กำหนดการการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

วันที่
การเตรียมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 (ระดับภาค) สาขาประกอบอาหาร

10.00 – 10.30 น.	ลงทะเบียน ณ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
10.30 – 11.30 น.	ประชุมชี้แจงการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 (ระดับภาค)
11.30 – 12.00 น.	ผู้เข้าแข่งขันจับสลาก
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหาร
13.00 – 16.00 น.	ผู้เข้าแข่งขันทดลองเครื่องมือและอุปกรณ์

วันที่
การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 (ระดับภาค) สาขาประกอบอาหาร

07.00 – 07.30 น.	ลงทะเบียนและชี้แจงการแข่งขัน
07.30 – 08.00 น.	ผู้เข้าแข่งขันจัดสเตชั่น
08.00 – 12.00 น.	เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหาร
13.00 – 14.00 น.	เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร
14.00 – 14.30 น.	ตรวจให้คะแนนอาหารจานที่ 1 (สลัดกุ้ง)
14.30 – 15.00 น.	ตรวจให้คะแนนอาหารจานที่ 2 (ซุปครีมบร็อคโคลี่)
15.00 – 15.30 น.	ตรวจให้คะแนนอาหารจานที่ 3 (สเต็กไก่)
15.30 – 16.00 น.	ตรวจให้คะแนนอาหารจานที่ 4 (เครปผลไม้)
16.00 – 16.30 น.	เก็บล้างทำความสะอาด กรรมการตรวจให้คะแนน
16.30 – 17.00 น.	รับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากกรรมการ

worldskills Thailand

ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร
****

1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

- ประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู 4 คอร์ส คอร์สละ 2 ที่ ตามใบสั่งงาน

2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน 7 ชั่วโมง

3. ข้อแนะนำ

3.1 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามข้อ 5.3)

3.2 ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อมและคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับภาคเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 ในปี พ.ศ. 2563

3.3 การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่เคยได้รับรางวัลเหรียญทองจากการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ หรือเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียนหรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ

4.2 ผู้เข้าแข่งขันจะเข้าแข่งขันได้เพียง 1 สาขา ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งใดแห่งหนึ่งเท่านั้น

4.3 ในการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

4.4 ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวของการแข่งขันด้วยการจับสลาก

4.5 ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด 7 ชั่วโมง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องบริหารเวลาด้วยตนเอง ไม่มีการจัดเวลาหยุดพักขณะปฏิบัติงาน ยกเว้นกรณีอุบัติเหตุ บาดเจ็บ และความเจ็บป่วยฉุกเฉิน

4.6 ห้ามนำวัตถุดิบจากภายนอกเข้ามาในสถานที่แข่งขัน ให้ใช้เฉพาะที่สถานที่แข่งขันจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น หากฝ่าฝืน คณะกรรมการสามารถตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันได้

4.7 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือหรือสิ่งของของตนเอง (ตามข้อ 5.3) มาใช้แข่งขันได้

4.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงเครื่องมือหรือสิ่งของต่อคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบว่าตรงกับที่แจ้งไว้ (ตามข้อ 5.3) โดยคณะกรรมการมีสิทธิ์พิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของ หากพบว่าไม่ปลอดภัย หรือไม่ยุติธรรมกับผู้เข้าแข่งขันรายอื่น

4.9 ผู้เข้าแข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักร และวัสดุ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ หากมีข้อสงสัย สามารถสอบถามคณะกรรมการได้ และต้องปรับเทียบเครื่องมือหรือเครื่องวัดให้ถูกต้องก่อนนำมาใช้แข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด

4.10 ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยและเหมาะสมกับลักษณะงาน

4.11 ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และใช้วัสดุอย่างประหยัด

4.12 กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น กรรมการจะตักเตือน โดยให้พี่เลี้ยง ผู้ดูแล หรือผู้ฝึกสอนร่วมรับทราบและบันทึกการตักเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีก กรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

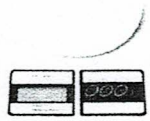
4.13 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่ติดต่อสื่อสารกับผู้แข่งขันและบุคคลอื่น หรือผู้ฝึกสอน ตลอดระยะเวลาการแข่งขัน เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขัน หากฝ่าฝืน คณะกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันจะพิจารณาลงโทษ

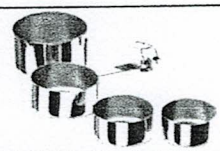
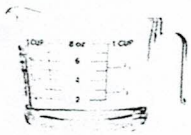
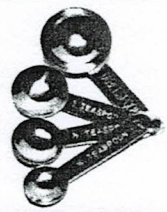
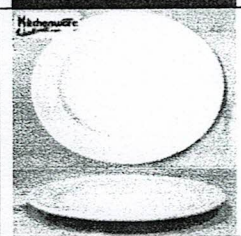
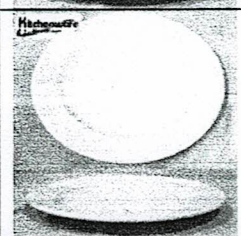
4.14 ผู้เข้าแข่งขันสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนได้ในช่วงก่อนการแข่งขัน ช่วงพักรับประทานอาหารกลางวัน และภายหลังการแข่งขันเท่านั้น

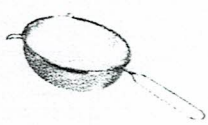
4.15 การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

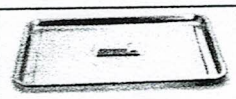
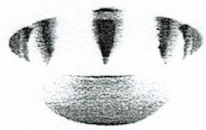
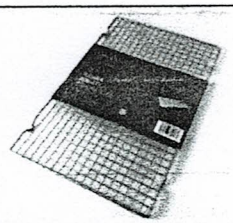
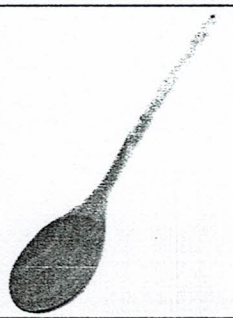
5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

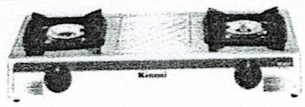
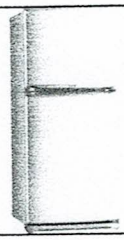
5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้สำหรับผู้เข้าแข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1	มีดเชฟ	ยาว 20 – 25 ซม.	1	เล่ม		ผู้เข้าแข่งขันนำมา
2	มีดปอก	ยาว 10 ซม.	1	เล่ม		ผู้เข้าแข่งขันนำมา
3	เครื่องชั่งดิจิทัล	รับน้ำหนักสูงสุด 10 กก.	1	เครื่อง		
4	หม้อด้ามเล็ก	เส้นผ่านศูนย์กลาง 15 ซม.	2	ใบ		
5	หม้อด้ามกลาง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.	1	ใบ		

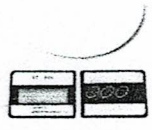
6	กระทะเทฟล่อนเล็ก	เส้นผ่านศูนย์กลาง 16 ซม.	1	ใบ		
7	กระทะเทฟล่อนกลาง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	1	ใบ		
8	ถ้วยตวงของแห้ง		1	ชุด		
9	ถ้วยตวงของเหลว	ความจุ 1 ถ้วย	1	ใบ		
10	ช้อนตวง		1	ชุด		
11	ถ้วยซุปพร้อมจานรอง	เส้นผ่านศูนย์กลางถ้วย 10 – 15 ซม.	2	ชุด		
12	จานกระเบื้องกลมตื้น	เส้นผ่านศูนย์กลาง 25 ซม.	4	ใบ		สีขาว ไม่มีลวดลายก้นแบน
13	จานกระเบื้องกลมตื้น	เส้นผ่านศูนย์กลาง 30 ซม.	2	ใบ		สีขาว ไม่มีลวดลายก้นแบน
14	เหยือกซอส		1	ใบ		เซรามิกหรือสเตนเลส

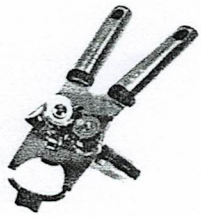
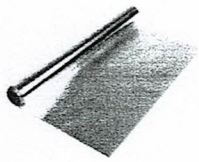
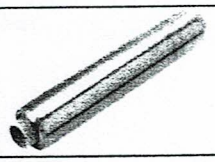
15	ที่คีบสเตนเลส อเนกประสงค์	ยาว 20 – 25 ซม.	1	อัน		
16	ตะกร้า พลาสติก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 – 25 ซม.	1	ใบ		สำหรับ ล้างผัก
17	ทัพพี สแตนเลส		1	อัน		
18	ทัพพีโปร่ง		1	อัน		
19	ตะหลิวไนล่อน		2	อัน		
20	กระชอนกรอง สเตนเลส		1	อัน		
21	กระชอน ตักของทอด		1	อัน		
22	กระชอน สเตนเลส ร่อนแป้ง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 – 25 ซม.	1	อัน		

23	ถาดสเตนเลสทรงตื้น	ขนาด 50 ซม. x 35 ซม. x 2 ซม.	2	ถาด		ลึก 2 ซม.
24	อ่างผสมสเตนเลสกลาง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 21 ซม.	3	ใบ		
25	อ่างผสมสเตนเลสใหญ่	เส้นผ่านศูนย์กลาง 30 ซม.	3	ใบ		
26	ถ้วยเตรียม	เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 – 10 ซม.	12	ใบ		เมลามีน หรือ กระเบื้อง หรือ สเตนเลส
27	ตะแกรงพักขนมสเตนเลส		1	อัน		
28	ตะกร้อมือ		1	อัน		
29	ช้อนส้อม		3	คู่		
30	ช้อนไม้	ยาว 20 – 30 ซม.	1	อัน		ไม่เคลือบแล็กเกอร์

31	เขียงพลาสติกขาว		2	อัน		
32	เตาแก๊ส	2 หรือ 4 หัว	1	เตา		
33	ตู้เย็น		1	ตู้		จัดตามความเหมาะสม หากไม่สามารถจัดให้ต่อ 1 คนได้ แต่อย่างน้อยต้องจัดให้คนละ 1 ช่อง

5.2 วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1	หม้อสต๊อก		1	ใบ		
2	ถาดก้นลึก		6	ถาด		
3	ถาดก้นตื้น		6	ถาด		
4	เครื่องชั่งดิจิทัล	รับน้ำหนักสูงสุด 10 กก.	2	เครื่อง		
5	เครื่องปั่นของเหลว		4	เครื่อง		

6	ที่เปิดกระป๋อง		1	อัน		
7	กระบวย		2	อัน		
8	กรรไกร อเนกประสงค์	ขนาด 20 ซม.	2	อัน		
9	น้ำแข็ง พร้อมลังโฟม		10	กก.		
10	ช้อนตัก สเตนเลส		1	โหล		
11	อลูมิเนียม ฟอยล์ ม้วนใหญ่	ขนาด 30 ซม x 7.5 ม.	1	ม้วน		
12	ฟิล์มถนอม อาหาร ม้วนใหญ่	ขนาด 30 ซม. x 100 ม.	1	ม้วน		
13	ถุงมือไนไตรด์	กล่องละ 100 ชิ้น	1	กล่อง		แบบไม่มีแป้ง

5.3 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา

1) มีดส่วนตัวแบบต่าง ๆ
2) แม่พิมพ์ขนม / แม่พิมพ์กดขนม / แม่พิมพ์ทำอาหาร
3) ที่ปอกเปลือก
4) ช้อนชิม
5) ผ้าเช็ดมือ
6) ถ้วยเตรียม
7) กระดาษครัวอเนกประสงค์
8) ถุงบีบและหัวบีบ
9) แปรงทาเนย
10) ไม้จิ้มฟัน
11) ถุงพลาสติกและยางรัด
12) กล่องวัตถุดิบอาหาร
13) ที่ลับมีด
14) เครื่องใช้ไฟฟ้า ที่จำเป็น

หมายเหตุ คณะกรรมการไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันนำวัสดุและอุปกรณ์นอกเหนือจากรายการข้างต้นมาใช้แข่งขัน

6. เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อ	รายการ	คะแนน
1	ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	10
2	การเตรียมและการประกอบอาหาร	35
3	รสชาติ	35
4	การนำเสนอ	20
	รวม	**100**

หมายเหตุ การประเมินหัวข้อ 1 และ 2 ประเมินโดยคณะกรรมการเทคนิค ขณะผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติงานในสเตชั่น
การประเมินหัวข้อ 3 และ 4 ประเมินโดยคณะกรรมชิมอาหาร ภายหลังผู้เข้าแข่งขันส่งผลงาน

7. รายละเอียดในการให้คะแนน

7.1 หัวข้อความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร รายละเอียดการให้คะแนนประกอบด้วย

7.1.1	สุขอนามัยส่วนบุคคล	5	คะแนน
7.1.2	พื้นที่ทำงานสะอาดและปลอดภัย	5	คะแนน
	รวม	**10**	**คะแนน**

7.2 หัวข้อการเตรียมและการประกอบอาหาร รายละเอียดการให้คะแนนประกอบด้วย

7.2.1	การเตรียมและการใช้อุปกรณ์ที่ถูกต้อง	2	คะแนน
7.2.2	การเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้อง	3	คะแนน
7.2.3	การใช้วัสดุ วัตถุดิบ และสาธารณูปโภคอย่างประหยัด	2	คะแนน
7.2.4	การดูแลรักษาวัตถุดิบ ไม่ทำให้วัตถุดิบไหม้/เน่าเสีย	2	คะแนน
7.2.5	การใช้วัตถุดิบถูกต้องตามใบสั่งงาน	2	คะแนน
7.2.6	อุณหภูมิจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม	1	คะแนน
7.2.7	ส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด	4	คะแนน
7.2.8	ทักษะการประกอบอาหาร	4	คะแนน
7.2.9	เทคนิคการประกอบอาหารที่ใช้	4	คะแนน
7.2.10	การวางแผนและลำดับขั้นตอนการทำงาน	6	คะแนน
7.2.11	คุณภาพของอาหาร	5	คะแนน
	รวม	**35**	**คะแนน**

7.3 หัวข้อรสชาติ รายละเอียดการให้คะแนนประกอบด้วย

7.3.1	รสชาติ	10	คะแนน
7.3.2	เนื้อสัมผัส	10	คะแนน
7.3.3	รสชาติเฉพาะของอาหาร	5	คะแนน
7.3.4	ความเข้ากันของรสชาติ	10	คะแนน
	รวม	**35**	**คะแนน**

7.4 หัวข้อการนำเสนอ รายละเอียดการให้คะแนนประกอบด้วย

7.4.1	ประกอบอาหารตามกำหนดในใบสั่งงาน	2	คะแนน
7.4.2	ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เหมาะสม	3	คะแนน
7.4.3	ความสะอาดของจาน	2	คะแนน
7.4.4	สีสัน	2	คะแนน
7.4.5	ความประณีต	2	คะแนน
7.4.6	จัดเสิร์ฟในปริมาณที่เหมาะสม	2	คะแนน
7.4.7	ความสวยงาม	2	คะแนน
7.4.8	ความยากง่ายของเทคนิคการประกอบอาหารและการจัดจาน	3	คะแนน
7.4.9	ความคิดสร้างสรรค์	2	คะแนน
	รวม	**20**	**คะแนน**

หมายเหตุ 1. กรณีที่ผลงานเสียหาย คณะกรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนนผลงานจานนั้น

2. กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานแต่ละจานช้ากว่าเวลาที่กำหนดในใบสั่งงาน

(1) เกิน 5 นาทีแรก ไม่หักคะแนน

(2) นาทีต่อไป หักคะแนนข้อ 7.2.6 นาทีละ 1 คะแนน

(3) เกิน 10 นาที คณะกรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนนจานนั้น

ใบสั่งงาน
การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28 (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

1. ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู 4 คอร์ส คอร์สละ 2 ที่ โดยผู้เข้าแข่งขันต้องเลือกใช้วัตถุดิบจากรายการวัตถุดิบที่กำหนดในใบสั่งงานนี้
2. เมนูที่ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมและประกอบ ได้แก่
   2.1 สลัดกุ้ง ประกอบด้วย
      2.1.1 ผัก
      2.1.2 กุ้งขาว
      2.1.3 น้ำสลัดน้ำข้น 1 ชนิด
   2.2 ซุปครีมบร็อคโคลี
   2.3 สเต็กไก่ ประกอบด้วย
      2.3.1 อกไก่
      2.3.2 คาร์โบไฮเดรต 1 ชนิด
      2.3.3 ผัก อย่างน้อย 2 ชนิด
      2.3.4 ซอส อย่างน้อย 1 ชนิด
   2.4 เครปผลไม้ เสิร์ฟคู่กับซอส 1 ชนิด
3. ระยะเวลาการแข่งขัน 7 ชั่วโมง (ระหว่างเวลา 8.00 – 12.00 น. และ 13.00 – 16.00 น.)
4. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งให้กรรมการตรวจให้คะแนน
   4.1 เวลา 14.00 น. ส่งสลัดกุ้ง
   4.2 เวลา 14.30 น. ส่งซุปครีมบร็อคโคลี
   4.3 เวลา 15.00 น. ส่งสเต็กไก่
   4.4 เวลา 15.30 น. ส่งเครปผลไม้

หมายเหตุ กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานแต่ละจานช้ากว่าเวลาที่กำหนด
(1) เกิน 5 นาทีแรก ไม่หักคะแนน
(2) นาทีต่อไป หักคะแนนนาทีละ 1 คะแนน (ในหัวข้อการส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด)
(3) เกิน 10 นาที คณะกรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนนจานนั้น
(4) ผู้เข้าแข่งขันทำเมนู (สูตร) ส่งกรรมการ 1 ชุด

รายการวัตถุดิบต่อผู้เข้าแข่งขัน 1 คน

ลำดับที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	เนื้อสัตว์			
1	กุ้งขาว		250	กรัม
2	อกไก่ติดหนัง (ไม่ติดกระดูก)	100 – 110 กรัม	2	ชิ้น
	ผักและผลไม้			
3	ผักกรีนคลอรัล		50	กรัม
4	ผักสลัดเรดโอ๊ค		50	กรัม
5	ผักกาดคอส		50	กรัม
6	แตงกวาญี่ปุ่นหรือแตงร้าน		1	ลูก
7	มะเขือเทศราชินี		50	กรัม
8	หอมหัวใหญ่		200	กรัม
9	บร็อคโคลี่		400	กรัม
10	แครอท		200	กรัม
11	ถั่วแขกหรือถั่วหวาน		200	กรัม
12	หน่อไม้ฝรั่งเขียว		100	กรัม
13	มันฝรั่ง		400	กรัม
14	มะนาวเขียว		5	ลูก
15	เห็ดฟางหรือเห็ดแชมปิญอง		100	กรัม
16	พริกไทยอ่อน		20	กรัม
17	แอ๊ปเปิ้ลเขียว		1	ลูก
18	แอ๊ปเปิ้ลแดง		1	ลูก
19	ส้มซันคิสต์หรือส้มนาเวล		2	ลูก
20	องุ่นแดง		50	กรัม
21	กีวี่เขียว		1	ลูก
22	กระเทียมจีน		20	กรัม
23	มะเขือเทศท้อ		200	กรัม
24	สตรอเบอรี่แช่แข็ง		200	กรัม
25	ผักชีลาว		50	กรัม
26	พาสลีย์		50	กรัม
27	สะระแหน่		50	กรัม
28	โหระพา		50	กรัม

ลำดับที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	ผลิตภัณฑ์นมและไข่			
29	ไข่ไก่	เบอร์ 2	6	ฟอง
30	นมสดพาสเจอไรซ์รสจืด		1	ลิตร
31	วิปปิ้งครีม		500	มิลลิลิตร
32	เนยสดจืด	227 กรัม/ก้อน	1	ก้อน
	เครื่องเทศและวัตถุดิบแห้ง			
33	น้ำมันถั่วเหลือง	1 ลิตร/ขวด	1	ขวด
34	น้ำมันปาล์ม	1 ลิตร/ขวด	1	ขวด
35	เกลือป่น	120 กรัม/กระปุก	1	กระปุก
36	พริกไทยป่น	40 – 60 กรัม/กระปุก	1	กระปุก

รายการวัตถุดิบกองกลาง

ลำดับที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
1	เส้นสปาเกตตี้แห้ง	1 กิโลกรัม/แพ็ค	1	แพ็ค
2	น้ำสต็อกจากโครงไก่		1.5	ลิตร/คน
3	น้ำส้มสายชูหมัก	700 มิลลิลิตร/ขวด	1	ขวด
4	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	170 กรัม/กระป๋อง	2	กระป๋อง
5	ซอสทาบาสโก้	60 มิลลิลิตร/ขวด	1	ขวด
6	ดีจองมัสตาร์ด	215 กรัม/กระปุก	1	กระปุก
7	กลิ่นวานิลลา	60 มิลลิลิตร/ขวด	2	ขวด
8	แป้งอเนกประสงค์	1 กิโลกรัม/ถุง	3	ถุง
9	แป้งเค้ก	1 กิโลกรัม/ถุง	3	ถุง
10	พริกไทยดำบด	35 – 40 กรัม/ขวด	2	ขวด
11	อบเชยป่น	65 กรัม/ขวด	1	ขวด
12	น้ำตาลทรายขาว	1 กิโลกรัม/ถุง	6	ถุง
13	น้ำตาลทรายแดง	1 กิโลกรัม/ถุง	1	ถุง
14	น้ำตาลไอซิ่ง		1	กิโลกรัม
15	แป้งข้าวโพด		500	กรัม
16	ผงโกโก้		1	กิโลกรัม
17	ผงฟู		200	กรัม
18	ใบกระวาน		50	กรัม
19	กานพลู		1	ขวด
20	ไทม์แห้ง	16 กรัม/ขวด	2	ขวด