Chef Benz

Mr. Surasak Charoenchane

Chef Benz (Mr. Surasak Charoenchane)

EDUCATION & ACADEMIC QUALIFICATIONS

RAJMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY KRUNTHEP, THAILAND

Jun 2009 – Mar 2012 Bachelor of Home Economic Program in Food & Nutrition

Faculty of Home Economic Program B.H.Econ

INTERNALTIONAL WORK EXPERIENCE

Chef de Cuisine
Anantara Sathon Hotel / zoom skybar restaurant
Bangkok, Thailand
June 2018- (Present)

Executive Chef And Owner
Carbu Cafe Restaurant / Bangkok, THAILAND
Apr 2017 -(Present)

Specialist Culinary Trainer And Tutor (Western Cuisine & Competition)
Rajabhat Suansunandha University / Bangkok, THAILAND
Mar 2017 -(Present)

Executive Chef
Rosemary Restaurant Thong-lor 11 / Bangkok, THAILAND
Apr 2016 -(Present)

Specialist Culinary Tutor (European & Western Cuisine)
Rajmangala University of Technology Krunthep / Bangkok, THAILAND
Nov 2013 -(Present)

Executive Chef
Mango Tree Restaurant (On The River) / Bangkok, THAILAND
Dec 2014 - Jan 2015

Sous Chef
Aston Dining Room & Bar / Bangkok, THAILAND
Nov 2013 - Dec 2014

การทำงานในห้องอาหารระดับโลก 3 STAR MICHELIN

International Work Experience

2018-2019, Chef de Cuisine Zoom Sky Bar & Restaurant
at Anantara Sathorn Bangkok Hotel.

International Work Experience

2018-2019, Sous chef at Mandarin Orienten Hotel.

2018-2019, Chef de Cuisine Zoom Sky Bar & Restaurant at Anantara Sathorn Bangkok Hotel.

MANDARIN ORIENTAL
THE HOTEL GROUP

INTERNALTIONAL WORK EXPERIENCE

Chef de Cuisine
Anantara Sathon Hotel / zoom skybar restaurant
Bangkok, Thailand
June 2018- (Present)

Executive Chef And Owner
Carbu Cafe Restaurant / Bangkok, THAILAND
Apr 2017 – (Present)

Specialist Culinary Trainer And Tutor (Western Cuisine & Competition)
Rajabhat Suansunandha University / Bangkok, THAILAND
Mar 2017 – (Present)

Executive Chef
Rosemary Restaurant Thong-lor 11 / Bangkok, THAILAND
Apr 2016 – (Present)

Specialist Culinary Tutor (European & Western Cuisine)
Rajmangala University of Technology Krunthep / Bangkok, THAILAND
Nov 2013 – (Present)

Executive Chef
Mango Tree Restaurant (On The River) / Bangkok, THAILAND
Dec 2014 – Jan 2015

Sous Chef
Aston Dining Room & Bar / Bangkok, THAILAND
Nov 2013 – Dec 2014

Chef Benz (Mr. Surasak Charoenchane)

ปัจจุบัน

Corporate Executive Chef

บริษัท วาวแฟคเตอร์ จำกัด (มหาชน)

ความภูมิใจสูงสุดของเชฟ

ประสบการณ์
ด้าน
การแข่งขัน

HONORS & AWARDS

2018 Copper Medal,

The third of world “Culinary World Cup 2018”

THAIFEX 2015
Thailand Best "Knock Out"
Free Style Culinary Challenge (Professional)
รางวัลที่ 1 เงินสดมูลค่า 30,000 บาท

COFFEE Corner

51 INTERNATIONAL COMPEITTION IN 19 COUNTRIES

Thailand Culinary Academy

Feb 2010
Golden Coffee Pot
Junior Chef Challenge
Dubai – UAE

March 2010
Bocuse d'Or Asia
Selection
Shanghai - China

June 2010
Penang Chef
Challenge
Penang- Malaysia

Feb 2011
(Snow & Ice Sculpture
Competition)
Valloire - France

March 2011
(WA Oceana fest
Culinary Challenge)
Perth - Australia

May 2011
(HOFEX Culinary
Challenge 2011)
Hong Kong - China

June 2011
(Battle of the Chefs)
Penang - Malaysia

06 – 11 March 2012
(PCCC Competition)
Penang Malaysia

13 – 21 April 2012
(FHA 2012 Culinary
Challenge)
Singapore

31 April – 06 May 2012
(IFK – WACS Competition)
Daejeon - South Korea

24 – 29 May 2012
(2012 World Master
Chef Challenge)
Huaxi – China

20 – 26 May 2012
(MLA Black Box Final)
Hobart - Australia

08 – 10 May 2012
(Disciples Escoffier Asia)
Shanghai - China

01 – 10 Oct 2012
(IKA – Culinary
Olympics / Erfurt,
Germany)

12 – 17 Nov 2012
(Food Hotel China)
Shanghai - China

15 – 20 March 2013
(Disciples d Escoffier
Final) Venice - Italy

11 – 18 April 2013
(WA Oceana fest
Challenge 2013)
Perth – Australia

03 – 11 May 2013
(HOFEX Culinary
Challenge 2013)
Hong Kong)

09 – 15 June 2013
(Battle of the Chefs)
Penang - Malaysia

01 – 12 July 2013
(World Skill
Competition 2013)
Leipzig - Germany

19 – 21 July 2013
(Singapore India
Cuisine Challenge)
Singapore

25 - 27 Oct 2013
Taiwan Atlantic Chefs
Knife Competition
Taiwan

03 – 10 Nov 2013
(South Korea Young Chefs
Competition)
Seoul - South Korea

11 – 16 Nov 2013
(Food Hotel China)
Shanghai - China

03 – 09 March 2014
(Food Hotel Bali 2014)
Bali - Indonesia

05 – 12 April 2014
(Food Hotel Asia 2014)
Singapore

06 – 09 May 2014
(Sial International
Competition 2014)
Shanghai - China

18 – 19 July 2014
(Singapore India
Cuisine Challenge)
Singapore

03 – 10 Aug 2014
(Philippine Culinary
Cup 2014)
Manila - Philippine

19 – 26 Oct 2014
(Battle of the Chefs 2014)
Penang – Malaysia

29 - 02 Nov 2014
Taiwan Atlantic Chefs
Knife Competition
Taiwan

09 – 15 Nov 2014
(Food Hotel China
2014)
Shanghai - China

17 – 28 Nov 2014
(Expogast Culinary
World Cup)
Luxemburg

28 - 02 March 2015
Culinary Challenge
(Thessaloniki Greece)

15 - 18 April 2015
(Food Hotel Indo 2015)
Jakarta - Indonesia

17 – 28 Nov 2014
(Food Hotel Vietnam)
Ho Ching Ming - Vietnam

05 - 06 May 2015
SIAL Top Chefs
Challenge 2015
Shanghai China

3 - 10 May 2015
HOFEX - Hong Kong
Culinary Classic 2015
Hong Kong - China

1- 7 June 2015
Food Hotel Myanmar
Yangon - Mymamar

8 - 10 June 2015
IKIP 2015
Kuantan Malaysia

20 – 22 June 2015
(Angliss Culinary
Professional Chefs
Challenge Singapore

01 - 09 July 2015
Oceanafest Challenge
2015 Perth Australia

02 - 08 Aug 2015
Philippine Culinary Cup
2015
Manila - Philippine

28 - 02 Oct 2015
(Food Hotel Malaysia)
Kuala Lumper - Malaysia

05 - 08 Oct 2015
Siem Reap Cambodia
Food & Drinks Expo 2015

05 - 07 Nov 2015
Alantic Chefs Knife
Taichung - Taiwan

08 - 14 Nov 2015
(Food Hotel China)
Shanghai - china

09 - 16 April 2016
(Food Hotel Asia 2016)
Singapore

30 - 04 June 2016
(Food Hotel Myanmar)
Yangon - Myanmar

15 – 21 Aug 2016
(Battle of the Chefs
2016)
Penang – Malaysia

22 - 29 Aug 2016
(TCAC Challenge)
Taiching - Taiwan

CANCEL

17 - 27 Oct 2016
IKA – Culinary Olympics
/ Erfurt, Germany)

Thailand Culinary Academy

2018

Gold Medal Gourmet team challenge

Food hotel Asia Culinary challenge Singapore 2018

2017

Trophy professional chef award

Thailand Ultimate Chef Challenge (tucc thaifex)

2017

Gold medal (Winner) Modern Presentation thai cuisine

Thailand Ultimate Chef Challenge (tucc thaifex)

Gold medal (Winner) Main Course Duck

Thailand Ultimate Chef Challenge (tucc thaifex)

Gold medal (Winner) Lamp Main Course

Thailand Ultimate Chef Challenge (tucc thaifex)

Gold medal plated dessert western

Thailand Ultimate Chef Challenge (tucc thaifex)

Silver Medal Main Course Seafood

Thailand Ultimate Chef Challenge (tucc thaifex)

HONORS & AWARDS

2015

Gold Medal (Winner) Thailand Best Knock Out, Trafs

Gold Medal Shanghai, SAIL

Gold Medal (Winner) China International Top Chef Competition Sail, Shanghai

2014

Gold Medal (Winner) Thailand International Culinary Cup Type Of Free Style

Gold Medal (Winner) Queen Siri Kit Royal Cup Type Of Set Menu

Silver Medal Food Hoteliers Expo Type Of Two To Tang & Thai Western Fusion

Bronze Medal ThailandUltimate Chef Challenge Type Of Main Course Meat

Bronze Medal Trafs Thailand Retail Food Type Of Main Course Meat

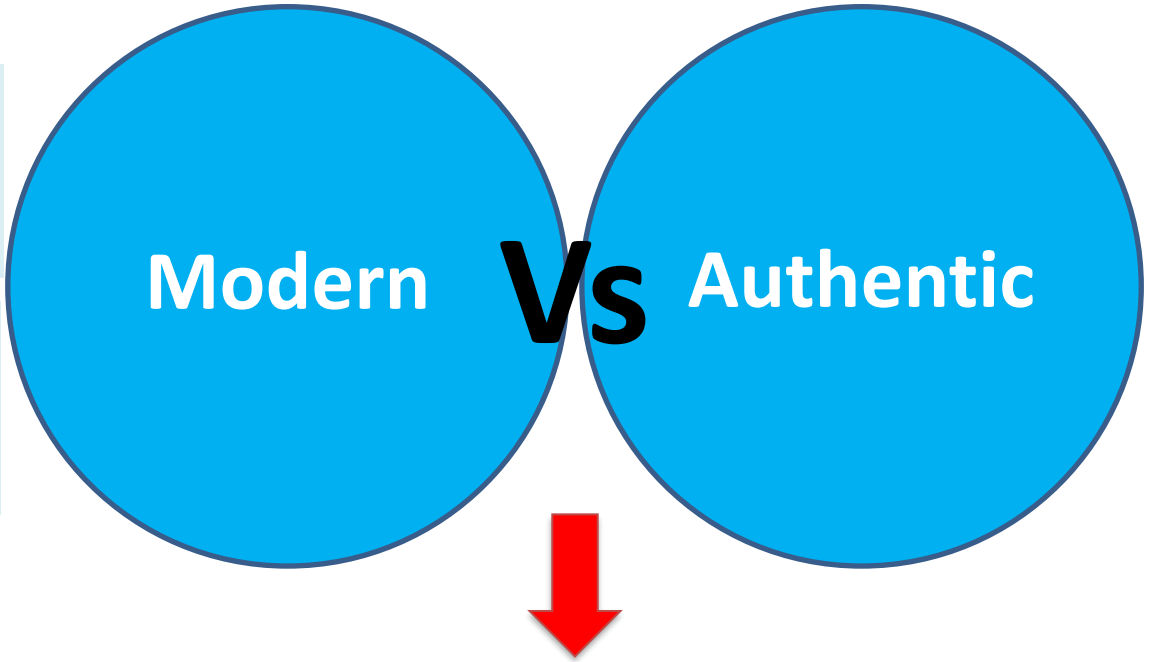
ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

Modern Cuisine

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Technical

Science Technical



Culture

Value added ทำอาหารดีต่อใจใช่อิ่มท้อง

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist นักออกแบบอาหาร

Food Stylish	Food Design	Food Presentation

ในมุมมองของนักตกแต่งอาหาร และสื่อต่าง ๆ

เป็นการออกแบบตามจินตนาการ ตามความคิดที่เป็นอิสระ เกิดจากแรงบันดาลใจ ที่จะสร้างสรรค์ผลงานออกมาของเชฟหรือนักออกแบบอาหารท่านนั้น ๆ

มีการนำองค์ประกอบต่าง ๆ มาแต่งเติม และจัดฉาก เพื่อเสริมมุมมองให้อาหารดูดีขึ้น โดยอยู่บนพื้นฐานความเป็นจริงที่เป็นไปได้และเหมาะสม

ในมุมมองของเชฟในโรงแรมและร้านอาหาร

การถ่ายทอดความคิดและจินตนาการลงสู่จานอาหารผ่านการวาดภาพ เป็นการออกแบบอาหารตามความคิดที่ช่วยให้ทำได้เสมือนจริงและจัดเสิร์ฟได้จริง และเป็นการกระจาย/ถ่ายทอดความคิดสู่คนรอบข้างให้สามารถปฏิบัติตามได้ อีกทั้งเป็นการกำหนดวัตถุดิบ ประเภทอาหาร ภาชนะ และรูปแบบอาหาร

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist ในมุมมองของนักตกแต่งอาหาร และสื่อต่าง ๆ

- สื่อต่าง ๆ เกิดได้จากจินตนาการ เพื่อสื่อความหมายการโฆษณาและการประชาสัมพันธ์ โดยเฉพาะงานอาหารและเครื่องดื่ม

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist นักออกแบบอาหาร

- ในมุมมองของเชฟในโรงแรมและร้านอาหาร

เสพศิลป์ กินของอร่อย

How to be a professional food stylist

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist กับ การเล่นเฉดสี

- คือ การใช้วัตถุดิบของอาหารจากธรรมชาติที่มีเฉดสีอยู่ในตัวเอง มาสร้างมิติให้กับองค์ประกอบในจานอาหาร

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist กับ การตัดแต่ง (Cutting Skill)

- คือ การใช้เทคนิคการประกอบอาหารด้วยการหั่น ตัดแต่ง จากอุปกรณ์ (มีด) กับอาหาร/วัตถุดิบ ที่มีเฉดสีเดียวเพื่อให้เกิดความแตกต่างด้านรูปร่าง และรูปทรง เกิดมิติในองค์ประกอบจานอาหาร
- สามารถจัดกลุ่มรูปร่างและรูปทรงที่ได้ ตามประเภทของอาหาร ได้แก่ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์

การตัดแต่ง (Cutting Skill)

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

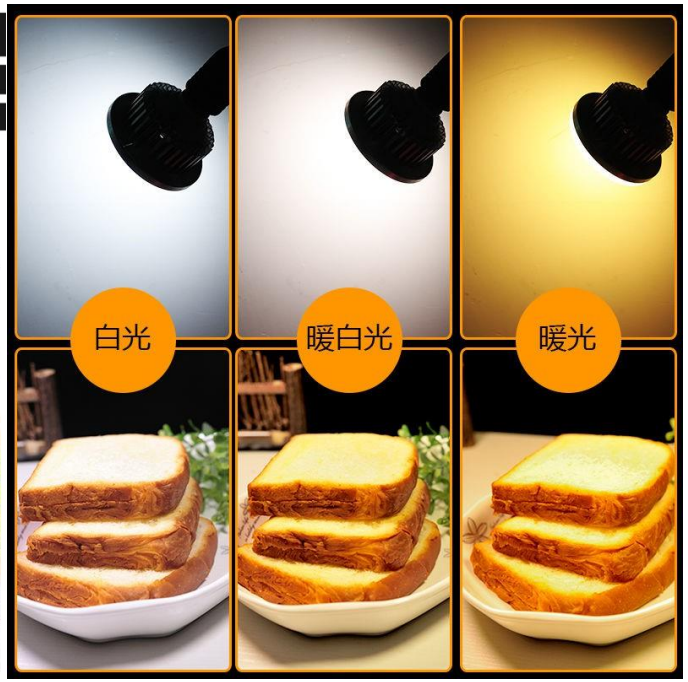
Food Stylist กับ การจัดองค์ประกอบ “พร๊อพ”

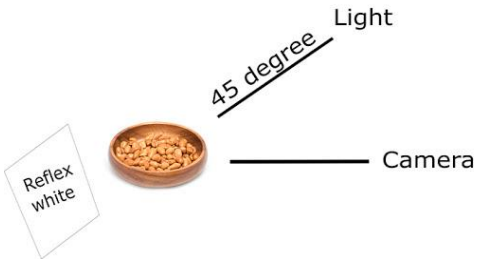
- คือ การจัดวางอาหารเพื่อถ่ายภาพด้วยวัสดุ อุปกรณ์ ที่มีความเกี่ยวข้องและสามารถสร้างเรื่องราวให้กับจานอาหาร/เมนูอาหารนั้นๆ เป็นการเสริมสร้างมูลค่า สร้างการเคลื่อนไหวให้ดูมีกิจกรรมในเฟรมภาพ และสร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับผลงานด้วย อีกทั้งการเลือกใช้วัตถุดิบในองค์ประกอบอาหารเป็นองค์ประกอบของการจัดวางผลงานในเฟรมภาพอีกด้วย

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist กับ การจัดแสงของภาพ (Lighting)

- คือ การปรับแสง สี หรือโทนภาพ เพื่อสร้างอารมณ์ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ยุคสมัย กลุ่มบุคคล หรือเรื่องราวที่ต้องการนำเสนอขอผลงานนั้น ๆ

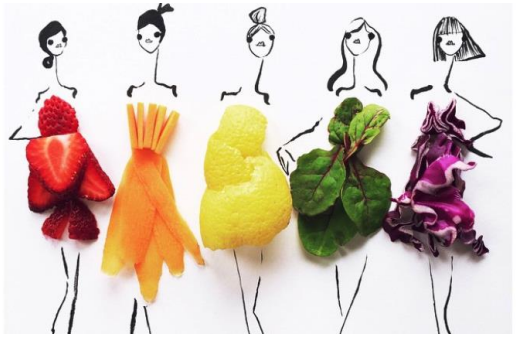




ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist กับ Idea & Creative

- คือ การนำอาหารไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ การนำเสนอผลงานอาหาร หรือการสร้างสรรค์งานอาหารไม่จำเป็นต้องลงในจานอาหารเพียงอย่างเดียวเท่านั้น วัตถุดิบอาหารสามารถนำไปใช้ได้กับผลงานศิลปะด้านต่าง ๆ ได้เช่นกัน



ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Food Stylist กับ แรงบันดาลใจ/จินตนาการ (Inspiration)

- คือ การนำอาหารไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ การนำเสนอผลงานอาหาร หรือการสร้างสรรค์งานอาหารไม่จำเป็นต้องลงในจานอาหารเพียงอย่างเดียวเท่านั้น วัตถุดิบอาหารสามารถนำไปใช้ได้กับผลงานศิลปะด้านต่าง ๆ ได้เช่นกัน

Sketch
ภาพสเกตซ์

→

Specification/Detail
การลงรายละเอียดและการอธิบาย
(การวาดด้วยลายเส้นมือ
และการวาดด้วยลายเส้นคอมพิวเตอร์)

การสเกตซ์ภาพอาหารนำไปสู่การนำเสนอผลงานอาหารจริงที่จะส่งตรงถึงมือลูกค้า/ผู้บริโภค/ผู้ทาน
สู่การเปรียบเทียบ Comparison

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Sketching&Design

การสเกตซ์/การออกแบบ

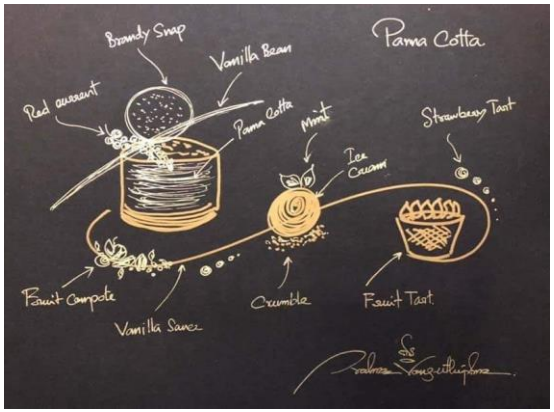
(คือการร่างเรื่องราว)

Specification/Detail

การลงรายละเอียดและการอธิบาย

(การลงรายละเอียดและการอธิบาย)

- Sketching with Pen&Pencil การวาดด้วยปากกาและดินสอ
- Sketching on White/Black Paper การวาดบนกระดาษหรือภาชนะ สีดำ/ขาว

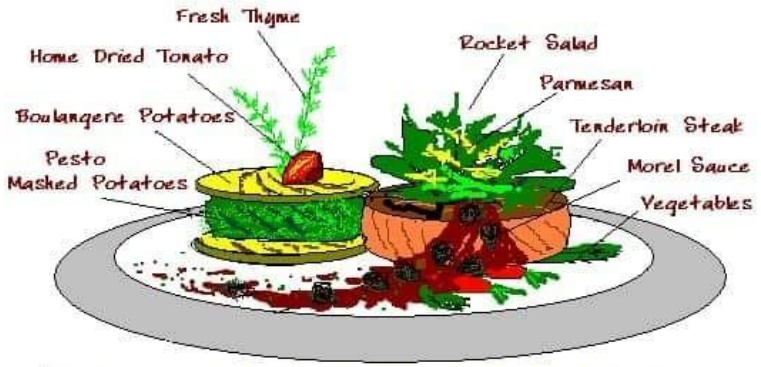


ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Sketching&Design
การสเกตซ์/การออกแบบ
(คือการร่างเรื่องราว)

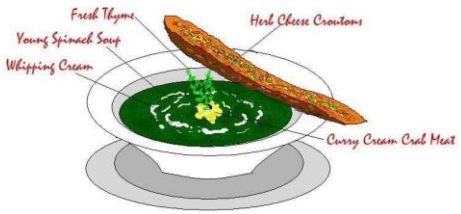
Specification/Detail
การลงรายละเอียดและการอธิบาย
(การลงรายละเอียดและการอธิบาย)

- Sketching with computer การวาดภาพด้วยคอมพิวเตอร์ โปรแกรม Paint

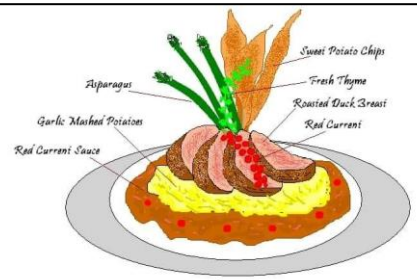


Char-Grilled Australian Beef Tenderloin with Morel Red Wine Sauce served with Stuffed Boulangere Potatoes and Rocket Balsamic Salad

Paint
App

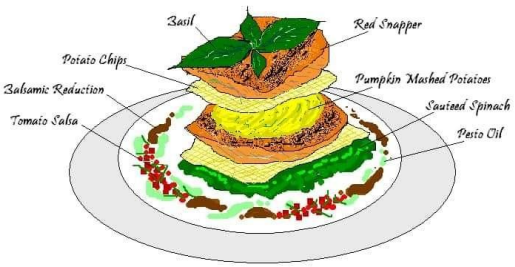


Young Spinach Soup with Curry Cream Crab Meat

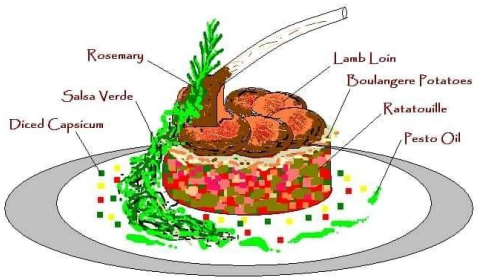


Roasted Duck Breast with Red Current Sauce

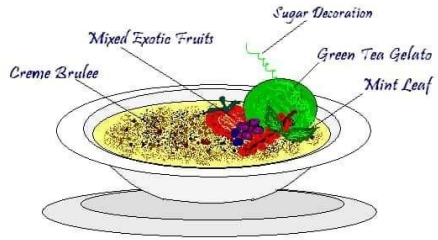
Steamed Snow Fish with Ruby Bell Pepper Sauce served with Autumn Vegetable Ratatouille and Fried Potatoes



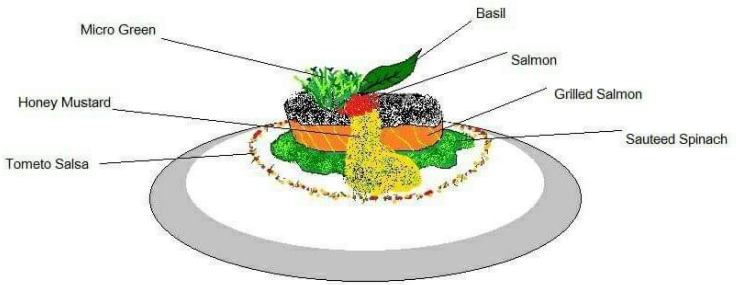
Pan-Fried Red Snapper with Pumpkin Mashed Potatoes and Salsa



Grilled Lamb Loin with Ratatouille and Salsa Verde



Exotic Fruits Creme Brulee with Green Tea Gelato



Grilled Salmon Steak with Honey Mustard Sauce

By Pimonrat Viturat

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern Cuisine

Sketching&Design

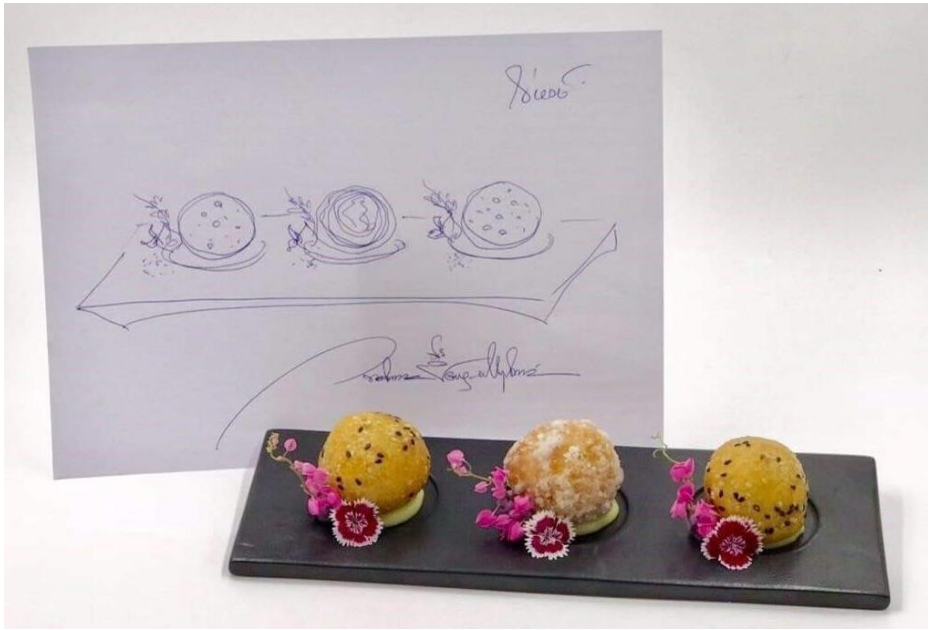
การสเกตซ์/การออกแบบ

(คือการร่างเรื่องราว)

Specification/Detail

การลงรายละเอียดและการอธิบาย

(การลงรายละเอียดและการอธิบาย)

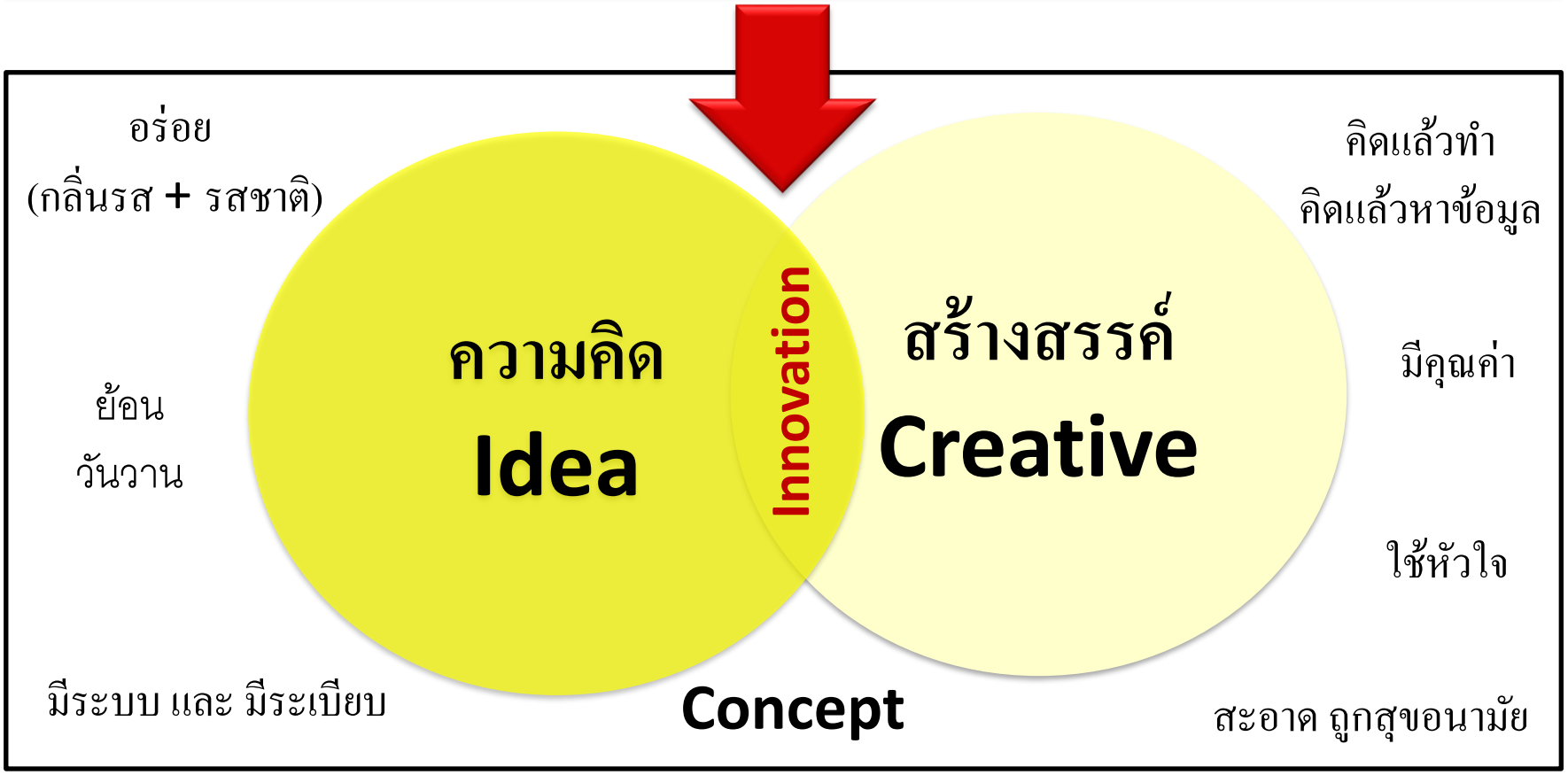


Yam Roll

Salmon & Shrimp
Cocktail

ทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์เพื่องานออกแบบอาหาร

แรงบันดาลใจ (Inspiration)



คิดนอกกรอบ Outside Thinking >> ดึงดูดสายตา Eye Impact >> สนใจ

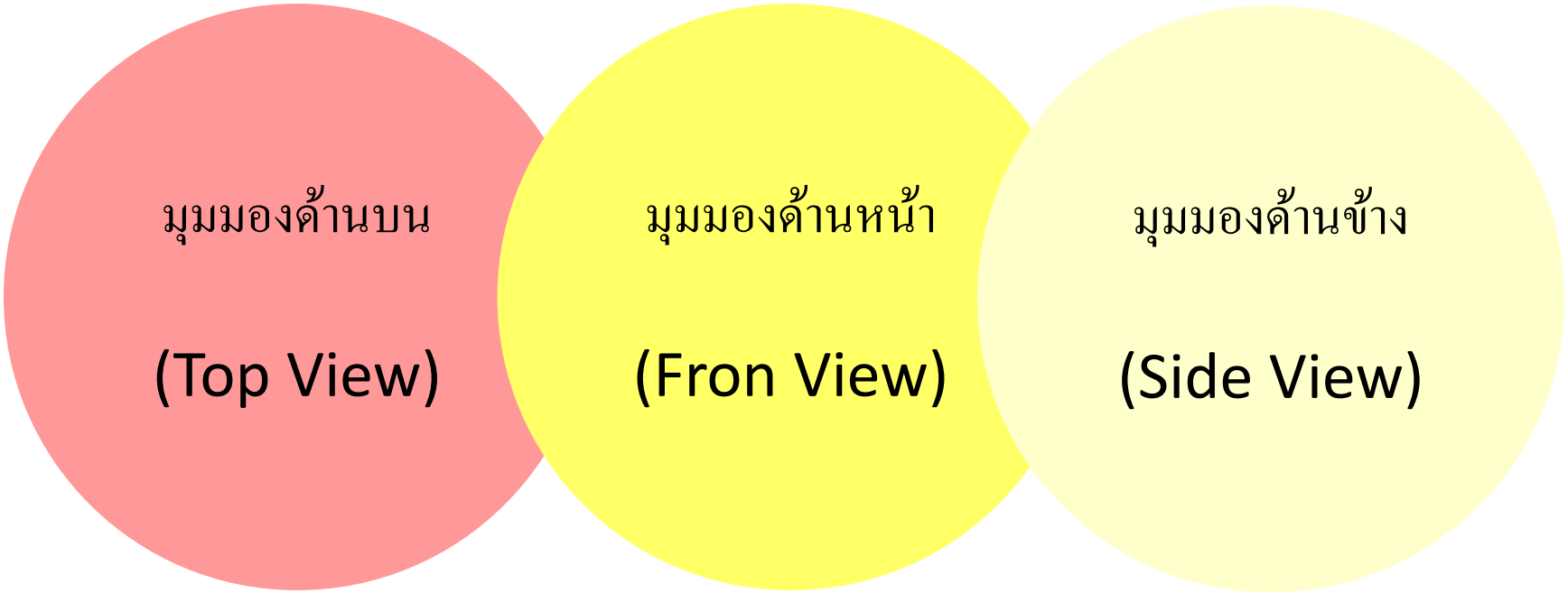
= Good Job!!

Plating Presented's **Evoluation**

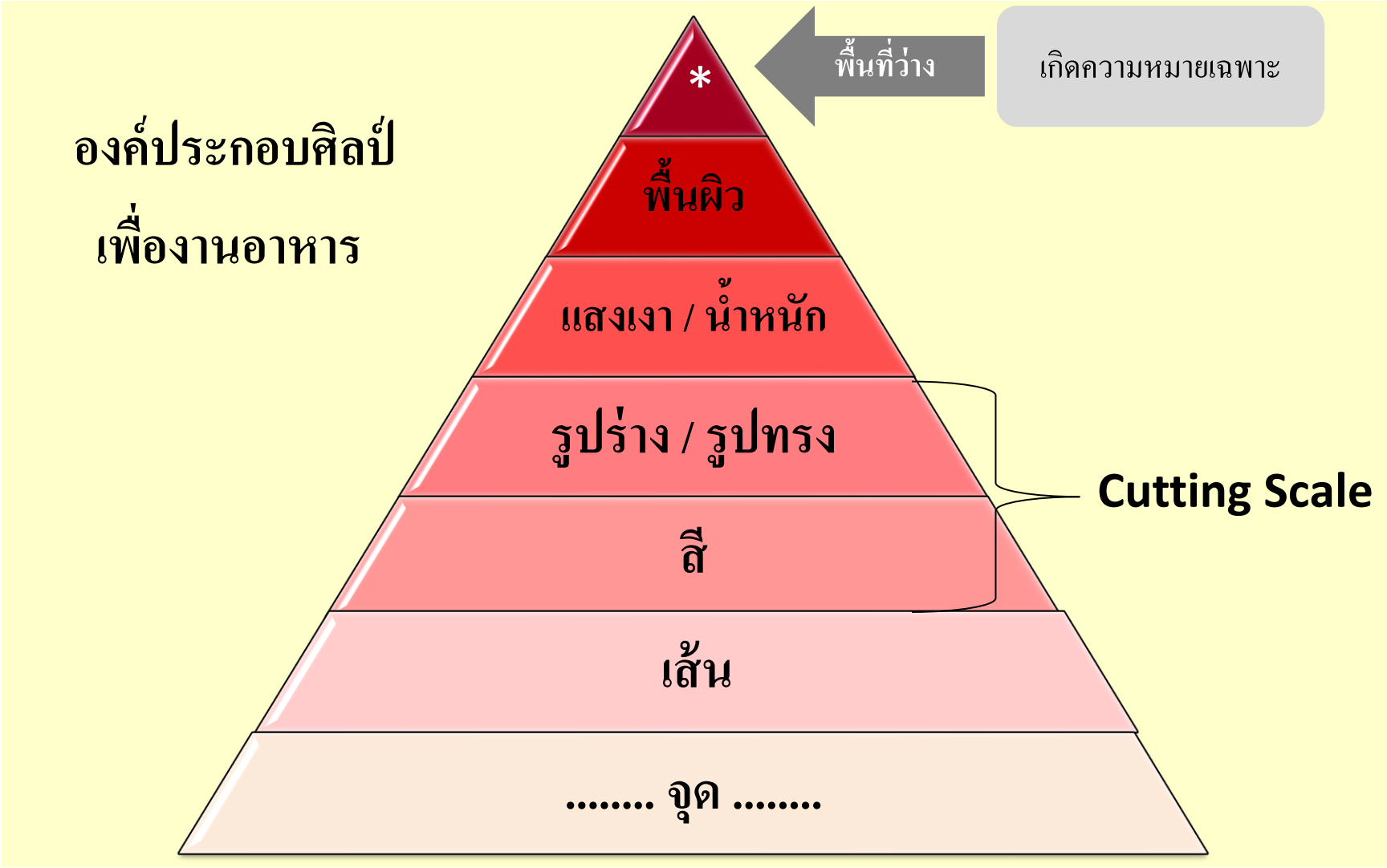
8 รูปแบบการจัดจานออกแบบอาหาร

1. ตรงกลาง (Center)	5. วงกลม (Circle)
2. แนวโค้ง (Curveline)	6. ตัวเอส (S-Curve)
3. แนวตรง (Straight Line)	7. แยกเป็นส่วน (Separated)
4. เส้นขนาน (Parallet)	8. หยิน-หยาง (Yin Yang)

3 มุมมอง การจัดจานอาหาร



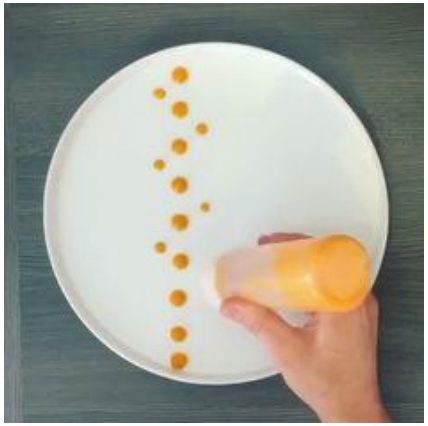
ทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ เพื่องานอาหาร



Cutting Scale
(Tomato Salad)

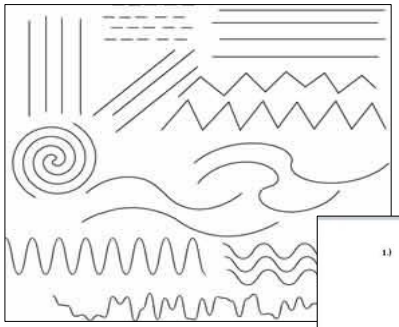
คือ การตัดแต่งรูปทรงอาหารตามแบบต่าง ๆ กัน อาจให้เท่ากัน หรือไล่ลำดับ

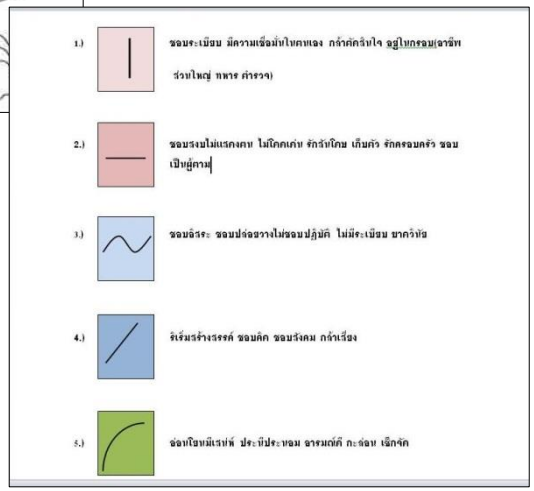
..... จุด .....



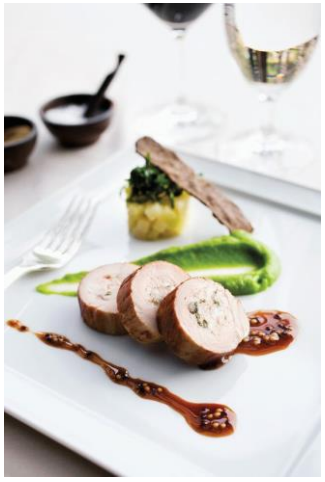
..... จุด .....

เส้น

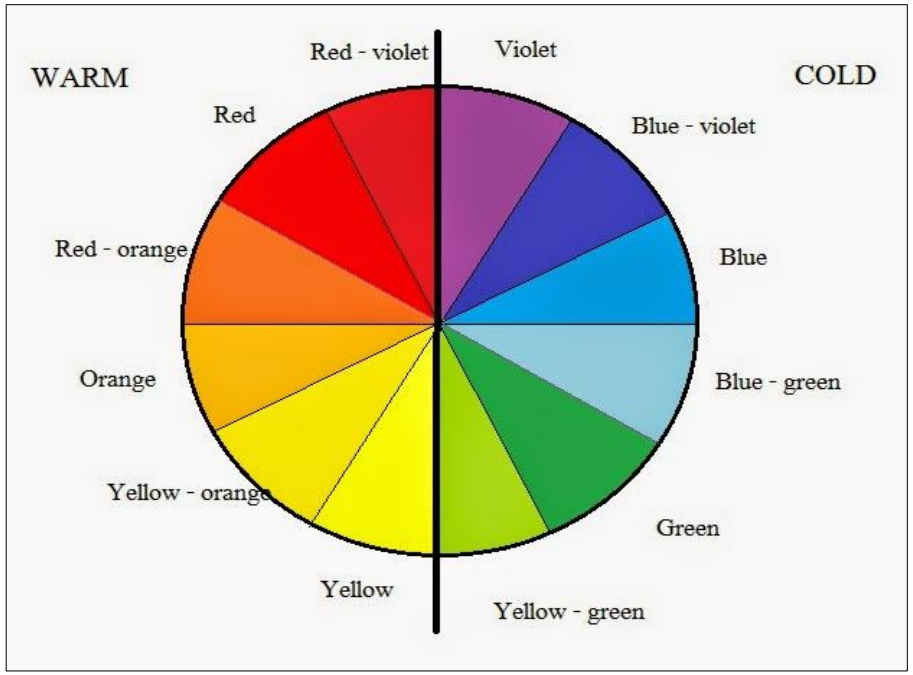


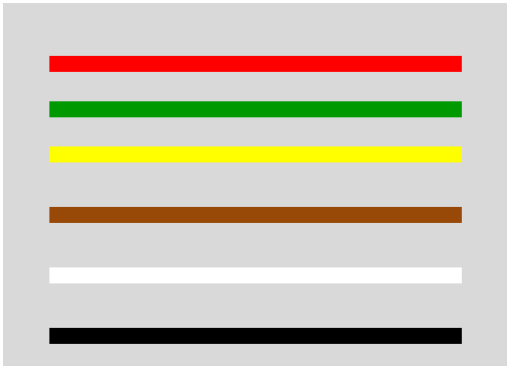

1.)
ขอบระเบียบ มีความเชื่อมั่นในตนเอง กล้าคิดกล้าใจ อยู่ในกรอบ(เจ้าพิท
ร่วมในหมู่ ทหาร ตำรวจ)
2.)
ขอบรงบไม่แรงคน ไม่โกหกเก่ง รักรับใช้ เก็บกัว รักครอบครัว ขอบ
เป็นผู้ครอบ
3.)
ขอบอิสระ ขอบปรัชญาวางไม่ขอบปฏิบัติ ไม่มีระเบียบ ชาตินิยม
4.)
ที่เริ่มสร้างสรรค์ ขอบคิด ขอบรังคม กล้าเรียง
5.)
ช่อนโยนมีเรห์พ์ ประทีปประทอม อารมณ์ดี กะฉอน เอิกจัด

เส้น



สี

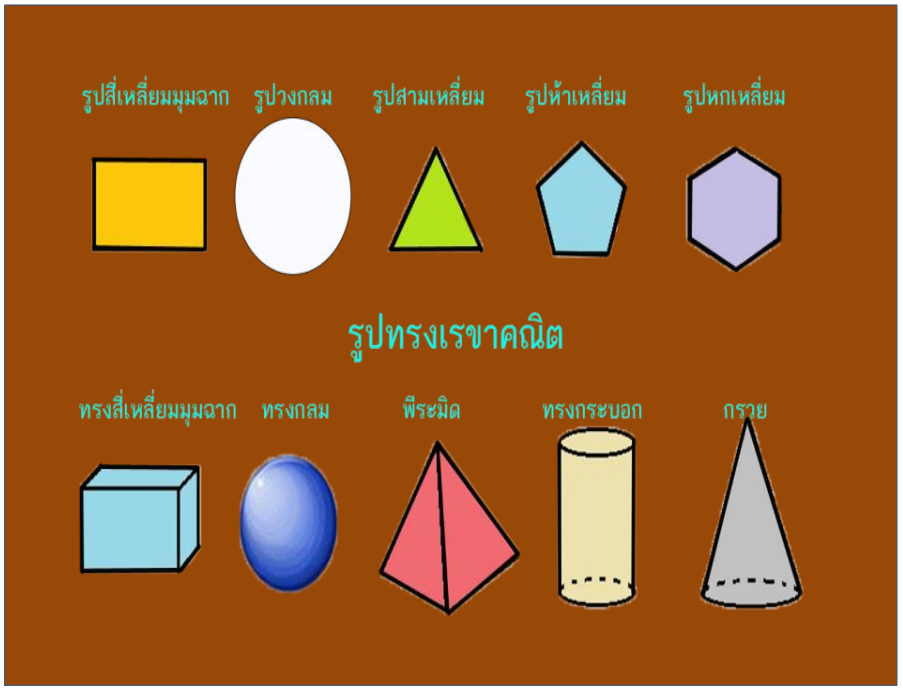

WARM
COLD
Red - violet
Violet
Red
Blue - violet
Red - orange
Blue
Orange
Blue - green
Yellow - orange
Green
Yellow
Yellow - green



สี

รูปร่าง / รูปทรง

เรขาคณิต



วัตถุดิบอาหาร

รูปร่าง / รูปทรง

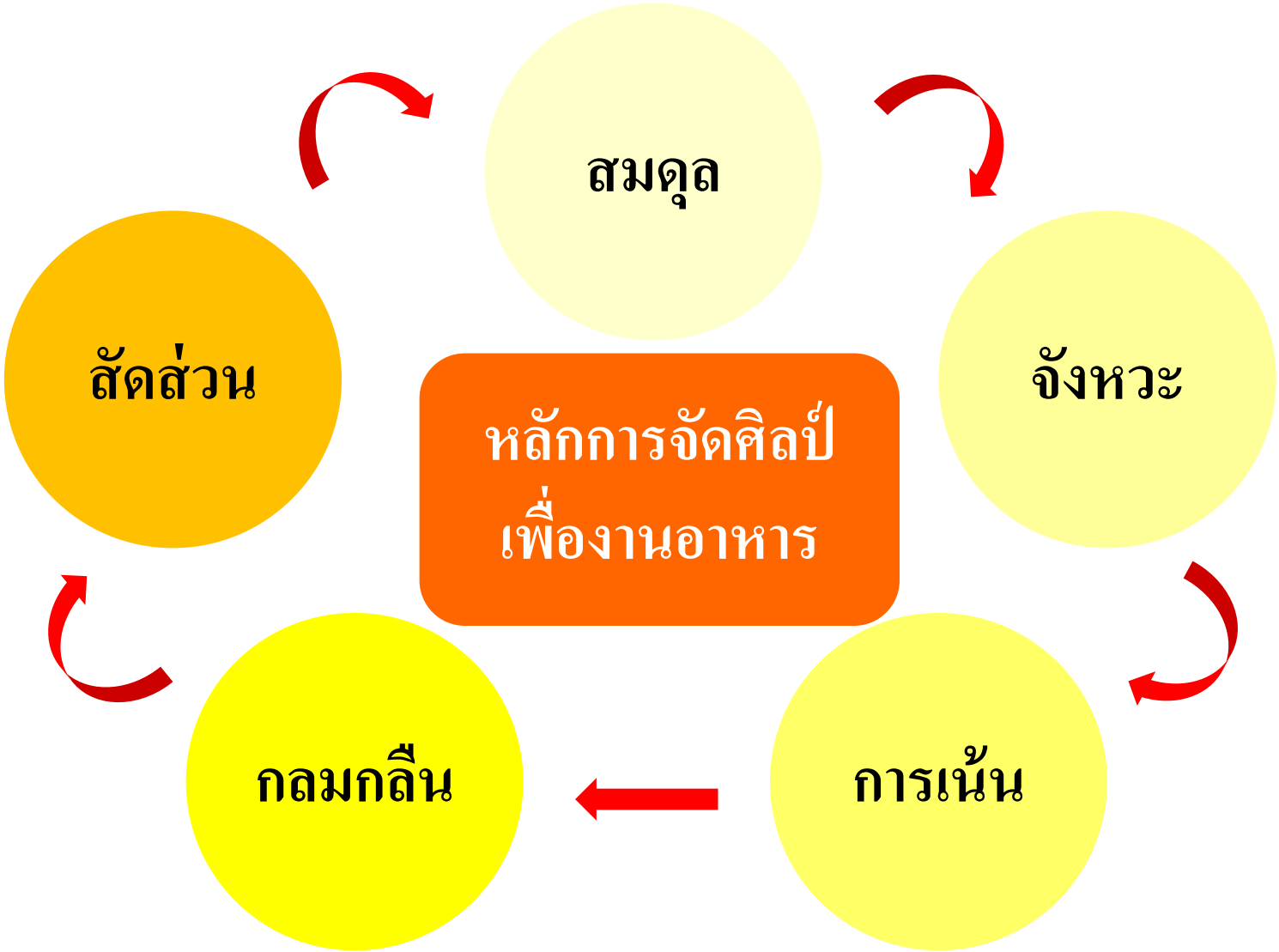
รูปร่าง / รูปทรง

แสงเงา / น้ำหนัก

พื้นผิว

พื้นที่ว่าง

ทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ เพื่องานอาหาร



ทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ เพื่องานอาหาร

- แนวทางการจัดองค์ประกอบศิลป์ เพื่อ ออกแบบอาหาร

การออกแบบโครงสร้างอาหาร

ตรงเป้าหมาย (Function)	รูปทรงสวยงาม (Good Form)
วัสดุ วัตถุดิบ และส่วนประกอบ (Good&Match on Material)	กระบวนการประกอบอาหาร (Cook Method)

องค์ประกอบศิลป์เพื่องานอาหาร และ หลักการจัดศิลป์เพื่องานอาหาร

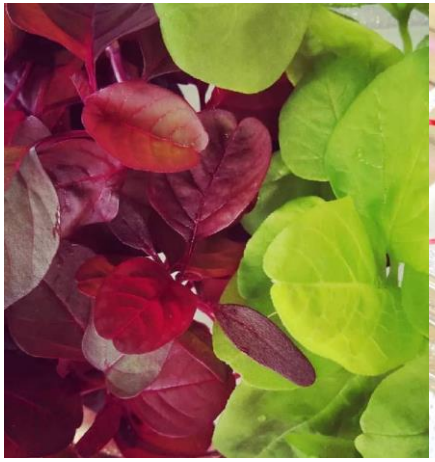
ความแตกต่างเทคนิคการประกอบอาหาร

“Normal Heat” Cooking

“ Sous-vide” Cooking

เป็นการปรุงอาหารในถุงพลาสติกรีดอากาศ (under vacum)
ด้วยอุณหภูมิต่ำ (low-temperature)
ช่วยควบคุม รสชาติ เนื้อสัมผัส และสี

“Long time cooking” or “Slow Cooking”



THANK YOU

for your attention