



บทที่ 7

ผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา

เมื่อผู้วิจัยได้วิเคราะห์ถึงการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ คือ รายการหมึกแดง...แผลงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัววาลิตีเช่นแล้ว ผู้วิจัยจึงนำผลจากการวิเคราะห์กรณีศึกษาทั้ง 3 กรณีมานำเสนอเปรียบเทียบ เพื่อให้เห็นความแตกต่างของแต่ละกรณีศึกษาอย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

จากการศึกษาและวิเคราะห์ถึงการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการคือ รายการหมึกแดง...แผลงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัววาลิตีเช่นพบว่าทั้ง 3 รายการต่างมีจุดประสงค์หลักในการนำเสนอรายการที่เหมือนกันคือ นำเสนอรายการอาหารที่ให้ทั้งสาระความรู้ควบคู่ไปกับความบันเทิง ซึ่งรายการหมึกแดง...แผลงรสกับรายการเคาะกระทะมีโครงสร้างรายการที่คล้ายกันคือ มีการแบ่งรายการออกเป็น 5 ช่วง โดยแต่ละช่วงของรายการต้องนำเสนอหัวเรื่อง (Topic) ที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ ดังนั้นทั้ง 2 รายการจึงมีโครงสร้างแตกต่างจากรายการครอบครัววาลิตีเช่นที่แบ่งเนื้อหารายการออกเป็น 8 ช่วง แต่ละช่วงจะนำเสนอเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารในแง่มุมต่างๆ โดยไม่ต้องสัมพันธ์กัน นอกจากนี้ยังพบว่า เนื้อหาที่ปรากฏในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการมีลักษณะใกล้เคียงกัน โดยสามารถจำแนกเนื้อหาที่นำมาเสนอในรายการได้เป็น 5 ประเภท ดังต่อไปนี้

1. **วัตถุดิบในการประกอบอาหาร** เป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวอาจจะเป็นของสดหรืออาหารแห้ง หรือวัตถุดิบที่ยังคงสภาพเดิมหรือผ่านการแปรรูปแล้ว รวมไปถึงสิ่งที่เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารด้วย ถึงแม้ว่าทั้ง 3 รายการได้นำมาเสนอถึงเนื้อหาของวัตถุดิบที่เหมือนกัน แต่ในรายละเอียดแล้วมีความแตกต่างกันคือ รายการหมึกแดง...แผลงรสนำเสนอถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น จากสวน ไร่ ฟาร์ม หรือโรงงาน ฯลฯ โดยนำเสนอตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะปลูก วิธีการเลี้ยงหรือกระบวนการผลิต เช่น การเลี้ยงหมู การปลูกถั่วฝักยาว การทำกุนเชียง ฯลฯ มีลักษณะคล้ายคลึงกับรายการครอบครัววาลิตีเช่น แต่เนื้อหาของรายการครอบครัววาลิตีเช่นจะมีขอบเขตที่กว้างกว่า คือรวมไปถึงสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารและเครื่องใช้ในครัวด้วย เช่น การผลิตน้ำมันพืช การผลิตหม้อหุงข้าว เป็นต้น ในขณะที่รายการเคาะกระทะเน้นถึงการเลือกวัตถุดิบจากแหล่งที่จัดจำหน่าย ได้แก่

ตลาดสดหรือจากซูเปอร์มาร์เก็ต (Supermarket) เช่น นำเสนอเรื่องการเลือกซื้อไก่จากศูนย์การค้าสัตว์ปีกคลองตันหรือการเลือกซื้อปลากระพงจากวิลล่าซูเปอร์มาร์เก็ต

2. **แสดงวิธีการทำอาหาร** เป็นเนื้อหาหลักและเป็นหัวใจสำคัญสำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งทั้ง 3 รายการต่างนำเสนอการสาธิตวิธีการทำอาหารหลากหลายประเภททั้งอาหารไทย อาหารนานาชาติ และอาหารแบบประยุกต์หรือผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม โดยแต่ละรายการจะเน้นชนิดของอาหารที่นำเสนอแตกต่างกันไป สำหรับรายการหมึกแดง...ແລงรส จะเน้นอาหารที่มีความเป็นสากลอันเป็นที่นิยมทั่วไปทั้งในระดับประเทศและระดับโลก ซึ่งคุณหมึกแดงเน้นให้เห็นถึงวิธีการทำอาหารแบบชาวตะวันตกและการทำอาหารแบบการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม เช่น มักกะโรนีผัดชี้เมา สเปาเกตุต้ทูน่าพริกขี้หนู ส่วนรายการเคาะกระทะมีลักษณะเด่นที่การนำเสนออาหารแบบประยุกต์ จนได้อาหารจานใหม่ที่แตกต่างไปจากเดิมพร้อมชื่อของอาหารที่ฟังแล้วสะดุดหู เช่น “ข้าวผัดสีรุ้ง” “กั๋มวณนี่คะ” หรือ “โก๋ร้องไห้” รวมทั้งมีการนำเสนอถึงวิธีการทำเบเกอรี่ (Bakery) และขนมหวานด้วยวิธีการประยุกต์เช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นเค้กแม่ไก่ แซนด์วิช (Sandwich) รถไฟ BTS เป็นต้น ในขณะที่รายการครอบครัววาลคิทเช่น เน้นหนักในด้านการอนุรักษ์ความเป็นไทยด้วยการนำเสนออาหารแบบไทยโบราณเป็นหลัก เช่น กะปิควั เบื่อทอด ยำหัวปลี แกงบวน เป็นต้น

3. **แนะนำร้านอาหาร** เป็นการแนะนำอาหารจานเด็ดและร้านอาหารต่าง ๆ ให้กับผู้ชมได้รู้จัก ซึ่งรายการหมึกแดง...ແລงรส จะแนะนำอาหารและร้านอาหารต่าง ๆ ทั่วประเทศเช่นเดียวกับรายการเคาะกระทะ แต่สิ่งที่แตกต่างกันคือ รายการหมึกแดง...ແລงรสแนะนำร้านอาหารสัปดาห์ละ 1 ร้าน ซึ่งอาหารที่แนะนำในรายการนั้น สอดคล้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) เพียงบางประจำสัปดาห์เท่านั้น นอกจากนั้นบางร้านที่คุณหมึกแดงไปชิมและแนะนำ เป็นร้านที่ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เคยไปชิมมาในอดีต ซึ่งคุณหมึกแดงเลือกมานำเสนออีกครั้ง แต่สำหรับรายการเคาะกระทะจะแนะนำร้านอาหารต่าง ๆ ทั่วประเทศเช่นกัน แต่จะนำเสนอสัปดาห์ละประมาณ 3 ที่ โดยเน้นถึงอาหารหรือร้านอาหารที่มานำเสนอต้องสอดคล้องกับหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ เช่น นำเสนอหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์เรื่อง อาหาร 100 ปี ทางรายการได้พาไปเยี่ยมชมและแนะนำร้าน ส.หญิงไทย ตั้งอยู่ที่ถนนเฟื่องนคร ซึ่งมีอายุกว่า 100 ปี และแนะนำร้านหมี่เปิดในย่านวังบูรพา ซึ่งมีอายุเกือบ 100 ปี รวมทั้งร้านข้าวหมูแดง ตั้งมาประมาณ 80 ปีมาแล้ว ในขณะที่รายการครอบครัววาลคิทเช่นนำเสนอเนื้อหาในเรื่องของการชิมและแนะนำร้านอาหารถึง 2 ช่วงด้วยกัน คือช่วง “ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม” เป็นการชิมอาหารที่น่าสนใจตามโรงแรมชั้นนำหรือภัตตาคารที่มีชื่อเสียง เช่น การไปชิมเปิดตะไคร้จากโรงแรมโอเรียลเต็ลหรืออาหาร

บุฟเฟต์ (Buffet) ที่โรงแรมพาวิลเลียน ซึ่งแตกต่างจากช่วง "อเมซิ่งซิมทั่วไทยกับไวไวออร์อัยถูกใจ" โดยมี เส้นหมี่ตราไวไวเป็นผู้สนับสนุนรายการ เป็นการนำเสนอถึงอาหารประเภทเส้นและแนะนำร้านอาหารต่าง ๆ ซึ่งร้านที่ทางรายการแนะนำมีทั้งที่เป็นเพิงเล็ก ๆ ชำทาง จนกระทั่งเป็นร้านอาหารและภัตตาคารที่มีชื่อเสียง ซึ่งทั้ง 2 ช่วงของรายการไม่ต้องเกี่ยวข้องกัน

4. **เกร็ดความรู้** เป็นการนำเสนอเนื้อหาที่ให้ความรู้กับผู้ชมโดยตรง ซึ่งความรู้เหล่านี้จะเกี่ยวกับเรื่องอาหารและในครัวโดยทั่วไป เช่น ทอดปลาอย่างไรไม่ให้น้ำมันกระเด็นและไม่ติดกระทะ หรือการทำแพนเค้กอย่างไรให้แบ่งนุ่มไม่แข็งกระด้าง เก็บมีดอย่างไรไม่ให้ขึ้นสนิม เป็นต้น เกร็ดความรู้ต่าง ๆ ที่ทั้ง 3 รายการนำมาเสนอจะมีลักษณะที่ใกล้เคียงกันมาก โดยพิธีกรหลักของรายการจะเป็นผู้ตอบคำถามต่าง ๆ เหล่านั้น แต่สิ่งที่แตกต่างกันคือ รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัววาลิตีเช่นจะใช้วิธีอ่านคำถามจากจดหมายที่ส่งมาจากผู้ชมที่บ้าน ซึ่งเป็นคำถามที่ผู้ชมที่บ้านอยากจะทราบอย่างแท้จริง ในขณะที่ทางรายการหมึกแดง...แผลงรสจะเป็นคำถามจากผู้มีชื่อเสียงในวงการบันเทิง เช่น คุณศรัณยู วงศ์กระจ่าง คุณจณิสตา ลิวเฉลิมวงศ์ ถามผ่านทาง VTR (Video Tape Record) ถึงแม้ว่าจะไม่ใช่คำถามจากผู้ชมโดยตรง แต่เป็นการให้ความรู้ด้วยวิธีนำเสนอที่น่าสนใจยิ่งขึ้น

5. **โฆษณาสินค้า** เป็นเนื้อหาที่มักจะแอบแฝงมากับช่วงต่าง ๆ ของรายการ ซึ่งทั้ง 3 รายการถือได้ว่าเป็นรายการที่ผลิตโดยองค์กรธุรกิจของเอกชน ดังนั้นรายได้จากการโฆษณาจึงนับว่าเป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับทางรายการ ทำให้ผู้สนับสนุนรายการที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะนำเสนอการโฆษณาควบคู่กับเนื้อหาของรายการ แต่อาจจะมึปริมาณมากหรือน้อยแตกต่างกันไป จากการวิเคราะห์พบว่า รายการหมึกแดง...แผลงรสมีการนำเสนอเนื้อหาที่เกี่ยวกับการโฆษณาสินค้า ผู้สนับสนุนรายการน้อยกว่าอีก 2 รายการ เนื่องจากคุณหมึกแดงมีเงื่อนไขในการใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการตามความเหมาะสมและจะพูดถึงสินค้าตามที่เห็นสมควรเท่านั้น นอกจากนี้จะพบการโฆษณาสินค้าได้จากการนำเสนอเนื้อหาในช่วง "ตะลอนออร์อัย" ซึ่งเป็นการ นำเสนอถึงวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จากการศึกษาพบว่า วัตถุดิบที่ทางรายการนำมาเสนอเป็นผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการ 3 ครั้ง คือ การนำเสนอเรื่อง "ปลาทูน่า" เป็นการนำเสนอถึงการผลิตปลาทูน่ากระป๋องตราทีซีบี (TCB) และการนำเสนอในเรื่อง "มะขามเปียก" ซึ่งทางรายการได้นำเสนอเรื่องราวของการผลิตมะขามเปียกสำเร็จรูปตราตลาดไท รวมถึงการนำเสนอในเรื่องของหัวบุก ซึ่งเป็นบริษัทผู้ผลิตคอนยัคกี้ ผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิดดังกล่าวเป็นสินค้าผู้สนับสนุนรายการ นอกจากนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับผู้สนับสนุนรายการบ้าง ในลักษณะของการเล่นเกมเพื่อแจกร้อยคองทองคำหรือสินค้าผู้สนับสนุนรายการให้กับผู้ร่วมรายการ

ส่วนรายการเคาะกระทะสามารถเห็นการโฆษณาได้ชัดเจนจากช่วงของการสาธิตวิธีการทำอาหารทั้งในช่วงอาหารคาวและอาหารหวาน เป็นการสาธิตโดยใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการเป็นส่วนประกอบในการสาธิตทุกครั้ง ซึ่งพิธีกรจะกล่าวเน้นและย้ำถึงตราสินค้าและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการอยู่เสมอ นอกจากนี้ในช่วงท้ายรายการยังมีการนำเสนอถึงประโยชน์ของเกลือปรุงพิพียีนแฉงมุ่มต่างๆ ในช่วง“เคล็ดลับจากเกลือปรุงพิพียีน”และนำเสนออาหารแบบง่าย ๆ ในช่วง “เมนูจานเด็ดกับผงซุสแท้ตราชฎา” ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการ

สำหรับรายการครอบครัววาฬคิทเช่น มีการนำเสนอเนื้อหาที่เกี่ยวกับการโฆษณาด้วยการตั้งชื่อช่วงและนำเสนอเนื้อหาให้สอดคล้องกับสินค้าผู้สนับสนุนรายการ เช่น ช่วง “เนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” นำเสนอเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพของผู้มีชื่อเสียงด้วยการดื่มน้ำผลไม้ โดยพิธีกรเน้นให้เห็นความสำคัญและความสะดวกในการดื่มน้ำผลไม้กล่องตราเนเจอร์กิฟ หรือช่วง “อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ” ซึ่งผลิตภัณฑ์ตราไวไวเป็นผู้สนับสนุนรายการ จึงเป็นช่วงของการไปชิมและแนะนำอาหารประเภทเส้นทั่วประเทศไทย รวมทั้งการสาธิตวิธีการทำอาหารในช่วง “หย่นห่อหย่นให้คุณอร่อย” โดยพิธีกรจะต้องใช้ผลิตภัณฑ์จากหย่นห่อหย่นในการประกอบอาหารทุกครั้ง รวมถึงการชี้ให้เห็นถึงคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซอสจากหย่นห่อหย่น ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นเนื้อหาที่นำเสนอเพื่อการโฆษณาสินค้าผู้สนับสนุนรายการทั้งสิ้น

จากการศึกษาถึงวิธีการนำเสนอ (Presentation Technique) ที่ปรากฏในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ พบว่าแต่ละช่วงของรายการอาจจะมีนำเสนอด้วยรูปแบบที่หลากหลายมาผสมผสานกัน เป็นส่วนช่วยเพิ่มสีสันให้กับทางรายการให้น่าสนใจยิ่งขึ้น ซึ่งสามารถแบ่งรูปแบบของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ได้เป็น 7 รูปแบบด้วยกัน ดังต่อไปนี้

1. **รูปแบบการสาธิต (Demonstration)** ถือได้ว่าเป็นรูปแบบการนำเสนอที่เป็นหัวใจสำคัญของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ เพราะเป็นรูปแบบที่พิธีกรใช้ในการแสดงประกอบการอธิบายถึงขั้นตอนและวิธีการทำอาหาร เป็นรูปแบบที่ให้ความรู้และความเข้าใจกับผู้ชมได้เป็นอย่างดี ซึ่งรายการหมึกแดง...แผลงรส จะใช้รูปแบบการสาธิตในช่วง “จานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” และช่วง “เฮฮาหน้าครัว” ซึ่งทั้งสองช่วงนี้เป็นช่วงของการสาธิตการทำอาหาร คุณหมึกแดงจะเริ่มต้นด้วยการบอกถึงเครื่องปรุงและส่วนผสม หลังจากนั้นจึงลงมือสาธิตการทำอาหารพร้อมทั้งอธิบายวิธีการทำที่ละขั้นตอนด้วยท่าทางและคำพูดแบบเป็นกันเอง โดยเริ่มตั้งแต่วิธีการเตรียมอาหารสด โดยคุณหมึกแดงจะเน้นและให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่เป็นหัวเรื่องหลัก

(Subject) ประจำสัปดาห์ ซึ่งการสาธิตการทำอาหารของคุณหมึกแดงจะไม่มีเครื่องปรุงและส่วนผสมของอาหารอย่างเคร่งครัด แต่จะเป็นการใช้กะประมาณตามความเหมาะสม เช่นเดียวกับรายการเคาะกระทะ ในช่วง “ต่างตำรับต่างอร่อย” ซึ่งเป็นช่วงที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์สาธิตการทำอาหารในรูปแบบการประยุกต์ โดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะสาธิตการทำอาหารด้วยการใช้ท่าทาง น้ำเสียงและคำพูดที่สนุกสนาน โดยไม่บอกถึงปริมาณเครื่องปรุงและส่วนผสมที่แน่นอนเช่นกัน ซึ่งจะต่างจากการสาธิตการทำเบเกอรี่ (Bakery) หรือของว่างในช่วง “หวานสนุกคลุกเล่น” ที่อาจารย์ยิ่งศักดิ์จะบอกปริมาณของส่วนผสมอย่างชัดเจน ด้วยการตรวจหรือการชั่งน้ำหนักของส่วนผสม เพื่อให้ผู้ชมได้ทราบถึงปริมาณของส่วนผสมที่แน่นอน ซึ่งจะคล้ายกับรายการครอบครัววาลคิทเช่นที่คุณญาติคอยช่วยสรุปและบอกถึงปริมาณของเครื่องปรุงและส่วนผสม เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ชมได้กะปริมาณของเครื่องปรุงและส่วนผสมต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

2. รูปแบบการสัมภาษณ์ (Interview) ประกอบไปด้วย 2 ฝ่ายคือ ผู้สัมภาษณ์เป็นผู้ตั้งคำถาม ส่วนผู้ให้สัมภาษณ์เป็นผู้ตอบคำถามด้วยการอธิบายในสิ่งที่รู้ เป็นรูปแบบที่สร้างความน่าเชื่อถือของข้อมูลและข้อเท็จจริงที่นำมาเสนอให้กับรายการมากยิ่งขึ้น รูปแบบการนำเสนอประเภทนี้สามารถพบได้ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรสจะใช้รูปแบบการสัมภาษณ์ในช่วงของ “ตะลอนอร่อย” ซึ่งเป็นช่วงของการนำเสนอถึงแหล่งวัตถุดิบด้วยรูปแบบการสัมภาษณ์ โดยคุณหมึกแดงจะเป็นผู้สัมภาษณ์ด้วยการตั้งคำถามแบบไม่เป็นทางการ ส่วนผู้ให้สัมภาษณ์จะเป็นผู้รู้หรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องที่นำเสนอเหล่านั้น เช่นสัมภาษณ์เจ้าของโรงงานผลิตกุนเชียง รวมถึงในช่วง “ซ.ข้าง ซ.ชิม” คุณหมึกแดงจะสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารที่ไปชิมโดยใช้บทเปิด ซึ่งช่วยทำให้เป็นธรรมชาติมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะใกล้เคียงกับรายการเคาะกระทะ ได้นำรูปแบบการสัมภาษณ์มาใช้ในช่วงของ “เกร็ดอร่อยจากตลาด” เป็นช่วงของการนำเสนอถึงการเลือกซื้อของสดจากตลาดด้วยการสัมภาษณ์พ่อค้า-แม่ค้าหรือผู้มีความรู้ในเรื่องที่นำเสนอ รวมถึงในช่วง “100 กระทะ 1000 ตะหลิว” เป็นการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารที่ทางรายการนำเสนอ สำหรับรายการครอบครัววาลคิทเช่น จะใช้รูปแบบของการสัมภาษณ์ในเกือบทุกช่วงของรายการ ยกเว้นในช่วงสาธิตการทำอาหารเท่านั้น โดยจะสัมภาษณ์ผู้ที่มีความรู้หรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องต่าง ๆ เช่นในช่วงของ “ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม” พิธีกรจะสัมภาษณ์เจ้าของร้าน ผู้จัดการร้านหรือพ่อครัว ส่วนในช่วง “เนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” จะสัมภาษณ์ผู้มีชื่อเสียงในวงการบันเทิง ซึ่งจะช่วยให้รายการน่าสนใจยิ่งขึ้น รวมถึงการสัมภาษณ์แพทย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน มาให้ความรู้และให้คำแนะนำในการดูแลสุขภาพ ซึ่งรูปแบบของการสัมภาษณ์นี้ถือได้ว่าเป็นรูปแบบที่สามารถให้ข้อมูลความรู้ รวมทั้งสามารถสร้างความน่าเชื่อถือให้กับรายการมากยิ่งขึ้นด้วย

3. **รูปแบบการบรรยาย (Description)** เป็นการนำเสนอด้วยเสียงบรรยาย เพื่อเล่าถึงเนื้อหาที่จะนำเสนอ โดยมีภาพที่ประกอบคำบรรยายไปพร้อม ๆ กัน ซึ่งการบรรยายที่ใช้ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์สามารถแบ่งได้ 2 ประเภทคือ การบรรยายแบบเห็นตัวผู้บรรยาย และการบรรยายแบบไม่เห็นตัวผู้บรรยาย ซึ่งทั้ง 2 วิธีเป็นการช่วยทำให้รายการมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรสมีการใช้รูปแบบการบรรยาย แต่จากการศึกษาพบว่า มีการใช้รูปแบบการบรรยายแบบเห็นตัวผู้บรรยายเท่านั้น ซึ่งคุณหมึกแดงเป็นผู้อธิบายหรือเล่าเรื่องต่าง ๆ โดยมีภาพประกอบอยู่ด้านหลังของคุณหมึกแดง ส่วนรายการเคาะกระทะได้ใช้รูปแบบการบรรยายทั้ง 2 ประเภท คือทั้งเห็นตัวผู้บรรยายและไม่เห็นตัวผู้บรรยาย ซึ่งรูปแบบการบรรยายนี้มักจะใช้ในช่อง "100 กระทะ 1000 ตะหลิว" เป็นช่วงที่ออกไปชิมอาหารและแนะนำร้านอาหารทั่วประเทศ ซึ่งโดยปกติอาจารย์ยิ่งศักดิ์จะออกไปบรรยายนอกสถานที่ด้วยตนเอง แต่เมื่อต้องการให้รายละเอียดกับผู้ชมมากยิ่งขึ้น ทางรายการมักจะใช้เสียงของคุณริสา หงส์ศิริบุญบรรยายเพิ่มเติมแบบไม่เห็นตัว เพื่อให้ผู้ชมทราบรายละเอียดเกี่ยวกับร้านอาหารหรืออาหารจานนั้นมากยิ่งขึ้น รวมทั้งเป็นการเพิ่มรูปแบบในการนำเสนอให้หลากหลายยิ่งขึ้น ส่วนรายการครอบครัววาลคิทใช้รูปแบบการบรรยายทั้ง 2 ประเภทเช่นกัน มีทั้งที่เห็นตัวและไม่เห็นตัวผู้บรรยาย ซึ่งรูปแบบการบรรยายนี้ใช้ในหลาย ๆ ช่วงของรายการ ทั้งในช่วง "ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม" เป็นช่วงที่คุณซาลีบรรยายถึงอาหารและบรรยายภาคในร้านอาหารที่ไปชิม ส่วนในช่วง "อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอรรอยถูกใจ" เป็นช่วงที่คุณสมเกียรติแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ในประเทศไทย ด้วยการบรรยายประกอบภาพของสถานที่ท่องเที่ยววันนั้น ๆ โดยใช้รูปแบบการบรรยายทั้งที่เห็นตัวและไม่เห็นตัวคุณสมเกียรติ นอกจากนี้ยังมีช่วงของ "พื้นภูมิปัญญา" ที่รับหน้าที่พิธีกรโดยคุณอรอนพ ซึ่งได้ใช้รูปแบบการบรรยายในการดำเนินรายการเช่นกัน เช่น การบรรยายถึงวิธีการจับปลาของชาวประมง ทางรายการใช้วิธีสรุปเอาใจความสำคัญ แล้วนำเสนอเนื้อหาด้วยการบรรยาย ซึ่งช่วยทำให้ผู้ชมเข้าใจและได้รับข้อมูลต่าง ๆ ครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

4. **รูปแบบละคร (Drama)** เป็นรูปแบบที่มีการกำหนดเรื่องและจำลองเหตุการณ์มาเล่นเป็นละคร ซึ่งรูปแบบของละครมีหลายลักษณะ แต่ที่ปรากฏในรายการหมึกแดง...แผลงรสและเคาะกระทะ คือ รูปแบบละครเปิดเรื่อง คือ การจัดเป็นละครสั้น สมมุติเหตุการณ์ เพื่อเปิดเรื่องและโยงเข้าสู่เนื้อหารายการที่นำเสนอด้วยรูปแบบอื่น ๆ ส่วนรูปแบบละครอีกประเภทจะพบในรายการเคาะกระทะคือรูปแบบตัวละครเป็นตัวเดินเรื่อง ซึ่งเป็นการกำหนดบทบาทสมมุติให้กับตัวละคร นอกจากต้องแสดงบทบาทสมมุติแล้ว ยังสามารถพูดคุยกับผู้ชมโดยตรงได้เลย เช่น อาจารย์ยิ่งศักดิ์สวมบทบาทเป็นคนขายข้าวมันไก่ ในขณะที่หุ่นไก่จะพูดคุยกับผู้ชมไปด้วย การเล่นละครนี้เป็นการสร้างแปลกใหม่และความน่าสนใจให้กับรายการ

5. **รูปแบบการสนทนา** เป็นการพูดคุยระหว่างคน 2 คนหรือเป็นกลุ่มสนทนา ซึ่งเป็นรูปแบบที่ปรากฏให้เห็นในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรส จะเห็นได้จากช่วง “เฮฮาหน้าครัว” เป็นช่วงที่มีแขกรับเชิญมาร่วมสาธิตการทำอาหารกับคุณหมึกแดง รูปแบบการสนทนาที่คุณหมึกแดงจะใช้ในการพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการในช่วงของการเปิดตัวแขกรับเชิญ มักจะสนทนาพูดคุยในเรื่องทั่ว ๆ โดยมักจะใช้วิธีพูดคุยอย่างเป็นกันเอง เพื่อช่วยให้เกิดความคุ้นเคยและเพิ่มความสนุกสนานให้กับทางรายการด้วย ส่วนรายการเคาะกระทะ ถือได้ว่ามีจุดเด่นอยู่ที่รูปแบบการพูดคุยสนทนาเช่นกัน เป็นการสนทนาพูดคุยระหว่างอาจารย์ยังศักดิ์กับ คุณริสา หงส์หิรัญ ผู้ช่วยพิธีกร ไม่ว่าจะในช่วงของการเปิดรายการหรือในระหว่างการสาธิตการทำอาหาร ที่สนทนาปะทะคารมกันอย่างสนุกสนาน ซึ่งนอกจากจะสร้างความสนุกสนานแล้วยังสามารถให้ข้อมูลความรู้เพิ่มเติมกับผู้ชมผ่านรูปแบบการสนทนาเช่นนี้ด้วย เช่น อาจารย์ยังศักดิ์สนทนาพูดคุยกับคุณริสาถึงเรื่องการต้มเป็ยร์ของชาวยุโรปหรือการรับประทานข้าวผัดแดงบนรถไฟ ส่วนรายการครอบครัววาลคิทเช่นใช้รูปแบบการสนทนาเช่นกัน จะเห็นได้จากช่วงของการเปิดรายการที่คุณชาติสนทนาพูดคุยกับคุณญาณีถึงสิ่งที่จะนำเสนอ นอกจากนั้นยังมีการใช้การสนทนาพูดคุยหยอกล้อกันบ้าง เพื่อเพิ่มสีสันให้กับรายการ หรือใช้เมื่อคุณชาติต้องการให้ความรู้ต่าง ๆ กับผู้ชม จึงถือได้ว่า รูปแบบการสนทนาสามารถสร้างความสนุกสนานพร้อมทั้งสาระให้กับผู้ชมได้เป็นอย่างมาก

6. **รูปแบบการตอบคำถาม** จะปรากฏให้เห็นในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ ถึงแม้ว่าจะเป็นเพียงช่วงสั้น ๆ ของรายการ แต่ถือได้ว่าเป็นช่วงที่สำคัญ เพราะเป็นช่วงที่พิธีกรหลักของรายการจะเป็นผู้ตอบคำถามต่าง ๆ ถือว่าเป็นการให้สาระและความรู้กับผู้ชม สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรส มีการตอบคำถามในช่วง “ตอบสะบัดช่อ” เป็นคำถามที่มาจากผู้มีชื่อเสียงในวงการบันเทิง จึงแตกต่างจากรายการเคาะกระทะและรายการครอบครัววาลคิทเช่น ซึ่งรายการเคาะกระทะจะใช้รูปแบบการตอบคำถามในช่วง “เกร็ดเทห์ท้ายกระทะ” เป็นช่วงที่มีจุดหมายจากทางบ้านเข้ามาถามอาจารย์ยังศักดิ์ถึงเรื่องการทำอาหารและเกร็ดความรู้เกี่ยวกับเรื่องในครัว ซึ่งอาจารย์จะตอบคำถามด้วยน้ำเสียงจริงจัง ส่วนรายการครอบครัววาลคิทเช่นจะใช้รูปแบบการตอบคำถามในช่วง “ถกปัญหาครัว” เป็นช่วงที่มีจุดหมายจากทางบ้านเข้ามาถามคุณชาติเช่นกัน ถึงเรื่องเกี่ยวกับการทำอาหารและเกร็ดความรู้เกี่ยวกับเรื่องในครัว

7. **รูปแบบการเล่นเกม (Game)** ซึ่งรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ ได้ใช้รูปแบบการเล่นเกมนี้สามารถเห็นได้จากรายการหมึกแดง...แผลงรส ที่เปิดโอกาสให้ผู้ชมในห้องส่งมาร่วมเปิดแผ่นป้ายผู้สนับสนุนรายการ เพื่อลุ้นรับสร้อยคอทองคำ ส่วนผู้ชมทางบ้านมีการ

ให้ร่วมสนุกโดยส่งชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเข้ามาชิงรางวัล ในขณะที่รายการครอบครัววาลิตทิเช่นเปิดโอกาสให้ผู้ชมในห้องส่งมาตอบคำถามของคุณชาลีในช่วงของการสาธิตการทำอาหาร ส่วนผู้ชมที่บ้านสามารถร่วมสนุกด้วยการส่งจดหมายเข้ามาตอบหรือถามคำถามเข้ามาในรายการ เนื่องจากทั้ง 2 รายการนี้เปิดโอกาสให้ผู้ชมเข้ามารับชมรายการในขณะที่ถ่ายทำจึงมีการเล่นเกมในรายการ ส่วนรายการเคาะกระทะ ไม่มีผู้ชมในขณะที่กรายการ ดังนั้นรูปแบบของเกมจะเป็นไปในลักษณะ ให้ผู้ชมที่บ้านส่งจดหมายมาถามคำถาม เพื่อลุ้นรางวัลกับทางรายการ จะเห็นได้ว่ารูปแบบการเล่นเกมนี่ เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ชมได้มีส่วนร่วมกิจกรรมกับทางรายการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ตอบคำถาม เขียนจดหมายเข้ามาถามปัญหา หรือส่งชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเข้ามาชิงรางวัล ฯลฯ นอกจากนี้เป็นการสร้างความสนุกสนานและลุ้นรางวัลแล้ว ยังเป็นส่วนช่วยให้ผู้ชมติดตามรับชมรายการมากยิ่งขึ้น การเล่นเกมจึงมักจะอยู่ในช่วงท้ายของรายการ นอกจากนี้ยังเป็นรูปแบบที่จัดขึ้นมาเพื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าผู้สนับสนุนรายการอีกด้วย

นอกจากรูปแบบการนำเสนอที่หลากหลายแล้ว รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ ยังมีจุดเด่นอยู่ที่พิธีกรหรือผู้ดำเนินรายการหลักของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการนั้น นอกจากจะทำหน้าที่เป็นผู้ดำเนินรายการแล้ว ยังเป็นผู้สาธิตวิธีการทำอาหารอีกด้วย ซึ่งพิธีกรทั้ง 3 ท่านต่างเป็นผู้มีความรู้มีความสามารถและมีวิธีการนำเสนอรายการที่แตกต่างกันไป ตามบุคลิกลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่ซ้ำแบบใคร จึงถือได้ว่าเป็นผู้ที่มีความสำคัญสำหรับรายการเป็นอย่างมาก เพราะเป็นผู้ที่ทำให้รายการสนุกน่าสนใจและมีความน่าเชื่อถือด้วย ซึ่งผู้ดำเนินรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ มีลักษณะดังต่อไปนี้

สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรสดำเนินรายการโดย ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ หรือคุณหมึกแดงใช้บทเปิด (Improvisation) ในการดำเนินรายการ ดังนั้นคุณหมึกแดงจึงไม่เคร่งครัดตามบทมากนัก เพราะใช้บทโทรทัศน์เป็นเพียงแนวทางในการนำเสนอเรื่องราวเท่านั้น คุณหมึกแดงมักจะใช้วิธีการดำเนินรายการด้วยภาษาง่าย ๆ ที่ไม่เคร่งครัดกับไวยากรณ์มากนัก แต่มีการสอดแทรกคำศัพท์ภาษาต่างประเทศบ้าง เมื่อต้องการอธิบายคำศัพท์เฉพาะทางด้านอาหารให้ผู้ชมเข้าใจมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นคุณหมึกแดงยังใช้วิธีการดำเนินรายการแบบผ่อนคลาย ซึ่งเป็นลักษณะการดำเนินรายการแบบเป็นกันเอง ไม่เคร่งเครียดกับการพูดและการแสดงออกทางสีหน้า โดยมักจะวางตัวอย่างสบาย ๆ แบบเป็นกันเอง สามารถสังเกตได้จากคำพูด ลักษณะท่าทาง สีหน้า การใช้มือ การใช้นิ้ว ฯลฯ คุณหมึกแดงจะเน้นความเป็นธรรมชาติและความเป็นตัวของตัวเอง จึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่เด่นชัด

ผู้ดำเนินรายการหลักในรายการเคาะกระทะคือ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นพิธีกรที่เต็มไปด้วยความเป็นอิสระและความเป็นตัวของตัวเองสูง ดำเนินรายการโดยใช้บทเปิด (Improvisation) ดังนั้นอาจารย์ยิ่งศักดิ์จึงดำเนินรายการโดยไม่ยึดติดกับบทโทรทัศน์ ซึ่งลักษณะของการดำเนินรายการของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ยังคงแฝงบุคลิกของความเป็นครูผู้สอนไว้ โดยถ่ายทอดความรู้ความสามารถ พร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้ต่าง ๆ ให้กับผู้ชมอย่างสนุกสนาน โดยมักจะใช้คำศัพท์แสลงที่ทันสมัย รวมกับการโต้ตอบการสนทนาอย่างฉะฉานกับคุณริสา ทำให้เกิดอรรถรสทางด้านสาระและความบันเทิงอย่างครบถ้วน

สำหรับรายการครอบครัววาลิตีเช่น ดำเนินรายการโดย คุณชาลี อมาตยกุล ซึ่งใช้บทเปิด (Improvisation) ในการดำเนินรายการเช่นกัน ดังนั้นคุณชาลีจึงไม่เคร่งครัดตามบทโทรทัศน์ เพราะบทโทรทัศน์เป็นเพียงแนวทางในการนำเสนอรายการเท่านั้น คุณชาลีมีบุคลิกของความเป็นนักวิชาการ รวมทั้งมีความเชี่ยวชาญด้านการใช้ภาษาไทยและให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย จึงดำเนินรายการโดยเน้นการถ่ายทอดความรู้ผสมผสานกับความบันเทิงบ้างเล็กน้อย จึงทำให้มีความน่าเชื่อถือสูงและความเป็นจริงเป็นจังมาก

แขกรับเชิญหรือผู้ร่วมรายการ จะปรากฏให้เห็นในทั้ง 3 รายการ ผู้ร่วมรายการเหล่านี้จะมาร่วมรายการในช่วงต่าง ๆ มีทั้งการร่วมสาธิตการทำอาหาร ให้ความรู้และคำแนะนำในช่วงของการนำเสนอเรื่องวัตถุดิบ หรือในช่วงการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวและร้านอาหารต่าง ๆ ซึ่งผู้ร่วมรายการที่พบในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์สามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภทคือ

1. ผู้มีชื่อเสียงอยู่ในวงการบันเทิง เช่น ดารา นักร้อง นักแสดง นายแบบ-นางแบบ
2. ผู้ที่มีความรู้ความสามารถหรือเชี่ยวชาญในเรื่องที่นำเสนอ เช่น แพทย์ เกษตรกร นักโภชนาการ เจ้าของกิจการ พ่อค้า-แม่ค้า ฯลฯ
3. ผู้ร่วมรายการจากที่บ้าน มักจะเป็นกลุ่มแฟนรายการที่ติดตามรายการเป็นประจำ

รายการหมึกแดง...แผลงรสมีแขกรับเชิญหรือผู้ร่วมรายการใน 2 ช่วงด้วยกัน ช่วงแรกคือช่วง "ตะลอนอร่อย" ผู้ร่วมรายการจะเป็นบุคคลที่มีความรู้หรือมีความเชี่ยวชาญในเรื่อง

ที่รายการนำมาเสนอ ซึ่งบุคคลที่เป็นผู้ร่วมรายการอาจจะเป็นชาวสวน ชาวไร่ เกษตรกร หรือผู้ควบคุมการผลิตสินค้าในโรงงานต่าง ๆ ส่วนแขกรับเชิญในช่วง “เฮฮาหน้าครัว” จะเป็นบุคคลที่มีชื่อเสียงโด่งดังจากวงการบันเทิงหรือเป็นที่รู้จักในสังคมทั่วไป ซึ่งบุคคลเหล่านี้มักจะเป็นที่สนใจของผู้ชม จากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มผู้มีชื่อเสียงที่มาร่วมในรายการหมึกแดง...เพลงรสนอกจากเป็นดารา นักร้อง หรือนายแบบ-นางแบบแล้ว ส่วนใหญ่ยังเคยผ่านงานทางด้านพิธีกรรมมาแล้วทั้งสิ้น จึงมีความสามารถทางด้านการพูดคุยได้อย่างสนุกสนานและเป็นธรรมชาติ และยังพบว่าแขกรับเชิญกลุ่มนี้มีทั้งหญิงและชาย มีอายุ 25 ปีขึ้นไป เช่น คุณจินตหรา สุขพัฒน์ คุณเอกพันธ์ บรรลือฤทธิ์ คุณแซมเปญ เอ็กซ์

ในรายการเคาะกระทะจะมีแขกรับเชิญหรือผู้ร่วมรายการใน 2 ช่วงเช่นกัน ช่วงแรกคือช่วง “เกร็ดอ่อยจากตลาด” ผู้ร่วมรายการจะเป็นบุคคลที่มีความรู้หรือมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่รายการนำมาเสนอ ซึ่งบุคคลที่เป็นผู้ร่วมรายการมักจะเป็นพ่อค้า-แม่ค้า ส่วนแขกรับเชิญในช่วง “หวานสนุกคลุกเสนต์” จะเป็นผู้ร่วมรายการจากบ้านสลับกับบุคคลที่มีชื่อเสียงโด่งดังจากวงการบันเทิง ซึ่งบุคคลเหล่านี้มักจะเป็นที่สนใจของผู้ชมโดยทั่วไป เช่น ดารา นักร้อง นักแสดงตลก เช่น คุณไชยา มิตรไชย คุณโก๊ะตี๋ และคุณกล้วย เชิญยิ้ม

ส่วนรายการครอบครัววาลิตีเช่นจะมีแขกรับเชิญหรือผู้ร่วมรายการใน 2 ช่วงเช่นกัน คือช่วง “พินภูมิปัญญา” ผู้ร่วมรายการจะเป็นบุคคลที่มีความรู้หรือมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่รายการนำมาเสนอ ซึ่งบุคคลที่เป็นผู้ร่วมรายการอาจจะเป็นชาวสวน ชาวไร่ เกษตรกร หรือผู้ควบคุมการผลิตสินค้าในโรงงานต่าง ๆ ส่วนแขกรับเชิญในช่วง “เนเจอร์กีฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” จะเป็นบุคคลที่มีชื่อเสียงจากวงการบันเทิง ส่วนใหญ่เป็นดารา นักร้อง นางแบบที่มีครอบครัวแล้วและเป็นผู้ทำหน้าที่ดูแลเอาใจใส่ครอบครัว เช่น คุณอภิรดี ภวภูตานนท์

องค์ประกอบในการผลิตรายการ ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ สามารถแบ่งองค์ประกอบได้เป็น 4 ประการคือ ฉาก ภาพ แสง เสียง ซึ่งเป็นส่วนสำคัญสำหรับการนำเสนอรายการให้น่าสนใจและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของรายการได้มากยิ่งขึ้น สามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

1. ฉาก ในรายการหมึกแดง...เพลงรส เน้นให้เห็นถึงความทันสมัย โดยใช้แนวคิดของ “บ้าน” ที่มีสีสันสดใสร่วมสมัย (contemporary) จัดให้ใกล้เคียงกับความเป็นจริงมากที่สุด ประกอบไปด้วยห้องรับแขก ห้องรับประทานอาหาร และที่สำคัญคือห้องครัว ซึ่งเป็นครัวที่มี

อุปกรณ์เครื่องใช้ที่ทันสมัยอย่างครบครัน จัดวางอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อยสะดุดแก่การหยิบใช้สอย ซึ่งการจัดฉากในลักษณะนี้เรียกว่า Realistic ซึ่งสามารถบ่งบอกถึงสถานที่ อารมณ์และบรรยากาศของรายการได้

สำหรับรายการเคาะกระทะจะใช้ฉากที่แตกต่างจากรายการอื่น โดยจัดฉากให้เป็นสถานที่สำหรับแสดงการสาธิตทำอาหาร และเน้นถึงความสดใสสะอาดตาโดยใช้ภาพวาดขนาดใหญ่ประดับด้านหลังของฉาก ซึ่งเป็นการจัดฉากในลักษณะ Fantasy ประกอบไปด้วย 2 ฉากด้วยกัน ฉากแรกเป็นฉากที่ใช้สำหรับการประกอบอาหารคาวในช่วง “ต่างตำรับต่างอร่อย” ด้านหลังของฉากจึงเป็นภาพของพืชผักสวนครัว โดยใช้สีสันทัดกันเพื่อทำให้เกิดความสะอาดตา ส่วนฉากอีกด้านหนึ่งสำหรับการทำขนมหวานในช่วง “หวานสนุกคลุกเสน่ห์” เป็นฉากที่มีสีสันทัดใสม่กัน แต่เป็นภาพวาดขนาดใหญ่ของส่วนผสมในการทำขนมหวานเช่น ขนมปัง เนย แป้ง น้ำหวาน ฯลฯ ซึ่งผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนเป็นสินค้าจากผู้สนับสนุนรายการทั้งสิ้น

รายการครอบครัววาลคิทเช่น จัดฉากโดยใช้แนวคิดของ “บ้าน” ที่ผสมผสานระหว่างบ้านไม้แบบเก่ากับบ้านสมัยใหม่ที่มีสีสันทัดใสม่กัน ประกอบไปด้วยห้องรับประทานอาหาร มุมนั่งเล่น ซึ่งมีบรรยากาศแบบไทย ๆ โดยใช้ไม้ในการทำผนังและปูพื้น รวมทั้งการใช้โต๊ะและเก้าอี้ไม้ประดับฉากด้วยต้นไม้และดอกไม้ไทย ซึ่งแตกต่างจากห้องครัวที่ตกแต่งแบบสมัยใหม่ให้สีสันทัดใสม่และเป็นครัวที่มีอุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งแบบทันสมัยและแบบโบราณผสมกัน ไม่ว่าจะเป็นครกกระทะทองเหลือง ทัพพี ช้อนที่ทำจากกะลามะพร้าว กล่องใส่เครื่องปรุงที่ฉลุลายแบบโบราณ ฯลฯ ซึ่งการจัดฉากในลักษณะนี้เรียกว่า Realistic

2. ภาพ ที่ใช้ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ มีการใช้ภาพในลักษณะต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

2.1 ขนาดของภาพในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ พบว่า ในขณะที่พิธีกรกำลังสาธิตการทำอาหาร ส่วนใหญ่จะใช้ภาพขนาดครึ่งตัว (Medium Shot) เพราะสามารถเห็นทั้งพิธีกรและโต๊ะประกอบอาหารพร้อมกัน สลับด้วยการ Close up ที่อาหารหรือมือของพิธีกรเมื่อต้องการให้เห็นรายละเอียดของวิธีทำอาหารหรือเมื่อต้องการเน้นให้เห็นสิ่งใดเป็นพิเศษ ส่วนในช่วงอื่น ๆ ของรายการมีการใช้ภาพขนาดต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น เพื่อไม่ให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อ เช่น ภาพเต็มตัว (Full Shot) ภาพคนที่ถ่ายทอดตั้งแต่ศีรษะมาถึงหัวเข่า (Medium Long Shot) ภาพคนที่ถ่ายทอดมาตั้งแต่ศีรษะถึงอก (Medium Close up) แต่เมื่อมีการถ่ายทำนอกสถานที่จะมีการ

เปลี่ยนขนาดของภาพน้อยกว่าการถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) เพราะเนื่องจากการถ่ายทำนอกสถานที่ใช้กล้องเพียงตัวเดียว นอกจากนั้นยังมีการใช้เทคนิคของการซูมอิน (Zoom in) และซูมเอาท์ (Zoom out) เข้ามาช่วย เป็นการเปลี่ยนขนาดของภาพ โดยการเปลี่ยนมุมหักเหของเลนส์ซูม โดยไม่ได้เคลื่อนขากล้อง ใช้เมื่อต้องการจะเน้นถึงสิ่งใดโดยเฉพาะหรือต้องการให้ผู้ชมเห็นสิ่งใดชัดเจนยิ่งขึ้น สำหรับรายการเคาะกระทะ เมื่อถ่ายทำนอกสถานที่มีการใช้วิธีซูมอิน (Zoom in) และซูมเอาท์ (Zoom out) อย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นการเปลี่ยนขนาดของภาพด้วยการดึงภาพให้เข้าใกล้และถอยออกด้วยความรวดเร็ว เพื่อให้เกิดความรู้สึกสนุกสนานและแปลกใหม่ เช่นเดียวกับรายการปฏิกิริยาบันเทิงของวัยรุ่น

2.2 มุมกล้อง (Camera Angles) เป็นปัจจัยหนึ่งในการจัดองค์ประกอบของภาพ โดยปกติรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้ภาพในระดับสายตา (Eyes Level Shot) เป็นภาพที่สายตาของผู้แสดงกับกล้องอยู่ในระดับเดียวกัน นอกจากนั้นมีการใช้ภาพมุมสูง (High-Angle Shot) เป็นภาพของการมองลงมา โดยทั่วไปแล้วภาพมุมสูงจะเป็นการจับภาพเหนือระดับสายตา โดยปกติแล้วภาพในมุมสูงจะเป็นภาพที่สื่อความหมายถึงความต่ำต้อย ความอ่อนแอ หรือความรู้สึกหวาดกลัว แต่สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้ภาพมุมสูงมาสลับกับมุมกล้องในด้านอื่น ๆ เพื่อจะได้เห็นภาพโดยรวมของรายการและยังสามารถซูมอิน (Zoom in) เข้าไปให้เห็นภาพอาหารและเครื่องปรุงบนโต๊ะสาธิตจากมุมสูงได้อย่างชัดเจน จะเห็นภาพในมุมสูงในรายการครอบครัววาลิต เช่น ค้อนข้างบ่อยกว่ารายการอื่น โดยจะใช้ภาพในมุมสูงเพื่อเปิดเบรกของรายการหรือในช่วงปิดรายการ สำหรับภาพในมุมต่ำ (Low-angle Shot) ซึ่งเป็นภาพของการมองขึ้น มักจะไม่พบภาพในมุมนี้จากรายการทำอาหารทางโทรทัศน์โดยทั่วไป แต่จะพบได้บ้างจากรายการหมึกแดง...แผลงรส ซึ่งถือได้ว่าเป็นการนำเสนอภาพที่แปลกและแตกต่างไปจากรายการอื่น

2.3 การเคลื่อนไหวของกล้อง (Camera Movement) จะช่วยทำให้เพิ่มประสิทธิภาพในการรับรู้ด้วยสายตาตามมนุษย์ ดังนั้นรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการจึงมักจะใช้การกวาดภาพจากซ้ายไปขวาหรือขวาไปซ้ายหรือที่เรียกว่า การแพน (Pan) เป็นการหมุนกล้องไปทั้งตัวตามแนวนอน นอกจากนั้นยังมีการใช้ วิธีแทรค (Track) เป็นการเคลื่อนที่ของกล้องทั้งตัวไปทางซ้ายหรือขวาในลักษณะเส้นตรง สำหรับรายการครอบครัววาลิตเช่นมีการใช้เครน (Crane) ในระบบไฮดรอลิกส์เข้ามาใช้ในการถ่ายทำ เพื่อเข้ามาช่วยในการเคลื่อนที่ในมุมสูงหรือต่ำ

2.4 การเปลี่ยนภาพ สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการนี้ มีการเปลี่ยนภาพค่อนข้างบ่อย โดยใช้วิธีตัดภาพ (Cut) เพื่อแสดงถึงความต่อเนื่อง เช่น เมื่อพิธีกรสาธิตการทำอาหารที่ต้องใช้เวลานาน หรือในระหว่างที่รออาหารสุก ทางรายการจะใช้วิธีตัดภาพและต่อด้วยภาพที่อาหารสุกเรียบร้อยแล้ว เพื่อเป็นการประหยัดเวลา นอกจากนี้การการตัดภาพไปมุกกล้องต่าง ๆ ยังช่วยทำให้ภาพดูมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้นและไม่ทำให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อ ถึงแม้ว่าบางครั้งภาพที่ปรากฏบนจอโทรทัศน์ไม่ได้สื่อความหมายใด เช่นภาพในรายการครอบครัววาลคิทเช่น เป็นภาพคุณชาลีกำลังอธิบายถึงวิธีการทำอาหาร ภาพตัดไป Close up ใบหน้าของคุณญาณี และตัดกลับมาที่คุณชาลี หรือในรายการเคาะกระทะมีการเปลี่ยนภาพ โดยจับภาพทางด้านซ้ายของพิธีกร และเปลี่ยนภาพเป็นด้านขวาของพิธีกร เพื่อที่จะได้เห็นพิธีกรและแขกรับเชิญอย่างทั่วถึง

2.5 การจับภาพ ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์จะเน้นในเรื่องของการจับภาพอาหาร รวมถึงเครื่องปรุงและส่วนผสมของอาหารเป็นพิเศษ โดยปกติภาพที่นำเสนอมักจะมีความสัมพันธ์กับคำพูดของพิธีกร เช่น พิธีกรอธิบายถึงส่วนผสมและเครื่องปรุง ภาพจะจับที่เครื่องปรุงชนิดนั้น ๆ ที่พิธีกรกำลังพูดถึง สำหรับการถ่ายทำนอกสถานที่ รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการพยายามหามุมภาพที่สวยงามและแปลกใหม่มานำเสนอผู้ชมเสมอ เช่น รายการครอบครัววาลคิทเช่น มีการจับภาพวิวสวยงามมานำเสนอในช่วงที่นำเสนอสถานที่ท่องเที่ยว

3. แสง ที่ใช้ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เพื่อช่วยให้ภาพในรายการสวยงามและเป็นส่วนช่วยให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น ด้วยการใช้ไฟหลัก (Main Light) เป็นแสงสีขาวที่ให้ความสว่างแก่จุดหลักหรือพิธีกรในฉาก เพื่อให้สว่างเพียงพอที่จะบันทึกภาพได้ นอกจากนี้ยังมีแสงชนิดอื่น ๆ เข้ามาช่วย เช่นไฟเสริม (Fill Light) เป็นไฟที่ช่วยให้ภาพมีความสวยงามขึ้นสามารถลบเงาที่ไม่ต้องการได้ ให้ความแตกต่างระหว่างพื้นที่สว่างและมีน้อยลง นอกจากนี้ยังมีการใช้แสงด้านหลัง (Back Light) ไฟประเภทนี้จะช่วยแยกวัตถุออกจากฉากทำให้ฉากมีมิติเห็นความตื้นและลึกได้ชัดเจนขึ้น และช่วยทำให้เห็นพิธีกรและอาหารชัดเจนยิ่งขึ้นด้วย นอกจากนี้ยังมีการใช้แสงเพิ่มเติมเช่น การใช้ Kicker Light เป็นแสงที่ส่องมาจากทางด้านหลังของพิธีกร เช่นเดียวกับแสงด้านหลัง (Back Light) แต่แตกต่างกันที่ Kicker Light เป็นไฟประเภท Spot Light ให้ความสว่างในช่วงบริเวณลำตัวของพิธีกร

4. เสียง ที่ใช้เพื่อสร้างบรรยากาศในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ เสียงที่เกิดขึ้นในขณะที่บันทึกเทปรายการ เช่น เสียงพิธีกรหรือเสียงเชียร์และเสียงปรบมือจากผู้ชมในห้องส่ง ซึ่งเป็นการสร้างให้บรรยากาศในรายการมีชีวิตชีวา

และคึกคักมากยิ่งขึ้น แต่สำหรับรายการเคาะกระทะจะไม่มีเสียงจากผู้ชมในห้องส่ง แต่จะมีเสียงจากปรบมือจากทีมงานในสตูดิโอ ส่วนเสียงประกอบอีกประเภทคือ เสียงที่เกิดจากการใช้เทคนิคพิเศษในห้องบันทึกเสียง เช่น เสียงปรบมือที่เข้าสู่ช่วงสาธิตการทำอาหาร หรือเสียงเพลงประกอบเนื้อหาในรายการ ซึ่งเพลงจะช่วยสร้างอารมณ์และบรรยากาศให้กับรายการได้ โดยปกติรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการมักจะใช้เพลงบรรเลงประกอบรายการเป็นส่วนใหญ่เป็นเสียงเพลงบรรเลงเบา ๆ ที่ให้ความรู้สึกสดชื่นและสนุกสนาน นอกจากนี้เพลงบรรเลงแล้วรายการเคาะกระทะมักจะใช้เพลงที่มีเสียงร้องประกอบรายการในบางช่วงด้วย เพื่อสร้างความหมายโดยให้สอดคล้องกับเนื้อหาที่น่าเสนอมากยิ่งขึ้น เช่น เมื่อนำเสนอเรื่องข้าวมันไก่ ได้ใช้เพลงที่เกี่ยวข้องกับข้าวมันไคนำเสนอ บางครั้งมีการใช้เสียงประกอบพิเศษ (Special Sound Effect) เช่นเสียงดัง “ปัง” เมื่ออาจารย์ยิงสก็๊ตได้เปิดฝาหม้อให้เห็นอาหารที่สุกแล้ว ซึ่งเสียงเหล่านี้มีผลในทางจิตวิทยาต่อผู้ชม สำหรับรายการครอบครัววาลคิทเช่น มีการเปิดเพลงประจำรายการบรรเลงเบา ๆ ในขณะที่สาธิตการทำอาหารในบางครั้ง ส่วนรายการหมึกแดง...แผลงรสมีกการประกาศชื่อช่วงของทางรายการ ด้วยเสียงพูดและดนตรีที่ให้ความรู้สึกถึงความสนุกสนานและตลกขบขัน ซึ่งแต่ละรายการได้นำเสียงมาใช้ประกอบรายการ เพื่อสร้างอารมณ์ในลักษณะต่าง ๆ เป็นส่วนช่วยทำให้รายการมีสีสันและน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

ถึงแม้ว่าเนื้อหา รูปแบบและวิธีการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ของทั้ง 3 รายการมีส่วนที่ใกล้เคียงหรือคล้ายคลึงกันก็ตาม แต่โดยรายละเอียดแล้วทั้ง 3 รายการมีส่วนที่แตกต่างกันออกไปตามนโยบายและปัจจัยเงื่อนไขทางธุรกิจขององค์กรผู้ผลิตรายการ จึงมีผลทำให้การสร้าง ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของทั้ง 3 รายการมีความเหมือนและแตกต่างกันออกไป แต่อย่างไรก็ตามรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการมีการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์สอดคล้องและเกี่ยวพันกับการนำเสนอรายการ ซึ่งสามารถแบ่งการสร้าง ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ได้เป็น 9 ประเภท ดังต่อไปนี้

การสร้าง ความหมายในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์

การสร้าง ความหมายในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ จะปรากฏออกมาอย่างไร ย่อมขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ ทั้งการนำเสนอและกระบวนการผลิตรายการ ว่าต้องสร้างความหมายใดมาสู่ผู้ชม การสร้างปริบทในรายละเอียดของรายการและขึ้นอยู่กับวิธีการนำเสนอ อันประกอบไปด้วยรูปแบบของรายการ ภาพ เสียงประกอบแสง การตัดต่อของ

รายการ การสร้างความหมายในรายการ นอกจากจะขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตของผู้ส่งสารแล้วยังขึ้นอยู่กับบริบทของผู้รับสารอีกด้วย

จากการวิเคราะห์เนื้อหาและวิธีการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ พบว่า มีการสร้างความหมายผ่านการนำเสนอตลอดทั้งรายการ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะด้วยกัน ดังต่อไปนี้

1. การสร้างความหมายตรง (Denotation)

รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ มีการสร้างความตรงโดยผ่านการนำเสนอตลอดทั้งรายการ จากการศึกษาพบว่า การสร้างความหมายในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ เน้นหนักและให้ความสำคัญกับการสร้างความหมายตรงเป็นส่วนใหญ่

2. การสร้างความหมายแฝง (Connotation)

2.1 รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการได้นำเสนออาหารที่ดัดแปลงให้เข้ากับการรับประทานของคนไทย เป็นการนำอาหารหรือวัตถุดิบที่มีแหล่งที่มาจากต่างประเทศทางตะวันตกกับทางตะวันออกมาผสมรวมกัน จนออกมาเป็นอาหารจานใหม่ที่มีลักษณะและรสชาติต่างไปจากเดิม เพื่อให้ถูกปากกับรสนิยมในรับประทานของคนไทยให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งจะเห็นได้จากรายการหมึกแดง... แผลงรสได้นำเสนอมักกะโรนีผัดซี่มา หมูทอดซอสมะนาวปลาเค็ม สปาเก็ตตี้ทูน่าพริกชี้หนู ข้าวอบกุนเชียงใส่แฮม ไอศกรีมมะม่วง ไอศกรีมเชอร์เบท (Sherbet) มะขาม เป็นต้น รายการเคาะกระทะ ได้นำเสนอสปาเก็ตตี้ชาหมูซี่มาหรือพิซซ่าหม่ามโถว ซึ่งเป็นการรวมเอาอาหารประจำชาติอิตาลีมาผสมผสานกับอาหารที่มาจากทางตะวันออก ส่วนรายการครอบครัววาลคิทเช่น ได้นำเสนออาหารในลักษณะนี้เช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นข้าวแอบเปิ้ล ข้าวต้มปลาร้าขนมเบื้องฝรั่ง ซึ่งอาหารเหล่านี้เป็นการสื่อความหมายถึงการผสมผสานอาหารทั้งสองวัฒนธรรมได้อย่างกลมกลืนจนได้อาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อนในทั้งสองวัฒนธรรม

2.2 อาหารแต่ละชนิดมีแหล่งที่มาหรือแหล่งกำเนิดแตกต่างกันไป เมื่อพิธีกรในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ได้ระบุถึงที่มาหรือแหล่งกำเนิดของอาหารที่นำมาเสนอบางชนิด เช่น คุณหมึกแดงได้กล่าวกับผู้ชมว่า ต้มส้มกะปิกับไข่หม่อมย่า เป็นสูตรของหม่อมย่าของคุณหมึกแดง ซึ่งมีอายุกว่า 100 ปี จึงเห็นได้ว่าเป็นอาหารที่เก่าแก่โบราณ ที่มีต้นกำเนิดมาจาก

ในวังหรือในรายการครอบครัววาลคิทเช่น คุณชาติได้บอกถึงเจ้าของสูตรเยลลี่ไข่และแกง กุ้งกระด้าง ว่าเป็นสูตรของ หม่อมเจ้า จงจิตรถนอม ดิศกุล เป็นการสร้างความหมายถึงความ สูงศักดิ์ของที่มาของอาหาร นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่ไม่สามารถรับประทานได้โดยทั่วไป เพราะมีวิธีการทำที่พิถีพิถันและมีขั้นตอนซับซ้อนมากมาย นอกจากนี้ในบางช่วงของรายการ ครอบครัววาลคิทเช่น ยังมีการแนะนำอาหารไทยและอาหารนานาชาติจากภัตตาคารหรือโรงแรม ต่าง ๆ ซึ่งมักจะเป็นอาหารที่รับประทานได้ยากหรือมีราคาแพง เช่น ปลาเซลมอนกับซอสปูลง ชาว จากฝรั่งเศส หรือ สเต็กเป็ปเปอร์ซอส ที่ทำมาจากเนื้อนกกระจอกเทศและเนื้อจระเข้ จากห้อง เทียร์า โรงแรมดุสิตธานี ไก่อบตะไคร้ จากโรงแรมโอเรียลเต็ล ฯลฯ นอกจากรสชาติของอาหารที่ได้ แนะนำแล้วยังได้บ่งบอกถึงรสนิยมและบรรยากาศของสถานที่ ที่ได้มีไปด้วยความหรูหรา บ่งบอก ให้เห็นถึงระดับของผู้คนที่จะไปลิ้มลองรสอาหารและสัมผัสบรรยากาศของสถานที่ดังกล่าว ว่าเป็นผู้มีรายได้อ่อนชั้นสูง จึงสามารถบ่งบอกให้เห็นถึงสถานภาพทางสังคมได้อย่างชัดเจน

2.3 รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ มีการนำเสนอเนื้อหาและใช้วิธี การนำเสนอที่เกี่ยวข้องกับผู้สนับสนุนรายการ มีทั้งการตั้งชื่อของช่วงรายการและนำเสนอเนื้อหา รายการให้สอดคล้องกับผู้สนับสนุนรายการ สามารถเห็นได้จากรายการ รายการเคาะกระทะ ได้นำเสนอช่วง “เคล็ดลับจากเกลือปรุงทิพย์” เป็นการนำเสนอให้ผู้ชมเห็นประโยชน์ของเกลือ ปรุงทิพย์ในแง่มุมต่าง ๆ หรือในรายการครอบครัววาลคิทเช่น ได้นำเสนอเนื้อหารายการในหลาย ๆ ช่วงที่เกี่ยวข้องกับผู้สนับสนุนรายการ เช่น “อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ” หรือ ช่วง “เน เจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว สำหรับรายการหมึกแดง...ແລງຣຸດ ได้นำเสนอช่วง “ซ.ซ้าง ซ.ชิม” และช่วง “ตะลอนอร่อย” ที่เกี่ยวข้องกับผู้สนับสนุนรายการบ้าง สำหรับในช่วงของ การสาธิตวิธีทำอาหาร ทั้ง 3 รายการมีการใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการมาเป็นส่วน ประกอบในการปรุงอาหาร พร้อมทั้งย้าถึงตราสินค้าต่าง ๆ รวมถึงการตกแต่งฉาก ที่ใช้ ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการเรียงรายการตามชั้นวางของต่าง ๆ ซึ่งการนำเสนอสิ่งเหล่านี้เป็นการ สร้างความหมายถึงการโฆษณาและการประชาสัมพันธ์สินค้าให้กับผู้ชม

2.4 ในบางสัปดาห์พิธีกรจะเลือกนำเสนออาหารที่มีวิธีการทำที่ซับซ้อนและยุ่งยาก หรือเป็นอาหารที่ต้องใช้ความชำนาญและความสามารถเฉพาะบุคคล ซึ่งในการนำเสนอนั้นอาจจะ ดูง่ายตายสำหรับพิธีกร เช่น รายการหมึกแดง...ແລງຣຸດ นำเสนอวิธีการทำไก่ยัดไส้กุนเชียง คุณหมึกแดงสาธิตให้ดูถึงวิธีการเลาะกระดูกไก่และนำเครื่องในออกมา โดยไม่ให้ไก่ชำและเสีย รูปทรง หลังจากนั้นจึงนำข้าวที่ผัดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ค่อย ๆ ใส่เข้าไปในไก่จนเต็มโดยให้ไก่ยังคง รูปเดิม ซึ่งต้องใช้ความพิถีพิถันและความชำนาญมาก ส่วนรายการเคาะกระทะได้นำเสนอวิธีการ

ทำซาลาเปาเกาหลี ถึงจะเป็นอาหารที่คนทั่วไปรู้จักกันดี แต่สำหรับวิธีการทำซาลาเปานั้น ต้องอาศัยความชำนาญ ซึ่งอาจารย์ยังคงดีสามารถทำได้อย่างรวดเร็วและสวยงาม ซึ่งจะแตกต่างจากแซนด์วิชที่ต้องพยายามทำในหลายครั้งและใช้เวลานานในการทำในแต่ละลูก นอกจากนี้ อาจารย์ยังคงดียังนำเสนอวิธีการทำข้าวผัดสีรุ้ง ซึ่งต้องนำข้าวสวยไปย้อมสีผสมอาหารให้ออกมาเป็นสีต่าง ๆ ก่อนนำมาผัด ซึ่งเป็นวิธีที่ซับซ้อนและยุ่งยากสำหรับคนโดยทั่วไป แต่ทำให้อาหารมีสีสันแปลกตาน่ารับประทาน รวมไปถึงการนำเสนอแซนด์วิช (Sandwich) รถไฟ บีทีเอส อาจารย์ยังคงดีได้สาธิตการทำแซนด์วิชโดยประดิษฐ์ให้เป็นขบวนรถไฟอย่างสวยงาม สำหรับรายการครอบครัววาลคิทเช่นมีการนำเสนอถึงอาหารไทยโบราณอยู่หลายครั้ง อาหารเหล่านี้มักจะมีขั้นตอนการทำที่สลับซับซ้อน เช่น การนำเสนอวิธีการทำแกงบวน กุ้งกระด้างหรือข้าวขวัญ ที่ต้องใช้ใบตองมาพับเป็นกระทงแบบโบราณ เพื่อบรรจุข้าวลงไป อาหารเหล่านี้มักจะมีขั้นตอนการทำที่พิถีพิถันและยากสำหรับผู้ชมที่ไม่มีความชำนาญทางด้านอาหาร อย่างไรก็ตามการนำเสนออาหารเช่นนี้ เป็นการสร้างความหมายถึงความสามารถของพิธีกรผู้ดำเนินรายการ

2.5 การแต่งกายของพิธีกรรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการมีความแตกต่างกันไป สำหรับคุณหมึกแดงพิธีกรรายการหมึกแดง...แผลงรสจะเน้นการแต่งกายแบบสบาย ๆ เช่นการใส่เสื้อยืดหรือเสื้อเชิ้ตและปล่อยชายเสื้อไว้นอกกางเกงหรือการใส่กางเกงขาสั้นมาดำเนินรายการบ้าง ส่วนอาจารย์ยังคงดีมักจะแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีสีสด ๆ เช่นสีเหลือง สีส้ม สีแดง ส่วนคุณชาลี พิธีกรรายการครอบครัววาลคิทเช่น จะแต่งกายด้วยชุดที่สุภาพแต่ไม่เป็นทางการมากนัก ถึงพิธีกรทั้ง 3 ท่านจะแต่งกายด้วยเสื้อผ้าแบบที่แตกต่างกัน แต่สิ่งที่เหมือนกันคือ เน้นถึงความสบายและไม่เป็นทางการ เป็นการสร้างความหมายถึงความเป็นกันเอง เช่นเดียวกับการทำอาหารที่บ้าน

2.6 วิธีการดำเนินรายการของคุณหมึกแดงมักจะใช้คำพูดแบบไม่เป็นทางการ เช่น “อ่อยตายไปเลย” รวมถึงการใช้มือ การใช้นิ้วหยิบจัดอาหาร นอกจากนี้คุณหมึกแดงมักจะสัมผัสภาชนะแซนด์วิชหรือพูดคุยกับผู้ร่วมรายการแบบไม่เป็นทางการ เช่นเดียวกับรายการเคาะกระทะ ที่อาจารย์ยังคงดีและคุณริสา ซึ่งเป็นพิธีกรของรายการพูดคุยหยอกล้อกันอย่างสนุกสนาน รวมถึงวิธีการดำเนินรายการด้วยการใช้คำพูดแบบไม่เป็นทางการ เช่น “อ่อยเลิศล้ำและหอมในบัดดล เพราะเราใส่แต่ของดีมีสกุล” หรือ “สีสันเป็นยังไง So colorful” ส่วนอาจารย์ยังคงดีมีวิธีสาธิตการทำอาหารแบบสบาย ๆ ไม่เคร่งครัดกับวิธีการทำอาหารที่จะต้องเป็นไปตามสูตร เพราะเมื่อไม่ได้เป็นไปอย่างที่เตรียมการไว้ เช่น การสาธิตโดยข้ามขั้นตอนบางอย่างไป หากอุปกรณ์ที่จะใช้ไม่พบ อาจารย์จะใช้อุปกรณ์อื่นแทน หรือถ้าอาหารเข้าเตาอบออกมาแล้วไม่

สวยงามเท่าที่ควร อาจารย์ตกแต่งหน้าด้วยสิ่งที่สวยงาม ฯลฯ นอกจากนี้อาจารย์ยังศักดิ์มีวิธีการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าได้เป็นอย่างดี โดยไม่ต้องหยุดเพื่อที่จะถ่ายทำใหม่ สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความสบาย ๆ แบบเป็นกันเอง สำหรับรายการครอบครัววาลิตีเช่น จะเห็นได้จากการพูดเล่นระหว่างคุณชาลีกับคุณณัฐบ้าง ส่วนพิธีกรในช่วงต่าง ๆ ของรายการ ไม่ว่าจะเป็นคนสมเกียรติหรือคุณอรุณมีวิธีการจัดรายการแบบสบาย ๆ พูดคุยกับผู้ร่วมรายการอย่างเป็นกันเองเช่นกัน การนำเสนอสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เป็นการสร้างความหมายถึงความเป็นกันเองกับผู้ชมได้ และช่วยลดช่องว่างระหว่างผู้ดำเนินรายการกับผู้ชมได้เป็นอย่างดี

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการผลิตรายการทำอาหารทางโทรทัศน์

จากการศึกษาและวิเคราะห์รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ โดยใช้แผนภาพ “องค์การสื่อสารมวลชนท่ามกลางภาวะแวดล้อมทางสังคม” ของ Denis McQuail พบว่าให้พบว่า รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการจะนำเสนอในลักษณะใดขึ้นอยู่กับปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อรายการ ซึ่งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ มีดังต่อไปนี้

1. **พิธีกรหลักของรายการ** ซึ่งถือได้ว่าเป็นปัจจัยหลักและเป็นผู้ที่มีอิทธิพลโดยตรงต่อการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ สำหรับคุณหมึกแดง ซึ่งเป็นพิธีกรรายการหมึกแดง...แผลงรส ถือได้ว่าเป็นผู้มีบทบาทในการเลือกเนื้อหาที่มานำเสนอในรายการเป็นอย่างมาก เพราะคุณหมึกแดงมีหน้าที่ในการเลือกอาหารที่จะนำเสนอให้สอดคล้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) ในทุกสัปดาห์ ซึ่งหัวเรื่องหลักบางเรื่องก็นำเสนอนั้น มาจากความคิดเห็นของคุณหมึกแดงโดยตรง หรือบางหัวเรื่องเลือกมาจากจังหวัดที่คุณหมึกแดงต้องเดินทางไปทำงาน หรือมาจากความคิดเห็นของทีมงาน แต่อย่างไรก็ตามหัวเรื่องหลักที่มานำเสนอในทุกสัปดาห์ต้องได้รับความเห็นชอบจากคุณหมึกแดงทั้งสิ้น นอกจากนั้นในบางสัปดาห์คุณหมึกแดงยังมีบทบาทในการเลือกแขกรับเชิญมาร่วมรายการเช่นกัน เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ คุณกรรณก สนิทวงศ์ ณ อยุธยา หรือคุณถาวร ช่วยประสิทธิ์ ซึ่งเป็นบุคคลที่คุณหมึกแดงรู้จักเป็นการส่วนตัว รวมทั้งในบางสัปดาห์คุณหมึกแดงยังเป็นผู้เลือกร้านอาหาร สำหรับการแนะนำและไปชิมในช่วง “ช.ข้างช.ชิม” อีกด้วย จึงกล่าวได้ว่าคุณหมึกแดงมีอิทธิพลอย่างมากต่อการเลือกเนื้อหาของรายการ รวมทั้งการเลือกผู้สนับสนุนรายการด้วยเช่นกัน เนื่องจากคุณหมึกแดงเป็นผู้ตั้งเงื่อนไขในการไม่รับผลิตภัณฑัประเภทผงชูรสเข้ามาเป็นผู้สนับสนุนรายการหรือการใช้ผลิตภัณฑัผู้สนับสนุนรายการตามความเหมาะสมเท่านั้น คุณหมึกแดงจะไม่ใช้ผลิตภัณฑัผู้สนับสนุนรายการอย่างใดอย่างหนึ่ง

ในทุกสัปดาห์ นอกจากนั้นผู้สนับสนุนรายการบางรายให้การสนับสนุนรายการหมึกแดง...แผลงรส เนื่องมาจากรู้จักคุณหมึกแดงเป็นการส่วนตัวหรือชื่นชอบในความสามารถของคุณหมึกแดง ดังนั้นจึงถือได้ว่าคุณหมึกแดงมีอิทธิพลต่อรายการหมึกแดง...แผลงรสเป็นอันมาก

รายการเคาะกระทะ ดำเนินรายการโดยอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์และคุณริสา หงษ์ศิริภู ทั้ง 2 ท่านต่างมีอิทธิพลต่อรายการเป็นอย่างมากเช่นกัน เพราะนอกจากอาจารย์ยิ่งศักดิ์และคุณริสาจะเป็นพิธีกรแล้ว ยังเป็นผู้บริหารของบริษัท เคาะกระทะ จำกัด อีกด้วย ดังนั้นอำนาจการตัดสินใจในเรื่องการบริหาร นโยบายและการตลาด รวมถึงการควบคุมการผลิตรายการในภาพรวม จึงเป็นหน้าที่ของอาจารย์ยิ่งศักดิ์กับคุณริสาโดยตรง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการติดต่อกับบริษัทผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ การเสนอหรือยอมรับเงื่อนไขต่าง ๆ จากผู้สนับสนุนรายการ การควบคุมงบประมาณการเงิน รวมไปถึงการคัดเลือกทีมงานผู้ผลิตรายการ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับทีมงานผู้ผลิตรายการอยู่เสมอ เพื่อปรับปรุงและแก้ไขวิธีการนำเสนอของรายการอยู่เสมอ ส่วนในเรื่องของเนื้อหาที่นำเสนอในรายการต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ยิ่งศักดิ์ก่อนทั้งสิ้น นอกจากนั้นรูปของรายการในช่วง “หวานสนุกคลุกเสิร์ฟ” ยังมีที่มาจากความสามารถทางด้านการทำเบเกอรี่ (Bakery) ของอาจารย์ยิ่งศักดิ์อีกด้วย และด้วยบุคลิกที่สนุกสนานของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ร่วมกับการพูดคุยหยอกล้อของคุณริสา จึงทำให้รายการมีการนำเสนออย่างสนุกสนาน จึงถือได้ว่าพิธีกรทั้ง 2 ท่าน มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการเคาะกระทะเป็นอย่างมาก

ส่วนรายการครอบครัววาลคิทเชน ดำเนินรายการโดยคุณชาลี อมาตยกุล เป็นผู้เลือกอาหารที่จะนำเสนอในรายการและยังเป็นผู้ไปเลือกอาหารสดเพื่อมาประกอบอาหารในการสาธิตด้วยตนเองอีกด้วย ซึ่งอาหารที่คุณชาลีเลือกมานำเสนอส่วนใหญ่จะเป็นอาหารไทยแบบโบราณ จึงทำให้ภาพรวมของรายการมีลักษณะไปในเชิงอนุรักษ์ รวมทั้งในบางสัปดาห์เป็นผู้เลือกร้านอาหารที่จะนำเสนอในช่วง “ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม” นอกจากนั้นคุณชาลียังเป็นผู้ร่วมเสนอความคิดเห็นในเรื่องของฉากในรายการอีกด้วย

เนื่องจากการดำเนินรายการทำอาหารทางโทรทัศน์นั้น คุณลักษณะโดยตรงของตัวพิธีกรผู้สาธิตการประกอบอาหาร จะต้องมึลักษณะที่แสดงออกถึงความเป็นผู้เชี่ยวชาญ และมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในสังคมในเรื่องของการประกอบอาหาร และความรอบรู้ในเรื่องของโภชนาการ รวมไปถึงความรู้ในเรื่องของวัฒนธรรมประเพณีอันหลากหลายที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร แต่จะเห็นได้ว่าสิ่งหนึ่งที่เหมือนกันทั้ง 3 รายการคือการนำเสนอความเป็น

ตัวของตัวเองของพิธีกรผู้สําคัญประกอบอาหารโดยตรง ที่มีเอกลักษณ์และลักษณะเฉพาะตัวแตกต่างกันออกไป ด้วยสาเหตุดังกล่าว พิธีกรจึงเป็นปัจจัยหลักที่สำคัญที่สุดในการจัดทำรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ อันเป็นปัจจัยที่สามารถส่งผลกระทบต่อ การยอมรับและการติดตามรายการของผู้ชมที่บ้านด้วย

2. **ทีมงานผู้ผลิตรายการ** มีส่วนสำคัญต่อการนำเสนอรายการ เพราะทีมงานเป็นผู้ออกแบบรายการ คิดวางแผนและผลิตรายการ ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่า ทีมงานสามารถถ่ายทอดความคิดผ่านทางการนำเสนอรายการ จะเห็นได้จากทีมงานของรายการหมึกแดง... แผลงรส เป็นทีมงานจากบริษัท แม็ทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนท์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทผลิตรายการโฆษณาที่มีชื่อเสียง ดังนั้นรายการหมึกแดง... แผลงรสจึงมีจุดเด่นในเรื่องของภาพที่นำเสนอเนื่องจากผู้กำกับทางด้านภาพจะพิถีพิถันกับการเลือกมุมกล้องเป็นพิเศษ เพื่อให้ได้ภาพที่สวยงามและมีความแตกต่างจากรายการอื่น ๆ ทีมงานผู้ผลิตรายการนี้จะรับผิดชอบกระบวนการผลิตรายการตั้งแต่ต้นจนจบรายการ เริ่มตั้งแต่การคิดรูปแบบรายการจนไปถึงกระบวนการตรวจสอบเทปโทรทัศน์ก่อนออกอากาศ ดังนั้นจึงเห็นได้ว่า ทีมงานมีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการอย่างแน่นอน

ส่วนทีมงานรายการเคาะกระทะเป็นทีมงานผู้ผลิตรายการทอล์กโชว์ (Talk show) ชื่อดังรายการหนึ่งที่นำเสนอเกี่ยวกับปัญหาหรือชีวิตในสังคมไทย ดังนั้นทีมงานกลุ่มนี้จึงได้ถ่ายทอดความคิดส่วนตัวผ่านการนำเสนอรายการเคาะกระทะด้วย ดังจะเห็นได้จากการนำเสนอถึงอาหารของบ้านเลี้ยงเด็กกำพร้า ซึ่งเป็นกลุ่มเด็กผู้ด้อยโอกาสทางสังคม แต่ทีมงานผู้ผลิตรายการได้เลือกขึ้นมานำเสนอ เพราะต้องการให้ผู้ชมได้คำนึงถึงความสำคัญและไม่มองข้ามเด็กกลุ่มนี้ ซึ่งทีมงานผู้ผลิตรายการต้องรับผิดชอบในเรื่องกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นจนจบรายการ ดังนั้นไม่ว่าจะเป็นการคิดรูปแบบรายการ การเลือกเรื่องที่จะต้องนำเสนอ การเขียนบทแบบโครงร่าง การคิดรูปแบบของฉาก การเลือกสถานที่ การเลือกแขกรับเชิญ การถ่ายทำ การใช้เทคนิคการถ่ายทำ การเลือกภาพ การตัดต่อ ฯลฯ จึงเป็นงานของทีมงานทั้งหมด

ส่วนทีมงานผู้ผลิตรายการครอบครัววาลิตีเช่น มีอิทธิพลต่อการนำเสนอมากเช่นกัน โดยเฉพาะผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ซึ่งเป็นผู้คิดรูปแบบและวิธีการนำเสนอตลอดทั้งรายการ เป็นผู้เลือกพิธีกรของแต่ละช่วง ตลอดจนดูแลการออกแบบฉาก ควบคุมการจัดไฟ เป็นผู้วางแผนและตัดสินใจเลือกสถานที่ในการถ่ายทำ ตลอดจนดูแลงบประมาณด้านการเงินด้วย นั่นหมายถึงการควบคุมของการผลิตรายการทุกขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้นจนจบรายการ ดังนั้นจึงเป็นผู้มีบทบาทสำคัญต่อการผลิตรายการครอบครัววาลิตีเช่นเป็นอย่างมาก

3. **ผู้สนับสนุนรายการ** เป็นปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลกับการนำเสนอรายการ ทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการเป็นอย่างมาก มีอิทธิพลต่อเนื้อหาและวิธีการนำเสนอของรายการ ถึงแม้ว่าในส่วนเนื้อหาของเนื้อหาจะได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการไม่มากนัก แต่จะปรากฏให้เห็นบ้างในการนำเสนอเรื่องราวของวัตถุดิบในช่วง “ตะลอนอร่อย” เช่น การพาไปเยี่ยมชมโรงงานและดูกระบวนการผลิตปลาทุ่น่ากระป๋องหรือมะขามเปียกสำเร็จรูป ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการ ส่วนวิธีการนำเสนอรายการได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการมากเช่นกัน ทั้งการตั้งชื่อช่วงของรายการให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ คือช่วง “ช.ข้างช.ชิม” นอกจากนั้นในเรื่องของการจัดฉากยังได้รับอิทธิพลมาจากผู้สนับสนุนรายการเช่นกัน จะเห็นได้จากป้ายโฆษณาที่ติดตามฝาผนังหรือวางอยู่บนโต๊ะทำอาหาร รวมถึงการใช้ภาพเครื่องหมายการค้า (Logo) นำมาปรากฏให้เห็นที่มุมด้านล่างของจอโทรทัศน์ นอกจากนั้นยังมีการนำเสนอกิจกรรมช่วงสั้น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผู้สนับสนุนรายการ 2 ช่วงด้วยกันคือ ให้ผู้ชมในห้องส่งมาเลือกเปิดป้ายผู้สนับสนุนรายการ เพื่อลุ้นรับสร้อยคอทองคำ ส่วนช่วงท้ายรายการจะเป็นการจับรายชื่อ ผู้โชคดีจากทางบ้านที่ส่งภาพถ่ายของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเข้ามาร่วมกิจกรรมเพื่อรับรางวัลรถยนต์ในทุกวันสัปดาห์ แต่ส่วนที่รายการหมึกแดง...แผลงรสแตกต่างจากรายการอื่นคือ ในการสาธิตการทำอาหาร คุณหมึกแดงจะเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการตามความเหมาะสมหรือเห็นสมควรเท่านั้น จะไม่รับเงื่อนไขในการใช้ผลิตภัณฑ์ชนิดใดในทุกสัปดาห์

สิ่งที่รายการเคาะกระทะได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการ ใกล้เคียงกับรายการหมึกแดง...แผลงรสคือ การตั้งชื่อช่วงของรายการพร้อมทั้งนำเสนอเนื้อหาของรายการให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ ซึ่งจะเห็นได้จากช่วง “เมนูจานเด็ดกับผงชูรสตราชฎา” เป็นช่วงที่นำเสนอถึงวิธีการประกอบอาหารง่าย ๆ โดยใช้ผงชูรสตราชฎาเป็นส่วนผสมในอาหารจานนั้นหรือกิจกรรมท้ายรายการในช่วง “เคล็ดลับจากเกลือปรุงทิพย์” เป็นช่วงที่นำเสนอถึงประโยชน์ในการใช้เกลือปรุงทิพย์ในแง่มุมต่าง ๆ นอกจากนั้นการจัดฉากของรายการเคาะกระทะยังได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการอย่างชัดเจนอีกด้วย เพราะฉากของรายการเป็นภาพสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเรียงรายกันอยู่ จึงถือได้ว่าเป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้า แต่สิ่งที่รายการเคาะกระทะแตกต่างจากรายการหมึกแดง...แผลงรสอย่างชัดเจนคือ การสาธิตการทำอาหารหรือเบเกอรี่ (Bakery) ของรายการเคาะกระทะจะต้องใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการในทุกครั้ง จึงทำให้อาจารย์ยังคงดีและผู้รับผิดชอบด้านอาหาร ต้องคอยคิดสูตรอาหารชนิดใหม่ที่สามารถใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการให้ครบตามกำหนด ในขณะที่สาธิตการทำอาหารพิธีกรยังต้องคอยเน้นและย้ำถึงคุณภาพและตราสินค้าที่ใช้อยู่เสมอ

สำหรับอิทธิพลที่รายการครอบครัวกวีวาลิตีเช่นได้รับจากผู้สนับสนุนรายการมีส่วนที่คล้ายกับรายการหมึกแดง... แผลงรสและรายการเคาะกระทะคือ การใช้ชื่อของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการมาตั้งเป็นชื่อช่วงของรายการและนำเสนอเนื้อหาที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ ซึ่งจะเห็นได้จากช่วง“พื้นภูมิปัญญา” บ่อยครั้งที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับผู้สนับสนุนรายการโดยตรง เช่น การไปเยี่ยมชมโรงงานน้ำมันพืชทิพย์ หรือการไปเยี่ยมชมโรงงานเพื่อดูกระบวนการผลิตหม้อหุงข้าวตราชาธิปไตย หรือในช่วง “เนเจอร์กิฟ (Natur Gift) เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” ซึ่งเป็นช่วงที่สนับสนุนโดยน้ำผลไม้ตราเนเจอร์กิฟ ดังนั้นเนื้อหาของรายการจึงนำเสนอถึงเรื่องการดูแลสุขภาพ รวมถึงการบริโภคอาหารและผลไม้ที่มีประโยชน์ ซึ่งพิธีกรจะสรุปปิดท้ายโดยให้ผู้ชมเห็นคุณค่าและความสำคัญของน้ำผลไม้ที่คั้นสด 100% ตราเนเจอร์ กิฟ ซึ่งถือได้ว่าเป็นการโฆษณาโดยตรง นอกจากนั้นทางบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เนเจอร์กิฟ เป็นผู้เลือก ม.ล. สราลี จิราธิวัฒน์ เป็นผู้ดำเนินรายการในช่วงนี้ด้วย นอกจากนั้นในช่วง “อาหารจานอร่อยกับอายิโนะโมะไตะ” และ “หยั่นหว่านหยุนให้คุณอร่อย” เป็นช่วงที่ใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการมาตั้งเป็นชื่อช่วงของรายการแล้ว ยังต้องใช้ผลิตภัณฑ์ขอสงวนสิทธิ์จากหยั่นหว่านหยุนในการประกอบอาหารทุกชนิดที่มานำเสนอในช่วงนี้ด้วย ส่วนในการสาธิตการทำอาหารในช่วง “เสวนาหน้าเตา” พิธีกรต้องใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการให้ครบตามจำนวนที่ตกลงไว้กับบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้พิธีกรและพิธีกรผู้ช่วยยังต้องคอยพูดคุยถึงตราสินค้าเสมอเพื่อให้ผู้ชมที่บ้านสามารถจดจำผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการได้ จึงถือได้ว่าผู้สนับสนุนรายการมีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เป็นอย่างมาก

4. คู่แข่ง สำหรับรายการในเชิงพาณิชย์แล้ว คู่แข่งถือว่ามีอิทธิพลกับรายการเช่นกัน เพราะคู่งั้นนั้นย่อมาหมายถึงการแข่งขันเพื่อที่จะเป็นที่นิยมของผู้ชม และจะส่งผลไปถึงการแข่งขันเพื่อหาผู้สนับสนุนรายการ ซึ่งเป็นรายได้หลักของทางรายการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันมีรายการประเภททำอาหารทางโทรทัศน์อยู่มากมาย จึงถือได้ว่ารายการทำอาหารทางโทรทัศน์มีคู่งั้นไม่น้อยเช่นกัน รวมไปถึงรายการประเภทอื่น ๆ ด้วย เพราะถึงแม้ว่าแต่ละรายการจะมีกลุ่มเป้าหมายที่แตกต่างกันก็ตาม แต่อาจจะยังต้องแข่งขันเพื่อหาผู้สนับสนุนรายการ เพราะต่างต้องการหาผู้สนับสนุนรายการเข้ารายการให้มากที่สุด แต่สำหรับรายการหมึกแดง... แผลงรสนั้นคู่งั้นทางด้านโฆษณาแทบจะไม่ส่งผลต่อรายการเลย เนื่องจากว่าทางรายการมีผู้เสนอต้องการเข้ามาสนับสนุนรายการอย่างมากมาย ส่วนคู่งั้นทางด้านความนิยมจากผู้ชมแล้วรายการหมึกแดง... แผลงรสถือว่าไม่เป็นรองใคร เพราะได้รับการลงคะแนนจากรายการโทรทัศน์รายการหนึ่งว่า เป็นรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับหนึ่งอีกด้วย แต่อย่างไรก็ตามทางทีมงานยังต้องคอยดูรายการทำอาหารอื่น ๆ ด้วยเช่นกัน เพื่อจะได้นำเสนอเรื่องราวที่ไม่

ซ้ำกับรายการอื่น และเพื่อให้เกิดความแตกต่างและความแปลกใหม่สำหรับรายการให้มากที่สุด เช่นเดียวกับรายการเคาะกระทะและรายการครอบครัววาลคิทเช่น ที่ทีมงานต้องคอยดูแลคู่แข่ง เพื่อจะได้นำเสนอเนื้อหาที่แปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร นอกจากนี้รายการครอบครัววาลคิทเช่นยังมีการเลือกพิธีกรของรายการ โดยพิจารณาจากรายการคู่แข่ง เพื่อที่จะสามารถแข่งขันกับรายการ ทำอาหารรายการอื่น ๆ ได้ ทางรายการจึงเชิญคุณชวลี มาเป็นพิธีกรหลักของ รายการ ถึงแม้ว่า ทั้ง 3 รายการเป็นรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้รับความนิยมสูงสุดในปัจจุบัน แต่ต้องพยายามพัฒนาคุณภาพของรายการให้มากที่สุด เพื่อรักษากลุ่มแฟนรายการของตนเองและ แย่งชิงกลุ่มผู้ชมจากรายการทำอาหารทางโทรทัศน์รายการอื่น ๆ ซึ่งแท้ที่จริงแล้วคู่แข่งที่น่ากลัว สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ก็คือ รายการบันเทิงในรูปแบบต่าง ๆ นั่นเอง

5. **สถานีโทรทัศน์ที่ออกอากาศ** สำหรับรายการครอบครัววาลคิทเช่นและ รายการเคาะกระทะออกอากาศสถานีเดียวกันคือ สถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท.ซึ่งทาง สถานีมีอิทธิพลกับทางรายการในการกำหนดเวลาออกอากาศมาให้ ทำให้ส่งผลกระทบต่อรายการ เช่นกัน เนื่องจากรายการเคาะกระทะได้เวลาในช่วง 8.00-9.00 น.ของวันจันทร์ ซึ่งเป็นช่วงที่คน ออกไปทำงานหรือเรียนหนังสือตั้งแต่เช้า ผู้ที่ทำงานจึงไม่สามารถติดตามรายการเคาะกระทะได้ ผู้ ที่ติดตามรายการเคาะกระทะส่วนใหญ่เป็นกลุ่มของแม่บ้าน ทำให้รายการเคาะกระทะต้องเลือก เนื้อหาและผู้ร่วมรายการที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้ชมให้มากที่สุดและการนำเสนอบางอย่างต้อง ระมัดระวังเป็นพิเศษ เช่นภาพของสุรา บุหรี่ ฯลฯ นอกจากนี้ทางรายการยังถูกกำหนดในเรื่องของ การโฆษณา โดยไม่ให้พูดถึงคำขวัญโฆษณา (Slogan) ของสินค้า ส่วนรายการครอบครัววาลคิท เช่นได้รับเวลาการออกอากาศที่ดีกว่า คือในวันอาทิตย์ เวลา 11.00-12.00 น. ซึ่งเป็นวันหยุดและ ยังเป็นเวลาก่อนอาหารกลางวัน ถือได้ว่าเป็นเวลาที่เหมาะสมสำหรับการนำเสนอรายการ ทำอาหารทางโทรทัศน์เป็นอย่างดี และทางสถานีฯจะควบคุมในเรื่องของภาพและเสียงที่ ไม่เหมาะสมและไม่สุภาพเท่านั้น

สำหรับรายการหมึกแดง...แมลงรส ออกอากาศทางสถานีกองทัพบกช่อง 7 ใน วันเสาร์ เวลา 16.30-17.30 น.ซึ่งวันและเวลาดังกล่าวเป็นช่วงเวลาที่ทางสถานีฯเสนอมาให้กับทาง รายการ สำหรับเวลาออกอากาศของรายการหมึกแดง...แมลงรสถือได้ว่าเป็นเวลาที่เหมาะสมกับ การออกอากาศรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เช่นกัน เนื่องจากเป็นวันหยุดและยังเป็นช่วงเวลาก่อนอาหารเย็นของผู้ชมอีกด้วย สำหรับทางสถานีกองทัพบกช่อง 7 มีการกำหนดและพิจารณา โครงร่างของรายการก่อนออกอากาศในครั้งแรก เพื่อได้รับความเห็นชอบจากทางสถานีฯ รวมทั้ง การตั้งชื่อรายการและชื่อแต่ละช่วงของรายการต้องกำหนดให้เป็นภาษาไทยทั้งหมด

6. ผู้ชม เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลกับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ เนื่องจากทุกรายการย่อมต้องการเป็นที่ชื่นชอบและได้รับความนิยมจากผู้ชม ดังนั้นเสียงตอบรับจากผู้ชมจึงมีความสำคัญเช่นกัน ถึงรายการหมึกแดง...แผลงรสจะได้รับความนิยมจากผู้ชมเป็นอันมาก แต่ทางรายการยังคงเห็นความสำคัญของผู้ชม จะเห็นได้จากการปรับปรุงรายการให้ถูกใจผู้ชมรายการอยู่เสมอ ในบางช่วงของรายการได้มีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากมีจุดหมายติชมหรือแสดงความคิดเห็นมาสู่รายการ หากประเด็นใดมีผู้ชมเขียนจดหมายมาแนะนำหรือติจำนวนมาก ทางทีมงานจะให้ความสำคัญและรีบแก้ไขในประเด็นนั้นให้เร็วที่สุด นอกจากนี้ หากมีผู้ใดเขียนจดหมายมาขอให้คุณหมึกแดงสาริตการทำอาหารชนิดใด ทางทีมงานจะนำเสนอคุณหมึกแดงเพื่อพิจารณา หากมีความเหมาะสมกับหัวเรื่องที่จะนำเสนอ คุณหมึกแดงจะเลือกอาหารชนิดนั้นมาสาริตในรายการ ถ้ามีจุดหมายแนะนำรายการหรือติเรื่องm(เรื่องรายการเป็นจำนวนมาก ทางทีมงานจะนำเข้าไปประชุมเพื่อพิจารณาหาทางแก้ไข สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรสได้มีการเปลี่ยนแปลงในช่วง "จานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ" จากที่ให้ผู้ชมทางบ้านร่วมสาริตการทำอาหารกับคุณหมึกแดง เปลี่ยนมาเป็นคุณหมึกแดงสาริตการทำอาหารเพียงคนเดียว เนื่องจากแฟนรายการเขียนจดหมายมาเสนอแนะกับทางรายการ ส่วนรายการเคาะกระทะจะพิจารณาจุดหมายที่แฟนรายการขอให้นำเสนออาหารหรือขนมที่ตนสนใจ ถ้ามีความเหมาะสมทางทีมงานจะนำไปเสนอ พิธีกร เพื่อที่จะนำเสนออาหารชนิดนั้นในโอกาสที่เหมาะสมต่อไป

เช่นเดียวกับรายการเคาะกระทะ ทางรายการเลือกอาหารที่จะมานำเสนอในบางสัปดาห์จากจุดหมายที่ผู้ชมรายการเขียนเข้ามาในรายการ รวมทั้งนำข้อติชมของผู้ชมมาพิจารณาหาทางแก้ไขให้ถูกใจผู้ชมมากที่สุด สำหรับอิทธิพลที่ทางรายการครอบจักรวาลได้รับจากผู้ชมใกล้เคียงกับรายการหมึกแดง...แผลงรสและรายการเคาะกระทะ ในส่วนของการรับฟังความคิดเห็นจากผู้ชมทางบ้าน ทั้งทางด้านจุดหมายที่ผู้ชมแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจหรือร้านอาหารที่มีรสชาติอร่อยให้กับทางรายการ ถ้าทีมงานไปสำรวจแล้วมาประชุมกันแล้วคิดว่าใช้ได้ จะเอานำเสนอในรายการ แต่สำหรับจุดหมายติชมรายการจากผู้ชมนั้น ถ้ามีผู้เขียนจดหมายให้แก้ไขรายการในเรื่องใดเป็นจำนวนมาก ทางทีมงานจะนำไปประชุมเพื่อหาทางแก้ไขและปรับปรุงรายการต่อไป ซึ่งถือว่าการนำเสนอรายการได้รับอิทธิพลจากผู้ชมรายการบ้างแต่น้อยกว่าปัจจัยที่กล่าวมาข้างต้น

จากการศึกษาและวิเคราะห์รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ คือ รายการหมึกแดง...แผลงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบจักรวาลดิทเช่นแล้วนำมาเปรียบเทียบ พบว่า ทั้ง 3 รายการมีวัตถุประสงค์ที่เหมือนกันคือ นำเสนอรายการอาหารที่ให้

ทั้งสาระความรู้ควบคู่ความบันเทิงด้วยรูปแบบที่หลากหลาย ดังนั้นทั้งเนื้อหาและรูปแบบในการนำเสนอของทั้ง 3 รายการ จึงใกล้เคียงกัน ซึ่งการนำเสนอแต่เพียงการสาธิตทำอาหารอย่างเดียวไม่เพียงพอสำหรับความต้องการของผู้ชมในปัจจุบันแล้ว ดังนั้นทั้ง 3 รายการ จึงเพิ่มเนื้อหาในส่วนของ การให้ความรู้และความบันเทิงมากยิ่งขึ้น เพื่อสนองความต้องการของผู้ชมด้วยการนำเสนอถึงวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร การแนะนำร้านอาหาร เกร็ดความรู้ต่าง ๆ ตลอดจนการโฆษณาผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ โดยนำเสนอเนื้อหาต่าง ๆ เหล่านี้ผ่านวิธีการนำเสนอของรายการให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น วิธีการนำเสนอที่มีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์คือ พิธีกร จากการวิเคราะห์พบว่า พิธีกรทั้ง 3 ท่านต่างมีบุคลิกลักษณะและมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง แต่สิ่งที่เหมือนกันคือ พิธีกรทั้ง 3 ท่านเป็นผู้มีความรู้และมีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการ จนเป็นที่ยอมรับของคนโดยทั่วไป อีกทั้งยังสามารถดำเนินรายการได้อย่างน่าสนใจ มีการนำเสนอโดยเชิญแขกรับเชิญที่มีชื่อเสียงมาร่วมรายการเพื่อดึงดูดใจผู้ชมและการสร้างบรรยากาศของรายการด้วยฉากที่ใกล้เคียงกับความเป็นจริงหรือใช้สีสันให้สะดุดตา นอกจากนี้ยังมีการใช้ภาพ แสงและเสียงสร้างบรรยากาศให้ดูสดใสและมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น ซึ่งการนำเสนอในลักษณะต่าง ๆ นั้น เป็นการสร้างความหมายผ่านทางรายการมาสู่ผู้ชม จากการศึกษาค้นพบว่า รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ มีการสร้างความหมายตรงตลอดทั้งรายการ นอกจากนั้นมีการสร้างความหมายแฝง และยังพบว่าทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกต่างมีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เป็นอย่างมาก จึงทำให้รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการมีการนำเสนอที่แตกต่างกัน