






## รายการอุปกรณ์ประกอบการอบรม หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

1. รายการอุปกรณ์เหล่านี้เป็นรายการอุปกรณ์ที่กำหนดให้มีประจำกลุ่มสำหรับการประกอบอาหาร
2. อุปกรณ์แต่ละชุดใช้สำหรับการอบรม 1 กลุ่ม มีผู้เข้าอบรมกลุ่มละ 4 ท่าน
3. ทางโครงการอนุญาตใช้อุปกรณ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงหรือใช้ทดแทนได้
4. อุปกรณ์รายห้อง คือ อุปกรณ์ที่กำหนดให้มีประจำห้อง ในแต่ละห้องอบรมต้องมีอย่างน้อยตามที่ระบุ

### ประเภทอุปกรณ์ในการเตรียม

ลำดับ	รูป	จำนวน	รายละเอียด
1		2 ใบ	- ถาดสี่เหลี่ยม ขนาด 50*40 ซม. หรือใหญ่กว่า ทำจากสแตนเลสหรือพลาสติก อาจใช้ทรงกลมทดแทนทรงสี่เหลี่ยมได้ ใช้รองรับอาหาร ถ้วยเตรียม หรือวัสดุอุปกรณ์อื่นๆ
2		1 เครื่อง	- ตาชั่ง แนะนำตาชั่งระบบดิจิทัล หากไม่มีใช้ระบบสเกล (เข็ม) ที่มีหน่วยระดับ กรัม ถึง 200 กรัม เพื่อชั่งน้ำหนักวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหาร
3		1 ชุด	- ชุดช้อนตวง ทำจากอลูมิเนียมหรือสแตนเลส ประกอบด้วย 4 ขนาด คือ 1 ช้อนโต๊ะ 1 ช้อนชา ½ ช้อนโต๊ะ ½ ช้อนชา
4		1 ชุด	- ถ้วยตวงของเหลว ทำจากวัสดุประเภทแก้วหรือสแตนเลส มีเส้นสเกลบ่งปริมาณ ขนาด 1 ถ้วย ถึง ขนาด 4 ถ้วย
5		1 ชุด	- ชุดถ้วยตวงของแห้ง ทำจากอลูมิเนียมหรือสแตนเลส ประกอบด้วย 4 ขนาด คือ 1 ถ้วย ½ ถ้วย 1/3 ถ้วย และ ¼ ถ้วย






ลำดับ	รูป	จำนวน	รายละเอียด
6		12 ใบ	- ถ้วยแบ่ง ถ้วยเตรียม ทำจากวัสดุประเภทสแตนเลส เมลามีน แก้ว หรือวัสดุที่สามารถสัมผัสอาหารได้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 - 10 ซม. ลึก 3 - 5 ซม.
7		2 ใบ	- อ่างผสม แนะนำทำจากวัสดุสแตนเลส อาจใช้พลาสติกหรือเมลามีนที่มีคุณภาพสูงทดแทนได้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 - 24 ซม.
8		2 อัน	- เขียง ทำจากวัสดุประเภทโพลีเมอร์สำหรับปรุงประกอบอาหาร หากไม่มีอนุโลมให้ใช้ไม้ที่เหมาะสมสำหรับปรุงประกอบอาหาร ในปีแรกและจัดหาเพิ่มเติมให้ถูกลักษณะในปีที่สอง หากสถานศึกษาที่มีชุดเขียงตามหลักสุขาภิบาล กำหนดกลุ่มละ 1 ชุด
9		2 เล่ม	- มีดหั่น ทำจากสแตนเลสขนาดความยาวมีดไม่รวมด้าม 8 - 10 นิ้ว
10		2 เล่ม	- มีดผลไม้ ทำจากสแตนเลสขนาดความยาวมีดไม่รวมด้าม 4 - 5 นิ้ว
11		1 เล่ม	- มีดปอก ทำจากสแตนเลสมี 2 ซม ใช้สำหรับปอกผักและผลไม้ ความยาวตามลักษณะของมีดนั้นๆ
12		1 ชุด	- ครกหินพร้อมสาก ทำจากหินแกรนิตขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของปากครกไม่เล็กกว่า 7 นิ้ว
13		1 ชุด	- ครกดิน หรือครกไม้ ทำจากดินเผาหรือไม้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของปากไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว ลึกไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว สากทำจากไม้

## ประเภทอุปกรณ์ในการปรุงประกอบอาหาร






ลำดับ	รูป	จำนวน	รายละเอียด
14		2 ใบ	- หม้อสแตนเลส ความจุ 1.5 – 2.5 ลิตร อาจเป็นหม้อหาง (หม้อด้าม) หรือหม้อ 2 หู ได้ วัสดุทำจากสแตนเลส หากไม่มีอนุโลมอลูมิเนียม แต่ต้องระวังเรื่องการปรุงประกอบอาหารที่มีกรดเป็นส่วนประกอบ
15		1 ใบ	- หม้อสแตนเลส ความจุ 4 – 6 ลิตร เป็นหม้อ 2 หู วัสดุทำจากสแตนเลส หากไม่มีอนุโลมอลูมิเนียม แต่ต้องระวังเรื่องการปรุงประกอบอาหารที่มีกรดเป็นส่วนประกอบ
16		1 ชุด	- เตಾಗ๊ส 2 หัวเตา ขนาดความแรงของหัวเตาไม่น้อยกว่า KB2 ไม่เกิน KB5 มีอุปกรณ์ป้องกันประกอบ อาทิ ท่อแก๊ส วาล์วปิด-เปิด ระบบจุดติดไฟ เป็นต้น
17		1 ใบ	- กระทะผัดทอด ก้นโค้ง ขนาด 30 - 40 ซม. ทำจากเหล็กกล้าหรืออลูมิเนียม เหมาะสำหรับงานผัดและทอด กรณีมีกระทะก้นแบน กระทะเคลือบและมีขอบกระทะสูงไม่น้อยกว่า 3 ซม. อนุโลมให้ใช้ในงานผัดได้
18		1 ชุด	- ชุดหวดนึ่งข้าวเหนียว ตัวหม้อทำจากอลูมิเนียม ทรงสูง หวดทำจากไม้ไผ่สานขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร มีผ้าขาวบางตาละเอียดประกอบชุด กรณีไม่มีอนุโลมให้ใช้ล้งถึงทดแทนได้
19		1 ชุด	- ชุดล้งถึง เส้นผ่าศูนย์กลางปากหม้อไม่น้อยกว่า 30 ซม. มีชั้นนึ่งไม่น้อยกว่า 1 ชั้น ทำจากอลูมิเนียมหรือสแตนเลสก็ได้ มีผ้าขาวบางตาละเอียดประกอบชุด
20		1 ด้าม	- ทัพพี ตัวทัพพีทำจากสแตนเลส ขนาดยาวรวมด้ามไม่น้อยกว่า 30 ซม. ด้ามทำจากพลาสติกทนความร้อน อนุโลมกรณีด้ามเป็นไม้ใช้ได้
21		1 ด้าม	- ตะหลิว ตัวตะหลิวทำจากสแตนเลส ขนาดยาวรวมด้ามไม่น้อยกว่า 35 ซม. ด้ามทำจากพลาสติกทนความร้อน อนุโลมกรณีด้ามเป็นไม้ใช้ได้

ลำดับ	รูป	จำนวน	รายละเอียด
22		1 ด้าม	- กระบวย ตัวกระบวยทำจากสแตนเลส ขนาดยาวรวมด้ามไม่น้อยกว่า 30 ซม. ด้ามทำจากพลาสติกทนความร้อน อนุโลมกรณีด้ามเป็นไม้ใช้ได้
23		1 ด้าม	- ทัพพีโปรง หรือกระซอน ของทอด เป็นอุปกรณ์ด้ามยาวไม่น้อยกว่า 35 ซม. ตัวกระซอนมีลักษณะเป็นตาข่ายแบนหรือกึ่งโค้ง ใช้ตักของทอด
24		1 ด้าม	- กระซอน ใช้กรองอาหารจากของเหลวหรือร้อนแห้ง มีด้ามยาวประมาณ 6 นิ้ว ตัวกระซอนไม่เล็กกว่า 6 นิ้ว ขนาดแนะนำเส้นผ่าศูนย์กลาง 7 - 8 นิ้ว ทำจากสแตนเลส
25		1 ด้าม	- ตะกร้อมือ (แส้) ทำจากสแตนเลสยาวไม่น้อยกว่า 25 ซม.
26		2 อัน	- ขวดบีบซอส ขนาดไม่เล็กกว่า 100 มล.
27		1 ใบ	- กระทะทอง ทำจากทองเหลือง มีหู 2 ด้าน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เล็กกว่า 11 นิ้ว
28		1 ด้าม	- ไม้พาย ทำจากไม้ก้านยาวไม่น้อยกว่า 30 ซม. ปลายแบน ใช้กวนผสมวัตถุดิบในกระทะ
29		4 คู่	- ช้อน ส้อม
30		1 อัน	- ตะแกรงพักของทอด ทำจากสแตนเลสตาห่าง ขนาดเหมาะสมกับภาชนะที่ใส่รอง ใช้ในการพักของที่ขึ้นจากการทอด หากไม่มีอนุโลมให้ใช้กระดาษซับมันหรือกระดาษทิชชู่เพื่องานครัวรองภาชนะได้
31		1 อัน	- ที่คีบของทอด ทำจากสแตนเลส มีความยาวไม่น้อยกว่า 20 ซม.

## อุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟ

ลำดับ	รูป	จำนวน	รายละเอียด
31		อย่างน้อย 4 ใบ	- ถ้วย ขนาด 150 – 250 มล. ใช้ใส่น้ำแกงขนาดบุคคล
32		อย่างน้อย 2 ใบ	- ชามแกง ขนาด 300 – 500 มล. ใช้ใส่อาหารประเภทน้ำจัดเสิร์ฟเป็นกับข้าว
33		อย่างน้อย 2 ใบ	- จาน ขนาด 8 นิ้ว ทำจากกระเบื้องหรือวัสดุที่สามารถสัมผัสอาหารได้
34		อย่างน้อย 4 ใบ	- จาน ขนาด 10 นิ้ว ทำจากกระเบื้องหรือวัสดุที่สามารถสัมผัสอาหารได้
35		อย่างน้อย 2 ใบ	- จาน ขนาด 12 นิ้ว ทำจากกระเบื้องหรือวัสดุที่สามารถสัมผัสอาหารได้

อุปกรณ์ประจำห้อง (หมายถึง อุปกรณ์สำหรับใช้ร่วมกันในห้อง อัตราที่กำหนดต่อ 3 กลุ่ม กรณีมากกว่า 3 กลุ่ม ขอให้มียอย่างน้อย 2 ชุด)

ลำดับ	รูป	จำนวน	รายละเอียด
36		1 ใบ	- หม้อหุงข้าว ความจุ 1.8 ลิตร
37		1 ใบ	- หม้อต้มน้ำต้มกระดูก ขนาดความจุ 15 – 20 ลิตร หรือใหญ่กว่า
38		1 เครื่อง	- เครื่องผสมอาหาร
39		1 อัน	- ที่ลับมีด
40		1 ด้าม	- กรรไกร