



รายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
พายพุดdingกล้วยท้อปคาราเมล
(Banana Caramel Pudding Pie)

โดย
นายชูรัช ศิริรัตนสกุล รหัสนักศึกษา 5704400258

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา
ภาควิชาอุตสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2562

หัวข้อโครงการ พายพุดคิงกล้วยที่อปคาราเมล
Banana Caramel Pudding Pie

รายชื่อผู้จัดทำ นายวรัช ศิริรัตนสกุล 5704400258

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชา
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2
ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....
.....

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....
.....

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นางวันเพ็ญ ขนประชา)

.....
.....

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์นันที ทองอร)

.....

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ : พายพุดdingกล้วยท้อปคาราเมล

หน่วยกิต : 5 หน่วยกิต

ผู้จัดทำ : นาย ชูรัช ศิโรรัตน์สกุล

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : การโรงแรม

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา / ปีการศึกษา : 2/2562

บทคัดย่อ

จากการได้เข้ารับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสวนสามพรานริเวอร์ไซด์ ผู้จัดทำมีความสนใจที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการเตรียมวัตถุดิบในแต่ละวันมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดเป็นเมนูใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า ทดลองทำออกขายภายในโรงแรมและทำการประเมินจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คนและใช้เครื่องมือในการวัดผลคือแบบสอบถาม ผลการวิจัยนั้นพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในเมนูพายพุดdingกล้วยท้อปคาราเมล โดยพึงพอใจในการยอมรับในอาหารโดยรวมมากที่สุด เนื้อสัมผัสรสชาติของอาหารอยู่ในระดับมาก สรุปโดยรวมแล้วพายพุดdingกล้วยท้อปคาราเมลสามารถเกิดเป็นเมนูใหม่ได้จริงสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

คำสำคัญ : พาย / อาหารเช้า และอาหารว่าง

Project Title : Banana Caramel Pudding Pie

Credit : 5 Credit

Author : Mr. Choorat Siroratsakul

Advisor : Mr. Suntorn Sonkitdee

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic year : 2/2019

Abstract

During the Co-operative education internship at Suansampran Riverside Nakhon Pathom, the author was interested to use left over materials from preparation each day to be applied as a new menu item, with the objectives: To use the left over raw materials each day to develop a new menu for maximum benefit add new options and meet the needs of customers. Tested to sell in the hotel and evaluated from a sample of 30 people and use the tool to measure the questionnaire. The result of the research shows that the subjects were satisfied with the banana caramel pudding pie. The satisfaction with the overall acceptance of food is the highest. The texture and taste of food are at a high level. All in all, a banana caramel pudding pie can actually be a new menu. Able to meet the needs of customers according to the objectives of the project

Keywords : Pie / Pudding / Banana Caramel, Suansampran Riverside

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ ผู้จัดทำได้เข้ามาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสวนสามพราน ริเวอร์ไซด์ จังหวัดนครปฐม ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 นั้น ส่งผลให้ผู้จัดทำนั้น ได้รับทักษะความรู้และประสบการณ์การทำงานต่างๆ ที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต การปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอรี่ ณ โรงแรมสวนสามพรานริเวอร์ไซด์นั้น ทำให้ผู้จัดทำสามารถนำความรู้ที่ได้นำไปใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต โดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมสวนสามพรานริเวอร์ไซด์ ในการสอนและเรียนรู้งานรวมถึงปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่าง ๆ จึงขอกราบขอบพระคุณ ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- | | | | |
|-----------------|------------|----------------------------|---------------------------|
| 1. คุณวลิต | สิทธิพันธ์ | ตำแหน่ง | Food and Beverage Manager |
| 2. คุณวันเพ็ญ | ชนประชา | ตำแหน่ง | Head Chef Bakery |
| 3. คุณสุภาพร | ภูระหงษ์ | ตำแหน่ง | Chef |
| 4. อาจารย์สุนทร | สอนกิจดี | อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา | |

ขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆ ที่ผู้จัดทำไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ให้คำแนะนำ การอบรม และช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ
นาย ชูรัช ศิริรัตนสกุล
30 เมษายน 2563

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 พาย	3
2.2 พุดดิ้ง	5
2.3 ก๋วยเตี๋ยว	7
2.4 คาราเมล	15
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	16
3.2 ลักษณะการประกอบการหรือผลิตภัณฑ์การให้บริการองค์กร	17
3.3 รูปแบบการจัดการและการบริหารองค์กร	24
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	25
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	26
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	26
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	26
บทที่ 4 ผลของการปฏิบัติงาน	
4.1 ขั้นตอนในการผลิตพายพุดดิ้งก๋วยเตี๋ย้อปคาราเมล	28
4.2 การคำนวณต้นทุนการผลิตพายพุดดิ้งก๋วยเตี๋ย้อปคาราเมล	35
4.3 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	36
4.4 การเก็บข้อมูลผลปฏิบัติงานจากแบบสอบถาม	36

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 การสรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 การสรุปผลโครงการ	39
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	40
บรรณานุกรม	41
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพขณะปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์จากพนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์ไวนิล	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างพายุและทาร์ด	3
รูปที่ 2.2 ลักษณะของพายุร้อน	6
รูปที่ 2.3 ลักษณะของพุดคั้ง	7
รูปที่ 2.4 คุณค่าทางโภชนาการของกล้วย	12
รูปที่ 2.5 ประโยชน์ของกล้วย	14
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์	16
รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์	16
รูปที่ 3.3 ห้องสุพีเรีย	17
รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์	18
รูปที่ 3.5 ห้องสวีท	18
รูปที่ 3.6 บ้านชมนาถ	19
รูปที่ 3.7 ห้องอาหารไทยอินจัน	19
รูปที่ 3.8 ห้องอาหารริมน้ำ	20
รูปที่ 3.9 ห้องอาหารแวนด้า	20
รูปที่ 3.10 สระว่ายน้ำโรงแรม	20
รูปที่ 3.11 ฟิตเนส	21
รูปที่ 3.12 สวนพรรณไม้	21
รูปที่ 3.13 ห้องนพรัตน์	22
รูปที่ 3.14 ห้องมรกต	22
รูปที่ 3.15 ห้องโรสคอร์ตเนอร์	23
รูปที่ 3.16 ห้องเจด	23
รูปที่ 3.17 ห้องคอรัล	23
รูปที่ 3.18 ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม	24
รูปที่ 3.19 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร	24
รูปที่ 3.20 ผู้จัดทำโครงการ	25
รูปที่ 3.21 พนักงานที่ปรึกษา	26
รูปที่ 4.1 ส่วนผสมการทำพาย	28
รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการผสมแป้งพาย	29

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการนวดแป้ง	29
รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการนำแป้งพายใส่กรูมิมพ์และตัดขอบ	29
รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการเจาะรูแป้งพาย	30
รูปที่ 4.6 ขั้นตอนการนำแป้งพายเข้าเตาอบ	30
รูปที่ 4.7 ขั้นตอนการนำแป้งพายออกจากเตา	30
รูปที่ 4.8 ส่วนผสมการทำพุดดิ้ง	31
รูปที่ 4.9 ขั้นตอนการนำส่วนผสมลงกระทะ	31
รูปที่ 4.10 ขั้นตอนการกรองพุดดิ้งเพื่อความเนียน	32
รูปที่ 4.11 จิมฟองอากาศบนหน้าพุดดิ้ง	32
รูปที่ 4.12 เมื่อพุดดิ้งเหนียวจนได้ตามที่ต้องการ	32
รูปที่ 4.13 ส่วนผสมคาราเมล	33
รูปที่ 4.14 ใส่น้ำตาลและน้ำเปล่าลงในกระทะ	34
รูปที่ 4.15 การขยับกระทะในการทำคาราเมล	34
รูปที่ 4.16 นำพายไปเข้าเตาอบ	35
รูปที่ 4.17 พายพุดดิ้งกล้วยที่อบคาราเมล	35

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	26
ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนการผลิตพายพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมล	35
ตารางที่ 4.2 ตารางคำนวณต้นทุนและกำไรพายพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมล	35
ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างตามสถานภาพ	36
ตารางที่ 4.4 จำนวนค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจ	37



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside Hotel) ตั้งอยู่ที่ริมแม่น้ำท่าจีนในอำเภอสามพราน ครอบคลุมไปด้วยต้นไม้ใหญ่นานาพันธุ์ ตามด้วยสวนไม้ดอกไม้ผลรวมถึงสมุนไพรเป็นแหล่งทางการเรียนรู้ันทนาการในเชิงธรรมชาติและวัฒนธรรมความเป็นไทย เป็นโรงแรมที่ใหญ่และมีชื่อเสียงที่สุดในจังหวัดนครปฐม โรงแรมนี้เป็นธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการจัดตั้งขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวในเรื่องของที่พักอาศัย อาหารและบริการอื่นๆ โดยเน้นการขายห้องพักเป็นส่วนใหญ่ แผนกอาหารและเครื่องดื่มนั้นถือว่ามีความสำคัญมากในการสร้างรายได้ให้กับโรงแรม จึงจำเป็นที่จะต้องพัฒนาหรือคิดค้นเมนูอาหารใหม่ๆ เพื่อดึงดูดความสนใจ และสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้

จากการเรียนรู้หน้าที่ภาระงานและได้ออกปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside Hotel) ผู้จัดทำมีหน้าที่จัดเตรียมวัตถุดิบ ทำขนมต่างๆ ภายในแผนกเบเกอรี่ รวมถึงแพ็คเกจขนมส่งห้องอาหารในโรงแรมและส่งออกนอกโรงแรมด้วย เมื่อฝึกสหกิจศึกษาผ่านไปในช่วงระยะเวลาหนึ่งนั้น ผู้จัดทำได้พบว่ามิกล้วยที่เหลือใช้ในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากครัวเบเกอรี่ของทางโรงแรมมักจะไม่ได้เลือกนำกล้วยที่สุกงอมจนเกินไปมาใช้งาน โดยมักจะเลือกใช้เพียงแค่กล้วยดิบหรือกล้วยสุกกำลังดีในการนำมาประกอบอาหาร อีกทั้งยังมีส่วนของตัวคาราเมลที่ทำใหม่ในทุกวันและเหลือใช้จากการทำพุดดิ้งนมสด

ทางผู้จัดทำจึงเล็งเห็นว่าวัตถุดิบเหล่านี้ยังมีประโยชน์และสามารถนำมาใช้งานได้อยู่เพื่อไม่ให้เป็นการใช้วัตถุดิบอย่างสิ้นเปลืองและให้เกิดประโยชน์สูงสุด จึงควรนำมาพัฒนาหรือต่อยอดให้เกิดมาเป็นเมนูอาหารใหม่ขึ้น เป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ให้กับทางโรงแรมและยังสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้แก่สถานประกอบการได้อีกด้วย ผู้จัดทำจึงได้ทำการคิดค้นสูตรอาหารและพัฒนาเป็นเมนูใหม่โดยใช้กล้วยสุกและคาราเมลที่เหลือใช้เป็นส่วนประกอบ กลายเป็นเมนูใหม่ที่มีชื่อว่า “พายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล”

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.2.2 เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า

1.3 ขอบเขตโครงการวิจัย

1.3.1 ด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร คือ พนักงานแผนกเบเกอรี่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จังหวัดนครปฐม

2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ลูกค้าย่านเซเว่นอีเลเว่น ซอยเพชรเกษม 88

1.3.2 ด้านเนื้อหา

จากการสอบถามข้อมูลพนักงานแผนกเบเกอรี่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ การเก็บข้อมูลแบบสอบถามของลูกค้าย่านลูกค้าย่านเซเว่นอีเลเว่นซอยเพชรเกษม 88 เป็นจำนวนทั้งหมด 30 ชุด และการค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือและค้นหาข้อมูลผ่านทางอินเทอร์เน็ต

1.3.3 ด้านสถานที่

1) แผนกเบเกอรี่ ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จังหวัดนครปฐม

2) ร้านเซเว่นอีเลเว่นสาขาเพชรเกษม 88 กรุงเทพมหานคร

1.3.4 ด้านเวลา

ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และรายได้ให้โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

1.4.2 เกิดทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการของลูกค้า

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการจัดทำโครงงานเรื่อง “พายพุดดิ้งกล้วยที่อปคาราเมล” นั้นผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง 4 ส่วน ดังนี้

- 2.1 พาย
- 2.2 พุดดิ้ง
- 2.3 กล้วย
- 2.4 คาราเมล

2.1 พาย

2.1.1 ความหมายของพาย

ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ (2562) ได้กล่าวถึงความหมายของพายว่า พาย หมายถึงอาหารชนิดหนึ่งที่ผ่านกระบวนการอบ บรรจุใส่ต่าง ๆ ไว้ด้านใน เช่น เนื้อไก่ แฮม ทุ่นา ชีส ผัก ผลไม้ ซ็อกโกแลต คัสตาร์ด หรือของหวานชนิดอื่น โดยพายนั้นจะมี 2 ลักษณะ คือ แบบที่มีแป้งประกบทั้งสองด้าน เช่น พายไก่ พายสับปะรด และอีกประเภทที่วางอยู่บนแป้งด้านหนึ่ง เช่น พายที่เป็นขนมหวานนั้น โดยไส้ที่เป็นของหวานหรือผลไม้ วางบนแผ่นแป้งที่เรียกว่า ครัสต์ พายประเภทที่เป็นของหวานนั้นมักจะผ่านกระบวนการอบเฉพาะส่วนของแป้งเพียงเท่านั้น ส่วนไส้ในจะนำมาใส่ภายหลัง



รูปที่ 2.1 เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างพายและทาร์ต

ที่มา : <http://www.adrenalinrushdiaries.com/my-tiny-kitchen>

2.2.2 พายร่วน

ยศพิชา ochaชีวะ (2560) ได้กล่าวถึงพายร่วน ภาษาฝรั่งเศสเรียก Paté Sucrée เป็นพายที่ทำง่ายและมีขั้นตอนน้อย ใช้เวลาน้อยที่สุดในบรรดาพายทั้งหมด ถือเป็นพายพื้นฐานที่

สามารถนำไปทำเบเกอรี่อื่นๆได้อีกมากมาย ส่วนประกอบหลักๆของแป้งพายร่วนจะมี แป้งสาลี เนย เกลือ และน้ำ หรือบางครั้งก็จะมีการใส่น้ำตาลเพื่อให้มีรสหวาน ซึ่งในขั้นตอนการทำคล้ายแบบ เค็มแต่ใช้น้ำตาลและไข่ไก่เป็นส่วนผสมด้วย เพื่อให้แป้งมีรสหวานและตัวแป้งนั้นจะมีความแน่น กว่าแบบเค็มเล็กน้อย แป้งพายร่วนนิยมใช้เป็นฐานพายชนิดต่าง ๆ เช่น พายเชอร์รี่ พายบลูเบอร์รี่ ทาร์ตผลไม้ ทาร์ตช็อกโกแลต เป็นต้น โดยส่วนประกอบของพวกพายทาร์ตจะมีเปลือกพายและ ส่วนผสมไส้ซึ่งส่วนมากมีความข้นหนืดอยู่ตัว เปลือกพาย

พายร่วนแป้งสาลีและไขมันจำพวกเนยสดหรือมาการีนที่ผสมแบบง่ายๆ พายร่วน เคล้าแป้งสาลีกับเนยจนแป้งหุ้มเนยเป็นเม็ดเล็กๆ แล้วจึงใส่น้ำเย็นลงผสมให้เข้ากัน แต่จะไม่วนวด แป้งนานๆ เพราะจะทำให้แป้งเหนียวไม่กรอบร่วน เทคนิคสำคัญในขั้นตอนการอบพายร่วน คือ หลังจากที่เรากรุแป้งที่ได้ลงพิมพ์แล้ว ก่อนนำไปอบจะต้องจิ้มให้กันแป้งพายเป็นรูเล็กๆ ซึ่งส่วน ใหญ่มักจะใช้ส้อมจิ้มแป้งบริเวณก้นพิมพ์ให้ทั่ว เพื่อไม่ให้เวลาอบแล้วแป้งตรงส่วนนั้นพองขึ้นมา

ก่อนอบให้นำถุงหรือฟอยล์ มาวางทับพิมพ์อีกทีเพื่อกันก้นพายพองฟูขึ้นมาจนไม่สามารถ ไล่ไล่ได้เช่นกัน หรือถ้าเป็นพายหน้าปิดที่มีการนำแป้งพายปิดหน้าใส่อีกครั้ง หรือแป้งพายที่ห่อไส้ ต่างๆก็ต้องมีการบากหน้าเล็กน้อยก่อนนำเข้าอบเช่นกัน พายร่วนสามารถแบ่งออกเป็นประเภทได้ ดังนี้

2.1.3 วิธีการทำพาย

1) การทำพายร่วน

Boonk Close To Heaven (2560) ได้กล่าวถึง การทำพายร่วน การเลือกแป้งที่จะใช้ ในการทำพายนั้นควรเป็นแป้งเอนกประสงค์หรือแป้งเค้ก เนื่องจากมีปริมาณกลูเตนในแป้งที่ เหมาะสม ซึ่งจะทำให้แป้งพายมีลักษณะกรอบร่วน ถ้าใช้แป้งขนมปังจะทำให้แป้งที่ได้มีลักษณะ เหนียวเพราะมีปริมาณกลูเตนสูง

1.1 การใช้มือผสม เราสามารถทำได้โดยนำเนยมาตัดเป็นชิ้นเล็กเพื่อให้ เม็ดของแป้งหุ้มเนยไว้ให้หมดและมีขนาดเล็กจึงใส่น้ำเย็นได้ เคล้าให้เข้ากันพักไว้ครึ่งชั่วโมงแล้วจึง ค่อยนำไปกรุใส่พิมพ์ การทำแป้งพายร่วนโดยวิธีนี้ใช้ช่วงของการผสมแป้งให้เข้ากับน้ำ ควรใช้น้ำ เย็นเพื่อให้เนยมีความแข็งตัวไม่หลอมละลายง่ายและในช่วงของการผสมไม่ควรผสมนานเกินไป เพราะจะทำให้แป้ง พองมีกลูเตนเป็นสาเหตุให้แป้งเหนียว ฉะนั้นควรเคล้าให้พอเข้ากันหรือจับตัว เป็นก้อนก็ใช้ได้

1.2 การใช้เครื่องผสม ถ้าเป็นการทำในปริมาณที่มากนั้นเราไม่สามารถใช้ มือทำได้ การทำแป้งพายร่วนโดยใช้เครื่องจะเริ่มจากการตีเนยกับน้ำตาล โดยส่วนใหญ่นิยมใช้ น้ำตาลไอซ์ซิ่งหรือ หรือน้ำตาลทรายละเอียด เพราะมีส่วนผสมของของเหลวน้อยมาก ระยะเวลาใน

การตีเบ็งนั้นสั้น เมื่อตีจนเนยขึ้นฟูพอสมควรจึงใส่ส่วนผสมอย่างอื่น ผสมพอเข้ากันพักเบ็งไว้ อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง ก่อนที่จะนำเบ็งไปใช้ได้ เพื่อเป็นการให้เบ็งคลายตัว

2.1.4 ข้อที่ควรระวังในการทำพาย่วน

1) น้ำที่ใช้ในการทำเบ็งพายควรใช้น้ำเย็น เพราะจะช่วยให้เม็ดยังนุ่มอยู่ในสภาพ แข็ง และป้องกันการเปื่อยและของโค

2) ในระหว่างช่วงของการผสม ควรผสมไขมันให้เข้ากับเบ็งเสียก่อน จึงเติมน้ำ หรือของเหลวลงไป

3) ในช่วงของการผสมเบ็งไม่ควรผสมนานเกินไป เพราะจะทำให้กลูเตนในเบ็ง เกิดการพองตัวทำให้เบ็งเหนียวและแข็งกระด้างได้

4) หลังจากกรูพิมพ์เรียบร้อยแล้วจะมีเศษเหลือ ให้นำมาบีบให้เข้ากัน แล้วนำมารีด เป็นแผ่นอีกครั้ง สามารถนำมารูพิมพ์ได้อีก แต่ถ้านำมาวดให้เข้ากันเป็นเวลานานจะทำให้เบ็ง เหนียว

5) เบ็งที่ผสมเสร็จแล้ว ก่อนนำไปใช้ควรพักเบ็งอย่างน้อย 1/2 ชั่วโมง เพื่อให้เบ็ง คลายตัว ถ้านำเบ็งไปใช้เลยจะทำให้เบ็งหดตัวในระหว่างการอบได้

6) เมื่อกรูพิมพ์แล้ว ก่อนนำเข้าอบหรือใส่ไส้ ควรใช้ส้อมจิ้มเปลือกพายก่อน เพื่อ ไล่อากาศออก และป้องกันการโป่งตัวขณะอบ

7) น้ำตาลที่ใช้ในการทำเบ็งพาย่วน ควรเป็นน้ำตาลไอซิ่งหรือน้ำตาลป่นละเอียด เนื่องจากในส่วนผสมมีของเหลวน้อยมาก ถ้าใช้น้ำตาลทรายเม็ดใหญ่ น้ำตาลจะไม่ละลาย

8) การเอาขนมออกจากพิมพ์ ควรทิ้งให้เย็นสักครู่ เพราะถ้านำออกจากพิมพ์ขณะที่ ยังร้อน เบ็งพายจะแตกหักง่าย

9) ไส้ที่ใส่ในเบ็งนิยมทำไส้สุกก่อน จะทำให้ใช้เวลาในการอบน้อยกว่าการที่ใส่ ไส้ที่ยังไม่สุก แต่ถ้าใส่แฉะมากก็จะทำให้เบ็งพายนุ่มเร็วเมื่อทิ้งไว้นาน

การอบเบ็งพาย โดยทั่วไปจะใช้ไฟประมาณ 350-400 องศาฟาเรนไฮต์ ตู้อบนั้น ควรมีความร้อนดีพอที่จะทำให้เกิดสีกับเปลือกพายและป้องกันการเดือดของไส้ผลไม้ที่บรรจุไว้ ถ้า ตู้อบอุณหภูมิต่ำจะทำให้เกิดเบ็งพายเปิด และไส้ผลไม้จะเดือดทำให้ไส้ไหลออกมาข้างนอก การ อบเบ็งพายจะต้องมีไฟล่างที่ร้อนสม่ำเสมอ ซึ่งจะทำให้เปลือกพายชั้นล่างสุกอย่างทั่วถึง



รูปที่ 2.2 ลักษณะของพายร่วน

ที่มา : bakeryoeii.wordpress.com/พายร่วน-shortcrust-pastry-หรือ-pie-crust/

2.2 พุดดิ้ง

2.2.1 ที่มาของพุดดิ้ง

Guru.sanook (2556) ได้กล่าวถึงที่มาของพุดดิ้งว่า ที่มาคือในช่วงสมัยศตวรรษที่ 15-16 ซึ่งเป็นสมัยที่คนเรานั้นเชื่อว่า โลกกลม ทำให้มีการออกสำรวจดินแดนใหม่สำหรับนักเดินทางยุคต้นๆ ของศตวรรษ เรือรบของอังกฤษที่เข้าร่วมสงครามครอบครองดินแดนนั้นประสบปัญหาเกี่ยวกับปากท้องของลูกเรือขึ้นเพราะการออกเดินทางแต่ละครั้งจะต้องใช้เวลาอยู่กับท้องทะเลนานหลายเดือน อาหารที่มีอยู่ก็ร่อยหรอลงเรื่อยๆ มีหน้าซำนั้นบางครั้งอาหารที่ทำจะเหลือทิ้งไปเปล่าประโยชน์เพราะใช้ทานในวันต่อไปไม่ได้ก็ตามจำต้องทิ้ง ด้วยเหตุนี้เองพ่อครัวจึงเกิดคิดเมนูใหม่ที่สามารถทำแล้วถนอมอาหารให้เก็บไว้ทานได้เป็นเวลานาน

2.2.2 วัตถุดิบในการทำพุดดิ้ง

วัตถุดิบในการทำพุดดิ้ง โดยทั่วไปนั้นมีมากมายหลายชนิดขึ้นอยู่กับส่วนประกอบหลักนั้นคืออะไร แต่ส่วนใหญ่พุดดิ้งมีส่วนผสมหลัก คือ นมสด น้ำตาล ผงวุ้นหรือเจลาตินและน้ำเปล่า ส่วนผสมนั้นสามารถเปลี่ยนไปตามลักษณะของพุดดิ้งแต่ละประเภท อาทิเช่น

- 1) พุดดิ้งนมสด มีวัตถุดิบในการทำ คือ นมสด นมข้นหวาน แผ่นเจลาติน
- 2) คัสตาร์ดพุดดิ้ง มีวัตถุดิบในการทำ คือ นมสด นมข้นหวาน น้ำตาลทราย ไข่ไก่ เจลาติน กลิ่นวนิลา คาราเมล
- 3) พุดดิ้งช็อกโกแลต มีวัตถุดิบในการทำ คือ นมสด น้ำเปล่า น้ำตาลทราย ผงโกโก้ เจลาติน กลิ่นวนิลา เกลือป่น แป้งข้าวโพด ช็อกโกแลตแบบขูด
- 4) พุดดิ้งชาไทยนมสด มีวัตถุดิบในการทำ คือ ผงชาไทย นมสด น้ำตาลทราย นมข้นหวาน เจลาติน น้ำเปล่า

5) พุดดิ้งมะพร้าวอ่อนนมสด มีวัตถุดิบในการทำ คือ น้ำมะพร้าว หัวกะทิ น้ำตาลทราย ผงวุ้นหรือผงเจลาติน เนื้อมะพร้าวอ่อน นมสด นมข้นจืด นมข้นหวาน น้ำเปล่า



รูปที่ 2.3 ลักษณะของพุดดิ้ง

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view208127>

2.3 ก๋วย

2.3.1 ประวัติความเป็นมาของก๋วย

สรชัย รัตนโชติ (2556) ได้กล่าวถึงที่มาของก๋วยว่า ในตำราเอกสารโบราณกล่าวไว้ว่าก๋วยนั้นเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย พบว่ามีอยู่มากในแถบเอเชียตอนใต้ โดยเฉพาะทางตอนเหนือของประเทศอินเดีย พม่า เขมร จีนตอนใต้ หมู่เกาะทางอินโดนีเซีย เกาะบอร์เนียว ฟิลิปปินส์ ไต้หวัน ก๋วยในประเทศที่กล่าวถึงนั้น เป็นก๋วยป่าที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งต่อมาเมื่อมนุษย์สังเกตเห็นว่าสัตว์ต่างๆ นั้นกินก๋วยเป็นอาหารได้ มนุษย์จึงลองกินก๋วยดู และเมื่อเห็นว่าก๋วยกินเป็นอาหารได้ มนุษย์จึงเริ่มรู้จักวิธีการขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด หน่อ คัดตัวไปยังสถานที่ที่อพยพไป ทำให้ก๋วยแพร่หลายไปยังถิ่นต่างๆ มากยิ่งขึ้น จนมีผู้กล่าวว่า ก๋วยเป็นอาหารชนิดแรกของมนุษย์ และเป็นพืชชนิดแรกที่มีการปลูกเลี้ยงไว้ตามบ้าน ในทางพระพุทธศาสนามีการวาดภาพต้นก๋วยในงานจิตรกรรมในภาพวาดเป็นการนำก๋วยไปสักการะพระเจ้ากาสละจิน โบราณมีการบันทึกไว้ว่า มีก๋วยอยู่ทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่ ปารู กันเขียว ยาเขียว ปาเขียว นันเขียว เทียนเขียว ชีเขียว หงเขียว เมเจนเขียว โปโซวเขียว ยังเขียวเขียว ยูฟูเขียว ในก๋วยเหล่านี้ปลูกมากที่ทางสูง ภูเขา ทุ่ง ฯลฯ ก๋วยมีเส้นทางการเผยแพร่ราวกับนิยาย เมื่อประมาณช่วงปี ค.ศ.200 บริเวณเมดิเตอร์เรเนียน ยังไม่มีการปลูกก๋วย จนถึง ค.ศ.650 เมื่อชาวอาหรับเดินทางติดต่อค้าขายกับแอฟริกา พวกเขาได้นำก๋วยมาเผยแพร่ที่แอฟริกาอีกด้วย ในราวศตวรรษที่ 15 นั้น เมื่อชาวยุโรปเดินทางไปยังดินแดนต่างๆ เพื่อทำการสำรวจและแสวงหาดินแดนใหม่ ณ เวลานั้นปรากฏว่าแถบชายฝั่งของแอฟริกาตะวันตกนั้น มีประชาชนที่นิยมปลูกก๋วยกันอย่างแพร่หลาย การเดินทางของก๋วยก็ยัง

มิได้หยุดอยู่แค่นั้น เพราะในช่วงปี ค.ศ.1400 ชาวโปรตุเกสซึ่งเป็นนักเดินเรือผู้เก่งกล้านั้นสามารถได้นำกล้วยไปยังหมู่เกาะคานารีด้วย ปัจจุบันหมู่เกาะคานารีเป็นแหล่งปลูกกล้วยที่สำคัญแห่งหนึ่ง

ความเป็นมาของกล้วยในประเทศไทยในตอนแรกได้กล่าวไว้ว่า กล้วยนั้นเป็นพืชที่เก่าแก่ที่อยู่คู่กับคนไทยมาเนิ่นนานและโดยทางประวัติศาสตร์ไทยแล้ว ประเทศไทยของเรานั้นเป็นประเทศที่ตั้งอยู่ในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งถือว่าเป็นต้นถิ่นกำเนิดที่สำคัญของกล้วยป่าขึ้นชุกชุมกล้วยที่ถือว่าเป็นพันธุ์ดั้งเดิมของไทยนั้นเป็นกล้วยที่ขึ้นอยู่ในบริเวณภาคใต้ของไทย ได้แก่ กล้วยไข่ทองร่วง กล้วยเล็บมือนาง เป็นต้น ประเทศไทยมีกล้วยหลากหลายพันธุ์และยังสันนิษฐานกันอีกว่าคนไทยนั้นเป็นชนชาติที่อพยพมาจากจีนตอนใต้ ซึ่งจีนทางตอนใต้นั้นมีอาณาเขตอยู่ทางตอนเหนือของประเทศอินเดีย ดังนั้นการอพยพของคนไทยจึงเป็นไปได้ว่าได้นำพันธุ์กล้วยที่เป็นสายพันธุ์จากประเทศอินเดียและจีนนำติดตัวมาด้วย ทั้งนี้เพราะกล้วยเป็นพืชที่ปลูกง่ายให้ผลเร็ว เหมาะสำหรับการนำติดตัวปลูกไว้เป็นอาหารเมื่อยามขาดแคลน

กล้วยคือหนึ่งในพืชที่คนไทยคุ้นเคย สามารถใช้ทุกส่วนของกล้วยให้เกิดประโยชน์ มีวิวัฒนาการมากมาถึง 45 ปี ซึ่งประเทศที่มีการปลูกกล้วยมากที่สุดในโลกคือ ประเทศอินเดียมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้เคยมีการสำรวจสายพันธุ์กล้วยในประเทศไทย พบว่ามีสายพันธุ์กล้วยในประเทศไทยมากถึง 323 สายพันธุ์

2.3.2 สายพันธุ์ของกล้วย

เบญจมาศ ศิลาชัย (2549) ได้กล่าวถึงสายพันธุ์ของกล้วย หลังจากทีนักวิชาการชาวตะวันตกได้เริ่มจำแนกชนิดของกล้วยตามลักษณะทางพันธุกรรม โดยใช้จีโนมของกล้วยเป็นตัวกำหนดในการแยกชนิดตามวิธีของซิมมอนด์ส และเชบเพิร์ด ดังได้กล่าวแล้วข้างต้น จึงกล่าวได้ว่ากล้วยที่บริโภคกันอยู่ในปัจจุบันมีบรรพบุรุษอยู่เพียง 2 ชนิดเท่านั้น คือ กล้วยป่าและกล้วยตานีกล้วยที่มีกำเนิดจากกล้วยปามีจีโนมทางพันธุกรรมเป็น AA ส่วนกล้วยที่มีกำเนิดจากกล้วยตานีมีจีโนม เป็น BB และกล้วยลูกผสมของทั้ง 2 ชนิด มีจีโนมเป็น AAB, ABB, AABB และ ABBB นอกจากนี้ ซิมมอนด์สยังได้จำแนกชนิดของกล้วยในประเทศไทยว่ามีอยู่ 15 พันธุ์ ต่อมานักวิชาการไทยได้ทำการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับพันธุ์และชนิดของกล้วย คือ ใน พ.ศ. 2510 วัฒนา เติญชรสวัสดิ์และปวิณ ปุณศรีได้ทำการรวบรวมพันธุ์กล้วยที่พบในประเทศไทยได้ 125 สายพันธุ์ และจากการจำแนกจัดกลุ่มแล้ว พบว่ามี 20 พันธุ์ หลังจากนั้นในระหว่าง พ.ศ. 2523-2526 เบญจมาศ ศิลาชัย และฉลองชัย แบบประเสริฐ แห่งภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ทำการสำรวจพันธุ์กล้วยในประเทศไทย และรวบรวมพันธุ์ไว้ที่สถานีวิจัยปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา โดยรวบรวมได้ทั้งหมด 323 สายพันธุ์ แต่เมื่อจำแนกชนิดแล้ว พบว่ามีอยู่เพียง 53 พันธุ์ หลังจากสิ้นสุดโครงการยังได้ทำการรวบรวมเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน พบว่ามีอยู่ 71 พันธุ์ รวมทั้งกล้วยป่าและกล้วยประดับ

ทั้งนี้ไม่นับรวมพันธุ์กล้วยที่ได้มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ซึ่งมีอีกหลายพันธุ์ ปัจจุบันกล้วยในเมืองไทย ซึ่งจำแนกชนิดตามจีโนม มีดังนี้

1) กลุ่ม AA ที่พบในประเทศไทยมี กล้วยป่า สำหรับกล้วยกินได้ในกลุ่มนี้มีขนาดเล็ก รสหวาน กลิ่นหอม รับประทานสด ได้แก่ กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง กล้วยหอมจันทร์ กล้วยไข่ทองร่วง กล้วยไข่จีน กล้วยน้ำนัม กล้วยไล กล้วยสา กล้วยหอม กล้วยหอมจำปา กล้วยทองกาบดำ

2) กลุ่ม AAA กล้วยกลุ่มนี้มีจำนวนของโครโมโซมอยู่ที่ $2n=33$ ผลจึงมีขนาดใหญ่กว่ากลุ่มแรก รูปร่างผลเรียวยาว มีเนื้อนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม รับประทานสดเช่นกัน ได้แก่ กล้วยหอมทอง กล้วยนาก กล้วยครั่ง กล้วยหอมเขียว กล้วยกุ่มเขียว กล้วยหอมแมว กล้วยไข่พระตะบอง กล้วยคลองจ้ง

3) กลุ่ม BB ในประเทศไทยจะมีแต่กล้วยตานี ซึ่งเป็นกล้วยป่าชนิดหนึ่งแต่ไม่ได้มีถิ่นกำเนิดจากในประเทศไทย รับประทานผลอ่อนได้โดยนำมาใส่แกงเผ็ด ทำส้มตำ แต่ไม่นิยมรับประทานผลแก่เพราะมีเมล็ดมาก แต่คนไทยและคนเอเชียส่วนใหญ่รับประทานปลีและหยวกไม่มีกล้วยกินได้ในกลุ่ม BB ในประเทศไทยแต่พบว่ามีที่ประเทศฟิลิปปินส์

4) กลุ่ม BBB กล้วยในกลุ่มนี้เกิดจากกล้วยตานี (*Musa Balbisiana*) เนื้อสัมผัสนั้นจะไม่ค่อยนุ่ม ประกอบด้วยแป้งมากเมื่อสุกตัวแล้วก็ยังมีแป้งมากอยู่ จึงไม่ค่อยหวาน มีขนาดผลใหญ่เมื่อนำมาทำให้สุกด้วยความร้อน จะทำให้รสชาติดีขึ้น เนื้อเหนียวนุ่ม เช่น กล้วยเล็บช้างกุด

5) กลุ่ม AAB กล้วยกลุ่มนี้เกิดจากการผสมระหว่างกล้วยป่ากับกล้วยตานี เมื่อผลสุก มีรสชาติดีกว่ากล้วยกลุ่ม ABB ได้แก่ กล้วยน้ำ กล้วยน้ำผ่าด กล้วยนมสวรรค์ กล้วยนิ้วมือนาง กล้วยไข่โบราณ กล้วยทองเดช กล้วยศรีนวล กล้วยขม กล้วยนมสาว แต่มีกล้วยกลุ่ม AAB บางชนิดที่มีความคล้ายกับ ABB กล่าวคือ เนื้อจะค่อนข้างแข็ง มีแป้งมาก เมื่อสุกเนื้อไม่นุ่ม ทั้งนี้อาจได้รับเชื้อพันธุกรรมของกล้วยป่าที่ต่าง sub species กัน จึงทำให้ลักษณะต่างกัน กล้วยในกลุ่มนี้เรียกว่า plantain subgroup ซึ่งจะต้องทำให้สุกโดยการต้ม ปิ้ง เผา เช่นเดียวกับกลุ่ม ABB ได้แก่ กล้วยกล้วย กล้วยงาช้าง กล้วยนิ้วจระเข้ กล้วยหิน กล้วยพม่าแหกคุก

6) กลุ่ม ABB กล้วยกลุ่มนี้เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่ากับกล้วยตานี มีแป้งมาก ขนาดผลใหญ่ ไม่นิยมรับประทานสด เพราะเมื่อสุกรสไม่หวานมาก บางครั้งมีรสฝาด เมื่อนำมาต้ม ปิ้ง ย่าง และเชื่อม จะทำให้รสชาติดีขึ้น ได้แก่ กล้วยหักมุกเขียว กล้วยหักมุกนวล กล้วยเปลือกหนา กล้วยส้ม กล้วยนางพญา กล้วยนมหมี กล้วยน้ำว้า สำหรับกล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ตามสีของเนื้อ คือ น้ำว้าแดง น้ำว้าขาว และน้ำว้าเหลือง คนไทยรับประทานกล้วยน้ำว้า ทั้งผลสด ต้ม ปิ้ง และนำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้ยังมีกล้วยน้ำว้าดำ ซึ่งเปลือกมีสีครั่งปนดำ แต่เนื้อมีสีขาว รสชาติ

อ้อยคล้ายกล้วยน้ำว้าขาว สำหรับกล้วยดิบ เหมาะที่จะรับประทานผลสด เพราะเมื่อนำไปย่าง หรือ ต้มจะมีรสฝาด

7) กลุ่ม ABBB กล้วยในกลุ่มนี้เป็นลูกผสมเช่นกัน จึงมีแป้งมากและมีอยู่พันธุ์เดียว คือ กล้วยเทพรส หรือกล้วยทิพรส ผลมีขนาดใหญ่มาก บางที่มีดอกเพศผู้หรือปลี บางที่ไม่มี ถ้าหาก ไม่มีดอกเพศผู้ จะไม่เห็นปลี และมีผลขนาดใหญ่ ถ้ามีดอกเพศผู้ ผลจะมีขนาดเล็กกว่า มีหลายหัว และหลายผล การมีปลีและไม่มีปลีนี้เกิดจากการกลายพันธุ์แบบกลับไปกลับมาได้ ดังนั้นจะเห็นว่า ในกอเดียวกันอาจมีทั้งกล้วยเทพรสมีปลี และไม่มีปลี หรือบางครั้งมี 2-3 ปลี ในสมัยโบราณเรียก กล้วยเทพรสที่มีปลีว่า กล้วยทิพรส กล้วยเทพรสที่สุกงอมจะหวาน เมื่อนำไปต้มมีรสฝาด

8) กลุ่ม AABB เป็นลูกผสมมีเชื้อพันธุกรรมของกล้วยป่ากับกล้วยตานี กล้วยในกลุ่มนี้มีอยู่ชนิดเดียวในประเทศไทย คือ กล้วยเงิน ผลขนาดใหญ่ รูปร่างคล้ายกล้วยไข่ เมื่อสุกผิวสี เหลืองสดใสน้ำเนื้อผลสีส้ม มีแป้งมาก รับประทานผลสด

นอกจากกล้วยดังที่ได้กล่าวแล้ว ยังมีกล้วยป่าที่เกิดในธรรมชาติซึ่งมีเมล็ดมาก ทั้งกล้วยใน สกุล *Musa acuminata* และ *Musa itinerans* หรือที่เรียกว่า กล้วยหกหรือกล้วยอังกาบ และกล้วยป่า ที่เป็นกล้วยประดับ เช่น กล้วยบัวสีส้ม และกล้วยบัวสีชมพู

2.3.3 คุณค่าทางโภชนาการของกล้วย

กรมอนามัยและกระทรวงสาธารณสุข (2559) ได้กล่าวถึง คุณค่าทางโภชนาการ ของกล้วย กล้วยจำนวน 1 ผลนั้นให้พลังงานแก่ร่างกายได้ประมาณ 100 กิโลแคลอรีและยังมีน้ำตาล จากธรรมชาติอยู่ถึง 3 ชนิด ทั้งซูโครส ฟรุคโตส และกลูโคส ซึ่งจะช่วยให้พลังงานให้แก่ร่างกาย แล้วยังอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุนานาชนิด เช่น ธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม รวมไปถึง คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามินเอ วิตามินบี 6 วิตามินบี 12 และวิตามินซี ที่ช่วยกระตุ้นระบบภูมิ ด้านทานในร่างกาย มีสรรพคุณช่วยลดกรดในกระเพาะอาหารเส้นใยสูงช่วยกระตุ้นในระบบขับถ่าย ได้ดี ลดอาการอ่อนเพลียของกล้ามเนื้อ เสริมสร้างพลังงานให้แก่ร่างกาย มีธาตุแมกนีเซียมสูง ซึ่งมี ส่วนสำคัญช่วยให้นอนหลับง่ายมากขึ้น โดยเฉพาะในวัยสูงอายุนั้นสามารถช่วยในการนอนหลับได้ ดีกล้วยจึงไม่ใช่เพียงผลไม้ที่ช่วยเพิ่มพลังงานเท่านั้น แต่ยังมีคุณสมบัติช่วยป้องกันโรคต่างๆ ที่จะ เกิดกับร่างกายได้อีกหลายโรคกล้วยเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมต่อการบริโภคและนำมาปรุงเป็น อาหารชนิดต่าง ๆ อย่างแพร่หลาย



รูปที่ 2.4 คุณค่าทางโภชนาการของกล้วย

ที่มา : <http://dairy.thaidenmarkprachuap.com/29-กล้วยบวชชีนมสด/>

2.3.4 ประโยชน์ของกล้วย

ชมชนัท ทับเจริญ (2561) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของกล้วย ผลสุกของกล้วยนั้นใช้รับประทานเป็นผลไม้และเป็นผลไม้สำคัญที่มีการซื้อขายและส่งออกต่างประเทศเป็นจำนวนมากในแต่ละปี สามารถใช้ใช้ทำขนมหวาน อาทิเช่น กล้วยบวชชี หรือเป็นส่วนประกอบของขนม เค้กกล้วยไข่ ไอศกรีม เป็นต้น ผลดิบนำมาแปรรูปเป็นกล้วยฉาบได้ หยวกกล้วยหรือแก่นกล้วย นำมาปรุงอาหาร เช่น หมกหยวกกล้วย แกงหยวกกล้วย นอกจากนั้นใบตองของต้นกล้วย เป็นส่วนสำคัญอย่างหนึ่งซึ่งถูกนำมาใช้ประโยชน์อย่างมาก ใช้ห่อขนม ห่ออาหาร กาบกล้วย ใช้เป็นเชือกมัดของ ก้านกล้วยสามารถนำมาประดิษฐ์ใช้เป็นของเล่นได้

ลำต้นกล้วยนำมาใช้ผลิตเป็นกระดาษสาและใบนำมาใช้เป็นอาหารสัตว์ เช่น สุกร โค กระบือ เป็นต้น นอกจากนั้นกล้วยนั้นยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยรักษาโรคได้ดังนี้

1) ลดระดับคอเลสเตอรอล การควบคุมระดับคอเลสเตอรอลไม่ให้สูงเกินไปเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอื่นๆ ตามมา เช่น โรคเบาหวานและโรคหลอดเลือดแดงหัวใจ เหตุที่เชื่อกันว่ากล้วยนั้นอาจมีคุณสมบัตินี้เนื่องจากกล้วยเป็นแหล่งเส้นใยอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยกล้วยขนาดกลางนั้นให้เส้นใยอาหารประมาณ 3 กรัมซึ่งเทียบเท่ากับได้กับ 10เปอร์เซ็นต์ของเส้นใยอาหารที่ร่างกายคนเราต้องการในแต่ละวัน เมื่อรับประทานจึงรู้สึกอิ่มแต่กลับให้ปริมาณแคลอรีเพียงเล็กน้อยและช่วยควบคุมระดับคอเลสเตอรอลไม่ให้สูงเกินไปได้

สำหรับการศึกษาเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการลดระดับคอเลสเตอรอลของกล้วย มีการให้อาสาสมัครที่มีภาวะคอเลสเตอรอลสูงจำนวน 30 คน และผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2 จำนวน 15 คนรับประทานกล้วยเป็นอาหารเช้าในปริมาณ 250 หรือ 500 กรัม ทุกวัน นาน 12 สัปดาห์

ผลปรากฏว่าระดับน้ำตาลและคอเลสเตอรอลในเลือดของกลุ่มที่มีคอเลสเตอรอลสูงลดลงอย่างมีนัยสำคัญหลังจากรับประทานกล้วยไปแล้วเป็นเวลา 2 ชั่วโมง ส่วนในผู้ป่วยโรคเบาหวานนั้นไม่พบการเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำตาลหรือไขมันในเลือดมากนัก แต่พบว่าระดับของฮอโมนอดิโพนะคินที่ทำหน้าที่ควบคุมน้ำตาลและไขมัน ซึ่งมักจะลดลงต่ำในผู้ป่วยโรคเบาหวานนั้นกลับเพิ่มขึ้น ส่วนด้านความปลอดภัย การบริโภคกล้วยเป็นประจำวันละ 250 กรัมไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วยเบาหวานและผู้ป่วยภาวะคอเลสเตอรอลสูงแต่อย่างใด

2) โรคเบาหวาน งานวิจัยหนึ่งศึกษาเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการควบคุมน้ำหนักและระดับความไวต่ออินซูลินในผู้ป่วยโรคเบาหวานชนิดที่ 2 ด้วยการเปรียบเทียบในระหว่างการให้พลังงานจากกล้วยที่เก็บโดยรวมจากทั่วประเทศกับนมถั่วเหลืองอย่างละ 24 กรัม ที่นำมาละลายในน้ำประมาณ 240 มิลลิลิตร ให้ดื่มทุกวันเป็นเวลา 4 สัปดาห์ โดยแบ่งเป็น 2 ระยะ ช่วยให้ผู้ป่วยโรคนี้มีน้ำหนักตัวลดลง ทั้งยังส่งผลให้อินซูลินในเลือดและความต้านทานต่ออินซูลินลดต่ำกว่าปกติ แต่ก็ลดลงไม่มากนักเมื่อเทียบกับอีกกลุ่มที่รับประทานนมถั่วเหลือง ดังนั้น การศึกษานี้จึงไม่อาจยืนยันได้ว่าการรับประทานกล้วยเป็นอาหารช่วยเสริมเส้นใยอาหารจะช่วยให้อาการของโรคเบาหวานดีขึ้น นอกจากนี้กล้วยยังเป็นหนึ่งในผลไม้ที่ผู้ป่วยเบาหวานควรรับประทานอย่างระมัดระวังเนื่องจากมีคาร์โบไฮเดรตสูง เมื่อเปลี่ยนเป็นน้ำตาลจึงอาจส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดสูงขึ้นได้ แต่ไม่ถึงกับต้องหลีกเลี่ยง ผู้ป่วยเบาหวานจะสามารถรับประทานกล้วยในขนาดปานกลางเป็นของว่างได้ประมาณครึ่งลูก

3) ผู้ที่ลดน้ำหนัก สูตรลดความอ้วนที่แนะนำกันมากในอินเทอร์เน็ตก็คือ การรับประทานกล้วยแทนมื้ออาหาร โดยมีความเชื่อกันว่ากล้วยนั้นช่วยให้อิ่มท้องและให้พลังงานต่อร่างกายได้อย่างดี ในขณะที่มีแคลอรีต่อลูกไม่มาก

4) ควบคุมระดับความดันโลหิต อาหารที่มีเส้นใยอาหารนั้นสามารถช่วยลดระดับความดันโลหิตได้ ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือกล้วย นอกจากนี้ก็ยังเชื่อว่าสารโพแทสเซียมที่พบในกล้วยจะช่วยให้ร่างกายขับโซเดียมออกมาทางปัสสาวะได้มากขึ้น ส่งผลดีต่อระดับความดันโลหิตที่ลดลงตามไปด้วย ประโยชน์ของกล้วยในด้านนี้ มีการศึกษาชิ้นหนึ่งที่เกี่ยวข้องเผยว่าเมื่อเปรียบเทียบระหว่างอาสาสมัครที่รับประทานอาหารเสริมโพแทสเซียมเพิ่มในมื้ออาหาร 36 มิลลิโมล ซึ่งเทียบเท่ากับการรับประทานกล้วย 2.5 ลูก กับอีกกลุ่มที่ได้รับโพแทสเซียม 6 มิลลิโมล พบว่ากลุ่มที่ได้โพแทสเซียมสูงกว่ามีระดับความดันโลหิตที่ลดต่ำลงมากกว่า

5) อาการท้องเสีย หลายคนมักเชื่อกันว่ากล้วยเป็นผลไม้ที่ดีต่อสุขภาพท้องเพราะคาร์โบไฮเดรตจากกล้วยที่ร่างกายไม่สามารถย่อยสลายได้นั้นเป็นแหล่งอาหารชั้นดีของเหล่าจุลินทรีย์โปรไบโอติกซึ่งจะเป็นแบคทีเรียชนิดดีที่พบในลำไส้ ช่วยให้จุลินทรีย์ชนิดนี้เพิ่มจำนวนขึ้น นอกจากนี้ยังมีหลักฐานที่กล่าวว่าจุลินทรีย์โปรไบโอติกสามารถช่วยลดอาการของท้องเสียอันเป็นผลข้างเคียงที่เกิดจากการรับประทานยาปฏิชีวนะบางชนิดด้วย งานวิจัยชิ้นหนึ่งศึกษาถึงประโยชน์ต่อการรักษาอาการท้องเสียของกล้วย โดยให้เด็กชาย 57 คนที่มีอาการท้องเสียอย่างต่อเนื่องนาน 14 วันขึ้นไป รับประทานข้าวเป็นอาหารหลักกับกล้วยดิบที่ผ่านการปรุงให้สุก ข้าวกับสารสกัดจากเปลือกกล้วยอย่างเพคติน (Pectin) หรือข้าวปกติเพียงอย่างเดียว ผลการศึกษาชี้ว่ากล้วยดิบปรุงสุกและเพคตินต่างมีประสิทธิภาพด้านอาการท้องเสียด้วยการช่วยให้ภาวะลำไส้เล็กเร็วดีขึ้น

6) ท้องอืด นอกจากมีอาการท้องเสียแล้วสรรพคุณบรรเทาอาการท้องอืดโดยใช้กล้วยก็มีให้ได้อิน และด้วยเหตุผลเดียวกันกับการรักษาท้องเสีย คือในกล้วยนั้นมีคาร์โบไฮเดรตสำคัญที่เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วจะกลายเป็นอาหารของจุลินทรีย์โปรไบโอติก งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ชิ้นหนึ่งพิสูจน์ประโยชน์ของกล้วยในการแก้ท้องอืดโดยทดลองกับหญิงสุขภาพดี 34 คน ที่มีปัญหาน้ำหนักเกินแต่ไม่เคยมีประวัติป่วยเป็นโรคในระบบทางเดินอาหารและไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะหรือยารักษาโรคชนิดอื่น ๆ ในช่วง 2 เดือนก่อนหน้าจนถึงระหว่างที่ทำการทดลอง กลุ่มหนึ่งรับประทานกล้วยขนาดกลาง 1 ลูก อีกกลุ่มรับประทานเครื่องดื่มรสกล้วยเป็นของว่างก่อนมื้ออาหาร วันละ 2 มื้อ และกลุ่มควบคุมที่รับประทานแต่น้ำธรรมดา ผลปรากฏว่าการรับประทานกล้วยช่วยลดระดับอาการท้องอืดในหญิงที่ปัญหาน้ำหนักเกินได้อย่างมีนัยสำคัญ

7) โลหิตจาง ภาวะขาดสารอาหารที่สำคัญต่อการสร้างเม็ดเลือดแดงอย่างธาตุเหล็กเป็นปัจจัยที่มักนำไปสู่ภาวะโลหิตจาง ด้วยเหตุนี้กล้วยซึ่งเป็นหนึ่งในผลไม้ที่ขึ้นชื่อว่าอุดมด้วยธาตุเหล็กจึงได้รับการกล่าวถึงในฐานะผลไม้ที่จะช่วยรับมือกับภาวะโลหิตจางไปด้วย

8) อาการท้องผูก การรับประทานกล้วยสุกช่วยบรรเทาอาการท้องผูกเป็นเคล็ดลับที่หลายคนคงเคยได้ยินกันมาบ้าง คาดว่าอาจเป็นเพราะจุลินทรีย์โปรไบโอติกที่เพิ่มจำนวนขึ้นเช่นเดียวกันกับอาการท้องเสียและท้องอืดข้างต้นที่ทำให้ร่างกายมีการขับถ่ายได้ดียิ่งขึ้น ในทางตรงกันข้ามนั้นการรับประทานกล้วยดิบหรือกล้วยที่ยังไม่สุกงอมอาจส่งผลให้เกิดท้องผูกขึ้นเสียเอง เนื่องจากในกล้วยที่ไม่สุกนั้นยังมีแป้งอยู่มาก ทำให้อาหารย่อยได้ยาก รวมถึงเส้นใยอาหาร(เพคติน) ในกล้วยที่อาจไปดูดซึมน้ำในลำไส้ เมื่อลำไส้ไม่มีน้ำไปหล่อเลี้ยงกากอาหาร อุจจาระจึงแข็งตัวจนเกิดอาการท้องผูกขึ้น โดยเฉพาะผู้ที่ภาวะร่างกายขาดน้ำเป็นทุนเดิม หากรับประทานกล้วยเข้าไปอาจยิ่งทำให้อาการท้องผูกแย่ลง นอกจากนี้การให้ทารกรับประทานกล้วยมากเกินไปก็สามารถนำไปสู่อาการท้องผูกได้ ทางที่ดีจึงควรเดินทางสายกลางและเลือกรับประทานผักผลไม้ที่หลากหลายจะเป็นตัวช่วยป้องกันท้องผูกได้ดีที่สุด

9) มะเร็ง อีกหนึ่งความเชื่อที่ว่า การรับประทานกล้วยแล้วนั้นสามารถช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ความคิดนี้อาจมีที่มาจากการที่กล้วยอุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ โดยกล่าวว่า สารอนุมูลอิสระที่มีมากจะเป็นอันตรายต่อร่างกายและเกิดโรคอื่น ๆ ตามมาได้มากมายรวมถึงมะเร็ง นอกจากนี้ยังมีความเชื่อว่าการได้รับวิตามินบี 6 ไม่เพียงพออาจเป็นหนึ่งในปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่ โดยจะก่อให้เกิดความผิดปกติในการสังเคราะห์ การซ่อมแซม และกระบวนการเติมหมู่ของดีเอ็นเอ หรือแนวคิดที่ว่าวิตามินบีอาจช่วยยับยั้งการก่อมะเร็งด้วยการลดการเพิ่มจำนวนเซลล์และการสร้างเส้นเลือดใหม่ ด้านทานอนุมูลอิสระ ลดการอักเสบ รวมถึงการสังเคราะห์ไนตริกออกไซด์ (Nitric Oxide) ได้ อย่างไรก็ดี แม้วิตามินบีจะพบได้มากในกล้วย

10) กล้วยมีประโยชน์ต่อผิวหนัง ถูกนำมาเพื่อใช้เป็นสรรพคุณบำรุงผิวอย่างหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นมาบดหรือปั่นให้เป็นเนื้อครีมสำหรับพอกผิว มาร์กหน้า หรือใช้เปลือกด้านในถูบนหน้าให้ทั่ว และโฆษณาสรรพคุณนานาชนิด เช่น ช่วยให้ผิวนุ่ม ผิวเนียนใส ลดริ้วรอย ฟื้นฟูผิวจากแสงแดด

11) กล้วยนั้นมีประโยชน์ต่อสุขภาพปากและฟัน ช่วยให้ฟันขาว เปลือกกล้วยเป็นหนึ่งในวัสดุจากธรรมชาติที่มีการบอกต่อกันอย่างแพร่หลายว่าอาจสามารถช่วยทำให้ฟันขาวขึ้น ขจัดกลิ่นปาก แนะนำให้รับประทานกล้วยก่อนแปรงฟันหลังตื่นนอนเป็นประจำประมาณ 1 สัปดาห์ โดยเชื่อว่าจะช่วยขจัดกลิ่นปากได้



รูปที่ 2.5 ประโยชน์ของกล้วย

ที่มา : <https://gnews.apps.go.th/news?news=55950>

2.4 คาราเมล (Caramel)

2.4.1 ความหมายของคาราเมล

ผศ.ดร.พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (2535) ได้กล่าวถึงความหมายของคาราเมล คือ น้ำตาลที่ผ่านความร้อนจนได้อุณหภูมิที่เหมาะสม เดิมทีนั้นคือสิ่งที่เกิดจากการเปลี่ยนสถานะและรสชาติของน้ำตาลโดยใช้ความร้อนจนถึงอุณหภูมิ 160-170 องศาเซลเซียส ช่วงก่อนถึงจุดความร้อนดังกล่าวนี้ น้ำตาลจะเปลี่ยนสถานะเป็นของเหลวและจะเริ่มเปลี่ยนสีเข้มขึ้นพร้อมทั้งมีรสชาติที่ซับซ้อนมากขึ้นตามระดับอุณหภูมิ แต่การทำคาราเมลจากน้ำตาลโดยตรงมีอัตราเสี่ยงต่อการไหม้สูง จึงนิยมใช้น้ำเป็นตัวทำละลายในตอนเริ่มต้นเป็นน้ำเชื่อมและผ่านตัวความร้อนน้ำหรือความชื้นระเหยออกไปมากพอที่น้ำตาลจะเริ่มกระบวนการเปลี่ยนสถานะ น้ำเชื่อมที่ผ่านความร้อนถึงอุณหภูมิต่างกันจะมีความข้นเหนียวและความเปรี้ยวต่างกันไปจนถึงขั้นสุดท้าย

คาราเมลนั้นถูกใช้เป็นส่วนผสมเพื่อให้รสชาติและกลิ่นในของหวานชนิดอื่นๆ เช่น ขนมนึ่ง ไอศกรีม เค้ก มูส หรือใช้เป็นเครื่องเคียงหรือซอสราดตกแต่งหน้า ภายหลังจึงมีการใช้คำว่า คาราเมล ใช้แทนขนมจำพวกลูกกวาดบางชนิดหรือซอสราดที่เกิดจากการผสมส่วนน้ำตาลที่เปลี่ยนสถานะแล้วกับวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ครีม นม เนย ฝักรวานิลลา เป็นต้น เพื่อให้ได้ลักษณะผิวสัมผัสและรสชาติความหอมตามที่ต้องการ

นอกจากนี้เมื่อคาราเมลเย็นตัวจะมีลักษณะแข็ง จึงนิยมนำมาทำของประดับในงาน หรือนำมาเคลือบบนตัวขนม ผลไม้ หรือถั่วได้อีกด้วย สามารถแบ่งออกตามลักษณะและสีได้ ดังนี้

1) อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เรียกว่า เธรด (Thread) สถานะนั้นเป็นน้ำเชื่อมยังเป็นของเหลวเหนียว ถ้าเทลงในน้ำเย็นจะเหมือนเส้นด้าย

2) อุณหภูมิ 115 องศาเซลเซียส เรียกว่า ซอร์ฟบอล (Softball) สถานะนั้นเมื่อน้ำเชื่อมลงในน้ำเย็นมันจะเป็นเหมือนก้อนลูกบอลกลมๆ นุ่มๆ แต่รูปร่างจะยังไม่คงที่ปล่อยให้ลูกบอลจะเริ่มแบนออก

3) อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส เรียกว่า เฟิร์มบอล (Firmball) สถานะเมื่อเทลงในน้ำเย็น น้ำเชื่อมจะก่อตัวเป็นลูกบอล แม้จะเทน้ำออกก็ยังคงเป็นลูกบอลได้

4) อุณหภูมิ 122-127 องศาเซลเซียส เรียกว่า ฮาร์ดบอล (Hardball) สถานะเมื่อน้ำเชื่อมจะก่อตัวเป็นเกลียวเชือกหนา เมื่อเย็นตัวจะกลายเป็นทอฟฟี่ที่เปราะ

5) อุณหภูมิ 130-138 องศาเซลเซียส เรียกว่า สโมลล์แคร็ก (Smallcrack) สถานะจะดูจากน้ำเชื่อมแตกฟองที่ผิวหน้าเค็ดคุๆ สถานะนี้เมื่อเทในน้ำเย็นตอนแรกจะเป็นเส้นด้ายยืดหยุ่นได้ เมื่อเย็นตัวจะเป็นของหวานที่เหนียวมาก หวานมากและยืดหยุ่นได้

6) อุณหภูมิ 143-155 องศาเซลเซียส เรียกว่า ฮาร์ดแคร็ก (Hardcrack) สถานะนั้น
เกือบจะเป็นน้ำตาล ลักษณะเหมือนเส้นด้ายที่เปราะบางมากถ้าจะแตกได้

7) อุณหภูมิสูงสุด 160-170 องศาเซลเซียส เรียกว่า คาราเมล (Caramel) คือระดับ
Caramel

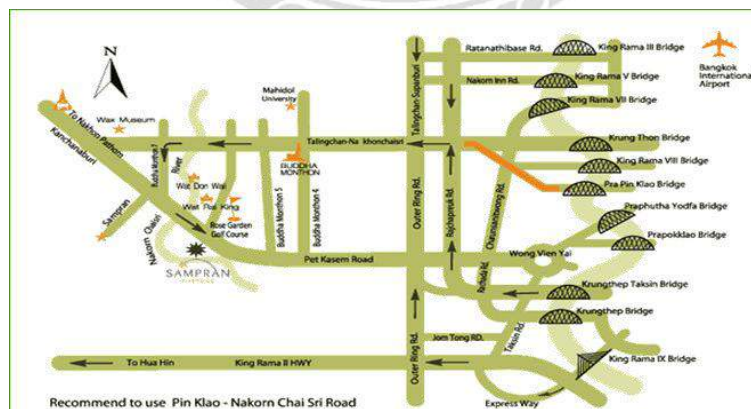


บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	: โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside Hotel)
ที่อยู่	: 21 ถนนเพชรเกษม ตำบลยาซา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม รหัสไปรษณีย์ 73110
โทรศัพท์	: 03-432-2588
โทรสาร	: 03-432-2775
อีเมลล์	: hotel@suansampran.com
เว็บไซต์	: www.suansampran.com



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

ที่มา : www.suansampran.com (2563)

การเดินทาง : โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน จังหวัดนครปฐม ใช้เวลาขับรถจากกรุงเทพมหานครเพียง 1 ชั่วโมงเท่านั้น รองรับการทำกิจกรรมได้ทุกรูปแบบและการพักผ่อนสามารถเดินทางไปท่องเที่ยวใกล้เคียงได้ง่ายดายและใกล้กับสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น วัดไร่จิง ตลาดน้ำดอนหวายของค์พระปฐมเจดีย์ พระราชวังสนามจันทร์ และยังเป็นเส้นทางผ่านไปยังสถานที่ต่างๆ เช่น ตลาดน้ำดำเนินสะดวก ห้วยหินพระนครศรีอยุธยา และกาญจนบุรี

3.2 ลักษณะการประกอบการหรือผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาวรูปแบบธรรมชาติใกล้กรุงเทพที่ลูกค้ามาเยี่ยมชมจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมอย่างเต็มอิ่มด้วยความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมโดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมสวนสามพรานเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมมากมายท่ามกลางบรรยากาศสวนสวยผสมผสานกลิ่นอายความเป็นไทยเหมาะสำหรับการพักผ่อน

3.2.1 ประเภทของห้องพัก

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ มีอาคารทั้งหมด 2 อาคาร ห้องพักรวม 160 ห้อง 3 Room Type แตกต่างกันไปตามสไตล์ของห้องพักในแต่ละแบบ ประกอบด้วยห้องพักวิวสวนจำนวน 73 ห้อง ห้องพักริมแม่น้ำท่าจีน 69 ห้อง ห้องดีลักซ์ 7 ห้อง และห้องสวีทพร้อมระเบียงส่วนตัวอีก 7 ห้อง พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน เหมาะสำหรับการมาพักผ่อนทั้งครอบครัวหรือแบบบริษัทจัดกลุ่มประชุมสัมมนา

1) ห้องซูพีเรีย (Superior Room)

ห้องซูพีเรียมีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 26 ตารางเมตร ตกแต่งโทนสีอบอุ่น ดูสบายตา มีบริการเตียงแบบเตียงคู่ เตียงเดี่ยว และเตียงแบบสำหรับพัก 3 ท่าน (เตียงใหญ่ 1 เตียงและเตียงเล็ก 1 เตียง)

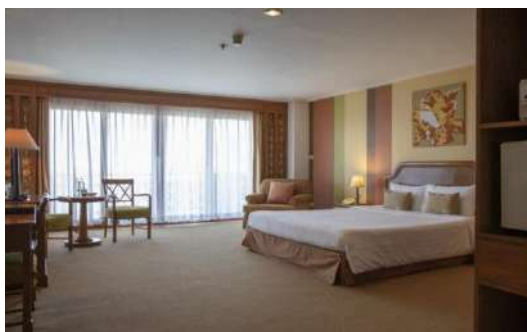


รูปที่ 3.3 ห้องซูพีเรีย

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

2) ห้องพัคดีลักซ์ (Deluxe Room)

ห้องพัคดีลักซ์นั้นมีพื้นที่ใช้สอยในห้อง 33 ตารางเมตร ตกแต่งตามสไตล์คลาสสิก เห็นวิวซานเมืองเพชรเกษมและบรรยากาศริมสวนชัดเจน พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบ



รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

3) ห้องพัคสวีท

เป็นห้องชุดพร้อมไปด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษที่สุดทั้งห้อง Executive Suite และ Family Suite มีพื้นที่ใช้สอยในห้อง 60 ตารางเมตร พร้อมระเบียงส่วนตัว บริการเตียงเดี่ยว ขนาดคิงส์ไซส์สำหรับห้อง Executive Suite และเตียงแบบพัก 3 ท่าน เตียงใหญ่ 1 เตียงและเตียงเล็ก 1 เตียง สำหรับห้อง Family Suite



รูปที่ 3.5 ห้องสวีท

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

4) เรือนไทยโบราณ

เรือนไทยโบราณตั้งอยู่รอบทะเลสาบ ตกแต่งภายในแบบไทยๆ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกแบบครบครัน บ้านเรือนไทยในแต่ละหลังตั้งชื่อตามดอกไม้ไทยที่ปลูกไว้ทางเข้าของบ้านแต่ละหลัง ได้แก่ ชมนาด การเวก พวงคราม ถัดดาวลัย และกุมาริกา บ้านไทยทั้ง 5 หลังมีเอกลักษณ์ส่วนตัวพร้อมเฉลียงริมทะเลสาบและโรงจอดรถของบ้านพัก



รูปที่ 3.6 บ้านชมนาถ

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

3.2.2 ห้องอาหารภายในโรงแรม

ภายในโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีห้องอาหารไว้คอยบริการตามความต้องการของลูกค้าทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติซึ่งห้องอาหารแต่ละประเภทมีรูปแบบและรายการอาหารแตกต่างกันออกไป แบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ห้องอาหารอินจัน ห้องอาหารริมน้ำ และห้องอาหารแวนด้า

1) ห้องอาหารไทยอินจัน

ห้องอาหารไทยอินจันเป็นห้องอาหารแห่งแรกของสวนสามพราน เปิดเมื่อในปีพ.ศ. 2507 ให้บริการอาหารไทยรสชาติดั้งเดิมภายในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีน เมนูแนะนำที่นี่ คือ ผัดไทยและไอศกรีมกะทิออร์แกนิก เปิดให้บริการทุกวัน ระหว่าง 11.00 – 15.00 น. และในวันเสาร์ เปิดให้บริการเพิ่มในช่วงเย็นเวลา 17.00 – 21.30 น.



รูปที่ 3.7 ห้องอาหารไทยอินจัน

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

2) ห้องอาหารริมน้ำ

ห้องอาหารริมน้ำเปิดให้บริการอาหารไทย 4 ภาค และอาหารยุโรป เสิร์ฟแบบทาสจานในขนาดย่อม ลูกค้าสามารถเลือกทานได้หลากหลายเมนู เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา ระหว่างเวลา 06.00-11.00 น. และเวลา 15.00 – 23.00 น.



รูปที่ 3.8 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

3) ห้องอาหารแวนด้า

ห้องอาหารแวนด้าเป็นห้องอาหารริมทะเลสาบ เปิดให้บริการอาหารในแบบบุฟเฟ่ต์นานาชาติที่หลากหลายทั้ง ไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น อินเดีย เปิดให้บริการในช่วงกลางวันในทุกวัน ระหว่างเวลา 11.30–14.30น.



รูปที่ 3.9 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกและความบันเทิง

1) สระว่ายน้ำ

สระว่ายน้ำกลางแจ้งระบบโอโซนแห่งแรกในประเทศไทยสำหรับทุกท่านที่ต้องการผ่อนคลาย บรรยากาศแบบสบายๆ ริมแม่น้ำท่าจีน เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 07.00 – 19.00 น.



รูปที่ 3.10 สระว่ายน้ำโรงแรม

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

2) ฟิตเนส

ฟิตเนสตั้งอยู่บริเวณชั้น 3 ของโรงแรมฝั่งอาคารทำจีน ทั้งเครื่องออกกำลังกายหลากหลาย ลู่วิ่งไฟฟ้า ลู่ออกกำลังกาย ชุดดัมเบล บาร์ออกกำลังกาย และห้องอบไอน้ำ สำหรับลูกค้าที่ใช้บริการห้องพักของโรงแรม เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 06.00 – 21.00 น.



รูปที่ 3.11 ฟิตเนส

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

3) สวนพรรณไม้

สวนพรรณไม้นั้นดัดแปลงจากกุหลาบที่ปลูกด้วยความรักความเอาใจใส่จนกลายเป็นสวนสวยที่รายล้อมไปด้วยพรรณไม้ดอกไม้ใบ พืชผัก สมุนไพร นานาชนิด บนเนื้อที่ 100 ไร่ริมแม่น้ำท่าจีน ท่ามกลางธรรมชาตินี้นักท่องเที่ยวผู้มาเยือนสามารถพักผ่อนได้อย่างสบายใจ ด้วยระบบการปลูกแบบออร์แกนิกมาตรฐานสากล IFOAM EU และ Canada อีกจุดเด่น คือ การเดินชมบรรยากาศสวนพฤกษศาสตร์ ซึ่งรวบรวมพรรณไม้ต่างๆ ที่น่าสนใจ เช่น พรรณไม้ในวรรณคดี พรรณไม้หายาก และสมุนไพรรักษาโรค ลักษณะการตกแต่งสวนตามธรรมชาติแต่งแต้มสีส้มด้วยดอกไม้ไทย ดอกกุหลาบมอญ หากเดินชมโดยรอบจะสังเกตเห็นการอนุรักษ์ต้นไม้ใหญ่หลายๆ ต้นอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปี นอกจากนี้พื้นที่สนามกว้างต่างๆ สามารถนรมิตงานจัดเลี้ยงได้อย่างลงตัว



รูปที่ 3.12 สวนพรรณไม้

ที่มา : <https://suansampran.com> (2563)

3.2.4 ห้องประชุม

1) ห้องนพรัตน์

ห้องนพรัตน์เป็นอาคารทรงไทยประยุกต์ชั้นเดียวคอนกรีต ตกแต่งสไตล์แบบไทยดั้งเดิมทั้งภายในและภายนอกเป็นห้องกระจกสามารถรับแสงและมองเห็นวิวสวนสวยภายนอก



รูปที่ 3.13 ห้องนพรัตน์

ที่มา : <https://www.venuee.co> (2563)

2) ห้องมรกต

ห้องมรกตเป็นห้องประชุมชั้นเดียวขนาด 22.5x11.5 ใหญ่ที่สุดของโรงแรม ภายในตกแต่งสไตล์คลาสสิกแบบไทยที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน



รูปที่ 3.14 ห้องมรกต

ที่มา : <https://www.eventbanana.com> (2563)

3) ห้องโรสคอร์ตเนอร์

ห้องโรสคอร์ตเนอร์เป็นห้องประชุมที่โดดเด่นสามารถมองเห็นสวนด้านนอกที่สวยงามรายล้อมรอบได้สามารถจัดเบรกทั้งภายในห้องและสวนด้านนอกได้



รูปที่ 3.15 ห้องโรสคอร์ตเนอร์

ที่มา : <https://www.eventbanana.com> (2563)

4) ห้องเจด

ห้องเจดนั้นตั้งอยู่ชั้น 2 ของอาคาร เป็นห้องกระจกรับแสงจากธรรมชาติภายนอก สามารถรองรับผู้เข้าร่วมประชุม 45 - 130 ท่าน



รูปที่ 3.16 ห้องเจด

ที่มา : <https://www.venuee.co> (2563)

5) ห้องคอร์ธ

ห้องคอร์ธตั้งอยู่ชั้น 2 ของอาคารติดกับห้องเจด มีพื้นที่ขนาด 17x11.5 เมตร ห้องคอร์ธ สำหรับใช้สัมมนา เป็นห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และ ห้องเพิร์ล 2 บริเวณหน้าห้องมีพื้นที่สำหรับไว้จัดเบรคระหว่างการประชุม



รูปที่ 3.17 ห้องคอร์ธ

ที่มา : <https://www.venuee.co> (2563)

6) ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม

ปฐมออร์แกนิกฟาร์มเป็นศาลาประชุมท่ามกลางธรรมชาติอย่างไม่เป็นทางการ เหมาะสำหรับการประชุม การเวิร์คช็อป หรือทำกิจกรรมต่างๆ สามารถจัดเบรกได้ภายในฟาร์ม พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

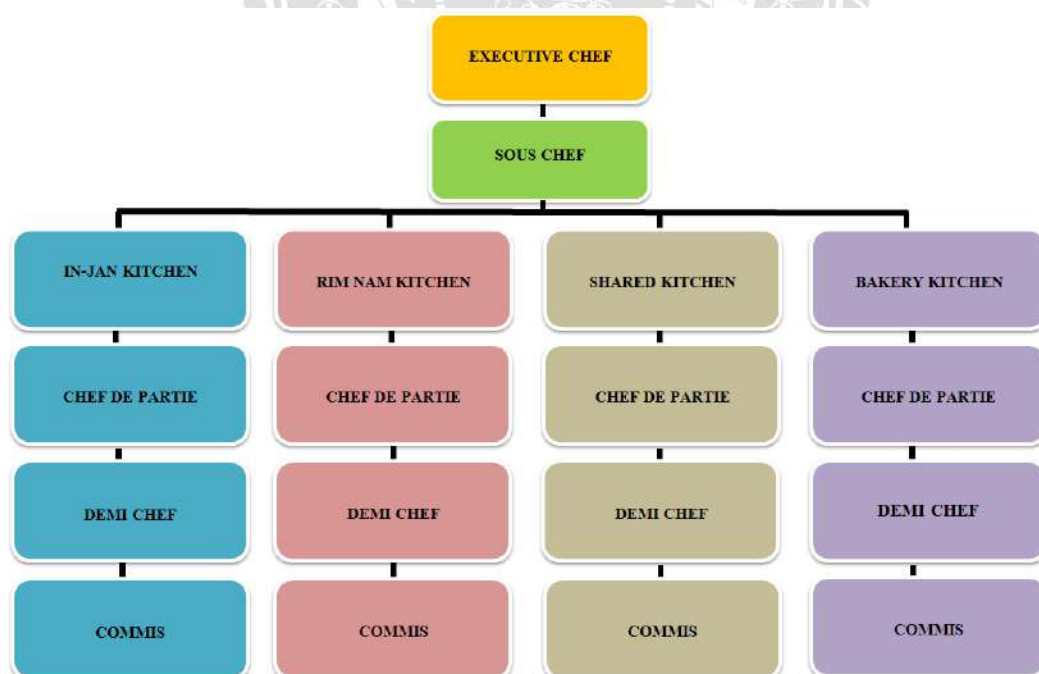


รูปที่ 3.18 ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม

ที่มา : <https://www.venuee.co> (2563)

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กรของแผนกเบเกอรี่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ดังรูปที่ 3.19



รูปที่ 3.19 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อ-สกุล : นายชูรัช ศิริโรจน์สกุล
 ตำแหน่งงาน : Trainee F&B Kitchen (Bakery)
 แผนกที่ปฏิบัติงาน : Bakery Kitchen
 สถานที่ปฏิบัติงาน : ครีวเบเกอรี่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์
 งานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.20 ผู้จัดทำโครงการ
 ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

- 1) จัดเตรียมวัตถุดิบภายในแต่ละวัน
- 2) ริดแป้งพายและอบแป้งพาย
- 3) จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำบราวนี่
- 4) แพคขนม (พายกล่อง น้าขนมใส่กล่อง และแปะสติ๊กเกอร์ขนม)
- 5) จัดส่งขนมตามห้องและสถานที่ต่างๆ
- 6) ปั่นใบเตยก่อนล้างห้องทุกวันเพื่อเตรียมสำหรับใช้ในวันถัดไป
- 7) ล้างห้องเบเกอรี่หลังเลิกงาน (กวาดพื้น, ถูพื้น, ริดน้ำ)

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นางวันเพ็ญ ชนประชา
 ตำแหน่งงาน : หัวหน้าแผนกครัวเบเกอรี่
 แผนกปฏิบัติงาน : แผนกอาหารและเครื่องดื่ม
 (Food and Beverage)



รูปที่ 3.21 พนักงานที่ปรึกษา
 ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม 2563 ถึง 30 เมษายน 2563

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน มีดังนี้

3.7.1 ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับหน้าที่และภาระที่ตนได้รับมอบหมายจากหัวหน้างานว่ามีรายละเอียดอย่างไร และฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ

3.7.2 คิดค้นหัวข้อการทำรายงานจากปัญหาที่เกิดขึ้นจริงโดยปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาโครงการว่าสามารถทำเป็นเมนูอาหารได้อย่างไร มีความเหมาะสมหรือไม่

3.7.3 ทดลองทำพายพุดดิ้งกล้วยที่อปิ้งคาราเมล ศึกษาเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำเพื่อนำมาแก้ไข

3.7.4 เก็บรวบรวมข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างรวมถึงความพึงพอใจเกี่ยวกับพายพุดดิ้งกล้วยที่อปิ้งคาราเมลเพื่อนำไปสรุปผล

3.7.5 สรุปผลการปฏิบัติงานโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวัดผลออกมาว่าเป็นอย่างไร

3.7.6 จัดทำเอกสารรูปเล่มโครงการเพื่อนำไปเสนออาจารย์ที่ปรึกษาต่อไป ดังนี้

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการเรื่อง “พายพุดดิ้งกล้วยที่อปิ้งคาราเมล” ดังตารางที่

3.1 ดังนี้

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ศ. 2563				
	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม
1. เรียนรู้หน้าที่และงานที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้างาน	←→				
2. กำหนดหัวข้อโครงการจากปัญหาที่เกิดขึ้น	←→				
3. ทดลองทำและนำปัญหามาแก้ไข		←→			
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล			←→		
5. การสรุปผลการปฏิบัติงาน			←→		
6. การจัดทำเอกสารโครงการ			←→		

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

บทที่ 4

ผลของการปฏิบัติงาน

จากการได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาทำให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ทักษะในการทำงานในแผนกเบเกอรี่อย่างมากมาย เช่น การทำขนมไทย การทำเค้ก รวมไปถึงได้รับประสบการณ์และความรู้ใหม่ในการทำงานที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง

4.1 ขั้นตอนในการผลิตพายฟุดดิงกล้วยท็อปปาราเมล

4.1.1 การทำพาย

4.1.1.1 ส่วนผสมการทำพาย

ส่วนผสมการทำพาย มีดังนี้

- 1) แป้งสาลี 400 กรัม
- 2) เนยจืด 150 กรัม
- 3) เกลือป่น 5 กรัม



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมการทำพาย

ที่มา : <https://www.google.com/search?q=%E0%B9%&biw=1270> (2563)

4.1.1.2 อุปกรณ์ในการทำพาย

อุปกรณ์ในการทำพาย มีดังนี้

- 1) กะละมัง
- 2) ที่ร่อนแป้ง
- 3) เตาอบไฟฟ้า

4.1.1.3 ขั้นตอนการทำพาย

ขั้นตอนในการทำพาย มีดังนี้

- 1) เตรียมวัตถุดิบในการทำแป้งพาย ได้แก่ แป้งสาลี เนยจืด เกลือ
- 2) นำแป้งสาลีมาร่อนลงกะละมังที่เตรียมไว้ ใส่เนยจืดที่หั่นเป็นก้อนและเกลือป่นลงไป พร้อมนวดส่วนผสมให้เข้ากันจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการผสมแป้งพาย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

- 3) นำแป้งพายที่ผสมได้นั้นไปแช่ในตู้เย็นนาน 1 ชั่วโมง เพื่อให้ตัวแป้งได้ทำการเซตตัว
- 4) จากนั้นนำตัวแป้งพายออกจากตู้เย็นเพื่อคลายความเย็นลงและนำแป้งนั้นไปรีด ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการนวดแป้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

- 5) นำตัวแป้งที่รีดแล้วแผ่ตัวออกความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร ใส่ลงไป ในกรูพิมพ์ที่เตรียมไว้และตัดขอบให้เลยพิมพ์มาเล็กน้อยเพื่อกันตัวแป้งนั้นหดตัวลง ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการนำแป้งพายใส่กรูพิมพ์และตัดขอบ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

6) ใช้ปลายส้อมหรือกรรไกรจิ้มตัวแป้งพายให้ทั่วเพื่อให้ตัวแป้งสุกอย่างทั่วถึง ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการเจาะรูแป้งพาย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

7) นำแป้งพายนั้นไปเข้าในเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาโดยประมาณ 20-30 นาที ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ขั้นตอนการนำแป้งพายเข้าเตาอบ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

8) เมื่อแป้งสุกอย่างทั่วถึงแล้ว นำตัวแป้งที่อบออกจากเตาอบและนำมาพักให้หายร้อน ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 ขั้นตอนการนำแป้งพายออกจากเตา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.1.2 พุดดิ้ง

4.1.2.1 ส่วนผสมการทำพุดดิ้ง

ส่วนผสมการทำพุดดิ้ง มีดังนี้

- 1) นมสด 300 กรัม
- 2) น้ำตาลทราย 60 กรัม
- 3) นมข้นหวาน 30 กรัม
- 4) กลิ่นวานิลลา 5 กรัม
- 5) ผงวุ้น 10 กรัม
- 6) ไข่ไก่ 2 ฟอง



รูปที่ 4.8 ส่วนผสมการทำพุดดิ้ง

ที่มา : [https://www.google.com/search?q=%E8%97%E0%B8% \(2563\)](https://www.google.com/search?q=%E8%97%E0%B8% (2563))

4.1.2.2 ขั้นตอนการทำพุดดิ้ง

ขั้นตอนการทำพุดดิ้ง มีดังนี้

- 1) ตั้งกระทะบนเตาใช้ไฟอ่อน จากนั้นค่อยเทนมสดลงไปในกระทะและใช้ทัพพีคนไปเรื่อยๆ เพื่อกระจายความร้อนไม่ให้ไหม้นั่นสุก
- 2) เมื่อนมเริ่มร้อนแล้วให้ใส่น้ำตาลทรายและนมข้นหวานลงไป จากนั้นคนให้ส่วนผสมนั้นเข้ากันจนนมสดนั้นเริ่มงวด ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ขั้นตอนการนำส่วนผสมลงกระทะ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3) เมื่อส่วนผสมนั้นเข้ากันแล้ว ใส่ผงวุ้นที่ละลายน้ำลงไปจากนั้นคนเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี คนต่อเรื่อยๆ ประมาณ 3-5 นาที จนพุดดิ้งมีความเหนียว

4) ปิดไฟลงแล้วนำไข่ไก่และกลิ่นวนิลาใส่ลงไปนึ่งในกระทะแล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นนำตัวพุดดิ้งไปกรอง 2-3 ครั้ง เพื่อความเนียนของตัวพุดดิ้ง



รูปที่ 4.10 ขั้นตอนการกรองพุดดิ้งเพื่อความเนียน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

5) ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มฟองอากาศบนหน้าตัวพุดดิ้งเพื่อให้พุดดิ้งมีความเนียน

มาก ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 จิ้มฟองอากาศบนหน้าพุดดิ้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

6) พักตัวพุดดิ้งให้เย็นสักครู่ เมื่อตัวพุดดิ้งเย็นจะได้ลักษณะเนื้อที่ตาม

ต้องการ ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 เมื่อพุดดิ้งเหนียวจนได้ตามที่ต้องการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.1.3 คาราเมล

4.1.3.1 ส่วนผสมการทำคาราเมล

ส่วนผสมการทำคาราเมล มีดังนี้

- 1) น้ำตาลทราย 200 กรัม
- 2) น้ำเปล่า 50 กรัม
- 3) เกลือป่น 3 กรัม



รูปที่ 4.13 ส่วนผสมคาราเมล

ที่มา : www.patrastore.com/product/88500690104 (2563)

4.1.3.2 ขั้นตอนการทำคาราเมล

- 1) ตั้งกระทะบนไฟอ่อนจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงในกระทะที่เตรียมไว้ตามด้วยน้ำเปล่า ดังรูปที่ 5.4



รูปที่ 4.14 ใส่น้ำตาลและน้ำเปล่าลงในกระทะ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

- 2) ใช้มือจับด้ามกระทะในการขยับไปข้างหน้าหลังและวนเป็นวงกลม โดยไม่ใช้การคนเพื่อให้ตัวน้ำตาลนั้นตกผลึก ดังรูปที่ 5.5



รูปที่ 4.15 การขยับกระทะในการทำคาราเมล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3) ขยับและหมุนกระทะเป็นวงกลมไปเรื่อยๆ ให้น้ำตาลละลายจนเริ่มกลายเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลจากนั้นเติมเกลือลงไปเล็กน้อย

4) ตั้งไฟอ่อนอีก 1 นาที สังเกตว่าตัวคาราเมลจะมีความข้นและเหนียวดีแล้วจึงปิดแก๊ส แล้วนำตัวคาราเมลพักไว้ให้เย็น

4.1.4 การตกแต่งหน้าพาย

1. หั่นกล้วยหอมนั้นเป็นแว่นบางประมาณ 10-14 ชิ้น วางลงบนตัวพายคิงที่เซตตัวแล้วให้ทั่วหน้าไปอบต่ออีก 10 นาที แล้วพักไว้ให้เย็น ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 นำพายไปเข้าเตาอบ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

2. เมื่อพายเย็นตัวลง ราดคาราเมลลงบนหน้าพายพายคิงให้สวยงามเป็นอันเสร็จสิ้น ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 พายพายคิงกล้วยที่อปคาราเมล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2 การคำนวณต้นทุนการผลิตพายพุดดิ่งกล้วยท้อปคาราเมล

ผู้จัดทำโครงการได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลต้นทุนของการผลิตพายพุดดิ่งกล้วยท้อปคาราเมล โดยสามารถคำนวณต้นทุนแสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนการผลิตพายพุดดิ่งกล้วยท้อปคาราเมล

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท/Kg.)	ต้นทุน (บาท)
1.	แป้งสาลี	400g.	34.00	13.60
2.	น้ำตาล	550g.	22.00	12.10
3.	นมข้นหวานตราะลิ	30g.	23.50(380g.)	1.85
4.	นมสดตราเมจิ	300g.	25(450g.)	16.67
5.	เนยจืดตราลาวรี	150g.	162.00	24.30
6.	เกลือ	8g.	16.00	0.12
7.	กล้วยหอม	1 ลูก	8.00	8.00
8.	ไข่ไก่	2 ฟอง	4.00 (ฟอง)	8.00
9.	ผงวุ้น	10 g.	105.00 (50g.)	21.00
10.	กลิ่นวานิลลา	5g.	30.00 (60g.)	2.50
11.	น้ำเปล่า	40ml.	-	-
รวมต้นทุนทั้งหมด				108.14 บาท

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.1 เมื่อคำนวณต้นทุนทั้งหมดตามสูตร พายพุดดิ่งกล้วยท้อปคาราเมลนั้น สามารถตัดแบ่งออกได้เป็นทั้งหมด 4 ชิ้น คิดตามราคาต้นทุนต่อ 1 ชิ้นแล้วเท่ากับ 27.04 บาท ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ตารางคำนวณต้นทุนและกำไรพายพุดดิ่งกล้วยท้อปคาราเมล

การคำนวณต้นทุน	บาท
ราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร (4ชิ้น)	108.14
ราคาต้นทุนต่อ 1 ชิ้น	27.04
%	34.23
ราคาขาย (1ชิ้น)	79.00
กำไร	51.97
%	65.78

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

ผู้จัดทำได้ทำโครงการพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมล พัฒนาให้เกิดเป็นเมนูใหม่เพื่อเป็นการไม่ใช้วัตถุดิบอย่างสิ้นเปลืองและตอบสนองความต้องการใหม่ของลูกค้า ผลการปฏิบัติงานสามารถสรุปได้ว่า จากการทำพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมล โดยเลือกใช้กล้วยที่เหลือใช้จากการทำเมนูอื่นนั้น จากเดิมที่มีเหลืออยู่ต่อวันประมาณ 7 กิโลกรัม นำมาใช้ในการทำพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมลลดลงเหลือ 4 กิโลกรัมต่อวัน ลดขยะลงได้ 3 กิโลกรัมและเมื่อนำคาราเมลที่เหลือมาใช้ในการทำพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมลผลปรากฏว่าสามารถลดการทิ้งคาราเมลได้ประมาณ 1 หม้อ เมื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลแล้วปรากฏว่าสามารถลดการทิ้งกล้วยและคาราเมลได้จริง

4.4 การเก็บข้อมูลผลปฏิบัติงานจากแบบสอบถาม

ผู้จัดทำได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจเกี่ยวกับพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมล โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน และให้กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ตอบแบบสอบถามเอง (Self-administered Questionnaire) เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลแล้วสามารถแบ่งผลการศึกษาได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ลักษณะทางประชากรของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปคาราเมล

4.4.1 ลักษณะทางประชากรของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้จัดทำโครงการได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นลักษณะทางประชากรของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ และแผนก โดยจัดทำการนำเสนอข้อมูลเป็นจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง ตามตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างตามสถานภาพ

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม		จำนวน	ร้อยละ
เพศ	- ชาย	11	36.66
	- หญิง	19	63.44
อายุ	- 21 – 25 ปี	8	26.66
	- 26 – 30 ปี	9	30.00
	- 31 – 35 ปี	6	20.00
	- 36 – 40 ปี	7	23.34
	- 41 – 45 ปี	0	0.00
ระดับการศึกษา	- ประถมศึกษา	6	20.00
	- มัธยมศึกษา	10	33.34
	- ปริญญาตรี	13	43.33
	- มากกว่าปริญญาตรี	1	3.33
อาชีพ	- นักเรียน/นักศึกษา	6	20.00
	- ครู/อาจารย์	2	6.66
	- ค้ารวจ/ทหาร	1	3.34
	- หมอ/พยาบาล	3	10.00
	- พนักงานบริษัท/รัฐวิสาหกิจ	9	30.00
	- รับจ้าง	5	16.66
	- พ่อบ้าน/แม่บ้าน	3	10.00
	- อื่นๆ	1	3.34

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 63.34 โดยส่วนใหญ่มียุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00 มีระดับการศึกษาอยู่ที่ปริญญาตรีคิดเป็นร้อยละ 43.33 และมีอาชีพเป็นพนักงานบริษัท/รัฐวิสาหกิจคิดเป็นร้อยละ 30.00

4.4.2 ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจพายุพุดดิงกล้วยท็อปปารามล

ผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจผลการปฏิบัติงานโครงการพายุพุดดิงกล้วยท็อปปารามลนั้นว่าเป็นอย่างไร มีเกณฑ์ให้คะแนนความสำคัญ 5 ลำดับหลังจากนั้นคำนวณคะแนนเฉลี่ยและเปรียบเทียบการแปลความหมายจากค่าเฉลี่ยของคะแนนดังต่อไปนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

หลังจากนั้นจัดทำการนำเสนอข้อมูลเป็นจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง ดังตารางที่

4.4 ดังนี้

ตารางที่ 4.4 จำนวนค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจพายุพุดดิงกล้วยท็อปปารามล

ที่	รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพอใจ
1.	สีหน้าตาของอาหาร	4.12	0.61	มาก
2.	กลิ่นของอาหาร	4.17	0.75	มาก
3.	รสชาติของอาหาร	4.11	0.66	มาก
4.	เนื้อสัมผัสของพาย			
	1) ความกรอบของพาย	4.37	0.20	มาก
	2) ความนุ่มของพุดดิ้ง	4.30	0.74	มาก
	3) ความเข้มข้นของคาราเมล	4.20	0.66	มาก
5.	ลักษณะของอาหารที่ปรากฏ	4.10	0.54	มาก
6.	การยอมรับในอาหารโดยรวม	4.60	0.50	มากที่สุด
7.	สามารถนำวัตถุดิบเหลือใช้มาพัฒนาเป็นเมนูใหม่	4.12	0.55	มาก
8.	เป็นทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการลูกค้าได้	4.27	0.68	มาก
ความพึงพอใจโดยรวม		4.23	0.63	มาก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่าง มีความพึงพอใจต่อโครงการพายุพัดดังกล่าวที่อุปการาเมต โดยรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับอยู่ในระดับมาก โดยความพึงพอใจสูงสุดคือ หัวข้อที่ 7 การยอมรับในอาหารโดยรวม โดยรวมมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ หัวข้อที่ 1 ความกรอบของพาย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับอยู่ในระดับมาก และความพอใจน้อยที่สุด คือหัวข้อที่ 8 ลักษณะของอาหารที่ปรากฏ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.10 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับอยู่ในระดับมาก



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 การสรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้ทำโครงการพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปการาเมล โดยมีเป้าหมายที่ชัดเจนที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการเตรียมวัตถุดิบในการทำงานภายในแต่ละวันมาประยุกต์ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเมื่อได้ทดลองคิดค้นเมนูใหม่ขึ้นและทำออกมาขายภายในโรงแรมได้สักระยะหนึ่งนั้น ผลการปฏิบัติพบว่ากลุ่มตัวอย่าง มีความพึงพอใจต่อโครงการพายุพุดดิ่งกล้วยที่อปการาเมล โดยรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับอยู่ในระดับมาก โดยความพึงพอใจสูงสุด สามารถเกิดเป็นเมนูใหม่และตอบสนองความต้องการใหม่ของลูกค้าเป็นอย่างดีสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดทำโครงการที่ว่า เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า สามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการได้จริง

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

จากในการทดลองที่ได้ทำครั้งแรก ทางผู้จัดทำมีปัญหาที่พายุพุดดิ่งและคาราเมลตัวพายใส่เนยมากเกินไปในช่วงของการผสมแป้ง จึงทำให้ตัวแป้งมีสีเหลืองมากเกินไปและมีกลิ่นเนยনারวมถึงตัวแป้งไม่กรอบเท่าที่ควร อีกทั้งนำตัวพุดดิ่งที่ได้ที่แล้วนำไปแช่เย็นจนตัวพุดดิ่งมีความเย็นเมื่อนำตัวพุดดิ่งมาทำเป็นหน้าพายแล้วนำไปอบอีกครั้งจึงทำให้ตัวพุดดิ่งกลับรสชาติของตัวพายและกล้วยมากจนเกินไปและตัวพุดดิ่งไม่สามารถละลายได้ และคาราเมลมีสีที่ไหม้เกินไป จึงได้ปรึกษาพี่เลี้ยงเพื่อช่วยแก้ไข้ปัญหา

จากในการทดลองครั้งที่สอง ทางผู้จัดทำได้ลองแก้ไข้ปัญหาทั้งสามวัตถุดิบ โดยที่ใส่เนยลงในส่วนผสมน้อยลงและตัวพุดดิ่งผู้จัดทำไม่ได้นำไปแช่เย็น ตัวคาราเมลนานมาช่วยเรื่องสีจึงส่งผลให้ตัวแป้งพายุพุดดิ่ง และคาราเมลมีรสชาติ สีและเนื้อสัมผัสตามที่ผู้จัดทำต้องการ

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

เพื่อแก้ไข้ปัญหาและเข้าใจปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้น ควรปรึกษาผู้ชำนาญและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมทั้งในชีวิตจริง หนังสือ และอินเทอร์เน็ต เกี่ยวกับการทำพายุพุดดิ่ง และเล่มโครงการสหกิจศึกษา

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ฝึกให้มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายภายในแต่ละวัน
- 2) ได้เรียนรู้ทักษะประสบการณ์จริงทำงานนอกสถานที่และได้ลงมือทำจริง
- 3) ฝึกให้มีการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้น และแก้ไขอย่างถูกวิธี
- 4) ฝึกให้มีผู้จัดทำมีความตรงต่อเวลา
- 5) ฝึกให้มีการเรียนรู้ในการทำงานภายในร่วมกับผู้อื่น และการเข้าสังคม
- 6) ได้เรียนรู้ที่จะใช้อุปกรณ์ภายในห้องครัวอย่างถูกวิธี และรู้จักอุปกรณ์มากขึ้น
- 7) ได้เรียนรู้ในการทำขนมต่างๆทั้งไทย และต่างชาติ

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผู้จัดทำยังขาดความรับผิดชอบในการรับผิดชอบเวลาซึ่งไม่สามารถตรงต่อเวลาอยู่บ้าง และผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการทำงาน ด้วยความที่อุปกรณ์ภายในการใช้งานภายในห้องครัวมีหลายประเภท ตัวผู้จัดทำยังขาดความชำนาญในการจำว่าอุปกรณ์ในแต่ละประเภทควรเก็บที่ใด ทำให้ล่าช้าในการจัดเก็บ และล่าช้าต่อการที่จะนำอุปกรณ์นั้นๆออกมาใช้

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) สถานประกอบการควรสะดวกต่อการเดินทางเพื่อป้องกันปัญหาในการเดินทางมาทำงานหรือการเข้างานที่ไม่ตรงเวลา
- 2) ควรเลือกแผนปฏิบัติงานที่ตนเองถนัดหรือชื่นชอบเพื่อความกระตือรือร้นในการเรียนรู้และการปฏิบัติงาน ซึ่งจะทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

ชมชนัท ทับเจริญ. (2561). *ประโยชน์ของกล้วย*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/tryghyvf/>

นิธิยา รัตนานนท์. (2547). *ความหมายของพาย*. เข้าถึงได้จาก <https://cuir.car.chula.ac.th>

เบญจมาศ ศิลาชัย. (2549). *สายพันธุ์ของกล้วย*. เข้าถึงได้จาก <http://www3.rdi.ku.ac.th/>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2535). *ความหมายของการامل*. เข้าถึงได้จาก

<http://www.foodnetworksolution.com>

ยศพิชา คชาชีวะ. (2560). *พายร้อน*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sentangsedtee.com>

สรชัย รัตนโชติ. (2556). *ประวัติความเป็นมาของกล้วย*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/plukphakbntnklwy/>

[plukphakbntnklwy/](https://sites.google.com/site/plukphakbntnklwy/)

Boonk Close To Heaven. (2560, 21 เมษายน). *วิธีทำพายร้อน*. [เว็บไซต์]. เข้าถึงได้จาก

<http://closetoheavenbakery.blogspot.com>

Lovefitt. (2561). *คุณค่าทางโภชนาการของกล้วย*. เข้าถึงได้จาก [https://www.lovefitt.com/calories-](https://www.lovefitt.com/calories-monitor/)

[monitor/](https://www.lovefitt.com/calories-monitor/)

Sanook. (2560). *ที่มาของทุคดิ้ง*. เข้าถึงได้จาก <https://guru.sanook.com>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

ภาพขณะปฏิบัติสหกิจศึกษา



ภาพขณะปฏิบัติงาน
ส่วนของพื้นที่สำหรับปฏิบัติงานของนักศึกษาฝึกงาน



ภาพขณะปฏิบัติงาน
บอร์ดสำหรับดูรายละเอียดของตารางงานภายในแต่ละวัน



ภาพขณะปฏิบัติงาน
บรรยากาศภายในห้องเบเกอรี่ระหว่างที่ปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข
แบบสอบถามความพึงพอใจต่อผลการดำเนินงานโครงการ



แบบสอบถามความคิดเห็น
เกี่ยวกับโครงการ พายพุดdingกล้วยทอดปคาราเมล

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 21 – 25 ปี ☐ 26 – 30 ปี
☐ 31 – 35 ปี ☐ 36 – 40 ปี
3. ระดับการศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา
☐ ปริญญาตรี ☐ มากกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ครู/อาจารย์
☐ ดำรง/ทหาร ☐ หมอ/พยาบาล
☐ รับจ้าง ☐ พนักงานบริษัท/รัฐวิสาหกิจ
☐ พ่อบ้าน/แม่บ้าน ☐ อื่นๆ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจต่อผลการดำเนินงานของโครงการ

เกณฑ์การประเมิน ระดับ 5 หมายถึง มากที่สุด

ระดับ 4 หมายถึง มาก

ระดับ 3 หมายถึง ปานกลาง

ระดับ 2 หมายถึง น้อย

ระดับ 1 หมายถึง น้อยที่สุด

คำชี้แจง : กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

ที่	รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1.	สีหน้าตาของอาหาร					
2.	กลิ่นของอาหาร					
3.	รสชาติของอาหาร					
4.	เนื้อสัมผัสของพาย					
	1) ความกรอบของพาย					
	2) ความนุ่มของพาย					
	3) ความเข้มข้นของพาย					
5.	ลักษณะของอาหารที่ปรากฏ					
6.	การยอมรับในอาหารโดยรวม					
7.	สามารถนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาพัฒนาเป็นเมนูใหม่					
8.	เป็นทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้					

ข้อเสนอแนะ

.....
.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์จากพนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์จากพนักงานที่ปรึกษา

1. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจการทำงาน สามารถช่วยงานภายในแผนกเบเกอรี่ได้มากน้อยเพียงใด

สำหรับนักศึกษาที่เข้ามาฝึกงานในเบเกอรี่ มาช่วงแรกๆยังไม่ค่อยมีความรู้เท่าไร สัก 1-2 สัปดาห์ถึงจะเข้าใจเครื่องมือการใช้ และการทำงานของที่นี้ นักศึกษามาที่นี้ก็ช่วยงานได้มากทำ ความเข้าใจงานได้เร็ว

2. โครงการการพาหุดึงกล้วยท้อปคาราเมลของนักศึกษานั้น สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับสถาน ประกอบได้หรือไม่ เกิดประโยชน์อย่างไร

สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับสถานประกอบการได้ ซึ่งทำให้เรามีเพิ่มอีกหนึ่งเมนูใช้ในการ รับรองแขก และลูกค้าที่มาบริการ เมนูนี้จะเป็นอีกหนึ่งเมนูที่นำมาให้บริการลูกค้า

3. ข้อเสนอแนะสำหรับโครงการสหกิจศึกษา

อาจจะเปลี่ยนจากกล้วยหอม เป็นผลไม้ชนิดอื่นสำหรับคนที่ไม่ทานกล้วยหอม อาจจะเป็น ผลไม้ชนิดอื่นๆที่นำมาท้อปคาราเมลได้

ลงชื่อ วันเพ็ญ ชลประชา

(นางวันเพ็ญ ชลประชา)

พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ



พายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล

Banana Caramel Pudding Pie

ชัวร์ช ศิโรรัตน์สกุล

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

Email : choorat.nick@gmail.com

บทคัดย่อ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม สามพรานริเวอร์ไซด์ ผู้จัดทำได้มีความสนใจที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการเตรียมวัตถุดิบในแต่ละวันนั้นมาคิดค้นและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดเป็นเมนูอาหารใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์ในการทำเพื่อที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า ทดลองทำออกขายภายในโรงแรมและทำการประเมินจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน และใช้เครื่องมือในการวัดผลคือแบบสอบถาม ผลการวิจัยนั้นพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในเมนูพายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล โดยพึงพอใจในการยอมรับในอาหารโดยรวมมากที่สุด เนื้อสัมผัสรสชาติของอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด โดยรวมแล้วพายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมลสามารถเกิดเป็นเมนูใหม่ได้จริง สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

Abstract

During the Co-operative education internship at Suansampran Riverside Nakhon Pathom, the author was interested to use left over materials from preparation each day to be applied

as a new menu item, with the objectives: To use the left over raw materials each day to develop a new menu for maximum benefit add new options and meet the needs of customers. Tested to sell in the hotel and evaluated from a sample of 30 people and use the tool to measure the questionnaire. The result of the research shows that the subjects were satisfied with the banana caramel pudding pie. The satisfaction with the overall acceptance of food is the highest. The texture and taste of food are at a high level. All in all, a banana caramel pudding pie can actually be a new menu. Able to meet the needs of customers according to the objectives of the project

ที่มาของปัญหา

จากการเรียนรู้หน้าที่ภาระงานและได้ออกปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside Hotel) ผู้จัดทำมีหน้าที่จัดเตรียมวัตถุดิบ ทำขนมต่างๆ ภายในแผนกเบเกอรี่ รวมถึงแพ็คเกจขนมนำส่งห้องอาหารในโรงแรมและส่งออกนอกโรงแรมด้วย เมื่อฝึกสหกิจศึกษาผ่านไปในช่วงระยะเวลาหนึ่งนั้น ผู้จัดทำได้พบว่ามิกกล้วยที่เหลือใช้ในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากครัวเบเกอรี่ของทางโรงแรมมักจะไม่เลือกนำกล้วยที่สุกงอมจนเกินไปมาใช้งาน โดยมักจะเลือกใช้

เพียงแค่กล้วยดิบหรือกล้วยสุกกำลังดีในการนำมาประกอบอาหาร อีกทั้งยังมีส่วนของตัวคาราเมลที่ทำใหม่ในทุกวันและเหลือใช้จากการทำพุดดิ้งนมสดทางผู้จัดทำจึงสังเกตเห็นว่าวัตถุดิบเหล่านี้ยังมีประโยชน์และสามารถนำมาใช้งานได้อยู่เพื่อไม่ให้เป็นการใช้วัตถุดิบอย่างสิ้นเปลืองและให้เกิดประโยชน์สูงสุด จึงควรมานำมาพัฒนาหรือต่อยอดให้เกิดมาเป็นเมนูอาหารใหม่ขึ้น เป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ให้กับทางโรงแรมและยังสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้แก่สถานประกอบการได้อีกด้วย ผู้จัดทำจึงได้ทำการคิดค้นสูตรอาหารและพัฒนาเป็นเมนูใหม่โดยใช้กล้วยสุกและคาราเมลที่เหลือใช้เป็นส่วนประกอบ กลายเป็นเมนูใหม่ที่มีชื่อว่า “พายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล”

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
2. เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า

ขอบเขตโครงการวิจัย

1. ด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - 1.1 ประชากร คือ พนักงานแผนกเบเกอรี่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ นครปฐม
 - 1.2 กลุ่มตัวอย่าง คือ ลูกค้าย่านเซเว่นอีเลเว่น ซอยเพชรเกษม88
2. ด้านเนื้อหา จากการสอบถามข้อมูลพนักงานแผนกเบเกอรี่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ การเก็บข้อมูลแบบสอบถามของลูกค้าร้านลูกค้าย่านเซเว่นอีเลเว่นซอยเพชรเกษม88 เป็นจำนวนทั้งหมด 30 ชุด และการค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือและค้นหาข้อมูลผ่านทางอินเทอร์เน็ต
3. ด้านสถานที่
 - 3.1 แผนกเบเกอรี่ ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ นครปฐม

3.2 ร้านเซเว่นอีเลเว่น สาขา

เพชรเกษม 88 กรุงเทพมหานคร

4. ด้านเวลา ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และรายได้ให้โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์
2. เกิดทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการของลูกค้า

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับหน้าที่และภาระที่ตนได้รับมอบหมายจากหัวหน้างานว่ามีรายละเอียดอย่างไร และฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ
2. คิดค้นหัวข้อการทำรายงานจากปัญหาที่เกิดขึ้นจริงโดยปรึกษานักงานที่ปรึกษาโครงการว่าสามารถทำเป็นเมนูอาหารได้อย่างไร มีความเหมาะสมหรือไม่
3. ทดลองทำพายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล ศึกษาเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำเพื่อนำมาแก้ไข
4. เก็บรวบรวมข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างรวมถึงความพึงพอใจเกี่ยวกับพายพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมลเพื่อนำไปสรุปผล
5. สรุปผลการปฏิบัติงานโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวัดผลออกมาว่าเป็นอย่างไร
6. จัดทำเอกสารรูปเล่มโครงการเพื่อนำไปเสนออาจารย์ที่ปรึกษาต่อไป ดังนี้

ขั้นตอนการผลิตพายพุดดิ้งคาราเมล

1.การผลิตพาย

1.1 ส่วนผสมการผลิตพาย

- 1) แป้งสาลี 400 กรัม
- 2) เนยจืด 150 กรัม
- 3) เกลือป่น 5 กรัม

1.2 ขั้นตอนในการทำพาย

1) เตรียมวัตถุดิบในการทำแป้งพาย
ได้แก่ แป้งสาลี เนยจืด เกลือ

2) นำแป้งสาลีมาร่อนลงกะละมังที่
เตรียมไว้ ใส่เนยจืดที่หั่นเป็นก้อนและเกลือป่นลง
ไป พร้อมนวดส่วนผสมให้เข้ากันจนเนียนเป็นเนื้อ
เดียวกัน



3) นำแป้งพายที่ผสมได้นั้น ไปแช่ใน
ตู้เย็นนาน 1 ชั่วโมง เพื่อให้ตัวแป้งได้ทำการเซตตัว

4) จากนั้นนำตัวแป้งพายออกมาจาก
ตู้เย็นเพื่อคลายความเย็นลงและนำแป้งนั้นไปรีด

5) นำตัวแป้งที่ทำการรีดแล้ว แผ่ตัวออก
ความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร ใส่ลงไปในกรู
พิมพ์ที่เตรียมไว้และตัดขอบให้เลยพิมพ์มาเล็กน้อย
เพื่อกันตัวแป้งนั้นหดตัวลง



6) ใช้ปลายส้อมหรือกรรไกรจิ้มตัวแป้ง
พายให้ทั่วเพื่อให้ตัวแป้งสุกอย่างทั่วถึง

7) นำแป้งพายนั้นไปเข้าในเตาอบที่
อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาโดยประมาณ
20-30 นาที



8) เมื่อแป้งสุกอย่างทั่วถึงแล้ว นำตัวแป้งที่
อบออกจากเตาอบและนำมาพักให้หายร้อน

2. การผลิตพุตดิ่ง

2.1 ส่วนผสมการทำพุตดิ่ง

1. นมสด 300 กรัม

2. น้ำตาลทราย 60 กรัม
3. นมข้นหวาน 30 กรัม
4. กลิ่นวานิลลา 5 กรัม
5. ผงวุ้น 10 กรัม
6. ไข่ไก่ 2 ฟอง

2.2 ขั้นตอนการทำพุตดิ่ง

1) ตั้งกระทะบนเตาใช้ไฟอ่อน จากนั้นค่อยเทนมสด
ลงไปในกระทะและใช้ทัพพีคนไปเรื่อยๆ เพื่อ
กระจายความร้อนไม่ให้ไหม้นั่นเอง

2) เมื่อนมเริ่มร้อนแล้วให้ใส่น้ำตาลทรายและนมข้น
หวานลงไป จากนั้นคนให้ส่วนผสมนั้นเข้ากันจน
นมสดนั้นเริ่มงวด

3) เมื่อส่วนผสมนั้นเข้ากันแล้ว ใส่ผงวุ้นที่ละลายน้ำ
ลงไป จากนั้นคนเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี คนต่อ
เรื่อยๆ ประมาณ 3-5 นาที จนพุตดิ่งมีความเหนียว



4) ปิดไฟลงแล้วนำไข่ไก่และกลิ่นวานิลลาใส่ลงไปใน
กระทะแล้วคนมันให้เข้ากัน จากนั้นนำตัวพุตดิ่งไป
กรอง 2-3 ครั้ง เพื่อความเนียนของตัวพุตดิ่ง



5) ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มตรงฟองอากาศบนหน้าตัวพุตดิ่ง
เพื่อให้พุตดิ่งมีความเนียนขึ้น



6) พักตัวพุดดิ้งให้เย็นสักครู่ เมื่อตัวพุดดิ้งเย็นจะได้ลักษณะเนื้อที่เนียนดังต้องการ

3. การผลิตคาราเมล

3.1 ส่วนผสมการทำคาราเมล

- | | | |
|---------------|-----|------|
| 1) น้ำตาลทราย | 200 | กรัม |
| 2) น้ำเปล่า | 50 | กรัม |
| 3) เกลือป่น | 3 | กรัม |

3.2 ขั้นตอนการทำคาราเมล

- 1) ตั้งกระทะบนไฟอ่อนจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงในกระทะที่เตรียมไว้ตามด้วยน้ำเปล่า
- 2) ใช้มือจับด้ามกระทะในการขยับไปข้างหน้าหลังและวนเป็นวงกลม โดยไม่ใช้การคนเพื่อให้ตัวน้ำตาลนั้นตกผลึก



- 3) ขยับและหมุนกระทะเป็นวงกลมไปเรื่อยๆ ให้น้ำตาลละลายจนเริ่มกลายเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล จากนั้นเค็มเกลือลงไปเล็กน้อย
- 4) ตั้งไฟอ่อนอีก 1 นาที สังเกตว่าตัวคาราเมลจะมีความข้นและเหนียวแล้วจึงปิดแก๊ส แล้วนำตัวคาราเมลพักไว้ให้เย็น

4. การตกแต่งหน้าพาย

- 1) หั่นกล้วยหอมนั้นเป็นแว่นบางประมาณ 10-14 ชิ้น วางลงบนตัวพุดดิ้งที่เซตตัวแล้วให้ทั่วนำไปอบต่ออีก 10 นาที แล้วพักไว้ให้เย็น



2. เมื่อพายเย็นตัวลง ราดคาราเมลลงบนหน้าพายพุดดิ้งให้สวยงามเป็นอันเสร็จสิ้น



สรุปผลของโครงการงาน

จากการผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม สวมสามพรานริเวอร์ไซด์ ผู้จัดทำมีความสนใจที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการเตรียมวัตถุดิบในการทำงานภายในแต่ละวันนำมาประยุกต์ใช้เป็นเมนูใหม่คือ พายพุดดิ้งกล้วยที่ออปคาราเมล โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะคัดแปลงวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันนำมาพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อตอบสนองความต้องการใหม่ให้ลูกค้า จากการได้ทดลองทำพายพุดดิ้งกล้วยที่ออปคาราเมลโดยทำออกมาขายภายใน โรงแรมมาได้สักระยะหนึ่งและให้บุคคลภายนอกได้ทดลองชิม ผลการปฏิบัติงานพบว่า ลูกค้ามีความพึงพอใจในพายพุดดิ้งกล้วยที่ออปคาราเมลนั้นเป็นอย่างมากเมื่อวัดจากแบบสอบถามความพึงพอใจ สามารถเกิดเป็นเมนูใหม่และตอบสนองความต้องการใหม่ของลูกค้าเป็นอย่างดี รวมถึงสามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการได้จริง

สรุปผลโครงการงาน

การที่ผู้จัดทำนั้นได้เข้ามาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสวมสามพรานริ

เวอร์ไซด์ จังหวัด นครปฐม ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 นั้น ส่งผลให้ผู้จัดทำนั้น ได้รับทักษะความรู้และประสบการณ์การทำงานต่างๆ ที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต การปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอรี่

ณ โรงแรม สวนสามพรานริเวอร์ไซด์นั้น ทำให้ผู้จัดทำสามารถนำความรู้ที่ได้นำไปใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต โดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมสวนสามพรานริเวอร์ไซด์ ในการสอนและเรียนรู้จนรวมถึงปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอกราบขอบพระคุณ ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณวลิต สิทธิพันธ์ ตำแหน่ง Food and Beverage Manager
2. คุณวันเพ็ญ ชนประชา ตำแหน่ง Head Chef of Bakery
3. คุณสุภาพร ภูระหงษ์ ตำแหน่ง Chef
4. อาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

ขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆ ที่ผู้จัดทำไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ให้คำแนะนำ การอบรม และช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย





ภาคผนวก จ
โปสเตอร์ไวนิล



พายทุตคิงกล้วยท็อปปาคาราเมล

Banana Caramel Pudding Pie

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ผู้จัดทำ

นายสุรัช ติโรรัตน์สกุล
รหัสนักศึกษ 5704400258

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

พนักงานที่ปรึกษา

นางวันเพ็ญ ขนประชา

สถานประกอบการ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

บทคัดย่อ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ผู้จัดทำมีความสนใจที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการเตรียมวัตถุดิบภายในแต่ละวันนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่เพื่อไม่ให้วัตถุดิบที่เหลือใช้ถูกทิ้งโดยสูญเปล่าไม่เกิดประโยชน์ จึงทดลองและทำเป็นเมนูที่แปลกและใหม่ขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ชื่นชอบในการทานขนม และยังสร้างความแปลกใหม่ที่เกิดขึ้นแก่เมนูอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้นำมาพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และรายได้ให้โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์
2. เกิดทางเลือกใหม่และตอบสนองความต้องการของลูกค้า

ขั้นตอนการผลิตพายทุตคิงคาราเมล

1. การผลิตพาย

- 1) เตรียมวัตถุดิบในการทำพาย: ไข่ไก่ แป้งสาลี เหนือจิต เกลือ
- 2) นำแป้งสาลีมาร่อนจากตะแกรงที่เตรียมไว้ ใส่เนยจืดที่หั่นเป็นก้อนและเกลือป่นลงไป ร่อนส่วนผสมจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน



- 3) นำแป้งพายที่ผสมได้นั้นไปเขย่าในตู้เย็นนาน 1 ชั่วโมง เพื่อให้ส่วนผสมแป้งได้ทำการเซ็ตตัว
- 4) จากนั้นนำตัวแป้งพายออกมาจากตู้เย็นเพื่อคลายความเย็นลงและนำแป้งนั้นไปบีบ
- 5) นำตัวแป้งที่ทำกาจิดแล้ว แฉตัวออกความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร ใส่ลงไปในกลุ่มที่มีเตรียมไว้และลัดขอบให้เลอะขึ้นมาเล็กน้อยเพื่อกันตัวแป้งนั้นหลุดตัวลง



- 6) ให้นำพายที่อบหรือกรรไกรขึ้นตัวแป้งพายให้ทั่วเพื่อให้ตัวแป้งอบอย่างทั่วถึง
- 7) นำแป้งพายนั้นไปแช่ในเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 20-30 นาที

2. การทำทุตคิง

- 1) ตั้งกระทะบนเตาไฟให้ร้อน จากนั้นลวกเต้านมสดลงไปในกระทะและใช้ทัพพีคนไปเรื่อย ๆ เพื่อกระจายความร้อนไม่ให้ไหม้เนื้อมัน
- 2) เมื่อเนื้อมันเริ่มร้อนแล้ว ให้ใส่น้ำตาลทรายและนมข้นหวานลงไป จากนั้นคนให้ส่วนผสมนั้นสุกกันจนนมสดนั้นเริ่มงวด
- 3) เมื่อส่วนผสมนั้นสุกแล้ว ให้ส่วนที่เหลือคือน้ำลงไปจากนั้นคนเพื่อให้ส่วนผสมนั้นเข้ากัน



- 4) ปิดไฟลงแล้วนำไข่ไก่และกลิ่นวนิลาใส่ลงไปในกระทะแล้วคนมันให้เข้ากัน ครอง 2-3 นาที เพื่อความเนียนของตัวทุตคิง
- 5) ใช้ไม้อ่อนตีจนกระทั่งอากาศบนหน้าตัวทุตคิงเพื่อให้ทุตคิงมีความเนียนขึ้น
- 6) ทักตัวทุตคิงให้เย็นสักครู่ เมื่อตัวทุตคิงเย็นจะได้ลักษณะเนื้อที่เนียนดังตามต้องการ

3. การผลิตคาราเมล

- 1) ตั้งกระทะบนไฟอ่อนจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงในกระทะที่เตรียมไว้ตามด้วยน้ำเปล่า
- 2) ใช้ไม้จิ้มฟันกระแทกในการขยับไปข้างหน้าหลัง และวนเป็นวงกลม



- 3) ขยับและหมุนกระทะเป็นวงกลมไปเรื่อย ๆ ให้น้ำตาลละลายจนเริ่มกลายเป็นสีน้ำตาล จากนั้นเค็มเกลือลงไปเล็กน้อย
- 4) ตั้งไฟอ่อนอีก 1 นาที สังเกตว่าตัวคาราเมลจะมีความข้นและหนืดเริ่มแล้วจึงปิดไฟแล้วนำตัวคาราเมลที่ไว้ให้เย็น
4. การตกแต่งหน้าพาย
- 1) หั่นกล้วยหอมเป็นแว่นบางประมาณ 10-14 ชิ้น วางบนหน้าทุตคิงที่เซตตัวแล้วให้ทั่ว นำไปอบต่ออีก 10 นาที แล้วพักไว้ให้เย็น
- 2) เมื่อพายเย็นตัวลง ราดคาราเมลที่เตรียมหน้าทุตคิงให้สวยงามเป็นอันเสร็จสิ้น



สรุปผลการปฏิบัติงาน

จากการได้เข้ารับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ผู้จัดทำมีความสนใจนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการเตรียมวัตถุดิบในการทำงานภายในแต่ละวันนำมาประยุกต์ใช้เป็นเมนูใหม่คือ พายทุตคิงกล้วยท็อปปาคาราเมล โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะคิดแปลงวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันนำมาพัฒนาเป็นเมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้า ผลการปฏิบัติงานพบว่า ลูกค้ามีความพึงพอใจในพายทุตคิงกล้วยท็อปปาคาราเมลที่เป็นอย่างมาก เมื่อวัดจากแบบสอบถามความพึงพอใจ สามารถเกิดเป็นเมนูใหม่และตอบสนองความต้องการของลูกค้าเป็นอย่างดี รวมถึงสามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการได้จริง

ภาคผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นายชูรัช ศิโรรัตน์สกุล

รหัสนักศึกษา : 5704400258

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : 390 แขวง 6 ซอยเพชรเกษม 92/2

ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ

เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160

ผลงาน : พายัพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล
(Banana Caramel Pudding Pie)



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นายชูรัช ศิโรรัตน์สกุล

รหัสนักศึกษา : 5704400258

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ

ที่อยู่ : 390 แยก 6 ซอยเพชรเกษม 92/2

ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ

เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160

ผลงาน : พายัพุดดิ้งกล้วยท็อปปาคาราเมล

(Banana Caramel Pudding Pie)

