



CHARM

- FOOD STUDIO -



Restaurant Photography



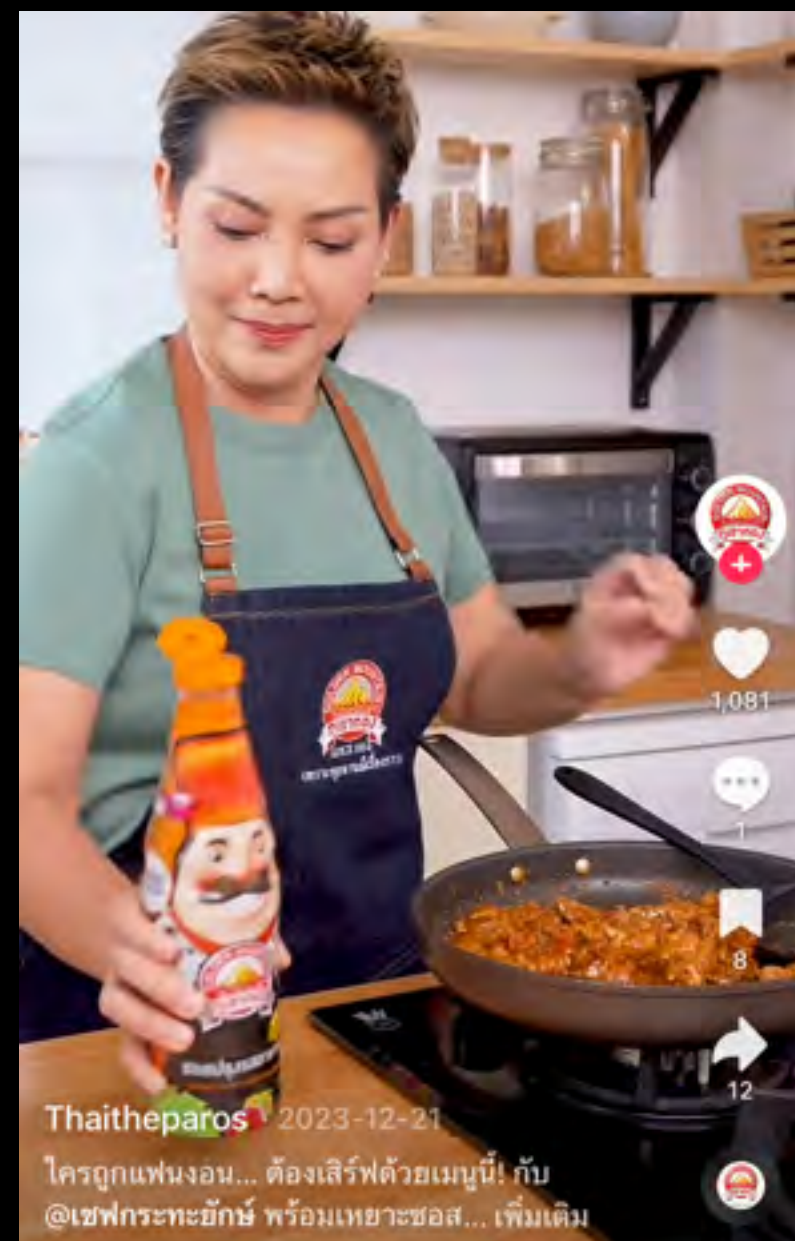
Restaurant Photography



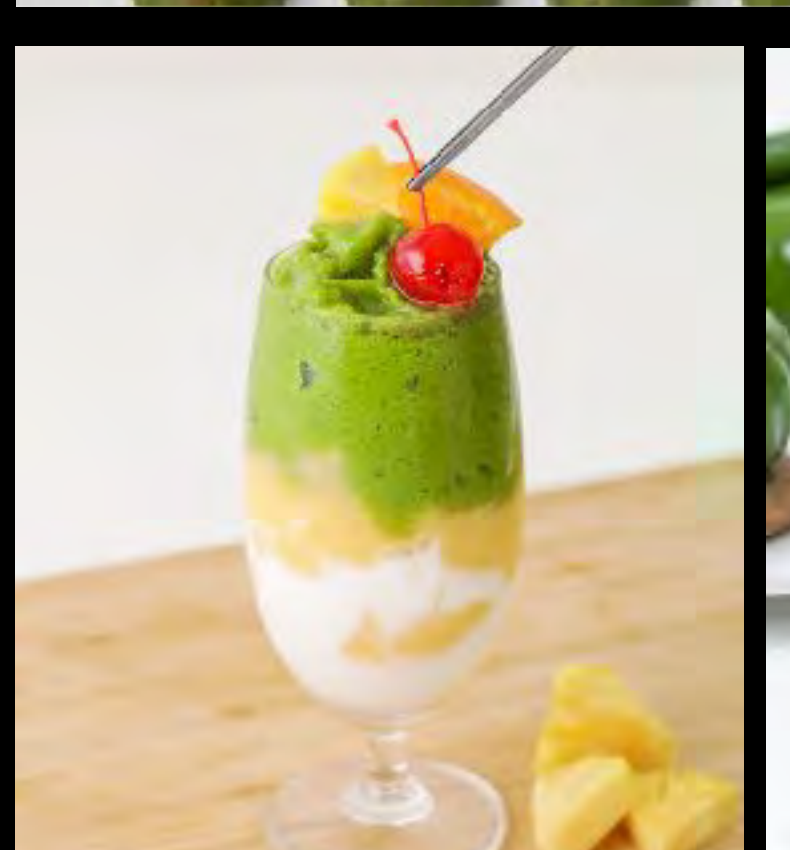
Video Production (Restaurant PR Video - Facebook & Youtube Scale)



Video Production (Advertising Video, Cooking Video - Facebook & Youtube Scale)



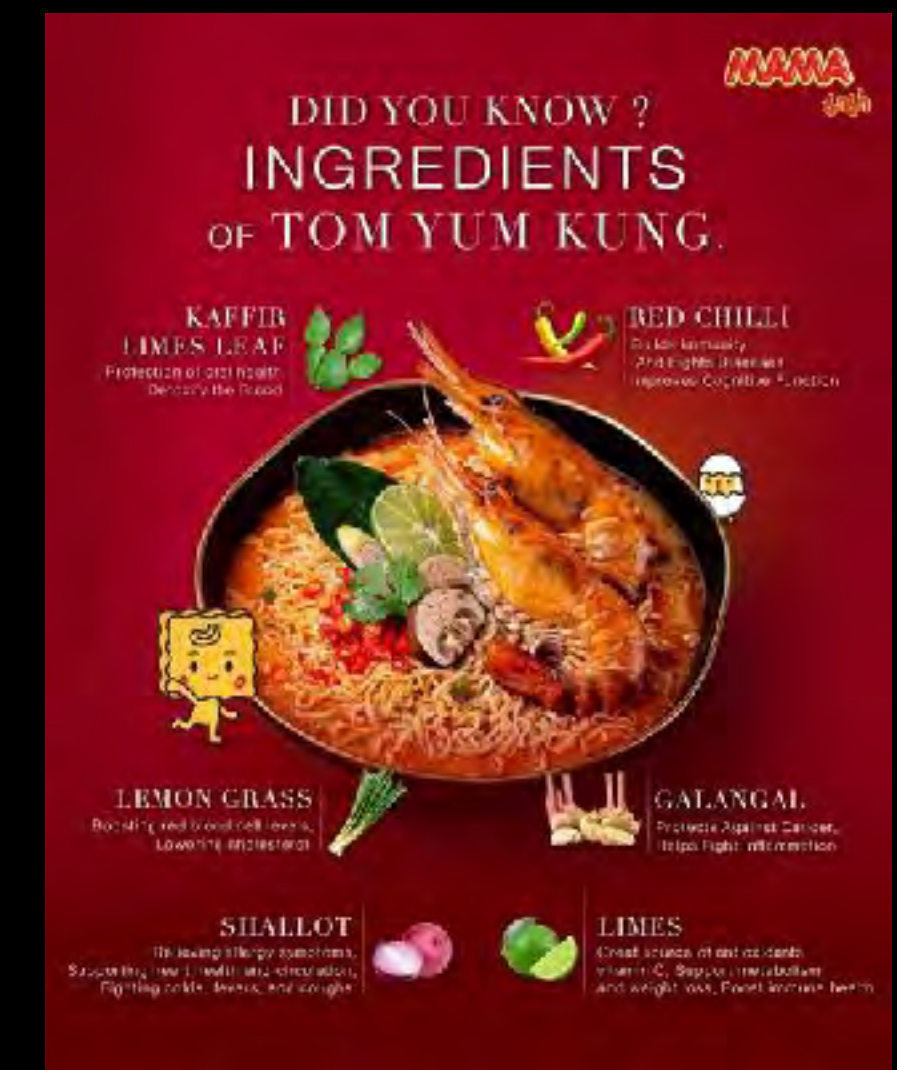
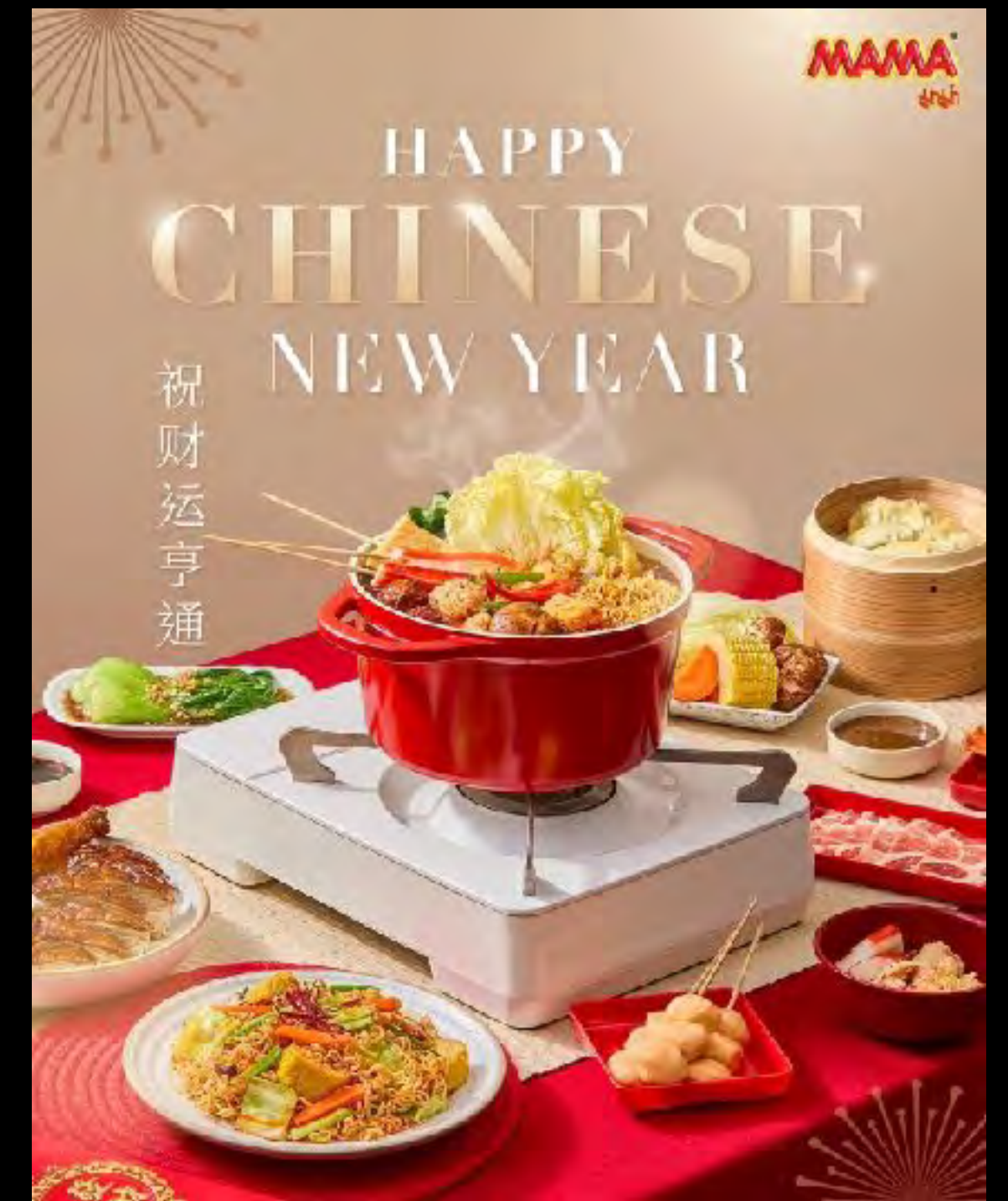




Intermediate
●●●○



Recipes Creation, Food Stylist



Recipes Creation, Food Stylist & Photography/Video Production (Creative Content - Facebook, Youtube Scale)



Product Photography with Models



Product Photography & Creative Content, Graphic Design (Facebook Scale)

EXCLUSIVE COLLECTION

THE CRAFTED PLEASURE

MATCHAZUKI

เติมเต็มความสุขช่วงเทศกาล ด้วยเซตของขวัญ 'มักกะ' สุดพิเศษ

The Essentials Matcha Set

เซตเติมเต็มความสุขสำหรับคอกีฬา:

- MATCHAZUKI 3g 30 ซอง (5 Inso Excellent, Medium, Classic, Genmaicha, Houjicha)
- MATCHAZUKI Box 1 กล่อง

The Pleasure Starter Kit

เซตความสุขของคนรักชาเขียว:

- Matcha Sample Set 2 ชุด
- Chasen 1 ช้อน
- Kusekanashi 1 ช้อน
- Chawan 1 ช้อน
- MATCHAZUKI Furoshiki 1 ผืน
- Chashaku 1 ช้อน
- Chakoshi 1 ช้อน
- โบรมะสิริสมะไม้หรือไม้ตะกั่ว 1 ไม้

begin

- Corn ข้าวโพด
- Job's tears ลูกเดือย
- White bean ถั่วขาว
- Rice germ เมล็ดข้าวเจ้า
- Soybean ถั่วเหลือง
- Sesame งาขาว
- Coconut มะพร้าว

begin

ดื่มชาเขียวแบบใหม่... แบบเป็นนิสัยของคุณ

begin

Coconut มะพร้าว

EXCLUSIVE COLLECTION

MATCHA LATTE GIFT SET

เซตของขวัญสำหรับคนรักชาเขียว

- Matcha Latte Premier Blend 2 กล่อง
- Shaker Bottle 1 ใบ
- Matcha Latte Bag 1 ใบ

*สินค้ามีจำนวนจำกัด



Product Photography & Creative Content, Graphic Design (Facebook Scale)

Rice Cracker with coconut pork dipping

This traditional Thai appetizer or snack is made from leftover rice. Sun-dried, deep-fried and served with sweet and salty pork dipping.

Coconut milk: 100%

Ingredients			
Steamed jasmine Rice	300 g	White pepper	1 tsp
Warm water	50 ml	CHI powder	1 tsp
THAI COCO coconut milk	350 ml	Minced pork	250 g
(Crust 1-1 Chilli)		Sugar	2 1/2 tsp
(soaked in hot water)	2	Fish sauce	2 tsp
Chopped coriander roots	1 tsp	Chopped roasted peanut	80 g
Garlic	1 tsp	Sliced shallot	1 tsp

Instruction

1. In a mixing bowl, add steamed rice and warm water. Use hand to squeeze and moisten rice.
2. Put steamed rice on a paper. Then, put another one on top of the rice and use fingers to roll up to press the rice to make flat (around 3 mm thick). Make a shape to your taste then cut into two or three squares. Then put the rice sheet separately on a bamboo tray.
3. Sun-drying the rice sheet for 1-2 days. The rice sheet is dried, clear and hard.
4. In food processor, add coconut milk, minced chili, coriander roots, garlic, fish sauce, and chili powder. Then blend the ingredients well.
5. Pour the coconut milk mixture into a pot. Use the fire to heat to boil and stir. Keep stirring and cook for 10 minutes. If the coconut milk is too thick, add water and oil. Then, add minced pork to the pot and stir until the pork is cooked.
6. Seasoned with sugar and fish sauce. Then keep stirring until the dipping sauce is thick enough.
7. Add the pepper and shallot. Mix well with turn off the heat immediately. Keep the dipping sauce resting in room temperature.
8. Deep-fried the rice sheet until the rice is puffed up. Golden and crispy.
9. Season the cracker with coconut dipping sauce.

Sweet and Sour Pad Thai (Southern Recipes)

This local pan-fried noodle's dish was popular in southern Thailand. The recipe contains the mixture of chili paste and coconut milk that make this recipe was more creamy than Pad Thai original style.

Coconut milk: 100%

Ingredients			
THAI COCO coconut milk	150 g	Palm sugar	15 g
Thin rice noodle	80 g	Tamarind sauce	10 g
Shrimp	80 g	Fish sauce	50 ml
Dried Rice Chilli	11	Sliced chili to serve and sliced	
(soak in hot water)		lime juice, bean sprout, sliced	
Shallot	8	soy sauce, cilantro, lime	
Cooked shrimp paste	12 g		

Instruction

1. In food processor, add chili paste, shallot, and THAI COCO coconut milk. Then blend the ingredients together well.
2. Pour the coconut milk mixture to a sauce pan. Turn on the heat and stirring until the coconut spread a good sauce. Then, add shrimp paste. Stir with 3. Seasoned with tamarind sauce, palm sugar and fish sauce. Stir well and taste. If the sauce was too thick, you can add a little water to make the sauce.
3. Add the shrimp to the sauce. Keep stirring until the shrimp was cooked. Then remove from heat.
4. Add rice noodles to the pan. Turn the heat and fried until the noodles was cooked. (The noodles is going to be soft and sticky.) Then remove from heat. Season pan-fried noodle with shrimp and several kinds of sliced chili.

SUMMER COOLER

TWININGS Cold Infuse

Ingredients

Twinings Cold Infuse Watermelon, Strawberry & Mint	1	pc.
Soda Water	90	ml.
Pineapple Juice	60	ml.
Syrup	15	ml.
Crushed Ice		

Procedure

1. Drop the infuser in soda water and wait for least 4-5 minutes.
2. Mix pineapple juice with syrup, and pour into glass.
3. Add crushed ice, then followed by the Cold Infuse mixture.
4. Garnish with pineapple, strawberry, watermelon, mint leaves as desired.

Glass size : 16 Oz.

Decoration : Pineapple, Strawberry, Watermelon, Mint Leaves

2024

NEW YEAR
Happy

Salmon green curry with mashed vegetables

Thai eggplant, an essential ingredient commonly used in Thai curry dishes such as green curry (Kaeng Keaw Wan) and red curry (Kaeng Ped Dang). It gives a flavorful and complicated taste to the Thai curry.

I GOT THAT Summertime.



From University Student with a Passion for Cooking to Becoming a Chef
(De l'étudiant universitaire passionné de cuisine au chef)

- WARAT TERAYAWAN -

FROM FRESH GRADUATE TO BE A CHEF

One of my greatest dreams has always been to become a chef. After completing my secondary education, I decided to pursue university studies. During that time, I considered attending Le Cordon Bleu, a prestigious culinary institution. However, wanting to experience university life, I chose to study in a field I was passionate about.

Throughout my four years at university, I discovered many interests, one of which was my dream of becoming a chef. After graduation, I participated in a Work and Travel program in the United States, where I truly experienced the challenges and allure of the culinary profession. Upon returning in October 2023, I decided to enroll in a culinary school to fulfill my dreams.

Studying culinary arts not only fulfilled my aspiration but also opened up a new world of opportunities in cooking. The challenges and discoveries I face each day have shown me that becoming a chef requires immense effort and dedication. I am committed to doing my best in this program to become a skilled and professional chef, using what I have learned to its fullest potential.

Finally, I hope this book will inspire those who read it and encourage you to discover and pursue your own



- Blend flour, eggs, milk, olive oil, and salt in a Thermomix, then knead the dough and let it rest for 30 minutes.
- Blend eggs with squid ink in the Thermomix, then add flour, eggs, milk, olive oil, and salt. Knead the dough and let it rest for 30 minutes.
- After 30 minutes, roll out the dough to make ravioli. Roll the yellow dough into a long sheet and the black dough into strips. Brush the yellow dough with egg, then place the black dough strips in alternating colors and roll out again.
- After rolling the dough, assemble the ravioli and chill them in the refrigerator. Before serving, cook the ravioli for 2 minutes.



Whole Duck

- List of Element :
- Coffee Smoked Duck, Bread, Pan Fried and Roasted
 - Tile Duck Stuff with Minced Duck leg and pistachio

- Carnishes :
- Mascarpone cheese
 - Baby Carrots
 - Caramelized orange
 - Pickled shallot petal

- Sauce :
- Kaffir Lime, Ginger, and Celery as Jus from its bone

DUCK
PISTACHIO

Method :

Tile duck Stuff with Minced Duck leg and pistachio

INGREDIENTS :

200 g	Duck leg
1 sprig	Thyme
1 sprig	Rosemary
200 g	Pistachio Nut
5g	Orange zest
5g	Garlic zest
5g	Salt
170 g	Flour
60 g	Water
5g	Salt
10 g	Sugar
15 g	Butter
20 ml	Olive oil

INSTRUCTIONS :

- 1 Roughly chop the duck leg meat and place it in a mixing bowl set over an ice bath.
- 2 Roast the pistachios at 60°C for 1 minutes until fragrant, then chop them coarsely.
- 3 Mix the chopped pistachios into the duck meat along with the spices as per the recipe. Grate a bit of orange zest into the mixture and combine well. Set aside.
- 4 Mix the dough ingredients together, knead, then roll out into a thin sheet and cut into circles.
- 5 Place the rolled-out dough sheet down, spread the duck roasting on top, then cover with another sheet of dough. Cut into a circular shape and fry until golden brown, then bake at 200°C for 2 minutes. Let them rest before serving.



Dicut Photography for Product Design

ส่วนลดค่าบริการ 20%

สำหรับการถ่ายภาพ/วิดีโอ ผลิตภัณฑ์อาหารและร้านอาหาร
(Food Styling & Photography - VDO Production)

- ถ่ายภาพรายครั้ง สำหรับนำภาพไปโปรโมท ไปใช้ออกแบบกราฟฟิคภายใน หรือ ใช้ลงในแอปเดลิเวอรี่
- ถ่ายวิดีโอ รายครั้ง สำหรับลงในเพจ ในยูทูป เพื่อโปรโมทหรือทำโฆษณา
- ส่วนลดค่าบริการ 20% จากราคาประเมินใน Quotation
- ถ่ายภาพอาหาร/ถ่ายวิดีโอ 1 คิว (9 ชั่วโมง) ค่าบริการประมาณ 27,000+ บาท

โปรโมชั่นพิเศษ
สำหรับสมาชิกศิษย์เก่า DTC

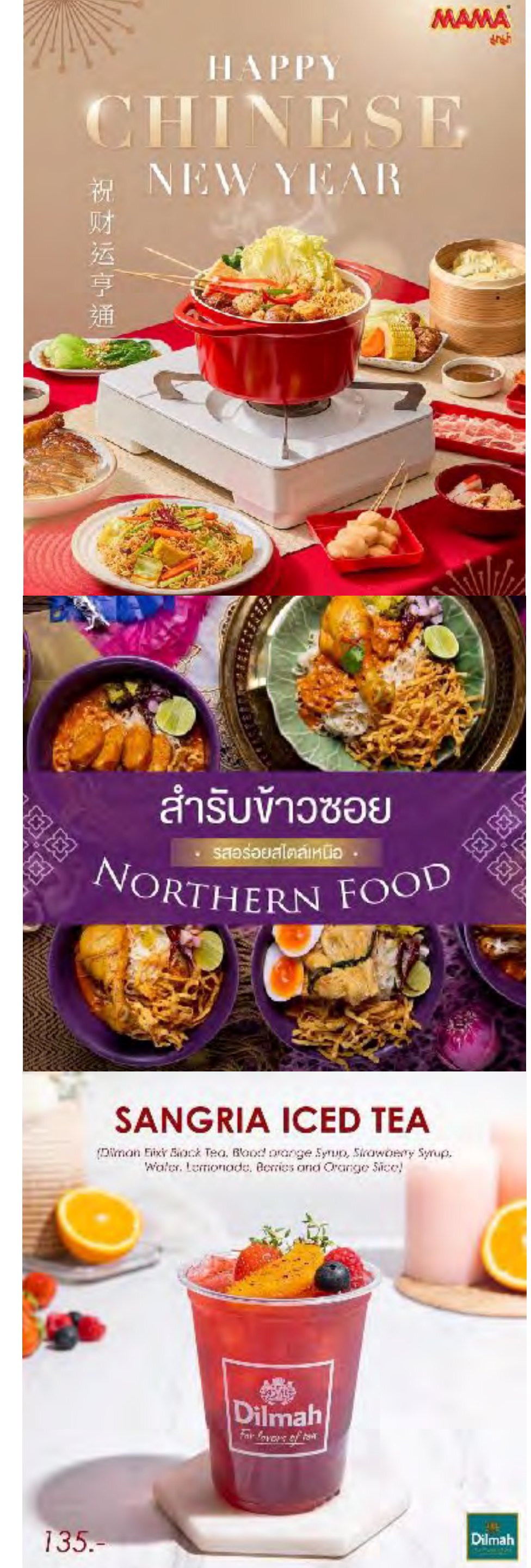


ส่วนลดค่าบริการ 15%

สำหรับการผลิตคอนเทนต์ออนไลน์ โซเชียลมีเดียด้านอาหาร
(Creative Content & Photography - Facebook , IG , Youtube)

- เหมาะสำหรับเจ้าของร้าน เจ้าของแบรนด์อาหาร หรือทีมการตลาดบริษัท ที่ต้องการทีมครีเอทีฟโปรดั๊กชั่น ซัพพอร์ต ในส่วนของคอนเทนต์ รูปภาพ และคลิป ที่จะลงในสื่อโซเชียลเพื่อสื่อสารกับลูกค้า
- คิดคอนเทนต์ ถ่ายภาพ วิดีโอ ออกแบบกราฟฟิก ตัดต่อคลิปวิดีโอ เริ่ม 6 คอนเทนต์/เดือน
- ส่วนลดค่าบริการ 15% จากราคาประเมินใน Quotation
- เป็นส่วนลดจากค่าบริการประมาณ 25,000+ บาท/เดือน (สัญญาขั้นต่ำ 3 เดือน)

โปรโมชั่นพิเศษ
สำหรับสมาชิกศิษย์เก่า DTC



ส่วนลดค่าบริการ 15%

สำหรับการออกแบบและผลิตสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ร้านอาหาร
(Graphic Design for Printed & Online Advertising)

โปรโมชั่นพิเศษ
สำหรับสมาชิกศิษย์เก่า DTC

- ออกแบบกราฟฟิค Artwork & Layout สำหรับโปสเตอร์หน้าร้าน, เมนูอาหาร, กระจาดรองจาน, และสื่ออื่นๆ
- ออกแบบวีดีโอคลิปและโมชันกราฟฟิคสำหรับเปิดหน้าร้าน, หรือ ใช้บูสท์โพสต์ทาง Facebook
- เหมาะสำหรับเจ้าของร้านอาหารที่ต้องการยกระดับแบรนด์ หรือออกโปรโมชั่นใหม่ ต้องการทำโฆษณา
- ส่วนลดค่าบริการ 15% จากราคาประเมินใน Quotation
- เป็นส่วนลดจากค่าบริการ เริ่มต้นที่ 25,000++ บาท/โปรเจกต์ (แล้วแต่ลักษณะงาน)



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

บริษัท ชาร์มฟู้ดดีไซน์ จำกัด โทร 084-7146800 (คุณไกด์)

อีเมลล์ : charm.fooddesign@gmail.com

Facebook : Charm Food Design

Webpage: www.charmfooddesign.com