ชื่อ:

ร้านอาหารที่ผู้สมัครทำงานอยู่:

* ผู้จัดการแข่งขันจะไม่เปิดเผยชื่อผู้สมัครและร้านอาหารแก่คณะกรรมการตัดสิน

**โจทย์ข้อที่ 1 NIMONOWAN (นิโมโนวัง) ที่เข้ากับธีม UMAMI (อูมามิ) และ IRODORI (อิโรโดริ**

1. ชื่ออาหาร**：**
2. ความน่าสนใจของอาหารจานนี้(ไม่เกิน 4 บรรทัด หรือราว 150 คำ)**：**

**③** สูตร วัตถุดิบ และเครื่องปรุงรส (สำหรับ **5** ที่)**：**

※ โปรดระบุปริมาณของวัตถุดิบ (น้ำหนัก/ปริมาณ) ด้วยวิธีที่เข้าใจง่าย

※ โปรดตรวจสอบให้มั่นใจว่าได้ระบุถึงเครื่องปรุงรสทุกชนิดแล้ว ไม่ว่าจะใช้ปริมาณมากหรือน้อยเพียงใด ทั้งนี้ ผู้สมัครไม่จำเป็นต้องระบุถึงสัดส่วนของเครื่องปรุงรส

※โปรดใช้น้ำซุปดาชิทำจากสาหร่ายคมบุและปลาโอแห้งขูดฝอยในการทำซุปใส

※ โปรดเขียนสูตรอาหารให้ชัดเจนและเข้าใจง่ายที่สุดเท่าที่จะทำได้

④วิธีการปรุง**：**

⑤ภาพของอาหาร (สามารถแนบมากกว่า **1** ภาพได้)

โจทย์ข้อที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อยหลากชนิดแบบญี่ปุ่น **5** รายการ **1** เซ็ต ซึ่งเข้ากับธีม **UMAMI และ IRODORI**

**①**ชื่ออาหาร**：**

1.

2.

3.

4.

5.

**②**ภาพของอาหาร (สามารถแนบมากกว่า 1 ภาพได้)**：**