

กำหนดการ  
งานเทศกาล “ไก่อะขอม” ครั้งที่ 1  
“จากเบตงสู่สงขลา ... กำเนิดใหม่แห่งไก่อะขอม”  
วันที่ 20 สิงหาคม 2565  
ณ ลานพิธีเปิดงานเกษตรภาคใต้ ครั้งที่ 28  
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

- 13.00-13.30 น. พิธีเปิด  
ประธานในพิธี  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงศ์เทพ สุธีรัฐดี  
รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและนโยบายสาธารณะ  
กล่าวรายงานโดย  
รศ.ดร.ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติ
- 13.30-13.50 น. นำเสนอผลงานวิจัยและโอกาสทางธุรกิจในการเลี้ยง “ไก่อะขอม” แบบครบวงจร  
ดร.ไพรัตน์ ศรีชนะ  
รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
- 13.50-14.00 น. มอบรางวัลประกวดตั้งชื่อไก่ออกผสมเบตง  
ดร.ไพรัตน์ ศรีชนะ  
รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
- 14.00-14.30 น. จัดแถลงข่าว/ ให้สัมภาษณ์ผู้สื่อข่าว  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงศ์เทพ สุธีรัฐดี  
รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและนโยบายสาธารณะ  
รศ.ดร.ไชยวรรณ วัฒนจันทร์  
คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติ  
ดร.ไพรัตน์ ศรีชนะ  
รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
- 14.30-16.00 น. ปูรังโชว์ เมนูอาหารไก่อะขอม โดย  
1. เชฟก๊อต ภาณุพันธุ์ มั่นชานานนท์  
Executive chef @ long beach garden hotel & spa  
ผู้ทำชิงในการแข่งขันเชฟกะทะเหล็กประเทศไทย (อาหารไทย)  
Challenger of Iron chef Thailand  
โชว์ปรุงอาหาร 4 เมนู (ไก่ออบพริกเกลือ แกงไก่อะขอมหมื่น ไก่ผัดพริกใส่ใบยี่ห่วยแห้ง  
พริก และต้มยำแห้งไก่อะขอมไฟรกรอบ)  
2. บังลิ อะหัลัม ไก่ออบ โอง

ไก่อบโอบีมาแรงของสงขลา ยอดขายวันละ 2,000 - 3,000 ตัว  
การหมักสูตรเฉพาะตัว แบบใส่ถุงหมักตัวต่อตัว ทำให้รสชาติเข้าเนื้อ ไก่นุ่ม  
ทานกับน้ำจิ้มสองสูตร จิ้มแจ่ว และมุสลิม

3. ไก่ย่างนักศึกษาชมรมสัตว์บาล ม.อ.

ไก่อ่างดี น้ำจิ้มเด็ด สูตรดั้งเดิมในตำนานเด็กภาคใต้ ม.อ.

ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น (จากรุ่น NR 1 ถึงรุ่นปัจจุบัน NR 46)

จากทรัพย์สินแฟร์สู่งานเกษตรภาคใต้

16.00-16.30 น.

ชิม ประมูล และจำหน่ายเมนูอาหารไก่เบขลา

แจกและจำหน่ายของที่ระลึก