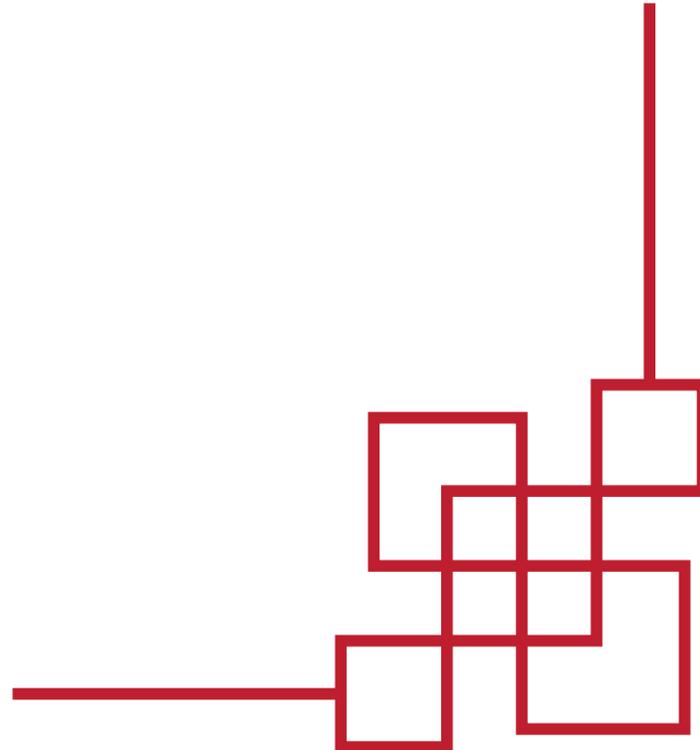
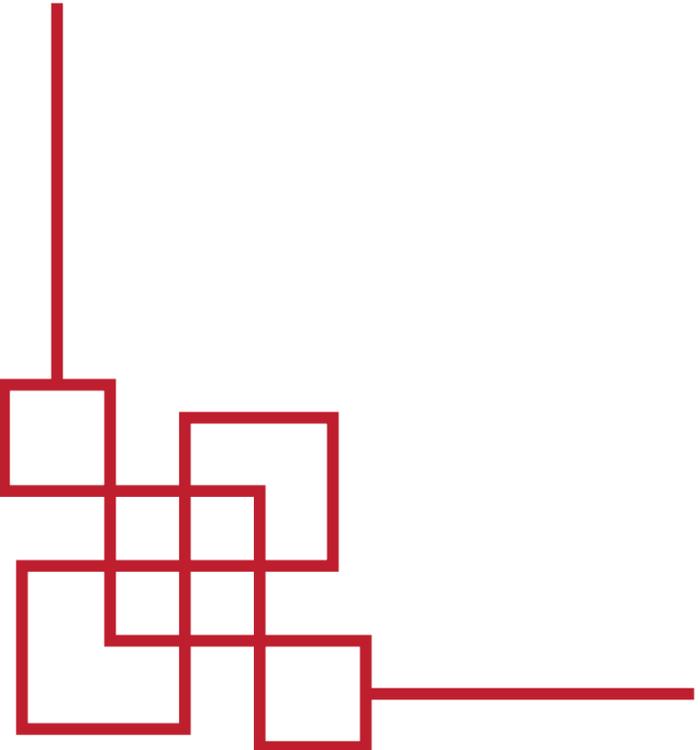
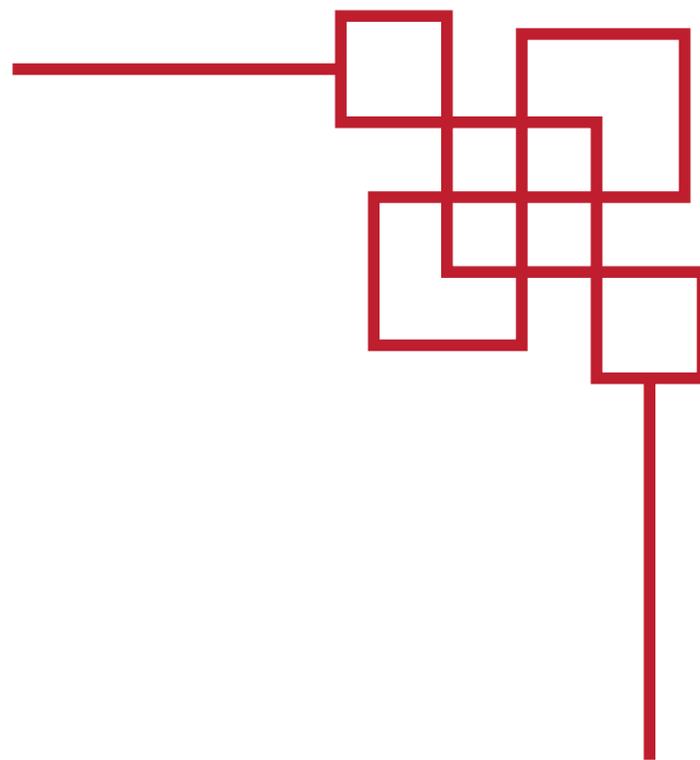


Portfolio Presentation

โต๊ะจีน

@ตำบลนครปฐม

-มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม-
Nakhon Pathom Rajabhat University



ขาหมูพะโล้

卤猪脚

หลู้ จู เจี้ยว



ขาหมูพะโล้ คือ อาหารไทยที่มีรากฐานจากจีน
ทำจากขาหมูตุ๋นกับเครื่องพะโล้ (โป๊ยกั๊ก, อบเชย)
รสชาติเค็มหวาน เนื้อนุ่ม นิยมใช้เป็นของไหว้เจ้า
ในวันตรุษจีนหรือสารทจีน เพราะรูปลักษณะ
ที่ดูแน่น คล้ายก้อนทองโบราณ

วัฒนธรรม

เป็นอาหารที่นิยมกินทั้งแบบอาหารจานเดียว (ข้าวขาหมู) หรือเป็นกับข้าว

ความมงคล

เชื่อว่ากินแล้วจะช่วยส่งเสริมโชคลาภทางการเงินและหนุ่่นการงาน
ให้ประสบความสำเร็จ

ส่วนประกอบหลัก

ขาหมูส่วนหน้า (มักมีเนื้อหนาและหนังนุ่ม)

ปลากระพงผัดโหงวัก้วย

五果炒金目鲈

หวู่ กั๋ว เจ๋า จิน มู่ หลู



ผัดโหงวัก้วย เป็นเมนูอาหารจีนที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ในช่วงเทศกาลตรุษจีน เนื่องจากเป็นเมนูมงคลที่สื่อถึงความ

อุดมสมบูรณ์ และความเจริญก้าวหน้าในชีวิต

โดยชื่อของเมนูนี้มีความหมายว่า “ธัญพืช หรือผลไม้ ทั้ง 5 ชนิด” ซึ่งประกอบไปด้วย เม็ดมะม่วงหิมพานต์,

แปะก๊วย, เกาลัด, พุทราเชื่อม และแห้ว

วัฒนธรรม

เมื่อชาวจีนอพยพเข้ามาอยู่ในประเทศไทย ก็ได้นำวัฒนธรรมการกิน และเมนูอาหารต่าง ๆ รวมถึงผัดโหงวัก้วยเข้ามาด้วย โดยผัดโหงวัก้วย ได้ถูกปรับเปลี่ยนรสชาติให้เข้ากับความชอบของคนไทยมากขึ้น ทำให้เมนูนี้ได้รับความนิยม และกลายเป็นหนึ่งในเมนูมงคลที่ขาดไม่ได้

ความมงคล

เป็นเมนูมงคลที่สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ และความเจริญก้าวหน้าในชีวิต

ส่วนประกอบหลัก

เม็ดมะม่วงหิมพานต์, แปะก๊วย, เกาลัด, พุทราเชื่อม, แห้ว และซอสปรุงรส

สี่สีหม้อไฟ

四格鍋

ชื่อ เก๋อ กัว



สี่สีหม้อไฟ คือ แกงจืดหรือซุปร้อนไฟสไตล์จีนที่โดดเด่นด้วยวัตถุดิบ "สี่สี" หลัก ได้แก่ เนื้อปลา กุ้ง ปลาหมึก และตับหมู (หรือลูกชิ้น/แมงกะพรุนในบางสูตร) มักเสิร์ฟในหม้อไฟร้อนๆ ร่วมกับผักต่างๆ เช่น ผักกาดขาว ผักบุ้ง โดยมีน้ำซุปรสหอมหวานและนิยมทานคู่กับน้ำจิ้มสุกี้หรือน้ำจิ้มซีฟู้ด

วัฒนธรรม

เป็นการกินหม้อไฟแบบจีนที่สะท้อนทั้งรสนิยม ความเชื่อ และการอยู่ร่วมกันบนโต๊ะอาหารอย่างอบอุ่น ต้นกำเนิดนิยมมากทางแถบ ฉงชิ่ง และมณฑล เสฉวนซึ่งขึ้นชื่อเรื่องอาหารรสจัด เผ็ดชา จากพริกและฮวาเจียว

ความมงคล

สิ่งที่เชื่อว่าให้ผลดี นำพาโชคดี ความเจริญ ความสุข และความสำเร็จ มาสู่ชีวิต มักเกี่ยวข้องกับความเชื่อ วัฒนธรรม และการเสริมสิริมงคลในโอกาสต่างๆ เช่น งานมงคล ขึ้นบ้านใหม่ ปีใหม่ แต่งงาน

ส่วนประกอบหลัก

เนื้อปลา, กุ้ง, ปลาหมึก, ตับหมู, ลูกชิ้นปลา, สาหร่าย และผัก

ข้าวอบจักรพรรดิ

皇帝炒饭

หวง ตี เจ่า ฟาน

ข้าวอบจักรพรรดิ เป็นชื่อเมนูอาหารที่ใช้คำว่า “จักรพรรดิ” เพื่อสื่อถึงความยิ่งใหญ่ รุหฺรธา และมีความพิเศษกว่าข้าวอบทั่วไป เพราะคำว่า “จักรพรรดิ” หมายถึงผู้ปกครองสูงสุดในอดีต เป็นบุคคลที่มีฐานะสูงสุด มีอำนาจ และได้รับการดูแลด้วยอาหารที่ดีที่สุด ดังนั้นเมนูที่เติมคำนี้เข้าไปจึงต้องการสื่อ

ว่าเป็นอาหารระดับสูง ใช้วัตถุดิบดี มีเครื่องเยอะ

และเหมาะสำหรับงานเลี้ยงหรือโอกาสสำคัญ



วัฒนธรรม

มีรากมาจากวัฒนธรรมอาหารจีน โดยเฉพาะแนวคิดของอาหารใน “ราชสำนัก” และอาหารที่ทำขึ้นเพื่อ คนสำคัญหรือชนชั้นสูง

ความมงคล

ความมงคล ความมั่งคั่ง และความอุดมสมบูรณ์

ส่วนประกอบหลัก

กุ้ง, ปลาหมึก, หอยเชลล์, ปู หรือเนื้อปู, ปลา, ไก่ หรือหมูแดง, เห็ดหอม, ไข่เค็ม หรือไข่นกกระทา

โหล่วซุ่นตุน 炖芦笋

ตุ๋น ลู่ ซุ่น



โหล่วซุ่นตุน คือเมนูอาหารจีนที่เป็นแกงจืดหรือซุปรุ่น โดยมีวัตถุดิบหลักคือ หน่อไม้ฝรั่ง (ซึ่งคำว่า "โหล่วซุ่น" หรือ "โหล่วซุ่น" ในภาษาจีนแปลว่าหน่อไม้ฝรั่ง) มักใช้หน่อไม้ฝรั่งแบบบรรจุกระป๋องที่มีเนื้อนุ่มและกลิ่นหอม เฉพาะตัวนำมาตุ๋นจนเข้าเนื้อ

วัฒนธรรม

เป็นอาหารจีนแนวต้นสุขภาพ ที่เน้นความอ่อนนุ่ม หอมหวานจากธรรมชาติของหน่อไม้ฝรั่ง นิยมในครัวจีนที่ได้รับอิทธิพลการกินเพื่อบำรุงร่างกาย

ความมงคล

ทำแล้วดี มีแล้วชีวิตเป็นสิริมงคล ช่วยให้เรื่องร้ายลดลง เรื่องดีเพิ่มขึ้น

ส่วนประกอบหลัก

หน่อไม้ฝรั่งกระป๋อง (โหล่วซุ่น) ตัดเป็นท่อนๆ นิยมใส่ เห็ดหอม, เยื่อไผ่, กุ้งสด หรือ ซีโครงหมู เพื่อเพิ่มความหวานและกลมกล่อมให้กับน้ำซุปรุ่น

หัวปลาเผือกหม้อไฟ

芋头鱼云煲

อวี โถว หยวี หยวิน หว๊ว

หัวปลาเผือกหม้อไฟ

(FISH HEAD WITH TARO SOUP) คือเมนู
ซูปสุดคลาสสิกสไตล์แต้จิ๋วที่เด่นเรื่องความ
"หวานละมุนและหอมกรุ่น" โดยเป็นการผสม
ผสานความหวานของเนื้อปลาและความมัน
นวลของเผือกได้อย่างลงตัว



วัฒนธรรม

วิถีการกินอาหารร่วมกันแบบครอบครัวของชาวจีนที่เน้นความ
อบอุ่น การแบ่งปัน และความเคารพซึ่งกันและกันในสังคมของจีน

ความมงคล

หัวปลาเผือกหม้อไฟหมายถึงความมั่งคั่ง ความเจริญเติบโต และความ
อบอุ่นสามัคคีในครอบครัว

ส่วนประกอบหลัก

หัวปลา / เนื้อปลา (กะพงหรือปลาเก๋า), เผือกหอม, น้ำสต็อก, ขิงแก่,
ตั้งฉ่าย, ซีนฉ่าย, เต้าหู้ขาว, เห็ดหอม

ผัดหมี่ฮ่องกง 港式炒面

ก่าง ซื่อ ฉ่าว เมียน



ผัดหมี่ฮ่องกง คือเมนูเส้นยอดนิยมในร้านอาหาร

จีนที่มีเอกลักษณ์คือความ เหนียวนุ่ม ของเส้น

และกลิ่นหอมจากกระทะ (WOK HEI) โดยใช้เส้น

หมี่เหลืองเส้นเล็กที่มีลักษณะเฉพาะตัว

วัฒนธรรม

ผัดหมี่ฮ่องกงเป็นอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมเมืองใหญ่ของฮ่องกง เน้นความรวดเร็ว ความหอมจากการผัดไฟแรง และความเรียบง่ายที่อร่อยลงตัว

ความมงคล

สิ่งที่เชื่อนำความดีและความเจริญมาให้ชีวิต

ส่วนประกอบหลัก

เส้นหมี่ไข่เส้นเล็ก ใส่เนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง, หมูแดง หรือเนื้อไก่ ผสมกับผักอย่างถั่วงอก, กุยช่ายขาว, เห็ดหอม และแครอท ประุงรสด้วยซอสปรุงรส, น้ำมันหอย, ซีอิ๊วขาว และน้ำมันงาเพื่อเพิ่มความหอม

ซี่โครงหมูตุ๋นผัดเสฉวน

四川红烧排骨

ชื่อ ชวน หง เซา ไผ่ กู่

ซี่โครงหมูตุ๋นผัดเสฉวน

หรือที่คนจีนมักเรียกว่า หงเซาไผ่กู่ สไตล์เสฉวน คือเมนูอาหารจีนรสเลิศที่รวมเทคนิคการ "ตุ๋น" จนเนื้อนุ่มร้อนออกจากกระดุก เข้ากับการ "ผัด" ด้วยเครื่องเทศสไตล์เสฉวนเพื่อให้ได้รสชาติเข้มข้น

ชั้น จัดจ้าน และหอมหวาน



วัฒนธรรม

สะท้อนเอกลักษณ์การกินของชาวจีนแถบ เสฉวน ในประเทศ จีน ที่เน้นรสจัด เผ็ดชา หอมเครื่องเทศ และการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน

ความมงคล

สิ่งดีๆ หรือความหมายดีๆ ที่คนเชื่อว่านำพาความสุข ความเจริญ ความโชคดี และความสำเร็จมาสู่ชีวิต

ส่วนประกอบหลัก

เมนูนี้ใช้ซี่โครงหมูเป็นหลัก ปรุงด้วยพริกแห้ง ฮวาเจียว กระเทียม ขิง และซอสจีน ให้รสเผ็ดร้อนแบบเสฉวนแท้ ๆ

เป๋าฮื้อเจียนผักกาดขาวจีน

鲍鱼扣白菜

เป๋า หยวี ไ่ว่ ไ่ว่ ไ่ว่



เป๋าฮื้อเจียนผักกาดขาวจีน

คือเมนูอาหารจีนสไตล์ภัตตาคารที่โดดเด่นด้วยการผสม

ผสานระหว่าง หอยเป๋าฮื้อเนื้อนุ่มเต่ง กับ ผักกาดขาว

ที่ผ่านการปรุงรสแบบ "เจียน" คือการผัดหรืออบแบบ

น้ำขลุกขลิกด้วยซอสน้ำมันหอยเข้มข้น

วัฒนธรรม

สะท้อนอาหารจีนชั้นมงคลที่ผสมผสานความหรูหราเข้ากับความสะดวก
ในวิถีการกินของชาว จีน

ความมงคล

โชคดี ความสุข ความเจริญ และความสำเริงมาสู่ชีวิต

ส่วนประกอบหลัก

หอยเป๋าฮื้อ, ผักกาดขาวจีน, ซอสน้ำมันหอย, น้ำสต็อกไก่, แป้งมัน
ฮ่องกง, น้ำมันงา, เหล้าจีน, ขิง และกระเทียม

เอ็นหมูน้ำแดงกึ่งสด

红烧猪筋鲜虾

หง เซา จู จิน เซียน เซีย

เอ็นหมูน้ำแดงกึ่งสด คืออาหารจีนสไตล์ภัตตาคารที่ผสมผสานเอ็นหมูที่ตุ๋นจนนุ่มละมุนเข้ากับกึ่งสดเนื้อแดงในน้ำซอสสีแดงเข้มข้น รสชาติกลมกล่อมและมีเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย



วัฒนธรรม

เมนูเอ็นหมูน้ำแดงกึ่งสดสะท้อนวัฒนธรรมอาหารจีนที่เน้นความพิถีพิถัน การตุ๋นบำรุงสุขภาพ และการกินร่วมกันอย่างอบอุ่นในครอบครัว

ความมงคล

เอ็นหมูน้ำแดงกึ่งสดหมายถึงชีวิตแข็งแรง การงานก้าวหน้า เงินทอง รุ่งเรือง และความโชคดี

ส่วนประกอบหลัก

เอ็นหมู, กึ่งสด, กระเทียม, ขิง

หูฉลามน้ำแดง

红烧鱼翅

หง เซา หยวี ซื่อ

หูฉลามน้ำแดง คือเมนูอาหารจีนชั้นสูงที่มักเสิร์ฟในงานเลี้ยงหรูหราหรือโอกาสพิเศษ มี

ลักษณะเป็นซूपข้นสีน้ำตาลทอง รสชาติ

กลมกล่อมและมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์



วัฒนธรรม

เป็นอาหารจีนชั้นสูงที่ใช้ในงานมงคลและงานเลี้ยงสำคัญสะท้อนความหรูหรา การให้เกียรติแขก และความอุดมสมบูรณ์ในสังคมของจีน

ความมงคล

หูฉลามน้ำแดงหมายถึงความร่ำรวย ความสำเร็จ เกียรติยศ และความโชคดีในชีวิต

ส่วนประกอบหลัก

หูฉลาม, น้ำซूपไก่หรือน้ำซूपกระดูกหมู, กระเทียม, ขิง, ต้นหอม

เป็ดยัดไส้เก๋าลัด

鲍鱼酿鸭

เป่าอวี เนียง ยา



เป็ดยัดไส้เก๋าลัด

คือเมนูอาหารจีนสไตล์ไต้หวันที่โดดเด่นด้วยการใช้เป็ดทั้งตัว ที่เลาะกระดูกออกแล้วยัดไส้ด้วยส่วนผสมเข้มข้น ก่อนจะนำไปต้มหรือตุ๋นในน้ำพะโล้จนเนื้อเป็ดนุ่มและไส้มีรสชาติกลมกล่อม

วัฒนธรรม

เป็ดยัดไส้เก๋าลัดสะท้อนวัฒนธรรมอาหารจีนที่เน้นความอุดมสมบูรณ์ ความพิถีพิถัน และใช้ในงานมงคลเพื่อแสดงความเคารพและความอบอุ่นของเจ้าภาพ

ความมงคล

เป็ดยัดไส้เก๋าลัดหมายถึงความอุดมสมบูรณ์ ความมั่งคั่ง และชีวิตครอบครัวที่มั่นคงมีความสุข

ส่วนประกอบหลัก

เมนูนี้ใช้เป็ดและเก๋าลัดเป็นหลัก ยัดไส้พร้อมเห็ดหอมและเครื่องปรุงจีนตุ๋นหรืออบจนหอมกลมกล่อม

ติ่มซำ 点心

เต๋ียน ซิน

มาจากภาษาแคว้งต้ง แปลตรงตัวว่า
"ตามใจสั่ง" หรือ "TOUCH THE
HEART" (อาหารคำเล็ก ๆ ที่ทำด้วย
ความประณีต)



วัฒนธรรม

เป็นวัฒนธรรมการติ่มซา (หย่าฉ่า) ของชาวจีนแคว้งต้ง โดยมีของว่างทานคู่กัน

ความมงคล

"แตะใจ" หรือ "ตามใจสั่ง" สื่อถึงความตั้งใจทำอาหารคำเล็กๆ ที่ประณีต ซึ่งเสิร์ฟในเชิงนี้ สื่อถึงลักษณะของความมั่งคั่งร่ำรวย โชคลาภ และความสุข การทานร่วมกันยังสื่อถึงความสามัคคี ความอบอุ่นของครอบครัว และความราบรื่นในชีวิต

ส่วนประกอบหลัก

ฮะเก๋า, (แป้งบางไส้กุ้ง),ขนมจีบ,(ไส้หมู/กุ้ง), ซาลาเปา, (หมูแดง/ครีม),ก้วยเตี่ยวหลอด

สาकुแคนตาลูป

哈密瓜西米露

ฮา มี กวา ซึ มี ลู



สาकुแคนตาลูป

คือ เมนูของหวานยอดนิยมในร้านติ่มซำ มีลักษณะ เป็นซूपขนมหวานรสชาติหวานหอม เย็นชื่นใจ เมื่อนี้โดดเด่นด้วยการผสมผสานความนุ่มหนึบของ เม็ดสาकुกับเนื้อแคนตาลูปที่หั่นเป็นชิ้นหรือตัดเป็น ลูกกลมๆ เสิร์ฟในน้ำกะทิหรือนมสดที่ปรุงรสหวาน

วัฒนธรรม

เป็นขนมหวานแบบไทยร่วมสมัย ที่สะท้อนหลายอย่างในวิถีอาหารไทย

ความมงคล

เม็ดกลมๆ สื่อถึง "ความกลมเกลียว"และการอยู่ร่วมกันของครอบครัว อย่างมีความสุข

ส่วนประกอบหลัก

สาकु, แคนตาลูป, นมสด หรือกะทิ

โอนี่แปะก๊วย

芋泥白果

อวี๋ หนึ่ ไ้ กั๋ว

โอนี่แปะก๊วย

คือขนมหวานมงคลระดับตำนานของชาวจีน
แต่จิว ที่ขึ้นชื่อเรื่องความประณีตในการทำและ
การจัดวางที่เป็นชั้นสวยงามครับ เมนูนี้ถือเป็น
"ราชาของหวาน" ที่มักใช้ปิดท้ายโต๊ะจีนหรืองาน
มงคลเสมอ



วัฒนธรรม

วิถีชีวิตของชาวจีนแต่จิว โดยเป็นมากกว่าแค่ของหวาน แต่คือสัญลักษณ์ของ
"ความสมบูรณ์แบบ" ในมื้ออาหาร

ความมงคล

ถูกออกแบบมาเพื่อเป็น "คำอวยพรปิดท้ายมื้ออาหาร"

ส่วนประกอบหลัก

ข้าวเหนียว & เผือกกวน (โอนี่), แปะก๊วย, พุทราจีน