



รายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
ขนมคุกัดอัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง
Nougat Almond and Dried Strawberry

โดย


นางสาวณัชชา พงษ์ทวี 5904400139

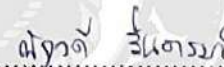
รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 116-495 สหกิจศึกษา
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2563

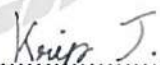
หัวข้อโครงการ ขนมนวัตกรรมอันมั่นคงและสตรีอเนกวิธีรอบแห่ง
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวณัชชา พงษ์ทวี 5904400139
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3
ปีการศึกษา 2563

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี)

.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณ ณัฐวดี รื่นอารมย์)

.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ ดร.กฤต จุระกะนิคย์)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัตนะ)

ชื่อ โครงการงาน	: ขนมนูกัตอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห่ง
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาว ฉัชชา พงษ์ทวี
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2563

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท แผนกครัวเบเกอรี่ ผู้จัดทำได้คิดค้นเมนู ขนมนูกัตอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห่ง ที่มีที่มาจากนูกัตฝรั่งเศสและได้นำมาปรับปรุงสูตรใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ทางโรงแรม และเพื่อเพิ่มตัวเลือกสินค้าใหม่ให้ลูกค้าในการเลือกซื้อขนม

หลังจากได้ทำการทดลองทำนูกัตอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห่ง ผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจจำนวน 30 ชุด โดยผลการประเมินความพึงพอใจนั้นสรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 ช่วงอายุ 20-29 ปีคิดเป็นร้อยละ 40.00 และช่วงอายุ 30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 40.00 โดยทางด้านอาชีพ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประกอบอาชีพส่วนตัวคิดเป็นร้อยละ 23.33 และเป็นพนักงานแผนกครัวเบเกอรี่คิดเป็นร้อยละ 23.33 สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีคิดเป็นร้อยละ 53.33 โดยคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อ “ขนมนูกัตอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห่ง” ด้านกลิ่นมีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.30 รองลงมาด้านเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.10 ด้านสีมีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.07 ถัดมา ด้านความหวาน มีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.00 ด้านความแปลกใหม่มีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 3.90 ทั้งนี้ ความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.07

คำสำคัญ: นูกัต/อัลมอนต์/สตอเบอร์รี่รอบแห่ง

Project title : Nougat Almond and Dried Strawberry
Credits : 5 Credits
By : Miss. Nutchta Pongtawee
Advisor : Mr. Suntorn Sonkitdee
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : 3/2020


Abstract

From internship of cooperative education at Sofitel Bangkok Sukhumvit Hotel in the bakery kitchen department, the researcher designed a new menu item, Nougat Almond and Dried Strawberry derived from French Nougat and was adapted for a new recipe. The objectives of this study were to increase income of the hotel and to add new choices of products for customers for buying sweets.

After cooking the Nougat Almond and Dried Strawberry, the project intern created 30 sets of satisfaction questionnaires. The results of the satisfaction survey indicated that most respondents were female, at 60.00%; aged between 20 and 29, at 40.00%; aged between 30 and 39 at 40.00%. In occupation part, most respondents had personal occupations, at 23.33%; employees in bakery kitchen department, at 23.33%. The respondents who graduated with a Bachelor's degree, was 53.33%. Satisfaction points on "Nougat Almond and Dried Strawberry" regarding odor had a satisfaction at a high level at mean 4.30. "Nougat Almond and Dried Strawberry" regarding texture had a satisfaction at a high level at mean 4.10. "Nougat Almond and Dried Strawberry" regarding color had a satisfaction at a high level at mean 4.07. "Nougat Almond and Dried Strawberry" for sweetness had a satisfaction at a high level at mean 4.00, "Nougat Almond and Dried Strawberry" for novelty had a satisfaction at a high level at mean 3.90. The overall satisfaction was at a high level at mean 4.07.

Keywords: Nougat, Almond, Dried Strawberry

Approved By

.....


กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรม โซฟีเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้มากมาย และประสบการณ์ในการทำงานรวมถึงทักษะการแก้ไขปัญหาต่างๆที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายท่านทั้ง คุณณัฐวดี รื่นอารมย์ พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา รวมไปถึงบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานครั้งนี้

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว ณัชชา พงษ์ทวี

21 กันยายน 2564

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ	3
2.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	4
2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	15
2.4 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	15
2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา	16
2.6 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงานโครงการ	16
2.7 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	16
บทที่ 3 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ความเป็นมาของขนมนมูกัด	18
3.2 วัตถุประสงค์และขั้นตอนในการทำขนมนมูกัด	21
3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 ศึกษาการทำนุกัดอัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง	30
4.2 ขั้นตอนและผลการทดลองการทำนุกัดอัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง	30
4.3 การคำนวณต้นทุนนุกัดอัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง	39
4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากการตอบแบบสอบถาม	39

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 การสรุปผลการทำโครงการ ปัญหาที่พบและการแก้ไขปัญหา	43
5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ	44
5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	44
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการ	16
ตารางที่ 3.1 วัตถุประสงค์ในการทำนุภัตฝรั่งเศส	27
ตารางที่ 4.1 วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 1	30
ตารางที่ 4.2 ผลการทดลองครั้งที่ 1	31
ตารางที่ 4.3 วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 2	32
ตารางที่ 4.4 ผลการทดลองครั้งที่ 2	33
ตารางที่ 4.5 วัตถุประสงค์ในการทำที่ 3	33
ตารางที่ 4.6 ผลการทดลองครั้งที่ 3	38
ตารางที่ 4.7 ตารางต้นทุนการทำนุภัตอัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง	39
ตารางที่ 4.8 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	40
ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจที่มีต่อขนมนุภัตอัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง	41



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรม โซฟีเทล กรุงเทพ สุขุมวิท	3
รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรม โซฟีเทล กรุงเทพ สุขุมวิท	3
รูปที่ 2.3 ร้านอาหารเบลก้า รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่	6
รูปที่ 2.4 ห้องอาหารวิวล่า	6
รูปที่ 2.5 ร้านเลอ มาการอง	7
รูปที่ 2.6 ลิควิดพุลบาร์	7
รูปที่ 2.7 ไวน์ บูทิก	8
รูปที่ 2.8 ห้องบอลรูม	8
รูปที่ 2.9 ฮันนิมูน	9
รูปที่ 2.10 เลอ แกรนด์ บอลรูม	9
รูปที่ 2.11 ห้องชาลอน 1	10
รูปที่ 2.12 ห้องชาลอน 2	10
รูปที่ 2.13 ห้องชาลอน 3	11
รูปที่ 2.14 ห้องชาลอน 4	11
รูปที่ 2.15 ห้องชาลอน 5	12
รูปที่ 2.16 ห้องอินสไปเรชั่น	12
รูปที่ 2.17 ห้องโมติเวชั่น	13
รูปที่ 2.18 ห้องอิมเมจินชั่น	13
รูปที่ 2.19 เลอ สปา วิท ล็อกชิตาน	14
รูปที่ 2.20 ชาลอนเพื่อความงาม	14
รูปที่ 2.21 ผู้จัดทำ	15
รูปที่ 2.22 พนักงานที่ปรึกษา	15
รูปที่ 3.1 ดั่งเมสึน้ำตาล	18
รูปที่ 3.2 ดั่งเมขาวหรือดั่งเมเปอร์เซีย	19
รูปที่ 3.3 จานดูยา	19

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.4 Emile Loubet	20
รูปที่ 3.5 ตราสัญลักษณ์ Protected Geographical Indication (PGI)	20
รูปที่ 3.6 อัลมอนต์	21
รูปที่ 3.7 สตรอเบอร์รี่อบแห้ง	22
รูปที่ 3.8 น้ำตาลทรายขาว	24
รูปที่ 3.9 น้ำตาลทรายแดง	25
รูปที่ 3.10 น้ำตาลไอซิ่ง	25
รูปที่ 3.11 กลูโคสไซรัปหรือเบะแซ	26
รูปที่ 4.1 ไข่ขาวลงในภาชนะ	34
รูปที่ 4.2 อุณหภูมิ	34
รูปที่ 4.3 เทน้ำผึ้งลงในไข่ขาว	35
รูปที่ 4.4 ละลายน้ำตาล	35
รูปที่ 4.5 เทน้ำเชื่อมลงในไข่ขาว	36
รูปที่ 4.6 ใส่อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง	36
รูปที่ 4.7 เทนุกัดลงในแม่พิมพ์	37
รูปที่ 4.8 กดด้านบนนุกัดให้เรียบเสมอกัน	37
รูปที่ 4.9 ตัดแบ่งและห่อด้วยกระดาษ	38



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา(Covid-19) ที่ต่อเนื่องยาวนานกว่า 2 ปีทำให้ส่งผลกระทบต่อธุรกิจต่างๆหนึ่งในนั้นคืออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ เช่น โรงแรม ซึ่งทำให้การท่องเที่ยวโลกหยุดชะงักลง ซึ่งส่งผลกระทบต่อจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยในไตรมาส 1/2563 ลดลงร้อยละ 38.01 เช่นเดียวกับการท่องเที่ยวภายในประเทศโดยคนไทย (ไทยเที่ยวไทย) ที่หดตัวลงร้อยละ 30.77 (สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2563) เป็นเหตุให้ทางโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาได้รับผลกระทบด้านรายได้ด้วยเช่นกัน

ด้วยเหตุนี้เองเมื่อรัฐบาลได้มีมาตรการผ่อนปรนให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางเข้ามาภายในประเทศได้ ทางโรงแรมก็สามารถเปิดให้จองห้องพักได้ตามปกติ และเปิดให้บริการบุฟเฟต์ รวมถึงเปิดร้านอาหารของโรงแรม ทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าร้านอาหารของทางโรงแรมส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดมาจากฝรั่งเศส เช่น Millefeuille , Macaron , Apple Tarte Tatin เป็นต้น จึงได้มีการค้นคว้าหาข้อมูลขนมที่สามารถทานคู่กับชาหรือกาแฟ และมีสูตรของทางฝรั่งเศสจนได้พบกับ “ขนมมุกัด” และนำมาดัดแปลงเป็นสูตรของตัวเองเพื่อสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่ทางโรงแรม ขนมชนิดนี้ได้รับอิทธิพลมาจากตะวันออกกลางอย่างกรังแบกแดด หรืออิรักในปัจจุบัน ซึ่งได้ถูกส่งต่อมาจากฝั่งยุโรป โดยเฉพาะ ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลี ปัจจุบันมีทั้งแบบถั่วหลายชนิด และแบบใส่ผลไม้อบแห้งเพื่อตัดรสชาติหวานของตัวขนมนั่นเอง

ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงตัดสินใจทำขนมมุกัดที่มีส่วนผสมหลักคือน้ำตาล น้ำผึ้ง ไข่ขาว ถั่วชนิดอื่น โดยสูตรของผู้จัดทำที่ได้มีการดัดแปลงนั้นจะใส่อัลมอนด์และสตอเบอรี่อบแห้งจะได้สัมผัสที่กรอบและรสชาติหวานอมเปรี้ยวของสตอเบอรี่อบแห้งตัดกับความหวานของน้ำตาลได้เป็นอย่างดี จากการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตในเรื่องของราคาขนมมุกัดราคาตกอยู่ที่ห่อละ 150- 200 บาท ซึ่งทางผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลิตภัณฑ์โครงการสหกิจนี้จะมียุทธศาสตร์ในการช่วยเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และสามารถเพิ่มตัวเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกซื้อขนมได้อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม

1.2.2 เพื่อเพิ่มตัวเลือกสินค้าใหม่ให้กับลูกค้าในการเลือกซื้อขนม

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่

โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท แพลนกริ้วเบเกอร์รี่

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564

1.3.3 ขอบเขตด้านกลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มประชากร คือ พนักงานภายในโรงแรมแพลนเบเกอร์รี่ และบุคคลทั่วไป
กลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานภายในโรงแรมแพลนเบเกอร์รี่ และบุคคลทั่วไป
รวมกันเป็นจำนวน 30 คน

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ผลลัพธ์นี้สามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยให้ทางโรงแรมมีรายได้เพิ่มขึ้น

1.4.2 มีเมนูขนมเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้า



บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

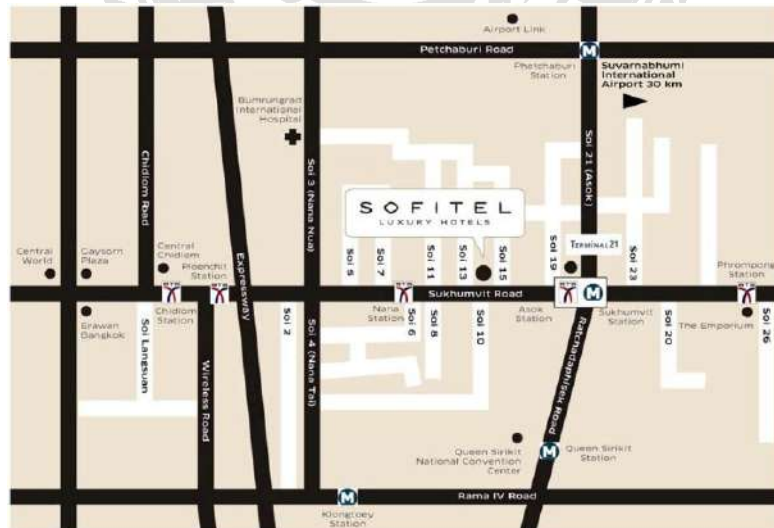
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ

- ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท
(Sofitel Bangkok Sukhumvit)
- ที่ตั้งของสถานประกอบการ : 189 ซอยสุขุมวิท 13 -15 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา 10110 กรุงเทพมหานคร
- หมายเลขโทรศัพท์ : 02-1269-999
- เว็บไซต์ : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/>



รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/>



รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท

ที่มา : <http://www.alsalamtravelth.com/?hotel=sofitel-bangkok-sukhumvit-thailand>

2.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

ตั้งอยู่บริเวณถนนสุขุมวิท ซึ่งถือเป็นใจกลางของกรุงเทพมหานคร โรงแรมหรูอย่าง โฆฟีเทล กรุงเทพ สุขุมวิท เป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงสำหรับผู้รักการเดินทาง และกำลังมองหาโรงแรมที่ดีที่สุดในกรุงเทพพร้อมการบริการระดับห้าดาว และทำเลที่ตั้งใกล้กับห้างสรรพสินค้า สถานีรถไฟฟ้าและสถานีรถไฟใต้ดิน รวมไปถึงศูนย์รวมความบันเทิงมากมาย นอกจากนี้โรงแรม โฆฟีเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ยังเด่นในเรื่องการผสมผสานการบริการอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของ ไทย และฝรั่งเศสเข้าไว้ด้วยกันอย่างลงตัว เพื่อให้มั่นใจว่าแขกทุกท่านที่มาพักจะได้สัมผัสประสบการณ์ที่ดี และหาจากที่ไหนไม่ได้โรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพฯ แห่งนี้เพิ่งทำการเปิดตัวทางเชื่อมจากสถานีรถไฟฟ้าวัดโศก และสถานีรถไฟใต้ดินสุขุมวิทเข้าสู่ตัวโรงแรมโดยตรง ซึ่งตอนนี้แขกสามารถใช้ทางเชื่อมเดินตรงไปยังห้างสรรพสินค้าชื่อดังย่านอโศกอย่าง เทอมินอล 21 ได้อย่างสะดวก

2.2.1 การให้บริการห้องพัก

ประเภทห้องพักและห้องสวีทของโรงแรม โฆฟีเทล กรุงเทพ สุขุมวิท มี 5 ประเภท ดังนี้

1) ห้องพักแบบลักซ์ชวรี (Luxury Room)

ห้องพักขนาด 37 ตารางเมตร สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ 1 เตียงหรือ 2 เตียง เดี่ยว พักได้สูงสุดผู้ใหญ่ 3 คน และเด็ก 1 คน มีทั้งวิวสวนและวิวทิวทัศน์กรุงเทพมหานคร ภายในห้องน้ำผู้เข้าพักจะได้รับผลิตภัณฑ์หรูเพื่อการอาบน้ำจากลืออกซิทาน (L'Occitane) และไคร้เป่าผม พร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน

2) ห้องพักแบบลักซ์ชวรี คลับ (Luxury Room Club Millésime)

ห้องพักขนาด 40 ตารางเมตร เตียงคิงไซส์จำนวน 1 เตียง หรือ เตียงคู่จำนวน 2 เตียง พักได้สูงสุดผู้ใหญ่จำนวน 3 คนและเด็ก 1 คน สิทธิประโยชน์เข้าใช้บริการคลับ มิลเลซิม ฟรี Wi-fi ความเร็วสูง LED Smart TV ภายในห้องโต๊ะทำงานพร้อมปลั๊กและช่องเสียบยูเอสบี และเครื่องปรับอากาศ พร้อมอุปกรณ์ควบคุมแบบส่วนตัว

3) ห้องพักแบบเพรสทีจสวีท (Prestige Suite)

ห้องพักขนาด 85 ตารางเมตร เตียงคิงไซส์จำนวน 1 เตียง เข้าพักได้สูงสุดผู้ใหญ่ 3 คน และเด็ก 1 คน ห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน พร้อมด้วยเครื่องทำกาแฟเอาเพรสโซภายในห้อง เห็นทิวทัศน์กรุงเทพมหานคร บริการบัดเลอร์

4) ห้องพักแบบโอเปร่าสวีท (Opera Suite)

ห้องพักขนาด 105 ตารางเมตร เต็มห้อง 1 เตียง พร้อมชั้นชมทัศนียภาพอันงดงามของกรุงเทพฯ จากรูฟท็อปมุมสูงบนชั้นที่ 30 ระเบียงส่วนตัว การให้บริการบัตเลอร์ผลิตภัณฑ์เพื่อการอาบน้ำจากแอร์เมส (Hermès) ตู้เซฟนิรภัย เตารีดและที่รองรีด และเตียงสำหรับเด็ก (ต้องแจ้งความประสงค์เพิ่มเติม)

5) ห้องพักแบบอิมพีเรียลสวีท (Imperial Suite)

ห้องพักขนาด 168 ตารางเมตร เต็มห้อง 1 เตียง ระเบียงที่กว้างขวาง พร้อมอ่างอาบน้ำจุกซ์ซี่แบบส่วนตัวบนระเบียง ห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ห้องแต่งตัวและห้องรับประทานอาหาร

2.2.2 การให้บริการสำหรับห้องพักแบบคลับ และห้องสวีท มีดังนี้

1) คลับ มิลเลซิม (Club Millésime)

เมื่อเข้าพักในห้องแบบคลับ หรือห้องสวีท ผู้เข้าพักจะสามารถเข้าใช้บริการที่ เอ็กซ์เซ็กคิวทีฟฟเลาจน์ ที่ตั้งอยู่บนชั้นที่ 31 ที่มีบริการอาหารเช้าเลิศรสไปจนถึงการจิบเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย สิทธิพิเศษนอกจากนี้จะได้ชื่นชมทัศนียภาพของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งยังสามารถนั่งทำงานใน บิสซิเนส เซ็นเตอร์ (Business Center)

2) รুম เซอร์วิส (Room Service)

หลากหลายเมนูอาหารญี่ปุ่น เมนูอาหารสไตล์ตะวันตกกลางวัน เมนูอาหารไปจนถึงเมนูอาหารสไตล์ฝรั่งเศสที่ได้รับการรังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถัน หรือแม้แต่เมนูเด็ก บริการแบบมืออาชีพจากรุมเซอร์วิสของเราพร้อมเสิร์ฟอาหารจากครัวอาหารทั่วโลกให้ผู้เข้าพักได้อิ่มอร่อยบริการเสิร์ฟถึงในห้องพัก

2.2.3 การให้บริการห้องอาหารและบาร์

การให้บริการห้องอาหาร ร้านอาหารและบาร์ มีดังนี้

1) เบลก้า รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่ (Belga Rooftop Bar & Brasserie)

เบลก้า รูฟท็อป บาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่ คือรูฟท็อปบาร์ที่ดีที่สุดในเมือง มีที่นั่งจำนวน 194 ที่นั่ง รวมห้องส่วนตัวสำหรับ 8 ท่าน ชั้น 32 ชั้นสูงสุดของโรงแรม และระเบียงสำหรับชมวิวกว้างทัศนียภาพของกรุงเทพมหานครในมุมกว้างแบบพาโนรามา พร้อมด้วยร้านอาหารที่เสิร์ฟอาหารเบลเยียมต้นตำรับ ที่ร้านอาหารบนรูฟท็อปแห่งนี้ยังมีหอยแมลงภู่ออบและมันฝรั่งทอด (moules and frites) หรือเมนูหอยแมลงภู่ออบกับมันฝรั่งทอด อาหารเบลเยียมที่ขึ้นชื่อที่สุด และมายองเนสสูตรพิเศษ

ที่เตรียมกันสดๆ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านมายองเนส (Maitre de Mayonnaise) ประจำร้าน วัน-เวลาเปิดปิดร้านอาหารเปิดทุกวัน วันจันทร์ – วันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 17.00 – 23.00 น.



รูปที่ 2.3 ร้านอาหารเบลกา รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/restaurants-bars/belga/>

2) ห้องอาหารวิวถ้ำ (Voilà Restaurant)

ห้องอาหารที่ได้รับรางวัลแห่งนี้มีจำนวน 128 ที่นั่ง ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรม มีชื่อเสียงด้านอาหารเช้าเลิศรส อะลาการ์ท์มื้อกลางวัน บูฟเฟต์เมดิเตอร์เรเนียนพร้อมซีฟู้ดมือเย็น และชั้นเคย์บรันช์ที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ วัน-เวลาเปิดปิดร้านอาหาร : เปิดให้บริการทุกวัน มื้อเช้าและมื้อกลางวัน (อาหารกลางวันแบบอันลิมิเต็ด) ตั้งแต่เวลา 07.00-15.00 น.



รูปที่ 2.4 ห้องอาหารวิวถ้ำ

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/gallery/>

3) เลอ มาการอง (Le Macaron – Parisian Café)

คาเฟ่สไตล์ปารีสเชียง เลอ มาการอง คือคาเฟ่สไตล์กูร์เมต์และเบเกอรี่แบบฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียงของโรงแรม มีที่นั่งบนระเบียงด้านนอกที่ ที่นั่งพบสำหรับดื่มชายามบ่าย หรือดินเนอร์สไตล์บิสโตรแบบฝรั่งเศส เลอ มาการอง ยังมีที่นั่งในตัวอาคารที่ติดเครื่องปรับอากาศเพื่อความสะดวกสบายของลูกค้า วัน-เวลาเปิดปิดร้าน : เปิดให้บริการทุกวัน 07.00 น. ถึง 19.00 น. ชั้น G บริเวณล็อบบี้เทอร์เรสด้านนอกสามารถสั่งซื้อเพื่อนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้



รูปที่ 2.5 ร้านเลอ มาการอง

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/restaurants-bars/le-macaron/>

4) ลิกวิดพูลบาร์ (Liquide Pool Bar)

ลิกวิด พูล บาร์ สามารถทานอาหารทานเล่น พร้อมกับดื่มค็อกเทลที่ริมสระว่ายน้ำ โดยมีมิชชีโซโลจิสของ โรงแรมจะรังสรรค์เครื่องดื่มจากส่วนผสมประจำฤดูกาล
วัน-เวลาเปิดปิด : เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 07:00 น. ถึง 20:00 น.



รูปที่ 2.6 ลิกวิดพูลบาร์

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/wellness/the-pool/>

5) ไวน์ บูติก (Wine Boutique)

ไวน์ บูติก ตั้งอยู่ บริเวณล็อบบี้ของ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ถือเป็นอีกหนึ่งไวน์บาร์ที่ทุกคนรู้จักและขึ้นชื่อกับโปรโมชันบุฟเฟต์ไวน์&ชีส พร้อมการตกแต่งที่เสมือนโรงบ่มในประเทศฝรั่งเศส เพราะตกแต่งด้วยถังหมักไวน์หลากหลายขนาด ผนังอิฐ ใต้รับรองขนาดใหญ่กลางร้าน และสามารถติดต่อกับทางโรงแรมเพื่อเป็นสถานที่จัดอีเวนต์ส่วนตัวได้อีกด้วย นอกจากนี้ทางไวน์บูติก มีบริการจัดส่งไวน์ เกลิเวอร์รี่ บริเวณกรุงเทพมหานครให้คุณฟรีภายใน 24 ชั่วโมง



รูปที่ 2.7 ไวน์ บูติก

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/gallery/>

2.2.4 การให้บริการงานแต่งงาน

โรงแรมได้มีการจัดการบริการงานแต่งงาน ในลักษณะต่างๆ ดังนี้

1) เวดดิ้ง สเปเชียลลิสต์ (Wedding Specialist)

ที่โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ทางโรงแรมมีเวดดิ้ง แพลนเนอร์ ที่มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี คอยให้คำแนะนำและทำให้งานแต่งงานของลูกค้าสมบูรณ์แบบ ไม่ว่าจะเป็นการจัดพิธีแบบดั้งเดิม พิธีสมัยใหม่ ไปจนถึงงานออฟเตอร์ ปาร์ตี้

2) ห้องบอลรูม (Ball Room)

ห้อง เลอ แกรนด์ บอลรูม หนึ่งในห้องบอลรูมที่ใหญ่ที่สุดในกรุงเทพฯ พร้อมทีมเวดดิ้งแพลนเนอร์มืออาชีพที่พร้อมพูดคุยและให้คำแนะนำเพื่อเตรียมการจัดงานวิวาห์อันสมบูรณ์แบบของลูกค้า ด้วยระบบแสงไฟอันทันสมัย และทีมเชฟมืออาชีพพร้อมรังสรรค์อาหารเลิศรสภายในงาน



รูปที่ 2.8 ห้องบอลรูม

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/gallery/>

3) ฮันนีมูน (Honeymoon)

สำรองห้องสวีทในโรงแรมระดับห้าดาว มีโปรโมชั่นการนวดสำหรับคู่รักได้ที่ เลอ สปา วิท ลีอกซิทาน ฉลองการแต่งงาน ณ บริเวณระเบียงด้านนอกของ เบลก้า รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท



รูปที่ 2.9 ฮันนีมูน

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/gallery/>

2.2.5 การให้บริการห้องจัดเลี้ยง

โรงแรม โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท มีห้องสำหรับให้บริการการจัดประชุมต่างๆ ดังนี้

1) เลอ แกรนด์ บอลรูม (Le Grand Ballroom)

ห้องจัดงานที่ใหญ่ที่สุดของเรา เลอ แกรนด์ บอลรูม เหมาะสำหรับการสัมมนา และประชุมขนาดใหญ่ ตั้งอยู่บนชั้น 7 ของโรงแรม ด้วยขนาดกว่า 702 ตารางเมตร และสามารถรองรับแขกได้ถึง 550 ท่านในรูปแบบการนั่งประชุม



รูปที่ 2.10 เลอ แกรนด์ บอลรูม

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/>

2) ห้องชาลอน 1 (Salon 1)

ห้องประชุมขนาด 87 ตารางเมตร ทำให้ห้องชาลอน 1 คอบใจത്യรูปแบบการประชุม หรืองานสัมมนาขนาดย่อม โดยห้องประชุมนี้ตั้งอยู่บนชั้น 7 ของโรงแรม สามารถมองเห็นวิวเมืองของกรุงเทพฯ



รูปที่ 2.11 ห้องชาลอน 1

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/salon1/>

3) ห้องชาลอน 2 (Salon 2)

ด้วยพื้นที่กว่า 88 ตารางเมตร พร้อมดีไซน์แบบมินิมอล และการผสมผสานงานไม้ อย่างลงตัว เหมาะกับผู้ที่กำลังมองหาห้องประชุมสไตล์คลาสสิก กับการจัดงานประชุมขนาดย่อม ที่ต้องการห้องที่มีแสงธรรมชาติเข้าถึง ตั้งอยู่บนชั้น 7 ของโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท



รูปที่ 2.12 ห้องชาลอน 2

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/salon2/>

4) ห้องชาลอน 3 (Salon 3)

เหมาะสำหรับการจัดประชุมขนาดเล็ก ในพื้นที่ขนาด 57 ตารางเมตร พร้อมที่นั่งจำนวน 12 ที่ มาพร้อมความสะดวกสบายแบบครบครัน ทั้งไฮ สปีด อินเทอร์เน็ต และเทคโนโลยี

ใหม่ล่าสุดที่จะช่วยให้การประชุมมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ตั้งอยู่บนชั้น 7 ที่สามารถชมวิทิวทัศน์ของ กรุงเทพมหานคร ในมุมกว้าง



รูปที่ 2.13 ห้องชาลอน 3

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/salon3/>

5) ห้องชาลอน 4 (Salon 4)

ห้องประชุมในโรงแรม โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิทตั้งอยู่บนชั้น 6 ของโรงแรมด้วยพื้นที่ขนาด 68 ตารางเมตร ซึ่งสามารถรองรับแขกได้ 30 ท่านในการจัดห้องประชุมแบบคลาสสิก และบอร์ดรูม สำหรับการจัดห้องประชุมแบบเรียเตอร์สามารถรองรับแขกได้ 50 ท่าน



รูปที่ 2.14 ห้องชาลอน 4

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/salon4/>

6) ห้องชาลอน 5 (Salon 5)

ห้องประชุมขนาดเล็ก มีพื้นที่ 54 ตารางเมตร พร้อมรองรับแขกได้ 12 ท่านในการจัดห้องประชุมแบบบอร์ดรูม เหมาะสำหรับการประชุมบอร์ดที่มีจำนวนคนไม่มาก ตั้งอยู่บนชั้น 6 ห้องชาลอน 5



รูปที่ 2.15 ห้องชาลอน 5

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/salon5/>

7) ห้องอินสไปเรชั่น (Inspiration Room)

ห้องประชุมจัดงานกิจกรรม ตั้งอยู่บนชั้น 3 ชั้นเดียวกับทางเชื่อมจากสถานีรถไฟฟ้าโซกเข้าสู่โรงแรม โดยห้องอินสไปเรชั่นนั้นเหมาะกับการจัดงานกิจกรรมเชื่อมสัมพันธ์ภายในทีม หรืองานประชุมขนาดเล็ก ย่อม ภายในห้องแสงสว่างจากด้านนอกสามารถเข้าถึงได้ พร้อมการตกแต่งที่เน้นวัสดุจากไม้เป็นหลัก ด้วยพื้นที่กว่า 80 ตารางเมตร สามารถรับรองแขกได้ 60 ท่าน ในการจัดห้องประชุมแบบค็อกเทล และ 36 ท่านในการจัดห้องประชุมแบบคลาสรูม



รูปที่ 2.16 ห้องอินสไปเรชั่น

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/inspiration/>

8) ห้องโมติเวชั่น (Motivation Room)

ห้องจัดงานประชุม หรือกิจกรรมรูปแบบใหม่ที่จะทำให้คุณลืมการจัดที่นั่งแบบเก่าไปได้เลย เพราะที่นี่สามารถให้คุณจัดสรรห้องประชุมในแบบใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นบินเบค หรือม้านั่ง เพื่อเพิ่มความสนุกสนาน และเป็นกันเองในการจัดงานกิจกรรมของคุณ ห้องโมติเวชั่น มีพื้นที่ 40 ตารางเมตร ตั้งอยู่บนชั้น 3 พร้อมทางเชื่อมจากโรงแรม โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ไปสู่สถานีรถไฟฟ้าโซก



รูปที่ 2.17 ห้องโมติเวชั่น

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/motivation/>

9) ห้องอิมเมจินชั่น (Imagination Room)

มีขนาด 38 ตารางเมตร สามารถจัดงานประชุมออกมาได้ทั้งแบบทางการ และแบบสบายๆ โดยสามารถรับรองแขกได้ 25 ท่านในการจัดห้องประชุมแบบคลาสรูม และ 30 ท่านในการจัดห้องประชุมแบบค็อกเทล



รูปที่ 2.18 ห้องอิมเมจินชั่น

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/meeting-in-bangkok/imagination/>

2.2.6 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม

1) เลอ สปา วิท ลีอกซิทาน (Le SPA With L'Occitane)

เลอ สปา วิท ลีอกซิทาน ถือเป็นสปาในกรุงเทพฯ ที่แรกที่ผสมผสานศาสตร์การนวดแบบฝรั่งเศส-เมดิเตอร์เรเนียน เข้ากับศาสตร์การนวดของประเทศไทย สามารถเดินทางมาจากทางเชื่อมจากสถานีรถไฟฟ้าอโศก และสถานีรถไฟฟ้าใต้ดิน สุขุมวิทเข้าสู่โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพฯ สุขุมวิท



รูปที่ 2.19 เลอ สปา วิท ลีอกซิทาน

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/wellness/le-spa-loccitane/>

2) ซาลอนเพื่อความงาม (Beauty Salon)

ตั้งอยู่ที่ชั้น 9 ที่นำเสนอบริการด้านการผ่อนคลายและสุขภาพ ยังมีซาลอนความงามที่พร้อมให้บริการทุกวัน ตั้งแต่การเช็ดผมสำหรับเจ้าสาว หรือเพื่อนเจ้าสาว ไปจนถึงทรีตเมนต์บำรุงผมและทำสี ยังมีบริการอื่นๆ อีกมากมายให้เลือกใช้บริการ



รูปที่ 2.20 ซาลอนเพื่อความงาม

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/gallery/>

3) โซฟิต ฟิตเนส เซ็นเตอร์ (SoFit Fitness Center)

ฟิตเนสเซ็นเตอร์ของเราเพียบพร้อมไปด้วยอุปกรณ์บริหารร่างกายโดยเทคโนยิม (TechnoGYM) โดยบริษัท เดอะ เวลเนส (The Wellness Company) เพื่อให้ผู้ใช้ได้ประสบการณ์การออกกำลังกายเต็มรูปแบบได้ผลตามที่ตั้งใจไว้ และร่างกายยังคงความสบายระหว่างการออกกำลังกาย

4) สระว่ายน้ำ (The Pool)

สระว่ายน้ำโรงแรมโซฟิตเทล กรุงเทพฯ สุขุมวิท ที่ตั้งอยู่ที่บริเวณชั้น 9 บริเวณเดียวกันกับเลอ สปา วิท ลีอกซิทาน และ โซฟิต ฟิตเนส เซ็นเตอร์ ฟิตเนส 24 ชั่วโมงของโรงแรม

2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาว ณิชชา พงษ์ทวี
 ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน
 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน : 19 พฤษภาคม – 30 สิงหาคม 2564
 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย :

- 1) ทำขนมตามที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประจําสเดชั่นทำออฟเฟิล,แพนเค้กสำหรับมือเช้า
- 3) เปลี่ยนป้ายLabelสำหรับวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุ
- 4) จัดไลน์ขนมที่คลับของ โรงแรม
- 5) ทำ Mango sauce สำหรับทำFrenchtoast of the day
- 6) จัด Afternoon tea
- 7) ทำชี้อก โกลแลตคานาช
- 8) ตวงส่วนผสมขนมต่างๆตามที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.20 ผู้จัดทำ
 ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.4 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

พนักงานที่ปรึกษา : คุณณัฐวดี รื่นอารมย์
 ตำแหน่ง : Demi chef de patie
 เบอร์ติดต่อ : 081-4854445



รูปที่ 2.21 พนักงานที่ปรึกษา
 ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564 โดยปฏิบัติงานวันพฤหัสบดีถึงวันจันทร์ เวลา 07.00 – 17.00 น.

2.6 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงานโครงการ

ในการดำเนินการทำโครงการนี้มีกำหนดตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564 โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ศ. 2564			
	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาของสถานประกอบการ	←→			
2. ค้นคว้าข้อมูลสำหรับการจัดทำโครงการ	←→			
3. เสนอหัวข้อโครงการต่ออาจารย์ที่ปรึกษา	←→			
4. กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล	←→			
5. ทำการทดลอง		←→	←→	→
6. เก็บรวบรวมข้อมูล		←→	←→	→
7. สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน		←→	←→	→
8. จัดทำเอกสาร	←→			→

2.7 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564 ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานแผนกครัวเบเกอรี่ ณ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ได้มีการสรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษาดังนี้

2.7.2 ประโยชน์ที่ได้จากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

- 1) ได้ทราบถึงวิธีการทำงานที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น
- 2) ได้รู้จักวัตถุดิบชนิดต่างๆที่ใช้ทำเบเกอรี่
- 3) เรียนรู้วิธีการทำงานภายในแผนกครัวเบเกอรี่
- 4) รู้จักการทำงานเป็นทีมได้ดีมากยิ่งขึ้น
- 5) รู้จักการแก้ไขปัญหาในเหตุการณ์ต่างๆ

6) ทำให้มีความกล้าที่จะพูดคุยสื่อสารกับชาวต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการในห้องอาหาร

7) ทำให้เรารู้จักการจัดการเวลาในการทำงาน

2.7.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติสหกิจศึกษา

- 1) ยังไม่ทราบชื่ออุปกรณ์ต่างๆในการใช้ทำเบเกอรี่
- 2) มีทักษะในการทำเบเกอรี่ไม่มากพอ
- 3) มีปัญหาในเรื่องของการจัดลำดับความสำคัญของงาน
- 4) ความตื่นเต้นอาจทำให้ทำงานผิดพลาดบ้างในบางครั้ง

2.7.3 ข้อเสนอแนะจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

- 1) ควรจัดการลำดับความสำคัญของงานให้ดีกว่านี้
- 2) ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของขนม หรือวิธีทำให้มากขึ้น
- 3) ควรทำงานให้รอบคอบ



บทที่ 3

ทบทวนเอกสาร และ วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการเรื่อง ขนมมุกต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์ร็อบแห้ง ผู้จัดทำได้
ทำการศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

- 3.1 ความเป็นมาของขนมมุกต์
- 3.2 วัตถุดิบและขั้นตอนในการทำขนมมุกต์
- 3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ความเป็นมาของขนมมุกต์

มีตำนานมากมายเกี่ยวกับต้นกำเนิดของดั่งเม สูตรอาหารของ white nougat (ดั่งเมขาว) สมัยก่อน ซึ่งอาจยืมมาจากเอเชียกลางหรือเปอร์เซีย (อิหร่าน) ถูกพบในหนังสือตะวันออกกลางในกรุงแบกแดดในศตวรรษที่ 10 ดั่งเมนั้นถูกเรียกว่า “นาอูฟ” หนึ่งในสูตรอาหารเหล่านี้บ่งชี้ว่านาอูฟมาจาก Harran (ฮาราน) เมืองที่ตั้งอยู่ระหว่าง Ufa (อูร์ฟา ปัจจุบันอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของตุรกี) และ Aleppo (อเลปโป) ประเทศซีเรีย มีการกล่าวถึงนาอูฟในรูปสามเหลี่ยมในเมืองอูร์ฟา, อเลปโป และแบกแดด ในตอนท้ายของศตวรรษที่ 10 นักเดินทางและนักภูมิศาสตร์ Ibn Hawqal (ไอบีเอ็น ฮาวกัล) เขียนว่าเขากินนาอูฟใน Manbij (มันบิจ ในซีเรียในปัจจุบัน) และ Bukhara (ในอุซเบกิสถาน ในปัจจุบัน) (TAMBAO books, 2562)



รูปที่ 3.1 ดั่งเมสีน้ำตาล

ที่มา : <https://www.austriansupermarket.com/en/heindl-original-wiener-nougat-355g>

มุกต์หรือดั่งเมเป็นขนมที่ทำจากน้ำผึ้ง ถั่วหลากหลายชนิด ไข่ขาว และผลไม้ จะมีความเหนียวหนึบ คำว่า nougat(มุกต์) มาจากภาษาอ็อกซิตัน pan nogat(แพน โนกัต) ที่มาจากภาษาละติน panis nucatus(ปานิส นูกาตุส) ดั่งเมมี 2 ประเภท อย่างแรกและที่พบมากที่สุดคือดั่งเมขาวหรือดั่งเมเปอร์เซีย ที่ทำจากไข่ขาวและน้ำผึ้งที่ตีแล้ว ปรากฏในช่วงต้นศตวรรษที่ 15 ในเมือง Alicante (อลิกานเต) ประเทศสเปน โดยมีสูตรที่ดีพิมพ์ครั้งแรกในศตวรรษที่ 16 และใน Montélimar

(มงเตลิมาร์) ประเทศฝรั่งเศส ในศตวรรษที่ 18 ประเภทที่ 2 คือตั้งเมสีน้ำตาลซึ่งทำโดยไม่มีไข่ขาว และมีเนื้อแน่นและกรอบกรอบ (TAMBAO books,2562)



รูปที่ 3.2 ตั้งเมขาวหรือตั้งเมเปอร์เซีย

ที่มา : <https://recipes.timesofindia.com/recipes/persian-gaz/rs68111681.cms>

โดยตั้งเมสีน้ำตาล “Wiener (เวียนนา) Nougat” ประกอบด้วยน้ำตาล เนยโกโก้ ถั่ว และโกโก้แมส (โกโก้แมสหรือคาเคาแมส คือ ช็อกโกแลต 100% จากเมล็ดโกโก้ที่ถูกบดจนกลายเป็นเนื้อเนียนละเอียดสีน้ำตาล ยังไม่ใส่น้ำตาลหรือสารปรุงแต่งใดๆลงไป) ถั่วที่ใช้ทำตั้งเมเวียนนามักเป็นถั่วเฮเซลนัท ในขณะที่ในสวีเดนและเดนมาร์กตั้งเมดั้งเดิมจะเรียกว่า "ตั้งเมฝรั่งเศส" ในเยอรมนีจะเรียกว่า gianduja(จันดูยา) จันดูยาก็คือขนมที่เอาช็อกโกแลตนูเทลล่าไปทาไว้บนขนมปังกรอบนั่นเอง (David Hopp,2559)



รูปที่ 3.3 จันดูยา

ที่มา : [https://www.wikiwand.com/en/Gianduja_\(chocolate\)](https://www.wikiwand.com/en/Gianduja_(chocolate))

ขนมคุกตในมงเตลิมาร์ ประเทศฝรั่งเศสประกอบด้วยอัลมอนด์ น้ำผึ้ง และมูสไข่ขาวที่บางเบา หลังจากทำให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดีจะได้คุกตขาวที่เหมือนแบบดั้งเดิม

ในปี ค.ศ. 1701 เมื่อหลุยส์ ดยุกแห่งบูร์กอญและซาร์ลส์ ดยุกแห่งแบร์รี ได้หยุดพักที่มงเตลิมาร์หลังจากที่กลับมาจากสเปน ชาวเมืองเสนอนูกัตให้แก่พวกเขาจำนวน 95 ปอนด์ และขนมนูกัตก็เริ่มมีชื่อเสียงที่แพร่กระจายมากขึ้นจากจุดเริ่มต้นนี้

ความสำเร็จของมงเตลิมาร์นูกัตส่วนใหญ่เกิดจาก Emile Loubet (เอมิล ลูเบต์) นายกเทศมนตรีของมงเตลิมาร์ ซึ่งต่อมาได้รับเลือกเป็นประธานาธิบดีของฝรั่งเศส (1899–1906) ในช่วงเวลานี้ เขาได้ดำเนินการรณรงค์ครั้งใหญ่เพื่อส่งเสริมนูกัต เขาเสนอนูกัตแก่ราชวงศ์ที่ทั้งหมดในฝรั่งเศส รวมทั้งประธานาธิบดีต่างประเทศที่มาที่วังเอลีเซ (Élysée Palace) ด้วยความพยายามเหล่านี้ ชื่อเสียงของนูกัตจึงกลายเป็นสากล



รูปที่ 3.4 Emile Loubet

ที่มา : https://www.herodote.net/18_fevrier_1899-evenement-18990218.php

ในปี 1968 มีการสร้างเส้นทางมอเตอร์เวย์ A7 และผู้ผลิตนูกัตใช้ประโยชน์จากโอกาสนี้ พวกเขาตั้งร้านค้าในพื้นที่พักผ่อนมงเตลิมาร์ซึ่งใหญ่ที่สุดในยุโรป และขายนูกัตให้กับนักเดินทางที่ผ่านไปมา และในปี 1993 สมาพันธ์ผู้ผลิตนูกัตได้ยื่นขอ นูกัตมงเตลิมาร์ ให้เป็น Protected Geographical Indication (PGI) (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครองคือชื่อของพื้นที่สถานที่เฉพาะหรือชื่อประเทศที่ใช้เป็นคำอธิบายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหรืออาหารในกรณีพิเศษ) และได้รับใบรับรองในเดือนกุมภาพันธ์ ค.ศ. 2003



รูปที่ 3.5 ตราสัญลักษณ์ Protected Geographical Indication (PGI)

ที่มา : <https://www.italiaregina.it/pgi-protected-geographical-indication/>

ในมณฑลลิมา ยังมีผู้เชี่ยวชาญการผลิตนูกัตอีกหลายสิบคน การผลิตประจำปีอยู่ที่ประมาณ 4,500 ตัน และอุตสาหกรรม Nougat มีพนักงานประมาณ 300 คน

3.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำงานนูกัต

3.2.1 วัตถุดิบ

1) อัลมอนต์ (Almond)

มีชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Prunus amygdalus* เป็นนัทจากไม้ยืนต้น (tree nut) ซึ่งลักษณะผลจัดอยู่ในกลุ่ม ครอบ (drupe) หรือ stone fruit ซึ่งเมล็ดมีเปลือกแข็ง ส่วนที่ใช้รับประทานคือเนื้อในเมล็ด แหล่งเพาะปลูกสำคัญ คือสหรัฐอเมริกา และสเปน

1.1) ชนิดของอัลมอนต์ อัลมอนต์ มีสองชนิด คือ

1) สวีทอัลมอนต์ (sweet almond) มีดอกสีขาว มีเมล็ดค่อนข้างขาว เป็นชนิดนำมารับประทาน น้ำมันจากสวีทอัลมอนต์ จะให้ น้ำมันอัลมอนต์ (almond oil) เป็นน้ำมันพืชที่ใช้ปรุงอาหาร มีความปลอดภัยในการบริโภค กรดไขมัน (fatty acid) ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญคือ กรดโอเลอิก (oleic acid) และกรดลิโนเลอิก (linoleic acid) มี วิตามิน A, B1, B2, B6 และวิตามิน E และแร่ธาตุ และใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง

2) บิทเทอร์อัลมอนต์ (bitter almond) มีดอกสีชมพู มีเมล็ดที่แบนและสั้นกว่าสวีทอัลมอนต์ น้ำมันจากต้นบิทเทอร์อัลมอนต์ มีรสขม มีสารพิษไซยาไนด์ (cyanide) ที่เป็นอันตรายทางเคมี (chemical hazard) ตามธรรมชาติ ซึ่งต้องกำจัดออกก่อนนำไปใช้น้ำมันบิทเทอร์อัลมอนต์เป็นของเหลวไม่มีสีจนถึงสีเหลืองอ่อน มีส่วนประกอบหลักคือ น้ำมันหอมระเหย (essential oil) ที่ให้กลิ่นหอม ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร (flavoring agent) มีกลิ่นอัลมอนต์ มีสมบัติในการช่วยให้ผ่อนคลาย (ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.นิธิ ยารัตนาปนนท์,2560)



รูปที่ 3.6 อัลมอนต์

ที่มา : <https://th.bossgoo.com/product-detail/high-quality-bitter-almond-58657365.html>

1.2) ประโยชน์ของอัลมอนต์

ประโยชน์ของอัลมอนต์ (MedThai,2556) มีดังนี้

- 1) อัลมอนต์มีประโยชน์ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ เสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันในร่างกาย
- 2) ช่วยในการชะลอวัยและการเกิดริ้วรอยแห่งวัยได้ดี
- 3) ประโยชน์ของอัลมอนต์ ช่วยเพิ่มพลังงานให้กับร่างกาย
- 4) ช่วยบำรุงระบบประสาท และช่วยเพิ่มสติปัญญาและสมาธิให้มากขึ้น
- 5) ช่วยในการทำงานของสมอง ช่วยป้องกันการเกิดโรคอัลไซเมอร์
- 6) ช่วยเสริมสร้างเซลล์และซ่อมแซมส่วนที่สึกหลอในร่างกายไม่ว่าจะเป็นผิวหนัง เส้นผม เล็บ ฯลฯ

1.3) คำแนะนำเกี่ยวกับการบริโภคอัลมอนต์

ข้อเสียของอัลมอนต์เนื่องจากถั่วชนิดนี้มีสารออกซาเลต (Oxalates) ซึ่งการได้รับเข้าไปในปริมาณอาจจะไม่เป็นผลดีต่อร่างกาย และสำหรับผู้ที่มีปัญหาโรคไตหรือถุงน้ำดีด้วยแล้วควรจะหลีกเลี่ยงการรับประทานอัลมอนต์

2) สตรอเบอร์รี่อบแห้ง

2.1) ประวัติของสตรอเบอร์รี่

ในช่วง ค.ศ. 1500-1600 มีการปลูกสตรอเบอร์รี่กันอย่างกว้างขวาง เนื่องจากมีลักษณะสวยงาม และสามารถนำผลมากินได้ มีการพัฒนาพันธุ์สตรอเบอร์รี่ให้มีคุณภาพเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนมาถึงศตวรรษที่ 17 มีการนำสตรอเบอร์รี่พันธุ์ เอฟ เวจนิเยน่า จากสหรัฐอเมริกาเข้ามาในยุโรป และสตรอเบอร์รี่พันธุ์นี้ก็คือ บิดาของสตรอเบอร์รี่ในยุคปัจจุบัน



รูปที่ 3.7 สตรอเบอร์รี่อบแห้ง

ที่มา : http://31strawberry.blogspot.com/2016/01/blog-post_93.html

สตรอเบอร์รี่ ถูกนำเข้ามาสู่ประเทศไทยเป็นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2477 ซึ่งในสมัยนั้นพระช่วงเกษตรศิลปการ ผู้ก่อตั้งโรงเรียนเกษตรกรรมแม่โจ้ (มหาวิทยาลัยแม่โจ้ใน

ปัจจุบัน) ได้ค้นพบผู้สตรีออร์จากชาวอังกฤษชื่อ คาลิโพล ซึ่งเข้ามาปฏิบัติงานด้านป่าไม้ใน จังหวัดเชียงใหม่ แต่ในครั้งนั้นไม่มีใครสนใจเพราะกำลังให้ความสำคัญกับพันธุ์ยาสูบเวอร์จิเนีย และพันธุ์หอมหัวใหญ่มากกว่า

ต่อมาเมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 ทรงโปรดเกล้าฯ ให้ตั้งโครงการปลูกพืชทดแทนการปลูกฝิ่นแก่ชาวเขา สตรีออร์จึงเป็นพืชที่ได้รับการส่งเสริมมาอย่างต่อเนื่อง และกลายมาเป็นพืชที่นิยมปลูกกันมากขึ้นจนถึงปัจจุบัน จนกลายเป็นพืชชาติมาเป็นไทยโดยปริยาย และยังพบว่าสตรีออร์ที่มีรสอร่อยที่สุดนั้น อยู่ที่บ้านขุนกลาง คอยอินทนนท์ จังหวัดเชียงใหม่ (พิชญาดา เจริญจิต, 2560)

2.2) คุณค่าทางอาหารของสตรีออร์

ในสตรีออร์อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ได้แก่ แอนโทไซยานิน เคอซีติน เคมเพอรอล ซึ่งสารเหล่านี้มีส่วนช่วยยับยั้งการเกิดโรคต่างๆ มากมาย เช่น ลดความดันโลหิต ลดความเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจ บำรุงสายตา สมอ และระบบประสาท สตรีออร์ปริมาณ 100 กรัม จะมีวิตามินซีมากถึง 58 มิลลิกรัม นอกจากนี้สตรีออร์ยังเป็นผลไม้ที่ให้พลังงานต่ำไม่มีคอเลสเตอรอล และมีไฟเบอร์ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก

2.3) การถนอมอาหารจากการอบแห้ง

การอบแห้งเป็นวิธีการถนอมอาหารโดยลดความชื้นของอาหารด้วยการระเหยน้ำ ด้วยการอบแห้ง การทอด หรือการระเหิดน้ำส่วนใหญ่ในอาหารออกมาโดยที่กระบวนการอบแห้งจะนิยมใช้เครื่องเป็นตัวช่วยให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีมากขึ้น

2.4) ประโยชน์จากการอบแห้งอาหาร

- 1) มีอายุการเก็บรักษาได้ยาวนาน
- 2) ปกป้องภัย ไร้สารกันบูด
- 3) สะดวกในการขนส่งหรือพกพา
- 4) เป็นวิธีที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสารอาหารที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย

3) น้ำตาล

3.1) ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำตาล

ต้นกำเนิดของน้ำตาล มาจากพืชชนิดหนึ่งที่มีถิ่นกำเนิดบนหมู่เกาะปาปัวนิวกินี พืชชนิดนั้นคือ ต้นอ้อยหรือต้นน้ำตาล(sugar cane) ชาวโพลินีเซียนเป็นคนกลุ่มแรกที่รู้จักรสหวานจากน้ำตาลอ้อยและเพาะปลูกต้นอ้อยเมื่อราวๆ 8,000 ปีก่อนคริสตกาล จากนั้นต้นอ้อยก็ได้แพร่กระจายผ่านหมู่เกาะ โซโลมอน ไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และไปจรดยังอินเดีย ซึ่งพออนุมานได้ว่า คนพื้นเมืองในเอเชียได้คุ้นเคยกับอ้อยสดซึ่งให้น้ำหวานจากการเคี้ยวก่อนชาติใด จนเป็นชนชาติแรกที่ค้นพบกรรมวิธีในการทำให้น้ำหวานของอ้อยตกผลึกเป็นน้ำตาลเกล็ด ใน

สมัยราชวงศ์คุปตะ ซึ่งทำให้ง่ายต่อการเก็บและการขนส่ง ดังนั้น น้ำตาลจึงถูกเรียกว่า sugar ซึ่งมาจากภาษาสันสกฤตว่า sarkar ที่หมายถึง เกสร, เม็ดเล็ก ๆ (grain) นั่นเอง (ลี วรวิฑู , 2555)

ซึ่งวิธีสกัดน้ำตาลในยุคแรกๆ นั้นก็คือ การบดหรือหีบน้ำอ้อยออกมาจากต้นอ้อย แล้วนำมาต้ม หรือตากแดดให้แห้งเป็นผลึก โดยมีพ่อค้าชาวอาหรับก็เป็นพวกแรกๆ ที่นำเทคนิคการผลิตน้ำตาลในอินเดียไปเผยแพร่ในโลกมุสลิม และตั้งเป็นโรงงานผลิตน้ำตาลขึ้นมา ก่อนจะเผยแพร่เข้าไปสู่ยุโรป และก็ได้กลายเป็นสารให้ความหวานที่นิยมกันเป็นอย่างมากแทนที่น้ำผึ้งที่ใช้กันทั่วไปก่อนหน้านี้ (Seed of Hope, 2556)

3.2) ประเภทของน้ำตาลที่ใช้สำหรับการทำขนม

ประเภทของน้ำตาลที่ใช้สำหรับการทำขมนมีดังนี้

3.2.1) น้ำตาลทรายขาว (Granulated Sugar) มีความละเอียดต่างกัน คือ แบบละเอียดมาก แบบธรรมดา และแบบหยาบ น้ำตาลที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ได้ดี ควรมีความละเอียด สีขาว และสะอาด เพราะจะผสมเข้ากับส่วนผสมอื่น ๆ ได้ดี ถ้าใช้น้ำตาลทรายที่หยาบจะผสมกับเนยได้ไม่ดีเท่าที่ควร เพราะผลึกที่หยาบของน้ำตาลทรายจะละลายไม่หมดคงอยู่เป็นเม็ดผลึกของน้ำตาล และไม่สามารถละลายด้วยความร้อนของเตาอบ ทำให้น้ำตาลทรายที่อยู่ใกล้ผิวหน้าขนมเป็นจุด ๆ ส่วนน้ำตาลทรายขาวแบบหยาบเหมาะสำหรับโรยบนคุกกี้ ย้อมสีต่าง ๆ หรือใช้ทำไส้ขนม



รูปที่ 3.8 น้ำตาลทรายขาว

ที่มา : <https://bestreview.asia/best-sugar/>

3.2.2) น้ำตาลทรายแดง (Brown Sugar) คือ น้ำตาลที่มีพวกคาราเมล แร่ธาตุและความชื้นปนอยู่สูง เป็นน้ำตาลที่ไม่บริสุทธิ์เรียกว่าน้ำตาลดิบ มีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงเข้ม เป็นผงละเอียดร่วน จับตัวเป็นก้อนง่าย ก่อนนำมาใช้ต้องนำมาร่อนก่อน นิยมใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ที่ต้องการกลิ่น รส และสีของน้ำตาลทรายแดง



รูปที่ 3.9 น้ำตาลทรายแดง

ที่มา : www.adrenalinrushdiaries.com/my-tiny-kitchen/sugar-in-bakery/

3.2.3) น้ำตาลไอซิ่ง (Icing or Confectionery Sugar) เป็นน้ำตาลที่มีผงละเอียดได้จากการบดน้ำตาลทราย และมีแป้งข้าวโพดผสมอยู่ประมาณร้อยละ 3 เพื่อป้องกันการจับตัวกันเป็นก้อน หรือป้องกันการเป็นผลึกของน้ำตาล นิยมใช้เป็นส่วนผสมของคุกกี้ชนิดต่างๆ และโรยหน้าบนผลิตภัณฑ์ ขนม เบเกอรี่ชนิดต่างๆ



รูปที่ 3.10 น้ำตาลไอซิ่ง

ที่มา : www.thaiorganictrade.com/product/897

3.2.4) กลูโคสไซรัป หรือ แบนแซ คือ สารละลายของน้ำตาลจำพวกเดกซ์โทส มอนโตส กลูโตเดกซ์ทริน ได้จากการย่อยแป้งด้วยเอนไซม์ ซึ่งแป้งเหล่านี้ได้มาจาก ข้าวโพด ข้าวสาลี มันฝรั่ง โดยแบนแซในประเทศไทยนิยมทำมาจากมันสำปะหลัง แบนแซมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำไปใช้ในการทำขนม ผลไม้กวน และอาหารอีกหลายชนิด ภาษาอังกฤษจะเรียกแบนแซว่า กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) หรือ คอรันไซรัป (Corn syrup) ต่างประเทศนิยมใช้แบนแซที่เกิดจากการย่อยแป้งข้าวโพดแทนการใช้น้ำตาลเพราะมีราคาถูกกว่าน้ำตาล

ความแตกต่างระหว่างแบนแซและน้ำเชื่อม แบนแซเกิดจากการย่อยแป้งจนกลายเป็นน้ำตาล กลายเป็นผลิตภัณฑ์ให้ความหวานที่เหนียวหนืด แต่น้ำเชื่อมนั้นเกิดจากการละลายน้ำตาลกับน้ำเปล่า แต่กระบวนการผลิตก็แตกต่างกันอีกทั้งน้ำเชื่อมยังให้ความหวานแหลมซึ่งหวานมากกว่าแบนแซหากวางแบนแซทิ้งไว้ก็จะไม่ตกผลึกหรือเป็นทรายเหมือนกับน้ำเชื่อม

ประโยชน์ของเบะแซเมื่อนำมาทำอาหาร เบะแซมีความข้นหนืดเหมือนแป้ง มีความหวานต่ำ สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานสามารถใช้เบะแซเป็นส่วนผสมในอาหารแทนการใช้น้ำตาลได้ นอกจากนี้ใช้แทนน้ำตาลแล้วเบะแซยังช่วยให้น้ำตาลรัศตัวเร็วขึ้นเมื่อใช้ร่วมกับน้ำตาล เช่น น้ำจิ้ม, ทอฟฟี่, ไอศกรีม เป็นต้น (Openrice TH Editor,2017)



รูปที่3.11 กัญ โคลไซร์ปหรือเบะแซ

ที่มา: <https://th.openrice.com>

นอกจากนี้ ยังมีน้ำตาลข้าวโพด หรือเด็กชโตรส ซึ่งทำจากแป้งข้าวโพด จะมีความหวานประมาณร้อยละ 75 ของน้ำตาลทรายชูโครส ส่วนมากใช้ในการทำขนมปัง หรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์ น้ำตาลจากนม หรือแลคโตส เป็นน้ำตาลที่มีอยู่ในนมสด หรือนม น้ำตาลชนิดนี้จะช่วยเพิ่มความหวาน รส และกลิ่น ซึ่งการใช้น้ำตาลแต่ละชนิดขึ้นอยู่กับวิธีการ เช่น การคนด้วยตะกร้อมือ ควรใช้น้ำตาลทรายป่นเพื่อให้น้ำตาลละลายได้ดีเป็นเนื้อเดียวกันกับเนย หากใช้เครื่องตีไฟฟ้า ควรใช้น้ำตาลทรายธรรมชาติเม็ดละเอียด น้ำตาลทรายแดง หรือน้ำตาลอ้อย ก่อนนำมาใช้ต้องร่อนให้ได้เนื้อน้ำตาลที่ละเอียด เมื่อนำมาผสมจะได้ไม่มีเม็ดน้ำตาลเหลืออยู่ เพราะเม็ดน้ำตาลจะทำให้ขนมไม่สวย และเห็นเป็นจุดสีน้ำตาล

3.3) ประโยชน์ของน้ำตาลต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

ประโยชน์ของน้ำตาลในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

(Specialfood, 2564) มีดังนี้

- 1) เป็นอาหารของยีสต์ในระหว่างการหมัก
- 2) ถูกย่อยด้วยเอนไซม์เป็นโมเลกุลน้ำตาลเล็ก ๆ
- 3) ช่วยในการตีครีม และการตีไข่ ให้ส่วนผสมมีความคงตัว
- 4) ช่วยเก็บความชุ่มชื้นภายในผลิตภัณฑ์
- 5) ทำให้สีผิวของผลิตภัณฑ์สวยขึ้น
- 6) เพิ่มคุณค่าอาหารในผลิตภัณฑ์ โดยให้สารอาหารพวกคาร์โบไฮเดรต

3.2.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำนูกัดฝรั่งเสส

การทำขนมนูกัดฝรั่งเสส (MawKitchen,2007) มีวัตถุดิบดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 วัตถุดิบในการทำนูกัดฝรั่งเสส

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ (หน่วย)
1	น้ำ	65 กรัม
2	กลูโคสไซรัป	100 กรัม
3	น้ำตาลทราย	200 กรัม
4	น้ำผึ้ง	250 กรัม
5	ไข่ขาว	50 กรัม
6	ถั่วพิชตาชิโอ	100 กรัม
7	เฮเซลนัท	150 กรัม
8	อัลมอนด์	150 กรัม
9	ผลไม้เชื่อม	100 กรัม

ขั้นตอนการทำขนมนูกัดฝรั่งเสส (MawKitchen,2560) มีดังต่อไปนี้

- 1) ใส่น้ำ 65 กรัม กลูโคสไซรัป 100 กรัม น้ำตาลทราย 200 กรัม
- 2) ต้มน้ำตาลให้เดือดจนได้อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส
- 3) ต้มน้ำผึ้ง 250 กรัมให้เดือดจนได้อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส
- 4) ใส่ไข่ขาว 50 กรัม ในเครื่องตีตีด้วยความเร็วปานกลาง 2 นาที และความเร็วสูงสุด เป็นเวลา 10 นาที
- 5) ปรับความเร็วสูงสุด 10 นาที และใส่น้ำผึ้งที่ต้มไว้แล้ว ตามด้วยกลูโคสไซรัปและน้ำตาลที่ต้มเอาไว้ และตีต่อไปจนของเหลวผสมกับไข่ขาว และตีจนเหนียวสามารถตั้งยอดได้
- 6) หลังจากนั้นใส่ถั่วพิชตาชิโอ 100 กรัม เฮเซลนัท 150 กรัม อัลมอนด์ 150 กรัม ผลไม้เชื่อม 100 กรัม ตีต่อด้วยความเร็วสูงสุด 1 นาที เพื่อให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
- 7) เตรียมแม่พิมพ์และกระดาษไขรองแม่พิมพ์ เทนูกัดลงในพิมพ์ และแช่ช่องฟรีส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง
- 8) เมื่อนูกัดเซตตัวดีแล้วนำออกมาจากแม่พิมพ์และตัดแบ่งเป็นชิ้นตามต้องการเป็นอันเสร็จ

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ศศิศา อิทธิวณะ (2537) ได้ศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการผลิตนูกัด โดยในส่วนที่ดีให้ขึ้นฟู ได้แปรชนิดของสารที่ดีให้ขึ้นฟู 3 ชนิด คือ โปรตีนจากไข่ขาว, โปรตีนที่ได้จากการย่อยสลาย โปรตีนนมด้วยเอนไซม์ และ โปรตีนที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนถั่วเหลืองด้วยเอนไซม์ แปรเวลา ในการดีสารที่ดีให้ขึ้นฟูชนิดต่าง ๆ ที่อุณหภูมิห้อง 3 ระดับ คือ 5,10 และ 15 นาที แปรอุณหภูมิในการให้ความร้อนกับสารที่ดีให้ขึ้นฟูชนิดต่างๆ 4 ระดับ คือ 90, 100, 110 และ 120°C โดยให้ความร้อนเป็น 15 นาที และแปรปริมาณน้ำตาลไอซิ่ง 3 ระดับ คือ 5,5.5 และ 6 เท่าโดยน้ำหนักของปริมาณสารที่ดีให้ขึ้นฟู แล้วพิจารณาโฟมโปรตีนที่มี % overrun และเสถียรภาพของโฟมโปรตีนสูงสุด และผลิตภัณฑ์นูกัดที่มีความถ่วงจำเพาะในช่วง 0.8-0.9, ค่าสีจากเครื่อง Lovibond พร้อมกับคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสทางสี ในส่วนของน้ำเชื่อมเดี่ยวได้แปรอัตราส่วนโดยน้ำหนักของน้ำตาลทรายต่อกลูโคสไซรัป 5 ระดับ คือ น้ำตาลทราย : กลูโคสไซรัป เท่ากับ 1:2.1, 1:1.1, 1:1.1, 1:1.1 และ 1.2:1 แปรอุณหภูมิสุดท้ายของการเคี้ยวน้ำเชื่อม 3 ระดับ คือ 128, 133 และ 138°C แปรปริมาณซอร์บิทอล 3 ระดับ คือ 0, 5 และ 10 % ของน้ำหนักทั้งหมด, แปรปริมาณมอลโทเด็กซ์ทริน 3 ระดับ คือ 0, 3 และ 5 % ของน้ำหนักทั้งหมด และแปรระยะเวลาในการเก็บ 2 ระดับ คือ 0 และ 1 เดือน โดยห่อด้วยกระดาษไข และ Aluminum foil/ paper บรรจุลงในกล่องกระดาษ และใช้ฟิล์ม PVC หดแนบกับกล่องกระดาษ เก็บในห้องปรับอากาศ แล้วพิจารณาผลิตภัณฑ์นูกัดที่มีความถ่วงจำเพาะในช่วง 0.8-0.9, ค่าแรงตัด (N), ค่า Firmness ($\text{mm} \cdot \text{x}10^{-1}$)⁻¹, % ความชื้น, ค่าสีจากเครื่อง Lovibond พร้อมกับคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสทางด้านสี รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมของนูกัด นอกจากนี้ยังศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บนูกัดที่เลือกไว้ซึ่งใช้บรรจุภัณฑ์ที่กล่าวมาแล้วเก็บในห้องปรับอากาศและที่อุณหภูมิห้องแล้วสุ่มตัวอย่างมาวิเคราะห์ เช่นเดียวกับในส่วนของน้ำเชื่อมเดี่ยว พร้อมกับวิเคราะห์ a_{w} และ Peroxide value ทุกสัปดาห์ จากการทดลอง ภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตนูกัดในส่วนที่ดีให้ขึ้นฟู คือ โปรตีนที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนถั่วเหลืองด้วยเอนไซม์ 1.5% น้ำ 4.5% และน้ำตาลไอซิ่ง 7.5% ของน้ำหนักทั้งหมด โดยใช้เวลาในการดีให้ขึ้นฟู 15 นาที และภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตนูกัดในส่วนของน้ำเชื่อมเดี่ยว คือ น้ำตาลทราย 28.89% กลูโคสไซรัป 38.67% และมอลโทเด็กซ์ทริน 5% ของน้ำหนักทั้งหมด โดยใช้อุณหภูมิสุดท้ายของการเคี้ยวน้ำเชื่อม คือ 128°C และนูกัดที่เก็บไว้ในห้องปรับอากาศเก็บได้นาน 4 เดือน ในขณะที่นูกัดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเก็บได้นาน 10 สัปดาห์

Pramod Kumar Singh, Gourish Ranganath Karanjalker & Vijay Bahadur Rajwade (2013) ฝรั่งเศสที่รู้จักกันในนาม 'แอปเปิ้ลของคนจน' เป็นหนึ่งในแหล่งวิตามินซีที่เยอะที่สุดและถูกที่สุด เพื่อใช้ในการศึกษาคุณภาพทางโภชนาการได้ดำเนินการเพื่อพัฒนาตั้งเม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ขนมที่ทำจากน้ำตาลจากผลฝรั่ง สูตรที่มีส่วนผสมต่างกัน ได้รับการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสและทางเคมี ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของน้ำตาล 550 กรัม เนย 75 กรัม นมผง 125 กรัม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 35

กรัม และกลูโคส 90 กรัม ได้รับการตัดสินว่าให้คะแนนการรักษาคือดีที่สุด คะแนนทางประสาทสัมผัสสูงสุด การบำบัดนี้เกิดจาก TSS (69.93 0 B), ความเป็นกรด (0.064 % CA), น้ำตาลทั้งหมด (74.77 %) และกรดแอสคอร์บิก (160.4 มก./100 กรัม) ไฮไลท์ • ตังเมฝรั่งได้รับการพัฒนาโดยใช้ส่วนผสมที่คุ้มค่าและหาได้ง่าย • จากการประเมินทางประสาทสัมผัส การบำบัดด้วยน้ำตาล 550 กรัม เนย 75 กรัม นมผง 125 กรัม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 35 กรัม และกลูโคส 90 กรัม ถูกพิจารณาว่าเป็นส่วนผสมที่ดีที่สุดสำหรับการเตรียมฝรั่ง • การรักษาที่มีสาเหตุมาจาก TSS (69.93 0 B) ความเป็นกรด (0.064 % C. A) น้ำตาลทั้งหมด (74.77 %) และกรดแอสคอร์บิก (160.4%) ในการเตรียมอาหารสด

Birgit Böhme, Annika Bickhardt & Harald Rohm (2021) ได้ศึกษาการตกผลึกของตังเมก่อนการตกผลึกโดยการเพาะเมล็ดด้วยผลึกโกโก้บำบัดเพื่อช่วยเพิ่มความเสถียรในการออกดอกของตังเมพราลิน การบานของไขมันเป็นข้อบกพร่องด้านคุณภาพที่โดดเด่น โดยเฉพาะในช็อกโกแลตที่เติม ซึ่งมักประกอบด้วยน้ำมันที่มีต้นกำเนิดต่างกันและมีคุณสมบัติทางกายภาพต่างกัน พราลินคาร์กช็อกโกแลตที่เติมตังเมมีน้ำมันเฮเซลนัทจำนวนมากอยู่ตรงกลาง และได้รับรายงานว่ามีความอ่อนไหวต่อการโยกย้ายของน้ำมันอย่างเห็นได้ชัด การศึกษาในปัจจุบันได้รับการออกแบบเพื่อทดสอบสมมติฐานที่ว่า การตกผลึกของตังเมที่มีผลึกเมล็ดโกโก้บำบัดเป็นเครื่องมือทางเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการลดการเติมน้ำมันเติมไปยังด้านนอกของพราลินและด้วยเหตุนี้เพื่อต่อต้านการเสื่อมสภาพของเปลือกช็อกโกแลตและการพัฒนาของไขมันที่บาน เพื่อจุดประสงค์นี้วิเคราะห์ความแข็งของแบบจำลองตังเม/ชั้นช็อกโกแลตและคุณสมบัติทางความร้อนของช็อกโกแลตที่ด้านบนของตังเมระหว่างการเก็บรักษาที่ 23 °C นานสูงสุด 84 วัน สังเกตความแตกต่างที่เด่นชัดระหว่างแบบจำลองเลเยอร์ที่มีตังเมที่มีเมล็ดและตังเมควบคุมที่มีอุณหภูมิปกติ ข้อเท็จจริงที่ว่าความแข็งของช็อกโกแลตเพิ่มขึ้นแทนที่จะลดลงระหว่างการเก็บรักษา การที่จุดหลอมเหลวของเนยโกโก้ถูกเปลี่ยนไปสู่อุณหภูมิที่ต่ำลง และปริมาณน้ำมันเฮเซลนัทในช็อกโกแลตลดลง ถือเป็นตัวบ่งชี้ที่ชัดเจนสำหรับการมีส่วนร่วมของตังเมที่มีเมล็ดต่อ ความคงตัวของการบินของไขมันของช็อกโกแลตที่เติม

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit) ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงาน แผนกครัวเบเกอรี่ ซึ่งทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้เพิ่มเติมในด้านการทำเบเกอรี่มากขึ้น เช่น กระบวนการทำขนมต่างๆ การใช้วัตถุดิบที่ถูกต้องในการทำงานชิ้นนั้นๆ จึงทำให้ผู้จัดทำได้มีความรู้ในการทำงานและมีประสบการณ์ที่เพิ่มมากขึ้น

4.1 ศึกษาการทำนุกัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง

ได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับนุกัต์ จากข้อมูลทฤษฎี จากทางอินเทอร์เน็ต และบทความงานวิจัยต่างๆ และจากการปรึกษาพนักงานที่ปรึกษา

4.2 วัตถุดิบ ขั้นตอนและผลการทดลองการทำนุกัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง

ในการทำนุกัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่มีการทดลองทำทั้งหมด 3 ครั้ง แต่แต่ละครั้งมีขั้นตอนและผลการทดลองดังนี้

4.2.1 การทำนุกัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งครั้งที่ 1

1) วัตถุดิบในการทำครั้งที่ 1

วัตถุดิบในการทำครั้งที่ 1 แสดงดัง ตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 วัตถุดิบในการทำครั้งที่ 1

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ (หน่วย)
1	ไข่ขาว	2 ฟอง
2	น้ำตาลทรายขาว	200 กรัม
3	กลี้นวนิลา	1 ช้อนชา
4	น้ำผึ้ง	250 กรัม
5	กลูโคสไซรัป	100 กรัม
6	เนยจืดละลาย	50 กรัม
7	อัลมอนต์อบ	200 กรัม
8	สตรอเบอร์รี่อบแห้ง	200 กรัม

2) ขั้นตอนการทำนุ้กัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่รอบแห้ง

ขั้นตอนการทำนุ้กัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่รอบแห้ง มีดังนี้

- 2.1) เตรียมไข่ขาวลงในภาชนะขนาดกลางและตีไข่ขาวให้ตั้งยอด
- 2.2) ใส่น้ำผึ้งลงในกระทะอุ่นให้น้ำผึ้งอุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส
- 2.3) เมื่อน้ำผึ้งได้อุณหภูมิที่ต้องการนำน้ำผึ้งใส่ลงไปนในไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดแล้ว และตีต่อไปอีกสักพักให้น้ำผึ้งผสมเข้ากันดี
- 2.4) นำน้ำตาลทรายขาวและใส่น้ำอีกเล็กน้อยเมื่อน้ำเชื่อมเริ่มเดือด เติมกลูโคสไซรัปและละลายต่อจนอุณหภูมิถึง 155 องศาเซลเซียสจากนั้นเทน้ำเชื่อมลงในส่วนผสมของไข่ขาว ตีต่ออีก 2-3 นาที เพิ่มวานิลลาและเนยจืดละลายแล้วตีต่ออีก 1 นาที
- 2.5) หยดติและนำอัลมอนต์, สตรอเบอร์รี่รอบแห้งที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากัน โดยใช้ช้อนไม้หรือไม้พายซิลิโคน
- 2.6) เตรียมถาดแม่พิมพ์ขนาด 8x8 นิ้ว เทนุ้กัต์ลงในถาดแม่พิมพ์และกดด้านบนเบาๆ เพื่อให้เรียบเสมอกัน ปล่อยให้ตั้งเมเย็นสนิทที่อุณหภูมิห้อง เมื่อเย็นแล้วแบ่งตามขนาดที่ต้องการ

3) ผลจากการทดลองทำนุ้กัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่รอบแห้งปัญหาที่พบเจอและแนวทางการแก้ไขครั้งที่ 1

ผลจากการทดลองทำนุ้กัต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่รอบแห้งปัญหาที่พบเจอและแนวทางการแก้ไขครั้งที่ 1 ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ผลการทดลองครั้งที่ 1

ลักษณะที่ได้	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. นุ้กัต์เหลวเกินไปไม่เซ็ดตัวเป็นก้อน	ตัดปริมาณของเหลวลงไป เช่น เนย และเปลี่ยนจากพักขนมไว้ที่อุณหภูมิห้อง จะพักไว้ที่ช่องฟรีสแทนเพื่อเร่งให้มีการเซ็ดตัวดีขึ้น
2. มีรสชาติหวานมากเกินไป	ลดปริมาณน้ำผึ้งลง
3. มีหลากหลายกลิ่นเกินไปทั้งวนิลลาและกลิ่นน้ำผึ้งผสมกันทำให้ไม่สามารถแยกกลิ่นออกได้	ตัดกลิ่นวนิลลาออก

4.2.2 การทำนุ้กัต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งครั้งที่ 2

1) วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 2

วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 2 แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 2

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ (หน่วย)
1	ไข่ขาว	2 ฟอง
2	น้ำตาลทรายขาว	200 กรัม
3	น้ำผึ้ง	150 กรัม
4	กลูโคสไซรัป	100 กรัม
5	อัลมอนด์อบ	200 กรัม
6	สตรอเบอร์รี่อบแห้ง	200 กรัม

2) ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนการทำนุ้กัต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งครั้งที่ 2 มีดังนี้

- 2.1) เตรียมไข่ขาวลงในภาชนะขนาดกลางและตีไข่ขาวให้ตั้งยอด
- 2.2) ใส่น้ำผึ้งลงในกระทะให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส
- 2.3) เมื่อน้ำผึ้งได้อุณหภูมิที่ต้องการเติมน้ำผึ้งใส่ลงไปในไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดแล้ว และตีต่อจนส่วนผสมทั้ง 2 เข้ากัน
- 2.4) นำน้ำตาลและใส่น้ำอีกเล็กน้อยเมื่อน้ำเชื่อมเริ่มเดือด ให้เติมกลูโคสไซรัปและละลายต่อจนอุณหภูมิ 155 องศาเซลเซียส
- 2.5) เทน้ำเชื่อมลงในส่วนผสมของไข่ขาว ตีต่ออีก 2-3 นาที
- 2.6) หยดตีและนำอัลมอนด์ สตรอเบอร์รี่อบแห้งที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากันโดยใช้ช้อนไม้หรือไม้พายซิลิโคน
- 2.7) เตรียมถาดแม่พิมพ์ขนาด 8x8 นิ้ว เทนุ้กัต์ลงในถาดแม่พิมพ์และกดด้านบนเบาๆเพื่อให้เรียบเสมอกัน นำไปแช่ช่องแช่แข็ง เมื่อนุ้กัต์เซตตัวแล้วสามารถตัดแบ่งตามขนาดที่ต้องการ

3) ผลจากการทดลองทำนุ้กัต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งปัญหาที่พบเจอและ
แนวทางการแก้ไขครั้งที่ 2

ผลจากการทดลองทำนุ้กัต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งปัญหาที่พบเจอและ
แนวทางการแก้ไขครั้งที่ 2 ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ผลการทดลองครั้งที่ 2

ลักษณะที่ได้	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. นุ้กัต์เซ็ดตัวดีกว่าเดิมแต่ละลายไว	เพิ่มปริมาณกลูโคสไซรัปเพื่อให้ตัวนุ้กัต์มีความเหนียวมากขึ้น และตวงปริมาณน้ำเปล่าที่แม่นยำมากขึ้น ลดอุณหภูมิที่ต้มน้ำตาลทรายขาวเหลือ 140 องศาเซลเซียส
2. ยังมีความหวานมาก	ลดปริมาณน้ำผึ้งลงและลดปริมาณน้ำตาลลง

4.2.3 การทำนุ้กัต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งครั้งที่ 2

1) วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 2

วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 2 แสดงดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 วัตถุประสงค์ในการทำครั้งที่ 3

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ (หน่วย)
1	ไข่ขาว	2 ฟอง
2	น้ำตาล	150 กรัม
3	น้ำผึ้ง	50 กรัม
4	กลูโคสไซรัป	200 กรัม
5	น้ำเปล่า	50 กรัม
6	อัลมอนด์อบ	200 กรัม
7	สตรอเบอร์รี่อบ	200 กรัม

2) ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนการทำนุกัตต์อัลมอนต์และสตรอเบอร์ร็อบแห้งครั้งที่ 3 มีดังนี้

2.1) เตรียมไข่ขาวลงในภาชนะขนาดกลางและตีไข่ขาวให้ตั้งยอด

ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 ไข่ขาวลงในภาชนะ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.2) ใส่น้ำผึ้งลงในกระทะอุ่นให้น้ำผึ้งอุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 อุ่นน้ำผึ้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.3) เมื่อน้ำผึ้งได้อุณหภูมิที่ต้องการนำน้ำผึ้งใส่ลงไปไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดแล้ว และตีต่อไปอีกสักพักให้น้ำผึ้งผสมเข้ากันดี ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 เทน้ำผึ้งลงในไข่ขาว
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.4) นำน้ำตาลและใส่น้ำที่ดวงไว้ลงไปเมื่อน้ำตาลละลายดีแล้ว ให้เติมกลูโคสและละลายต่อจนอุณหภูมิถึง 140 องศาเซลเซียส ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ละลายน้ำตาล
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.5) เทน้ำเชื่อมลงในส่วนผสมของไข่ขาว ตีต่ออีก 2-3 นาที ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 เทน้ำเชื่อมลงในไข่ขาว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.6) หยดสีและน้ำตาลมอนด์ สตรอเบอร์รี่อบแห้งที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากัน โดยใช้ช้อนไม้หรือไม้พายซิลิโคน ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ใส่อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.7) เตรียมถาดแม่พิมพ์ขนาด 8x8 นิ้ว เทนุกัดลงในถาดแม่พิมพ์และกดด้านบนเบาๆเพื่อให้เรียบเสมอกัน นำไปแช่ช่องฟรีส เมื่อนุกัดเซตตัวแล้วสามารถตัดแบ่งตามขนาดที่ต้องการหรือใส่ห่อที่ออฟฟี่ ดังรูปที่ 4.7 - 4.9



รูปที่ 4.7 เทนุกัดลงในแม่พิมพ์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.8 กดด้านบนนุกัดให้เรียบเสมอกัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.9 ตัดแบ่งและห่อด้วยกระดาษ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

3) ผลจากการทดลองทำนูกัดอัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งครั้งที่ 3

ผลจากการทดลองทำนูกัดอัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งครั้งที่ 3

ดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ผลการทดลองครั้งที่ 3

ลักษณะที่ได้	แนวทางการแก้ปัญหา
1. นูกัดเซ็ดตัวได้ดี	เพิ่มเกลือโซเดียมไซรัป 200 กรัม ในปริมาณที่มากกว่าน้ำตาลทรายขาวทำให้น้ำตาลมีความเหนียวมากขึ้นอย่างที่ต้องการ แต่ไม่เหนียวมากเกินไป
2. มีกลิ่นน้ำผึ้งหอมอ่อนๆ	ลดปริมาณน้ำผึ้งลงจึงทำให้เป็นกลิ่นแทนวนิลาที่ตัดออกไปได้และมีความเข้ากันเป็นอย่างดีกับนูกัด
3. รสชาติไม่หวานมากเกินไปอย่างที่ต้องการ	ทางผู้จัดทำได้ลดปริมาณน้ำตาลทรายขาวลงเหลือเพียง 150 กรัม

4.3 การคำนวณต้นทุนผู้ก่อมลพิษและสตรอบอร์รือบแห้ง

ตารางต้นทุนการทำนุ้กั้อลุมอนด์และสตรอบอร์รือบแห้ง แสดงดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 ตารางต้นทุนการทำนุ้กั้อลุมอนด์และสตรอบอร์รือบแห้ง

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน (บาท)
1	น้ำตาลทราย	150 กรัม	22 / 1000 กรัม	3.30
2	กลูโคสไซรัป	200 กรัม	30 / 500 กรัม	12.00
3	น้ำผึ้ง	50 กรัม	60 / 250 กรัม	12.00
4	ไข่ขาว	2 ฟอง	44 / 10 ฟอง	8.80
5	อัลมอนด์อบ	200 กรัม	80 / 200 กรัม	80.00
6	สตรอบอร์รือบแห้ง	200 กรัม	90 / 250 กรัม	72.00
ต้นทุนวัตถุดิบ				188.10
ต้นทุนแฝง 30%				244.53
ค่าบรรจุภัณฑ์				14.6
รวมต้นทุนทั้งหมด				259.13
(1 ถาด 40 ชิ้น)ต้นทุนต่อชิ้น				6.5

จากตารางที่ 4.7 สรุปในการทำขนมผู้ก่อมลพิษขนาดถาด 8x8 นิ้ว มีต้นทุนวัตถุดิบคิดเป็นถาดละ 188.10 บาท ต้นทุนแฝง 30% นำ 188.10+30% ดังนั้นต้นทุนแฝงเท่ากับ 244.53 บาท และค่าบรรจุภัณฑ์ 14.6 บาท รวมต้นทุนทั้งหมด 259.13 บาท ใน 1 ถาดมี 40 ชิ้นต้นทุนต่อชิ้นเท่ากับ 6.5 บาท

4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากการตอบแบบสอบถาม

จากที่ผู้จัดทำได้ทำการทดลองขนมผู้ก่อมลพิษและสตรอบอร์รือบแห้ง และได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจ โดยการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานภายในโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท แพนครีวเบเกอร์ และบุคคลทั่วไป จำนวน 30 ชุด ซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูลดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ขนมผู้ก่อมลพิษและสตรอบอร์รือบแห้ง

ผลการวิเคราะห์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนกลุ่มตัวอย่างตาม เพศ อายุ อาชีพ และระดับการศึกษา ได้ดังนี้

4.4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามดังตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
เพศ		
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
อื่นๆ	-	0.00
รวม	30	100.00
อายุ		
20-29 ปี	12	40.00
30-39 ปี	12	40.00
40 ปีขึ้นไป	6	20.00
รวม	30	100.00
อาชีพ		
รับจ้าง	5	16.67
พนักงานบริษัท	6	20.00
ธุรกิจส่วนตัว	7	23.33
นักศึกษา	5	16.67
พนักงานแผนกครัวเบเกอร์รี่	7	23.33
อื่นๆ	-	0.00
รวม	30	100.00
วุฒิการศึกษา		
มัธยม	5	16.67
ปวช.	2	6.67
ปวส.	5	16.67
ปริญญาตรี	16	53.33
สูงกว่าปริญญาตรี	2	6.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.8 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ส่วนใหญ่เพศหญิง ร้อยละ 60.00 โดยช่วงอายุ 20-29 ปี และช่วงอายุ 30-39 ปี ร้อยละ 40.00 น้อยที่สุดคือช่วงอายุ 40 ปีขึ้นไป ร้อยละ 20.00 ในส่วนของอาชีพกลุ่มตัวอย่างประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 23.33 พนักงานภายในโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท แผนกครัวเบเกอรี่ ร้อยละ 23.33 รองลงมาคือพนักงานบริษัท ร้อยละ 20.00 น้อยที่สุดคือรับจ้างและนักศึกษา ร้อยละ 16.67 และวุฒิการศึกษาปริญญาตรีมากที่สุดร้อยละ 53.33 รองลงมาคือมัธยม และปวส. ร้อยละ 16.67 น้อยที่สุดคือปวช. และสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 6.67

4.4.2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ขนมมุกต์อัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห้ง

ในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อขนมมุกต์อัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห้ง ใช้การวัดระดับความพึงพอใจทั้งหมด 5 ระดับ โดยใช้สถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำค่าเฉลี่ยที่ได้เทียบเกณฑ์โดยใช้การประเมินและการแปลความหมาย ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2553)

คะแนนเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง มากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง มาก

คะแนนเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง น้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง น้อยที่สุด

ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ขนมมุกต์อัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห้งดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจที่มีต่อขนมมุกต์อัลมอนต์และสตอเบอร์รี่รอบแห้ง

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
สี	4.07	0.78	มาก
กลิ่น	4.30	0.65	มาก
รสชาติ (ความหวาน)	4.00	0.74	มาก
เนื้อสัมผัส (ความเหนียว)	4.10	0.76	มาก
ความแปลกใหม่	3.90	0.84	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.07	0.76	มาก

จากตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.07 โดยความพึงพอใจด้านกลิ่น ได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุดที่คะแนนเฉลี่ย 4.30 รองลงมาความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส(ความเหนียว) ได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุดที่คะแนนเฉลี่ย 4.10 ถัดมาความพึงพอใจด้านสี ได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุดที่คะแนนเฉลี่ย 4.07

ความพึงพอใจด้านรสชาติ(ความหวาน) ได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคะแนนเฉลี่ย 4.00 และ
ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่ ได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคะแนนเฉลี่ย 3.90



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 การสรุปผลการทำโครงการ ปัญหาที่พบและการแก้ไขปัญหา

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564 ในตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงานแผนกครัวเบเกอรี่ ณ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ผู้จัดทำได้จัดทำโครงการ ขนมนมูกัดอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่อบแห้ง ที่มีที่มาจากประเทศฝรั่งเศส เพื่อวัตถุประสงค์ ดังต่อไปนี้ 1) ผลลัพธ์นี้สามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยให้ทางโรงแรมมีรายได้เพิ่มขึ้น 2) มีเมนู ขนมนมเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้า 3) สามารถนำไปเป็นสินค้าเพื่อเป็นการ สร้างรายได้เสริมให้กับตนเอง

ในส่วนของผลการทดลองทางผู้จัดทำได้ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับขนมนมูกัดฝรั่งเศส รวมถึง วิธีการนำมาปรับเป็นสูตรและปริมาณของตนเอง ได้ทำการทดลองทั้งหมด 3 ครั้ง โดยครั้งแรก นกักนั้นมีความเหลว ไม่เซตตัวในอุณหภูมิห้อง จึงได้มีการแก้ไขและทดลองทำเป็นครั้งที่ 2 นกักเซตตัวได้ดีขึ้นแต่มีความหวานที่มากเกินไป การทดลองครั้งที่ 3 นกักเซตตัวดีกว่าเดิมและมีความหวาน ความเหนียวที่กำลังพอดีจนได้เป็นสูตรที่หน้าพอใจ และผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถาม ความพึงพอใจต่อขนมนมูกัดอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่อบแห้ง จำนวน 30 ชุด จึงได้ผลสำรวจ ดังต่อไปนี้

ผลสำรวจความพึงพอใจทางด้านประสาทสัมผัสต่อขนมนมูกัดอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่อบแห้งพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 อยู่ในช่วงอายุ 20-29 ปี และ อายุ 30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 40.00 ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพส่วนใหญ่คือ อาชีพ ธุรกิจส่วนตัว และพนักงานภายใน โรงแรมโซฟิเทลกรุงเทพ สุขุมวิท คิดเป็นร้อยละ 23.33 ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวุฒิการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับการศึกษาปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 53.33

จากตารางค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานต่อความพึงพอใจขนมนมูกัดอัลมอนต์และสตอเบอร์รี่อบแห้งมีผลดังนี้ ลำดับแรกความพึงพอใจต่อ กลิ่น มีค่าเฉลี่ย 4.30 ลำดับที่สองความพึงพอใจต่อ เนื้อสัมผัส(ความเหนียว) มีค่าเฉลี่ย 4.10 ลำดับที่สามความพึงพอใจต่อ สี มีค่าเฉลี่ย 4.07 ลำดับที่สี่ความพึงพอใจต่อ รสชาติ(ความหวาน) มีค่าเฉลี่ย 4.00 และลำดับสุดท้ายความพึงพอใจต่อ ความแปลกใหม่ มีค่าเฉลี่ย 3.90 ซึ่งมีค่าเฉลี่ยรวมทั้งหมด 4.07 โดยการอ่านค่าและแปลความหมาย ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากทุกประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ ดังนี้

- 1) อยากให้ทำสูตรแบบไม่มีอัลมอนต์หรือถั่วในกรณีที่มีคนแพ้ถั่วอาจจะทำเป็นสูตรผลไม้ทั้งชิ้นแทน
- 2) อยากให้มีสีส้มเพิ่มขึ้นมาอาจจะทำให้มีความมันตื้นต่อขนมชิ้นนี้เพิ่มขึ้น
- 3) อยากให้หั่นอัลมอนต์ชิ้นเล็กกว่านี้เพื่อง่ายต่อการเคี้ยว

5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

ปัญหาที่พบในการทำโครงการมีดังนี้

- 5.2.1 นุกัดมีลักษณะเหลว และไม่เซตตัวในการทดลองทำครั้งแรก
- 5.2.2 นุกัดมีความหวานมากเกินไป
- 5.2.3 มีหลากหลายกลิ่นเกินไปทำให้ไม่สามารถแยกกลิ่นออกได้
- 5.2.4 นุกัดเซตตัวดีกว่าเดิมแต่ละลายไว

5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะมีดังนี้

- 5.3.1 ตัดปริมาณของเหลวลงไป เช่น เนย และเปลี่ยนจากพักขนมไว้ที่อุณหภูมิห้อง จะพักไว้ที่ช่องแช่แข็งเพื่อเร่งให้มีการเซตตัวดีขึ้น
- 5.3.2 ลดปริมาณน้ำผึ้งลง และตัดกลิ่นวานิลลาออก
- 5.3.3 เพิ่มปริมาณกลูโคสไซรัป 200 กรัมเพื่อให้ตัวนุกัดมีความเหนียวมากขึ้น และดวงปริมาณน้ำเปล่า ลดอุณหภูมิที่ต้มน้ำตาลทรายขาวเหลือ 140 องศาเซลเซียส
- 5.3.4 ลดปริมาณน้ำผึ้งลงและลดปริมาณน้ำตาลลง

บรรณานุกรม

- กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2563). *COVID-19 กับผลกระทบต่อการท่องเที่ยวไทย สถานการณ์การท่องเที่ยวของไทย ไตรมาส 1/2563*. เข้าถึงได้จาก <https://www.mots.go.th/download/TourismEconomicReport/4-1TourismEconomicVol4.pdf>
- พิชญาดา เจริญจิต. (2560). *กำเนิดสตรีเบอร์ผลไม้น่ามหัศจรรย์*. เข้าถึงได้จาก https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_36531
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. (2550). Almond / อัลมอนด์. เข้าถึงได้จาก www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2612/almond-อัลมอนด์
- ลี วรวิทย์. (2555). *ประวัติศาสตร์ของน้ำตาล : ความหวานสร้างโลก*. เข้าถึงได้จาก <https://learningpune.org/2016/03/21/sugar-history/>
- ศศิศา อธิวิจนะ. (2537). *ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตนูกัต*. เข้าถึงได้จาก <https://www.car.chula.ac.th/display7.php?bib=b1513799>
- Annika Bickhardt, Birgit Böhme and Harald Rohm. (2021). *Pre-Crystallization of Nougat by Seeding with Cocoa Butter Crystals Enhances the Bloom Stability of Nougat Pralines*. Retrieved from <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/5/1056/htm>
- David Hopp. (2016). *When was Nougat invented? How was it developed?*. Retrieved from <https://www.quora.com/When-was-Nougat-invented-How-was-it-developed>
- French Food in the US. (2015). *Nougat of Montélimar*. Retrieved from <https://frenchfoodintheus.org/752>
- Gourish R Karanjalkar, Pramod Kumar Singh and Vijay Bahadur. (2013). *Chemical and Sensory Evaluation of Nougat Prepared from Guava (Psidium Guajava L.)*. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/273708380_Chemical_and_Sensory_Evaluation_of_Nougat_Prepared_from_Guava_Psidium_Guajava_L_Cv_Allahabad_Safeda
- MedThai. (2556). *21 สรรพคุณและประโยชน์ของอัลมอนด์*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/อัลมอนด์/>
- OpenRice TH Editor. (2560). *เรื่องราวความหวานของ “แบะแซ”*. เข้าถึงได้จาก <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/เรื่องราวความหวานของ-แบะแซ- a6460>
- Seed Of Hope. (2556). *ทราบหรือไม่ว่า – น้ำตาลที่รับประทานกันทั่วโลกมีกำเนิดในอินเดีย*. เข้าถึงได้จาก http://indian-way-of-life.blogspot.com/2013/05/blog-post_10.html

Special food. (2564). น้ำตาลชนิดต่างๆ ก็บการทำเบเกอรี่ และการเลือกซื้อ. เข้าถึงได้จาก
<https://specialfood.co.th/item/309-น้ำตาลชนิดต่างๆ-ก็บการทำเบเกอรี่-และการเลือกซื้อ>
TAMBAO books. (2019). *All kinds of nougat*. Retrieved from https://www.tambao-books.com/page-nougat_english



ภาคผนวก





ภาคผนวก ก

ภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

รูปขณะปฏิบัติงาน

ยืนสเตรซันนุฟเฟต์ช่วงเช้าทำแพนเค้ก
เฟรน โทสต์และวอฟเฟิล



จัดเตรียมLunch box สำหรับแจกASQ



ทำคุกกี้ชาเขียว



ทำดอกไม้สำหรับตกแต่งขนม



ตกแต่งดอกไม้สำหรับตกแต่งขนม



ตกแต่งเค้กสำหรับแขกที่เข้าพัก



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม



แบบสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัส
“ขนมมุกต์อัลมอนต์และสตอเบอร์รี่อบแห้ง”

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ () ชาย () หญิง () อื่นๆ.... โปรดระบุ
2. อายุ () 20 – 29 ปี () 30 – 39 ปี () 40 ปีขึ้นไป
3. อาชีพ () รับจ้าง () พนักงานบริษัท () ธุรกิจส่วนตัว () นักศึกษา
 พนักงานแผนกครัวเบเกอรี่
 อื่นๆ..... โปรดระบุ
4. วุฒิการศึกษา () มัธยมศึกษา () ปวช. () ปวส. ()ปริญญาตรี
 สูงกว่าปริญญาตรี

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ชิมอาหาร

- เกณฑ์การประเมิน ระดับ 5 หมายถึง มากที่สุด
 ระดับ 4 หมายถึง มาก
 ระดับ 3 หมายถึง ปานกลาง
 ระดับ 2 หมายถึง น้อย
 ระดับ 1 หมายถึง น้อยที่สุด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ด้านลักษณะของผลิตภัณฑ์	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สี					
2. กลิ่น					
3. รสชาติ (ความหวาน)					
4. เนื้อสัมผัส (ความเหนียว)					
5. ความแปลกใหม่					

ความคิดเห็นเพิ่มเติม.....

ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



บทสัมภาษณ์ที่ปรึกษา

ที่ว่า ขนมนี้ก็สามารถเอาเป็นขนมAmenity ที่สำหรับขึ้นห้องแขกได้ คือเอามาต่อ
กระดาษไขลายSofitel ก็น่าจะสวยดี น่าจะเอาออก buffet ได้ เล็กๆเห็นเป็นห่อทอฟฟี่ก็น่าจะชอบ
แต่ถ้าจะเอาออกเป็นชิ้นๆแบบไม้ห่อกระดาษต้องทำให้เรียบร้อยกว่านี้หน่อย ตกแต่งเพิ่มเล็กน้อย ก็
จะดูน่าทานมากขึ้น

..... นิติวดี ธีระวงศ์ หน้าที่ปรึกษา
(คุณณัฐวิณี รุ่งอรุณย์)



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



นูกัตอัลมอนด์และสตอเบอร์รี่อบแห้ง

Nougat Almond and Dried Strawberry

นางสาว นัชชา พงษ์ทวี

ภาควิชาการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : nutcha.p@siam.edu

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท แผนกครัวเบเกอรี่ ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นเมนูขนมนูกัตอัลมอนด์และสตอเบอร์รี่อบแห้งที่มีที่มาจากนูกัตฝรั่งเศสและได้นำมาปรับปรุงสูตรใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ทางโรงแรม และเพื่อเพิ่มตัวเลือกสินค้าใหม่ให้ลูกค้าในการเลือกซื้อขนม

หลังจากได้ทำการทดลองทำนูกัตอัลมอนด์และสตอเบอร์รี่อบแห้ง ผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจจำนวน 30 ชุด โดยผลการประเมินความพึงพอใจนั้นสรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 ช่วงอายุ 20-29 ปีคิดเป็นร้อยละ 40.00 และช่วงอายุ 30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 40.00 โดยทางด้านอาชีพ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประกอบอาชีพส่วนตัวคิดเป็นร้อยละ 23.33 และเป็นพนักงานแผนกครัวเบเกอรี่คิดเป็นร้อยละ 23.33 สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีคิดเป็นร้อยละ 53.33 โดยคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อ “ขนมนูกัตอัลมอนด์และสตอเบอร์รี่อบแห้ง” ด้านกลิ่นมีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.30 รองลงมาด้านเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.10 ด้านสีมีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.07 ถัดมา ด้านความหวาน มีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.00 ด้านความแปลกใหม่มีความพึงพอใจระดับมาก ที่คะแนน

เฉลี่ย 3.90 ทั้งนี้ ความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.07

คำสำคัญ: นูกัต, อัลมอนด์, สตอเบอร์รี่อบแห้ง

Abstract

From internship of cooperative education at Sofitel Bangkok Sukhumvit Hotel in the bakery kitchen department, the researcher designed a new menu item, Nougat Almond and Dried Strawberry derived from French Nougat and was adapted for a new recipe. The objectives of this study were to increase income of the hotel and to add new choices of products for customers for buying sweets.

After cooking the Nougat Almond and Dried Strawberry, the project intern created 30 sets of satisfaction questionnaires. The results of the satisfaction survey indicated that most respondents were female, at 60.00%; aged between 20 and 29, at 40.00%; aged between 30 and 39 at 40.00%. In occupation part, most respondents had personal occupations, at 23.33%; employees in bakery kitchen department, at 23.33%. The respondents who graduated with a Bachelor's degree, was 53.33%. Satisfaction points on “Nougat Almond and Dried Strawberry” regarding odor had a satisfaction at a high level at mean 4.30. “Nougat Almond and Dried Strawberry” regarding texture

had a satisfaction at a high level at mean 4.10. “Nougat Almond and Dried Strawberry” regarding color had a satisfaction at a high level at mean 4.07. “Nougat Almond and Dried Strawberry” for sweetness had a satisfaction at a high level at mean 4.00. “Nougat Almond and Dried Strawberry” for novelty had a satisfaction at a high level at mean 3.90. The overall satisfaction was at a high level at mean 4.07.

Keywords: Nougat, Almond, Dried Strawberry

ที่มาของปัญหา

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา(Covid-19) ที่ต่อเนื่องยาวนานมาถึง 2 ปีทำให้ส่งผลกระทบต่อธุรกิจต่างๆหนึ่งในนั้นคืออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ เช่น โรงแรม ซึ่งทำให้การท่องเที่ยวโลกหยุดชะงักลง เป็นเหตุให้ทางโรงแรม โซฟีเทล กรุงเทพมหานคร ที่มีผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาได้รับผลกระทบด้านรายได้ด้วยเช่นกัน ด้วยเหตุนี้เองเมื่อรัฐบาลได้มีมาตรการผ่อนปรนให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางเข้ามาภายในประเทศได้ ทางโรงแรมก็สามารถเปิดให้จองห้องพักได้ตามปกติและเปิดให้บริการบุฟเฟต์ รวมถึงเปิดร้านคาเฟ่ของโรงแรม ทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าร้านคาเฟ่ของทางโรงแรมส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดมาจากฝรั่งเศส เช่น Millefeuille , Macaron , Apple Tarte Tatin เป็นต้น จึงได้มีการค้นคว้าหาข้อมูลขนมที่สามารถทานคู่กับชาหรือกาแฟ และมีสูตรของทางฝรั่งเศสจนได้พบกับ “ขนมมูกัต” และนำมาดัดแปลงเป็นสูตรของตัวเองเพื่อสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงตัดสินใจทำขนมมูกัตที่มีส่วนผสมหลักคือน้ำตาล น้ำผึ้ง ไข่ขาว ถั่วชนิดอื่น โดยสูตรของผู้จัดทำที่ได้มีการดัดแปลงนั้นจะใส่อัลมอนด์และสตอเบอรี่อบแห้งจะได้สัมผัสที่กรุบ

กรอบและรสชาติหวานอมเปรี้ยวของสตอเบอรี่อบแห้งตัดกับความหวานของน้ำตาลได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม
2. เพื่อเพิ่มตัวเลือกสินค้าใหม่ให้กับลูกค้าในการเลือกซื้อขนม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยให้ทางโรงแรมมีรายได้เพิ่มขึ้น
2. มีเมนูขนมเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้า

วัตถุดิบที่ใช้

1. น้ำตาลทราย	150	กรัม
2. กลูโคสไซรัป	200	กรัม
3. น้ำผึ้ง	50	กรัม
4. ไข่ขาว	2	ฟอง
5. อัลมอนด์อบ	200	กรัม
6. สตอเบอรี่อบแห้ง	200	กรัม

ขั้นตอนการทำงานเมนูอัลมอนด์และสตอเบอรี่อบแห้ง

1. เตรียมไข่ขาวลงในภาชนะขนาดกลางและตีไข่ขาวให้ตั้งยอด
2. ใส่น้ำผึ้งลงในกระทะอุ่นให้น้ำผึ้งอุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส
3. เมื่อน้ำผึ้งได้อุณหภูมิที่ต้องการนำน้ำผึ้งได้ลงไปนไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดแล้ว และตีต่อไปอีกสักพักให้น้ำผึ้งผสมเข้ากันดี
4. นำน้ำตาลและใส่น้ำที่ตวงไว้ลงไปเมื่อน้ำตาลละลายดีแล้ว ให้เติมกลูโคสและละลายต่อจนอุณหภูมิถึง 140 องศาเซลเซียส
5. เทน้ำเชื่อมลงในส่วนผสมของไข่ขาว ตีต่ออีก 2-3 นาที

6. หยุดตีและนำอัลมอนต์,สตรอเบอร์รี่อบแห้งที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากัน โดยใช้ช้อนไม้หรือไม้พายซิลิโคน

7. เตรียมถาดแม่พิมพ์ขนาด 8x8 นิ้ว เทนุกัดลงในถาดแม่พิมพ์และกดด้านบนเบาเพื่อให้เรียบเสมอกัน นำไปแช่ช่องฟรีส เมื่อนุกัดแข็งตัวแล้วสามารถตัดแบ่งตามขนาดที่ต้องการหรือใส่ห่อที่ออฟ

สรุปผลโครงการ

ผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ความพึงพอใจ โดยมีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 30 คน

ตารางที่ 1 แสดงร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
เพศ		
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
อื่นๆ	-	0.00
รวม	30	100.00
อายุ		
20-29 ปี	12	40.00
30-39 ปี	12	40.00
40 ปีขึ้นไป	6	20.00
รวม	30	100.00
วุฒิการศึกษา		
มัธยม	5	16.67
ปวช.	2	6.67
ปวส.	5	16.67
ปริญญาตรี	16	53.33
สูงกว่าปริญญาตรี	2	6.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ส่วนใหญ่เพศหญิงร้อยละ 60.00 โดยช่วงอายุ 20-29 ปีและช่วงอายุ 30-39 ปี ร้อยละ 40.00 ในส่วนของอาชีพกลุ่มตัวอย่างประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.33 พนักงานภายในโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท แผนกครัวเบเกอรี่ ร้อยละ 23.33 และวุฒิการศึกษาปริญญาตรีมากที่สุดร้อยละ 53.33

ผลการยอมรับความพึงพอใจของผู้ชิม

ขมนนุกัดอัลมอนต์และสตรอเบอร์รี่อบแห้งจากการทำแบบสอบถามทั้ง 5 ด้าน

รูปที่ 1 แสดงค่าเฉลี่ยทั้ง 5 ด้านของผลิตภัณฑ์



กลุ่มตัวอย่างความพึงพอใจต่อ กลิ่น มีค่าเฉลี่ย 4.30 ลำดับที่สองความพึงพอใจต่อ เนื้อสัมผัส(ความเหนียว) มีค่าเฉลี่ย 4.10 ลำดับที่สามความพึงพอใจต่อ สี มีค่าเฉลี่ย 4.07 ลำดับที่สี่ความพึงพอใจต่อ รสชาติ(ความหวาน) มีค่าเฉลี่ย 4.00 และลำดับสุดท้ายความพึงพอใจต่อ ความแปลกใหม่ มีค่าเฉลี่ย 3.90

ข้อเสนอแนะ

1. ลดปริมาณของเนยและน้ำผึ้งลงไป เนื่องจากใส่เนยและน้ำผึ้งมากเกินไปทำให้นุกัดมีความเหลวและไม่แข็งตัวตามที่ต้องการ เปลี่ยนจากการตั้งไว้ที่อุณหภูมิห้องให้แข็งตัวเป็นแช่ในช่องฟรีสเพื่อเร่งให้นุกัดมีการแข็งตัวที่เร็วขึ้น

2. ลดปริมาณน้ำตาลทราย เพิ่มปริมาณกลูโคสไซรัป เพื่อลดความหวานและเพิ่มความเหนียวของตัวนูกัก

บรรณานุกรม

กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬา, กระทรวง

การท่องเที่ยวและกีฬา. (2563).

COVID-19 กับผลกระทบต่อ

ท่องเที่ยวไทย สถานการณ์

การท่องเที่ยวของไทย ไตรมาส

1/2563. เข้าถึงได้จาก

<https://www.mots.go.th/download/>

TourismEconomicReport/4-

1TourismEconomicVol4.pdf

พิชญาดา เจริญจิต. (2560). *กำเนิดสตรอเบอร์รี่*

ผลไม้ข้ามชาติ. เข้าถึงได้จาก

[https://www.technologychaoban.co](https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_36531)

[m/bullet-news-today/article_36531](https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_36531)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนา

ปนันท. (2550). *Almond / อัลมอนด์.*

เข้าถึงได้จาก

www.foodnetworksolution.com

[/wiki/word/2612/ almond-อัลมอนด์](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2612/almond-อัลมอนด์)

ลี วรวิไล. (2555). *ประวัติศาสตร์ของน้ำตาล :*

ความหวานสร้างโลก. เข้าถึงได้จาก

<https://learningpune.org/2016/03/21>

[/sugar-history/](https://learningpune.org/2016/03/21/sugar-history/)

ศศิศา อธิวิจนะ. (2537). *ปัจจัยที่มีผลต่อการ*

ผลิตนูกัก. เข้าถึงได้จาก

<https://www.car.chula.ac.th/display>

[7.php?bib=b1513799](https://www.car.chula.ac.th/display/7.php?bib=b1513799)

Annika Bickhardt, Birgit Böhme and Harald

Rohm. (2021). *Pre-Crystallization of*

Nougat by Seeding with Cocoa Butter

Crystals Enhances the Bloom Stability of

Nougat Pralines. from

<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/5>

[/1056/htm](https://www.mdpi.com/2304-8158/10/5/1056/htm)

David Hopp. (2016). *When was Nougat*

invented? How was it developed?. from

[https://www.quora.com/When-was-](https://www.quora.com/When-was-Nougat-invented-How-was-it-developed)

[Nougat-invented-How-was-it-](https://www.quora.com/When-was-Nougat-invented-How-was-it-developed)

[developed](https://www.quora.com/When-was-Nougat-invented-How-was-it-developed)

French Food in the US. (2558). *Nougat of*

Montélimar. from

<https://frenchfoodintheus.org/752>

Gourish R Karanjalkar, Pramod Kumar

Singh and Vijay Bahadur. (2013).

Chemical and Sensory Evaluation of

Nougat Prepared from Guava (Psidium

Guajava L.). from

<https://www.researchgate.net>

[/publication/273708380_Chemical_](https://www.researchgate.net/publication/273708380_Chemical_and_Sensory_Evaluation_of_Nougat_Prepared_from_Guava_Psidium_Guajava_L_Cv_Allahabad_Safeda)

[and_Sensory_Evaluation_of_Nougat_](https://www.researchgate.net/publication/273708380_Chemical_and_Sensory_Evaluation_of_Nougat_Prepared_from_Guava_Psidium_Guajava_L_Cv_Allahabad_Safeda)

[Prepared_from_Guava_Psidium_](https://www.researchgate.net/publication/273708380_Chemical_and_Sensory_Evaluation_of_Nougat_Prepared_from_Guava_Psidium_Guajava_L_Cv_Allahabad_Safeda)

[Guajava_L_Cv_Allahabad_Safeda](https://www.researchgate.net/publication/273708380_Chemical_and_Sensory_Evaluation_of_Nougat_Prepared_from_Guava_Psidium_Guajava_L_Cv_Allahabad_Safeda)

MedThai. (2556). *21 สรรพคุณและ*

ประโยชน์ของอัลมอนด์. เข้าถึงได้

จาก [https://medthai.com/อัล](https://medthai.com/อัลมอนด์/)

มอนด์/

OpenRice TH Editor. (2560). *เรื่องราวความ*

หวานของ “แบะแซ”. เข้าถึงได้จาก

[https://th.openrice.com/th/bangkok/](https://th.openrice.com/th/bangkok/article/เรื่องราวความหวานของ-แบะ)

[article/เรื่องราวความหวานของ-แบะ](https://th.openrice.com/th/bangkok/article/เรื่องราวความหวานของ-แบะ)

[แซ-a6460](https://th.openrice.com/th/bangkok/article/เรื่องราวความหวานของ-แบะ)

Seed Of Hope. (2556). *ทราบหรือไม่ว่า – น้ำตาลที่*

รับประทานกันทั่วโลกมีกำเนิดในอินเดีย.

เข้าถึงได้ จาก [http://indian-way-of-](http://indian-way-of-life.blogspot.com)

[life.blogspot.com](http://indian-way-of-life.blogspot.com) /2013/05/blog-

[post_10.html](http://indian-way-of-life.blogspot.com)

Special food. (2564). *น้ำตาลชนิดต่างๆ กับการ*

ทำเบเกอรี่ และการเลือกซื้อ. เข้าถึงได้จาก

<https://specialfood.co.th/item/309>-น้ำตาล
ชนิดต่างๆ-กับการทำเบเกอรี่-และการ
เลือกซื้อ

TAMBAO books. (2019). *All kinds of nougat*.

from <https://www.tambao-books.com>

/page-nougat_english



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



ขนมมุกต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง
(Nougat Almond & Dried Strawberry)



สถานประกอบการ โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท
พนักงานที่ปรึกษาคูณณัฐวี รื่นอารมย์

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

ผู้จัดทำนางสาว พัทธษา พงษ์ทวี 59044400139 ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-19) ที่ต้องเนืองอวามมาซึ่ง 2 ปีทำให้ส่งผลกระทบต่อ โรงแรม โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา ได้รับผลกระทบด้านรายได้ด้วยเช่นกัน ทางผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่าร้านค้าของทางโรงแรมส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดมาจากฝรั่งเศส เช่น Millefeuille, Macaron, Apple Tarte Tatin เป็นต้น จึงได้มีการค้นคว้าหาข้อมูลขนมที่สามารถทานคู่กับชาหรือกาแฟ และมีสูตรของทางฝรั่งเศสจนได้พบกับ “ขนมมุกต์” และนำมาคิดแปลงเป็นสูตรของตัวเองเพื่อสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม ซึ่งทางผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลิตภัณฑ์โครงการสหกิจนี้จะมีส่วนช่วยในการช่วยเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และสามารถเพิ่มตัวเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกซื้อขนมได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม
2. เพื่อเพิ่มตัวเลือกสินค้าใหม่ให้กับลูกค้าในการเลือกซื้อขนม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยให้ทางโรงแรมมีรายได้เพิ่มขึ้น
2. มีเมนูขนมเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้า
3. สามารถนำไปเป็นสินค้าเพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับตนเอง

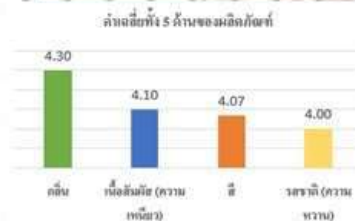
สรุปผลของโครงการ

ผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อขนมมุกต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง จำนวน 30 ชุด แก่บุคคลทั่วและพนักงานภายใน โรงแรมแทนครีวเบเกอร์จึงได้ผลสำรวจดังต่อไปนี้ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ส่วนใหญ่เพศหญิงร้อยละ 60.00 โดยช่วงอายุ 20-29 ปี และช่วงอายุ 30-39 ปี ร้อยละ 40.00 ในส่วนของอาชีพกลุ่มตัวอย่างประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 23.33 พนักงานภายในโรงแรมแทนครีวเบเกอร์วี ร้อยละ 23.33 และวุฒิกการศึกษาปริญญาตรีมากที่สุดร้อยละ 53.33

ขั้นตอนและวิธีการทำขนมมุกต์อัลมอนด์และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง

1. เตรียม ไข่ขาวลงในภาชนะขนาดกลางและตีไข่ขาวให้ตั้งยอด
2. ใส่น้ำที่ลงในกระทะอุ่นให้นำน้ำตาลหุ้มน้ำ 120 กรัมคาเชลเชิยส
3. เมื่อน้ำตั้ง ได้ดูหุ้มน้ำที่ต้องการนำน้ำตาลไปลงในไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดแล้ว และตีต่อไปอีกสักพักให้น้ำที่ผสมเข้ากันดี
4. นำน้ำตาลและใส่น้ำที่ควงไว้ลงไปเมื่อน้ำตาลละลายดีแล้วให้เติมเกลือและใส่น้ำตาลจนดูหุ้มน้ำถึง 140 องศาเซลเซียส
5. เทน้ำเชื่อมลงในส่วนของผสมของไข่ขาว ตีต่ออีก 2-3 นาที
6. หยดสีและนำอัลมอนด์, สตรอเบอร์รี่อบแห้งที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากันโดยใช้ร่อนไม้หรือไม้พายซิลิโคน
7. เตรียมถาดแม่พิมพ์ขนาด 8x8 นิ้ว เทมุกต์ลงในถาดแม่พิมพ์และกดค้ำบนเบาๆเพื่อให้เรียบเสมอกัน นำไปแช่ช่องฟรีสเมื่อบุกต์แข็งตัวแล้วสามารถตัดแบ่งตามขนาดที่ต้องการหรือใส่ห่อที่อาจใช้เป็นอันเสร็จ

แสดงค่าเฉลี่ยทั้ง 5 ด้านของผลิตภัณฑ์



กลุ่มตัวอย่างความพึงพอใจต่อ กลิ่น มีค่าเฉลี่ย 4.30 ลำดับที่สองความพึงพอใจต่อ เนื้อสัมผัส(ความเหนียว) มีค่าเฉลี่ย 4.10 ลำดับที่สามความพึงพอใจต่อ สี มีค่าเฉลี่ย 4.07 ลำดับที่สี่ความพึงพอใจต่อ รสชาติ(ความหวาน) มีค่าเฉลี่ย 4.00 และลำดับสุดท้ายความพึงพอใจต่อ ความแปลกใหม่ มีค่าเฉลี่ย 3.90



ภาคผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	19 ก.ค - 26 ก.ค	- ทำ Chocolate Ganache - ทำขนมคาราเมล - ทำ Macaron/Macaroons - ใช้น้ำนมที่ผ่านการกรอง - The Station ทำขนมเค้ก - ใช้น้ำนมที่กรอง souffle / French toast Almond - ใช้น้ำ blueberry sauce - ทำ Cocoa Jelly - ทำ Cream brulee	ณัฐชยา	ณัฐชยา
2	27 ก.ค - 31 ก.ค	- Presentation ทำขนมเค้ก / muffin / french toast - Training program : What moved my cheese - ทำขนมเค้ก / ใช้น้ำนมที่กรอง - ทำ Butter cake / Chocolate cake	ณัฐชยา	ณัฐชยา
3	31.8 - 7.9	- ทำขนมเค้ก / ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง	ณัฐชยา	ณัฐชยา
4	10.9 - 14.9	- ทำ Ice-cream vanilla - ใช้น้ำนมที่กรอง - ทำ Pastry Cream - ใช้น้ำนมที่กรอง - ทำ Green tea Cookie - ใช้น้ำนมที่กรอง - ทำ Pancake	ณัฐชยา	ณัฐชยา
5	17.9 - 21.9	- ทำ English Muffin - ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง - ทำ Pancotta - ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง	ณัฐชยา	ณัฐชยา
6	24.9 - 30.9	- ทำ Chocolate Cookie - ทำ Pancotta - ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง - ใช้น้ำนมที่กรอง	ณัฐชยา	ณัฐชยา
7	1.10 - 5.10			
8	8.10 - 14.10			
9	22.10 - 26.10			
10	29.10 - 2.11	เขียนทำสื่อประชาสัมพันธ์ เนื้อหาจากสื่อประชาสัมพันธ์		
11	5.11 - 9.11	รับเข้า คิวอาร์โค้ด - 19		
12	12.11 - 16.11			
13	19.11 - 23.11			
14	26.11 - 30.11			

ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล นางสาวณัชชา พงษ์ทวี
รหัสนักศึกษา 5904400139
การศึกษาปัจจุบัน มหาวิทยาลัยสยาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 4 (หลักสูตร 4 ปี)
ที่อยู่ คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม
22 ซ.เลียบคลองภาษีเจริญฝั่งใต้ 5 เขตหนองแขม
แขวงหนองแขม กรุงเทพมหานคร 10160
เบอร์โทรศัพท์ 083-8044970
E-mail nutcha.pongtawee1996@gmail.com

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล นางสาวณัชชา พงษ์ทวี
รหัสนักศึกษา 5904400139
การศึกษาปัจจุบัน มหาวิทยาลัยสยาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 4 (หลักสูตร 4 ปี)
ที่อยู่ คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม
22 ซ.เลียบคลองภาษีเจริญฝั่งใต้ 5 เขตหนองแขม
แขวงหนองแขม กรุงเทพมหานคร 10160
เบอร์โทรศัพท์ 083-8044970
E-mail nutcha.pongtawee1996@gmail.com