่สับไก่เป็นชิ้นแกงพร้อมกระดูกไก่

**การจัดวางรูปแบบใหม่**

การจัดวางในรูปแบบ การจัดจานสเต็กพร้อมน้ำซอสแกงเขียวหวาน พร้อมการจัดปีกไก่ยัดไส้ แทนไก่ติดกระดูก จัดวาง พร้อมด้วยผักกระโดดแบบตะวันตก การจัดจานแบบพื้นฐานที่ประกอบไปด้วยอาหาร 3 อย่างนั้นก็คือ อาหารหลัก แป้ง และผักนั่นเอง อย่างเช่นการจัดจานสเต็ก ให้จินตนาการจานเป็นนาฬิกา แบ่งเป็น 3 ช่วงเวลา

**ช่วง 12 - 3 นาฬิกา**...จัดวางแป้ง เช่น ข้าว ขนมปัง มันฝรั่ง

**ช่วง 3 - 9 นาฬิกา**...จัดวางอาหารหลัก เช่น เนื้อสเต็กของเรา

**ช่วง 9 - 12 นาฬิกา**...จัดวางผัก

ซึ่งตำแหน่งของผักกับแป้งจะวางสลับตำแหน่งกันก็ได้ หรือสามารถนำหลัก ความสมดุลในการตกแต่งอาหารมาพิจารณาประกอบได้ การจัดวางประกอบด้วยหน่วยเนื้อสัตว์หรือโปรตีน แป้งหรือคาร์โบไฮเดรต และผักหรือวิตามิน ความสมดุลมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน (center of balance) เป็นสมดุลชนิดที่ง่ายตรงไปตรงมา มีความเท่าเทียมกันแกนใดแกนหนึ่งเท่านั้น เช่น ในการจัดองค์ประกอบอาหารในจานหลัก จะเน้นความสำคัญคือด้านหน้า แต่ต้องยึดหลักสมดุล 2 ข้างของแกนทางตั้ง ทางด้านหน้าเท่าเทียมกัน โดยเน้นตัวอาหารหลักด้านหน้าเป็นจุดสนใจ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

**สีสัน**

**สีสันรูปแบบเดิม**

เดิมการเลือกใช้สีสันของอาหารน้อย ซึ่งมีเพียงสีสันจากน้ำแกงเขียวหวานและพริกเท่านั้น

**สีสันรูปแบบใหม่**

การปรับปรุง ใช้การจัดวางในรูปแบบ การจัดจานเสต็กพร้อมน้ำซอสแกงเขียวหวาน พร้อมการจัดปีกไก่ยัดไส้จัดวาง พร้อมด้วยผักที่มีสีสันของของผัดผักแบบตะวันตก (Side Dish) หรือเรียกว่า Saute' Vegettebles Saute' เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลตามตรงว่า ผักกระโดด หมายถึงการผัดผักแบบตะวันตก โดยการนำผักที่มีสีสันเช่น แครอท หัวไชเท้า ฝักทอง มาหั่นเป็นรูปทรงต่าง ๆ นำมาลวกจนสุกแล้วผัดด้วยไฟแรง จะได้สีขาว สีส้ม และสีเหลือง

**รูปแบบภาชนะ**

**ภาชนะรูปแบบเดิม**

เดิมส่วนใหญ่ใส่ในถ้วยแกงแบบธรรมดาเท่านั้น ถ้าเสิร์ฟกับขนมจีนจะใช้ภาชนะจานขนาดปกติ

**ภาชนะรูปแบบใหม่**

การเลือกภาชนะมีลักษณะที่สามารถจัดเป็นจานแบบสเต็กที่มีน้ำซอสและผักเครื่องเคียง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและสมดุล ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)ใน การจัดอาหาร ขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็ก อาหารในจานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน

**ความคิดสร้างสรรค์**

**รูปแบบเดิม**

เดิมการเลือกใช้วัสดุและวัตถุแบบเดิม ทั้งไก่ชิ้น หรือสับทั้งกระดูก และน้ำแกงสีเขียว

**รูปแบบใหม่**

การดัดแปลง ปีกไก่ยัดไส้ โดยดัดแปลงจากไก่สับไก่ชิ้นทั้งกระดูก โดยการทำน้ำแกงเขียวหวานในรูปแบบซอสพร้อมด้วยคาร์โบรไฮเดรตในรูปแบบอื่นแทนข้าวสวยโดยใช้เส้นสปาเก็ตตี้และรองด้วยแป้งปอเปี๊ยะทอด ในการสร้างสรรค์ซอสแกงเขียวหวานนั้น ซอสมีหลากหลายทั้งรสชาติและเนื้อสัมผัส นอกจากผลทางด้านรสชาติ ยังมีผลในด้านรูปลักษณ์ของอาหารด้วย เนื่องจาก อาหารที่สร้างสรรค์ใหม่ใช้เส้นสปาเก็ตตี้แทนขนมจีน มีลักษณะการเสิร์ฟจึงต้องใช้น้ำแกงที่มีปริมาณที่เหมาะสม เหตุนี้ซอสจึงมักถูกเสิร์ฟคู่กันกับอาหารที่มีลักษณะดังกล่าว เพื่อเพิ่มความมันเงาในงานและเพิ่มสีสันให้ดูน่ากินมากขึ้น ซึ่งปริมาณซอส ไม่ควรมากเกินไปจนกลบรสชาติอาหาร เพราะการเสิร์ฟซอส เป็นการเสริมรสชาติของอาหาร ในบางกรณีซอสจะถูกเสิร์ฟแยกออกจากอาหาร จะถูกใส่ถ้วยซอส 2 - 5 ออนซ์ ความเข้มข้นน้ำซอส หรือของเหลวถือเป็นองค์ประกอบในการทำซอส เพราะทำให้เกิดเนื้อสัมผัสและยังเป็นตัวกำหนดกลิ่นและรสชาติซอสนั้น ซึ่งอาหารตะวันตกจะใช้ตัวเพิ่มความเข้มข้นเรียกว่า รูซ (Roux) หรือตัวประสานซอส ทำให้ซอสเข้มข้นหนืด ซอสที่จึงต้องเกาะอาหารได้โดยไม่ไหลไปมาในจานที่เสิร์ฟ และต้องไม่เหนียวข้นจนเหมือนแป้งเปียก โดยอาหารจานนี้เป็นแกงเขียวหวาน จึงใช้วิธีการแกงให้น้ำขลุกขลิกเข้มข้นขึ้น เพื่อจุดประสงค์เดียวกัน

สำหรับอาหารไทยที่ถูกเสิร์ฟแบบยุโรปในปัจจุบันก็นิยมทำซอสแบบไทย จึงนำวัฒนธรรมมาผสมผสานกัน เกิดการเสิร์ฟรูปแบบใหม่โดยใช้ซอสแบบไทย ๆ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเห็ด ซอสพริกไทยดำ ซอสผัดขี้เมา ซอสผัดกะเพรา เป็นต้น

**ขนมหม้อแกง**

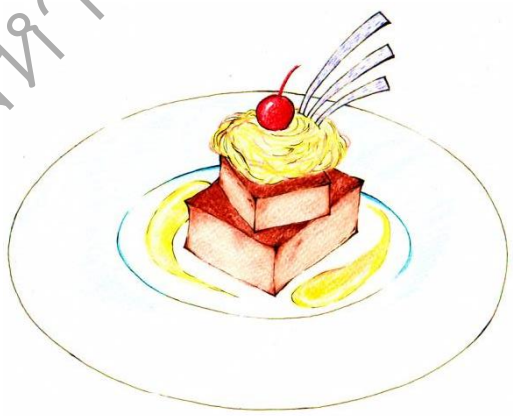
ขนมหม้อแกงหรือขนมกุมภมาศเป็นขนมที่ชาวต่างประเทศที่อาศัยในประเทศไทยสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์ คือ คุณท้าวทองกลีบม้า หรือมารี กีมาร์ เป็นผู้สอนให้คนไทยทำ มีการสันนิษฐานว่าลูกหลานของคนเมืองเพชร ซึ่งอยู่ในความอุปการะของคุณท้าวทองกีบม้านำมาประดิษฐ์ประดอยปรุงแต่งกับน้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลปึกเมืองเพชรจึงทำให้อร่อยกว่าที่อื่น จากการสันนิษฐาน ขนมกุมภมาศ เป็นขนมที่เรียกชื่อตามภาชนะที่ใช้ใส่ขนม คือ กุมภ แปลว่า หม้อ และ มาศ แปลว่า ทอง ดังนั้น กุมภมาศจึงแปลว่า หม้อทอง ขนมหม้อทองในสมัยนั้นเป็นขนมที่ทำขึ้นในวัง สำหรับถวายพระเจ้าแผ่นดิน หรือพระสงฆ์ ซึ่งถือเป็นของสูง โดยนำส่วนผสมไข่ขาว (ที่เหลือจากการทำขนมหวานของยุโรป ซึ่งใช้เฉพาะไข่แดง) และกะทิผสมกัน ใช้ใบตองฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ ลงไปกวนด้วยมือ เติมแป้งข้าวเจ้า ถั่วเขียวบด กวนให้เข้ากันใส่น้ำตาลโตนด เทลงในหม้อทองเหลืองหรือหม้อทอง นำไปผิงไฟอ่อน โดยให้ความร้อนกระจายทั่วทุกส่วนของภาชนะ เพื่อขนมจะได้สุกพร้อมกัน

ขนมหม้อทอง ต่อมาได้นำเผยแพร่แก่ประชาชน โดยทำถวายพระสงฆ์ในงานบุญงานกุศล ยังคงรักษาส่วนผสมเดิม จะแตกต่างกันที่รสชาติ แต่ยังคงหัวหอมเจียวสำหรับโรยหน้าขนมจึงเรียกชื่อใหม่ว่า ขนมหม้อแกง เนื่องจากคนสมัยก่อนก็จะเรียกชื่อสิ่งต่าง ๆ อย่างง่าย ๆ เช่น กับข้าว ที่มีน้ำจะเรียกว่า แกงขนมบางชนิดที่มีน้ำ มีส่วนผสมของกะทิก็จะเรียกว่าแกง จึงสมัครใจเรียกว่า ขนมหม้อแกง มากกว่าขนมหม้อทอง หรือ ขนมกุมภมาศ การทำขนมหม้อแกงตามลักษณะต้นตำรับเดิม ปัจจุบันยังคงพบเห็นตามงานบุญ งานกุศลในชนบท และยังพบเห็นขนมหม้อแกงมีจำหน่ายอยู่

ภาพประกอบ 5 ภาพรูปแบบการเสิร์ฟขนมหม้อแกงแบบดั้งเดิม

ตาราง 3 เปรียบเทียบการจัดจานรูปแบบเดิมและการจัดรูปแบบใหม่

| ประเภทอาหาร | การจัดวาง | สีสัน | รูปแบบภาชนะ | ความคิดสร้างสรรค์ |
|---|---|---|---|---|
| ขนมหม้อแกง (เดิม) | - การจัดวางแบบเดิมใส่ใบตอง หรือการใส่ถาดจัดวางเสิร์ฟใส่จานวางมาเดี่ยว ๆ ไม่มีการตกแต่งหรือจัดแต่งเพิ่มเติม | - สีสันเดิมค่อนข้างน้อย จะมีลักษณะสีธรรมชาติของไข่และน้ำตาล ซึ่งมีสีสันแบบเดิมมาโดยตลอด | - ส่วนใหญ่ใส่ในถาดหรือจานรองด้วยใบตอง | - ขนมชนิดนี้ดั้งเดิมแล้วส่วนผสมหลัก ๆ คือไข่และน้ำตาล ไม่มีการเพิ่มเติมหรือตกแต่งวัตถุดิบอื่นมาประกอบการเพิ่มรสชาติหรือการตกแต่งที่สวยงาม |
| ขนมหม้อแกงกับซอสฟักทอง(ใหม่) | - การจัดวางขนมในรูปแบบตะวันตก โดยการจัดวางใส่จานเดี่ยวพร้อมการตกแต่งด้วยวัตถุดิบเพิ่มรสชาติ เช่นเผือกทอด ซอสฟักทอง และฝอยทอง | - การเพิ่มสีสัน โดยเพิ่มความโดดเด่นของสีสันด้วยสีของวัตถุดิบเพิ่มเติมให้สีของขนมเด่นชัด ซึ่งมีสีเหลืองของขนมฝอยทอง สีเหลืองนวลของซอสฟักทองและสีแดงของผลเชอรี่ | - เลือกภาชนะมีลักษณะที่สามารถจัดวางหม้อแกง 1 ชิ้น สำหรับ 1 ท่านให้มีพื้นที่สำหรับตกแต่งรอบจาน | - การปรับส่วนผสมของหม้อแกง โดยใช้การใส่ฟักทอง เม็ดบัวถั่ว และหอมเจียว พร้อมด้วยเพิ่มความละมุนและรสชาติด้วยซอสฟักทอง และตกแต่งด้วยขนมฝอยทอง กับแผ่นเผือกทอด |



ภาพประกอบ 6 ขนมหม้อแกงที่จัดตกแต่งตามลักษณะที่สร้างสรรค์ใหม่

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

**การจัดวาง**

**การจัดวางรูปแบบเดิม**

เดิมการจัดวางแบบเดิมใส่ ใบตอง หรือการใส่ถาด จัดวางเสิร์ฟใส่จานวางมา ไม่มีการตกแต่งหรือจัดแต่งเพิ่มเติม

**การจัดวางรูปแบบเดิม**

มีการจัดวางขนมในรูปแบบขนมแบบตะวันตก โดยการจัดวางใส่จานเดี่ยวพร้อมการตกแต่งด้วยวัตถุดิบเพิ่มรสชาติ เช่นเผือกทอด ซอสฟักทอง และฝอยทอง โดยจัดวางส่วนประกอบต่างในรูปแบบ เน้นส่วนผสมหลัก ทำให้แน่ใจว่าส่วนผสมหลักมีความโดดเด่นออกมาและให้ความสำคัญกับ “ตัวสนับสนุน” อื่น ๆ อย่างเท่าเทียมกัน ตัวสนับสนุนนี้หมายถึงองค์ประกอบอื่นๆ บนจานเช่น ของตกแต่งจาน ซอสและแม้กระทั่งตัวจานเอง พยายามใช้ของตกแต่งที่รับประทานได้ เช่น ผักหลากหลายสี อาจเพิ่มลูกเล่นด้วยการจักลายต่าง ๆ ราดซอสสวย ๆ แต่อย่าเยอะจนเกินไปหรือมีรสจัดเกินไปจนกลบรสอาหารเสียหมด เช่น การจัดแบบสมดุล (Balance) ทำให้งานดูสง่างามน่าสนใจมีความเป็นระเบียบ เรียบร้อยการจัดอาหารให้มีความสมดุล สามารถทำได้หลายลักษณะ เช่น ปริมาณอาหารกับขนาดของจานอาหาร ชิ้นอาหารที่วางในตำแหน่งที่ต่างกันบนจานอาหาร เป็นต้น ความสมดุลสามารถเกิดได้หลายลักษณะ เช่น ความสมดุลที่เหมือนกันทั้งสองข้างเป็นการให้ความสมดุลทั้งด้าน ซ้าย ขวา บน ล่าง มีน้ำหนัก และขนาดเท่ากันทั้งสองด้าน

**สีสัน**

**สีสันรูปแบบเดิม**

เดิมสีสันเดิมค่อนข้างน้อย จะมีลักษณะสีธรรมชาติของไข่และน้ำตาล ซึ่งมีสีสันแบบเดิมมาโดยตลอด

**สีสันรูปแบบใหม่**

เพิ่มความโดดเด่นของสีสันด้วยสีของวัตถุดิบเพิ่มเติมให้สีของขนมเด่นชัด ซึ่งมีสีเหลืองของขนมฝอยทอง และสีเหลืองนวลของซอสฟักทอง รวมถึงผลเชอรี่ การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นเรื่องง่ายกว่าการใช้สีตกแต่งในเรื่องอื่น เพราะอาหารในแต่ละอย่างจะมีสีสันในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายสี แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม หรือแกงเลียงสีเขียว การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหาร จึงควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค โดยสีสันในรูปแบบใหม่ใช้ เผือกทอดหั่นบาง ๆ ตัดเป็นทรงสามเหลี่ยม ให้สีขาวม่วง, ซอสฟักทอง ใช้ต้มและบดใส่กะทิน้ำตาลทราย ให้สีเหลือง, ฝอยทองใช้ไข่แดงโรยในน้ำเชื่อม ให้สีเหลือง, เชอรี่ในน้ำเชื่อมสำเร็จ ให้สีแดงตัดกับสีเหลืองและสีน้ำตาล และหม้อแกงมีสีน้ำตาล ทำให้การตกแต่งต้องใช้สีโทนร้อนและใช้การตัดสี

**รูปแบบภาชนะ**

**รูปแบบเดิม**

เดิมส่วนใหญ่ใส่ในถาด หรือจานรองด้วยใบตอง

**รูปแบบใหม่**

การเลือกภาชนะมีลักษณะที่สามารถจัดเป็นจานแบบเบอเกอรี่ แบบจานสำหรับวางหม้อแกง 1 ชิ้นสำหรับ 1 ท่านให้มีพื้นที่สำหรับตกแต่งรอบจาน สร้างสมดุลบนจาน เล่นสี รูปทรงและเนื้อพื้นผิวเพื่อให้มั่นใจว่านักทานจะไม่รู้สึกว่าเยอะเกินไป การจัดแสดงอาหารไม่ควรกลบรสชาติและประโยชน์ของอาหารนั้น เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและสมดุล ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)ใน การจัดอาหาร ขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็ก อาหารในจานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน ในการจัดอาหารบนโต๊ะ หากโต๊ะมีขนาดเล็กภาชนะที่ใช้ควรมีสัดส่วนที่พอเหมาะไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตักอาหารไม่ถนัด

**ความคิดสร้างสรรค์**

**รูปแบบเดิม**

ขนมชนิดนี้ดั้งเดิมแล้วส่วนผสมหลัก ๆ คือไข่และน้ำตาล ไม่มีการเพิ่มเติมหรือตกแต่งวัตถุดิบอื่นมาประกอบการเพิ่มรสชาติหรือการตกแต่งที่สวยงาม

**รูปแบบใหม่**

ในการสร้างสรรค์ การปรับส่วนผสมของหม้อแกง โดยใช้ การใส่ฟักทอง เม็ดบัว ถั่ว และหอมเจียว พร้อมด้วยเพิ่มความละมุนและรสชาติด้วย ซอสฟักทอง ซึ่ง ซอสที่ดีต้องมีความเข้มข้นพอเหมาะ เรียกว่า เคลือบส่วนของช้อนไม้เมื่อจุ่มไปในซอสหรือ Coat the back of spoon ทำให้เนื้อสัมผัสและรสชาติคงอยู่ในปากขณะเคี้ยวอาหาร มีความละมุนลิ้น ไม่ใช่หายไปเมื่อตักเข้า

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ปากในระยะแรก ซึ่งตัวประสานซอส มีหลายประเภท แป้งชนิดต่าง ๆ และการตกแต่งด้วยขนมฝอยทอง กับแผ่นเผือกทอด ซึ่งการวัตถุดิบต่างๆมาตกแต่งเพื่อให้เกิดความน่าสนใจ นั้น มีข้อควรปฏิบัติหลายข้อ เครื่องปรุงและสิ่งตกแต่งควรเข้ากับอาหารและอยู่ในรูปแบบร่วมสมัยและถูกหลักโภชนาการทั้งคุณภาพและสีสัน การตกแต่งจานอาหารที่ต้องการให้อาหารดูสวยงามนาน ๆ ไม่ควรปรุงจนสุกเกินไป แต่ควรใช้ของเคลือบของที่ใช้ต้องทานได้ การใช้สี การตกแต่ง และการปรุงรส ควรไปด้วยกันอย่างเหมาะสม การผสมผสานแนวคิดตะวันตกผสมผสานทำได้ ควรหลีกเลี่ยงเสิร์ฟอาหารเกินขอบ ใช้ภาชนะเหมาะสม ไม่ล้นจาน ไม่ควรใช้สีสันมากเกินไป ถ้าใช้ผลไม้ตกแต่งเนื้อ ควรตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

สรุปการจัดและตกแต่งอาหารมีประโยชน์ในด้านธุรกิจอาหาร ถือเป็นการสร้างสรรค์ ที่เป็นส่วนของกลยุทธ์ด้านการการตลาดอาหารที่สวยงามจะช่วยดึงดูดใจลูกค้าให้เข้ามารับประทานมากขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ช่วยส่งเสริมการขายได้เป็นอย่างดี ส่วนด้านของศิลปะ การตกแต่งอาหารถือเป็นงานศิลปะชนิดหนึ่งทำให้เกิดคุณค่าทางจิตใจผู้ตกแต่งอาหารได้ถ่ายทอดความรู้สึกลงไปที่การตกแต่งอาหาร โดยใช้หลักการทางศิลปะ ผู้บริโภคได้รับรู้และเกิดความพึงพอใจในความสวยงาม ก็เกิดความสุขในการรับประทานอาหารเป็นสิ่งที่ช่วยจรรโลงใจทั้งผู้ตกแต่งและผู้บริโภค เป็นการทำธุรกิจเชิงสร้างสรรค์

โดยเฉพาะอาหารไทย อาหารไทยเป็นอาหารเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่คนทำอาหารต้องตระหนักถึงจุดนี้ อาหารไทยเป็นที่นิยมทั้งในประเทศไทยเองและในต่างประเทศ เป็นที่ยอมรับและรู้จักอย่างแพร่หลาย เห็นได้อย่างความประสบความสำเร็จของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เสน่ห์ของอาหารไทยแต่ละจานมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไปมีส่วนผสมที่หลากหลายนำมาผสมผสานกันเพื่อให้เป็นเกิดความอร่อยและประทับใจ หากเรานำอาหารไทยมาปรับปรับเพิ่มความน่าสนใจด้วยการสร้างสรรค์ด้วยศิลปะการจัดจานและออกแบบตกแต่งอาหารไทยฟิวชั่น ถือเป็นการยกระดับมูลค่า และเป็นการส่งเสริมอาหารไปในระดับนานาชาติ

## เอกสารอ้างอิง

จินดาวรรณ สิงคงสิน. *ผู้จัดการรายวัน.* ฟู้ดสไตลิสต์ ผู้สร้างสรรค์ศิลปะบนจานอาหาร หนังสือพิมพ์ผู้จดการรายวัน. วันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ. 2552

ฉัตร์ชัย อรรถปักษ์. (2558). *องค์ประกอบศิลปะ.* (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: บริษัทจุน พับลิชชิ่ง จำกัด.

ประวิตร เปรืองอักษร. สัมภาษณ์ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2554

ปาริชาติ อินทร์พยุง. (2547). *การพัฒนาแบบฝึกการเขียนเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา.* วิทยานิพนธ์ ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

ณัฐวรรณ ขนชัยภูมิ. (2546). *การเปรียบเทียบผลของการใช้กิจกรรมฝึกประสาทสัมผัสทั้งห้าในการวาดภาพกับการปั้นที่มีตอความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนชั้นอนุบาลศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนวัดสระบัว เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร.* วิทยานิพนธ์ ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ชะลูด นิ่มเสมอ. (2531). *องค์ประกอบของศิลปะ.* กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2541). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2541.* กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.

เอกพล ศรีคงรักษ์. (2552). *ศิลปะการตกแต่งอาหารคาว.* กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มิตรสัมพันธ์กราฟฟิค จำกัด.

Bellingham, L and Bylee, J.A. (2008). *Food Styling for Photographers a Guide to Creating Your Own Appetizing Art*. Oxford, UK.

Oxford University. (2006). *Oxford Word power Dictionary.*UK: Oxford University Press.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร