



พานาคอตต้า น้ำข้าวกล้องมะพร้าวอ่อน

Brown rice juice pannacotta with young coconut

นางสาวกัญญา จันทาม

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ ศิลปศาสตร์

อาจารย์ญาดานันท์ กวยรักษา

นายณภสินธุ์ มีต้องปัน

โรงแรม พลาซ่า แอทธานี อะ รอยัล เมริเดียน

บทคัดย่อ

เนื่องด้วยโรงแรมพลาซ่า แอทธานี แวงคอก อะ รอยัล เมริเดียน เป็นธุรกิจโรงแรม ที่มีระดับมาตรฐานระดับสากล ภายในเครือ เลอ เมริเดียน ที่มีการให้บริการลูกค้าด้วยการ ให้บริการที่มีสไตล์เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวและนอกจากนี้โรงแรมยังมี ความหรูหราและสวยงาม ซึ่งมีห้องพัก ประมาณ 400 ห้อง โรงแรมพลาซ่า แอทธานี ตั้งอยู่ตำแหน่งใจกลางเมืองของ กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนถนนวิฑู เพลินจิต รวมทั้งแหล่งช้อปปิ้งมากมาย สร้างความสะดวกสบาย และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้าที่มาพักได้เป็นอย่างดี เพราะฉะนั้น โรงแรมซึ่งถือเป็นสวรรค์แห่งความสงบทางผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ช่วยเชฟในแผนก เบเกอร์ ในการที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอร์ซึ่งได้เรียนรู้การทำงานต่างๆ ภายในแต่ละวันจึงได้คิดค้นเมนูขนมพานาคอตต้าสูตรใหม่ขึ้นเพื่อเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพและสร้างความแปลกใหม่ให้กับลูกค้าของ โรงแรมอีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อนำวัตถุดิบที่โรงแรมมีอยู่มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่โดยการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาดัดแปลงเป็นผลิตภัณฑ์ ขนมเพื่อสุขภาพที่มีประโยชน์

พานาคอตต้า เป็นขนมหวานของชาวอิตาลี “พานาคอตต้า” เป็นภาษาอิตาลี แปลว่า “ครีมต้ม” พานาคอตต้า คือ เยลลี่รสนม มีเนื้อนุ่มรสชาติหอมมันหวานอ่อนๆ พานาคอตต้ามีวิธีการทำที่ง่ายไม่ซับซ้อน สำหรับทุกคนสามารถทำเองได้ง่ายสะดวก อิ่มอร่อย หวานเหมาะเป็นขนมสำหรับทุกเพศ ทุกวัย พานาคอตต้าเป็นขนมหวานสไตล์ฝรั่ง มีรสชาติหวาน และเย็นเหมาะกับเมืองร้อน ที่ต้องการความสดชื่น

ส่วนผสมของพานาคอตต้า น้ำข้าวกล้องมะพร้าวอ่อน

วิปปิ้งครีมชนิดจืด	175	กรัม
น้ำข้าวกล้อง	150	กรัม
นมสด	100	กรัม
มอลทิทอลไซรัป	100	กรัม
เจลาติน	5	แผ่น
เนื้อมะพร้าวอ่อน	100	กรัม
ข้าวบาเลย์	20	กรัม

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานมาเป็นระยะเวลา 4 เดือนที่ผ่านมา ในตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงานทำให้ได้ทราบถึงการปฏิบัติงานจริงของครัวเบเกอร์การทำงานร่วมกับผู้อื่นการฝึกความอดทนต่ออุปสรรคในการทำงานภายในสถานประกอบการ ทั้งนี้ทางผู้จัดทำได้ทำพานาคอตต้า น้ำข้าวกล้องมะพร้าวอ่อน เป็นขนมที่นำมาดัดแปลงมาประยุกต์ให้เกิดเป็นเมนูใหม่และทำจากวัตถุดิบธรรมชาติและใช้ส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพหรือสำหรับผู้ลดน้ำหนักรับประทานและรู้สึกอิ่มท้องเพิ่ม ความสดชื่นสำหรับทุกเพศทุกวัยและเป็นขนม ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สถานประกอบการ

ในการทำโครงการนั้นผู้จัดทำได้ทำการประเมินโดยเป้าหมายในการประเมิน คือพนักงานครัวที่ปฏิบัติงานอยู่ ซึ่งผลที่ได้รับในการประเมินประเมินนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจโดยการนำเอาพานาคอตต้ามาแปรรูปผสมผสานคงความเป็นไทยนั้นนำไปเป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการและเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคได้อีกทั้งยังสามารถลดต้นทุนในการผลิตได้และยังเพิ่มมูลค่าได้

