รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea

โดย

นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา 6104400116

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2564

หัวข้อโครงงาน ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา 6104400116

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

อนุมัติให้โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2564

คณะกรรมการสอบโครงงาน

ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ .....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาวณัฐาวดี ศรศิลป์)

ศุภัตรา ฮวบเจริญ .....กรรมการกลาง

(อาจารย์ศุภัตรา ฮวบเจริญ)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิมปะวัฒนะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 18 เดือน กันยายน พ.ศ. 2565

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

ตามที่นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 6 มิถุนายน 2565 ถึงวันที่ 18 กันยายน 2565 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง “ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น”

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดแล้ว นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา จัดทำจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 6 มิถุนายน 2565 ถึงวันที่ 18 กันยายน 2565 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงาน ในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในตำแหน่งอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้สอนและ ได้เรียนรู้งาน เรียนรู้การแก้ปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. นางสาวณัฐาวดี ศรศิลป์ พนักงานที่ปรึกษา
2. อาจารย์ศุภัตรา ฮวบเจริญ กรรมการกลาง
3. อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความรู้ความเข้าใจในชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี่ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา

18 กันยายน 2565

ชื่อโครงงาน	:	ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea
หน่วยกิต	:	5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	:	นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
สาขาวิชา	:	อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปี การศึกษา	:	3/2564

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดทำได้ทำโครงงาน ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น เป็นเครื่องดื่มสกัดเย็น เพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศของประเทศไทยที่มีอากาศร้อนเป็นส่วนใหญ่ และเป็นชาทางเลือกให้แก่แขก เพื่อเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและดับร้อน โดยเลือกใช้ชาดำยอดนิยมของ TWG อย่าง “ชานโปเลียน” ผสมเข้ากับชาน้ำเงิน “ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์” เพิ่มความสดชื่นด้วยผลไม้ที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่าง “มะม่วง” , “เลมอน” และ “เปลือกส้ม” ผู้จัดทำเล็งเห็นว่าภายในโรงแรมมีเปลือกส้มเหลือทิ้งจำนวนมากจากการคั้นน้ำผลไม้ จึงอยากนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน ที่เป็นนโยบายที่องค์กรและประเทศให้ความสำคัญมากที่สุดในปัจจุบัน

หลังจากที่ได้ทำการทดลองชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่ม โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 30 คน พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60 มีอายุระหว่าง 20-25 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.67 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อ ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 สรุปได้ว่าความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.00 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมเท่ากับ 0.95 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ พึงพอใจมาก

คำสำคัญ : ชาสกัดเย็น / ชานโปเลียน / ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์

Project	:	Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea
Credits	:	5
By	:	Miss Pansamon Hiranyalekha
Advisor	:	Miss Piyatida Kungwansith
Degree	:	Bachelor of Arts
Major	:	Tourism and Hospitality Industry
Faculty	:	Liberal Arts
Semester/Academic Year	:	3/2021

Abstract

During the training at the Mandarin Oriental Bangkok in the Food and Beverage Department, the organizer created a project, Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea. As a cold brew beverage, it matches the climate of Thailand which is mostly hot, it's an alternative tea for guests to add Relax and cool off. By choosing TWG's popular black tea, "Napoleon Tea," mixed with blue tea, "Oriental Empire Tea" adds a freshness with fruits that are popular with foreigners and are unique to Thailand such as "Mango," "Lemon," and "Orange Peel." The hotel has many of leftover orange peels from the juicer. Therefore, they were recycled for benefits and increased revenues along with driving sustainability policies important to organizations and countries.

After experimenting with Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea, the student conducted a satisfaction survey of those who tried the drink. By completing a satisfaction questionnaire of 30 people, it was found that most of them were females 18, representing 60 percent, aged between 20-25 years old, representing 46.67 percent. Creativity of beverage with the highest average was 4.63. It was concluded that overall satisfaction with the product hada total mean of 4.00 and the total standard deviation was 0.95. The satisfaction level was at very satisfied.

Keywords: Cold Brew Tea , Napoleon Tea , Oriental Empire Tea

Approved by

……

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2. วัตถุประสงค์ของโครงงาน	1
1.3. ขอบเขตของโครงงาน	2
1.4. ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1. ชื่อและที่ตั้งของสถาประกอบการ	3
2.2. ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	8
2.3. ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	30
2.4. ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	32
2.5. ระยะเวลาปฏิบัติงาน	32
2.6. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	33
2.7. สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	34
2.8. ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	35
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1. ชา (Tea)	36
3.2. ประเภทของชา (Tea Types)	37
3.3. วัตถุดิบในการทำชาสกัดเย็น (Ingredients Information)	41
3.4. การสกัดเย็น (Cold Brew)	49
3.5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	50

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 รายละเอียดของโครงงาน

4.1. วัตถุดิบในการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น 52

4.2. อุปกรณ์ในการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น 53

4.3. ขั้นตอนในการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น 54

4.4. การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น 58

4.5. สรุปผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น 59

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1. สรุปผลโครงงาน 62

5.2. ข้อเสนอแนะในการทำโครงงานครั้งถัดไป 63

บรรณานุกรม 64

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1. แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงงาน 33
ตารางที่ 4.1. การคำนวณต้นทุน 58
ตารางที่ 4.2. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ 59
ตารางที่ 4.3. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ 59
ตารางที่ 4.4. เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ท 60
ตารางที่ 4.5. ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ 60

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1. Mandarin Oriental Bangkok 3
รูปที่ 2.2. Mandarin Oriental Bangkok Logo 3
รูปที่ 2.3. Mandarin Oriental Bangkok Map 4
รูปที่ 2.4. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ 5
รูปที่ 2.5. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ 6
รูปที่ 2.6. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ 6
รูปที่ 2.7. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ 7
รูปที่ 2.8. Chao Phraya Room 8
รูปที่ 2.9. Deluxe Balcony Room 9
รูปที่ 2.10. Deluxe Premier Room 9
รูปที่ 2.11. Mandarin Room 10
รูปที่ 2.12. State Room 11
รูปที่ 2.13. State Room 11
รูปที่ 2.14. Deluxe One-Bedroom Suite 12
รูปที่ 2.15. Deluxe Two-Bedroom Suite 13
รูปที่ 2.16. Chao Phraya Suite 13
รูปที่ 2.17. Junior Terrace Suite 14
รูปที่ 2.18. Authors' Suite 14
รูปที่ 2.19. Siam One-Bedroom Suite 15
รูปที่ 2.20. Premier One-Bedroom Suite 16
รูปที่ 2.21. Premier Two-Bedroom Suite 17
รูปที่ 2.22. Selandia Two-Bedroom Suite 17
รูปที่ 2.23. Ambassador Two-Bedroom Suite 18
รูปที่ 2.24. Ambassador Two-Bedroom Suite 18
รูปที่ 2.25. Royal Suite 19
รูปที่ 2.26. Oriental Two-Bedroom Suite 20
รูปที่ 2.27. Le Normandie by Alain Roux 20

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 2.28. Kinu by Takagi 21
รูปที่ 2.29. Lord Jim’s 22
รูปที่ 2.30. Riverside Terrace 23
รูปที่ 2.31. Sala Rim Naam 23
รูปที่ 2.32. Terrace Rim Naam 24
รูปที่ 2.33. The Authors' Lounge 25
รูปที่ 2.34. The Authors' Lounge 25
รูปที่ 2.35. Ciao Terrazza 26
รูปที่ 2.36. The Bamboo Bar 26
รูปที่ 2.37. The China House 27
รูปที่ 2.38. The Verandah 28
รูปที่ 2.39. The Oriental Spa 29
รูปที่ 2.40. Fitness & Wellness 29
รูปที่ 2.41. นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา 30
รูปที่ 2.42. นางสาวณัฐฐาวดี ศรศิลป์ 32
รูปที่ 3.1. ชา 36
รูปที่ 3.2. ชาขาว 37
รูปที่ 3.3. ชาเขียว 38
รูปที่ 3.4.ชาเหลือง 38
รูปที่ 3.5. ชาน้ำเงิน 39
รูปที่ 3.6.ชาดำ 40
รูปที่ 3.7. ชาแดง 40
รูปที่ 3.8. ชานโปเลียน 41
รูปที่ 3.9. ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ 41
รูปที่ 3.10. มะม่วง 42
รูปที่ 3.11. ส้ม 44
รูปที่ 3.12. องค์ประกอบของผลส้ม 45

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.13. เปลือกส้ม 46
รูปที่ 3.14. เลมอน 47
รูปที่ 3.15. องค์ประกอบของผลเลมอน 48
รูปที่ 3.16. การสกัดเย็น 49
รูปที่ 3.17. ชาสกัดเย็น 50
รูปที่ 4.1. วัตถุดิบในการทำชาสกัดเย็น 52
รูปที่ 4.2. อุปกรณ์ในการทำชาสกัดเย็น 53
รูปที่ 4.3. การนำวัตถุดิบใส่ลงในโหลแก้ว 54
รูปที่ 4.4. ใส่น้ำลงในโหลแก้ว 54
รูปที่ 4.5. หั่นมะม่วงและใส่ลงในพิมพ์น้ำแข็ง 55
รูปที่ 4.6. นำพิมพ์น้ำแข็งเข้าตู้เย็น 55
รูปที่ 4.7. หั่นเลมอน 56
รูปที่ 4.8. บีบเลมอน 56
รูปที่ 4.9. ตกแต่งด้วยเลมอนและเปลือกส้ม 57
รูปที่ 4.10. ใส่ชาสกัดเย็นลงในแก้ว 57
รูปที่ 4.11. ผลลัพธ์ที่ได้ 58

บทที่ 1

บทนำ

1.1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำโครงงานได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายในห้องอาหารดิออเธอร์ส เลานจ์ (The Author's Lounge) มีหน้าที่ให้บริการแขกที่มาใช้บริการ ตั้งแต่การต้อนรับ รับออเดอร์ เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม เคลียร์โต๊ะอาหารเมื่อแขกใช้บริการเสร็จ รวมถึงทำความสะอาดแล้วจัดอุปกรณ์ลงบนโต๊ะใหม่อีกครั้ง ซึ่งเป็นการดูแลและให้บริการแขกโดยตรง

ผู้จัดทำเล็งเห็นว่าส่วนใหญ่แขกนิยมเลือกทานชาร้อนคู่กับอาหารว่าง เนื่องจากการจิบชาเป็นหนึ่งในประเพณีของคนอังกฤษ ซึ่ง Afternoon Tea เป็นมื้ออาหารเล็กๆตอนบ่ายระหว่างรอทานอาหารค่ำ และเป็นการใช้เวลาในสนทนาของสังคมชนชั้นสูงในสมัยก่อน แต่เนื่องจากในปัจจุบันการทาน Afternoon Tea มีการพัฒนาขึ้นและมีการผสมผสานตามรูปของวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ ผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำเมนู "ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea)" เป็นเครื่องดื่มสกัดเย็น (Cold Brew) เพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศของประเทศไทยที่มีอากาศร้อนเป็นส่วนใหญ่ เป็นชาทางเลือกให้แก่แขก เพื่อเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและดับร้อนโดยเลือกใช้ชาดำยอดนิยมของ TWG อย่าง "ชานโปเลียน (Napoleon Tea)" ผสมเข้ากับชาน้ำเงิน "โอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire)" เพิ่มความสดชื่นด้วยผลไม้ที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่าง "มะม่วง (Mango)" เพิ่มรสเปรี้ยวด้วย "เลมอน (Lemon)" และส่วนผสมที่สำคัญอย่าง "เปลือกส้ม (Orange Peel)" ที่ผู้จัดทำเล็งเห็นว่ามีเปลือกส้มเหลือทิ้งจำนวนมากจากการคั้นน้ำส้ม จึงอยากนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน (Sustainability) ซึ่งเป็นนโยบายที่องค์กรและประเทศให้ความสำคัญมากที่สุดในปัจจุบันอีกด้วย

1.2. วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1.2.1. เพื่อลดปริมาณขยะจากเปลือกส้ม นำกลับมาทำเป็นชาทางเลือกรูปแบบใหม่

1.2.2. เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มชาสกัดเย็น

1.2.3. เพื่อสร้างเครื่องดื่มทางเลือกและเพิ่มรายได้ให้แก่องค์กร

1.2.4. เพิ่มทางเลือกในการหารายได้และนำไปประกอบธุรกิจในภายภาคหน้า

1.3. ขอบเขตของโครงงาน

1.3.1. ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการจัดทำโครงงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)

1.3.2. ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงงานสหกิจในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่ วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ.2565 จนถึงวันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2565

1.3.3. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มพนักงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)

1.3.4. ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้า การทดลองและปฏิบัติจริง รวมถึงการเก็บข้อมูลเชิงลึกโดยการสอบถามพนักงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

1.4. ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1. สามารถลดปริมาณของขยะและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบภายในโรงแรม

1.4.2. สามารถเพิ่มรายได้จากขยะเหลือทิ้งภายในโรงแรม

1.4.3. สามารถนำไปเป็นเมนูทางเลือกในการหารายได้ขององค์กร

1.4.4. สามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1. ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

2.1.1. ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)

รูปที่ 2.1. Mandarin Oriental Bangkok

ที่มา : www.mandarinoriental.com

MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

รูปที่ 2.2. Mandarin Oriental Bangkok Logo

ที่มา : www.mandarinoriental.com

2.1.2. ที่ตั้งสถานที่ประกอบการ

ที่ตั้ง เลขที่ 48 ซอย เจริญกรุง 40 ถนน เจริญกรุง แขวง/ตำบล บางรัก เขต/อำเภอ บางรัก จังหวัดกรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10500

รูปที่ 2.3. Mandarin Oriental Bangkok Map

ที่มา : www.livinginsider.com

2.1.3. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (อังกฤษ: Mandarin Oriental, Bangkok) ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา โดยในอดีตมีชื่อว่า "โรงแรมโอเรียนเต็ล" โดยปัจจุบันบริหารงานโดย บริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) เป็นโรงแรมที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งในเอเชีย และเคยเป็นหนึ่งในโรงแรมที่ถือว่าดีที่สุดของโลกจากนิตยสารอินสติติวชั่นแนล อินเวสเตอร์ นิวยอร์ก ประเทศสหรัฐ เป็นเวลา 10 ปีติดต่อกันตั้งแต่ปี 2524-2533

จากหลักฐานพบว่าโรงแรมตั้งขึ้น ประมาณปี พ.ศ. 2413 โดยนาย ซี. ซาลเจ กะลาสีเรือชาวเดนมาร์ก เป็นผู้ซื้อกิจการมาดำเนินการ ต่อมานายฮันส์ นีลส์ แอนเดอร์เซน เข้ามาบริหารงาน และในปี 2428 ได้ปรับปรุงโรงแรมให้ทันสมัย มีการออกแบบอาคารขึ้นใหม่ เรียกว่า “ออเธอร์ส วิง” และได้เปิดโรงแรมอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2430 ต่อมาในปี พ.ศ. 2434 ได้มีไฟฟ้าใช้ครั้งแรกในโรงแรม

รูปที่ 2.4. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : www.wnfdiary.com

โรงแรมโอเรียนเต็ล เปลี่ยนเจ้าของและปรับปรุงมาหลายครั้ง หลายยุคสมัย ได้แก่

- พ.ศ. 2436 หลุยส์ ที. ลีโอโนเวนส์ เป็นเจ้าของ

- พ.ศ. 2500 แหม่ม ครูลล์ เป็นเจ้าของ

- พ.ศ. 2510 บริษัท สยาม ซินดิเคท ในเครือบริษัทอิตัลไทยจำกัด เป็นเจ้าของ

โรงแรม โอเรียนเต็ล เคยต้อนรับแขกผู้มีเกียรติ อาทิ โจเซฟ คอนราด นักเขียนชื่อดังชาวอังกฤษ ในปี พ.ศ. 2431 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 เสด็จเยี่ยมโรงแรมในปี พ.ศ. 2433 มกุฎราชกุมารนิโคลัสแห่งรัสเซีย ในปีพ.ศ. 2434 เจ้าชายลุยจี อาเมดิโอ เชื้อพระวงศ์อิตาลี ในปี พ.ศ. 2438 ซอมเมอร์เซท มอม นักเขียนชื่อดังชาวอังกฤษ ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 พ.ศ. 2466 ยังเคยเป็นกองบัญชาการกองทัพญี่ปุ่น และมีพระบรมวงศานุวงศ์เคยเสด็จมาด้วย การต้อนรับพระประมุขครั้งสำคัญครั้งหนึ่งคือในพระราชพิธีฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี ใน พ.ศ. 2549 พระประมุขและผู้แทนพระองค์ส่วนใหญ่ประทับ ณ โรงแรมแห่งนี้

1 กันยายน พ.ศ. 2551 กลุ่มกิจการแมนดาริน โอเรียนเต็ล ซึ่งเป็นกลุ่มโรงแรมที่มีชื่อเสียงกลุ่มหนึ่งของเอเชีย ได้ประกาศเข้าซื้อกิจการของโรงแรม หลังจากนั้นก็ได้มีการเปลี่ยนชื่อบริษัทจาก บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล ประเทศไทย จำกัด (มหาชน) มาเป็น บริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) และโรงแรมได้ถูกเปลี่ยนชื่อเป็น “โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ” ทำให้มีการปรับภาพลักษณ์และกระบวนทัศน์ของการบริหารงานโรงแรม ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในรอบ 132 ปี

รูปที่ 2.5. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : www.wnfdiary.com

ปัจจุบันเนื้อที่ของโรงแรมจะแบ่งเป็น 2 ฝั่งของแม่น้ำเจ้าพระยา คือ

1) ฝั่งพระนครบนถนนเจริญกรุง มีเนื้อที่ประมาณ 8 ไร่ เป็นส่วนของโรงแรมและที่พักอาศัยทั้งหมด

2) ฝั่งธนบุรีบนถนนเจริญนคร มีเนื้อที่ประมาณ 6 ไร่ เป็นส่วนของ The Oriental Spa และโรงเรียนสอนทำอาหารไทย (The Oriental Thai Cooking School)

รูปที่ 2.6. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : www. enwikipedia.org

อาคารของโรงแรมจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลักๆ ซึ่งถูกสร้างในเวลาที่ต่างกัน ส่วนแรก คือ The Author's Wing เป็นอาคาร 2 ชั้น ตกแต่งสไตล์ Colonial เป็นอาคารดั้งเดิม

ของโรงแรม สร้างเสร็จตั้งแต่ปี 1887 และคงอยู่มาจนถึงปัจจุบันอายุ 143 ปี โดยหันหน้าออกริมแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อเดินเข้าไปในเลานจ์ จะเห็นโครงสร้างของตัวอาคารที่ยังคงอนุรักษ์ให้เป็นแบบดั้งเดิม ทำให้อาคารแห่งนี้เต็มไปด้วยมนต์ขลังของกาลเวลาและบอกเล่าเรื่องราวที่เกิดขึ้นในรอบ 140 ปี ของโรงแรมได้เป็นอย่างดี ภายในจะประกอบไปด้วยห้องอาหาร The Author's Lounge และห้องสวีท 2 ห้อง Royal Suite และ Ambassador Suite

ส่วนที่สอง คือ The Garden Wing เป็นอาคาร 10 ชั้น อยู่ด้านหลังของ The Author's Wing สร้างเสร็จในปี 1958 เป็นรูปแบบตึกที่ยังคงความคลาสสิคตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน เป็นอาคารสูงแห่งแรกในประเทศไทย รวมถึงเป็นอาคารแรกในประเทศไทยที่มีลิฟท์อีกด้วย โดยเอกลักษณ์ของอาคารนี้ คือมีทางเดินตรงกลางที่ต้องเดินขึ้นหรือลงเพื่อเข้าสู่ห้องพัก ซึ่งสิ่งเหล่านี้หาค่อนข้างยากแล้วกับโรงแรมในยุคปัจจุบัน

ส่วนสุดท้ายเป็นตึกใหม่ที่สุดของโรงแรม คือ The River Wing เป็นตึก 16 ชั้นที่สูงที่สุดของตัวโรงแรม สร้างเสร็จในปี 1976 ซึ่งเป็นปีที่โรงแรมมีอายุครบ 100 ปีนับจากวันที่ก่อตั้ง ตัวอาคารทั้งหมดจะล้อมรอบในส่วนของสระว่ายน้ำของโรงแรมไว้ โดยจะมีสระว่ายน้ำสองแห่งที่สงวนไว้เฉพาะเพื่อการพักผ่อน และนันทนาการของแขกโรงแรมเท่านั้น สระว่ายน้ำยังรายล้อมไปด้วยคาบาน่าเพื่อการผ่อนคลายโดยสระว่ายน้ำมีความยาว 25 เมตร ซึ่งเหมาะสำหรับการพักผ่อนแบบส่วนตัวเป็นอย่างมาก

รูปที่ 2.7. ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : www.hrs.com

2.2. ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

2.2.1. การให้บริการห้องพัก (Stay)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จะแบ่งประเภทห้องพักออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ห้องพัก (Rooms) และห้องสวีท (Suites) แต่ละห้องผสมผสานสไตล์ไทยอันหรูหราเข้ากับความทันสมัยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีห้องพักทั้งหมด 391 ห้อง มีรายละเอียดดังนี้

<u>ส่วนที่ 1</u> ห้องพัก (Rooms) มีจำนวน 331 ห้อง แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่

1) Chao Phraya Room

รูปที่ 2.8. Chao Phraya Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาด 35 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องพักตั้งอยู่ในปีกอาคารการ์เด้น มีทั้งแบบชั้นเดียวหรือแบบแยกชั้น มีหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดานที่สามารถมองเห็นแม่น้ำและสวนให้บรรยากาศเหมือนพักอยู่ที่บ้าน ห้องพักมีทางเข้าไปสู่ห้องนอนที่กว้างขวางและสะดวกสบาย และพื้นที่นั่งเล่นแยกต่างหากพร้อมเตียงโซฟาแสนสบาย

ห้องพักแสดงถึงความสง่างามแบบคลาสสิกด้วยการออกแบบตกแต่งภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากอาณานิคม ซึ่งสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย

2) Deluxe Balcony Room

รูปที่ 2.9. Deluxe Balcony Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาด 37 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) แต่ละห้องจะมีระเบียงส่วนตัวขนาด 6 ตร.ม. สำหรับการพักผ่อนกับวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำ ด้วยหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน พื้นไม้ พรมและเฟอร์นิเจอร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ โดยห้องจะใช้โทนสีธรรมชาติที่นุ่มนวล และการตกแต่งแบบไทยจะช่วยเพิ่มบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทและช่วยเพิ่มความผ่อนคลายได้

3) Deluxe Premier Room

รูปที่ 2.10. Deluxe Premier Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาด 43 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) แต่ละห้องจะมีโซฟาขนาดใหญ่สำหรับพักผ่อน

วิวห้องจะเป็นวิวแม่น้ำและวิวสระว่ายน้ำ การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากชีวิตในแม่น้ำเจ้าพระยา ด้วยพื้นไม้และสัมผัสแบบไทย เช่น เฟอร์นิเจอร์ไม้สักและผ้าไหมไทยที่สวยงาม หรือภาพพิมพ์ในห้องที่ถูกคัดสรรมาอย่างดี

4) Mandarin Room

รูปที่ 2.11. Mandarin Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาดใหญ่ 63 ตร.ม. เป็นทางเลือกที่เหมาะสำหรับแขกที่กำลังมองหาพื้นที่ขนาดใหญ่ ภายในห้องมีพื้นที่นั่งเล่นกว้างขวางพร้อมโซฟา พื้นที่รับประทานอาหารที่มองเห็นทั้งเมืองและแม่น้ำผ่านหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน การตกแต่งด้วยโทนสีน้ำทะเลที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลายและโทนสีทอง มีการเลือกใช้เครื่องเรือนที่หุ้มด้วยผ้าไหมไทยชั้นดี พร้อมด้วยเตียงขนาดคิงไซส์ (King Bed) ที่ปูด้วยผ้าลินินที่หรูหรา ห้องพักยังมีพื้นที่โต๊ะเครื่องแป้งและตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอิน

ห้องพักจะมีระเบียงพร้อมที่นั่ง รวมถึงอ่างอาบน้ำ ฝักบัวอาบน้ำแบบวอล์กอินและพื้นที่ทานอาหารแบบเต็มรูปแบบสำหรับ 2 ท่าน

5) State Room

รูปที่ 2.12. State Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

รูปที่ 2.13. State Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาด 61 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) เมื่อเข้ามาทางโถงไม้สัก ห้องพักเหล่านี้ได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราในสไตล์ไทยดั้งเดิมด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้มและผ้าไหมจิม ทอมป์สันสีสันสดใส ภายในมีพื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟานั่งสบายและโต๊ะรับประทานอาหาร หน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดานขนาดใหญ่เปิดออกสู่ระเบียงกว้างขวาง ห้องพักหันหน้าไปทางแม่น้ำ ซึ่งสามารถเพลิดเพลินกับทัศนียภาพอันงดงามของแม่น้ำได้

<u>ส่วนที่ 2</u> ห้องสวีท (Suites) มีจำนวน 60 ห้อง แบ่งออกเป็น 12 ประเภท ได้แก่

1) Deluxe One-Bedroom Suite

รูปที่ 2.14. Deluxe One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 83 ตร.ม. วิวแม่น้ำและวิวริมสระน้ำ สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่และพื้นไม้ที่สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการพักผ่อนในขณะที่ให้ความเป็นส่วนตัว ภายในห้องนอน มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอร์คอินขนาดใหญ่และในส่วนของห้องน้ำตกแต่งด้วยหินอ่อนอิตาลี พร้อมโต๊ะเครื่องแป้งคู่ ฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน

2) Deluxe Two-Bedroom Suite

ห้องสวีทขนาด 125 ตร.ม. เป็นห้องที่เหมาะสำหรับครอบครัว ห้องสวีทแบบสองห้องนอนมองเห็นวิวแม่น้ำและวิวริมสระน้ำ สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวาง พร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น พื้นที่ใช้สอยมีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะสำหรับการพักผ่อน ในขณะเดียวกันก็ให้ความเป็นส่วนตัวในแต่ละห้อง ห้องนอนใหญ่มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอร์คอิน ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีพร้อมโต๊ะเครื่องแป้งคู่ ฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน

รูปที่ 2.15. Deluxe Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

3) Chao Phraya Suite

รูปที่ 2.16. Chao Phraya Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องนอนขนาด 83 ตร.ม. ตั้งอยู่ใน Garden Wing มีทั้งแบบชั้นเดียวและแบบแยกชั้น หน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน และระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำและสวน มีการออกแบบภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคอาณานิคม เพื่อสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย มีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน พร้อมพื้นที่รับประทานอาหารข้างห้องนอนสุดหรู และห้องน้ำหินอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝึกบัวและตู้เสื้อผ้าแบบวอร์คอิน

4) Junior Terrace Suite

รูปที่ 2.17. Junior Terrace Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องจูเนียร์สวีทขนาดใหญ่ 97 ตร.ม. มีระเบียง 17 ตร.ม. อันสวยงามที่สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำและเมือง เหมาะสำหรับผู้เข้าพักระยะยาวที่กำลังมองหาพื้นที่ไว้ใช้ทำงานร่วมกันขนาดใหญ่ ห้องนี้จะผสมผสานพื้นที่ใช้สอยแบบเปิดโล่งกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่ และเก้าอี้เท้าแขน โต๊ะทำงานและโต๊ะรับประทานอาหารที่รองรับได้ถึง 5 คน ตกแต่งด้วยพื้นไม้ เน้นด้วยพรม และภาพพิมพ์จากคอลเลคชั่นงานศิลปะของโรงแรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำเจ้าพระยา

5) Authors' Suite

รูปที่ 2.18. Authors' Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 101 ตร.ม. ตั้งอยู่ในปีกแม่น้ำ เพื่อเป็นเกียรติแก่บุคคลสำคัญทางวรรณกรรมที่เคยมาพักที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ห้องมีหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน ระเบียงที่สามารถมองเห็นแม่น้ำแบบเต็มๆ เหมาะสำหรับการชมวิถีชีวิตริมแม่น้ำ ห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องน้ำขนาดใหญ่ และห้องแต่งตัว ได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยชื่อและบรรยากาศ ตั้งแต่โทนสีและการตกแต่งแบบโบราณ มีขนาดห้องนอน พื้นที่นั่งเล่น และห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีขนาดใหญ่ รวมถึงห้องแต่งตัวที่มีตู้เสื้อผ้าแบบวอร์คอิน

6) Siam One-Bedroom Suite

รูปที่ 2.19. Siam One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 107 ตร.ม. ได้แรงบันดาลใจจากความงามของภาคเหนือของประเทศไทย ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามด้วยฟอนิเจอร์สไตล์เก่าแก่ของไทย ผนังบัวแกะสลักสื่อถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น พร้อมด้วยพรมเปอร์เซียที่งดงามและคอลเล็กชั่นงานศิลปะที่หลากหลาย มีหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดานขนาดใหญ่ที่เปิดออกเห็นวิวแม่น้ำ ให้ความสะดวกสบายอย่างเด่นชัด มีพื้นที่พักผ่อนและรับประทานอาหารที่หรูหราแยกเป็นสัดส่วน เตียงขนาดคิงไซส์ (King Bed) ขนาดใหญ่ มาพร้อมกับพื้นที่แต่งตัว ระเบียงและพื้นที่นั่งเล่น

7) Premier One-Bedroom Suite

รูปที่ 2.20. Premier One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 108 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องนี้สามารถมองเห็นวิวสถานทูตฝรั่งเศส พร้อมทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยา ระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องพรีเมียร์สวีทตกแต่งอย่างหรูหรา ตกแต่งด้วยพื้นไม้ ทั้งพื้นที่นั่งเล่นและห้องรับประทานอาหาร พร้อมด้วยพรมและภาพพิมพ์จากคอลเล็กชั่นงานศิลปะของโรงแรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำคิงส์ (The River of Kings) ห้องนอนตกแต่งในธีมกล้วยไม้สื่อถึงความละเอียดอ่อน พื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่น และตู้เสื้อผ้าแบบวอร์คอิน

8) Premier Two-Bedroom Suite

ห้องสวีทขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีวิวแม่น้ำตระการตาและสามารถมองเห็นสถานทูตฝรั่งเศส เหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติมและความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ทั้งความเป็นส่วนตัวและความสะดวกสบายด้วยโซฟาขนาดใหญ่ พื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 6 ท่าน ตกแต่งด้วยพื้นไม้ทั้งในพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหาร พรมและสิ่งประดิษฐ์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำ ตลอดจนภาพพิมพ์จากคอลเล็กชั่นงานศิลปะของโรงแรม นอกจากนี้ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมพื้นที่นั่งเล่นขนาดใหญ่

รูปที่ 2.21. Premier Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

9) Selandia Two-Bedroom Suite

รูปที่ 2.22. Selandia Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 169 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องสวีทแบบสองห้องนอน ตั้งชื่อตามเรือ Selandia ซึ่งในปี พ.ศ. 2455 เป็นเรือเดินทะเลที่ใช้น้ำมันดีเซลลำแรกของโลกที่เดินทางจากโคเปนเฮเกนมายังกรุงเทพฯ มีการตกแต่งอย่างสวยงามในโทนสีงาช้างอ่อนตัดกับพื้นหลังสีน้ำเงินหม่นและสีแดงเข้ม ตกแต่งด้วยผ้าไหม ทุกรายละเอียดตั้งแต่โต๊ะทองเหลืองไปจนถึงที่นั่งหรูหราให้ความสง่างามหรูหรา มีพื้นที่นั่งเล่น พื้นที่อ่านหนังสือ ห้องรับประทานอาหารขนาดใหญ่สำหรับ 4 ท่าน มีระเบียง 2 แห่งและห้องน้ำ 2 ห้องพร้อมทิวทัศน์แม่น้ำและเมือง

10) Ambassador Two-Bedroom Suite

รูปที่ 2.23. Ambassador Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

รูปที่ 2.24. Ambassador Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 173 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ตั้งอยู่ในตึก The Author's Wing ดั้งเดิมอายุ 143 ปี อยู่ด้านบนของห้องอาหาร The Authors' Lounge หันหน้าเข้าหาสวน ทำให้สามารถเห็นวิวแม่น้ำได้อย่างชัดเจน เป็นห้องที่มีเอกลักษณ์และมีความหรูหราพร้อมวิวที่สวยงามจากเรือนกระจกส่วนตัวที่ได้รับแรงบันดาลใจจากวิคตอเรียในโทนสีเขียวและสีขาว ห้องนอนทั้ง 2 ห้องเชื่อมต่อกัน มีห้องนั่งเล่น 2 ห้อง ทำให้เหมาะสำหรับครอบครัว ในขณะที่ห้องน้ำมาพร้อมกับตู้เสื้อผ้าแบบวอร์คอิน

11) Royal Suite

รูปที่ 2.25. Royal Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 306 ตร.ม. ทางโอเรียนเต็ลได้นิยามห้องนี้ไว้ว่า “Our Jewel in The Historic Crown” ที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการทางการและความปลอดภัยของแขก Royal ที่มาเยือน มีทางเข้าส่วนตัว ห้องประชุม ฟิตเนสและสปาส่วนตัว มีห้องนอนเพิ่มเติมเพื่อรองรับครอบครัวและผู้ติดตาม ตกแต่งด้วยสีม่วงและสีเหลืองอันโอ่อ่าที่ประดับประดาด้วยหินอ่อนสีขาวและโคมคริสตัลระย้า เพื่อบรรยากาศของความคลาสสิกแต่ดูสง่างาม

12) Oriental Two-Bedroom Suite

เพนต์เฮาส์แบบสองห้องนอน ขนาด 376 ตร.ม. ตั้งอยู่ที่ชั้นบนสุดของโรงแรม ห้องนี้ได้ต้อนรับบุคคลสำคัญของโลกหลายคน สามารถเห็นวิวแม่น้ำได้ 360 องศา พร้อมระเบียงขนาด 57.6 ตร.ม. ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทย พื้นไม้สัก และพรมเปอร์เซีย เหมาะสำหรับความบันเทิงเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีห้องบันเทิงเป็นของตัวเอง พร้อมด้วยห้องนั่งเล่นกว้างขวางและจำนวนหลายห้อง ห้องรับประทานอาหารสำหรับ 12 ท่าน และห้องครัว ห้องนอนใหญ่ตกแต่งด้วยฟอนิเจอร์สไตล์เรียบหรูและเตียงสับปะรดทรงกระโจมที่เป็นเอกลักษณ์

รูปที่ 2.26. Oriental Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

2.2.2. การให้บริการห้องอาหารต่างๆ (Dine)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)) มีห้องอาหารทั้งหมด 11 ห้องอาหาร รวบรวมหลายประเภทไม่ว่าจะเป็นห้องอาหาร Fine Dining , All-Day Dining , Lounge และ Bar มีรายละเอียดดังนี้

1) Le Normandie by Alain Roux

รูปที่ 2.27. Le Normandie by Alain Roux

ที่มา : www.mandarinoriental.com

นับตั้งแต่ก่อตั้งในปี 2501 Le Normandie ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาวทุกปี มีชื่อเสียงในด้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยและคอลเลคชันไวน์ที่โดดเด่น เป็นการผสมผสานอาหารที่ดีที่สุด การบริการที่ไร้ที่ติ และความสง่างามเข้าด้วยกัน

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ต้อนรับเชฟ Alain Roux ผู้มีชื่อเสียงระดับโลกจาก The Waterside Inn ในฐานะเชฟ Waterside Inn เจ้าของดาวมิชลิน 3 ดาวมาเป็นเวลา 38 ปี ความร่วมมือสุด Exclusive ครั้งนี้ทำให้โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ สามารถนำเสนออาหารฝรั่งเศสคลาสสิกที่รังสรรค์โดยตระกูล The Roux ให้กับนักชิมชั้นสูงจากทั่วโลก ซึ่ง Le Normandie ได้รับการยอมรับว่าเป็นห้องอาหารฝรั่งเศสที่ที่สุดในเอเชีย อาหารทุกจานที่เสิร์ฟจะมีความประณีตและรสชาติที่ดีที่สุด จากใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดและสดใหม่ที่สุดเท่านั้น

2) Kinu by Takagi

รูปที่ 2.28. Kinu by Takagi

ที่มา : www.mandarinoriental.com

เชฟ Takagi Kazuo แห่งร้าน Kyoto Cuisine Takagi เจ้าของรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาว ได้นำประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นสไตล์ ไคเซกิที่ยกระดับมาสู่เมืองไทยเป็นครั้งแรก อาหารที่ปรุงอย่างประณีตและละเอียดอ่อนสะท้อนถึงฤดูกาลและวัฒนธรรมของทั้งญี่ปุ่นและไทย มีการผสมผสานส่วนผสมของไทยในท้องถิ่นเข้ากับผลิตผลที่ดีที่สุดของญี่ปุ่นด้วยความชำนาญ

Kinu by Takagi เปิดให้บริการ 2 รอบมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูอาหารจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบ แขกยังสามารถเลือกที่จะเพลิดเพลินกับคอลเลกชันสาเกที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ แขกที่มาใช้บริการจะได้ประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นระดับสูงและการบริการที่ดีที่สุด

3) Lord Jim’s

รูปที่ 2.29. Lord Jim’s

ที่มา : www.mandarinoriental.com

Lord Jim’s เป็นสถานที่บริการอาหารนานาชาติยอดนิยมแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ ให้บริการอาหารนานาชาติ พร้อมวิวแม่น้ำแบบ 360 องศา ห้องอาหาร ลอร์ด จิมส์ เปรียบเสมือน "ห้องนั่งเล่นของกรุงเทพฯ" เพราะตลอดเวลาที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2519 ที่นี่เป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ของทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ต่างชื่นชอบบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันระดับพรีเมี่ยม ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ ตั้งอยู่บนชั้น 1 ของอาคารริเวอร์ วิง ซึ่งถูกปรับโฉมใหม่โดยนักออกแบบชื่อดัง มร. เจฟฟี่ย์ วิลค์ (Jeffrey Wilkes) นักออกแบบตกแต่งอาคารริเวอร์ วิง รวมถึงห้องพัก ห้องอาหารต่างๆและล็อบบี้

Lord Jim’s เปิดให้บริการ 2 รอบมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูในแต่ละวันของ Lord Jim’s จะแตกต่างออกไปในแต่ละรอบและในแต่ละวัน แขกจะได้รับประสบการณ์ระดับพรีเมี่ยมจากอาหารนานาชาติ อาหารทะเล อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย และอาหารคลาสสิกของลอร์ดจิมอย่าง “ฟัวกราส์ (Foiegras)” หนึ่งในเมนูสุดหรูจากฝรั่งเศส นอกจากนี้ยังมีรายการไวน์มากมาย

4) Riverside Terrace

Riverside Terrace ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาให้แขกรับประทานอาหารแบบ Out Side พร้อมชมวิวของ “River of Kings” ห้องอาหารของ Riverside Terrace จะตกแต่งออกสไตล์ไทยๆ และชมการทำอาหารของเชฟที่จุดจำหน่ายอาหารแบบอินเทอร์แอคทีฟในช่วงฤดูกาล พร้อมบาร์บีคิวทั้งเนื้อรมควัน อาหารทะเลสด เตาปิ้งย่าง เตาอบทันดูริ และจุด

บริการ Riverside Terrace Buffet Line ที่นำเสนออาหารที่น่ารับประทานที่ได้รับการคัดสรรอย่างดีจากโอเรียนเต็ล ไม่ว่าจะเป็น Grill Station , Seafood On Ice , Japanese Food Zone , Mexican Food Station , Chinese Food Station , Thai Food Station , Indian Food Station และ Dessert Zone คอยให้บริการอยู่แบบครบวงจร

รูปที่ 2.30. Riverside Terrace

ที่มา : www.mandarinoriental.com

5) Sala Rim Naam

รูปที่ 2.31. Sala Rim Naam

ที่มา : www.mandarinoriental.com

Sala Rim Naam ตั้งอยู่ฝั่งตรงข้ามของโรงแรม ตั้งอยู่ในศาลาที่ตกแต่งอย่างหรูหรา และมีเมนูอาหารไทยที่โดดเด่น มีเรือรับส่งไว้คอยบริการ เมื่อไปถึงที่ห้องอาหารสามารถเลือกที่จะนั่งทานอาหารแบบ Indoor ภายในศาลาก็ได้ หรือจะนั่งชิวๆแบบOutdoor ตรง

ระเบียงที่อยู่ริมน้ำ ที่ร้านนี้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยในมื้อค่ำ ทั้งรำไทยและโขนไว้ให้ชม หรือคุณจะนั่งชมวิวพร้อมกับรับลมสบายๆก็ได้ เมนูของร้านมีอาหารไทยต้นตำหรับชาววังและยังมีเมนูพิเศษด้วย มีบริการบุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันแบบไทยๆทุกวัน และแขกยังสามารถเพลิดเพลินกับเซ็ตเมนูอาหารค่ำพร้อมการแสดงทางวัฒนธรรมที่งดงามของไทย

ห้องอาหาร Sala Rim Naam จะเปิดตามฤดูกาล มื้อกลางวันจะเป็นบุฟเฟ่ต์และมื้อค่ำ โดยมื้อค่ำจะมีการแสดงรำไทยให้แขกได้เพลิดเพลินอีกด้วย

6) Terrace Rim Naam

รูปที่ 2.32. Terrace Rim Naam

ที่มา : www.mandarinoriental.com

Terrace Rim Naam ตั้งอยู่ตรงข้ามโรงแรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารกลางแจ้งสุดหรู เมนูอาหารตามสั่งประกอบด้วยอาหารไทยต้นตำรับที่คัดสรรโดยเชฟ Pom Weaves ซึ่งได้เป็นเจ้าของรางวัลหลายแห่ง มาแสดงเอกลักษณ์ด้วยการรังสรรค์อาหารไทยที่โดดเด่นและเชี่ยวชาญของเทคนิคเฉพาะตัว ทำให้ได้อาหารไทยที่โดดเด่นและหายาก ซึ่งใช้เฉพาะส่วนผสมตามฤดูกาลที่ดีที่สุดเท่านั้น

7) The Authors’ Lounge

The Authors' Lounge ตั้งอยู่ที่ชั้นล่างของ Oriental Hotel façade และมีกลิ่นอายของโลกยุคเก่าที่ชวนให้นึกถึงช่วงต้นทศวรรษ 1900 ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์เครื่องจักสานและผ้าทอด้วยมือ และรูปของนักเขียนชื่อดังหลายคนที่เคยพักที่โรงแรมนี้ ตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19 The Authors' Lounge ขึ้นชื่อในเรื่องน้ำชายามบ่ายแบบดั้งเดิม ทั้งขนมอบสโคนอบสดใหม่ และแยมโฮมเมด หรือถูกเรียกว่า Traditional Afternoon Tea Served

With Old World Charm สำหรับเพสตรีและของหวานต่าง ๆ อยู่ภายใต้การดูแลของ Christophe Sapy - Executive Pastry Chef เชฟผู้เคยร่วมงานกับร้านอาหารมิชลิน 3 ดาว ในฝรั่งเศส ที่นี่จะเสิร์ฟ Afternoon Tea Set ในรูปแบบ French Contemporary Pastries เลือกใช้ส่วนผสมชั้นเลิศจากทั่วโลก เพื่อให้ได้รสชาติดีเยี่ยม ความสดใหม่ และหน้าตาขนมที่สวยงาม

รูปที่ 2.33. The Authors' Lounge

ที่มา : www.bkkmenu.com

รูปที่ 2.34. The Authors' Lounge

ที่มา : www.bkkmenu.com

8) Ciao Terrazza

รูปที่ 2.35. Ciao Terrazza

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องอาหาร Italian ที่ได้แรงบันดาลใจจากประเพณีเก่าแก่ของอิตาลีและวัฒนธรรมการทำอาหาร Ciao Terrazza นำเสนออาหารอิตาเลียนสไตล์เมดิเตอร์ เรเนียนสมัยใหม่ หัวใจสำคัญของ Ciao คือเตาไฟพิซซ่าจากฝีมือช่าง Handmade มีการเสิร์ฟพาสต้าและรีซอตโต้แท้ๆ ปรุงด้วยผลิตผลที่ดีที่สุดนำเข้าจากอิตาลีและจากตลาดท้องถิ่น Ciao Terrazza ให้บริการอาหารกลางแจ้งพร้อมทิวทัศน์อันตระการตาทั้งแม่น้ำเจ้าพระยาและด้านหน้าของ Oriental Hotel façade

9) The Bamboo Bar

รูปที่ 2.36. The Bamboo Bar

ที่มา : www.mandarinoriental.com

เดอะ แบมบู บาร์ เปิดในปี 1953 เป็นบาร์แบบ American Jazz Bar ซึ่งเดอะ แบมบู บาร์เป็นสถานที่จัดแสดงดนตรีแจ๊สแห่งแรกในกรุงเทพฯ เริ่มจากคนกลุ่มเล็กๆ เนื่องจากในสมัยนั้นดนตรีแจ๊สยังไม่เข้ามาในประเทศไทย แจ๊สจะเป็นที่รู้จักกันในกลุ่มคนชนชั้นสูงหรือคนที่มีโอกาสไปต่างประเทศ โดยทางโอเรียนเต็ลได้เปิดบาร์นี้เพื่อรองรับคนกลุ่มเล็กๆ นี้เท่านั้น เดอะ แบมบู บาร์ได้เติบโตขึ้นจากความมีมาตรฐานและชื่อเสียงจนกลายเป็นบาร์ที่เป็นที่สุดในกรุงเทพฯที่คนรักแจ๊สจากทั่วโลกมักแวะเวียนมา และในปี 2022 เดอะ แบมบู บาร์ ได้รับการประกาศให้เป็นบาร์ที่ดีที่สุดในประเทศไทยและยังให้เป็นหนึ่งใน 7 บาร์ที่ดีที่สุดในเอเชีย

ซึ่งเดอะ แบมบู บาร์ ยังคงไว้ซึ่งบรรยากาศอันเย้ายวนในยุคทศวรรษ 1950 เก้าอี้ทุกตัวจะหันไปทางเวทีเสมอ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อให้ผู้คนที่แวะเวียนมาได้ดื่มด่ำดนตรีแจ๊สจากนักดนตรีมืออาชีพของโอเรียนเต็ล เครื่องดื่มและค็อกเทลสร้างสรรค์ โดยทีม Mixologist Team ที่ Mandarin Oriental’s Award-Winning รวมถึงเมนูค็อกเทล 'The Elements' ที่เพิ่งเปิดตัวใหม่ ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากภูมิทัศน์ทั้งห้าของประเทศไทย

10) The China House

รูปที่ 2.37. The China House

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องอาหาร The China House ร้านอาหารล้ำสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุค Art Deco ที่มีชีวิตชีวาของเซี่ยงไฮ้ในช่วงทศวรรษ 1930 แขกสามารถเพลิดเพลินกับอาหารจีนคลาสสิกภายในมีบรรยากาศอันโดดเด่นและประณีตของห้องอาหาร แขกสามารถเลือกทานแบบเมนูติ่มซำ A la carte หรือแบบ Buffet Brunch ได้

11) The Verandah

รูปที่ 2.38. The Verandah

ที่มา : www.mandarinoriental.com

The Verandah เป็นห้องอาหารที่ให้บริการแบบ All-Day Dining ถือว่าเป็นสวรรค์แห่งการพักผ่อน The Verandah เป็นห้องอาหารที่ยกระดับการรับประทานอาหารของตะวันตกและอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทยคลาสสิกยอดนิยม เช่น ผัดไทย ผู้เข้าพักสามารถรับประทานอาหารกลางแจ้งหรือในร่ม พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยา และสามารถเลือกรับประทานอาหารเช้ามื้อใหญ่ เมนูอาหารตามสั่ง ไปจนถึงขนมอบสดใหม่และไอศกรีมโฮมเมดเต็มรูปแบบตลอดทั้งวัน

2.2.3. การให้บริการสปาและสุขภาพ (Spa & Wellness)

Luxury Wellness & Spa มีการออกแบบอันเงียบสงบและมีการบำบัดที่หลากหลาย ซึ่งผสมผสานเทคนิคร่วมสมัยเข้ากับแบบโบราณ มีรายละเอียดดังนี้

1) The Oriental Spa

The Oriental Spa แขกจะได้รับประสบการณ์ทรีตเมนต์แบบผสมผสานเทคนิคไทยดั้งเดิมและตะวันตกสมัยใหม่ ในห้องส่วนตัวและห้อง Suite สุดหรู โดย The Oriental Spa เปิดเป็น City Spa แห่งแรกในกรุงเทพฯ ได้รับรางวัลมากมาย รวมถึงเป็นสปาแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลระดับ 5 ดาวโดย Forbes

The Oriental Spa ตั้งอยู่ตรงข้ามแม่น้ำจากโรงแรม แขกจะเริ่มต้นประสบการณ์ด้วยการนั่งเรือระยะสั้นๆ The Oriental Spa จะต้อนรับด้วยชา Welcome Drink พร้อมกับ

เพลิดเพลินกับการปรึกษาส่วนตัวจากนักบำบัดเพื่อปรับแต่งการรักษาตามความต้องการของผู้เข้าพัก

รูปที่ 2.39. The Oriental Spa

ที่มา : www.mandarinoriental.com

2) Fitness & Wellness

รูปที่ 2.40. Fitness & Wellness

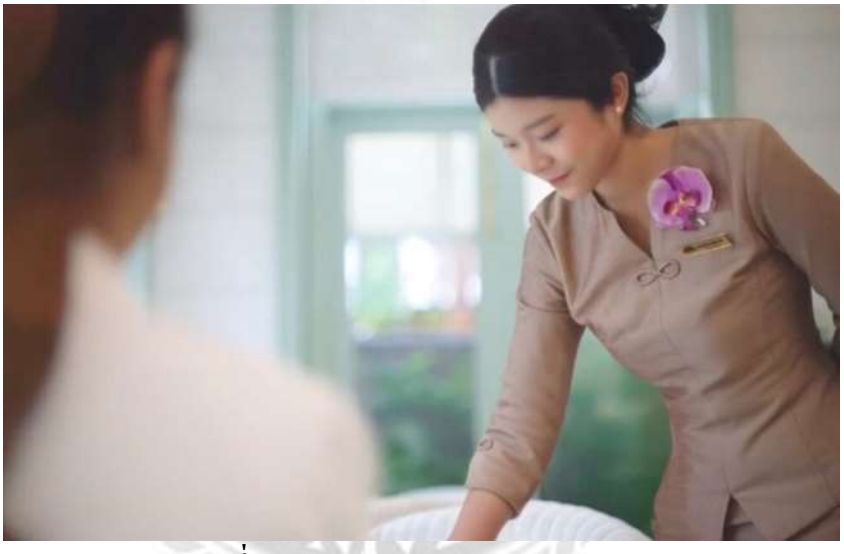
ที่มา : www.mandarinoriental.com

Fitness & Wellness Center เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักสุขภาพ สามารถรับการบริการอย่างมืออาชีพและแนวทางการออกกำลังกายที่เป็นส่วนตัวสูง และมีคุณภาพจากพนักงานมืออาชีพของโอเรียนเต็ล

สิ่งอำนวยความสะดวก

- ห้องออกกำลังกายพร้อมอุปกรณ์ออกกำลังกาย
- Steam Rooms และ Jacuzzis Rooms
- ห้อง Functional training
- สนามกีฬาอเนกประสงค์ (เช่า)
- ลู่วิ่งจ๊อกกิ้ง (220 เมตร)
- คลาสโยคะ แอโรบิก มวยไทย และ Movement Foundation
- อุปกรณ์กีฬา แร็กเก็ต ลูกบอล รองเท้า เสื้อยืด และกางเกงขาสั้น
- ห้องอาบน้ำและตู้เก็บของส่วนตัว

2.3. ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.41. นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา

แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจ : ระหว่างวันที่ 6 มิถุนายน 2565 ถึง 18 กันยายน 2565

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

<u>ห้องอาหาร The Authors' Lounge</u>

1) จัดเตรียมห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ
    - จัดห้องอาหาร
    - จัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐาน ของ The Authors' Lounge
    - จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือบริการอาหาร ได้แก่ จาน ช้อน ส้อม มีดและ

ผ้าเช็ดปาก

- จัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน ได้แก่ พื้นที่รับอาหารหรือหน้าบาร์เคาน์เตอร์เก็บอุปกรณ์ และห้องเก็บผ้าปูโต๊ะ
- เบิกผ้าที่ใช้ในการเตรียมห้องอาหาร เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก ผ้าเบาะเก้าอี้ และปลอกหมอนพิง
- เบิกเค้กสำหรับอภินันทนาการให้แก่แขก

2) บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม และเก็บเมื่อแขกทานเสร็จ
3) รับออเดอร์อาหารและเครื่องดื่ม
4) จัดห้องอาหารหลังให้บริการ
    - จัดโต๊ะอาหารให้เข้าที่ตามแปลน
    - ทำความสะอาดอุปกรณ์ให้บริการแขก เช่น ถาดเสิร์ฟและรถที่ใช้เสิร์ฟอาหาร
    - เช็คความเรียบร้อยของปลอกเบาะเก้าอี้และปลอกหมอนพิง
    - เก็บผ้าที่ใช้ในห้องอาหารทั้งหมด แล้วนำส่งห้องผ้า (Laundry)

<u>ห้องอาหาร Kinu by Takagi</u>

1) จัดเตรียมห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ
    - จัดห้องอาหาร
    - จัดโต๊ะอาหารตาม Standard ของ Kinu by Takagi
    - จัดเตรียมชา ได้แก่ ชาโมจิฉะสำหรับต้อนรับแขก และชาโฮจิฉะสำหรับทานคู่กับอาหาร
    - จัดเตรียมผ้าร้อน
    - จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้บริการแขก ได้แก่ ช้อน ตะเกียบ ผ้ารองแก้ว เช็ดชู่ แก้วน้ำ กาน้ำชา ถังไวน์ และถาดผ้าร้อน
    - เบิกผ้าที่ใช้ในการเตรียมห้องอาหาร ได้แก่ ผ้าเช็ดปาก ผ้าร้อนและผ้าเช็ดอุปกรณ์
2) บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และเก็บอุปกรณ์ทานอาหารเมื่อแขกทานเสร็จ
3) รับออเดอร์เครื่องดื่ม
4) จัดห้องอาหารหลังให้บริการ
    - จัดโต๊ะอาหารให้เข้าที่ตามแปลน
    - ล้างทำความสะอาด จาน ชาม ช้อน ส้อมและอุปกรณ์ของแขกที่ทานเสร็จแล้ว
    - ทำความสะอาดอุปกรณ์ให้บริการแขก เช่น ถาดรองจานและถาดเสิร์ฟ

- เก็บผ้าที่ใช้ในห้องอาหารทั้งหมด แล้วนำส่งห้องผ้า (Laundry)

2.4. ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

รูปที่ 2.42. นางสาวณัฐฐาวดี ศรศิลป์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาวณัฐฐาวดี ศรศิลป์

ตำแหน่ง : พนักงานเสิร์ฟ

แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

2.5. ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 6 มิถุนายน 2565 ถึง 18 กันยายน 2565 เป็นระยะเวลารวม 16 สัปดาห์ โดยเวลาเข้างานและเลิกงานแตกต่างกันไปในแต่ละวัน ทำงาน 9 ชั่วโมงต่อวันและทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์

2.6. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงงาน “ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea)”

แสดงดังตารางที่ 2.1. ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน
1. ศึกษาข้อมูล	◄———	———►		
2. คิดค้นสูตร		◄———	———►	
3. ทดลองทำชาสกัดเย็น		◄———	———►	
4. ทำการทดสอบรสชาติ		◄———	———►	
5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน		◄———	———	———►
6. จัดทำเอกสาร		◄———	———	———

ตารางที่ 2.1. แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

2.6.1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะปฏิบัติงานทางผู้จัดทำได้มีการสำรวจและสังเกตว่ามีผลไม้หรือวัสดุชนิดใดที่เหลือทิ้งเยอะ ยังมีคุณภาพที่สามารถนำมาแปรรูปกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ รวมถึงสามารถเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืนได้ พร้อมทั้งปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับคิดค้นชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น ในการทำโครงงานชิ้นนี้

2.6.2. คิดค้นสูตร

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับชา ทั้งการผสมชา 2 ชนิดเข้าด้วยกันและความสามารถในการนำชาที่เลือกใช้มาสกัดเย็น เนื่องจากชามีข้อจำกัดมากในการนำมาทำชารูปแบบใหม่ ในเรื่องของรสชาติและกลิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการเอาของเหลือทิ้งอย่างเปลือกส้ม นำมาสร้างคุณค่าและนำประโยชน์ของเปลือกส้มมาใช้ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด รวมถึงศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลไม้ที่เลือกใช้ ลองนำผลไม้หลายชนิดมาใส่ลงในชาสกัดเย็นและเปลือกส้ม เพื่อหาความเข้ากันของรสชาติ สามารถเติมเต็มความสดชื่นและความหวานจากธรรมชาติได้ จึงเลือกผลไม้ที่แสดงถึงความเป็นเอเชียอย่างมะม่วงสุก

2.6.3. ทดลองทำชาสกัดเย็น

ทดลองนำชาทั้ง 2 ชนิด คือ ชานโปเลียน (Napoleon Tea) และ ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire) มาผสมเข้าด้วยกันและทดลองการสกัดเย็น (Cold Brew) เพื่อทดสอบความเป็นไปได้ของผลลัพธ์ คือการมีรสชาติที่คงที่และมีรสชาติดี ไม่มีรสขม

แล้วนำมารวมกับมะม่วงและเปลือกส้ม ทำตามขั้นตอนต่างๆที่วางไว้ตามเป้าหมายที่คาดการณ์ไว้

2.6.4. ทำการทดสอบรสชาติ

เมื่อทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) เสร็จเรียบร้อยแล้ว ได้นำไปให้พนักงานในแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จำนวน 30 คน ทดลองทาน พร้อมรับฟังคำแนะนำและคำติชม เพื่อนำไปปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

2.6.5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน

นำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) ที่ผ่านการปรับปรุงรสชาติให้มีรสชาติที่ดีที่สุดแล้วให้กลุ่มตัวอย่างลองทาน พร้อมกับประเมินผล

2.6.6. จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงงานทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อตรวจดูความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงงานที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ

2.7. สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากในเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ (Mandarin Oriental Bangkok) ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานของโรงแรมระดับ 5 ดาว ส่งผลให้ได้เรียนรู้กระบวนการทำงานหลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ ได้ลงมือปฏิบัติงานเหมือนพนักงานจริง ทั้งงานภายในแผนกและนอกแผนก สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคต ไม่ว่าจะเป็นความรู้ ความเข้าใจ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย การเตรียมความพร้อมและการวางแผนงานล่วงหน้า รวมไปถึงการได้ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ถูกต้องและเหมาะสม

2.8. ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1. ปัญหาที่พบ

1) ช่วงแรกยังขาดความรู้และความเข้าใจในระบบการทำงาน ต้องใช้ระยะการปรับตัวเป็นอย่างมาก
2) ปัญหาทางด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ ทำให้ช่วยเหลือหรือให้บริการแขกได้ไม่ดีเท่าที่ควร
3) การจดจำรายละเอียดของเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งชื่อ ส่วนผสม กลิ่น รสชาติ และรายละเอียดต่างๆของอาหาร เป็นสิ่งที่ทางพนักงานของโรงแรมต้องจดจำให้ดีและแม่นยำ เนื่องจากแขกบางท่านมีข้อจำกัดในการทาน ถ้าเราไม่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เสิร์ฟ จะเกิดข้อผิดพลาดในการทำงานได้

2.8.2. ข้อเสนอแนะ

หลังจากในเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาผู้จัดทำเล็งเห็นว่าในการทำงานต้องมีการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ เรียนรู้ จดจำและสังเกตการทำงานที่ถูกต้องนำมาปรับใช้เข้ากับตนเอง รับฟังคำแนะนำของเพื่อนร่วมงานและนำมาปรับใช้ในการทำงานให้ดีขึ้นในทุกวัน มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีสติและความรอบคอบในการทำงาน เพื่อลดปัญหาและข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นได้ง่าย รวมถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นการสื่อสารและการพูดคุยระหว่างการปฏิบัติงานเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกัน

บทที่ 3
การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงงานสหกิจศึกษาเรื่อง ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1. ชา (Tea)

3.2. ประเภทของชา (Tea Types)

3.3. วัตถุดิบในการทำชาสกัดเย็น (Ingredients Information)

3.4. การสกัดเย็น (Cold Brew)

3.5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1. ชา (Tea)

รูปที่ 3.1. ชา

ที่มา : www.trekearth.com

ชาเป็นผลผลิตทางเกษตรกรรมจากใบ ยอดอ่อน และก้านของต้นชา นำมาผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย และชายังหมายรวมถึงเครื่องดื่มกลิ่นหอม ที่ทำจากพืชตากแห้งชนิดต่างๆ นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ชามีต้นกำเนิดในแถบเอเชียตะวันออก จีนและอินเดีย แต่ในปัจจุบันมีปลูกกันทั่วไปในหลายประเทศ โดยชาจะเจริญงอกงามได้ดีในที่สูง ตามภูเขาซึ่งมีดินอุดมสมบูรณ์และฝนตกชุก ซึ่งปริมาณน้ำฝนและสภาพดินยังเป็นปัจจัยหลักๆ ที่ส่งเสริมการเพาะปลูกและการเติบโต

ของต้นชา และยังมีผลต่อรสชาติชาอีกด้วย ใบชาเมื่อเก็บมาจากต้นแล้ว จะต้องรีบทำให้แห้งให้เร็วที่สุด โดยนำมาคั่วในกระทะเพื่อทำลายเอนไซม์ในใบชา โดยทั่วไปจะนิยมนำใบชามาชงดื่ม

ใบชาล้วนเก็บมาจากพืชที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์เดียวกันคือ คามิเลีย (Camellia) โดย คุณธรรมรัตน์ จินดาพล ผู้เชี่ยวชาญด้านชา (Tea Master) ประจำห้องอาหาร The China House โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) กล่าวว่า "โลกนี้มีเครื่องดื่มชาที่แตกต่างกันไปมากมาย เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตและการเก็บชาที่ถูกกำหนด โดยบริษัทผลิตชา"

3.2. ประเภทของชา (Tea Types)

ชา สามารถจัดประเภทตามกระบวนการแปรรูปต่างๆได้ ทั้งหมด 7 ประเภท ดังต่อไปนี้

1) ชาขาว (White Tea)

ชาขาว เป็นชาที่ได้มาจากยอดชาตูมและอ่อนมาก มีขนสีขาวบางๆ ปกคลุมอยู่ทั่วจนอาจดูเหมือนใบชาเป็นสีขาว มีถิ่นกำเนิดในประเทศจีน ซึ่งประเภทของชานี้จะถูกเก็บเกี่ยวภายใน 48 ชั่วโมง และรีบนำมาตากแดดหรือลมให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็ว เป็นวิธีแบบดั้งเดิมที่ไม่มีการหมักบ่ม

เมื่อนำมาชง ก็จะได้ชาที่มีสีเหลืองอ่อนและกลิ่นหอมอ่อนๆ แบบดั้งเดิม เนื่องจากผ่านขั้นตอนการสกัดมาน้อยกว่าชาประเภทอื่นๆ ทำให้ชาขาวมีสารโพลีฟีนอล (Polyphenols) มากกว่าชาชนิดอื่นๆ ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ และช่วยให้สุขภาพในช่องปากแข็งแรง

รูปที่ 3.2. ชาขาว

ที่มา : www.twgtea.com

2) ชาเขียว (Green Tea)

ชาเขียว เป็นยอดใบชาอ่อนสีเขียว ที่ต้องผ่านการ “หมัก” ด้วยการอบด้วยไอน้ำ เพื่อคงความสดใหม่ของใบชาเอาไว้ ลักษณะของน้ำชา จะมีสีเขียวอ่อนและกลิ่นหอมจางๆ ชาเขียวที่นิยมดื่มมี 2 ประเภท คือ ชาเขียวญี่ปุ่นและชาเขียวจีน โดยชาเขียวนั้นมีสาร “คาเทชิน (Catechin)” เป็นชาที่ชาวญี่ปุ่นนิยมดื่มมากที่สุด

รูปที่ 3.3. ชาเขียว

ที่มา : www.twgtea.com

3) ชาเหลือง (Yellow Tea)

ชาเหลือง เกิดจากการเก็บใบชาแล้วนำมาม้วนเพื่อเก็บน้ำมันใบชาไว้ เพื่อทำให้รสชาติเพิ่มขึ้น สีเปลี่ยน พอม้วนเสร็จก็นำไปทำให้แห้ง เมื่อแห้งแล้วก็จะได้ชาเหลือง สีใกล้เคียงกับชาเขียว แต่จะออกสีเหลืองกว่าเล็กน้อย

รูปที่ 3.4. ชาเหลือง

ที่มา : www.twgtea.com

4) ชาน้ำเงิน (Blue Tea)

ชาน้ำเงินหรือที่ชาวตะวันออกรู้จักกันในนามชาอู่หลง เป็นชาที่ได้มาจากใบชนิดเดียวกับชาเขียว เพียงแต่ผ่านการหมักมากกว่า หรือที่เรียกว่า "กึ่งหมัก" โดยการผ่านความร้อน เช่น ผ่านการคั่วหรืออบควัน

สำหรับชาชนิดนี้นั้นจะมีกลิ่นหอมคล้ายๆ กับชาเขียวแต่กลิ่นจะแรงกว่า ส่วนในด้านของรสชาติ มีรสฝาดและขมเล็กน้อย เป็นรสที่กลมกล่อมที่สุดในบรรดาชาจีน ช่วยบำรุงผิวให้ดูสุขภาพดี ช่วยในการไหลเวียนของเลือด และยังช่วยล้างสารพิษตกค้างในตับได้อีกด้วย

แต่หากยังไม่เคยดื่มชาชนิดนี้ ก็อาจจะต้องทำความเคยชินกับกลิ่นและรสชาติที่เพิ่มมากขึ้นอยู่บ้าง โดยเมื่อผ่านกระบวนการชงชา จะได้เครื่องดื่มที่มีสีเขียวทอง

รูปที่ 3.5. ชาน้ำเงิน

ที่มา : www.twgtea.com

5) ชาดำ (Black Tea)

ชาดำ เป็นชาที่ได้มาจากการหมักใบชา ทำให้มีความเข้มข้นสูงที่สุดให้หมู่ชา ลักษณะของชาดำนั้นสามารถสังเกตได้จากสีที่มักจะเป็นสีแดงหรือน้ำตาลแดงเข้ม

ชาดำจะมีรสชาติขมเล็กน้อย มีความละมุน และชุ่มคอ มีสารคาเทชิน (Catechin) เหมือนกับชาเขียวและชาน้ำเงิน สามารถช่วยในการย่อยอาหาร ช่วยยับยั้งแบคทีเรียในช่องปาก รวมถึงสรรพคุณอื่นๆ ที่มีในชาเขียว แต่อย่างไรก็ตาม ไม่แนะนำให้ดื่มชาดำก่อนนอน เนื่องจากปริมาณคาเฟอีนที่สูงกว่าชาประเภทอื่น โดยอยู่ที่ประมาณ 40 มิลลิกรัมต่อถ้วย

รูปที่ 3.6. ชาดำ

ที่มา : www.twgtea.com

6) ชาแดง (Red Tea)

ชาแดง หรือชารอยบอส (Rooibos) เกิดจากใบของชาเขียวที่ผ่านกระบวนการออกซิเดชั่น หรือการหมัก จนได้เป็นใบชา สีเข้ม โดยเมื่อผ่านกระบวนการชงชา จะได้เครื่องดื่มที่มีสีน้ำตาลแดง

รูปที่ 3.7. ชาแดง

ที่มา : www.twgtea.com

3.3. วัตถุดิบในการทำชาสกัดเย็น (Ingredients Information)

3.3.1. ชานโปเลียน (Napoleon tea)

รูปที่ 3.8. ชานโปเลียน

ที่มา : www.twgtea.com

ชานโปเลียน (Napoleon Tea) ชาดำคุณภาพสูงยอดนิยมของ TWG ที่ผสมผสานเครื่องเทศฝรั่งเศสรสหวานเข้ากับกลิ่นวานิลลา ถูกพัฒนาให้กลิ่นหอมมากเป็นพิเศษ เป็นชาที่ให้ความรู้สึกอบอุ่นและอ่อนหวาน

3.3.2. ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire Tea)

รูปที่ 3.9. ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์

ที่มา : www.twgtea.com

ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire Tea) TWG ได้ผลิตชาสีน้ำเงิน โดยใช้ชาจีนผสมผสานกับชาดำ ผสมผสานกับความอร่อยของผลไม้รสเปรี้ยว โดยจะให้ความรู้สึกสดชื่นและผ่อนคลาย ซึ่งเป็นชาที่เหมาะสำหรับการทานคู่กับ Afternoon tea

3.3.3. มะม่วง (Mango)

รูปที่ 3.10. มะม่วง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

มะม่วง (ชื่อวิทยาศาสตร์: Mangifera Indica) เป็นไม้ยืนต้นในสกุล Mangifera ซึ่งเป็นไม้ผลเมืองร้อนในวงศ์ Anacardiaceae (กลุ่มเดียวกับถั่วพิสตาชีโอและมะม่วงหิมพานต์) เชื่อว่าเป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในอินเดีย บังกลาเทศ และพม่า ซึ่งเห็นได้จากความหลากหลายทางพันธุกรรมและร่องรอยฟอสซิลจำนวนมาก นับย้อนไปได้ถึง 25 – 30 ล้านปีก่อน มะม่วงมีความแตกต่างประมาณ 49 สายพันธุ์กระจายอยู่ตามประเทศในเขตร้อนตั้งแต่อินเดียไปจนถึงฟิลิปปินส์ จากนั้นจึงแพร่หลายไปทั่วโลก เป็นไม้พุ่มขนาดกลาง ใบโต ยาว ปลายแหลม ขอบใบเรียบ ใบอ่อนสีแดง ออกดอกเป็นช่อตามปลายกิ่ง ดอกขนาดเล็ก สีขาว ผลอ่อนสีเขียว ผลแก่สีเหลือง เมล็ดแบน เปลือกหุ้มเมล็ดแข็ง

มะม่วงเป็นผลไม้เศรษฐกิจ ปลูกเป็นพืชสวน ประเทศไทยส่งออกมะม่วงเป็นอันดับ 3 รองจากฟิลิปปินส์และเม็กซิโก เป็นผลไม้ประจำชาติของอินเดีย ปากีสถาน ฟิลิปปินส์ และบังกลาเทศ

<u>สายพันธุ์</u>

มะม่วงมีสายพันธุ์มากมายดังที่ปรากฏในหนังสือพรรณพฤกษาของพระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ที่กล่าวถึงมะม่วงในสมัยรัชกาลที่ 5 ไว้กว่า 50 พันธุ์ โดยสายพันธุ์ที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ยกตัวอย่างเช่น

- เขียวเสวย เป็นพันธุ์พื้นเมืองของนครปฐม ผลยาว ด้านหลังผลโค้งนูนออก ปลายแหลม ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม เปลือกหนา เหนียว ผลแก่รสมัน
- น้ำดอกไม้ เป็นพันธุ์ที่กินผลสุก รูปร่างยาวเรียว ผลดิบเนื้อขาว รสเปรี้ยวจัด ผลสุกสีเหลืองนวล รสหวาน
- อกร่องทอง เป็นพันธุ์เก่าแก่ นิยมกินกับข้าวเหนียวมูน ผลค่อนข้างเล็ก มีร่องเป็นแนวยาวที่ด้านท้อง ผลสุก เนื้อละเอียด มีเสี้ยนน้อย
- ฟ้าลั่น ผลกลม ท้ายแหลม ลูกขนาดกลาง นิยมกินผลแก่ มีรสมัน เมื่อปอกเปลือกเนื้อมะม่วงจะปริแตก
- หนังกลางวัน ผลยาวคล้ายงาช้าง แก่จัดรสมันอมเปรี้ยว สุกรสหวาน
- แก้ว นิยมกินดิบ ผลอ้วนป้อม เปลือกเหนียว เมื่อเกือบสุกเปลือกจะมีสีอมส้มหรืออมแดง
- โชคอนันต์ รูปร่างยาว ปลายมน กลายพันธุ์มาจากมะม่วงป่า นิยมนำไปทำมะม่วงดอง
- มหาชนก เป็นลูกผสมระหว่างมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันกับพันธุ์ซันเซ็ตจากอินเดีย ผลยาวรี สุกสีเหลืองเข้ม มีริ้วสีแดง เนื้อไม่เละ กลิ่นหอม จะสุกในช่วงที่มะม่วงพันธุ์อื่นวายแล้ว

<u>การนำมาใช้ประโยชน์</u>

ผลมะม่วงนำมากินได้ทั้งดิบและสุก มะม่วงดิบเปลือกสีเขียวเนื้อสีขาวส่วนใหญ่มีรสเปรี้ยว ยกเว้นบางพันธุ์ที่เรียกว่ามะม่วงมัน ส่วนผลสุกจะมีสีเหลืองทั้งเปลือกและเนื้อกินสด หรือ นำไปทำเป็นอาหารเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง อีกทั้งมีการนำไปแปรรูป เช่น มะม่วงกวน มะม่วงแก้ว มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงเค็ม น้ำแยมมะม่วง พายมะม่วง เป็นต้น แบ่งมะม่วงตามความนิยมในการกินเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1) นิยมกินดิบได้แก่พันธุ์ที่มีรสหวานมันตอนแก่จัด เช่น เขียวเสวย แรด พิมเสนมัน ทองดำ เขียวไข่กา หรือมีรสมันตอนอ่อนไม่เปรี้ยว เช่น ฟ้าลั่น หนองแซง มะม่วงเหล่านี้เมื่อสุกแล้วจะหวานชืด ไม่อร่อย
2) นิยมกินสุก เมื่อดิบมีรสเปรี้ยว ต้องบ่มให้สุกก่อนกินเช่น อกร่อง นวลจันทร์ น้ำดอกไม้ นำไปประกอบอาหาร เช่น ใส่ในน้ำพริก ยำ
3) นิยมนำมาแปรรูป แก่จัดมีรสมันอมเปรี้ยว เมื่อสุกหวานอมเปรี้ยว

3.3.4. ส้ม (Orange)

รูปที่ 3.11. ส้ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

ส้ม เป็นไม้พุ่มหรือไม้ต้นขนาดเล็กหลายชนิด เป็นพืชใบเลี้ยงคู่ สกุล Citrus วงศ์ Rutaceae มีด้วยกันนับร้อยชนิด เติบโตกระจายอยู่ทั่วโลก โดยมากจะมีน้ำมันหอมระเหยในใบ ดอก และผล และมีกลิ่นฉุน หากนำใบขึ้นส่องกับแสงแดด จะเห็นจุดเล็กๆ เต็มไปหมด ซึ่งจุดเหล่านั้นก็คือแหล่งน้ำมันนั่นเอง ส้มหลายชนิดรับประทานได้ ผลมีรสเปรี้ยวหรือหวาน มักจะมีแคลเซียม โปแทสเซียม วิตามินเอ และ วิตามินซีมากเป็นพิเศษ

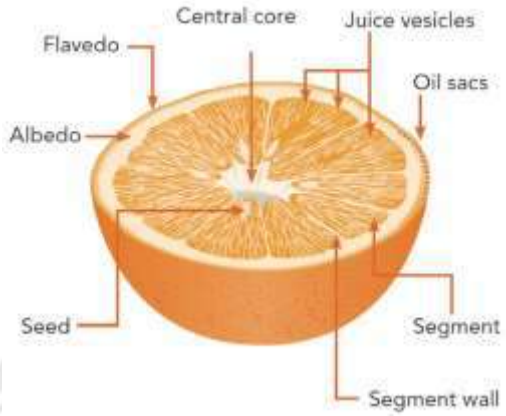
<u>การแบ่งกลุ่มของส้ม</u>

ส้มเป็นพืชอยู่ในตระกูล Rutaceae สกุล Citrus สำหรับประเทศไทย มีการจำแนกพืชตระกูลส้ม พบว่าตระกูลย่อยที่สำคัญที่สุด คือ ตระกุลย่อยของส้ม ซึ่งประกอบด้วยส้มชนิดต่าง ๆ มะขวิด มะตูม และส้มสามใบ อย่างไรก็ดี พืชตระกุลย่อยนี้ สามารถแบ่งได้ 4 กลุ่ม ได้แก่

- กลุ่มส้มเกลี้ยงและส้มตรา (Orange group) แบ่งเป็นส้มที่มีรสหวาน (Sweet Orange: Citrus sinensis) และส้มทีมีรสเปรี้ยว หรืออาจมีรสออกขม (Sour or Bitter Orange: Citrus aurantium)
- กลุ่มส้มจีน หรือส้มเขียวหวาน (Mandarin group) ได้แก่ ซัทซูมา มานดาริน (Satsuma Mandarin:Citrusunshiu) คิงส์ แมนดาริน (King Manderin: Citrus nobilis) เมดิเตอร์เรเนียน แมนดาริน (Mediterranean Mandarin: Citrus delicoia) คอมมอน แมนดาริน (Common Mandarin: Citrus reticulata)

- กลุ่มส้มโอ และเกรฟฟรุท (Pummelo and Grapefruits) ได้แก่ ส้มโอ (Pummelo: Citrus maxima) และเกรฟฟรุท (Grapefruits: Citrus paradise)
- กลุ่มมะนาว (Common acid member group) ได้แก่ ซิตรอน (Citron: Citrus medica) เลมอนหรือมะนาวฝรั่ง (Citrus lemon)

<u>องค์ประกอบของผลส้ม</u>



รูปที่ 3.12. องค์ประกอบของผลส้ม

ที่มา : www.orangebook.tetrapak.com

ผลส้มประกอบไปด้วย เปลือก (Peel or Rind) ซึ่งประกอบด้วยฟลาเวโด (Flavedo) ต่อมน้ำมัน (Oil Gland or Oil Sacs) เปลือกใน (Albedo) ภายในจะมีส่วนของกลีบจัดเรียงรอบส่วนแกนกลางที่เรียกว่า แกน (Central Core) ส่วนของกลีบจะประกอบด้วย เมล็ด (Seed) ผนังกลีบ (Segment Membrane) ส่วนที่มีน้ำส้มบรรจุอยู่ในถุงอุ้มน้ำ (Juice Sacs) คิวติเคิล (Cuticle) มีโครงสร้างที่ซับซ้อนในการเป็นต้นกำเนิดโครงสร้างและการพัฒนาคิวติน (Cutin) เป็นผนังชั้นในกรดไขมัน และเซลลูโลส อยู่รวมกันเรียกว่าคิวติเคิล (Cuticle) ปกคลุมอยู่ที่เนื้อเยื่อผิวชั้นนอกสุด (Epidermis) (Baker Et Al., 1975) สารดังกล่าวมีหน้าที่จำกัดการสูญเสียน้ำจากเปลือก โครงสร้างตามธรรมชาติจะอยู่ในรูปของแอลกอฮอล์ ฟาราฟิน แอลดีไฮด์ และคีโตน เป็นต้น (Freeman, 1978)

<u>เปลือกส้ม</u>

เปลือกส้ม ภายในเปลือกส้ม มีสารสำคัญบางชนิดที่ไม่สามารถหาได้จากการรับประทานผลส้มตามปกติ โดยเฉพาะสารฟลาโวนอยด์ อย่าง เฮสเพอริดิน (Hesperidin) และ สารประกอบในกลุ่มโพลีเมตทอกซีฟลาโวน (Polymethoxyflavones; PMFs) ที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถช่วยต้านการอักเสบและป้องกันโรคอื่นๆ ได้

เปลือกส้มนั้นอุดมไปด้วยวิตามินซีมากถึง 136 มก. ในขณะที่ภายในเนื้อส้มนั้นจะมีวิตามินซีเพียงแค่ 71 มก. เท่านั้น นอกจากนี้ยังมีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็น แคลเซียม ทองแดง แมกนีเซียม วิตามินเอ วิตามินบี และใยอาหาร นอกจากนี้ในเปลือกส้มนั้นยังมีน้ำมันหอมระเหย ที่ช่วยผ่อนคลายความตึงเครียด ทำให้เราอารมณ์ดีขึ้นอีกด้วย

รูปที่ 3.13. เปลือกส้ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

<u>ประโยชน์สุขภาพจากการกินเปลือกส้ม</u>

- ช่วยบำรุงหัวใจ

ภายในเปลือกส้มนั้นจะมีสาร เฮสเพอริดิน (Hesperidin) และ สารประกอบในกลุ่มโพลีเมตทอกซีฟลาโวน (Polymethoxyflavones; PMFs) ซึ่งสามารถช่วยลดระดับของคอเลสเตอรอลและความดันโลหิตสูงได้ จึงส่งผลให้ช่วยลดการเกิดโรคหัวใจได้

- ช่วยต้านมะเร็ง

สารต้านอนุมูลอิสระอย่าง ฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) สามารถช่วยต่อต้านการอักเสบและการเสื่อมโทรมของเซลล์ในร่างกาย ดังนั้นจึงอาจสามารถช่วยป้องกันการเกิดมะเร็งได้

- ช่วยลดการอักเสบและอาการแพ้

ในเปลือกส้มนั้นอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยต่อต้านการอักเสบ ซ้ำยังมีสารประกอบที่ช่วยป้องกันการหลั่งสารฮีสตามีน สารที่ทำให้ร่างกายแสดงอาการแพ้ เช่น อาการคัน

3.3.5. เลมอน (Lemon)

รูปที่ 3.14. เลมอน

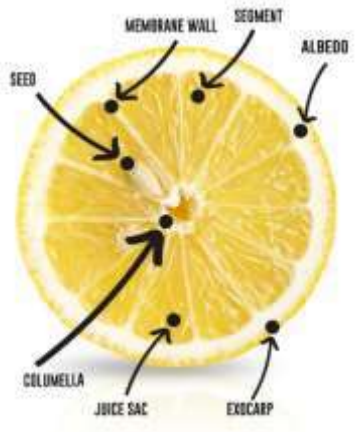
ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

เลมอน (อังกฤษ: Lemon, เล-มอน, ชื่อวิทยาศาสตร์ Citrus limon) เป็นพืชในสกุลส้ม เป็นไม้พุ่ม มีหนามเฉพาะปลายยอด ใบเดี่ยว เมื่อขยี้ใบจะได้กลิ่นหอมแรง ดอกสีขาว มีกลิ่นหอม ผลรูปกลมรี ปลายผลมีติ่งแหลม ผลอ่อนสีเขียว สุกแล้วเป็นสีเหลือง เนื้อในฉ่ำน้ำ มีหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำและมีรสเปรี้ยว

ผลส่วนใหญ่จะใช้สำหรับนำมาทำเป็นน้ำเลมอน ถึงแม้ว่าบางครั้งจะมีการใช้กากและเปลือกในการทำอาหารหรือของหวาน เลมอนมีส่วนประกอบของ กรดซิตริก ประมาณ 5% ซึ่งทำให้เลมอนมีรสชาติที่เปรี้ยว และมีค่า pH ประมาณ 2 ถึง 3 ด้วยความเป็นกรดนี้เลมอนในบางประเทศจะถูกใช้นำเป็นวัตถุในการทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ทดแทนสารที่เป็นกรดอื่นที่ราคาสูงกว่า

เลมอนที่นำมาทำเป็นน้ำจะเรียกว่า เลมอนเนด หรือน้ำเลมอน เปลือกเลมอนมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ใช้เป็นส่วนประกอบของขนมหวาน เช่น พายเลมอน และนอกจากนี้เลมอนยังถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในน้ำอีกด้วย และเปลือกเลมอนยังมีสรรพคุณช่วยขับลม รักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่นจุกเสียดได้

องค์ประกอบของผลเลมอน



รูปที่ 3.15. องค์ประกอบของผลเลมอน

ที่มา : www.thelemonage.com

1) Flavedo (Peel Layer)

ชั้นเปลือก จะมีตั้งแต่สีเขียวจนถึงสีเหลืองสดใส ขึ้นอยู่กับความสุก มีต่อมน้ำมันหอมระเหยจำนวนมากที่ช่วยส่งผลต่อกลิ่น ต่อมเหล่านี้สร้างเกราะป้องกันการโจมตีจากแมลงและจุลินทรีย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) Albedo

เปลือกใน เป็นรูพรุนสีขาวและเป็นแหล่งของเพกตินและคาร์โบไฮเดรตที่สำคัญที่สุด ความหนาของมันแตกต่างกันไปตามความหลากหลายและความสุก

3) Endocarp (Pulp)

เนื้อเลมอน เป็นส่วนที่สามารถทานได้ซึ่งมีสัดส่วนระหว่าง 65% ถึง 70% ของน้ำหนัก มีสีเหลืองซีด โดยทั่วไปจะแบ่งออกเป็นส่วนๆที่มีเซลล์ยาว ซึ่งมีน้ำ คาร์โบไฮเดรต และกรดซิตริกสะสม หรือที่เรียกว่าถุงน้ำ แต่ละชิ้นมีหลายร้อยถุง และบางครั้งอาจมีเมล็ด

4) Columela (Central Axis)

แกนกลาง ส่วนตรงกลางของมะนาวนั้น ขึ้นอยู่กับความหลากหลายของผลเลมอน อาจจะหนาขึ้นหรือบางลง

3.4. การสกัดเย็น (Cold Brew)

3.4.1. การสกัดเย็น (Cold Brew)

การสกัดเย็น คือ การแยกส่วนของน้ำหรือน้ำมันจากวัตถุดิบที่เราสกัดออกมา โดยสกัดออกมาจากส่วนต่างๆของวัตถุดิบนั้น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพืชผักและผลไม้ชนิดต่าง ๆ การสกัดเย็นจะได้น้ำหรือน้ำมันจากบริเวณส่วนต่าง ๆ ของพืชผักและผลไม้ เช่น ใบ , ผล , เมล็ด , หัว , ดอก หรือเปลือก โดยอาศัยขั้นตอนบีบอัดที่อุณหภูมิห้อง โดยตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนแล้วนำส่วนของน้ำบริสุทธิ์มาใช้งาน หรืออาจจะใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือแรงดันสูง เพื่อช่วยบีบหรือกดน้ำออกมา การสกัดต้องไม่ผ่านกระบวนการความร้อนหรือสารเคมีใดๆ ซึ่งจะช่วยคงสี รสชาติตามธรรมชาติ คงคุณค่าและสรรพคุณของพืชผักและผลไม้ชนิดนั้นๆไว้

รูปที่ 3.16. การสกัดเย็น

ที่มา : www.88food.com

3.4.2. ชาสกัดเย็น (Cold Brew Tea)

การสกัดเย็นเป็นวิธีการสกัดรสชาติจากใบชา โดยการ “แช่ในน้ำเย็นหรือน้ำอุณหภูมิห้อง” การสกัดเย็นต้องอาศัยเวลาการบ่มเพื่อดึงรสชาติของชาออกมา เมื่ออุณหภูมิของน้ำแตกต่างกัน รสชาติที่ได้จึงต่างกันด้วย เมื่อเทียบกับการชงแบบร้อน จะใช้ความร้อนในการสกัดรสชาติ การชงชาด้วยน้ำร้อนจะดึงสารในใบชาออกมาในปริมาณมาก ทำให้ชาที่ได้มีรสขม และหากทิ้งไว้ชักพัก สารในใบชาก็หายไป ทำให้รสชาติของชาเปลี่ยนไปด้วย ตรงกันข้ามชาสกัดเย็นจะให้รสชาติที่อ่อนนุ่มละมุน ไม่ขม เพราะรสชาติของใบชาจะถูกดึง

ออกมาอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเก็บรักษาคุณค่าสารอาหารในใบชาได้นานกว่า และให้รสชาติคงที่กว่า และสามารถเก็บได้ในตู้เย็นได้ประมาณ 3-4 วัน รสชาติก็ไม่เปลี่ยนและไม่มีความขมเพิ่ม

รูปที่ 3.17. ชาสกัดเย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

3.5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

พิทยารัตน์ สุพรรณ (2564) กาแฟสกัดเย็นเป็นเครื่องดื่มที่มีวิธีการสกัดโดยการใช้น้ำเย็นแทนน้ำร้อน กาแฟสกัดเย็นมีรสชาติละมุน มีความขมน้อยและเป็นเครื่องดื่มที่อุดมไปด้วยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพซึ่งช่วยลดความสี่ยงต่อการเกิดโรคที่ไม่ติดต่อเรื้อรัง งานวิจัยนี้ทำการสกัดกาแฟสกัดเย็นโดยใช้น้ำเย็นแช่กาแฟคั่วบดด้วยอัตราส่วนกาแฟคั่วกลางบดต่อน้ำเย็นคือ 1:8 1:12 1:16 1:20 นำไปสกัดที่ตู้ควบคุมอุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส โดยเวลาในการสกัด 12 18 และ 24 ชั่วโมง จากนั้นนำกาแฟสกัดเย็นที่ได้มาหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม ความสามารถในต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณคาเฟอีนและคุณค่าทางโภชนาการ ผลการศึกษา พบว่าปริมาณสารประกอบฟีนอลิกมากที่สุดคือ 0.000135 mgGAE/g ที่อัตราส่วน 1:8 เวลาในการสกัด 18 ชั่วโมง อัตราส่วนที่มีร้อยละการยับยั้งอนุมูลอิสระ DPPH มากที่สุดคือ ร้อยละ 70 ที่อัตราส่วน 1:8 ที่เวลาในการสกัด 24 ชั่วโมง อัตราส่วนระหว่างกาแฟกับบน น้ำเย็นที่พบคาเฟอีนมากที่สุดคือ 1:8 เวลาในการสกัด 24 ชั่วโมง มีปริมาณคาเฟอีนเท่ากับ 850 µg/mL และการให้พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภคปริมาตร 100 มิลลิลิตรของกาแฟสกัดเย็น อัตราส่วน 1:8 1:12 1:16 และ 1:20 เป็น 42.61 28.40 21.31 และ 17.05 kcal ตามลำดับ

อภิญา อุตระชัย (2565) การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากการสกัดของกลีบดอกกุหลาบสายพันธ์ไฮบริดที (Hybrid tea) ในรูปแบบเม็ดฟู่ ด้วยวิธีสกัดแบบการหมัก (Maceration) ในน้ำควบคุมอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ระเหยตัวทำละลายออกโดยการใช้ “ความเย็น” ผลศึกษาคุณภาพของชาในด้านความสามารถในการละลาย พบว่า ชาสูตรควบคุมมีความสามารถในการละลายสูงสุด (33.33 วินาที) รองลงมาคือสูตรที่ใช้สารสกัด กลีบดอกกุหลาบความเข้มข้น 50 %w/v (36.33 วินาที) และความเข้มข้น 40 %w/v (36.67 วินาที) ตามลำดับ การศึกษาความเป็นกรด-ด่าง (pH) พบว่า มีค่าความเป็นกรดในช่วง pH 4.41-6.73 จากการทดสอบความแปรปรวนพบว่าค่าเฉลี่ยความสามารถในการละลายและความเป็นกรด-ด่างของชา แต่ละสูตรมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p>0.05$) พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความชอบในสูตรที่เติมสารสกัดความเข้มข้น 40 %w/v มากที่สุด มีระดับความชอบโดยรวมเท่ากับ 7.63 คือ ชอบปานกลาง ได้รับความยอมรับและความพึงพอใจต่อชาตัวอย่าง

สตีเวน หลิว (2559) วิจัยเกี่ยวกับการทำโคลบริวที่นิยมนำไปใช้กัน Antioxidant activity of different white teas: Comparison of hot and cold tea infusions, (Damiani et al., 2014) ได้แสดงถึงปริมาณของสารต้านอนุมูลอิสระที่ได้จากชาขาว (ในงานวิจัยใช้ชาไป๋หมู่ตาน BMD, เสวี่ยหยา XY, หลงจิ่งขาว WLJ, อันจี๋ไป๋ฉา (เหมาเฟิง) ANMF, ไป๋หาวอิ๋นเจิน YZBH และชาจากมาลาวีสามตัว WSP, TB, BB) จากรูปจะเห็นได้ว่าปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระรวม (Total catechin content, TCC) ในส่วนที่ได้จากการชงด้วยน้ำเย็น (อุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียสแช่ไว้ใช้เวลาสองชั่วโมง) แสดงด้วยแท่งสีขาวมีปริมาณสูงกว่า TCC ที่ตรวจพบในน้ำร้อน (อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสแช่ไว้เจ็ดนาที) แสดงด้วยแท่งสีดำอย่างมาก จากแผนภาพนี้เองที่ทำให้เว็บที่เกี่ยวกับชาหรือจำหน่ายชาแนะนำกันต่อ ๆ ไปว่าการชงชาแบบเย็นดีกว่าการชงแบบร้อนมากเพราะทำให้ได้รับสารต้านอนุมูลอิสระในปริมาณที่สูง ทั้งที่ในผลงานวิจัยอีกฉบับหนึ่งซึ่งเป็นการทดลองเกี่ยวกับการหาสารสำคัญในชาเขียวแบบนึ่งเปรียบเทียบระหว่างการชงร้อน (ใช้น้ำ 90 องศาเซลเซียสแช่ไว้ยี่สิบนาที) และเย็น (ใช้น้ำ 4 องศาเซลเซียสแช่ไว้ยี่สิบสี่ชั่วโมง) ให้ผลแตกต่างกันอย่างชัดเจนโดยการชงร้อนนั้นมีปริมาณ TCC ไม่แตกต่างกันกับการชงเย็นอย่างมีนัยยะสำคัญ

บทที่ 4

รายละเอียดของโครงงาน

การจัดทำโครงงานเรื่อง “ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea)” มีการจัดทำเพื่อพัฒนาและผสมผสานวัฒนธรรมการทานเครื่องดื่มคู่กับอาหารว่างยามบ่าย (Afternoon Tea) ของประเทศอังกฤษให้เข้ากับประเทศไทย ที่มีภูมิอากาศร้อนเป็นส่วนมาก เป็นชาทางเลือกให้แก่แขก เพื่อเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและดับร้อน โดยการทำชาสกัดเย็น (Cold Brew Tea) ร่วมกับเปลือกส้ม (Orange Peel) ที่เป็นของเหลือทิ้งภายในโรงแรม ผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงงานชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) ขึ้นมา โดยสามารถแสดงถึงขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน ดังนี้

4.1. วัตถุดิบในการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

1) ชานโปเลียน (Napoleon Tea)	2.5	กรัม
2) ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire)	2.5	กรัม
3) มะม่วง (Mango)	49	กรัม
4) เปลือกส้ม (Orange peel)	36	กรัม
5) เลมอน (Lemon)	81	กรัม
6) น้ำเปล่า (Water)	800	มิลลิลิตร

รูปที่ 4.1. วัตถุดิบในการทำชาสกัดเย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

4.2. อุปกรณ์ในการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

1) โหลแก้ว
2) มีดหั่นผลไม้
3) พิมพ์น้ำแข็ง
4) แก้วน้ำ

รูปที่ 4.2. อุปกรณ์ในการทำชาสกัดเย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

4.3. ขั้นตอนในการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

1) นำชานโปเลียนจำนวน 2.5 กรัม , ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ จำนวน 2.5 กรัม และเปลือก

ส้มจำนวน 36 กรัมใส่ลงในโหลแก้ว

รูปที่ 4.3. การนำวัตถุดิบใส่ลงในโหลแก้ว

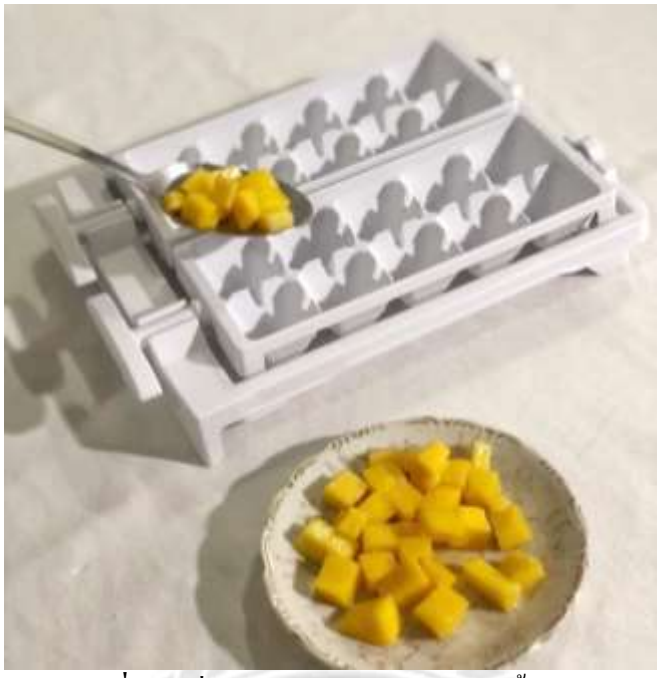
ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

2) เติมน้ำเย็น 800 มิลลิลิตรลงไปในโหลแก้วและนำไปแช่ในตู้เย็น เป็นระยะเวลา 8 ชั่วโมง

รูปที่ 4.4. ใส่น้ำลงในโหลแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

3) เมื่อชาครบ 8 ชั่วโมงแล้ว จากนั้นนำมะม่วงจำนวน 45 กรัม มาหั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงไปในพิมพ์น้ำแข็ง



รูปที่ 4.5. หั่นมะม่วงและใส่ลงในพิมพ์น้ำแข็ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

4) ใส่ชาสกัดเย็นลงไปในพิมพ์น้ำแข็งและนำเข้าตู้เย็น

รูปที่ 4.6. นำพิมพ์น้ำแข็งเข้าตู้เย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

5) หั่นเลมอนจำนวน 81 กรัม เป็น 2 ส่วน หั่นแบบครึ่งลูก นำมาบีบเป็นน้ำเลมอน เพื่อเพิ่มความสดชื่น และหั่นเป็นแว่นๆ เพื่อนำมาตกแต่งเพิ่มสีสันให้แก่เครื่องดื่ม

รูปที่ 4.7. หั่นเลมอน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

6) เมื่อน้ำแข็งได้ที่แล้วนำใส่ลงไปในแก้ว พร้อมกับบีบเลมอนลงไปในแก้ว

รูปที่ 4.8. บีบเลมอน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

7) ตกแต่งด้วยการนำเลมอนหั่นแว่นและเปลือกส้มที่อยู่ในชาสกัดเย็น ใส่ลงไปในแก้วเพิ่มสีสันและเพิ่มรสชาติที่เด่นชัดให้แก่น้ำสกัดเย็น

รูปที่ 4.9. ตกแต่งด้วยเลมอนและเปลือกส้ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

8) ขั้นตอนสุดท้ายนำชาสกัดเย็นเทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟได้เลย

รูปที่ 4.10. ใส่ชาสกัดเย็นลงในแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

รูปที่ 4.11. ผลลัพธ์ที่ได้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

4.4. การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea)

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ แสดงตามตารางที่ 4.1.

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้(กรัม)	ราคา(บาท)/หน่วย	ต้นทุน(บาท)
ชานโปเลียน (Napoleon Tea)	2.5	60 / 2.5 กรัม	60.00
ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire)	2.5	60 / 2.5 กรัม	60.00
เปลือกส้ม (Orange Peels)	36	59 / 1000 กรัม	2.12
มะม่วง (Mango)	49	61 / 1000 กรัม	2.99
เลมอน (Lemon)	81	15 / 159 กรัม	7.64
รวม			132.75

ตารางที่ 4.1. การคำนวณต้นทุน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

จากตารางที่ 4.1. พบว่าในงบประมาณการจัดทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น จำนวน 1 สูตร จะได้ชาสกัดเย็นจำนวน 2 แก้ว ปริมาณแก้วละ 400 มิลลิลิตร โดยงบประมาณการจัดทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ จำนวน 1 แก้ว เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 66.38 บาท/แก้ว

4.5. สรุปผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

ผู้จัดทำได้ทำการทดลองชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็นขึ้นมาให้พนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ทดลองทาน โดยใช้แบบสอบถาม เพื่อปรับปรุงแก้ไข พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น และเพื่อศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของพนักงานภายในโรงแรม จำนวน 30 คน

ทางผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและแปรความหมายตามลำดับ ดังต่อไปนี้

<u>ตอนที่ 1</u> การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของพนักงาน

1) จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ แสดงดังตารางที่ 4.3.

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	18	60.00
ชาย	12	40.00
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.2. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

จากตารางที่ 4.2. พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 40 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน

2) จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ แสดงดังตารางที่ 4.3.

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
20-25	14	46.67
26-30	9	30.00
31-40	4	13.33
มากกว่า 41 ปีขึ้นไป	3	10.00
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.3. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

จากตารางที่ 4.3. พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 20-25 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00 และ 31-40 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 13.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน

<u>ตอนที่ 2</u> ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองดื่มชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

ใช้ค่าสถิติร้อยละและค่าเฉลี่ยในการคำนวณความพึงพอใจ โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจในแบบทดสอบความพึงพอใจโดยใช้ Scale 5 ระดับ หรือที่เรียกว่าค่าวัดเจตคติตามเทคนิคของลิเคิร์ท (Likert Technique) หรือแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับของลิเคิร์ทสเกลกำหนดการแปรความหมายได้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ความพึงพอใจ
4.21 - 5.00	ระดับมากที่สุด
3.41 - 4.20	ระดับมาก
2.61 - 3.40	ระดับปานกลาง
1.81 - 2.60	ระดับน้อย
1.00 - 1.80	ระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.4. เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ท

ที่มา : https://www.thaiall.com

ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น แสดงดังตารางที่ 4.5.

รายละเอียด	**ค่าเฉลี่ย**	**S.D.**	**ระดับความพึงพอใจ**
1. รสชาติของเครื่องดื่ม	4.10	0.83	พึงพอใจมาก
2. กลิ่นของเครื่องดื่ม	3.93	1.00	พึงพอใจมาก
3. สีของเครื่องดื่ม	3.10	0.87	พึงพอใจปานกลาง
4. ปริมาณของเครื่องดื่ม	3.60	1.05	พึงพอใจมาก
5. การตกแต่งเครื่องดื่ม	4.33	0.60	พอใจมากที่สุด
6. ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม	4.63	0.48	พอใจมากที่สุด
7. ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม	4.27	0.81	พึงพอใจมาก
ระดับความพึงพอใจโดยรวม	**4.00**	**0.95**	**พึงพอใจมาก**

ตารางที่ 4.5. ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2565)

จากตารางที่ 4.5. ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงงานชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) โดยการทำแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 30 คน สามารถสรุปผลได้ ดังนี้ ในด้านรสชาติของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.10 ด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.93 ด้านสีของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.10 ด้านปริมาณของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.60 ด้านการตกแต่งเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.33 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.63 และสุดท้ายในด้านความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.27 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมด อยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.00

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1. สรุปผลโครงงาน

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จึงได้คิดค้นเครื่องดื่มทางเลือกที่จะช่วยเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้กลับมาให้เกิดประโยชน์และสามารถช่วยขยายฐานลูกค้าให้แก่องค์กร จึงได้เป็น “ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea)” ซึ่งได้มีการปรับปรุงและพัฒนาสูตรทั้งหมด 2 ครั้ง โดยมีการเพิ่มส่วนผสมเข้าไป คือ เลมอน (Lemon) เพื่อให้เครื่องดื่มมีความกลมกล่อมและให้ความสดชื่นมากขึ้น จากการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรจากการสอบถามพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และสอบถามความพึงพอใจจากพนักงานอาหารและเครื่องดื่มที่ทดลองดื่ม ซึ่งมีความคิดเห็นต่อเครื่องดื่ม Napoleon Oriental Empire Cold Brew tea ว่าสามารถสร้างความแตกต่างจากชาร้อนแบบเดิม มีรสกลมกล่อม หวาน และไม่ขม เนื่องจากรสขมจะไม่ค่อยถูกสกัดออกมาด้วยน้ำเย็นและการที่รสชาติของใบชาจะถูกดึงออกมาอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเก็บรักษาคุณค่าสารอาหารในใบชาได้นานกว่า และให้รสชาติคงที่กว่า สามารถเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลาย และสามารถช่วยดับร้อนได้เป็นอย่างดี มีรสสัมผัสที่ดีจากเนื้อมะม่วง และกลิ่นสดชื่นจากเปลือกส้มและเลมอน

การทำโครงงาน ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) สามารถช่วยโรงแรมลดขยะเหลือทิ้งหรือการเกิด Food Waste นำของเหลือทิ้งมาดัดแปลงให้เกิดประโยชน์ควบคู่กับการสร้างรายได้และขยายฐานลูกค้าให้กับองค์กร รวมถึงยังเพิ่มหนทางการหารายได้สามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต ซึ่งยังค้นพบว่า Napoleon Oriental Empire Cold Brew tea ที่ได้จากการชงแบบสกัดเย็นยังเป็นชาที่พร้อมเสิร์ฟ สามารถลดเวลาในการรออาหารของแขกได้มากกว่าแบบร้อนที่ต้องใช้เวลาในการต้มชา สามารถจัดเตรียมก่อนเริ่มงานได้ ทำให้สะดวกรวดเร็วในการปฏิบัติงานได้อีกด้วย โดยงบประมาณการจัดทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น จำนวน 1 แก้ว เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 66.38 บาท/แก้ว

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60 มีอายุระหว่าง 20-25 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.67

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตราฐานของความพึงพอใจที่มีต่อความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.00

5.2. ข้อเสนอแนะในการทำโครงงานครั้งถัดไป

1) มีการเลือกใช้ชาประเภทอื่นๆมาทำผลิตภัณฑ์ เช่น ชาชาว ชาวดำ หรือชาเขียว เพื่อเพิ่มตัวเลือกให้มีหลากหลายมากยิ่งขึ้น
2) เลือกใช้วัตถุดิบให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น เช่น ใบมินต์ กุหลาบ ลูกพีช เสาวรสหรือสตรอว์เบอร์รี
3) เพิ่มรูปแบบการนำเสนอของชาสกัดเย็น เช่น ชาสกัดเย็นแบบขวด เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

มหาวิทยาลัยสยาม SIAM UNIVERSITY

บรรณานุกรม

พิทยารัตน์ สุพรรณ. (2564). *ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของกาแฟสกัดเย็น*. เข้าถึงได้จาก https://sciencebase.mju.ac.th/csti2021/pdfAB/112896114120210804_162152.pdf

สตีเวน หลิว (2559). *การชงชาแบบ cold brew ดีกว่าชงชาแบบร้อนจริงหรือ*. เข้าถึงได้จาก http://dspace.spu.ac.th/bitstream/123456789/4853/1/บทความ.pdf

อภิญา อุตระชัย (2565). *การพัฒนาจากสารสกัดชากลีบดอกกุหลาบ*. เข้าถึงได้จาก https://ph01.tci-thaijo.org/index.php/JRIST/article/view/250021

Baked. (2563). *How To Make Candied Mixed Peel*. เข้าถึงได้จาก https://www.baked-theblog.com/candied-mixed-peel/

BKK MENU. (2560). *Authors' Lounge*. เข้าถึงได้จาก https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/authors-lounge.html

Blockdit. (2563). *ตำนานโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ*. เข้าถึงได้จาก https://www.blockdit.com/posts/5ee9c31d3f953b053f0d50b1

Cntraveler. (2562). *Mandarin Oriental, Bangkok*. เข้าถึงได้จาก https://www.cntraveler.com/hotels/thailand/bangkok/mandarin-oriental-bangkok

Damiani. E., Bacchetti. T., Padella. L., Tiano. L., Carloni. P. (2557). *Antioxidant activity of different white teas: Comparison of hot and cold tea infusions*. เข้าถึงได้จาก www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0889157513001762

Folio. (2564). *COLD BREW การชงชาแบบสกัดเย็น*. เข้าถึงได้จาก www.foliobrand.com/blogs/for-your-organized/cold-brew

Gourmetandcuisine. (2562). *ไขข้อข้องใจความหมายของคำว่าสกัดเย็นคืออะไร*. เข้าถึงได้จาก https://www.gourmetandcuisine.com/stories/detail/521

Hellokhunmor. (2563). *เปลือกส้ม*. เข้าถึงได้จาก www.hellokhunmor.com/โภชนาการเพื่อสุขภาพ/ข้อมูลโภชนาการ/เปลือกส้ม-ประโยชน์สุขภาพ/

Hellokhunmor. (2564). *มะม่วง ประโยชน์และข้อควรระวังในการบริโภค*. เข้าถึงได้จาก www.hellokhunmor.com/โภชนาการเพื่อสุขภาพ/ข้อมูลโภชนาการ/มะม่วง-ประโยชน์-ข้อควรระวัง/

Kapook. (ม.ป.ป.). *7 ประโยชน์ของเปลือกส้ม*. เข้าถึงได้จาก https://health.kapook.com/view141792.html

Krua.Co. (2563). *ชาเปลือกส้ม*. เข้าถึงจาก https://krua.co/recipe/orangepeeltea/

Kyobashitea. (2563). *หลักของการทำ Cold Brew*. เข้าถึงจาก www.kyobashitea.com/หลักของการทำ-cold-brew/

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลโรงแรม*. เข้าถึงได้จาก https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *The Fitness Centre*. เข้าถึงได้จากhttps://photos.mandarinoriental.com/is/content/MandarinOriental/bangkok-fitness-brochure

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *The Fitness Centre Mennu*. เข้าถึงได้จาก https://photos.mandarinoriental.com/is/content/MandarinOriental/bangkok-fitness-membership-programme-limited-time-offer

Marketeer. (2562). *ยอมเสียที่ไหน "แมนดาริน โอเรียนเต็ล" ทุ่มงบ 2 พันล้าน ปรับโฉมสู้ศึกริมแม่น้ำ*. เข้าถึงได้จาก https://marketeeronline.co/archives/110887

Matchazuki. (2563). *ชา Cold Brew*. เข้าถึงได้จาก www.matchazuki.com/ชา-ทำ-cold-brew-ได้มั้ยนะ/

Medthai. (ม.ป.ป.). *เลมอน*. เข้าถึงได้จาก www.medthai.com/เลมอน/

Nestle. (ม.ป.ป.). *ดื่มชาแบบสกัดเย็น ให้ได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ*. เข้าถึงได้จาก https://www.nestle.co.th/th/nhw/3e/eat/tea-benefits

Nutmos's Blog. (2563). *สัมผัสโรงแรมระดับตำนานที่ยอดเยี่ยมตั้งแต่ก้าวแรก*. เข้าถึงได้จาก https://nutmos.com/2020/11/27/review-mandarin-oriental/

Ohlor. (2558). *วิธีจิบชาแบบอังกฤษ Afternoon Tea vs High Tea*. เข้าถึงได้จาก www.ohlor.com/วิธีจิบชาแบบอังกฤษ-afternoon-tea-vs-high-tea/

Oknation. (2551). *มารียาจค์ แฟรร์ ชาชั้นสูงของฝรั่งเศส*. เข้าถึงได้จาก www.oknation.net/blog/sweetpeppers/2008/04/19/entry-3

Pobpad. (ม.ป.ป.). *มะม่วงและประโยชน์ดี ๆ ต่อสุขภาพ*. เข้าถึงได้จาก www.pobpad.com/มะม่วงและประโยชน์ดี-ๆ-ต่

Porsuke. (2564). *Mandarin Oriental Bangkok : Experience the Legend.* เข้าถึงได้จาก http://www.porsuke.com/2021/01/21/mo_bkk/

Refresherthai. (2552). *ชาคืออะไร.* เข้าถึงได้จาก www.refresherthai.com/article/tea.php

Sanook. (2562). *ชากับ 6 ประโยชน์ดีๆที่ควรดื่มเป็นประจำ.* เข้าถึงได้จาก www.sanook.com/health/16693/

Sanook. (2557). *Lime & Lemon รสเปรี้ยวจากธรรมชาติ.* เข้าถึงได้จาก https://www.sanook.com/women/20302/

Scimath. (2561). *การสกัดเย็น.* เข้าถึงได้จาก https://www.scimath.org/article-chemistry/item/7866-2018-02-22-02-51-51

Spring Green Evolution. (ม.ป.ป.). *เลมอน(Lemon) กับมะนาว(Lime) ต่างกันอย่างไร.* เข้าถึงได้จาก www.sgethai.com/article/เลมอน-vs-มะนาว-เหมือนหรือต/

Tea Box. (ม.ป.ป.). *What are the different types of tea,and why you should try them?.* เข้าถึงได้จาก https://tea101.teabox.com/types-of-tea

The Home Barista. (2564). *Cold Brewing*. เข้าถึงได้จาก www.thehomebarista.com/portfolio/cold-brewing-วิธีทำ-cold-brew-tea-ง่ายๆด้วย-hario-dripper-largo/

The Lemonage. (2552). *Lemon Parts – Lemon and Its Parts*. เข้าถึงได้จาก www.thelemonage.com/choose-your-lemons/whats-in-a-lemon/?lang=en

The Oriental Thai Cooking School. (ม.ป.ป.). *หลักสูตรพิเศษ อาหารไทย.* เข้าถึงได้จาก https://photos.mandarinoriental.com/is/content/MandarinOriental/bangkok-seasonal-signature-thai-culinary-classes

The Standard. (2562). *สดชื่นคลายร้อนไปกับเซตน้ำชายามบ่ายที่ได้รับแรงบันดาลใจจากน้ำหอม Diptyque*. เข้าถึงได้จาก https://thestandard.co/authors-lounge/

Trekearth. (ม.ป.ป.). *รูปภาพเก็บชา.* เข้าถึงได้จาก www.trekearth.com/gallery/Asia/Indonesia/Java/Jawa_Barat/Ciwalini/photo633381.htm

TWG Tea. (ม.ป.ป.). *Find Your Flavor*. เข้าถึงได้จาก https://twgtea.com/teas/loose-leaf/predominant-flavour

TWG Tea. (ม.ป.ป.). *LOOSE LEAF TEAS*. เข้าถึงได้จาก https://twgtea.com/teas/loose-leaf

TWG Tea. (ม.ป.ป.). *NAPOLÉON TEA*. เข้าถึงได้จาก https://twgtea.com/teas/loose-leaf/napoleon-tea-1

TWG Tea. (ม.ป.ป.). *ORIENTAL EMPIRE TEA*. เข้าถึงได้จาก https://twgtea.com/teas/loose-leaf/oriental-empire-tea

TWG Tea. (ม.ป.ป.). *Tea Picture*. เข้าถึงได้จาก https://twgtea.com/

WildnFree Diary. (2562). *Mandarin Oriental Bangkok History*. เข้าถึงได้จาก www.wnfdiary.com/mandarin-oriental-bangkok-history/

Wongnai. (2560). *ประเภทของชา*. เข้าถึงได้จาก www.wongnai.com/food-tips/tea-drinking-tips.

มหาวิทยาลัยสยาม SIAM UNIVERSITY

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน

ภาพการปฏิบัติงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

(Mandarin Oriental Bangkok)

รินชาให้แก่แขก

ที่มา ผู้จัดทำ (2565)

อำนวยความสะดวกให้แก่แขก

ที่มา ผู้จัดทำ (2565)

จัดเตรียมห้องอาหาร Kinu by Takagi ก่อนเปิดให้บริการ

ที่มา ผู้จัดทำ (2565)

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

<u>คำชี้แจง</u> แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้จัดทำ จึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ด้วยความเป็นจริง

<u>ตอนที่ 1</u> ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างที่ตรงกับข้อมูลของท่าน)

1. เพศ ☐ หญิง ☐ ชาย

2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20-25 ☐ 26-30 ☐ 31-40 ☐ มากกว่า 41 ปี

<u>ตอนที่ 2</u> ประเมินระดับความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมายในช่องที่ท่านต้องการเลือก ตามความเป็นจริงหรือใกล้เคียงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก , 3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย, 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. รสชาติของเครื่องดื่ม					
2. กลิ่นของเครื่องดื่ม					
3. สีของเครื่องดื่ม					
4. ปริมาณของเครื่องดื่ม					
5. การตกแต่งเครื่องดื่ม					
6. ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม					
7. ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม					

<u>ตอนที่ 3</u> ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

……

……

ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงงานนนี้มีประโยชน์อย่างไรต่อสถานประกอบการ

จากกการทดลองชิมชาสกัดเย็น ชามีรสชาติดี สดชื่น มีความคิดสร้างสรรค์และนำเสนอออกมาได้ดี มีความแปลกใหม่ สามารถสร้างความแตกต่างจากชาแบบเดิม และสามารถนำเอาของที่ไม่ใช้แล้วนำมาใช้เป็นส่วนผสมของเมนูรูปแบบใหม่ เป็นโครงงานที่มีประโยชน์ สามารถขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืนตามมาตรฐานของแมนดาริน โอเรียนเต็ลได้

..... พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาวณัฐฐาวดี ศรศิลป์)

ภาคผนวก ง

บทความทางวิชาการ

ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea

นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ผู้จัดทำได้ทำโครงงานชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) เป็นเครื่องดื่มสกัดเย็น (Cold Brew) เพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศของประเทศไทยที่มีอากาศร้อนเป็นส่วนใหญ่ และเป็นชาทางเลือกให้แก่แขก เพื่อเพิ่มความสดชื่นผ่อนคลายและดับร้อน โดยเลือกใช้ดำยอดนิยมของ TWG อย่าง “ชานโปเลียน (Napoleon Tea)” ผสมเข้ากับชาน้ำเงิน “โอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire)” เพิ่มความสดชื่นด้วยผลไม้ที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่าง “มะม่วง (Mango)” และ “เปลือกส้ม (Orange Peel)” เล็งเห็นว่าภายในโรงแรมมีเปลือกส้มเหลือทิ้งจำนวนมากจากการคั้นน้ำผลไม้ จึงอยากนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน (Sustainability) ที่เป็นนโยบายที่องค์กรและประเทศให้ความสำคัญมากที่สุดในปัจจุบัน

หลังจากที่ได้ทำการทดลองชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่ม โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 13 คน สรุปได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.71 จึงเห็นได้ว่าโครงงานนี้สามารถช่วยเพิ่มรายได้จากของเหลือทิ้ง ให้เกิดเป็นชาทางเลือกให้แก่แขกได้ และสามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคตได้

คำสำคัญ : ชาสกัดเย็น / ชานโปเลียน / ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ / มะม่วง / เลมอน / เปลือกส้ม

From having to work in cooperative education Mandarin Oriental Bangkok, Food and Beverage Department, the organizers of the project Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea is a Cold Brew to suit the climate of Thailand that is mostly hot. and as an alternative tea for guests to add freshness Relax and cool off By choosing TWG's

popular black "Napoleon Tea" mixed with "Oriental Empire" blue tea, adding freshness with fruit that is popular with foreigners. National and unique of Thailand such as "Mango" and "Orange Peel" foresee that the hotel has a lot of orange peels left from the juice. Therefore, I would like to recycle it for benefits and increase revenues along with driving sustainability policies is the policy that organizations and countries are the most important nowadays.

After experimenting with napoleon oriental empire cold brew tea, the authors conducted a satisfaction survey of those who tried the drink. By completing a satisfaction questionnaire from a sample of 13 people, It was concluded that the respondents had a high level of satisfaction. Accounted for 3.71%, so it can be seen that this project can help increase income from waste. To be an alternative tea for guests and can be used to do business in the future

วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1) เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มชาสกัดเย็น
2) เพื่อสร้างเครื่องดื่มทางเลือกให้แก่องค์กร
3) เพื่อเพิ่มรายได้จากเปลือกส้มที่เหลือใช้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์
4) เพื่อขยายฐานลูกค้าให้แก่องค์กร
5) เพิ่มทางเลือกในการหารายได้และนำไปประกอบธุรกิจในภายภาคหน้า

ขอบเขตโครงงาน

1) ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการจัดทำโครงงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)

2) ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงงานสหกิจในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2565 จนถึงวันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2565

3) ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มพนักงานภายในห้องอาหาร The Authors' Lounge จำนวน 13 คน

4) ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าการทดลองและปฏิบัติจริง จากการสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับชากับพนักงานในแผนกตำแหน่ง Tea Master และข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

ประโยชน์ที่ได้รับ

1) สามารถเพิ่มรายได้จากขยะเหลือทิ้งภายในโรงแรม
2) สามารถลดปริมาณของขยะและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบภายในโรงแรม
3) สามารถนำไปเป็นเมนูทางเลือกในการหารายได้ขององค์กร
4) สามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1) นำชาชานโปเลียน (Napoleon Tea) ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire) และเปลือกส้มใส่ลงในโหลแก้ว
2) เติมน้ำเย็น 800 มิลลิลิตรลงไปในโหลแก้วและนำไปแช่ในตู้เย็น เป็นระยะเวลา 8 ชั่วโมง
3) เมื่อชาครบกำหนดเวลาแล้ว หั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็กๆใส่ลงในพิมพ์น้ำแข็งพร้อมใส่ชาสกัดเย็น และนำเข้าตู้เย็น
4) หั่นเลมอนแบบซีกและหั่นเป็นแบบแว่น
5) เมื่อน้ำแข็งได้ที่แล้วนำใส่ลงไปในแก้ว พร้อมกับบีบเลมอน ตกแต่งด้วยเลมอนหั่นแว่นและเปลือกส้ม
6) สามารถนำชาสกัดเย็นเทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟได้เลย

สรุปผลโครงงาน

จากการที่ได้ไปฝึกสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จึงได้คิดค้นเครื่องดื่มทางเลือกที่จะช่วยเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้กลับมาให้เกิดประโยชน์และสามารถช่วยขยายฐานลูกค้าให้แก่องค์กร จึงได้เป็น “ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea)” ซึ่งได้มีการปรับปรุงและพัฒนาสูตรทั้งหมด 2 ครั้ง โดยมีการเพิ่มส่วนผสมเข้าไป คือ เลมอน (Lemon) เพื่อให้เครื่องดื่มมีความกลมกล่อมและให้ความสดชื่นมากขึ้น จากการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรจากการสอบถามพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และสอบถามความพึงพอใจจากพนักงานอาหารและเครื่องดื่มที่ทดลองดื่ม ซึ่งมีความคิดเห็นต่อเครื่องดื่ม Napoleon Oriental Empire Cold Brew tea ว่าสามารถสร้างความแตกต่างจากชาร้อนแบบเดิม มีรสกลมกล่อม หวาน และไม่ขม เนื่องจากรสขมจะไม่ค่อยถูกสกัดออกมาด้วยน้ำเย็นและการที่รสชาติของใบชาจะถูกดึงออกมาอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเก็บรักษาคุณค่าสารอาหารในใบชาได้นานกว่า และให้รสชาติคงที่กว่า สามารถเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและสามารถช่วยดับร้อนได้เป็นอย่างดี มีรสสัมผัสที่ดีจากเนื้อมะม่วง และกลิ่นสดชื่นจากเปลือกส้มและเลมอน

จากการทำโครงงาน ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) สามารถช่วยโรงแรมลดขยะเหลือทิ้งหรือการเกิด Food Waste มาดัดแปลงให้เกิดประโยชน์

ควบคู่กับการสร้างรายได้และขยายฐานลูกค้าให้กับองค์กร รวมถึงยังเพิ่มหนทางการหารายได้สามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต ซึ่งยังค้นพบว่า Napoleon Oriental Empire Cold Brew tea ที่ได้จากการชงแบบสกัดเย็นยังเป็นชาที่พร้อมเสิร์ฟ สามารถลดเวลาในการรออาหารของแขกได้มากกว่าแบบร้อนที่ต้องใช้เวลาในการต้มชา สามารถจัดเตรียมก่อนเริ่มงานได้ ทำให้สะดวกรวดเร็วในการปฏิบัติงานได้อีกด้วย

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 มีอายุระหว่าง 20-25 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.85 ส่วนใหญ่ทำงานอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และเป็นพนักงานบริการมากที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตราฐานของความพึงพอใจที่มีต่อความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.71

<u>ข้อกำจัดหรือปัญหาของโครงงาน</u>

1) การทดลองทำชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น ผู้จัดทำได้มีการปรับสูตร 2 ครั้งด้วยกัน เนื่องจากครั้งแรกยังขาดความสดชื่นและความกลมกล่อม ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ตั้งไว้ จึงได้จัดทำอีกครั้ง โดยเพิ่มส่วนผสมคือ เลมอน (Lemon) เพิ่มลงไป เพื่อเพิ่มรสชาติและเพิ่มความสดชื่นมากยิ่งขึ้น
2) การใช้ระยะเวลาในการศึกษาข้อมูลค่อนข้างเยอะ ทั้งการหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ตและการสอบถาม Tea Master เนื่องจากมีข้อจำกัดมากในการผสมชา 2 ชนิดและขั้นตอนการทำชาที่มีความละเอียดอ่อน ต้องระวังการเกิดรสขม รสฝาด หรือรสชาติเจือจางไม่เข้มข้น จึงต้องมีการศึกษาให้ถี่ถ้วนก่อนการทดลอง
3) เนื่องจากโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ให้ความสำคัญกับความเป็นส่วนตัวและความปลอดภัยของแขกเป็นอย่างมาก ทำให้ไม่สามารถให้แขกทดลองชิมได้ จึงทำให้เกิดข้อจำกัดในการสำรวจผลการประเมินจากแขก

<u>การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ</u>

ชา มีให้เลือกดื่มด้วยกันหลายชนิดและแต่ละชนิดจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างกันไป รวมถึงกระบวนการชงชาแต่ละชนิดก็จะแตกต่างกันไป ในการทำชาสกัดเย็น (Cold Brew) จะช่วยทำให้รสขมของชาจะออกมาน้อยกว่าการชงแบบร้อน เนื่องจากรสขมจะไม่ค่อยถูกสกัดออกมาด้วยน้ำเย็นและการที่รสชาติของใบชาจะถูกดึงออกมาอย่างช้าๆ

อีกทั้งยังเก็บรักษาคุณค่าสารอาหารในใบชาได้นานกว่า และให้รสชาติคงที่กว่า แต่ข้อควรระวังในการทำชาสกัดเย็น (Cold Brew) คือ การเลือกใช้ “ชาเขียว” จะขมได้ง่ายมาก โดยคนส่วนใหญ่จะชื่นชอบชาเขียวจากกลิ่นหอม เวลาชงร้อนเรามักได้ กลิ่นหอมจากการชง แต่การชงชาเขียวแบบ Cold Brew จะไม่มีกลิ่นหอมชวนดื่ม โดยการสกัดเย็นชาเขียวนั้นให้ลดปริมาณชาลง เหลือใบชา 3 กรัม ต่อน้ำ 500 มล. และแช่ชาเพียง 3-6 ชั่วโมงเท่านั้น ส่วนการใช้ผงชาเขียวทำ Cold Brew นั้น ให้ใช้ผงชา 1 ช้อนชาลงไปในขวดที่มีฝาและเทน้ำลงไป 1.5 ถ้วย ปิดฝาแล้วเขย่าประมาณ 15 วินาทีเท่านั้น

<u>ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา</u>

หลังจากในเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ (Mandarin Oriental Bangkok) ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานของโรงแรมระดับ 5 ดาว ส่งผลให้ได้เรียนรู้หลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ ได้ลงมือปฏิบัติงานเหมือนพนักงานจริง ทั้งงานภายในแผนกและนอกแผนก สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคต ไม่ว่าจะเป็นความรู้ ความเข้าใจ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย การเตรียมความพร้อมและการวางแผนงานล่วงหน้า รวมไปถึงการได้ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ถูกต้องและเหมาะสม

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ (Mandarin Oriental Bangkok) ที่ได้ให้โอกาสในการทำ ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) และขอขอบพระคุณ อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้ให้การปรึกษาในเรื่องการทำงานและการทำโครงงานสหกิจศึกษา ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงงานให้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

Nation’s Restaurant News. (2561). **Cold Brew Tea**. https://www.nrn.com/sponsored-content/3 -things-you-need-know-about-cold-brew-tea-right-now

Wongnai. (2560). **ประเภทของชา**. https://www.wongnai.com/food-tips/tea-drinking-tips.

Matchazuki. (2563). **ชา Cold Brew**. https://matchazuki.com/%E0%B8%8A%E0%B8%B2-%E0%B8%97%E0%B8%B3-cold-brew-E0%B9%84%E0%B8%94%E0%B

Ohlor. (2558). **วิธีจิบชาแบบอังกฤษ Afternoon Tea vs High Tea**.http://www.ohlor.com%A9-afternoon-tea-vs-high-tea/

Hellokhunmor. (2563). **เปลือกส้ม**. https://shorturl.asia/yelK3

Oknation. (2551). **มารียาจค์ แฟรร์ ชาชั้นสูงของฝรั่งเศส**. http://www.oknation.net/blog/sweetpeppers/2008/04/19/entry-3

Sanook. (2562). **ชากับ 6 ประโยชน์ดีๆที่ควรดื่มเป็นประจำ**.https://www.sanook.com/health/16693/

Refresherthai. (2552). **ชาคืออะไร**. http://www.refresherthai.com/article/tea.php

Folio. (2564). **COLD BREW การชงชาแบบสกัดเย็น**. https://www.foliobrand.com/blogs/for-your-organized/cold-brew

WildnFree Diary. (2562). **Mandarin Oriental Bangkok History**. https://wnfdiary.com/mandarin-oriental-bangkok-history/

The Lemonage. (2552). **Lemon parts – Lemon and its parts**. https://thelemonage.com/choose-your-lemons/whats-in-a-lemon/?lang=en

Thehomebarista. (2564). **COLD BREWING**. https://bit.ly/3rggUxr

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์

Napoleon Oriental Empire

COLD BREW TEA

ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

ผู้จัดทำ นางสาวพรรษมน พิริมยเลขา 6104400116
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยอิศา กังวาลสิทธิ์
พนักงานที่ปรึกษา นางสาวมัฐฐาวดี ศาศิลป์
สถานประกอบการ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)

BACKGROUND AND SIGNIFICANCE

ความเป็นมาและความสำคัญ

ผู้จัดทำมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea) เป็นเครื่องดื่มสกัดเย็น (Cold Brew) เพื่อปรับให้การทาน Afternoon Tea มีความเข้ากับประเทศไทยและภูมิอากาศที่มีอากาศร้อนเป็นส่วนใหญ่ เป็นชาทางเลือกให้แก่แขก เพื่อเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและดับร้อน

โดยเลือกใช้ชาตำรับยอดนิยมของ TWG อย่าง "ชานโปเลียน (Napoleon Tea)" ผสมเข้ากับชาน้ำเงิน "โอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire)" เพิ่มความสดชื่นด้วยผลไม้ที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่างมะม่วง เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยเลมอน และส่วนผสมที่สำคัญอย่าง "เปลือกส้ม (Orange Peel)" ที่ผู้จัดทำเล็งเห็นว่ามีเปลือกส้มเหลือทิ้งจำนวนมากจากการคั้นน้ำส้ม จึงอยากนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน (Sustainability) ซึ่งเป็นนโยบายที่องค์กรและประเทศให้ความสำคัญมากที่สุดในปัจจุบันอีกด้วย

OBJECTIVES

วัตถุประสงค์ของโครงงาน

- เพื่อลดปริมาณขยะจากเปลือกส้ม นำกลับมาทำเป็นชาทางเลือก
- เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มชาสกัดเย็น
- เพื่อสร้างเครื่องดื่มทางเลือกและเพิ่มรายได้ให้แก่องค์กร
- เพิ่มทางเลือกในการหารายได้และนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

THE BENEFITS

ประโยชน์ที่ได้รับ

- สามารถเพิ่มรายได้จากขยะเหลือทิ้งภายในโรงแรม
- สามารถลดปริมาณการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบภายในโรงแรม
- สามารถนำไปเป็นเมนูทางเลือกในการหารายได้ขององค์กร
- สามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

METHOD

ขั้นตอน

- นำชาชานโปเลียน (Napoleon Tea) ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ (Oriental Empire) และเปลือกส้มใส่ลงในโหลแก้ว
- เติมน้ำเย็น 800 มิลลิลิตรลงไปในโหลแก้วและนำไปแช่ในตู้เย็น เป็นระยะเวลา 8 ชั่วโมง
- เมื่อชาครบกำหนดเวลาแล้ว หั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็กๆใส่ลงในพิมพ์น้ำแข็งพร้อมกับใส่ชาสกัดเย็น และนำเข้าตู้เย็น
- หั่นเลมอนเป็น 2 ส่วน หั่นแบ่งครึ่งอีกและหั่นเป็นแว่นๆ
- เมื่อน้ำแข็งได้ที่แล้วนำใส่ลงไปในแก้ว พร้อมกับบีบเลมอน ตกแต่งด้วยเลมอนหั่นแว่นและเปลือกส้ม
- สามารถนำชาสกัดเย็นเทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟได้เลย

CONCLUSION

สรุปผล

การทำโครงงาน Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea สามารถช่วยลดการเกิด Food Waste ด้วยการนำของเหลือทิ้งมาดัดแปลงให้เกิดประโยชน์ควบคู่กับการสร้างรายได้และขยายฐานลูกค้าให้กับองค์กร รวมถึงสามารถเพิ่มทางการหารายได้จากโครงงานชิ้นนี้นำไปประกอบธุรกิจในอนาคตได้อีกด้วย ผลการประเมินความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง 30 คน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

ภาคผนวก ฉ

บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อนักศึกษา : นางสาวพรรษมน หิรัณยเลขา

รหัสนักศึกษา : 6104400116

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ปัจจุบัน : 111/40 หมู่ 2 หมู่บ้านอรุณทิพย์ เขตบางแค แขวงบางแค กรุงเทพมหานคร 10160

ชื่อผลงาน : ชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น

Napoleon Oriental Empire Cold Brew Tea