

หลักเกณฑ์การประกวดอาหารพื้นถิ่น

เมนู สำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา

๑. คุณสมบัติผู้สมัคร

- ๑.๑ นักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ ทีมละไม่เกิน ๕ คน
 - ๑.๒ สมาชิกในทีมต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา อย่างน้อย ๓ คน โดยยื่นเอกสารสำเนาบัตรประชาชนไว้เป็นหลักฐาน
- เขตพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ประกอบด้วย**
- จังหวัดสงขลา
อำเภอสิงหนคร อำเภอบางกล่ำ อำเภอควนเนียง อำเภอระโนด อำเภอสทิงพระ
อำเภอกระแสสินธุ์ อำเภอเมือง อำเภอรัตภูมิ อำเภอสะเดา อำเภอนาหม่อม อำเภอคลองหอยโข่ง และอำเภอหาดใหญ่
 - จังหวัดพัทลุง
ทุกอำเภอ
 - จังหวัดนครศรีธรรมราช
อำเภอหัวไทร และอำเภอชะอวด
- ๑.๓ กำหนดชื่อทีมที่ไม่ใช่ส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจ
 - ๑.๔ รับสมัคร จำนวนไม่เกิน ๑๘ ทีม หากมีทีมที่สนใจสมัครเกินจำนวนที่ตั้งไว้ จะให้สิทธิทีมที่สมัครก่อนเข้าร่วมประกวด

๒. หลักเกณฑ์การประกวด

- ๒.๑ สิ่งที่ย่างผู้จัดเตรียมให้คือ
 - ๑) เครื่องปรุงพื้นฐาน เช่น น้ำปลา น้ำตาล เกลือ ซอสปรุงรส และเตาแก๊ส
 - ๒) ข้าวสารพันธุ์ช่อชิง จำนวน ๑ กิโลกรัม
 - ๓) ไข่ครอบ จำนวน ๑๐ ฟอง
 - ๔) เนื้อปลากะพง จำนวน ๑ กิโลกรัม
 - ๕) กุ้งแชบ๊วย จำนวน ๑ กิโลกรัม
 - ๖) กะปิ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม
- ๒.๒ ผู้สมัครเข้าประกวดจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ทำอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ทำครัวส่วนตัว พร้อมทั้งภาชนะในการจัดจานอาหารและตกแต่งอาหารให้สวยงามมาเอง
- ๒.๓ เครื่องแกง และซอสเฉพาะที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต้องมาทำที่หน้างานเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำเครื่องแกงและซอสที่ทำเสร็จแล้วมาใช้
- ๒.๔ ห้ามใช้เครื่องผงหรือก้อนปรุงรสทุกชนิด
- ๒.๕ มะพร้าวที่ใช้ในการประกอบอาหารไม่อนุญาตให้ใช้กะทิกล่อง หรือมะพร้าวชูดสำเร็จรูป ใ้ปอกและผ่าและนำอุปกรณ์ในการชูดมะพร้าวมาชูดมะพร้าวในเวลาการประกวดเท่านั้น
- ๒.๖ ใช้เวลาในการทำอาหาร ๒ ชั่วโมง

๒.๗ ผู้เข้าประกวดจะต้องปรุงอาหารในเมนู สำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา โดยจะต้องสื่อให้เห็นถึง วัตถุประสงค์ที่มีในทะเลสาบสงขลา ประกอบด้วย

- ๑) ข้าวสวย
- ๒) ก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๒ ชนิด
- ๓) ของแถม หรือ เครื่องจิ้ม ที่รับประทานร่วมกับก๋วยเตี๋ยวในสำหรับ
- ๔) ของหวาน

โดยจัดเสิร์ฟเป็นสำหรับ จำนวน ๒ ชุด (๑ ชุด สำหรับกรรมการชิม และอีก ๑ ชุด สำหรับจัดแสดงและถ่ายภาพประชาสัมพันธ์)

๒.๘ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องส่งชื่อเมนูอาหาร และจัดส่งให้ผู้จัดก่อนวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๕

๒.๙ ผู้เข้าประกวดจะต้องเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร หลังจากการแข่งขันให้สะอาดเรียบร้อย

๓. หลักเกณฑ์การให้คะแนน จำนวน ๑๐๐ คะแนน

๓.๑ การเตรียมวัตถุดิบ จำนวน ๑๐ คะแนน

การจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม วัตถุดิบ มีความสดใหม่ มีเทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้อง เช่น การล้าง หั่น ตัด แต่ง ฯลฯ และมีสุขอนามัยในการเตรียมอาหารที่ถูกต้อง

๓.๒ การประกอบอาหาร จำนวน ๑๐ คะแนน

การประกอบอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามประเภทของอาหาร มีศิลปะในการประกอบอาหารในรูปแบบที่ทันสมัยตามยุคปัจจุบัน การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม มีสุขอนามัยในการประกอบอาหาร รวมถึงสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร

๓.๓ การนำเสนอ/ความคิดสร้างสรรค์ จำนวน ๒๕ คะแนน

ส่วนประกอบ และการนำเสนอในแต่ละเมนู ต้องสอดคล้องกัน มีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดเมนูอาหารและจัดตกแต่งจานอาหารได้อย่างสวยงามและทันสมัย และจะต้องสื่อถึงสำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ห้ามใช้ของตกแต่งที่เป็นของเทียม

๓.๔ รสชาติและเนื้อสัมผัส จำนวน ๕๐ คะแนน

รักษารสชาติพื้นฐานของอาหารนั้น ๆ ได้อย่างเหมาะสม อาหารต้องมีรสชาติที่ดี มีสีสัมผัสที่สวยงาม และมีเนื้อสัมผัสที่ดี ถูกต้องตามลักษณะของอาหาร และมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

๓.๕ การตรงต่อเวลา จำนวน ๕ คะแนน

การบริหารจัดการเวลาได้อย่างเหมาะสม รวมถึงการใช้เวลาในการทำงานได้อย่างถูกต้องและเสร็จสิ้นตรงต่อเวลา คะแนนจะถูกตัดจากการแข่งขันเกินเวลา และดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน

๓.๖ การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๔. วัน เดือน ปี และสถานที่ในการจัดประกวด

วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๕ ลงทะเบียนรายงานตัว เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๓๐ น.

เริ่มการแข่งขัน เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๑.๐๐ น.

ณ อาคารปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

๕. รางวัลการประกวด ดังนี้

- ๕.๑ รางวัลชนะเลิศ จำนวน ๑ รางวัล ๑ ละ ๕,๐๐๐ บาท พร้อมถ้วยรางวัล
- ๕.๒ รางวัลรองชนะเลิศ จำนวน ๑ รางวัล ๑ ละ ๓,๐๐๐ บาท พร้อมถ้วยรางวัล
- ๕.๓ รางวัลชมเชย จำนวน ๓ รางวัล ๑ ละ ๑,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
- ๕.๔ ผู้เข้าร่วมประกวดทุกคนจะได้รับเกียรติบัตรเพื่อแสดงว่าเป็นผู้เข้าร่วมการประกวดในครั้งนี้

๖. รายละเอียดการสมัคร

๖.๑ สามารถสมัครและตอบรับการเข้าร่วมประกวดอาหาร เมนู สำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ได้ตามใบสมัครที่แนบท้ายเอกสาร หรือขอรับใบสมัครได้ที่ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๕ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่คุณเยาวรัตน์ อมรปิติเจริญ ๐๘๙๗๓๓๐๐๖๘

๖.๒ ส่งใบสมัครได้ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๕ ณ สำนักศิลปะและวัฒนธรรมมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา ๙๐๐๐๐ หรือส่งใบสมัครทางไปรษณีย์ โดยถือวันประทับตราไปรษณีย์เป็นสำคัญ

ใบสมัครเข้าร่วมประกวดอาหารพื้นถิ่น

“เมนู สำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา”

วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๕

ณ อาคารปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

๑. ชื่อทีม.....

๒. สมาชิกในทีม จำนวน..... คน ประกอบด้วย

๒.๑ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....

ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....

ที่อยู่ปัจจุบัน.....

เบอร์โทรศัพท์..... E-mail.....

๒.๒ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....

ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....

ที่อยู่ปัจจุบัน.....

เบอร์โทรศัพท์..... E-mail.....

๒.๓ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....

ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....

ที่อยู่ปัจจุบัน.....

เบอร์โทรศัพท์..... E-mail.....

๒.๔ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....

ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....

ที่อยู่ปัจจุบัน.....

เบอร์โทรศัพท์..... E-mail.....

๒.๕ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....

ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....

ที่อยู่ปัจจุบัน.....

เบอร์โทรศัพท์..... E-mail.....

๓. เมนู สำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ที่ใช้ในการประกวด

๓.๑ กุ้งขาว

๑)

๒)

๓.๒ ของแถม หรือ เครื่องจิ้ม ที่รับประทานร่วมกับกุ้งขาวในสำหรับ

.....

.....

๓.๓ ของหวาน.....

.....

๔. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการปรุงอาหาร

๔.๑.....

๔.๒.....

๔.๓.....

๔.๔.....

๔.๕.....

๔.๖.....

๔.๗.....

๔.๘.....

๔.๙.....

๔.๑๐.....

ลงชื่อ.....

(.....)

หัวหน้าทีม

กำหนดการ
การประกวดอาหารพื้นถิ่น เมนูสำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา
วันที่ 9 สิงหาคม 2565
ณ อาคารปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

เวลา	กิจกรรม
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมประกวดอาหารพื้นถิ่น เมนูสำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา และลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิด
09.00 – 11.00 น.	แข่งขันทำอาหารพื้นบ้าน เมนูสำหรับลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา
11.00 – 12.00 น.	คณะกรรมการพิจารณาตัดสินการประกวด
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น.	ประกาศผลการประกวด มอบเกียรติบัตร และพิธีปิด

.....