



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ซูชิทอด

Fried Sushi

โดย

นางสาวสุนิสา จันทะเล 5704400005

นางสาวเจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ 5704400196

นางสาวจณิสตา รักะเสน 5704400207

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปี การศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ

ซูชิทอด

Fried Sushi

รายชื่อผู้จัดทำ

นางสาวสุนิสา จันทะเล 5704400005

นางสาวฉนิษฐา รักะเสน 5704400207

นางสาวเจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ 5704400196

ภาควิชา

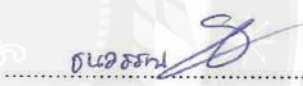
การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

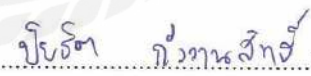
คณะกรรมการสอบโครงการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณวงศ์พัทธ์ จิตติพรไพศาล)

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มประวัฒน์)

หัวข้อโครงการ : ชูชิทอด
รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาวสุนิสา จันทะเล
นางสาวจณิสตา รักะเสน
นางสาวเจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา : 3 / 2560

บทคัดย่อ

โครงการชูชิทอด จัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการจะสร้างสรรค์และศึกษาการทำชูชิในรูปแบบอาหารฟิวชั่น โดยใช้วัตถุดิบที่เหลือจากการทำชูชิในแต่ละวันมาคิดเป็นเมนูใหม่เพื่อให้วัตถุดิบที่เหลือในแต่ละวันนั้นต้องทิ้งให้เสียเปล่า และอีกทั้งยังเป็นการลดการทิ้งขยะภายในโรงแรม รวมทั้งเป็นการใช้วัตถุดิบเหลือให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย

เมื่อกล่าวถึงชูชิหลายคนต้องนึกถึงข้าวปั้นที่มีหน้าตาหลากหลายชนิดที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งในปัจจุบันชูชิเป็นอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมสูงและเป็นอาหารที่หาได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้า ร้านทั่วไปและตามร้านสะดวกซื้อต่างๆ ที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งชูชิมีหน้าตาที่หลากหลายแบบให้เลือก เช่น ชูชิหน้าแซลมอน แครีฟอร์เนียโรล ไข่ปลาแซลมอนและไข่หวาน เป็นต้น

เมื่อนักศึกษาได้ฝึกงานแผนกครัวกับทางโรงแรมมาแล้ว จึงได้ความคิดว่าชูชิทอดเป็นอาหารที่ทางโรงแรมไม่มีเสิร์ฟในไลน์อาหารให้ลูกค้าและทางกลุ่มของนักศึกษาฝึกงาน ได้คิดค้นการทำชูชิในรูปแบบใหม่ขึ้นเพื่อให้เกิดความน่าสนใจและเมนูอาหารใหม่ๆ เพราะรูปแบบของชูชิได้ถูกเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและความเหมาะสมความนิยมในยุคนี้อีกด้วย เป็นเมนู ทานง่าย น่าสนใจ สำหรับยุคและสมัยนี้ เราจึงนำมาดัดแปลงให้เกิดหน้าตาที่แปลกใหม่ เพื่อให้เป็นเมนูชูชิทอดที่สร้างสรรค์มากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ: ชูชิทอด/อาหารญี่ปุ่น/อาหารฟิวชั่น

Project Title : Fried Sushi

By : Miss. Sunisa Chantala
Miss. Janista Rukkasen
Miss. Jetsadaporn Tupcharoen

Advisor : Miss. Tanawan Thananchai

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel and Tourism Studies

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic year : 3/2017

Abstract

The Fried Sushi Project has the purpose to create and study fusion food cooking by using left over sushi ingredients each day to create a new menu item and don't throw it away. Moreover, it can reduce the amount of trash in the hotel, including the leftover ingredients as much as possible.

When talking about sushi, people may think of onigiri in various shapes. Nowadays, sushi is the most popular Japanese food and easy to find in stores or supermarkets. So, sushi has many choices such as salmon sushi, California roll, Ikura, Tamago.

The students were trained in the department of cuisine in the hotel and found that the hotel doesn't have fried sushi in the menu. The trainee then created sushi in a new way, to make it more interesting and change it to suit this age. It is good for customers and a creative new menu item.

Keywords : Fried sushi/Japanese Food/Fusion Food

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเดอะบาร์ซ่า โฮเทล แวงค็อก ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณวงศพัทธ์ จิตติพรไพศาล Sous Chef (พนักงานที่ปรึกษา)

2. อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวสุนิสา จันทะเล

นางสาวจณิสตา รักยะเสน

นางสาวเจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน.....	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ.....	ค
Abstract.....	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 การสมมุติฐาน.....	1
1.3 ขอบเขตการศึกษา.....	1
1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.5 นิยามศัพท์.....	2
1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 ความเป็นมาของซูชิ.....	3
2.2 ชนิดของข้าวญี่ปุ่น.....	8
2.3 สิ่งที่เหมาะสมปฏิบัติในขณะที่รับประทานซูชิ.....	10
2.4 สิ่งที่ไม่เหมาะสมปฏิบัติในขณะที่รับประทานซูชิ.....	10
2.5 ประโยชน์ของซูชิ.....	10
2.6 ความเป็นมาของอาหารญี่ปุ่น.....	12
2.7 อาหารญี่ปุ่น.....	13
2.8 ประเภทอาหารญี่ปุ่น.....	20

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

2.9 วัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมของประเทศญี่ปุ่น.....	22
2.10 วิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	27
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	29
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	30
3.3 สวนลุ่มในบริษัทฯ.....	36
3.4 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	39
3.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	41
3.6 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	44
3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	44
3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	44
3.9 กำหนดหัวข้อโครงการ.....	44
3.10 เขียนโครงร่างรายงาน.....	44
3.11 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล.....	45
3.12 ทดลองการทำ.....	45
3.13 เก็บรวบรวมข้อมูล.....	45
3.14 วิเคราะห์ข้อมูล.....	45
3.15 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน.....	45
3.16 นำเสนออาจารย์.....	45
3.17 ส่งรายงานรูปเล่มและนำเสนองานต่ออาจารย์และโครงงานสหกิจศึกษา.....	45

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.18 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้.....	46
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
4.1 วัตถุดิบในการทำซูชิทอด.....	47
4.2 ขั้นตอนการทำซูชิทอด.....	50
4.3 วิธีการทำไส้ซูชิ.....	52
4.4 วิธีการปั้น.....	54
4.5 ซอสสไปรซี่.....	59
4.6 การทำซูชิทอดมีต้นทุนในการผลิตตามตาราง.....	61
4.7 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด.....	62
บทที่ 5 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
5.1 สรุปผลโครงการ.....	70
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	71
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก	
ภาคผนวก ข	
ภาคผนวก ค	
ภาคผนวก ง	
ภาคผนวก จ	
ภาคผนวก ฉ	

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 นาระชูชิ.....	4
รูปที่ 2.2 นิกรีชูชิ.....	5
รูปที่ 2.3 มากิซุชิ.....	5
รูปที่ 2.4 เตมากิซุชิ.....	6
รูปที่ 2.5 กุงกังซุชิ.....	6
รูปที่ 2.6 ชิราชิซุชิ.....	7
รูปที่ 2.7 อินาริ.....	7
รูปที่ 2.8 ชนิดของข้าวญี่ปุ่น.....	8
รูปที่ 2.9 โซบะ.....	13
รูปที่ 2.10 อุด้ง.....	14
รูปที่ 2.11 ซุชิและซาซิมิ.....	14
รูปที่ 2.12 นาเบโมโนะ.....	15
รูปที่ 2.13 สุกียากี้.....	15
รูปที่ 2.14 สึเกโมโนะ.....	16
รูปที่ 2.15 เบ็นโต.....	16
รูปที่ 2.16 เทมปุระ.....	17
รูปที่ 2.17 ทงคัตสึ.....	17
รูปที่ 2.18 ยากินิกุ.....	18

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 2.19 ทาโกยากิ.....	18
รูปที่ 2.20 ราเมน.....	19
รูปที่ 2.21 ข้าวแกงกะหรี่.....	19
รูปที่ 2.22 อาหารประเภทซูป (โอวันรุษ).....	20
รูปที่ 2.23 อาหารประเภททอด (อะเงะโมโหนดะ).....	20
รูปที่ 2.24 อาหารประเภทข้าว.....	21
รูปที่ 2.25 อาหารประเภทปลาดิบ (ซาซิมิ).....	21
รูปที่ 2.26 อาหารประเภทกล่อง (เบน โตะ).....	22
รูปที่ 2.27 ทิโมโน.....	22
รูปที่ 2.28 สวนญี่ปุ่น.....	23
รูปที่ 2.29 อาหาร.....	23
รูปที่ 2.30 พิธีชงชา.....	24
รูปที่ 2.31 การเขียนพู่กันญี่ปุ่น.....	24
รูปที่ 2.32 การแข่งซูโม่.....	25
รูปที่ 2.33 เทศกาลชมดอกซากุระ.....	25
รูปที่ 2.34 อิคะบานะ.....	26
รูปที่ 2.35 ละครหุ่นญี่ปุ่น.....	26
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ The Bazaar Hotel Bangkok.....	29
รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งโรงแรม.....	30
รูปที่ 3.3 ห้องพักรูฟทรี.....	32

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.4 ห้องพักดีลักซ์.....	32
รูปที่ 3.5 ห้องพักรูเนียร์สวีท.....	33
รูปที่ 3.6 ห้องพักรูเนียร์สวีท.....	33
รูปที่ 3.7 ห้อง Ratchayothin Grand.....	34
รูปที่ 3.8 ห้อง Ratchayothin.....	34
รูปที่ 3.9 ห้อง Ratchawipa.....	35
รูปที่ 3.10 ห้อง Ratchadapisek.....	35
รูปที่ 3.11 สวนลุมไนท์บาซาร์.....	36
รูปที่ 3.12 โชนถนนคนเดิน (Walking Street).....	38
รูปที่ 3.13 โชนถนนคนเดิน (Walking Street).....	38
รูปที่ 3.14 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	39
รูปที่ 3.15 แผนผังครัว.....	40
รูปที่ 4.1 ไข่ไก่ 2 ฟอง.....	47
รูปที่ 4.2 กุ้งสด 4 ตัว.....	48
รูปที่ 4.3 แป้งทอดกรอบ 50 กรัม.....	48
รูปที่ 4.4 เกล็ดขนมปัง 60 กรัม.....	49
รูปที่ 4.5 สาหร่าย 1 แผ่น.....	49
รูปที่ 4.6 ซีส 3 แผ่น.....	50
รูปที่ 4.7 นำข้าวที่หุงสุกร้อนๆที่เหลือจากก้นหม้อมาทำเป็นข้าวปั้น.....	50
รูปที่ 4.8 นำมาผสมกับน้ำส้มสำหรับทำซูชิ 2 ช้อนโต๊ะ.....	51

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.9 และก็จะได้ข้าวขึ้น.....	51
รูปที่ 4.10 นำกุ้งสด 4 ตัว มาดัดให้ตรง.....	52
รูปที่ 4.11 นำกุ้งสด คลุกแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกลือคชนมบั้ง ตามลำดับ.....	52
รูปที่ 4.12 นำกุ้งสด คลุกแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกลือคชนมบั้ง ตามลำดับ.....	53
รูปที่ 4.13 นำกุ้งสด คลุกแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกลือคชนมบั้ง ตามลำดับ.....	53
รูปที่ 4.14 ตั้งกระทะให้ร้อนนำกุ้งลงทอดจนเป็นสีสวย	54
รูปที่ 4.15 วางแผ่นสาหร่ายลงบนแผ่นไม้ปั้นซูชิทอด.....	54
รูปที่ 4.16 กลิ้งข้าวซูชิลงบนแผ่นสาหร่ายค่อยๆกลิ้งให้กระจายให้เหลือพื้นที่ส่วนบน และล่างของสาหร่ายประมาณหนึ่งนิ้ว.....	55
รูปที่ 4.17 วางแผ่นชีสและกุ้งลงบนข้าวแล้วบีบมายองเนสลงไป.....	55
รูปที่ 4.18 จากนั้นทำการม้วนซูชิให้แน่นเพื่อไม่ให้ข้าวแตกออกจากกัน.....	56
รูปที่ 4.19 นำซูชิที่ปั้นหุบแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกลือคชนมบั้ง.....	56
รูปที่ 4.20 นำซูชิที่ปั้นหุบแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกลือคชนมบั้ง.....	57
รูปที่ 4.21 นำซูชิที่ปั้นหุบแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกลือคชนมบั้ง.....	57
รูปที่ 4.22 ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วนำซูชิลงทอดจนเป็นสีเหลืองและทิ้งไว้.....	57
รูปที่ 4.23 นำซูชิมาหั่นเป็นชิ้น.....	58
รูปที่ 4.24 จัดตกแต่งขอบจานด้วยกรีนโอ๊คและจิงคองให้สวยงาม.....	58
รูปที่ 4.25 นำที่อปปิ้ง ซอสมิโอะ และซอสสไปซี่ บีบบนหน้าซูชิเพื่อให้มีรสชาติ และหน้าตาที่รับประทาน.....	59
รูปที่ 4.26 ส่วนผสมที่นำมาทำซอสกลิ้งต้มยำ 2 ซ้อนโต๊ะ.....	59

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.27 ใส่น้ำมันพริกเผาจากพริกเผา 4 ช้อนโต๊ะ.....	60
รูปที่ 4.28 ใส่มาของเนส 1 ส่วน 5 ลงไปแล้วคนให้เข้ากัน.....	60
รูปที่ 4.29 คนให้เข้ากัน.....	60
รูปที่ 4.30 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ.....	62
รูปที่ 4.31 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ.....	62
รูปที่ 4.32 ผลการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา.....	63
รูปที่ 4.33 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสถานะ.....	63
รูปที่ 4.34 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านรสชาติ.....	64
รูปที่ 4.35 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านกลิ่นความน่ารับประทาน.....	64
รูปที่ 4.36 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านกลิ่น.....	65
รูปที่ 4.37 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์.....	65
รูปที่ 4.38 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความสะอาดของอาหาร.....	66
รูปที่ 4.39 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์.....	66
รูปที่ 4.40 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการตกแต่งหน้าตาอาหาร.....	67

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	46
ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำซุชิทอด.....	61
ตารางที่ 4.2 เกณฑ์ค่าเฉลี่ย.....	68
ตารางที่ 4.3 ตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ.....	69



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

ซูชิ เป็นการรวมตัวกันระหว่างปลากับข้าว ซูชิมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วซึ่งเกิดจากความ ต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น ซูชิ หมายถึง นิกริซูชิ ที่เป็นข้าวมาอัดเป็นก้อนและมีเนื้อปลาวางบนด้านหน้า เท่านั้น แม้ประวัติการทำซูชิจะมีในญี่ปุ่นมาเป็นเวลานานจนคนเข้าใจว่าเป็นของดั้งเดิมของญี่ปุ่น แต่เมื่อนัก ประวัติศาสตร์ของญี่ปุ่นสืบค้นหาที่มาของคำว่าซูชิก็พบว่า ญี่ปุ่นรับเอาวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ประเภทปลาหมักกับข้าวมาจากประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประเทศไทยและลาว การหมักปลามักทำกันแพร่หลายโดยเกษตรกรที่อาศัยอยู่ริมฝั่งโขง ซึ่งในขณะเดียวกันก็ปลูกข้าว มีข้าวบริโภคกัน อย่างอุดมสมบูรณ์ จึงคิดวิธีรับประทาน ข้าวกับปลาหมัก วัฒนธรรมการรับประทานแบบนี้เข้าสู่ญี่ปุ่น โดยผ่าน ประเทศจีน สมัยก่อนซูชิของญี่ปุ่นเป็นปลาหมัก มีเครื่องเคียงเป็นจิงคอง เนื่องจากจิงคองและ วาซาบิมีสรรพคุณ ช่วยฆ่าเชื้อโรค

เมื่อกล่าวถึงซูชิหลายคนต้องนึกถึงข้าวปั้นที่มีหน้าตาหลากหลายชนิดที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งในปัจจุบันซูชิ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมสูงและเป็นอาหารที่หาได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้า ร้านทั่วไปและตามร้านสะดวก ซื่อต่างๆ ที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งซูชิมีหน้าตาที่หลากหลายแบบให้เลือก เช่น ซูชิหน้าแซลมอน แคริฟอร์เนียโรล ไข่ปลาแซลมอนและไข่หวาน เป็นต้น

1.2 สมมุติฐาน

1.2.1 บุคคลทั่วไป / สนใจที่จะอยากทดลองทำอาหารได้เข้าศึกษาหาข้อมูลและสามารถทำเองได้

1.3 ขอบเขตการศึกษา

1.3.1 สร้างสื่อการนำเสนอวิสัยจากโปรแกรม Power Point เพื่อนำเสนอแก่คณะกรรมการ

พร้อมผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมานำเสนอ

1.4 วัตถุประสงค์

- 1.4.1 เพื่อศึกษาวิธีการทำซูชิทอดในรูปแบบที่แปลกใหม่
- 1.4.2 เพื่อเป็นสื่อในการศึกษาการทำซูชิทอด
- 1.4.3 เพื่อทดลองวิธีการทำซูชิทอดให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ที่มาศึกษาหาข้อมูล

1.5 นิยามศัพท์

ซูชิ การรวมตัวกันระหว่างข้าวกับวัตถุดิบต่างๆ มาอัดกันเป็นก้อนให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม

ซูชิทอด การรวมตัวกันระหว่างข้าวกับวัตถุดิบต่างๆ มาอัดกันเป็นก้อนให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมหันเป็นชั้นๆ ชุบเกล็ดขนมปัง และนำไปทอดให้กรอบเพื่อนำมารับประทาน

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้ที่กำลังคิดค้นวิธีการทำอาหารในรูปแบบใหม่หรืออาหารฟิวชั่น
- 1.6.2 เพื่อเป็นการนำเสนอซูชิทอดในรูปแบบของอาหารฟิวชั่นให้กับผู้ที่สนใจ
- 1.6.3 เพื่อเป็นความรู้แก่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงเพื่อให้เกิดประโยชน์

บทที่ 2

แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของซูชิ

จุดเริ่มต้นของซูชินั้นเริ่มมาตั้งแต่ก่อนปีคริสต์ศักราชจากการเริ่มปลูกข้าว และการจับปลาตามแม่น้ำและในนาข้าว สมัยก่อนไม่มีตู้เย็นและเครื่องทำน้ำแข็งรักษาความสดของปลาให้นานๆ ได้เหมือนปัจจุบัน อีกทั้งปัญหาทางฤดูกาลที่อาจเกิดการแห้งแล้งและฝนตกทำให้ไม่สามารถมีโปรตีนจากปลารับประทานได้ตลอดทั้งปี จุดเริ่มต้นของซูชิจึงเกิดขึ้นจากการนำข้าวมาหมักปลาและเนื้อสัตว์ ซึ่งแลกติดแอดิแคแบคทีเรียตามธรรมชาติในข้าวจะเจริญและเปลี่ยนแป้งข้าวให้เป็นกรดแลกติกซึ่งช่วยป้องกันการเน่าเปื่อยของปลาและเนื้อสัตว์ได้

ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าว ซูชิมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วซึ่งเกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น และซูชิก็ไม่น่าจะใช้อาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ด้วยเชื่อกันว่าน่าจะนำเข้าจากเมืองจีนเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 7 เนื่องจากมีเอกสารโบราณเก่าแก่ของจีนกล่าวถึงอาหารประเภทที่มีหน้าตาเหมือนกับซูชินี้เอาไว้ตั้งแต่ปลายคริสต์ศตวรรษที่ 2 อาหารดังกล่าวเป็นปลาเค็มที่ใช้ข้าวเป็นตัวหมักจะนำมากินก็ต่อเมื่อปลาได้ที่แล้ว และกินเฉพาะแต่ปลาเท่านั้นส่วนข้าวนั้นเอาไปทิ้ง

แต่ถึงอย่างนั้นเหตุผลที่ซูชิเป็นอาหารยอดนิยมอย่างหนึ่งของคนทั้งโลกได้ก็เพราะรสชาติของ ข้าวญี่ปุ่นที่เหนียวนุ่ม หมักกับน้ำส้มสายชู วางทับหน้าด้วยปลาดิบที่แรมมาสดๆ ร้อนๆ ซึ่งในยุคนั้นซูชิมีอยู่ด้วยกัน 2 แบบ คือ ซูชิรูปแบบคันไซ (Kansai Style) มีต้นกำเนิดจากจังหวัดโอซาก้า ต้นแบบของโอชิซูชิ ที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน และซูชิรูปแบบเอโดะ (Edo Style) มาจากโตเกียว ที่มาของ นิริซูชิ อันโด่งดังในทุกวันนี้ จนเมื่อศตวรรษที่ 18 คุณโยเฮอิ (Yohei) พ่อครัวชาวญี่ปุ่นคนหนึ่งก็ได้คิดค้นซูชิรูปแบบใหม่ขึ้นมา โดยดัดแปลงให้มีความสด สะอาด และรสชาติถูกปากคนในยุคปัจจุบันมากขึ้น ส่งผลให้ซูชิเป็นหนึ่งในอาหารของครัวโลกไปเป็นที่เรียบร้อย

อาหารญี่ปุ่น ถือเป็นหนึ่งในอาหารที่มีวิวัฒนาการและมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน มนต์เสน่ห์ของอาหารญี่ปุ่นอย่างหนึ่งเรื่องของความสดและความใส่ใจในการคัดสรรวัตถุดิบและการนำเสนอหน้าตาของอาหารนั้นๆ หนึ่งในอาหารญี่ปุ่นที่หลายคนชอบสั่ง เมื่อมาร้านก็คงหนีไม่พ้น ซูชิ หลายคนคงคิดว่าซูชิก็คือข้าวปั้นขึ้นพอกำ ที่มีเนื้อปลาวางอยู่ข้างบนเท่านั้น นอกจากซูชิที่เราเห็นแบบที่เป็นข้าวปั้นพอกำ แล้วมีเนื้อปลาวางอยู่ด้านบนนั้น ซูชิยังแยกออกเป็นอีกหลายชนิด

2.1.1 นาระซูชิ

นาระซูชิถือเป็นต้นกำเนิดของซูชิทั้งหมด โดยเป็นการนำปลา ข้าวสวย และเกลือมาหมักจนเกิดข้าวหมักและปลารสเปรี้ยว ซึ่งวิธีการหมักปลาเช่นนี้ ว่ากันว่าได้รับอิทธิพลมาจากอาหารบริเวณลุ่มน้ำโจง(ใกล้เคียงกับปลาซึ่ม) ปัจจุบัน นาระซูชิที่ยังพบเห็นอยู่ ได้แก่ ฟุนะซูชิ ซึ่งจะใช้ปลาฟุนะหมักกับข้าว แม้จะมีกลิ่นเหม็นมาก แต่ถือเป็นอาหารหรู ราคาแพงไปแล้วในปัจจุบัน (ดังรูปที่ 2.1)



รูปที่ 2.1

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.1.2 นิกริซูชิ

ซูชิ ใช้ข้าวผสมกับน้ำส้มสายชูปั่นเป็นก้อนนรีแล้ววางเนื้อปลาไว้ด้านบน อาจป้ายวาซาบิไว้ที่เนื้อปลาเพื่อเพิ่มรสชาติ หัวใจหลักที่สำคัญที่สุดสำหรับนิกริซูชิที่ดี ปริมาณข้าว รสชาติข้าว วาซาบิหรือซอสต่างๆ และปริมาณเนื้อปลาคือต้องสมดุลกัน เพื่อรสชาติที่ดีที่สุด ถือเป็นศาสตร์การปรุงอาหารที่ต้องฝึกฝนอย่างยาวนาน (ดังรูปที่ 2.2)



รูปที่ 2.2

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.1.3 มากิซูชิ

มากิซูชิ หรือ ข้าวปั้นห่อสาหร่าย หรือเรียกอีกชื่อว่าซูชิโรล ถือเป็นซูชิสไตล์ใหม่จากการเผยแพร่วัฒนธรรมการกินซูชิสู่สหรัฐอเมริกาจนทำให้เกิดการปรับปรุงรูปแบบซูชิให้เข้ากับชาวตะวันตก วิธีการม้วนมากิซูชินั้น จะมีทั้งที่สาหร่ายอยู่ด้านนอกและสาหร่ายอยู่ด้านใน ซูชิโรลที่นิยมรับประทานมากที่สุด แคลิฟอเนียโรล (ดังรูปที่ 2.3)



รูปที่ 2.3

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.1.4 เตมากิซูชิ

ซูชิประเภทนี้มีความคล้ายคลึงกับมากิซูชิ แต่จะต่างกันตรงที่เซฟจะห่อข้าวซูชิและไส้ต่างๆ ด้วยสาหร่ายกรอบให้เป็นรูปกรวย เพื่อให้ถือรับประทานได้ง่าย เป็นที่มาของคำว่า Temaki (Te แปลว่า มือ) และในภาษาอังกฤษจะเรียกมากิชนิดนี้ว่า Hand Roll หรือซูชิโรลมือถือ (ดังรูปที่ 2.4)



รูปที่ 2.4

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.1.5 กุ้งก้างซูชิ

ซูชิที่ใช้สาหร่ายพันรอบข้าวแล้วโปะหน้าซูชิต่างๆ ไว้ด้านบน กุ้งก้างซูชิเกิดขึ้นจากความต้องการ ทำซูชิจากวัตถุดิบแบบใหม่ๆ อย่างไข่กุ้ง อีคูระ หรือไขหอยเม่น ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ไม่เป็นชิ้น ไม่เกาะเป็นก้อน ทำให้ต้องใช้สาหร่ายในการช่วยพยุงเอาไว้ สำหรับคำว่า กุ้งก้าง นั้นหมายถึงเรือรบ เนื่องจากหน้าตาของซูชิแบบนี้ดูคล้ายเรือรบ (ดังรูปที่ 2.5)



รูปที่ 2.5

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.1.6 ชีราชิซูชิ

ซูชิประเภทนี้ชาวไทยรู้จักกันในนาม ข้าวหน้าปลาดิบ แต่อันที่จริงแล้วไม่จำเป็นต้องเป็นปลาดิบก็ได้ หัวใจสำคัญคือการใช้ข้าวซูชิ หรือข้าวสวยคลุกน้ำส้มไล่ซามไว้ แล้วเลือกห่อปิ้งด้วยเนื้อปลาชนิดต่างๆ หลากหลายประเภทตามแต่พื้นที่ ไข่หวาน อะโวคาโด หรือผักต่างๆตามชอบ (ดังรูปที่ 2.6)



รูปที่ 2.6

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.1.7 อินาริ

อินาริซูชิหรือซูชิเต้าหู้หวาน เป็นการนำข้าวซูชิปรุงรสมาอัดลงในเต้าหู้ทอดที่มีลักษณะเป็นถุง ชื่ออินารินั้นตั้งตามชื่อของเทพอินาริในตำนานของญี่ปุ่นที่มีความเชื่อกันว่าโปรดปรานเต้าหู้ทอดเป็นที่สุด (ดังรูปที่ 2.7)



รูปที่ 2.7

ที่มา: <https://th.openrice.com>

2.2 ชนิดของข้าวญี่ปุ่น



รูปที่ 2.8

ที่มา: <https://www.google.com>

ข้าวญี่ปุ่นมีหลายสายพันธุ์ย่อย แต่ที่ได้รับความนิยม ก็มี 4 ประเภทดังนี้

2.2.1 พันธุ์โคชิฮิการิ Koshihikari

พันธุ์ Koshihikari นี้เป็นข้าวพันธุ์ที่ได้รับความนิยมที่สุด ดังนั้นจึงมีการเพาะปลูกมากที่สุดในญี่ปุ่นโดยคิดเป็น 1 ใน 3 ของการผลิตข้าวทั้งหมด มีความเหนียวนุ่มมากกว่าพันธุ์อื่นๆ และความหอมกำลังดี ถือเป็นราชาข้าวญี่ปุ่นเลยทีเดียว ข้าวพันธุ์นี้มีปลูกอยู่หลายจังหวัดมากๆ แต่มักนิยมปลูกที่สุดที่จังหวัดนิงาตะ จังหวัดอิบาระ จังหวัดโทชิจิ จังหวัดชิบะ และจังหวัดมิยาซากิ

2.2.2 พันธุ์ Akitakomachi

พันธุ์ Akitakomachi มีจุดเด่นเรื่องความหวาน มีความร้อนกว่าข้าวพันธุ์ Koshihikari หุงขึ้นหม้อ แม้จะทิ้งไว้จนเย็นความอร่อยก็ยังคงอยู่ เพราะมีแหล่งกำเนิดอยู่ที่จังหวัดอะกิตะเลยได้ชื่อพันธุ์เหมือนชื่อจังหวัด ข้าวชนิดนี้เหมาะกับการทำอาหารหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นอาหารญี่ปุ่น อาหารฝรั่ง หรือข้าวปั้น ก็เข้ากันได้ดี มักปลูกที่จังหวัดอะกิตะ จังหวัดอิวาเตะ จังหวัดอิบาระจิ จังหวัดชิบะ

2.2.3 พันธุ์ Sasanishiki

พันธุ์ Sasanishiki มีความร้อนมากกว่าสองชนิดแรก เข้ากับซูชิเป็นอย่างดี จึงได้รับความนิยมในร้านซูชิสมัยก่อนข้าวพันธุ์นี้ก็ได้รับความนิยมไม่แพ้กับข้าวพันธุ์ Koshihikari แต่ตั้งแต่ปี 1993 ที่ญี่ปุ่นเจอกับหนาว แล้วด้วยความที่ข้าวพันธุ์นี้ไม่ค่อยทนเสียเท่าไรจึงทำให้ไม่ค่อยนิยมปลูก เหลือเพียงแค่ 1 เปอร์เซ็นต์ของจำนวนการผลิตข้าวทั้งประเทศเท่านั้น มักปลูกที่จังหวัดมิยาจิ

2.2.4 พันธุ์ Haenuki

พันธุ์ Haenuki มีความแข็งมากกว่าชนิดอื่นข้างต้น หวานกลางๆและแม้จะทิ้งไว้เย็นก็ยังคงความอร่อยไว้ (จะสังเกตได้ว่าข้าวปั้นและข้าวกล่องตามร้านสะดวกซื้อมักจะใช้ข้าวพันธุ์นี้ เพราะเมล็ดแข็ง คงรูปลักษณะและความอร่อยไว้ได้นาน) ข้าวสายพันธุ์ Haenuki จึงได้รับการจัดอันดับให้เป็นข้าว Toku หรือข้าวพันธุ์ดีอันดับสูงสุดติดต่อกันถึง 20 ปี ข้าวพันธุ์นี้เข้ากับอาหารหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น โอริกินิ(ข้าวปั้น) ข้าวหน้าต่างๆ หรือจะกับแกงกะหรี่ก็เข้ากัน ข้าวพันธุ์ Haenuki มักปลูกที่จังหวัดยามากาตะ

2.3 สิ่งที่เหมาะสมปฏิบัติในขณะที่รับประทานซูชิ

2.3.1 การกินซูชิ จะใช้ตะเกียบคีบหรือใช้มือหยิบก็ได้ ไม่ผิดกติกาแต่อย่างใด การใช้มือจับซูชิ ถือเป็นวัฒนธรรมอันเก่าแก่ของคนญี่ปุ่นมาช้านานแล้ว

2.3.2 เมื่อคีบหรือหยิบซูชิมาแล้วให้เราเอาด้านที่มีเนื้อปลาจิ้มลงในซอส ไม่ใช่เอาด้านที่เป็นข้าวจุ่มลงในซอส

2.3.3 กินซูชิทั้งคำ โดยเอาด้านที่เป็นเนื้อปลาเข้าหาลิ้น เพราะจะได้รับรสชาติของเนื้อปลาได้อย่างเต็มที่

2.4 สิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติในขณะที่รับประทานซูชิ

2.4.1 อย่าเอาตะเกียบมาตู่กัน ถือว่าเป็นมารยาทที่ไม่ดี เพราะจะเป็นการบอกเชฟเป็นนัยว่า อุปกรณ์การกินของคุณเป็นของไม่มีคุณภาพ

2.4.2 อย่ากัดซูชิครึ่งเดียว หรือกินแต่เนื้อปลาแล้วเอาข้าวเปล่าวางไว้บนจาน

2.4.3 การเอาวาซาบิละลายกับซอส เป็นสิ่งที่ไม่ควรทำเพราะจะทำให้รสชาติของวาซาบิเปลี่ยนไปแล้ว จะทำให้รสชาติเราไม่สามารถรับรู้ถึงรสชาติของเนื้อปลาที่แท้จริงได้ ดังนั้นการเอาเนื้อปลาจิ้มลงในซอส

ธรรมดา

2.5 ประโยชน์ของซูชิ

ซูชิเป็นอาหารของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งในประเทศไทยก็ได้มีความนิยมเป็นอย่างมาก แน่นอนว่าในประเทศไทยก็สามารถหาทานได้ไม่ยาก เพราะมีแทบทุกห้างสรรพสินค้าและหากว่าเรารู้ว่าประโยชน์ของซูชิมีอะไรบ้างก็ยิ่งเป็นสิ่งที่ดีต่อเรา เพื่อเราจะได้รู้ว่าเราควรจะทานมากน้อยแค่ไหนเรื่องของโภชนาการของอาหารต่อ 1 วัน เราควรจะทานคาโบไฮเดรต 50 เปอร์เซ็นต์ของอาหารที่เราทานในแต่ละวัน โปรตีน 30 เปอร์เซ็นต์ของอาหารที่เราทานในแต่ละวันและไขมัน 20 เปอร์เซ็นต์ของอาหารที่เรารับประทานในแต่ละวัน

ซูชิประกอบไปด้วยข้าวปั้นซึ่งข้าวปั้นก็คือ ซึ่งคาร์โบไฮเดรตจะให้พลังงานแก่เรา โดยคาโบไฮเดรต 1 กรัม จะให้พลังงาน 4 แคลอรี ร่างกายเราควรจะได้รับคาร์โบไฮเดรต 50-100 กรัมต่อวัน เพื่อร่างกายจะไม่เป็นอันตราย เพื่อเราจะมีร่างกายแข็งแรง คาร์โบไฮเดรตเป็นตัวประกอบสำคัญของตับ เพื่อจะขจัดสารพิษในกระแสเลือด

อาหารญี่ปุ่นที่เข้ามาแจ้งเกิดในบ้านเราและยังเป็นอาหารที่เป็นที่รู้จักในโลกอีกด้วย แต่ซูชิ ยังสามารถให้ประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้ที่รับประทานเพราะส่วนประกอบหลักของอาหารชนิดนี้ อย่างเช่นเต้าหู้ ผักกับปลาดิบนั้นล้วนแต่มีสารอาหารและประโยชน์มากมาย วัตถุดิบซูชิ อย่างเช่น เต้าหู้อุดมไปด้วยสารเอสโตรเจน

2.5.1 ประโยชน์ของกุ้ง

1. ช่วยลดริ้วรอย ในกุ้งอุดมไปด้วย สารอาหารที่มีส่วนสำคัญ ต่อการป้องกัน การเกิดริ้วรอยแห่งวัย และจุดด่างดำบนผิว ที่มีสาเหตุมาจากแสงแดด และอันตรายจากรังสียูวี
2. ช่วยลดน้ำหนัก ในกุ้งมีโปรตีน และสารอาหาร ที่สามารถช่วย ลดความอยากอาหาร จึงมีส่วนช่วยในการควบคุม และลดน้ำหนักได้
3. ช่วยป้องกันผมร่วง เนื่องจากกุ้งอุดมไปด้วยสังกะสี ที่มีส่วนช่วยในการสร้างเซลล์ใหม่ และช่วยบำรุงเส้นผมให้แข็งแรง ไม่หลุดร่วงได้ง่าย
4. ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน กุ้งอุดมไปด้วยวิตามิน โปรตีน แมกนีเซียม และแคลเซียม ที่มีประสิทธิภาพสูง ในการป้องกัน การเสื่อมสภาพของมวลกระดูก และฟัน จึงสามารถช่วยทำให้กระดูก และฟันมีสุขภาพที่ดีแข็งแรง
5. ช่วยบำรุงสมอง เพราะแร่ธาตุที่สูงในกุ้ง จึงมีส่วนช่วยส่งเสริม ในเรื่องของความจำ และการพัฒนาสมอง จึงมีส่วนช่วยป้องกัน การเสื่อมสภาพของสมอง และป้องกัน การเกิดโรคภัย เกี่ยวกับสมองได้เป็นอย่างดี
6. ช่วยป้องกันโรคเมเร็ง กุ้งอุดมไปด้วยซีลีเนียม ที่สามารถช่วยต่อต้าน และป้องกันการเกิด โรคเมเร็งปอด และ โรคเมเร็งต่อมลูกหมาก อีกทั้งยังช่วยสร้างภูมิคุ้มกัน ให้กับร่างกายได้ดีอีกด้วย
7. ช่วยบรรเทาอาการปวดประจำเดือน มีการศึกษาพบว่า กุ้งที่อุดมไปด้วยไขมันชนิดดี และโอเมก้า 6 มีส่วนช่วยในการ ทำให้การไหลเวียนของเลือดดี และช่วยบำรุงอวัยวะสืบพันธุ์ จึงสามารถช่วยบรรเทา อาการปวดระหว่าง การมีประจำเดือนได้ดี

2.6 ความเป็นมาของอาหารญี่ปุ่น

อาหารญี่ปุ่น ในคำจำกัดความปัจจุบัน หมายถึง อาหารพื้นเมืองของประเทศญี่ปุ่นก่อนการสิ้นสุดการปิดประเทศหรือเซโกกุ เมื่อค.ศ. 1868 แต่ในความหมายที่กว้างขึ้นนั้นจะรวมถึงอาหารที่ใช้ส่วนผสมและวิธีการทำอาหารซึ่งรับมาจากต่างประเทศภายหลังการเปิดประเทศ แต่ชาวญี่ปุ่นก็ได้ประยุกต์ให้เข้ากับตนเอง อาหารญี่ปุ่นนั้นมีชื่อเสียงด้านการเน้นอาหารตามฤดูกาลคุณภาพของวัตถุดิบและการจัดวาง

อาหารญี่ปุ่นถูกพัฒนามานานหลายศตวรรษอันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมและการเมืองในประเทศ อาหารญี่ปุ่นถูกเปลี่ยนแปลงอย่างมากเมื่อเข้าสู่สมัยกลางซึ่งเป็นสมัยที่ญี่ปุ่นถูกปกครองด้วยระบอบศักดินาอันนำโดยโชกุนต่อมาในช่วงต้นยุคใหม่หลังการเปิดประเทศ ญี่ปุ่นรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งมีอิทธิพลทำให้วัฒนธรรมการกินของชาวญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงอย่างมาก

ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหารการกินเป็นอย่างมาก อาหารจะได้รับการตกแต่งอย่างประณีต เน้นความสดและความสวยงาม ทำให้ผู้ที่ได้ชิมก็รู้สึกว่าได้บริโภคความงามลงไปด้วย ร้านอาหารในญี่ปุ่นส่วนใหญ่จะแขวนโคมแดงอยู่หน้าร้าน ซึ่งเป็นสัญลักษณ์การกินดื่มของญี่ปุ่นอาหารที่นิยมทานกันในหมู่คนญี่ปุ่น ก็จะเป็นจำพวกปลา เช่น ปลาทอดตามแบบฉบับของญี่ปุ่น อาหารทะเล

2.7 อาหารญี่ปุ่น

เสน่ห์อีกประการหนึ่งของญี่ปุ่น อาจจะกล่าวได้ว่า อยู่ที่รสชาติของอาหาร อันมีแหล่งผลิต จาก วัตถุดิบธรรมชาติ คือท้องทุ่งนา ไร่ผักผลไม้ เรื่อยไปจนถึงทะเลและมหาสมุทร ซึ่งเรือประมงใช้ฉนวน ลากเอา สัตว์น้ำนานาชนิดมาปรุงเป็นอาหารจากความจำเป็นขั้นพื้นฐานของการดำรงชีพ ได้นำไปสู่การค้นคว้าปรับปรุง รสชาติและคุณค่าของอาหารอย่างยาวนาน ต่อเนื่องมาหลายศตวรรษพอๆกับการปรับปรุงการให้บริการจน ยกย่องกลายเป็นศิลปะอีกชนิดหนึ่ง แม้แต่อาหารพื้นธรรมดาๆก็ยังมีธรรมเนียมในการจัดวางบนภาชนะให้ดู สวยงามน่ารับประทานที่สุด มีดังนี้

2.7.1 โซบะ

ทำจากบัควีท เส้นจะมีสีน้ำตาลบาง โดยทั่วไปโซบะจะเสิร์ฟพร้อมวาซาบิ (wasabi) หอมหัวใหญ่ฝาน น้ำจิ้มทำจากมิริน (mirin-สาเกหวาน) และคัตสึโอะบูชิ (เกล็ดปลาแห้ง) โซบะแบบนี้หากเสิร์ฟแบบเย็นบนซารุ หรือถาดไม้ไผ่ จะเรียกว่า ซารุ โซบะ (zarusoba) (ดังรูปที่ 2.9)



รูปที่ 2.9

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.2 อูด้ง

เป็นอาหารยอดนิยมในหน้าหนาว อูด้งทำจากข้าวสาลี และมีเส้นหนาถึงหนามาก โดยจะ เสิร์ฟพร้อมน้ำ ซุปซอสถั่วเหลืองร้อนๆ หอมหัวใหญ่ฝาน ผักชนิดต่างๆและไข่ (ดังรูปที่ 2.10)



รูปที่ 2.10

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.3 ซูชิและซาซิมิ

เป็นการผสมผสานของรสชาติและหน้าตาอาหาร อาหารทั้งสองชนิดเป็นอาหารทะเลดิบที่คนญี่ปุ่นโปรดปรานและตอนนี้ก็น่าจะเป็นอาหารยอดนิยมในเมืองไทย ซูชิที่ที่ต้องใช้ส่วนผสมคุณภาพดี ข้าวก็ต้องผ่านการอบและออกรสเปรี้ยวพอดีส่วนเครื่องโรยหน้าก็ต้องสด คนที่ชอบปลาดิบและอาหารทะเลสดๆ ทานคู่กับวาซาบิ (ดังรูปที่ 2.11)



รูปที่ 2.11

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.4 นาเบโมโนะ

เป็นอาหารประเภทหม้ออุ่นร้อนๆ ญี่ปุ่นมีอาหารจานร้อน (นาเบะเรียวริ-nabe-ryori) เป็นอาหารของฤดูหนาวที่ขึ้นชื่อ (ดังรูปที่ 2.12)



รูปที่ 2.12

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.5 สุกียากี้

เป็นอาหารญี่ปุ่นชนิดหนึ่งซึ่งเป็นนิมของคนที่ญี่ปุ่นสุกียากี้จะมีลักษณะคล้ายซุป์มีส่วนประกอบได้แก่ ผัก เห็ด ไข่ เต้าหู้ น้ำซุป์ และเนื้อสัตว์ซึ่งอาจจะเป็นเนื้อวัว เนื้อหมู หรืออาหารทะเล ใส่วัตถุดิบลงในหม้อเหล็กแบบแบน แล้วนำมาต้มรวมกันจากนั้นก็ปิดฝาแล้วรอให้สุก จิ้มเนื้อกับไข่ดิบ (ดังรูปที่ 2.13)



รูปที่ 2.13

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.6 สึเกโมโนะ

ผักดองแบบญี่ปุ่น (tsukemono) อาหารญี่ปุ่นทุกมื้อจะ เสิร์ฟพร้อมสึเกโมโนะ ซึ่งเป็นเครื่องเคียงเสริมหน้าตาและรสชาติให้อาหารน่ารับประทานมาก (ดังรูปที่ 2.14)



รูปที่ 2.14

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.7 เบ็นโต

เบ็นโตถึงแม้จะเป็นอาหารราคาประหยัดแต่ก็จัดเรียงอย่างสวยงาม ในกล่องที่มีช่องเล็กช่องน้อยเพื่อวางอาหารและเครื่องเคียง สังเกตว่าร้านอาหารญี่ปุ่นในเมืองไทย เบ็นโตก็เป็นเมนูที่ได้รับความนิยมจากผู้ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น เพราะมีอาหารหลายอย่างบรรจุลงในกล่อง (ดังรูปที่ 2.15)



รูปที่ 2.15

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.8 เทมปุระ

เป็นอาหารที่มีรากเหง้ามาจากปลาซุบแป้งทอดของฝรั่งก็ตาม แต่ครัวญี่ปุ่นก็ได้ทำการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง เทมปุระ จนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในเรื่องความบางฟูของตัวแป้ง เทคนิคการทอดที่ต้องทอดออกมาแล้วอาหารจะต้องไม่อมน้ำมัน รวมไปถึงวิธีการรับประทานด้วย (ดังรูปที่ 2.16)



รูปที่ 2.16

ที่มา <https://www.google.co.th>

2.7.9 ทงคัตสึ (Tonkatsu)

ทงคัตสึ คือ หมูทอด ทง หมายถึง เนื้อหมู คัตสึ หมายถึง ชิ้นเนื้อเป็นแผ่นโรยด้วยเกล็ดขนมปังทอดในน้ำมัน ในญี่ปุ่นบางที่อาจจะเรียกสั้นๆ ว่า คัตสึ ซึ่งก็หมายถึง ทงคัตสึ หรืออาหารที่ชุบเกล็ดขนมปังทอด ซึ่งเป็นอีกหนึ่งอาหารยอดนิยมของชาวญี่ปุ่นที่นิยมทำกินกันเองที่บ้าน (ดังรูปที่ 2.17)



รูปที่ 2.17

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.10 ยากินิกุ

คือ เนื้อย่างบนเตาถ่าน คนญี่ปุ่นส่วนใหญ่มักนิยมรับประทานพร้อมกับเบียร์ ร้านยากินิกุจึงมักเป็นสถานที่สังสรรค์หลังเลิกงาน เนื้อที่นำมาย่างต้องนุ่มและมีมันติดนิดๆ เมื่อย่างจนสุกแล้วเนื้อจะได้ไม่กระด้างจนเกินไป (ดังรูปที่ 2.18)



รูปที่ 2.18

ที่มา <https://www.google.co.th>

2.7.11 ทาโกยากิ

หรือที่เรียกว่า ขนมหครญี่ปุ่น นั้นแปลเป็นภาษาไทยได้ว่า ปลาหมึกอบ ปลาหมึกปิ้ง หรือปลาหมึกทอด (ทาโกะคือปลาหมึก ส่วนยากิคือทอด ปิ้ง หรืออบ) ของอาหารญี่ปุ่น (ดังรูปที่ 2.19)



รูปที่ 2.19

ที่มา: <https://www.google.co.th>

2.7.12 ราเมน

ราเมนเป็นบะหมี่น้ำที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลกจนเมื่อพูดถึงอาหารญี่ปุ่นแล้วก็ต้องนึกถึงราเมนเป็นอันดับต้นๆ แต่เดิมนั้นซุปรามาเมนจะทำจากกระดูกไก่ แต่ในปัจจุบันก็ได้มีการนำหมู เนื้อ หรืออาหารทะเลมาไว้ในซูปอีกด้วย ทำให้มีรสชาติที่หลากหลายมากยิ่งขึ้นนอกจากรสชาติซุปรามาเมน รสเกลือ โชยุ หรือ มิโสะ แล้ว บางทีคุณอาจจะเจอราเมนรสแกงกะหรี่ นอกเหนือจากนี้ยังมีราเมนที่เสิร์ฟเส้นแยกกับน้ำซุปรเรียกว่า ชิเคเมน (ดังรูปที่ 2.20)



รูปที่ 2.20

ที่มา: <https://www.tsunagujapan.com>

2.7.13 ข้าวแกงกะหรี่

ถึงแม้ว่าแกงกะหรี่จะมีต้นกำเนิดอยู่ที่อินเดีย แต่แกงกะหรี่ของญี่ปุ่นก็นั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะ โดยผงกะหรี่ส่วนใหญ่ได้ถูกนำเข้ามาทะเลเข้ามาจากประเทศอังกฤษ แกงกะหรี่ญี่ปุ่นทำจากเนื้อ ผัก (เช่น แครอท มันฝรั่ง หัวหอมใหญ่) ปูรสด้วยผงกะหรี่ จากนั้นจึงนำไปเคี่ยวให้เปื่อยและเสิร์ฟพร้อมกับข้าวร้อนๆ ในบางครั้งก็เสิร์ฟพร้อมกับของทอด อย่างหมูทอดทงคัตสึ วางทับบนจากข้าวอีกที่สามารถหาทานได้ทั้งที่ร้านแกงกะหรี่โดยเฉพาะ หรือแม้แต่ร้านอาหารทั่วไป (ดังรูปที่ 2.21)



รูปที่ 2.21

ที่มา: <https://www.tsunagujapan.com>

2.8 ประเภทอาหารญี่ปุ่น

อาหารญี่ปุ่น มีลักษณะเด่น คือ การเน้นเรื่องการประดิษฐ์รสชาติ ชอบความพิถีพิถันในการจัดแต่งจานอาหารเพื่อความเรียบง่ายและสวยงามอาหารญี่ปุ่นเป็นอาหารประเภท 5 รสชาติ 5 สี และ 5 วิธีคำว่า 5 รสชาติ คือ หวาน เปรี้ยว เค็ม และขม 5 สี คือ ขาว เหลือง แดง เขียว และดำ 5 วิธีคือ ปิ้งคิบ ต้ม ย่าง ทอด และนึ่ง เมนูอาหารที่ขึ้นชื่อมาแนะนำ ดังนี้

2.8.1 อาหารประเภทซูป (โอวันรยุ)

อาหารประเภทซูป เช่น ซุปเต้าหู้ อาจเป็นทั้งซุปร้อนและเย็นก็ได้ (ดังรูปที่ 2.22)



รูปที่ 2.22

ที่มา: <http://tanidapp.blogspot.com>

2.8.2 อาหารประเภททอด (อะเงะโมโหนดะ)

อาหารประเภททอด นิยมชุบแป้งทอดหรือชุบขนมปังป่น เพื่อให้สีสวยและเดิมน้ำมันของอาหาร เช่น เทมปุระ กุ้งชุบขนมปังป่นทอดอาหารประเภทข้าวราดหน้าต่างๆ (ดังรูปที่ 2.23)



รูปที่ 2.23

ที่มา: <http://tanidapp.blogspot.com>

2.8.3 อาหารประเภทข้าว

นิยมใช้แกงราด หรือเนื้อสัตว์ราดและเสิร์ฟคู่กับน้ำซุปรุ่น เช่น ข้าวราดหน้าแกงกะหรี่ ข้าวราดแกงปลาไหล (ดังรูปที่ 2.24)



รูปที่ 2.24

ที่มา: <http://tanidapp.blogspot.com>

2.8.4 อาหารประเภทปลาดิบ (ซาซิมิ)

ชาวญี่ปุ่นจะนิยมทานปลาดิบ โดยเฉพาะปลากะพงขาว ปลาแซลมอน และปลาโอญี่ปุ่น จะมีกรรมวิธีการแล่ปลาที่ไม่ให้มีกลิ่นคาว และรับประทานคู่กับ วาซาบิ โชยุ และห่อผักกาดขาว กับแครอท ชูตฟอย (ดังรูปที่ 2.25)



รูปที่ 2.25

ที่มา: <http://tanidapp.blogspot.com>

2.8.5 อาหารประเภทกล่อง (เบนโตะ)

เป็นอาหารที่ทานง่ายๆ มักใช้จัดเพื่อออกไปรับประทานนอกบ้าน เช่น ปลาดิบ ข้าวปั้น ข้าวหน้าต่าง ๆ ใส่ในภาชนะที่เป็นกล่อง แบ่งเป็นช่อง ๆ มีทั้งที่เป็นสี่เหลี่ยม และวงกลม (ดังรูปที่ 2.26)



รูปที่ 2.26

ที่มา: <http://tanidapp.blogspot.com>

2.9 วัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมของประเทศญี่ปุ่น

2.9.1 กีโมโน

ความสวยงามของลวดลายบนผืนผ้าสไตส์ญี่ปุ่นแบบนี้ ไม่อาจจะหาที่ใดได้เหมือน แล้วยังทำขึ้นด้วยฝีมืออันประณีต ใครเห็นก็ตกตะลึงกันทั้งนั้น กีโมโนยังนิยมสวมใส่กันอยู่บ้างตามงานพิธีที่สำคัญ งานเทศกาล หรืองานฉลองแต่งงาน เป็นต้น บางบริษัทมีบริการให้นักท่องเที่ยวได้ใส่กีโมโน ถ่ายรูปเป็นที่ระลึกและเดินเที่ยวชมเมือง ซึ่งการใส่กีโมโนจะมีขั้นตอนที่ยุ่งยากมาก และใช้เวลาไม่นานมาก (ดังรูปที่ 2.27)



รูปที่ 2.27 ที่มา

ที่มา: <https://www.fun-japan.jp>

2.9.2 สวนญี่ปุ่น

สวนญี่ปุ่น ไม่ได้เป็นเพียงสวนธรรมดาเท่านั้น เพราะสวนญี่ปุ่นนั้นจะได้รับการออกแบบตามหลักปรัชญาของศาสนาพุทธ สวนญี่ปุ่นจึงสะท้อนถึงความสงบในจิตใจ ของตกแต่ง อย่างก้อนหิน สะพานไม้ สระน้ำ และต้นไม้ต่างๆจะถูกจัดวางอย่างมีความหมาย และวางให้อยู่อย่างสมดุลกัน สวนญี่ปุ่นหลายแห่งยังมีสวนประกอบอยู่หลากหลายจนอาจเรียกได้ว่าเป็นวัดหรือศาลเจ้า (ดังรูปที่ 2.28)



รูปที่ 2.28

ที่มา <https://www.fun-japan.jp>

2.9.3 อาหาร

อาหารสไตล์ญี่ปุ่นแบบโบราณยังคงได้รับการสืบทอดให้คงอยู่จากรุ่นต่อรุ่น โดยไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งอาหารของญี่ปุ่นนี้ ได้รับการยกย่องว่าเป็นอาหารที่ดีที่สุดในโลก ซึ่งเมนูที่สุดยอดเยี่ยมที่สุด ซูชิ หรือข้าวปั้นซึ่งมีปลาหรืออาหารทะเลอยู่ด้านบน ประเทศเกาะที่ล้อมรอบด้วยทะเลอย่างญี่ปุ่นที่มีอาหารทะเลสด เมื่อได้ผ่านมือเชฟผู้จัดการปรุงข้าว และหั่นปลาดิบอย่างชำนาญ (ดังรูปที่ 2.29)



รูปที่ 2.29

ที่มา: <https://www.fun-japan.jp>

2.9.4 พิธีชงชา

พิธีชงชาเป็นวัฒนธรรมที่มีชื่อเสียงที่สุดอย่างหนึ่งของประเทศญี่ปุ่น และเรียกได้ว่าเป็นไฮไลท์หนึ่งของการท่องเที่ยวญี่ปุ่น พิธีชงชาเป็นพิธีที่ได้รับการยกย่องอย่างสูง และเป็นการทำสมาธิอย่างหนึ่งนอกจากนั้นยังเป็นการแสดงความเคารพต่อแขกผู้มาเยี่ยมชมและทำให้ผู้คนได้มารวมตัวกัน ทั้งยังแฝงไปด้วยปรัชญาของศาสนาพุทธ นอกจากนี้นักท่องเที่ยวที่ได้เข้าร่วมในพิธีชงชายังมีโอกาสได้ลิ้มรสชาติเขียวชงดี ที่ชงแบบต้นตำรับแท้ๆ (ดังรูปที่ 2.30)



รูปที่ 2.30

ที่มา: <https://www.fun-japan.jp>

2.9.5 การเขียนพู่กันญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นมีประวัติศาสตร์อันยาวนานในการสร้างสรรค์ตัวอักษรที่สวยงาม โดยเฉพาะการเขียนตัวอักษรจากปลายพู่กัน ซึ่งต้องได้รับการฝึกฝน การฝึกฝนเขียนพู่กันนี้เป็นหนึ่งในหนทางในการผ่อนคลาย และสมาธิไปพร้อมๆกับการสร้างสรรค์อีกด้วย ในการเดินทางไปญี่ปุ่น คุณเองก็สามารถฝึกเขียนพู่กันญี่ปุ่นเบื้องต้นด้วยตัวเอง โดยใช้พู่กันแบบญี่ปุ่น และมีกระดาษสำหรับเขียนพู่กัน ซึ่งมีขายทั่วไป (ดังรูปที่ 2.31)



รูปที่ 2.31

ที่มา: <https://www.google.com>

2.9.6 การแข่งซูโม่

การแข่งขันซูโม่ เรียกว่าเป็นกีฬาประจำชาติของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งนักท่องเที่ยวยังห้ามพลาดที่จะไปเที่ยวชมการแข่งขันดูสักครั้ง นอกจากการแข่งขันแล้ว นักท่องเที่ยวยังจะได้เห็นประเพณีอันหลากหลายของคนญี่ปุ่น อย่างการโยกเกลือไปที่วงแหวนของสนามแข่งขันเพื่อเป็นการชำระล้างความชั่วร้าย ก่อนมีการแข่งขัน (ดังรูปที่ 2.32)



รูปที่ 2.32

ที่มา: <https://www.fun-japan.jp>

2.9.7 เทศกาลชมดอกซากุระ

ญี่ปุ่นในช่วงฤดูใบไม้ผลิ ซึ่งเป็นเทศกาลที่น่าตื่นตาตื่นใจที่สุดอย่างหนึ่งในโลก ทุกๆปีเมื่อซากุระบาน คนญี่ปุ่นก็จะออกมาสังสรรค์ นั่งปิกนิกกันได้ต้นซากุระเพื่อชื่นชมความสวยงามของเหล่าดอกไม้ ส่วนใหญ่แล้ว เทศกาลชมดอกซากุระจะจัดขึ้นทั่วทุกที่ในประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะที่โอกินาวะหรือที่ปราสาทมัทสึยามะจะมีการจัดอย่างยิ่งใหญ่ (ดังรูปที่ 2.33)



รูปที่ 2.33

ที่มา <https://www.fun-japan.jp>

2.9.8 อิเคบานะ

อิเคบานะ หรือการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น เป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมญี่ปุ่นที่โด่งดังไปทั่วโลก จุดมุ่งหมายของการจัดดอกไม้แบบอิเคบานะ คือการจัดสมดุลของดอกไม้เพื่อให้เกิดความงามและสื่อถึงความสงบสุข ความสมดุล และการสื่อสารกับธรรมชาติ ซึ่งรากฐานของการจัดดอกไม้แบบนี้ก็คือศาสนาพุทธ (ดังรูปที่ 2.34)



รูปที่ 2.34

ที่มา: <http://www.okls.net>

2.9.9 ละครหุ่นญี่ปุ่น

ละครหุ่นญี่ปุ่นหรือเรียกอีกอย่างว่า Ningyou Joururi เป็นหนึ่งในละครหุ่นตัวแทนของญี่ปุ่น มีเอกลักษณ์พิเศษที่ละครหุ่นอย่างอื่นไม่มี คือการแบ่งหน้าที่โดยใช้คน 3 คนในการเชิดหุ่น 1 ตัว การเชิดหุ่นแบบนี้จะแบ่งเป็น 3 ส่วน โดยเป็นการบังคับส่วนหัวและมือขวา บังคับมือซ้าย และบังคับส่วนขา นอกเหนือไปจากนั้น Ningyou Joururi ยังเป็นศิลปะที่ประกอบจากหลายสาขา โดยเล่นร่วมกับเครื่องดนตรีซามิเซ็น นักประพันธ์ละครหุ่นชื่อดัง Chikamatsu Monzaemon บทประพันธ์ของเขาหลายรายการสร้างชื่อเสียงอย่างแพร่หลายให้ละครหุ่นญี่ปุ่นจากนั้นละครหุ่นญี่ปุ่นก็ได้ถูกนำไปแสดงในฐานะละครกะบูกิต่อมา (ดังรูปที่ 2.35)



รูปที่ 2.35

ที่มา: <https://livejapan.com>

2.10 วิจัยที่เกี่ยวข้อง

ภัทรวิรุท นุญลาภ:(2553) วิจัยเรื่อง การลดความสูญเปล่าของสายการผลิตกึ่งแปรรูปซูชิแช่แข็ง

งานวิจัยนี้ศึกษาเสนอแนวทางการลดความสูญเปล่าภายในสายการผลิตกึ่งแปรรูปซูชิแช่แข็ง ตามแนวทางของ ลีน ชิกส์ ชิกม่า ซึ่งเป็นประยุกต์ระหว่างแนวคิดแบบ ลีน (Lean) มุ่งเน้นเรื่องการลดความสูญเปล่าที่เกิดขึ้นภายในกระบวนการ และ แนวคิดแบบ ชิกส์ ชิกม่า โดยมีหลักในการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติเป็นสำคัญ มีระยะการทำงาน 5 ระยะ ได้แก่ ระยะการค้นหาค้นหาปัญหา (Define Phase) ระยะการวัด (Measurement Phase) ระยะการวิเคราะห์ (Analysis Phase) ระยะการปรับปรุง (Improve Phase) และระยะสุดท้ายคือ ระยะการควบคุมกระบวนการ (Control Phase)

สำหรับงานวิจัยนี้จะอธิบายถึงขั้นตอนในการดำเนินการเพื่อลดความสูญเปล่าภายในสายการผลิตแบ่งตามระยะการทำงาน 5 ระยะการทำงาน โดยระยะการค้นหาค้นหาปัญหา ทำการวิเคราะห์ความสูญเปล่าทั้ง 7 ประการ เพื่อศึกษาภาพรวมของความสูญเปล่าที่เกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการของการผลิต พบปัจจัยความสูญเปล่า 27 ปัจจัย ระยะการวัด ทำการคัดกรองปัจจัยต่าง ๆ ด้วย Cause & Effect Matrix เพื่อคัดกรองปัจจัยที่ต้องทำการปรับปรุงเหลือ 9 ปัจจัย หลังจากนั้นนำไปวิเคราะห์ด้วยเทคนิค FMEA ในระยะของการวิเคราะห์ คงเหลือปัจจัยที่นำไปทำการปรับปรุงจำนวน 5 ปัจจัย ระยะการปรับปรุง ได้อธิบายถึงแนวทางในการปรับปรุงทั้ง 5 ปัจจัย โดยร่วมกับโรงงานกรณีศึกษาเพื่อกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบให้กับหน่วยงานต่างในโรงงานกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยความสูญเปล่าดังกล่าว หลังจากการปรับปรุงได้ทำการทดสอบกระบวนการเพื่อเปรียบเทียบก่อนปรับปรุงและหลังการปรับปรุง

ภายหลังการปรับปรุงส่งผลให้รอบเวลาการผลิตลดลง 32.46% ลดจำนวนพนักงานในกระบวนการ 59 คน ลดของเสียที่เกิดขึ้น 61.45% ทั้งนี้ผลงานวิจัยชิ้นนี้ได้ทำการแก้ไขเพียง 5 ปัจจัย ที่มีผลต่อความสูญเปล่าสูงที่สุดเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษา หากทีมงานนำปัจจัยที่เหลือมาทำการแก้ไขและปรับปรุงต่อไป ความสูญเปล่าที่เกิดขึ้นภายในสายการผลิตก็มีแนวโน้มที่จะลดลง

ชลนริศกล่อมใจ15 สมสุข หินวิมาน, Ph.D.

งานวิจัยเรื่องนี้เป็นการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคซูชิของกลุ่มชนชั้นกลางในสังคมไทยที่สื่อสารผ่านการสร้าง “จริต” (Habitus) และรสนิยม (Taste) ในการบริโภคซูชิเพื่ออธิบายการดำรงอยู่ของชนชั้นกลางที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันว่ามีพฤติกรรมการบริโภคซูชิที่เหมือนหรือต่างกันอย่างไรและ ซูชินั้นจะมีความหมายอะไรในการสื่อสารให้ผู้บริโภคในส่วนของการใช้รสนิยมในการรับรู้ ที่แตกต่างกัน ปัจจุบันซูชิเป็นอาหารที่ใครๆ ก็สามารถกินได้ แต่ว่าการบริโภคซูชินั้นจะมีรูปแบบ ลักษณะ หรือความแตกต่างอย่างไรที่จะสะท้อนให้เห็นถึงรสนิยมเพื่อสร้างอัตลักษณ์และความแตกต่างให้ แก่ตนเองผ่านการบริโภคโดยศึกษาถึงการสื่อสารความหมายและรสนิยมในการบริโภคซูชิหรูหร (Premium Sushi) และ ซูชิริมทาง (Local Sushi) ที่ปรากฏในสังคมไทย ในฐานะอาหารที่เป็นตัวแทนของวัฒนธรรมจากประเทศญี่ปุ่น นอกจากซูชิจะเป็นอาหารที่เติมเต็มความต้องการทางร่างกายแล้วนั้น ยังสามารถสร้างตรรกะมูลค่าเชิงสัญลักษณ์ (Logic of sign value) ให้แก่ผู้บริโภคได้อีกด้วยในการบริโภคซูชินั้นยังสามารถสร้างตัวตนและรสนิยมผ่านการใช้อาหารทางวัฒนธรรมญี่ปุ่นเพื่อสร้างความแตกต่างให้แก่มั่นเองว่าเรานั้นคือใคร อยู่ระดับใดในสังคมผ่านการบริโภคซูชิในระดับต่างๆ ในการเข้าถึงรสนิยมที่เกิดจากการผลิตซ้ำในการบริโภคซูชินั้น จำเป็นต้องอาศัยทุน (capital) อย่าง ทุนทางเศรษฐกิจเข้ามาแลกเปลี่ยนก่อน ทุนของผู้บริโภคที่มีนั้นสามารถสร้างรสนิยมในรูปแบบของซูชิหรูหรหรือซูชิริมทางเพื่อจำแนกความแตกต่างและรสนิยมที่มีอยู่ในแต่ละชนชั้นในสังคมผ่านการบริโภคซูชิ

ความสำคัญ:ซูชิ, ญี่ปุ่น, ตรรกะการบริโภค, ผู้บริโภค, รสนิยม,อาหารญี่ปุ่น

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อหน่วยงาน	โรงแรมเดอะบাজার โฮเทล แบงค็อก
ที่ตั้ง	เลขที่ 5 ถนน รัชดาภิเษก แขวง จอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900
โทรศัพท์	02 553 5555
โทรสาร	+66 (0) 2 553 5599
E-mail	info@bangkoknightbazaar.com



รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ The Bazaar Hotel Bangkok

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

3.1.1 แผนที่ตั้งของโรงแรม



รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งโรงแรม

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

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 โรงแรม

โรงแรม เดอะบাজার โฮเทล แบงค็อก เปิดทำการเมื่อต้นปี 2559 จำนวนห้องพัก 800 กว่าห้อง และเป็นจุดเริ่มต้นการเดินทางที่ดีเยี่ยมใน กรุงเทพฯ ด้วยทำเลที่ตั้งอันเหมาะสมเจาะใน รัชดาภิเษก โรงแรม 4.5 ดาว แห่งนี้ตั้งอยู่บนทำเลที่เยี่ยมยอด ช่วยให้ท่านเข้าถึงสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมที่สุดของเมืองโดยได้ง่าย ด้วยทำเลที่สะดวกสบายของโรงแรม

เดอะบাজার โฮเทล แบงค็อก ทุ่มเทมอบความสะดวกสบายแก่ผู้เข้าพัก ด้วยบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ดีพร้อมที่สุดสำหรับคุณ คุณสามารถเพลิดเพลินไปกับสิ่งอำนวยความสะดวกระดับ

ที่อุปที่เลือกสรรมาแล้ว เช่น ฟรี Wi-Fi ทุกห้อง, ระบบความปลอดภัย 24 ชั่วโมง, แผนกต้อนรับ 24 ชั่วโมง, ที่จอดรถ, ห้องประชุม ใต้ที่โรงแรมแห่งนี้

ห้องพักทุกห้องประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกที่เลือกสรรมาแล้วอย่างดีเพื่อความสบายในระดับที่ไม่มีใครเทียบได้ โรงแรมให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกชั้นเลิศ รวมถึง สระว่ายน้ำกลางแจ้ง ให้คุณได้ผ่อนคลายหลังท่องเที่ยวเต็มที่ในเมือง อิ่มเอมกับบริการที่ไม่มีใครเทียบและทำเลที่ตั้งที่ดีเลิศได้ที่ เดอะบาชาร์ โฮเทล แบงค็อก

บริการระดับโลกดุจดังเซเลบที่เดอะบาชาร์โฮเทล แบงค็อก

เดอะบาชาร์ โฮเทล แบงค็อก ตั้งอยู่ห่างจากสถานีรถไฟใต้ดินลาดพร้าวโดยใช้เวลาเดินเพียง 5 นาที โรงแรมแห่งนี้มีสระว่ายน้ำกลางแจ้งเปิดให้เข้าใช้ตลอดทั้งปีและมีห้องอาหารในสถานที่ มีอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรี ในทุกพื้นที่ของโรงแรม

ห้องพักของ เดอะบาชาร์ โฮเทล แบงค็อก ทุกห้องมีพื้นที่ปูพรมและมีเครื่องปรับอากาศและมีวิวตัวเมืองกรุงเทพฯ มีคูนิกซ์ มินิบาร์และโทรทัศน์จอแบน ห้องน้ำในตัวมีอ่างอาบน้ำ ฟักบัวน้ำอุ่นและมีเครื่องเป่าผม มีเครื่องใช้ในห้องพักฟรีและมีเสื้อคลุมอาบน้ำ

มีแหล่งช้อปปิ้งและร้านอาหารหลายแห่งที่ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่าลาดพร้าวและอยู่ห่างออกไปโดยใช้เวลาเดินทางด้วยรถยนต์ไม่เกิน 3 กิโลเมตร และตลาดนัดจตุจักรที่ไม่ควรพลาด มีของที่ระลึกหลากหลายประเภทให้เลือกซื้อและอยู่ห่างออกไปโดยใช้เวลาเดินทางด้วยรถไฟใต้ดินเพียง 5 นาที ส่วนสนามบินดอนเมืองและสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิอยู่ห่างออกไปเป็นระยะทาง 17 กิโลเมตร และ 34 กิโลเมตร ตามลำดับ

จตุจักรเป็นจุดหมายยอดนิยมสำหรับผู้เดินทางที่สนใจช้อปปิ้งเสื้อผ้า ตลาดกลางคืน และช้อปปิ้ง ที่พักแห่งนี้ได้รับการลงความเห็นว่าคุณค่าเงินที่สุดในกรุงเทพมหานคร โดยคุ้มค่ากว่าเมื่อเปรียบเทียบกับที่พักอื่น ๆ ในเมืองนี้

3.2.2 ประเภทห้องพักมีดังนี้

1) ห้องพักรูฟี่เรีย (Superior) ห้องซูฟี่เรียมาตรฐานของเราได้รับการตกแต่งอย่างครบครันพร้อมด้วยเตียงคู่ 2 หลังหรือเตียงคิงไซส์ (ดังรูปที่ 3.3)



รูปที่ 3.3 ห้องพักรูฟี่เรีย

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

2) ห้องพัคดีลักซ์ (Deluxe) ห้องดีลักซ์มีขนาดกว้างขวางขึ้นจากห้องพักรูฟี่เรียพร้อมด้วยเตียงคิงไซส์หรือเตียงแฝด (ดังรูปที่ 3.4)



รูปที่ 3.4 ห้องพัคดีลักซ์

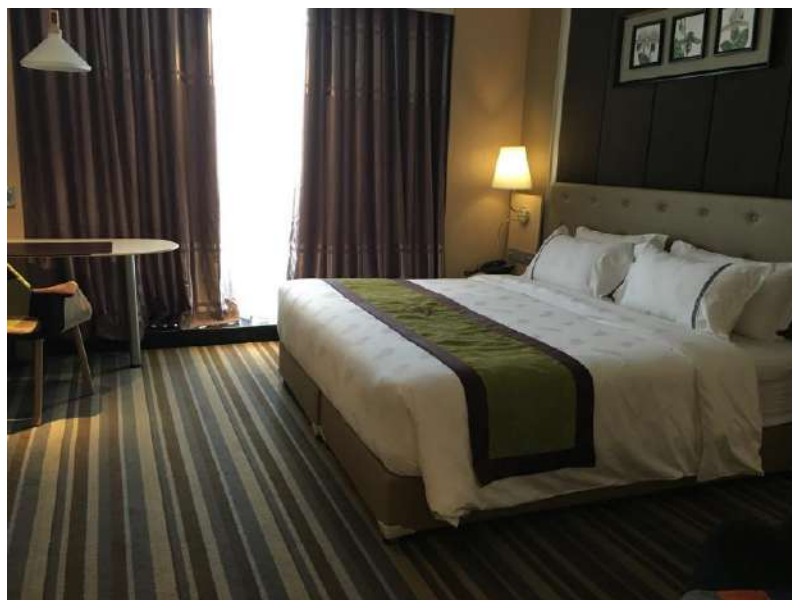
ที่มา: <http://www.thebazaarhotel.com>

3) ห้องพักรูเนียร์สวีท (Junior Suite)ห้องจูเนียร์สวีทเป็นห้องเชื่อมต่อกันมีห้องนอน 1 ห้องและห้องนั่งเล่นพร้อมตู้เตรียมอาหาร (ดังรูปที่ 3.5,3.6)



รูปที่ 3.5 ห้องพักรูเนียร์สวีท

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



รูปที่ 3.6 ห้องพักรูเนียร์สวีท

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

3.2.3 ห้องสัมมนา/จัดเลี้ยง

1. ห้อง Ratchayothin Grand (Floor 20th)

ห้องรัชโยธินแกรนด์ การตกแต่งภายในเป็นแบบโมเดิร์น เน้นใช้โทนสีม่วง-ขาว พร้อมหน้าต่างบานใหญ่และเพดานสูง 5.5 เมตร ทำให้ห้องนี้ดูโปร่ง เหมาะสำหรับจัดงานเลี้ยง งานประชุม ห้องนี้สามารถจุคนได้ 350 คน (ดังรูปที่ 3.7)



รูปที่ 3.7 ห้อง Ratchayothin Grand

ที่มา: <https://www.eventbanana.com>

2. ห้อง Ratchayothin (Floor 20th)

ห้องรัชโยธินจะเล็กกว่ารัชโยธินแกรนด์ การตกแต่งภายในยังคงเน้นโทนสีม่วง-ขาว มีหน้าต่างบานใหญ่ให้ชมวิวย่านรัชดาฯ และเพดานสูงๆ เหมาะสำหรับการจัดงานประชุม ปาร์ตี้ สัณสรรค์ขนาดเล็กถึงกลาง ห้องนี้สามารถจุคนได้ 150 คน (ดังรูปที่ 3.8)



รูปที่ 3.8 ห้อง Ratchayothin

ที่มา: <https://www.eventbanana.com>

3.ห้อง Ratchawipa (Floor 19th)

การตกแต่งภายในของห้องนี้จะใช้โทนสีที่แตกต่างออกไปจากสองห้องแรกเน้นโทนขาว-น้ำตาล สวยหรู อย่างมีสไตล์ ความพิเศษของห้องรัชวิภา คือมีพื้นที่ระดับ 1 Step เหมาะสำหรับงานที่มีงานพิธี มีการแสดง พิเศษ หรือ ใช้เป็นพื้นที่สำหรับแขก VIP ก็ได้ โดยห้องนี้สามารถจุคนได้สูงสุด 100 คน สามารถเลือกการจัดโต๊ะได้ตามต้องการ (ดังรูปที่ 3.9)



รูปที่ 3.9 ห้อง Ratchawipa

ที่มา: <https://www.eventbanana.com>

4.ห้อง Ratchadapisek (Floor 2nd)

ห้องนี้เป็นห้องที่ใหญ่ที่สุด เพราะมีพื้นที่ถึง 500 ตารางเมตร การตกแต่งภายในห้องนี้เป็นโทนขาว-ม่วง แบบโมเดิร์น เพิ่มความสนุกสนานด้วยพรมรูปวงกลมตัวๆ มาพร้อมเพดานสูง 5.5 เมตร และหน้าต่างบานโต มีแยกสัดส่วนชัดเจนระหว่างส่วนจัดงาน ส่วนต้อนรับ และส่วนอาหาร เหมาะสำหรับจัดงานหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่งานเลี้ยงบริษัท งานประชุมสัมมนา ไปจนถึงงานแต่งงาน (ดังรูปที่ 3.10)



รูปที่ 3.10 .ห้อง Ratchadapisek

ที่มา: <https://www.eventbanana.com>

3.3 สวนลุมไนท์บาซาร์



รูปที่ 3.11 สวนลุมไนท์บาซาร์

ที่มา : <https://2baht.com/suan-lum-night-bazaar-ratchada/>

เดิมทีนั้นเคยตั้งอยู่บริเวณถนนวิบูลย์และถนนพระราม 4 หมดสัญญาเช่าลง เจ้าของโครงการอย่างบริษัท แบงก์ค็อก ไนท์บาซาร์ จำกัด จึงได้มองหาทำเลใหม่และเล็งเห็นศักยภาพของบริเวณถนนรัชดาภิเษก และตัดสินใจเช่าพื้นที่ของการรถไฟแห่งประเทศไทย บริเวณแยกรัชดาภิเษกเพื่อสานต่อโครงการสวนลุมไนท์บาซาร์ให้ยังคงมีอยู่ต่อไป และเมื่อย้ายมาอยู่ตรงแยกรัชดาฯ จึงเป็นที่มาของชื่อโครงการ “สวนลุมไนท์บาซาร์ รัชดาภิเษก” ตั้งตระหง่านอยู่ตรงแยกรัชดาฯ บนเนื้อที่ 120 ไร่ สะดุดตาด้วยแสงไฟและไดโนเสาร์ตัวโตที่ดูเหมือนจะเป็นสัญลักษณ์ของสวนลุมไนท์บาซาร์บนทำเลใหม่นี้ไปเสียแล้วสวนลุมไนท์บาซาร์ รัชดาภิเษก สังกัดได้ง่ายมากเพราะตั้งอยู่ตรงหัวมุมของแยกรัชดาฯ-ลาดพร้าว หากใครที่เคยผ่านไปผ่านมามีบริเวณนั้นก็คงจะต้องเคยเห็นเป็นแน่ โดยเฉพาะตั้งแต่ช่วงค่ำเป็นต้นไปจะจึกคักด้วยผู้คนที่ยลลึงไหลกันเข้ามา รวมทั้งแสงสีบริเวณโครงการก็สะดุดตาพร้อมด้วยไดโนเสาร์ยักษ์จำลอง 3 ตัว เรียกความสนใจจากเด็กได้เป็นอย่างดีสวนลุมไนท์บาซาร์ รัชดาภิเษก เปิดบริการกันทุกวัน 24 ชั่วโมง เรียกว่าตอบโจทย์ทุกไลฟ์สไตล์ เพราะสามารถมาเดินช้

อปปั้งกันได้ตั้งแต่ช่วงกลางวัน หรือใครที่ไม่สะดวกช่วงกลางวัน หลังเลิกงานหรือช่วงดึกที่การจราจรเริ่มทุเลาเบาบางก็สามารถมาเดินเล่น ผ่อนคลาย พบปะเพื่อนฝูงหรือช้อปปิ้งสินค้าหลากหลายกันได้

3.3.1 สวนลุมไนท์บาซาร์ รัชดาฯ ภายในโครงการแบ่งพื้นที่ให้บริการดังนี้

1. โซนพื้นที่ขายของ
2. โซนถนนคนเดิน (Walking Street)
3. ซูเปอร์มาร์เก็ต 24 ชั่วโมง
4. กัดตาการและร้านอาหาร
5. โรงแรมระดับ 4 ดาว
6. โรงละคร (ความจุ 500 ที่นั่ง)
7. สวนน้ำขนาดใหญ่บนดาดฟ้า
8. สนามฝึกซ้อมและแข่งขันมวยไทย
9. สำนักงานเช่าโชว์รถซูเปอร์คาร์ (Super Car)

หากมีโอกาสได้เข้าไปยังสวนลุมไนท์ฯ จะพบว่าพื้นที่ด้านหน้าโดยรอบจะเป็นโซนกิจกรรมและตลาดถนนคนเดิน

โดยจะแบ่งย่อยๆเพื่อความเป็นสัดส่วน ดังนี้

สินค้าแฟชั่น : ทั้งเสื้อผ้า รองเท้า กระเป๋า เครื่องประดับ และสินค้าแฟชั่นอื่นๆเหมือนที่มีในตลาดนัดทั่วไป

สินค้ามือสอง : สินค้ามือทุกชนิด รวมทั้งของสะสม ของเก่าของโบราณ

สินค้าแฮนด์เมด/ของที่ระลึก : สินค้าทำมือและของที่ระลึก ซึ่งจะเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติอย่างมาก

อาหารและเครื่องดื่ม/ฟู้ดทรัค : อาหารนานาชาติ อาหารไทยและอาหารต่างชาติทั้งลาวหวาน ขนมทานเล่น เบเกอรี่ ฟาสต์ฟู้ด ทั้งแบบคือขนาดเล็กและแบบรถขายอาหาร ส่วนเครื่องดื่มก็มีทั้งร้านเล็กๆ และโซนร้านนั่งจิบๆจิบชา คิมเบียร์ ฟังเพลงเบาๆ

โซนกิจกรรม : สำหรับโซนกิจกรรมด้านหน้าโครงการ ก็จะเป็นพื้นที่ที่จัดกิจกรรมต่างๆทั้งเทศกาลหรืออีเวนต์ต่างๆรวมทั้งการจัดโชว์สินค้า และพิธีกรรมทางศาสนาไป สลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันไปตามโอกาส

สำหรับบริเวณด้านในโครงการสวนลุมไนท์ฯ รัชดา จะเป็นอาคาร 20 ชั้น แบ่งย่อยเป็น 2 โซนดังนี้

1. โรงแรมเดอะบาซาร์ โฮเทล กรุงเทพฯ (The Bazaar Hotel Bangkok) โรงแรมระดับ 4 ดาว จำนวนห้องพักทั้งหมด 800 ห้องพัก

2. ซุปเปอร์มอลล์ มีทั้งหมด 4 ชั้น มีร้านค้ากว่า 1,500 ร้าน ขายสินค้าอุปโภคบริโภคต่างๆรวมทั้งสินค้าโอท็อป (OTOP)



รูปที่ 3.12 โชนถนนคนเดิน (Walking Street)

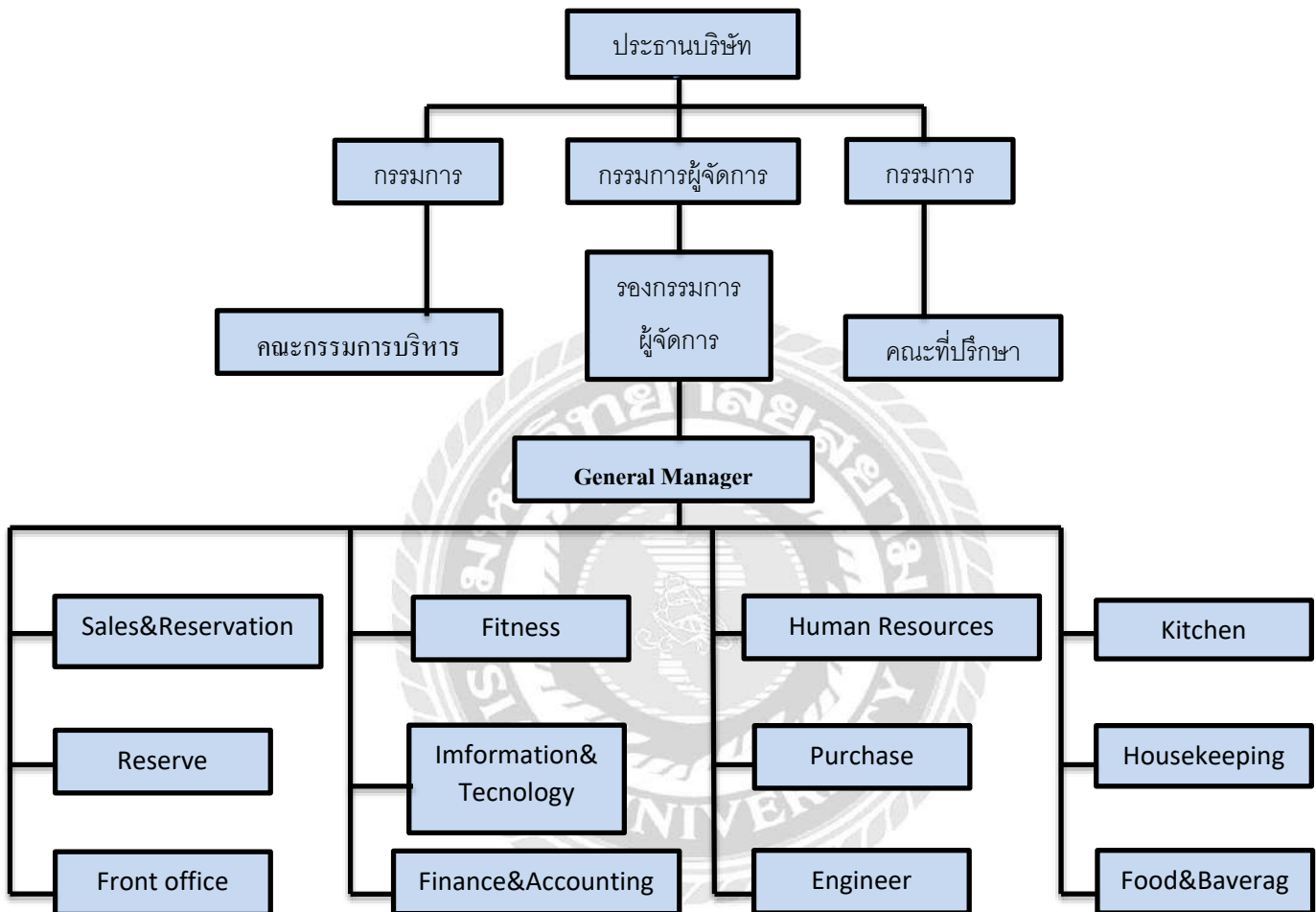
ที่มา : <https://2baht.com/suan-lum-night-bazaar-ratchada/>



รูปที่ 3.13 โชนถนนคนเดิน (Walking Street)

ที่มา : <https://2baht.com/suan-lum-night-bazaar-ratchada/>

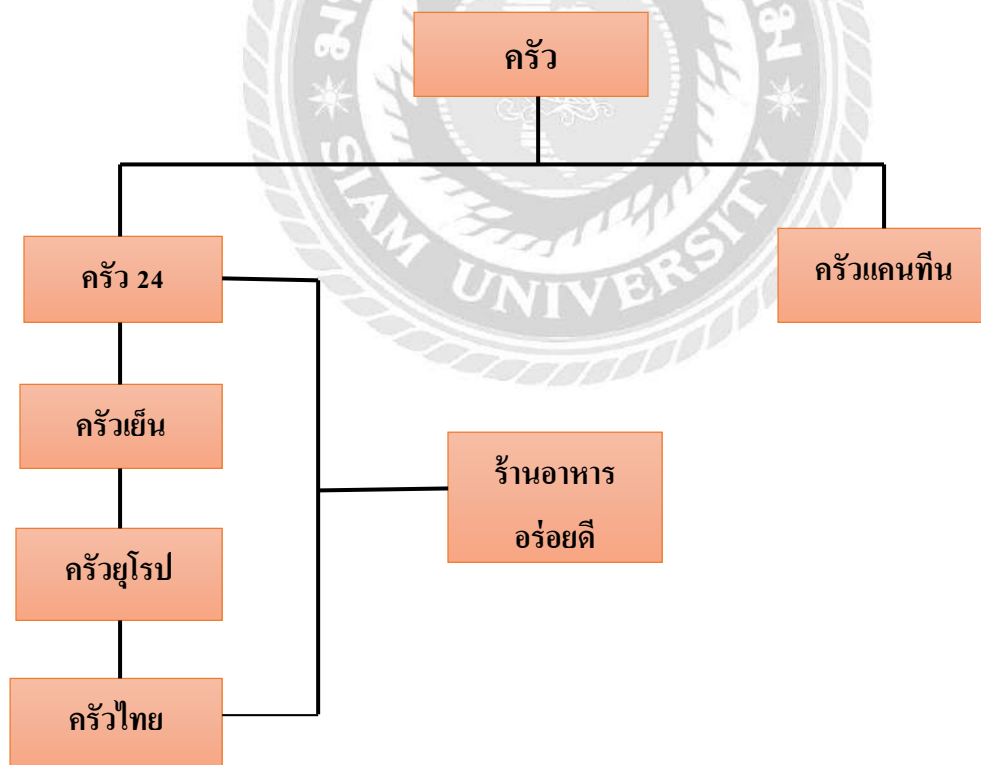
3.4 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.14 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆ ในโรงแรม

3.4.1 ครั้วของโรงแรมมี 5 ครั้ว

1. ครั้วเย็น ทำหน้าที่จัดการเรื่องผลไม้ สลัดผัก และของหวาน เตรียมจัดขึ้นไลน์อาหารบุฟเฟต์ ตอนเช้า กลางวัน และเย็น ที่ไลน์ชั้นG ร้านอาหารอร่อยดี /เตรียมผลไม้กล่อง และแซนวิชเพื่อขายที่ร้านอาหารอร่อยดี
2. ครั้วไทย ทำหน้าที่จัดเตรียมอาหารร้อนขึ้นไลน์อาหารบุฟเฟต์ ตอนเช้า และกลางวัน ที่ไลน์อาหารบุฟเฟต์ชั้น G และทำอาหารขึ้นชั้นต่างๆเมื่อมีงาน
3. ครั้วยุโรป ทำหน้าที่จัดเตรียมอาหารยุโรปขึ้นไลน์อาหารบุฟเฟต์ ตอนเช้า กลางวัน และเย็น ที่ไลน์ชั้นG ร้านอาหารอร่อยดี และทำอาหารขึ้นชั้นต่างๆเมื่อมีงาน
4. ครั้วแคนทีน จัดเตรียมอาหารสำหรับพนักงานในโรงแรม
5. ครั้ว 24 ทำหน้าที่ทำอาหารอาหารเช้าให้กับร้านอาหารอร่อยดี 24 ชั่วโมง และทำอาหารขึ้นไลน์บุฟเฟต์ในตอนเย็นที่ชั้นG



รูปที่ 3.15 แผนผังครั้วในโรงแรม

3.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย



ชื่อ

นางสาวจณิสตา รักะเสน

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย

พนักงานแผนกครัว

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

เตรียมวัตถุดิบ American Breakfast (ABF)

ดูแลไลน์ American Breakfast,Lunch

เก็บไลน์ American Breakfast,Lunch

เตรียมของสด,จัดผัก



ชื่อ

นางสาวสุนิสา จันทะเล

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย

พนักงานแผนกครัว

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

เตรียมวัตถุดิบการทำอาหารอาลาการ์ท

ช่วยจัดจานอาหาร

เดิมของ/เครื่องปรุง สำหรับทำอาหาร

ช่วยเตรียมผลไม้

ช่วยเตรียมของหวาน

เตรียมของสด/ผักสด

จัดของขึ้นไลน์อาหาร

ดูแลไลน์อาหาร

ช่วยตรวจสอบความเรียบร้อยของอาหารก่อนนำขึ้นไลน์



ชื่อ นางสาวเจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย พนักงานแผนกครัว

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย เตรียมของสด

เตรียมจัดผัก

ดูแลไลน์สุกี้

ทำวาฟเฟิล

ทอดไข่ดาว

3.6 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



พนักงานที่ปรึกษา: คุณวศพัทธ์ จิตติพรไพศาล ตำแหน่ง Sous Chef

3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง วันที่ 31 สิงหาคม 2561 เข้าปฏิบัติงาน ตั้งแต่เวลา 7.00 – 16.00 น.
/10.00-19.00

3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินงานเริ่มตั้งแต่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2561 ดังนี้

3.9 กำหนดหัวข้อโครงการ

โดยการสังเกตปัญหาต่างๆภายในองค์กรที่สามารถนำมาแก้ไขปรับปรุงได้ เพื่อนำมาเสนอเป็นหัวข้อโครงการ

3.10 เขียนโครงร่างรายงาน

ร่างหัวข้อโครงงานเพื่อนำเสนอและขอคำปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำและร่างเอกสาร โครงงานสหกิจโดยปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาถึงหัวข้อโครงงานที่กำหนดขึ้น

3.11 ทดลองการทำ

ผู้จัดทำได้ทำการทดลองการทำชุดห้อยซึ่งไม่มีปัญหาเพราะทางนักศึกษาได้มีพนักงานที่ปรึกษาคอยให้คำปรึกษาและแนะนำตลอดในการทำ

3.12 เก็บรวบรวมข้อมูล

จัดเก็บข้อมูลถึงวิธีการแก้ไขปัญหและขั้นตอนวิธีการทำจากพนักงานในครัวและพนักงานที่ปรึกษาตามหัวข้อที่กำหนด

3.13 วิเคราะห์ข้อมูล

โดยการนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์

3.14 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์เพื่อเตรียมนำเสนอ

3.15 นำเสนออาจารย์

3.16 ส่งรายงานรูปเล่มและนำเสนองานต่ออาจารย์และโครงการสหกิจศึกษา

นำรายงานส่งอาจารย์เพื่อตรวจสอบข้อมูลและรับข้อเสนอแนะเพื่อนำมาแก้ไข

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค. 61	มิ.ย. 61	ก.ค.61	ก.ย.61
1. กำหนดหัวข้อและเสนอหัวข้อ	←→			
2. รวบรวมข้อมูล		←→		
3. วิเคราะห์ข้อมูล		←→		
4. ดำเนินการทำโครงการ			←→	
5. นำเสนออาจารย์เพื่อตรวจสอบแก้ไข			←→	
6. ส่งโครงการรูปเล่มและนำเสนอโครงการ				←→

3.18 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้

วัตถุดิบ

1. ไข่ไก่
2. กุ้งสด
3. แป้งทอดกรอบ
4. เกล็ดขนมปัง
5. สาหร่ายแผ่น
6. ชีสแผ่น
7. มายองเนส
8. น้ำมันพริกเผา
9. ข้าวสวย
10. น้ำส้มสำหรับทำซุชิ
11. ซอสพริก

อุปกรณ์

1. เสื่อไม้ไผ่
2. ถุงมือ
3. เขียง
4. มีด
5. จาน

บทที่ 4

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การศึกษาทดลองวิธีการทำซูชิทอด ด้วยการวางแผน เรียนรู้ศึกษาหาข้อมูล สอบถามและร่วมมือ
คิดค้นวิธีและขั้นตอนการทำงานกับทางเซฟให้เกิดเป็นรูปร่างซูชิทอดที่น่ารับประทานแก่ผู้บริโภค

4.1 วัตถุดิบ

1. ไข่ไก่ 2 ฟอง



รูปที่ 4.1

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

2. กุ้งสด 4 ตัว



รูปที่ 4.2

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

3. แป้งทอดกรอบ 50 กรัม



รูปที่ 4.3

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4. เกี๊ยวคั่ว 60 กรัม



รูปที่ 4.4

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

5. สาหร่าย 1 แผ่น



รูปที่ 4.5

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

6. ชีส 3 แผ่น

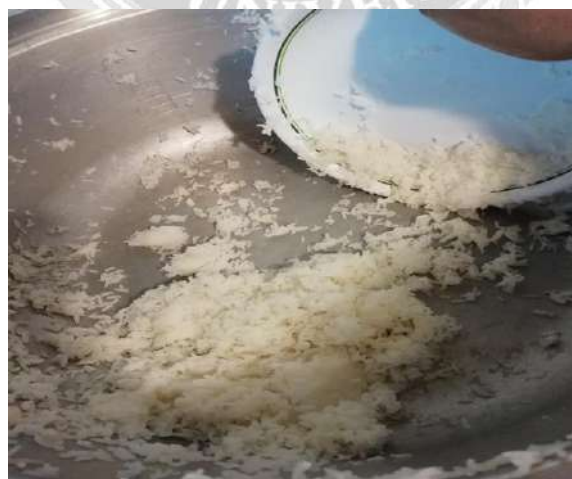


รูปที่ 4.6

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4.2 ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวที่หุงสุกร้อนๆที่เหลือจากก้นหม้อมาทำเป็นข้าวปั้น



รูปที่ 4.7

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

2. นำมาผสมกับน้ำส้มสำหรับทำซูชิ 2 ช้อนโต๊ะ



รูปที่ 4.8

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

3. และก็จะได้ข้าวปั้น



รูปที่ 4.9

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4.3 วิธีการทำไส้ซูชิ

1. นำกุ้งสด 4 ตัว มาตัดให้ตรง



รูปที่ 4.10

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

2. นำกุ้งสด คลุกแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกล็ดขนมปัง ตามลำดับ



รูปที่ 4.11

ที่มา:คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.12

ที่มา:คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.13

ที่มา คณะผู้จัดทำ

3. ตั้งกระทะให้ร้อนนำกุ้งลงทอดจนเป็นสีสวย



รูปที่ 4.14

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

หมายเหตุ: กุ้ง 3 ตัว ต่อซูชิ 1 ก้อน

4.4 วิธีการปั้น

1. วางแผ่นสาหร่ายลงบนแผ่นไม้ปั้นซูชิทอด



รูปที่ 4.15

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

2. เกลี่ยข้าวซูชิลงบนแผ่นสาหร่ายค่อยๆเกลี่ยให้กระจายให้เหลือพื้นที่ส่วนบนและล่างของสาหร่ายประมาณหนึ่งนิ้ว



รูปที่ 4.16

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

3. วางแผ่นชีสและกุ้งลงบนข้าวแล้วบีบมายองเนสลงไป



รูปที่ 4.17

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4. จากนั้นทำการม้วนซูชิให้แน่นเพื่อไม่ให้ข้าวแตกออกจากกัน



รูปที่ 4.18

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

5. นำซูชิที่ปั้นชุบแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกร็ดขนมปัง



รูปที่ 4.19

ที่มา:คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.20

ที่มา:คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.21

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

6. ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วนำซูชิลงทอดจนเป็นสีเหลืองและทิ้งไว้



รูปที่ 4.22

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

7. นำซูชิมาหั่นเป็นชิ้น



รูปที่ 4.23

ที่มา: คณะผู้จัดทำ

8. จัดตกแต่งขอบจานด้วยกรีนโอ๊คและขิงดองให้สวยงาม



รูปที่ 4.24

ที่มา: คณะผู้จัดทำ

9. นำท็อปปิ้ง ซอสมิโซะ และซอสสไปรซี่ บีบบนหน้าซูชิเพื่อให้มีรสชาติและหน้าตาที่รับประทาน



รูปที่ 4.25

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4.5 ซอสสไปซี่

วิธีการทำซอสสไปซี่

1. ส่วนผสมที่นำมาทำซอสกลั่นตั้มยำ 2 ซ้อนโต๊ะ



รูปที่ 4.26

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

2. ใส่น้ำมันพริกเผาจากพริกเผา 4 ช้อนโต๊ะ



รูปที่ 4.27

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

3. ใส่มายองเนส 1 ส่วน 5 ลงไปแล้วคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.28

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4. คนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.29

ที่มา:คณะผู้จัดทำ

4.6 การทำซูชิทอดมีต้นทุนในการผลิตตามตารางที่ 4.1 ดังนี้

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	ต้นทุน	ราคาต่อหน่วย (กก./บาท)
1.	ไข่ไก่	2	ฟอง	10	120
2.	กุ้งสด	4	ตัว	-	-
3.	แป้งทอดกรอบ	50	กรัม	-	-
4.	เกล็ดขนมปัง	60	กรัม	-	-
5.	สาหร่ายแผ่น	1	แผ่น	20	125
6.	ชีสแผ่น	3	แผ่น	-	-
7.	มายองเนส	1 ส่วน 5	กรัม	-	-
8.	น้ำมันพริกเผา	4	ช้อนโต๊ะ	-	-
9.	ซอสพริก	2	ช้อนโต๊ะ	-	-
				รวมต้นทุนต่อ 1 สูตร	30
				ต้นทุน 1 กล่อง ราคา	30
				ราคาขาย	60
				กำไร	30

ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำซูชิทอด

หมายเหตุ: -วัตถุดิบที่ไม่มีต้นทุน ได้นำจากทางโรงแรมมาใช้

-1กล่อง บรรจุซูชิ 6 ชิ้น

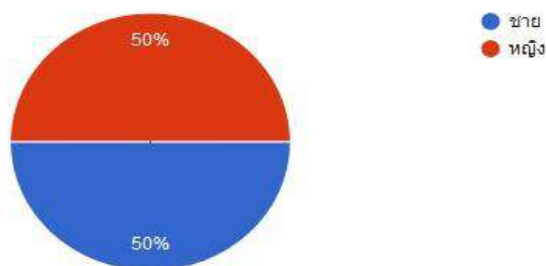
4.7 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด

1. ด้านเพศ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่า มีเพศชายร้อยละ 50.00 เพศหญิงร้อยละ 50.00 สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงเท่ากับเพศชาย (ดังรูปที่ 4.30)

เพศ

คำตอบ 20 ข้อ



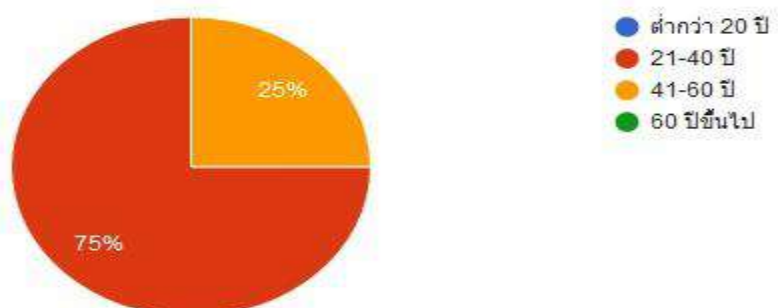
รูปที่ 4.30 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ

2. ด้านอายุ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามอายุต่ำกว่า 20 ปีไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม อายุ 20-40 ปี ร้อยละ 75.00 อายุ 41-60 ปีร้อยละ 25.00 และอายุ 60ปีขึ้นไปไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามอายุระหว่าง 20-40ปีมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.31)

อายุ

คำตอบ 20 ข้อ



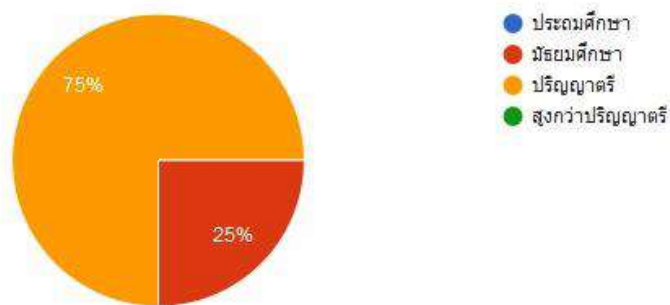
รูปที่ 4.31 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผลจากแบบสอบถาม พบว่า ระดับประถมศึกษา ไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม ระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 25.00 ระดับปริญญาตรีร้อยละ 75.00 สูงกว่าปริญญาตรี ไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามระดับปริญญาตรีมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.32)

ระดับการศึกษา

คำตอบ 20 ข้อ



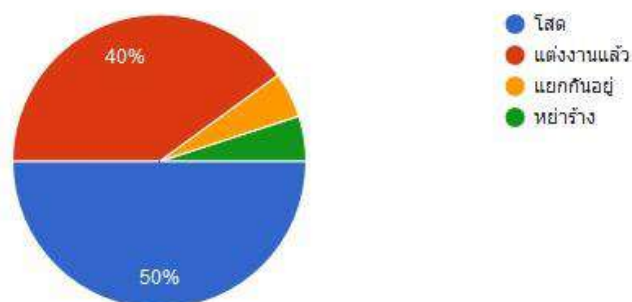
รูปที่ 4.32 ผลการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา

4. สถานะ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่า สถานะโสดร้อยละ 50.00 แต่งงานแล้วร้อยละ 40.00 หย่าร้างร้อยละ 5.00 สูงกว่าแยกกันอยู่ 5.00 สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามสถานะโสด มากที่สุด (ดังรูปที่ 4.33)

สถานะ

คำตอบ 20 ข้อ



รูปที่ 4.33 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสถานะ

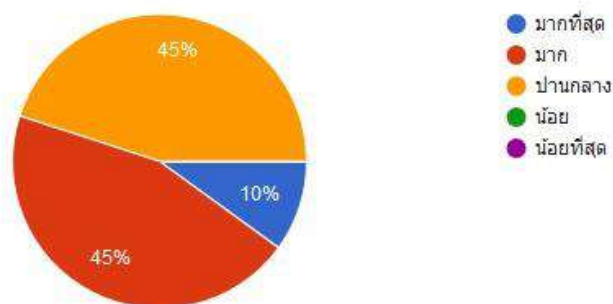
4.7.1 ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภค

1. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน รสชาติ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านรสชาติ มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 10.00 รองลงมามีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 45.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 45.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.65 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมาก(ดังรูปที่ 4.34)

รสชาติของอาหาร

คำตอบ 20 ข้อ



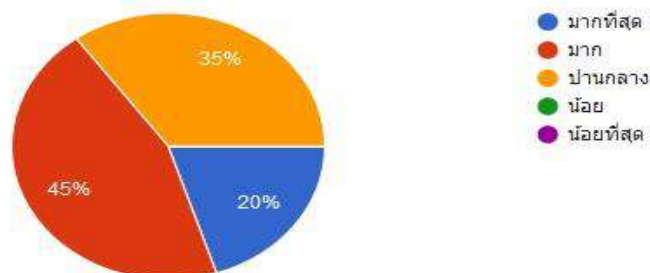
รูปที่ 4.34 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านรสชาติ

2. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน สี

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านสี มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 20.00 รองลงมามีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 45.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 35.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.85 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.35)

สีสันทันความน่ารับประทาน

คำตอบ 20 ข้อ



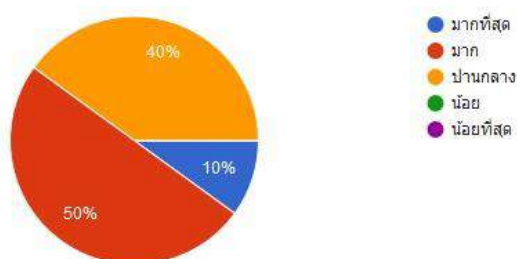
รูปที่ 4.35 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านสีสันทันความน่ารับประทาน

3. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน กลิ่น

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านกลิ่น มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 10.00 รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 50.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 40.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.7 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.36)

กลิ่นของอาหาร

คำตอบ 20 ข้อ



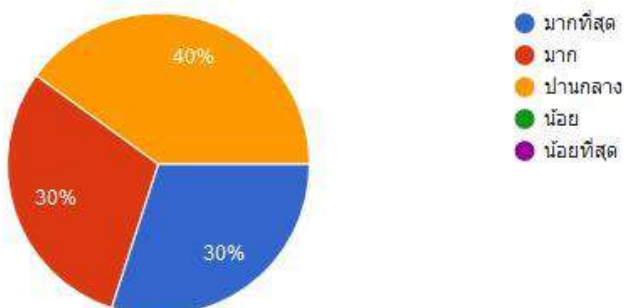
รูปที่ 4.36 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านกลิ่น

4. ปัจจัย/คุณลักษณะด้านความคิดสร้างสรรค์

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์ มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 30.00 รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 30.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 40.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.9 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.37)

ความคิดสร้างสรรค์

คำตอบ 20 ข้อ



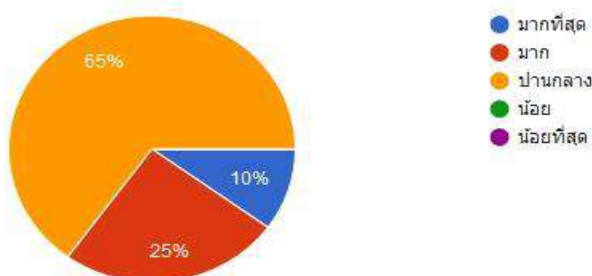
รูปที่ 4.37 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์

5. ปัจจัย/คุณลักษณะด้านความสะอาดของอาหาร

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านความสะอาดของอาหาร มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 10.00 รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 25.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 65.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.45 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.38)

ความสะอาดของอาหาร

คำตอบ 20 ข้อ



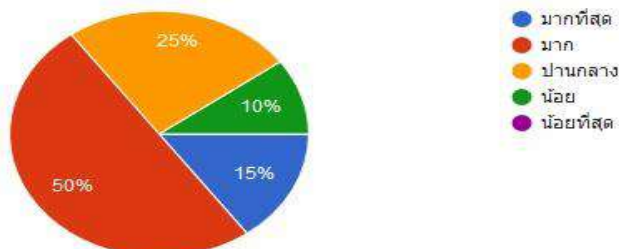
รูปที่ 4.38 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความสะอาดของอาหาร

6. ปัจจัย/คุณลักษณะด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์ มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 15.00 รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 50.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.7 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.39)

การแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์

คำตอบ 20 ข้อ



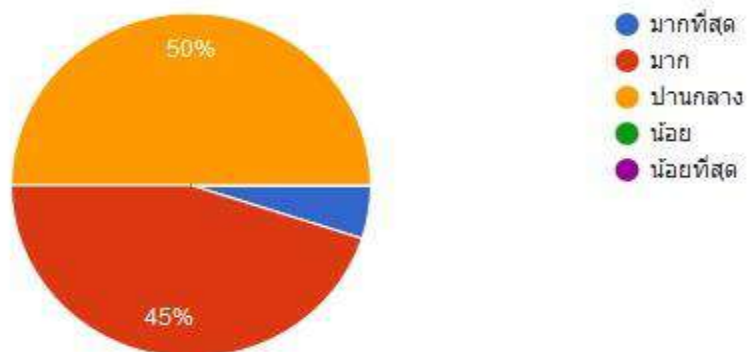
รูปที่ 4.39 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์

7. ปัจจัย/คุณลักษณะด้านการตกแต่งหน้าตาอาหาร

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการตกแต่งหน้าตาอาหาร มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 5.00 รองลงมามีความพึงพอใจมากร้อยละ 45.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 50.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.55 เมื่อนามาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.40)

การตกแต่งหน้าตาอาหาร

คำตอบ 20 ข้อ



รูปที่ 4.40 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการตกแต่งหน้าตาอาหาร

กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในการแปลความหมาย

ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
4.50 -5.00	ระดับความพึงพอใจมากที่สุด
3.50 – 4.49	ระดับความพึงพอใจมาก
2.50 – 3.49	ระดับความพึงพอใจปานกลาง
1.50 – 2.49	ระดับความพึงพอใจน้อย
1.00 – 1.49	ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.2 เกณฑ์ค่าเฉลี่ย

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.00 – 1.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.50 – 2.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 2.50 – 3.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 3.50 – 4.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 4.50 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

4.6.2 สรุปความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ (ดังตารางที่ 4.3)

ความพึงพอใจที่มีต่อ แยมส้มโอ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านรสชาติ	3.65	ระดับความพึงพอใจมาก
2.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านสีส้ม	3.85	ระดับความพึงพอใจมาก
3.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านกลิ่น	3.7	ระดับความพึงพอใจมาก
4.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านความคิดสร้างสรรค์	3.9	ระดับความพึงพอใจมาก
5.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านความสะอาดของอาหาร	3.45	ระดับความพึงพอใจปานกลาง
6.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์	3.7	ระดับความพึงพอใจมาก
7.ปัจจัย/คุณลักษณะด้านการตกแต่งหน้าตาอาหาร	3.55	ระดับความพึงพอใจมาก

ตารางที่ 4.3 ตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ

ผลจากแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อซูชิทอด ปัจจัย/คุณลักษณะด้านรสชาติมีระดับความพึงพอใจมาก ปัจจัย/คุณลักษณะความพึงพอใจด้านสีส้มมีระดับความพึงพอใจมาก ปัจจัย/คุณลักษณะความพึงพอใจด้านกลิ่นมีระดับความพึงพอใจมาก ปัจจัย/คุณลักษณะด้านความคิดสร้างสรรค์มีระดับความพึงพอใจมาก ปัจจัย/คุณลักษณะด้านความสะอาดของอาหารระดับความพึงพอใจปานกลาง ด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์ระดับความพึงพอใจมาก และด้านการปัจจัย/คุณลักษณะด้านความแปลกใหม่ของอาหารมีระดับความพึงพอใจมาก



บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายและข้อเสนอแนะ

จากการที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ได้ฝึกประสบการณ์ที่โรงแรมเดอะบาสาร์ โฮเทล แบงค็อก ได้มีการสังเกตการทำอาหารของแผนกครัวในแต่ละครั้งว่ามีการทำอาหารขึ้นไลน์บุฟเฟต์เป็นจำนวนมากจึงมักจะมีอาหารเหลือลงมาแต่ละครั้งค่อนข้างมาก ทางผู้ฝึกประสบการณ์จึงเล็งเห็นช่องทางและความสำคัญ ของอาหารเหล่านั้น ผู้ฝึกประสบการณ์จึงได้เลือกซื้อมาทำเป็นเมนูใหม่เนื่องจากมักจะเหลือเป็นจำนวนมาก และเป็นเมนูที่มีต้นทุนสูงเพื่อไม่ให้เสียเปล่า ทางผู้ฝึกประสบการณ์มาทำเป็นซูชิทอดซึ่งเป็นเมนูที่แปลกใหม่และยังไม่เคยมีในสถานประกอบการมาก่อน อีกทั้งเพื่อให้วัตถุดิบนั้นได้ถูกใช้อย่างคุ้มค่า

การจัดทำซูชิทอดในครั้งนี้กลุ่มผู้ฝึกประสบการณ์ได้รับความรู้และแนวทางในการจัดการกับวัตถุดิบต่างๆ ให้คุ้มค่าและแปลกใหม่ซึ่งจะทำให้เรารู้คุณค่าและประโยชน์ของอาหารซึ่งอาหารบางอย่างสามารถนำไปประยุกต์และต่อยอดขึ้นไปเพื่อเป็นประโยชน์ให้กับสถานประกอบการจากประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนี้สามารถนำไปปรับคิดในอนาคตเมื่อจบการศึกษาได้ใช้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่า และเป็นประโยชน์

5.1 สรุปผลโครงการ

ดังนั้นการจัดทำโครงการซูชิทอดในครั้งนี้ ทางกลุ่มนักศึกษาฝึกประสบการณ์ได้รับการเรียนรู้และแนวทางในการปฏิบัติงานในครั้งนี้เพื่อนำของที่เหลือใช้มาประยุกต์เพื่อให้เกิดคุณค่ากับวัตถุดิบและคุ้มค่ากับวัตถุดิบที่จัดซื้อ และได้อัดแปลงให้เกิดเมนูที่แปลกใหม่เพื่อต่อยอดให้เกิดประโยชน์ต่อทางโรงแรม และนักศึกษาฝึกประสบการณ์ เมื่อจบการศึกษาเป็นบัณฑิตทางเราจะได้นำความรู้ทั้งหมดไปเป็นแนวทางให้เกิดประโยชน์ต่อชีวิตจริงและได้เป็นวิชาชีพแก่นักศึกษาฝึกประสบการณ์

5.1.1 ปัญหาที่พบในโครงการ

1. เนื่องจากซูชิมีการนำไปทอดจึงเกิดปัญหาในเรื่องความกรอบของซูชิ
2. นักศึกษายังขาดความรู้ ความเข้าใจในการทำโครงการ
3. อุปกรณ์ในการทดลองยังขาดแคลนในบางส่วน
4. ทางโรงแรมไม่มีครัวญี่ปุ่นเลยทำให้ไม่สะดวกต่อการทดลองและปฏิบัติงาน

5.1.2 การแก้ไขปัญหา

1. ควรรับประทานซูชิทอดหลังจากทอดเสร็จใหม่ๆ เพื่อที่ซูชิจะยังคงความกรอบและยังมีรสชาติที่ดี
2. ศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมและสอบถามพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา
3. ทางเราได้ซื้ออุปกรณ์เพื่อให้สะดวกต่อการทดลองและปฏิบัติงาน
4. เนื่องจากทางโรงแรมไม่มีครัวญี่ปุ่นในการทำอาหารนั้นจะต้องใช้ครัวร่วมกับครัวอื่นๆที่สะดวกที่สามารถปฏิบัติงานได้

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

1. สถานประกอบการสามารถนำวัตถุดิบเหลือจากการขึ้นไลน์บุฟเฟต์มาประยุกต์ให้เป็นประโยชน์
2. สถานประกอบการได้เกิดความคิดที่แปลกใหม่และนำมาเสนอต่อเพื่อให้เป็นซูชิทอดที่แปลกใหม่
3. สถานประกอบการได้นำวัตถุดิบที่เหลือมาดัดแปลงไม่ให้เหลือทิ้ง

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ ที่โรงแรมเดอะบาร์ชา โฮเทล แวงค็อก ในแผนกครัว ได้รับความรู้และประสบการณ์เป็นอย่างมากสามารถสรุปผลได้ดังนี้

5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ได้รับความรู้และเทคนิคใหม่ๆในการทำอาหาร
2. ได้ลงมือปฏิบัติงานจริง
3. ได้รู้จักฝึกความอดทนในการปฏิบัติงาน
4. ได้ประสบการณ์ในการทำงานใหม่ๆ
5. ได้พบเพื่อนใหม่และได้รู้จักการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน
6. ได้ฝึกวินัยให้ตนเอง และความรับผิดชอบในหน้าที่
7. ได้ความสามัคคีในการทำงานร่วมกับคนอื่น
8. ได้ข้อคิดจากการปฏิบัติงานเพื่อเป็นแนวทางในการทำงานจริง
9. ได้แก้ไขปัญหาต่างๆระหว่างปฏิบัติงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ขาดความชำนาญในการใช้อุปกรณ์ภายในครัว ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายต่อนักศึกษาฝึกงาน
2. ผู้ฝึกประสบการณ์ทำงานค่อนข้างล่าช้าเนื่องจากขาดประสบการณ์ในด้านการทำครัว
3. มักมีความไม่เข้าใจในกระบวนการทำงานต่างๆ

5.2.3 การแก้ไขปัญหา

1. ควรฝึกใช้อุปกรณ์ให้ชำนาญ หรือสอบถามพี่ในครัวเมื่อไม่เข้าใจการทำงานของอุปกรณ์นั้นๆ
2. พยายามฝึกฝนตัวเองให้มีความว่องไวในการทำงานมากขึ้น
3. หากไม่เข้าใจงานในจุดๆใด ควรถามพนักงานที่ครัวให้เกิดความเข้าใจเพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาดและส่งผลกระทบต่อการทำงาน



บรรณานุกรม

ฐานิดา จำปิมาย. (2559, 21 พฤศจิกายน). *ประเภทอาหารญี่ปุ่น*. [เว็บไซต์]. เข้าถึงได้จาก

<http://tanidapp.blogspot.com/>

น้ำอ้วน. (2561). *สิ่งที่สมควรและไม่สมควรปฏิบัติในขณะที่รับประทานซูชิ*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.hungryfatguy.com/2015/01/sushi>

พรนิสา เจียมจันทร์. (2554, 17 มิถุนายน). *อาหารญี่ปุ่น*. [เว็บไซต์]. เข้าถึงได้จาก [http://pccnst10121.](http://pccnst10121.blogspot.com/)

[blogspot.com/](http://pccnst10121.blogspot.com/)

อานีวา นาวา. (2561). *ประโยชน์ของซูชิ*. เข้าถึงได้จาก [https://sites.google.com/site/shopaneewa/](https://sites.google.com/site/shopaneewa/prayochhn-khxng-kar-rab-prathan-suchi)

[prayochhn-khxng-kar-rab-prathan-suchi](https://sites.google.com/site/shopaneewa/prayochhn-khxng-kar-rab-prathan-suchi)

All About Japan. (2561). *"ข้าวญี่ปุ่น" กับความอร่อยอันเป็นเอกลักษณ์*. เข้าถึงได้จาก [https://www.sanook.com/](https://www.sanook.com/moshimoshi/3967/)

[moshimoshi/3967/](https://www.sanook.com/moshimoshi/3967/)

Event Banana Team. (2561). *พาดูห้องจัดเลี้ยงสุดหรูที่ The Bazaar Hotel Bangkok*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.eventbanana.com/Blog/146/full-review-the-bazaar-bangkok>

Fun Japan. (2559). *วัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมของประเทศญี่ปุ่น*. เข้าถึงได้จาก [https://www.fun-](https://www.fun-japan.jp/th/articles/6721?vertical=travel)

[japan.jp/th/articles/6721?vertical=travel](https://www.fun-japan.jp/th/articles/6721?vertical=travel)

Napat Unprayool. (2553). *ความเป็นมาของอาหารญี่ปุ่น*. เข้าถึงได้จาก [https://sites.google.com/site/](https://sites.google.com/site/napat44517/xahar-yipun-1/prawati-khwam-pen-ma)

[napat44517/xahar-yipun-1/prawati-khwam-pen-ma](https://sites.google.com/site/napat44517/xahar-yipun-1/prawati-khwam-pen-ma)

Sushi Lover. (2561). *ความเป็นมาของซูชิ*. เข้าถึงได้จาก http://www.lekcooking.com/view_story.php?id=13



ภาคผนวก ก

แบบสอบถามงานวิจัย

เรื่อง ชูชิตอด

คำชี้แจงแบบสอบถาม

1. เพื่อสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค
2. กาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เลือก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า20ปี ☐ 20-40ปี ☐ 41-60ปี ☐ 60 ปีขึ้นไป
3. ระดับการศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา ☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
4. สถานะ ☐ โสด ☐ แต่งงานแล้ว ☐ แยกกันอยู่ ☐ หย่าร้าง
5. อาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ พนักงานบริษัท ☐ ธุรกิจส่วนตัว
☐ ข้าราชการ ☐ อื่นๆ.....

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้บริโภค

รายละเอียด	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รสชาติของอาหาร					
2. สีสี้นความน่ารับประทาน					
3. กลิ่นของอาหาร					
4.ความคิดสร้างสรรค์					
5.การแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์					
6.การตกแต่งหน้าตาอาหาร					
7.ความสะอาดของอาหาร					

ข้อเสนอแนะ.....
.....



ภาคผนวก ข

ภาพการปฏิบัติงาน



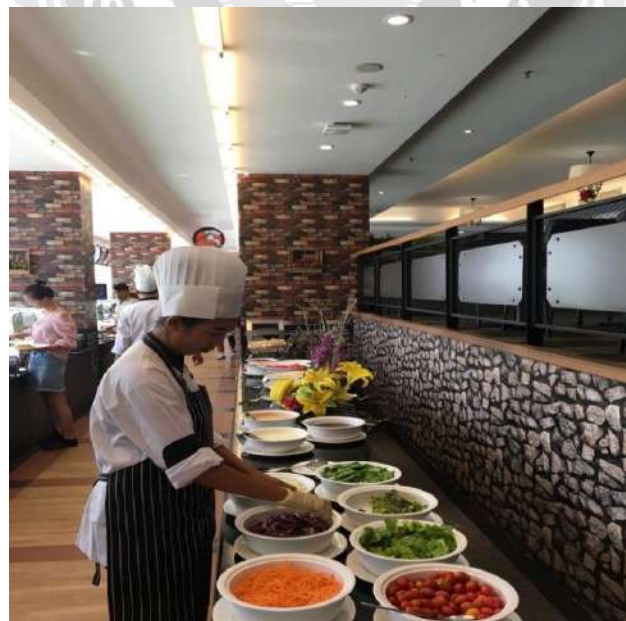
รูปที่ ข - 1 ปั่นซูชิ



รูปที่ ข – 2 จัดผักบนไลน์อาหาร



รูปที่ ข – 3 ดูแลไลน์อาหาร



รูปที่ ข – 4 เติมผักบนไลน์อาหาร



รูปที่ ข - 5 ปลอกผลไม้



รูปที่ ข - 6 ตัดกุ้งให้ตรง



รูปที่ ข – 7 เตรียมวัตถุดิบทำซูชิ



รูปที่ ข – 8 ทำวาซาบิ

ภาคผนวก ค



บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



ด้านการปฏิบัติหน้าที่และการทำงานของนักศึกษาฝึกงาน

มีความขยันอดทนและมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่ของตนเองที่ทางพนักงานครัวหรือหัวหน้าแผนกได้มอบหมายให้ทำ ซึ่งได้รับความร่วมมือจากนักศึกษาเป็นอย่างดี และเรียนรู้ได้ไว ไม่ว่าจะเป็นการจัดเตรียมของหรือวัตถุดิบต่างๆของทุกเมนูอาหารที่ทางครัวได้จัดเตรียมเมนูไว้ให้ รวมถึงการปั่นซูชิและปอกผลไม้ ซึ่งนักศึกษาทุกคนทำได้ดีตลอด ทางโรงแรมมีแผนกครัวอยู่ 5 แผนก ซึ่งนักศึกษาจะต้องหมุนเวียนกันทุกเดือน สลับกันไปจนกว่าจะจบหลักสูตรการฝึกงาน ซึ่งนักศึกษาทุกคนได้ทำหน้าที่ของตนเองได้ดีตั้งแต่ต้นจนจบ ซึ่งหวังว่าการที่นักศึกษาได้เข้ามาปฏิบัติหน้าที่การฝึกงานในครั้งนี้จะนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกงานในครั้งนี้ไปประกอบอาชีพหรือศึกษาและพัฒนาต่อไปในอนาคต

พนักงานที่ปรึกษา

คุณวศพัทธ์ จิตติพรไพศาล



ภาคผนวก ง

โครงการสหกิจศึกษา ซูชิทอด

Fried Sushi

นางสาวฉนิษฐา รักจะเสน นางสาวสุนิสา จันทะเล นางสาวเจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ

อาจารย์ที่ปรึกษา : ธนวรรณ ทะนันชัย

โครงการสหกิจศึกษาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

บทคัดย่อ

โครงการซูชิทอด จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการจะสร้างสรรค์และศึกษาการทำซูชิในรูปแบบอาหารฟิวชั่น โดยใช้วัตถุดิบที่เหลือจากการทำซูชิในแต่ละวันมาคิดเป็นเมนูใหม่เพื่อไม่ให้วัตถุดิบที่เหลือในแต่ละวันนั้น ต้องทิ้งให้เสียเปล่าและอีกทั้งยังเป็นการลดการทิ้งขยะภายในโรงแรมรวมทั้งเป็นการใช้วัตถุดิบเหลือให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย

เมื่อกล่าวถึงซูชิหลายคนต้องนึกถึงข้าวปั้นที่มีหน้าตาหลากหลายชนิดที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งในปัจจุบันซูชิเป็นอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมสูงและเป็นอาหารที่หาได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้า ร้านทั่วไปและตามร้านสะดวกซื้อต่างๆ ที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งซูชิมีหน้าตาที่หลากหลายแบบให้เลือก เช่น ซูชิหน้าแซลมอน แครีฟอว์เนียโรล ไข่ปลาแซลมอนและไข่หวาน เป็นต้น

เมื่อนักศึกษาได้ฝึกงานแผนกครัวกับทางโรงแรมมาแล้ว จึงได้ความคิดว่าซูชิทอดเป็นอาหารที่ทางโรงแรมไม่มีเสิร์ฟในไลน์อาหารให้ลูกค้าและทาง

กลุ่มของนักศึกษาฝึกงาน ได้คิดค้นการทำซูชิในรูปแบบใหม่ขึ้นเพื่อให้เกิดความน่าสนใจและเมนูอาหารใหม่ๆ เพราะรูปแบบของซูชิได้ถูกเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและความเหมาะสม ความนิยมในยุคนี้ยิ่งด้วย เป็นเมนูทานง่าย น่าสนใจ สำหรับยุคและสมัยนี้ เราจึงนำมาดัดแปลงให้เกิดหน้าตาที่แปลกใหม่ เพื่อให้เป็นเมนูซูชิทอดที่สร้างสรรค์มากยิ่งขึ้น

Abstract

The Fried Sushi Project has the purpose to create and study about fusion food cooking by using left over sushi ingredients in each day to create a new menu and non't have to throw it away. Moreover, it can reduce the amount of trash in the hotel too, including the leftover ingredients as much as possible.

When talking about sushi, people may think of onigiri in various shapes. Nowadays, sushi is the Japanese food most popular and easy to find in super store or supermarkets. So, sushi has many choices such as salmon sushi, California roll, Ikura, Tamago.

The students were trained in the department of cuisine in the hotel and found that they realize the hotel

doesn't have fried sushi in the menu line before. Trainee then created sushi in a new way to make it more interesting and change it up to date to suit this age. It is good for customers and creative new menu.

Keywords : Fried sushi/Japanese Food/Fusion Food

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำซูชิทอดในรูปแบบที่แปลกใหม่
2. เพื่อเป็นสื่อในการศึกษาการทำซูชิทอด
3. เพื่อทดลองวิธีการทำซูชิทอดให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ที่มาศึกษาหาข้อมูล

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้ที่กำลังคิดค้นวิธีการทำอาหารในรูปแบบใหม่หรืออาหารฟิวชั่น
2. เพื่อเป็นการนำเสนอซูชิทอดในรูปแบบของอาหารฟิวชั่นให้กับผู้ที่สนใจ
3. เป็นความรู้แก่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงเพื่อให้เกิดประโยชน์

ความเป็นมาของซูชิ

จุดเริ่มต้นของซูชินั้นเริ่มมาตั้งแต่ก่อนปีคริสต์ศักราชจากการเริ่มปลูกข้าว และการจับปลาตามแม่น้ำและในนาข้าว สมัยก่อนไม่มีตู้เย็นและเครื่องทำน้ำแข็งรักษาความสดของปลาให้นานๆ ได้เหมือนปัจจุบัน อีกทั้งปัญหาทางฤดูกาลที่อาจเกิดการแห้งแล้งและฝนตกทำให้ไม่สามารถมีโปรตีนจากปลามารับประทานได้ตลอดทั้งปี จุดเริ่มต้นของซูชิจึงเกิดขึ้นจากการนำข้าวมาหมักปลาและเนื้อสัตว์ ซึ่งแลกติดแอซิดแบคทีเรียตามธรรมชาติในข้าวจะเจริญและเปลี่ยนแป้งข้าวให้เป็นกรดแลกติก ซึ่งช่วยป้องกันการเน่าเปื่อยของปลาและเนื้อสัตว์ได้

ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าว ซูชิมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วซึ่งเกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น และซูชิก็ไม่น่าจะใช้อาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ด้วยเชื่อกันว่าน่าจะนำเข้าจากเมืองจีนเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 7 เนื่องจากมีเอกสารโบราณเก่าแก่ของจีนกล่าวถึงอาหารประเภทที่มีหน้าตาเหมือนกับซูชินี้เอาไว้ตั้งแต่ปลายคริสต์ศตวรรษที่ 2 อาหารดังกล่าวเป็นปลาเค็มที่ใช้ข้าวเป็นตัวหมักจะนำมากินก็ต่อเมื่อปลาได้ที่แล้ว และกินเฉพาะแต่ปลาเท่านั้นส่วนข้าวนั้นเอาไปทิ้ง

แต่ถึงอย่างนั้นเหตุผลที่ซูชิเป็นอาหารยอดนิยมอย่างหนึ่งของคนทั้งโลกได้ก็เพราะรสชาติของ ข้าวญี่ปุ่นที่เหนียวนุ่ม หมักกับน้ำส้มสายชู วางทับหน้าด้วยปลาดิบที่แรมมาสดๆ ร้อนๆ ซึ่งในยุคนั้นซูชิมีอยู่ด้วยกัน 2 แบบ คือ ซูชิรูปแบบคันไซ (Kansai Style) มีต้นกำเนิดจากจังหวัดโอซาก้า ต้นแบบของโอชิซูชิ ที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน และซูชิรูปแบบเอโดะ (Edo Style) มาจากโตเกียว ที่มาของ นิริซูชิ อันโด่งดังในทุกวันนี้ จนเมื่อศตวรรษที่ 18 คุณโยเฮอิ (Yohei) พ่อครัวชาวญี่ปุ่นคนหนึ่งก็ได้คิดค้นซูชิรูปแบบใหม่ขึ้นมา โดยคิดแปลงให้มีความสด สะอาด และรสชาติถูกปากคนในยุคปัจจุบันมากขึ้น ส่งผลให้ซูชิเป็นหนึ่งในอาหารของครัวโลกไปเป็นที่เรียบร้อย อาหารญี่ปุ่น ถือเป็นหนึ่งในอาหารที่มีวิวัฒนาการและมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน มนต์เสน่ห์ของอาหารญี่ปุ่นอย่างหนึ่งเรื่องของความสด และความใส่ใจในการคัดสรรวัตถุดิบและการนำเสนอหน้าตาของอาหารนั้นๆ หนึ่งในอาหารญี่ปุ่นที่หลายคนชอบสั่ง เมื่อมาร้านก็คงหนีไม่พ้นซูชิ หลายคนคงคิดว่าซูชิก็คือข้าวปั้นชิ้นพอคำ ที่มีเนื้อปลาวางอยู่ข้างบนเท่านั้น นอกจากซูชิที่เราเห็นแบบที่เป็นข้าวปั้นพอคำ แล้วมีเนื้อปลาวางอยู่ด้านบนนั้น

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

วัตถุดิบ

1. ไข่ไก่ 2 ฟอง
2. กุ้งสด 4 ตัว
3. แป้งทอดกรอบ 50 กรัม
4. เกล็ดขนมปัง 60 กรัม
5. สาหร่ายแผ่น 1 แผ่น
6. ชีสแผ่น 3 แผ่น
7. มายองเนส 1 ส่วน 5 กรัม
8. น้ำมันพริกเผา 4 ช้อนโต๊ะ
9. ข้าวสวย
10. น้ำส้มสำหรับทำซูชิ 2 ช้อนโต๊ะ
11. ซอสพริก 2 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

วิธีการทำข้าวซูชิ

1. นำข้าวที่หุงสุกร้อนๆ ที่เหลือจากก้นหม้อมาทำเป็นข้าวปั้น
2. นำมาผสมกับน้ำส้มสำหรับทำซูชิ 2 ช้อนโต๊ะ
3. และก็จะได้ข้าวปั้น

วิธีการทำไส้ซูชิ

1. นำกุ้งสด 4 ตัว มาตัดให้ตรง
2. นำกุ้งสด คลุกแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกล็ดขนมปัง
3. ตั้งกระทะให้ร้อนนำกุ้งลงทอดจนเป็นสีสวย

วิธีการปั้น

1. วางแผ่นสาหร่ายลงบนแผ่นไม้ปั้นซูชิทอด
2. เกลี่ยข้าวซูชิลงบนแผ่นสาหร่ายค่อยๆ เกลี่ยให้กระจายให้เหลือพื้นที่ส่วนบนและล่างของสาหร่ายประมาณหนึ่งนิ้ว
3. วางแผ่นชีสและกุ้งลงบนข้าวแล้วบีบมายองเนสลงไป

4. จากนั้นทำการม้วนซูชิให้แน่นเพื่อไม่ให้ข้าวแตกออกจากกัน
5. นำซูชิที่ปั้นหุบแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกล็ดขนมปัง
6. ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วนำซูชิลงทอดจนเป็นสีเหลืองและทั้งไข่
7. นำซูชิมาหั่นเป็นชิ้น
8. จัดตกแต่งขอบจานด้วยกรีนโอ๊คและคิงดองให้สวยงาม
9. นำท็อปปิ้ง ซอสมิโซะ และซอสสไปซี่ บีบบนหน้าซูชิเพื่อให้มีรสชาติและหน้าตาที่รับประทาน

วิธีการทำซอสสไปซี่

1. ส่วนผสมที่นำมาทำซอสกลืนดื่มยา 2 ช้อนโต๊ะ
2. ใส่น้ำมันพริกเผาจากพริกเผา 4 ช้อนโต๊ะ
3. ใส่มายองเนส 1 ส่วน 5 ลงไปแล้วคนให้เข้ากัน

สรุปความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์จากผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 20 ชุด

ผลจากแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อซูชิทอด บั๊จจี้/คุณลักษณะด้านรสชาติมีระดับความพึงพอใจมาก และปานกลาง บั๊จจี้/คุณลักษณะความพึงพอใจด้าน สีสัมผัสมีระดับความพึงพอใจมาก บั๊จจี้/คุณลักษณะความ พึงพอใจด้านกลิ่นมีระดับความพึงพอใจมาก บั๊จจี้/ คุณลักษณะด้านความคิดสร้างสรรค์มีระดับความพึง พึงพอใจปานกลาง บั๊จจี้/คุณลักษณะด้านความความ สะอาดของอาหารมีระดับความพึงพอใจปานกลาง บั๊จจี้/คุณลักษณะด้านการแปรรูปของเหลือใช้ให้เกิด ประโยชน์ความพึงพอใจมาก บั๊จจี้/คุณลักษณะด้านการ ตกแต่งหน้าตาอาหารความพึงพอใจปานกลาง

สรุปผลโครงการ

จากการที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ได้ฝึกประสบการณ์ที่โรงแรม เดอะบารู โฮเทล แบงค็อก ได้มีการสังเกตการทำอาหารของแผนกครัวในแต่ละครั้งว่ามีการทำอาหารขึ้นไลน์อัพเฟต์เป็นจำนวนมากจึงมักจะมียาอาหารเหลือลงมาแต่ละครั้งค่อนข้างมากทางผู้ฝึกประสบการณ์จึงสังเกตเห็นช่องทางและความสำคัญของอาหารเหล่านั้น ผู้ฝึกประสบการณ์จึงได้เลือกซื้อมาทำเป็นเมนูใหม่เนื่องจากมักจะเหลือเป็นจำนวนมากและเป็นเมนูที่มีต้นทุนสูงเพื่อไม่ให้เสียเปล่าทางผู้ฝึกประสบการณ์มาทำเป็นซุชิทอดซึ่งเป็นเมนูที่แปลกใหม่และยังไม่เคยมีในสถานประกอบการมาก่อน อีกทั้งเพื่อให้วัตถุดิบนั้นได้ถูกใช้อย่างคุ้มค่า

การจัดทำซุชิทอดในครั้งนี้กลุ่มผู้ฝึกประสบการณ์ได้รับความรู้และแนวทางในการจัดการกับวัตถุดิบต่างๆ ให้คุ้มค่าและแปลกใหม่ซึ่งจะทำให้เรารู้คุณค่าและประโยชน์ของอาหารซึ่งอาหารบางอย่างสามารถนำไปประยุกต์และต่อยอดขึ้นไปเพื่อเป็นประโยชน์ให้กับสถานประกอบการจากประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนี้สามารถนำไปปรับคิดในอนาคตเมื่อจบการศึกษาได้ใช้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่าและเป็นประโยชน์

ปัญหาที่พบในโครงการ

1. เนื่องจากซุชิมีการนำไปทอดจึงเกิดปัญหาในเรื่องความกรอบของซุชิ
2. นักศึกษายังขาดความรู้ ความเข้าใจในการทำโครงการ
3. อุปกรณ์ในการทดลองยังขาดแคลนในบางส่วน
4. ทางโรงแรมไม่มีครัวญี่ปุ่นเลยทำให้ไม่สะดวกต่อการทดลองและปฏิบัติงาน

การแก้ไขปัญหา

1. ควรรับประทานซุชิทอดหลังจากทอดเสร็จใหม่ๆ เพื่อที่ซุชิจะยังคงความกรอบและยังมีรสชาติที่ดี
2. ศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมและสอบถามพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา
3. ทางเราได้ซื้ออุปกรณ์เพื่อให้สะดวกต่อการทดลองและปฏิบัติงาน
4. เนื่องจากทางโรงแรมไม่มีครัวญี่ปุ่นในการทำอาหารนั้นจะต้องใช้ครัวร่วมกับครัวอื่นๆ ที่สะดวกที่สามารถปฏิบัติงานได้

สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ ที่โรงแรม เดอะบารู โฮเทล แบงค็อก ในแผนกครัวได้รับความรู้และประสบการณ์เป็นอย่างมากสามารถสรุปผลได้ดังนี้

ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ได้รับความรู้และเทคนิคใหม่ๆ ในการทำอาหาร
2. ได้ลงมือปฏิบัติงานจริง
3. ได้รู้จักฝึกความอดทนในการปฏิบัติงาน
4. ได้ประสบการณ์ในการทำงานใหม่ๆ
5. ได้พบเพื่อนใหม่และได้รู้จักการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน
6. ได้ฝึกวินัยให้ตนเอง และความรับผิดชอบในหน้าที่
7. ได้ความสามัคคีในการทำงานร่วมกับคนอื่น
8. ได้ข้อคิดจากการปฏิบัติงานเพื่อเป็นแนวทางในการทำงานจริง

ได้แก้ไขปัญหาดังกล่าวระหว่างปฏิบัติงาน

ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ขาดความชำนาญในการใช้อุปกรณ์ภายในครัว ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายต่อนักศึกษาฝึกงาน

2. ผู้ฝึกประสบการณ์ทำงานค่อนข้างล่าช้าเนื่องจากขาดประสบการณ์ในด้านการทำครัว
3. มักมีความไม่เข้าใจในกระบวนการทำงานต่างๆ

การแก้ไข้ปัญหา

1. ควรฝึกใช้อุปกรณ์ให้ชำนาญ หรือสอบถามพี่ในครัวเมื่อไม่เข้าใจการทำงานของอุปกรณ์นั้นๆ
2. พยายามฝึกฝนตัวเองให้มีความว่องไวในการทำงานมากขึ้น
3. หากไม่เข้าใจงานในจุดๆใด ควรถามพนักงานที่ครัวให้เกิดความเข้าใจเพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด และส่งผลเสียต่อการทำงาน

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการ

สหกิจศึกษา ณ โรงแรมเดอะบาร์ซ่า โฮเทล

แบ่งคือก ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณวงศ์พัทธ์ จิตติพรไพศาล Sous Chef (พนักงานที่ปรึกษา)

2.อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย



ภาคผนวก จ





โครงการสหกิจศึกษา

เรื่อง ซูชิทอด Fried Sushi

ชื่อนักศึกษา

นางสาวสุนิสา จันทะเล 5704400005
นางสาวจณิสตา รักะเสน 5704400207
นางสาวเจษฎาภรณ์ ทักเจริญ 5704400196
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย
พนักงานที่ปรึกษา คุณวงศ์พัทธ์ จิตติพรไพศาล
คณะศิลปศาสตร สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ความเป็นมาของซูชิ



จุดเริ่มต้นของซูชิเริ่มมาตั้งแต่ก่อนปีคริสต์ศักราชจากการเริ่มปลูกข้าว และการจับปลาตามแม่น้ำและในนาข้าว สมัยก่อนไม่มีตู้เย็นและ เครื่องทำน้ำแข็ง รักษาความสดของปลาให้นานๆ ได้เหมือนปัจจุบัน อีกทั้งปัญหาทางฤดูกาลที่อาจเกิดการแห้งแล้งและฝนตกทำให้ไม่สามารถมีโปรตีน จากปลามารับประทาน ได้ตลอดทั้งปี จุดเริ่มต้นของซูชิจึงเกิดขึ้นจากการนำข้าวมาหมักปลาและเนื้อสัตว์ ซึ่งแลกดิกแอซิดแบคทีเรียตามธรรมชาติในข้าวจะเจริญและเปลี่ยนแป้งข้าว ให้เป็นกรดแลคติกซึ่งช่วยป้องกันการเน่าเปื่อยของปลาและเนื้อสัตว์ได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำซูชิทอดในรูปแบบที่แปลกใหม่
2. เพื่อเป็นสื่อในการศึกษาการทำซูชิทอด
3. เพื่อทดลองวิธีการทำซูชิทอดให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ที่มา ศึกษาหาข้อมูล

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ



1. เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้ที่กำลังคิดค้นวิธีการทำอาหารในรูปแบบใหม่หรืออาหารฟิวชั่น
2. เพื่อเป็นการนำเสนอซูชิทอดในรูปแบบของอาหารฟิวชั่นให้กับผู้ที่สนใจ
3. เพื่อเป็นความรู้แก่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงเพื่อให้เกิดประโยชน์

ขั้นตอนวิธีการทำ



1. วางแผ่นสาหร่ายลงบนแผ่นไม้ปั้นซูชิทอด
2. เกลี่ยข้าวซูชิลงบนแผ่นสาหร่ายค่อยๆ เกลี่ยให้กระจายให้เหลือพื้นที่ส่วนบนและล่างของสาหร่ายประมาณหนึ่งนิ้ว
3. วางแผ่นชีสและกุ้งลงบนข้าวแล้วขีดหมายของเนสลงไป
4. จากนั้นทำการห้วนซูชิให้แน่นเพื่อไม่ให้ข้าวแตกออกจากกัน
5. นำซูชิที่ปั้นชุบแป้งทอดกรอบ ไข่ และเกล็ดขนมปัง
6. ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วนำซูชิลงทอดจนเป็นสีเหลืองและทั้งไว้
7. นำซูชิมาหั่นเป็นชิ้น



สรุปผลโครงการ

จากการที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ได้ฝึกประสบการณ์ที่โรงแรมเดอะบาชาร์ โฮเทล แบงค็อก ได้มีการสังเกตการทำอาหารของแผนกครัวในแต่ละครั้งว่ามีการทำอาหาร ขึ้นไลน์บุฟเฟต์เป็นจำนวนมากจึงมักจะมียาอาหารเหลือลงมาแต่ละครั้งค่อนข้างมาก ทางผู้ฝึกประสบการณ์จึงเล็งเห็นช่องทางและความสำคัญของการอาหารเหล่านั้น ผู้ฝึกประสบการณ์จึงได้เลือกซูชิเพื่อมาทำเป็นเมนูใหม่เนื่องจากมักจะเหลือเป็นจำนวนมากและเป็นเมนูที่มีต้นทุนสูงเพื่อไม่ให้เสียเปล่า ทางผู้ฝึกประสบการณ์มาทำเป็น ซูชิทอดซึ่งเป็นเมนูที่แปลกใหม่และยังไม่มีเคยมีในสถานประกอบการมาก่อน อีกทั้งเพื่อให้วัตถุดิบนั้นได้ถูกใช้อย่างคุ้มค่า

การจัดทำซูชิทอดในครั้งนี้กลุ่มผู้ฝึกประสบการณ์ได้รับความรู้และแนวทางในการจัดการกับวัตถุดิบต่างๆ ให้คุ้มค่าและแปลกใหม่ซึ่งจะทำให้เรารู้คุณค่าและประโยชน์ของอาหารซึ่งอาหารบางอย่างสามารถนำไปประยุกต์และต่อยอดขึ้นไปเพื่อเป็นประโยชน์ให้กับสถานประกอบการจากประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนี้สามารถนำไปปรับคิดในอนาคตเมื่อจบการศึกษาได้ใช้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่าและเป็นประโยชน์



ภาคผนวก ฉ

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวฉนิศดา รักจะเสน
รหัสนักศึกษา : 57044002
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 63/8 หมู่ 2

ตำบลไร่จิง อำเภอสามพราณ

จังหวัดนครปฐม 73210

เบอร์โทรศัพท์ : 0959201327

E-Mail : praew10226@gmail.com

ประวัติการศึกษา

2551-2556 : โรงเรียนอ้อมน้อยโสภณชนูปถัมภ์

2557-2560 : มหาวิทยาลัยสยาม



ชื่อ-นามสกุล : สุนิสา จันทะเล

รหัสนักศึกษา : 5704400005

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 150/125 หมู่บ้านहररा

ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน

จังหวัดสมุทรสาคร 74130

เบอร์โทรศัพท์ : 0844317423

E-Mail : suninok1995@gmail.com

ประวัติการศึกษา

2551-2556 : โรงเรียนห้วยจิ้งจิกวิทยา

2557-2560 : มหาวิทยาลัยสยาม



ชื่อ-นามสกุล : เจษฎาภรณ์ ทัพเจริญ

รหัสนักศึกษา : 5704400196

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 244 ถ.สุทธินารวินิจัย

ตำบลสามเสนใน อำเภอพญาไท

จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10400

เบอร์โทรศัพท์ : 0818680881

E-Mail : mario_ketza@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2551-2556 : โรงเรียนสาขปัญญาในพระราชินูปถัมภ์

2557-2560 : มหาวิทยาลัยสยาม

ประวัติผู้เขียน



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวจณิสตา รักยะเสน

รหัสนักศึกษา : 57044002

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 63/8 หมู่ 2

ตำบลไร่จิง อำเภอสามพราณ

จังหวัดนครปฐม 73210

เบอร์โทรศัพท์ : 0959201327

E-Mail : praew10226@gmail.com

ประวัติการศึกษา

2551-2556 : โรงเรียนอ้อมน้อยโสภณชนูปถัมภ์

2557-2560 : มหาวิทยาลัยสยาม



ชื่อ-นามสกุล : สุนิสา จันทะเล

รหัสนักศึกษา : 5704400005

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 150/125 หมู่บ้านहरया

ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน

จังหวัดสมุทรสาคร 74130

เบอร์โทรศัพท์ : 0844317423

E-Mail : suninok1995@gmail.com

ประวัติการศึกษา

2551-2556 : โรงเรียนห้วยจิ้งฉวิทยา

2557-2560 : มหาวิทยาลัยสยาม



ชื่อ-นามสกุล : เกษฎาภรณ์ ทัพเจริญ
รหัสนักศึกษา : 5704400196
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 244 ถ.สุทธิสารวินิจฉัย
ตำบลสามเสนใน อำเภอพญาไท
จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10400

เบอร์โทรศัพท์ : 0818680881

E-Mail : mario_ketza@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2551-2556 : โรงเรียนสาขปัญญาในพระราชินูปถัมภ์

2557-2560 : มหาวิทยาลัยสยาม