



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน

Soybean Cupcakes with Lemon

โดย

นางสาว วิสันท์ ถาวรสวัสดิ์ 5904400067

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน

Soybean Cupcakes with Lemon

โดย

นางสาว วิสันท์ ถาวรสวัสดิ์ 5904400067

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

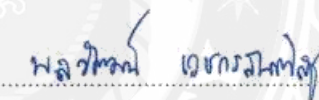
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

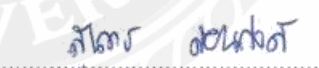
หัวข้อโครงการ คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว วิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์
ภาควิชา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานสหกิจศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
และการบริการ ประจำปีภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(นาย พลวัฒน์ เวชรสันติสุข)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้ำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ชื่อนักวิจัย	: นางสาว วิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา: 2/2562

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) จัดทำขึ้นเพื่อจุดประสงค์ลดต้นทุนวัตถุดิบที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์จากภายในแผนกครัว เพื่อเพิ่มทางเลือกอาหารวีแกนให้สำหรับแขกของทางโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้า ในส่วนของผู้จัดทำได้ใช้แบบสอบถามเพื่อทำแบบประเมินแบบประสาธสัมผัส จำนวน 20 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ บุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มลูกค้า จากการประเมินพบว่า ด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้กและด้านสีส้มของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.15 ด้านรสชาติของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.05 ด้านกลิ่นของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้กมีค่าเฉลี่ย 3.95

คำสำคัญ : คัพเค้ก/กากถั่วเหลือง/วีแกน

Title : Soybean Cupcakes with Lemon

Credit : 5

Author : Wissanan Thauaonsawat

Advisor : Jinjuta Chaisrisa

Education Level : Bachelor's of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Semster/Academic Year : 2/2019

Abstract

The objective of "Project Soybean Cupcakes with Lemon" was to reduce the cost of raw materials that are not utilized in the kitchen in order to increase vegan options for guests of Berkeley Hotel Pratunam. A questionnaire was created to complete 20 sensory assessments. Data providers were general public who represent customers. From the evaluation, it was found that the texture of the cupcake and the color of the food had an average of 4.15. The taste of the cupcake had an average of 4.05. The smell of the cupcake had an average of 4.00. The creativity of the cupcake had an average of 3.95.

Keywords: cupcake/soybean meal/Vegan

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ และ ประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจาก ความร่วมมือและ สนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณ กฤษฎา บุตรสุคนธ์ พนักงาน Demi chef

2.คุณ พลวัฒน์ เวชกรสันติสุข พนักงาน Commis 2

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิต ของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ/คณะผู้จัดทำ

นางสาว วิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์

30 เมษายน 2563

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 คัพเค้ก	3
2.2 ถั่วเหลือง	8
2.3 คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน	12
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	15
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	15
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	16
3.3 โครงสร้างองค์กร	26
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	27
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	28
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	28
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	29
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	30
4.1 รายละเอียดโครงการ	31
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	31
4.3 สูตรคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน (เกิดความผิดพลาด)	31
4.4 การคำนวณพลังงานคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน	32
4.5 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคัพเค้กถั่วเหลือง	32

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.6 ขั้นตอนการทำคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน	33
4.7 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำครีม	35
4.8 ขั้นตอนการทำครีม	36
4.9 ต้นทุนเมนูคัพเค้กกากถั่วเหลือง	37
4.10 สรุปผลการดำเนินโครงการ	38
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	47
5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ แนวทางการแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	47
5.2 ผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	48
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทวิชาการ	
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1	ขั้นตอนการดำเนินงาน
ตารางที่ 4.1	สูตรคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอนที่ผลิตสด
ตารางที่ 4.2	คุณค่าโภชนาการคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน
ตารางที่ 4.3	ตารางต้นทุนเมนูคัพเค้กถั่วเหลือง
ตารางที่ 4.4	แสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและ ของผู้ตอบแบบสอบถาม



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 เลมอน	4
รูปที่ 2.2 แป้งสาลี	4
รูปที่ 2.3 เนยเทียม	5
รูปที่ 2.4 น้ำตาล	5
รูปที่ 2.5 เบกกิ้งโซดา	6
รูปที่ 2.6 เกลือ	6
รูปที่ 2.7 ผงฟู	7
รูปที่ 2.8 เนยขาว	8
รูปที่ 2.9 ดั้วเห็ด	8
รูปที่ 2.10 รากเห็ด	9
รูปที่ 2.11 ใบเห็ด	9
รูปที่ 2.12 ดอกเห็ด	10
รูปที่ 2.13 ฟักเห็ด	10
รูปที่ 2.14 เม็ดเห็ด	11
รูปที่ 2.15 เตาอบ	13
รูปที่ 3.1 โรงแรม เดอะเบอร์กีย์ ภูเก็ต	15
รูปที่ 3.2 แผนที่ โรงแรม เดอะเบอร์กีย์ ภูเก็ต	16
รูปที่ 3.3 Luxury Quadruple Suite	16
รูปที่ 3.4 Luxury Room	17
รูปที่ 3.5 PREMIER ROOM	17
รูปที่ 3.6 PREMIER TRIPLE	18
รูปที่ 3.7 Premier Family	18
รูปที่ 3.8 Mayfair Grand Ballroom	19
รูปที่ 3.9 Jubilee Ballroom	19
รูปที่ 3.10 Boardroom	20
รูปที่ 3.11 Palladium	20
รูปที่ 3.12 Chelsea Meeting Room	21
รูปที่ 3.13 Kensington Ballroom	21

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.14 Somerset Ballroom	21
รูปที่ 3.15 Fitness	22
รูปที่ 3.16 สระว่ายน้ำ	22
รูปที่ 3.17 Wellness	23
รูปที่ 3.18 Shuttle Service	23
รูปที่ 3.19 Floral Shop	23
รูปที่ 3.20 Lobby Lounge	24
รูปที่ 3.21 The Oak Bar	24
รูปที่ 3.22 Na Ha Na Japanese Sushi Bar	25
รูปที่ 3.23 The Mulberry – Chinese Cuisine	25
รูปที่ 3.24 The Berkeley Dining Room	26
รูปที่ 3.25 รูปแบบการจัดองค์กรและบริหารงานขององค์กร	26
รูปที่ 3.26 เคนไลน์บุฟเฟต์	27
รูปที่ 3.27 พนักงานที่ปรึกษา	28
รูปที่ 4.1 Soybean Cupcakes with Lemon	33
รูปที่ 4.2 ร่อนส่วนผสม	33
รูปที่ 4.3 ตีส่วนผสมเนยเทียม	33
รูปที่ 4.4 ตีส่วนผสมแป้ง	34
รูปที่ 4.5 ตีส่วนผสมน้ำเต้าหู้	34
รูปที่ 4.6 ตีส่วนผสมกากถั่วเหลืองและเลมอน	34
รูปที่ 4.7 นำส่วนผสมใส่ถ้วยพร้อมอบ	35
รูปที่ 4.8 วัตถุดิบในการทำ ครีมเทียม	35
รูปที่ 4.9 ตีส่วนผสมเนยขาวกับเนยเทียม	36
รูปที่ 4.10 ตีส่วนผสม เปลือกเลมอนกับน้ำเลมอน	36
รูปที่ 4.11 ตีส่วนผสมจนเข้ากัน	36
รูปที่ 4.12 Soybean Cupcakes with Lemon	37
รูปที่ 4.13 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ	38
รูปที่ 4.14 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ	39

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.15 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอาชีพ	40
รูปที่ 4.16 ผลการตอบแบบสอบถามด้านวัตถุดิบที่เหมาะสม	40
รูปที่ 4.17 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์	40
รูปที่ 4.18 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นของคัพเค้ก	41
รูปที่ 4.19 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเนื้อสัมผัสคัพเค้ก	41
รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ	42
รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติคัพเค้ก	42
รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสีสันอาหาร	43
รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสามารถนำออกขายได้จริง	43
รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความคิดสร้างสรรค์	44



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ โรงแรมหรูระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ในทำเลใจกลางกรุงเทพฯ ภายในของโรงแรมมีเอกลักษณ์ด้วยดีไซน์ที่ทันสมัย หูหระ กับเอกลักษณ์และกลิ่นอายแห่งความเป็นไทยและยุโรปที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว ภายในอาคารโรงแรมได้มีบริการที่รับรองนักท่องเที่ยวได้เป็นจำนวนมากมีบริการ สระว่ายน้ำ ฟิตเนส สปา ห้องอาหารนานาชาติ อาหารจีน เบเกอรี่ เลาจน์ นอกจากนี้ยังมีห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุมขนาดใหญ่ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกก็มีให้บริการอย่างครบครัน ทางโรงแรมอยู่ใกล้แหล่งช้อปปิ้งที่หลากหลาย ทั้งขายปลีก-ขายส่ง ไม่ว่าจะเป็น The Palladium World Shopping Central World Platinum Fashion Mall Pantip Plaza Gaysorn Plaza เป็นต้น การคมนาคมสะดวกเพราะอยู่ใจกลางเมืองติดถนนเพชรบุรีตัดใหม่ ใกล้รถไฟฟ้า BTS ใกล้ Airport Rail Link และใกล้ท่าเรือประตูน้ำ จะเดินทางต่อไปท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานครก็สะดวกไม่ว่าจะเป็น เกาะรัตนโกสินทร์ วัดพระแก้ว ภูเขาทอง ศาลาเอราวัณ เขาวราช หรือ MBK Center ทั้งตัวโรงแรมมีอาคารจอดรถของตัวเอง ที่จอดรถกว้าง รองรับแขกผู้มาพักและผู้มาใช้บริการโรงแรมได้เป็นอย่างดี

จากที่ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติงานปัญหาที่พบภายในแผนครัวซึ่งเป็นบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและอาหารกลางวันโดยแต่ละรอบจะมีคอร์สอาหารที่แตกต่างกัน ในช่วงเวลาบุฟเฟ่ต์อาหารเช้านั้นทางโรงแรมได้มีการเสิร์ฟน้ำเต้าหู้ทรงเครื่อง เป็นหลักที่จะออกทางไลน์แทบทุกวัน ทางโรงแรมนั้นจะทำการทำน้ำเต้าหู้ใหม่ทุกครั้งที่มีการเสิร์ฟบุฟเฟ่ต์ทำให้มีการเหลือทิ้งของกากถั่วเหลือง

ผู้จัดทำนั้นได้สังเกตเห็นปัญหาของกากถั่วเหลืองที่เหลือทิ้ง ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารเมนูใหม่และยังสามารถเพิ่มมูลค่าได้ ดังนั้นผู้จัดทำได้ทำการคิดนํากากถั่วเหลืองทำเป็นเมนูคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าจากวัตถุดิบเหลือใช้ให้แก่ทางโรงแรมและยังเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าที่รับประทานอาหารเช้าได้อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบเหลือทิ้งภายในครัวนำประยุกต์ใช้แปรรูปเพิ่มมูลค่าเป็นเมนูใหม่
- 1.2.2 เพื่อลดปัญหาวัตถุดิบเหลือทิ้งภายในครัว
- 1.2.3 เพื่อเพิ่มทางเลือกอาหารวีแกนให้สำหรับลูกค้าในโรงแรม

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและวัตถุดิบจากภายในแผนกครัวของทางโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

คณะผู้จัดทำได้ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลโดยทำแบบสอบถามด้านประสาทสัมผัสจากกลุ่มตัวอย่างจากกลุ่มลูกค้าจำนวน 20 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจศึกษานับนี้ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 13 มกราคมถึงวันที่ 30 เมษายน 2563

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้รับเมนูอาหารใหม่จากวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในแผนก

1.4.2 ช่วยลดปริมาณขยะภายในแผนกครัวของโรงแรม

1.4.3 เพิ่มทางเลือกอาหารวีแกนให้สำหรับแขก



บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการในสร้างเมนูอาหาร คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) ในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากเอกสาร ตำราวิชาการ บทความ โดยนำเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

2.1 คัพเค้ก

2.2 ถั่วเหลือง

2.3 คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 คัพเค้ก (Cup Cakes)

ประวัติความเป็นมาของคัพเค้ก

Wearecupcup Cup Cakes (2560) ได้มีการกล่าวถึงประวัติคัพเค้กไว้ดังนี้ มีผู้พบคำว่าคัพเค้กในหนังสือการทำอาหารเล่มหนึ่งที่ชื่อว่า Eliza Leslie's Receipts Cookbook ในปี ค.ศ. 1828 ซึ่งนั่นจึงเป็นข้อสันนิษฐานว่า คัพเค้ก มีมานานแล้ว ต่อมาว่ากันว่าในต้นศตวรรษที่ 19 ปีใดไม่ได้ระบุไว้แน่ชัด

มีหญิงคนหนึ่งในประเทศสหรัฐอเมริกา ด้วยความที่เป็นแม่บ้านจึงอยากทำขนมเค้กไว้ให้ทุกคนในครอบครัวรับประทาน แต่ไม่ต้องการทำเค้กก้อนใหญ่เพราะเกรงว่าจะรับประทานไม่หมด จึงใช้ถ้วยชาสำหรับใส่อาหารอันเล็ก ๆ มาใส่แทนพิมพ์เค้กอันใหญ่ แล้วก็ได้ขนมเค้กชิ้นเล็กๆ ไว้ให้สมาชิกในครอบครัวรับประทานแต่พอดี จากนั้นมา จึงได้ทำต่อมาเรื่อย และได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ส่วนที่มาของชื่อคัพเค้กนั้น สันนิษฐานว่าคงจะเรียกกันตามลักษณะที่ใช้อบเค้กที่เป็นถ้วยนั่นเอง

การทำคัพเค้กนั้นสามารถทำได้หลายแบบ โดยมีชื่อเรียกแยกตามชนิดของเนื้อเค้ก ถ้าชอบเค้กที่เนื้อนุ่มบางเบาละลายในปากก็ต้องทำส่วนผสมแบบชิฟฟอนเค้ก ถัดมาเป็นเค้กที่มีเนื้อหนานุ่มและมีความแน่นของเค้กมากกว่าซึ่งเราเรียกเบ้งเค้กแบบนี้ว่า สปันจ์เค้ก ส่วนที่นิยมมาแต่ดั้งเดิมคือเนื้อเค้กแบบหนาแน่น แม้ในเวลาทีถอดออกจากพิมพ์ก็ยังคงรูปไม่มีการยุบหรือหดตัวก็คือ บัตเตอร์เค้ก ซึ่งเนื้อเค้กแบบนี้เป็นเนื้อเค้กที่เหมาะสมกับการทำคัพเค้กที่สุด ส่วนรสชาติของคัพเค้กแต่ดั้งเดิมนั้นต้องมีความหนานุ่มละมุนลิ้น มีรสชาติหอมละมุนจากเนยและนม

2.1.1 วัตถุดิบในการทำเค้ก

1) เลมอน

เมคไทย (ม.ป.ป) ได้กล่าวเกี่ยวกับเลมอนไว้ดังนี้ เลมอนเป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลน้ำและมรสเปรี้ยว



รูปที่ 2.1 เลมอน

ที่มา: <https://decor.mthai.com/เลมอน>

2) แป้งสาลี

Cooking (2561) ได้กล่าวเกี่ยวกับแป้งสาลีไว้ดังนี้ แป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนต่ำหรือน้อยที่สุด ทำให้สามารถดูดซึมน้ำและน้ำตาลได้มาก ลักษณะของแป้งเมื่อดูด้วยนิ้วจะรู้สึกอ่อนนุ่มเนียนละเอียด สีของแป้งจะขาวกว่าแป้งขนมปังและแป้งอเนกประสงค์ เมื่อนำมาผสมน้ำจะดูดซึมน้ำได้น้อยได้ก่อนแป้งที่เหนียวติด เหมาะสำหรับการทำเค้ก เพราะเนื้อขนมที่ได้จะมีลักษณะนุ่ม โปร่ง เบา เช่น ขนมสาลี่ ขนมพายฝ้าย แยมโรล ขนมไข่ และคุกกี้บางชนิด แต่แป้งเค้กส่วนใหญ่ถ้าเป็นสูตรแบบเมืองนอกจะไม่นิยมใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาผสมเพื่อให้ขึ้นฟูแต่จะนิยมใช้ไข่ช่วยในการขึ้นฟูมากกว่า สำหรับประเทศไทยนิยมใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาเป็นตัวทำให้ขึ้นฟูเนื่องจากคนไทยส่วนใหญ่นิยมเบเกอรี่ที่มีความนุ่มและฟูมากกว่า



รูปที่ 2.2 แป้งสาลี

ที่มา: <https://www.allforbaking.com/แป้งเค้ก>

3) เนยเทียม

Mthai (2557) ได้กล่าวถึงเนยเทียมไว้ดังนี้ เนยเทียมคือคือผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยที่ใช้ไขมันจากพืชมาผลิตเป็นเนยแทนการใช้ไขมันจากนม โดยจะมีการแต่งกลิ่นและสีให้คล้ายกับเนยแบบดั้งเดิม เนยเทียมจะมีจุดหลอมเหลวสูง จึงไม่จำเป็นต้องจัดเก็บในตู้เย็น จะยังคงสภาพเดิมอยู่ สามารถนำมาใช้ทำเบเกอรี่ อาหาร โรตีสี หรือนำมาทาขนมปังปิ้งก็ได้เช่นเดียวกันกับเนย เหตุผลที่มีการใช้เนยเทียมหรือมาร์การีนแทนเนยปกติก็เพื่อลดต้นทุน



รูปที่ 2.3 เนยเทียม

ที่มา: <https://health.mthai.com/เนยเทียม>

4) น้ำตาล

Siamchemi (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงน้ำตาลไว้ดังนี้ น้ำตาลจัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่ร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือน้ำตาลทราย น้ำตาลซูโครส หรือน้ำตาลทรายเป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่ผลิตจากอ้อย (Sugar Cane) ในเขตร้อน (ประมาณ 60 %) และผลิตจากหัวบีท (Beet Root) ในเขตอบอุ่น (ประมาณ 40 %) โดยมีกรรมวิธีการผลิตที่คล้ายกัน คือ การสกัดเอาน้ำตาลจากอ้อย หรือน้ำตาลจากหัวบีท แล้วนำมารอง ต้มระเหยน้ำออก และสุดท้ายเป็นการตกผลึกได้เป็นก้อนน้ำตาลขนาดเล็ก



รูปที่ 2.4 น้ำตาล

ที่มา: <https://www.siamchemi.com>

5) เบกกิ้งโซดา

ทรูปลูกปัญญา (2561) ได้กล่าวถึงเบกกิ้งโซดาไว้ดังนี้ เบกกิ้งโซดามีชื่อทางเคมีว่า โซเดียมไบคาร์บอเนตหรือโซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (NaHCO_3) เบกกิ้งโซดามีฤทธิ์เป็นด่างอ่อนๆ ซึ่งหากผสมเข้ากับวัตถุดิบอื่นๆ ในสูตรขนมอบที่มีความเป็นกรดอ่อนๆ เช่น น้ำมะนาว น้ำผึ้ง โยเกิร์ต ครีมออฟทาร์ทาร์ และวัตถุดิบที่เป็นของเหลว ก็จะเกิดปฏิกิริยาและปล่อยฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ออกมาทันที ดังนั้น หากใช้เบกกิ้งโซดาเป็นส่วนผสมละก็จำเป็นต้องนำส่วนผสมเหล่านั้นเข้าเตาอบทันที เพื่อให้เกิดฟองแก๊สขยับ และฟองแก๊สนี้เองคือความลับของความนุ่มฟูของขนมนั่นเอง



รูปที่ 2.5 เบกกิ้งโซดา

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

6) เกลือ

Sanook (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงเกลือไว้ดังนี้ เกลือเป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเล ซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทรมีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด ในการทำขนมอบ เป็นตัวช่วยเพิ่มรสชาติให้เด่นขึ้น มีความกลมกล่อม



รูปที่ 2.6 เกลือ

ที่มา: <https://www.sanook.com>

7) ผงฟู

Ninlawantaa (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงผงฟูไว้ดังนี้ ผงฟูเป็นส่วนประกอบหนึ่งในการทำขนมอบ เพื่อความนุ่มและขึ้นฟูของขนมคล้ายกับเบกกิ้งโซดา แต่ผงฟูมีส่วนประกอบที่แตกต่างออกไป ดังนั้น สมบัติบางอย่างของผงฟูจึงแตกต่างออกไปจากเบกกิ้งโซดา โดยในผงฟูจะประกอบไปด้วยเบกกิ้งโซดาหรือโซเดียมไบคาร์บอเนต ส่วนผสมอื่นที่มีความเป็นกรด เช่น กริม ออฟทาร์ทาร์ โซเดียมอะลูมิเนียมซัลเฟต ($\text{Sodium Aluminum Sulfate NaAl(SO}_4)_2$) และแป้ง

ผงฟูมีอยู่ 2 ชนิดด้วยกัน ได้แก่ ผงฟูกำลังหนึ่ง (Single-Acting Baking Powder) และผงฟูกำลังสอง (Double-Acting Baking Powder) สำหรับผงฟูกำลังหนึ่งนั้นจะต้องอบหลังผสมส่วนผสมเข้าด้วยกันแล้วทันที เนื่องจากปฏิกิริยาการเกิดฟองแก๊สจะเกิดขึ้นทันทีหลังการผสม ขณะที่ผงฟูกำลังสองอาจมีฟองแก๊สบางส่วนถูกปล่อยออกมาบ้างในอุณหภูมิห้องหลังการผสมส่วนผสม แต่โดยพื้นฐานของผงฟูชนิดนี้ คือ ฟองแก๊สจะถูกปล่อยออกมาเพิ่มขึ้นหลังจากเพิ่มอุณหภูมิให้พวกมันโดยนำเข้าเตาอบ ซึ่งในความเป็นจริง ผงฟูทั้งสองแบบสามารถใช้แทนกันได้ เนื่องจากต่างกันเพียงแค่ระยะในการสร้างฟองอากาศเท่านั้น



รูปที่ 2.7 ผงฟู

ที่มา: <https://ninlawantaa.weebly.com>

8) เนยขาว

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (2551) ได้กล่าวถึงเนยขาวไว้ดังนี้ เนยขาวมีลักษณะเป็นครีมสีขาว ทำจากน้ำมันพืชบริสุทธิ์ เช่น น้ำมันปาล์ม น้ำมันข้าวโพด โดยนำมาผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจน ยิ่งผ่านมากเท่าไรไขมันจะแข็งตัวมากเท่านั้น และไม่ได้มีการเติมกลิ่น สีใดๆ เนยขาวจึงเป็นไขมันล้วนๆ 100% ประเภทของเนยขาวชอร์ตเทนนิ่งสำหรับทำครีม มีคุณสมบัติเด่นในการตีให้ขึ้นฟูได้เร็ว ได้ครีมที่ฟูเบา มีสีขาว ไม่มีกลิ่นและรส ชอร์ตเทนนิ่งสำหรับทำขนมปัง บิสกิต มีคุณสมบัติในการผสมเข้ากับก้อนแป้งได้ง่ายไม่มีกลิ่นและรสชาติแปลกปลอม



รูปที่ 2.8 เนยขาว

ที่มา: <http://ohohmilk.com>

2.2 ถั่วเหลือง

ถั่วเหลือง

เมคไทย (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงถั่วเหลืองไว้ดังนี้ ถั่วเหลืองได้รับการขนานนามว่าเป็น "ราชาแห่งถั่ว" ถั่วเหลืองจัดเป็นพืชสำคัญและเก่าแก่ชนิดหนึ่งของโลก ตามประวัติศาสตร์แล้ว ถั่วเหลืองนั้นมีถิ่นกำเนิดในประเทศจีนทางตอนกลางหรือทางเหนือ ซึ่งชาวจีนได้รู้จักการใช้ประโยชน์จากถั่วเหลือง และมีการปลูกถั่วเหลืองมายาวนานมากกว่า 4,700 ปีแล้ว ซึ่งประโยชน์ของถั่วเหลืองมีมากมายหลายประการและยังถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ อย่างแพร่หลายในปัจจุบันถั่วเหลืองเป็นพืชที่มีการเพาะปลูกกันอย่างแพร่หลายในเขตร้อนและเขตอบอุ่น แต่ให้ผลผลิตได้ดีในเขตอบอุ่น เพราะเป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมในเขตอบอุ่นนั่นเอง

2.2.1 ลักษณะต่างๆของถั่วเหลือง

เมคไทย (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงลักษณะต่างๆของถั่วเหลืองไว้ดังนี้

1) ต้นถั่วเหลือง ลำต้นตั้งตรง ลักษณะเป็นพุ่ม แตกแขนงค่อนข้างมาก มีความสูงประมาณ 30-150 เซนติเมตร โดยความสูงจะขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของดิน ความชื้น และฤดูที่เพาะปลูก ลำต้นมีขนปกคลุมอยู่ทั่วไป ยกเว้นในส่วนของใบเลี้ยงและกลีบดอก และต้นถั่วเหลืองยังแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ชนิดทอดยอดและชนิดไม่ทอดยอด เมื่อเมล็ดแก่ฝักจะแห้งและต้นจะตายตามไปด้วย จึงเป็นที่มาของชื่อถั่วแม่ตาย



รูปที่ 2.9 ต้นถั่วเหลือง

ที่มา: <https://medthai/ต้นถั่วเหลือง>

2) รากถั่วเหลือง มีระบบเป็นรากแก้ว หากเป็นดินร่วนอาจหยั่งรากลึกถึง 0.5-1 เมตร แต่โดยทั่วไปแล้วระบบรากจะอยู่ในความลึกประมาณ 30-45 เซนติเมตร ซึ่งประกอบไปด้วยรากแก้วที่เจริญมาจากรากแรกของต้น และมีรากแขนงที่เจริญมาจากรากแก้ว ส่วนบริเวณปมรากนั้น เกิดจากแบคทีเรียไรโซเบียมที่เข้าไปอาศัยอยู่



รูปที่ 2.10 รากถั่วเหลือง

ที่มา: <http://www.doa.go.th/รากถั่วเหลือง>

3) ใบถั่วเหลือง ระยะต้นอ่อนจะมีใบเลี้ยง ใบจริงคู่แรกเป็นใบเดี่ยว โดยใบจริงที่เกิดขึ้นต่อมาจะเป็นใบประกอบแบบ 3 ใบย่อย คือ มีใบย่อยด้านปลาย 1 ใบและมีใบย่อยด้านข้างอีก 2 ใบ ลักษณะของใบมีรูปร่างหลายแบบ เช่น รูปไข่จนถึงเรียวยาว ส่วนที่โคนของก้านใบประกอบจะมีหูใบอยู่ 2 อัน และส่วนที่โคนของก้านใบย่อยมีหูใบย่อยอยู่ 1 อัน ที่ใบมีขนสีน้ำตาลหรือเทาปกคลุมอยู่ทั่วไป



รูปที่ 2.11 ใบถั่วเหลือง

ที่มา: <https://medthai/ใบถั่วเหลือง>

4) ดอกถั่วเหลือง ออกดอกเป็นช่อ มีช่อดอกเป็นแบบกระจะ ดอกมีสีขาวหรือสีม่วง โดยสีขาวเป็นลักษณะด้อย เมื่อดอกบานเต็มที่จะมีขนาดประมาณ 3-8 มิลลิเมตร โดยดอกจะเกิดตามมุมของก้านใบหรือตามยอดของลำต้น ในหนึ่งช่อดอกจะมีดอกตั้งแต่ 3-15 ดอก โดยช่อดอกที่เกิดบนยอดของลำต้น มักจะมีจำนวนดอกในช่อมากกว่าช่อดอกที่เกิดตามมุมใบ และในส่วนของดอก ประกอบไปด้วยก้านช่อดอกและก้านดอกย่อย กลีบเลี้ยงที่อยู่นอกสุดมีสีเขียว สั้น มีอยู่ 2 กลีบ

และมีขนปกคลุม ถัดมาคือกลีบรองดอกที่อยู่ชั้นถัดจากกลีบเลี้ยง ฐานติดกันมีแฉก 5 แฉก ถัดมาคือส่วนของกลีบดอก มี 5 กลีบ คือ กลีบใหญ่ 1 กลีบ กลีบกลางด้านข้าง 2 กลีบ และกลีบเล็ก 2 กลีบ



รูปที่ 2.12 ดอกถั่วเหลือง

ที่มา: <https://medthai/ดอกถั่วเหลือง>

5) ฝักถั่วเหลือง ออกฝักเป็นกลุ่ม กลุ่มละประมาณ 2-10 ฝัก ที่ฝักมีขนสีเทาหรือสีน้ำตาลปกคลุมอยู่ทั่วฝัก ฝักมีความยาวประมาณ 2-7 เซนติเมตร ในแต่ละฝักจะมีเมล็ดอยู่ประมาณ 1-5 เมล็ด แต่ส่วนใหญ่แล้วจะมีอยู่ 2-3 เมล็ด ฝักอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล และเมื่อฝักแตกออกจะทำให้เมล็ดร่วงออกมา



รูปที่ 2.13 ฝักถั่วเหลือง

ที่มา: <https://medthai/ฝักถั่วเหลือง>

6) เมล็ดถั่วเหลือง เมล็ดอาจมีสีเหลือง สีเขียว สีน้ำตาล หรือสีดำก็ได้ โดยเมล็ดจะมีขนาดและรูปร่างต่างกัน ลักษณะของเมล็ดมีตั้งแต่กลมรีจนถึงยาว หากเป็นเมล็ดขนาดเล็กจำนวน 100 เมล็ด จะมีน้ำหนักประมาณ 2 กรัม แต่ถ้าหากเป็นเมล็ดใหญ่อาจมีน้ำหนักมากกว่า 40 กรัม แต่โดยทั่วไปแล้วจะมีน้ำหนักอยู่ที่ประมาณ 12-20 กรัม ในหนังสืออักขราภิธานศรับท์ของหมอบรัดเลย์ พ.ศ.2516 ระบุว่า "ถั่วแม่ตายเป็นชื่อถั่วอย่างหนึ่งที่เขาปลูกตามไร่ พอเป็นฝักต้นก็ตาย เมล็ดมันเช่นถั่วแระ" แสดงให้เห็นว่าคนไทยสมัยก่อนเรียกถั่วเหลืองว่า "ถั่วแม่ตาย" และในคำอธิบายที่ว่า "เมล็ดมันเช่นถั่วแระ" ก็ทำให้เราทราบอีกว่า ถั่วเหลืองกับถั่วแระเป็นพืชคนละชนิดกัน ซึ่งในปัจจุบันคนไทยภาคกลางจะเรียกฝักถั่วเหลืองที่นำมาต้มว่า "ถั่วแระ" จึงอาจทำให้เกิดการเข้าใจผิด

หรือทำให้เกิดความสับสนได้ ส่วนพืชที่เป็นถั่วแท้จริง ๆ ก็คือ ถั่วมะแฮะ หรือที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า Pigeon Pea



รูปที่ 2.14 เมล็ดถั่วเหลือง

ที่มา: <https://www.thaikasetsart.com/เมล็ดถั่วเหลือง>

2.2.2 คุณค่าทางโภชนาการของถั่วเหลือง

กรมอนามัย (2554) ได้แสดงคุณค่าทางโภชนาการของถั่วเหลือง ต่อ 100 กรัม ดังนี้
 คุณค่าโภชนาการจาก พลังงาน 435 กรัม น้ำ 10.5 กรัม โปรตีน 36.8 กรัม ไขมัน 19.2 กรัม
 คาร์โบไฮเดรต 28.8 กรัม เส้นใยอาหาร 5.1 กรัม เกลือ 4.7 กรัม วิตามิน 0.04 กรัม วิตามินบี 2 0.64
 กรัม วิตามินบี 3 11.6 กรัม

2.2.3 สรรพคุณของถั่วเหลือง

เมคไทย (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงสรรพคุณของถั่วเหลืองไว้ดังนี้ ถั่วเหลืองช่วย
 ป้องกันการอุดตันของไขมันในเส้นเลือดลดความเสี่ยงของการเกิดโรคความดันโลหิตสูง กรดไขมัน
 ไม่อิ่มตัวในถั่วเหลืองสามารถช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลได้ และจากการศึกษาพบว่า ถั่วเหลืองมี
 ฤทธิ์ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือดได้ถึง 15-20% โดยผลจากการศึกษาของนักวิทยาศาสตร์
 ชาวอิตาลีที่ได้ทำการทดลองในคนไข้ที่มีระดับคอเลสเตอรอลมากกว่า 300 เนื่องมาจาก
 พันธุกรรม และจากการศึกษาพบว่า ผู้ที่รับประทานอาหารที่มีโปรตีนจากถั่วเหลือง 25 กรัมต่อวัน
 เป็นระยะเวลา 12 สัปดาห์ พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีระดับไขมันเลว (LDL) ลดลงร้อยละ 18 และมีระดับ
 ไขมันดี (HDL) ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 20 และยังช่วยลดความเสี่ยงของการเกิด
 โรคหัวใจและหลอดเลือด โดยองค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ และสมาคมแพทย์โรคหัวใจใน
 สหรัฐฯ ให้คำแนะนำว่า ให้รับประทานโปรตีนจากถั่วเหลืองวันละ 25 กรัม จะช่วยลดความเสี่ยง
 ดังกล่าวได้ และช่วยป้องกันโรคหัวใจขาดเลือด(สารไฟโตเอสโตรเจน)

2.2.4 ประโยชน์ของถั่วเหลือง

เมคไทย (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงประโยชน์กากถั่วเหลืองไว้ดังนี้ ถั่วเหลืองเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและหลากหลาย เพราะอุดมไปด้วยโปรตีน คาร์โบไฮเดรต กรดอะมิโน มีไขมันชนิดดีสูง มีเส้นใยอาหารสูง มีวิตามินและเกลือแร่สูง และยังเป็นอาหารที่หาได้ง่าย ราคาไม่แพง การเก็บรักษาก็ง่าย และผู้ผลิตยังเติมสารอาหารที่มีประโยชน์อื่น ๆ ลงไปอีกด้วย

การรับประทานถั่วเหลืองเป็นประจำจะช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย ช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดแข็งตัว โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และโรคเบาหวาน และ ยังช่วยบำรุงประสาทและสมอง

โปรตีนในถั่วเหลือง ถือเป็นโปรตีนที่มีคุณภาพดี มีโปรตีนสูงเทียบเท่ากับนมวัว (แต่มีแคลเซียมน้อยกว่าเพียง 1 ใน 5 ของนมวัวเท่านั้น) สามารถใช้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ได้ เพราะมีกรดอะมิโนจำเป็นอยู่หลายชนิดในปริมาณที่สมดุลมากกว่าถั่วชนิดอื่น

2.3 คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน

2.3.1 คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน

ผู้จัดทำ (2563) คัพเค้กถั่วเหลืองเลมอนเป็นการประยุกต์ใช้อาหารหรือขนมเป็นรูปแบบอาหารหรือขนมวิแกนที่ยังมีคุณค่าทางอาหาร และ เพิ่มรสชาติความอร่อยกลมกล่อมของอาหารวิแกนให้มีความหลากหลาย โดยยังคงถั่วเหลืองและเพิ่มกลิ่นและรสชาติความเปรี้ยวด้วยเลมอน จึงต้องการที่จะนำเสนอในรูปแบบของคัพเค้กถั่วเหลือง

2.3.2 ขั้นตอนการอบ

Bosch (ม.ป.ป) ได้กล่าวถึงขั้นตอนการอบไว้ดังนี้ วอร์มเตาอบก่อน ขั้นตอนการวอร์มเตามักจะปรากฏเป็นขั้นตอนแรกในสูตรอาหาร แต่ก็ยังเป็นขั้นตอนที่ถูกลืมข้ามไปได้ง่ายๆ เช่นกัน ซึ่งหากข้ามขั้นตอนการวอร์มเตา มีแต่จะทำให้ผิวของขนมอบไม่แห้งสนิท หรือเค้กไม่ฟูอย่างเต็มที่ การวอร์มเตาก็เพียงแค่เปิดเตาอบและปรับไปที่อุณหภูมิที่คุณต้องการ และรออย่างน้อย 10 นาทีแล้วจึงค่อยเช็คอุณหภูมิที่เครื่องวัดอุณหภูมิเตาอบของคุณ เมื่อเตาอบทำอุณหภูมิถึงระดับที่ต้องการแล้ว จึงค่อยวางถาดอบขนมเข้าไปในเตา

โดยการอบขนมคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอนทางผู้จัดทำได้ใช้ไฟในเตาอบที่ 180 องศา เวลาในการอบ 15 นาที ถ้าหากยังไม่สุกก็ปรับเวลาเพิ่มทีละ 5 นาที



รูปที่ 2.15 เตาอบ

ที่มา: <https://www.bosch-home.in.th/เตาอบ>

2.3.3 วัตถุดิบและขั้นตอนวิธีการตีคัพเค้กกากถั่วเหลือง

2.3.3.1 วัตถุดิบคัพเค้ก

1) กากถั่วเหลือง	90	กรัม
2) เลมอนซูด	1	ช้อนโต๊ะ
3) เนยเทียม	60	กรัม
4) น้ำเต้าหู้	150	กรัม
5) น้ำตาล	180	กรัม
6) แป้งสาลี	200	กรัม
7) เบกกิ้งโซดา	2	ช้อนชา
8) ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
9) เกลือ	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา

2.3.3.2 วิธีการทำคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน

- 1) นำส่วนผสม 1 แป้งเค้ก ผงฟู เบกกิ้งโซดา น้ำตาลป่น เกลือ นำมาร่อน และผสมให้เข้ากันและพักไว้
- 2) นำส่วนผสม เนยเทียมตีกับเครื่องจนสีเปลี่ยน และนำน้ำเต้าหู้ค่อยๆใส่ และนำกากถั่วเหลือง เลมอนซูด และนำส่วนผสมที่ 1 ใส่ตามตีจนเข้ากัน
- 3) นำส่วนผสมที่เข้ากันแล้วนำมาใส่แม่พิมพ์และทำการนำไปเข้าเตาอบ

2.3.4 วัตถุดิบและขั้นตอนวิธีการตีครีม

2.3.4.1 วัตถุดิบครีม

1) เนยขาวเทียม	150	กรัม
2) เนยเทียม	100	กรัม
3) น้ำเชื่อม	200	กรัม
4) เปลือกเลมอน	1	ช้อนโต๊ะ
5) น้ำเลมอน	2	ช้อนโต๊ะ

2.3.4.2 วิธีการทำครีมเทียม

- 1) ตีเนยขาวเทียมกับเนยเทียม ด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 30 นาที
- 2) เติมน้ำเชื่อม เปลือกเลมอน น้ำเลมอน ตีส่วนผสมเข้ากันจนขึ้นฟู

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุภาวณิ แสนทวีสุข (2557) ศึกษาผลของการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของบัตเตอร์เค้กการทดลองการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีที่ระดับร้อยละ 0.00 ถึง 50.00 โดยน้ำหนักแป้ง พบว่า เมื่อปริมาณการทดแทนแป้งสาลีด้วยกากถั่วเหลืองเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ค่าความหนืดของเบตเตอร์เพิ่มสูงขึ้น ทั้งนี้เป็นเพราะในกากถั่วเหลืองมีใยอาหารซึ่งมีโครงสร้างประกอบด้วยหมู่ไฮดรอกซิล (Hydroxyl Group) ซึ่งเกิดการสร้าง พันธะไฮโดรเจน (Hydrogen Bonding) กับน้ำจึงทำให้ปริมาณน้ำในผลิตภัณฑ์ลดลง ส่งผลให้ค่าความหนืดของเบตเตอร์เพิ่มขึ้น และส่งผลให้มีปริมาณจำเพาะลดของเบตเตอร์และบัตเตอร์เค้กลดลง ทั้งนี้เป็นผลเนื่องมาจาก การทดแทนแป้งสาลีด้วยกากถั่วเหลืองทำให้โปรตีนกลูเตนซึ่งมีสมบัติในการ ดูดซับน้ำในส่วนผสมลดลง และทำให้ความคงตัวของอิมัลชัน และความสามารถในการกักเก็บอากาศลดลง

สุนิษฐ์ เอียดมุสิก (2555) จากการทดลองใช้กากถั่วเหลืองที่เป็นของเหลือจากกระบวนการผลิตน้ำเต้าหู้ที่ใช้อัตราส่วนถั่วเหลือง แห้งต่อน้ำ เท่ากับ 1 : 10 มาเป็นแหล่งอาหารของ เชื้อ *M. purpureus* ในการหมักที่ใช้ความชื้นเริ่มต้น ร้อยละ 50.00 ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 6 ความเข้มข้น ของเชื้อเท่ากับ 1×10^6 สปอร์ต่อมิลลิลิตร ทำการหมักที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 วัน สามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้ กากถั่วเหลืองที่ได้หลังจากการหมักสามารถทดแทนการใช้เนื้อหมูและเกลือไนไตรท์ในการผลิต กุนเชียง ได้ร้อยละ 18.00

รัตนภรณ์ ถาแก้ว (ม.ป.ป) การทดแทนหมูในกุนเชียงด้วยกากถั่วเหลืองการทดแทนแป้งสาลีด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์เส้นข้าวซอย พบว่าเมื่อเพิ่มปริมาณกากถั่วเหลืองส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหลืองคล้ำ มีความเหนียวลดลงและขาดออกจากกันได้ง่าย ปริมาณกากถั่วเหลืองสำหรับใช้ทดแทนแป้งสาลี ในการผลิตเส้นข้าวซอยโดยที่ผู้บริโภคยังคงให้การยอมรับคือ ร้อยละ 10.00 ของปริมาณแป้งสาลีทั้งหมดในสูตรการผลิต

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานที่ประกอบการ	: โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ
ชื่อสถานที่ประกอบการภาษาอังกฤษ	: The Berkeley Hotel Pratunam
สถานที่ตั้งประกอบการ	: 559 ถนนราชปรารภ แขวงมักกะสัน, เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400.
โทรศัพท์	: (662) 309-9999
เว็บไซต์	: www.berkeleypratunam.com



รูปที่ 3.1 โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ

ที่มา: <https://www.kayak.co.th/The-Berkeley-Hotel-Pratunam>.

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ตั้งอยู่ในย่านประตูน้ำแหล่งช้อปปิ้งที่มีชื่อเสียงที่สุดของกรุงเทพฯ โรงแรมติดถนนใหญ่สะดวกต่อการเดินทางอีกทั้งยังไม่ไกลจากรถไฟฟ้าบีทีเอส นอกจากนี้ยังไม่ไกลจากแหล่งช้อปปิ้งหรูหร่า เช่น ห้างเกษรพลาซ่า อัมรินทร์พลาซ่า เซ็นทรัลเวิลด์ ไปจนถึงห้างสรรพสินค้าที่มีชื่อเสียง เช่น ศูนย์การค้าเดอะพาลาเดียม เวิลด์ และเดอะแพลทินัม แฟชั่นมอลล์ ด้วย โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ มีการตกแต่งภายในที่ทันสมัยและหรูหรา ผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่างการออกแบบสไตล์ไทยและยุโรป ห้องพักกว้างขวางพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ดังนั้นถ้าคุณกำลังมองหาที่พักในกรุงเทพฯ ไม่ว่าจะมาประชุม มาท่องเที่ยว หรือจะมาช้อปปิ้ง โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ สามารถตอบโจทย์ของทุกคนที่มี กรุงเทพฯ เป็นจุดหมายปลายทางได้เป็นอย่างดี นั่นเพราะ การคมนาคมสะดวกเพราะอยู่ใจกลางเมืองติดถนนเพชรบุรีตัดใหม่ ใกล้รถไฟฟ้า BTS ใกล้ Airport Rail Link และใกล้ท่าเรือประตูน้ำ จะเดินทางต่อไปท่องเที่ยวใน กทม. ก็สะดวก ไม่ว่าจะเป็น เกาะรัตนโกสินทร์ วัดพระแก้ว ภูเขาทอง,

ศาลเอราวัน เขาวราช หรือ MBK Center ตัวโรงแรมมีอาคารจอดรถของตัวเอง ที่จอดรถกว้างรองรับแขกผู้มาพักและผู้มาใช้บริการโรงแรมได้เป็นอย่างดี



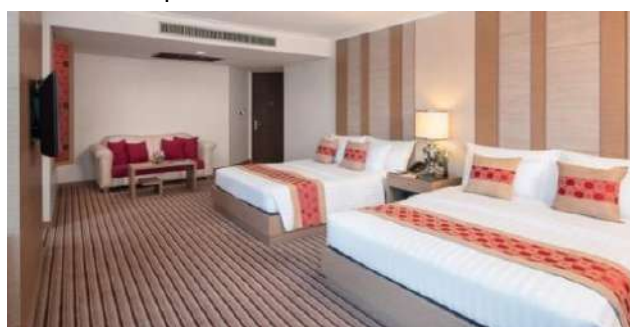
รูปที่ 3.2 แผนที่ โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ

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

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลผลิตจากการให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 ห้องพัก ประกอบด้วยอาคาร 2 ตึก มีห้องพักรวม 788 ห้อง โดยอาคาร Main Tower ให้บริการห้องพักทันสมัยจำนวน 390 ห้อง ซึ่งได้แก่ห้องลักซ์วรี และอาคาร North Tower ให้บริการห้องพักจำนวน 398 ห้อง ซึ่งได้แก่ห้องพรีเมียร์ อาคารทั้ง 2 หลังเชื่อมต่อกันด้วยสะพานที่บริเวณชั้น 11 ของตึก โดยห้องพักจะแบ่งตามประเภทได้ดังนี้

1) Luxury Quadruple Suite ห้องพักขนาด 50 ตารางเมตร สำหรับแขกเข้าพักสูงสุด 4 คน บนตึก Main Tower ตัวห้องเหมาะสำหรับครอบครัวและเพื่อนฝูงที่เดินทางมาพร้อมกัน มีเตียงมาตรฐานเป็นเตียงควีนไซส์จำนวนสองเตียง สามารถรีเควสอันนิมูทไทป์สำหรับคู่รัก ซึ่งเป็นเตียงเดี่ยวถึงไซส์ขนาด 6 ฟุตได้ ห้องพักตกแต่งอย่างมีสไตล์ ด้วยโทนสีแบบเอิร์นโทน ตัวห้องน้ำตกแต่งอย่างมีสไตล์ด้วยบานกระจกโครงไม้สีสนัดสี แบบเซ็กชีบาร์รูม พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ จุดเด่นคือตัวห้องพักจะตั้งอยู่ที่มุมตึกของแต่ละชั้น ซึ่งเป็นกระจกใสเต็มบาน ซึ่งสามารถรับชมวิวของกรุงเทพมหานครได้โดยรอบทิศ



รูปที่ 3.3 Luxury Quadruple Suite

ที่มา: <https://www.sawadee.co.th>

2) Luxury Room ห้องสตูดิโอขนาด 35 ตารางเมตร บนตึก Main Tower สำหรับแขกเข้าพัก 2 คน เป็นเตียงเดี่ยว 2 เตียง หรือสามารถเลือกเตียงแบบกิงไซส์ก็ได้ ภายในห้องตกแต่งอย่างมีสไตล์ด้วยโทนสีแบบเอิร์น โทนมแต่เรียบหรูด้วยไม้สีธรรมชาติซึ่งเข้ากันดีกับพรม ผ้าม่าน ชุดเฟอร์นิเจอร์และโซฟาอย่างลงตัว ตัวห้องน้ำตกแต่งอย่างมีสไตล์ด้วยส่วนเชื่อมต่อกับห้องนอนด้วยบานกระจกโครงไม้สีสนัดสไตล์เซ็กชีบาร์รูม พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ มากมายไม่ว่าจะเป็น อ่างอาบน้ำ เรนชาเวอร์ เครื่องรีดผ้า ไม้เท้าพรม ชุดคลุมอาบน้ำ ตู้เซฟ ฯลฯ จุดเด่นของห้องอยู่ที่หน้าต่างห้องพัก ซึ่งเป็นกระจกใสเต็มบาน สามารถเลือกรับชมวิวพาโนรามาของกรุงเทพมหานครได้รอบทิศ



รูปที่ 3.4 Luxury Room

ที่มา: <https://www.sawadee.co.th>

3) PREMIER ROOM ห้องขนาด 35 ตารางเมตร ตึก North Tower สำหรับแขกเข้าพัก 2 คน เป็นเตียงเดี่ยว 2 เตียง หรือสามารถเลือกเตียงแบบกิงไซส์ก็ได้ ภายในห้องตกแต่งอย่างมีสไตล์ แต่เรียบหรูและสง่างาม ซึ่งเข้ากันกับพรม ผ้าม่าน ชุดเฟอร์นิเจอร์ได้อย่างลงตัว พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ มากมายไม่ว่าจะเป็น ไม้เท้าพรม ชุดคลุมอาบน้ำ ชุดชงชากาแฟ ตู้เสื้อผ้า รองเท้าใส่ภายในบ้าน ฯลฯ พร้อมรับชมวิวดูตระการตาของกรุงเทพมหานครอย่างเป็นส่วนตัว



รูปที่ 3.5 PREMIER ROOM

ที่มา: <https://www.sawadee.co.th>

4) PREMIER TRIPLE ห้องพักขนาด 54 ตารางเมตร ตึก North Tower สำหรับแขกเข้าพักสูงสุด 3 คน เป็นเตียงใหญ่ 1 เตียงและเตียงเล็ก 1 เตียง ด้วยพื้นที่ที่มีขนาดใหญ่เพิ่มขึ้นเหมาะกับครอบครัวหรือเพื่อนฝูงที่เดินทางมาพร้อมกัน ตัวห้องพักตกแต่งอย่างมีสไตล์ด้วยโทนสีแบบเอิร์นโทน เพิ่มสีสันให้สนุกสนานด้วยชุดภาพวาดที่เข้ากับพรม ผ้าม่าน ชุดเฟอร์นิเจอร์ได้อย่างลงตัว โดยท่านสามารถรับชมวิวจากตึกสูงได้โดยรอบจากหน้าต่าง พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ



รูปที่ 3.6 PREMIER TRIPLE

ที่มา: <https://www.sawadee.co.th>

5) Premier Family ห้องพักขนาด 58 ตารางเมตร ตึก North Tower สำหรับแขกเข้าพักสูงสุด 3 คน เป็นเตียงใหญ่ 1 เตียงและเตียงเล็ก 1 เตียง ด้วยพื้นที่ ที่มีขนาดใหญ่เพิ่มขึ้นเหมาะกับครอบครัวหรือเพื่อนฝูงที่เดินทางมาพร้อมกัน ตัวห้องพักตกแต่งอย่างมีสไตล์ด้วยโทนสีแบบเอิร์นโทน เพิ่มสีสันให้สนุกสนานด้วยชุดภาพวาดที่เข้ากับพรม ผ้าม่าน ชุดเฟอร์นิเจอร์ได้อย่างลงตัว ห้องน้ำตกแต่งอย่างมีสไตล์ พร้อมอ่างอาบน้ำ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น



รูปที่ 3.7 Premier Family

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

3.2.2 ห้องจัดประชุมและห้องจัดงานเลี้ยง

ห้องจัดประชุมและห้องจัดงานเลี้ยงของทางโรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำมีห้องให้พร้อมบริการดังนี้

1) **Mayfair Grand Ballroom** สัมผัสความหรูหราอลังการของห้องแกรนด์บอลรูมที่ออกแบบตกแต่งด้วยการผสมผสานความเป็นไทยกับยุโรปได้อย่างลงตัว แต่งเติมความอลังการสวยหรู ด้วยโคมไฟระย้า โอโถ่งด้วยเพดานสูงถึง 7.5 เมตร บนพื้นที่ขนาด 1,400 ตารางเมตร ซึ่งสามารถรองรับแขกได้สูงสุดถึง 2,000 คน เหมาะสำหรับการจัดงานทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นงานแต่งงานขนาดใหญ่ งานสัมมนา งานประชุม ฯลฯ พร้อมทีมงานมืออาชีพที่พร้อมให้บริการ



รูปที่ 3.8 Mayfair Grand Ballroom

ที่มา: <https://www.weddinglist.co.th>

2) **Jubilee Ballroom** สัมผัสความหรูหราอลังการกับการตกแต่งภายในด้วยโชนีน้ำตาลเข้มและโชนีทองที่ให้ความรู้สึกความหรูหรา กับห้องบอลรูมที่โอโถ่งด้วยเพดานสูงถึง 7.5 เมตร บนพื้นที่ขนาด 240 ตารางเมตร ซึ่งสามารถรองรับแขกได้ตั้งแต่ 60-250 คน เหมาะสำหรับการจัดงานได้หลากหลายไม่ว่าจะเป็นจัดเลี้ยงหรือห้องประชุม พร้อมทีมงานมืออาชีพที่พร้อมให้บริการ



รูปที่ 3.9 Jubilee Ballroom

ที่มา: <https://www.weddinglist.co.th>

3) Boardroom เป็นห้องที่เหมาะสมการจัดบรรยายหรืองานสัมมนา ที่มีพื้นที่รองรับที่ โอเอโง หรรหาทันสมัย รวมถึงมีห้องพักรับรองแขกวีไอพี วิทยาการ ผู้บริหาร สำหรับงานประชุม ด้วย



รูปที่ 3.10 Boardroom

ที่มา: <https://www.weddinglist.co.th>

4) Palladium เป็นฮอลล์ขนาดใหญ่ กว้างขวาง อลังการ บนพื้นที่ขนาด 1600 ตารางเมตร ความจุสามารถรองรับแขกได้สูงสุดถึง 2,500 คน รวมถึงยังมีห้องพักรับรองแขกวีไอพี พิธีกร ศิลปิน ฯลฯ อีกด้วย Palladium Hall เหมาะสำหรับการจัดงานในรูปแบบที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น งานอีเวนต์ งานแสดงสินค้า งานแฟชั่นโชว์ งานเลี้ยงต่างๆ หรืองานสัมมนาที่มีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมาก แม้กระทั่งงานคอนเสิร์ตสามารถรองรับได้



รูปที่ 3.11 ห้อง Palladium

ที่มา: <https://www.weddinglist.co.th>

5) Chelsea Meeting Room ห้องประชุม ขนาด 85 ตารางเมตร ความจุสามารถรองรับแขกได้สูงสุด 100 คน สำหรับห้องนี้เหมาะในการจัดงานหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น งานสัมมนา หรืองานประชุมสำหรับธุรกิจต่างๆ พร้อมด้วยทีมงานมืออาชีพและอุปกรณ์ต่างๆ ที่มีให้บริการอย่างครบครัน



รูปที่ 3.12 Chelsea Meeting Room

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

6) **Kensington Ballroom** ห้องขนาดกลางที่มีพื้นที่ 140 ตารางเมตร เป็นห้องบอลรูมที่มีพื้นที่รองรับได้ประมาณ 25 ถึง 220 คน ที่สามารถรองรับงานต่างๆ ได้หลากหลายไม่ว่าจะเป็นงานเป็นทางการหรืองานเลี้ยงสังสรรค์ พร้อมพื้นที่ส่วนกลางที่ออกแบบมาให้ใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่



รูปที่ 3.13 Kensington Ballroom

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

7) **Somerset Ballroom** ห้องขนาดกลางที่มีพื้นที่ 160 ตร.ม. เป็นห้องบอลรูมที่มีพื้นที่รองรับได้ประมาณ 25 ถึง 220 คน เป็นห้องจัดงานขนาดกลาง ที่สามารถรองรับงานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น งานหมั้น งานเลี้ยงรุ่น งานแต่งงาน พร้อมพื้นที่ส่วนกลางที่ออกแบบมาให้ใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่



รูปที่ 3.14 Somerset Ballroom

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

3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกของทางโรงแรม

ภายในโรงแรมโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง พร้อมให้บริการโดยมีดังนี้

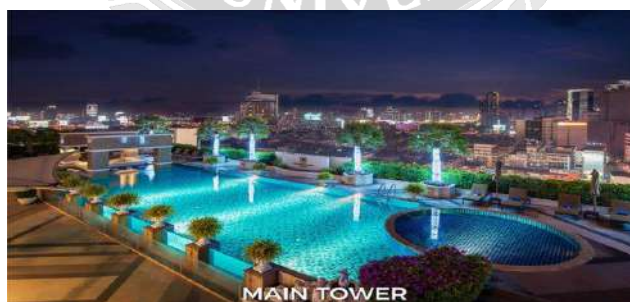
1) ฟิตเนส (Fitness) ฟิตเนสบรรยากาศดี ๆ ริมสระว่ายน้ำ บนชั้น 11 พร้อมอุปกรณ์ออกกำลังกายมาตรฐาน และหลากหลาย พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ที่จะทำให้ออกกำลังกายไม่น่าเบื่ออีกต่อไป ด้วยบรรยากาศสบาย ๆ ไม่อึดอัด การออกแบบสถานที่แบบเปิดโล่ง ที่ คุณจะมองเห็นวิวตึกสูงและสระว่ายน้ำไปพร้อมกัน



รูปที่ 3.15 Fitness

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

2) สระว่ายน้ำ พักกายพักใจไปกับสายน้ำ และความชุ่มฉ่ำ ในช่วงดี ๆ สุดพิเศษ กับ สระว่ายน้ำและคาเฟ่ที่เปิดโล่งมองเห็นวิวสระว่ายน้ำและตึกสูงได้โดยรอบ ตัวสระมีพื้นที่เป็นสัดส่วน ทั้งสระเด็กและสระผู้ใหญ่ รวมถึงมีระบบน้ำวนแบบจากชื้อไว้นวดตัวผ่อนคลาย มีเตียงผ้าใบ ผ้านวนให้บริการ พร้อมเจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยคุณอย่างเต็ม จังหวะนี้ใจหายห่วง รวมถึงยังสามารถตั้งเครื่องดื่มจาก Oak Bar ที่ตั้งอยู่ใกล้เคียงกันอีกด้วย แบ่งออกเป็นสองสระ ที่ตึก Main Tower และ North Tower



รูปที่ 3.16 สระว่ายน้ำ

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

3) **Wellness** หลบหนีความวุ่นวาย ผ่อนคลายความเมื่อยล้ากับช่วงเวลาแห่งการพักผ่อนอย่างเป็นส่วนตัว พบกับ The Let's Relax Spa ที่ให้บริการสปาครบวงจร พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน พร้อมแพ็คเกจสปาที่คัดสรรอย่างพิถีพิถันเพื่อคุณ ไม่ว่าจะเป็นนวดแผนไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมัน ทรีทเมนต์ ฯลฯ



รูปที่ 3.17 Wellness

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

4) **Shuttle Service** สะดวกสบายในการเดินทางอีกช่องทาง ด้วยบริการรถรับส่งจากโรงแรมไปยังสถานที่ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสถานีรถไฟฟ้า BTS สถานีชิดลม สถานีสยาม ศูนย์การค้าสยามพารากอน เซ็นทรัลชิดลม, เซ็นทรัลเวิลด์และตลาดนัดสวนจตุจักร ก็มีให้บริการสามารถติดต่อได้ที่ชั้นล็อบบี้ชั้น G บริเวณประตูทางออก



รูปที่ 3.18 Shuttle Service

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

5) **Floral Shop** สะดวกสบายไปอีกขั้นกับร้านขายดอกไม้ที่รับจัดและออกแบบช่อดอกไม้ตามสั่ง เพื่อบอกเป็นของขวัญแด่คนพิเศษของคุณ



รูปที่ 3.19 Floral Shop

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

3.2.4 ห้องอาหารและบาร์

ภายในโรงแรมโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ มีบริการห้องอาหารและบาร์ พร้อมให้บริการให้กับแขกโดยมีห้องให้บริการดังนี้

1) **Lobby Lounge** ผ่อนคลายจากความวุ่นวายในบรรยากาศสบาย ๆ แล้วมาลองลิ้มรสนมอบนานาชนิด รวมถึงชา กาแฟ น้ำอัดลม ค็อกเทล เครื่องดื่มเลิศรสมากมาย ที่คอยให้บริการคุณในบรรยากาศแห่งคำคืนที่แสนประทับใจอีกด้วย



รูปที่ 3.19 Lobby Lounge

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

2) **The Oak Bar** ด้วยการตกแต่งสไตล์โมเดิร์นลึกลับเขียวทำให้รู้สึกตื่นเต้นและสดชื่นอยู่ตลอด ตัวบาร์ที่มาในธีมของกีฬา พร้อมจอทีวีโดยรอบ ซึ่งท่านจะไม่พลาดทุกความเคลื่อนไหวของกีฬาที่ท่านชื่นชอบ ไม่ว่าจะเป็น ฟุตบอลจากลีกดังต่างประเทศ กอล์ฟ เทนนิส สโนกเกอร์ ฯลฯ อีกมากมาย พร้อมบริการเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะเป็นเบียร์สด เบียร์หลากยี่ห้อจากต่างประเทศ ไวน์รสกลมกล่อม หรือค็อกเทลตามสั่งได้อีกด้วย พิเศษสุดในช่วงเย็นจะมีการแสดงดนตรีสด จังหวะเบา ๆ เนื้อหาดี ๆ ที่บรรเลงบทเพลงมอบให้แด่คนพิเศษเช่นคุณอีกด้วย เปิดให้บริการ 7.00 น. – เที่ยงคืน



รูปที่ 3.20 The Oak Bar

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

3) **Na Ha Na Japanese Sushi Bar** ในบรรยากาศสบายๆ ให้กลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่น ผสมผสานกลมกลืนไปกับการตกแต่งร้านที่ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติและความสะดวกสบาย ที่จะมอบความรู้สึกดี ๆ ให้กับร้านอาหารญี่ปุ่นที่บริการอาหารหลากหลายเมนูให้คุณได้เลือก

รับประทานอาหาร รวมถึงมีบุฟเฟต์ซูชิบาร์เสิร์ฟไม่อั้น ที่อัดแน่นไปด้วยคุณภาพในทุก ๆ คำ ไม่ว่าจะเป็นซูชิ ซาซิมิ ราเม็ง อุด้ง ขนมหวานญี่ปุ่น ฯลฯ อีกมากมาย



รูปที่ 3.21 Na Ha Na Japanese Sushi Bar

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

4) The Mulberry – Chinese Cuisine ห้องอาหารมัลเบอร์รี่ ให้บริการอาหารจีนเลิศรสทั้งแบบ A La Carth หรือจะเป็นบุฟเฟต์เต็มโต๊ะแบบอิมไมอันก็มีให้เลือก เมนูรสชาติแบบดั้งเดิมที่กลมกล่อม หอมหวาน ละมุนลิ้น ผสมผสานวัตถุดิบชั้นดีและความใส่ใจในทุกขั้นตอน ด้วยบรรยากาศที่กว้างขวางสบาย มีครัวเปิดโล่งให้สามารถชมขั้นตอนการปรุงอาหารอีกด้วย ภายในตกแต่งอย่างหรูหราในสไตล์โมเดิร์นแต่ยังคงกลิ่นอายความเป็นห้องอาหารจีนได้อย่างครบถ้วน พร้อมขับกล่อมด้วยเสียงดนตรีคลอเบา ๆ พิเศษสุดทางร้านมีห้อง VIP ไว้คอยให้บริการสำหรับท่านที่ต้องการความเป็นส่วนตัว เหมาะกับการมาเป็นหมู่คณะหรือครอบครัวด้วย บุฟเฟต์เต็มโต๊ะที่มีให้เลือกเต็มอิ่มไปกับบุฟเฟต์ที่สั่งได้ไม่อั้น ไม่จำกัดเวลา และพลาดไม่ได้กับชาลาเปาลาแวนแสนอร่อย ที่เสิร์ฟคู่กับน้ำเก๊กฮวยริฟิแลนสดชื่น



รูปที่ 3.22 The Mulberry – Chinese Cuisine

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

5) The Berkeley Dining Room เอร์ดีออร์อยไปกับอาหารรสเลิศกับบรรยากาศความหรูหราแต่อบอุ่นไปกับมื้ออาหารสุดพิเศษ ที่คัดความอร่อยส่งตรงถึงมือคุณ ด้วยเมนู

หลากหลายสไตล์ทั้งอาหารไทย อาหารเอเชีย อาหารยุโรป นานาชาติ ผลไม้เขตร้อน ขนมปังอบร้อน หรือจะเป็นอาหารตามสั่งกับเมนูสุุดพิเศษหลากหลายสไตล์ตามต้องการ เปิดให้บริการ มีอาหารเช้าและมีอาหารกลางวัน

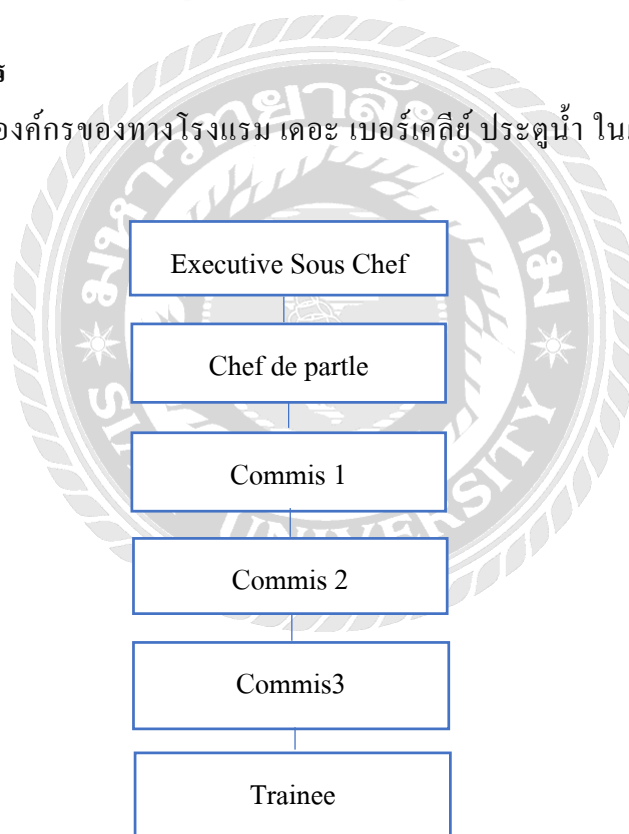


รูปที่ 3.23 The Berkeley Dining Room

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

3.3 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของทางโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ในแผนกรั้ว แสดงตามรูปที่ 3.24



รูปที่ 3.24 รูปแบบการจัดองค์กรและบริหารงานขององค์กร

ที่มา ผู้จัดทำ (2563)

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.25 เติมน้ำมันบุฟเฟ่ต์

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ชื่อและตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อ – นามสกุล : วัฒนันท์ ถาวรสวัสดิ์

รหัสนักศึกษา : 5904400067

แผนก : ครีว

ตำแหน่ง : Trainee

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

งานที่ผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ทำจะมีดังนี้ เตรียมเครื่อง ออมเล็ต ขาไช้ออมเล็ตบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า เติมน้ำมันบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า เตรียมพิซซ่าสำหรับบุฟเฟ่ต์กลางวัน จัดตกแต่งไลน์เตรียมสปาเก็ตตี้ เตรียมวัตถุดิบล่วงหน้า อาหารเช้า กลางวัน หั่นผลไม้ ชูตเตรียมผัก สำหรับสลัดบาร์ มีการตรวจเช็คของภายในตลาดในแผนกครัว

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.26 พี่ที่ปรึกษา

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล : Mr.Kitsada Butsukon
 แผนก : ครีวร้อน
 ตำแหน่ง : Demi Chef

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

3.6.1 ระยะเวลาในการดำเนินงานตั้งแต่ วันที่ 13 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน พ.ศ.2563

3.6.2 วันเวลาในการปฏิบัติสหกิจ วันจันทร์ ถึง วันศุกร์ เวลา 7.00 น. – 16.00 น.

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานเตรียมข้อมูลโครงการสหกิจศึกษา ดังต่อไปนี้

3.6.1 ศึกษาข้อมูลในการปฏิบัติงานและปัญหาในสถานประกอบการ ขอคำแนะนำกับพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวเรื่องวัตถุดิบที่สนใจที่จะนำมาทำโครงการสหกิจ จากนั้นนำมาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาถึงความน่าสนใจของโครงการสหกิจ

3.6.2 เสนอหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา เขียนแบบฟอร์มเสนอหัวข้อโครงการสหกิจ

3.6.3 รวบรวมข้อมูลต่างๆ ภายในแผนก และขอคำแนะนำจากพนักงาน

3.6.4 เก็บรวบรวมข้อมูล นำมาวิเคราะห์ ข้อมูลต่างๆที่ได้รวบรวมมาเพื่อทำโครงการสหกิจ

3.6.5 เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการสหกิจ และได้ส่งโครงการสหกิจให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจทานข้อผิดพลาดอย่างต่อเนื่อง

3.6.6 ส่งโครงการสหกิจให้อาจารย์ที่ปรึกษา และแก้ไขข้อมูล ข้อผิดพลาดให้โครงการสหกิจให้เรียบร้อย

3.6.7 สรุปผลโครงการ ข้อมูลต่างๆและเรียบเรียงโครงการสหกิจเสร็จสมบูรณ์

3.6.8 จัดส่งโครงการสหกิจให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา

3.6.9 นำเสนอโครงการสหกิจในระยะวันเวลาที่กำหนดไว้

ระยะเวลาในการดำเนินงานเริ่มตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน พ.ศ.2563
แสดงในตารางที่ 3.1 ดังนี้

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม
1.ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา	←→				
2.เสนอหัวข้อโครงการสหกิจ	←→				
3.รวบรวมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้อง		←→			
4.วิเคราะห์ข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้อง		←→			
5.เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ		←→			
6.ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด			←→		
7.สรุปผล				←→	
8.จัดส่งโครงการให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา				←→	
9.นำเสนอโครงการ					←→

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

4.1 รายละเอียดโครงการ

โครงการคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำถั่วเหลืองและเลมอนที่เหลือทิ้งไว้ภายในแผนกครัวนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารในเมนูใหม่ เนื่องจากทางโรงแรมนั้นได้นำน้ำเต้าหู้ในการการออกไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและเลมอนที่ใช้แล้วในการประกอบอาหารจึงทำให้เหลือวัตถุดิบที่ทางโรงแรมทิ้งไม่ได้นำมาใช้เป็นประโยชน์ ดังนั้นทางผู้จัดทำโครงการได้ทำการคิดค้นสร้างเมนูคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอนให้กับทางโรงแรมเพื่อให้ทางโรงแรมได้มีเมนูอาหารใหม่ที่เป็นอาหารสำหรับแขกวีแกนออกในทางไลน์บุฟเฟ่ต์ให้สำหรับแขกได้เลือกทานมากขึ้น ซึ่งเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งไม่ได้ใช้ประโยชน์นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

การเตรียมโครงการสหกิจศึกษาได้มีการดำเนินงานดังนี้

4.2.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาภายในแผนกของทางโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ โดยสังเกตจากแผนกครัวต่างๆ ที่ทางผู้จัดทำโครงการได้เข้ารับการปฏิบัติงาน แล้วทำการวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น โดยเลือกปัญหาที่มีความน่าสนใจ และปัญหาที่ทางโรงแรมสามารถแก้ไขได้

4.2.2 ได้ปรึกษาหัวข้อโครงการ ร่วมกับพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับคำแนะนำในการทำโครงการสหกิจ และวางแผนพร้อมแก้ไขปัญหาดังกล่าวที่ทางผู้จัดทำได้เลือกไว้ได้อย่างถูกต้อง

4.2.3 จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เพื่อทำโครงการ ลงมือปฏิบัติทดลองทำเมนูที่ทางผู้จัดทำเลือกไว้พร้อมนำเสนอโครงการ

4.3 สูตรคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน (เกิดความคิดพลาด)

สูตรคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอนที่เกิดความคิดพลาดและพร้อมนำมาปรับปรุงแก้ไขจนได้สูตรที่ใช้ได้ในครั้งที่ 4 แสดงด้วยตารางที่ 4.1 สูตรคัพเค้ก

ตารางที่ 4.1 ตารางสูตรคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน

ส่วนผสม	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
1.แป้งสาลี	100 กรัม	100 กรัม	150 กรัม	200 กรัม
2.ถั่วเหลือง	150 กรัม	150 กรัม	120 กรัม	90 กรัม
3.เนยเทียม	-	75 กรัม	75 กรัม	60 กรัม
4.น้ำมัน	120 กรัม	-	-	-
4.เลมอน	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
5.เกลือ	1/2 ช้อนชา	1/2 ช้อนชา	1/4 ช้อนชา	1/4 ช้อนชา
6.น้ำตาล	130 กรัม	130 กรัม	130 กรัม	180 กรัม
7.เบกกิ้งโซดา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา	2 ช้อนชา
8.ผงฟู	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
9.กลิ่นวนิลา	1 ช้อนชา	-	-	-
10.น้ำเต้าหู้	96 กรัม	96 กรัม	130 กรัม	150 กรัม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.1 สรุปการดำเนินงานการทำคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอนโดยทำ 4 ครั้ง พบว่าครั้งที่ 1 สูตรครั้งที่ 1 ได้มาจากพื้นที่ทำขนมโดยใช้การตีคัพเค้กตามขั้นตามพื้นฐานในการตีสูตรขนมคัพเค้กโดยผลรวมครั้งที่ 1 เกิดความผิดพลาด โดย การที่ขนมคัพเค้กไม่ขึ้นฟู เนื้อสัมผัสคัพเค้กมีการอมน้ำมันและกลิ่นของวนิลามีความกลมกลื่นของกากถั่วเหลืองเลมอน

ครั้งที่ 2 สูตรครั้งที่ 2 นำสูตรครั้งที่ 1 มาปรับเองและได้มีการปรึกษาพี่โดยการปรับจากน้ำมันมาเปลี่ยนใช้น้ำมันเนยเทียมและปรับลดกลิ่นวนิลาโดยใช้กลิ่นจากน้ำเต้าหู้ยี่ห้อเดียวกันโดยขั้นตอนการตีเหมือนกับครั้งที่ 1 เกิดความผิดพลาดโดยตัวคัพเค้กไม่ขึ้นฟู

ครั้งที่ 3 สูตรครั้งที่ 3 นำสูตรครั้งที่ 2 มาปรับโดยการลดปริมาณกากถั่วเหลืองและเพิ่มปริมาณน้ำเต้าหู้เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติของคัพเค้กโดยการตีคัพเค้กเหมือนกับสูตรครั้งที่ 1 และ 2 ใช้เกิดความผิดพลาดโดยตัวเนื้อคัพเค้กมีการสุกช้า

ครั้งที่ 4 สูตรครั้งที่ 4 นำสูตรครั้งที่ 3 มาปรับเพิ่มโดยการลดปริมาณกากถั่วเหลืองและเนยเทียมให้ลดลงและเพิ่มปริมาณ น้ำตาล แป้ง เบกกิ้งโซดา เพิ่มขึ้น โดยสูตรนี้เป็นสูตรที่ใช้ได้

4.4 การคำนวณพลังงานคัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอน

ผู้จัดทำ(2563)ได้แสดงตารางพลังงานคัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอน ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ตารางคำนวณพลังงานคัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอน

ส่วนผสม	ปริมาณ	แคลอรี (Kcal)
1.กากถั่วเหลือง	90 กรัม	391.50
2.เลมอน	15 กรัม	43.35
3.เนยเทียม	60 กรัม	376.80
4.น้ำตาล	150 กรัม	81.00
5.แป้งสาลี	180 กรัม	684.00
6.ผงฟู	15 กรัม	7.95
9.เนยขาว	150 กรัม	1,326.00
10.เนยเทียม	100 กรัม	716.80
11.น้ำเชื่อม	200 กรัม	520.00
12.เลมอน	30 กรัม	86.70
รวม		4,962.10

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ผลการคำนวณพลังงาน (Ckcal) คัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอน 4,962.10 พลังงาน ต่อ 1 สูตร จำนวนคัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอนที่ทำได้จำนวน 14 ชิ้น พลังงานคัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอนต่อ 1 ชิ้น 354.43 พลังงาน

4.5 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคัพเค้กจากถั่วเหลือง

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคัพเค้กจากถั่วเหลืองเลมอนมี ดังนี้

1) กากถั่วเหลือง	90	กรัม
2) เลมอน	1	ซ็อนโต๊ะ
3) เนยเทียม	60	กรัม
4) น้ำตาล	150	กรัม
5) แป้งสาลี	180	กรัม
6) เบกกิ้งโซดา	2	ซ็อนชา
8) ผงฟู	1	ซ็อนโต๊ะ
9) เกลือ	¼	ซ็อนชา



รูปที่ 4.1 Soybean Cupcakes with Lemon

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.6 ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยเหลือง

ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยเหลืองมีขั้นตอน ดังนี้

- 1) นำส่วนผสม แป้งสาลี ผงฟู เบกกิ้งโซดา น้ำตาลป่น เกลือ นำมาร้อนผสมให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ร้อนส่วนผสม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

- 2) ตีส่วนผสมเนยเทียมจนสีของเนยเทียมเปลี่ยน ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ตีส่วนผสมเนยเทียม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

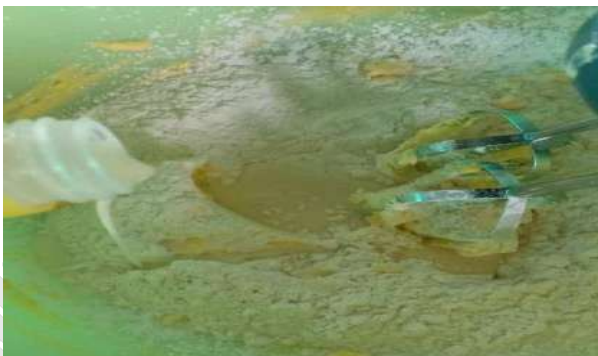
3) นำส่วนผสมแป้งสาลีใส่ลงที่ตีสลับกับน้ำเต้าหู้ ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ตีส่วนผสมแป้ง

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4) นำส่วนผสมน้ำเต้าหู้ใส่ลงที่ตีสลับกับแป้งสาลี ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ตีส่วนผสมน้ำเต้าหู้

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

5) นำส่วนผสมกากถั่วเหลืองและเลมอนซูดใส่ลงตีจนเข้ากัน ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ตีส่วนผสมกากถั่วเหลืองและเลมอน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

6) ตีส่วนผสมจนเข้ากันแล้วนำตักใส่ถ้วยคัพเล็กพร้อมนำไปอบ ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 นำส่วนผสมใส่ถ้วยพร้อมอบ
ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.7 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำครีม

วัตถุดิบในการทำครีมมี ดังนี้

- | | | |
|----------------|-----|----------|
| 1) เนยขาวเทียม | 300 | กรัม |
| 2) เนยเทียม | 200 | กรัม |
| 3) น้ำเชื่อม | 400 | กรัม |
| 4) เปลือกเลมอน | 1 | ชิ้นโต๊ะ |
| 5) น้ำเลมอน | 2 | ชิ้นโต๊ะ |



รูปที่ 4.8 วัตถุดิบในการทำครีมเทียม
ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.8 ขั้นตอนการทำครีมเทียม

ขั้นตอนในการทำครีมมีขั้นตอน ดังนี้

- 1) ตีเนยขาวเทียมกับเนยเทียม ด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 30 นาที ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ตีส่วนผสมเนยขาวกับเนยเทียม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

- 2) นำเปลือกเลมอน น้ำเลมอน ตีจนส่วนผสมเข้ากัน ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 ตีส่วนผสม เปลือกเลมอนกับน้ำเลมอน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

- 3) เติมน้ำเชื่อมใส่ลงเครื่องตีจนเข้ากัน ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 ตีส่วนผสมจนเข้ากัน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4) นาคัรึมที่ตีเสร็จแล้วใส่ที่บีบลงในคัพเค้กที่อบเสร็จแล้ว ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 Soybeans Cupcake with Lemon

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.9 ต้นทุนเมนูคัพเค้กกล้วยเหลืองเลมอน

ต้นทุนคัพเค้กกล้วยเหลืองเลมอนมีต้นทุน ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ตารางคำนวณต้นทุนคัพเค้กกล้วยเหลืองเลมอน

รายการ	ปริมาณ (ซื้อ)	ราคา (บาท)	ปริมาณ (ใช้)	ราคา(บาท)
1. แป้งเค้ก	1 กิโลกรัม	38	200 กรัม	7.60
2. กล้วยเหลือง	1 กิโลกรัม	33	90 กรัม	2.97
3. เนยเทียม	1 กิโลกรัม	37	60 กรัม	2.22
4. เลมอน	5 ลูก	48	2 ลูก	19.20
5. เกลือ	100 กรัม	17	14 กรัม	2.38
6. น้ำตาล	1000 กิโลกรัม	39	180 กรัม	7.02
7. เบกกิ้งโซดา	300 กรัม	30	14 กรัม	1.40
8. ผงฟู	30 กรัม	5	15 กรัม	2.50
9. น้ำเต้าหู้	225 กรัม	14	150 กรัม	9.33
10. เนยขาว	1 กิโลกรัม	36	300 กรัม	10.80
11. เนยเทียม	1 กิโลกรัม	37	200 กรัม	7.40
12. น้ำเชื่อม	1 กิโลกรัม	35	400 กรัม	14.00
13. เลมอน	5 ลูก	48	1 ลูก	9.60
รวม				96.42

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ตารางที่ 4.3 จากการคำนวณต้นทุนคัพเค้กกากถั่วเหลืองเล่มอนได้ดังนี้ 96.42 บาท เท่ากับ 97 บาท จำนวนคัพเค้กกากถั่วเหลืองเล่มอนได้จำนวน 14 ชิ้น ราคาตกเฉลี่ยถ้วยละ 6.88 บาท เท่ากับ 7 บาท

4.10 สรุปผลการดำเนินโครงการ

โครงการฉบับนี้คือการอธิบายวิธีการวิจัยโดยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปริมาณประกอบไปด้วย ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง มีการใช้เครื่องมือวิจัยการศึกษาการเก็บรวบรวมข้อมูลการแปลผลข้อมูลดังต่อไปนี้

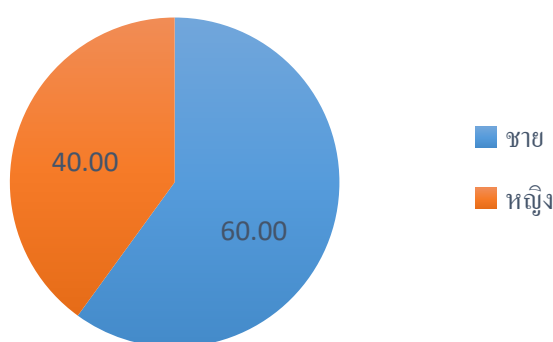
เกณฑ์การประเมินค่าเฉลี่ย $\bar{X}$: สรุปผลจากการประเมินจากแบบสอบถาม “โครงการคัพเค้กกากถั่วเหลืองเล่มอน” ซึ่งการประเมินความพึงพอใจให้ใช้การประเมิน 5 ระดับ โดยใช้ระดับคะแนนความคิดเห็น เป็นระดับต่างๆ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00	หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50	หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50	หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 3.50	หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50	หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยสุด

4.10.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ จำนวน 20 ชุด

4.10.1.1 ด้านเพศ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่าจำนวนผู้ที่ทำแบบสอบถามเป็นเพศชาย 12 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 เป็นเพศหญิง 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ดังรูปที่ 4.13

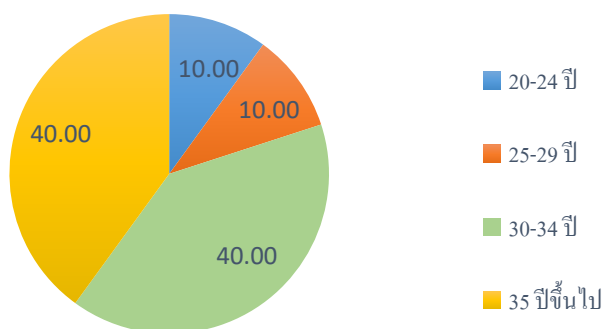


รูปที่ 4.13 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.1.2 ด้านอายุ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่าจำนวนผู้ที่ทำแบบสอบถามอายุ 20-24 ปี ผู้ตอบแบบสอบถาม 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อายุ 25-29 ปี มีผู้ตอบแบบสอบถาม 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อายุ 30-34 ปี มีผู้ตอบแบบสอบถาม 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 อายุ 35 ปีขึ้นไป มีผู้ตอบแบบสอบถาม 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ดังรูปที่ 4.14

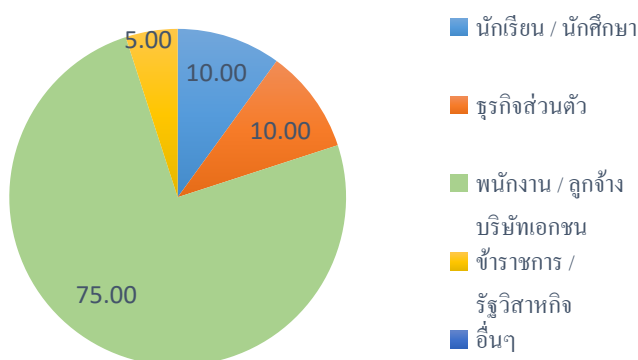


รูปที่ 4.14 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.1.3 ด้านอาชีพ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่า อาชีพผู้ที่ทำแบบสอบถามอาชีพอื่นๆ ไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม อาชีพนักเรียน/นักศึกษา มีผู้ตอบแบบสอบถาม 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อาชีพธุรกิจส่วนตัว มีผู้ตอบแบบสอบถาม 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อาชีพพนักงาน/ลูกจ้างบริษัทเอกชน มีผู้ตอบแบบสอบถาม 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ มีผู้ตอบแบบสอบถาม 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ดังรูปที่ 4.15



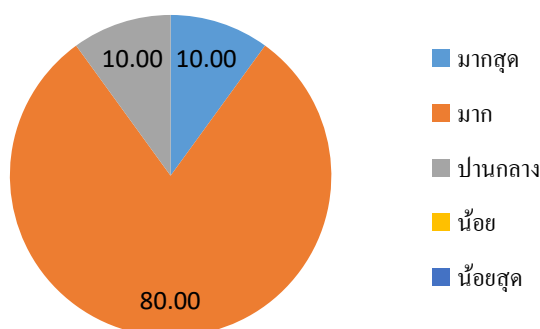
รูปที่ 4.15 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอาชีพ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2 แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูผักแกงกะทิเห็ดหลินเจ๊มอน

4.10.2.1 ด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมมีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลางจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ดังรูปที่ 4.16

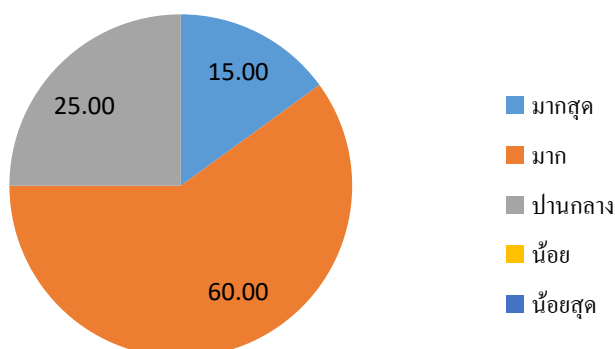


รูปที่ 4.16 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.2 ด้านรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์ มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ดังรูปที่ 4.17

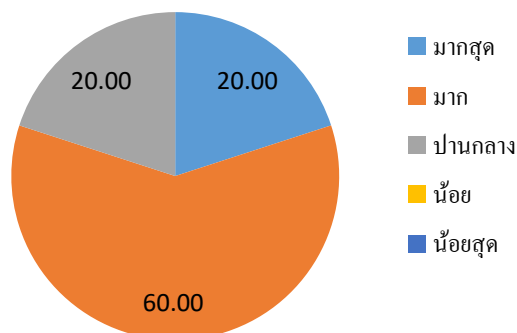


รูปที่ 4.17 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.3 ด้านกลิ่นของคัพเค้ก

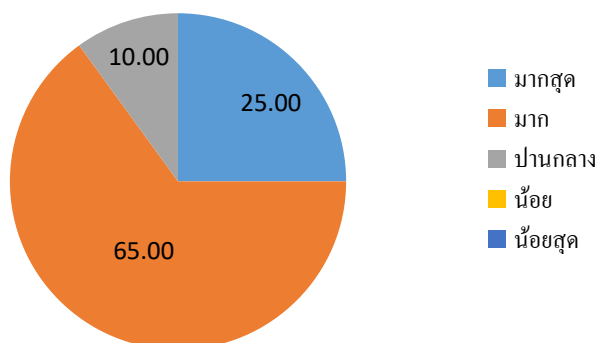
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านกลิ่นของคัพเค้ก มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นของคัพเค้ก
ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.4 ด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้ก

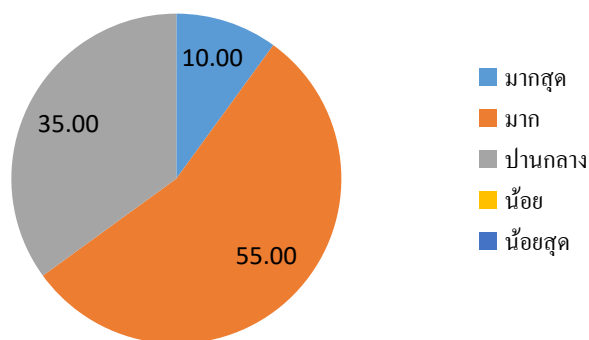
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้ก มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 65.00 แบบสอบถามปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.19 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้ก
ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.5 ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 ดังรูปที่ 4.20

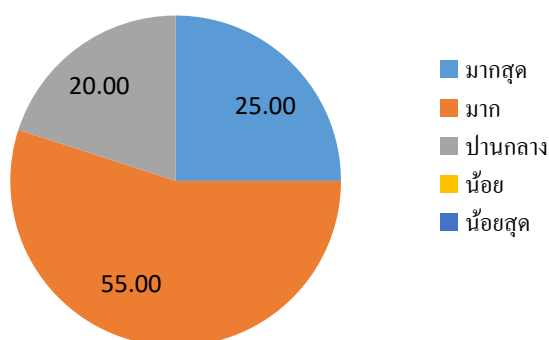


รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.6 ด้านรสชาติของคัพเค้ก

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านรู้ด้านรสชาติของคัพเค้ก มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.21

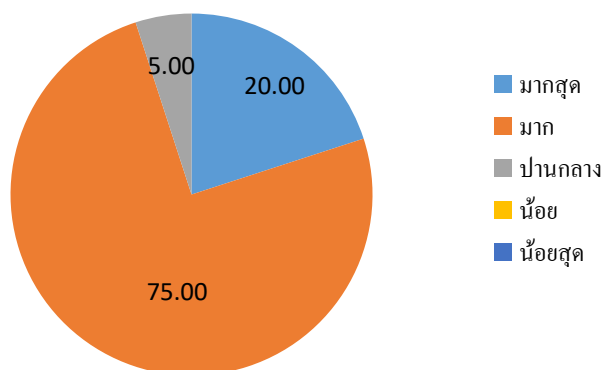


รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติของคัพเค้ก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.7 ด้านสีสันทนของอาหาร

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านสีสันทนของอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ดังรูปที่ 4.22

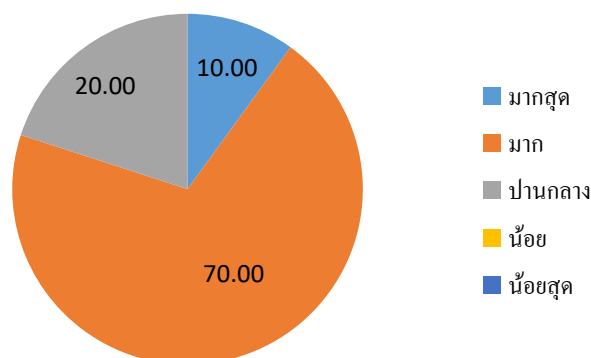


รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสีสันทนของอาหาร

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.8 ด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.23



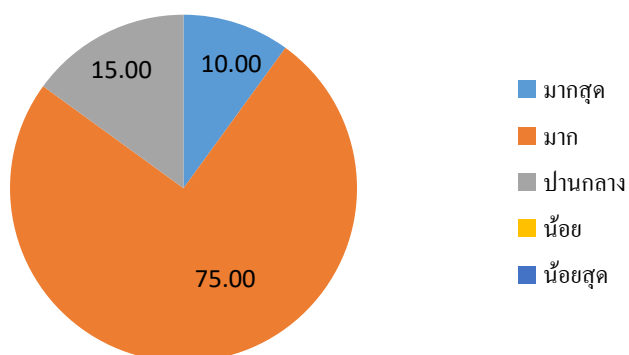
รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.2.9 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้ก

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้ก มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ตอบแบบสอบถาม

มาก จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 ดังรูปที่ 4.24



รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้ก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.10.3 ค่าเฉลี่ยแสดงความพึงพอใจของคัพเค้กจากถ้วยเหลือง

แสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและของผู้ตอบดัง

ตารางที่ 4.3



ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและของผู้ตอบ

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ										ค่าเฉลี่ย	S.D	การแปรผล
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ			
1.ด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม	2	10.00	161	80.00	2	10.00	0	0.00	0	0.00	3.60	0.82	มาก
2.ด้านรูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์	3	15.00	12	60.00	5	25.00	0	0.00	0	0.00	3.90	0.64	มาก
3.ด้านกลิ่นของเค้ก	4	20.00	12	60.00	4	20.00	0	0.00	0	0.00	4.00	0.65	มาก
4.ด้านเนื้อสัมผัสของเค้ก	5	25.00	12	65.00	2	10.00	0	0.00	0	0.00	4.15	0.59	มาก
5.ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ	2	10.00	11	55.00	7	35.00	0	0.00	0	0.00	3.75	0.64	มาก
6.ด้านรสชาติของเค้ก	5	25.00	11	55.00	4	20.00	0	0.00	0	0.00	4.05	0.69	มาก
7.ด้านสีสันทของอาหาร	4	20.00	15	75.00	1	5.00	0	0.00	0	0.00	4.15	0.49	มาก
8.ด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง	2	10.00	14	70.00	4	20.00	0	0.00	0	0.00	3.90	0.55	มาก
9.ด้านความคิดสร้างสรรค์ของเค้ก	2	10.00	15	75.00	3	15.00	0	0.00	0	0.00	3.95	0.51	มาก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อ “คัพเค้กกากั่วเหลืองเลมอน” จำนวน 20 ชุด พบว่าผู้ที่ได้ชิมเมนูงานนี้นั้น มีค่าเฉลี่ย มีความเห็นชอบต่อโครงการเรียงลำดับจากมากที่สุดไปน้อยที่สุด ดังนี้ ด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้กและด้านสีทันของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.15 ด้านรสชาติของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.05 ด้านกลิ่นของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้กมีค่าเฉลี่ย 3.95 ด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริงและด้านรูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 3.90 ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ มีค่าเฉลี่ย 3.75 ด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 3.60



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ แนวทางการแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการสหกิจได้เข้าไปปรับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ในแผนกครัว โดยแบ่งเป็น 4 ครัว ครัวร้อน ครัวไทย ครัวเย็น และครัวเบเกอรี่ ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้ในหน่วยงานแต่ละส่วนของภายในแต่ละครัวของโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ และได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ของภายในแผนกครัวของโรงแรม รวมถึงปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้ยกตัวอย่างนำเสนอขึ้นมา คือปัญหาที่เกี่ยวกับ กากถั่วเหลืองและเลมอน ที่ทางแผนกครัวได้มีการนำไปทิ้งหรือไม่ได้นำไปใช้โยชน์ ทางผู้จัดทำจึงได้มีการคิดหาแนวทางการแก้ปัญหาเพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในแผนกครัวให้นำกลับมาใช้ใหม่ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารใหม่หรือเพิ่มทางเลือกให้กับแขกที่รับประทานอาหารวิแแกนของโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ในส่วนของผู้จัดทำยังได้มีการสร้างแบบสอบถามเพื่อรวบรวมเก็บข้อมูล โดยได้มีการสร้างแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 20 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ กลุ่มบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มลูกค้า ผลประเมินความคิดเห็นในทำแบบสอบถามที่ได้ อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

5.1.2 ปัญหาที่พบ

- 1) ปัญหาที่เกิดขึ้นตอนปฏิบัติคือ จากการที่ผู้จัดทำได้ใช้น้ำมันและปริมาณกากถั่วเหลืองที่เยอะเกินไป ทำให้เกิดปัญหาคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอนเกิดการไม่ขึ้นฟูและมีรสชาติที่ติดมันมากเกินไป
- 2) กลิ่นของวนิลาคลบกลิ่นกากถั่วเหลืองหมด
- 3) รสชาติของคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอนมีความอ่อนเกินไป

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

- 1) ได้มีการปรึกษาพี่เลี้ยงในเรื่องของตัวขนมที่ไม่ขึ้นฟูขอคำแนะนำคำชี้แนะ คำปรึกษาวิธีแก้ไขของขนมคัพเค้กพร้อมนำไปแก้ไขในเมนูคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน
- 2) ได้มีการคิดลองทำหาวิธีเพิ่มกลิ่นของคัพเค้กโดยการทดลองตัดกลิ่นวนิลาออก และเพิ่มปริมาณน้ำตาลหุ้เพื่อคัพเค้กจะได้มีกลิ่นของถั่วเหลือง
- 3) ได้มีการเพิ่มและทดลองปรับสูตรเพิ่มน้ำตาล เกลือ เพื่อเพิ่มรสชาติของคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน

5.2 ผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้ฝึกฝนความรับผิดชอบต่อน้ำที่ได้รับมอบหมายความสะดวกแต่ละครั้งในการปฏิบัติงาน ความตรงต่อเวลา ฝึกความอดทน และการปฏิบัติงานให้เร็วขึ้น
- 2) ได้รับประสบการณ์ในการทำงานและการปฏิบัติงาน
- 3) ได้เรียนรู้จักด้านสังคมของคนทำงาน การวางตัวในการการปฏิบัติงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ไม่ทราบชื่ออุปกรณ์เครื่องมือใช้ในการปฏิบัติงานบางประเภท และวัตถุดิบชื่อเมนูที่ไม่คุ้นเคยทำให้เกิดปัญหาในการหยิบอุปกรณ์หยิบวัตถุดิบในการปฏิบัติงานผิดพลาด
- 2) การสื่อสารกับแขกของทางโรงแรม เนื่องจากทางผู้จัดทำยังมีความรู้ด้านภาษาคำศัพท์เฉพาะทางไม่มากพอ และภาษาที่ไม่เคยศึกษามาก่อน ทำให้เกิดปัญหาการสื่อสารแต่ละครั้ง

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) ควรเข้าใจเรียนรู้งานชื่ออุปกรณ์ชื่อวัตถุดิบและเมนูมากขึ้น
- 2) ควรฝึกฝนด้านภาษาที่ 3 ให้มากขึ้นและให้ได้ภาษาหลายภาษา



บรรณานุกรม

- กองบรรณาธิการ. (2559). รู้จักกับ "เกลือ" ขั้นตอนการผลิต และการนำมาใช้ประโยชน์. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/salt-production-and-benefits>
- ทรูปลูกปัญญา. (2561). เบกกิ้งโซดากับผงฟูต่างกันอย่างไร. ทราয়. เข้าถึงได้จาก <https://www.truelookpanya.com>
- เมดไทย. (ม.ป.ป). ถั่วเหลือง สรรพคุณและประโยชน์ของถั่วเหลือง. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>
- เมดไทย. (ม.ป.ป). เลมอน สรรพคุณและประโยชน์ของเลมอน. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>
- สุนีย์ เอียดมุสิก. (2555). การทดแทนเนื้อหมูในกุนเชียงด้วยกากถั่วเหลืองที่ได้จากการหมักด้วยเชื้อโมเนสคัส. เข้าถึงได้จาก <https://ph01.tci-thaijo.org/index.php/kmutnb-journal/article/view/16172>
- สุภาวณี แสนทวีสุข. (2557). การใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของบัตเตอร์เค้ก. เข้าถึงได้จาก <http://www.crdc.kmutt.ac.th/Data%202014/CRDC8/data/453-456.pdf>
- Adrenalinerush. (ม.ป.ป). เรื่องของเนย. เข้าถึงได้จาก <http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen>
- Adrenalinerush. (ม.ป.ป). Get to know about whipping cream เจาะลึกวิปิ้งครีม. เข้าถึงได้จาก <http://www.adrenalinerushdiaries.com>
- Berkeleypratumam. (ม.ป.ป). Meetings&Events. เข้าถึงได้จาก <https://www.berkeleypratumam.com>
- Bosch. (ม.ป.ป). เคล็ดลับการอบขนมที่ทุกคนควรรู้. เข้าถึงได้จาก <https://www.bosch-home.in.th>
- Cooking. (2561). แป้งทำขนมมีอะไรบ้าง. เข้าถึงได้จาก <https://cooking.kapook.com>
- Ibreak2travel. (2560). ประวัติ The Berkeley Hotel Pratunam. เข้าถึงได้จาก <http://ibreak2travel.com>
- Sawadee. (ม.ป.ป). เคอะ เบอ์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้. เข้าถึงได้จาก <https://www.sawadee.co.th>
- Siamchemi. (ม.ป.ป). น้ำตาล และน้ำตาลทราย. เข้าถึงได้จาก <https://www.siamchemi.com>
- Thetripacker. (2560). ประวัติ The Berkeley Hotel Pratunam. เข้าถึงได้จาก <https://www.thetripacker.com>

ภาคผนวก





ภาคผนวก ก
ภาพปฏิบัติงาน



จัดไลน์สลัด



ลงหน้าเตาผัดอาหาร



จัดไลน์ผลไม้



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน

(Soybean Cupcakes with Lemon)

คำชี้แจง: แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปิดความพึงพอใจต่อโครงการคัพเค้กถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับความเป็นจริงของท่าน โดยแบ่งออกเป็น 2 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
- 2.อายุ ☐ 20-24 ปี ☐ 25-29 ปี ☐ 30-34 ปี ☐ 35 ปีขึ้นไป
- 3.อาชีพ ☐ นักเรียน / นักศึกษา ☐ นักเรียน / นักศึกษา
- ☐ พนักงาน / ลูกจ้างบริษัทเอกชน ☐ ข้าราชการ / รัฐวิสาหกิจ
- ☐ อื่น ๆ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจ

ลำดับ	รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	ด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้ก					
2	ด้านรสชาติของคัพเค้ก					
3	ด้านกลิ่นของคัพเค้ก					
4	ด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม					
5	ด้านรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์					
6	ด้านสีสันทนของอาหาร					
7	ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ					
8	ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ					
9	ด้านเนื้อสัมผัสคัพเค้ก					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

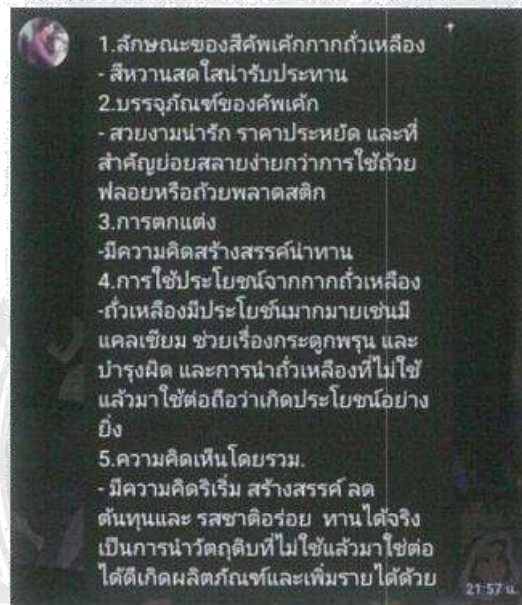
.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ลักษณะของสีคัพเค้กกากั่วเหลืองเลมอนมีสีหวานสดใสน่ารับประทานตัวบรรจุภัณฑ์สวยงามน่ารัก ราคาประหยัดและที่สำคัญมีการย่อยสลายง่ายกว่าการใช้ถ้วยฟอยล์หรือถ้วยพลาสติก การตกแต่งคัพเค้กก็มีความคิดสร้างสรรค์น่ารับประทานการใช้ประโยชน์จากกากั่วเหลืองการนำกากั่วเหลืองที่ไม่ได้ใช้แล้วนำมาใช้ต่อถือว่าเกิดประโยชน์อย่างยิ่งความคิดเห็นต่อโครงการคัพเค้กกากั่วเหลืองเลมอนมีความคิดริเริ่มที่สร้างสรรค์ช่วยลดต้นทุนและรสชาติอร่อย ทานได้จริงเป็นการนำวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้แล้วนำมาใช้ต่อได้ดีเกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และเพิ่มรายได้ด้วย



รูปที่ ก.1 บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

พลวัฒน์ เวชกรตันดิษฐ์ พนักงานที่ปรึกษา

(นายพลวัฒน์ เวชกรตันดิษฐ์)

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน

Soybean Cupcakes with Lemon

วิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์ . อาจารย์ที่ปรึกษา จินต์จุฑา ไชยศรีษะ

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษมแขวงบางหว้าเขตภาษีเจริญกทม. 10160

mintmint3140@gmail.com

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) จัดทำขึ้นเพื่อจุดประสงค์ลดต้นทุนวัตถุดิบที่ไม่ได้นำไปใช้โยชน์จากภายในแผนกครัว เพื่อเพิ่มทางเลือกอาหารวีแกนให้สำหรับแขกของทางโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ใน ส่วนของผู้จัดทำได้ใช้แบบสอบถามเพื่อทำแบบประเมินแบบประสาทสัมผัส จำนวน 20 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ บุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มลูกค้า จากการประเมินพบว่า ด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้กและด้านสีของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.15 ด้านรสชาติของคัพเค้กมีค่าเฉลี่ย 4.05 ด้านกลิ่นของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้กมีค่าเฉลี่ย 3.95

คำสำคัญ : คัพเค้ก/กากถั่วเหลือง/เลมอน

Abstract

The objective of “Project Soybean Cupcakes with Lemon” was to reduce the cost of raw materials that are not utilized in the kitchen in order to increase vegan options for guests of Berkeley Hotel Pratunam. A questionnaire was created to complete 20 sensory assessments. Data providers were general public who represent customers. From the evaluation, it was found that the texture of the cupcake and the color of the food had an average of 4.15. The taste of the cupcake had an average of 4.05. The smell of the cupcake

had an average of 4.00. The creativity of the cupcake had an average of 3.95.

Keywords: cupcake/soybean meal/Vegan

ที่มาของปัญหา

จากที่ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติงานปัญหาที่พบภายในแผนกซึ่งเป็นบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและอาหารกลางวันโดยแต่ละรอบจะมีคอร์สอาหารที่แตกต่างกัน ในช่วงเวลาบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าทางโรงแรมได้มีการเสิร์ฟน้ำเต้าหู้ทรงเครื่อง เป็นหลักที่จะออกทางไลน์แทบทุกวัน ทางโรงแรมนั้นจะทำการทำน้ำเต้าหู้ใหม่ทุกครั้งที่มีการเสิร์ฟบุฟเฟ่ต์ทำให้มีการเหลือทิ้งของกากถั่วเหลือง

ผู้จัดทำนั้นได้สังเกตเห็นปัญหาของกากถั่วเหลืองที่เหลือทิ้ง ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารเมนูใหม่และยังสามารถเพิ่มมูลค่าได้ ดังนั้นผู้จัดทำได้ทำการคิดนํากากถั่วเหลืองทำเป็นเมนูคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าจากวัตถุดิบเหลือใช้ให้แก่ทางโรงแรมและยังเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าที่รับประทานอาหารเช้าได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อนำวัตถุดิบเหลือทิ้งภายในครัวมาใช้แปรรูปเพิ่มมูลค่าเป็นเมนูใหม่
- 2) เพื่อลดปัญหาวัตถุดิบเหลือทิ้งภายในครัว
- 3) เพื่อเพิ่มทางเลือกอาหารวีแกนให้สำหรับลูกค้าในโรงแรม

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ได้รับเมนูอาหารใหม่จากวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในแผนก
- 2) ช่วยลดปริมาณขยะภายในแผนกครัวของโรงแรม
- 3) เพิ่มทางเลือกอาหารวีแกนให้สำหรับแขก

วิธีการดำเนินการ

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยเหลือง

1) กล้วยเหลือง	90	กรัม
2) เลมอน	1	ช้อนโต๊ะ
3) เนยเทียม	60	กรัม
4) น้ำเต้าหู้	150	กรัม
5) น้ำตาล	180	กรัม
6) แป้งเค้ก	200	กรัม
7) เบกกิ้งโซดา	2	ช้อนชา
8) ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
9) เกลือ	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา

ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยเหลือง

1) นำส่วนผสม แป้งสาลี ผงฟู เบกกิ้งโซดา น้ำตาลป่น เกลือ นำมาร่อนผสม

2) ตีส่วนผสมเนยเทียมตีจนสีของเนยเทียมเปลี่ยน

3) นำส่วนผสมแป้งสาลีใส่ลงที่ตีสลับกับน้ำเต้าหู้

4) นำส่วนผสมน้ำเต้าหู้ใส่ลงที่ตีสลับกับแป้งสาลี

5) นำส่วนผสมกล้วยเหลืองและเลมอนซูดใส่ลงตีจนเข้ากัน

6) ตีส่วนผสมจนเข้ากันแล้วนำเค้กใส่ถ้วยคัพเค้กพร้อมนำไปอบ

รูปที่ 2 ขั้นตอนการทำคัพเค้ก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำครีม

1) เนยขาว	300	กรัม
2) เนยเทียม	200	กรัม
3) น้ำเชื่อม	400	กรัม
4) เปลือกเลมอน	1	ช้อนโต๊ะ
5) น้ำเลมอน	2	ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำครีมเทียม

1) ตีเนยขาวเทียมกับเนยเทียม ด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 30 นาที ร่อนผสมให้เข้ากัน

2) นำเปลือกเลมอน น้ำเลมอนตีจนส่วนผสมเข้ากัน

3) เติมน้ำเชื่อมใส่ลงเครื่องตีจนเข้ากัน

4) นำครีมที่ตีเสร็จแล้วใส่ที่บีบลงในคัพเค้กที่อบเสร็จแล้ว

รูปที่ 3 ขั้นตอนการทำคัพเค้ก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)



รูปที่ 1 Soybean Cupcakes with Lemon

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างผู้ให้

ข้อมูลคือ กลุ่มบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่ม
ถูกสุ่มจำนวน 20 คน โดยแบ่งประเภทเป็น เพศ อายุ อาชีพ จำแนกร้อยละดังนี้ เพศชาย 12 คน คิดเป็น

60.00 เพศหญิง 8 คน คิดเป็น 40.00 สํารวจตามช่วงอายุ 4 ช่วง 20-24 ปี ช่วงอายุ 25-29 ปี ช่วงอายุ 30-34 ปี และ 35ปีขึ้นไปมีจำนวนสัดส่วนใกล้เคียงกันคิดเป็น 10.00, 10.00, 40.00, 40.00 ด้านอาชีพคิดเป็น อาชีพนักเรียน/นักศึกษา คิดเป็น 10.00 อาชีพธุรกิจส่วนตัว คิดเป็น 10.00 อาชีพพนักงาน/ลูกจ้างบริษัทเอกชน คิดเป็น 75.00 อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 5.00 ตามลำดับ

ตารางที่ 1 จำแนกประเภทคนตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน(คน)	ค่าเฉลี่ย
เพศ	ชาย	12	60.00
	หญิง	8	40.00
รวม		20	100.00
อายุ	20 – 24 ปี	2	10.00
	25 29 ปี	2	10.00
	30 – 34 ปี	8	40.00
	35 ปีขึ้นไป	8	40.00
รวม		20	100.00
อาชีพ	นักเรียน/นักศึกษา	2	10.00
	อาชีพธุรกิจส่วนตัว คิดเป็น	2	10.00
	อาชีพพนักงาน/ลูกจ้างบริษัทเอกชน	15	75.00
	อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	1	5.00
รวม		20	100.00

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ตารางที่ 2 แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ประเด็นความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	S.D	การแปลผล
ด้านเนื้อสัมผัสของกัฟเค้ก	4.15	0.59	มาก
ด้านสีส่นของอาหาร	4.15	0.49	มาก
ด้านรสชาติของกัฟเค้ก	4.05	0.69	มาก
ด้านกลิ่นของกัฟเค้ก	4.00	0.65	มาก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

แบบประเมินแบบประสาทสัมผัสความพึง

พอใจกัฟเค้ก

ข้อมูลด้านแบบประสาทสัมผัสความพึงพอใจกัฟเค้ก พบว่ากลุ่มตัวอย่างชอบ ด้านเนื้อสัมผัสของกัฟเค้กคิดเป็น 4.15 ด้านสีส่นของอาหารคิดเป็น 4.15 ด้านรสชาติของกัฟเค้ก คิดเป็น 4.05 ด้านกลิ่นของกัฟเค้ก คิดเป็น 4.00 ตามลำดับ

สรุปและอภิปราย

จากการที่ผู้จัดทำโครงการสหกิจได้เข้าไปรับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ในแผนกครัว ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้ในหน่วยงานแต่ละส่วนของภายในแต่ละครัวของโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ และได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ของภายในแผนกครัวของโรงแรม รวมถึงปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้ยกตัวอย่างนำเสนอขึ้นมา คือปัญหาที่เกี่ยวกับกากถั่วเหลืองและเลมอน ที่ทางแผนกครัวได้มีการนำไปทิ้งหรือไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางผู้จัดทำจึงได้มีการคิดหาแนวทางการแก้ปัญหาเพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในแผนกครัวให้นำกลับมาใช้ใหม่ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารใหม่หรือเพิ่มทางเลือกให้กับแขกที่รับประทานอาหารวิเศษของโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ในส่วนของผู้จัดทำยังได้มีการสร้างแบบสอบถามเพื่อรวบรวมเก็บข้อมูลโดยได้มีการสร้างแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 20 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ กลุ่มบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มลูกค้า ผลประเมินความคิดเห็น ในทำแบบสอบถามที่ได้พบว่า

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค กักเก็บกากถั่วเหลืองเลมอนจำนวน 20 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศ ชาย ระหว่าง 30-34 ปี และ 35 ขึ้นไป อาชีพพนักงาน/ลูกจ้างบริษัทเอกชน ส่วนแบบประเมินแบบประสาทสัมผัสความพึงพอใจกากถั่วเหลืองเลมอนความพึงพอใจส่วนใหญ่ ด้านเนื้อสัมผัสและด้านสีส้มของเค้ก ผลประเมินความคิดเห็นของกลุ่มลูกค้าที่ได้ทำแบบสอบถามที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

ข้อเสนอแนะ

- 1) ควรเข้าใจเรียนรู้งานชื่ออุปกรณ์ชื่อวัตถุดิบและเมนูมากขึ้น
- 2) ควรฝึกฝนด้านภาษาที่ 3 ให้มากขึ้นและให้ได้ภาษาหลายภาษา

บรรณานุกรม

- กองบรรณาธิการ. (2559). รู้จักกับ "เกลือ" ขั้นตอนการผลิต และการนำมาใช้ประโยชน์. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/salt-production-and-benefits>
- ทรูปลูกปัญญา. (2561). เบกกิ้งโซดากับผงฟูต่างกันอย่างไร. ทราย. เข้าถึงได้จาก <https://www.truelookpanya.com>
- เมคไทย. (ม.ป.ป). ถั่วเหลือง สรรพคุณและประโยชน์ของถั่วเหลือง. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>
- เมคไทย. (ม.ป.ป). เลมอน สรรพคุณและประโยชน์ของเลมอน. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>
- สุนีย์ เอียดมุสิก. (2555). การทดแทนเนื้อหมูในขนมเค้กด้วยกากถั่วเหลืองที่ได้จากการหมักด้วยเชื้อโมเนสคัส. เข้าถึงได้จาก <https://ph01.tcithaijo.org/index.php/kmutnb-journal/article/view/16172>
- สุภาวิณี แสนทวีสุข. (2557). การใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของบัตเตอร์เค้ก. เข้าถึงได้จาก <http://www.crdc.kmutt.ac.th/Data%202014/CRDC8/data/453-456.pdf>
- Adrenalinerush. (ม.ป.ป). เรื่องของเนย. เข้าถึงได้จาก <http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen>
- Adrenalinerush. (ม.ป.ป). Get to know about whipping cream เจาะลึกวิปิ้งครีม. เข้าถึงได้จาก <http://www.adrenalinerushdiaries.com>
- Berkeleypratunam. (ม.ป.ป). Meetings&Events. เข้าถึงได้จาก <https://www.berkeleypratunam.com>

Bosch. (ม.ป.ป). *เคล็ดลับการอบขนมที่ทุกคนควรรู้.*

เข้าถึงได้จาก

<https://www.bosch-home.in.th>

Cooking. (2561). *แบ่งทำขนมมีอะไรบ้าง.*

เข้าถึงได้จาก

<https://cooking.kapook.com>

Ibreak2travel. (2560). *ประวัติ The Berkeley Hotel*

Pratunam. เข้าถึงได้จาก

<http://ibreak2travel.com>

Sawadee. (ม.ป.ป). *เดอะ เบอร์กีย์ โฮเทล*

ประตูน้ำ. เข้าถึงได้จาก

<https://www.sawadee.co.th>

Siamchemi. (ม.ป.ป). *น้ำตาล และน้ำตาลทราย.*

เข้าถึงได้จาก

<https://www.siamchemi.com>

Thetripacker. (2560). *ประวัติ The Berkeley Hotel*

Pratunam. เข้าถึงได้จาก

<https://www.thetripacker.com>





ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon)

สถานประกอบการ: โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ พนักงานที่ปรึกษา: คุณพลวัฒน์ เวชรสสันดิษฐ์

อาจารย์ที่ปรึกษา: อาจารย์จินตจุฑา ไชยศรีระ ชื่อผู้จัดทำ: วิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์ 5904400067

ภาควิชา: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง คัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน (Soybean Cupcakes with Lemon) จัดทำขึ้นเพื่อจุดประสงค์ ต้นทุนวัตถุดิบที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์จากภายในแผนกครัว เพื่อเพิ่มทางเลือกอาหารว่างสำหรับแขกของทาง โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ ในส่วนของผู้จัดทำได้ใช้แบบสอบถามเพื่อทำแบบประเมินประสิทธิภาพ จำนวน 20 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ บุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มลูกค้า จากการประเมินพบว่า ด้านเนื้อสัมผัส ของคัพเค้กและด้านสีของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.15 ด้านรสชาติของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.05 ด้านกลิ่นของคัพเค้ก มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของคัพเค้กมีค่าเฉลี่ย 3.95

คำสำคัญ : คัพเค้ก/กากถั่วเหลือง/เลมอน

ความสำคัญของปัญหา

จากที่ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติงานพบว่าภายในแผนกครัวซึ่งเป็นบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและอาหารกลางวันโดยแต่ละรอบจะมีเครื่องดื่มที่แตกต่างกัน ในช่วงเวลาบุฟเฟ่ต์อาหารเช้านั้นทางโรงแรมได้มีการเสิร์ฟน้ำดื่มที่ทรงเครื่องเป็นหลักที่จะออกทางไลน์แทบทุกวัน ทางโรงแรมนั้นจะทำการทำน้ำดื่มใหม่ทุกครั้งที่มีการเสิร์ฟบุฟเฟ่ต์ทำให้มีการเหลือทิ้งของกากถั่วเหลือง

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อนำวัตถุดิบเหลือทิ้งภายในครัวมาประยุกต์ใช้ และปรับปรุงคุณค่าเป็นเมนูใหม่
- 2) เพื่อลดปัญหาวัตถุดิบเหลือทิ้งภายในครัว
- 3) เพื่อเพิ่มทางเลือกอาหารว่างให้สำหรับลูกค้าในโรงแรม

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ได้รับเมนูอาหารใหม่จากวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในแผนก
- 2) ช่วยลดปริมาณขยะภายในแผนกครัวของโรงแรม
- 3) เพิ่มทางเลือกอาหารว่างให้สำหรับแขก

ผลการดำเนินโครงการ

วัตถุดิบคัพเค้ก

- 1) กากถั่ว 90 ก.
- 2) เลมอนซูด 1 ขด.
- 3) เนยเทียม 60 ก.
- 4) น้ำเต้าหู้ 150 ก.
- 5) น้ำตาล 180 ก.
- 6) แป้งสาลี 200 ก.
- 7) เบกกิ้งโซดา 2 ชช.
- 8) ผงฟู 1 ชต.
- 9) เกลือ ¼ ชช.

วัตถุดิบครีม

- 1) เนยขาวเทียม 150 ก.
- 2) เนยเทียม 100 ก.
- 3) น้ำเชื่อม 200 ก.
- 4) น้ำเลมอน 2 ชต.
- 5) เปลือกเลมอน 1 ชช.

วิธีการทำคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน

- 1) นำส่วนผสม 1 แป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา น้ำตาลป่น เกลือ นำนาร่อนและผสมให้เข้ากันและพักไว้
- 2) นำส่วนผสม เนยเทียมตีกับเครื่องจนสีเปลี่ยน และนำน้ำเต้าหู้ค่อยๆ ใส่ และนำกากถั่วเหลือง เลมอนซูด และส่วนผสมที่ 1 ใส่ตามสลับเข้ากัน
- 3) นำส่วนผสมที่เข้ากันแล้วนำมาใส่แม่พิมพ์และทำการนำไปเข้าเตาอบ

วิธีการทำครีมเทียม

- 1) ตีเนยขาวเทียมกับเนยเทียม ด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 30 นาที
- 2) เติมน้ำเชื่อม เปลือกเลมอน น้ำเลมอน ตีส่วนผสมเข้ากันจนขึ้นฟู



สรุป

เกณฑ์การประเมินค่าเฉลี่ย $\bar{X}$: สรุปผลจากการประเมินจากแบบสอบถาม “โครงการคัพเค้กกากถั่วเหลืองเลมอน” ซึ่งการประเมินความพึงพอใจ ให้ใช้การประเมิน 5 ระดับ

โดยใช้ระดับคะแนนความคิดเห็น เป็นระดับต่าง ๆ 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

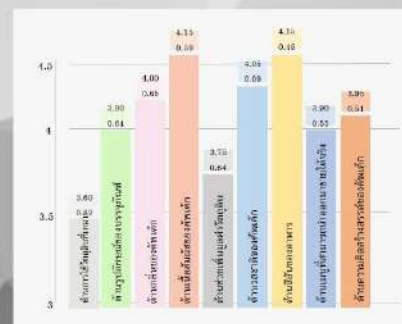
ค่าเฉลี่ย 1.00-1.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยสุด

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลคือ กลุ่มบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มลูกค้าจำนวน 20 คน โดยแบ่งประเภทเป็น เพศ อายุ อาชีพ จำนวนร้อยละผู้ที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดดังนี้ เป็นเพศชาย 12 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ส่วจากตามอายุ ช่วง อายุ 30-34 ปีและ 35 ปีขึ้นไป ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 40.00 ด้านอาชีพพนักงาน/ลูกจ้างบริษัทเอกชน ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 75.00

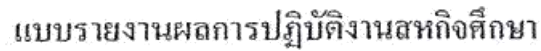
แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ข้อมูลด้านแบบการยอมรับทางประสาทสัมผัสพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีความพึงพอใจระดับมากโดยเรียงจากความพึงพอใจมากที่สุด ดังนี้ ด้านเนื้อสัมผัสของคัพเค้กและด้านสีของอาหารมีความพึงพอใจระดับที่มากที่สุดเป็นร้อยละ 4.15 ด้านรสชาติอาหารมีความพึงพอใจระดับที่มากที่สุดเป็นร้อยละ 4.05 ด้านกลิ่นของคัพเค้กมีความพึงพอใจระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 4.00 ด้านความคิดสร้างสรรค์มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 3.95 ด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริงและด้านรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 3.80 ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบมีความพึงพอใจระดับที่มากที่สุดเป็นร้อยละ 3.75 และด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมมีความพึงพอใจระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 3.60 ตามลำดับ

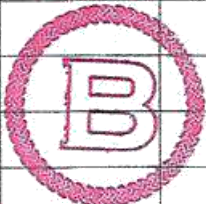


ภาคผนวก จ
บันทึกการปฏิบัติงาน





ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
19 - 12	19 - 18 ธ.ค. 63	• เติมน้ำ breakfast • เติมน้ำ Lunch	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
		• เติมน้ำ Dinner • เติมน้ำอาบน้ำ		
2	18 - 24 ธ.ค. 63	• เติมน้ำ breakfast	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
		• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ		
3	27 - 31 ธ.ค. 63	• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
		• เติมน้ำ breakfast		
4	3 - 7 ม.ค. 64	• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
		• เติมน้ำ breakfast		
5	11 - 14 ม.ค. 64	• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
		• เติมน้ำ breakfast		
6	17 - 21 ม.ค. 64	• เติมน้ำ breakfast • เติมน้ำ Lunch	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
		• เติมน้ำอาบน้ำ		
7	24 - 28 ม.ค. 64	• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ • เติมน้ำ breakfast	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
8	2 - 6 ก.พ. 64	• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ • เติมน้ำ breakfast	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
9	9 - 13 ก.พ. 64	• เติมน้ำ Lunch • เติมน้ำอาบน้ำ • เติมน้ำ breakfast	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์
10	16 - 18 ก.พ. 64	• เติมน้ำ breakfast • เติมน้ำ Lunch	วิเศษ หงษ์	วิเศษ หงษ์



THE BERKELEY HOTEL
PRATUNAM
HUMAN RESOURCE DIV.



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาววิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์

รหัสนักศึกษา : 5904400067

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ : 72 หมู่ 4 ต.บ้านใหม่ อ.สามพราน

จ.นครปฐม 73110



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาววิสนันท์ ถาวรสวัสดิ์

รหัสนักศึกษา : 5904400067

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ : 72 หมู่ 4 ต.บ้านใหม่ อ.สามพราน

จ.นครปฐม 73110

