



## รายการอาหาร

งานเลี้ยงรับรองเพื่อเป็นเกียรติแก่  
ผู้ได้รับพระราชทานปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์  
ปีการศึกษา ๒๕๕๘

๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐  
ณ วนาสวรรค์ วนาศรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

# ฟ้าปกดิน

รายการอาหารในงานเลี้ยงรับรองเพื่อเป็นเกียรติแก่ผู้ได้รับพระราชทานปริญญาคุณวุฒิบัณฑิตกิตติมศักดิ์ ปีการศึกษา ๒๕๕๘ ในวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดขึ้นภายใต้แนวคิด “ฟ้าปกดิน” ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจในการเกิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ผู้ทรงเป็นพระมหากษัตริย์ที่ประเสริฐสุด ทรงพระอัจฉริยภาพและพระปรีชาสามารถรอบด้านจนได้รับการยกย่องจากนานาอารยประเทศว่าทรงเป็นพระมหากษัตริย์นักพัฒนา บิดาแห่งนักวิจัยและนวัตกรรม พระมหากษัตริย์นักกีฬา และอัครศิลปิน อันเป็นพระมหากษัตริย์คุณต่อปวงชนชาวไทยอนงอนันต์

## อาหารเรียกน้ำย่อย

**เมี่ยงเปลือกเหียง** ใช้เปลือกเนื้อพันธุ์พระราชทานในโครงการพระราชดำริ โดยมีลักษณะพิเศษคือ เนื้อมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย มักนิยมปรุงเพื่อต้อนรับแขกพิเศษและสำคัญ

**ไข่พระอาทิตย์** ได้รับแรงบันดาลใจจากเมนูที่พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ทรงประกอบพระราชทานให้กับสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เมื่อครั้งยังทรงพระเยาว์

**แกงเลียงกระดังง์ แดงโม ปลาแห้ง** ได้รับแรงบันดาลใจจากหloedยาสีพระทนต์ที่ถูกรีดจนแบน อันแสดงถึงพระจริยวัตรที่ทรงประหยัดและทรงใช้ของอย่างคุ้มค่า

## ซूप

**ต้มจืดเรือใบ ไก่เบรต** ได้รับแรงบันดาลใจจากการที่ทรงโปรดกีฬา “เรือใบ” และทรงชนะเลิศการแข่งขันเรือใบหลายรายการ

## อาหารจานหลัก

การตกแต่งอาหารจานหลัก หมูตุ๋นฝรั่งเศส และ ซูเฟล่ปลานิล ได้รับแรงบันดาลใจจากการที่ทรงเป็น “พระมหากษัตริย์นักพัฒนา”

**หมูตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส** ใช้หมูหลุมจากโครงการหลวง ซึ่งศูนย์ศึกษาพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้พัฒนาหมูพันธุ์ผสมจนมีลักษณะเฉพาะประจำท้องถิ่น เลี้ยงง่าย โตเร็ว ให้ประชาชนมีอาชีพ เลี้ยงตัวได้

**ซูเฟล่ปลานิล** ได้รับแรงบันดาลใจจากการที่ทรงเป็นผู้ริเริ่มโครงการเลี้ยงปลาบริเวณโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา โดยทรงพระราชทานชื่อ “ปลานิล” และพระราชทานลูกปลานิลให้แก่อภิบดีกรมประมง เพื่อนำไปเพาะเลี้ยงขยายพันธุ์และแจกจ่ายให้ประชาชนได้ใช้ประโยชน์ เนื่องจากเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย โตเร็ว และทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดี

## ของหวาน

**ขนมสาส์นสี่เส้าขอมะพร้าวและเบอร์รี่คอมโพท สตอร์วเบอร์รี่พันธุ์ ๘๐ และมะม่วงมหาชนก** ได้รับแรงบันดาลใจจากการที่ทรงเป็นสังคีตกวี และนักดนตรีที่ชาวโลกยกย่องในฐานะทรงเป็นนักดนตรีที่มีอัจฉริยภาพและทรงเป็นอัครศิลปิน

วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร มาจากโครงการหลวงและโครงการในพระราชดำริ

# รายการอาหาร

## อาหารเรียกน้ำย่อย

เมี่ยงเป็ดอีเหลียง

ไข่พระอาทิตย์

แกงเลียงกระด้าง แดงโม ปลาแห้ง

## ซूप

ต้มจืดเรือใบ ไก่เบรส

## อาหารจานหลัก

หมูตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศสซอสแกงเทโพ

เสิร์ฟพร้อมผักทอดยอด และข้าวพอเพียง

หรือ

ซูเฟล่ปลานิลและปลาแซลมอนซอสแกงเทโพ

เสิร์ฟพร้อมผักทอดยอด และข้าวพอเพียง

## ของหวาน

ขนมสาลีชีสเค้กซอสมะพร้าวและเบอร์รี่คอมโพท

เสิร์ฟพร้อมสตอว์เบอร์รี่พันธุ์ ๘๐ และมะม่วงมหาชนก

*จัดเตรียมโดย*

สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ  
สำนักวิชาการจัดการ

และ

วนาศรม  
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง