TEST PROJECT - COOKING

For The 26th National Skill Competition

26 – 28 January 2016

Dusit Thani College

MODULES 1	Vegetarian Starter and Hot Main Poultry (3.5 hours) อาหารเรียกน้ำย่อยและอาหารจานหลัก (๓.๕ ชั่วโมง)
DESCRIPTION รายละเอียด	1. Prepare 1 vegetarian starter with ricotta cheese or tofu and 1 garnish of your choice, which is to be served cold 2. Prepare 1 main course hot duck dish which is to be served hot, incl, • 2 varieties of vegetarian • 1 starch • 2 sauces ๑. อาหารเรียกน้ำย่อยมังสวิรัติ (ใช้นม ไข่ และผลิตภัณฑ์จากนมและไข่ได้) บังคับใส่ **<u>รีคอตต้าชีส</u> หรือ <u>เต้าหู้</u>** และส่วนประกอบตกแต่ง ๑ ชนิด เสิร์ฟเย็น ๒. อาหารจานหลักจากเป็ด เสิร์ฟร้อน โดยต้องมี • ผัก ๒ ชนิด • คาร์โบไฮเดรต ๑ ชนิด • ซอส ๒ ชนิด
SERVICE DETAILS การจัดเสิร์ฟ	• 4 portions plates • Portion size of starter minimum 80 g • Portion size of duck main course minimum 220 g • จัดเสิร์ฟ ๔ ที่ • ขนาดที่เสิร์ฟ อาหารเรียกน้ำย่อย ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม • ขนาดที่เสิร์ฟ อาหารจานหลัก ไม่น้อยกว่า ๒๒๐ กรัม
MAIN INGREDIENTS REQUIRED วัตถุดิบหลักบังคับ	• Fresh whole duck • เป็ดสดทั้งตัว
BASIC INGREDIENTS วัตถุดิบทั่วไป	• Use ingredients from the common table • Use ingredients from the module table • ใช้จากรายการวัตถุดิบที่จัดเตรียมสำหรับผู้เข้าแข่งขัน • ใช้จากวัตถุดิบส่วนกลาง
SPECIAL EQUIPMENT PROVIDED อุปกรณ์พิเศษที่จัดเตรียมให้	• White presentation plates • White crockery sauce boat • No service equipment permitted other than that provided as per the infrastructure list • จานเซรามิค กลม สีขาว • เหยือกใส่ซอสเสิร์ฟ สีขาว • ไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับจัดเสิร์ฟอื่นใดนอกเหนือจากที่สถานที่แข่งขันจัดเตรียมให้

MODULES 2	Miniature dessert Duo (3.5 hours) ขนมหวานขนาดเล็ก (๓.๕ ชั่วโมง)
DESCRIPTION รายละเอียด	Prepare 4 portions of cold Miniature dessert Duo of your choice on each plate. Must include as the main item • Tart(pate sucre) • Mousse ทำขนมหวานเสิร์ฟเย็น ๒ ชนิด/จาน สำหรับเสิร์ฟ ๔ ที่ โดยใน ๑ จาน ต้องมีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ • ทาร์ต (ใช้แป้งพายร่วนหวาน) • มูส
SERVICE DETAILS การจัดเสิร์ฟ	• The portion size is a Miniature dessert course and must be 2-3 bite size pieces - 4 portions • Must be served in bowls or plates provided as per the infrastructure list. • Portion size of dessert 120 g approximately • ขนาดเสิร์ฟของขนมหวานขนาดเล็ก คือ ชิ้นละประมาณ ๒ – ๓ คำ ให้ทำ ๒ ชนิด/จาน จัดเสิร์ฟ ๔ ที่ • จัดเสิร์ฟในภาชนะที่กำหนดเท่านั้น • ขนาดที่เสิร์ฟ ขนมหวาน โดยรวมประมาณ ๑๒๐ กรัม
MAIN INGREDIENTS REQUIRED วัตถุดิบหลักบังคับ	• Chocolate • Mango • ชอคโกแลต • มะม่วงสุก
BASIC INGREDIENTS วัตถุดิบทั่วไป	• Use ingredients from the common table • Use ingredients from the module table • ใช้จากรายการวัตถุดิบที่จัดเตรียมสำหรับผู้เข้าแข่งขัน • ใช้จากวัตถุดิบส่วนกลาง
SPECIAL EQUIPMENT PROVIDED อุปกรณ์พิเศษที่จัดเตรียมให้	• White presentation plates • No service equipment permitted other than that provided as per the infrastructure list • จานเซรามิค กลม สีขาว • ไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับจัดเสิร์ฟอื่นใดนอกเหนือจากที่สถานที่แข่งขันจัดเตรียมให้

Program of the 26th National Skill Competition - COOKING
26 – 28 January 2016
Dusit Thani College

26th January 2016

Preparation

12.30 – 13.00	Registration
13.00 – 13.30	Briefing Session
13.30 – 14.00	Selection of workstation by drawing lots
14.00 – 16.00	Familiarization of Competition Site, tools and equipment by Competitors

27th January 2016

Competition Day 1

10.00 – 10.30	Registration
10.30 – 11.00	Preparation of workstation
11.00 – 14.30	Competition : Module 1 Vegetarian Starter and Hot Main Poultry
14.30 – 15.00	Cleaning/packing up workstation

28TH JANUARY 2016

Competition Day 2

10.00 – 10.30	Registration
10.30 – 11.00	Preparation of workstation
11.00 – 14.30	Competition: Module 2 Miniature dessert Trio
14.30 – 15.00	Cleaning/packing up workstation

กำหนดการงานแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๖ สาขาประกอบอาหาร
ระหว่างวันที่ ๒๖ – ๒๘ มกราคม ๒๕๕๙
ณ วิทยาลัยดุสิตธานี

วันที่ ๒๖ เดือน มกราคม ๒๕๕๙
การเตรียมการแข่งขัน

๑๒.๓๐ – ๑๓.๐๐ น. ลงทะเบียน
๑๓.๐๐ – ๑๓.๓๐ น. ชี้แจงการแข่งขัน
๑๓.๓๐ – ๑๔.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันจับสลากเลือกสเตชั่นแข่งขัน
๑๔.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันทดลองเครื่องมือ และอุปกรณ์

วันที่ ๒๗ เดือน มกราคม ๒๕๕๙
การแข่งขันวันที่ ๑

๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น. ลงทะเบียน
๑๐.๓๐ – ๑๑.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันจัดสเตชั่น
๑๑.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. แข่งขันโมดูล ๑ อาหารเรียกน้ำย่อยและอาหารจานหลัก
๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น. ทำความสะอาด จัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์

วันที่ ๒๘ เดือน มกราคม ๒๕๕๙
การแข่งขันวันที่ ๒

๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น. ลงทะเบียน
๑๐.๓๐ – ๑๑.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันจัดสเตชั่น
๑๑.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. แข่งขันโมดูล ๒ ขนมหวาน
๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น. ทำความสะอาด จัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์

- - - - - - - - - - - - - - - - - -

MARKET LISTS

ลำดับ	รายการ	Ingredients	จำนวน/คน	
๑	เป็ดสดทั้งตัว	Whole Duck	1	ตัว
๒	อกไก่ไม่ติดกระดูก	Chicken Breast, Boneless	0.2	กิโลกรัม
๓	เบคอนรมควัน	Smoked Bacon	0.2	กิโลกรัม
๔	ไข่นกกระทา	Quail Eggs	8	ฟอง
๕	ไข่ไก่ เบอร์ 2	Eggs	6	ฟอง
๖	เนยจืด	Unsalted Butter 227 g	2	ก้อน
๗	นมพลาสเจอร์ไรซ์ รสจืด	Pasturized Milk	1	แกลลอน
๘	วิปปิ้งครีม	Whipping Cream	2	กล่อง
๙	พาร์เมซานชีสป่น	Grated Parmesan Cheese	1	กระปุก
๑๐	รีคอตต้าชีส	Ricotta Cheese	1	ก้อน
๑๑	มอซซาเรลล่าชีส	Mozzarella Cheese	0.2	กิโลกรัม
๑๒	เต้าหู้ก้อน แบบแข็ง	Hard Tofu	1	ก้อน
๑๓	เต้าหู้ก้อน แบบอ่อน	Firm Tofu	1	ก้อน
๑๔	เต้าหู้ญี่ปุ่น	Kinu Tofu	1	ก้อน
๑๕	หอมใหญ่	Onion	0.3	กิโลกรัม
๑๖	กระเทียมจีน	Garlic	0.03	กิโลกรัม
๑๗	หอมแดงไทย	Shallots	0.05	กิโลกรัม
๑๘	ต้นหอม	Spring Onion	0.05	กิโลกรัม
๑๙	โหระพา	Sweet Basil	0.03	กิโลกรัม
๒๐	ผักชีลาว	Dills	0.02	กิโลกรัม
๒๑	เลมอน	Lemon	1	ลูก
๒๒	มะนาว	Lime	2	ลูก
๒๓	แครอท	Carrot	0.3	กิโลกรัม
๒๔	มันฝรั่ง	Potatoes	0.5	กิโลกรัม
๒๕	ฟักทอง	Pumpkin	0.3	กิโลกรัม
๒๖	ผักโขมแช่แข็ง	Frozen Spinach	0.3	กิโลกรัม
๒๗	อโวคาโด้	Avocado	1	ลูก
๒๘	พาสเลย์	Parsley	0.03	กิโลกรัม
๒๙	พริกหวาน แดง	Red Bell Pepper	1	ลูก
๓๐	แตงกวาญี่ปุ่น	Japanese Cucumber	0.1	กิโลกรัม

ลำดับ	รายการ	Ingredients	จำนวน/คน	
๓๑	หน่อไม้ฝรั่งเขียว	Green Asparagus	0.2	กิโลกรัม
๓๒	ผักสลัดรวม	Mixed Salad Leaves	0.2	ถุง
๓๓	มะเขือเทศราชินี	Cherry Tomato	0.15	กิโลกรัม
๓๔	มะเขือเทศท้อ	Plum Tomato	0.3	กิโลกรัม
๓๕	คื่นช่ายฝรั่ง	Celery	0.1	กิโลกรัม
๓๖	ซูกินี	Zucchini	0.2	กิโลกรัม
๓๗	เห็ดฟาง	Straw mushrooms	0.3	กิโลกรัม
๓๘	บล็อคโคลี	Broccoli	0.5	กิโลกรัม
๓๙	ถั่วแขก	French Beans	0.2	กิโลกรัม
๔๐	ถั่วลันเตาแช่แข็ง	Frozen Peas	0.1	กิโลกรัม
๔๑	มะเขือม่วง	Aubergine	0.2	กิโลกรัม
๔๒	สตรอเบอรี่สด	Fresh Strawberry	1	กล่อง
๔๓	สตรอเบอรี่แช่แข็ง	Frozen Strawberry	0.5	กิโลกรัม
๔๔	ส้มซันคิสต์สด	Sunkist Orange	0.2	กิโลกรัม
๔๕	มะม่วงสุก	Ripe Mango	0.4	กิโลกรัม
๔๖	สับปะรด	Pineapple	1	ลูก
๔๗	กล้วยหอม	Banana	2	ลูก
๔๘	แอ๊ปเปิ้ลเขียว	Granny Smith (Green) Apple	2	ลูก
๔๙	ราสเบอรี่แช่แข็ง	Frozen Raspberry	0.3	กิโลกรัม
๕๐	อัลมอนด์สไลซ์	Almond, sliced	0.1	กิโลกรัม
๕๑	วอลนัท	Walnuts	0.05	แพค
๕๒	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	Cashew Nuts	0.1	กิโลกรัม
๕๓	เส้นเฟตตูชินี่แห้ง	Dried Fetuccini	0.2	กิโลกรัม
๕๔	โพเลนต้า	Polenta	0.2	ถุง
๕๕	เกล็ดขนมปัง	Bread Crumbs	0.1	กิโลกรัม
๕๖	น้ำตาลทราย	Sugar	0.3	กิโลกรัม
๕๗	น้ำตาลทรายแดงละเอียด	Brown Sugar	0.2	ถุง
๕๘	น้ำตาลไอซิ่ง	Icing Sugar	0.1	กิโลกรัม
๕๙	แป้งเค้ก	Cake Flour	0.3	กิโลกรัม
๖๐	แป้งเอนกประสงค์	All-purpose Flour	0.3	กิโลกรัม
๖๑	กาแฟผงสำเร็จรูป	Instant Coffee	0.02	ถุง
๖๒	ผงโกโก้สีเข้ม	Cocoa Powder	0.1	ถุง

ลำดับ	รายการ	Ingredients	จำนวน/คน	
๖๓	ชอคโกแลตดำ	Dark Chocolate	0.2	กิโลกรัม
๖๔	ชอคโกแลตขาว	White Chocolate	0.1	กิโลกรัม
๖๕	ชอคโกแลตขา คอมพาวด์	White Chocolate Compound	0.2	กิโลกรัม
๖๖	ชอคโกแลตดำ คอมพาวด์	Dark Chocolate Commpound	0.2	กิโลกรัม
๖๗	ผงวุ้น	Agar agar Powder	0.02	แพค
๖๘	เจลาตินแผ่น	Gelatin sheets	4	แพค
๖๙	เกลือป่น	Salt	1	กระปุก
๗๐	น้าส้มบัลซามิค	Balsamic Vinegar	200	ขวด
๗๑	น้าส้มไวน์ขาว	White Wine Vinegar	150	ขวด
๗๒	น้ามันถั่วเหลือง	Soy Bean Oil	1	ขวด
๗๓	น้ามันปาล์ม	Palm oil	1	ขวด

Common Table			For all competitors to share	
๗๔	น้ำส้มกล่อง	Orange juice	1	กล่อง
๗๕	ลูกเกดดำ	Rasin	0.05	กิโลกรัม
๗๖	น้ามันมะกอก	Olive Oil	1	ขวด
๗๗	ใบกระวาน	Bay Leaves	1	แพค
๗๘	อบเชยป่น	Cinnamon	1	ขวด
๗๙	ลูกจันทน์เทศป่น	Grated Nutmeg	3	ขวด
๘๐	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	Tomato Paste	2	กระป๋อง
๘๑	งาดำ	Black Sesame	0.3	กิโลกรัม
๘๒	ไวน์แดง	Red Wine	2	ขวด
๘๓	ไวน์ขาว	White Wine	2	ขวด
๘๔	เหล้ารัม	White Rum	1	ขวด
๘๕	ซอสพริกทาบาสโก้	Tabasco Sauce	2	ขวด
๘๖	น้าผึ้ง	Honey	2	ขวด
๘๗	ผงฟู	Baking Powder	1	กระปุก
๘๘	กลิ่นวานิลลาตราวินเนอร์	Vanilla Essence	1	ขวด
๘๙	แป้งข้าวโพด	Corn Flour	1	ถุง
๙๐	มัสตาร์ดครีมตราเฟร้นช์	Mustard	1	ขวด
๙๑	พริกไทยดำเม็ด	Black Peppercorns	0.2	กิโลกรัม
๙๒	แบะแซ	Glucose Syrup	2	ถุง
๙๓	พริกไทยขาวป่น	Ground White Pepper	1	ขวด

		Common Table	For all competitors to share	
๙๔	ออริกาโนสด	Fresh Oregano	4	กล่อง
๙๕	โรสแมรี่สด	Fresh Rosemary	4	กล่อง
๙๖	ไทม์สด	Frech Thyme	4	กล่อง
๙๗	สะระแหน่	Mint Leaves	0.5	กิโลกรัม
๙๘	น้ำสต็อกไก่ - สีขาว	White Chicken Stock	5	ลิตร
๙๙	น้ำสต็อกไก่ - สีน้ำตาล	Brown Chicken Stock	5	ลิตร
๑๐๐	พลาสติคหุ้มอาหาร	Plastic Wrap	2	ม้วน
๑๐๑	อลูมิเนียมฟอยล์	Aluminium Foil	3	ม้วน
๑๐๒	กระดาษเช็ดมือ	Kitchen Paper Towels	12	แพค
๑๐๓	เชือกผูกอาหารเส้นเล็ก	Strings	6	ม้วน
๑๐๔	ไม้จิ้มฟัน	Tooth picks	1	แพค
๑๐๕	กระดาษไขรองอบ	Wax paper	3	ม้วน
๑๐๖	เป็ดบด		2	ขีด