



รายงานการปฏิบัติโครงงานสหกิจศึกษา

ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี

Thai Pudding&Bubble Milk Tea 5 Colors

โดย

นาย พลิศร์ แสงอากาศ 5804400185

นางสาว ชวัลพัชร วงศ์พัฒนานิवास 5704400062

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

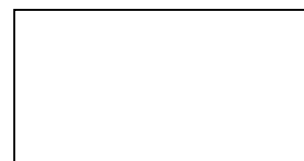
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักหอสมุด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ : ขนมหะโก๊ซานมไข่มุก 5 สี
 ชื่อนักศึกษา : นาย พลิศร์ แสงอากาศ
 : นางสาว ชวัลพัชร วงศ์พัฒนานิवास
 อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ภัทรภร จิรมหาโกคา
 ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
 ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
 คณะ : ศิลปศาสตร์
 ปีการศึกษา : 1/2561

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษา เรื่อง “ขนมหะโก๊ ซานมไข่มุก 5 สี” มีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างสรรค์สูตรขนมไทยที่แปลกใหม่เพื่อเป็นการเรียนรู้ ในการทำขนมไทย ขอดนิยมนที่ขึ้นชื่อ โดยการดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่นซึ่งทำให้เกิดความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น และเพื่อให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ สามารถนำไปใช้ได้จริง โดยผู้จัดทำได้ทดลองทำขนมไทยฟิวชั่นนี้ขึ้นมา และนำไปให้พนักงานในแต่ละแผนกได้ชิม โดยได้มีการให้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจและมีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 30 คน จากการตอบแบบสอบถามพบว่าพนักงานส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีอายุตั้งแต่ 18-30 ปี ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในตัวขนมหะโก๊ซานมไข่มุก เพราะสามารถนำไปใช้ได้จริงนอกจากนี้พนักงานส่วนใหญ่ ยังให้ความพึงพอใจในเรื่องของรสชาติ กลิ่น สี ของขนมที่มีความลงตัวในการนำขนมไทยมาดัดแปลงเป็นขนมไทยฟิวชั่น ซึ่งเป็นขนมที่แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร และไม่สามารถหาซื้อได้ทั่วไปตามท้องตลาดแถมยังเป็นที่น่าลิ้มลองสำหรับใครหลายๆคน

คำสำคัญ: หะโก๊ / ขนมไทย / ซานม / ไข่มุก



Project Title : Thai Pudding&Bubble Milk Tea 5 Colors

Name : Mr. Plis Sangarkard

Ms. Chawanphat Wongpattaniwas

Adviser : Aj. Pattaraporn Jiramahapoka

Degree : Bachelor degree

Department : Hotel and Tourism

Faculty : Arts

Academic year :1/2018

Abstract

The cooperative education project on “Thai pudding with coconut topping and 5-color pearl milk tea” aims to create a new Thai dessert in order to learn the popular Thai dessert cooking style, and adapting it to a fusion Thai style dessert that makes it more interesting and benefit the business. We made this fusion Thai dessert and brought them to employees of each department to taste and answer the satisfaction questionnaire. There are a total of 30 responders, most of them are female with age of 18-30 years old. The result shows that they are satisfied with the Thai pudding with pearl milk tea because it is really flavorful. Moreover, most employees are also satisfied with the taste, odor, and color of the dessert obtained from adapting Thai style dessert to a fusion Thai dessert which is originally a new dessert, that can not be found in the market place, and is delectable for everyone.

Key words : Thai pudding / Thai dessert / milk tea / pearl.

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี (Thai Pudding&Bubble Milk Tea 5 Colors) ณ บริษัท ครัวการบินไทย (ดอนเมือง) ตั้งแต่วันที่ 3 กันยายน ถึงวันที่ 21 ธันวาคม 2561 สำเร็จลุล่วงได้เนื่องจากได้รับความช่วยเหลือในการให้ข้อมูล คำปรึกษาข้อ เสนอแนะ ความคิดเห็นจาก บุคคลหลายท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณจรรยา ปราณีบุตร และขอขอบคุณ อาจารย์ภัทรภร จิรมหาโกคา อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจที่ให้ความช่วยเหลือและให้ คำแนะนำในการทำรายงาน รวมถึงอาจารย์อีกหลายๆท่าน ที่ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานเล่มนี้ นอกจากนี้ ขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือ ใน การ จัดทำรายงานผู้จัดทำขอขอบพระคุณบริษัทครัวการบินไทย(จำกัด)มหาชน และผู้มีส่วน เกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และเป็นทีปรีชาการทำรายงานฉบับนี้จน เสร็จ สมบูรณ์ตลอดจนการให้ความดูแลและให้ความเข้าใจในการทำงานในสถานการณ์จริงซึ่งผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นาย พลิศร์ แสงอากาศ

นางสาว ชวัลพัชร วงศ์พัฒนานิवास

23 ธันวาคม 2561

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ขนมตะโก้	3
2.2 ที่มาของขนมตะโก้	3
2.3 การแบ่งประเภทของขนมไทย	4
2.4 วัตถุดิบในการปรุงขนมไทย	5
2.5 ชา	8
2.6 ชา มีประโยชน์ดังต่อไปนี้	9
2.7 ชานมไข่มุก	11
2.8 ความหลากหลาย	12
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ	13
3.2 ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารและการครัว	15
3.3 ลักษณะการประกอบการของผลิตภัณฑ์การให้บริการ	15
3.4 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารองค์กร	17
3.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	18
3.6 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	20
3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	20
3.8 ตารางเวลาการดำเนินงาน	20
3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	21

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 วัตถุประสงค์ในการทำตะโก้ชานมไข่มุก	22
4.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน	25
4.3 การสัมภาษณ์	27
4.4 สรุปผลการทดลอง	28
4.5 ผลการคิดต้นทุนการผลิต	28
4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	29
4.7 ผลการดำเนินงาน	30

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลของโครงการ	37
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	37

บรรณานุกรม

39

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม	41
ภาคผนวก ข. รูปภาพปฏิบัติงาน	45
ภาคผนวก ค. บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	53
ภาคผนวก ง. บทความเชิงวิชาการ	56
ภาคผนวก จ. โปสเตอร์	61
ภาคผนวก ฉ. ประวัติผู้จัดทำ	63

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ตารางเวลาการดำเนินโครงการงาน	20
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของกะทิ	23
ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมของตะกั่วขาวไข่มุก	23
ตารางที่ 4.3 ส่วนผสมของตะกั่วขาวไข่มุก	23
ตารางที่ 4.4 ส่วนผสมของตะกั่วขาวไข่มุก	24
ตารางที่ 4.5 ส่วนผสมของตะกั่วขาวไข่มุก	24
ตารางที่ 4.6 ส่วนผสมของตะกั่วขาวไข่มุก	24
ตารางที่ 4.7 การสัมภาษณ์	28
ตารางที่ 4.8 ตารางต้นทุนส่วนผสมของขนมตะกั่ว	29
ตารางที่ 4.9 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	31
ตารางที่ 4.10 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อ ขนมตะกั่วขาว	
Thai Pudding&Bubble Milk Tea)	35
ตารางที่ 4.11 ตารางแสดงผลการประเมินการยอมรับและไม่ยอมรับของขนมตะกั่ว	
(Thai Pudding&Bubble Milk Tea)	36

สารบัญภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ตะโก้	4
รูปที่ 2.2 ข้าวและแป้ง	5
รูปที่ 2.3 มะพร้าวและกะทิ	6
รูปที่ 2.4 น้ำตาล	6
รูปที่ 2.5 ไข่มุก	7
รูปที่ 2.6 สีสัณและรสชาติ	7
รูปที่ 2.7 ชา	8
รูปที่ 2.8 ประโยชน์ของชา	9
รูปที่ 2.9 ชานมไข่มุก	11
รูปที่ 2.10 ความหลากหลายของชา	12
รูปที่ 3.1 ตึกครีวการบินไทย (ดอนเมือง)	13
รูปที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์(โลโก้)ครีวการบินไทย	13
รูปที่ 3.3 แผนที่ แสดงที่ตั้ง ครีวการบินไทย (ดอนเมือง)	14
รูปที่ 3.4 ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารและการครัว	15
รูปที่ 3.5 อาหารกล่อง	16
รูปที่ 3.6 ของว่างกล่อง	16
รูปที่ 3.7 น้ำผลไม้รวมเอื้องหลวง	16
รูปที่ 3.8 น้ำดื่มเอื้องหลวง	17
รูปที่ 3.9 แผนผังองค์กร ครีวการบินไทย (ดอนเมือง)	17
รูปที่ 3.10 นักศึกษาสหกิจศึกษา (ผู้จัดทำ)	18
รูปที่ 3.11 นักศึกษาสหกิจศึกษา (ผู้จัดทำ)	19
รูปที่ 3.12 พนักงานที่ปรึกษา	20
รูปที่ 4.1 วัตถุดิบ	22
รูปที่ 4.2 กะทิหยอดหน้าขนม (ส่วนผสม)	22
รูปที่ 4.3 ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี ที่ทำสำเร็จ	25
รูปที่ 4.4 วิธีการต้มไข่มุก	25
รูปที่ 4.5 รูปประกอบวิธีทำ	26
รูปที่ 4.6 การเคี้ยวตะโก้ชานม	26
รูปที่ 4.7 กระทงसानใบเตย	27

สารบัญภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.8 ตกแต่งขนมให้สวยงามน่าทาน พร้อมทำการเสิร์ฟ	27
รูปที่ 4.9 การยอมรับด้านรสชาติของขนมตะโก้ชานมไข่มุก	32
รูปที่ 4.10 การยอมรับด้านกลิ่นของขนมตะโก้ชานมไข่มุก	32
รูปที่ 4.11 การยอมรับด้านลักษณะสีของขนมตะโก้ชานมไข่มุก	33
รูปที่ 4.12 การยอมรับด้านคุณภาพของวัตถุดิบของตะโก้ชานมไข่มุก	33
รูปที่ 4.13 การยอมรับด้านปริมาณของขนมตะโก้ชานมไข่มุก	34
รูปที่ 4.14 การยอมรับลักษณะโดยรวมของขนมตะโก้ชานมไข่มุก	34
รูปที่ 4.15 ความชอบโดยรวมของขนมตะโก้ชานมไข่มุก	35



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ครัวการบินไทย (Thai Catering Service) ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2503 ครัวการบินไทยเป็นหนึ่งในผู้ให้บริการชั้นนำของโลก ทั้งในเรื่องของการให้บริการอาหารบนเครื่องบิน และการบริการภาคพื้นดิน โดยมีการบริการ อาหารชั้นเลิศการบริการสายการบินการรับส่งผลิตภัณฑ์ภัตตาคารการบริการจัดเลี้ยงครัวการบินไทย เริ่มดำเนินการกิจการเมื่อวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2503 โดยเช่าโรงซ่อมบำรุงรักษาเครื่องบิน และอาคารเล็กอย่างละหนึ่งหลัง ภายในบริเวณท่าอากาศยานกรุงเทพ ที่ดอนเมืองเป็นแห่งแรก เพื่อทำการผลิตและให้บริการอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับสายการบินไทย และสายการบินอื่นอีกมากกว่า 50 สายการบิน

ปัจจุบัน ครัวการบินไทย ยังมีสำนักงานอีกแห่งที่ตั้งอยู่ในสนามบินดอนเมือง เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสนามบินดอนเมือง และรองรับความต้องการของเที่ยวบินภายในประเทศ ตลอดจนการดำเนินงานทางภาคพื้นดิน เช่น การผลิตเบเกอรี่และการจัดเลี้ยงครัวการบินไทยผ่านการพิสูจน์แล้ว จากรางวัลชนะเลิศด้านนวัตกรรมและการสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า และเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายทั้งทางด้านคุณภาพอาหารและการบริการชั้นเลิศ

โดยในแผนกจัดเลี้ยงที่อยู่ในครัวการบินไทยได้มีการบริการในด้านงานจัดเลี้ยง การบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มอยู่ตลอด ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทยของคาวหวาน หรือเครื่องดื่มต่างๆ เพื่อเป็นการสนับสนุน กับทางบริษัทหรือทางครัวที่เราได้มาฝึกปฏิบัติงาน โดยผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้เข้ารับการฝึก และปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง โดยครอบคลุมไปถึงการ บริการขายในแผนก (CV-O OFFICE) ให้กับลูกค้า และการบริการภาคพื้น และเพื่อให้ได้สูตรใหม่กับขนมไทย เป็นการตอบแทนกับทางบริษัท ที่เราได้มาฝึกปฏิบัติงาน เราจึงคิดค้นสูตรขนมไทย และนำมาดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น นั่นคือขนมตะโก้ชานมไข่มุกขนมตะโก้เป็นขนมไทยที่ใช้แป้งข้าวเจ้า มาผสมน้ำตาล และกลิ่นของชานมเป็นเอกลักษณ์หอมชื่นใจ กวนรวมกันให้มีเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ และราดหน้าด้วยหัวกะทิรสเค็มมัน เนื้อสัมผัสนุ่มเนียนเหมือนวิปครีมของฝรั่ง ตะโก้จึงเป็นขนมยอดนิยมที่ขายดีในประเทศไทยและต่างประเทศ และเป็นขนมหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการในน้ำตาล ซึ่งเป็นส่วนผสมหลัก และรสชาติโดดเด่นในขนมหวาน จัดเป็นคาร์โบไฮเดรตเช่นเดียวกับแป้ง ในกระบวนการย่อยอาหารน้ำตาลต่างๆ จะเปลี่ยนเป็นกลูโคส ตะโก้มีส่วนผสมของกะทิที่หยอดหน้า ซึ่งอาจมีไขมันอิ่มตัวอยู่บ้าง เราจึงดัดแปลงเมนู โดยการใส่ผงชานมต่างๆลงไป เพื่อเพิ่มความหอม และทำให้รสชาติลงตัว ตัดกับตัวกะทิได้ดี จึงได้คิดค้น และนำเสนอเมนูของหวานนี้ขึ้นมาและเมนูนี้สามารถนำไปต่อยอด ใช้ในการผลิตเป็นขนมหวาน อาหารไทย เพื่อให้ได้เป็นเมนูที่แปลก

ใหม่ ไม่จำเจ และเป็นเมนูที่ทำให้ ลูกค้าได้ตัวเลือกเมนูที่แปลกใหม่ ที่ชอบในวัฒนธรรมไทยสไตล์ฟิวชั่น

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเป็นการสร้างสรรค์ทางความคิดในการคิดค้น สูตรขนมไทยที่แปลกใหม่
- 1.2.2 เพื่อเป็นการเรียนรู้ ในการทำขนม ยอดนิยมที่ขึ้นชื่อ และดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น เพื่อเพิ่มความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น
- 1.2.3 เพื่อให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ และนำไปใช้ได้จริง

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ ได้แก่ ครัวการบินไทย (Thai Catering) แผนกจัดเลี้ยง และบริการภาคพื้นส่วนงาน (CV-O Office)
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ พี่เลี้ยง พนักงาน บริษัทครัวการบินไทย แผนกจัดเลี้ยง และบริการภาคพื้น
- 1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา ระหว่างวันที่ 3 กันยายน – 21 ธันวาคม 2561

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่สถานประกอบการและช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ
- 1.4.2 เพิ่มเมนู อาหารหวานขนมไทย สไตล์ฟิวชั่น เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค
- 1.4.3 ได้ประสบการณ์ ในการทำ และความคิดสร้างสรรค์ใน การคิดค้นนำเสนอเมนูขนมตะโกนี้ขึ้นมา

บทที่ 2

การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาทำโครงการเรื่อง (Thai Pudding&Bubble Milk Tea) ขนมตะโก้ ขนมไข่มุก 5 ลิ ผู้จัดทำได้ มีการศึกษา และค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาครั้งนี้ เพื่อเป็นการทบทวน เอกสารและทฤษฎีต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้อง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 ขนมตะโก้ (ขนมไทย)

ตะโก้ เป็นขนมที่มีส่วนผสม คือแป้งกะทิและน้ำตาลทรายเป็นหลัก ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ตัวขนมเป็นแป้งและน้ำตาล และส่วนหน้าขนมเป็นกะทิ แป้งและเกลือส่วนผสมของตัวขนม สามารถผสมวัตถุดิบอื่นเพื่อให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย เช่น ไข่ขาวโพด เผือกหรือจะเพิ่มสีเขียว ของใบเตย และมีชื่อเรียกตาม วัตถุดิบที่ผสมลงไป เช่น ตะโก้ไข่ ตะโก้เผือก เป็นต้น

2.2 ที่มาของตะโก้

ขนมตะโก้อาจเป็นขนมโปรดของใครหลายคนในสมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน ขนมชนิดนี้ซื้อหารับประทานกันได้ทั่วไป เรา รู้จักตะโก้ให้มากกว่าเดิมกันดีกว่า สารานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน เล่ม 12 ได้อธิบายถึง “ตะโก้” ไว้ว่า

ตะโก้ เป็นชื่อขนมอย่างหนึ่ง มีหน้าคล้ายขนมถ้วย ตะโก้ที่รู้จักกันและมีคนทำหรือที่ทำขายอยู่ทั่วไป มี 2 ชนิด คือ ตะโก้ถั่ว มีรสหวาน มัน ทำด้วยถั่วเขียวที่ไม่มีเปลือก บดละเอียดกวนกับน้ำตาลและกะทิจนแห้ง พอปั้นหรือตัดเป็นชิ้น ๆ ได้ มักใส่ถั่วลิสงเคลือบ แล้วตัดเป็นชิ้นขนาดประมาณ 5 เซนติเมตร ชนิดที่ 2 คือ ตะโก้แป้งข้าวเจ้า มีรสหวาน มัน เค็ม มีลักษณะเป็น 2 ชั้น คือ ตัวชั้นหนึ่งและหน้าชั้นหนึ่ง ส่วนตัวตะโก้ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าผสมกับน้ำตาล และใช้กวนให้สุก ส่วนหน้าที่ทำด้วยกะทิจะผสมแป้งเพียงเล็กน้อย เพื่อให้อยู่ตัว และใส่เกลือพอมีสเค็มเพื่อให้ชูรส นอกจากนี้ ตัวตะโก้จะใส่เครื่องอย่างอื่นบ้างก็ได้ เช่น ใส่มะพร้าวอ่อน ไข่ขาวโพด ถั่วลิสง จาวตาลอ่อน เผือกต้มสุก หั่นชิ้นเล็ก ๆ จะใส่แต่ละอย่างก็ได้ หรือสองสามอย่างรวมกันก็ได้ กลิ่นของตะโก้นิยมใช้น้ำดอกไม้มัสต หรือลอยดอกมะลิ หรือน้ำอบด้วยควันเทียน แล้วลอยด้วยดอกมะลิหรือกระดังงา ค้างไว้หนึ่งคืน นำมาผสมกับแป้งกวนตัว และนำมาคั้นมะพร้าวเพื่อใช้กะทิทวนหน้า บ้างชอบกลั่นใบเตย ก็นำใบเตยมาโขลกคั้นน้ำผสมลงในตัวตะโก้ ตะโก้นอกจากจะทำด้วยถั่วและแป้งข้าวเจ้าแล้ว ก็ยังมีที่ทำแปลกออกไปอีก เช่น ตัวตะโก้ทำด้วยมันสำปะหลัง หรือเผือกบดละเอียด นอกจากนี้ ยังทำด้วยแป้งข้าวโพด คือ นำแป้งข้าวโพดมาใช้แทนแป้งข้าวเจ้า ก็มี

ขนมตะโก้ มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวน

รับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจงในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในวังจะมีหน้าตาสวยงาม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงามในสมัยรัชกาลที่ 1 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย และนับว่าเป็นยุคที่ขนมไทยเป็นที่นิยมขนมไทยมีหลายประเภท เช่นที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่างๆ รวมถึงข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม



รูปที่ 2.1 ตะโก้

(ที่มา: <http://naildesignsart.org/ขนมตะโก้>)

การทำตะโก้ให้ได้ดีคือ ลักษณะน่าดู รสชาติอร่อย และคนทั่วไปนิยม ไม่ใช่ขึ้นอยู่กับวิธีปรุง เพราะขนมชนิดนี้ทำง่าย ทั้งเครื่องปรุงก็มีไม่มากอย่าง แต่ข้อสำคัญที่สุดอยู่ที่สัดส่วนของเครื่องปรุง และคุณภาพของเครื่องปรุง คือ แป้งต้องละเอียด น้ำตาลสะอาด มะพร้าว หรือวัตถุดิบอื่นๆ ต้องสด และแทนที่จะใส่ถาดแล้วตัดสี่เหลี่ยมให้สมชื่อ “ตะโก้” ของเดิม ก็ให้นำมาใส่กระทงเล็ก ๆ ที่ประดิษฐ์ขึ้นด้วยใบตองหรือใบเตยแทน เพื่อความเหมาะสม น่าดู สะดวกในการจัดเพื่อแสดงฝีมือ และประหยัดเวลา

2.3 การแบ่งประเภทของขนมไทย

แบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ดังนี้

2.3.1 ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่าง ๆ รวมถึงข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม

2.3.2 ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ใช้ถึงถึง บางชนิดเทศส่วนผสมใส่ด้วยตะไคร่แล้วนึ่ง บางชนิดใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ช่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มผัด สาลี่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้

2.3.3 ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุก ได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฟอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม

2.3.4 ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด เป็นการใส่ส่วนผสมลงในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ จนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด

2.3.5 ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมหน้านวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แข็ง นอกจากนี้ อาจรวม ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกจำเริญที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย

2.3.6 ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือด ใส่ส่วนผสมลงไปจนสุกแล้วตักขึ้น นำมาคลุกหรือโรยมะพร้าว ได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวมขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาเกเปียก ลอดช่อง ชำหรับ

2.4 วัตถุดิบในการทำขนมไทย

ขนมไทยส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวและจะใช้ส่วนผสมอื่นๆ เช่น สี ภาชนะ กลิ่นหอมจากธรรมชาติ ข้าวที่ใช้ในขนมไทยมีทั้งใช้ในรูปแบบข้าวทั้งเม็ดและข้าวที่อยู่ในรูปแบบ นอกจากนั้นยังมีวัตถุดิบอื่นๆ เช่น มะพร้าว ไข่ น้ำตาล หรือวัตถุดิบอื่นๆอีกมากมาย ที่สามารถนำมาใส่ในขนมหรือดัดแปลงตัวขนม ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.4.1 ข้าวและแป้ง



รูปที่ 2.2 ข้าวและแป้ง

(ที่มา : <https://atimablog.wordpress.com/2016/08/31/>)

การนำข้าวมาทำขนมของคนไทยเริ่มตั้งแต่ข้าวไม่แก่จัด ข้าวอ่อนที่เป็นน้ำนม นำมาทำข้าวยาคุ พอแก่ขึ้นอีกแต่เปลือกยังเป็นสีเขียวนำมาทำข้าวเม่า ข้าวเม่าที่ได้นำไปทำขนมได้อีกหลายชนิด

เช่น ข้าวเม่าคลูก ข้าวเม่าบด ข้าวเม่าหมี กระจายสารท ข้าวเจ้าที่เหลือจากการรับประทาน และที่นำไปทำเป็นแป้ง เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว นอกจากนั้นยังใช้แป้งมันสำปะหลังด้วย ส่วนแป้งสาลีมีใช้น้อย มักใช้ในขนมที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

2.4.2 มะพร้าวและกะทิ



รูปที่ 2.3 มะพร้าวและกะทิ

(ที่มา: www.sunsauce.co.th/news/coconutmilk/)

มะพร้าวนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมไทยได้ตั้งแต่มะพร้าวอ่อนจนถึงมะพร้าวแก่ดังนี้

- 1) มะพร้าวอ่อน ใช้เนื้อผสมในขนม เช่น เปียกสาตุ ฐานมะพร้าว สังขยามะพร้าวอ่อน
- 2) มะพร้าวทึนทึก ใช้ชูดฟอยทำเป็นไส้กระฉีก ใช้คลุกกับข้าวต้มมัดเป็นข้าวต้มหัวหงอก และใช้เป็นมะพร้าวชูดโรยหน้าขนมหลายชนิด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมจี่หนู ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของขนมไทย
- 3) มะพร้าวแก่ นำมาคั้นเป็นกะทีก่อนใส่ในขนม นำไปทำขนมได้หลายแบบ เช่น ขนมตะโก้ สาตุเปียก ซ่าหริ่ม บัวลอย

2.4.3 น้ำตาล



รูปที่ 2.4 น้ำตาล

(ที่มา : <http://www.ylgfutures.co.th/?p=17346>)

แต่เดิมนั้นน้ำตาลที่นำมาใช้ทำขนมคือน้ำตาลจากตาลหรือมะพร้าว ในบางท้องถิ่นใช้น้ำตาลอ้อย น้ำตาลทรายถูกนำมาใช้ภายหลังในการทำขนมไทยต่างๆ

2.4.4 ไข่มุก



รูปที่ 2.5 ไข่มุก

(ที่มา: <https://sistacafe.com/summaries/52928>)

- 1) ต้มน้ำเปล่า 2 ลิตรด้วยไฟปานกลางจนเดือด
- 2) ใส่เม็ดไข่มุก 250 กรัม ลงต้มในน้ำเดือด หมั่นคนตลอดเวลา 30 นาที
- 3) หลังจากต้มครบ 30 นาที ปิดไฟและปิดฝาหม้อพักไว้อีก 30 นาที
- 4) เทเม็ดไข่มุกที่พักไว้ใส่กระชอน ล้างผ่านน้ำสะอาดจนเมือกที่ติดเม็ดไข่มุกออก

หมด

- 5) เทเม็ดไข่มุกใส่ภาชนะ เติมน้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวงจนน้ำตาลทรายละลาย จึงนำไปใช้หรือจะเปลี่ยนน้ำตาลทรายเป็นน้ำเชื่อมอื่น ๆ ตามชอบก็ได้ เช่น น้ำผึ้ง คาราเมล น้ำแดง
- 6) ในการต้มไข่มุกไม่ว่าจะทานเอง หรือขาย หลังจากต้มไข่มุกเสร็จแล้วไข่มุกที่สุกแล้วจะมีอายุ 8-10 ชั่วโมง ดังนั้นเมื่อขายไม่หมดหรือทานไม่หมดควรทิ้งไปเลย มิเช่นนั้นจะทำให้ไข่มุกอืดไม่อร่อย และที่สำคัญคือเวลาดูดไข่มุกขึ้นมาอย่ารีบกลืนให้เคี้ยวให้ละเอียดก่อนด้วย เพราะอาจเกิดปัญหาไข่มุกติดค้างในระบบทางเดินหายใจได้

2.4.5 ความหลากหลายของสีกลิ่นและรสชาติ ในการทำตะโก้



รูปที่ 2.6 สีกลิ่นและรสชาติ

(ที่มา : <https://www.shakeology.com>)

สียที่ได้จากธรรมชาติและใช้ในชนมไทย มีดังนี้

- 1) สีเขียว เป็นชาเขียวที่เป็นผงใบชาที่โตขึ้นจะถูกบดละเอียดเป็นผงละเอียด ซึ่งเมื่อผงละเอียดนี้ให้รสชาติของสมุนไพรที่อุดมไปด้วยคุณประโยชน์ทางสุขภาพ ชา Matcha เต็มไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระโดยเฉพาะ catechins นอกจากนี้ยังช่วยเพิ่มระดับความเข้มข้นของหน่วยความจำทำให้เกิดความทรงจำของคุณดีกว่าเดิม อีกทั้งยังช่วยลดน้ำหนักได้อีกด้วย
- 2) สีม่วงได้จากชาเหือก เหือก ที่ให้ทั้งพลังงาน มีแคลเซียมและแร่ธาตุที่มีคุณประโยชน์ ชานมเหือก รสชาติอร่อย หวานมันเข้มข้น มาพร้อมไข่มุกเหนียวนุ่ม
- 3) สีส้ม เป็นชานม หรือชาไทย ที่คนไทยนิยมรับประทานมากที่สุด มีความหอมถึงรสชาติ
- 4) สีชมพู ใช้น้ำแดง ซึ่งเป็นน้ำหวาน ที่ใช้ชงกินกันในชีวิตประจำวันเพื่อเพิ่มความอร่อย น้ำมาผสมกับชานมได้ลงตัว
- 5) สีโกโก้ โกโก้มีผลดีต่อระบบไหลเวียนเลือด จึงช่วยลดความดันโลหิตสูง ลดการเกิดโรคหัวใจ ลดการเกิดโรคหลอดเลือดสมอง (อัมพฤกษ์อัมพาต) มีผลดีต่อระบบหายใจ ลดหอบหืดและการไอ นอกจากนั้นยังสามารถป้องกันการเกิดโรคมะเร็งได้อีกด้วย

2.5 ชา



รูปที่ 2.7 ชา

(ที่มา : <https://health.mthai.com/howto/health-care/9253.html>)

มีต้นกำเนิดในแถบเอเชียตะวันออก คือ จีน และอินเดีย แต่ในปัจจุบันมีปลูกกันทั่วไปในหลายประเทศสำหรับประเทศไทยมี ปลูกมากในจังหวัด เชียงใหม่ ชาจะเจริญงอกงามได้ดีในที่สูงตามภูเขาซึ่งมีดินอุดมสมบูรณ์และฝนตกชุก ใบชาเมื่อเก็บมาจากต้นแล้ว จะต้องรีบทำให้แห้งโดยเร็ว โดยนำมาให้ความร้อนเพื่อทำลายเอนไซม์ในใบชาให้หมดไปทำให้ไม่เกิดการเสีย ในใบชาจะประกอบด้วย กรด แกลโลแทนนิก (Gallotannic acid) 15% ซึ่งจะให้สารแทนนินออกมาโดยทั่วไปนิยมชงใบชา กับน้ำดื่มเพื่อกระตุ้นให้ไม่ง่วงนอน และนอกจากนี้ยังรักษาโรคท้องร่วงได้ คนไทยในภาคเหนือนิยมเคี้ยวและอม แทนการกินหมาก

ชา เป็นผลผลิตทางเกษตรกรรมจากใบ ยอดอ่อน และก้านของต้นชา (Camellia sinensis) นำมาผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย "ชา" ยังหมายถึงเครื่องดื่มกลิ่นหอมที่ทำจากพืชตากแห้ง ชนิดต่าง ๆ นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้บริโภคมากที่สุดในโลก รองจากน้ำ

ชา ถูกจัดประเภทตามกระบวนการแปรรูป หลังจากการเก็บเกี่ยว ใบของต้นชาจะถูกทิ้งให้ สด และ "บ่ม" โดย ทำให้เอนไซม์ในใบชาเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันกับออกซิเจนในอากาศ ใบชา จะมีสีเข้มขึ้น คลอโรฟิลล์ในใบชาจะแตกตัว กลายเป็นสารแทนนินที่ให้รสฝาด ต่อจากนั้น ต้องหยุดการทำงานของเอนไซม์ โดยใช้ความร้อน เพื่อให้หยุดปฏิกิริยาออกซิเดชัน โดยในชาดำ กระบวนการนี้จะดำเนินคู่กันไปกับการทำให้แห้งหากไม่ระมัดระวังในการควบคุมความชื้นและ อุณหภูมิระหว่างกระบวนการผลิต ใบชาอาจขึ้นรา เกิดปฏิกิริยาสังเคราะห์ที่อาจเป็นสารก่อมะเร็ง ขึ้นได้ ทำให้รสชาติเสียไป และอันตรายต่อการบริโภค

2.6 ประโยชน์ของชา



รูปภาพที่ 2.8 ประโยชน์ของชา

(ที่มา : <https://www.108health.com>)

ประโยชน์ของชามีดังนี้

2.6.1 โรคหัวใจ

นักวิจัยแนะนำการ ดื่มชา อาทิ ชาเขียว ชาดำหรือชาแดง ชาอูหลง ชาขาว ฯลฯ วัน ละ 1-5 ถ้วย เพื่อลดโรคหัวใจหรือป้องกันหัวใจวาย สารฟลาโวนอยด์ในชาอาจช่วยป้องกันเกล็ด เลือดเกาะตัวตามผนังเส้นเลือดแดงและนำไปสู่โรคหลอดเลือดแดง

1) การวิจัยในประเทศเนเธอร์แลนด์ พบว่าผู้ที่รับประทานสารฟลาโวนอยด์มากที่สุด มีความเสี่ยงโรคหลอดเลือดหัวใจลดลง 68% อาหารที่มีสารฟลาโวนอยด์มากที่สุดคือ ชาดำ รองลงมาคือ หัวหอม และแอปเปิ้ล

2) งานวิจัยในโรงเรียนแพทย์ฮาวาร์ด รัฐบอสตัน ศึกษาชาย-หญิง 340 คนที่มี ปัญหาหัวใจวายอยู่ พบว่าผู้ที่ ดื่มชา วันละถ้วย ลดความเสี่ยงหัวใจวาย 44% เทียบกับผู้ที่ไม่ดื่ม

3) การวิจัยจากองค์การอาหารและเกษตรของสหรัฐอเมริกาพบว่าการ คัมชา วันละ 5 ถ้วย ช่วยลดแอลดีแอลคอเลสเตอรอลและคอเลสเตอรอลรวมได้ ในกลุ่มชาย-หญิงที่มีคอเลสเตอรอลสูงขึ้นไม่มาก

2.6.2 โรคมะเร็ง

การวิจัยเบื้องต้นแนะว่าสารฟลาโวนอยด์ในชาอาจช่วยลดความเสี่ยงมะเร็ง

2.6.3 โรคเบาหวาน

1) หลักฐานทางระบาดวิทยาพบว่าการ คัมชา เขียวอาจป้องกันเบาหวานนักวิจัยพบว่าสารธรรมชาติในชาช่วยเพิ่มความไวต่ออินซูลินในเซลล์ไขมันถึง 150 เท่า

2) งานวิจัยขนาดเล็กในผู้เป็นเบาหวานชนิดที่ 2 พบว่า การ คัมชา วันละ 6 ถ้วย นาน 8 สัปดาห์จะช่วยลดระดับน้ำตาลลง 15-20%

3) การวิจัยจากไต้หวันพบว่าอาสาสมัคร 20 คนที่เป็นเบาหวานประเภท 2 และใช้ยาลดระดับน้ำตาล หลังจาก คัมชา อูหลงขนาดแก่(แช่น้ำเพียง 10 นาที) วันละ 6 ถ้วย (ถ้วยละ 240 มล.) นาน 30 วัน ระดับน้ำตาลในเลือดลดลง 29% จึงแนะว่า ชาอูหลงอาจมีช่วยเพิ่มฤทธิ์ยาเบาหวานประเภท 2

2.6.4 เพิ่มภูมิคุ้มกัน

สารอะมิโนแอต-ธีโอนีอาจช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันการติดเชื้อ และเพิ่มคลื่นอัลฟา(alpha wave)ในสมอง ทำให้รู้สึกผ่อนคลาย ข้อมูลล่าสุดพบว่าชาดำช่วยลดผลของฮอร์โมนเครียด

2.6.5 สุขภาพปากและฟัน

การวิจัยจากมหาวิทยาลัยนิวยอร์กในหนูพบว่า ชาดำช่วยลดฟันผุได้ คาดว่าสารฟลาโวนอยด์ในชามีผลยับยั้งแบคทีเรียในช่องปาก ลดการเกิดฟันผุ

การวิจัยจากมหาวิทยาลัยในซิดนีย์พบว่า สารโพลีฟีนอลช่วยยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดกลิ่นปาก

2.6.6 ชามีอันตรายหรือไม่

ในชามีสารฟลูออไรด์ซึ่งมีประโยชน์ต่อกระดูกและฟัน แต่ถ้ากินมากเกินไปจะทำให้กระดูกเปราะและฟันเป็นจุดขาวได้ สำหรับผู้ที่มีปัญหาโลหิตจาง ไม่ควร คัมชา พร้อมอาหารเพราะสารแทนนินจะลดการดูดซึมธาตุเหล็กและโปรตีนในลำไส้ อาจทำให้ร่างกายขาดธาตุเหล็ก

2.7 ชานมไข่มุก



รูปที่ 2.9 ชานมไข่มุก

(ที่มา : <https://www.sanook.com/women/15255/>)

บับเบิลที หรือที่เรียกกันว่า เพิร์ลมิลก์ที (ชานมไข่มุก) บับเบิลมิลก์ที หรือ บัวป้ามิลก์ที (จีน: 波霸奶茶 เครื่องดื่มสัญชาติไต้หวัน พบในเมืองไทจง ไต้หวัน ในยุคปี 1980 เคี้ยวหนึบหนับ ลูกกลมๆ ที่ทำมาจากแป้งมันสำปะหลังนี้เป็นที่นิยมนำมาใส่ในเครื่องดื่ม คนส่วนใหญ่นิยมเรียกว่า "ไข่มุก"

ชาไข่มุกแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ชารสผลไม้ และ ชานม แต่ก็ยังมีบางร้านค้านำเสนอเมนูแบบผสมเป็น "ชานมรสผลไม้" ในชานมส่วนใหญ่ มักใช้นมผง หรือ ครีมเทียม มีบางสูตรก็ใช้นมสดมาแทนได้เหมือนกัน หรืออาจจะเปลี่ยนสูตรน้ำผลไม้ปั่น ไอศกรีมปั่น เพิ่มไข่มุก ร้านเครื่องดื่มส่วนใหญ่ในอเมริกาขาย "นมปั่น" ด้วย ซึ่งน้ำตาก็คล้ายกับชาไข่มุกแต่ไม่มีส่วนประกอบของชาเลย ร้านอาหารเล็ก ๆ บางร้านเลือกใช้ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล เช่น น้ำผึ้ง อคาเว่ สตีเวีย และ แอสปาร์แตม ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า

ชาไข่มุกพบครั้งแรกในประเทศไต้หวัน ช่วงยุค 1980 ร้านชาชุน น้อยถึงในเมืองไทจง น่าจะเป็นร้านแรกที่คิดค้นเมนูชาไข่มุกขึ้นมา เมื่อปี 1988 ขณะที่กำลังประชุมอยู่นั้น คุณหลินฉิวสุย ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้เทขนมหวานชิ้นเล็กๆ ลงไปในชาทุกคนในห้องประชุมเห็นว่า น่าสนใจ จึงทำออกมาขาย ปรากฏว่า ยอดขายดีมาก ทำลายสถิติเครื่องดื่มชนิดอื่นๆ บ้างก็ว่า ชาไข่มุกน่าจะมีที่มาจากร้านชาห่านหลิน ที่เมืองไถหนาน ประเทศไต้หวัน ของนายถัวซ่งเหอ เขาใส่เม็ดสาเกสีขาวลงไปในชา ทำให้มันเหมือนไข่มุก เป็นที่มาของคำว่า "ชาไข่มุก" หลังจากนั้นไม่นาน ห่านหลินเปลี่ยนสีสาเกจากสีขาวเป็นสีดำแบบที่นิยมกันในปัจจุบัน ช่วงปี 1990 เครื่องดื่มชนิดนี้เป็นที่นิยมมากในเอเชียตะวันออก และ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ช่วงเดือนมิถุนายน ปี 2012 ร้านแมคคาเฟียของแมคโดนัลด์ สาขาในประเทศเยอรมันและออสเตรียเริ่มจำหน่ายชาไข่มุก มีให้เลือกหลากหลายทั้งชาดำ ชาเขียว และชาขาว, เลือกได้ทั้งแบบผสมและไม่ผสมนม รวมถึงน้ำเชื่อมผลไม้รสต่างๆ สามารถสรรสร้างเมนูใหม่ๆ ได้มากกว่า 250 แบบ

2.8 ความหลากหลาย



รูปที่ 2.10 ความหลากหลายของชา

(ที่มา : <https://www.facebook.com/tha.nud.chim/photos/>)

ความหลากหลายของส่วนผสมในชาไข่มุกนั้นขึ้นอยู่กับประเภทของชา โดยส่วนมาก จะใช้ชาประเภทที่ต่างกัน เช่น ชาดำชนิดต่าง ๆ ชาเขียว หรือแม้แต่กาแฟ ชาที่นิยมคือ ชาอู่หลง และเอิร์ลเกรย์ ส่วนชามะลิก็เป็นชาที่นิยมกันมากอยู่แล้ว ชนิดอื่น ๆ ที่เป็นที่รู้จักกันคือ หยวนหยาง (鶯鶯 แปลว่า เป็ดแมนดาริน/นกเป็ดน้ำ) คั่นพบในฮ่องกง ประกอบไปด้วยชาดำครึ่งหนึ่ง และกาแฟครึ่งหนึ่ง บ้างนิยมผสมนมลงไป หรือถ้าเป็นชาที่ขงใหม่ ๆ จะได้เป็นรสชาติของชาอ่อนๆมาแทนนมที่ผสมลงไปนั้นไม่ถือว่าเป็นส่วนผสมหลัก แต่ก็พบว่าหลายสูตรใส่ผสมลงไปด้วย บางร้านใช้ครีมเทียมเป็นส่วนผสมที่ใช้แทนนม แทนที่จะใช้น้ำนมจริง ๆ เพราะชาวเอเชียตะวันออกส่วนมากแพ้น้ำตาลแล็กโตสในนม เหตุผลอื่นๆ ก็คือ ราคาถูกกว่าหาได้ง่ายกว่า วันหมดอายุนานกว่านมแท้ ๆ ในประเทศฝั่งตะวันตก มีการใช้น้ำนมถั่วเหลืองมาผสมแทนสำหรับผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมจากนมวัว สิ่งต่างๆเหล่านี้ทำให้เครื่องดื่มมีรสชาติและหน้าตาต่างกันไป

นอกจากนั้น บางสูตรยังใส่รสชาติต่างๆเพิ่มลงไปในชาไข่มุก ที่นิยมกันคือผลไม้ต่างๆ เช่น สตอเบอร์รี่ แอปเปิ้ลเขียว เสาวรส มะม่วง เลมอน แดงโม องุ่น ลิ้นจี่ ลูกพีช สับปะรด แคนตาลูป สันนี้ผิว กล้วย อโวคาโด มะพร้าว กีวี และ ขนุน ส่วนผสมอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ผลไม้ที่นิยม เช่น เผือก พุดดิ้งช็อกโกแลต กาแฟ มอคค่า บาร์เลย์ งา อัลมอนด์ จิง ลาเวนเดอร์, กุหลาบ, คาราเมล และ ไวโอเล็ต,ทุเรียน ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวจะนิยมในเครื่องดื่มที่ไม่ใส่นมเท่านั้น เนื่องจากกรดในน้ำผลไม้จะทำให้นมแข็งตัวตกตะกอน ชาไข่มุกบางสูตรนำส่วนผสมแต่ละอย่างมาใส่รวมกัน หลายๆ ร้านชาในอเมริกา มีเมนูผสมมากมายให้ลูกค้าเลือกสรร บางร้านใส่กาแฟ หรือผสมแล้วปั่นให้ด้วย

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : ครีวการบินไทย จำกัด (มหาชน)

ที่ตั้ง : 171/1 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวง สนามบิน เขต ดอนเมือง
กรุงเทพมหานคร 10210

บริการจัดเลี้ยงและสั่ง Snack Boxes

โทร : 02-592 1121 - 29

อีเมล : ongroundsales@thaiairways.com

ติดต่อสำนักงานแฟลเอนด์พาย การบินไทย

โทร : 02 592 1142, 1152



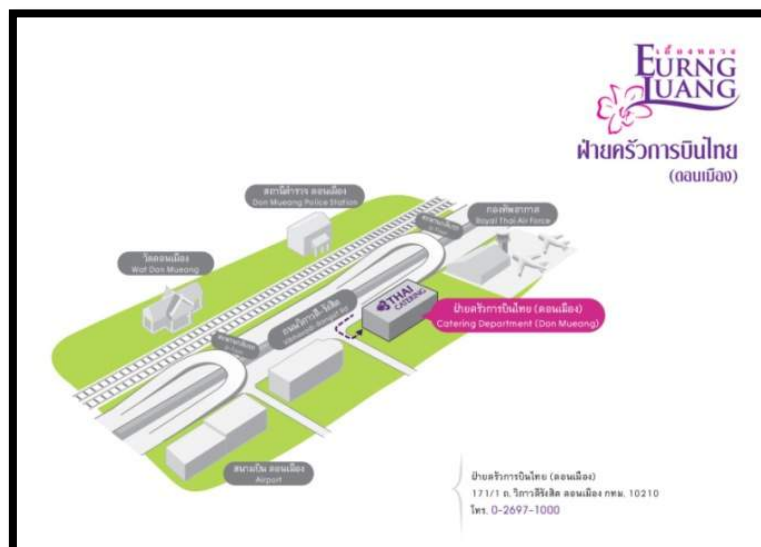
รูปที่ 3.1 ตึกครีวการบินไทย (ดอนเมือง)

(ที่มา : <http://www.thaicatering.com/thaicatering/th/about/>)



รูปที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์ (โลโก้) ครีวการบินไทย

(ที่มา <http://www.thaicatering.com/>)



รูปที่ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งครัวการบินไทย (ดอนเมือง)
(ที่มา: <http://www.eurngluang.com/eurngluang/th/contact/>)

ครัวการบินไทย

ครัวการบินไทย (อังกฤษ: THAI Catering Service) เริ่มดำเนินการเมื่อวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2503 โดยเข้าโรงซ่อมบำรุงรักษาเครื่องบิน และอาคารเล็กอย่างละหนึ่งหลัง ภายในบริเวณท่าอากาศยานกรุงเทพ ที่ดอนเมืองเป็นแห่งแรก เพื่อทำการผลิตและให้บริการอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับสายการบินไทย และสายการบินอื่นอีกมากกว่า 50 สายการบิน

สำนักงานของครัวการบินไทย มีสองแห่งคือ อาคารขนาดใหญ่บนพื้นที่ 90,000 ตารางเมตร ภายในบริเวณท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ ซึ่งใช้เทคโนโลยีการผลิตอัตโนมัติ เพื่อผลิตอาหารสำหรับรองรับในส่วนของสายการบินไทย และคำสั่งจากลูกค้าทุกสายการบิน โดยปัจจุบันมีกำลังการผลิตอาหารจำนวนมากกว่า 87,000 มื้อต่อวัน ส่วนสำนักงานอีกแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่ภายในบริเวณท่าอากาศยานดอนเมือง เพื่อสนับสนุนการกลับมาเปิดดำเนินการบินอีกครั้ง ตลอดจนรองรับความต้องการของเที่ยวบินภายในประเทศ รวมทั้งกิจการภาคพื้นดินอย่างการผลิตขนมอบ (Bakery) และการจัดเลี้ยงต่าง ๆ โดยมีศักยภาพผลิตอาหารได้สูงสุด 49,000 มื้อต่อวัน

ครัวการบินไทยมีผลงานที่สำคัญคือ เป็นผู้ดำเนินการผลิตและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม แก่นักกีฬาและเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ในการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ครั้งที่ 13 เมื่อปี พ.ศ. 2541 เฟสปีกเกมส์ครั้งที่ 7 เมื่อปี พ.ศ. 2542 และกีฬามหาวิทยาลัยโลกฤดูร้อนครั้งที่ 24 เมื่อปี พ.ศ. 2550 ที่กรุงเทพมหานคร รวมถึงในงานไอเอชอีเอชโป (Aichi Expo) เมื่อปี พ.ศ. 2548 ที่ประเทศญี่ปุ่นด้วย



รูปที่ 3.4 ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารและการครัว

(ที่มา : <https://www.google.co.th/search?q=ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารและครัว+การบิน>)

3.2 ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารและการครัว

ทีมงานครัวการบินผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารนานาชาติและพ่อครัวได้รับรางวัลการผลิตและประกอบอาหาร ครัวถูกแบ่งการทำงานเฉพาะส่วนงานแต่ละส่วนอย่างชัดเจนเพื่อให้เหมาะสมกับการผลิตอาหารแต่ละประเภท อันประกอบด้วยอาหารตะวันตก, อาหารไทย, อาหารจีน, อาหารญี่ปุ่น, อาหารอินเดีย และอาหารอาหรับ อิสลาม ให้สอดคล้องตามความต้องการที่ถูกระบุไว้

นวัตกรรมอาหารที่เราได้คิดค้นและปรุงรสขึ้นนั้น เราได้นำจุดเด่นของเอกลักษณ์ของความ เป็นไทยเข้ามาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารจานโปรดที่รสเลิศ เพื่อสร้างความพึงพอใจสูงสุดแก่ ผู้โดยสารด้วยองค์ประกอบชั้นเลิศอย่างครบครัน ทั้งในส่วนของทีมงานผู้ปรุงอาหารที่เปี่ยมด้วย ทักษะในการสร้างสรรค์สิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัย และทรัพยากรที่เพียบพร้อมยากจะหาใคร เทียบ การคัดสรรเฉพาะวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงที่สุดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร การใช้เครื่องเทศ และสมุนไพรที่สดใหม่เป็นเครื่องปรุงจึงทำให้ครัวการบินก้าวไปสู่ความเป็นผู้นำด้านการครัว สำหรับสายการบินของโลกและสามารถตอบสนองต่อความต้องการทั้งรายบุคคลและความต้องการ ที่เฉพาะเจาะจงได้อย่างรวดเร็ว

3.3 ลักษณะการประกอบการของผลิตภัณฑ์การให้บริการ

การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ และของว่าง

บริการรับจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ ครบวงจร หลากหลายชนิดเมนู ทั้งอาหารไทย และอาหารนานาชาติ ที่ได้รับการดูแลอย่างพิถีพิถัน โดยทีมงานคุณภาพและเปี่ยมด้วยประสบการณ์ จากครัวการบินไทย รับจัดของว่างกล่อง ,อาหารกล่อง จัดบุฟเฟต์ และอาหารออกร้าน



รูปที่ 3.5 อาหารกล่อง

(ที่มา: http://www.eurngluang.com/eurngluang/th/snack_boxes_meal_boxes/snack_boxes/)

จากรูปที่ 3.5 สามารถอธิบายได้ว่า อาหารสำเร็จรูปบรรจุกล่องพร้อมรับประทาน ซึ่งตอนนี้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากประกอบด้วย รายการอาหารขนม 1 ชิ้น หรือ ผลไม้สด น้ำผลไม้รวม 1 ถ้วย ช้อน ส้อมพลาสติก กระดาษเช็ดปาก



รูปที่ 3.6 ของว่างกล่อง

(ที่มา : <http://www.eurngluang.com/>)

จากรูปที่ 3.6 สามารถอธิบายได้ว่า อาหารว่างกล่อง สำหรับแจกแขกผู้เข้าร่วมงาน ประกอบด้วย เบเกอรี่ 2 หรือ 3 ชิ้น น้ำผลไม้ และกระดาษเช็ดปาก



รูปที่ 3.7 น้ำผลไม้รวมเอื้องหลวง

(ที่มา : <http://www.eurngluang.com/>)

จากรูปที่ 3.7 สามารถอธิบายได้ว่า น้ำดื่มเอื้องหลวง มีจำหน่ายแค่หน้าร้าน Puff & Pie และสำหรับงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่



รูปที่ 3.8 น้ำดื่มเอื้องหลวง

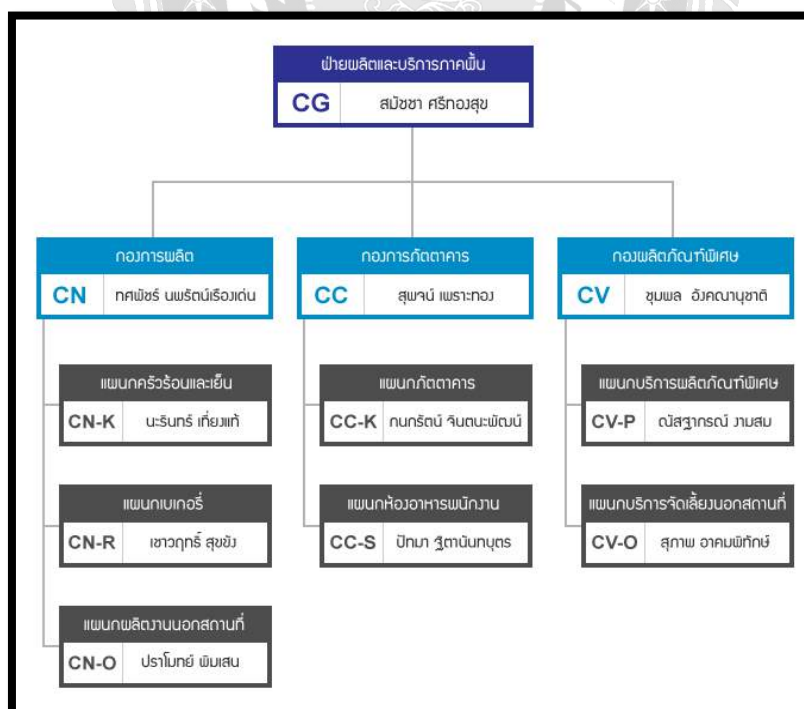
(ที่มา : <http://www.eurngluang.com/>)

จากรูปที่ 3.8 สามารถอธิบายได้ว่า น้ำดื่มเอื้องหลวง มีจำหน่ายแค่หน้าร้าน Puff & Pie และสำหรับงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่

3.4 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารองค์กร

รูปแบบการจัดองค์กร แผนกฝ่ายผลิตและการบริการภาคพื้นของครัวการบินไทย ดังรูปที่

3.9



รูปที่ 3.9 แผนผังองค์กร ครัวการบินไทย (ดอนเมือง)

(ที่มา : <http://www.thaicaatering.com/thaicaatering/th/about/organization/>)

3.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.10 นักศึกษาสหกิจศึกษา (ผู้จัดทำ)

ชื่อ-นามสกุล : นาย พลิศร์ แสงอากาศ

รหัสนักศึกษา : 5804400185

ปฏิบัติงานแผนก : (CV-O ,CV-O Office) ฝ่ายขายและจัดเลี้ยงบริการภาคพื้น

ตำแหน่งงาน : ผู้ช่วยพนักงาน ฝ่ายขายและจัดเลี้ยงบริการภาคพื้น

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายมีดังนี้

- 1) รับโทรศัพท์รับออเดอร์ลูกค้าที่สั่งอาหารกล่อง และของว่างกล่อง
- 2) ตอบ-รับอีเมล รายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง
- 3) นำข้อมูลการสั่ง อาหารของลูกค้า ลงใน โปรแกรมคอมพิวเตอร์(Sap logon)
- 4) เดินส่งเอกสาร และถ่ายเอกสาร
- 5) ออกงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- 6) บริการเสิร์ฟอาหาร-เครื่องดื่มให้กับลูกค้า ภายในงาน



รูปที่ 3.11 นักศึกษาสหกิจศึกษา (ผู้จัดทำ)

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว ชวัลพัชร วงศ์พัฒนานิवास

รหัสนักศึกษา : 5704400062

ปฏิบัติงานแผนก : (CV-O ,CV-O Office) ฝ่ายขายและจัดเลี้ยงบริการภาคพื้น

ตำแหน่งงาน : ผู้ช่วยพนักงาน ฝ่ายขายและจัดเลี้ยงบริการภาคพื้น

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายมีดังนี้

- 1) รับโทรศัพท์รับออเดอร์ลูกค้าที่สั่งอาหารกล่อง และของว่างกล่อง
- 2) ตอบ-รับอีเมล รายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง
- 3) นำข้อมูลการสั่ง อาหารของลูกค้า ลงใน โปรแกรมคอมพิวเตอร์(Sap logon)
- 4) เดินส่งเอกสาร และถ่ายเอกสาร
- 5) ออกงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- 6) บริการเสิร์ฟอาหาร-เครื่องดื่มให้กับลูกค้า ภายในงาน

3.6 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.12 พนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว จรรยา ปราณบุตร

หน่วยงานแผนก : (CV-O ,CV-O Office) ฝ่ายขายและจัดเลี้ยงบริการภาคพื้น

ตำแหน่งงาน : Supervisor

3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 3 กันยายน 2561 – 24 ธันวาคม 2561 รวมระยะเวลา 16 สัปดาห์

3.8 ตารางเวลาการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานโครงการเรื่อง ขนมตะไค้ซานมไข่มุก 5 สี แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางเวลาการดำเนินโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ระยะเวลาในการดำเนินงาน			
	กันยายน	ตุลาคม	พฤศจิกายน	ธันวาคม
1.คิดหัวข้อโครงการ	↔			
2.สำรวจปัญหา	↔			
3.รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ		↔		
4.ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา		↔		
5.ศึกษาการทำขนมตะไค้ซานมไข่มุก		↔		
6.ศึกษารูปแบบการจัดทำโครงการ		↔	↔	
7.ดำเนินการจัดทำโครงการ		↔	↔	↔

3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมตะโก้ มีดังนี้

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1) ถุงกรองชา | 7) กรรไกร |
| 2) ตะกร้อกวนแป้ง | 8) เตาไฟฟ้า |
| 3) ทัพพี | 9) เครื่องตวง |
| 4) กะละมังกรอง | 10) หม้อ |
| 5) กะละมังสแตนเลส | 11) แก้ว |
| 6) เขียงใบเตย | 12) ใบเตย |



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทำให้ผู้วิจัยได้รังสรรค์เมนู ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี

(Thai Pudding & Bubble Milk Tea 5 Colors) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำตะโก้ชานมไข่มุก

วัตถุดิบในการทำขนมตะโก้ชานมไข่มุก แสดงดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 วัตถุดิบ
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.1.1 ส่วนผสมของกะทิหยอดหน้าขนม

ส่วนผสมของกะทิหยอดหน้าขนมตะโก้ ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 กะทิหยอดหน้าขนม

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.1.2 ส่วนผสมของกะทิ

ส่วนผสมของกะทิ และปริมาณที่ใช้ในการทำหน้าขนมแสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของกะทิ

ส่วนผสม	ปริมาณ
แป้งข้าวโพด	30 กรัม
กะทิ	500 มิลลิลิตร
เกลือ	½ ช้อนชา

ส่วนผสมของตะโก้ชาเขียวไข่มุก ตะโก้ชานมไข่มุก ตะโก้ชานมโกโก้ไข่มุก ตะโก้ชานมเผือกไข่มุก ตะโก้ชานมชมพูไข่มุกและปริมาณที่ใช้ในการทำขนมแสดงดังตารางที่ 4.2 - 4.6

ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมของตะโก้ชาเขียวไข่มุก

ส่วนผสม	ปริมาณ
ผงชาเขียว	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	220 มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม	1 ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	70 มิลลิลิตร
นมสด	50 มิลลิลิตร
ไข่มุก	30 กรัม

ตารางที่ 4.3 ส่วนผสมของตะโก้ชานมไข่มุก

ส่วนผสม	ปริมาณ
ผงชา	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	220 มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม	1 ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	70 มิลลิลิตร
นมสด	50 มิลลิลิตร
ไข่มุก	30 กรัม

ตารางที่ 4.4 ส่วนผสมของตะกั่วขานมโกโก้ไข่มุก

ส่วนผสม	ปริมาณ
ผงชาโกโก้	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	220 มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม	1 ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	70 มิลลิลิตร
นมสด	50 มิลลิลิตร
ไข่มุก	30 กรัม

ตารางที่ 4.5 ส่วนผสมของตะกั่วขานมเผือกไข่มุก

ส่วนผสม	ปริมาณ
ผงชาเผือก	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	220 มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม	1 ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	70 มิลลิลิตร
นมสด	50 มิลลิลิตร
ไข่มุก	30 กรัม

ตารางที่ 4.6 ส่วนผสมของตะกั่วขานมชมพูไข่มุก

ส่วนผสม	ปริมาณ
น้ำแดง	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	220 มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม	1 ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	70 มิลลิลิตร
นมสด	50 มิลลิลิตร
ไข่มุก	30 กรัม



รูปที่ 4.3 ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี ที่ทำสำเร็จ
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

4.2.1 วิธีการต้มไข่มุก

- 1) เทน้ำลงในหม้อ รอให้น้ำเดือด แล้วนำไข่มุกใส่ลงไป
- 2) จากนั้น ใช้ทัพพีคนไข่มุก ให้แตกตัวออกจากกัน คนไปเรื่อยๆ และรอจนเดือดอีกครั้ง อีกประมาณ 30-40 นาที หมั่นคนทุกๆ 5 นาที และต้องคนลงไปให้ถึงก้นหม้อ เพื่อไม่ให้ไข่มุกติดหม้อ



รูปที่ 4.4 วิธีการต้มไข่มุก
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

- 3) พอครบ 30-40 นาทีแล้ว ปิดผาทิ้งไว้ 20 นาที
- 4) หลังจากนั้นนำไข่มุก มากรองผ่านน้ำเย็น และกรองให้น้ำสะเด็ด
- 5) ใส่น้ำเชื่อม 2 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน เพื่อความหวานและความเงางามของไข่มุก
- 6) พร้อมทั้งทำการรับประทาน หรือนำใส่ในขนมและจัดแต่งขนม



รูปที่ 4.5 รูปประกอบวิธีทำ
(ที่มา: ผู้จัดทำ)

4.2.2 วิธีการทำขนมตะโก้ขนมไข่มุก

- 1) นำวัตถุดิบทั้งหมด ที่ใช้ปรุงน้ำซาวมาเตรียมไว้
- 2) เทน้ำร้อนที่ผสมกับชาแล้ว ใส่แก้ว ประมาณ 1 แก้ว แล้วปรุงตามด้วย น้ำเชื่อม นมข้นหวาน นมสด แล้วคนให้เข้ากัน
- 3) จากนั้น นำส่วนผสมที่คนเข้ากันแล้ว ไปใส่ลงในหม้อที่ตั้งไฟไว้อ่อนๆ
- 4) คนหรือเคียวไปเรื่อยๆจนร้อน เกือบเดือด



รูปที่ 4.6 การเคียวตะโก้ขนม
(ที่มา: ผู้จัดทำ)

- 5) เทแป้งข้าวโพดใส่ลงไปลงในหม้อ แล้วคนให้เข้ากันจนเหนียว กลายเป็นขนม ตะโก้ และใส่ไข่มุกลงไป
- 6) จากนั้น ตักใส่กระถางที่สานจากใบเตย หรือแก้วใสภาชนะที่สามารถเห็นสีต่างๆ ของชา (ดังรูปที่ 4.7)
- 7) ใส่ในภาชนะไม่เต็มจนเกินไป เพื่อให้มีที่ว่างในการราดหน้าด้วยกะทิ และ ตกแต่งด้วยเม็ด ไข่มุก (ดังรูปที่ 4.8)



รูปที่ 4.7 กระทงสานใบเตย
(ที่มา : ผู้จัดทำ)



รูปที่ 4.8 ตกแต่งขนมให้สวยงามน่าทาน พร้อมทำการเสิร์ฟ
(ที่มา: ผู้จัดทำ)

4.3 การสัมภาษณ์

ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ พนักงานที่ปรึกษาโดย สัมภาษณ์ คุณจรรยา ปราณิบุตร ตำแหน่ง SUPERVISOR ดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 การสัมภาษณ์

คำถาม	การสัมภาษณ์
คุณมีความคิดเห็นอย่างไร ที่ผู้จัดทำได้นำขนมไทยมาดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น	คุณจรรยา ตอบ : มีไอเดียที่ดีในการคิดเมนูที่แปลกใหม่ ทำให้เราได้เห็นขนมตะโก้ในรูปแบบใหม่ ที่เปลี่ยนจากตะโก้ไทยๆ มาประยุกต์โดยการนำขนมไข่มุกมาใส่แทนตะโก้เดิมๆ ที่มีรสชาติของชากลิ่นต่างๆหอมหวาน ตัดกับกะทิที่มีรสชาติเข้มข้นที่หยอดหน้าตัวตะโก้ได้ดี
คุณคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับตัวรสชาติ และรูปลักษณะ ของตัวตะโก้	คุณจรรยา ตอบ : ได้รสชาติที่แปลกใหม่รวมถึงสีสันดูแล้วน่าค้นหา น่ารับประทาน ตะโก้ขนมไข่มุก มีความผสมผสานกับตัวกะทิ ตัดกันได้ดี มีรสชาติหวาน เค็ม มันของกะทิ มีความหอมกลิ่นชา รสชาติดีอร่อย ตามหน้าตาของขนม ที่นักศึกษาได้ทำมา

4.4 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองทำขนมตะโก้ขนมไข่มุก (Thai Pudding&Bubble Milk Tea) ได้แนวความคิดเห็นที่ได้ไปสัมภาษณ์ที่ปรึกษา จากการทำขนม คุณจรรยา มีความเห็นว่ามียุทธศาสตร์ที่ดี ในการดัดแปลงตัวขนมไทยให้เป็นสไตล์ฟิวชั่น และยังได้รสชาติที่ดี แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร และยังคงความเป็นขนมไทยอยู่

นอกจากนี้ ตะโก้ขนมไข่มุก ยังมีตัวไข่มุกที่มีความเหนียว และรสชาติที่หวานหอม ปัจจุบันไข่มุกมีความโดดเด่นในด้านการทำอาหารต่างๆไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรือหวาน และยังมีชื่อเสียงในทุกวันนี้ ซึ่งทำให้ขนมตะโก้ที่ดัดแปลงขึ้นมาใหม่ น่าทานมากกว่าเดิม

4.5 ผลการคิดค้นทุนการผลิต

การคิดค้นทุนการผลิต “Thai Pudding&Bubble Milk Tea 5 colors” แสดงดังตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ตารางต้นทุนส่วนผสมของขนมตะโก้

ต้นทุนส่วนผสมของขนมตะโก้					
ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา(บาท)	หน่วย(กรัม)	รวม(บาท)
ส่วนผสมของกะทิ					
1	แป้งข้าวโพด	150/กรัม	58	150	8.7
2	กะทิ	400/ml	39	400	15.6
3	เกลือ	½ ช้อนชา	11	5	0.05
ส่วนผสมของตะโก้ขนมไข่มุก					
4	ผงชาไทย	100/กรัม	350	100	35
5	ผงชาเขียว	200/กรัม	300	200	60
6	ผงโกโก้	440/กรัม	137	440	60.28
7	ผงชาเผือก	500/กรัม	450	500	225
8	น้ำแดง	710 /ml	43	710/ml	30.53
9	น้ำเปล่า	1,500/ml	14	1500/ml	21
10	แป้งข้าวโพด	400/กรัม	58	400	23.2
11	ครีมเทียมหวาน	250/กรัม	27	250	6.75
12	นมข้นจืด	250/กรัม	22	250	5.5
13	ไข่มุก	2,000/กรัม	130	2/kg	86.66
14	น้ำเชื่อม	300/ml	35	300/ml	10.5
รวม					588.77

จากตารางที่ 4.8 ตารางต้นทุนส่วนผสมของขนมตะโก้จะได้ต้นทุนส่วนผสมทั้งหมดของขนมตะโก้ขนมไข่มุก (Thai Pudding&Bubble Milk Tea 5 colors) 588.77 บาท ต่อขนมตะโก้ชา นมจำนวน 100 ชิ้น คิดเป็นต้นทุนต่อชิ้น เท่ากับ 5.89 บาท จำหน่ายเป็นชุด ชุดละ 5 ชิ้น ในราคา 60 บาท จะได้ขายทั้งหมด 20 ชุด เป็นเงิน 1,200 บาท

4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.6.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำการทดลองและบันทึกผลการทดลองลงในแบบบันทึกผลและทำการเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้ทดลอง จำนวน 30 คน

4.6.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษานี้เพื่อศึกษาและทดลองการทำขนมตะโก้ชานมไข่มุก โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน แบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ แผนก ประสบการณ์ทำงาน

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่อขนมตะโก้ชานมไข่มุก จากการทดลอง ผู้ทำวิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้คะแนนความพึงพอใจจากผู้ทดลองชิม ขนมตะโก้ชานมไข่มุก เป็นเกณฑ์ดังนี้

นำขนมตะโก้ชานมไข่มุกมาทำการประเมินแบบสอบถามทั่วไปในด้านเพศ อายุ แผนก ประสบการณ์ทำงาน ด้วยวิธีการคิดแบบร้อยละและนำมาประเมินคุณภาพทางประสาธน์สัมพันธ์ ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ แบบ 5-point hedonic scale โดยให้คะแนนความชอบจาก 1 (น้อยที่สุด) ถึง 5 (มากที่สุด) จากนั้นนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ย ในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50-5.00 แปลความว่า พึงพอใจในระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50-4.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50-3.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50-2.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

4.7 ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินโครงการเรื่อง ตะโก้ชานมไข่มุก ได้ทำการประเมินทางประสาธน์สัมพันธ์ โดยกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน มีผลดังนี้

4.7.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้าน เพศ อายุ แผนก ประสบการณ์ ทำงาน ดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน (คน)	ร้อยละ(%)
เพศ	ชาย	12	40.00
	หญิง	18	60.00
รวม		30	100.00
อายุ	ต่ำกว่า 18 ปี	1	3.00
	18 – 30 ปี	16	54.00
	31 – 45 ปี	10	33.00
	มากกว่า 45 ปี	3	10.00
รวม		30	100.00
แผนก	แผนก CV-O	19	63.00
	แผนกครัว	11	37.00
รวม		30	100.00
ประสบการณ์ทำงาน			
	ต่ำกว่า 1 ปี	4	13.00
	1-5 ปี	15	50.00
	6 – 10 ปี	6	20.00
	11 – 15 ปี	3	10.00
	16 – 20 ปี	2	7.00
รวม		30	100.00

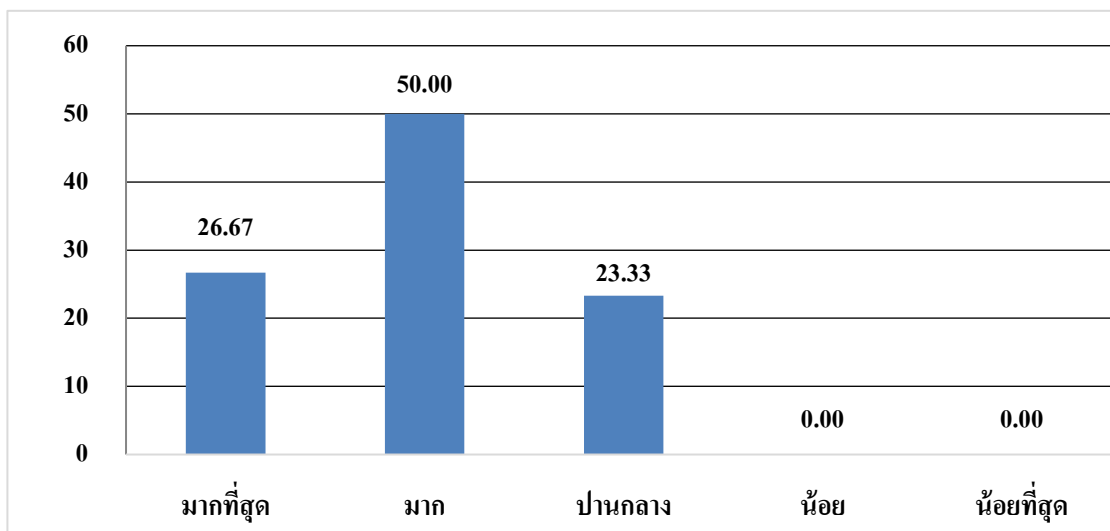
จากตารางที่ 4.9 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่างที่ 18 – 30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 54.00 เป็นพนักงานในแผนก CV-O มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.00 และมีประสบการณ์ในการทำงานอยู่ 1 – 5 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00

4.7.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส

จากการประเมินประสาทสัมผัสด้านต่างๆมีผลดังต่อไปนี้

1) การยอมรับด้านรสชาติของขนม

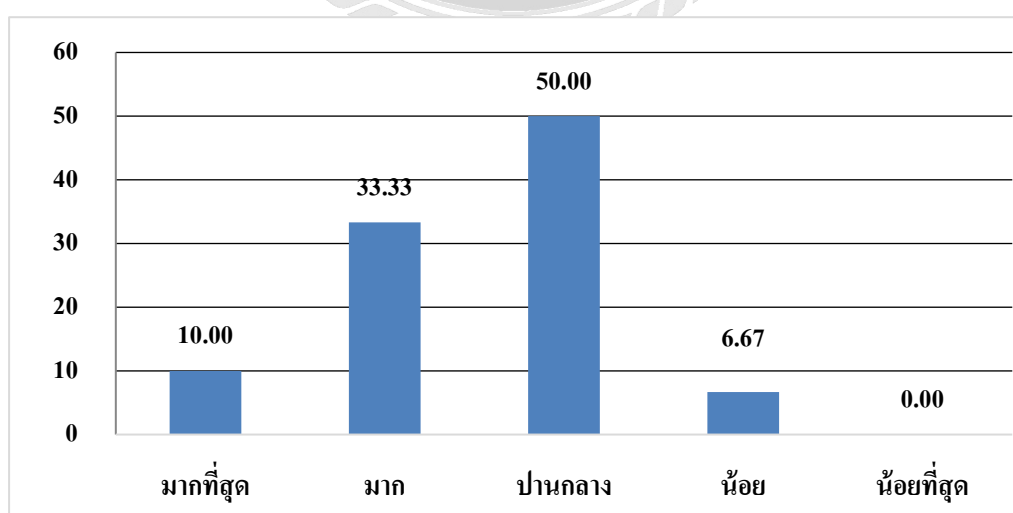
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.33 ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.9 การยอมรับด้านรสชาติของขนมตะโก้ชานมไข่มุก

2) การยอมรับด้านกลิ่นของขนม

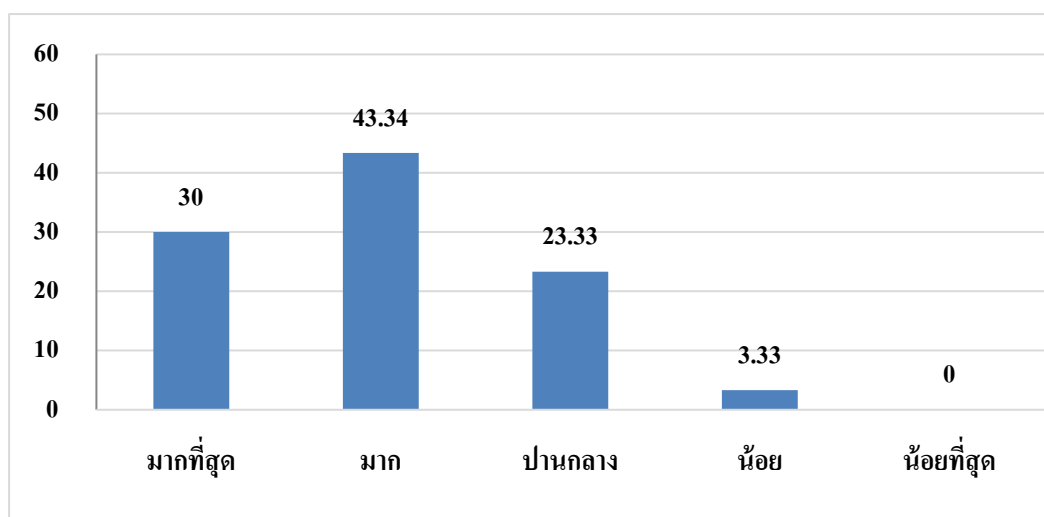
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 33.33 ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 6.67 ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.10 การยอมรับด้านกลิ่นของขนมตะโก้ชานมไข่มุก

3) การยอมรับด้านลักษณะสีของขนม

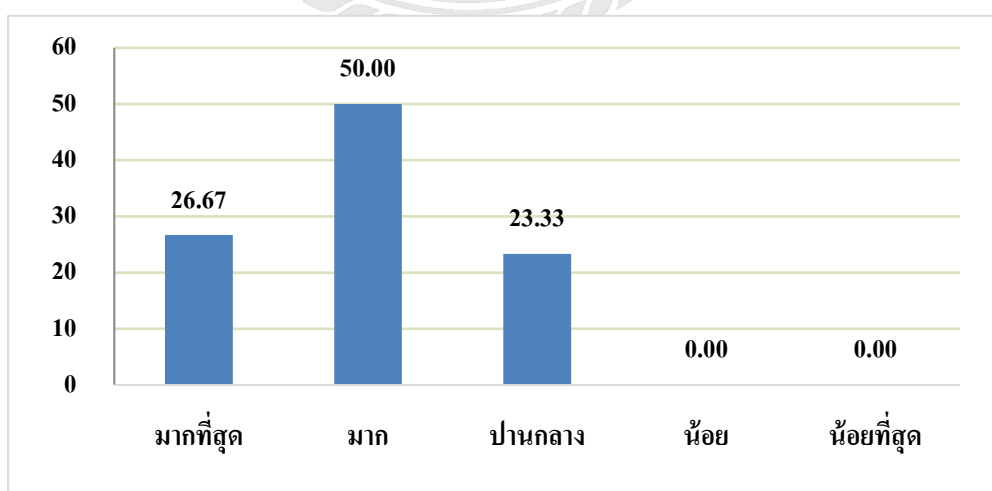
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.34 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.33 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.15



รูปที่ 4.11 การยอมรับด้านลักษณะสีของขนมตะไกร่ขานมไข่มุก

4) การยอมรับด้านคุณภาพของวัตถุดิบขนม

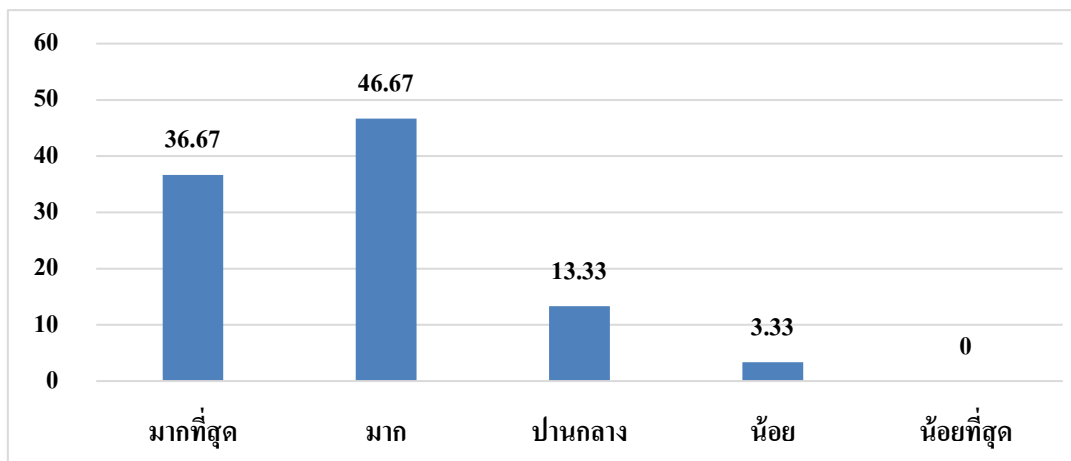
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.33 ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.12 การยอมรับด้านคุณภาพของวัตถุดิบของตะไกร่ขานมไข่มุก

5) การยอมรับด้านปริมาณของขนม

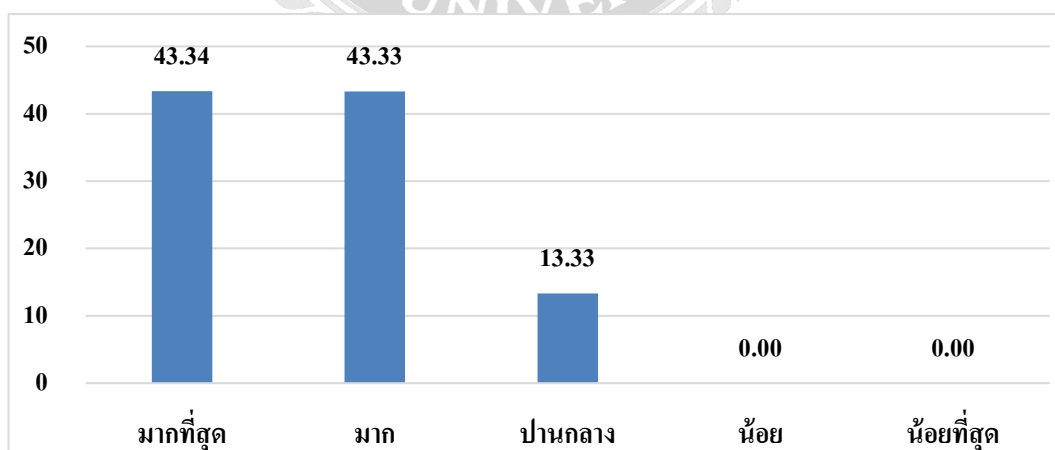
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 และ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.13 การยอมรับด้านปริมาณของขนมตะโก้ชานมไข่มุก

6) การยอมรับลักษณะโดยรวมของขนม

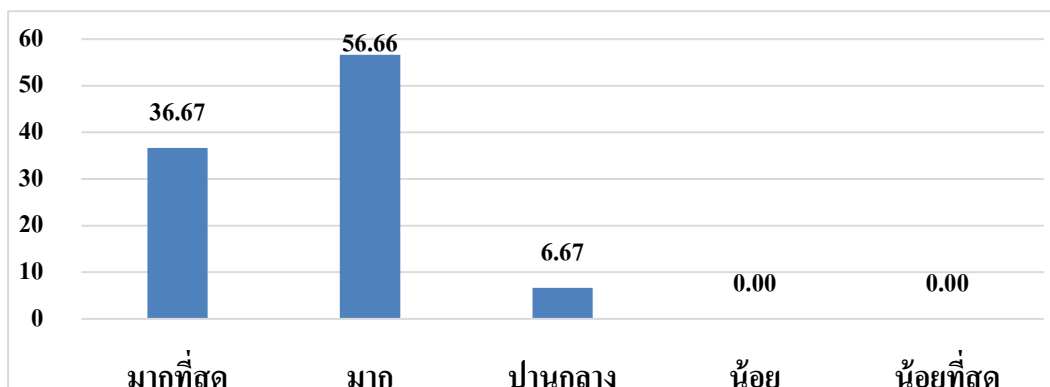
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.34 รองมาเป็นระดับมาก คิดเป็น ร้อยละ 43.33 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.14 การยอมรับลักษณะโดยรวมของขนมตะโก้ชานมไข่มุก

7) ความชอบโดยรวมของขนม

จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.66 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.67 ดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.15 ความชอบโดยรวมของขนมตะโก้ชานมไข่มุก

4.7.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

ในด้านรสชาติของตัวขนมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านกลิ่นของขนมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับปานกลาง ในด้านลักษณะสีของขนมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านคุณภาพของวัตถุดิบในขนมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านปริมาณของขนมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านลักษณะโดยรวมของขนมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก และในด้านลักษณะความชอบโดยรวมของขนม อยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ดังตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อ ขนมตะโก้ชานม

(Thai Pudding&Bubble Milk Tea)

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผลระดับความพึงพอใจ
1. ด้านรสชาติของขนม	4.50	1.29	มากที่สุด
2. กลิ่นของขนม	4.50	1.29	มากที่สุด
3. ลักษณะสีของขนม	3.90	1.20	มาก
4. คุณภาพของวัตถุดิบในขนม	4.50	1.29	มากที่สุด
5. ปริมาณของขนม	4.20	1.24	มาก
6. ลักษณะโดยรวมของขนม	3.90	1.20	มาก
7. ความชอบโดยรวมของขนม	4.90	1.37	มากที่สุด

4.7.4 เกณฑ์การยอมรับในผลิตภัณฑ์ของขนม

ได้ทำการรวบรวมแบบสอบถามในเรื่องขนมตะโก้ (Thai Pudding&Bubble Milk Tea) และได้ทำการประเมินผลการยอมรับและไม่ยอมรับในผลิตภัณฑ์ตัวนี้ โดยจะมีแบบสอบถามทั้งหมด 30 ชุดและได้ทำการประเมินออกมา ผลที่ได้เป็นที่ยอมรับทั้ง 30 ชุด ดังตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 ตารางแสดงผลการประเมินการยอมรับและไม่ยอมรับของขนมตะโก้

(Thai Pudding&Bubble Milk Tea)

การยอมรับผลิตภัณฑ์	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ยอมรับ	30	100.00
ไม่ยอมรับ	-	0.00



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลของโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

สรุปผลจากการทำขนม ตะโก้ขนมไข่มุก 5 สี ได้ขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น ขึ้นใหม่ ขึ้นมาจากการประยุกต์จากขนมตะโก้แบบดั้งเดิม มีรสชาติที่แปลกใหม่ ไม่จำเจ โดยผสมกับตัวชาไข่มุก เพื่อเพิ่มความหอมหวาน กลมกล่อมและการเข้ากันกับตะโก้ได้ดี

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- 1) ทางผู้จัดทำสามารถดำเนินโครงการได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้
- 2) รสชาติของตัวขนม อาจมีความแปลก สำหรับผู้ที่ไม่เคยชิมหรือลิ้มรสมาก่อน เมื่อเทียบกับตะโก้แบบดั้งเดิม เพราะมีชาไข่มุกเข้ามาผสม แต่ยังคงความอร่อยและความน่าค้นหาสำหรับผู้ที่ยากลองทาน
- 3) การเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น ผงชา หรือ ไข่มุก ซึ่งค่อนข้างหาเลือกซื้อยาก เพราะแต่ละยี่ห้อ มีรสชาติ ขนาด และความอร่อยที่แตกต่างกัน

5.1.3 แนวทางการแก้ปัญหา

- 1) ผู้จัดทำโครงการต้องจัดสรรเวลาในการดำเนินงานตามลำดับความสำคัญของการดำเนินงาน
- 2) การทดลองทำตัวขนม และชิมรสชาติคิดค้นสูตรหลายๆครั้ง เพื่อให้ได้ความอร่อย สามารถนำไปปรับประทานหรือขายได้จริง
- 3) คู่มือวิธีทำตัวอย่าง ขนมตะโก้แบบดั้งเดิม หลากๆคลิป เพื่อคิดค้นสูตรใหม่ๆ

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ บริษัทครัวการบินไทย (ดอน เมือง) ตั้งแต่วันที่ 3 กันยายน ถึงวันที่ 21 ธันวาคม 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ในแผนก CV-O Office โดยได้รับประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาดังนี้

5.2.1 ประโยชน์ที่ได้จากการปฏิบัติงานสหกิจมีดังนี้

- 1) มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จรู่วงตามเวลาที่กำหนด
- 2) ได้รับความรู้ใหม่ๆและได้ประสบการณ์ในการทำงานจริง
- 3) ได้รับความรู้เกี่ยวกับการรับสายโทรศัพท์การใช้โทนเสียง
- 4) สามารถรับมือกับปัญหาและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- 5) ฝึกฝนให้เป็นคนช่างสังเกตและรู้จักปรับปรุงการพัฒนาการทำงานของตน

6) พัฒนาบุคลิกภาพ ช่วยสร้างความมั่นใจในการทำงานการกล้าแสดงออกและการแสดงความคิดเห็นมากขึ้น

7) ฝึกฝนการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในการทำงาน

8) ได้เรียนรู้เกี่ยวกับระบบงานภายในบริษัทและระบบงานในแผนก

9) ได้ฝึกใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสาร ทั้งการ พูด ฟัง อ่าน และเขียน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครัวการบินไทย ปัญหาที่พบคือ ทางบริษัทหรือสถานประกอบการ มีการขาดบุคลากรในบางแผนกในหน่วยงานต่างๆ ซึ่งทางบริษัทได้เปิดรับนักศึกษาฝึกงาน หรือบุคคลที่ทำงานจริง พอสมควร จึงทำให้การที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครัวการบินไทย ได้มีความตอบสนองในด้านการทำงานได้ดี แต่อาจพบปัญหาเล็กๆบางจุดในช่วงแรกๆที่ได้ไปฝึกปฏิบัติ ซึ่งพบปัญหาในการรับลูกค้า จึงเกิดการคอมเพลทและปัญหาด้านการใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารกับชาวต่างชาติที่เข้ามาสั่งอาหารนั้น ย่อมมีความสำคัญอย่างมากหากใช้คำพูดผิดอาจจะทำให้เกิดการเข้าใจผิดทางด้านภาษา

5.2.3 ข้อเสนอแนะจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานสหกิจนี้เราควรปฏิบัติและให้ความเคารพในกฎของสถานประกอบการนั้นๆและในการทำงานเราควรมีสติตลอดเวลาและทำงานด้วยความไม่ประมาทต้องมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ได้รับมอบหมายเพื่อให้งานนั้นออกมาสำเร็จลุล่วงด้วยดี สอบถามทางมหาวิทยาลัยหรืออาจารย์ที่ปรึกษาในการเลือกสถานประกอบการและการเลือกแผนกที่เหมาะสมและถนัดเพื่อความกระตือรือร้นในการทำงานและการเรียนรู้เกี่ยวกับสายงานนั้นๆ

บรรณานุกรม

- จุไรรัตน์ เกิดคอนแฝก. (2557). หนังสือสมุนไพรลดไขมันในเลือด 140 ชนิด. หน้า 81-82.
เข้าถึงได้จาก : <https://www.medthai.com>. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561
- ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้าOTOP. (2561). ประเภทของชา และกระบวนการผลิต. เข้าถึงได้จาก : <http://www.chachangthong.com/th/articles/2420->
สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561
- ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้าOTOP.(2561). มาทำความรู้จักประเภทของชาแต่ละชนิดกัน. เข้าถึงได้จาก : <https://www.northlandtea.com/blogs/news/article-6>
สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561
- ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้าOTOP.(2561). ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. เข้าถึงได้จาก : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1811/tea-ชา>
สืบค้นเมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2561.
- ผู้จัดการออนไลน์.(2557). รู้ลึกรู้จริงเรื่องชา กูรูระดับ โลกบินมาแนะวิธีชงดื่มสไตล์อังกฤษแท้ ๆ. เข้าถึงได้จาก : [www.http://www.manager.co.th](http://www.manager.co.th). สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2561
- วิทย์ เทียงบุญธรรม. (2557). หนังสือพจนานุกรมสมุนไพรไทย. ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 5. หน้า 262-264
- วิทยา บุญวรพัฒน์. (2557). หนังสือสารานุกรมสมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย “ชา”. หน้า 200. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561.
- สรรพสิทธิ ประสงค์. (2559). ประเภทของขนมไทย. เข้าถึงได้จาก : <https://kanomthai805.wordpress.com> สืบค้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561
- เอมอร คชเสนี.(2557). คัมภีร์ที่ดื่มชาต้องมีประโยชน์. เข้าถึงได้จาก : <https://www.manager.co.th> สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561
- อิสริยา เลหิตรานนท์. (2552). สำนักงานราชบัณฑิตยสภา:ตะ โก้. เข้าถึงได้จาก : <https://www.royin.go.th> สืบค้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561

ภาคผนวก





ภาคผนวก ก.

แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

ขนมตะโก้ขนมไข่มุก

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยสยาม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการนำขนมตะโก้แบบดั้งเดิม มาดัดแปลงเป็นตะโก้ขนมไข่มุก ขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น ทำให้เกิดประโยชน์ และเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับ บริษัทครัวการบินไทยข้าพเจ้าจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านได้ตอบจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับโครงการในครั้งนี้อย่างยิ่งทุกความเห็นของท่านจะเป็นความลับและใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ขอขอบพระคุณในความกรุณาของท่าน

แบบสอบถาม ประกอบด้วยชุดคำถาม 3 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมตะโก้ขนมไข่มุก

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมตะโก้ขนมไข่มุก

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

1) เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2) อายุ

☐ ต่ำกว่า 18 ปี

☐ 18-30 ปี

☐ 31-45 ปี

☐ มากกว่า 45 ปีขึ้นไป

3) ระดับการศึกษา

☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี

☐ ปริญญาตรี

☐ ปริญญาโท

☐ ปริญญาเอก

4) สถานภาพ

☐ โสด

☐ สมรส

☐ หย่าร้าง

☐ แยกกันอยู่

- 5) แผนก ☐ CN-K ครั้วร้อนและเย็น
☐ CC-K กัดตาการ
☐ CV-P บริการผลิตภัณฑ์พิเศษ
☐ CC-S ห้องอาหารพนักงาน
☐ CV-O บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่
☐ CN-O ผลิตงานนอกสถานที่
☐ CN-R เบเกอรี่
☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

6) ประสบการณ์การทำงานที่ครัวการบินไทยแห่งนี้

- | | |
|---------------------------------------|--|
| ☐ ต่ำกว่า 1 ปี | ☐ 1- 5 ปี |
| ☐ 6 - 10 ปี | ☐ 11 - 15 ปี |
| ☐ 16 - 20 ปี | ☐ 21 - 25 ปี |
| ☐ 26 - 30 ปี | ☐ 31 - 40 ปี |
| ☐ 41- 45 ปี | ☐ มากกว่า 45 ปีขึ้นไป |

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมตะโก้ชานมไข่มุก กรุณาทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมตะโก้ชานมไข่มุก ขอความร่วมมือในการแสดงความคิดเห็นโดยมีการให้คะแนนความพึงพอใจที่ตรงกับความรู้สึกของท่านดังต่อไปนี้

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

- หมายเหตุ 5 = มากที่สุด
 4 = มาก
 3 = ปานกลาง
 2 = น้อย
 1 = น้อยที่สุด

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
ด้านผลิตภัณฑ์ขนม	5	4	3	2	1
1) การยอมรับด้านรสชาติของขนม					
2) กลิ่นของขนม					
3) ลักษณะสีของขนม					
4) คุณภาพของวัตถุดิบภายในขนม					
5) ปริมาณของขนม					
6) ลักษณะโดยรวมของขนม					
7) ความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมตะโก้ขนมไข่มุก

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่สละเวลาในการทำแบบสอบถาม

ภาคผนวก ข.

ภาพขณะปฏิบัติงาน





ภาพขณะรับสายโทรศัพท์จากลูกค้า ที่โทรเข้ามาสั่งอาหาร



การเขียนรายการสั่งซื้ออาหารต่างๆ ลงในสมุดบันทึกประจำวัน และนำข้อมูลพิมพ์ลงในโปรแกรม(Sap logon)ในคอมพิวเตอร์ให้เรียบร้อย หลังจากนั้นจึงนำมาเขียนลงในสมุด

เทศกาลปีใหม่ถึงแล้ววันที่ 1 ธันวาคม 2561 - 31 มกราคม 2562

New Year Cake
ฉลองเทศกาลปีใหม่
ด้วยเค้กปีใหม่

RASPBERRY CAKE 3 lb. 850.-
BUTTER CREAM CAKE 3 lb. 750.-
FRUIT CAKE 3 lb. 950.-
COFFEE GENOISE CAKE 3 lb. 850.-
FRESH FRUIT CONE CAKE 3 lb. 750.-
FRESH FRUIT CREAM CAKE 3 lb. 750.-
SALMON SMASH PIE 1 lb. 350.-
RASPBERRY CHOC. FUDGE 2 lb. 550.-
MONT BLANC 1 lb. 480.-
PITACHO CAKE 1 lb. 480.-
LEMON CHEESE PIE 1 lb. 450.-
SOFT CHEESE CAKE 1 lb. 250.-
THAI DESSERT SET 22 PCS./BOX 900.-
THAMBU 3 PCS./BOX 180.-

พิกัดร้านอาหารวันที่ 1-11 ธันวาคม 2561
ส่วนลดพิเศษทันที 15%
เมื่อจองกับเชนเชน โดยนับตั้งแต่วันที่ 11 ธันวาคม 2561
ขึ้นไป

puffandpie.com
thaicatering.com

THAI CATERING
Puff & Pie

PUFF & PIE 61-201-1162-01 | โทร. 61-201-1121-21 | CATERING 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21 | CATERING 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21
RESTAURANT YELLOW BROWN 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21 | CATERING 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21

**Merry Xmas
Happy New Year**

Enjoy Happiness
with
Thai Catering

PISTACHIO CAKE 1 lb. 480.-
MONT BLANC 1 lb. 480.-
LEMON CHEESE PIE 1 lb. 450.-

puffandpie.com
thaicatering.com

THAI CATERING
Puff & Pie

PUFF & PIE 61-201-1162-01 | โทร. 61-201-1121-21 | CATERING 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21 | CATERING 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21
RESTAURANT YELLOW BROWN 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21 | CATERING 61-201-1162-01 | CATERING 61-201-1121-21

โบรชัวร์ รายการเค้กปีใหม่ จะมีเฉพาะเทศกาลปีใหม่ของทุกปีเท่านั้น

THAI THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC 1120-LTD ON GROUND SALES & SERVICES ongroundsales@thaiairways.com รายการอาหาร แผนกขายและบริการภาคพื้น Tel. 02 - 592 1121 - 30 Fax. 02 - 592 E-mail :					
A	B	C	D	E	F
1 น้ำพริกเครื่อง	ซูชิ / ซิโรงหมู	สตูว์ซีโรงหมู	เปรี้ยวหวานปลากระ	เนื้อปลาทอดกระเทียม	สังขยาอบขนมปัง
2 ลาบปลาช่อนทอด	ต้มยำไก่ เห็ดสด	พริกหมูปลาช่อน /	กุ้ง, แสมผัดผักได้วัน	ทอดมันกุ้งข้าวโพด	พริกอบขนมปัง
3 หมูคำหวาน /	ส้มโกลี้น้ำส้ม	ผัดเผ็ดทะเลรวมมิตร	สีสหายราดมันปู	ทอดมันปลากระ	ขนมขี้เหล็ก
4 คอหมูย่าง /	ต้มยำไก่แซ่บ	ผัดพริกสะตอหมูสับ	ลูกชิ้นไก่ผัดผัก	ปูจ๋า / ปลั้มซีอิ้ว	ซีโรงหมูทอด
5 ปลาแรด +	แกงเขียวหวานเนื้อ	ปลาหมึกผัดพริก, ข้าวคั่ว	ปลาหมึก ผัดพริก / แซ่บ	เนื้อแดดเดียว	เนื้อปลาทอดกระเทียม
6 หมูมะนาว +	แกงเผ็ดส้มปลาทูทอด	กุ้งสดผัดซีอิ้วขาว	เนื้อปลา / หมู / ไก่	ผัดกะเพรากรอบ	เนื้อปลาทอดกระเทียม
กระเทียม, ค่ะนำสด	ไก่ ยอหมูมะพร้าวอ่อน	มะพร้าวอ่อน	ผัดพริก	ทอดมันปลากระ	ทอดมันปลากระ
7 ยำใหญ่	แกงเผ็ดเป็ดย่าง	ปลาดุกทอดกรอบผัด	หมูเส้นผัดพริกเขียว	ไก่ทอดใบเตย	ไก่ทอดใบเตย
8 ยำเห็ดหิมะรวมมิตร	แกงส้ม ซะอมทอด	ปลาช่อนทอดกรอบผัด	หมูเส้นผัดพริกหวาน	หมักรอบเจ้าจำปี	เนื้อปลาทอดกระเทียม
9 ยำ / ลาบ ทะเล	แกงส้มปลาช่อนผัด	ผัดปูเป็ด	ข้าวหมูน้ำแดงผัด	ซีโรงหมูผัดพริกไทย	เนื้อปลาทอดกระเทียม
10 ยำเนื้อย่างมะเขือ	แกงกะหรี่ไก่ + อาจาด	หมูป่าผัดพริกไทยอ่อน	ปลากระพงผัดคื่นไฉ	ปีกไก่เหล้าแดง	เนื้อปลาทอดกระเทียม
11 ยำอ่อมมะพร้าว	มันมันไก่ / เนื้อ	สุกี้ปลากระพง	ปลากระพงผัดเค็ม	ไก่ทอดซอสซีอิ้ว	เนื้อปลาทอดกระเทียม
1 ยำสามกรอบ	พริกหมู / เป็ดย่าง	ผัดกะเพรากรอบ, หมู	เนื้อสันในผัดน้ำมัน	แฮมซีโรงหมูทอด	ไก่อบ * ซอสซีอิ้ว

รายการอาหารจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ หรือ อาหารกล่อง



การจัดอาหาร แบบเซตใส่ถาด เพื่อเสิร์ฟให้กับแขกผู้เข้าร่วมประชุม



เค้กและขนมหวานต่างๆของครัวการบินไทย



การจัดเตรียมอาหาร ประเภทของหวานและผลไม้ลงในจาน
เพื่อรอเสิร์ฟให้กับแขกผู้เข้าร่วมการประชุม



บุนชีว้เบเกอรี่ และขนมต่างๆ ของครัวการบินไทย





ท่านได้ประโยชน์อะไรบ้างจากการทำโครงการชิ้นนี้

สิ่งที่ได้รับประโยชน์จากการทำขนมตะโก้ขนมไข่มุก 5 สี

1. ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่สถานประกอบการมากขึ้นจาก ขนมตะโก้ขนมไข่มุกและช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายของสถานที่ประกอบการ
2. ได้เพิ่มเมนูขนมหวานไทย มีไอเดียที่แปลกใหม่ เป็นขนมไทย สดสีพิวชั่น เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคทำให้เราเห็นตะโก้ในรูปแบบใหม่ ที่เปลี่ยนจากตะโก้ไทยๆ มาประยุกต์โดยการนำชาไข่มุกมาใส่แทนตะโก้เดิมๆ ที่มีทั้ง สีสน รสชาติของชากลิ่นต่างๆ หอมหวาน
3. ได้ความคิดสร้างสรรค์แบบใหม่ ในการคิดเมนูตะโก้ขนมไข่มุกและมีรสชาติที่แปลกใหม่ขึ้นจากตะโก้ไทยๆธรรมดา มีความผสมผสานกัน อย่างลงตัว

ลายเซ็นพนักงานที่ปรึกษา

(คุณจรรยา ปราณิบุตร)

1. ช่วยเพิ่มความถี่ในการส่งมอบผลงานมากขึ้นจาก หนึ่งสัปดาห์ เป็น หนึ่งเดือน และช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ้างของสื่อนำเสนอ
2. เมื่อการเพิ่มเมนูขนมหวานใหม่ มีไอเดียที่แปลกใหม่และสร้างสรรค์ เป็นขนมใหม่ สีสันที่จัด เพื่อดึงดูดลูกค้าใหม่ให้มาชิมฟรีๆ ทำให้เห็นรสชาติในรูปแม่พิมพ์ ก็เปลี่ยนจากเค้กไทย มาเป็นเค้กโดยการทำไส้ช็อกโกแลตแทนเค้กชoco แม่พิมพ์ ที่มีทั้งสีสัน รสชาติ ของชา กลิ่นต่าง ๆ หลากหลาย
3. ได้ความคิดสร้างสรรค์ การนำมาใช้ ในการคิดเมนูเค้ก ชานมไข่มุก และเครื่องดื่มแปลกใหม่มากขึ้นจากเค้ก ในรูปแม่พิมพ์ มีความพร้อมผสานเข้ากับเมนูของตัว

ภาคผนวก ง.

บทความเชิงวิชาการ



ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี

Thai Pudding&Bubble Milk Tea

นาย พลิศร์ แสงอากาศ

นางสาว ชวัลพัชร วงศ์พัฒนานิवास

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษา เรื่อง “ขนมตะโก้ชานมไข่มุก 5 สี” มีวัตถุประสงค์ ในการสร้างสรรค์สูตรขนมไทยที่แปลกใหม่ เพื่อเป็นการเรียนรู้ ในการทำขนมไทย ขอดนิยมนที่ขึ้นชื่อ โดยการดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น ซึ่งทำให้เกิดความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น และเพื่อให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ สามารถนำไปใช้ได้จริง โดยผู้จัดทำได้ทดลองทำขนมไทยฟิวชั่นนี้ขึ้นมาและนำไปให้พนักงานในแต่ละแผนกได้ชิมโดยได้มีการให้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจและมีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 30 คน จากการตอบแบบสอบถามพบว่าพนักงานส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีอายุตั้งแต่ 18-30ปี ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในตัวขนมตะโก้ชานมไข่มุก เพราะสามารถนำไปใช้ได้จริง นอกจากนี้พนักงานส่วนใหญ่ ยังให้ความพึงพอใจในเรื่องของรสชาติ กลิ่น สี ของขนม ที่มีความลงตัวในการนำขนมไทยมาดัดแปลงเป็นขนมไทยฟิวชั่น ซึ่งเป็นขนมที่แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร และไม่สามารถหาซื้อได้ทั่วไปตามท้องตลาด แล้วยังเป็นที่น่าลิ้มลองสำหรับใครหลายๆคน

Abstract

The cooperative education project on “Thai pudding with coconut topping and 5-color pearl milk tea” aims to create a new Thai dessert in order to learn the popular Thai dessert cooking style, and adapting it to a fusion Thai style dessert

that makes it more interesting and benefit the business. We made this fusion Thai dessert and brought them to employees of each department to taste and answer the satisfaction questionnaire. There are a total of 30 responders, most of them are female with age of 18-30 years old. The result shows that they are satisfied with the Thai pudding with pearl milk tea because it is really flavorful. Moreover, most employees are also satisfied with the taste, odor, and color of the dessert obtained from adapting Thai style dessert to a fusion Thai dessert which is originally a new dessert, that can not be found in the market place, and is delectable for everyone.

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการสร้างสรรค์ทางความคิดในการคิดค้น สูตรขนมไทยที่แปลกใหม่
2. เพื่อเป็นการเรียนรู้ ในการทำขนม ขอดนิยมนที่ขึ้นชื่อ และดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น เพื่อเพิ่มความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น
3. เพื่อให้เกิดประโยชน์กับ สถานประกอบการ และนำไปใช้ได้จริง

ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ได้แก่ ครัวการบินไทย THAI Catering แผนกจัดเลี้ยง และบริการภาคพื้น ส่วนงาน C V-O Office

2.ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ พี่เลี้ยง พนักงาน บริษัทครัวการบินไทย แผนกจัดเลี้ยง และบริการภาคพื้น

3.ขอบเขตด้านระยะเวลา ระหว่างวันที่ 3 กันยายน – 21 ธันวาคม 2561

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่สถานประกอบการ และช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ

2.เพิ่มเมนู อาหารหวานขนมไทย สไตล์ ฟิวชั่น เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค

3.ได้ประสบการณ์ ในการทำและ ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นนำเสนอเมนูขนม ตะโก้ขึ้นมา

ส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมตะโก้ขนมไข่มุก

แป้งข้าวโพด	30	กรัม
กะทิ	500	มิลลิลิตร
เกลือ	½	ช้อนชา
ผงขานม 2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาล	220	มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม	1	ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	70	มิลลิลิตร
นมสด	50	มิลลิลิตร
ไข่มุก	30	กรัม

ขั้นตอนการทำตะโก้

1.นำวัตถุดิบทั้งหมด ที่ใช้ปรุงน้ำขามา เตรียมไว้

2. เทน้ำร้อนที่ผสมกับชาแล้ว ใส่แก้ว ประมาณ 1 แก้ว แล้วปรุงตามด้วย น้ำเชื่อม นมข้น หวาน นมสด แล้วคนให้เข้ากัน

3.จากนั้น นำส่วนผสมที่คนเข้ากันแล้ว ไป ใส่ลงในหม้อที่ตั้งไฟไว้อ่อนๆ

4.คนหรือเคียวไปเรื่อยๆจนร้อน เกือบ เคียด

5.เทแป้งข้าวโพดใส่ลงไปให้หมด แล้วคน ให้เข้ากันจนเหนียว กลายเป็นขนมตะโก้ และใส่ไข่มุกลงไป

6.จากนั้น ตักใส่กระโถงที่สานจากใบเตย หรือแก้วใสภาชนะที่สามารถเห็นสีต่างๆของชา

7.ใส่ในภาชนะไม่เต็มจนเกินไป เพื่อให้มี ที่ว่างในการราดหน้าด้วยกะทิ และตกแต่งด้วยเม็ด ไข่มุก

สรุปผลโครงการ

จากการทดลองทำขนมตะโก้ขนมไข่มุก

Thai Pudding&Bubble Milk Tea

ได้แนวความคิดเห็นที่ได้ไปสัมภาษณ์ที่ปรึกษา จาก การทำขนม คุณจรรยา มีความเห็นว่ามีไอเดียการคิด ที่ดี ในการดัดแปลงด้วยขนมไทยให้เป็นสไตล์ฟิวชั่น และยังได้รสชาติที่ดี แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร และ ยังคงความเป็นขนมไทยอยู่

นอกจากนี้ ตะโก้ขนมไข่มุก ยังมีตัว ไข่มุกที่มีความเหนียว และรสชาติที่หวานหอม ปัจจุบันไข่มุกมีความโดดเด่นในด้านการทำอาหาร ต่างๆไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรือหวาน และยังมี ชื่อเสียงในทุกวันนี้ ซึ่งทำให้ขนมตะโก้ที่ดัดแปลง ขึ้นมาใหม่ น่าทานมากกว่าเดิม

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการ สหกิจศึกษาเรื่อง ขนมตะโก้ขนมไข่มุก 5 สี Thai Pudding&Bubble Milk Tea 5 Colors ณ บริษัท ครัวการบินไทย ตั้งแต่วันที่ 3 กันยายนถึงวันที่ 21 ธันวาคม 2561 สำเร็จลุล่วงได้เนื่องจากได้รับความ ช่วยเหลือในการให้ข้อมูลคำปรึกษาขอ เสนอแนะ ความคิดเห็นจาก บุคคลหลายท่านโดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณจรรยา ปรานิบุตร และขอขอบคุณ อาจารย์ ภัทรกร จิรมหาโกลา อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจที่ให้ ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำในการทำรายงาน รวมถึงอาจารย์อีกหลายท่าน ที่ให้คำแนะนำในการ จัดทำรายงานเล่มนี้ นอกจากนี้ ขอขอบคุณบุคคล

ท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือ ในการ จัดทำรายงานผู้จัดทำของขอพระคุณบริษัทครัวการบินไทย)จำกัด) มหาชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และเป็นທີ່ปรึกษาการทำรายงานฉบับนี้จน เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการให้ความดูแล และให้ความเข้าใจในการทำงานในสถานการณ์จริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

- จุไรรัตน์ เกิดดอนแฝก. (2557). หนังสือสมุนไพรลดไขมันในเลือด 140 ชนิด “ชา”. หน้า 81-82. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561. <https://www.medthai.com>
- ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP. (2561). ประเภทของชา และกระบวนการผลิต. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561. <http://www.chachangthong.com/th/article-es/2420->
- ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP.(2561). มาทำความรู้จักประเภทของชาแต่ละชนิดกัน. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561. <https://www.northlandtea.com/blogs/news/article-6>
- ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP.(2561). ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร”ชา”. สืบค้นเมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2561. <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1811/tea-ชา>
- ผู้จัดการออนไลน์.(2557). “รู้ลึกรู้จริงเรื่องชา คุณระดับโลกบินมาแนะวิธีชงดื่มสไตล์อังกฤษแท้ๆ”. สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2561. [www.http://www.manager.co.th](http://www.manager.co.th)
- วิทย์ เทียงบุญธรรม. (2557). หนังสือพจนานุกรมสมุนไพรไทย. ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 5. หน้า 262-264
- วิทยา บุญวรพัฒน์. (2557). หนังสือสารานุกรมสมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย “ชา”. หน้า 200. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561.
- สรรพสิทธิ ประสงค์. (2559). ประเภทของชาไทย/kanomthai805. สืบค้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561. www.kmutt.ac.th/jif/public_html/ref%20data.php?ArticleID...issn.
- เอมอร คชเสนี.(2557). “ดื่มชาทั้งที่ต้องให้มีประโยชน์”. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561. <https://www.manager.co.th>
- อิสริยา เลหศิริรานนท์.(2552)สำนักงานราชบัณฑิตยสภา:ตะโก้. สืบค้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561. <https://www.royin.go.th> >คลังความรู้. สืบค้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561. <https://www.kanomthai805.wordpress.com>



ภาคผนวก จ.

โปสเตอร์



ขนมตะโกขนมไข่มุก 5 สี

THAI PUDDING & BUBBLE MILK TEA 5 COLORS

THAI
CATERING



ชื่อสถานประกอบการ : ศรัทธาการบินไทย (ตอนเมือง)
 อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ภัทรภร จิรมหาโกศา
 พนักงานที่ปรึกษา : คุณ ปิ่นปวีณ์ กิจวาสน์
 ชื่อนักศึกษา : นายเชลล์ แสงอากาศ 5804400185
 นางสาว ชวัลพัชร วงศ์พัฒนานิวัต 5704400062



บทคัดย่อ

โครงการ ศึกษาเรื่อง ขนม ตะโก ขนม ไข่มุก 5 สี ขนม ไข่มุก 5 สี วัตถุประสงค์ ในการสร้างสรรค์สูตรขนมไทยที่แปลกใหม่ เพื่อเป็นการเรียนรู้ ในการทำขนม ยอดนิยมที่ขึ้นชื่อ โดยการ ดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น ทำให้เกิดความน่าสนใจ มากยิ่งขึ้น และเพื่อให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ สามารถนำไปใช้ได้จริง โดยผู้จัดทำได้ทดลองทำขนม ไทย ฟิวชั่นนี้ขึ้นมา

ความสำคัญของปัญหา

เพื่อเป็นการสนับสนุน กับทางบริษัทที่เราได้มาฝึก ปฏิบัติงาน โดยผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้เข้ารับการฝึก ปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง ครอบคลุมไปถึงการบริการขาย ในแผนกจัดเลี้ยง ให้กับลูกค้า และการบริการภาคพื้น และ เพื่อให้ได้สูตรใหม่กับขนมไทย เป็นการ คอบแทนกับทาง บริษัท ที่เราได้มาฝึกปฏิบัติงาน เราจึงคิดค้นสูตรขนม ไทย และนำมาดัดแปลงเป็นขนมไทยสไตล์ฟิวชั่น นั่นคือขนม ตะโก ขนม ไข่มุก 5 สี

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นการสร้างสรรค์ทางความคิด ในการคิดค้น สูตร ขนมไทยที่แปลกใหม่ 2. เพื่อเป็นการเรียนรู้ ในการทำขนม ยอดนิยมที่ขึ้นชื่อ และดัดแปลงเป็นขนม ไทย สไตล์ฟิวชั่น เพื่อเพิ่มความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น 3. เพื่อให้เกิดประโยชน์กับ สถานประกอบการ และนำไปใช้ได้จริง

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่สถานประกอบการและช่วยลด ต้นทุนค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ
 2. เพิ่มเมนู อาหารหวานประเภทขนมไทย สไตล์ฟิวชั่น เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค
 3. ได้ประสบการณ์ ในการทำและความคิดสร้างสรรค์ใน การคิดค้นนำเสนอเมนูขนมตะโกนี้ขึ้นมา

ส่วนผสมที่ใช้

แป้งข้าวโพด กะทิ เกลือ พงชารสต่างๆ
 น้ำเชื่อม นมข้นหวาน นมสด ไข่มุก น้ำเปล่า

ขั้นตอนการทำตะโก

- นำวัตถุดิบทั้งหมด ที่ใช้ปรุงน้ำชามาเตรียมไว้
- ต้มน้ำร้อนที่ผสมกับชาแล้ว ใส่แก้ว ประมาณ 1 แก้ว แล้ว ปรุงรสด้วยน้ำเชื่อม นมข้นหวาน นมสด แล้วคนให้เข้ากัน
- จากนั้น นำส่วนผสมที่คนเข้ากันแล้ว ไปใส่ลงใน หม้อที่ต้มน้ำไว้ร้อนๆ
- คนหรือเคียวไปเรื่อยๆจนร้อน เกือบเดือด
- เทแป้งข้าวโพดใส่ลงไปในหม้อ แล้วคนให้เข้ากันจน เหนียว กลายเป็นขนมตะโก และใส่ไข่มุกลงไป
- จากนั้น ตักใส่กระบอกที่สานจากใบเตย หรือแก้วใส ภาชนะที่สามารถเห็นสีต่างๆของชา
- ใส่ในภาชนะไม้เต็มจนเกินไป เพื่อให้มีที่ว่างในการ ราดหน้าด้วยกะทิ และตกแต่งหน้าด้วยเม็ดไข่มุก



สรุปผลการทดลอง

จากการ ทดลองทำขนมตะโก ไข่มุก 5 สี (Thai Pudding & Bubble Milk Tea) ได้แนวความคิดเห็นที่ ได้ไป สัมภาษณ์ที่ปรึกษา จากการทำขนม ที่ปรึกษา มีความเห็นว่า มี ไอเดีย ในการคิดที่ดี ในการดัดแปลงด้วยขนมไทยให้เป็น สไตล์ฟิวชั่น และยังได้รสชาติที่ดี แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร และ ยังคงความเป็นขนมไทยอยู่

นอกจากนี้ ตะโกขนม ไข่มุก 5 สี ยังมีตัว ไข่มุกที่มีความ เหนียว และรสชาติที่หวานหอม ปัจจุบัน ไข่มุกมีความ โดด เด่นในด้านการทำอาหารต่างๆไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรือ หวาน และยังมีชื่อเสียงในทุกวันนี้ซึ่งทำให้ขนมตะโกนี้ที่ ดัดแปลงขึ้นมาใหม่ น่าทานมากกว่าเดิม

ภาคผนวก จ.

ประวัติผู้จัดทำ





ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นายพลีศร์ แสงอากาศ รหัสนักศึกษา 5804400185

E-mail : Alzheimer.peat@gmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน : 32 หมู่ 1 ตำบลบัวงาม อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี 10210

ประวัติการศึกษา : 2557 เข้าศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบันศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์สาขาวิชาการโรงแรม
มหาวิทยาลัยสยาม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก : CV-O Office (จัดเลี้ยง บริการภาคพื้น)

สถานประกอบการ : บริษัท ครัวการบินไทย (จำกัด) มหาชน





ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นางสาววัลพัชร วงศ์พัฒนานิवास รหัสนักศึกษา 5704400062

E-mail : Little_berry@hotmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน : 212/74 หมู่บ้านเออร์เบิล สาทร ถนนราชพฤกษ์ แขวงบางจาก เขตภาษีเจริญ
กทม. 10160

ประวัติการศึกษา : 2557 เข้าศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม
ปัจจุบันศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์สาขาวิชาการโรงแรม
มหาวิทยาลัยสยาม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก : CV-O Office (จัดเลี้ยง บริการภาคพื้น)

สถานประกอบการ : บริษัท ครีวการบินไทย (จำกัด) มหาชน