



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

(Barracuda Mango Salad Dressing)

โดย

นางสาวรปภา ศรีโรจนากูร 5704400103

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ (ภาษาไทย) น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้  
(ภาษาอังกฤษ) Barracuda Mango Salad Dressing


รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวรปภา ศรีโรจนากูร

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการ โรงแรมและ  
การท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการการสอบโครงการ

  
.....อาจารย์ที่ปรึกษา  
(ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ)

  
.....พนักงานที่ปรึกษา  
(นายฉันทวิชช์ ทองสุภาพร)

  
.....กรรมการกลาง  
(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ)

  
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. มารุจ ลิ้มประวัตินะ)

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| ชื่อโครงการ            | : น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้    |
| หน่วยกิต               | : 5                         |
| ชื่อนักศึกษา           | : นางสาวรพกา ศรีโรจนากูร    |
| อาจารย์ที่ปรึกษา       | : ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ     |
| ระดับการศึกษา          | : ปริญญาตรี                 |
| ภาควิชา                | : การโรงแรมและการท่องเที่ยว |
| คณะ                    | : ศิลปศาสตร์                |
| ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา | : 2/2561                    |

### บทคัดย่อ

ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษากับทาง โรงแรมโซลิตัวร์ เบื้องอก สุขุมวิท 11 และได้ปฏิบัติงานในแผนกที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้เตรียมบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าพบว่า มีนักท่องเที่ยวหลายเชื้อชาติมาเข้าพัก ด้วยความหลากหลายของลูกค้าที่เข้าพัก ทำให้สลัดเป็นอาหารที่นิยมของคนทุกเชื้อชาติ แต่ผู้จัดทำเห็นว่า ยังไม่มีรายการอาหารที่เกี่ยวกับสลัดที่แสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย ผู้จัดทำจึงคิดค้นทำรายการอาหารใหม่เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทย เพื่อเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการชื่อว่า น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango Salad Dressing)

ผลการศึกษาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกรอบที่ 1 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1 และ 2 พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด โดยรสชาติของน้ำสลัดกำลังพอดีไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติม ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3 ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสชาติของเนื้อมะม่วงในน้ำสลัด ความใสเนื้อมะม่วงเพิ่ม และไม่ต้องปั่นเนื้อมะม่วงละเอียด ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4 ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูจากน้ำสลัด จึงแนะนำให้ใส่น้ำมะนาวเพิ่มรสเปรี้ยว และเสริมความอร่อย แทนรสชาติของน้ำส้มสายชู ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5 ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะใส่น้ำมันในน้ำสลัดมากเกินไป ซึ่งไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพ และทำให้ผู้บริโภคเลียนได้ ทำให้ผู้จัดทำได้ปรับปรุงสูตรและทำการสัมภาษณ์เชิงลึกรอบที่ 2 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่านพึงพอใจต่อรสชาติน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

คำสำคัญ: มะม่วงน้ำดอกไม้ น้ำสลัด โรงแรมโซลิตัวร์

**Project Title** : Barracuda Mango salad dressing  
**Credits** : 5  
**By** : Ms. Woraprapa Srirojanakul  
**Advisor** : Dr.Nantira Pookhao Sonjai  
**Degree** : Bachelor of Arts  
**Major** : Hotel  
**Faculty** : Liberal Arts  
**Semester / Academic year** : 2 /2018

### Abstract

The student joined the cooperative education project and trained at Solitaire Bangkok Sukhumvit 11 Hotel in the Food and Beverage Department. At the restaurant, there were multinational customers who came for breakfast buffet, where salad is a popular choice for every customer. The student found that there was no food that represented the uniqueness of Thai, therefore, this project named 'Barracuda Mango Salad Dressing' had been proposed for enhancing uniqueness of Thai into the menu and being an alternative for customers.

The result from the first in-depth interview with 5 experts showed that the first and the second interviewees were satisfied with the taste of Barracuda mango salad dressing while the rest of the interviewees suggested adapting flavour better taste. The third interviewee suggested increasing Barracuda mango and adding a rough texture of Barracuda mango into the dressing. The fourth interviewee recommended increasing the flavour of lemon and lime, while the fifth interviewee suggested reducing oil. The recipe had been adapted according to recommendations received and the result of the second in-depth interview showed that 5 experts were satisfied with the taste of Barracuda mango salad dressing.

**Keywords** : Barracuda Mango, salad dressing, Solitaire Hotel

Approved by  
 .....

## กิตติกรรมประกาศ

### (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11 ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ อันมีค่ามากมายมหาศาล สำหรับรายงานสหกิจศึกษาระดับสำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. นายฉันทวิรัช ทองสุภาพร HR Manager
2. นางกนกพร ขุนหมื่น พนักงานที่ปรึกษา
3. ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษา

ที่ๆพนักงานแผนครัวและบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องและให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานฉบับนี้

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

น.ส วรปภา ศรีโรจนากูร

## สารบัญ

|   | หน้า |
|---|------|
| จดหมายนำส่งราย  | ก    |
| กิตติกรรมประกาศ   | ข    |
| บทคัดย่อ  | ค    |
| Abstract  | ง    |
| บทที่ 1 บทนำ  |      |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา                        | 1    |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ                                | 1    |
| 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ                                     | 1    |
| 1.4 ขอบเขตการของโครงการ                                   | 1    |
| บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง             |      |
| 2.1 มะม่วงในประเทศไทย                                     | 3    |
| 2.2 มะม่วงน้ำดอกไม้                                       | 7    |
| 2.3 ประโยชน์ของมะม่วงน้ำดอกไม้                            | 8    |
| 2.4 น้ำปรุงรส หรือน้ำสลัด และส่วนผสมหลักของน้ำสลัดชนิดข้น | 9    |
| บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน                           |      |
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ                        | 13   |
| 3.2 ลักษณะการประกอบการ                                    | 14   |
| 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร               | 15   |
| 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย                   | 15   |
| 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานพี่เลี้ยง                            | 15   |
| 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน                                 | 15   |
| 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน                            | 16   |
| บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ                         |      |
| 4.1 รายละเอียดการทำโครงการ                                | 17   |
| 4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองชิมน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้        | 25   |
| 4.3 จำนวนต้นทุน   | 26   |

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย 27

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 27

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์

ภาคผนวก ข หน้าที่ในการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



## สารบัญรูปภาพ

|   |    |
|---|----|
| รูปที่ 2.1 มะม่วงน้ำดอกไม้สุก   | 7  |
| รูปที่ 2.2 ไข่แดง   | 9  |
| รูปที่ 2.3 เกลือ  | 10 |
| รูปที่ 2.4 น้ำตาล   | 10 |
| รูปที่ 2.5 น้ำมันพืช  | 11 |
| รูปที่ 2.6 น้ำส้มสายชู  | 12 |
| รูปที่ 2.7 มัสตาร์ด   | 12 |
| รูปที่ 3.1 โลโก้ของโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11              | 13 |
| รูปที่ 3.2 โรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11                      | 13 |
| รูปที่ 3.3 พาหนะที่ให้บริการของโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11  | 14 |
| รูปที่ 3.4 แผนที่ของโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11             | 14 |
| รูปที่ 3.5 แผนภูมิขององค์กรโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11      | 15 |
| รูปที่ 4.1 ส่วนผสมสำหรับการทำน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้                   | 17 |
| รูปที่ 4.2 ล้างมะม่วงก่อนแล้วปอกเปลือกมะม่วง                          | 18 |
| รูปที่ 4.3 ผ่าเอาเนื้อมะม่วง  | 18 |
| รูปที่ 4.4 หั่นมะม่วงเป็นชิ้นใหญ่                                     | 19 |
| รูปที่ 4.5 จากนั้นค่อยหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็ก                          | 19 |
| รูปที่ 4.6 เมื่อหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็กแล้วนำเนื้อมะม่วงใส่เครื่องปั่น | 20 |
| รูปที่ 4.7 ใส่น้ำมัน  | 20 |
| รูปที่ 4.8 ใส่น้ำส้มสายชู   | 21 |
| รูปที่ 4.9 ใส่เกลือ   | 21 |
| รูปที่ 4.10 ใส่พริกไทยขาวป่น  | 22 |
| รูปที่ 4.11 ใส่เบซิล  | 22 |
| รูปที่ 4.12 ใส่มัสตาร์ด   | 23 |
| รูปที่ 4.13 ใส่น้ำเชื่อม  | 23 |
| รูปที่ 4.14 ใส่กระเทียม   | 24 |
| รูปที่ 4.15 จากนั้นก็ปั่นให้เป็นเนื้อเดียวกัน                         | 24 |



## สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

รูปที่ 4.16 ปั้นเสร็จ เทใส่ภาชนะ

25



## สารบัญตาราง

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| ตารางที่ 3.6 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน | 16 |
| ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน          | 26 |



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1.ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษากับทาง โรงแรมโซลิตัวร์ เบ็ญจก๊อ สุธุมวิท 11 ผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานใน “แผนกครัวร้อน” ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้เตรียมบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าพบว่า โรงแรมโซลิตัวร์ เบ็ญจก๊อ สุธุมวิท 11 มีนักท่องเที่ยวหลายเชื้อชาติมาเข้าพัก ด้วยหลายสาเหตุ เช่น เดินทางท่องเที่ยวหรือเป็นนักธุรกิจ นอกจากนี้ลูกค้าที่เข้าพักในทาง โรงแรมโซลิตัวร์ เบ็ญจก๊อ สุธุมวิท 11 เป็นชาวจีน อินเดีย ไทย และอื่นๆ ลูกค้าบางคนมาเป็นครอบครัว บางทีมาคนเดียว บางทีมาเป็นเป็นกลุ่มเพื่อน

ด้วยความหลากหลายของลูกค้าที่เข้าพักกับทาง โรงแรมโซลิตัวร์ เบ็ญจก๊อ สุธุมวิท 11 ทำให้สลัดเป็นอาหารที่นิยมของคนทุกเชื้อชาติ แต่ผู้จัดทำเห็นว่า ยังไม่มีรายการอาหารที่เกี่ยวกับสลัดที่แสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย ผู้จัดทำจึงคิดค้นทำรายการอาหารใหม่เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเพื่อเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ

เนื่องจากมะม่วงน้ำดอกไม้ไม่ใช่น้ำผลไม้ตามฤดูกาล ที่เป็นเอกลักษณ์แสดงความเป็นไทย เป็นผลไม้ที่หาง่ายในประเทศไทย และราคาไม่สูง จึงคิดว่าการนำมะม่วงน้ำดอกไม้มาทำเป็นน้ำสลัด จะสร้างเอกลักษณ์ ให้กับทางโรงแรมโซลิตัวร์ เบ็ญจก๊อ สุธุมวิท 11 และจะทำให้ลูกค้าประทับใจในเอกลักษณ์ที่ว่านี้

ผู้จัดทำจึงคิดค้นรายการอาหารใหม่ชื่อว่า น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango Salad Dressing)

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ที่มีเอกลักษณ์

#### 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.3.1 โรงแรมโซลิตัวร์ เบ็ญจก๊อ สุธุมวิท 11 ได้รายการอาหารใหม่ที่แสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทย

#### 1.4 ขอบเขตการของโครงการ

1.4.1 ขอบเขตศึกษา การนำมะม่วงมาทำเป็นน้ำสลัด จะสร้างรสชาติที่แปลกใหม่และใช้ควบคู่กับสลัดที่จะมากินกับน้ำสลัด

1.4.2 ขอบเขตด้านประชากร แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญ

1.4.3 ขอบเขตด้านเวลา วันที่ 7 มกราคม พ.ศ.2562 - วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2562

1.4.4 ขอบเขตด้านพื้นที่ โรงแรม โซลitaire แบ็งก๊อก สุขุมวิท 11 (Solitaire Bangkok Sukhumvit 11)



## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาทำเมนู น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango Salad Dressing) ผู้จัดทำ ได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ โครงการดังกล่าวเพื่อทำการทบทวนเอกสารและข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 มะม่วงในประเทศไทย

2.2 มะม่วงน้ำดอกไม้

2.3 ประโยชน์ของมะม่วงน้ำดอกไม้

2.4 น้ำปรุงรส หรือน้ำสลัด และส่วนผสมหลักของน้ำสลัดชนิดอื่น

#### 2.1 มะม่วงในประเทศไทย

บริษัท มหาโชค มหาชัย เทรดดิ้ง จำกัด(2017) มะม่วง เป็นผลไม้เศรษฐกิจของประเทศไทย ที่สามารถส่งออกเป็นอันดับ 3 ของโลก ในประเทศไทยมีมะม่วงมากกว่า 170 สายพันธุ์ แตกต่างกัน ทั้งรูปร่างลักษณะ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของมัน

สายพันธุ์ มะม่วง สำหรับผู้บริโภค ด้วยสายพันธุ์ที่หลากหลาย จึงมีการแบ่งมะม่วงออกเป็น 3 ประเภท ตามความนิยมในการรับประทาน ได้แก่

1. สายพันธุ์ที่นิยมรับประทานดิบ คือ มีรสหวาน มัน แต่พอสุกจะมีรสหวานซี้ด ไม่อร่อย หรือบางสายพันธุ์มีรสเปรี้ยว นิยมรับประทานกับน้ำปลาหวาน ได้แก่

- มะม่วงเขียวเสวย นั้นจะมีรสมันอมเปรี้ยว
- มะม่วงแสด นั้นจะมีรสชาติหวานมันปนเปรี้ยวนิดๆ
- มะม่วงฟ้าลั่น นั้นจะมีรสมัน

2. สายพันธุ์ที่นิยมรับประทานสุก คือ มีรสเปรี้ยวตอนที่ยังดิบ แต่เมื่อสุกแล้วเนื้อมะม่วงจะเหลือง หวาน อร่อย นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวมูน ได้แก่

- มะม่วงน้ำดอกไม้
- มะม่วงอกร่อง

3. สายพันธุ์ที่นิยมนำมาแปรรูป คือ เมื่อแก่จัดมีรสมันอมเปรี้ยว เมื่อสุกมีรสหวานอมเปรี้ยว หรือหวานซี้ด จึงนิยมนำมาแปรรูปเป็น มะม่วงดอง มะม่วงกวน และ อื่นๆ ได้แก่

- มะม่วงแก้วหรือที่เรียกกันว่า “มะม่วงอุตสาหกรรม”

มีสายพันธุ์มะม่วงสำหรับเกษตรกร แบ่งมะม่วงออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มมะม่วงในฤดู มีดังต่อไปนี้

## 1. มะม่วงในฤดูที่รับประทานสุก ได้แก่

- อกร่องทอง มีร่องตื้น ตรงกลางด้านหน้าผล เป็นมะม่วงอกร่องที่กลายพันธุ์มาจากอกร่องเขียว แต่มีลักษณะคล้ายกับอกร่องเขียว แตกต่างจากอกร่องเขียวที่ขนาดผลใหญ่กว่า และผลดิบมีสีเขียวอ่อน เนื้อผลมีสีขาว มีรสเปรี้ยวจัด ผลแก่มีรสเปรี้ยวอมหวาน ผลสุกมีสีเหลืองทองหรือเหลืองอมส้ม เนื้อผลละเอียด สีเหลืองอ่อนหรือสีครีม มีเส้นเล็กน้อย มีรสหวานมาก และหวานมากกว่ามะม่วงทุกชนิด
- อกร่องเขียว เป็นมะม่วงอกร่องพันธุ์ดั้งเดิม ผลดิบมีสีเขียวอ่อน และมีนวล เนื้อผลมีสีขาว มีรสเปรี้ยวจัด ผลแก่หรือผลห้ามมีรสเปรี้ยวอมหวาน ผลสุกมีสีเปลือกเขียวอ่อน มีเส้นเล็กน้อย มีรสหวานมาก
- อกร่องไทรโยค เป็นมะม่วงอกร่องที่มีกลิ่นหอมหวาน มีรสหวานสนิท
- อกร่องพิศุลทอง ผลใหญ่กว่าอกร่องปกติสามเท่า รสชาติก็ธรรมดา ไม่เป็นที่นิยมนัก
- พิมเสนแดง ผลสุกจะมีรสชาติหวานหอมอร่อยมาก โดยเฉพาะกลิ่นจะหอมขึ้นใจคล้ายกับกลิ่นหอมของมะม่วงมหาชนก แต่จะมีความหวานเย็นมากกว่า ส่วนสีของผลสุกจะเป็นสีแดงอมส้มสวยงาม
- นาทับ เวลาสุก เนื้อจะละเอียด เหนียว แน่น ไม่ละ ไม่มีเส้น รสชาติหวานหอมคล้ายเนื้อมะม่วงอกร่อง
- แก้วลิ้มรั้ง ผลไม่ใหญ่ เรียวยาว มน แบนนิดๆ ปลายผลเรียวอนิดๆ ผลสุกหวานอร่อยมาก เนื้อแน่น กินกับข้าวเหนียวมะม่วงอร่อย นิยมส่งออก สายพันธุ์ไม่แพร่หลาย เป็นมะม่วงเฉพาะท้องถิ่น
- หนังกกลางวัน (มะม่วงงาช้าง) ผลใหญ่ รสชาติหวานหอมอ่อนๆ รสไม่จัด เนื้อเหนียวแน่น เนื้อมาก เมล็ดบาง เป็นมะม่วงนิยมส่งออก
- ยายกล้า ผลสุกเนื้อจะมีรสชาติหวาน ไม่ละแฉ่สูงงอม ไม่มีเส้น รับประทานอร่อยมาก ผลดิบรสเปรี้ยวจัด ใช้คั้นน้ำปรุงอาหารแทนน้ำมะนาวได้
- ทองดำ ผลสุก เปลือกสีเขียวเข้ม เนื้อสีส้ม รสชาติหวานมัน
- แรด ผลสุกจะมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม
- การะเกด ผลสุก เนื้อในเป็นสีเหลืองอมส้ม หวานหอม ไม่มีเส้น เนื้อเยื่อไม่ละแฉ่เนื้อจะสูงงอม เมล็ดไม่ใหญ่ ส่วนผลดิบ รสชาติเปรี้ยวจัดนำไปปอกเปลือกแล้วสับเป็นฝอยปรุงเป็นยำมะม่วงใส่ยำชนิดต่างๆ หรือใส่น้ำพริกแทนการใช้น้ำมะนาวเพิ่มรสชาติให้มีกลิ่นหอมเปรี้ยวกรอบรับประทานอร่อยมาก
- หมอนทอง มีขนาดลูกที่ใหญ่มาก บางลูกหนักเป็นกิโลกรัม เนื้อเยื่อเส้นน้อย เมล็ดดิบ เปลือกบาง กลิ่นหอม มีรสหวาน

## 2. มะม่วงในฤดูที่รับประทานดิบ ได้แก่

- เขียวเสวย ผลดิบ ผิวเปลือกจะมีสีเขียวเข้ม เมื่อแก่ผิวเปลือกจะออกสีนวล เนื้อเป็นสีขาวจะมีความละเอียด กรอบ มีเส้นค่อนข้างน้อย รสเปรี้ยว เมื่ออ่อน เมื่อแก่จัดจะมีรสมัน

- หนองแซง ผลดิบ มีรสชาติ มัน ตั้งแต่ลูกยังเล็ก หวานกรอบ ผลแก่ มีรสชาติ มัน หวานกรอบ ผลสุก มีรสชาติหวาน
  - แก้ว ผลดิบมีรสเปรี้ยวไม่มาก เนื้อหนา และมีความกรอบ ส่วนผลสุกมีสีเหลืองทอง หรือเหลืองอมแดง เนื้อนุ่มเหนียว ไม่เละง่าย และมีความหอมหวาน
  - แห้ว สายพันธุ์เบา แตกใบรูปเหมือนคันร่มหรือทรงฉัตร ลูกเล็ก รสจืด
  - มันค่อม ผลดิบสีเขียว ห่ามสีเขียวอมเหลือง รสชาติมันกรอบปนหวาน
  - สายฝน รสมัน ไม่เปรี้ยวแม้ผลยังเล็ก ลักษณะผลคล้ายมะม่วงแก้ว มีกลิ่นหอม
  - เจ้าคุณทิพย์ เป็นมะม่วงมัน รสชาติดี
  - สวนทิพย์พระยาเสวย (อีหุม) เป็นมะม่วงมันตั้งแต่ยังเล็ก
  - ฝรั่งเศสตึก มีกลิ่นหอม เนื้อสีเหลืองทอง กรอบ อร่อย อมเปรี้ยวนิดๆ
  - ฟ้ายัน รสชาติมัน กรอบ
  - มันขุนศรี ผลดิบมีรสเปรี้ยวจัด น้ำน้ำ และกรอบ
3. มะม่วงแปรรูป ได้แก่
- แก้ว 007 ผลใหญ่ เนื้อหนาแน่น เหมาะทั้งการนำมาแปรรูป รับประทานดิบ และสุก
  - พิมเสนสามปี รสชาติจะเปรี้ยวหวาน เนื้อมะม่วงสีเหลือง มีกลิ่น
  - แก้วแดง เนื้อผลหนา ผลดิบมีเปลือกสีเขียวเข้ม และมีจุดประสีขาว เมื่อห่ามมีสีเขียวอมเหลือง ส่วนผลสุกเปลือกจะมีสีเหลือง เนื้อด้านในมีสีสีแดงหรือแดงเข้ม
  - แก้วเขียว เนื้อผลหนา ผลดิบมีเปลือกสีเขียวอ่อน คล้ายกับสีของมะม่วงอกร่อง ส่วนเนื้อผลด้านในมีสีขาว กรอบ มัน เมื่อสุก เปลือกผลมีสีเหลืองอ่อนหรือสีครีม
4. มะม่วงประกอบอาหาร ได้แก่ พันธุ์เบาปักยได้ มะม่วงกินสุกที่มีรสเปรี้ยว มะม่วงประกอบอาหารในที่นี้ ได้แก่ มะม่วงที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการยำ
5. มะม่วงพันธุ์ต่างๆ ได้แก่
- อาร์ทูอิทุ ออกผลตามฤดูกาล ติดผลดกมาก รูปทรงผลกลม คล้ายผลแอปเปิ้ล ผลดิบ เป็นสีเขียวอ่อน เมื่อผลสุกสีของผลจะเปลี่ยนจากสีเขียวอมชมพูเป็นสีเหลืองอมแดงสวยงามสะอาดตา เมื่อสุกมีกลิ่นหอม รสชาติรสหวานอ่อน เนื้อละเอียดเนียน สีเหลืองส้มไม่มีกลิ่น มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศออสเตรเลีย
  - มหาชนก มะม่วงมหาชนกมีลักษณะสีผิวสวย เมื่อดิบสีผิวเขียวเรียบเนียน ส่วนรสชาติจะเปรี้ยวจัด เมื่อผลแก่จะมีสีเขียวอมแดง และเมื่อสุกจัดจะมีสีเหลืองทอง อมส้มหรือสีแดงแก้มแหม่ม เนื้อแน่น แต่เมื่อแก่จัดและสุกจะมีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์
  - งามเมืองย่า ผลดิบ เนื้อหนา ละเอียด กรอบ ไม่มีกลิ่น รสชาติมันหวานปนเปรี้ยว เนื้อสุกแน่น กลิ่นหอม ไม่หวานจัด

- ทอมมีแอทกินส์ ผิวสีชมพู เนื้อหนาหยาบ มีกากใยมาก ผลดิบมีรสเปรี้ยวฉ่ำๆ ผลสุกรสหวาน ผลกลมแต่เล็กกว่า อาร์ทูอิททู แต่มีกลิ่นขางแรง คล้ายกลิ่นขี้ไต้ มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ รัฐฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา
- ฮารุมานิส ผลใหญ่ มีรสหวาน นิยมรับประทานสด หรือคั้นน้ำเป็นเครื่องดื่ม มีสีเหลืองอ่อนปนเขียว มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศอินโดนีเซีย
- เกียคท์ ผิวสีเขียวเรื่อแดง รสหวานอมเปรี้ยว มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ รัฐฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา ฯลฯ

### กลุ่มมะม่วงนอกฤดู

#### 1. มะม่วงนอกฤดูรับประทานสุก (สายพันธุ์ธรรมชาติ) ได้แก่

- ศรีสยาม รสหวาน เนื้อสีเหลืองสด
- สามฤดู ผลสุกรสหวานใกล้เคียงกับเนื้อสุกของมะม่วงอกร่อง เนื้อเป็นสีเหลือง แน่นเหนียว ไม่ละ มีเส้นบางเล็กน้อย มีรสชาติดีทั้งขณะผลยังดิบและผลสุก โดยผลดิบรสชาติจะเปรี้ยวจัด น้ำน้ำกรอบอร่อยมาก
- เขียวสวย ผลสุก ผิวของเปลือกจะเป็นสีเขียวปนเหลืองสีของเนื้อเป็นสีเหลือง ลักษณะเนื้อละเอียด มีเส้นน้อย และมีรสหวาน
- โชคอนันต์ เนื้อหนา แน่น ผลสุกจะหวาน
- น้ำดอกไม้สีทอง กลิ่นหอม รสหวานอร่อย เส้นน้อย เมล็ดบาง
- อกร่องพิกุล (นวลจันทร์) เนื้อแน่น กลิ่นหอมไม่มีเส้น รสหวานอร่อย ผลแก่จัดและผลสุกผิวเปลือกสีเหลืองอมส้ม
- น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางในปัจจุบัน มีรูปทรงของผลสวยงาม ผลมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป รสชาติผลสุกหวานหอมอร่อยมาก เนื้อในเป็นสีเหลืองอมส้มหอมชื่นใจมาก รสชาติผลดิบเปรี้ยวจัดและน้ำน้ำ
- น้ำดอกไม้ลำพอง
- น้ำดอกไม้ดำขาว
- น้ำดอกไม้หอมโมตรี
- น้ำดอกไม้สีม่วง
- เทพนิมิต

#### 2. มะม่วงนอกฤดูรับประทานดิบ (สายพันธุ์ธรรมชาติ) ได้แก่

- มันบ่อปลา (มันเมืองสิงห์) รสชาติมัน
- ไอยเรศ
- มันทวาย ผลแก่จะมีรสชาติดมัน ผลสุกจะมีรสชาติดหวาน
- กำแพงแสน



- ศาลายา (ทุลดาวย) รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว กรอบและน้ำน้ำ
- พิมเสนมันทวาย ผลโตปานกลาง ผลดิบสีเขียวอมเหลือง รสมัน หวานอมเปรี้ยว เนื้อผลสุกสีเหลืองเข้ม รสหวานอร่อย
- เหลืองประเสริฐ
- เจียวเสวยสายพันธุ์รจนา มีรสชาติมันอร่อยกว่าเจียวเสวยธรรมดา แต่ลูกเล็กกว่าหัวมนปลายแหลม ผิวมัน
- มันเดือนเก้า มีรสชาติมันอมเปรี้ยว ผลแก่มีกลิ่นหอม
- เพชรบ้านลาด มีรสชาติมันอร่อย มีกลิ่นหอมยาง
- มันทุลเกล้า มีรสชาติมันและกรอบ

## 2.2 มะม่วงน้ำดอกไม้

มะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango) เป็นมะม่วงประเภทรับประทานสุกที่มีผู้นิยมปลูกกันมาก มีการเจริญเติบโตดี ใบใหญ่เป็นคลื่น ทรงพุ่มโปร่ง ส่วนมากมีการออกดอกทยอย ออกดอก คก แต่การติดผลปานกลางและให้ผลทุกปี ผลมีขนาดใหญ่ หนักประมาณ 400 กรัม ผลอ้วนเกือบกลม หัวใหญ่ปลายแหลม ผลค่อนข้างยาว เนื้อมาก เมล็ด มีผิวบาง เมื่อดิบมีรสเปรี้ยว ผิวสีเขียวนวล เนื้อแน่น เมื่อสุกผิวสีเหลือง มีกลิ่นหอม ลักษณะของเนื้อละเอียดมีเส้นค่อนข้างน้อย รสหวานเย็น เนื่องจากมีเปลือกบางจึงซอกซ้าได้ง่ายและไม่ค่อยต้านทานต่อโรคแอนแทรก โนส เพราะฉะนั้นเวลาเก็บผลแก่จัด โดยสังเกตดูผิวตรงส่วนหัวเริ่มมีสีแดงเรื่อๆ จึงจะเก็บไปบ่มได้ ถ้าเก็บผลอ่อนเกินไปเมื่อนำผลไปบ่มแล้วจะไม่ค่อยหวาน อายุตั้งแต่ออกดอกจนกระทั่งผลแก่ ประมาณ 115 วัน (ภูวาท นนทรีย์, 2545)



รูปที่ 2.1 มะม่วงน้ำดอกไม้

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/มะม่วง>

### 2.3 ประโยชน์ของมะม่วงน้ำดอกไม้

ข้อมูลในเว็บไซต์พืชเกษตร (2017) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของมะม่วงน้ำดอกไม้ดังต่อไปนี้

1. มะม่วงน้ำดอกไม้ ผลสุกมีสีเหลืองนวลหรือเหลืองทอง เนื้อผลมีสีครีม มีรสหวาน และมีกลิ่นหอม นิยมรับประทานเป็นผลไม้สุก นอกจากนั้น ผลดิบยังใช้รับประทานเป็นผลไม้เปรี้ยว แก้วร้อน แดก
  2. มะม่วงน้ำดอกไม้ นิยมใช้ทำขนมหวาน โดยเฉพาะข้าวเหนียวมะม่วงที่คนไทยและคนต่างชาติชอบกิน
  3. มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ แปรรูปเป็นมะม่วงดอง เนื่องจากมีรสเปรี้ยวสูง ส่วนผลสุกแปรรูปเป็นมะม่วงกวนหรือ มะม่วงในน้ำเชื่อม และแยมมะม่วง เป็นต้น
  5. ก้านยอดอ่อน และยอดอ่อนมีรสเปรี้ยว ใช้รับประทานเป็นผักคู่กับอาหารอื่น อาทิ ถาพ ชุปหน่อไม้ เป็นต้น
  6. เปลือกลำต้นใช้ต้มย้อมผ้า ให้ผ้าสีน้ำตาล
  7. เนื้อไม้จากต้นขนาดใหญ่ แปรรูปเป็นไม้สำหรับก่อสร้างบ้าน อาทิ ไม้ปูพื้น ไม้ปูพื้น ไม้ปูพื้น เฟอร์นิเจอร์หรือเครื่องใช้ต่างๆ
- สรรพคุณมะม่วงน้ำดอกไม้
- ช่วยลดไขมันในเส้นเลือด
  - ช่วยดับกระหาย
  - ป้องกันโรคเบาหวาน ปรับสมดุลน้ำตาลในเลือด
  - แก้อาการไอ
  - ช่วยละลายเสมหะ
  - ป้องกันโรคหัวใจ
  - แก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน
  - ป้องกันโรคมะเร็ง
  - ช่วยขับปัสสาวะ
  - กระตุ้นการขับถ่าย
  - กระตุ้นเลือดลมของสตรีเป็นปกติ

### 2.4 น้ำปรุงรส หรือน้ำสลัด และส่วนผสมหลักของน้ำสลัดชนิดข้น

ปริดา เทรระกุล (2560) ให้ความหมายว่า น้ำที่ปรุงรส ที่ใช้ใส่หรือรับประทานเคียงคู่กับผักสลัดเพื่อเพิ่มรสชาติ ส่วนมากทำมาจากน้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชู ไข่แดง และมัสตาร์ด ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือและพริกไทย สามารถแบ่งออกเป็น 2 ชนิด ได้แก่

1. น้ำสลัดชนิดใส คือ น้ำสลัดที่มีลักษณะเป็นน้ำใสมีการรวมตัวกันชั่วคราว เมื่อวางพักไว้เครื่องปรุงต่างๆ จะแยกตัวเป็นชั้น ก่อนรับประทานต้องตีหรือเขย่าให้เข้ากันอีกครั้ง ซึ่งจะมีน้ำมันเป็นเครื่องปรุงหลัก(แต่จะไม่ใส่ไข่หรือไข่แดงเป็นเครื่องปรุง) โดยใส่เครื่องปรุงและเครื่องเทศสมุนไพรสดต่างๆ เพื่อแต่งกลิ่นหอม มีรสชาติเปรี้ยวนำ เค็ม และหวานเล็กน้อย

2. น้ำสลัดชนิดข้น คือ น้ำสลัดที่มีลักษณะเนื้อข้นการรวมตัวของเครื่องปรุงและส่วนผสมแบบถาวร ไม่มีการแตกตัวหรือแยกชั้น โดยมีอิมัลซิไฟเออร์ ซึ่งอยู่ในไข่แดงที่ทำหน้าที่ยึดน้ำกับน้ำมันให้รวมกันได้ แม้จะตั้งทิ้งไว้นาน มีรสชาติเค็ม มัน และเปรี้ยว

#### ส่วนผสมหลักของน้ำสลัดชนิดข้น

##### ไข่แดง

เว็บไซค์ sanook.com (2561) กล่าวว่า ไข่แดงมีส่วนสำคัญๆ ประกอบไปด้วยโปรตีน ไขมัน แร่ธาตุ และวิตามินต่างๆ (ในขณะที่ไข่ขาวส่วนใหญ่จะมีแต่น้ำ และ โปรตีน)

ไข่แดงนั้นมีเลซิทิน ซึ่งมีคุณสมบัติทำให้ไขมันแตกตัวเป็นอนุภาคเล็กๆ จึงทำให้ร่างกายของคนเราย่อยไขมันได้ง่ายขึ้น และไข่แดงยังช่วยป้องกันการจับตัวของไขมันที่ผนังหลอดเลือด ช่วยลดความเสี่ยงในการเป็นโรคไขมันอุดตัน นอกจากนี้ยังช่วยบำรุงสมอง และระบบประสาทได้อีกด้วย



รูปที่ 2.2 ไข่แดง

ที่มา:<https://www.sanook.com/health/7873/>

##### เกลือ

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานพนธ์ (2554) เกลือ หรือโซเดียมคลอไรด์ (sodium chloride) มีรสชาติเค็มที่เป็นเอกลักษณ์ได้มาจากธรรมชาติ สูตร NaCl ในเกลือที่ใช้บริโภคที่ไม่มี ความชื้นอยู่เลยจะมีปริมาณโซเดียมคลอไรด์ร้อยละ 95.5-98.5 และมีสารอื่นเจือปนในปริมาณน้อย เช่น แมกนีเซียม (Mg) แคลเซียม (Ca) และ ซัลเฟต (SO<sub>4</sub>)



รูปที่ 2.3 เกลือ

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/เกลือ>

### น้ำตาล

เว็บบไซต์เมดไทย (2017) ให้ข้อมูลว่า น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน ที่เหมาะแก่การปรุงและทำของหวานอย่างพวกขนมให้มีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาล จะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ



รูปที่ 2.4 น้ำตาล

ที่มา: <https://www.benjaoil.com/คำนวณน้ำตาลต่อวัน/>

### น้ำมันพืช

มดชัน (2559) กล่าวว่า น้ำมันและไขมันเป็นอาหารที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย และเป็นตัวพาวิตามินที่ละลายในไขมัน เช่น วิตามินเอ ดี อี และเค เพื่อให้ร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ได้ น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหารทั่วไป มีอยู่ 2 ชนิด คือ น้ำมันพืช และน้ำมันสัตว์ เมื่อ 30 กว่าปีก่อน น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหารในครัวเรือน มีเพียงแต่น้ำมันหมู และน้ำมันมะพร้าว เท่านั้น ต่อมา ได้มีการผลิตน้ำมันจากถั่วลิสงออกมาเพิ่มอีกชนิดหนึ่ง เมื่ออุตสาหกรรมการผลิตก้าวหน้าก็มีน้ำมันปรุงอาหารจากพืชนานาชนิดทยอยออกมา ให้ผู้คนรู้จักและเลือกใช้มากมาย เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว น้ำมันงา น้ำมันจากดอกคำฝอย น้ำมันจากเมล็ดฝ้าย น้ำมันจากดอกและเมล็ดทานตะวัน และน้ำมันปาล์มโอเลอิน เป็นต้น การทำน้ำสลัดนั้นนิยมใช้น้ำมันพืช แต่ด้วยกระแสรักสุขภาพที่มาแรง ทำให้เปลี่ยนเป็นน้ำมันที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น อาทิเช่น น้ำมันงา น้ำมันมะกอก หรือน้ำมันรำข้าว



รูปที่ 2.5 น้ำมันพืช

ที่มา: <https://www.smartsme.co.th/content/64851#!>

### น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูที่ใช้ในการปรุงรส ส่วนใหญ่เป็นน้ำส้มสายชูที่หมักจากไวน์ โดยเฉพาะไวน์ที่หมักจากองุ่น ซึ่งมี 3 ประเภทใหญ่ คือ น้ำส้มสายชูไวน์แดง(red wine vinegar) น้ำส้มสายชูไวน์ขาว(white wine vinegar)และน้ำส้มสายชูบัลซามิก(balsamic) ประเภทหลังสุดหมักจากองุ่นเขียวพันธุ์หนึ่งทางภาคเหนือของอิตาลี เนื่องจากสีเข้มข้นและหอม ปัจจุบันนี้บัลซามิกจึงได้รับความนิยมมากที่สุด (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)



รูปที่ 2.6 น้ำส้มสายชู

ที่มา: <https://lifestyle.campus-star.com/knowledge/12383.html>

### มัสตาร์ด

มัสตาร์ดชนิดครีมปรุงรส มีสีเหลืองอ่อน รสเผ็ดจุด เปรี้ยว เค็ม ทำจากเมล็ดผสมน้ำ น้ำตาล ไวท์ขาว เกลือ และเครื่องเทศอื่นๆ เป็นมัสตาร์ดพื้นฐานที่ใช้ทั่วไปในประเทศฝรั่งเศส ผลิตจากเมืองดิจอง จะเรียกว่า มัสตาร์ดฝรั่งเศส หรือ French mustard ก็ได้ ถ้าเป็นแบบเมล็ดบดหยาบ เรียกว่า โฮลเกรนมัสตาร์ด (whole grain mustard) ใต้น้ำสลัด และใช้ในการหมักเนื้อ เช่น สเต็กพอร์กชอป เป็นต้น (นิตดา หงส์วิวัฒน์ จิรนนท์ ทับเนียม น่าน หงส์วิวัฒน์ และปราณี พงษ์พันธ์, 2552)



รูปที่ 2.7 มัสตาร์ด

ที่มา: <https://www.aroka108.com/มัสตาร์ด-อาหารเพื่อสุขภาพ>

บทที่ 3  
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ Solitaire Bangkok Sukhumvit 11

ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ 73/23 ซอยสุขุมวิท 13 (แสงจันทร์) ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย

เหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เบอร์โทร 02 081 3999

อีเมล enquiry@solitairebangkok.com

เว็บไซต์ <https://solitairebangkok.com/>



รูปที่ 3.1 โลโก้ของโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11

ที่มา: <http://www.sawadee.co.th/hotel/620234/Solitaire-Bangkok-Sukhumvit-11>



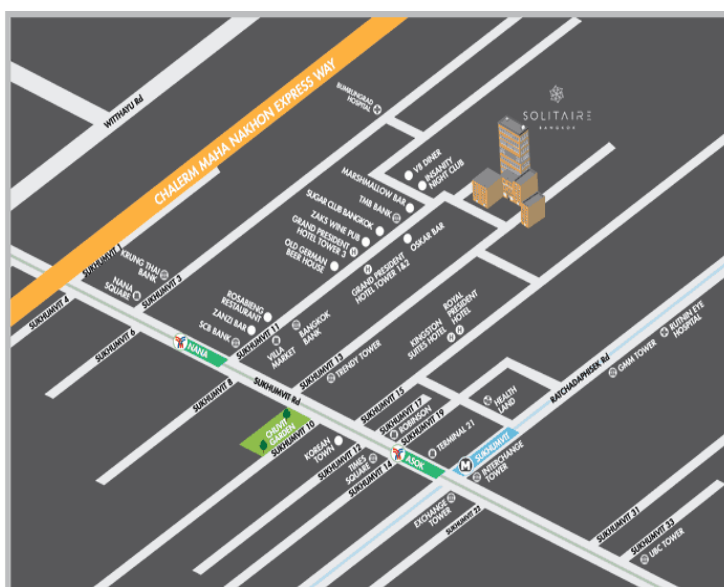
รูปที่ 3.2 โรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11

ที่มา: <https://th.trip.com/hotels/bangkok-hotel-detail-11627081/solitaire-bangkok-sukhumvit-11/>



รูปที่ 3.3 พาหนะที่ให้บริการของโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/solitaire.th.html>



รูปที่ 3.4 แผนที่ของโรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11

ที่มา: <http://www.sawadee.co.th/hotel/620234/Solitaire-Bangkok-Sukhumvit-11>

### 3.2 ลักษณะการประกอบการ

โซลิตแอร์ แวงค็อก สุขุมวิท 11 ตั้งอยู่ในซอย 11 ซึ่งเป็นทำเลอันยอดเยี่ยม ใกล้กับศูนย์การค้าและสถานีรถไฟฟ้า BTS สถานีนาฬิกาไปเพียงไม่กี่นาทีเท่านั้น โซลิตแอร์ แวงค็อก สุขุมวิท 11 พร้อมให้บริการห้องพักสุดหรู ที่ให้ทุกการเข้าพักเป็นวันเวลาที่ประทับใจ

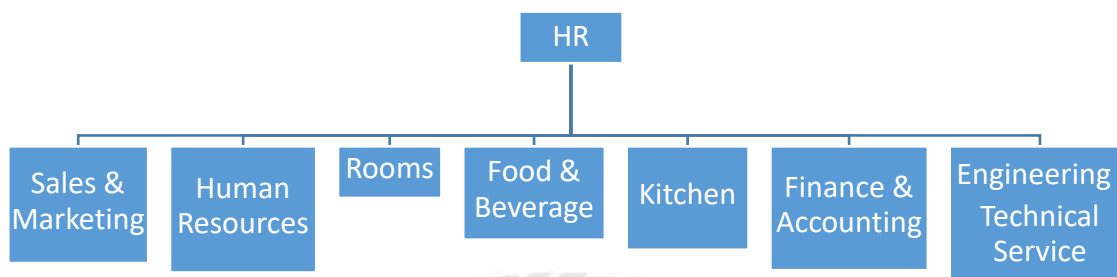
โซลิตแอร์ แวงค็อก สุขุมวิท 11 มีห้องพักให้บริการถึง 134 ห้อง แต่ละห้องได้รับการตกแต่งอย่างมีรสนิยม นอกจากนี้ ทางโรงแรมยังมีบริการสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านธุรกิจและความบันเทิงอย่างครบครัน ห้องพักพร้อมสรรพด้วยพื้นไม้อย่างดี ปูด้วยพรมคุณภาพเยี่ยม เพิ่มความหรูหราให้การเข้าพัก ด้วยการตกแต่งอย่างมีรสนิยม และโทรทัศน์พลาสมาขนาด 42 นิ้ว ทำให้มั่นใจ



ได้เลยว่าการเข้าพักจะเต็มเปี่ยมด้วยความเพลิดเพลิน พร้อมด้วยบริการที่เป็นมิตรของเจ้าหน้าที่ทุกคน นอกจากนี้กิจกรรมบันเทิงยังมีให้เลือกสรรมากมายภายในบริเวณนี้

### 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร

#### แผนภูมิขององค์กร



รูปที่ 3.5 แผนภูมิขององค์กร โรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11

#### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน นางสาวรปภา ศรีโรจนากูร

แผนก ครั้วร้อน ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 – 29 เมษายน 2562

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติงาน

- จัดเตรียมอาหารบุฟเฟต์ตอนเช้า
- เดินดูไลท์บุฟเฟต์อาหารเช้า
- เติมอาหารไลท์บุฟเฟต์
- ทอดไข่ดาว
- ทำเบคอน

#### 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้อง

นางกนกพร ขุนหมื่น ตำแหน่ง Executive Chef

#### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน โรงแรม Solitaire Bangkok Sukhumvit 11 เริ่มมาปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วันจะทำงาน 10 ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา 08.00 - 17.00 น. ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุดแล้วแต่ตารางการทำงาน

## 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

| ขั้นตอนในการดำเนินงาน  | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. |
|------------------------|------|------|-------|-------|
| ตั้งหัวข้อของโครงการ   | ←→   |      |       |       |
| รวบรวมข้อมูลของโครงการ |      | ←→   |       |       |
| ลงมือทำโครงการ         |      | ←→   |       |       |
| ตรวจสอบโครงการ         |      |      | ←→    |       |
| โครงการเสร็จเรียบร้อย  |      |      |       | ←→    |

ตารางที่ 3.6 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน



บทที่ 4  
ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

โครงการเรื่อง น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango salad dressing) มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

ขั้นตอนการทำน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango salad dressing)

ส่วนผสม

| อุปกรณ์            | ปริมาณ     |
|--------------------|------------|
| มะม่วงน้ำดอกไม้สุก | 100 กรัม   |
| น้ำมันพืช          | 1 ช้อนโต๊ะ |
| น้ำส้มสายชู        | 4 ช้อนชา   |
| เกลือป่น           | 1/2 ช้อนชา |
| พริกไทยขาวป่น      | 1/4 ช้อนชา |
| เบซิค              | 1/4 ช้อนชา |
| มีสตาร์ด           | 1 ช้อนชา   |
| น้ำเชื่อม          | 1 ช้อนโต๊ะ |
| กระเทียม           | 1 กลีบ     |



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมสำหรับการทำน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

ที่มา:ผู้จัดทำ

## วิธีการทำ



รูปที่ 4.2 ล้างมะม่วงก่อนแล้วปอกเปลือกมะม่วง

ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.3 ผ่าเอาเนื้อมะม่วง

ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.4 หั่นมะม่วงเป็นชิ้นใหญ่  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.5 จากนั้นค่อยหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็ก  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.6 เมื่อหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็กแล้วนำเนื้อมะม่วงใส่เครื่องปั่น  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.7 ใส่น้ำมัน  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.8 ใส่ น้ำส้มสายชู  
ที่มา:ผู้จัดทำ

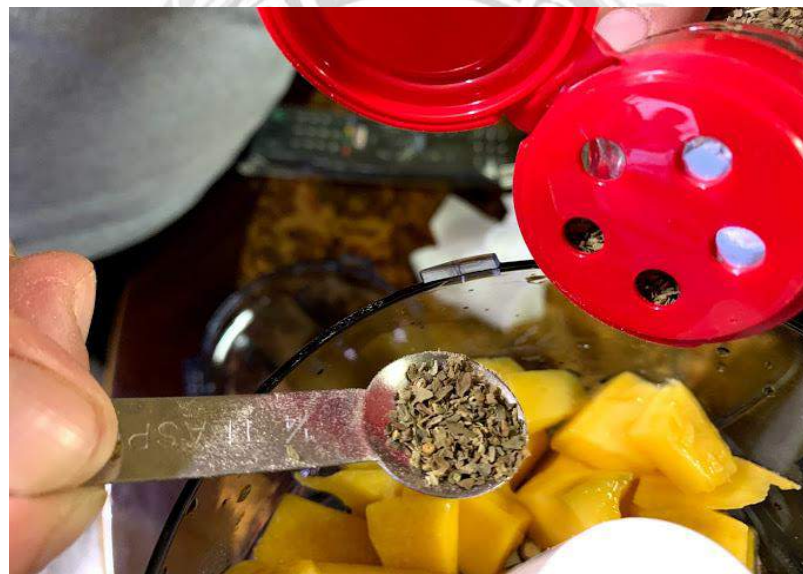


รูปที่ 4.9 ใส่เกลือ  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.10 ใส่มะขามเทศ

ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.11 ใส่มะขามเทศ

ที่มา:ผู้จัดทำ





รูปที่ 4.12 ใส่แป้งสตาร์ค  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.13 ใส่น้ำเชื่อม  
ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.14 ใส่กระเทียม

ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.15 จากนั้นก็ปั่นให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ที่มา:ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.16 บันเสร็จ เทใส่ภาชนะ  
ที่มา:ผู้จัดทำ

#### 4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองชิมน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คนจากการทดลองสูตรและสัมผัษณ์เชิงลึก ได้ผลดังต่อไปนี้

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1 กล่าวว่า ฟังพอใจในรสชาติของน้ำสลัด โดยรสชาติของน้ำสลัดกำลังพอดีไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติม

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2 กล่าวว่า ฟังพอใจในรสชาติของน้ำสลัด โดยรสชาติของน้ำสลัดกำลังพอดีไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติม

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3 กล่าวว่า ไม่ฟังพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสชาติของเนื้อมะม่วงในน้ำสลัด ความใสเนื้อมะม่วงเพิ่ม และไม่ต้องปั่นเนื้อมะม่วงละเอียด

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4 กล่าวว่า ไม่ฟังพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูจากน้ำสลัด จึงแนะนำให้ใส่น้ำมะนาวเพิ่มรสเปรี้ยว และเสริมความอร่อย แทนรสชาติของน้ำส้มสายชู

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5 กล่าวว่า ไม่ฟังพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะใส่น้ำมันในน้ำสลัดมากเกินไป ซึ่งไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพ และทำให้ผู้บริโภคเลียนได้

### 4.3 การคำนวณต้นทุน

สำหรับ 10 คน

| ลำดับ                        | ส่วนผสม            | ปริมาณ     | ราคา/น้ำหนัก | ต้นทุน                           |
|------------------------------|--------------------|------------|--------------|----------------------------------|
| 1                            | มะม่วงน้ำดอกไม้สุก | 100 กรัม   | 281.50/321 G | $100 \times 281.50 / 321 = 87.6$ |
| 2                            | น้ำมันพืช          | 1 ช้อนโต๊ะ | 9/250ml.     | $15 \times 9 / 250 = 0.5$        |
| 3                            | น้ำส้มสายชู        | 4 ช้อนชา   | 12/300ml.    | $4 \times 12 / 300 = 0.1$        |
| 4                            | เกลือป่น           | 1/2 ช้อนชา | 7.75/120 G   | $8 \times 7.75 / 120 = 0.5$      |
| 5                            | พริกไทยขาวป่น      | 1/4 ช้อนชา | 87.75/60 G   | $4 \times 87.75 / 60 = 5.8$      |
| 6                            | เบซิค              | 1/4 ช้อนชา | 95/17 G      | $4 \times 95 / 17 = 22.3$        |
| 7                            | มัสดาร์ด           | 1 ช้อนชา   | 51.50/170 G  | $5 \times 51.50 / 170 = 1.5$     |
| 8                            | น้ำเชื่อม          | 1 ช้อนโต๊ะ | 59/270 ml    | $15 \times 59 / 270 = 3.2$       |
| 9                            | กระเทียม           | 1 กลีบ     | 5/2 G        | $1 \times 5 / 2 = 2.5$           |
| ได้ปริมาณ 250 g สำหรับ 10 คน |                    |            |              | รวม 124                          |

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย

##### 5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ เพื่อแสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย สร้างรสชาติที่แปลกใหม่และบริโภคควบคู่กับสลัดผัก ถือเป็นแนวทางให้กับสถานประกอบการในอนาคต เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ๆ เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการในโรงแรม

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน รอบที่ 1พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน มีความเห็นดังต่อไปนี้

##### 5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- ใส่มัสตาร์ดหรือเบซิลมากเกินไปจนกลบกลิ่นมะม่วง
- ใส่น้ำมันมากเกินไป
- ไม่มีรสเปรี้ยวในน้ำสลัด
- ไม่มีรสของเนื้อมะม่วง

##### 5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

- ลดน้ำมัน
- เพิ่มมะนาวลงไป
- ปั่นไม่ต้องละเอียดมาก

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน หลังจากการปรับปรุงสูตรน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ รอบที่ 1พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน พึงพอใจต่อรสชาติน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

#### 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

##### 5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ฝึกความอดทนและควบคุมอารมณ์ในการทำงานด้านบริการ
2. ได้รับประสบการณ์ในการทำงานและเป็นมิตรภาพที่ดีกับรุ่นพี่และเพื่อนในที่ทำงาน
3. ได้เรียนรู้วิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
4. ได้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานภายในแผนกครัว
5. ได้เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารบุฟเฟต์

6. ฝึกพูดภาษาอังกฤษกับชาวต่างชาติหลากหลายประเทศและหลากหลายสำเนียง
7. รู้วิธีและความปลอดภัยในการใช้ของมีคม

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. การเรียนรู้ภาษาต่างๆในการทำงาน เช่น ภาษาจีน ภาษาอังกฤษ ฯลฯ
2. จำนวนลูกค้าบุฟเฟ่ต์เข้าเยอะจึงต้องปฏิบัติงานอย่างรวดเร็ว บางครั้งลูกค้าอาจไม่พึงพอใจในการบริการ

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

1. ควรเรียนรู้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นเพิ่มขึ้นเพื่อการสนทนากับชาวต่างชาติจากหลายประเทศและหลากหลายสำเนียง
2. ควรฝึกความอดทนในด้านการทำงานและด้านการบริการให้มากขึ้น เพื่อชินกับการทำงานในด้านการบริการ สำหรับสถานประกอบการ



## บรรณานุกรม

- กินเอะไข่แดง ดีกับสุขภาพมากกว่าที่คุณคิด. (2561). วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <https://www.sanook.com/health/7873/>
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์. (2548). *สลัดคลาสสิก*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์, จิรนนท์ ทับเนียม, น่าน หงษ์วิวัฒน์ และปราณี พงษ์พันธ์. (2552). *สเต็กห้องแถว เป็นอาชีพ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- บริษัท มหาโชค มหาชัย เทรดดิ้ง จำกัด. (2017). *มะม่วงมีกี่ชนิด*. วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <http://www.m-group.in.th/article/บทความ/มะม่วงมีกี่ชนิด.html>
- ปรีดา เหวระกุล. (2560). *สลัดโรล & สลัดเมนูใหม่สร้างรายได้*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. (2554). *Salt / เกลือ*. วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1464/salt-เกลือ>
- พีชเกษตร. (2017). *มะม่วงน้ำดอกไม้ สรรพคุณ และการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้*. วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <https://puechkaset.com/มะม่วงน้ำดอกไม้>
- ภูวนาด นนทรี. (2545). *คู่มือการปลูกมะม่วง*. นนทบุรี: สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์.
- เมดไทย. (2017). *น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล 14 ! (Sugar)* วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/น้ำตาล/>
- โรงแรมโซลิตีแทร์. (2017). วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <http://www.sawadee.co.th/hotel/620234/Solitaire-Bangkok-Sukhumvit-11>
- วันดี กฤษณพันธ์, เอมอร โสมนะพันธ์ และ เสาวณี สุริยาภณานนท์. (2541). *สมุนไพรในสวนครัว*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ เมดคัล มีเดีย.



# ภาคผนวก





# ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์

โครงการเรื่อง น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango salad dressing) มีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ

จากการที่ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นสูตรน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ เพื่อแสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย สร้างรสชาติที่แปลกใหม่และบริโภคควบคู่กับสลัดผัก ถือเป็นแนวทางให้กับสถานประกอบการในอนาคต เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ๆ เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการในโรงแรม

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน รอบที่ 1พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน มีความเห็นดังต่อไปนี้

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1 กล่าวว่า พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด โดยรสชาติของน้ำสลัดกำลังพอดีไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติม

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2 กล่าวว่า พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด โดยรสชาติของน้ำสลัดกำลังพอดีไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติม

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3 กล่าวว่า ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสชาติของเนื้อมะม่วงในน้ำสลัด ความใสเนื้อมะม่วงเพิ่ม และไม่ต้องปั่นเนื้อมะม่วงละเอียด

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4 กล่าวว่า ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูจากน้ำสลัด จึงแนะนำให้ใส่น้ำมะนาวเพิ่มรสเปรี้ยว และเสริมความอร่อย แทนรสชาติของน้ำส้มสายชู

ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5 กล่าวว่า ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะใส่น้ำมันในน้ำสลัดมากเกินไป ซึ่งไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพ และทำให้ผู้บริโภคเลียนได้

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน หลังจากการปรับปรุงสูตรน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ รอบที่ 1พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน พึงพอใจต่อรสชาติน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- ใส่มัสตาร์ดหรือเบซิลมากเกินไปจนกลบกลิ่นมะม่วง
- ใส่น้ำมันมากเกินไป
- ไม่มีรสเปรี้ยวในน้ำสลัด
- ไม่มีรสของเนื้อมะม่วง

การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

- ลดน้ำมัน
- เพิ่มมะนาวลงไป

- ปั่นไม่ต้องละเอียดมาก



# ภาคผนวก ข

หน้าที่ในการปฏิบัติงาน



## หน้าที่และการปฏิบัติงาน



เรียงเบคอนในถาดเพื่อเอาไปอบ



จัดวางมะเขือบนเบอร์เกอร์มินิ



ทำวาฟเฟิลสอดดอก



ทอดแพนเค้ก



เอาวัตถุดิบมาเสียบไม้เพื่อทำนบี่คิ้ว



ทอดไข่ดาว



ทอดกระทงทอง



ทำช่อม่วง



# ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



โครงการนำสนใจ การปฏิบัติงานของนางสาวรปภา ศรีโรจนากูร เป็นที่น่าพึงพอใจ

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, connected strokes, positioned in the lower-middle section of the page.

# ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ



# น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

## (Barracuda Mango salad dressing)

นางสาวรปภา ศรีโรจนากูร

ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : woraprapa.sri@siam.edu '1

### บทคัดย่อ

ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษากับทาง โรงแรม โซลitaire แบ็งค็อก สุขุมวิท 11 และได้ปฏิบัติงานในแผนกที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้เตรียมบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าพบว่า มีนักท่องเที่ยวหลายเชื้อชาติมาเข้าพัก ด้วยความหลากหลายของลูกค้าที่เข้าพัก ทำให้สลัดเป็นอาหารที่นิยมของคนทุกเชื้อชาติ แต่ผู้จัดทำเห็นว่า ยังไม่มีรายการอาหารที่เกี่ยวกับสลัดที่แสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย ผู้จัดทำจึงคิดค้นทำรายการอาหารใหม่เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทย เพื่อเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการชื่อว่า น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango Salad Dressing)

ผลการศึกษาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกรอบที่ 1 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1 และ 2

พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด โดยรสชาติของน้ำสลัดกำลังพอดีไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่มเติม ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3 ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสชาติของเนื้อมะม่วงในน้ำสลัด ความใสเนื้อมะม่วงเพิ่ม และไม่ต้องปั่นเนื้อมะม่วงละเอียด ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4 ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะไม่ได้รสเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูจากน้ำสลัด จึงแนะนำให้ใส่น้ำมะนาวเพิ่มรสเปรี้ยว และเสริมความอร่อย แทนรสชาติของน้ำส้มสายชู ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5 ไม่พึงพอใจในรสชาติของน้ำสลัด เพราะใส่น้ำมันในน้ำสลัดมากเกินไป ซึ่งไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพ และทำให้ผู้บริโภคเปลี่ยนได้ ทำให้ผู้จัดทำได้ปรับปรุงสูตรและทำการสัมภาษณ์เชิงลึกรอบที่ 2 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่านพึงพอใจต่อรสชาติ น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

### Abstract

The student joined the cooperative education project and trained at Solitaire Bangkok Sukhumvit 11 Hotel in the Food

and Beverage Department. At the restaurant, there were multinational customers who came for breakfast buffet, where salad is a popular choice for every customer. The

student found that there was no food that represented the uniqueness of Thai, therefore, this project named ‘ Barracuda Mango Salad Dressing’ had been proposed for enhancing uniqueness of Thai into the menu and being an alternative for customers.

The result from the first in- depth interview with 5 experts showed that the first and the second interviewees were satisfied with the taste of Barracuda mango salad dressing while the rest of the interviewees suggested adapting flavour better taste. The third interviewee suggested increasing Barracuda mango and adding a rough texture of Barracuda mango into the dressing. The fourth interviewee recommended increasing the flavour of lemon and lime, while the fifth interviewee suggested reducing oil. The recipe had been adapted according to recommendations received and the result of the second in- depth interview showed that 5 experts were satisfied with the taste of Barracuda mango salad dressing.

#### วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ที่มีเอกลักษณ์

#### ประโยชน์ที่ได้รับ

โรงแรมโซลิตaire แบ็งค็อก สุขุมวิท 11 ได้รายการอาหารใหม่ que แสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทย

#### ขอบเขตการของโครงการ

ขอบเขตศึกษา การนำมะม่วงมาทำเป็นน้ำสลัด จะสร้างรสชาติที่แปลกใหม่และใช้ควบคู่กับสลัดที่จะมาขึ้นกับน้ำสลัด

1 ขอบเขตด้านประชากร แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญ

2 ขอบเขตด้านเวลา วันที่ 7 มกราคม พ.ศ. 2562 - วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2562

3 ขอบเขตด้านพื้นที่ โรงแรมโซลิตaire แบ็งค็อก สุขุมวิท 11 (Solitaire Bangkok Sukhumvit 11)

#### 1. ตั้งหัวข้อโครงการ

ผู้จัดทำต้องหาปัญหาที่พบเจอจากการปฏิบัติงาน

#### 2. รวบรวมข้อมูลข้อโครงการ

หลังจากการได้ทราบปัญหาว่า ทางโรงแรมไม่มีเอกลักษณ์ที่แสดงถึงความเป็นไทย จึงคิดว่าน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ สามารถสร้างเอกลักษณ์ให้คนจดจำได้

#### 3. เริ่มเขียนโครงการ

เมื่อรวบรวมข้อมูลของวัตถุดิบในการทำน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

#### 4. ตรวจสอบโครงการ

เมื่อโครงการน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ทำเรียบร้อยแล้วจึงนำมาตรวจสอบความถูกต้อง โดยการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และพนักงานที่ปรึกษา

#### 5. โครงการเสร็จเรียบร้อยแล้ว

หลังจากการตรวจสอบความถูกต้องโดยอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการและพนักงานที่

ปรึกษาแล้ว นำโครงการน้ำสลัดมะม่วง  
น้ำดอกไม้มาฟรีเซ็น

|                    |            |
|--------------------|------------|
| มะม่วงน้ำดอกไม้สุก | 100 กรัม   |
| น้ำมันพืช          | 1 ช้อนโต๊ะ |
| น้ำส้มสายชู        | 4 ช้อนชา   |
| เกลือป่น           | 1/2 ช้อนชา |
| พริกไทยขาวป่น      | 1/4 ช้อนชา |



ขั้นตอนการทำน้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้  
(Barracuda Mango salad dressing)

ส่วนผสม

|           |            |
|-----------|------------|
| เบซิล     | 1/4 ช้อนชา |
| มัสตาร์ด  | 1 ช้อนชา   |
| น้ำเชื่อม | 1 ช้อนโต๊ะ |
| กระเทียม  | 1 กลีบ     |

รูปที่ 4.1 ส่วนผสมสำหรับการทำน้ำสลัด  
มะม่วงน้ำดอกไม้

วิธีการทำ



รูปที่ 4.2 ถ้างมะม่วงก่อนแล้วปอกเปลือก

มะม่วง



รูปที่ 4.3 ผ่าเอาเนื้อมะม่วง



รูปที่ 4.4 หั่นมะม่วงเป็นชิ้นใหญ่



รูปที่ 4.5 จากนั้นค่อยหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็ก



รูปที่ 4.6 เมื่อหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็กแล้วนำ  
เนื้อมะม่วงใส่เครื่องปั่น



รูปที่ 4.7 ใส่น้ำมัน



รูปที่ 4.8 ใส่น้ำส้มสายชู



รูปที่ 4.9 ใส่น้ำเกลือ



รูปที่ 4.10 ใส่น้ำพริกไทยขาวป่น



รูปที่ 4.11 ใส่น้ำเชลิต



รูปที่ 4.12 ใส่น้ำสตาร์ต



รูปที่ 4.13 ใส่น้ำเชื่อม



รูปที่ 4.14 ใส่น้ำกะทิ



รูปที่ 4.15 จากนั้นก็ปั่นให้เป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.16 ปั่นเสร็จ เทใส่ภาชนะ

### สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรน้ำสลัดมะม่วง น้ำดอกไม้ เพื่อแสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย สร้างรสชาติที่แปลกใหม่ และบริโภคควบคู่กับสลัดผัก ถือเป็นแนวทางให้กับสถานประกอบการใน

อนาคต เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ๆ เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการในโรงแรม

#### บรรณานุกรม

กินเถาะไข่แดง ดีกับสุขภาพมากกว่าที่คุณคิด. (2561). วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก [https://www.sanook.com/health/7873/นิตดา หงษ์วิวัฒน์. \(2548\). สลัดคลาสสิก. กทม.:สำนักพิมพ์แสงแดด](https://www.sanook.com/health/7873/นิตดา หงษ์วิวัฒน์. (2548). สลัดคลาสสิก. กทม.:สำนักพิมพ์แสงแดด)

นิตดา หงษ์วิวัฒน์, จิรนนท์ ทับเนียม, น่านหงษ์วิวัฒน์ และปราณี พงษ์พันธ์. (2552). สเตอร์ห้องแถวเป็นอาชีพ. กทม.:สำนักพิมพ์แสงแดด

บริษัท มหาโชค มหาชัย เทรคคิง จำกัด. (2017). มะม่วงมีกี่ชนิด. วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก <http://www.m-group.in.th/article/บทความ/มะม่วงมีกี่ชนิด.html>

ปรีดา เทรตระกูล. (2560). สลัดโรล & สลัดเมนูใหม่สร้างรายได้. กทม.:สำนักพิมพ์แม่บ้าน

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานพนนท์. (2554). Salt / เกลือ. วันที่สืบค้น 10

เมษายน 2562, จาก

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1464/salt-เกลือ>

พีชเกษตร. (2017). มะม่วงน้ำดอกไม้

สรรพคุณ และการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้.

วันที่สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก

<https://puechkaset.com/มะม่วงน้ำดอกไม้>

ภูวนาด นนทรี. (2545). คู่มือการปลูกมะม่วง.

นนทบุรี:สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์

มดิชน. (2559). วันที่สืบค้น 10 เมษายน

2562, จาก

<http://lamsoon.co.th/news.php?lang=th&cate=5&action=view&cid=239>

เมดไทย. (2017). น้ำตาล สรรพคุณและ

ประโยชน์ของน้ำตาล 14 ! (Sugar) วันที่

สืบค้น 10 เมษายน 2562, จาก

<https://medthai.com/น้ำตาล/>

โรงแรมโซลิตัวร์. (2017). วันที่สืบค้น 10

เมษายน 2562, จาก

<http://www.sawadee.co.th/hotel/620234/Solitaire-Bangkok-Sukhumvit-11>

วันดี กฤษณพันธ์, เอมอร โสมนะพันธ์ และ

เสาวณี สุริยาภณานนท์. (2541). สมุนไพรใน

สวนครัว. กทม.:สำนักพิมพ์ เมดคัล มีเดีย



# ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





# น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango salad dressing)

## บทคัดย่อ

ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษากับทาง โรงแรมโซลิตaire แบ็งค็อก สุขุมวิท 11 และได้ปฏิบัติงานในแผนกที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้เตรียมบุฟเฟต์อาหารเช้าพบว่า มีนักท่องเที่ยวหลายเชื้อชาติมาเข้าพัก ด้วยความหลากหลายของลูกค้ำที่เข้าพัก ทำให้สลัดเป็นอาหารที่นิยมของคนทุกเชื้อชาติ แต่ผู้จัดทำเห็นว่า ยังไม่มีรายการอาหารที่เกี่ยวกับสลัดที่แสดงเอกลักษณ์ถึงความเป็นไทย ผู้จัดทำจึงคิดค้นทำรายการอาหารใหม่เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเพื่อเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้ำที่มาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงคิดค้นรายการอาหารใหม่ชื่อว่า น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango Salad Dressing) ผลการศึกษาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่านพึงพอใจต่อรสชาติ น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ที่มีเอกลักษณ์

## ประโยชน์ที่ได้รับ

โรงแรมโซลิตaire แบ็งค็อก สุขุมวิท 11 ได้รายการอาหารใหม่ที่แสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทย

## ขั้นตอนดำเนินงาน



## สรุปผล

ผลการศึกษาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่านพึงพอใจต่อรสชาติ น้ำสลัดมะม่วงน้ำดอกไม้ โครงการนี้ถือเป็นแนวทางให้กับสถานประกอบการในอนาคต เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ๆ เพื่อให้ลูกค้ำเกิดความประทับใจ และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้ำที่มาใช้บริการในโรงแรม



นางสาว วรปภา ศรีโรจนากูร

ภาควิชาการ โรงแรม คณะ ศิลปะศาสตร์

มหาวิทยาลัยสยาม

นายฉันทวิรัช ทองสุภาพร

HR Manager

นางกนกพร ขุนหมื่น

พนักงานที่ปรึกษา

ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ

อาจารย์ที่ปรึกษา

# ภาคผนวก ฉ

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

| สัปดาห์ที่ | ระหว่างวันที่ | หัวข้อการเรียนรู้ | ลงชื่อ<br>นักศึกษา      | ลงชื่อพนักงาน<br>ที่ปรึกษา |       |     |
|------------|---------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|-------|-----|
| 13-14 Off. | 1             | 7/1/62            | ครัวยุโรป               | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 8/1/62            | การทำขนมเบเกอรี่        | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 9/1/62            | จัดเตรียมวัตถุดิบ       | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 10/1/62           | การขึ้นแป้ง             | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 11/1/62           | ครัวร้อน                | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 12/1/62           | วิธีจับมีด              | วรสภา                      | กมล   |     |
|            | 2             | 15/1/62           | เรียงเบคคอง             | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 16/1/62           | สีน้ำตาลผงคั่ว          | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 17/1/62           | จัดเรียงวัตถุดิบลงบนจาน | วรสภา                      | กมล   |     |
|            | 20-4 Off      |                   | 18/1/62                 | ชุดสี                      | วรสภา | กมล |
|            |               |                   | 19/1/62                 | วิธีทำเคส                  | วรสภา | กมล |
|            |               | 3                 | 22/1/62                 | ไม้เสียบขนมปัง             | วรสภา | กมล |
|            |               |                   | 23/1/62                 | ทำไข่ดาว                   | วรสภา | กมล |
|            |               |                   | 24/1/62                 | สีน้ำตาลอ่อน               | วรสภา | กมล |
|            |               | 25/1/62           | เรียงเบคคอง             | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 26/1/62           | อบผงคั่ว                | วรสภา                      | กมล   |     |
| 27-28 Off  | 4             | 29/1/62           | การขึ้นแป้ง             | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 30/1/62           | การขึ้นแป้ง             | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 31/1/62           | ขึ้นสีน้ำตาล            | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 1/2/62            | เรียงเบคคอง             | วรสภา                      | กมล   |     |
|            | 3-4 Off       | 5                 | 2/2/62                  | ขึ้นแป้ง                   | วรสภา | กมล |
|            |               |                   | 5/2/62                  | ขึ้นแป้ง                   | วรสภา | กมล |
|            |               | 6/2/62            | ขึ้นแป้ง, เรียงเบคคอง   | วรสภา                      | กมล   |     |
|            |               | 7/2/62            | ขึ้นแป้ง, เรียงเบคคอง   | วรสภา                      | กมล   |     |
| 10-11 Off  |               |                   | 8/2/62                  | ขึ้นแป้ง, เรียงเบคคอง      | วรสภา | กมล |
|            |               |                   | 9/2/62                  | ขึ้นแป้ง                   | วรสภา | กมล |
|            |               |                   | 12/2/62                 | ขึ้นสีน้ำตาล               | วรสภา | กมล |
|            |               | 13/2/62           | เรียงเบคคอง ทำไข่ดาว    | วรสภา                      | กมล   |     |



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

17-18 OFF

4-250 FF

3-4 off

10-11 OFF

10-11 OFF

17-18 OFF

| สัปดาห์ที่ | ระหว่างวันที่ | หัวข้อการเรียนรู้                                    | ลงชื่อ<br>นักศึกษา | ลงชื่อพนักงาน<br>ที่ปรึกษา |
|------------|---------------|--|--------------------|----------------------------|
|            | 14/2/62       | เรียงเบคคอง, เต็นตโลน                                | วรปภา              | กมล                        |
|            | 15/2/62       | เต็นตโลน, เต็มอาหาร, เรียงเบคคอง                     | วรปภา              | กมล                        |
|            | 16/2/62       | "-----"  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 19/2/62       | เต็มอาหาร, เรียงเบคคอง, น้ำมัน                       | วรปภา              | กมล                        |
|            | 20/2/62       | "-----"  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 21/2/62       | ห่อไส้ ซ่อมวง  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 22/2/62       | เต็มอาหาร, เรียงเบคคอง, น้ำมัน                       | วรปภา              | กมล                        |
|            | 23/2/62       | เรียงเบคคอง, หีบ                                     | วรปภา              | กมล                        |
|            | 26/2/62       | ไข่ดาว, เรียงเบคคอง, น้ำมัน                          | วรปภา              | กมล                        |
|            | 29/2/62       | "-----"  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 28/2/62       | "-----"  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 1/3/62        | เต็นตโลน, เต็มอาหาร, เรียงเบคคอง                     | วรปภา              | กมล                        |
|            | 2/3/62        | ไข่ดาว, เรียงเบคคอง                                  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 5/3/62        | น้ำมัน, เรียงเบคคอง                                  | วรปภา              | กมล                        |
|            | 6/3/62        | เรียงเบคคอง, แกะกระเทียม<br>ดอง, เต็นตโลน, เต็มอาหาร | วรปภา              |                            |
|            | 7/3/62        | เต็นตโลน, เต็มอาหาร, เรียง<br>เบคคอง,                | วรปภา              |                            |
|            | 8/3/62        | ไข่ดาว, เต็นตโลน, เรียงเบคคอง                        | วรปภา              |                            |
|            | 9/3/62        | เรียงเบคคอง, น้ำมันฝรั่ง                             | วรปภา              |                            |
|            | 12/3/62       | เรียงเบคคอง, น้ำมันพืช                               | วรปภา              |                            |
|            | 13/3/62       | ทำกะวนเตี่ยว, ไข่ดาว, เรียงเบ<br>คอง, กล้วย, ฮอกตอก  | วรปภา              |                            |
|            | 14/3/62       | ไข่ดาว, กะวนเตี่ยว, เรียงเบคคอง                      | วรปภา              |                            |
|            | 15/3/62       | เรียงเบคคอง, น้ำมันมะพร้าว                           | วรปภา              |                            |
|            | 16/3/62       | "-----"  | วรปภา              |                            |
|            | 19/3/62       | "-----"  | วรปภา              |                            |
|            | 20/3/62       | เรียงเบคคอง, น้ำมันฝรั่ง                             | วรปภา              |                            |



# ภาคผนวก ช

ประวัติผู้จัดทำ



## ผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวรพภา ศรีโรจนากูร

รหัสนักศึกษา : 5704400103

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม





## ประวัติผู้เขียน



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวรปภา ศรีโรจนากูร

รหัสนักศึกษา : 5704400103

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม

ที่อยู่ปัจจุบัน : 52 ถนนแจ๊ส นิมิต บางโคล่ เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120

