

พิซซ่าพะเนงไทย

ขวัญศิริ จันทร์แก้ว, พรรวชา เอกม่วง

สถานที่ติดต่อ: วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 0958280493, 0634909683

E-mail: 50067@wbac.ac.th, 51132@wbac.ac.th

พิซซ่าเป็นอาหารอิตาลีและอาหารจานด่วนประเภทหนึ่ง มีลักษณะเป็นแป้งแผ่นกลมบาง ราดด้วยซอสมะเขือเทศ และทำให้สุกโดยใช้เตาอบ ส่วน “พะเนง” เป็นอาหารไทยประเภทแกงที่เป็นที่นิยมเช่นกัน และได้คว้าแชมป์รางวัลแกงที่ดีที่สุดในโลก ประจำปี 2023 จาก Taste Atlas โดยมีส่วนผสมหลักของเครื่องแกง คือ พริก ข่า ตะไคร้ รากผักชี เม็ดผักชี เม็ดยี่หระ กระเทียม และอบเชย เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากอินเดีย (อดิพล ดิลกพิมล, 2546)

จากข้อมูลดังกล่าว ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดในการนำอาหารไทยมาประยุกต์กับอาหารอิตาลี ในรูปของพิซซ่าที่จัดเป็นอาหารที่นิยมทั่วโลก โดยสร้างสรรค์เมนูใหม่ ชื่อ “พิซซ่าพะเนงไทย” ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าที่เร่งรีบในการใช้ชีวิตให้มีความสะดวก รวดเร็วต่อการรับประทานอาหาร ในยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป และเป็นการยกระดับอาหารไทยสู่สากล

โดยมีการศึกษาและพัฒนาพิซซ่าพะเนงไทยภายในสาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ ซึ่งเป็นนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 30 คน ในระยะเวลา 7 มิถุนายน - 30 กันยายน พ.ศ. 2566 และประโยชน์ที่สำคัญ เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคพิซซ่าได้เมนูอาหารใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้ของครัว พร้อมคุณค่าทางโภชนาการอาหาร อาทิ โปรตีน สมุนไพรไทย ช่วยขับลมและท้องเฟ้อได้



ภาพที่ 1 พิซซ่าพะเนงไทยและขั้นตอนการประกอบอาหาร