



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

อาหารไทยเชิงโมเลกุล

Molecular Thai Food

โดย

นาย พีรพล ปานจร

เลขทะเบียน 5704400248

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ : อาหารไทยเชิงโมเลกุล Molecular Thai Food

รายชื่อผู้จัดทำ : นาย พีรพล ปานจร

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การโรงแรมและ  
ท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560



คณะกรรมการการสอบโครงการ

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ)

ศุภกิจ จันทรโษัมณี พนักงานที่ปรึกษา

(นาย ศุภกิจ จันทรโษัมณี)

.....กรรมการกลาง

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ	: อาหารไทยเชิงโมเลกุล
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นาย พีรพล ปานจร
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

### บทคัดย่อ

โครงการเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงาน โครงการสหกิจศึกษาตามหลักสูตรของภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวเป็น ประจำปีการศึกษา 2/2560 ระดับปริญญาตรี โดยผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในแผนกครัวไทย ณ โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท โดยมีหน้าที่รับผิดชอบหลัก คือ การจัดเตรียมวัตถุดิบ และ การประกอบอาหารในช่วงอาหารเช้าให้แก่ลูกค้า สืบเนื่องจากลูกค้าของโรงแรมส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ ทางผู้จัดทำจึงมีความสนใจที่จะทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารไทย หลังจากที่ได้คำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารเชิงโมเลกุล ทางผู้จัดทำได้ทำการศึกษา ค้นคว้า และ ทำการทดลอง โดยเลือกเมนูเมี่ยงคำ ในการนำมาประยุกต์ด้วยวิธีการทำอาหารเชิง โมเลกุล ซึ่งโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำอาหารไทยมา ประยุกต์ และ สร้างมูลค่าเพิ่ม ให้เกิดความน่าสนใจ รวมถึงการนำเสนอความแปลกใหม่ในการรับประทานเมี่ยงคำให้กับชาวต่างชาติ

จากการทดลองทำอาหารไทยเชิงโมเลกุล โดยการประยุกต์น้ำเมี่ยงคำ ผลปรากฏว่าจากการทดลองทำด้วยวิธีรีเวิร์สสเฟิรริฟิเคชัน (Reverse Spherification) ในขั้นตอนแรกการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำให้น้ำเมี่ยงคำ โดยการนำสารละลายแคลเซียมแลคเตด ผสมลงในน้ำเมี่ยงคำที่ความเข้มข้น 1.0 กรัม/ 100 มิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 10 นาที และนำไปแช่แข็งในพิมพ์ซิลิโคนเพื่อทำการขึ้นรูปที่สวยงาม โดยนำไปผ่านกระบวนการขึ้นรูปในน้ำที่ได้ผสมโซเดียมแอลจินेट ที่มีความเข้มข้น 0.5 กรัม/ 100 มิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 10 นาทีเช่นกัน ผลปรากฏว่า น้ำเมี่ยงคำที่ผ่านกระบวนการขึ้นรูปมาแล้วนั้นจะมีลักษณะทางกายภาพคล้ายเจล มีความแปลกใหม่ หลังจากนั้นทางผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยได้ให้กลุ่มตัวอย่าง ได้ทดลองชิมเมนูเมี่ยงคำที่ใช้วิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล และดำเนินการแจกแบบสอบถาม ซึ่งกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานในแผนกครัวต่างๆ จำนวน 30 คน ซึ่ง ความคิดเห็นส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก ส่วนในด้านลักษณะปรากฏ กลิ่นของอาหาร และ เนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง และ ในส่วนของรสชาติของอาหาร กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับ

น้อย เนื่องจากรสชาติของน้ำเมี่ยงคำเจือจางลง จากการผ่านกระบวนการทำอาหารเชิงโมเลกุล ซึ่ง  
ทางผู้จัดทำจะนำไปแก้ไข และ พัฒนาต่อไป

คำสำคัญ : รีเวิร์สเฟิซริฟิเคชัน / เมี่ยงคำ / แอลจินต/ แลคเตด / อาหารเชิงโมเลกุล



**Research Title** : Molecular Thai Food  
**Credits** : 5  
**By** : Mr. Pheeraphon Panjhon  
**Advisor** : Miss Pimpitcha Lerdsakulphasuk  
**Degree** : Bachelor of Arts  
**Major** : Hotel  
**Faculty** : Liberal Arts  
**Semester / Academic year** : 2/2017

### **Abstract**

In the cooperative education project entitled “Molecular Thai Food” the author aims to develop a modern Thai food menu, add value to Thai food, and present the novelty of Thai food to foreigners. In addition, “Mieng-Kam” was the traditional Thai food menu that popularly serves as an appetizer dish. Molecular gastronomy is a branch of food science that utilizes the principles of chemistry, physics and biology to develop delicious food that can be presented in new and interesting way such as solid cocktails, fruit jelly caviar, or vegetable foams and bubbles.

For Thai molecular Mieng Kam, the author was used the reverse spherification method to make Mieng kam sauce in a form of jelly caviar. After that, 30 sets of questionnaires were conducted to explore the satisfaction of this project. And the result showed that most of the respondents were satisfied with the creativity and its appearance but its taste was diluted, the development was still needed.

**Keywords:** Reverse Spherification/ MiengKhum/ Molecular Gastronomy

Approved by  
.....

กิตติกรรมประกาศ  
(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. นาย สุรกิจ จันทร์ไฉวมณี
2. นาง พราวพิลาส วัฒนเรืองรอง
3. อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นาย พีรพล ปานจร

18 พฤษภาคม 2561

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 แคลเซียม แลคเตต (Calcium lactate)	3
2.2 โซเดียม อัลจิเนต (Sodium Alginate)	4
2.3 วิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy)	5
2.4 เมี่ยงคำ	6
2.5 ใบชะพลู	7
2.6 มะพร้าว	8
2.7 ถั่วลิสง	9
2.8 หอมแดง	10
2.9 ขิง	11
2.10 มะนาว	12
2.11 พริกขี้หนู	13
2.12 ตะไคร้	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	15
3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	15
3.2 ลักษณะสถานประกอบการ/ผลิตภัณฑ์/การให้บริการหลักขององค์กร	16
3.3 รูปแบบการจัดองค์การ	28
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	29
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา	30
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	31

	หน้า
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	31
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	31
<b>บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน</b>	<b>34</b>
4.1 วัตถุประสงค์ทั้งหมด	34
4.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน	39
4.3 ผลการคิดต้นทุนการผลิต	47
4.4 การเก็บข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถาม	49
4.5 สรุปผลการทดลอง	55
<b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ</b>	<b>56</b>
5.1 สรุปผลโครงการ	56
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	57





## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 อาหารเชิงโมเลกุล	3
รูปภาพที่ 2.2 โซเดียม อัลจิเนต (Sodium Alginate)	4
รูปภาพที่ 2.3 แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate)	5
รูปภาพที่ 2.4 เมียงคำ	6
รูปภาพที่ 2.5 ใบชะพลู	7
รูปภาพที่ 2.6 มะพร้าว	8
รูปภาพที่ 2.7 ถั่วลิสง	9
รูปภาพที่ 2.8 หอมแดง	10
รูปภาพที่ 2.9 จิง	11
รูปภาพที่ 2.10 มะนาว	12
รูปภาพที่ 2.11 พริกขี้หนู	13
รูปภาพที่ 2.12 ตะไคร้	14
รูปภาพที่ 3.1 สัญลักษณ์โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท	15
รูปภาพที่ 3.2 บรรยากาศภายใน โรงแรม	15
รูปภาพที่ 3.3 แผนที่บริเวณโรงแรม	16
รูปภาพที่ 3.4 Deluxe Premier Garden Room	17
รูปภาพที่ 3.5 Junior Premier Suite Room	18
รูปภาพที่ 3.6 Deluxe Premier River View Room	18
รูปภาพที่ 3.7 Deluxe premier River Front Room	19
รูปภาพที่ 3.8 Family Suite Room	19
รูปภาพที่ 3.9 Junior premier River View Suite Room	20
รูปภาพที่ 3.10 Anantara River Front Suite Room	20
รูปภาพที่ 3.11Cruise Stater Room	21
รูปภาพที่ 3.12 Anantara Spas	22
รูปภาพที่ 3.13 Benihana	23
รูปภาพที่ 3.14 Brio	24
รูปภาพที่ 3.15 Trader-Vic's	24
รูปภาพที่ 3.16 Riverside Terra	25
รูปภาพที่ 3.17 The Market	25
รูปภาพที่ 3.18 Loynam Bar	26

	หน้า
รูปภาพที่ 3.19 Longtail Bar	26
รูปภาพที่ 3.20 Numero Uno Café	27
รูปภาพที่ 3.21 Manohra Cruises	27
รูปภาพที่ 3.22 แผนผังผู้บริหารของโรงแรมในเครือ อนันตรา	28
รูปภาพที่ 3.23 นาย พีรพล ปานจร ผู้ปฏิบัติงาน	29
รูปภาพที่ 3.24 นาย สุรกิจ จันทร์โฮ้วมณี ผู้จัดการผู้ปฏิบัติงาน	30
รูปภาพที่ 4.1 วัตถุดิบ	33
รูปภาพที่ 4.2 นำน้ำเมี่ยงไปกรองให้เหลือแต่น้ำ	35
รูปภาพที่ 4.3 นำน้ำเมี่ยงมาผสมกับ แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate) เติใส่พิมพ์และนำไปแช่เย็น	35
รูปภาพที่ 4.4 นำน้ำเปล่ามาผสมกับ โซเดียม อัลจีเนต (Sodium Alginate)	36
รูปภาพที่ 4.5 นำน้ำเปล่ามาผสมกับ แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate)	36
รูปภาพที่ 4.6 นำน้ำเมี่ยงที่แช่แข็งไว้ไปใส่ลงในชามน้ำเปล่าที่ผสม โซเดียม อัลจีเนต (Sodium Alginate)	37
รูปภาพที่ 4.7 นำไปแช่ในชามน้ำเปล่าที่ผสม แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate) ประมาณ 3 นาที	37
รูปภาพที่ 4.8 เมื่อเจลคงตัวเป็นรูปร่าง ก็นำไปแช่ในชามน้ำเปล่าประมาณ 3 นาที	38
รูปภาพที่ 4.9 นำมาประกอบอาหารและตกแต่งให้สวยงาม	38
รูปภาพที่ 4.10 นำมาประกอบอาหารและตกแต่งให้สวยงาม	38

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.7 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน	31
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของเครื่องเมียงคำ (Molecular Thai Food)	33
ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมของเครื่องปรุงรสน้ำเมียง (Molecular Thai Food)	34
ตารางที่ 4.3 สารที่ใช้ในการประกอบน้ำเมียง	34
ตารางที่ 4.4 การคิดต้นทุนการผลิตเครื่องเมียงคำ	39
ตารางที่ 4.5 การคิดต้นทุนการผลิตน้ำเมียง	39
ตารางที่ 4.6 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกเพศ	41
ตารางที่ 4.7 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกอายุ	42
ตารางที่ 4.8 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกแผนก	42
ตารางที่ 4.9 ผลการวิจัยแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อ อาหารไทยเชิง โมเลกุล	43
ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจต่อลักษณะปรากฏของอาหาร	43
ตารางที่ 4.11 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของอาหาร	44
ตารางที่ 4.12 ความพึงพอใจด้านรสชาติของอาหาร	44
ตารางที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อเนื้อสัมผัสของอาหาร	45
ตารางที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ของอาหาร	45

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกครัวไทย ณ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร โดยหน้าที่ของผู้จัดทำ คือ การจัดเตรียมวัตถุดิบเช่น การหั่นผักในแบบต่างๆ เพื่อใช้สำหรับผัดอาหาร, หมักเนื้อหมูหรือไก่สำหรับย่าง เพื่อบริการลูกค้าที่เข้าพักในช่วงอาหารเช้า (Breakfast) โดยระหว่างการปฏิบัติงาน ผู้จัดทำได้รับการดูแลและสอนงานจาก คุณ สุรกิจ จันทร์โอ้วมณี ซึ่งเป็นพนักงานที่ปรึกษาในแผนกครัวไทย ในส่วนของโครงการทางผู้จัดทำได้ปรึกษาและขอคำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาถึงหัวข้อที่น่าสนใจในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา ซึ่งทางพนักงานที่ปรึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะในเรื่องของ อาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy) ว่าเป็นวิธีการทำอาหารที่น่าสนใจและยังไม่ได้มีการนำมาประยุกต์ใช้กับอาหารไทย ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้ทำการค้นคว้า ศึกษาถึงข้อมูลของวิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy) รวมถึงเมนูอาหารไทยต่างๆ ที่ทางโรงแรมได้นำเสนอแก่ลูกค้าชาวต่างชาติ ซึ่งเมนูอาหารไทยและขนมไทยที่ทางผู้จัดทำได้ให้ความสนใจคือ ข้าวเหนียวมะม่วง ต้มยำกุ้ง น้ำพริกกะปิ ต้มข่าไก่ และเมี่ยงคำ หลังจากนำเสนอหัวข้อโครงการสหกิจศึกษาเพื่อขอคำชี้แนะจากทางอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ในส่วนของเมนูที่น่าสนใจซึ่งผู้จัดทำได้รับคำแนะนำในเรื่องของการเลือกเมนูที่ชาวต่างชาติไม่คุ้นเคย และมีวิธีการรับประทานแบบดั้งเดิม ได้นำมาประยุกต์ด้วยวิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล เพื่อสร้างความน่าสนใจให้กับเมนูอาหารไทยรวมถึงลดปัญหาและเพิ่มความสะดวกสบายในการรับประทาน

ดังนั้นทางผู้จัดทำพบว่าเมนูเมี่ยงคำ ที่จัดเสิร์ฟให้แก่แขกบนเรือมโนราห์ เป็นเมนูที่น่าสนใจในการนำมาประยุกต์ด้วยวิธีทำอาหารเชิงโมเลกุล เนื่องจากตัวน้ำเมี่ยงมีความเหนียวข้น และยังด้วยวิธีการรับประทานที่ต้องมีการตักราดรวมถึงการกะปริมาณในแต่ละคำ หากนำตัวน้ำเมี่ยงคำมาทำเป็นอาหารเชิงโมเลกุลน่าจะสามารถความแปลกใหม่ให้กับอาหารไทย อีกทั้งยังช่วยให้ชาวต่างชาติสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น ไม่หกเลอะเทอะ และยังสามารถคำนวณน้ำเมี่ยงคำให้พอดีในแต่ละคำได้

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาและนำวิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุลมาประยุกต์ใช้ในการทำเมนูเมียงคำให้มี  
ความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

1.2.2 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อความแปลกใหม่ในอาหารไทย

## 1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่                      โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร สอร์ท

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร                  พนักงานผู้เชี่ยวชาญและหัวหน้าแผนก

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา                        8 มกราคม 2561 ถึง 30 เมษายน 2561

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหา                      จากการสอบถามพนักงานที่ปรึกษาและการเก็บ  
แบบสอบถามจากพนักงานในแผนกต่าง ๆ เช่น ครีวไทย ครีวร้อน ครีวเย็น ครีวจีน และ  
ครีวอินเดีย จำนวน 30 ชุด

## 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 เพิ่มทางเลือกในการรับประทานอาหารให้แก่ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ

1.4.2 สร้างความน่าสนใจและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทยพื้นบ้าน

1.4.3 เพื่อทดลองนำการทำอาหารเชิงโมเลกุลมาประยุกต์ใช้กับอาหารไทย

## บทที่ 2

### 2.1 แคลเซียม แลคเตต (Calcium lactate)



รูปภาพที่ 2.1

ที่มาของรูป <http://www.siamchemi.com>

ข้อมูล <https://tci-thaijo.org> กล่าวถึง แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) ไว้ดังต่อไปนี้

แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) มีลักษณะทางกายภาพเป็นผลึกเกลือ ทางคลินิกใช้เป็นยาบำบัดรักษาผู้ป่วยที่มีภาวะขาดธาตุแคลเซียม กระบวนการเกิดแคลเซียมแลคเตตตามธรรมชาติได้จากการทำปฏิกิริยาระหว่างกรดแลคติก (Lactic Acid) ร่วมกับแคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium Carbonate) อีกทั้งจัดเป็นสารอาหารที่พบได้ในผลิตภัณฑ์จำพวกเนยแข็ง (Cheese) ต่างๆ ซึ่งในอุตสาหกรรมอาหารได้มีการนำแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) มาเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากน้ำตาล และสร้างจุดเด่นในการขายโดยระบุว่าไม่ทำให้ฟันผุด้วยมีสารแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) คอยเสริมสร้างเคลือบฟัน นอกจากนี้ในบางสูตรยังนำเอาสารแคลเซียมแลคเตตมาเป็นส่วนประกอบของยาลดกรดอีกด้วย

ปกติยาแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) จะปลดปล่อยธาตุแคลเซียมให้ร่างกายประมาณ 13% เท่านั้น ดังนั้นการบริโภคยาในกลุ่มแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) อาจต้องรับประทาน 2 - 3 ครั้งต่อวันเพื่อให้ร่างกายได้รับแคลเซียมอย่างพอเพียง ยาแคลเซียมแลคเตต (Calcium Lactate) สามารถถูกดูดซึมเข้าสู่ร่างกายจากลำไส้เล็ก เมื่อเข้าสู่กระแสเลือดก็จะถูกร่างกายนำไปซ่อมแซมกระดูกและรักษาสมดุลของเกลือแคลเซียมในเลือด แคลเซียมส่วนเกินจะถูกขับออกมากับปัสสาวะ และบางส่วนจะถูกขับออกมากับน้ำดี

## 2.2 โซเดียม อัลจิเนต (Sodium Alginate)



รูปภาพที่ 2.2

ที่มาของรูป [www.kaidee.com](http://www.kaidee.com)

ข้อมูลจาก <https://tci-thaijo.org> ได้กล่าวถึง โซเดียมอัลจิเนต(Sodium Alginate) ดังต่อไปนี้

โซเดียมอัลจิเนต (Sodium Alginate) เป็นสารไฮโดรคอลลอยด์ (Hydrocolloid) มีคุณสมบัติสร้างความข้นและหนืด เมื่อถูกผสมลงในอาหารและสามารถขึ้นรูปหรือคงรูปร่างในลักษณะเจลเมื่อทำปฏิกิริยาร่วมกับแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) ซึ่งเป็นเจลที่ทนต่อความร้อน (Thermoirreversible Gel) หรือไม่เปลี่ยนรูปร่างเมื่อได้รับความร้อน จัดอยู่ในสารประเภทเดียวกับพวกผงวุ้น เจลาติน คาร์ราจีแนน กวักัม และแป้ง นอกจากนี้โซเดียมอัลจิเนต (Sodium Alginate) ยังใช้เป็นสารเพิ่มความคงตัวให้กับ ไอศกรีม น้ำสลัด และใช้เป็นสารเพิ่มความคงตัวให้กับโฟม

โซเดียม อัลจิเนต (Sodium Alginate) สกัดได้จากผนังเซลล์ของสาหร่ายสีน้ำตาล (Brownalgae) และผ่านกระบวนการทำแห้งจึงมีลักษณะเป็นผง

## 2.3 วิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy)



รูปภาพที่ 2.3

ที่มาของรูป <http://www.bangkokbiznews.com>

ข้อมูล <https://tci-thaijo.org> ได้กล่าวถึงอาหารเชิงโมเลกุล(Molecular Gastronomy) ดังต่อไปนี้

อาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy) คือ ศาสตร์ที่นำเอาหลักการทางวิทยาศาสตร์ เคมีและฟิสิกส์ ซึ่งเกิดขึ้นในการประกอบอาหาร ที่อยู่เบื้องหลังการเปลี่ยนรูปของวัตถุดิบ มาใช้ การเกิดขึ้นมาของศาสตร์ดังกล่าวเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยผลักดันให้บรรดาพ่อครัวยุคใหม่ตื่นตัวในการ สร้างนวัตกรรมและรังสรรค์อาหารจานใหม่ด้วยประดิษฐ์กรรมที่น่าตื่นตาตื่นใจยิ่งขึ้น

2.3.1 หลักในการสร้าง Spherification มีอยู่ 2 ส่วนหลักๆ คือ

1. อ่างของเหลวที่ไว้ใส่และสร้างรูปทรง โดยมีส่วนผสมของแคลเซียม แลคเตด (calcium lactate)ไว้สำหรับของเหลวที่เราจะทำให้เกิดรูปทรง หรือก็คือ น้ำเปล่าที่ผสม แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate) ลงไป

2. น้ำผลไม้หรือของเหลวมีรสชาติตามที่เรต้องการ โดยต้องปราศจากแคลเซียม และน้ำตาลในส่วนผสมต่อจากนั้นนำไปผสมกับ โซเดียม อัลจิเนต (Sodium Alginate) เมื่อผสมเสร็จแล้วทิ้งไว้ให้ฟองอากาศหายไปและจึงนำไปใส่ลงในน้ำเปล่าที่ผสม แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate)

2.3.2 อัตราส่วนที่นิยมในการผสมโซเดียม อัลจิเนต (Sodium Alginate) อยู่ที่ประมาณ 0.5% ต่อปริมาณของเหลว เช่นเดียวกับ แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate) ที่อยู่ประมาณ 1% ต่อปริมาณของเหลว



2.3.3 วิธีการรีเวิร์สสเฟิรฟิเคชัน(Reverse Spherification) เป็นวิธีการทำอาหารในเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy) ที่จัดอยู่ในกลุ่มเทคโนโลยีอาหารสมัยใหม่(Modern Cuisine Technology) ซึ่งกำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน และยังเป็นวิธีการขึ้นรูปอาหารที่มีประสิทธิภาพเป็นอย่างมาก

## 2.4 เมียงคำ



รูปภาพที่ 2.4

ที่มาของรูป [www.patampatan.com](http://www.patampatan.com)

ข้อมูลจาก [www.doctor.or.th](http://www.doctor.or.th) (2559) ได้กล่าวถึง ได้กล่าวถึง เมียงคำ ไว้ดังต่อไปนี้

เมียงคำเป็นอาหารว่างที่มีมานาน นิยมใช้เป็นอาหารสำหรับการสังสรรค์ ในหมู่ครอบครัว และในหมู่เพื่อน จะประกอบไปด้วยเครื่องเมียงคำและน้ำเมียงคำ ได้แก่ มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง ถั่วลิสง มะนาว ชিং หอมแดง และพริกชี้หนู ส่วนที่เป็นน้ำเมียงประกอบด้วย น้ำตาลปีบ น้ำปลา กะปิ ข่า หอมแดง ชিংแก่ กุ้งแห้งป่นและใบที่ไซ้ห่อได้แก่ ใบทองหลาง ใบชะพลูและกลีบบัวหลวง

เมียงคำเป็นอาหารที่มีครบทุกรส วัตถุดิบหาได้ง่าย วิธีทำไม่ยุ่งยาก อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเมียงคำประกอบไปด้วยพืชผักสมุนไพรหลายชนิด จึงเป็นของว่างที่มีประโยชน์ในส่วนของการมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงจากชিং หอมแดง มะนาว ใบชะพลู ใบทองหลาง โดยเฉพาะใบชะพลูจะมีบีตาแคโรทีนสูง นอกจากนี้เมียงคำยังเป็นของว่างที่ให้ใยอาหารได้ดี จึงมีประโยชน์ต่อระบบขับถ่ายของร่างกาย

## 2.5 ใบชะพลู



รูปภาพที่ 2.5

ที่มาของรูป [www.thaicuisinenetwork.com](http://www.thaicuisinenetwork.com)

ข้อมูล <http://www.tnews.co.th> (2560) ได้กล่าวถึง ชะพลู หรือ ช้ำพลู ดังต่อไปนี้

ชะพลู หรือ ช้ำพลู เป็นพืชในวงศ์ (Piperaceae) มักสับสนกับพลู แต่ใบรสไม่จัดเท่าพลูและมีขนาดเล็กกว่า ชะพลูเป็นพันธุ์ไม้ที่ชอบพื้นที่ลุ่ม มีความชื้น ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการปักชำ โดยการเลือกกิ่งที่มีใบอ่อนและใบแก่ เด็ดใบแก่ออกและนำไปปักชำได้

### 2.5.1 ประโยชน์ของใบชะพลู

1. ใบชะพลู มีรสเผ็ดร้อน ช่วยทำให้เจริญอาหารมากยิ่งขึ้นต่อต้านอนุมูลอิสระ
2. ช่วยบำรุงและรักษาสายตา ช่วยในการมองเห็น
3. ช่วยบำรุงและรักษาสายตา ช่วยในการมองเห็นต้น
4. ช่วยยับยั้งและชะลอการขยายตัวของเซลล์มะเร็ง
5. ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน และช่วยป้องกันการเกิดโรคกระดูกพรุน

## 2.6 มะพร้าว



รูปภาพที่ 2.6

ที่มาของรูป [www.patampatan.com](http://www.patampatan.com)

ข้อมูลจาก <http://www.okmd.or.th> (2559) ได้กล่าวถึงมะพร้าว ดังต่อไปนี้

มะพร้าว เป็นพืชยืนต้นที่จัดอยู่ในตระกูลปาล์ม ใบมีลักษณะเป็นใบประกอบเหมือนขนนก ประกอบไปด้วยเปลือกนอกใยมะพร้าวกะลามะพร้าวและชั้นสุดท้ายคือเนื้อมะพร้าว ซึ่งภายในจะมี น้ำ มะพร้าวถ้าถูกมะพร้าวแก่มากเนื้อมะพร้าวจะดูดเอาน้ำมะพร้าวไปหมด รายชื่อพันธุ์มะพร้าวต่างๆ ได้แก่ มะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวทะเล มะพร้าวไฟ มะพร้าวซอ มะพร้าวกะทิ มะพร้าวพวงร้อย มะพร้าวมลายูสีเหลืองต้นเดี่ยว มะพร้าวเป็นผลไม้ที่นิยมกันอย่างมากในบ้านเราคุณสมบัติเด่น ๆ ของมะพร้าวก็คือ ส่วนต่างๆของมะพร้าวสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หมดไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหวาน เพื่อบำรุงสุขภาพ และรักษาอาการหรือโรคต่าง ๆ รวมไปถึงการผลิตน้ำมันมะพร้าว กะทิ น้ำตาล และยังรวมไปถึง การทำ สิ่งประดิษฐ์ต่าง ๆ ขึ้นมาใช้สอย

### 2.6.1 ประโยชน์ของมะพร้าว

1. มะพร้าวอ่อน นอกจากรับประทานสดแล้วยังนำมาทำเป็นวุ้นมะพร้าวและมะพร้าวเผา ส่วนประกอบในอาหารคาวหวาน เป็นต้น
2. มะพร้าวแก่ สามารถนำมาแปรรูปเป็นน้ำกะทิสด, น้ำมันมะพร้าวและน้ำมันใบโอดีเซล
3. กากที่เหลือจากการคั้นน้ำกะทิสสามารถนำไปใช้ทำเป็นอาหารสัตว์ได้ (กากมะพร้าว)

## 2.7 ถั่วลิสง



รูปภาพที่ 2.7

ที่มาของรูป [www.sukkaphap-d.com](http://www.sukkaphap-d.com)

ข้อมูลจาก <https://th.wikipedia.org> (2559) ได้กล่าวถึงถั่วลิสง ดังต่อไปนี้

ถั่วเป็นพืชตระกูลถั่วที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย เป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีแหล่งกำเนิดบริเวณแถบอเมริกาใต้ซึ่งปัจจุบันเป็นภาคตะวันออกของประเทศโบลิเวีย และปลูกกันทั่วไปในเขตร้อนและกึ่งร้อน ถั่วลิสงมีลักษณะที่แตกต่างจากพืชวงศ์เดียวกันคือออกดอกเหนือดินแต่ติดฝักใต้ดิน

### 2.7.1 ประโยชน์ของถั่วลิสง

ถั่วลิสงเป็นพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเป็นแหล่งของโปรตีนและพลังงาน โดยมีโปรตีนเทียบเท่ากับถั่วแดง ถั่วดำ และถั่วเขียว แต่น้อยกว่าถั่วเหลือง และยังมีกรดอะมิโนอีกหลายชนิดที่จำเป็นต่อร่างกาย ถั่วลิสงมีสารอาหารมากกว่า 30 ชนิด มีโปรตีนมากกว่าถั่วเปลือกแข็งชนิดอื่น ๆ ให้โซเดียมต่ำ มีไขมันไม่อิ่มตัวน้อยและยังปราศจากคอเลสเตอรอลด้วย

## 2.8 หอมแดง



รูปภาพที่ 2.8

ที่มาของรูป <http://www.mamaexpert.com>

ข้อมูลจาก <https://th.wikipedia.org> (2560) ได้กล่าวถึง หอมแดง ดังต่อไปนี้

หอมแดง" (Shallot) เป็นผัก สมุนไพรที่เราคุ้นเคยเป็นประจำ เพราะคนไทยนิยมนำมาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหาร อีกทั้งเป็นเครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้ในเครื่องแกงเผ็ด และแกงประเภทอื่นๆ หรือแม้แต่ซอยบางๆ ใส่ในไข่เจียวก็อร่อย จะใส่เป็นเครื่องปรุงของน้ำชุบก็หอมหวานชวนกิน หรือใส่เป็นส่วนผสมในน้ำพริกได้หลากหลาย เป็นต้น เพราะฉะนั้นใครที่ได้กินหอมแดงเป็นประจำ ก็เท่ากับได้รับยาบำรุงสุขภาพอยู่เสมอ

### 2.8.1 ประโยชน์ของหอมแดง

1. ช่วยแก้หวัด รักษาอาการคัดจมูก หายใจติดขัด ลดน้ำมูก และลดไข้จากอาการหวัด
2. หอมแดง ช่วยเสริมสร้างความจำ
3. ช่วยแก้ท้องอืด, ช่วยเจริญอาหาร, ช่วยป้องกันแบคทีเรีย, ปรับสมดุลในร่างกาย, ป้องกันมะเร็งได้, อาการไอเรื้อรัง,



## 2.9 จิง



รูปภาพที่ 2.9

ที่มาของรูป [www.health.hajjai.com](http://www.health.hajjai.com)

ข้อมูลจาก <https://th.wikipedia.org> (2560) ได้กล่าวถึงจิงดังต่อไปนี้

จิงจัดเป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกายในหลาย ๆ ด้าน เพราะอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่มีความสำคัญอย่างมากต่อร่างกายของเรา เช่น วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 3 วิตามินซี เบต้าแคโรทีน ธาตุเหล็ก ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส แอมยังมีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และเส้นใยจำนวนมากอีกด้วย ซึ่งประโยชน์ของจิงนั้น เราสามารถนำมาใช้ได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นราก เหง้า ต้น ใบ ดอก แก่น และผลก็ได้

## 2.9.1 ประโยชน์ของจิง

1. ส่วนของเหง้ามีรสหวานเผ็ดร้อนและช่วยขับลม แก้ท้องอืด จุกเสียด แน่นเพื่อคลื่นไส้อาเจียน แก้หอบหืดช่วยขับเสมหะ
2. ส่วนของต้นมีรสเผ็ดร้อนช่วยขับลมให้ผายเรือแก้จุกเสียดแก้ท้องร่วง
3. ส่วนของใบมีรสเผ็ดร้อนช่วยแก้อาการฟกช้ำ
4. ส่วนของดอกมีรสเผ็ดร้อน แก้โรคประสาท ช่วยย่อยอาหาร แก้อาการปัสสาวะติดขัด
5. ส่วนของรากมีรสหวานเผ็ดร้อนและขม แก้อาการแน่นท้องช่วยทำให้เจริญอาหาร

## 2.10 มะนาว



รูปภาพที่ 2.10

ที่มาของรูป [www.foodanddrinking.co.th](http://www.foodanddrinking.co.th)

ข้อมูลจาก <https://th.wikipedia.org> (2561) ได้กล่าวถึง มะนาว ดังต่อไปนี้

มะนาว ชื่ออังกฤษ (Lime) เป็นไม้ผลชนิดหนึ่ง ผลมีรสเปรี้ยวจัดอยู่ในสกุลส้ม (Citrus) ผลสีเขียว เมื่อสุกจัดจะเป็นสีเหลือง เปลือกบาง ภายในมีเนื้อแบ่งกึ่งๆ ชุ่มน้ำมากนับเป็นผลไม้ที่มีคุณค่านิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรส นอกจากนี้ยังถือว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและทางการแพทย์ น้ำมะนาวนอกจากใช้ปรุงรสเปรี้ยวในอาหารหลายประเภทแล้วยังนำมาใช้เป็นเครื่องดื่ม ผสมเกลือและน้ำตาลเป็นน้ำมะนาว ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศทั่วโลกนอกจากนี้ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์บางชนิดยังนิยมนำมะนาวเป็นจิ้น บางๆ เสียบไว้กับขอบแก้วเพื่อใช้แต่งรส และเพื่อความสวยงามของอาหารและเครื่องดื่ม ในผลมะนาวมีน้ำมันหอมระเหยถึง 7% แต่กลิ่นไม่จุนอย่างมะกรูด น้ำมะนาวจึงมีประโยชน์สำหรับใช้เป็นส่วนผสมน้ำยาทำความสะอาด เครื่องหอม และการบำบัดด้วยกลิ่น (Aromatherapy) หรือน้ำ ยาล้างจาน

### 2.10.1 ประโยชน์ของมะนาว

1. มะนาวช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่ง สดใส
2. ช่วยบำรุงตาของคุณให้สดใสอยู่เสมอ
3. น้ำมะนาวมีน้ำมันหอมระเหยที่ให้กลิ่นหอมสดชื่น (Aromatherapy)
4. น้ำมะนาวเป็นที่นิยมใช้กันมากในบ้านเราในการนำมาปรุงรสชาติอาหาร

## 2.11 พริกขี้หนู



รูปภาพที่ 2.11

ที่มาของรูป kingfreshfarm.com

ข้อมูลจาก <https://th.wikipedia.org> (2561) ได้กล่าวถึง พริกขี้หนูดังต่อไปนี้

ต้นพริกขี้หนูมีถิ่นกำเนิดในแถบอเมริกาเขตร้อน โดยจัดเป็นไม้ล้มลุกหรือไม้พุ่มขนาดเล็กที่มีความสูงของต้นประมาณ 30-90 เซนติเมตร มีอายุประมาณ 1-3 ปีแตกกิ่งก้านสาขามากกิ่งอ่อนจะเป็นสีเขียวเมื่อแก่แล้วจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ผลเป็นผลสดสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีส้มแดงหรือเป็นสีแดงปนสีน้ำตาลลักษณะของผลมีพิวติ้น ภายในผลกลวงและมีแกนกลางรอบ ๆ แกนจะมีเมล็ดเป็นสีเหลืองเกาะอยู่มาก เมล็ดมีลักษณะแบนเป็นสีขาวหรือสีเหลืองอ่อนและมีรสเผ็ดร้อน

### 2.11.1 ประโยชน์ของพริกขี้หนู

1. เป็นวัตถุดิบหลักของอาหารไทยที่ช่วยเพิ่มรสชาติอาหารให้เผ็ดร้อน
2. การรับประทานพริกเป็นประจำจะช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ, โรคมะเร็งและโรคหลอดเลือดอีกเสบ



## 2.12 ตะไคร้



รูปภาพที่ 2.12

ที่มาของรูป <http://www.dd-productbkk.com>

ข้อมูลจาก <https://th.wikipedia.org> (2560) ได้กล่าวถึงตะไคร้ดังต่อไปนี้

ตะไคร้ เป็นพืชที่สามารถนำส่วนต้นไปประกอบอาหารและจัดเป็นพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ ใบของตะไคร้อุดมไปด้วยน้ำมันหอมระเหยเป็นที่นิยมนำมาปลูกเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกกันโดยทั่วไปปลูกได้โดยการปักชำต้นเหง้า โดยตัดใบออกให้เหลือตอนโคนประมาณหนึ่งคืบ นำมาปักชำไว้สักหนึ่งสัปดาห์ก็จะมีรากงอกออกมาแล้วนำไปลงแปลงดินที่เตรียมไว้หรืออาจใช้วิธีเอาโคนปักลงไปที่ดินซึ่งเตรียมไว้เลย ให้ห่างประมาณหนึ่งศอก ถ้าปลูกในกระถางใช้วิธีปักโคนลงในกระถาง ๆ ละ 2-3 ต้น ก็ได้แล้วหมั่นรดน้ำให้ชุ่มชื้นเย็นตั้งไว้ให้โคนแตกตลอดวันจะทำให้โตได้เร็ว ตะไคร้ชอบดินร่วนซุย เป็นพืชที่ชอบน้ำ โคนแตกได้ตลอดวัน

### 2.12.1 ประโยชน์ของตะไคร้

1. นำมาใช้ทำเป็นน้ำตะไคร้หอม ช่วยดับร้อนแก้กระหายได้เป็นอย่างดี
2. ช่วยในการรักษาสายตา บำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง
3. การปลูกตะไคร้ร่วมกับผักชนิดอื่น มีส่วนช่วยป้องกันแมลงได้เป็นอย่างดี
4. นำมาใช้เป็นส่วนประกอบของสารระงับกลิ่น ช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสดได้ทุก

ชนิด

## บทที่ 3

## รายละเอียดการปฏิบัติงาน



รูปภาพที่ 3.1 สัญลักษณ์โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท



รูปภาพที่ 3.2 บรรยากาศภายในโรงแรม

## 3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อ : โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท

(Anantara Riverside Bangkok Resort)

ที่ตั้ง : 257/1-3 ถนน เจริญนคร แขวง สำเหร่ เขต ธนบุรี กรุงเทพมหานคร 10600

ติดต่อ : 02-476-0022

Website : [www.anantara.com/en/riverside-bangkok](http://www.anantara.com/en/riverside-bangkok)

### 3.1.1 ภาพแผนที่ของโรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท



รูปภาพที่ 3.3 แผนที่บริเวณโรงแรม

### 3.2 ข้อมูลทั่วไปของ โรงแรม

อนันตรา มีรากศัพท์มาจากภาษาสันสกฤตซึ่งมีความหมายว่า “ไร่ที่สิ้นสุด” สะท้อนถึงแนวคิดแห่งอิสรภาพ การเคลื่อนไหว และความกลมเกลียวซึ่งถือเป็นหัวใจในการมอบประสบการณ์ในแบบอนันตรา รีสอร์ทของอนันตราแต่ละแห่งมีจุดแข็งด้านขนบธรรมเนียมประเพณีที่รุ่มรวย มรดกทางประวัติศาสตร์ และความงามตามธรรมชาติ ดังนั้น ประสบการณ์ทุกครั้ง ณ โรงแรมและรีสอร์ทของเราจึงถือเป็นการค้นพบและแรงบันดาลใจอันเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นของอนันตราประสบการณ์แบบอนันตราถือกำเนิดขึ้นในปี พ.ศ. 2544 จากการเปิดตัวรีสอร์ททอนันตราขึ้นเป็นแห่งแรกในประเทศไทย ณ เมืองตากอากาศริมทะเลอันเก่าแก่อย่างหัวหิน ตั้งใจนำแขกผู้เข้าพักมาสัมผัสกับศูนย์กลางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของประเทศไทย ร่ายล้อมไปด้วยบรรยากาศหมู่บ้านไทยเดิม เน้นประสบการณ์ที่ผู้เข้าพักสามารถมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมของท้องถิ่น อาทิ การเข้าเรียนทำอาหาร การสาธิตวิธีแกะสลักผลไม้ ตลาดน้ำที่จัดขึ้นทุกสัปดาห์ และการสาธิตศิลปะแม่ไม้มวยไทยตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา และได้้นำประสบการณ์แบบอนันตรามาสู่ดินแดนสามเหลี่ยมทองคำ ภูมิภาคเหนือสุดของประเทศไทย ทั้งแคมป์ช้างอนันตราที่เป็นเอกลักษณ์และมีชื่อเสียงก้องโลก และเกาะสมุยเพื่อประสบการณ์ชิมชัมวัฒนธรรมภาคใต้ของประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2549 ได้เปิดตัวประสบการณ์แบบอนันตราไปยังภูมิภาคต่างๆ ทั่วโลก โดยเปิดตัวอนันตรา มัลดีฟส์เพื่อให้แขกผู้เข้าพักได้พักผ่อนอย่างเป็นส่วนตัวบนเกาะที่ห่างไกลแรงบันดาลใจจากความสำเร็จและเสียงตอบรับที่ดีจากผู้เข้าพักทั่วโลกทำให้เราภูมิใจนำเสนอการบริการต้อนรับที่เอาใจใส่ สบายๆ ในบรรยากาศที่หรูหรา แฝงไว้ด้วยการค้นพบสิ่งใหม่ๆ ไปยังจุดหมายปลายทางที่งดงามอื่นๆ ทั่วเอเชียและตะวันออกเฉียง อาทิ ประเทศเวียดนาม บาห์ลี ภูเก็ต และอามูดาบี

### 3.2.1 ประเภทห้องพัก

ห้องดีลักซ์ตั้งอยู่ในทั้ง 3 ตึกหลักที่โรงแรมริมน้ำในกรุงเทพมหานคร ตัวห้องรวมเอาความเรียบง่ายหรูหราสไตล์เอเชียเข้าด้วยกัน พบได้ในพื้นที่ซึ่งปรับภูมิทัศน์ไว้อย่างไรก็ดีในรีสอร์ท ในแต่ละห้องที่กว้างขวาง ดีไซน์แบบไทยบรรยากาศความเงียบสงบในเมือง ขับสีสันคูล้ออ้อมณีของผ้าไหมไทยและสีน้ำตาลอบอุ่นของพื้นไม้แข็งให้เรื่องรอง สามารถมองเห็นสวนหรือแม่น้ำได้จากระเบียงส่วนตัว และเครื่องเรือนไม้สะท้อนสีสันและให้ความรู้สึกดั้งเดิมของไทยดั้งเดิม

3.2.1.1 ห้องดีลักซ์พรีเมียร์การ์ดั้น (Deluxe Premier Garden Room) ขนาดห้อง 38ตร.ม.เตียงขนาดคิงไซส์1 เตียงหรือ เตียงคู่ 2 เตียง เพลิดเพลินกับวิวใจกลางเมืองหรือสวนจากระเบียงส่วนตัว หรือผ่อนคลายภายในห้องนอนที่ได้รับการตกแต่งอย่างงดงามห้องพักสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยโบราณในแนวแอ็บสแตรกต์ที่ดูทันสมัย บานกระจกคิดไฟแบคไลท์ แผ่นจารึกแกะสลัก และความอบอุ่นของพื้นไม้มะกาน้ำแข็งที่ทำให้สมดุลกันด้วยความอ่อนนุ่มของผ้าไหมไทยงามวิจิตร



รูปภาพที่ 3.4 Deluxe Premier Garden Room

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/deluxe-room/>

3.2.1.2 จูเนียร์พรีเมียร์สวีท(Junior Premier Suite Room)ขนาดห้อง 46ตร.ม.เตียงขนาดคิงไซส์1 เตียง หรือเตียงคู่ 2 เตียงผลิตเพื่อกับความสะดวกสบายสุดหรูหาได้จากกระเบื้องส่วนตัว และผ่านหน้าต่างที่สูงจากพื้นจรดเพดาน พร้อมทั้งจิตรกรรมไทยที่งดงามริมฝั่งแม่น้ำแห่งนี้ในสไตล์ร่วมสมัยศิลปะไทยขนานแท้ อีกทั้งผลงานแผ่นจารึกแกะสลักแบบโบราณ การออกแบบภายในโดดเด่นด้วยเพดานสูงพร้อมไฟออปโพลท์ และตกแต่งอย่างมีรสนิยมด้วยเก้าอี้โซฟาและโต๊ะเขียนหนังสือภายในห้องสวีท ห้องน้ำปูด้วยพื้หินอ่อนมอบพื้นที่ขนาดใหญ่และสิ่งอำนวยความสะดวกสุดหรูหา



รูปภาพที่ 3.5 Junior Premier Suite Room

ที่มา: <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/deluxe-junior-suite/>

3.2.1.3 ห้องดีลักซ์พรีเมียร์ริเวอร์วิว(Deluxe Premier River View Room)ขนาดห้อง 38ตร.ม.เตียงขนาดคิงไซส์1 เตียง หรือเตียงคู่ 2 เตียง พบกับวิวแม่น้ำเจ้าพระยาอันงดงามที่เปี่ยมเสน่ห์ที่สุดในกรุงเทพมหานคร รู้สึกสดชื่นไปกับกระเบื้องส่วนตัวหลีกเลี่ยงความวุ่นวายในห้องพักสไตล์ไทยร่วมสมัย ตกแต่งด้วยแผ่นจารึกแกะสลักและพื้นไม้มะค่าเนื้อแข็ง พร้อมทั้งความงดงามของผ้าไหมไทย



รูปภาพที่ 3.6 Deluxe Premier River View Room

ที่มา: <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/deluxe-river-view-room/>



### 3.2.1.4 ห้องดีลักซ์พรีเมียร์ริเวอร์ฟรอนท์ (Deluxe premier River Front Room)

ขนาดห้อง 38 ตร.ม. เต็มขนาดคิงไซส์ 1 เตียง หรือเตียงคู่ 2 เตียง ตั้งริมฝั่งน้ำได้อย่างยอดเยี่ยม โดยหันหน้าเข้าหาแม่น้ำเจ้าพระยาภายในห้องได้รับการตกแต่งในแบบไทยโบราณและงามสง่าด้วยพื้นไม้มะค่าเนื้อแข็ง ผ้าไหมงามวิจิตร แผ่นจารึกแกะสลัก เฟอร์นิเจอร์บุนนาคอันเก่าแก่ ห้องน้ำปูหินอ่อนเติมความสดชื่นภายใต้ฝักบัวแบบเรนชาวเวอร์



รูปภาพที่ 3.7 Deluxe premier River Front Room

ที่มา: <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/deluxe-riverfront-room/>

3.2.1.5 ห้องแฟมิลี่สวีท (Family Suite Room) ขนาดห้อง 46 ตร.ม. เต็มขนาดคิงไซส์ 1 เตียง และเตียงขนาดควีนไซส์ 1 เตียง เหมาะอย่างยิ่งสำหรับครอบครัวที่มีสมาชิก 3 ท่านเพลิดเพลินกับความสะดวกสบายภายในห้องแฟมิลี่สวีทที่มีระเบียงส่วนตัว พร้อมการตกแต่งด้วยภาพวาดแบบไทยอันงดงามที่มอบความรู้สึกในสไตล์ที่ทันสมัยของที่พักริมแม่น้ำ ตกแต่งด้วยศิลปะไทยขนานแท้ แผ่นจารึกแกะสลักแบบโบราณและการจัดวางโซฟาเหมาะสำหรับครอบครัวในการใช้เวลาด้วยกัน



รูปภาพที่ 3.8 Family Suite Room

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/family-suite/>

3.2.1.6 จูเนียร์พรีเมียร์ริเวอร์วิวสวีท (Junior premier River View Suite Room) ขนาดห้อง 46 ตร.ม. เต็มขนาดคิงไซส์1 เตียงหรือเตียงคู่ 2 เตียง ชั้นชมทิวทัศน์อันงดงามจากระเบียงส่วนตัว พร้อมทั้งการตกแต่งภายในที่นำเสนอจินตนาการในสไตล์ร่วมสมัยวัฒนธรรมไทยอันเป็นอมตะบนแผ่นจารึกแกะสลักแบบโบราณ ประทับใจเครื่องเรือนสวยสง่าห้องน้ำที่ปูด้วยพรมหินอ่อนมอบพุ่มที่ขนาดใหญ่และสิ่งอำนวยความสะดวกอันหรูหราสำหรับคู่รัก เพลิดเพลินกับการผ่อนคลายไปกับลมริมฝั่งน้ำ



รูปภาพที่ 3.9 Junior premier River View Suite Room

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/junior-river-view-suite/>

3.2.1.7 อนันตาริเวอร์ฟรอนท์สวีท (Anantara River Front Suite Room) ขนาดห้อง 108 ตร.ม. เต็มคิงไซส์1 เตียงหรือ เตียงคู่ 2 เตียงห้องสวีทนี้เสนอทิวทัศน์ที่เปี่ยมไปด้วยเสน่ห์ที่จะหาชมได้จากโรงแรมริมแม่น้ำในกรุงเทพมหานครแห่งนี้ สามารถชื่นชมวิวโดยรอบของสวนเขียวจี แม่น้ำเจ้าพระยา และทิวทัศน์ของตัวเมือง ไกลสุดสายตาได้จากระเบียงแบบโค้งห้องนอนปูพรม ประกอบด้วยงานหัตถกรรมไทยอันงามสง่า



รูปภาพที่ 3.10 Anantara River Front Suite Room

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/anantara-riverfront-suite/>

3.2.1.8 ครุซสเตทрум (Cruise Stater Room)หนึ่งในสองห้องพักที่ได้รับการออกแบบอย่างหรูหราโดยมีห้องน้ำในตัวบนเรืออนันตราครีမ်ซึ่งเป็นเรือบรรทุกข้าวอายุ100 ปีอันงดงาม เสริมด้วยการตกแต่งอันวิจิตร ผ่อนคลายในเลานจ์กลางแจ้งล่องผ่านวัดที่สวยงาม พร้อมห้องน้ำแบบส่วนตัว เครื่องปรับอากาศแยกภายในห้องพักแต่ละห้อง พบกับบาร์เต็มรูปแบบและครัวบนเรือ เพิ่มความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น



รูปภาพที่ 3.11 Cruise Stater Room

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/cruise-stateroom/>

### 3.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกกิจกรรมและความบันเทิง

อนันตราสปา พบกับโอเอซิสภายในสถานที่พักผ่อนอันเงียบสงบหลีกเลี่ยงจากโลกภายนอก เข้าสู่การเดินทางที่สุขสดชื่นทางเดินผ่านทิวทัศน์ที่ร่มรื่นนำไปสู่ห้องทรีทเมนต์สวีทส่วนตัว 9 ห้อง อนันตราสวีท2 ห้องสำหรับคู่รักโดยมีอ่างอาบน้ำขนาดใหญ่อยู่ภายใน ส่วนส่วนตัวภายนอกมีฝักบัวแบบเรนชาวเวอร์แปลกตา และศาลาไทยเพื่อรับประทานอาหารเช้าแสนอร่อยของสปา ห้องดีลักซ์4 ห้องสำหรับแขกที่มาใช้บริการท่านเดียวและคู่รักโดยมองเห็นวิวสวน ขณะที่ห้องดีลักซ์อีก 3 ห้องมีพื้นที่รายรอบสำหรับการนวดแบบไทยให้เหมือนนวดช่วยบรรเทาความตึงเครียดร่างกายและจิตใจการนวดบำบัดรักษาแผนไทยโบราณแบบองค์รวมและเทคนิคร่วมสมัย



3.2.2.1 ซิกเนเจอร์สปาที่ริตเมนต์บริการขัดผิวด้วยข้าวผิวได้รับการทำความสะอาดและขัดด้วยสครับซึ่งเปี่ยมด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ รวมถึงวิตามินอีและบีสร้างความชุ่มชื้น การนวดตัวทั่วเรือนร่างผสานเอาน้ำมันรำข้าวปรุงพิเศษเข้ากับเทคนิคการยืดเส้นและกดจุด พร้อมข้าวประคบร้อนเพื่อผ่อนคลายความตึง ความเจ็บปวดและความเครียด อนันตรา ซิกเนเจอร์เฟเชี่ยลบริการนวดหน้าผาสนการบำรุงล้ำลึกจากสารสกัดจากพืชและสมุนไพรไทยเพื่อปรับและเพิ่มความประปรังระเปร่าให้แก่ผิว

3.2.2.2 อนันตรา ซิกเนเจอร์ มาสสาจน้ำมันปรุงพิเศษอันเป็นเอกลักษณ์ผสมผสานเข้ากับการเคลื่อนไหวเฉพาะตัว กระตุ้นการไหลเวียน ให้ความผ่อนคลายล้ำลึกและฟื้นคืนกระแสน้ำหรือปราณ ไปพร้อม ๆ กับเส้นทางเดินของพลังและโลหิต

3.2.2.3 สครับข้าวหอมสิรินิลเพื่อความสะอาดล้ำลึกผงข้าวหอมสิรินิลที่ไม่ผ่านการฟอกขาวนั้นอุดมไปด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระเพื่อช่วยชำระล้างสิ่งสกปรกจากผิว รวมถึงวิตามินอีและบีที่ช่วยฟื้นคืนสภาพผิว น้ำมันหอมระเหยโรสแมรี่และกำยานช่วยบรรเทาความเหนื่อยล้าทางใจและความตึงเครียดของระบบประสาท และน้ำมันรำข้าวมอบความรู้สึกรีบบเนียนดูจแพรไหมและคืนความอ่อนนุ่มให้แก่ผิว

3.2.2.4 นวดประคบข้าวแบบตะวันออกน้ำมันรำข้าวปรุงพิเศษส่งมอบสุขภาพที่ดีแบบองค์รวมผ่านน้ำมันหอมระเหยบำบัด เทคนิคการยืดเส้นและกดจุดแบบพิเศษรวมถึงการประคบข้าวร้อนช่วยคลายความตึงของกล้ามเนื้อ ความปวดเจ็บและความเครียดเพื่อสร้างความผ่อนคลายอย่างล้ำลึก



รูปภาพที่ 3.12 Anantara Spas

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/spas.aspx>

### 3.2.3 ห้องอาหารและบาร์

รีสอร์ทนำเสนอเส้นทางเลือกในการรับประทานอาหารซึ่งรวมถึงห้องอาหารริมน้ำที่ดีที่สุดด้วยรสชาติและสถานที่ที่จะทำให้อิมเมจกับอาหาร มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารริมน้ำในกรุงเทพมหานคร ที่ไม่เหมือนใคร สดใต้ง่ายสุดกำลังดี พาสตาอิตาเลียนโฮมเมด จิบค็อกเทลท่ามกลางทิวทัศน์พระอาทิตย์ตกดิน บรรยากาศสวยงามพร้อมอาหารที่เข้ากัน รีสอร์ทสุดหรูนี้ นับว่าเป็นโอเอซิสใจกลางเมืองสำหรับค้นพบรสชาติและความเอร็ดอร่อยที่ทุกมุมโลกจากห้องอาหารริมน้ำทั้งเก้าห้องของเรา

3.2.3.1 เบนนิฮานา (Benihana) ห้องอาหาร สเต็กญี่ปุ่นเทป็นยากิสเต็กเฮาส์แบบญี่ปุ่นชื่อดังอย่างเบนนิฮานาให้บริการอาหารชั้นเลิศและความบันเทิงสมกับชื่อเสียงอันยาวนาน ตื่นตาตื่นใจเมื่อเชฟส่วนตัวเตรียมอาหารทะเล เนื้อสัตว์และผัก แล้วอย่างจนได้ที่ตรงหน้าโต๊ะอาหาร ซูชิ ซาซิมิปั้นด้วยมือและอาหารทะเลสดเลิศที่ซูชิบาร์ที่เก๋ไก๋ ทานคู่กับคอลเลกชันสาเกชั้นยอดและค็อกเทลสไตล์ญี่ปุ่น สนุกสนานไปกับการแสดงวิธีปรุงเทป็นยากิที่ห้องอาหารเบนนิฮานาแห่งนี้



รูปภาพที่ 3.13 Benihana

ที่มา: <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/benihana/>

3.2.3.2 บริโอ (Brio)ห้องอาหาร สไตล์ อิตาลีเลียน พาสตาโฮมเมดสด พิซซาจากเตาถ่าน อาหารเรียกน้ำย่อยแบบอิตาลีรสเลิศ ทั้งหมดเสิร์ฟอยู่ในบรรยากาศแบบวิลลาที่สถานีที่นำหลงไหล การตกแต่งด้วยดินเผาและหินทรายที่บริโอนั้นถูกออกแบบมาเพื่อจำลองบรรยากาศชนบทในอิตาลี ขับให้เด่นด้วยสีส้มสบายตาซึ่งให้ความรู้สึกเหมือนห้องครัวแบบอิตาลี เต็มเต็มมีอาหารของท่านด้วยไวน์จากคอลเลกชันมากมายของเรา ซึ่งเป็นหนึ่งในคอลเลกชันที่มากที่สุดของห้องอาหารริมน้ำใด ๆ ในกรุงเทพฯ ปิดท้ายประสบการณ์สุดยอดเยี่ยมด้วยการปรนเปรอของหวาน กาแฟอิตาลีเข้มข้นหรือกรุปาแบบดั้งเดิม



รูปภาพที่ 3.14 Brio

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/brio/>

3.2.3.3 เทรเดอร์วิคส์ (Trader-Vic's)มีชื่อเสียงทั่วโลกมากกว่า 75 ปี ให้บริการอาหารภาคพื้นแปซิฟิกที่ดีที่สุด รวมถึงอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ซึ่งปรุงบนเตาถ่านแบบจีนแห่งเดียวในกรุงเทพมหานคร ดื่มด่ำกับทัศนียภาพเงียบสงบของสายน้ำได้จากระเบียงริมแม่น้ำด้วยค็อกเทลใหม่ไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของเตรเดอร์วิคส์ เพลิดเพลินกับอาหารเลิศรสซึ่งเสริมด้วยการเล่นดนตรีสดที่เยี่ยมยอด รวมถึงบรรยากาศของห้องอาหารสไตล์หมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิกและสวนต้นไม้เมืองร้อนริมน้ำ



รูปภาพที่ 3.15 Trader-Vic's

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/trader-vic-s>



3.2.3.4 ห้องอาหารริเวอร์ไซด์เทอร์เรซ (Riverside Terra) เปิดประสบการณ์ใหม่กับดินเนอร์มื้อค่ำริมแม่น้ำเจ้าพระยาพร้อมชมการแสดงโชว์นาฏศิลป์ไทย ประกอบแสง สี เสียง ชูดนุมนานกับนางสุวรรณมัจฉาสุดตระการตา อิ่มอร่อยไปกับบุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติที่จัดเรียงสวยงามจากทั่วทุกมุมโลกในแบบครัวเปิดรวมไปถึงเมนูอาหารไทยต้นตำรับขึ้นชื่อ พบกับอาหารทะเลสดๆ และอีกมากมาย ปิดท้ายอาหารมื้อค่ำด้วยผลไม้ประจำฤดูกาล ขนมเค้ก เบเกอรี่ ทุกค่ำคืนที่ห้องอาหาร ริเวอร์ไซด์ เทอร์เรซ



รูปภาพที่ 3.16 Riverside Terra

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/riverside-terrace/>

.2.3.5 เดอะมาร์เก็ต (The Market) สร้างสรรค์เมนูอาหารนานาชาติอันเอร็ดอร่อย เปิดให้บริการสำหรับมื้อเช้า เริ่มต้นวันใหม่ด้วยมื้อเช้ามองเห็นวิวแม่น้ำ นั่งบนระเบียงกลางแจ้งเย็นสบาย หรือเพลินใจไปกับทิวทัศน์ผ่านหน้าต่างบานใหญ่สูงจากพื้นจรดเพดานที่ห้องรับประทานอาหารด้านในของห้องอาหาร



รูปภาพที่ 3.17 The Market

ที่มา: <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/the-market>

3.2.3.6 ลอยน้ำบาร์(Loynam Bar)เพลินไปกับบรรยากาศสบาย ๆ และอาหารได้ทั้งขณะที่แช่อยู่ริมสระว่ายน้ำหรือเมื่อเดินขึ้นจากสระที่ลอยน้ำบาร์ รับค็อกเทลเพื่อความสดชื่นพร้อมกับของว่างทั้งแบบไทยและนานาชาติได้ที่ริมสระว่ายน้ำที่มีต้นไม้เมืองร้อน



รูปภาพที่ 3.18 Loynam Bar

ที่มา:<https://bangkok-riverside.anantara.co.th/loy-nam-bar/>

3.2.3.7 ทองเทลบาร์ (Longtail Bar) ชื่นชมพระอาทิตย์ตกที่ฉายแสงอยู่บนแม่น้ำเจ้าพระยาได้จากท่าที่ยื่นออกไปยังแม่น้ำเจ้าพระยา ค็อกเทลรสดีและเมนูบาร์บีคิวจานเดียวผสมผสานเข้าด้วยกันสำหรับอาหารค่ำได้แสงเทียนสุดแสนโรแมนติกหรือการนั่งดื่มสบาย ๆ



รูปภาพที่ 3.19 Longtail Bar

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/longtail-bar>

3.2.3.8 คาเฟ่เมโร อูโน (Numero Uno Cafe) พื้นที่เป็นจริงของคนรักช็อกโกแลต นูเมโร อูโนมีช็อกโกแลตมากกว่า 100 ชนิด เค้กแสนอร่อยและขนมอบรสเยี่ยม นอกจากนี้ยังมีเมนูกาแฟกลมกล่อมและช็อกโกแลตร้อนหอมละมุน แชนด์วิชสไตล์เดลิเวอรี่รวมถึงอาหารตะวันตกและเอเชียทำให้เมโร อูโนเป็นสถานที่ที่นึกถึงเป็นอันดับแรกสำหรับอาหารว่างและอาหารทานเล่น



รูปภาพที่ 3.20 Numero Uno Café

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/numero-uno-cafe/>

3.2.3.9 เรือมนอราห์ (Manohro Cruises) เรือมนอราห์ให้บริการอาหารไทยมีค่าเลิศรส ด้วยประสบการณ์มีผู้ดื่มในการรับประทานอาหารริมแม่น้ำในกรุงเทพมหานคร ขณะที่ล่องเรือบนลำน้ำเจ้าพระยา เรือมนอราห์ซึ่งเคยเป็นเรือไม้บรรทุก้าวแสดงถึงความอสังการในความเก่าแก่ได้เป็นอย่างดี มอบประสบการณ์ 3 ชั่วโมงในการทานอาหารชั้นดีและชื่นชมวัฒนธรรมขณะที่ดื่มตำราชาติและสถานที่ที่วิจิตรงดงามที่สุดในกรุงเทพฯ



รูปภาพที่ 3.21 Manohra Cruises

ที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/manohra-cruises>



### 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



1. **William E. Heinecke**  
Chairman and Founder

5. **James Richard Amatavivadhana**  
CEO of Minor Retail Group

2. **Paul Kenny**  
CEO of Minor Food Group

6. **Brian Delaney**  
Corporate Chief Financial Officer

3. **Dillip Rajakarier**  
CEO of Minor Hotels  
COO of Minor International

7. **Stephen Chojnacki**  
CCO and General Counsel

4. **Patamawalai Ratanapol**  
CPO, COO of Minor Food Group  
CPO of Minor International

8. **John S. Heinecke**  
COO - Hot Chain of Minor Food Group

รูปภาพที่ 3.22 แผนผังผู้บริหารของโรงแรมในเครือ อนันตรา

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายและขั้นตอนการปฏิบัติงาน



รูปภาพที่ 3.23 นาย พีรพล ปานจร ผู้ปฏิบัติงาน

ตำแหน่งที่นักศึกษารับผิดชอบ : Cook helper Thai Kitchen

ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย : เตรียมวัตถุดิบ และ ทำอาหาร

ระยะเวลาในการทำงาน : ช่วงเวลา 7:00 น. ถึง 17:00 น. เป็นจำนวน 10 ชั่วโมง รวมเวลาพัก



### 3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 3.24 นาย สุรกิจ จันทร์ ใส้วมณี

#### 3.5.1 ผู้ดูแลผู้ปฏิบัติงาน

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นาย สุรกิจ จันทร์ ใส้วมณี

ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา : Chef de Partie / Thai kitchen

### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

เริ่มปฏิบัติงาน : 8 มกราคม 2561

สิ้นสุดการปฏิบัติงาน : 30 เมษายน 2561

### 3.7 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

วันจันทร์ที่ 8 มกราคม 2561 ถึง วันจันทร์ ที่ 30 เมษายน 2561 เป็นเวลาทั้งหมด 17 สัปดาห์ ปฏิบัติงานเวลา 7:00 น. ถึง 17:00 น. เป็นเวลา 10 ชั่วโมง รวมเวลาพัก 1 ชั่วโมง

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม 60	กุมภาพันธ์ 60	มีนาคม 60	เมษายน 60
1.วางแผน	←→			
2.สำรวจปัญหาและวิธีแก้ไข	←	→		
3.รวบรวมข้อมูล		←→		
4.ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์			←→	
5.สรุปผลที่ได้จากการทดลอง ทำอาหาร				←→
6.จัดทำเอกสารประกอบ โครงการ	←			→

ตารางที่ 3.7 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน

### 3.8 อุปกรณ์และเครื่องที่ใช้

รายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ทำโครงการโดยทางผู้จัดแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ ส่วนของโครงการและวัสดุอุปกรณ์ในการเมียงค่า(อาหารไทยเชิงโมเลกุล)

#### 3.8.1 รูปเล่มโครงการ แบ่งเป็น 2 ส่วนได้แก่ ฮาร์ดแวร์ และซอฟต์แวร์

##### ฮาร์ดแวร์

- 1.เครื่องคอมพิวเตอร์ (Computer)
- 2.กล้องถ่ายรูป (Camera)

3.เครื่องปริ้น (Printer)

4.เครื่องถ่ายเอกสาร

5.อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

ซอฟต์แวร์

1.โปรแกรม Microsoft Word

3.8.2 วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหาร (เมี่ยงคำ)

1.เครื่องปั่น (Blender)

2.แม่พิมพ์ขนม แบบชิลิโคน(Cookie Mold)

3.ช้อนชั่ง-ตวง (Measuring Spoon)

4.ช้อนรู(Spoon)

5.ตะกร้อตีไข่

6. ก่องพลาสติก

7.ผ้าขาวบาง



## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงาน

จากที่ไปปฏิบัติงานสหกิจทำให้ผู้จัดทำได้รังสรรค์ทำอาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food) เมนู เมียงคำ ขึ้นมาใหม่ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

#### 4.1 วัตถุดิบ



รูปภาพที่ 4.1 วัตถุดิบ

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของเครื่องเมียงคำ (Molecular Thai Food)

วัตถุดิบ	ปริมาณ
ใบชะพลู	10 ใบ
ถั่วลิสง	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
กุ้งแห้ง	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
จิงอ่อน	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
มะพร้าว	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
หอมแดง	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
มะนาว	2 ซ้อนโต๊ะ / 30 กรัม
พริกขี้หนู	2 ซ้อนโต๊ะ / 30 กรัม

สูตรนี้สำหรับ 10 คำ

ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมของเครื่องปรุงน้ำเมี่ยง (Molecular Thai Food)

วัตถุดิบ	ปริมาณ
น้ำตาลปีบ	1 ถ้วย / 320 กรัม
กะปิปกติ	1 ½ ช้อนชา / 7.5 กรัม
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ / 45 กรัม
ขิงแก่	1 ½ ช้อนโต๊ะ / 22.5 กรัม
ข่า	1 ½ ช้อนโต๊ะ / 22.5 กรัม
ตะไคร้	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
ถั่วลิสง	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
หอมแดง	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
มะพร้าวคั่ว	1/4 ถ้วย / 80 กรัม
Calcium Lactate	5 กรัม

สูตรนี้สำหรับ 10 คำ

ตารางที่ 4.3 สารที่ใช้ในการประกอบน้ำเมี่ยง

วัตถุดิบ	ปริมาณ
น้ำเปล่า / Sodium Alginate	500 มิลลิลิตร / 5 กรัม
น้ำเปล่า / Calcium Lactate	500 มิลลิลิตร / 10 กรัม
	1000 มิลลิลิตร / 15 กรัม

จากสูตรและปริมาณที่กล่าวมาข้างต้นก็จะได้อาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food) จำนวน 10 คำ โดยประมาณ

## 4.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

### 4.2.1 นำน้ำเมี่ยงไปกรองให้เหลือแต่น้ำ



รูปภาพที่ 4.2 ที่มา ผู้จัดทำ

4.2.2 นำน้ำเมี่ยงมาผสมกับ แคลเซียม แลคเตด (Calcium Lactate) เทใส่พิมพ์และนำไปแช่เย็นให้แข็งตัวข้ามคืนเพื่อรูปทรงที่สวยงาม



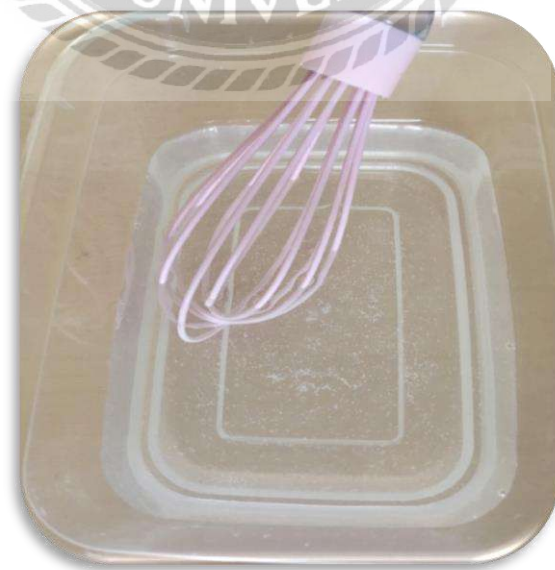
รูปภาพที่ 4.3 ที่มา ผู้จัดทำ

4.2.3 นำน้ำเปล่ามาผสมกับโซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) ด้วยเครื่องปั่นน้ำทะเลใส่ชามหรือถ้วย และพักทิ้งไว้



รูปภาพที่ 4.4 ที่มา ผู้จัดทำ

4.2.4 นำน้ำเปล่ามาผสมกับแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) ด้วย ตะกร้อตีไข่查查ภายในชาม



รูปภาพที่ 4.5 ที่มา ผู้จัดทำ



4.2.5 นำน้ำเมี่ยงที่แช่แข็งไว้ไปใส่ลงในชามน้ำเปล่าที่ผสมโซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) ประมาณ 30 วิ



รูปภาพที่ 4.6 ที่มา ผู้จัดทำ

4.2.6 จากนั้นนำไปแช่ในชามน้ำเปล่าที่ผสมแคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) ประมาณ 3 นาที เพื่อให้ น้ำที่ผสมโซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) แข็งตัวกลายเป็นเจล



รูปภาพที่ 4.7 ที่มา ผู้จัดทำ



4.2.7 เมื่อเจลคงตัวเป็นรูปร่าง ก็นำไปแช่ในชามน้ำเปล่าประมาณ 3 นาที



รูปภาพที่ 4.8 ที่มา ผู้จัดทำ

4.2.8 นำมาประกอบอาหารและตกแต่งให้สวยงาม



รูปภาพที่ 4.9 และ รูปภาพที่ 4.10 ที่มา ผู้จัดทำ

## 4.3 ผลการคิดต้นทุนการผลิต

การคิดต้นทุนการผลิต อาไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food)

ตารางที่ 4.4.การคิดต้นทุนการผลิตเครื่องเมียงคำ

ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย/กรัม	ราคา(บาท)	ปริมาณที่ใช้/กรัม	รวม(บาท)
1.	ใบชะพลู	25 ใบ	20 บาท	10 ใบ	8 บาท
2.	ถั่วลิสง	500 กรัม	44 บาท	80 กรัม	7 บาท
3.	กุ้งแห้ง	100 กรัม	10 บาท	80 กรัม	8 บาท
4.	ชิงอ่อน	100 กรัม	10 บาท	80 กรัม	8 บาท
5.	มะพร้าวคั่ว	100 กรัม	50 บาท	80 กรัม	40 บาท
6.	หอมแดง	200 กรัม	20 บาท	80 กรัม	8 บาท
7.	มะนาว	100กรัม	12 บาท	30 กรัม	4 บาท
8.	พริกขี้หนู	50 กรัม	10 บาท	30 กรัม	6 บาท
รวม					89 บาท

สูตรนี้สำหรับ 10 คำ

ตารางที่ 4.5 การคิดต้นทุนการผลิตน้ำเมียง

ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย/กรัม	ราคา(บาท)	ปริมาณที่ใช้/กรัม	รวม(บาท)
1.	น้ำตาลปีบ	500 กรัม	20 บาท	320 กรัม	13 บาท
2.	กะป๋องยี่ดี	90 กรัม	13 บาท	7.5 กรัม	1 บาท
3.	น้ำปลา	700 กรัม	32 บาท	45 กรัม	2 บาท
4.	ชิงแก่	100 กรัม	10 บาท	22.5 กรัม	2 บาท
5.	ข่า	100 กรัม	10 บาท	22.5 กรัม	2 บาท
6.	ตะไคร้	200 กรัม	15 บาท	80 กรัม	6 บาท
7.	ถั่วลิสง	500 กรัม	44 บาท	80 กรัม	7 บาท
8.	หอมแดง	70 กรัม	10 บาท	80 กรัม	11 บาท
9.	มะพร้าวคั่ว	100 กรัม	50 บาท	80 กรัม	40 บาท
10.	Calcium lactate	100 กรัม	150 บาท	10 กรัม	15 บาท
11.	Sodium Alginate	150 กรัม	400 บาท	5 กรัม	13 บาท
รวม					112 บาท

สูตรนี้สำหรับ 10 คำ

#### 4.4 การเก็บข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถาม

##### 4.4.1 อธิบายในส่วนของ การทดลอง ตั้งแต่แรกเริ่ม

ทางผู้จัดทำได้ทำการทดลองครั้งแรก เริ่มด้วยการใช้สาร 2 ตัวในการทดลอง คือ โซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) และแคลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) ผลที่ได้คือ ตัวน้ำเมี่ยงคำ มีรสชาติที่เปลี่ยนและไม่สามารถจับตัวเป็นเจลได้ โดยมีหลายปัจจัยคือ 1. แคลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) ทำให้รสชาติของน้ำเมี่ยงคำเปลี่ยน 2. ในน้ำเมี่ยงคำมีน้ำตาลผสมอยู่มากจึงทำให้สารทั้งสองตัวไม่สามารถก่อปฏิกิริยาได้ 3. แคลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) มีความหนาแน่นน้อยจึงทำให้ไม่สามารถคงรูปเป็นเจลไว้ได้

ทางผู้จัดทำจึงได้เปลี่ยนตัวสารในการทดลองครั้งที่สอง คือ โซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) และ แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) ผลที่ได้คือตัวน้ำเมี่ยงคำมีรสชาติคงเดิมและสามารถจับตัวเป็นเจลได้ โดยตัวสาร แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) มีความหนาแน่นมากกว่าตัวสาร แคลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) จึงทำให้น้ำเมี่ยงสามารถคงรูปเป็นเจลได้

กระบวนการขึ้นรูปแบบ รีเวิร์สสเฟิรฟิเคชัน (Reverse Spherification) คือการกระทำในการตรงกันข้าม โดยการทำปกติจะเป็นการนำ โซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) ไปผสมกับน้ำเมี่ยงคำและนำไปขึ้นรูปในน้ำเปล่าที่ผสมกับ แคลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) หรือ แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) แต่กระบวนการขึ้นรูปแบบรีเวิร์สสเฟิรฟิเคชัน (Reverse Spherification) จะเป็นการกระทำในทางตรงกันข้าม คือการนำ แคลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) หรือ แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) ไปผสมกับน้ำเมี่ยงคำและนำไปขึ้นรูปในน้ำเปล่าที่ผสมกับ โซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) โดยการทำแบบ รีเวิร์สสเฟิรฟิเคชัน (Reverse Spherification) จะเป็นกระบวนการขึ้นรูปที่มีความแน่นอนกว่าขั้นตอนแรกเพราะว่ากระบวนการขึ้นรูปแบบ Reverse จะทำให้ตัวน้ำเมี่ยงคงรูปได้ดีและมีความยืดหยุ่นสูงกว่า

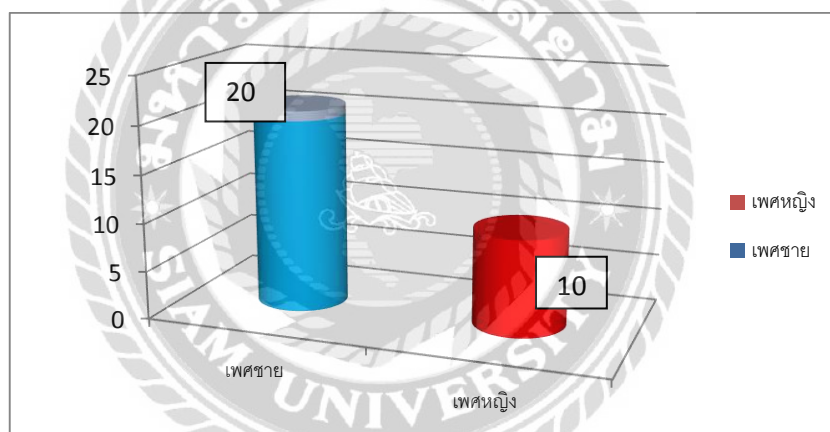
ผู้จัดทำได้จัดเตรียมเมนูเมี่ยงคำเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food) และได้นำเสนอในกลุ่มตัวอย่างจากการสุ่มพนักงานในแผนกครัวต่างๆ จำนวน 30คน ทดลองชิมเมี่ยงคำพร้อมตอบแบบสอบถามความคิดเห็น โดยทำการเก็บข้อมูลในวันที่ 1 เมษายน 2561 ถึง 7 เมษายน 2561 ระยะเวลา 1 อาทิตย์ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูล และนำเสนอผลการวิจัยตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่ออาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food) เมนูเมี่ยงคำ

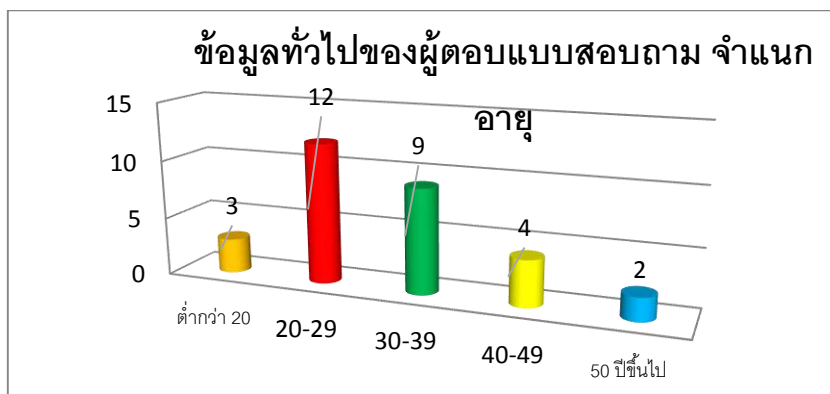
ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ตารางที่ 4.6 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกเพศ



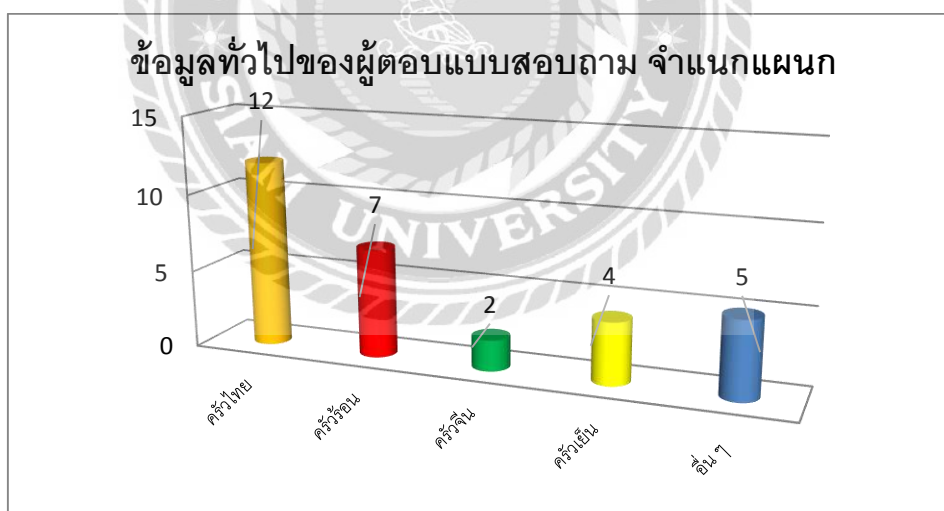
จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศ ชาย จำนวน 20 คน จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน และ ลักษณะของเพศไม่ส่งผลต่อความพึงพอใจของอาหาร

ตารางที่ 4.7 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกอายุ



จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 20-29 ปี จำนวน (12) คน รองลงมาคืออายุระหว่าง 30-39 ปี มีจำนวน (9) คน อายุระหว่าง 40-49 ปี จำนวน (4) คน ต่ำกว่า 20ปี มีจำนวน (3) คน และอื่นๆจำนวน ( 2 ) คน ตามลำดับ และ ช่วงอายุไม่ส่งผลต่อความพึงพอใจของอาหาร

ตารางที่ 4.8 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกแผนก



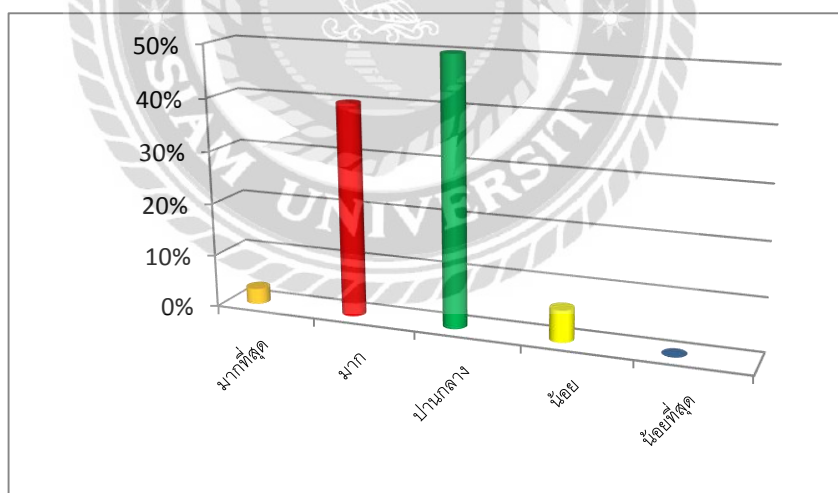
จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนกครัวไทยจำนวน (12) คน รองลงมาคือแผนกครัวร้อน (7) คน จากแผนกครัวอื่นๆ โดยมีครัวเบนนิฮานะ(Benihana) และ ครัวอินเดีย(5) คน ครัวเย็น(4) คน และครัวจีน(2) คน ตามลำดับและ แผนกที่ทำงานไม่ส่งผลต่อความพึงพอใจของอาหาร

ตารางที่ 4.9 ผลการวิจัยแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อ อาหารไทยเชิงโมเลกุล

ข้อ	ระดับความพึงพอใจ										
	มากที่สุด(5)		มาก(4)		ปานกลาง(3)		น้อย(2)		น้อยที่สุด(1)		$\bar{X}$
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	
1	1	3%	12	40%	15	50%	2	6%	-	-	3.4
2	1	3%	7	23%	16	53%	6	20%	-	-	3.1
3	0	-	4	13%	11	36%	15	50%	-	-	2.6
4	1	3%	8	26%	17	56%	4	13%	-	-	3.2
5	6	20%	19	63%	5	16%	-	-	-	-	4.0

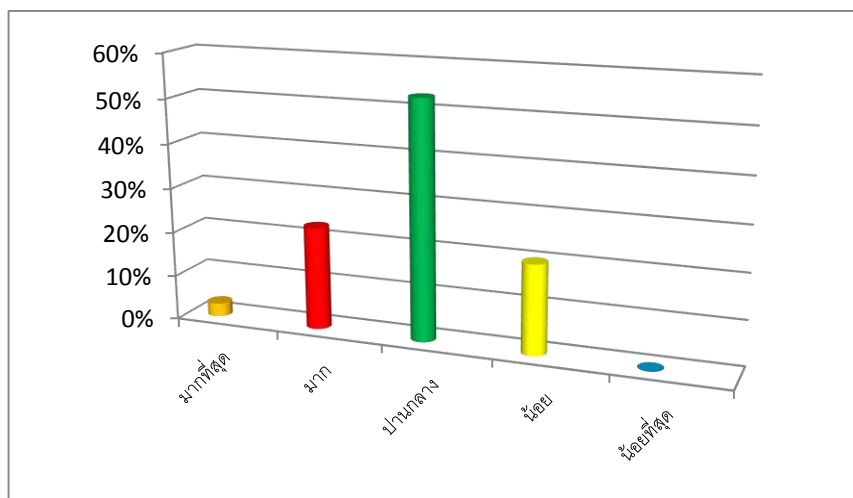
จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความพึงพอใจข้อ(5) ความคิดสร้างสรรค์ในระดับมาก รองลงมาเป็นข้อ ลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส และกลิ่นอยู่ในระดับปานกลาง และมีความพึงพอใจที่น้อยที่สุดคือ รสชาติ

ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจต่อลักษณะปรากฏของอาหาร



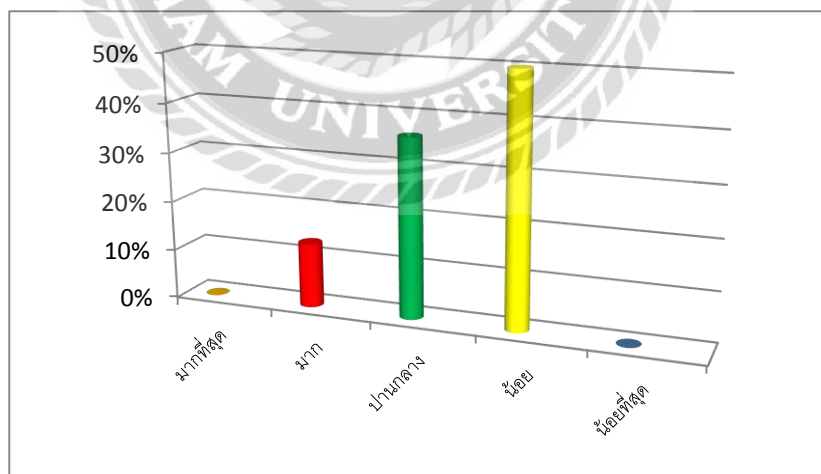
จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่าในหัวข้อ ลักษณะปรากฏ ผู้ตอบแบบสอบถามมีพึงพอใจในระดับ ปานกลาง

ตารางที่ 4.11 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของอาหาร



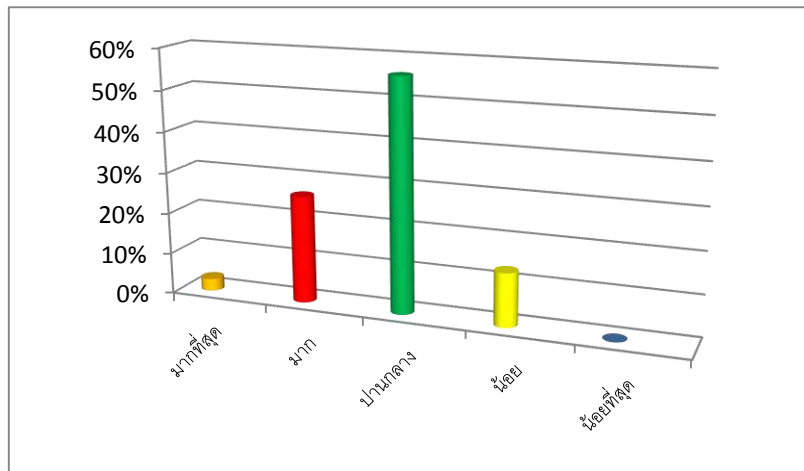
จากผลการศึกษามูลพบว่าในหัวข้อ กลิ่น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.12 ความพึงพอใจด้านรสชาติของอาหาร



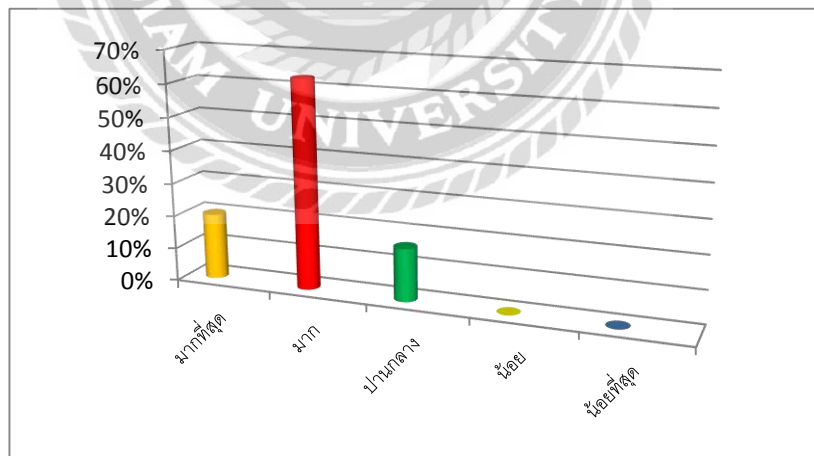
จากผลการศึกษามูลพบว่าในหัวข้อ รสชาติผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับ น้อย

ตารางที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อน้ำส้มฝัสดองของอาหาร



จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่าในหัวข้อ น้ำส้มฝัสดอง ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับ ปานกลาง

ตารางที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ของอาหาร



จากผลการศึกษาข้อมูลพบว่าในหัวข้อ ความคิดสร้างสรรค์ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับ มาก



#### 4.5 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองการอาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจในเรื่องความคิดสร้างสรรค์ มีความพึงพอใจในลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส กลิ่นและรสชาติ ส่วนผลในการลดปัญหาการหกลของน้ำเมียงคำถือว่าได้ผลจริง อีกทั้งยังสามารถพัฒนารสชาติของน้ำเมียงและยังนำไปต่อยอดให้กับอาหารประเภทอื่นๆ ได้ และยังไม่เป็นอันตรายต่อผู้รับประทานอีกด้วย



## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการโดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์และขอบเขตที่ตั้งไว้ในบทที่ 1 ผู้จัดทำได้นำวิธีการทำอาหารที่แปลกใหม่ซึ่งยังไม่ค่อยแพร่หลายในประเทศไทยมานักมาประยุกต์เข้ากับอาหารไทยคือ เมนูเมี่ยงคำ โดยใช้สาร แคลเซียม แลคเตต (Calcium Lactate) และ โซเดียม แอลจีเนต (Sodium Alginate) รวมถึงน้ำสะอาด เมื่อผสมสารลงไปน้ำจะกลายเป็นเจลเพื่อห่อหุ้มน้ำเมี่ยงคำไว้ ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์และนำเสนอความแปลกใหม่ให้กับอาหารไทยให้มีความน่าสนใจและทันสมัยมากยิ่งขึ้น เป็นการนำเสนอทางเลือกให้กับผู้บริโภค อีกทั้งยังสามารถช่วยให้ผู้บริโภครับประทานได้ง่ายไม่หกเลอะเทอะอีกด้วย นอกจากนี้ยังได้เรียนรู้ประสบการณ์การทำงานภายในองค์กรฝึกความอดทน ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง รู้จักเรียนรู้ที่จะกล้าตัดสินใจด้วยตนเองมากยิ่งขึ้น และยังสามารถเรียนรู้เกี่ยวกับเมนูอาหารไทยมากขึ้นจนเกิดเป็นรายการอาหารไทยที่แปลกใหม่เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค และเป็นทางเลือกแก่สถานประกอบการที่นำเสนออาหารไทยรูปแบบใหม่เพื่อดึงดูดลูกค้ามากยิ่งขึ้น

สถานประกอบการยังได้ให้ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการทำงานภายในองค์กร เพื่อสร้างบุคลากรมาพัฒนาองค์กรได้มากขึ้น อีกทั้งยังได้ให้โอกาสในการสร้างสรรค์เมนูที่แปลกใหม่ขึ้นมารวมถึงยังเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างสถานประกอบการและทางมหาวิทยาลัย

#### 5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

การทำอาหารไทยเชิงโมเลกุลส่งผลให้รสชาติอาหารที่เจอจางลง เนื่องจากน้ำเมี่ยงคำมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมมากเกินไปสารทั้งสองตัวจึงไม่สามารถทำกระบวนการขึ้นรูปให้เป็นเจลได้

## 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1.1 ทำให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเมนูอาหารไทยมากขึ้น

5.2.1.2 ทำให้นักศึกษามีความอดทน ความรับผิดชอบในหน้าที่

5.2.1.3 ทำให้นักศึกษาสามารถประกอบอาหารในเมนูอาหารไทยได้จริง

5.2.1.4 ทำให้นักศึกษารู้จักการเรียนรู้และปรับตัวเข้าหาเพื่อนร่วมงาน

5.2.1.5 ทำให้เกิดทักษะการสื่อสารที่ดียิ่งขึ้น

5.2.1.6 ทำให้นักศึกษาสามารถนำทฤษฎีและความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารได้

5.2.1.7 ได้รับโอกาสในการจ้างงานจากสถานประกอบการ

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ขาดทักษะในการแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า รวมถึงการตัดสินใจ เนื่องจากขาดทักษะในการปฏิบัติงานจริง

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 ฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และฝึกความอดทน เพราะมีความสำคัญกับงานบริการเป็นอย่างมาก

5.2.3.2 ควรนำผลที่ได้จากการทำโครงการนี้ไปพัฒนาสูตรให้ดียิ่งขึ้น

5.2.3.3 ควรเพิ่มรสชาติของน้ำเมี่ยงให้มีความเข้มข้นมากยิ่งขึ้น

5.2.3.4 ควรทำการขึ้นรูปให้เล็กลงเพื่อเพิ่มรสสัมผัสให้มากยิ่งขึ้น

## บรรณานุกรม

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2532). สมุนไพรและยาที่ควรรู้. กรุงเทพฯ: อาร์ ดี พี.

จุก เบี้ยวสกุล. (2533). สมุนไพรให้คุณค่า ชุดที่3. กรุงเทพฯ: ธรรมชาติ.

ทีนิวส์. (2560). โบทะพลู. เข้าถึงได้จาก <https://www.tnews.co.th/clip/365163>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). ชิง. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/ชิง>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). ตะไคร้. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/ตะไคร้>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). ถั่วลิสง. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/ถั่ว>

ลิสง

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). พริกขี้หนู. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/พริก>  
ขี้หนู

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). มะนาว. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/มะนาว>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). หอมแดง. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/>

หอมแดง

สุทธิชัย ปทุมล่องทอง. (2543). เคสึดลับสมุนไพรไทย. กรุงเทพฯ: ชารบัวแก้ว.

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้. (ม.ป.ป.). มะพร้าวคั่ว. เข้าถึงได้จาก

<http://www.okmd.or.th>

หมอชาวบ้าน. (2549). เมียงคำ. เข้าถึงได้จาก <https://www.doctor.or.th/article/detail/1527>

tci-thaijo. (ม.ป.ป.). วิธีทำอาหารเชิงโมเลกุล. เข้าถึงได้จาก <https://tci-thaijo.org>

tci-thaijo. (ม.ป.ป.). Calcium lactate. เข้าถึงได้จาก <https://tci-thaijo.org>

tci-thaijo. (ม.ป.ป.). Sodium alginate. เข้าถึงได้จาก <https://tci-thaijo.org>



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

## แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภค

### ต่อผลิตภัณฑ์อาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food)

#### ผลิตภัณฑ์ อาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food) เมนู เมี่ยงคำ

##### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

เพศ  ชาย  หญิง

อายุ  ต่ำกว่า 20 ปี  20 – 29 ปี  30 – 39 ปี

40 – 49 ปี  50 ปีขึ้นไป

แผนก  คร่ำไทย  คร่ำร้อน  คร่ำจีน

คร่ำเย็น  อื่นๆ (โปรดระบุ).....

##### ส่วนที่ 2 การประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสในด้านต่างๆ

คำชี้แจงให้ผู้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้ และทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านต่างๆ โดยการทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องคะแนนที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมและตรงตามความชอบของท่านมากที่สุด

หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	พอใช้	น้อย	น้อยที่สุด
ลักษณะปรากฏ					
กลิ่น					
รสชาติ					
เนื้อสัมผัส					
ความคิดสร้างสรรค์					

**ส่วนที่ 3** ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารไทยเชิงโมเลกุล เมนูเมี่ยงคำ

1. ท่านเคยรับประทาน เมี่ยงคำ หรือไม่ ?

เคย

ไม่เคย

2. ท่านยอมรับผลิตภัณฑ์นี้หรือไม่

ยอมรับ เพราะ

.....

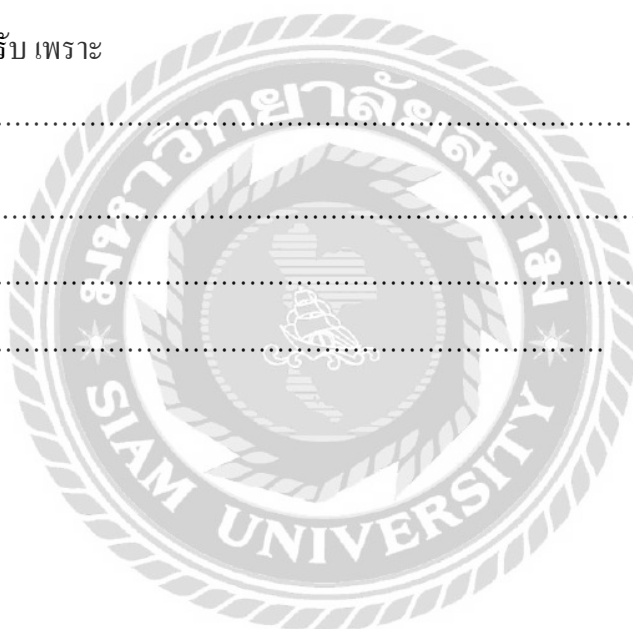
ไม่ยอมรับ เพราะ

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....







ภาคผนวก ข

ภาพการปฏิบัติงาน

รูปภาพปฏิบัติงาน





ภาคผนวก ค

ใบประเมินโครงการ

ภาคผนวก ง

โปสเตอร์ (ไวนิล)



ภาคผนวก จ

บทความทางวิชาการ



# อาหารไทยเชิงโมเลกุล Molecular Thai Food

พีรพล ปานจร

ภาควิชา การ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

E-mail:phe\_pan@siam.edu

## บทคัดย่อ

โครงการเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงาน โครงการงานสหกิจศึกษาตามหลักสูตรของภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวเป็น ประจำปีการศึกษา 2/2560 ระดับปริญญาตรี โดยผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในแผนกครัวไทย ณ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท โดยมีหน้าที่รับผิดชอบหลัก คือ การจัดเตรียมวัตถุดิบ และการประกอบอาหารในช่วงอาหารเช้าให้แก่ลูกค้า สืบเนื่องจากลูกค้าของโรงแรมส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ ทางผู้จัดทำจึงมีความสนใจที่จะทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารไทย หลังจากที่ได้คำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารเชิงโมเลกุล ทางผู้จัดทำได้ทำการศึกษา ค้นคว้า และ ทำการทดลอง โดยเลือกเมนูเมี่ยงคำ ในการนำมาประยุกต์ด้วยวิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล ซึ่งโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำอาหารไทยมา ประยุกต์ และ สร้างมูลค่าเพิ่ม ให้เกิดความน่าสนใจ รวมถึงการนำเสนอความแปลกใหม่ในการรับประทานเมี่ยงคำให้กับชาวต่างชาติ จากการทดลองทำอาหารไทยเชิงโมเลกุล โดยการประยุกต์น้ำเมี่ยงคำ ผลปรากฏว่าจากการทดลองทำด้วยวิธีรีเวิร์สสเฟิรฟิเคชัน (Reverse Spherification) ในขั้นตอนแรกการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำให้น้ำเมี่ยงคำ โดยการนำสารละลายแคลเซียมแลคเตต ผสมลงไปใต้น้ำเมี่ยงคำที่มีความเข้มข้น 1.0 กรัม/ 100 มิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 10 นาที และนำไปแช่แข็งในพิมพ์ซิลิโคนเพื่อทำการขึ้นรูปที่สวยงาม โดยนำไปผ่านกระบวนการขึ้นรูปใต้น้ำที่ได้ผสมโซเดียมแอลจินेट ที่มีความเข้มข้น 0.5 กรัม/ 100 มิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 10 นาทีเช่นกัน ผลปรากฏว่า น้ำเมี่ยงคำที่ผ่านกระบวนการขึ้นรูปมาแล้วนั้นจะมี

ลักษณะทางกายภาพคล้ายเจล มีความแปลกใหม่ หลังจากนั้นทางผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยได้ให้กลุ่มตัวอย่าง ได้ทดลองชิมเมนูเมี่ยงคำที่ใช้วิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล และดำเนินการแจกแบบสอบถาม ซึ่งกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานในแผนกครัวต่างๆ จำนวน 30 คน ซึ่ง ความคิดเห็นส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก ส่วนในด้านลักษณะปรากฏ กลิ่นของอาหาร และ เนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง และ ในส่วนของรสชาติของอาหาร กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย เนื่องจากรสชาติของน้ำเมี่ยงคำเจือจางลง จากการผ่านกระบวนการทำอาหารเชิงโมเลกุล ซึ่งทางผู้จัดทำจะนำไปแก้ไขและพัฒนาต่อไป

## Abstract

This project is part of the cooperative education project. The author was assigned to work in the Thai kitchen at Anantara Riverside Bangkok Resort. The main responsibility is to prepare raw materials, cooking and serving breakfast to guests. Most of the hotel customers are foreigners. The author is interested in doing projects related to the development of Thai food. After getting advice from the supervisor, a consultant on molecular cooking. The author do research, study, and experiment about Molecular Food. Which "MiengKhum" is a menu that was selected to apply with the molecular cooking method. The purpose of this article is to add value to Thai food menu and the presentation of novelty to eat "MiengKhum" to foreigners.



From Thai Molecular Cooking experiment by applying water to “MiengKhum”. It appears that the experiment was done by Reverse Spherification. In the first step, study the optimum conditions for water mixing. Calcium lactate solution Dissolve in water at 1.0 g / 100 ml. for 10 minutes. And frozen in silicone printing to make it stable. The process is formed in water that is mixed with sodium alginate. The concentration of 0.5 g / 100 ml at 10 minutes. The result showed that the water has been molded and its physical similar as gel. Then the author conducted a survey by experimental tasting menu using molecular cooking methods. And the 30 questionnaires were distributed from employees in the kitchen department. Most of the opinions were satisfied with the level of creativity, the appearance. For the taste of food and texture is moderate. And in terms of taste, most of the respondents were satisfied with the less level of satisfaction. Because of the taste of “MiengKhum” diluted. So, the author will continue to edit and develop.

#### **ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา**

ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกครัวไทย ณ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท โดยหน้าที่ของผู้จัดทำ คือ การจัดเตรียมวัตถุดิบเช่น การหั่นผักในแบบต่างๆ เพื่อใช้สำหรับผัดอาหาร, หมักเนื้อหมูหรือไก่สำหรับย่าง เพื่อบริการลูกค้าที่เข้าพักในช่วงอาหารเช้า(Breakfast)โดยระหว่างการทำปฏิบัติงาน ผู้จัดทำได้รับการดูแลและสอนงานจาก คุณ สุรภกิจ จันทร์โสมณี ซึ่งเป็นพนักงานที่ปรึกษาในแผนกครัวไทย ในส่วนของโครงการทางผู้จัดทำได้ปรึกษาและขอคำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาถึงหัวข้อที่น่าสนใจในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา ซึ่งทางพนักงานที่ปรึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะในเรื่องของ อาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy) ว่าเป็นวิธีการทำอาหารที่น่าสนใจและยังไม่ได้มีการ

นำมาประยุกต์ใช้กับอาหารไทย ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้ทำการค้นคว้า ศึกษาถึงข้อมูลของวิธีการทำอาหารเชิง โมเลกุล (Molecular Gastronomy) รวมถึงเมนูอาหารไทยต่างๆ ที่ทางโรงแรมได้นำเสนอแก่ลูกค้าชาวต่างชาติ ซึ่งเมนูอาหารไทยและขนมไทยที่ทางผู้จัดทำได้ให้ความสนใจคือ ข้าวเหนียวมะม่วง ต้มยำกุ้ง น้ำพริกกะปิ ต้มข่าไก่ และเมี่ยงคำ หลังจากนำเสนอหัวข้อโครงการสหกิจศึกษาเพื่อขอคำชี้แนะจากทางอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ในส่วนของเมนูที่น่าสนใจซึ่งผู้จัดทำได้รับคำแนะนำในเรื่องของการเลือกเมนูที่ชาวต่างชาติไม่คุ้นเคย และมีวิธีการรับประทานแบบดั้งเดิมได้นำมาประยุกต์ด้วยวิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุล เพื่อสร้างความน่าสนใจให้กับเมนูอาหาร ไทยรวมถึงลดปัญหาและเพิ่มความสะดวกสบายในการรับประทาน ดังนั้นทางผู้จัดทำพบว่าเมนูเมี่ยงคำ ที่จัดเสิร์ฟให้แก่แขกบนเรือ มโนราห์ เป็นเมนูที่น่าสนใจในการนำมาประยุกต์ด้วยวิธีทำอาหารเชิงโมเลกุล เนื่องจากตัวน้ำเมี่ยงมีความเหนียวข้น และยังด้วยวิธีการรับประทานที่ต้องมีการตักกรววมถึงการกะปริมาณในแต่ละคำ หากนำตัวน้ำเมี่ยงคำมาทำเป็นอาหารเชิงโมเลกุลน่าจะสามารลดความแปลกใหม่ให้กับอาหารไทย อีกทั้งยังช่วยทำให้ชาวต่างชาติสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น ไม่หกเลอะเทอะ และยังสามารถคำนวณน้ำเมี่ยงคำให้พอดีในแต่ละคำได้

#### **วัตถุประสงค์ของโครงการ**

-เพื่อศึกษาและนำวิธีการทำอาหารเชิงโมเลกุลมาประยุกต์ใช้ในการทำเมนูเมี่ยงคำให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

-เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อความแปลกใหม่ในอาหารไทย

#### **ขอบเขตของโครงการวิจัย**

-ขอบเขตด้านพื้นที่ โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท

-ขอบเขตด้านประชากรพนักงานผู้เชี่ยวชาญและหัวหน้าแผนก

-ขอบเขตด้านเวลา 8 มกราคม 2561 ถึง 30 เมษายน 2561

-ขอบเขตด้านเนื้อหา จากการสอบถาม พนักงานที่ปรึกษาและการเก็บแบบสอบถามจาก พนักงานในแผนกต่าง ๆ เช่น คริวไทย คริวร้อน คริว เย็น คริวจีน และคริวอินเดีย จำนวน 30 ชุด

#### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

-เพิ่มทางเลือกในการรับประทานอาหาร ให้แก่แขกที่เข้ามาใช้บริการ

-สร้างความน่าสนใจและเพิ่มมูลค่าให้กับ อาหารไทยพื้นบ้าน

-เพื่อทดลองนำการทำอาหารเชิงโมเลกุลมา ประยุกต์ใช้กับอาหารไทย

#### ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.วางแผน
- 2.สำรวจปัญหาและวิธีแก้ไข
- 3.รวบรวมข้อมูล
- 4.ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์
- 5.สรุปผลที่ได้จากการทดลองทำอาหาร
- 6.จัดทำเอกสารประกอบโครงการ

#### สรุปผลโครงการ

สรุปผลโครงการ โดยเปรียบเทียบ กับ วัตถุประสงค์และขอบเขตที่ตั้งไว้ในบทที่ 1 ผู้จัดทำ นำวิธีการทำอาหารที่แปลกใหม่ซึ่งยังไม่ค่อย แพร่หลายในประเทศไทยมานักมาประยุกต์เข้ากับ อาหารไทยคือ เมนูเมี่ยงคำ โดยใช้สาร แคลเซียม แลคเตต (calcium lactate) และโซเดียม แอลจีเนต (sodium alginate) รวมถึงน้ำสะอาด เมื่อผสมสารลงไปน้ำจะ กลายเป็นเจลเพื่อห่อหุ้มน้ำเมี่ยงคำไว้ ซึ่งเป็นไปตาม วัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์และนำเสนอความ แปลกใหม่ให้กับอาหารไทยให้มีความน่าสนใจและ ทันสมัยมากยิ่งขึ้น เป็นการนำเสนอทางเลือกให้กับ ผู้บริโภคร อีกทั้งยังสามารถช่วยให้ผู้บริโภค รับประทานได้ง่ายไม่หกเลอะเทอะอีกด้วย นอกจากนี้ ยังได้เรียนรู้ประสบการณ์การทำงานภายในองค์กรฝึก ความอดทน ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง

รู้จักเรียนรู้ที่จะกล้าตัดสินใจด้วยตนเองมากยิ่งขึ้น และยังสามารถเรียนรู้เกี่ยวกับเมนูอาหารไทยมากขึ้นจนเกิด เป็นรายการอาหารไทยที่แปลกใหม่เพื่อสร้างทางเลือก ให้กับผู้บริโภค และเป็น ทางเลือกแก่สถาน ประกอบการที่น่าเสนออาหารไทยรูปแบบใหม่เพื่อ ดึงดูดลูกค้ามากยิ่งขึ้น สถานประกอบการยังได้ให้ ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการทำงานภายใน องค์กร เพื่อสร้างบุคลากรมาพัฒนาองค์กรได้มากขึ้น อีกทั้งยังได้ให้โอกาสในการสร้างสรรค์เมนูที่แปลก ใหม่ขึ้นมารวมถึงยังเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดี ระหว่างสถานประกอบการและทางมหาวิทยาลัย

#### ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

การทำอาหารไทยเชิงโมเลกุลส่งผลให้รสชาติอาหาร ที่เจือจางลง เนื่องจากน้ำเมี่ยงคำมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมมากเกินไปสารทั้งสองตัวจึงไม่สามารถทำ กระบวนการขึ้นรูปให้เป็นเจลได้

#### ข้อเสนอแนะ

-ฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และฝึกความ อดทน เพราะมีความสำคัญกับงานบริการเป็นอย่างมาก

-ควรพัฒนาสูตรวิธีการทำและเรื่องรสชาติ ให้ดียิ่งขึ้น

#### สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

-ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา  
-ทำให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ เมนูอาหารไทยมากขึ้น

-ทำให้นักศึกษามีความอดทน ความ รับผิดชอบในหน้าที่

-ทำให้นักศึกษาสามารถประกอบอาหารใน เมนูอาหารไทยได้จริง

-ทำให้นักศึกษารู้จักการเรียนรู้และปรับตัว เข้าหาเพื่อนร่วมงาน

-ทำให้เกิดทักษะการสื่อสารที่ดียิ่งขึ้น

-ทำให้นักศึกษาสามารถนำทฤษฎีและ ความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารได้

-ได้รับโอกาสในการจ้างงานจากสถานประกอบการ

### ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

-ขาดทักษะในการแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า รวมถึงการตัดสินใจ เนื่องจากขาดทักษะในการปฏิบัติงานจริง

#### กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาลงฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. นาย สุรกิจ จันทร์ ไข่มณี
2. นาง พรภาพิลาศ วัฒนเรืองรอง
3. อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ยปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

#### บรรณานุกรม

สุทธิชัย ปทุมล่องทอง. เคสึคลับสมุน ไพรไทย. กรุงเทพฯ. ชารบัวแก้ว. 2543.

จุก เบี้ยวสกุล. สมุนไพรให้คุณค่า. ชุดที่ 3. กรุงเทพฯ. ชรรษชาติ. 2533.

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. สมุนไพรและยาที่ควรรู้. กรุงเทพฯ. อาร์ ดี พี. 2532.

Calcium lactate (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://tci-thaijo.org>

Sodium alginate (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://tci-thaijo.org>

วิธีทำอาหารเชิงโมเลกุล (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://tci-thaijo.org>

เมียงคำ (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ จาก [www.doctor.or.th](http://www.doctor.or.th)

โบชะพลู (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <http://www.tnews.co.th>

มะพร้าวแก้ว (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <http://www.okmd.or.th>

ถั่วลิสง (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://th.wikipedia.org>

หอมแดง (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://th.wikipedia.org>

จิง (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://th.wikipedia.org>

มะนาว (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://th.wikipedia.org>

พริกขี้หนู (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://th.wikipedia.org>

ตะไคร้ (สืบค้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2561) เว็บไซต์ <https://th.wikipedia.org>



ภาคผนวก ฉ  
ประวัติผู้จัดทำ

## ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400248

ชื่อ-นามสกุล : นาย พีรพล ปานจร

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 2/1 หมู่3 ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง อาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food)

## ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400248

ชื่อ-นามสกุล : นาย พีรพล ปานจร

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 2/1 หมู่3 ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง อาหารไทยเชิงโมเลกุล (Molecular Thai Food)