

Pizza Chicken Curry

กัญญาณัฐ คุ่มครอง, ดินา พุ, นัชชา เสือเผือก
วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ
095-986-5820
52433@Wbac.ac.th

พิซซ่า คือ อาหารอิตาลีและอาหารจานด่วนประเภทหนึ่งซึ่งชาวอิตาลีเป็นผู้คิดค้นมีลักษณะเป็นแป้งแผ่นกลมแบนราดด้วยซอสมะเขือเทศหรืออื่น ๆ แล้วทำให้สุกด้วยการอบในเตาอบ

แกงกะหรี่ คือ อาหารชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมเครื่องเทศมาซาลา ซึ่งเป็นเครื่องเทศผสมอย่างหนึ่งของอินเดีย จากนั้นก็ค่อยๆ แปรหลายไปยังประเทศญี่ปุ่น และแกงกะหรี่ญี่ปุ่นก็ได้ถือกำเนิดขึ้น แกงกะหรือนั้นมีรสชาติเค็ม ๆ หวาน ๆ มีรสเผ็ดอ่อนๆหอมเครื่องเทศ เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย ทานง่ายและเป็นที่ยอมรับโดยเฉพาะในหมู่เด็ก ๆ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำพิซซ่าและแกงกะหรี่มาประยุกต์รวมกันให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
2. เพื่อยกระดับและนำเสนอให้บริโภคง่ายขึ้นและเข้าถึงง่าย
3. เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำแป้งพิซซ่าและแกงกะหรี่และนำไปต่อยอดสร้างอาชีพ

หลักการและวิธีการสร้างสรรค์ผลงานโดยสังเขป

1. เตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์
2. ใส่ส่วนผสมแป้งลงในชาม นวดจนเป็นเนื้อเดียวกันและเนียนนุ่ม ชโลมน้ำมันมะกอกอละพักไว้
3. ตั้งกระทะนำเนย หัวหอม แครอท มันฝรั่งลงไปผัดให้สุกใสตามด้วยเนื้ออกไก่
4. ใส่แกงกะหรี่ก่อนคนจนน้ำงวดพอประมาณ
5. นำแป้งมานวด 10 นาที นำมาประกอบเป็นพิซซ่าหน้าแกงกะหรี่ที่ทำไว้ และเข้าอบ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีความรู้ในการทำ Pizza Chicken Curry ให้มีความร่วมสมัย
2. ทำให้มีความรู้ที่สามารถนำไปต่อยอดธุรกิจได้
3. เป็นการทำให้ตั้งใจมุ่งมั่น เป็นที่รู้จัก และสร้างความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์

