



เตรียมความพร้อมการแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ ในงาน Taipei International Culinary Challenge ณ Taipei Nangang Exhibition สาธารณรัฐจีน (ประเทศไต้หวัน)

นายพีระวิทย์ ลาคโซค นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับรางวัลจากการแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ ในงาน Taipei International Culinary Challenge ระหว่างวันที่ 17 - 20 พฤศจิกายน 2566 ณ Taipei Nangang Exhibition สาธารณรัฐจีน (ประเทศไต้หวัน) จำนวน 3 รางวัล ได้แก่

1. รางวัลเหรียญทอง คะแนนลำดับที่ 1 ในประเภท Carving - Live Fruit & Vegetable Carving - Team ร่วมกับศิษย์เก่าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
2. รางวัลเหรียญทอง คะแนนลำดับที่ 1 ในประเภท Carving - Live Fruit & Vegetable Carving (Young Chef)
3. รางวัลเหรียญเงิน ในประเภท Carving - Fruit & Vegetable Carving (Young Chef)



การเตรียมตัวเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ ในงาน Taipei International Culinary Challenge ณ Taipei Nangang Exhibition สาธารณรัฐจีน (ประเทศไต้หวัน) ของนายพีระวิทย์ ลาคโซค ดังนี้

ประวัติการเรียนการฝึกทักษะการแกะสลักของนายพีระวิทย์ เริ่มต้นศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยเรียนในรายวิชากลุ่มงานอาชีพ และเริ่มการประกวดแข่งขัน ในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 2 และจนสำเร็จการศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หลังจากนั้นเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

การเดินทาง ในวันที่ 15 พฤศจิกายน 2566 เดินทางจากท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ ใช้ระยะเวลา 5 ชั่วโมง เมื่อถึงประเทศไต้หวัน มีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การซื้อของทำฐานรองผลงานแกะสลัก การเลือกซื้อผักและผลไม้

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ฐานรองผลงานแกะสลักจัดทำที่ประเทศไต้หวัน โดยการซื้อโฟม สี กาวและจัดตกแต่งประกอบฐานรองในห้องพัก หากขนส่งฐานรองแกะสลักจากเมืองไทยมีค่าใช้จ่ายในการขนส่งที่สูง

การซื้อวัตถุดิบ ผักผลไม้ที่ใช้แกะสลักในประเทศไต้หวัน ราคาสูงกว่าประเทศไทยประมาณ 2-3 เท่า ซึ่งแตงโมมีขนาดใหญ่ กรอบ เปราะแตกง่าย เนื้อสีเหลืองเปลือกกลาย ส่วนเนื้อสีแดงจะหาได้ยาก แตงโมสีแดงมีลักษณะลูกยาว ฟักทองเป็นสายพันธุ์บัตเตอร์นัท เนื้อบาง แครอทหัวลักษณะสั้น ไม่ใหญ่ หัวผักกาดมีลักษณะสั้นผิวขาวขนาดใหญ่ กว่าประเทศไทย

ภาพกิจกรรม

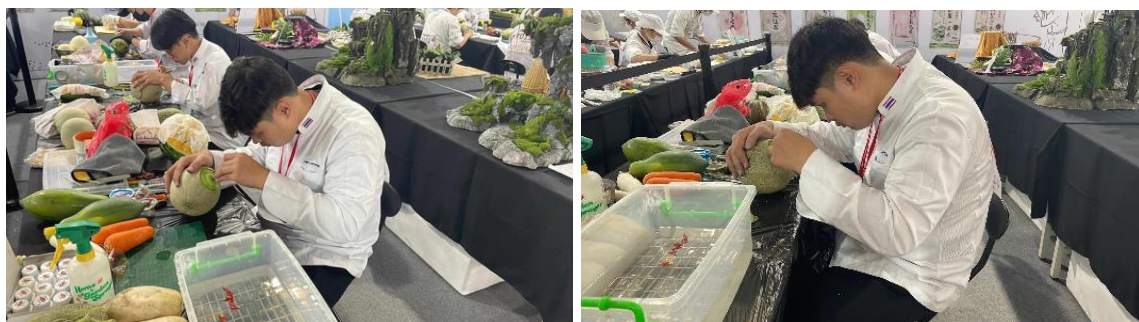
1. รางวัลเหรียญทอง คะแนนลำดับที่ 1 ด้วยคะแนน 98 คะแนน ในประเภท Carving - Live Fruit & Vegetable Carving - Team ร่วมกับ นายสิวานันท์ ศรีทัน และนางสาวจิตาภา สุภามาลา ศิษย์เก่าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์



2. รางวัลเหรียญทอง คะแนนลำดับที่ 1 ด้วยคะแนน 95 คะแนน ในประเภท Carving - Live Fruit & Vegetable Carving (Young Chef)



3. รางวัลเหรียญเงิน ด้วยคะแนน 80 คะแนน ในประเภท Carving - Fruit & Vegetable Carving (Young Chef)



ขอบคุณข้อมูลจากนายพีระวิทย์ ลาคโซค นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์