

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

เกษรา จันทรืสอน. จดหมาย. 26 มีนาคม 2544.

ชไมพร แก้วประไพ. การวิเคราะห์แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, 2541.

ดวงดาว นัตติม. จดหมาย. 9 ตุลาคม 2544.

ดวงใจ สุขประเสริฐ. จดหมาย. 25 กุมภาพันธ์ 2544.

เดือนพร ไวก้านวณ. จดหมาย. 9 ตุลาคม 2544.

เทอดโชค เกียรติสุขเกษม. ผู้ควบคุมการผลิตรายการ. สัมภาษณ์. 26 มกราคม 2543.

นันทินี ธรรมโชติ. สัมภาษณ์. 1 มีนาคม 2545.

นพพร ประยูรวงศ์. การศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อน้ำมันพืชของผู้บริโภคในเขต
กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาการศึกษา คณะนิเทศศาสตร์ และ
วารสารศาสตร์และการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2540.

นฤมล น้อยรัชชุกร. สัมภาษณ์. 11 พฤศจิกายน 2544.

นฤมล พัทธาคมกุล. สัมภาษณ์. 21 มิถุนายน 2545.

เนพงษ์ บุญชูน้อย. ไปรษณียบัตร. 19 มีนาคม 2544.

ประมะ สตะเวทิน. การสื่อสารมวลชน: กระบวนการและทฤษฎี. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, 2541.

ประมะ สตะเวทิน. หลักนิเทศศาสตร์. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538.

ปราณี ไหมาศวิน. ไปรษณียบัตร. 5 มีนาคม 2544.

ปวีณา เหมือนสกุล. ไปรษณียบัตร. 16 เมษายน 2444.

ปิยะนันท์ หมั่นเพียรการ. สัมภาษณ์. 5 มีนาคม 2545.

พรชัย ศรีชัยยงพานิช. ประธานบริหารบริษัทอุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทย มาร์เก็ตติ้ง จำกัด
สัมภาษณ์. 28 กุมภาพันธ์ 2545.

พรทิพย์ แซ่เอี้ย. จดหมาย. 19 มีนาคม 2544.

พรทิพย์ สัมบัติตะวานิช. เอกสารการสอนชุดวิชา: พฤติกรรมผู้บริโภค. นนทบุรี :

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2540.

พรรณิภา ชนประเสริฐ. จดหมาย. 29 มิถุนายน 2544.

พัชรียา นิลคำ. จดหมาย. 30 กรกฎาคม 2544.

พาเว. สัมภาษณ์. แพรว ฉบับที่ 494 (มีนาคม 2543) : 143.

มาลี ขจรศิลป์ชัย. จดหมาย. 18 สิงหาคม 2544.

ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. ผู้สัทธิตรายการเคาะกระทะ. สัมภาษณ์. 28 ตุลาคม 2543.

ยุบล เบ็ญจรงค์กิจ. การวิเคราะห์ผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : ที.พี. พรินท์, 2542.

ยุวดี เนียมศิริ. จดหมาย. 12 มีนาคม 2544.

เยาวลักษณ์ บังเกิดลาภ. จดหมาย. 8 เมษายน 2544.

รัชฎาพร ศรีฐานิศรากร. สัมภาษณ์. 21 ตุลาคม 2544.

รัฐพร โบศรี. ไปรษณียบัตร. 9 เมษายน 2544.

รัตนา วัฒนกรวิโรจน์. ผู้จัดการฝ่ายการตลาดผลิตภัณฑ์ออฟ. สัมภาษณ์. 18 มิถุนายน 2545.

รสนานี સાલ. จดหมาย. 2 กุมภาพันธ์ 2544.

ลูกหยี่. จดหมาย. 9 กันยายน 2544.

วันเพ็ญ จรัสวงศ์. จดหมาย. 5 มีนาคม 2544.

ศนีนาถ ชีพสมุทร. ไปรษณียบัตร. 26 มีนาคม 2544.

ศุภกฤษณ์ ลำไย. Marketing communicatio executive ผลิตภัณฑ์ซีเล็คทูน่า. สัมภาษณ์. 17 มิถุนายน 2545

ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, ม.ล. สัมภาษณ์, แพรว (พฤศจิกายน 2543) : 144.

ศรินุช วิเศษนลินวงศ์. การสร้างคามหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชาสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.

ศิริมาลย์ จีระวิทย์. สัมภาษณ์. 5 มิถุนายน 2545.

สมชาย เหล้าปรีดา. สัมภาษณ์.

สมบูรณ์ ศรีวัฒนตระกูล. กลยุทธ์การสื่อสารและประสิทธิผลของโครงการประชาร่วมใจประหยัดไฟฟ้าของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชา การประชาสัมพันธ์ คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.

สมพร พงศ์วรวัฒน์. จดหมาย. 8 สิงหาคม 2544.

สุกัญญา รัตนบรรเจิด. สัมภาษณ์. 5 มิถุนายน 2545.

สุภารักษ์ จุตระกูล การศึกษาพฤติกรรมการเปิดรับข่าวสารกับความรู้ ทัศนคติ และการมีส่วนร่วมในการทิ้งขยะแยกประเภทเพื่อการหมุนเวียนกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ (Recycle) ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาการประชาสัมพันธ์ คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537.

สุนีย์ คำวิจิตร. สัมภาษณ์. 25 มิถุนายน 2545.

อัญชนา รังสิตโยธิน. จดหมาย. จดหมาย 28 กันยายน 2544.

อัสนี มาลัมพูช. สัมภาษณ์. 11 มิถุนายน 2545.

อาบจิตต์ กาญจนารมณ. สัมภาษณ์. 2 มิถุนายน 2545.

อุราวรรณ เดชโบราณ. สัมภาษณ์. 28 กันยายน 2544.

อุไรวรรณ ศิริสมสกุล. สัมภาษณ์. 5 มิถุนายน 2544.

อุไรศรี บุรณะศีล. สัมภาษณ์. 21 มิถุนายน 2545.

อำพร ศิริพรโณ. จดหมาย. 3 มีนาคม 2544.

ภาษาอังกฤษ

McQuail, Denis. Mass Communication theory. 3rd Editions. London : Sage, 1994.

Rogers, Everett M. Diffusion of innovations. 3rd Editions. New York : The Free Press, 1983.

Windahl, Sven. Using Communication theory. London : Sage, 1992.

ภาคผนวก

เคาะกระต๊าะ

2 0 0 1



รายการสารบันเทิง
สำหรับสตรีดีเด่น
รางวัลเมขลา ปี 2542

.....
 บริษัท เคาะกระต๊าะ จำกัด
 176, 177 ชั้น 3 ตรอกไหวตี ซอยสีลม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
Koa Kra Ta Co., Ltd.
 176, 177 3rd Floor, Trok Waitee, Soi Silom 13, Silom, Khet Bangrak Bangkok 10500
 Tel.(662) 635-3135 Fax : 238-3522

เคาะกระทะ

2001

ชื่อรายการ

เคาะกระทะ (Talk with The Wok)

ประเภทรายการ

วาไรตี้อาหาร (FOOD VARIETY)

รูปแบบรายการ

รายการวาไรตี้ ทอล์คโชว์ นำเสนอสาระประโยชน์ เรื่องต่าง ๆ โดยเฉพาะเรื่องอาหารการกิน พร้อมทั้ง สาธิตวิธีการทำ เคล็ดลิบต่าง ๆ ครบถ้วนด้วยการ แนะนำแหล่งกิน แหล่งซื้อของและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในสไตล์สนุกสนาน สบาย ๆ แต่ได้สาระความรู้ไปในตัว

ความยาว

60 นาที

วันออกอากาศ

ทุกวันจันทร์

เวลาออกอากาศ

8.00 - 9.00 น.

สถานีออกอากาศ

ช่อง 9 อ.ส.ม.ท.

พิธีกร

อาจารย์ขิงศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์
คุณริสา หงส์หิรัญ



บริษัท เคาะกระทะ จำกัด

1/6, 1/7 ชั้น 3 ตระกูลไต้ ซอยสีลม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

Koa Kra Ta Co., Ltd.

1/6, 1/7 3rd Floor, Trai Watee, Soi Silom 13, Silom, Khet Bangkok Bangkok 10500 Tel.(662) 635-3125 Fax : 338-1522

เคาะกระทะ

2001

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มแม่บ้าน และผู้หญิงทุกวัยทุกระดับ ที่มีความสนใจในเรื่องอาหารการกิน และการทำอาหาร
2. บุคคลทั่วไปไม่จำกัดเพศ และวัย ที่สนใจเสริมสร้างความรู้หรือมองหาโอกาสสร้างเสริมรายได้ทางธุรกิจอาหาร
3. กลุ่มนักธุรกิจทั่วไป ที่ใช้เวลาช่วงเช้าเพื่อพักผ่อนหรือเตรียมตัวทำงานในช่วงสายสายของวัน ด้วยการเสพข่าวสารทางรายการทีวี

วัตถุประสงค์

1. นำเสนอสาระความรู้ เรื่องการทำอาหารทั่วไป และอาหารเพื่อสุขภาพ
2. แนะนำเคล็ดลับและวิธีการปรุงอาหารให้อร่อยและสวยงาม
3. นำเสนอแหล่งรับประทานอาหารอร่อย และการเลือกซื้อของเข้ครัว
4. ส่งเสริมคุณภาพชีวิต โดยการแนะนำสูตรอาหารเพื่อประกอบอาชีพเสริม หรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก
5. นำเสนอเกร็ดความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารการกิน เพื่อครอบครัวหรือเป็นอุตสาหกรรม รวมทั้งความก้าวหน้าด้านโภชนาการ และเทคโนโลยีต่างๆ



บริษัท เคาะกระทะ จำกัด

17 ชั้น 3 ซอยกโหวด ซอยลิ้ม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

Koa Kra Tu Co., Ltd.

176/177 ซอยกโหวด ซอยลิ้ม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500 Tel.(662) 635-3135 Fax: 138-3522

เคา กระทะ

2001

รายการ **“เคากระทะ”** สูตรใหม่**สนุก**

การทำและทานอาหารเป็นเรื่องสนุก

ถ้าคุณไม่เคยทำอาหาร ไม่เคยเข้าครัว หรือไม่ชอบเข้าครัว ดู
 “เคากระทะ” แล้วเรามั่นใจว่าต้องมีสักครั้ง ที่คุณนึก “สนุก”
 อยากจะเคากระทะ ครัวฝีมืออาหารตำรับของคุณเองให้พ่อแม่
 ลืมรส

เป้าหมายไม่ได้อยู่ที่รสเลิศ หากแต่ความสนุกในใจคนทำ
 และคนทาน คือเป้าหมายของเรา

สุนทรีย์

แต่งเติมความสุขอันใดได้จากทำและทานอาหาร
 “เคากระทะ” สรรพมาเติมให้เต็มสุข

สาระ

ให้สาระในทางลึก ไม่ใช่ทางกว้าง
 ให้สาระความรู้ครอบคลุมทั้งครัว และทุกครัว
 เพราะไม่ใช่เฉพาะอาหารในงานที่สำคัญ ผักชีใบหนึ่ง,
 ไข่น้ำแดงสักแก้ว กระดาษห่อคุกกี้ ทุกอย่างล้วนสำคัญ

เพื่อนใกล้ตัว ครีวใกล้คุณ

เสนอเรื่องใกล้ตัวคุณ คุณแล้วทำตามได้ ไม่ยุ่งยาก

เพราะเราคือเพื่อน อบอุ่นและจริงใจ

บริษัท เคากระทะ จำกัด

177 ชั้น 3 ตรอกไหวดี ซอยสีลม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

Koa Kra Ta Co., Ltd.

Whitee, Soi Silom 3, Silom, Khet Bangrak Bangkok 10500 Tel. (662) 635-2135 Fax : 238-2522

วิธีการนำเสนอ

ผู้ขายและผู้ซื้อคนดังมาเที่ยวบ้าน ทำอาหารจานโปรด 5 อย่าง 1 มื้อ และคุยกันเรื่องสนุก ๆ ในเรื่องการทำและทานอาหาร



ฉาก

มุมที่ 1 เป็นครัวอังกี้ดี ทำอาหารทั้งคาว, พืชผักผลไม้สด

มุมที่ 2 เป็นห้องรับแขก นั่งทานอาหารและสนทนากัน

รายละเอียดแต่ละช่วง

ช่วงที่ 1 ท้า(ดวง) & ทาย(ใจ) อังกี้ดี



- เปิดตัวแขกรับเชิญซึ่งเป็นคนดัง เช่น ดารา, นักร้อง, นักการเมือง, คนในข่าว เป็นต้น
- แขกรับเชิญจะต้องเอาอุปกรณ์ในการกินที่ใช้เป็นประจำมาด้วย เช่น จาน, ชามหรือช้อนส้อม ซึ่งจะเป็น Gimmick สนุก ๆ หรือเป็นอุปกรณ์ที่เราใช้จริง ซึ่งจะแสดงให้เห็นถึงสไตล์ในการกิน

- แขกรับเชิญต้องนำ 'อาหารจานโปรด 5 อย่าง' ซึ่งต้องเป็นอาหารคาว 5 อย่าง ส่วนอาหารหวานไม่ต้องมีก็ได้ แต่ อ.อังกี้ดีจะทำคาวและหวานเพียง 1 อย่างเท่านั้น เพราะอ.อังกี้ดีรับเชิญจะต้องเลือกป้าย 5 ผลิตภัณฑ์ (ใจหทัยชูรส) เพื่อทายว่าหลังป้ายจะเป็นอาหารคาวและหวานที่ตรงกับอาหารจานโปรดที่วันนี้ อ.อังกี้ดีจะทำให้แขกรับเชิญทายได้ ถ้าตรงกันแขกรับเชิญจะได้รับของขวัญเป็นรวมผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุน (เช่น เครื่องสำอางค์, เครื่องสำอางค์, เครื่องสำอางค์ ฯลฯ)

บริษัท เคาะกระทะ จำกัด

117 ชั้น 3 ครอบโกตี ซอยสีลม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

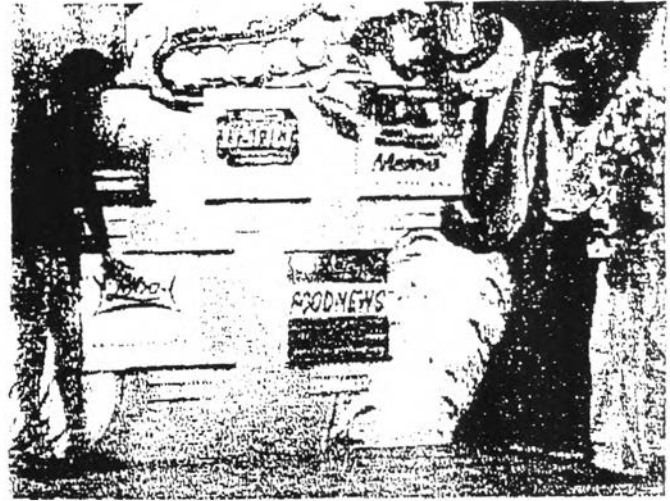
Koa Kra Ta Co., Ltd.

116, 117 ซอยสีลม 13, Silom, Khwaeng Bangrak Bangkok 10500 Tel. (062) 635-3125 Fax: 062-3522

เคากระตะ

2001

- จากนั้น ขึ้นชื่อว่า อ.ยิ่งศักดิ์จะทำอาหารแบบธรรมดา ๆ ได้อย่างไร ทุกสัปดาห์ จะมีกิจกรรม ๆ ในการทำอาหาร ให้ อ.ยิ่งศักดิ์ ต้องทำตาม แหก รับเชิญจะเลือก 5 บ่ายเพื่อดูว่าหลังบ่ายจะเป็นใจทำอะไร เช่น ทำอาหารด้วยมือข้างเดียว สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง สัปดาห์ละหนึ่ง ต้องใส่ของแปลกลงในอาหาร เป็นต้น แหกรับเชิญเลือกบ่ายอะไร อ.ยิ่งศักดิ์ต้องทำตามเป็นการแสดงถึง Creativity และความมั่นใจในการทำอาหารของ อ.ยิ่งศักดิ์อย่างเต็มร้อย



ช่วงที่ 2 มือพิเศษกับยิ่งศักดิ์

อ.ยิ่งศักดิ์ทำอาหารคาว ภายใต้โจทย์ที่เลือกมา โดยมีแหกรับเชิญร่วมอยู่ด้วย

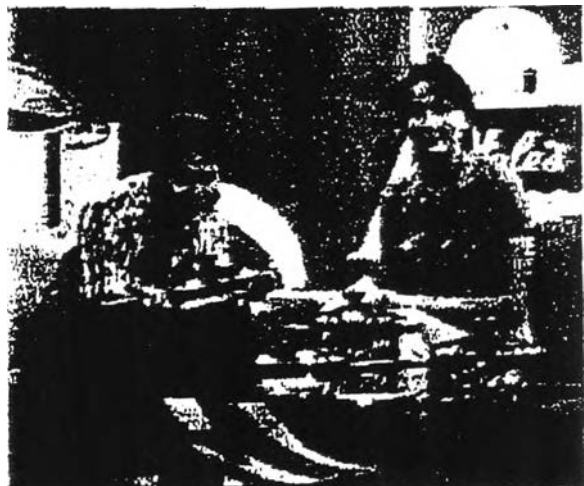
ช่วงที่ 3 หวานสนุก คลุกเสน่ห์

อ.ยิ่งศักดิ์ทำอาหารหวาน เบเกอรี่ หรือ/และเครื่องดื่ม เมื่อทำเสร็จ อ.ยิ่งศักดิ์ คุณริสา และแหกรับเชิญ

ทานอาหารด้วยกัน คุยกันเรื่องความชอบในการทำและทานอาหาร ประสบการณ์สนุกเกี่ยวกับกรรม ฯลฯ

ช่วงที่ 4 เดือน 2001

... อ.ยิ่งศักดิ์ ... จากผู้สนับสนุน ... อ.ยิ่งศักดิ์ คุณริสา และแหกรับเชิญ จะพูดคุยกัน เพื่อนำเข้า ...



บริษัท เคากระตะ จำกัด

17 ชั้น 3 ตระกูลใจดี รอยสีลม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

Koa Kra Ta Co., Ltd.

เคาะกระทะ

2001

สิ่งที่ผู้สนับสนุนรายการจะได้รับ

1. ป้ายขนาดใหญ่ในจากรายการ รูปผลิตภัณฑ์ของ Sponsor
2. ในช่วงที่ป้ายสี่เหลี่ยมขนาด 50x50 เซนติเมตร ที่ให้แขกรับเชิญเปิดป้ายทายใจและทำดาวต ข. ยิงศักดิ์ ป้ายเป็นโลโก้และรูปผลิตภัณฑ์ของ Sponsor จำนวน 5 ป้ายเรียงกัน และป้ายผลิตภัณฑ์อีก 5 ป้าย (ใจหทัยสุรส)
3. มอบผลิตภัณฑ์ของ Sponsor ในช่วงทายใจ หากแขกรับเชิญเปิดป้ายตรงกับอาหารที่ อ. ยิงศักดิ์จะทำในวันนั้น ๆ เป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่บนป้ายทายใจ และใจหทัยสุรส
4. วิถีอาหารภาพและเสียงผลิตภัณฑ์ในฐานะผู้สนับสนุนรายการ ก่อนเข้ารายการ (Interlude)
5. ในช่วงที่ 4 สกูปพิเศษ อร่อย 2001 ซึ่งจะมีรูปแบบและเนื้อหาที่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ของ Sponsor

อัตราค่าโฆษณา

ผู้สนับสนุนรายการหลัก

1. เวลาโฆษณา 1 นาที/สัปดาห์
 2. วิถีอาหารสนับสนุน 1 ช่วงรายการ
 3. จัดทำผลิตภัณฑ์ขนาดใหญ่ในจากรายการ
 4. ป้ายผลิตภัณฑ์ขนาด 50x50 เซนติเมตร จำนวน 1 ป้าย
 5. ไข่และวางผลิตภัณฑ์ในรายการตามความเหมาะสม
- อัตราค่าโฆษณา 45,000 บาท ต่อสัปดาห์ สัญญาโฆษณาไม่ต่ำกว่า 6 เดือน



ผู้สนับสนุนรายการรอง

1. เวลาโฆษณา 30 วินาที/สัปดาห์
 2. วิถีอาหารสนับสนุน 1 ช่วงรายการ
 3. ไข่และวางผลิตภัณฑ์ในรายการตามความเหมาะสม
- อัตราค่าโฆษณารอง 22,500 บาท/สัปดาห์ สัญญาโฆษณาไม่ต่ำกว่า 6 เดือน



บริษัท เคาะกระทะ จำกัด

176/177 ชั้น 3 ตระกูลไต้ รอยสีลม 13 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

Koa Kra Ta Co., Ltd.

176/177 3rd Floor, Trok Waeng, Soi Silom 13, Siam, Khet Bangrak Bangkok 10500 Tel. (662) 635-3125 Fax : 635-3522

FROM : REBECCA COMMUNICATION CO., LTD.

FAX NO. : 02 6933332

Mar. 29 2001 07:29PM P1

001 12:25

TSC.

989235++16

①



เอสซีเอสริ แอนด์ ซัน คอนซัลติง จำกัด
SOSRI & SON CONSULTING CO., LTD.

รายการพ่อลูกชาย

- ผู้ผลิตรายการ : บริษัท เอสซีเอสริ แอนด์ ซัน คอนซัลติง จำกัด
- ประเภทรายการ : รายการสารคดีบันเทิงสร้างสรรค์ นำเสนอความรู้ ความเข้าใจในวิถี
โภชนาการ เพื่อบำบัดแหล่งท่องเที่ยวและอุทยานทางธรรมชาติ ของจังหวัด
และภาคอื่น ๆ
- วัน - เวลาออกอากาศ : ทุกวันอาทิตย์ เวลา 11.05 - 11.58 น.
- สถานีโทรทัศน์ : ITV ทีวีเลข 7
- พิธีกรดำเนินรายการ : หม่อมราชวงศ์ เอสซีเอสริ สวัสดิ์รัตน
หม่อมหลวง ศิริเฉลิม สวัสดิ์รัตน
- กลุ่มเป้าหมาย : พ่อบ้าน แม่บ้าน สมาชิกทุกคนในครอบครัว และพนักงานบริษัท
- ระยะเวลาโฆษณา : นาทีละ 100,000 บาท

FROM : REBECCA COMMUNICATION CO., LTD.

FR* NO. : 02 9935302

Mar, 29 2001 07:29PM P2

ช่วง "เจาะลึกอุตสาหกรรมเด็ดยาง" ②

เป็นการ/ประกอบการไทยหรือต่างประเทศ โดยลิขสิทธิ์ ๑ ผ่านระบบเสียงประวัติความเป็นมาและวิธีการทำ
รายการดังกล่าวตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน เหตุและผลในการนำวัสดุเดิมต่างๆ มาประกอบการงานนี้

| | | | |
|---|-------------------|---------|-------------|
| สปอตโฆษณา 30 วินาที/ สัปดาห์ | มูลค่า | 50,000 | บาท |
| VTR สื่อสินค้าและสไลด์ภาพความยาว 7 วินาที | มูลค่า | 12,000 | บาท |
| LOGO ขึ้นมุมจอ | มูลค่า | 5,000 | บาท |
| แผ่นป้าย LOGO ขนาด 43 x 43 ซม. | มูลค่า | 16,000 | บาท |
| PROPS ประกอบฉาก | | | |
| โลโก้เตรียมติดป้ายรายการ | | | |
| | รวมมูลค่าทั้งสิ้น | 82,000 | บาท/สัปดาห์ |
| | หรือ | 328,000 | บาท/เดือน |
| | ราคาพิเศษเดือนละ | 200,000 | บาท/เดือน |

ช่วง "พ่อบ้านดีศรี ลูกบ้านดีเยี่ยม"

นพธิกแดงจะพาไปชมแหล่งท่องเที่ยวของเมืองไทย โดยมีจุดประสงค์คือต้องการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และ
เสริมภาพลักษณ์ของไทยให้เป็นที่รู้จัก โดยจะมีการแนะนำสถานที่เที่ยวและที่พักที่สะดวกสบายและราคา
ไม่แพงมากให้กับผู้ชมที่ต้องการจะไปเที่ยวชมและพักผ่อน

| | | | |
|---|-------------------|---------|-------------|
| สปอตโฆษณา 30 วินาที/ สัปดาห์ | มูลค่า | 50,000 | บาท |
| VTR สื่อสินค้าและสไลด์ภาพความยาว 7 วินาที | มูลค่า | 12,000 | บาท |
| LOGO ขึ้นมุมจอ | มูลค่า | 5,000 | บาท |
| สามารถเตรียมสินค้ามาแจกในรายการได้ | | | |
| โลโก้เตรียมติดป้ายรายการ | | | |
| | รวมมูลค่าทั้งสิ้น | 67,000 | บาท/สัปดาห์ |
| | หรือ | 268,000 | บาท/เดือน |
| | ราคาพิเศษเดือนละ | 150,000 | บาท/เดือน |

FROM : REBECCA COMMUNICATION CO., LTD.

FAX NO. : 02 6933332

Mar. 29 2001 07:30PM P4

29-MAR-01 THU 16:31 M.I.H. CO. LTD.

689235

P.03

3-2001 16:27

TSC.

689235++15



SPECIAL PACKAGE

แพคเกจ "อุกนิ้งชิม พ่อนั่งชม"

คุณหมึกแดงจะพาไปชมอาหารตามสั่งหรือต่างๆ หรือประเทศใกล้เคียง โดยพาไปชิมอาหารแปลกๆ ชิมของ
รสชาติถูกหลักโภชนาการและราคาเหมาะสม ซึ่งทั้งนี้ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้บริโภคในพื้นที่นั้นๆ

| | | | |
|--|--------|--------|-----|
| สไปดเดอร์ขนาด 30 วินาที/ สไปดเดอร์ | มูลค่า | 50,000 | บาท |
| VTP ซีสต์ชิ้นเล็กและสไลด์แทนความยาว 7 วินาที | มูลค่า | 12,000 | บาท |
| LOGO ขึ้นใหม่ | มูลค่า | 5,000 | บาท |
| สามารถนำสินค้ามาแจกในรายการได้ | | | |
| PROPS ประกอบด้วย | | | |
| โลโก้และสไลด์ท้ายรายการ | | | |

| | | |
|-------------------|---------|----------------|
| รวมมูลค่าทั้งสิ้น | 67,000 | บาท/ สไปดเดอร์ |
| หรือ | 208,000 | บาท/ เดือน |
| ราคาพิเศษเดือนละ | 150,000 | บาท/ เดือน |

แพคเกจ "อยากรู้ถามมา"

พิธีกรทั้ง 2 ท่าน จะตอบปัญหาจากผู้ชมรายการที่ตามปัญหาต่างๆ และพิธีกรจะให้เทคนิคในการประกอบ
และเกร็ดความรู้ที่เป็นประโยชน์กับผู้ชมรายการ

| | | | |
|--|--------|--------|-----|
| สไปดเดอร์ขนาด 30 วินาที/ สไปดเดอร์ | มูลค่า | 50,000 | บาท |
| VTR ซีสต์ชิ้นเล็กและสไลด์แทนความยาว 7 วินาที | มูลค่า | 12,000 | บาท |
| LOGO ขึ้นใหม่ | มูลค่า | 5,000 | บาท |
| ป้ายโลโก้ขนาด 35 x 35 ซม. | มูลค่า | 15,000 | บาท |
| โลโก้และสไลด์ท้ายรายการ | | | |

| | | |
|-------------------|---------|-----------|
| รวมมูลค่าทั้งสิ้น | 82,000 | บาท |
| หรือ | 228,000 | บาท |
| ราคาพิเศษเดือนละ | 170,000 | บาท/เดือน |

FROM : REBECCA COMMUNICATION CO., LTD. FAX NO. : 02 6933332 Mar. 29 2001 07:29PM P5
29-MAR-01 THU 16:30 H.I.A. CO., LTD. 882 8641587 P.02



02100 16:27 TSC 9099235 +1E



รางวัล "Product Highlight" ช่วงพิเศษ

ผู้ซื้อ 1 กล่อง นำผลิตภัณฑ์ที่ชื่นชอบในวงมาประกอบอาหาร และให้คะแนน ความรู้ ประโยชน์
ผลิตภัณฑ์ที่คุณเลือกยังไม่ทราบจากผลิตภัณฑ์นั้น

ได้รับอนุญาตการร้อง

สิ่งที่จะได้รับ

- บอร์ดโฆษณา 30 วินาที/สัปดาห์
- VTR ชื่อสินค้าและสโลแกนขนาดยาว 7 วินาที
- ป้ายโฆษณาขนาด 40 x 30 ซม.
- นำผลิตภัณฑ์ไปใช้ในการประกอบอาหาร 1 ครั้ง/เดือน
- 1,000 ชิ้นมูลค่า 2 ครั้ง/สัปดาห์
- แจ้งผลิตภัณฑ์ในการตกแต่งฉากตามความเหมาะสม
- โฉนดให้เครดิตด้วยรายการ

ระยะเวลาสนับสนุน 3 เดือน

อัตราค่าสนับสนุน 250,000 บาท/เดือน

CASTLE COOK AND TV CHEF

About Rosemary

Rosemary Shrager is a talented and versatile chef who loves talking about food as much as she loves cooking. She is a natural extrovert and communicator whose professional career includes a period working for Pierre Koffman at the internationally famous Tante Claire restaurant in London and also a period working for Jean-Christophe Novelli. Both her preparation and presentation are outstanding.

New cookery course

Rosemary moved her school from Amhuinnsuidhe Castle at the end of 2002, after the estate was sold, and she is now running her courses at Swinton Park, a castle hotel in the Yorkshire Dales. The castle's converted Georgian stables are home to the traditionally decorated kitchen which has been designed to the highest specification and built to ensure every level of comfort for her guests.

Both the kitchen and the dining room overlook the castle turret and parkland, and create the perfect balance of warmth and intimacy for Rosemary's courses, which require a great deal of concentration and hard work, but which are also enormous fun. For more details about the course programme and the rates, please visit the Swinton Park website at www.swintonpark.com.

Availability

When she is not at Swinton Park teaching, Rosemary spends her time developing new recipes, working on further television programs and providing her expertise to private clients. Her first love is teaching her skills to others in whatever format they choose.

She is happy to discuss her availability for any of the following types of engagement:

- Cookery courses
- Cookery demonstrations
- Menu selection
- Lead chef for private events for up to 200 people

You can contact Rosemary by email on rosemary@rosemaryshrager.co.uk or by phone on 0786 769 4224

Recent work

Rosemary was Head Chef at Amhuinnsuidhe Castle from 1998 till 2002, running her renowned cookery course for hundreds of eager students over the four years. Her first cookery book, *Rosemary - Castle Cook* was published in 2001. Described by food writer Michael Raffael as "an object lesson in handling the finest produce" (*Caterer and Hotelkeeper* February 2001).

In the summer of 2000, the television production company *Wall to Wall* brought six students to Amhuinnsuidhe and filmed them taking part in one of Rosemary's cookery courses. The six part series, *Rosemary - Castle Cook* was broadcast on Channel 5 in January 2001 and has led to a second series, *Rosemary on the Road* which was broadcast by Channel 5 in September 2002 to excellent reviews. In between all this and running her cookery school, Rosemary has worked on a number of television projects including an eight part contribution to the Carlton TV series *Nosh* broadcast in the summer of 2001.



WEDNESDAY
30th April 2003
[Text only](#)

Chefs and Presenters

▶ HOME ▶

LIFESTYLE

▶ HOLIDAY ▶

BBC Homepage

Lifestyle

Homepage

Food

Recipes

▶ **Chefs**

Chef Biogs

Interviews

Chef School

Restaurant News

Celeb Chats

Programmes

News & Features

In Season

Healthy Eating

Children

Glossary

Back to Basics

Ask the Chef

Competitions &
Games

Chat

Newsletter

Sitemap

WebGuide

Contact Us

Help

Like this page?
[Send it to a friend!](#)

Biographies Rick Stein

When it comes to seafood, Rick Stein OBE is the first TV chef everyone turns to, but with his latest series **Food Heroes** he showed that he's equally passionate about the best of British produce whatever its provenance.

Rick's Seafood Restaurant in Padstow clearly displays his philosophy that "nothing is more joyful or exhilarating than fresh fish simply cooked."

But he didn't always harbour ambitions to be an award-winning chef. After graduating from Oxford University with a degree in English, he spent a few years running a discotheque before buying a nightclub in Padstow. Fortunately for us, the venture was not a success and Rick turned to food as a way out. He opened a restaurant which specialised in freshly caught local produce, supplied by the fishermen who had once frequented his club.

Rick has run the Seafood Restaurant for 26 years, seeing it grow from a seaside bistro to an award-winning restaurant with an international reputation. Since those early days, the Steins have added a number of guest bedrooms, a Seafood Delicatessen, a gift shop and two smaller restaurants, St Petroc's Bistro and Rick Stein's Café. The latest addition is the Padstow Seafood School overlooking the Camel estuary.

He has been honoured for his cookery success with many awards, the most recent being the Glenfiddich Trophy for his outstanding contribution towards widening the understanding and appreciation of excellent food and drink in Britain through his work as a chef, teacher, presenter and author.

His many television programmes include Rick Stein's Taste of the Sea, Fruits of the Sea, Seafood Odyssey, Fresh Food, Seafood Lovers' Guide, and most recently **Food Heroes**. Although a professional chef, Rick bases most of his recipes around simple cooking, appealing to the way "most of us cook".

In January 2003, Rick was awarded an OBE for services to Cornish tourism.

▶ Try some of Rick's **recipes**



▶ Try some of

▶ **Food Heroes**

▶ **Fruits of th**

▶ **Seafood Oc**

▶ Hear what F
our **live cha**
video

▶ Buy Rick St
Heroes boo
Shop



▶ "I thought w
small produ
food that va
quality abov
what else R
about Food
exclusive v
with Rick or
transcript.

More chefs:

WEDNESDAY
30th April 2003
[Text only](#)

Programmes

[BBC Homepage](#)

[Lifestyle](#)

[Homepage](#)

[Food](#)

[Recipes](#)

[Chefs](#)

Programmes

[Ready Steady Cook](#)

[Saturday Kitchen](#)

[Nation's](#)

[Favourite Food](#)

[Tony & Giorgio](#)

[Meades Eats](#)

[Gary Rhodes](#)

[Veg Talk](#)

[R4 Food Programme](#)

[The Best](#)

[Delia Smith](#)

[Food & Drink](#)

[Food Heroes](#)

[Food Junkies](#)

[Friends for Dinner](#)

[Galloping Gourmet](#)

[Naked Chef](#)

[Two Fat Ladies](#)

[The Way We Cooked](#)

[News & Features](#)

[In Season](#)

[Healthy Eating](#)

[Children](#)

[Glossary](#)

[Back to Basics](#)

[Ask the Chef](#)

[Competitions & Games](#)

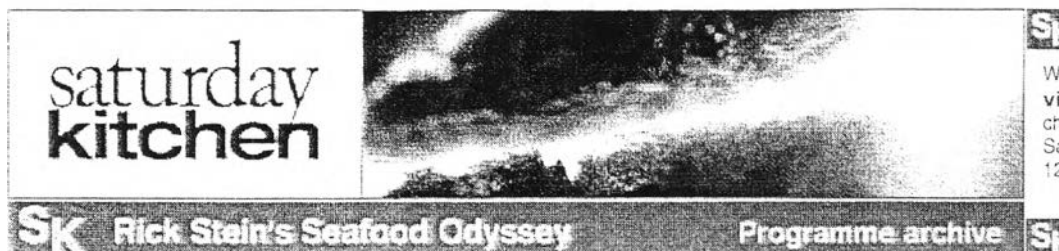
[Chat](#)

[Newsletter](#)

[Sitemap](#)

[WebGuide](#)

[Contact Us](#)



Rick Stein sets sail on a voyage of discovery, travelling to the world's centres of seafood excellence and bringing back recipe ideas with brand new ingredients.

Try some of Rick's recipes or discover some of his Food Heroes.

- South Carolina and Thailand**
 - Broiled Haddock with Succotash
 - Gumbo
 - Crab with Lemongrass Sauce
 - Lemon Sole with Lemongrass Butter
- Naples and East Anglia**
 - Pasta Puttanesca
 - Linguine with Mixed Seafood
 - Cod with Beer, Bacon and Cabbage
 - Potted Shrimps
- Cornwall and northern Spain**
 - Pulpo a la Fiera (Octopus)
 - Merluza a la Gallega
 - Cockle Cream
 - Almejas a la Marinara
- Goa**
 - Prawn Caldine
 - Prawn-stuffed Papads
 - Goan Lobster
 - Goan Masala Paste
- Maryland and Goa**
 - Nasi Goreng with Mackerel
 - Rui's Turmeric Fish with Masala Dhal
 - Vindaloo Curry Paste
 - Hangtown Fry
 - Maryland Crab Cakes with Tarragon and Butter Sauce
- Thailand**
 - Chargrilled Prawns with a Simple Thai Dipping Sauce
 - Stir-Fried Prawns and Squid with Mushrooms and Thai Holy Basil
 - Hard-Fried Fish in Red Curry with Steamed Jasmine Rice
 - Crab and Basil Timbales
- Australia and Italy**
 - Squid, Mint and Coriander Salad with Roasted Rice
 - Oysters in Tempura Batter with Sesame Seeds and Lime
 - Jack's Mud Crab Omelette
 - Poached Whole Sea Bass
 - Chargrilled Tuna with Salsa Verde

[Back to Saturday Kitchen](#)

WEDNESDAY
30th April 2003
Text only

Programmes

BBC Homepage

Lifestyle

Homepage

Food

Recipes

Chefs

Programmes

Ready Steady Cook

Saturday Kitchen

Nation's

Favourite Food

Tony & Giorgio

Meades Eats

Gary Rhodes

Veg Talk

R4 Food

Programme

The Best

Delia Smith

Food & Drink

Food Heroes

Food Junkies

Friends for

Dinner

Galloping

Gourmet

Naked Chef

Two Fat Ladies

The Way We Cooked

News & Features

In Season

Healthy Eating

Children

Glossary

Back to Basics

Ask the Chef

Competitions & Games

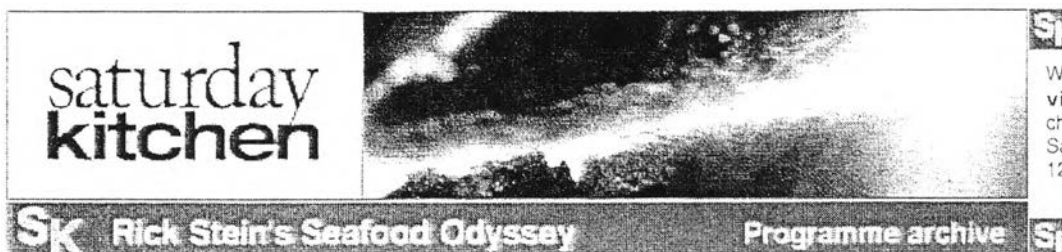
Chat

Newsletter

Sitemap

WebGuide

Contact Us



Rick Stein sets sail on a voyage of discovery, travelling to the world's centres of seafood excellence and bringing back recipe ideas with brand new ingredients.

Try some of **Rick's recipes** or discover some of his **Food Heroes**.

- **South Carolina and Thailand**
 - Broiled Haddock with Succotash
 - Gumbo
 - Crab with Lemongrass Sauce
 - Lemon Sole with Lemongrass Butter
- **Naples and East Anglia**
 - Pasta Puttanesca
 - Linguine with Mixed Seafood
 - Cod with Beer, Bacon and Cabbage
 - Potted Shrimps
- **Cornwall and northern Spain**
 - Pulpo a la Fiera (Octopus)
 - Merluza a la Gallega
 - Cockle Cream
 - Almejas a la Marinara
- **Goa**
 - Prawn Caldine
 - Prawn-stuffed Papads
 - Goan Lobster
 - Goan Masala Paste
- **Maryland and Goa**
 - Nasi Goreng with Mackerel
 - Rui's Turmeric Fish with Masala Dhal
 - Vindaloo Curry Paste
 - Hangtown Fry
 - Maryland Crab Cakes with Tarragon and Butter Sauce
- **Thailand**
 - Chargrilled Prawns with a Simple Thai Dipping Sauce
 - Stir-Fried Prawns and Squid with Mushrooms and Thai Holy Basil
 - Hard-Fried Fish in Red Curry with Steamed Jasmine Rice
 - Crab and Basil Timbales
- **Australia and Italy**
 - Squid, Mint and Coriander Salad with Roasted Rice
 - Oysters in Tempura Batter with Sesame Seeds and Lime
 - Jack's Mud Crab Omelette
 - Poached Whole Sea Bass
 - Chargrilled Tuna with Salsa Verde

[Back to Saturday Kitchen](#)

WEDNESDAY
30th April 2003
[Text only](#)

Programmes

[BBC Homepage](#)
[Lifestyle](#)
[Homepage](#)
[Food](#)
[Recipes](#)
[Chefs](#)

Programmes

[Ready Steady Cook](#)
[Saturday Kitchen](#)
[Nation's Favourite Food](#)
[Tony & Giorgio Meades Eats](#)
[Gary Rhodes](#)
[Veg Talk](#)
[R4 Food Programme](#)
[The Best](#)
[Delia Smith](#)
[Food & Drink](#)
[Food Heroes](#)
[Food Junkies](#)
[Friends for Dinner](#)
[Galloping Gourmet](#)
[Naked Chef](#)
[Two Fat Ladies](#)
[The Way We Cooked](#)
[News & Features](#)
[In Season](#)
[Healthy Eating](#)
[Children](#)
[Glossary](#)
[Back to Basics](#)
[Ask the Chef](#)
[Competitions & Games](#)
[Chat](#)
[Newsletter](#)
[Sitemap](#)
[WebGuide](#)

[Contact Us](#)



food heroes

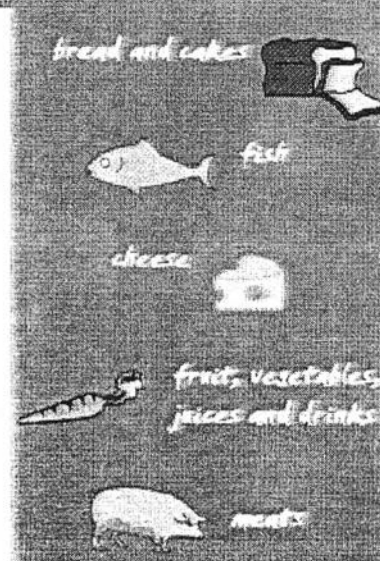
Rick Stein's journey around Britain to find the best local and regional foods.



Find Food Heroes producing traditional cheeses, unusual fruits, vegetables, local breads and heritage meat, poultry and fish near you. Search the directory, which includes all the producers featured in the Rick Stein series.

And you can find out more about British food, from Cornish pasties to Welsh rarebit, with our in-depth features.

find out more about British foods...



Find out more about Rick's journey of Britain, including details of the producers he visited and food facts. Coming soon – recipes from the series.



**ENTER NOW FOR YOUR
CHANCE TO WIN**

[Home](#)

[Recipes](#)

[TV](#)

[Feature](#)

[Interact](#)

[Reference](#)

[Contests](#)

Find:

in [Recipe Collection](#)



TV

[SCHEDULE](#) | [SHOWS A-Z](#) | [HOSTS A-Z](#)

SPOTLIGHT RECIPES

Grilled Shrimp, Corn And Black Bean Salad

Caesar Salad

Cashew Rice And Grilled Asparagus Salad

Chinese Lobster Salad With Dressing

Crab & Mango Salad



SIGN UP

Enter your email address to receive the foodtv.ca Insider.

Get recipes, menu planning, show info, contests and more! Preview a recent issue of the foodtv.ca Insider.

WHAT'S ON

ON NOW



5:30 AM
Urban Peasant

TV SPECIALS

Pillsbury Bake-Off

Aprons are on and gloves are off in the "Mother of all Cooking Competitions"!

COOK LIKE A CHEF

Hosted By: Caroline McCann-Bizjak , Elizabeth Manville , Georges Laurier , Michael Allemeier , Michael Bonacini , Michael Cummings , Ned Bell , Rene Rodriguez , Tim McRoberts

COOK LIKE A CHEF is a 39-part studio based series that sets out to redefine the cooking show genre. This is a series about how to cook, as opposed to what to cook. We debunk the myth that cooking is a black art, that good cooking is difficult.

We have selected some of the best chefs in Canada to demonstrate a variety of cooking tips, techniques and skills designed to make the home cook an UberChef. From clarifying butter to the perfect turkey, from trussing to blanching we'll show you the secrets of the professional kitchen. How to make a perfect wine sauce, how to braise a rabbit, how to clean and grill, venison, how to poach fish. You name it, we do it. Every aspect of the series is a radical departure from the established cooking show format.

The set design features a large harvest table inlaid with state of the art cook tops. The chefs work 360 degrees around the table moving from cook top to grill to work top. The cameras also work in 360, leaning over the chef's shoulder, peeking into pots, swooping down from overhead. This full access 360 set gives **COOK LIKE A CHEF** dramatic food shots and intimate access to the chef's secret moves.

The set itself is not a kitchen. It features huge stone walls and prep chefs working the background. The whole thing is enveloped in black drape, cocooning the chef and the harvest table (you really gotta see it), and features a giant framed video projection screen to dramatically capture the extreme close up shots. The lighting is dramatic and the music is funky. In short, this ain't your mama's cookin' show!

From start to finish, we guarantee you've never seen anything like **COOK LIKE A CHEF**.

ออกอากาศวันจันทร์ที่ 19 มีนาคม 2544

แขกรับเชิญ คุณศรีพรรณ ชื่นชมบูรณ์ (อื่น)

ช่วง โจทย์ธุรกิจ

- ยามาลี

ช่วง อร่อยมหัศจรรย์กับเดาอบEVE

-คำถาม เมื่อเครื่องซักผ้าของท่านมีปัญหาในการทำงาน ท่านสามารถกดสายด่วน

HOTLINE เพื่อขอคำแนะนำเบื้องต้นที่เบอร์ HOTLINE 1142 เรียก อีฟ

ได้ตลอด 24 ชั่วโมง ใช่หรือไม่ ก.ใช่ ข.ไม่ใช่

ช่วง FIRSTเปิดฝา

-ปลาทอดราดกระเทียมพริกไทย

ช่วง หวานสนุกคลุกเสนต์

-บวคซีกกล้วยหอม

ออกอากาศวันจันทร์ที่ 26 มีนาคม 2544

แขกรับเชิญ คุณเบญจพล เชยอรุณ (กอล์ฟ)

ช่วง โจทย์ธุรกิจ

-แกงเขียวหวานยอดพริก

ช่วง อร่อยมหัศจรรย์กับเดาอบEVE

-คำถาม ท่านรู้ไหมว่า ถ้าหากท่านมีข้อสงสัยในการทำงานของเครื่องซักผ้าในตอนกลางคืน

ท่านสามารถสอบถามการใช้งานเบื้องต้นที่เบอร์HOTLINE 1142เรียกอีฟ ได้ตลอด

24 ชั่วโมง ใช่หรือไม่ ก.ใช่ ข.ไม่ใช่

ช่วง FIRSTเปิดฝา

-ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม

ช่วง หวานสนุกคลุกเสนต์

-มอคค่าเค้ก

คำสั่งพิทักษ์กรรมสิทธิ์การเคหะการที่ 2 หน้า

ดิฉันมีโอกาสได้ชมรายการสมุเป็นประจำ เสนกและกำลังระมากคะ
ทุกๆวันจันทร์ดิฉันจะนั่งดูสมุหน้า T.V. ว่าวันนี้มีสาระสิ่งใดบ้างกับคุณแม่ก็
จะก่อนการร้องนมอันนี้ก็ เห็นไหนที่จแล้วพอทำได้ก็จะทดลองทำทันที เพราะ
ดิฉันผลนทำผิดพลาดมาก แลวันนี้มีคำถามจะถามอาจารย์ผู้ฝึกสอน ค่ะว่า

1. วิธีทำขนมให้มันรสชาตเปลี่ยนได้ทั้งรสจ ความหอมจ
2. ควรใส่สารให้ตกมเปลี่ยนสีสีกันหรือไม่

เพราะถ้าดิฉันเคยทดลองทำแล้ว แขนมแข็งจืดก็ กั้นขนมนี้ก็
ก็ 1000 กรัมรสชาตเปลี่ยนได้ทั้งรสจก็ ดิฉันเคยได้ผลกับกั้นทำขนมของดิฉัน
ได้ผลจก็ ทั้งรสชาต ความนุ่ม และระยะเวลา แต่ก้ถ้าดิฉันจะทำให้เป็นปริมาณมาก
คือทำเป็นธุรกิจ ดิฉันก็ได้อะไรบางอย่างจิดจจะเปลี่ยนปริมาณมากไป
ขอความกรุณาอาจารย์ผู้ฝึกสอนว่า ถ้าอาจารย์มีสูตรทำขนมที่
สำหรับส่งงานห้องอาหาร ผมสั่งให้ดิฉันบ้างนะคะ จักเห็นพระคุณอย่างจ
ทำวันนี้ดิฉันได้ขนมรสชาตเปลี่ยนได้จิดจจะสั่งในการส่งสูตรกลับมา
ดิฉัน ขอขอบคุณกรรมการเคหะการ และทีมงานทุกๆท่านมาก โอกาส
หน้า

นางจิรา สุทธิธรรม
28 ม. 11
ต.หนองฉาง
อ. ลพบุรี
จ. ลพบุรี ๓๖๒๐๐

23 ค ม 44

เรียน อาจารย์ที่เคารพศักดิ์และที่กิดความ

หนูคือเป็นอีกคนหนึ่งที่มีอนธามลาและคะ:

ของอาจารย์ วามลาของอาจารย์ทำให้หนูได้วาม

รู้ได้มาค่นการทำอาหารหลายอย่าง และอาจารย์ยัง

เป็นคุณอาจารย์ดี ดมก้นล ทำให้ไม่เด้อมด อาจารย์ยัง

เป็นคนที่ดีต่อมตอป ค ม ของผู้ชมทางบ้านที่มีปัญหาต่างๆ ให้อาจารย์แก้ไขปัญห

าให้และหนูคือเป็นอีกคนที่อยากจะได้ให้อาจารย์ช่วยต่อมรดนหมามมของหนูที่มีปัญหา

อยากได้ให้อาจารย์แก้ไขให้ คือ หนูเคยรู้สึกเบื่อไปตมในคะ: ของพี่ล: เดอส์ลคหนู

คือตัวคมีนแล้วหนูคือต่างคะ: ตัวมนำเปลวให้คะ:เอาตาคนั้นหนูคือยังผลค: นำต่อหนู

คือได้เด้อของปรองแต่มาลคชาติให้ต่อมแล้วคือสิมรคแต่พอหนูสิมา คค่นไปคคดูวาว กคคาคีของ

มัตผลค: นำนั้นขมเหมื่อนคะ:เดอ หนูทำอาหารอย่างอื่นคือสิมรคขมอย่าง คะ:เดอคั้นขมคคค

อย่าง หนูต่างคะ:ตั้งหตามที่คะ:คือไม่ขมขม หนูไม่ใช้คะ:ตำอย่างไว้ให้คะ:หาม

ขม หนูคือเดิมเมื่อน อ ม มาปคิลษาอาจารย์ให้อาจารย์ช่วยแก้ปัญหาคีให้หนู หรือว

าจารย์คือช่วยแก้ปัญหาคีให้หนูด้วยคะ:



Forever a friend

ตัวมศักดิ์และเดอามอย่างคั่ง

กคคหมี

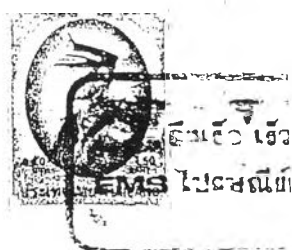


ตัวเล็ก ๆ สดสวย ผง สีดำ และคนเมื่อก่อนสวยที่ตัด
 มาว่าไม่หนักนะค่ะ แต่จริงใจนะ ฉันนั้นเป็นคนที่ 4 แล้วนะ
 ไม่เห็นอาจารย์ทอมเลยหรือทั้งดั่งถึง ยะไม่หมดแล้ว แต่ไม่เป็นไรฉันยัง
 ๑-คือยี่สิบแปด คอยการตลอดจดหมาย คอยดูรายการอาจารย์กับคนเมื่อก่อน
 ขอบที่อาหารพวกนี้ก็จะอดใจเอาไว้ที่ทำงาน ฉันไม่มีรายการอาหาร
 มาฝากนะ แต่มีมีมาหาจะหาถามสักทีก็น้อยนะ คือมีมาหาเรื่องไอ้ต้ม
 ทำอย่างไรต้มไอ้เสร็จแล้ว แกะเปลือกจะไม่มีติด ต้มที่ไร แกะออกมา
 มันติดทุกที ยคนที่ต้มยากหน่อย มันไม่สวยเลยที่ ๑-คือออกมาแล้ว
 ดูรูปนะ ขอให้อาจารย์ช่วยตอบให้ด้วย ขอขอบคุณล่วงหน้า
 ขอให้อาจารย์กับคนเมื่อก่อน มีร่างกายแข็งแรง มีเงิน มีทอง
 มีอายุยืน นมั้น นมั้นมี

ตัวเล็ก ๆ
 ดวงตา นิตทิม
 ๒/๒ หมู่ 3
 ม. บางเขินหนึ่ง
 อ. คลองจั่น
 อ. กรุงเทพ
 10170



ไปรษณีย์บัตร



ชื่อและที่อยู่ผู้ฝาก

นายพร ใบศรี
51e/6 หมู่ 10
ถนนสุวรรณคีรีตก
อ.เมือง
จ.นครสวรรค์
60000

ชื่อและที่อยู่ผู้รับ

อำนวยการ เคาะกระหะ
ต.ปณ. 62 ปณฝ. สุขาภิบาล
กรุงเทพฯ ๒

1 0 4 0 6

๑. เกออส้มสั๊กกระเจด
 ๒. ใช้กระหะกับหมีอองFIRST
 ๓. ใช้กระหะของ FIRST หอดขออนลัวไม่ตักกระหะ
 และหมีออง FIRST สามารถเก็บความร่อนได้นาน
 แลเมบย้งห้ำความสะอากงำบ้อกถ้วบ
 สันห้ปลายจวก รักห้ำอาหาร สลิตกอนเท่คู่ว่าน
 ลิ่งที่แม่บ้านต้องดาง ค้อ "first"

๖๕๖๖๖๖๖๖

สูตรอาหารเคาะกระทะ

ช่วง มือพิเศษ คนพิเศษ

แขกรับเชิญ เบญจพล เชยอรุณ

ออกอากาศ 26 มีนาคม 2544

แกงเขียวหวานปลาเก๋ายอดพริก

สิ่งที่ต้องเตรียม

| | | |
|----------------------------------|-----|----------|
| เนื้อปลาเก๋าคั่นเป็นชิ้น | 500 | กรัม |
| น้ำพริกแกงเขียวหวานตราโลโบ | 1 | ซอง |
| ยอดพริกขี้หนูสวน | 100 | กรัม |
| มะเขือพวง | 200 | กรัม |
| พริกขี้ฟ้าหั่นบาง | 5 | เม็ด |
| ใบโหระพา | | |
| ใบมะกรูด | | |
| กระชายซอย | 100 | กรัม |
| พริกขี้หนูสวนบุบพอแตก | 500 | กรัม |
| กะทิสำเร็จรูปตราฮาวาย | 2 | กล่อง |
| น้ำปลาแท้ตราเสวรส | 4 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำตาลปีบ | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำมันถั่วเหลืองตรามรกตสำหรับผัด | | |
| ขนมปังแช่น้ำวิซตราการ์ดเนียบ | 1 | แถว |

วิธีทำ

- เทน้ำมันพืชในกระทะตั้งไฟพอร้อนผัดน้ำพริกแกงเขียวหวานตราโลโบจนหอม เติมกะทิสำเร็จรูปตราฮาวาย คนผสมให้เข้ากันต้มจนกะทิเดือด ปรงรสด้วยน้ำปลาตราเสวรสและน้ำตาลปีบ คนผสมให้เข้ากันใส่น้ำปลาเก๋าคั่วจนเนื้อปลาสุก ใส่ยอดพริก มะเขือพวง พริกขี้ฟ้า ใบมะกรูด กระชาย และพริกขี้หนูสวนต้มจนเดือด ใส่ใบโหระพาจึงยกลง รับประทานคู่กับขนมปังแช่น้ำวิซตราการ์ดเนียบ

อุปกรณ์หน้าเวที

- 1 หม้อและทัพพี
- 2 ถ้วยสวย

สูตรอาหารเคาะกระทะ

ช่วง หวานสนุก คลุกเสิร์ฟ

แขกรับเชิญ เบญจพล เชยอรุณ

ออกอากาศ 26 มีนาคม 2544

มอคค่าเค้ก

สิ่งที่ต้องเตรียม

| | | |
|---|-----|----------|
| แป้งสาลีทำเค้ก | 450 | กรัม |
| ผงฟู | 1 ½ | ถ้วยตวง |
| แป้งข้าวโพด | 50 | กรัม |
| เบคกิ้งโซดา | ½ | ช้อนชา |
| ผงโกโก้ | 30 | กรัม |
| กาแฟสำเร็จรูปคาปูชิโนตรามอคโคน่า | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| เนยสดออร์คิดชนิดเต็มครากล้วยไม่ละลายน้ำ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำตาลทราย | 500 | กรัม |
| นมข้นจืดตรามะลิ | 50 | กรัม |
| ไข่ไก่ | 9 | ฟอง |

ช็อคโกแลตสำหรับแต่ง

วิธีทำ

- เตรียมพิมพ์กลมขนาด 8 นิ้ว สูง 3 นิ้ว (พิมพ์ทำด้วยเนยขาวรองกระดาษและทาเนยขาวทับ) จำนวน 2 พิมพ์
- ร่อนแป้งสาลีทำเค้กกับผงฟู แป้งข้าวโพด เกลือป่น ผงโกโก้และเบคกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน
- ตีส่วนผสมเนยออร์คิดชนิดเต็มครากล้วยไม่กับน้ำตาลทรายด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วปานกลาง นานประมาณ 10 นาที
- เติมนมข้นจืดส่วนผสมที่ร่อนแป้งไว้และนมข้นจืดที่ผสมกับกาแฟละลายตีผสมจนเข้ากันดี
- เทเค้กลงพิมพ์ที่เตรียมไว้
- นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮด์ นานประมาณ 45 นาที หรือจนกระทั่งเค้กสุก
- เมื่อเค้กสุกและเป็นสนิทธิแล้ว เคลือบหน้าด้วยส่วนผสมน้ำตาลไอซิ่งกาแฟ พักไว้จนทรงตัวดี แต่งให้สวยด้วยบัตเตอร์ครีมและช็อคโกแลต

ส่วนผสมหน้าน้ำตาลไอซิ่งกาแฟ

สิ่งที่ต้องเตรียม

| | | |
|----------------------------------|-----|----------|
| น้ำตาลไอซิ่ง | 450 | กรัม |
| เนยสดออร์คิคชนิดเค็มตรากล้วยไม้ | 20 | กรัม |
| น้ำ | 70 | กรัม |
| กาแฟสำเร็จรูปคาปูชิโนตรามอคโคน่า | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำ

- ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ตั้งไฟคนผสมจนส่วนผสมละลายเข้ากันดี ยกลงใช้สำหรับเคลือบหน้าเค้ก

อุปกรณ์หน้าเวที

- 1 เครื่องตี KENWOOD
- 2 พายยาง
- 3 ที่ร่อนแป้ง
- 4 พิมพ์กลมขนาด 8 นิ้ว
- 5 เตาอบ

สูตรอาหารเคาะกระทะ

ช่วง อร่อยครบรสกับน้ำปลาแท้ตราเสาวรศ

ออกอากาศ กรกฎาคม 2544

ซีโครงหมูทอดน้ำปลา

สิ่งที่ต้องเตรียม

| | |
|----------------------------------|------------|
| ซีโครงหมูอ่อน | 1 กิโลกรัม |
| น้ำปลาแท้ตราเสาวรศ | ½ ถ้วยตวง |
| รากผักชี | 10 ต้น |
| กระเทียม | 20 กลีบ |
| พริกไทยเม็ด | ½ ช้อนโต๊ะ |
| (ทั้งสามอย่าง โขลกรวมกัน) | |
| น้ำมันพืชสำหรับทอดและผัด | |
| ผักสดต่างๆเช่น แตงกวา, มะเขือเทศ | |
| ผักชีสำหรับแต่ง | |
| น้ำพริกเผาชนิดหวาน | |
| น้ำสับปะรดสด | ½ ถ้วยตวง |

วิธีทำ

- เคล้าผสมซีโครงหมูกับน้ำสับปะรดสด พักไว้นานประมาณ 30 นาที เพื่อให้เนื้อหมูนุ่ม
- โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย พักไว้
- ต้มซีโครงหมูอ่อนในน้ำเดือดประมาณ 1 ชั่วโมง จนกระทั่งเปื่อยนุ่ม
- หมักซีโครงหมูอ่อนที่ต้มแล้วกับน้ำปลาแท้ตราเสาวรศ นานประมาณ 30 นาที
- นำซีโครงหมูอ่อนที่หมักแล้วลงทอดในน้ำมันพืชที่อุ่นจนร้อนจัด ใช้ไฟปานกลาง จนกระทั่งสุกเหลืองสวย ตักขึ้นพักไว้
- ผัดรากผักชี กระเทียม พริกไทยที่โขลกไว้กับน้ำมันพืชจนหอม ใส่ซีโครงหมูอ่อนที่ทอดแล้วลงผัดต่อจนหอม ตักขึ้นใส่จานเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยผักชี
- รับประทานคู่กับผักสดและน้ำพริกเผาผัดชนิดหวาน

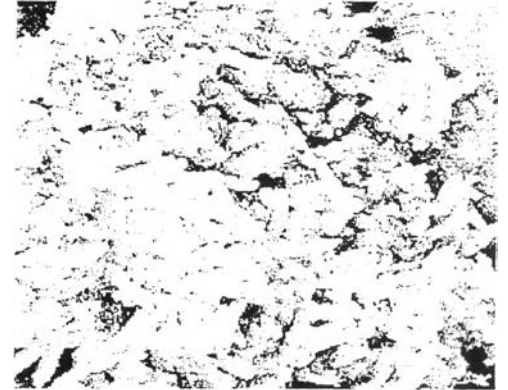
ข้าวหมกแบบ CAJUN

เครื่องเทศผสม :-

| | | |
|----------------|-------|--------|
| - พริกป่น | 2 | ช้อนชา |
| - เกลือ | 1 1/2 | ช้อนชา |
| - พริกไทยดำป่น | 1 1/2 | ช้อนชา |
| - ปาปริก้า | 1 1/4 | ช้อนชา |
| - ผงมัสตาร์ด | 1 | ช้อนชา |
| - CUMIN ป่น | 1 | ช้อนชา |
| - ใบไทม์ | 1/2 | ช้อนชา |
| - ใบอาริกาโน | 1/2 | ช้อนชา |

เครื่องปรุง :-

| | | |
|-----------------------------|-----|----------|
| - น้ำมันไก่ | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| - กุ้งไก่สับละเอียด | 225 | กรัม |
| - เนื้อหมูบด | 150 | กรัม |
| - ใบกระวาน | 2 | ใบ |
| - หอมใหญ่สับ | 1/2 | ถ้วยตวง |
| - CELERY (กิ่งฉ่ายฝรั่งสับ) | 1/2 | ถ้วยตวง |
| - พริกคัมเขียวสับ | 1/2 | ถ้วยตวง |
| - กระเทียมสับ | 2 | ช้อนชา |
| - เนยจืด | 2 | ช้อนชา |
| - น้ำซุปลูกไก่หรือหมู | 2 | ถ้วยตวง |
| - ตับไก่สดบด | 85 | กรัม |
| - ข้าวสาร | 3/4 | ถ้วยตวง |



วิธีทำ

- 1 นำเครื่องเทศมาผสมเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้ในถ้วย หรือกระปุก หรือถุง Ziplock
- 2 นำน้ำมันไก่ใส่กระทะตั้งไฟแล้วเอาเนื้อหมูบด กุ้งบด ใบกระวาน ผัดจนกระทั่งสุกแล้วจึงเอาเครื่องเทศที่ผสมไว้แล้วโรยลงไป ผัดให้หอม
- 3 นำหอมหัวใหญ่สับ CELERY สับ พริกคัมเขียวสับ และกระเทียมสับลงไปผัดในกระทะเดียวกัน เติมน้ำมันผัดประมาณ 8 นาที
- 4 เติมน้ำซุปลงไปแล้วขูดก้นกระทะให้ดี ต้มให้น้ำซุปลเดือดปิดไฟ แล้วจึงนำตับไก่บด ลงไปต้มในน้ำซุปล ผักส่วนผสมนี้ให้เย็น (ขั้นตอนที่ 1 ถึง 4 นั้น สามารถทำได้ล่วงหน้าก่อนแล้วเตรียมข้าวหมกกันไว้ เพื่อหุงกับข้าวที่หลังก็ได้)
- 5 นำข้าวหุงของใส่หม้อหุงของ Toshiba รุ่น Jelly bean แล้วเทน้ำเหล่านี้ลงไป ผสมกับข้าว คนให้เข้ากันแล้วใส่หม้อหุงข้าว หุงจนกระทั่งข้าวสุก
- 6 เสริฟข้าวนี้กับไก่ทอดแบบ KFC

ชาแกะอบ

เครื่องปรุง

- ชาแกะถอดกระดูก
- กระเทียมลึบ
- ผักชีฝรั่งลึบ
- ไบโรสเมรี่แห้ง
- เกลือ
- พริกไทย
- น้ำมันมะกอก
- เชือกสำหรับผูกแกะ

| | |
|-----|-----------|
| 1 | ชา |
| 3 | ซีอิ้วดำ |
| 1/2 | ถั่ว |
| 1 | ซีอิ้วขาว |
| | พอบประมาณ |
| | พอบประมาณ |
| | พอบประมาณ |



วิธีทำ

- 1 นำชาแกะทั้งชาที่ยังมีกระดูกอยู่ เลาะเอากระดูกที่ส่วนสะโพกออกที่เหลื่อออกให้หมด เมื่อเลาะกระดูกออกหมดแล้วตัดเนื้อที่มาจากส่วนต่อมไขมันที่อยู่ข้างในชาแกะที่จะทำให้แกะมีกลิ่นออก
- 2 นำเกลือ พริกไทย โรยข้างในของเนื้อแกะให้ทั่วตามด้วยกระเทียมสเมรี่
- 3 ม้วนขึ้นแกะให้มีควมกว้างเท่ากันทั้งหมดเป็นท่อนกลม ๆ ยาว ๆ เริ่มด้วยจากปลายซ้าย ขวา และตรงกลางของท่อนแกะ
- 4 โรยหนังแกะข้างนอกด้วย เกลือ พริกไทย และน้ำมันมะกอกนิดหนึ่ง ยืนค้ำคั้น
- 5 เปิดเตาอบอุ่นไว้ที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ให้เตาอบร้อนที่หมักค้ำคั้นไว้แล้ววางลงบนถาดอบ แล้วนำเข้าเตาอบชั้นกลางของการอบคำนวณได้จากคิดว่าซึ่งขึ้นเนื้อแกะว่าหนักเท่าไร โดยเนื้อแกะในการอบ 1 ชั่วโมง ถ้าต้องการเนื้อแกะที่ยังแดงอยู่ตรงกลาง ก็ใช้ไฟแรง
- 6 ต้องการเช็คว่เนื้อแกะสุกหรือยัง ให้นำปรอทที่วัดอุณหภูมิแทงเข้าไปสุดอุณหภูมิจะอยู่ที่ประมาณ 51 องศาเซลเซียส สุกปานกลางอุณหภูมิ 57 องศาเซลเซียส ถ้าสุกเลยอุณหภูมิจะอยู่ที่ 70 องศาเซลเซียส นำขึ้นบนานที ก่อนที่จะหันเป็นแว่น ๆ หนาตามความต้องการเสิร์ฟกับแจ่วพริ

หมักแกะ





ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาว รมิดา รัชเชลล์ หรือ ธิสา หงส์หิรัญ เกิดเมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2512 ที่กรุงเทพมหานคร จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียน บดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) และจบการศึกษาปริญญาตรี จาก มหาวิทยาลัยอัลสัมซันญ์ (ABAC) เมื่อปี พ.ศ. 2535 ต่อมาได้เข้าศึกษาต่อ ปริญญาโท คณะนิเทศศาสตร์ ที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2542

ปัจจุบันเป็นผู้ผลิตและผู้ดำเนินรายการเคาะกระทะทางช่อง 9 อสมท.

เป็นผู้ผลิตและผู้ดำเนินรายการ เคาะกระทะทางวิทยุ FM 97.5 MHz

เป็นผู้ช่วยกรรมการผู้อำนวยการ บริษัท ไอซีซีอินเตอร์เนชั่นเนล จำกัด (มหาชน)

เป็นกรรมการบริหาร บริษัท บี เอส ซี เอนเตอร์เทนเมนท์ จำกัด

เป็นผู้จัดการผลิตภัณฑ์ ARROW บริษัท ไอซีซีอินเตอร์เนชั่นเนล จำกัด (มหาชน)

เป็นที่ปรึกษาบริษัท มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ อิมเมจ แอดเวอร์ไทซิง จำกัด

และได้ร่วมกิจกรรมทางด้านสังคมสงเคราะห์ เพื่อการกุศล ดังนี้

เป็นอุปนายกสโมสรซอนต้าสากล กรุงเทพฯ 6

เป็นเลขาธิการ มูลนิธิร่วมน้ำใจต้านภัยเอดส์

เป็นกรรมการหารายได้ศูนย์วิจัยโรคเอดส์ สภากาชาดไทย

เป็นกรรมการมูลนิธิรณรงค์เพื่อการไม่สูบบุหรี่

เป็น อสภากาชาด รุ่นเฉลิมพระเกียรติ 72 พรรษา

เป็นกรรมการหารายได้ ชมรมหัวใจไร้สาร สำนักงานป้องกันและปราบปรามยาเสพติด