

ส่วนที่ 2 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์พื้นฐาน

ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องการผ่านกฎเกณฑ์ และใส่ตัวเลขคะแนนลงในช่องคะแนน พร้อมระบุเหตุผลหลังการตรวจสอบ ลงในช่องเหตุผล

เกณฑ์ตรวจสอบ	กฎเกณฑ์		คะแนน		เหตุผล
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	เต็ม	ได้รับ	
Food Safety			10		
คำอธิบาย : สังเกตได้จากความสะอาดของโต๊ะ พื้น ห้องน้ำ และบริเวณร้าน ในช่วงโมเมนต์					
วัตถุดิบ			10		
คำอธิบาย : วัตถุดิบจากประเทศไทย ในสัดส่วนที่เหมาะสม ตัวอย่างเช่น - หัววัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย และใช้อย่างสม่ำเสมอ ได้รับ 10 คะแนน - หัววัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย และใช้อย่างสม่ำเสมอ ได้รับ 10 คะแนน - หัววัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย แต่ใช้ไม่สม่ำเสมอ ได้รับ 8 คะแนน - หัววัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย แต่ใช้ไม่สม่ำเสมอ ได้รับ 7 คะแนน - หัววัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารไม่ใช้วัตถุดิบของไทย ได้รับ 6 คะแนน - หัววัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารไม่ใช้วัตถุดิบของไทย ได้รับ 5 คะแนน					
พ่อครัว/แม่ครัว			10		
คำอธิบาย : พ่อครัว แม่ครัว ที่มีเอกสารจบการศึกษาทางด้านอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 วิชา หรือมีเอกสารผ่านการอบรมหรือเอกสารผ่านการทดสอบด้านอาหารไทย ทั้งในระบบและนอกระบบ ที่จัดโดยสถาบันการศึกษา หรือศูนย์ทดสอบ หรือสถานทดสอบ จากภาครัฐและเอกชนของไทย ที่จัดอบรมหรือทดสอบทั้งในประเทศและต่างประเทศ (ถ้าพ่อครัว แม่ครัว มีเอกสารเหล่านี้ 1 คน จะได้ 5 คะแนน และเพิ่มคะแนนขึ้นตามดุลพินิจ)					
รายการอาหาร			10		
คำอธิบาย : มีรายการอาหาร ไทยไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ของรายการอาหารทั้งหมดที่ให้บริการ ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวาน ของว่างและอาหารเรียกน้ำย่อย เครื่องดื่มและขนมไทย รายการอาหาร ร้อยละ 91 - 100 ได้รับ 10 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 85 - 90 ได้รับ 9 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 79 - 84 ได้รับ 8 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 73 - 78 ได้รับ 7 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 67 - 72 ได้รับ 6 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 60 - 66 ได้รับ 5 คะแนน					
ระยะเวลา					
คำอธิบาย : ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ต้องเปิดดำเนินการ ไม่น้อยกว่า 6 เดือน					
คะแนนรวม			40		

หมายเหตุ : ตรวจสอบจากเอกสารประกอบที่แนบมาหรือใบสมัคร หรือขอข้อมูลจากผู้สมัคร

ส่วนที่ 3 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์เฉพาะ

ประเภท Modern Thai แบบ Table Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
การตกแต่งร้าน	1. มีการตกแต่งบนโต๊ะอาหารอย่างเหมาะสม และมีความพร้อมของอุปกรณ์ให้บริการ คือ <ul style="list-style-type: none"> - เหมาะสมตามการใช้ - ไม่มีมากจนเกินความจำเป็น มีความสวยงาม	4		
	2. จัดพื้นที่ภายในร้านอย่างเหมาะสมเช่น การจัดวางโต๊ะ ไม่แน่น มีช่องทางเดินที่เหมาะสม เป็นต้น	4		
	3. การบริการเพิ่มเติม เช่น มีพื้นที่ใช้สอยพิเศษ มีส่วนการบริการเครื่องดื่ม(บาร์) มีห้องจัดเลี้ยงพิเศษ ซึ่งจัดไว้อย่างสวยงาม	2		
	คะแนนรวม	10		
การบริการ	1. เมนูแสดงรายละเอียดและให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแต่ละอย่างได้ชัดเจน พร้อมทั้งมีรูปภาพประกอบ	3		
	2. พนักงานตัวหน้าร้าน <ul style="list-style-type: none"> - มีความรู้เรื่องอาหารในร้าน อย่างถูกต้อง สามารถให้คำแนะนำได้ - รับคำสั่งรายการอาหารได้อย่างถูกต้อง และครบถ้วนและให้บริการถูกต้องอย่างรวดเร็ว - มีความสะอาด กริยามารยาท และวางจตุบาท ที่ลิ้นแบบไทย - มีการทำความสะอาดโต๊ะ หลังลูกค้าใช้บริการแล้ว ได้สะอาด และรวดเร็ว 	7		

ส่วนที่ 3 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์เฉพาะ (ต่อ)

ประเภท Modern Thai แบบ Table Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
	3. พนักงานส่วนในครัว - การแต่งกายที่เหมาะสม สะอาด จัดเก็บส่วนผสม โดยใช้หมวกคลุม หม หรือรวบไว้ - มีการสัมผัสอาหารอย่างถูกวิธี - ประสิทธิภาพคำสั่งได้ถูกต้อง รวดเร็ว (อาหารจานแรกบริการ ภายใน 15 นาที)	5		
	คะแนนรวม	15		
คุณภาพอาหาร	1. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร มีความสด	5		
	2. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร มีความ สะอาด	5		
	3. ใช้วัตถุประสงค์ใกล้เคียงตัวรับดั้งเดิม และคง วัตถุประสงค์หลักตามต้นตำรับเดิม โดยอ้างอิง หลักเกณฑ์ตาม ส่วนที่ 4 รายการอาหารที่รับประทาน 1. _____ 2. _____	10		
	คะแนนรวม	20		
การนำเสนอ อาหาร	1. การเลือกใช้ภาชนะให้เข้ากับชนิดอาหาร อย่างเหมาะสม และสวยงาม	3		
	2 จัดเสิร์ฟตามรูปแบบประยุกต์ ได้อย่าง เหมาะสม และสวยงาม ในรูปแบบอาหาร ชาติต่าง ๆ	4		
	3. จัดอาหาร ให้สวยงามแบบประยุกต์ โดย ทำเอกสารอาหารชาติต่าง ๆ มาประยุกต์ ร่วมกับอาหารไทย	3		
	คะแนนรวม	10		

ส่วนที่ 3 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์เฉพาะ (ต่อ)

ประเภท Modern Thai แบบ Table Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
การมีส่วนร่วม ในกิจกรรม สาธารณะ	การเข้าร่วมกิจกรรมของชุมชน หรือการ เข้าร่วมกิจกรรมด้านการตลาดอื่น ๆ	5		
	คะแนนรวม	5		
คะแนนรวมทั้งหมด		60		

ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

ผัดไทย		แกงเผ็ดเป็ดย่าง	
ส่วนผสมหลัก 1. กุ้งเดี่ยวเส้นเล็ก 2. กุ้งอก 3. กุ้งขั้ว	4. หอมแดง 5. กระเทียม 6. น้ำปลา 7. เนื้อกุ้งจากประเทศไทย	ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อเป็ดย่าง 2. กะทิ 3. มะเขือพวง	4. มะเขือเทศสีดา 5. ใบมะกรูด 6. น้ำปลา
ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาลอ่อน มีสีของส่วนผสมอื่น เช่น กุ้งแห้ง เต้าหู้ ถั่วงอก กลิ่น - หอมเครื่องปรุง รส - หวาน เค็ม และเปรี้ยวเล็กน้อย ลักษณะ - เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เละ หรือจับเป็นก้อน และแห้ง		ลักษณะอาหาร สี - แดง สีของเครื่องแกง กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม เปรี้ยว มันกะทิ ลักษณะ - เนื้อเป็ดไม่เหนียว ไม่เละ มีน้ำ 2 ส่วน เนื้อ 2 ส่วน	
ต้มยำไก่		หมูสะเต๊ะ	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้ออกไก่ 2. ข่าอ่อน 3. เห็ดนางฟ้า	4. พริกขี้หนู 5. ตะไคร้ 6. ใบมะกรูด 7. น้ำปลา, น้ำมะนาว	ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อหมู 2. กะทิ 3. แดงกวา	4. หอมแดง 5. พริกขี้ฟ้า 6. น้ำส้มสายชู
ลักษณะอาหาร สี - ขาวกะทิ ผสมเหลืองนวล กลิ่น - หอมข่า รส - เปรี้ยว เค็ม มันกะทิ หวานเนื้อสัตว์ ลักษณะ - เนื้อไก่นุ่มไม่เหนียว กะทิไม่แตกมัน		ลักษณะอาหาร สี - เนื้อสัตว์เหลืองนวล มันเงาสวยงาม น้ำจิ้มมีสีแดงพริกแกง มีความมันของกะทิ ฮาจาวใส ผักสด ไม่เหนียว กลิ่น - หอมเครื่องเทศ และมีกลิ่นย่าง รส - หวาน เค็ม ลักษณะ - เนื้อไม่แห้งกระด้าง ไม่เหนียว	
ต้มยำกุ้ง		ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์	
ส่วนผสมหลัก 1. กุ้งจากประเทศไทย 2. เห็ดฟาง 3. พริกขี้หนู	4. ข่าตะไคร้ 5. ใบมะกรูด 6. ผักชี 7. น้ำปลา, น้ำมะนาว	ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อไก่ 2. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 3. พริกแห้งเม็ดใหญ่	4. พริกขี้ฟ้าแดง 5. หอมใหญ่ 6. ต้นหอม 7. น้ำปลา
ลักษณะอาหาร สี - น้ำใสสีน้ำขุ่นใส น้ำขุ่นสีของมันกุ้งและน้ำพริกเผา กลิ่น - มีกลิ่นตะไคร้ ใบมะกรูด รส - เปรี้ยว เค็ม เปรี้ยว หากเป็นน้ำขุ่น ต้องมีรสมัน ไม่มีรสหวานจากน้ำตาล ลักษณะ - เนื้อกุ้งไม่แห้งกระด้าง หรือเละ เป็นตัวกุ้งชัดเจน มีน้ำ 3 ส่วน เนื้อ 1 ส่วน		ลักษณะอาหาร สี - มีสีตามลักษณะของส่วนผสม กลิ่น - กลิ่นหอมหัวใหญ่ พริกทอด รส - เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไก่ไม่กระด้าง เม็ดมะม่วงหิมพานต์กรอบไม่เหม็นหืน ผัดไม่เละ	

ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ (ต่อ)

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

แกงเขียวหวานไก่		พะแนง	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้ออกไก่ 2. พริกขี้หนู 3. กะทิ	4. มะเขือเปราะหรือ มะเขือพวง 5. ใบมะกรูด 6. ใบโหระพา	ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อสัตว์ 2. กะปิ 3. หัวปลีสดป็น	4. พริกชี้ฟ้าแดง 5. น้ำปลา 6. พริกแกง
ลักษณะอาหาร สี - เขียวอ่อนจากเครื่องแกง ผสมสีเขียวขุ่นของกะทิ กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม หวาน เผ็ด มัน ลักษณะ - ไม่ข้นหรือใสจนเกินไป เนื้อสัตว์เมื่อรับประทาน ผักไม่ และ มีน้ำ 2 ส่วน เนื้อ 2 ส่วน		ลักษณะอาหาร สี - แดงของเครื่องเทศ กะทิแตกมัน กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม หวาน เท่ากัน ลักษณะ - ข้นหยาบกะทิ	
ผัดกะเพรา		ยำเนื้อ	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อสัตว์ 2. ใบกะเพรา 3. ขี้หนู 4. กระเทียม	ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อสัน 2. พริก 3. น้ำปลา, น้ำมะนาว	4. หอมหัวใหญ่ 5. มะเขือเทศ 6. ใบสาระแหน่	
ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาลเข้มจากขี้หนู หรือซอส กลิ่น - หอมใบกะเพรา รส - เค็ม เผ็ด ลักษณะ - เนื้อสัตว์ไม่เหนียว ไม่แห้งจนเกินไป		ลักษณะอาหาร สี - มีสีตามส่วนผสม กลิ่น - มีกลิ่นของส่วนผสมต่าง ๆ รส -เปรี้ยว เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไม่เหนียว ผักไม่และมีความสดกรอบ	
ไก่ห่อใบเตย		ทอดมันปลาทราย	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้ออกไก่ 2. ใบเตย 3. พริกไทย	4. พริกขี้หนู 5. กระเทียม 6. รังสด	ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อปลาทรายขูด 2. น้ำพริกแกงเผ็ด 3. ไข่ไก่	4. หัวปลียาว 5. ใบมะกรูด
ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาล กลิ่น - หอมใบเตย และเครื่องเทศ รส - เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไก่นุ่ม แห้งไม่แฉะ		ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาลแดง กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม เผ็ด ลักษณะ - เนื้อสับมันเหนียว นุ่ม ไม่และหรือว่าน	

ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ (ต่อ)

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

ใอย่าง ข้าวเหนียว ส้มตำ	กระทางทอง
<p>ส่วนผสมหลัก</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ไก่กระเทียม 2. มะละกอ 3. มะเขือเทศสีดา 4. พริกขี้หนู 5. หัวปลี 6. ถั่วฝักยาว 7. น้ำปลา 8. ข้าวเหนียว <p>ลักษณะอาหาร</p> <p>สี - ข้าวเหนียวขาว ไก่เหลืองนวล มันขาว ส้มตำสีตามส่วนผสม</p> <p>กลิ่น - ข้าวเหนียวไม่เหม็น ไก่หอมเครื่องเทศ ส้มตำหอมกระเทียม มะนาวและเครื่องปรุงอื่น ๆ</p> <p>รส - ข้าวเหนียวจืด ไก่มีรสเค็ม ส้มตำเปรี้ยวเค็ม หวาน เฝื่อน</p> <p>ลักษณะ - ข้าวเหนียวเม็ดสวย นุ่มไม่แฉะ ไก่เนื้อนุ่ม แฉ่งไม่แฉะ ส้มตำผักที่ใช้กรอบ สด</p>	<p>ส่วนผสมหลัก</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แขนงแป้งกระทาง 2. เนื้อสัตว์บด 3. หอมใหญ่ 4. ข้าวโพดหวาน 5. เมล็ดถั่วลิสงเตา 6. กระเทียม 7. พริกไทย 8. พริกขี้พ้าแดง 9. ใบผักชี <p>ลักษณะอาหาร</p> <p>สี - เหลืองทอง</p> <p>กลิ่น - หอมกลิ่นพริกไทย รากผักชี</p> <p>รส - เค็ม หวาน</p> <p>ลักษณะ - กระทางกรอบ ร่วน ไม่แข็ง ใสไม่แฉะ</p>
ข้าวคังหน้าตั้ง	
<p>ส่วนผสมหลัก</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าวหอมมะลิ 2. เนื้อสัตว์บด 3. กะทิ 4. หัวปลี 5. พริกแห้ง 6. กระเทียม 7. หอมแดง 8. พริกไทย 9. น้ำปลา <p>ลักษณะอาหาร</p> <p>สี - ข้าวสีเหลืองนวล ใสสีนวล มีสีนวลจากมันกุ้งและพริก</p> <p>กลิ่น - ข้าวไม่มีกลิ่นเหม็น ใสกลิ่นกะทิ หอมเครื่องปรุง</p> <p>รส - ข้าวจืดมัน ใสเค็ม หวาน มัน ไม่เผ็ดมาก</p> <p>ลักษณะ - ข้าวกรอบไม่อมน้ำมัน ใสมีความชื้น</p>	