



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร  
ต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย

The Role of Thai Cooks in Bangkok Area Hotels in  
Conservation and Promotion of Thai Food

ลงทะเบียนวันที่	12 มิ.ย. 2551
เลขทะเบียน	089050
เลขหมู่	๓๗
	๖๙1
ทีมวิจัย	พ.ศ.๒๕๕๑
	อนุสรณ์ - วิจิตร

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม  
Pongsak Songpranam  
พ.ศ.2547

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อต้องการทราบบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร และเพื่อทราบถึงความสัมพันธ์ระหว่างอายุ ระดับการศึกษา สาขาวิชาที่จบและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยในภาระหน้าที่ด้านต่าง ๆ คือ ตำแหน่งงาน การศึกษาเรื่องอาหารไทย การประกอบอาหารคาว หวาน และการจัดจำหน่ายและการสาธิต โดยมีประชากรในการวิจัยคือผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมที่อยู่ในเขตกรุงเทพทั้งหมด จำนวน 128 คน ซึ่งเท่ากับจำนวนโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร การวิเคราะห์ข้อมูล ดำเนินการโดยใช้ค่าสถิติร้อยละ ค่ามัชฌิมเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และหาค่าความสัมพันธ์ด้วยค่าการทดสอบไคสแควร์ (Chi - Square test) (Joseph, 1993) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ( $\alpha$ ) = .05

### ผลการวิจัย พบว่า

ด้านสถานภาพทั่วไป ของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิงเล็กน้อย คิดเป็นร้อยละ 55.50 อายุส่วนใหญ่มากกว่า 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 68.00 จบการศึกษาดำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 84.40 สาขาที่จบการศึกษาส่วนมากทางด้านอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 52.30 ด้านประสบการณ์ในการทำงาน อยู่ระหว่าง 1 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 60.20 ในด้านบทบาทผู้ประกอบอาหารไทย พบว่า ที่ปฏิบัติอยู่ในระดับปฏิบัติประจำ คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย และด้านการประกอบอาหารคาว หวาน ส่วนด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต ปฏิบัติอยู่ในระดับพอสมควร สำหรับด้านความสัมพันธ์ พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยและเผยแพร่อาหารไทยในโรงแรมที่มีความสัมพันธ์กันตามนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 คือ อายุกับบทบาทด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน สาขาที่จบการศึกษาและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย สำหรับที่ไม่พบความสัมพันธ์ คือ อายุกับบทบาทด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย สาขาที่จบการศึกษาและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน และประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านหน้าที่และตำแหน่ง

## ABSTRACT

The research aims to study roles of Thai cooks working in hotels in Bangkok on two aspects : the conservation and promotion of Thai food : the relation between their age, education, field of study, experience on Thai food conservation, focusing on their job positions, Thai food research, main course and dessert cooking and food selling and demonstration. The subjects were 128 cooks selected from all 128 hotels listed as members of Thai Hotel Association in Bangkok. The statistical devices are percentage, mean, standard deviation and Chi-Square test at the significantly different level of .05.

The results revealed that 55.50% of the cook are males. 68.00% of them are older than 48.40% of them have the educational level of grade 12 or vocational education. 52.30% attended foods intensive courses. 60.20% have Thai-meal cooking experience in hotels from 1 - 10 years.

It is found that there is a statistical difference at .05 on nearly most aspects, that are, age, education, field of study work experience related to the Thai food conservation on job position, Thai food research, main course and dessert cooking and food selling and demonstration.

However, there is no statistical difference between the relation of the field study and main course and dessert cooking.

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ข้าพเจ้าขอกราบ  
ขอบพระคุณ ศาตราจารย์ ดร. อมรรัตน์ เจริญชัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร กงพันธุ์ ที่ได้  
กรุณาให้คำแนะนำในการวางแผนการดำเนินการวิจัย เป็นที่ปรึกษาในด้านต่าง และขอขอบคุณ  
อาจารย์นพพร บุญหาญ ที่ได้ช่วยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยระบบคอมพิวเตอร์

**พ.ศ. ๒๕๕๗**

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	(3)
กิตติกรรมประกาศ .....	(4)
สารบัญตาราง .....	(8)
บทที่	
1 บทนำ .....	1
ความเป็นมา ที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย .....	1
วัตถุประสงค์ .....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ .....	3
สมมติฐานในการวิจัย .....	3
นิยามศัพท์เฉพาะ .....	4
2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง .....	6
ประวัติและความเป็นมาของโรงแรม .....	7
ประวัติโรงแรมในประเทศไทย .....	8
ความหมายของโรงแรม .....	8
อาหารไทย .....	9
อาหารกับภูมิปัญญาของคนไทย .....	9
ประเภทอาหารคาว หวาน.....	11
ประเภทอาหารว่าง .....	11
ประเภทยำ .....	11
ประเภทแกงจืด ต้ม ต้มยำ .....	12
ประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก .....	13
ประเภทเข้าเครื่องน้ำพริก .....	14
ประเภทอาหารจานเดียว .....	15
ประเภทของขนมไทย .....	15
ประเภทตม่น้ำตาล .....	15
ประเภทเชื่อม .....	15

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
ประเภทหนึ่ง .....	16
ประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม .....	16
ประเภทแป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว .....	16
ประเภทอย่าง .....	16
ประเภทไข่ น้ำเชื่อม .....	17
ประเภททอด .....	17
ประเภทกวน .....	17
ประเภทขนมที่ใช้ฝีมือ .....	17
ความหมายของขนมไทยในงานมงคลสมรส .....	19
ประโยชน์ของอาหารไทย .....	19
การอนุรักษ์อาหารไทย .....	22
การแสดงและสาธิต .....	24
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	30
3 วิธีการดำเนินการวิจัย .....	33
ประชากร .....	33
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย .....	33
การสร้างและทดสอบเครื่องมือ .....	34
การวิเคราะห์ข้อมูล .....	34
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล .....	35
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล .....	37
สถานภาพพื้นฐานของบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทย .....	37
บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย ใน 4 ด้าน .....	41
วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการอาหารไทย ถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยกับบทบาทในการอนุรักษ์และ เผยแพร่อาหารไทย ใน 4 ด้าน .....	50

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ .....	66
สรุป .....	66
อภิปรายผลการวิจัย .....	71
ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป .....	75
ภาคผนวก .....	76
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ .....	77
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์ .....	79
ภาคผนวก ค รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม โรงแรมไทย .....	87
ภาคผนวก ง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย .....	95
บรรณานุกรม .....	103
ประวัติผู้วิจัย .....	105





## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
10	ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารลาว หวาน .....	52
11	ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต .....	53
12	ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง .....	54
13	ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย .....	55
14	ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารลาว หวาน .....	56
15	ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต .....	57
16	ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาวิชาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง .....	58
17	ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาวิชาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย .....	59
18	ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาวิชาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารลาว หวาน .....	60
19	ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาวิชาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต .....	61
20	ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง .....	62

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
21	ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบอาหารไทย กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่อง อาหารไทย .....	63
22	ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบอาหารไทย กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน .....	64
23	ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบอาหารไทย กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและ การสาธิต .....	65

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความสำคัญ ที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

อาหารไทยเป็นส่วนหนึ่งและมีความสำคัญมากในการสนับสนุนและส่งเสริมวัฒนธรรมไทย เพื่อการท่องเที่ยวควบคู่กับทรัพยากรการท่องเที่ยวอื่น ๆ มาเป็นเวลายาวนาน โดยเฉพาะประเทศไทย ได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่มีศักยภาพทางการเกษตรสูง ซึ่งส่งผลในการประกอบอาหารไทยมีความพร้อม สมบูรณ์ทั้งด้านโภชนาการและความหลากหลายรสชาติ ปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปว่าส่วนประกอบ ของอาหารไทย คือ พืชผัก สมุนไพรนั้นมีประโยชน์อย่างสูงต่อสุขภาพร่างกายของมนุษย์ ความนิยม ในการบริโภคอาหารไทยจึงขยายกว้างขวางขึ้นอย่างรวดเร็ว จนสามารถเข้าไปมีบทบาทในชีวิตประจำวัน ของผู้บริโภคได้ สอดคล้องกับวิถีชีวิตทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความเติบโตดังกล่าวส่งผลให้ เกิดการสร้างงานและอาชีพ กระจายออกไปทุกภูมิภาคของประเทศ จนสามารถพัฒนาให้มีการผลิตเพื่อ การส่งออกในส่วนประกอบต่าง ๆ เพื่อการปรุงอาหารไทยได้อย่างมีคุณภาพ (เสรี วังไพจิตร, 2542 : 4)

จากการสัมมนาของสภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์ เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2540 ใน หัวข้อ “พูดภาษาเดียวกันเรื่องอาหารไทย” ผลการสัมมนาได้ข้อสรุปว่า ควรส่งเสริมให้อาหารไทยเป็น สินค้าที่มีมาตรฐาน เข้าระบบมาตรฐานนานาชาติ ให้อาหารไทยตามร้านทุกแห่งเป็นอาหารไทยแท้ มีคุณภาพทางความสะอาด ความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้ควรให้มีผู้สอนผู้ ประกอบอาหารและผู้ให้บริการ มีความเข้าใจตรงกันทั้งในเรื่องเครื่องปรุง คุณลักษณะและคุณภาพ ในการสัมมนามีการแบ่งกลุ่มพิจารณาแนวทางการกำหนดมาตรฐานอาหารไทยให้เป็นแนวเดียวกันและ นำไปปฏิบัติในทิศทางเดียวกันโดยกำหนดลักษณะและรสชาติอาหารไทย ซึ่งจะเน้นทางด้านลักษณะ อาหารประเภทแกง เพราะแกงในอาหารไทยเป็นอาหารที่ทำตามขั้นตอนและมีเครื่องปรุงที่หลากหลาย มากกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ ส่วนรสชาติของแกงก็เป็นไปแบบเดิม ตามคุณสมบัติของแกงแต่ละชนิดใน ด้านคุณค่าทางอาหาร ส่วนใหญ่อาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเพราะมีทั้งเนื้อสัตว์และพืช ผักสมุนไพรประกอบอยู่ เช่น ข่า ตะไคร้ ใบโหระพา หอม กระเทียม ที่มีคุณสมบัติเป็นยาด้วย ใน ประเด็นการทำอาหารอย่างสงวนคุณค่า เน้นการเตรียมอาหารทุกอย่าง เช่นการล้างผัก การหั่นเนื้อ การปรุง ให้อุณหภูมิและเป็นไปตามขั้นตอน เรื่องการใช้สารปรุงแต่งรส กลิ่น สี อาหารไทยมีความ

จำเป็นต้องใช้ กลิ่น สี รส ตามธรรมชาติ ในอาหารหวานและอาหารหวาน เช่น กลิ่นจากใบเตย ดอกมะลิ สีจากดอกอัญชัน ลูกตาล พืททอง เป็นต้น (อัสนีย์ เสาวภาพ, 2540 : 1)

ในการประชุมสัมมนานานาชาติด้านอาหารไทย จัดโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (พิทักษ์ อินทรวิทยานัน, 2542 : 3) เมื่อวันที่ 1-2 มิถุนายน 2545 การจัดงานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่อาหารไทยอันเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมไทยให้เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในระดับนานาชาติ เช่นเดียวกับที่โลกรู้จักอาหารต่าง ๆ ของชาติอื่น ในงานได้กล่าวถึงประเพณีและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทย คุณประโยชน์ของสมุนไพรไทย อาหารไทยเพื่อสุขภาพ การปรุงอาหารไทย การเขียนตำราอาหารไทย และร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จะเห็นได้ว่าการจัดงานเพื่อให้คนไทยได้ตระหนักถึงคุณค่าของอาหารไทยที่มีอยู่ในปัจจุบันว่ามีความล้ำค่ามาก แม้แต่คนต่างชาติยังหลงไหลในอาหารไทย สำหรับท่านที่สนใจสามารถนำไปประกอบอาชีพเป็นธุรกิจ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้เห็นถึงความสำคัญในการจัดงานครั้งนี้ แต่ที่สำคัญกว่าการจัดงานคือ ได้นำสิ่งที่สำคัญของชาติมาเผยแพร่ วัฒนธรรมและเป็นมรดกแห่งความเป็นไทยสู่สายตาชาวต่างชาติ เป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตประจำวันนับแต่ครั้งโบราณกาลสู่สังคมอันรุ่งรับในยุคปัจจุบัน

จากประเด็นที่กล่าวมาแล้วพอสรุปได้ 2 ประการ ประการแรกคือ การอนุรักษ์อาหารไทยต้องมีการสาธิตทุกขั้นตอนให้เห็นความพิถีพิถันและความถูกต้องของการเตรียมส่วนผสมและการปรุง วิธีการสงวนรักษาหรือเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพและคงความเป็นไทย เช่น การใช้สมุนไพร การใช้สารปรุงแต่งรส กลิ่น สีและการจัดตกแต่งอาหาร เพื่อรักษาอาหารไทยให้คงเดิม ประการที่สอง คือ การวิจัยอาหารไทยมีความจำเป็น เช่น ในประเด็นการใช้สมุนไพร ควรมีการวิจัยให้ทราบคุณค่าทางโภชนาการอย่างแท้จริงก่อนนำมาปรุง และเผยแพร่สู่สาธารณชน

ผู้ประกอบการอาหารไทย เป็นบุคคลสำคัญที่มีบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทย บทบาทที่เห็นได้ชัดเจน คือ การประกอบอาหารไทยให้กับแขกที่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น งานเลี้ยงต่าง ๆ การบริการผู้พักในห้อง ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงตำรับอาหารและขั้นตอนการทำไปจากเดิม การใช้วัตถุดิบ การปรุงแต่งรสชาติอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ทันต่อเวลาทำให้ความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยของชาติสูญหายไป ฉะนั้น ผู้ประกอบการอาหารไทยจึงต้องมีความรู้ในเรื่องอาหารไทยเป็นอย่างแท้จริง รวมทั้งรู้ถึงรสชาติกรรมวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของคนไทย

เนื่องจากผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการอนุรักษ์อาหารไทยดังกล่าว ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาบทบาทของผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพฯ ในการอนุรักษ์อาหารไทย เพื่อทราบถึงสภาพการณ์ปัจจุบันในการทำหน้าที่เกี่ยวกับการอนุรักษ์อาหารไทย

รวมถึงปัญหาหรืออุปสรรคในการทำหน้าที่ดังกล่าวด้วย ข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยจะเป็นแนวทางนำไปใช้ในการส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการอาหารไทย และใช้เป็นข้อมูลในการนำไปพัฒนาและประกอบการจัดรายการอาหารไทย ที่ใช้กับงานเลี้ยงต่าง ๆ และบริการผู้พักในห้องพัก การจัดแสดงและการสาธิต ซึ่งนำไปประโยชน์ให้แก่สมาคมโรงแรมและสถาบันการศึกษาเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของสำนักเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติด้วย

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุ ระดับการศึกษา สาขาวิชาที่จบการศึกษา และประสบการณ์ในการทำงาน กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม เขตกรุงเทพมหานคร

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการอาหารไทยนำข้อมูลไปปรับปรุงการทำงานด้านอาหารไทย
2. เป็นแนวทางให้กับโรงแรมต่างๆ ให้ตระหนักถึงบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย
3. เป็นข้อมูลให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทย ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายและการวางแผนการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของประเทศชาติต่อไป

### สมมติฐานในการวิจัย

1. อายุ มีความสัมพันธ์กับระดับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน
2. ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับระดับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน
3. สาขาวิชาที่จบการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน
4. ประสบการณ์ในการทำงานมีความสัมพันธ์กับระดับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน

## นิยามศัพท์

### ผู้ประกอบอาหารไทย

หมายถึง พ่อครัว แม่ครัว และผู้ประกอบอาหารไทยของห้องอาหารไทยในโรงแรม

### อาหารไทย

หมายถึง อาหารประจำท้องถิ่นของประเทศไทยภาคกลาง

### อาหารคาว

หมายถึง กับข้าวประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วย ประเภทแกงจืด ประเภทต้ม ประเภทยำ ประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ประเภทแกง ประเภทอาหารว่าง เป็นต้น

### อาหารหวาน

หมายถึง ขนมประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วย ประเภทกวน ประเภทต้ม ต้มน้ำตาลและน้ำกะทิ ประเภทหนึ่ง ประเภทอบ ประเภททอด ประเภทวุ้น

### การอนุรักษ์อาหารไทย

หมายถึง การรักษาหรือคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของอาหารไทยอันประกอบด้วย ลักษณะอาหาร วิธีการ ขั้นตอนการประกอบอาหารไทยและรสชาติของอาหารและรสชาติของอาหารไทยให้ใกล้เคียงของเดิมมากที่สุด

### บทบาทการอนุรักษ์อาหารไทย

หมายถึง การปฏิบัติหน้าที่ในการแสดงออกของผู้ประกอบอาหารไทย โดยคำนึงถึง 1) หน้าที่และตำแหน่ง หมายถึง หัวหน้าพ่อครัว แม่ครัว 2) การศึกษาเรื่องอาหารไทย 3) การประกอบอาหารคาว หวาน 4) การจัดจำหน่ายและการสาธิต หมายถึง การดำเนินการจัดการจัดอาหารเพื่อลูกค้า และการสาธิตอาหารไทยในโรงแรมและนอกสถานที่ตามคำเชิญของหน่วยงานต่าง ๆ

## โรงแรม

หมายถึง โรงแรมที่มีรายชื่อเป็นสมาชิกของสมาคมโรงแรมไทยจำนวน 128 โรงแรม ในปี พ.ศ. 2543

## กรอบแนวคิด

### ตัวแปรอิสระ

- ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบอาหารไทยใน โรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย
- อายุ
- ระดับการศึกษา
- สาขาวิชาที่จบ
- ประสบการณ์ในการทำงาน

### ตัวแปรตาม

- บทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทย 4 ด้าน
  - ด้านหน้าที่และตำแหน่ง
  - ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย
  - ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน
  - ด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

## บทที่ 2

### วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการตรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องผู้วิจัยได้เรียบเรียงเนื้อหาสาระที่สำคัญตามลำดับของหัวข้อดังต่อไปนี้ คือ

1. ประวัติและความเป็นมาของโรงแรม
  - 1.1 ประวัติโรงแรมในประเทศไทย
  - 1.2 ความหมายของโรงแรม
2. อาหารไทย
  - 2.1 อาหารกับภูมิปัญญาของคนไทย
  - 2.2 ประเภทอาหารคาว - หวาน
    - 2.2.1 ประเภทอาหารว่าง
    - 2.2.2 ประเภทขำ
    - 2.2.3 ประเภทแกงจืด, ต้ม, ต้มยำ
    - 2.2.4 ประเภทเครื่องจิ้ม, น้ำพริก
    - 2.2.5 ประเภทเข้าเครื่องน้ำพริก
      - 2.2.5.1 ประเภทที่ใช้ผักไม่ใส่กะทิ
      - 2.2.5.2 ประเภทที่ใช้ผักใส่กะทิ
      - 2.2.5.3 ประเภทแกงต่างๆ
        - 1) แกงที่ใช้กะทิ
        - 2) แกงที่ไม่ใช้น้ำกะทิ
    - 2.2.6 ประเภทอาหารจานเดียว
  - 2.3 ประเภทของขนมไทย
    - 2.3.1 ประเภทต้มน้ำตาล
    - 2.3.2 ประเภทเชื่อม
    - 2.3.3 ประเภทนึ่ง
    - 2.3.4 ประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม



- 2.3.5 ประเภทแป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว
- 2.3.6 ประเภทอย่าง
- 2.3.7 ประเภทไข่ น้ำเชื่อม
- 2.3.8 ประเภททอด
- 2.3.9 ประเภทกวน
- 2.3.10 ประเภทขนมที่ใช้ฝีมือ
- 2.4 ความหมายของขนมไทยในงานมงคลสมรส
- 2.5 ประโยชน์ของอาหารไทย
- 3. การอนุรักษ์อาหารไทย
- 4. การแสดงและสาธิต
- 5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### ประวัติและความเป็นมาของโรงแรม

โรงแรมเกิดขึ้นตั้งแต่สมัยโบราณ เมื่อมนุษย์มีการเดินทางและไม่สามารถเดินทางกลับได้ในวันเดียว จึงจำเป็นต้องหาสถานที่ที่ค้างแรมระหว่างทาง จากหลักฐานคัมภีร์ไบเบิล กล่าวถึงการเสียภาษีประจำปีทำให้ต้องมีการพักในเมืองเบรธเลเอ็ม ในสมัยโรมันอนุญาตให้เฉพาะผู้ที่มีหนังสือเดินทางจากราชการที่สามารถพักในคฤหาสน์ที่จัดไว้ ประมาณปีคริสต์ศตวรรษที่ 1300 กล่าวกันว่ามีการพักรแรมตั้งอยู่ในกรุงลอนดอนตั้งแต่สมัยนั้น

ต่อมาประมาณ ค.ศ. 1650 ประเทศสหรัฐอเมริกาเริ่มมีการเดินทางโดยรถม้า วิ่งระหว่างเมืองต่อเมือง หยุดพักตามเมืองปลายทางที่รถวิ่งผ่าน จึงได้มีการสร้างที่พักแรมผู้โดยสารและพักเพื่อเปลี่ยนม้าสำหรับวิ่งต่อไป

ในศตวรรษที่ 19 มีกิจการรถไฟเกิดขึ้นทำให้มีที่พักและโรงแรมอยู่ตามสถานีรถไฟมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1800 และมีที่พักอยู่ตามแหล่งท่องเที่ยวคู่ไปกับกิจการรถไฟด้วย

ในศตวรรษที่ 20 มีโรงแรมที่เป็นธุรกิจ คือ มีที่พักพร้อมเตียง และห้องอาบน้ำในตัว ต่อมาการเดินทางโดยรถยนต์เริ่มแพร่หลาย เกิดธุรกิจอีกแบบหนึ่ง คือ เข้าพักพร้อมรถยนต์ที่พักรแรมนี้เรียกว่า โมเต็ล (Motel)

ต่อมาในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 เศรษฐกิจตกต่ำกิจการที่พักและโรงแรมต่างปิดกิจการไปเป็นอันมากจนกระทั่งสงครามสงบลง เศรษฐกิจฟื้นตัว คนเริ่มเดินทางทำธุรกิจ เดินทางท่องเที่ยวมากขึ้น โรงแรมเริ่มเปิดทำการขึ้นมาใหม่ และมีการจัดการอย่างเป็นระบบ

### 1.1 ประวัติโรงแรมในประเทศไทย

ในประเทศไทยมีประวัติการดำเนินงานมาเป็นเวลานาน เริ่มจากการติดต่อกับชาวต่างชาติหรือจากต่างถิ่น เพื่อทำธุรกิจ หรือเพื่อพักผ่อนตากอากาศ มีที่พักคนเดินทาง หรือตามศาลา วัด ศาลาการเปรียญ ต่อมาเพื่อความสะดวกสบายมีการจัดที่พักเป็นสัดส่วนมากขึ้น มีการแบ่งเป็นห้อง ๆ ต่อมาเรื่อยมาแล้ว เริ่มมีกิจการ โรงแรมเกิดขึ้นเรียกทับศัพท์ว่า โฮเต็ล (Hotel) มีการจัดระบบและการดำเนินงานเช่นเดียวกับโรงแรมในต่างประเทศ โรงแรมที่เกิดขึ้นในสมัยนั้น คือ โรงแรมโอเรียนเต็ล โรงแรมรัตนโกสินทร์ โรงแรมทรอคคาเรโด โรงแรมสยาม และยังคงดำเนินกิจการจนถึงปัจจุบัน

ประวัติโรงแรมมีความเป็นมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน แม้แต่ในเมืองไทยเองยังคงมีโรงแรมที่เปิดทำการตั้งแต่เมื่อ 100 ปีมาแล้ว จนถึงปัจจุบัน และงานในโรงแรมแบ่งออกเป็นหลายฝ่าย หลายแผนก มีการทำงานอย่างมีระบบ ระเบียบแบบแผน เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นในการบริการ

ปัจจุบันธุรกิจท่องเที่ยวทำรายได้เข้าประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้กิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องการท่องเที่ยวมีการพัฒนาขึ้นมาก เพื่อรองรับกับจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นด้วย กิจการโรงแรมก็เช่นเดียวกัน มีโรงแรมใหญ่ ๆ เกิดขึ้นมากมาย ช่วยทำให้ประชาชนมีงานทำเพิ่มขึ้น เพราะโรงแรมต้องมีพนักงานประจำอยู่ตลอด 24 ชั่วโมง แบ่งหน้าที่ออกเป็นแผนกเพื่อประสานงานให้กิจการดำเนินไปได้ด้วยดี ทำให้นักท่องเที่ยวหรือแขกที่เข้าพักพอใจในการบริการด้วย

### ความหมายของโรงแรม

คำว่า “โรงแรม” ตามพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2475 มาตรา 3 กล่าวว่า โรงแรมหมายถึง บรรดาสถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้นเพื่อรับสินจ้าง สำหรับคนเดินทางหรือบุคคลที่จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราวจะต้องประกอบด้วยการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้ที่เข้าพัก ตามความต้องการได้ด้วย

นอกจากนี้ พระราชบัญญัติโรงแรมของประเทศไทย (Hotel Proprietor Act 1958) กำหนดว่า โรงแรมคือ “สถานที่ประกอบการที่ผู้ประกอบการจะต้องมีอาหาร เครื่องดื่ม และที่พักไว้บริการคนเดินทางที่จ่ายค่าบริการนั้น”

## 2. อาหารไทย

### 2.1 อาหารกับภูมิปัญญาของคนไทย

คำว่า “ในน้ำมีปลาในนามีข้าว” เป็นวลีที่ปรากฏในหลักศิลาจารึก ตั้งแต่สมัยพ่อขุนรามคำแหง ที่บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินที่เราเรียกกันว่า “ประเทศไทย” ความอุดมสมบูรณ์ที่ว่านี้เกิดขึ้นเนื่องจากดินแดนนี้มีแม่น้ำผ่านหลายสาย โดยเฉพาะบริเวณที่ราบลุ่ม แม่น้ำเจ้าพระยา นับเป็นบริเวณที่กว้างขวางที่สุดของประเทศ การเพาะปลูกหรือการเกษตรกรรมจึงเป็นอาชีพหลักของคนที่อาศัยในบริเวณนี้ และพืชพันธุ์ที่ปลูกเป็นหลักก็คือ ข้าว ชนิดของข้าวที่ปลูกเพื่อรับประทานในช่วงแรกๆ อาจเป็นข้าวเหนียว เพราะพบหลักฐานในซากอัฐสมัยทวารวดี นักโบราณคดีให้ข้อสันนิษฐานว่านับแต่ พุทธศตวรรษที่ 11 เป็นต้นมา ในภาคกลางบริเวณลุ่มน้ำเจ้าพระยา นอกจากข้าว อาหารอื่นที่กินเป็นกับข้าวมีผัก ปลา เป็นต้น และการกินอยู่ในลักษณะนี้คงเป็นไปสำหรับสังคมทุกระดับชั้นการที่ปลาเป็นสัตว์ที่คนไทยนิยมรับประทาน อาจเนื่องจากมีอยู่ทั่วไปในแม่น้ำลำคลอง และมีอย่างอุดมสมบูรณ์ การที่คนไทยนิยมรับประทานปลาในอาหารหรือเป็นกับข้าวทำให้เกิดคำที่มักพูดกันติดปากว่า “กินข้าวกินปลา” เวลาจะรับประทานอาหารคนในครอบครัวจะนั่งล้อมวงกับพื้นและมีสำรับกับข้าวซึ่งประกอบด้วยอาหารหลายชนิดวางตรงกลางวิธีการรับประทานอาหารจะใช้มือที่เรียกว่า “เปิบข้าว” ผู้ที่ทำได้ถูกวิธีจะต้องไม่ให้เป็นมือเกิน 4 นิ้ว คือ นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ นิ้วกลาง และนิ้วนาง แต่ละนิ้วไม่ให้เป็นมือเกิน 1 องคุลี ตะล่อมข้าวพอกำแล้วใช้หัวแม่มือดันข้าวเข้าปาก เมื่อปลายสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมามีการพัฒนารูปแบบของอาหารที่พัฒนาขึ้นอย่างหลากหลายทั้ง คัม แกง ผัด ทอด รวมทั้งการคำนึงถึงรสชาติที่เข้ากันได้ดี และมีของที่รับประทานกับแกงนั้นให้อร่อยยิ่งขึ้น เรียกว่า ของแถม เช่น แกงเนื้อ แกงไก่ ของแถมอาจเป็นปลาเค็ม ปลาทอดหรือมีอาหารประเภทยาต่างๆ เช่น ยำถั่วพู และผัดผัก ถ้าเป็นแกงปลาไหล อาจต้องแถมด้วยปูเค็มหวาน หรือน้ำพริก ส้มมะขามต้องจิ้มด้วยสายบัว นอกจากนี้จะมีแกงจืดและของทอดกรอบที่เรียกว่าเครื่องเคียง เป็นต้น (วรรณ จิรัชยศักดิ์, 2540 :72-75)

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยอีกอย่างหนึ่ง อาหารไทยตกทอดมาหลายชั่วอายุ อาหารไทยมีทั้งอาหารไทยในวังที่เป็นเครื่องเสวยของพระเจ้าแผ่นดิน เจ้านายชั้นสูง ที่มีการปรุงแต่งอย่างประณีตบรรจง อาหารคาวและหวานแต่ละอย่างต้องใช้เวลาในการทำมาก อาหารเหล่านั้นนอกจากจะเป็นอาหารที่กินเพื่อให้อิ่มแล้ว ยังเป็นอาหารตาอีกด้วย เพราะมีความสวยงามทั้งรูปลักษณ์และสีสันทที่วิจิตรบรรจงหาชาติใดเสมอเหมือน นอกจากอาหารไทยในวังแล้วยังมีอาหารไทยพื้นบ้านของชาวบ้านต่างๆ ไป การปรุงแต่งอาหารคาวหวานแต่ละอย่างจะใช้เวลาในการทำไม่มากเท่าอาหารที่ทำกันใน

วังมากนัก แต่ก็ยังต้องใช้เวลาเหมือนกันอาจเป็นเพราะในสมัยก่อนแม่บ้านมีเวลามากไม่ต้องทำงานนอกบ้านเหมือนปัจจุบันและอาหารคาวหวานแต่ละชนิดมีวิธีการปรุงต่างกันอย่างสิ้นเชิง สีสันรสชาติชวนรับประทาน อาหารไทยจึงเป็นการแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรมของไทยเกี่ยวกับการกิน ขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ (นิรินันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์ 2540, 16)

อาหารไทยแต่ดั้งเดิมมานั้น นอกจากจะให้ความสมดุลและกลมกลืนกันทั้งในด้านรูปแบบและเนื้อหาแล้ว ยังเป็นการกินที่ถูกหลักโภชนาการ แนบชิดกับธรรมชาติ เพราะเป็นการปรุงแต่งที่ไม่ต้องอาศัยของสำเร็จรูปที่ผ่านขบวนการผลิตด้วยเครื่องจักร ดังเช่นในปัจจุบัน แต่เมื่อมาถึงยุคนี้ซึ่งมีการแผ่ขยายทางวัฒนธรรมที่สามารถติดต่อกันได้อย่างรวดเร็ว อาหารก็เป็นสิ่งหนึ่งที่ถูกแลกเปลี่ยนไปมาข้ามเขตแดนข้ามทวีปอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการคมนาคม ที่สะดวกรวดเร็วทำให้ประชาชนหลงไหลไปสู่แต่ละท้องถิ่นมากขึ้น อาหารไทยแท้ๆ นั้นแม้ว่าจะเป็นเรื่องพื้นๆ ที่คนไทยก็รู้จักกันอยู่เพราะเราเคยชินกันมาตั้งแต่เด็กๆ แต่เด็กวัยรุ่นใหม่ๆ จะรู้จักอาหารไทยอย่างแท้จริงหรือไม่เป็นเรื่องน่าสงสัยยิ่งนักเพราะอาหารไทยถูกร้านอาหารคัดแปลงไปจนหมดสิ้นแล้ว ทั้งนี้เพื่อการค้าการขายที่หวังจะแปลงคนทั้งโลกให้มีความเป็นอยู่แบบหนึ่งเดียว ทั้งที่วัฒนธรรมที่สืบทอดกันมานั้นแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง วัฒนธรรมการกินแต่ละชาติจะมีการสืบทอดกันมาตามลักษณะความเป็นอยู่ ดินฟ้าอากาศ สภาพแวดล้อมและพืชพันธุ์ธัญญาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตน อาหารไทยยังคงอยู่คู่กับคนไทย และ รสชาติของอาหารแต่ละชนิดจะมีเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของอาหารนั้นๆ คนไทยรุ่นคุณปู่ คุณย่า จึงไม่พบกับ โรคภัยแปลก ๆ ที่มนุษย์ทันสมัยทุกวันนี้ต้องเผชิญอยู่เพราะคนไทยสมัยโบราณมีวิธีทำอาหารให้สมดุลกับสุขภาพ (ศรีสมร กงพันธุ์ 2539, 57)

พร้อมจิต ศรีลัมพ์ (2542, 30) กล่าวถึงการบริโภคของคนไทย เป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนานเป็นขบวนการที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรในท้องถิ่น ผสมผสานกับความเชื่อ ค่านิยม ประสพการณ์ และอิทธิพลของวัฒนธรรมของประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียง แม้ว่าประเทศไทยจะมีพื้นที่ไม่กว้างขวางมาก แต่ก็มีพื้นที่ติดต่อกับประเทศต่างๆ ถึงห้าประเทศได้แก่ จีน พม่า มาเลเซีย เขมร และลาว มีการติดต่อค้าขายกับประเทศใน ยุโรปอีกมากมาย ดังนั้น การรับวัฒนธรรมบางส่วนของชาวต่างชาติ มาประยุกต์กับวัฒนธรรมดั้งเดิม ส่งผลให้มีความหลากหลายของลักษณะการบริโภคของคนไทยอย่างไรก็ตาม หลักในการบริโภคยังคงยึดทฤษฎีของการแพทย์ไทย ซึ่งเน้นความเรียบง่าย แต่สวยงาม รสชาติที่ดีประกอบด้วยคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ต่อสุขภาพในองค์รวมทั้งอิมมูร่อยและช่วยป้องกันหรือรักษาโรคด้วย ปัจจุบันนี้ วัฒนธรรมในการดำรงชีพของประเทศซีกโลกตะวันตก เข้ามามีอิทธิพล ครอบงำเยาวชนไทยมาก ซึ่งมีทั้งผลดีและไม่ดี โดยเฉพาะวัฒนธรรมการ

บริโภค มีผลไม่ดีมากกว่า การประชาสัมพันธ์เพื่อให้ความรู้และทัศนคติที่ถูกต้อง มีผลโดยตรงต่อสุขภาพอนามัย รวมทั้งเศรษฐกิจระดับครอบครัวเป็นอย่างยิ่ง

## 2.2 ประเภทของอาหารคาว

### 2.2.1 ประเภทอาหารว่างหรือของกินเล่น

#### 2.2.1.1 ประเภทหนึ่ง

- 1) ซ่อม่วง
- 2) ขนมจีบ
- 3) ปั่นสับไส้ปลา
- 4) สาอูไส้หมู
- 5) ข้าวเกรียบปากหม้อ

#### 2.2.1.2 ประเภททอด

- 1) ปั่นสับทอด
- 2) หมูโสร่ง
- 3) ปลาตะเพียนทอง
- 4) กระทงทอง
- 5) ถูงทอง

#### 2.2.1.3 ประเภทเบ็ดเตล็ด

- 1) ม้าห้อ
- 2) เมี่ยงต่าง ๆ
- 3) ข้าวตังหน้าตั้ง
- 4) ไส้กรอกปลาเนม
- 5) ม้าอ้วน

### 2.2.2 ประเภทข้า, ลาบ

#### 2.2.2.1 ข้าส้มโอ

#### 2.2.2.2 ข้าถั่วพู

#### 2.2.2.3 ข้าหัวปลี

#### 2.2.2.4 ข้าใหญ่

### 2.2.2.5 ยำวันเส้น

### 2.2.2.6 ลาบต่างๆ

ศรีสมร คงพันธุ์ (2536, 10) กล่าวถึงยำว่าเป็นอาหารที่ทำให้กินอาหารอื่นๆ ได้อร่อย ยำของไทยมีทั้งยำ 3 รสคือ เป็ร็ยว เค็ม หวาน ยำ2รส เค็ม หวาน เช่น ยำทววย หรือยำ4 รส เป็ร็ยว เค็ม หวาน เผ็ด โดยทั่วไปคนส่วนใหญ่นิยมกินยำ 4 รส ถ้าจะเปรียบยำกับอาหารฝรั่งแล้ว ยำจะเรียกว่า สลัดไทยก็ได้ การทำนั้นมีกระบวนการที่สำคัญคือ ต้องเลือกอาหารสด ใหม่ ไม่ว่าจะเป็นผักหรือเนื้อสัตว์ ทั้งๆที่การทำยำต้องหั่นหรือซอยอย่างละเอียดก็ตาม ยำจะอร่อยต้องอยู่ที่น้ำยำ การทำน้ำยำนรสชาติต้องกลมกล่อม ไม่เป็ร็ยวหรือหวาน หรือ เค็ม หรือ เผ็ดนำ ทุกๆรสจะต้องเสมอกัน การทำยำต้องสะอาด เราจะคลุกยำลงจานเมื่อจะถึงเวลารับประทาน แต่น้ำยำเราทำไว้ได้เหมือนๆ กับ น้ำสลัด คือใส่ขวดปิดฝาเข้าตู้เย็น อาหารสำหรับไทยจะขาดยำไม่ได้ ถ้าจะจัดสำหรับไทยให้ครบชุดต้องมียำ

ยำจะอร่อยขึ้นอยู่กับ

- 1) น้ำยำ รสต้องกลมกล่อมได้สัดส่วนพอดี กับอาหารที่ใช้ยำ
- 2) อาหารที่นำมาใช้ทำยำต้อง สดใหม่ และเตรียมอย่างถูกต้อง
- 3) การทำยำ เมื่อทำแล้วต้องรีบเสิร์ฟทันที
- 4) ต้องทำอย่างสะอาด
- 5) จัดอย่างสวยงาม

การทำยำให้รสดี และรสสม่ำเสมอ ต้องเตรียมทำน้ำยำไว้ก่อน แล้วจึงนำไปคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงยำ วิธีนี้จะได้ยำที่มีรสดี ถ้าเราต้องการรสแหลมรสใดก็เพิ่มรสนั้นได้ง่าย

## 2.2.3 ประเภทแกงจืด, ต้ม

### 2.2.3.1 ประเภทแกงจืด

- 1) แกงจืดวันเส้น
- 2) แกงจืดลูกรอก
- 3) แกงจืดสามกษัตริย์

### 2.2.3.2 ประเภทต้ม, ต้มยำ

- 1) ปูเค็มต้มกะทิ
- 2) หมนอไม้เปรี้ยวต้มกะทิ
- 3) สับปะรดต้มหมู
- 4) ต้มยำหัวปลี
- 5) ต้มยำกุ้ง

### 2.2.4 ประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก

- 2.2.4.1 น้ำพริกกะปิ
- 2.2.4.2 น้ำพริกขี้หนุ
- 2.2.4.3 น้ำพริกกุ้งสด
- 2.2.4.4 น้ำพริกหนุ่ม
- 2.2.4.5 น้ำพริกอ่อง
- 2.2.4.6 หลนเต้าเจี้ยว
- 2.2.4.7 หลนปลาร้า
- 2.2.4.8 น้ำพริกมะขาม

น้ำพริก เป็นอาหารเก่าแก่ดั้งเดิมของไทย เป็นอาหารของชนทุกชั้นเป็นอาหารหลักในยามยากหรือเป็นอาหารเสริมในยามมั่งมี อาหารประเภทน้ำพริก-เครื่องจิ้มได้รับการคิดค้น ปรับปรุงจนเกิดเป็นตำรับน้ำพริกต่าง ๆ มากมาย มีทั้งตำรับที่สามารถปรุงขึ้นมาอย่างง่ายขายจนถึงตำรับที่มีขั้นตอนสลับซับซ้อน รวมทั้งตำรับน้ำพริกแห่งที่สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มบุคคลต่างๆ น้ำพริกนับว่าเป็นอาหารขึ้นโต๊ะของคนไทยมานานนับศตวรรษ เพราะคนไทยแทบทุกคนต้องรับประทานน้ำพริกหรือหลนกินได้อย่างเอร็ดอร่อย ตามร้านอาหาร ภัตตาคารจะมีอาหารประเภทน้ำพริก-เครื่องจิ้ม ปรากฏในเมนูอาหารเสมอ ส่วนประกอบหลักของน้ำพริกก็คือ พริก ซึ่งอาจจะเป็นพริกขี้หนุ พริกขี้ฟ้า พริกหนุ่ม หรือแม้แต่พริกป่น ทั้งนี้ก็แต่ว่าจะเป็นน้ำพริกชนิดไหน ส่วนประกอบรองลงมาคือ หอม กระเทียม กะปิ น้ำปลา น้ำตาล มะนาว มะขามเปียก มะม่วง มะดัน มะกอก ระกำ ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ฯลฯ และที่ต้องมีคู่กับการรับประทานน้ำพริกเสมอคือผัก ไม่ว่าจะเป็นผักสด ผักทอด หรือผักดอง ส่วนที่ช่วยเชิดชูรสชาติของน้ำพริกคือ เครื่องเคียง ก็ได้แก่ ปลาฟู ปลาทอด ปลาหนัง ปลาอย่าง ปลาเค็ม หมูหวาน ไช้เค็ม เนื้อทอด หมูทอดไก่ทอด เนื้อแดดเดียว หมูแดดเดียว

แคบหมู ฯลฯ รสชาติของน้ำพริกเปรี้ยว เค็ม หวาน ส่วนเครื่องจิ้มมีรสเค็ม เปรี้ยว หวานน้อย (ศรีสมร กงพันธุ์, 2535 : 3-4)

ประยูร อุลุชาฎะ (2531, 130) กล่าวว่า การปรุงน้ำพริกเป็นศิลปะระดับเยี่ยมยอดของแม่บ้าน คัวอาหารพื้นๆ แม่บ้านหรือพ่อบ้านจะต้องมีฝีมือในการปรุงน้ำพริกให้แปลกออกไป ทำได้หลาย สิบอย่างจึงจะเก่งและทำให้การดำรงชีวิตประกอบการกินอยู่อันสมบูรณ์ได้อย่างเป็นสุข การปรุงน้ำพริก ให้มีรสแปลกออกไปตามโอกาส บางคนนิยมเอาเปลือกมะนาวที่บีบน้ำแล้วมาหั่นด้วยมีดคมๆ ให้บาง ที่สุด สักครึ่งซีกใส่คูลูกน้ำพริกลงไปด้วยจะมีรสพิเศษอีกอย่างหนึ่ง สมัยโบราณบางครั้งก็ปรุงเพิ่มเติม โดยเอามะเอิบ, (ลูกมะเอิบที่สุกเป็นสีเหลืองเอาฝักรหรือกระดาดให้หมดคน แล้วล้างน้ำใช้มีดฝาน บางๆ) ใส่ครกโขลกไปกับน้ำพริกเรียกว่า น้ำพริกมะเอิบ ถ้าใส่มะเขือพวง ก็เรียกว่าน้ำพริกมะเขือพวง

## 2.2.5 ประเภทเข้าเครื่องน้ำพริก

### 2.2.5.1 ประเภทที่ใช้ผักไม้ใส่กะทิ

- 1) ผักเผ็ด
- 2) ผักกะเพรา
- 3) ผักชีเม้า
- 4) ผักพริกสด

### 2.2.5.2 ประเภทที่ใช้ผักใส่กะทิ

- 1) พะแนง
- 2) ชูฉี่

### 2.2.5.3 ประเภทแกงต่างๆ

- 1) แกงที่ใช้กะทิ
  - (1) แกงเขียวหวาน
  - (2) แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากราย
  - (3) แกงเผ็ดเป็ดย่าง
  - (4) แกงจืดจ๊วน
  - (5) แกงนุ่มไป๋
  - (6) แกงมัสมั่น



## 2) แกลงที่ไม่ใช้กะทิ

## (1) แกลงป่า

## 2.2.6 ประเภทอาหารงานเดี่ยว

## 2.2.6.1 อาหาร 4 ภาค

## 1) ภาคเหนือ

(1) ขนมจีนน้ำเงี้ยว

(2) ข้าวซอย

## 2) ภาคกลาง

(1) ขนมจีนน้ำยา

(2) ขนมจีนน้ำพริก

(3) ขนมจีนชาน้ำ

(4) ข้าวคุกกะปิ

## 3) ภาคใต้

(1) ข้าวขำ

## 4) ภาคอีสาน

(1) ขนมจีนน้ำปลาร้า

## 2.3 ประเภทของขนมไทย (ศรีสมร คงพันธุ์ สัมภาษณ์ 27 ตุลาคม 2546)

## 2.3.1 ประเภทต้มน้ำตาล

2.3.1.1 มัน

2.3.1.2 ถั่วเขียว

2.3.1.3 ถั่วแดง

## 2.3.2 ประเภทเชื่อม

2.3.2.1 มันเผือก ฟักทอง

2.3.2.2 กลั้ว

2.3.2.3 สาเก

2.3.2.4 ลูกตาล

- 2.3.3 ประเภทหนึ่ง
  - 2.3.3.1 ขนมหักกล้วย
  - 2.3.3.2 ขนมหักทอง
  - 2.3.3.3 ขนมหักมัน
  - 2.3.3.4 ขนมหักสอไต้
  - 2.3.3.5 ขนมหักถั่ว
  - 2.3.3.6 ขนมหักคาล
  - 2.3.3.7 ขนมหักถั่วพู
- 2.3.4 ประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม
  - 2.3.4.1 ลอยแก้ว
  - 2.3.4.2 ซ้ำหริ่ม
  - 2.3.4.3 ลอดช่อง
  - 2.3.4.4 ทับทิมกรอบ
  - 2.3.4.5 ถั่วคัมน์น้ำตาล
  - 2.3.4.6 หักทอง เผือก มันแกงบวด
  - 2.3.4.7 กล้วยบวชชี
  - 2.3.4.8 สาเกเปียก ข้าวเหนียว
- 2.3.5 ประเภทแป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว
  - 2.3.5.1 ข้าวคัมน์แดง คัมน์ขาว
  - 2.3.5.2 ขนมหักมือนาง
  - 2.3.5.3 ขนมหักเหนียว
  - 2.3.5.4 ขนมหักขี้หนู
  - 2.3.5.5 ถั่วแปบไต้คัมน์ ไต้หวาน
- 2.3.6 ประเภทข้าง
  - 2.3.6.1 ขนมหักจาก

- 2.3.7 ประเภทไข่
  - 2.3.7.1 ไข่คกขุน
  - 2.3.7.2 ทองหยิบ
  - 2.3.7.3 ทองหยอด
  - 2.3.7.4 ฝอยทอง
- 2.3.8 ประเภททอด
  - 2.3.8.1 ก๋วยทอด
  - 2.3.8.2 ฝักบัว
  - 2.3.8.3 ข้าวเม่า
  - 2.3.8.4 มันรังก
  - 2.3.8.5 ไช้กกระทา
  - 2.3.8.6 ไช้หงส์
  - 2.3.8.7 ขนมง
  - 2.3.8.8 ทองพดู
- 2.3.9 ประเภทกวน
  - 2.3.9.1 กะลาแม
  - 2.3.9.2 เปียกปูน
  - 2.3.9.3 ถั่วกวน
  - 2.3.9.4 ตะโก้
- 2.3.10 ประเภทขนมที่ใช้ฝีมือ
  - 2.3.10.1 ลูกชุบ
  - 2.3.10.2 จำมงกุฏ
  - 2.3.10.3 เกสรลำเจียก
  - 2.3.10.4 หม้อตาล
  - 2.3.10.5 ทองเอก
  - 2.3.10.6 สำปันนี

ศรีสมร คงพันธุ์ (2538, 65) กล่าวถึงขนมไทยว่า ส.พลายน้อย ผู้สนใจเรื่องราวของขนมไทย ได้เขียนถึงที่มาของคำว่า ขนม ว่ามีที่มาได้สองทางคือ จากคำว่า “ข้าว หนม” คำหนึ่ง กับ “ข้าวหนม” คำหนึ่ง ข้าวหนมนั้น อาจารย์ ส. ได้อ้างว่าพระเจ้าราชวงศ์เธอ กรมหมื่นจรัสพรปฏิภาณเป็นคนแรกที่สันนิษฐานว่าเพี้ยนมาจาก “เข้าหนม” เพราะหนมแปลว่า หวาน ข้าวหนมแปลว่าข้าวหวาน คือ ข้าวที่ผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาลให้หวานขึ้นต่อมาจึงเรียกเพี้ยนจาก ข้าวหนมเป็นขนม อย่างไรก็ตาม อาจารย์ ส. ยังตั้งข้อสังเกตว่า หนมที่แปลว่าหวานนั้น บางทีอาจไม่ใช่ ด้วยภาษาถิ่นแถวอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม มีคำว่าหนมเป็นกิริยาแปลว่านวด ตรงกับเกลือที่เรียกขนมว่า ข้าวหนม อันเรียกตามกิริยาที่ทำคือ หนม ซึ่งหมายถึงนวด ข้าวหนมหรือข้าวหนมก็คือ เอาข้าวมานวดเมื่อผสมน้ำตาลเข้าไปจึงกลายเป็นขนมหรือของหวานไป ส่วนที่ว่ามีมาจากข้าวหนม คู่ออกจะเป็นแขกสักหน่อยเพราะขนมหรืออาหารของอินเดียบางชนิดใช้ข้าวผสมน้ำมัน อย่างข้าวมธุปายาสที่นางสุชาดาทำถวายพระพุทธเจ้าเมื่อตอนใกล้จะตรัสรู้ ข้อสันนิษฐานทั้งสองข้างต้นจะถูกคิดอย่างไรก็เป็นเรื่องบอกเล่าต่อกันมานานไม่มีหลักฐานทางภาษาแต่ชัดเจนแต่ที่มีข้อยืนยันอ้างอิงได้ก็คือในไตรภูมิพระร่วงสมัยสุโขทัย ที่เอ่ยชื่อขนมคัมไฉ้และในจดหมายเหตุสมัยอยุธยาที่มีระบุไว้เช่นกัน ดังเช่นฉบับหนึ่งกล่าวว่า “บ้านหม้อปั้นหม้อข้าวหม้อแกงใหญ่เล็ก และกระทะเตาขนมครก ขนมเบื้อง” ส่วนอีกฉบับกล่าวถึง “ย้ายป่าขนม ขายขนมชะมด กงเกวียน ภิมถั่ว สำปณี” ฉะนั้น ขนม จึงจำเป็นคำที่ใช้มาหลายร้อยปีแล้ว

ศรีสมร คงพันธุ์ (2539, 28-29) สรุปขนมไทยมีอะไรหลาย ๆ อย่างที่แฝงอยู่ในความหวานรสชาติละมุนลิ้น สิ่งที่แฝงอยู่เป็นสิ่งที่แสดงออกให้รู้ว่าคนไทย คือการแสดงออกถึงความมีศิลปวัฒนธรรมประจำชาติ ขนมไทยบอกให้รู้ถึงความมีศิลป์ ความละเอียดอ่อน ความประณีตบรรจง ความมีใจสงบ ความมีสมาธิและความอดทน ขนมไทยมีความสวยในเรื่องรูปลักษณะประจำตัว ที่ต้องประดิษฐ์ประดอย ไม่มีรูปร่างเฉพาะตัวที่บอกให้รู้ถึงความหมายและงานที่ต้องใช้ฝีมือ ความละเอียดละไม ที่ทำออกมาแต่ละชิ้นแต่ละอัน ความหอมของขนมไทยมาจากกลิ่นควันเทียนที่อบจากกลิ่นของดอกไม้ที่ผสมและอบร่า เช่น กลิ่นมะลิ กลิ่นกระดังงา กลิ่นกุหลาบมอญ และกลิ่นของใบเตย เรื่องของสีของขนมไทย ใช้สีธรรมชาติของขนมเอง เช่น สีเหลืองของไข่แดง สีจากผลไม้ พืชผัก ดอกไม้ เช่น สีเขียวใบเตย สีม่วงน้ำเงินของดอกอัญชัญ สีม่วงแดงของครั้ง สีเหลืองของขมิ้นหรือหญ้าฝรั่ง สีแดงของชาด สีดำสีเทาของกากมะพร้าวเผาไฟ ความหวานของขนมไทยหวานด้วยน้ำตาลโดยเฉพาะ นอกจากนี้หวานกะทิที่มีรสหวานปนมัน การตั้งชื่อขนมของคนไทยโบราณเมื่อเอ่ยชื่อจะนึกถึงสภาพหน้าตาของขนมออก และชื่อของขนมนิยมชื่อที่เป็นมงคลของไทยหลายชนิดจึงมีชื่อเป็นทอง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก ทองพลุ ขนมทอง ทองม้วน ทองพับ กระทั่งทอง ถูทอง

#### 2.4 ความหมายของขนมไทยในงานมงคลสมรส

1. ขนมทองเอก หมายถึง ความเป็นหนึ่งเดียว ความเป็นเลิศในทุกสิ่งทุกอย่างในชีวิตครอบครัว
2. ขนมทองหยิบ หมายถึง ความร่ำรวยมีเงินมีทองใช้สอยไม่ขาดมือ
3. ขนมทองหยอด หมายถึง ความมีชีวิตที่ดีของครอบครัว
4. ขนมฝอยทอง หมายถึง ความรักที่ยืนยาวเหมือนเส้นฝอยทองที่ไม่รู้จบ
5. ขนมกง หมายถึง ความเป็นปึกแผ่นที่มั่นคง มีความรักที่กลมเกลียวที่หมุนไปด้วยกัน
6. ขนมถ้วยฟู หมายถึง ความเฟื่องฟู รุ่งเรืองของชีวิต มีความสมบูรณ์พูนสุข
7. ขนมโพรงแสม หมายถึง ความหนักแน่น ที่มั่นคงมีเสาหลักของชีวิต
8. ขนมชะมด หมายถึง มีความเฟื่องฟูรักปรองดองกันดีที่ไม่แตกแยก มีคนคอยช่วยเหลือ
9. ขนมชั้น หมายถึง มีความก้าวหน้าของหน้าที่การงานซึ่งนิยมทำ 9 ชั้น
10. ขนมพระพาย หมายถึง มีความเย็นชุ่มฉ่ำไม่เค็ดร้อน
11. ขนมข้าวเหนียวแก้ว หมายถึง มีความเหนียวแน่น ไม่แตกแยกของชีวิตสมรส
12. ขนมเทียน หมายถึง แสงสว่างในการดำเนินชีวิต
13. ขนมหม้อแกง หมายถึง ความสมบูรณ์ของชีวิต มีกินดีใช้ตลอดเวลา
14. ขนมดอกคำءวน หมายถึง มีคนนับถือ มีความดีงาม มีชื่อเสียง
15. ขนมสามถ้วย หมายถึง ความเจริญงอกงาม ความเป็นปึกแผ่นของครอบครัว คือ ข้าวตอกน้ำกะทิ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ
16. ขนมเม็ดขนุน หมายถึง มีคนช่วยเหลือคำจุน หนุนนำชีวิต ไม่ด่ำด้า

#### 2.5 ประโยชน์ของอาหารไทย

อาหารไทยหลายๆ อย่าง ใช้ผักเป็นเครื่องปรุงหลัก เช่นในแกงเลียง แกงส้ม แกงนพเก้า แกงแค แกงหน่อไม้ แกงหัวปลี เป็นต้น หรือในยำ เช่น ยำใหญ่ ยำฉวน ยำทวาย ยำถั่วพู ยำหัวปลี ยำกะหล่ำปลี เป็นต้น และประเภทจิ้ม หรือ กินกับผัก ก็มีหลายอย่าง แม้แต่ขนมจีนของอีสาน ขนมจีนปักษ์ใต้ ก็ต้องกินกับผักเป็นกองๆ แกงไตปลา แกงเหลือง ก็เช่นเดียวกันต้องกินผักคงถึงจะอร่อย ส้มตำของแต่ละภาคไม่ว่าส้มตำมะละกออีสาน ตำส้มโอหรือ ตำมะม่วงของภาคเหนือ ต้องกินกับยอดชะอม ใบชะพลู ยอดกระถิน ยอดทองหลางจึงจะอร่อย สำหรับปลา หลน ลาบ น้ำพริกล้วนต้องมีผัก ทั้งสดทั้งสุกจิ้มทั้งนั้น อาหาร ภาคกลาง เช่น ขนมจีนน้ำยา น้ำพริกชวาน้ำก็ต้องมีผักกินด้วย เฉพาะ

น้ำยาและน้ำพริกใช้กันทั้งผักดิบและผักสุกเป็นเครื่องเคียง ของกินเล่นหรือของว่างเช่น ปอเปี๊ยะ ก็ใช้ผักเสิร์ฟกินด้วยกัน เช่น ใบโหระพา และผักกาดหอม และเมี่ยงต่างๆ เช่น เมี่ยงคะน้า เมี่ยงมะม่วง เมี่ยงคำ เป็นต้น คุณค่าทางโภชนาการของผักที่สำคัญคือวิตามิน และเกลือแร่ ชนิดต่างๆ ประโยชน์ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ เป็นแหล่งของใยอาหารที่สำคัญแก่ร่างกาย ใบผักโดยเฉพาะใบเขียวต่างๆ เช่น คะน้า ผักบุ้ง ตำลึง ผักกาดเขียว ช่วยลดการขาดวิตามินบีสองได้ โดยกินร่วมกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ใบผักสีเขียวและผักสีเหลืองจะมีเบต้าแคโรทีนมากซึ่งร่างกายสามารถเปลี่ยนแปลงเป็นวิตามินเอได้ที่ ผงน้ำตาลใส่เล็ก ร่างกายใช้ประโยชน์ได้เมื่อเรากินผักนั้นร่วมกับไขมัน หรือน้ำมันที่ปรุงอาหาร นอกจากนี้ยังมีการศึกษาพบว่า เบต้าแคโรทีนเป็นสารป้องกันไม่ให้เกิดมะเร็งได้ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2539 : 58)

พืชผักสวนครัวของคนไทยหลายชนิด ใช้เป็นทั้งอาหารและเป็นยารักษาโรค บางชนิด สมใจ วิชยดิษฐ์ (2541, 161-164) กล่าวว่า การใช้พืชผักสวนครัวในการรักษาโรคบางอย่างในบ้านเรามีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ประเทศข้างเคียง เช่น อินเดีย มาเลเซีย อินโดนีเซีย และเขมร ก็ใช้พืชสวนครัวในทางเป็นยารักษาอาการของโรคบางอย่างมาช้านานแล้ว แม้ว่าการรักษาด้วยยาแผนปัจจุบันจะรวดเร็วได้ผลดีกว่าก็ตาม แต่ก็มีผู้นิยมการรักษาโรคด้วยยาแผนโบราณ

ตัวอย่างพืชผักสวนครัวที่มีสรรพคุณทางยาได้แก่

- ข่า ใช้เป็นส่วนประกอบของแกงเผ็ด เป็นเครื่องชูรสข้าวต้มปลา ต้มกะทิไก่ ลาบ ต้มข่าไก่ คุณค่าทางอาหาร มีฟอสฟอรัส วิตามินบี วิตามินซี ใยอาหาร ฯลฯ ประโยชน์ ทางยา เป็นยาขับลม กินแก้โรคหืดและโรคหลอดลมอักเสบ

- ใบกระเพรา ใช้เป็นเครื่องชูรสสำหรับแกงเผ็ดบางชนิด ผัดกับหมู ไก่ กุ้ง เนื้อ คุณค่าทางอาหาร มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก ใยอาหาร ฯลฯ ประโยชน์ทางยา ใบมีน้ำมันหอมระเหย ซึ่งใช้เป็นยาระงับเชื้อ ไล่แมลง ขับเสมหะ ใบแห้งทำ เป็นผงใช้ในรายที่เป็นโรคจุกอกอักเสบ ซึ่งมีกลิ่นเหม็น ใช้เป็นยาขับผายลมสำหรับเด็กอ่อน

- ใบโหระพา ใช้เป็นผักจิ้มกะปิคั่ว ปลาเจ่า ปลาร้า หรือรับประทานกับลาบ ขนมีจินน้ำยา นอกจากนี้ก็ใช้โรยแกงเผ็ดเพื่อให้มีกลิ่นหอม คุณค่าทางอาหาร มีวิตามินเอ เหล็ก แคลเซียม ฯลฯ ประโยชน์ทางยา ใช้ปรุงด้วยยาขับลมในลำไส้

- ใบแมงลัก ใช้ปรุงเป็นผักแกงเลียง โรยใส่ขนมจีนน้ำยา คุณค่าทางอาหาร มีวิตามินเอ เหล็ก ฯลฯ ประโยชน์ทางยา ใช้ปรุงเป็นยาสำหรับขับลมในลำไส้ แก้อาการในเด็ก

- ใบยอ มีรสค่อนข้างขม ใช้เป็นฝักรองห่อหมก หรือ แกงอ่อม คุณค่าทางอาหาร มีวิตามิน เอ แคลเซียม ไขมัน ไนอะซิน ฯลฯ ประโยชน์ทางยา ใบใช้อังไฟ พอดีหนึ่งปีดแก้เคล็ดยอก เป็นยา ขับลม บำรุงธาตุ

- ใบสาระแหน่ ใบใช้เป็นเครื่องชูรสอาหารไทยพวก ปลา ยำ ลาบ คัมขี้ คุณค่าทางอาหาร มีวิตามินเอ เหล็ก แคลเซียม ฯลฯ ประโยชน์ทางยา น้ำที่คั้นจากต้นและใบ ใช้คั้นแก้ปวดท้อง แก้ท้อง อืดและขับลม

- บัวบก ใบและก้านหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใช้ยากับถั่วลิสง ต้นและใบสดๆ รับประทานกับผัดไทย หรือจิ้มน้ำพริก คุณค่าทางอาหาร มีวิตามินเอ แคลเซียม ฯลฯ ประโยชน์ทางยา น้ำคั้นจากต้นใช้รับประทานเป็นยาขับปัสสาวะน้ำที่ต้มบัวบกใช้ดื่ม แก้จ้ำใน

- ตะไคร้ เป็นส่วนประกอบของเครื่องแกงเผ็ดหลายชนิด ใช้ใส่ในปลา และยาคูชนิดต่างๆ คุณค่าทางอาหาร มีใยอาหาร แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ วิตามินบี ฯลฯ ประโยชน์ทางยา ใช้เป็นยาสำหรับทาแก้ปวดเช่น โรครูมาติซึม อาการปวดตามข้อนิ้ว ข้อแพลง นอกจากนี้ก็ใช้เป็นยา ช่วยย่อยอาหาร เป็นยาขับปัสสาวะอย่างอ่อน ช่วยขับเหงื่อ แก้กษาว อาเจียน และแก้ปวดเกร็ง

- มะขาม มะขามทั่วไปมีรสเปรี้ยวใช้แกงส้ม แกงคั่วส้ม ทำน้ำพริก และยา บางชนิด (มะขามสด) คุณค่าทางอาหาร มีวิตามินซี แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินบี ฯลฯ ประโยชน์ทางยา ใบมะขามใช้เป็นยาขับเสมหะแก้ไอ แก้บิด เนื้อมะขามใช้เป็น ยาระบายแก้ท้องผูก

อมรรัดน์ เจริญชัย (2541, 4-5) กล่าวว่า อาหารดี คืออาหารตามธรรมชาติ มีอยู่ในฤดูกาล ถ้าสะอาดดีแล้วก็กินดิบๆ ถ้าไม่แน่ใจจะมีจุลินทรีย์ หรือเชื้อพยาธิปนมา ต้องทำให้สุกเสียก่อน ความร้อนควรเพียงพอที่จะฆ่าเชื้อให้ตาย ไม่ต้องเคี้ยวนานเพราะ จะทำให้เสียคุณค่าทางโภชนาการ ควรกินอาหารสด สุกใหม่ๆ ยิ่งเก็บไว้นานหรือผ่านกระบวนการปรุงแต่งหลายขั้นตอน ยิ่งจะลดประโยชน์ลงไป ควรกินอาหารในปริมาณที่พอดี จะต้องไม่ฝัก ผลไม้ ข้าว เนื้อสัตว์ และน้ำมันอยู่พร้อมๆ กัน ตามลำดับความมากน้อย คือ มีผักมากที่สุด รองลงมาเป็น ผลไม้ ข้าว เนื้อ และน้ำมันน้อยที่สุด รวมกันแล้วอิ่มพอดี ไม่อึดอัดมาก ถ้าอายุเกินยี่สิบห้าแล้ว กินพอเกือบจะอิ่มจะดีที่สุด สิ่งสำคัญคือ ระวังรักษาน้ำหนักตัวให้คงที่

วงสาวาท โกศลวัฒน์ (2542, 29) ได้สรุปประโยชน์ของอาหารไทยต่อสุขภาพทางด้าน โภชนาการไว้ว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีพืชสมุนไพร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ ซึ่งหมายถึงพืชผักต่างๆ รวมทั้งเครื่องปรุงเครื่องเทศต่างๆ พืชผักชนิดต่างๆ ที่คนไทยนำมาใช้เป็นอาหารและเป็นเครื่อง ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร จะประกอบด้วยสารอาหารชนิดต่างๆ โดยเฉพาะวิตามินและแร่ธาตุ และยัง

มีส่วนประกอบของสารที่มีไม่ใช่สารอาหารแต่เป็นสารประกอบทางเคมีที่พืชสร้างขึ้นตามธรรมชาติที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์โดยตรง แต่ปัจจุบันได้มีการศึกษาบ่งชี้ว่าสารต่างๆ เหล่านี้มีสรรพคุณหรือมีบทบาทในการป้องกันและรักษาโรคบางโรคได้ โดยเฉพาะโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคความดันโลหิตสูง เบาหวานและมะเร็งบางชนิด

ผลการวิจัยของมหาวิทยาลัยเกียวโตและมหาวิทยาลัยกรุงเทพฯ ในเรื่องตัวยาคุมซึ่งเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทยและคนทั่วโลก พบว่าเครื่องปรุงที่ผสมอยู่ในตัวยาคุมซึ่งเป็นสมุนไพรไทย เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มีสรรพคุณในการยับยั้งเนื้องอกในระบบย่อยอาหารที่เป็นสาเหตุของโรคมะเร็งได้ แต่ก็ยังไม่อาจยืนยันได้ว่า ตัวยาคุม สามารถป้องกันการเกิดมะเร็งได้ 100 เปอร์เซ็นต์ เพราะมะเร็งเกิดได้หลายสาเหตุ (ตัวยาคุม, เติลินิวส์ 2000, 15 ธ.ค. 2543, 1)

### 3. การอนุรักษ์อาหารไทย

ศรีสมร คงพันธุ์ สัมภาษณ์ 27 ตุลาคม 2546 ให้ความเห็นว่า การอนุรักษ์อาหารไทยควรไปในทางเดียวกันและถูกต้อง การทำอาหารไทยของแต่ละคนมีความแตกต่างกันในเรื่องการใช้เครื่องปรุง ความชอบที่ไม่เหมือนกัน ทำให้ลักษณะความเป็นเอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทยเปลี่ยนแปลงไป

อาหารไทยแบ่งบอกลักษณะ วิธีการทำ กลิ่น สี รสชาติ ต่างกันไปในแต่ละชนิด อาทิเช่น

1. แกงเขียวหวาน สีของแกงได้จากน้ำพริกสีเขียว ไม่ใช่ใส่พริกเหลือง จะมีกลิ่นหอมของเครื่องแกง รสกลมกล่อม เผ็ดนำ หวานเล็กน้อยจากกะทิ น้ำแกงไม่ข้นเป็นโคลนแต่ไม่ใส
2. พะแนง สีน้ำพริกแกงคล้ำกว่าฉู่ฉี่ จะมีกลิ่นหอมของลูกผักชีมากกว่าแกงเผ็ด มีน้ำแกงขลุกขลิกจะแห้งกว่าฉู่ฉี่ เนื้อหมูจะนุ่ม น้ำแกงข้น น้ำแกงเนื้อไม่เนียน รสไม่ควรหวาน มีรสเผ็ดนำรสหวาน
3. ฉู่ฉี่ สีน้ำพริกแกงจะเป็นสีแดงกว่าพะแนง กลิ่นหอมของผิวมะกรูด น้ำแกงใสกว่าพะแนง น้ำแกงมีลักษณะเป็นซอสเนื้อเนียน รสหวานนำเล็กน้อย
4. น้ำต้มข่า เนื้อใก่นุ่ม น้ำต้มข่าสีกะทิหม่น ไม่ข้นจนเป็นครีม น้ำแกงเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกตัว กะทิไม่เป็นลิ้ม รสเปรี้ยวนำเล็กน้อย ถ้าเป็นตัวยาคุมไม่ใช่ข่าเพราะจะทำให้รสปร่า
5. น้ำดันข่า จะมีสีของมันกุ้ง กลิ่นหอมของกุ้งในน้ำสต็อก รสเปรี้ยวนำเล็กน้อย
6. แกงเผ็ดเผ็ดข่า สีแกงแดง น้ำพริกต้องใส่เปาะและใส่สับปะรด น้ำแกงไม่ข้นจนเป็นโคลน เนื้อเป็ดต้องนุ่ม น้ำแกงไม่ควรแยกตัว มีมันลอยหน้า แต่ต้องแตกมันเล็กน้อย กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม



สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2530, 98-99) ได้สรุปประโยชน์ที่ได้จากการจัดการประกวดเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ซึ่งมีส่วนสำคัญในการอนุรักษ์อาหารไทยไว้ด้วย ได้แก่

1. เป็นการสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมหรือการจัดกิจกรรม หรือดำเนินการให้มีการริเริ่มสร้างสรรค์ บุกเบิก การประดิษฐ์ คิดค้น วิจัย
2. เป็นการส่งเสริม สนับสนุน คือ การจัดกิจกรรมหรือดำเนินกิจกรรม หรือดำเนินการต่าง ๆ ที่ช่วยให้นักบริหาร หรือนักวิชาการ หรือผู้ประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน สามารถดำเนินการทางวัฒนธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. เป็นการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ คือ การจัดกิจกรรมหรือดำเนินการไปสู่ประชาชน ทางสื่อมวลชน เช่น การจัดพิมพ์เอกสารเผยแพร่ การจัดรายการอาหารไทยในโทรทัศน์ วิทยุ
4. เป็นการจัดบริการทางวัฒนธรรม คือ การจัดกิจกรรมหรือดำเนินการเพื่อให้ประชาชนได้มีความเข้าใจ ช่างซึ่ง เช่น การจัดนิทรรศการ การสาธิต การจัดงานอาหารตามเทศกาลและขนบธรรมเนียมประเพณี
5. เป็นการเสริมสร้างความเป็นประชาธิปไตยทางวัฒนธรรม ให้ประชาชนได้แสดงความคิดเห็น ดัดสินใจ มีส่วนในการจัดกิจกรรม
6. เป็นการปรับปรุงวัฒนธรรมในด้านอาหารให้เข้ากับชีวิตประจำวัน
7. เป็นการเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ คือ การจัดกิจกรรมหรือดำเนินการให้ประชาชนมีสิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจ มีความรู้ความเข้าใจ ในลักษณะดีเด่นของหมู่คณะ และพัฒนาสถาบันชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ ชักนำให้ประเพณีปฏิบัติถูกต้องสอดคล้องลักษณะเด่นอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติของหมู่คณะและของประเทศ
8. เป็นการธำรงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานทางวัฒนธรรม คือการจัดกิจกรรมหรือการดำเนินการให้ประชาชนรักษาคุณภาพ มาตรฐานของความดีงามทางด้านวัฒนธรรมโดยการจัดประกวด การแข่งขัน และกิจกรรมอื่น ๆ
9. เป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมระหว่างชาติ แลกเปลี่ยนกิจกรรมหรือดำเนินการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารกับนานาชาติ โดยไม่กระทบกระเทือนต่อความมั่นคงของชาติ เพื่อให้ตระหนักถึงความคล้ายคลึงและความแตกต่างกับของไทย โดยหวังผลในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่มีคุณค่าในสังคม และเสริมสร้างความสัมพันธ์ อันดีงามระหว่างชาติ

สรุป การอนุรักษ์อาหารไทยต้องให้ประชาชนซาบซึ้งและเข้าใจถึงความสำคัญของอาหารไทย ที่เป็นจิตวิญญาณของบรรพบุรุษที่แสดงถึงวัฒนธรรมการกินและประเพณีของคนไทย ไม่ควรสร้างความสับสนให้กับเด็กรุ่นหลังและคนต่างชาติ

#### 4. การแสดงและการสาธิต

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงสาธารณสุข การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สมาคมผู้ผลิตและผู้ส่งออกอาหารภาคเอกชน และสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เตรียมพร้อมจัดงานแสดงสินค้าและเครื่องคัมที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของทุกปี คือ THAIFEX 2002 & THAIMEX 2002 ระหว่างวันที่ 29 พฤษภาคม – 2 มิถุนายน 2545 ที่ไบเทค

นายบรรพต หงษ์ทอง อธิบดีกรมส่งเสริมการส่งออก กล่าวว่า “งานแสดงสินค้าอาหารและงานแสดงอาหารมุสลิม ปี 2545 หรือ THAIFEX 2002 & THAIMEX 2002 นับเป็นงานแสดงสินค้าอาหารนานาชาติที่รวม 2 งาน ยิ่งใหญ่เข้าด้วยกัน คือ งานแสดงสินค้าอาหารและงานแสดงสินค้าอาหารมุสลิม นอกจากนี้ ยังเป็นงานที่แสดงศักยภาพของประเทศไทยว่าเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก และเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารของภูมิภาคเอเชีย ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารไทยมีศักยภาพ สามารถผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน สะอาดและพัฒนารสชาติให้เกิดความหลากหลาย ตามความต้องการของตลาดโลก”

ภายในงาน THAIFEX 2002 & THAIMEX 2002 จะมีผู้ผลิตผู้ส่งออกรายใหญ่ทั้งในและต่างประเทศเข้าร่วมงานเป็นจำนวนมากเพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ซื้อจากต่างประเทศได้ติดต่อธุรกิจอย่างครบวงจร สินค้าที่จัดแสดงภายในงาน อาทิ ผลไม้สด สินค้าเกษตรกรรมแปรรูป วัตถุดิบที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อาหารสำเร็จรูป อาหารพร้อมรับประทาน ขนมขบเคี้ยว เครื่องเทศ สมุนไพร อาหารเพื่อสุขภาพ เครื่องปรุงรสประเภทต่าง ๆ และผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล รวมทั้งการชมความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีใหม่ ๆ เครื่องจักรอุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ และอื่น ๆ สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมที่น่าสนใจมากมาย อาทิ กิจกรรมประกวดทำอาหารไทยโดยผู้ซื้อจากต่างประเทศ งานสัมมนาจากผู้ที่มีความรู้ ความสามารถด้านธุรกิจนี้โดยตรง

เชฟณรงค์ มานะเฝ้า Executive Chef แห่งโรงแรมฟอร์จูน ในเครือของซีพี กรุ๊ป ได้ทำการสาธิตเมนูอาหารที่มีชื่อว่า “สลัดหน่อไม้ฝรั่งกับปาร์มาแฮม ซอสมะเขือเทศโรซ่า” ที่เลือกเมนูนี้ก็เพราะ เป็นเมนูที่ทำได้ง่าย ๆ ไม่ยุ่งยากอะไร ชาวบ้านทั่วไปก็ทำกินได้ ผมทำให้ดูแล้วคุณก็จะรู้เลยว่ามัน

ทำง่ายจริง ๆ และเป็นทางเลือกอาหารใหม่ ๆ ออกมาอยู่ แล้วอาหารจานนี้มีครบทั้ง โปรตีน ไขมัน วิตามิน แล้วก็คาร์โบไฮเดรต หน่อไม้ฝรั่งหรือ Asparagus มีทั้งเขียวและขาววัตถุดิบสองตัวนี้มีรสชาติแตกต่างกัน อย่างตัวนี้ (Green Asparagus) มันจะออกขมนะ ถ้าคนดัดไม้เป็น แต่ตัวนี้ (White Asparagus) มันจะหวาน แค่ว่าก็ได้แล้วไม่ต้องเอาไปต้มให้สุก หรือจะเอาไปผัดกับเนยก็ได้ ไม่ต้องใส่อะไรมากแต่โรยเกลือชนิดหนึ่งก็อร่อยแล้ว แล้วก็ราคาแพงกว่าด้วย อย่างฤดูหน่อไม้ฝรั่งของฝรั่งเนี่ย จะอยู่ในช่วงมกราคม – กุมภาพันธ์ แต่บ้านเรามีให้ทานตลอดทั้งปี เทคนิคหรือเคล็ดลับในการทำอาหารสำหรับเชฟฝรั่งเศสเนี่ย “ผมว่ามันค่อนข้างจะละเอียดอ่อนนะ ถ้าเราเข้าไปลึก ๆ ครั้นนั้น ไปรู้ว่าสินค้าพวกวัตถุดิบประเภทไหน เป็นยังไง มีคุณสมบัติอย่างไรบ้าง เราต้องนึกให้ได้ทันทีว่าวัตถุดิบอย่างนี้ รสชาติอย่างนี้ จะเข้ากับอาหารอะไรได้บ้าง ทำแล้วอร่อยมั๊ย อย่างเช่น หน่อไม้ฝรั่งหรือ Asparagus เนี่ย เราต้องนึกว่าเอาไปทานกับอะไรได้บ้าง หรืออย่างแฮมเนี่ยเข้ากับผักผลไม้ได้ดี จะเอาไปทอดหรือผัดเนี่ยไม่ได้ ได้อร่อย เพราะแฮมเนี่ยเป็นแฮมดิบที่เขาเอาขาหมูทั้งขาไปคองหมักไว้หลายปี อย่างน้อยก็ต้อง 4 ปีขึ้นไป ถึงจะเอามาสไลด์ทำเป็นแฮมได้ แฮมพวกนี้เราต้อง Import เข้ามาก็มีขายอยู่ตามฟู้ดแลนค์ครับ” เทคนิคหรือเคล็ดลับในการทำอาหารเหล่านี้ เชฟแต่ละคนไปเรียนรู้มาจากไหนอย่างไร สำหรับเทคนิคตรงนี้ เอา ... ผมจะบอกยังไงดีเนี่ย ซึ่งจริง ๆ แล้วอาหารพวกนี้ไม่ได้ยากอะไรเลย ถ้าคนที่เข้าใจเรื่องการทำอาหารคืออยู่แล้ว จะเข้าใจเรื่องนี้ได้ไม่ยาก ส่วนหนึ่งก็คงจะต้องเรียนรู้จากประสบการณ์ อีกส่วนหนึ่งก็ต้องจากเจ้าของตำรับอาหาร อย่างอาหารฝรั่งเนี่ย ก็ต้องเรียนรู้เอาจากฝรั่งครับ เพราะผมเป็นคนชอบศึกษาชอบเรียนรู้ มีอาหารอะไรแปลก ๆ ใหม่ ๆ มา ผมก็ติดตามศึกษาเรียนรู้อยู่ไม่ได้ขาด เพราะการเป็นเชฟเนี่ยจะนั่งอยู่กับที่ไม่ได้ ต้องศึกษาเรียนรู้อะไรใหม่ ๆ อยู่เรื่อย ๆ เรียนว่าต้องตามทันยุคสมัยทำให้ผมมีเทคนิคและเคล็ดลับมาจนถึงทุกวันนี้ (Thailand Restaurant News, Volume 3. issue : 29, 2002 : 12)

### สลัดหน่อไม้ฝรั่งกับปาร์ มาแฮมซอสมะเขือเทศโรซ่า

#### ส่วนผสม

ซอสมะเขือเทศโรซ่า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
เฟรนช์มัสดาร์ค	1	ช้อนชา
หน่อไม้ฝรั่งสด	250	กรัม
ปาร์มาแฮม	100	กรัม
มอสซารอสตาชีสในน้ำ	50	กรัม

พริกไทยดำ	¼	ช้อนชา
มะเขือเทศเชอร์รี่	3	ลูก
ใบโหระพา	5	ใบ
เกลือป่น	1	ช้อนชา

### วิธีการทำ

- ตั้งน้ำให้เดือดใส่เกลือนำหน่อไม้ลงไปต้มพอสุกตักขึ้นแช่น้ำเย็น
- นำหน่อไม้ตัดชิ้นสั้นยาวตามความต้องการให้สวยงามจัดใส่ภาชนะ
- นำปาร์มาแฮมที่สไลด์บาง ๆ จัดเรียงหรือม้วนเป็นรูปดอกไม้ตามถนัด
- ราดด้วยซอโฟโรซ่าปรุงรสพิเศษรอบ ๆ งาน
- โรยด้วยมอซซาเรลล่า ชีสแช่น้ำมะเขือเทศเชอร์รี่วันใส่ออกนำซอสมะเขือเทศโรซ่าปรุงรสพิเศษใส่ลงไป แล้วจัดตกแต่งในงานให้สวยงาม

### วิธีปรุงรสซอพิเศษ

- นำซอสโรซ่าผสมกับน้ำมันมะกอกมัสดาร์คครีมพริกไทยดำและมะนาวนิดหน่อย คนให้เข้ากัน ต้องการความเค็มหวานเค็มรสชาติตามต้องการ
- ตบแต่งด้วยใบโหระพา

### อาหารจานนี้มีประโยชน์ต่อร่างกาย

โปรตีน	17.3	กรัม
ไขมัน	4.5	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	3.3	กรัม
แคลอรี	10	กรัม
ไขมันในเลือด	56	กรัม

การสาธิต หอยแมลงภู่วาดซอสบาร์ บี คิว ของเชฟปรีชา พงษ์พัฒน์ แห่งโรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค กรุงเทพมหานคร เชฟปรีชา พงษ์พัฒน์เริ่มเข้ามาสู่วงการทำอาหารตั้งแต่ยังหนุ่ม อายุ 17 – 18 ปี เรียกว่าพอเรียนจบชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นจากอำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม ก็กระโดดเข้าสู่วงการทำอาหารเลยทีเดียว เหตุนั้นก็เพราะว่าคุณแม่ของเชฟปรีชาเข้ามาทำงานอยู่ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นในกรุงเทพมหานครอยู่แล้ว แถวเพลินจิต คุณแม่จึงเป็นคนพาเข้าไปฝากให้ทำงานกับหัวหน้าพ่อครัว เริ่มแรกก็เป็นลูกมือเขาไปก่อน เรียกว่าทำงานทุกอย่างตามที่เขาสั่งให้ทำ ก็ตั้งแต่ยกของ ทำความสะอาด พื้น ตัดหัวปลา แล้วก็อีกจิปาถะ แต่ก็ด้วยความขยันและอดทนเชฟปรีชาจึงทำงานอยู่ที่นี้ถึง 2 ปีเต็ม ออกจากที่นี้ก็ไปทำอยู่ที่ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่ราชวัตร ทำอยู่ 2 ปี ก็ออกไปทำอยู่ที่ร้านอาหารญี่ปุ่น ลิตเติลซูโมะในห้างพาด้าปิ่นเกล้า และเริ่มได้เข้ามาเป็นคนปรุงอาหารบ้างแล้ว แต่ยังเป็นอาหารง่าย ๆ อยู่ทำอยู่ที่ลิตเติลซูโมะได้ประมาณ 3 ปี จึงออกไปทำอยู่ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นตรงปากซอยสุขุมวิท 41 ทำอยู่ประมาณ 1 ปี ก็ออกไปทำอยู่ที่ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นนิปปอนเด่หน้าโรงแรมเพชรสซิเดนซ์ สมัยที่ยังเป็นเกสรพลาซ่า

สำหรับเชฟปรีชาแล้วจะเรียกภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นนิปปอนเด่ว่า เป็นมหาวิทยาลัยอาหารญี่ปุ่นก็ไม่ผิดนัก เพราะได้ทำงานร่วมกับเชฟญี่ปุ่นโดยตรง และก็ทำอยู่ที่นี้ถึง 2 ปีกว่า ต่อมาจึงได้ไปทำอยู่ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นคุชิริวที่สีลมพลาซ่า ทำอยู่ที่นี้ประมาณ 3 ปี ออกจากสีลมพลาซ่าก็เข้าไปทำอยู่ที่โรงแรมนารายณ์ เข้าไปรับตำแหน่งรองหัวหน้าครัวอาหารญี่ปุ่น ก็ทำอยู่ประมาณ 2 ปี ออกจากโรงแรมนารายณ์ก็ไปเป็นพ่อครัวทำอาหารญี่ปุ่นให้คนงานญี่ปุ่นในโรงไฟฟ้าบางปะกงอยู่ปีกว่า ต่อมาไปทำอยู่ที่ฝ่ายอาหารญี่ปุ่น ของลิตเติลโซมทำอยู่เกือบปี จึงได้ออกมาทำที่โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค กรุงเทพมหานคร เข้ามาเริ่มที่ตำแหน่งหัวหน้าครัวร้อนแล้วก็ทำเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ตำแหน่งล่าสุดของเชฟปรีชา คือ เชฟเดอพาร์ตี (Chef De Partie) ห้อง Mori Grill

ปีนี้เชฟปรีชาอายุ 39 ปี นับรวมอายุงานทั้งหมดก็ 22 ปีเต็ม หากดูจากประสบการณ์แล้ว ถือว่าเป็นเชฟด้านอาหารญี่ปุ่นมือฉมังอีกคนหนึ่งของไทย แต่ถ้าจะให้ทำอาหารไทยหรืออาหารยุโรป เชฟปรีชาก็ทำได้เหมือนคน แต่ไม่ถนัดเท่าอาหารญี่ปุ่น และปัจจุบันนี้นอกจากเชฟปรีชาจะเป็นพ่อครัวแล้วยังเป็นนักศึกษาปี 2 คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหงอีกด้วย เมื่อได้ย้อนกลับไปในอดีตกันเป็นที่เรียบร้อยแล้วก็มาถึงช่วงที่เชฟปรีชาลงมือไขว้ฝีมือการทำอาหารให้ชม สำหรับเมนูสาธิตก็คือ “Murugai Yaki หอยแมลงภู่วาดซอสบาร์ บี คิว” เมนูนี้ผมเป็นคนประยุกต์ขึ้นเองนานแล้วคือไปได้ไอเดียมาจากเชฟสองคน คนแรกเป็นเชฟญี่ปุ่น คนนี้ผมได้กรรมวิธีการทำหอยมา ส่วนอีกคนหนึ่งเป็น

เซฟห้องอาหารจีน คนนี้ผมได้กรรมวิธีการทำซอสมา ผมก็เลยมารวมกันแล้วประยุกต์เพิ่มเติมใส่เครื่องปรุงแบบไทย ๆ เสริมเข้าไปอีกนิดหน่อยพอให้เข้ากับสิ้นคนไทย และก็เพื่อให้เป็นสูตรเฉพาะของเราขึ้นมาด้วย เมนูนี้ไม่มีอะไรยาก เอาหอยมาลวกแล้วก็ย่างให้สุกพอดี เสร็จแล้วเอาซอสที่ทำไว้มาราดลงไปบนตัวหอยเท่านั้นเอง แต่อร่อยครับแขกชอบ อาหารจานนี้มีอยู่ในเมนูแล้วครับ แล้วก็มียอกปูเฟต์ด้วย เซฟปรึกษาคุยให้ฟังอย่างภูมิใจ สำหรับอาหารจากนี้รสชาติจะกลมกล่อมไม่จัดจ้าน แต่ออกจะคุ้นลิ้นคุ้นจมูกคนไทยครับ เพราะมีส่วนผสมของใบมะกรูดอยู่ด้วย เค็กล้นก็ไม่ได้มีอะไรมาก ถ้าหากดูจากสัดส่วนของเครื่องปรุงแล้ว จะเห็นได้เลยว่ามิซอสมะเขือเทศอยู่มากที่สุด เค็กล้นหลักใหญ่ของอาหารจานนี้จึงอยู่ที่ซอสมะเขือเทศด้วย ถ้าเอาซอสมะเขือเทศไม่ดีไม่เข้มข้น ไม่ได้คุณภาพมาใช้ มันก็ไม่อร่อย อีกตัวหนึ่งที่สำคัญคือหอย หอยนี้จะต้องคัดเอาเฉพาะที่โต ๆ น้อย และจะต้องสดจริง ๆ ไม่งั้นไม่อร่อย ถ้าไม่สดล้นก็ไม่ค่อยดีด้วย แล้วหอยนี้จะมีกรรมวิธีการทำยุ่งยากอยู่นิดหนึ่ง คือ จะต้องเอาหอยมาลวกเสียก่อน ลวกเสร็จแล้วเอาลงแช่ในน้ำเย็นเลย เพื่อให้เนื้อหอยไม่เหนียวจนน่าเกลียดเสร็จแล้วจึงเอาไปย่างแค่อาย่างนานน่ะครับ เพราะถ้านานไปเนื้อหอยจะแห้งก็กะเวลาซักประมาณ 2 นาทีก็พอ เอาให้หนังด้านนอกพอเกรียม ๆ ให้ออกมาดูคิมิสีสันสดสวยน่ากิน (Thailand Restaurant News, Volume 3. issue : 30, 2002 : 14)

### Murugai Yaki หอยแมลงภู่อูราดซอสบาร์ บี คิว

#### ส่วนผสม

หอยแมลงภู่นขนาดใหญ่	10	ตัว
ซอสมะเขือเทศโรซ่า	1,000	มิลลิลิตร
ซอสถั่วเหลือง บาร์ บี คิว	480	มิลลิลิตร
ซอสพริกถั่วเหลือง	240	มิลลิลิตร
หอมใหญ่ปั่นสี่เหลี่ยม	2	หัว
พริกเอาเมล็ดออก	5	เม็ด
กระเทียมสับ	5	กลีบ
ใบมะกรูด	5	ใบ
น้ำซุปลานแห้ง	1	ถ้วย



### วิธีทำ

1. นำหอมใหญ่ พริกแดง ใบมะกรูด น้ำมันพืช มาป้อนรวมกันให้ละเอียด เสร็จแล้วเทใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวให้หอมประมาณ 10 นาที แล้วใส่ขอสมะเจือเทศโรซ่า ขอสบารบีคิว ขอสพริก เคี่ยวต่อให้พอเดือด ใส่น้ำซุปลาทูแห้ง กระเทียมสับ เสร็จจันตอนเก็บไว้ราดหอยแมลงภู่
2. นำหอยแมลงภู่ไปล้างให้สะอาด เอาไปลวกแล้วแช่น้ำเย็น เสร็จแล้วนำไปย่างพอสุก แต่งใส่จานให้สวย เสร็จแล้วนำขอสที่ปรุงไว้มาราดลงบนเนื้อหอยแมลงภู่ พร้อมเสิร์ฟ

ในการจัดงาน “เมืองแห่งปัญญาไทย OTOPCITY” ในการดำเนินการจัดการประกวด “ก๊ากไทยสู่โลก” ผู้ที่ชนะเลิศ คือ นายสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์ ซึ่งเป็นเชฟอยู่ที่โรงแรม กรมส่งเสริมการส่งออกหนุนคนไทยเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การดำเนินธุรกิจร้านอาหารไทยต่างประเทศจำเป็นต้องได้รับการผลักดันและส่งเสริมจากรัฐบาล โดยเฉพาะการสำรวจข้อมูลพื้นฐานในเรื่องจำนวนของร้านอาหารไทยและโอกาสของร้านอาหารไทยในแต่ละประเทศที่มีศักยภาพ รวมถึงกฎหมาย ระเบียบ และกฎหมายในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งในแต่ละประเทศมีความเข้มงวดอย่างมาก และมีรายละเอียดปลีกย่อยมากมาย ดังนั้นที่ผ่านมารัฐบาลโดยกรมส่งเสริมการส่งออก จึงพยายามที่จะสำรวจเจาะลึก รวมทั้งวิเคราะห์สภาพตลาดของอาหารและร้านอาหารไทยในแต่ละประเทศ และประมวลผลข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้ผู้สนใจสามารถศึกษาข้อมูลได้ก่อนผ่านเว็บไซต์ [www.depthai.go.th](http://www.depthai.go.th) และ [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com) ซึ่งปัจจุบันได้มีการสำรวจจำนวนร้านอาหารไทยในต่างประเทศในปัจจุบัน ณ ปี พ.ศ. 2545 โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศทั่วโลก ปรากฏว่ามีจำนวนรวม 6,537 แห่ง

สำหรับนโยบายการส่งเสริมธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศของกรมส่งเสริมการส่งออก ในเบื้องต้นนั้น จะมีอยู่ 4 แนวทางด้วยกันคือ

1. ส่งเสริมให้มีการเปิดร้านอาหารไทย ระดับหรูหราให้มากขึ้น โดยจะเป็นช่องทางในการเพิ่มมูลค่าส่งออกสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ไปด้วย
2. ส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศใช้ข้าวไทย โดยเฉพาะข้าวหอมมะลิให้มากขึ้น
3. สนับสนุนร้านอาหารประเภทแฟรนไชส์ของผู้ประกอบการไทยที่มีศักยภาพในการเปิดสาขาในต่างประเทศ โดยร้านอาหารเหล่านี้มักจะเป็นมีแบรนด์เนมเป็นที่รู้จักของคนไทย และมีสาขาอยู่ทั่วประเทศแล้ว อาทิ เช่น เอ็มเค ซูกี้, แบล็คแคนยอน, เอส แอนด์ พี รวมถึงร้านอาหารของผู้ประกอบการไทยที่มีนโยบายจะขยายไปต่างประเทศในอนาคตของเครือซีพี เป็นต้น
4. ให้ร้านอาหารไทยเป็นช่องทางหนึ่งในการส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย

## 5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ค้นคว้าและรวบรวมงานวิจัยเกี่ยวข้องกับเรื่องบทบาทอาจารย์อาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลอนุรักษ์อาหารไทย เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

อมรรัตน์ โอภาสานนท์ (2540, บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่สัมพันธ์กับบทบาทของครู – อาจารย์คหกรรมศาสตร์สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยมีวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อศึกษา 1) ลักษณะพื้นฐานของครู – อาจารย์คหกรรมศาสตร์ 2) ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน 3) บทบาทในการปฏิบัติงาน และ 4) ปัจจัยที่สัมพันธ์กับบทบาทในการปฏิบัติงานของครูอาจารย์คหกรรมศาสตร์ เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถาม เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มประชากรครูอาจารย์คหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จำนวน 222 คน วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ โดยกำหนด นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 .

ผลการวิจัยพบว่า ครู-อาจารย์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 42 ปี ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี เกือบครึ่งเป็นอาจารย์ 2 ระดับ 7 อายุราชการเฉลี่ย 15.33 ปี สาขางานที่รับผิดชอบส่วนใหญ่คือสาขาอาหารและโภชนาการ ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับด้านความรับผิดชอบ ความสำเร็จในการทำงานลักษณะของงานที่ทำ การได้รับการยอมรับนับถือ และความก้าวหน้าพบว่า ส่วนใหญ่ได้รับการจูงใจในระดับที่ปฏิบัติจริง สำหรับบทบาทในการปฏิบัติงานด้านการสอน และด้านการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาพบว่า ปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์น้อย ด้านการบริการวิชาการแก่สังคม พบว่าปฏิบัติเพียงบางครั้ง ส่วนด้านการวิจัยพบว่าอยู่ในระดับไม่ได้ปฏิบัติ

ผลการศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับบทบาทในการปฏิบัติงานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 พบว่า ความสำเร็จในการทำงานของบุคคล ลักษณะของงานที่ทำ การได้รับการยอมรับนับถือ ความรับผิดชอบ และความก้าวหน้า มีความสัมพันธ์กับบทบาทด้านการสอน ในเรื่องการนำเข้าสู่บทเรียนเพื่อกระตุ้นความสนใจก่อนทำการสอน รองลงมาคือ การมีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มีความสัมพันธ์กับบทบาทด้านการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในเรื่องการร่วมเป็นกรรมการพิจารณาช่วยเหลือนักศึกษาที่ประพฤติผิด รองลงมา คือการเต็มใจที่จะช่วยนักศึกษาติดตามแก้ไขปัญหาค่าง ๆ ที่เกิดขึ้น มีความสัมพันธ์กับบทบาทด้านการวิจัย ในเรื่องการทำงาน วิจัยกับบุคคลในสถาบันฯ รองลงมาคือร่วมทำงานวิจัยกับภาคเอกชน องค์กรธุรกิจ มีความสัมพันธ์กับบทบาทด้านการบริการวิชาการแก่สังคม ในเรื่องการทำงานสมาคม หรือองค์กรที่เกี่ยวข้องกับสายงานของตน



นิรันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์ (2540, บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องบทบาทครูคหกรรมศาสตร์ อาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหารไทย โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา 1) ข้อมูลพื้นฐานของครูคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษา 2) การอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลาง ของครูคหกรรมศาสตร์ 3) ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานกับข้อมูลการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลางในด้านต่างๆ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสอบถาม เก็บรวบรวมข้อมูลจากประชากรจำนวน 103 คน ซึ่งเป็น ครูคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาในเขตภาคเหนือตอนล่าง และเขตภาคกลาง วิเคราะห์ ข้อมูลโดยใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าไคสแควร์

ผลการวิจัยพบว่า ครูคหกรรมศาสตร์วิทยาลัยอาชีวศึกษามีอายุเฉลี่ย 42 ปี จบการศึกษา ระดับปริญญาตรี ระยะเวลาที่สอน 16-20 ปี จบด้านอาหารและโภชนาการ ส่วนใหญ่สอนวิชาอาหารไทย มากกว่าครึ่งไม่มีหน้าที่ในวิทยาลัยที่ต้องรับผิดชอบนอกเหนือจากงานสอนงานบริการชุมชน สอนหลักสูตรระยะสั้นเป็นส่วนใหญ่ หนึ่งในสามเคยเป็นกรรมการตัดสินการประกวดการประกอบอาหาร หนึ่งในสี่มีตำแหน่งทางด้านบริหารวิทยาลัย งานที่ทำในวันหยุดส่วนใหญ่ทำงานบ้านในครอบครัว สำหรับข้อมูลการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 3 ด้าน ปรากฏว่า ครูคหกรรมศาสตร์มีความสนใจการอนุรักษ์อาหารไทยโดยการอ่านคอลัมน์อาหารไทยในนิตยสาร คู่มือการอาหารไทยทางโทรทัศน์ มีการปฏิบัติกรอนุรักษ์อาหารไทย โดยการทำอาหารในโอกาสพิเศษและในงานเลี้ยง และทำอาหารรับประทานเอง ประจำวัน มีการเผยแพร่การอนุรักษ์อาหารไทยโดยการให้คำปรึกษาแก่นักเรียน นักศึกษา ถึงแนวทางการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลาง จัดบอร์ดเผยแพร่ข่าวสารเกี่ยวกับความรู้ในการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลาง ส่วนการทดสอบสมมติฐานพบว่า ระยะเวลาที่สอน การเป็นกรรมการตัดสินการประกวดประกอบอาหาร ตำแหน่งทางด้านบริหารวิทยาลัย มีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลางอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2544, บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีการต่างๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมตำรับอาหารไทยโบราณ ที่มีการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษา และเพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทย ที่เป็นมาตรฐาน ผู้อ่านสามารถทำตามได้ โดยมีวิธีการศึกษาดังนี้

1. ใช้แบบสอบถามเพื่อศึกษาการใช้ตำราอาหารไทยที่ใช้สอนของอาจารย์ผู้สอนวิชาอาหารไทย ในสถาบันการศึกษาและผู้ประกอบอาหารไทยในสถานประกอบการ จำนวน 16 คน และนำผลมาสรุปได้ผู้แต่งตำราอาหารจำนวน 7 คน ตำรับอาหารว่าง 60 ตำรับ อาหารคาว 60 ตำรับ อาหารหวาน 60 ตำรับ รวมทั้งหมด 180 ตำรับ

2. ทำการคัดเลือกตำรับในข้อ 1 ให้เหลือเพียงชนิดละ 20 ตำรับ คือ อาหารว่าง 20 ตำรับ อาหารคาว 20 ตำรับ ตำรับอาหารหวาน 20 ตำรับ โดยทดลองทำครั้งละ 3 ตำรับ ในแต่ละประเภท แล้วให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยทดสอบทางประสาทสัมผัส จำนวน 15 คน นำผลมาวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อคัดเลือกตำรับที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดทำการทดลอง จนครบ 180 ตำรับ

3. นำตำรับที่ปรับส่วนผสมไปทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย จำนวน 12 คน โดยทำตำรับละ 2 ซ้ำ เพื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระหว่างครั้งแรกกับครั้งที่สอง โดยใช้ ANOVA

ผลการทดลองพบว่าไม่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยความชอบระหว่างการทำครั้งแรกและครั้งที่สอง ทั้ง 60 ตำรับที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

กล่าวโดยสรุปจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับบทบาทอาจารย์อาหารและโภชนาการพบว่า มีการศึกษาเกี่ยวกับวรรณกรรมต่าง ๆ และงานวิจัย เช่น ปัจจัยที่สัมพันธ์กับบทบาทครู-อาจารย์คหกรรมศาสตร์สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล บทบาทครูคหกรรมศาสตร์อาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหารไทย และการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีต่าง ๆ แต่กลุ่มประชากรส่วนใหญ่ที่ใช้ศึกษาจะเป็นกลุ่มของสถาบันการศึกษาเพียงกรมเดียว ส่วนกลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นกลุ่มประชากรที่เป็นอาจารย์สอนอาหารและโภชนาการของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลทั่วประเทศ ซึ่งตัวแปรที่ศึกษาได้แก่ บทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทย วิชาที่สอนต่างกัน ระยะเวลาที่สอน ตำแหน่งด้านบริหารและการทำงานวิจัยด้านการสอน ด้านการแสดงและการสาธิตและด้านการวิจัย โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการศึกษาครั้งนี้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้เสนอแนะแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมอาหารไทย และเผยแพร่ให้ประชาชนคนไทยและสถานประกอบการอาหาร ธุรกิจอาหารตระหนักถึงการอนุรักษ์อาหารไทยต่อไป

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัยการศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research Method) โดยการวิจัยเรื่อง บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย โดยจำแนก ดังนี้

1. ประชากร
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การสร้างและทดสอบเครื่องมือ
4. การวิเคราะห์ข้อมูล
5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

#### ประชากร

ประชากรในการวิจัย คือ พนักงานของโรงแรมโดยทำหน้าที่ผู้ประกอบการอาหารไทย ซึ่งมีจำนวน 128 โรงแรม จำนวน 128 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์การศึกษาครั้งนี้ศึกษาจากประชากรทั้งหมด

#### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) 1 ชุด แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของพนักงานผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สาขาวิชาที่จบ ประสบการณ์ในการทำงาน หน่วยงานที่ปฏิบัติ หน้าที่และการดำรงตำแหน่งทางด้านการประกอบอาหารไทย

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่ของพนักงานผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร คือ หน้าที่และตำแหน่ง การศึกษา

เรื่องอาหารไทย การประกอบอาหารคาว - หวาน การจัดจำหน่ายและการสาธิต แบบสอบถามในการวิจัยเป็นแบบเลือกตอบแบ่งเป็น 3 ระดับ

ตอนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานกับบทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

#### การสร้างและทดสอบเครื่องมือ

ผู้วิจัยดำเนินการสร้างและตรวจสอบประสิทธิภาพของเครื่องมือตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาข้อมูล จากเอกสาร ตำรา วารสาร ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและสิ่งพิมพ์ต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางการสร้างแบบสอบถามและดำเนินการสร้างแบบสอบถามตามวัตถุประสงค์ นำเสนอต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการวิจัยพิจารณา
2. นำแบบสอบถามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 4 ท่าน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)
3. ปรับปรุงแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญรวม 4 ท่าน
4. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้กับผู้ประกอบการอาหารไทยที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน จากนั้นนำแบบสอบถามทั้งหมดที่ได้มาวิเคราะห์หาความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (Coefficient of Correlation) ของ Cronbach (1970, 161) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.93 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ยอมรับได้ จึงนำแบบสอบถามไปใช้กับกลุ่มประชากรต่อไป

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS For Windows (Statistical Package for Social Science for Windows) ดังรายละเอียด ต่อไปนี้

1. วิเคราะห์ลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบอาหารไทย โดยการแจกแจงความถี่ (Frequency distribution) และคำนวณค่าสถิติร้อยละ (Percentage)

2. วิเคราะห์บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยในโรงแรม โดยใช้ค่ามัธยฐานเลขคณิต (Arithmetic Mean) คะแนนในแต่ละข้อของประชากรทุกคนแล้วหาค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน นำค่าเฉลี่ยมาเทียบเกณฑ์ในการแปลผล ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	2.01 - 3.00	หมายถึงปฏิบัติประจำ
	1.01 - 2.00	หมายถึงปฏิบัติพอสมควร
	0.00 - 1.00	หมายถึงปฏิบัติบางครั้ง

3. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทของผู้ประกอบอาหารไทย ตามสมมติฐาน ดังต่อไปนี้

1. บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยทั้ง 4 ด้าน ที่มีอายุต่างกันมีบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยต่างกัน

2. บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยทั้ง 4 ด้าน ที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยต่างกัน

3. บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยทั้ง 4 ด้าน ที่จบการศึกษาสาขาวิชาต่างกันมีบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยต่างกัน

4. บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยทั้ง 4 ด้าน ที่มีประสบการณ์ต่างกันมีบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยต่างกัน

โดยการทดสอบไคสแควร์ (Chi – Square test) (Joseph, 1993) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ( $\alpha$ ) = .05

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่การแจกแจงความถี่ จำนวนค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

สูตร หาค่าสถิติร้อยละ

$$\text{ค่าร้อยละ} = \frac{\text{จำนวนของผู้ตอบในข้อนั้น}}{\text{จำนวนของผู้ตอบทั้งหมด}} \times 100$$

สูตร หาค่ามัธยฐานเลขคณิต ( $\bar{x}$ ) (ประกอบ กรรมสูตร 2529, 40)

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

เมื่อ  $\bar{x}$  แทน ค่ามัธยฐานเลขคณิตของคะแนน  
 $n$  แทน จำนวนค่าตอบทั้งหมด  
 $\sum x$  แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

สูตร หาค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

$$S.D. = \sqrt{\frac{n\sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

S.D. แทน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน  
 $\sum x$  แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด  
 $\sum x^2$  แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง  
 $n$  แทน จำนวนประชากรทั้งหมด

2. สถิติอนุมาน คือ การทดสอบ ไคสแควร์ ( $\chi^2$ -test) โดยกำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ( $\alpha$ ) = .05

สูตร  $\chi^2$ -test (อุทุมพร จามรมาน, 2535 : 35)

$$\chi^2 = \sum_i^r \sum_j^c \left[ \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}} \right]$$

เมื่อ  $\chi^2$  แทน ค่า Chi - square  
 $\sum_i^r \sum_j^c$  แทน ผลรวมของความถี่ทั้งหมดที่คำนวณได้ในแต่ละ cell ของแถวและคอลัมน์  
 $o_{ij}$  แทน ความถี่ที่สังเกตได้ในประชากรในแต่ละ cell  
 $e_{ij}$  แทน ความถี่ที่คาดหวังในแต่ละ cell

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย วิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอผลเป็น 3 ตอน โดยจำแนก ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพพื้นฐานของบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทย

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาบทบาทของผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

ตอนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานกับบทบาทของผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

ตอนที่ 1 สถานภาพพื้นฐานของบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทย

ตารางที่ 1 จำนวนและค่าร้อยละข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

(N = 128)

สถานภาพพื้นฐานของประชากร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	71	55.50
หญิง	57	44.50
รวม	128	100.00

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

สถานภาพทั่วไปของประชากร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อายุ		
40 หรือต่ำกว่า	41	32.00
มากกว่า 40 ปีขึ้นไป	87	68.00
รวม	128	100.00
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	108	84.40
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	20	15.60
รวม	128	100.00
สาขาวิชาที่จบการศึกษา		
อาหารและโภชนาการ	67	52.30
เกษตรกรรมศาสตร์และทางด้านการศึกษา	61	47.70
รวม	128	100.00
ประสบการณ์ในการทำงาน		
1 - 10 ปี	77	60.20
มากกว่า 10 ปี	51	39.80
รวม	128	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า ประชากรเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 55.50 เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 44.50 อายุของประชากรส่วนมากจะมากมีอายุกว่า 40 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 68.00 ระดับการศึกษาอยู่ในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 84.40 สาขาวิชาที่จบการศึกษาส่วนมากจบด้านอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 52.30 และประสบการณ์ในการทำงานส่วนมากจะมีประสบการณ์อยู่ระหว่าง 1 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 60.20



ตารางที่ 2 จำนวนและค่าร้อยละของหน่วยงานที่ผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์  
อาหารไทย ปฏิบัติหน้าที่ในครัวอาหารไทย

(N = 128)

ชื่อวิชา	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
ปฏิบัติหน้าที่		
หน่วยบริการ	43	33.60
หน่วยยา	82	64.10
หน่วยแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกงเครื่องแกง	102	79.70
หน่วยอาหารงานนิคม	83	64.80
หน่วยขนมไทย	51	39.80
หน่วยเตรียม	79	61.70
หน่วยเครื่องจิ้ม น้ำพริกและผัก	88	68.80
หน่วยผักและผักผัก	92	71.90
หน่วยอาหารจานเดียว	89	69.50

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ปฏิบัติหน้าที่ในครัวอาหารไทย มากที่สุดคือ หน่วยแกงต่าง ๆ น้ำพริก เครื่องแกง คิดเป็นร้อยละ 79.70 รองลงมาหน่วยผักและผักผัก คิดเป็นร้อยละ 71.90 หน่วยอาหารจานเดียว คิดเป็นร้อยละ 69.50 หน่วยเครื่องจิ้ม น้ำพริกและผัก คิดเป็นร้อยละ 68.80 หน่วยอาหารงานนิคม คิดเป็นร้อยละ 64.80 หน่วยยา คิดเป็นร้อยละ 64.10 หน่วยเตรียม คิดเป็นร้อยละ 61.70 หน่วยขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 39.80 และหน่วยบริการ คิดเป็นร้อยละ 33.60

ตารางที่ 3 จำนวนและค่าร้อยละของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย  
ในการดำรงตำแหน่งทางด้านประกอบอาหารไทย

(N = 128)

ตำแหน่งการบริหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หัวหน้าพ่อครัว หัวหน้าแม่บ้าน (Chef)	91	71.10
รองหัวหน้าพ่อบ้าน รองหัวหน้าแม่บ้าน	30	23.40
ก๊ัก	7	5.50
ผู้ช่วยก๊ัก	0	0.00
รวม	128	100.00

จากตารางที่ 3 เมื่อจำแนกข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทยในการดำรงตำแหน่งทางด้านประกอบอาหารไทยในครัวอาหารไทย พบว่า ส่วนใหญ่ดำรงตำแหน่งเป็นหัวหน้าพ่อครัว หัวหน้าแม่บ้าน (Chef) คิดเป็นร้อยละ 71.10 รองลงมา ดำรงตำแหน่งรองหัวหน้าพ่อบ้าน รองหัวหน้าแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 23.40 และดำรงตำแหน่งก๊ัก คิดเป็นร้อยละ 5.50

ตอนที่ 2 บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย  
ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย  
ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

ตารางที่ 4 จำนวน คำร้อยละ คำมีขมิ้มเลขคณิต และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานจำแนกตาม  
ระดับการปฏิบัติในด้านหน้าที่และตำแหน่งของบทบาทผู้ประกอบอาหารไทย  
ถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยเป็นรายชื่อ

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ $\pm$ S.D.	แปลผล
	ประจำ 3	พอ สมควร 2	บาง ครั้ง 1		
<b>ด้านหน้าที่และตำแหน่ง</b>					
1. ท่านได้รับเชิญเป็นวิทยากรบ้าง หรือไม่	95 (74.22)	20 (15.63)	13 (10.15)	1.36 $\pm$ .66	ปฏิบัติ พอสมควร
2. ท่านมีส่วนในการปรับตำรับ หรือพัฒนาการตำรับอาหารใหม่ บ้างหรือไม่	49 (38.28)	36 (28.13)	43 (33.59)	1.95 $\pm$ .85	ปฏิบัติ พอสมควร
3. ท่านสามารถเขียนรายการอาหาร ของโรงแรมเอง	11 (8.59)	28 (21.88)	89 (69.53)	2.61 $\pm$ .64	ปฏิบัติ ประจำ
4. ท่านกำหนดตำรับในการคิด รายการอาหาร	34 (26.28)	17 (13.28)	77 (60.16)	2.34 $\pm$ .87	ปฏิบัติ ประจำ
5. ท่านได้ออกไปสาธิตนอกสถานที่ เช่นออกรายการโทรทัศน์ วิทยุ	67 (52.34)	41 (32.03)	20 (15.63)	1.63 $\pm$ .74	ปฏิบัติ พอสมควร
6. ท่านเตรียมการวางแผนงานแบบ ธุรกิจ	40 (31.24)	44 (34.38)	44 (34.38)	2.03 $\pm$ .81	ปฏิบัติ ประจำ

ตารางที่ 4 (ต่อ)

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ ± S.D.	แปลผล
	ประจำ	พอ สมควร	บาง ครั้ง		
	3	2	1		
7. นอกจากการคิดรายการอาหาร ท่านสามารถประกอบอาหารเอง	15 (11.72)	17 (13.28)	96 (75.00)	2.63 ± .69	ปฏิบัติ ประจำ
8. ท่านมีบทบาทในการสั่งซื้อวัตถุดิบ ในการประกอบเอง	28 (21.88)	18 (14.06)	82 (64.06)	2.42 ± .83	ปฏิบัติ ประจำ
9. ท่านมีการสำรวจรายการของ ที่เข้ามาบ้างหรือไม่	22 (17.19)	10 (7.81)	96 (75.00)	2.58 ± .78	ปฏิบัติ ประจำ
ภาพรวม				2.02 ± .49	ปฏิบัติ ประจำ

จากตารางที่ 4 พบว่า บทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่งที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 6 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ นอกจากการคิดรายการอาหารท่านสามารถประกอบอาหารเอง ( $\bar{X} = 2.63$ ) ท่านสามารถเขียนรายการอาหารของโรงแรมเอง ( $\bar{X} = 2.61$ ) มีการสำรวจรายการของที่เข้ามาบ้าง ( $\bar{X} = 2.58$ ) มีบทบาทในการสั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบเอง ( $\bar{X} = 2.42$ ) กำหนดคำรับในการคิดรายการอาหาร ( $\bar{X} = 2.34$ ) และท่านเตรียมการวางแผนงานแบบธุรกิจ ( $\bar{X} = 2.03$ ) ส่วนบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่งที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 3 รายการ ได้แก่ มีส่วนในการปรับคำรับหรือพัฒนาการคำรับอาหารใหม่ ( $\bar{X} = 1.95$ ) ท่านได้ออกไปสาธิตนอกสถานที่ เช่น ออกรายการโทรทัศน์ วิทยุ ( $\bar{X} = 1.63$ ) และได้รับเชิญเป็นวิทยากรบ้าง ( $\bar{X} = 1.36$ ) ตามลำดับ

สรุป ในภาพรวมจะเห็นว่าบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่งอยู่ในระดับปฏิบัติประจำ ( $\bar{X} = 2.02$ )

ตารางที่ 5 จำนวน คำร้อยละ คำมีขีดเลขคณิต และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานจำแนกตามระดับการปฏิบัติในด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทยของบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยเป็นรายข้อ

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ $\pm$ S.D.	แปลผล
	ประจำ 3	พอ สมควร 2	บาง ครั้ง 1		
<b>ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย</b>					
1. ในการศึกษาด้านอาหารท่าน ได้ศึกษานอกสถานที่เกี่ยวกับ อาหารไทย	67 (52.34)	38 (29.69)	23 (17.97)	1.66 $\pm$ .77	ปฏิบัติ พอสมควร
2. ท่านสามารถศึกษาและค้นคว้า นอกเวลาบ้างหรือไม่	35 (27.34)	37 (28.91)	56 (43.75)	2.16 $\pm$ .83	ปฏิบัติ ประจำ
3. ในการศึกษาเรื่องอาหารไทย ท่านได้ปรับปรุงสูตรสำหรับอาหาร ใช้ในโรงแรม	40 (31.25)	30 (23.44)	58 (45.31)	2.14 $\pm$ .87	ปฏิบัติ ประจำ
4. ในการศึกษาดำรับท่านใช้สูตร อาหารดั้งเดิม	33 (25.78)	37 (28.91)	58 (45.31)	2.19 $\pm$ .82	ปฏิบัติ ประจำ
5. ท่านได้ศึกษาการจัดซื้อวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารไทย	16 (12.50)	38 (29.69)	74 (57.81)	2.45 $\pm$ .71	ปฏิบัติ ประจำ
6. ท่านได้แนะนำการศึกษาต่อผู้อื่นบ้าง	41 (32.03)	22 (17.19)	65 (50.78)	2.19 $\pm$ .89	ปฏิบัติ ประจำ
7. ท่านได้ให้การสนับสนุนการศึกษา เกี่ยวกับอาหารไทย	20 (15.63)	41 (32.03)	67 (52.34)	2.37 $\pm$ .74	ปฏิบัติ ประจำ

ตารางที่ 5 (ต่อ)

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ ± S.D.	แปลผล
	ประจำ 3	พอ สมควร 2	บาง ครั้ง 1		
8. ท่านสนับสนุนและส่งเสริม วัฒนธรรมไทยในการอนุรักษ์ อาหารไทย	16 (12.50)	51 (39.84)	61 (47.66)	2.35 ± .69	ปฏิบัติ ประจำ
9. ท่านได้แนะนำผู้อื่นในการศึกษา เกี่ยวกับด้านอาหารไทย	18 (14.06)	38 (29.68)	72 (56.25)	2.42 ± .73	ปฏิบัติ ประจำ
ภาพรวม				2.29 ± .67	ปฏิบัติ ประจำ

จากตารางที่ 5 พบว่า บทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษารื่องอาหารไทยที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 8 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ ได้ศึกษาการจัดซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย ( $\bar{X} = 2.45$ ) ได้แนะนำผู้อื่นในการศึกษาเกี่ยวกับด้านอาหารไทย ( $\bar{X} = 2.42$ ) ได้ให้การสนับสนุนการศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทย ( $\bar{X} = 2.37$ ) สนับสนุนและส่งเสริมวัฒนธรรมไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ( $\bar{X} = 2.35$ ) ในการศึกษาตำรับท่านใช้สูตรอาหารดั้งเดิม ( $\bar{X} = 2.19$ ) ได้แนะนำการศึกษาต่อผู้อื่นบ้าง ( $\bar{X} = 2.19$ ) สามารถศึกษาและค้นคว้านอกเวลาบ้าง ( $\bar{X} = 2.16$ ) และในการศึกษาเรื่องอาหารไทย ท่านได้ปรับปรุงสูตรสำหรับอาหารใช้ในโรงแรม ( $\bar{X} = 2.16$ ) ส่วนบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษารื่องอาหารไทยที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอ สมควรมี 1 รายการ ได้แก่ ในการศึกษาด้านอาหารท่านได้ศึกษานอกสถานที่เกี่ยวกับอาหารไทย ( $\bar{X} = 1.66$ ) ตามลำดับ

สรุป ในภาพรวมจะเห็นว่าบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษารื่องอาหารไทยอยู่ในระดับปฏิบัติประจำ ( $\bar{X} = 2.29$ )

ตารางที่ 6 จำนวน คำร้อยละ คำมัชฌิมเลขคณิต และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานจำแนกตาม  
ระดับการปฏิบัติในด้านการประกอบอาหาร คาว – หวานของบทบาทผู้ประกอบ  
อาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยเป็นรายข้อ

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ $\pm$ S.D.	แปลผล
	ประจำ 3	พอ สมควร 2	บาง ครั้ง 1		
<b>ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน</b>					
1. ในการประกอบอาหารคาวท่านได้ มีการพัฒนาตำรับหรือไม่	45 (35.16)	40 (31.25)	43 (33.59)	1.98 $\pm$ .77	ปฏิบัติ พอสมควร
2. ในการประกอบอาหารคาวหวาน ท่านได้มีการดัดแปลงเพื่อใช้กับงาน เลี้ยงหรือไม่	27 (21.09)	53 (41.41)	48 (37.50)	2.16 $\pm$ .75	ปฏิบัติ ประจำ
3. การประกอบอาหารคาวท่านมีการ คำนึงถึงโภชนาการมากน้อยเพียงไร	2 (1.56)	48 (37.50)	78 (60.94)	2.59 $\pm$ .52	ปฏิบัติ ประจำ
4. การประกอบอาหารหวานท่าน คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการหรือไม่	4 (3.13)	40 (31.25)	84 (65.62)	2.63 $\pm$ .55	ปฏิบัติ ประจำ
5. ท่านได้จัดการและคิดตำรับ (รายการ อาหาร) ประกอบอาหารไทยตาม วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล	5 (3.91)	53 (41.41)	70 (54.68)	2.51 $\pm$ .58	ปฏิบัติ ประจำ
6. ในการรับประทานอาหารคาว ท่านได้คำนึงถึงเครื่องเทศและ สมุนไพรเป็นหลัก	17 (13.28)	40 (31.25)	71 (55.47)	2.42 $\pm$ .72	ปฏิบัติ ประจำ

ตารางที่ 6 (ต่อ)

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ $\pm$ S.D.	แปลผล
	ประจำ	พอ สมควร	บาง ครั้ง		
	3	2	1		
7. ท่านได้เน้นความสำคัญของการ ประกอบอาหารคาวหวานในการ อนุรักษ์อาหารไทย	14 (10.94)	30 (28.44)	84 (65.63)	2.55 $\pm$ .69	ปฏิบัติ ประจำ
8. การประกอบอาหารไทยท่านคำนึง ถึงรสชาติอาหารและความเป็น เอกลักษณ์ของอาหาร	28 (21.88)	100 (78.12)	0 (0.00)	2.78 $\pm$ .42	ปฏิบัติ ประจำ
9. การประกอบอาหารคาวหวาน ท่านได้เน้นการรับประทานง่ายและ ใช้ในเทศกาลประเพณี วัฒนธรรม	23 (17.97)	41 (32.03)	64 (50.00)	2.32 $\pm$ .76	ปฏิบัติ ประจำ
ภาพรวม				2.43 $\pm$ .64	ปฏิบัติ ประจำ

จากตารางที่ 6 พบว่า บทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาวหวานที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 8 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ การประกอบอาหารไทยท่านคำนึงถึงรสชาติอาหารและความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร ( $\bar{x} = 2.78$ ) การประกอบอาหารคาวหวานคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ( $\bar{x} = 2.63$ ) การประกอบอาหารคาวหวานมีการคำนึงถึงโภชนาการมากน้อยเพียงไร ( $\bar{x} = 2.59$ ) ได้เน้นความสำคัญของการประกอบอาหารคาวหวานในการอนุรักษ์อาหารไทย ( $\bar{x} = 2.55$ ) ได้จัดการและคิดตำรับ (รายการอาหาร) ประกอบอาหารไทยตามวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล ( $\bar{x} = 2.51$ ) ในการรับประทานอาหารคาวหวานได้คำนึงถึงเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นหลัก ( $\bar{x} = 2.42$ ) การประกอบอาหารคาวหวาน ได้เน้นการรับประทานง่ายและใช้ในเทศกาลประเพณี วัฒนธรรม ( $\bar{x} = 2.32$ ) และในการประกอบอาหารคาวหวานได้มีการดัดแปลงเพื่อใช้กับงานเลี้ยง ( $\bar{x} =$



2.16) ส่วนบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาว หวาน ที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 1 รายการ ได้แก่ ในการประกอบอาหารคาวได้มีการพัฒนาตำรับ ( $\bar{X} = 1.98$ ) ตามลำดับ

สรุป ในภาพรวมจะเห็นว่าบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาว หวาน อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ ( $\bar{X} = 2.43$ )

ตารางที่ 7 จำนวน คำร้อยละ คำมีขนิมิตและคำผิด และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานจำแนกตามระดับการปฏิบัติในด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิตของบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยเป็นรายชื่อ

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ ± S.D.	แปลผล
	ประจำ 3	พอ สมควร 2	บาง ครั้ง 1		
<b>ด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต</b>					
1. ท่านไปสาธิตและการจัดจำหน่าย อาหารไทยในสถานที่ต่าง ๆ	94 (73.44)	31 (24.22)	3 (2.34)	1.29 ± .50	ปฏิบัติ พอสมควร
2. การจัดจำหน่ายและการสาธิตได้มีการ ปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง	68 (53.13)	41 (32.03)	19 (14.84)	1.62 ± .73	ปฏิบัติ พอสมควร
3. ท่านได้เน้นการจำหน่ายมากกว่า สาธิต	17 (13.28)	70 (54.69)	41 (32.03)	2.19 ± .65	ปฏิบัติ ประจำ
4. ท่านได้เน้นการสาธิตตำรับต่าง ๆ ของอาหารไทย	59 (46.09)	46 (35.94)	23 (17.97)	1.72 ± .55	ปฏิบัติ พอสมควร
5. ในการสาธิตและการจำหน่าย ท่านได้ถ่ายทอดการกินแบบไทย ๆ	46 (35.94)	61 (47.66)	21 (16.40)	1.80 ± .70	ปฏิบัติ พอสมควร

ตารางที่ 7 (ต่อ)

(N = 128)

บทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ			$\bar{X}$ $\pm$ S.D.	แปลผล
	ประจำ	พอ สมควร	บาง ครั้ง		
	3	2	1		
6. การสาธิตท่านได้อธิบายถึงบทบาท ของอาหารไทยบวกแนวทางในการ อนุรักษ์	28 (21.88)	74 (57.81)	26 (20.31)	1.98 $\pm$ .65	ปฏิบัติ พอสมควร
7. ท่านใช้วัตถุดิบของไทยในการ ประกอบอาหารไทยตามฤดูกาล	17 (13.28)	36 (28.13)	75 (58.59)	2.45 $\pm$ .72	ปฏิบัติ ประจำ
8. หน่วยงานราชการมีการเชิญท่านไป สาธิตบ่อยหรือไม่	112 (87.50)	16 12.50)	0 (0.00)	1.13 $\pm$ .33	ปฏิบัติ พอสมควร
9. การจัดจำหน่ายให้แก่ลูกค้าท่านมี การสาธิตไปพร้อมกันบ้างหรือไม่	68 (53.13)	51 (39.84)	9 (7.03)	1.54 $\pm$ .63	ปฏิบัติ พอสมควร
10. ท่านให้คำแนะนำกับลูกค้าระหว่าง การสาธิตเรื่องการอนุรักษ์อาหารไทย	40 (31.25)	63 (49.22)	25 (19.53)	1.88 $\pm$ .71	ปฏิบัติ พอสมควร
ภาพรวม				1.79 $\pm$ .48	ปฏิบัติ พอสมควร

จากตารางที่ 7 พบว่า บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิตที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 2 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ ใช้วัตถุดิบของไทยในการประกอบอาหารไทยตามฤดูกาล ( $\bar{x} = 2.45$ ) และได้เน้นการจำหน่ายมากกว่าสาธิต ( $\bar{x} = 2.19$ ) ส่วนบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิตที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 8 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ การสาธิตท่านได้อธิบายถึงบทบาทของอาหารไทยบอกแนวทางในการอนุรักษ์ ( $\bar{x} = 1.98$ ) ให้คำแนะนำกับลูกค้าระหว่างการสาธิตเรื่องการอนุรักษ์อาหารไทย ( $\bar{x} = 1.88$ ) ในการสาธิตและการจำหน่ายได้ถ่ายทอดการกินแบบไทย ๆ ( $\bar{x} = 1.80$ ) ได้เน้นการสาธิตดำรับต่างๆ ของอาหารไทย ( $\bar{x} = 1.72$ ) การจัดจำหน่ายและการสาธิตได้มีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ( $\bar{x} = 1.62$ ) การจัดจำหน่ายให้แก่ลูกค้ามีการสาธิตไปพร้อมกัน ( $\bar{x} = 1.54$ ) ไปสาธิตและการจัดจำหน่ายอาหารไทยในสถานที่ต่าง ๆ ( $\bar{x} = 1.29$ ) หน่วยงานรายการมีการเชิญท่านไปสาธิตบ่อย ( $\bar{x} = 1.13$ ) ตามลำดับ

สรุป ในภาพรวมจะเห็นว่าบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิตอยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควร ( $\bar{x} = 1.79$ )

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบอาหารไทย  
ถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย  
ใน 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการ  
ประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

ตารางที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์  
และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง

(N = 128)

อายุ	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
40 ปี หรือต่ำกว่า	3 (2.30)	37 (28.90)	1 (0.80)	41 (32.00)		
มากกว่า 40 ปี	13 (10.20)	61 (47.70)	13 (10.10)	87 (68.00)	-	-
รวม	16 (12.50)	98 (76.60)	14 (10.90)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 9 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์  
และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย

(N = 128)

อายุ	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
40 ปี หรือต่ำกว่า	7 (5.50)	22 (17.20)	12 (9.30)	41 (32.00)	3.218	.200
มากกว่า 40 ปี	7 (5.50)	44 (34.40)	36 (28.10)	87 (68.00)		
รวม	14 (10.90)	66 (51.60)	48 (37.50)	128 (100.00)		

P &gt; .05

จากตารางที่ 8 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต ไม่แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P > .05) แสดงว่า อายุของผู้ประกอบอาหารไทย ไม่มีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์  
และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน

(N = 128)

อายุ	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
40 ปี หรือต่ำกว่า	7 (5.50)	7 (5.50)	27 (21.00)	41 (32.00)	16.575	.000
มากกว่า 40 ปี	3 (2.30)	44 (34.40)	40 (31.30)	87 (68.00)		
รวม	10 (7.80)	51 (39.80)	67 (52.40)	128 (100.00)		

P &lt; .05

จากตารางที่ 10 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P < .05) แสดงว่า อายุของผู้ประกอบอาหารไทย มีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์  
และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต

(N = 128)

อายุ	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
40 ปี หรือต่ำกว่า	16 (12.50)	24 (18.70)	1 (0.80)	41 (32.00)		
มากกว่า 40 ปี	15 (11.70)	69 (54.00)	3 (2.30)	87 (68.00)	-	-
รวม	31 (24.20)	93 (72.70)	4 (3.10)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 12 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง

(N = 128)

ระดับการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
ต่ำกว่าปริญญาตรี	3 (2.40)	89 (69.50)	16 (12.50)	108 (84.40)		
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	11 (8.60)	8 (6.20)	1 (0.80)	20 (15.60)	-	-
รวม	14 (10.90)	97 (75.80)	17 (13.30)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5



ตารางที่ 13 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย

(N = 128)

ระดับการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
ต่ำกว่าปริญญาตรี	15 (11.70)	44 (34.40)	49 (38.30)	108 (84.40)		
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	0 (0.00)	17 (13.30)	3 (2.30)	20 (15.60)	-	-
รวม	15 (11.70)	61 (47.70)	52 (40.60)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาท  
การอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน

(N = 128)

ระดับการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
ต่ำกว่าปริญญาตรี	10 (7.80)	38 (29.70)	60 (46.90)	108 (84.40)		
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	0 (0.00)	15 (11.70)	5 (3.90)	20 (15.60)	-	-
รวม	10 (7.80)	53 (41.40)	65 (50.80)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 15 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต

(N = 128)

ระดับการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
ต่ำกว่าปริญญาตรี	29 (22.70)	76 (59.40)	3 (2.30)	108 (84.40)		
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	2 (1.60)	17 (13.20)	1 (0.80)	20 (15.60)		
รวม	31 (24.20)	93 (72.70)	4 (3.10)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง

(N = 128)

สาขาที่จบการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
อาหารและโภชนาการ	1 (0.80)	57 (44.50)	9 (7.00)	67 (52.30)		
คหกรรมศาสตร์หรือ ทางด้านการศึกษา	13 (10.10)	40 (31.30)	8 (6.30)	61 (47.70)		
รวม	14 (10.90)	97 (75.80)	17 (13.30)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 17 ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษารื่องอาหารไทย

(N = 128)

สาขาที่จบการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
อาหารและโภชนาการ	11 (8.60)	22 (17.20)	34 (26.50)	67 (52.30)	12.674	.002
คหกรรมศาสตร์หรือ ทางด้านการศึกษา	4 (3.10)	39 (30.50)	18 (14.10)	61 (47.70)		
รวม	15 (11.70)	61 (47.70)	52 (40.60)	128 (100.00)		

P &lt; .05

จากตารางที่ 17 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P < .05) แสดงว่า สาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทย มีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษารื่องอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 18 ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน

(N = 128)

สาขาที่จบการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
อาหารและโภชนาการ	8 (6.30)	28 (21.90)	31 (24.10)	67 (52.30)	3.635	.162
คหกรรมศาสตร์หรือ ทางด้านการศึกษา	2 (1.60)	25 (19.50)	34 (26.60)	61 (47.70)		
รวม	10 (7.80)	53 (41.40)	65 (50.80)	128 (100.00)		

P &gt; .05

จากตารางที่ 18 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต ไม่แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P > .05) แสดงว่า สาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทย ไม่มีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 19 ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต

(N = 128)

สาขาที่จบการศึกษา	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
อาหารและโภชนาการ	25 (19.50)	39 (30.50)	3 (2.30)	67 (52.30)		
ทฤษฎีศาสตร์หรือ ทางด้านการศึกษา	6 (4.70)	54 (42.20)	1 (.80)	61 (47.70)		
รวม	31 (24.20)	93 (72.70)	4 (3.10)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi - square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

ตารางที่ 20 ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบ  
อาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง  
(N = 128)

ประสบการณ์ ด้านอาหารไทย	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอ สมควร	ประจำ			
1 – 10 ปี	10 (7.80)	53 (41.50)	14 (10.90)	77 (60.20)	5.469	.065
มากกว่า 10 ปี	4 (3.10)	44 (34.40)	3 (2.30)	51 (39.80)		
รวม	14 (10.90)	97 (75.80)	17 (13.30)	128 (100.00)		

P > .05

จากตารางที่ 20 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต ไม่แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P > .05) แสดงว่า ประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทย ไม่มี ความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง ซึ่งไม่เป็นไปตาม สมมติฐานที่ตั้งไว้



ตารางที่ 21 ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย

(N = 128)

ประสบการณ์ด้านอาหารไทย	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
1-10 ปี	11 (8.60)	27 (21.10)	39 (30.50)	77 (60.20)		
มากกว่า 10 ปี	4 (3.10)	34 (26.60)	13 (10.10)	51 (39.80)	12.296	.002
รวม	15 (11.70)	61 (47.70)	52 (40.60)	128 (100.00)		

P &lt; .05

จากตารางที่ 21 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P < .05) แสดงว่า ประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทย มีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 22 ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน

(N = 128)

ประสบการณ์ด้านอาหารไทย	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
1 – 10 ปี	8 (6.30)	33 (25.80)	36 (28.10)	77 (60.20)	2.359	.307
มากกว่า 10 ปี	2 (1.60)	20 (15.60)	29 (22.60)	51 (39.80)		
รวม	10 (7.80)	53 (41.40)	65 (50.80)	128 (100.00)		

P &gt; .05

จากตารางที่ 22 พบว่า ความถี่ที่ได้จากการสังเกต ไม่แตกต่างจากความถี่ที่คาดหวัง (P > .05) แสดงว่า ประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทย ไม่มี ความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 23 ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต

(N = 128)

ประสบการณ์ด้านอาหารไทย	ระดับบทบาท			รวม	$\chi^2$	P-value
	บางครั้ง	พอสมควร	ประจำ			
1 – 10 ปี	27 (21.20)	46 (35.90)	4 (3.10)	77 (60.20)		
มากกว่า 10 ปี	4 (3.10)	47 (36.70)	0 (0.00)	51 (39.80)		
รวม	31 (24.20)	93 (72.70)	4 (3.10)	128 (100.00)		

\* ไม่สามารถหาค่า Chi – square ได้เนื่องจากจำนวนตัวอย่างใน Cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

#### สรุป

การวิจัยเรื่อง บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อศึกษาบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุ ระดับการศึกษา สาขาวิชาที่จบการศึกษา และประสบการณ์ในการทำงาน กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารใน โรงแรม เขตกรุงเทพมหานคร

โดยตั้งสมมติฐานของการวิจัย ดังนี้

1. อายุ มีความสัมพันธ์กับระดับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน
2. ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับระดับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน
3. สาขาวิชาที่จบการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน
4. ประสบการณ์ในการทำงานมีความสัมพันธ์กับระดับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน

ประชากรในการวิจัย คือ พนักงานของโรงแรมโดยทำหน้าที่ผู้ประกอบการอาหารไทย ซึ่งมีจำนวน 128 โรงแรม จำนวน 128 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์การศึกษาครั้งนี้ศึกษาจากประชากรทั้งหมด

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) 1 ชุด แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของพนักงานผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สาขาวิชาที่จบ ประสบการณ์ในการทำงาน หน่วยงานที่ปฏิบัติ หน้าที่และภาระงานตำแหน่งทางการประกอบอาหารไทย ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่ของพนักงานผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร คือ หน้าที่และตำแหน่ง การศึกษาเรื่องอาหารไทย การประกอบอาหารคาว - หวาน การจัดจำหน่ายและการ

สาริต แบบสอบถามในการวิจัยเป็นแบบแจกตอบแบ่งเป็น 3 ระดับ ตอนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานกับบทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาวหวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาริต

นำแบบสอบถามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 4 ท่าน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ปรับปรุงแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญรวม 4 ท่าน นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้กับผู้ประกอบการอาหารไทยที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน จากนั้นนำแบบสอบถามทั้งหมดที่ได้มาวิเคราะห์หาความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (Coefficient of Correlation) ของ Cronbach (1970, 161) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.93 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ยอมรับได้ จึงนำแบบสอบถามไปใช้กับกลุ่มประชากรต่อไป

ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบสอบถามไปยังกลุ่มตัวอย่างพร้อมกับซองและแสตมป์เพื่อให้ส่งแบบสอบถามกลับคืนทางไปรษณีย์ การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS For Windows (Statistical Package for Social Science for Windows) ค่าสถิติที่ใช้ ได้แก่ ค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและค่าไคสแควร์ กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

### ผลการวิจัยสรุปได้ ดังนี้

1. ข้อมูลพื้นฐานของพนักงานผู้ปกครองอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร จากการศึกษา พบว่า ประชากรเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 55.50 เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 44.50 อายุของประชากรส่วนมากจะมากมีอายุกว่า 40 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 68.00 ระดับการศึกษาอยู่ในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 84.40 สาขาวิชาที่จบการศึกษาส่วนมากจบด้านอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 52.30 และประสบการณ์ในการทำงานส่วนมากจะมีประสบการณ์อยู่ระหว่าง 1 – 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 60.20

2. บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว-หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

จากการศึกษา บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง โดยพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่งที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 6 รายการ โดยมีระดับคะแนน ( $\bar{x}$  อยู่ระหว่าง 2.03 - 2.63) ดังนี้คือ 1) นอกจากการคิดรายการอาหารสามารถประกอบอาหารเอง 2) สามารถเขียนรายการอาหารของโรงแรมเอง 3) มีการสำรวจรายการของที่เข้ามาบ้าง 4) มีบทบาทในการสั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบเอง 5) กำหนดลำดับในการคิดรายการอาหาร และ 6) เตรียมการวางแผนงานแบบธุรกิจ ( $\bar{x} = 2.03$ ) ส่วนผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่งที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 3 รายการ โดยมีระดับคะแนน ( $\bar{x}$  อยู่ระหว่าง 1.34 - 1.95) ได้แก่ 1) มีส่วนในการปรับตำรับหรือพัฒนาการตำรับอาหารใหม่ 2) ท่านได้ออกไปสาธิตนอกสถานที่ เช่น ออกรายการโทรทัศน์วิทยุ และ 3) ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบ้าง ตามลำดับ

บทบาทของผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย โดยพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาอาหารไทยที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 8 รายการ โดยมีระดับคะแนน ( $\bar{x}$  อยู่ระหว่าง 2.14 - 2.45) ดังนี้คือ 1) ได้ศึกษาการจัดซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย 2) ได้แนะนำผู้อื่นในการศึกษาเกี่ยวกับด้านอาหารไทย 3) ได้ให้การสนับสนุนการศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทย 4) สนับสนุนและส่งเสริมวัฒนธรรมไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย 5) ในการศึกษาตำรับท่านใช้ตำรับอาหารดั้งเดิม 6) ได้แนะนำการศึกษาต่อผู้อื่นบ้าง 7) สามารถศึกษาและค้นคว้านอกเวลาบ้าง และ 8) ในการศึกษาเรื่องอาหารไทยได้ปรับปรุงตำรับสำหรับอาหารใช้ในโรงแรม ส่วนผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทยที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 1 รายการ ได้แก่ ในการศึกษาด้านอาหารท่านได้ศึกษานอกสถานที่เกี่ยวกับอาหารไทย ตามลำดับ

สำหรับบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาว หวานที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 8 รายการ โดยมีระดับคะแนน ( $\bar{x}$  อยู่ระหว่าง 2.16 - 2.78) ดังนี้คือ 1) การประกอบอาหารไทยท่านคำนึงถึงรสชาติอาหารและความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร 2) การประกอบอาหารหวานคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ

3) การประกอบอาหารคาวมีการคำนึงถึงโภชนาการมากน้อยเพียงไร 4) ได้เน้นความสำคัญของการประกอบอาหารคาวหวานในการอนุรักษ์อาหารไทย 5) ได้จัดการและคิดตำรับ (รายการอาหาร) ประกอบอาหารไทยตามวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล 6) ในการรับประทานอาหารคาวได้คำนึงถึงเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นหลัก 7) การประกอบอาหารคาวหวาน ได้เน้นการรับประทานง่ายและใช้ในเทศกาลประเพณี วัฒนธรรม และ 8) ในการประกอบอาหารคาวหวานได้มีการดัดแปลงเพื่อใช้กับงานเลี้ยง ส่วนบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาว หวาน ที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 1 รายการ ได้แก่ ในการประกอบอาหารคาวได้มีการพัฒนาตำรับ ตามลำดับ

ส่วนบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิตที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 2 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ 1) ใช้วัตถุดิบของไทยในการประกอบอาหารไทยตามฤดูกาล และ 2) ได้เน้นการจำหน่ายมากกว่าสาธิต ส่วนบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิตที่อยู่ในระดับปฏิบัติพอสมควรมี 8 รายการ โดยเรียงตามลำดับคะแนนเฉลี่ย ดังนี้คือ 1) การสาธิตท่านได้อธิบายถึงบทบาทของอาหารไทยบวกแนวทางในการอนุรักษ์ 2) ให้คำแนะนำกับลูกค้าระหว่างการสาธิตเรื่องการอนุรักษ์อาหารไทย 3) ในการสาธิตและการจำหน่ายได้ถ่ายทอดการกินแบบไทย ๆ 4) ได้เน้นการสาธิตตำรับต่างๆ ของอาหารไทย 5) การจัดจำหน่ายและการสาธิตได้มีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง 6) การจัดจำหน่ายให้แก่ลูกค้ามีการสาธิตไปพร้อมกัน 7) ไปสาธิตและการจัดจำหน่ายอาหารไทยในสถานที่ต่าง ๆ และ 8) หน่วยงานรายการมีการเชิญท่านไปสาธิตบ่อย ตามลำดับ

3. ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุ ระดับการศึกษา การศึกษาเรื่องอาหารไทย สาขาวิชาที่จบการศึกษา ประสบการณ์ในการทำงาน กับบทบาทผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว - หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า

3.1 ที่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 คือ

3.1.1 อายุของผู้ประกอบอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาว หวาน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ดังตารางที่ 10)

3.1.2 สาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับ บทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ .05 (ดังตารางที่ 17)

3.1.3 ประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับ บทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ .05 (ดังตารางที่ 21)

### 3.2 ส่วนที่ไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร ดังต่อไปนี้

3.2.1 อายุของผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่มีความสัมพันธ์กับบทบาทการ อนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย (ดังตารางที่ 9)

3.2.2 สาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่มีความสัมพันธ์กับ บทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน (ดังตารางที่ 18)

3.2.3 ประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่มีความ สัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง (ดังตารางที่ 20)

3.2.4 ประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่มีความ สัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน (ดัง ตารางที่ 22)

3.3 ความสัมพันธ์จากสมมติฐานที่ไม่สามารถทดสอบค่า Chi – square ได้เนื่องจาก จำนวนตัวอย่างใน cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5 ซึ่ง ได้แก่

3.3.1 อายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่ อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง (ดังตารางที่ 8)

3.3.2 อายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่ อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต (ดังตารางที่ 11)

3.3.3 ระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์ และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง (ดังตารางที่ 12)

3.3.4 ระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์ และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย (ดังตารางที่ 13)

3.3.5 ระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์ และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน (ดังตารางที่ 14)



3.3.6 ระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์ และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต (ดังตารางที่ 15)

3.3.7 สาขาวิชาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง (ดังตารางที่ 16)

3.3.8 ระดับการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์ และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต (ดังตารางที่ 19)

3.3.9 ประสบการณ์ในการทำงานของผู้ประกอบอาหารไทยกับระดับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต (ดังตารางที่ 23)

#### สรุปผลการวิจัย

สรุปผลจากการวิจัยจะเห็นว่า ด้านอายุ ยังมีอายุมากก็จะมีประสบการณ์ในการทำงานมาก ดังนั้นจึงมีตำแหน่งที่สูงขึ้นตามมาด้วย แต่จากการศึกษาจะเห็นว่า ผู้ที่ประกอบอาหารไทย จะจบการศึกษาในระดับที่ต่ำกว่าปริญญาตรี ตรงนี้จะเป็นอุปสรรคในการพัฒนาและคิดค้นในเรื่องของการบูรณาการอาหารไทยให้มีคุณภาพดีขึ้น ซึ่งทางหน่วยงานที่รับผิดชอบทางด้านนี้ ควรให้ความตระหนักในเรื่องนี้ด้วย เพราะถ้าผู้ประกอบอาหารยังมีความรู้ที่ต่ำอยู่จะทำให้ในส่วนของพัฒนาอาหารไปได้ช้า ควรมีการสนับสนุนในด้านนี้ให้มากซึ่งจะสอดคล้องกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่จะให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางแห่งการท่องเที่ยวทางภาคพื้นนี้ อีกอย่างในส่วนของผู้ประกอบการส่วนมากมีอายุมากกว่า 40 ปี ทำให้ประเทศต้องมีการเร่งผลิตบุคลากรทางนี้ให้มากเพื่อให้ทันต่อการประกอบอาชีพไม่ให้เกิดการขาดแคลน เพราะฉะนั้นควรมีการพัฒนาคนรุ่นใหม่ไปพร้อมกันการให้การศึกษาที่ดี มีแนวทางในการประกอบอาชีพ และมีการนำความคิดสร้างสรรค์มาปรับปรุงงานด้านการประกอบอาหารไทยให้อยู่คู่ประเทศไทยตลอดไป

#### อภิปรายผลการวิจัย

##### 1. สถานภาพทั่วไป จากสถานภาพทั่วของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 จากผลการวิจัยจะเห็นว่าผู้ประกอบอาหารแนวโน้มน่าจะเป็นผู้ชายมากกว่าผู้หญิง ส่วนอายุของผู้ประกอบจะมีอายุมากกว่า 40 ปี ในส่วนนี้จะทำให้เราทราบว่าในอนาคตจะต้องสนับสนุน และผลิตบุคลากรด้านนี้ให้มากถึงจะทันต่อความต้องการ เพราะส่วนมากผู้ประกอบอาหารไทยจะมีอายุมากกว่า 40 ปีขึ้นไป เมื่อพิจารณาทางด้านการศึกษาจะพบว่าผู้ประกอบอาหารไทยจะมีความรู้ต่ำกว่าปริญญาตรี แสดงให้เห็นว่ากลุ่มบุคคลที่จะทำหน้าที่

ผู้ประกอบการอาหารไทยเป็นกลุ่มที่ไม่ได้จบทางด้านโภชนาการมาโดยตรง ส่วนมากจะเป็นการอบรมระยะสั้น หรือ เป็นการสะสมประสบการณ์มากกว่า สำหรับผู้ที่จบการศึกษาโดยตรง ไม่เข้าทำงานในโรงแรมอาจเป็นเพราะว่า อัตราค่าจ้างน้อย และอีกประมาณหนึ่ง ทางโรงแรมจะมีการคัดเลือกบุคคลที่มีประสบการณ์มาเป็นหัวหน้า เพราะทางโรงแรมเห็นว่า ผู้ที่ผ่านประสบการณ์มาก ๆ ไม่จำเป็นจะต้องจบการศึกษาสูงก็สามารถประกอบอาหารได้จากการสะสมประสบการณ์มา ทำให้ผู้ที่จบการศึกษามาใหม่ หรือจบการศึกษาในระดับปริญญาตรีไม่สนใจที่ทำงานในโรงแรม จึงหันไปประกอบอาชีพทางด้านนี้แบบอิสระ หรือประกอบอาชีพอื่นแทน ดังนั้นควรสนับสนุนอาชีพนี้ให้มาก และควรมีการประชาสัมพันธ์ มีการเปิดสอนหรืออบรมเป็นศูนย์ศิลปชีพ เมื่อพิจารณาทางด้านสาขาวิชาที่จบการศึกษาก็พบว่า ผู้ประกอบการอาหารไทยจบด้านอาหารและโภชนาการ แต่เป็นการอบรมหลักสูตรระยะสั้นเท่านั้น หรืออาศัยประสบการณ์มากกว่า จบด้านคหกรรมโดยตรง ดังนั้นจึงแสดงให้เห็นว่า การที่จะเป็นผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพฯ ได้อาศัยประสบการณ์เป็นส่วนใหญ่ไม่ใช่ได้จากการศึกษา

## 2. ด้านบทบาทของผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย

### 2.1 ด้านหน้าที่และตำแหน่ง

เมื่อพิจารณาถึงบทบาทของผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยจะพบว่า ส่วนมากจะมีการปฏิบัติเป็นประจำ เช่นในด้านการคิดรายการอาหารเอง และยังสามารถประกอบอาหารตามที่คิดไว้ได้ โดยการเขียนรายการอาหารของโรงแรม มีการจัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบในการปรุงอาหารเอง

### 2.2 ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย

ในด้านนี้จะมีการศึกษาในการจัดซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ยังมีคำแนะนำผู้อื่นในการศึกษาเกี่ยวกับด้านอาหารไทยและยังสนับสนุนการศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทย มีการส่งเสริมวัฒนธรรมไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย และยังคงศึกษาคำร่าเพื่อจะได้นำคำรับอาหารแบบดั้งเดิมมาบริการแก่ผู้ให้บริการ ในเวลาว่างก็ยังคงมีการศึกษาเพิ่มเติมเพื่อนำมาปรับปรุงให้การประกอบอาหารไทยมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ มีการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรือมีในประเทศมาปรุงอาหาร หรือบูรณาการ และยังได้ได้นำสมุนไพรซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทยเราที่มีอยู่หลากหลายและคนไทยก็รับประทานแล้วยังนำมาปรุงอาหารจนทำให้เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย ฉะนั้นการที่ผู้ประกอบการได้นำเอาวัตถุดิบที่มีประโยชน์และมีคุณค่าทางอาหารมาประกอบอาหารและนำมาเป็นส่วนประกอบที่สามารถเป็นเอกลักษณ์เฉพาะได้

### 2.3 ด้านการประกอบอาหารคาว – หวาน

สำหรับด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน ในการประกอบอาหาร คาว หวาน ส่วนมากจำคำนี้ถึงคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติอาหาร และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร การนำวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาลมาปรุงแต่งอาหาร โดยเฉพาะในประเทศไทยมีวัตถุดิบตามฤดูกาลมากมายเพียงพอกับการนำมาปรุงอาหารคาว หวาน ได้และยังเป็นการสนับสนุนและส่งเสริมในการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นด้วย เป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบที่มีราคาแพงมาปรุงอาหารและการปรุงอาหารคาว หวานยังคำนึงเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นหลักด้วย เพราะในต่างประเทศทราบถึงสรรพคุณในเครื่องเทศและสมุนไพรไทยเป็นอย่างดี ทั้งยังมีการดัดแปลงให้รับประทานง่าย และมีการจัดการแสดงและการสาธิตตามเทศกาลประเพณีต่าง ๆ อีกด้วย เพื่อเป็นการส่งเสริมอาหารไทยและการท่องเที่ยวด้วย

### 2.4 ด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต

ในด้านนี้ยังไม่ค่อยมีการจัดจำหน่ายและสาธิตเพื่อส่งเสริมอาหารไทย หรือว่ามีการแสดงในงานต่างๆ ส่วนมากจะมีเป็นการแสดงสินค้าซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นจะเป็นการจัดจำหน่ายและแสดงการสาธิตภายใน ซึ่งสาเหตุอาจมาจากที่บุคลากรในการจัดจำหน่ายและการสาธิตในด้านอาหารยังต้องมีการฝึกที่จำเป็นต้องปฏิบัติในหน้าที่ในโรงแรม จึงไม่ค่อยมีเวลาออกไปทำการสาธิตอาหารไทยนอกสถานที่มากนัก และที่มีการจำหน่ายและการสาธิต ตามรายการทางโทรทัศน์ วิทยุ ต่าง ๆ ก็จะเป็นผู้ประกอบอาหารไทยที่ไม่ได้ทำงานในโรงแรม ในส่วนนี้ควรจะมีการจัดการแข่งขันในการประกอบอาหารไทย ในระดับโรงแรมต่าง ๆ จะเป็นงานเทศกาลต่าง ๆ ตามฤดูกาลหรือว่า เป็นการรวมกลุ่มกันในระหว่างโรงแรม ให้มีการจัดจำหน่ายและการสาธิต ระหว่างโรงแรม เพื่อเป็นการแนะนำและเผยแพร่วัฒนธรรมการประกอบอาหารไทย การรับประทานอาหารไทย และให้ทราบถึงคุณค่าทางโภชนาการในชาวต่างชาติได้ชื่นชมด้วย

## 3. ด้านความสัมพันธ์ของผู้ประกอบอาหารไทยถึงการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย

3.1 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับบทบาทผู้ประกอบอาหารไทย ในโรงแรมต่อการเผยแพร่อาหารไทย เขตกรุงเทพมหานคร ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับหน้าที่และตำแหน่งพบว่า ยังมีอายุมากก็จะมีหน้าที่และตำแหน่งในด้านการบริหารสูงขึ้น และระดับบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทยก็มีมากกว่ากลุ่มที่มีอายุ 40 ปีหรือต่ำกว่าอย่างเห็นได้ชัด ส่วนความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการศึกษาเรื่องอาหารไทย พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทย จะมีการศึกษาเรื่องอาหารไทยในการปรับปรุงสูตรสำหรับอาหารใช้ในโรงแรมมีการสนับสนุนและส่งเสริมวัฒนธรรมไทย

ในการอนุรักษ์อาหารไทย และมีการแนะนำผู้อื่นเกี่ยวกับด้านอาหารไทยได้ และในระดับ บทบาทในการเผยแพร่และอนุรักษ์อาหารไทยจะ พบว่า ไม่มีความแตกต่างกัน สำหรับด้าน ความสัมพันธ์ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหาร ไทยด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน มีความแตกต่างกันคือ ผู้ประกอบอาหารไทยที่มีอายุ มากกว่า 40 ปี จะมีระดับการปฏิบัติในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยมากกว่ากลุ่มที่มีอายุ 40 หรือต่ำกว่า ในระดับปฏิบัติเป็นประจำและระดับพอสมควร จะเห็นได้ว่า ความสัมพันธ์ ระหว่างอายุของผู้ประกอบอาหารไทยกับการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยทั้ง 4 ด้านจะขึ้นอยู่กับ อายุที่มาก อาจเป็นเพราะว่าผู้ประกอบอาหารไทยที่มีอายุมากก็จะมีประสบการณ์ มากขึ้นด้วยและระดับเผยแพร่ก็จะมากขึ้นด้วย

3.2 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับหน้าที่และตำแหน่ง พบว่า ผู้ประกอบ อาหารไทยระดับการศึกษาค่ากว่าปริญญาตรีจะมีบทบาทในหน้าที่และตำแหน่งมากกว่าเพราะ ประชากรส่วนมากจะจบในระดับนี้และมีการประกอบอาชีพเป็นเวลานาน จึงมีตำแหน่งที่สูงขึ้น และระดับการอนุรักษ์และเผยแพร่ก็จะมากขึ้นด้วยเช่นกัน ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการ ศึกษากับการศึกษาเรื่องอาหารไทย พบว่าผู้ประกอบอาหารไทย ส่วนมากจบการระดับต่ำกว่า ปริญญาตรี จะให้สำคัญในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการ การอนุรักษ์อาหารไทยโดยการคิดตำรับ รายการอาหารไทยแล้วนำมาประกอบอาหารไทยตามวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล ส่วนในด้านความ สัมพันธ์จะพบว่า ไม่สามารถหาความสัมพันธ์ได้เพราะมีจำนวนตัวอย่างใน cell มีค่า expected value ไม่ถึง 5 ทั้ง 4 ด้าน

3.3 ความสัมพันธ์ระหว่างสาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทย มีความ สัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย นั่นคือ มี เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ จะพบว่าในส่วนที่แตกต่างกัน คือ ในบทบาทการอนุรักษ์และเผย แพร่อาหารไทยของผู้ที่จบการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ จะมีบทบาทมากในระดับปฏิบัติ ประจำ มากกว่าผู้ที่จบในด้านคหกรรมศาสตร์หรือทางด้านการศึกษา และในด้านความสัมพันธ์ ระหว่างสาขาที่จบการศึกษาของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่ อาหารไทยด้านการประกอบอาหารคาว หวาน พบว่า ไม่แตกต่างกัน

3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของ ผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านหน้าที่และตำแหน่ง พบว่า ไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนในด้านความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้าน อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการ

ศึกษาเรื่องอาหารไทย พบว่า มีความสัมพันธ์ตามสมมติฐาน นั่นคือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารไทยของผู้ประกอบอาหารไทยกับบทบาทการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยด้านการประกอบอาหาร กาว หวาน พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กัน

#### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการเปรียบเทียบกลุ่มประชากร ในแต่ละภาคเพื่อจะได้มีการส่งเสริมผู้ประกอบอาหารไทยในการปรุงอาหารประจำถิ่นและเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมของแต่ละภาค
2. ควรศึกษาเกี่ยวกับเจตคติของผู้ประกอบอาหารไทยเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและแก้ไขในการพัฒนาอาหารไทยต่อการเผยแพร่อาหารไทยให้มีประสิทธิภาพและได้ผลยิ่งขึ้น
3. ควรศึกษาการอนุรักษ์อาหารไทยของภัตตาคารไทยในต่างประเทศ

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

## รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง      อาจารย์ประจำ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วันดี ไทยพานิช      อาจารย์ประจำ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมาลี ปิยาวัฒน์      อาจารย์ประจำ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
สถาบันราชภัฏพระนคร
4. อาจารย์มณี สุวรรณผ่อง      อาจารย์ประจำ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
(จรัลราชการบ้านาญ)



ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์



คณะกรรมการ THA  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
เลขที่ 0370  
วันที่ 14 ม.ค. 46  
เวลา 16.30 น.

สมาคมโรงแรมไทย  
THAI HOTELS ASSOCIATION

203-209/3 Rajchadamnoon Kiang Avenue, Boworwinnai, Bangkok 10200, Thailand  
Tel: 281-9498. (9 Lines), Fax: (662) 281-4188  
Arrival Lounge, Bangkok International Airport  
Tel. 504-3850, 996-7726-7, Fax: 604-3858  
Domestic Airport Tel. 535-2644, 5352674 (DEPARTURES)  
Domestic Airport Tel. 536-4349, 536-4350 (ARRIVALS)  
Website: www.thaihotels.org  
E-mail address: info@thaihotels.org

ที่รท. 198 / 45-47

วันที่ 24 มกราคม พ.ศ. 2546

เรื่อง สนับสนุนการดำเนินการโครงการวิจัย  
เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญาพร  
คณบดีคณะศึกษาศาสตร์

อ้างถึง หนังสือเลขที่ศส. 1013/0079 ฉบับลงวันที่ 15 มกราคม 2546

จากที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลได้ดำเนินการจัดทำแบบสอบถามของโครงการวิจัยเรื่อง  
"บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่  
อาหารไทย" ไปยังโรงแรมต่าง ๆ เพื่อขอข้อมูลมาประกอบการวิจัยนั้น

สมาคมโรงแรมไทยยินดีในการให้ความร่วมมือและสนับสนุนการดำเนินการจัดทำโครงการดัง  
กล่าว โดยการทำความเข้าใจสนับสนุนโครงการ แต่ไม่สามารถให้นำตราสัญลักษณ์ของสมาคมฯ ใส่ลงใน  
แบบสอบถามของสถาบันฯ ได้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสิทธิ ตันชาวนิช)

นายกสมาคมโรงแรมไทย



ที่ ศธ 1013/ 1867

คณะกรรมการศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

|๕ ธันวาคม 2545

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูล

เรียน นายกสมาคมโรงแรมไทย

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่ง อาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะกรรมการศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับทุนสนับสนุนการทำวิจัย ประจำปี 2545 เรื่อง บทบาทผู้ประกอบการอาหารใน  
โรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย ซึ่งข้าราชการครูคนดังกล่าวมีความประสงค์ที่  
จะขอข้อมูลจากสมาคมโรงแรมไทย เพื่อนำข้อมูลมาจัดทำงานวิจัย นั้น คณะกรรมการศาสตร์ จึงขอความอนุเคราะห์  
จากท่านอนุญาตให้ นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม เข้าขอข้อมูลเกี่ยวกับการแบ่งระดับโรงแรม และคณะกรรมการศาสตร์  
ได้มอบหมายให้ นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ดำเนินการติดต่อประสานงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และคณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หวังเป็นอย่างยิ่งว่า  
จะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านและขอขอบคุณเป็นอย่างมา กมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญาบุช)

คณบดีคณะกรรมการศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358



ที่ ศธ 1013/ 0077

คณะกรรมการศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
กระทรวงศึกษาธิการ  
อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

15 มกราคม 2546

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นที่ปรึกษาโครงการวิจัย

เรียน ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่ง อาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับงบประมาณสนับสนุนให้ดำเนินโครงการวิจัย เรื่อง “บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย” ในปี พ.ศ. 2545-2549 นั้น เพื่อให้ข้าราชการครูคนดังกล่าวดำเนินงานโครงการวิจัยเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและสมบูรณ์ คณะกรรมการศาสตร์จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นที่ปรึกษาโครงการวิจัยดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญาสุข)

คณบดีคณะกรรมศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358

ที่ ศธ 1013/

0077



คณะคหกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

กระทรวงศึกษาธิการ

อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

15 มกราคม 2546

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นที่ปรึกษาโครงการวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่ง อาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับงบประมาณสนับสนุนให้ดำเนินโครงการวิจัย เรื่อง "บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย" ในปี พ.ศ. 2545-2549 นั้น เพื่อให้ข้าราชการครูคนดังกล่าวดำเนินงานโครงการวิจัยเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและสมบูรณ์ คณะคหกรรมศาสตร์จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นที่ปรึกษาโครงการวิจัยดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญานุช)

คณบดีคณะคหกรรมศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358



ที่ ศธ 1013/ 0078

คณะคณกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
กระทรวงศึกษาธิการ  
อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

๒ มกราคม 2546

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน อาจารย์มณี สุวรรณผ่อง

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่งอาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะคณกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับงบประมาณผลประโยชน์สถาบันฯ ประจำปี 2545 เพื่อสนับสนุนงานวิจัย เรื่อง "บทบาท  
ผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย"

การวิจัยครั้งนี้จำเป็นต้องใช้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้งานวิจัยสมบูรณ์ยิ่งขึ้น คณะคณกรรมศาสตร์  
เห็นว่าท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ มีความรู้ความสามารถเป็นอย่างดีซึ่งจะให้คำแนะนำ และตรวจสอบแบบสอบถามในการ  
วิจัยครั้งนี้ ดังนั้น คณะคณกรรมศาสตร์จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัยดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา คณะคณกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับ  
ความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างมากมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญานุช)

คณบดีคณะคณกรรมศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358



ที่ ศธ 1013/ 0078

คณะคณกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
กระทรวงศึกษาธิการ  
อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

15 มกราคม 2546

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันดี ไทยพานิช

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่งอาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะคณกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับงบประมาณผลประโยชน์สถาบันฯ ประจำปี 2545 เพื่อสนับสนุนงานวิจัย เรื่อง "บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย"

การวิจัยครั้งนี้จำเป็นต้องใช้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้งานวิจัยสมบูรณ์ยิ่งขึ้น คณะคณกรรมศาสตร์ เห็นว่าท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ มีความรู้ความสามารถเป็นอย่างดีที่จะให้คำแนะนำ และตรวจสอบแบบสอบถามในการวิจัยครั้งนี้ ดังนั้น คณะคณกรรมศาสตร์จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัยดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา คณะคณกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างมากมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญานุช)

คณบดีคณะคณกรรมศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358

ที่ ศธ 1013/

0078



คณะกรรมการศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

กระทรวงศึกษาธิการ

อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

15 มกราคม 2546

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่งอาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะกรรมการศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับงบประมาณผลประโยชน์สถาบันฯ ประจำปี 2545 เพื่อสนับสนุนงานวิจัย เรื่อง “บทบาท  
ผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย”

การวิจัยครั้งนี้จำเป็นต้องใช้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้งานวิจัยสมบูรณ์ยิ่งขึ้น คณะกรรมการศาสตร์  
เห็นว่าท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ มีความรู้ความสามารถเป็นอย่างดีซึ่งจะให้คำแนะนำ และตรวจสอบแบบสอบถามในการ  
วิจัยครั้งนี้ ดังนั้น คณะกรรมการศาสตร์จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัยดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา คณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับ  
ความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างมากมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญาสุข)

คณบดีคณะกรรมศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358



ที่ ศธ 1013/0078



คณะกรรมการศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
กระทรวงศึกษาธิการ  
อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

15 มกราคม 2546

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมาลี ปิยาวัฒน์

ด้วย นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่งอาจารย์ 1 ระดับ 5 ข้าราชการครูสังกัดคณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้รับงบประมาณผลประโยชน์สถาบันฯ ประจำปี 2545 เพื่อสนับสนุนงานวิจัย เรื่อง "บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย"

การวิจัยครั้งนี้จำเป็นต้องใช้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้งานวิจัยสมบูรณ์ยิ่งขึ้น คณะกรรมการศาสตร์เห็นว่า ท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ มีความรู้ความสามารถเป็นอย่างดีที่จะให้คำแนะนำ และตรวจสอบแบบสอบถามในการวิจัยครั้งนี้ ดังนั้น คณะกรรมการศาสตร์จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัยดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา คณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างมา กมาก โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี เลิศปัญญาบุษ)

คณบดีคณะกรรมศาสตร์

สำนักงานเลขานุการ

โทร. 0 2549 3160

โทรสาร 0 2577 2358

ผู้รับ  
ผู้พิมพ์

## ภาคผนวก ค

รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคมโรงแรมไทย

## รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคมโรงแรมไทย

ลำดับที่	รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม	หมายเหตุ
1	THE ALEXANDED HOTEL	
2	AMARI AIRPORT HOTEL	
3	AMARI ATRIUM HOTEL	
4	AMARI BOULEVARD HOTEL	
5	AMARI WATERGATE HOTEL	
6	AMBADDADO HOTEL	
7	ARISTON HOTEL	
8	ARNOMA HOTEL	
9	ASIA AIRPORT HOTEL	
10	AISA HOTEL	
11	BAIYOKE SUITE HOTEL	
12	BANGKOK MARRIOTT RESORT & SPA HOTEL	
13	BANGKOK CENTRE HOTEL	
14	BANGKOK GOLF SPA RESORT	
15	BANGKOK PALACE HOTEL	
16	BANYAN TREE BANGKOK HOTEL	
17	BEST WESTERN FORTUNE HOTEL	
18	CENTURY PARK HOTEL	
19	CHALEENA HOTEL	
20	CHAOPHAYA PARK HOTEL BANGKOK	
21	CHINA TOWN HOTEL	
22	CLASSIC PLACE HOTEL	

ลำดับที่	รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม	หมายเหตุ
23	CONRAD BANGKOK HOTEL	
24	CROWNE PLAZA BANGKOK HOTEL	
25	ROYAL PRINCESS LARNLUANG HOTEL	
26	ROYAL PRINCESS SPINAKARIN HOTEL	
27	THE ROYAL RIVER HOTEL	
28	S.C. PARK HOTEL	
29	S.D. AVENUE HOTEL	
30	SHANGRI - LA HOTEL	
31	SHERATON GRANDE SUKHUMVIT HOTEL	
32	SIAM CITY HOTEL	
33	SIAM HOTEL	
34	SOFITEL CENTRAL PLAZA BANGKOK HOTEL	
35	SOFITEL SILOM BANGKOK	
36	THE SOMMERSET HOTEL	
37	ST.JAMES HOTEL	
38	THE SUKHOTHAI HOTEL	
39	TAI - PAN HOTEL	
40	TAWANA RAMADA HOTEL	
41	THAI HOTEL	
42	TONG POON HOTEL	
43	TONGTARA HOTEL	
44	TOWN IN TOWN HOTEL BANGKOK	

ลำดับที่	รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม	หมายเหตุ
45	TRANG HOTEL BANGKOK	
46	THE TWIN TOWERS HOTEL	
47	VIENGTAI HOTEL	
48	WHITE ORCHID HOTEL	
49	NOVOTEL BANGNA HOTEL	
50	NOVOTEL LOTUS BANGKOK	
51	ORIENTAL HOTEL	
52	THE PAN PICIFIC BANGKOK	
53	THE PARK HOTEL BANGKOK	
54	PATHUMWAN PRINCESS HOTEL	
55	THE PENINSULA BANGKOK HOTEL	
56	PINEHURAT LODGE HOTEL	
57	PINNACLE HOTEL BANGKOK	
58	HOTEL PLAZA ATHENEE BANGKOK	
59	THE PLAZA HOTEL	
60	PRINCE HOTEL	
61	PRINCE PALACE HOTEL	
62	RADISSON HOTEL BANGKOK	
63	RAMA GARDENS HOTEL	
64	THE REGENT BANGKOK	
65	REMBRANDT HOTEL	
66	REX HOTEL	

ลำดับที่	รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม	หมายเหตุ
67	ROSE HOTEL	
68	ROYAL BEAJA HOTEL	
69	THE ROYAL CITY HOTEL	
70	ROYAL HOTEL	
71	ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL	
72	ROYAL PARK VIEW HOTEL	
73	INDRA REGENT HOTEL	
74	JADE PAVILION HOTEL	
75	JW MARRIOTT HOTEL	
76	THE LANDMARK OF BANGKOK HOTEL	
77	LE MERIDIEN PRESIDENT HOTEL	
78	MALAYSIA HOTEL	
79	THE MANDARIN HOTEL	
80	MANHATTAN HOTEL	
81	MANOHRA HOTEL	
82	MARUAY GARDEN HOTEL	
83	MAXX HOTEL	
84	MENAM RIVERSIDE HOTEL	
85	AERCHANT COURT HOTEL ATLE	
86	MIAMI HOTEL	
87	THE MONTIEN HOTEL	
88	MONTIEN RIVERSIDE HOTEL	

ลำดับที่	รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม	หมายเหตุ
89	MORAKOT HOTEL	
90	NANA HOTEL	
91	NARAI HOTEL	
92	NEW EMPIRE HOTEL	
93	NEW FUJI HOTEL	
94	NEW PENINSULA HOTEL	
95	NEW TROCADERO HOTEL	
96	NOVOTEL BANGKOK HOTEL	
97	D.C. PALACE HOTEL	
98	D'MA PAVILION HOTEL	
99	THE DUSIT THANI HOTEL	
100	EASTIN BANGKOK HOTEL	
101	EASTIN LAKESIDE HOTEL	
102	ELIZABETH HOTEL	
103	THE EMERALD HOTEL	
104	EURASIA BANGKOK HOTEL	
105	EVERGREEN LAUREL HOTEL	
106	FIRST HOTEL	
107	FLORIDA HOTEL	
108	THE FOUR WINGS HOTEL	
109	GOLDEN DRAGON HOTEL	
110	GOLDEN HORSE HOTEL	

ลำดับที่	รายชื่อโรงแรมที่เป็นสมาชิกของสมาคม	หมายเหตุ
111	GRACE HOTEL	
112	GRAND CHINA PRINCESS HOTEL	
113	THE WESTIN GRANDE SUKHUMVIT BANGKOK	
114	GRANDE VILLE HOTEL	
115	HILTON INTERNATIONAL BANGKOK HOTEL	
116	GRAND HYATT ERAWAN HOTEL	
117	HOLIDAY MANSION HOTEL	
118	THE IMPERIAL IMPALA HOTEL	
119	THE IMPERIAL QUEEN'S PARK HOTEL	
120	THE IMPERIAL TARA HOTEL	
121	WINDSOR HOTEL	
122	WINDSOR SUITES HOTEL	
123	ZENITH SUKHUNVIT HOTEL	
124	EBINA HOUSE HOTEL	
125	THE GRAND HOTEL	
126	GRAND TOWER INN HOTEL	
127	QUALITY SUITES AIRPORT BANGKOK HOTEL	
128	SILON SERENE HOTEL	



ภาคผนวก ง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

---

## แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

### เรื่อง

บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร ต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย

เรียน ท่านผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร

ด้วยกระผม นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม อาจารย์ 1 ระดับ 5 ได้รับการอนุมัติให้ทำงานวิจัยจาก คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยใช้เงินผลประโยชน์ปี 2545 (งวดที่ 2) หมวดเงินอุดหนุน เรื่อง “บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร ต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย” ดังนั้นจึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านผู้ประกอบการอาหารไทย โดยแนบมาพร้อมกับบันทึกนี้ แบบสอบถามชุดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาบทบาทของบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร ต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย ผู้วิจัยได้แบ่งแบบสอบถามเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐานของของบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทของผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทย ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน และด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามปลายเปิด เกี่ยวกับอุปสรรคและข้อเสนอแนะของท่านในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย

ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถาม ท่านเป็นผู้หนึ่งที่ช่วยให้งานวิจัยนี้สำเร็จลงด้วยดี

ขอแสดงความนับถือ

(นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม)

อาจารย์ประจำภาควิชาอาหารและโภชนาการ  
คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

## แบบสอบถาม

เรื่อง บทบาทอาจารย์อาหารและโภชนาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลต่อการอนุรักษ์อาหารไทย  
ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ( ) หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง  
ให้ตรงกับความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่านมากที่สุด

ชื่อหน่วยงาน .....

## 1. เพศ

- ( ) ชาย  
( ) หญิง

## 2. อายุ

- ( ) 40 หรือต่ำกว่า  
( ) มากกว่า 40 ปีขึ้นไป

## 3. จบการศึกษาระดับสูงสุด

- ( ) ต่ำกว่าปริญญาตรี  
( ) ปริญญาตรีหรือสูงกว่า

## 4. สาขาวิชาที่ท่านจบการศึกษาที่สูงสุด

- ( ) อาหารและโภชนาการ  
( ) คหกรรมศาสตร์หรือทางการศึกษา

## 5. ประสบการณ์ในการทำงาน

- ( ) 1 - 10 ปี  
( ) มากกว่า 10 ปี

6. หน่วยงานที่ท่านปฏิบัติหน้าที่ในครัวอาหารไทย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> หน่วยบริการ                          | <input type="checkbox"/> หน่วยเตรียม                    |
| <input type="checkbox"/> หน่วยฆ่า                             | <input type="checkbox"/> หน่วยเครื่องจิ้ม น้ำพริกและผัก |
| <input type="checkbox"/> หน่วยแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง | <input type="checkbox"/> หน่วยผัดและผัดผัด              |
| <input type="checkbox"/> หน่วยอาหารงานนิยม                    | <input type="checkbox"/> หน่วยอาหารงานเดียว             |
| <input type="checkbox"/> หน่วยขนมไทย                          |   |

7. ท่านดำรงตำแหน่งทางด้านประกอบอาหารไทยในครัวอาหารไทย

- หัวหน้าพ่อครัว หัวหน้าแม่บ้าน (Chef)
- รองหัวหน้าพ่อครัว รองหัวหน้าแม่บ้าน
- กู้ก
- ผู้ช่วยกู้ก

ตอนที่ 2 บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง ข้อความในตอนนี้เกี่ยวกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยทั้ง 4 ด้าน โปรดพิจารณาข้อความแต่ละข้อว่าท่านได้ปฏิบัติมากน้อยเพียงใด โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องให้ตรงกับระดับการปฏิบัติของท่าน โดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้

ถ้าปฏิบัติเป็นประจำ หมายถึง ได้กระทำตามข้อความนั้นอย่างน้อย 80 ครั้ง ใน 100 ครั้งที่มีโอกาส

ถ้าปฏิบัติบ้างพอสมควร หมายถึง ได้กระทำตามข้อความนั้นประมาณ 50 ครั้ง ใน 100 ครั้งที่มีโอกาส

ถ้าปฏิบัติบางครั้ง หมายถึง ได้กระทำตามข้อความนั้นน้อยกว่า 50 ใน 100 ครั้งที่มีโอกาส

บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ		
	ประจำ	พอสมควร	บางครั้ง
1. ด้านหน้าที่และตำแหน่ง			
1. ท่านได้รับเชิญเป็นวิทยากรบ้างหรือไม่			
2. ท่านมีส่วนในการปรับคำรับหรือพัฒนาการคำรับอาหารใหม่บ้างหรือไม่			
3. ท่านสามารถเขียนรายการอาหารของโรงแรมเอง			
4. ท่านกำหนดคำรับในการคิดรายการอาหาร			

บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ		
	ประจำ	พอสมควร	บางครั้ง
5. ท่านได้ออกไปสาธิตนอกสถานที่ เช่นออกรายการโทรทัศน์ วิทยุ			
6. ท่านเตรียมการวางแผนงานแบบธุรกิจ			
7. นอกจากการคิดรายการอาหาร ท่านสามารถประกอบอาหารเอง			
8. ท่านมีบทบาทในการสั่งซื้อวัตถุดิบในการ ประกอบเอง			
9. ท่านมีการสำรวจรายการของที่เข้ามาบ้าง หรือไม่			
<b>2. ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย</b>			
1. ในการศึกษาด้านอาหารท่านได้ศึกษา นอกสถานที่เกี่ยวกับอาหารไทย			
2. ท่านสามารถศึกษาและค้นคว้านอกเวลาบ้าง หรือไม่			
3. ในการศึกษาเรื่องอาหารไทย ท่านได้ปรับปรุง สูตรสำหรับอาหารใช้ในโรงแรม			
4. ในการศึกษาตำรับท่านใช้สูตรอาหารดั้งเดิม			
5. ท่านได้ศึกษาการจัดซื้อวัตถุดิบในการ ประกอบอาหารไทย			
6. ท่านได้แนะนำการศึกษาต่อผู้อื่นบ้าง			
7. ท่านได้ให้การสนับสนุนการศึกษาเกี่ยวกับ อาหารไทย			
8. ท่านสนับสนุนและส่งเสริมวัฒนธรรมไทย ในการอนุรักษ์อาหารไทย			
9. ท่านได้แนะนำผู้อื่นในการศึกษาเกี่ยวกับ ด้านอาหารไทย			

บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ		
	ประจำ	พอสมควร	บางครั้ง
3. ด้านการประกอบอาหาร คาว – หวาน			
1. ในการประกอบอาหารคาวท่านได้ มีการพัฒนาตำรับหรือไม่			
2. ในการประกอบอาหารคาวหวาน ท่านได้มีการคิดแปลงเพื่อใช้กับงาน เลี้ยงหรือไม่			
3. การประกอบอาหารคาวท่านมีการ คำนึงถึงโภชนาการมากน้อยเพียงไร			
4. การประกอบอาหารหวานท่าน คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการหรือไม่			
5. ท่านได้จัดการและคิดตำรับ (รายการ อาหาร) ประกอบอาหารไทยตาม วัตถุประสงค์ที่มีตามฤดูกาล			
6. ในการรับประทานอาหารคาว ท่านได้คำนึงถึงเครื่องเทศและ สมุนไพรเป็นหลัก			
7. ท่านได้เน้นความสำคัญของการ ประกอบอาหารคาวหวานในการ อนุรักษ์อาหารไทย			
8. การประกอบอาหารไทยท่านคำนึง ถึงรสชาติอาหารและความเป็น เอกลักษณ์ของอาหาร			
9. การประกอบอาหารคาวหวาน ท่านได้เน้นการรับประทานง่ายและ ใช้ในเทศกาลประเพณี วัฒนธรรม			

บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย	ระดับการปฏิบัติ		
	ประจำ	พอสมควร	บางครั้ง
4. ด้านการจัดจำหน่ายและการสาธิต			
1. ท่านไปสาธิตและการจัดจำหน่ายอาหารไทย ในสถานที่ต่าง ๆ			
2. การจัดจำหน่ายและการสาธิตได้มีการปฏิบัติ อย่างต่อเนื่อง			
3. ท่านได้เน้นการจำหน่ายมากกว่าสาธิต			
4. ท่านได้เน้นการสาธิตตำรับต่าง ๆ ของ อาหารไทย			
5. ในการสาธิตและการจำหน่าย ท่านได้ถ่ายทอด การกินแบบไทย ๆ			
6. การสาธิตท่านได้อธิบายถึงบทบาทของอาหาร ไทยบวกแนวทางในการอนุรักษ์			
7. ท่านใช้วัตถุดิบของไทยในการ ประกอบอาหารไทยตามฤดูกาล			
8. หน่วยงานราชการมีการเชิญท่านไป สาธิตบ่อยหรือไม่			
9. การจัดจำหน่ายให้แก่ลูกค้าท่านมี การสาธิตไปพร้อมกันบ้างหรือไม่			
10. ท่านให้คำแนะนำกับลูกค้าระหว่าง การสาธิตเรื่องการอนุรักษ์อาหารไทย			

ตอนที่ 3 อุปสรรคและข้อคิดเห็นในการทำหน้าที่อนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย.

คำชี้แจง กรุณากรอกข้อความที่เกี่ยวข้องกับอุปสรรคและข้อคิดเห็นของท่านในการทำหน้าที่อนุรักษ์  
อาหารไทย

3.1 อุปสรรค.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3.2 ข้อคิดเห็น .....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



## บรรณานุกรม

- จันทร์ ทศานนท์. 2535. **อาหารไทย**. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาการพิมพ์.
- จันทร์ ทศานนท์. 2540. **ตำรับอาหาร**. วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา. กรุงเทพมหานคร.
- จรรยาตรี พลเวียง. 2537. “วัฒนธรรมไทยในการอนุรักษ์ขนมไทย”. **แม่บ้าน** (กันยายน 2537) : 39.
- เฉลี่ยว มณีเลิศ. 2532. “บทบาทของการศึกษาในการพัฒนาวัฒนธรรม”. **วัฒนธรรมไทย** 26 (มิถุนายน 2532) : 33-38
- ทองเยาว์ โทณานนท์. 2535. **ตำรับอาหารไทยในวัง**. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์อักษรสมัย.
- ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์. 2540. **โครงการประชุมสัมมนาหัวข้อพูดภาษาเดียวกันเรื่องอาหารไทย**. 13 (มีนาคม) :5.
- ธำรง ชูทัพและคณะ. 2532. “การเพิ่มคุณภาพงานวิจัยเพื่อพัฒนาการศึกษา” **วารสารการวิจัยทางการศึกษา**. 19 (เมษายน) : 119-127.
- นิธินันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์. 2540. **บทบาทครุคหกรรมศาสตร์วิทยาลัยอาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหารไทย**. วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประคอง กรรณสุด. 2529. **สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤกษศาสตร์**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประยูร อุลฺลาฎะ. 2531. **อาหารรสเลิศตำรับดั้งเดิม**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด.
- พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. 2543. **การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีต่าง ๆ**. ปทุมธานี : พิมพ์ที่คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. 2544. **การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีการต่าง ๆ**. ปทุมธานี : พิมพ์ที่คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- พิทักษ์ อินทรวิทยานันท์. 2542. **งานประชุมสัมมนานานาชาติด้านอาหารไทย**. 1-2 (มิถุนายน) :2.
- ยุพิน สิริไพบุลย์. 2531. **เอกสารประกอบการสอนขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ที่วิชาเขตพระนครใต้สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2525. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เจริญทัศน์.
- เรณู สุระมานะ. 2541. **เอกสารประกอบการสอนขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ที่วิชาเขตโชติเวชสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

วงสวาท โกศลวัฒน์. 2542. “อาหารไทยกับสุขภาพ”. การประชุมวิชาการเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ โภชนาการ 42 สถาบันวิจัยโภชนาการ. โรงแรมเอเชียราชเทวี. 10-12 พฤศจิกายน.

วนิดา โกศัล. 2530. อาหารไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. นครราชสีมา: วิทยาลัยครุราชสีมา.

วรภรณ์ จิรัชัยศักดิ์. 2540. “การกินอยู่ของคนไทยสมัยก่อน”. นิตยสารกินรี. (ตุลาคม): 72.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2539. “มรดกไทยในรูปขนม”. นิตยสารอาหารและการครัว. (กุมภาพันธ์): 28 – 29.

\_\_\_\_\_. 2539 “ภูมิปัญญาอาหารไทย” นิตยสารอาหารและการครัว. (พฤษภาคม): 57.

\_\_\_\_\_. 2538 “ขนมไทยของขวัญปีใหม่” นิตยสารอาหารและการครัว. (มกราคม): 65 - 68.

สมใจ วิษัยดิษฐ์. 2541. กินเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพมหานคร. ประยูรวงศ์พรินต์ติ้ง.

สำนักงานเลขาธิการของวิทยาเขตและคณะ. 2544. วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ. วิทยาเขตภาคใต้ คณะคหกรรมศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

สุภรณ์ พจนมณี. ม.ป.ป. ตำรับอาหาร. กรุงเทพมหานคร.

อมรรัตน์ โอภาสานนท์. 2540. บทบาทที่สัมพันธ์กับบทบาทครู-อาจารย์ คหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อัสนีย์ เสาวภาพ. 2540. สัมมนาหัวข้อพูดภาษาเดียวกันเรื่องอาหารไทย. 31 (มีนาคม) 2540:1.

Chandler, B.J., D.Powell. and W.R. Eazard. 1971. **Education and The New Teucher.** New York : Harper & Row, Company.

Cronbach, L.J. 1970. **Essentials of Psychological Testing.** New York : Harper and Brothers Publish.

Thailand Restaurant news. 2002. **The Newsmothly of Foodservice Industry, Taste the Profits.** Volume 3. issue. 29 (16 September - 15 October) : 12.

\_\_\_\_\_. 2002. **The Newsmothly of Foodservice Industry, Taste the Profits.** Volume 3. issue. 30 (16 September - 15 October) : 14.



## ประวัติผู้เขียน

ภาควิชาปฏิบัติการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

- ชื่อ - ชื่อสกุล : นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม
- วัน เดือน ปีเกิด : 17 พฤศจิกายน 2511
- สถานที่เกิด : จังหวัด ชลบุรี
- วุฒิการศึกษา : - ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา ปีการศึกษา 2529
- ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ ปีการศึกษา 2531
- การศึกษาระดับบัณฑิต (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ) ภาควิชาอาหาร  
และโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
ปีการศึกษา 2536
- การศึกษามหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)  
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
(กำลังศึกษา)
- ตำแหน่งหน้าที่ : - หัวหน้าแผนกสวัสดิการ
- หัวหน้าแผนกพัฒนาบุคลากร
- การงานปัจจุบัน : อาจารย์ 1 ระดับ 5  
ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี  
ราชมงคล อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

โทรสาร 0 - 2577 - 2358

โทรศัพท์ 0 - 2549 - 3178