



ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ครั้งที่ 29 ระดับภาค

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

จังหวัดอุดรธานี

สาขา : ประกอบอาหาร (Cooking) รอบชิงชนะเลิศ

วันที่ 4 สิงหาคม 2565

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี

ณ วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี

ถ.อำเภอ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี



## ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (ระดับภาค)

### สาขา ประกอบอาหาร (Cooking) รอบชิงชนะเลิศ

\*\*\*\*\*

#### 1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู 3 คอร์ส คอร์สละ 2 ที่ ตามใบสั่งงาน

#### 2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน 6 ชั่วโมง

#### 3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด 6 ชั่วโมง ผู้เข้าแข่งขันต้องบริหารเวลาด้วยตนเอง ทั้งนี้ ไม่มีเวลาหยุดพักขณะปฏิบัติงาน ยกเว้นกรณีเกิดอุบัติเหตุ บาดเจ็บ หรือเจ็บป่วยฉุกเฉิน

3.2 ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับคัดเลือกให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อมและคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับภาคเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 ในปี พ.ศ. 2566

#### 4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

4.1 ผู้เข้าแข่งขันสามารถสมัครเข้าแข่งขันได้เพียง 1 สาขา ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งใดแห่งหนึ่ง เท่านั้น

4.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่เคยได้รับรางวัลเหรียญทองจากการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ หรือเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียนหรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ

4.3 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงานและความปลอดภัย

4.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวต่อคณะกรรมการทุกวันก่อนเริ่มการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 30 นาที เพื่อรับฟังคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

4.5 ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวการแข่งขันด้วยการจับฉลาก

4.6 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือหรือสิ่งของของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงเครื่องมือหรือสิ่งของต่อคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบ คณะกรรมการมีสิทธิ์พิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของ หากพบว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่ยุติธรรมกับผู้เข้าแข่งขันอื่น

4.7 ผู้เข้าแข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัสดุ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามคณะกรรมการได้ และต้องปรับเทียบเครื่องมือ หรือเครื่องวัดให้ถูกต้องก่อนใช้แข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด

4.8 ห้ามผู้เข้าแข่งขันสื่อสารกับบุคคลอื่น (เช่น ผู้เข้าแข่งขัน พี่เลี้ยง ผู้ดูแล ผู้ฝึกสอน เป็นต้น) ตลอดระยะเวลาการแข่งขัน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการ หากฝ่าฝืนคณะกรรมการจะพิจารณาลงโทษ

4.9 ผู้เข้าแข่งขันสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนได้ในช่วงก่อนเวลาการแข่งขัน ช่วงพักรับประทานอาหารกลางวัน และภายหลังการแข่งขันเท่านั้น

4.10 ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และใช้วัสดุอย่างประหยัด

4.11 กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือเครื่องจักรไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น กรรมการจะตักเตือน โดยให้พี่เลี้ยง ผู้ดูแล หรือผู้ฝึกสอน ร่วมรับทราบ และบันทึกการตักเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีกกรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

4.12 ห้ามผู้เข้าแข่งขันนำวัตถุดิบจากภายนอกเข้ามาในสถานที่แข่งขัน ให้ใช้เฉพาะวัตถุดิบที่คณะกรรมการจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น หากฝ่าฝืนคณะกรรมการสามารถตัดสิทธิ์การแข่งขันได้

4.13 ผลงานของผู้เข้าแข่งขันที่ไม่เสร็จทันตามเวลาที่กำหนดจะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน







4.14 การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

## 5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน








5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้สำหรับผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
1	มีดเชฟ	ยาว 20 ซม.	1	เล่ม		
2	มีดปอกผลไม้	ยาว 10 ซม.	1	เล่ม		
3	เครื่องชั่งดิจิตอล	รับน้ำหนัก สูงสุด 10 กก.	1	เครื่อง		
4	หม้อต้มขนาดเล็ก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 15 ซม.	2	ใบ		
5	หม้อต้มขนาด กลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 ซม.	1	ใบ		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
6	กระทะเทฟลอน ขนาดเล็ก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 16 ซม.	1	ใบ		
7	กระทะเทฟลอน ขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 28 ซม.	1	ใบ		
8	ถ้วยตวงของแห้ง	ชุดละ 4 ขนาด ขนาดสูงสุด 1 ถ้วยตวง	1	ชุด		
9	ถ้วยตวงของเหลว	ความจุ 1 ถ้วย	1	ใบ		
10	ช้อนตวง	ชุดละ 4 ขนาด ขนาดสูงสุด 1 ช้อนโต๊ะ	1	ชุด		
11	แก้วมาร์ตินี	สูง 15 ซม. ความจุ 200 มล.	2	ใบ		สำหรับ ใส่มูส
12	จานกระเบื้อง กลมตื้นขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 25 ซม.	4	ใบ		สีขาว ไม่ มีลวดลาย กันแบน
13	จานกระเบื้อง กลมตื้นขนาดใหญ่	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 30 ซม.	2	ใบ		สีขาว ไม่ มีลวดลาย กันแบน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
14	เหยือกชอส	เซรามิกหรือ สแตนเลสความจุ 75 มล.	1	ใบ		
15	ที่คีบสแตนเลส อเนกประสงค์	ยาว 20 ซม.	1	อัน		
16	ตะกร้าล้างผัก พลาสติก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 ซม.	1	ใบ		
17	ทัพพีสแตนเลส	ยาว 25 ซม.	1	อัน		
18	ทัพพีโปร่ง	ยาว 35 ซม.	1	อัน		
19	ตะหลิวในลอน	ยาว 30 ซม.	2	อัน		
20	กระชอน กรองสแตนเลส	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 ซม.	1	อัน		
21	กระชอน ดักของทอด	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 ซม.	1	อัน		
22	กระชอนร่อนแป้ง สแตนเลส	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 ซม.	1	อัน		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
23	ถาดสแตนเลส ก้นตื้น	ขนาด 50 ซม. X 35 ซม. X 2 ซม.	2	ถาด		
24	ชามผสมสแตนเลส ขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 20 ซม.	3	ใบ		
25	ชามผสมสแตนเลส ขนาดใหญ่	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 30 ซม.	3	ใบ		
26	ถ้วยเตรียมอาหาร	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 8 ซม.	12	ใบ		เมลามีน กระเบื้อง หรือ สแตนเลส
27	ตะแกรงพักขนม สแตนเลส	ขนาด 30 ซม. X 40 ซม.	1	อัน		
28	ตะกร้อมือ	ยาว 25 ซม.	1	อัน		
29	ช้อนส้อม	ยาว 20 ซม.	3	คู่		
30	ช้อนไม้	ยาว 20 ซม.	1	อัน		ไม้เคลือบ แล็กเกอร์

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
31	เขียงพลาสติก สีขาว	ขนาด 30 ซม. X 45 ซม.	1	อัน		
32	เขียงพลาสติก สีเหลือง	ขนาด 30 ซม. X 45 ซม.	1	อัน		
33	เขียงพลาสติก สีฟ้า	ขนาด 30 ซม. X 45 ซม.	1	อัน		
34	เขียงพลาสติก สีเขียว	ขนาด 30 ซม. X 45 ซม.	1	อัน		
35	เตาแก๊ส	2 หรือ 4 หัว	1	เตา		
36	ตู้เย็น	ขนาด 5 คิว	1	ตู้		
37	เตาอบ	ขนาด 60 ล.	1	เตา		

## 5.2 วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
1	หม้อสตุ๊อก	ความจุ 10 ล.	2	ใบ		
2	ถาดสเตนเลสกันลื่น	ขนาด 50 ซม. X 35 ซม. X 7 ซม.	6	ถาด		
3	ถาดสเตนเลส กันตื้น	ขนาด 50 ซม. X 35 ซม. X 2 ซม.	6	ถาด		
4	เครื่องชั่งดิจิตอล	รับน้ำหนักสูงสุด 10 กก.	2	เครื่อง		
5	เครื่องปั่น	ความจุ 2 ล.	4	เครื่อง		
6	ที่เปิดกระป๋อง	สแตนเลส	1	อัน		
7	กระบวยสเตนเลส	ยาว 35 ซม.	2	อัน		
8	กรรไกร อเนกประสงค์	ยาว 20 ซม.	2	อัน		



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
9	น้ำแข็ง	พร้อมถังโฟม	10	กก.		
10	ช้อนกลางสแตนเลส	ยาว 20 ซม.	1	โหล		
11	ฟอยล์อะลูมิเนียม ม้วนใหญ่	ขนาด 30 ซม. X 7.5 ม.	1	ม้วน		
12	ฟิล์มถนอมอาหาร ม้วนใหญ่	ขนาด 30 ซม. X 100 ม.	1	ม้วน		
13	ถุงมือไนไตร	กล่องละ 100 ชิ้น แบบไม่มีแป้ง สัมผัสอาหาร	2	กล่อง		ขนาดกลาง และ ขนาดใหญ่ ขนาดละ 1 กล่อง

### 5.3 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา

- 1) มีดส่วนตัว
- 2) แม่พิมพ์ขนม พิมพ์กดขนม แม่พิมพ์ทำอาหาร
- 3) ที่ปอดเปลือก
- 4) ช้อนชิม
- 5) ผ้าเช็ดมือ
- 6) ถ้วยเตรียมอาหาร
- 7) กระดาษขุ่นกประสงค์
- 8) ถูบีบครีมและหัวบีบครีม
- 9) แปรงทาเนย
- 10) ไม้จิ้มฟัน
- 11) ถูพลาสติกและยางรัด
- 12) กล่องใส่อาหาร
- 13) ที่ลับมีด

## 6. เกณฑ์การประเมิน

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

หมายเหตุ หัวข้อ 1 และ 2 ประเมินโดยคณะกรรมการเทคนิค ขณะผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติงานในครัว  
หัวข้อ 3 และ 4 ประเมินโดยคณะกรรมการชิมอาหาร 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 รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย

7.2.1 เตรียมอุปกรณ์และใช้อุปกรณ์ถูกต้อง	2	คะแนน
7.2.2 เตรียมวัตถุดิบถูกต้อง	3	คะแนน
7.2.3 ใช้วัสดุ วัตถุดิบ และสารปรุงรสอย่างประหยัด	2	คะแนน
7.2.4 ดูแลรักษาวัตถุดิบ ไม่ให้วัตถุดิบไหม้หรือเน่าเสีย	2	คะแนน
7.2.5 ใช้วัตถุดิบถูกต้องตามใบสั่งงาน	2	คะแนน
7.2.6 จัดเสิร์ฟด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม	1	คะแนน
7.2.7 ส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด	4	คะแนน
7.2.8 ทักษะการประกอบอาหาร	4	คะแนน
7.2.9 เทคนิคการประกอบอาหาร	4	คะแนน
7.2.10 การวางแผนและลำดับขั้นตอนการทำงาน	6	คะแนน
7.2.11 คุณภาพของอาหาร	5	คะแนน
รวม	35	คะแนน

7.3 หัวข้อรสชาติ รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย

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 รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย

7.4.1 ประกอบอาหารตามกำหนดในใบสั่งงาน	2	คะแนน
7.4.2 ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เหมาะสม	3	คะแนน
7.4.3 ความสะอาดของงาน	2	คะแนน
7.4.4 ความประณีต	3	คะแนน
7.4.5 ปริมาณที่จัดเสิร์ฟเหมาะสม	2	คะแนน
7.4.6 ความสวยงาม	3	คะแนน
7.4.7 ความยากง่ายของเทคนิคการประกอบอาหาร	3	คะแนน
และการจัดงาน		
7.4.8 ความคิดสร้างสรรค์	2	คะแนน
รวม	20	คะแนน

**หมายเหตุ** กรณีผลงานเสียหาย คณะกรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนนผลงานคอร์สนั้น  
กรณีผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานแต่ละคอร์สช้ากว่าเวลาที่กำหนดในใบสั่งงาน  
(1) เกิน 5 นาทีแรก ไม่หักคะแนน  
(2) นาทีต่อไป หักคะแนนข้อ 7.2.7 นาทีละ 1 คะแนน  
(3) เกิน 9 นาที คณะกรรมการชิมอาหารจะไม่ตรวจให้คะแนนคอร์สนั้น  
(ไม่ตรวจหัวข้อ 3 และ 4)



## ใบสั่งงาน

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 ระดับภาค

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สาขาประกอบอาหาร (รอบชิงชนะเลิศ)

1. ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู 3 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 สเต็กไก่ ประกอบด้วย
    - 2.2.1 อกไก่
    - 2.2.2 คาร์โบไฮเดรต 1 ชนิด
    - 2.2.3 ผัก อย่างน้อย 2 ชนิด
    - 2.2.4 ซอส อย่างน้อย 1 ชนิด
  - 2.3 มูสชี็อกโกแลต ประกอบด้วย
    - 2.3.1 มูสชี็อกโกแลต
    - 2.3.2 ซอส 1 ชนิด
    - 2.3.3 ของตกแต่งที่ผ่านกระบวนการประกอบอาหาร (Garnish)
    - 2.3.4 ผลไม้สด
3. ระยะเวลาการแข่งขัน 6 ชั่วโมง (ระหว่างเวลา 8.30-12.00 น. และ 13.00-15.30 น.)
4. ผลงานที่ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งให้กรรมการตรวจให้คะแนน
  - 4.1 เวลา 14.00 น. ส่งสลัดกุ้ง
  - 4.2 เวลา 14.30 น. ส่งสเต็กไก่
  - 4.3 เวลา 15.00 น. ส่งมูสชี็อกโกแลต

**หมายเหตุ** กรณีผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานแต่ละคอร์สช้ากว่าเวลาที่กำหนดในใบสั่งงาน

(1) เกิน 5 นาทีแรก ไม่หักคะแนน

(2) นาที่ต่อไป หักคะแนนข้อ 7.2.7 นาที่ละ 1 คะแนน

(3) เกิน 9 นาที คณะกรรมการชิมอาหารจะไม่ตรวจให้คะแนนคอร์สนั้น

(ไม่ตรวจหัวข้อ 3 และ 4)

รายการวัตถุดิบต่อผู้เข้าแข่งขัน 1 คน

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	<b>เนื้อสัตว์</b>			
1	กุ้งขาว	25-30 ตัว/กิโลกรัม	250	กรัม
2	อกไก่ติดหนัง (ไม่ติดกระดูก)	100-110 กรัม	2	ชิ้น
	<b>ผักและผลไม้</b>			
3	ผักกรีนคอรัล		50	กรัม
4	ผักสลัดเรดโอ๊ค		50	กรัม
5	ผักกาดคอส		50	กรัม
6	แตงกวาญี่ปุ่นหรือแตงร้าน		1	ลูก
7	มะเขือเทศราชินี		50	กรัม
8	หอมหัวใหญ่		200	กรัม
9	เซเลอรี		200	กรัม
10	บรอกโคลี		200	กรัม
11	แครรอต		200	กรัม
12	ถั้วแขกหรือถั้วหวาน		100	กรัม
13	หน่อไม้ฝรั่งเขียว		100	กรัม
14	มันฝรั่ง		400	กรัม
15	มะนาวเขียว		3	ลูก
16	เห็ดฟาง เห็ดแชมปิญอง เห็ดหอมสด หรือเห็ดชิเมจิ		100	กรัม
17	พริกไทยอ่อน		20	กรัม
18	สตรอว์เบอร์รีสด		100	กรัม
19	สั้มนั้คิสต์หรือสั้มนาวะล		2	ลูก
20	องุ่นแดง		50	กรัม
21	กัวีเฌียว		1	ลูก
22	กระเทียมจีน		20	กรัม
23	มะเขือเทศท้อ		200	กรัม
24	สตรอว์เบอร์รีแช่แข็ง		200	กรัม
25	ผักชีลาว		50	กรัม
26	พาสลั้ย์		50	กรัม
27	สะระแหน่		50	กรัม
28	โหระพา		50	กรัม

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	<b>ผลิตภัณฑ์นมและไข่</b>			
29	ไข่ไก่	เบอร์ 2	4	ฟอง
30	นมสดพาสเจอร์ไรส์รสจืด	400 มิลลิลิตร/ขวด	1	ขวด
31	วิปปิงครีมแท้		500	มิลลิลิตร
32	เนยสดแท้รสจืด	227 กรัม/ก้อน	1	ก้อน
	<b>เครื่องเทศและวัตถุดิบแห้ง</b>			
33	น้ำมันถั่วเหลือง	1 ลิตร/ขวด	1	ขวด
34	น้ำมันปาล์ม	1 ลิตร/ขวด	1	ขวด
35	เกลือป่น	120 กรัม/กระปุก	1	กระปุก
36	พริกไทยป่นขาว	50 กรัม/กระปุก	1	กระปุก
37	ดาร์กช็อกโกแลต 58% - 60%		200	กรัม
38	เจลาตินแผ่น	แผ่นเล็ก 1 กรัม	4	แผ่น

**รายการวัตถุดิบกองกลาง**

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
1	น้ำสต็อกจากโครงไก่ (แบบฝรั่ง)		1	ลิตร/คน
2	น้ำส้มสายชูหมัก	700 มิลลิลิตร/ขวด	1	ขวด
3	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	170 กรัม/กระป๋อง	2	กระป๋อง
4	ซอสทาบา스코	60 มิลลิลิตร/ขวด	1	ขวด
5	ดีจอนม์สตาร์ด	215 กรัม/กระปุก	1	กระปุก
6	กลิ่นวานิลลา	60 มิลลิลิตร/ขวด	2	ขวด
7	แป้งอเนกประสงค์	1 กิโลกรัม/ถุง	3	ถุง
8	แป้งเค้ก	1 กิโลกรัม/ถุง	2	ถุง
9	แป้งขนมปัง	1 กิโลกรัม/ถุง	2	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

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
17	ผงฟู		200	กรัม
18	ใบกระวาน		50	กรัม
19	ไทม์สด		200	กรัม
20	โรสแมรี่สด		100	กรัม