

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

1. ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก



จุดเด่น : เป็นอาหารประเภทงานเดี่ยวที่ให้รสชาติของความเป็นอาหารพื้นบ้านอย่างลงตัว ชูจุดขายด้วยข้าวมันที่หุงจากกระทิสต การทำปลากระเบนฉีก และส้มตำพญาที่ต้องใช้มะขามอ่อนทำให้เปรี้ยว ตามเทคนิคการประกอบอาหารที่เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นพญา

ปัญหา : การตกแต่งที่ไม่สวยงามและดึงดูดให้ลิ้มลอง
: รูปแบบการจัดไม่สื่อวิธีการรับประทาน

แนวความคิดพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

ข้าวมันกระเบนพริมา (ข้าวมันส้มตำปลากระเบนฉีก) ข้าวมันที่มีกลิ่นหอมมันของกระทิสต เข้ากันดีกับส้มตำรสกลมกล่อม หวานอมเปรี้ยวจากมะขามอ่อน ช่วยตัดความเลี่ยน เสิร์ฟคู่กับปลากระเบนฉีกเนื้อหอม จัดรูปแบบงานแบบตะวันตกให้ความรู้สึกหรูหรา

ข้าวมันจัดมาเป็นคำ เน้นให้เห็นถึงวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิด เสิร์ฟคู่กับปลากระเบนฉีก ผักแนมแกะสลักประณีตอย่างไทย ผสมผสานกับการจัดตกแต่งจานสไตล์ญี่ปุ่นทำให้รู้สึกดูดี รักสุขภาพ และสื่อถึงวิธีการรับประทาน

ข้าวมันจัดเสิร์ฟมาเป็นคำเน้นความสดใหม่ของปลากระเบน จัดวางมาบนใบชะพลูทอดกรอบ รับประทานแนมคู่กับส้มตำรสเด็ดแท้แบบวิถีคนพื้นบ้าน ภาชนะตกแต่งใช้ครกตามวัฒนธรรมแบบไทยๆ จัดวางบนหิน ให้ความรู้สึกกลิ่นอายระหว่างไทยกับตะวันตกอย่างลงตัว

ผลการประเมิน

รูปแบบการตกแต่งโดยรวมมีความสวยงามลงตัว ให้บรรยากาศแบบสมัยใหม่ สไตล์ฝรั่งเศส มีการตกแต่งเพิ่มสีสัน ทำให้รูปลักษณ์ของอาหารจานนี้ดูน่าสนใจ แต่กลับไม่เห็นจุดเด่นของเมนูนี้ จึงควรรนำพระเอกของเมนูเด่นอย่างเดียวและทำให้องค์ประกอบอื่นๆ เป็นตัวรอง

รูปลักษณ์ของอาหารชวนให้ลิ้มลอง เพราะเห็นวัตถุดิบแต่ละอย่างชัดเจน ดูเป็นสัดส่วน แต่ส้มตำใส่ดูซ้ำเกินไปทำให้เหมือนของไม่สด ควรเน้นให้เห็นถึงคุณค่าของมะขามอ่อนที่เป็นของพื้นบ้านมีเฉพาะบางฤดูกาล หารับประทานยาก

รูปลักษณ์ของอาหารทำให้เกิดความรู้สึกผสมผสานของวัฒนธรรมท้องถิ่นร่วมสมัย โดยภาชนะที่ตกแต่งมีนำเอาครกมาเป็นส่วนหนึ่งในงาน หากต้องการให้อาหารจานนี้มีความสมบูรณ์ควรจัดให้ลูกค้าสามารถรับประทานอาหารได้สะดวกมากยิ่งขึ้น

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

2. ปลาหมึกน้ำดำ



จุดเด่น : เป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นของเมืองที่ติดชายฝั่งทะเล ปลาหมึกที่นำมาใช้เป็นปลาหมึกกระตอย หรือ ปลาหมึกไข่ หากรับประทานได้เฉพาะวันข้างแรม เทคนิคพิเศษอยู่ที่การเลือกสรรวัตถุดิบปลาหมึกต้องสดเท่านั้น ถึงจะให้น้ำซอสที่เป็นสีดำ

ปัญหา : รูปลักษณ์ที่ไม่ดึงดูดให้ลิ้มลอง ขวนขวายรับประทาน : ไม่มี story ทำให้อาหารจานนี้ขาดความน่าสนใจ

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

ผัดไทยนิลภาพ (ผัดไทยปลาหมึกน้ำดำ) นำปลาหมึกน้ำดำประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นเพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย เลือกเมนูผัดไทยที่ได้รับความนิยมมาดัดแปลง ผสมผสานความเป็นตะวันตกโดยใช้เส้นหมึกดำซึ่งตอบโจทย์และเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับปลาหมึกน้ำดำ พร้อมรสชาติที่ลงตัวของซอสสรสเปรี้ยว หวาน เค็ม มัน จากซอสหมึกดำที่เคี่ยวเป็นระยะเวลาชานาน จนมาเป็นผัดไทย ปลาหมึกน้ำดำที่มีรสชาติเฉพาะตัว ทำให้เอกลักษณ์เมนูคล้ายสปาเก็ตตี้เส้นดำของอิตาลี

ข้าวผัดอัศวินรัตติกาล (ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ) นำปลาหมึกน้ำดำประยุกต์เป็นอาหารจานโปรดของผู้บริโภคทุกวัย ประจุจากข้าวหอมนิลผัดกับซอสหมึกน้ำดำสูตรพิเศษของท้องถิ่น กลิ่นหอมมันเลิฟพร้อมปลาหมึกน้ำดำที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพัทยารับประทานทานคู่กับแตงกวาและต้นหอม ตกแต่งสไตล์เรียบง่าย ประณีตแบบไทยๆ

ผลการประเมิน

ปลาหมึกเลิฟทั้งตัวอาจจะทำให้ลูกค้ารับประทานยาก ควรจะหั่นเป็นแว่น ไข่ฝอยสามารถทำได้อีกรูปแบบที่คล้ายตาข่ายห่ออีกชั้นทำให้สีเหลืองของไข่ตัดกับสีดำของน้ำหมึก มะนาวควรทำให้ดูดีกว่านี้ เช่น ทำเป็นจักร เพื่อให้ภาพเมนูนี้สามารถยกระดับสากลมากขึ้นซึ่งควรจะมีผักแนมอื่นที่ทานกับผัดไทยและหาได้ง่าย เช่น กุยช่าย หัวปลี ถั่วงอก ใบบัวบก เป็นต้น

รูปลักษณ์ของอาหารดูแปลกใหม่ น่าลิ้มลอง แต่การรับประทานปลาหมึกทั้งตัวอาจไม่สะดวก ควรมีการบั้งเพื่อให้รับประทานได้ง่าย การตกแต่งด้วยกระเทียมเจียวควรมีการหั่นเป็นแผ่นตามขวางเพื่อให้ดูประณีตรับกับการแต่งหัวจาน หรืออาจใช้หอมเจียวหั่นเป็นแผ่นบางๆก็ให้ความรู้สึกอีกแบบ

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

3. น้ำพริกไข่ปู



จุดเด่น : ไข่ปูเป็นวัตถุดิบที่หายาก มีเฉพาะในบางฤดูกาลเท่านั้น เป็นวัตถุดิบที่มีราคาสูง การทำน้ำพริกไข่ปูต้องใช้ไข่ปูจริง ๆ จึงจะได้รสชาติความอร่อยของน้ำพริกไข่ปูที่แท้จริงของเมืองพทยาซึ่งจะไม่สามารถหารับประทานได้ในเขตอื่น

ปัญหา : รูปลักษณะการจัดตกแต่งที่ดูธรรมดาเมื่อเทียบกับราคาที่สูง
: ไม่มี story ทำให้อาหารจานนี้ขาดความน่าสนใจ

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

ข้าวแคร์ปซี่ (ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู) นำน้ำพริกไข่ปูมาประยุกต์เป็นอาหารจานเดียวยอดนิยม ข้าวผัดหอมกรุ่นผัดกับน้ำพริกไข่ปูและเนื้อแน่นๆ เต็มๆ แฉมมาคู่กับน้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟคู่กับผักต้มและลวกอย่างสวยงาม โรยหน้าด้วยเนื้อปูทำให้รู้สึกคุ้มค่าที่จะลิ้มลอง

เส้นน่ายกปู (น้ำพริกไข่ปูคู่กับเส้นหมี่) เส้นหมี่มีปริมาณมากไม่ค่อยสมดุลเมือเทียบกับน้ำพริกที่ราด topping และ การจัดจานยังคงไม่สมดุลและมีที่ว่างมาก อาจแทรกด้วยผักแฉม หรือเส้นหมี่เพิ่มเพื่อไม่ให้จานโล่ง และควรใช้สีจานให้ขับผลิตภัณฑ์เด่นกว่านี้ เพราะเส้นสีขาว จานขาว ดูกลมกลืน

แคร์ปซี่ (น้ำพริกไข่ปู) น้ำพริกปูหอมมัน ด้วยไข่ปูแน่นๆ เนื้อเต็มคำ รสชาติเปรี้ยวหวานกลมกล่อมไม่เผ็ดมาก รับประทานคู่กับข้าวสวยหอมมะลิร้อนๆ เข้ากันดีอย่างบอกไม่ถูก ยิ่งเสิร์ฟคู่กับผักสดปลอดสารพิษใส่ตะกร้า สีสื่อถึงวัฒนธรรมและความเป็นอาหารสุขภาพ

ผลการประเมิน

การจัดวางสัดส่วนดูแน่นเกินไป ทำให้ขาดความสมดุล อาจจะเปลี่ยนเป็นพิมพ์กลม (ไม่ใช่ถ้วยข้าว) เพื่อให้เข้ากับถ้วยน้ำพริกที่จัดวางในจาน ส่วนผักอาจจะจัดเหมือนมุมสลัดเล็กๆ เพื่อความสมดุลของจานมากขึ้น

เส้นหมี่มีปริมาณมากไม่ค่อยสมดุลเมือเทียบกับน้ำพริกที่ราด topping และ การจัดจานยังคงไม่สมดุลและมีที่ว่างมาก อาจแทรกด้วยผักแฉม หรือเส้นหมี่เพิ่มเพื่อไม่ให้จานโล่ง และควรใช้สีจานให้ขับผลิตภัณฑ์เด่นกว่านี้ เพราะเส้นสีขาว จานขาว ดูกลมกลืน

การตกแต่งโดยใช้กระดองปูควรจะนำมาเป็น gimmick ของเมนูให้ลูกค้าว้าว เช่น ใส่ น้ำพริก หรือเอาไว้ให้ลูกค้าไว้คลุกข้าวกับน้ำพริกในกระดองปูจะได้ใช้ของในจานได้ครบ ไม่เพียงแต่นำมาวางเพื่อตกแต่งเท่านั้น

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

4. แกงป่าปลาเห็ดโคน



จุดเด่น : ปรุงจากปลาเห็ดโคนเป็นปลาทะเลตัวไม่ใหญ่ มีเกล็ดละเอียด พบได้เฉพาะถิ่น มีเป็นบางฤดูกาล น้ำแกงมีกลิ่นหอมของสมุนไพรท้องถิ่น

ปัญหา : รายการอาหารไม่เป็นที่รู้จักและดูไม่น่ารับประทาน

5. หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง



จุดเด่น : หอยนางรมจากทะเลพัทยา ที่มีความสดใหม่ ขนาดกำลังพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงพื้นบ้าน

ปัญหา : รูปลักษณ์การจัดตกแต่งที่ดูไม่น่ารับประทาน

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

ไวท์แซนด์&เดอะจังก์เกิล(ตั๋มยำเนื้อปลาเห็ดโคนไร้ก้าง) เป็นการนำปลาเห็ดโคนสดใหม่จากทะเลไร้ก้างมาประยุกต์ใช้ในเมนูตั๋มยำที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคยเป็นอย่างดี ตั๋มยำน้ำใส รสกลมกล่อม เผ็ดเล็กน้อย หอมกลิ่นสมุนไพรพื้นบ้าน และสรรพคุณทางยา รับประทานสะดวก พร้อมรูปแบบการจัดเสิร์ฟในสไตล์ตะวันตกสะท้อนถึงไลฟ์สไตล์วัฒนธรรมการกินของเมืองพัทยาแบบสมัยใหม่

นารีลัลลา (หอยนางรมทรงเครื่อง) หอยนางรมสดตัวโตเต็มคำ เมนูอาหารเรียกน้ำย่อยจัดจ้านด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ดที่หอมกลิ่นมะนาวแท้ หรือจะเลือกรับประทานกับน้ำพริกเผา โรยหน้าหอมเจียวกรอบกรอบทานคู่กับยอดกระถินเข้ากันอร่อยดีอร่อยได้ในคำเดียว ตกแต่งในสไตล์ตะวันตกแต่ยังคงกลิ่นอายแบบไทย โดยใช้ภาชนะถ้วยตะไล

ผลการประเมิน

การตกแต่งงานทันสมัยเหมือนทานซูชิแบบตะวันตก การวางวัตถุดิบต่างๆ ลงตัวและไม่ดูรกจนเกินไป สื่อถึงความสดของปลาได้อย่างชัดเจน แต่ต้องระวังเรื่องอุณหภูมิของอาหารในการจัดเสิร์ฟต้องเสิร์ฟร้อนๆ จึงจะได้รสชาติที่แท้จริงของความอร่อย

การเสิร์ฟพร้อมมะนาวที่หั่นค่อนข้างหนาไปนิด ควรจะให้บางเหมือนใส่ค็อกเทล เพื่อให้รับประทานได้ง่ายและไม่ขมจนเกินไป ส่วนกระถินควรจะวางให้อยู่ลางน้ำจิ้มและหอมเจียวเพื่อตัดกับสีหอยนางรม บรรยากาศโดยรวมให้ความรู้สึกถึงความทันสมัยสดใหม่ของวัตถุดิบ แต่ยังคงกลิ่นอายของทะเลจากการตกแต่งด้วยเกลือทะเลตัดบนแผ่นหินสีดำ

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

6. ห่อหมกปลาอินทรี



จุดเด่น : ห่อหมกพืชยาทำจากเนื้อปลาอินทรีให้ความรู้สึกเหนียวนุ่มของเนื้อปลา น้ำพริกแกงใช้พริกสดทำให้มีสีส้มและรสชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของท้องถิ่น ใช้ผักพื้นบ้านมารองห่อหมก คือ ใบยอ กะหล่ำปลี หรือใบโหระพา ยอดใบมันสำปะหลัง ยอดใบมะม่วงหิมพานต์

ปัญหา : รูปลักษณ์ดูไม่สวยงามน่ารับประทาน และทำให้ราคาไม่สามารถเพิ่มราคาได้

: ไม่มี story ทำให้อาหารจานนี้ขาดความน่าสนใจ

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

อัศวินสามสหาย (ห่อหมกปลาอินทรี, ห่อหมกกุ้งและห่อหมกไข่ปลาเรียวเขียว) เนื้อหมกนุ่มละมุนละลายได้ในปาก กลิ่นกะทิสดหอม มัน เพิ่มกลิ่นอายความเป็นพืชยาโดยใช้ภาชนะดินเผารูปเรือให้เข้ากับบรรยากาศและเพิ่มมูลค่า

ปริศนาแห่งพืชยา (ห่อหมกรวมมิตรทะเล) เพิ่มมูลค่าของห่อหมกลำนี้โดยใส่เนื้อปลาอินทรีผสมกุ้งและไข่ปลาเรียวเขียว ได้หมกเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นพริกแกงและกะทิสด ใส่ไข่ปลา เสิร์ฟมาบนเรือลำใหญ่สื่อถึงความเป็นพืชยา

สามสหายอรรอยได้ถ้วย (ห่อหมกปู ห่อหมกปลาอินทรี ห่อหมกกุ้ง) ห่อหมกรูปแบบ shot รับประทานง่ายพอดีคำมี 3 รสชาติ กุ้งทานคู่กับใบยอ ปลาอินทรีทานคู่กับโหระพา และ ปูทานคู่กับยอดมะพร้าวอ่อน ทำให้เกิดเนื้อสัมผัสและรสชาติที่แตกต่างกัน ช่วยยกระดับและเพิ่มมูลค่าสามารถจัดในงานเลี้ยง

ผลการประเมิน

ภาชนะใส่ห่อหมกเป็นรูปเรือทำให้สื่อถึงอาหารทะเลที่สดใหม่เพิ่งขึ้นมาจากเรือ แต่ด้วยกะทิตรงกลางทำให้ลูกค้าอาจจะเข้าใจผิดว่าต้อง dipping ควรทำกะทิเป็นเส้นสายให้เหมือนคลื่นทะเลที่ซัดสาดบนงานแทนใส่ถ้วย

การตกแต่งดูสมดุลงและลงตัวในการจัดวางวัตถุดิบ แต่กะทิหากราดให้ท่วมและย่อยลงมาจะทำให้สอคคล้องกับชื่อหมกเม็ด ว่าภายในกะทิมีอะไรซ่อนอยู่ดูน่าค้นหา

สื่อถึงวิธีการทานที่ง่ายพอดีคำแต่ผักชีลาวและมะนาวไม่ใช่วัตถุดิบในเมนูนี้แต่นำมาตกแต่งงานเลยทำให้ดูไม่สอคคล้องกับเมนูดังกล่าว อาจเพิ่มลูกเล่นโดยทำเป็นกะทิ topping สีต่างๆจากพืชสมุนไพรตามรสชาติของเนื้อสัตว์ น้ำพริกแกงทำเป็นซอสแล้วบีบที่จานเพื่อให้มีสีแดงสัมผัสกับจาน

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

7. แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว



จุดเด่น : ปลาเรียวเขียวและไข่ปลาเป็นวัตถุดิบที่หา
รับประทานไม่ได้ในถิ่นอื่น การประกอบอาหารต้องมี
เทคนิคการประกอบอาหารที่พิเศษซึ่งถือว่าเป็นเคล็ดลับ
เนื่องจากปลาเรียวเขียวจะมีกลิ่นคาวมาก เมื่อสุกแล้ว
เวลารับประทานไข่ปลาจะมีลักษณะแข็งด้านนอกและ
เนื้อข้างในไข่ต้องมีลักษณะต้องยืดหยุ่นไม่แข็ง ภาษา
ท้องถิ่น เรียกว่า มีลักษณะหนึบๆ

ปัญหา : รูปลักษณ์ของอาหารดูธรรมดาเมื่อเทียบกับ
กรรมวิธีและเคล็ดลับการประกอบอาหารซึ่ง
ต้องใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
: ไม่มี story ทำให้อาหารจานนี้ขาดความ
น่าสนใจ

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

**ทูโทนราดหน้า (ข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าว
หอมมะลิ ราดแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว
และปลาอินทรีทอด)** จานนี้เพิ่มมูลค่า
ด้วยข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่อุดมด้วยสารอาหาร
มากมายทานคู่กับแกงส้มไข่ปลาเรียว
เขียวรสชาติเปรี้ยว เค็ม กลมกล่อม
ได้รสชาติพิเศษที่เป็นลักษณะเฉพาะไข่
ปลาเรียวเขียวหนึบหนับมันอร่อยกับข้าว
ร้อนๆ

**พระมิตแฝด (ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอม
มะลิ ทานคู่กับแกงส้มปลาเรียวเขียว
และไข่ปลาเรียวเขียว)** ข้าวไรซ์เบอร์รี่
และข้าวหอมมะลิร้อนๆ หอมกรุ่นทานคู่
กับแกงส้มไข่ปลาเนื้อหนึบหนับมันๆ
เสิร์ฟมาในภาชนะดินเผา ให้ความรู้สึก
ถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น รสชาติน้ำ
แกงส้มเปรี้ยว เค็มกลมกล่อม หอมกลิ่น
มะกรูด และสมุนไพร สื่อถึงความเป็น
อาหารเพื่อสุขภาพ

ผลการประเมิน

รูปลักษณ์ของอาหารทำให้นึก
ข้าวราดแกงที่ขาย และหากราดแกง
ส้มไว้นาน (รอเสิร์ฟ/ลูกค้าไม่ทาน
ทันที) อาจจะทำให้ข้าวแฉะได้ อาจจะ
ลองเปลี่ยนวิธีการทำน้ำแกงส้มให้เป็น
ซอสข้นๆ แล้วบีบวนรอบข้าวอาจจะ
ช่วยให้ลดปัญหาเรื่องข้าวและทำให้ได้
อีกรูปแบบหนึ่งในการนำเสนอ

จากภาพการจัดองค์ประกอบและ
ความสูงของภาชนะเข้ากับความสูง
ของข้าวที่ทำเป็นพระมิต แต่อาจจะ
เปลี่ยนจานให้เป็นจานดินเผาทั้งหมด
เพื่อให้ความรู้สึกดิบๆ บ้านๆ แต่
ตกแต่งแบบสมัยใหม่

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

8. ทอดมันปลาอินทรีกับน้ำจิ้มซีฟู้ด



จุดเด่น : ปลาอินทรีตัวโต สดใหม่ นำมาชุบเอาเฉพาะเนื้อคลุกเคล้ากับน้ำพริกแกงสูตรพื้นบ้านพัทยา หอมกลิ่นเครื่องเทศ และสมุนไพรพื้นบ้านนำมาทอดด้วยเทคนิคการทอดเพื่อให้ได้ทอดมันที่มีเนื้อเหนียวนุ่ม

ปัญหา : รูปลักษณ์ของอาหารดูธรรมดาเมื่อเทียบกับกรรมวิธีและเคล็ดลับการประกอบอาหารซึ่งต้องใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
: ไม่มี story ทำให้อาหารจานนี้ขาดความน่าสนใจ

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

อินทรีแช่บ (ทอดมันปลาอินทรี+น้ำจิ้มซีฟู้ด) ทอดมันปลาอินทรีจัดเสิร์ฟในสโตร์ค็อกเทล รูปร่างพอดีคำมีไม้จิ้มในน้ำจิ้มซีฟู้ด ตกแต่งด้วยใบมะกรูดทอดให้ความรู้สึกถึงกลิ่นอายของสมุนไพรที่อยู่ในส่วนผสมและสื่อถึงประโยชน์ต่อสุขภาพ สะดวกต่อการรับประทาน สามารถใช้จัดงานเลี้ยงคือค็อกเทล อาหารทานเล่น อาหารเรียกน้ำย่อย พร้อมแก้มือด้วยการแนมกับผักทอด

อินทรีน้อยในรังแม่ (ทอดมันปลาอินทรีเสิร์ฟกับเกี้ยวทอดคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด) ทอดมันปลาอินทรีเนื้อเหนียวหอมพริกแกงเสิร์ฟใส่ภาชนะเกี้ยวทอดกรอบรูปร่างเหมือนรังนกอินทรี ทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บ แนมกับผักสด เป็นการปรับรูปลักษณ์การตกแต่งให้ดูทันสมัย น่าสนใจ และสะดวกในการรับประทาน

ผลการประเมิน

รูปลักษณ์สื่อวิธีการรับประทาน ทำให้ทอดมันที่ทานยากจากรูปแบบเดิมๆ มาเป็นทำให้รับประทานง่าย แต่การใช้ผักวางคั่นระหว่าง 2 คำ ทำให้คำแรกอาจจะไม่ได้จิ้ม น้ำจิ้มอาจจะต้องมีน้ำจิ้มราดด้านบน หรือราดข้างๆ เพื่อให้จิ้มเล็กน้อย ส่วนไม้จิ้มควรเป็นไม้จิ้มที่มีด้ามยาวและแน่นหนา ไม่เช่นนั้นลูกคำอาจจะยกมาแล้วทอดมันหนักกว่าความหนาของไม้จิ้ม ฟันจนไหลลงมาชนมือได้

การจัดตกแต่งและจัดวางองค์ประกอบได้ดีมาก ภาพเห็นชัดถึงความกรอบของเกี้ยวและทอดมันที่เป็นแบบก้อนกลมพอดีคำทานง่าย ควรจะใช้ตะกร้าสานเสิร์ฟแทนจานเพื่อให้รู้สึกถึงรังนกจริงๆ

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

9. แจงลอน



จุดเด่น : ปลาอินทรีตัวโต สดใหม่ นำมาชุบเอาเฉพาะเนื้อคลุกเคล้ากับน้ำพริกแกงสูตรพื้นบ้านพืชยาหอมกลิ่นเครื่องเทศ และสมุนไพรพื้นบ้าน ใส่เนื้อมะพร้าวชุบเพิ่มความหอมมัน นำมาทอดด้วยเทคนิคการทอดเพื่อให้ได้ทอดมันที่มีเนื้อเหนียวนุ่ม นำไปปิ้งแล้วเสียบไม้ปิ้ง

ปัญหา : รูปลักษณ์ของอาหารดูธรรมดาเมื่อเทียบกับกรรมวิธีและเคล็ดลับการประกอบอาหารซึ่งต้องใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
: ไม่มี story ทำให้อาหารจานนี้ขาดความน่าสนใจ

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

ระเบิดปลา (แจงลอน) แจงลอนปลา ร้อนๆ อย่างด้วยเตาถ่านเสิร์ฟพอดีคำกลิ้งหอม น้ำพริกแกงอบอลไปทั้งคำ การจัดตกแต่งเน้นให้ดูทันสมัย และรับประทานได้สะดวก เหมาะสำหรับงานเลี้ยงอาหารว่าง

ปลาสามแซบ (แจงลอน) แจงลอนปลา อย่างด้วยเตาถ่านร้อนๆ กลิ้งควันอบอลไปทั่วคำ ควรเสิร์ฟขณะร้อนจะเพิ่มความหอมของน้ำพริกแกงหลายเท่าตัว อร่อยพอดีคำไม่ต้องแบ่ง การจัดตกแต่งยังคงไว้ตามรูปแบบเดิม เพียงแต่เพิ่มมูลค่าด้วยการจัดตกแต่งหัวจานด้วยผักแกะสลัก

ผลการประเมิน

การตกแต่งใช้ตะไคร้แทนไม้เสียบซึ่งเป็นความคิดที่ดีแต่ระวังลูกค้าจะรับประทาน ผักที่แกะสลักอาจจะเสียบที่ตะไคร้เพื่อให้มีลูกเล่นในแจงลอนที่เสิร์ฟแบบต่างๆ

จานดูใหญ่และไม่สมดุลกับแจงลอนที่ใส่ในไม้เสียบ ควรเปลี่ยนไม้เสียบให้ดูเป็นแบบค็อกเทลมี gimmick ที่ด้ามไม้และควรมี 2 ลูก เพื่อให้ดูรูปแบบน่ารักเป็นคำๆ เนื่องจากเป็นเมนูแห่งๆ อาจจะต้องใช้จานแบบเสื่อสานสไตล์พื้นบ้าน หรือ จานเล็กๆ ที่ใช้เสิร์ฟอาหารว่าง จะได้ไม่ดูมีพื้นที่ว่างมากเกินไป

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

10. ปลาปลากุแล



จุดเด่น : ปลาคุแลเป็นปลาทะเลที่มีขนาดเล็กสามารถหาได้ง่ายในแถบชายทะเล ราคาไม่แพง เนื้อปลาคุแลมีความสดมาก และมีรสชาติหวาน จึงนิยมนำมาทำเป็นอาหารประเภทยำ ปลาและลวกจิ้ม รสชาติเข้ากันได้ดีกับสมุนไพรพื้นบ้านต่างๆ

ปัญหา : รูปลักษณ์ของอาหารดูไม่น่าสนใจ และไม่สามารตั้งราคาได้สูง

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์



รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

เพื่อนทะเลล่องเรือน้อย (ปลาทะเล)
เพิ่มมูลค่าของอาหารจานนี้โดยนำมาทำเป็นปลารวมมิตรทะเล กุ้ง ปลาหมึก ปลาคุแล ลวกสะดุ้งน้ำร้อน น้ำปลารสเผ็ดซี้ดซ้าด จัดเสิร์ฟมาในในถ้วยกระบอกที่มีสมุนไพรต่างๆ เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ และสะดวกในการรับประทาน

Rock 'n Roll (สลัดโรลปลาคุแล/ปลาเห็ดโคน)
สลัดปลาคุแล/ปลาเห็ดโคน ลวกไว้ก้าง จัดเสิร์ฟคู่กับผักสลัดหลากหลาย พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ดเผ็ดร้อนถึงใจ บรรเทาความจืดจางด้วยเส้นหมี่ลวกเส้นเหนียวนุ่ม เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ และสะดวกในการรับประทาน เน้นการตกแต่งสไตล์สมัยใหม่ นำวัตถุดิบปลาท้องถิ่นที่มีราคาไม่สูงมาประยุกต์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่นตามกระแสสุขภาพ

ผลการประเมิน

เนื้อสัตว์และสมุนไพรที่ใส่ในเมนูนี้ ดูน่ารับประทาน เห็นความสดใหม่ของวัตถุดิบอย่างชัดเจน บ่งบอกถึงวิธีการรับประทานที่สะดวก เป็นอีกเมนูหนึ่งที่มีการจัดวางลงตัวและน่ารับประทาน ไม่ดูเยอะและรกเกินไป

สลัดโรลไม่ควรเอาเส้นหมี่มารองครว ใช้ผักสลัดที่ใช้หรือวัตถุดิบที่เป็นผักแนมมาวางรองเพื่อให้เข้ากันได้ดี และเรียงตั้ง นอน เหมือนวางซูชิ เพื่อให้เมนูนี้ได้บรรยากาศแบบญี่ปุ่นผสมเวียดนาม

รายการอาหารท้องถิ่นก่อนพัฒนา

แนวคิดการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์

รายการอาหารท้องถิ่นหลังพัฒนา

ผลการประเมิน

11. อาหารชุด



ชุดทะเลดำ (ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ+ ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคนไร่กำง) เป็นการจับคู่กันอย่างลงตัวของข้าวผัดปลาหมึก ซอสน้ำดำเมนูยอดนิยมสไตล์เฉพาะท้องถิ่นพญา กับต้มยำปลาเห็ดโคนรสจัดจ้านช่วยเสริมรสชาติของอาหารมื้อนี้ให้เป็นมื้อพิเศษ

ชื่อของชุดเมนูดูน่าสนใจทำให้อยากลองรับประทาน เป็นการตั้งชื่อได้สอดคล้องกับรูปลักษณะของอาหารอย่างลงตัว การตกแต่งในภาพรวมดูลงตัว แต่อาจเปลี่ยน Topping เป็นกระเทียม/หอม สไลด์ ผักชี ต้นหอม มะนาวหั่นจicker และปลาหมึกควรหั่นหรือบั้งเพื่อให้ลูกค้าทานสะดวก ต้มยำสมุนไพรที่ใช้ตกแต่งค่อนข้างมากไปเล็กน้อย



ชุดพญาตีไลท์ (ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู+ ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคนไร่กำง) เป็นการจับคู่แบบพิเศษของเมนูอาหารท้องถิ่น ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูของพญาที่หารับประทานได้เฉพาะฤดูกาลเท่านั้น กับต้มยำรสชาติแบบดั้งเดิม หอมกลิ่นของสมุนไพร บ่งบอกถึงประโยชน์ต่อสุขภาพ เสริฟพร้อมผักสด

ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูสีของมะเขือพวงดูค่อนข้างคล้ำ และโทนสีในการจัดตกแต่งมีสีออกเหลืองค่อนข้างมากแม้จะมีเขียวมาตัด ควรมีการใช้สีแดงแต่งเล็กน้อยเพื่อให้อาหารจานนี้ดูโดดเด่นมากยิ่งขึ้น ส่วนผักที่เสิร์ฟคู่ควรใช้ผักพื้นบ้านจะช่วยทำให้อาหารจานนี้ดูพิเศษและน่าสนใจในความเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น