

รายการอ้างอิง



ภาษาไทย

กรรณิการ์ พรหมเสาร์. แกะรอยลึกลับไทย. เชียงใหม่ : วรรณรักษ์, 2542.

ขจร ทวีกาญจน์. ผู้กำกับเวทีรายการหมึกแดง...แฝงรส. สัมพันธ์. 28 ธันวาคม 2542.

ชาติ อมาตยกุล. พิธีกรรายการครอบครัววาฬคิทเช่น. สัมพันธ์. 24 กันยายน 2542.

ชไมพร แก้วประไพ. การวิเคราะห์แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
2541.

เทอดโชค เกียรติสุขเกษม. ผู้ควบคุมการผลิตรายการเคาะกระทะ. สัมพันธ์. 26 มกราคม 2543.

ธนรัตน์ กวีวิทยเวชฎ์. การวิเคราะห์ลักษณะบทเปิดของรายการสไมล์เรดิโอ เน็ทเวิร์ค 3.
วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536.

นนทวรรณ ดิษฐรัมย์. การวิเคราะห์เทคนิคการสร้างความหมายในรายการความรู้นัดสั้นทาง
โทรทัศน์. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.

พรชัย พงษ์รัตนภรณ์. ผู้กำกับรายการหมึกแดง...แฝงรส. สัมพันธ์. 28 ธันวาคม 2542.

พิชัย วาสนาส่ง. ข้างครัว. กรุงเทพมหานคร : ด้านสุทธาการพิมพ์, 2542.

ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. กรรมการผู้จัดการและพิธีกรรายการเคาะกระทะ. สัมพันธ์.
25 เมษายน 2543.

ริสา หงส์ศิริบุญ. ผู้อำนวยกาการฝ่ายกาการตลาดและพิธีกรรายกาการเคาะกะทะ. สัมภาษณ์. 29 ธันวาคม 2542.

ลัดดาวัลย์ กำแพงแก้ว. ปัจจัยกาการผลิตรายกาการสารคดีโทรทัศน์ชุดโลกสลบสี. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต สาขาวิชากาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538.

วิภา อุตมฉันท. กาการผลิตสื่อโทรทัศน์และวิดีโอทัศน์. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538.

วิภาวี วิโรจน์พันธ์. กาสร้างคาหมายวัฒนธรรมวัยรุ่นในรายกาการปกิณกะบันเทิงทางโทรทัศน์. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต สาขาวิชากาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539.

ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, ม.ล. พิธีกรรายกาการหมึกแดง...แฝงรส. สัมภาษณ์. 15 ธันวาคม 2542.

ศิริพงษ์ สุทธิโยธิน. กลยุทธในการนำเสนอรายกาการโทรทัศน์รูปแบบปกิณกะบันเทิง พ.ศ.2532. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต สาขาวิชากาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.

สมเกียรติ คุณานธิพงษ์. พิธีกรรายกาการครอบจักรวาลคิทเช่น. สัมภาษณ์. 6 ธันวาคม 2542.

สุวิทย์ เอื้อศักดิ์ชัย. ผู้สร้างสรรคักรายกาการหมึกแดง...แฝงรส. สัมภาษณ์. 15 ธันวาคม 2542.

อรอนพ กิตติกุล. พิธีกรรายกาการครอบจักรวาลคิทเช่น. สัมภาษณ์. 6 ธันวาคม 2542.

อาจินต์ ปัญจบรรค. ยักษ์ปากเหล็ก. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์หมึกเงิน, 2533.

อุษณีย์ รักความสุข. ผู้ควบคุมกาการผลิตรายกาการครอบจักรวาลคิทเช่น. สัมภาษณ์. 23 กันยายน 2542.

ภาษาอังกฤษ

Fiske, John. Television Culture. London: Routledge, 1990.

Hodgson, John and Richards, Ernest. Improvisation: Discovery and Creativity in Drama.
London: Methuen, 1996.

Lewis, Lisa A. The Adoring Audience. London and New York : Routledge, 1992.

Lindheim, Richard D. Inside Television Producing. Boston: Focal Press, 1991.

McQuail, Denis. Mass Communication Theory. 3rd ed. London: SAGE Publications, 1994.

Polsky, Milton E. Let's Improvise : Becoming Creative Expressive & Spontaneous
Through Drama. New Jersey: Prentice Hall, 1980.

Rosenberg, Helane S. Creative Drama & Imagination Transforming Ideas into Actions.
New York: CBS, 1987.

Wurtzel, Alan. Television Production. 2nd ed. New York: McGraw-Hill, 1985.

ภาคผนวก

บทโทรทัศน์รายการหมึกแดง...แฝงรส

ตอน วันเส้น

ช่วง	ภาพ	แนวคำพูด	หมายเหตุ
<p>งานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ</p> <p>เมนู</p> <p>ผัดไทวันเส้น</p>	<p>CUT ที่ 1</p> <p>* คุณหมึกแดงใน Pantry</p>	<p>คุณหมึกแดง</p> <p>- “ก็คงได้ทราบกันไปแล้วนะครับว่า วันเส้นดี ๆ แบบนี้มีกรรมวิธีการผลิตอย่างไรและสำหรับใครที่ต้องการลดความอ้วน วันเส้นก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะพอช่วยได้</p> <p>สำหรับเมนูวันนี้ ก็เป็นผัดไทวันเส้น เหมาะมากกับคนที่ต้องการจะคุมน้ำหนัก อยากมีเอวบางร่างน้อยแต่คงไม่ใช่ผมแล้วล่ะ”</p> <p>- บอกส่วนผสม</p> <p>- พูดโยนช่วง “เฮฮาน้ำคร้ว”</p> <p>“สำหรับแขกรับเชิญในช่วงหน้ารับรองสนุกแน่ เพราะผมจะจับข้างแตงหน้ามาทำกับข้าว</p> <p>ไม่รู้จะออกหัวออกก้อย พักสักครู่ เดี่ยวเจอกันครับ”</p>	

ช่วง	ภาพ	แนวคำพูด	หมายเหตุ
<p>เฮฮาหน้าครัว เมนู เบคอนกึ่งอบหม้อดิน วุ้นเส้นหม้อดิน</p>	<p>Cut ที่ 1 - เปิดช่วงในห้องแต่งตัว Close up มือคุณม่าที่กำลังช่วยแต่งหน้าให้คุณหมึกแดง</p> <p>- กล้องค่อยๆ Zoom out เห็นคุณม่าและคุณหมึกแดงเต็มตัวและให้คุณหมึกแดงช่วยคุณม่าสวมผ้ากันเปื้อนบ้าง</p> <p>Cut ที่ 2 - คุณหมึกแดงและคุณม่าที่ Pantry</p>	<p>คุณม่า - ทำหน้านิ่งๆ นะคะ คุณหมึกแดง - ท่านผู้ชมครับ วันนี้ ผมรู้สึกเกร็งมากเลย เพราะผมได้รับเกียรติจาก Make up Artist ชื่อตั้ง มากช่วยทำให้ผมดูดีขึ้น งานเธอยังรัดตัวกว่าเราจะได้คิวเธอ</p> <p>คุณม่า - ทำหน้านิ่งๆ หน่อยนะคะ (เสียงดูขึ้น) คุณหมึกแดง - ช่วยแต่งให้ใบหน้าดูผอมหน่อยก็ดีครับ</p> <p>พูดต่อ คุณม่า - เสร็จแล้วค่ะ เป็นไงค่ะ คุณหมึกแดง - ขอบคุณมากเลยครับ และนี่คือคุณม่า อรณภา กฤษฎี ที่จะมาเป็นลูกมือผมวันนี้ ดูไม่เปลี่ยนเลยนะครับ เมื่อก่อนสวยยังไง เดียวนี้ก็ยังคงสวยอย่างนั้นอยู่</p> <p>- ปกติคุณม่าเคยจับตุลิวบ้างมัย เห็นจับแต่ลิปสติกหรืออะไรที่เป็นแท่งๆ พวกนี้ - แต่ก่อนที่จะเข้าครัว คุณม่าต้องใส่เอพรอนก่อนเดี๋ยวผมจะช่วยใส่</p> <p>คุณหมึกแดง - แนะนำเมนู “เบคอนกึ่งอบวุ้นเส้นหม้อดิน” - บอกส่วนผสมเครื่องปรุง - ทำอาหารเสร็จ - พาแขกรับเชิญไปลุ้นทองจากแผ่นป้าย</p>	<p>แขกรับเชิญ คุณม่า อรณภา</p>

ช่วง	ภาพ	แนวคำพูด	หมายเหตุ
ตอบสะบัดช่อ	<p>Cut ที่ 3 - คุณหมึกแดงและคุณม้า ที่มุมแผ่นป้ายล้นทอง</p> <p>Cut ที่ 1 - คุณหมึกแดงและคุณม้าช่วยตอบ VTR คุณตุ๊ก ภาณุเดช วัฒนสุชาติ</p> <p>Cut ที่ 2 - คุณหมึกแดงและคุณม้าที่มุม “ภูเขาทอง” ทั้ง 2 คน ช่วยกัน คัด “ครอบครัวภูเขาทอง” จาก รูปภาพครอบครัวและข้อความประทับใจ ที่ผู้ชมทางบ้านได้ส่งกันเข้ามา</p>	<p>คุณหมึกแดง</p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายการเปิดป้าย (เหมือนเดิม) - พูดชวนคุณม้าให้อยู่ต่อในช่วง “ตอบสะบัดช่อ” - พูดโยนช่วง “ช.ข้าง ช.ชิม” <p>คำถาม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยแนะนำอาหารลดน้ำหนัก <p>คุณหมึกแดง</p> <ul style="list-style-type: none"> - และวันนี้เป็นเสาร์แรกที่เราจะตัดหา “ครอบครัวภูเขาทอง” ประจำสัปดาห์ นี้ผมกับคุณม้าช่วยกันคิดว่าครอบครัวไหนจะโชคดี แต่ต้องส่งให้ถูกกติกา รูป 1 ใบ ข้อความประทับใจ 1 แผ่น กับฝาภูเขาทอง 4 สี 4 ฝา - และนี่คือ ภาพของ “ครอบครัวภูเขาทอง” ประจำสัปดาห์ - คุณหมึกแดงให้คุณม้าช่วยอ่านข้อความประทับใจ พร้อม Gift set 1 ชุด แล้วทางทีมงานจะติดต่อกลับไปนะครับ - เราจะมอบบัญชีเงินฝาก สะสมทรัพย์ 5000 บาท - และสำหรับใครที่มีฝาภูเขาทองอยู่แล้ว ก็อย่าเพิ่งทิ้งนะครับ สามารถส่งมาร่วมสนุกได้ ขอย้ำอีกทีเพราะทุก 3 เดือน เราจะมีรางวัลทอง 10 บาท 10 รางวัล รีบส่งกันเข้ามา และพูดปิดรายการ 	<p>Props</p> <p>เทป VTR</p> <p>รูปถ่ายครอบครัว</p> <p>ข้อความประทับใจ ฝา 4 สี 4 ฝา</p> <p>Gift set ภูเขาทอง 1 ชุด</p>

บทโทรทัศน์รายการ เคาะกระทะ

ตอน ตามหาฟักทอง

บันทึกเทป วันศุกร์ที่ 24 กันยายน 2542

ออกอากาศ วันจันทร์ที่ 5 ตุลาคม 2542

บทโดย เทอดโชค

แขกรับเชิญ 1. เชฟประจวบ นีรังสรรค์ 2. น้องก๊ีบ

เบรก 1 เปิดรายการ

(นอกสถานที่ - 3 นาที)

วิทอาร์ อ.ยิ่งศักดิ์ ณ ตลาดไท พาหนฟักทอง พูดเรื่องฟักทอง แนะนำช่วงเด็ดเข้านี้

โฆษณา 1

เบรก 2 ช่วง“เกร็ดอ่อยจากตลาด” และ “ต่างตำรับต่างอ่อย”

(สตูดิโอ จากอาหารคาว 15 นาที)

(ยิ่งศักดิ์แบกฟักทองลูกใหญ่ออกมาจากฉากอาหารคาว / ริสา จากฉากอาหารหวาน)

ริสา - ทักทายยิ่งศักดิ์และขอบคุณที่นำฟักทองมาฝากลูกใหญ่มาก

ยิ่งศักดิ์ - ลูกใหญ่จะเก็บไว้ทำเอง/ หยิบลูกเล็กจิวมาให้แทน

ริสา - เข้านี้จะทำแกงเลียง เพราะมีวิตามินมากจากผักหลากชนิด เป็นอาหารพื้นบ้าน ราคาถูกมีประโยชน์ต่อร่างกาย ยิ่งสูตรแกงเลียงจากเชฟเข้านี้เป็น “แกงเลียง ฟักทองกับกุ้งแม่น้ำเผา”มาจากโรงแรม“โอเรียลเต็ล” แค่ฟังชื่ออาหารกับโรงแรม อาจารย์จะกลับบ้านไปก่อนก็ได้เนะ

ยิ่งศักดิ์ - ไม่กลัว เพราะสูตรยิ่งศักดิ์พิสดารกว่าแน่นอน แต่ช่วงนี้ไปเลือกผักหลากชนิดในตลาดกันก่อน ก่อนมาขี้เชฟจากโอเรียลเต็ล

(วิทอาร์ช่วง “เกร็ดอ่อยจากตลาด”)

- การเลือกฟักทอง/ ผักกับวิตามินต่าง ๆ

ริสา - ขอต้อนรับเชฟประจวบ นีรังสรรค์ จากโรงแรมโอเรียลเต็ล

(ทักทาย/ อยู่โอเรียลเต็ลมาก็ปี/ ชาวต่างชาติที่พักโรงแรมสั่งแกงเลียงกินไหม/ ฯลฯ)

เริ่มทำอาหาร “ผัดตามลำดับ” (แกงเจียง)

ปิดเบรก ราคาถูก/ ผักพื้นบ้าน/ วิตามินสูง/ “ช่วงหน้าจะไปตามหาฟักทองกัน ติดตาม

โฆษณา 2

เบรก 3 ช่วง “100 กระทะ 1000 ตะหลิว”

(นอกสถานที่ 12 นาที)

- พาชม “แกงเลียงทะเลพริกขี้หนูสด” ร้านตะลิงปลิง

- สังขยาฟักทอง ร้านขนมไทยเก่าพี่น้อง

โฆษณา 3

เบรก 4 ช่วง “หวานสนุก คลุกเส้นห้” และ “เกร็ดเท่ที่ท้ายกระทะ”

(สตูดิโอ - จากอาหารหวาน - 15 นาที)/ พิธีกรยืนคู่หน้าเวที

(ยิ่งศักดิ์หยิบจดหมายจากน้องก๊ีบมาอ่าน-แม่ชอบทานฟักทองมาก อยากทำขนมอะไรก็ได้ที่มีฟักทอง แต่สังขยาฟักทองธรรมดาไป แต่อยากหาสูตรพิเศษ ๆ ทำให้แม่คนพิเศษที่สุด)

ริสา - ตามคำเรียกร้อง ขอต้อนรับ น้องก๊ีบ

(ยิ่งศักดิ์ หยอกน่ารัก ๆ เรื่องรูปร่างน้องก๊ีบ/คุยเรื่องแม่-น้องก๊ีบ-อาหาร-ขนม)

เริ่มทำขนม “ตามหาฟักทอง”

(ระหว่างรอขนมนี้่่งสุก เข้าช่วง “เกร็ดเท่ที่ท้ายกระทะ”

(ริสา-เดินไปนั่งที่โต๊ะ/ อาจารย์และแขกรับเชิญคงอยู่ที่จากอาหารหวาน)

1. กล่าวเชิญชวนให้ส่งสโลแกนของผงชรูสตราชฎา/รับของรางวัลไป
2. นำเสนอเคล็ดลับจากเกลือปรุงรทพธ์ประจำสัปดาห์ (กราฟฟิคภาพ มุมซ้ายล่าง)
 - ถ่านหุงข้าวแช่น้ำเกลือ ตากแห้ง ทำให้ไฟแรง
3. ตอบจดหมายจากทางบ้าน

ริสา - รางวัลจากเกลือปรุงรทพธ์เพื่อเคล็ดลับที่ทางบ้าน จ.ม. มาคือ

จ.ม. จากทางบ้านที่ได้ตอบออกอากาศจะได้รับเตาแก๊ส Hot/สมาชิกนิตยสาร
Food News 1 ปี

(ริสาเดินกลับมาที่จากอาหารหวาน/ดูขนมที่เสร็จแล้ว)

เชิญคุณ(แม่) มาชิม/ติชมบนเวที

ขอบคุณแขกรับเชิญ/เชิญชวนส่งจดหมายสมัครมาหัดทำขนมในช่วง “หวานสนุก คลุกเส้นห้”

ปิดรายการ

บทโทรทัศน์รายการครอบครัววารลคิพเช่น

STUDIO

วันที่ถ่ายทำ 23 กันยายน 2542

ออกอากาศ อาทิตย์ที่ 3 ตุลาคม 2542 เวลา 11.00-12.00 น.

อาหาร กะปิคั่ว / ไข่ถ้วย

TITLE รายการ

คีย์ซีน

ช่วงเปิดรายการ

คุณชาลีและคุณญาณี ทักทายผู้ชมในห้องส่งและทางบ้าน

คุณชาลี - พูดถึงเมนูที่นำเสนอในวันนี้ ช่วงเสวนาหน้าเตา/กะปิคั่ว และช่วงอาหารจานอร่อยกับอายิโนะโมะโต๊ะ/ไข่ถ้วย

- ช่วงครอบครัววารลคิพเช่นชวนชิม ผมมีนัดทานอาหารกับร้านสเต็ก แอนด์ ลีอบสเตอร์ แถวซอยร่วมฤดี ไปดูกันว่าที่นั่นมีอะไรดี ๆ บ้าง

คุณญาณี- ช่วงอะเมซิ่งซิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ นอกจากจะได้ชิมรสชาติของบะหมี่ซุกเกี๊ยวสโตร์กวางตุ้งแล้ว ยังได้พักผ่อนสบาย ๆ ที่หาดใหญ่อีกด้วย ส่วนช่วงพินภูมิปัญญา คุณบรรณพพาไปชมเครื่องมือพื้นบ้าน สมัยโบราณ กระต่ายขูดมะพร้าวคั่ว และช่วงเนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว ยังคงนำเสนอเรื่องราวของสุขภาพและผลไม้เช่นเดิมค่ะ

คีย์ซีน/โฆษณา เบรก 1/คีย์ซีน

เบรก 1 ช่วง เสวนาหน้าเตา สาธิต กะปิคั่ว

เครื่องปรุง พริกชี้ฟ้าแห้ง แคะเมล็ด แช่น้ำ 9 เม็ด กระเทียม 5 กลีบ หอมแดง 7 หัว ตะไคร้ กระชาย ซอยอย่างละ 3 ชต. ข่า 1 ชช. กะปิ 2 ชช. เนื้อปลากรอบปิ้ง 3/4 ถต. น้ำปลา 1 ช. เกลือ 1/2 ชช. น้ำมะขามเปียก 2-3 ชต. น้ำตาลปีบ 1/2 ชช.

วิธีทำ โขลกหรือ ปั่นเครื่องปรุงทั้งหมด (ยกเว้นเครื่องปรุงรส เข้าด้วยกัน) แล้วนำไปผัดให้หอมกับหัวกะทินิดหน่อย (1/2 ถต.) แล้วจึงเติมกะทิอีก 2 ถต. ลงไปผสมแต่งรสก่อนหรือหลังเคี้ยวให้แตกมันลอยหน้า ช่วงที่เติมน้ำตาลนั้นควรจะใช้ตะหลิวเลงน้ำตาลกับผิวกระทะที่ร้อนให้ละลายก่อนที่ผัดเคล้าเข้าไปกับเครื่องปรุงอื่น ๆ

คุณชาลี สาธิตการทำอาหาร โดยมีคุณญาณีเป็นผู้ซักถามและช่วยสาธิต บอกสูตร เตรียมเครื่องปรุง ลงมือทำ คุณเคล็ดลับในช่วงการทำอาหาร ใช้อาหารสำเร็จ

เฉลยคำถามประจำสัปดาห์ก่อน คำถามประจำสัปดาห์	ย่านางฟ้าเยี่ยมห้อง ถ้าทำอาหารเจ ควรเปลี่ยนจากหนังหมูเป็นอะไร จากลักษณะเครื่องปรุงทั้งหมดของการทำกะปิควั ยกเว้นบางอย่าง ถ้าเติมบางอย่างนี้เข้าไปโลก ก่อนนำไปปั่นก่อนทอดกับข้าว คือ อะไร ใช้รับประทานกับอะไร
	VTR คำถามช่วงคู่ครัวโดยไฮน์ ศิษฐ์ชิน/โฆษณาเบรก 2/ศิษฐ์ชิน VTR คำถามช่วงคู่ครัวโดยไฮน์

เบรก 2 ช่วงอาหารจานอร่อยกับอายิโนะโมะโต๊ะ สาธิต ไข่ถ้วย

เครื่องปรุง	ไข่ไก่/ไข่เป็ด 2 ฟองตีกับน้ำหรือน้ำเชื่อม 2 ชต. พริกไทยป่น เกลือป่นอย่างละ นิดหน่อย ใบผักชี หัวหอมซอยหรือ ต้นหอมซอย ถ้าชอบจะเติมกุ้งสดสับหรือ เนื้อปูต้มแล้วยี ปูอัดก็ได้ ใส่ชอสตามใจชอบ
วิธีทำ	นำถ้วยหรือหม้อดินทานไฟ ตั้งไฟให้ร้อนแล้วเติมน้ำมันพืชลงไปสัก 5 ชต. ทิ้งให้ ร้อนจัด หรือไฟลงก่อนเทไข่ลงเจียว ให้ไข่ฟู อาจตักน้ำมันร้อนร้อนราดหน้าให้สูง เร็วขึ้น พอฟูสุกสวยยกลงแล้วอย่าลืมหั่นน้ำมันทิ้งนะครับ
คุณชวลีสาธิตการทำอาหาร คุณณณานิพุดคุ้ย ชักถาม เคล็ดลับไขว้อาหารสำเร็จ	

VTR “อาหารจานอร่อยสนับสนุนโดยอายิโนะโมะโต๊ะ”

เมนูสัปดาห์หน้า ไข่คว่ำ/ก้วยเตี้ยวงแกง

VTR คำถามคู่ครัว โดยชาร์ป
ศิษฐ์ชิน/โฆษณาเบรก 3/ศิษฐ์ชิน
VTR คำถามคู่คุณ โดยชาร์ป

เบรก 3

ช่วงหยั่นหวนหยุ่นให้คุณอร่อย หูลสามเจ

คุณชวลี	ส่งครอบครัวจากรวาลคติเช่นชวนชิม CRAP CAKE/ร้านสเต็ก แอนด์ ลีอบสเตอร์
คุณณณานิ	ส่งช่วงเนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว

เบรก 4

คุณชวลี	รับช่วงอะเมซิงชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ ชมที่พักโรงแรมสีการ์เด็นส์ / การทำ บะหมี่ชกเทียนสไตล์กวางตุ้ง
คุณณณานิ	ส่งช่วงพินภูมิปัญญา กระจ่างชุดมะพร้าว เครื่องมือชาวบ้านสมัยก่อนที่นำอนุรักษ์

ถกปัญหาครัว ๆ และปิดรายการ



ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาวศิรินุช วิเศษนลินวงษ์ เกิดเมื่อวันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2515 ที่จังหวัด กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีครุศาสตรบัณฑิต สาขามัธยมศึกษา วิชาเอกภาษาอังกฤษและจิตวิทยา จากคณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2537 จากนั้นได้ทำงานที่ บริษัท ดีเคบี ดีไซน์ด์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด และเมื่อปี 2541 ได้เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาโทบริหารบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย