



short :

Scene :

Angle : MLS + Bird's eyes view

Time : 0.30 s

Dialog :

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to frame No.2

Note :

อธิบายภาพ



short :

Scene :

Angle : MLS + Bird's eyes view

Time : 0.30 s

Dialog :

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ



อธิบายภาพ : อ.เดินเข้ากล้องมาจากทางซ้ายมือ มาหยุดที่กล้องกลาง ถ่ายครึ่งตัวหน้าตรง
*****ห้องครัวการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

short : 1

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.15 s

Dialog :

อาหารตะวันตกเข้ามามีบทบาท และเป็นที่นิยมในปัจจุบันเป็นอย่างมาก จะสังเกตได้จากร้านอาหารทั่วไปในเมืองใหญ่ ๆ แทบทุกร้านจะมีรายการอาหารตะวันตกที่เป็นที่นิยม ว่าจะเป็น อาหารประเภทสลัด พาสต้า หรือ สเต็ก และขนมหวาน

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3



short : 2

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

อาหาร หมายถึง

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางขวามือของอ. ทำมุม 45 องศา มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านซ้ายของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านขวามืออ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



short : 2

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

ของกิน เครื่องคำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารตะวันตก เช่น เนื้อสัตว์ ผัก เนย ฯลฯ / วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร
*** รอ อ.ทำอาหารตอนที่ 4-6



short : 2

Scene : 3

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ส่วนคำว่า **ตะวันตก** หมายถึง

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางขวามือของอ. ทำมุม 45 องศา มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านซ้ายของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านขวามืออ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



short : 2

Scene : 4

Angle : MS

Time : 0.005 s

Dialog :

ชื่อเรียกประเทศที่อยู่ในทวีปยุโรปและอเมริกา
ว่า ประเทศตะวันตก

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : กราฟิกแผนที่โลกสัญลักษณ์ปักหมุด แสดงตำแหน่งทวีปยุโรปและ ทวีปอเมริกา
*** พี่แป๊ะดราฟ



อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว ประชากรชาวยุโรป วัฒนธรรม ประเพณีของชาวตะวันตก
 *** การ์ตูนแทน พี่แป๊ะทำ

short : 2	Scene : 5
Angle : MS	
Time : 0.01 s	
Dialog : โดยเฉพาะพวกผิวขาว ตลอดจนวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีของประเทศต่าง ๆ ใน ทวีปยุโรปและอเมริกาว่า ชาวตะวันตก วัฒนธรรมตะวันตก เป็นต้น	
Sound / Effect : เสียงอ.	
Transition : cut to	
Note :	



short : 3

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

ดังนั้น คำว่า **อาหารตะวันตก** จึงหมายถึง
อาหาร วัฒนธรรมอาหารของประเทศที่อยู่ใน
ทวีปยุโรปและอเมริกา เป็นอาหารของ
ชาวตะวันตกซึ่ง ได้แก่

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : ถ่ายอ. ครึ่งตัวหน้าตรง กล้องกลาง



short : 3

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

อาหารยุโรปตะวันตก ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับได้แก่ อาหารฝรั่งเศส และอาหารเบลเยียม

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว อาหารฝรั่งเศส และอาหารเบลเยียม



อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว อาหารประจำชาติรัสเซีย และยูเครน

short : 3

Scene : 3

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

อาหารยุโรปตะวันออก ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับได้แก่ อาหารรัสเซีย และยูเครน

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :



อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว อาหารอังกฤษ สกอตแลนด์ และเวลส์

short : 3

Scene : 4

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

อาหารยุโรปตะวันออกที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับได้แก่ อาหารบริติช ในกลุ่มได้แก่ประเทศอังกฤษ สกอตแลนด์ และเวลส์

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :



short : 3

Scene : 5

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

อาหารยุโรปใต้ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับได้แก่
อาหารอิตาลี โปรตุเกส สเปน และตุรกี

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว อาหารอิตาลี โปรตุเกส สเปน และตุรกี



short : 3

Scene : 6

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

อาหารยุโรปกลางที่มีชื่อเสียง และเป็นที่นิยม
ได้แก่ เยอรมัน และออสเตรีย

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเคลื่อนไหว อาหารอิตาลี โปรตุเกส สเปน และตุรกี



อธิบายภาพ : Insert ภาพแผนที่โลก กราฟิกทวีปอเมริกา

short : 3

Scene : 7

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

อาหารกลุ่มทวีปอเมริกา

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :



short : 3

Scene : 8

Angle : MS

Time : 0.01 s

Dialog :

ได้แก่ อาหารอเมริกัน อาหารเม็กซิกัน อาหาร
กลุ่มประเทศอเมริกากลาง อาหารบราซิล และ
อาหารอาร์เจนตินา

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพอาหารเม็กซิกัน อาหารบราซิล และอาร์เจนตินา



short :

Scene :

Angle : MLS + Bird's eyes view

Time : 0.30 s

Dialog :

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ



short : 4

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

รากฐานของอาหารตะวันตกโดยทั่วไปได้
วิวัฒนาการมาจากอาหารฝรั่งเศส โดยทฤษฎีที่
ได้รับการยอมรับให้เป็นพื้นฐานของการ
ทำอาหารในปัจจุบัน ก็คือมาจากเทคนิคการ
ทำอาหารฝรั่งเศสดั้งเดิมและแบบทันสมัยขึ้น
บุคคลสำคัญที่ทำให้การครัวของฝรั่งเศสเป็นที่
รู้จักและนำไปใช้อย่างแพร่หลายก็คือ

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : ถ่ายอ. ครึ่งตัวหน้าตรง กล้องกลาง



short : 4

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

แองกัส เอสโคฟีเย่ (Auguste Escoffier)

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเย่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเอ่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา

short : 4

Scene : 3

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

เป็นหัวหน้าครัว นักภัตตาคาร และนักเขียน
ด้านอาหารชาวฝรั่งเศส

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :



short : 4

Scene : 4

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

มีชื่อเสียงจากการเป็นผู้ปรับปรุงและทำให้
วิธีการปรุงอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมเป็นที่
นิยม

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเอ่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



short : 4

Scene : 5

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

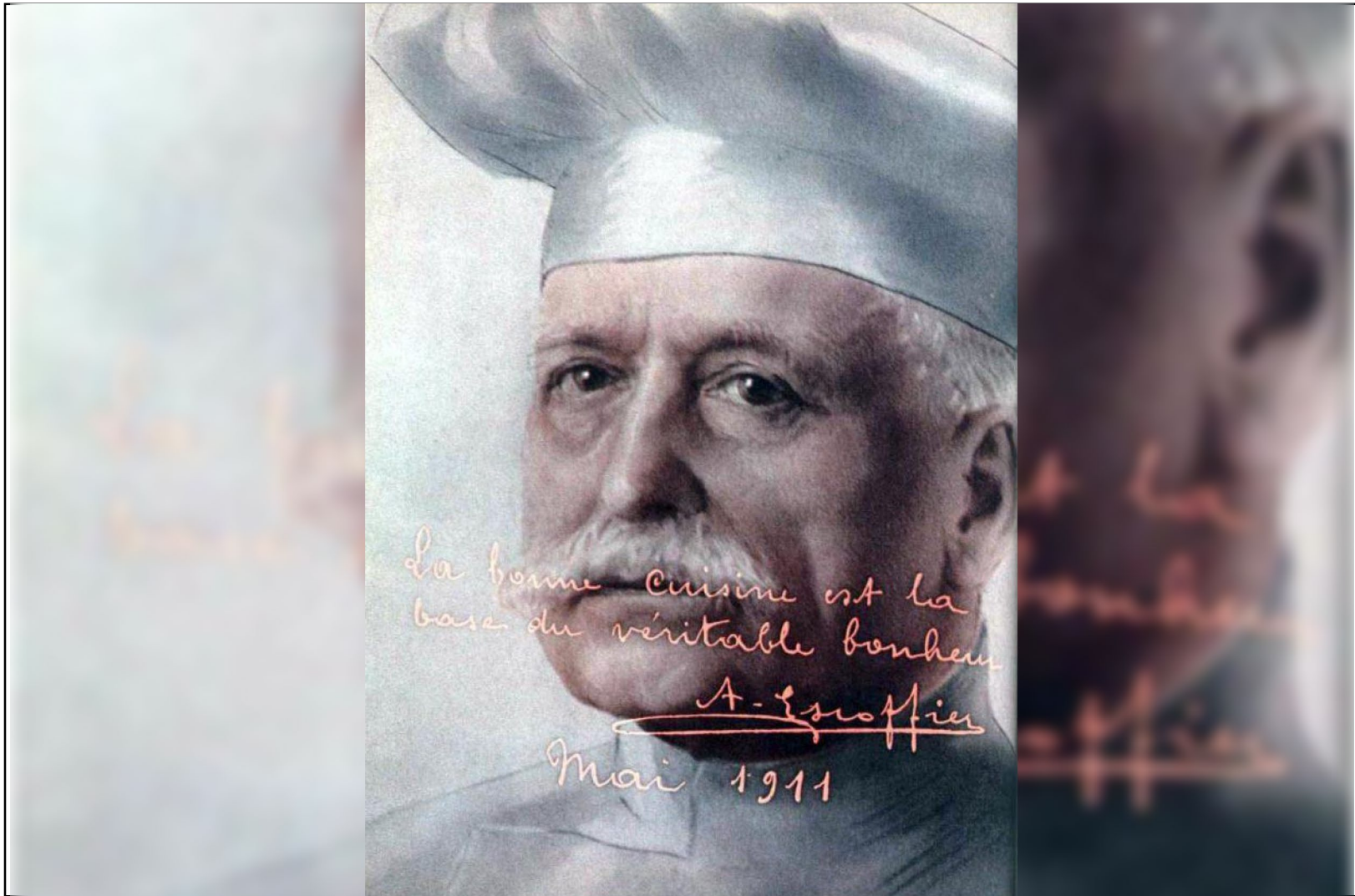
เทคนิคส่วนใหญ่ของเอสโคฟีเอ มีพื้นฐานมาจากเทคนิคของมารี-อ็องตวน การ์เม ซึ่งเป็นหนึ่งในผู้ประมวลดำรับตำราอาหารฝรั่งเศสชั้นสูง

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเอ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



short : 4

Scene : 6

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

แต่ความสำเร็จของเอสโคฟีเอ่ คือ การทำให้
รูปแบบที่ประณีตหรูหราของกาแรม มีความ
เรียบง่ายและทันสมัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเขาได้
รวบรวมสูตรซอสแม่ทั้งห้า

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเอ่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเอ่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา

short : 4

Scene : 7

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

ซึ่งสื่อฝรั่งเศสให้ฉายาเขาว่าเป็น "ราชาแห่งเชฟ
และเชฟแห่ง

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :



short : 4	Scene : 8
Angle : MS	
Time : 0.05 s	
Dialog : เอสโคฟีเอ่ มีชื่อเสียงโดดเด่นใน <u>ลอนดอน</u> และ <u>ปารีส</u> ระหว่างคริสต์ทศวรรษ 1890 ถึงช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 โดยสิ่งที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ก็คือ ต้นแบบซอสทั้ง 5 ชนิด หรือแม่ซอส ได้แก่	
Sound / Effect : เสียงอ.	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของแองกัส เอสโคฟีเอ่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



short : 4

Scene : 9

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ซอสเบชาเมล (béchamel)

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างซอสเบชาเมล
 **** รอ อ. ทำอาหารในบทที่ 4-6



short : 4

Scene : 10

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ซอสเอสปาญอล (espagnole)

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างซอสเบซามิล
 **** รอ อ. ทำอาหารในบทที่ 4-6



อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างซอสเบซามิล
**** รอ อ. ทำอาหารในบทที่ 4-6

short : 4

Scene : 11

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ซอสเวลูเต้ (velouté)

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :



short : 4

Scene : 12

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ซอสซอลแลนเดซ (hollandaise)

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างซอสเบชาเมล
 **** รอ อ. ทำอาหารในบทที่ 4-6



short : 4	Scene : 13
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog : และซอสมะเขือเทศ (tomato sauce) ซึ่งแม่ซอสทั้ง 5 ชนิดนี้ ก็ยังเป็นแม่แบบของซอสชนิดอื่น ๆ ที่พบเห็นกันในปัจจุบัน	
Sound / Effect : เสียงอ.	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างซอสเบชาเมล
 **** รอ อ. ทำอาหารในบทที่ 4-6



short : 5

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

ลักษณะของอาหารตะวันตกจะสรุปเป็นข้อ ๆ
ดังนี้

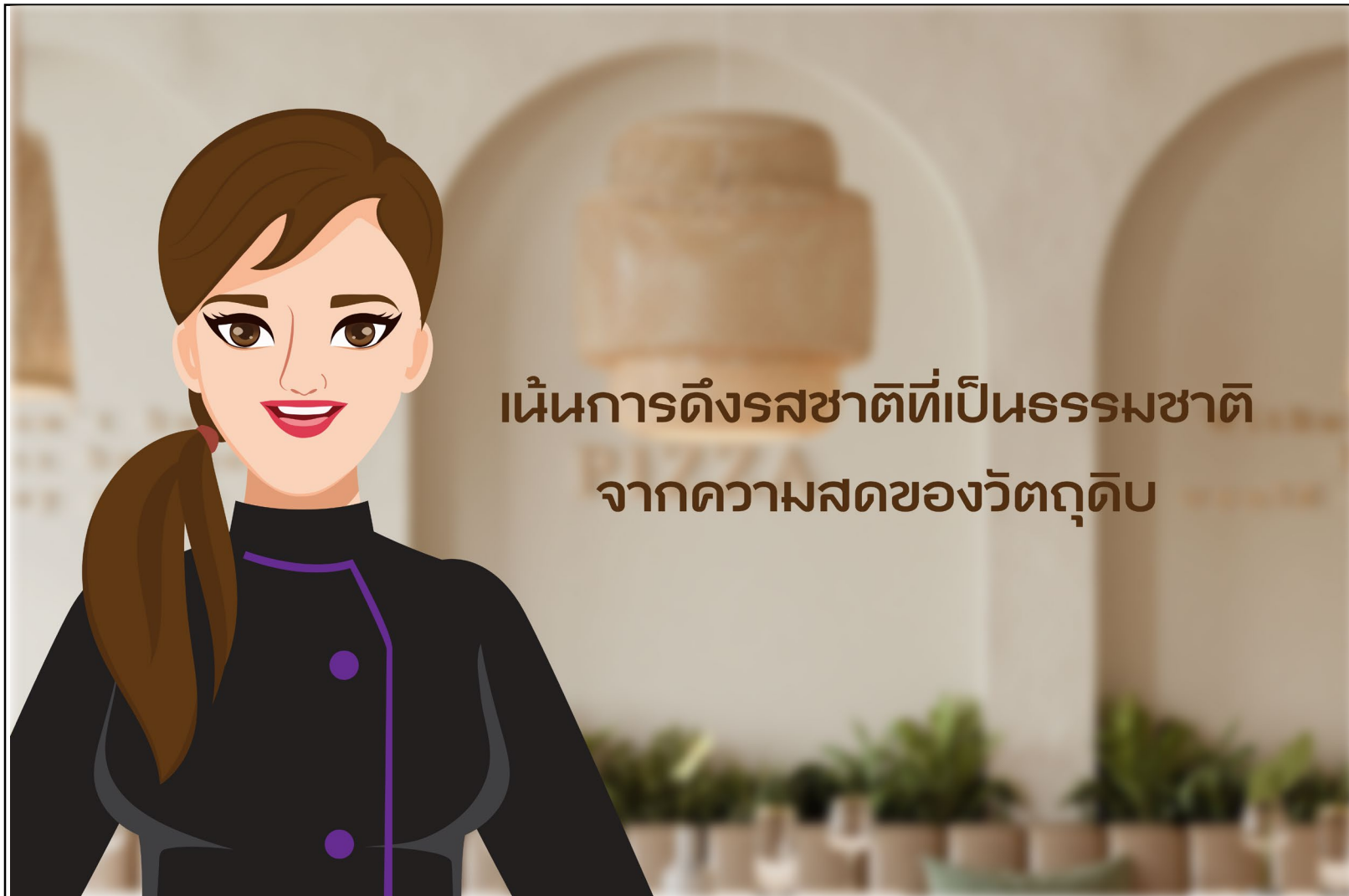
Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางซ้ายมือของอ. มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านขวาของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านซ้ายมือ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



short : 5

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

เน้นการดึงรสชาติที่เป็นธรรมชาติจากความสด
ของวัตถุดิบ

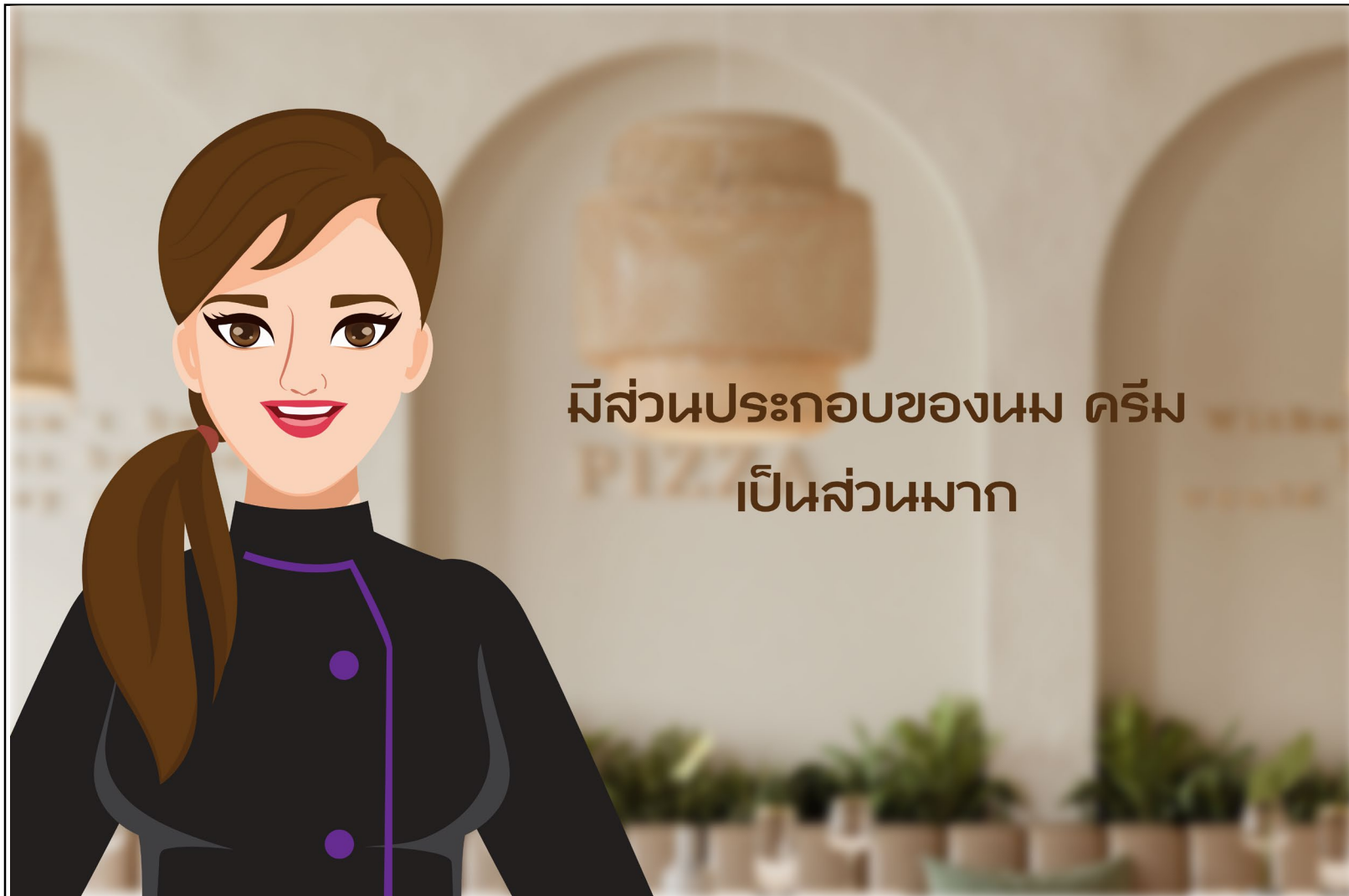
Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางซ้ายมือของอ. มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านขวาของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านซ้ายมือ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



มีส่วนประกอบของนม ครีม
เป็นส่วนมาก

short : 5

Scene : 3

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

มีส่วนประกอบของนม ครีม เป็นส่วนมาก

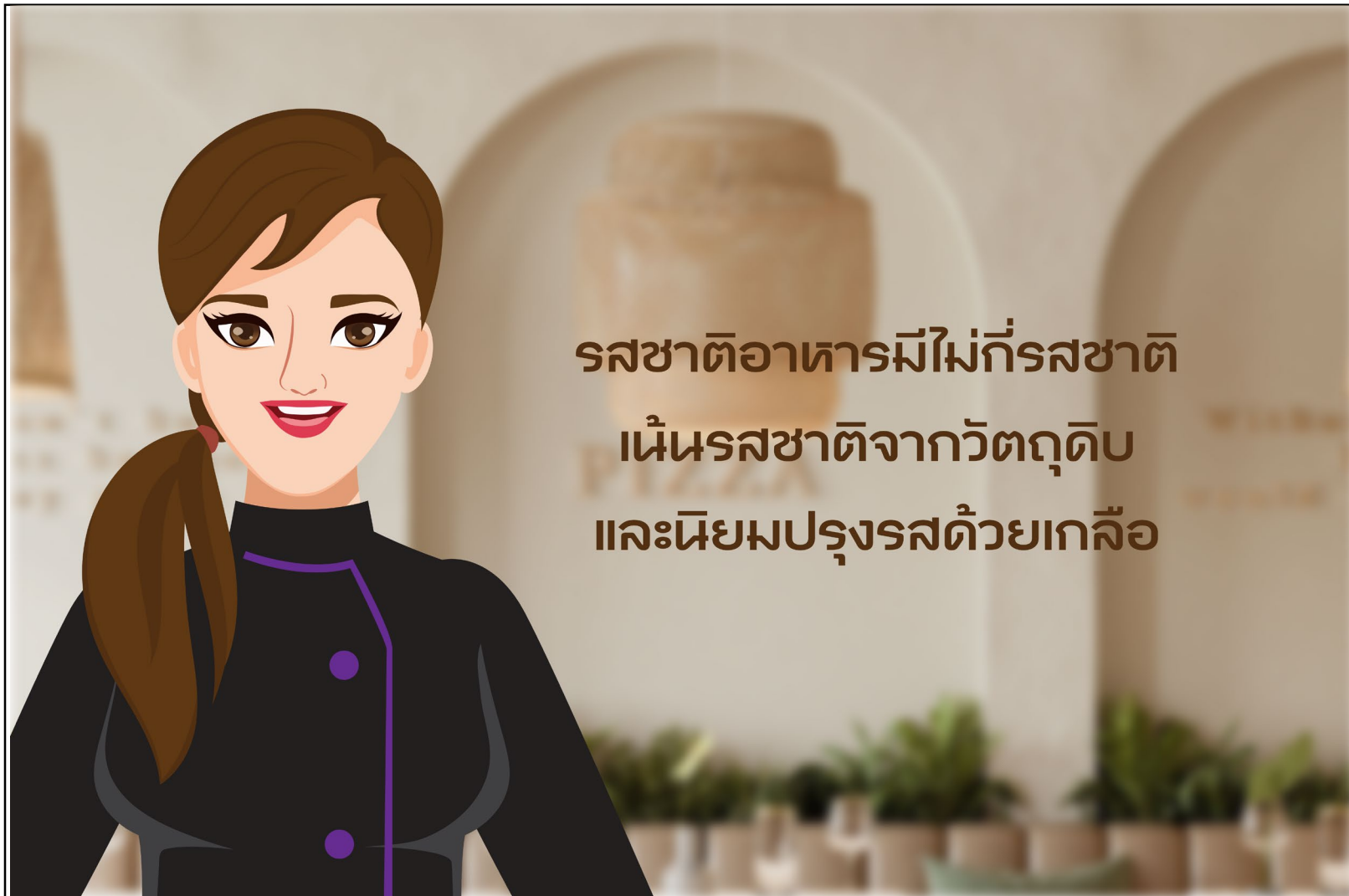
Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางซ้ายมือของอ. มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านขวาของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านซ้ายมือ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



short : 5

Scene : 4

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

รสชาติอาหารมีไม่ก็รสชาติ เน้นรสชาติจาก
วัตถุดิบ และนิยมปรุงรสด้วยเกลือ

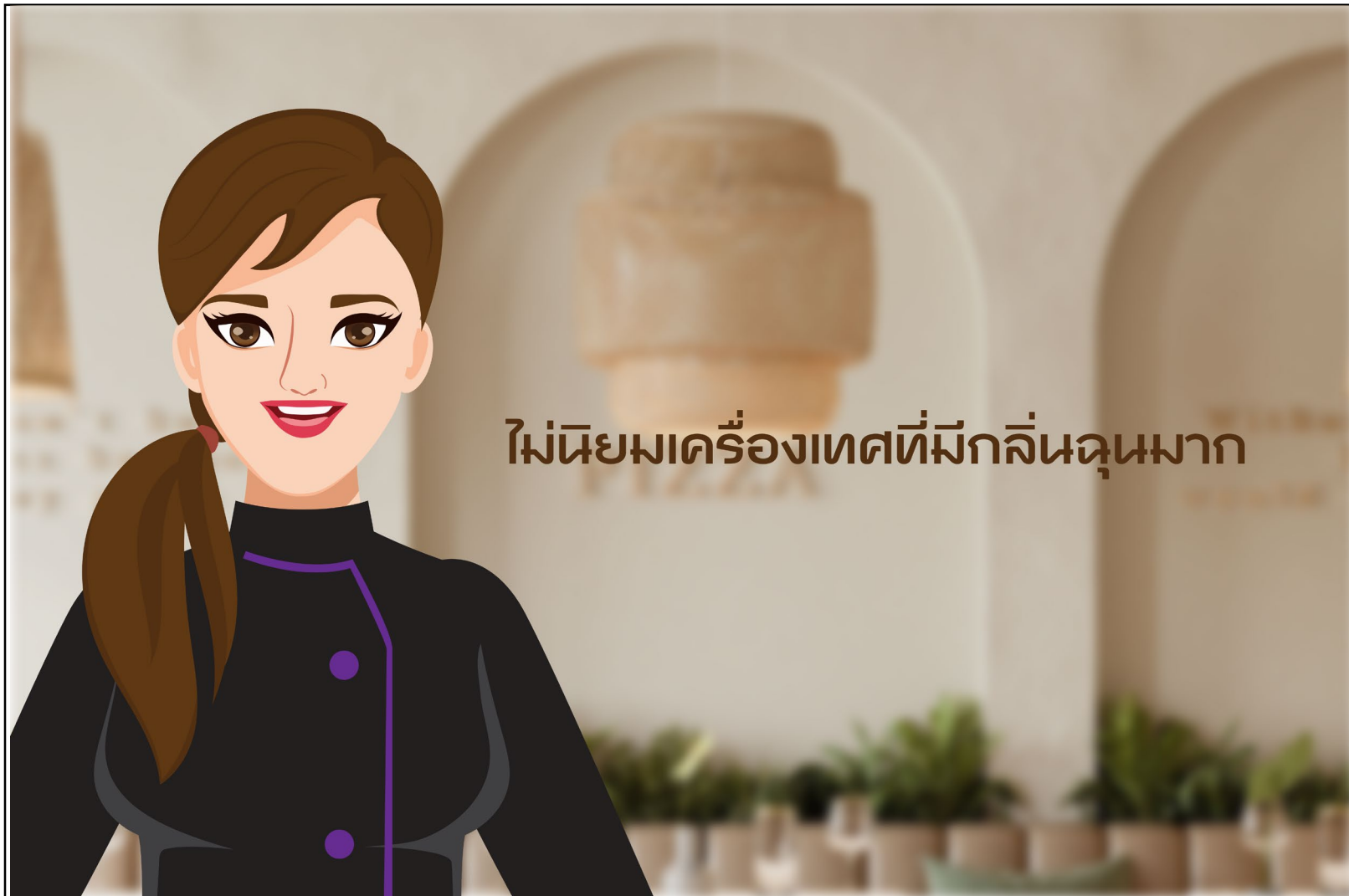
Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางซ้ายมือของอ. มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านขวาของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านซ้ายมืออ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



short : 5

Scene : 5

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

ไม่นิยมเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุนมาก

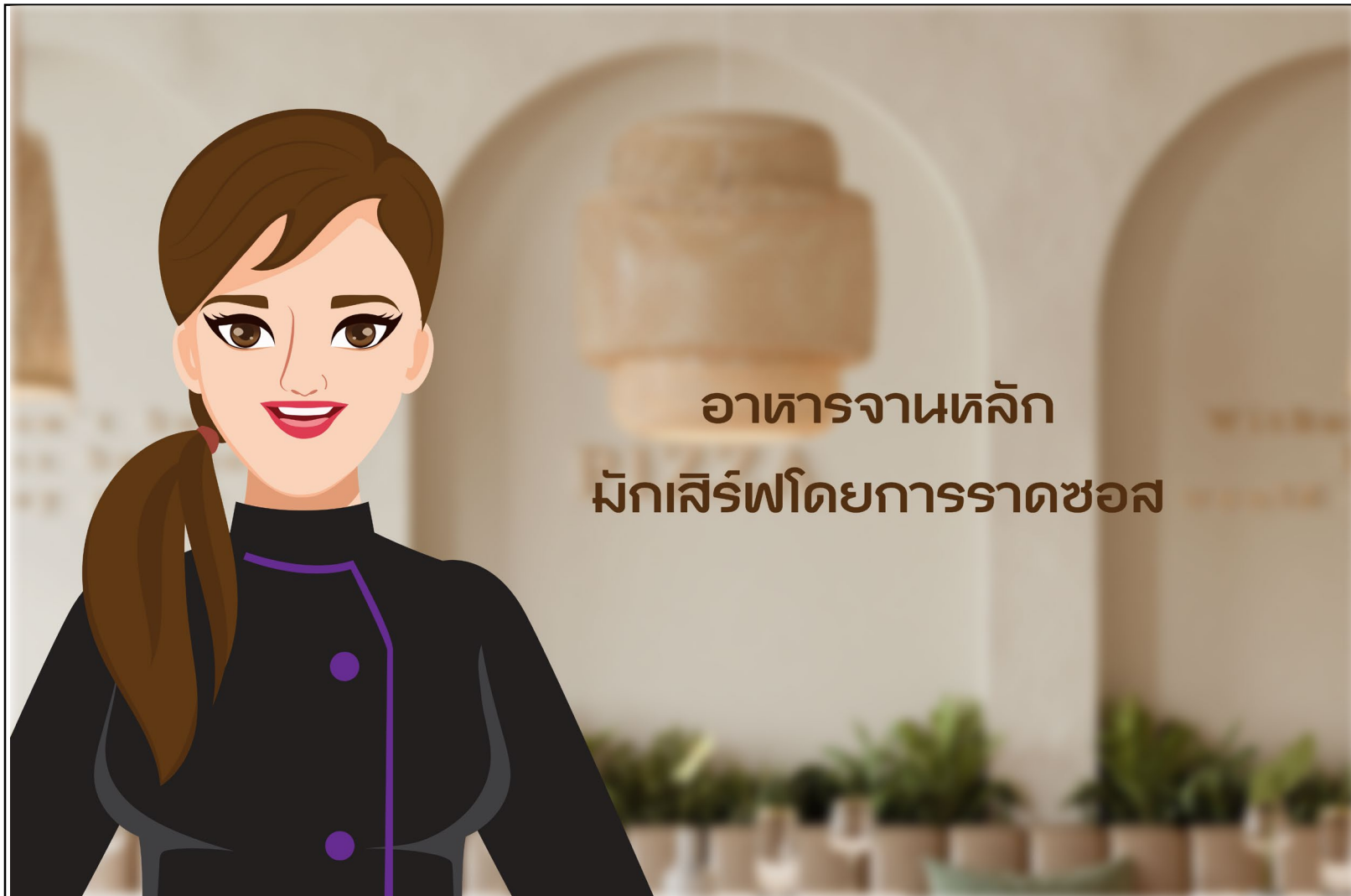
Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางซ้ายมือของอ. มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านขวาของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านซ้ายมืออ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



short : 5

Scene : 6

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

และอาหารจานหลักมักเสิร์ฟโดยการราดซอส

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : จากกล้องกลาง อ.หันมาทางซ้ายมือของอ. มุมภาพถ่ายให้อ.อยู่ชิดด้านขวาของกล้อง เว้นพื้นที่ด้านซ้ายมืออ. ไว้ใส่ข้อความกราฟิก



อธิบายภาพ : ถ่ายอ. ครึ่งตัวหน้าตรง กล้องกลาง

short : 7

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

ดังนั้นค่ะ ในปัจจุบันเมื่อพูดถึงอาหารตะวันตก
ก็จะเป็นอาหารที่มีเทคนิคในการทำ

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3



short : 7

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

โดยต้องคำนึงถึงเนื้อสัมผัสที่ดี ไม่แข็ง แห้ง
และมีการจัดตกแต่งที่สวยงาม ใน 1 จานอาจมี
องค์ประกอบอาหาร 3-4 ชนิด เป็นต้น

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพอาหารที่จัดจานได้สวยงาม

*** ภาพอาหารในสตอเรท



short :

Scene :

Angle : MLS + Bird's eyes view

Time : 0.30 s

Dialog :

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ



short : 7

Scene : 3

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ซัชฌญา และจารึก (2558) ได้กล่าวถึง แองกัส
เอสโคฟีแอ์ คือ เชฟซึ่งมีโอกาสได้ทำงานใน
โรงแรมที่มีชื่อเสียง

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพการทำงานในครัวโรงแรมของแองกัส เอสโคฟีแอ์ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



short : 7

Scene : 4

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

คือ เชฟซึ่งมีโอกาสได้ทำงานในโรงแรมที่มี
ชื่อเสียง

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพการทำงานในครัวโรงแรมของแองกัส เอสโคฟีเอ่ ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



short : 7	Scene : 5
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog : เช่น โรงแรม Savoy	
Sound / Effect : เสียงอ.	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของโรงแรม Savoy ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของโรงแรม Carlton ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา

short : 7

Scene : 6

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

และโรงแรม Carlton
ระหว่างที่ทำงานในโรงแรม Carlton ในช่วงปี
ค.ศ. 1892-1921

Sound / Effect : เสียงจ.

Transition : cut to

Note :



Cafe during the history

Photo © Radisson Blu Carlton Hotel

short : 7

Scene : 7

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

แองกัส เอสโคฟีเอ ได้ปรับปรุงการครัวชั้นสูง
อย่างจริงจัง

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของโรงแรม Carlton ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา



short : 7

Scene : 8

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

คือ ได้สร้างระบบลำดับชั้นของตำแหน่งเชฟขึ้น
(brigade de cuisine หรือ brigade system)
ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 แผนก ได้แก่

Sound / Effect : เสียงอ.

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพเก่าของโรงแรม Carlton ภาพเก่ามีแล้ว ***หาที่มา

Garde manger

short : 7

Scene : 9

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

garde manger

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : พื้นจอสีดำ ขึ้นข้อความแผนการครัว



อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างการทำงานในครัวของแผนก garde manger ****สอบถาม. มีภาพหรือไม่

short : 7

Scene : 10

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

มีหน้าที่เตรียมอาหารเย็น

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

Entremettier

short : 7

Scene : 11

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

entremettier

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : พื้นจอสีดำ ขึ้นข้อความแผนการครีว



อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างการทำงานในครัวของแผนก entremettier ****สอบถามอ. มีภาพหรือไม่

short : 7

Scene : 12

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

มีหน้าที่เตรียมอาหารประเภทผักและแป้ง

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

Rôtisseur

short : 7

Scene : 13

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

rôtisseur

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : พื้นจอสีดำ ขึ้นข้อความแผนการครัว



short : 7	Scene : 14
-----------	------------

Angle : MS

Dialog :	Time : 0.02 s
----------	---------------

มีหน้าที่เตรียมอาหารประเภทย่างและทอด

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างการทำงานในครัวของแผนก rôtisseur ****สอบถามอ. มีภาพหรือไม่

Saucier

short : 7

Scene : 15

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

saucier

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : พื้นจอสีดำ ขึ้นข้อความแผนการครีว



short : 7

Scene : 16

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

หน้าที่เตรียมซอสและซูป

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างการทำงานในครัวของแผนก saucier ****สอบถาม. มีภาพหรือไม่

Pâtissier

short : 7

Scene : 17

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

pâtissier

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : พื้นจอสีดำ ขึ้นข้อความแผนการครัว



short : 7

Scene : 18

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

มีหน้าที่เตรียมเพสตรีและของหวาน

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างการทำงานในครัวของแผนก pâtissier ****สอบถามอ. มีภาพหรือไม่



short : 7

Scene : 19

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ระบบนี้เป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญ เพราะเป็นการยกเลิกให้เชฟหนึ่งคนเตรียมอาหารตั้งแต่ต้นจนจบ เปลี่ยนเป็นการให้แต่ละแผนกเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ ของอาหารตามความชำนาญเฉพาะ

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพรวมของทุกแผนกในครัว Insert เลื่อนลงมาที่ละช่อง เรียงจากซ้ายไปขวา



short :

Scene :

Angle : MLS + Bird's eyes view

Time : 0.30 s

Dialog :

Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ



short : 8

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

แองกัส เอสโคฟีเอ่ ยังได้จัดระบบรายการและ
โครงสร้างของมื้ออาหารให้เรียบง่ายขึ้น โดย
จัดทำหนังสือชื่อ

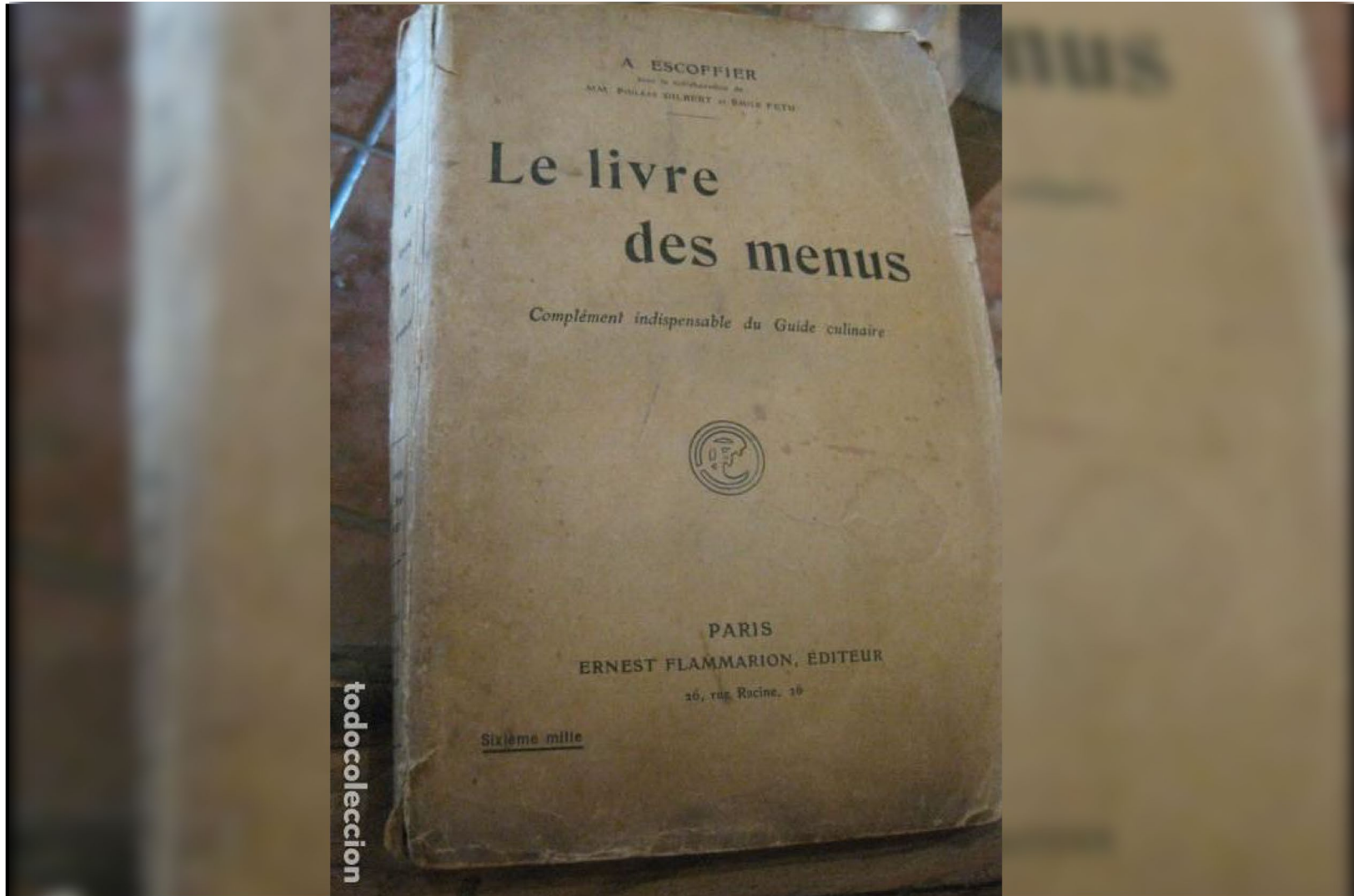
Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : ถ่ายอ. ครึ่งตัวหน้าตรง กล้องกลาง



short : 8

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.03 s

Dialog :

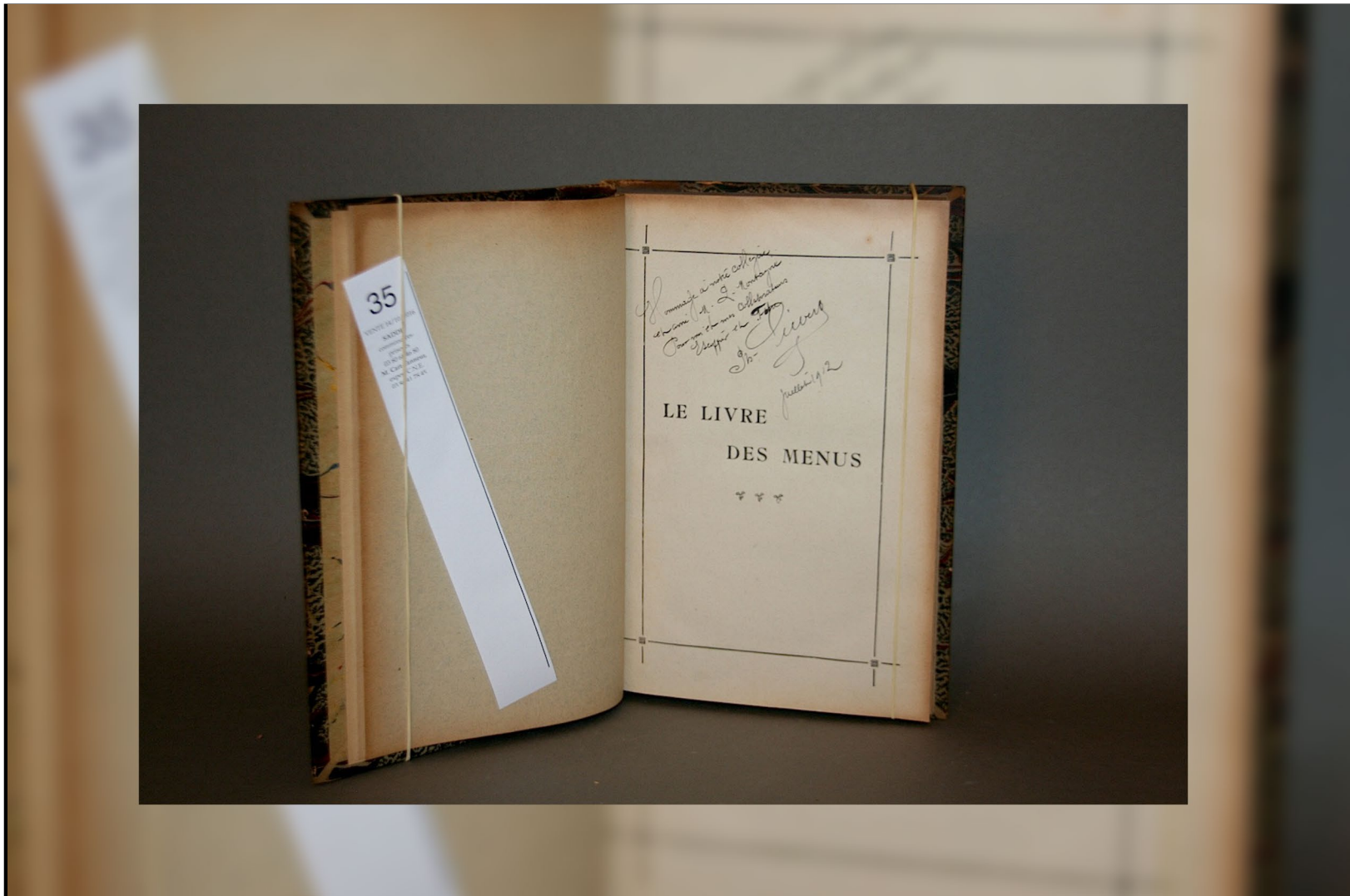
Livre des Menus ในปี ค.ศ. 1912 ซึ่งเป็นต้นแบบของ service à la ruse หรือการบริการอาหารเป็นงานตามลำดับที่กำหนด

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

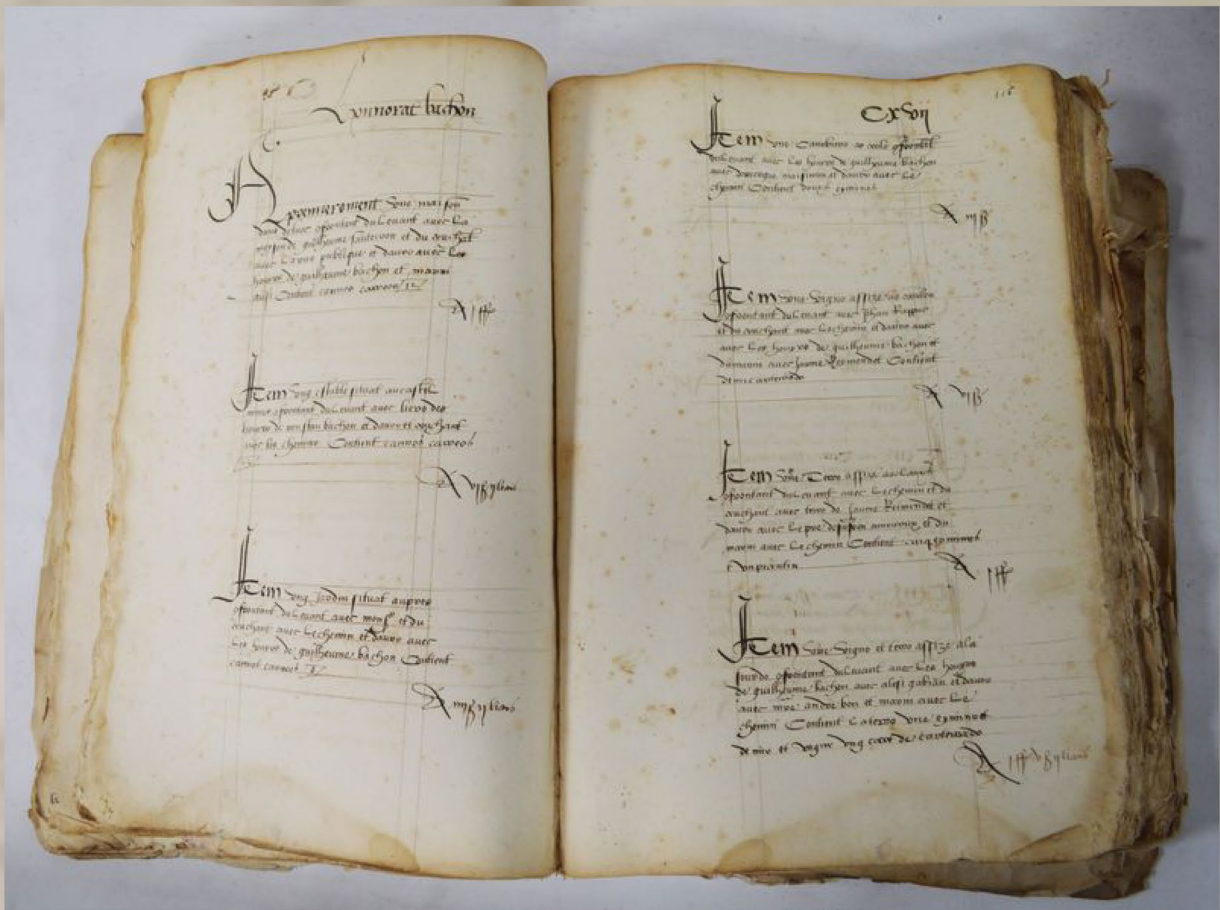
Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือเรื่อง Livre des Menus ของแองกัส



short : 8	Scene : 3
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog : และผลงานที่สำคัญที่สุดของแองกัส เอสโคฟีเอ คือหนังสือ Le Guide Culinarian ซึ่งเป็น ผลงานร่วมกับ Phileas Gilbert, E. Fetu, A. Suzanne,	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



short : 8

Scene : 4

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

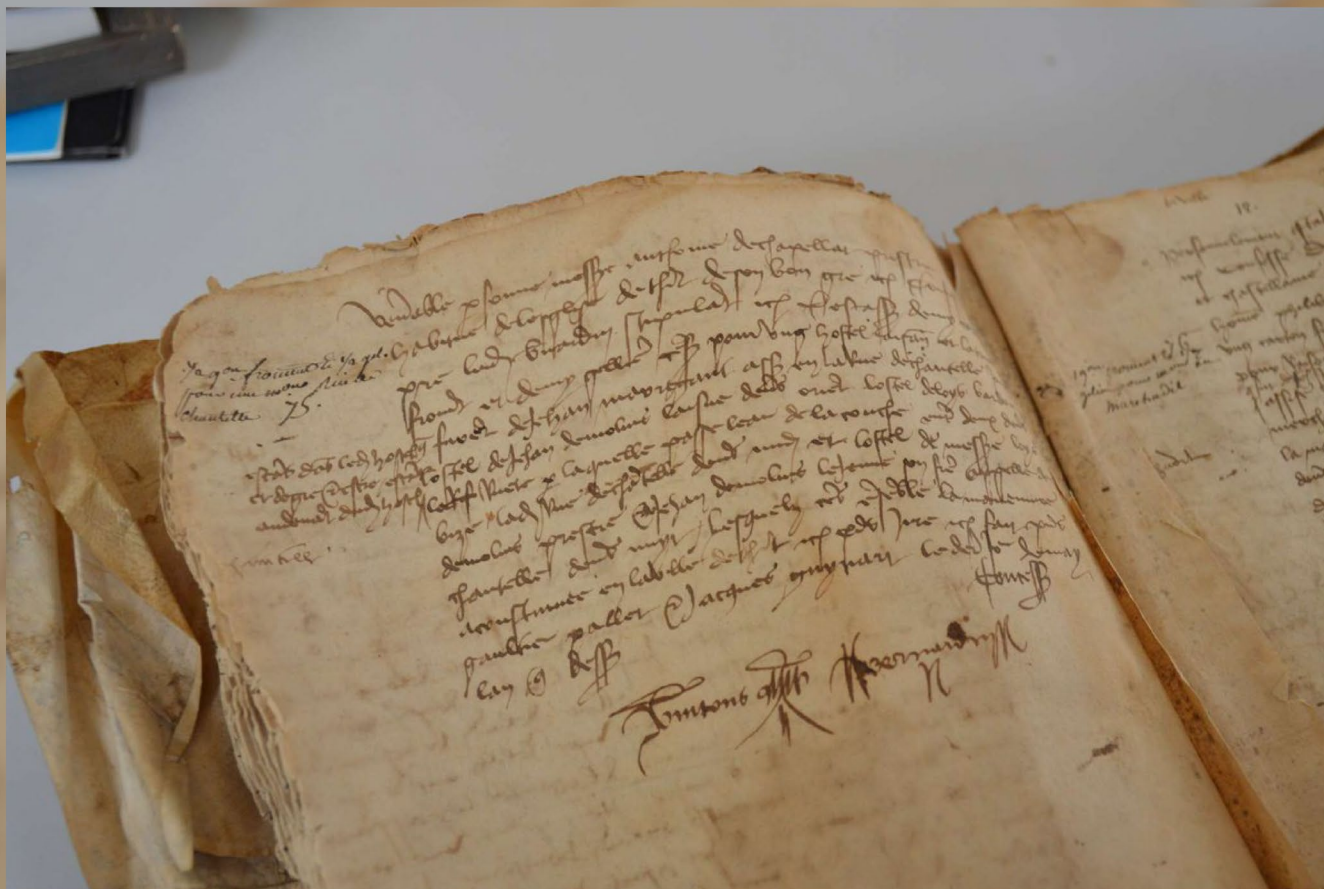
B. Reboul, Ch. Dietrich และ A. Caillat ในปี ค.ศ. 1903 หนังสือดังกล่าวเป็นงานเขียนที่วางหลักการพื้นฐานให้กับการครัวของฝรั่งเศส

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



short : 8

Scene : 5

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

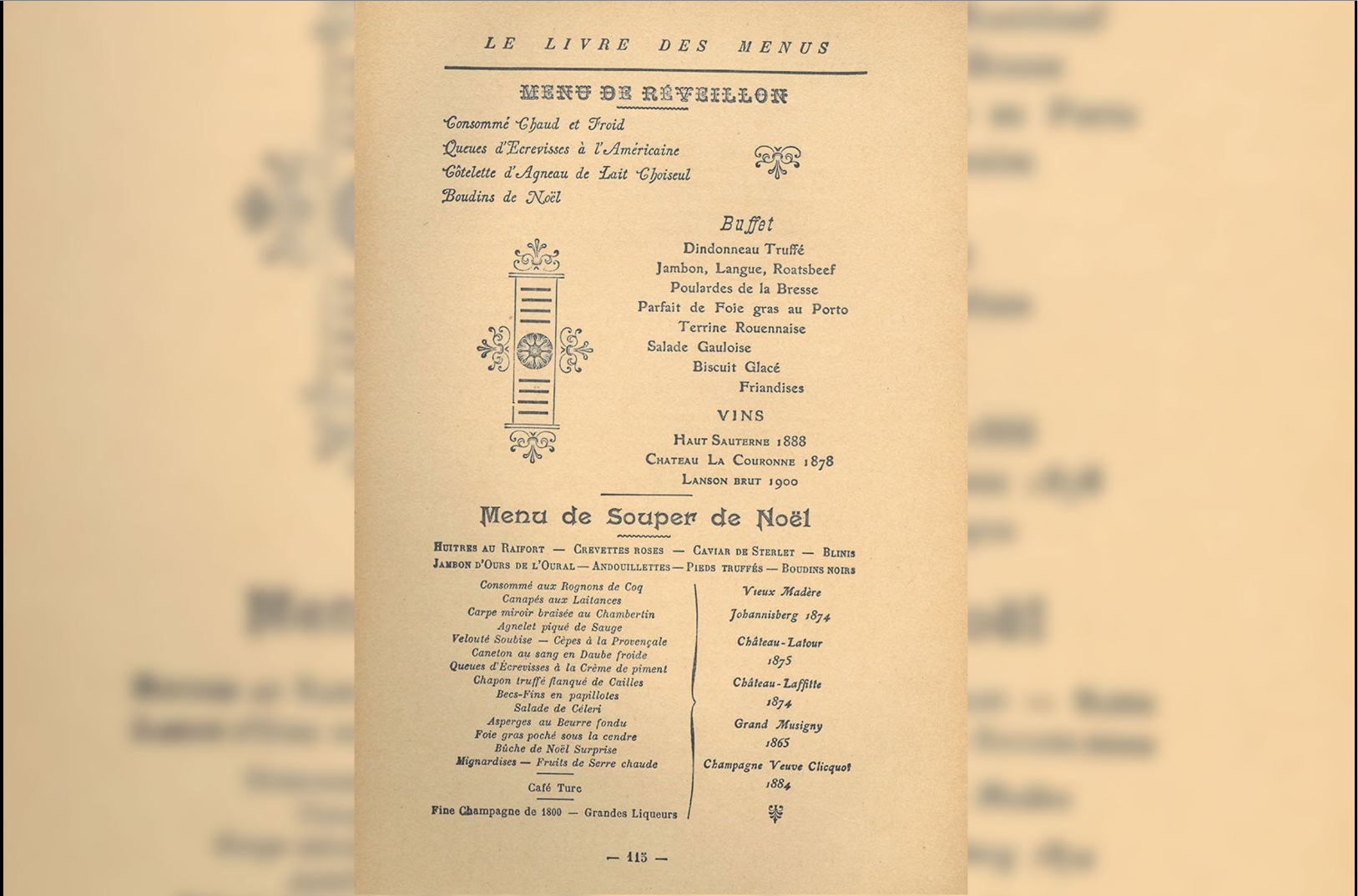
และเป็นการเขียนที่สำคัญของยุค เนื่องจาก
เป็นผลงานร่วมกันของเชฟที่มีชื่อเสียงในยุคนั้น

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

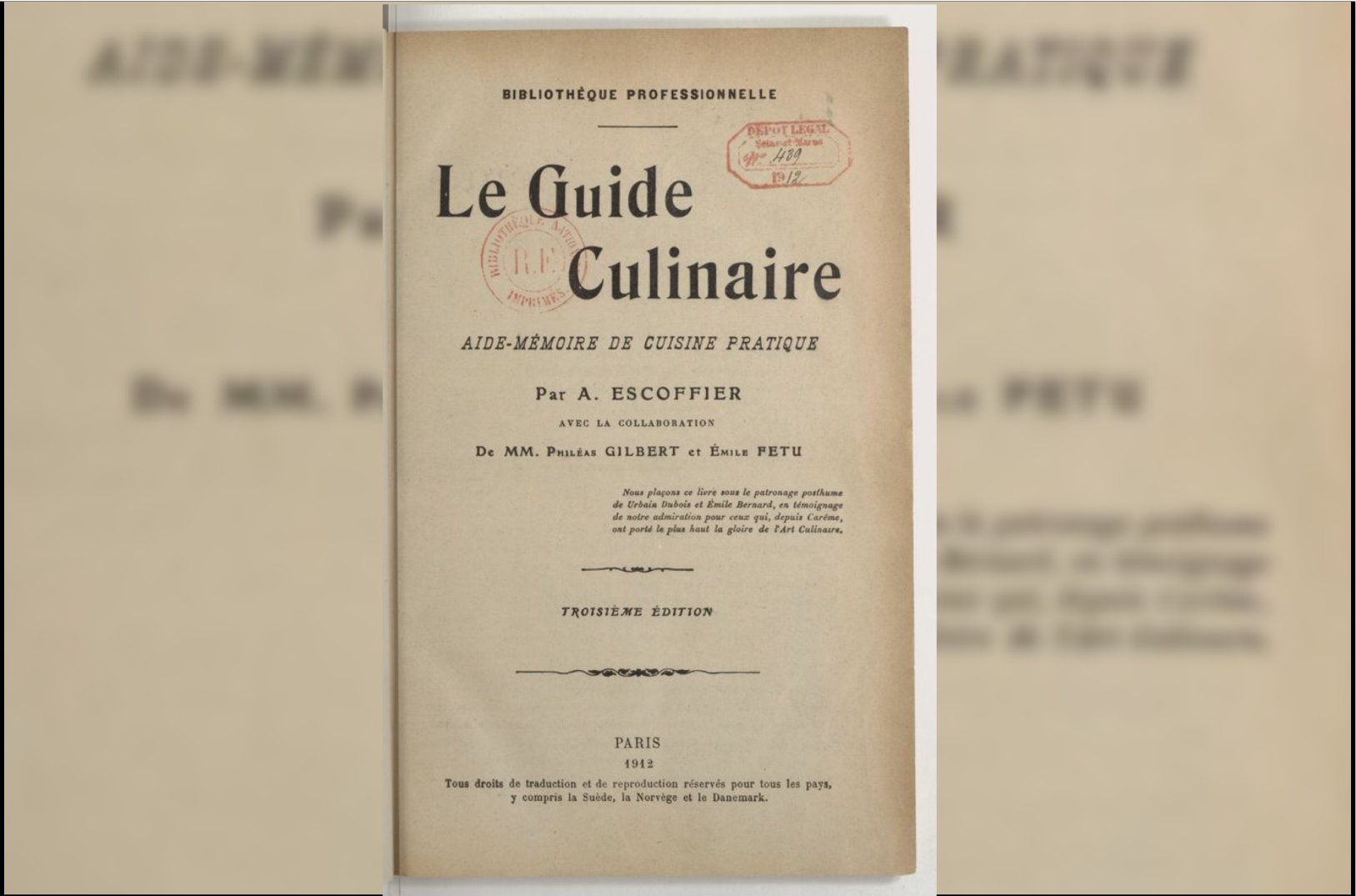
Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



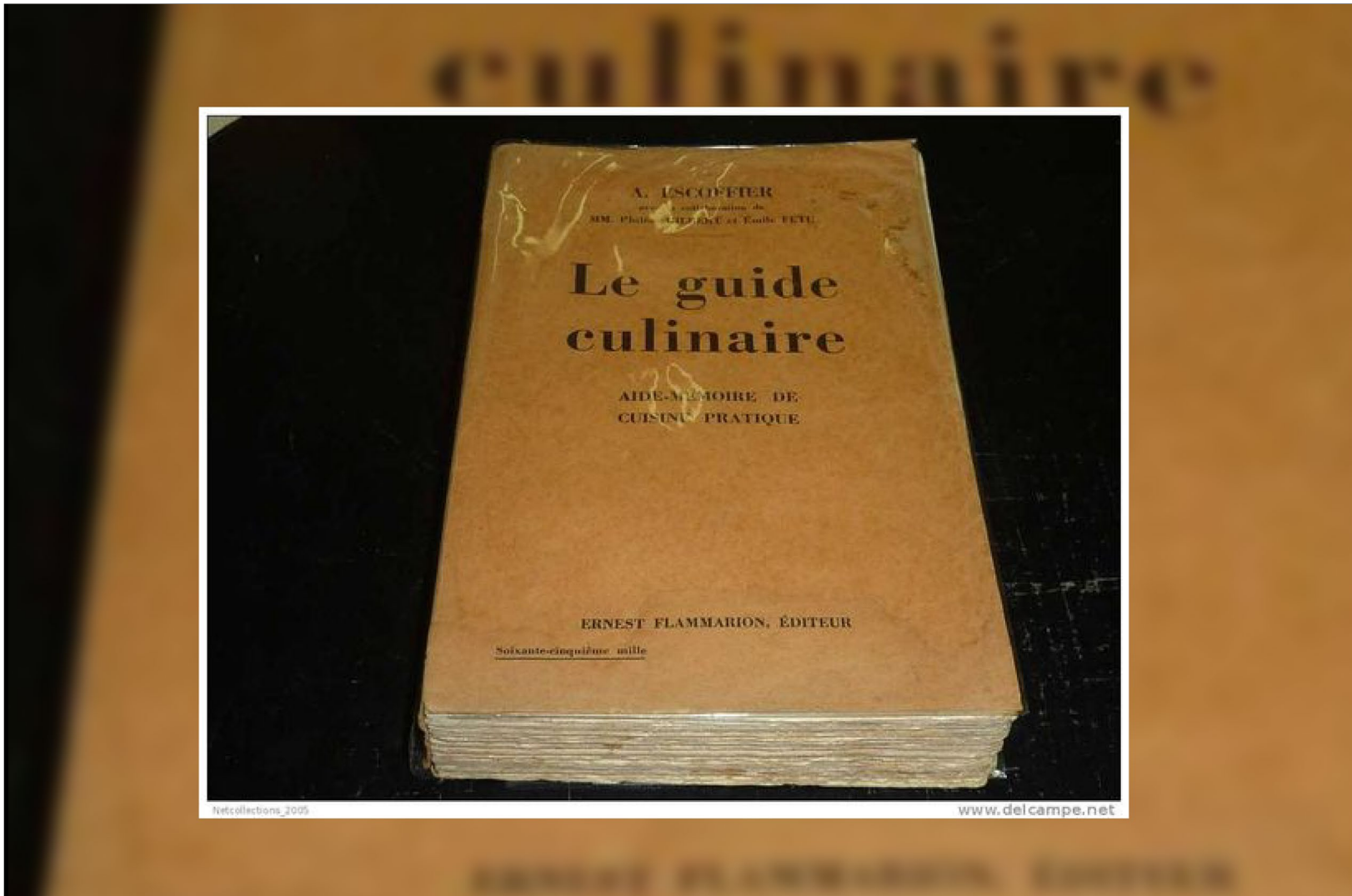
short : 8	Scene : 6
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog : ซึ่งร่วมกันสร้างและปรับปรุงการครัวแบบใหม่ ขึ้น ในหนังสือ Le Guide Culinarian ได้ เปลี่ยนแปลงการครัวดังนี้	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



short : 8	Scene : 7
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog : ไม่ให้ความสำคัญกับข้อที่มีลักษณะขึ้น และใช้น้ำสต็อกที่เคี่ยวเป็นเวลานาน	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



short : 8

Scene : 8

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

เป็นการใช้กลิ่นจากปลา เนื้อและผัก การปรุง
อาหารวิธีนี้ เน้นการตกแต่งและการใช้ซอสเป็น
ตัวเพิ่มรสชาติ

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



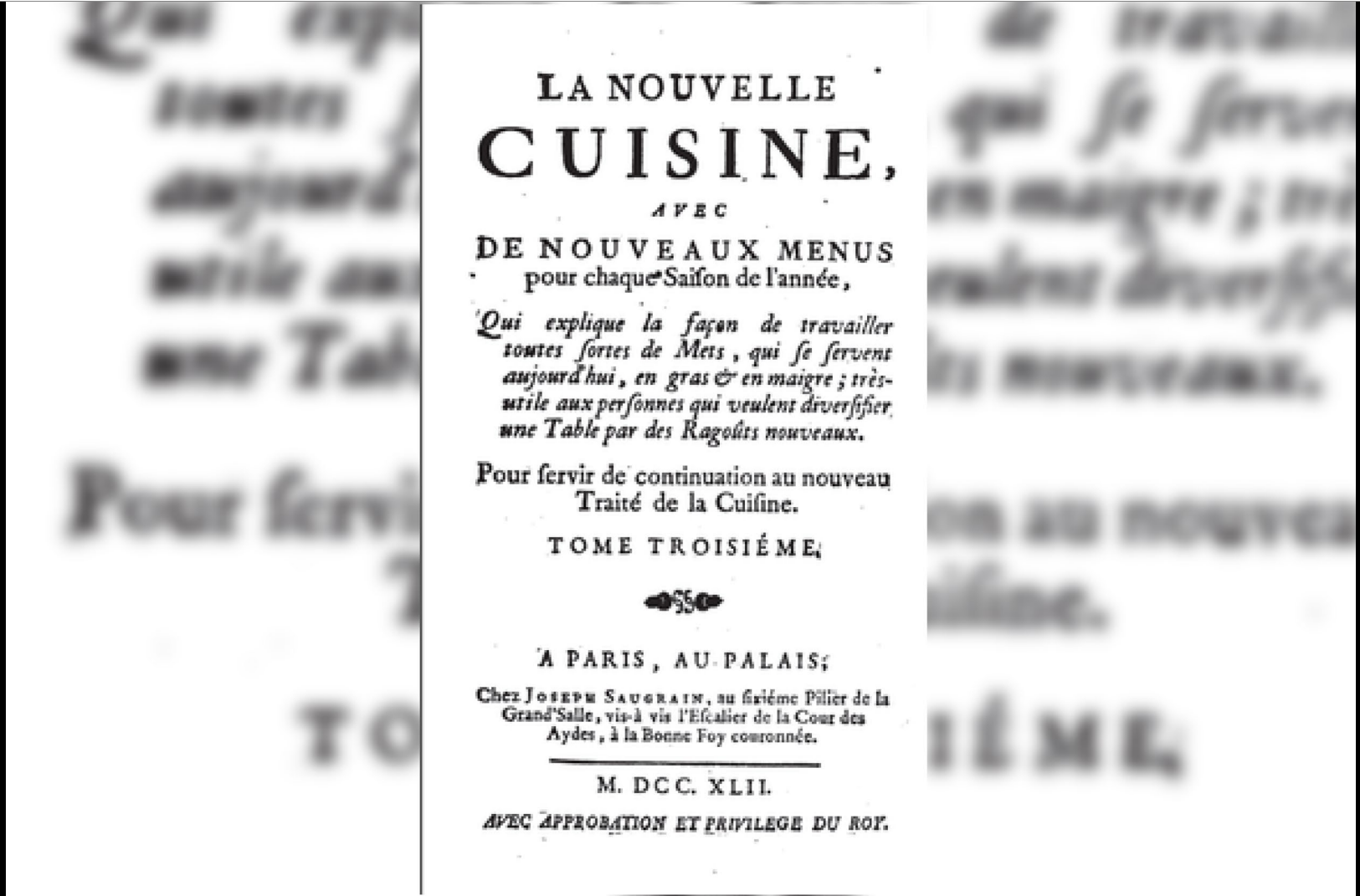
short : 8	Scene : 9
Angle : MS	
Time : 0.05 s	
Dialog :	
มากกว่าใช้เป็นตัวนำรสชาติและตกแต่งด้วย ซอสที่ข้น ทั้งนี้ หลักการดังกล่าวของ แองกัส เอสโคปีเอ ได้รับอิทธิพลมาจาก Crème, Dubois และ Tail event	
แองกัส เอสโคปีเอ ยังได้ปรับปรุงอาหาร พื้นบ้านให้มีความประณีตยิ่งขึ้น โดยการใช้ เทคนิคของการครัวชั้นสูง โดยใช้เครื่องปรุงที่มี คุณภาพและราคาสูงกว่า ตลอดจนตกแต่งจาน ดูให้เรียบง่ายขึ้น	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพผลงานหนังสือ Le Guide Culinarian ของแองกัส



short : 8	Scene : 10
Angle : MS	
Time : 0.03 s	
Dialog : สร้างสรรค์อาหารใหม่ ๆ เช่น Pêche Melba และ Crêpe Suzette	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพตัวอย่างอาหารที่สแองกัส ได้สร้างสรรค์ใหม่



short : 8	Scene : 11
Angle : MS	
Time : 0.10 s	
Dialog : นอกจากนี้ยังมีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร “Nouvelle Cuisine” (นูเวล คิวซีน) ปรากฏหลายครั้งในปี 1740 โดย Vincent de la Chapelle ประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ในช่วงทศวรรษที่ 1880 พี่น้อง François และ Marin Menon หรือแม้แต่ในช่วงทศวรรษที่ 1890	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพคำจำกัดความของคำศัพท์ทางอาหาร Nouvelle Cuisine



Vincent de la Chapelle

short : 8

Scene : 12

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

ซึ่งเป็นยุคของ แองกัส เอสโคฟีเอ่ และคำนี้ก็ได้ปรากฏขึ้นอีกครั้งหนึ่งในทศวรรษที่ 1960 โดย Henri Gault และ Christian Maillau ได้ใช้บรรยายวิธีการปรุงอาหาร

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



short : 8	Scene : 13
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog : ของ Paul Bocuse,	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



short : 8

Scene : 14

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

[Jean](#) และ [Pierre Troisgros](#)

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



Mr. Michel Guérard

short : 8

Scene : 15

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

Michel Guérard

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



Mr.Roger Vergé

short : 8	Scene : 16
Angle : MS	
Time : 0.02 s	
Dialog :	
Roger Vergé	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



short : 8

Scene : 17

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

และ [Raymond Oliver](#)

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



short : 8

Scene : 18

Angle : MS

Time : 0.02 s

Dialog :

ซึ่งเป็นกลุ่มเชฟที่ต่อต้านการครัวแบบประเพณี
นิยมของแองกัส เอสโคฟีเอ่

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพบุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องในประวัติศาสตร์การครัวของฝรั่งเศส ใส่กราฟิกชื่อบุคคลสำคัญ วิ่งเข้าทางซ้ายของจอ



short : 8	Scene : 19
Angle : MS	
Time : 0.05 s	
Dialog : โดยเฉพาะ Henri Gault และ Christian Maillau ได้ค้นพบสูตรซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบ 10 อย่างสำคัญของการครัวแบบนุเวล ครัวชิน ได้แก่	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : Insert ภาพนิตยสารที่คำศัพท์ การทำครัวแบบ Nouvelle Cuisine

NOUVELLE CUISINE

LE NOUVEAU GUIDE GAULT-MILLAU 1972: 10 COMMANDMENTS OF NOUVELLE CUISINE

1. "Do not overcook."
2. "Use fresh, quality products."
3. "Lighten [the] menu."
4. "Do not be systematically modernistic. Avoid a new orthodoxy."
5. "Seek out what the new techniques can bring you."
6. "Eliminate brown and white sauces."
7. "Do not ignore dietetics."
8. "Do not cheat on...presentation. Simplicity instead of fakery."
9. "Be inventive."
10. "Do not be prejudiced."

**As quoted in Rao, Hayagreeva, Philippe Monin, and Randolphe Durand, "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy," The American Journal of Sociology, Vol. 108, No. 4 (Jan., 2003), pp. 795-843.

short : 8

Scene : 20

Angle : MS

Time : 0.10 s

Dialog :

1) การใช้ความซับซ้อนในการปรุงอาหาร

2) การลดเวลาการประกอบอาหารประเภทปลา อาหารทะเล สัตว์ปีก ลูกวัว ผักใบเขียว และแป็ง (paté) เพื่อรักษารสชาติตามธรรมชาติไว้ นอกจากนี้ ยังให้ความสำคัญกับการอบไอน้ำเพื่อรักษารสชาติของอาหารด้วย

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพข้อความภาษาอังกฤษขององค์ประกอบ การทำครัวแบบ Nouvelle Cuisine



short : 8

Scene : 21

Angle : MS

Time : 0.10 s

Dialog :

นอกจากนี้ ยังให้ความสำคัญกับการอบไอน้ำ
เพื่อรักษารสชาติของอาหารด้วย

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพนิ่งหรือ ภาพเคลื่อนไหว การทำครัวตามองค์ประกอบ 10 ประการ แบบ Nouvelle Cuisine
**** ขึ้นชั้นภาษาไทยตามหัวข้อ ทั้ง 10



short : 8

Scene : 22

Angle : MS

Time : 0.10 s

Dialog :

3) การใช้เครื่องปรุงที่ดีที่สุดเท่าที่จะหาได้

4) รายการอาหารได้ถูกปรับเปลี่ยนให้เล็กลง

5) ใช้น้ำหมัก (marinade) กับเนื้อและสัตว์ปีก
ประเภทนก

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพนิ่งหรือ ภาพเคลื่อนไหว การทำครัวตามองค์ประกอบ 10 ประการ แบบ Nouvelle Cuisine
**** ขึ้นชั้นภาษาไทยตามหัวข้อ ทั้ง 10



short : 8

Scene : 23

Angle : MS

Time : 0.10 s

Dialog :

6) เลิกใช้ซอสข้น เช่น ซอสเอสปานญอล และ ซอสเบชาเมล และใช้การปรุงรสด้วยสมุนไพรสด เนย น้ำมันาว และน้ำส้มสายชูแทน

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพนิ่งหรือ ภาพเคลื่อนไหว การทำครัวตามองค์ประกอบ 10 ประการ แบบ Nouvelle Cuisine



อธิบายภาพ : Insert ภาพนิ่งหรือ ภาพเคลื่อนไหว การทำครัวตามองค์ประกอบ 10 ประการ แบบ Nouvelle Cuisine

short : 8	Scene : 24
Angle : MS	
Time : 0.10 s	
Dialog : 7) ใช้อาหารท้องถิ่นเป็นแรงบันดาลใจมากกว่า การใช้การครัวชั้นสูง 8) ใช้เทคนิคและอุปกรณ์การครัวแบบใหม่ 9) เชฟให้ความสำคัญ และความต้องการ สารอาหารของลูกค้าแต่ละคน	
Sound / Effect : เสียงอาจารย์	
Transition : cut to	
Note :	



short : 8

Scene : 25

Angle : MS

Time : 0.10 s

Dialog:

10) เชฟเป็นผู้สร้างสรรค์และคิดค้นการผสมผสาน (combination) และการจับคู่ (pairing) ใหม่ ๆ เสมอ

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

อธิบายภาพ : Insert ภาพนิ่งหรือ ภาพเคลื่อนไหว การทำครัวตามองค์ประกอบ 10 ประการ แบบ Nouvelle Cuisine



short : 9

Scene : 1

Angle : MS

Time : 0.05 s

Dialog :

ดังนั้น ในปัจจุบันเมื่อพูดถึงอาหารตะวันตก ก็
จะเป็นอาหารที่มีเทคนิคในการทำ โดยต้อง
คำนึงถึงเนื้อสัมผัสที่ดี ไม่แข็ง แห้ง และมีการ
จัดตกแต่งที่สวยงาม ใน 1 งานอาจมี
องค์ประกอบอาหาร 3-4 ชนิด เป็นต้น

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : ถ่ายอ. ครึ่งตัวหน้าตรง กล้องกลาง อ.ยืนกล่าวถึงบทสรุปของบทที่ 1 และเชื่อมโยงในบทถัดไป



short : 9

Scene : 2

Angle : MS

Time : 0.20 s

Dialog :

ค่ะ ตอนนี้เราก็ได้ทำความรู้จักเกี่ยวกับ
ความหมาย ลักษณะ วัฒนธรรมทางอาหารของ
อาหารตะวันตก และได้รู้จักบุคคลสำคัญใน
วงการอาหารตะวันตก อย่าง แองกัส เอสโคฟี
เอ่ (Auguste Escoffier) ผู้ที่ได้ฉายาว่าเป็น
"ราชาแห่งเชฟและเชฟแห่งราชา" ผลงานที่
สำคัญ และยังได้รู้จักคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร
“Nouvelle Cuisine” (นูเวล คิวซีน) อีกด้วย

ในบทต่อไปค่ะ เราจะเรียนรู้เกี่ยวกับ อุปกรณ์
และวัตถุดิบพื้นฐานในการประกอบอาหารแบบ
ตะวันตกกันค่ะ

Sound / Effect : เสียงอาจารย์

Transition : cut to

Note :

- C1 C2 C3

อธิบายภาพ : ถ่ายยอ. ครึ่งตัวหน้าตรง กล้องกลาง อ.ยืนกล่าวถึงบทสรุปของบทที่ 1 และเชื่อมโยงในบทถัดไป



short :	Scene :
Angle :	
Dialog :	Time : 0.30 s
Sound / Effect : เสียงดนตรีประจำวิชา	
Transition : cut to	
Note :	

อธิบายภาพ : ขึ้นภาพเบื้องหลังการถ่ายทำ และรายชื่อคณะผู้จัดทำ **** จบทุกบท