



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสลับประรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

(Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly)

โดย

นางสาวณัฐญา ยามานนท์ 5704400155

นางสาวสราลี รัตนานนท์ 5804400217

นายวรศักดิ์ สกุลนี้ 5804400226

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

การศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ เมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ
(Special Menu: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with
Chicken, Chili Salt and Guava Jelly)

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวรัชฎา ยามานนท์
นางสาวสรลณี รัตนานนท์
นายวรศักดิ์ สกุลณี

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นที ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจ ภาควิชาการโรงแรม และการ
ท่องเที่ยว คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปี การศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....นันท์นที ทองอร.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันท์นที ทองอร)

.....[Signature].....พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาว วาโย สัมชนาคาร)

.....[Signature].....กรรมการกลาง

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลลดา มงคลวนิช)

.....[Signature].....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

หัวข้อโครงการ : ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ชอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่ง
พริกเกลือ

หน่วยกิต : 5

ผู้จัดทำ : นางสาวรณัญญา ยามานนท์ นางสาวสรลีย์ รัตนานนท์
และ นายวรศักดิ์ สกฤณี

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ นันทินี ทองอร

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : การโรงแรม

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปี การศึกษา : 3/2561

บทคัดย่อ

โรงแรม มณเทียร ริเวอร์ไซด์ (Montien Riverside Hotel) เป็น โรงแรมระดับสี่ดาว มีการบริการในทางด้านห้องพัก ห้องอาหาร และการบริการงานจัดเลี้ยงต่างๆ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำ ได้มีโอกาสเข้าไปปฏิบัติงานในส่วนของการจัดเลี้ยง โดยแบ่งเป็นครัวร้อนและครัวเย็น โดยในแต่ละวันจะมีอาหารที่สำรองจากไลน์บุฟเฟต์ซึ่งส่วนใหญ่จะถูกนำไปทิ้งเพราะไม่สามารถนำมาขายซ้ำได้อีก ทางคณะผู้จัดทำจึงได้เริ่มสังเกตหาวัตถุดิบใดที่ยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้งจนพบว่าผลไม้ที่สำรองไว้ออกไลน์บุฟเฟต์มักจะถูกนำไปทิ้งมากที่สุด ดังนั้นจึงมีความคิดที่จะนำมาทำเป็นเซตเมนูตัวใหม่พิเศษ โดยมี สลัดซอสสับปะรด ไก่ชอสมะละกอ และวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

ดังนั้น เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการ ทางคณะผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับ พนักงานในแผนกครัวจัดเลี้ยง และครัวอื่นๆ จำนวน 30 ชุด ผลที่ได้อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวม คือ 3.87 นอกจากนั้นยังเป็นการช่วยลดขยะและเพิ่มรายได้

คำสำคัญ : กลับมาใช้ใหม่ ชุดเมนูพิเศษ วัตถุดิบ

Title : Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream
Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly

Credits : 5

Authors : Miss Narunya Yamanon Miss Saralee Rattananon
and Mr. Worrasak Sakulnee

Advisor : Miss Nantinee Thongorn

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Academic Year/Semester : 3/2018

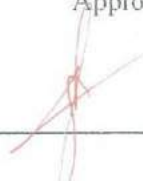
Abstract

Montien Riverside Hotel is a four-star hotel and offer services for rooms, restaurants and banquet services. The authors had the opportunity to work in the main kitchen department, which is divided into a hot and cold kitchen, producing food every day for the line buffet. However, most of most of the food was discarded because it cannot be re-sold. The production team therefore began to look for any raw materials that could be recycled and found that the fruits we mostly discarded. Therefore, the authors had an idea to create a new menu set with Special Menu: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly

In order to learn the results of the special menu project, the organizing team distributed a satisfaction questionnaire to 30 members of staff in the catering kitchen and other kitchens. The result was at a high level, with an average evening charge of 3.87. In addition, it helped to reduce waste and increase income.

Keywords: Recycle, Special Menu Set, Raw Materials

Approved by



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่มีโอกาสได้ปฏิบัติงานในโรงแรม มณเทียร ริเวอร์ไซด์ (Montien Riverside Hotel) ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2562 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับทั้งความรู้ และสร้างประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ในด้านของงานครัว จัดเลี้ยง โดยแบ่งเป็นครัวร้อนและครัวเย็น (Main Kitchen Department) ซึ่งทางโรงแรม มณเทียร ริเวอร์ไซด์ (Montien Riverside Hotel) ได้สอน ฝึก และให้เรียนรู้โดยการทดลองทำด้วยตัวเอง เพื่อให้ได้ความรู้ ความชำนาญ และรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า จึงขอแสดงความขอบคุณมา ณ ดังนี้

1. นายชัชวาล ดวงจิตย์ ตำแหน่ง Executive Chef
2. นายขงยุทธ มณีศรี ตำแหน่ง Chef De Partie
3. นาง กนกวรรณ วิเชียรรัตน์ ตำแหน่ง Chef De Partie
4. อาจารย์ นันทินี ทองอร ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ

และรวมถึงบุคลากรท่านอื่นที่ไม่ได้เอ่ยนามถึง ที่ได้ให้ความรู้คำแนะนำชี้แนะในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ผู้ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลให้คำปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลอย่างดีและมอบประสบการณ์การทำงานที่ดีซึ่งคณะผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวนริญา ยามานนท์

นางสาวสรลีย์ รัตนานนท์

นายวรศักดิ์ สกุลนี้

30 สิงหาคม 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
1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่	2
1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา	2
1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	2
1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับสไลด์และน้ำสไลด์	3
2.1.1 สไลด์	3
2.1.1.1 วิธีการเสิร์ฟสไลด์	4
2.1.2 ส่วนประกอบของสไลด์	4
2.1.3 น้ำสไลด์	5
2.1.3.1 ประเภทของน้ำสไลด์	6
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับซอส	7
2.2.1 ประเภทของซอส	7
2.2.2 ส่วนประกอบที่สำคัญของการทำซอส	8
2.2.3 การแบ่งประเภทของซอส	8
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับวุ้น	11

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.1 ประเภทของสาหร่ายให้วุ้น ตามความสามารถในการแข็งตัวของวุ้น	12
2.3.2 ประโยชน์จากวุ้น	12
2.4 วัตถุดิบในการทำน้ำสลัดสับปะรด ขอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ	13
2.4.1 วัตถุดิบในการทำน้ำสลัดสับปะรด	13
2.4.1.1 สับปะรด	13
2.4.1.1.1 พันธุ์สับปะรดที่ใช้ในการทำโครงการงาน	13
2.4.1.1.2 สรรพคุณของสับปะรด	14
2.4.1.2 กล้วยหอม	14
2.4.1.2.1 สรรพคุณของกล้วยหอม	15
2.4.1.3 แคนตาลูป	15
2.4.1.3.1 สายพันธุ์แคนตาลูปที่ใช้ในการทำโครงการงาน	16
2.4.1.3.2 สรรพคุณของแคนตาลูป	16
2.4.1.4 น้ำมันสำหรับทำน้ำสลัด	17
2.4.1.4.1 น้ำมันที่นิยมนำมาเป็นส่วนประกอบในน้ำสลัด	17
2.4.1.4.2 น้ำมันสลัดที่ใช้ในการทำโครงการงาน	17
2.4.1.5 น้ำส้มสายชู	18
2.4.2 วัตถุดิบในการทำขอสมะละกอ	19
2.4.2.1 มะละกอ	19
2.4.2.1.1 สายพันธุ์มะละกอที่ใช้ในการทำโครงการงาน	19
2.4.2.1.2 สรรพคุณของมะละกอ	20
2.4.2.2 วิปปีงครีม	21
2.4.2.2.1 ชนิดของวิปปีงครีม	21
2.4.2.3 แป้งรู่ส์	22
2.4.2.3.1 แป้งรู่ส์แบ่งออกเป็น 3 สี	22
2.4.3 วัตถุดิบในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	23
2.4.3.1 ผงวุ้น	23
2.4.3.2 ฝรั่ง	24

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4.3.2.1 สายพันธุ์ฝรั่งที่ใช้ในการทำโครงการ	24
2.4.3.2.2 สรรพคุณของฝรั่ง	24
บทที่ 3 ระเบียบวิธีดำเนินงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	26
3.1.1 การคมนาคม	28
3.2 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร	29
3.3 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	29
3.3.1 การให้บริการห้องพัก	29
3.3.2 การให้บริการห้องอาหาร	33
3.3.3 การให้บริการห้องประชุม	35
3.3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก	37
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	38
3.4.1 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย ของนางสาว นริญญา ยามานนท์	38
3.4.2 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย ของ นางสาว สราลี รัตตนานนท์	40
3.4.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย ของ นาย วรศักดิ์ สกุนี	41
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	42
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	42
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	43
3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	43
3.7.2 คิดค้นสูตร	43
3.7.3 ทดลองปรุงอาหาร	43
3.7.4 ทำการทดสอบอาหาร	43

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
3.7.5 พัฒนาสูตรอาหาร	43
3.7.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล	44
3.7.7 ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด	44
3.7.8 จัดทำเอกสาร	44
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	45
4.2 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำน้ำสลัดสับประค	45
4.2.1 วัตถุประสงค์การทำน้ำสลัดสับประค	45
4.2.2 อุปกรณ์ในการทำน้ำสลัดสับประค	45
4.2.3 วิธีการทำน้ำสลัดสับประค	46
4.3 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำซอสมะละกอ	47
4.3.1 วัตถุประสงค์การทำไก่ซอสมะละกอ	48
4.3.2 อุปกรณ์ในการทำไก่ซอสมะละกอ	48
4.3.3 วิธีการทำไก่ซอสมะละกอ	48
4.4 วัตถุประสงค์และขั้นตอนในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	50
4.4.1 วัตถุประสงค์ในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	50
4.4.2 อุปกรณ์ในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	50
4.4.3 วิธีการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	51
4.5 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำน้ำสลัดสับประค ซอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ	53
4.5.1 การคำนวณต้นทุนสำหรับน้ำสลัดสับประค	53
4.5.2 การคำนวณต้นทุนสำหรับไก่ซอสมะละกอ	53
4.5.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	54
4.6 สรุปการคำนวณต้นทุน	54
4.7 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม	55
4.7.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	55
4.7.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	55
4.7.3 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ	56

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
4.7.3.1 ความพึงพอใจด้านรสชาติอาหาร	56
4.7.3.2 ความพึงพอใจด้านสีกลิ่นความน่ารับประทาน	56
4.7.3.3 ความพึงพอใจในด้านลักษณะโดยรวมของอาหาร	57
4.7.3.4 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่ของอาหาร	59
4.7.3.5 ความพึงพอใจการตกแต่งจานและความสวยงาม	58
4.7.3.6 ความพึงพอใจด้านประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ	58
4.7.3.7 ความพึงพอใจในด้านการช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง	58
4.7.3.8 ความพึงพอใจในด้านการที่จะสามารถนำมาใช้ขายได้จริง	59
4.7.4 ผลสรุปจากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	61
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ และแนวทางการแก้ไข	62
5.1.1 สรุปโครงการ	62
5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำน้ำสลัดสับปะรด ซอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ	62
5.1.2.1 ปัญหาที่พบในการทำน้ำสลัดสับปะรด	62
5.1.2.2 ปัญหาที่พบในการทำซอสมะละกอ	63
5.1.2.3 ปัญหาที่พบในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	64
5.1.3 ข้อเสนอแนะต่อยอดโครงการ	64
5.1.4 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ	64
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	65
5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา	65
5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	65
5.2.3 ข้อเสนอแนะ	66

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บรรณานุกรม

67

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ	43
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนน้ำสลัดสับประด	53
ตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนไก่ซอสมะละกอ	53
ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนวุ้นฝรั่งพริกเกลือ	54
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	55
ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	55
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	60



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 สลัด	3
รูปที่ 2.2 น้ำสลัด	5
รูปที่ 2.3 น้ำสลัดข้น	6
รูปที่ 2.4 น้ำสลัดใส	7
รูปที่ 2.5 ซอสสีน้ำตาล	9
รูปที่ 2.6 ซอสสีขาว	9
รูปที่ 2.7 ซอสมะเขือเทศ	10
รูปที่ 2.8 มายองเนส	10
รูปที่ 2.9 ซอสฮอลแลนด์	11
รูปที่ 2.10 ซอสแอปเปิ้ล	11
รูปที่ 2.11 สับปะรดพันธุ์ภูเก็ต หรือ พันธุ์สวี	13
รูปที่ 2.12 กล้วยหอม	14
รูปที่ 2.13 แคนตาลูปชั้นเลดี้	16
รูปที่ 2.14 น้ำมันถั่วเหลือง	18
รูปที่ 2.15 น้ำส้มสายชู	18
รูปที่ 2.16 มะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์	20
รูปที่ 2.17 วิปปิ้งครีม	21
รูปที่ 2.18 แป้งรู่	22
รูปที่ 2.19 พวงวันตรานางเงือก	23
รูปที่ 2.20 ฟรังกิมจู	24
รูปที่ 3.1 โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์	26
รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรม	27
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์	27
รูปที่ 3.4 แผนผังองค์กร	29
รูปที่ 3.5 ห้องสุพิเรีย	30
รูปที่ 3.6 ห้องดีลักซ์	30
รูปที่ 3.7 ห้องดีลักซ์ คลับ ชี	31

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.8 ห้องเอ็กเช็กคูทีฟ สวิต	31
รูปที่ 3.9 ห้องแฟมิลี สวิต	32
รูปที่ 3.10 ห้องควีน สวิต	32
รูปที่ 3.11 ห้องคิง สวิต	33
รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร เดอะ คาเฟ่	33
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารจีน ดี เอ็มเพอเรอร์	34
รูปที่ 3.14 ห้องอาหารสายชล	34
รูปที่ 3.15 มนเทียร์ เบเกอรี่	35
รูปที่ 3.16 ล็อบบี้ เลานจ์	35
รูปที่ 3.17 ห้อง เจ้าพระยา	36
รูปที่ 3.18 ห้อง วิมานทิพย์	36
รูปที่ 3.19 ศาลาริมน้ำ	36
รูปที่ 3.20 Health and Fitness Club	37
รูปที่ 3.21 สระว่ายน้ำ	37
รูปที่ 3.22 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ	38
รูปที่ 3.23 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ	40
รูปที่ 3.24 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ	41
รูปที่ 3.25 พนักงานที่ปรึกษา	42
รูปที่ 4.1 หั่น กลัวยหอม สับปะรด และแคนตาลูปให้เป็นชิ้นเล็กๆ	46
รูปที่ 4.2 นำผลไม้ทั้งหมดลงไปปั่น	46
รูปที่ 4.3 ค่อยๆหยอดน้ำมันจนน้ำสลัดขึ้นรูป	47
รูปที่ 4.4 เทน้ำสลัดสับปะรดใส่ภาชนะและตกแต่งงานสลัด	47
รูปที่ 4.5 ทำแป้งรูส์โดยการนำแป้งอเนกประสงค์และเนยผัดให้เข้ากัน	48
รูปที่ 4.6 หมักไก่และนำเข้าเตาอบ	49
รูปที่ 4.7 ปั่นมะละกอและกรองเอาแต่น้ำ	49
รูปที่ 4.8 ปรงรสซอสมะละกอ	49
รูปที่ 4.9 ตกแต่งจานให้สวยงาม	50

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.10 คว้านเนื้อฝรั่ง	51
รูปที่ 4.11 หั่นฝรั่งให้เป็นชิ้นเล็กๆ	51
รูปที่ 4.12 ปั่นส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน	51
รูปที่ 4.13 นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วทั้งหมดมาตั้งไฟและใส่ผงวุ้น	52
รูปที่ 4.14 เทวุ้นใส่พิมพ์	52
รูปที่ 4.15 ตกแต่งจาน	52
รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจด้านรสชาติอาหาร	56
รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจด้านสีสันทันความน่ารับประทาน	56
รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจในด้านลักษณะโดยรวมของอาหาร	57
รูปที่ 4.19 ความพึงพอใจในด้านความแปลกใหม่ของอาหาร	57
รูปที่ 4.20 ความพึงพอใจการตกแต่งจานและความสวยงาม	58
รูปที่ 4.21 ความพึงพอใจด้านประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ	58
รูปที่ 4.22 ความพึงพอใจในการช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง	59
รูปที่ 4.23 ความพึงพอใจในการที่จะสามารถนำมาใช้ขายได้จริง	59

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากคณะผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม มณเฑียรวิเวอร์ไซด์ พระราม 3 ในแผนกครัว (Kitchen Department) โดยงานหลักคือการประกอบอาหารต่างๆ เพื่อนำไปขายในไลน์บุฟเฟต์ทั้งเช้า กลางวัน และเย็น โดยแต่ละครั้งเมื่อหมดรอบออกอาหารก็จะต้องทำการเก็บอาหารกลับเข้ามาที่ครัว ซึ่งส่วนใหญ่อาหารที่ถูกเก็บเข้ามาก็จะถูกนำไปทิ้ง เพราะไม่สามารถนำมาขายซ้ำได้อีก ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงทำการสำรวจว่ามีอาหารหรือวัตถุดิบใดที่เหลือเป็นจำนวนมาก และยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง จึงได้พบว่าผลไม้ที่นำออกขายในไลน์บุฟเฟต์จะมีจำนวนที่เหลือเยอะที่สุด แทบจะทุกรอบที่ออกขายโดยมักจะถูกนำไปทิ้งเพราะต้องการขายแบบสดใหม่อยู่เสมอ เพราะฉะนั้นคณะผู้จัดทำจึงคิดที่จะนำผลไม้ที่ใช้เป็นประจำมาเป็นตัวไฮไลท์หลักในการทำเซตเมนูในครั้งนี้

คณะผู้จัดทำได้เริ่มศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับเมนูอาหารที่ใช้ผลไม้มาเป็นส่วนประกอบ โดยเริ่มตั้งแต่เมนูเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ซึ่งนำสับปะรดที่มีความเปรี้ยวอมหวานมาใช้น้ำสลัด เพื่อทานคู่กับผักสลัดชนิดต่างๆ สับปะรดช่วยให้เกิดความอยากอาหาร ส่วนของอาหารจานหลัก (Main Course) นั้น คณะผู้จัดทำได้ทำการคิดค้นซอสชนิดใหม่ที่ใช้ทานคู่กับเนื้อไก่อบโดยการใช้นะตะกอสุกที่มีความหวานมาปรุงเป็นซอส และของหวาน (Desert) คณะผู้จัดทำได้สังเกตว่าโดยปกติของหวานที่นำมาขายในไลน์บุฟเฟต์นั้นมีแต่เค้กและไอศกรีมเป็นหลักอาจจะมิขมนไทยบ้างในบางครั้ง คณะผู้จัดทำจึงอยากที่จะคิดค้นเมนูของหวานขึ้นมาใหม่ เพื่อให้ความแตกต่าง และให้น่าสนใจมากขึ้นกว่าเดิม จึงได้นำฝรั่งที่มักจะทานคู่กับพริกเกลือนั้นมาทำเป็นวุ้นโยเกิร์ตฝรั่งพริกเกลือ ซึ่งคณะผู้จัดทำคาดหวังไว้ว่าจะเป็นเมนูที่น่าสนใจ จากเมนูที่กล่าวมานี้ สามารถที่จะช่วยในการลดต้นทุนในการใช้วัตถุดิบของสถานประกอบการให้ได้มากที่สุด และช่วยลดปริมาณขยะที่เกิดจากผลไม้ได้อีกทาง นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มยอดขายจากไลน์บุฟเฟต์ให้กับทางโรงแรม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อนำผลไม้ต่างๆที่เหลือจากการสำรองออกไลน์บุฟเฟต์มาทำให้เกิดประโยชน์

1.2.2 เพื่อศึกษาและทดลองการแปรรูปวัตถุดิบในเชิงปฏิบัติการ

1.2.3 เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ให้กับทางโรงแรมโดยไม่เสียต้นทุนเพิ่ม

1.2.4 เพื่อลดปริมาณของขยะสดประเภทผลไม้ให้กับทางโรงแรม

1.3 ขอบเขตโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ทางคณะผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากห้องอาหารคาเฟ่ ห้องครัวและห้องผลไม้ ของทางโรงแรมมณเฑียรวิเวโรจน์

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ กลุ่มผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 จนถึง วันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การเก็บรวบรวมข้อมูลของประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ทางกลุ่มผู้จัดทำได้ใช้วิธีรวบรวมข้อมูลจากการใช้แบบสอบถามจากพนักงานในครัว พนักงานเสิร์ฟ และลูกค้า

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ทางกลุ่มผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าและทดลองจากการปฏิบัติงานจริงรวมถึงการใช้ข้อมูลสื่อออนไลน์เข้ามาประกอบอีกด้วย

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สามารถนำวัตถุดิบต่างๆที่เหลือมาคิดค้นสร้างเป็นเมนูอาหารใหม่ๆได้

1.4.2 สามารถนำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทางโรงแรมเพื่อขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ

1.4.3 สามารถลดต้นทุนในการผลิตให้กับทางโรงแรม

1.4.4 สามารถลดปริมาณของขยะสดได้อย่างมาก

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการ ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ (Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาครั้งนี้เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับสลัดและน้ำสลัด

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับซอส

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับวุ้น

2.4 วัตถุดิบในการทำน้ำสลัดสับปะรด ซอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับสลัดและน้ำสลัด

2.1.1 สลัด



รูปที่ 2.1 สลัด

ที่มา : <https://sites.google.com>

อาจารย์เปลื้อง ณ นคร (2555) ให้ความหมายไว้ว่า สลัดคือชื่อยาชนิดหนึ่งตามแบบชาวตะวันตก ประกอบด้วยผักสดหลายชนิด เช่น ผักกาดหอม หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ แตงกวาเป็นหลัก และอาจมีเนื้อสัตว์หรือไข่ ราดด้วยน้ำปรุงรสที่เรียกว่าน้ำสลัด สลัดหลายชนิด เช่น สลัดผัก สลัดเนื้อสัน สลัดแซก

Jimmy Wales (2557) ให้ความหมายไว้ว่า สลัดเป็นรายการอาหารที่ประกอบด้วยอาหารดิบหรือสุกผสมกับซอสและเสิร์ฟเย็นแทบทุกครั้ง สลัดอาจมีอาหารเป็นหลักได้หลายอย่าง รวมถึงผัก ผลไม้ และเนื้อสุก ไข่และธัญพืช สลัดสวน (Garden Salad) ใช้ผักใบเขียวเป็นหลัก ซึ่งพบทั่วไป คำว่า "สลัด" มักหมายถึงสลัดสวนโดยเฉพาะ สลัดประเภทอื่นมีสลัดถั่ว สลัดทูนา สลัดกรีก และสลัดโซเมน

King Organic. (ม.ป.ป.). ให้ความหมายไว้ว่า สลัดมีคุณค่าทางโภชนาการ คือ ประกอบด้วยวิตามินบี วิตามินซี เบต้าแคโรทีน และลูทีน (Lutein) มียาง (Latex) ชื่อ แลคทูคาเรียม (Lactucarium) ซึ่งมีระดับสูงมากขณะออกดอก นอกจากนั้นยังมีวิตามินบีสูง

สลัด เป็นรายการจานหนึ่งจากประเทศตะวันตกที่ได้รับความนิยมในประเทศไทย สลัดจัดเป็นอาหารจาน สุขภาพที่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน แร่ และใยอาหาร มีส่วนประกอบหลัก คือ ผัก ไม่ว่าจะเป็น ผักสด ผักต้ม ตลอดจนผลไม้ต่างๆ นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ไข่ต้ม เมล็ดธัญพืชต้มสุก และอื่น ๆ ตามความชอบ โดยทั่วไปนิยมรับประทานสลัดเป็นอาหาร จานแรกก่อนรับประทานอาหารจานหลัก ประุงรสชาติด้วย น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ

คำว่า สลัด มาจากภาษาฝรั่งเศส Salade มีความหมายเดียวกัน และภาษาละติน Salata แปลว่า เค็มหรือเกลือ ในภาษาอังกฤษ คำว่า สลัด (Salad) หรือ สลัท (Sallet) เริ่มเห็นครั้งแรกในศตวรรษที่ 14 เกลือมีความเกี่ยวข้องกับสลัดเพราะผักต่างๆ มักถูกปรุงด้วยน้ำเกลือหรือ (Dressing) ที่ทำมาจากน้ำมันและน้ำส้มสายชูที่มีความเค็ม วัฒนธรรมการกินสลัดนั้นเกิดขึ้นเมื่อราวๆ 2000 ปีที่แล้ว โดยชาวโรมันเป็นชาติแรกที่รู้จักกินอาหารประเภทนี้

2.1.1.1 วิธีการเสิร์ฟสลัด

- 1) เสิร์ฟก่อนอาหารสำหรับเรียกน้ำย่อย (Appetizer)
- 2) เสิร์ฟเป็นอาหารจานแรกของอาหารเซตนั้น (Starter)
- 3) เสิร์ฟกับอาหารจานหลักโดยจัดเคียงมากับเนื้อสัตว์ต่างๆ (Side Dish)
- 4) เสิร์ฟเป็นอาหารจานหลัก (Main Course Salad)

2.1.2 ส่วนประกอบของสลัด

- 1) Base เป็นวัตถุดิบและส่วนประกอบพื้นฐานที่สำคัญ ได้แก่ ผักสด และผักใบเขียวต่างๆ

2) Body คือส่วนประกอบอื่นๆ นอกเหนือจากส่วนของผัก เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ เนื้อสัตว์แปรรูป ไข่ ผลไม้สด ผลไม้อบแห้ง ฯลฯ

3) Salad Dressing ได้แก่ น้ำปรุงรสที่เสิร์ฟคู่กับสลัด มักปรุงแต่งด้วย น้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชู เกลือ พริกไทย มัสตาร์ด น้ำผึ้ง โยเกิร์ต ชีส นม ฯลฯ

4) Garnish คือการตกแต่งสลัดก่อนเสิร์ฟ ให้ได้สวยงาม เนื้อสัมผัส และรสชาติที่เข้ากันกับสลัดจานนั้น รวมถึงการเลือกผักที่เป็นเครื่องแต่งกลิ่นรสที่กลมกลืนเข้ากัน

2.1.3 น้ำสลัด (Dressing)



รูปที่ 2.2 น้ำสลัด

ที่มา : <http://postnoname.com>

น้ำปรุงรสหรือซอสปรุงรส ที่ใส่ในสลัด การทำสลัดจะอร่อยได้ ส่วนประกอบไม่ได้มีเพียงเครื่องสลัดที่สดใหม่ และมีคุณภาพเท่านั้น แต่ต้องอาศัยน้ำสลัด เป็นตัวหลักในการทำ ให้สลัดจานเด่นของคุณ มีกลิ่นและรสชาติที่อร่อยมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ น้ำสลัดยังช่วยเพิ่มให้สลัดมีสารคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน น้ำมันมะกอกที่เป็นส่วนประกอบในน้ำสลัดเป็นไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว เป็นไขมันที่ดีต่อร่างกาย น้ำตาลให้พลังงานแก่ร่างกาย ไข่มีโปรตีนสูง ผักผลไม้และเครื่องเทศสมุนไพร มีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคอีกด้วย

หากแบ่งประเภทของน้ำสลัดออกจะสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ สลัดน้ำข้น และ สลัดน้ำใส ซึ่งน้ำสลัดแบบข้นนั้นจะเป็นกลุ่มน้ำสลัดที่ให้พลังงานสูง ไม่เหมาะนักกับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หรือ หากต้องการทานควรศึกษาปริมาณค่าพลังงานต่อหน่วยบริโภค และจำกัดปริมาณการรับประทาน

2.1.3.1 ประเภทของน้ำสลัด

1) **สลัดน้ำข้น** เนื้อของน้ำสลัดจะมีลักษณะข้นหนืด ส่วนผสมต่างๆรวมตัวกันถาวร ไม่แยกชั้น ไข่แดง เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) ที่ทำให้น้ำกับน้ำมันรวมตัวกันดี มีสตาร์ตเป็นเครื่องปรุงที่ช่วยทำให้น้ำสลัดรวมกันง่ายและถาววยิ่งขึ้น ถ้าเป็นน้ำสลัดน้ำข้นแบบสุขภาพ แต่ถ้าเป็นน้ำสลัดมังสวิรัต จะใช้น้ำเต้าหู้ (น้ำมันถั่วเหลือง) เป็นอิมัลซิไฟเออร์แทนไข่ เพราะถั่วเหลืองมีสารเลซิตินที่มีคุณสมบัติช่วยให้น้ำกับน้ำมันรวมตัวกันได้ดีเช่นกัน น้ำสลัดข้นประกอบไปด้วยโปรตีนและไขมัน จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการพลังงานสูง เช่น นักกีฬาหรือผู้ที่ต้องการเพิ่มน้ำหนัก แต่ควรรับประทานในปริมาณที่ไม่มากเกินไป เพราะอาจทำให้โคเลสเตอรอลสูงได้หากทานมากเกินไป หรืออาจเลือกน้ำสลัดที่ใช้วัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ใช้น้ำมันรำข้าว น้ำมันเมล็ดทานตะวัน น้ำมันคาโนลา แทนน้ำมันพืชชนิดอื่นๆ ซึ่งให้คุณภาพใกล้เคียงน้ำมันมะกอก ช่วยควบคุมปริมาณโคเลสเตอรอลไม่ให้สูงเกินไป หรือมีการดัดแปลงสูตร เช่น ลดจำนวนไข่แดงลง หรือใช้ไข่ทั้งฟองแทน หรืออาจจะเลือกใช้สูตรที่มีไขมันต่ำก็ได้



รูปที่ 2.3 น้ำสลัดข้น

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv>

2) **น้ำสลัดใส** เป็น น้ำสลัดสูตรพื้นฐาน ปัจจุบันมีการดัดแปลงให้มีรสชาติหลากหลายขึ้นโดยการเพิ่มเครื่องเทศ สมุนไพร ทั้งนี้เพื่อ ประโยชน์ทางการค้าและเพื่อประโยชน์ทางสุขภาพ ส่วนประกอบหลักของน้ำสลัดใสมักจะเป็นน้ำมันพืช จัดเป็นไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว ไม่ทำให้ร่างกายเกิดไขมันสะสม น้ำสลัดใส เหมาะกับผู้ที่มีความเสี่ยงด้านสุขภาพ เช่น คนเป็นเบาหวาน โรคหัวใจ ความดัน โลหิตสูง และโรคอ้วน เพราะมีส่วนผสมของเกลือและน้ำตาลที่น้อยกว่า แม้ว่ามีส่วนประกอบหลักเป็นไขมันพืช เช่น น้ำมันมะกอก น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันเมล็ดองุ่น น้ำมันงา ซึ่งจัดเป็นไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวและไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน หากรับประทานในปริมาณพอเหมาะจะช่วยลด การเกิดโคเลสเตอรอลในเส้นเลือดลงได้ถึงแม้จะเป็นน้ำสลัดแบบใสจะให้พลังงานน้อยกว่าแต่ก็ควรทานในปริมาณที่พอเหมาะเช่นกันเพื่อให้ได้รับปริมาณที่เหมาะสม



รูปที่ 2.4 น้ำสลัดใส

ที่มา : <https://www.e-toyotaclub.net>

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับซอส

การที่จะได้ขึ้นชื่อว่าเป็นผู้ที่ปรุงอาหารได้รสชาติอร่อยนั้นเป็นสิ่งที่ต้องใช้องค์ประกอบหลายๆอย่าง อย่างแรกเริ่มต้องศึกษาวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ ขั้นตอนการปรุง วิธีการทำ รวมทั้งเทคนิคต่างๆ อีกมากมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำอาหารฝรั่งเศสที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นอาหารที่เป็นต้นแบบของวัฒนธรรมการปรุงในแบบตะวันตก ที่ถ่ายทอดกันมาถึงปัจจุบัน ผู้ที่ทำอาหารได้เก่งและอร่อยจะต้องเป็นผู้ที่ทำอาหารประเภทซอสได้ดี และสามารถทำซอสได้มากมายหลายชนิด ซอสจึงถือว่าเป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารเกือบทุกจานไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวานความอร่อยของอาหารจานนั้นจะโดดเด่นหรือไม่อยู่ที่ซอสที่นำมาเสิร์ฟคู่กันซอสเป็นเครื่องปรุงที่มีลักษณะเหลวหรือค่อนข้างข้น ใช้จิ้มหรือปรุงรสอาหารเพื่อให้มีรสชาติที่ดีขึ้น หรือรับประทานคู่กับอาหารชนิดต่างๆ ซึ่งอาหารแต่ละจานจะเหมาะกับซอสชนิดต่างๆ แตกต่างกันไป

2.2.1 ประเภทของซอส

1) ซอสดั้งเดิม คือซอสประเภทนี้จะถูกใช้เพื่อเป็นเครื่องปรุงรส หรือใช้จิ้มกับอาหารเป็นหลักสำคัญ เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว โชยุ ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ซอสเปรี้ยว ซึ่งซอสเหล่านี้จะมารวมกันได้ในระยะยาว

2) ซอสที่ใช้ปรุงและเสิร์ฟคู่กับอาหารจานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว อาหารหวาน อาหารเรียกน้ำย่อย หรือสลัด จะต้องมีซอสแต่ละชนิดที่รับประทานคู่กัน และซอสประเภทนี้ต้องเสิร์ฟทันที หรือทิ้งไว้ได้ไม่กี่ชั่วโมง จึงจะมีรสชาติที่อร่อยไม่ควรจะทิ้งไว้ข้ามคืน เพราะซอสอาจเสียหรือคืดตัวได้ ยกเว้นซอสบางชนิด

2.2.2 ส่วนประกอบที่สำคัญของการทำซอส

1) **นมสด** เป็นนํ้านมที่ผลิตจากนํ้านมดิบล้วนๆ ไม่มีการเติมหรือปรุงแต่งสารอื่นใดในนํ้านมเพียงแต่นํ้านมดิบนั้นมาผ่านความร้อนเพื่อทำลายจุลินทรีย์ นมที่นำมาใช้ในการทำซอส เช่น นมสดพาสเจอร์ไรซ์ นมสดสเตอริไลซ์ นมสดยูเอชที

2) **นมข้นจืด** หรือนมระเหยน้ำ คือนมที่ได้จากการละเหยนํ้าออกจากนมประมาณร้อยละ 60 ทำให้นํ้านมเข้มข้นขึ้น มีไขมันนมไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 นิยมใช้ในเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีน ไอศกรีม เค้ก และใส่ในซอสที่มีสีน้ำตาล

3) **ครีม** คือส่วนไขมันที่ได้จากนม ครีมนี้อาจเป็นส่วนประกอบที่สำคัญประมาณร้อยละ 20-60 ครีมนิยมใส่ในซอสต่างๆ เช่น ซอสสีน้ำตาล ซอสสีขาวหรือซอสอาหารหวาน เพราะมีความข้นและอร่อยกว่าการใส่นมสดหรือนมข้นจืด ครีมที่สามารถนำมาใช้ในการทำซอส เช่น ครีมพว่องมันเนย ครีมธรรมชาติ ครีมฟู ครีมข้นหรือดับเบิลครีม

4) **แป้งรูตส์สีขาว** คือทำจากแป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ถ้วยตวง ผัดกับเนย 3/4 ถ้วยตวง ในกระทะก้นตื้นหรือในหม้อ ผัดด้วยไฟอ่อนประมาณ 3-4 นาที แป้งจะจับรวมตัวกับเนยมีสีขาวนวลๆ เก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง ใช้ในการทำซอสที่มีสีขาว

5) **แป้งรูตส์สีน้ำตาล** คือทำจากแป้งสาลีอเนกประสงค์ผัดกับเนยเช่นเดียวกับแป้งรูตส์สีขาวและสีทอง แต่จะเพิ่มระยะเวลาในการผัดนานกว่า 10 นาที ใช้ไฟแรงปานกลางผัดจนแป้งเป็นสีน้ำตาลใช้ทำซอสประเภทสีน้ำตาล เช่น ซอสพริกไทย

2.2.3 การแบ่งประเภทของซอส

ซอสแบ่งออกได้ 2 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ ซอสอาหารคาวและซอสอาหารหวาน ซอสอาหารคาวคือซอสที่เสิร์ฟคู่กับอาหารจานหลัก ไม่ว่าจะเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อาหารประเภทเส้นพาสต้า หรือประเภทผักต่างๆ ซอสอาหารคาวแบ่งได้เป็นซอสชนิดต่างๆ ได้ดังนี้

1) **ซอสสีน้ำตาล** ทำจากการผัดแป้งรูตส์ (Roux) ให้เป็นสีน้ำตาลเข้ม ใส่กระดูกวูบ ผัก เครื่องเทศ มะขามเทศเข้มข้น ไวน์และนํ้าสต็อกสีน้ำตาล เคี่ยวต่อจนข้นและนำมากรอง จะได้นํ้าซอสสีน้ำตาลข้นๆ นำไปเสิร์ฟกับอาหารหรือนำไปทำกับซอสชนิดอื่นๆต่อ



รูปที่ 2.5 ซอสสีน้ำตาล

ที่มา : <https://parkfooddiary.blogspot.com>

2) **ซอสสีขาว** ทำจากการผัดแป้งรูสสีขาวแล้วเติมนมหรือน้ำสต็อกสีขาว ซอสสีขาวสามารถนำไปตกแต่งเป็นซอสชนิดอื่นๆได้อีกหลายชนิด อาจทำน้ำสต็อกปลา น้ำสต็อกไก่ แล้วแต่ชนิดของอาหารที่เสิร์ฟคู่กัน



รูปที่ 2.6 ซอสสีขาว

ที่มา : <https://parkfooddiary.blogspot.com>

3) **ซอสมะเขือเทศ** เป็นซอสที่ทำได้ง่ายๆในครอบครัวทำมาจากเนื้อมะเขือเทศ บดกับหอมใหญ่ เครื่องเทศ-สมุนไพร เครื่องปรุงรส เกี่ยวกับน้ำสต็อกจนเปื่อย นิยมเสิร์ฟกับพาสต้าชนิดต่างๆ



รูปที่ 2.7 ซอสมะเขือเทศ

ที่มา : <https://parkfooddiary.blogspot.com>

4) ซอสที่มีน้ำมันเป็นส่วนผสมหลัก มี 2 ชนิด คือ มายองเนส เป็นซอสที่ทำจากน้ำมันมะกอกและไข่แดงเป็นหลัก ปรงรสด้วยน้ำส้มสายชูหมัก เกลือ และมัสตาร์ด หรือที่เรียกว่าน้ำสลัดข้น ซอส Vinaigrette ทำจากน้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชูหมัก ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย มัสตาร์ด หรือที่เรียกว่าน้ำสลัดใส



รูปที่ 2.8 มายองเนส

ที่มา: <https://food.mthai.com>

5) ซอสที่มีเนยเป็นส่วนผสมหลัก มี 2 ชนิด คือ ซอสฮอลแลนด์ส และซอสเบียร์เนส ซอสทั้ง 2 ชนิดมีส่วนผสมของเนย ไข่แดง น้ำส้มสายชู และเครื่องปรุง



รูปที่ 2.9 ซอสฮอลแลนด์

ที่มา : <https://parkfooddiary.blogspot.com>

6) ซอสร้อนและซอสเย็น เช่น ซอสแอปเปิ้ล ซอสสะระแหน่



รูปที่ 2.10 ซอสแอปเปิ้ล

ที่มา : <http://www.naibann.com>

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับวุ้น

วุ้น คือสารไฮโดรคอลลอยด์ที่สกัดได้จากสาหร่ายทะเลสีแดงที่อยู่ในไฟลัม Rhodophyta สาหร่ายทะเลสีแดงที่นำมาใช้ในการสกัดวุ้นส่วนใหญ่เป็นสาหร่ายในกลุ่ม Gracilariasp. ซึ่งพบมากตามชายฝั่งทะเลของประเทศญี่ปุ่น เม็กซิโก โบรูเกด เดนมาร์ก และโมร็อกโก ส่วนสาหร่ายทะเลสีแดงชนิดที่พบในเมืองไทย ได้แก่ สาหร่ายผมนาง (*Gracilaria fisheri*) พบมากในอ่าว ปัตตานี และทะเลสาบสงขลา (Ruangchuay et Al., 2007)

2.3.1 ประเภทของสาหร่ายให้วุ้น ตามความสามารถในการแข็งตัวของวุ้น (setting power)

1) เจลิเดียม (Gelidium Types) เป็นสาหร่ายชนิดที่ให้วุ้น ซึ่งสามารถแข็งตัวได้ดี แม้จะใช้วุ้นในปริมาณต่ำ

2) กราซิลลาเรีย ฮิบเนีย (Gelilaria, Hypnea Types) เป็นสาหร่ายที่ให้วุ้น ซึ่งจะแข็งตัวได้เมื่อใช้ในปริมาณค่อนข้างสูงหรือต้อง เติมสารอิเล็กโทรไลต์

3) คอนดรัส (Chondrus Types) เป็นสาหร่ายที่ให้วุ้น ซึ่งจะแข็งตัวได้ เมื่อใช้ในปริมาณความเข้มข้นสูงเท่านั้น

สาหร่ายให้วุ้น ที่มาจากแหล่งต่างกันจะให้วุ้นในปริมาณและคุณภาพที่ต่างกันไป สำหรับมาตรฐานของสาหร่ายให้วุ้น จะกำหนด จากองค์ประกอบต่างๆ ของสาหร่าย ได้แก่ สี ความแห้ง ความแข็งของวุ้น และปริมาณวุ้นที่ได้ รวมทั้งความบริสุทธิ์ของสาหร่ายและปริมาณสิ่งเจือปน คุณภาพของวุ้นจะขึ้นอยู่กับชนิดและแหล่งที่มาของสาหร่ายสภาพแวดล้อมของทะเล รวมทั้งกรรมวิธี การสกัด อันได้แก่ การกำจัดสิ่งเจือปนก่อนสกัดอุณหภูมิ ความดัน ความเป็นกรด ด่าง และระยะเวลาที่ใช้ในการสกัด

2.3.2 ประโยชน์จากวุ้น

มีการนำวุ้นมาใช้ประโยชน์ในหลายๆด้าน เช่น ทางด้านจุลชีววิทยา ซึ่งมีการนำวุ้นมาใช้ ในการเพาะเลี้ยงแบคทีเรียและรา เนื่องจากวุ้นมีคุณสมบัติพิเศษคือเกิดเจลที่อุณหภูมิสูง ซึ่งเป็น อุณหภูมิที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงแบคทีเรียและรา ซึ่งอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเพาะเลี้ยงแบคทีเรียและราคือ 37 องศาเซลเซียสและวุ้นยังทนต่อการย่อยสลายให้เป็นของเหลว จึงมีการนำวุ้นมาใช้ ประโยชน์ทางด้านจุลชีววิทยามากที่สุด สำหรับทางด้านอาหารนั้นมีการใช้วุ้นกันอย่างกว้างขวาง ในผลิตภัณฑ์อาหารหลายประเภท เช่น อุตสาหกรรมขนมหวาน ผลิตภัณฑ์นม อุตสาหกรรม เครื่องดื่ม โดยนำวุ้นมาใช้เป็นสารให้ความคงตัว เพิ่มความใสให้กับผลิตภัณฑ์ นำมาใช้เป็นสารที่ทำให้ข้น นอกจากนี้ยังมีการนำวุ้นมาใช้ทางการแพทย์ ซึ่งวุ้นจะช่วยในการรวมตัวกับสารพิษ ต่างๆ แล้วขับออกมาจากร่างกาย และวุ้นเป็นอาหารที่ไม่ให้แคลอรี จึงจัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ช่วยลดน้ำหนัก (Richard, 1996)

2.4 วัตถุประสงค์ในการทำน้ำสลัดสับปะรด ขอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

2.4.1 วัตถุประสงค์ในการทำน้ำสลัดสับปะรด

2.4.1.1 สับปะรด

ชื่อภาษาอังกฤษ : Pineapple

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Ananascomosus(L.) Merr.

สับปะรด คนเหนือเรียก “มะนัด” “มะชะนัด” หรือ “บ่อนัด” ส่วนคนอีสานเรียก “บักนัด” คนใต้เรียก “ย่านัด” หรือ “หย่านัด” แตกต่างกันไปตามสำเนียงของแต่ละท้องถิ่น สับปะรดนั้นไม่ใช่ผลไม้ของไทยโดยแท้ เดิมทีเป็นพืชเขตร้อนที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปอเมริกาใต้ นักเดินเรือชาวสเปนและโปรตุเกสเป็นผู้นำสับปะรดไปเผยแพร่ยังยุโรป อเมริกาเหนือ และเอเชียราวคริสต์ศตวรรษที่ 16 และเข้ามายังประเทศไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาเมื่อปี พ.ศ. 2213-2243

2.4.1.1.1 พันธุ์สับปะรดที่ใช้ในการทำโครงการ

พันธุ์ภูเก็จ หรือ พันธุ์สวี (Malacca Queen) เป็นพันธุ์ที่มีใบแคบ และยาว ใบสีเขียวอ่อน และมีแถบสีแดงตอนกลางใบ ขอบใบเต็มไปด้วยหนามสีแดง ผลมีขนาดเล็ก ผลย่อยนูน ตาลึก เนื้อมีสีเหลือง รสหวานกรอบ และมีกลิ่นหอม นิยมปลูกกันมากในภาคใต้บริเวณจังหวัดภูเก็ตและชุมพร



รูปที่ 2.11 สับปะรดพันธุ์ภูเก็จ หรือ พันธุ์สวี (Malacca Queen)

ที่มา : <https://praewwee34.wordpress.com>

2.4.1.1.2 สรรพคุณของสับปะรด

- 1) สับปะรด 100 กรัม ให้พลังงาน 50 กิโลแคลอรี
- 2) สับปะรด มีสรรพคุณทางยา ช่วยบรรเทาอาการท้องผูก
- 3) ช่วยบรรเทาอาการไอ
- 4) มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ ลดสาเหตุกระเพาะปัสสาวะอักเสบ
- 5) ลดภาวะบวม น้ำ ทางออกสำหรับสาวๆ ที่ชอบคิดว่าพุงป่อง
- 6) แกนสับปะรด มีเอนไซม์บรอมีเลน ช่วยย่อยอาหาร
- 7) ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรง
- 8) ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง

2.4.1.2 กล้วยหอม



รูปที่ 2.12 กล้วยหอม

ที่มา : <https://www.thai-thaifood.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Cavendish Banana

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Musa Sapientum Linn.

กล้วยหอม เป็นพันธุ์กล้วยชนิดหนึ่ง เป็นผลไม้ล้มลุก มีหลายสายพันธุ์ มีลำต้นตั้งตรง ลำต้นมีลักษณะกลมๆ มีสีน้ำตาลปนเขียว ใบเป็นใบเดี่ยว ใบแบบขนาน มีลักษณะแบนยาวใหญ่ มีสีเขียวแก่ มีดอกจะออกเป็นช่อ มีเครือยาวจะมีหัวปลีที่ปลายยอด บนเครือมีหวี จะมีผลเรียงอยู่ในหวีคล้ายพัด ผลอ่อนเปลือกมีสีเขียว ผลสุกเปลือกมีสีเหลือง มีรสชาติหวานหอม ลำต้น มีลำต้นเดี่ยว ตั้งตรง ลำต้นมีลักษณะกลมๆ มีกาบเปลือกหุ้มล้อมรอบ มีผิวลื่นเรียบ มีสีเขียวปนสีน้ำตาล มีหน่อแทงออกโผล่ออกมาจากดิน ราก มีระบบรากแก้ว รากมีลักษณะกลมๆ จะมีรากแขนง

ฝอยๆ มีสีน้ำตาล ใบ เป็นใบเลี้ยงเดี่ยว ใบแบบขนาน เรียกว่าใบตอง ยอดอ่อนมีสีเขียวอ่อน มีก้านใบใหญ่ตรงกลาง ด้านล่างมีสีเขียวเข้ม ดอก มีดอกเป็นช่อ เป็นเครือยาวห้อยลงมา จะมีปลีออกที่ปลายยอด มีใบประดับหุ้มอยู่ มีลักษณะโคนกลมปลายรี มีสีแดงม่วง ข้างบนจะมีหวีเรียงซ้อนกันอยู่ และจะมีดอกยาวรีเล็กๆ โคนดอกมีสีขาว ปลายดอกมีสีเหลือง เรียงอยู่ในหีกลำรูปพัด และต่อมาจะกลายเป็นผล ผล มีลักษณะกลมๆ ทรงรียาวใหญ่ เรียงอยู่ในหีกลำรูปพัด มีผิวลื่นเรียบ ผลอ่อนเปลือกจะมีสีเขียว ผลสุกแก่เปลือกจะมีสีเหลือง ข้างในจะมีเนื้อสีขาวเหลือง มีเนื้อนุ่ม จะมีรสชาติหวานหอม เมล็ด จะมีลักษณะกลมเล็กๆ จะอยู่ในเนื้อกล้วย มีสีดำ และแข็งมาก บางสายพันธุ์จะไม่มีเมล็ด

2.4.1.2.1 สรรพคุณของกล้วยหอม

- 1) ช่วยเพิ่มความสดชื่นให้ร่างกาย
- 2) ช่วยคลายเครียด
- 3) แก้นอนไม่หลับ
- 4) ช่วยย่อยอาหาร
- 5) แก้อาการท้องผูก
- 6) ลดความเสี่ยงโรคหัวใจ
- 7) ป้องกันตะคริว
- 8) เป็นตัวช่วยสำหรับผู้ที่ต้องการเลิกสูบบุหรี่ เพราะในกล้วยมีวิตามินเอ ซี บี 6 บี 12 โพแทสเซียม และแมกนีเซียมที่ช่วยให้ร่างกายฟื้นตัวได้เร็วขึ้นจากการเลิกนิโคติน

2.4.1.3 แคนตาลูป

ชื่อภาษาอังกฤษ : Cantaloupe

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Cucumismelo L. Var.

ถิ่นกำเนิดของแคนตาลูป/เมล่อน มีการกล่าวถึงหลายพื้นที่ เช่น ทวีปแอฟริกา ประเทศอินเดีย แถบกิ่งออบอุ่น และเขตร้อนทางทิศตะวันตกของทวีปแอฟริกา เริ่มพบหลักฐานบันทึกการปลูกแคนตาลูป/เมล่อน ในประเทศอียิปต์ เมื่อ 2400 ปี ก่อนคริสตกาล และมีการบันทึก

การนำเข้ามาปลูกในกรุงโรม เมื่อศตวรรษที่ 1 ค.ศ. 1494 และปี ค.ศ. 1582 พบการปลูกแคนตาลูป/เมล่อน ในมลรัฐมิสซิสซิปปี อลาบามา และเวอร์จิเนีย สหรัฐอเมริกา ในปี ค.ศ. 1609

ที่มาของชื่อ แคนตาลูป (Cantaloupe) ถูกตั้งขึ้นจากเกษตรกรที่ปลูกแคนตาลูปในเมืองแคนตาลูโป้ (Cantalupo) ประเทศอิตาลี ทำให้กลายเป็นชื่อเรียกอย่างเป็นทางการเป็นต้นมา การปลูกแคนตาลูป/เมล่อน ในประเทศไทยเริ่มมีการนำเข้าพันธุ์จากต่างประเทศมาปลูกครั้งแรกที่สถานี กสิกรรมแม่โจ้ (มหาวิทยาลัยแม่โจ้) เมื่อปี 2478 แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ ต่อมาเมื่อปี 2493 ได้นำพันธุ์มาทดลองปลูกที่เกษตรกลางบางเขน แต่การปลูกก็ไม่สำเร็จเช่นกัน และเริ่มทดลองปลูกอีกครั้งในปี 2497 ที่เกษตรกลางบางเขนจนประสบผลสำเร็จ ต่อมีการปลูกที่วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว ซึ่งได้ผลดี และเริ่มขยายการปลูกอย่างต่อเนื่องตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

2.4.1.3.1 สายพันธุ์แคนตาลูปที่ใช้ในการทำโครงการ

พันธุ์ซันเลดี้ (Sun Lady) อายุเก็บผลนับจากวันหยอดเมล็ด 65 วัน ผลสีครีมอมชมพู เนื้อสีส้มอมชมพู ผิวแข็ง ไม่มีลายห่อหุ้ม



รูปที่ 2.13 แคนตาลูปพันธุ์ซันเลดี้ (Sun Lady)

ที่มา : <https://eauction.impact.co.th>

2.4.1.3.2 สรรพคุณของแคนตาลูป

- 1) ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใส
- 2) ช่วยในการชะลอวัยและลดการเกิดริ้วรอย
- 3) มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยต่อต้านการเกิดโรคมะเร็ง
- 4) ช่วยเสริมสร้างภูมิร่างกายให้แข็งแรง
- 5) ช่วยบำรุงและรักษาสายตา

- 6) มีส่วนช่วยบำรุงระบบประสาทและสมอง
- 7) มีส่วนช่วยในเรื่องของการเกิดสมาธิ
- 8) น้ำเเคนตาอูปลั่น หวานสดชื่น ดับร้อน แก้กระหาย

2.4.1.4 น้ำมันสำหรับทำน้ำสลัด

น้ำสลัดประกอบไปด้วยเครื่องปรุงต่างๆมากมาย น้ำมันก็เป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำน้ำสลัด น้ำมันเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในน้ำสลัด ซึ่งช่วยทำให้น้ำสลัดมีความข้น เพิ่มนุ่มนวล เสริมความอร่อย ให้คุณค่าที่มีประโยชน์ เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีไขมันเชิงเดี่ยวสูงเป็นหลัก

น้ำมันพืชแต่ละชนิดมีไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวและเหมาะสำหรับทำน้ำสลัดแตกต่างกันไป น้ำมันที่ใช้ในแต่ละสูตรก็สามารถปรับใช้แทนกันได้ แต่จะได้น้ำสลัดหรือมีลักษณะต่างกันไป ตามน้ำมันที่ใช้

2.4.1.4.1 น้ำมันที่นิยมนำมาเป็นส่วนประกอบในน้ำสลัดมีดังนี้

- 1) น้ำมันมะกอก (Olive Oil)
- 2) น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน (Sunflower Oil)
- 3) น้ำมันถั่วเหลือง (Soybean Oil)
- 4) น้ำมันข้าวโพด (Corn Oil)
- 5) น้ำมันถั่วลิสง (Peanut Oil)
- 6) น้ำมันงา (Sesame Oil)

2.4.1.4.2 น้ำมันสลัดที่ใช้ในการทำโครงการ

1) น้ำมันถั่วเหลือง (Soybean Oil)

จะมีลักษณะสีเหลืองอ่อน มีความข้นหนืดน้อย มีไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสูงและมีไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูงประมาณ 23 % ราคาปานกลาง ใช้ทำมายองเนส น้ำสลัดน้ำข้นจะได้น้ำสลัดที่ข้นน้อยกว่าใช้น้ำมันมะกอก ใช้ทำน้ำสลัดน้ำใสได้ดี แต่เนื่องจากมีกลิ่นแรงจึงนิยมใช้โดยผสมกับน้ำมันชนิดอื่นด้วย



รูปที่ 2.14 น้ำมันถั่วเหลือง (Soybean Oil)

ที่มา : <https://www.bigc.co.th>

2.4.1.5 น้ำส้มสายชู



รูปที่ 2.1 น้ำส้มสายชู

ที่มา : <https://www.chonburipost.com/>

น้ำส้มสายชูเป็นเครื่องปรุงอาหาร มีส่วนประกอบของวิตามิน เกลือแร่ และกรดอะซิติก เป็นต้น หลายคนจึงเชื่อว่าการบริโภคน้ำส้มสายชูอาจเกิดประโยชน์ต่อสุขภาพ ตลอดจนอาจช่วยรักษาโรคต่าง ๆ เช่น โรคเมหะเร็ง และโรคเบาหวานได้

น้ำส้มสายชูผลิตจากอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรตหมัก เช่น ไวน์ เบียร์ กากน้ำตาล ข้าวฟ่าง เมล็ดข้าว มันฝรั่ง น้ำผึ้ง องุ่น แอปเปิล และมะพร้าว โดยน้ำตาลที่ได้จากอาหารเหล่านี้จะผ่านกระบวนการแล้วเปลี่ยนแปลงกลายเป็นน้ำส้มสายชู ซึ่งในน้ำส้มสายชูปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะที่ให้พลังงานประมาณ 3 แคลลอรี มักจะประกอบไปด้วยกรดอะซิติกประมาณ 4-7 เปอร์เซ็นต์ น้ำเปล่า และสารเคมีอื่น ๆ เช่น สารแต่งกลิ่นและรส การรับประทานน้ำส้มสายชูทำให้ผู้บริโภคอาจได้รับสารอาหารจำพวกวิตามิน เกลือแร่ กรดอะมิโน กรดอินทรีย์ที่ไม่ระเหย และสารประกอบ

กลุ่มฟินอล ซึ่งเป็นสารที่อาจมีประโยชน์ต่อร่างกาย บำรุงสุขภาพ และหลายคนเชื่อว่าอาจช่วยรักษา ป้องกันโรคบางชนิดได้ด้วย

2.4.2 วัตถุดิบในการทำซอสมะละกอ

2.4.2.1 มะละกอ

ชื่อภาษาอังกฤษ : Papaya

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Carica Papaya L.

มะละกอ (Papaya) เป็นไม้ล้มลุก เป็นไม้ผลชนิดหนึ่ง ที่เป็นที่รู้จักกันดี ผลดิบ มีสีเขียว เมื่อผลสุกจะมีสีเหลืองส้ม เนื้อในมีสีเหลืองส้ม มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนในอเมริกากลาง จากนั้นจึงนำไปปลูกแถบคาริบเบียน อินเดีย แอฟริกา และเข้ามาปลูกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป ในประเทศจีน และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีประโยชน์สรรพคุณทางยา มากมาย นำมารักษาโรคต่างๆ ได้หลายอย่าง นิยมนำมารับประทานทั้งดิบและสุก สามารถนำมา ประกอบอาหาร เมนูต่างๆ ได้มากมายหลากหลายเมนู ใช้ทำเป็นเครื่องดื่มต่างๆ ได้

มะละกอเป็น ไม้ผลที่มีถิ่นกำเนิดเดิมในเขตร้อนของทวีปอเมริกากลาง ได้แก่ ประเทศเม็กซิโก และคอ스타ริกา โดยสเปนเอาพันธุ์มะละกอมาจากฝั่งทะเลแคริบเบียนของ ปานามา และโคลัมเบียมาเผยแพร่ราว พ.ศ. 2069 ตรงกับยุคต้นกรุงศรีอยุธยาสมัยสมเด็จพระ ราชินีทิพย์ที่ 2 โดยเริ่มทดลองปลูกที่หมู่เกาะฟิลิปปินส์ก่อน และชาวโปรตุเกสเอาพันธุ์มะละกอเข้า มาปลูก ที่เมืองมะละกาของประเทศไทยมาเลเซีย เป็นครั้งแรกเมื่อปีพ.ศ. 2314 ซึ่งตรงกับสมัยสมเด็จพระ เจ้ากรุงธนบุรี หลังจากนั้นจึงนำมะละกอไปปลูกทางอินเดียต่อไปซึ่งในยุคพระเจ้าตากสิน มหาราช ชาวกรุงธนบุรีก็ยังไม่รู้จักมะละกอ แต่เมื่อถึงยุคกรุงรัตนโกสินทร์ชาวสยามถึงเริ่มรู้จักพืช ชนิดหนึ่งที่ได้พันธุ์จากเมืองมะละกา จึงเรียกพืชชนิดนั้นว่า มะละกา แต่เพี้ยน เป็น มะละกอ จน มาถึงปัจจุบัน

2.4.2.1.1 สายพันธุ์มะละกอที่ใช้ในการทำโครงการ

พันธุ์ฮอลแลนด์ เหมาะสำหรับขายผลสุก ผลรูปทรงกระบอก น้ำหนักผล ประมาณ 8 ชีด ถึง 1.5 กิโลกรัม เนื้อสีส้มแดง เนื้อหนาและแน่น ไม้ละ มีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย ความหวานสูง



รูปที่ 2.16 มะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์

ที่มา : <https://jenpob.wordpress.com>

2.4.2.1.2 สรรพคุณของมะละกอ

- 1) มีส่วนช่วยกระตุ้นให้มารดามีน้ำนมมากขึ้น
- 2) มะละกามีส่วนช่วยในการบำรุงประสาทและสมอง
- 3) มะละกามีเอนไซม์ที่เป็นยาช่วยย่อยอาหาร
- 4) ช่วยป้องกันลักริดเปิดหรือเลือดออกตามไรฟันได้
- 5) ช่วยรักษาอาการขัดเบา ด้วยการใช้น้ำคั้นสดประมาณ 1 กำมือ รากแห้งอีกครั้งกำมือ หั่นแล้วนำมาต้มกับน้ำ แล้วนำน้ำมาดื่มวันละ 3 ครั้งก่อนมื้ออาหาร
- 6) เป็นยาระบายอ่อน ๆ แก้อาการท้องผูก ด้วยการกินเนื้อมะละกอสุก
- 7) ช่วยในการย่อยอาหาร
- 8) ใช้ฆ่าพยาธิ ด้วยการใช้น้ำจากผลดิบซึ่งเป็นยาช่วยย่อยโปรตีน
- 9) ใช้เป็นยาขับปัสสาวะ แก้อักเสบ จากรากมะละกอ

2.4.2.2 วิปปิ้งครีม



รูปที่ 2.17 วิปปิ้งครีม

ที่มา : <https://www.tops.co.th/>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Whipping Cream

วิปปิ้งครีม(Whipping Cream) หรือวิปครีม(Whiped Cream) คือนมที่มีไขมันเนยตั้งแต่ 30% ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 55% จะเรียก "เฮฟวี่วิปปิ้งครีม" (Heavy Whipping Cream)

วิปปิ้งครีม เป็นส่วนของครีมในนมที่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ เป็นครีมข้น จนเนื้อครีมตั้งตัวได้ มีรสมัน การที่ขึ้นฟูจะได้ผลดีเมื่ออุณหภูมิต่ำ ๆ ประมาณ 7 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านี้ เพราะจะทำให้ไขมันเนยในครีมแข็งตัว ครีมในวิปปิ้งครีมนี้ที่ทำมาจากไขมันพืช ไขมันและนม มี 2 ชนิด คือชนิดน้ำที่เป็นกล่องหรือกระป๋อง และชนิดแห้ง เมื่อจะเรียกครีมที่เราตีแล้ว จะต้องเรียก "วิปครีม" (Whipped Cream) ไม่เรียก "วิปปิ้งครีม" หากเป็นชนิดสดที่ใช้ครีมขึ้นนั้นสามารถใช้ได้ตีให้ขึ้นฟูได้ทันที

2.4.2.2.1 ชนิดของวิปปิ้งครีม แบ่งออกเป็น 2 ชนิด ได้แก่

1) **Dairy Whipping Cream** ภาษาไทยอย่างเป็นทางการคือ “วิปปิ้งครีมแท้” แต่ชื่อเล่นที่บ้านเราเรียกคือ “ครีมสด” เป็นผลิตภัณฑ์จากนม และมีไขมันเนยประมาณ 30-35% (บ้านเราให้ได้ตั้งแต่ 28% ตัวเลขอาจจะแตกต่างกันในแต่ละประเทศ) ไขมันยิ่งสูง ยิ่งตีขึ้นง่ายและทำให้ครีมมีความอยู่ตัวสูงกว่า

2) **Non-dairy Whipping Cream** หรือ ครีมเทียม เป็นสิ่งที่ “ปรุง” ขึ้นมาเพื่อใช้แทนหรือเป็นทางเลือกของครีมแท้ ที่ใช้คำว่าปรุง เพราะถูกปรุงขึ้น ส่วนผสมสำคัญคือ น้ำมันพืชเติมไฮโดรเจน น้ำเปล่า น้ำตาลหรือน้ำเชื่อม และอาจจะมีผลิตภัณฑ์จากนม เช่น นม นมผง หรือแม้แต่ครีมแท้ การที่ต้องเติมน้ำตาลและผลิตภัณฑ์จากนมเพราะต้องการเพิ่มรสชาติขิงตัวครีม

นอกจากนี้อาจจะมีมัลชไฟเบอร์และอื่นๆอีกมากมายเห็นไหมคะ ชื่อ Non-Dairy แต่อาจจะไม่ได้ปลอดผลิตภัณฑ์จากนม วิปปิ้งครีมเทียมจะมีไขมันประมาณ 28-30% ต่ำกว่าวิปปิ้งครีมแท้ แต่ดีขึ้น

2.4.2.3 แป้งรู่ต์



รูปที่ 2.18 แป้งรู่ต์

ที่มา : <https://www.chefsteps.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Roux

รู่ต์คือส่วนผสมแป้งและไขมันที่นำไปทำให้สุก คุณสามารถใช้ไขมันสัตว์เนยสด เนยขาว หรือไขมันประเภทอื่นๆ ก็ได้เพื่อทำรู่ต์ รู่ต์นั้นมักใช้เป็นส่วนผสมตั้งต้นและตัวเพิ่มความข้นในแกมโบและซูปอื่นๆ ที่ต้องทำให้ทั้งรสสัมผัสและรสชาติเข้มข้น

2.4.2.3.1 แป้งรู่ต์แบ่งออกเป็น 3 สีหลักๆ ได้แก่

1) แป้งรู่ต์สีขาว คือทำจากแป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ถ้วยตวง ผัดกับเนย 3/4 ถ้วยตวง ในกระทะก้นตื้นหรือในหม้อ ผัดด้วยไฟอ่อนประมาณ 3-4 นาที แป้งจะจับรวมตัวกับเนยมีสีขาวนวลๆ เก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง ใช้ในการทำซอสที่มีสีขาว

2) แป้งรู่ต์สีทอง คือทำจากแป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ถ้วยตวง ผัดกับเนย 3/4 ถ้วยตวง แต่ใช้ระยะเวลาในการผัดประมาณ 5-10 นาที และใช้ไฟแรงปานกลางผัดให้แป้งเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ ใช้ทำซอสที่เสิร์ฟคู่กับเนื้อแกะ เนื้อลูกวัว เนื้อไก่ เนื้อปลา และไข่

3) แป้งรู่ต์สีน้ำตาล คือทำจากแป้งสาลีอเนกประสงค์ผัดกับเนยเช่นเดียวกับแป้งรู่ต์สีขาวและสีทอง แต่จะเพิ่มระยะเวลาในการผัดนานกว่า 10 นาที ใช้ไฟแรงปานกลางผัดจนแป้งเป็นสีน้ำตาล ใช้ทำซอสประเภทสีน้ำตาล เช่น ซอสพริกไทย

2.4.3 วัตถุดิบในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

2.4.3.1 ผงวุ้น



รูปที่ 2.19 ผงวุ้นตรานางเงือก

ที่มา : <https://www.tops.co.th/>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Agar-Agar Powder

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Gelidium , Gracilaria and Pterocladia

ผงวุ้นเป็นสารประกอบของน้ำตาลหลายโมเลกุล 2 กลุ่มคือ เอกาไรสและเอกาโรเพกติน ซึ่งสกัดได้จากสาหร่ายทะเลวุ้น เป็นสาหร่ายสีแดงในดิวิชั่นโรโดไฟต้า สาหร่ายวุ้นอยู่ในกลุ่ม Red algae มีหลายสีเกือบทุกชนิดสามารถรับประทานได้ หรือนำมาสกัดวุ้น จึงรวมเรียกว่า สาหร่ายวุ้น มีชื่อพื้นเมืองว่า สาหร่ายผมนาง (Gracilariafisheri) สาหร่ายวุ้น มีแพร่กระจายอยู่ทั่วโลก ทั้งในเขตร้อนและเขตอบอุ่น ส่วนมากพบบริเวณน้ำขึ้น-น้ำลง และบริเวณที่อยู่ใต้น้ำตลอดเวลา สำหรับในประเทศไทยจะพบแพร่กระจายอยู่ตามชายฝั่งของอ่าวไทยและฝั่งมหาสมุทรอินเดีย

ผงวุ้นมีไฟเบอร์สูงถึง 80% จึงช่วยในเรื่องของระบบขับถ่าย และป้องกันมะเร็งลำไส้ได้เป็นอย่างดี และยังช่วยลดระดับน้ำตาลกลูโคสในกระบวนการย่อยอาหาร ช่วยขจัดไขมันส่วนเกินได้ แคลอรีต่ำ เหมาะกับผู้ที่ต้องการควบคุมอาหาร หรือลดน้ำหนัก มีไอโอดีนเป็นสารอาหารที่สำคัญของร่างกาย ช่วยพัฒนาระบบประสาท ส่งเสริมการเจริญเติบโตของร่างกาย กระตุ้นการทำงานของหัวใจให้ดีขึ้น

2.4.3.2 ฝรั่ง

ชื่อภาษาอังกฤษ : Guava

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Psidium Guajava L.

มีต้นกำเนิดมาจากประเทศในทวีปอเมริกากลางและหมู่เกาะอินดีส์ตะวันตกโดยจากหลักฐานทางโบราณคดีก็แสดงให้เห็นได้ว่า ฝรั่งมีมาตั้งแต่ 800 ปีก่อนคริสตกาลเลยทีเดียว ซึ่งจุดเริ่มต้นของการเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายนั้นมีบันทึกว่าพ่อค้าชาวสเปนและโปรตุเกสได้นำผลไม้ที่เรียกว่าฝรั่งนี้ไปเผยแพร่ทั่วโลกโดยภาษาอังกฤษ จะเรียกว่า Guava โดยสำหรับทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นั้น ได้เริ่มรู้จักฝรั่งเมื่อราวคริสต์ศตวรรษที่ 17 และคาดว่าน่าจะมีการนำฝรั่งเข้ามาในประเทศไทยเมื่อสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ฝรั่งมีลักษณะกลมเปลือกด้านนอกจะเป็นสีเขียวอ่อน ด้านในจะมีเนื้อสีขาวและมีเม็ดจำนวนมากรสชาติหวานกรอบ ขึ้นอยู่กับแต่ละสายพันธุ์ด้วย

2.4.3.2.1 สายพันธุ์ฝรั่งที่ใช้ในการทำโรงงาน

ฝรั่งกิมจู เป็นฝรั่งไร้เมล็ด สีน้ำตาลสวย รสหวานกลมกล่อม กรอบ



รูปที่ 2.20 ฝรั่งกิมจู

ที่มา : <https://www.thairath.co.th>

2.4.3.2.2 สรรพคุณของฝรั่ง

- 1) มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระสูงมาก ซึ่งช่วยในการชะลอวัยและริ้วรอย
- 2) ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย
- 3) ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใส
- 4) เป็นผลไม้ที่เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดความอ้วน ลดน้ำหนัก

- 5) ช่วยลดไขมันในเลือด
- 6) ช่วยป้องกันและลดความเสี่ยงจากการเกิดโรคมะเร็ง
- 7) ใช้รักษาโรคอหิวาตกโรค
- 8) ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง



บทที่ 3
ระเบียบวิธีดำเนินงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ พระราม3 (Montien Riverside Hotel)

ที่มา : <https://www.agoda.com>

ชื่อสถานประกอบการ	: โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ พระราม3 (Montien Riverside Hotel)
สถานที่ตั้ง	: ที่เลข 372 ถนนพระรามที่ 3 แขวงบางโคล่ เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120
เบอร์โทรศัพท์	: 02-292-2999 หรือ 02-292-2888
เบอร์โทรสาร	: (662) 292-2962-3
อีเมล	: riverside@montienhotel-riverside.com
เว็บไซต์	: http://montien.com



รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรม

ที่มา : <http://montien.com>



รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ พระราม3(Montien Riverside Hotel)

ที่มา : <http://montien.com>

ประวัติความเป็นมาของโรงแรม มณเฑียร ริเวอร์ไซด์ เป็นหนึ่งในโรงแรมแรกๆในประเทศไทยที่บริหารจัดการโดยคนไทยทั้งหมด โดยปัจจุบันโรงแรมมณเฑียรมีทั้งสิ้น 3 สาขา ได้แก่

- 1) โรงแรมมณเฑียร กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนถนนพระรามที่ 4 ตรงข้ามกับสถานเสาวภา อีกด้านของที่ตั้งเปิดออกสู่ถนนสุขุมวิทตรงข้ามกับถนนพัฒนาพงศ์
- 2) โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่บนถนนพระรามที่ 3 ด้านหน้าติดถนนพระราม 3 ด้านหลังติดแม่น้ำเจ้าพระยา
- 3) โรงแรมมณเฑียร พัทยา ชลบุรีตั้งอยู่ใจกลางเมืองพัทยา เพียงไม่กี่กิโลจากชายหาด จะพบเจอกับบรรยากาศที่เงียบสงบ ผ่อนคลาย ท่ามกลางสวนธรรมชาติที่สวยงาม

ตระกูลที่เป็นเจ้าของและบริหารงานโรงแรมมณเฑียรมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน คือตระกูล “กัณตกิตติ์” นำโดย คุณบุญเนตร ดันตกิตติ์ โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ พระราม 3 เป็นโรงแรม

แห่งที่ 3 ในเครือโรงแรม โครงการก่อสร้างโรงแรมเริ่มมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 และเปิดให้บริการแก่ลูกค้าได้เมื่อ วันที่ 19 ธันวาคม 2537 มีจำนวนห้องทั้งหมด 462 ห้อง สูง 27 ชั้น ตกแต่งอย่างสวยงามกว้างขวาง เต็มอ้อมกับวิวแม่น้ำทุกห้อง ครอบคลุมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวก และการต้อนรับแบบไทย ด้วยพื้นที่กว่า 2,700 ตารางเมตร ที่เตรียมพร้อมไว้ใช้สำหรับงานฟังก์ชันต่างๆ ทำให้โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ เหมาะสำหรับการจัดการประชุม การจัดงานพิธีการ และ งานสัมมนาที่ไม่่ว่าจะมีขนาดเล็ก หรือ ใหญ่ก็ตาม

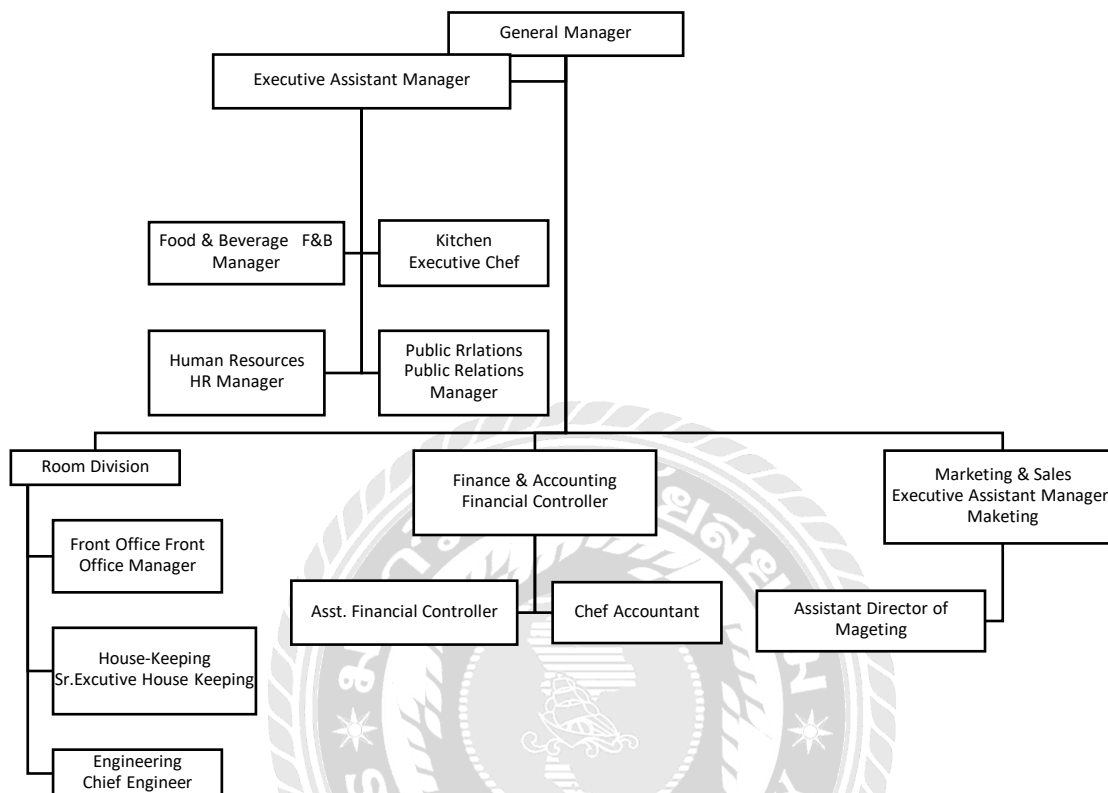
โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ เป็นหนึ่งความภูมิใจในเครือโรงแรมมณเฑียร ที่มีที่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ " เจ้าพระยา" ทำให้ผู้มาเยือนนั้นสามารถสัมผัสได้ถึงความงดงาม ของทัศนียภาพริมแม่น้ำ และ ชื่นชอบความเป็นไทยที่ใช้ชีวิตผูกพันรู้พึ่งพาสายน้ำมาตลอด ส่วนในตัวอาคารก็มีการออกแบบเป็นรูปตัว Y ที่สอดแทรกเอกลักษณ์ และ วัฒนธรรมไทย อันได้แรงบันดาลใจมาจากชื่อของโรงแรมที่มีความหมายว่า " เรือนหลวง " จึงทำให้โรงแรมมีทั้งความสง่างาม และ มีความโดดเด่นในด้านสถาปัตยกรรมไม่เหมือนที่อื่น ทั้งนี้โรงแรมยังไม่ลืมการบริการที่เป็นมิตรภาพในแบบไทยๆ จนได้ชื่อว่าเป็นโรงแรมที่อยู่คู่คนไทยมานาน สมดังคำนิยามของโรงแรมที่ว่า " The Spirit Of Thai Hospitality "

3.1.1 การคมนาคม

จากสนามบินมายังโรงแรมโดยใช้เส้นทางด่วน

- 1) ออกจากเส้นสาธุประดิษฐ์ (ใช้ทางด่วนบางนา) จากนั้นตรง และ เลี้ยวขวาไปเส้นถนนพระราม 3 โรงแรม จะอยู่ห่างเป็นระยะทาง 1 กิโลเมตร ทางด้านซ้ายมือ
- 2) ออกจากเส้นถนนจันทร์ (ไปทางบางโคล่) เข้าถนนเจริญราษฎร์แล้วตรงไปเลี้ยวขวาที่ถนนพระราม 3 เข้า เลนซ้ายเพื่อเลี้ยวซ้ายเข้าโรงแรม แต่หากคุณทางออกตรงถนนจันทร์ให้คุณออกทางบางโคล่ แล้วเลี้ยวขวาไป ถนนพระราม 3 โรงแรมจะอยู่ห่าง 1 กิโลเมตร ทางด้านซ้ายมือ

3.2 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.4 แผนผังองค์กร โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ พระราม3

3.3 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมประกอบด้วยห้องพักจำนวนห้องทั้งหมด 462 ห้อง สูง 27 ชั้น ตกแต่งอย่างสวยงาม กว้างขวาง เต็มอิ่มกับวิวแม่น้ำทุกห้อง ครบครันด้วยสิ่งอำนวยความสะดวก และ การต้อนรับแบบไทย

3.3.1 การให้บริการห้องพัก

1) ห้องซูพีเรีย (Superior Room)

มีจำนวนทั้งหมด 261 ห้อง มีพื้นที่ขนาด 36 ตารางเมตร มีสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน รวมทั้ง WiFi ฟรี พร้อมกับเห็นทิวทัศน์ของโค้งน้ำเจ้าพระยาผ่านหน้าต่างทุกห้อง



รูปที่ 3.5 ห้องซูพีเรีย (Superior Room)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

2) ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 123 ห้อง สามารถชมทิวทัศน์ของโค้งน้ำเจ้าพระยาทุกห้องในมุมที่สูงกว่า พร้อมบริการอำนวยความสะดวกครบครัน ด้วยพื้นที่ขนาด 36 ตารางเมตร



รูปที่ 3.6 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

3) ห้องดีลักซ์ คลับ ซี (Club C Room)

มีจำนวนทั้งหมด 54 ห้อง ผู้เข้าพักจะได้รับสิทธิประโยชน์จาก คลับซี เลอจัน ชั้น 24 ศูนย์บริการทางธุรกิจ ด้วยอุปกรณ์ และระบบเชื่อมต่อทางอินเทอร์เน็ตทันสมัยครบครัน พื้นที่ภายในห้องพักขนาด 36 ตารางเมตร หูรูดอบอุ่นด้วยพื้นไม้ปาร์เก้ พร้อมเฟอร์นิเจอร์ไม้ทุกห้อง และสิ่งอำนวยความสะดวกอีกมากมายพร้อมชมทิวทัศน์ของโค้งน้ำเจ้าพระยาได้ทุกห้อง



รูปที่ 3.7 ห้องดีลักซ์ คลับ ซี (Club C Room)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

4) ห้องเอ็กsekคิวทีฟ สวีท (Executive Suite)

ห้องพักสุดหรู 1 ห้องนอน 1 ห้องนั่งเล่น มีห้องพักทั้งหมดจำนวน 14 ห้อง เหมาะกับคู่รักที่กำลังมองหาโรงแรมริมน้ำสำหรับครอบครัวเพื่อมาเติมความหวาน ด้วยทัศนียภาพของโค้งน้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา จากห้องนั่งเล่นกว้างขวางสู่ห้องนอนเตียงเดี่ยวขนาดใหญ่ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน



รูปที่ 3.8 ห้องเอ็กsekคิวทีฟ สวีท (Executive Suite)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

5) ห้องแฟมิลี่ สวีท (Family Suite)

ห้องพัก 2 ห้องนอน ทั้งแบบเตียงคู่ และเตียงเดี่ยวขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 5 ห้องซึ่งเชื่อมต่อกันด้วยห้องนั่งเล่นตรงกลางที่กว้างขวางถึง 107 ตารางเมตร สามารถชมความงามจากทัศนียภาพของโค้งน้ำเจ้าพระยาได้ทุกห้องพร้อมตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้



รูปที่ 3.9 ห้องแฟมิลี่ สวีท (Family Suite)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

6) ห้องควีน สวีท (Queen Suite)

ห้องพักสุดหรู 2 ห้องนอน 1 ห้องนั่งเล่น มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 4 ห้อง สะดวกสบายด้วยห้องนอนใหญ่ที่สามารถนอนชมทัศนียภาพของโค้งน้ำเจ้าพระยาสุดสายตาผ่านกระจกบานกว้างที่ปลายเตียงได้ทุกห้อง รวมไปถึงในห้องน้ำที่คุณสามารถเลือกชำระร่างกายในสายน้ำอุ่นจากเรนชาเวอร์หรือออนเซ็นโรม่าบับเบิลในอ่างอาบน้ำผ่อนคลายไปพร้อมๆ กับชมวิวของสายน้ำเจ้าพระยาผ่านกระจกบานกว้างได้สุดสายตา พร้อมเชื่อมต่อกับห้องนอนเล็กที่ตกแต่งอย่างอบอุ่นด้วยห้องนั่งเล่นกลางที่กว้างขวาง



รูปที่ 3.10 ห้องควีน สวีท (Queen Suite)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

7) ห้องคิง สวีท (King Suite)

มีจำนวนห้องพักเพียง 1 ห้องเท่านั้น ห้องพักที่ใหญ่ที่สุดในโรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ ขนาด 224 ตารางเมตร ภายในห้องถูกแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้ ห้องรับประทานอาหารใหญ่ที่สามารถปรับพื้นที่ให้เป็นห้องประชุมย่อย หรือจัดงานเลี้ยงสังสรรค์ ห้องโถงกลางจะใช้เพื่อรับแขก

นั่งเล่น หรือนั่งทำงาน ก็ตกแต่งทุกฟังก์ชันการใช้งานไว้คอยบริการได้อย่างครบถ้วน พิเศษด้วยเตียงนอนใหญ่ในห้องนอนที่มีขนาดเท่าเตียงคิงไซส์ถึง 2 เตียง



รูปที่ 3.11 ห้องคิง สวีท (King Suite)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

3.3.2 การให้บริการห้องอาหาร

1) ห้องอาหาร เดอะ คาเฟ่ (The Café)

รองรับได้ถึง 160 ที่นั่งและมีห้องส่วนตัว 1 ห้อง พร้อมเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ทั้งอาหารยุโรป และ อาหารไทย และบริการบุฟเฟ่ต์นานาชาติ มื้อกลางวัน และเอเชียนดีไลท์ บุฟเฟ่ต์ มื้อค่ำ ทุกวัน นอกจากนี้ยังพลาดไม่ได้กับเมนูแนะนำประจำห้องอาหาร ได้แก่ ข้าวมันไก่ มณเฑียร เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปรสกลมกล่อม และน้ำจิ้มสูตรเด็ด 4 รสชาติ



รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร เดอะ คาเฟ่ (The Café)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

2) ห้องอาหารจีน ดี เอ็มเพอเรอร์ (The Emperor)

สัมผัสประสบการณ์ความอร่อยของต้มยำและอาหารจีนกวางตุ้งแท้ต้นตำรับ พร้อมทัศนียภาพทิวงามของโค้งน้ำเจ้าพระยาทั้งยามกลางวันและค่ำคืนกับห้องอาหารจีน ดี เอ็ม

เพอเรอร์ บริเวณชั้น 4 ของโรงแรมฯ เปิดบริการ 2 ช่วง มื้อกลางวัน ตั้งแต่เวลา 11.30 – 14.30 น. และ มื้อค่ำ ตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.30 น.



รูปที่ 2.13 ห้องอาหารจีน ดิ เอ็มเพอเรอร์ (The Emperor)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

3) ห้องอาหารสายชล (Sai Chol)

เป็นห้องอาหารที่สามารถชมบรรยากาศของสวน และทัศนียภาพของช่วงเวลา
ที่พระอาทิตย์กำลังลับขอบฟ้าริมสายน้ำเจ้าพระยาแสนได้ นอกจากนี้จะมีบริการในห้องปรับอากาศ
แล้ว ทางห้องอาหารยังมีบริการบริเวณระเบียงรับลมแม่น้ำด้านนอกอีกด้วยเปิดบริการ ตั้งแต่เวลา
18.00 – 22.30 น.



รูปที่ 2.14 ห้องอาหารสายชล (Sai Chol)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

4) มณเฑียร เบเกอรี่ (Montien Bakery)

เริ่มต้นเช้าวันใหม่ที่ดีที่สุดด้วยความสดใหม่จากมณเฑียรเบเกอรี่ ทั้งขนมปังอบ
เค้กนานาชนิด และลูกก็หลากหลายประเภทที่เซฟรังสรรค์ด้วยวัตถุดิบคุณภาพสูงแบบฉบับมณเฑียร

จนอร่อยหอมกรุ่นสดจากเตา ตั้งแต่เวลา 8.00 -21.00 น. พิเศษ! โปรโมชันลด 30% หลังเวลาหกโมงเย็นทุกวัน



รูปที่ 3.15 มณเฑียร เบเกอรี่ (Montien Bakery)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

5) ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge)

เพื่อเติมเต็มการพักผ่อนที่แท้จริง ให้ได้ชื่นชมกับบรรยากาศธรรมชาติของสวนสวยผ่านกระจกทรง พร้อมดื่มด่ำไปกับเครื่องดนตรีหลากหลายประเภทที่สร้างสรรค์โดยบาร์เทนเดอร์มือหนึ่ง และผ่อนคลายความเหนื่อยล้าไปกับเสียงเปียโนของนักดนตรีมืออาชีพในช่วงค่ำ พร้อมให้ได้สัมผัสสุนทริยภาพเช่นนี้ได้ตลอดทั้งวันจนถึงเที่ยงคืน เปิดบริการเวลา 10.00-24.00 น.



รูปที่ 3.16 ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge)

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

3.3.3 การให้บริการห้องประชุม

โรงแรมมณเฑียรริเวอร์ไซด์พร้อมอำนวยความสะดวกในการจัดประชุมทุกประเภท โรงแรมได้รับการออกแบบด้วยการจัดประชุมแบบยืดหยุ่นสำหรับห้องประชุมกว่า 9 ห้อง ได้แก่ ห้องแกรนด์บอลรูม ห้องเจ้าพระยา ห้องวิมานทิพย์ ห้องวิมานทอง คริวสายชล ศาลาภิรมน้ำ และห้องอาหารจีน ดี เอมเพอเรอร์ มีขนาดห้องตั้งแต่ 76 ตารางเมตร ถึง 1,100 ตารางเมตร

สามารถรองรับจำนวนคนได้ตั้งแต่ 20 คนถึง 1,200 คน พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกและการบริการพนักงานผู้เชี่ยวชาญของเราได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้บริการกับงานต่างๆ จากกิจกรรมทางธุรกิจไปจนถึงกิจกรรมด้านสังคมและงานประชาสัมพันธ์เรามีห้องประชุมพร้อมทั้งอุปกรณ์ทางภาพและเสียงที่ทันสมัยเรามีบริการครบวงจรพร้อมพนักงานที่มีประสบการณ์และมีประสบการณ์เพื่อตอบสนองทุกความต้องการ

ตัวอย่างของห้องประชุมบางส่วน



รูปที่ 3.17 ห้องเจ้าพระยา

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>



รูปที่ 3.18 ห้องวิมานทิพย์

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>



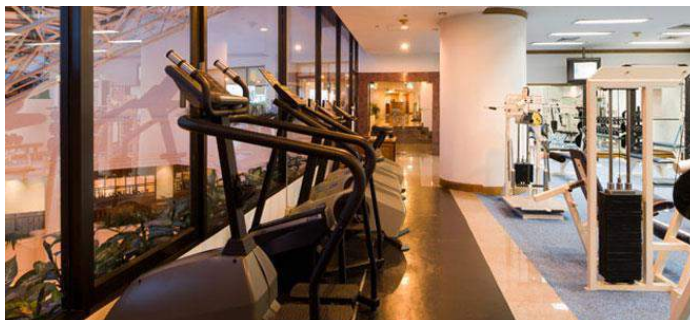
รูปที่ 3.19 ศาลาริมน้ำ

ที่มา : <https://www.montienhotel-riverside.com>

3.3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

1) Health and Fitness Club

ทางโรงแรมฯ ได้จัดเตรียมห้องสำหรับออกกำลังกาย ซึ่งตั้งอยู่บริเวณชั้น 6 ของโรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ เปิดให้บริการทุกวัน เรามีพนักงานให้คำแนะนำในการใช้งานอุปกรณ์ต่างๆ ทั้งในโรงยิมฯ สระว่ายน้ำ โต๊ะปิงปอง และห้องล็อกเกอร์ สามารถผ่อนคลายไปกับการนวดประเภทต่างๆ อาทิ นวดแผนไทย, การนวดน้ำมัน, การอบอุณร่างกาย และการนวดฝ่าเท้า นอกจากนี้ทางเรายังมีบริการห้องอบไอน้ำ และห้องซาวน้าอีกด้วย ช่วงเวลาให้บริการ : 06:00 – 22:00 น.

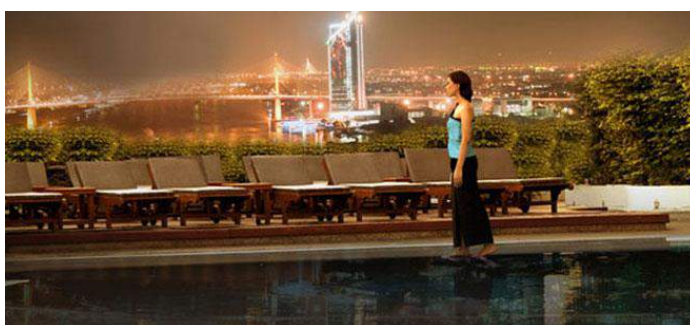


รูปที่ 3.20 Health and Fitness Club

ที่มา : <http://montien.com>

2) Swimming Pool

สิ่งอำนวยความสะดวกบริเวณสระว่ายน้ำกลางแจ้งมีลานอาบแดด, วิวพื้นที่สวนกว้างสามารถมองเห็น ภูมิทัศน์รอบๆ โรงแรม ทิวคาวเทียมให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง อุปกรณ์ออกกำลังกายภายในโรงยิม ครบครัน ห้องซาวน้าสำหรับผู้หญิง/ผู้ชาย และ ห้องอบไอน้ำ สตูดิโอแอโรบิกแดนซ์ บริการนวดแผนไทย นวดน้ำมัน นวดเท้าและนวดกดจุด โต๊ะปิงปอง บาร์ริมสระน้ำ



รูปที่ 3.21 Swimming Pool

ที่มา : <http://montien.com>

3) สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ

- รถรับส่งฟรี (Shuttle Bus) มี 3 เส้นทาง คือ
- บริการไปรษณีย์
- บริการซักรีด
- บริการพี่เลี้ยงเด็ก
- บริการภาพยนตร์
- บริการขายของที่ระลึก

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

3.4.1 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของ นางสาว รัฐญา ยามานนท์



รูปที่ 3.22 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวรัฐญา ยามานนท์

ตำแหน่ง : Commis C

แผนก : คิวเย็น (Cold Kitchen)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

งานช่วงเวลา 06.00 – 10.00 น. จัดเตรียมอาหารสำหรับลงไลน์บุฟเฟต์ตอนช่วงอาหารเช้า ทั้งหมด เช่น ผักต้ม ผักสลัด น้ำสลัด ข้าวห่อซูชิ และคอยให้ช่วยพนักงานที่ปรึกษาปรุง

และเตรียมอาหารร้อนทั้งหมด หลังเตรียมทุกอย่างเสร็จแล้ว ต้องออกไปเดินดูไลน์อาหารเช้า และคอยเติมอาหารหากอาหารภายในไลน์หมด เช่น เนย ผักสลัด นม และเมื่อถึงเวลาหมดรอบอาหาร ช่วงเช้าเวลาประมาณ 10.00 น. จะต้องออกไปเก็บไลน์อาหารทั้งหมดเข้ามาภายในครัวพร้อมกับเกลียวที่เหลือทั้งหมดและเก็บเข้าทำให้เรียบร้อย

งานช่วงเวลา 10.30 – 13.00 น. เป็นเวลาที่ต้องนำอาหารลงไปจัดเรียงที่ห้องอาหารคาเฟ่ เพื่อเตรียมให้บริการสำหรับแขกที่จองในช่วงอาหารกลางวัน เช่น ผักสลัดทั้งหมด อาหารร้อน และจัดจานอาหารชีสฟูหลังจากเรียงอาหารและเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำสไลด์ทั้งหมดแล้วก็ต้องลงไปเบิกของที่สโตร์เย็น ของที่จะต้องลงไปเบิกในทุกวันจะมี นมจืด หลังจากเบิกของเสร็จเรียบร้อยแล้วจะต้องขึ้นไปเช็คใบที่สั่งเข้าจากตลาด เช่น ผักทั้งหมดที่สั่งเข้ามาหลังจากเช็คของเก็บของทุกอย่างเข้าที่แล้ว จะต้องห่อข้าวปั้นข้าวซูชิหน้าต่างๆ ไว้รอลงไลน์บุฟเฟต์ในรอบอาหารช่วงเย็น และต้องห่อข้าวซูชิเผื่อไว้สำหรับช่วงเช้าของอีกวันด้วย

งานช่วงเวลา 14.00 – 14.30 น. รอสแตนบายอยู่ภายในครัวเพื่อเอาอาหารลงไปเติมที่ห้องอาหารคาเฟ่ หากทางห้องอาหารโทรมาว่าอาหารตัวไหนหมดก็ต้องเอาอาหารลงไปให้ เช่น น้ำสลัดตัวไหนหมดก็ต้องเอาลงไปเติมและเตรียมหั่นผักไว้สำหรับต้มในวันพรุ่งนี้เช้าหลังจากเตรียมทุกอย่างครบเรียบร้อยแล้วจะต้องเกลียวของภายในครัวทุกอย่างที่ไม่ได้ใช้ให้เรียบร้อย เช่น เก็บมีดเก็บเขียงพร้อมทั้งเช็ดทำความสะอาด

งานช่วงเวลา 14.30 – 15.00 น. เป็นเวลาที่จะต้องลงไปเก็บไลน์อาหารของช่วงกลางวันห้องอาหารคาเฟ่ และนำขึ้นมาเกลียวทำความสะอาดให้เรียบร้อย

3.4.2 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของ นางสาว สราลี รัตนานนท์



รูปที่ 3.23 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวสราลี รัตนานนท์
ตำแหน่ง : Commis C
แผนก : ครัวจัดเลี้ยง (Main Kitchen)
ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

งานช่วงเวลา 06.00 - 08.00 น. ยืนดูบริเวณไลน์บุฟเฟต์ช่วงเวลาอาหารเช้า และคอยเติมอาหารหากอาหารตัวไหนภายในไลน์หมด และยืนประจำจุดทอดไข่สำหรับทอดไข่ดาวไว้บริการแขกภายในห้องอาหาร

งานช่วงเวลา 08.00 -10.30 น. เข้าครัวเพื่อหั่นผักและคอยช่วยพนักงานที่ปรึกษาปรุงอาหารสำหรับลงไลน์อาหารในช่วงอาหารกลางวันเมื่อถึงเวลาประมาณ 10.00 น. ต้องออกไปเก็บไลน์อาหารของช่วงเช้า และนำอาหารที่เหลือทั้งหมดมาเคลียภายในครัว แต่ถ้าหากอาหารตัวไหนที่เหลือเยอะเป็นจำนวนมากก็ต้องเอาลงไปที่ห้องอาหารพนักงาน

งานช่วงเวลา 11.00 - 12.00 น. ลงไปเบิกของที่สโตร์เย็นสำหรับของที่จะต้องลงไปเบิกในทุกวัน คือ ไข่ไก่ วิปป์ครีม พร้อมกับต้องไปขนผักตลาดที่สั่งเข้ามาทั้งหมด หลังจากเก็บของและผักที่นำขึ้นมามาบนครัวทั้งหมดเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ต้องหั่นผักเพื่อเตรียมทำเมนูของอาหารเช้าในวันต่อไป

งานช่วงเวลา 12.00 – 13.00 น. ลงไปยืนดูไลน์อาหารบุฟเฟ่ต์ช่วงอาหารกลางวัน และคอยเติมอาหารภายในไลน์หากอาหารตัวไหนหมด

งานช่วงเวลา 14.00 – 15.00 น. ลงไปเก็บไลน์อาหารของช่วงอาหารกลางวัน ที่ห้องอาหารคาเฟ่ และนำเอาอาหารทั้งหมดขึ้นมาเคลียร์บนครัวพร้อมทั้งเก็บทำความสะอาดภายในบริเวณครัวให้เรียบร้อย

3.4.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของ นาย วรศักดิ์ สกุลณี



รูปที่ 3.24 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ

ชื่อ – นามสกุล : นายวรศักดิ์ สกุลณี
ตำแหน่ง : Commis C
แผนก : ครัวจัดเลี้ยง (Main Kitchen)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

งานช่วงเวลา 06.00 - 7.00 น. เตรียมเครื่องปรุง มีด เขียง และอุปกรณ์ทุกอย่าง สำหรับการทำงานขึ้นมาจัดให้เรียบร้อย หลังจากนั้นก็ต้องปรุงซอสและซูปสำหรับไว้งไลน์อาหารช่วงกลางวันในห้องอาหารคาเฟ่

งานช่วงเวลา 07.00 - 10.30 น. คอยช่วยพนักงานที่ปรึกษาปรุงอาหารจานหลัก เพื่อส่งขายในไลน์อาหารในช่วงกลางวัน หลังจากทำอาหารเสร็จแล้วต้องออกไปยืนดูไลน์อาหารช่วงเช้าที่ห้องอาหารและคอยเติมอาหารหากอาหารตัวไหนภายในไลน์หมด

งานช่วงเวลา 10.30 - 11.00 น. นำอาหารที่เตรียมไว้ทั้งหมดลงไลน์บุฟเฟ่ต์ของช่วงอาหารกลางวันในห้องอาหารคาเฟ่

งานช่วงเวลา 11.00 - 11.30 น. ลงไปเบิกของจากสต็อกพร้อมทั้งของครัวเย็นและครัวไทยด้วย เช่น ข้าวสาร น้ำมัน น้ำตาล เกลือ ของที่เป็นของแห้งทั้งหมดและนำขึ้นมาจัดเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย

งานช่วงเวลา 12.30 - 14.00 น. จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารในวันรุ่งขึ้น และเกี่ยวซูปสำหรับขายวันรุ่งขึ้น หลังจากเตรียมทุกอย่างเสร็จก็จะต้องไปเช็คของภายในตู้เย็นว่าของตัวไหนหมดบ้างและเขียนใบตลาดเพื่อเบิกของที่จะต้องใช่ เช่น วิปปิ้งครีม ไข่ไก่

งานช่วงเวลา 14.00 – 15.00 น. ลงไปเก็บอาหารภายในไลน์บุฟเฟต์ที่ห้องอาหารคาเฟ่ และนำของที่เหลือทั้งหมดมาเคลียบนครัวให้เรียบร้อย เมื่อเคลียอาหารที่เหลือทุกอย่างเสร็จแล้วจะต้องเก็บของที่ใส่ภายในครัวให้สะอาดเรียบร้อยก่อนที่จะถึงเวลาเลิกงาน

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นางสาว วาโย สัชชนากการ

แผนก : ครัวเย็น (Cold Kitchen)

ตำแหน่ง : Commis B



รูปที่ 3.25 พนักงานที่ปรึกษา

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษานักศึกษาได้ใช้เวลาในการออกปฏิบัติงานในภาคเรียนที่ 3/2561 เป็นจำนวนทั้งสิ้น 16 สัปดาห์ ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พฤษภาคม	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม
1.ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย				
2.คิดค้นสูตร				
3.ทดลองปรุงอาหาร				
4.ทำการทดสอบอาหาร				
5.พัฒนาสูตรอาหาร				
6.คัดเลือกประเมินผล				
7.จัดทำเอกสาร				

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ศึกษาข้อมูลโดยการสังเกตการณ์ในช่วงเวลาที่ลงไปเก็บอาหารในไลน์บุฟเฟต์ตามช่วงเวลาต่างๆภายในห้องอาหารและคอยดูว่ามีอาหารตัวไหนที่เหลือเยอะมากที่สุดพร้อมทั้งปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการคิดค้นเมนูอาหารในการทำโครงการขึ้นนี้

3.7.2 คิดค้นสูตร

นำข้อมูลที่ได้ศึกษาทั้งหมดมาคิดออกแบบเป็นอาหารแบบใหม่โดยใช้ผลไม้ทั้งหมดเป็นส่วนผสมหลักทั้ง 3 เมนู

3.7.3 ทดลองปรุงอาหาร

นำส่วนผสมทั้งหมดที่จะทำอาหารทั้ง 3 อย่าง มาทำการปรุงให้ได้รสชาติที่อร่อยตามเป้าหมายที่วางไว้

3.7.4 ทำการทดสอบอาหาร

นำอาหารที่ปรุงจนได้รสชาติแล้วไปให้กับพนักงานที่ปรึกษาและผู้ร่วมงานชิมพร้อมรับฟังคำแนะนำและคำติชมทั้งหมดนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้นในครั้งต่อไป

3.7.5 พัฒนาสูตรอาหาร

นำคำติชมและคำแนะนำทั้งหมดของพนักงานที่ปรึกษาและผู้ร่วมงานทั้งหมดมาปรับปรุงรสชาติอาหารทั้ง 3 เมนูให้มีรสชาติที่กลมกล่อมและอร่อยยิ่งขึ้น

3.7.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล

นำอาหารทั้ง 3 เมนูที่ผ่านการปรุงแต่งรสชาติให้มีรสชาติที่ดีที่สุดแล้วให้พนักงานที่ปรึกษาและผู้ร่วมงานชิมพร้อมกับประเมินผล

3.7.7 ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด

ส่งข้อมูลเอกสารการทำโครงการทั้งหมดที่ให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบสิ่งที่ผิดเพื่อนำมาแก้ไขให้ถูกต้องตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

3.7.8 จัดทำเอกสาร

รวบรวมข้อมูลการทำเอกสาร โครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดมาทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

การได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางโรงแรมมณเฑียร วิเวอร์ไซด์ ทำให้ได้รับข้อมูลและวิธีการทำอาหารประเภทต่างๆ ดังนั้นจึงได้นำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาผลไม้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ โดยการนำมาแปรรูปเป็นน้ำสลัด ซอส และของหวาน ให้กับทางโรงแรม

4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำน้ำสลัดสับปะรด

4.2.1 วัตถุดิบการทำน้ำสลัดสับปะรด



1. สับปะรด	300 กรัม
2. แคนตาลูป	100 กรัม
3. กุ้ง	90 กรัม
4. น้ำมันสลัด	120 มิลลิตร
5. น้ำส้มสายชู	80 มิลลิตร
6. เกลือ	3 กรัม
7. พริกไทยป่น	3 กรัม
8. อาโลมาต	3 กรัม

4.2.2 อุปกรณ์ในการทำน้ำสลัดสับปะรด

1. เครื่องปั่น
2. มีด
3. เขียง

4.2.3 วิธีการทำน้ำสลัดสับปะรด

4.2.3.1 หั่นกล้วยหอม สับปะรด และแคนตาลูปให้เป็นชิ้นเล็กๆ



รูปที่ 4.1 หั่น กล้วยหอม สับปะรด และแคนตาลูปให้เป็นชิ้นเล็กๆ

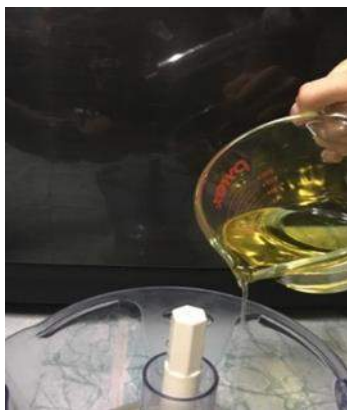
4.2.3.2 นำผลไม้ลงปั่น ปรงรสด้วย เกลือ พริกไทย อโรมาต และน้ำส้มสายชู



รูปที่ 4.2 นำผลไม้ทั้งหมดลงปั่น

4.2.3.3 หลังจากปั่นทุกอย่างเข้ากันค่อยๆหยอดน้ำมันลงไปทีละนิดเพื่อให้ น้ำสลัด

ขึ้นรูป



รูปที่ 4.3 ค่อยๆหยอดน้ำมันจนน้ำสลัดขึ้นรูป

4.2.3.4 เมื่อส่วนผสมทุกอย่างเข้าที่แล้วจะได้น้ำสลัดสับประดสีเหลืองนวล เสร็จแล้วเทใส่ภาชนะและโรยด้วยพริกไทยดำพร้อมตกแต่งจานสลัดให้สวยงาม



รูปที่ 4.4 เทน้ำสลัดสับประดใส่ภาชนะและตกแต่งจานสลัด

4.3 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำซอสมะละกอ

4.3.1 วัตถุดิบการทำไก่ซอสมะละกอ

1. น่องไก่	300 กรัม
2. ซอสมะเขือเทศ	25 กรัม
3. ซอสพริก	35 กรัม
4. น้ำมันพืช	20 มิลลิลิตร
5. เกลือ	8 กรัม
6. พริกไทยป่น	6 กรัม
7. มะละกอสุก	800 กรัม

8. วิปครีม	50 มิลลิลิตร
9. น้ำตาลทราย	4 กรัม
10. โอลีมาต	3 กรัม
11. เนยจืด	200 มิลลิลิตร
12. แป้งอเนกประสงค์	200 กรัม

4.3.2 อุปกรณ์ในการทำไอศ cream

1. กระทะ
2. หม้อ
3. เตาอบ
4. เครื่องปั่น
5. ตะแกรง

4.3.3 วิธีการทำไอศ cream

4.3.3.1 ทำแป้งรู่ โดยการนำเอาแป้งอเนกประสงค์และเนยจืดผัดให้เข้ากัน โดยใช้ไฟปานกลางผัดไปเรื่อยๆจนได้แป้งรู่สีน้ำตาลอ่อน เมื่อได้แป้งรู่ที่ต้องการแล้วนำแป้งรู่ขึ้นมาพักให้เย็น



รูปที่ 4.5 ทำแป้งรู่โดยการนำแป้งอเนกประสงค์และเนยผัดให้เข้ากัน

4.3.3.2 หมักไก่โดยใส่ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช เกลือ พริกไทย หมักทิ้งไว้ 1 ชม.เมื่อหมักครบเวลาแล้วก็นำไก่ไปอบที่อุณหภูมิ 200 องศา เป็นเวลา 10-15 นาที



รูปที่ 4.6 หมักไก่และนำเข้าเตาอบ

4.3.3.3 หั่นมะละกอสุกเป็นชิ้นๆและนำไปปั่นให้ละเอียดและกรองเอาแต่น้ำ



รูปที่ 4.7 ปั่นมะละกอและกรองเอาแต่น้ำ

4.3.3.4 นำมะละกอที่กรองเอาแต่น้ำมาใส่กระทะใช้ไฟปานกลางและปรุงรสด้วย วิปครีมเกลือ พริกไทย อโสมาค น้ำตาลทราย และแป้งรูส ให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม



รูปที่ 4.8 ปรุงรสซอสมะละกอ

4.3.3.5 เมื่อทุกอย่างเสร็จเรียบร้อยแล้วก็นำมาตกแต่งจานให้สวยงาม



รูปที่ 4.9 ตกแต่งจานให้สวยงาม

4.4 วัตถุดิบและขั้นตอนในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

4.4.1 วัตถุดิบในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. ฝรั่ง | 150 กรัม |
| 2. ฝรั่ง สำหรับทำพิมพ์ | 1 ลูก |
| 3. น้ำฝรั่ง | 200 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำเชื่อม | 20 มิลลิลิตร |
| 5. น้ำตาล | 10 กรัม |
| 6. เกลือ | 3 กรัม |
| 7. พริก | 3 กรัม |
| 8. ผงวุ้น | 15 กรัม |

4.4.2 อุปกรณ์ในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

1. เครื่องปั่น
2. กระทะ

4.4.3 วิธีการทำวุ้นฝรั่งเกลือ

4.4.3.1 นำฝรั่ง 1 ลูกมาคว้านเอาเนื้อด้านในออกให้หมดเพื่อจะทำเป็นพิมพ์ใส่วุ้น



รูปที่ 4.10 คว้านเนื้อฝรั่ง

4.4.3.2 นำฝรั่งอีก 1 ลูกมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ โดยไม่ให้ติดเมล็ดเพื่อนำไปปั่น



รูปที่ 4.11 หั่นฝรั่งให้เป็นชิ้นเล็กๆ

4.4.3.3 นำน้ำฝรั่งและเนื้อฝรั่งที่หั่นไว้ไปปั่นให้เข้ากัน โดยไม่ให้ละเอียดมากและปรุงรสชาติด้วย เกลือ น้ำเชื่อม น้ำตาล และพริก



รูปที่ 4.12 ปั่นส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน

4.4.3.4 นำน้ำฝรั่งปั่นที่ปรุงรสชาติเรียบร้อยแล้วมาตั้งไฟปานกลางคนไปเรื่อยๆจน ส่วนผสมเริ่มร้อน จากนั้นให้ใส่ผงวุ้นลงไป 1 ช้อนชา และคนให้เข้ากันจนผงวุ้นละลาย



รูปที่ 4.13 นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วทั้งหมดมาตั้งไฟและใส่ผงวุ้น

4.4.3.5 หลังจากทีผงวุ้นละลายเรียบร้อยแล้วให้ปิดไฟและนำมาเทใส่พิมพ์ฝรั่งที่เตรียมไว้ในตอนแรกและนำไปแช่ตู้เย็นจนวุ้นเซตตัว



รูปที่ 4.14 เทวุ้นใส่พิมพ์

4.4.3.6 เมื่อวุ้นเซตตัวเรียบร้อยแล้วก็นำมาตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 4.15 ตกแต่งจาน

4.5 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำน้ำสลัดสับประรด ไก่ซอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

4.5.1 การคำนวณต้นทุนสำหรับน้ำสลัดสับประรดจากส่วนผสม ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนน้ำสลัดสับประรด

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	คำนวณต้นทุน
สับประรด	300 กรัม	25/1000 กรัม	$300 \times 25 / 1000 = 7.50$
แคนตาลูป	100 กรัม	35/1000 กรัม	$100 \times 35 / 1000 = 3.50$
กล้วยหอม	90 กรัม	30/1000 กรัม	$90 \times 30 / 1000 = 2.70$
น้ำมันสลัด	120 มิลลิลิตร	38/1000 มิลลิลิตร	$120 \times 38 / 1000 = 4.56$
น้ำส้มสายชู	80 มิลลิลิตร	24/700 มิลลิลิตร	$80 \times 24 / 700 = 2.74$
เกลือ	3 กรัม	15/330 กรัม	$3 \times 15 / 330 = 0.14$
พริกไทยป่น	3 กรัม	25/60 กรัม	$3 \times 25 / 60 = 1.25$
ออโรมาต	3 กรัม	187/1000 กรัม	$3 \times 187 / 1000 = 0.56$
รวม			22.95

4.5.2 การคำนวณต้นทุนสำหรับไก่ซอสมะละกอจากส่วนผสม ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนไก่ซอสมะละกอ

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	คำนวณต้นทุน
น่องไก่	300 กรัม	81/1000 กรัม	$300 \times 81 / 1000 = 24.30$
ซอสมะเขือเทศ	25 กรัม	23/300 กรัม	$25 \times 23 / 300 = 1.92$
ซอสพริก	35 กรัม	21/250 กรัม	$35 \times 21 / 250 = 2.94$
น้ำมันพืช	20 มิลลิลิตร	34/1000 มิลลิลิตร	$20 \times 34 / 1000 = 0.68$
เกลือ	8 กรัม	15/330 กรัม	$8 \times 15 / 330 = 0.36$
พริกไทยป่น	6 กรัม	25/60 กรัม	$6 \times 25 / 60 = 2.50$
มะละกอสุก	800 กรัม	30/1000 กรัม	$800 \times 30 / 1000 = 24$
วิปปิ้งครีม	50 มิลลิลิตร	194/946 มิลลิลิตร	$50 \times 194 / 946 = 10.25$
น้ำตาลทราย	4 กรัม	22/220 กรัม	$4 \times 22 / 220 = 0.40$
ออโรมาต	3 กรัม	187/1000 กรัม	$3 \times 187 / 1000 = 0.56$
เนยจืด	200 มิลลิลิตร	82/227 กรัม	$200 \times 82 / 227 = 72.25$
แป้งอเนกประสงค์	200 กรัม	40/1000 กรัม	$200 \times 40 / 1000 = 8.00$
รวม			148.16

4.5.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับวุ้นฝรั่งพริกเกลือจากส่วนผสม ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	คำนวณต้นทุน
ฝรั่งหั่นชิ้น	150 กรัม	12/1000 กรัม	$150 \times 12 / 1000 = 1.80$
ฝรั่ง	150 กรัม	12/1000 กรัม	$150 \times 12 / 1000 = 1.80$
น้ำฝรั่ง	200 มิลลิลิตร	15/200 มิลลิลิตร	$200 \times 15 / 200 = 15.00$
น้ำเชื่อม	20 มิลลิลิตร	29/180 มิลลิลิตร	$20 \times 29 / 180 = 3.22$
น้ำตาลทราย	10 กรัม	22/220 กรัม	$10 \times 22 / 220 = 1.00$
เกลือ	3 กรัม	15/330 กรัม	$3 \times 15 / 330 = 0.14$
พริก	3 กรัม	50/1000 กรัม	$3 \times 50 / 1000 = 0.15$
ผงวุ้น	15 กรัม	67/25 กรัม	$15 \times 67 / 25 = 40.20$
รวม			63.31

4.6 สรุปการคำนวณต้นทุน

จากการคำนวณต้นทุนของอาหารแต่ละจานสรุปได้ดังนี้

- 1) ราคาต้นทุนของน้ำสลัดสับปะรดอยู่ที่ 22.95 บาท / 1 จาน
- 2) ราคาต้นทุนของไก่ทอดมะละกออยู่ที่ 148.16 บาท / 1 จาน
- 3) ราคาต้นทุนของวุ้นฝรั่งพริกเกลืออยู่ที่ 63.31 บาท / 1 จาน

ต้นทุนรวมทั้งหมดจะอยู่ที่ 234.38 บาท ทางผู้จัดทำคิดเป็นราคาขายต่อ 1 ชุด คือ 234.42×6 เท่า (ยศพิษา, 2555) จะได้ราคาขายเท่ากับ 1,406.52 บาท

ถ้าทั้ง 3 เมนูได้นำไปขายจริงในช่วงเทศกาล เช่น เทศกาลเดือนแห่งความรัก มีกำหนดขายตลอดทั้งเดือนและคาดว่าจะขายได้จำนวนจำนวน 100 ชุด โรงแรมจะมีรายได้เท่ากับ 140,652 บาท ถ้าขายได้ทั้งหมดและหักต้นทุนรวม คือ 23,442 แล้วทางโรงแรมจะได้กำไรจำนวนทั้งสิ้น คือ 117,210 บาท

4.7 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการ ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสตับปะรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ (Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly) ในช่วง อาหารเช้าและอาหารกลางวันของ โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ เป็นการสรุปข้อมูลเพื่ออธิบายผลจากการได้ทดลองของคณะผู้จัดทำที่ได้รวบรวมกลุ่มตัวอย่างแบบสอบถามจำนวนทั้งสิ้น 30 ชุด โดยคิดเป็นร้อยละของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมด สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.7.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	17	56.66
หญิง	13	43.33
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ คิดเป็นเพศชายร้อยละ 56.66 และคิดเป็นเพศหญิงร้อยละ 43.33

4.7.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
อายุระหว่าง 20-29	5	16.66
อายุระหว่าง 30-39	7	23.33
อายุระหว่าง 40-49	10	33.33
อายุมากกว่า 50 หรือเท่ากับ	8	26.66
รวม	30	100

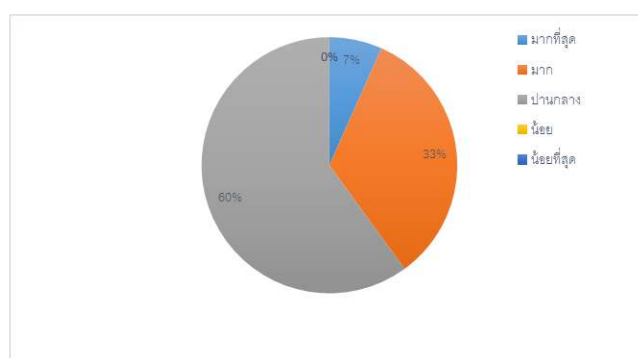
จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 40-49 ปีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 หรือเท่ากับ

คิดเป็นร้อยละ 26.66 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 30-39 คิดเป็นร้อยละ 23.33 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-29 ปี มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 16.66

4.7.3 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ ชุดเมนูพิเศษ: สลัดขอสลับประด ไข่ขอสมะละกอ และ ฐานฝรั่งพริกเกลือ จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการมีดังนี้

4.7.3.1 ด้านรสชาติอาหาร

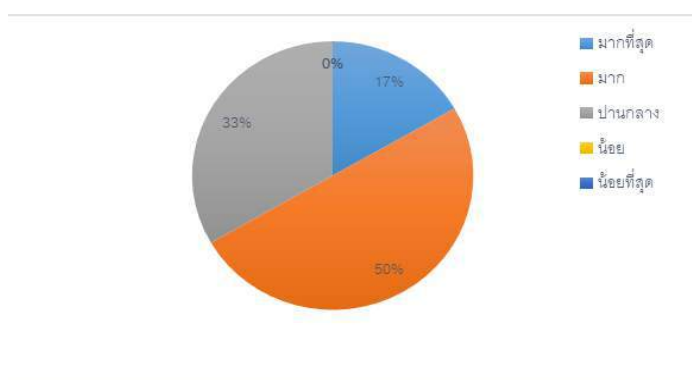
มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 60% รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 33% และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 7% ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 2.16 ความพึงพอใจด้านรสชาติอาหาร

4.7.3.2 ด้านสีสันทันความน่ารับประทาน

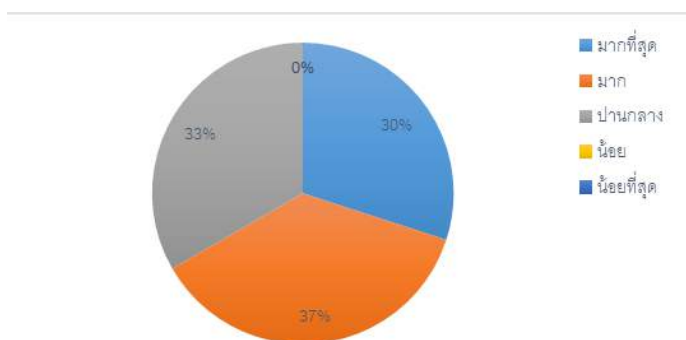
มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 50% รองลงมามีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 33% และความพึงพอใจในระดับที่น้อยคิดเป็นร้อยละ 17% ดังรูปที่ 2.17



รูปที่ 2.17 ความพึงพอใจด้านสีสันทันความน่ารับประทาน

4.7.3.3 ด้านลักษณะโดยรวมของอาหาร

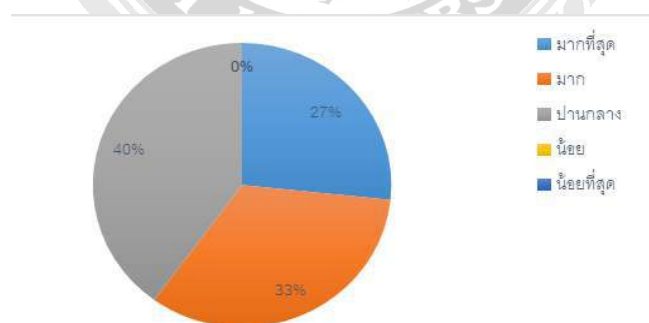
มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 37% รองลงมามีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33 % และสุดท้ายมีความพึงพอใจมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 30% ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจในด้านลักษณะโดยรวมของอาหาร

4.7.3.4 ด้านความแปลกใหม่ของอาหาร

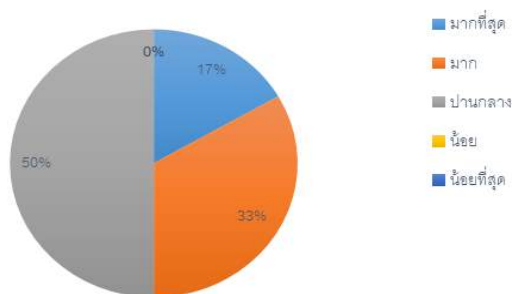
มีความพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 40% รองลงมามีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33% และสุดท้ายมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 27% ดังรูปภาพที่ 4.19



รูปที่ 4.19 ความพึงพอใจในด้านความแปลกใหม่ของอาหาร

4.7.3.5 การตกแต่งงานและความสวยงาม

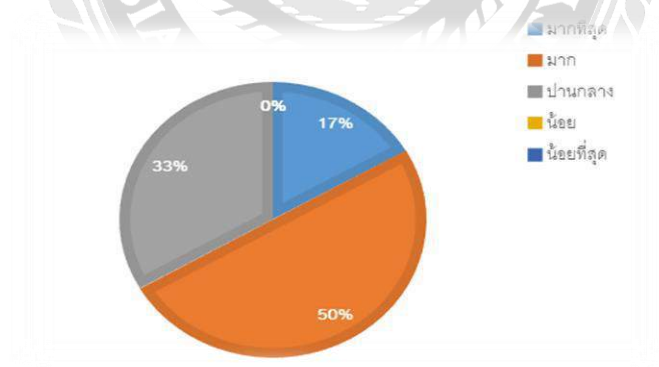
มีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 50% รองลงมามีความพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33% และสุดท้ายมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 17% ดังรูปที่ 4.20



รูปที่ 4.20 ความพึงพอใจการตกแต่งงานและความสวยงาม

4.7.3.6 ด้านประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ

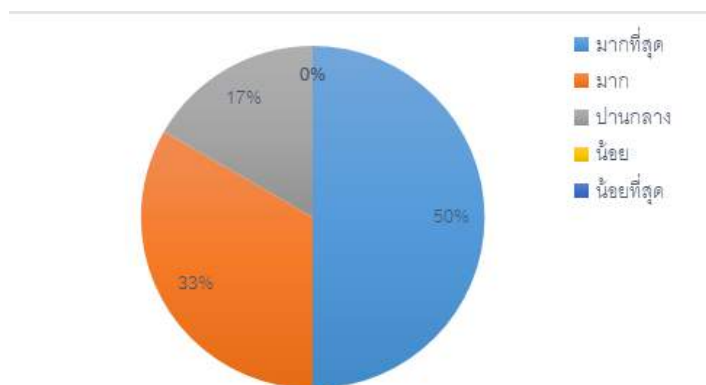
มีความพึงพอใจในระดับคิดเป็นร้อยละ 50% รองลงมามีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 33% และสุดท้ายมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 17% ดังรูปที่ 4.21



รูปที่ 4.21 ความพึงพอใจด้านประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ

4.7.3.7 ด้านการช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง

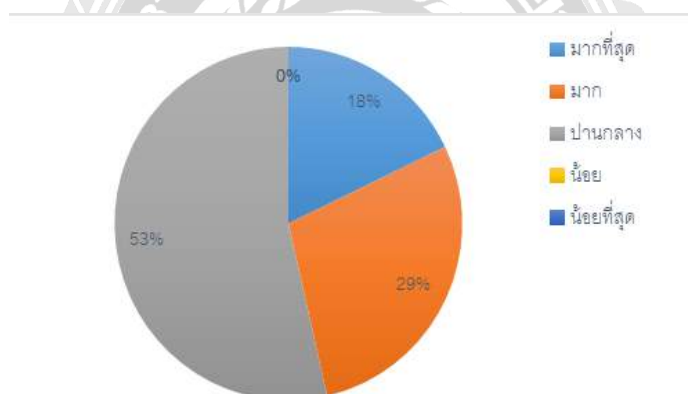
มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50% รองลงมามีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33% สุดท้ายมีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 17% คนดังรูปที่ 4.22



รูปที่ 4.22 ความพึงพอใจในการช่วยเหลือต้นทุนได้อย่างแท้จริง

4.7.3.8 ด้านการที่จะสามารถนำมาใช้ขายได้จริง

มีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 53% รองลงมามีความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 29% และสุดท้ายมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 18% ดังรูปที่ 4.23



รูปที่ 4.23 ความพึงพอใจในการที่จะสามารถนำมาใช้ขายได้จริง

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ (Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลงผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของลิเคิร์ต (Likert)

กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ เมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D.	การประเมินผล ความพึงพอใจ
1.รสชาติของอาหาร	3.93	0.81	มาก
2.สีสันทันความน่ารับประทาน	3.83	0.68	มาก
3.ลักษณะโดยรวมของอาหาร	3.96	0.79	มาก
4.ความแปลกใหม่ของอาหาร	3.86	0.80	มาก
5.การตกแต่งจานและความสวยงาม	3.66	0.74	มาก
6.ประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ	3.83	0.68	มาก
7.ช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง	4.33	0.74	มาก
8.สามารถนำมาใช้ขายได้จริง	3.53	0.84	มาก
รวมค่าเฉลี่ย	3.87	0.76	มาก

จากตารางที่ 4.6 จากผลการสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ (Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly) จะพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 ส่วนรองลงมาคือ ลักษณะโดยรวมของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 รองลงมาคือ รสชาติของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93 รองลงมาคือ ความแปลกใหม่ของอาหาร

มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.86 ในส่วนระดับที่เท่ากันคือ สีสันความน่ารับประทาน และ ประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.83 รองลงมาคือ การตกแต่งจานและความสวยงาม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 และน้อยที่สุดคือ สามารถนำมาใช้ขายได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.53

ภาพรวมของผู้ทำแบบสอบถามทั้งหมดมีความพึงพอใจต่อโครงการ อยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวม คือ 3.87

4.7.4 ผลสรุปจากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

นางสาววาโย สัชชนาการ พนักงานที่ปรึกษา ได้ให้ความเห็นโดยรวมไว้ดังนี้ เป็นเมนูที่มีความสร้างสรรค์ แปลกใหม่สไตล์ฟิวชั่น ที่รสชาติของอาหารผสมผสานเข้ากันได้ รวมถึงช่วยในการลดต้นทุนและเพิ่มค่าใช้จ่าย เพราะเป็นการประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากเมนูอื่นแล้วสามารถนำมาประกอบอาหารชนิดใหม่ได้



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ และแนวทางการแก้ไข

5.1.1 สรุปโครงการ

คณะผู้จัดทำได้คิดค้นอาหารและทำอาหารออกมาได้ 3 เมนู คือ สลัดน้ำสลัด สับปะรด ไก่ชอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ ที่เป็นการนำผลไม้ต่างๆที่เหลือจากการตำรองลงไลน์อาหารช่วงเช้าและกลางวันในโรงแรมมาแปรรูปจนเกิดเป็นเมนูสร้างสรรค์ใหม่ขึ้นมาโดยทั้ง 3 เมนูนี้มีประโยชน์ในการช่วยลดต้นทุนและสามารถเพิ่มรายได้ให้โรงแรมเป็นอย่างมาก และเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีใจรักสุขภาพชอบทานอาหารที่ทำมาจากผักและผลไม้ที่แปลกใหม่อุดมไปด้วยผลไม้ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและสุขภาพ 3 เมนูนี้จึงเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับลูกค้าที่รักสุขภาพและชอบทานผักและผลไม้ ที่สำคัญผลไม้ที่นำมาเป็นส่วนผสมในเมนูอาหารทั้ง 3 เมื่อนั้นยังให้ประโยชน์ต่อผู้บริโภคอีกด้วย ซึ่งผลการประเมินจากแบบสอบถามจากพนักงานในแผนกครัวเย็น ครัวร้อน ครัวจีน และครัวสายชลนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจจากการสำรวจผลแบบสอบถามพบว่าในส่วนของด้านเพศนั้นเป็นเพศชายมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.66 และเป็นเพศชายน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43.33 ในส่วนของด้านอายุคือกลุ่มของตัวอย่างที่มีอายุ 40-49 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.33 และกลุ่มที่มีอายุ 20-29 ปี น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 16.66 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสสับปะรด ไก่ชอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ (Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly) นั้นอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่ค่าเฉลี่ย 3.87

5.1.2 ปัญหาที่พบและวิธีการแก้ไขในการทำน้ำสลัดสับปะรด ขอสมะละกอ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

5.1.2.1 ปัญหาที่พบและการแก้ปัญหาในการทำน้ำสลัดสับปะรด

ครั้งที่ 1 จากการทดลองในการทำเมนูน้ำสลัดสับปะรดทางคณะผู้จัดทำได้มีส่วนผสมวัตถุดิบลงไปคือ สับปะรด เกลือ พริกไทย อโรมาต บั๊นรวมกัน ทำให้ยังได้สูตรที่ไม่อร่อย และยังไม่ลงตัวไปในทางน้ำสลัด

ครั้งที่ 2 จากการทดลองในการทำเมนูน้ำสลัดสับปะรดครั้งที่สองทางคณะผู้จัดทำได้มีส่วนผสมอย่างอื่นลงไปเพิ่มนอกจากสับปะรด เกลือ พริกไทย อโรมาต คือ กล้วยหอม และ แคนตาลูป เพื่อให้ น้ำสลัดสับปะรดมีกลิ่นหอม แต่จากการใส่กล้วยหอมและแคนตาลูปในจำนวนที่เยอะไปทำให้รสชาติของสับปะรดหายไปเหลือแต่รสชาติของกล้วยหอมเด่นชัดเพียงอย่างเดียว

ครั้งที่ 3 จากการทดลองในการทำเมนูน้ำสลัดสับปะรดครั้งที่สามทางคณะผู้จัดทำได้มีส่วนผสมอย่างอื่นนอกจากสับปะรด เกลือ พริกไทย อโรมาต กล้วยหอม และ แคนตาลูป คือ น้ำส้มสายชูในปริมาณเล็กน้อยและยังลดปริมาณการใสของกล้วยหอมและแคนตาลูปเหลือเพียงอย่างละสองชิ้นเพื่อไม่ให้กลิ่นของกล้วยหอมกลบกลิ่นและรสชาติของสับปะรด

ครั้งที่ 4 ได้คำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาและหัวหน้าครัวเย็นช่วยแนะนำว่ารสชาติใช้ได้แล้วมีกลิ่นหอมของกล้วยหอมอ่อนๆและรสชาติของสับปะรดเด่นขึ้นมาเป็นอย่างแรกทำให้เกิดความอร่อยและเป็นที่น่าพอใจ

5.1.2.2 ปัญหาที่พบและการแก้ปัญหาในการทำขอสมะละกอ

ครั้งที่ 1 จากการทดลองในการทำเมนูไข่ขอสมะละกอครั้งแรกนั้น ปัญหาที่เจอเป็นปัญหาแรกคือมะละกอ สีของมะละกอไม่เด่นเป็นสีส้มทำให้ตัวขอสมะละกอมีสีซีดไม่สวย และรสชาติของขอสยังไม่สามารถดึงรสชาติของมะละกอให้เด่นขึ้นมาได้เนื่องจากการเอามะละกอไปต้มกับน้ำสต็อกทำให้ในตัวเนื้อมะละกามีตะกอนของน้ำสต็อกก่อกวน

ครั้งที่ 2 จากการทดลองทำเมนูไข่ขอสมะละกอครั้งที่สองคณะผู้จัดทำได้มีส่วนผสมอื่นลงไปเพิ่มและตัดส่วนผสมอื่นออกคือลดจำนวนการใส่น้ำสต็อกให้น้อยลงเพื่อลดกลิ่นของน้ำสต็อกปรุงรสชาติด้วย เกลือ พริกไทย อโรมาต และใส่วิปครีมเป็นส่วนผสมเพิ่มเพื่อให้ตัวขอสมีสรสชาติกลมกล่อมขึ้น

ครั้งที่ 3 ได้คำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาและหัวหน้าครัวยุโรปช่วยแนะนำว่ารสชาติของซอสใช้ได้แล้วแต่ที่น่าเป็นห่วงในการทำครั้งต่อไปคือสีของมะละกอกลัวว่าวันที่ทำจริงจะได้สีมะละกอที่ไม่ส่ายเหมือนตอนทดลองทำ

5.1.2.3 ปัญหาที่พบและวิธีการแก้ปัญหาในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

ครั้งที่ 1 จากการทดลองทำเมนูวุ้นฝรั่งพริกเกลือครั้งแรกทางคณะผู้จัดทำได้ใส่ส่วนผสมที่เป็นพริกเกลือลงไปในขณะที่ปั่นน้ำฝรั่งเป็นจำนวนมากเกินไปทำให้น้ำฝรั่งปั่นที่รสชาติเผ็ดเกินไป และใส่ผงวุ้นเยอะเกินไปทำให้วุ้นแข็งเกินไป

ครั้งที่ 2 จากการทดลองทำเมนูวุ้นฝรั่งพริกเกลือครั้งที่สองทางคณะผู้จัดทำได้ลดส่วนผสมของพริกเกลือลงไปทำให้รสชาติเผ็ดลดน้อยลงและใส่น้ำฝรั่งเพิ่มลงไปให้น้ำฝรั่งปั่นทำให้มีเนื้อสัมผัสเพิ่มขึ้นแต่ใส่น้ำฝรั่งลงไปเยอะและปั่นไม่ละเอียดพอ ทำให่วุ้นไม่ค่อยsetตัว

ครั้งที่ 3 จากการทดลองทำเมนูวุ้นฝรั่งพริกเกลือครั้งที่สามทางคณะผู้จัดทำได้ลดส่วนผสมของเนื้อฝรั่งในปริมาณที่น้อยลงและใช้เวลาปั่นให้นานกว่าเดิมเพื่อให้เนื้อฝรั่งละเอียดขึ้นและลดการใส่ผงวุ้นให้อยู่ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้วุ้นแข็งเกินไป

ครั้งที่ 4 ได้คำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาแนะนำว่ารสชาติของวุ้นฝรั่งพริกเกลือปั่นใช้ได้แล้วมีกลิ่นหอมของฝรั่งและรสชาติเผ็ดอ่อนๆของตัวพริกเกลือทำให้เกิดความอร่อยและเป็นที่น่าพอใจ

5.1.3 ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

น้ำสลัดสับปะรดนั้นหากใส่กล้วยมากเกินไปจะทำให้กลิ่นกล้วยชัดกว่าวัตถุดิบหลัก ในส่วนของ ซอสมะละกอนั้น ควรระวังเรื่องการใช้มะละกอเพราะแต่ละฤดูกาลอาจได้มะละกอที่สีและรสชาติต่างกันไป และในส่วนของวุ้นฝรั่งพริกเกลือ วุ้นจะจับตัวอยู่ในลูกฝรั่งได้ยากไม่ควรใส่ผงวุ้นมากไปจะไปจนแข็งไม่เกิดการจับตัวกับฝรั่ง

5.1.4 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.3.1 ในระยะของการทำโครงการอยู่ในช่วงของการฝึกงานจึงทำให้มีเวลาน้อยในการทดลองทำเมนูอาหารทั้ง3อย่าง

5.3.2.2 พนักงานบางส่วนมีเวลาการทำงานและวันหยุดที่ไม่ตรงกันจึงยากแก่การที่จะให้ทุกคนได้ทดลองชิมพร้อมกัน

5.3.2.3 ในการทำอาหารที่มีฝรั่งเป็นส่วนผสมจะต้องทำสดใหม่ทุกครั้งก่อนที่จะนำไปเสิร์ฟให้กับลูกค้าเพราะฝรั่งไม่สามารถทำเก็บไว้ค้างคืนได้หากฝรั่งค้างคืนไปแล้วจะทำให้เนื้อฝรั่งดำและเหี่ยวดูไม่สดใหม่รวมทั้งผิวของฝรั่งจะเป็นเมือกได้ง่าย

5.3.3.3 ในการที่จะเลือกผักหรือผลไม้ชนิดไหนมาทำโครงการจะต้องคำนึงด้วยว่าผักผลไม้ชนิดนั้นๆเมื่อข้ามวันไปแล้วจะเปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรสชาติหรือไม่

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

ทางผู้จัดทำได้เรียนรู้จากการทำงานในสถานการณ์และที่ปฏิบัติจริงจากองค์กรของโรงแรมขนาดใหญ่ ที่ทำให้ได้เรียนรู้งานใหม่ๆที่หลากหลายภายในโรงแรม การทำงานเป็นทีมภายใต้แรงกดดัน การมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ตนเองได้รับมอบหมาย ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา ความกระตือรือร้นในการทำงาน ได้รู้จักการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าปัญหาต่างๆที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงาน และได้เรียนรู้ในการการปรับตัวให้อยู่ในสังคมหมู่มากได้โดยไม่มีปัญหาอะไร ได้ฝึกพัฒนาและปรับปรุงตนเองให้มีศักยภาพในการทำงานตลอดเวลาและพร้อมที่จะปรับปรุงตัวให้ดีขึ้นอยู่เสมอ นอกจากนี้ยังได้ฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับแขกที่มาใช้บริการ ตลอดจนฝึกความอดทนในการทำงานและความมีน้ำใจช่วยเหลืองานเพื่อนร่วมงาน ผลทั้งหมดนี้เป็นประโยชน์และมีคุณค่าต่อการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตของการทำงานในสายงานของการบริการในภาคหน้าต่อไป

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ในช่วงแรกของการฝึกงานยังไม่ทราบคำศัพท์ของวัตถุดิบ ผัก อุปกรณ์บางชนิดจึงทำให้เกิดปัญหาในเวลาที่พนักงานที่ปรึกษาใช้ไปหยิบของ

5.2.2.2 ในช่วงเดือนแรกที่ได้เข้าปฏิบัติงานยังขาดทักษะในการทำครัวและการปรุงอาหาร จึงทำให้ต้องใช้เวลาในการปรับตัวและมีพื้นที่ที่ปรึกษาคอยสอนและให้คำแนะนำ

5.2.2.3 ในช่วงแรกของการปฏิบัติงานยังทำตัวไปถูกในเวลาที่จะต้องออกไปยืนดูแลอาหารที่ห้องอาหารต่างๆเวลามีงานเลี้ยง

5.2.2.4 บางครั้งสื่อสารกับแขกไม่เข้าใจจึงทำให้เกิดข้อผิดพลาดในการบริการ

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงาน มีความสำคัญเป็นอันดับแรกๆ จึงจำเป็นจะต้องสื่อสารกันอยู่ตลอดเวลาเพื่อทำให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกัน และสามารถช่วยลดปัญหาที่จะเกิดข้อผิดพลาดในแต่ละวันได้

5.2.3.2 เก็บความรู้เทคนิคต่างๆจากรุ่นพี่ที่ทำงานนำมาฝึกฝน ปรับปรุงตนเองตลอดเวลา จะต้องมีความใส่ใจกับทุกคนและคอยช่วยเหลือกัน

5.2.3.3 มีสติในการทำงาน หาความรู้ด้านภาษาเพิ่มเติมและหาประสบการณ์ในการสื่อสารกับแขกให้มาก เพื่อลดปัญหาความผิดพลาดในการบริการ



บรรณานุกรม

- 20 สรรพคุณและประโยชน์ของแคนตาลูป!. (2560). เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/%E0%B9%81%E0%B8%84%E0%B8%99%E0%B8%95%E0%B8%B2%E0%B8%A5%E0%B8%B9%E0%B8%9B/>
- กล้วย สรรพคุณและประโยชน์ของกล้วย 33 ข้อ!. (2560). เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B9%89%E0%B8%A7%E0%B8%A2/>
- เกรียงไกร เรืองรุจิ. (2557). แนวคิดเกี่ยวกับวุ้น. เข้าถึงได้จาก <http://kiangkai2365-portfolio.blogspot.com/>
- ครูเผ่านุริรัมย์. (2556). ผักที่ใช้ในการทำสลัด. เข้าถึงได้จาก <http://oknation.nationtv.tv>
- ณัฏชนันท์ แก้วศรี. (2557). สับปะรด. เข้าถึงได้จาก <http://nutcnan.blogspot.com>
- น้ำส้มสายชู เครื่องปรุงคู่ครัวกับประโยชน์ต่อสุขภาพ. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก <https://www.pobpad.com/%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B3%E0%B8%AA%E0%B9%89%E0%B8%A1%E0%B8%AA%E0%B8%B2%E0%B8%A2%E0%B8%8A%E0%B8%B9%E0%B9%80%E0%B8%84%E0%B8%A3%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B8%E0%B8%87>
- มะละกอ. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก <https://pokpokpapaya.wordpress.com>
- ยศพิชา ฤทธิชีวะ. (2555). ตั้งราคาอาหาร1. เข้าถึงได้จาก <http://yotipicha.blogspot.com/2012/07/1.html>
- วิธีการเสิร์ฟสลัดและส่วนประกอบของสลัด. (2560). เข้าถึงได้จาก <http://www.steakkhunying.com>
- สารระนำเรียนรู้. (2559). ซอสมะเขือเทศ. เข้าถึงได้จาก <http://informativeness.blogspot.com>
- Jimmy Wales. (2557). น้ำสลัด. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/a/svc.ac.th/healthy-salad/khwam-ru-keiyw-kab-slad>
- King Organic. (ม.ป.ป.). ผักกาดหอมเป็นมากกว่าผักแต่งงาน. เข้าถึงได้จาก <https://kingfreshfarm.com/lettuce/>
- Trylor. (2556). น้ำมันสลัด. เข้าถึงได้จาก <http://thaisalad.blogspot.com>





ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



ภาพขณะห่อข้าวและปั้นข้าวซูชิหน้าต่าง



ภาพขณะเตรียมอาหารลงช่วงบุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันและภาพขณะตีซอส



ภาพขณะจัดไลน์อาหารกลางวันในห้องอาหารคาเฟ่



ภาพขณะขึ้นไลน์อาหารเช้าและกลางวัน



ภาพขณะหั่นผักเตรียมไว้สำหรับวันถัดไปและภาพขณะเตรียมอาหารออกงานเลี้ยง



ภาพขณะจัดไลน์อาหารกลางวันในห้องอาหารคาเฟ่



ภาพขณะทำซุปรสำหรับงานเลี้ยงและสำหรับลงไลน์อาหารช่วงกลางวัน



ภาพขณะจัดไลน์อาหารกลางวันในห้องอาหารคาเฟ่



ภาพขณะขึ้นขายอาหารงานเลี้ยงและภาพขณะจัดเตรียมอาหารลงช่วงอาหารกลางวัน



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสลับประรด ไข่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งกิโล

(Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chilli Salt and Guava Jelly)

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ทางผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามอย่างเที่ยงตรงเพื่อความสมบูรณ์ของโครงการ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ต้องการเลือก)

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ ☐ 20-29 ☐ 30-39 ☐ 40-49 ☐ 49 ขึ้นไป

ตอนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจต่อเรื่องน้ำสลัด ซอส และของหวาน จากของหวานที่เหลือจากไลน์

บุฟเฟต์ (กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ต้องการเลือก)

ระดับความพึงพอใจ 1 = น้อยมาก 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก 5 = มากที่สุด

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
1. รสชาติของอาหาร					
2. สี สัน ความเป็นระเบียบ					
3. ลักษณะโดยรวมของอาหาร					
4. ความแปลกใหม่ของอาหาร					
5. การตกแต่งจานและความสวยงาม					
6. ประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ					
7. ช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง					
8. สามารถนำมาใช้ขายได้จริง					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....
.....
.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

แบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นของพนักงานที่ปรึกษาที่มีต่อ “ โครงการ ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอส
สับปะรด ไก่ขอมมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ ”

นักศึกษา : โดยรวมแล้วพื้คิดเห็นอย่างไรกับทั้ง3เมนูนี้

พนักงานที่ปรึกษา : เป็นเมนูที่มีความสร้างสรรค์ แปลกใหม่สได้ลิ้ฟว้ชั้น ที่รสชาติของอาหาร
ผสมผสานเข้ากันได้

นักศึกษา : จากเมนูทั้ง3พื้คิดว่าสามารถนำไปพัฒนาต่อขอดสู่วัฒนคติบเหลือใช้อื่นๆได้
หรือไม่อย่างไร

พนักงานที่ปรึกษา : สามารถพัฒนาได้ จากอาหารที่เหลือใช้แล้วเราสามารถนำไปประกอบอาหาร
ได้ใหม่

นักศึกษา : พื้คิดว่าทั้ง 3 เมนูเป็นการช่วยลดต้นทุนได้อย่าแท้จริงหรือไม่

พนักงานที่ปรึกษา : เมนูทั้งสามอย่างนี้ ช่วยในการลดต้นทุนและเพิ่มค่าใช้จ่าย เพราะเป็นการ
ประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากเมนูอื่นแล้วสามารถนำมาประกอบอาหารชนิดใหม่ได้

นักศึกษา : โดยรวมแล้วพื้มีความพึงพอใจกับเมนูทั้ง3นี้มากน้อยเพียงใด

พนักงานที่ปรึกษา : พึงพอใจในระดับหนึ่ง พื้มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรสชาติอาหาร
และชอบความนำอาหารเหลือใช้มาประยุกต์ประกอบอาหารขึ้นมาเป็นเมนู
ใหม่ช่วยในการลดต้นทุนเป็นปัจจัยหนึ่งในการประกอบอาชีพคนครัว



(นางสาววาโย สัจชนากกร)

พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

ชุดเมนูพิเศษ: สลัดซอสตับประรด ไข่ซอสมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

(Special Menu Set: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with
Chicken, Chili Salt and Guava Jelly)

นริญญา ยามานนท์

สราลี รัตนานนท์

วรศักดิ์ สกุลณี

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยสยาม 38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10600

Email: Worrasak7@gmail.com

Email: Narunya.Yam@siam.edu

Email: Saralee.Rat@siam.edu

บทคัดย่อ

โรงแรม มณฑิร ริเวอร์ไซด์ (Montien Riverside Hotel) เป็นโรงแรมระดับสี่ดาว มีการบริการในทางด้านห้องพัก ห้องอาหาร และการบริการงานจัดเลี้ยงต่างๆ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำ ได้มีโอกาสเข้าไปปฏิบัติงานในส่วนของโรงแรมจัดเลี้ยง โดยแบ่งเป็นครัวร้อนและครัวเย็น โดยในแต่ละวันจะมีอาหารที่สำรองจากไลน์บุฟเฟต์ซึ่งส่วนใหญ่ มักจะถูกนำไปทิ้งเพราะไม่สามารถนำมาขายซ้ำได้อีก ทางคณะผู้จัดทำจึงได้เริ่มสังเกตหาวัตถุดิบที่ยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้งจนพบว่าผลไม้ที่สำรองไว้ออกไลน์บุฟเฟต์มักจะถูกนำไปทิ้งมากที่สุด ดังนั้นจึงมีความคิดที่จะนำมาทำเป็นเซตเมนูตัวใหม่พิเศษ โดยมี สลัดซอสตับประรด ไข่ซอสมะละกอ และวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

ดังนั้น เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการน้ำ

สลัด ซอส และของหวาน จากผลไม้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ทางคณะผู้จัดทำได้มีการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับ พนักงานในแผนกครัวจัดเลี้ยงและครัวอื่นๆ จำนวน 30 ชุด ผลที่ได้อยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวม คือ 3.87 นอกจากนั้นยังเป็นการช่วยลดขยะและเพิ่มรายได้

คำสำคัญ : กลับมาใช้ใหม่ ชุดเมนูพิเศษ วัตถุดิบ

Abstract

Montien Riverside Hotel is a four-star hotel and offer services for rooms, restaurants and banquet services. The authors had the opportunity to work in the main kitchen department, which is divided into a hot and cold Kitchen, producing food

every day for the line buffet. However, most of most of the food was discarded because it cannot be re-sold. The production team therefore began to look for any raw materials that could be recycled and found that the fruits we mostly discarded. Therefore, the authors had an idea to create a new menu set with Special Menu: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly

In order to learn the results of the special menu project, the organizing team distributed a satisfaction questionnaire to 30 members of staff in the catering kitchen and other kitchens. The result was at a high level, with an average evening charge of 3.87. In addition, it helped to reduce waste and increase income.

Keywords: Recycle, Special Menu Set,

Raw Materials

ที่มาของปัญหา

เนื่องจากคณะผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม มณเฑียรวิเวอร์ไซด์ พระราม 3 ในแผนกครัว (Kitchen Department) โดรงงานหลักคือการประกอบอาหารต่างๆ เพื่อนำไปขายในไลน์บุฟเฟต์ทั้งเช้า กลางวัน และเย็น โดยแต่ละครั้งเมื่อหมดรอบออกอาหารก็จะต้องทำการเก็บอาหารกลับเข้ามาที่ครัว ซึ่งส่วนใหญ่อาหารที่ถูกเก็บเข้ามาก็จะถูกนำไปทิ้ง เพราะไม่สามารถนำมาขายซ้ำได้อีก ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงทำการสำรวจว่ามีอาหารหรือวัตถุดิบใดที่เหลือเป็นจำนวนมาก และยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง จึงได้พบว่าผลไม้ที่นำสำรองขายในไลน์บุฟเฟต์จะมีจำนวนที่เหลือเยอะที่สุด โดยมักจะถูกนำไปทิ้ง

เพราะต้องการขายแบบสดใหม่อยู่เสมอ เพราะฉะนั้นคณะผู้จัดทำจึงคิดที่จะนำผลไม้ที่ไม่ใช้เป็นประจำมาเป็นตัวไฮไลท์หลักในการทำเซตเมนูในครั้งนี้

แนวคิดในการทำโครงการ

คณะผู้จัดทำได้เริ่มศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับเมนูอาหารที่ใช้ผลไม้มาเป็นส่วนประกอบ โดยเริ่มตั้งแต่เมนูเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ซึ่งนำสับปะรดที่มีความเปรี้ยวอมหวานมาใช้ทำน้ำสลัด เพื่อทานคู่กับผักสลัดชนิดต่างๆ สับปะรดช่วยให้เกิดความอยากอาหาร ส่วนของอาหารจานหลัก (Main Course) นั้น คณะผู้จัดทำได้ทำการคิดค้นซอสชนิดใหม่ที่ใช้น้ำผลไม้กับเนื้อไก่อบโดยการใช้น้ำมะละกอสุกที่มีความหวานมาปรุงเป็นซอส และของหวาน (Desert) คณะผู้จัดทำได้สังเกตว่าโดยปกติของหวานที่นำมาขายในไลน์บุฟเฟต์นั้นมีแต่เค้กและไอศกรีมเป็นหลักอาจจะมีความจำเจในบางครั้ง คณะผู้จัดทำจึงอยากที่จะคิดค้นเมนูของหวานขึ้นมาใหม่ เพื่อให้ความแตกต่างและให้น่าสนใจมากขึ้นกว่าเดิม จึงได้นำฝรั่งที่มักจะทานคู่กับฟริกเกลื่อนนั้น มาทำเป็นวุ้น โยเกิร์ตฝรั่งฟริกเกลื่อน ซึ่งคณะผู้จัดทำคาดหวังไว้ว่าจะเป็นเมนูที่น่าสนใจ จากเมนูที่กล่าวมานี้ สามารถที่จะช่วยในการลดต้นทุนในการใช้วัตถุดิบของสถานประกอบการให้ได้มากที่สุด และช่วยลดปริมาณขยะที่เกิดจากผลไม้ได้อีกทาง นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มยอดขายจากไลน์บุฟเฟต์ให้กับทางโรงแรม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำผลไม้ต่างๆที่เหลือจากการออกไลน์บุฟเฟต์มาทำให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อศึกษาและทดลองการแปรรูปวัตถุดิบในเชิงปฏิบัติการ

3. เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ให้กับทาง
โรงแรมโดยไม่เสียต้นทุนเพิ่ม

4. เพื่อลดปริมาณของขยะสดประเภท
ผลไม้ให้กับทางโรงแรม

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถนำวัตถุดิบต่างๆที่เหลือมา
คิดค้นสร้างเป็นเมนูอาหารใหม่ๆได้

2. สามารถนำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทาง
โรงแรมเพื่อขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ

3. สามารถลดต้นทุนในการผลิต
ให้กับทางโรงแรม

4. สามารถลดปริมาณของขยะสดได้อย่าง
มาก

วิธีการดำเนินงาน

1. สลัดซอสลับประรด

วัตถุดิบน้ำสลัดสับประรด

1. สับประรด
2. แคนตาลูป
3. กุ้ง
4. น้ำมันสด
5. น้ำส้มสายชู
6. เกลือ
7. พริกไทยป่น
8. อาโรมาต

อุปกรณ์ในการทำน้ำสลัดสับประรด

1. เครื่องปั่น

2. มีด

3. เขียง

ขั้นตอนการทำน้ำสลัดสับประรด

1 หั่นกล้วยหอม สับประรด และแคนตาลูป
ให้เป็นชิ้นเล็กๆ

2 นำผลไม้ลงไปปั่น ปูรจนสดด้วย เกลือ
พริกไทย อโรมาต และน้ำส้มสายชู

3 หลังจากปั่นทุกอย่างเข้ากันค่อยๆหยอด
น้ำมันลงไปทีละนิดเพื่อให้ น้ำสลัดขึ้นรูป

4 เมื่อส่วนผสมทุกอย่างเข้าที่แล้วจะได้ น้ำ
สลัดสับประรดสีเหลืองนวล เสร็จแล้วเทใส่ภาชนะ
และ โรยด้วยพริกไทยดำพร้อมตกแต่งจานสลัดให้
สวยงาม



รูปที่ 1 น้ำสลัดสับประรด

2. ไข่ซอมมะละกอ

วัตถุดิบไข่ซอมมะละกอ

1. น่องไก่
2. ซอสมะเขือเทศ
3. ซอสพริก
4. น้ำมันพืช
5. เกลือ
6. พริกไทยป่น

7. มะละกอสุก

8. วิปป์ครีม

9. น้ำตาลทราย

10. โอลิมาค

11. เนยจืด

12. แป้งอเนกประสงค์

อุปกรณ์ในการทำไก่ซอสมะละกอ

1. กระทะ

2. หม้อ

3. เตาอบ

4. เครื่องปั่น

5. ตะแกรง

ขั้นตอนการทำไก่ซอสมะละกอ

1. ทำแป้งรู่ส โดยการนำเอาแป้งอเนกประสงค์และเนยจืดผัดให้เข้ากันโดยใช้ไฟปานกลางผัดไปเรื่อยๆจนได้แป้งรู่สสีน้ำตาลอ่อนเมื่อได้แป้งรู่สที่ต้องการแล้วนำแป้งขึ้นมาพักให้เย็น

2. หมักไก่โดยใส่ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช เกลือ พริกไทย หมักทิ้งไว้ 1 ชม. เมื่อหมักครบเวลาแล้วก็นำไก่ไปอบที่อุณหภูมิ 200 องศา เป็นเวลา 10-15 นาที

3. หั่นมะละกอสุกเป็นชิ้นๆและนำไปปั่นให้ละเอียดและกรองเอาแต่น้ำ

4. นำมะละกอที่กรองเอาแต่น้ำมาใส่กระทะใช้ไฟปานกลางและปรุงรสด้วยวิปป์ครีม เกลือ พริกไทย โอลิมาค น้ำตาลทราย และแป้งรู่สให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม

5. เมื่อทุกอย่างเสร็จเรียบร้อยแล้วนำมาตกแต่งจานให้สวยงาม



รูปที่ 2 ไก่ซอสมะละกอ

3. วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

วัตถุดิบในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

1. ฝรั่ง

2. ฝรั่ง สำหรับทำพิมพ์

3. น้ำฝรั่ง

4. น้ำเชื่อม

5. น้ำตาล

6. เกลือ

7. พริก

8. ผงวุ้น

อุปกรณ์ในการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

1. เครื่องปั่น

2. กระทะ

ขั้นตอนการทำวุ้นฝรั่งพริกเกลือ

1. นำฝรั่ง 1 ลูกมาคว้านเอาเนื้อด้านในออกให้หมดเพื่อจะทำเป็นพิมพ์ใส่วุ้น

2. นำฝรั่งอีก 1 ลูกมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ โดยไม่ให้ติดเมล็ดเพื่อนำไปปั่น

3. นำน้ำฝรั่งและเนื้อฝรั่งที่ปั่นไว้ไปปั่นให้เข้ากัน โดยไม่ให้ละเอียดมากและปรุงรสชาติด้วยเกลือ น้ำเชื่อม น้ำตาล และพริก

4. นำน้ำฝรั่งปั่นที่ปรุงรสชาติเรียบร้อยแล้วมาตั้งไฟปานกลางคนไปเรื่อยๆจนส่วนผสมเริ่มร้อน จากนั้นให้ใส่ผงวุ้นลงไป 1 ช้อนชา และคนให้เข้ากันจนผงวุ้นละลาย

5. หลังจากใส่ผงวุ้นละลายเรียบร้อยแล้วให้ปิดไฟและนำมาเทใส่พิมพ์ฝรั่งที่เตรียมไว้ในตอนแรก และนำไปแช่ตู้เย็นจนวุ้นเซตตัว

6. เมื่อวุ้นเซตตัวเรียบร้อยแล้วก็นำมาตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 3 วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

สรุปผลโครงการ

คณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นหาอาหารและทำอาหารออกมาได้ 3 เมนู คือ สลัดน้ำสลัดสับปะรด ไก่ทอดมะละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ ที่เป็นการนำผลไม้ต่างๆที่เหลือจากการสำรองลงไลน์อาหารช่วงเช้าและกลางวันใน โรงแรมมาแปรรูปจนเกิดเป็นเมนูสร้างสรรค์ใหม่ขึ้นมาโดยทั้ง 3 เมนูนี้มีประโยชน์ในการช่วยลดต้นทุนและสามารถเพิ่มรายได้ให้โรงแรมเป็นอย่างมาก และเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีใจรักสุขภาพชอบทานอาหารที่ทำมาจากผักและผลไม้ที่แปลกใหม่อุดมไปด้วยผลไม้

ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและสุขภาพ 3 เมนูนี้จึงเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับลูกค้าที่รักสุขภาพและชอบทานผักและผลไม้ ที่สำคัญผลไม้ที่นำมาเป็นส่วนผสมในเมนูอาหารทั้ง 3 เมนูนี้ยังให้ประโยชน์ต่อผู้บริโภคอีกด้วย ซึ่งผลการประเมินนี้ที่ได้รับจากแบบสอบถามจากพนักงานในแผนกครัวเย็น ครัวร้อน ครัวจีน และครัวสายชดนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจจากการสำรวจผลแบบสอบถามทั้ง 30 ชุด

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

น้ำสลัดสับปะรดนั้นหากใส่กล้วยามากเกินไปจะทำให้กลิ่นกล้วยชัดเจนกว่าวัตถุดิบหลัก ในส่วนของ ซอสมะละกอนั้น ควรระวังเรื่องการใช้มะละกอเพราะแต่ละฤดูกาลอาจได้มะละกอที่สีและรสชาติต่างกันไป และในส่วนของวุ้นฝรั่งพริกเกลือ วุ้นจะจับตัวอยู่ในลูกฝรั่งได้ยากไม่ควรใส่ผงวุ้นมากเกินไปจนแข็งไม่เกิดการจับตัวกับฝรั่ง

บรรณานุกรม

เกรียงไกร เรืองรุ่งจิ.(2557). แนวคิดเกี่ยวกับ

วุ้น. เข้าถึงได้จาก [http://kiangkai2365-](http://kiangkai2365-portfolio.blogspot.com/)

[portfolio.blogspot.com/](http://kiangkai2365-portfolio.blogspot.com/)

ครูเผ่าบุรุษิรัมย์. (2556). ผักที่ใช้ในการทำสลัด.

เข้าถึงได้จาก <http://oknation.nationtv.tv>

เจ้าของร้าน. (2560). วิธีการเสิร์ฟสลัด และ

ส่วนประกอบของสลัด. เข้าถึงได้จาก

<http://www.steakkhunying.com>

ฉันทันท์ แก้วศรี. (2557). สับปะรด. เข้าถึงได้จาก

<http://nutcnan.blogspot.com>

สารนาเรียนฐ์.(2559). ซอสมะเขือ. เข้าถึงได้จาก

<http://informativeness.blogspot.com>

Jimmy Wales . (2557). น้ำสลัด. เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/a/svc.ac.th/healthy-salad/khwam-ru-keiyw-kab-slad>

King Organic. (ม.ป.ป.). ผักกาดหอมเป็นมากกว่า

ผักแต่งงาน. เข้าถึงได้จาก

<https://kingfreshfarm.com/lettuce/>

MedThai. (2560). ประโยชน์กล้วยหอม. เข้าถึงได้

จาก <https://medthai.com>

MedThai. (2560). ประโยชน์สรรพคุณและโทษ

แคนตาลูป. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>

Pobpad. (ม.ป.ป.). น้ำส้มสายชู. เข้าถึงได้จาก

<https://www.pobpad.com>

PokPok Papaya. (ม.ป.ป.). มะละกอ. เข้าถึงได้จาก

[https://pokpokpapaya.wordpress](https://pokpokpapaya.wordpress.com)

.com

Trylor. (2556). น้ำมันสลัด. เข้าถึงได้จาก

<http://thaisalad.blogspot.com>





ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



ชุดเมนูพิเศษ: สลัดขอสลับประด ไข่ขอสมละกอ และ วุ้นฝรั่งพริกเกลือ

Special Menu: Pineapple Dressing Salad, Papaya Cream Sauce with Chicken, Chili Salt and Guava Jelly

สถานประกอบการ โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์

พนักงานที่ปรึกษา นางสาววโย ลัชนาการ

ความสำคัญของปัญหา

คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงาน ในแผนกครัว โดยงานหลักคือการประกอบอาหารขายในไลน์ฟู้ดส์ โดยแต่ละครั้งเมื่อหมดรอบออกอาหารก็จะต้องทำการเก็บอาหารกลับเข้ามาที่ครัว ซึ่งส่วนใหญ่อาหารที่ถูกเก็บเข้ามาก็จะถูกนำไปทิ้ง เพราะไม่สามารถนำมาขายซ้ำได้อีก ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงทำการสำรวจว่ามีอาหารหรือวัตถุดิบใดที่เหลือจากการสำรวจไว้แต่ยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง จึงได้พบว่าผลไม้ที่เตรียมสำรองออกขายในไลน์ฟู้ดส์จะมีจำนวนที่เหลือเยอะที่สุด โดยมักจะถูกนำไปทิ้งเพราะต้องการขายแบบสดใหม่อยู่เสมอ เพราะฉะนั้นคณะผู้จัดทำจึงคิดที่จะนำผลไม้ที่ใช้เป็นประจำเป็นตัวอย่างคือผลไม้หลักในการทำเครื่องดื่มในครั้งนี

อื่นๆ จำนวน 30 ชุด ผลที่ได้อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวม คือ 3.87 นอกจากนั้นยังเป็นการช่วยลดขยะและเพิ่มรายได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำผลไม้ต่างๆที่เหลือจากการสำรองออกไลน์ฟู้ดส์มาทำให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อศึกษาและทดลองการแปรรูปวัตถุดิบในเชิงปฏิบัติการ
3. เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ให้กับทางโรงแรมโดยไม่เสียต้นทุนเพิ่ม
4. เพื่อลดปริมาณของขยะสดประเภทผลไม้ให้กับทางโรงแรม

ประโยชน์ที่ได้รับ

สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือมาคิดค้นสร้างเป็นเมนูอาหารใหม่ๆ ได้นำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทางโรงแรมช่วยลดต้นทุนในการผลิตให้กับทางโรงแรมและลดปริมาณของขยะสดได้อย่างมาก

วิธีการดำเนินงาน

1. สลัดขอสลับประด นำผลไม้ทั้งหมดมาปั่น จากนั้นค่อยๆ หยอดน้ำมันจนน้ำสลัดขึ้นรูป จากนั้นปรุงรส จัดจานพร้อมเสิร์ฟ
2. ไข่ขอสมละกอ หมักไข่และนำเข้าเตาอบ ปั่นมะละกอและกรอง ใส่กระทะใช้ไฟปานกลางและปรุงรส ใส่แป้งรูส จัดจานพร้อมเสิร์ฟ
3. วุ้นฝรั่งพริกเกลือ นำฝรั่ง 1 ลูกมาคว้านเอาเนื้อด้านในออกทำเป็นพิมพ์ใส่วุ้น นำน้ำฝรั่งและเนื้อฝรั่งที่หั่นไว้ไปปั่นให้เข้ากันและปรุงรส นำมาตั้งไฟจากนั้นให้ใส่ผงวุ้น เทวุ้นใส่พิมพ์แล้วนำไปแช่เย็นให้เซตตัว นำมาตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ



สรุปผลโครงการตามวัตถุประสงค์

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 ส่วนรองลงมาคือ ลักษณะโดยรวมของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 รองลงมาคือ รสชาติของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93 รองลงมาคือ ความแปลกใหม่ของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.86 ในส่วนระดับที่เท่ากันคือ สีสันความน่ารับประทาน และ ประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.83 รองลงมาคือ การตกแต่งจานและความสวยงาม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 และน้อยที่สุดคือ สามารถนำมาใช้ซ้ำได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.53

ภาพรวมของผู้ทำแบบสอบถามทั้งหมดมีความพึงพอใจต่อโครงการ อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวม คือ 3.87

คณะผู้จัดทำ

นางสาวณัฐญา ขามานนท์ 5704400155

นางสาวสรลล รัตนานนท์ 5804400217

นายวรศักดิ์ สกุลณี 5804400226

สาขาวิชาการ โรงแรม

มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา อ. นันทินี ทองอร



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาวรัญญา ยามานนท์
รหัสนักศึกษา : 5704400155
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 393 ซอยอินทรพิทักษ์ 3 แขวง บางยี่เรือ เขต ธนบุรี
กรุงเทพ 10600



ชื่อ – นามสกุล

: นางสาวสรลีย์ รัตนานนท์

รหัสนักศึกษา

: 5804400217

ภาควิชา

: การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ

: ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ปัจจุบัน

: 49/1014 หมู่บ้านเบญจทรัพย์โครงการ 2 ซอย 3 อำเภอ เมือง ตำบล

โคกขาม สมุทรสาคร 74000



ชื่อ – นามสกุล : นายวรศักดิ์ สกุลณี
รหัสนักศึกษา : 5804400226
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 161/796 ซอย จรัญสนิทวงศ์ 27 แขวง บางขุนศรี เขต บางกอกน้อย
กรุงเทพ 10700

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาวรัญญา ยามานนท์
รหัสนักศึกษา : 5704400155
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 393 ซอยอินทรพิทักษ์ 3 แขวง บางยี่เรือ เขต ธนบุรี
กรุงเทพ 10600



ชื่อ – นามสกุล

: นางสาวสรลีย์ รัตนานนท์

รหัสนักศึกษา

: 5804400217

ภาควิชา

: การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ

: ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ปัจจุบัน

: 49/1014 หมู่บ้านเบญจทรัพย์โครงการ 2 ซอย 3 อำเภอ เมือง ตำบล

โคกขาม สมุทรสาคร 74000



ชื่อ – นามสกุล : นายวรศักดิ์ สกุลณี
รหัสนักศึกษา : 5804400226
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 161/796 ซอย จรัญสนิทวงศ์ 27 แขวง บางขุนศรี เขต บางกอกน้อย
กรุงเทพ 10700