



รายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail)

โดย

นางสาว สโรชา สุจริต 5804400020

นางสาว สุวนันท์ คงศิลป์ 5804400117

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงลืออกเทล

Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวสโรชา สุจริต 5804400020

นางสาวสุวนันท์ คงศิลป์ 5804400117

ภาควิชา การโรงแรม

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ณันท์นที ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรม
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีภาคการศึกษาที่ 4 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการการสอบโครงการ

ณันท์นที ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ณันท์นที ทองอร)

ไพรัตน์ ผาธรรม พนักงานที่ปรึกษา
(คุณไพรัตน์ ผาธรรม)

จันทรา กรรมการกลาง
(อาจารย์จันทรา ไชยศรีษะ)

ลิ้มปะวัฒน์ ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ : ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล
 หน่วยกิต : 5
 ชื่อนักศึกษา : นางสาวสโรชา สุจริต 5804400020
 นางสาวสุนันท์ คงศิลป์ 5804400117
 อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์นันท์นิ ทองอร
 ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
 สาขาวิชา : การโรงแรม
 คณะ : ศิลปศาสตร์
 ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา : 2 /2561

บทคัดย่อ

โครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Flower Sticky Rice Mango Cocktail) เป็นโครงการที่ได้แรงบันดาลใจมาจากขนมไทย ซึ่งจากการที่คณะจัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในส่วนของแผนกงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมแข่งกรี-ลา กรุงเทพฯ ทำให้มีความคิดในการที่จะสร้างสรรค์ค็อกเทลรูปแบบใหม่ ที่มีกลิ่นไอของขนมหวานไทยนั่นคือ ข้าวเหนียวมะม่วง โดยมีวัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ เพื่อให้โรงแรมได้นำสูตรไปปรับใช้ในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการช่วยเพิ่มยอดขายให้กับโรงแรม

เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Flower Sticky Rice Mango Cocktail) ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำแบบสอบถามเป็นจำนวน 30 ชุด ซึ่งโดยรวมพนักงานมีความพึงพอใจด้านรสชาติ สีกลิ่น ความเข้ากันของค็อกเทล การตกแต่ง ประโยชน์ และความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวมคือ 3.77 จึงมีความเป็นไปได้ที่สถานประกอบการจะนำตัวเครื่องดื่มค็อกเทลไปปรับใช้ขายในอนาคต

คำสำคัญ : Butterfly Pea Sticky Rice Mango ค็อกเทล

Project Title : Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail
Credits : 5
By : Ms.Sarocho Sujarit 5804400020
 Ms.Suwanan Khongsin 5804400117
Advisor : Nantinee Thongorn
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 2 /2018

Abstract

This project was inspired by Thai desserts. By attending cooperative education, the authors have been assigned to work at the Food and Beverage Department in Shangri-La Hotel, Bangkok and initiated to create a new style of cocktail mixed with mango sticky rice. The objective of this project was to create a new style of cocktail in order to apply the newly developed formula for further application and increase hotel sales as well.

In order to determine the satisfaction with the Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail, the authors prepared 30 copies of the questionnaire to collect data from the employees. The employees had a high level of satisfaction with taste, color, harmony, decoration, benefit, and creativity of Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail with a mean of 3.77. In conclusion, this developed menu item could be sold in the hotel in the future.

Keywords : Butterfly Pea, Sticky Rice Mango, Cocktail

Approved by

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในโรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 เป็นเวลา 16 สัปดาห์ ส่งผลให้ทางคณะผู้จัดทำได้รับความรู้ความสามารถและประสบการณ์ต่าง ๆ ที่มีคุณค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์นันท์นิ ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณสุจิตรา เต็มเปี่ยม ตำแหน่ง พนักงานเสิร์ฟ (Waitress)
3. คุณพรปวีณ์ เชิญขวัญศรี ตำแหน่ง พนักงานเสิร์ฟ (Waitress)

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานที่กรุณาให้คำแนะนำปรึกษาตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดี คณะผู้จัดทำตระหนักถึงความตั้งใจจริงและความทุ่มเทของอาจารย์ และกราบขอบคุณไว้ ณ ที่นี้

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ การให้ดูแลและการให้ความเข้าใจกับชีวิตการทำงานจริง ซึ่งคณะผู้จัดทำหวังไว้อย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะมีประโยชน์อยู่ไม่น้อยจึงขอมอบส่วนดีทั้งหมดนี้ ให้แก่คณะอาจารย์ ที่ได้ประสิทธิประสาทวิชาจนทำให้รายงานฉบับนี้เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง สำหรับข้อผิดพลาดหรือข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นนั้น ทางคณะผู้วิจัยขอน้อมรับผิดเพียงผู้เดียว และยินดีที่จะรับฟังคำแนะนำจากทุกท่านที่ได้เข้ามาศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนารายงานฉบับนี้ต่อไป

คณะผู้จัดทำ

29 เมษายน 2562

สารบัญ

หน้าที่

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail).....	3
2.2 อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำค็อกเทล (Cocktail).....	7
2.3 การผสมค็อกเทล.....	9
2.4 วัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล.....	11
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	23
บทที่ 3 ระเบียบวิธีดำเนินงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	24
3.2 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร.....	26
3.3 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร.....	26
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	34
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	36
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	36
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	37
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานของโครงการ	
4.1 รายละเอียดทำโครงการ.....	38
4.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล.....	38
4.3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล.....	38

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4.4	วิธีการทำเครื่องดัดข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล.....	39
4.5	การคำนวณต้นทุนสำหรับเครื่องดัดข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล.....	43
4.6	สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล.....	43
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ		
5.1	สรุปผลการศึกษา.....	50
5.2	สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	51
บรรณานุกรม.....		53
ภาคผนวก		
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม.....		
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงาน.....		
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา.....		
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ.....		
ภาคผนวก จ โปสเตอร์.....		
ภาคผนวก ฉ แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....		
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ.....		

สารบัญตาราง

หน้าที่

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	37
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องคั้ม สูตรทดลองครั้งที่ 1.....	43
ตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนเครื่องคั้ม สูตรทดลองครั้งที่ 2.....	43
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	44
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	44
ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง.....	45
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	49



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 จิกเกอร์ (Jigger).....	7
รูปที่ 2.2 บอสตัน เซกเกอร์ (Boston Shaker).....	8
รูปที่ 2.3 สเตรนเนอร์(Strainer).....	8
รูปที่ 2.4 ช้อนบาร์ (Barspoon).....	9
รูปที่ 2.5 เมลอน บอลเลอร์ (Melon Baller).....	9
รูปที่ 2.6 มะม่วง (Mango).....	11
รูปที่ 2.7 มะม่วงเขียวเสวย (Khiew Sawoey Mango).....	12
รูปที่ 2.8 มะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango).....	13
รูปที่ 2.9 มะม่วงอกร่องทอง (Okrong Tong Mango).....	13
รูปที่ 2.10 มะม่วงฟ้าลั่น (Falan Mango).....	13
รูปที่ 2.11 มะม่วงหิมพานต์ (Nangklangwan Mango).....	14
รูปที่ 2.12 มะม่วงแก้ว (Kaew Mango).....	14
รูปที่ 2.13 มะม่วงโชคอนันต์ (Chok Anan Mango).....	14
รูปที่ 2.14 มะม่วงมหาชนก (Rainbow Mango).....	15
รูปที่ 2.15 ข้าวเหนียว (Sticky Rice).....	16
รูปที่ 2.16 ข้าวเหนียวพันธุ์กข4 (RD 4 Rice).....	16
รูปที่ 2.17 ข้าวเหนียวพันธุ์กข6 (RD 6 Rice).....	17
รูปที่ 2.18 ข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง 1 (San Pah Tawng 1).....	17
รูปที่ 2.19 ข้าวเหนียวพันธุ์สกลนคร(Sakon Nakhon Rice).....	17
รูปที่ 2.20 ข้าวเหนียวเขียว (Kiaw Ngu Rice).....	18
รูปที่ 2.21 ดอกอัญชัน (Butterfly Pea).....	18
รูปที่ 2.22 รัม (Rum).....	19
รูปที่ 2.23 น้ำเชื่อม (Syrup).....	20
รูปที่ 2.24 น้ำเชื่อมธรรมดา (Simple Syrup).....	21
รูปที่ 2.25 น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple Syrup).....	21
รูปที่ 2.26 ช็อกโกแลตไซรัป (Chocolate Syrup).....	21
รูปที่ 2.27 คอร์นไซรัป หรือ เบะแซ (Corn Syrup).....	22

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 2.28 กากน้ำตาล (Molasses).....	22
รูปที่ 2.29 น้ำเชื่อมข้าวบาร์เลย์ (Barley Syrup).....	22
รูปที่ 2.30 น้ำเชื่อมข้าวแดง (Brown Rice Syrup).....	23
รูปที่ 3.1 โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel).....	24
รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรม.....	25
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel).....	25
รูปที่ 3.4 แผนผังองค์กรโรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ.....	26
รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์เตียงคิงไซส์ (Deluxe Room, King Size Bed).....	27
รูปที่ 3.6 ห้องฮอไรซันคลับเตียงคิงไซส์ (Horizon Club room, King Size Bed).....	27
รูปที่ 3.7 ห้องกรุงเทพดีลักซ์เตียงคิงไซส์พร้อมระเบียง.....	28
รูปที่ 3.8 ห้องเอ็กsekคิวทีฟสวีท (Executive Suite).....	28
รูปที่ 3.9 ห้องพรีเมียร์เตียงคิงไซส์ (Premier Room, King Size Bed).....	29
รูปที่ 3.10 ห้องกรุงเทพดีลักซ์สวีท (Krungthep Deluxe Suite).....	29
รูปที่ 3.11 Shang Palace.....	30
รูปที่ 3.12 Volti Ristorante & Bar.....	30
รูปที่ 3.13 Next 2 Café.....	31
รูปที่ 3.14 Salathip.....	31
รูปที่ 3.15 Horizon Cruise.....	32
รูปที่ 3.16 Grand Ballroom.....	32
รูปที่ 3.17 The Garden Gallery.....	33
รูปที่ 3.18 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ นางสาว สโรชา สุจริต.....	34
รูปที่ 3.19 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ นางสาว สุวนันท์ คงศิลป์.....	35
รูปที่ 3.20 พนักงานที่ปรึกษา คุณสุจิตรา เต็มเปี่ยม.....	36
รูปที่ 3.21 พนักงานที่ปรึกษา คุณพรปวีณ์ เจริญขวัญศรี.....	37
รูปที่ 4.1 น้ำกะทิ ใส่แป้งข้าวเจ้า และเกลือเล็กน้อย.....	40
รูปที่ 4.2 คั้นน้ำอัญชัน.....	40
รูปที่ 4.3 ข้าวข้าวเหนียว.....	41

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.4 เช่ข้าวเหนียวกับน้ำอัญชัน.....	41
รูปที่ 4.5 นึ่งข้าวเหนียว.....	41
รูปที่ 4.6 นำน้ำกะทิมาหมูนกับข้าวเหนียวที่นึ่งไว้.....	41
รูปที่ 4.7 ผ่านมะม่วงเป็นสองซีก.....	42
รูปที่ 4.8 ปั่นส่วนผสม.....	42
รูปที่ 4.9 ตกแต่งแก้ว.....	43
รูปที่ 4.10 เทน้ำมะม่วงใส่แก้ว.....	43
รูปที่ 4.6 ความพึงพอใจด้านรสชาติ.....	46
รูปที่ 4.7 ความพึงพอใจด้านสีกลิ่น.....	46
รูปที่ 4.8 ความพึงพอใจด้านความเข้ากันของค็อกเทล.....	47
รูปที่ 4.9 ความพึงพอใจด้านการตกแต่ง.....	47
รูปที่ 4.10 ความพึงพอใจด้านประโยชน์.....	48
รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์.....	48

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel) เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา จึงทำให้ง่ายต่อการเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญหลายๆแห่งใน กรุงเทพฯ นอกจากนี้ยังมีสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสที่สามารถเดินทางไปยังศูนย์กลางย่านธุรกิจของ กรุงเทพฯ โรงแรมประกอบไปด้วย 2 ตึก ได้แก่ แชนกรี-ลา วิง หรือ เมนวิง (Main Wing) และ กรุงเทพฯวิง (Krungthep Wing) ให้บริการห้องพักจำนวน 802 ห้อง และมีบริการในส่วนของโรงแรมอาหาร บาร์ ห้องจัดเลี้ยง และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน

จากการปฏิบัติงานสหกิจคณะผู้จัดทำได้ทำงานในส่วนของโรงแรมอาหารแซงพาลเลซ (Shang Palace Restaurant) และห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip Restaurant) รับหน้าที่พนักงานเสิร์ฟ (Waitress) จึงทำให้รู้จักอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะนำขนมไทยอย่าง“ข้าวเหนียวมะม่วง” ที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ในหมู่คนไทยและชาวต่างชาติมาประยุกต์เป็น ค็อกเทลสมูทตี้ (Cocktail Smoothie) ซึ่งได้ใช้อัญชันในการทำสีของข้าวเหนียว เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ โดยได้มีการใช้ชื่อว่า ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่ให้ความรู้สึกเหมือนได้ทานข้าวเหนียวมะม่วง โดยมีส่วนผสมระหว่างข้าวเหนียวอัญชัน เนื้อมะม่วงสด น้ำเชื่อม และเหล้ารัม (Rum) สามารถดัดทานคู่กับค็อกเทลน้ำมะม่วงหรือคนให้เข้ากันกับค็อกเทล จะได้ความรู้สึกที่แปลกใหม่ สดชื่น และคลายร้อนเหมาะกับสภาพอากาศของประเทศไทย ค็อกเทลสมูทตี้ (Cocktail Smoothie) สูตรนี้ถือได้ว่าเป็นแนวความคิดใหม่ที่น่าสนใจความเป็นไทยและยังไม่มีขายภายในบาร์หรือห้องอาหารของ โรงแรมแชนกรี-ลา (Shangri-La Bangkok Hotel) จึงถือได้ว่าค็อกเทลตัวนี้สามารถเป็นหนทางในการเพิ่มรายได้ และเป็นการสร้างเมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ให้กับทางโรงแรม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1. เพื่อนำเสนอความเป็นไทยด้วยค็อกเทลแนวใหม่ ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากขนมไทยที่มีชื่อเสียง
- 1.2.2. เพื่อสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ที่ยังไม่มีในบาร์หรือห้องอาหารของ โรงแรมแชนกรี-ลา
- 1.2.3. เพื่อให้เกิดประโยชน์และเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1. ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรม แสงกรี-ลา กรุงเทพฯแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Department) ส่วนของห้องอาหารแสงพาเลซ (Shang Palace Restaurant) และห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip Restaurant)

1.3.2. ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานโรงแรม แสงกรี-ลา กรุงเทพฯแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Department) ส่วนของห้องอาหารแสงพาเลซ (Shang Palace Restaurant) และห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip Restaurant)

1.3.3. ขอบเขตด้านระยะเวลา

การทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562

1.3.4. ขอบเขตด้านเนื้อหาและการค้นคว้าข้อมูล

ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับข้าวเหนียวมะม่วงค็อกเทล และศึกษาวิธีการขั้นตอนการทำต่างๆ ตามสื่อออนไลน์ และหนังสือ เป็นต้น

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1. ได้เรียนรู้ว่าขนมไทยที่มีชื่อเสียง “ข้าวเหนียวมะม่วง” สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นค็อกเทลแนวใหม่ ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง

1.4.2. ช่วยเพิ่มเมนูค็อกเทลทางเลือกใหม่ให้กับแขกที่มารับประทานอาหารในโรงแรม

1.4.3. เป็นช่องทางหนึ่งในการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการ ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาครั้งนี้ เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล

2.2 อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำค็อกเทล

2.3 การผสมค็อกเทล

2.4 วัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)

ปิยะชน โปธิยะ(2555)ได้กล่าวไว้ว่าค็อกเทล (Cocktails) คนส่วนใหญ่มักจะนึกถึงเหล้าค็อกเทลที่ผสมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งตามความเป็นจริงค็อกเทลมิได้ทั้งประเภท มีแอลกอฮอล์และปราศจากแอลกอฮอล์

การนำเหล้ามาผสมกันเอง หรือนำมาผสมกับน้ำผลไม้ คาดกันว่ามีมานานมากแล้วในยุโรป แต่คำว่า ค็อกเทล (Cocktails) ไม่มีใครทราบหลักฐานที่แน่ชัด ค็อกเทล หมายถึง เครื่องดื่มที่ใช้เหล้าชนิดใดชนิดหนึ่ง เป็นเครื่องปรุงหลัก แล้วปรุงแต่งกลิ่นและรสให้ชวนดื่มยิ่งขึ้นด้วยการผสมเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่มีกลิ่นและรสที่ต่าง ๆ กัน ตามปกติแล้วค็อกเทลทุกตำรับจะมีเหล้าอยู่ประมาณ 60% หรือน้อยที่สุด จะต้องไม่ต่ำกว่าครึ่งหนึ่งของเครื่องปรุงทั้งหมด เหล้าที่นิยมใช้ผสมค็อกเทล อาจจะใช้ยีน วิสกี้ รัม วอดก้า บรั่นดี และอื่น ๆ เมื่อผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกันแล้ว บางตำรับก็เพียงคนพอเข้ากัน บางตำรับก็ต้องเขย่ากับน้ำแข็ง ค็อกเทลที่ผสมแล้วนิยมเสิร์ฟเย็นจัดในแก้วค็อกเทล การนำเหล้าต่างชนิดมาผสมกันนี้ คาดว่ามีมาแต่โบราณ

แต่คำว่า “ค็อกเทล ” (Cocktails) ไม่มีใครทราบหลักฐานที่มาที่แน่ชัด มีแต่เพียงคาดว่ามันจะเกิดขึ้นเนื่องด้วยเหตุต่าง ๆ ดังเช่น Mr. John Doxat เขียนไว้ในหนังสือ The Book of Drinking ถึง 3 เรื่อง แต่ที่น่าสนใจมากที่สุดมีว่าในราวศตวรรษที่ 18 ประชาชนนิยมการตีไก่ (Cock Fighting) กันมาก และมีประเพณีการดื่มอวยชัยให้พรแก่ไก่ตัวที่เป็นผู้ชนะด้วย เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มอวยพรให้ไก่นั้นเป็นเครื่องดื่มผสมที่ประกอบด้วยเหล้าหลายชนิดด้วยกัน จะใช้กี่ชนิดนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนคน

ทางที่เหลือของไกด์นั้นนอกจากปรุงขึ้นให้มัน หรือ Alec Waugh เขียนไว้ใน Wines and Spirits ซึ่งเป็นหนังสือในชุด Foods of the World ของ Time Life International (Nederland) B.V. ว่าไม่มีใครรู้แหล่งกำเนิดที่แท้จริงของค็อกเทล แต่มีเรื่องเล่าเกี่ยวกับต้นกำเนิดของค็อกเทลว่า ในระหว่างสงครามเพื่อเรียกร้องอิสรภาพของชาวอเมริกันที่ร้านเหล้าในนิวยอร์กแลนด์ ซึ่งมีสเบทชี เฟลนาแกน เป็นผู้ดำเนินกิจการ บรรดานายทหารต่างพากันมาอุดหนุน วันหนึ่ง เบทชีเสิร์ฟเหล้าผสมพิเศษให้เหล่านายทหารเหล่านั้นเหล้าที่เสิร์ฟปรุงด้วยรัมผสมกับน้ำผลไม้ แต่ละแก้วตกแต่งด้วยขนหางของโดว์โทรี ผู้ดื่มชื่นชอบกับเครื่องดื่มชนิดใหม่ บรรดาสมาชิกในวงเหล้าได้ยินเสียงอุทานของนายทหารหนุ่มชาวฝรั่งเศสคนหนึ่งว่า “Vive Le Coq’s Tail” นักนิรุกติศาสตร์คงไม่เห็นด้วยกับที่มาของคำ แต่ผู้เขียน (Alec Waugh) มีความเห็นว่า คนส่วนมากในซีกโลกตะวันตกยอมรับนิยายเรื่องนี้

แต่คำว่า “ค็อกเทล” (Cocktails) มีหลักฐานที่แน่นอนว่าสิ่งดีพิมพ์อเมริกันได้กล่าวถึงค็อกเทลตั้งแต่ต้นปี 1806 และหลังจากนี้อีก 50 ปี ได้มีผู้พิมพ์หนังสือเกี่ยวกับค็อกเทลขึ้นเป็นครั้งแรกในอเมริกา ผู้คิดค้นตำรับนั้นเป็นผู้เชี่ยวชาญทางนี้หลายคน เช่น Fix, Daisy, Cobbler, Smash และคนอื่นๆ ในปี 1919 นั้น ชาวลอนดอนยังไม่รู้จักวิธีการเสิร์ฟค็อกเทลก่อนอาหารค่ำ แต่หลังจากนี้ก็รับวิธีการเสิร์ฟค็อกเทลไปจากอเมริกา ซึ่งนิยมเสิร์ฟก่อนอาหารมื้อค่ำประมาณครึ่งชั่วโมง และถือว่าค็อกเทลนี้มีความสำคัญพอ ๆ กับอาหารมื้อค่ำ

คำว่า Cocktails นั้นมาจากภาษาฝรั่งเศสว่า ค็อกเทล (Coquetel) ซึ่งหมายถึงเหล้าผสม ส่วนค็อกเทลพาร์ตีกำเนิดขึ้นเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 นี้เอง จัดเป็นการเชิญไปเลี้ยงเหล้า ซึ่งอาจจะเลี้ยงกลุ่มใหญ่หรือกลุ่มเล็ก ๆ ก็ได้ เดิมทีมีการเสิร์ฟชนิดที่เรียกว่า สเตรด (Straight) คือเสิร์ฟเหล้าล้วน ๆ ซึ่งนิยม สก็อต ไอร์สบูบัน หรือ ไวน์ วิสกี้ โดยรินลงบนก้อนน้ำแข็งในแก้วที่เรียกว่า “ออนเดอะร็อก” (On the Rock) หรือ เสิร์ฟกับน้ำแข็งบด (Crushed Ice) ก็เรียกว่า “อินเดอะมิสต์” (In the Mist) เหล้าในแก้วนั้นอาจจะเติมน้ำหรือโซดาก็ได้ แก้วที่ใช้ เดิมทีเด็ยก็ใช้แก้วทรงเตี้ย (Short Glass) กับแก้วทรงสูง (Highball) นอกจากเหล้าแล้ว ก็จะมีกับแกล้มประเภทจัดทำเป็นคำ ๆ เรียกว่า ออร์เดฟ (Horsd'Oeuvres) ซึ่งส่วนใหญ่ใช้มือหยิบรับประทานได้ (Finger Food) ซึ่งสะดวกในขณะที่ดื่มเหล้าเป็นอันมากบรรดาออร์เดฟที่ใช้นั้นสามารถใช้ได้ตั้งแต่ของง่าย ๆ ไปจนของพิถีพิถันประณีตมากก็ได้ ค็อกเทลนั้นมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามความนิยมอยู่เสมอ ๆ ดังตำรับจากโรงแรมต่าง ๆ ในหนังสือเล่มที่ท่านถืออยู่นี้ก็นับว่าเป็นค็อกเทลที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน

และจากหนังสือตำนานค็อกเทล สุรพลโทณะวณิก(2557) กล่าวไว้ว่า ค็อกเทลเกิดขึ้นเมื่อไหร่ ใครเป็นผู้ประดิษฐ์สูตรผสมเหล้าประเภทนี้ขึ้น ปัญหานี้ยังมีอาจมีใครระบุได้ชัดเจนนักเท่าที่มีการสืบประวัติกันมาพอจะกล่าวได้ว่า ชาวยุโรปเป็นชาติแรกที่รู้จักผสมเหล้าเข้ากับน้ำตาล

น้ำเย็น กับน้ำผลไม้บางชนิดดื่มกันมาก่อน โดยเฉพาะชาว บอร์โดซ์ (Bordeaux) ของฝรั่งเศส นิยมดื่มเหล้าที่เรียกว่า ค็อกเทล (Coquetel) อันเป็นเหล้าผสมชนิดหนึ่งมานานแล้ว ต่อมาบรรดานายทหารฝรั่งเศสที่ถูกส่งไปประจำกองทัพผสม ช่วยยอร์จ วอชิงตัน ทำสงครามประกาศอิสรภาพในสหรัฐอเมริกา ได้นำเหล้าผสมชนิดนี้ไปเผยแพร่ให้ชาวอเมริกันยุคนั้นรู้จักด้วย คำว่า ค็อกเทล (Coquetel) จึงรู้จักกันแพร่หลายตั้งแต่ยุคนั้นเป็นต้นมา

ประวัติค็อกเทลบางกระแสก็เล่าสืบ ๆ กันมาว่า มีนักเคมีนายหนึ่งแห่งเมืองนิวยอร์กินส์ มักจะผสมเหล้าในภาชนะคล้ายถ้วยใส่ไข่เลี้ยงดูเพื่อน ๆ เสมอ นิตยสาร Balance เล่าไว้ว่า เหล้าผสมในถ้วยไข่ที่ชาวฝรั่งเศสเรียกว่า ค็อกแตร์ (Coquetiers) ของนักเคมีผู้นี้มีผู้สนใจกันมาก จนต่อมาชาวอเมริกันก็ได้จำสูตรไปผสมดื่มในถ้วยค็อกแตร์กันมากขึ้น ๆ จนในที่สุดเหล้าผสมค็อกแตร์ก็เลยถูกเรียกเพี้ยนไปตามสำเนียงชาวอเมริกันเป็น ค็อกเตอร์ (Cockters) บ้าง จนกลายเป็น ค็อกเทล (Cocktails) ที่เรียกกันจนทุกวันนี้

ในสมัยที่อเมริกาเกิดสงครามประกาศอิสรภาพปี ค.ศ. 1779 (ราว พ.ศ. 2322) นั้น มีหญิงผู้เป็นม่ายภรรยาของทหารปฏิวัติคนหนึ่งชื่อ เบตซี แฟลนาแกน ตั้งโรงเตี๊ยมขึ้นเพื่อต้อนรับลูกค้าที่เป็นทหารฝรั่งเศสจากกองทัพผสม ซึ่งไปทำการรบช่วยรัฐบาลชุด ยอร์จ วอชิงตัน ใกล้เคียง ๆ กับโรงเตี๊ยมของเบตซี ก็มีโรงขายเหล้าอีกร้านหนึ่งชื่อ โลแอลิสต์ ซึ่งเลี้ยงไก่ไว้ทำอาหารด้วย วันหนึ่งเบตซีจัดงานเลี้ยงฉลองเป็นเกียรติแก่เพื่อนชาวต่างประเทศโดยจับไก่จากร้านโลแอลิสต์มาเลี้ยงแขก และผสมเหล้ารสแปลก ๆ ไว้เสิร์ฟก่อนเวลาอาหาร โดยนำขนหางไก่มาประดับประดาที่ขวดเหล้าสำหรับใช้ดื่มอวยพรอย่างสวยงาม บรรดาทหารที่ไปงานเลี้ยงนี้ต่างก็ดื่มเป็นเกียรติแก่เจ้าภาพและอวยพรเป็นภาษาฝรั่งเศสขึ้นว่า “Vive le cock tail” นับแต่นั้นมาเหล้าผสมที่นิยมดื่มก่อนงานเลี้ยงอาหารหรือดื่มฉลองจึงเรียก ค็อกเทล (หางไก่) เป็นต้นมา

มีเรื่องเล่าอีกว่าในยุคเดียวกับเบตซี มีเจ้าของโรงเตี๊ยมชาวอเมริกันคนหนึ่ง กิดกันมิให้ลูกสาวชื่อเบตซีแต่งงานกับนายทหารอเมริกัน วันหนึ่งไก่ชนแซมเปียนสั้งเวียนที่เจ้าของโรงเตี๊ยมรักมาก ชื่อวอชิงตันหายไป เจ้าของโรงเตี๊ยมผู้นี้เสียใจถึงกับออกประกาศว่าผู้ใดจับไก่ตัวนี้มาคืนได้ ยินดีจะยกลูกสาวให้เป็นสิ่งตอบแทน และก็เป็นเรื่องที่น่าประหลาดที่ต่อมาไม่นาน นายทหารอเมริกันคู่รักของลูกสาวเจ้าของโรงเตี๊ยมที่เป็นผู้พบไก่ตัวนั้น และนำมาคืนให้ในที่สุดเจ้าของโรงเตี๊ยมต้องยกลูกสาวให้ไปตามสัญญา เบตซีดีใจมากจึงผสมเหล้าในร้านพอสำหรับเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานฉลองการแต่งงานของทั้งคู่ บรรดาแขกพากันติดใจรสชาติเหล้าผสมนี้มาก ถึงกับเรียกเหล้านี้ว่า ค็อกเทล

ยังมีเรื่องเล่าสืบกันมาอีกว่า ในโบราณสมัยนานมาแล้วที่เมืองท่า แคมปีเซ (Campeche) ของอ่าวเม็กซิโก กลาสีอังกฤษซึ่งแล่นเรือไปแวะที่เมืองนี้ ได้พบเหล้าผสมรสแปลก ๆ ซึ่งต้องคนด้วย

ซ็อนไม้ที่ทำขึ้นเป็นพิเศษโดยเฉพาะจึงจะได้เหล้าผสมรสดี มีนักผสมเหล้าที่ร้านขายเหล้าแห่งหนึ่ง ใช้รากไม้ชนิดหนึ่ง เรียกชื่อตามลักษณะรูปร่างของรากไม้คนเหล่านั้นว่า โคลา เดอ แกลโล (Cola de Gallo) ลูกค้าต่างเมืองไปเห็นเข้าก็แปลกใจจึงถาม นักผสมเหล้าผู้นั้นก็อธิบายความหมายของ ซ็อนคนเหล้าที่ทำด้วยรากไม้นี้ แปลได้ความว่า ค็อกเทล (หางไก่) ในที่สุดคำ ๆ นี้ก็กลายเป็นชื่อ เหล้าผสมประเภทนี้ไป

มีนิทานเล่าสืบกันมาอีกเรื่องหนึ่งว่า มีราชธิดาสาวของกษัตริย์เม็กซิโกองค์หนึ่ง ชื่อซ็อกเติ้ล (Xoctl) ได้รับมอบหมายหน้าที่เป็นผู้เสิร์ฟเหล้าผสมรสแรงชนิดหนึ่ง เลี้ยงนายทหารอเมริกันที่ เดินทางไปยึดเม็กซิโก จนแม่ทัพอเมริกันชื่นชมความงาม ความอารีของราชธิดา ในที่สุดเหล้าผสม ของกษัตริย์ เม็กซิโกก็เลยได้ชื่อตามชื่อราชธิดาองค์นั้น แต่เพี้ยนไปเป็นสำเนียงอเมริกันว่า ค็อกเทล นับแต่นั้นเป็นต้นมา

เรื่องสุดท้ายเกี่ยวกับต้นกำเนิดค็อกเทลที่เล่าสืบ ๆ กันมา ก็เห็นจะได้แก่เรื่องที่เล่ากันว่า ใน สมัยที่อเมริกายังมีการใช้เรือกลไปแล่นไปมาค้าขายตามลำน้ำมิสซิสซิปปีอยู่นั้น มีบรรดาเศรษฐีที่ เดินทางไปกับเรือสั่งให้นำเหล้าทุก ๆ ชนิดทั่วทุกขวดเท่าที่มีอยู่ในเรือมารวมกัน แล้วเทลงผสมใน ภาชนะขนาดใหญ่ รินให้คนโดยสารในเรือดื่มฟรีกันเป็นที่สนุกสนานจนเหล้าหมด แก้วที่ใช้บรรจุ เหล้าชนิดนี้ มีรูปร่างคล้ายอกไก่ และซ็อนคนเหล้าก็มีรูปร่างลักษณะองช้อยเหมือนหางไก่ แก้ว เหล้าผสมในเรือชนิดนี้ จึงมีผู้เรียกว่า ค็อกเทล (หางไก่)

ที่เสนอมานี้เป็นเพียงเรื่องเล่าสืบกันมาเท่านั้น เท่าที่มีการบันทึกไว้เป็นหลักฐานเอกสารนั้น น่าจะกล่าวได้ว่ามนุษย์เริ่มรู้จักค็อกเทลจากหนังสือพิมพ์เป็นครั้งแรก ในปี ค.ศ. 1806 (พ.ศ.2349) โดยหนังสือพิมพ์อเมริกันชื่อ เดอะ บาลานซ์ (The Balance) ซึ่งเผยแพร่ไว้ว่า ค็อกเทล คือเหล้าผสม ที่ใช้เหล้ากับน้ำตาล และน้ำเย็น ต่อมาก็มีหนังสือเกี่ยวกับค็อกเทลโดยเฉพาะตีพิมพ์จำหน่ายออกมา เป็นเล่มแรกน่าจะได้แก่หนังสือ ชื่อ เดอะบอนด์ วิวังก์' ส ไกด์ (The Bond Vivant's Guide) หรือ เฮว' ทุ มิกซ์ดริงค์(How to Mix Drinks) ในปี ค.ศ. 1860 (พ.ศ.2403) โดยบาร์เทนเดอร์ชาวอเมริกัน ชื่อ เจอร์ โรมัส ผู้กำหนดให้ใช้วิธีเขย่าค็อกเทลและใช้แก้วผสมที่เรียกว่าแก้ว บาร์กลาสส์ต่อมาปี ค.ศ. 1882 (พ.ศ.2425) นายฮารี จอห์นสัน ก็ได้รวบรวมตำราผสมค็อกเทลออกตีพิมพ์จำหน่ายอีกเล่ม หนึ่ง ชื่อ บาร์เทนเดอร์' ส แมนนวล (Bartender's Manual) หรือ เฮว' ทุ มิกซ์ดริงค์ออฟเดอะ เพรส เชนต์สตาย์ล์(How to Mix Drinks of the Present Style)

ก่อนสมัยที่จะมีการตีพิมพ์ตำราค็อกเทลออกเผยแพร่นี้ ในยุโรปก็ได้มีเหล้าผสมชนิดหนึ่ง บรรจुขวด ดื่มกันตอนเช้าหรือเวลาเล่นกีฬา เรียกกันว่าเหล้า อัลเฟรสโก (Al Fresco) ในสมัย ศตวรรษที่ 18 ชาวยุโรปนิยมดื่มเหล้าผสมที่เรียกกันว่า ค็อก - เอล (Cock-ale) ที่ใช้เลี้ยงไก่ที่จับมา ฝึกเป็นไก่งวง เพื่อบำรุงไก่ให้มีขนหางสวยงาม

ยุคแห่งการดื่มค็อกเทลกันอย่างแพร่หลายในหมู่ชาติดะวันตานั้น น่าจะนับย้อนหลังไป เริ่มต้นอย่างจริงจังในระหว่างปี ค.ศ.1920-37 (พ.ศ.2463-80) ซึ่งมีผู้คิดประดิษฐ์สูตรค็อกเทลขึ้นมาหลายหลายรส ไม่ต่ำกว่า 7,000 รส ชาวอเมริกันดูเหมือนจะเป็นชาติแรกที่ริเริ่มการดื่มค็อกเทลนำสมัยขึ้นมาก่อน ในยุคที่อารยประเทศตะวันตกเริ่มการดื่มค็อกเทลนำสมัยขึ้นมาก่อน ในยุคที่อารยประเทศตะวันตกเริ่มตรากฎหมายคุมสุราขึ้นใช้นั่นเอง จนในที่สุดการดื่มค็อกเทลก็กลายเป็นแฟชั่นนำสมัยในหมู่ชนชั้นสูง ต่อมาปี ค.ศ. 1930 (พ.ศ. 2473) ก็มีผู้จัดพิมพ์ตำรา ค็อกเทลขึ้นเล่มหนึ่งชื่อ ชาวอย ค็อกเทล บู้ค (Savoy Cocktail Book) และ แอนโธโลยี ออฟค็อกเทลส์ (Anthology of Cocktails) โดยสำนักพิมพ์บุรุษของอังกฤษ ออกจำหน่ายอย่างแพร่หลายในเวลาใกล้เคียงกัน

เมื่อสงครามโลกครั้งที่สองสงบลง ประเทศต่าง ๆ ในยุโรป และอเมริกา ก็ได้พัฒนาการด้านเครื่องดื่มก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ทำให้ธรรมเนียมการดื่มค็อกเทลกลายเป็นธรรมเนียมทางสังคมในงานพิธีการทางราชการงานเมืองที่ก้าวหน้าไปเรื่อย ๆ ตามสภาพการครองชีพของประชากร จึงได้มีเหล้าผสมรสแปลกๆ วิเศษใหม่ ๆ เกิดขึ้นอีกเรื่อย ๆ เป็นที่นิยมกันไปทั่วโลกทุกชาติทุกภาษา โดยเฉพาะชาวอเมริกัน ได้ชื่อว่าเป็นชาติที่นิยมดื่มค็อกเทล และรู้จักผสมค็อกเทลได้รสเยี่ยม ยิ่งกว่าชาติอังกฤษซึ่งรู้จักดื่มเหล้าผสมชนิดนี้มาก่อนด้วย

2.2 อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำค็อกเทล (Cocktail)

2.2.1 จิกเกอร์ (Jigger)

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการตวง เหล้า ส่วนผสมต่างๆ เวลาผสมค็อกเทล เพื่อให้ได้มาตรฐานของแต่ละที่ มีหลายขนาด หลายรูปทรง แล้วส่วนมากก็จะมีขนาดประมาณ 1 ออนซ์สามารถใช้ควบคุมต้นทุน ป้องกันการสูญหายของเหล้า



รูปที่ 2.1 จิกเกอร์ (Jigger)

ที่มา: <https://sites.google.com/site/corolfulcocktail>

2.2.2 บอสตัน เชกเกอร์ (Boston Shaker)

เป็นเชกเกอร์อีกประเภทหนึ่ง ที่มีความแตกต่างจากประเภทแรก คือ แบ่งออกเป็นสองส่วน ได้แก่ กระบอกตวงที่เป็นแก้ว และกระบอกตวงสแตนเลส เวลาเทส่วนผสมทั้งหมดลงไปในกระบอกแก้ว แล้วจะนำฝักที่เป็นสแตนเลสประกอบกัน แล้วเขย่าจนได้ความเย็นระดับที่ต้องการ



รูปที่ 2.2 บอสตัน เชกเกอร์ (Boston Shaker)

ที่มา: <https://sites.google.com/site/corolfulcocktail>

2.2.3 สเตรนเนอร์ (Strainer)

อาจจะเรียกว่า ที่กรองหรือฝากรองก็ได้ อุปกรณ์ชิ้นนี้จะใช้คู่กับ บอสตัน เชกเกอร์ (Boston Shaker) เสมอ ดังที่กล่าวมาแล้ว



รูปที่ 2.3 สเตรนเนอร์ (Strainer)

ที่มา: <https://sites.google.com/site/corolfulcocktail>

2.2.4 Bar spoon (บาร์ สปูน)

"ช้อนบาร์" หรือ "ช้อนคน" มีหน้าที่เอาไว้คนผสมเครื่องดื่ม ที่ไม่ต้องใช้การเขย่าแต่เป็นการผสมธรรมดา ประโยชน์อีกอย่างหนึ่งก็คือ เอาไว้เป็นอุปกรณ์ช่วยในการทำเครื่องดื่มประเภทการจัดชั้น



รูปที่ 2.4 ช้อนบาร์ (Bar spoon)

ที่มา: <https://sites.google.com/site/corolfulcocktail>

2.2.5 เมลอน บอลเลอร์ (Melon Baller)

"ช้อนตักหรือช้อนคว้าน" มีประโยชน์ในการใช้คว้านหรือปั้นแต่งผลไม้จำพวกแตงต่าง ๆ เช่น แตงโม แคนตาลูป ให้เป็นลูกกลม ๆ สวยงาม เพื่อนำมาใช้ในการตกแต่งปากแก้ว หรือใส่ลงไปพร้อมกับเครื่องดื่มก็ได้ อย่างเช่น Fruit Punch เป็นต้น



รูปที่ 2.5 เมลอน บอลเลอร์ (Melon Baller)

ที่มา: <https://sites.google.com/site/corolfulcocktail>

2.2.6 อุปกรณ์อื่น ๆ

อุปกรณ์อื่นๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล เช่น เครื่องปั่นมีดผลไม้มีดแกะสลักแข็งที่คั่นน้ำผลไม้ เป็นต้น

2.3 การผสมค็อกเทล

ค็อกเทล (Cocktail) ได้จากการผสมเหล้าชนิดต่างๆ หรือส่วนผสมอื่นๆ เข้าด้วยกัน โดยมีส่วนผสมที่แน่นอน ซึ่งขึ้นอยู่กับส่วนผสมแต่ละชนิดและจะทำให้มีรสชาติ สี สันที่แตกต่างกัน รูปแบบต่างๆ ก่อนข้างจะมีกฎเกณฑ์ที่ถูกต้องและแน่นอนซึ่งเฉพาะลงไปว่า

- เครื่องปรุง กี่อย่าง

- อัตราส่วน เท่าไหร่
- สีต้น เป็นอย่างไร
- รสชาติ เป็นอย่างไร
- ภาชนะที่ใช้บรรจุ ประเภทไหน
- เครื่องประดับตกแต่ง เป็นอย่างไร

อุปกรณ์ในการผสมค็อกเทล เช่น ช้อนบาร์ยาวๆสำหรับคน ไม้คนสั้น ไม้คนยาว ที่กรอง เฉพาะน้ำ ที่เปิดขวด ที่เปิดกระป๋อง มีดหั่นผลไม้ ที่เปิดขวดไวน์ และแก้วรูปทรงและขนาดต่างๆ

ค็อกเทลเมื่อผสมหรือเช็กเสร็จก็จะถูกจัดใส่ลงในแก้วที่มีขนาดพอเหมาะแล้วควรมี เครื่องประดับที่ปากแก้ว ซึ่งควรใช้เฉพาะที่รับประทานได้เช่นผลไม้สด ผลไม้ดอง ผลไม้แช่อิ่ม หรือผัก เช่น ขึ้นฉ่ายฝรั่ง สะระแหน่ เป็นต้น พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้เสียบผลไม้ประดับ (Cocktail Pick) หรือจะใช้ไม้จิ้มฟัน นอกจากนี้อาจมีหลอดไม้คนเหล่านี้อาจใช้กับเครื่องดื่มผสมในสูตรต่างๆ

2.3.1 การแบ่งประเภทค็อกเทล สามารถแบ่งออกได้ 4 ชนิด คือ

2.3.1.1 แอปเพริทิฟ ค็อกเทล (Aperitif Cocktail)

นิยมดื่มก่อนอาหาร เพื่อเรียกน้ำย่อย เช่น Martini, Manhattan

2.3.1.2 ค็อกเทล (Cocktail)

เครื่องดื่มที่นิยมดื่มในงานเลี้ยงต่างๆ มีรสหวานและมีการผสมผลไม้ต่างๆ เช่น Pink Lady, Bacardi Cocktail, Alexander

2.3.1.3 ไฮบอล หรือ ลองดริงค์ (Highball or Long Drink)

นิยมดื่มแก้กระหาย มีน้ำผลไม้และน้ำเชื่อมเป็นส่วนผสม ทำให้มีรสเปรี้ยว หวาน เช่น Fizz, Collins

2.3.1.4 สะติมิวแลนท์ (Stimulant)

เหมาะสำหรับบำรุงร่างกาย เพราะมี ครีม ไข่ นมสด ผสมอยู่ ส่วนมากนิยมดื่มตอน เช้า เช่น Eggnog, Flips

2.3.2 การกรรมวิธีการผสมเครื่องดื่ม

2.3.2.1 การริน หรือ เท (Build)

เป็นการผสมลงในแก้วที่ใช้เสิร์ฟ โดยตวงส่วนผสมลงในแก้ว

2.3.2.2 การคน (Stir)

การผสมแบบคนส่วนผสมจากภาชนะอื่นผสมกับน้ำแข็งแล้วกรองเอาเฉพาะน้ำ เสิร์ฟไม่ให้มีน้ำแข็งปะปนลงไปด้วย ซึ่งตามบาร์มาตรฐานจะมีที่กรองน้ำแข็งที่เราเรียกว่าสเตรนเนอร์ (Strainer) แล้วเทลงแก้วประเภทสั้น เพียงเพื่อต้องการให้

2.3.2.3 การเขย่า (Shake)

การเขย่าให้เย็นการผสมแบบนี้มักใช้กับค็อกเทลที่มีส่วนผสมที่เข้ากันค่อนข้างยาก จึงต้องใช้แรงเขย่าเข้าช่วย อุปกรณ์ที่ใช้เขย่าเรียกว่า เซกเกอร์ (Shaker)

2.3.2.4 การปั่น (Blender)

การปั่นด้วยเครื่องไฟฟ้า เพื่อให้เครื่องคั้นเย็นจัด โดยการใส่ส่วนผสมที่ต้องการลงในเครื่องปั่นพร้อมน้ำแข็งจะได้เครื่องคั้นเป็นเกล็ดเย็นจัด การผสมเครื่องคั้นโดยการปั่นมักจะใช้ส่วนผสมที่เป็นชิ้นๆ และเข้ากันค่อนข้างยาก เช่น ผลไม้ ครีม ไอศกรีม น้ำแข็ง เป็นต้น

2.3.2.5 การจัดชั้น (Layer)

การรินส่วนผสมเบาๆลงบนหลังช้อนบาร์ โดยเรียงลำดับส่วนผสมตามความหนักเบาของวัตถุดิบ การจัดชั้นแบบนี้ต้องรู้ว่าวัตถุดิบหรือเหล้าชนิดไหน หนักเบากว่า

2.4 วัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

2.4.1 มะม่วง (Mango)



รูปที่ 2.6 มะม่วง (Mango)

ที่มา: <https://static5-th.orstatic.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ: Mango

ชื่อวิทยาศาสตร์: Mangifera Indica Linn.

มะม่วงในประเทศไทยเป็นผลไม้ที่ปลูกกันอย่างแพร่หลาย ตามทำเนียบต้นไม้ของกรมป่าไม้จัดได้ว่าเป็นต้นไม้จากต่างประเทศ แต่คนไทยส่วนใหญ่เข้าใจว่าเป็นไม้ดั้งเดิมของไทย

ซึ่งความจริงแล้วมะม่วงมีถิ่นกำเนิดมาจากประเทศอินเดีย และพม่า ได้เข้ามาเป็นที่นิยมในประเทศไทยเมื่อหลายร้อยปีก่อน จึงทำให้กลายเป็นไม้พื้นเมือง ส่วนในประเทศอินเดียที่เป็นถิ่นกำเนิดถือว่า มะม่วงเป็นผลไม้โบราณที่สุดของอินเดียหรือเรียกได้ว่าเป็นผลไม้ประจำชาติอินเดีย และมีความสำคัญต่อศาสนาฮินดูหรือพราหมณ์เป็นอย่างมากเช่น นิยายโบราณของฮินดูเล่ากันว่า พระประชาบดีเสกสรรคขึ้นมาสวณกาศในภาษาสันสกฤตก็เต็มไปด้วยการยกย่องสรรเสริญดอก ผล ต้น และพุ่มทั้งดงมาให้เป็นภาพศิลปะอย่างดีเลิศ และเป็นภาพที่แสดงความรู้สึกที่เป็นอมตะซึ่งตั้งแต่สมัยโบราณมาจนถึงปัจจุบันนี้

นอกจากนี้มะม่วงเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีรสชาติดี รับประทานได้ทั้งผลดิบ และผลสุก ให้พลังงานสูง เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของโพแทสเซียม เส้นใยอาหาร วิตามิน และมะม่วงยังอุดมไปด้วยสารพอลิฟีนอล (Polyphenols) ซึ่งทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ เช่น แมงจิเฟอริน (Mangiferin) กรดแกลลิก (Gallic Acid) แกลโลแทนนิน (Gallotannins) เควอซิทิน (Quercetin) ไอโซเควอซิทิน (Isoquercetin) กรดเอลลาจิก (Ellagic Acid) และเบต้ากลูโคแกลลิก (B-Glucogallin) มะม่วงนับเป็นผลไม้ที่มีรสชาติดหวานมากชนิดหนึ่ง จึงมีปริมาณน้ำตาลสูงตามไปด้วย แต่ผลไม้ที่มีรสหวานจะมีเส้นใยอาหารและคุณค่าทางโภชนาการอื่น ๆ รวมอยู่ด้วย ทำให้ความหวานของมะม่วงแตกต่างจากความหวานของน้ำตาลทรายขาวที่ผ่านกระบวนการฟอก

2.4.1.1 สายพันธุ์มะม่วงที่รับประทานสุก

มะม่วงมีพันธุ์มากมายดังที่ปรากฏในหนังสือพรรณพฤกษาของเจ้าพระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ที่กล่าวถึงมะม่วงในสมัยรัชกาลที่ 5 ไว้กว่า 50 พันธุ์ เช่น

1) มะม่วงเขียวเสวย (Khiew Sawoey Mango) เป็นพันธุ์พื้นเมืองของนครปฐม ผลยาว ด้านหลังผลโค้งนูนออก ปลายแหลม ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม เปลือกหนา เหนียว ผลแก่สมน



รูปที่ 2.7 มะม่วงเขียวเสวย (Khiew Sawoey Mango)

ที่มา: <https://www.khaosod.co.th>

2) มะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango) เป็นพันธุ์ที่กินผลสุก รูปร่างยาวเรียว ผลดิบเนื้อขาว รสเปรี้ยวจัด ผลสุกสีเหลืองนวล รสหวาน



รูปที่ 2.8 มะม่วงน้ำดอกไม้ (Barracuda Mango)

ที่มา: <https://cms.kapook.com>

3) มะม่วงอกร่องทอง (Okrong Tong Mango) เป็นพันธุ์เก่าแก่ นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวมัน ผลค่อนข้างเล็ก มีร่องเป็นแนวยาวที่ด้านท้อง ผลสุก เนื้อละเอียด มีเสี้ยนน้อย



รูปที่ 2.9 มะม่วงอกร่องทอง (Okrong Tong Mango)

ที่มา: <https://f.ptcdn.info.jpg>

4) มะม่วงฟ้าลั่น (Falan Mango) ผลกลม ท้ายแหลม ลูกขนาดกลาง นิยมรับประทานผลแก่ มีรสมัน เมื่อปอกเปลือก เนื้อมะม่วงจะปริแตก



รูปที่ 2.10 มะม่วงฟ้าลั่น (Falan Mango)

ที่มา: <https://i.ytimg.com/vi/b1E0YRcfzbM/hqdefault.jpg>

5) มะม่วงหนังกกลางวัน (Nang Klang Wan Mango) ผลยาวคล้ายงาช้าง แก่จัดรสมันอมเปรี้ยว สุกรสหวาน



รูปที่ 2.11 มะม่วงหนังกลางวัน (Nang Klang Wan Mango)

ที่มา: <https://www.bloggang.com/data/klongrongmoo/picture.jpg>

6) มะม่วงแก้ว (Kaew Mango) นิยมกินดิบ ผลอ่อนป้อม เปลือกเขียว เมื่อเกือบสุกเปลือกจะมีสีอมส้มหรืออมแดง



รูปที่ 2.12 มะม่วงแก้ว (Kaew Mango)

ที่มา: <https://img.kaidee.com/prd/20190206/345182889/original.jpg>

7) มะม่วงโชคอนันต์ (Chok Anan Mango) รูปร่างอวบ ปลายมน กลายพันธุ์มาจากมะม่วงป่า นิยมนำไปทำมะม่วงดอง



รูปที่ 2.13 มะม่วงโชคอนันต์ (Chok Anan Mango)

ที่มา: <https://scontent.cdninstagram.com>

8) มะม่วงมหาชนก (Rainbow Mango) เป็นลูกผสมของมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันกับพันธุ์ชั้นเซ่ตจากอินเดีย ผลยาวรี สุกสีเหลืองเข้ม มีริ้วสีแดง เนื้อไม่ละ กลิ่นหอม จะสุกช้ากว่ามะม่วงพันธุ์อื่น



รูปที่ 2.14 มะม่วงมหาชนก (Rainbow Mango)

ที่มา: <https://www.sabai-arom.com>

2.4.1.2 ประโยชน์ของมะม่วง

- 1) เนื้อไม้ของต้นมะม่วง สามารถนำมาใช้ทำเป็นเฟอร์นิเจอร์ได้
- 2) ใช้ประกอบอาหารหรือใช้รับประทานเป็นของว่างได้หลากหลาย เช่น ทำน้ำพริก ยำมะม่วง ต้มยำ เมี่ยงส้ม หรือการทำเป็นมะม่วงน้ำปลาหวาน คั้นเป็นน้ำผลไม้ก็ได้
- 3) นำมาแปรรูปเป็นมะม่วงกวน มะม่วงแก้ว มะม่วงคอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงเค็ม น้ำแยมมะม่วง เป็นต้น

2.4.1.3 สรรพคุณของมะม่วง

- 1) มะม่วงมีวิตามินซีสูง จึงช่วยต้านอนุมูลอิสระได้เป็นอย่างดี
- 2) มะม่วงมีวิตามินเอ ซึ่งมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่ง
- 3) ช่วยบำรุงสายตาเพราะอุดมไปด้วยวิตามินเอ และเบตาแคโรทีน
- 4) เปลือกต้นมะม่วง นำมาต้มน้ำดื่ม ช่วยแก้ไข้ตัวร้อน
- 5) มีส่วนช่วยต่อต้านการเกิดโรคมะเร็งเต้านมและมะเร็งลำไส้ รวมไปถึงต่อมลูกหมาก มะเร็งปอด มะเร็งเม็ดเลือด โรคมะเร็งผิวหนัง เป็นต้น

นอกจากนี้ มะม่วงยังเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่ยากับประทานขนมหวานอย่าง ข้าวเหนียวมะม่วง ซึ่งมะม่วง 2 สายพันธุ์ที่นิยมนำมารับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน ได้แก่ มะม่วงอกร่อง และมะม่วงน้ำดอกไม้

2.4.2 ข้าวเหนียว (Sticky Rice)



รูปที่ 2.15 ข้าวเหนียว (Sticky Rice)

ที่มา: <http://women.mthai.com/app/uploads.jpg>

ชื่อภาษาอังกฤษ: Glutinous Rice หรือ Sticky Rice

ชื่อวิทยาศาสตร์: Oryza Sativa Var. Glutinosa

ข้าวเป็นอาหารหลักของไทย ในประเทศไทยนิยมบริโภคข้าว 2 ชนิดได้แก่ ข้าว และข้าวเหนียว โดยเฉพาะภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสาน จะทานข้าวเหนียวเป็นหลักนอกจากนั้นข้าวเหนียวยังสามารถนำมาทำขนมได้มากมายหลากหลายชนิดและในยุคแรกๆข้าวเหนียวยังเป็นข้าวชนิดแรกที่มนุษย์ใช้บริโภคอีกด้วย มีการสันนิษฐานจากวิชาการว่า ข้าวยุคแรกที่มนุษย์ใช้บริโภคคือพันธุ์ข้าวเหนียว จากหลักฐานที่เชื่อถือได้เป็นข้าวหรือข้าวเปลือกอายุกว่า 5,500 ปีที่ถ้ำปางคง จังหวัดแม่ฮ่องสอน และที่บ้านเชียงได้ค้นพบเมล็ดข้าวอายุ 3,000-4,000 ปี มีลักษณะเป็นข้าวเมล็ดป้อม สันนิษฐานว่าอยู่ในตระกูลข้าวเหนียว

2.4.2.1 สายพันธุ์ข้าวเหนียว

สายพันธุ์ข้าวเหนียวที่นิยมปลูกมี 5 สายพันธุ์ ดังนี้

1) ข้าวเหนียวพันธุ์กข4 (RD 4 Rice) ลักษณะเด่นคือปลูกได้ทุกฤดูกาล ได้จากการผสมพันธุ์ระหว่างพันธุ์พื้นเมืองของ กข1กับพันธุ์ดัมเบิ้ลยู1252 จากอินเดีย ด้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล เพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และเพลี้ยจักจั่นสีเขียวได้ดี แต่ไม่ต้านทานโรคขอบใบแห้ง



รูปที่ 2.16 ข้าวเหนียวพันธุ์กข4 (RD 4 Rice)

ที่มา: <http://www.ricethailand.go.th/Rkb.gif>

2) ข้าวเหนียวพันธุ์กข6 (RD 6 Rice) เป็นหนึ่งในสายพันธุ์ข้าวเหนียวที่ดีที่สุดในประเทศไทย ทนแล้ง และต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล แต่มีปัญหาเรื่องโรคไหม้ที่ทำให้ต้นกล้าตายและในพื้นที่น้ำน้อยไม่สามารถเพาะปลูกซ้ำได้



รูปที่ 2.17 ข้าวเหนียวพันธุ์กข6 (RD 6 Rice)

ที่มา: <http://www.gonkham.com/2018/img/products.jpg>

3) ข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง 1 (San Pah Tawng 1) สามารถปลูกได้ตลอดปี เมื่อนึ่งสุกแล้วมีลักษณะเหนียวนุ่ม เป็นพันธุ์ข้าวเหนียวที่ให้ผลผลิตสูง สามารถต้านทานโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้งได้ดี



รูปที่ 2.18 ข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง 1 (San Pah Tawng 1)

ที่มา: <https://www.kasetkaoklai.com/home/wp-content.jpg>

4) ข้าวเหนียวพันธุ์สกลนคร (Sakon Nakhon Rice) ลำต้นสูงประมาณ 123-146 เซนติเมตร ปรับตัวได้หลายสภาพ ปลูกได้ทั้งในสภาพนาดอน นาชลประทาน และสภาพไร่นาทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ลักษณะเด่นเมื่อนึ่งสุกแล้วเหนียวนุ่ม มีกลิ่นหอม



รูปที่ 2.19 ข้าวเหนียวพันธุ์สกลนคร (Sakon Nakhon Rice)

ที่มา: http://www.ricethailand.go.th/Sakon_Nakhon/126.gif

5) ข้าวเหนียวเจียวงู (Kiaw Ngu Rice) เป็นข้าวที่มีลำต้นแข็งแรง สูงประมาณ 150 เซนติเมตร รวงเล็ก เมล็ดเล็กเรียวยาวคล้ายเจียวงู ลักษณะเด่นและเป็นที่นิยมนำมาทำขนมหวาน คือ การนำมาหุงน้ำ หรือ น้ามมูต ทำเป็นข้าวเหนียวมะม่วง



รูปที่ 2.20 ข้าวเหนียวเจียวงู (Kiaw Ngu Rice)

ที่มา: <https://www.thairicedb.com/uploads/product.jpg>

2.4.2.2 ประโยชน์ของข้าวเหนียว

- 1) ช่วยบำรุงเลือดลม ช่วยขับลมในร่างกาย
- 2) ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนกระจ่างใสขึ้น
- 3) ให้พลังงานสูง ทำให้อิ่มท้องได้นาน ไม่หิวง่าย
- 4) มีฤทธิ์อุ่น ช่วยในการรักษาอุณหภูมิร่างกายจากอากาศที่หนาวเย็น
- 5) ช่วยชะลอความแก่ก่อนวัย ช่วยให้อวัยวะต่าง ๆ ของร่างกายไม่เสื่อมถอยไปก่อนเวลาอันควร
- 6) ธาตุเหล็กกับกรดโฟลิกในข้าวเหนียว ช่วยในการสร้างเม็ดเลือด ทำให้เม็ดเลือดมีความสมบูรณ์
- 7) ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของกระเพาะอาหาร ช่วยรักษาสมดุล และให้ความชุ่มชื้นภายในกระเพาะอาหาร
- 8) ข้าวเหนียวมีโปรตีนเช่นเดียวกับข้าวเจ้า ซึ่งช่วยในการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ และมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย

2.4.3 ดอกอัญชัน (Butterfly pea)



รูปที่ 2.21 ดอกอัญชัน (Butterfly Pea)

ที่มา: https://i.ytimg.com/vi/_8P9G_9IQ6E/maxresdefault.jpg

ชื่อภาษาอังกฤษ: Butterfly Pea หรือ Blue Pea

ชื่อวิทยาศาสตร์: Clitoria Ternatea Linn.

ดอกอัญชัน (Butterfly Pea) จัดอยู่ในวงศ์ Fabaceae ซึ่งอยู่ในกลุ่มเดียวกับถั่วฝักเมล็ดกลม เช่น ถั่วแระ, ถั่วลิสง และถั่วพู มีชื่อเรียกในท้องถิ่น เช่น เอื้องชัน เองชัน และแดงชัน อัญชันมีเอกลักษณ์โดดเด่นอยู่ที่สีนํ้าเงินของดอก สามารถออกดอกได้ตลอดทั้งปี โดยทั่วไปจะเป็นสีนํ้าเงินเข้ม เมื่อคั้นนํ้าออกมาจะได้เป็นสีฟ้า แต่ยังพบดอกสีขาว ม่วง และฟ้า ตามสายพันธุ์ การออกดอกจะออกเป็นดอกเดี่ยว รูปทรงคล้ายกับฝักรักชอสลอส อยู่กันเป็นคู่ตามซอกใบ มีกลีบดอก 5 กลีบ เมื่อดอกบานสมบูรณ์เต็มที่แล้วจะมีความยาวตั้งแต่ 2-4 เซนติเมตร ปลายดอกเว้าเป็นแอ่ง ตรงกลาง

ดอกเป็นสีเหลือง มีทั้งแบบดอกซ้อนและดอกกลา โดยที่ดอกซ้อนจะมีกลีบดอกที่ขนาดเท่ากัน แต่หากเป็นดอกชั้นเดียว กลีบชั้นนอกจะใหญ่กว่ากลีบชั้นใน

2.4.3.1 ประโยชน์จากการรับประทานดอกอัญชัน

1) สรรพคุณทางยาที่น่าสนใจของ ดอกอัญชัน ที่นำมารับประทาน ภายในดอกจะมีสารพิเศษที่รู้จักกันในชื่อว่า "แอนโทไซยานิน (Anthocyanin)" เป็นสารที่ช่วยเพิ่มความสามารถในการมองเห็น กระตุ้นการทำงานของดวงตาให้ดีขึ้น ช่วยลดภาวะเสื่อมสภาพของดวงตา ลดอาการตามัว ตาฟาง ป้องกันการเกิดภาวะเบาหวานขึ้นตา ป้องกันความเสี่ยงโรคต้อหิน และโรคต้อกระจก กระตุ้นระบบไหลเวียนโลหิต ช่วยให้เลือดนำออกซิเจนไปเลี้ยงส่วนต่างๆ ของร่างกายได้อย่างเต็มที่

2) อัญชันมีสารที่ช่วยทำหน้าที่เสมือนสารต้านอนุมูลอิสระ ที่ด้านการออกซิเดชันของไขมัน ทำให้ชะลอการเกิดโรคที่มาจากคอเลสเตอรอล ภาวะอุดตันในหลอดเลือด โรคหัวใจ โรคความดัน และโรคหลอดเลือด อีกทั้งยังช่วยลดการแข็งตัวของเกล็ดเลือด ป้องกันการอุดตันของลิ้นเลือด ขับปัสสาวะ และทำให้กล้ามเนื้อเกิดความผ่อนคลาย

3) ดอกอัญชัน ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันทานให้กับร่างกาย ชะลอการเกิดริ้วรอย บำรุงสมอง ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเมเร็ง ลดระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยโรคเบาหวาน ช่วยขับล้างสารพิษออกจากร่างกาย บรรเทาอาการเหน็บชาตามมือและเท้า

2.4.4 รัม (Rum)



รูปที่ 2.22 รัม (Rum)

ที่มา: <https://th.kagouletheband.com/images/bakardi.jpg>

เป็นสุราที่ผลิตมาจากอ้อยหรือกากน้ำตาลด้วยการหมักหรือการกลั่น พื้นที่หลักในการผลิตอยู่ที่หมู่เกาะฝั่งทะเลแคริบเบียนซึ่งปลูกอ้อยกันมาก และบางประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้เริ่มแยกตามความนิยมเป็น 3 ชนิดด้วยกันคือ

1) **รัมสีขาว (White Rum)** เป็นรัมที่มีสีใส บางชนิดไม่ต้องเก็บบ่ม บางชนิดต้องเก็บบ่มในถังไม้เพื่อให้กลิ่นรสดีขึ้น บางครั้งเรียกว่า Silver Rum เหมาะสำหรับนำไปผสมค็อกเทลที่ไม่ต้องการให้สีเปลี่ยน

2) **รัมสีทอง (Gold Rum)** เป็นรัมที่มีสีเหลืองใส ได้จากการเก็บบ่มไว้ในถังไม้เพื่อให้เกิดสี หรือผสมสี กลิ่น รสชาติ ด้วยคาราเมล (Caramel) ที่ได้จากการเคี่ยวน้ำตาล เป็นสีเหลืองทอง เพื่อให้ได้เหล้ารัมที่มีกลิ่น สี รสชาติมากขึ้นกว่าเดิม

3) **รัมสีดำ (Dark Rum)** เป็นรัมที่มีสีเกือบดำ ได้จากการเก็บบ่มไว้ในถังไม้เพื่อให้เกิดสี และผสมกับคาราเมลที่ได้จากการเคี่ยวน้ำตาลจนเป็นสีดำเกือบไหม้ จะได้กลิ่นและรสชาติมากขึ้น

2.4.5 น้ำเชื่อม (Syrup)



รูปที่ 2.23 น้ำเชื่อม (Syrup)

ที่มา: <http://m.mono-mobile.com/travel/files/2015/03.jpg>

2.4.5.1 ประเภทของน้ำเชื่อม

2.4.5.1.1 **น้ำเชื่อมธรรมดา (Simple Syrup)** ได้จากการเคี่ยวน้ำตาลกับน้ำที่ไฟปานกลาง มีสีใส ที่เห็นกันบ่อยๆ คือใช้ราดขนมหวานไทยคู่กับน้ำกะทิ หรือใช้ตามร้านกาแฟเพิ่มความหวานให้เครื่องดื่มอย่างชาและกาแฟ และบาร์เทนเดอร์ใช้ผสมเครื่องดื่มค็อกเทล



รูปที่ 2.24 น้ำเชื่อมธรรมดา (Simple Syrup)

ที่มา: <https://4.bp.blogspot.com/sugar-syrup.jpg>

2.4.5.1.2 **น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple Syrup)** ได้จากน้ำเลี้ยงของต้นเมเปิ้ลนำมาต้มจนได้น้ำเชื่อมเข้มข้น มักใช้ราดบนขนมหวานแทนน้ำผึ้งอย่างแพนเค้ก, วาฟเฟิล หรือ โอ้ตมีล แต่น้ำเชื่อมเมเปิ้ลแท้ๆ นั้นมีน้อย มักเป็นน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นเมเปิ้ลสังเคราะห์



รูปที่ 2.25 น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple Syrup)

ที่มา: <https://scontent-fbkk5-7.us-fbcdn.net>

2.4.5.1.3 ซ็อกโกแลตไซรัป (Chocolate Syrup) ซอสซ็อกโกแลต ทำจากผงโกโก้ ผสมกับคอร์นไซรัป ใช้ราดเป็นท็อปปิงบนเค้ก, ไอศกรีม โดยเฉพาะเมนูไอศกรีมซ็อกโกแลตชั้น เดย์ที่ขาดซ็อกโกแลตไซรัปไม่ได้



รูปที่ 2.26 ซ็อกโกแลตไซรัป (Chocolate Syrup)

ที่มา: <https://cache.gmo2.sistacafe.com/images.jpg>

2.4.5.1.4 คอร์นไซรัป หรือ แปะแซ (Corn Syrup) น้ำเชื่อมลักษณะเหนียวหนืด สีใส ใช้กับอาหารหรือขนมที่ต้องการให้ส่วนผสมจับตัวกัน และมีความเงา เช่น ไอศกรีม, ซอส มะเขือเทศ, ลูกอม และ น้ำจิ้ม



รูปที่ 2.27 คอร์นไซรัป หรือ แปะแซ (Corn Syrup)

ที่มา: <https://shop-api.readyplanet.com>

2.4.5.1.5 กาคน้ำตาล (Molasses) เป็นสิ่งสุดท้ายที่เหลือจากการทำน้ำตาลของอ้อย มีสีน้ำตาลเข้มและเหนียว ตกผลึกไม่ได้อีกแล้ว แต่ไม่ไร้ประโยชน์ เพราะนำไปเป็นส่วนผสมในลูกอม, ลูกก๊ี้, รัม, ผงชูรส และซอสปรุงรส



รูปที่ 2.28 กากน้ำตาล (Molasses)

ที่มา: <https://healthfoodthailand.com.jpg>

2.4.5.1.6 น้ำเชื่อมข้าวบาร์เลย์ (Barley Syrup) สารให้ความหวานที่ไม่ผ่านการเจือปนโดยการสกัดจากเมล็ดข้าวบาร์เลย์ มีสีน้ำตาลเข้ม รสชาติใกล้เคียงกับกากน้ำตาล มีระดับความหวานน้อยกว่าน้ำตาลทราย ใช้ในการหมักเบียร์และทำขนมปัง



รูปที่ 2.29 น้ำเชื่อมข้าวบาร์เลย์ (Barley Syrup)

ที่มา: <https://sc01.alicdn.com/Best-Grade-Barley-Malt-Syrup.jpg>

2.4.5.1.7 น้ำเชื่อมข้าวแดง (Brown Rice Syrup) น้ำเชื่อมที่ได้จากการหมักข้าวแดงให้เปลี่ยนเป็นน้ำตาลที่ง่าย มีความข้นเหนียว สีน้ำตาลสว่าง รสชาติไม่หวานมากโดยให้ความหวานเท่ากับครึ่งเดียวของน้ำตาลทราย ใช้เป็นสารให้ความหวานในการทำอาหารต่าง ๆ



รูปที่ 2.30 น้ำเชื่อมข้าวแดง (Brown Rice Syrup)

ที่มา: <https://static5-th.orstatic.com.jpg>

2.4.5.2 วิธีการทำน้ำเชื่อม

การนำน้ำตาลทรายมาเกี่ยวกับน้ำตาลมจนเดือด แล้วค่อย ๆ คนจนน้ำตาลละลายเข้ากับน้ำสามารถกำหนดให้มีความหวานได้แต่ปกติแล้วจะตามสัดส่วน 1:1 แต่ถ้าหากจะให้หวานมากขึ้นก็สามารถเพิ่มน้ำตาลเป็นสัดส่วน 1:2 ได้ แล้วเรายังสามารถแต่งกลิ่นของน้ำเชื่อมได้ตามความต้องการเช่น ใส่ดอกมะลิก็จะทำให้มีกลิ่นมะลิติดกับน้ำเชื่อมด้วย

2.4.5.3 ประโยชน์ของน้ำเชื่อม

น้ำเชื่อมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลายชนิด โดยใช้เป็นสารให้ความหวาน สารให้กลิ่น รส ใช้ตกแต่งหน้าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค เช่น ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์นม ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เป็นต้น และสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มได้ โดยการนำมาเจือจางก่อนดื่ม หรือนำไปปรุงรสชาติของเครื่องดื่ม และอาหารได้

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นักวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ประเทศไทยและสำนักวิจัยกระทรวงเกษตร ประเทศสหรัฐอเมริกา(2550) ทำการวิจัยการต่อต้านอนุมูลอิสระของผลไม้ที่ใส่ลงในเหล่าผลการวิจัยพบว่า ค็อกเทลซึ่งเป็นเหล่าผสม หากใส่ผลสตรอเบอรี่ลงไป สามารถทำให้เหล่าเป็นเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ อาจช่วยป้องกันมะเร็ง โรคหัวใจ และ ข้ออักเสบ ผลไม้ที่ใส่ลงในค็อกเทล เมื่อสัมผัสเข้ากับแอลกอฮอล์ในเหล่าที่ผสมชนิดต่างๆ จะมีคุณสมบัติในการต่อต้านอนุมูลอิสระของผลไม้ให้สูงขึ้นอีก 1 ใน 3 สารอนุมูลอิสระเป็นโมเลกุลออกซิเจนซึ่งไวต่อปฏิกิริยาเคมี และทำลายเยื่อของดีเอ็นเอกับเซลล์ ซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องกับโรคต่าง ๆ อย่างมาก เป็นสาเหตุใหญ่ของความแก่ชราด้วย นักวิจัยของทั้งสองประเทศนี้ได้ค้นพบขึ้นโดยบังเอิญ ขณะศึกษาค้นคว้าหาวิธีการเก็บรักษาผลสตรอเบอรี่ให้คงนาน โดยเมื่อเอาผลสตรอเบอรี่ลงไปแช่แอลกอฮอล์ ทำให้มีคุณสมบัติในการต่อต้านอนุมูลอิสระของผลไม้เพิ่มมากขึ้น



บทที่ 3
ระเบียบวิธีดำเนินงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel)

ที่มา : <http://www.painaidii.com/business/135124/shangri-la-hotel-10500/lang/en/>

ชื่อบริษัท: โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel)
เลขที่ 89 ซอยวัดสวนพลู ถนนใหม่ เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

เบอร์โทรศัพท์: 0-2236-7777

เบอร์โทรสาร: 0-2236-8579

อีเมล: slbk@shangri-la.com

เว็บไซต์: <http://www.shangri-la.com/bangkok>



Shangri-La hotel

BANGKOK

รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรม

ที่มา: <http://www.sudkum.com/promotion.php?id=4206>



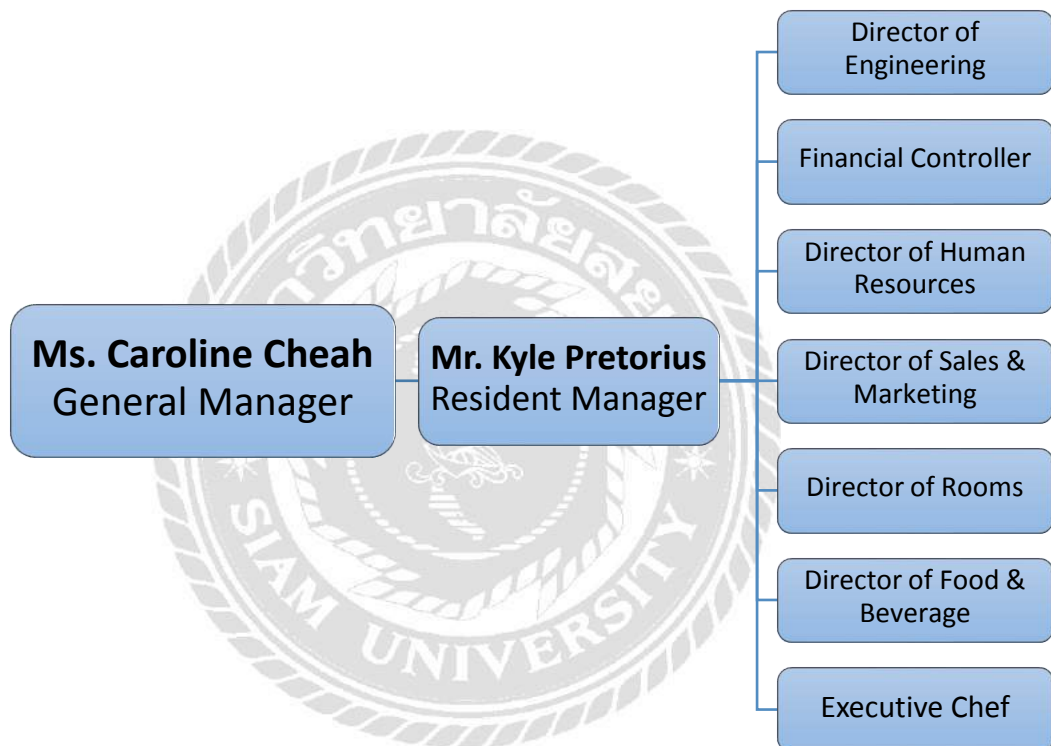
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel)

ที่มา: <http://km.siamha.com>

โรงแรมแชนกรีล่า กรุงเทพฯ ปัจจุบันเป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ติดกับสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน ห่างจากสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิใช้เวลาเดินทางโดยรถยนต์ประมาณ 40 นาที โรงแรมประกอบด้วย 2 ตึก ได้แก่ แชนกรี-ลา วิง (เมนวิง) ให้บริการห้องพักจำนวน 673 ห้อง และกรุงเทพฯ วิง ให้บริการห้องพักจำนวน 129 ห้อง ห้องพักสุดหรูสามารถมองเห็นทัศนียภาพอันงดงามของวิวเมืองหรือวิวแม่น้ำ มีการตกแต่งสไตล์ไทยด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้และผ้าไหม ที่วิวออกแบบระบบช่องสัญญาณดาวเทียม ตู้നിရိယ และมินิบาร์ มีศูนย์ออกกำลังกายขนาด 10,000 ตารางเมตร และ CHI, The Spa at Shangri-La ผู้เข้าพักสามารถเข้าร่วมชั้น

เรียนแอโรบิกและเดินรำประจำวัน หรือเล่นเทนนิส มีสระสเปา ห้องซาวน่า ห้องอบไอน้ำ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ได้แก่ ซัปปิ้งอาเขต คลินิก ศูนย์บริการธุรกิจ เป็นต้น มีอาหารอิตาเลียน สมัยใหม่ต้อนรับให้บริการที่ Volti Ristorante & Bar ขณะที่ Horizon II River Cruise ให้บริการบุฟเฟ่ต์อาหารเอเชียและอาหารนานาชาติบนเรือส่วนตัวล่องแม่น้ำ ส่วน The Chocolate Boutique ให้บริการของหวานรสเลิศและเครื่องดื่มร้อนหลายประเภท

3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.4 แผนผังองค์กร โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

3.3 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมประกอบด้วยห้องพักทั้งหมดจำนวน 802 ห้อง ได้แก่ Deluxe Executive และ Premier มีการตกแต่งสไตล์ไทยด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้และผ้าไหมอย่างลงตัว

3.3.1 การให้บริการห้องพัก

1) ห้องดีลักซ์เตียงคิงไซส์ (Deluxe Room, King Size Bed)

ห้องพักได้รับการตกแต่งแบบไทยและการตกแต่งแบบร่วมสมัย พร้อมวิวเมืองและวิวแม่น้ำเจ้าพระยาบางส่วน นอกจากนี้ยังมีโทรทัศน์จอแบนระบบช่องสัญญาณเคเบิล/ดาวเทียม บริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรี



รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์เตียงคิงไซส์ (Deluxe Room, King Size Bed)

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/shangri-la-bangkok.th.html>

2) ห้องสอไรซ์คลับเตียงคิงไซส์ (Horizon Club room, King Size Bed)

ห้องพักมีโทรทัศน์จอแบนระบบช่องสัญญาณเคเบิลและดาวเทียม เครื่องเล่นดีวีดี ห้องน้ำฟร้อนอุ่นพร้อมเครื่องใช้ในห้องพักที่ฝึกบัวกระจกแยกเป็นสัดส่วน บริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรี และสิทธิในการใช้บริการที่ Horizon Club



รูปที่ 3.6 ห้องสอไรซ์คลับเตียงคิงไซส์ (Horizon Club room, King Size Bed)

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/shangri-la-bangkok.th.html>

3) ห้องกรุงเทพดีลักซ์เตียงคิงไซส์พร้อมระเบียง (Krungthep Deluxe Room, King Size Bed With Balcony)

ห้องพักตั้งอยู่ในปีกอาคาร มีแผนกต้อนรับและทางเข้าแยกเป็นสัดส่วน ระเบียงส่วนตัวพร้อมทิวทัศน์มุมกว้างของแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีชื่อเสียง พร้อมสิทธิในการใช้ Krungthep Wing Pool และบริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรี



รูปที่ 3.7 ห้องกรุงเทพดีลักซ์เตียงคิงไซส์พร้อมระเบียง

(Krungthep Deluxe Room, King Size Bed With Balcony)

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/shangri-la-bangkok.th.html>

4) ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Suite)

ห้องพักสุดหรูพร้อมห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ห้องน้ำหินอ่อน และสิทธิในการเข้าใช้บริการ Horizon Club แห่งนี้มีทิวทัศน์ของเมืองและวิวแม่น้ำเจ้าพระยาบางส่วน



รูปที่ 3.8 ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Suite)

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/shangri-la-bangkok.th.htm>

5) ห้องพรีเมียร์เตียงคิงไซส์ (Premier Room, King Size Bed)

ห้องพักสไตล์การตกแต่งร่วมสมัยพร้อมวิวทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องน้ำร้อนออนเซ็น และห้องนั่งเล่นพร้อมเตียงโซฟาเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าพัก



รูปที่ 3.9 ห้องพรีเมียร์เตียงคิงไซส์ (Premier Room, King Size Bed)

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/shangri-la-bangkok.th.html>

6) ห้องกรุงเทพดีลักซ์สวีท (Krungthep Deluxe Suite)

ห้องพักนี้มีการตกแต่งที่ผสมผสานสไตล์ไทยเข้ากับสไตล์ตะวันตกได้อย่างมีเอกลักษณ์ พร้อมเพดานสูง โคมไฟระย้า ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำร้อนออนเซ็นทั้งบริเวณ ผู้เข้าพักสามารถรับบริการอาหารเช้าและบริการค็อกเทลยามเย็นฟรีที่ Riverside Lounge



รูปที่ 3.10 ห้องกรุงเทพดีลักซ์สวีท (Krungthep Deluxe Suite)

ที่มา: <https://www.booking.com/hotel/th/shangri-la-bangkok.th.html>

3.3.2 การให้บริการห้องอาหาร

1) Shang Palace

ห้องอาหารจีนสไตล์กวางตุ้งดั้งเดิมและอาหารจีนพื้นเมือง ซึ่งปรุงโดยเชฟชาวจีนแท้ๆ เปิดให้บริการมื้อกลางวัน (วันจันทร์ – วันเสาร์) เวลา 11:30 – 14:30 น. (วันอาทิตย์) เวลา 11:00 – 15:00 น. และเปิดบริการมื้อเย็นทุกวัน เวลา 18:00 – 22:30 น.



รูปที่ 3.11 Shang Palace

ที่มา: <http://www.shangri-la.com/shangrila/dining/restaurants/shang-palace/>

2) Volti Ristorante & Bar

ห้องอาหารอิตาเลียนที่น่าเสนอในรูปแบบทันสมัย โวลติ (Volti) (เป็นภาษาอิตาลี แปลว่า ไบรอน) สะท้อนถึงการต้อนรับ การมาพบปะกันของลูกค้าที่แวะเวียนมาแบบไม่ขาดสาย พร้อมดื่มด่ำกับบรรยากาศวิริมแมนน้ำเจ้าพระยา จากห้องอาหารที่กว้างขวาง ซึ่งได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามหรูหรา เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18.00 น. – 22.30 น.



รูปที่ 3.12 Volti Ristorante & Bar

ที่มา: <https://www.chope.co/bangkok-restaurants>

3) Next 2 Café

เป็นห้องอาหารบุฟเฟต์นานาชาติที่มีทั้งโซนด้านนอก และด้านใน ส่วนด้านนอก นั้นติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา เปิดให้บริการมือกลางวัน (วันจันทร์ – วันเสาร์) ราคา 1,150 บาทถ้วนต่อท่าน และเปิดบริการบรันช์ (วันอาทิตย์) 2,100 บาทถ้วนต่อท่าน ส่วน International Seafood Buffet มีเฉพาะวันศุกร์และเสาร์ เวลา 18.30 – 22.00 น.



รูปที่ 3.13 Next 2 Café

ที่มา: <https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/next2-cafe.html>

4) Salathip

ห้องอาหารไทยที่เปิดให้บริการตั้งแต่เริ่มก่อตั้งโรงแรมเมื่อปี 2529 จนถึงปัจจุบัน ขึ้นชื่อเรื่องเมนูอาหารไทยต้นตำรับ พร้อมบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาใจกลางกรุงเทพฯ ระหว่างมื้อค่ำยังมีการแสดงรำไทย ที่มีการแสดงหลากหลาย เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18:00 – 22:30 น.



รูปที่ 3.14 Salathip

ที่มา: <https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/salathip.html>

5) Horizon Cruise

ล่องเรือหรูระดับ 5 ดาวอย่างเรือ Horizon Cruise โดยโรงแรมแชงกรีลา เพื่อ
รับประทานอาหารค่ำแบบบุฟเฟต์อาหารนานาชาติ กำหนดการเดินทาง เวลา 18:30-19:30 น.
รายงานตัวที่ท่าเรือ เวลา 19:30 น. ออกเดินทางจากท่าเรือ เริ่มต้นการล่องแม่น้ำเจ้าพระยา และเวลา
21:30 น. สิ้นสุดการทัวร์ เดินทางกลับท่าเรือ ราคา 2,500 บาทต่อท่าน



รูปที่ 3.15 Horizon Cruise

ที่มา : <https://www.orientalescape.com/tour/thailand/bangkok/horizon>

3.3.3 การให้บริการห้องประชุม

โรงแรมแชงกรี-ลา มีห้องอเนกประสงค์ถึง 25 ห้อง ได้แก่

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| - Ballroom I | - Philippines |
| - Ballroom II | - Private Room I |
| - Ballroom III | - Private Room II |
| - Ballroom Lobby & Foyer | - Singapore |
| - Brunei | - The Boardroom Suites |
| - Chao Phraya Room | - The Chairman's Room |
| - Grand Ballroom | - The Garden Gallery |
| - Indonesia | - The Study |
| - Malaysia | - The Valley Room |
| - Myanmar | - The Valley Room I |
| - Myanmar I | - The Valley Room II |
| - Myanmar II | - Vietnam |
| - Myanmar III | |

ตัวอย่างของห้องประชุมบางส่วน



รูปที่ 3.16 Grand Ballroom

ที่มา : <https://www.eventbanana.com/Seeker/VenueDetail/178/shangri-la-hotel>



รูปที่ 3.17 The Garden Gallery

ที่มา : <http://www.bangkokriver.com/th/place/shangri-la-hotel-meetings/#gallery-3>

3.3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| - พื้นที่อาบแดด | - บริการห้องประชุม/ห้องจัดเลี้ยง |
| - สระว่ายน้ำ | - บริการซักรีด |
| - สนามเทนนิส (มีค่าบริการเพิ่มเติม) | - บริการรับเลี้ยงเด็กเล็ก |
| - รถรับส่งสนามบินมีค่าบริการเพิ่มเติม | - บริการจองตั๋ว |
| - ห้องอาหาร/ภัตตาคาร | - บริการทำความสะอาด |
| - บริการผู้ช่วยส่วนตัว | - ที่จอดรถแบบปลอดภ้ย |
| - อินเทอร์เน็ตไร้สาย (ไม่มีค่าบริการ) | |

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

3.4.1 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของ นางสาว สโรชา สุจริต



รูปที่ 3.18 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว สโรชา สุจริต

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : Food & Beverage Department (Salathip Restaurant)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

งานช่วงเวลา 14:00 - 17:00 น. เรียนรู้ระบบการทำงาน จำเมนูอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในห้องอาหาร ได้แก่ ช้อน แก้ว จาน จดจำการจัดโต๊ะอาหาร ตำแหน่ง และจำนวนโต๊ะ เรียนรู้รูปแบบการบริการในร้านอาหารไทย ทั้งการปฏิบัติ และการพูด เริ่มต้นงานด้วยการเตรียมอุปกรณ์ในครัว เบิกผ้าคาดโต๊ะ ผ้ารองแก้ว และผ้าเช็ดอุปกรณ์ที่แผนกซักกรีด เบิกผ้าขนหนูสำหรับทำผ้าเย็น และแนปकिन ที่ห้องผ้า เบิกดอกบัวทุกวันจันทร์และวันพฤหัสบดีที่แผนกจัดซื้อ เช็ดจาน เช็ดช้อน เช็ดแก้ว พับผ้าเย็น พับดอกบัวใส่โหลแก้ว นำโคมไฟและดอกบัวที่เตรียมไว้ไปตั้งตามโต๊ะอาหารที่จัดเสร็จแล้ว จัดอุปกรณ์เข้าสู่อุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานตามสเตชัน วางเบาะรองนั่ง พับแนปकिन ประชุมงานตอน 16:00 น. พักทานอาหาร 17:00 น.

งานช่วงเวลา 17:40 – 00:30 น. ลงผ้าเย็นตามโต๊ะ เปิดโคมไฟตามโต๊ะ เช็กความเรียบร้อยของโต๊ะอาหารยืนตามโซนที่ได้รับมอบหมาย คอยต้อนรับแขก พาแขกไปนั่งที่โต๊ะ ถวายเครื่องดื่ม นำเมนูอาหาร เครื่องดื่ม และไวท์ให้แขก รับผิดชอบต่ออาหารจากแขก เสิร์ฟอาหาร เก็บจาน พุดคุยถามรสชาติอาหารกับแขก และคอยส่งแขก เติมน้ำบริการเครื่องดื่มแก่ลูกค้าในบางวัน หลังจาก

ห้องอาหารปิดก็จะทำการเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ทำความสะอาดหน้าโต๊ะ เก็บเบาะรองนั่ง ดอกบัว และโคมไฟไปไว้ในห้องเก็บของให้เรียบร้อย จัดโต๊ะอาหารสำหรับวันต่อไป

3.4.2 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของ นางสาว สุวนันท์ คงศิลป์



รูปที่ 3.19 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว สุวนันท์ คงศิลป์

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : Food & Beverage Department (Shang Palace Restaurant)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ทำงานช่วง 2 เดือนแรก 10.00 -19.30 น. เรียนรู้เกี่ยวกับจำนวนโต๊ะ เวลาทำการเปิด – ปิด ของห้องอาหาร เรียนรู้เมนูอาหาร เครื่องดื่ม และที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมถึงกฎระเบียบดูแลรักษาห้องอาหาร ตู้เก็บผงชา ตู้ไวน์ ตู้น้ำแข็ง และกฎระเบียบการเงินจากล๊อคเกอร์จัดเตรียมเครื่องดื่มชา จิน ชาเก็กฮวยไว้แต่ละสเตชัน และเตรียมชอส เพื่อวางไว้หน้าโต๊ะลูกค้าแต่ละท่าน ทำหน้าที่เสิร์ฟอาหาร เครื่องดื่ม เก็บจานเมื่อลูกค้าทานเสร็จ เช็ดโต๊ะใหม่ทันที และวางผ้าร้อนก่อนลูกค้าจะทานอาหาร รับออเดอร์อาหารเมื่อลูกค้าสั่งอาหารในบางครั้ง ลงไปเอาผ้าปูโต๊ะ ผ้าแนปกิน ผ้าร้อนที่ห้องผ้า มาทำการเติมใส่ในตู้ และพับผ้าแนปกิน ผ้าร้อน เพื่อนำไปใช้ในครั้งถัดไป เช็ดภาชนะ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ส้วดล้างเสร็จให้แห้ง และเติมใส่ตู้ตามสเตชันต่าง ๆ

ทำงานช่วง 2 เดือนหลัง 7.00 -10.00 น. เรียนรู้ขั้นตอนเช็ดอุปกรณ์ของห้องอาหารเข้า (Next 2) และเก็บภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ลูกค้าทานอาหารเรียบร้อยแล้ว เรียนรู้การใช้เครื่องกาแฟ การชงชา และเสิร์ฟเครื่องดื่มต่าง ๆ ทำหน้าที่ช่วยโฮสเสิร์ฟลูกค้ามายังโต๊ะอาหาร โดยถามเบอร์

ห้อง จำนวนลูกค้า และถามลูกค้าว่าต้องการนั่งด้านในหรือด้านนอกริมแม่น้ำเจ้าพระยา พอลูกค้าถึงโต๊ะอาหาร ก็จะหันผ้าแนบปกินให้อยู่ด้านบนระหว่างอุปกรณ์ทานอาหารเพื่อให้รู้ว่าโต๊ะนี้มีลูกค้าจองแล้ว และถามเครื่องดื่มว่าจะรับกาแฟหรือชา เพื่อจะบอกพนักงานเสิร์ฟให้นำเครื่องดื่มมาบริการแก่ลูกค้า เติมน้ำ บริการเครื่องดื่มแก่ลูกค้า ทั้งน้ำชา น้ำผลไม้ต่าง ๆ แก่ลูกค้า

3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

3.5.1 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษาของนางสาว สโรชา สุจริต

ชื่อ-นามสกุล: คุณสุจิตรา เต็มเปี่ยม

แผนก: Food & Beverage Department

ตำแหน่ง: Salathip Service



รูปที่ 3.20 พนักงานที่ปรึกษา

3.5.2 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษาของนางสาว สุวนันท์ คงศิลป์

ชื่อ-นามสกุล : คุณพรวิทย์ เชิญขวัญศรี

แผนก: Food & Beverage Department

ตำแหน่ง: Shang Palace Service



รูปที่ 3.21 พนักงานที่ปรึกษา

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระหว่างวันที่ 7 มกราคม พ.ศ. 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2562

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน
1.ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←		→	
2.คิดค้นสูตร		←→		
3.ทดลองผสมเครื่องดื่ม			←→	
4.ทำการทดสอบเครื่องดื่ม			←→	
5.พัฒนาสูตรเครื่องดื่ม			←→	→
6.ประเมินผล				←→
7.จัดทำเอกสาร		←		→

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย ศึกษาข้อมูลโดยการเรียนรู้ประเภทของเครื่องดื่ม, การผสมเครื่องดื่ม, การใช้อุปกรณ์บาร์

3.7.2 คิดค้นสูตร นำข้อมูลที่ได้ศึกษามาคิดออกแบบเป็นเครื่องดื่มแนวใหม่จากขนมไทย

3.7.3 ทดลองผสมเครื่องดื่ม นำส่วนผสมขนมไทยที่เตรียมไว้มาผสมกับเหล้าให้ได้รับรสชาติที่ต้องการ

3.7.4 ทำการทดสอบเครื่องดื่ม นำเครื่องดื่มที่ผสมเสร็จแล้วไปให้กับผู้ร่วมงานทดลองดื่ม

3.7.5 พัฒนาสูตรเครื่องดื่ม นำคำติชม คำเสนอแนะของผู้ร่วมงานมาปรับเปลี่ยนแก้ไขเครื่องดื่ม

3.7.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล นำเครื่องดื่มที่ผ่านการปรับแต่งรสชาติจนดีที่สุดแล้วมาให้กับผู้ร่วมงานประเมินผล

3.7.7 ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด ส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูเพื่อความถูกต้อง และแก้ไขสิ่งที่อาจารย์บอกว่าต้องแก้ไขเพื่อความถูกต้อง

3.7.8 จัดทำเอกสาร รวบรวมข้อมูลที่ศึกษาทั้งหมดมาทำเป็นรูปเล่ม พร้อมนำเสนอ

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานของโครงการ

4.1 รายละเอียดทำโครงการ

โครงการเรื่องข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอความเป็นไทยด้วยค็อกเทลแนวใหม่ที่ยังไม่มีในบาร์หรือห้องอาหารของโรงแรมแข่งกริลล่า และช่วยเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ โดยการสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากขนมไทยอย่าง“ข้าวเหนียวมะม่วง”

4.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 4.3.1 มะม่วงสุก | 100 กรัม |
| 4.3.2 น้ำเชื่อม | 3/4 ออนซ์ |
| 4.3.3 ข้าวเหนียวอัญชัน | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 4.3.4 เหล้ารัม | 2 ออนซ์ |
| 4.3.5 น้ำแข็ง | |
| 4.3.6 น้ำกะทิ (ตกแต่งปากแก้ว) | |
| 4.3.7 ถั่ว (ตกแต่งปากแก้ว) | |
| 4.3.8 ใบเตย (ตกแต่งปากแก้ว) | |

4.3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

- 4.3.1 แก้วมาตินี
- 4.3.2 จิกเกอร์ (Jigger)
- 4.3.3 ช้อนบาร์
- 4.3.4 กล่องสำหรับแต่งขอบแก้ว (Saucer)
- 4.3.5 เครื่องปั่น

4.4 วิธีการทำเครื่องต้มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

4.4.1 น้ำกะทิ ใส่แป้งข้าวเจ้า และเกลือเล็กน้อย (ระหว่างใส่แป้งจะยังไม่เปิดไฟเพราะจะทำให้แป้งจับตัวเป็นก้อน) หลังจากนั้นเปิดไฟอ่อนคนจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.1 น้ำกะทิ ใส่แป้งข้าวเจ้า และเกลือเล็กน้อย

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.2 ดอกอัญชันแห้งแช่น้ำ แล้วคั้นน้ำออก



รูปที่ 4.2 คั้นน้ำอัญชัน

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.3 ซาวข้าวเหนียวในน้ำสะอาดแล้วกรองออก



รูปที่ 4.3 ซาวข้าวเหนียว

ที่มา:ผู้จัดทำ

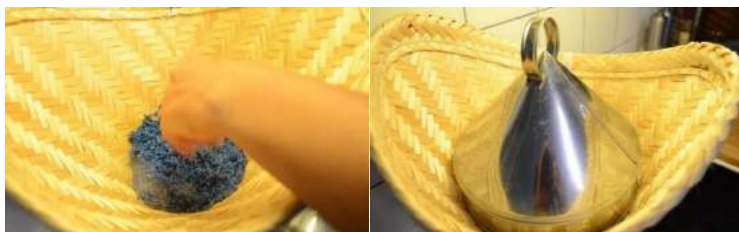
4.4.4 แช่ข้าวเหนียวกับน้ำอัญชัน เมื่อสีเริ่มติดเม็ดข้าว แล้วกรองน้ำออก



รูปที่ 4.4 แช่ข้าวเหนียวกับน้ำอัญชัน

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.5 นำข้าวเหนียวไปนึ่งเป็นเวลา 40 นาที



รูปที่ 4.5 นึ่งข้าวเหนียว

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.6 นำน้ำกะทิตั้งไฟอ่อนใส่น้ำตาล หลังจากนั้นนำน้ำกะทิมานูนกับข้าวเหนียวที่นึ่งไว้



รูปที่ 4.6 นำน้ำกะทิมานูนกับข้าวเหนียวที่นึ่งไว้

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.7 นำมะม่วง 1 ผลมาผ่าเป็นสองซีก



รูปที่ 4.7 ผ่ามะม่วงเป็นสองซีก

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.8 นำไปปั่นกับน้ำแข็ง ใส่น้ำเชื่อม เหล้ารัม และเกลือเล็กน้อย



รูปที่ 4.8 ปั่นส่วนผสม

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.9 นำน้ำกะทิกับถั่วมาเคลือบปากแก้วรองกันแก้วด้วยข้าวเหนียวอัดชั้น



รูปที่ 4.9 ตกแต่งแก้ว

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.4.10 เทน้ำมะม่วงที่ปั่นแล้วลงไปในแก้วที่เตรียมไว้ตกแต่งด้วยเนื้อมะม่วง



รูปที่ 4.10 เทน้ำมะม่วงใส่แก้ว

ที่มา:ผู้จัดทำ

4.5 การคำนวณต้นทุนสำหรับเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail

สูตรทดลองครั้งที่ 1

ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	คำนวณต้นทุน
มะม่วงน้ำดอกไม้ 1 ผล	150 g	55/1000 g	8.25
ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	100 g	70/1000g	7
เหล้ารัม (บาคาดี)	30 ml	769/750 ml	30.76
น้ำเชื่อม (มิตรผล)	22 ml	29/180 ml	3.54
รวม			49.55

ตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail

สูตรทดลองครั้งที่ 2

ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	คำนวณต้นทุน
มะม่วงน้ำดอกไม้ 1 ผล	100 g	55/1000 g	5.50
ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	100 g	70/1000g	7
เหล้ารัม(บาคาดี)	30 ml	769/750 ml	30.76
น้ำเชื่อม(มิตรผล)	22 ml	29/180 ml	3.54
รวม			46.80

จากตารางที่ 4.1 และตารางที่ 4.2 พบว่าสูตรการทดลองครั้งที่ 1 ค็อกเทลที่ได้มีปัญหาในเรื่องความหนืดน้ำค็อกเทลเพราะมีส่วนผสมของเนื้อมะม่วงมากเกินไป จึงได้ทำการปรับสูตรเป็นสูตรการทดลองที่ 2 เพื่อให้เครื่องดื่มมีความเหลวมากขึ้นโดยการลดปริมาณของเนื้อมะม่วง

4.6 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

คณะผู้จัดทำโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลจากพนักงานแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 30 ชุด สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังต่อไปนี้

4.6.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ(%)
ชาย	7	23.30
หญิง	23	76.70
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำงานวิจัยครั้งนี้ คิดเป็นเพศชายร้อยละ 23.30และคิดเป็นเพศหญิงร้อยละ 76.70

4.6.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
อายุต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20	-	-
อายุระหว่าง 21-25	19	63.40
อายุระหว่าง 26-30	6	20
อายุมากกว่า 31 หรือเท่ากับ	5	16.70
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 21-25 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 63.40รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 20และผู้ที่มีอายุมากกว่า 31 ปีหรือเท่ากับน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 16.70

4.6.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)
Manager	1	3.30
Assistant Manager	2	6.70
Team Leader Service	6	20
Staff Service	21	70
รวม	30	100

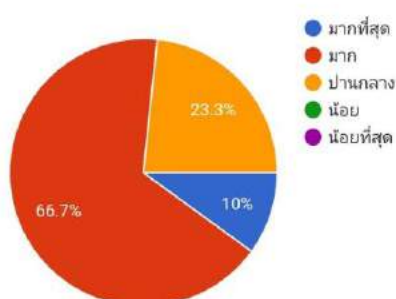
จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ อยู่ในตำแหน่ง Staff Service มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70 รองลงมาคือตำแหน่ง Team Leader Service คิดเป็นร้อยละ 20 ตำแหน่ง Assistant Manager คิดเป็นร้อยละ 6.70 และตำแหน่ง Manager มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.30

4.6.4 ความพึงพอใจที่มีต่องานวิจัยข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลมีผลดังนี้

4.6.4.1 ความพึงพอใจด้านรสชาติ

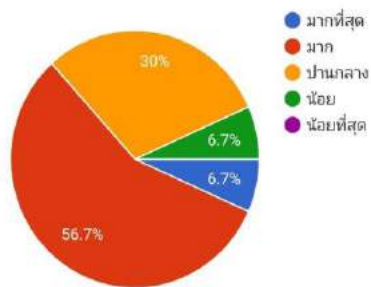
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลในด้านรสชาติมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 66.70 ความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.30 และความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ความพึงพอใจด้านรสชาติ

4.6.4.2 ความพึงพอใจด้านสีสน

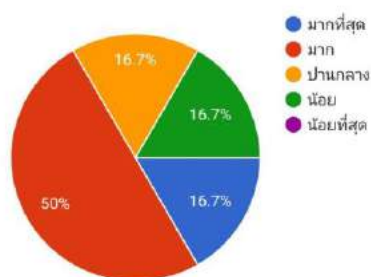
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียว
อัญชันมะม่วงค็อกเทลในด้านสีสนมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.70 ความพึง
พอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 30 และความพึงพอใจในระดับมากที่สุดกับน้อยเท่ากัน คิด
เป็นร้อยละ 6.70 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 ความพึงพอใจด้านสีสน

4.6.4.3 ความพึงพอใจด้านความเข้ากันของค็อกเทล

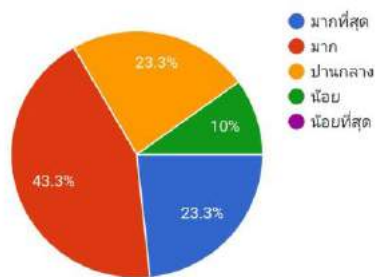
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียว
อัญชันมะม่วงค็อกเทลในด้านความเข้ากันของค็อกเทลมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ
50 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ปานกลาง และน้อยเท่ากันตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 16.70ของ
ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ความพึงพอใจด้านความเข้ากันของค็อกเทล

4.6.4.4 ความพึงพอใจด้านการตกแต่ง

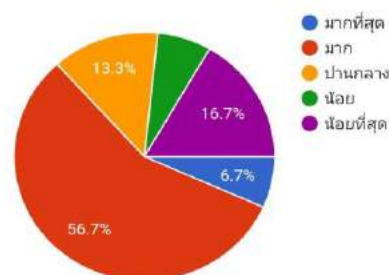
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียว
อัญชันมะม่วงค็อกเทลในการตกแต่งมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.30 ความ
พึงพอใจในระดับมากที่สุดกับปานกลางเท่ากันตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 23.30 และความพึงพอใจ
ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ความพึงพอใจด้านการตกแต่ง

4.6.4.5 ความพึงพอใจด้านประโยชน์

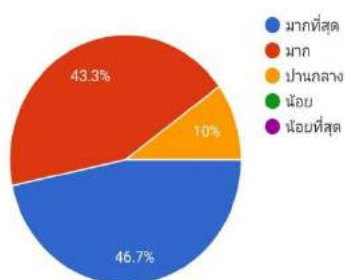
จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียว
อัญชันมะม่วงค็อกเทลในด้านประโยชน์มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.70 ความ
พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.70 ความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ
13.30 และความพึงพอใจในระดับมากที่สุดกับน้อยเท่ากันตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 6.70 ของผู้ตอบ
แบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 ความพึงพอใจด้านประโยชน์

4.6.4.6 ความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลในด้านความคิดสร้างสรรค์มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.70 ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.30 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลใช้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของลิเคิร์ต (Likert)

กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50	หมายถึง	ความพึงพอใจน้อยที่สุด
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50	หมายถึง	ความพึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50	หมายถึง	ความพึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50	หมายถึง	ความพึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00	หมายถึง	ความพึงพอใจมากที่สุด

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียว
อัญชันมะม่วงค็อกเทล

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. รสชาติ	3.87	0.51	มาก
2. สีสัณ	3.60	0.67	มาก
3. ความเข้ากันของค็อกเทล	3.67	0.96	มาก
4. การตกแต่ง	3.80	0.92	มาก
5. ประโยชน์	3.30	0.24	มาก
6. ความคิดสร้างสรรค์	4.37	0.67	มาก
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	3.77	0.26	มาก

จากตารางที่ 4.6 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลของผู้ทำแบบสอบถามจาก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) ของโรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ที่มีต่อโครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล ครั้งนี้มีความพึงพอใจในระดับมากทุกปัจจัย โดยประเด็นความพึงพอใจที่มีผลต่อการตัดสินใจเรียงลำดับจากน้อยไปมาก พบว่าความพึงพอใจน้อยที่สุดมีผลต่อการตัดสินใจ คือความพึงพอใจด้านประโยชน์มีค่าเฉลี่ย 3.30 ต่อมาคือความพึงพอใจด้านสีสัณมีค่าเฉลี่ย 3.60 ความพึงพอใจด้านความเข้ากันของค็อกเทลมีค่าเฉลี่ย 3.67 ความพึงพอใจด้านการตกแต่งมีค่าเฉลี่ย 3.80 ความพึงพอใจด้านรสชาติมีค่าเฉลี่ย 3.87 และความพึงพอใจมากที่สุดมีผลต่อการตัดสินใจ คือด้านความคิดสร้างสรรค์มีค่าเฉลี่ย 4.37 ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel) ในแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) ได้เล็งเห็นความสำคัญในการนำเสนอความเป็นไทย จึงได้เกิดแนวคิดที่จะสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ที่ยังไม่มีในบาร์ ร้านอาหาร หรือภัตตาคารที่อยู่ภายในโรงแรม โดยการนำขนมไทยอย่าง“ข้าวเหนียวมะม่วง” ที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ในหมู่คนไทยและชาวต่างชาติมาประยุกต์เป็นค็อกเทลสมูทตี้ (Cocktail Smoothie) โดยมีเป้าหมายเพื่อให้เกิดประโยชน์และเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการจากขั้นตอนการประเมินผล ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดยได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ให้กับแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) เป็นจำนวน 30 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจผลแบบสอบถามพบว่า ในส่วนของด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 76.70 และเป็นเพศชายน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.30 ในส่วนของด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 21-25 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 63.40 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20 ในส่วนของด้านตำแหน่ง เป็นตำแหน่ง Staff Service มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70 และตำแหน่ง Manager มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.30 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการวิจัยข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลอยู่ในระดับความพึงพอใจมากอยู่ที่ 3.86

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

5.1.2.1 จากการทำเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล เป็นจำนวนทั้งหมด 3 ครั้ง โดยครั้งที่ 1 พบว่า น้ำกะทิที่ใช้เคลือบปากแก้วมีความเข้มข้นไม่เพียงพอ ถ้าวจึงไม่ติดกับปากแก้ว ครั้งที่ 2 พบว่า รสชาติของเครื่องดื่มไม่คงที่ ครั้งนี้มีรสชาติหวานเกินไป และครั้งที่ 3 พบว่า

ส่วนผสมทุกอย่างลงตัวทั้งรสชาติ และการตกแต่งปากแก้ว จึงนำเครื่องดื่มที่ได้จากการผสมครั้ง
สุดท้ายไปให้กับพนักงานได้ทำการประเมินต่อไป

5.1.3 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.3.1 ในระยะเวลาของการทำงาน โครงการอยู่ในช่วงฝึกงานจึงทำให้มีเวลาน้อยใน
การทดลองทำเครื่องดื่ม เพื่อปรับปรุงสูตร

5.1.3.2 พนักงานบางส่วนมีเวลาการทำงาน และวันหยุดไม่ตรงกันจึงเป็นการยากที่จะให้
ทุกคนได้ทดลองชิมเครื่องดื่มในวันเดียวกัน

5.1.4 การแก้ปัญหาในการทำเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัณชันมะม่วงค็อกเทล

5.1.4.1 จากปัญหาของการทำเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัณชันมะม่วงค็อกเทล ทั้งหมด 3 ครั้ง
แก้ปัญหาโดยจากครั้งที่ 1 และ 2 ที่มีปัญหาในเรื่องกะทิที่ใช้เคลือบปากแก้วและรสชาติที่ไม่คงที่ ทำ
การจดบันทึกส่วนผสมที่ใส่ และทำการปรับปรุงส่วนผสมจนทุกอย่างลงตัวแล้วจึงนำไปให้กับ
พนักงานได้ทำการประเมินต่อไป

5.1.5 การแก้ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.5.1 หาเวลาในช่วงหลังเลิกงานเพื่อใช้ทดลองทำเครื่องดื่ม และปรับปรุงสูตร

5.1.5.2 เลือกวันที่มีพนักงานจำนวนมาก และใช้เวลาช่วงหลังเลิกงานของพนักงานให้ทุก
คนได้ทดลองชิมเครื่องดื่ม

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

ทางผู้จัดทำได้เรียนรู้การทำงานในสถานการณ์และที่ปฏิบัติงานจริง จากองค์กรของ
โรงแรมขนาดใหญ่ ที่ทำให้ได้เรียนรู้งานใหม่ๆ ที่หลากหลายภายในโรงแรม การทำงานเป็นทีม การ
ทำงานภายใต้ความกดดัน การมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายข้อสำคัญ ตรงต่อเวลา
กระตือรือร้นในการทำงาน ได้รู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดจากการ
ทำงานบริการได้อย่างตรงจุด ได้ฝึกการพัฒนาและปรับปรุงตนเองให้มีศักยภาพในการทำงาน
ตลอดเวลา นอกจากนี้ยังได้ฝึกทักษะทางด้านภาษาในการติดต่อสื่อสารกับแขกที่มาใช้บริการ

ตลอดจนฝึกความอดทนในการทำงาน และมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน ผลทั้งหมดนี้เป็นประโยชน์และมีคุณค่าต่อการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตของการทำงานในสายของการบริการในภายภาคหน้าต่อไป

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ในช่วงแรกของการทำงานไม่มีความมั่นใจในตัวเอง ในการเข้าหาแขกตัวต่อตัว จะรู้สึกขาดความมั่นใจเมื่อไม่มีพี่เลี้ยงอยู่ด้วย

5.2.2.2 การปรับตัวในที่ทำงานทั้งเรื่องรูปแบบงาน และเพื่อนร่วมงาน

5.2.2.3 บางครั้งสื่อสารกับแขกไม่เข้าใจ จึงทำให้เกิดความผิดพลาดในการบริการ

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 สร้างความมั่นใจให้ตัวเองในการพยายามเข้าหาแขกด้วยตัวเอง ปัญหาที่เคยเกิดขึ้นพยายามเอามาเป็นบทเรียนและไม่ให้เกิดขึ้นซ้ำ

5.2.3.2 เก็บความรู้จากรุ่นพี่ที่ทำงาน เทคนิคต่างๆ ฝึกฝนและปรับปรุงตนเองตลอดเวลา มีน้ำใจกับเพื่อนและรุ่นพี่ที่ทำงาน พุดคุยและคอยช่วยเหลือกันและกัน

5.2.3.3 มีสติในการทำงาน หากความรู้ด้านภาษาเพิ่มเติม หาประสบการณ์ในการสื่อสารกับแขกให้มาก เพื่อลดปัญหาความผิดพลาดในการบริการ

บรรณานุกรม

- ข้าวเหนียว. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 19 เมษายน 2562, จาก <https://ricedee.com/>.
- ดอกอัญชัน. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก <https://www.honestdocs.co/>.
- ที่ตั้ง โรงแรม แสงกรี-ลา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 18 เมษายน 2562,
จาก <https://dir.sanook.com/webdetail/>.
- น้ำเชื่อม. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 21 เมษายน 2562, จาก <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/>.
- ประโยชน์ข้าวเหนียว. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 19 เมษายน 2562,
จาก <https://www.sanook.com/women/66491/>.
- พันธุ์มะม่วง. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 19 เมษายน 2562, จาก <https://sites.google.com/site/>.
- มาตรวัดของลิเคิร์ท. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 22 เมษายน 2562, จาก <https://greedisgoods.com/>.
- โรงแรม แสงกรี-ลา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 18 เมษายน 2562
จาก <https://www.booking.com/hotel/>.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ประเทศไทย) และสำนักวิจัยกระทรวงเกษตร (ประเทศสหรัฐอเมริกา).
(2550). การต่อต้านอนุมูลอิสระของผลไม้ที่ใส่ลงในเหล้า. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(ประเทศไทย)และสำนักวิจัยกระทรวงเกษตร (ประเทศสหรัฐอเมริกา).

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม



แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของพนักงานแผนก (Food & Beverage Department : Salathip Restaurant & Shang Palace Restaurant) ของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ที่มีต่อข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail)

คำชี้แจง : โปรดเติมเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ 1. ☐ ชาย 2. ☐ หญิง

2. อายุ 1. ☐ อายุต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20 2. ☐ อายุระหว่าง 21-25
3. ☐ อายุระหว่าง 26-30 4. ☐ อายุมากกว่า 31 หรือเท่ากับ

3. ตำแหน่ง:

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจของพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Department : Salathip Restaurant & Shang Palace Restaurant) ของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ที่มีต่อ ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail)

ความพึงพอใจที่มีต่อ Cocktail Sticky Mango	ระดับความพึงพอใจ				
	พึงพอใจ มากที่สุด (5)	พึงพอใจ มาก (4)	พึงพอใจ ปานกลาง (3)	พึงพอใจ น้อย (2)	พึงพอใจ น้อยที่สุด (1)
1.รสชาติ					
2.สีกลิ่น					
3.ความเข้ากันของข้าวเหนียว มะม่วงและส่วนผสมอื่นๆ					
4.การตกแต่ง					
5.ประโยชน์					
6.ความคิดสร้างสรรค์					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ
นางสาว สโรชา สุจริต
นางสาว สุวณันท์ คงศิลป์
คณะผู้จัดทำ



ภาคผนวก ข
รูปภาพขณะปฏิบัติงาน



นางสาวสโรชา สุจริต (Salathip Restaurant)



ภาพการจัดอุปกรณ์ งาน ช้อน ช้อม มีด เข้าตู้เก็บอุปกรณ์



ภาพขณะจัดโต๊ะอาหาร



ภาพการจัดโต๊ะอาหาร



ภาพขณะบริการเครื่องดื่ม

นางสาวสุนันท์ คงศิลป์ (Shang Palace Restaurant)



ภาพเตรียมซอสวางหน้าโต๊ะอาหาร



ภาพจัดโต๊ะอาหาร



ภาพเตรียมเงินใส่ลิ้นชักแคชเชียร์



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานที่ประกอบการนี้อย่างไรบ้าง

โครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล มีประโยชน์ต่อโรงแรมแข่งกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นอย่างมาก เพราะช่วยเพิ่มยอดขายประเภทเครื่องดื่มให้กับโรงแรม อีกทั้งวัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องดื่มมาจากการนำทรัพยากรที่มีอยู่ภายในโรงแรมมาใช้สร้างประโยชน์ สร้างรายได้ ให้แก่โรงแรมของเรา และเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล สามารถเป็นเครื่องดื่มแนะนำช่วงฤดูร้อนให้แก่ลูกค้าได้ดีอีกด้วย



.....
(นายไพรัตน์ ผาธรรม)

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

(Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail)

สโรชา สุจิริต, สุวันันท์ คงศิลป์

ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10160

E-mail : Pansarocho@gmail.com

E-mail : Suwanan.kho@siam.edu

บทคัดย่อ

โครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail) เป็นโครงการที่ได้แรงบันดาลใจมาจากขนมไทย ซึ่งจากการที่คณะจัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในส่วนของแผนกงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ทำให้มีความคิดในการที่จะสร้างสรรค์ค็อกเทลรูปแบบใหม่ ที่มีกลิ่นไอของขนมหวานไทยนั่นคือ ข้าวเหนียวมะม่วง โดยมีวัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ เพื่อให้โรงแรมได้นำสูตรไปปรับใช้ในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการช่วยเพิ่มยอดขายให้กับโรงแรม

เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail) ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำแบบสอบถามเป็นจำนวน 30 ชุด ซึ่งโดยรวมพนักงานมีความพึงพอใจด้านรสชาติ สี สัน ความเข้ากันของค็อกเทล การตกแต่งประโยชน์ และความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวมคือ 3.77 จึงมีความเป็นไปได้ที่สถานประกอบการจะนำตัวเครื่องดื่มค็อกเทลไปปรับใช้ขายในอนาคต

คำสำคัญ: Butterfly Pea Flower Stick Rice Mango

ค็อกเทล

Abstract

This project was inspired by Thai desserts. By attending cooperative education, the authors have been assigned to work at the Food and Beverage Department in Shangri-La Hotel, Bangkok and initiated to create a new style of cocktail mixed with mango sticky rice. The objective of this project was to create a new style of cocktail in order to apply the newly developed formula for further application and increase hotel sales as well.

In order to determine the satisfaction with the Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail, the authors prepared 30 copies of the questionnaire to collect data from the employees. The employees had a high level of satisfaction with taste, color, harmony, decoration, benefit, and creativity of Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail with a mean of 3.77 In conclusion, this developed menu could be sold in hotel in the future.

Keywords: Butterfly Pea Flower, Sticky Rice Mango, Cocktail

ที่มาของปัญหา

เกิดจากทีละคนผู้จัดทำได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยสยามเป็นนักศึกษาฝึกงานของแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) รับหน้าที่พนักงานเสิร์ฟ (Waitress) จึงทำให้รู้จักอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะนำขนมไทยอย่าง“ข้าวเหนียวมะม่วง”ที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ในหมู่คนไทยและชาวต่างชาติมาประยุกต์เป็นค็อกเทลสมูทตี้ (Cocktail Smoothie) ซึ่งได้ใช้ค็อกอัญชันในการทำสีของข้าวเหนียว เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ โดยได้มีการใช้ชื่อว่า ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่ให้ความรู้สึกเหมือนได้ทานข้าวเหนียวมะม่วง โดยมีส่วนผสมระหว่างข้าวเหนียวอัญชัน เนื้อมะม่วงสด น้ำเชื่อม และเหล้ารัม (Rum) สามารถดักทานคู่กับค็อกเทลน้ำมะม่วงหรือคนให้เข้ากันกับค็อกเทล จะได้ความรู้สึกที่แปลกใหม่สดชื่น และคลายร้อนเหมาะกับสภาพอากาศของประเทศไทย ค็อกเทลสมูทตี้ (Cocktail Smoothie) สูตรนี้ถือได้ว่าเป็นแนวความคิดใหม่ที่นำเสนอความเป็นไทยและยังไม่มีขายภายในบาร์หรือห้องอาหารของโรงแรมแชงกรี-ลา (Shangri-La Bangkok Hotel) จึงถือได้ว่าค็อกเทลตัวนี้สามารถเป็นการเพิ่มยอดขาย และเป็นการสร้างเมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ให้กับทางโรงแรม

แนวคิดในการทำโครงการ

การทำโครงการเรื่องข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลมีแนวคิดที่จะใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในสถานประกอบการโรงแรม นำมาสร้างสรรค์ค็อกเทลรูปแบบใหม่ ที่มีกลิ่นไอของขนมหวานไทยนั่นคือ ข้าวเหนียวมะม่วง และสถาน

ประกอบการโรงแรมสามารถนำสูตรไปปรับใช้ในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการช่วยเพิ่มยอดขายให้กับโรงแรม ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำการหาข้อมูลและสอบถามความคิดเห็นจากพนักงานและอาจารย์ที่ปรึกษา และได้ทำการรวบรวมเอกสารแนวคิด ทฤษฎีมาเป็นแนวทางในการทำข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

ขอบเขตของโครงการ

1) ขอบเขตด้านสถานที่ เก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการเล่มนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บข้อมูลจากบริเวณโรงแรม แชงกรี-ลา กรุงเทพฯแผนกอาหารและเครื่องดื่ม(Food & Beverage Department) ส่วนของห้องอาหารแชงปาเลซ (Shang Palace Restaurant) และห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip Restaurant)

2) ขอบเขตด้านเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลการทำโครงการเล่มนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการระหว่างวันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน พ.ศ. 2562

3) ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการจัดทำโครงการเล่มนี้คณะผู้จัดทำได้การเก็บรวบรวมข้อมูลจากพนักงานโรงแรม แชงกรี-ลา กรุงเทพฯแผนกอาหารและเครื่องดื่ม(Food & Beverage Department)ส่วนของห้องอาหารแชงปาเลซ (Shang Palace Restaurant) และห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip Restaurant)

4) ขอบเขตด้านเนื้อหาและการค้นคว้าข้อมูลคณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล และศึกษาวิธีการขั้นตอนการทำต่างๆ ตามสื่อออนไลน์ และหนังสือเป็นต้น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1) เพื่อนำเสนอความเป็นไทยด้วยค็อกเทลแนวใหม่ ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากขนมไทยที่มีชื่อเสียง

2) เพื่อสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ที่ยังไม่มีในบาร์หรือห้องอาหารของโรงแรมแซงกรีล่า

3) เพื่อให้เกิดประโยชน์และเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ

ประโยชน์ที่ได้รับ

1) ได้เรียนรู้ว่าขนมไทยที่มีชื่อเสียง “ข้าวเหนียวมะม่วง” สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นค็อกเทลแนวใหม่ ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง

2) ช่วยเพิ่มเมนูค็อกเทลทางเลือกใหม่ให้กับแขกที่มารับประทานอาหารในโรงแรม

3) เป็นช่องทางหนึ่งในการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม

วิธีการดำเนินการ

1) นำมะม่วง 1 ผลมาผ่าเป็นสองซีก

2) นำไปปั่นกับน้ำแข็ง ใส่ น้ำเชื่อม เหล้ารัม และเกลือเล็กน้อย

3) นำน้ำกะทิกับถั่วมาเคลือบปากแก้วรองก้นแก้วด้วยข้าวเหนียวอัดชั้น

4) เทน้ำมะม่วงที่ปั่นแล้วลงไปในแก้วที่เตรียมไว้ตกแต่งด้วยเนื้อมะม่วง

สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม แซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel) ในแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) ได้เล็งเห็นความสำคัญในการนำเสนอความเป็นไทย จึงได้เกิดแนวคิดที่จะสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ที่ยังไม่มีในบาร์ร้านอาหาร หรือภัตตาคารที่อยู่ภายในโรงแรม โดยการนำขนมไทยอย่าง “ข้าวเหนียวมะม่วง” ที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในหมู่คนไทย และชาวต่างชาติ มาประยุกต์เป็น ค็อกเทล สมูทตี้ (Cocktail Smoothie) โดยมีเป้าหมายเพื่อให้เกิดประโยชน์จากขั้นตอนการประเมินผล ผู้จัดทำได้มีการเก็บ

ข้อมูล โดยได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัดชั้นมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ให้กับแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) เป็นจำนวน 30 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจแบบสอบถามพบว่า ในส่วนของด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 76.70 และเป็นเพศชายน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.30 ในส่วนของด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 21-25 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 63.40 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20 ในส่วนของด้านตำแหน่งเป็นตำแหน่ง Staff Service มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70 และตำแหน่ง Manager มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.30 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการวิจัยข้าวเหนียวอัดชั้นมะม่วงค็อกเทลอยู่ในระดับความพึงพอใจมากอยู่ที่ 3.77 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.26



ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

1) สร้างความมั่นใจให้ตัวเองในการพยายามเข้าหาแขกด้วยตัวเอง ปัญหาที่เคยเกิดขึ้นพยายามเอามาเป็นบทเรียนและไม่ให้เกิดขึ้นซ้ำ

2) เก็บความรู้จากรุ่นพี่ที่ทำงาน เทคนิคต่างๆ ฝึกฝนและปรับปรุงตนเองตลอดเวลา มีน้ำใจกับเพื่อน และรุ่นพี่ที่ทำงาน พุดคุยและคอยช่วยเหลือกันและกัน

3) มีสติในการทำงาน หากความรู้ด้านภาษาเพิ่มเติม หาประสบการณ์ในการสื่อสารกับแขกให้มาก เพื่อลดปัญหาความผิดพลาดในการบริการ

บรรณานุกรม

ข้าวเหนียว. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 19 เมษายน

2562, <https://ricedee.com/>.

ดอกอัญชัน. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 20 เมษายน

2562, <https://www.honestdocs.co/>.

ที่ตั้ง โรงแรม แขงกรี-ลา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป).

วันที่สืบค้น 18 เมษายน 2562,

<https://dir.sanook.com/webdetail/>.

น้ำเชื่อม. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 21 เมษายน

2562, <https://th.openrice.com/th/bangkok/>.

ประ โยชนข้าวเหนียว. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น

19 เมษายน 2562,

<https://www.sanook.com/women/66491/>

พันธุ์มะม่วง. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 19 เมษายน

2562, <https://sites.google.com/site/>.

มาตรวัดของลิเคิร์ท. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 22

เมษายน 2562, <https://greedisgoods.com/>.

โรงแรม แขงกรี-ลา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป). วันที่

สืบค้น 18 เมษายน 2562

<https://www.booking.com/hotel/>.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ประเทศไทย) และ

สำนักวิจัยกระทรวงเกษตร (ประเทศ

สหรัฐอเมริกา). (2550).

การต่อต้านอนุมูลอิสระของผลไม้ที่ใส่ลงในเหล้า.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

(ประเทศไทย)และสำนักวิจัยกระทรวงเกษตร

(ประเทศสหรัฐอเมริกา).



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล

Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail

สถานประกอบการโรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นิ ทองอร

พนักงานที่ปรึกษา นางสาวพรปวีณ์ เชิญขวัญศรี และ นางสาวสุจิตรา เต็มเปี่ยม

บทคัดย่อ

โครงการข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail) เป็นโครงการที่ได้แรงบันดาลใจมาจากขนมไทย ซึ่งจากการที่คณะจัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในส่วนของแผนกงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ทำให้มีความคิดในการที่จะสร้างสรรค์ค็อกเทลรูปแบบใหม่ ที่มีกลิ่นไอของขนมหวานไทยนั่นคือ ข้าวเหนียวมะม่วง โดยมีวัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์ค็อกเทลแนวใหม่ เพื่อให้โรงแรมได้นำสูตรไปปรับใช้ในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการช่วยเพิ่มยอดขายให้กับโรงแรม

เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice Mango Cocktail) ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำแบบสอบถามเป็นจำนวน 30 ชุด ซึ่งโดยรวมพนักงานมีความพึงพอใจด้านรสชาติ สี สัน ความเข้ากันของค็อกเทล การตกแต่ง ประโยชน์ และความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวมคือ 3.77 จึงมีความเป็นไปได้ที่สถานประกอบการจะนำตัวเครื่องดื่มค็อกเทลไปปรับใช้ขายในอนาคต

ที่มาของปัญหา

เกิดจากที่คณะผู้จัดทำได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยสยามเป็นนักศึกษาฝึกงานของแผนก Food & Beverage Department (Salathip Restaurant กับ Shang Palace Restaurant) รับหน้าที่พนักงานเสิร์ฟ (Waitress) จึงทำให้รู้จักอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะนำขนมไทยอย่าง “ข้าวเหนียวมะม่วง” มาประยุกต์เป็นค็อกเทลสมูทตี้ (Cocktail Smoothie) ซึ่งได้ใช้ดอกอัญชันในการทำของข้าวเหนียว เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ โดยได้มีการใช้ชื่อว่า ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล (Butterfly Pea Sticky Rice with Mango Cocktail) ถือได้ว่าเป็นแนวความคิดใหม่ที่นำเสนอความเป็นไทยและยังไม่มีขายภายในบาร์หรือห้องอาหารของโรงแรมแชนกรี-ลา (Shangri-La Bangkok Hotel) จึงถือได้ว่าเป็นค็อกเทลตัวนี้สามารถเป็นหนทางในการเพิ่มรายได้ และเป็นการสร้างเมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ให้กับทางโรงแรม

ภาควิชาการโรงแรม

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

นางสาวสโรชา สุจิต 5804400020

นางสาวสุนันท์ คงศิลป์ 5804400117

สรุปผลโครงการตามวัตถุประสงค์

จากการสำรวจพบว่าผลจากการตอบแบบสอบถาม ในส่วนของด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 76.70 และเป็นเพศชายน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.30 ในส่วนของด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 21-25 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 63.40 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20 ในส่วนของด้านตำแหน่ง เป็นตำแหน่ง Staff Service มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70 และตำแหน่ง Manager มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.30 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการวิจัยข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทลอยู่ในระดับความพึงพอใจมากค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.77 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.26



วิธีการดำเนินการ

- 1) นำมะม่วง 1 ผลมาผ่าเป็นสองซีก
- 2) นำไปปั่นกับน้ำแข็ง ใส่น้ำเชื่อม เหล้ารัม และเกลือเล็กน้อย
- 3) นำน้ำกะทิกับถั่วมาเคลือบปากแก้วรองกันแก้วด้วยข้าวเหนียวอัญชัน
- 4) เทน้ำมะม่วงที่ปั่นแล้วลงไปในแก้วที่เตรียมไว้ ตกแต่งด้วยเนื้อมะม่วง

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ได้เรียนรู้ว่าขนมไทยที่มีชื่อเสียง “ข้าวเหนียวมะม่วง” สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นค็อกเทลแนวใหม่ ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง
- 2) ช่วยเพิ่มเมนูค็อกเทลทางเลือกใหม่ให้กับแขกที่มารับประทานอาหารในโรงแรม
- 3) เป็นช่องทางหนึ่งในการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม



ภาคผนวก ฉ

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวโรชา สุจริต

รหัสนักศึกษา : 5804400020

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 52/1 หมู่ 11 ถนนสุขสวัสดิ์ ซอยสุขสวัสดิ์ 70

ตำบลบางครุ อำเภอพระประแดง จังหวัด

สมุทรปราการ 10130



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวสุนันท์ คงศิลป์

รหัสนักศึกษา : 5804400117

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 47/42 หมู่ 4 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอ

เมือง

จังหวัดสมุทรสาคร 74000

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวโรชา สุจริต

รหัสนักศึกษา : 5804400020

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 52/1 หมู่ 11 ถนนสุขสวัสดิ์ ซอยสุขสวัสดิ์ 70
ตำบลบางครุ อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัด
สมุทรปราการ 10130



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวสุนันท์ คงศิลป์

รหัสนักศึกษา : 5804400117

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 47/42 หมู่ 4 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอ
เมือง

จังหวัดสมุทรสาคร 74000