



Chef Amie
CHUTIMON T. CHANMUAN



STRENGTHS

- Proficient in pastry as well as fusion cuisine
- Proficient in art of coffee making, mixology and wide range of beverages
- Nutrition Therapist; Provided confidential patient consultations. Educated patients about nutritional deficiencies and their effects to the body.
- Have degrees in both Master of Communication (Advertising) and Bachelor of Visual Communication Design
- Experienced in Graphic Design and Publishing Accomplished in all aspects of print design
- Experienced in QSR, REAL-ESTATE and SEASONING categories
- Demonstrated ability to work in multi-cultural environment and establish harmonious and effective working relationships both within and outside the organization
- Strong negotiation and mediation skills
- Demonstrated ability to multi-tasking and work under pressure
- Proficient in Adobe such as Photoshop and Illustrator as well as presentation applications (both PC and Macintosh)



ACADEMIC QUALIFICATION

June 2014	Diploma: Professional Nutrition Clinical Holistic School of Natural Health Science, London England Major: Nutrition Clinical Holistic
June 2011	Pastry Courses Le Cordon Bleu Major: Macaron, Petit Fours
May 2011	Art of Coffee Making Le Cordon Bleu Major: Barista
April 2009	Master of Communication [High-Distinction] Bond University, Australia Major: Advertising Highlights: Best Visual Award 2008 Best Content Award 2008
Nov 2008	Post-Graduate Diploma in Communication [High-Distinction] Bond University, Australia Major: Communication Highlight: Bond International PR Student
July 2006	Beverage management, Certificate W Cocktail & Wine Academy Major: Classic Cocktail Highlights: Top Score Award
March 2006	Bachelor of Fine and Applied Art Major: Visual Communication (Graphic Design) Highlights: Academic Scholarships Public Relations Student, Student Council Product Design Award, JICA Japan



PROFESSIONAL EXPERIENCE

January 2011 – Now

PASTRY CHEF

At SWEET VILLA BAKING STUDIO [SVBS]

- Prepare and execute upon daily lesson plans for classes and instruct classes, in a manner consistent with the philosophy, policies, and guidelines of the SVBS.

April 2011

ASSISTANCE VICE-PRESIDENT

DEP. Corporate Profiling Strategic Communication

United Overseas Bank (Thai) Public Company Limited [UOB]

BUSINESS MANAGER

TBWA\THAILAND GROUP

Brand: LAND & HOUSES / THAILAND POST / GOLDEN MOUNTAIN

HUASENGHENG GROUP / TESCO LOTUS

- Representing the firm and interacts directly with clients. To establish, maintain and cultivate the company/client relationship for the benefit of both the client and the firm itself.
- Taking responsibility as part of an account group team for the smooth running of the business for the brand's development and all communication materials.

Jan 2010 – March 2011 SENIOR ACCOUNT EXECUTIVE

Leo Burnett Group

Brand: Minor Food Group - The Pizza Company / P&G Salon / Wella / Toni & Guy

- Representing the firm and interacts directly with clients. To establish, maintain and cultivate the company/client relationship for the benefit of both the client and the firm itself.
- Taking responsibility as part of an account group team for the smooth running of the business ownership for the brand's development and all communication materials.

August – Nov 2009

ART DIRECTOR

Royal Thai Consulate General, Sydney – Australia

- Conceptualized and managed wide variety of projects including print and web as well as a variety of in-house documents and promotional materials
- Focused on Thailand and Royal Thai Consulate General image
- Provided pioneering designs and materials to corporate external group needs (co-communication with Thai Airways and Tourism Authority of Thailand, etc.)

May 2006 – April 2007 GRAPHIC DESIGNER

Max & Mighty (Thailand) Co., Ltd. TO ART DIRECTOR

- Served as designer for the marketing department and consistently met tight deadlines by prioritizing and organizing tasks
- Focused on firm's brand images (MISSHA and RED MANGO)
- Designed and edited a range of advertising materials
- Provided pioneering designs and materials to suit internal and external group needs

CHEF AMIE'S RECIPES



CHEF AMIE'S RECIPES



CHEF AMIE'S RECIPES



CHEF AMIE'S RECIPES





Chef Amie
MEDIA EXPOSURES



‘เบเกอรี่คุณภาพ’

รสชาติดี-สูตรเด่น..น่าสน

ป จรูณิษฐาภิเษกกับเบญจมาภรณ์ เกิดขึ้นมาจากรวมใจน้อย การ
แต่งงานก็ทางสะดวก แต่ก็มีลูกคำเดียวจำนวนมากรั้วที่มีเบญจมา
ภรณ์เองกับเบญจมาภรณ์ แต่ก็มีลูกผู้ที่มีอายุสิบขวบคือ
ธวัชสารคำซึ่งเบญจมาภรณ์ก็ดูแลไปจนโตด้วยความปรารถนาใจ
แต่ก็มีปัญหาทางการเงินได้ไปมีเงินเข้ามาใช้กับเบญจมาภรณ์ “พ่อของ
คำสิน” ป่าตื้นเคยมีลูกคนหนึ่งซึ่งเป็นลูกพี่ลูกน้องกับคำสิน อย่าง
“ป้าพิณพิศธิดาโฮ (Skinny Pistachio Muffin)” และ
“เลมอน ที ค็อก (Lemon Tea Coke)” ลูกของ “ป้า
แต๋ม” ธิดาเบญจมาภรณ์ ป้าพิณพิศธิดาโฮ...

เธอเอง! จูเลียเนอส์ จาก สวิตวิลล่า เบคคิง สตูดิโอ (Sweet Villa Baking Studio) สตูดิโออบขนมเค้กต่าง ๆ ให้อ่านบทว่า "เรียนจบ Graduate Certificate in Communication และ Master of Communication (Advertising) จาก Bond University, Australia ที่ทำงานเป็นกราฟิกดีไซน์เนอร์ และด้วยความที่เธอชอบขนมเบคคิง จึงมักจะซื้อมากินเป็นประจำ แต่จากที่ไม่ได้กินขนมอยู่หลายวันก็รู้สึกว่ามีนิมิตมากวนใจจนถูกใจในเมนูที่ตัวเธอชอบ จึงเริ่มเปิดกิจการร้านเอง ชื่อร้านจากชื่อสตูดิโอที่เธอทำงาน และมีความสุขกับการทำงาน เธอคิดว่าสิ่งที่ไม่เคยเห็นจากการทำขนมเคย จุง จุง จุง จุง"

เชอร์รี่เป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินซีและใยอาหาร Le Cordon Bleu และโรงเรียนอื่น ๆ ในด้านของ Barista : The Art Coffee-Making จาก สถาบันสุขภาพจิต และโภชนาการ Clinical Nutrition (Holistic) จาก School of Natural Health Sciences, จากประเทศอังกฤษ เป็นสถาบัน Nutritional Therapist

หลังจากที่เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่เสร็จแล้วก็สามารถ
พัฒนาสูตรต่าง ๆ ขึ้นมาของตัวเองได้ ต่อมาจึงคิดค้นทำเบเกอรี่โดยผสม
ทำแบบต่าง ๆ รวมกันจนสามารถตกแต่งและนำเสนอให้คิดได้ใหม่กว่าเดิม
และพบได้จากการไปซื้อ สัปดาห์ต่าง ๆ เช่นที่ Sweet Villa

คู่มือลงทุน...เบเกอรี่คุณภาพ

ทุนเบื้องต้น
ทุนรูดัฒน์
รายได้
แรงงาน
ตลาด
จุดประสงค์



Baking Studio)

*เปิดโรงเรียนสอนทำขนมเราก็ไม่ทิ้ง

แนวทางเดินที่ค้ำใจไว้คือ สอนให้เด็กเรียนที่มหาวิทยาลัยทุกคน ทำคะแนนอย่างมีความสุข และใช้วัตถุดิบชั้นดี ถึงความเป็นสาธารณชนชาติ เพื่อให้ได้เป็นผลงานที่ยั่งยืนกลับมาเป็นความสุขให้ทั้งผู้ให้และผู้รับ” ดร.ณัฐกล่าว

ຄູປາກວິ ທີ່ໃຫ້ກະແສ ພັດທະນາ ໆ ດີລົງ... ເຂດບໍລິເວນ ເກືອບທຳມະ
 ນົດພູມ, ພື້ນຖານພູມ, ຕາດ, ກະ໋ອນພູມ, ສາຍໄຟ, ສູດຂັດກັນ, ສູດດ້ວຍກັນ ແລະ
 ຄູປາກວິເລີຍເກືອບທຳມະນົດ ໆ ໃນການກຳແນະນຳ...

วัตถุดิบ ที่ใช้สำหรับทำ "มีฟฟินพิสตาชิโอ (Skinny Pistachio Muffin)" มีดังนี้... แป้งสาลีอเนกประสงค์ 150 กรัม, ไข่ 2 ฟอง, ชานมจืด 1/2 ช้อนชา, เกลือ 1/2 ช้อนชา, น้ำตาลทรายไม่ฟล็อก 190 กรัม, เนยสด 100 กรัม, น้ำวนคาโม 70 กรัม, ไข่ไก่ฟองใหญ่ 1 ฟอง, พิสตาชิโอ 1/2 ถ้วย

ขั้นตอนการทำ เริ่มจากการเปิดหลอดไฟให้หลอดติด 190 องศา เปิดเป็นการทำงานตามเข็มนาฬิกา จากนั้นนำแป้ง ผงฟู เบเกอรี่ โซดา และเกลือ ใส่ลงในส่วนผสมสำหรับการคลุกเคล้าให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน ทิ้งทิ้งไว้ 15 นาทีผสมเข้ากันให้เข้ากันจนทั่ว และลด ใช้น้ำ ไข่ไก่ ผิดคล้าไข่ไก่ รวมลงไปที่การคลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นอย่างดี แล้วนำไข่ไปผสมลงในส่วนที่เหลือ แป้ง ผงฟู เบเกอรี่ โซดา และเกลือ แล้วทำการคลุกเคล้า

ส่วนคนที่ชอบใช้ผ้าไหม

ขั้นตอนแรกคือไปนำส่วนผสมมาชกอย่างช้าๆจนเป็นเนื้ออย่างดินแล้วไปอบไฟจนเป็นก้อนแข็งสนิท ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 10 นาที จึงค่อยนำไม้เข้าเผาอบ ไฟที่ใช้อยู่ขนาด 190 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 15 นาที นึกภาพ กล้วยไม้ต้นเล็กที่ออกดอก น่าอดอยากจากเศษซากที่ทิ้งไว้ให้คนมองใจไม่สบายใจ อย่างนี้แหละครับที่ศิลปินคิดหาใช้แล้ว

สำหรับสูตร “เลมอน ที เค้ก (Lemon Tea Cake)” เป็นอีกสูตรที่ทำได้ง่าย ๆ สามารถทำได้ง่าย ๆ

วัตถุดิบ หัวปลี ๕ กิโลกรัม... เนื้อปลาหมึกแช่เย็น 195 กรัม, ผงชูรส 2 ช้อนชา, แป้ง 1/2 ช้อนชา, น้ำมันทอดไม่พอใส่ 70 กรัม, ลูกกลิ้งหั่นท่อน 100 กรัม, ป่นเผิง 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำต้มสุกในภา 65 กรัม, ใบโหระพาโขลก 2 พอง, เกล็ด 100 กรัม, ผิวมะนาว จากเปลือกครึ่งจาน

ขึ้นศาลทหารทำ เป็นอาชญากรรมที่ผิดกฎหมาย 190 ละเมิดต่อชีวิต
จากปมนี้ที่ฆ่าเมียสาวถือแบบฆาตกร ผอ. ๗๖๖ ๗๖๖ ๗๖๖ และเจ้าอาชญากรรม
ได้รวมกันของอาชญากรรม ศาลอาญาไปให้เจ้าขึ้น จากปมนี้ที่ผู้ร้ายและเจ้าไปให้
เมฆิต ปันยิศาไปฆ่า และไปให้ อาชญากรรมแล้วทำการศึกษาไปให้เจ้าขึ้น

นำส่วนผสมทั้งหมดลงเตาอบจนสุกจนขึ้นฟู ทำการคนให้เข้ากันเป็น
เนื้อเดียวแล้วพักลงในถ้วยพิมพ์
ขนาดสี่เหลี่ยมสี่เหลี่ยมให้เข้าเตาอบ
ใช้กระดาษอบประมาณ 18-20 นาที
หรือจนกว่าผิวหน้าขนมเปลี่ยนสีของ
สตรอเบอรี่แห้ง จากนั้นนำขนมออกจาก
เตาอบมาวางพักไว้บนตะแกรง
ตากแห้งด้วยผิวลมเย็นจนแห้งและ
สีของใบสตรอเบอรี่ที่วางไว้
เป็นสีน้ำตาล

ที่นี้ ดูรายการทำ "ผัสดิบพิชิตไขมัน" (Skinny Pistachio Muffin) และ "เลมอน ที คีค (Lemon Tea Cake)" ตามที่เชฟแอมี่ ได้ดูและได้มาแบ่งปันสูตรการทำที่ไม่กินไขมันและไขมันดีซึ่งเชฟแอมี่ โครทท์ได้เอามาให้พวกเราอีกเช่นกัน ดูไม่แพ้กันนะคะจะเป็น "ดีต่ออาหารทั้ง 2" ที่ทำและได้เป็นอย่างดีเป็นไปได้อีก หรือใครสนใจจะเรียนการทำขนมกับเชฟแอมี่ได้ที่ www.chefamie.com หรือ facebook : amie_chef

บัณฑิต ศรีกิตติแยียงยงค์ : รายงาน



เรื่องทางทำกิน...เล่ม6

[illegible]

เซฟเฮมี บุติเมณฑาน์



‘เบเกอร์คุณภาพ’ รสชาติดี-สูตรเด่น..น่าสน

ธุรกิจเกี่ยวกับเบเกอร์รี่ เกิดขึ้นมาไม่นาน การแข่งขันทางตลาดสูง แต่ก็มีลูกค้าอีกจำนวนมากที่ยังนิยมชมชอบกับขนมเบเกอร์รี่ ผู้ที่ทำอาชีพนี้ต้องสร้างสรรค์ขนมออกมาให้ดัดแปลงใหม่มีความน่าสนใจ



บันเทิง

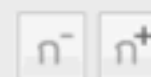
สัมภาษณ์คนดัง

ชุดิณทน์ จันเหมือน 'ขนม' ศิลปะที่ไม่ได้พิเศษเฉพาะรสชาติ

24 กรกฎาคม 2558 เวลา 11:30 น. | เปิดอ่าน 957 | ความคิดเห็น 0



โดย...แมงโก้หวาน ภาพ ไซยกฤต แซ่ตันขนมอร่อยกับสาวสวย ขนมสวยเก๋กับสาวเก่ง
เหมาะกับเธอคนนี้อย่างยิ่ง “ชุดิณทน์ จันเหมือน” หรือ เชฟเอมี เจ้าของสวีท วิลล่า
(Sweet Villa) สตูดิโอสอนทำขนมชื่อดังย่านโชคชัย 4/72 ซ.สตรีวิทยา 2 แยก 17
ไม่ได้อวย...แต่ขนมจากฝีมือการบรรจงสร้างของเธออร่อยจริง รูปลักษณ์ขนมที่ทำออกมาก็สวยเกิน
ลิมลองมาก เวลาลงมือทำหลายเมนูแฟนเธอมีเสน่ห์! ที่สำคัญไม่ได้เก่งเฉพาะตัวแต่ยังมีความ
สามารถในการสอนและถ่ายทอดวิธีการทำขนมให้ผู้เรียนได้เข้าใจและเกิดความประทับใจอีกด้วย





Healthy Recipe
Bakery Industry ฉบับนี้มีสูตรขนม
“เค้กกล้วยหอมเบอาฟู” มาฝากค่ะ
แต่เจ้าเค้กนี้โดยปกติจะมีปริมาณน้ำตาลสูงมาก
ทำให้ร้อนง่าย รุ้ทั้งรู้ แต่ไม่อยากรอ ห้ามใจไม่ได้จริงๆ

“เพราะฉะนั้นสูตรที่เอามานี้จึงไม่ใช่สูตรธรรมดา
แต่เป็น “เค้กกล้วยหอมเบอาฟูเพื่อสุขภาพ” ค่ะ **”**

โดยการเลือกใช้น้ำมันพืชที่มีประโยชน์ เช่น น้ำมันมะกอก
น้ำมันโจรส หรือจะเป็นสเปรดน้ำมันเมล็ดพืชที่ทำจากพืชเหล่านี้
ด้วยคุณสมบัติพิเศษคือไขมันอิ่มตัว 9 ถึง 77.7% และจุดเดือดเป็นควันสูงถึง 252 C
ทำให้ช่วยลดการเกิดอนุมูลอิสระในอาหาร แถมช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรค
หลอดเลือดตีตันตัน และโรคหัวใจ การเลือกใช้น้ำมันที่ดีจะช่วยให้คุณภาพชีวิต
เนื่องเป็นการเลือกในการรักษาสุขภาพ และจับตลาดผู้บริโภคสุขภาพค่ะ

วิธีทำก็ง่ายมากๆ จะมีส่วนผสมอะไรบ้างนั้นมาดูกันค่ะ

- | | | |
|------------------|-----------|---|
| แป้งเค้ก | 105 g | • ร่อนแป้ง นมผง เกลือและผงฟูเข้าด้วยกัน - ผักโขม |
| นมผง | 1+1/4 tsp | • บดกล้วยหอม & น้ำมันงาเข้าด้วยกัน - ผักโขม |
| เบคกิ้งโซดา | 3/4 tsp | • ผักโขม น้ำตาลทราย เกลือและผงฟู - ใส่น้ำตาล 5 นาที |
| กล้วยหอมสุก | 190 g | • ปรับเป็นหวานหรือต่ำ เติมน้ำตาล - ผักโขม 1 นาที |
| น้ำมันงา | 1+1/2 tsp | • เติมน้ำมันงา - ผักโขมด้วยความเร็วกว่า 1 นาที |
| ไข่ไก่ (เบอร์ 2) | 3 ฟอง | • ไข่กล้วยหอมกับกล้วย - ผักโขมด้วยความเร็ว 1 นาที |
| น้ำตาลทราย | 195 g | • ผักโขมใส่กล้วยกับกล้วย - ผักโขมด้วยความเร็ว 3/4 ของถ้วย |
| เกลือ | 1/2 tsp | • นำเข้าเตาอบ 200 C - เวลา 20 - 25 นาทีจนได้สีน้ำตาลทอง |
| Camellia Oil | 200 g. | • นำออกจากเตา - ผักโขมและส่วนผสมกล้วยด้วยความเร็ว 1 นาที |

น้ำมันเพื่อสุขภาพมีอะไรบ้าง?

- น้ำมันเมล็ดชา [Camellia Oleifera Oil]
- น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์ [Flax Seed Oil]
- น้ำมันมะกอก [Olive Oil]
- น้ำมันงา [Perilla Oil]
- น้ำมันโจรส [Niger Oil]

Sweet villa
BAKING STUDIO

สวีทวิลล่า เบคกิ้ง สตูดิโอ เป็นสตูดิโอสอนทำขนม และอาหาร
บรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเองด้วยคลาสเรียนแบบส่วนตัว
และคลาสเรียนขนาดเล็กที่จำกัดจำนวนนักเรียนไม่เกิน 3 คน
เพื่อการเรียนรู้ที่เป็นกันเอง และทั่วถึง

☎ 086 895 5508 amievilla
www.ChefAmie.com facebook: SweetVillaPastry



chef Amie
SWEET VILLA BAKING STUDIO

แต่งงาน是人生大事 也是人生中最重要的一刻。Sweet Villa Baking Studio 为您提供专业的婚礼蛋糕服务。我们拥有经验丰富的烘焙师，能够根据您的口味和预算，为您定制独一无二的婚礼蛋糕。无论是传统的西式蛋糕，还是创新的亚洲风味，我们都能满足您的需求。我们的蛋糕不仅美味可口，而且外观精美，是您婚礼当天的完美伴侣。

จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน

จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน



chef Amie
SWEET VILLA BAKING STUDIO

Wedding Cake

แต่งงาน是人生大事 也是人生中最重要的一刻。Sweet Villa Baking Studio 为您提供专业的婚礼蛋糕服务。我们拥有经验丰富的烘焙师，能够根据您的口味和预算，为您定制独一无二的婚礼蛋糕。无论是传统的西式蛋糕，还是创新的亚洲风味，我们都能满足您的需求。我们的蛋糕不仅美味可口，而且外观精美，是您婚礼当天的完美伴侣。

จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน

จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน



chef Amie
SWEET VILLA BAKING STUDIO

Wedding Cake

แต่งงาน是人生大事 也是人生中最重要的一刻。Sweet Villa Baking Studio 为您提供专业的婚礼蛋糕服务。我们拥有经验丰富的烘焙师，能够根据您的口味和预算，为您定制独一无二的婚礼蛋糕。无论是传统的西式蛋糕，还是创新的亚洲风味，我们都能满足您的需求。我们的蛋糕不仅美味可口，而且外观精美，是您婚礼当天的完美伴侣。

จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน

จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน
จำนวนชิ้นเค้กแต่งงาน

เขียนคอลัมน์ประจำให้กับ “Bakery Industry Magazine”
ให้ความรู้ เคล็ดลับ และสูตรขนมและอาหารต่างๆ
แก่ผู้อ่าน





LINK: https://youtu.be/E__yLTWf_jg



LINK: https://youtu.be/x_Js7V0u_vc



☎ [+66] 86 895 5508 ✉ sweetvilla@live.co.uk LINE [amievilla](#) W www.chefamie.com