

คิมบัปพริกที่ปักซี่ใต้

ชูโรนี มาหะมะ, กฤติญา พรหมดี

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

6339035@ptech.ac.th, 6339021@ptech.ac.th

จุดเด่น คิมบัปพริกที่ปักซี่ใต้ เป็นการผสมผสานอาหารต่างวัฒนธรรมระหว่าง คิมบัปของเกาหลี และอาหารพื้นบ้านของภาคใต้ ซึ่งจะมีการผสมผสานกันอย่างลงตัวของอาหาร 2 วัฒนธรรมซึ่งคิมบัป ส่วนผสมหลักนั้นก็คือ ข้าว ซึ่งเราจะเห็นได้ว่า อาหารภาคใต้มีรสชาติที่จัดจ้าน แต่สำหรับคนต่างชาติจะไม่สามารถทานรสจัดได้มากนัก ดังนั้นเราจึงได้นำเมนูอาหารใต้ มาเป็นส่วนผสมหลัก สำหรับการทำคิมบัป โดยเราจะปรับรสชาติให้คนต่างชาติสามารถรับประทานแต่ละอย่างเป็นอาหารขึ้นชื่อของภาคใต้ทั้งสิ้น

ความคิดสร้างสรรค์ เป็นการดัดแปลงนำเอาอาหารใต้เพื่อมาดัดแปลงในรูปแบบของคิมบัป เป็นการสร้างนวัตกรรมที่แปลกใหม่และเป็นการนำอาหารพื้นบ้านภาคใต้ทั่วไปที่มีลักษณะมาผสมผสานระหว่าง อาหารไทยพื้นบ้านให้เกิดผลงานชิ้นใหม่

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. พัฒนาอาหารให้มีความแปลกใหม่
2. เป็นการนำเอาแกงใต้และอาหารเกาหลีมาผสมผสานกันให้มีความน่ารับประทาน
3. เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ



หลักการ วิธีการ

พริกแกงใต้ เป็น เครื่องแกง ตามแบบฉบับของ ชาวใต้ อุดมไปด้วยสมุนไพรต่าง ๆ รสเผ็ด ช่วยขับของเสียในร่างกายได้ดี พริกแกงใต้ใช้กับเมนูอาหารได้หลายๆ เมนู เช่น คั่วกลิ้งหมู คั่วกลิ้งไก่ แกงคั่วกระดูกหมู เป็นต้น วันนี้เรามาแนะนำเสนอ สูตรพริกแกงใต้ มาให้ลองทำดู



ข้าวผัดโตปลาแห้ง โตปลา(ภาคกลาง) หรือ พุงปลา (ภาคใต้) เป็นการถนอมอาหารแบบหมักดองชนิดหนึ่ง โดยใช้กระเพาะของปลา เช่น ปลาหู ปลาหลัง ปลาตุ๊ก ปลาช่อน หรือปลาอื่น ๆ มาหมักกับเกลือ โตปลาที่หมักได้ที่จะเหลวและมีมันไหลออกมา นำไปทำเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น โตปลาที่เป็นเครื่องจิ้มคล้ายน้ำพริกของทางภาคกลาง หรือแกง พุงปลาที่เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัดพัทลุง นอกจากนี้ ยังนำโตปลาไปผัดกับน้ำพริกแกง ใส่ปลาจิ้งจั้งและผัก เรียกโตปลาแห้ง