



บทที่ 4

กรณีศึกษา “รายการเคาะกระทะ”

ในการศึกษาเรื่อง “บทบาทของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์กับผลกระทบต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร” ผู้วิจัยได้พรรณนาวิเคราะห์ถึงการสื่อความหมายของผู้ดำเนินรายการ โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์และนำเสนอควบคู่ไปกับบทบาทของรายการและบทบาทของผู้ดำเนินรายการ

รายการเคาะกระทะ เป็นรายการที่ผลิตโดย บริษัท เคาะกระทะ จำกัด โดยมีอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ และคุณริสา หงส์หิรัญ รับหน้าที่เป็นพิธีกรดำเนินรายการ ได้เริ่มผลิตและออกรายการครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2540 ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. ทุกวันจันทร์เวลา 8.00 – 9.00 น. ความยาวประมาณ 60 นาที โดยมีวัตถุประสงค์หลักที่จะนำเสนอสาระความรู้เรื่องการทำอาหารทั่วไป และอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีการแนะนำแหล่งรับประทานอาหารที่อร่อย ตลอดจนการนำเสนอเมนูที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและมีการตอบปัญหาข้อใจเกี่ยวกับงานครัวให้กับผู้ชมที่บ้านอีกด้วย

กลุ่มเป้าหมายของรายการเคาะกระทะนั้นค่อนข้างเปิดกว้าง คือ บุคคลทั่วไปทุกเพศ ทุกวัย และทุกสาขาอาชีพที่สนใจเกี่ยวกับเรื่องของการอาหาร

สำหรับรายการเคาะกระทะนั้น จุดเด่นที่สำคัญประการหนึ่งคือ การดำเนินรายการของพิธีกรเพราะหากเอ่ยถึงรายการเคาะกระทะแล้ว ทุกคนมักจะนึกถึง อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ พิธีกรที่มีบุคลิกลีลาในการดำเนินรายการที่ไม่ซ้ำแบบใคร จนเป็นที่ติดตามติดใจของผู้ชมมากมาย โดยดำเนินรายการร่วมกับพิธีกรหญิงอีกท่านคือ คุณริสา หงส์หิรัญ หรือ คุณเบกกี้ ซึ่งสามารถหยอกล้อ หรือปะทะคารมกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ได้อย่างสนุกสนานจนเป็นเอกลักษณ์ ประจำรายการ (ศิรินุช วิเศษฐ์นลินวงษ์, 2543)

ในการนำเสนอรายการนั้น จุดสำคัญจุดหนึ่งนอกเหนือจากเนื้อหาของรายการแล้ว ผู้ดำเนินรายการ (Host หรือ Presenter) มีความสำคัญอย่างมาก ยิ่งเป็นรายการที่มีการสอนทำอาหาร ผู้ดำเนินรายการจะต้องเป็นผู้ที่ได้รับความไว้วางใจ จากผู้ชมเป็นอย่างมาก

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ เป็นผู้ที่มีความรู้และมีความชำนาญในการปรุงอาหารเป็นอย่างดี ซึ่งอาจารย์ได้สำเร็จการศึกษาจากคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน และหลังจากนั้นได้ทำงานเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิคของโรงงานแปงสาธิต จึงมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมในรูปแบบวิทยาศาสตร์ และได้นำความรู้ ประสบการณ์ และความสนใจในการทำขนมมา รับสอนทำขนมที่บ้าน ด้วยวิธีการสอนที่แฝงไว้ด้วยความสนุกซึ่งเป็นเอกลักษณ์ประจำตัวของ อาจารย์ ทำให้นักเรียนที่มาเรียนนั้นเกิดความประทับใจและบอกต่อ ๆ กันไปจนมีคนสนใจมาเรียน กันมากขึ้น จนทำให้อาจารย์ต้องขยายการเรียนการสอนจากบ้านมาเป็น “สถาบันศิลปศาสตร์การ อาหาร” ซึ่งได้รับการรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ และกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน และสวัสดิการสังคม จากจุดนี้ทำให้อาจารย์เริ่มมีชื่อเสียงและได้ร่วมรายการทำอาหารทาง สถานีโทรทัศน์ไอทีวี และยูทูปี่ซีจนภายหลังได้ตัดสินใจผลิตและดำเนินรายการเคาะกระทะ ร่วมกับ คุณริสามาจนถึงปัจจุบัน

จุดเริ่มต้นของรายการเคาะกระทะนี้เริ่มมาจาก การที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์ได้มีโอกาสรู้จักกับคุณริสา ในรายการโทรทัศน์รายการหนึ่งและในช่วงนั้นคุณริสา ได้รับการอนุมัติจากช่อง 9 อ.ส.ม.ท.ให้ผลิตรายการสาระบันเทิง สำหรับสตรีโดยใช้ชื่อรายการว่า ญ.หญิง โดยคุณริสาได้เชิญ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ให้ร่วมรายการในช่วงการสอนทำอาหาร ที่มีชื่อช่วงว่า "ญ.หญิง ย.ยิ่งศักดิ์" และจากจดหมายเข้ามาในรายการและผู้สนับสนุน ต่างก็ให้ความสนใจช่วงนี้มากที่สุด ทางทีมงาน ผู้ผลิตรายการ "ญ.หญิง" จึงตัดสินใจเปลี่ยนรูปแบบรายการ มานำเสนอเรื่องราวที่เกี่ยวกับอาหาร อย่างเดียวและใช้ชื่อรายการว่า "เคาะกระทะ" มาตั้งแต่ปีพ.ศ. 2540 จนถึงปัจจุบัน

อาจารย์ยิ่งศักดิ์นั้นเป็นผู้ที่มีความสามารถในการประยุกต์อาหารที่เคยเห็น เคยรับประทานกันจนชิน ให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่อยู่ตลอดเวลา และลีลาในการดำเนินรายการที่ถึงแม้จะ แอบแฝงบทบาทของความเป็นคุณครูผู้สอนอยู่ในขณะที่ดำเนินรายการนั้น ก็ยังคงความเป็นตัว ของตัวเองที่มีอารมณ์ขันสอดแทรกไปในบทสนทนาขณะที่กำลังประกอบอาหารอยู่ตลอดเวลา ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ยากจะเลียนแบบ

ยิ่งเมื่อมีการแบ่งบทบาทในการดำเนินรายการของ 2 พิธีกรอย่างชัดเจนแล้วบทบาท สนทนาที่เกิดขึ้นจึงมักมีการประคองกันด้วย ความเป็นครูและลูกศิษย์ กันอย่างสนุกสนานซึ่งก็ ตรงกับรูปแบบของรายการที่วางไว้ คือ การเข้าครัวเป็นเรื่องสนุก

รายการเคาะกระทะได้มีวิธีนำเสนอรายการให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์หลักของรายการ โดยมีเนื้อหาที่จะนำเสนอถึงความรู้ด้านอาหาร และเกร็ดความรู้เกี่ยวกับงานครัวในหลายแง่มุม โดยแบ่งรายการออกเป็น 10 ช่วงดังนี้

ช่วงที่ 1	"ช่วงเปิดรายการ" + "โจทย์สูตร"
ช่วงที่ 2	"เกร็ดอรรถจากตลาด"
ช่วงที่ 3	"มือพิเศษกับคนพิเศษ"
ช่วงที่ 4	"หวานสนุก คลุกเส้นห่อ"
ช่วงที่ 5	"อร่อยมหัศจรรย์กับผลิตภัณฑ์ออฟ"
ช่วงที่ 6	"FIRST (เฟิร์สท์) เปิดฝา"
ช่วงที่ 7	"อร่อยครบรสกับน้ำปลาแท้ตราเสาวรส"
ช่วงที่ 8	"SLIM&SMART BY SEAELECT TUNA" สลิมแอนด์สมาร์ท บาย ซีเล็คทูน่า
ช่วงที่ 9	"เกร็ดเทห์ท้ายกระทะ"
ช่วงที่ 10	"ตอบจดหมาย"

แต่ละช่วงของรายการมีวิธีในการนำเสนอ ดังนี้

ช่วงเปิดรายการ

รายการเคาะกระทะเริ่มต้นด้วยการเปิดรายการแบบสั้น ๆ โดยพิธีกรหลัก ทั้ง 2 ท่าน คือ อาจารย์ยั้งศักดิ์ และคุณริสา จะทักทายผู้ชมและเกริ่นนำด้วยหัวข้อในการสนทนาที่เปลี่ยนไปตามสถานการณ์ของบ้านเมือง หรือบางครั้งหัวข้อสนทนาอาจจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับสภาพภูมิอากาศหรือวันสำคัญ ๆ ในช่วงที่รายการออกอากาศ และแนะนำแขกรับเชิญไปจนถึงช่วงที่แขกรับเชิญจะเลือกป้ายผลิตภัณฑ์เพื่อทำดวลและทายใจอาจารย์ยั้งศักดิ์ ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างต่อไปนี้

เปิดรายการเคาะกระทะ 2 เมษายน 2544

ริสา : สวัสดีค่ะต้อนรับเดือนเมษายนกับรายการเคาะกระทะทางช่อง 9 อ.ส.ม.ท. ค่ะ การทำอาหารนั้น ถ้าเราทำให้กับคนที่เรารักเป็นสิ่งที่ดี แล้วก็เป็นเรื่องสำคัญ แต่ถ้าหากทำแบบซ้ำซาก จำเจ คงจะน่าเบื่อแย่ เพราะฉะนั้นต้อง

- ฝึกที่จะประยุกต์อาหาร
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ไข่ต้องหัดประยุกต์เพื่อสร้างสีสันในงานครัวและเพื่อเป็น
เสน่ห์ปลายจวัก
- ริสา : แกรับเชิญคนพิเศษในวันนี้เป็นแม่บ้าน นัยว่าจะเป็นคน
ที่มีเสน่ห์ปลายจวักไม่น้อยเลยทีเดียว มีลูก 2 คน แล้ว
ด้วยนะ แต่ยังไม่ยอมอยู่เลยอาจารย์
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : เค้านั้นแม่บ้านมากเลย การเงินการทองนี่ละเอียดถี่ถ้วน
แถมยังเป็นคนแบบว่า จุกจิก คำนวณว่าต้องเท่านั้น ต้อง
เท่านั้น เป็นคนซีเหี้ยม
- ริสา : ขอเชิญพบกับ คุณเนาวรัตน์ ยุคต์ตะนันท์ ค่ะ สวัสดิ์ค๊ะพี
จิก เป็นไงพี่ ลูก ๆ สบายดีมั๊ยคะ
- เนาวรัตน์ : สบายดีทั้งคู่เลยคะ จะให้ท่ายเลยมั๊ยคะ จะได้ได้รางวัล
เลย แล้วก็เริ่มหิวแล้วด้วย
- ริสา : มีป้าย 5 ป้ายคะ FIRST เครื่องครัวคุณภาพเครื่องตรา
จะเซ้ "หมูทอดกระเทียมพริกไทย" SEAELECT ทุ่น่าไข
มันดำ "ไข่พะโล้" น้ำมันพืชมรกต "ผัดผักรวม" ผงปรุง
อาหารตราโลโบ "ผัดกระเบ็ด" นิตยสาร Food News
"แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่" พี่จิกต้องเดาคะว่าอาจารย์จะทำ
อะไรให้ทาน
- เนาวรัตน์ : เอา Seaelect ทุ่น่าคะ "ไข่พะโล้"
- ริสา : ถูกต้องคะ
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : เวลป่าเข้ามาเลยเอาของไปส่งให้คุณจิกถึงบ้านนะ
- ริสา : มาถึงโจทย์ขูรสกันบ้าง พี่จิกต้องเลือกป้ายคะ เพราะ
ระดับอาจารย์การทำกับข้าวมันต้องไม่ทำธรรมดา 5 ป้าย
1. เนยออร์คิด 2. น้ำมันแท้ตราเสาวรส 3. ผลไม้
กระป๋องตรามาลี 4. บริษัทแบ่งข้าวสาลีไทยมาร์เก็ตติ้ง
จำกัด 5. สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร
- เนาวรัตน์ : สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร
- ริสา : โจทย์คือ ต้องใช้แขนหนีบลูกโป่งขณะทำอาหาร แล้วห้าม
ลูกโป่งแตกด้วย ก่อนที่อาจารย์จะทำไข่พะโล้ ไปชื่อของ

ก่อนดีกว่า เป็นต้น

เปิดรายการเคาะกระทะ 16 เมษายน 2544

ริสา : สวัสดีค่ะพบกันอีกครั้งกับรายการเคาะกระทะทางช่อง 9 อ.ส.ม.ท. นี่เพิ่งจะผ่านไปหมาด ๆ เลยนะคะ กับเทศกาลสงกรานต์ก็คงสดชื่นเย็นฉ่ำกันไปถ้วนหน้านะคะ ได้ไปทำบุญรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่สงฆ์สงฆ์ และที่ขาดไม่ได้คือการเล่นสาดน้ำกัน อย่างสนุกสนาน แต่ช่วงนี้อากาศ ก็ยังร้อนอยู่นะคะ อาจารย์คะ นี่ใจคอจะไม่พูดอะไรบ้างเลยหรือคะ... อาจารย์มีวิธีไหนที่พอจะช่วยดับร้อนได้ไหมคะ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : (อมน้ำแข็ง...พยายามพูด.. ไม่รู้เรื่อง)

ริสา : อะไรคะอาจารย์ ฟังไม่รู้เรื่อง

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : (คายน้ำแข็งออกมา) นี่ไง ง่าย ๆ ร้อนก็อมน้ำแข็งสิ จะได้เย็น ๆ สบายดี ลองอมมัยละ

ริสา : ไม่ละคะ ขอขอบคุณ อมยังไงก็ไม่หายร้อนหรือ เพราะแขกรับเชิญวันนี้ เผลอร้อนมาก ไม่มีอะไรมาดับเธอได้หรือ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ใครหรือ เป้คก็

ริสา : คุณก้อยศิริรุช เพชรอุไรคะ(คุณก้อยเดินเข้ามาจากมาด้วยมาดหัว ๆ)

ก้อย : ไหน ใครจะมาดับร้อนเรา

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : วันนี้เราจะดับร้อนให้ ปกติอยู่บ้านทำกับข้าวเองบ่อยไหม

ก้อย : ก็ทำบ้าง ส่วนใหญ่ ทำให้ลูกชายทาน

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : แต่วันนี้ก้อยมาหาอาจารย์ถึงที่นี่ อาจารย์จะทำให้เอง แต่ก้อยต้องเลือกป้ายก่อนนะ แล้วเดาให้ถูกด้วยว่า อาจารย์จะทำอะไรให้กิน

ริสา : (อ่านป้ายผู้สนับสนุน และชื่ออาหารที่แขกรับเชิญเลือกไว้ก่อนแล้ว ทั้ง 5 ชนิด แล้วให้แขกรับเชิญเลือก)

ก้อย : (เลือก 1 ป้าย)

ริสา : (เฉลยว่าถูกหรือผิด) หากทายถูกจะมีรางวัลมอบให้ และ (อ่านป้ายผู้สนับสนุนอีก 5 ป้าย) ซึ่งด้านหลังแผ่นป้ายจะ

มีโจทย์ที่ทางรายการเรียกว่าโจทย์ซูรุล และนำเข้า ช่วง
"เกร็ดอ่อยจากตลาด"

เปิดรายการเคาะกระทะ 23 เมษายน 2544

- ริสา : สวัสดีค่ะ
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : สวัสดีครับ ยินดีต้อนรับสู่รายการเคาะกระทะ
- ริสา : ทุกเช้าวันจันทร์ 8 โมงตรงทางช่อง 9 อ.ส.ม.ท. ค่ะ
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : เคล็ดลับที่จะทำให้อารมณ์ดี คือมองหาใครสักคนหนึ่งที่
อยู่ใกล้ ๆ เรา ยืมให้เรา จะทำให้เราอารมณ์ดี
- ริสา : ใช้การที่คนเรายืมให้กันดีนะคะ ทั้งคนที่ยืม คนที่ได้รับ
รอยยิ้ม รู้สึกดี อารมณ์ดี ก็เลยอยากเชิญ คุณเทพ โพธิ์
งาม ที่เป็นคนอารมณ์ดี มาเรียกเสียงหัวเราะให้กับเรา
และเผื่อคุณผู้ชมทางบ้านด้วย
- เทพ : สวัสดีครับ ฯลฯ
- ริสา : แทรกอ่านป้ายของผู้สนับสนุนรายการ 10 ป้าย ก่อนนำ
เข้าเกร็ดอ่อยจากตลาด

เปิดรายการเคาะกระทะ 30 เมษายน 2544

- ริสา : สวัสดีค่ะ พบกันอีกครั้งกับวันสุดท้ายของเดือนเมษายน
กับรายการเคาะกระทะ
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ทางช่อง 9 อ.ส.ม.ท. เบื่อก็คือเธอเป็นคนห่วงสุขภาพมั๊ย
- ริสา : ก็ห่วงสิคะ ยิ่งในปัจจุบันใคร ๆ ก็ห่วงใยใส่ใจในสุขภาพ
กันทั้งนั้น ยิ่งเรื่องความอ้วนเนี่ยนะ ไม่ได้เลยนะ ยิ่งอายุ
มากขึ้น มันอ้วนงายขึ้น ก็ต้องเลือกทานไง
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ใช่ โภชนาการสำคัญมาก วันนี้นะเราก็มีมาฝากดำรับหนึ่ง
- ริสา : ดี ๆ ๆ ๆ มาก ๆ ๆ กำลังอยากลดความอ้วนพอดีเลย เอ้า!
แล้วแซกรับเชิญละคะ เค้าอยากจะผอมด้วยหรือเปล่า
- อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : เอ... อันนี้ไม่รู้แน่ แต่น้ำหนักเขาก็มากเอการอยู่นะ พบ
กับคนพิเศษของอาจารย์เลยดีกว่า คุณกรรณา มอริส

ริสา : แทรกอ่านป้ายโฆษณา 10 แผ่นป้าย

เปิดรายการเคาะกระทะ 14 พฤษภาคม 2544

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : สวัสดีครับ

ริสา : สวัสดีค่ะ ท่านผู้ชมช่วงนี้ก็เป็นช่วงที่ใกล้ปิดเทอม อยากปรึกษากับอาจารย์แนะนำอาหารเช้าที่สะดวก เหมาะกับช่วงที่เร่งรีบของการไปโรงเรียน

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ก็อาจจะมีน้ำผลไม้ นมรสกึ่งอ่อนนิ่ง ขนมน้ำแข็ง 2 แผ่น หรือจะเป็นแซนด์วิช ที่จะสะดวกมากในการรับประทานในช่วงเช้า

ริสา : อาหารมื้อเช้าเป็นอาหารมื้อสำคัญที่เราควรจะได้รับประทานและสำหรับในวันนี้อาจารย์ยิ่งศักดิ์ก็มีแขกรับเชิญ แต่เปล่าค่ะเขาไม่ได้ไปโรงเรียนแต่เธอผู้นี้ค่อนข้างจะงานเยอะ เวล่าน้อยค่ะ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : พบกับเธอเลยมัย (เริ่มต้น) ซอบมี้า... ซอบมี้า.. ชาว ๆ อวบ ๆ อย่างนี้ ซอบมี้า ซอบมี้า

ริสา : พบกับคุณอภาพร นครสวรรค์ ค่ะ

อภาพร : สวัสดีค่ะ

ริสา : แทรกอ่านป้ายโฆษณา 10 แผ่นป้าย และนำเข้าเกร็ดออร์อยจากตลาด

เปิดรายการเคาะกระทะ 28 พฤษภาคม 2544

ริสา : สวัสดีค่ะ อาจารย์... ไฉย... อาจารย์ไปทำอะไรมา หุ่นถึงได้ดูดี ขนาดนี้ ดูดีสมส่วน ดูมีฐานะ ที่สำคัญ สมวัย

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ก็รับประทานอาหารดี ออกกำลังกาย อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี และที่สำคัญมีสุขภาพจิตดี

ริสา : มีอยู่คนหนึ่งที่กินอะไรก็ไม่เคยกลัวอ้วนเลย กินได้ทุกสิ่งทุกอย่างกินได้แบบต่อเนื่อง พบกับคุณป๊ากี้ ชูลีพร ดวงรัตนตรีัยค่ะ

- ปักกี้ : สวัสดิ์ดีค่ะ ปักกี้ไม่อ้วนค่ะ เพราะปักกี้ไม่เคยคิดว่าความอ้วน เป็นปมด้อย
- ริสา : แทรกอ่านป้ายโฆษณา 10 แผ่นป้าย และนำเข้าเกร็ด อร่อยจากตลาด

ในช่วงของการเปิดรายการนี้จะเป็นการเกริ่นนำเพื่อทักทายผู้ชมและเป็นการเกริ่นนำเพื่อที่จะแนะนำแขกรับเชิญที่มาร่วมในรายการในแต่ละสัปดาห์ โดยเนื้อหาของการพูดคุยนั้นจะโยงไปถึงแขกรับเชิญ กล่าวคือต้องมีความเกี่ยวเนื่องกันหรืออาจขัดแย้งกัน เพื่อความสนุกสนาน เช่นอาจพูดถึงเรื่องความสวยความงาม ความอ้วนความผอม เวลาที่ไม่ค่อยว่างของศิลปินรับเชิญ หรือผลงานของแขกรับเชิญ เป็นต้น

ในช่วงของการเปิดรายการทางทีมงานได้นำเอาคอนเซ็ปต์ (Concept) ของการ เล่นเกมโชว์ (Game Show) เข้ามาผนวกในรายการสอนทำอาหารทั้งนี้เป็นเพราะอุปสรรคใน ด้านการโฆษณาแบบ In-Program คือการแฝงการโฆษณาและการเอ่ยถึงสรรพคุณของสินค้าใน ช่วงเวลาของเนื้อหาวิทยุรายการนั้น ทางทีมงานเซ็นเซอร์ (Censor) ของทางสถานีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. ค่อนข้างเข้มงวดในการเอ่ยถึงสรรพคุณของสินค้า แต่ทางทีมงานเซ็นเซอร์ (Censor) ของสถานีนี้ มีความเชื่อว่ารายการประเภทเกมโชว์ (Game Show) มีการลงทุนมากกว่ามีการแจกของรางวัล จึงอนุมัติให้สามารถอ่านและบรรยายสรรพคุณของสินค้าในช่วงเวลาของการออกอากาศได้ จึงทำให้ทางรายการจัดรูปแบบในช่วงนี้ให้เป็นไปในลักษณะคล้ายเกมโชว์ (Game Show) ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในการขายโฆษณาสินค้าในการสนับสนุนรายการ เพื่อให้ผู้สนับสนุนรายการเกิดความพึงพอใจ โดยมีได้มีความมุ่งหวังให้ผู้ชมเกิดส่วนร่วมอะไรสักกับรายการในช่วงนี้ นอกเหนือไป จากการโฆษณาสินค้าโดยมีแขกรับเชิญซึ่งเป็นศิลปินดารานักร้อง ที่เป็นที่ยืนชอบมาร่วมรายการ และเป็นส่วนหนึ่งในการโฆษณาสินค้า เพื่อสร้างสีสันให้กับรายการ และหลีกเลี่ยงความจำเจและ ไม่ว่าผู้ร่วมรายการจะตอบถูกหรือไม่ก็ตามผู้ร่วมรายการก็ยังคงจะได้รับของรางวัลไปทั้งหมด เพราะ เป็นสินค้าที่ผู้สนับสนุนรายการจัดมาให้เพื่อมอบให้กับผู้ร่วมรายการในแต่ละสัปดาห์ เพื่อเป็นการ ประชาสัมพันธ์และให้ได้มีโอกาสทดลองใช้ผลิตภัณฑ์

สำหรับฉากในตอนต้นของการเปิดรายการนั้น มักจะเริ่มเปิดรายการที่กลางฉาก บริเวณด้านหน้าของโต๊ะสาริต โดยจะมีฉากหลัง (Background) เป็นบรรยากาศของผู้สนับสนุน ต่าง ๆ ที่ได้นำจำลองขึ้นมาเป็นขนาดใหญ่กว่าขนาดปกติหลายเท่า เช่น ซองของผลิตภัณฑ์โลโบ ขวดน้ำมันพืชมรกต ขวดน้ำปลาตราเสาวรส เป็นต้น

เมื่อแขกรับเชิญเข้ามาร่วมสนทนาก็จะขยับไปที่ฉากอื่นอีกด้านหนึ่งของสตูดิโอ (Studio) อย่างต่อเนื่องโดยไม่มีการหยุดการถ่ายทำ และที่ฉากนี้จะมีแผ่นป้ายของสินค้า ผู้สนับสนุนรายการหลัก 5 ป้าย โดยหลังป้ายจะมีเครื่องหมายถูกอยู่ 1 ป้าย และเครื่องหมายผิดอีก 4 ป้าย และด้านล่างของป้ายจะมีรายชื่ออาหารที่แขกรับเชิญชอบอยู่ป้ายละ 1 รายการเพื่อให้แขกรับเชิญเลือกเพื่อเป็นการเดาใจอาจารย์ยังคงคิดว่าจะทำอาหารตำรับใดให้ได้ทาน

แขกรับเชิญที่มาร่วมรายการ มีดังนี้

1. บุญโทน	คนหนุ่ม	5 มีนาคม 2544
2. วินัย	ไกรบุตร	12 มีนาคม 2544
3. ศรีพรพรรณ	ชินสมบูรณ์	19 มีนาคม 2544
4. เบญจพล	เชยอรุณ	26 มีนาคม 2544
5. เนาวรัตน์	ยุกต์ตะนันท์	2 เมษายน 2544
6. ทศพล	ศิริวัฒน์(108มงกุฎ)	9 เมษายน 2544
7. ศิรินุช	เพชรอุไร	16 เมษายน 2544
8. เทพ	โพธิ์งาม	23 เมษายน 2544
9. กรุณา	มอริส	30 เมษายน 2544
10. อาภาพร	นครสวรรค์	14 พฤษภาคม 2544
11. สมรักษ์	คำสิงห์	21 พฤษภาคม 2544
12. ชูลีพร	ดวงรัตนตรี	28 พฤษภาคม 2544
13. โห่่ง	ชะชะซ่า	4 มิถุนายน 2544
14. สกาวใจ	พูลสวัสดิ์	11 มิถุนายน 2544
15. ปิยะ	เศวตพิกุล	18 มิถุนายน 2544

จากรายชื่อแขกรับเชิญที่ปรากฏข้างต้นจะเห็นได้ว่าไม่มีแขกรับเชิญคนใดที่มีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารที่เป็นที่ประจักษ์ชัด จากการศึกษาพบว่าหลักเกณฑ์ในการเลือกแขกรับเชิญเพื่อออกอากาศในรายการในแต่ละสัปดาห์นั้น ทีมงานจะคัดเลือกจากความสนิทสนมเป็นหลักและยิ่งหากในช่วงใดที่แขกรับเชิญผู้นั้นมีผลงาน ซึ่งเป็นที่สนใจของผู้ชมก็จะเชิญมาร่วมรายการ เพื่อทำให้เกิดความน่าสนใจและเชื่อว่าจะมีส่วนช่วยในการเพิ่มจำนวนผู้ชม (Rating) ในสัปดาห์นั้น ๆ โดยจะใช้การประชาสัมพันธ์ผ่านทางหนังสือพิมพ์รายวันล่วงหน้าให้ผู้ชมทราบว่สัปดาห์นี้แขกรับเชิญจะเป็นใคร และเพราะแขกรับเชิญไม่ได้เป็นผู้เชี่ยวชาญในการ

ประกอบอาหาร จึงตรงกับวัตถุประสงค์หลักของรายการที่ต้องการจะแสดงให้เห็นว่าการเข้าครัวนั้นสามารถทำได้ทุกคน ไม่จำเป็นต้องเป็นผู้ที่ถนัดงานครัวเท่านั้น เพียงแต่หากใครให้สนใจก็สามารถเข้าครัวเพื่อประกอบอาหารได้ดังจะสามารถดูตัวอย่างได้จากแขกรับเชิญที่มาช่วยในรายการ

จากป้ายโฆษณา 5 ป้ายที่มีรายชื่ออาหารกำกับอยู่นั้น ด้านหลังป้าย 4 ป้ายจะมีเครื่องหมายผิด (X) และจะมีเครื่องหมายถูก (/) อยู่หนึ่งป้าย พิธีกรคือ คุณริสาจะทำหน้าที่อ่านชื่ออาหารและป้ายโฆษณา ซึ่งจะถูกนำมาเรียงสลับกันในตำแหน่งที่แตกต่างกันไปในแต่ละสัปดาห์จากการศึกษาพบว่าในช่วงเวลาที่ทำการศึกษาดังกล่าวตำแหน่งของป้ายจะเปลี่ยนแปลง แต่ผู้สนับสนุนยังคงเป็นเจ้าของเดิม เนื่องจากมีการเซ็นดัดสัญญาโฆษณาสนับสนุนรายการเป็นรายปี ดังนี้

น้ำมันพืชมรกตรับรองจะดีใจ, ปลาทูนากะป๋องตราซีเลคทูน่าอโรยไขมันต่ำ, ผงปรุงอาหารตราโลโบ, ผลิตภัณฑ์ผลไม้กะป๋องตรามาลี, นิตรสาร Food News นิตยสารอาหาร 4 สัปดาห์เล่ม

และพิธีกรก็จะทำหน้าที่อ่านป้าย 5 ป้ายนี้ในทุก ๆ สัปดาห์และแขกรับเชิญจะต้องเลือก 1 ใน 5 ป้ายนี้เพื่อทายว่าอาจารย์ยังคงดีจะทำตำรับใดและหากสามารถเลือกได้ตรงกับสิ่งที่ทางรายการเตรียมไว้ ก็จะได้รับรางวัลเป็นผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการโดยหากตอบถูกเจ้าหน้าที่ของรายการจะชี้อมเตอร์ไซค์เวสป่า บรรทุกสินค้าเข้ามาในฉากทำให้พิธีกรสามารถอธิบายถึงสินค้าของผู้สนับสนุน พร้อมทั้งหยิบจับสินค้าขึ้นมาให้กับแขกรับเชิญได้เห็นและได้ฟังอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งในการเลือกแผ่นป้ายนี้จะเป็นไปตามความจริงจะไม่มีกัณฑ์นัดแนะกันก่อนบันทึกเทปและไม่ว่าแขกรับเชิญจะเลือกได้ถูกต้องหรือไม่ก็ตามทางรายการก็ยังมอบผลิตภัณฑ์ทั้งหมดให้

จากการศึกษาพบว่าการเล่นในลักษณะของเกมโชว์นี้ไม่ได้ทำให้ผู้ชมเกิดอารมณ์ลุ่มร่วมไปกับพิธีกรและผู้ร่วมรายการเพียงแต่ชมไปเพื่อจะรอดูว่าอาจารย์จะนำเสนอตำรับใดในแต่ละสัปดาห์และแขกรับเชิญที่มาจะเป็นใครก็ไม่ได้มีส่วนสำคัญในการตัดสินใจเลือกชมรายการ

“ก็รอดูว่าใครจะมาแล้วอาจารย์จะทำอะไรมากกว่า...ไม่ได้ตื่นเต้นอะไรด้วย ก็ไม่เห็นลุ่มเลยไม่เหมือนเวลาดูเขาแข่งเกมโชว์” (วราภรณ์ เหลืองอมรฉัตร, สัมภาษณ์, 31 มีนาคม 2546)

“ก็ทำไปตามสถานการณ์ เมื่อช่องไม่เปิดโอกาสให้โฆษณาในรูปแบบอื่นมันก็จำเป็นเพื่อความอยู่รอด ถือว่าแถมให้ลูกค้า ให้ลูกค้ารู้สึกว่าเราคิดถึงเค้ามากกว่า เห็นประโยชน์ที่จะเกิดกับเขาเป็นสำคัญ เรียกว่า โฆษณาแบบเน้น ๆ” (ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์, สัมภาษณ์, 21 มีนาคม 2546)

“ดาราก็ใครจะมาก็ได้ ไม่ได้สนใจ คุณคนสองคนมากกว่าว่าจะทำอะไรวันนี้ ไม่มีดาราก็ดู ไม่เกี่ยวค่ะ” (วารภรณ์ เหลืองอมรวิทย์, สัมภาษณ์, 31 มีนาคม 2546)

หลังจากที่ได้ทนายใจอาจารย์ยิ่งศักดิ์กับ 5 แผ่นป้ายแรกแล้ว พิธีกรทั้ง 2 ท่าน และแขกรับเชิญก็จะเคลื่อนไปที่ฉากต่อไป ซึ่งจะมีป้ายโฆษณาของผู้สนับสนุนอีก 5 แผ่นป้าย โดยหลังแผ่นป้ายจะมีโจทย์ที่ทางรายการเรียกว่า “โจทย์ซูล” ซึ่งหมายถึงกรรมวิธีหรือกติกาในการทำอาหาร ในแต่ละสัปดาห์ที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะต้องปฏิบัติตาม ซึ่งจะเป็นกติกาที่แปลกพิสดารโดยหมุนเวียนกันใช้ 10 กติกา ดังนี้

1. ถือน้ำมันมรกต 2 ขวดด้วยมือซ้ายและห้ามให้ขวดอยู่ต่ำกว่าระดับเอว
2. ใช้ตะหลิวจิ๋ว (ขนาดเล็ก) ในการทำอาหารห้ามใช้อุปกรณ์อื่น
3. ดื่มน้ำหวาน 1 แก้ว ทุก ๆ 2 นาที
4. เอาลูกโป่งวางบนรางรถไฟ แล้วปล่อยรถไฟเด็กเล่นวิ่งไปบนราง ถ้าชนลูกโป่งจะแตก ต้องคอยยกลูกโป่งขึ้น
5. ทำอาหารโดยห้ามพูด
6. ใส่แว่นตาตลก (แว่นที่เจาะรูให้มองลอดได้เป็นรูเล็ก ๆ) ตลอดเวลาที่ทำอาหาร
7. ใช้มือซ้ายทำอาหารเท่านั้น
8. ยืนบนจานหมุนแบบที่ใช้ในการออกกำลังกายลดเอวห้ามเดินบนพื้นมี 3 จาน ให้อาจารย์เลือกวางตามตำแหน่งที่ต้องการและต้องบิดเอวตลอดเวลาที่ทำอาหาร
9. ใส่เสื้อเป็นฝาแฝดกับแขกรับเชิญ (เย็บแขนซ้ายของเสื้อตัวที่ 1 ติดกับแขนขวาของเสื้อตัวที่ 2) แล้วให้แขกรับเชิญใส่ 1 ตัว อาจารย์ใส่ 1 ตัวเพื่อให้ตัวติดกันตลอดเวลาที่ทำอาหาร
10. ทุก ๆ 3 นาทีอาจารย์ต้องหมุนรอบตัว 2 รอบแล้วจึงทำอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์ของ "โจทย์ซุรส" หรือกติกาดังกล่าวข้างต้นนี้ยังคงอยู่ใน Concept ของการเล่นเกมส์โชว์ โดยทางรายการมุ่งหวังให้เกิดความสนุกสนานและเป็นประเด็นที่แซกกับเชิญ และพิธีกรอีกท่านคือ คุณริสา จะใช้ในการหยอกล้อ อาจารย์ยิ่งศักดิ์เพื่อให้เกิดความสนุกสนานใน ขณะที่กำลังสาธิต

และพิธีกรคือ คุณริสา ต้องอ่านแผ่นป้ายอีก 5 แผ่นป้าย ซึ่งด้านหลังแผ่นป้ายจะมี โจทย์ซุรส ดังกล่าวโดยตำแหน่งของแผ่นป้ายจะถูกนำมาเรียงสลับกันในตำแหน่งที่แตกต่างกันไป เช่นเดียวกับแผ่นป้าย 5 แผ่นป้ายในชุดแรกและตลอดระยะเวลาในการศึกษาก็ยังคงเป็นผู้สนับสนุนรายเดิมดังนี้

"เนยสดออร์คิดชนิดเค็มตรากล้วยไม้ ออร์คิดเนยสดรสเป็นหนึ่ง", "แปรงใยขัด สครับบี๊ สครับบี๊ผู้ช่วยงานครัว", "แป้งสาลีทำเค้กตราการบินโดยบริษัทอุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทยจำกัด", "น้ำปลาแท้ตราเสาวรส" สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร

และเมื่อผู้ร่วมรายการคือ แซกกับเชิญเลือกป้ายแล้ว พิธีกรคุณริสา จะเปิดแผ่นป้าย เพื่อเฉลยว่าโจทย์ซุรสคืออะไร และอธิบายโจทย์ดังกล่าวก่อนจะนำเข้าสู่รายการในช่วงต่อไป

บทบาทของพิธีกรคือคุณริสาในช่วงนี้ทำหน้าที่ในการดำเนินรายการเป็นหลัก เพื่อให้เกิดการลื่นไหลของรายการ และมีหน้าที่เป็นผู้ประชาสัมพันธ์สินค้าดังที่กล่าวข้างต้น ในขณะที่ อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะอยู่ในบทบาทของผู้ร่วมดำเนินรายการที่จะคอยพูดคุยกับแซกกับเชิญและให้แซกกับเชิญที่มาร่วมรายการทายใจว่าในสัปดาห์นั้น ๆ อาจารย์ได้เลือกตำรับใดมาสาธิต ส่วนแซกกับเชิญที่มาร่วมรายการในแต่ละตอนนั้นจะเป็นผู้ร่วมรายการและต้องคอยตอบคำถามร่วมสนุกในการทายใจอาจารย์ยิ่งศักดิ์ตามเกมซึ่งเป็นรูปแบบของรายการที่วางไว้

สำหรับตัวรายการเองนั้น บทบาทหลักที่เป็นในช่วงนี้ คือ บทบาทของสื่อที่ทำหน้าที่ในการโฆษณา (Advertising) อย่างชัดเจน ดังจะเห็นได้จากขนาดของภาพ เสียง และองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เอื้อประโยชน์ ในการตอกย้ำตราสินค้า และสโลแกน เพื่อให้ผู้ชมเกิดความเคยชิน และพยายามโน้มน้าวให้เกิดการคล้อยตาม และจากการตอกย้ำ ตราสินค้าตั้งแต่ตอนต้นรายการนั้น จะทำให้ผู้ชมสามารถจดจำ ชื่อและสรรพคุณของสินค้าในเบื้องต้นและจะถูกตอกย้ำในช่วงต่อ ๆ ไป ของรายการอีกอย่างต่อเนื่อง ซึ่งนับเป็นการใช้สื่อโทรทัศน์ที่มีทั้งภาพเคลื่อนไหว และเสียงในการสนับสนุนให้เกิดกิจกรรมทางการตลาดของผู้สนับสนุนได้เป็นอย่างดี

ช่วงเกร็ดอวยจากตลาด

เป็นช่วงที่อาจารย์ยังคงจะออกไปจ่ายตลาด เพื่อไปเลือกซื้ออาหารสดมาใช้ในการสาธิตทำอาหาร ซึ่งไม่ได้มีช่วงนี้ในทุกตอนที่ออกอากาศ ขึ้นอยู่กับความสะดวกและความเหมาะสม

ลักษณะในการนำเสนอในช่วงนี้จะใช้กล้องเพียง 1 ตัวในการถ่ายทำใช้ลักษณะแบบฟรีสไตล์ (Free Style) กล่าวคือ ลักษณะของภาพหรือมุมกล้องขึ้นอยู่กับสถานที่ที่ได้เข้าไปถ่ายทำ มุมต่าง ๆ ต้องดูตามความเหมาะสม ณ พื้นที่ อาจารย์ยังคงจะสนทนากับผู้ชมโดยใช้การพูดกับกล้องให้กล้องแทนสายตาของผู้ชมเมื่ออาจารย์พูดกับกล้องก็จะเสมือนหนึ่งว่าอาจารย์กำลังสนทนากับผู้ชมโดยตรง และภาพของอาจารย์ที่ปรากฏในจอทีวีนั้น ก็จะเป็นภาพที่ไม่มีพิธีรีตองในการพูดลักษณะคำพูดที่อาจารย์ใช้ก็จะเป็นคำพูดที่สื่อได้อย่างชัดเจนว่ากำลังพูดกับผู้ชมทางบ้าน เช่น “คุณผู้ชมรู้จักพริกกระเหรียงมั้ย” “มาดูนี่(ทำท่าก้มมือ)” หรือบางครั้งอาจทำท่าป้องปากทำเสียงกระซิบเหมือนกลัวพ่อค้า-แม่ค้าจะได้ยิน “คุณผู้ชมชื่อของเราต้องหัดต่อรองบ้างนะไม่ได้หรอกของชื่อของขายมันต้องต่อรองได้ซิ... ไช้มี๊ยะละ” เป็นต้น

และเมื่อจะซื้อของก็จะคุยกับพ่อค้า-แม่ค้าตั้งคำถามคล้าย ๆ กับเวลาที่ไปจ่ายตลาดในเวลาปกติของชีวิตประจำวัน เช่น “แม่ค้าอันนี้โลเท่าไร” “เก็บได้นานมั้ย” “ลดได้หรือเปล่า” “ช่วงไหนถูก” “นี่ใช้น้ำมันหรือเปล่า” เป็นต้น ในบางครั้งอาจารย์ยังคงก็อาจเป็นผู้ให้ข้อมูลด้วยตนเอง แนะนำวิธีการเลือกซื้อด้วยตนเอง

หากในบางสัปดาห์ที่อาจารย์ไม่มีเวลาที่จะออกไปจ่ายทำรายการในช่วงนี้ได้ก็จะมอบหมายให้พิธีกรอีกท่านคือ คุณริสา ออกไปทำหน้าที่นี้แทนโดยอารมณ์และบรรยากาศของช่วงนี้จะแตกต่างกันไปเนื่องมาจากบุคลิก (Character) ของพิธีกรผู้ดำเนินรายการที่แตกต่างกัน กล่าวคืออาจารย์ยังคง จะมีบุคลิกภาพที่ใช้ลีลาท่าทางในการพูดมากกว่า มีโทนเสียงสูงต่ำมากกว่า และลักษณะของการพูดจะใช้คำพูดที่สนุกสนานไม่เป็นทางการมากนัก ในขณะที่คุณริสาจะมีบุคลิกภาพที่นิ่งกว่าและมักจะไม่นำเสนอข้อมูลด้วยตนเอง จะใช้คำถามจากผู้ชมเป็นหลักแล้วทำหน้าที่สรุปข้อมูลที่ได้จากการพูดคุยแบบเป็นทางการมากกว่าและจะไม่ได้เห็นการหยอกล้อกับพ่อค้าแม่ค้าเนื่องจากบุคลิก (Character) ไม่ใช่แบบที่จะไปหยอกล้อ อาจกล่าวได้ว่าดูเป็นทางการมากกว่าอาจารย์ยังคงแต่ในลักษณะการนำเสนอของอาจารย์ยังคงนั้นจะได้รับความสนุกสนานควบคู่ไปด้วย ผู้ชมจะได้รับความรู้ไปพร้อมกับความบันเทิง

ในบางสัปดาห์ก็จะมีผู้ดำเนินรายการเลย เนื่องมาจากเวลาว่างของผู้ดำเนินรายการทั้งคู่มิตรงกันกับวันเวลาในการถ่ายทำก็จะใช้การถ่ายทำแบบที่มีลักษณะคล้าย ๆ กับการทำสcoop (Scoop) สารคดี กล่าวคือการทำที่ทีมงานออกไปถ่ายทำในเรื่องราวที่ต้องการนำเสนอแล้วนำภาพที่ได้มาตัดต่อสลับกับคำสัมภาษณ์ของพ่อค้าแม่ค้า สลับกับภาพของสินค้าที่แนะนำให้เลือกซื้อแล้วใช้วิธีการให้คุณริสา เป็นผู้พากย์เสียงประกอบภาพเมื่อมีการตัดต่อเสร็จสมบูรณ์แล้วการนำเสนอในลักษณะนี้ก็จะให้ความรู้โดยไม่มีความบันเทิงมาสอดแทรก ดังปรากฏในภาพที่ 1

จากการศึกษาผู้วิจัยพบว่ากรนำเสนอทั้ง 3 รูปแบบนี้ไม่ว่าจะเป็นอาจารย์ยังศักดิ์ นำเสนอหรือคุณริสานำเสนอหรือแม้แต่การนำเสนอด้วยภาพและเสียงปราศจากพิธีกรผู้ดำเนินรายการนั้น มีจุดมุ่งหมายสำคัญคือการให้ความรู้และข้อมูลที่จำเป็นและถูกต้องในการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาใช้ในการประกอบอาหาร

บทบาทของผู้ดำเนินรายการในช่วงนี้ คือ การทำหน้าที่ในการพูดเพื่อนำเสนอและบรรยาย เป็นตัวแทนของครูผู้ให้ความรู้ และยังเป็นผู้ให้คำแนะนำต่าง ๆ ที่คิดว่า น่าจะเป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เมื่อผู้ชมมีความต้องการเลือกซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร

ช่วงเกร็ดอ่อยจากตลาด ออกอากาศ 2 เมษายน 2544

วิธีเลือกซื้อขวงเจี๋ย

ขวงเจี๋ย เป็นเครื่องเทศของคนจีน ใช้อบวุ้นเส้น กลิ่นหอม ดับกลิ่นคาวของกุ้ง ใช้ตุ๋นเนื้อ ตุ๋นหมู ทำก๋วยเตี๋ยวเรือ ใช้อบวุ้นเส้น อบกุ้งแทนพริกไทย เพราะพริกไทยจะออกกลิ่นแรงเกินไป

ช่วงเกร็ดอ่อยจากตลาด ออกอากาศ 9 เมษายน 2544

วิธีเลือกซื้อพริกกระเหรียง

พริกกระเหรียง เป็นพริกที่หายาก ก็คือพริกขี้หนูเม็ดเล็ก รสเผ็ด ร่องจากพริกกระเหรียง คือพริกยอดสน จะเป็นตัวแทนของพริกกระเหรียงได้และพริกจินดา พริกดุ่มจะมีเม็ดเล็กไม่สวยแต่เผ็ด เหมือนพริกกระเหรียง ใช้แทนพริกกระเหรียงได้

ช่วงเกร็ดอรรถจากตลาด ออกอากาศ 16 เมษายน 2544

วิธีเลือกซื้อกระเทียมดอง

กระเทียมโทนแท้ ลูกเล็ก ๆ ไม่โตเกินไป ขนาดเท่านิ้วก้อย ถ้าเป็นโทนแท้ของ เชียงใหม่จะได้คุณภาพที่ดีกว่า ถ้าเป็นลูกใหญ่ ๆ ไม่ใช่กระเทียมแท้ เม็ดกระเทียมจะไม่คล้ำ ถ้าเหลืองแสดงว่าดองนาน หมดอายุ กระเทียมโทนเป็นยาอายุวัฒนะช่วยแก้ความดัน ทำให้เลือด ในร่างกายไหลเวียนขึ้น

ช่วงเกร็ดอรรถจากตลาด ออกอากาศ 23 เมษายน 2544

วิธีเลือกซื้อ กุ้ง ปลาหมึก และหอยแมลงภู่

เลือกกุ้งต้องตัวใส สด หัวกับ ตัวต้องติดกัน ไม่หลุดออกจากกัน
หอยแมลงภู่ ต้องตัวหนัก ๆ และต้องแน่น ๆ ปลาหมึกตัวแข็งไม่นิ่ม

ช่วงเกร็ดอรรถจากตลาด ออกอากาศ 14 พฤษภาคม 2544

วิธีเลือกซื้อกระเทียม

กระเทียมมีหลายชนิด กลีบเล็ก กลีบใหญ่ กลีบกลาง มีเป็นหัว อย่าให้ถูกน้ำ ถ้าถูกน้ำแล้วจะฝ่อหมด กระเทียมจะแพงเดือนเมษายน เดือน 7 8 9 กระเทียมจะถูก

ช่วงเกร็ดอรรถจากตลาด ออกอากาศ 21 พฤษภาคม 2544

วิธีเลือกซื้อไข่เปิดให้ดูสด

ให้เลือกที่สีใส ๆ สีไม่ขุ่นมัว ออกแดง ๆ เรือ ๆ ถ้าขุ่นมัวจะเหมือนไข่เสีย ไข่เปิด ส่วนมาก เขาจะทำไข่หวาน ไข่ลูกเขย บางคนนำไปทำข้าวขาหมู และหน้าร้อนเปิดจะตายบ่อย เปิดมันไม่ได้ไข่ ไข่เปิดจะแพงในช่วงนี้

ช่วงเกร็ดอรรถจากตลาด ออกอากาศ 28 พฤษภาคม 2544

การเลือกซื้อพริกไทยสด

พริกไทยสดจะแพงตอนฤดูร้อน ฤดูหนาวผักถูกทุกอย่าง ตอนนี้ซื้อได้ละ 15 บาท ดูที่เม็ดแน่น ๆ และสีเขียว ๆ ถ้าสดจะอยู่เกาะติดบนก้าน

ช่วงเก็บตัวอย่างจากตลาด ออกอากาศ 4 มิถุนายน 2544

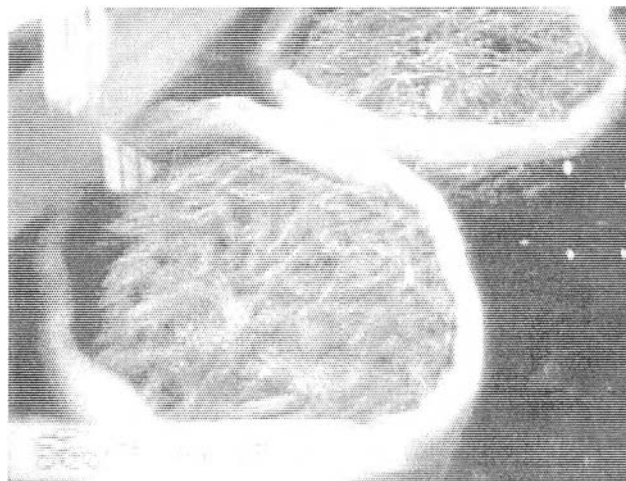
ไปดูร้านข้าวหมูแดงที่เสาชิงช้า

การทำข้าวหมูแดงให้อร่อยต้องใช้หมูเนื้อแดงที่เป็นสันใน เนื้อจะนุ่มและนุ่มอร่อย สูตรทำให้สีแดง คือ ใส่ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทรายและบีบ ที่หมูแดงเพราะเราใส่ซีอิ๊ว ไม่ได้ใส่สีหมูแดง ต้องอบด้วยเตาถ่าน ประมาณ 1/2 ชั่วโมง ทำให้หอม อร่อย นำมารับประทาน ใช้เตาแก๊ส ย่างไม่ดี อันตราย

ช่วงเก็บตัวอย่างจากตลาด ออกอากาศ 18 มิถุนายน 2544

วิธีเลือกซื้อหอยลาย

หน้าร้อนหอยลายตายง่าย มีน้อย หน้าหนาวมีเยอะ เลือกหอยสดตัวดำ ๆ ตัวแหลม ๆ ถ้าหอยที่ไม่สดจะตัวขาว เบา ๆ แต่ลักษณะก็คล้าย ๆ กัน แต่ผิดอยู่ที่ว่าถ้าไม่สดดำและตัวขาว เบา ๆ



ภาพที่ 1 ภาพจากช่วงเก็บตัวอย่างจากตลาด

จากข้อความช่วงเกร็ดอ่อยจากตลาดจะเห็นได้ว่าข้อมูลที่ทางรายการให้กับผู้ชม นั้นจะเป็นการบอกวิธีการเลือกซื้อ ว่าของที่ควรให้ความสำคัญกับความสดนั้นจะดูอย่างไรหรือ อาจมีการบอกถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบว่ามาจากจังหวัดใด ภาคใด หรือบอกถึงฤดูกาลว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นฤดูกาลใดจะมีราคาถูกเป็นต้น

ช่วงของรายการช่วงนี้รายการสวมบทบาทของการเป็นครู (สื่อเพื่อให้ความรู้) โดยมีหน้าที่ ถ่ายทอดความรู้ ผ่านการอธิบายของผู้ดำเนินรายการ รวมถึง ภาพและเสียงที่น่าเสนอเพื่อ ให้ผู้ชมสามารถเห็นภาพประกอบคำอธิบายเพื่อให้เกิดความรู้ และความเข้าใจอย่างถ่องแท้ และการเปลี่ยนบรรยากาศไปตามสถานที่ต่าง ๆ ที่เป็นแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น ๆ ยังทำให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจมากยิ่งขึ้น และยังเป็น การเปลี่ยนบรรยากาศ ทำให้ไม่เกิดความจำเจ และยังเป็นช่วงของรายการที่มีความตั้งใจที่จะให้ความรู้กับผู้ชมรายการโดยปราศจากการโฆษณาสินค้าใดๆ

ช่วงมือพิเศษกับคนพิเศษ

ช่วงนี้จะเป็นช่วงของการสาธิต (Demonstration) ทำอาหารจากการเลือกป้ายในตอนเปิดรายการ สำหรับวิธีการสาธิตเนื่องจากมีโจทย์สูตร (กติกาในการประกอบอาหาร)ที่อาจารย์จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข จึงทำให้การสาธิตนั้นมีความสนุกสนาน และความบันเทิงสอดแทรกอยู่ตลอดเวลา และในระหว่างการสาธิตนั้น แขกรับเชิญที่มาร่วมรายการในแต่ละตอนจะอยู่ร่วมสาธิตด้วยตลอดเวลา

ในการสาธิต อาจารย์ยังคงดีก็จะเป็นผู้ลงมือทำเป็นหลักโดยจะมีแขกรับเชิญเป็นลูกมือหรือผู้ช่วย และคอยซักถาม เมื่อเกิดความไม่เข้าใจในระหว่างการสาธิต และในขณะเดียวกันผู้ดำเนินรายการคือคุณริสาก็จะเป็นผู้คอยซักถามในประเด็นที่คิดว่าน่าจะเป็นสิ่งที่ผู้ชมอยากทราบ โดยจะใช้หลักในการตั้งคำถามเสมือนหนึ่งว่าไม่รู้วิธีการปรุงอาหารในแต่ละตำรับที่น่าเสนอเพื่อจะได้ข้อมูลที่จะทำให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจมากขึ้นและในขณะเดียวกันก็จะทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยอาจารย์ยังคงดีไปด้วย ซึ่งจะเห็นภาพของการสาธิตได้จาก ภาพที่ 2

รูปแบบของฉากในช่วงนี้จะเป็นฉากที่ใช้ไม้อัดมาทำไดคัท (Di-cut) เป็นรูปผักผลไม้ทำสีเขียว-เหลือง ออกแนวแฟนตาซี และจะมีบรรจุก้อนท์ ที่เป็นของสินค้าผู้สนับสนุนรายการ (Sponsors) ขนาดใหญ่อยู่ด้านหลัง โดยจะมีการย้ายที่บรรจุก้อนท์เหล่านี้ไปตามความเหมาะสมของแต่ละตอน ขึ้นอยู่กับสัญญาโฆษณาที่ทางรายการได้ทำไว้กับสินค้าต่าง ๆ แต่ในขณะที่ทำการ

สาริตนั้น กล้องจะมีการเปลี่ยนมุมในการจับภาพอีกทั้งพิธีกร และแขกรับเชิญ ก็จะมีการเคลื่อนไหว (Movement) ตลอดเวลา จึงทำให้สามารถเห็นสินค้าเหล่านี้ได้อย่างชัดเจนและทั่วถึงด้วยความตั้งใจของทีมงานผู้ผลิต

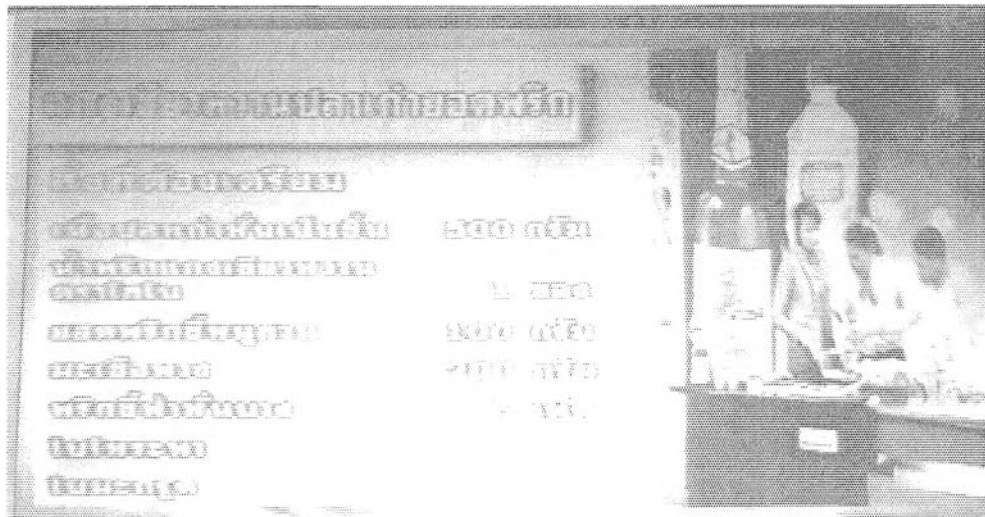
ขณะเดียวกันบนโต๊ะสาริตจะมีสินค้าตัวจริงวางอยู่ด้วยและขณะสาริตกล้องจะถ่ายผ่านให้เห็นสินค้าที่ Display อยู่โดยใช้เป็นโฟร์กราวด์ (Foreground) ประโยชน์ของการ display สินค้าในลักษณะนี้นั้นเพื่อให้ผู้สนับสนุนรายการเกิดความพึงพอใจและลักษณะการทำเช่นนี้รายการโทรทัศน์ส่วนใหญ่ในประเทศโดยก็ใช้รูปแบบใกล้เคียงกันนับเป็นการแฝงการโฆษณาอยู่ในรายการอีกรูปแบบหนึ่งโดยใช้สินค้าเป็นเสมือนหนึ่งเครื่องประกอบฉาก (properties หรือ props)

จากการศึกษาพบว่าการใช้สินค้าเป็นของประกอบฉากและใช้ในการสาริตนั้น ไม่ได้ทำให้เนื้อหาของรายการเบี่ยงเบนไป และผู้ชมเองก็ไม่ได้รู้สึกว่าการมีสินค้าวางอยู่หรือการใช้สินค้ารายการเป็นเรื่องน่ารำคาญแต่อย่างใดผู้ชมยังคงให้ความสำคัญกับเนื้อหาของรายการและสิ่งที่น่าสนใจเป็นสำคัญส่วนการแฝงโฆษณานั้นกลายเป็นสิ่งที่ผู้ชมเคยชินแล้วเนื่องจากรายการต่าง ๆ ก็ใช้วิธีเดียวกัน อาจกล่าวได้ว่าการโฆษณาแฝงในลักษณะนี้กลายเป็นส่วนหนึ่งของรายการโทรทัศน์ของรายการโทรทัศน์ในประเทศไทยไปแล้ว และหากยังไม่มีรายการโทรทัศน์ในประเทศไทยที่ไม่มีการใช้สินค้ามาเป็นของประกอบฉากเป็นการเปรียบเทียบก็ไม่สามารถทราบได้ว่าผู้ชมจะรู้สึกรำคาญหรือรู้สึกถึงการถูกบังคับให้ชมสินค้าหรือไม่



ภาพที่ 2 ภาพขณะสาริตพร้อมผู้ร่วมรายการ จากช่วงมือพิเศษกับคนพิเศษ

สูตรอาหารที่ทำการสาธิตนั้นจะมีการเตรียมวัตถุดิบ (Ingredients) ต่าง ๆ ที่ได้มีการชั่งตวงมาในปริมาณที่เหมาะสมที่จะใช้ในแต่ละตำรับไว้เรียบร้อยแล้วและก่อนการสาธิตทุกครั้งพิธีกรจะบอกถึงส่วนผสมทั้งหมดที่จะใช้ ในขณะที่ทำการบอกส่วนผสมนั้น ในขั้นตอนของการตัดต่อจะใช้การคีย์ (Key) ตัวอักษรที่เป็นการบอกส่วนผสมพร้อมสัดส่วนที่แน่นอน ขึ้นบนจอ โดยแบ่งจอออกเป็น 2 ส่วน ซ้ายขวา ตัวหนังสือบอกส่วนผสมจะอยู่ด้านซ้ายของจอโทรทัศน์ ในขณะที่ด้านขวาจะเป็นภาพของการสาธิตการปรุงอาหารของอาจารย์ คุณริสา และแขกรับเชิญอย่างต่อเนื่องดังจะเห็นได้จากภาพที่ 3 จนกระทั่งการบอกส่วนผสมและสัดส่วนเรียบร้อยแล้ว ภาพบนจอก็จะปรากฏภาพของการสาธิตอย่างเดียว ตัวอักษรจะถูกเฟด (Fade) ออกไปในระหว่างนี้จะมีเพลงซึ่งเป็นเพลงหลัก (Theme) ของรายการคลออยู่ตลอดการสาธิต ซึ่งเพลงนี้จะมีส่วนช่วยในการสร้างบรรยากาศ ให้เกิดความสนุกสนาน เนื่องจากทำนองเพลงเป็นทำนองที่สนุกและมีจังหวะที่เร็วปานกลาง



ภาพที่ 3 ภาพบอกสัดส่วนเครื่องปรุงในช่วง "มือพิเศษกับคนพิเศษ"

การบอกส่วนผสมของแต่ละตำรับพร้อมสัดส่วนที่แน่นอนเป็นตัวอักษรนั้นผู้ชมต้องเป็นผู้ที่สามารถอ่านหนังสือได้เข้าใจและต้องเป็นผู้ที่มีพื้นฐานในงานครัวมาบ้างเพราะสูตรที่ปรากฏบนจอ นั้นจะบอกปริมาณของสัดส่วนเป็น กรัมบ้าง เป็นช้อนโต๊ะ ช้อนชา หรือถ้วยตวงบ้าง ซึ่งถ้วยตวงนั้นก็รวมทั้งถ้วยตวงของเหลวและถ้วยตวงของแห้งซึ่งมีปริมาตรที่ไม่เท่ากัน ถึงแม้พิธีกรจะคอยซักถามถึงความแตกต่างหรืออาจารย์ผู้สาธิตเองในบางครั้งก็จะให้ข้อมูลในเรื่องเดิมซ้ำ ๆ อยู่บ้างนั้น ก็ไม่ได้หมายความว่าผู้ชมทุกท่านจะได้ชมทุกตอนและในบางตอนที่ไม่ได้มีการย้ำในเรื่องดังกล่าวก็อาจทำให้ผู้ชมไม่อาจเข้าใจในเรื่องดังกล่าวได้

ในส่วนของเพลงประกอบรายการนั้น ทางผู้ผลิตได้แต่งเพลงประกอบรายการที่ใช้ในการผลิตไว้ 1 เพลง โดยเพลงดังกล่าวจะถูกนำมาร้อยรวมกับภาพของทุกตอนและจะเป็นเพลงเดิมตลอด วัตถุประสงค์หลักของการมีเพลงประกอบนั้นเพื่อให้บรรยายภาคโดยรวมของรายการไม่น่าเบื่อจนเกินไป และการใส่เพลงลงไปหลังจากการตัดต่อแล้วยังช่วยให้เป็นการลดเสียงรบกวนที่เกิดขึ้นในขั้นตอนของการบันทึกเทปได้อีกทางหนึ่งด้วย

ผู้สนับสนุนรายการส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ (Product) ที่ใช้ในการประกอบอาหารดังนั้น การนำเอาผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการมาใช้อย่างครบถ้วนตามสัญญาเป็นเรื่องสำคัญที่ทางรายการจะลืมไม่ได้ และการจะนำเอาผลิตภัณฑ์เหล่านี้มาเป็นส่วนหนึ่งของตำรับจะต้องเป็นไปอย่างกลมกลืน

"ก่อนจะนำเสนอตำรับหรือ สูตรต่าง ๆ ผ่านรายการจะต้องมีการทดสอบ (Test) ก่อน อาจารย์มีใจคิดว่าต้องใช้อันนี้เดือนละ 1 ครั้ง อันนี้เดือนละ 2 ครั้ง ตามแต่สัญญาที่เรามีไว้กับสปอนเซอร์ (Sponsors) ใช่มั้ย อาจารย์ก็ต้องมานั่งคิดแล้วว่าควรจะนำเสนอเรื่องอะไร และจะสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้ครบมั๊ย ไม่ใช่เรื่องง่ายเลยนะ แต่ด้วยประสบการณ์ เรารู้นี่ว่าอะไรใช้แทนอะไรได้ ใจหายเราต้องใช้นม ถ้าตำรับเดิมเคยใช้กะทิ มันแทนกันได้มั๊ย ถ้าได้ก็ลองดู แต่ข้อสำคัญต้องลองทำก่อน ถ้าใช้ได้จริงค่อยคอนเฟิร์ม (Confirm) สูตร แล้วจึงจะอนุมัติให้ออกอากาศได้" (ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. สัมภาษณ์, 1 มีนาคม 2545)

จากบทสัมภาษณ์ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า การเลือกอาหารที่จะนำมาเสนอในแต่ละตอนนั้น จะต้องคำนึงถึงผู้สนับสนุนและยังเป็นการสร้างสรรค์งานครัวไม่ให้ซ้ำซากจำเจและน่าเบื่ออีกด้วย ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ ๆ ขึ้นในวงการอาหาร

"เนื่องจากรายการของเราเป็นรายการกับข้าววันนี้ และรายการกับข้าวของวันพรุ่งนี้ เราจึงไม่มีกับข้าวเชิงอนุรักษ์นิยมติดมาเลย เช่น สมมติว่าวันนี้เราจะทำน้ำพริกอ่อน เราทำได้แต่เราจะคิดว่า น้ำพริกอ่อนถ้าเราไม่ใส่หมูสับ เราจะใส่อะไรไม่มีมะเขือเทศ เราจะใส่อะไร ซอสมะเขือเทศแทนได้ไหม เราเอาน้ำพริกอ่อนมาราดสปาเก็ตตี้ได้หรือเปล่า เราจะเป็นอะไรก็ได้ที่ไม่เหมือนกับที่คนอื่นเคยทำมา เราต้องการตรงนั้น แต่เรามีกฎเกณฑ์นะว่า ทำแล้วต้องรับได้ ไม่ใช่กินขอบเขตจนกระทั่งไม่น่ารับประทาน นั่นคือความน่าเกลียด เพราะอาหารคุณจะเล่นยังให้คุณต้องมีจุดยืนบนพื้นฐานว่า ทำไมเราต้องทำในสิ่งที่คนอื่นเขาทำกันมา 10 ปี ถ้าไม่มีเราอดกินยังงั้นหรือ ไม่ใช่

เพราะฐานะของแต่ละคนไม่เหมือนกัน อุปกรณ์แต่ละบ้านก็ไม่เหมือนกัน เวลาที่จะมาประดิษฐ์ประดอยการปรุงอาหารก็ไม่เท่ากัน เพราะฉะนั้นทำได้เท่าที่เราทำ เราแก้มั่งว่าตัวเรามีได้เท่านี้ แล้วเราจะทำอย่างเนี้ยจะทำไม” (ยี่งศ์ศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. สัมภาษณ์, 25 เมษายน 2543)

จากการศึกษาพบว่าอาหารที่ได้มีการนำมาสาธิตหรือ สอนผ่านรายการเคาะกระทะ นั้นก็ยังคงเป็นอาหารที่คล้ายกับสูตรดั้งเดิมที่เคยเห็นเพียงแต่จะมีการปรับสูตรบางอย่าง หรือเพิ่มบางอย่างลงไปเป็นอาหารแบบเดิม ที่ไม่ทำให้เสียรสชาติของอาหารตราบนั้นๆไป หรือบางครั้งอาจนำเสนอให้เปลี่ยนวิธีรับประทาน เช่น ทานแกงเขียวหวานกับขนมปังปิ้ง ซึ่งเดิมเคยรับประทานกับข้าวสวย หรือหากเป็นคนอินเดีย ก็อาจรับประทานกับโรตีสี่ เป็นต้น

ซึ่งการนำเสนอในลักษณะนี้ผู้วิจัยพบว่า เป็นการสร้างสีสันในการนำเสนอของทางรายการที่มุ่งหวังจะให้ผู้ชมได้เห็นว่า การปรุงอาหารนั้นสามารถประยุกต์และดัดแปลงได้ แต่ในทางปฏิบัติจริงๆ นั้นผู้ชม ชมเพื่อความเพลิดเพลิน ดูไว้เป็นแนวคิด (idea) เท่านั้น เมื่อถึงเวลาปฏิบัติจริงพฤติกรรมในการประกอบอาหารและพฤติกรรมในการรับประทานอาหารก็ยังคงเป็นแบบเดิมไม่เปลี่ยนแปลง เพราะถึงแม้ว่าจะได้เห็นภาพจากรายการว่าน่าตาและลักษณะของอาหารที่น่าเสนอนั้นดูดี นำรับประทานเพียงใดก็ตาม แต่ในความแปลกใหม่นั้นก็เป็นสิ่งที่ยากจะยอมรับและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมตาม

และจากแนวคิดที่เป็นจุดยืนของอาจารย์ยี่งศ์ศักดิ์ ที่มีความชัดเจน ประกอบกับเงื่อนไขของผู้สนับสนุนรายการ จึงทำให้อาหารที่นำมาเสนอเป็นอาหารที่ประยุกต์มาทั้งสิ้น อีกทั้งยังต้องเป็นอาหารจานที่แซ่บรับเชิญเลือกอีกจึงทำให้อาหารที่นำเสนอผ่านรายการเคาะกระทะนั้นมีเอกลักษณ์ และไม่ซ้ำแบบใคร รายการอาหารที่นำเสนอในช่วงนี้ ตั้งแต่เดือนมีนาคม – เดือนสิงหาคม 2544 มีดังนี้

- | | | |
|--------------------------|----------|----------------|
| ● กุ้งน้ำเค็มผัดซี๊เม่า | ออกอากาศ | 5 มีนาคม 2544 |
| ● เครื่องในวัวตุ๋นแซ่บ | ออกอากาศ | 12 มีนาคม 2544 |
| ● ยำมาลี | ออกอากาศ | 19 มีนาคม 2544 |
| ● แกงเขียวหวานยอดพริก | ออกอากาศ | 23 มีนาคม 2544 |
| ● ไช้ทรงเครื่องอบหม้อดิน | ออกอากาศ | 2 เมษายน 2544 |
| ● ปูดองพริกกะเหรียง | ออกอากาศ | 9 เมษายน 2544 |

- ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กระเทียมดองรวมมิตร ออกอากาศ 16 เมษายน 2544
- พิซซ่าทะเลไทย ออกอากาศ 23 เมษายน 2544
- ส้มตำแครอท ออกอากาศ 30 เมษายน 2544
- น้ำพริกไก่แดง ออกอากาศ 14 พฤษภาคม 2544
- กะเพราไข่ดาวกับยำมะม่วง ออกอากาศ 21 พฤษภาคม 2544
- เฟตฟูชีนีน้ายาป่าทუნ่า ออกอากาศ 25 พฤษภาคม 2544
- ราดหน้าหมูแดง ออกอากาศ 4 มิถุนายน 2544
- มะกะโรนีไก่พะไล ออกอากาศ 11 มิถุนายน 2544
- ข้าวซอยทะเล ออกอากาศ 18 มิถุนายน 2544
- ซีเล็คราดซอสเห็ดกับผักโขม ออกอากาศ 25 มิถุนายน 2544
- งบพะเนางกุ้งย่าง ออกอากาศ 9 กรกฎาคม 2544
- ผัดถึงพริกถึงขิง ออกอากาศ 16 กรกฎาคม 2544
- แกลงส้มผักกระเฉดวุ้นเส้นไข่ห่อ ออกอากาศ 23 กรกฎาคม 2544
- ข้าวผัดเขียวหวาน ออกอากาศ 30 กรกฎาคม 2544
- ทูน่าสะเต๊ะ ออกอากาศ 6 สิงหาคม 2544
- ไก่ผัดเผ็ดสะตอ ออกอากาศ 13 สิงหาคม 2544
- ผัดผักรวมมิตร ออกอากาศ 20 สิงหาคม 2544
- ไก่ย่าง ออกอากาศ 27 สิงหาคม 2544

สำหรับขั้นตอนในการสารถจะใช้วิธีการปรุงอาหารไปตามขั้นตอนปกติ และอาจารย์จะอธิบายถึงวิธีทำในขณะที่ผู้ร่วมดำเนินรายการก็จะคอยซักถามถึงเคล็ดลับที่สังเกตเห็นได้ว่า อาจารย์ใช้วิธีในการปรุงต่างจากที่เคยเห็นตามปกติ เช่น

ตอนแกงเขียวหวานยอดพริก ออกอากาศ 23 มีนาคม 2544

ริสา : อาจารย์คะทำไมเวลาผัดเครื่องแกงอาจารย์ถึงให้ใส่น้ำปลาเลยคะ

อาจารย์ยังศักดิ์ : ใส่น้ำปลาตราเสาวรส ลงไปตอนนี้เลยแหละดี เพราะแกงไทย ถ้าไม่ใส่น้ำปลากลิ่นจะไม่ได้ แล้วยิ่งใส่ตอนผัดเครื่องแกง เนียนนะ อ๊อ้ย ...หอมฟุ้งกระจาย

ริสา : อ้อ เหมอคะ แล้วทำไมเวลาผัดเครื่องแกงเนี่ยอาจารย์
ทำไมต้องให้ค่อย ๆ เติมกะทิด้วยคะ ใส่ไปที่เดียวเลยไม่
ได้ เหมอคะ?

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : จะผัดพริกแกงให้ร่อยต้องใจเย็น ๆ ค่อย ๆ เติมกะทิผัด
จนกระทั่งมันจับกับเครื่องแกงเป็นลูกแบบนี้ เห็นมั๊ย มัน
จะเข้มข้นกว่า ดูแล้วน่าทาน.. ใช้เวลานิดนึง เนี่ยเป็นเคล็ด
ลับเลยนะ เป็นต้น

ตอนเครื่องในวัวตุ๋นต้มแซ่บ ออกอากาศ 12 มีนาคม 2544

ริสา : เอ..ปกติอาหารไทยไม่นิยมใส่เกลือไม่ใช่หรือคะ?
ทำไมตำรับนี้ อาจารย์ถึงต้องใส่เกลือล่ะ..ไม่ได้ทำน้ำ
พริกซะหน่อย

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : อาหารไทย กับข้าวบางอย่างต้องใส่เกลือป่นนิดหน่อย..
เพราะจะได้รสเค็มแหลม ถ้าใส่น้ำปลาจะได้รสเค็มนุ่มๆ ฯลฯ

ริสา : เติมนะนาวตอนนี้ได้เลยมั๊ยคะ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ไม่ได้ ถ้าใส่นะนาวตอนต้มเนี่ยนะ ขมตายเลย ใส่ทีหลัง..
สุกแล้วค่อยใส่ เป็นต้น

ตอน เมนูยำมาลี ออกอากาศ 19 มีนาคม 2544

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : เบ๊คี้ ผสมแป้งชุบทอดกับโชดาแซ่เย็นให้ที่ค่อยๆ ผสม
นะอย่าใส่โชดามากกว่าแป้งละ

ริสา : ทำไมต้องผสมโชดาคะ ใช้น้ำไม่ได้หรือ แล้วทำไมต้อง
เย็นด้วยคะ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : มันทำให้แป้งฟูแล้วก็กรอบกว่า เคล็ดลับแบบนี้ถ้าไม่รักกัน
จริงไม่บอกนะเนี่ย โชดาต้องเย็นนะยิ่งเย็นยิ่งฟูกรอบน
า ทาน แล้วก็ทอดในน้ำมันปาล์มฝาสีเขียวของมรกตย
ิง
กรอบ กันไปใหญ่.. เป็นต้น

จากบทสนทนาข้างต้นผู้วิจัยพบว่าในการสอนทำอาหารของอาจารย์ยิ่งศักดิ์

นั้นจะแทรกการบอกเคล็ดลับ ให้กับผู้ชมเป็นระยะ โดยสังเกตได้ว่าคุณริสาก็เป็นผู้ถามนำให้ อาจารย์เป็นผู้บอกเคล็ดลับต่างๆ ออกมาโดยที่อาจารย์ยังศักดิ์ไม่ได้มีความตั้งใจที่จะบอกเคล็ดลับ ในเบื้องต้น อาจารย์เพียงแต่แนะนำให้ทำไปตามขั้นตอนต่างๆที่อาจารย์มีความตั้งใจจะเสนอ อยู่ก่อน แต่คุณริสาก็ถามโดยไม่ทราบเหตุผลว่าทำไมต้องใส่น้ำปลาตอนผัดเครื่องแกง หรือทำไม ต้องใช้โชดาเย็นในการผสมแป้งทอดกรอบ และเมื่ออาจารย์ยังศักดิ์ตอบคำถามจึงทำให้เกิดการ บอกเคล็ดลับผ่านทางรายการไปจึงกลายเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของรายการที่ใช้พิธีกร 2 ท่าน ที่มี ท่านหนึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญและอีกท่านไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญ

ขณะที่ทำการสาธิตนั้นภาพจะจับอยู่ที่ภาชนะที่ใช้ในการปรุงอาหารอยู่เป็นระยะ ๆ ด้วยการให้ภาพระยะใกล้มาก (Close up) และมีกล้องซึ่งเป็นกล้องอิสระที่ใช้ลักษณะการแบก บนบ่า (Hand-held) คอยมาตามภาพของการปรุงอย่างใกล้ชิด ซึ่งการเคลื่อนไหวของผู้สาธิต พิธีกร และแขกรับเชิญเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีการบังคับภาพให้อยู่กับที่ ต้องสลับกับหน้าพิธีกร แขกรับเชิญ และผู้สาธิตที่คอยพูดจาหยอกล้อ และคอยจับผิดอาจารย์ เมื่ออาจารย์ไม่ยอมปฏิบัติ ตามเงื่อนไขของโจทย์ซุส (กติกาในการประกอบอาหาร) เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนขนาดภาพบ้างตาม ความเหมาะสม เพื่อไม่ให้เกิดความเบื่อหน่าย

บทบาทที่ชัดเจนของผู้สาธิต คือ อาจารย์ยังศักดิ์นั่นคือ บทบาทของการเป็นครู ผู้สอน ที่ใช้วิธีการสาธิตประกอบกับการแสดงวิธีทำให้ผู้ชมได้เห็นผ่านทางรายการโทรทัศน์ และ ในขณะที่ทำการสอนนั้นก็มีการแทรกเกร็ดความรู้ ที่เป็นเทคนิคในการประกอบอาหารในแต่ละ คำรับให้กับผู้ชม โดยเกร็ดความรู้เหล่านี้เป็นเกร็ดความรู้ที่มาจากประสบการณ์ของตัว อาจารย์ยังศักดิ์เอง และพิธีกร คุณริสกา เป็นผู้คอยซักถามซึ่งจะไม่มีในบทของรายการ (script) จึงทำให้การบอกเกร็ดความรู้เหล่านี้ไม่สม่ำเสมอ ในบางตอนอาจจะมี และในบางตอนอาจจะมี ไม่ได้เกิดจากการตั้งใจนำเสนอเคล็ดลับ หรือเกร็ดความรู้อย่างจริงจัง

และในขณะที่ทำการสาธิตแสดงวิธีทำอยู่นั้น ผู้สาธิต และพิธีกร ต่างก็มีหน้าที่ที่ จะต้องใช้สินค้า และผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการตามสัญญาโฆษณาที่ได้ทำไว้เพื่อประโยชน์ ในเชิงการค้า และความอยู่รอดของรายการ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญที่หลีกเลี่ยงไม่ได้

อาจารย์ยังศักดิ์ : หม้อของ FIRST เนี่ยเค้าดีนะ ร้อนเร็วประหยัดพลังงาน
ไม่ต้องใช้ไฟแรงนะ

ริสกา : อาจารย์จะทำอะไรคะ ผัดหรือทอด

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ผัดชียะ เครื่องแกงโครเขาทอดละ เอ้าส่งน้ำมันมรกตมาซิ
เอาฝาสีเหลืองนะ เพราะจะผัด

ริสา : ค่ะ ฝาสีเหลือง น้ำมันถั่วเหลืองของมรกต ใช้สำหรับผัดนี้
ค่ะ แต่เอ... อาจารย์คะ ทำไมเวลาจะทอดถึงใช้น้ำมัน
ปาล์มฝาสีเขียวละคะ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ก็ทอดใช้ความร้อนสูงกว่าน้ำมันปาล์มมีคุณสมบัติทน
ความร้อนได้ดีกว่านี้ แล้วอาหารจะสุกเร็ว แล้วกรอบด้วย
นะ

ริสา : อ้อ ตอนนี้ฝาสีเหลืองของน้ำมันถั่วเหลืองมรกตทุกขนาด
สามารถเก็บไปส่งขอตำรับอาหารได้นะ ใช้ 2 ฝา ส่งไป
ตามที่อยู่หน้าจอ แล้วจะได้รับสูตรความอร่อยจาก
มรกตด้วย แล้วทำอะไรต่อคะ ฯลฯ

หรือ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : การทำไข่ทรงเครื่องง่ายมาก เอาไข่ไก่มาตีๆ ไข่ต้้น
หอม ผักชีใส่ผงพะโล้โลโบลงไป ใส่น้ำปลาตราเสาวรส
เสร็จแล้วก็เอาเปลือกไข่ที่เจาะรูเก็บไว้ มากรอกไข่ที่เราตี
ลงไป แล้วเอาไปนึ่ง พอไข่สุกจะฟูหน่อยๆ...เสร็จแล้วเอา
ซามแบบหม้อดินมา เอาเบคอนมาเรียงที่ก้นหม้อ เรียง ขิง
โรยพริกไทย ชวงเจีย แล้วก็ไข่ที่แกะแล้ว เรียงลงไป เวลา
คุณจ๊ก (เนาวรัตน์) จะนำไปปรุงอาหารไม่ยาก ไปซื้อผง
พะโล้ของตราโลโบมา สะดวกดี แล้วมันจะมีกลิ่นเครื่อง
เทศหม้อดิน โดยเฉพาะ แล้วเติมส่วนผสมที่เหลือลงไป...
อบประมาณ 10 นาที ไม่ต้องใช้ไฟแรงนะ ฯลฯ

หรือ

ริสา : จะผัดวุ้นเส้นเนี่ย ต้องอันนี้เลย น้ำมันถั่วเหลือง มรกต ฝาสีเหลืองใช้สำหรับผัด

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ผัดกุ้งใส่ผงกระเทียมพริกไทย ตราโลโบ เสร็จแล้วใส่
กระเทียมดองตามด้วยข้าวโพดอ่อน ถั่วลันเตากระป๋อง
ตรามาลี หัวกระป๋องตรามาลี ใส่อุ่นเส้นผัด ปรงรสด้วย
น้ำปลาแท้ตราเสาวรสพักไว้

ริสา : แล้วยังไม่ตอคะ ไข่เนี่ย กับ แบ่งข้าวโพดละลายน้ำเอาไว้
ทำไมคะ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : จะทำไข่ไว้ห่อไข่..เอ้า ก้อย เตรียม น้ำมันปาล์มมรกตฝาสี่
เขียวเทลงกระทะเลย เพราะอาจารย์จะทอดไข่ ไม่ต้อง
มากนะ กระทะของ FIRST รุ่นนี้ เคลือบสาร ควอนเทเนียม
(QUANTANIUM) ไม่ติดกระทะ เป็นต้น

จากตัวอย่างบทสนทนาดังกล่าวบทบาทของพิธีกรยังคงเป็นผู้สําริตหรือครูผู้สอน
อยู่แต่มีบทบาทของการเป็นผู้ขายสินค้า หรือผู้ประชาสัมพันธ์สินค้า (Presenter) อีกบทบาทหนึ่ง
ที่จะต้องรับในขณะดำเนินรายการ ซึ่งการย้ายสรรพคุณหรือการแนะนำวิธีการใช้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์
ต่าง ๆ ในรายการนั้นจะต้องอยู่บนความเหมาะสมกลมกลืน เพราะผู้สื่อความหมายนี้มีความตั้งใจ
ที่จะทำให้ผู้ชมสามารถจดจำได้ เข้าใจถึงวิธีการใช้และเชื่อมั่นในคุณภาพโดยเอาตัวเองเป็น
หลักประกัน แต่ก็ไม่ควรจะมากเกินไปจนดูเป็นการยัดเยียด

การตอกย้ำสรรพคุณเหล่านี้ไม่ได้เป็นเพียงการที่ผู้สําริตพยายามเปลี่ยนทัศนคติ
ของผู้ชมด้วยการพูด และการใช้ให้เห็นเป็นตัวอย่างเท่านั้น หากทว่าการพยายามเปลี่ยนแปลงนี้ได้
ทำเป็นกระบวนการครบวงจรด้วยการมีโลโก้ (Logo) หลังจากบรรจุภัณฑ์จำลองขนาดใหญ่ของสิน
ค้าต่าง ๆ สินค้าตัวจริงที่วาง display อยู่หน้าฉาก สินค้าตัวจริงที่ผู้สําริตหยิบมาใช้รวมถึง VTR
สนับสนุนช่วงรายการ (เป็นการโฆษณาด้วยภาพความยาวประมาณ 7 วินาที พร้อมบรรยาย
สรรพคุณในเวลาของรายการขณะออกอากาศ) หรือเรียกว่าเป็นการโฆษณาแบบ in-program
เพื่อความมั่นใจว่าผู้ชมจะได้เห็นเพราะหากใช้เวลาโฆษณาปกติ ผู้ชมอาจเปลี่ยนไปดูช่องอื่นได้
ขณะพักชมโฆษณา

การตอกย้ำ หรือการนำเสนอสรรพคุณของสินค้าผู้สนับสนุนรายการอย่างต่อเนื่อง นั้น มีผลกับการตัดสินใจของผู้ชม ที่จะเลือกใช้สินค้า หรือผลิตภัณฑ์ตามที่ผู้สราิตและพิธีกรแนะนำ และจากการศึกษาผู้วิจัยพบว่า มีผลในการทดลองใช้ในครั้งแรก และหากชื่นชอบในผลิตภัณฑ์ ก็จะเกิดการใช้อย่างอย่างต่อเนื่อง แต่หากผู้ชมไปซื้อสินค้าดังกล่าวแล้วไม่มีสินค้าหรือสินค้าหมด ผู้ชมเหล่านั้นก็จะหันไปซื้อสินค้าของคู่แข่งแทน ไม่ได้มีความภักดี (loyalty) กับยี่ห้อต่างๆ สามารถ switch (เปลี่ยน) ไปใช้สินค้าอื่นๆ ทดแทนได้ดังจะกล่าวถึงต่อไปในบทที่ 6

สินค้าที่มีการโฆษณาอย่างต่อเนื่องผลจากการศึกษาพบว่า ยอดขายมีการเติบโตขึ้นจากช่วงที่ไม่มีโฆษณา แต่คงไม่อาจกล่าวได้ว่า ความสำเร็จทางการขายนั้นมาจากการสนับสนุนรายการใด เนื่องจาก สินค้าแต่ละยี่ห้อที่มีการสนับสนุนการโฆษณากับรายการโทรทัศน์มากกว่า 1 รายการ และยังมีแผนการทางการตลาดอื่นๆ เสริมอีกด้วย

และจากการที่ผู้สราิต แสดงวิธีทำให้ชมพร้อมๆ กับการใช้สินค้าของผู้สนับสนุนนั้น ผู้วิจัยพบว่าไม่ได้ทำให้รู้สึกเกิดความขัดแย้งในการนำเสนอแต่อย่างใด และผู้ชมเองก็ไม่ได้รู้สึกว่าถูกเบี่ยงเบนไปจากเนื้อหาของรายการ แต่ในขณะเดียวกันผู้สนับสนุนรายการต่างมีความพึงพอใจในกับวิธีการนำเสนอในลักษณะนี้ เพราะเป็นไปตามเป้าหมายที่ทางผู้สนับสนุนวางไว้ ดังจะสามารถทราบได้จากการต่อสัญญาโฆษณาอย่างต่อเนื่องของสินค้าตัวเดิม กับทางรายการเกาะกระทะมาเป็นเวลา 3 ปี

ในขณะที่การดำเนินรายการในช่วงนี้นั้น พิธีกรผู้ดำเนินรายการทั้ง 2 ท่าน ต่างก็มีบทบาทและหน้าที่ที่ชัดเจนเป็นอย่างมากนั้น คือ การเป็นครูผู้สอนที่ทำหน้าที่สอน (Teach) ด้วยวิธีการสาธิตคือการแสดงให้ดู และผู้สาธิต (Demonstrator) นั้น ยังต้องมีอีกบทบาทที่สำคัญอันเป็นบทบาทที่มีความจำเป็นต้องสวมเพื่อความอยู่รอดของรายการนั้นคือ บทบาทของการเป็นผู้ขายสินค้า (Presenter) ผู้ดำเนินรายการต้องทำหน้าที่ในการบรรยายสรรพคุณและตอกย้ำตราสินค้าอย่างต่อเนื่อง โดยหวังผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของผู้ชมให้เกิดความรู้สึกคล้อยตาม และตัวรายการเองนั้น นับว่าจะต้องมีบทบาทหน้าที่ที่สำคัญนั้นคือการเป็นสื่อผู้สนับสนุนให้เกิดการโฆษณาสินค้า (Advertising) ภายในเวลาของรายการ หรือ ในเนื้อหาของรายการนั่นเอง นอกจากบทบาทในการโฆษณาแล้ว รายการยังมีบทบาทในการให้ความรู้ คือ ทำหน้าที่เป็นสื่อที่จะใช้เป็นตัวส่งผ่านข้อมูลและเนื้อหาที่ผู้ดำเนิน รายการนำเสนอ ผ่านไปยังผู้ชมโดยหวังที่จะก่อให้เกิดผลของการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ ด้วยการให้การพูดตอกย้ำบ่อยๆ ในเรื่องเดิมๆ เพราะผู้ชมที่รับชมรายการในแต่ละสัปดาห์ นั้นอาจไม่เคยใช้ผู้ชมท่านเดิม และอาจไม่ได้มีโอกาสชมทุกตอน ดังนั้นการ

ดอกย่ำสรรพคุณของสินค้าที่สนับสนุนรายการหรือเทคนิควิธีในการปรุงอาหาร ถึงแม้จะเป็นการย้ำในเรื่องเดิม เทคนิคเดิม ก็ยังคงเป็นความจำเป็นที่ต้องกระทำ บนพื้นฐานความจริงที่ว่าผู้ชมไม่ได้มีโอกาสชมทุกตอน จึงอาจยังไม่เคยทราบเรื่องนี้มาก่อน และถึงแม้จะเคยรับฟังข้อมูลนี้มาแล้วก็ไม่ได้หมายความว่าจะสามารถจดจำได้ การพูดดอกย่ำบ่อยๆ กับผู้ชมกลุ่มเดิมที่ รับชมรายการเป็นประจำนั้น มีผลในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้ชมให้เกิดการ รับรู้ ยอมรับ จนนำไปสู่การทดลองปฏิบัติตาม จนนำไปถึงขั้นปฏิบัติจริงอย่างต่อเนื่อง

และเมื่อทำการสาริตเสรีจจะมีการตัดเพื่อพร้อมเสรีฟโดยจะจัดแต่งจานให้สวยงาม เพราะการ Present ก็เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่จะทำให้อาหารจานนั้นดูอร่อยน่ารับประทาน

ภาพในช่วงนี้จะจบลงที่การถ่ายภาพระยะใกล้มาก (close up) ของอาหารที่ปรุงในแต่ละตอนด้วยการนำมาจัดให้สวยงามกับดอกไม้ และผู้สนับสนุนที่เป็นหลักของ แต่ละตอน โดยการวางความเหมาะสมของภาพ (Composition) จะเน้นความสวยงามและน่ารับประทานของอาหารและต้องเห็นสินค้าของผู้สนับสนุนอยู่ในภาพหรือ Frame เดียวกัน และเป็นการจบด้วยภาพแบบเดียวกันนี้ทุกตอนเป็นรูปแบบเดียวกัน

ช่วงหวานสนุกคลุกเสิร์ฟ

ช่วงนี้เป็นอีกช่วงหนึ่งของรายการที่น่าสนใจเพราะเป็นความชัดเจนของช่วงนี้ ที่จะนำเสนอการสอนทำขนมของว่าง และบ่อยครั้งที่จะเป็นงานเบเกอรี่ (Bakery) เพราะเป็นจุดเด่นที่สำคัญอีกจุดหนึ่งของอาจารย์ศักดิ์ เนื่องจากอาจารย์มีความเชี่ยวชาญทางเบเกอรี่มาเป็นเวลานานกว่า 18 ปี อีกทั้งยังเป็นผู้อำนวยการสถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร ที่เน้นการสอนหลักสูตรขนมอบเป็นหลัก และการสาริต การทำขนมนั้นรายการสอนทำอาหารอื่นๆ ไม่ได้ให้ความสำคัญมากนัก

ในการทำขนมประเภทเบเกอรี่ (Bakery) ในส่วนผสมจะเป็นเรื่องที่สำคัญมาก ในขณะที่อาหารคาวสามารถปรุงรสตามใจชอบได้ แต่ในงานเบเกอรี่ (Bakery) ส่วนผสมทั้งหลายจะต้องถูกชั่งตวงวัดตามสัดส่วนที่บอกมาในสูตรอย่างละเอียด เพราะนี่คือความละเอียดอ่อนของงานเบเกอรี่ หากทำผิดไปจากสูตรขนมที่ได้ออกมาจะไม่สมบูรณ์

ตัวอย่าง ขนม ของว่าง ที่นำเสนอผ่านรายการในช่วง เดือนมีนาคม – สิงหาคม 2544 มีดังนี้

- วุ้นลอดช่องน้ำกะทิ

ออกอากาศ

5 มีนาคม 2544

● ทับทิมกรอบนำหวาน	ออกอากาศ	12 มีนาคม	2544
● บวดซีกกล้วยหอม	ออกอากาศ	19 มีนาคม	2544
● มอคค่าเค้ก	ออกอากาศ	26 มีนาคม	2544
● ข้าวเหนียวราดหน้าถั่วดำ	ออกอากาศ	2 เมษายน	2544
● แอแคลร์ไส้สับปะรด	ออกอากาศ	9 เมษายน	2544
● เค้กกาแฟลูกพรุน	ออกอากาศ	16 เมษายน	2544
● วุ้นชาดำเย็นรวมมิตร	ออกอากาศ	23 เมษายน	2544
● ชิฟฟอนสังขยาใบเตย	ออกอากาศ	30 เมษายน	2544
● แชนด์วิชไอศกรีม	ออกอากาศ	14 พฤษภาคม	2544
● ขนมข้าวโพดรวมมิตร	ออกอากาศ	21 พฤษภาคม	2544
● วุ้นเผือกกะทิ	ออกอากาศ	28 พฤษภาคม	2544
● กล้วยเชื่อมสายรุ้ง	ออกอากาศ	4 มิถุนายน	2544
● พายฟิชบลูเบอร์รี่	ออกอากาศ	11 มิถุนายน	2544
● เค้กไอศกรีม	ออกอากาศ	18 มิถุนายน	2544
● วุ้นผลไม้ปั่น	ออกอากาศ	25 มิถุนายน	2544
● ปลากริมเผือกโกโก้	ออกอากาศ	9 กรกฎาคม	2544
● หัวส่วน	ออกอากาศ	16 กรกฎาคม	2544
● พุดดิ้งขนมปัง	ออกอากาศ	23 กรกฎาคม	2544
● วุ้นชาเขียว/พินช์มะลิชาเขียว	ออกอากาศ	30 กรกฎาคม	2544
● ขนมเปียกปูนถั่วเขียว	ออกอากาศ	6 สิงหาคม	2544
● Happy Birthday แพนเค้ก	ออกอากาศ	13 สิงหาคม	2544
● ข้าวเหนียวสังขยา	ออกอากาศ	20 สิงหาคม	2544
● พายบลูเบอร์รี่	ออกอากาศ	27 สิงหาคม	2544

การสาธิตในช่วงนี้อาจารย์ยังคงดี จะสวมบทบาทของการเป็นครูผู้สอนที่ชัดเจน ขึ้นกว่าช่วงที่ผ่านมา เพราะวัตถุประสงค์หลักของช่วงนี้จะเป็นการสอนให้แขกรับเชิญได้ฝึกทำขนม ที่ตนเองชื่นชอบ โดยมีผู้วิจัยเป็นผู้ช่วยอาจารย์ ทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้กับแขกรับเชิญ และในขณะ เดียวกันยังคงบทบาทของการเป็นผู้ขายสินค้าหรือ Presenter อย่างชัดเจน อีกทั้งยังคงคอยซักถาม

อาจารย์ถึงเทคนิคในการทำเบเกอรี่ (Bakery) ที่หากผู้สนใจศึกษาจากตำราอย่างเดียว ไม่สามารถนำไปปฏิบัติแล้วได้ผลดี 100% เพราะขาดเทคนิคที่สำคัญบางประการ เช่น

อาจารย์ยังศักดิ์ : "เค้กชิฟฟอน จะต้องคนผสมแบบโฟลด์ดิ้ง (Folding) คือ การคนผสมไปทางเดียวกันให้ส่วนผสมผ่านตระกร้อแบบนี้ เพื่อให้อากาศสามารถเข้าไปในเนื้อได้.. ส่วนผสมที่ได้เมื่อเอาไปอบ เนื้อที่ได้จะเบามากแล้วก็ฟูมากด้วย" เป็นต้น

หรือ

อาจารย์ยังศักดิ์ : "เทไข่ขาวลงไปอย่างผสม ตามด้วยน้ำตาลทรายตีให้ส่วนผสมเข้ากันโดยค่อยๆ เพิ่มความเร็วจนส่วนผสมเนียนฟูและน้ำตาลละลายดีแล้ว..วิธีจะดูว่าฟูแค่ไหนพอต้องสังเกตเนื้อว่าเนียนหรือยัง...เปลี่ยนสีเป็นสีขาวๆ แบบนี้ เห็นมั้ยคุณผู้ชม..ก้ลองตามลงไปอย่างซิ คุณผู้ชมจะให้เห็นชัดๆ เป็นต้น

หากไม่ได้เห็นภาพจากการสอนด้วยวิธีการสาธิตเทคนิคเล็ก ๆ น้อย ๆ แต่ทว่าเป็นเรื่องที่จะเสียก่อนของงานเบเกอรี่ก็ทำให้ขนมที่ได้ออกมาไม่เป็นไปตามสูตร หรือกรณีของการตีไข่ให้ขึ้นฟู คำว่าขึ้นฟูหากไม่เคยเห็นภาพว่าไข่ไก่ สามารถตีให้ขึ้นฟูได้มากที่สุดเท่าไร ผู้ชมก็อาจจะทราบได้ว่า ไข่ที่ตนเองตีนั้นฟูพอแล้วหรือยัง หากตีเท่าไรก็ไม่ฟูอาจเกิดจากสาเหตุอะไรได้บ้าง เหล่านี้คือ เกร็ดและเทคนิคที่จะเรียนรู้ได้ จากการสื่อของผู้สาธิตในช่วงนี้ โดยจะมีคุณวิสาพิธีกรดำเนินรายการอีกท่านหนึ่งคอยซักถามอย่างละเอียด

ภาพที่น่าเสนอจะเป็นการใช้ภาพในลักษณะเดียวกันกับช่วงมือพิเศษกับคนพิเศษ กล่าวคือ จะมีการถ่ายภาพในระยะใกล้มาก (Close up) ในขณะที่สาธิต และมีการเปลี่ยนแปลงขนาดภาพเพื่อความไม่จำเจ

ฉากในช่วงนี้ด้านหลังจะเป็นสินค้าของผู้สนับสนุนช่วงนี้ที่จำลองมาเป็นขนาดใหญ่เช่นกัน เช่น เนยออร์คิด น้ำหวานเฮลซ์บลูบอย แป้งสาลีตราการบิน เป็นต้น และบนโต๊ะสาธิตก็

จะมีสินค้าที่จะใช้ในแต่ละตอน Display อยู่ เพื่อหิบบใช้ในการสาธิตและใช้เป็นอุปกรณ์ประกอบฉากด้วยเช่นกัน ดังปรากฏในภาพที่ 4

สินค้าที่นำมา display หรือใช้ในในการประกอบฉากนั้นจากการศึกษาพบว่าไม่ได้ก่อให้เกิดความน่ารำคาญ เนื่องจากปริมาณของสินค้าที่นำมาวางเรียงบนโต๊ะสาธิตในฉากนั้น ไม่ได้มีปริมาณมากมายจนเกินไป และยังเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นต้องใช้ในการสาธิตในตำรับนั้นๆ และลักษณะในการถ่ายทำก็ใช้ลักษณะรูปแบบในการถ่ายทำ Format เดียวกับช่วงมือพิเศษกับคนพิเศษจะเป็น ของคาว



ภาพที่ 4 ภาพที่ฉากหวานสนุกคลุกเส้นหี

และรูปแบบในการสาธิต หรือการสอนโดยแสดงวิธีทำให้ดูในช่วงนี้จะเป็นการสอนในรูปแบบของการมีผู้ปฏิบัติจริงร่วมอยู่ในรายการด้วยนั่นคือ แยกรับเชิญ จะต้องรับบทบาทในการเป็นนักเรียน ที่จะต้องปฏิบัติตามสิ่งที่ผู้สาธิต คืออาจารย์ยังคงบอกให้ทำในแต่ละขั้นตอน การนำเสนอในลักษณะนี้ทางรายการมีความมุ่งหวังที่ จะทำให้ผู้ชมสามารถเกิดความมั่นใจได้ว่า หากแยกรับเชิญซึ่ง ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญสามารถที่จะทำขนมในแต่ละตำรับให้สำเร็จได้พวกเขาเองก็น่าจะทำได้เช่นเดียวกัน

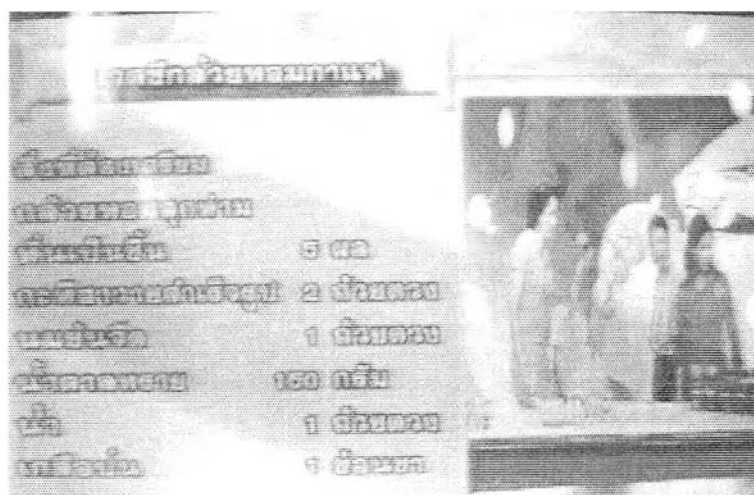
ผลจากการศึกษาพบว่ากรณีที่แยกรับเชิญเป็นผู้ปฏิบัติ ภาพที่ปรากฏจะเป็นภาพของผู้ที่ไม่ได้มีความเชี่ยวชาญเป็นผู้สาธิต จึงจะทำให้ไม่สามารถเห็นภาพที่สมบูรณ์ตามแบบที่ควรจะเป็น และถึงแม้ว่าอาจารย์ยังคงจะมีการแสดงวิธีทำให้ดูก่อนก็จะได้มีโอกาสชมเพียง 1 ครั้ง เท่านั้น จึงทำให้ไม่สามารถ นำไปปฏิบัติตามได้ตึ้นัก และภาพที่ผู้ชมจะได้ชมนั้นจึงเป็นภาพที่ไม่ใช่มือ

อาชีพ (Non-Professional) ความน่าเชื่อถือจึงไม่เท่ากับที่อาจารย์ยังคงดีสัตติการประกอบอาหารในตำรับต่างๆให้ดูด้วยตนเอง

ในช่วงนี้ของรายการก็มีการตอกย้ำสรรพคุณของสินค้าเช่นเดียวกันกับ ช่วงมือพิเศษกับคนพิเศษ และสำหรับการตอกย้ำสรรพคุณของสินค้านั้น นอกจากพิธีกรรมทำหน้าที่ในการถ่ายทอดด้วยคำพูดในขณะที่มีการสาธิตแสดงวิธีทำแล้วยังมี VTR (Video Tape Record) ของผู้สนับสนุนรายการในตอนต้นของช่วงอีกด้วย

"ช่วงหวานสนุกคลุกเส่นห์ สนับสนุนโดย น้ำหวานเข้มข้นตราเฮลท์รับลูบอย เนยออร์คิดเนยสดตรากล้วยไม้ บริษัทอุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทย มาร์เก็ตติ้ง จำกัด และผงวุ้นตรานางเงือก" ซึ่ง VTR นี้จะเป็นการนำเอาภาพจากภาพยนตร์โฆษณาของผู้สนับสนุนรายการมาตัดต่อให้เหลือความยาวต่อสินค้าประมาณ 7 วินาที และจะมีการพากย์เสียงใหม่ เพื่อให้เป็นการร้อยเรียงไปกับเนื้อหาของรายการและมักจะใช้ภาพและเสียงอันเดิมตลอดไปจนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงหรือจนกว่าจะหมดสัญญา

สำหรับช่วงนี้เองก็เช่นกันบทบาทที่ชัดเจนของรายการก็คือ การสวมบทบาทของการเป็นสื่อ (Media) ที่ใช้ในการสอน โดยวิธีการสาธิตแสดงวิธีทำ และรวมถึงการโฆษณาอย่างชัดเจน



ภาพที่ 5 ภาพการบอกสัดส่วนเครื่องปรุงในช่วงหวานสนุกคลุกเส่นห์





ภาพที่ 6 ภาพของขนมที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว

ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ชมที่ได้ชมแล้วส่วนใหญ่ก็มีการลองทำตาม เกิดการรับรู้ยอมรับและนำไปสู่การทดลองทำ นับได้ว่าการเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้ชมได้ แต่ไม่ได้เป็นการเปลี่ยนอย่างถาวร เพราะมีการทำไปทดลองทำแล้วหากสมาชิกในครอบครัวไม่ชอบก็กลับมายึดหลักปฏิบัติในแบบเดิมและเวลาในการนำเสนอแต่ละตัวรับที่ให้เวลาในการออกอากาศประมาณ 10 - 12 นาที นั่นก็เป็นเวลาที่สั้นไม่เพียงพอที่จะทำให้เกิดความเข้าใจอย่างถ่องแท้จนสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องด้วยตนเอง

และในขณะเดียวกัน การนำเสนอการประยุกต์การทำขนมจากสูตรเดิมๆ หรือวิธีการเดิมนั้น ทำให้ผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้เกิดความพึงพอใจ เพราะผู้สนับสนุนรายการมีความต้องการ ที่จะนำเสนอวิธีการบริโภคสินค้าของตนเองในรูปแบบที่แตกต่างไปจากเดิม ทำให้เกิดโอกาสในการนำไปใช้ได้มากกว่าเดิมที่เคยเป็น เช่น การใช้น้ำหวานเฮลซ์บลูบอยในกลิ่นและสีต่างๆ มาทำกล้วยเชื่อม หรือ การใช้กาแฟมอคโคน่า มาทำกล้วยหอมบวดชี เป็นต้น

การบอกส่วนผสมของช่วงนี้ใช้วิธีการเดียวกับช่วง "มือพิเศษกับคนพิเศษ" ดังปรากฏในภาพที่ 5 และเมื่อจบการสาธิต ก็จะมีการ Close up ภาพของ ของหวาน ที่ทำเสร็จแล้ว โดยมีการจัดองค์ประกอบภาพ (composition) ให้สวยงามพร้อมกับสินค้าของผู้สนับสนุน ดังปรากฏในภาพที่ 6 เมื่อสาธิตเรียบร้อยแล้วอาจารย์ พิธีกร และแขกรับเชิญก็จะถือจานของหวานที่เพิ่งทำเสร็จมายังฉากที่จัดไว้เป็นที่นั่งสำหรับนั่ง เพื่อที่จะสัมภาษณ์แขกรับเชิญ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินและสุขภาพ พร้อมกันนี้แขกรับเชิญ ก็จะชิมอาหารทั้งคาวและหวาน ที่ได้ร่วมลงมือทำ ซึ่งเป็นการจบช่วงนี้ในรูปแบบเดิมทุกตอนและภาพที่นำมาใช้เป็นภาพจบในช่วงนั้น จะมี

การถ่ายทำหลังจากที่พิธีกร ผู้สาธิต และแขกรับเชิญสนทนากันเสร็จเรียบร้อยแล้วโดยจะมี อาจารย์จากสถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร สถาบันที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์เป็นผู้อำนวยการ มาจัดของหวานในตำรับที่นำเสนอในแต่ละตอนให้สวยงามอีกครั้ง เพื่อใช้ในการถ่ายทำอีกครั้ง เนื่องจากของหวานแต่ละตำรับที่แขกรับเชิญทำนั้น การตกแต่ง หรือการ Present ยังไม่ได้มาตรฐานจึงจำเป็นต้องให้ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญทำซ้ำเพื่อความสมบูรณ์ของการนำเสนอ ซึ่งนับเป็นสิ่งที่ดีของการทำรายการประเภทที่มีการบันทึกเทปเพราะสามารถแก้ไขภาพเพื่อความสมบูรณ์ของงานได้

ช่วงอร่อยมหัศจรรย์กับผลิตภัณฑ์อีฟ

ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่ใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้า "อีฟ" (Eve) เป็นหลักในการนำเสนอสูตรอาหารต่าง ๆ โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จะออกไปถ่ายทำนอกสตูดิโอ (Studio) ซึ่งสถานที่ถ่ายทำจะเป็นฉากของครัวที่ทันสมัย เพื่อให้เข้ากับ Concept ของสินค้า คือ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่เหมาะสมกับสังคมปัจจุบัน

เนื้อหาของรายการในช่วงของการนำเสนออาหารในช่วง "อร่อยมหัศจรรย์กับผลิตภัณฑ์อีฟ" ต้องขึ้นอยู่กับผู้สนับสนุนรายการโดยตรง เนื่องจากทางรายการจะต้องใช้ผลิตภัณฑ์ของอีฟ ในฐานะผู้สนับสนุนรายการเพื่อประกอบอาหารตามที่ได้ตกลงกันไว้ เนื้อหาของการนำเสนอในช่วงนี้ ถูกกำหนดโดยผู้สนับสนุนรายการ เพราะทุกตำรับที่นำเสนอผ่านช่วงนี้ มีความจำเป็นที่จะต้องเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นโดยการใช้เตาอบ เป็นอุปกรณ์สำคัญ และจะเห็นได้ว่า การแสดงสูตรส่วนผสมของอาหารในแต่ละตำรับที่หน้าจอโทรทัศน์นั้นจะไม่มีกรบอกชื่อหรือตราของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการอื่นๆ ซึ่งต่างจากช่วง "มือพิเศษกับคนพิเศษ" หรือช่วง "หวานสนุกคลุกเส้นนี้" ที่จะมีการบอกถึงผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ

วิธีการนำเสนอใช้ชื่อช่วงมาล้อเลียนการนำเสนอในช่วงนี้กล่าวคือ จะนำเอาเทคนิคในการถ่ายทำและตัดต่อเข้ามาช่วยให้การนำเสนอรายการในช่วงนี้ให้ สั้นและกระชับ โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะดำเนินรายการผู้เดียวในชุดของพ่อครัว (Chef) เพื่อนำเสนออาหารที่จะต้องทำในเตาอบของ อีฟ (Eve)

ลักษณะของภาพจะเป็นคล้ายๆกับการนมรมิต อาจารย์จะพูดถึงสิ่งของที่ต้องการแล้วสิ่งของเหล่านั้นก็จะเข้ามาในฉากเสมือนหนึ่งว่า อาจารย์สามารถเสกมาได้ อย่างมหัศจรรย์



ภาพที่ 9 ภาพ อ.ยิ่งศักดิ์ ขณะดำเนินรายการในช่วง "อร่อยมหัศจรรย์กับผลิตภัณฑ์อีฟ"

วัตถุประสงค์หลักของช่วงนี้คือ การทำช่วงให้กับสินค้าตัวนี้โดยตรง เพื่อเป็นการสาธิตให้ผู้ชมสามารถเห็นเกิดความเข้าใจในการใช้สินค้าดังกล่าวได้ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นการทำให้ผู้ชมได้เห็นถึงประโยชน์ของการใช้เตาอบขนาดเล็ก ในการเป็นอุปกรณ์ที่สำคัญของงานครัว ซึ่งยังไม่ค่อยเป็นที่นิยมในครัวไทย

บทบาทของรายการในช่วงนี้จะทิ้งน้ำหนักไปที่การเป็นสื่อเพื่อการโฆษณา และประชาสัมพันธ์สินค้า (Media for Advertising) อย่างชัดเจน โดยมีผู้ดำเนินรายการคือ อาจารย์ ยิ่งศักดิ์ เป็นผู้นำเสนอ (Present) ถึงวิธีการนำสินค้าผู้สนับสนุนรายการ (Sponsors) ไปใช้ โดยมีความมุ่งหวังให้เกิดความเข้าใจ และเรียนรู้วิธีการใช้สินค้า และคล้อยตามจนนำไปสู่การซื้อสินค้าดังกล่าวมาทดลองใช้ในแต่ละครัวเรือน

ตัวอย่างคำถามที่เข้าร่วมสนุก

1. ถ้าหากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้เครื่องซักผ้าในตอนกลางคืนคุณสามารถโทรไปที่ Hotline 1142 เรียก Eve ได้ตลอด 24 ชั่วโมง
 - ก. ใช่
 - ข. ไม่ใช่
2. คุณสามารถให้คำแนะนำติชมโดยผ่านสายด่วน Hotline 1142 ตลอดเวลา 24 ชั่วโมง

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

3. สินค้าที่ทดแทนในระหว่างการนำเครื่องเข้าสู่อู่การซ่อมของบริการ Eve ห่วงใยไม่เคยหลับ คือ เครื่องซักผ้าและตู้เย็น

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

4. ถ้าตอนกลางคืนเครื่องซักผ้าไม่ไหลออกจากเครื่อง คุณสามารถขอคำแนะนำจาก 1142 เรียก Eve

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

5. ในยามค่ำค้นหาเครื่องใช้ภายในบ้านของท่านมีปัญหาในการทำงาน ท่านสามารถสอบถามปัญหาเบื้องต้นได้ที่เบอร์ Hotline 1142

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

6. ถ้าเครื่องซักผ้าของท่านมีปัญหาต้องเข้าศูนย์ซ่อม สามารถใช้เครื่องทดแทนของ Eve ได้ที่เบอร์ 1142 เรียก Eve

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

7. หากเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านของท่าน ไม่สามารถใช้งานได้เจ้าหน้าที่บริการของ Eve ห่วงใยไม่เคยหลับจะไปให้บริการภายใน 24 ชั่วโมง

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

8. ท่านสามารถรับบริการตรวจเช็คเครื่องฟรี ปีละ 3 ครั้ง ด้วยบริการ Eve ห่วงใยไม่เคยหลับ โดยตามรายละเอียด 24 ชั่วโมงที่ 1142 เรียก Eve

ก. ใช่ ข. ไม่ใช่

จากตัวอย่างคำถามเบื้องต้นจะเห็นได้ว่า ทางผลิตภัณฑ์อีฟ ผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้มีความตั้งใจ และมีความต้องการที่จะให้ผู้ชมรับรู้ถึงสิ่งที่เป็นจุดเด่นของบริษัทฯ คือการดูแลหลังการขายเป็นอย่างดี คำถามที่ใช้ในการร่วมสนุกเป็นคำถามเชิงบวก เพื่อสร้างภาพลักษณ์ให้กับสินค้าที่ชื่อ ยังใหม่สำหรับผู้บริโภค และทุกคำถามเป็นคำถามนำต้องการให้ตอบ "ใช่"

Roger:1983 ได้นำเสนอถึง เรื่องของช่องว่างความรู้ ทักษะคิด ความเชื่อ พฤติกรรม และ การปฏิบัติ หรือ KAP.gap และได้นำเสนอวิธีแก้ไข 4 วิธี นั่นคือ

1. การให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ (How to) มากขึ้น
2. ให้คำแนะนำในการปฏิบัติ
3. ให้รางวัลแก่ผู้ยอมรับ
4. ใช้กลยุทธ์โน้มน้าวใจ

จากทฤษฎีดังกล่าวจะเห็นได้ว่าเนื้อหาในการนำเสนอรายการในช่วงนี้ ทางรายการ ได้ใช้วิธีการที่ 1,2,และ3 อย่างชัดเจน กล่าวคือในช่วงต้นของการสาธิตในช่วงนี้จะแนะนำ และให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์ของอีฟตลอดทุกสัปดาห์ (ทุกตอน) อย่างต่อเนื่องโดยมีอาจารย์ ยิ่งศักดิ์ ที่มีความเชี่ยวชาญเป็นผู้นำเสนอ และให้คำแนะนำในการปฏิบัติ ไปจนถึงการให้รางวัลทุกสัปดาห์ เนื่องมาจากผลิตภัณฑ์อีฟเป็นผลิตภัณฑ์ที่ค่อนข้างใหม่ในตลาดของประเทศไทย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องตอกย้ำถึงสาระที่สำคัญที่เป็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผู้ชมได้ทราบโดยมีความมุ่งหวังที่จะทำให้เกิดความมั่นใจในการบริการหลังการขายของผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า เกิดการรับรู้ เกิด Awareness กับบริการหลังการขายของอีฟ ที่ผู้ชมสามารถ รับรู้ และรู้จักผลิตภัณฑ์ แต่การตัดสินใจซื้อหรือไม่ซื้อ ผลิตภัณฑ์นั้นยังคงต้องการปัจจัยอื่นๆ อีก ในการประกอบการตัดสินใจ ดังนั้นการใช้วิธีการในการสนับสนุนรายการนั้นเป็นเพียงกลยุทธ์หนึ่งเท่านั้น

บทบาทของรายการในการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณา (Media For Advertising) ของรายการในช่วงนี้ชัดเจนเป็นอย่างมาก ทั้งในแง่ของการบรรยายสรรพคุณของสินค้า และการนำเสนอ ถึงวิธีการใช้ (How To) สินค้า โดยสินค้าที่นำมาใช้ในการประกอบการสาธิตการประกอบอาหารในช่วงนี้ คือ เต้าอีฟ เมจิกทู (Eve Magic II) ตัวเดียว และคำถามในการร่วมสนุก 8 คำถาม ก็มีการใช้แบบหมุนเวียน ในระยะเวลา 6 เดือน โดยไม่มีคำถาม ใหม่มาเพิ่มเติม

ผู้ดำเนินรายการเองก็มีบทบาทในการเป็น Presenter ผู้ขายสินค้า กล่าวคือ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จะอยู่กับผลิตภัณฑ์ และแนะนำถึงการนำไปใช้ประโยชน์ในครัวเรือน ในขณะที่คุณริสา ก็มีหน้าที่ อ่าน คำถามที่เป็นการตอกย้ำสรรพคุณ ในทุกสัปดาห์ รวมถึงเฉลยคำตอบของ

คำถามที่ถามทิ้งไว้ในสัปดาห์ที่แล้ว โดยมีการทวนคำถามเก่าทุกครั้ง ก็นับว่าเป็นการตอกย้ำสรรพคุณ ของสินค้า สัปดาห์ละ 2 หัวข้อ ตลอด 6 เดือน

ผลจากการศึกษาพบว่า สังคมไทยยังคงไม่ได้ยอมรับวิธีการปรุงอาหารโดยการใช้ อุปกรณ์แบบ ครีวฝรั่ง หรือครีวแบบตะวันตก ที่จะใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าเป็นหลักในการประกอบอาหาร หากเป็นผู้ที่อยู่อาศัยในกรุงเทพฯ หรือเมืองใหญ่ๆ ที่ใช้ชีวิตแบบคนเมือง อาศัยอยู่ตามคอนโดมิเนียม จะมีโอกาสใช้อุปกรณ์ในลักษณะนี้มากกว่า แต่ในขณะที่ผู้ชมส่วนใหญ่ของรายการยังคงเป็นผู้ที่ยึดติดอยู่กับการปรุงอาหารด้วยวิธีแบบเดิมๆ และไม่กล้าลองของใหม่ อีกทั้งยังต้องมีการลงทุนในการซื้ออุปกรณ์เพิ่มเติมจึงทำให้อาจกล่าวได้ว่า การนำเสนอรายการ ในช่วงนี้ยังไม่บรรลุวัตถุประสงค์หลักในแง่ของการโฆษณาเพื่อสร้างยอดขายแต่ประสบความสำเร็จในแง่ของการนำเสนอสิ่งแปลกใหม่ที่ทันสมัย ทำให้เกิดการรับรู้ และยอมรับ แต่ยังไม่สามารถนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างกว้างขวาง

ช่วงเฟลท์เปิดฝา

ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่เปิดโอกาสให้ผู้ชมที่บ้านได้มีโอกาสร่วมสนุกเพราะมีการมอบรางวัลให้กับผู้ที่โชคดีที่ปฏิบัติตามกติกาได้อย่างถูกต้องนั่นคือ พิธีกรจะบอกให้ทราบถึงกติกาในการร่วมสนุกในช่วงนี้ ดังนี้

1. ใช้ไปรษณียบัตรตกแต่งให้สวยงาม
2. บอกถึงอาหารที่จะทำ
3. บอกถึงภาชนะของเฟลท์ที่จะเลือกใช้
4. เหตุผลในการเลือกภาชนะดังกล่าว
5. ต้องมีคำว่าเฟลท์

หากไปรษณียบัตรของผู้ชมท่านใดได้รับการคัดเลือกมาออกอากาศ ผู้ชมท่านนั้น จะได้รับผลิตภัณฑ์ของเฟลท์ส่งถึงบ้าน ตัวอย่างไปรษณียบัตร ภาพที่ 10

คือ ภาพของเฟล็กซ์ กระจายความร้อนได้ดีสามารถใช้เสิร์ฟได้เลย เก็บความร้อนได้นาน ประหยัดพลังงาน มีหลายรูปทรง เป็นต้น

ภาพของช่วงนี้จะเป็นภาพขนาดกลาง (Medium Shot) เป็นส่วนใหญ่ อาจจะมีการซูมอิน (Zoom in) เพื่อไป Close up ไปรษณียบัตร และอาหารที่อยู่ในภาชนะของผู้สนับสนุนบ้าง ตามสมควรในขณะที่บนโต๊ะจะมีผลิตภัณฑ์ของ FIRST วางอยู่ครบทุกรุ่นถึงแม้จะไม่ใช้รุ่นที่เขียนแนะนำให้ใช้ตามไปรษณียบัตรก็ตาม ดังปรากฏในภาพที่ 11



ภาพที่ 11 ภาพขณะ ดำเนินรายการในช่วง "เฟล็กซ์เปิดฝา"

บทบาทของรายการในช่วงนี้เช่นกันจะเป็นการทิ้งน้ำหนักไปที่การเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า (Media for Advertising) อย่างชัดเจน หากทว่าหน้าที่หลักในการโฆษณาในช่วงนี้นั้นมีความมุ่งหวัง ที่จะสื่อสารกับผู้ชมหรือผู้บริโภค (Consumer) ให้เกิดการรับรู้ (Awareness) ถึงตราสินค้า (Brand) สรรพคุณ และความเข้าใจในการนำสินค้าไปใช้ โดยมีการใช้การมอบรางวัล (Reward) เป็นตัวกระตุ้นให้ผู้ชมเกิดพฤติกรรมในการคล้อยตามและก่อให้เกิดพฤติกรรมในการส่งไปรษณียบัตรมาร่วมสนุกกับทางรายการ ตามกติกาเป็นจำนวนมาก

ช่วงออร์อัยครบรสกับน้ำปลาแท้ตราเสาวรส

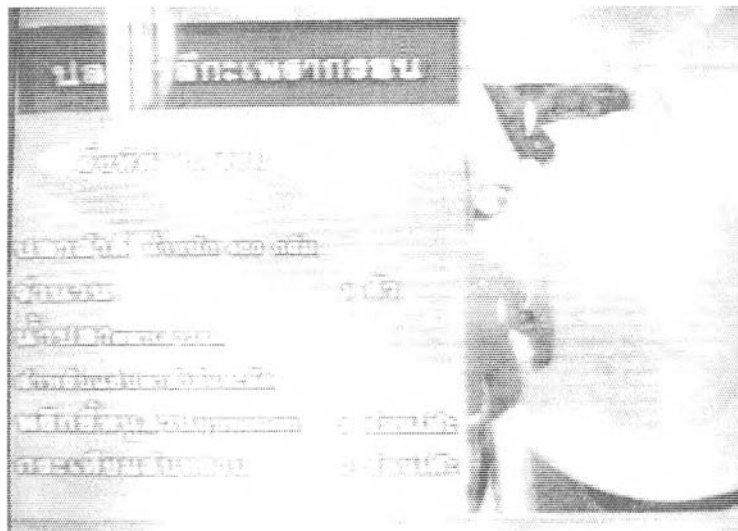
ช่วงนี้จะเป็นการออกไปตามบ้านของผู้ชมที่ส่งจดหมายเข้ามาพร้อมนำเสนอสูตรอาหารต่าง ๆ ในรายการ โดยจะมีกติกาที่สำคัญว่าสูตรอาหารที่จะได้รับการพิจารณานั้นจะต้องเป็นสูตรที่มีการใช้น้ำปลาแท้ตราเสาวรส เป็นส่วนประกอบสำคัญ

การเปิดรายการในช่วงนี้จะเปิดภาพที่อาจารย์ยิงค์กดี ในสถานที่ (Location) ต่าง ๆ ที่ใกล้กับบ้านของผู้ชมแบบสบาย ๆ และไม่ได้มีบทกำกับชัดเจน แต่จะเป็นการใช้บทสด (Live Script) ที่คิดก่อนการถ่ายทำ หลังจากเห็นบรรยากาศและสถานที่ ที่จะใช้ในการถ่ายทำ

เมื่ออาจารย์แนะนำ ทักทายผู้ที่มาร่วมรายการในช่วงนี้ของแต่ละตอนก็จะตามเข้าไปดูสิ่งที่ผู้ร่วมรายการได้เตรียมไว้ในครัว ซักถามถึงตำรับที่จะนำเสนอและให้แสดงวิธีการทำประกอบคำอธิบาย

ในส่วนของการตัดต่อนั้น จะใช้รูปแบบการนำเสนอส่วนผสมใน Format เดิม คือ การขึ้นตัวอักษรที่จอด้านซ้าย และบีบภาพของการสาธิตไปไว้ ทางด้านขวามือ และเมื่อแช่ภาพส่วนผสมไว้ได้ระยะหนึ่งแล้วจะเฟด (Fade) ออกไป เป็นภาพการสาธิตตามปกติ ดังปรากฏในภาพที่ 12

การสาธิตในช่วงนี้จะเป็นการสาธิตของผู้ร่วมรายการผู้เดียวโดย อาจารย์จะรออยู่ด้านนอกเพื่อชิม และสนทนาในตอนท้ายช่วง เพื่อมอบผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการ และเงินรางวัลมูลค่า 2,000.- บาทให้ ดังปรากฏในภาพที่ 13



ภาพที่ 12 ภาพการบอกสัดส่วนเครื่องปรุงในช่วง "อร่อยครบรสกับน้ำปลาแท้ตราเสาวรส"



ภาพที่ 13 ภาพ อ.ยิ่งศักดิ์มอบป้ายเงินรางวัลจากน้ำปลาตราเสาวรส ให้ผู้ร่วมรายการ

สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำปลาเสาวรสนี้ เนื่องจากเป็นสินค้าใหม่ที่เพิ่งเข้าตลาด ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องใช้สื่อในเชิงรุก เพื่อให้ผู้บริโภคสนใจและเกิดการทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ ซึ่งสิ่งนี้คือ โฉมหน้าที่สำคัญที่ทางรายการจะต้องนำเสนอ เพื่อให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจ และเกิดการทดลองใช้ จนนำไปใช้ในการปรุงอาหารจริง และการใช้ผู้ชมเป็นผู้สาธิตนั้นเป็นการแสดงให้เห็นถึงการที่บุคคลทั่วไปก็ใช้น้ำปลานี้และเป็นการแลกเปลี่ยนสูตรเด็ดของแต่ละครัวเรือน โดยมีรายการเป็นสื่อกลางในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) ซึ่งบทบาทของรายการในช่วงนี้ก็เพื่อเป็นสื่อดังที่กล่าวข้างต้นและยังใช้การให้รางวัล (Reward) เป็นการโน้มน้าวให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมจากการที่เคยใช้น้ำปลาี่ห้ออื่น ๆ ให้เปลี่ยนมาลองใช้เสาวรส เพื่อที่จะได้สามารถบรรยายสรรพคุณได้ถูกต้อง และเมื่อเกิดการลองใช้จนอยากร่วมสนุกกับทางรายการ จะได้สามารถบอกได้ว่าควรใช้น้ำปลาเสาวรสในปริมาณเท่าใด จึงจะเพียงพอสำหรับอาหารตำรับที่ได้แนะนำมาในจดหมาย ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่า ความมุ่งหวังในการส่งสารถึงผู้ชมในช่วงนี้ก่อให้เกิดพฤติกรรมในการบริโภคสินค้าของผู้สนับสนุนรายการได้เป็นอย่างดีในระดับหนึ่ง

การสาธิตโดยวิธีการแสดงให้ดูในช่วงนี้นั้น ทางรายการไม่ได้ให้ความสำคัญกับตำรับที่นำเสนอในแต่ละตอน เพราะความสำคัญของเนื้อหาในช่วงนี้ คือการนำเสนอให้ผู้ชมทั่วไปได้เห็นว่ามีครัวเรือนต่างๆ ได้น้ำปลาแท้ตราเสาวรส และหากผู้ใดใช้น้ำปลานี้ก็มีโอกาสที่จะได้รับรางวัล โดยอาหารแต่ละตำรับที่ถูกคัดเลือกให้ได้ออกอากาศในช่วงนี้จะเป็นตำรับที่ผู้ชมทางบ้านนำเสนอเข้ามา และจำเป็นตำรับที่ต้องใช้น้ำปลาเป็นหลักในการประกอบอาหารตำรับนั้นๆ ไม่ใช่เพียงการใช้น้ำปลาในการปรุงรส เช่น มะม่วงน้ำปลาหวาน ไก่คั่วน้ำปลา ปลากระพงแซ่บน้ำปลา

เป็นต้น และลักษณะของครัวของผู้ร่วมรายการแต่ละท่านนั้นก็ไม่ได้มีการคัดเลือก แต่เฉพาะครัวที่สวยงามหรูหรา หลายครั้งที่ทีมงานไม่สามารถเข้าไปอยู่รวมกันในครัวพร้อม ๆ กันได้ เนื่องจากครัวเล็กมาก ๆ แสดงให้เห็นว่า การคัดเลือกผู้ร่วมรายการนั้นจะไม่ได้คัดเลือกผู้ที่อยู่ในฐานะที่เป็นผู้นำในสังคมเพราะจุดมุ่งหวังของผู้สนับสนุนนั้นมีความต้องการเข้าถึงผู้บริโภคที่เป็นผู้ใช้หน้าปลาด้วยตนเองจริง ๆ และการให้รางวัลแก่ผู้ยอมรับนั้น จากการศึกษาพบว่าจะใช้ได้ดีในกลุ่มของผู้ชมที่มีฐานะปานกลางถึงต่ำ

ช่วงสลิมแอนด์สมาร์ท บายซีเล็คทูน่า (Slim & smart by sealect tuna)

การนำเสนอในช่วงนี้จะนำเสนอโดยพิธีกรทั้ง 2 ท่าน คือ อาจารย์ยัยศักดิ์ และคุณริสา จะพุดนำเข้าการสาธิต โดยพิธีกรรับเชิญอีกท่านที่มีบุคลิกเหมาะสมกับเนื้อหาของช่วง คือ คุณมะพร้าว ภาวดี วิเชียรรัตน์ อดีตนางสาวไทยที่ปัจจุบันประสบความสำเร็จในงานเขียนพ็อคเก็ตบุ๊ก (Pocket book) ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการลดน้ำหนัก ชื่อ ดรีมส์ โปรเจค (Dreams Project) ที่มียอดพิมพ์ซ้ำกว่า 100,000 เล่ม และเธอเองก็ประสบความสำเร็จในการลดน้ำหนักและสามารถรักษารูปร่างได้เป็นอย่างดี

เนื้อหาของช่วงนี้ จะเป็นการนำเสนอสูตรอาหารที่เหมาะสมกับการลดน้ำหนัก หรือการควบคุมน้ำหนัก โดยจะต้องมีปลากะพง ซีเล็คทูน่า เป็นส่วนผสมสำคัญในทุกตอนของการนำเสนอ

พิธีกรรับเชิญ คือ คุณมะพร้าว จะนำเข้าสู่การสาธิตด้วยการบอกส่วนผสมที่ละรายการ และในขั้นตอนของการตัดต่อก็ยังคงใช้ Format เดิม นั่นคือ ตัวอักษรที่บอกส่วนผสมและสัดส่วนจะอยู่ทางด้านซ้าย และภาพในการสาธิตของคุณมะพร้าวจะถูกบีบไปอยู่ ทางด้านขวาของจอเช่นกัน

ฉากในช่วงนี้จะเป็นการออกไปถ่ายทำนอกสตูดิโอ (Studio) กล่าวคือ จะออกไปถ่ายทำในฉากครัว ฉากเดียวกับที่ใช้ในช่วง "อร่อยมหัศจรรย์" กับอีฟ นั่นเอง

ภาพในการนำเสนอจะเป็นภาพขนาดกลาง (Medium Shot) และจะสลับด้วยการซูมอิน (Zoom in) ไปที่มือของผู้สาธิต เพื่อที่จะ close up ภาพขั้นตอนที่น่าสนใจในขณะที่ทำการสาธิต และจะจบช่วงด้วยการ close up อาหารจานที่ทำสำเร็จแล้ว โดยมีการจัดองค์ประกอบภาพ

(Composition) ร่วมกับผลิตภัณฑ์ที่สนับสนุน คือ ปลากระป๋องซีเล็คทูน่า ตามความเหมาะสมอีกด้วย ดังปรากฏในภาพที่ 14



ภาพที่ 14 ภาพรายการช่วง SLIM & SMART BY SELECT TUNA

ในระหว่างการสาธิต พิธีกร มีความตั้งใจที่จะให้ผู้ชมเกิดความเชื่อในเรื่องการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องซีเล็คทูน่าว่าจะไม่ทำให้น้ำหนักขึ้น เช่น "ซีเล็คทูน่า เป็นปลาทูน่าไขมันต่ำนะคะ ทานแล้วไม่อ้วนคะ พรุ่งจะใช้ซีเล็คทูน่าที่เป็นสเต็ก (Steak) ในน้ำมันพืชนะคะ.." เป็นต้น

ความมีชื่อเสียงในด้านการประสบความสำเร็จในการลดน้ำหนัก และความสำเร็จในงานเขียนเป็นสิ่งที่สามารถยืนยัน และช่วยสนับสนุนคำพูดของเธอได้เป็นอย่างดี เพื่อให้ผู้ชมยอมรับสิ่งที่เรอนำเสนอ และเกิดความคล้อยตาม

ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่า ปัจจัยสำคัญ ในการนำเสนอของช่วงนี้ นอกจากคำรับที่ได้คิดค้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ที่อยากจะลดน้ำหนัก หรือผู้ที่ห่วงใยในสุขภาพแล้ว ผู้นำเสนอ หรือผู้ถ่ายทอด คือคุณมะพร้าว ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ผู้ชมเกิดความเชื่อ อาหารที่นำเสนอในแต่ละสัปดาห์จะทำให้ผู้บริโภคสามารถควบคุมน้ำหนักได้เพราะ Presenter ที่มีชื่อเสียงในการลดน้ำหนักเป็นผู้ถ่ายทอดด้วยตัวเอง

บทบาทของรายการในช่วงนี้ทำหน้าที่เป็นสื่อเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) และในขณะเดียวกันก็ยังมีบทบาทในการเป็นผู้สนับสนุน (Advocate)

ให้เกิดการสอนทำอาหารเพื่อการลดน้ำหนัก โดยมีพิธีกรทำหน้าที่ในการสาธิต (Demonstrate) ให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจมากยิ่งขึ้น

ช่วงเกร็ดเท่ที่ท้ายกระทะ

เป็นช่วงที่วิธีการนำเสนอจะมีการใช้ VTR (Video Tape Record) เป็นช่วงสั้นๆ ประมาณ 1 นาที นำเสนอถึงเคล็ดลับของการทำความสะอาดสิ่งของอุปกรณ์ ภาชนะ ที่ใช้ในครัวเรือน โดยการใช้แปรงขัดสครับบี้ (Scrubby) ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการ เช่น การล้างคราบกาแฟจากการต้มกาแฟที่ใช้มานาน การทำความสะอาดขอบยางของตู้เย็นที่ขึ้นครา เป็นต้น คุณริสกา จะรับหน้าที่เป็นผู้บรรยายประกอบภาพในช่วงนี้ ตัวอย่างของเกร็ดความรู้ที่นำเสนอ เช่น

วิธีล้างอ่างที่มีคราบน้ำ หรือคราบสบู่ยาสีฟันออก ออกอากาศ 5 มีนาคม 2544

นำน้ำส้มสายชูตั้งไฟพออุ่นๆ แล้วนำมาทาให้ทั่วอ่าง ทิ้งไว้สักครู่ และล้างด้วยน้ำสะอาด และขัดด้วยแปรงอีกครั้งหนึ่ง อ่างก็จะสะอาด

วิธีป้องกันเขม่าติดกันหม้อ ออกอากาศ 12 มีนาคม 2544

วิธีป้องกันไม่ให้เขม่าติดกันหม้อดำ ก่อนใช้ให้นำผงซักฟอกที่เปียกน้ำมาทาที่กันหม้อ เขม่าไฟจะไม่ติดกันหม้อ และล้างทำความสะอาดง่ายด้วย

วิธีขจัดกลิ่นบูดติดชาม ออกอากาศ 19 มีนาคม 2544

ให้ใช้สารส้มป่นละเอียด ผสมกับเกลือป่นจำนวนเท่าๆ กัน ผสมลงไปในอ่าง แล้วเทน้ำเดือดลงไปให้ท่วมชาม ทิ้งไว้ 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด เพียงเท่านี้ กลิ่นบูดที่ติดชามก็จะหมดไป

วิธีขจัดคราบกาแฟที่ติดกาต้มน้ำกาแฟ ออกอากาศ 26 มีนาคม 2544

ล้างให้ครบสกปรกหมดไปก็คือ ก่อนอื่น ล้างกาแบบวิธีธรรมดาให้หมดกากเสียก่อน จากนั้นให้เทน้ำผสมเกลือเค็มจืดๆ ใส่เข้าไปกับขนาดที่ต้มน้ำกาแฟ แล้วเสียบปลั๊กทิ้งไว้ให้เดือด น้ำเกลือร้อนๆ จะช่วยล้างคราบดำออกจนหมดจด จะแลดูใหม่น่าใช้

วิธีแก้ไขเศษอาหารอุดตันท่อน้ำทิ้งอ่างล้างจาน ออกอากาศ 2 เมษายน 2544

ใช้โซดาไฟ ผสมเกลือแกง 1 ถ้วย เทลงไปในท่อ แล้วราดตามด้วยน้ำร้อน เพียงเท่านี้ท่อน้ำทิ้งก็จะไหลได้สะดวก

ผงซักฟอกช่วยล้างมิด ออกอากาศ 9 เมษายน 2544

เคล็ดลับในการล้างมิดให้คมและคมอยู่นาน ขณะล้างมิดให้ใส่ผงซักฟอกลงไปด้วย เล็กน้อยผงซักฟอกจะช่วยให้ล้างมิดได้ง่ายขึ้น จะดีกว่าการล้างมิดด้วยน้ำเปล่า คมมิดจะอยู่นานกว่าการลับโดยใช้น้ำเปล่า

วิธีการป้องกันกลิ่นหัวหอม กลิ่นกระเทียม ติดมือเวลาปอก ออกอากาศ 16 เมษายน 2544

ก่อนปอกให้นำหัวหอม กระเทียม แช่ในน้ำเย็นจัดก่อนถึงปอก และหลังจากปอกแล้วให้ล้างมือในน้ำเย็นทันทีด้วย เพียงเท่านี้กลิ่นหอม กลิ่นกระเทียมก็จะไม่ติดมือ

วิธีดับกลิ่นคาวที่เชียง ออกอากาศ 23 เมษายน 2544

ใช้เปลือกมะนาวที่ใช้แล้วมาทาบนเชียง และล้างออกด้วยน้ำสะอาด เพียงเท่านี้กลิ่นคาวก็จะหาย

วิธีขจัดคราบดำติดกระทะ (สนิม) ออกอากาศ 30 เมษายน 2544

นำกระทะตั้งไฟเททรายลงไปประมาณ 1/2 กระทะ ไข่เถ้า ประมาณ 2 กำมือ เทลงไปคนให้ทั่วสักพักแล้วนำกระทะไปขัดด้วยผงซักฟอกอีกที เพียงเท่านี้สนิมก็จะหลุดไป กระทะก็ยังคงขาวน่าใช้ เป็นต้น

แต่ในบางตอนอาจจะเป็นเกร็ดที่ไม่ได้มีการใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนมาใช้ ประกอบการให้ความรู้ หากทว่าก่อนจะนำเสนอเกร็ดแต่ละหัวข้อของทุกสัปดาห์ ก็จะมีการใช้ VTR บรรยาย สรรพคุณของสินค้าที่สนับสนุนช่วงนี้ด้วยความยาว 7 วินาที เป็นประจำทุกสัปดาห์

วัตถุประสงค์หลักของช่วงนี้คือการให้เกิดความรู้เล็กๆ น้อยๆ ที่เป็นปัญหาที่มักเกิดขึ้นในครัวของคนส่วนใหญ่ และเลือกประเด็นในการนำเสนอให้สอดคล้องกับผู้สันทนง ช่วงเพื่อให้เกิดความเข้าใจในวิธีการ (How to) และสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยตัวรายการนั้นมีบทบาทในการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) ที่ชัดเจน ในขณะที่คุณริสาซึ่งรับหน้าที่เป็นผู้บรรยายนั้น มีบทบาทในการเป็นผู้ถือเคล็ดลับ (Secret Holder) ที่เปรียบเสมือนผู้รอบรู้ในงานครัว ทำให้ดูน่าเชื่อถือมากขึ้นอีกในระดับหนึ่ง

ช่วงตอบจดหมาย

กิจกรรมในช่วงสุดท้ายของรายการจะเป็นการเปิดโอกาสให้กับผู้ชมทางบ้านได้เข้ามามีส่วนร่วมกับทางรายการ ด้วยการส่งคำถามในรูปแบบของจดหมายเข้ามาในรายการ ซึ่งทีมงานจะคัดเลือกจดหมายมาให้อาจารย์ตอบออกอากาศ ก็จะได้รับรางวัลเป็นสมาชิกนิตยสาร ฟู้ดนิวส์ (Food News) ซึ่งอาจารย์เป็นบรรณาธิการและเจ้าของ เป็นเวลา 1 ปี

ตัวอย่างคำถาม-คำตอบ ที่ผู้ชมเขียนมาถามและทางรายการได้ตอบในช่วงนี้

จดหมายคุณวันเพ็ญ จรัสวงศ์ ออกอากาศ 5 มีนาคม 2544

ถาม : ทำขนมพาย ขนมเปี๊ยะ แต่ไม่มีเตาอบจะดัดแปลงนำมาทอดในกระทะแทนได้ไหม โดยใช้เนยขาวทอดหรือดัดแปลงมาใช้น้ำมันแทนได้หรือไม่ อยากจะให้หอมอร่อย มัน

ตอบ : ได้ โดยเฉพาะขนมเปี๊ยะที่เป็นเปี๊ยะชั้นๆ ต้องใช้น้ำมันสำหรับทอดทอดโดยใช้น้ำมันปาล์มตรามรกต แต่เวลาทอดต้องเก็บตะเข็บดีๆ และทำให้ให้แห้งกว่าปกติ โดยจับจับให้สนิท ปิดไฟให้มิดชิด

จดหมาย คุณยุวดี เนียมศิริ ออกอากาศ 12 มีนาคม 2544

ถาม : เมื่อนำปลาแซลมอนมาทำห่อหมกมีกลิ่นคาวของปลาแซลมอน จะมีวิธีแก้อย่างไร

ตอบ : ก็เพิ่มเครื่องเทศ หรือใส่กระชายเพิ่มอีกนิด แต่ส่วนมากควรใช้ปลาช่อนทำห่อหมก

จดหมาย คุณพรทิพย์ แซ่เอี้ย ออกอากาศ 19 มีนาคม 2544

- ถาม : กล้วยหอมจะนำมาชุบแป้งทอดต้องทำอย่างไรบ้าง ใช้แป้งอะไร ส่วนผสมมีอะไรบ้าง
- ตอบ : ใช้แป้งสาลีเอนกประสงค์ตราภบ ผสมกับไข่ขาวสดๆ เป็นไข่ขาวของไข่ไก่ เกลือป่น น้ำตาลทรายชนิดเดียวเพื่อให้เกิดสีเวลาทอด เติมน้ำชนิดหนอยผสมพอข้นๆ เพื่อให้กล้วยหอมชุบแล้วติดเคลือบทั้งชิ้น แล้วทอดในน้ำมัน แป้ง ไข่ขาว น้ำ ส่วนผสมจะต้องสัมพันธ์กัน แต่ก็กะๆ เอาก็ได้ ใส่เกลือชนิดหนึ่ง ใส่น้ำตาลชนิดหนึ่ง เพื่อให้แป้งเป็นสีน้ำตาลสีจะได้ไม่ซีด แต่ถ้าใส่มากเกินไปจะทำให้กล้วยดำคล้ำ และทอดในน้ำมันปาล์มฝาสีเขียวของมรกต

จดหมาย คุณเกษรา จันทร์สอน ออกอากาศ 26 มีนาคม 2544

- ถาม : ถ้วยตวงที่ใช้ตวงของแห้งและถ้วยตวงของที่ใช้ตวงของเหลวต่างกัน อย่งไร
- ตอบ : โดยทั่วไปแล้วเวลาทำขนม หรือปรุงอาหาร การตวงเป็นการเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้เริ่มต้นจะทำอาหาร แต่ถ้ามืออาชีพจะใช้ตาชั่ง แต่ถ้วยตวงมี 2 ประเภท ที่คุณไปซื้อมาเป็นพวงๆ จะมี 1/4 ถ้วย, 1/2 ถ้วย, 2/3 ถ้วย, 3/4 ถ้วย, 1 ถ้วย อันนั้นตวงของแห้ง เช่นแป้ง น้ำตาล แต่ของบางอย่างก็ใช้ชั่งก็ไม่เหมาะสำหรับใช้ถ้วยนี้ แต่จะมีชนิดหนึ่ง เป็นถ้วยแก้ว และมีมือจับ และมีตัวหนังสือสีแดง นั้นสำหรับตวงของเหลว ตวงน้ำ ตวงนม แต่ยกเว้น น้ำมัน แล้วก็น้ำเชื่อมต้องใช้เครื่องชั่ง

จดหมาย คุณอำพร ศิริพรโน ออกอากาศ 9 เมษายน 2544

- ถาม : แป้งสาลีเอนกประสงค์ แป้งเค้ก และแป้งขนมปังต่างกันอย่างไร บางสูตรใช้แป้งไม่เหมือนกัน
- ตอบ : แตกต่างกัน โดยปกติแล้วแป้งเราจะดูที่โปรตีนของแป้ง ถ้าแป้งสาลีทำขนมจะมีโปรตีนสูง มีความเหนียว เพราะเมื่อเราใส่ยีสต์

แล้วแป้งจะพูดได้ ในขณะที่แป้งสาลีเอนกประสงค์จะเหมาะกับการทำพาย ทำคุกกี้ ทำซาลาเปา แป้งสาลีทำเค้ก ก็จะเบา นุ่มมาก ทำเค้กก็จะได้คุณภาพ เนื้อนุ่ม เพราะฉะนั้นเราจะดูที่โปรตีนของแป้ง แต่ถ้าเราไปซื้อ เราต้องมานั่งดู นั่งอ่าน อาจจะเข้าใจลำบาก ให้คุณดูคำอธิบายว่า แป้งสาลีทำขนมปัง แป้งสาลีทำเค้ก แป้งสาลีเอนกประสงค์ แต่ถ้าหากยังจำไม่ได้ให้จำตรา จำว่าแป้งทำขนมปังต้องเป็นแป้งตรายานอวกาศ แป้งสาลีทำขนมเค้กก็ต้องตราการบิน ทำคุกกี้ ทำพาย ทำซาลาเปาก็เลือกตรากบ

ฉากในช่วงนี้จะเป็นฉากที่ใช้ในการนำเสนอหน้ากับแขกรับเชิญในช่วงหวานสนุก คลุกเล่นนี้ นั่นเอง โดยผู้วิจัยจะเป็นผู้ทำหน้าที่อ่านคำถามจากจดหมายและอาจารย์ยังคงดีก็จะเป็นผู้ตอบ ขณะที่อาจารย์ตอบคำถามภาพจะถ่ายระยะใกล้ (Close Up) ไปที่อาจารย์ เพื่อให้อาจารย์สามารถสนทนากับผู้ชมได้โดยตรง และเมื่อตอบคำถามเสร็จ คุณริสาจะทำหน้าที่สรุป และปิดรายการ

จากบทบาทของพิธีกร คือ อาจารย์ยังคงดี ในช่วงนี้จะเห็นได้ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงบทบาทจากผู้ดำเนินรายการเป็นที่ปรึกษา (Consultant) ให้กับผู้ชมในปัญหาที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานครัวโดยตรง และบทบาทของรายการนั้นก็สนับสนุนให้เกิดการใช้รายการเป็นที่ปรึกษาปัญหาต่าง ๆ ที่มักพบในครัวเรือนโดยทั่วไปอีกด้วย และในขณะเดียวกันในบางตอน ทางรายการก็ได้มีการคัดเลือกจดหมายที่ถามเข้ามาและคำตอบนั้น สามารถแนะนำให้เกิดประโยชน์กับผู้สนับสนุนรายการได้นั้นก็อาจนับได้ว่า บทบาทของ พิธีกรนั้น ก็ยังคงบทบาทของ Presenter ผู้ขายสินค้าอย่างกลมกลืน

บทบาทของรายการในช่วงนี้ คือ การเป็นสื่อ เพื่อการให้คำปรึกษา (Media For Consulting) และเช่นกันทุกครั้งที่พิธีกรผู้ดำเนินรายการบรรยาย หรือ ตอกย้ำ สรรพคุณของสินค้า ผู้สนับสนุนรายการ บทบาทที่สำคัญของรายการ จึงเป็นสื่อเพื่อการโฆษณา และประชาสัมพันธ์ (Media For Advertising) ไปทันที

จากการศึกษาจดหมายที่ส่งมาถึงรายการในช่วงนี้นั้น หลายๆ คำถามที่ถามมานั้นเป็นคำถามใกล้เคียงกับที่ทางรายการได้เคยตอบไปแล้ว และคำถามที่ถูกคัดเลือกมาตอบนั้น ส่วนใหญ่จะเลือกคำถามที่มีโอกาสโยงไปถึงผู้สนับสนุนรายการ อย่างน้อยเดือนละ 1 คำถามที่จะมีโอกาสประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ แต่ไม่ได้เป็นไปตามพันธะทาง

สัญญา ที่ทีมงานเลือกมาตอบตามความพึงพอใจ โดยไม่มีกฎเกณฑ์ในการคัดเลือก แต่จะต้องดูว่าจดหมายฉบับนั้นๆ มีที่อยู่ที่สามารถ ติดต่อได้อย่างชัดเจน เพราะการร่วมกิจกรรมผู้ได้รับคัดเลือก จะได้รับรางวัล (Reward) คือนิตยสารฟู้ดนิวส์ (Food News) เป็นเวลา 1 ปี จึงทำให้มีผู้สนใจเขียนจดหมายเข้ามาเป็นจำนวนมาก

จากการศึกษารูปแบบของรายการ “เคาะกระทะ” ดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่าพิธีกร ผู้ดำเนินรายการนั้น สวมบทบาทหลัก ๆ ในการดำเนินรายการดังนี้

1. บทบาทของการเป็นครูผู้สอน และผู้สาธิต (Teacher and Demonstrator)
2. บทบาทของการเป็นผู้ประชาสัมพันธ์สินค้า (Presenter)
3. บทบาทของการเป็นผู้ให้คำปรึกษาแนะนำ (Consultant)
4. บทบาทของการเป็นผู้ดำเนินรายการ (Host)
5. บทบาทของการเป็นผู้ถือเคล็ดลับ (Secret Holder)

ส่วนบทบาทหลัก ๆ ของรายการ อาจจำแนกได้ดังนี้

1. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อสนับสนุนการสอนและการสาธิต (Media Advocate)
2. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising)
3. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการให้คำปรึกษา (Media for Consulting)