

EP.37

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แกะสลักผักและผลไม้จิตร

วันพุธที่ 22 มีนาคม 2566

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.



โดย อ. อธิพล อเนกนรินทร์



ลักษณะมีดแกะสลัก ที่ใช้ในการแกะสลัก



มีดคว้าน



มีดแกะสลัก



มีดแกะสลัก





ชุดสว่า
สำหรับแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน



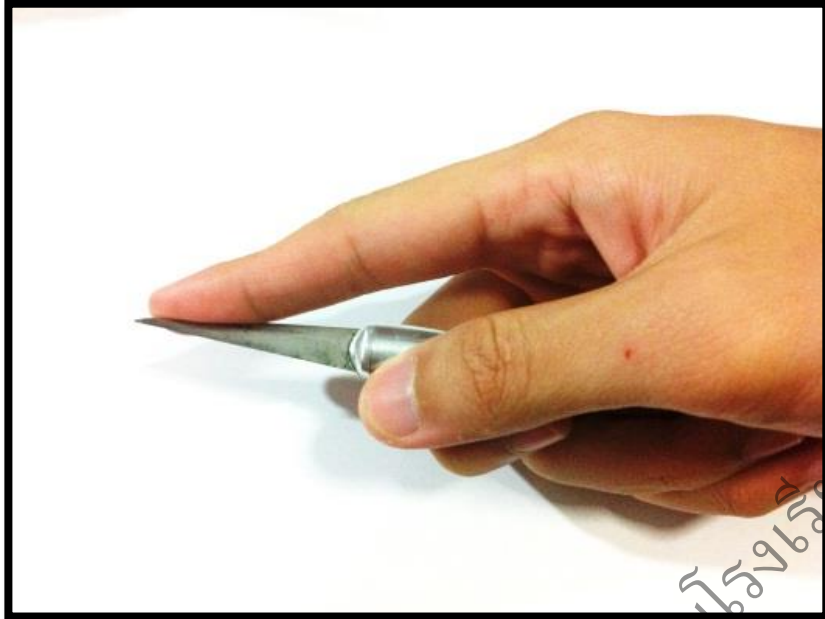
การจับมิดในการแกะสลักผักและผลไม้

การจับมิดแบบปากกา

การจับลักษณะนี้ นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ และนิ้วกลาง จะกำด้ามมิดเหมือนกับจับปากกา แต่จะเหลือนิ้วนาง และนิ้วก้อยไว้แตะชิ้นงาน เพื่อใช้ในการพยุงน้ำหนักแรงมือ ไม่ให้มิดลงลึกเกินไป เหมาะสำหรับการแกะสลักวาดลวดลาย



การจับมิดในการแกะสลักผักและผลไม้



การจับมิดในมือ

การจับลักษณะนี้คล้ายกับการจับมิดที่ใช้
รับประทานอาหารแบบตะวันตก คือ ด้ามมีจะอยู่ใน
อุ้งมือ แต่จะเหลือนิ้วชี้ที่ใช้ตะขังงานเพื่อควบคุม
น้ำหนักมือ เหมาะสำหรับการปาดเนื้อทิ้ง หรือ
เจียนแต่ง เป็นต้น

(จอมขวัญ และนิธิยา, 2558)



วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 1

เพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวัน

การนำมาหั่น ตัด ตกแต่ง เพื่อ
นำมาประกอบอาหาร เช่น การ
จัก หรือเซาะ แค่ว่าเป็นรูปทรง
และลวดลาย
ให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น



วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 2

เพื่อใช้ในโอกาส
พิเศษ

มีทั้งการแกะสลักที่สามารถ
รับประทานได้และรับประทานไม่ได้
เช่น
ใช้สำหรับตกแต่งจานอาหาร
สำหรับบุคคลพิเศษ
การมอบให้ในวาระพิเศษ งานสำคัญ
หรือตกแต่งสถานที่



ที่มา : หม่อมหลวงพวง ทินกร
โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย



วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 3

เพื่อใช้ในการประกอบ

อาชีพ

อาชีพช่างแกะสลักผักผลไม้ ตามโรงแรม
หรือร้านอาหาร เพื่อตกแต่งจานอาหาร
หรือสถานที่ เพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้แก่
ร้านอาหาร (จอมขวัญ และนิธิยา, 2558)

และยังมีช่างแกะสลักผักผลไม้
ที่ทำการรับจ้างตามงานอย่างอิสระอีก
ด้วย



ที่มาของภาพ :

Facebook [Nam Pattamapane](#)



คลิปวิดีโอ

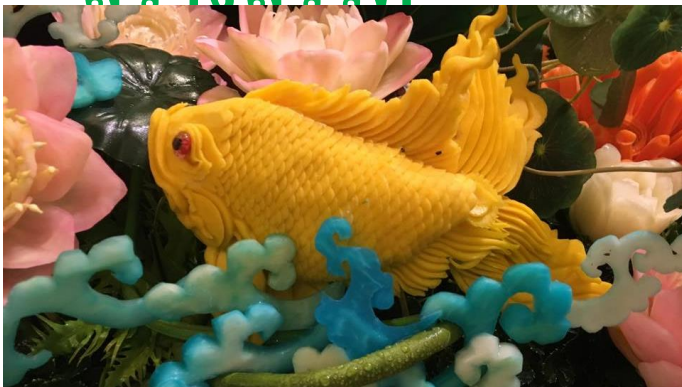
แกะสลักฝรั่ง แอปเปิ้ล มะละกอ

คลิปวิดีโอ

การทำขิงยัดทรงสี่เหลี่ยม

วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 4

เพื่อเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยและการสร้างความคิดสร้างสรรค์



ซึ่งจะมีการเผยแพร่สู่
สาธารณชน ที่จัดโดยองค์กร
หน่วยงาน
ทั้งภาครัฐและเอกชน โดยจะมี
ทั้งรูปแบบการสาธิตการ
แกะสลัก การจัดการเรียนการ
สอน และการจัดแข่งขัน
ประกวด
เพื่อเป็นแนวทางในการดำรงไว้
ซึ่งเอกลักษณ์ไทย



ลักษณะชิ้นงานแกะสลัก



ที่ห้ามหรือไม่แนะนำให้
รับประทาน



ลูกตาแก้ว เพชรพลอยกระจก

มีวัตถุดิบ 2 ชนิดรวมกัน

มีความวิจิตรสูง



คลิปวิดีโอ

วิธีการแกะสลักนกจากแครอท

แกะสลักผักและผลไม้จิตร

แบบประเมินความพึงพอใจ
ผู้เข้าร่วมการอบรม

