



รายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ไข่นกกระทาเค็ม

(Salted Quail Eggs)

โดย

นางสาว นิลาวรรณ

สืบจากไม้

5804400174

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2561



รายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ไข่นกกระทาเค็ม

(Salted Quail Eggs)

โดย

นางสาว นิลาวรรณ

สืบจากไม้

5804400174

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ

ไข่นกกระทาเค็ม

Salted Quail Eggs

รายชื่อผู้จัดทำ

นางสาวนิลาวรรณ

สืบจากไม้

5804400174

สาขาวิชา

การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้รายงานนี้เป็นส่วนของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการ โรงแรมและ
การท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบ โครงการ



จิตร

สุนทร

อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

พรพิมล

อรุณศรี

พนักงานที่ปรึกษา

(คุณขวัญดาว อรุณศรี)

.....
(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีนะ)

คณะกรรมการกลาง

.....

ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	:	ไข่นกกระทาเค็ม Salted Quail Eggs
หน่วยกิต	:	5
ผู้จัดทำ	:	นางสาวนิลาวรรณ สืบจากโม้
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
สาขาวิชา	:	การโรงแรม
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา	:	3/2561

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ไข่นกกระทาเค็ม Salted Quail Eggs มีวัตถุประสงค์เพื่อนำอาหารมาแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการตกแต่งจานอาหารของโรงแรม ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าพร้อมทั้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเมนูอาหาร เพื่อให้ทราบถึงผลสำรวจความพึงพอใจของผู้ทดลองรับประทานไข่นกกระทาเค็ม ผู้จัดทำได้ทำการแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจเป็นจำนวน 20 ชุด พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 55.00 มีอายุระหว่าง 26-40 ปีและมากกว่า 50 ปี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับคือร้อยละ 25.00 ปฏิบัติงานแผนกครัวร้อนน้ำร้อยละ 40.00 โดยกลุ่มตัวอย่างมีค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.77 ด้านความแปลกใหม่และสวยงามในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.75 และ 3.65 ตามลำดับ ด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.40 และมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.85 จึงเห็นได้ว่าโครงการนี้ สามารถช่วยโรงแรมลดต้นทุน และยังเป็นการนำไข่นกกระทาที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์ และยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมอีกด้วย

คำสำคัญ : ไข่นกกระทา ไข่นกกระทาเค็ม การตกแต่ง สวนสามพราน

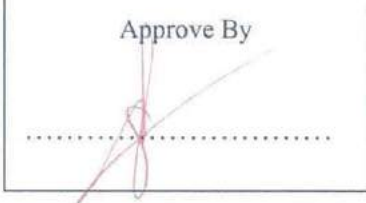
Project Title : Salted Quail Eggs
Credit : 5
By : Miss Nilawan Subjakmo
Advisor : Mr. Suntorn Sonkitdee
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3/2018

Abstract

The author worked at Suan Sampran in the Rim Nam and Kao Kang kitchens. From working in the both kitchens, the author create this project. The cooperative education project titled Salted Quail Eggs had the objective of processing food products for use in the decoration of hotel dishes to add value to the main food. The author also surveyed the satisfaction of 20 testers. The results of the survey found that most of the respondents were female, 55.00%, were between the ages of 26-40 years and over 50 years, with the same average of 25.00%, 40.00% working on the waterfront kitchen department. Satisfaction with the overall picture of very salty quail eggs with an average of 4.20; in terms of novelty and beauty at a high level, with an average of 3.75 and 3.65; Levels of creativity at a medium level, with an average of 3.40 and a high level of overall satisfaction, with an average of 3.85.

Keywords: quail eggs, salted quail eggs, decoration, Suan Sampran

Approve By



กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจ ณ โรงแรม สวนสามพราน (Suan Sampran) ตั้งแต่วันที่ 23 พฤษภาคม ถึงวันที่ 8 กันยายน 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ มากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนหลักจากหลายฝ่าย ดังนี้

โครงการนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก อาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา ที่คอยให้คำแนะนำและคำปรึกษาต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงานสหกิจ ขอขอบคุณ คุณขวัญดาว อรุณศรี ตำแหน่ง Restaurant Manager พนักงานที่ปรึกษา ที่คอยดูแลและสอนการทำงานในห้องครัวต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจและขอขอบคุณอาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ คณะกรรมการกลางที่ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุงโครงการให้พัฒนายิ่งขึ้นมาโดยตลอด จนโครงการเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์และขอขอบคุณบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการ ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงและบุคคลท่านอื่นที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตการทำงานจริง ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำโครงการ

นางสาวนิลาวรรณ สืบจากไม้

10 ตุลาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 วิธีการแปรรูปอาหาร	3
2.2 ไข่เค็ม	6
2.3 วัตถุดิบในการทำ Salted Quail Eggs	7
2.4 ขั้นตอนการทำ Salted Quail Eggs	10
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อที่ตั้งของสถานประกอบการ	11
3.2 ลักษณะการประกอบการ	12
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารขององค์กร	23
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	24
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	24
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	25
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	25
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	25
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	26
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	26
4.3 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำ Salted Quail Eggs	26
4.4 วิธีการทำ Salted Quail Eggs	27
4.5 สรุปผลการทดลอง	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.6 ราคาต้นทุนของ Salted Quail Eggs	29
4.7 สรุปผลโครงการ	29
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	33
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	34
บรรณานุกรม	36
ภาคผนวก	38
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	39
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	44
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	46
ภาคผนวก ง บทความเชิงวิชาการ	48
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	53
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	55
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	60

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมการทำไข่เนกกระทาเค็ม	25
ตารางที่ 4.2 ต้นทุน Salted Quail Eggs	28
ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	29
ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจไข่เนกกระทาเค็ม	31



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.3 ไชน่กกระทา	7
รูปที่ 2.4 เกลือ	8
รูปที่ 3.1 โรงแรม Suan Sampran	11
รูปที่ 3.2 ตัณณกัณณโรงแรม The Berkeley Hotel Pratunam	11
รูปที่ 3.3 แพนที่สถานประกอบการ	12
รูปที่ 3.4 หองพัก Superior	13
รูปที่ 3.5 หองพัก Superior	13
รูปที่ 3.6 หองพัก Deluxe	14
รูปที่ 3.7 หองแบบ Executive Deluxe	14
รูปที่ 3.8 หองพักแบบ Thai Style	15
รูปที่ 3.9 หองพักแบบ Thai Style	15
รูปที่ 3.10 หองพักแบบ Thai Style	16
รูปที่ 3.11 หองพักแบบ Thai Style	16
รูปที่ 3.12 หองพักแบบ Thai Style	17
รูปที่ 3.13 หองอาหารอินจัน	17
รูปที่ 3.14 หองอาหารริมน้ำ	18
รูปที่ 3.15 หองอาหารแวนด้า	18
รูปที่ 3.16 หองนพรัตน์	19
รูปที่ 3.17 หองโรสกอร์เนอร์	19
รูปที่ 3.18 หองมรกต	20
รูปที่ 3.19 หองเจด	20
รูปที่ 3.20 หองไพลิน	21
รูปที่ 3.21 หองลือบบีการ์เด็นวิว	21
รูปที่ 3.22 หองปัญญา	22
รูปที่ 3.23 หองโลตัส	22
รูปที่ 3.24 เรือนแพ	23
รูปที่ 4.1 ล้างไชน่กกระทา	26
รูปที่ 4.2 ชันน้ำจากไชน่กกระทา	26

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.3 ใส่เกลือลงในหม้อต้ม	26
รูปที่ 4.4 ต้มให้เกลือละลายจนเดือด	27
รูปที่ 4.5 นำไข่นกกระทาใส่โหล	27
รูปที่ 4.6 นำถุงที่ใส่น้ำเกลือวางลงไปให้ไข่ไม่ลอย	27



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรม สวนสามพราน (Suan Sampran) เป็นโรงแรมริมแม่น้ำ มาตรฐานระดับ 4 ดาว จำนวน 160 ห้อง ผลผลิตที่ได้จากฟาร์มกว่า 3 ไร่ จะส่งตรงถึงครัวของโรงแรม ตลาดสุขใจ แหล่งพืชผักและอาหารปลอดภัย ที่เปิดให้เกษตรกรที่ปลูกระบบอินทรีย์นำของมาขายในวันเสาร์และอาทิตย์ กิจกรรมเวิร์คช็อปไปแบบไทย ๆ ณ ลานศิลปวัฒนธรรม และมีความสวยงามตามยุคสมัย เพื่อตอบสนองความต้องการของแขกชาวไทยและชาวต่างชาติ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าฝึกปฏิบัติงานในแผนกห้องอาหาร (Restaurant Department) ทำหน้าที่ในส่วนของผู้ช่วยก๊ัก (Chef Assistant) ซึ่งในแต่ละวันจะมีอาหารที่เหลือจากการบริการให้ลูกค้าเป็นจำนวนมาก อาหารที่เหลือส่วนใหญ่จะเป็นไข่นกกระทา จึงได้ทำการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานพี่เลี้ยงว่าควรจะทำอะไรได้บ้าง เนื่องจากสถานประกอบการต้องทิ้งโดยไม่ได้ใช้ประโยชน์จากไข่นกกระทา

จากการที่ได้ปรึกษาจึงคิดที่จะนำอาหารที่เหลือส่วนใหญ่นี้มาเป็นส่วนผสมหลักในการทำ การแปรรูปอาหารที่มีทั้งความแปลกใหม่ สวยงามและเพิ่มทางเลือกด้านตัวเลือกของอาหาร จากการสังเกตพบว่าห้องครัวแต่ละแผนกจะใช้ของตกแต่งเมนูอาหารให้กับแขกเหมือนกันทุกวัน ซึ่งอาจจะทำให้เกิดความจำเจได้ ผู้จัดทำจึงศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับไข่นกกระทา ประโยชน์ของไข่นกกระทาและเมนูอาหารจากไข่นกกระทา พบว่าไข่นกกระทาให้พลังงานสูงกว่าไข่ไก่และสามารถนำมารับประทานเป็นขนมหรือใช้ตกแต่งจานอาหารอีกด้วย

โครงการนี้ยังเป็นการช่วยลดปัญหาการทิ้งอาหารที่เหลือใช้ เพื่อนำมาทำให้เกิดประโยชน์ และยังสามารถที่จะเป็นอาหารชนิดใหม่ไว้สำหรับเป็นทางเลือกให้ลูกค้าเกิดความสนใจในโรงแรมมากยิ่งขึ้น โดยการนำมาใส่ตกแต่งไว้ในจานอาหารของโรงแรมได้ในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 นำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เป็นอาหารแปรรูปชนิดใหม่

1.2.2 เพื่อศึกษาการทำแปรรูปอาหารให้สามารถขายได้จริง

1.3 ขอบเขตของโครงการ

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีขอบเขตการศึกษาดังนี้

1.3.1 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลแบบสอบถามจากพนักงานแผนกห้องอาหารจำนวน 20 คน

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจศึกษานับนี้ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 23 พฤษภาคม 2562 ถึง 8 กันยายน 2562

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจศึกษานับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บข้อมูลและวัตถุดิบจากห้องอาหาร ของ สวนสามพราน (Suan Sampran)

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ ๆ ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม

1.4.2 เพื่อลดการทิ้งวัตถุดิบที่เหลือใช้จากห้องอาหารภายในโรงแรม



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ Salted Quail Eggs ” ทางผู้จัดทำได้นำไปนกกกระทำมาทำให้เกิดอาหารรูปแบบใหม่ โดยได้ศึกษาข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับไข่กกระทาเค็ม ดังต่อไปนี้

2.1 วิธีการแปรรูปอาหาร

2.2 ไข่เค็ม

2.3 วัตถุดิบในการทำ Salted Quail Eggs

2.4 ขั้นตอนการทำ Salted Quail Eggs

2.5 วัตถุดิบการทำ Salted Quail Eggs

2.1 วิธีการแปรรูปอาหาร

2.1.1 ความหมายการแปรรูปอาหาร

การแปรรูปอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารหรือถนอมอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสียและผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร การเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านสี กลิ่น รส เนื้อ สัมผัส และ ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ด้วยวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การดอง การแช่แข็ง การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น

2.1.2 วิธีการแปรรูปอาหาร

ผศ. จรูญศรี พลเวียง เจ้าของหนังสือเทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้ ได้บันทึกในหนังสือเทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้ ตีพิมพ์เมื่อปี พ.ศ.2556 ว่า การแปรรูปอาหารมีหลายวิธี โดยมีหลักการใหญ่ ๆ ดังนี้

1) การใช้ความร้อนทำลายจุลินทรีย์ และเอนไซม์

การใช้ความร้อนเพื่อทำลายเอนไซม์และจุลินทรีย์ในอาหาร สามารถแบ่งตามระดับความร้อนที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปได้ 2 วิธี คือ การใช้ความร้อนสูงเรียกว่าการสเตอริไลซ์ (sterilization) ความร้อนที่ใช้สูงถึง 121 องศาเซลเซียส และมีระยะเวลานานพอที่จะทำลายจุลินทรีย์ในอาหารได้หมด ตัวอย่างเช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์บรรจุกระป๋อง ผักในน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง เป็นต้น ส่วนการใช้ความร้อนต่ำกว่าจุดเดือดของน้ำเรียกว่าการพาสเจอร์ไรส์ (pasteurization) ซึ่งทำลายจุลินทรีย์ได้เพียงบางส่วน จึงต้องมีการใช้วิธีการอื่น ๆ ร่วมด้วยเพื่อควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ ที่เหลือรอดไม่ให้เพิ่มจำนวนขึ้น ได้แก่ การปรับให้อาหารมีพีเอช (pH) ต่ำกว่า 4.5 เช่น การทำน้ำผลไม้บรรจุขวด การทำผลไม้กระป๋องหรือการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เช่น นมพาสเจอร์ไรส์ ที่ต้องแช่เย็นตลอดเวลา

2) การใช้ความเย็นเพื่อลดอุณหภูมิของอาหาร

การลดอุณหภูมิของอาหาร มีจุดประสงค์เพื่อลดอัตราการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากปฏิกิริยาทางชีวเคมีและจุลินทรีย์ ทำให้ยืดอายุการเก็บรักษาของอาหารสด และอาหารแปรรูปให้นานขึ้น การแช่เย็นเป็นการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำลงอยู่ระหว่าง -1 ถึง 8 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่าอุณหภูมิจุดเยือกแข็งของอาหารนั้น ส่วนการแช่แข็งเป็นการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำกว่าจุดเยือกแข็งของอาหารนั้น นิยมใช้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า

3) การลดปริมาณน้ำในอาหารหรือการอบแห้ง

การอบแห้งเป็นวิธีการเก็บรักษาผักผลไม้ที่นิยมนำมาใช้กันมานานแล้ว โดยเฉพาะประเทศที่กำลังพัฒนา การอบแห้งเป็นการให้ความร้อนแก่อาหารระดับหนึ่ง เพื่อให้ได้น้ำออกจากอาหารให้เหลืออยู่ปริมาณน้อยที่สุด การอบแห้งทำได้หลายวิธี เช่น การตากแดด การใช้ตู้อบแห้งแบบลมร้อน การทำแห้งโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ ตู้อบแห้งแบบสุญญากาศ การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง การทำแห้งแบบพ่นฝอย การทำแห้งแบบลูกกลิ้ง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม การเสื่อมของอาหารแห้งอาจเกิดขึ้นได้จากจุลินทรีย์ที่ทนต่อความแห้งได้ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นยีสต์และรา ปริมาณจุลินทรีย์ในอาหารอบแห้ง ขึ้นกับจำนวนจุลินทรีย์เริ่มต้นในวัตถุดิบก่อนอบแห้ง การเตรียมวัตถุดิบก่อนอบแห้ง เช่น การปอกเปลือก การลวก อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง ปริมาณความชื้นสุดท้าย รวมทั้งความสะอาดและสุขอนามัยระหว่างและภายหลังการอบแห้ง

4) การใช้น้ำตาล

การใช้น้ำตาลในการแปรรูปผักผลไม้ มีวัตถุประสงค์เพื่อปรุงแต่งให้อาหารมีรสหวานเป็นหลัก และถ้าใช้น้ำตาลในปริมาณสูง (ความเข้มข้นของของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงกว่า 70%) จะทำให้เก็บได้นาน เนื่องจากทำให้สภาพของอาหาร ไม่เหมาะสมต่อการเจริญของจุลินทรีย์ทั่วไปได้ ยกเว้นยีสต์บางชนิด ในบางกรณีที่อาหารมีความเข้มข้นของของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่ำกว่า 70% จึงจำเป็นต้องใช้วิธีการอื่นควบคู่ด้วย เช่น มีการเติมกรดลงไปในอาหาร การบรรจุขณะร้อน การฆ่าเชื้อบริเวณผิวหนังของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการใช้สารกันเสีย ผักผลไม้ที่ใช้น้ำตาลในการแปรรูปได้แก่ น้ำผลไม้เข้มข้น แยม เยลลี่ ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้เชื่อม และผลไม้กวนต่าง ๆ

5) การหมักดอง

การหมักดองเป็นกระบวนการแปรรูปอาหารที่อาศัย การทำงานของจุลินทรีย์ ซึ่งสร้างเอนไซม์ออกมาเปลี่ยนสารอาหาร ที่เป็นองค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบเริ่มต้นให้เป็นแอลกอฮอล์ กรดอินทรีย์ และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะเนื้อสัมผัส ส่วนประกอบทางเคมีและรสชาติเปลี่ยนไปจากวัตถุดิบเริ่มต้น อาหารหมักจะมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เนื่องจากปริมาณกรดที่เพิ่มขึ้น เช่น ผักดองเปรี้ยว ผลไม้ดอง น้ำส้มสายชูหมัก หรือมีแอลกอฮอล์เพิ่มขึ้น เช่น เบียร์ ข้าวหมาก ไวน์ รวมทั้งในกระบวนการหมัก อาจมีการใช้

เกลือในปริมาณสูง ทำให้ยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสียได้ เช่น เตาเจียว น้ำปลา แดงกวาดอง เค็ม จุลินทรีย์ในกระบวนการหมักอาจเป็นจุลินทรีย์ในธรรมชาติ เช่น การทำผักดองเปรี้ยว แหนม ปลาสาม ซึ่งในกระบวนการหมักแบบนี้ต้องควบคุมภาวะต่าง ๆ เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย แต่ส่งเสริมให้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการหมักเจริญเติบโตได้ ได้แก่ ปริมาณเกลือที่ใช้ สารอาหารคาร์โบไฮเดรตที่ต้องเติมลงไป รวมทั้งความสะอาดในการผลิต การดองวัตถุดิบแต่ละชนิด ต้องการความเข้มข้นของเกลือแตกต่างกันไป การดองวัตถุดิบแต่ละชนิด ต้องการความเข้มข้นของเกลือแตกต่างกันไป การดองผักดองเปรี้ยว เช่น ผักกาดดองเปรี้ยว ใช้เกลือ 2.0-2.5% แดงกวาดองเค็ม (salt stock) ต้องการเกลือ 15-20% ในขณะที่การหมักปลาสามจะใช้เกลือ 7% เมื่อเทียบกับน้ำหนักปลา ถ้าปริมาณเกลือไม่เหมาะสมจะทำให้เกิดความเสียหายได้ เช่น ถ้าเกลือน้อยไปจุลินทรีย์ที่ทำให้เน่าเสียจะเจริญได้ แต่ถ้าปริมาณเกลือมากเกินไปจะทำให้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการหมักเจริญไม่ได้ อาหารที่ต้องการดองให้เกิดรสเปรี้ยว ต้องมีการเติมสารอาหารพวกคาร์โบไฮเดรตลงไปด้วย เช่น การทำผักกาดดองเปรี้ยวจะเติมน้ำข้าวข้าว การทำปลาสาม แหนม จะเติมข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว การทำกิมจิจะเติมน้ำตาลทราย เป็นต้น

6) การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี

สารเคมีที่ใช้เพื่อการถนอมอาหาร ได้แก่ สารที่ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย สารป้องกันการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหาร โดยชนิดและปริมาณที่ใช้ ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารกระทรวงสาธารณสุข

2.1.3 ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร

วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดทำหนังสือเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เล่มที่ 3 ตีพิมพ์เมื่อปี 2549 ว่า การถนอมอาหารมีประโยชน์ และมีความสำคัญหลายอย่าง เช่น

- 1) ช่วยบรรเทาความขาดแคลนอาหาร เช่น การเก็บรักษา และแปรรูปอาหารในยามสงคราม เกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ
- 2) ช่วยให้เกิดการกระจายอาหาร เพราะในบางประเทศไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น
- 3) ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล เช่น เมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลเกษตรนั้น ๆ ไปแล้ว ก็ยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้มาบริโภคได้
- 4) ใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ เช่น ในกระบวนการแปรรูปผลผลิตการเกษตรจะมีวัตถุดิบเหลือทิ้ง ซึ่งเราสามารถนำส่วนที่เหลือนั้นมาแปรรูปเก็บไว้เป็นอาหารได้
- 5) ช่วยให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปที่ห่างไกลได้

6) ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ให้ได้นาน เพราะอาหารที่ผ่านการแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารไว้จะมีอายุการเก็บที่ยาวนานกว่าอาหารสด

7) ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

2.2 ไข่เค็ม

2.2.1 ไข่เค็ม

จุรีพร จิตจำนุญ โชคไชย (2532) ได้กล่าวถึงเรื่องไข่เค็มไว้ว่า ไข่เค็มเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น ไข่เป็ดเค็มที่ผลิตจากการแช่ในน้ำเกลือจะมีกลิ่นน้ำเกลือ ไข่ขาวจะแน่นและเนียน ในขณะที่ไข่แดงจะมีสีออกส้มอมแดง แต่ถ้าใช้ไข่ไก่จะมีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างออกไป และรสชาติไข่แดงจะเข้มข้นน้อยกว่าไข่เป็ด

ไข่เค็มสามารถนำมาใช้ประกอบอาหาร หลังจากผ่านการต้มหรือนึ่ง นำเอามาใส่โถจกกับข้าวต้มหรือจะเอาไปทอดเป็นไข่ดาวก็ได้ ซึ่งในส่วนของรสชาติ ไข่ขาวจะมีรสเค็มโดด ในขณะที่ไข่แดงจะมีรสมันและเค็มน้อยกว่าไข่ขาว

2.2.2 วิธีการทำไข่เค็ม

รังสิมา ไกรศิลป์ (2555) ได้กล่าวถึงเรื่องการทำไข่เค็มไว้ว่า การทำไข่เค็มจะใช้ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ก็ได้ (ไข่เป็ดจะให้เนื้อที่แน่นกว่า) โดยนำมาแช่ในน้ำเกลือซึ่งมีเกลือ 1 ส่วนกับน้ำ 3 หรือ 4 ส่วน แล้วแต่สูตร โดยภาชนะที่ใช้ต้องไข่ควรจะเป็นโหลแก้ว ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำจากเหล็กหรืออะลูมิเนียม เพราะน้ำเกลือจะทำให้เกิดสนิม และ จะต้องเตรียมถุงพลาสติกใส่น้ำมัดปากถุงให้สนิท เพื่อใช้กดไข่ให้จมน้ำเกลือตลอดการดอง

1) ผสมเกลือลงในน้ำจนให้ละลาย ต้มให้เดือด พักไว้ให้เย็นใส่เกลือหนึ่งส่วนสามของน้ำ

2) นำไข่ที่เช็ดหรือล้างเปลือกสะอาดแล้วลงบรรจุในโหลแก้วแล้วใส่น้ำเกลือที่เย็นแล้วลงไปให้ท่วมไข่

3) นำถุงพลาสติกใส่น้ำวางไว้ด้านบนเพื่อกดไข่ให้จมน้ำเกลือ ถ้าไข่ลอยสัมผัสอากาศ ไข่อาจจะเน่าได้

4) ใช้เวลาดอง 14 - 21 วัน เมื่อได้ที่แล้วนำไข่ออกมาต้มไฟแรงปานกลาง ประมาณ 25-30 นาที แล้วจึงเก็บไว้กินต่อได้อีกนาน

2.3 วัตถุดิบในการทำ Salted Quail Eggs

วัตถุดิบในการทำไข่นกกระทาเค็ม มีดังต่อไปนี้

2.3.1 ไข่นกกระทา (อังกฤษ: Quail egg)

บรรศักดิ์ หัสดิน ณ อุรุยา (2558) ได้นิยามถึงไข่นกกระทาไว้ว่า ไข่นกกระทาเป็นไข่ของนกประเภทนกคุ้มหรือนกกระทา มีลักษณะคล้ายกับไข่ไก่แต่มีขนาดเล็กกว่ามากและมีจุดเด่นคือ มีจุดแต้มหรือลายประสีต่าง ๆ บนเปลือกไข่อันเป็นสีตามธรรมชาติที่ธรรมชาติสร้างไว้สำหรับให้หลบซ่อนจากสัตว์กินเนื้อที่จะมาขโมยไข่ไปกิน

ไข่นกกระทามีความสำคัญต่อมนุษย์ในฐานะเป็นอาหารเช่นเดียวกับไข่ไก่หรือไข่เป็ด ได้รับความนิยมไปทั่วโลกทั้งอเมริกาเหนือ ยุโรปตะวันตก หรือเอเชีย ในอาหารญี่ปุ่นจะปรุงดิบหรือปรุงสุกในซูชิเป็นทามาโกะ และพบได้ในกล่องอาหารมื้อกลางวัน ในอาหารจีน ไข่กระทาก็นิยมใส่ในกระเพาะปลา ในเวียดนามและประเทศไทย ไข่นกกระทาสามารถปรุง เป็นขนมหรืออาหารรับประทานเล่นที่สามารถซื้อได้ตามริมทางเท้า

ไข่นกกระทาหนึ่งฟองจะให้ปริมาณพลังงานกิโลแคลอรี 171 ซึ่งนับว่าสูงกว่าไข่ไก่ มีโปรตีน 13.3 (กรัม) ไขมัน 12.0 (กรัม) แคลเซียม 153 (มิลลิกรัม) เหล็ก 3.5 (มิลลิกรัม) คอเลสเตอรอล 508 (มิลลิกรัม) ซึ่งเหมาะสำหรับเด็กหรือผู้ที่มีอายุไม่เกิน 35 ปี

คุณสมบัติที่มีประโยชน์ของไข่นกกระทา คือ ทำความสะอาดตับและไต ปกติการทำงานของระบบทางเดินอาหาร บรรเทาแพ้ท้อง ปกติความดัน เสริมสร้างกระดูกฟัน เล็บ เส้นผม เสริมสร้างและฟื้นฟูระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายเมื่อสัมผัสกับ สิ่งแวดล้อมที่ไม่พึงประสงค์ ปัจจัย ขั้วถ่ายกัมมันตรังสี ไข่นกกระทามีประโยชน์ในโรคเบาหวานและโรคหอบหืด มีสารหลายอย่างที่จำเป็นสำหรับร่างกายเจริญเติบโตของเด็กการบริโภคปกติของไข่นกกระทา 1-2 วัน เพิ่มหน่วยความจำและวิสัยทัศน์เสริมสร้างระบบประสาท



รูปภาพที่ 2.3 ไข่นกกระทา

ที่มา: <https://htgetrid.com/th/perepelinye-yajca-pri-beremennosti-polza-i-vred/>

2.3.2 เกลือ

กองบรรณาธิการเบงก์ค็อกบู้คส์ (2550) ได้นิยามถึงเกลือไว้ว่า หนึ่งในส่วนประกอบที่จำเป็นของชีวิตประจำวันของผู้คนทั่วโลก เป็นทั้งเครื่องปรุงรสชาติในอาหาร การนำมาเป็นส่วนประกอบของเครื่องประพินผิว หรือนำไปประยุกต์ใช้ในอีกหลากหลายด้าน เกลือไม่ได้ถูกผลิตขึ้นโดยตรง แต่มีต้นกำเนิดมาจากธรรมชาติ นำเข้าสู่กระบวนการผลิตให้เกิดความเหมาะสมในการนำมาใช้อย่างปลอดภัย แล้วยังมีการนำมาใช้ยังให้ประโยชน์ที่ดีต่อสุขภาพและเป็นสารอาหารที่ร่างกายต้องการ เกลือ นิยมนำมาใช้เป็นเครื่องปรุงรส ใช้เป็นส่วนประกอบของยา เป็นตัวช่วยถนอมอาหาร และเป็นแร่ธาตุที่สำคัญของร่างกายหากได้รับในปริมาณที่พอดี



รูปที่ 2.4 เกลือ

ที่มา: <https://www.sanook.com/women/47869/>

สุภาพรพรหม ม่วงพรหม (2561) ได้นิยามเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดและประโยชน์ของเกลือ โดยมีเนื้อหาสำคัญ ดังต่อไปนี้

2.3.2.1 การแบ่งตามแหล่งกำเนิด จุดกำเนิดของเกลือมาจากธรรมชาติ ไม่ใช่กระบวนการทางอุตสาหกรรม เราค้นหาเกลือที่มีอยู่ทั่วไปตามน้ำทะเลหรือนาเกลือที่มีน้ำทะเลไหลผ่านเข้ามา ในประเทศไทยเราพบแหล่งกำเนิดเกลือได้สองจุดด้วยกันคือ

1) **เกลือสมุทร** หรือ เรียกกันอีกชื่อหนึ่งว่า เกลือทะเล ซึ่งได้จากการดูดเอาน้ำทะเลขึ้นมาพักไว้ แล้วปล่อยให้ น้ำระเหยออกไปด้วยการตากกับแสงอาทิตย์ ส่วนที่เหลือจะเป็นเกลือที่ตกผลึก ก่อนจะนำเข้าสู่กระบวนการผลิตในขั้นตอนต่อไป

2) **เกลือสินเธาว์** เกลือที่มาจากชั้นหินและดิน ซึ่งจะเกลือบออยู่ที่ผิวดิน เราจะได้เกลือจากส่วนนี้ด้วยการนำเอาดินมาละลายน้ำ รวมถึงน้ำบาดาลและบ่อเกลือ ซึ่งจะไหลผ่านแร่เกลือหิน ละลายเอาแร่เหล่านี้นมากับน้ำด้วย จากนั้นก็ทำการสูบขึ้นมาเข้าสู่กระบวนการผลิต

2.3.2.2 กระบวนการผลิตเกลือ ไม่ว่าจะเป็นเกลือชนิดไหน ก็จะเรียกกันว่า การทำนาเกลือ ซึ่งเป็นอาชีพที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ ผ่านการลองผิดลองถูกและประสบการณ์ของบรรพบุรุษที่ส่งต่อมาให้เรา ทำให้ลูกหลานรุ่นใหม่ผลิตเกลือด้วยตัวเองได้ ไม่ว่า

จะเป็นเกลือจากน้ำทะเลที่มีความเค็ม เกลือในชั้นหินที่มีน้ำบาดาลไหลผ่าน ไปจนถึงเกลือที่เกลืออยู่บนผิวดิน

การทำนาเกลือที่ให้ปริมาณเกลือที่ดีจะต้องเป็นพื้นที่ราบลุ่ม พื้นดินเป็นดินเหนียว ซึ่งมีคุณสมบัติในการอุ้มน้ำได้ดี การทำนาเกลือจะไม่ทำกันตลอดทั้งปี แต่จะเป็นช่วงเวลาที่ตั้งแต่ปลายเดือนตุลาคมเป็นต้นไปด้วยการเตรียมพื้นที่แปลงนาก่อนเป็นอันดับแรก ทำการปรับสภาพหน้าดินให้เรียบ พร้อมสำหรับปล่อยให้น้ำไหลผ่านเข้ามาด้านในได้สะดวกและไม่ไหลออกหรือซึมหายไประยะหนึ่ง เมื่อเข้าสู่เดือนพฤศจิกายน คือช่วงที่หมดฝนแล้ว จะเริ่มทำการผันน้ำจากนาเกลือที่เป็น "นาขัง" ส่งน้ำเข้าไปตลอดเพื่อจะทำ "นาตาก" เป็นตัวช่วยเพิ่มความเค็มของน้ำให้สูงมากขึ้น ลดปริมาณสิ่งสกปรกและตะกอนให้ถูกกำจัดออกไป จากนั้นก็จะเข้าสู่ขั้นตอน "นาเชื้อ" คือแปลงนาที่ใช้พักน้ำ ให้สัมผัสกับแสงแดด น้ำจะเหือดออกไป ทำให้น้ำทะเลที่เหลือใกล้เข้าสู่จุดอิ่มตัว จนตกผลึก ก็จะระบายน้ำเข้าสู่ "นาปลง" เป็นขั้นตอนที่น้ำจะมีความเค็มมากที่สุด จนเห็นเกลือเป็นเม็ด รอเวลาการตกผลึก 9-10 วัน ก็จะตักเอาเกลือเหล่านั้นไปเตรียมเข้าสู่กระบวนการทำเกลือที่ใช้ นำมาบริโภคกันและประโยชน์อื่น ๆ กันต่อไป

2.3.2.3 เกลือกับประโยชน์ต่อสุขภาพ เกลือเป็นหนึ่งในส่วนประกอบการทำอาหาร

เกลือจึงมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ดังต่อไปนี้

- 1) เกลือเป็นยาสมุนไพรโบราณที่มีฤทธิ์เย็น ช่วยลดอุณหภูมิ และทำให้เลือดเย็น
- 2) ช่วยบรรเทาอาการอาเจียน และช่วยระบาย
- 3) นำมาใช้เป็นส่วนประกอบของตำรับยาอย่างหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการรักษาอาการท้องผูก แก้เหงื่อออกมา ผสมเป็นเกลือแร่ตอนท้องเสีย
- 4) นำมาใช้บรรเทาอาการคัดจมูกและอาการอักเสบ ด้วยการนำเอาน้ำเกลือมาผ่านการเจือจาง แล้วเทใส่ขวดน้ำเกลือเพื่อล้างจมูก จะช่วยให้จมูกโล่งและฆ่าเชื้อได้
- 5) ลดอาการคอแห้งด้วยการดื่มน้ำผสมเกลือเล็กน้อย
- 6) ช่วยขับพิษด้วยการเร่งให้อาเจียน ในกลุ่มคนที่รับประทานอาหารเป็นพิษ ด้วยการดื่มน้ำเกลือเข้มข้นเข้าไปแล้วกระตุ้นให้อาเจียนออกมา
- 7) รักษาโรคกระเพาะอาหาร ด้วยการใส่เกลือ 1 ช้อนชาผสมน้ำเปล่า 1 แก้ว ดื่มหลังตื่นนอนทุกเช้า จะทำให้อาการค่อย ๆ ดีขึ้น

นอกจากนี้ ประโยชน์ของเกลียวยังถูกนำไปใช้เป็นเกลือขัดผิว เกลือพอกหน้า ส่วนประกอบในการเตรียมน้ำดื่มเป็นยาสมุนไพร หรือแม้กระทั่งใช้ทำความสะอาดจนเรียกได้ว่าเกลือเป็นแร่ธาตุอภิศรรยที่ล้วนมีติดบ้านไว้กันทุกคน

2.4 วัตถุดิบการทำ Salted Quail Eggs

วัตถุดิบในการทำ Salted Quail Eggs มีดังนี้

1) ไช้่นกกระทา	50	ฟอง
2) เกลือ	1	ถ้วยตวง
3) น้ำเปล่า	1	ลิตร

2.5 ขั้นตอนการทำ Salted Quail Eggs

วิธีการทำ ไช้่นกกระทาเค็ม มีดังนี้

- 1) ล้างไช้่นกกระทาให้สะอาด ซับให้แห้ง
- 2) ตวงน้ำและเกลือเม็ดตามอัตราส่วนคือ ใช้น้ำ 1 ลิตรและเกลือเม็ด 1 ถ้วยตวงต่อ ไช้่นกกระทา 50 ฟอง ต้มให้เกลือละลายให้หมด แล้วนำไปกรองผ้าขาวบางเพื่อกรองไม่ให้เหลือเศษเกลือ
- 3) นำน้ำเกลือที่เตรียมไว้ เทใส่โหลแก้ว แต่ใส่ไม่ต้องหมด ให้เหลือไว้พอประมาณ
- 4) ใส่ไช้่นกกระทาลงไปให้หมดแล้วนำน้ำเกลือที่เหลือใส่ถุงแล้วหย่อนลงไปทับไข่ เพื่อให้ไข่เค็มอย่างทั่วถึง
- 5) ปิดปากโหลให้สนิท คองทิ้งไว้ประมาณ 15-20 วัน ยิ่งทิ้งไว้นานจะยิ่งเค็ม

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ

Suan Sampran

ที่อยู่และสถานที่ตั้ง

หมู่ที่ 2 21 ถนนเพชรเกษม ตำบล ขายชา

อำเภอ สามพราน จังหวัด นครปฐม 73110

เว็บไซต์

<http://sampranriverside.com/th/>

เบอร์โทร

034-322-588



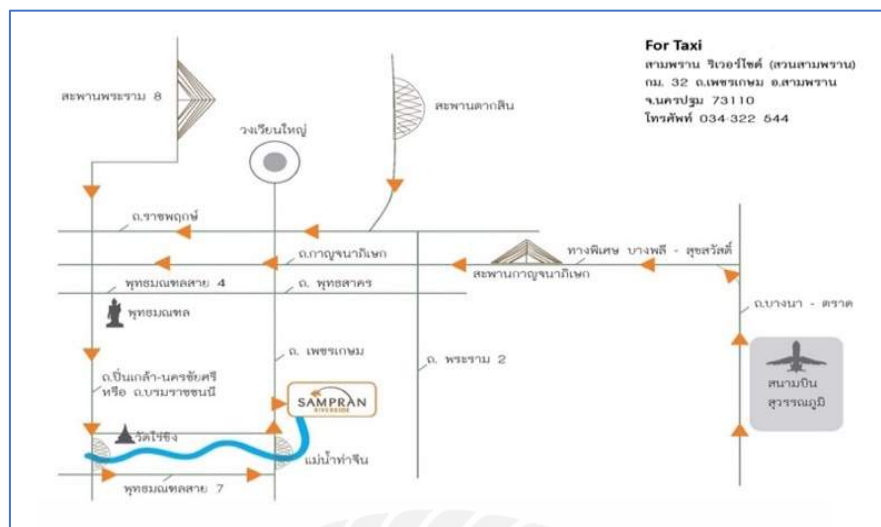
รูปที่ 3.1 โรงแรม Suan Sampran

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/>



รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์โรงแรม The Berkeley Hotel Pratunam

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/>



รูปที่ 3.3 แผนที่สถานประกอบการ

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/>

3.2 ลักษณะการประกอบการ

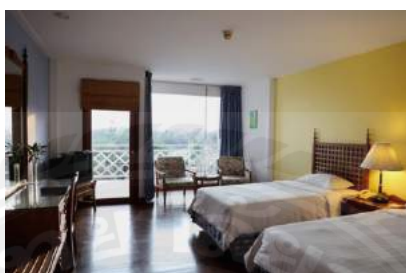
“ โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) ” สถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพฯ ที่ผู้มาเยี่ยมชมจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมอย่างเต็มอิ่ม ด้วยความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมยาวนานถึง 5 ทศวรรษ มีกิจกรรมพื้นบ้านต่าง ๆ ให้แขกผู้มาเยือนเข้าร่วมกิจกรรมที่จัดทำจากชาวบ้านรอบ ๆ โรงแรม โดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม ทำให้สวนสามพราน กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในใจของใครหลาย ๆ คนตลอดมา โรงแรมสวนสามพรานมีการให้บริการ ดังนี้

3.2.1 การให้บริการห้องพัก

โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) มีห้องพักทั้งหมด 160 ห้อง เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ที่ถูกออกแบบมาอย่างลงตัว และตกแต่งด้วยความหรูหรา มีทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกสบายแต่ละห้องจะสัมผัสได้ถึงธรรมชาติและความเป็นไทย มองเห็นบรรยากาศริมน้ำ และมีเตียงนอนที่ใหญ่และสะดวกสบาย ทำให้แขกได้สัมผัสถึงความสะดวกสบายและธรรมชาติและความเป็นไทยของห้องพักที่โรงแรม ห้องพักที่ โรงแรม สวนสามพราน (Suan Sampran) มีทั้งหมด 9 ประเภท ได้แก่

1) ห้องพัสดุพีเรียวิวสวน

ตกแต่งเรียบง่าย สไตล์คลาสสิก ผังหนึ่งเห็นวิวบรรยากาศสวน ส่วนอีกฝั่งจะเห็นวิวแม่น้ำและสะพานน้ำ ขนาดห้อง 31.2 ตารางเมตร เป็นห้องเตียงคู่ 67 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 3 ห้อง และห้องเตียงเดี่ยว 1 เตียง บวกเตียงเสริม 1 เตียง สำหรับผู้เข้าพัก 3 คน อีก 1 ห้อง สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้องพัก Superior

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th>

2) ห้องพัสดุพีเรียวิวแม่น้ำ

ตกแต่งโทนสีอุ่น สบายตาเห็นวิวโค้งน้ำแม่น้ำท่าจีนที่สวยงามที่สุดในอำเภอสามพราน คิมด้ากับวิวพระอาทิตย์ตกดินเต็มตา ขนาดห้อง 26.4 ตารางเมตร ห้องเตียงคู่ จำนวน 42 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว จำนวน 13 ห้อง และห้องใหญ่มีเตียงเดี่ยว 1 เตียง และเตียงเสริมอีก 1 เตียง สำหรับพัก 3 ท่าน อีก 14 ห้อง สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแยก ฝักบัวและอ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้องพัก Superior

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

3) ห้องพักดีลักซ์

ตกแต่งโทนอบอุ่น เห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าชัดเจน ขนาดห้อง 33 ตารางเมตร มีเพียงชั้นละ 1 ห้อง รวม 7 ห้องเท่านั้น สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว แยกฝักบัวและอ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรทัศน์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.6

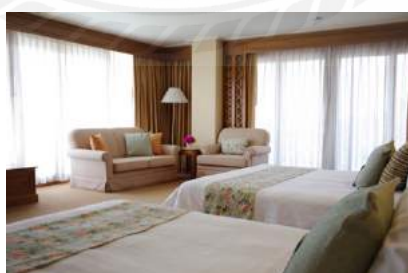


รูปที่ 3.6 ห้องพัก Deluxe

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

4) ห้องพักสวีท

ห้องชุดพร้อมด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษสุด ทั้งห้อง Executive Suite, Family Suite และ The Rose Garden Suite เห็นบรรยากาศแม่น้ำท่าจีนได้ชัดเจนทุกห้อง พร้อมด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว แยกห้องนั่งเล่นกับห้องนอนใหญ่ แยกอ่างอาบน้ำกับฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรทัศน์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ ห้องนอนใหญ่ในห้อง Family Suite มี 1 เตียงเดี่ยว 1 เตียงเสริมสำหรับ 3 ท่าน พิเศษสำหรับห้องสวีท ฟรีผลไม้ตามฤดูกาล 1 ตะกร้า ตกแต่งด้วยดอกไม้สวยงาม บริการอินเทอร์เน็ต รวมทั้งชุดคลุมอาบน้ำและรองเท้าสำหรับเดินในห้องฟรี ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 ห้องแบบ Executive Deluxe

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

5) เรือนไทย 3 – ขนาด

บ้านขนาด หลังที่ 3 มี 4 ห้องนอน พักได้ 8 ท่าน ประกอบด้วย ห้องเตียงคู่ 2 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 2 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำในตัว ศาลาไม้ทรงไทยนั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ สะดวกสบายด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ห้องพักแบบ Thai Style

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

6) เรือนไทย 4 – การเวก

บ้านการเวก หลังที่ 4 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 ห้อง และห้องนั่งเล่น ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 ห้องพักแบบ Thai Style

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

7) เรือนไทย 5 – พวงคราม

บ้านพวงคราม หลังที่ 5 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 และห้องนั่งเล่น ทำน่านั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 ห้องพักแบบ Thai Style

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

8) เรือนไทย 6 – ลัดดาวัลย์

บ้านลัดดาวัลย์ หลังที่ 6 มี 2 ห้องนอน สำหรับ 4 ท่าน ทั้งสองห้องมีห้องน้ำ ห้องนั่งเล่นบนบ้านและศาลาไม้ทรงไทยริมทะเลสาบ ทั้งสองห้องเป็นห้องเตียงคู่ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 ห้องพักแบบ Thai Style

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

9) เรือนไทย 7 – กุมาริกา

บ้านกุมาริกา หลังที่ 7 มี 2 ห้องนอน พักได้ 4 ท่าน ห้องเตียงคู่ 1 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 1 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำและห้องนั่งเล่น ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ฝักบัวอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 ห้องพักแบบ Thai Style

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

3.2.2 ห้องอาหาร

มีห้องอาหารทั้งหมด 3 ห้อง บริการอาหารหลากหลาย เช่น อาหารไทย อาหารนานาชาติ เน้นใช้พืช ผัก สมุนไพร อินทรีย์จากสวนของเราเอง และจากสวนของเกษตรกรในเครือข่าย เก็บสดๆ ทุกเช้า ส่งตรงถึงห้องอาหารของเราทุกวัน โรงแรม ห้องอาหารที่โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) มีทั้งหมด 3 ประเภท ได้แก่

1) ห้องอาหารเรือนไทย "อินจัน"

เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่ พ.ศ.2507 ให้บริการอาหารไทยโบราณ ในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีนเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่จากสวนของเรา และจากเรือกสวนไร่นาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพรานโมเดล เลือกใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ที่เราใส่เอง ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารอินจัน

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/dining/>

2) ห้องอาหารริมน้ำ

ให้บริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค และอาหารยุโรป เสิร์ฟแบบ portion เล็ก ๆ เลือกทานได้หลากหลาย เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์จากสวนของเรา และกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม ส่งตรงสู่ห้องอาหารทุกวัน และยังใช้ข้าวท้องถิ่นพันธุ์ดีที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอินทรีย์ ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/dining/>

3) ห้องอาหารแวนด้า

ห้องอาหารริมทะเลสาบ ให้บริการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติหลากหลาย ทั้ง ไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น อินเดียเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่จากสวนของเรา และจากเรือสวนไร่นาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพรานโมเดล เลือกใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์สีเองใช้เอง รองรับแขกได้ถึง 500 ท่าน ดังรูปที่ 3.15



รูปที่ 3.15 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/dining/>

3.2.3 การให้บริการห้องประชุม

สามพราน ริเวอร์ไซด์ สถานที่จัดการประชุม อบรมสัมมนาใกล้กรุงเทพฯ มีห้องประชุมหลากหลายขนาดหรือจัดประชุมในสนามริมน้ำท่าจีนท่ามกลางความร่มรื่นเขียวของต้นไม้ พร้อมการบริการอย่างเหนือความคาดหมาย ห้องประชุมทุกห้อง มีอุปกรณ์การประชุมครบครัน อาทิ สัญญาณอินเตอร์เน็ต ไมโครโฟน ไวท์บอร์ด ฟลิปชาร์ต และเครื่องเขียน ห้องประชุมที่โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) มีทั้งหมด 9 ประเภท ได้แก่

1) ห้องนพรัตน์

ห้องประชุมยอดนิยม ตกแต่งสไตล์ไทยทั้งภายในภายนอกภายใน อิงแอบกับทัศนียภาพของสวนสวยและแม่น้ำท่าจีน มีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้อง หรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟริมแม่น้ำได้ สวน อีกทั้งยังเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส หรืองานจัดเลี้ยงต่าง ๆ ได้อีกด้วย ดังรูปที่ 3.16



รูปที่ 3.16 ห้องนพรัตน์

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

2) ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ห้องโรสคอร์ทเนอร์ เป็นห้องประชุมโดดเด่น ที่มองเห็นด้วยสวนสวยรายรอบ สามารถจัดเบรกได้ทั้งในห้องปรับอากาศ หรือในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน อีกทั้งยังเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส ดังรูปที่ 3.17



รูปที่ 3.17 ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

3) ห้องมรกต

ห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตกแต่งร่วมสมัย สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน มีลิโอบบี้ส่วนตัวหน้าห้องประชุม และมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ซึ่งมีประตูเชื่อมกับห้องประชุมใหญ่ ส่วนช่วงอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงสู่ทางเดินหรือบริเวณโถงด้านข้าง ดังรูปที่ 3.18



รูปที่ 3.18 ห้องมรกต

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

4) ห้องเจด

ห้องเจด ห้องประชุมฝาแฝดกับห้องคอร์รัล ตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้ ๆ กับโรงแรม มี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และ เพิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก ดังรูปที่ 3.19



รูปที่ 3.19 ห้องเจด

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

5) ห้องโพลิน

ห้องประชุมโพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ตั้งอยู่ชั้นล่างของอาคาร
โรงแรมฝั่งวิวสวน ดังรูปที่ 3.20



รูปที่ 3.20 ห้องโพลิน

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

6) ห้องลือบปี่การ์เด็นวิว

ห้องประชุมวิวสวน ตั้งอยู่ชั้นล่าง นอกตัวอาคารใกล้ลานจอดรถของ
โรงแรม ดังรูปที่ 3.21



รูปที่ 3.21 ห้องลือบปี่การ์เด็นวิว

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

7) ห้องปัญญา

ห้องปัญญาดังอยู่ชั้น 2 ของโรงแรม เห็นวิวแม่น้ำท่าจีน ห้องปัญญา มีห้องแบ่งกลุ่ม 3 ห้องย่อยที่เชื่อมต่อกับห้องใหญ่ ดังรูปที่ 3.22

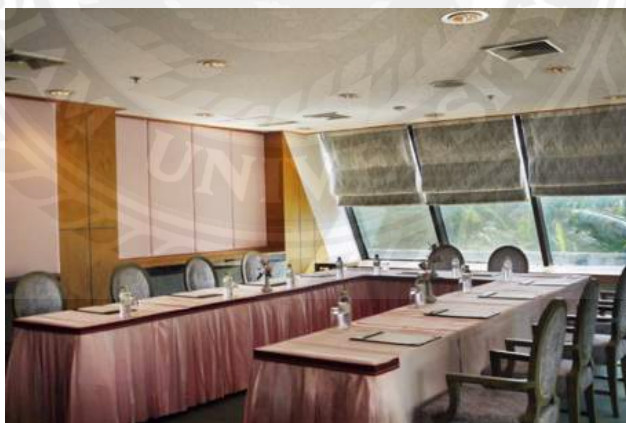


รูปที่ 3.22 ห้องปัญญา

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

8) ห้องโลตัส

ห้องโลตัสอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมฝั่งท่าจีน เหมาะสำหรับกลุ่มประชุมเล็ก ประมาณ 20 ท่าน ดังรูปที่ 3.23



รูปที่ 3.23 ห้องโลตัส

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

9) เรือนแพ

สถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน ดังรูปที่

3.24



รูปที่ 3.24 เรือนแพ

ที่มา: <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารขององค์กร

โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) เป็นโรงแรมที่เป็นมากกว่าสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อน แต่เป็นสถานที่สร้างงาน สร้างชีวิตให้กับคนในชุมชนอีกด้วย หากท่านต้องการพักผ่อนกับธรรมชาติผสมผสานกับกลิ่นอายทางวัฒนธรรมที่ยังมีอยู่ ทางสวนสามพรานเป็นทางเลือกทางหนึ่งที่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ ท่านสามารถมาเที่ยวได้ภายในวันเดียวหรือจะเลือกนอนพักผ่อนสบาย ๆ เพื่อเรียกความกระปรี้กระเปร่า และสมดุลในชีวิตได้ทั้งปี

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

- ชื่อ – นักศึกษาฝึกงาน : นางสาว นิลาวรรณ์ สืบจากโม
- ตำแหน่ง : ผู้ช่วยเชฟ
- วันเวลาที่ใช้ในการปฏิบัติงาน : ครั้วริมน้ำ ตั้งแต่วันที่ 23 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2562 และ ครั้วข้าวแกง ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน ถึงวันที่ 8 กันยายน 2562
- ลักษณะงานที่ปฏิบัติ : เตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารในช่วงเช้า
 ตักอาหารให้พนักงาน เตรียมวัตถุดิบสำหรับวันถัดไป
 ทำความสะอาดครัว ตกแต่งจานอาหารของแขก
 เป็นผู้ช่วยเชฟในทุก ๆ ด้านของการทำงาน



3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ – พี่เลี้ยงฝึกงาน	:	คุณขวัญดาว อรุณศรี
ตำแหน่ง	:	หัวหน้าก๊ัก Head Chef
แผนก	:	ครัวข้าวแกง



3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ระยะเวลาในการดำเนินงานตั้งแต่ วันที่ 23 พฤษภาคม ถึงวันที่ 8 กันยายน 2562 โดยทำงาน เวลา 8:00 ถึงเวลา 17:00 รวม 9 ชั่วโมง

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ในระหว่างที่ปฏิบัติงานสหกิจอยู่ที่โรงแรมสวนสามพราน นักศึกษาได้ฝึกงานที่ครัว ทั้งหมด 2 แผนก มีช่วงระยะเวลาการทำงาน และหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ดังต่อไปนี้

แผนก ครัวร้อนน้ำ

หน้าที่ที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

- เตรียมอาหารเข้าให้แขก
- เตรียมอาหารกลางวัน
- เก็บของ ทำความสะอาดห้องครัว

แผนก ครัวข้าวแกง

หน้าที่ที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

- เตรียมอาหารเข้าให้พนักงาน
- ตักอาหารให้พนักงาน หุงข้าวและเติมน้ำข้าว
- เก็บของ ทำความสะอาดห้องครัว

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกระต่าย

3.8.1 โหลแก้ว

3.8.2 ถุงพลาสติก

3.8.3 ไซนกระต่าย

3.8.4 เกลือ

3.8.5 หม้อไฟฟ้า

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดโครงการ

โครงการ Salted Quail Eggs เป็นการนำไข่นกกระทาที่เหลือจากการประกอบอาหารให้กับลูกค้าในช่วงเช้า กลางวันและเย็น มาแปรรูปเป็น อาหารแปรรูป ซึ่งสามารถเป็นรายได้ อีกช่องทางหนึ่งให้แก่ทางโรงแรม โครงการนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อ ลดการทิ้งวัตถุดิบและเพื่อ เป็นแนวทางให้สถานประกอบการไปเพิ่มในเมนูตามห้องอาหารหรือใช้ในการตกแต่งงาน เพื่อความสวยงามมากยิ่งขึ้น

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

การเตรียมการและการวางแผนโครงการเรื่อง ไข่นกกระทาเค็ม มีดังนี้

4.2.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นภายในห้องครัว โดยเลือกปัญหา ที่น่าสนใจและที่สามารถแก้ไขได้

4.2.2 ประชุมหัวข้อที่จะใช้ทำโครงการ ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงาน ที่ปรึกษา เพื่อขอคำแนะนำในการทำโครงการสหกิจศึกษาและวางแผนการแก้ไขปัญหา

4.2.3 วางแผนและแก้ไขปัญหาตามที่ผู้จัดทำโครงการที่ได้กำหนดไว้ในโครงการ สหกิจศึกษา

4.2.4 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการทำโครงการและลงมือทำการทดลอง

4.3 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำ Salted Quail Eggs

วัตถุดิบในการทำไข่นกกระทาเค็ม แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมการทำไข่นกกระทาเค็ม

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ
1	ไข่นกกระทา	50 ฟอง
2	เกลือ	16 ช้อนโต๊ะ
3	น้ำเปล่า	1 ลิตร

ที่มา: ผู้จัดทำ, (2562)

4.4 วิธีการทำ Salted Quail Eggs

ขั้นตอนการทำไข่นกกระทาเค็ม มีดังต่อไปนี้

4.4.1 ล้างไข่นกกระทาให้สะอาด ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 ล้างไข่นกกระทา

ที่มา: ผู้จัดทำ

4.4.2 ซับไข่นกกระทาให้แห้ง ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ซับน้ำจากไข่นกกระทา

ที่มา: ผู้จัดทำ

4.4.3 ตวงน้ำและเกลือเม็ดตามอัตราส่วนคือ ใช้น้ำ 1 ลิตรและเกลือเม็ด 16 ช้อน
โต๊ะ ต่อ ไข่นกกระทา 50 ฟอง ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ใส่เกล็ดลงในหม้อต้ม

ที่มา: ผู้จัดทำ

4.4.4 ต้มให้เกลือละลายให้หมด ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ต้มให้เกลือละลายจนเดือด

ที่มา: ผู้จัดทำ

4.4.5 นำไข่นกกระทาทั้งหมด 50 ฟอง ใส่ลงในโหลแก้วทั้งหมด ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 นำไข่นกกระทาใส่โหล

ที่มา: ผู้จัดทำ

4.4.6 นำน้ำเกลือที่เตรียมไว้ เทใส่โหลแก้ว แต่ใส่ไม่ต้องหมด ให้เหลือไว้พอประมาณ ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 นำถุงที่ใส่น้ำเกลือวางลงไปให้ไข่ไม่ลอย

ที่มา: ผู้จัดทำ

4.4.7 แล่วนำนํ้าเกลือที่เหลือใส่ถุงแล้วหย่อนลงไปทับไข่ เพื่อให้ไข่เค็มอย่างทั่วถึง จากนั้นปิดปากโหลให้สนิท คงทิ้งไว้ประมาณ 15-20 วัน ยิ่งทิ้งไว้นานจะยิ่งเพิ่มรสเค็ม จากนั้นตรวจสอบทุก ๆ 3 วัน

4.5 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองนี้ ผู้จัดทำได้เห็นถึงปัญหาจากการทำไข่เค็มจากไข่นกกระทา โดยการทดลองในครั้งแรก ผู้จัดทำได้มีการใช้เกลือที่มีคุณภาพไม่มีมาตรฐานและคงไข่เค็มโดยใช้เวลาน้อยจนเกินไป ทำให้เกิดปัญหาของตัวไข่นกกระทาเค็มที่ไม่มีรสชาติเค็ม จึงได้มีการศึกษาและนำกลับมาทดลองในครั้งที่ 2 ผลปรากฏว่าไข่นกกระทาเค็มมีรสชาติเค็มมากกว่าครั้งที่ 1 เนื่องจากการทดลองในครั้งที่ 2 นั้นมีการ เปลี่ยนเกลือ โดยใช้เกลือที่มีคุณภาพมากขึ้น แต่ก็ยังประสบปัญหา คือ ไข่นกกระทาเค็มมีความเค็มไม่เท่ากัน การทดลองครั้งที่ 3 เราจึงได้เปลี่ยนโหลเป็นโหลที่มีขนาดเล็กลงมาเพื่อให้ไข่ไม่ลอยและเพิ่มปริมาณเกลือเข้าไป จึงทำให้ไข่นกกระทามีรสชาติที่เค็มเท่ากันทุกฟอง ผู้จัดจึงนำไปสอบถามกับพนักงานในโรงแรมถึงความพึงพอใจ

4.6 ราคาต้นทุนของ Salted Quail Eggs

วัตถุดิบหลักคือไข่นกกระทา ที่เหลือทิ้งจากทางโรงแรมสวนสามพราน ดังนั้นวัตถุดิบที่ใช้ในการไข่นกกระทาเค็มมีวัตถุดิบและราคาต้นทุนที่ใช้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ต้นทุน Salted Quail Eggs

ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ราคา(บาท)
1	ไข่นกกระทา	50 ฟอง	40	1.25
2	เกลือ	14 ชอง	20	0.7
ราคาต้นทุน (ต่อฟอง)				1.95

ที่มา: ผู้จัดทำ, (2562)

จากตารางที่ 4.2 ต้นทุนของ Salted Quail Eggs ราคารวมต้นทุนคือ 30 บาทต่อแพค (15ฟอง)

4.7 สรุปผลโครงการ

ในการจัดทำโครงการไข่นกกระทาเค็ม โดยการนำวัตถุดิบมาแปรรูป มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการช่วยลดปัญหาการเน่าเสียของไข่นกกระทาให้น้อยลง แต่ทั้งหมคนี่ก็เพื่อก่อประโยชน์สูงสุดต่อโรงแรมสวนสามพราน ทางผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจ โดยการแจกแบบสอบถามแก่พนักงานโรงแรมจำนวน 20 ชุด สามารถสรุปได้ดังนี้

4.7.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม แสดงดังตารางที่ 4.3

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	9	45.00
หญิง	11	55.00
รวม	20	100.00
อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	4	20.00
21-30 ปี	5	25.00
31-40 ปี	3	15.00
41-50ปี	3	15.00
มากกว่า 50 ปี	5	25.00
รวม	20	100.00
แผนก		
HR	1	5.00
ครัวข้าวแกง	4	20.00
ครัวริมน้ำ	8	40.00
ครัวอินจันทร์	2	10.00
ครัวเบเกอรี่	2	10.00
ซักรีด	1	5.00
บ้านไทย	1	5.00
สจ๊วต	1	5.00
รวม	20	100.00

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ที่มา: ผู้จัดทำ, (2562)

จากตารางที่ 4.3 ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 55.00 ช่วงอายุที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดเป็นช่วงอายุ 21-30 ปี และ มากกว่า 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 25.00 และผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแผนกครุศึกษามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00

4.7.2 ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

นำไข่นกกระทาเค็ม มาประเมินคุณภาพจากแบบสอบถาม โดยวิธีการให้คะแนนความชอบ คะแนนความชอบจาก 5 (มากที่สุด) ถึง 1 (น้อยที่สุด) จากนั้นนำมาหาค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์ของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดลำดับคะแนนเฉลี่ย ในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 - 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41 - 4.20 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61 - 3.40 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81 - 2.60 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.80 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 คน ที่ใช้เกณฑ์การแปลความหมายของลิเคิร์ต ได้ผลแสดงดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจไข่นกกระทาเค็ม

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ										ค่าเฉลี่ย	(SD)	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1) รสชาติ	7	35.00	10	50.00	3	15.00	00.00	00.00	00.00	00.00	4.20	0.70	มาก
2) แปลกใหม่	4	20.00	8	40.00	7	35.00	1	5.00	00.00	00.00	3.75	0.85	มาก
3) ความคิดสร้างสรรค์	2	10.00	7	35.00	8	40.00	3	15.00	00.00	00.00	3.40	0.88	ปานกลาง
4) ด้านความสวยงาม	3	15.00	8	40.00	8	40.00	1	5.00	00.00	00.00	3.65	0.81	มาก
5) ความพึงพอใจโดยรวม	2	10.00	13	65.00	5	25.00	00.00	00.00	00.00	00.00	3.85	0.58	มาก
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.77	0.76	มาก

ที่มา: ผู้จัดทำ, (2562)

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.77 รองลงมาความพึงพอใจด้านรสชาติอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.20 ถัดมาความพึงพอใจด้านแปลกใหม่อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.75 ต่อมาความพึงพอใจด้านความสวยงามอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.65 และความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.40 ซึ่งโครงการไข่นกกระทาเค็มมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.85



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไข้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการที่ได้ไปฝึกสหกิจศึกษา ที่ โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) จึงทำให้ผู้จัดทำได้คิดการแปรรูปอาหารที่ช่วยลดต้นทุนและใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้จากการประกอบอาหารภายในห้องครัว จึงได้จัดทำ ไช่นกกระทาเค็ม (Salted Quail Eggs) ขึ้นมา

เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจ ทางผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถาม จากการสำรวจพบว่าผลการตอบแบบสอบถาม โดยได้รับการยอมรับในด้านภาพรวมของไช่นกกระทาเค็มอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 ผลจากแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 55.00 ผลแบบสอบถามด้านอายุ 26-40 ปีและ มากกว่า 50 ปี มีจำนวนร้อยละ 25.00 ผลจากแบบสอบถามด้านความพึงพอใจโดยภาพรวมมีความพึงพอใจระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.85

สรุปโดยรวมแล้ว ไช่นกกระทาเค็ม เป็นเมนูที่ได้รับความนิยมจากพนักงานของ โรงแรม สวนสามพราน เป็นอย่างมากและยังได้ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบเหลือทิ้งอีกด้วย

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

ในระหว่างการฝึกงานที่ครัวแผนกค็อกเทลและครัวข้าวแกง นักศึกษาได้พบปัญหา ระหว่างฝึกงานและการทำโครงการ ดังต่อไปนี้

- 1) ทำอาหารไม่เป็น เมนูอาหารบางชนิดเป็นสูตรเฉพาะของทางโรงแรม จึงไม่ทราบวิธีทำ
- 2) ใช้อุปกรณ์ครัวบางชนิดไม่เป็นหรือไม่ชำนาญ เช่น เตาแก๊ส มีดสำหรับหั่นผักหั่นเนื้อ
- 3) สื่อสารกับชาวต่างชาติไม่ค่อยได้ เพราะชาวต่างชาติไม่สามารถสื่อสารโดยภาษาไทย หรือ ภาษาอังกฤษ เช่น ญี่ปุ่น จีน
- 4) ร่างกายอ่อนล้าจากการทำงานหรือป่วย เนื่องจากการฝึกงานดำเนินการอยู่ในช่วงฤดูฝน จึงทำให้ป่วยได้ง่าย
- 5) ไช่นกกระทาแตกง่าย ระหว่างการนำไช่นกกระทาไปให้พนักงานที่โรงแรมสวนสามพรานได้ทำแบบทดสอบความพึงพอใจ ไช้บางจำนวนได้แตกร้าวไป ทำให้จำนวนของไช้ลดลง
- 6) ไช่นกกระทาหลังจากผ่านการดองเค็ม มีรูปร่างไม่สวยงาม

5.1.3 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

ปัญหาที่พบในการทำโครงการไข่นกกระทาเค็ม มีดังนี้

- 1) ไม่มีเวลาว่างในการทดลองทำเครื่องเค็มเท่าที่ควร
- 2) ขาดความรู้เรื่องการทำไข่เค็ม และเรื่องอัตราส่วนของวัสดุที่ใช้ไม่แม่นยำ
- 3) ไข่เกิดรอยร้าวระหว่างการดอง
- 4) ไข่เค็มไม่มีรสชาติเค็ม และ มีความเค็มไม่เท่ากัน

5.1.4 ข้อเสนอแนะ

ควรแก้ไข้ปัญหาจากสิ่งที่ได้ทดลองทำ คือ ควรหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการดองเค็มเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดองและทำให้ไข่มีรสชาติเค็มได้ไวหรือเค็มเท่ากันทั่วทุกฟอง และควรหาข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่อง การทำไข่เค็ม จากหนังสือ หรือ อินเทอร์เน็ต

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจ

ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจ มีดังนี้

- 1) ได้ฝึกความอดทนและความมีระเบียบวินัยในการทำงาน
- 2) การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและความอดทน
- 3) เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงในแผนกครัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 4) เรียนรู้ฝึกฝนด้านภาษาอังกฤษ และการสื่อสารสนทนากับแขก
- 5) การตรงต่อเวลา

5.2.2 ปัญหาที่พบจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การทำโครงการสหกิจในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมสวนสามพราน ทำให้นักศึกษาประสบปัญหาต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- 1) ขณะที่ปฏิบัติงานช่วงแรก ๆ นักศึกษายังไม่ค่อยมีประสบการณ์ด้านงานห้องครัวจึงส่งผลให้ทำงานเป็นไปอย่างล่าช้า
- 2) 5.2.2.2 ในขณะที่ปฏิบัติงานเมื่อมีพนักงานเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก นักศึกษาปฏิบัติงานไม่ทันต่อความต้องการของพนักงาน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากระหว่างการทำงาน นักศึกษาได้ประสบปัญหาต่าง ๆ จึงมีวิธีแก้ไข้ปัญหามีดังนี้

- 1) การจดจำและฝึกฝนถึงการทำงานจากพนักงานหากไม่เข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมายควรสอบถามพนักงานที่ปรึกษา

- 2) การสังเกตและศึกษาถึงระบบการทำงานภายในหรือสอบถามพนักงานที่ปรึกษา
- 3) ควรระมัดระวังในการทำงาน เพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด



บรรณานุกรม

กองบรรณาธิการ. (2550). *เกลือบำบัดโรค จากมหาสมุทรแห่งความเค็ม*. กรุงเทพฯ: เบงกัลคอกบู๊คส์.

กองบรรณาธิการ วว. (2006). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3* (พิมพ์ครั้งที่3). ปทุมธานี:

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

จรรยา พูลเวียง. (2556). *หนังสือเทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้* (พิมพ์ครั้งที่ 2).

กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.

จุรีพร จิตจารุณโชคไชย. (2532). *นิตยสารหมอชาวบ้าน*, เล่มที่119. กรุงเทพฯ: เบงกัลคอกบู๊คส์.

ธรรมศักดิ์ศรีเผด็จ. (2556, 10 กันยายน). *วิธีการทำไข่เค็ม*. [เว็บบล็อก]. เข้าถึงได้จาก

<http://domed4d.blogspot.com>

บรรศักดิ์หัสติน ณ อุษยา. (2558). *คู่มือการเลี้ยงนกกระทาเชิงธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: เพชรกระรัต.

รังสิมา ไกรศิลป์. (2555, 10 กันยายน). *โครงการงานวิทยาศาสตร์เรื่องไข่เค็มจากกลิ่นใบเตยและ*

ตะไคร้. [เว็บบล็อก]. เข้าถึงได้จาก <http://jenrangsima202.blogspot.com>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). *ประชุมและจัดเลี้ยง*. เข้าถึงได้จาก <http://sampranriverside.com/th/meeting/>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). *ห้องพัก*. เข้าถึงได้จาก <http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). *ห้องอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <http://sampranriverside.com/th/dining/>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). *ไข่เค็ม*. วันที่สืบค้น 15 กรกฎาคม 2562, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ไข่เค็ม>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). *ไข่นกกระทา*. วันที่สืบค้น 1 มิถุนายน 2562, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ไข่นกกระทา>

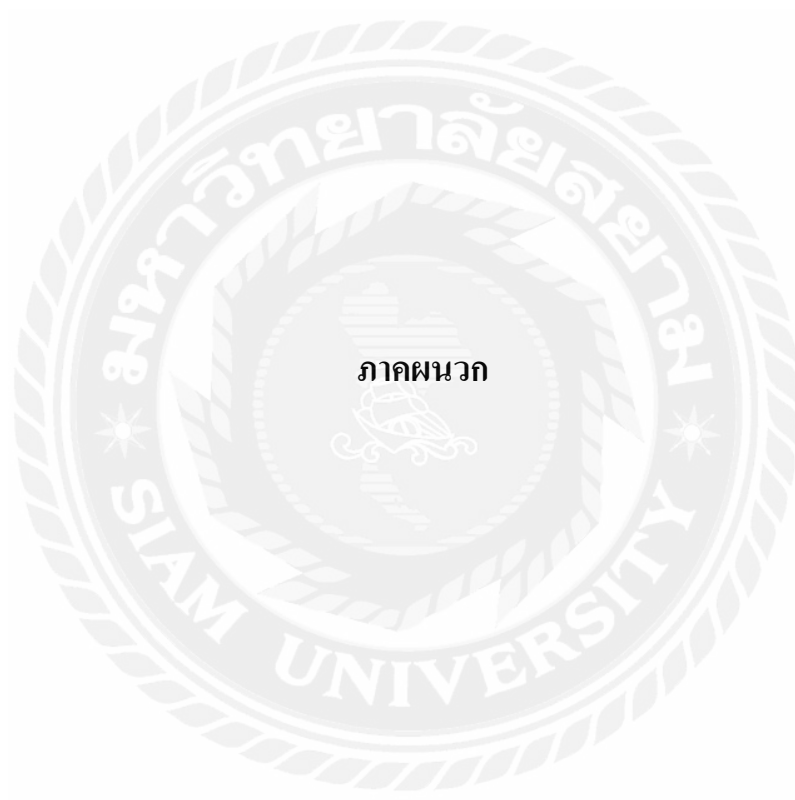
สุภาพรณ ม่วงพรหม. (2561). *เกลือสมุทรที่สมุทรสาคร*. กรุงเทพฯ: สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้.

Howtohetrid. (2560). *ไข่นกกระทาระหว่างตั้งครรภ์-ประโยชน์และเป็นอันตราย*.

เข้าถึงได้จาก <https://htgetrid.com/th/perepeline-yajca-pri-beremennosti-polza-i-vred/>

sanook. (2559). *“เกลือ” ไม่ได้ดีแค่เค็ม*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/women/47869/>

vegetweb. (2562). *หลักการแปรรูปอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <https://vegetweb.com/food/principles/>



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



ภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภายในโรงแรมสวนสามพราน



ตักอาหารให้พนักงาน



หั่นพริก



หั่นมะเขือเทศ



หั่นไส้กรอก



แกะปลา



เบิกวัตถุดิบจากครัวกลาง



ประกอบอาหาร



ประกอบอาหาร



ประกอบอาหาร



เตรียมข้าวกลางวันสำหรับพนักงานในโรงแรม



เตรียมข้าวกลางวันสำหรับพนักงานในโรงแรม



บรรจุอาหารลงบรรจุภัณฑ์

ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม



แบบสอบถามความพึงพอใจ

เรื่อง ไข่นกกระทาเค็ม (Salted Quail Eggs)

แบบสอบถามประกอบด้วยคำถาม 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบทำอาหารไข่นกกระทาเค็ม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณากรอกข้อมูล

เพศ ชาย ☐ หญิง ☐

อายุ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 21-30 ปี ☐

31-40 ปี ☐ 41-50ปี ☐

มากกว่า 50 ปี ☐

แผนก HR ☐ ครีวข้าวแกง ☐

ครีวรินน้ำ ☐ ครีวอินจันทร์ ☐

ครีวเบเกอร์ ☐ ชักรีด ☐

บ้านไทย ☐ สจ๊วต ☐

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบทำอาหารไข่นกกระทาเค็ม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย X ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านรสชาติ					
ด้านความแปลกใหม่					
ด้านความคิดสร้างสรรค์					
ประโยชน์ด้านความสวยงาม					
ความพึงพอใจโดยรวม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

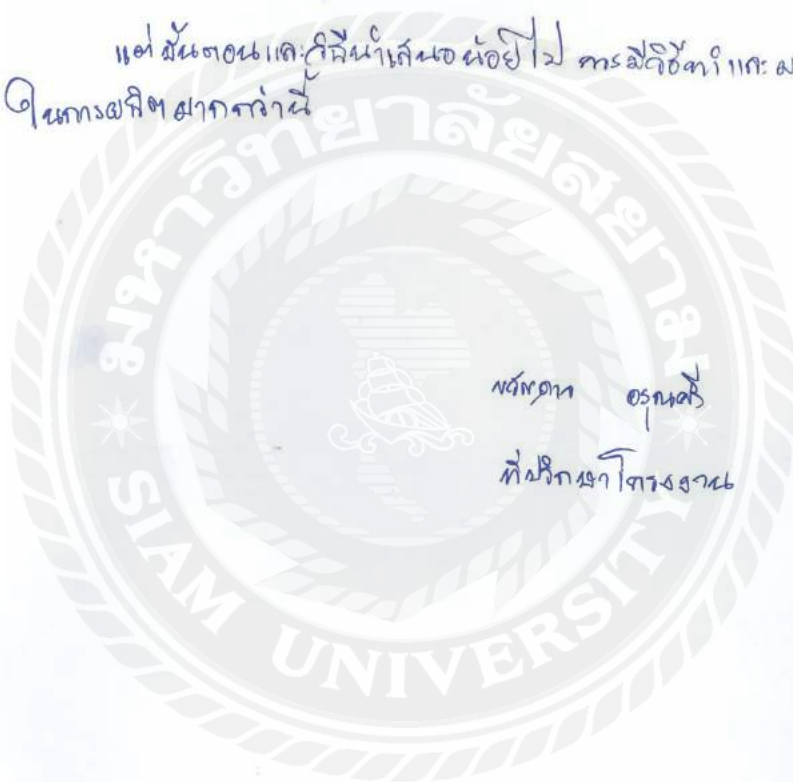


ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ความคิดเห็นของพี่เลี้ยงที่ส่งต่อโครงการ

โครงการ ของนักศึกษาใหม่แนวคิดที่แปลกใหม่และน่าสนใจ
ในการศึกษาหลักสูตรใหม่รูปแบบใหม่ทุกองศาที่น่าสนใจ
เพื่อมีนักศึกษาที่รักการศึกษามากขึ้น

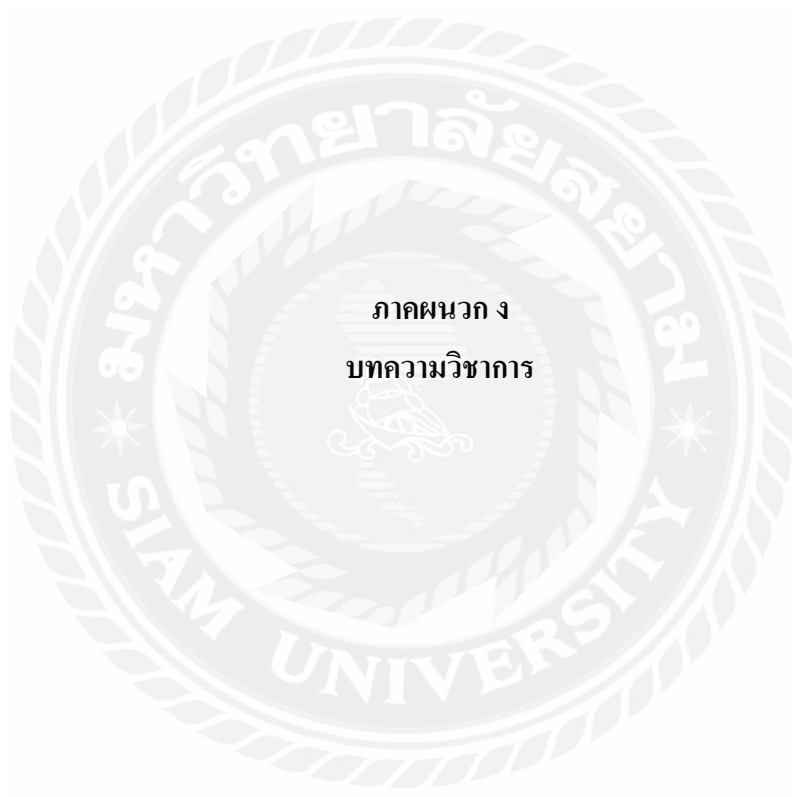
แต่ขั้นตอนการดำเนินงานยังไม่ดีพอควรปรับปรุง
ในการปฏิบัติงานมากขึ้น



นายวิชาญ ธรรมะ

ที่ปรึกษาโครงการ

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



ไข่นกกระทาเค็ม

(Salted Quail Eggs)

นางสาวนิลาวรรณ สืบจากโม อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

38 ถนน เพชรเกษม แขวง บางหว้า เขต ภาษีเจริญ กทม. 10160

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

E-mail : nitchakarn_sb1997@hotmail.co.th

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ไข่นกกระทาเค็ม Salted Quail Eggs โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำอาหารมาแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการตกแต่งจานอาหารของโรงแรม ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า พร้อมทั้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเมนูอาหาร เพื่อให้ทราบถึงผลสำรวจความพึงพอใจของผู้ทดลองรับประทาน ไข่นกกระทาเค็ม เป็นจำนวน 20 คน ซึ่งผลจากการสำรวจพบว่า ผู้ทำแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 55.00 อยู่ในช่วงอายุระหว่าง 26-40 ปี และมากกว่า 50 ปี มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ปฏิบัติงานแผนกครัวร้อนน้ำ ร้อยละ 40.00 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านภาพรวมของไข่นกกระทาเค็มมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.20 ด้านความแปลกใหม่และสวยงามในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.75 และ 3.65 ด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.40 และมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.85 จึงเห็นได้ว่าโครงการนี้สามารถช่วยโรงแรมลดต้นทุน และยังเป็นการนำไข่นกกระทาที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์ และยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมอีกด้วย

คำสำคัญ: ไข่นกกระทา ไข่นกกระทาเค็ม

Abstract

The another worked at Suan Sanpran in the kitchen named Rim Nam and Kao Kang kitchens, from working in the both

kitchens, therefore creating the project. The cooperative education project titled Salted Quail Eggs had the objective of processing food products for use in the decoration of hotel dishes to add value to the main food. The author also surveyed the satisfaction of 20 testers. The results of the survey found that most of the respondents were female, 55.00%, were between the ages of 26-40 years and over 50 years, with the same average of 25.00%, 40.00% working on the waterfront kitchen department. Satisfaction with the overall picture of very salty quail eggs with an average of 4.20 in terms of novelty and beauty at a high level, with an average of 3.75 and 3.65 Levels of creativity at a medium level, with an average of 3.40 and a high level of overall satisfaction, with an average of 3.85.

Keywords: quail eggs, salted quail eggs, decoration, Suan Sampran

ที่มาของโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าฝึกปฏิบัติงานในแผนกห้องอาหาร (Restaurant Department) ทำหน้าที่ในส่วนของผู้ช่วยก๊ัก (Chef Assistant) ซึ่งใน

แต่ละวันจะมีอาหารที่เหลือจากการบริการให้ลูกค้าเป็นจำนวนมาก อาหารที่เหลือส่วนใหญ่จะเป็นไข่นกกระทา จึงได้ทำการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่เลี้ยงว่าควรจะทำอะไรได้บ้าง เนื่องจากสถานประกอบการต้องทิ้งโดยไม่ได้ใช้ประโยชน์จากไข่นกกระทา

โครงการนี้ยังเป็นการช่วยลดปัญหาการทิ้งอาหารที่เหลือใช้เพื่อนำมาทำให้เกิดประโยชน์และยังสามารถที่จะเป็นอาหารชนิดใหม่ไว้สำหรับเป็นทางเลือกให้ลูกค้าเกิดความสนใจในโรงแรมมากยิ่งขึ้น โดยการนำมาใส่ตกแต่งไว้ในจานอาหารของโรงแรมได้ในอนาคต

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) นำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เป็นอาหารแปรรูปชนิดใหม่
- 2) เพื่อศึกษาการทำแปรรูปอาหารให้สามารถขายได้จริง

ขอบเขตของโครงการ

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีขอบเขตการศึกษาดังนี้

1) ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลแบบสอบถามจากพนักงานแผนกห้องอาหารจำนวน 20 คน

2) ขอบเขตด้านเวลา การทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 23 พฤษภาคม 2562 ถึง 8 กันยายน 2562

3) ขอบเขตด้านพื้นที่ การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บข้อมูลและวัตถุดิบจากห้องอาหาร ของ สวนสามพราน (Suan Sampran)

ประโยชน์ที่ได้รับ

1) เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ ๆ ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม

2) เพื่อลดการทิ้งวัตถุดิบที่เหลือใช้จากห้องอาหารภายในโรงแรม

ขั้นตอนการทำ Salted Quail Eggs

วิธีการทำ ไข่นกกระทาเค็ม มีดังนี้

- 1) ล้างไข่นกกระทาให้สะอาด ซับให้แห้ง
- 2) ตวงน้ำและเกลือเม็ดตามอัตราส่วนคือใช้น้ำ 1 ลิตรและเกลือเม็ด 1 ถ้วยตวง ต่อ ไข่นกกระทา 50 ฟอง ต้มให้เกลือละลายให้หมด แล้วนำไปกรองผ้าขาวบางเพื่อกรองไม่ให้เหลือเศษเกลือ
- 3) นำน้ำเกลือที่เตรียมไว้ เทใส่โหลแก้ว แต่ใส่ไม่ต้องหมด ให้เหลือไว้พอประมาณ
- 4) ใส่ไข่นกกระทาลงไปให้หมดแล้วนำน้ำเกลือที่เหลือใส่ถุงแล้วหย่อนลงไปทับไข่ เพื่อให้ไข่เค็มอย่างทั่วถึง
- 5) ปิดปากโหลให้สนิท คองทิ้งไว้ประมาณ 15-20 วัน ยิ่งทิ้งไว้นานจะยิ่งเค็ม

สรุปผลการทดลอง

จากการที่ได้ไปฝึกสหกิจศึกษาที่โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) จึงทำให้ผู้จัดทำได้คิดการแปรรูปอาหารที่ช่วยลดต้นทุนและใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้จากการประกอบอาหารภายในห้องครัว จึงได้จัดทำ ไข่นกกระทาเค็ม (Salted Quail Eggs) ขึ้นมา

เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจ ทางผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถาม จากการสำรวจพบว่าผลการตอบแบบสอบถาม โดยได้รับการยอมรับในด้านภาพรวมของไข่นกกระทาเค็ม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 ผลจากแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 55.00 ผลแบบสอบถามด้านอายุ 26-40 ปีและ มากกว่า 50 ปี มีจำนวนร้อยละ 25.00 ผลจากแบบสอบถามด้านความพึงพอใจโดยภาพรวมมีความพึงพอใจระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.85

สรุปโดยรวมแล้ว ไข่นกกระทาเค็ม เป็นเมนูที่ได้รับความสนใจจากพนักงานของโรงแรมสวนสามพราน เป็นอย่างมากและยังได้ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบเหลือทิ้งอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

ควรแก้ไขปัญหาจากสิ่งที่ได้ทดลองทำ คือ ควรหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการดองเค็มเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดองและทำให้ไข่มีรสชาติเค็มได้ไวหรือเค็มเท่ากันทั่วทุกฟอง และควรหาข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่อง การทำไข่เค็ม จากหนังสือหรือ อินเทอร์เน็ต

บรรณานุกรม

กองบรรณาธิการ วว. (2006). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3 (พิมพ์ครั้งที่3). วิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.), สถาบัน.
กองบรรณาธิการ. (2550). เกือบบำบัดโรคจากมหาสมุทรแห่งความเค็ม. เบงกัลคอกบูคส์, สนพ.
จรรยา ศรีพลเวียง. (2556). หนังสือเทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้ (พิมพ์ครั้งที่ 2)แม่บ้าน, บจก.สนพ.
กองบรรณาธิการ HONESTDOCS. (2562). วันที่สืบค้น 1 มิถุนายน 2562, สืบค้นได้จาก <https://www.honestdocs.co/salt-production-and-benefits>
จิรพร จิตจรรย์โชคไชย. (2532). นิตยสารหมอชาวบ้าน เล่มที่119. เบงกัลคอกบูคส์, สนพ.
ธรรมศักดิ์ ศรีเผด็จ. (2556). วิธีการทำไข่เค็ม. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก <http://domed4d.blogspot.com>
บรรศักดิ์ หัสดิน ณ อยุธยา. (2558). คู่มือการเลี้ยงนกกระทาเชิงธุรกิจ.เพชรกระรัต, บจก.สนพ.

รังสิมา ไกรศิลป์. (2555). โครงการงาน

วิทยาศาสตร์ เรื่องไข่เค็มจากกลิ่นใบเตยและตะไคร้.

สืบค้นได้จาก

<http://jenrangsima202.blogspot.com>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). วันที่สืบค้น 30 พฤษภาคม 2562, สืบค้นได้จาก

<http://sampranriverside.com/th/>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). วันที่สืบค้น 30 พฤษภาคม 2562, สืบค้นได้จาก

<http://sampranriverside.com/th/accommodation/>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). วันที่สืบค้น 30 พฤษภาคม 2562, สืบค้นได้จาก

<http://sampranriverside.com/th/dining/>

โรงแรมสวนสามพราน. (2562). วันที่สืบค้น 30 พฤษภาคม 2562, สืบค้นได้จาก

<http://sampranriverside.com/th/meeting/>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 1 มิถุนายน 2562, สืบค้นได้จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/ไข่นกกระทา>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). วันที่สืบค้น 15 กรกฎาคม 2562, สืบค้นได้จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/ไข่เค็ม>

สุปราณี. (2557). วันที่สืบค้น 20 กรกฎาคม 2562, สืบค้นได้จาก

<http://supranee41.blogspot.com>

สุภาพรณ ม่วงพรหม. (2561). เกือบสมุทรที่สมุทรสาคร. สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้.

howtohetrid (2560). วันที่สืบค้น 1 มิถุนายน 2562, สืบค้นได้จาก

<https://htgetrid.com/th/perepelinye-yajca-pri-beremennosti-polza-i-vred/>

sanook. (2559). วันที่สืบค้น 1 มิถุนายน
2562, สืบค้นได้จาก

[https:// www.sanook.com/women/47869/](https://www.sanook.com/women/47869/)

vegetweb. (2562). วันที่สืบค้น 10 กรกฎาคม
2562, สืบค้นได้จาก

<https://vegetweb.com/food/principles/>



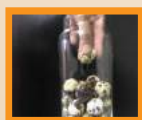
ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





ไข่นกกระทาเค็ม Salted Quail Eggs



ผู้จัดทำ

นางสาวณัฏฐพร สันติจากโม
58044400174

สาขาวิชา

การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์สุนทร สอนกชิตี

สถานประกอบการ

สวนสามพราน

พนักงานที่ปรึกษา

คุณขวัญคำ อรณศรี

ขั้นตอนการทำ Salted Quail Eggs

วิธีการทำไข่นกกระทาเค็มมีดังนี้:

1. ปฏิบัติการทำไข่นกกระทาเค็มตามขั้นตอนการทำ:
2. หลังจากขั้นตอนการตรวจสอบความเปลี่ยนแปลงทุกๆ 3 วัน
3. หลังจากไข่นกกระทาเค็มสำเร็จได้ตรวจสอบผลโดยจัดทำแบบสอบถาม ความพึงพอใจ
4. สรุปผลความพึงพอใจจากแบบสอบถาม
5. สรุปผลของโครงการ

ความสำคัญของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำได้ขึ้นฝึกปฏิบัติงานในแผนกห้องอาหาร (Restaurant Department) ทำหน้าที่ในส่วนของพ่อครัว (Chef Assistant) ซึ่งในแต่ละวันจะมีอาหารที่เหลือจากการบริการให้ลูกค้าเป็นจำนวนมาก อาหารที่เหลือส่วนใหญ่จะเป็นไข่นกกระทา จึงได้ทำการศึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่เกี่ยวข้องว่าควรจะทำอะไรได้นั้น เนื่องจากสถานประกอบการต้องทำอะไรก็ได้ใช้ประโยชน์จากไข่นกกระทา

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. นำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปให้ขึ้นชื่ออาหารแปรรูปขึ้นชื่อใหม่
2. เพื่อศึกษาการแปรรูปอาหารให้สามารถขายได้จริง

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม
2. เพื่อลดการทิ้งวัตถุดิบที่เหลือใช้จากห้องอาหารภายในโรงแรม

วัตถุดิบในการทำ Salted Quail Eggs

วัตถุดิบในการทำ Salted Quail Eggs มีดังนี้:

1. ไข่นกกระทา	50	ฟอง
2. เกลือ	1	ถ้วยตวง
3. น้ำปลาร้า	1	ลิตร

สรุปผลการศึกษา

จากการที่ได้ไปฝึกสหกิจศึกษา ที่โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran) จึงทำให้ผู้จัดทำได้ศึกษาการแปรรูปอาหารที่เหลือคดต้นทุนและใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้จากการประกอบอาหารภายในห้องครัวจึงได้จัดทำไข่นกกระทาเค็ม (Salted Quail Eggs) ขึ้นมา

เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจ ทางผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถาม จากการสำรวจพบว่าเมื่อสอบถามถึงความพึงพอใจในภาพรวมของไข่นกกระทาเค็มอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.77



ภาคผนวก ด
บันทึกการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
(1)	23 พ.ค. - 26 พ.ค.	เตรียมอาหารเข้าในแคต , ทอดเบคอน ไข่ดาว , ตักแต่งจานอาหาร , บรรจุ น้ำพริก ส่วนรับขายในแคต , เต็ม อาหารเที่ยง , ล้างจาน ซาม ร้อน เครื่องครัวต่างๆ , เก็บของ เต็มอาหาร เข้า , เตรียมอาหารสำหรับ buffet , ปอกผลไม้	นิลาวรรณ	สกลุตา
(2)	27 พ.ค. - 2 พ.ย.	ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ เก็บของจากถาดล้าง วัสดุอุปกรณ์ กวาดพื้น บริเวณห้องครัว และ ที่ใบประทานอาหาร , ตักข้าวใน พนักงาน , นี้ ผักเตรียมประกอบ อาหาร , ทำความสะอาดครัว	นิลาวรรณ	สกลุตา
(3)	4 พ.ย. - 9 พ.ย.	เก็บของจากถาดล้าง , เต็มหน้า ตู้มีสีถังน้ำ , จัดโต๊ะ - เก้าอี้ ทำอาหาร ส่วนรับพนักงาน , หุง ข้าว , นี้ ผัก , ล้างผัก , ตัก ข้าวในพนักงาน , เต็มอาหาร กลางวัน , ทำความสะอาดครัว	นิลาวรรณ	สกลุตา
(4)	11 พ.ย. - 16 พ.ย.	เก็บของจากถาดล้าง , ล้างผัก , นี้ ผัก , ทำความสะอาดโต๊ะ - เก้าอี้ หุงข้าว , ประกอบอาหารส่วนรับ พนักงาน , ตักข้าวในพนักงาน เต็มอาหารกลางวัน , ทำความสะอาด ห้องครัว	นิลาวรรณ	สกลุตา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
(5)	18 มี.ย. - 23 มี.ย.	ทำความสะอาดบริเวณครัว, เป็ก ช่อง จากครัว กลาง สืบรับประกอบ อาหาร, หุงข้าว, ทำอาหาร สืบรับ พนักงาน, ทอดไข่ดาว และไข่เจียว พักอาหารในพนักงาน, เก็บอาหาร กลางวัน, ทำความสะอาดครัว	นิลาวรรณ	นภัสดา
(6)	25 มี.ย. - 30 มี.ย.	เป็กช่องจากครัวกลาง, นึ่งผัก, ปลอก ผลไม้, หุงข้าว, ส้างผัก, ส้างจาน ทำความสะอาดบริเวณครัว, ทำข้าว ผัด, ทอดไข่ดาว, ทำอาหารในพนักงาน- งาน, เก็บอาหารกลางวัน, ทำความ สะอาดครัว, ส้างผัก	นิลาวรรณ	นภัสดา
(7)	2 ก.ค. - 7 ก.ค.	เป็กช่องจากครัวกลาง, ส้างผัก, ผลไม้ หุงข้าว, ทำอาหารในพนักงาน, นึ่งผักและผลไม้, ทอดไข่ดาวและ ไข่เจียว, เก็บอาหารกลางวัน, ทำ อาหารในพนักงาน, ทำความสะอาด ครัว, ส้างจาน ชาม ช้อน ส้อม	นิลาวรรณ	นภัสดา
(8)	9 ก.ค. - 14 ก.ค.	เป็กช่องจากครัวกลาง, ส้างผักและ ผลไม้, นึ่งผักและผลไม้, หุงข้าว, ทำอาหารในพนักงาน, ทำอาหาร กลางวันในพนักงาน, เก็บอาหาร กลางวัน, ทำข้าวกล้อง, ส้างจาน ชาม ช้อน ส้อม, ส้างน้ำองครัว	นิลาวรรณ	นภัสดา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
(9)	16 ก.ค. - 21 ก.ค.	เบิกซองจากครัวกลาง, ทำอาหารใน พนักงาน, นึ่งข้าว, นึ่งผัก และผลไม้ ทำอาหารกลางวันในพนักงาน, ทำ อาหารกลางวัน, เตรียมของและวัตถุดิบ สำหรับวันต่อไป, ส่งใบเบิกของ ทำความสะดวกครัว	นิลวรรณ	นพิตดา
(10)	23 ก.ค. - 28 ก.ค.	เบิกซองจากครัวกลาง, ล้างผักและ ผลไม้, นึ่งผักและผลไม้, ทำอาหาร กลางวันในพนักงาน, ทำอาหารกลางวัน ในพนักงาน, ล้างจาน ชาม ช้อน ส้อม, เตรียมวัตถุดิบสำหรับวันต่อไป, ทำความสะดวกครัว	นิลวรรณ	นพิตดา
(11)	30 ก.ค. - 4 ส.ค.	เบิกซองจากครัวกลาง, ทำความสะดวก บริเวณครัว, จัดโต๊ะหัด เคาน์เตอร์, นึ่งผัก และผลไม้, ทำอาหาร กลางวันในพนักงาน, ทำข้าวกล่อง, ทอดไข่เจียว และไข่ดาว, เตรียมผัก ดิบสำหรับวันต่อไป	นิลวรรณ	นพิตดา
(12)	6 ส.ค. - 11 ส.ค.	เบิกซองจากครัวกลาง, ทำอาหารใน พนักงาน, ล้างผักและผลไม้, ทำอาหารในพนักงาน, ทำอาหาร กลางวัน, ทำข้าวกล่อง, ส่งใบ เบิกของ, ทอดไข่เจียวและไข่ดาว, ทำความสะดวกครัว	นิลวรรณ	นพิตดา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
(13)	13 ส.ค. - 18 ส.ค.	เบิกซองจากครัวกลาง, นึ่งผักและ ผลไม้, ล้างผักและผลไม้, ทำอาหาร ในพนักงาน, เต็มอาหารกลางวัน, นึ่งข้าว, ล้างจาน ชาม ช้อน ส้อม, เตรียม จัดชุดกับสำรับวันต่อไป, ทำความสะอาด ส่องกระจก	นิลาวรรณ	นภัสดา
(14)	20 ส.ค. - 25 ส.ค.	เบิกซองจากครัวกลาง, ทำอาหาร ในพนักงาน, ทำข้าวกล้อง, หยอด ไข่ดาวและไข่เจียว, ทำอาหารใน พนักงาน, นึ่งข้าว, เต็มอาหารกลางวัน ส่งใบเบิกซอง, ทำความสะอาดครัว ล้างจาน ชาม ช้อน ส้อม	นิลาวรรณ	นภัสดา
(15)	27 ส.ค. - 1 ก.ย.	เบิกซองจากครัวกลาง, ทำความ สะอาดบริเวณครัว, จัดโต๊ะ - เก้าอี้ นึ่งผักและผลไม้, ทำอาหารใน พนักงาน, นึ่งข้าว, ทำอาหารใน พนักงาน, ล้างจาน ชาม ช้อน ส้อม, ทำความสะอาด ส่องกระจก	นิลาวรรณ	นภัสดา
(16)	3 ก.ย. - 8 ก.ย.	เบิกซองจากครัวกลาง, นึ่งผักและ ผลไม้, ทำข้าวกล้อง, หยอดไข่ดาว และไข่เจียว, ทำอาหารในพนักงาน, เตรียม จัดชุดกับสำรับวันต่อไป ส่งใบเบิกซอง, ทำความสะอาด ห้องครัว	นิลาวรรณ	นภัสดา



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้เขียน



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวนิลาวรรณ สืบจากโม้

E-mail : nitchakarn_sb1997@hotmail.co.th

เบอร์โทร : 0802307463

ศึกษาที่ : มหาวิทยาลัยสยาม คณะ ศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม

รหัสนักศึกษา : 5804400174 ชั้นปีที่ : 4

ที่อยู่ : 379 หมู่ 7 แยก 11 ถนน เพชรเกษม ซอย เพชรเกษม 48 แขวง บางด้วน เขต ภาษีเจริญ กทม.

10160

ฝึกงานที่ : โรงแรมสวนสามพราน (Suan Sampran)