บทที่ 5
กรณีศึกษา "รายการเคาะกระทะ"

ในบทนี้จะเป็นการพรรณนาถึงลักษณะของรายการเคาะกระทะ ซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาถึงการนำเสนอของรายการ ประกอบไปด้วยเนื้อหา (Content) และวิธีการนำเสนอรายการ (Presentation Technique) รวมไปถึงองค์ประกอบของการผลิตรายการโดยผู้วิจัยได้ศึกษาและวิเคราะห์ควบคู่ไปกับการสร้างความหมายเชิงสัญญะของรายการ ซึ่งผู้วิจัยยังได้พิจารณาถึงกระบวนการผลิตและปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอของรายการ เพื่อมาประกอบการวิเคราะห์ในการศึกษาให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

รายการเคาะกระทะ เป็นรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่ผลิตขึ้นโดยบริษัทเคาะกระทะ จำกัด ได้เริ่มผลิตออกอากาศเป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2540 ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. ทุกวันจันทร์ เวลา 8.00-9.00 น.ด้วยความยาวของรายการประมาณ 60 นาที โดยทางรายการมีแนวคิดหลัก (Concept) ที่ว่า การทำอาหารเก่งหรือไม่เก่งไม่ใช่เรื่องที่สำคัญ สิ่งที่สำคัญคือความสุขและความสนุกของผู้ประกอบอาหารและผู้รับประทาน เพราะถือได้ว่าการทำอาหารเป็นเรื่องใกล้ตัวที่สามารถทำให้สนุกได้ ดังนั้นทางรายการจึงมีวัตถุประสงค์ที่จะนำเสนอสาระความรู้เรื่องการทำอาหารทั่วไปและอาหารเพื่อสุขภาพ โดยแนะนำเคล็ดลับและวิธีการการปรุงอาหารให้อร่อยและมีความสวยงาม รวมทั้งแนะนำแหล่งรับประทานอาหารที่อร่อยตลอดจนการเลือกซื้อของเข้าครัว นอกจากนั้นยังส่งเสริมคุณภาพชีวิตด้วยการแนะนำสูตรอาหารเพื่อประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก ด้วยรูปแบบที่สนุกสนานแต่ได้สาระความรู้ไปพร้อม ๆ กัน โดยวางกลุ่มเป้าหมายของรายการเคาะกระทะเป็นในลักษณะแบบเปิดกว้าง คือบุคคลทั่วไปทุกเพศทุกวัยและทุกสาขาอาชีพที่สนใจเกี่ยวกับเรื่องของอาหารและสนใจที่จะเสริมสร้างความรู้หรือโอกาสในการสร้างเสริมรายได้

สำหรับรายการเคาะกระทะนั้นมีจุดเด่นที่สำคัญประการหนึ่งคือ การดำเนินรายการของพิธีกร เพราะหากเอ่ยถึงรายการเคาะกระทะแล้ว ทุกคนมักจะนึกถึงอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ พิธีกรที่มีบุคลิกและลีลาในการดำเนินรายการที่ไม่ซ้ำแบบใคร จนเป็นที่ติดตาและติดใจของผู้ชมมากมาย โดยดำเนินรายการร่วมกับพิธีกรหญิงอีกท่านคือ คุณริสา หงส์หิรัญ หรือคุณเบ๊กกี้ ซึ่งสามารถหยอกล้อหรือปะทะคารมกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ได้อย่างสนุกสนานจนเป็นเอกลักษณ์ประจำรายการ

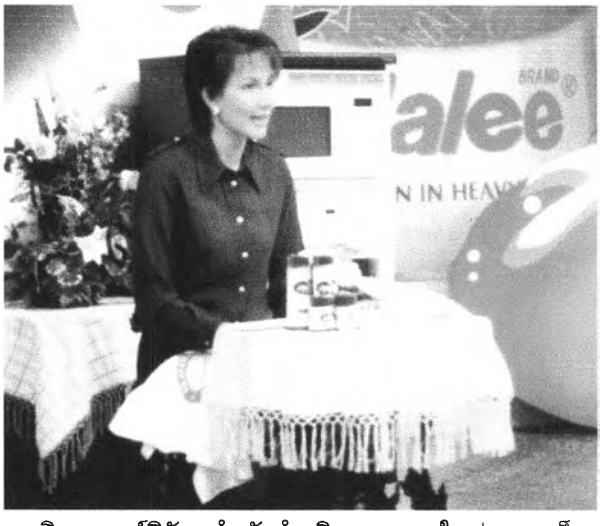
พิธีกรหรือผู้ดำเนินรายการ (Host) ถือได้ว่าเป็นบุคคลสำคัญในการนำเสนอรายการ เพราะเปรียบเสมือนตัวแทนของรายการที่ออกมานำเสนอเนื้อหาสาระและความบันเทิงตลอดตั้งแต่ต้นจนจบรายการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพิธีกรหลักของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เพราะนอกจากความสามารถในการดำเนินรายการแล้ว ยังต้องมีความรู้ความเข้าใจและความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารเป็นพิเศษอีกด้วย ซึ่งกว่าจะมาถึงจุดนี้ อาจารย์ยิ่งศักดิ์จึงต้องเก็บเกี่ยวประสบการณ์ทางด้านอาหารมาอย่างยาวนาน เพื่อมาถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ชมผ่านทางรายการเคาะกระทะอย่างเช่นทุกวันนี้

ภาพที่ 4 อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ พิธีกรรายการเคาะกระทะ

หลังจากที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ได้สำเร็จการศึกษาจากคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน จึงได้มาเป็นอาจารย์ที่โรงเรียนอาชีวศึกษาแห่งหนึ่ง จากนั้นได้ผันตัวเองมาทำงานเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิคของโรงงานแป้งสาลี จึงมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมในรูปแบบทางวิทยาศาสตร์ ดังนั้นอาจารย์ยิ่งศักดิ์จึงได้นำความรู้และประสบการณ์ รวมกับความสนใจในการทำขนมมาเปิดรับสอนทำขนมที่บ้าน ด้วยวิธีการสอนของอาจารย์ทำให้มีนักเรียนสนใจเพิ่มมากขึ้น จนต้องขยายกลายเป็นโรงเรียน "สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร" ซึ่งเป็นสถาบันที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ จากจุดนี้เองทำให้อาจารย์เป็นที่รู้จักในแวดวงของการทำขนมและอาหารเพิ่มมากขึ้น จนมีผู้ชักชวนให้มาจัดรายการทำอาหารทางสถานีโทรทัศน์ไอทีวี อาจารย์ยิ่งศักดิ์จึงได้ดำเนินรายการโทรทัศน์มาหลายรายการจนในที่สุดได้ร่วมลงทุนกับคุณริสา หงส์หิรัญ ผลิตรายการเคาะกระทะออกอากาศมาถึงปัจจุบัน

สำหรับอาจารย์ยิ่งศักดิ์แล้ว เป็นที่ยอมรับของคนโดยทั่วไปในเรื่องความรู้ความสามารถในการทำขนมและการประยุกต์อาหารให้แปลกใหม่อยู่ตลอดเวลา รวมกับวิธีการดำเนินรายการที่ยังคงแฝงบุคลิกของความเป็นครูผู้สอนไว้ โดยถ่ายทอดความรู้ความสามารถ พร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้ต่าง ๆ ให้กับผู้ชมอย่างน่าสนใจ กอปรกับการแสดงออกที่เป็นตัวของตัวเองด้วยความรู้สึกที่แท้จริงอย่างเป็นธรรมชาติ รวมกับการโต้ตอบการสนทนาอย่างฉะฉาน ทำให้เกิดอรรถรสทางด้านความบันเทิงอย่างชัดเจน นอกจากนั้นยังมีลีลาท่าทางและการใช้คำพูดที่ทันสมัยจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ เช่น “แค่เครปแผ่น ๆ จัดใส่จานราดซอสก็ทำลีลาสะบัดสะบิ้งได้” หรือ “แป้งนุ่ม...นุ่มระเบิดเปิดฟ้าไปเลย” “ใส่มากใส่น้อยตามฐานะ ถ้าไม่มีก็ไม่ต้องใส่” “เอาเครื่องปรุงมาปิดความสังเวชของปลาหน่อย” ฯลฯ จากตัวอย่างคำพูดดังกล่าวทำให้เห็นว่าอาจารย์ยิ่งศักดิ์ใช้คำพูดในการดำเนินรายการแตกต่างจากพิธีกรรายการอื่น ๆ ซึ่งการนำเสนอดังกล่าวได้รับการยอมรับและเป็นที่ถูกใจผู้ชมรายการเป็นอย่างมาก ในขณะที่มีเสียงวิพากษ์วิจารณ์ถึงการดำเนินรายการของอาจารย์บ้างเช่นกัน

สำหรับพิธีกรอีกท่านของรายการคือ คุณริสา หงส์หิรัญ ซึ่งสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี จากมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ (ABAC) คณะบริหารธุรกิจ ด้วยความรู้ความสามารถและรูปร่างที่สูงสง่าและใบหน้าที่สวยเด่นสะดุดตา โดยมีตำแหน่งรองมิสไทยแลนด์เวิลด์เป็นเครื่องรับประกัน รวมกับบุคลิกของสาวทันสมัย ที่มีความคล่องแคล่วและมั่นใจในตัวเองสูง จึงส่งผลให้คุณริสาก้าวเข้ามาสู่วงการบันเทิง จนเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไป ทั้งงานทางด้านละครงานถ่ายแบบ งานช่วยเหลือสังคมต่าง ๆ ต่อมาคุณริสาได้ผันตัวเองมาเป็นพิธีกรและผู้ผลิตรายการโทรทัศน์หลายรายการด้วยกัน อาทิเช่น รายการเส้นทางงานไทย รายการชีวิตมายาและทางออก รายการตรงไปตรงมา รวมถึงรายการเคาะกระทะด้วย



ภาพที่ 5 คุณริสา หงส์หิรัญ กำลังดำเนินรายการในช่วง “เกร็ดเท่ห์ท้ายกระทะ”

นอกจากอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ และคุณริสา หงส์หิรัญจะเป็นพิธีกรผู้ดำเนินรายการเคาะกระทะแล้ว ทั้งคู่ยังได้ร่วมลงทุนในการก่อตั้งบริษัท เคาะกระทะ จำกัด และบริหารงานด้วยตนเองอีกด้วย จากจุดนี้เองทำให้พิธีกรสามารถถ่ายทอดแนวความคิด (Concept) ในการดำเนินรายการออกมาได้อย่างชัดเจนและตรงตามวัตถุประสงค์ของรายการที่ได้กำหนดไว้ จะเห็นได้จากเนื้อหาและวิธีการนำเสนอของรายการ เพราะนอกจากจะต้องสอดคล้องกับแนวคิดหลักและวัตถุประสงค์ของรายการแล้ว ยังต้องสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายของทางรายการอีกด้วย ดังนั้นจึงแบ่งรายการออกเป็นช่วง ๆ เพื่อนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมต่าง ๆ ซึ่งในระยะ 2 ปีแรกของการออกอากาศ ทางรายการได้แบ่งเนื้อหาออกเป็น 5 ช่วง แต่ละช่วงของรายการจะเกี่ยวข้องกับเรื่องราวของอาหารในแง่มุมที่หลากหลายโดยไม่ต้องสัมพันธ์กันดังต่อไปนี้

ช่วงที่ 1 ช่วง "อร่อยปาก" เป็นช่วงสนทนากับแขกรับเชิญที่น่าสนใจจากหลากหลายอาชีพ หรืออาจจะเป็นผู้ที่มีความรู้หรือเชี่ยวชาญทางอาหารหรืออุตสาหกรรมอาหารมาพูดคุยถึงเรื่องอาหารและการทำงาน ความคิดและมุมมองต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ชม

ช่วงที่ 2 ช่วง "อิ่มสมอง" นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารทุกชนิด ตั้งแต่ต้นกำเนิด แหล่งวัตถุดิบ วิธีการผลิต และวิธีทำอาหารจากวัตถุดิบนั้น ๆ พร้อมกับเรื่องราวสาระน่าสนใจเกี่ยวกับวงการอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในด้านวัตถุดิบและการแปรรูปอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการและสุขภาพควบคู่ไปกับความอร่อยจากอาหารหลากชนิด

ช่วงที่ 3 ช่วง แบ่งออกเป็น 2 ช่วงด้วยกันคือ ช่วง "เบื่อครัว" เป็นช่วงที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์แนะนำร้านอาหารที่อร่อย บรรยากาศดี ๆ หรือแปลกใหม่ ส่วนในช่วง "ละลายทรัพย์" อาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสา จะแนะนำสถานที่และวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ได้คุณภาพในราคาที่เหมาะสม

ช่วงที่ 4 ช่วง แบ่งออกเป็น 2 ช่วงเช่นกันคือ ช่วง "เคล็ดลับครอบครัว" เป็นช่วงที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์ไปเยี่ยมบ้านผู้ชมที่ได้ส่งจดหมายแนะนำเคล็ดลับในการทำอาหาร พร้อมทั้งมอบกระเช้าและเงินรางวัลไปแจกถึงบ้าน ส่วนในช่วงที่สำคัญของทางรายการคือ ช่วง "ระเริงครัว" เป็นการสาธิตการทำอาหารนานาชนิดของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ พร้อมทั้งสอดแทรกเกล็ดความรู้ต่างๆ ให้กับผู้ชมตลอดการสาธิต โดยมีคุณริสาเป็นผู้ช่วยและคอยพูดคุยซักถามข้อสงสัยต่าง ๆ แทนผู้ชม

ช่วงที่ 5 ช่วง "กวาดครัว" เป็นช่วงสุดท้ายของรายการ ซึ่งนำเสนอถึงการตอบปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องในครัวที่ผู้ชมทางบ้านส่งเข้ามาถามทางจดหมายและทางโทรสาร (FAX) ซึ่งเจ้าของคำถามประจำสัปดาห์ที่ได้รับเลือกออกอากาศจะได้ของขวัญจากทางรายการเป็นที่ระลึก

ภายหลังทางรายการได้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของรายการใหม่ในเดือนตุลาคม 2542 โดยแต่ละสัปดาห์จะนำเสนอหัวเรื่องหลัก (Subject) มาหนึ่งเรื่อง แต่ละช่วงของรายการจะมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับหัวเรื่องหลักนั้นไปตลอดทั้งรายการ เช่น นำเสนอเรื่อง "กล้วย" เป็นหัวเรื่องหลัก ในแต่ละช่วงจะนำเสนอเรื่องกล้วยในแง่มุมต่าง ๆ เช่น การเลือกซื้อกล้วย การนำกล้วยมาทำอาหารคาว การไปชิมอาหารที่ทำมาจากล้วย และปิดท้ายด้วยคุณกล้วย เชิญยิ้มมาเรียนวิธีการทำขนมเค้กกล้วยซ้อนกล้วย เมื่อนำเสนอเนื้อหาที่หลากหลายจึงต้องแบ่งเนื้อหารายการออกเป็น 6 ช่วง ซึ่งแต่ละช่วงของ รายการมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ช่วงแรก ช่วง "เปิดรายการ"

รายการเคาะกระทะเริ่มต้นด้วยการเปิดรายการแบบสั้น ๆ อย่างน่าสนใจ เพื่อแนะนำถึงเนื้อหาในแต่ละช่วงของรายการประจำสัปดาห์ โดยใช้ภาพบางส่วนของรายการมาเป็นตัวอย่าง เพื่อช่วยดึงดูดความสนใจของผู้ชมให้ติดตามรับชมรายการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการเปิดรายการเคาะกระทะในแต่ละสัปดาห์จะมีรูปแบบที่แตกต่างกันไป มีทั้งเปิดรายการในสตูดิโอ (Studio) ด้วยการพูดคุยกับคุณริสา หงส์หิรัญ หรือการเปิดรายการนอกสถานที่ในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งรูปแบบของการเปิดรายการจะแตกต่างกันไปไม่แน่นอนตายตัว ขึ้นอยู่กับผู้กำกับรายการเป็นผู้คิดรูปแบบการเปิดรายการตามความเหมาะสม จากการศึกษาพบว่า รูปแบบการเปิดรายการเคาะกระทะ มี 3 ลักษณะด้วยกันคือ

1. รูปแบบการพูดโดยตรงกับผู้ชม เป็นรูปแบบที่ใช้บ่อยในการเปิดรายการเคาะกระทะ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตัวอย่างการเปิดรายการจากตอน "รับประทานเคลื่อนที่" ออกอากาศเมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2542

อ.ยิ่งศักดิ์: สวัสดีครับท่านผู้ชม ริมฝั่งเจ้าพระยายามโพล้เพล้ช่างมีเสน่ห์เหลือเกินครับ ที่ท่านผู้ชมเห็นอยู่ข้างหลังของผมนี่นะครับเป็นเรือ เรือลำใหญ่ทีเดียว เคาะกระทะเช้าวันนี้จะนำเสนอในรูปแบบใหม่ ไม่ใช่การรับประทานอาหารแบบธรรมดา แต่เป็นการรับประทานอาหารแบบเคลื่อนที่ อีกสักครู่ผู้ชมจะได้เห็นนะครับว่ารับประทานอาหารแล้วเคลื่อนที่เป็นอย่างไร ต่างตำรับต่างอร่อยในวันนี้ เราจะทำข้าวผัดซอสกันนะครับ แล้วซอสนี้ก็ไม่รู้ไปเกี่ยวข้องอะไรกับรถไฟ เดี๋ยวผู้ชมก็คงจะทราบ แต่ในช่วง 100 กระทะ 1000 ตะหลิว เราจะไปรับประทานบะหมี่บนรถทัวร์กันครับ ยังนะครับยังมีอีก เราจะรับประทานก๋วยเตี๋ยวบนรถมอร์เตอร์ไซด์ แต่ไม่ธรรมดานะครับ เพราะเขาลวกก๋วยเตี๋ยวไปแล้วรำไป เรียกได้ว่าเช้าวันนี้ครบเลยครับ ตั้งแต่อาหารล่องเรือ บะหมี่บนรถทัวร์ ก๋วยเตี๋ยวมอร์เตอร์ไซด์ ตอนนี้ขออนุญาตนะครับ เพราะเรือรออยู่แล้ว เดี๋ยวพบกันนะครับ

2. รูปแบบการสนทนา เป็นวิธีการเปิดรายการในรูปแบบหนึ่งของรายการเคาะกระทะ โดยพิธีกรทั้ง 2 ท่านมาพูดคุยกันอย่างสนุกสนาน เพื่อโยงเข้าสู่หัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์และแนะนำเนื้อหาที่จะมานำเสนอในรายการ ซึ่งการสนทนานี้เป็นการสร้างความเพลิดเพลินให้กับผู้ชมได้เป็นอย่างดี เนื่องจากอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาจะพูดคุยและหยอกล้อกันอย่างเป็นกันเอง โดยสอดแทรกเกร็ดความรู้เกี่ยวกับหัวเรื่องหลักที่จะนำเสนอให้น่าสนใจติดตามชมยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตัวอย่างการเปิดรายการจากตอน "จิบเบียร์รับหนาว" ออกอากาศเมื่อในวันที่ 20 ธันวาคม 2542

อ.ยิ่งศักดิ์: สวัสดีครับคุณผู้ชม

คุณริสา: สวัสดีคะ กลับมาพบกันอีกแล้วกับรายการเคาะกระทะ ทุกวันจันทร์ เวลา 8 โมงเช้า ทางช่อง 9 อ.ส.ม.ท. แบบนี้ อาจารย์รู้สึกไหมคะว่า ช่วงนี้อากาศเริ่มเย็นขึ้น หันไปทางไหนก็เจอแต่เทศกาลลานเบียร์เต็มไปหมด ทำไมต้องดื่มเบียร์หน้านี้หน้าร้อนดื่มไม่ได้

อ.ยิ่งศักดิ์: ถ้าดื่มหน้าร้อน ก็ยิ่งร้อนไปกันใหญ่เลย ไม่อยากจะเล่าให้ฟัง เบ็กกี้คงไม่เคยไปต่างประเทศก็เลยไม่รู้

คุณริสา: ไม่เคยเลย

อ.ยิ่งศักดิ์: สมัยที่เราอยู่เมืองนอกนะ คนทางยุโรปเขารับประทานเบียร์กันมากนะ ตื่นมาล้างหน้าล้างตา

คุณริสา: แล้วตาไม่บอดเหรอ

อ.ยิ่งศักดิ์: ไม่ได้เอาเบียร์มาล้าง เขาตื่นขึ้นมาล้างหน้าปุ๊บ ก็ดื่มเบียร์เลย

คุณริสา: นึกว่าตื่นมาเอาเบียร์มาล้างหน้า

อ.ยิ่งศักดิ์: ไม่ทันจะฟังให้จบเลย เดินไปไหนจะเห็นเขาดื่มเบียร์เป็นเหยือก เป็นขวด ดื่มเป็นถัง เขาดื่มเบียร์แทนน้ำเลยล่ะ

คุณริสา: ที่ประเทศเยอรมันเนี่ยนะ

อ.ยิ่งศักดิ์: แถบยุโรปหลายประเทศ เดี๋ยวนี้ไม่ใช่มีแต่ประเทศเยอรมันอย่างเดียวเท่านั้น

คุณริสา: คนที่นั่นเป็นอย่างไงบ้าง ตัวมะลักก้ักไหม

อ.ยิ่งศักดิ์: เขาก็สมส่วนดี เพราะอากาศเย็น ต้องมีไขมันปกป้อง ลำไส้เราก็อ่อนใช่ไหม ก็ต้องมีไขมันหนา มาปกป้องแถว ๆ นี้ (อาจารย์ยิ่งศักดิ์เอามือจับเอวของตนเอง)

คุณริสา: อาจารย์ไปที่นั่น อาจารย์ก็กลายเป็นคนตัวเล็กไปเลยใช่ไหม

อ.ยิ่งศักดิ์: เล็กมาก หุ่นดีมาก กลายเป็นคนสนใจเรื่องอาหารไปเลย

คุณริสา: วันนี้เรามีเรื่องเกี่ยวกับเบียร์มาฝากคุณผู้ชมเพียบเลย ไม่เชื่อลองดูซิคะ

(ภาพตัวอย่างบางตอนจากช่วงต่าง ๆ ของรายการ)

3. รูปแบบการเล่นละคร เป็นการแสดงบทบาทสมมุติหรือจำลองเหตุการณ์มาเล่นเป็นละคร เพื่อเป็นการเปิดเรื่องและโยงเข้าสู่หัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ที่ทางรายการนำมาเสนอ การเล่นละครนี้เป็นการช่วยสร้างสีสันความสนุกสนานและความแปลกใหม่ให้กับรูปแบบการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เพราะโดยปกติแล้วจะไม่ปรากฏในรายการประเภทนี้ แต่รายการเคาะกระทะได้นำรูปแบบการเล่นละครมาใช้บ้าง ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตัวอย่างการเปิดรายการจากตอน "ข้าวมันไก่" ออกอากาศเมื่อในวันที่ 29 พฤศจิกายน 2542

(อาจารย์ยิ่งศักดิ์กำลังยืนหั่นไก่ อยู่ในร้านขายข้าวมันไก่)

พนักงานเสิร์ฟ พิเศษโต๊ะ 1 ค่ะ

อ.ยิ่งศักดิ์ ได้...จานเดียวหรือสองจาน

พนักงานเสิร์ฟ จานเดียว

อ.ยิ่งศักดิ์ แล้วเอาอะไรอีก

พนักงานเสิร์ฟ อกล้วนพิเศษ 2 จานด้วย

อ.ยิ่งศักดิ์ อกล้วนนะ รอเดี๋ยว ๆ

(ภาพ Close up ที่มือของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ในขณะหั่นไก่ใส่จาน)

อ.ยิ่งศักดิ์ สวัสดีครับคุณผู้ชม สำหรับแฟน ๆ รายการเคาะกระทะ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ทำได้ทั้งนั้น วันนี้เมนูเป็นเรื่องราวของข้าวมันไก่ อาหารจานเดียว สุดยอดและท๊อปฮิต (Top Hit) เพราะทำง่ายหากินก็ง่ายและแสนจะอร่อยด้วยนะครับ ช่วงต่างตำรับต่างอร่อยวันนี้ เมนูข้าวผัดไหหลำของเชฟ (Chef) ไม่รู้ของใครจะอร่อยกว่ากัน ของยิ่งศักดิ์ข้าวมันไก่ทรงเครื่อง ช่วง 100 กระทะ 1000 ตะหลิว วันนี้จะพาไปชิมข้าวมันไก่ 3 ย่านธุรกิจ หนุ่มสาวเมื่อชมรายการเคาะกระทะแล้ว ถ้าใกล้ที่ไหนก็ไปชิมที่นั่น กลางวันนี้คงไม่เดือดร้อนแล้วนะครับ ส่วนช่วงหวานสนุกคลุกเสน่ห์ใครที่อยากเอาใจสามี เรามีเค้กน่ารัก ๆ เค้กแม่ไก่ติดตามชมนะครับ

การเปิดรายการนอกจากจะเป็นการโยงเข้าสู่หัวเรื่องที่จะนำเสนอแล้ว ยังสามารถแนะนำเนื้อหาที่จะนำเสนอด้วยว่ามีอะไรบ้างและมีความน่าสนใจมากน้อยเพียงใด ซึ่งเปรียบได้กับหน้าสารบัญของนิตยสาร ที่บ่งบอกถึงเนื้อหาที่มานำเสนอ แต่สิ่งที่แตกต่างกันคือรายการโทรทัศน์สามารถนำเสนอด้วยรูปแบบที่หลากหลายได้ ดังนั้นรายการเคาะกระทะจึงเปิดรายการด้วยรูปแบบที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบของการพูดโดยตรงกับผู้ชม ที่สามารถสร้างความเป็นกันเองกับผู้ชม ด้วยวิธีพูดคุยอย่างสนุกสนานแบบไม่เป็นทางการของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ หรือรูปแบบการสนทนาระหว่างอาจารย์ยิ่งศักดิ์กับคุณริสา ที่คุยกันอย่างสนุกสนานโดยสอดแทรกเกร็ดความรู้ให้กับผู้ชมอยู่เสมอ ถึงแม้ว่าแต่ละวิธีต่างมีข้อเด่นและด้อยแตกต่างกันไป แต่ทุกวิธีสามารถสร้างสีสันและความน่าสนใจให้กับรายการเคาะกระทะด้วยกันทั้งสิ้น

ช่วงที่ 2 เกร็ดอร่อยจากตลาด

หลังจากที่เปิดรายการเรียบร้อย จึงนำเข้าสู่ช่วง "เกร็ดอร่อยจากตลาด" เป็นช่วงที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์ไปจ่ายตลาด เพื่อไปเลือกซื้ออาหารสดมาสาธิตการทำอาหาร ซึ่งของสดที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์เลือกซื้อคือ วัตถุดิบที่เกี่ยวข้องหรือเป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ของรายการนั่นเอง เช่น ไปเลือกซื้อปลากระพง ไก่ ผักปลอดสารพิษ กล้วย ถั่วฝักยาว ฯลฯ ซึ่งเป็นการนำเสนอถึงวิธีการเลือกซื้อทั้งพืช ผัก ผลไม้ต่าง ๆ ตลอดจนเนื้อสัตว์นานาชนิดจากตลาด โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะออกไปสัมภาษณ์พ่อค้า-แม่ค้าหรือผู้ที่มีความชำนาญในการเลือกซื้ออาหารสด หรือในบางครั้งอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะเป็นผู้ให้คำแนะนำและบอกเคล็ดลับในการเลือกซื้ออาหารสดด้วยตนเอง จากนั้นจะนำอาหารสดที่เลือกซื้อไปประกอบอาหารในช่วงต่อไปของรายการ

จากการศึกษาพบว่า รูปแบบการนำเสนอรายการในช่วง “เกร็ดอร่อยจากตลาด” ใช้วิธีการสัมภาษณ์ (Interview)ในการนำเสนอ ซึ่งมีตัวอย่างดังต่อไปนี้

ตัวอย่างจากตอน “อาหารจานกล้วย” ออกอากาศในวันที่ 4 ตุลาคม 2542

อ.ยิ่งศักดิ์: จะเลือกซื้อกล้วย จะเอาไปตำส้มตำ จะรู้ได้ยังไงว่าดิบและมันไม่ฝาด

พ่อค้า: พวกนี่เป็นกล้วยสวนจะไม่ฝาดครับ

อ.ยิ่งศักดิ์: เอ๊ะ! แล้วมันแก่จัดไหม

พ่อค้า: แก่จัดก็ไม่ดี เดี๋ยวมันจะนิ่ม

อ.ยิ่งศักดิ์: อ๋อ...แก่จัดไม่ดีเดี๋ยวจะเละ แต่กว่าจะไปถึงบ้านเรา บ้านเราก็อยู่ไกลนะ ไม่รู้กล้วยจะสุกหรือเปล่าเนี่ย

พ่อค้า: ยังไม่สุกหรอกครับ ใส่ตู้เย็นเก็บไว้ได้

อ.ยิ่งศักดิ์: เก็บใส่ตู้เย็นต้องห่อหนังสือพิมพ์ไว้ด้วยหรือเปล่า

พ่อค้า: ไม่ต้องห่อครับ

อ.ยิ่งศักดิ์: อันนี้กล้วยน้ำว้าใช่ไหม ไม่ใช่กล้วยตานีที่เขาว่ามีผีกันนะ

พ่อค้า: กล้วยน้ำว้าแน่นอนครับ

อ.ยิ่งศักดิ์: อย่างงั้นเอาหวีนึง เท่าไหร่

พ่อค้า: ทั้งหมดนี่ 8 บาทครับ

อ.ยิ่งศักดิ์: โอ้โห! 8 บาทได้ทั้งเครือเลย

ตัวอย่างจากตอน “สเต็กปลา” ออกอากาศเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2542

อ.ยิ่งศักดิ์: สวัสดีเฮีย วันนี้จะมาซื้อปลากระพงขาว ปลากระพงขาวภาษาจีนเรียกว่าอะไรนะ

พ่อค้า: จ่อโล้

อ.ยิ่งศักดิ์: แล้วปลากระพงแดงล่ะ

พ่อค้า: อั่งโกย

อ.ยิ่งศักดิ์: แล้วจะรู้ได้ยังไงว่าสดล่ะ

พ่อค้า: ต้องดูที่เหงือก ถ้าเหงือกแดงก็สด และดูที่ตา ตาจะใส

อ.ยิ่งศักดิ์: อ๋อ...ถ้าเหงือกขาวซีด ๆ แปลว่าตายหลายวัน แล้วเป็นของไทยหรือต่างประเทศ

พ่อค้า: มาจากมหาชัยครับ

อ.ยิ่งศักดิ์: จับมากี่วันแล้ว

พ่อค้า: จับตอนตี 5 มาถึงที่นี่ประมาณเที่ยง ๆ

อ.ยิ่งศักดิ์: แล้วราคาเท่าไหร่

พ่อค้า: โลละ 120 บาท

อ.ยิ่งศักดิ์: แล้วช่วงแพง ๆ ล่ะ

พ่อค้า: 150 บาท

อ.ยิ่งศักดิ์: ช่วงที่ถูกสุดล่ะ 50 บาทซื้อได้ไหม

พ่อค้า: ไม่ได้ครับ ทุนมาก็ 80-90 บาทแล้ว

อ.ยิ่งศักดิ์: ราคาจะอยู่ประมาณช่วง 100-150 บาท เราซื้อไปก็ต้องขอดเกล็ดเองซิ

พ่อค้า: ไม่เป็นไร ผมทำให้เองครับ

จากตัวอย่างข้างต้นนี้ เป็นตัวอย่างของการเลือกซื้อกล้วยและปลากระพง โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์ไปเลือกซื้อของในตลาดสด เพื่อให้ได้บรรยากาศของการจ่ายกับข้าวอย่างแท้จริง ซึ่งเป็นการสร้างบรรยากาศที่ใกล้เคียงกับชีวิตจริงของผู้ชมเป็นอย่างมาก โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ (Interview) ผู้รู้หรือผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือและข้อเท็จจริงของข้อมูลให้กับรายการ นอกจากนั้นยังใช้วิธีการพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการ ซึ่งจะเห็นได้จากวิธีการพูดคุย การตั้งคำถาม การหยอกล้อ พูดเล่นของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้ควบคู่ไปกับความบันเทิงด้วย

ช่วงที่ 3 ต่างตำรับต่างอร่อย

เมื่อได้วัตถุดิบในการประกอบอาหารมาเรียบร้อยแล้ว อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะนำเข้ามาสู่ช่วงต่อมาของรายการคือช่วง “ต่างตำรับต่างอร่อย” เป็นช่วงของการสาธิตการทำอาหารตามสูตรของอาจารย์ยิ่งศักดิ์และของเชฟ (Chef) ซึ่งเป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างกัน แต่มีความน่าสนใจที่แตกต่างกันไป เริ่มต้นด้วยการนำเสนอการสาธิตวิธีการทำอาหารโดยเชฟ (Chef) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากโรงแรมชั้นนำต่าง ๆ สลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันมาเป็นแขกรับเชิญของรายการ เพื่อมาสาธิตการทำอาหารต่าง ๆ ในรูปแบบของเชฟ (Chef) การที่เชฟ (Chef) มาสาธิตในรายการเคาะกระทะนั้น ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้ในการประกอบอาหารเพิ่มมากขึ้น เพราะเชฟ (Chef) ที่มาร่วมรายการล้วนเป็นผู้มีฝีมือในด้านการประกอบอาหารในระดับแนวหน้าของประเทศไทย จึงเป็นการสร้างความน่าสนใจให้กับรายการได้มากยิ่งขึ้น เพราะผู้ชมจะมีโอกาสเห็นเชฟ (Chef) เหล่านี้มาสาธิตการทำอาหารทางโทรทัศน์ได้ไม่บ่อยนัก เชฟ (Chef) บางคนสามารถพูดคุยกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาได้อย่างสนุกสนาน ช่วยสร้างสีสันให้กับรายการเพิ่มมากขึ้น

ภาพที่ 6 เชฟ (Chef) กำลังสาธิตวิธีการทำอาหาร

แต่ภายหลังได้เกิดปัญหาหลายประการด้วยกัน เนื่องจากเชฟ (Chef) ที่เป็นมือหนึ่งของโรงแรม ไม่มีเวลามากพอที่จะเดินทางมาบันทึกเทปที่สตูดิโอ (Studio) ประกอบกับเชฟ (Chef) บางคนไม่คุ้นเคยกับการออกรายการ ทำให้การนำเสนอไม่เป็นธรรมชาติ ดังนั้นทางทีมงานจึงเปลี่ยนรูปแบบของรายการด้วยการไปถ่ายทำการสาธิตทำอาหารของเชฟ (Chef) ที่โรงแรม แล้วมานำเสนอเป็นเทปช่วงสั้น ๆ ก่อนที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะสาธิตการทำอาหาร

จากการศึกษาพบว่า อาหารที่เชฟ(Chef)นำมาสาธิตในช่วง"ต่างตำรับต่างอร่อย" จะต้องมีความเกี่ยวข้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ ซึ่งอาหารที่เชฟ (Chef) มานำเสนอมีทั้งอาหารไทย เช่น แกงเลียง ข้าวผัดแดง และอาหารต่างชาติ เช่น ข้าวมันไก่สิงคโปร์เป็นสูตรที่มาจากประเทศสิงคโปร์โดยตรง หรือซุปหัวหอมใส่เบียร์แบบฝรั่งเศส ซึ่งอาหารเหล่านี้เป็นสูตรแบบดั้งเดิม นอกจากนี้เชฟ (Chef) ยังมีการนำเสนออาหารบางชนิดที่ใช้การประยุกต์และดัดแปลงให้เหมาะกับสภาพสังคมไทยในปัจจุบันหรือรสนิยมในการบริโภคของคนไทย แต่ยังคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารจานนั้นไว้ จะเห็นได้จากการสาธิตวิธีการทำห่อหมกปลากระพง โดยใช้เครื่องผสมอาหารไฟฟ้าในการผสมเครื่องแกงกับเนื้อปลาแทนการใช้ครก หรือการใช้กล้วยดิบ ซึ่งเป็นผลไม้พื้นบ้านของไทยมาดัดแปลงทำส้มตำกล้วยดิบ รวมถึงการทำต้มยำป่าแบบไทย ๆ แต่ใส่ขาหมู หรือการสาธิตวิธีการทำโกยซิหมี่ผัดเจ ซึ่งเป็นอาหารจีนแต่มาประยุกต์ผัดแบบเจ เพื่อให้เข้ากับเทศกาลการกินเจ ซึ่งการสาธิตวิธีการทำอาหารของเชฟ (Chef) ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องปรุงหรือส่วนผสมจากผู้สนับสนุนรายการ

เมื่อนำเสนอในส่วนของ Chef เรียบร้อยแล้ว อาจารย์ยิ่งศักดิ์จึงเริ่มลงมือสาธิตการทำอาหาร โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะใช้อาหารสดที่ซื้อจากตลาดมาสาธิตการทำอาหารแบบประยุกต์มากมายหลายรูปแบบ ที่อาจจะไม่เคยเห็นจากที่ใดมาก่อน อาหารแต่ละจานล้วนมีชื่อพิสดารน่าสนใจทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็น "ก๋วยเตี๋ยวกระทงจันทร์ดาราสมุทรสุดกำสรวล" "ก็หมวยนี่คะ" หรือจะเป็น "สร้อยทองพันตา" "บานาน่า ป๊อก ๆ " ฯลฯ

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับเรื่องการตั้งชื่ออาหารว่า "เป็นเรื่องของจิตวิทยานะ อย่างไปร้านส้มตำ ถ้าเขาตั้งชื่อจืดจะไปไหม ไปร้านส้มตำก็ต้องร้านแซ่บ รสเด็ดใช่ไหม ชื่อมันก็เชิญชวนได้ เพราะฉะนั้นอาหารแต่ละจานเราก็ต้องมีชื่อนะ พี่จะพยายามคิดให้คนจำง่าย แค่เห็นชื่อก็ดูแล้วท้าทาย อย่างวันนี้เราจะทำข้าวยำปลาทูหน้าไข่เจียว ทุกคนก็คิดว่าเป็นปลาทูน่า แต่จริง ๆ แล้วเป็นปลาทูแล้วหน้าไข่เจียวโปะ เป็นการเล่นคำและบางทีก็บ่งบอกถึงหน้าตาอาหารไปในตัวด้วย คือมันต้องใช้ฝีไม้ลายมือในการตั้งชื่อนะ เหมือนกับทำอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วก็สุม ๆ ใส่จานเนี่ย ขาดการตกแต่งจานให้สวยมันก็ไม่เชิญชวนให้กิน" (ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. สัมภาษณ์,25 เมษายน 2543)

สำหรับอาหารที่มานำเสนอในรายการ จะเน้นที่การประยุกต์อาหารให้มีความแปลกใหม่และแตกต่างจากที่เคยมีมา ซึ่งอาจารย์ยิ่งศักดิ์ได้กล่าวถึงการเลือกอาหารที่มานำเสนอในรายการเคาะกระทะว่า "เนื่องจากทางรายการของเราเป็นรายการกับข้าววันนี้และรายการกับข้าวของวันพรุ่งนี้ เราจึงไม่มีกับข้าวเชิงอนุรักษ์นิยมติดมาเลย เช่น สมมุติว่าวันนี้เราจะทำน้ำพริกอ่อง เราทำได้ แต่เราจะคิดว่าน้ำพริกอ่องถ้าเราไม่ใส่หมูเราจะใส่อะไร ไม่มีมะเขือเทศเราใช้ซอสมะเขือเทศได้ไหม เราเอาน้ำพริกอ่องมาราดสปาเก็ตตี้ทานได้หรือเปล่า เราจะเป็นอะไรก็ได้ที่ไม่เหมือนกับที่คนอื่นเคยทำมา เราต้องการตรงนั้น แต่เราจะมีกฎเกณฑ์นะว่า ทำแล้วต้องรับได้ ทำแล้วไม่ใช่เกินขอบเขตจนกระทั่งไม่น่ารับประทาน นั่นคือความน่าเกลียด เพราะอาหารคุณจะเล่นยังไงคุณจะต้องมีจุดยืนบนพื้นฐานว่า ทำไมเราต้องทำในสิ่งที่คนอื่นเขาทำกันมา 10 ปี ถ้าเราไม่มีเราอดกินงั้นเหรอ ไม่ใช่ เพราะฐานะแต่ละคนไม่เหมือนกัน อุปกรณ์แต่ละบ้านมีไม่เหมือนกัน เวลาที่จะมาประดิษฐ์ประดอยการปรุงอาหารมีไม่เท่ากัน เพราะฉะนั้นทำได้เท่าที่เราทำ เราแกล้งว่าตัวเรามีได้เท่านี้ แล้วเราจะทำอย่างเนี่ยจะทำไม" (ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. สัมภาษณ์,25 เมษายน 2543)

จากแนวคิดของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ดังกล่าว รวมกับเงื่อนไขในการใช้ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากผู้สนับสนุนรายการ จึงส่งผลให้อาหารที่มานำเสนอในรายการเคาะกระทะนั้น เป็นอาหารในรูปแบบประยุกต์ทั้งสิ้น เป็นอาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน ซึ่งเป็นความสามารถเฉพาะตัวของพิธีกรและทีมงานผู้รับผิดชอบด้านอาหารโดยตรง ที่คิดค้นอาหารจานใหม่ที่มีชื่อไม่ซ้ำแบบใครจากการศึกษาพบว่า รายชื่ออาหารที่มานำเสนอในรายการตั้งแต่เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2542 มี 24 รายการ ดังต่อไปนี้

- หอยเชลล์ผัดฉ่ากับไก่กรอบ ออกอากาศเมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2542
- ปลากระพงขอทาน ออกอากาศเมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2542
- มักกะโรนีอบทะเลร้อน ออกอากาศเมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2542
- หูฉลามน้ำแดงเทียม ออกอากาศเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2542
- รวมทะเลทรงพลัง ออกอากาศเมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2542
- ปอเปี๊ยะสก๊อต ออกอากาศเมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2542
- ยำก๋วยเตี๋ยวน้ำตกสามร้อยยอด ออกอากาศเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2542
- ขนมหัวผักกาดสีรุ้ง ออกอากาศเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2542
- วุ้นไข่ดาวกับเจ้าสาวม่ายขันหมาก ออกอากาศเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2542
- มัจฉารำพัน ออกอากาศเมื่อวันที่ 6 กันยายน 2542
- แอสพารากัสราดซุปข้าวโพดปู ออกอากาศเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2542
- โก๋ร้องไห้ ออกอากาศเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2542
- บานานาป๊อก ๆ ออกอากาศเมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2542
- ก็หมวยนี่คะ ออกอากาศเมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2542
- ข้าวผัดสีรุ้ง ออกอากาศเมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2542
- ผัดตามลำดับ ออกอากาศเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2542
- พิซซ่าหม่านโถว ออกอากาศเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2542
- สปาเก็ตตี้ขาหมูขี้เมา ออกอากาศเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2542
- ก๋วยเตี๋ยวกระทงจันทร์-ดาราสมุทรสุดกำสรวล ออกอากาศเมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2542
- ข้าวมันไก่ทรงเครื่อง ออกอากาศเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2542
- ข้าวกล้องไข่ตุ๋น ออกอากาศเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2542

- ฟิชแอนด์ชิฟ ออกอากาศเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2542
- หมูซ๊อสเบียร์ ออกอากาศเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2542
- วุ้น 2000 ออกอากาศเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2542

จากการวิเคราะห์ถึงอาหารที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์นำมาสาธิตในรายการเคาะกระทะ พบว่า อาหารเหล่านี้เป็นอาหารแบบประยุกต์ โดยใช้ศิลปะการประยุกต์ในการปรุงอาหารจนเกิดอาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน โดยไม่คำนึงถึงรูปแบบดั้งเดิม เพียงยึดถือไว้แค่โครงร่างหรือชื่อของอาหารที่มีลักษณะคล้ายคลึงของเดิมไว้อ้างอิงเท่านั้น เช่น สปาเก็ตตี้ขาหมูขี้เมา หรือ พิซซ่าหม่านโถว แค่ชื่อของอาหารสามารถบ่งบอกถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี เพราะทั้งสปาเก็ตตี้และพิซซ่า เป็นอาหารอันลือชื่อจากประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารจากชาวทางตะวันตก แต่นำมาผสมผสานกับการผัดแบบขี้เมา ที่มีรสชาติจัดแบบไทยหรือหม่านโถว ซึ่งเป็นอาหารของชาวจีน รวมกันจนเกิดเป็นอาหารจานใหม่ขึ้นมา หากวิเคราะห์ถึงเครื่องปรุงส่วนผสมและวิธีการทำ จะเห็นได้อย่างชัดเจนว่า เป็นการผสมผสานได้อย่างกลมกลืนระหว่างการใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมจากประเทศตะวันตก ไม่ว่าจะเป็นเส้นสปาเก็ตตี้ เนยซอสมะเขือเทศ ฯลฯ มาผสมกันเครื่องปรุงและส่วนผสมแบบทางตะวันออกจนเป็นอาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน ดังนั้นอาหารที่นำเสนอในรายการเหล่านี้จึงเป็นการสร้างความหมายถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม ซึ่งจะปรากฏให้เห็นอย่างชัดเจน

นอกจากนั้นทางรายการยังนำเสนออาหารประเภทจานเดียวที่ใช้ระยะเวลาในการประกอบอาหารในช่วงสั้น ๆ โดยใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมที่หาได้ง่ายโดยทั่วไป พร้อมทั้งการประยุกต์ใช้เครื่องครัวที่เป็นไปตามเทคโนโลยี เช่น การสาธิตวิธีทำผัดตามลำดับ โดยใช้ไมโครเวฟเป็นอุปกรณ์หลักในการประกอบอาหาร หรือการใช้เครื่องปั่นไปฟ้าแทนการใช้ครกในการทำห่อหมกปลากระพง นอกจากนั้นการเตรียมอาหารสดในรายการ ได้ใช้วิธีแบบสมัยใหม่ เช่น การใช้กะทิซองหรือกะทิกล่องสำเร็จรูป เพราะทั้งสะดวกรวดเร็วและประหยัดเวลา ซึ่งทางรายการได้นำเสนอถึงวิธีการใช้ส่วนผสมสำเร็จรูป เพื่อความสะดวกรวดเร็วและเหมาะสมกับในยุคปัจจุบัน นับว่าเป็นการนำเสนอเนื้อหาให้เข้ากับสภาพความเป็นอยู่ทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้คนในปัจจุบันที่เน้นหนักไปทางความสะดวกรวดเร็วได้เป็นอย่างดี เพราะมีกรรมวิธีที่ไม่สลับซับซ้อนและรับประทานได้โดยง่าย ซึ่งแตกต่างโดยสิ้นเชิงกับวิถีชีวิตของคนไทยในอดีต

การสาธิตจะเริ่มต้นด้วยการบอกเครื่องปรุงและส่วนผสมของอาหารอย่างชัดเจน หลังจากนั้นอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะลงมือสาธิตการทำอาหาร พร้อมทั้งอธิบายถึงขั้นตอนวิธีการทำอย่างสนุกสนาน ในระหว่างการสาธิตการทำอาหารอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะสอดแทรกเกร็ดความรู้ต่าง ๆ ได้อย่างน่าสนใจ รวมทั้งคุณริสาที่ทำหน้าที่พูดคุยซักถามข้อสงสัยต่าง ๆ แทนผู้ชมและช่วยสรุปขั้นตอนของการประกอบอาหารเพื่อให้ผู้ชมเข้าใจง่ายยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

อ.ยิ่งศักดิ์: เราเริ่มใส่นมตรามะลิ เพื่อให้หอมยิ่งขึ้น จากนั้นใส่ถั่วลันเตาและข้าวโพดเม็ดตรามาลี ป้าเบ็ก! เห็นไหมว่านี่คือ เห็ดฟางสไลด์ (Slice) กับแครอท ซึ่งตัดเป็นรูปหัวใจคิกขุอาโนเนะ เมื่อส่วนผสมสุกอีกครั้ง เราจะใส่เนื้อปลากระพงทีหลัง ซึ่งเด็กจะได้รับโปรตีนจากเนื้อปลา สามารถช่วยพัฒนาสมองเหมาะกับเด็กมาก

คุณริสา: เอ๊ะ! แล้วอายุ 40 กว่า ๆ อย่างอาจารย์ จะพัฒนาสมองได้ไหมคะ

อ.ยิ่งศักดิ์: สำหรับอาจารย์ไม่เคยขาดเนื้อปลาเลยนะ แต่สำหรับริสาควรเพิ่มเนื้อปลาหน่อยนะ เพราะรู้สึกว่าระดับสมองจะต่ำไปนิดนึง

คุณริสา: เอ๊ะ! แต่ยืนคุยกับอาจารย์รู้เรื่อง รู้ทันกันเนี่ย แสดงว่า...

อ.ยิ่งศักดิ์: แสดงว่าสมองยังดีใช้ได้ แล้วเราก็ใส่เนยออร์คิด (Orchid) ตรากล้วยไม้ลงไปเพื่อเพิ่มความหอมมัน คนดี ๆ นะอย่าให้ไหม้เชียวนะ

คุณริสา: รับรอง อาจารย์!บางคนเขาเชื่อว่า ถ้าใส่เนื้อปลาแล้วห้ามคน เดี๋ยวจะมีกลิ่นคาว

อ.ยิ่งศักดิ์: ไม่จริง ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่ทำ

คุณริสา: แล้วอะไรล่ะที่คนไม่ได้

อ.ยิ่งศักดิ์: ถ้าเขาทำพวกแกงส้มหรือต้มยำไง อุ๊ย! เสร็จแล้ว เราขออนุญาตชิมก่อนนะ อร๊อย..อร่อย

คุณริสา: ทำไมต้องทำหน้าเหมือนไม่อร่อยด้วยล่ะ

อ.ยิ่งศักดิ์: ก็กลัวเธอจะแย่งนะซิ เดือดแล้วยกลงได้เลย

คุณริสา: โอ.เค

จากตัวอย่างการสาธิตทำอาหารจะเห็นได้ว่า พิธีกรจะพูดคุยหยอกล้อกันอย่างสนุกสนานและเป็นกันเอง โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะอธิบายทีละขั้นตอนให้ผู้ชมได้เข้าใจและเน้นย้ำถึงผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเสมอ พร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้ต่าง ๆ โดยมีคุณริสาเป็นผู้ช่วยและคอยซักถามข้อข้องใจต่าง ๆ แทนผู้ชมทางบ้าน ส่วนอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะเป็นผู้ตอบข้อสงสัยเหล่านั้น จึงถือได้ว่าเป็นการเสริมความรู้ให้กับผู้ชมเสมอ

ต้นฉบับ หน้าขาดหาย

ต้นฉบับ หน้าขาดหาย

ช่วงที่ 5 หวานสนุก คลุกเสน่ห์

ส่วนช่วงที่น่าสนใจอีกช่วงหนึ่งของรายการคือ ช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" ซึ่งเป็นช่วงที่เปิดโอกาสให้กับผู้ชมทางบ้านที่มีความสนใจทางด้านการทำขนมได้มีส่วนร่วมในการทำขนมต่าง ๆ ในรายการกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสา โดยมีข้อแม้ว่าการทำขนมในครั้งนี้ต้องการไปมอบให้กับบุคคลพิเศษ ซึ่งผู้ที่มาร่วมรายการอาจจะไม่เคยทำขนมมาก่อนเลย แต่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะเป็นผู้สอนให้ โดยมีคุณริสาจะคอยเป็นผู้ช่วย ซึ่งในบางสัปดาห์ทางรายการจะเชิญดารานักร้องหรือผู้ที่มีชื่อเสียงมาร่วมทำขนมในรายการ เช่น คุณไชยา มิตรไชย คุณกล้วย เชิญยิ้ม คุณโก๊ะตี๋ หรือมาตา วังมะนาวพิทักษ์ ซึ่งผู้มีชื่อเสียงเหล่านี้ล้วนเป็นสีสันสร้างความสนุกสนานให้กับทางรายการได้เป็นอย่างมาก

ในช่วง"หวานสนุกคลุกเสน่ห์"นี้ เป็นช่วงที่อาจารย์สอนผู้ร่วมรายการทำเบเกอรี่ (Bakery) และของหวานตั้งแต่ขั้นเริ่มต้นอย่างละเอียดจนสำเร็จออกมา พร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้ต่าง ๆ ตลอดการสอน โดยฝึกให้ผู้ร่วมรายการได้ลงมือทำจริง ถึงแม้ว่าจะผู้ร่วมรายการบางคนอาจจะไม่มีพื้นฐานการทำเบเกอรี่ (Bakery) มาก่อนก็ตาม เพื่อจะทำให้ผู้ชมรู้สึกว่าการทำเบเกอรี่ (Bakery) ไม่ใส่เรื่องที่ยากเกินความสามารถ เพียงแต่มีความสนใจและตั้งใจจริงก็สามารถทำได้เช่นกัน

ภาพที่ 7 คุณไชยา มิตรไชย มาร่วมรายการในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์"

ในการสาธิตอาหารคาวในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะเสนอและสาธิตถึงวิธีการทำอาหาร โดยบอกถึงเครื่องปรุงและส่วนผสม แต่ไม่ได้บอกถึงปริมาณที่แน่นอน เพราะผลิตภัณฑ์แต่ละยี่ห้อมีรสชาติที่แตกต่างกัน ซึ่งจะต่างจากการสาธิตการทำเบเกอรี่ (Bakery) หรือของว่างในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" ซึ่งจะต้องมีการตวง ชั่ง วัดให้ได้สัดส่วนที่แน่นอน สำหรับวิธีการทำขนม อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะเน้นที่การชั่งน้ำหนักของส่วนผสม เนื่องจากการชั่งน้ำหนักโดยบอกหน่วยได้เป็นกรัมนั้น มีความแน่นอนกว่าการตวงเป็นถ้วยตวง เพราะส่วนผสมบางอย่าง เช่น แป้ง เมื่อใส่ถ้วยตวงในแต่ละครั้งจะได้ปริมาณที่ไม่เท่ากัน เพราะเนื่องจากแป้งอาจจะมีความหนาแน่นมากหรือน้อยย่อมขึ้นอยู่กับผู้ตวง

"หวานสนุกคลุกเสน่ห์" เป็นอีกช่วงของรายการที่มีแขกรับเชิญมาร่วมในรายการ มีทั้งดารา-นักร้องผู้ที่มีชื่อเสียงหรือผู้ชมจากทางบ้าน มาร่วมหัดทำขนมกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ โดยมีคุณริสาคอยเป็นผู้ช่วย ซึ่งจะมีดารา-นักร้องมาร่วมในรายการประมาณเดือนละ 1-2 ครั้ง ส่วนสัปดาห์ที่เหลือเป็นผู้ชมจากทางบ้านที่สนใจสมัครเข้ามาร่วมสนุกกับทางรายการ ซึ่งการนำเสนอในช่วงนี้ช่วยเติมสีสันให้กับทางรายการเป็นอย่างมาก เพราะรายการทำอาหารส่วนใหญ่มักจะนำเสนอแต่อาหารคาว แต่สำหรับในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" นำเสนอถึงวิธีทำขนมประเภทต่าง ๆ นอกจากนั้นยังมีดารา–นักร้องหรือผู้มีชื่อเสียงในวงการบันเทิงมาร่วมในรายการอีกด้วย ซึ่งเป็นกลุ่มอาชีพที่ผู้ชมจะให้ความสนใจเป็นพิเศษและสามารถพูดคุยกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาได้อย่างกลมกลืนและสนุกสนานอีกด้วย จึงเป็นการเพิ่มสีสันและความสนุกเพลิดเพลินให้กับผู้ชม เพราะจากการสำรวจผู้ชมรายการเคาะกระทะพบว่า ในสัปดาห์ใดที่มีดารานักร้องหรือผู้ที่มีชื่อเสียงมาเป็นแขกรับเชิญในรายการ สัปดาห์นั้นจะมี Rating สูงขึ้นอย่างชัดเจน ย่อมแสดงให้เห็นว่าแขกรับเชิญที่มีชื่อเสียงอย่างดาราหรือนักร้องในวงการบันเทิงสามารถดึงดูดและสร้างความสนใจให้กับผู้ชมได้ ดังนั้นทางรายการจึงใช้เป็นวิธีการนำเสนอประเภทหนึ่ง

สำหรับของหวานหรืออาหารว่างที่นำเสนอในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์"นี้ มีทั้งที่เป็นของไทยและต่างประเทศ ซึ่งเป็นการประยุกต์ให้เกิดรูปแบบใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน เช่น เค้กเบียร์ พุดดิ้งกาแฟ ขนมปลากริมกาแฟ ฯลฯ จากการรวบรวมรายชื่อของอาหารที่นำเสนอตั้งแต่เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2542 มีดังต่อไปนี้

- หัวบุกน้ำขิงไข่หวาน ออกอากาศเมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2542
- กะลอจี้ถั่วแดง ออกอากาศเมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2542
- ฟองดูน้ำหวาน ออกอากาศเมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2542

- คิงออฟวาฟเฟิล (King of Waffle) ออกอากาศเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2542
- เค้กพันตา ออกอากาศเมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2542
- ทองพลูข้าวโพด (มะลิพลุแตก) ออกอากาศเมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2542
- มันเชื่อมน้ำหวาน ออกอากาศเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2542
- ถ้วยร้อนทับทิมสยาม ออกอากาศเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2542
- ขนมปังหน้าเห็ด ออกอากาศเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2542
- นมน้ำผึ้งกับขนมปังเนยน้ำหวาน ออกอากาศเมื่อวันที่ 6 กันยายน 2542
- ปาท่องโก๋ ออกอากาศเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2542
- สร้อยทองพันตา ออกอากาศเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2542
- เค้กกล้วยซ้อนกล้วย ออกอากาศเมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2542
- เค้กเต้าฮวย ออกอากาศเมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2542
- แซนด์วิชรถไฟ BTS ออกอากาศเมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2542
- ตามหาฟักทอง ออกอากาศเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2542
- ซาลาเปาเกาหลี ออกอากาศเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2542
- พุดดิ้งกาแฟ ออกอากาศเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2542
- ตะโก้กระทงทองร้องเพลงได้ ออกอากาศเมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2542
- เค้กแม่ไก่ ออกอากาศเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2542
- คุกกี้ข้าวโอ๊ต ออกอากาศเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2542
- ปลากริมกาแฟ ออกอากาศเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2542
- เค้กเบียร์ ออกอากาศเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2542
- วุ้น 2000 ออกอากาศเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2542

จากการวิเคราะห์ถึงอาหารว่างหรือของหวานที่มานำเสนอในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" พบว่า อาหารว่างหรือของหวานเหล่านี้ เป็นการประยุกต์ดัดแปลงให้เป็นอาหารว่างหรือของหวานจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน เช่นเดียวกับรายการนำเสนออาหารคาวในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" การนำเสนอในช่วงนี้จะเน้นให้เห็นถึงการใช้ส่วนผสมที่มีอยู่หรือหาได้ทั่วไปมาดัดแปลงใช้ในการทำขนมหรืออาหารว่าง โดยมีลักษณะแตกต่างไปจากของเดิม

จากการวิเคราะห์ถึงส่วนผสมและวิธีการนำเสนอรายการในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" ทำให้พบว่า เป็นการสร้างความหมายเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ เนื่องจากเป็นการนำเสนอถึงการสอนทำเบเกอรี่ (Bakery) หรือของหวานต่าง ๆ โดยใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเป็นหลัก เช่น การใช้ขนมปัง กาแฟสำเร็จรูป เนย น้ำหวาน ฯลฯ รวมทั้งการพูดเน้นถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์และย้ำถึงตราสินค้าอย่างสม่ำเสมอของพิธีกร เช่น "ใส่เนยกล้วยไม้ตราออร์คิดเข้าไป ห๊อม...หอม แลดูมีสกุลยิ่งขึ้นนะ"

ช่วงที่ 6 เกร็ดเท่ห์ท้ายกระทะ

สำหรับช่วงสุดท้ายของทางรายการเคาะกระทะคือช่วง "เกร็ดเท่ห์ท้ายกระทะ" เป็นช่วงที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะตอบจดหมายจากผู้ชมทางบ้าน โดยผู้ชมทางบ้านมักจะเขียนจดหมายมาถามเกี่ยวกับเกร็ดความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องการทำอาหารและเรื่องที่เกี่ยวกับในครัว ซึ่งอาจารย์จะตอบคำถามด้วยเสียงเป็นจริงเป็นจัง น้ำเสียงเรียบ สุภาพ เป็นการสร้างความหมายถึงผู้เชี่ยวชาญที่ให้ความรู้อย่างน่าเชื่อถือกับผู้ชม

หลังจากนั้นจะมีการใช้เทป VTR (Video Tape Record) เป็นช่วงสั้นประมาณ 1 นาที นำเสนอถึงเคล็ดลับในการนำเกลือปรุงทิพย์ ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในแง่มุมต่าง ๆ เช่น การล้างท่อน้ำด้วยเกลือ การใช้เกลือป้องกันมดแดงขึ้นตู้กับข้าว การขจัดกลิ่นอับด้วยเกลือ การใช้เกลือเก็บรักษามะพร้าวไม่ให้บูดฯลฯ ซึ่งเคล็ดลับเหล่านี้มาจากผู้ชมทางบ้านที่ส่งเข้ามาร่วมสนุกกับทางรายการ นอกจากนั้นยังมีการนำเสนอวิธีการทำอาหารง่าย ๆ โดยใช้ชื่อช่วงว่า "เมนูจานเด็ดกับผงชูรสแท้ตราชฎา" สนับสนุนโดยผงชูรสแท้ตราชฎา จะเป็นการนำเสนออาหารที่สามารถทำได้อย่างง่ายดายและรวดเร็ว เช่น ยำผัก กิมจิ ฯลฯ นำเสนอโดยใช้เทป VTR (Video Tape Record) ประมาณ 1 นาทีเช่นกัน จากนั้นอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาจะปิดรายการด้วยการกล่าวลาผู้ชม

กิจกรรมในช่วงสุดท้ายของรายการเป็นการเปิดโอกาสให้กับผู้ชมทางบ้านได้เข้ามามีส่วนร่วมกับทางรายการ ด้วยการส่งคำถามหรือเคล็ดลับต่าง ๆ เข้ามาในรายการ ซึ่งเป็นการให้ผู้ชมมีโอกาสได้เล่นเกมลุ้นรับรางวัลต่าง ๆ นอกจากนั้นยังเป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์ถึงสินค้าผู้สนับสนุนรายการอีกด้วย

จากรายละเอียดเรื่องของเนื้อหา (Content) และวิธีการนำเสนอ(Presentation Technique) ของรายการเคาะกระทะ จะเห็นได้ว่าเป็นรายการที่นำเสนอเนื้อหาเรื่องอาหารในแง่มุมต่าง ๆ ซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาที่เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การสาธิตทำอาหาร การชิมและการแนะนำร้านอาหาร เกร็ดความรู้ต่าง ๆ และการโฆษณาสินค้าด้วยรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งรูปแบบการสาธิต รูปแบบการสัมภาษณ์ รูปแบบการเล่นละคร รูปแบบการสนทนา รูปแบบการตอบคำถามและรูปแบบการเล่นเกม

องค์ประกอบในการผลิตรายการ

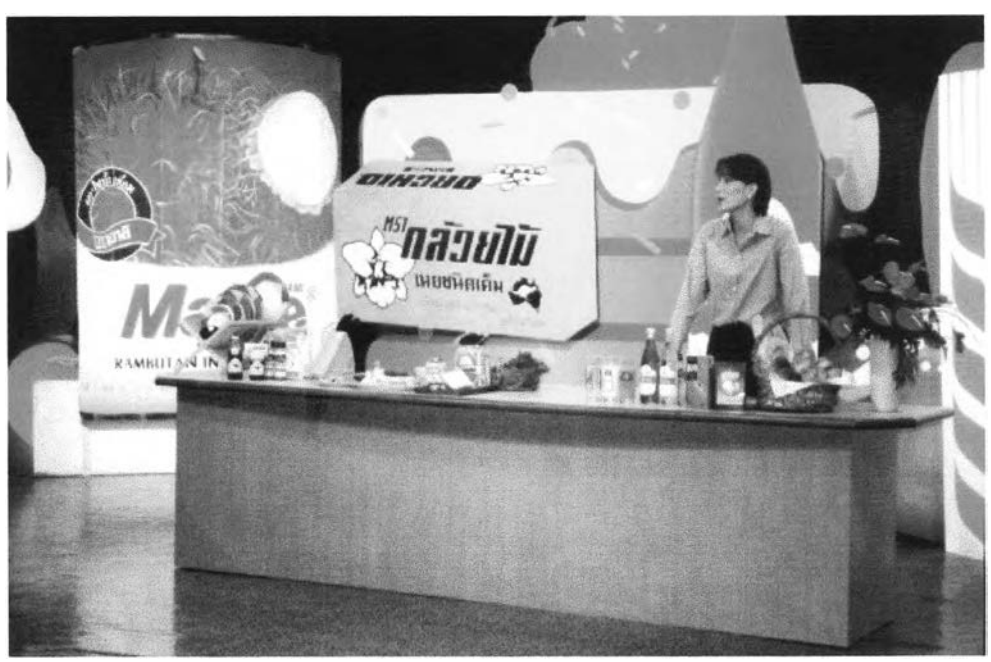
องค์ประกอบในการผลิตรายการ แบ่งได้ 4 ประการคือ ฉาก ภาพ แสงและเสียง องค์ประกอบต่าง ๆ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ฉาก ในรายการเคาะกระทะจะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นฉากที่ใช้ในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" เป็นช่วงที่นำเสนออาหารคาว ในขณะที่อีกด้านจะเป็นฉากสำหรับการดำเนินรายการในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" เป็นช่วงที่นำเสนออาหารหวาน ดังนั้นฉากทั้ง 2 ด้านจึงมีลักษณะที่แตกต่างกัน โดยทางทีมงานต้องการให้ฉากมีความโดดเด่นมีสีสันสดใสสะดุดตา แตกต่างจากรายการอื่น ๆ ดังนั้นผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ได้พยายามคิดและดัดแปลงมาจากรายการของต่างประเทศ

ภาพที่ 8 ฉากรายการเคาะกระทะ ในช่วง"ต่างตำรับต่างอร่อย"

สำหรับฉากที่ใช้ในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" จึงเป็นลักษณะของที่สาธิตการทำอาหารเท่านั้น โดยจัดเป็นโต๊ะประกอบอาหารสีสันสดใส 3 ตัวเรียงต่อกัน สำหรับให้อาจารย์ยิ่งศักดิ์และเชฟ (Chef) สาธิตการทำอาหาร ส่วนคุณริสาดำเนินรายการอยู่ตรงกลาง ฉากด้านหลังเป็นรูปกระทะและพืชผักสวนครัว เช่น มะเขือเทศ แครอท หัวไชเท้า พริก ผักชนิดต่าง ๆ โดยใช้สีสันสดใส ทั้งสีแดง สีเหลือง สีเขียว สีส้ม ตัดกันทำให้ดูสะดุดตามากยิ่งขึ้น

ซึ่งผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ได้กล่าวถึงฉากของรายการเคาะกระทะว่า "ฉากนี้เป็นลักษณะของที่ทำกับข้าวโชว์ (Show) โดยไม่ได้คำนึงถึงความเป็นห้องครัว แต่คำนึงถึงสีสันมากกว่า เพราะเป็นรูปผักต่าง ๆ ซึ่งรูปภาพหรือสีสันบอกถึงความเป็นอาหารคาวใช้เป็นรูปผัก มะเขือเทศ หัวไชเท้า จะแตกต่างจากฉากในช่วงของหวานสนุกคลุกเสน่ห์ ซึ่งด้านหลังจะเป็นรูปของขนมปัง เนย นม น้ำหวาน เราก็เห็นว่ารูปร่างหน้าตาของแต่ละผลิตภัณฑ์ของสปอนเซอร์ (Sponsor) มันก็มีสีสันในตัวมันอยู่แล้ว เราก็เอามาเล่น" (เทอดโชค เกียรติสุขเกษม.ผู้ควบคุม การผลิตรายการ.สัมภาษณ์,26 มกราคม 2543)



ภาพที่ 9 ฉากรายการเคาะกระทะ ในช่วง"หวานสนุกคลุกเสน่ห์"

สำหรับฉากในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" มีลักษณะที่คล้ายกับฉากในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" คือเป็นฉากสำหรับการสาธิตการทำอาหาร โดยมีโต๊ะประกอบอาหารแบบยาวอยู่ด้านหน้า บนโต๊ะประกอบอาหารประดับไปด้วยผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเรียงกันอยู่ นอกจากนั้นมีประดับด้วยผลไม้หรือดอกไม้บ้างตามมุมโต๊ะ ส่วนด้านหลังเป็นภาพของผลิตภัณฑ์

ผู้สนับสนุนรายการขนาดใหญ่ โดยให้น้ำหวานเฮลซ์บลูบอยเป็นสีแดงตัดกับสีเหลืองของเนยตรากล้วยไม้ สีเหลืองนี้ยังตัดกับสีแดงและขาวของภาพเงาะบนกระป๋องผลไม้ตรามาลีอีกด้วย จึงทำให้ฉากมีสีสันสดใสสะดุดตา ซึ่งฉากนี้ยังสามารถเลื่อนเปิดปิดได้ สำหรับใช้ในการเปิดตัวแขกรับเชิญด้วย

ภาพ เป็นองค์ประกอบหนึ่งของการสร้างบรรยากาศในรายการเช่นกัน ดังนั้นทางรายการจึงใช้เทคนิคทางด้านภาพมาช่วยในการนำเสนอให้รายการน่าสนใจมากยิ่งขึ้น จากการศึกษาพบว่า รายการเคาะกระทะมีการใช้ภาพในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

ขนาดของภาพในรายการเคาะกระทะ พบว่า ภาพที่ใช้ในขณะสาธิตการทำอาหารมักจะเป็นภาพขนาดครึ่งตัว (Medium Shot) เพราะเป็นภาพที่สามารถเห็นทั้งพิธีกรและโต๊ะทำอาหารในเวลาเดียวกัน แต่เมื่อต้องการให้ผู้ชมได้เห็นรายละเอียดของวิธีการทำอาหารอย่างชัดเจน มักจะใช้การ Close up ที่อาหารหรือมือของพิธี หรือการใช้เทคนิคของการซูม (Zoom) เข้ามาช่วย ทั้งการซูมอิน (Zoom in) และซูมเอ้าท์ (Zoom out) ซึ่งเป็นการเปลี่ยนขนาดของภาพโดยไม่ได้เลื่อนขากล้อง ดังนั้นการใช้ซูมอิน (Zoom in) จะแตกต่างจาก Close up บ้าง แต่เป็นการเน้นให้เห็นรายละเอียดของภาพที่ใกล้เคียงกัน ส่วนช่วงอื่น ๆ ของรายการมีการใช้ภาพขนาดต่าง ๆ ในการนำเสนอ เพื่อไม่ให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อและช่วยทำให้รายการดูมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น เช่น ภาพเต็มตัว (Full Shot) สลับด้วยภาพ Medium Long Shot ซึ่งเป็นการถ่ายทอดภาพคนจากศีรษะถึงประมาณหัวเข่า นอกจากนั้นยังมีการใช้ภาพคู่ หรือที่เรียกว่า Two Shot บางครั้งมีการใช้ภาพในลักษณะเป็นกลุ่มแบบ Three Shot เมื่อรายการมีแขกรับเชิญมาร่วมรายการ ซึ่งจะเห็นได้บ่อยจากช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์"

มุมกล้อง (Camera Angles) โดยปกติรายการเคาะกระทะมักจะใช้ภาพในระดับสายตา (Eyes Level Shot) เป็นภาพที่สายตาของผู้แสดงกับกล้องอยู่ในระดับเดียวกัน แต่บางครั้งมีการใช้ภาพจากมุมสูง (High-Angle Shot) เป็นภาพของการมองลงมา เพื่อจะได้เห็นภาพโดยรวมของรายการ ผู้ชมสามารถเห็นได้ว่า พิธีกรกำลังทำอะไร อยู่ที่ใดในขณะนั้น และยังสามารถใช้การซูมอิน (Zoom in) เพื่อให้ภาพมีความต่อเนื่อง โดยซูมอิน (Zoom in) เข้าไปให้เห็นของหรือวัตถุที่ต้องการจะเน้น เช่น อาหารหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ บนโต๊ะสาธิต ซึ่งถ้ามองลงมาจากมุมสูงจะสามารถเห็นอาหารในจานได้อย่างชัดเจน

การเคลื่อนไหวของกล้อง (Camera Movement) ในรายการเคาะกระทะมักจะใช้การกวาดภาพจากซ้ายไปขวาหรือขวาไปซ้าย (Pan) เป็นการหมุนกล้องไปทั้งตัวตามแนวนอน แต่เมื่อต้องการให้ผู้ชมได้เห็นภาพเคลื่อนไหวอย่างต่อเนื่อง เช่น พิธีกรเดินจากโต๊ะสาธิตอาหารไปที่เครื่องไมโครเวฟ ซึ่งอยู่ทางด้านซ้ายมือของพิธีกร จะใช้การแทรค (Truck) คือการเคลื่อนที่ของกล้องทั้งกล้องไปทางซ้ายหรือขวา นอกจากนั้นในการถ่ายทำนอกสถานที่ซึ่งใช้กล้องเพียงตัวเดียว บางครั้งใช้วิธีจับภาพโดยเดินตามพิธีกร ทำให้ผู้ชมรู้สึกเหมือนติดตามพิธีกรไปด้วย ซึ่งการใช้เทคนิคของการเคลื่อนไหวภาพในลักษณะนี้ทำให้ภาพมีการสั่นไหว มีลักษณะเดียวกับการนำเสนอรายการปกิณกะวัยรุ่น

การเปลี่ยนภาพ สำหรับรายการเคาะกระทะ มีการเปลี่ยนภาพค่อนข้างบ่อย โดยใช้วิธีตัดภาพ (Cut) เพื่อแสดงถึงความต่อเนื่อง เช่น เมื่อพิธีกรสาธิตการทำอาหารที่ต้องใช้เวลานาน หรือในระหว่างที่รออาหารสุก ทางรายการใช้วิธีตัดภาพและต่อด้วยภาพที่อาหารสุกเรียบร้อยแล้ว เพื่อเป็นการประหยัดเวลาและไม่ทำให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อ นอกจากนั้นการตัดภาพไปมุมกล้องต่าง ๆ ยังช่วยทำให้ภาพดูมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น ซึ่งจะเห็นได้อย่างชัดเจนในช่วงของ "100 กระทะ 1000 ตะหลิว" ที่เป็นช่วงของการแนะนำร้านอาหารที่น่าสนใจ ดังนั้นจึงมีการใช้เทคนิกการเปลี่ยนภาพแบบรวดเร็วเข้ามาช่วยให้สอดคล้องกับเพลงที่นำเสนอ เพื่อช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้ร้านอาหารและอาหารด้วย ซึ่งมีลักษณะที่ใกล้เคียงกับการนำเสนอภาพในรายการปกิณกะวัยรุ่นเช่นกัน ถือได้ว่าเป็นการนำเสนอที่แตกต่างจากรายการทำอาหารทางโทรทัศน์โดยทั่วไป

การจับภาพ ในช่วงของการสาธิตการทำอาหารจะเน้นในเรื่องของการจับภาพอาหาร รวมถึงเครื่องปรุงและส่วนผสมของอาหาร โดยใช้เทคนิคทางด้านมุมกล้อง แสง สีและการจัดองค์ประกอบต่าง ๆ เข้ามาช่วย เพื่อทำให้ภาพออกมาสวยงามยิ่งขึ้น นอกจากความสวยงามแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความสัมพันธ์ระหว่างภาพที่นำเสนอกับคำพูดของพิธีกรด้วย เช่น ขณะที่พิธีกรอธิบายถึงส่วนผสมและเครื่องปรุง ภาพจะจับที่เครื่องปรุงชนิดนั้น ๆ ที่พิธีกรกำลังพูดถึง

คุณเทอดโชค ผู้ควบคุมการผลิตรายการเคาะกระทะ ได้กล่าวถึงการใช้เทคนิคทางด้านภาพ เพื่อนำเสนอถึงความน่ารับประทานของอาหารว่า "เป็นเรื่องของศิลปการถ่ายทำนะ ถ้าเราถ่ายอาหารจานหนึ่งที่ถ่ายกดลงแบบปกติ จะเห็นชัดหมดเลยแต่ธรรมดา แต่ถ้าลองใช้กล้องในมุมอื่นและโฟกัส (Focus) โดยเน้นไปที่จุดเดียว เราปรับโฟกัสความชัดลึกให้มันแคบ แล้วก็ทิ้งข้างหลังให้มันเบลอไว้ โดยไม่ต้องถ่ายทั้งจานหรอก ถ่ายแค่มุมเดียวก็สวยได้ ภาพจะดูแปลกไป

จากธรรมดา ขึ้นอยู่กับการวาง Composition ด้วย แม้แต่ภาพของผักชีที่แห้งกับสดก็แตกต่างกันแล้ว ผักชี 3 ใบกับผักชีใบเดียวก็ต่างกัน ผักชีหยิบมาวางตรงกลางกับหยิบมาวางตรงมุมก็ต่างกันแล้ว อย่างนี้ก็ต้องอาศัยประสบการณ์แล้วก็ความรู้ทางด้านเรื่อง Composition ของภาพ การอุดเฟรม (Frame) อย่าให้มันโล่ง แต่ต้องมีเรื่องของความชัดลึกอยู่ด้วย ถ้าถ่ายภาพแล้วพื้นโล่งมันจะไม่สวย อาจจะเอาผ้าขึ้นมาคลุมหรือใช้แจกันดอกไม้ที่มีใบแฉก ๆ เพื่อใช้เป็นเส้นการนำสายตามามันคือเทคนิคของการถ่ายภาพ" (เทอดโชค เกียรติสุขเกษม.ผู้ควบคุมการผลิตรายการ. สัมภาษณ์, 26 มกราคม 2543)

แสง สำหรับการจัดแสงในรายการเป็นกลยุทธ์อย่างหนึ่งในการนำเสนอ เพราะแสงสามารถช่วยทำให้อาหารดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น สำหรับรายการเคาะกระทะได้จ้างบริษัทผู้เชี่ยวชาญทางด้านการจัดแสงมาโดยเฉพาะ ซึ่งการจัดแสงนั้นจะต้องมีการทดลองมาหลายครั้งเพื่อให้เกิดความสวยงามและลงตัว ซึ่งรายการเคาะกระทะใช้แสงไฟประเภทต่าง ๆ เข้ามาช่วยทำให้เกิดมิติ โดยใช้ทั้งไฟหลัก (Main Light) เป็นแสงสีขาวที่ให้ความสว่างแก่จุดหลักหรือตัวแสดงในฉาก เพื่อให้เห็นได้อย่างชัดเจนจนสามารถบันทึกภาพได้ นอกจากนั้นยังมีแสงชนิดอื่น ๆ เข้ามาช่วย เช่น ไฟเสริม (Fill Light) เป็นแสงที่ช่วยให้ภาพมีความสวยงามขึ้น สามารถลบเงาที่ไม่ต้องการได้ และยังช่วยให้ภาพสวยงามขึ้นหรืออาหารน่ารับประทานมากขึ้นได้ นอกจากนั้นยังมีการใช้แสงด้านหลัง (Back Light) ช่วยแยกวัตถุออกจากฉาก ทำให้เกิดมิติให้กับภาพ สามารถเห็นความลึกของภาพได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งช่วยทำให้ภาพดูมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้นด้วย

เสียง เป็นองค์ประกอบอย่างหนึ่งที่สามารถสร้างบรรยากาศให้กับรายการได้ ดังนั้นรายการเคาะกระทะจึงใช้เสียงเพลงและเสียงประกอบต่าง ๆ ในการนำเสนอรายการ เสียงเหล่านี้จะทำให้รายการดูสนุกสนาน มีสีสันและชีวิตชีวาเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเสียงประกอบในรายการเคาะกระทะเป็นเสียงที่เกิดจากการใช้เทคนิคพิเศษในห้องตัดต่อ เช่น เสียงไตเติ้ล (Title) เสียงจิงเกิ้ล (Jingle) ของแต่ละช่วง รวมถึงเสียงเพลงประกอบ ทางรายการเคาะกระทะให้ความสำคัญเป็นพิเศษกับเสียงเพลงประกอบในรายการ โดยเน้นให้เพลงมีความสอดคล้องกับเนื้อหาและอารมณ์ของรายการให้มากที่สุด เพราะเพลงสามารถช่วยสร้างอารมณ์ร่วมให้กับผู้ชมได้

ผู้ควบคุมการผลิตรายการได้กล่าวถึงเพลงประกอบรายการว่า "สมมุติว่าเรานำเสนอรายการเคาะกระทะออกมาแบบใส่เพลงกับไม่ใส่เพลง มันคนละเรื่องกันเลย เราปล่อยแบบไม่ใส่เพลงเลยมันจะแห้ง ๆ ถ้าใส่เพลงไปมันจะช่วยได้เยอะมาก แล้วก็ขึ้นอยู่กับเพลงที่เราเลือกด้วย อย่างเช่น ตอนไปร้านอุ้ม (คุณสิริยากร พุกกะเวก) พี่เลือกเพลงที่เป็นแบบ Sweet

เป็น Sugar เป็น Honey มันจะช่วยรายการขึ้นมามากทีเดียว หรืออย่างตอนที่คุณริสาไปเยี่ยมเด็ก ๆ พี่ตัดเพลงคนสวยของเบิร์ด ธงไชย มันช่วยทำให้รายการสนุกมีสีสันขึ้นมาก สำคัญมากในเรื่องของการทำให้รายการสนุก ยิ่งถ้าวางรายการให้มันสนุกด้วย ก็ต้องให้ความสนใจกับเรื่องนี้มาก ๆ " (เทอดโชค เกียรติสุขเกษม.ผู้ควบคุมการผลิตรายการ.สัมภาษณ์, 26 มกราคม 2543)

กระบวนการผลิตรายการเคาะกระทะ

สำหรับทีมงานผู้ผลิตรายการเคาะกระทะมีทั้งหมด 5 คน ประกอบไปด้วย ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) 2 คน ผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) 1 คน ซึ่งมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะนอกจากจะต้องรับผิดชอบในส่วนของการผลิตทั้งหมดแล้ว ยังจะต้องรับผิดชอบในการเขียนบทโทรทัศน์ กำกับรายการ และควบคุมการตัดต่อรายการ ซึ่งทีมงานทั้ง 3 คนนี้จะหมุนเวียนกันเป็นผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) คนละ 1 เดือน ส่วนทีมงานที่เหลืออีก 2 คนทำหน้าที่ประสานงาน ทีมงานทั้ง 5 คนนี้จะผลิตรายการเคาะกระทะตั้งแต่ต้นจนจบรายการ ซึ่งสามารถแบ่งขั้นตอนการผลิตรายการได้เป็น 4 ขั้นตอนใหญ่ ๆ ด้วยกัน คือ ขั้นวางแผนการผลิต (Planning) ขั้นก่อนการผลิต (Pre-Production) ขั้นดำเนินการผลิต (Production) และขั้นหลังการผลิต (Post-Production) ซึ่งแต่ละขั้นตอนของการผลิตมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ในการวางแผน (Planning) เพื่อผลิตรายการเคาะกระทะนั้น จะเริ่มต้นจากการประชุมทีมงานผลิตทั้งหมด (Team Conference) โดยผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) จะเป็นผู้เสนอหัวเรื่องต่างๆ โดยให้ที่ประชุมช่วยกันพิจารณาถึงความน่าสนใจและความเหมาะสมเพื่อกำหนดเป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ โดยจะต้องคำนึงเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ในเดือนนั้นด้วย เพราะเทศกาลสำคัญประจำปีสามารถนำมาเป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ได้ จากนั้นทีมงานจะช่วยกันกำหนดหัวเรื่องย่อย (Topic) ว่าจะนำเสนอเรื่องใดบ้าง ไปชิมอาหารประเภทไหน แขกรับเชิญเป็นใคร เมื่อเรียบร้อยแล้วจึงเสนอแผนโครงร่างรายการให้อาจารย์ยิ่งศักดิ์พิจารณาอีกครั้ง ในวันอาทิตย์ที่ 2 ของทุก ๆ เดือน ดังนั้นทีมงานจะนำโครงร่างรายการมาเสนอกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ครั้งละ 4-5 ตอน สำหรับการออกอากาศใน 1 เดือน ถ้าอาจารย์ยิ่งศักดิ์เห็นชอบและไม่มีสิ่งใดต้องแก้ไข ทีมงานจึงลงมือทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

ในขั้นตอนก่อนการผลิต (Pre-Production) เป็นขั้นตอนที่ผู้สร้างสรรค์รายการ 2 คน แบ่งหน้าที่กันในการหาข้อมูล และเลือกเชฟ (Chef) ที่จะมาสาธิตการทำอาหารร่วมกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" ซึ่งมีทั้งหมด 12 คนด้วยกัน โดยจะหมุนเวียนกันมา ซึ่งอาจารย์ยิ่งศักดิ์เป็นผู้นำรายชื่อมาจากสมาคมพ่อครัวไทย (Thai Chef Association) เพื่อให้ทีมงานผู้ผลิตเป็นผู้เลือกว่าเชฟ (Chef) คนใดมีความถนัดและเหมาะสมในการประกอบอาหารที่เกี่ยข้องกับหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ จากนั้นจึงให้ฝ่ายประสานงานเป็นผู้ติดต่อขอนัดเวลากับเชฟ (Chef) ท่านนั้น รวมถึงการนัดแขกรับเชิญและร้านอาหารที่จะมานำเสนอในรายการด้วย

ส่วนการเลือกร้านอาหารเพื่อจะนำเสนอในช่วง "100 กระทะ 1000 ตะหลิว" จะต้องคำนึงถึงหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์เป็นอันดับแรก จากนั้นผู้สร้างสรรค์รายการจะมาหาข้อมูลจากแฟ้มรวบรวมข้อมูลทางด้านร้านอาหารของทางรายการ ซึ่งทีมงานเป็นผู้รวบรวมและสะสมข้อมูลเหล่านี้ไว้ โดยแบ่งอาหารเป็นประเภทต่าง ๆ เพื่อให้ง่ายต่อการค้นคว้าข้อมูล นอกจากนั้นทางทีมงานยังใช้วิธีถามจากผู้รู้หรือจากประสบการณ์ส่วนตัวของทีมงานเอง โดยทางทีมงานพยายามหลีกเลี่ยงการไปถ่ายทำร้านอาหารที่มีชื่อเสียงโด่งดังมาก ๆ หรือเป็นร้านที่รายการอื่นเคยไปถ่ายทำมาก่อนแล้ว เมื่อเลือกร้านอาหารที่ตรงกับหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ได้เรียบร้อย ถ้าเป็นร้านที่ทางทีมงานยังไม่มีใครเคยไปมาก่อน ทีมงานจะไปลองชิมอาหารจากร้านเหล่านั้นเพื่อให้แน่ใจในรสชาติของอาหาร จากนั้นทางฝ่ายประสานงานจึงติดต่อเพื่อขอนัดวันและเวลาในการถ่ายทำ

การนำเสนอช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" จะมีแขกรับเชิญที่เป็นดารา-นักร้องหรือผู้มีชื่อเสียง ประมาณเดือนละ 1-2 คน ซึ่งการเลือกแขกรับเชิญต้องพิจารณาถึงหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์เช่นกัน เช่น ทางทีมงานได้เชิญคุณไชยา มิตรไชย มาร่วมรายการในเทศกาลลอยกระทง เนื่องจากเป็นผู้ขับร้องเพลงกระทงหลงทาง หรือในวันเด็กทางทีมงานได้เลือกคุณโก๊ะตี๋ อารามบอย มาเป็นแขกรับเชิญ เพราะคุณโก๊ะตี๋มีบุคลิกลักษณะที่น่ารักแบบเด็ก ๆ หรือเชิญคุณกล้วย เชิญยิ้ม มาในหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ที่ทางรายการนำเสนอเรื่อง "อาหารจานกล้วย" เพราะมีชื่อสอดคล้องกับหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ของรายการ

ในส่วนของอาหารที่จะมานำเสนอในรายการนั้น อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะมีผู้ช่วยในการคิดสูตรอาหารประยุกต์ ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร ซึ่งการคิดสูตรอาหารแต่ละครั้งต้องคำนึงหัวเรื่องหลักที่จะต้องนำเสนอ รวมทั้งยังต้องคำนึงถึงผู้สนับสนุนรายการ โดยการใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการให้ครบตามเงื่อนไขที่ตกลงกันไว้ และที่สำคัญ

ต้องคำนึงถึงรสชาติของความอร่อย โดยมีอาจารย์ยิ่งศักดิ์และสถาบันศิลปศาสตร์การอาหารเป็นผู้รับรอง เมื่อได้สูตรของอาหารที่จะนำเสนอในรายการตามเงื่อนไขที่กำหนดแล้ว ผู้รับผิดชอบจะเสนอให้กับอาจารย์ยิ่งศักดิ์เพื่อพิจารณาอีกครั้ง ถ้าได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ยิ่งศักดิ์แล้ว ผู้รับผิดชอบเรื่องอาหารต้องจัดเตรียมหาซื้อของสด เพื่อเตรียมนำเสนอในการถ่ายทำรายการต่อไป

เมื่อกำหนดอาหาร ร้านอาหาร และแขกรับเชิญได้เรียบร้อยแล้ว ทุกฝ่ายจะนำข้อมูลที่ได้ค้นคว้ามาส่งให้กับผู้ควบคุมรายการ (Producer) เพื่อเขียนแนวบทโทรทัศน์ ซึ่งจะเป็นบทโทรทัศน์ที่มีเพียงแค่รายละเอียดแบบคร่าว ๆ เท่านั้น เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินรายการสำหรับพิธีกร นอกจากนั้นผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) กำหนดตารางเวลาการถ่ายทำที่แน่นอนอีกครั้ง เพื่อให้ทางฝ่ายประสานงานจัดคิว (Cue) ให้ลงตัวในการถ่ายทำ เพื่อประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายในการผลิตรายการ

สำหรับขั้นตอนในการถ่ายทำ (Production) แบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ การถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) และการถ่ายทำนอกสถานที่ สำหรับการถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) จะบันทึกเทปที่ บริษัท โพลีคอม วีดีโอ บรอดคาสท์ โปรดั๊กชั่น จำกัด เดือนละ 1 ครั้ง โดยกำหนดเป็นวันพฤหัสบดีสุดท้ายของทุกเดือน ซึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนแปลงบ้างตามความเหมาะสม เมื่อถึงวันบันทึกเทป ทีมงานที่เกี่ยวข้องจะเริ่มทำงานตั้งแต่เช้า โดยทีมงานฝ่ายกล้องและฝ่ายแสง ซึ่งเป็นทีมงานที่ทางบริษัท เคาะกระทะ จำกัด จ้างมาร่วมงานในการผลิตรายการ จะจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ โดยใช้กล้อง 3 ตัวในการถ่ายทำรายการ ส่วนฝ่ายดูแลเรื่องอาหารจะเตรียมอาหารสดและจัดโต๊ะเพื่อเตรียมการสาธิต สำหรับพิธีกรจะแต่งหน้า ทำผม เปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ก่อนการดำเนินรายการอาจจะมีการซักซ้อมคิว (Cue) และทำความเข้าใจกับบทโทรทัศน์กับผู้ควบคุมการผลิต (Producer) อีกครั้ง เมื่อทุกอย่างพร้อมจึงเริ่มบันทึกเทป

การบันทึกเทป เป็นการถ่ายทำรายการตามที่ได้กำหนดไว้ ซึ่งในการถ่ายทำใน 1 วัน จะบันทึกเทปในสตูดิโอได้ประมาณ 5 เทป ซึ่งการถ่ายทำจะไม่เรียงลำดับตามบทโทรทัศน์ (Script) แต่จะเรียงลำดับตามความสะดวกของการถ่ายทำ เช่น การบันทึกเทปในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะสาธิตการทำอาหารติดต่อกันไปหลายชนิด เพื่อออกอากาศในหลายสัปดาห์ เมื่อเรียบร้อยแล้วจึงถ่ายทำในช่วงอื่นของรายการต่อไป ซึ่งจะช่วยทำให้ประหยัดเวลาในการจัดตั้งกล้อง แต่สิ่งที่ต้องระวังเป็นพิเศษคือ เครื่องแต่กายของพิธีกรต้องมีความต่อเนื่อง ดังนั้นพิธีกรจึงต้องจดจำเครื่องแต่งกายของตนเอง โดยทางทีมงานจะช่วยบันทึกเรื่องเครื่องแต่งกายของ

พิธีกรเอาไว้เช่นกัน เมื่อทุกอย่างพร้อมจึงเริ่มบันทึกเทปด้วยเสียงปรบมือจากทีมงาน จากนั้น อาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาจึงเริ่มดำเนินรายการ ซึ่งการถ่ายทำจะดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ว่าจะมีข้อผิดพลาดบ้าง ผู้กำกับจะไม่สั่งให้ถ่ายทำใหม่หรือ Take แต่จะมีการสั่งให้หยุดการถ่ายทำ (Cut) บ้าง เมื่อต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารมากจนเกินไปหรือในขั้นตอนที่ต้องรอให้อาหารสุก ซึ่งการบันทึกเทปนี้จะดูแลโดยผู้ควบคุมการผลิต (Producer) ซึ่งรับหน้าที่เป็นผู้กำกับรายการด้วย ในการกำกับรายการนั้นจะต้องทำหน้าที่ ถ่ายทอดบทโทรทัศน์อย่างมีศิลปะออกมาสู่สายตาประชาชน ดังนั้นผู้กำกับของรายการเคาะกระทะจึงพิถีพิถันในการเลือกภาพและมุมกล้องเป็นอย่างมาก เพื่อเน้นให้เห็นถึงวิธีการทำและความน่ารับประทานของอาหารด้วย

"เวลาพี่กำกับพี่คำนึงถึง 3 อย่าง คือ หนึ่ง เรื่องของภาพจะต้องไม่แซ่ไม่นิ่งไม่ใช่ว่าตัดแค่ 3 กล้องธรรมดา ต้องมีการใช้เทคนิคต่าง ๆ เข้าช่วย สอง คือต้องน่ากินอันนี้คือหัวใจของรายการอาหารเลย ทำยังไงก็ได้ที่ทำให้คนดู ดูแล้วท้องร้อง ดูแล้วหิวน่ะ ให้เห็นควันมันลอยขึ้นเลย ส่วนข้อที่สามคือ เรื่องของสปอนเซอร์ที่ลิงค์ (link) เข้ามาด้วย" (เทอดโชค เกียรติสุขเกษม. ผู้ควบคุมการผลิตรายการ.สัมภาษณ์,26 มกราคม 2543)

สำหรับการถ่ายนอกสถานที่ในช่วง "เกร็ดอร่อยจากตลาด" หรือ "100 กระทะ 1000 ตะหลิว" โดยปกติจะถ่ายทำในช่วงอาทิตย์ที่ 3 ของเดือน ใช้เวลาประมาณ 3 วัน ส่วนใหญ่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะรับหน้าที่เป็นพิธีกร แต่ในบางสัปดาห์ถ้ามีเนื้อหาที่เหมาะสมกับคุณริสา ซึ่งคุณริสาจะรับหน้าที่ดำเนินรายการนอกสถานที่ด้วย เช่น การไปเยี่ยมเด็กกำพร้าหรือการไปเลือกซื้ออาหารสดที่ซุปเปอร์มาร์เก็ต (Supermarket) ซึ่งการดำเนินรายการนอกสถานที่จะใช้แนวบทโทรทัศน์ (Script) ที่ผู้ควบคุมการผลิตรายการได้เขียนเอาไว้ รวมทั้งการใช้บทโทรทัศน์สด (Live Script) ที่ผู้ควบคุมการผลิตคิดได้ในขณะนั้น ดังนั้นก่อนการถ่ายทำผู้ควบคุมการผลิตรายการจะอธิบายบทโทรทัศน์สดให้พิธีกรเข้าใจ ซึ่งทั้งอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาสามารถดำเนินรายการโดยการใช้บทโทรทัศน์สดหรือบทเปิดได้เป็นอย่างดี จึงไม่มีปัญหากับการดำเนินรายการในลักษณะนี้ สำหรับการถ่ายนอกสถานที่นี้จะใช้กล้องเพียงตัวเดียวเท่านั้น ดังนั้นเพื่อไม่ให้ภาพนิ่งและน่าเบื่อจนเกินไป จึงมีการใช้เทคนิคการเปลี่ยนขนาดภาพ ด้วยการใช้ภาพในขนาดต่าง ๆ รวมทั้งการใช้ซูมอิน (Zoom in) และซูมเอ้าท์ (Zoom out) และการจับภาพตามพิธีกรในขณะเดินทำให้ภาพมีการเคลื่อนไหว รายการจึงดูมีสีสันและชีวิตชีวาเพิ่มมากขึ้น บางครั้งมีการใช้เทคนิคการเปลี่ยนภาพเร็ว ซึ่งเป็นเทคนิคที่นิยมใช้กันในรายการปกิณกะสำหรับวัยรุ่น

เมื่อทุกส่วนของรายการทำการบันทึกเทปเรียบร้อยแล้ว จึงมาสู่ขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการผลิตคือ (Post-Production) เป็นขั้นตอนของการนำเทปมาตัดต่อลำดับเรื่องราวให้ถูกต้องโดยเรียงตามบทโทรทัศน์ (Script) ซึ่งผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) จะเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบในการตัดต่อรายการทั้งหมด โดยต้องคำนึงถึงเนื้อหาของรายการไม่ให้ยาวหรือเยิ่นเย้อจนน่าเบื่อเกินไป นอกจากนั้นยังมีการนำเทคนิคทางด้านภาพต่าง ๆ มาใช้ เช่นการใช้ภาพ Fast Speed หรือทำให้ภาพ Slow การใช้ภาพย้อนหลังกลับ เพื่อทำให้รู้สึกตลกขบขันและสนุกสนาน เป็นการสร้างสีสันให้กับรายการมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นต้องใช้ Computer Graphic ในการใส่ตัวอักษรเพื่อบอกส่วนผสม ส่วนที่สำคัญสำหรับการตัดต่ออีกประการคือการใส่เสียงประกอบ เช่น เพลงประกอบ เพลงไตเติ้ล (Title) จิงเกิ้ล (Jingle) หรือเสียงปรบมือ ฯลฯ ซึ่งจะช่วยให้รายการมีชีวิตชีวาขึ้นมาก การใส่เพลงประกอบสามารถทำได้ 3 วิธีคือ การเลือกเพลงก่อนแล้วจึงตัดต่อภาพให้เหมาะสมกับเพลง ซึ่งวิธีนี้สามารถถ่ายทอดอารมณ์ของภาพกับเพลงได้มากกว่าวิธีอื่น ๆ แต่เป็นวิธีที่มีความละเอียดมาก ส่วนอีกวิธีคือการตัดต่อภาพก่อนแล้วจึงเลือกเพลงให้เหมาะสมกับภาพ เป็นวิธีที่ทีมงานเคาะกระทะนิยมใช้ เนื่องจากเป็นวิธีที่ช่วยสร้างให้รายการดูมีชีวิตชีวาและมีสีสันมากยิ่งขึ้น โดยไม่ต้องเสียเวลามากจนเกินไป เช่นการนำเสนอเรื่องเด็ก ๆ จะใช้เพลงคนสวย ของธงไชย แมคอินไตย์เป็นเพลงประกอบ สำหรับวิธีสุดท้ายคือการตัดต่อภาพไปพร้อมกับการตัดต่อเพลง คือเป็นการทำทั้งสองอย่างพร้อมกันไปเรื่อย ๆ ซึ่งช่วยให้ทั้งภาพและเพลงลงตัวได้เป็นอย่างดี แต่จะทำวิธีใดขึ้นอยู่กับการตัดสินใจและความถนัดของผู้ตัดต่อรายการ ซึ่งผู้ตัดต่อมักจะพิจารณาถึงวัตถุประสงค์และความเหมาะสมในการเลือกวิธีในการตัดต่อด้วย เมื่อตัดต่อเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้ควบคุมรายการ (Producer) จะตรวจสอบความเรียบร้อยของเทปรายการทั้งหมดอีกครั้ง ก่อนส่งไปสถานีฯเพื่อออกอากาศ

ปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอในรายการเคาะกระทะ

เมื่อพิจารณาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการเคาะกระทะ โดยใช้แผนภาพ "องค์กรสื่อสารมวลชนท่ามกลางภาวะแวดล้อมทางสังคม" ของ Denis McQuail แล้วพบว่า มีทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอของรายการเคาะกระทะ ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

สำหรับปัจจัยภายในที่มีความสำคัญและมีอิทธิพลต่อการนำเสนอของรายการเคาะกระทะเป็นอย่างมากคือ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ซึ่งเป็นผู้ดำเนินรายการเคาะกระทะและเป็นผู้บริหารของบริษัท เคาะกระทะ จำกัดด้วย สามารถเห็นได้จากแนวคิดหลัก

(Concept) ของรายการที่ตระหนักถึงความสนุกสนานในการประกอบอาหาร ซึ่งมาจากบุคลิกลักษณะของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ รวมถึงเนื้อหาและอาหารที่มานำเสนอในรายการในแต่ละสัปดาห์ล้วนจะต้องได้รับความเห็นชอบอาจารย์ยิ่งศักดิ์ทั้งสิ้น นอกจากนั้นการวางแผนเพื่อนำเสนอรายการ ทางทีมงานได้พิจารณาจากลักษณะเฉพาะตัวความสามารถและจุดเด่นของอาจารย์ยิ่งศักดิ์เป็นส่วนสำคัญ ทางทีมงานจึงได้วางรูปแบบรายการช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" ซึ่งเป็นช่วงที่มีเชฟ (Chef) จากโรงแรมชั้นนำมาสาธิตการทำอาหารที่แตกต่างกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ซึ่งทำอาหารแบบประยุกต์หรือความเชี่ยวชาญของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ในด้านการทำเบเกอรี่ (Bakery) จึงทำให้เกิดช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" ซึ่งเป็นช่วงที่เปิดโอกาสให้ผู้ชมทางบ้านหรือแขกรับเชิญมาหัดทำขนมกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ดังนั้นจะเห็นได้ว่ารูปแบบและเนื้อหารายการได้รับอิทธิพลจากอาจารย์ยิ่งศักดิ์เป็นอย่างมาก

บุคคลอีกท่านหนึ่งที่มีความสำคัญไม่แพ้กันคือ คุณริสา หงส์หิรัญ เนื่องจากคุณริสาเป็นผู้บริหารของบริษัท เคาะกระทะ จำกัดแล้วยังต้องรับหน้าที่ฝ่ายการตลาด โดยต้องรับผิดชอบในการหาผู้สนับสนุนรายการ การประสานงานกับทีมงานผู้ผลิตรายการ รวมไปถึงการเป็นพิธีกรร่วมในรายการในลักษณะของผู้ดำเนินรายการที่คอยควบคุมรายการให้อยู่ในกรอบและกำหนดการในแต่ละช่วงเวลาของรายการ โดยอาศัยความสามารถเฉพาะตัวและความเป็นตัวของตัวเอง ทำให้เกิดความลงตัวและมีลักษณะเป็น "คู่หู" (partner) ในการนำเสนอดังกล่าว จึงส่งผลให้รายการคงไว้ซึ่งสาระและบันเทิงได้อย่างครบถ้วนตามที่กำหนดไว้

ทีมงานของรายการเคาะกระทะเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการนำเสนอของรายการ ทั้งในด้านเนื้อหาและวิธีการนำเสนอ ซึ่งทีมงานผู้ผลิตรายการเคาะกระทะเป็นมืออาชีพที่ผลิตรายการประเภทสัมภาษณ์ทางโทรทัศน์รายการหนึ่ง ที่เน้นถึงชีวิตในสังคมไทยในปัจจุบัน จึงส่งผลให้เนื้อหาบางตอนของรายการเคาะกระทะสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตสังคมไทยในมุมหนึ่งเช่นกัน อย่างเช่นในวันเด็ก คุณริสาไปเยี่ยมชมและนำขนมไปแจกเด็ก ๆ ที่บ้านเด็กกำพร้า ดูชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนอาหารการกินของบ้านเด็กกำพร้า ซึ่งเด็กเหล่านี้เป็นคนกลุ่มหนึ่งที่ต้องการความเอาใจใส่จากสังคม เนื้อหาในส่วนนี้ได้รับความคิดมาจากผู้ควบคุมการผลิตรายการโดยตรง นอกจากนั้นผู้ควบคุมรายการยังมีประสบการณ์เคยผ่านงานด้านโฆษณามา ดังนั้นจึงพิถีพิถันในเรื่องของภาพและมุมกล้องเป็นอย่างมาก

ปัจจัยภายนอก หมายถึง ปัจจัยที่มาจากแหล่งอื่น ซึ่งอาจจะมีอิทธิพลโดยตรงหรือโดยอ้อมต่อการนำเสนอรายการ จากการศึกษาผู้วิจัยพบว่า ปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการเคาะกระทะมีดังนี้

ผู้สนับสนุนรายการเป็นปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลกับรายการเคาะกระทะอย่างเห็นได้ชัดเจนที่สุด เนื่องจากเนื้อหาของรายการในช่วงของการนำเสนออาหารในช่วง "ต่างตำรับต่างอร่อย" หรือการนำเสนอกรรมวิธีทำขนมในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" ต้องขึ้นอยู่กับผู้สนับสนุนรายการโดยตรง เนื่องจากทางรายการจะต้องใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการเพื่อประกอบอาหารตามจำนวนที่ได้ตกลงกันไว้ ดังนั้นเมื่อสาธิตการทำอาหารหรือขนม อาจารย์ยิ่งศักดิ์จึงต้องใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการต่าง ๆ จนสามารถประยุกต์อาหารจานใหม่ขึ้นมา อาจจะเรียกได้ว่าเนื้อหามีส่วนถูกกำหนดโดยผู้สนับสนุนรายการ นอกจากนั้นพิธีกรยังคอยเน้นและย้ำถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้อยู่เสมอ รวมถึงการขึ้นสูตรส่วนผสมอาหารที่หน้าจอโทรทัศน์ด้วยการบอกถึงผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ เช่น

แป้งสาลีตรากบ	280	กรัม
เกลือปรุงทิพย์	½	ช้อนชา
น้ำหวานเฮลซ์บลูบอย	150	กรัม
เนยสดตรากล้วยไม้	250	กรัม
ผงฟูตราเบสท์ฟูตส์	1	ช้อนชา

นอกจากนั้นยังมีเนื้อหาของรายการบางช่วงที่ได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการโดยตรงเช่น ช่วง "เมนูจานเด็ดกับผงชูรสตราชฎา" เป็นช่วงสั้น ๆ ประมาณ 1 นาที ซึ่งนำเสนอถึงวิธีการประกอบอาหารง่าย ๆ โดยใช้ผงชูรสตราชฎาเป็นส่วนผสมในอาหารจานนั้นด้วย หรือกิจกรรมท้ายรายการในช่วง "เคล็ดลับจากเกลือปรุงทิพย์" เป็นช่วงที่นำเสนอถึงประโยชน์ในการใช้เกลือปรุงทิพย์ในแง่มุมต่าง ๆ ซึ่งเคล็ดลับเหล่านี้ผู้ชมทางบ้านเป็นผู้ส่งเข้ามา เพื่อร่วมสนุกกับทางรายการ ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้เป็นการเน้นถึงคุณประโยชน์ของผู้สนับสนุนรายการ

"รายการอาหารในเมืองไทยกลายเป็นรายการเพื่อการค้า ไม่ใช่เพื่อให้อย่างแท้จริงมันหลีกเลี่ยงไม่ได้ ในภาวะของตลาดที่มันอยู่ในมือของสปอนเซอร์อยู่ในมือของเอเจนซี่ ณ วันใดที่มันมีเยอะขึ้นมาอยู่ในมือของผู้ผลิตมันก็อีกแบบ" (เทอดโชค เกียรติสุขเกษม.ผู้ควบคุมการผลิตรายการ.สัมภาษณ์,26 มกราคม 2543)

นอกจากนั้นผู้สนับสนุนรายการยังมีอิทธิพลต่อการจัดฉากในรายการเคาะกระทะอีกด้วย เพราะฉากในรายการถือได้ว่าเป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์ผู้สนับสนุนรายการประการหนึ่ง เนื่องจากฉากของรายการเป็นภาพของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเรียงรายกันอยู่ ดังนั้นในช่วง "หวานสนุกคลุกเสน่ห์" พิธีกรและแขกรับเชิญร่วมกันทำขนมจะเห็นภาพผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการอยู่ด้านหลังเสมอ ในบางครั้งจึงใช้ภาพของฉากในการโฆษณาสินค้าเช่น พิธีกรถือขวดน้ำหวานเฮลซ์บลูบอยในขณะที่ภาพปูพื้นด้านหลัง (Background) เป็นภาพน้ำหวานเฮลซ์บลูบอยที่อยู่ในฉากด้านหลังของพิธีกร

แขกรับเชิญในรายการมีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการบ้างเช่นกัน เพราะในช่วงของ "ต่างตำรับต่างอร่อย" เป็นช่วงที่ทางรายการเชิญเชฟ (Chef) ผู้มีชื่อเสียงในระดับแนวหน้าของเมืองไทยมาร่วมสาธิตการทำอาหารกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ดังนั้นเชฟ (Chef) ผู้มีชื่อเสียงเหล่านี้อาจจะไม่มีเวลามากพอที่จะมาบันทึกรายการ จึงส่งเชฟ (Chef) ที่มีฝีมือในอันดับรองลงมา เพื่อมาร่วมรายการแทน รวมทั้งเชฟ (Chef) บางคนมีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่ไม่คุ้นเคยกับการออกรายการ จึงทำให้ดูไม่เป็นธรรมชาติในขณะสาธิตการทำอาหาร ดังนั้นรายการเคาะกระทะจึงต้องแก้ไขเปลี่ยนแปลงรูปแบบของรายการ โดยทางทีมงานจะไปบันทึกภาพการสาธิตการทำอาหารของเชฟ (Chef) ที่โรงแรมเลย เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลาของเชฟ (Chef) และเพื่อที่จะได้ เชฟ (Chef) ระดับมือหนึ่งมานำเสนอในรายการ แล้วมานำเสนอในรายการเป็นช่วงสั้น ๆ แทนก่อนที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะลงมือสาธิตการทำอาหาร ดังนั้นรูปแบบรายการจึงต้องมีการเปลี่ยนแปลงไปบ้างเล็กน้อย เพื่อความสะดวกและความเหมาะสม

รายการเคาะกระทะออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท.ซึ่งทางสถานีฯจะมีผลต่อการนำเสนอรายการเคาะกระทะบ้าง เช่น การโฆษณาผู้สนับสนุนประจำช่วงรายการ ทางสถานีฯไม่อนุญาตให้พูดถึงคำขวัญโฆษณา (Slogan) หรือกล่าวถึงสรรพคุณของสินค้าเหล่านั้น นอกจากนั้นทางสถานีฯยังควบคุมดูแลถึงคำพูดหรือภาพที่ไม่เหมาะสมของรายการ เช่น ภาพขวดเหล้า ทางสถานีฯจะให้ลบภาพเหล่านั้นออกไป

เวลาออกอากาศ มีส่วนสำคัญสำหรับรายการเป็นอย่างมาก เพราะมีผลต่อจำนวนผู้ชมรายการ .ซึ่งรายการเคาะกระทะมีช่วงเวลาการอากาศ ทุกเช้าวันจันทร์เวลา 8.00-9.00 น. ซึ่งเป็นวันทำงาน ทำให้ผู้ที่ทำงานหรือเรียนหนังสือในช่วงเช้า ไม่สามารถติดตามรายการเคาะกระทะได้ ดังนั้นผู้ที่ติดตามรายการเคาะกระทะส่วนใหญ่จึงเป็นกลุ่มแม่บ้าน ทำให้รายการเคาะกระทะต้องเลือกเนื้อหาและผู้ร่วมรายการที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้ชมให้มากที่สุด

ผู้ชมเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อเนื้อหาของรายการเคาะกระทะเช่นกัน ถ้ามีผู้ชมเขียนจดหมายเข้ามาขอให้ทางรายการนำเสนออาหารหรือขนมชนิดใด ถ้าทางรายการสามารถทำให้ได้ ทางรายการจะเลือกอาหารชนิดนั้นมานำเสนอ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ชม นอกจากนั้นในส่วนของจดหมายติชมรายการ ถ้ามีผู้ชมเขียนจดหมายเข้ามาติชมหรือวิจารณ์ในเรื่องใดเป็นจำนวนมาก ทางรายการจะนำมาพิจารณาและดูความเหมาะสม เพื่อหาทางแก้ไขหรือปรับปรุงรายการต่อไป

จากการวิเคราะห์ถึงการสร้างความหมายและการนำเสนอในรายการเคาะกระทะ พบว่า เนื้อหาของรายการเคาะกระทะมีการนำเสนอที่แบ่งออกเป็นช่วงต่าง ๆ โดยแต่ละช่วงของรายการจะสอดคล้องกับหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ เนื้อหาที่นำเสนอมีทั้งการเลือกซื้อของสดจากตลาด การสาธิตการทำอาหารคาวและอาหารหวาน การไปชิมอาหารจากร้านอาหารต่าง ๆ การตอบคำถามจากจดหมายของผู้ชม โดยใช้รูปแบบการนำเสนอในลักษณะต่าง ๆ สิ่งที่โดดเด่นในรายการคือ อาหารที่นำมาเสนอ เป็นอาหารประเภทประยุกต์ เป็นอาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน เป็นแนวทางให้ผู้ชมรู้จักดัดแปลงและสร้างสรรค์ให้ได้อาหารจานใหม่ที่แตกต่างไปจากเดิม นอกจากนั้นยังมีวิธีการดำเนินรายการของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ที่มีความเป็นตัวของตัวเองสูง สามารถดำเนินรายการได้อย่างสนุกสนานโดยควบคู่ไปกับความบันเทิง ในการศึกษายังพบอีกว่า มีการสร้างความหมายตลอดทั้งรายการ ซึ่งมีทั้งการสร้างความหมายตรงและความหมายแฝง แต่จะเน้นถึงการสร้างความหมายตรงเป็นสำคัญ