



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้

Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun

โดย

นายชัยวัฒน์ นิธิมงคลทรัพย์ 5804400111

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้

Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun

โดย

นายชัยวัฒน์ นิธิมงคลทรัพย์ 5804400111

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ เปาบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้  
Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun  
รายชื่อผู้จัดทำ นายชัยสันต์ นิธิมงคลทรัพย์ 5804400111  
ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว  
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นี่ ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจ ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....*นันท์นี่ ทองอร*.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันท์นี่ ทองอร)

.....*สุทิส ผดุงแดน*.....พนักงานที่ปรึกษา

(นายสุทิส ผดุงแดน)

.....*[Signature]*.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ภัทรภร จิรมหาโกคา)

.....*[Signature]*.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ : เปาบันไต้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้

หน่วยกิต : 5

ชื่อนักศึกษา : นายชัยวัฒน์ นิธิมงคลทรัพย์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์นันท์นที ทองอร

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 2/2561

#### บทคัดย่อ

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Hotel) เป็นโรงแรมระดับสี่ดาวครึ่ง มีการบริการในด้านห้องพัก ห้องอาหาร และการจัดงานต่างๆ ซึ่งทางผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกปฏิบัติงานในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) ซึ่งจากการฝึกงานผู้จัดทำเห็นว่าทุกครั้งที่มีการเปิดปักกิ่ง จะมีการทิ้งโครงเปิดเป็นจำนวนมาก เพราะจะทำการแกะเฉพาะเนื้อส่วนหลังไปแค่ 2 ชิ้นแล้วส่วนที่เหลือจะทิ้งทั้งหมด จึงได้สังเกตเห็นว่าเป็นการใช้วัตถุดิบที่สิ้นเปลือง ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่นำเนื้อจากส่วนที่เหลือมาประยุกต์รวมกับเปาบันและซอสเซียงไฮ้ที่เป็นเมนูอาหารจีนที่มีอยู่แล้ว แต่ปรับให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการเปาบันไต้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ ทางผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับพนักงานในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) เป็นจำนวน 17 ชุด มีผลค่าเฉลี่ยรวมเป็น 3.66 ถือว่าอยู่ในระดับพึงพอใจมาก ซึ่งค่าเฉลี่ยที่ได้นี้ถือได้ว่าโครงการนี้สามารถที่จะช่วยลดปริมาณขยะให้กับทางโรงแรม และช่วยเพิ่มยอดขายได้อีกทาง

คำสำคัญ : ครัวจีน เปิดปักกิ่ง เปาบัน ซอสเซียงไฮ้

**Project Title** : Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun

**Credits** : 5

**By** : Mr. Chaisun Nithimongkolsub

**Advisor** : Nanthinee Thongorn

**Degree** : Bachelor's of Arts

**Major** : Hotel

**Faculty** : Liberal Arts

**Semester / Academic Year** : 2/2018

**ABSTRACT**

AVANI+ Riverside Bangkok Hotel is a 4.5-star hotel with facilities of room services, restaurants and events. From the co-operative practice in the Banquet Kitchen Department in this hotel, the researcher remarked that there were large amounts of duck bones left from Beijing Duck menu item, because they needed only 2 pieces of meat sliced from the duck's back and left out the rest. The researcher recognized that this was wasteful usage of raw materials. Therefore, this led to an idea of bringing the remaining duck meat to be combined with bao buns and Shanghai sauce, which already exist on the Chinese menus, and creating an additional recipe for a greater variety of menu items for the hotel.

In order to study the outcome of the project of Beijing Duck with Shanghai Sauce Buns, the researcher had distributed 17 sets of satisfaction questionnaires to the staff in the Banquet Kitchen Department. The results from the questionnaires indicated the total average of 3.66, which was considered at a high level of satisfaction. From the average obtained, it represents that this project could help reduce the amount of waste for the hotel and could increase sales volume for the hotel as well.

**Keywords:** Chinese Kitchen, Beijing Duck, Bao Buns, Shanghai Sauce

Approved by

.....



## กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจ ณ โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) ณ โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) ได้สอน ได้เรียนรู้งาน และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. นายธงชัย โนนน้อย (ผู้ช่วยเซฟ)
2. นายสุทิศ ผดุงแดน (เซฟประจำแผนก)
3. อาจารย์นันท์นิ ทงอร (อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ)

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดการทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ผู้ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นายชัยสันต์ นิธิมงคลทรัพย์

25 พฤษภาคม 2562

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
<b>บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>	
2.1 อาหารจีน	3
2.2 เป่าบัน	15
2.3 เป็ดปักกิ่ง	16
2.4 สายพันธุ์ของเป็ดเนื้อ	18
2.5 ซอสเซี่ยงไฮ้	20
<b>บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน</b>	
3.1 ชื่อและสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ	22
3.2 ลักษณะการประกอบการ	23
3.3 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานขององค์กร	32
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	33
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	34
3.6 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	35
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	35

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน</b>	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	36
4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ	36
4.3 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำเปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้	36
4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	39
4.5 ขั้นตอนการทำ	39
4.6 ต้นทุนการทำเปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้	48
4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ	50
<b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ</b>	
5.1 สรุปผลโครงการ	58
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	59
<b>บรรณานุกรม</b>	60
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	62
ภาคผนวก ข รูปขณะปฏิบัติงานสหกิจ	64
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	67
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	69
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	76
ภาคผนวก ฉ แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	78
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	81



## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ตารางการดำเนินงาน	35
ตารางที่ 4.1 ต้นทุนเป่าบัน	48
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนซอสเซียงไฮ้	49
ตารางที่ 4.3 ต้นทุนผักคอง	49
ตารางที่ 4.4 ต้นทุนผักกาดหอม	49
ตารางที่ 4.5 รวมราคาต้นทุนทั้งหมด	50
ตารางที่ 4.6 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	50
ตารางที่ 4.7 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	51
ตารางที่ 4.8 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง	51
ตารางที่ 4.9 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ โครงการเป่าบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้	57

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 อาหารชั้นตง	4
รูปที่ 2.2 อาหารเจียงซู	5
รูปที่ 2.3 อาหารกวางตุ้ง	6
รูปที่ 2.4 อาหารเสฉวน	7
รูปที่ 2.5 อาหารอันฮุย	8
รูปที่ 2.6 อาหารฮกเกี้ยน	9
รูปที่ 2.7 อาหารหูหนัน	10
รูปที่ 2.8 อาหารเจ้อเจียง	11
รูปที่ 2.9 อาหารไหหลำ	12
รูปที่ 2.10 อาหารปักกิ่ง	13
รูปที่ 2.11 อาหารซัวเถา	13
รูปที่ 2.12 อาหารเซี่ยงไฮ้	14
รูปที่ 2.13 อาหารจินเต๋อจิว	14
รูปที่ 2.14 อาหารจินแคะ	15
รูปที่ 2.15 หมั่นโถว	15
รูปที่ 2.16 ซาลาเปา	16
รูปที่ 2.17 เป็ดปักกิ่ง	17
รูปที่ 2.18 เป็ดปักกิ่ง	17
รูปที่ 2.19 เป็ดเทศ	18
รูปที่ 2.20 เป็ดพันธุ์ปักกิ่ง	18



## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.21 เปิดพันธุ์บัวฉ่ำ	19
รูปที่ 2.22 เปิดพันธุ์เซอร์วอลเลย์	19
รูปที่ 2.23 เปิดพันธุ์กบินทร์บุรี	20
รูปที่ 2.24 ซอส XO	20
รูปที่ 2.25 หอยเชลล์ผัดซอส XO	21
รูปที่ 3.1 AVANI+ Riverside Bangkok Hotel	22
รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์โรงแรม	23
รูปที่ 3.3 แผนที่ของโรงแรม	23
รูปที่ 3.4 ห้อง AVANI River view	24
รูปที่ 3.5 ห้อง AVANI Panorama River view	25
รูปที่ 3.6 ห้อง AVANI Club River view room	25
รูปที่ 3.7 ห้อง AVANI River view junior suite	26
รูปที่ 3.8 ห้อง AVANI River view two bedrooms suite	26
รูปที่ 3.9 ห้อง AVANI River view three bedrooms suite	27
รูปที่ 3.10 SEEN Restaurant & Bar Bangkok	27
รูปที่ 3.11 Pantry at AVANI	28
รูปที่ 3.12 Long Bar	28
รูปที่ 3.13 Skyline	29
รูปที่ 3.14 Manohra Cruise	29
รูปที่ 3.15 AVANI Spa	30

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.16 AVANI Fit (Fitness)	30
รูปที่ 3.17 AVANI Fit (Swimming Pool)	31
รูปที่ 3.18 AVANI Kids	31
รูปที่ 3.19 แผนภูมิการบริหารงานโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ	32
รูปที่ 3.20 แผนภูมิการบริหารงานแผนกครัวจัดเลี้ยง	32
รูปที่ 3.21 รูปนักศึกษาฝึกงาน	33
รูปที่ 3.22 รูปพนักงานที่ปรึกษา	34
รูปที่ 3.23 รูปพนักงานที่ปรึกษา	34
รูปที่ 4.1 เปาบัน	36
รูปที่ 4.2 ซอสเซียงไฮ้	37
รูปที่ 4.3 ผักดอง	38
รูปที่ 4.4 เนื้อเป็ดปักกิ่ง	38
รูปที่ 4.5 ผักกาดหอม	39
รูปที่ 4.6 ขั้นตอนผสมแป้ง	40
รูปที่ 4.7 ขั้นตอนการเริ่มทำแป้ง	40
รูปที่ 4.8 ขั้นตอนการพักแป้ง	41
รูปที่ 4.9 ขั้นตอนการรีดแผ่นแป้ง	41
รูปที่ 4.10 ขั้นตอนการทาน้ำมันก่อนพับครึ่ง	41
รูปที่ 4.11 ขั้นตอนการเตรียมร่อนเข้านึ่ง	42
รูปที่ 4.12 ขั้นตอนการนึ่งแป้ง	42



## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.13 ขั้นตอนการปักแปรงให้แห้ง	43
รูปที่ 4.14 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบของซอสเซียงไฮ้	43
รูปที่ 4.15 ขั้นตอนการเจียวกระเทียมและหอมแดง	44
รูปที่ 4.16 ขั้นตอนการเจียวพริก	44
รูปที่ 4.17 ขั้นตอนการเคี่ยวซอส	44
รูปที่ 4.18 ขั้นตอนการปรุงรสซอส	45
รูปที่ 4.19 ขั้นตอนการปักให้เย็น	45
รูปที่ 4.20 ขั้นตอนการต้มน้ำส้มสายชู	46
รูปที่ 4.21 น้ำคองผักเมื่อเริ่มส่งกลิ่นหอม	46
รูปที่ 4.22 ขั้นตอนการคองผัก	46
รูปที่ 4.23 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ	47
รูปที่ 4.24 ขั้นตอนการทำเป่าบันไส้เป็ดปักกิ่ง	47
รูปที่ 4.25 ขั้นตอนการเสียบไม้	48
รูปที่ 4.26 ความพึงพอใจต่อรสชาติของอาหาร	52
รูปที่ 4.27 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของอาหาร	52
รูปที่ 4.28 ความพึงพอใจต่อรูปลักษณะของอาหาร	53
รูปที่ 4.29 ความพึงพอใจต่อคุณภาพของวัตถุดิบ	53
รูปที่ 4.30 ความพึงพอใจต่อความสะอาดของอาหาร	54
รูปที่ 4.31 ความพึงพอใจต่อความแปลกใหม่ของอาหาร	54
รูปที่ 4.32 ความพึงพอใจในด้านการช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม	55

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.33 ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง

56



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani+ Riverside Bangkok) เป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงในระดับสี่ดาวครึ่ง จึงทำให้มีลูกค้าทั้งคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามาใช้บริการอยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของโรงแรมพัก ห้องอาหาร และห้องจัดเลี้ยง จากการที่ผู้จัดทำโครงการนั้นได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) ส่วนของครัวจีน (Chinese Kitchen) มีหน้าที่รับผิดชอบการจัดทำอาหารโต๊ะจีน ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการจะมีการสั่งคอร์สอาหารจานเนื้อจำพวกเป็ดปักกิ่ง และหลังจากที่ทำการปรุงเปิดและแลเนื้อส่วนที่ใช้ไปแล้ว ตัวโครงเป็ดก็จะถูกนำไปทิ้ง แต่ทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าตัวโครงเป็ดนั้นยังพอมีเนื้อที่กินได้เหลือติดกับตัวเป็ดอยู่เป็นจำนวนมาก

จากปัญหาที่พบผู้จัดทำโครงการจึงมีแนวคิดที่จะนำเนื้อเป็ดส่วนที่เหลือมาใช้ประโยชน์ โดยการนำมาปรุงเป็นเมนูใหม่ ซึ่งเนื้อเป็ดยังคงเป็นเนื้อที่มีคุณภาพ เหมาะแก่การนำไปปรุงอาหาร จึงได้ลองนำไปทำเป็นไส้ของเปาบัน (Buns) ซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารจีนที่เป็นที่รู้จัก โดยตัวแป้งจะมีลักษณะคล้ายกับแป้งซาลาเปาหรือแป้งหมั่นโถว แต่เปาบันนั้นจะนำไปรีดให้เรียบ ตัดเป็นทรงกลม และพับครึ่งแล้วจึงนำเข้านึ่ง ซึ่งโดยปกติโรงแรมจะทำเป็นไส้หมูแดง แต่ทางผู้จัดทำได้ดัดแปลงสูตรของเปาบันโดยการนำเนื้อเป็ดที่เหลือจากการทำเป็ดปักกิ่งไปใช้เป็นไส้แทน โดยเมนูตัวใหม่นี้ถือได้ว่าสามารถช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้งจากครัวจีน โดยการนำส่วนต่างๆ ของเป็ดที่ยังใช้ได้มารังสรรค์เป็นเมนูใหม่ให้กับทางโรงแรม นอกจากนี้ยังสามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับทางโรงแรมหรือลูกค้าที่มาใช้บริการของห้องอาหารจีนในส่วนของโรงแรมได้อีกด้วย

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการทำอาหารที่เกี่ยวกับเนื้อเป็ดส่วนที่เหลือจากการทำเป็ดปักกิ่ง
- 1.2.2 เพื่อศึกษาวิธีการทำบันไส้เป็ดและซอสเซียงไฮ้
- 1.2.3 เพื่อสร้างเมนูอาหารรูปแบบใหม่ให้กับทางโรงแรม
- 1.2.4 เพื่อช่วยลดปริมาณขยะสดให้กับทางโรงแรม

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

#### 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจศึกษานี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล และวัตถุดิบจากทางห้องครัวของส่วนจัดเลี้ยงของทาง โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani+Riverside Bangkok)

#### 1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม ถึงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2562

#### 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามจากพนักงานในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) และแผนกบริการจัดเลี้ยง (Banquet Service) จำนวน 17 ตัวอย่าง

#### 1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับเปาบันและเปิดปักกิ่งและศึกษาวิธีการขั้นตอนการทำต่างๆตามสื่อออนไลน์

### 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1. เป็นทางเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกคอร์ส (Courses) เมนูของอาหารโต๊ะจีน
- 1.4.2. สามารถนำไปเป็นเมนูเพิ่มเติมสำหรับห้องอาหารอื่นๆในโรงแรมได้
- 1.4.3. ช่วยลดปริมาณขยะสดในแผนกครัวจัดเลี้ยง
- 1.4.4. ช่วยเป็นการเพิ่มกำไรให้กับทางโรงแรม ในส่วนของห้องจัดเลี้ยง
- 1.4.5. เป็นตัวช่วยในการต่อยอดไปสู่ธุรกิจรายได้เสริมในอนาคต



## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการในการสร้างเมนู เป้าบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun) ในครั้งนี้เพื่อเสนอแนวคิดใหม่สำหรับเมนูในคอร์สอาหารโต๊ะจีน ผู้จัดทำได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร ตำราวิชา บทความโดยมีการนำเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

- 2.1 อาหารจีน (Chinese Food)
- 2.2 เป้าบัน / ซาลาเปา (Buns)
- 2.3 เป็ดปักกิ่ง (Beijing Duck)
- 2.4 สายพันธุ์ของเป็ดเนื้อ (Meat-Type of Duck)
- 2.5 ซอสเซี่ยงไฮ้ / ซอสเอ็กซ์โอ (Shanghai Sauce / XO Sauce)

#### 2.1 อาหารจีน (Chinese Food)

อาหารจีน หมายถึง อาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีน ซึ่งรวมทั้งจีนแผ่นดินใหญ่ ไต้หวัน และฮ่องกง ซึ่งมีหลากหลายชนิดตามแต่ละท้องถิ่น โดยทั่วไปนิยมรับประทานอาหารจานผักและธัญพืชเป็นหลัก นอกจากนี้ในราชสำนักที่จะมีอาหารประเภทเนื้ออาหารที่รู้จักกัน เช่น กว๋ยเตี๋ยว คิมซ่า หูจูลาม กะเพราปลา วัฒนธรรมการกินเป็นการกินร่วมกันโดยอุปกรณ์การกินหลักคือ ตะเกียบ (คณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม, ม.ป.ป.)

อาหารจีนมีอุปกรณ์เครื่องครัวในการปรุงอาหารหลักๆเพียง 4 อย่างคือ มีด เขียง กระทะก้นกลม และตะหลิว ในสมัยชนชั้นจ้านกั๋วได้เริ่มมีการแบ่งตระกูลของอาหารจีนเป็น 2 ตระกูลใหญ่ คือ อาหารเมืองเหนือ และเมื่อได้ จนกระทั่งต้นราชวงศ์ซิงได้มีการแบ่งตระกูลอาหารเป็น 4 ตระกูลใหญ่แทน

## 2.1.1 การแบ่งอาหารจีนเป็น 4 ตระกูลใหญ่

### 2.1.1.1 อาหารซานตง (鲁菜-หลู่ไช)

อาหารซานตงมีต้นกำเนิดมาจากก๊กฉีและก๊กหลู่เมื่อสมัยชุนชิวจ้านกั๋ว ( ปีก่อนคริสต์ศักราช 770-221 ) ของจีนในปัจจุบันอยู่ในพื้นที่มณฑลซานตง มีการพัฒนาอาหารให้เป็นรูปเป็นร่างให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น ในสมัยราชวงศ์ฉินและราชวงศ์ฮั่นในเวลาต่อมาอาหารซานตงได้กลายเป็นตัวแทนของอาหารภาคเหนือและได้รับเลือกเป็นหนึ่งใน 8 ของอาหารกลุ่มใหญ่ของจีน เพราะอาหารซานตงเป็นอาหารที่ครอบคลุมพื้นที่ วัฒนธรรมกว้างใหญ่ที่สุดของจีน และได้แพร่หลายไปจนถึงกรุงปักกิ่ง เมืองเทียนสิน และอีกสามมณฑลของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของจีน ได้แก่ มณฑลเหอหนาน มณฑลเฮยหลงเจียง และมณฑลจี๋หลิน



รูปที่ 2.1 อาหารซานตง

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

อาหารซานตงมีลักษณะพิเศษคือจะเน้นใช้ต้นหอมในการปรุงอาหาร ในกระบวนการปรุงอาหาร ต้ม ผัด นึ่ง ทอด อบหรือย่าง ทุกกระบวนการมีการใช้ต้นหอมในการปรุง อาทิเช่น ต้มขาหมู หมูย่าง เป็ดอบ ก็จะมีการหั่นต้นหอมเป็นท่อน หรือหั่นซอยลงไปปรุงพร้อมกับตัวเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติกับอาหารจานนั้นๆ

โดยปกติอาหารซานตงจะมีรสชาติเค็มเป็นหลัก และเน้นรสชาติดั้งเดิมของอาหาร ใช้เกลือในการปรุงและรักษาความสดของอาหาร เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ทั้งนี้ต้นหอมใหญ่ที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการประกอบอาหารเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์พื้นเมืองของมณฑลซานตง จึงไม่เป็นที่แปลกที่จะเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารซานตง โดยเฉพาะอาหารประเภทต้มจะ

มีส่วนประกอบเป็นต้นหอมแน่นอน และนอกจากต้นหอมก็ยังมีจิงและกระเทียมที่เห็นได้บ่อยๆ ในอาหารชานตง มีทั้งใส่เพื่อเพิ่มกลิ่นให้กับอาหาร ใส่เพื่อลดกลิ่นคาวของอาหารทะเลหรือนำไปรับประทานเป็นเครื่องเคียงของอาหาร

### 2.1.1.2 เจียงซู (苏菜-ซูไ่)

อาหารเจียงซูมีต้นกำเนิดมาจากสมัยราชวงศ์หนานเป็ยเมื่อ 2,000 ปีก่อน ในช่วงที่เศรษฐกิจพัฒนาจนเจริญรุ่งเรือง กิจการร้านอาหารก็มีการพัฒนาขึ้นไปอีกขั้น อาหารเจียงซูเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงในแถบภาคใต้ของจีนในสมัยราชวงศ์หมิงและสมัยราชวงศ์ชิง ต่อมาได้รับอิทธิพลจนอาหารเจียงซูแผ่ขยายวัฒนธรรมไปอย่างกว้างขวาง ครอบคลุมไปถึงทิศตะวันออกและทิศตะวันตกของแม่น้ำแยงซีเกียง และในเวลาต่อมากลายเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายไปทั่วประเทศ

อาหารเจียงซูมีความได้เปรียบเพราะเป็นที่แพร่หลายไปทั่วประเทศ ดังนั้นจึงทำให้อาหารเจียงซูมีการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่หลากหลาย โดยเฉพาะอาหารทะเลที่เป็นที่ชื่นชอบถูกปากชาวจีนไปทั่วประเทศ ทำให้ในช่วงวันหยุดเทศกาลต่างๆ ชาวจีนต่างมณฑล ต่างพื้นที่จะเดินทางไปที่มณฑลเจียงซูเพื่อรับประทานอาหาร ต้นตำรับจากเจียงซูโดยเฉพาะ



รูปที่ 2.2 อาหารเจียงซู

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

มณฑลเจียงซูตั้งอยู่บริเวณทิศตะวันออกของจีนติดชายฝั่งทะเล จึงทำให้มีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์และเป็นจุดแข็งของอาหารเจียงซูที่สามารถนำวัตถุดิบสดใหม่มาปรุงอาหาร

### 2.1.1.3 อาหารกวางตุ้ง (粵菜-เย่วไช่)

อาหารกวางตุ้งเป็นอาหารพื้นเมืองของมณฑลกวางตุ้ง เป็นอาหารเก่าแก่ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉิน ในสมัยราชวงศ์ซ่งได้มีพ่อครัวหลวงติดตามกษัตริย์ไปที่เมืองกวางโจว หลังจากจบสงครามฝิ่น เมืองกวางโจวเป็นท่าเรือที่มีการค้าขายกับต่างประเทศเป็นแห่งแรก และได้มีการติดต่อกับต่างประเทศอยู่บ่อยครั้ง ต่อมาเมื่ออาหารกวางตุ้งเริ่มเป็นที่ยอมรับและนิยมอย่างรวดเร็ว ผนวกกับการที่อยู่ร่วมกับคนต่างชาติทำให้อาหารกวางตุ้งได้รับอิทธิพลของอาหารฝรั่งเข้าไว้ด้วยจึงเป็นการประยุกต์นำเอาเอกลักษณ์ของอาหารทั้ง 2 เชื้อชาติมาไว้ด้วยกัน จนกลายเป็นอาหารจีนชนิดหนึ่งที่มีชื่อเสียงทั้งในจีนและต่างประเทศ โดยอาหารกวางตุ้งได้รับการยกย่องว่าเป็น 1 ใน 4 รสสัมผัสแห่งอาหารที่มีชื่อเสียงของจีน



รูปที่ 2.3 อาหารกวางตุ้ง

ที่มา : <https://sites.google.com/a/lru.ac.th/meili/home/xahar-kwangtung>

อาหารกวางตุ้งสามารถแบ่งตามเกณฑ์ที่ตั้ง ประกอบไปด้วย อาหารกวางโจว อาหารฉาวโจว (จีนแต้จิ๋ว) และอาหารตงเจียง โดยอาหารกวางโจวได้รับเลือกเป็นตัวแทน อาหารกวางโจวมีการพัฒนาโดยการรวบรวมจุดเด่นของอาหารพื้นเมืองของท้องถิ่นต่างๆ ในมณฑลกวางตุ้ง มีการนำรสชาติของอาหารในมณฑลอื่นๆ ของจีนมาผสมกับลักษณะพิเศษของอาหารฝรั่ง โดยอาหารกวางโจวจะใช้เครื่องปรุงรสที่มากมายและต้องพึ่งพิงความเชี่ยวชาญในการปรับเปลี่ยน และมีวิธีการปรุงที่หลากหลายแต่ไม่ว่าจะเป็นการผัด อบ ต้ม ทอด ก็จะเน้นไปที่เทคนิคการใช้ไฟ ใช้

น้ำมันที่น้อย โดยจะให้ความสำคัญกับรูปลักษณ์ กลิ่น สีและรสชาติ โดยส่วนใหญ่อาหารจะออกมา  
รูปแบบกรอบ นุ่ม

#### 2.1.1.4 อาหารเสฉวน (川菜-ชวนไช)

อาหารเสฉวนเป็นอีกหนึ่งในอาหารที่มีประวัติอันยาวนาน มีจุดเริ่มต้นเมื่อ 3,000  
ปีก่อนในช่วงตะวันตกเฉียงใต้ของมณฑลเสฉวนจนถึงนครฉงชิ่ง มีการพัฒนาวัฒนธรรมของ  
อาหารด้วยสาเหตุ 3 ด้าน คือ

1) ด้านวัฒนธรรมประเพณี เนื่องจากคนสมัยก่อนได้ให้ความสำคัญเรื่องการ  
รับประทานอาหารเป็นพิเศษ และด้วยการที่อยู่ในบริเวณที่มีความอุดมสมบูรณ์ จึงทำให้ชุมชนชาว  
เสฉวนนิยมที่จะปรุงอาหารเพื่อรับประทานหรือแสดงฝีมือการทำอาหาร มีทั้งการปรุงอาหารเพื่อ  
รับประทานกับคนในครอบครัว รวมไปถึงการปรุงอาหารเพื่องานเลี้ยงสังสรรค์ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มี  
ชาวเสฉวนจำนวนมากมีฝีมือการทำอาหารที่เก่งกาจ และทำให้ต่อมาอาหารเสฉวนจึงเป็นที่นิยมไป  
อย่างกว้างขวาง



รูปที่ 2.4 อาหารเสฉวน

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

2) ด้านประวัติศาสตร์ ชาวเสฉวนได้มีการโยกย้ายถิ่นฐานหลายครั้งด้วยเหตุผล  
หลายประการ แต่ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ชาวเสฉวนได้รู้จักประเพณีและวัฒนธรรมอาหารของถิ่นฐาน  
อื่นๆติดตัวไปด้วย จึงเป็นเหตุผลที่ทำให้อาหารเสฉวนได้เปรียบกว่าอาหารในหลายๆพื้นที่นอกจาก  
เอกลักษณ์พิเศษของอาหารเสฉวนแล้วยังมีเอกลักษณ์ ของอาหารพื้นที่อื่นๆ จนในเวลาต่อมาได้รับ  
ความนิยมจากมณฑลอื่นๆรวมถึงชาวต่างชาติ

3) ด้านภูมิอากาศ มณฑลเสฉวนจะเป็นพื้นที่ที่มีอากาศอบอุ่น และมีฝนไม่มากนัก เนื่องจากตั้งอยู่ช่วงบนของแม่น้ำแยงซี ทำให้จัดว่าเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ ทรัพยากรทางธรรมชาติเพียงพอต่อความเป็นอยู่ของประชากร ทำให้มีวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่สดใหม่อยู่เสมอ

อาหารเสฉวนจะมีรสเผ็ด ซ้ำ จัดจ้าน ทั้งนี้เพราะอาหารส่วนใหญ่จะมีรสที่เผ็ดจัด จ้านจนเป็นเอกลักษณ์ที่ถูกใจทั้งคนจีน และชาวต่างชาติ แต่ในความเป็นจริงรสเผ็ดซ่านั้นเป็นเพียงพื้นฐานของอาหารเสฉวนเท่านั้น นอกจากนั้นยังมีรสเค็มสดและเปรี้ยวหวานที่เป็นเอกลักษณ์ ของอาหารเสฉวนเช่นกัน

## 2.1.2 การแบ่งอาหารจีนในปัจจุบันมี 8 ตระกูลใหญ่

### 2.1.2.1 อาหารอันสุย (徽菜-ซูยไช่)

อาหารอันสุยมีต้นกำเนิดมาจากยุคราชวงศ์หนานซ่ง เริ่มจากนักธุรกิจอันสุยได้รับการพัฒนาเป็นอย่างดีในยุคราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารอันสุยได้รับการช่วยเหลือและปรับปรุง จนต่อมาทำให้อาหารอันสุยเป็นที่ชื่นชอบและแพร่หลายไปแห่ง ทั้งมณฑลเจ้อเจียง มณฑลสกุเกี้ยนและมณฑลเจียงซู รวมไปถึงบริเวณรอบแม่น้ำแยงซีถึงตอนกลางจนถึงตอนปลาย ทำให้อาหารอันสุยเป็นอันดับหนึ่งของอาหาร 8 กลุ่มในยุคของราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง แต่ถึงอย่างนั้นอาหารอันสุยก็ยังคงได้รับการพัฒนาปรับปรุงต่อไปเรื่อยๆ ทำให้อำเภอจีซีของมณฑลอันสุยได้ชื่อว่าเป็น หมู่บ้านแห่งอาหารอันสุย จึงทำให้เป็นหมู่บ้านที่ชาวจีนจะจัดเทศกาลอาหารอันสุยนานาชาติในทุกๆปี



รูปที่ 2.5 อาหารอันสุย

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

หลังจากอาหารอันสุขุเป็นที่ยอมรับของชาวจีนแล้ว อาหารอันสุขุยังได้รับอิทธิพลจากทรัพยากรในพื้นที่ผสมผสานกับวัฒนธรรมและประเพณีการรับประทานอาหารของมณฑลอันฮุย มณฑลอันฮุยมีอากาศที่ดีไม่หนาว และไม่ร้อนจนเกินไป มีความพอดีในแต่ละฤดูกาลตลอด 4 ฤดู มีฝนพอให้ป่าชุ่มชื้นแต่ก็ไม่น้อยจนแห้งแล้ง จึงทำให้ป่า ต้นไม้บริเวณโดยรอบมีความอุดมสมบูรณ์ ผลผลิตพืชขึ้นอย่างพอเพียงต่อการใช้ชีวิต นอกจากพืชทั่วไปก็ยังมีการใช้ใบชา หน่อไม้ เห็ด หรือ เกล็ดที่เก็บได้จากในป่า รวมกับสัตว์น้ำที่จับได้ เช่น ตะพาบน้ำและปลาชนิดต่างๆที่อาศัยอยู่บริเวณแม่น้ำมาเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร นั่นจึงเป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารอันสุขุมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นไปอีก

### 2.1.2.2 อาหารฮกเกี้ยน (闽菜-หมิ่นไซ่)

อาหารฮกเกี้ยนนับว่าเป็นวัฒนธรรมของชาวฮั่นของจีน มีรากฐานดั้งเดิมมาจากอาหารฟูโจว มีการนำเอกลักษณ์อาหารของแต่ละภาคแต่ละเมืองในมณฑลฮกเกี้ยนมาผสมผสานเข้าด้วยกัน นอกจากนั้นชาวฮกเกี้ยนก็ยังมีการติดต่อ ทำธุรกิจกับชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารฮกเกี้ยนรับอิทธิพลของอาหารของชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เข้าไปด้วย แต่ถึงอาหารฮกเกี้ยนจะดูเหมือนรับวัฒนธรรมอาหารมาจากหลายๆที่แต่อาหารฮกเกี้ยนก็ยังคงเอกลักษณ์ของตัวเองไว้ได้เป็นอย่างดี



รูปที่ 2.6 อาหารฮกเกี้ยน

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

อาหารฮกเกี้ยนสามารถแบ่งได้ 3 กลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ อาหารทางตะวันตก อาหารทางใต้ และอาหารฟูโจว ในส่วนของอาหารทางตะวันตกของฮกเกี้ยน จะมีเมืองหลงเหยียนเป็นตัวแทนของอาหารจะเน้นรสเค็มและเผ็ด อาหารทางใต้ของฮกเกี้ยนจะเป็นเมืองเฉียนโจวที่เป็น

ตัวแทนของอาหาร โดยจะเน้นที่ความสดของวัตถุดิบ ซึ่งอาหารทางใต้ของฮกเกี้ยนได้รับความนิยมในพื้นที่ทางใต้ของมณฑลฮกเกี้ยน ไปจนถึงเขตไต้หวัน และอาหารฝูโจวซึ่งเป็นอาหารที่เป็นรากฐานของอาหารฮกเกี้ยน จะเน้นรสชาติเปรี้ยวหวาน อาหารฮกเกี้ยนเป็นที่นิยมในพื้นที่ต่างๆทั่วประเทศจีน จนต่อมาความนิยมได้แพร่หลายไปถึงต่างประเทศ

### 2.1.2.3 อาหารหูหนัน (湘菜-เจียงไซ่)

อาหารหูหนันเริ่มต้นจากยุคสมัยของราชวงศ์ฮั่น เป็น 1 ในอาหารกลุ่มใหญ่ๆจาก 8 กลุ่มในจีน อาหารหูหนันจะเน้นไปที่ความประณีตในการปรุงอาหารและเน้นการตกแต่งสีสັນให้อาหารดูจัดจ้านน่ารับประทาน จะมีรสชาติเปรี้ยวเผ็ดเป็นหลัก นอกจากนั้นยังให้ความสำคัญกับการเลือกวัตถุดิบหลายๆชนิดมารวมเข้าด้วยกัน โดยการปรุงหลักๆของอาหารหูหนันจะมีอยู่ 3 แบบคือการปรุงอาหารจานร้อน การปรุงอาหารจานเย็น และการปรุงด้วยรสชาติหวาน



รูปที่ 2.7 อาหารหูหนัน

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

ในบรรดาอาหารของหูหนัน มีอาหารประเภทตุ๋นที่มีเอกลักษณ์พิเศษเฉพาะตัว สามารถแบ่งได้ตามสีของอาหารหลังปรุงเสร็จแล้ว โดยจะมีสีขาวและสีแดง โดยสีขาวคือการตุ๋นที่ใช้เกลือและเหล้าปรุง มีเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้คือเนื้อวัว โดยการตุ๋นสีขาวจะใช้ไฟอ่อนค่อยๆเคี่ยวไปเรื่อยๆ ส่วนสีแดงคือการตุ๋นโดยใช้ซีอิ๊ว นิยมใช้หมูสามชั้นในการตุ๋นแบบสีแดง

อาหารหูหนันได้ชื่อว่ามีรสชาติที่เผ็ดและด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์จึงทำให้มีชื่อเสียง ส่วนใหญ่ชาวหูหนันจะนิยมรับประทานอาหารที่รสชาติจัดเป็นชีวิตประจำวันอยู่แล้ว ไม่ว่าจะเป็นการรับประทานในมื้อไหนหรือโอกาสไหนก็ตาม เมื่อมีการรับประทานอาหารก็จะต้องมีอาหารที่มีรสจัดรวมอยู่บนโต๊ะด้วย



#### 2.1.2.4 อาหารเจ้อเจียง (浙菜-เจ้อไซ)

อาหารเจ้อเจียง กำเนิดขึ้นในสมัยยุคหินใหม่จากวัฒนธรรมเหอหมู่ผู้พอเวลาผ่านไปอาหารเจ้อเจียงได้เริ่มมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองในยุคสมัยราชวงศ์ฮั่นและถัง มีการพัฒนาตัวอาหารต่อมาเรื่อยๆจนถึงยุคสมัยของราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิงจนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเป็นรูปเป็นร่างอย่างสมบูรณ์ มณฑลเจ้อเจียงตั้งอยู่ติดทะเลจีนทางตะวันออก ใกล้กับบริเวณที่ราบสามเหลี่ยมแม่น้ำแยงซี ทำให้การคมนาคมทั้งทางบกและทางทะเลมีความสะดวกคล่องตัว พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูกทั้งข้าว ถั่ว ผัก ผลไม้ต่างๆ นอกจากพืชผักยังมีสัตว์น้ำที่มีพื่อต่อประชากร ด้วยความอุดมสมบูรณ์นี้ทำให้มณฑลเจ้อเจียงมีผักขึ้นตลอด 4 ฤดูในรอบปี

อาหารเจ้อเจียงนั้นมีชื่อเสียงเลื่องลือทั้งในและนอกประเทศจีน เพราะความเป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหารที่หลากหลาย ทำให้ทุกการปรุงอาหารเจ้อเจียงไม่ว่าจะเป็นการผัด ทอด นึ่งก็จะมีวิธีปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของตน

การผัด เป็นการปรุงที่เป็นที่นิยมที่สุด มีเอกลักษณ์คือการผัดที่รวดเร็ว ใช้น้ำมันน้อย นิยมใส่แป้งลูกเต๋อยกลงไปผัดกับอาหาร และด้วยความเร็วในการผัดจึงทำให้ตัวอาหารนั้นยังคงความสดและไม่อดน้ำมัน

การทอด จะต้องเป็นไฟที่ใช้ไฟในการปรุงได้ดี เพราะอาหารทอดจะออกมาดีได้ต้องใช้ไฟที่เหมาะสมพอดี เมื่อทอดด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสมจะทำให้อาหารออกมากรอบนอกนุ่มใน มีสีเหลืองทองสวย ตัววัตถุดิบยังคงความสดอีกทั้งยังช่วยเพิ่มความหอมอีกด้วย โดยส่วนใหญ่อาหารทอดมักจะมีการใช้แป้งห่อใส่ข้างใน



รูปที่ 2.8 อาหารเจ้อเจียง

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

การนึ่ง อาหารเจ้อเจียงที่ใช้วิธีการนึ่งจะนิยมใช้กับวัตถุดิบที่สดเพราะเป็นวิธีการปรุงที่ไ้ให้รสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบได้ดีที่สุด โดยจะนิยมใช้การนึ่งกับอาหารทะเล ด้วยความที่มณฑลเจ้อเจียงตั้งอยู่ติดกับทะเล มีแนวฝั่งทะเลยาวจึงทำให้มีวัตถุดิบในการปรุงอาหารทะเลได้อย่างล้นหลาม โดยการนึ่งที่ดีจะต้องควบคุมไฟให้ดีเพราะถ้าไฟแรงไฟจะทำให้อาหารด้านนอกกระด้าง แข็ง แห้ง แต่กลับกันถ้าไฟไม่แรงพอก็จะทำให้อาหารไม่สุก ดังนั้นการนึ่งของอาหารเจ้อเจียงจะทำให้ออกมาดีก็ไม่ใช่เรื่องง่าย ต้องอาศัยประสบการณ์ที่ฝึกฝนมานานจึงจะทำให้อาหารออกมาดี

### 2.1.3 การแบ่งอาหารจีนจากกลุ่มย่อยๆตามมณฑลต่างๆ

#### 2.1.3.1 อาหารไหหลำ

อาหารไหหลำจะมีเอกลักษณ์คือจะมีส่วนประกอบถั่วดำและถั่วเหลืองเป็นหลัก มีเครื่องปรุงเป็นน้ำส้ม ในการปรุงรสเพิ่ม อาหารไหหลำอาจจะคล้ายกับอาหารจีนแบบอื่นๆ แต่ก็จะมีส่วนที่แตกต่างจากเอกลักษณ์ของอาหารไหหลำ เช่น การทำบ๊ะจ่างทั่วไปจะผสมข้าวกับข้าวเหนียวในปริมาณเท่าๆกัน แต่สูตรของไหหลำจะใส่ข้าวเหนียวเยอะกว่า โดยอาหารที่มีชื่อเสียงคือ ขนมจีนไหหลำ



รูปที่ 2.9 อาหารไหหลำ

ที่มา : <https://www.edtguide.com/>

#### 2.1.3.2 อาหารปักกิ่ง

อาหารปักกิ่งมีรากฐานมาจากเมืองหนานจิง มณฑลเจียงซู เกิดขึ้นจากพ่อครัวหลวงของเมืองหนานจิง ต่อมาถูกถ่ายทอดมายังเมืองปักกิ่งที่เป็นเมืองหลวงในยุคของราชวงศ์หมิง โดย

อาหารปักกิ่งจะเน้นการทอดที่กรอบและนุ่มนวล แต่อาหารไขมันค่อนข้างสูง ทั้งนี้เพราะภูมิอากาศที่หนาวเย็น



รูปที่ 2.10 อาหารปักกิ่ง

ที่มา : <https://www.ryoiireview.com/article/ped-peking-moohun-bkk/>

### 2.1.3.3 อาหารซัวเถา

อาหารซัวเถาจะเน้นการปรุงด้วยการตุ๋นหรือเคี่ยวเปื่อย เพื่อให้ได้รสสัมผัสที่เปื่อยนุ่มและเพื่อรสชาติที่ซึมเข้าไปถึงเนื้อในของเนื้ออาหาร



รูปที่ 2.11 อาหารซัวเถา

ที่มา : <https://www.bloggang.com>

### 2.1.3.4 อาหารเซี่ยงไฮ้

ตัวเมืองเซี่ยงไฮ้ตั้งอยู่ริมทะเล เป็นเมืองท่าเมืองแรกของจีนในสมัยที่จีนเริ่มมีการคมนาคมกับชาวตะวันตก ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารเซี่ยงไฮ้ได้รับอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหาร

ตะวันตกมาด้วยโดยวัตถุดิบ ที่มีชื่อเสียงคือปูชน ซึ่งอาหารที่ปรุงด้วยปูชนจะเป็นที่นิยมทั้งคนในเมืองและชาวต่างชาติ



รูปที่ 2.12 อาหารเซี่ยงไฮ้

ที่มา : <http://www.asiaconnect.com/?p=202>

#### 2.1.3.5 อาหารจีนแต้จิ๋ว

อาหารจีนแต้จิ๋วมีบางส่วนที่คล้ายคลึงกับอาหารจีนกวางตุ้ง มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือส่วนใหญ่จะเป็นอาหารทะเล และยังมีอาหารมังสวิรัตที่ปรุงจากผักและผลไม้ แต่ก็จะมีส่วนแตกต่างจากการปรุงเฉพาะของแต้จิ๋ว



รูปที่ 2.13 อาหารจีนแต้จิ๋ว

ที่มา : <http://thai.cri.cn/>

#### 2.1.3.6 อาหารจีนแคะ หรือจีนฮากกา

อาหารจีนแคะ หรืออีกชื่อหนึ่งคือจีนฮากกา จะเป็นอาหารที่เน้นไปที่การปรุงโดยการหมักดอง หรือตากแห้งทั้งเนื้อสัตว์และผัก โดยอาหารที่เป็นที่นิยมคือลูกชิ้นหมูแคะและผักค้ำต้มหมูสามชั้น



รูปที่ 2.14 อาหารจีนแกะ

ที่มา : <https://pantip.com/topic/30509677>

## 2.2 เปา / ซาลาเปา (Bun)

เปา หรืออีกชื่อหนึ่งที่เป็นที่รู้จักคือ ซาลาเปา (ภาษาจีน: 包子 / พินอิน: Bao Zi เปาจื่อ) ถูกคิดค้นโดยขงเบ้งในคริสต์ศตวรรษที่ 2 (ภาษาอังกฤษ: Baozi หรือเรียกสั้นๆว่า Bao) เป็นทั้งอาหารหลักและอาหารเคียง ทำมาจากแป้งสาลีผสมกับยีส และทำให้สุกด้วยการนึ่ง โดยปกติทั่วไป ซาลาเปาจะใช้เนื้อหมูและผักมาทำเป็นไส้หมู และใช้ไข่กับนมมาทำเป็นไส้ครีม ไส้ที่เป็นที่นิยมก็คือไส้หมูและไส้ครีม นอกจากนี้ยังมีซาลาเปาที่ไม่มีไส้หรือที่เรียกกันว่า หมั่นโถว โดยทั้งซาลาเปาและหมั่นโถวจะเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในกลุ่มต้มซำ ปกติแล้วชาวจีนจะรับประทานซาลาเปาเป็นมื้อเช้า ส่วนหมั่นโถวจะรับประทานเป็นคู่กับเมนูอื่น เช่น ขาหมู หมูหัน เป็นต้น



รูปที่ 2.15 หมั่นโถว

ที่มา : <https://www.bloggang.com>

### 2.2.1 ที่มาของซาลาเปา

ต้นกำเนิดของหมั่นโถวเริ่มมาจากในช่วงที่มีสงคราม ขงเบ้งได้พบกับแม่น้ำลกซุย (หรือแม่น้ำจินซาเจียงในปัจจุบัน) ซึ่งเป็นลี้ภัยในสมัยนั้นว่าเป็นแม่น้ำที่มีปีศาจอาศัยอยู่ เมื่อเดินทางผ่านจึงทำให้เกิดเหตุอาเพศ จึงต้องมีเครื่องเซ่นบวงสรวงจึงจะหายไป โดยเครื่องเซ่นก็คือศิระคนจำนวนสี่สิบเก้าศิระ ขงเบ้งจึงสั่งให้นำแป้งมาปั้นเป็นศิระคนสี่สิบเก้าศิระเพื่อนำไปเซ่นในสมัยนั้นมีชนพื้นเมืองทางใต้ของเมืองเสฉวนที่เรียกตัวเองว่า “หนานหนาน หรือหนันหนัน”

ในส่วนของแป้งปั้นแทนศิระคนถูกตั้งชื่อว่า “หม่านโถว” แปลว่าหัวของชาวหนานหนาน แต่ด้วยความที่มีความหมายที่โหดร้ายต่อมาจึงได้มีการเปลี่ยนไปใช้ตัวอักษรที่บ่งชี้ว่าเป็นอาหารแทนที่จะหมายถึงชาวหนานหนัน

เมื่อเวลาผ่านไปคำว่า “หม่านโถว” ก็เริ่มเปลี่ยนไปเป็นคำว่า “หมั่นโถว” จนเป็นที่ติดปากของคนไปทั่ว ต่อมาหมั่นโถวก็ได้รับความนิยมในบริเวณทางภาคเหนือของจีน และเมื่อนำไปต่อยอดจนเป็นที่นิยมจึงได้เกิดเป็น เปาจี หรือซาลาเปาที่รู้จักกันจนถึงปัจจุบัน



รูปที่ 2.16 ซาลาเปา

ที่มา : <https://th.wikipedia.org/>

### 2.3 เป็ดปักกิ่ง

เป็ดปักกิ่งมีต้นกำเนิดจากอาหารพื้นเมืองไคเฟิง ภาคเหนือของจีนหรือที่รู้จักกันในฐานะเมืองของเปาบุ๋นจิ้น เมื่อย้อนไปในสมัยของราชวงศ์ซ่ง ในช่วงสมัยนั้นเป็ดปักกิ่งถือว่าเป็นอาหารพิเศษเพราะด้วยขั้นตอนในการทำที่ยุ่งยากจึงทำให้หาทานได้ยาก ในตอนนั้นเป็ดปักกิ่งถูกจัดให้เป็นอาหารของฮ่องเต้ ด้วยความที่เป็นอาหารที่มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวทำให้เป็นที่ชื่นชอบ

ของฮ่องเต้เป็นอย่างมาก จึงทำให้มีรับสั่งให้สงวนเป็ดปักกิ่งไว้สำหรับเชื้อประวงศ์และขุนนางในราชสำนักเท่านั้น



รูปที่ 2.17 เป็ดปักกิ่ง

ที่มา : <https://www.spokedark.tv/posts/beijing-duck/>

ต่อมารางวัลหยวนได้ถูกโค่นล้มโดยชาวฮั่น จึงทำให้ประชาชนที่อยู่ในบริเวณเมืองหลวงได้ลิ้มรสเป็ดปักกิ่งอีกครั้ง แต่เป็ดปักกิ่งก็ยังจัดอยู่ในกลุ่มอาหารชั้นสูง กลายเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงอยู่ในภัตตาคารชั้นสูง ความนิยมที่มากมายทั้งในและนอกวัง ในสมัยราชวงศ์ชิงฮ่องเต้ได้มีรับสั่งให้ตั้งกลุ่มคนงานพิเศษขึ้นมาเพื่อที่จะคอยย่างเป็ดโดยเฉพาะ ต่อมาในสมัยของพระนางซูสีไทเหาก็ได้มีรับสั่งให้สร้างบ่อสำหรับเลี้ยงเป็ดเป็นพิเศษเพื่อที่จะนำมาทำเป็นเป็ดปักกิ่งโดยเฉพาะ

ที่มาของชื่อ “เป็ดปักกิ่ง” เกิดจากการประชันการทำอาหารเมื่อ 600 ปีก่อนในสมัยราชวงศ์หมิง โดยจะให้ผู้เข้าแข่งขันทำอาหารที่ฮ่องเต้ไม่เคยเสวยมาก่อน รางวัลของผู้ชนะการประชันก็คือ จะได้รับเลือกและแต่งตั้งให้เป็นพ่อครัวหลวงในวัง โดยที่สามารถพัฒนาตัวเองจนเป็นเจ้ากรมอาหารได้ จึงเป็นที่หมายปองของพ่อครัวมากมาย และในการประชันครั้งนั้น ได้มีพ่อครัวคนหนึ่งทำเป็ดอย่างขึ้นมอลวายให้ฮ่องเต้ เมื่อฮ่องเต้เสวยก็ทรงชอบใจเป็นอย่างมากจึงได้ตั้งชื่อว่า เป็ดปักกิ่ง ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา



รูปที่ 2.18 เป็ดปักกิ่ง

ที่มา : <https://www.spokedark.tv/posts/beijing-duck/>

## 2.4 สายพันธุ์ของเป็ดเนื้อ (Meat-type duck) เป็ดเนื้อที่นิยมเลี้ยงกันในปัจจุบันมีดังนี้ คือ

### 2.4.1 เป็ดเทศ (Muscovy)

การค้นพบเป็ดเทศเป็นครั้งแรกในทวีปอเมริกาใต้ เป็ดพันธุ์นี้จะโตก่อน ข้างซ้ายให้ไข่น้อยแต่จะให้เนื้อมาก เมื่อโตเต็มที่ตัวผู้จะมีน้ำหนักอยู่ประมาณ 4-4.5 กิโลกรัม ส่วนตัวเมียจะมีน้ำหนักประมาณ 3-3.5 กิโลกรัม แต่ด้วยปัญหาการเติบโตที่ช้ากับความต่างของน้ำหนักระหว่างตัวผู้และตัวเมียบอกข้างเยอะ จึงทำให้ความนิยมน้อยกว่าพันธุ์อื่นๆ



รูปที่ 2.19 เป็ดเทศ

ที่มา : <http://duckdeedog.blogspot.com>

### 2.4.2 พันธุ์ปักกิ่ง (Pekin duck)

เป็ดพันธุ์ปักกิ่งมีต้นกำเนิดจากประเทศจีน มีขนาดลำตัวที่ใหญ่ ขนทั้งตัวเป็นสีขาว ปาก ขาและเท้ามีสีแดงส้ม เป็ดพันธุ์นี้เลี้ยงง่ายเพราะไม่ค่อยออกไข จะออกไขเฉลี่ยประมาณ 160 ฟองต่อปี เมื่อโตเต็มวัยตัวผู้จะมีน้ำหนักประมาณ 4 กิโลกรัม และตัวเมียประมาณ 3.5 กิโลกรัม



รูปที่ 2.20 เป็ดพันธุ์ปักกิ่ง

ที่มา : <https://www.facebook.com/Pekingducks/>



### 2.4.3 พันธุ์เป็ดน้ำ (Mule duck)

เป็ดพันธุ์เป็ดน้ำเป็นพันธุ์ที่ผสมระหว่างเป็ดเทศและเป็ดทั่วไป ลูกเป็ดทั้ง ตัวผู้และตัวเมียจะเป็นหมัน มีลักษณะพิเศษคือ มีขนาดตัวที่ใหญ่ เลี้ยงง่าย โตเร็ว และมีภูมิคุ้มกันกับสภาพแวดล้อมและโรคต่างๆ ลักษณะของเนื้อพันธุ์เป็ดน้ำจะมีเนื้อแน่น ไขมันต่ำ เป็นพันธุ์ที่นิยมในจีน เมื่อโตเต็มที่ตัวผู้จะมีน้ำหนักประมาณ 3-3.5 กิโลกรัม ตัวเมียจะมีน้ำหนักประมาณ 2.5-3 กิโลกรัม



รูปที่ 2.21 เป็ดพันธุ์เป็ดน้ำ

ที่มา : <https://www.facebook.com/130787863773002>

### 2.4.4 พันธุ์ลูกผสมเพื่อการค้า (Hybrid breed)

พันธุ์ลูกผสมเพื่อการค้าจะเป็นการเลี้ยงเป็ดเนื้อเพื่อการค้า มีการส่งเสริมโดยบริษัทเอกชน มีการจัดการและพัฒนาระบบการเลี้ยงที่ใหม่ โดยพันธุ์ที่อยู่ในกลุ่มลูกผสมมีอยู่หลากหลายพันธุ์เช่น พันธุ์เซอวีวอลเลย์ พันธุ์ฮักการ์ด พันธุ์ทีเกล ฯลฯ โดยส่วนใหญ่พันธุ์ลูกผสมจะมีพันธุ์เป็ดปักกิ่งผสมอยู่



รูปที่ 2.22 เป็ดพันธุ์เซอวีวอลเลย์

ที่มา : <http://poultrytrader.co.uk>

#### 2.4.5 พันธุ์กบินทร์บุรี (Kabinburi Duck)

เป็ดพันธุ์กบินทร์บุรีเป็นเนื้อพันธุ์แท้ที่วิจัยและพัฒนาโดยกรมปศุสัตว์ มีการปรับปรุงมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2534 จนมาถึงปัจจุบัน เริ่มต้นจากการนำเป็ดพันธุ์บาร์จากประเทศฝรั่งเศส มาทำการขยายพันธุ์ คัดเลือก และปรับปรุงสายพันธุ์เพื่อดึงข้อดีของแต่ละพันธุ์มารวมเข้าด้วยกัน เป็ดพันธุ์นี้จึงเลี้ยงง่าย ขยายพันธุ์ดี โตไว ทนต่อโรคต่างๆและสภาพแวดล้อม สามารถเลี้ยงเพื่อส่งขายได้ใน 12 สัปดาห์



รูปที่ 2.23 เป็ดพันธุ์กบินทร์บุรี

ที่มา : <http://breeding.dld.go.th>

#### 2.5 ซอสเซียงไฮ้ / ซอสเอ็กซ์โอ (Shanghai Sauce / XO Sauce)



รูปที่ 2.22 ซอส XO

ที่มา : <http://www.ROI.com/content/140120093624>

เอ็กซ์โอ (XO) เป็นชื่อย่อมาจาก Extra Old Cognac ในอองกอก Cognac คือเหล้ากลั่นที่มีชื่อเสียง ด้วยความที่เป็นชื่อที่สื่อถึงคุณภาพที่สูงและความหรูหราจึงเรียกขานว่า XO เป็นที่รู้จักกันในประเทศจีนเพราะเป็นซอสที่แต่ละที่ แต่ละคนจะมีสูตรเฉพาะเป็นของตัวเอง แต่โดยทั่วไปแล้ว

ซอส XO จะเป็นซอสที่มีรสชาติเผ็ด มีต้นกำเนิดมาจากหัวหน้าพ่อครัวชาวจีนกวางตุ้ง ของภัตตาคารในโรงแรมเพนนินซูล่า โดยหลักๆตัวซอสจะทำจากพริกจีนและของแห้งต่างๆแล้วแต่สูตรของแต่ละคน ต่อมาได้มีการพัฒนาตัวซอสและแยกออกไปเป็นซอสเซี่ยงไฮ้ โดยซอสเซี่ยงไฮ้จะมีข้อแตกต่างจากซอส XO ตรงที่ใส่ของแห้งน้อยกว่า



รูปที่ 2.23 หอยเชลล์ผัดซอส XO

ที่มา : <https://www.wongnai.com/>



### บทที่ 3

#### รายละเอียดการปฏิบัติงาน

##### 3.1 ชื่อและสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 AVANI+ Riverside Bangkok Hotel

ที่มา : [www.freeidol.com](http://www.freeidol.com)

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ

(AVANI+ Riverside Bangkok Hotel)

ที่ตั้ง : 257 ถนน เจริญนคร แขวง สำเหร่ เขต ธนบุรี

กรุงเทพมหานคร 10600

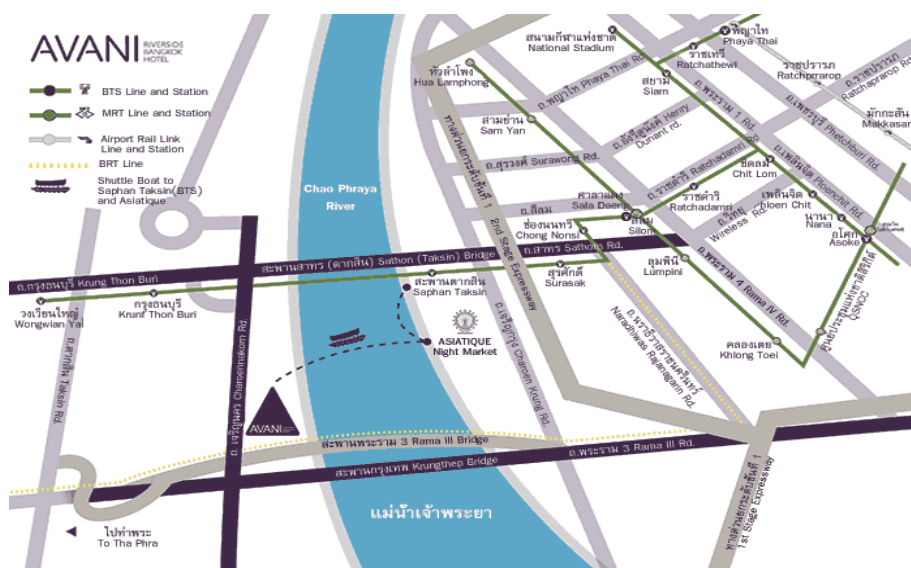
โทรศัพท์/โทรสาร : 02 431 9100

เว็บไซต์ : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok>

# AVANI+ Bangkok

รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์โรงแรม

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>



รูปที่ 3.3 แผนที่ของโรงแรม

ที่มา : <http://www.sawadee.co.th>

### 3.2 ลักษณะการประกอบการ

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาติดกับสะพานกรุงเทพ เป็นโรงแรมที่สร้างขึ้นใหม่เน้นไปทางสไตล์โมเดิร์นเหมาะกับยุคสมัยนี้ โดยจุดเด่นของโรงแรมนี้คือทุกห้องพักจะสามารถมองเห็นวิวฝั่งแม่น้ำได้อย่างสวยงามแม้กระทั่งเวลากลางคืน โดยทางโรงแรมก็มีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ที่มาพัก มีบริการรถตู้รับส่งแขกไป-กลับจาก BTS สถานีสะพานตากสิน ถ้าหากต้องการรับประทานอาหารด้านล่างของโรงแรมก็มีพลาซ่าให้บริการ ทั้งคลินิก สิ้นค้า เสื้อผ้า รวมไปถึงร้านอาหารต่างๆ นอกจากนี้ยังมีบริการเรือเพื่อข้ามฝั่งไปเอเชียทีคที่เป็นที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงอีกแห่งหนึ่งในบริเวณนี้

### 3.2.1 ประเภทห้องพัก

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 251 ห้อง โดยทุกห้องจะสามารถชมวิวแม่น้ำได้ และแขกที่มาเข้าพักสามารถใช้บริการ ห้องอาหาร สปา สระว่ายน้ำ ฟิตเนส ได้ตลอด 24 ชั่วโมง โดยจำนวน 251 ห้องสามารถแบ่งห้องพักออกได้ 6 ประเภทดังนี้

#### 3.2.1.1 AVANI River view room

ห้องอวานีริเวอร์วิว จะเป็นห้องมาตรฐานของทางโรงแรม ขนาดห้อง 30 ตร.ม. เหมาะสำหรับเข้าพัก 2 ท่าน มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน ไม่ว่าจะเป็น ทีวี โทรศัพท์ มินิบาร์ WiFi ห้องอาบน้ำ สามารถเลือกเตียงเป็นขนาดคิงไซส์หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง



รูปที่ 3.4 ห้อง AVANI River view

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

#### 3.2.1.2 AVANI Panorama river view room

ห้องอวานีพานอรามา ริเวอร์วิว เหมาะสำหรับแขก 2 ท่าน มีขนาดห้อง 30 ตร.ม. สิ่งอำนวยความสะดวกจะเหมือนกับห้องอวานีริเวอร์วิว แต่จะเป็นห้องที่อยู่ชั้น 18 ของโรงแรม นั่นก็หมายความว่า จะได้ชมวิวที่สวยงามกว่าในมุมที่สูงกว่า



รูปที่ 3.5 ห้อง AVANI Panorama River view

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.1.3 AVANI Club River view room

ห้องอวานี คลับ ริเวอร์วิว มีขนาดห้อง 30 ตร.ม. เหมาะสำหรับแขก 2 ท่าน ห้องนี้จะอยู่ชั้นที่ 25 ของโรงแรม สามารถเลือกเตียงขนาดคิงไซส์หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง เช่นเดียวกับห้องอวานีริเวอร์วิวและห้องอวานีพานอรามาริเวอร์วิว และพิเศษสำหรับแขกที่เข้าพักห้องอวานี คลับ ริเวอร์วิวคือ สิทธิประโยชน์จาก อวานีคลับ บริการเปิดเตียง และสิทธิพิเศษทำความสะอาดห้องพัก



รูปที่ 3.6 ห้อง AVANI Club River view room

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.1.4 AVANI River view junior suite

ห้องอวานี ริเวอร์วิว จูเนียร์ สวิตจะเป็นห้องขนาด 62 ตร.ม. สำหรับแขก 3 ท่าน เป็นห้องพิเศษเพราะเป็นห้องที่อยู่สุดทางของชั้นนั้นๆ จะสามารถชมวิจจากหน้าต่างที่มีขนาดกว้างกว่าห้องอื่นๆ



รูปที่ 3.7 ห้อง AVANI River view junior suite

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.1.5 AVANI River view two bedrooms suite

ห้องอวานี ริเวอร์วิว สวิต 2 ห้องนอน จะมีขนาดห้อง 138 ตร.ม. สามารถเลือกเตียงคิงไซส์หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียงต่อห้อง ห้องน้ำ 2 ห้อง ห้องครัวและบาร์ผสมเครื่องดื่มเต็มรูปแบบ และบริเวณรับประทานอาหารและนั่งพักผ่อน เหมาะสำหรับแขก 5 ท่าน



รูปที่ 3.8 ห้อง AVANI River view two bedrooms suite

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>



### 3.2.1.6 AVANI River view three bedrooms suite

ห้องอวานี ริเวอร์วิว สวีท 3 ห้องนอน มีขนาดห้อง 166 ตร.ม. เป็นห้องที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจาก 6 ประเภท มี 3 ห้องนอน ห้องน้ำพร้อมอ่างอาบน้ำ 1 ห้อง และห้องน้ำพร้อมที่อาบน้ำฝักบัว 2 ห้อง มีห้องครัวและบาร์ผสมเครื่องคั่วกาแฟแบบพร้อมบริเวณรับประทานอาหาร และนั่งพักผ่อน เหมาะสำหรับแขก 7 ท่าน



รูปที่ 3.9 ห้อง AVANI River view three bedrooms suite

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

## 3.2.2 ประเภทห้องอาหารและบาร์

### 3.2.2.1 SEEN Restaurant & Bar Bangkok

SEEN ห้องอาหารและบาร์ชั้น 27 ของโรงแรม เปิดบริการตั้งแต่ 6.00 น. – 01.00 น. ของทุกวัน โดยจะเป็นห้องอาหารนานาชาติและบาร์ที่พร้อมเสิร์ฟเครื่องดื่มให้แขก



รูปที่ 3.10 SEEN Restaurant & Bar Bangkok

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.2.2 Pantry at AVANI

แพนทรี แอท อวานี ตั้งอยู่บริเวณ Lobby ของโรงแรมชั้น 11 จะเน้นไปที่อาหารว่าง ของหวาน และเครื่องดื่มเช่น สลัด แซนวิช เค้ก ขนมปัง น้ำผลไม้สดเย็น และอาหารสุขภาพต่างๆ ในส่วนนี้จะเป็นระบบ Grab & Go หรือก็คือแขกสามารถมาหยิบแล้วกลับไปทานที่ห้องได้ เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง



รูปที่ 3.11 Pantry at AVANI

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.2.3 Long Bar

ลองบาร์ จะเป็นบาร์ที่พร้อมเสิร์ฟเครื่องดื่มให้กับแขกที่ต้องการจิบเครื่องดื่มเย็นๆ โดยมีทั้งค็อกเทลสูตรพิเศษของทางโรงแรม ไวน์รสดี และเบียร์ขึ้นชื่อต่างๆ ตั้งอยู่ที่ชั้น 11 ถัดจากแพนทรี แอท อวานี เปิดบริการ 11.00 น. – 23.00 น.



รูปที่ 3.12 Long Bar

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.2.4 Skyline

ห้องอาหารสกายไลน์เป็นห้องอาหารที่มีทั้ง Buffet และ A La Carte เป็นห้องอาหารนานาชาติ สามารถรับประทานอาหารและชมวิวแม่น้ำไปพร้อมๆกัน โดยห้องอาหารสกายไลน์จะเปิดให้บริการสำหรับ Buffet 2 เวลาคือ อาหารเช้า 6.00 น.–10.30 น. และอาหารกลางวัน 12.00 น. – 14.30 น. ในส่วนของอาหารตามสั่งจะให้บริการ 10.30 น. – 22.30 น.



รูปที่ 3.13 Skyline

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.2.5 Manohra Cruise

เรือครุยส์มนอราห์ สำหรับแขกที่ต้องการเปลี่ยนบรรยากาศทานอาหารค่ำไปพร้อมกับการชมวิวแม่น้ำตลอดเส้นทางในช่วงเวลา 2 ชั่วโมง



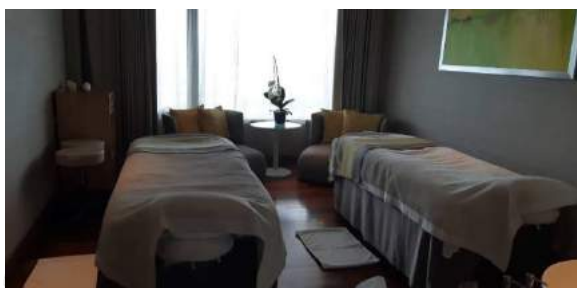
รูปที่ 3.14 Manohra Cruise

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

### 3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวก

#### 3.2.3.1 AVANI Spa

เอกลักษณ์ของสปาที่นี่คือมีการนวดที่ประยุกต์ระหว่างการนวดน้ำมันเพื่อผ่อนคลายรวมกับนวดเพื่อยืดเส้น เพื่อให้คลายความตึงของกล้ามเนื้อและเพิ่มความยืดหยุ่นให้กับกล้ามเนื้อ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของกล้ามเนื้อให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยนอกจากการนวดก็ยังมีการทำทรีทเมนท์ใบหน้าเพื่อรักษาความอ่อนเยาว์ของใบหน้า และสร้างสมดุลให้ผิวสดชื่นด้วยเทคนิคพิเศษของทางโรงแรม



รูปที่ 3.15 AVANI Spa

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

#### 3.2.3.2 AVANI Fit (Fitness)

สำหรับผู้ชื่นชอบการออกกำลังกาย สามารถไปที่ห้อง Fitness ของทางโรงแรมได้ โดยจะมีเทรนเนอร์คอยให้คำแนะนำสำหรับผู้ที่จะเริ่มต้นออกกำลังกาย หรือหากสนใจคลาสโยคะทางโรงแรมก็มีผู้เชี่ยวชาญเช่นเดียวกัน สามารถเข้าคลาสโยคะบนชั้นดาดฟ้าริมสระน้ำไร้ขอบ ชมวิวสวยๆ ไปพร้อมกับการทำโยคะ



รูปที่ 3.16 AVANI Fit (Fitness)

ที่มา : [www.prestigia.com](http://www.prestigia.com)

### 3.2.3.3 AVANI Fit (Swimming Pool)

ในส่วนของสระว่ายน้ำจะเป็นบริการในส่วนของ AVANI Fit เช่นเดียวกับฟิตเนสและโยคะ สระว่ายน้ำของโรงแรมจะอยู่ชั้นดาดฟ้า อยู่ติดกับห้องอาหาร SEEN ผู้ที่มาใช้บริการสามารถสั่งอาหารระหว่างพักผ่อนว่ายน้ำ ชมวิวแม่น้ำผ่านคลายไปในตัว



รูปที่ 3.17 AVANI Fit (Swimming Pool)

ที่มา : <https://www.booking.com>

### 3.2.3.4 AVANI Kids

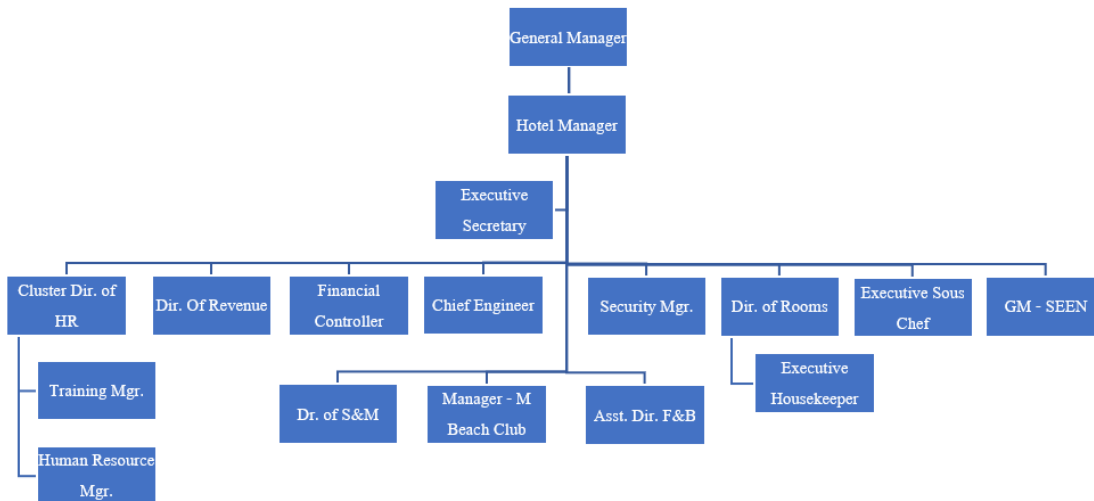
เป็นบริการพิเศษของทางโรงแรมสำหรับแขกที่เป็นเด็ก โดยจะมีบริการในทุกๆด้านไม่ว่าจะเป็นด้านอาหาร เครื่องเล่น การดูแล และเซอร์ไพรส์ที่มอบให้แก่แขกตัวน้อยๆ ตลอดช่วงเวลาการพักผ่อนที่โรงแรม



รูปที่ 3.18 AVANI Kids

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

3.3 แผนภูมิการบริหารงานโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ



รูปที่ 3.19 แผนภูมิการบริหารงาน โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

3.3.1 แผนภูมิการบริหารงานแผนกครัวจัดเลี้ยงโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ



รูปที่ 3.20 แผนภูมิการบริหารงานแผนกครัวจัดเลี้ยง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.21 รูปนักศึกษาระยะฝึกงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

ชื่อ - นามสกุล : นายชัยสิทธิ์ นิธิมงคลทรัพย์

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนกงาน : ครีวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department)

#### ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

งานที่ได้รับมอบหมายส่วนใหญ่จะถูกมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบสำหรับงานนั้นๆ ส่วนมากจะมีหน้าที่ล้าง หั่น และจัดเก็บวัตถุดิบ เป็นผู้ช่วยในการปรุงอาหาร และจัดเตรียมไลน์อาหารบุฟเฟ่ต์ จัดเตรียมจานออกชุดอาหารเช่น เซ็ตอาหารตะวันตก(Western Set) หรือคอร์สอาหารไต้หวัน(Chinese Set) เป็นหน่วยเดินอาหารในบางครั้ง(Runner) เก็บของจากแผนกรับของ (Receiving) ขึ้นมาที่ครัว ในบางครั้งจะได้รับมอบหมายให้เตรียมและออกอาหารทานเล่น(Coffee Break) และล้างทำความสะอาดครัวเมื่อปรุงอาหารเสร็จ โดยหน้าที่ที่กล่าวมาทั้งหมดไม่มีเวลาแน่นอนเพราะเวลาเข้า-ออกงานขึ้นอยู่กับงานนั้นๆ

### 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.22 รูปพนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

ชื่อ - นามสกุล : ธงชัย โนนน้อย

แผนกงาน : ครีวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department)

ตำแหน่ง : ผู้ช่วยเชฟ (Sous Chef)



รูปที่ 3.22 รูปพนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

ชื่อ - นามสกุล : สุทธิศ ผดุงแดน

แผนกงาน : ครีวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department)

ตำแหน่ง : เชฟประจำแผนก (Chef De Partie)



### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

3.6.1 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน 16 สัปดาห์

3.6.2 ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม พ.ศ. 2562 ถึง วันที่ 29 เมษายน 2562

### 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการทำงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน
1. ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา	← →			
2. เสนอหัวข้อโครงการ	← →			
3. รวบรวมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้อง		← →		
4. วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง		← →		
5. เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ			← →	
6. ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไข				← →
7. สรุป				← →

ตารางที่ 3.1 ตารางดำเนินงาน

3.7.1 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อหาหัวข้อที่น่าสนใจมาจัดทำโครงการ และจึงจะไปเสนอเป็นหัวข้อโครงการกับอาจารย์ที่ปรึกษา

3.7.2 เสนอหัวข้อโครงการส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อเสนอหัวข้อที่ต้องการจะทำวัตถุประสงค์และ ประโยชน์ที่ได้รับและส่งไปเสนอต่อกับภาควิชาโครงการว่าผ่านหรือไม่

3.7.3 ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆภายในโรงแรมจากพนักงานภายในโรงแรม

3.7.4 วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องที่รวบรวมมาทั้งในส่วนของพนักงานภายในโรงแรม และข้อมูลจากสื่ออินเทอร์เน็ต เพื่อนำมาใส่ในโครงการ

3.7.5 เริ่มต้นทำโครงการโดยมีการประสานงานกับอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อที่จะทำข้อมูลได้ครบถ้วนและถูกต้อง

3.7.6 ทำการตรวจสอบความถูกต้อง และแก้ไขในส่วนที่ยังไม่ถูกต้อง

3.7.7 ทำการสรุปผล ตรวจสอบข้อมูลและส่งให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

#### 4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการเรื่อง เป้าบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun) มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยลดปริมาณขยะสดให้กับทางโรงแรม โดยการนำเนื้อเป็ดปักกิ่งส่วนที่ไม่ได้ใช้นำมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่เพื่อที่สร้างเมนูอาหารรูปแบบใหม่ให้กับทางโรงแรมและเพิ่มกำไรให้กับทางโรงแรม

#### 4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

4.2.1 เริ่มต้นปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการกับพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อรับคำแนะนำในการทำโครงการเกี่ยวกับปัญหาภายในโรงแรมและแนวทางแก้ไขของปัญหา

4.2.2 ศึกษาและหาวิธีการทำเป้าบันและซอสเซี่ยงไฮ้อย่างละเอียด

4.2.3 ออกแบบและวางแผนการทำโครงการตามหัวข้อที่กำหนดไว้

4.2.4 จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์เพื่อทำโครงการ และเก็บข้อมูลจากโครงการเป้าบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้ด้วยแบบสอบถาม

#### 4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเป้าบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้

##### 4.3.1 เป้าบัน



รูปที่ 4.1 เป้าบัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.3.1.1 วัตถุดิบเป่ามัน

1. แป้งเค็ก	300	กรัม
2. แป้งขนมปัง	300	กรัม
3. นมสด	350	กรัม
4. น้ำตาล	3	ตำลึง
5. ผงฟู	3	สลึง
6. ยีส	3	สลึง

\*\*หมายเหตุ 1 ตำลึง มีค่าเท่ากับ 10 สลึง, 1 สลึง มีค่าเท่ากับ 3.75 กรัม

#### 4.3.2 ซอสเซียงไฮ้



รูปที่ 4.2 ซอสเซียงไฮ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.3.2.1 วัตถุดิบซอสเซียงไฮ้

1. พริกชี้ฟ้า	1	กิโลกรัม
2. พริกชี้หนู	300	กรัม
3. หอมแดง	300	กรัม
4. กระเทียม	300	กรัม
5. กุ้งแห้ง	300	กรัม
6. น้ำตาลทราย	50	กรัม
7. เต้าเจี้ยวบด	80	กรัม

### 4.3.3 ผักดอง



รูปที่ 4.3 ผักดอง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.3.3.1 วัตถุดิบ

1. น้ำส้มสายชู	500	มิลลิลิตร
2. น้ำตาล	150	กรัม
3. อบเชย	20	กรัม
4. โป๊ยกั๊ก	20	กรัม
5. หอมแดง	20	กรัม
6. แครอท	100	กรัม

### 4.3.4 เนื้อเป็ดปักกิ่ง



รูปที่ 4.4 เนื้อเป็ดปักกิ่ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.3.5 ผักกาดหอม



รูปที่ 4.5 ผักกาดหอม  
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- 4.4.1 กระดาษ
- 4.4.2 เขียง
- 4.4.3 มีด
- 4.4.4 หม้อต้ม
- 4.4.5 หม้อนึ่ง
- 4.4.6 กระดาษมัน
- 4.4.7 พิมพ์ทรงวงกลม
- 4.4.8 สเปรย์ฉีดน้ำ
- 4.4.9 ฟิล์มพลาสติกถนอมอาหาร
- 4.4.10 แปรงทาน้ำมัน
- 4.4.11 ถาดรองอาหาร
- 4.4.12 ไม้ค็อกเทล

#### 4.5 ขั้นตอนการทำ

##### 4.5.1 ขั้นตอนการทำเป็งเปาบัน

- 4.5.1.1 นำแป้งเค้ก แป้งขนมปัง น้ำตาล ยีส ผงฟู มาผสมให้เข้ากัน



รูปที่ 4.6 ขั้นตอนผสมแป้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.1.2 เทลงโต๊ะ ทำรูตรงกลาง ใส่นมเล็กน้อย นวดให้เข้ากันแล้วค่อยๆ ใส่นมลง

ไปเรื่อยๆ



รูปที่ 4.7 ขั้นตอนการเริ่มทำแป้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.1.3 เมื่อนวดแป้งจนได้ที่แล้ว นำแป้งที่นวดไปพักไว้ เอาฟิล์มปิดไว้กันลม



รูปที่ 4.8 ขั้นตอนการพักแป้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.5.1.4 ตัดแบ่งแป้งพอประมาณ นวดและแผ่ให้เป็นแผ่นบาง



รูปที่ 4.9 ขั้นตอนการรีดแผ่นแป้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.5.1.5 ตัดให้เป็นทรงกลม ใช้แปรงทาน้ำมันครึ่งหนึ่งของแผ่นแป้ง แล้วพับครึ่ง



รูปที่ 4.10 ขั้นตอนการทำน้ำมันก่อนพับครึ่ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.1.6 นำกระดาษมันมารองบนถาดรองอาหาร นำแผ่นแป้งที่พับครึ่งมาวางเรียงกัน และฉีบน้ำจากสเปรย์เล็กน้อย ห่อฟิล์มถนอมอาหารแล้วพักไว้



รูปที่ 4.11 ขั้นตอนการเตรียมรอเข้านึ่ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.1.7 นำเข้านึ่ง 5 นาที



รูปที่ 4.12 ขั้นตอนการนึ่งแป้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)



#### 4.5.1.8 นำออกจากถาดที่นึ่ง ปล่อยพักไว้ให้แห้ง



รูปที่ 4.13 ขั้นตอนการพักแป้งให้แห้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.5.2 ขั้นตอนการทำซอสเซียงไฮ้

##### 4.5.2.1 นำพริกชี้ฟ้า พริกชี้หนู กระเทียม หอมแดง กุ้งแห้ง ไปบดแยกให้ละเอียด



รูปที่ 4.14 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบของซอสเซียงไฮ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

##### 4.5.2.2 ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำกระเทียมและหอมแดงลงไปเจียวให้สุก แล้วนำขึ้นมาพักไว้



รูปที่ 4.15 ขั้นตอนการเจียวกระเทียมและหอมแดง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.5.2.3 นำพริกลงไปเจียวต่อให้สุก



รูปที่ 4.16 ขั้นตอนการเจียวพริก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.5.2.4 เบาลไฟแล้วใส่กระเทียม หอมแดง กุ้งแห้งลงไปเจียวต่อจนได้ที่



รูปที่ 4.17 ขั้นตอนการเคี้ยวซอส

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.2.5 ใส่เต้าเจี้ยว และน้ำตาล คนให้เข้ากันแล้วปิดไฟ ปล่อยให้ความร้อนค่อยต่อ



รูปที่ 4.18 ขั้นตอนการปรุงรสซอส

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.2.6 นำขึ้นมาพักให้เย็น



รูปที่ 4.19 ขั้นตอนการพักให้เย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.3 ขั้นตอนการทำผักดอง

4.5.3.1 นำน้ำส้มสายชูไปตั้งไฟ พอเริ่มเดือดให้ใส่น้ำตาล หอมแดง อบเชย โป๊ยกั๊ก



รูปที่ 4.20 ขั้นตอนการต้มน้ำส้มสายชู

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.3.2 เมื่อกลิ่นเริ่มหอม ปิดไฟแล้วพักไว้ให้เย็น



รูปที่ 4.21 น้ำดอกผักเมื่อเริ่มส่งกลิ่นหอม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.3.3 เมื่อน้ำผักดองเย็นแล้ว ให้ใส่แครอทที่หั่นไว้ลงไปแช่ 1-2 คืน



รูปที่ 4.22 ขั้นตอนการดองผัก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### 4.5.4 ขั้นตอนการทำเปาบ้านไส้เปิดปักกิ่งขอสเฉียงไส้

##### 4.5.4.1 นำวัตถุดิบทุกอย่างมาเตรียมไว้



รูปที่ 4.23 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

##### 4.5.4.2 นำผักกาดหอม เนื้อเป็ด ผักคองและซอสมาใส่ในแป้งเปาบ้านตามลำดับ



รูปที่ 4.24 ขั้นตอนการทำเปาบ้านไส้เปิดปักกิ่ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

## 4.5.4.3 นำไม้มาเสียบ



รูปที่ 4.25 ขั้นตอนการเสียบไม้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

## 4.6 ต้นทุนการทำเป่าบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้

คำนวณต้นทุนของเป่าบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ โดยมีวัตถุดิบที่ใช้ดังนี้

## ตารางที่ 4.1 ต้นทุนเป่าบัน

ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา(บาท)/หน่วย	ราคา(บาท)
1	แป้งเค้ก	300 กรัม	45 / 1 กิโลกรัม	13.50
2	แป้งขนมปัง	300 กรัม	44 / 1 กิโลกรัม	13.20
3	นมสด	350 กรัม	45 / 830 กรัม	18.98
4	น้ำตาลทราย	112.5 กรัม	22 / 1 กิโลกรัม	2.48
5	ยีส	11.25 กรัม	50 / 44 กรัม	12.78
6	ผงฟู	11.25 กรัม	29 / 100 กรัม	3.26
รวมราคาต้นทุน				<b>64.20</b>

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนซอสเซียงไฮ้

ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา(บาท)/หน่วย	ราคา(บาท)
1	พริกชี้ฟ้า	500 กรัม	100 / 1 กิโลกรัม	50.00
2	พริกขี้หนู	150 กรัม	30 / 300 กรัม	15.00
3	หอมแดง	150 กรัม	20 / 300 กรัม	10.00
4	กระเทียม	150 กรัม	100 / 1 กิโลกรัม	15.00
5	กุ้งแห้ง	150 กรัม	1000 / 1 กิโลกรัม	150.00
6	น้ำตาลทราย	50 กรัม	22 / 1 กิโลกรัม	1.10
7	เต้าเจี้ยวบด	40 กรัม	155 / 2 กิโลกรัม	3.10
รวมราคาค่าต้นทุน				244.20

ตารางที่ 4.3 ต้นทุนผักคอง

ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา(บาท)/หน่วย	ราคา(บาท)
1	น้ำส้มสายชู	500 มิลลิลิตร	23 / 700 มิลลิลิตร	16.43
2	น้ำตาลทราย	150 กรัม	22 / 1 กิโลกรัม	3.30
3	อบเชย	20 กรัม	36 / 100 กรัม	7.20
4	โป๊ยกั๊ก	20 กรัม	51 / 100 กรัม	10.20
5	หอมแดง	20 กรัม	20 / 300 กรัม	1.33
6	แครอท	100 กรัม	25 / 1 กิโลกรัม	2.50
รวมราคาค่าต้นทุน				40.96

ตารางที่ 4.4 ต้นทุนผักกาดหอม

ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา(บาท)/หน่วย	ราคา(บาท)
1	ผักกาดหอม	80 กรัม	30 / 500 กรัม	4.80
รวมราคาค่าต้นทุน				4.80

#### ตารางที่ 4.5 รวมราคาต้นทุนทั้งหมด

ลำดับที่	ส่วนผสม	ราคา(บาท)
1	เป็๋งเปาบัน	64.20
2	ซอสเซียงไฮ้	244.20
3	ผักดอง	40.96
4	ผักกาดหอม	4.80
5	เนื้อเป็ดปักกิ่ง	-
รวมราคาต้นทุน		354.16

จากตารางที่ 4.1 - 4.5 สามารถสรุปผลของการคำนวณต้นทุนของเปาบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun) ได้รวมราคาต้นทุนรวมทั้งหมดเป็น (64.20+244.20+40.96+4.80) 354.16 บาท

ทั้งนี้หากทางโรงแรมได้นำโครงการเปาบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ไปใช้จริง ต้นทุนจะน้อยกว่าตารางข้างต้นจนเกือบจะไม่เสียต้นทุนเลย เพราะส่วนประกอบต่างๆมาจากวัตถุดิบที่มีอยู่และเหลือใช้จากงานโต๊ะจีน จึงทำให้ต้นทุนที่แท้จริงไม่สูงจนเกินความเป็นจริง

#### 4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ

ทางผู้จัดทำโครงการเปาบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun) ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของเปาบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ จากแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) และแผนกบริการจัดเลี้ยง (Banquet Service) โดยการใช้แบบสอบถามจำนวน 17 ตัวอย่าง สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ได้ดังนี้

#### ตารางที่ 4.6 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	13	76.47
หญิง	4	23.53
รวม	17	100.00

จากตารางที่ 4.6 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นเพศชายคิดเป็นร้อยละ 76.47 และเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 23.53



ตารางที่ 4.7 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
20-25 ปี	7	41.18
26-30 ปี	5	29.41
31-35 ปี	3	17.65
36-40 ปี	2	11.76
41 ปีขึ้นไป	0	0
<b>รวม</b>	<b>17</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 4.7 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 41.18 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 29.41 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-35 ปี 36-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.65 และ 11.76 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.8 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

แผนกงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
Banquet Kitchen	11	64.70
Banquet Service	6	35.30
<b>รวม</b>	<b>17</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 4.8 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ อยู่ในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) คิดเป็นร้อยละ 64.70 และแผนกบริการจัดเลี้ยง (Banquet Service) คิดเป็นร้อยละ 35.30

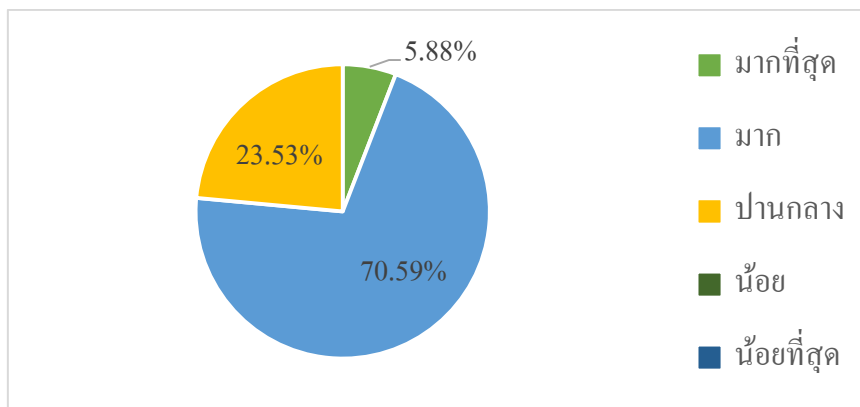
#### 4.7.1 ความพึงพอใจต่อโครงการเป่าบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้

จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเป่าบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้ มีผลสรุปดังนี้

##### 4.7.1.1 ความพึงพอใจต่อรสชาติของอาหาร

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านรสชาติของอาหารมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 70.59 ความพึงพอใจระดับปานกลาง

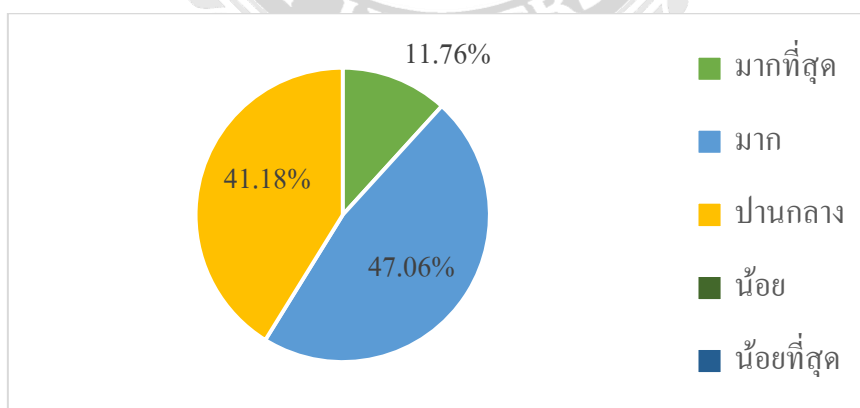
คิดเป็นร้อยละ 23.53 และความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.88 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.26



รูปที่ 4.26 ความพึงพอใจต่อรสชาติของอาหาร

#### 4.7.1.2 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของอาหาร

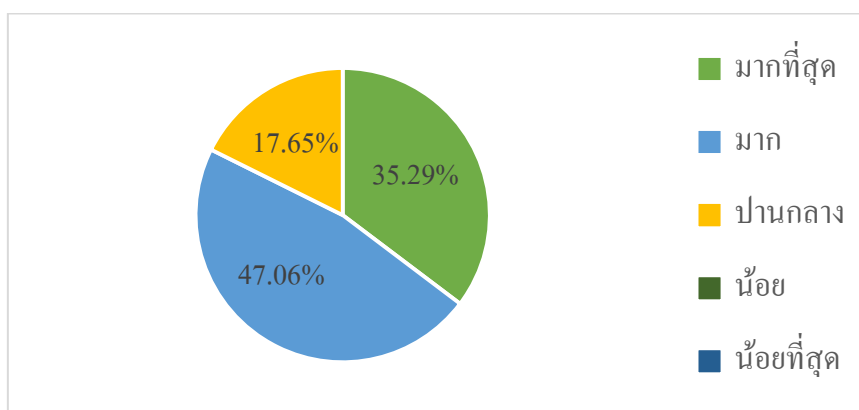
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านกลิ่นของอาหารมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 47.06 ความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 41.18 และความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 11.76 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.27



รูปที่ 4.27 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของอาหาร

#### 4.7.1.3 ความพึงพอใจต่อรูปลักษณะของอาหาร

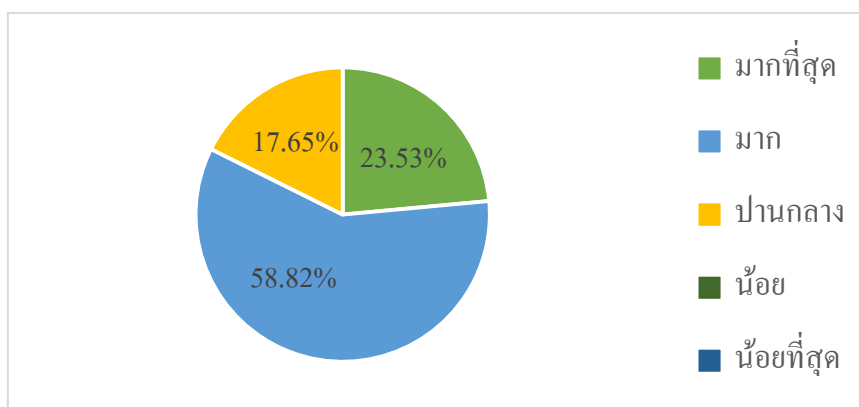
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านรูปลักษณะของอาหารมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 47.06 ความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.29 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 17.65 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.28



รูปที่ 4.28 ความพึงพอใจต่อรูปลักษณะของอาหาร

#### 4.7.1.4 ความพึงพอใจต่อคุณภาพของวัตถุดิบของอาหาร

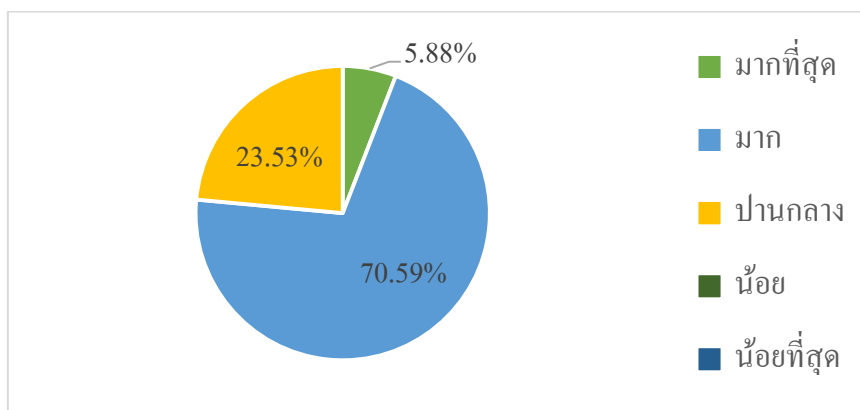
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านคุณภาพของวัตถุดิบของอาหารมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 58.82 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.53 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 17.65 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.29



รูปที่ 4.29 ความพึงพอใจต่อคุณภาพของวัตถุดิบ

#### 4.7.1.5 ความพึงพอใจต่อความสะอาดของอาหาร

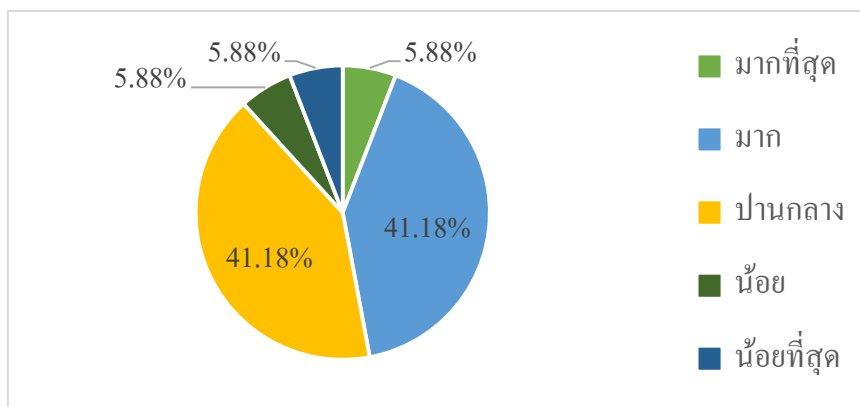
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านความสะอาดของอาหารมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 70.59 ความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.53 และความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.88 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.30



รูปที่ 4.30 ความพึงพอใจต่อความสะอาดของอาหาร

#### 4.7.1.6 ความพึงพอใจต่อความแปลกใหม่ของอาหาร

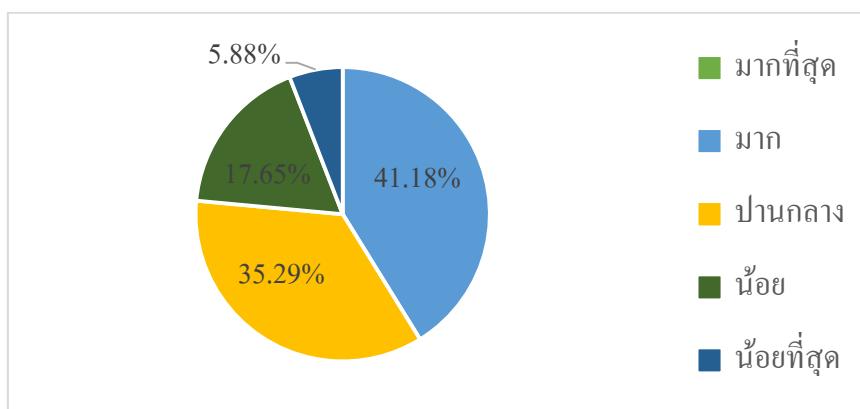
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านความแปลกใหม่ของอาหารมีความพึงพอใจในระดับมากและปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 41.18 และความพึงพอใจในระดับมากที่สุด น้อย น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5.88 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.31



รูปที่ 4.31 ความพึงพอใจต่อความแปลกใหม่ของอาหาร

#### 4.7.1.7 ความพึงพอใจในด้านการช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม

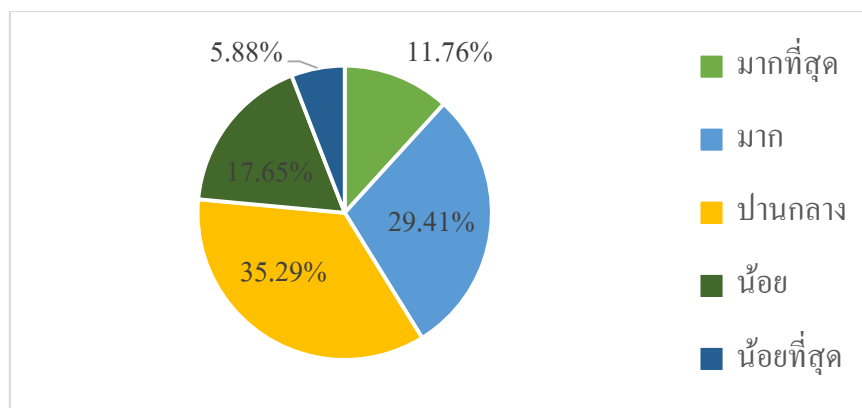
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านการช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรมมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 41.18 ความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 35.29 ความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 17.65 และความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.88 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.32



รูปที่ 4.32 ความพึงพอใจในด้านการช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม

#### 4.7.1.8 ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการในด้านการความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริงมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 35.29 ความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 29.41 ความพึงพอใจระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 17.65 ความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 11.76 และความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.88 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 17 คน ดังรูปที่ 4.33



รูปที่ 4.33 ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเป่าบันไดเปิดกึ่งซอสเชิงไฮ้ใช้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปรผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของเบสท์ (Best, J. W.) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 4.51 – 5.00 หมายถึง ชอบมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 3.51 – 4.50 หมายถึง ชอบมาก

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 2.51 – 3.50 หมายถึง ชอบปานกลาง

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 1.51 – 2.50 หมายถึง ชอบน้อย

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 1.00 – 1.50 หมายถึง ชอบน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.9 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ โครงการเป่า  
บ้านใต้เปิดปีกกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึง พอใจ
1.รสชาติของอาหาร	3.82	0.53	ชอบมาก
2.กลิ่นของอาหาร	3.71	0.69	ชอบมาก
3.รูปลักษณ์ของอาหาร	4.18	0.73	ชอบมาก
4.คุณภาพของวัตถุดิบ	4.06	0.66	ชอบมาก
5.ความสะอาด	3.82	0.53	ชอบมาก
6.ความแปลกใหม่ของอาหาร	3.35	0.93	ชอบปานกลาง
7.ช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม	3.12	0.93	ชอบปานกลาง
8.มีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง	3.24	1.09	ชอบปานกลาง
<b>ค่าเฉลี่ยโดยรวม</b>	<b>3.66</b>	<b>0.76</b>	ชอบมาก

จากตารางที่ 4.9 ผลสำรวจความพึงพอใจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเป่าบ้านใต้เปิดปีกกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun) ของผู้ทำแบบสอบถามจากแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) และแผนกบริการจัดเลี้ยง (Banquet Service) ของโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) มีความพึงพอใจส่วนใหญ่เป็นระดับความพึงพอใจระดับมากในหัวข้อ รูปลักษณ์ของอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 รองลงมาคือ คุณภาพของวัตถุดิบมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 รสชาติของอาหารมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 ความสะอาดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 กลิ่นของอาหารมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ความแปลกใหม่ของอาหารมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.35 ความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริงมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.24 และผู้ทำแบบสอบถามมีความพึงพอใจน้อยที่สุดในหัวข้อช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.12 โดยระดับความพึงพอใจเฉลี่ยทั้งหมดคิดเป็นร้อยละ 3.66 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

##### 5.1.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) แผนกงานครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) ได้เรียนรู้งานต่างๆ ทั้งในส่วนการเตรียมวัตถุดิบ การออกอาหาร และการจัดการเกี่ยวกับระบบงานส่วนจัดเลี้ยง จากการฝึกทำให้ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ายังมีวัตถุดิบเหลือใช้ที่ยังสามารถนำมาแปรรูปและใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ จึงได้นำเนื้อเป็ดปักกิ่งที่เหลือจากการใช้ในคอร์สอาหารโต๊ะจีน (Chinese Set) มาแปรรูปให้เป็นอาหารเมนูใหม่ โดยมีเป้าหมายเพื่อลดปริมาณขยะสดในแผนกครัวจัดเลี้ยงและเพิ่มกำไรด้วยอาหารรูปแบบใหม่ เพื่อประโยชน์แก่สถานประกอบการ

จากการสำรวจโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจต่อพนักงานแผนกครัวจัดเลี้ยง และบริการจัดเลี้ยงในโรงแรม จำนวน 17 ชุด ได้ผลสรุปของความพึงพอใจรวมคือ 3.66 ผลความพึงพอใจจัดอยู่ในระดับมาก จากการประเมินโครงการวิจัยพบว่า เป้าบันได้เปิดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้สามารถนำทรัพยากรส่วนที่ไม่ได้ใช้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์และนำไปใช้จริงได้ ซึ่งสามารถนำไปใช้ในส่วนของอาหารว่าง (Coffee Break) ได้ และตัวโครงการยังสามารถพัฒนาต่อไปเพื่อใช้ในอนาคตได้

##### 5.1.2 ปัญหาของโครงการ

5.1.2.1 ช่วงเดือนสุดท้ายในการปฏิบัติงาน (เมษายน) เป็นช่วงที่มีงานอย่างต่อเนื่อง ทำให้ยากต่อการทำโครงการและเก็บข้อมูล

5.1.2.2 รอบแรกที่ได้ลองทำเป้านันตัวแป้งยังมีความนุ่มไม่พอ และตัวซอสก็มีรสที่เค็มเกินไป

5.1.2.3 ตัวผักสดไม่ค่อยมีความเข้ากับเนื้อเป็ด



### 5.1.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.1.3.1 ควรเริ่มทำโครงการให้เร็วกว่านี้ หรือเปลี่ยนเวลาเก็บข้อมูลไปเป็นช่วงเวลาพักแทน

5.1.3.2 ปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยง เพิ่มนมเพื่อเพิ่มความนุ่มให้กับแป้ง และปรับสูตรของซอสให้มีความเค็มน้อยลง

5.1.3.3 เปลี่ยนไปใช้ผักดองแทนผักสด

## 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจ

ทางผู้จัดทำได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติเสมือนทำงานจริง ทำให้ได้ประสบการณ์โดยตรงจากสายอาชีพนี้ เจอปัญหาต่างๆในการทำงานและได้เรียนรู้จากปัญหานั้นๆแล้วนำไปปรับปรุงแก้ไขเพื่อตัวนักศึกษาเอง ทำให้เข้าใจระบบของงานครัวในระบบจัดเลี้ยงที่แตกต่างจากครัวห้องอาหารทั่วไป ได้เรียนรู้ถึงการทำงานเป็นทีม การจัดการแบ่งเวลาสำหรับงานที่ได้รับมอบหมาย รวมไปถึงความตรงต่อเวลา กระตือรือร้นในการทำงานและความซื่อสัตย์ มีน้ำใจให้กับเพื่อนร่วมงาน อดทนต่อแรงกดดันเมื่อมีปัญหามาต่างๆ โดยทั้งหมดนี้ก็เพื่อให้งานออกมาให้ดีที่สุด

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ไม่มีความมั่นใจในตัวเองเมื่อต้องเจอแขก

5.2.2.2 ยังเรียนรู้งานซ้ำในบางครั้ง

5.2.2.3 จะเริ่มสับสนเมื่อได้รับมอบหมายหลายๆงานพร้อมๆกัน

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 เพิ่มความมั่นใจให้กับตัวเองด้วยการออกไปเจอแขกให้บ่อยขึ้นเพื่อลดความประหม่าและเพิ่มความมั่นใจให้กับตัวเอง

5.2.3.2 ต้องพยายามตั้งใจและจดจำในสิ่งที่พี่พนักงานสอนให้มากกว่านี้

5.2.3.3 พยายามจัดแบ่งเวลาของแต่ละงานที่ได้รับมอบหมายให้ดีกว่านี้

### บรรณานุกรม

คณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม. (ม.ป.ป.). นิทรรศการ "อาหารจีน". กรุงเทพฯ:

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ซอสเซียงไฮ้ / ซอสเอ็กซ์โอ. (2558). วันที่สืบค้น 30 เมษายน 2562, เข้าถึงได้จาก:

[https://th.wikipedia.org/wiki/ซอส\\_XO](https://th.wikipedia.org/wiki/ซอส_XO)

เป็ดปักกิ่ง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 เมษายน 2562, เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org/wiki/เป็ดปักกิ่ง>

เปา / ซาลาเปา. (2556). วันที่สืบค้น 7 เมษายน 2562, เข้าถึงได้จาก: <https://guru.sanook.com/8220>

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 30 เมษายน 2562, เข้าถึงได้จาก:

<https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok>

สายพันธุ์ของเป็ดเนื้อ. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 30 เมษายน 2562, เข้าถึงได้จาก:

<https://sites.google.com/site/ceabuythum/kar-leiyng-ped/phanthu-ped>

อาหารจีน. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 6 เมษายน 2562, เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org/wiki/อาหารจีน>

อาหารจีน

Best, J. W. (1981). Research in education (4th ed.). New Jersey: Prentice Hall.



ภาคผนวก



**ภาคผนวก ก**  
**แบบสอบถาม**

## แบบสอบถามความพึงพอใจ

### เรื่อง เป้าบันไส้เป็ดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun)

**คำชี้แจง** แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ทางผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามด้วยข้อมูลที่เป็นจริงเพื่อความสมบูรณ์ของโครงการ

**ตอนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

**คำชี้แจง** กรุณาใส่เครื่องหมาย (✓) ลงใน  ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ  1) ชาย  2) หญิง

2. อายุ  1) 20-25  2) 26-30  3) 31-35  4) 36-40  5) 41 ปีขึ้นไป

3. แผนกงาน  1) Banquet Kitchen  2) Banquet Service

**ตอนที่ 2** แบบประเมินความพึงพอใจต่อเป้าหมาย (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun)

**คำชี้แจง** กรุณาใส่เครื่องหมาย (✓) ลงใน  ที่ท่านต้องการเลือก

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.รสชาติของอาหาร					
2.กลิ่นของอาหาร					
3.รูปลักษณ์ของอาหาร					
4.คุณภาพของวัตถุดิบ					
5.ความสะอาด					
6.ความแปลกใหม่ของอาหาร					
7.ช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม					
8.มีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้ได้จริง					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....



ภาคผนวก ข

รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจ



ภาพขณะเป็นผู้ช่วยจัดเตรียมปรุงอาหาร



ภาพขณะเป็นออกกอาหารโต๊ะจีน



ภาพขณะหั่นวัตถุดิบ



ภาพอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษา และพนักงานพี่เลี้ยง ตามลำดับ





ภาคผนวก ค  
แบบสัมภาษณ์

### บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการเรื่องเป่าบันได้เปิดปีกกิ่งซอสเชียงใหม่ ในส่วนของโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ได้มีการจัดงานสัมมนาและงานประชุมของผู้บริหารระดับสูงของโรงแรม ทางทีมงานจัดเลี้ยงได้มีการคิดค้นอาหารสำหรับอาหารว่าง (Coffee Break) แบบใหม่ๆ ทางทีมจึงเห็นว่าเป่าบันได้เปิดปีกกิ่งซอสเชียงใหม่ยังไม่เคยออกเป็นอาหารว่างที่ไหน เลยลองนำมาใช้ดู และได้ผลตอบรับออกไปในทางที่ดีเยี่ยม วัสดุที่เราเอามาใช้เราได้นำเอาเนื้อของเปิดปีกกิ่งส่วนที่ไม่ได้ใช้งาน เอามาใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ และยังสามารถให้น้องๆนักศึกษาคิดค้นวัตถุดิบในการประกอบและประยุกต์ขึ้นมาเพื่อเป็นแนวทางอีกทางหนึ่งด้วย



(นายสุทิต ผดุงแดน)



ภาคผนวก ง  
บทความวิชาการ

## เปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้

### (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun)

ชัยสันต์ นิธิมงคลทรัพย์ 5804400111

อาจารย์ที่ปรึกษา นันทินี ทองอร

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10160

Email : Chaisun.Nit@siam.edu

#### บทคัดย่อ

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Hotel) เป็นโรงแรมระดับสี่ดาวครึ่ง มีการบริการในด้านห้องพัก ห้องอาหาร และการจัดงานต่างๆ ซึ่งทางผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกปฏิบัติงานในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) ซึ่งจากการฝึกงานผู้จัดทำเห็นว่าทุกครั้งที่เมนูเปิดปักกิ่ง จะมีการทิ้งโครงเป็ดเป็นจำนวนมาก เพราะจะทำการแกะเฉพาะเนื้อส่วนหลังไปแค่ 2 ชิ้นแล้วส่วนที่เหลือจะทิ้งทั้งหมด จึงได้สังเกตเห็นว่าเป็นการใช้วัตถุดิบที่สิ้นเปลือง ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่นำเนื้อจากส่วนที่เหลือมาประยุกต์ร่วมกับเปาบันและซอสเซี่ยงไฮ้ที่เป็นเมนูอาหารจีนที่มีอยู่แล้ว แต่ปรับให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการเปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซี่ยงไฮ้ ทางผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับพนักงานในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) เป็นจำนวน 17 ชุด มีผลค่าเฉลี่ยรวมเป็น 3.66 ถือว่าอยู่ในระดับพึงพอใจมาก ซึ่งค่าเฉลี่ยที่ได้นี้ถือได้ว่าโครงการนี้สามารถที่จะช่วยลดปริมาณขยะให้กับทางโรงแรม และช่วยเพิ่มยอดขายได้อีกทาง

**คำสำคัญ :** ครัวจีน เปิดปักกิ่ง เปาบัน ซอสเซี่ยงไฮ้

#### ABSTRACT

AVANI+ Riverside Bangkok Hotel is a 4.5-star hotel with facilities of room services, restaurants and events. From the co-operative practice in the Banquet Kitchen Department in this hotel, the researcher remarked that there were large amounts of duck bones left from Beijing Duck menu item, because they needed only 2 pieces of meat sliced from the duck's back and left out the rest. The researcher recognized that this was wasteful usage of raw materials. Therefore, this led to an idea of bringing the remaining duck meat to be combined with bao buns and Shanghai sauce, which already exist on the Chinese menus, and creating an additional recipe for a greater variety of menu items for the hotel.

In order to study the outcome of the project of Beijing Duck with Shanghai Sauce Buns, the researcher had distributed 17 sets of satisfaction questionnaires to the

staff in the Banquet Kitchen Department. The results from the questionnaires indicated the total average of 3.66, which was considered at a high level of satisfaction. From the average obtained, it represents that this project could help reduce the amount of waste for the hotel and could increase sales volume for the hotel as well.

**Keywords:** Chinese Kitchen, Beijing Duck, Bao Buns, Shanghai Sauce

### ที่มาของปัญหา

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani+ Riverside Bangkok) เป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงในระดับสี่ดาวครึ่ง จึงทำให้มีลูกค้าทั้งคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามาใช้บริการอยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของโรงแรมพัก ห้องอาหาร และห้องจัดเลี้ยง จากการที่ผู้จัดทำโครงการนั้นได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) ส่วนของครัวจีน (Chinese Kitchen) มีหน้าที่รับผิดชอบการจัดทำอาหารโต๊ะจีน ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่ที่มารับบริการจะมีการสั่งคอร์สอาหารงานเมื่อจำพวกเปิดปักษ์ และหลังจากที่ทำการปรุงเปิดและแ่งเนื้อส่วนที่ใช้ไปแล้ว ตัวโครงเปิดก็จะถูกนำไปทิ้ง แต่ทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าตัวโครงเปิดนั้นยังพอมีเนื้อที่กินได้เหลือติดกับตัวเปิดอยู่เป็นจำนวนมาก

ดังนั้นทางผู้จัดทำโครงการจึงมีแนวคิดที่จะนำเนื้อเปิดส่วนที่เหลือมาใช้ประโยชน์โดยการนำมาปรุงเป็นเมนูใหม่ ซึ่งเนื้อเปิดยังคงเป็นเนื้อที่มี

คุณภาพเหมาะแก่การนำไปปรุงอาหาร จึงได้ลองนำไปทำเป็นไส้ของเปาบัน (Buns) ซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารจีนที่เป็นที่รู้จัก โดยตัวแป้งจะมีลักษณะคล้ายกับแป้งชาลาเปาหรือแป้งหมั่นโถว แต่เปาบันนั้นจะนำไปรีดให้เรียบ ตัดเป็นทรงกลมและพับครึ่งแล้วจึงนำเข้านึ่ง ซึ่งโดยปกติโรงแรมจะทำเป็นไส้หมูแดง แต่ทางผู้จัดทำได้ดัดแปลงสูตรของเปาบันโดยการนำเนื้อเปิดที่เหลือจากการทำเปิดปักษ์ไปใช้เป็นไส้แทน โดยเมนูตัวใหม่นี้ถือได้ว่าสามารถช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้งจากครัวจีน โดยการนำส่วนต่างๆ ของเปิดที่ยังใช้ได้มารังสรรค์เป็นเมนูใหม่ให้กับทางโรงแรม นอกจากนี้ยังสามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับทางโรงแรมหรือลูกค้าที่มาใช้บริการของห้องอาหารจีนในส่วนของคอร์สเมนูได้อีกด้วย

### แนวคิดในการทำโครงการ

การทำโครงการเรื่องเปาบันไส้เปิดปักษ์ของสงขลาไฮม์มีแนวคิดที่จะใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้จากงานโต๊ะจีนนำมาสร้างเป็นเมนูทางเลือกใหม่และสามารถช่วยแก้ไขปัญหาคือทางผู้จัดทำได้พบเจอในขณะที่ปฏิบัติงาน ทางผู้จัดทำจึงได้ทำการหาข้อมูลและสอบถามความคิดเห็นจากพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา และได้ทำการรวบรวมเอกสารแนวคิด ทฤษฎีมาเป็นแนวทางในการทำเปาบันไส้เปิดปักษ์ของสงขลาไฮม์

### ขอบเขตของโครงการ

#### 1) ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล และวัตถุดิบจากทางห้องครัวของส่วนจัดเลี้ยงของทางโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani+Riverside Bangkok)

2) ขอบเขตด้านเวลา  
การทำโครงการสหกิจฉบับนี้  
ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม ถึง  
วันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2562

3) ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง  
ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการ  
ทำโครงการสหกิจฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บ  
ข้อมูลจากแบบสอบถามจากพนักงานในแผนกครัว  
จัดเลี้ยง (Banquet Kitchen) และแผนกบริการจัดเลี้ยง  
(Banquet Service) จำนวน 17 ตัวอย่าง

4) ขอบเขตด้านข้อมูล  
ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูล  
เกี่ยวกับเปาบันและเป็ดปักกิ่งและศึกษาวิธีการ  
ขั้นตอนการทำต่างๆตามสื่อออนไลน์

#### วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อศึกษาการทำอาหารที่เกี่ยวกับเนื้อเป็ด  
ส่วนที่เหลือจากการทำเป็ดปักกิ่ง
- 2) เพื่อศึกษาวิธีการทำเปาบันไส้เป็ดและซอส  
เซียงไฮ้
- 3) เพื่อสร้างเมนูอาหารรูปแบบใหม่ให้กับ  
ทางโรงแรม
- 4) เพื่อช่วยลดปริมาณขยะให้กับทาง  
โรงแรม

#### ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) เป็นทางเลือกให้กับลูกค้าในการเลือก  
คอร์ส (Courses) เมนูของอาหารโต๊ะจีน
- 2) สามารถนำไปเป็นเมนูเพิ่มเติมสำหรับ  
ห้องอาหารอื่นๆในโรงแรมได้
- 3) ช่วยลดปริมาณขยะในแผนกครัวจัด  
เลี้ยง

- 4) ช่วยเป็นการเพิ่มกำไรให้กับทางโรงแรม  
ในส่วนของห้องจัดเลี้ยง
- 5) เป็นตัวช่วยในการต่อยอดไปสู่ธุรกิจ  
รายได้เสริมในอนาคต

#### วิธีดำเนินการ

โครงการเรื่อง เปาบันไส้เป็ดปักกิ่งซอส  
เซียงไฮ้ (Beijing Duck with Shanghai Sauce Bun)  
มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยลดปริมาณขยะให้กับทาง  
โรงแรม โดยการนำเนื้อเป็ดปักกิ่งส่วนที่ไม่ได้ใช้  
นำมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่เพื่อที่สร้างเมนูอาหาร  
รูปแบบใหม่ให้กับทางโรงแรมและเพิ่มกำไรให้กับ  
ทางโรงแรม

#### วัตถุดิบ

1.เปาบัน	2.ซอสเซียงไฮ้	3.ผักดอง
แป้งเล็ก	พริกชี้ฟ้า	น้ำส้มสายชู
แป้งขนมปัง	พริกชี้หนู	น้ำตาล
นมสด	หอมแดง	อบเชย
น้ำตาล	กระเทียม	โป๊ยกั๊ก
ผงฟู	กุ้งแห้ง	หอมแดง
ยีส	น้ำตาลทราย	แครอท
	เต้าเจี้ยวบด	

#### 4) เนื้อเป็ดปักกิ่ง

#### 5) ผักกาดหอม

#### อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- 1) กระทะ
- 2) เขียง
- 3) มีด
- 4) หม้อต้ม
- 5) หม้อนึ่ง
- 6) กระดาษมัน
- 7) พิมพ์ทรงวงกลม
- 8) สเปรย์ฉีดน้ำ

- 9) ฟิล์มพลาสติกถนอมอาหาร
- 10) แปรงทาน้ำมัน
- 11) ถาดรองอาหาร
- 12) ไม้ค็อกเทล

### ขั้นตอนการทำ

#### เป่ามัน

- 1) นำแป้งเค้ก แป้งขนมปัง น้ำตาล ยีสต์ ผงฟู มาผสมให้เข้ากัน
- 2) เทลงโตะ ทำรูตรงกลาง ใส่ขนมเล็กน้อย นวดให้เข้ากันแล้วค่อยๆ ใส่นมลงไปเรื่อยๆ
- 3) เมื่อนวดแป้งจนได้ที่แล้ว นำแป้งที่นวดไปพักไว้ เอาฟิล์มปิดไว้ก้นลม
- 4) ตัดแบ่งแป้งประมาณ นวดและแผ่ให้เป็นแผ่นบาง
- 5) ตัดให้เป็นทรงกลม ใช้แปรงทาน้ำมันครึ่งหนึ่งของแผ่นแป้ง แล้วพับครึ่ง
- 6) นำกระดาษมันมารองบนถาดรองอาหาร นำแผ่นแป้งที่พับครึ่งมาวางเรียงกัน และฉีดน้ำจากสเปรย์เล็กน้อย ห่อฟิล์มถนอมอาหารแล้วพักไว้
- 7) นำเข้านึ่ง 5 นาที
- 8) นำออกจากถาดที่นึ่ง ปล่อยให้พักไว้ให้แห้ง



#### รูปที่ 1 แป้งเป่ามัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### ซอสเซียงไฮ้

- 1) นำพริกชี้ฟ้า พริกชี้หนู กระเทียม หอมแดง กุ้งแห้ง ไปปดแยกให้ละเอียด
- 2) ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำกระเทียมและหอมแดงลงไปเจียวให้สุก แล้วนำขึ้นมาพักไว้
- 3) นำพริกลงไปเจียวต่อให้สุก
- 4) เมาไฟแล้วใส่กระเทียม หอมแดง กุ้งแห้งลงไปเจียวต่อจนได้ที่
- 5) ใส่เต้าเจี้ยว และน้ำตาล คนให้เข้ากัน แล้วปิดไฟ ปล่อยให้ความร้อนค่อยๆ เย็น
- 6) นำขึ้นมาพักให้เย็น



#### รูปที่ 2 ซอสเซียงไฮ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### ผักดอง

- 1) นำน้ำส้มสายชูไปตั้งไฟ พอเริ่มเดือดให้ใส่น้ำตาล หอมแดง อบเชย โป๊ยกั๊ก
- 2) เมื่อกลิ้นเริ่มหอม ปิดไฟแล้วพักไว้ให้เย็น

- 3) เมื่อน้ำผักคองเย็นแล้ว ให้ใส่แครอทที่หั่นไว้ลงไปแช่ 1-2 คืน



### รูปที่ 3 ผักคอง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### เปาบັນไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้

- 1) นำวัตถุดิบทุกอย่างมาเตรียมไว้
- 2) นำผักกาดหอม เนื้อเป็ด ผักคองและซอสมาใส่ในแป้งเปาบันตามลำดับ
- 3) นำไม้มาเสียบ



### รูปที่ 4 เปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

#### สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (AVANI+ Riverside Bangkok Hotel) แผนกงานครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen Department) ได้

เรียนรู้งานต่างๆทั้งในส่วนการเตรียมวัตถุดิบ การออกอาหาร และการจัดการเกี่ยวกับระบบงานส่วนจัดเลี้ยง จากการฝึกทำให้ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ายังมีวัตถุดิบเหลือใช้ที่ยังสามารถนำมาแปรรูปและใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ จึงได้นำเนื้อเป็ดปักกิ่งที่เหลือจากการใช้ในคอร์สอาหาร โต๊ะจีน (Chinese Set) มาแปรรูปให้เป็นอาหารเมนูใหม่ โดยมีเป้าหมายเพื่อลดปริมาณขยะสดในแผนกครัวจัดเลี้ยงและเพิ่มกำไรด้วยอาหารรูปแบบใหม่ เพื่อประโยชน์แก่สถานประกอบการ

จากการสำรวจโดยใช้แบบ สอบถามความพึงพอใจต่อพนักงานแผนกครัวจัดเลี้ยงและบริการจัดเลี้ยงในโรงแรม จำนวน 17 ชุด ได้ผลสรุปของความพึงพอใจรวมคือ 3.66 ผลความพึงพอใจจัดอยู่ในระดับมาก จากการประเมินโครงการวิจัยพบว่าเปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้สามารถนำทรัพยากรส่วนที่ไม่ได้ใช้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์และนำไปใช้จริงได้ ซึ่งสามารถนำไปใช้ในส่วนของอาหารว่าง (Coffee Break) ได้ และตัวโครงการยังสามารถพัฒนาต่อไปเพื่อใช้ในอนาคตได้

#### ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

เปาบันไส้เปิดปักกิ่งซอสเซียงไฮ้เป็นเมนูรูปแบบใหม่ที่สามารถนำมาใช้ได้จริงในส่วนอาหารว่าง (Coffee Break) ของทางโรงแรมหรือสามารถนำไปทำขายเพื่อต่อยอดสร้างเป็นรายได้หรือนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริม โดยสามารถนำสูตรไปปรับปรุงเพื่อให้รสชาติดีขึ้นไปอีก

#### บรรณานุกรม

คณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม (ม.ป.ป.)  
นิทรรศการ "อาหารจีน". กรุงเทพฯ.



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัว

เฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ชอสเชียงไฮ้ / ชอสเอ็กซ์โอ. (2558). วันที่สืบค้น 30

เมษายน 2562, จาก [https://th.wikipedia.org/wiki/](https://th.wikipedia.org/wiki/ชอส_XO)

ชอส\_XO

เป็ดปักกิ่ง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 เมษายน 2562,

จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/เป็ดปักกิ่ง>

เปา / ซาลาเปา. (2556). วันที่สืบค้น 7 เมษายน

2562, จาก <https://guru.sanook.com/8220>

โรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.).

วันที่สืบค้น 30 เมษายน 2562, จาก

<https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok>

สายพันธุ์ของเป็ดเนื้อ. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 30

เมษายน 2562, จาก

[https://sites.google.com/site/ceabythum/kar-](https://sites.google.com/site/ceabythum/kar-leiyng-ped/phanthu-ped)

[leiyng-ped/phanthu-ped](https://sites.google.com/site/ceabythum/kar-leiyng-ped/phanthu-ped)

อาหารจีน. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 6 เมษายน 2562,

จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/อาหารจีน>

Best, J. W. (1981). Research in education (4th ed.).

New Jersey: Prentice Hall



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





ภาคผนวก ฉ

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา		
1	7 ม.ค. - 13 ม.ค.	ประวัติความเป็นมาของโรงแรม ของเรือ Minor กฎระเบียบของโรงแรม ระบบความปลอดภัยของโรงแรม Food safety ประเภทของห้องต่างๆของแผนกจัดเลี้ยง การจัดเก็บวัตถุดิบ การใช้วัตถุดิบ และ นำเข้า การเตรียมของสำหรับงานโต๊ะจีน โต๊ะจีน / ออกอาหาร	} ชัยวัฒน์	Apol		
2	14 ม.ค. - 20 ม.ค.	การออก Break / จัดเตรียมของ การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมของสำหรับงาน Buffet Buffet / ความถี่ของ ประเภทของห้องจัดเลี้ยง				
3	21 ม.ค. - 27 ม.ค.	การเตรียมของสำหรับงาน After party After Party การจัดเก็บวัตถุดิบคืนครัว ถังของ / นำเข้าจาก Dry store Kitchen station หัดหยาต่า จัดเก็บอุปกรณ์ Laundry			} ชัยวัฒน์	Apol
4	28 ม.ค. - 3 ก.พ.	ห้องครัว Cantine ห้องครัว Skyline				
5	4 ก.พ. - 10 ก.พ.	การเตรียมงานลดราคาจีน station พิเศษ การทำสโรวด์วอจจีน นึ่งข้าว การทำหมูขุ่น Food testing			} ชัยวัฒน์	Apol



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
6	11 ก.พ. - 17 ก.พ.	การเตรียมโต๊ะเก้าอี้บริเวณชุดโต๊ะ	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		การล้างเชอร์เปียงอัน		
7	18 ก.พ. - 24 ก.พ.	เตรียมงาน Breakfast	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		งาน Cocktail		
		การจัดตกแต่งโต๊ะ/ปลาเป็น		
8	25 ก.พ. - 3 มี.ค.	การทำ ซอสไข่ขาวไข่	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		การทำ ทอดมัน		
9	4 มี.ค. - 10 มี.ค.	วิธีดูเปิดสด	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		ขั้นตอนการทำเปิดสด		
		การต้ม/เวลาเดือด		
		การเตรียมงาน Cocktail		
10	11 มี.ค. - 17 มี.ค.	นำผลการจัดการของครัวเรือนมา -	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		โต๊ะจีน		
11	18 มี.ค. - 24 มี.ค.	การเตรียมของว่าง Lunch	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		การปรุงรสของเป็ยอ๊อง		
12	25 มี.ค. - 31 มี.ค.	การเตรียมขนม	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		การเตรียมขนมแบบชาเจด้ามัน		
		การทอด western set		
13	1 เม.ย. - 7 เม.ย.	การทอด western set	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
14	8 เม.ย. - 14 เม.ย.	วิธีเขียนใบตราจ่ายของคหกรรมศาสตร์	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
15	15 เม.ย. - 21 เม.ย.	เตรียมโต๊ะเก้าอี้บริเวณ ชุดอาหารกลางวัน	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		ทำตามระบอบครัว		
16	22 เม.ย. - 29 เม.ย.	งาน Minor	} ชัยวัฒน์	} กชณิศา
		การเตรียม station งานแต่งอินดี้		



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ

## ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นายชัยวัฒน์ นิธิมงคลทรัพย์

รหัสนักศึกษา : 5804400111

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ปัจจุบัน : 63 ถนนตากสิน ซอยตากสิน 34 แขวงดาวคะนอง เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600



## ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นายชัยทัศน์ นิธิมงคลทรัพย์

รหัสนักศึกษา : 5804400111

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ปัจจุบัน : 63 ถนนตากสิน ซอยตากสิน 34 แขวงดาวคะนอง เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600