

การทดลองการปรับเปลี่ยนรูปแบบของขนมหวานจากประสบการณ์

Experiment with confection and culinary experiences

นภสร รัชชานันท์¹ ไพโรจิตร อิงศิริวัฒน์² และ David Marc Schafer²

¹หลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบ คณะศิลปะและการออกแบบ มหาวิทยาลัยรังสิต, mickeyoffy06@gmail.com

²อาจารย์ประจำ หลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบ คณะศิลปะและการออกแบบ มหาวิทยาลัยรังสิต

บทคัดย่อ

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์แรกเริ่มมาจากความต้องการที่จะแก้ไขปัญหาร้านกาแฟของครอบครัว โดยศึกษาและวิเคราะห์เกี่ยวกับการทดลองการปรับเปลี่ยนรูปแบบของขนมหวานจากประสบการณ์ เพื่อนำไปพัฒนาต่อยอดให้กลายเป็นเมนูขนมหวานที่มีความน่าสนใจ มีเอกลักษณ์ มีเรื่องราวในตัวของมันเองผ่านเทคนิคต่างๆจาก ช็อกโกแลตและน้ำตาล ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องการใช้ความร้อน หรือการใช้ความเย็น ซึ่งเป็นการควบคุมในเรื่องของ อุณหภูมิเข้ามาเป็นตัวแปรในการทำขนม นอกจากนี้ยังรวมไปถึงการนำศิลปะการออกแบบการตกแต่งอาหารและงาน (วารสารบัณฑิตศึกษาปีที่ 15 ฉบับที่ 71, 2561) เข้ามามีส่วนในการช่วยเสริมให้ขนมหวานออกมาน่าดึงดูดชวนให้ลิ้มลองมากยิ่งขึ้นอีกด้วย ซึ่งจากผลการวิจัยในครั้งนี้พบว่า การทดลองการปรับเปลี่ยนรูปแบบของขนมหวานจาก ประสบการณ์ ผ่านเทคนิคที่แตกต่างกันออกไปนั้นสามารถก่อให้เกิดความคิดในเชิงสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็นการคิดค้นเมนูขนมหวานให้ออกมาภายใต้แนวคิดของธรรมชาติ โดยมีช็อกโกแลตและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลักในการรังสรรค์ ผลงาน เพื่อแสดงเอกลักษณ์ของเทคนิคและการใช้ศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหารและงานให้ออกมาเป็นเรื่องราวที่น่า สนใจ ถึงแม้ว่าในแต่ละเมนูนั้นจะมีความแตกต่างกันออกไปทั้งรูปร่างหน้าตาและมีเรื่องราวเฉพาะที่เป็นของตนเอง แต่ทุกเมนูก็ยังคงมีความเชื่อมโยงกันอยู่ภายใต้แนวคิดของธรรมชาติเหมือนกันได้อย่างลงตัว ทั้งนี้ยังสามารถวิเคราะห์ และทำความเข้าใจในการการวางแผนต่อยอดธุรกิจและการตลาดได้ในอนาคต ตลอดจนสามารถนำไปใช้ได้ในชีวิตจริง

คำสำคัญ : ประสบการณ์ , ศิลปะการตกแต่งอาหารและงาน , เรื่องราว

ABSTRACT

The purpose of this research started from finding solution to my coffee shop problem. Is to study and analyze about experimental with confection and culinary experience. The cuisine will be developed to become interesting unique, and presenting its own story. By techniques from chocolate and sugar whether it is in the using of heat and cold. Which is matter of controlling temperature making desert. Also including bring art of food and dish decoration design to part of help dessert look attractive and invite try to eat much more. According to the research, it's been discovered experiment to change the style of sweets form experience by different techniques causing creative thinking. No matter invention under the concept of nature. Using chocolate and sugar as main ingredients to show uniqueness of techniques and using art of food and dish decoration design to interesting story. Although each menu

is different appearance and it is own story but every menu still has connection same concept of nature perfectly. The research led to analysis and better understanding of future business and marketing plan that can be applied in real life.

Keywords : Experiences , Art of food and dish decoration design , Story

1. บทนำ

ปัจจุบันในการใช้ชีวิตของผู้คนส่วนใหญ่ไม่น่าจะเป็นเพศไหน หรือวัยใดก็ตาม หากเราพูดถึงอาหารการกิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของขนมหวานที่ปัจจุบันนี้มีรูปลักษณ์(Appearance) หน้าตาที่น่าสนใจ เชิญชวนให้อยากรับประทานมากมายไปหมด ซึ่งหากเป็นสมัยก่อนนั้นผู้คนก็คงเพียงแค่รับประทานอาหารกันทางปากเพียงอย่างเดียวเท่านั้นแต่เมื่อยุคสมัยได้เปลี่ยนไป ผู้คนไม่ได้เพียงแค่รับประทานอาหารทางปากเพียงเท่านั้นแต่ยังรับประทานอาหารกันทางสายตาอีกด้วย ดังนั้นปัจจุบันอาหารจึงเปรียบได้กับงานศิลปะที่ผู้คนที่ต่างก็ให้ความสนใจชื่นชมทั้งรูปลักษณ์ และเรื่องราวความเป็นมาก่อนที่อาหารเหล่านั้นจะถูกลิ้มลอง

ในยุคสมัยปัจจุบันนี้การแข่งขันกันทางการตลาดย่อมมีมากขึ้นเช่นกัน ดังนั้นอาหาร หรือขนมหวานต่างๆ ย่อมมีมากมายตามไปด้วยเช่นกันที่ผลิตออกมาเพื่อดึงดูดให้ผู้คนที่สนใจ แต่อาหารเหล่านั้นกลับไม่มีเอกลักษณ์ของตนเอง ไม่มีเรื่องราวที่ดึงดูด และไม่มี ความแตกต่างกันมากเท่าใดนัก ซึ่งหากเราสามารถที่จะเพิ่ม หรือสร้างสรรค์ สิ่งต่างๆ ที่กล่าวไปในข้อความข้างต้นในเรื่องของเอกลักษณ์ และเรื่องราว หรือแม้แต่การเพิ่มเติมรายละเอียดในการตกแต่งอาหาร หรืองาน โดยในยุคสมัยที่เทคโนโลยี และสื่อสังคมออนไลน์(Social media)มีส่วนร่วมในชีวิตประจำวันของเรา ย่อมสามารถดึงดูดความสนใจของผู้คน ย่อมชวนให้อยากสัมผัสประสบการณ์จากเรื่องราวของอาหารเหล่านั้นได้

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาการทดลองการปรับเปลี่ยนรูปแบบของขนมหวานจากประสบการณ์
- 2.2 เพื่อศึกษาเทคนิคต่างๆจากการใช้ช็อกโกแลตและน้ำตาล
- 2.3 เพื่อศึกษาการใช้ศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหารและงาน
- 2.4 เพื่อให้สามารถถ่ายทอดเรื่องราวผ่านชิ้นงานขนมหวานได้

3. การทบทวนวรรณกรรม

3.1 ทฤษฎีช็อกโกแลตกับอุณหภูมิ

ช็อกโกแลตนั้นขึ้นชื่อได้ว่าเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาซื้อได้ง่ายมีให้เลือกหลายหลายชนิดหลากหลายราคา ทั้งยังเป็นวัตถุดิบที่สามารถขึ้นรูปได้และเก็บรักษาได้ง่าย ทั้งยังอร่อยอีกด้วย แต่การจะนำช็อกโกแลตมาใช้งานได้นั้น จำต้องมีเรื่องของอุณหภูมิเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยอย่างมีอาจหลีกเลี่ยงได้ เพราะถ้าอุณหภูมิสูงเกินไปช็อกโกแลตก็จะละลาย ถ้าหากต้องการละลายช็อกโกแลตถ้าอุณหภูมิสูงไปช็อกโกแลตก็อาจจะเหลวจนกินสภาพไม่ได้หรืออาจจะไหม้ไปเลยก็ได้ แต่ถ้าอุณหภูมิที่ใช้ต่ำเกินไปหรือสูงไม่เพียงพอช็อกโกแลตก็ไม่ละลายเช่นกัน หรือหากต้องการใช้ความเย็นเป็นตัวแปรในการทำให้ช็อกโกแลตแข็งตัวเร็วขึ้นถ้าอุณหภูมิต่ำไม่พอก็ไม่เย็นอะไรขึ้นเช่นกัน หรือแม้กระทั่งการเก็บรักษาหากเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ไม่ถูกต้องช็อกโกแลตอาจมีปัญหาตามมาได้เช่น ช็อกโกแลตละลาย

ช็อกโกแลตเกิดภาวะบวม ซึ่งเป็นการที่โกโกบัตเตอร์ในช็อกโกแลตขึ้นมากเกาะตัวกันบนพื้นผิวของช็อกโกแลตได้ โดยสิ่งนี้มีลักษณะเป็นสีเทาขุ่น หรือแม้แต่เรื่องกลิ่น ดังนั้นควรทราบว่าช็อกโกแลตเองก็มีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการนำไปใช้งานเช่นกัน (Knownhowclub, 2561)

	อุณหภูมิที่หลอมเหลว	อุณหภูมิที่ต้องทำให้เย็นลง	อุณหภูมิที่ต้องอุ่นอีกรอบ
Milk chocolate	45 °C	25 °C	31 °C
Dark chocolate	45 °C	26 °C	32 °C
White chocolate	45 °C	24 °C	30 °C

(Jentthanya, 2560)

3.2 ทฤษฎีสิ่งที่กระตุ้นความอยากอาหาร

เป็นที่ทราบกันดีว่าความหิวขณะทุกอย่าง ความหิวจึงนับได้ว่าเป็นแรงกระตุ้นอย่างดีที่จะทำให้มนุษย์เรากินความอยากอาหารขึ้น แต่หากเรามองข้ามในเรื่องของความหิวไป ก็จะพบว่ามีปัจจัยอื่นๆอีกที่สามารถกระตุ้นต่อมความหิวของเราให้ทำงานนอกเวลาได้ ไม่ว่าจะเป็นรูปร่างหน้าตา การจัดแต่งจาน กลิ่น สี หรือแม้แต่อารมณ์ความรู้สึกเองก็มีผลเช่นกัน โดยสีที่กระตุ้นความอยากอาหารนั้นมีมากมายไม่ว่าจะเป็น (MSMINNK,2560)

3.2.1 สีแดง โดยปกติสีแดงส่งผลกับอารมณ์ให้ความรู้สึกร้อน รุนแรง ตื่นตัวและอุดมสมบูรณ์แถมยังช่วยกระตุ้นความอยากอาหารและความหิวของเราขึ้นมา สมองเข้าใจว่าอาหารรสชาติอร่อย อิทธิพลของสีแดงนี้เองที่ทำให้แบรนด์อาหารหลายๆ แบรนด์ใช้สีแดงเป็นองค์ประกอบ เพราะทำให้เราอยากกิน และรู้สึกว่ารสชาติถูกปากมากขึ้น

3.2.2 สีเหลือง เป็นสีที่ให้อารมณ์ความสดใสร่าเริง สัมพันธ์กับอารมณ์ความสุขแน่นอนว่า ถ้าเรามีความสุขเราก็จะกินอาหารได้มากขึ้น

3.2.3 สีส้ม จะให้ความรู้สึกอบอุ่น สดชื่น กระฉับกระเฉง แถมยังส่งผลในด้านอาหารให้รู้สึกว่าการอร่อยมีประโยชน์ ส่งผลต่อความอยากอาหารมากขึ้น เพราะในธรรมชาติมีผักผลไม้หลายชนิดที่มีสีส้ม จึงไม่แปลกที่สมองจึงจดจำและ ทำให้เราอยากกินอาหารมากขึ้น

3.2.4 สีเขียว อาหารสีเขียวมักเป็นอาหารที่ดูมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะผักและผลไม้ในธรรมชาติต่างเป็นสีเขียว จึงให้ความรู้สึกอยากกินเพิ่มขึ้นเพราะดีต่อสุขภาพ ร่างกายแข็งแรง จึงทำให้อาหาร ที่ประกอบด้วยสีเขียวน่ากินมากขึ้น แต่หากสำหรับคนที่ไม่ชอบกินผักเป็นทุนเดิมสีเขียว อาจไม่ส่งผลให้อาหารน่ากิน

3.2.5 สีขาว เป็นสีที่ดูบริสุทธิ์ อ่อนโยน จึงทำให้จิตวิทยาของสีกับอาหารมีความเชื่อมโยงกัน ไปด้วยอาหารสีขาวทำให้เรารู้สึกอยากกินก็เพราะ เป็นสีที่ทำให้เรารู้สึกปลอดภัยรู้สึกว่า ไม่ก่อโทษต่อร่างกายมากนัก จนทำให้เราอาจเผลอลืมนึกถึงแคลอรีของอาหารสีขาวไปโดยง่าย

3.2.6 สีม่วง อาหารสีม่วงสามารถลดความอยากอาหารได้เพราะในธรรมชาติแล้วพืชผักสีม่วงพบ ในปริมาณที่ค่อนข้างน้อย ดังนั้นอาหารสีเข้มๆ อย่างสีม่วง อาจทำให้เรารู้สึกว่าดูไม่สมจริงเท่าไร ซึ่งอิทธิพลของสีกลุ่มนี้นั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะเมื่อบรรพบุรุษเห็นอาหารสีเข้มอย่างสีม่วง สีดำในธรรมชาติ จึงเข้าใจว่าสปรกหรือมีพิษ นี่จึงเป็นอีกหนึ่งเหตุผลที่เมื่อมองอาหารสีม่วงแล้วความอยากอาหารตกลงอย่างรวดเร็ว

3.2.7 สีน้ำเงินหรือสีฟ้า มักจะให้ความรู้สึกถึงความปลอดภัย โปร่ง สบาย เป็นอิสระ ผ่อนคลาย ซึ่งความรู้สึกดังกล่าวเป็นเหตุให้สมองเรารู้สึกผ่อนคลายเหตุนี้จึงทำให้สมองลดความอยากกินอาหารลง คนไหนที่กำลังไดเอทลองเลือกจานสีฟ้าหรือสีน้ำเงินขณะทานอาหารก็ช่วยได้

3.2.8 สีดำ จะช่วยลดความรู้สึกอยากกินอาหารลดลง เพราะจะให้ความรู้สึกว่า อาหารน่ากลัวไม่ปลอดภัย หรืออาจมีพิษได้

4. การดำเนินการวิจัย

4.1 กรอบความคิด

การทำงานวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกที่จะทำออกมาเป็นขนมหวานที่มีรูปแบบ(Format) หรือแนวคิดที่มาจากป่าไม้ เพราะเป็นแนวคิดในเชิงที่เปิดกว้างแต่สามารถต่อยอด และแตกความคิดออกมาได้มากและหลากหลายในอนาคต โดยสาเหตุของปัญหามาจากประสบการณ์ในร้านกาแฟของตนเองที่เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับที่อื่น ๆ พบว่ามีจุดที่คล้ายกันที่เป็นปัญหา สิ่งนั้นคือเมนูขนมต่างๆที่นำออกมาวางขาย แม้จะมีมากมายหลากหลายชนิดอาจจะมีหน้าตาที่แตกต่างหรือเหมือนกันบ้าง แต่กลับไม่อาจสร้างความประทับใจ และดึงดูดใจได้ จึงมีความประสงค์ที่จะนำปัญหาในครั้งนี้นี้มาแก้ไข โดยใช้เทคนิคต่างๆตอบสนองความต้องการ จากวัตถุดิบที่ได้เลือกสรรมา ร่วมกับการเพิ่มเติมเนื้อหา เรื่องราว เอกลักษณ์ การออกแบบ รวมถึงการนำศิลปะในการตกแต่งและการจัดจานเข้ามาเสริมอีกด้วย (ปฤถต์ , 2553)

4.2 การเลือกใช้วัตถุดิบในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกที่จะใช้ช็อกโกแลต และน้ำตาลเป็นวัตถุดิบในการวิจัย เพราะเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาซื้อได้ทั่วไป และมีหลากหลายราคา หลากหลายคุณภาพให้เลือกใช้ได้ตามความต้องการอย่างเหมาะสม รวมถึงยังสามารถขึ้นรูปได้ง่าย ไม่ซับซ้อนแต่สามารถเทคนิควิธีการใช้พลิกแพลงได้อย่างหลากหลาย เหมาะสำหรับผู้เพิ่มเริ่มหัดทำขนม และยังไม่มีความรู้พื้นฐานมากพอ

4.3 การทดลองนี้ ผู้วิจัยได้สร้างสรรค์ผลงานออกมา 5 เมนูด้วยกัน

4.3.1 เมนู “Amber Sap” นี้ มีต้นแบบมาจากอำพัน(Amber) หรือฟอสซิล(Fossil)ที่เป็นซากดึกดำบรรพ์ของยางไม้(Sap)ซึ่งจะมีสีออกเหลืองทอง อาจมีอมส้มบ้างขึ้นอยู่กับอายุและสภาพแวดล้อม จึงได้ใช้น้ำตาลในการทำเมนูนี้มา และเป็นเพียงเมนูเดียวที่มีการใช้น้ำตาลในการทำเป็นหลัก โดยใช้น้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วยตวง ผสมกับน้ำเปล่า ½ ถ้วยตวง และน้ำผึ้ง 1 ช้อนโต๊ะ เพื่อเพิ่มความหอมหวาน จากนั้นนำไปเคี่ยวจนมีสีเหลืองอ่อนสวยจึงจะยกขึ้นมาเทลงบนพิมพ์เพื่อขึ้นรูปในแบบที่ต้องการ เทคนิคนี้สามารถทำได้ง่าย และรวดเร็ว สามารถใช้เป็นเมนูที่เสิร์ฟ(Served)โดยสร้างประสบการณ์ทางธรรมชาติที่สัมผัสถึงความสวยงามและเรื่องราวของอำพันให้แก่ผู้บริโภคได้



ภาพที่ 1 Log & Roll เมนู จากน้ำตาลเคี้ยว ผสมกับน้ำผึ้ง

4.3.2 เมนู “Log & Roll” นี้ มีต้นแบบมาจากขนมไม้ หรือตอไม้ โดยเมนูนี้เดิมที่ใช้การเทซ็อกโกแลตลงไปในถาดเรียบๆแล้วรอให้ซ็อกโกแลตเย็น หรือแข็งตัว แล้วใช้มีด ซ่อม หรือของที่มีปลายแหลมมาขูดสร้างลวดลายลงบนแผ่นซ็อกโกแลต จากนั้นหักซ็อกโกแลตออกเป็นแผ่นเล็กๆ แล้วนำไปติดลงบน โรลเค้ก(Cake roll) แล้วตกแต่งตามต้องการ



ภาพที่ 2 Log & Roll เมนู จากการหักแผ่นซ็อกโกแลต

แต่ระหว่างการทดลองกลับค้นพบว่าการใช้ซ็อกโกแลตบีบปลายเส้นหลายๆเส้นเข้ากันไปมา โดยที่ต้องรอให้แต่ละชั้นแข็งตัวก่อนนั้นกลับทำให้งานดูมีความคล้ายคลึงธรรมชาติมากกว่า ซึ่งความคล้ายคลึงนี้กลับไม่ใช่เพียงรูปลักษณะภายนอกแต่เพียงอย่างเดียว แต่รวมถึงเรื่องราวของชิ้นงานด้วย ในการลงลายในแต่ละครั้งเองก็เปรียบเสมือนการเติบโตของต้นไม้เองด้วย

นอกจากนี้ในเมนูนี้ยังมีพัฒนาต่อยอดโดยใช้คาร์กช็อกโกแลต กับไวท์ช็อกโกแลตมาผสมกัน โดยไม่ต้องผสมจนเข้ากันมากนัก แล้วจึงเทลงด้านบนของขนมเพื่อสร้างเป็นลายวงปี(Annual ring)ของต้นไม้ นอกจากนี้ยังทำให้มีลูกเล่นเพิ่มมาอีกเล็กน้อยโดยการปล่อยให้ช็อกโกแลตไหลผ่านออกมาตามร่องไม้คล้ายขางไม้ที่จะกลายไปเป็นอำพันในอนาคตนั่นเอง



ภาพที่ 3 Log & Roll เมนู จากเทคนิคการวาดลายช็อกโกแลตซ้ำกันเป็นชั้นๆ(Layer)

4.3.3 เมนู “Mushroom Bouquet” นี้ มีต้นแบบมาจากเห็ด ซึ่งใช้เทคนิคการเย็นตัวของช็อกโกแลตกับน้ำแข็ง โดยจุดสำคัญอยู่ที่ก้อนน้ำแข็ง(Ice cubes) ไม่ว่าจะป็นรูปทรง ขนาด และการจัดวาง เพราะจะเป็นตัวกำหนดว่าชิ้นงานของเราจะออกมาเป็นแบบไหน

ซึ่งเมื่อเราเทช็อกโกแลตลงไปบนน้ำแข็งแล้ว อุณหภูมิที่เย็นจัดจะทำให้ช็อกโกแลตเชื่อมกับช็อคโกแลต ทำให้ช็อกโกแลตแข็งตัวรวดเร็วขึ้น จากนั้นให้รอจนน้ำแข็งละลาย หรือจนกว่าจะสามารถแยกน้ำแข็งกับช็อกโกแลตออกจากกันได้ ก็จะเกิดเป็นชิ้นงานที่มีความเป็นธรรมชาติ เหมือนการเติบโตของเห็ดที่เกิดขึ้นภายในป่า ที่มีความสวยงาม แข็งแรง และจับซ้อน

นอกจากนี้ในเมนู Mushroom Bouquet ยังมีการเชื่อมโยงกันกับเมนู Log & Roll อีกด้วย เพราะเห็ดสามารถเกิดขึ้นบนขอนไม้ได้ด้วยนั่นเอง



ภาพที่ 4 Mushroom Bouquet เมนู จากการราดช็อกโกแลตลงบนน้ำแข็ง

4.3.4 เมนู “Nid Muss Mousse” นี้ มีต้นแบบมาจากฝรั่ง โดยใช้เทคนิคการบีบช็อกโกแลตลงในน้ำที่เย็นจัด เพื่อสร้างเส้นของงานขึ้นมาแต่ข้อเสียของวิธีนี้คือ หากน้ำมีความเย็นไม่เพียงพอ เส้นงานที่ที่ได้จะไม่เกาะตัวกัน ไม่เกิดเส้น และจะจมทับถมกันลงไป เช่นเดียวกันกับกรณีที่ช็อกโกแลตยังไม่เย็นตัวแต่ยังร้อน หรืออ่อนอยู่ แม้จะบีบลงไป ในน้ำที่เย็นจัดก็ตาม แม้ช็อกโกแลตจะไม่จมแต่ก็ไม่เป็นรูปร่าง หรือเป็นเส้นที่สวยงาม ดังนั้นควรรอให้ช็อกโกแลตเย็นตัวลงก่อน และน้ำควรเป็นน้ำที่เย็นจัดข้อมเป็นการดีที่สุด

ในกรณีนี้มีเทคนิคหรือเคล็ดลับ(Trick)พิเศษตรงที่จะช่วยที่ทำให้ช็อกโกแลตที่บีบลงไปจับตัวกันเร็วขึ้น นั่นคือการใช้ น้ำส้มสายชูผสมลงไป ในน้ำเย็นจัด 2 ซ้อนโต๊ะ เพราะน้ำส้มสายชูจะทำปฏิกิริยากับช็อกโกแลต ทำให้ช็อกโกแลตรัดตัวได้เร็วขึ้น หากเราไม่ใช้น้ำส้มสายชู การใช้เกลือผสมลงไปก็สามารถช่วยให้ช็อกโกแลตรัดตัวได้รวดเร็วขึ้นเช่นกัน (กมลชนก, 2561)



ภาพที่ 5 Nid Muss Mousse เมนู จากการบีบช็อกโกแลตลงในน้ำเย็นจัด

4.3.5 เมนู “Cavity Cliff” นี้ ใช้แรงบันดาลใจมาจากรากของต้น โกงกาง(Mangrove root) เพราะต้น โกงกาง (Mangrove) นั้นมีลักษณะของรากที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองเป็นอย่างมากจากรากจำนวนมากที่ต้องค้ำจุนลำต้นที่อยู่โปดพื้นพื้นที่ชายเลน(Wetland) หรือน้ำกร่อย(Brackish water) (Plook Creator, 2561)



ภาพที่ 6 ต้น โกงกาง แรงบันดาลใจของเมนู Cavity Cliff

โดยเมนูนี้มีการใช้เทคนิคในการวาดลายไขว้กัน ไปมาจนเกิดลวดลายแต่แนะนำว่าควรใช้เส้นที่เล็กๆ และ เพราะการที่เราใช้ช็อกโกแลตวาดเป็นเส้นเล็กนั้นวาดลวดลายทับกัน ไปมา จะทำให้เกิดโครงสร้างที่แข็งแรง เช่นเดียวกับกับรากของต้น โกงกางที่มีจำนวนมากเพื่อค้ำจุนลำต้น



ภาพที่ 7 เมนู Cavity Cliff จากการวาดไวท์ช็อก โกแลตเป็นลวดลายไปมา

5. ผลการวิจัย

จากการวิจัยครั้งนี้การที่เราได้ใช้เทคนิคต่างๆมารังสรรค์จนเกิดเป็นเมนูต่างๆมากมายภายใต้แนวคิดของ ธรรมชาติ เพื่อสร้างเอกลักษณ์ และเรื่องราวของชิ้นงาน รวมทั้งการนำเสนอ(Present)ที่แปลกใหม่ การออกแบบ และ สร้างสรรค์ ทำให้สามารถดึงดูดความสนใจต่อผู้บริโภคได้ดี โดยจากการศึกษา และทดลองนั้นพบว่า

5.1 การนำวัตถุดิบธรรมดา อย่างช็อกโกแลต และน้ำตาลมาขึ้นรูปให้เกิดเป็นเมนูที่มีเรื่องราว และเอกลักษณ์ของตนเองภายใต้แนวคิดของช็อคโกแลตนั้น ยังสามารถพัฒนาต่อยอดไปได้อีก โดยที่ยังคงความแปลกใหม่ และความคิดสร้างสรรค์เอาไว้

5.2 การนำวัตถุดิบช็อกโกแลตมาใช้นั้นสิ่งที่สำคัญที่สุดคือเรื่องของอุณหภูมิของช็อกโกแลต ซึ่งหากว่าช็อกโกแลตร้อน หรือยังอุ่นๆอยู่ จะยังไม่สามารถใช้ได้ทันที เพราะช็อกโกแลตยังมีความเหลวเป็นน้ำอยู่ยังไม่จับตัวกันดีพอ หากนำไปใช้งานเลย ผลที่ออกมาอาจจะไม่ได้ ดังนั้นควรพักช็อกโกแลตรอให้เย็นก่อนแล้วจึงค่อยนำไปใช้งาน ซึ่งอุณหภูมิห้องจะดีที่สุด แต่อุณหภูมิห้องที่เย็นเกินไปอาจทำให้ช็อกโกแลตแข็งตัวไวเกินไปได้เช่นกัน (Jentthanya, 2560)

5.3 การสร้างเอกลักษณ์ และเรื่องราวให้กับชิ้นงานทำให้มีความเป็นไปได้ได้การต่อยอดเพื่อพัฒนาชิ้นงานได้ โดยอาจทำเมนูขนมที่เป็นแบรนด์ (Brand) ของตนเองที่มีเอกลักษณ์เฉพาะขึ้นมาให้เป็นที่ยอมรับให้ความแปลกใหม่ และมีความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งนอกจากการสร้างเอกลักษณ์ และเรื่องราวของชิ้นงานแล้ว ยังมีการสร้างประสบการณ์ในการรับประทานให้กับผู้บริโภคอีกด้วย เช่นในเมนูที่ไม่ได้ใช้เวลาที่นานเกินไปจะมีการทำให้ดูในตอนที่ไปเสิร์ฟ เพื่อให้ได้มีประสบการณ์ใหม่ในการทานอาหาร หรือหากเป็นเมนูที่ไม่ยากจนเกินไป ลูกค้าน่าจะสามารถทำเองได้เลย ก็จะเป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้แก่ลูกค้าไปอีกแบบ

6. การอภิปรายผล บทสรุปและข้อเสนอแนะ

จากการลงทำเมนูกับวัตถุดิบโดยใช้เทคนิคที่มีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละเมนู โดยได้มีการสร้างสรรค์ผลงานให้ออกมามีเอกลักษณ์ และเรื่องราวของตนเองภายใต้แนวคิดของช็อคโกแลตออกสู่ท้องตลาด ซึ่งผู้บริโภคสามารถได้รับประสบการณ์ที่แตกต่างและแปลกใหม่ รวมถึงยังสร้างสรรค์ได้

จากการได้ทำวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ค้นพบว่าทุกสิ่งอย่างล้วนมีเรื่องราวในตัวเองตนเอง เพราะมีเรื่องราวจึงมีเอกลักษณ์ และเพราะเรามีเอกลักษณ์ ที่แตกต่างกันแม้จะมากจากจุดกำเนิดเดียวกัน ก็ย่อมแตกต่างกันนอกจากความอร่อย และความสวยงาม ซึ่งประสบการณ์ที่แปลกใหม่นี้ผู้ที่สนใจยังสามารถนำไปพัฒนาและต่อยอดได้อีกด้วย

เอกสารอ้างอิง

กมลชนก ลิ้มปรีสุทธิ. (2561). “ประโยชน์ของน้ำส้มสายชู ที่เป็นมากกว่าเครื่องปรุง.” My Home [วารสารออนไลน์].

เข้าถึงจาก: <https://www.baanlaesuan.com/52716/diy/easy-tips/vinegar>.

Jentthanya (2560). “ความลับของช็อกโกแลตที่คนส่วนใหญ่ยังไม่รู้!” Wongnai [วารสารออนไลน์]. เข้าถึงจาก:

<https://www.wongnai.com/food-tips/secrets-of-chocolate>.

ปลุกนัก นัจนฤตย์. (2553). “การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร.” ปริญญาปรัชญาคุษุภบัณฑิต. สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

Plook Creator. (2561). “โงกงาง ต้นไม้แห่งป่าชายเลน” True ปลุกปัญญา [วารสารออนไลน์]. เข้าถึงจาก:

<https://www.trueplookpanya.com/knowledge/content/68009/-scibio-sci->.

กรมประชาสัมพันธ์. (2556). “ประเภทและชนิดของช็อกโกแลต” [วารสารออนไลน์]. เข้าถึงจาก:

https://www.prd.go.th/ewt_news.php?nid=57224&filename=index.

ช็อกโกแลต. (2556). “ประเภทและชนิดของช็อกโกแลต” [วารสารออนไลน์]. เข้าถึงจาก:

https://www.prd.go.th/ewt_news.php?nid=57224&filename=index.

Knowhowclub. (2561). “วิธีการเก็บรักษาช็อกโกแลต” [วารสารออนไลน์]. เข้าถึงจาก:

<https://www.knowhowclub.com>

MSMINNK. (2560). “สีสัมพันธ์กับความสัมพันธ์ต่อความอยากอาหาร” [วารสารออนไลน์]. เข้าถึงจาก:

<https://www.mmchic-th.com/fashionwear/th/article/Food-Color-Appetite>

วารสารบัณฑิตศึกษาปีที่ 15 ฉบับที่ 71. (2561). “ศิลปะการจัดจานและออกแบบตกแต่งอาหารไทยฟิวชั่น” คณะเทคโนโลยีการเกษตร. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.