



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ปอเปี๊ยะโคลด์คัท

Deep Fried Spring Rolls Cold Cuts

โดย

นางสาวนุสพร สุทธิช่วย

5704400186

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ	ปอเปี๊ยะโคลด์คัท
	Deep Fried Spring Rolls Cold Cuts
รายชื่อผู้จัดทำ	นางสาว นุสพร สุทธิช่วย 5704400186
ภาควิชา	การโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ปัญจมา เปมะโยธิน

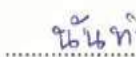
อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่วัด ประจําภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561



คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ ปัญจมา เปมะโยธิน)

.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณ สุมาลี สุริโย)

.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ นันทินี ทองอร)

.....ผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	:	ปอเปี๊ยะ โคลด์คัท
จำนวนหน่วยกิต	:	5 หน่วยกิต
ชื่อนักศึกษา	:	นางสาวนุสพร สุทธิช่วย
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์ปัญจมา เปมะโยธิน
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
ภาควิชา	:	การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	:	1/2561

บทคัดย่อ

โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาเป็นเวลากว่า 50 ปี โดยเน้นบริการด้านห้องพักและอาหารเป็นหลัก รับจัดงานเลี้ยงงานสัมมนาและงานอื่นๆ โรงแรมมีการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง ในแต่ละวันจะมีการใช้อาหารต่างๆ ในปริมาณมาก ซึ่งผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่า Breakfast Buffet ในช่วงเช้าเหลือเป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่นั้นคือ โคลด์คัท ได้แก่ โบโลน่าไก่ เบียร์แฮม มอลตาเคลล่าและเชดด้าชีส ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้นำอาหารที่เหลือดังกล่าวมาทำเป็นปอเปี๊ยะ โคลด์คัท เพื่อเพิ่มรายได้โดยการทำเป็นอาหารรูปแบบใหม่และลดต้นทุนให้กับโรงแรมได้อีกด้วย

ผู้จัดทำได้สำรวจความพึงพอใจในเมนูนี้ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจพบว่า พนักงานและลูกค้าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจเป็นอย่างมากในด้านรสชาติอาหาร รูปแบบการจัดวางความสะอาด ความสดใหม่ ความเป็นไปได้ที่จะนำเข้าไปอยู่ในรายการอาหารของโรงแรมและความคิดสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ให้กับโรงแรม

คำสำคัญ : ปอเปี๊ยะ โคลด์คัท

Project Title : Deep Fried Spring Rolls Cold Cuts
By : Ms. Nutsaporn Suttechiy
Advisor : Ms. Panjama Pemayodhin
Degree : Bachelor of Arts.
Major : Hotel and Tourism Studies
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic year : 1/2018

Abstract

The Montien Hotel Bangkok has hosted both Thai and foreign travelers for more than 50 years. The main services were providing the best hotel rooms and any cuisine. Furthermore, there were services for catering parties, seminars, and others. They served food and beverages around the clock, so there was lots of food left each day, especially for the buffet breakfast in the morning. Most of them were cold cuts: chicken bologna, beer ham, mozzarella, and cheddar cheese. This allowed us to create the processed food that was called "Cold Cuts Spring Roll", to increase revenue and decrease the cost of the hotel.

This project, "Cold Cuts Spring Roll", can imply that people in the society usually eat something that is strange, new, and easy to eat. Since the result from the satisfaction questionnaire found that the staff and customers who replied were very satisfied with the taste of food, the pattern of placement, the cleanness and the freshness opened for the possibility to be one of the lists of food in the hotel and creativity for the new list of food to the hotel respectively.

Keywords: Spring Rolls/ Cold Cuts/ Montien Hotel

Approved by



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

ที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึงวันที่ 7 ธันวาคม 2561 เป็นช่วงเวลาที่ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ มากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ ปัญจมา เปมะโยธิน อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณ สุมาลี สุริโย พนักงานที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย



ผู้จัดทำ
7 ธันวาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.2.1 โคลด์คัท.....	3
2.1.2 ปอเปี๊ยะ	3
2.1.3 โบโลนญ่าไก่.....	5
2.1.4 แฮม	5
2.1.5 มอลตาเคลล่า.....	9
2.1.6 ไส้กรอก	9
2.1.7 เซด้าชีส	11
2.1.8 ไช้ไก่	12
2.1.9 ขนมอบิ้ง.....	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	16
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	17
3.2.1 ห้องพักของโรงแรม	18
3.2.2 ห้องอาหารของโรงแรม.....	20
3.3 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานขององค์กร	22
3.3.1 แผนภูมิองค์กร	22

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	23
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	24
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	24
3.7 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน	24
3.7.1 รวบรวมความต้องการและศึกษาข้อมูลของโครงการ	24
3.7.2 วิเคราะห์โครงการ	24
3.7.3 ทดลองและสรุปผล	24
3.7.4 จัดทำเอกสาร	24
3.7.5 กำหนดระยะเวลาในการดำเนินงาน	25
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	23
4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองปอเปี๊ยะโคลด์คัท	26
4.3 การคำนวณต้นทุน	29
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	30
5.1.1 สรุปผลโครงการ	30
5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ	30
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	30
5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	30
5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	30
5.2.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางการแก้ไขปัญหาของโครงการ	30
บรรณานุกรม.....	31
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก. รูปภาพขณะปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข. แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค. บทความทางวิชาการ	
ภาคผนวก ง. โปสเตอร์	
ภาคผนวก จ. คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ฉ. ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกประเภท	26
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ	27
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกรายได้	27
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนค่าผู้เฉลี่ยตอบแบบสอบถาม	28
ตารางที่ 4.5 ตารางคำนวณต้นทุนรายการอาหาร ปอเปี๊ยะโคลด์คัท	29



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 แผ่นปอเปี๊ยะ.....	4
รูปที่ 2.2 โบโลนญาไก่.....	5
รูปที่ 2.3 เบียร์แซม	8
รูปที่ 2.4 มอลตาเคลล่า.....	9
รูปที่ 2.5 ไส้กรอก	10
รูปที่ 2.6 เซด้าชีส	11
รูปที่ 2.7 ไข่ไก่.....	13
รูปที่ 2.8 ข้าวสาลี	15
รูปที่ 2.9 ขนมปังต่างๆ	16
รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์ของโรงแรม.....	19
รูปที่ 3.2 โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ.....	20
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ	17
รูปที่ 3.4 ตัวอย่างห้องพัก Superior Room.....	18
รูปที่ 3.5 ตัวอย่างห้องพัก Deluxe Room.....	18
รูปที่ 3.6 ตัวอย่างห้องพัก Coperate Superior.....	18
รูปที่ 3.7 ตัวอย่างห้องพัก Junior Suite.....	19
รูปที่ 3.8 ตัวอย่างห้องพัก Imperial Suite	19
รูปที่ 3.9 ตัวอย่างห้องอาหาร Ruenton Coffee Shop.....	19
รูปที่ 3.10 ตัวอย่างห้องอาหาร Jade Garden.....	20
รูปที่ 3.11 ตัวอย่างห้องอาหาร Montien Bakery	20
รูปที่ 3.12 ตัวอย่างห้องอาหาร Garden Lounge.....	20
รูปที่ 3.13 ตัวอย่างห้องอาหาร Dancing Oasis	21
รูปที่ 3.14 แผนภูมิองค์กร	21
รูปที่ 3.15 พนักงานที่ปรึกษา	22
รูปที่ 4.1 แผ่นปอเปี๊ยะ.....	24
รูปที่ 4.2 โบโลนญาไก่.....	24
รูปที่ 4.3 มอลตาเคลล่า.....	24

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.4 เบียร์แสม	25
รูปที่ 4.5 ไส้กรอก	25
รูปที่ 4.6 เซด้าชีส	25
รูปที่ 4.7 ไช้ไก่	26
รูปที่ 4.8 เกล็ดขนมปัง	26
รูปที่ 4.9 นำโปเป็ยะไปหุบไช้ไก่	27
รูปที่ 4.10 นำโปเป็ยะไปคลุกเกล็ดขนมปัง	27
รูปที่ 4.11 นำโปเป็ยะไปทอด	27
รูปที่ 4.12 ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ	28
รูปที่ 4.13 ผักและสมุนไพรต่างๆ	33



บทที่ 1

บทนำ

1.1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันธุรกิจเกี่ยวกับอาหารในประเทศไทย มีการขยายตัวเติบโตเป็นอย่างมาก เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงธุรกิจห้องอาหารภายในโรงแรม ซึ่งมีการขยายตัวอย่างรวดเร็วเช่นกัน ก่อให้เกิดปัญหาตามมา เช่น อาหารต่างๆ ที่เหลือเป็นจำนวนมากจากการทำอาหารในแต่ละวัน จึงทำให้เกิดการแปรรูปอาหารเกิดขึ้น เพื่อช่วยในเรื่องการลดต้นทุน โดยการนำอาหารที่เหลือจากการขายในแต่ละวันหรืออาหารที่ไม่สามารถนำไปประกอบอาหารต่อได้แล้วมาแปรรูป ให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า การแปรรูปอาหารให้เป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย สามารถรับประทานได้ในเวลาที่เร่งรีบอย่างเช่น ปอเปี๊ยะโคลด์คัท ซึ่งสามารถเป็นทางเลือกใหม่ๆ ให้แก่ผู้บริโภค ยังสามารถนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับองค์กรหรือตนเองได้อีกด้วย

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดที่จะศึกษาการทำปอเปี๊ยะ โคลด์คัท โดยการนำโคลด์คัทต่างๆ ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้า (Breakfast Buffet) ของทางโรงแรมมณเฑียร สุรวงศ์ มาแปรรูปเพื่อเป็นลดต้นทุนในการผลิต อีกทั้งยังเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่งและสร้างทางเลือกใหม่ๆ ให้กับลูกค้าได้

1.2. วัตถุประสงค์

- 1.2.1. เพื่อศึกษาค้นเมนูใหม่ให้โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- 1.2.2. เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่โรงแรมและลดต้นทุนให้โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- 1.2.3. เพื่อลดวัตถุดิบที่เหลือใช้

1.3. ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1. ขอบเขตด้านพื้นที่
โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- 1.3.2. ขอบเขตด้านประชากร
พนักงานของห้องอาหารและห้องครัวจำนวน 12 คน
- 1.3.3. ขอบเขตด้านเวลา
20 สิงหาคม 2561 ถึงวันที่ 7 ธันวาคม 2561
- 1.3.4. ขอบเขตด้านเอกสาร/ข้อมูล
สืบค้นข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

1.4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1. โรงแรมมีเมนูใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้
- 1.4.2. โรงแรมสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเมนูใหม่
- 1.4.3. สร้างรายได้ให้กับองค์กร



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดทำได้คัดเลือกต่างๆที่เหลือจาก บัฟเฟต์อาหารเช้า(Breakfast Buffet)ของโรงแรม มณเฑียรกรุงเทพฯมาแปรรูปใหม่เพื่อช่วยโรงแรมในการลดจำนวนขยะและสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารที่เหลือทิ้งเพื่อนำกลับมาทำให้เกิดประโยชน์อีกครั้ง โดยแปรรูปและจัดทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ ปอเปี๊ยะโคลด์คัท ผู้จัดทำจึงสืบค้นข้อมูล แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 โคลด์คัทอาหารเนื้อตัดเย็น (Cold Cuts) หรือจะเรียกทับศัพท์ว่า “โคลด์คัท”

อาหารจำพวก เนยแข็ง (Cheeses) อาหารพวกเนื้อที่ทำสุกแล้ว ดังเช่นพวกไส้กรอก (Sausages) หมูแฮมและเนื้อมดอบ (Meat Loaves) โดยอาหารพวกนี้จะมีการฉีกเป็นชิ้นบางหรือหนาตามที่ต้องการ ทำให้สะดวกที่จะนำไปประกอบอาหารเป็นพวกแซนด์วิช (Sandwiches) หรือใส่ถาดไว้บริการในงานเลี้ยงตามอิสระ พวกเนื้อตัดเย็นเหล่านี้มักมีการตัดแต่งเป็นชิ้นบาง แล้วบรรจุในห่อไว้รอการวางขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต (Supermarket) ตามร้านขายของชำหรือตามร้านขายของพิเศษที่เขาเรียกว่าร้านขายอาหารสำเร็จรูป ที่เรียกว่า Delicatessen หรือ Deli ตามมุมถนนในเมืองในประเทศตะวันตก พวกเนื้อเหล่านี้จะมีการตัดให้หนาบางตามความต้องการของผู้ซื้อ เนื่องจากเป็นอาหารที่กินได้เย็น ไม่ต้องทำให้ร้อน อาจมีส่วนของไขมันมาก เขาจะใส่เกลือมากสักหน่อย เพื่อทำให้มันไม่เน่าเสียได้ง่าย เพราะต้องวางไว้บริการในที่เปิดเป็นเวลานาน ดังนั้น เขาจึงแนะนำว่าสำหรับคนที่อายุ 50 ปีขึ้นไป ควรใช้การนึ่งให้ร้อนด้วยอุณหภูมิ 165 F เพื่อทั้งเป็นการลดปริมาณเกลือ และทำให้สุก และแนะนำให้กินให้หมดภายในเวลาไม่เกิน 4 วัน

คำว่า Cold Cuts อาจมีเรียกด้วยคำอื่นๆ เช่น Lunch Meats หรือ Luncheon Meats เพราะเป็นอาหารเนื้อที่เหมาะสมแก่การทำอาหารกลางวันแบบเร่งรีบ บ้างก็เรียกว่า Sandwich Meats เพราะเป็นเนื้อที่ใช้ประกอบอาหารทำเป็นแซนด์วิชได้สะดวกรวดเร็ว, บ้างเรียกว่า Cooked Meats เพราะเป็นเนื้อที่ทำสุกแล้วกินได้เลยเรียกว่า Sliced Meats เพราะมีการหั่นเป็นชิ้นบางๆ เรียกว่า Cold Meats เพราะกินได้แม้จะไม่ต้องทำให้ร้อน และเรียกว่า Deli Meats เพราะมีขายตามร้านประเภท Deli ตามหัวมุมถนนในเมืองใหญ่ๆในอเมริกา

2.2 ปอเปี๊ยะ

โดยนำแป้งสาลีมาทำให้สุกเป็นแผ่นกลมบางๆ เรียกว่า แผ่นเปาะเปี๊ยะ แล้วห่อถั่วงอกหลวง หมู ตั๋ง หรือกุ้งเชียง ขึ้นเต้าหู้ต้มเค็ม และแตงกวา ราดด้วยน้ำปรุงรสซ๊านๆ รสหวานเค็ม โรยหน้าด้วยเนื้อปู และไข่หั่นฝอยหรือห่อรวมไว้ในแผ่นเปาะเปี๊ยะก็ได้ กินกับต้นหอมและพริกสด เรียกว่า เปาะเปี๊ยะสด ชนิดที่ใช้แผ่นเปาะเปี๊ยะห่อไส้ที่ประกอบด้วยวุ้นเส้น ถั่วงอก เนื้อไก่หรือหมูสับ เป็นต้น ที่ลวกสุก แล้วนำไปทอด กินกับผักสดต่างๆ เช่น ใบโหระพา สะระแหน่ และน้ำจิ้มใสรสหวานอมเปรี้ยว เรียกว่า เปาะเปี๊ยะทอดคำนิยามบ่งบอกว่า ได้ยืมคำมาจากภาษาจีน ซึ่งเมื่อลองเทียบเสียงจากคำจีนเสียงต่างๆ แล้ว พบว่า น่าจะเป็นเสียงคำแต้จิ๋ว ที่ออกเสียงว่า ปอเปี๊ยะ ส่วนเสียงจีนกลางออกว่า เป่าปิ่ง นี่คือ ความหมายของเปาะเปี๊ยะจากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตปี พ.ศ. 2542

คนไทยเข้าใจนิยามนี้กันมาช้านานแล้ว และก็รู้กันมานานแล้วเช่นกันว่าเป็นอาหารว่างอย่างหนึ่งของชาวจีน แต่สำหรับชาวจีน “ปอเปี๊ยะ” หรือ “เป่าปิ่ง” คือแผ่นแป้งบางๆ ที่ทอดหรือย่างสุก มีหลายชนิด ซึ่งในนิยามนี้ ปอเปี๊ยะหรือเป่าปิ่งจะมีความหมายกว้างมาก จนพูดได้ว่า ขนมหรืออาหารว่างทุกอย่างที่ทำออกมาในรูปแผ่นแป้งบางๆทั้งหลาย จะถูกเรียกเหมารวมไปหมดว่า ปอเปี๊ยะหรือเป่าปิ่ง ดังนั้น โรตีสีเครป (Crepes) หรือแต้พิซซา ก็ถูกชาวจีนเหมารวมไว้ในนี้ด้วย แต่เรามาดูในส่วนปอเปี๊ยะ หรือเป่าปิ่งของชาวจีนกันชนิดแรกเรียกว่า เจงเปี๊ยะ หรือในเสียงจีนกลางว่า เจียนปิ่ง ใช้แป้งสาลีผสมน้ำ เนื้อแป้งค่อนข้างเหลว เทแป้งเหลวลงในกระทะก้นแบน เกลี่ยแป้งให้บางเสมอกันเป็นแผ่น ทอดสุก และมักใส่ส่วนผสมอื่น เช่น ไข่ ผัก เนื้อ ลงไปพร้อมกัน เช่น เครปจีนเครปฝรั่ง ขนมรังผึ้งจีน ขนมถั่งแตก (ทุกวันนี้เปลี่ยนชื่อเป็นขนมถั่งทง) เป็นต้นชนิดที่สองเรียกว่า หลัวเปี๊ยะหรือในเสียงจีนกลางว่า เล่าปิ่ง ใช้แป้งสาลีผสมน้ำ แล้วนวดจนได้ก้อนแป้ง จึงใช้มือหรือไม้รวกแป้งคลึงกดให้ก้อนแป้งแผ่ ออกเป็นแผ่นกลมบาง ก่อนนำไปทอดน้ำมันหรือย่าง ซึ่งมันก็คือแผ่นแป้งทอด ปกติจะเอาแผ่นแป้งมาวางซ้อนกันสองแผ่นแล้วทอดให้สุก สุกแล้วนำไปอุ่นไว้ในลังนึ่ง เพื่อมิให้แผ่นแป้งถูกอากาศ ซึ่งจะทำให้เนื้อแป้งแข็ง เวลาจะทาน ก็หยิบออกมาจากลังนึ่ง แล้วดึงลอกแผ่นแป้งออกจากกัน ใส่เนื้อผักปรุงสุก บนแผ่นแป้ง แล้วห่อหรือประกบแผ่นแป้งสองแผ่นเข้าด้วยกันรับประทาน แผ่นแป้งชนิดนี้มีลักษณะ คล้ายโรตีสามาก และด้วยความที่บางกว่าแผ่นแป้งทอดทั่วไป จึงได้อีกชื่อว่า ปอเปี๊ยะหรือเป่าปิ่ง วิธีทำคือ ผสมแป้งกับน้ำในปริมาณที่พอเหมาะ เพื่อให้ได้เนื้อแป้งที่มีลักษณะเหนียวหนืดยืดหยุ่นได้ ไม่ได้เกาะตัวเป็นก้อน จึงใช้มือหรือลูกกลิ้งกดแป้งให้แผ่บางไม่ได้ เพราะเนื้อแป้งนิ่มเกินไป แต่จะใช้มือข้างหนึ่งซ้อนจับก้อนแป้งที่หนืดๆดังกล่าวขึ้นมา แล้วกดนวดลงบนกระทะก้นแบนที่กำลังร้อนได้ที่ คลึงแผ่ให้เป็นแผ่นกลม พอเนื้อแป้งส่วนที่ติดกระทะเริ่มเกาะตัวเป็นแผ่นบางๆ ให้รีบดึงก้อนแป้งขึ้นจากกระทะ พอแป้งสุกให้รีบแซะขึ้นจากกระทะ เอาวางเรียงซ้อนทับกันไว้

สมัยราชอาณาจักตงจิ้น (ราว 1,600 กว่าปีก่อน) ชาวจีนมีประเพณีกินผักสดเผ็ดห้าชนิด ได้แก่ ต้นหอม กระเทียม พริก ขิง และกะหล่ำ แต่บ้างก็ว่าคือต้นหอมป่า กระเทียม กุยช่าย กะหล่ำ และผักชี โดยจัดใส่จานพร้อมแผ่นแป้งบาง เรียกว่า อู๋ซินผานกันในวันตรุษจีน เป็นการกินเพื่อสุขภาพตามตำราจีน คือช่วยขับลม กระตุ้นการทำงานของอวัยวะภายในทั้งห้า หัวใจ ตับ ม้าม ปอด ไต ซึ่งชาวบ้านเชื่อกันว่า กินแก้วุ่น สร้างความกระปรี้กระเปร่าได้

สมัยราชอาณาจักถัง พอถึงวันลี่ชุนซึ่งเป็นทั้งวันเริ่มต้นฤดูใบไม้ผลิ และวันเปลี่ยนนักษัตรต้อนรับการมาถึงของฤดูใบไม้ผลิ ที่สรรพชีวิตเริ่มต้นจากหลับใหลในฤดูหนาว พืชผักเริ่มงอกงาม แผลงเริ่มมุดขึ้นจากใต้ดิน และปลาเริ่มคำพูดคำว่าขี้ให้เห็นบนผิวน้ำ ชาวจีนในสมัยโบราณจึงจัดทำของกินสักอย่างขึ้นมามลองต้อนรับฤดูกาลใหม่ที่เริ่มมีชีวิตชีวานี้ โดยเน้นไปที่ผักสดมีการจัดแผ่นแป้งพร้อมผักสดต่างๆ ใส่จาน ให้ชื่อว่า ชุนผาน สื่อความหมายว่า เป็นงานผักรับฤดูใบไม้ผลิ และเริ่มพิธีพิถันกับของกินจานนี้มากขึ้น จนกลายเป็นของกินที่นิยมกันอย่างแพร่หลายในสมัยนั้น แม้แต่กวีดังหลายคนเขียนก็ยังคงเขียนถึง และกลายเป็นประเพณีการกิน “ชุนผาน” มีหนังสือเล่มบางๆ ชื่อ “อี้หย่าอี้” เขียนโดยหานซี ได้เขียนถึงเปาะเปี๊ยะทอดที่ชื่อว่า จ่วนเจียนปิ่ง โดยมีรายละเอียดว่า อู๋ซินผาน มาถึงชุนผาน และต่อด้วย ชุนปิ่ง สุดท้ายมาถึงชุนจ่วน สองชื่อแรกเป็นชื่อในอดีตและไม่ได้ใช้เรียกกันอีกแล้ว ในปัจจุบัน ส่วนสองชื่อหลังยังคงใช้กันมาถึงทุกวันนี้ ทั้งหมดนี้คือเรื่องราวของแผ่นแป้งบางๆ ที่ชื่อว่า เปาะเปี๊ยะ



รูปที่ 2.1 แผ่นปอเปี๊ยะ

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.3 โบโลญญาไก้ (Bologna)

เป็นไส้กรอก (Sausage) ชื่อของไส้กรอกตั้งตามชื่อเมืองโบโลญญา (Bologna) ประเทศอิตาลีซึ่งเป็นสูตรดั้งเดิมจัดในประเภทไส้กรอกสุก (cooked sausage) ที่ผลิตจากเนื้อสัตว์บดละเอียดเป็นอิมัลชัน (Emulsion) มีเนื้อคล้ายไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์แต่บรรจุในไส้ (Casing) ขนาดใหญ่



รูปที่ 2.2 โบโลญญาไก้

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.4 แฮม (Ham)

เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อสัตว์ที่เริ่มทำมาตั้งแต่สมัยก่อนคริสตกาลที่ดั้งเดิมใช้โคนขาหลังของสุกรในการผลิตแฮม โดยมีส่วนผสมของเกลือน้ำตาลทรายเกลือในเตรทแล้วหมักทิ้งไว้ก่อนจะนำมารมควันและทำให้สุกก่อนรับประทานแต่ภายหลังมีการประยุกต์นำเนื้อสัตว์อื่นมาทำเป็นแฮมและเรียกชื่อแฮมตามชนิดของเนื้อสัตว์นั้นเช่นแฮมสุกร/หมูแฮมแฮมเนื้อวัวแฮมกวางแฮมไก่และแฮมปลา เป็นต้น

“แฮม” โดยความหมายตามรากศัพท์ดั้งเดิมของคำว่า “Ham” หมายถึง โคนขาหลังของสุกรที่มีน้ำหนัก 4-9 กิโลกรัมที่ประกอบด้วยเนื้ออย่างเดียวหรือมีกระดูกอ่อนหนังและไขมันติดอยู่ด้วยแล้วผ่านการหมักและอาจผ่านการรมควันหรือไม่รมควันก็ได้แล้วนำมาทำให้สุกก่อนรับประทาน

ชนิดแฮมตามวิธีผลิต

2.4.1 แฮมรมควัน (Smoked Ham) เป็นแฮมที่หมักจนได้ที่แล้วค่อยนำมารมควันแบ่งเป็น

1) แฮมรมควันสุก (Smoked Cooked Ham) เป็นแฮมที่สามารถรับประทานได้ทันทีโดยไม่ต้องทำให้สุกอีกเพราะเป็นแฮมที่รมควันจนสุกที่อุณหภูมิประมาณ 60-70 องศาโดยเนื้อแฮมมีรสชาติดีเนื้อนุ่มมีกลิ่นหอมและมีสีเหลืองสม่ำเสมอ

2) แสมรมควันไม่สุก (Smoked Uncooked Ham) เป็นแฮมที่ทำให้สุกก่อนรับประทาน เพราะเป็นการรมควันเพียงไม่นานรมควันเพื่อให้เนื้อมีกลิ่นหอมด้านนอกแห้งและให้มีสีเหลืองเล็กน้อย เท่านั้นแต่เนื้อด้านในยังไม่สุก

2.4.2 แสมต้ม (Boiled Ham) เป็นวิธีทำแฮมที่ถุคนำมาใช้หลังแสมรมควันทำให้เป็นที่นิยมมากของคนไทยที่มากกว่าแสมรมควันเนื่องจากสามารถทำได้ด้วยเวลาไม่นานมีวิธีการไม่ยุ่งยากและทำกินได้เร็วกว่าแสมรมควันแบ่งได้หลายชนิดดังนี้

1) แสมต้มแบบดั้งเดิม (Traditional Cooked Ham) เป็นแฮมที่ทำจากเนื้อสะโพกที่อาจเอากระดูกออกหรือไม่เอาออกก็ได้แล้วนึ่งสารละลายเกลือในเตาและส่วนผสมอื่นๆก่อนนำเข้าหมักที่ห้องเย็นหลังจากนั้นค่อยนำมาต้มจนสุก

2) แสมต้มที่มีโปรตีนจากสัตว์อื่นผสม (Extended Ham) เป็นแฮมที่ฉีดเพิ่มสารละลายโปรตีนเพิ่มเข้าไปอีกเพื่อให้ได้โปรตีนที่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 16 แต่สัดส่วนขึ้นอยู่กับข้อบังคับของแต่ละประเทศ

3) แสมต้มจากเนื้อเทียม (Simulated Ham) เป็นแฮมที่ทำจากวัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่เนื้อจริงมีการผสมสีโปรตีนและสารผสมอื่นที่ทำให้มีกลิ่นรสและรูปคล้ายเนื้อรวมถึงกลิ่นของควินเทียมด้วย

4) แสมต้มที่ทำขึ้นใหม่ (Reformed Ham) เป็นแฮมที่ทำมาจากเนื้อบดหรือเนื้อที่ตัดเป็นชิ้นที่นำมาคลุกผสมกับเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่นๆก่อนอัดเป็นก้อนและนำมาต้มสุกแฮมชนิดนี้ที่นิยมทำได้แก่แฮมไก่แฮมปลาเป็นต้น

วิธีทำแฮม

2.4.2.1 การหมักแฮม

1) การหมักแห้ง (Dry Cure) เป็นวิธีการหมักในรูปแห้งที่เนื้อไม่จุ่มอยู่ในน้ำหรือสารละลายด้วยการนำเกลือน้ำตาลและส่วนผสมอื่นๆคลุกเคลือบบนเนื้อหมูแล้วนำมาหมักให้ส่วนผสมค่อยๆซึมเข้าสู่ก้อนเนื้อแบ่งเป็น 2 แบบ

1.1 การหมักด้วยเกลืออย่างเดียว (Dry Salt Cure)

1.2 การหมักด้วยเกลือผสมกับน้ำตาล (Dry Sugar Cure)

2) การหมักในสารละลาย (Pickle Cure) เป็นวิธีหมักด้วยการนำส่วนผสมละลายน้ำให้เป็นสารละลายก่อนแล้วทิ้งไว้ให้เย็นก่อนนำชิ้นเนื้อมาจุ่มแช่และนำเข้าหมักในห้องเย็น 0-4 องศาเซลเซียส 3-7 วัน

3) การฉีดสารละลาย (Injection) เป็นการหมักที่ทำให้สารละลายแพร่เข้าสู่ก้อนเนื้อให้เร็วขึ้นด้วยการนำส่วนผสมมาละลายน้ำจนได้สารละลายก่อนฉีดสารละลายเข้าสู่ก้อนเนื้อเป็นจุดๆหรือฉีดเข้าเส้นเลือดแทนหากก้อนเนื้อนั้นมีเส้นเลือด

4) การหมักแบบผสม (Combination Cure) เป็นวิธีการหมักที่นำวิธีการหมักขั้นต้นมาใช้ร่วมกัน อาทิ การหมักแห้งนาน 1-2 วันก่อนจะแช่หมักด้วยสารละลายของส่วนผสมอีก 2-5 วัน อุณหภูมิการหมักไม่เกิน 4 องศา ทั้งนี้การหมักด้วยวิธีต่างๆมักหมักที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาแต่ก็สามารถหมักที่อุณหภูมิที่สูงกว่านี้ได้แต่จะให้รสชาติของแฮมไม่สู้การหมักที่อุณหภูมิต่ำ

2.4.2.2 การแช่น้ำ หลังจากหมักจนได้ระยะเวลาที่กำหนดแล้วจากนั้นให้นำแฮมมาแช่น้ำสะอาดนาน 1-3 ชั่วโมงเพื่อละลายเกลือหรือส่วนผสมที่มากเกินไปออกอีกทั้งยังช่วยให้ส่วนผสมแพร่กระจายเข้าสู่เนื้อแฮมได้ทั่วถึงขึ้นทั้งนี้ระยะเวลาการแช่จะขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของส่วนผสมหรือรสเค็มน้อยเต็มมากของเนื้อแฮมเช่นหากมีรสเค็มมากก็ต้องแช่นานขึ้นแต่หากเค็มพอดีหรือเค็มน้อยก็แช่เพียงละลายเกร็ดน้ำแข็งออกเท่านั้น

2.4.2.3 การรมควัน การรมควันอาหารเป็นวิธีถนอมอาหารที่พบโดยบังเอิญจากการนำเนื้อมาวางไว้ใกล้เตาอบแล้วพบว่าก้อนเนื้อมีกลิ่นหอมและมีรสชาติดีขึ้นอีกทั้งสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น การรมควันแบ่งออกเป็น 2 แบบคือ

1) การรมควันร้อนเป็นวิธีรมควันที่ใช้อุณหภูมิสูงแต่ใช้ระยะเวลาไม่นาน

2) การรมควันเย็นเป็นวิธีรมควันที่ใช้อุณหภูมิต่ำที่มักวางก้อนเนื้อให้ห่างจากแหล่งกำเนิดควันหรือมีที่กั้นความร้อนจากแหล่งควันเมื่อเกิดการรมควันควันจะค่อยซึมเข้าก้อนเนื้อและความร้อนต่ำจะทำให้ก้อนเนื้อค่อยๆสุกเข้าไปด้านในและช่วยให้ก้อนเนื้อสุกอย่างสม่ำเสมอทั้งนี้การรมควันจะต้องควบคุมกองไฟไม่ให้เกิดเขม่าดำและควรควบคุมอุณหภูมิให้คงที่หรือสม่ำเสมอและอุณหภูมิที่ใช้ควรอยู่ในช่วง 60-70 องศาแต่หากก้อนเนื้อใหญ่มากจะแบ่งการรมควันเป็น 2 ช่วงคือช่วงแรกใช้อุณหภูมิที่ 50-60 องศา นาน 4 ชั่วโมงและช่วงที่ 2 ใช้อุณหภูมิที่ 60-70 องศา นาน 2-4 ชั่วโมงแต่หากก้อนเนื้อมีขนาดเล็กมากควรใช้อุณหภูมิไม่เกิน 50-55 องศา

การรมควันช่วยให้อาหารมีรสชาติดีขึ้นเนื่องจากควันประกอบด้วยสารหลายชนิด อาทิ น้ำมันหอมระเหย สารประกอบฟีนอลและก๊าซต่างๆซึ่งสารเหล่านี้จะเข้าปฏิกิริยากับโปรตีนในอาหารอาทิปฏิกิริยาคาร์บอไนไลเซชันปฏิกิริยาเมลลาร์ดและปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลซึ่งช่วยให้ก้อนเนื้อมีสีเหลืองและมีกลิ่นหอม

2.4.3 หมูแฮม

ส่วนผสมรสหวานเค็ม

- 1) ขาหมูลอกหนังหรือไม่ลอกหนัง 2 กิโลกรัมตัดเป็นก้อนยาวก้อนละ 1 กิโลกรัม
- 2) เกลือป่น 1-2 ชีด

ส่วนผสมรสหวาน

- 1) ขาหมูลอกหนังหรือไม่ลอกหนังตามสูตรแรก
- 2) เกลือป่น 1-2 ชีด
- 3) น้ำตาลทราย 1 ชีด

วิธีการทำหมูแฮม

1. นำเนื้อหมูมาคลุกผสมกับเกลือป่นและน้ำตาลทรายจนเกลือป่นและน้ำตาลทรายไม่จับเป็นเม็ดให้เห็น
2. นำเนื้อหมูใส่หม้อสเตนเลสเข้าแช่หมักในห้องเย็นหรือช่องฟรีซตู้เย็นที่ปรับอุณหภูมิประมาณ 2-3 องศาเซลเซียสทิ้งไว้ 2 เดือน
3. นำก้อนเนื้อหมูมารมควันนาน 1 วันหรือหากต้องการให้สุกให้รมควันให้นานมากกว่า 1 วันให้เพิ่มความร้อนในการรมควัน
4. นำออกมาห้อยทิ้งไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็นที่ปรับอุณหภูมิประมาณ 18 องศาเซลเซียส 2 เดือน
5. เมื่อทิ้งไว้จนครบ 2 เดือนแล้วจึงนำออกมารับประทานได้ซึ่งควรนำไปอบหรือทำให้สุกอีกครั้งก่อนรับประทานแต่หากเป็นแฮมที่รมควันจนสุกก็สามารถนำมาประกอบอาหารรับประทานได้เลย



รูปที่ 2.3 เบียร์แฮม

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.5 มอลตาเดลลา (Mortadella)

มีต้นกำเนิดมาจากเมืองโบโลญญา (Bologna) ที่อิตาลีต่อมาชาวอเมริกันเอามาดัดแปลงเป็นไส้กรอกเรียกว่าBologna แต่คุณภาพBologna ด้อยจากMortadellaมากทำจากเนื้อหมูและเนื้อวัวบดละเอียดหมักผสมด้วยมันหมูแข็งหั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆปรุงด้วยเครื่องเทศบรรจุในกระเพาะปัสสาวะขนาดกลางรมควันที่อุณหภูมิสูงและทำให้แห้งในอากาศ(Candy Wrapper, 2552)



รูปที่ 2.4มอลตาเดลลา

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.6 ไส้กรอก (อังกฤษ: Sausage)

มาจากคำภาษาละตินว่าSalsusหมายถึง "การเก็บรักษาเนื้อสัตว์โดยใช้เกลือ" หรือมาจากคำว่าWurstในภาษาเยอรมันซึ่งหมายถึง "เนื้อสัตว์บดละเอียดผสมกับเกลือและเครื่องเทศบรรจุลงในไส้" ดังนั้นกรรมวิธีในการผลิตไส้กรอกนั้นจึงถือได้ว่าเป็นกรรมวิธีในการถนอมอาหารแบบหนึ่ง

ไส้กรอกมีความเป็นมานานถึง3,500ปีแล้วในยุคบาบิโลเนียลักษณะเป็นเนื้อหมักเครื่องเทศยัดไว้ในไส้สัตว์ในยุคกลางเมืองต่างๆในยุโรปได้พัฒนาสูตรรสชาติและรูปร่างของไส้กรอกของตนเองและตั้งชื่อไส้กรอกตามชื่อเมืองที่เป็นถิ่นกำเนิดเช่นไส้กรอกเวียนนาเป็นต้นไส้กรอกของประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียนจะมีลักษณะแข็งและแห้งเพื่อไม่ให้ไส้กรอกบูดเสียได้ง่ายในอากาศร้อนแถบนั้นส่วนไส้กรอกของสก็อตแลนด์นิยมยัดไส้ด้วยข้าวโอ๊ตมากกว่าจะใช้เนื้อหมูหรือเนื้อวัวไส้กรอกที่เป็นที่นิยมกันมากที่สุดประเภทหนึ่งในเยอรมนีคิดค้นขึ้นโดยชาวเมืองแฟรงเฟิร์ตจึงมีชื่อเรียกว่าแฟรงเฟเตอร์หรือเรียกสั้นๆว่าแฟรงค์มีขนาดหนานุ่มใส่เครื่องเทศและรมควันอย่างดีมีรูปร่างโค้งเล็กน้อยคล้ายรูปร่างของสุนัขดัชชุนจนบางคนเรียกไส้กรอกประเภทนี้ว่าไส้กรอกดัชชุนเล่ากันว่าผู้คิดไส้กรอกประเภทนี้เลี้ยงสุนัขดัชชุนไว้หนึ่งตัวจึงเกิดความคิดว่าไส้กรอกที่มีรูปร่างเหมือนสุนัขตัวโปรดนี้จะเป็นที่นิยมของตลาดด้วยสามารถแบ่งออกได้เป็น2ชนิดคือไส้ธรรมชาติและไส้สังเคราะห์หรือไส้เทียม

ในยุคปัจจุบันการผลิตไส้กรอกเป็นการประยุกต์ใช้กระบวนการถนอมอาหารหลายอย่างรวมกันเช่นการใช้สารเคมีการใช้ความร้อนการอบแห้งการแช่แข็งและการแช่เย็นจึงทำให้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกในปัจจุบันนี้มาให้เลือกบริโภคอย่างหลากหลายซึ่งจะแตกต่างกันตามลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตชนิดของเครื่องเทศและเครื่องปรุงรสชนิดของเนื้อสัตว์เช่นเนื้อหมูเนื้อไก่เนื้อวัวเนื้อปลาเป็นต้นอัตราส่วนระหว่างเนื้อสัตว์และไขมันของเนื้อสัตว์ความละเอียดของการบดเนื้อสัตว์และเครื่องเทศวิธีการผสมขั้นตอนการผลิตวิธีการอัดไส้ขนาดและความยาวของไส้ที่นำมาใช้

วัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตไส้กรอกได้แก่เนื้อสัตว์เกลือแกงไขมันเกลือไนเตรตเครื่องเทศและเครื่องปรุงรสโดยเนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ในการผลิตไส้กรอกจะต้องมีความสามารถในการรวมตัวกับน้ำได้สูงโดยมีแอกตินและไมโอซินทำหน้าที่ให้น้ำและไขมันในเนื้อสัตว์สามารถรวมตัวกันได้เกลื่อนอกจากจะทำหน้าที่ให้รสชาติแล้วยังทำหน้าที่สกัดโปรตีนจำพวกแอกตินและไมโอซินออกจากกล้ามเนื้อของสัตว์ทำให้ไส้กรอกที่ได้มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและชุ่มฉ่ำและให้กลิ่นและรสชาติที่คงตัวเกลือไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) ทำให้ไส้กรอกเกิดสีและกลิ่นที่คงตัวและป้องกันไม่ให้ไส้กรอกเกิดการเน่าเสียจากแบคทีเรียที่ไม่ใช้ออกซิเจนในการหายใจโดยในประเทศไทยได้กำหนดปริมาณสูงสุดในการใช้สารประกอบไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) ที่สามารถใช้ได้ไว้ที่ 500 มิลลิกรัมต่อผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก 1 กิโลกรัม (ซึ่งหากคำนวณน้ำหนักของไนเตรตจริงๆแล้วจะมีไนเตรตน้ำหนักเพียง 125 มิลลิกรัมเท่านั้น) เพราะถ้าหากบริโภคไนเตรตมากเกินไปจะทำให้เป็นพิษต่อร่างกายเนื่องจากไนเตรตหรือสารประกอบไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) เมื่อเข้าสู่กระแสเลือดจะไปทำปฏิกิริยาออกซิไดซ์กับฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดทำให้เม็ดเลือดแดงนั้นหมดสภาพไม่สามารถทำหน้าที่ลำเลียงออกซิเจนได้นอกจากนั้นแล้วไนเตรตหรือสารประกอบไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) ยังทำให้เกิดสารประกอบไนโตรซามีนซึ่งเป็นสารที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็งอีกด้วย



รูปที่ 2.5 ไส้กรอก

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.7 เชดดาร์ชีส(Cheeddar Cheese)

เป็นชื่อที่เรียกมาจากตำบลCheddar จังหวัดSomerset ประเทศอังกฤษเนยแข็งชนิดนี้อเมริกาเรียกว่าAmerican Cheese คานาดาเรียกCanadian Cheese นับเป็นเนยแข็งที่แพร่หลายมากที่สุดชนิดหนึ่งเนื้อของเนยค่อนข้างแข็งเป็นเนยแข็งที่ทำจากนมวัว

กรรมวิธีเริ่มต้นด้วยการใส่เชื้อสตาร์ทเตอร์ (Starter) ลงในนมเพื่อให้นมเปรี้ยวเสียก่อนแล้วจึงใส่เรนเนทลงไปประมาณ 20 นาทีนมจะกลายเป็นวุ้น (Coagulation) เมื่อแข็งตัวดีแล้วจึงตัดด้วยมีดให้เป็นก้อนสี่เหลี่ยมลูกบาศก์แล้วกว่นซ้ำๆ ในอุณหภูมิ 37.8 องศาเซลเซียสเมื่อกว่นไปชั่วระยะเวลาหนึ่งเคิร์ดจะหดตัวเหลือขนาดครึ่งหนึ่งจากนั้นจึงกวาดเคิร์ดให้ไปรวมกันอยู่สองข้างของถังแล้วไขเอาหางนมออกปล่อยให้เคิร์ดที่กองรวมกันอยู่เยิ้มติดกันการกองให้เนยแข็งเยิ้มติดกันนี้เรียกว่า Cheddaring เมื่อเนยแข็งเยิ้มติดกันแล้วตัดออกเป็นก้อนสี่เหลี่ยมเอวาวงซ้อนกันเพื่อไล่น้ำออกให้มากที่สุดจากนั้นเอาไปตัดเป็นชิ้นเล็กๆด้วยเครื่องตัดใส่เกล็ดลงไป 2 กิโลกรัมต่อเนยแข็ง 100 กิโลกรัมแล้วกว่นให้เข้ากันดีเกล็ดจะดูดน้ำให้เนยแข็งหดตัวลงอีกนอกจากนี้เกล็ดยังช่วยหยุดยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียด้วย

เนยแข็งเชดดาร์เป็นเนยแข็งในจำนวนที่น้อยชนิดที่ใส่เกล็ดลงไปเนื้อของมันจากนั้นก็เอาเนยแข็งใส่ในแบบซึ่งมีผ้าบุเอาเข้าเครื่องอัดด้วยกำลังอัดที่เพิ่มขึ้นซ้ำๆประมาณ 30-60 นาทีจากนั้นเอาออกจากแบบดึงผ้าที่ห่อเนยให้ตึงแล้วเอากลับเข้าแบบใหม่กดประมาณ 12-24 ชั่วโมงในระหว่างนี้น้ำจะไหลออกจากเนยแข็งอีกวันต่อมาจึงเอาเนยแข็งออกจากแบบย้ายไปวางบนชั้นประมาณ 3-4 วันในระหว่างผิวของเนยจะแห้งกลายเป็นเปลือกเมื่อเกิดเปลือกเนยแข็งนำไปชุบเทียนไขแล้วนำไปเข้าห้องบ่มใช้เวลาในการบ่มประมาณ 2-6 เดือนอาจจะบ่มนานถึง 2 ปียิ่งเก็บไว้นานเนยแข็งจะมีรสและกลิ่นแรงขึ้น



รูปที่2.6เชดดาร์ชีส

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.8 ไข่ไก่ (Egg)

โดยทั่วไปไข่ไก่ใช้ในการกินมากที่สุดโดยมนุษย์ไข่แดงและไข่ทั้งฟองมีปริมาณโปรตีนและโคเลสเตอรอลสูงและพบไข่บ่อยในการครัวเนื่องจากโปรตีนที่มีอยู่กระทรวงการเกษตรสหรัฐอเมริกาจึงจัดประเภทไข่ว่าเป็นเนื้อสัตว์ในพิธีมิดอาหาร อย่างไรก็ตามไข่จะมีคุณค่าทางโภชนาการแต่ก็มีแนวโน้มก่อปัญหาสุขภาพบางอย่างเกิดขึ้นจากคุณภาพการเก็บและการเกิดการแพ้ในผู้ที่มีการแพ้

ไข่และสิ่งมีชีวิตวางไข่อื่นๆเก็บเลี้ยงอย่างกว้างขวางทั่วโลกและการผลิตไข่ไก่จำนวนมากเป็นอุตสาหกรรมระดับโลกมีปัญหาในอุปสงค์และความคาดหมายที่แตกต่างกันในแต่ละภูมิภาคเช่นเดียวกับการถกเถียงกันในปัจจุบันเกี่ยวกับวิธีการผลิตจำนวนมากโดยสหภาพยุโรปวางแผนห้ามการเลี้ยงแบบเบตเตอร์

2.8.1 ความหลากหลายของไข่

ไข่เป็นอาหารธรรมดาทั่วไปและเป็นหนึ่งในส่วนประกอบมากประโยชน์ที่สุดที่ใช้ในการปรุงอาหารไข่สำคัญในอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่หลายสาขาไข่นกที่ใช้กันมากที่สุดมาจากไก่เป็ดและห่านและไข่ที่เล็กกว่าเช่นไข่นกกระทาไข่บ้างเป็นบางครั้งเช่นเดียวกับไข่นกที่ใหญ่ที่สุดไข่นกกระทาจากเทศไข่นกนางนวลถือว่าเป็นอาหารราคาแพงในอังกฤษเช่นเดียวกับบางประเทศสแกนดิเนเวียโดยเฉพาะอย่างยิ่งในนอร์เวย์ในบางประเทศแอฟริกาไข่ไก่ด็อก (Guineafowl) พบเห็นทั่วไปในตลาดโดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูใบไม้ผลิไข่ไก่ฟ้า (Pheasant) และอีมีรับประทานได้อย่างดีแต่หาได้ไม่กว้างขวางนักบางครั้งไข่ได้มาจากขานาฟอคำสัตว์ปีกหรือห่านสรรพสินค้าหรูหราไข่นกป่าส่วนใหญ่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายในหลายประเทศซึ่งห้ามการเก็บหรือขายหรืออนุญาตให้กระทำเฉพาะบางช่วงเวลาของปี

2.8.2 คุณค่าทางโภชนาการของไข่

ไข่ไก่ให้กรดอะมิโนจำเป็นทุกชนิดตลอดจนวิตามินและเกลือแร่อีกหลายไข่เป็นหนึ่งในอาหารไม่กี่ชนิดในธรรมชาติที่มีวิตามินดีไข่แดงขนาดใหญ่ให้พลังงานประมาณ 60 แคลอรี (250 กิโลจูล) ไข่ขาวให้พลังงานประมาณ 15 แคลอรี (60 กิโลจูล) ไข่แดงขนาดใหญ่มีปริมาณคอเลสเตอรอลที่แนะนำให้รับประทานต่อวันที่ 300 มิลลิกรัมมากกว่าสองในสามแม้การศึกษาหนึ่งจะชี้ว่าร่างกายมนุษย์ไม่อาจดูดซับคอเลสเตอรอลจากไข่ได้มากนักไข่แดงมีน้ำหนักราคเป็น 33% ของน้ำหนักของเหลวของไข่ไขมันทั้งหมดอยู่ในไข่แดงน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของโปรตีนเล็กน้อยและสารอาหารอื่นส่วนใหญ่ไข่แดงยังมีโคเลสเตอรอลทั้งหมดและไข่แดงหนึ่งมีปริมาณเกือบครึ่งหนึ่งของปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อวันโคเลสเตอรอลเป็นสารอาหารสำคัญต่อการพัฒนาการของสมองและกล่าวกันว่าสำคัญต่อสตรีมีครรภ์และสตรีให้นมบุตรเพื่อประกันพัฒนาการทางสมองของทารก

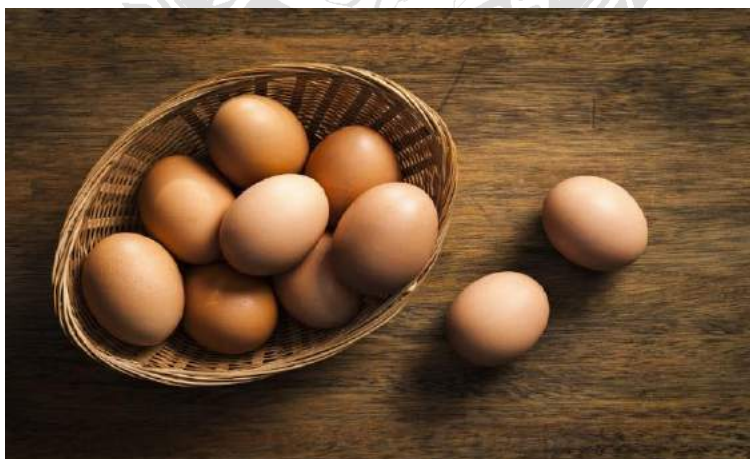
2.8.3 ปัญหาสุขภาพของไข่

คอเลสเตอรอลและไขมัน

แคลอรีเกินครึ่งหนึ่งของไข่มาจากไขมันที่อยู่ในไข่แดงไข่ไก่ขนาดใหญ่ (50 กรัม) มีไขมันอยู่ประมาณ 5 กรัมผู้ที่รับประทานอาหารคอเลสเตอรอลต่ำอาจต้องลดการบริโภคไข่อย่างไรก็ตามไขมันในไข่เพียง 27% เท่านั้นที่เป็นไขมันอิ่มตัวได้แก่กรดปาล์มติกสเตียริกและไมริสติกซึ่งมีแอลดีแอลคอเลสเตอรอลไข่ขาวส่วนใหญ่เป็นน้ำ (87%) และโปรตีน (13%) ไม่มีคอเลสเตอรอลและมีไขมันน้อยมากถึงไม่มีเลยมีการถกเถียงว่าไข่แดงทำให้เกิดปัญหาสุขภาพหรือไม่บางวิจัยเสนอว่าคอเลสเตอรอลจากไข่เพิ่มสัดส่วนรวมต่อเอชดีแอลคอเลสเตอรอลดังนั้นจึงมีผลร้ายต่อภาวะคอเลสเตอรอลของร่างกายขณะที่การศึกษาอื่นแสดงว่าการบริโภคไข่ปานกลางคือหนึ่งฟองต่อวันไม่ปรากฏว่าเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคหัวใจในผู้มีสุขภาพดีการศึกษาในผู้ใหญ่เกือบ 10,000 คนในพ.ศ. 2550 แสดงให้เห็นว่าไม่มีความเชื่อมโยงระหว่างการบริโภคไข่ปานกลาง (หกฟองต่อสัปดาห์) กับโรคหัวใจและหลอดเลือดหรือโรคหลอดเลือดสมองยกเว้นในประชากรผู้ป่วยโรคเบาหวานที่มีความเสี่ยงต่อโรคเส้นเลือดหัวใจตีบอีกการศึกษาหนึ่งสนับสนุนแนวคิดว่าการบริโภคไข่ปริมาณมากเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือดในผู้ป่วยโรคเบาหวาน

2.8.4 การแพ้

ไข่เป็นอาหารที่พบการแพ้บ่อยที่สุดอย่างหนึ่งในทารก หากไม่ได้สัมผัสไข่มากๆ ทารกมักหายจากการแพ้ไข่ได้เมื่อโตขึ้น ส่วนใหญ่พบเป็นการแพ้ไข่ขาวมากกว่าไข่แดง นอกจากการแพ้แล้วบางคนอาจมีอาการผิดปกติเมื่อกินไข่ขาวแต่ไม่ได้เป็นผลจากภูมิแพ้



รูปที่ 2.7 ไข่ไก่

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.9 ขนมปัง (Bread)

เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์หรือผงฟูนอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่นๆเพื่อแต่งสีรสชาติและกลิ่นแตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปังและแต่ละประเทศที่ทำโดยนำส่วนผสมมาทำให้เข้ากันและนำไปอบขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์หรือแม้กระทั่งเพรดเซลของจีนชื่อประเทศเยอรมนี เป็นต้น ชาวสวิสที่อาศัยอยู่ตามทะเลสาบในยุคหินเป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดโดยใช้ครกหยาบๆตำแล้วนำไปผสมน้ำแล้วนำไปเทลงบนหินร้อนๆเพื่อให้สุกผลที่ได้คือขนมปังที่ขึ้นฟูโดยไม่ได้ตั้งใจซึ่งค้นพบมากกว่า 3,000 ปีก่อนคริสตกาลประวัติที่ยอมรับสืบเนื่องกันมาก็คือพวกทาสในสมัยราชวงศ์อียิปต์ได้ผสมก้อนแป้งที่ลืมหืมไว้ลงไปในแป้งที่ผสมเสร็จใหม่ๆ ผลที่ได้คือแป้งที่เบาและรสชาติดี

2.9.1 ประวัติขนมปัง

ความรู้เกี่ยวกับขนมปังได้แพร่หลายจากอียิปต์ไปสู่ภูมิภาคต่างๆแถบเมดิเตอร์เรเนียนในกลุ่มเยรูซาเล็มโบราณรวมทั้งเมืองเล็กเมืองน้อยที่อยู่บนเส้นทางค้าขายของพวกเขาจะวันออกกลางการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก็ได้เป็นที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวาง ซึ่งในยุคนั้นขนมปังที่ผลิตออกมาจะมีขนาดเล็กคล้ายกับขนมปังดินเนอร์โรลในปัจจุบัน คนโบราณส่วนมากนิยมใช้ขนมปังแบนๆที่ไม่ทิ้งให้ขึ้นฟูในโอกาสพิเศษ เช่น พิธีทางศาสนาพวกกลุ่มพ่อค้าชาวโพนีเซียนเป็นพวกแรกที่เผยแพร่การทำขนมปังในขณะที่พวกเขามุ่งไปค้าขายทางตะวันออกไปยังเปอร์เซียและไกลกว่านั้นและดูเหมือนว่าชาวกรีกยุคแรกได้เรียนรู้การทำขนมปังที่ขึ้นฟูมาจากพวกกลุ่มโพนีเซียน 1000 ปีก่อนคริสตกาล

ในศตวรรษต่อมาวิวัฒนาการในศิลปะการทำขนมปังก้าวหน้ามากพวกกลุ่มก้าวน้ำกรีกได้ประดิษฐ์หินโม่แป้งสาลีและผลิตแป้งออกมาถึงสี่ชนิดซึ่งชนิดหนึ่งนั้นเป็นแป้งขาวWhite flour ได้ดัดแปลงเตาอบแบบอียิปต์โบราณมาเป็นเตาอบแบบใช้อิฐก่อเป็นรูปโดมซึ่งมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นพวกกรีกนั้นใช้แต่จะเป็นผู้ผลิตขนมปังขาวที่มีคุณภาพเยี่ยมเท่านั้นแต่ยังได้ผลิตขนมเค้กและขนมนานาชนิดโดยใช้ส่วนผสมกับนม น้ำมันเหล้าไวน์เนยแข็งและน้ำผึ้งผสมเข้าไปด้วยตลอดกาลสมัยเหล่านี้จากกรีกไปโรมถึงยุโรปตอนกลางศิลปะการทำขนมอบดำเนินไปอย่างเชื่องช้าแต่ได้ผลลงที่ความเจริญก้าวหน้าอย่างมหาศาลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ทำให้เกิดวิวัฒนาการอย่างใหญ่หลวงแก่การทำขนมอบในปัจจุบันพื้นฐานของวิทยาการเหล่านี้เนื่องมาจากสาเหตุใหญ่ 2 ประการคือในกลางปี 1800 ได้มีการแนะนำเกี่ยวกับโรงโม่แป้งสาลีและได้มีการผลิตแป้งสาลีที่คัดออกสู่ตลาดและในตอนปลายศตวรรษนั้นได้มีการใช้ยีสต์ซึ่งเป็นตัวสำคัญในการทำให้แป้งขนมปังขึ้นฟูและมีการใช้กันอย่างแพร่หลาย

ในปัจจุบันนี้การทำขนมปังนั้นนับว่าเป็นศิลปะอย่างหนึ่งซึ่งต้องการความชำนาญเป็นอย่างมากแต่วิวัฒนาการด้านเครื่องมือและเครื่องทุ่นแรงต่างๆที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพก็ได้รับการพัฒนาคิดค้นอย่างต่อเนื่องไม่ว่าจะเป็นเตาอบที่ควบคุมด้วยไมโครคอมพิวเตอร์เครื่องแบ่งก้อนแป้งและปั้นกลมอัตโนมัติเพื่อให้การทำขนมปังมีวิวัฒนาการเจริญก้าวหน้าและทันสมัยต่อไปอย่างไม่หยุดยั้งขนมปังนั้นสามารถทานได้เลยแต่โดยปกติจะทานกับเนยเนยถั่วแยมเยลลี่แยมส้ม น้ำผึ้งหรือทำเป็นแซนด์วิชขนมปังนั้นสามารถนำไปอบหรือปิ้งได้และจะเสิร์ฟร้อนหรือเย็นก็ได้

2.9.2 ส่วนผสมที่สำคัญของขนมปัง

1) ข้าวสาลีขนมปังเกิดจากโปรตีนของแป้งสาลีที่มีชื่อว่ากลูเตนโปรตีนชนิดนี้มีอยู่สูงในข้าวสาลีในขณะที่ข้าวเจ้าที่คนไทยรับประทานในทุกวันนี้มีกลูเตนอยู่น้อยมากนี่จึงเป็นสาเหตุว่าทำไมข้าวเจ้าจึงไม่สามารถนำมาทำขนมปังได้

2) ยีสต์จะถูกเติมลงไป ขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟูเพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมาทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อนยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบทั้งแบบสดและแบบผงเป็นต้นการใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อนโดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียสการใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่าแต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไปคือ *Saccharomyces Cerevisiae*

3) ผงฟูคือโซเดียมไบคาร์บอเนตถูกใช้ในการทำขนมปังเพื่อแทนการใช้ยีสต์เพราะเมื่อผงฟูผสมกับน้ำก็จะเกิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เช่นเดียวกับที่ยีสต์ทำแต่จะมีผลข้างเคียงคือหากใส่มากเกินไปจะทำให้มีรสชาติเฝื่อนขมและการฟูของขนมปังก็จะหยابกว่าการใช้ยีสต์แต่ข้อดีคือใช้ได้ง่ายกว่าและก็เก็บรักษาได้นานกว่ากัน



รูปที่ 2.8 ข้าวสาลี

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

2.9.3 ขนมปังชนิดต่างๆ

1) ขนมปังปอนด์ขนมปังชนิดนี้มี 2 ชนิดคือข้าวสาลีที่ผ่านการขัดสีเรียกว่าไวท์เบรด (White Bread) และข้าวสาลีที่ไม่ผ่านการขัดสีเรียกว่าโฮลวีต : Whole Wheat Bread หรือ (Brown Bread) ซึ่งสามารถทำออกมาได้หลายรูปทรง

2) ครีวซองค์มีลักษณะรูปทรงเหมือนจันทร์เสี้ยวคำว่าครีวซองค์มาจากภาษาฝรั่งเศสโบราณว่าCreissantซึ่งแปลว่าจันทร์เสี้ยวหรือCrescentนั่นเองครีวซองค์นั้นมีเนื้อในเป็นชั้นๆ ทั้บ58ชั้น เป็นขนมปังที่ใช้เนยครึ่งหนึ่งของแป้งสาลีทำให้มีปริมาณไขมันในเนื้อมาก

3) ขนมปังฝรั่งเศสหรือบาเกต

4) ขนมปังแท่งผิวด้านนอกจะแข็งเนื้อในขาวนุ่มสามารถทำให้สั้น-ยาวได้หลายขนาด

5) พิตาเป็นขนมปังลักษณะกลมมีลักษณะแบนเป็นขนมปังประเภทแรกของโลกกินกันแพร่หลายในประเทศแถบตะวันออกกลางและใช้มากในอาหารเมดิเตอร์เรเนียน

6) ขนมปังไรย์มีเนื้อสีน้ำตาลเข้มมีหลายรูปทรงทั้งแผ่นทั้งทรงกลมมีต้นกำเนิดที่ประเทศเยอรมนีทหารเยอรมันมักจะเก็บไว้เป็นเสบียงยามสงครามเพราะสามารถเก็บได้นานกว่าขนมปังทั่วไป

7) บริย็อชมีต้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศสมีส่วนผสมของไข่และเนยเป็นจำนวนมากมีผิวสวยและนุ่มเพราะทาด้วยไข่แดงก่อนอบนานเป็นขนมปังที่มีต้นกำเนิดจากอินเดียมีรสชาติเปรี้ยวอ่อนๆ จากโยเกิร์ตทำให้กินเข้าได้กับแกงกะหรี่

8) เพรดเซลมีต้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศสสมัยก่อนมีรสชาติเค็มมีรูปทรงขดเป็นโบว์ อาจจะทำด้วยเกลือหรือน้ำตาลไอซิ่งและอาจจะมีอย่างอื่นอีกมากมาย



รูปที่2.9ขนมปังต่างๆ

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>

บทที่ 3

รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ (The Montien Hotel Bangkok)

โทรศัพท์ : 02-233-7060-9, 02-243-8060-9

E-mail : bangkok@montien.com

Website : www.montien.com



THE MONTIEN HOTEL
BANGKOK

รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์โรงแรม
ที่มา : <https://www.montien.com>

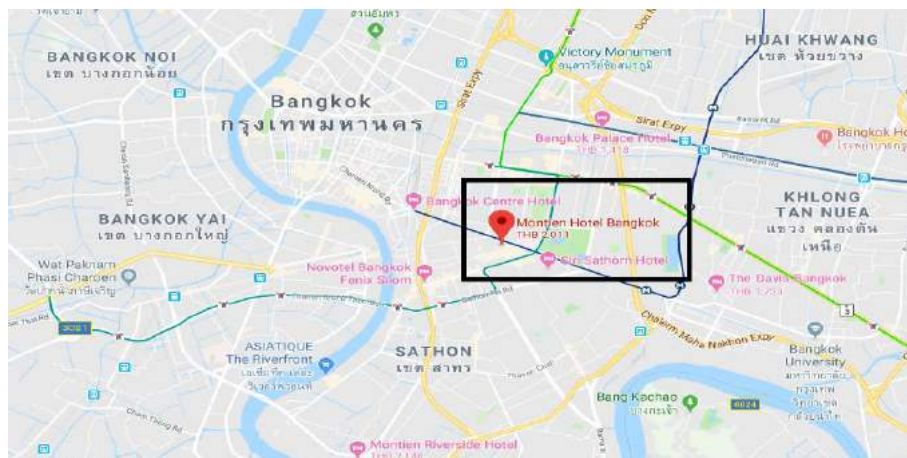


รูปที่ 3.2 โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.montien.com>

3.1.2 ที่ตั้งของสถานประกอบการ

— 54 ถนนสุรวงศ์ แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมมณเฑียรกรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.google.co.th/maps>

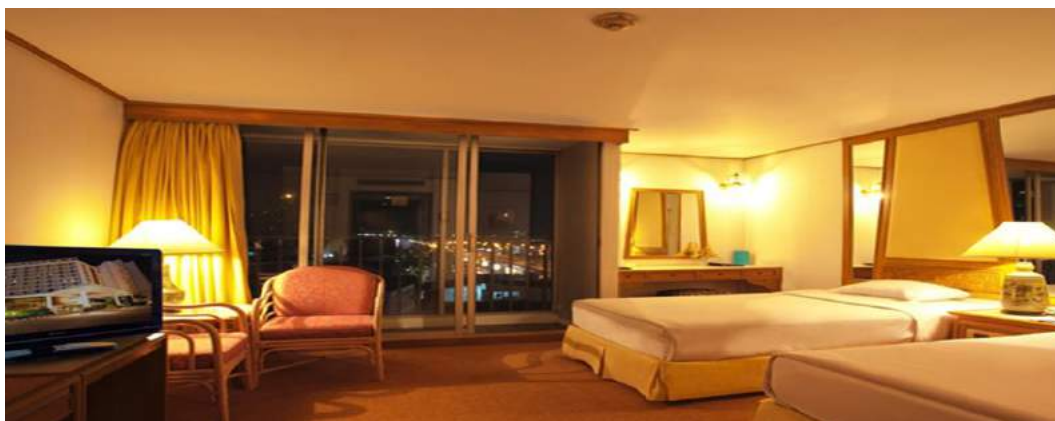
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2510 เป็นโรงแรมชั้นนำหนึ่งของเมืองไทย ออกแบบโดยคำนึงถึงความเป็นไทย ความประณีตและอ่อนช้อย โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ ยืนหยัดอย่างภาคภูมิใจด้วยการเป็นโรงแรมชั้นนำของเมืองไทยอันเนื่องมาจากความเพียบพร้อมและความขยันขันแข็ง ความร่วมมือร่วมใจกันของพนักงานทุกคนในโรงแรมภายใต้สโลแกน “The Spirit of Thai Hospitality” แสดงถึงความมุ่งมั่นในการให้บริการและบริการอันอบอุ่นด้วยไมตรีจิตแบบไทยๆ ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นที่สุดและเลื่องชื่อไปทั่วโลก

ภายในโรงแรมมีห้องพักทั้งหมด 511 ห้อง แต่ละห้องได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราและงดงาม สิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบสิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม อาทิ บริการรถเช่า (Limousine Service) บริการด้านการท่องเที่ยว บริการที่จอดรถ บริการเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ บริการรับชำระด้วยบัตรเครดิต บริการตู้നിရိယ บริการซักแห้ง สระว่ายน้ำและฟิตเนส สถานที่สำหรับพักผ่อนและให้ความบันเทิง อาทิ การ์เดนเล้าจน์ คลับ 54 และแอนแพลร์แดนซ์ซึ่งโอเอซิสห้องบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาทิ Bakery Shop เรือนต้น คอฟฟี่ช็อป และเจดการ์เด็น โรงแรมจะมีแผนกต้อนรับส่วนหน้าไว้บริการให้สำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการตลอดเวลา 24 ชั่วโมง เพื่อความสะดวกและสร้างความประทับใจแก่ลูกค้า

3.2.1 ห้องพักของโรงแรมแบ่งเป็น 5 ชนิดดังนี้

1) Superior Room ห้องพักตกแต่งร่วมสมัยพร้อมระเบียงส่วนตัว



รูปที่ 3.4 ตัวอย่างห้องพัก Superior Room

ที่มา : <https://www.montien.com>

2) Deluxe Room ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัย



รูปที่ 3.5 ตัวอย่างห้องพัก Deluxe Room

ที่มา : <https://www.montien.com>

3) Cooperate Superior ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัย



รูปที่ 3.6 ตัวอย่างห้องพัก Cooperate Superior

ที่มา : <https://www.montien.com>

4) Junior Suite



รูปที่ 3.7 ตัวอย่างห้องพัก Junior Suite

ที่มา : <https://www.montien.com>

5) Imperial Suite



รูปที่ 3.8 ตัวอย่างห้องพัก Imperial Suite

ที่มา : <https://www.montien.com>

3.2.2 ห้องอาหารของโรงแรมแบ่งเป็น 5 ห้อง

1) Ruenton Coffee Shop



รูปที่ 3.9 ตัวอย่างห้องอาหาร Ruenton Coffee Shop

ที่มา : <https://www.montien.com>

2) Jade Garden



รูปที่ 3.10 ตัวอย่างห้องอาหาร Jade Garden

ที่มา : <https://www.montien.com>

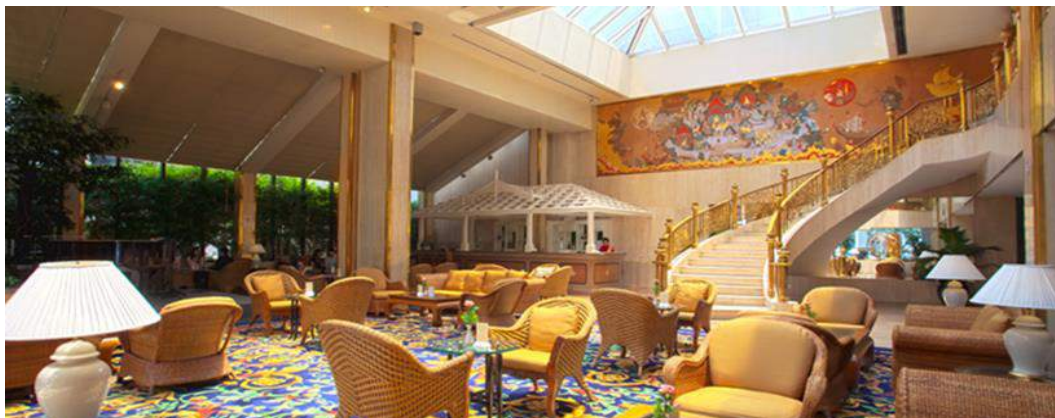
3) Montien Bakery



รูปที่ 3.11 ตัวอย่างห้องอาหาร Montien Bakery

ที่มา : <https://www.montien.com>

4) Garden Lounge



รูปที่ 3.12 ตัวอย่างห้องอาหาร Garden Lounge

ที่มา : <https://www.montien.com>

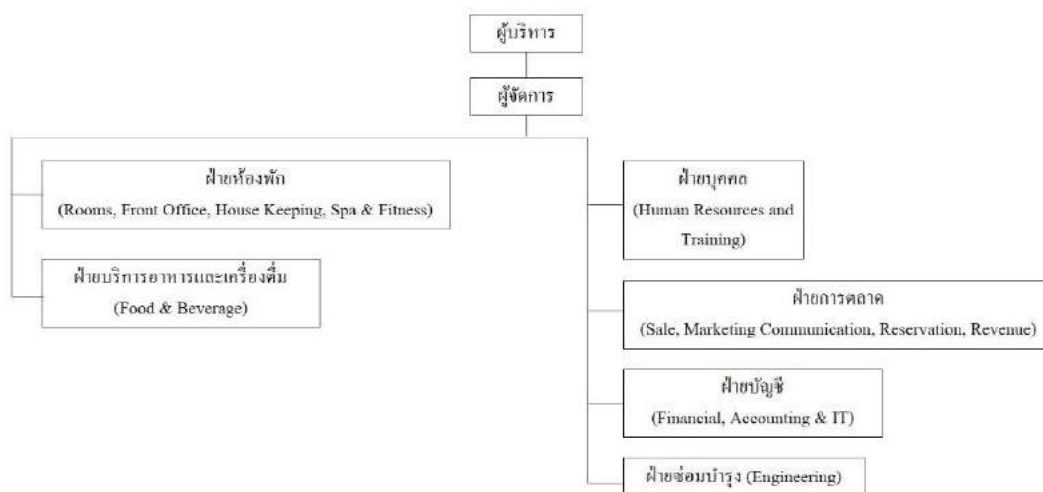
5) Dancing Oasis



รูปที่ 3.13 ตัวอย่างห้องอาหาร Dancing Oasis

ที่มา : <https://www.montien.com>

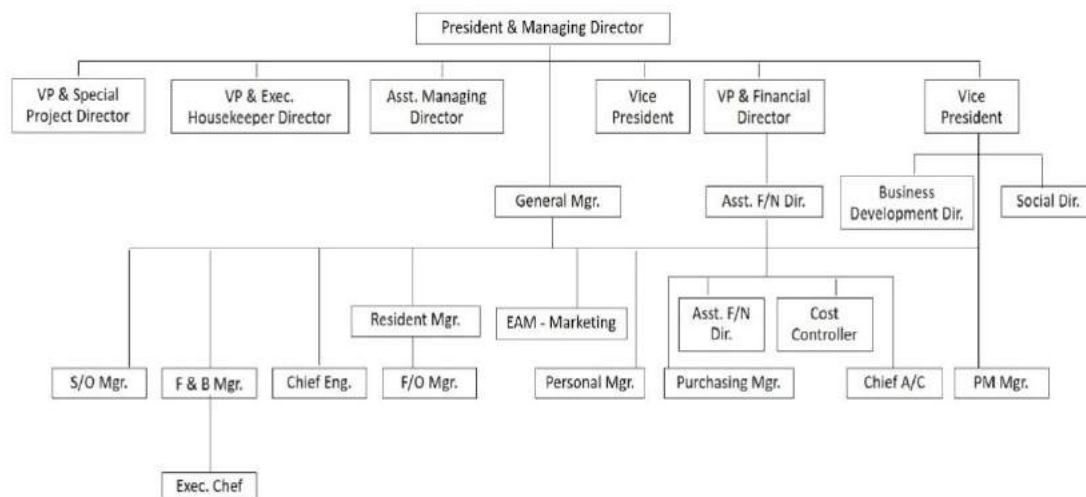
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.14แผนผังแผนกต่างๆ

ที่มา : ผู้จัดทำ 2561

3.3.1. แผนภูมิองค์กร



รูปที่ 3.15 แผนภูมิองค์กร

ที่มา : ผู้จัดทำ 2561

3.4. ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน	:	นางสาว นุสพร สุทธิช่วย
แผนก	:	ครัวเย็น (Cold Kitchen)
ตำแหน่งที่ฝึกปฏิบัติงาน	:	นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติงาน

- เตรียมโคลด์คัทตอนเช้า
- จัดวางโคลด์คัทที่ไลน์บุฟเฟต์
- ดูแลและเติมอาหารที่ไลน์บุฟเฟต์
- ทำออมเล็ตให้แขกที่มาทานบุฟเฟต์ตอนเช้า
- เตรียมเครื่องเคียงในการจำหน่ายข้าวมันไก่
- เตรียมของเพื่อขายข้าวมันไก่เวลา 11 โมง
- เตรียมผลไม้เป็นชุดสำหรับผู้บริหารในช่วงบ่าย
- เตรียมผลไม้เป็นชุดเพื่อขายของรอบเช้า
- เตรียมผักเป็นชุดเพื่อขายของรอบเช้า
- จัดเก็บวัตถุดิบจากตลาดเข้าสู่เย็นในช่วงบ่าย

3.5. ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : คุณ สุมาลี สุริโย

ตำแหน่ง : หัวหน้าครัวเย็น (Chef De Partie)



รูปที่ 3.16พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ2561

3.6. ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

เริ่มตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม2561 ถึงวันที่7 ธันวาคม2561

3.7. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1. รวบรวมความต้องการและศึกษาข้อมูลของโครงการ

เก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆจากการปฏิบัติงานที่โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ

3.7.2. วิเคราะห์โครงการ

สอบถามและรวบรวมข้อมูลต่างๆกับพี่เลี้ยง

3.7.3. ทดสอบและสรุปผล

ทดลองทำปอเปี๊ยะ โคลด์คัท

3.7.4. จัดทำเอกสาร

จัดพิมพ์แบบสอบถาม, จัดทำรูปเล่มและสรุปผล

3.7.5. กำหนดระยะเวลาในการดำเนินงาน

ดำเนินงานวิจัยตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึงวันที่ 7 ธันวาคม 2561

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
ตั้งหัวข้อของโครงการ	↔				
รวบรวมข้อมูลของโครงการ	↔	→			
เริ่มเขียนโครงการ			↔	→	
ตรวจสอบโครงการ				↔	
โครงการเสร็จเรียบร้อย					↔

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 โครงการรายละเอียดการปฏิบัติงาน

เรื่องปอเปี๊ยะโคลด์คัทมีวัตถุประสงค์เพื่อนำโคลด์คัทที่เหลือจากการออกบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า (Breakfast Buffet) มาแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่



รูปที่ 4.1 ปอเปี๊ยะ โคลด์คัท

ที่มา : ผู้จัดทำ 2561

4.2 การเตรียมอาหารและการวางแผนของโครงการ

4.2.1 วัตถุดิบและส่วนผสม

1. แผ่นปอเปี๊ยะ	250	กรัม
2. เกล็ดขนมปัง	70	กรัม
3. ไข่ไก่	45	กรัม
4. โบโลนญี่ปุ่น	90	กรัม
5. มอลตาเดลล่า	80	กรัม
6. เบียร์แฮม	90	กรัม
7. ไข่กรอก	95	กรัม
8. เซด้าชีส	80	กรัม

4.2.2 ส่วนประกอบ



4.2.3 ขั้นตอนการทำ

1. นำมอลตาเคลล่า เบียร์แสม โบโลนญ่า มาวางเรียงบนแผ่นปอเปี๊ยะ
2. ม้วนให้เป็นทรงกลม
3. นำน้ำมาทาที่แผ่นปอเปี๊ยะเพื่อให้แผ่นปอเปี๊ยะติดกัน
4. นำมาชุบแป้ง (แป้งไม่ต้องชุบน้ำ)และนำมาชุบไข่



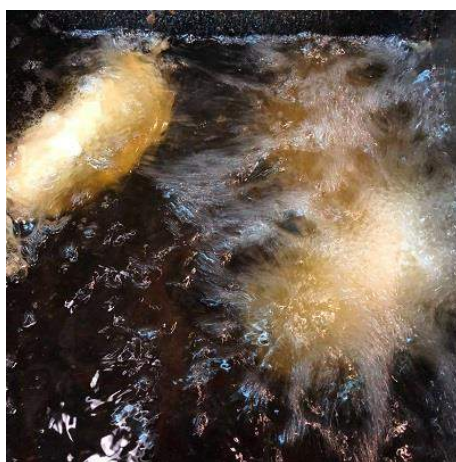
รูปที่ 4.10 นำปอเปี๊ยะไปชุบไข่ไก่
ที่มา : ผู้จัดทำ2561

5. นำมาชุบเกล็ดขนมปัง



รูปที่ 4.11 นำปอเปี๊ยะไปคลุกเกล็ดขนมปัง
ที่มา : ผู้จัดทำ2561

6. นำปอเปี๊ยะไปทอด



รูปที่ 4.12 นำปอเปี๊ยะไปทอด
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561

7. ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 4.13 ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ 2561

4.2. กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองปอเปี๊ยะโคลด์คัท

เมื่อทดลองทำปอเปี๊ยะโคลด์คัทแล้ว ได้นำไปให้พนักงานในแผนกครัวจำนวน 12 คน ทดลองชิมและตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ เรื่อง ปอเปี๊ยะ โคลด์คัท สรุปได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ด้านข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 1 ใช้การประเมินผลแบบร้อยละ

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	4	33.33
หญิง	8	66.67
รวม	12	100

จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น เพศหญิง ร้อยละ 66.67 และ เพศชาย ร้อยละ 33.33

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
20 – 25 ปี	3	25
26 – 30 ปี	4	33.33
31 – 35 ปี	3	25
มากกว่า 36 ปี	2	16.67
รวม	12	100

จากตารางที่ 4.2 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 26-30ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 20-25ปี และ 31-35ปี คิดเป็นร้อยละ 25 และมากกว่า 36 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกรายได้

รายได้	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 9,000	3	25.00
9,000 – 15,000	7	58.33
15,000 – 25,000	2	16.67
มากกว่า 25,000	0	0.00
รวม	12	100

จากตารางที่ 4.3 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีรายได้ 9,000-15,000 คิดเป็นร้อยละ 58.33 รองลงมาเป็น ต่ำกว่า 9,000 คิดเป็นร้อยละ 25.00 และผู้มีรายได้ 15,000-25,000 คิดเป็นร้อยละ 16.67

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจ

ใช้การประเมินผลแบบค่าเฉลี่ยโดยใช้เกณฑ์ความพึงพอใจตามทฤษฎีของ
(บุญชม ศรีสะอาด 2543 : 100) การวิเคราะห์ข้อมูลความหมายค่าเฉลี่ย (Mean) ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน

มากที่สุด =5

มาก =4

ปานกลาง =3

น้อย =2

น้อยที่สุด =1

เกณฑ์การประเมิน

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 มาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 ปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 น้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 น้อยมาก

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนค่าเฉลี่ยผู้ตอบแบบสอบถาม

ประเด็นถาม		ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
4.1	ความสดใหม่	4.58	0.51	มากที่สุด
4.2	รสชาติ	4.75	0.45	มากที่สุด
4.3	ความสะอาด	4.92	0.29	มากที่สุด
4.4	สีส้ม	4.67	0.49	มากที่สุด
4.5	เนื้อสัมผัส	4.83	0.39	มากที่สุด
4.6	กลิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
รวม		4.79	0.36	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อเมนู ปอเปี๊ยะโคลด์คัท ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.79 หากพิจารณาในรายด้านพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกด้าน คือด้านกลิ่น มีค่าเฉลี่ย 5.00 ด้านความสะอาดมีค่าเฉลี่ย 4.92 ด้านเนื้อสัมผัสมีค่าเฉลี่ย 4.83 ด้านรสชาติมีค่าเฉลี่ย 4.75 ด้านสีมีค่าเฉลี่ย 4.67 ด้านความสดใหม่มีค่าเฉลี่ย 4.58 ตามลำดับ เมนูปอเปี๊ยะโคลด์คัทถือเป็นเมนูที่น่าสนใจและสามารถนำเสนอออกมาขายได้จริง

4.3 การคำนวณต้นทุน

ตารางที่ 4.5 ตารางคำนวณต้นทุนรายการอาหารปอเปี๊ยะโคลด์คัท

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ราคา(บาท)
1.	แผ่นปอเปี๊ยะ	250 กรัม	85 บาท/600 กรัม	$250 \times 85 / 600 = 35.42$
2.	เกล็ดขนมปัง	70 กรัม	34 บาท/200 กรัม	$70 \times 34 / 200 = 11.9$
3.	ไข่ไก่	1 ฟอง	34 บาท/10 ฟอง	$1 \times 34 / 10 = 3.4$
4.	โบโลนญ่าไก่	90 กรัม	-	
5.	มอลตาเดลล่า	80 กรัม	-	
6.	เบียร์แสม	90 กรัม	-	
7.	ไส้กรอก	95 กรัม	-	
8.		85 กรัม	-	
รวมต้นทุน			50.72 (รายการที่ 4-8 เป็นของเหลือทิ้ง)	
เชดค้าชีส			-	

จากตาราง 4.5 ต้นทุน 50.72 บาท ทำได้ 5 ชิ้น ถ้าขายในราคา 120 บาท ต่อ 1 จาน (5ชิ้น) จะได้กำไรเท่ากับ 69.28 บาท

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1. สรุปผลโครงการ

5.1.1. สรุปผลโครงการ

จากการที่นำโคลด์คัทที่เหลือทิ้งจากห้องอาหาร นำมาแปรรูปเป็นปอเปี๊ยะโคลด์คัท ได้มีการนำไปให้พนักงานในแผนกครัวจำนวน 12 คน ทดลองชิมและประเมินผลโดยใช้แบบสอบถามพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 66.67 และ เพศชาย ร้อยละ 33.33 ด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 20-25 ปี และ 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 25 และมากกว่า 36 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 ในส่วนของการประเมินความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อเมนู ปอเปี๊ยะโคลด์คัทในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.79 หากพิจารณาในรายด้านพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกด้าน คือด้านกลิ่น มีค่าเฉลี่ย 5.00 ด้านความสะอาดมีค่าเฉลี่ย 4.92 ด้านเนื้อสัมผัสมีค่าเฉลี่ย 4.83 ด้านรสชาติมีค่าเฉลี่ย 4.75 ด้านสีมีค่าเฉลี่ย 4.67 ด้านความสดใหม่มีค่าเฉลี่ย 4.58 เมนูปอเปี๊ยะโคลด์คัทถือเป็นเมนูที่น่าสนใจและสามารถนำออกมาขายได้จริง นอกจากนี้ยังมีข้อเสนอแนะจากผู้ตอบแบบสอบถามให้ปรับปรุงเนื้อสัมผัสให้มีความกรอบมากขึ้น โดยการปรับระดับความร้อนและระยะเวลาในการทอดให้นานขึ้น และได้ทำการแก้ไขให้เป็นไปตามข้อเสนอแนะซึ่งผลออกมาดีขึ้นกว่าเดิม

5.1.2. ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

5.1.2.1 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามน้อยเกินไปเพราะเป็นช่วงเวลาการทำงานและไม่สามารถนำเมนูนี้ให้ลูกค้าชิมได้

5.1.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.3.1 การทอดปอเปี๊ยะควรทอดให้มีความกรอบมากกว่าเดิม โดยการทอดให้ใช้เวลาในการทอดให้นานกว่าเดิมเพื่อให้แป้งปอเปี๊ยะกรอบ

5.2. สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1. ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ฝึกความอดทนและสามารถรับมือกับการทำงานภายใต้ความกดดัน
- เรียนรู้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดปัญหา
- ฝึกความอดทนในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

5.2.2. ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ไม่มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารของทางโรงแรมเท่าที่ควร

5.2.3. ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขปัญหาของโครงการ

- เรียนรู้คำศัพท์เฉพาะทางด้านการบริการให้ได้มากขึ้น
- ควรมีทักษะในด้านการบริการและการประกอบอาหาร
- สามารถลดปริมาณของอาหารที่จะทำลงได้ตามความเหมาะสม



บรรณานุกรม

ขนมปัง *Bread*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

ไข่ไก่ *Egg*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

โคลด์คัท อาหารเนื้อตัดเย็น (*Cold Cuts*). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://pracob.blogspot.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

เชดด้าชีส *Cheddar cheese*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://foodietaste.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

เนยแข็งเชดด้าชีส *Butter cheddar cheese*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.foodietaste.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

เบียร์แฮม แฮม หมูแฮม และวิธีทำแฮม *Ham beer Ham pig and How to make ham*. [ออนไลน์].

เข้าถึงได้จาก: <https://pasusat.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

โบโลญญา *Bologna*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://foodietaste.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

ปอเปี๊ยะ *Spring Rolls*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://mgronline.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

มอลตาเดลล่า *Mostdella*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.bloggang.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

ไส้กรอก *Sausage*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก.

รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



รูปที่ 1 หั่นแตงกวา
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 2 ปลูกมันฝรั่ง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 3 ทอดไข่
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



ภาคผนวก ข.

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อ “ปอเปี๊ยะโคลด์คัท”

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ต้องการเพียงคำตอบเดียว

1. เพศ

1.1 ☐ ชาย

1.2 ☐ หญิง

2. อายุ

2.1 ☐ 20-25 ปี

2.2 ☐ 26-30 ปี

2.3 ☐ 31-35 ปี

2.4 ☐ มากกว่า 36 ปี

3. รายได้

3.1 ☐ ต่ำกว่า 9,000 บาท

3.2 ☐ 9,001-15,000 บาท

3.3 ☐ 15,001-25,000 บาท

3.4 ☐ มากกว่า 25,000 บาท

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจ

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ความสดใหม่					
รสชาติ					
ความสะอาด					
สี					
เนื้อสัมผัส					
กลิ่น					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....



ปอเปี๊ยะโคลด์คัท

Deep Fried Spring Rolls Cold Cuts

นุสพร สุทธิช่วย

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

E-mail : nut_sut@siam.edu

บทคัดย่อ

โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาเป็นเวลากว่า 50 ปี โดยเน้นบริการด้านห้องพักและอาหารเป็นหลัก รับผิดชอบงานเลี้ยงงานสัมมนาและงานอื่นๆ โรงแรมมีการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง ในแต่ละวันจะมีการใช้อาหารต่างๆ ในปริมาณมาก ซึ่งผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่า Breakfast Buffet ในช่วงเช้าเหลือเป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่นั้น คือ โคลด์คัท ได้แก่ โบโลน่าไก่ เบียร์แฮม มอลตาเดลล่าและเชดด้าชีส ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้นำอาหารที่เหลือดังกล่าวมาทำเป็นปอเปี๊ยะโคลด์คัท เพื่อเพิ่มรายได้โดยการทำเป็นอาหารรูปแบบใหม่และลดต้นทุนให้กับโรงแรมได้อีกด้วย ผู้จัดทำได้สำรวจความพึงพอใจในเมนูนี้ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจพบว่า พนักงานและลูกค้าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจเป็นอย่างมากในด้านรสชาติอาหาร รูปแบบการจัดวางความสะอาด ความสดใหม่ ความเป็นไปได้ที่จะนำเข้าไปอยู่ในรายการอาหารของโรงแรมและความคิดสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ให้กับโรงแรม

คำสำคัญ : ปอเปี๊ยะ โคลด์คัท

Abstract

The Montien Hotel Bangkok has been served both Thai and foreign travelers for more than 50 years. The main services are

giving the best hotel rooms and any cuisines. Furthermore, there are services about catering for a party, seminar, and others. They serve food and beverage round a clock, so there is a lot of food left in each day especially for the buffet breakfast in the morning. Most of them are Cold Cuts: chicken bologna, beer ham, mozzarella, and cheddar cheese. This can bring us to create the processed food that is called “Cold Cuts Spring Roll” to increase revenue and decrease the cost of the hotel.

This project “Cold Cuts Spring Roll” can imply that the people in the society usually eat something that is strange, new, and easy to eat since the result from the satisfaction questionnaire found that the staff and customers who replied the questionnaire are very satisfied with the taste of food, the pattern of placement, the cleanness, the freshness, the possibility to be one of the lists of food in the hotel and the creativity for the new list of food to the hotel respectively.

Keywords: Spring Rolls, Cold Cuts

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อคิดค้นเมนูใหม่ให้โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่โรงแรมและลดต้นทุนให้โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- เพื่อลดวัตถุดิบที่เหลือใช้

ขอบเขต

● ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมมณเฑียรกรุงเทพฯ

- ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรของห้องอาหาร จำนวน 12 คน

- ขอบเขตด้านเวลา

20 สิงหาคม 2561 ถึง 7 ธันวาคม 2561

- ขอบเขตด้านเอกสาร/ข้อมูล

สืบค้นข้อมูลจากตำราและเว็บไซต์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- โรงแรมมีเมนูใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้
- โรงแรมสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเมนูใหม่
- สร้างรายได้ให้กับองค์กร

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

วัตถุดิบและส่วนผสม

1. แผ่นปอเปี๊ยะ	250	กรัม
2. เกี๊ยวต้มยำ	70	กรัม
3. ไข่ไก่	45	กรัม
4. โบโลนญ่าไก่	90	กรัม
5. มอลตาเคลล่า	80	กรัม
6. เบียร์แฮม	90	กรัม
7. ไข่กรอก	95	กรัม
8. เซด้าชีส	80	กรัม

ขั้นตอนการทำ

1. นำมอลตาเคลล่า เบียร์แฮม โบโลนญ่า มาวางเรียงบนแผ่นปอเปี๊ยะ
2. ม้วนให้เป็นทรงกลม
3. นำน้ำมาทาที่แผ่นปอเปี๊ยะเพื่อให้แผ่นปอเปี๊ยะติดกัน
4. นำมาชุบแป้ง (แป้งไม่ต้องชุบน้ำ) และนำมาชุบไข่
5. นำมาชุบเกล็ดขนมปัง
6. นำปอเปี๊ยะไปทอด
7. ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 4.1 แผ่นปอเปี๊ยะ
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.2 โบโลนญ่าไก่
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.3 มอลตาเคลล่า
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.4 เปียร์แฮม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.8 เกล็ดขนมปัง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.5 ไส้กรอก
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.9 นำปอเปี๊ยะไปชุบไข่ไก่
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.6 เชดด้าชีส
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.10 นำปอเปี๊ยะไปคลุกเกล็ดขนมปัง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.7 ไข่ไก่
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.11 นำปอเปี๊ยะไปทอด
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561



รูปที่ 4.12 ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ
ที่มา : ผู้จัดทำ 2561

สรุปผล

จากการที่นำโคลด์คัทที่เหลือทิ้งจากห้องอาหาร นำมาแปรรูปเป็นปอเปี๊ยะโคลด์คัท ได้มีการนำไปให้พนักงานในแผนกครัวจำนวน 12 คน ทดลองชิมและประเมินผลโดยใช้แบบสอบถาม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 66.67 และ เพศชาย ร้อยละ 33.33 ด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 20-25 ปี และ 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 25 และมากกว่า 36 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 ในส่วนของการประเมินความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อเมนู ปอเปี๊ยะโคลด์คัทในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.79 หากพิจารณาในรายด้านพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกด้าน คือด้านกลิ่น มีค่าเฉลี่ย 5.00 ด้านความสะอาดมีค่าเฉลี่ย 4.92 ด้านเนื้อสัมผัสมีค่าเฉลี่ย 4.83 ด้านรสชาติมีค่าเฉลี่ย 4.75 ด้านสีมีค่าเฉลี่ย 4.67 ด้านความสดใหม่มีค่าเฉลี่ย 4.58 ตามลำดับ เมนูปอเปี๊ยะโคลด์คัทถือเป็นเมนูที่น่าสนใจและสามารถนำออกมาขายได้จริง นอกจากนี้ยังมีข้อเสนอแนะจากผู้ตอบแบบสอบถามให้ปรับปรุงเนื้อสัมผัสให้มีความกรอบมากขึ้น โดยการปรับระดับความร้อนและระยะเวลาในการทอดให้นานขึ้น และได้ทำการแก้ไขให้เป็นไปตามข้อเสนอแนะซึ่งผลออกมาดีขึ้นมากกว่าเดิม

เอกสารอ้างอิง

ขนมปัง Bread [ออนไลน์].

<https://th.wikipedia.org> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

ไข่ไก่ Egg [ออนไลน์].

<https://th.wikipedia.org> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

โคลด์คัท อาหารเนื้อดัดเย็น (Cold Cuts) [ออนไลน์]

<http://pracob.blogspot.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

เชดด้าชีส Cheddar cheese [ออนไลน์]

<https://foodietaste.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

เนยแข็งเชดด้าชีส Buttec rheddar cheese

[ออนไลน์].

<http://www.foodietaste.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

เบียร์แฮม แฮม หมูแฮม และวิธีทำแฮม Ham beer

Ham pig and How to make ham [ออนไลน์].

<https://pasusat.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

โบโลญญา Bologna [ออนไลน์].

<https://foodietaste.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

ปอเปี๊ยะ Spring Rolls [ออนไลน์]

<https://mgroonline.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

มอลตาเดลล่า Mostdella [ออนไลน์].

<https://www.bloggang.com> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)

ไส้กรอก Sausage [ออนไลน์]

<https://th.wikipedia.org> (สืบค้นเมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2561)



ภาคผนวก ง.



โปสเตอร์



ปอเปี๊ยะโคลด์คัท

Deep Fried Spring Rolls Cold Cuts

บทคัดย่อ

โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาเป็นเวลากว่า 50 ปี โดยเน้นบริการด้านห้องพักและอาหารเป็นหลัก รับจัดงานเลี้ยงงานสัมมนาและงานอื่นๆ โรงแรมมีการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง ในแต่ละวันจะมีการใช้อาหารต่างๆ ในปริมาณมาก ซึ่งผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่า Buffet Breakfast ในช่วงเช้าเหลือเป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่นั้นคือ โคลด์คัท ได้แก่ โบโลน่าไก่, เบียร์แฮม, มอลคาเคิลตันและเซด้าชีส ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงคิดค้นทำปอเปี๊ยะโคลด์คัท เพื่อเพิ่มรายได้โดยการทำเป็นอาหารรูปแบบใหม่และลดต้นทุนให้กับโรงแรมได้อีกด้วย ผลการศึกษาโครงการเรื่อง “ปอเปี๊ยะโคลด์คัท” ซึ่งสังคมในปัจจุบันผู้คนมักมีประหลาดอาหารที่แปลกใหม่และง่ายต่อการรับประทานมากขึ้น จากการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจพบว่า พนักงานและลูกค้าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจเป็นอย่างมากในด้านรสชาติอาหาร, รูปแบบการจัดวาง, ความสะอาด, ความสดใหม่, ความเป็นไปได้ที่จะนำเข้าไปอยู่ในรายการอาหารของโรงแรมและความคิดสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ให้กับโรงแรม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อคิดค้นเมนูใหม่ให้โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่โรงแรมและลดต้นทุนให้โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ
- เพื่อลดวัตถุดิบที่เหลือใช้

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

เป็นการสร้างสรรค์รายการอาหาร “ปอเปี๊ยะโคลด์คัท” ที่มีการแปรรูปจากโคลด์คัทต่างๆ เพื่อลดต้นทุนและเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณต้นทุนและประเมินแบบสอบถามเสนอความพึงพอใจต่อรายการอาหารนี้

ผลประโยชน์ที่ได้รับ

- โรงแรมมีเมนูใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้
- โรงแรมสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเมนูใหม่
- สร้างรายได้ให้กับองค์กร

ขั้นตอนการดำเนินงาน



นางสาวนุสพร สุทธิชัย
5704400186
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยสยาม
อาจารย์ที่ปรึกษา
อาจารย์ปัญญา เปาะไธรินทร์
พนักงานที่ปรึกษา นายอนุสิริ วัฒน้อม

สรุปผล

จากการที่นำโคลด์คัทที่เหลือทิ้งจากห้องอาหารนำมาแปรรูปเป็นปอเปี๊ยะโคลด์คัทได้มีการนำไปให้พนักงานในโรงแรมและลูกค้าที่มารับประทานอาหารในห้องอาหาร จำนวน 20 คน ชิมและประเมินผลจากการสังเกตดังนี้ พนักงานผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจเรื่องของความสะอาดและความสดใหม่อยู่ในระดับมากที่สุด ความพึงพอใจในเรื่องสีสันทันอยู่ในระดับดี ความพึงพอใจในกลิ่นและเนื้อสัมผัสอยู่ในระดับปานกลาง ความพึงพอใจในเรื่องรสชาติอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อได้นำข้อเสนอแนะจากผู้ตอบแบบสอบถามไปปรับปรุงแก้ไข ความพึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสและรสชาติอยู่ในระดับดี โดยมีแนวทางการแก้ไข คือ การปรับปรุงเนื้อสัมผัสให้มีความกรอบมากขึ้น โดยการปรับระดับความร้อนและระยะเวลาในการทอดให้กรอบมากขึ้น





ภาคผนวก จ.
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

คณะผู้จัดทำ : กล่าวถึงประโยชน์ของโครงการที่มีต่อสถานประกอบการ
 พนักงานที่ปรึกษา : โครงการนี้มีประโยชน์ต่อโรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ เป็นอย่างมากเพราะสามารถนำอาหารที่เหลือทั้งหมดมาต่อ ยอดเป็นรายการอาหารใหม่และยังเป็นการคิดริเริ่มสร้างสรรค์มากมายเลยคะ ได้รับความสนใจจากพนักงานในโรงแรมและลูกค้า วัดถุดิบและส่วนผสมที่ใช้หาได้ไม่ยากและไม่แพง ซึ่งทางโรงแรมมีอยู่แล้ว ถ้านำมาขายในห้องอาหารของเราสามารถสร้างรายได้ให้ทางโรงแรมได้อย่างแน่นอนคะ



ภาคผนวก จ.
ประวัติคณะผู้จัดทำ



ประวัติคณะผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400186

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวนุสพร สุทธิช่วย

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 75/59 ม.2 ต.บ้านใหม่ อ.สามพราน

จังหวัดนครปฐม 73110

ผลงาน : ปอเปี๊ยะโคลด์คัท



ประวัติคณะผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400186

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวนุสพร สุทธิช่วย

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 75/59 ม.2 ต.บ้านใหม่ อ.สามพราน
จังหวัดนครปฐม 73110

ผลงาน : จัดทำรูปเล่มโครงงาน
ค้นหาข้อมูล

