



รายงานการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา

เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

Anantariverside Cocktail

โดย

นายศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล 6104400002

นายภานุพงศ์ กิจงาม 6104400093

นายพิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ 6102000025

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119 – 413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

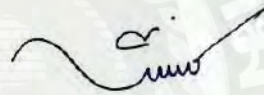
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2564

หัวข้อโครงการ เครื่องดื่มที่ออกทะเลอนันตริเวอร์ไซด์
Anantariverside Cocktail
รายชื่อผู้จัดทำ นายศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล
นายภาณุพงศ์ กิจงาม
นายพิสิฐพงศ์ เมญูรกิจนิธิ
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่ 3
ปีการศึกษา 2564

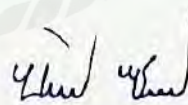
คณะกรรมการการสอบโครงการ



.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข)



.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณฐาปกรณ์ เจริญน้ำทองคำ)



.....กรรมการกลาง
(อาจารย์นันทวัชร ชีอตรง)



.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 19 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2565

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

ตามที่คณะผู้จัดทำ นายศิริ โรจน์ กำจรพงศ์กุล นายภานุพงศ์ กิจงาม และนายพิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่าง วันที่ 23 พฤษภาคม 2565 ถึงวันที่ 2 กันยายน 2565 ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนก Bakery แผนก Bartender และแผนก Front Office ณ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่องเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตราริเวอร์ไซด์

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดแล้ว จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่มเพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นายศิริ โรจน์ กำจรพงศ์กุล
นายภานุพงศ์ กิจงาม
นายพิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท (Anantara Riverside Bangkok Resort) ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ได้ฝึกฝน ทำให้ได้เรียนรู้ในหลากหลายด้าน โดยการทดลองทำด้วยตนเอง เพื่อให้ได้ความรู้ ความชำนาญ และรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า โดยได้รับความร่วมมือจากบุคคลต่างๆ ดังนี้

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1. คุณสาคร อุณคำ | Commis 1 |
| 2. คุณฐาปกรณ์ เจริญน้ำทองคำ | Bartender Manager |
| 3. คุณเชษฐา คำบัณฑิตกุล | Chief Concierge |
| 4. อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ | อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา |

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและคำปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลในการปฏิบัติงาน และการปฏิบัติตน เพื่อให้เข้าใจชีวิตการทำงานอย่างแท้จริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นายภานุพงศ์ กิจงาม
นายพิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ
นายศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล

2 กันยายน 2565

ชื่อโครงการ	: เครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นายศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล นายภานุพงศ์ กิจงาม นายพิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2564

บทคัดย่อ

ในการประกอบอาหารในแต่ละวัน จะมีขนมปังเป็นส่วนประกอบในอาหารหลายอย่าง จึงทำให้มีการทิ้งเศษขนมปังเป็นจำนวนมาก คณะผู้จัดทำเล็งเห็นประโยชน์ของเศษขนมปังที่เหลือทิ้ง จึงนำเศษขนมปังมาหมักเป็นไซรัปควาส โดยนำเศษขนมปังมาหมักผสมกับส่วนผสมต่างๆ โดยมีส่วนผสมดังนี้ แอปเปิ้ลเขียว ลูกเกด น้ำตาลทรายขาว ยีสต์ และน้ำเปล่าให้เกิดเป็นไซรัปควาสที่ใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ โครงการเครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ มีวัตถุประสงค์ในการจัดทำ 1) เพื่อสร้างสรรค์เครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ใหม่จากขนมปังและผลไม้เหลือทิ้ง 2) เพื่อเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ สำหรับผสมเครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ไว้ในแผนกบาร์เทนเดอร์ คณะผู้จัดทำได้สำรวจความพึงพอใจของรสชาติไซรัปควาสและเครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ ในรูปแบบออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 30 ชุด โดยผู้ตอบแบบสอบถาม คือพนักงานที่ทำงานในแผนกต่างๆของโรงแรม ในส่วนของข้อมูลทั่วไปนั้น พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวนมากกว่าเพศชาย และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ อายุ 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ในส่วนของผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไซรัปควาสและเครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณารายด้านพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องคัมนันตรีเวอร์ไซค์ มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

คำสำคัญ : เศษขนมปัง ไซรัปควาส คัมนันตรีเวอร์ไซค์

Project Title : Ananta Riverside Cocktail
Credits : 5
By : Mr. Sirirod Kamjhonphongkun
Mr. Phanupong Kitngam
Mr. Pisitphong Benjakitniti
Advisor : Ms. Pimpitcha Lerdsakulpasuk
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3/2021

Abstract

There is bread in many foods, resulting in a large amount of bread crumbs being left behind. We took the bread crumbs to make a syrup. The bread crumbs were used to ferment and mix with other ingredients to benefit from the left over bread. Green apples, raisins, white sugar, yeast and water were used to create a syrup kvass to mix with a cocktail. Our project aimed to bring food waste from cooking to good use by making kvass syrup for mixing a cocktail in the bartender department. The students surveyed the taste preferences of the Syrup Kvass and Ananta Riverside cocktail in an online format with a total of 30 sets by the respondents. They were employees working in different departments of the hotel. The general information found that the respondents were more female than male, and most of the respondents were 18-25 years old, representing 76.70 percent, followed by 36-45 years old, representing 16.70 percent. The syrup kvass and cocktail, Ananta Riverside, were at the highest level with an average of 4.48. If considering each side, it was found that the most satisfied was the taste of the drink and the color of the drink, with an average of 4.60, followed by creativity, with an average of 4.57.

Keywords: bread crumbs, green apples, raisins

Approved by
.....

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	3
2.2 ประวัติความเป็นมา.....	4
2.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	4
2.4 แผนผังองค์กร.....	21
2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	23
2.6 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	26
2.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	27
2.8 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน.....	27
2.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....	28
2.10 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	28
2.11 ข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	29
บทที่ 3 การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดัดค็อกเทล.....	30
3.2 ชนิดของเครื่องดัดแอลกอฮอล์ที่นิยมใช้ทำค็อกเทล.....	31
3.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทล.....	34
3.4 วัตถุดิบที่ใช้ผสมค็อกเทล และประโยชน์สรรพคุณ.....	37
3.5 วัตถุดิบที่ใช้ผสมโซรปควาส และประโยชน์สรรพคุณ.....	40

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.6 Circular Economy (เพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้).....	46
3.7 หลักการในการถนอมอาหาร.....	47
3.8 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	50
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
4.1 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ.....	53
4.2 ขั้นตอนการทำโซลาร์ควาสและเครื่องต้มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	53
4.3 ส่วนผสมในการทำเครื่องต้มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	56
4.4 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์.....	60
4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครื่องต้มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	59
4.6 การคำนวณต้นทุนการผลิตเครื่องต้มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	63
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการทำโครงการ.....	64
5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการจัดทำโครงการ.....	64
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน.....	27
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไชร็ปควาส.....	53
ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	56
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ.....	61
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ.....	61
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความพึงพอใจในรสชาติ ไชร็ปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	62
ตารางที่ 4.6 แสดงการคำนวณต้นทุนของไชร็ปควาส.....	63
ตารางที่ 4.7 แสดงการคำนวณต้นทุนของเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์.....	63



สารบัญรูปรภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โลโก้ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท.....	3
รูปที่ 2.2 แผนที่ โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท.....	3
รูปที่ 2.3 ห้องดีลักซ์.....	5
รูปที่ 2.4 ห้องดีลักซ์จูเนียร์สวีท.....	5
รูปที่ 2.5 ห้องพักดีลักซ์ริเวอร์วิว.....	6
รูปที่ 2.6 ห้องพักดีลักซ์ริเวอร์ฟรอนท์.....	6
รูปที่ 2.7 ห้องพักแฟมิลี่สวีท.....	7
รูปที่ 2.8 ห้องอาหารเบนีสานา.....	7
รูปที่ 2.9 ห้องอาหารริเวอร์ไซด์ เทอร์เรซ.....	8
รูปที่ 2.10 ห้องอาหารเทอร์เคอร์ วิกส์.....	8
รูปที่ 2.11 ห้องอาหารสไปซ์ แอนด์ บาร์เลย์.....	9
รูปที่ 2.12 ห้องอาหารบริโอ.....	9
รูปที่ 2.13 ห้องอาหารมโนราห์ ครัวส์.....	10
รูปที่ 2.14 ห้องอาหารมาลา คาเฟ่ แอนด์ สตูดิโอ.....	11
รูปที่ 2.15 ห้องอาหารลองเทล บาร์.....	11
รูปที่ 2.16 ห้องอาหารลอยน้ำบาร์.....	12
รูปที่ 2.17 ห้องอาหารเดอะมาร์เก็ต.....	12
รูปที่ 2.18 ห้องอาหารเอลเฟิน บาร์.....	13
รูปที่ 2.19 ห้องอาหารไคนิง บาย ดีไซน์.....	13
รูปที่ 2.20 ห้องอาหารสไปซ์สปูนส์.....	14
รูปที่ 2.21 อนันตรา สปา.....	15
รูปที่ 2.22 สถานที่จัดงาน & การประชุม.....	16
รูปที่ 2.23 ห้องเจ้าพระยาบอลรูม.....	16
รูปที่ 2.24 ห้องบอลรูม A.....	17
รูปที่ 2.25 ห้องบอลรูม B + C.....	17
รูปที่ 2.26 ห้องบอลรูม B / C / D.....	18
รูปที่ 2.27 ห้องการ์เดน.....	18
รูปที่ 2.28 ห้องเจริญนคร.....	19

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.29 ห้องธนบุรี.....	19
รูปที่ 2.30 ห้องธนบุรี.....	20
รูปที่ 2.31 ห้องโลตัส.....	20
รูปที่ 2.32 ห้องแบมบูและป้อปปี.....	21
รูปที่ 2.33 แผนผังองค์กรแผนกครัวเบเกอร์รี่.....	21
รูปที่ 2.34 แผนผังองค์กรแผนกบาร์.....	22
รูปที่ 2.35 แผนผังองค์กรแผนกต้อนรับส่วนหน้า.....	22
รูปที่ 2.36 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	23
รูปที่ 2.37 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	24
รูปที่ 2.38 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	25
รูปที่ 2.39 พนักงานที่ปรึกษา.....	26
รูปที่ 2.40 พนักงานที่ปรึกษา.....	26
รูปที่ 2.41 พนักงานที่ปรึกษา.....	27
รูปที่ 3.1 วอดก้า.....	31
รูปที่ 3.2 วิสกี้.....	32
รูปที่ 3.3 จิน.....	32
รูปที่ 3.4 รัม.....	33
รูปที่ 3.5 เตกี้ล่า.....	33
รูปที่ 3.6 ลิเคียว.....	34
รูปที่ 3.7 จิกเกอร์.....	34
รูปที่ 3.8 เชคเกอร์.....	35
รูปที่ 3.9 สเตรนเนอร์.....	36
รูปที่ 3.10 Muddler.....	36
รูปที่ 3.11 เขียง.....	37
รูปที่ 3.12 เหล้ารัม.....	37
รูปที่ 3.13 น้ำวุ้นหางจระเข้.....	38
รูปที่ 3.14 มะนาว.....	39
รูปที่ 3.15 ขนมบั้ง.....	40

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.16 น้ำตาล.....	41
รูปที่ 3.17 น้ำเปล่า.....	42
รูปที่ 3.18 ยีสต์.....	43
รูปที่ 3.19 แอปเปิ้ลเขียว.....	44
รูปที่ 3.20 ลูกเกด.....	45
รูปที่ 4.1 ขนมปั่นคั่วที่แช่น้ำพร้อมกับยีสต์และน้ำตาล.....	54
รูปที่ 4.2 ขนมปั่นคั่วที่เติมน้ำร้อนและน้ำตาลแล้ว.....	54
รูปที่ 4.3 ขนมปั่นที่เติมเชื้อควาสเรียบร้อยแล้ว.....	55
รูปที่ 4.4 ไซรี่ปควาสที่เสร็จสมบูรณ์.....	55
รูปที่ 4.5 เหล้ารัมผลไม้รวม.....	56
รูปที่ 4.6 ใสไซรี่ปควาส.....	57
รูปที่ 4.7 ใส่น้ำมะนาวสด.....	57
รูปที่ 4.8 ใส่น้ำวานทางจระเข้.....	58
รูปที่ 4.9 ใส่น้ำแข็งเล็กน้อย.....	58
รูปที่ 4.10 ส่วนผสมเครื่องดื่มที่เชคเสร็จแล้ว.....	59
รูปที่ 4.11 วุ้นวานทางจระเข้.....	59
รูปที่ 4.12 เครื่องดื่มอนันตริเวอร์ไซด์.....	60

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในการจัดทำเครื่องดื่มน้ำของแผนกบาร์และเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะเป็นเมนูค็อกเทล เมนูม็อกเทล หรือสมูทตี้ จะต้องใช้ผลไม้หลากหลายชนิดเป็นวัตถุดิบหลักทั้งสิ้น โดยในแต่ละวันจะต้องมีการตัดแต่งผลไม้ให้ได้รูปทรงสวยงามเพื่อใช้ตกแต่งเมนูอาหารหรือเครื่องดื่มต่างๆ จึงทำให้มีส่วนของผลไม้ที่เหลือจากการตัดแต่งเป็นจำนวนมากที่จะต้องถูกนำไปทิ้ง ทางคณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ายังสามารถนำมาใช้ประโยชน์จากเศษผลไม้ที่เหลือจากการตัดแต่งได้ อาทิเช่น ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด อีกทั้งในส่วนของแผนกเบเกอรี่นั้นก็จะมีปริมาณเศษขนมปังที่เหลือจากการตัดแต่งทำเมนูแซนวิช และเมนูอื่นๆอีกเช่นกัน ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำ ได้ศึกษาค้นคว้าในการนำผลไม้และเศษขนมปังเหลือทิ้งจากการตัดแต่งมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ โดยได้นำเสนอไอเดียยื่นขอคำปรึกษาจากพนักงานที่ปรึกษา ในการจัดทำ โครงการ เครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตรีเวอร์ไซด์” เป็นการสร้างสรรค์เมนูค็อกเทลเมนูใหม่ด้วยการนำผลไม้และขนมปังเหลือใช้จากการตัดแต่ง มาเป็นส่วนผสมหลักของเครื่องดื่มค็อกเทลนี้ ส่วนผสมที่หนึ่ง จะทำการหมักไปชงรสจาก การนำขนมปังเหลือใช้มาหมักบ่มร่วมกับยีสต์และน้ำตาล ส่วนผสมที่สอง ทำการผสมส่วนของเหล้าจิน โดยการหมักเหล้ารัมเข้ากับผลไม้เหลือใช้ หลังจากได้วัตถุดิบทั้งสองส่วนแล้ว นำมาผสมค็อกเทล “อนันตรีเวอร์ไซด์” โดยผสมทั้งสองส่วนเข้าด้วยกัน และเพิ่มความหอมและกลมกล่อมของเครื่องดื่มด้วยน้ำมะนาวสด และว่านหางจระเข้ ตกแต่งด้วยว่านหางจระเข้ พร้อมจัดเสิร์ฟได้อย่างสวยงาม โครงการ เครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตรีเวอร์ไซด์” เป็นการสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่ที่สามารถนำเสนอขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการแผนกบาร์ ซึ่งสามารถช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้ง โดยนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่จากขนมปังและผลไม้เหลือทิ้ง
- 1.2.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

- เพื่อศึกษาและแก้ไขปัญหาวัสดุที่เหลือใช้จากการทำอาหาร
- ศึกษาและจัดทำไปชงรสและเครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตรีเวอร์ไซด์”

1.3.2 ขอบเขตด้านสถานที่

- โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท (Anantara Riverside Bangkok Resort)

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

- ระหว่างวันที่ 17 พฤษภาคม – 2 กันยายน 2565

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สามารถลดปริมาณของเหลือทิ้งจากแผนกเบเกอรี่และแผนกบาร์และเครื่องดื่ม

1.4.2 สร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ให้กับแผนกบาร์และเครื่องดื่ม



บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

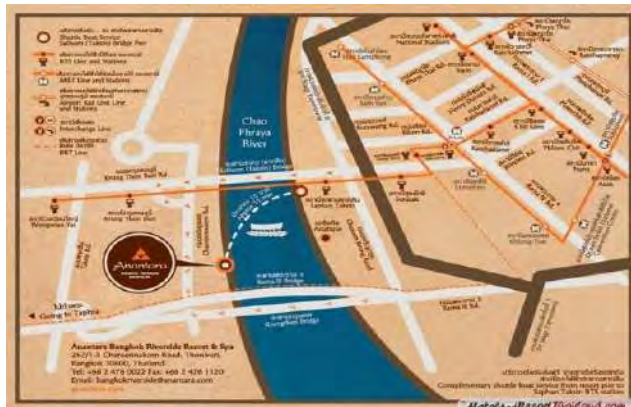
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 2.1 โลโก้ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท

ที่มา : facebook Anantara Riverside Bangkok Resort

ชื่อสถานประกอบการ	: โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท
ที่ตั้งหน่วยงาน	: 257 1-3 ถนน เจริญนคร แขวง สำเหร่ เขต ธนบุรี จังหวัด กรุงเทพมหานคร 10600
โทรศัพท์	: 02-365-9110
เว็บไซต์	: www.anantara.com/th/riverside-bangkok
Facebook	: Anantara Riverside Bangkok Resort



รูปที่ 2.2 แผนที่ โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท

ที่มา : <http://www.hotelandresortthailand.com/>

2.2 ประวัติความเป็นมา

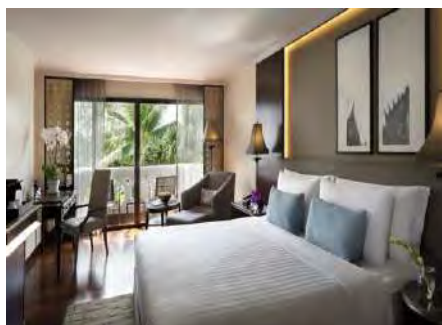
ประสบการณ์แห่งอนันตราเริ่มต้นในปี พ.ศ. 2544 จากโรงแรมสุดหรูแห่งแรกของเราในหัวหิน ซึ่งเป็นสถานที่พักผ่อนชายทะเลทางประวัติศาสตร์ของประเทศไทย ตั้งแต่นั้นมา เราก็ได้ขยายบริการออกไปทั่วโลก สู่สถานที่ต่างๆ ตั้งแต่มหานครที่คึกคัก หมู่เกาะเขียวขจี ทะเลทรายสีทอง แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชายหาดที่ไม่เป็นที่รู้จัก และจุดหมายปลายทางรีสอร์ทแบบร่วมสมัย ปัจจุบันนี้ เราให้บริการครอบคลุมตั้งแต่กัมพูชา, จีน, อินโดนีเซีย, มัลดีฟส์, โมซัมบิก, โอมาน, โปรตุเกส, กาตาร์, ศรีลังกา, ไทย, สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์, เวียดนาม และแซมเบีย กลุ่มโรงแรม และรีสอร์ทหรูที่ได้รับการออกแบบอย่างพิถีพิถันของเรา จะมอบความทันสมัย และทิวทัศน์โคตรเด่นเป็นเอกลักษณ์ของจุดหมายปลายทางแต่ละแห่ง บริเวณภายในและภายนอกของโรงแรมแต่ละแห่ง นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสถึงบรรยากาศแห่งสถานที่ ผู้คน และเรื่องราวที่ทำให้จุดหมายปลายทางไม่เหมือนที่ไหนในโลก แยกสามารถสร้างประสบการณ์แบบส่วนตัวที่จะจดจำไปชั่วชีวิตได้จากจุดหมายปลายทางที่อนันตรามีให้ และช่วยสร้างการเดินทางแห่งการผจญภัย และการผ่อนคลายที่น่าประทับใจ

2.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท ตั้งอยู่ริมฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยาท่ามกลางพื้นที่เขียวขจีที่กว้างใหญ่กว่า 11 เอเคอร์ (27.83 ไร่) ให้แขกทุกท่านได้สัมผัสความเงียบสงบในเมืองควบคู่กับการค้นพบประสบการณ์ใหม่อีกมากมายสัมผัสเสน่ห์ของมหานครแห่งนี้ระหว่างที่ล่องเรือโดยสารของเรา พบกับอีกมิตินึงของกรุงเทพฯ ที่คุณอาจจะยังไม่เคยสัมผัสมาก่อน โดยมีคลองคูรผู้ที่จะถ่ายทอดเรื่องราวของเมืองหลวงผ่านถนนหนทางและคลองต่าง ๆ ที่คุณจะได้พบเห็นระหว่างล่องเรือ ตื่นตาตื่นใจไปกับการแสดงวิถีทำอาหาร พร้อมความบันเทิงทางวัฒนธรรมมากมายที่จะทำให้คุณหลงใหลไปกับความมหัศจรรย์ของกรุงเทพฯ นอกจากนี้ หากมีเวลาสำหรับการผ่อนคลาย อนันตราสปา คือ สถานที่อันเขียวชอุ่มที่จะเติมเต็มประสบการณ์วันหยุดพักผ่อนของคุณให้พิเศษมากยิ่งขึ้น

2.3.1 ประเภทของห้องพักภายในโรงแรม

1. Deluxe Room / ห้องดีลักซ์



รูปที่ 2.3 ห้องดีลักซ์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/>

พักผ่อนในห้องนอนที่แสนสบายและได้รับการตกแต่งอย่างสวยงาม เพลิิดเพลินไปกับวิวเมืองหรือวิวสวนที่ช่วยเพิ่มความสดชื่นให้กับคุณ ห้องน้ำที่มีความทันสมัยตกแต่งด้วยหินอ่อนเพิ่มความเย็นสบาย พื้นที่ทำจากไม้มะค่าเนื้อแข็งเพิ่มความสมดุลให้กับห้องพัก ผสมผสานกับความนุ่มนวลของผ้าไหมสุดหรูที่ใช้ตกแต่งในห้องได้อย่างลงตัว และยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยในทุก ๆ รายละเอียดของการออกแบบห้องพักที่โรงแรมสุดหรูของเราแห่งนี้

2. Deluxe Junior Suite / ดีลักซ์จูเนียร์สวีท

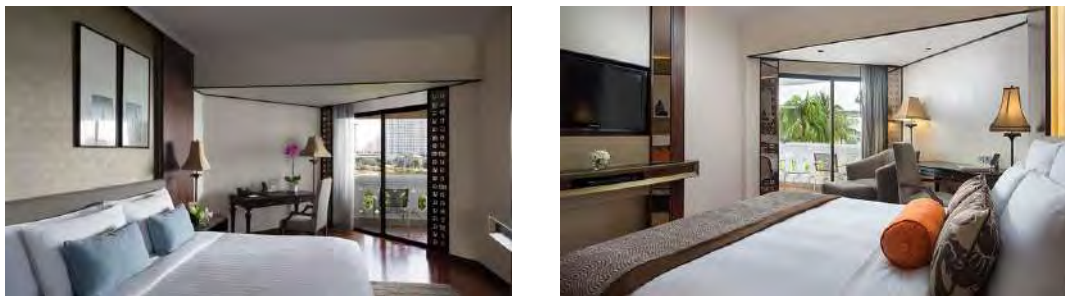


รูปที่ 2.4 ห้องดีลักซ์จูเนียร์สวีท

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/>

ด้วยความหรูหราและพื้นที่ใช้สอยที่เพิ่มขึ้น พร้อมทั้งวิวทัศน์ที่ล้อมรอบไปด้วยสวนอันเขียวขจี สัมผัสวัฒนธรรมความเป็นไทยผ่านภาพบนหัวเตียงที่มีไฟส่องสว่างด้านหลัง รวมถึงจาร์ริคแบบโบราณที่ประดับบนกำแพง เติมเต็มวันพักผ่อนให้พิเศษมากยิ่งขึ้นด้วยการแช่ตัวในอ่างอาบน้ำที่เต็มไปด้วยฟองสบู่อันนุ่มนวลในห้องน้ำที่ทำจากหินอ่อน

3. Deluxe River View Room / ดีลักซ์ริเวอร์วิว

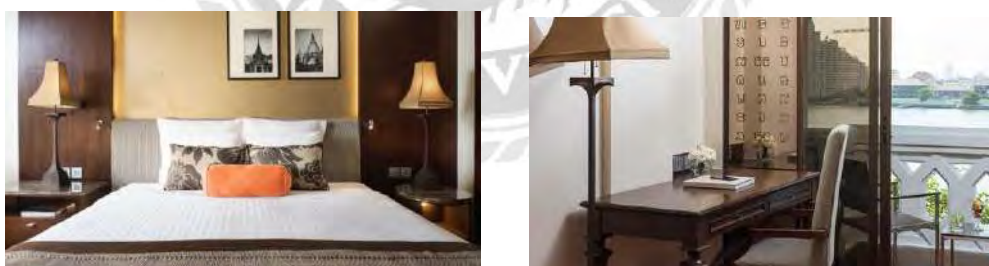


รูปที่ 2.5 ห้องพักดีลักซ์ริเวอร์วิว

ที่มา : <https://www.anantara.com/en/riverside-bangkok/>

ห้องพักที่โรงแรมริมแม่น้ำในกรุงเทพฯ แห่งนี้ ได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราและทันสมัย ออกแบบด้วยโทนสีและวัสดุที่บ่งบอกถึงเสน่ห์ความเป็นไทยใช้เวลาพักผ่อนไปกับการอ่านหนังสือเล่มโปรดในห้องพัก พร้อมจิบกาแฟ Espresso บนระเบียงส่วนตัวของคุณ หรือเพลิดเพลินไปกับบรรยากาศในสวนขนาด 11 เอเคอร์ (27.83 ไร่) ของรีสอร์ท พร้อมแม่น้ำเจ้าพระยาที่อยู่ไม่ไกล เพิ่มความสดชื่นในวันพักผ่อนด้วยการอาบน้ำด้วยฝักบัวแบบ Rain Shower หรือแช่ตัวในอ่างอาบน้ำ และพักผ่อนอย่างเงียบสงบบนเตียงนอนที่แสนสบายพร้อมผ้าไหมไทยและผ้าลินินสุดนุ่ม

4. Deluxe Rive front Room / ห้องดีลักซ์ ริเวอร์ฟรอนท์



รูปที่ 2.6 ห้องพักดีลักซ์ริเวอร์ฟรอนท์

ที่มา : <https://www.anantara.com/en/riverside-bangkok/>

ตื่นขึ้นมาเพื่อชมทิวทัศน์อันงดงามและสัมผัสสายลมอันอ่อนโยนจากระเบียงส่วนตัวของคุณ ภายในห้องได้รับการตกแต่งในแบบไทยคลาสสิกผสมผสานกับความทันสมัย ไม่ว่าจะเป็นผ้าไหมที่งามวิจิตร แผ่นจารึกแกะสลัก และบานกระจกติดไฟด้านหลัง ห้องน้ำที่ทำจากหินอ่อนสุดหรูพร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน เพิ่มความรู้สึกของการมีพื้นที่ห้องที่กว้างขวางด้วยประตูที่สามารถเลื่อนเปิดตู้ห้องนอนได้

5. Family Suite / แฟมิลีสวีท



รูปที่ 2.7 ห้องพักแฟมิลีสวีท

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

แฟมิลีสวีท คือ ห้องสวีทสำหรับครอบครัวในกรุงเทพฯ ที่ได้รับการออกแบบเป็นพิเศษเพื่อวันหยุดสำหรับครอบครัวโดยเฉพาะ ด้วยพื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวาง และเตียงเดี่ยวที่เพิ่มขึ้น พร้อมความบันเทิงสำหรับเด็ก ๆ มากมาย ซึ่งรวมถึงเกมคอนโซล Wii เพลิดเพลินไปกับช่วงเวลาที่ยืดสงบบนระเบียงขณะจิบกาแฟเอสเปรสโซพร้อมกับการชื่นชมวิวสวนที่แสนร่มรื่น

2.3.2 ประเภทของห้องอาหาร

1. Benihana



รูปที่ 2.8 ห้องอาหารเบนนิฮานา

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

สเต็กแฮสเทป็นยากิสไตล์ญี่ปุ่นพร้อมลีลาการแสดงที่ยอดเยี่ยม ห้องอาหารญี่ปุ่นริมแม่น้ำที่กรุงเทพฯ โดดเด่นด้วยการแสดงจากเชฟของคุณ จิบเครื่องดื่มค็อกเทลสไตล์ญี่ปุ่นระหว่างที่คุณชมเชฟตัวแสบแสดงวิธีทำอาหารที่โตเกียวแบบยากิ และลิ้มลองซูชิที่ทำสดใหม่พร้อมเสิร์ฟตรงหน้าคุณ จากนั้นเชฟจะเริ่มเสิร์ฟเนื้อชั้นเยี่ยมและอาหารทะเลที่ปรุงอย่างเหมาะสม เต็มอิ่มกับซอสสูตรเฉพาะและเครื่องเคียงในสไตล์ของเบนนิฮานา

2. Riverside Terrace



รูปที่ 2.9 ห้องอาหารริเวอร์ไซด์ เทอร์เรซ

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

แกงเผ็ดร้อนๆ อาหารทะเลสดๆ และการแสดงอันน่าประทับใจริมแม่น้ำเจ้าพระยา สัมผัสความมีชีวิตชีวาของสายน้ำในยามเย็น พร้อม ๆ กับเพลิดเพลินไปกับการชมการแสดงสด 'การผจญภัยของหนุมาน' ที่เต็มไปด้วยความตื่นตาตื่นใจ ในขณะที่คุณอ้อมรอยไปกับอาหารรสเลิศที่ห้องอาหารริมน้ำในกรุงเทพฯ แห่งนี้ เลือกอาหารจากสเตชันที่ปรุงอาหารแบบสด ๆ ซึ่งมีให้บริการทั้งอาหารไทยและอาหารทะเล ตลอดจนเมนูโปรดจากทั่วทุกมุมโลก ทั้งอาหารจากแถบเอเชีย เมดิเตอร์เรเนียน และแปซิฟิก เพลิดเพลินไปกับอาหารจากสลัดบาร์ที่มีความสด 'จากฟาร์มมายังโต๊ะอาหารของคุณ' โดยเราได้คัดสรรผักและวัตถุดิบต่าง ๆ มาจากฟาร์มไฮโดรโปนิคส์ของเรา ลิ้มรสของหวานแสนดีเมดสไตล์ไทยและของหวานอื่นๆ ที่มีให้คุณเลือกมากมาย

3. Trader Vic's



รูปที่ 2.10 ห้องอาหารเทรดเดอร์ วิคส์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

ดื่มด่ำไปกับรสชาติอาหารและบรรยากาศสุดพิเศษริมฝั่งแม่น้ำเทรดเดอร์ วิคส์ คือ สถานที่ที่คิดค้นค็อกเทล 'ใหม่ไทย' สูตรต้นตำรับ โดยห้องอาหาร เทรดเดอร์ วิคส์ ที่

กรุงเทพฯ แห่งนี้ พร้อมนำเสนออาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลกมาเสิร์ฟในบรรยากาศริมแม่น้ำ สำรองรสชาติอาหารสไตล์ชายฝั่งตะวันตก โปลิเนเซีย และเอเชีย ล้มลองอาหารหลากหลายประเภท ตั้งแต่อาหารทะเลสด เศษาคีญา ไปจนถึงสเต็กหมูพอร์คชอปสูตรฮาวายปรุง ด้วยเตาถ่านไม้จันทน์ที่มีเพียงแห่งเดียวในกรุงเทพฯ

4. Spice & Barley



รูปที่ 2.11 ห้องอาหารสไปซ์ แอนด์ บาร์เลย์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

ห้องอาหารสไตล์เอเชียที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใครในกรุงเทพฯ เราขอแนะนำเมนูอาหารเอเชียที่ได้รับแรงบันดาลใจจากอาหารจีนและอาหารเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รังสรรค์โดยเชฟที่ได้รับรางวัลการ์นิตีตั้งอยู่ที่ชั้น 3 ริเวอร์ไซด์ พลาซ่า

5. Brio



รูปที่ 2.12 ห้องอาหารบริโอ

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

การรับประทานอาหารอิตาเลียนชั้นเลิศในวิลล่าเก่าแก่ขนาดใหญ่หนึ่งในห้องอาหารอิตาเลียนในกรุงเทพฯ ที่มีชื่อเสียงในด้านการนำเสนอรสชาติอาหารอิตาเลียนแบบดั้งเดิม

ด้วยเมนูอันหลากหลาย ตั้งแต่พาสต้าเส้นสดแบบทำด้วยมือ ไปจนถึงพิซซ่าจากเตาถ่าน เติมเต็มความอร่อยของอาหารทุกจานด้วยไวน์ชั้นเยี่ยมจากคอลเลกชันของเรา

6. Manohra Cruises



รูปที่ 2.13 ห้องอาหารมโนราห์ ครุยส์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

ชมกรุงเทพฯ ในมิติใหม่ด้วยการล่องเรือไปตามสายน้ำแห่งแผ่นดินสยามสัมผัสกับมืออาหารและวัฒนธรรมริมแม่น้ำลี้มลองอาหารท้องถิ่นริมแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นส่วนตัว ดื่มด่ำกับวิวแม่น้ำอันงดงาม ที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานของกรุงเทพฯ ด้วย เรือมโนราห์ของเราใช้เวลาในช่วงเย็นของคุณอย่างสมบูรณ์แบบ และมีระดับด้วยการล่องเรือในแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมกับรับประทานอาหารค่ำ และค็อกเทลบนเรือของเรา นอกจากนี้ยังมีบริการเช่าหมอลำ เพื่อเพลิดเพลินกับอาหารเลิศรส และทัศนียภาพอันสวยงาม ในช่วงเวลาอันเป็นส่วนตัวของคุณเรือมโนราห์ ครุยส์ เดินทางออกจากท่าเรือโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท ที่อยู่ใกล้เคียงกัน

7. MaaLaa Café & Studio



รูปที่ 2.14 ห้องอาหารมาลา คาเฟ่ แอนด์ สตูดิโอ

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

คาเฟ่สตูดิโอที่ร่มรื่นด้วยสวนอันเขียวชอุ่มริมแม่น้ำเจ้าพระยาได้สัมผัสแก่นแท้ของ "มาลา" ซึ่งเป็นคำดั้งเดิมที่ใช้เรียกข่อมาลัยอันงดงาม เรามีกาแฟที่มีคุณภาพ เค้กและขนมรสชาติอร่อย พร้อมกิจกรรมเวิร์คช็อปเพื่อสร้างแรงบันดาลใจ ไม่ว่าจะเป็นการชงชาและการทำน้ำหอม ชื่นชมศิลปะประดับผนังและดอกไม้ที่สวยงามที่ มาลา คาเฟ่ แอนด์ สตูดิโอ ที่ซึ่งความอร่อยจะช่วยจุดประกายความสุขให้คุณตั้งอยู่ที่ล็อบบี้ชั้นล่าง (ชั้น G)

8. Long Tail by The River



รูปที่ 2.15 ห้องอาหารลองเทล บาร์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

บาร์สไตล์ไทยพร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาท่าเรือของ ลองเทล บาร์ ซึ่งเป็นบาร์ริมน้ำในกรุงเทพฯ ที่ยื่นออกไปเหนือแม่น้ำ เหมาะสำหรับการชมพระอาทิตย์ตกและชื่นชมวิวแม่น้ำที่

แสนงดงาม จิบค็อกเทลแสนอร่อยและเมนูของว่างไทยจากทุกภาค ลิ้มลองกราฟต์เบียร์จากหลากหลายประเทศและค็อกเทลสูตรใหม่ ๆ ที่หาดื่มได้ยาก

9. Loy Nam



รูปที่ 2.16 ห้องอาหารลอยน้ำบาร์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

จิบเครื่องดื่มที่บาร์ค็อกเทลในกรุงเทพฯ พร้อมวิวแม่น้ำที่งดงามผ่อนคลายกับเครื่องดื่มเรียกความสดชื่นท่ามกลางสวนเขตร้อนและทิวทัศน์ของแม่น้ำ ลอยตามน้ำไปที่สвим-อับบาร์ และจิบน้ำผลไม้และเครื่องดื่มค็อกเทลแปลกใหม่ พักผ่อนในบรรยากาศแสนสบายบนเตียงนอนริมสระว่ายน้ำ ภายใต้อ่างแสงแดดหรือที่โตะอันร่มรื่น ขณะเพลิดเพลินกับอาหารหลากหลายเมนูทั้งของว่างแบบไทยและอาหารนานาชาติแสนอร่อย

10. The Market



รูปที่ 2.17 ห้องอาหารเดอะมาร์เก็ต

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

เริ่มต้นวันของคุณที่ห้องอาหารริมน้ำในกรุงเทพฯ ของเราเต็มอิ่มกับอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์นานาชาติที่หลากหลายและน่าประทับใจ และยังมีเมนูอาหารตามสั่งอีก

มากมายให้คุณได้ลิ้มลอง จิบกาแฟยามเช้าพร้อมรับสายลมอ่อน ๆ บนเทอร์เรซกลางแจ้งของห้องอาหาร โดยมีเซฟของเราประจำอยู่ที่สเตชันปรุงอาหารสดแต่ละจุดเพื่อเตรียมอาหารจานร้อนให้กับทุกท่าน

11. Elephant Bar



รูปที่ 2.18 ห้องอาหารเอเลเฟน บาร์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

บาร์สุดคลาสสิกที่จะนำคุณย้อนไปสู่กรุงเทพฯ ในอดีตนั่งลงในเก้าอี้ววมบุกำมะหยี่ และเพลิดเพลินไปกับเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยหรือเครื่องดื่มไนท์แคปในยามค่ำ และยังมีเครื่องดื่มสุราระดับพรีเมียมหลากหลายประเภทให้คุณเลือกสรร หรือเครื่องดื่มค็อกเทลที่คิดค้นสูตรขึ้นใหม่ หรือเล่นเกมบนหน้าจอขนาดใหญ่ที่บาร์ริมน้ำที่กรุงเทพฯ ของเราแห่งนี้

12. Dining By Design



รูปที่ 2.19 ห้องอาหารไดนิง บาย ดีไซน์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

ช่วงเวลาสุดโรแมนติกกับประสบการณ์รับประทานอาหารสุดพิเศษสำหรับ 2 ท่านในกรุงเทพฯอนันตราแนะนำประสบการณ์การรับประทานอาหารสุดโรแมนติกในกรุงเทพฯ ริมแม่น้ำเจ้าพระยาพร้อมเมนูอาหารสุดพิเศษ ด้วยบรรยากาศที่มีความเป็นส่วนตัวในศาลาไทยพร้อม

อาหารค่ำได้แสงเทียน พาคนที่คุณรักล่องเรือที่ได้รับการบูรณะขึ้นใหม่อย่างงดงามจากเรือท้องแบน บรรทุกข้าวสารในอดีต พร้อมรับประทานอาหารขณะชมทิวทัศน์และพระอาทิตย์ตกดิน เชฟส่วนตัวของคุณจะจัดเตรียมเมนูที่ออกแบบไว้ตามที่คุณต้องการ เพลิดเพลินไปกับการ บริการ จากบัตเลอร์และประสบการณ์รับประทานอาหารสุดโรแมนติคขณะล่องไปตามริมแม่น้ำเจ้าพระยา

13. Spicespoon



รูปที่ 2.20 ห้องอาหารสไปซ์สปูนส์

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/>

ความลับและเสน่ห์ของอาหารไทยค้นพบเรื่องราวที่ซ่อนอยู่ในแต่ละเมนูอาหาร งานโปรดของคุณ ด้วยการเรียนทำอาหารไทยพร้อมเคล็ดลับมากมายจากผู้สอน เลือกสถานที่เรียนของคุณไม่ว่าจะเป็นการเรียนทำอาหารบนเรือท้องแบนบรรทุกข้าวสารที่บูรณะขึ้นใหม่ หรือในห้องครัวสไปซ์สปูนส์ที่รีสอร์ทของเราได้จัดทำขึ้นเลือกซื้อวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ด้วยตัวคุณเองจากตลาดในท้องถิ่น โดยมีเชฟของเราอธิบายและให้คำแนะนำถึงวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เมื่อกลับมาถึงรีสอร์ทเตรียมทำอาหาร 4 งานที่คุณโปรดปราน โดยเชฟจะสอนวิธีทำอาหารอย่างละเอียดทุกขั้นตอนพร้อมเคล็ดลับในการทำอาหารไทย เพื่อให้คุณสามารถสร้างผลงานชิ้นเอกบนจานอาหารของคุณเองที่บ้านปิดท้ายด้วยการรับประทานอาหารที่คุณเป็นผู้สร้างสรรค์ขึ้นคู่กับไวน์ท้องถิ่น เพื่อเติมเต็มรสชาติอาหารของคุณอย่างลงตัว

2.3.3 สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในโรงแรม

1. Anantara Spa



รูปที่ 2.21 อนันตรา สปา

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/spa>

โอเอซิสใจกลางเมืองที่โรงแรมสปาในกรุงเทพฯ หลีกหนีจากชีวิตในเมืองสู่ที่พักอันเขียวขจีที่มองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ใช้ชีวิตให้ช้าลง ผ่อนคลาย และปล่อยกายปล่อยใจไปกับการเดินทางที่มีความเป็นไทยโดยเฉพาะที่สปา รีสอร์ท ในกรุงเทพฯ ของเรา อบอุ่นน้ำด้วยสมุนไพรจัดตัวด้วยข้าวสาลี และนวดน้ำมันนวดทำให้คุณรู้สึกผ่อนคลายและผิวดูเปล่งปลั่ง โปรแกรมการดูแลสุขภาพแบบติดต่อกันหลายวัน ด้วยอาหารเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกายที่ไม่หักโหม และการบำบัดที่ออกซ์ช่วยฟื้นฟูร่างกายและจิตใจ เชิญมาสำรวจโลกแห่งความงามด้วยผลิตภัณฑ์ดูแลผิวหน้าสุดไฮเทคกับเราที่ริทแมนส์สปาสำหรับคุณผู้ชายอนันตรา สปา มีบริการที่ริทแมนส์สำหรับคุณผู้ชายโดยเฉพาะด้วย The Gentlemen's Tonic ที่ได้รับรางวัลระดับนานาชาติ พร้อมผลิตภัณฑ์สำหรับคุณผู้ชายที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี รวมทั้งผลิตภัณฑ์เวชสำอางชะลอวัยที่มีความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่สุดเท่าที่เคยมีมา

2.3.4 สถานที่จัดงานและการประชุม



รูปที่ 2.22 สถานที่จัดงาน & การประชุม

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

การประชุมที่มีความโดดเด่นใจกลางกรุงเทพฯ อนันตรา ริเวอร์ไซด์ อยู่ห่างจาก สนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิและคอนเมืองโดยการจัดรถไม่ถึง 1 ชั่วโมงรวมทั้งสามารถเดินทางมาถึงได้ง่ายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอสและเรือโดยสารฟรี มีห้องประชุมจำนวนมากตั้งอยู่ในสวนเขียวชอุ่มและครบครันไปด้วยเทคโนโลยีใหม่ล่าสุด รับประทานอาหาร แล้วทอดสายตาชมแม่น้ำ รู้สึกผ่อนคลายไปกับกิจกรรมการสร้างสรรค์ที่เป็นแบบฉบับ เพลิดเพลินไปกับบริการเฉพาะบุคคลที่รู้จักกันดีที่อนันตรา ในห้องจัดการประชุมที่ไม่เหมือนใครในกรุงเทพฯ

1. ห้องเจ้าพระยาบอลรูม



รูปที่ 2.23 ห้องเจ้าพระยาบอลรูม

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

ห้องเจ้าพระยาบอลรูมที่กว้างขวาง เป็นสถานที่ขนาดใหญ่ที่สุดของอนันตรา ริเวอร์ไซด์เน้นการตกแต่งแบบไทยอันประณีตงดงามนอกจากนี้ยังสามารถแบ่งเป็นพื้นที่ขนาดเล็กตามความต้องการของคุณได้

2. ห้องบอลรูม A



รูปที่ 2.24 ห้องบอลรูม A

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

เพดานสูงและแสงธรรมชาติเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการพบปะสังสรรค์เป็น
กลุ่มขนาดกลาง

3. ห้องบอลรูม B + C



รูปที่ 2.25 ห้องบอลรูม B + C

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

พื้นที่ที่ให้ความเป็นกันเองมากขึ้นพร้อมเวที เหมาะสำหรับงานอีเวนต์ และงาน
เลี้ยงcocktail

4. ห้องบอลรูม B / C / D



รูปที่ 2.26 ห้องบอลรูม B / C / D

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

เหมาะสำหรับการประชุมที่มีขนาดเล็กถึงกลาง หรือใช้เป็นห้องประชุมย่อย ทั้งสามห้องนี้ แต่ละห้องสามารถรองรับผู้แทนที่เข้าร่วมได้สูงสุด 60 ท่าน

5. ห้องการ์เดน



รูปที่ 2.27 ห้องการ์เดน

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

การตกแต่งแบบไทยเน้นการแสดงสิ่งที่ดีที่สุดของจุดหมายปลายทาง

6. ห้องเจริญนคร



รูปที่ 2.28 ห้องเจริญนคร

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

หน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดานทั้งสองด้านสามารถมองเห็นบรรยากาศแวดล้อมของสวนเขตร้อน

7. ห้องธนบุรี



รูปที่ 2.29 ห้องธนบุรี

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

บรรยากาศสวนเขียวชอุ่ม เหมาะสำหรับกลุ่มเล็กๆ หรือการประชุมขนาดใหญ่

8. ห้องจัดมินิ



รูปที่ 2.30 ห้องธนบุรี

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

แสงธรรมชาติและวิวสวน ให้บรรยากาศที่เงียบสงบ

9. ห้องโลตัส



รูปที่ 2.31 ห้องโลตัส

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

ผนังไม้สักและเทคโนโลยีใหม่ล่าสุดเหมาะสำหรับการประชุมคณะกรรมการ

10. ห้องแบบมูและป๊อปปี



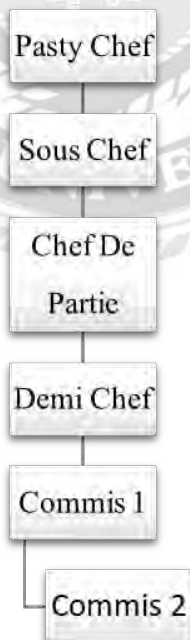
รูปที่ 2.32 ห้องแบบมูและป๊อปปี

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/riverside-bangkok/meetings>

ห้องประชุมผู้บริหารสองห้อง ตกแต่งอย่างหรูหราสง่างามสำหรับผู้บริหาร

2.4 แผนผังองค์กร

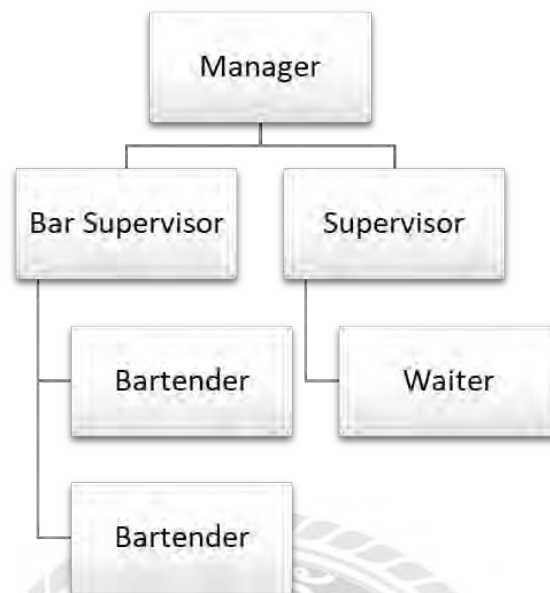
2.4.1 แผนผังองค์กรแผนกครัวเบเกอรี่



รูปที่ 2.33 แผนผังองค์กรแผนกครัวเบเกอรี่

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

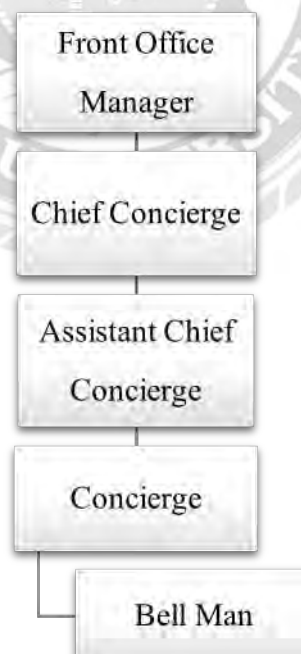
2.4.2 แผนผังองค์กรแผนกบาร์เทนเดอร์



รูปที่ 2.34 แผนผังองค์กรแผนกบาร์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

2.4.3 แผนผังองค์กรแผนกต้อนรับส่วนหน้า



รูปที่ 2.35 แผนผังองค์กรแผนกต้อนรับส่วนหน้า

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.36 นักศึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

ชื่อนักศึกษา : นายศิริ โรจน์ กำจรพงศ์กุล
ตำแหน่ง : Bakery
หน้าที่รับผิดชอบ : เวลาทำงาน 06.00 น. - 16.00 น.

หน้าที่รับผิดชอบในแผนกเวลา 06.00 น. เมื่อมาถึงแผนกสิ่งแรกที่ต้องไปทำคือจัดเตรียม น้ำแข็งมาเตรียมไว้เพื่อตีแป้งและหลังจากนั้นก็ตรวจเช็ครายการออเดอร์ ว่าวันนี้ต้องทำขนมปังตัว ไหนบ้าง ยกตัวอย่างขนมปังซอฟโรล พอเราทราบรายการออเดอร์ จึงทำการผสมแป้งเพื่อตีขนมปัง ขึ้นมาเวลา 10.00 น. เตรียมขนมปังออกงานต่างๆ ตามรายการที่กำหนดไว้ในวันนี้ เวลา 14.00 น. พักรกลางวัน เวลา 15.00 น. -16.00 น. ล้างมือเช็ดโต๊ะ ตีแป้งที่เราใช้งานให้สะอาดเรียบร้อย



รูปที่ 2.37 นักศึกษาศาสตรบัณฑิตศึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

ชื่อนักศึกษา : นายภาณุพงศ์ กิจงาม
 ตำแหน่ง : Bartender
 หน้าที่รับผิดชอบ : เวลาในการเข้างาน 15.00 น. - 01.00 น.

หน้าที่ที่รับผิดชอบในแผนก เมื่อมาถึงแผนกก็จะทำการจัดเตรียมเบาะและโซฟาเตรียมรับแขก ไขกุญแจตามตู้เก็บของ ตู้เย็น หัวลิ้นคเบียร์ เช็คของในสต็อกถ้าของในตู้ น้อยก็นำของจากในสต็อกมาใส่ตู้เย็นในบาร์เพื่อเตรียมพร้อมที่จะขาย ต่อมาคือตั้งขวดเหล้าโซว์ตามชั้นวางให้สวยงามพร้อมขาย เช็ทเข้าโพลิ่งแบรนในบาร์ เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ ก่อน 4 โมงเย็น หลัง 4 โมงเย็น พอลูกค้าเริ่มเข้ามาผมก็จะได้รับหน้าที่เป็นคนต้อนรับหรืออยู่ในบาร์ ที่นี้จะทำงานแบบไฮบริค ที่ทุกคนสามารถทำได้หลายอย่าง ไม่ได้เป็นบาร์ก็ยืนแค้ในบาร์อย่างเดียว ต้องออกมารับแขกเป็นครั้งคราวเช่นกัน พอประมาณ 4.30 น. เราจะผลัดกันพักทีละ 2 คน เพื่อให้พักครบทุกคนทันก่อน 6 โมงเย็น ซึ่งเป็นช่วงที่ลูกค้ากำลังวอคอินเข้ามาเยอะที่สุด เราจะลาสอเดอร์ 23.30 น. หลังจากลาสอเดอร์เสร็จเราจะทำการเคลียร์บิล เคลียร์บาร์เก็บของสด เช็คแก้ว เก็บเหล้าที่วางโซว์เข้าตู้เก็บเบาะ คลุมเบาะ ปิดไฟ กวาดพื้นถูพื้น เก็บให้เรียบร้อยก่อนจะปิดบาร์เป็นอันเรียบร้อย ก่อนขึ้นไปเปลี่ยนชุดที่ล็อกเกอร์และกลับบ้าน



รูปที่ 2.38 นักศึกษาสหกิจศึกษา
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

ชื่อนักศึกษา : นายพิสิฐพงศ์ เบญจจินิธิ
ตำแหน่ง : Bell Boy
หน้าที่รับผิดชอบ : เวลาในการเริ่มงาน 9:00 น. – 19:00 น.

เมื่อมาถึงผมจะทำการยื่นต้อนรับ ประจำหน้าประตูโรงแรมเพื่อคอยช่วยเหลือและบริการให้ลูกค้าในด้านต่างๆ ตั้งแต่คอยเปิดประตูให้ลูกค้า คอยไปต้อนรับเมื่อลูกค้าลงมาจากรถ ช่วยลูกค้ายกสัมภาระตั้งแต่ลงรถ พาลูกค้าไปจุดเช็คอิน จนไปถึงช่วยลูกค้านำสัมภาระไปส่งยังห้องพัก คอยตอบคำถามลูกค้า คอยดูว่าลูกค้าลากกระเป๋าเองไหม ต้องคอยสังเกตรอบตัวตลอดเวลา คอยเรียกแท็กซี่ให้ลูกค้า ไปรับลูกค้าที่ทำเรือ หรือบางครั้งอาจจะนำของจดหมายหรืออาหารจาก Grab ไปส่งยังห้องพักให้ลูกค้า บางวันเมื่อมีเวลาว่างก็จะสลับกับพวกพี่ๆ ไปเบิกของที่สโตร์และเครื่องมือที่ใช้ต้อนรับลูกค้า ส่วนเวลาพักประมาณ 12:00 น. – 13:00 น. บางวันพักเข้าพักไว ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ในแต่ละวันว่าลูกค้าเยอะหรือไม่ แต่เวลาพักคือ 1 ชั่วโมงเต็มโดยประมาณ

2.6 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.39 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : ศาสตราจารย์ อุนคำ
ตำแหน่ง : Commis 1
โทรศัพท์ : 099-398-1867



รูปที่ 2.40 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : ฐาปนกรณ์ เจริญน้ำทองคำ
ตำแหน่ง : Bartender Manager
โทรศัพท์ : 089-500-8599



รูปที่ 2.41 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : เชษฐา คำบัณฑิตย์กุล

ตำแหน่ง : Chief Concierge

โทรศัพท์ : 081-615-3572

2.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เริ่มปฏิบัติงานวันที่ 23 พฤษภาคม – 2 กันยายน 2565

2.8 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค. 65	มิ.ย. 65	ก.ค. 65	ส.ค. 65
1. คิดหัวข้อโครงการและนำเสนอหัวข้อโครงการ				
2. ศึกษาหาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง				
3. วางแผนและดำเนินงานจัดทำเครื่องดื่มนั้นตรีเวอร์ไซด์				
4. ทำเครื่องดื่มนั้นตรีเวอร์ไซด์				
5. สรุปผลและจัดทำรูปเล่มโครงการ				

การดำเนินโครงการเป็นไปตามลำดับขั้นตอนเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ
ดังนี้

1. คิดหัวข้อโครงการและนำเสนอหัวข้อโครงการเสนอต่อพนักงานที่ปรึกษาภายใน
หน่วยงานแล้วจึงนำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อขอคำแนะนำและนำมาแก้ไขให้ถูกต้อง
2. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการทำเครื่องคีมค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์
3. ให้ผู้เกี่ยวข้องทดลองคีม เครื่องคีมค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์
4. จัดทำเอกสารของโครงการเพื่อนำเสนอ เป็นรูปเล่มรายงาน โดยมีทั้งหมด 5 บท รวมถึง
การจัดทำ Power Point เพื่อใช้ในการนำเสนอโครงการ

2.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

อุปกรณ์สำหรับทำไซรัปควาส

1. เศษขนมปัง
2. ยีสต์
3. น้ำตาล
4. น้ำเปล่า
5. ขวดโหลสำหรับหมัก

อุปกรณ์สำหรับทำค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

1. เหล้ารัมผลไม้รวม
2. ไซรัปควาสหมัก
3. น้มนะนาวสด
4. น้ำวุ้นหางจระเข้
5. วุ้นวุ้นหางจระเข้
6. กระจบอกลสำหรับเชค

2.10 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ได้นำเอาความรู้ในห้องเรียนมาใช้งานและนำมาปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ
2. ได้ทราบศักยภาพและสิ่งที่ดีตัวเองชอบและเลือกเรียนนั้นสามารถเป็นอาชีพได้จริง
3. ได้ทราบจุดเด่นและจุดที่ควรแก้ไขของตนเอง
4. ได้รู้เรียนระบบงานในโรงแรมแต่ละแผนกต่างๆ
5. ได้ศึกษาการทำเบเกอรี่ ค็อกเทล และสามารถนำมาสร้างรายได้เสริมในชีวิตประจำวันได้

2.11 ข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ควรเพิ่มเติมความรู้ด้านการทำเบเกอรี่ และเวลาในการอบขนมชนิดต่างๆ
2. ควรเพิ่มความรอบคอบ การเรียนรู้ในด้านต่างๆ ในการทำงานแต่ละวันให้มีความชำนาญ
3. ควรเพิ่มความกล้าที่จะพูดคุยกับแขกไม่เงินอายุ
4. ควรเพิ่มไหวพริบในการตัดสินใจหรือการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าควรศึกษาหาข้อมูลของโรงเรียนให้ครบถ้วนเพื่อที่จะใช้ตอบคำถามและให้ข้อมูลแก่ลูกค้าได้



บทที่ 3

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการจัดทำโครงการในการสร้างเครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตรีเวอร์ไซด์” ในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้ศึกษาวัตถุดิบที่ใช้ทำโครงการ ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งเนื้อหาของเอกสารงานวิจัยออกเป็นหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

- 3.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล
- 3.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่นิยมใช้ทำค็อกเทล
- 3.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทล
- 3.4 วัตถุดิบที่ใช้ผสมค็อกเทล และประโยชน์สรรพคุณ
- 3.5 วัตถุดิบที่ใช้ผสมโซจูรส และประโยชน์สรรพคุณ
- 3.6 หลักการเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ (Circular Economy)
- 3.7 หลักการในการถนอมอาหาร
- 3.8 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล

3.1.1 ความหมายของเครื่องดื่มค็อกเทล

ค็อกเทล (Cocktail) หมายถึง เครื่องดื่มที่ใช้เหล้าชนิดใดชนิดหนึ่งเป็นเครื่องปรุงหลัก แล้วปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติให้ชวนดื่มยิ่งขึ้นด้วยการผสมเครื่องดื่มอื่นๆ ที่มีกลิ่นและรสชาติต่าง ๆ กัน ตามปกติแล้วค็อกเทลทุกตำรับล้วนจะมีเหล้าอยู่ประมาณที่ 60 % หรือน้อยที่สุด จะต้องไม่ต่ำกว่าครึ่งหนึ่งของเครื่องปรุงทั้งหมด เหล้าที่นิยมใช้ผสมค็อกเทลอาจจะใช้ จิน วิสกี้ รัม วอดก้า เตกีลา บรัันดี และอื่น ๆ เมื่อผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกันแล้ว บางตำรับก็เพียงคนพอเข้ากัน บางตำรับก็ต้องเขย่าอย่างแรงกับก้อนน้ำแข็ง ค็อกเทลที่ผสมแล้วนิยมเสิร์ฟเย็นจัดในแก้วค็อกเทล การนำเหล้าต่างชนิดมาผสมกันนี้ คาดว่ามีมาแต่โบราณ

คำว่า ค็อกเทล ถูกใช้เรียกแทนชื่อเครื่องดื่มผสมชนิดนี้มาเป็นเวลายาวนานกว่า 200 ปีแล้ว ตั้งแต่ปี ค.ศ.1776 ณ บาร์แห่งหนึ่ง ในนครนิวยอร์กของอเมริกา มีสุภาพสตรีผู้หนึ่งเปิดบาร์เหล้าและภายในร้าน เธอจะชอบตกแต่งบาร์ด้วยหางขนไก่ที่มีสีสันสวยงาม อยู่มาวันหนึ่งหางขนไก่ปลิวตกมาใส่ในแก้วเครื่องดื่มที่เธอผสมไว้ ทำให้เธอเกิดความคิดที่แปลกประหลาดไม่เหมือนใคร เธอ นำเอา “หางขนไก่” (Cock-Tail) มาใส่ตกแต่งในเครื่องดื่มที่เธอผสมทุกแก้วแทนไม้คนเหล้าทั่วไป และในไม่ช้าร้านของเธอก็เป็นที่รู้จัก และนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวยามราตรีทั้งหลายในยุคนั้น จนทำ

ให้คนส่วนใหญ่พูดติดปากเรียกกันว่า “ค็อกเทล” เมื่อต้องการจะสั่งเครื่องดื่มชนิดนี้ และนี่ถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของคำว่า ค็อกเทล “Cocktail”

3.1.2 ประวัติความเป็นมาของเครื่องดื่มค็อกเทล

เป็นเครื่องดื่มผสมที่มีต้นกำเนิดมายาวนาน เกิดขึ้นเมื่อใดไม่ได้มีระบุไว้ชัดเจน จุดเริ่มต้นในยุโรป ที่ฝรั่งเศส ตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 14 ในยุคนั้นจะเรียก เครื่องดื่มที่ผสมขึ้นว่า บรากเกรท “Bragget” ใช้เบียร์ผสม ต่อมาในช่วงศตวรรษที่ 17 ได้เปลี่ยนมาใช้ไวน์ผสม ทำเหมือนพังก์ซ์ “Punch” นิยมดื่มกินกันในงานเลี้ยง งานรื่นเริงต่างๆ จนมาถึงศตวรรษที่ 18 เริ่มนิยมผสมเครื่องดื่มแบบไม่ใส่เครื่องดื่ม ที่เรียกว่า ซองการีส “Sangarees” ส่วนเครื่องดื่มที่นำเหล้ามาผสมกับน้ำตาลจะเรียกว่า ท็อดดิส “Togdiss” ในฝรั่งเศส ช่วงต้นศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มที่เรียกว่า ค็อกแคตล์ “Coquetel” เป็นเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล หรือน้ำผลไม้กับเหล้าค็อกเอล “Cock-Ale” นิยมดื่มกันมากในงานเลี้ยงฉลองของชาวบอร์โดซ์ แต่ถ้าย้อนไปดูในอเมริกา ช่วงปี ค.ศ.1775–1783 เกิดสงครามประกาศอิสรภาพแยกตัวจากการปกครองของอังกฤษ ทหารฝรั่งเศสถูกส่งไปช่วยรบด้วย และนำค็อกแคตล์ เครื่องดื่มผสมนี้ไปดื่มกินกัน จนเป็นที่นิยมแพร่หลายในกองทัพผสมของอเมริกาอย่างรวดเร็ว และยังคงนิยมดื่มจนถึงทุกวันนี้

3.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่นิยมใช้ทำค็อกเทล

3.2.1 วอดก้า (VODKA) เป็นสุรากลั่น ไม่มีสี เป็นของเหลวใสเกือบทั้งหมด เป็นน้ำและเอทานอลซึ่งถูกกลั่นให้บริสุทธิ์ มักจะกลั่นหลายรอบจากส่วนผสมหมักอย่างกากน้ำตาลของมันฝรั่ง ธัญพืช (โดยส่วนมากเป็นข้าวไรย์หรือข้าวสาลี) หรือหัวบีท และส่วนผสมจำนวนน้อยมาก ๆ วอดก้ามีที่มาจากคำภาษาสลาวิก ว่า "vodka" ซึ่งหมายถึง "น้ำ"



รูปที่ 3.1 วอดก้า

ที่มา : <https://th.wine-now.asia/media/blog/>

3.2.2 วิสกี้ (Whisky) เหล้าวิสกี้ทำมาจากข้าวต่างๆ (Grain) เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวไรน์ จากนั้นนำไปบ่มในถังไม้โอ๊ค (Oak Barrel) เป็นเวลา 3 ปีขึ้นไป ต่อเพื่อให้ได้สี กลิ่น รสที่ดีขึ้น ก่อนจะนำมาบรรจุขวด อาจจะมีการปรุงแต่ง สี กลิ่น รสอีกครั้งก็ได้ เพื่อให้ได้มาตรฐานตามความนิยมของผู้บริโภค สีเหลืองทองอำพัน รสนุ่ม กลิ่นหอมละมุน



รูปที่ 3.2 วิสกี้

ที่มา : <https://th.wine-now.asia/media/blog/>

3.2.3 จิน (Gin) จะมีลักษณะสีขาวใสบริสุทธิ์ มีกลิ่นหอมจากรากไม้และสมุนไพร ส่วนมากจะกลั่นมาจากข้าวบาร์เลย์ และต้องผสมกับผลจูนิเปอร์ (Juniper Berry) มากกว่าเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ มากกว่า 51% จึงจะเรียกว่าเหล้าจิน (Gin) ได้



รูปที่ 3.3 จิน

ที่มา : <https://th.wine-now.asia/media/blog/liq>

3.2.4 รัม (Rum) เป็นเหล้าที่ทำมาจากกากน้ำตาลอ้อย (Molasses) มีปริมาณคิกรีแอลกอฮอล์อยู่ที่ประมาณ 35-40% แต่มีบางยี่ห้อที่ผลิตให้มีคิกรีสูงมาก ๆ ถึง 75.50% (จะเขียนว่า 151% Proof) ผลิตกันมากในแถบประเทศทะเลแคริบเบียน (Caribbean) และยังเป็นเหล้าชนิดแรกของทวีปอเมริกา



รูปที่ 3.4 รัม

ที่มา : <https://th.wine-now.asia/media/blog/liq>

3.2.5 เตกีล่า (Tequila) เป็นเหล้าที่ผลิตในประเทศเม็กซิโก (Mexico) กลั่นมาจากต้นกระบองเพชรพันธุ์อากาเว่ (Agave) หรือเรียกกันว่า "บลู อากาเว่" (Blue Agave) และต้องใช้ อากาเว่ ที่มีอายุ 8-12 ปี ขึ้นไปเท่านั้น อากาเว่ (Agave) มีอยู่มากในประเทศเม็กซิโก (Mexico) มีรสชาติ ร้อนแรง บาดคอ ส่วน แมซคาล (Mezcal) จัดเป็นเหล้าเตกีล่าเกรดพรีเมียม ที่ใช้อากาเว่ 100% ในการผลิตนั่นเอง



รูปที่ 3.5 เตกีล่า

ที่มา : <https://th.wine-now.asia/media/blog/liq>

3.2.6 ลิเคียว (Liqueur) หรือหลายคนอาจคุ้นในชื่อเหล้าหวาน จัดว่าเป็นเหล้าที่ผสมผลไม้ รากไม้ รากยา เครื่องเทศ และสมุนไพรต่าง ๆ ส่วนมากจะมีรสหวาน โดยบางชนิดก็จะมีกลิ่นที่เข้มข้น สีสัน และกลิ่น เพิ่มลงไป ทำให้เหล้ากลุ่มนี้มีความหลากหลาย ซึ่งจะมีรวม ๆ กันมีมากกว่า 1,000 ชนิด ทั่วโลก เลยทีเดียว



รูปที่ 3.6 ลิเคียว

ที่มา : <https://th.wine-now.asia/media/blog/liq>

3.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทล

3.3.1 จิกเกอร์ (Jigger) ที่ดวงเหล้าเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ตวงส่วนผสมที่เป็นของเหลวทั้งหมด ให้ได้ปริมาณหรือสัดส่วนที่ถูกต้อง ซึ่งมีหน่วยตวงเรียกว่า จิก (J.) มีอยู่หลากหลายแบบแล้วแต่จะเลือกใช้ หน่วยที่ตวงเหล้า 1Jigger = 1.50 Oz. = 44.38 (45) ml. และไม่ว่าจะเป็น jigger ขนาดใด ด้านเล็กจะมีค่าเท่ากับครึ่งหนึ่งของด้านใหญ่เสมอ



รูปที่ 3.7 จิกเกอร์

ที่มา : https://ga.lnwfile.com/_/ga/_raw/5x/ks/fr.jpg

3.3.2 เซคเกอร์ (Shaker) จะประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นกระบอก ส่วนที่เป็นฝาครอบ และ ส่วนที่เป็นฝาปิด ขนาดมาตรฐานที่ใช้กันทั่วไปคือ ขนาด 0.5 ลิตร หรือ 500 มิลลิลิตร และอีก 2 ขนาดที่พบบ่อยได้แก่ ขนาด 0.3 ลิตร ซึ่งมีขนาดเล็ก จับถนัดมือ เหมาะสำหรับผู้หญิง ไม่เหมาะใช้เพื่อผสมเครื่องดื่มพร้อมกันหลายแก้ว หรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมมาก และขนาด 0.7 ลิตร มีขนาดใหญ่ สามารถทำเครื่องดื่มได้พร้อมกันหลายแก้ว



รูปที่ 3.8 เซคเกอร์

ที่มา : https://ga.lnwfile.com/ga/_raw/rw/7i/hc.jpg

3.3.3 Strainer สเตรนเนอร์ หรือ ที่กรอง หรือฝากรอง ส่วนใหญ่นิยมใช้คู่กับ Boston Shaker มีอยู่ 4 ชนิด ด้วยกัน ได้แก่ แบบ No Prong Strainer จะเป็นแบบขดสปริงแต่จะไม่มีก้านถือ ปากแก้วผสม มีด้ามจับ สามารถใช้กรองแยกน้ำแยกกับน้ำแข็ง เวลาใช้จะใส่ปิดลงไปแก้วผสม มือจับถือที่ด้ามจับ แบบ Hawthorn Strainer จะเป็นแบบขดสปริงยึดหยุ่นได้ มีก้านถือปากแก้วผสม และด้ามจับ สามารถใช้ได้กับแก้วผสมได้หลายขนาด เพื่อใช้กรองน้ำแยกกับน้ำแข็ง แบบ Julep Strainer (Perforated Strainer) จะเป็นแบบซ้อนเจาะรู ส่วนใหญ่ใช้กรองพวกใบสะระแหน่ เปลือกมะนาว หรือส่วนผสมอื่นที่บดขยี้ เพื่อแยกน้ำออกจากกากผลไม้ หรือใบสะระแหน่ และแบบ Fine Strainer จะเป็นแบบกระชอนตาข่ายละเอียด ใช้เพื่อกรองละเอียดอีกที นิยมใช้คู่กับ Julep Strainer



รูปที่ 3.9 สเตรนเนอร์

ที่มา : https://ga.lnwfile.com/_/ga/_raw/2a/x4/3d.jpg

3.3.4 Muddler ไม้สำหรับบดขยี้ ใช้บดขยี้มะนาว ใบสะระแหน่ หรือผลไม้ต่างๆ ในการผสมค็อกเทลแบบวิธี Muddling หรือใช้เพื่อทุบน้ำแข็งมีความยาว 9-12 นิ้ว มีทั้งแบบไม้เนื้อแข็ง แบบพลาสติกเกรด ABS ใช้กับอาหารได้ ทนความร้อนได้สูง และแบบสแตนเลส หัวท่อนุ้มด้วยยาง



รูปที่ 3.10 Muddler

ที่มา : https://ga.lnwfile.com/ga/_raw/x1/mf/cq.jpg

3.3.5 Cutting Board (เขียง) เขียงเป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่งที่อยู่ในครัว ใช้ในการเตรียมอาหาร ก่อนการหุงต้ม เขียงมีผิวหน้าเรียบใช้ประโยชน์ในการรองอาหาร สำหรับหั่นให้เป็นชิ้น หรือ ซอย หรือสับอาหาร เขียงอาจทำจากไม้ หรือพลาสติก คนไทยนิยมใช้เขียงที่ทำจากต้นมะขาม เนื่องจากเป็นไม้เนื้อแข็ง ทนทาน และไม่มีกลิ่น



รูปที่ 3.11 เขียง

ที่มา : <https://www.google.com/url?sa=i&url=httpsb>

3.4 วัตถุดิบที่ใช้ผสมค็อกเทล และประโยชน์สรรพคุณ

3.4.1 เหล้ารัม



รูปที่ 3.12 เหล้ารัม

ที่มา : <https://www.luckybelly.com/does-rum-go-bad/>

เป็นสุราที่ผลิตมาจากอ้อยหรือกากน้ำตาลด้วยการหมักหรือการกลั่น พื้นที่หลักในการผลิตอยู่ที่หมู่เกาะฝั่งทะเลแคริบเบียนซึ่งปลูกอ้อยกันมาก และบางประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ รัมแยกตามความนิยมเป็น 3 ชนิดด้วยกันคือ

1. รัมสีขาว (white rum) เป็นรัมที่มีสีใส บางชนิดไม่ต้องเก็บบ่ม บางชนิดต้องเก็บบ่มในถังไม้เพื่อให้เกิดกลิ่นรสดีขึ้น บางครั้งเรียกว่า silver rum เหมาะสำหรับนำไปผสมค็อกเทลที่ไม่ต้องการให้สีเปลี่ยน

2. รัมสีทอง (gold rum) เป็นรัมที่มีสีเหลืองใส ได้จากการเก็บบ่มไว้นานถึง 1 ปีเพื่อให้เกิดสี หรือผสมสี กลิ่น รสชาติ ด้วยคาราเมล ที่ได้จากการเคี่ยวน้ำตาล เป็นสีเหลืองทอง เพื่อให้ได้เหล้ารัมที่มีกลิ่น สี รสชาติมากขึ้นกว่าเดิม

3. รัมสีดำ (dark rum) เป็นรัมที่มีสีเกือบดำ ได้จากการเก็บบ่มไว้นานถึง 1 ปีเพื่อให้เกิดสี และผสมกับคาราเมลที่ได้จากการเคี่ยวน้ำตาลจนเป็นสีดำเกือบไหม้ จะได้กลิ่นและรสชาติมากขึ้น เหล้ารัมที่จำหน่ายจะมีดีกรีราว 40 ดีกรี แต่มีหลายชนิดผลิตให้มีดีกรีสูงมากถึง 75.5-80 ดีกรี หรือที่เขียนว่า 151 Proof เพื่อให้เครื่องดื่มผสมมีความแรงเพิ่มขึ้น

3.4.1.1 ประโยชน์ของเหล้ารัม

1. ใช้ดื่มในลักษณะเย็นเพื่อคลายร้อนและสดชื่น
2. นำไปผสมทำเครื่องดื่มค็อกเทล
3. ใช้ดื่มเพื่อเพิ่มจินตนาการ และกระตุ้นการทำงานของสมอง
4. ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ

3.4.2 น้ำว่านหางจระเข้



รูปที่ 3.13 น้ำว่านหางจระเข้

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view166647.html>

เครื่องดื่มที่ได้จากการนำว่านหางจระเข้มาปอกเปลือก ล้างยางสีเหลืองออกหั่นเป็นชิ้น ล้างให้สะอาด นำไปลวกแล้วต้มในน้ำเชื่อม ลักษณะทั่วไปต้องเป็นของเหลวใส มีชิ้นเนื้อว่านหางจระเข้ปนอยู่ ไม่พบเศษเปลือกของว่านหางจระเข้ ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของน้ำว่านหางจระเข้ ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของน้ำว่านหางจระเข้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์

3.4.2.1 ประโยชน์และสรรพคุณของน้ำว่านหางจระเข้

1. มีวิตามิน E&C สูง และมียังมีวิตามินอื่นๆอีกมากมาย ได้แก่ วิตามิน A , B1 และแคลเซียม

2. รักษาระดับน้ำตาลและคลอเลสเตอรอลในเลือด
3. ช่วยย่อยและทำความสะอาดลำไส้ใหญ่
4. แก้อาการเมารถ เมาเรือ เมาค้าง
5. บำรุงผิวให้นุ่ม ชุ่มชื้น

แม้ว่าว่านหางจระเข้เป็นสมุนไพรที่มีคุณประโยชน์อันดี แต่ถ้าหากดื่มว่านหางจระเข้มากเกินไปอาจทำให้เกิดผลเสียได้ เช่น อาการท้องเสีย เพราะการดื่มว่านหางจระเข้มากเกินไปนั้นทำให้ร่างกายมีสารอะโลอิน (aloin) มากเกินไป ซึ่งสารชนิดนี้เป็นหนึ่งในสารที่อยู่ในยาถ่าย และหากใช้ติดต่อกันในระยะยาวอาจทำให้ร่างกายสูญเสียแร่ธาตุบางชนิด โดยเฉพาะโพแทสเซียม ปริมาณว่านหางที่สามารถดื่มได้ต่อวันอยู่ที่ ไม่เกิน 12 ช้อนโต๊ะ

3.4.3 มะนาว



รูปที่ 3.14 มะนาว

ที่มา : <https://www.cpbrandsite.com/contents/tips>

มะนาว เป็นพืชชนิดหนึ่ง ผลมีรสเปรี้ยวจัด จัดอยู่ในสกุลส้มผลสีเขียว เมื่อสุกจัดจะเป็นสีเหลือง เปลือกบาง ภายในมีเนื้อแบ่งเป็นกลีบ ๆ ชุ่มน้ำมาก นับเป็นผลไม้ที่มีคุณค่า นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรส นอกจากนี้ยังถือว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและทางการแพทย์ด้วยผลมะนาวโดยทั่วไป มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 4 – 4.5 เซนติเมตร ต้นมะนาวเป็นไม้พุ่มเตี้ย สูงเต็มที่ราว 5 เมตร ก้านมีหนามเล็กน้อย มักมีใบดก ใบยาวเรียวเล็กน้อย คล้ายใบส้ม ส่วนดอกสีขาวอมเหลือง ปกติจะมีดอกผลตลอดทั้งปี แต่ในช่วงหน้าแล้ง จะออกผลน้อย และมีน้ำน้อย มะนาวเป็นพืชพื้นเมืองในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผู้คนในภูมิภาคนี้รู้จัก และใช้ประโยชน์จากมะนาวมาช้านาน น้ำมะนาวนอกจากใช้ปรุงรสเปรี้ยวในอาหารหลายประเภทแล้ว ยังนำมาใช้เป็นเครื่องดื่ม ผสมเกลือ และน้ำตาล เป็นน้ำมะนาว ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศทั่วโลก นอกจากนี้ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์บางชนิดยังนิยมฝานมะนาวเป็นชิ้นบาง ๆ เสียบไว้กับขอบแก้ว เพื่อใช้แต่งรส

3.4.3.1 ประโยชน์และสรรพคุณของมะนาว

1. ช่วยย่อยอาหาร เพราะน้ำมะนาวมีองค์ประกอบคล้ายกรดไฮโดรคลอริกที่อยู่ในน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร จึงช่วยเสริมแรงย่อยอาหารได้ดีขึ้น มีประโยชน์โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับผู้สูงอายุ ที่ร่างกายผลิตกรดมาย่อยอาหารได้น้อยลง
2. ช่วยบรรเทาอาการต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารไม่ย่อย เช่น อาการท้องอืด
3. ช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ให้บีบตัว เพื่อขับสารพิษออกมาพร้อมกับอุจจาระ เหมือนเป็นการดีท็อกซ์ เมื่อดื่มเข้าไปแล้ว อาจทำให้เกิดการขับถ่ายในเวลาต่อมา
4. อุดมไปด้วยกรดซิตริก วิตามินซี สารต้านอนุมูลอิสระต่างๆ จึงช่วยป้องกันไม่ให้เซลล์ผิวหนังทำร้าย ช่วยให้ผิวพรรณสดใส ลดความมัน ลดริ้วรอยและสิว เพราะมะนาวมีสารที่ช่วยขจัดกรดต่างๆ ที่ตกค้างให้ออกไป
5. ช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกันไม่ให้ร่างกายเป็นหวัด หรือช่วยให้อาการหวัดดีขึ้นได้ นอกจากนี้ยังต่อต้านการอักเสบ เพิ่มการดูดซึมธาตุเหล็กในร่างกาย และมีโพแทสเซียมสูงซึ่งมีความสำคัญต่อการทำงานของสมอง และเส้นประสาทอีกด้วย

3.5 วัตถุดิบที่ใช้ผสมไข่รี่ปลาส และประโยชน์สรรพคุณ

3.5.1 ขนมปัง



รูปที่ 3.15 ขนมปัง

ที่มา : <https://www.ccbakery1976.com/content>

ขนมปังเป็นอาหารที่ไม่ใช่ขนม สมัยอยุธยาตอนที่ชาวยุโรปมาอยู่ในเมืองไทยกันมาก ได้นำแป้งสาลีเข้ามาด้วย เพื่อทำขนมปังกินกันตามภาษาคนคิดถึงบ้านที่ยังติดการกินอยู่แบบฝรั่ง นิยมกินขนมปัง มันฝรั่ง ไม่ได้หุงข้าวกินกันแบบบ้านเรา เพราะข้าวสาลีหุงได้ แต่กินไม่ได้ เพราะมันจะละจมนำกิน และพกพาไปเป็นสะเก็บง่ายปาก สมัยก่อนไม่มีถุงพลาสติก กล่องพลาสติก ขนมปังจึงเป็นวิธีการกินที่ชาญฉลาด เพราะแห้ง เบา และเก็บได้นาน หากห่อผ้าแห้งไว้สามารถเก็บไว้ได้หลาย

วัน คำว่า "ขนมปัง" ภาษาไทยรับมาตรงๆจากภาษาฝรั่งเศสคือ "Pan" อ่านว่า "เป็ง" คนไทยเห็นว่าไม่น่าจะเป็นอาหารหลักได้ จึงเรียกว่าขนม เรียกติดปากมาตลอดว่า ขนมปัง ในปัจจุบันนี้ การทำขนมอบนั้นนับว่าเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ซึ่งต้องการความชำนาญเป็นอย่างมาก แต่วิวัฒนาการด้านเครื่องมือและเครื่องทุ่นแรงต่างๆ ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

3.5.1.1 ประโยชน์และสรรพคุณของขนมปัง

1. ช่วยลดความเสี่ยงโรคหัวใจและหลอดเลือดลดการย่อยอาหารได้น้อยลง
2. ช่วยป้องกันมะเร็งบางชนิดได้
3. ช่วยบรรเทาอาการโรคเบาหวาน
4. ช่วยต้านอนุมูลอิสระ เพราะอุดมไปด้วยวิตามิน
5. ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย และนอนหลับได้ดีขึ้น

3.5.2 น้ำตาล



รูปที่ 3.16 น้ำตาล

ที่มา : <https://depositphotos.com>

เป็นชื่อเรียกทั่วไปของคาร์โบไฮเดรตชนิดละลายน้ำ โข่สั้น และมีรสหวาน ส่วนใหญ่ใช้ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มีน้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่มาหลายแหล่ง น้ำตาลอย่างง่ายเรียกว่า นักวิทยาศาสตร์ ได้ลองเอาน้ำตาลที่ผสมต่างทับทิมลงไปไปเรื่อยๆจนจะเกิดปฏิกิริยาไฟแล้วมันเกิดสีดำไหลออกเป็นเพราะว่าสารน้ำตาลสับสารของต่าง

3.5.2.1 ประโยชน์และสรรพคุณของน้ำตาล

1. ช่วยทำให้เลือดไหลเวียนได้ดี
2. ช่วยรักษาปากเป็นแผล
3. ช่วยขับร้อน ถอนพิษ แก้อาการอักเสบ
4. ช่วยแก้เจ็บคอ รักษาอาการไอมีเสมหะ
5. ช่วยทำให้เลือดไหลเวียนได้ดี

3.5.3 น้ำเปล่า



รูปที่ 3.17 น้ำเปล่า

ที่มา : <https://www.bing.com/images/search?view>

น้ำเปล่า มีประโยชน์มากกว่าแค่การดื่มเพื่อบรรเทากระหายคลายร้อน แต่หลายคนกลับมองข้ามแล้วไปดื่มน้ำอื่นๆ ที่ปรุงแต่งรสชาติเพื่อความอร่อยแทน ซึ่งการไม่ดื่มน้ำเปล่าเป็นเวลานานส่งผลเสียต่อร่างกายในระยะยาวจนถึงขั้นเสียชีวิตได้ แม้ว่าน้ำเปล่าจะมีข้อดีมากมาย แต่ก็มีคนจำนวนไม่น้อยที่ไม่ชอบดื่มน้ำเปล่า เพราะไม่ชอบรสชาติที่จืดจืด โดยหันไปดื่มน้ำชนิดอื่นๆ ที่มีรสชาติหวานอร่อยแทน เช่น น้ำอัดลม ชาเขียว ชา กาแฟ น้ำผลไม้ น้ำหวานต่างๆ เพราะชื่นชอบในรสชาติ และคิดว่าสามารถทดแทนการดื่มน้ำเปล่าได้ เพราะร่างกายสามารถดูดซึมเฉพาะน้ำจึงไม่ได้ทำให้ร่างกายขาดน้ำ

3.5.3.1 ประโยชน์และสรรพคุณของน้ำเปล่า

1. ช่วยลดน้ำหนัก
2. ช่วยเพิ่มเมตาบอลิซึม
3. กระตุ้นระบบการขับถ่าย
4. เพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิว
5. ช่วยลดอาการอ่อนเพลีย

3.5.4 ยีสต์



รูปที่ 3.18 ยีสต์

ที่มา : <https://www.21food.com/products>

ยีสต์ คือ จุลินทรีย์หรือรา เป็นสิ่งมีชีวิตเซลล์เดียวที่สามารถเติบโตได้ มีรูปร่างกลม แต่มีความโค้งมนในตัวด้วย รูปทรงจะคล้ายกับไข่ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเฉลี่ยประมาณ 5 ไมครอน สามารถมองเห็นได้ด้วยกล้องจุลทรรศน์เท่านั้น ยีสต์ คือสิ่งมีชีวิตที่สามารถเติบโตได้โดยการย่อยอาหาร และยีสต์คือส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดการหมัก (Fermentation) เนื่องจากมันชอบอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตสูงมากเป็นพิเศษ หรือน้ำตาลในรูปแบบต่างๆ เช่น ขนมปัง และแอลกอฮอล์ โดยมันจะทำงานโดยการกินน้ำตาล และเปลี่ยนอาหารนั้นๆ ให้กลายเป็นคาร์บอนไดออกไซด์ และสามารถเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ได้หากใช้เวลานานเพียงพอ

3.5.4.1 ประโยชน์และสรรพคุณของยีสต์

1. ให้โปรตีนคุณภาพสูง
2. วิตามินบีที่ช่วยบำรุงเส้นผม ผิวหนัง และเล็บให้แข็งแรง
3. ช่วยส่งเสริมการทำงานของลำไส้
4. ช่วยให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันต่อโรค
5. ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล

3.5.5 แอปเปิ้ลเขียว



รูปที่ 3.19 แอปเปิ้ลเขียว

ที่มา : <https://www.orielstat.com/blog/>

แอปเปิ้ลเขียว เป็นผลไม้ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีรสชาติเปรี้ยวกว่าแอปเปิ้ลแดงเล็กน้อย และมีน้ำตาลน้อยกว่าแอปเปิ้ลสีอื่น ทั้งยังอุดมไปด้วยใยอาหารที่อาจช่วยควบคุมน้ำหนัก และอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยต้านการอักเสบของเซลล์และเนื้อเยื่อ ซึ่งอาจดีต่อสุขภาพหัวใจ และระบบทางเดินอาหาร รวมทั้งอาจช่วยป้องกัน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและอาจช่วยป้องกันโรคมะเร็งได้อีกด้วย

3.5.5.1 ประโยชน์และสรรพคุณของแอปเปิ้ลเขียว

1. ลดการสูญเสียกล้ามเนื้อจากการป่วย
2. ลดความเสี่ยงของโรคเบาหวาน
3. บำรุงเส้นผมหนังศีรษะ
4. ช่วยบำรุงสายตา
5. ช่วยสร้างความแข็งแรงของข้อต่อ

3.5.6 ลูกเกด



รูปที่ 3.20 ลูกเกด

ที่มา : <https://www.leaf.tv/articles/>

ลูกเกดแต่ละประเภท จะมีลักษณะที่แตกต่างกันตามชนิดขององุ่นที่ใช้ โดย ลูกเกดดำ หรือ Raisin ส่วนใหญ่แล้วจะทำมาจากองุ่นสีเข้ม ซึ่งขนาด และรสชาติของลูกเกดขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ขององุ่นเช่นกัน ทั้งนี้ ลูกเกดดำ มักจะมีเนื้อนุ่ม มีรสชาติดหวาน รวมถึงขนาดใหญ่กว่า ซุลตানা (Sultana) และเคอร์เรนท์ (Currant) Sultana คือ ลูกเกดสีทอง ทำมาจากองุ่นสีเขียวไร้เมล็ด ซึ่งโดยทั่วไปจะใช้สายพันธุ์ Thompson Seedless สำหรับ Sultana จะใช้กรรมวิธีที่แตกต่างจากการทำลูกเกดดำ เพราะจะนำลูกเกดมาเคลือบด้วยวัตดูดิบ ที่มีน้ำมันเป็นส่วนผสม รวมถึงใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เพื่อช่วยในการเก็บรักษา และทำให้ลูกเกด Sultana มีสีเหลืองทองสวยงาม (Currants) เคอร์เรนท์ หรือหลายคนอาจจะเรียกว่า Zante Currants โดยลูกเกดประเภทนี้จะมียาขนาดเล็ก สีเข้ม และมีรสชาติดหวานอมเปรี้ยว ส่วนใหญ่จะใช้องุ่นสายพันธุ์ Black Corinth

3.5.6.1 ประโยชน์และสรรพคุณของลูกเกด

1. มีส่วนช่วยลดความดันโลหิตในร่างกาย
2. ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง
3. ลดความเสี่ยงของโรคเบาหวาน
4. ช่วยในการย่อยอาหาร
5. ดีต่อสุขภาพช่องปาก

3.6 Circular Economy (เพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้)

หลักเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) คือการหมุนเวียนใช้ทรัพยากรธรรมชาติในห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) และเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการของเสีย วัสดุคิป์ สินค้าที่หมดอายุ และพลังงาน ให้กลับไปเป็นทรัพยากรที่หมุนเวียนอยู่ในระบบด้วยกระบวนการที่เหมาะสมหลักเศรษฐกิจหมุนเวียนเป็นแนวทางธุรกิจใหม่โดยพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างตลาด ลูกค้า แลทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ รวมถึงใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ (Disruptive Technologies) ในการเปลี่ยนระบบผลิตทางตรงจาก Make > Use > Dispose ไปสู่ระบบผลิตแบบหมุนเวียน คือ Make > Use > Return

เป้าหมายและแนวทางของหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน จึงเป็นการรักษาคุณค่าของทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรใหม่น้อยที่สุด โดยการสร้างระบบการผลิตใหม่ (Re-process) ผ่านการออกแบบใหม่ (Re-design) การสร้างคุณค่าใหม่ (Added value) การสร้างนวัตกรรมใหม่ (Innovation) การสร้างความร่วมมือ (Collaboration) เพิ่มขึ้น ทั้งที่เกี่ยวข้องและไม่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ และการใช้ซ้ำ (Reuse) ถือเป็น การสร้างคุณค่าที่ดีขึ้นและสร้างความยั่งยืนให้กับสิ่งแวดล้อม ชุมชน สังคม รวมถึงธุรกิจอีกด้วย

3.6.1 แนวทางปฏิบัติตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน

1. การออกแบบผลิตภัณฑ์ (Product Design) เพื่อให้มีความทนทาน และมีอายุการใช้งานยาวนานขึ้น ื่อต่อ การแยกชิ้นส่วนเพื่อรีไซเคิล หรือใช้ซ้ำ หรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทรัพยากรน้อยลงแต่คุณภาพยังคงเดิม

2. การจัดหาทรัพยากร (Resource Input) การใช้วัสดุคิป์ที่ได้จากการรีไซเคิลและการใช้ซ้ำ หรือการเลือกใช้ทรัพยากรที่มาจาก Renewable Resources ในการผลิตสินค้า และการใช้พลังงานทดแทนในกระบวนการผลิต

3. การผลิต (Manufacturing) โดยใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด และ การใช้เครื่องจักรอัตโนมัติ (Automation) เพื่อเพิ่มความแม่นยำในกระบวนการผลิต ซึ่งส่งผลให้ของเสียจากกระบวนการผลิต การใช้น้ำและพลังงานลดลง

4. การขาย การตลาด และการขนส่ง (Sale and Distribution) ส่งเสริมระบบขนส่งที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และใช้ระบบการเช่าสินค้า (Leasing) และ Sharing Platform เพื่อให้การขายและขนส่งมีประสิทธิภาพมากขึ้น รวมถึงการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลรวบรวมข้อมูล เพื่อให้เกิดการ Optimization ในขั้นตอนการขายและขนส่ง

5. การใช้งานผลิตภัณฑ์ (Product Use) จากการออกแบบที่ทนทานมากขึ้น และง่ายต่อการแยกชิ้นส่วน พร้อมด้วยบริการซ่อมบำรุงทำให้การใช้ผลิตภัณฑ์เกิดประสิทธิภาพยาวนานมากที่สุดตลอดช่วงอายุการใช้งาน

6. การกำจัด (Recovery) ผลึกภัณฑ์ที่สิ้นอายุจะผ่านกระบวนการจัดการที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งของเสียไปยังหลุมฝังหลบ เกิดการหมุนเวียนวัตถุดิบจากผลึกภัณฑ์ที่สิ้นอายุให้อยู่ในวงจรการผลิตและบริโภคให้นานที่สุด โดยประยุกต์ใช้กระบวนการนำกลับต่างๆ เช่น การใช้ซ้ำ การรีไซเคิล การนำกลับพลังงานจากขยะ

3.7 หลักการในการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารมีหลักสำคัญอยู่ที่การชะงักการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหารให้ช้าลงหรือไม่เกิดขึ้น โดยระงับการสร้างแหล่งอาหารหรือระงับการทำปฏิกิริยาของน้ำและเอนไซม์มิได้เกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นน้อยที่สุด จุลินทรีย์ก็จะไม่สามารถขยายพันธุ์ได้ ซึ่งจะทำให้อาหารบูดเสียช้าลงหรือไม่บูดเสียเลย

3.7.1 ความจำเป็นในการถนอมอาหาร

เนื่องจากอาหารแต่ละชนิดคงสภาพสมบูรณ์อยู่ในระยะเวลาจำกัด ไม่สามารถเก็บรักษาไว้บริโภคได้ในระยะเวลาที่ยาวนาน จึงจำเป็นจะต้องค้นหากระบวนการที่จะทำให้สามารถเก็บรักษาอาหารให้ใกล้เคียงสภาพเดิมมากที่สุด ทั้งนี้ นอกจากจะเป็นการประหยัดแล้ว ยังเป็นการปรับปรุงรสชาติของอาหารให้แตกต่างไปจากเดิมอีกด้วย ซึ่งความจำเป็นในการถนอม มีดังนี้

1. เพื่อความประหยัด ไม่ต้องเสียเงินในการซื้ออาหารเพิ่มเกินความจำเป็น
2. เพื่อยืดอายุของอาหารสดให้เก็บรักษาไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน
3. เก็บรักษาอาหารที่หายากบางชนิดให้มีบริโภคตลอดปี
4. เพื่อเก็บสะสมอาหารไว้รับประทานยามขาดแคลน
5. เพื่อรักษาคูณลักษณะและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้
6. เพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว

3.7.2 ประเภทการถนอมอาหาร

การถนอมรักษาอาหารที่ทำกินโดยทั่วไป ใช้หลักง่ายๆ คือ ชะงักการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ด้วยการลดหรือเปลี่ยนสภาพของน้ำมิให้ทำปฏิกิริยากับเอนไซม์ จนกลายเป็นอาหารของจุลินทรีย์ การถนอมอาหารที่ดีและมีประสิทธิภาพ คือ การทำลายจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหารให้หมดสิ้นไป และไม่สามารถปะปนในอาหารได้อีก การชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหารไม่สามารถถนอมอาหารไว้ได้นาน เพราะจุลินทรีย์ยังมีชีวิตอยู่ และเอนไซม์ที่สร้างขึ้นยังคงทำได้ จึงทำให้อาหารบูดเสียในเวลาต่อมาจากหลักการนี้การถนอมอาหารแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

1. การถนอมอาหารแบบชั่วคราวการถนอมอาหารแบบชั่วคราว เป็นการยับยั้งจุลินทรีย์มิให้เจริญเติบโตและสร้างความเปลี่ยนแปลงแก่อาหารในระยะเวลาสั้นๆ เช่น การแช่อยู่

ในอุณหภูมิที่มีความเย็นไม่ถึงจุดเยือกแข็ง การผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการอบความร้อนที่มีอุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือด การหมักดองไว้ในความเค็ม ฯลฯ

2. การถนอมอาหารแบบถาวร การถนอมอาหารแบบถาวร คือ การยับยั้งกระบวนการย่อยสลายให้ขาดตอนลงอย่างสิ้นเชิง โดยการกำจัดน้ำจากอาหารออกโดยเคี้ยวเคี้ยว หรือสกัดกั้นการเข้าป็นป้อนกับจุลินทรีย์ เช่น การตากแห้ง การใช้รังสี การใช้ความเย็นจัด ฯลฯ

3.7.3 วิธีการถนอมอาหาร

3.7.3.1 การถนอมอาหารแบบชั่วคราว การถนอมอาหารแบบชั่วคราว เป็นการเก็บรักษาอาหารไว้ในระยะเวลาสั้น ตั้งแต่ 1 วัน ถึง 6 เดือน การถนอมอาหารแบบนี้ เป็นการยับยั้งการเจริญเติบโตของเอนไซม์และจุลินทรีย์ ไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเพียงชั่วคราวระยะเวลาหนึ่งซึ่งมีวิธีการ ดังนี้

1. **การอุ่นด้วยความร้อน** การอุ่นด้วยความร้อนที่มีอุณหภูมิไม่สูงมากสามารถทำลาย และยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้บางส่วน รวมถึงทำให้เอนไซม์ย่อยอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลง จนไม่สามารถทำปฏิกิริยาในอาหารได้ แต่จะมีผลเพียงในช่วงเวลาไม่กี่ชั่วโมงเท่านั้น เพราะจุลินทรีย์บางส่วนจะค่อยๆเติบโต และเพิ่มปริมาณมากขึ้น เช่น อาหารที่ได้รับการปรุงแล้ว จะบูดเสียง่ายกว่าอาหารสดที่ยังไม่ได้ปรุง

2. **การปั่นกรอง** การปั่นกรอง เป็นการลดปริมาณจุลินทรีย์ในอาหารให้ลดน้อยลง และเพิ่มระยะเวลาในการบูดเสียให้ยาวนานออกไป เพราะการปั่นจะทำให้เกิดการตกตะกอนของจุลินทรีย์ลงด้านล่าง การถนอมอาหารวิธีนี้มักใช้กับอาหารจำพวกผัก และผลไม้

3. **การแช่เย็น และแช่แข็ง** การถนอมอาหารด้วยการแช่อาหารไว้ในความเย็นที่ต่ำกว่าอุณหภูมิห้อง เรียกว่า การแช่เย็น ส่วนแช่อาหารไว้ในความเย็นที่ต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง เรียกว่า การแช่แข็ง โดยการแช่เย็น และการแช่แข็ง สามารถชะงักการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ในระยะเวลาหนึ่ง แต่ไม่นานนัก เพราะจุลินทรีย์ เอนไซม์ และน้ำที่มีอยู่ในอาหารยังคงทำปฏิกิริยาอยู่ แต่อุณหภูมิต่ำทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ช้าลงเท่านั้น

4. **การแช่ความเค็ม หรือ การดองเค็ม** การแช่อาหารไว้ในความเค็มมีส่วนยับยั้งการทำปฏิกิริยาของเอนไซม์ และน้ำ ให้ชะงักการเปลี่ยนแปลง เพราะน้ำที่มีความเค็ม ความเค็ม และน้ำจะแพร่เข้าสู่เซลล์ของจุลินทรีย์ได้ง่าย ทำให้เซลล์พองโต และเกิดพิษต่อเซลล์ของจุลินทรีย์ จึงหยุดการเจริญเติบโต และการขยายพันธุ์ ของจุลินทรีย์ได้ ความเค็มที่ใช้ในการถนอมอาหารได้มาจากเกลือ อาทิ โซเดียมคลอไรด์ และโพแทสเซียมคลอไรด์ ซึ่งเป็นสารประกอบของโลหะกับอนุมูลกรดมีรสเค็มจัด เกลือที่ใช้ในการถนอมอาหารถ้าเป็นเกลือที่ได้จากน้ำทะเล เรียกว่าเกลือสมุทร ส่วนเกลือที่ได้จากใต้ดิน เรียกว่า เกลือสินเธาว์

5. **การแช่ความเปรี้ยว** ความเปรี้ยวที่นิยมนำมาใช้ในการถนอมอาหารมักเป็นความเปรี้ยวที่ได้มาจากน้ำส้มสายชู ซึ่งมีกรดอะซิติกเป็นส่วนผสม เมื่อนำอาหารแช่ลงไป

น้ำส้มสายชู ความเปรี้ยวของกรดอะซิติกจะแทรกเข้าไปในอาหารทำให้จุลินทรีย์หยุดการเจริญเติบโต เพราะไม่สามารถดูดซึมรสเปรี้ยวได้

6. การแช่ความหวาน ความหวาน มีประสิทธิภาพในการถนอมอาหารได้ เช่นเดียวกับความเค็ม และความเปรี้ยว แต่ต้องเป็นความหวานที่หวานจัดเท่านั้น จึงจะสามารถถนอมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะน้ำตาล และน้ำจะแพร่เข้าสู่เซลล์จุลินทรีย์ ทำให้เซลล์พองโต เกิดความเป็นพิษต่อเซลล์ ทำให้ไม่สามารถเจริญเติบโตได้

7. การหมัก การถนอมอาหารด้วยการหมักจะอาศัยจุลินทรีย์ชนิดผลิตกรดเป็นสำคัญในการถนอมอาหาร เพราะจุลินทรีย์จำพวกนี้จะผลิตกรดออกมา และแทรกอยู่ในเนื้ออาหาร ทำให้อาหารมีรสเปรี้ยวหรือมีความเป็นกรด จนจุลินทรีย์ชนิดอื่นไม่สามารถเติบโตได้ อาหารประเภทนี้ ได้แก่ ปลาจ่อม ปลาต้ม แหนม ไส้กรอก และหม่ำ เป็นต้น

3.7.3.2 การถนอมอาหารแบบถาวร การถนอมอาหารแบบถาวร เป็นการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทานนานกว่า 6 เดือน การถนอมอาหารแบบนี้ทำได้หลายวิธี ดังนี้

1. การอบด้วยความดันอากาศ ความดันอากาศสูงๆ สามารถฆ่าจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหารได้ และถ้าสามารถเก็บอาหารที่ผ่านความดันอากาศสูงๆ ไว้ในสภาพปลอดจุลินทรีย์โดยมิให้อากาศผ่านเข้าไปได้ เช่น บรรจุไว้ในกระป๋องที่ปิดสนิทก็จะสามารถถนอมอาหารนั้นไว้ได้อย่างถาวร

2. การอาบรังสี การอาบรังสี เป็นการถนอมอาหารแบบถาวรอย่างหนึ่ง แต่มีกระบวนการซับซ้อน และต้องให้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ช่วยเป็นอย่างมาก สารเคมีที่ใช้ในการถนอมอาหาร ได้แก่ Caesium-137 หรือ Cobalt-60 ซึ่งเป็นสารกัมมันตรังสี สารเหล่านี้มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ช่วยป้องกันไม่ให้อาหารเน่าเสีย แต่ต้องใช้สารเหล่านี้ในปริมาณที่ร่างกายมนุษย์สามารถรับได้และไม่ก่อให้เกิดอันตราย

3. การทำแห้งด้วยความเย็น การทำแห้งด้วยความเย็น เป็นการถนอมอาหารด้วยวิธีการสมัยใหม่ที่ต้องใช้เทคโนโลยีสูง ซึ่งเรียกว่า กระบวนการฟรีซดรายฟรีซดราย เป็นการถนอมอาหารโดยนำอาหารไปแช่แข็งอย่างรวดเร็วแห้งสนิท เพื่อให้ปราศจากความชื้นอันเกิดจากน้ำ ซึ่งเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาในการบูดเน่าและสร้างอาหารให้แก่จุลินทรีย์ด้วยการดูดอากาศในอาหารออกจากเกิดเป็นภาวะสุญญากาศ

4. การทำแห้งด้วยการตากแดด การทำแห้งเป็นกระบวนการลดปริมาณน้ำในอาหารให้ลดน้อยลงหรือหมดไป มีหลักการคล้ายกับทำแห้งด้วยความเย็น แต่การตากแห้งจะอาศัยความร้อนจากแสงอาทิตย์ทำการระเหยน้ำในอาหารออกไป อาหารที่ต้องการถนอมรักษาด้วยวิธีการตากแดดจึงต้องมีลักษณะที่เอื้อต่อการเผาผลาญของแสงแดด ความร้อนสามารถกระจายได้อย่างทั่วถึง อาหารที่ต้องการเก็บรักษาไว้เป็นเวลานาน ต้องตากแดดหลายแดด ทั้งนี้เพื่อให้ น้ำในอาหารระเหยออกไปจนหมดอย่างแท้จริง การตากแห้งที่นิยมทำ ได้แก่ ปลาตากแห้ง ผลไม้ตากแห้ง

5. การทำแห้งด้วยการย่าง การย่าง เป็นการทำให้แห้งวิธีหนึ่งซึ่งใช้พลังงานความร้อนจากเชื้อเพลิงขี้บั้งน้ำออกจากอาหาร การขี้บั้งน้ำเป็นกระบวนการเดียวกับการทำให้แห้งด้วยการตากแดด เพียงแต่เปลี่ยนแหล่งพลังงานความร้อนเป็นเชื้อเพลิงเท่านั้น การถนอมอาหารด้วยการย่างจะเก็บไว้ได้ระยะเวลานานเพียงใดขึ้นอยู่กับขี้บั้งน้ำให้ระเหยออกไปจากอาหารได้มากเพียงนั้น การย่างอาหารให้แห้งสนิทต้องใช้ความร้อนน้อยๆ ค่อยๆปล่อยให้ขี้บั้งน้ำระเหยออกไปอย่างช้า ๆ

6. การทำแห้งด้วยการอบ การทำให้แห้งด้วยการอบ การอบเป็นการทำให้แห้งวิธีหนึ่งที่เกิดจากการนำอาหารไว้ในเตาอบที่มีความร้อนสม่ำเสมอ ในระยะเวลาที่เหมาะสม ซึ่งใช้เวลากว่าทำให้แห้งด้วยการตากแดด เพราะมีอุณหภูมิที่สูงกว่า แต่สามารถกำหนดอุณหภูมิได้ การอบเป็นการระเหยน้ำออกจากอาหาร เมื่อบขี้บั้งน้ำ จุลินทรีย์จะไม่สามารถเจริญเติบโตได้ เพราะไม่มีน้ำไปทำปฏิกิริยากับเอนไซม์ การอบมักใช้กับอาหารที่มีขนาดเล็ก และมีปริมาณน้ำไม่มากนัก การทำให้แห้งด้วยการอบจึงไม่เหมาะสำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ซึ่งมีปริมาณน้ำมากและมีขนาดใหญ่

3.8 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จุฑามาศ ธีระสาโรช และเฉลิมพล ถนอมวงศ์ (2548) ได้ทำการศึกษา การสกัดไชร์ปกล้วย โดยศึกษาวิธีการที่เหมาะสมในการสกัดไชร์ปกล้วย ใช้วิธีการสกัดที่แตกต่างกัน 2 วิธีคือ การสกัดโดยใช้ความร้อนและการสกัดโดยวิธีการบีบอัด โดยศึกษากับกล้วย 3 ชนิด ได้แก่ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่และกล้วยหอม วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของไชร์ปในด้านความชื้นหนืด ค่าสี ความเป็นกรด-เบส วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีในด้านปริมาณ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เยื่อใย ไขมัน ปริมาณน้ำตาล ปริมาณกรด การทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสโดยการให้คะแนนความชอบ ผลการทดลองพบว่า ไชร์ปที่สกัดโดยวิธีการใช้ความร้อนจะมีความชื้นหนืดและความเข้มข้นของสีสูงกว่า ไชร์ปที่สกัดโดยวิธีการใช้วิธีการบีบอัด แต่องค์ประกอบทางเคมีจะไม่มีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และผลการทดสอบการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมพบว่าไชร์ปจากกล้วยน้ำว้าที่สกัดโดยวิธีการใช้ความร้อนได้รับการยอมรับสูงสุด โดยมีคะแนนการยอมรับในระดับที่ชอบเล็กน้อย

ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม (2561) ได้ทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง “ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ” มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟ่ต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ 2) เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม 3) เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) แบบสอบถามจากพนักงานภายในโรงแรม จำนวน 30 คน ประเด็นความพึงพอใจจากน้อยไปมาก ด้านความหลากหลายของรสชาติ ตามด้วยความคิดสร้างสรรค์ภาชนะบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม

กลิ่นของเครื่องดื่ม สีกลิ่นของเครื่องดื่มและความเป็นไปได้ในเครื่องดื่ม ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93, 3.98, 40, 422, 3.35 และมีส่วนค่า 410, เบียงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.48, 0.39, 0.62, 0.71, 0.67, 0.73 ตามลำดับ จากแผนกล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping Department) แผนกส่วนหน้า (FrontOffice) ของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) มีต่อเครื่องดื่มคือกเทลผลไม้เต็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) และทุกระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ 4.11 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

โกเมศ สัตยาวิฑูร (2558) กล่าวว่า ผักและผลไม้ในประเทศไทยถือเป็นวัตถุดิบต้นที่มีศักยภาพในการพัฒนาเพิ่มมูลค่าในหลายรูปแบบผ่านการพัฒนาเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การทดลองมุ่งพัฒนากรรมวิธีการผลิตแอลกอฮอล์จากผักผลไม้ที่มีคุณภาพเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ดำเนินการวิจัยที่สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตรระหว่างปี 2554 - 2558 โดยสามารถแบ่งผักและผลไม้ได้เป็น 3 กลุ่ม โดยเป็นกลุ่มที่มีเพคตินสูง(G1) กลุ่มที่มีแทนนินสูง(G2)และกลุ่มที่มีกรดอินทรีย์สูง(G3) ตามวิธีทางสถิติของ Principal Component Analysis 95.31% พบผลสกัดสี กลิ่น จากผักผลไม้กลุ่ม G2 และ G3 สามารถใช้ความร้อนสกัดสีได้เท่ากับที่ความเย็นที่ 4 องศาเซลเซียส แต่ความเสถียรของสีน้อยกว่าใช้ความเย็น และกลิ่นที่ใช้การสกัดด้วยความเย็นจะพัฒนาไปในทาง Floral, Fruity ส่วนความร้อนจะพัฒนาไปกลิ่นพวก Woody, Smoked ก่อนนำมาทำการหมักแอลกอฮอล์ เนื่องจากคุณภาพเทียบเคียงได้กับกระบวนการอื่นที่ต้นทุนสูง เมื่อพิจารณาผลของการหมักผักผลไม้ในแต่ละกลุ่มมีอัตราการหมักต่อชนิดของยีสต์ที่ต่างกัน ตามแหล่งผลิตวัตถุดิบของผลไม้โดยในกลุ่ม G3 ที่ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีคุณภาพการหมักต่ำกว่าวัตถุดิบภาคอื่นๆ และวัตถุดิบภาคใต้มีศักยภาพการหมักสูงสุด ทั้งนี้เนื่องจากปริมาณไนโตรเจนสะสมในเนื้อผลไม้ต่ำกว่านั่นเอง การหมักต่อยอดได้ทดสอบการหมักเบียร์พบ G3 เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพสูงสุดเนื่องจากให้ค่าIBU สูงและคุณภาพการหมักดีสุดเช่นเดียวกับการหมักแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่กลุ่ม G3 มีศักยภาพในการหมักดีสุดจากผลคุณสมบัติของการวัดค่ากรดแลคติก กรดมาลิก ปริมาณจุลินทรีย์และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ส่วนการหมักกรดแลคติก กลุ่ม G1 ให้ปริมาณแทนนินสูงมีศักยภาพสูงสุด และสามารถใช้กระบวนการ acidification จากน้ำผลไม้เข้มข้นจากกลุ่ม G3 ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์กรดต่ำสำหรับกลุ่ม G2 ถือเป็นผลไม้ที่มีศักยภาพในการกลั่นมากที่สุดโดยเฉพาะการ aging ในโอ๊ค พบว่าการกลั่นแบบ Cognac และ Whiskey ถือเป็นการพัฒนาคุณภาพค่า Cogeners ของแอลกอฮอล์กลุ่ม G2 โดยเฉพาะผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส

วราวุฒิ ตรีภูมิตูร์ศักดิ์ (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดัมยาริวา เซอร์ยา มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างทางเลือกให้กับโรงแรมในการผลิต “เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดัมยาริวา เซอร์ยา” และเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์เมนูใหม่และลดต้นทุนการผลิต การที่ผู้จัดทำได้ทำ “เครื่องดื่ม สมุนไพรมีอกเทลดัมยาริวา เซอร์ยา” ออกมาสมบูรณ์ โดยศึกษาหาข้อมูลและได้ลงมือปฏิบัติ หลังจากนั้นจึง ได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานแผนกครัวและแขกผู้มาใช้บริการ โรงแรม ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจมา 30 ชุด โดยการประเมินนั้นสรุปได้ว่าจากการประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ “เครื่องดื่ม สมุนไพรมีอกเทลดัมยาริวา เซอร์ยา” พบว่าคุณลักษณะด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านสีของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจ เฉลี่ย 4.93 คะแนน ด้านความสะอาดของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.03 คะแนน ด้านรสชาติของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านความชอบโดยรวม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

โครงการเรื่อง เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ (Anantariverside Cocktail) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกสร้างสรรค์จากการนำเศษผลไม้และขนมปังมากมายที่เหลือทิ้งจากการตัดแต่ง นำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังสามารถนำมาหมักเป็นไซรัปควาส และ เหล้ารัม ซึ่งนำมาสร้างสรรค์สูตรค็อกเทลใหม่ๆ

4.1 การเตรียมการและวางแผนโครงการ

4.1.1 ผู้จัดทำโครงการได้ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาที่พบในแผนกครัวเบเกอรี่และพบว่าในการทำงานขนมปังในแต่ละวันมีการใช้ขนมปังเป็นจำนวนมาก แต่กลับมีเศษขนมปังที่เหลือทิ้งมากมายแต่ยังสามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ ทำให้ผู้จัดทำได้คิดที่จะนำเศษขนมปังมาทำเป็นไซรัปควาสเพื่อใช้ผสมกับเครื่องดื่มค็อกเทลชนิดใหม่ได้

4.1.2 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการเพื่อรับคำแนะนำ และแนวทางในการทำไซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทล

4.1.3 ศึกษาวิธีการทำไซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทล จากนั้นทดลองทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ที่มีไซรัปควาสเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่ม

4.2 ขั้นตอนการทำไซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

4.2.1 ส่วนผสมในการทำไซรัปควาส

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไซรัปควาส

ส่วนผสมไซรัปควาส (Kvass Syrup)	ปริมาณ
เศษขนมปังเหลือทิ้ง	500 g
ยีสต์	250 g
น้ำตาล	150 g
น้ำเปล่า	4000 ml
ขวด โหลสำหรับหมัก	1 ขวด

4.2.2 ขั้นตอนการทำไซรัปควาส (Kvass Syrup)

1. ขั้นตอนแรกเริ่มจากการทำเชื้อควาสโดยนำเอาขนมปังดำแช่น้ำพร้อมกับยีสต์และน้ำตาลเล็กน้อย หมักทิ้งไว้ 2-3 วันในโหลแก้ว



รูปที่ 4.1 ขนมปังดำที่แช่น้ำพร้อมกับยีสต์และน้ำตาล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2564)

2. นำขนมปังดำอีกส่วนหนึ่งไปตากหรืออบแห้ง แล้วนำลงในโหลแก้วอีกใบ จากนั้นเติมน้ำร้อนและน้ำตาลลงไปคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.2 ขนมปังดำที่เติมน้ำร้อนและน้ำตาลแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

3. นำเอาเชื้อควาสที่หมักไว้ในโหลใบแรกมาเติมลงไป แช่ส่วนผสมทั้งสองค้างไว้ 1 วัน จะเกิดฟองเล็กน้อย



รูปที่ 4.3 ขนบปังที่เติมเชื้อควาสเรียบร้อยแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4. นำมากรองเอาเนื้อขนบปังออกให้เหลือแต่น้ำหลังจากนั้นนำแอปเปิ้ลเขียวและลูกเกดใส่ลงไปจะได้ไซรัปควาสสีน้ำตาลนวล และมีกลิ่นเปรี้ยวบวกกับรสชาติอมหวานเล็กๆ



รูปที่ 4.4 ไซรัปควาสที่เสร็จสมบูรณ์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3 ส่วนผสมในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์

4.3.1 ส่วนผสมในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์

ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์

ส่วนผสมของเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์ (Anantariverside Cocktail)	ปริมาณ
เหล้ารัมผลไม้รวม	750 ml
ไซรัปควาสหมัก	170 ml
น้ำมะนาวสด	510 ml
น้ำวานหางจระเข้	765 ml
วุ้นวานหางจระเข้	170 g

4.3.2 ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตรีเวอร์ไซด์”

1. ขยี้ส่วนผสมในซามทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.5 เหล้ารัมผลไม้รวม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2. ใส่ไซรัปควาส 10 ml



รูปที่ 4.6 ใส่ไซรัปควาส
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

3. ใส่น้ำมะนาวสด 30 ml



รูปที่ 4.7 ใส่น้ำมะนาวสด
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4. ใส่น้ำว่านหางจระเข้ 45 ml



รูปที่ 4.8 ใส่น้ำว่านหางจระเข้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

5. เติมน้ำแข็งเล็กน้อย



รูปที่ 4.9 ใส่น้ำแข็งเล็กน้อย
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

6. เช็กส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน



รูปที่ 4.10 ส่วนผสมเครื่องดื่มที่เช็กเสร็จแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

7. จัดเตรียมวุ้นว่านหางจระเข้หั่นเต๋าใส่ไว้ในแก้ว



รูปที่ 4.11 วุ้นว่านหางจระเข้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

8. เทเครื่องดื่มลงในแก้ว พร้อมจัดเสิร์ฟ



รูปที่ 4.12 เครื่องดื่มอนันตริเวอร์ไซด์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.4 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์

จากการทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ พบปัญหาระหว่างทำและปรับปรุงแก้ไขจนได้เครื่องดื่มที่เหมาะสมใน 2 ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ 1 การทำวุ้นว่านหางจระเข้ ในรอบแรกที่ทำใส่ผงวุ้นเยอะเกินไป จนทำให้ตัววุ้นสากกระด้าง ครั้งที่ 2 เลยทดลองลดปริมาณผงวุ้นลง จึงทำให้ได้วุ้นว่านหางจระเข้ที่มีความเต่งน่ารับประทานและเหมาะสมมากกว่าเดิม

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของโซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทล“อนันตริเวอร์ไซด์”

คณะผู้จัดทำได้นำโซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทล“อนันตริเวอร์ไซด์” ให้พนักงานในแต่ละแผนกของโรงแรม Anantara Riverside จำนวน 30 คนทดลองชิม หลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” (Anantariverside Cocktail) เพื่อทำการวิเคราะห์ และอภิปรายผลดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าแจกแจงความถี่ (frequency) และหาค่าร้อยละ

ส่วนที่ 2 ดำรงความพึงพอใจต่อเครื่องคีมค็อกเทล“อนันตริเวอร์ไซด์” ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือการหาค่าเฉลี่ย (mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของ Likert โดยกำหนดการแปลความหมาย (ชานินทร์ ศิลป์จารุ, 2560) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ เป็นคำถามปลายเปิด

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุปได้ ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	21	70.00
ชาย	9	30.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงร้อยละ 70.00 และเป็นเพศชายร้อยละ 30.00

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
18 – 25 ปี	23	76.70
26 – 35 ปี	2	6.60
36 – 45 ปี	5	16.70
45 ปีขึ้นไป	0	0
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ อายุ 36 – 45 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อรสชาติไชร์ปควาสและเครื่องดื่ม
ค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์”

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความพึงพอใจในรสชาติ
ไชร์ปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

ประเด็นที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับความ พึงพอใจ
1. รสชาติของไชร์ปควาส	4.47	0.63	มากที่สุด
2. ความหวานของไชร์ปควาส	4.23	0.73	มากที่สุด
3. กลิ่นของไชร์ปควาส	4.43	0.68	มากที่สุด
4. ความเหนียวของไชร์ปควาส	4.47	0.63	มากที่สุด
5. รสชาติของเครื่องดื่ม	4.60	0.67	มากที่สุด
6. สีสีนของเครื่องดื่ม	4.60	0.56	มากที่สุด
7. กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.43	0.73	มากที่สุด
8. รูปแบบการตกแต่ง	4.53	0.68	มากที่สุด
9. ความคิดสร้างสรรค์	4.57	0.63	มากที่สุด
10. สามารถนำเครื่องดื่มไปพัฒนา และต่อยอดในการขายได้ในอนาคต	4.50	0.68	มากที่สุด
รวม	4.48	0.66	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไชร์ปควาสและ
เครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณาราย
ด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องดื่มและสีสีนของ
เครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม ได้รับคำชมจากผู้ตอบแบบสอบถาม
เครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” ได้รับคำชมว่าสามารถนำเศษขนมปังเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิด
ประโยชน์และสามารถนำมาเป็นเป็นส่วนผสมเครื่องดื่มค็อกเทลให้เกิดเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลชนิด
ใหม่ขึ้นมาได้อีกด้วย

4.6 การคำนวณต้นทุนการผลิตเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์

ตารางที่ 4.6 แสดงการคำนวณต้นทุนของไซรัปควาส

ส่วนผสมไซรัปควาส	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคาต้นทุน / บาท
เศษขนมปังเหลือทิ้ง	500g	-	สินค้าเหลือทิ้ง
ยีสต์	250 g	144 บาท/500g	72.00
น้ำตาล	150 g	23 บาท/1,000g	3.45
น้ำเปล่า	4,000ml	9 บาท/ 1,000ml	36.00
รวม (ปริมาณ 2,000 ml)			111.45 บาท

*หมายเหตุ ไซรัปควาสหมัก สามารถเก็บไว้ใช้ได้

ตารางที่ 4.7 แสดงการคำนวณต้นทุนของเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์

ส่วนผสมค็อกเทล อนันตรีเวอร์ไซด์	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคาต้นทุน (บาท)
เหล้ารัมผลไม้รวม	750 ml	625.35 บาท/750ml	625.35
ไซรัปควาสหมัก	170 ml	111.45 บาท/2,000ml	9.47
น้ำมะนาวสด	510 ml	105 บาท/600ml	89.25
น้ำวานหางจระเข้	765 ml	69 บาท/1,000ml	52.79
วุ้นวุ้นหางจระเข้	170 g	64 บาท/560g	19.30
รวมต้นทุนเครื่องดื่มค็อกเทลทั้งหมด ได้ 17 ดริงค์			796.16 บาท
ราคาต้นทุนเครื่องดื่มค็อกเทล 1 ดริงค์ (180ml)			46.83
ราคาขายเครื่องดื่มค็อกเทล 350 บาท/แก้ว		กำไร = 303.17 บาท/แก้ว	

บทที่ 5

สรุปผลการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท (Anantara Riverside Bangkok Resort) ในแผนกเบเกอรี่ บาร์เทนเดอร์ และพนักงานยกกระเป๋าในโรงแรม ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้งานในส่วนต่างๆ และได้สังเกตว่าพบว่ามีเศษขนมปังเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ผู้จัดทำจึงเห็นว่าเศษขนมปังนอกจากทำขนมปังแล้ว ยังสามารถทำเป็นไซรัปควาสที่ใช้มาผสมเครื่องดื่มค็อกเทลได้ จึงได้ทำโครงการเรื่อง เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรา ริเวอร์ไซด์ เพื่อใช้ในการคิดค้นเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลชนิดใหม่ เมื่อได้ทดลองทำตัวไซรัปควาสและเครื่องดื่มเรียบร้อยแล้ว ได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ในรูปแบบออนไลน์ ทั้งหมดจำนวน 30 ชุด โดยผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นพนักงานที่ทำงานในแผนกต่างๆของโรงแรม ในส่วนของข้อมูลทั่วไปนั้น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวนมากกว่าเพศชาย และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ อายุ 36 – 45 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ในส่วนของผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรา ริเวอร์ไซด์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องดื่มและสีสีนของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.2.1 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการจัดทำโครงการ

การทำวุ้นวุ้นหวานทางจระเข้ ในรอบแรกที่ทำให้ผงวุ้นเยอะเกินไป จนทำให้ตัววุ้นแข็งกระด้าง รอบที่ 2 เลยทดลองลดปริมาณผงวุ้นลง จึงทำให้ได้วุ้นวุ้นหวานทางจระเข้ที่มีความยืดหยุ่น ได้สัมผัสน่ารับประทานและเหมาะสมมากกว่าเดิม

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

1. ควรพัฒนากลิ่นของเครื่องดื่มให้มีเอกลักษณ์มากกว่านี้
2. ควรปรับปรุงสีสีนของเครื่องดื่มให้มากกว่านี้

บรรณานุกรม

- กมลธร เจริญบุญประกอบ, นางสาวอริดา นิธิมงคลทรัพย์ และ นางสาวชาวิณี หอมเลิศ. (2557). *การแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบเหลือใช้*. เข้าถึงได้จาก http://www.researchsystem.siam.edu/images/coop/NEW_MENU__Grilled_Salmon_with_Thai_Chili_Paste_Cocktail__Pandan_Juice_with_lemongrass_and_lime/06_ch3.pdf
- โกเมศ สัตยารุช. (2558). *การแปรรูปและยกระดับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากผักและผลไม้*. เข้าถึงได้จาก <https://www.doa.go.th/pprdd/?p=1022>
- ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม. (2561). *ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ*. กรุงเทพมหานคร: คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- ค็อกเทลไทย. (ม.ป.ป.). *เรื่องราวค็อกเทล Cocktail Story*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com/17694050/>
- จินตนา กิริชล. (2561). *การถนอมอาหาร (food preservation) และวิธีถนอมอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <https://www.chan.rmutto.ac.th/8/public/post/164>
- จุฑามาศ ติระสาโรช และ เฉลิมพล ถนอมวงศ์. (2548). *การศึกษาการสกัดไซรัปกล้วย*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาพิษณุโลก.
- ไทยรัฐออนไลน์. (2565). “น้ำเปล่า” สำคัญกับชีวิตอย่างไร ทำไมเครื่องดื่มชนิดอื่นจึงทดแทนไม่ได้. เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/lifestyle/health-and-beauty/2445528>
- วารางคณา นวลไสว. (2554). *การถนอมอาหาร (food preservation) และวิธีถนอมอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <https://puechkaset.com/>
- วราวุฒิ ตระกูลวีรศักดิ์. (2560). *เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดัมยาริวา เซอร์เบีย*. กรุงเทพมหานคร: คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- สำนักงานเทศบาลพระบุญ จังหวัดขอนแก่น. (ม.ป.ป.). *ว่านหางจระเข้สรรพคุณเลอค่า ใช้ได้ดื่มดี ล้างพิษเพื่อสุขภาพ*. เข้าถึงได้จาก http://www.phrabu.go.th/index.php?op=articlecenter_detail&art_id=730&id=13365
- Agarmermaid. (2564). *ยีสต์ คืออะไร? ทำความรู้จักกับยีสต์อย่างถูกต้อง*. เข้าถึงได้จาก <https://agarmermaid.com/what-is-yeast/>
- Anantara Riverside Bangkok Resort. (2565) *ข้อมูลทั่วไปของโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร*. เข้าถึงได้จาก https://www.anantara.com/en/riverside-bangkok?utm_source=GoogleMyBusiness&utm_medium

- Anantara Riverside Bangkok Resort. (2558). *รูปภาพต่างๆในโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร รีสอร์ท*. เข้าถึงได้จาก <https://www.facebook.com/AnantaraRiversideBangkok/Bartender-cocktail>. (ม.ป.ป.). *อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสม Cocktail*. เข้าถึงได้จาก [http://www. Bartendercocktail.net/](http://www.Bartendercocktail.net/)
- Food Many. (2562). *น้ำตาล (Sugar) มีรสหวาน นำไปประกอบอาหารได้ และใช้เป็นพลังงานเสริมให้กับร่างกาย*. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodmany.com/sugar/>
- HD. (2561). *ประโยชน์ของแอปเปิลแต่ละสี เขียว แดง เหลือง ต่างกันอย่างไร*. เข้าถึงได้จาก. <https://hd.co.th/apple-its-color-and-benefits>
- Kapool. (2564). *รูปภาพน้ำว่านหางจระเข้*. เข้าถึงได้จาก <https://cooking.kapook.com/view>
- SCG. (2562). *MAKE USE RETURN WITH CIRCULAR ECONOMY*. เข้าถึงได้จาก <https://www.scg.com/sustainability/circular-economy/interesting/make-use-return-with-circular-economy/>
- SGEThai. (ม.ป.ป.). *"ลูกเกด" มีคุณประโยชน์ กินแล้วดีต่อร่างกายไหม?*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sgethai.com/article/>
- Weebly. (2556). *ประวัติขนมปัง*. เข้าถึงได้จาก <https://bovy44.weebly.com/>
- Wikipedia. (ม.ป.ป.). *มะนาว*. วันที่สืบค้น 12 ธันวาคม 2565 จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A1%E0%B8%>



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

แผนก Bakery



การตีแป้งเพื่อผสมให้ออกมาเป็นขนมปังชนิดต่างๆ



การพักแป้งเพื่อให้แป้งขึ้นเพื่อจะได้นำขนมปังเข้าเตาอบ



ทอดโดนัทเพื่อเอาออกไปให้ลูกค้าทานตอนเช้า



จัดของออกคหาร้าช่วงบ่ายจัดทุกวัน

แผนก Bartender



เข้างานบ่าย 15.00 น. เตรียมตั้งเหล้า เตรียมบาร์ให้พร้อมสำหรับการขาย

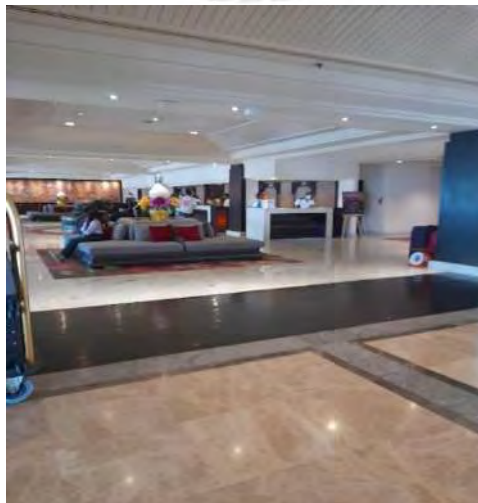


หลังจากจัดเตรียมบาร์เสร็จ ไปเบิกของเข้าสโตร์เพื่อให้พอขายในแต่ละวัน



เริ่มเปิดร้าน 16.00 น. - 24.00 น. ทำหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย รับออเดอร์ และทำตามออเดอร์ตามที่ลูกค้าออเดอร์มา

แผนก Front Office



ช่วงเช้ายื่นเปิดประตูให้แขก คอยให้ข้อมูลแขก ตอบคำถามแขก



นำกระเป๋าไปส่งยังห้องพักแขกและจัดเรียงให้สวยงาม



ช่วงสายถึงเย็น นำกระเป๋า ไปส่งให้แขกที่ห้องพักและทำเรือเมื่อมีเรือออก



การยื่นเรียกแท็กซี่ให้แขก



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์

แบบสอบถามความพึงพอใจของไช้รับควาสและเครื่องคีมค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

แบบสอบถามโครงการานเครื่องคีมค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ เป็นส่วนหนึ่งของรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม คณะผู้จัดทำขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถาม ข้อมูลในแบบสอบถามใช้เฉพาะในรายงานเท่านั้น ไม่มีจุดประสงค์เผยแพร่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาคลิกเลือกคำตอบที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

- หญิง ชาย อื่นๆ

2. อายุ

- 18 – 25 ปี 26 – 35 ปี
 36 – 45 ปี 45 ปีขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อไช้รับควาสและเครื่องคีมค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

คำชี้แจง กรุณาคลิกเลือกในช่องที่ท่านมีความคิดเห็นในหัวข้อต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

หมายเหตุ ระดับความคิดเห็น 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ประเด็น	5	4	3	2	1
1. รสชาติของไช้รับควาส					
2. ความหวานของไช้รับควาส					
3. กลิ่นของไช้รับควาส					
4. ความเหนียวของไช้รับควาส					
5. รสชาติของเครื่องคีม					
6. สีสีนของเครื่องคีม					
7. กลิ่นของเครื่องคีม					
8. รูปแบบการตกแต่ง					
9. ความคิดสร้างสรรค์					
10. สามารถนำเครื่องคีมไปพัฒนาและต่อยอดในการขายได้ในอนาคต					

ส่วนที่ 3

ข้อเสนอแนะ.....





ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

เป็นการนำเศษอาหารหรือผลไม้ที่จะทิ้งนำกลับมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยการคิดเป็นเมนูใหม่ เพื่อใช้สำหรับขายให้แก่ลูกค้า และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้ดู Luxurious มากขึ้น เกิดขึ้นเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตัวใหม่



.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณฐาปกรณ์ เจริญน้ำทองคำ)





ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์

Anantariverside Cocktail

นายภาณุพงศ์ กิจงาม

นายศิริ โจน์ กำจรพงศ์กุล

นายพิสิฐพงศ์ เบญจกจิณิธิ

ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม แขวงบางหว้า เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

Email :

Sirisod2542@gmail.com

Phanupong.kit@gmail.com

Emplaystation23@gmail.com

บทคัดย่อ

ในการประกอบอาหารในแต่ละวัน จะมีขนมปังเป็นส่วนประกอบในอาหารหลายอย่าง จึงทำให้มีการทิ้งเศษขนมปังเป็นจำนวนมาก คณะผู้จัดทำเล็งเห็นประโยชน์ของเศษขนมปังที่เหลือทิ้ง จึงนำเศษขนมปังมาหมักเป็นไซรัปควาส โดยนำเศษขนมปังมาหมักผสมกับส่วนผสมต่างๆ โดยมีส่วนผสมดังนี้ แอปเปิ้ลเขียว ลูกเกด น้ำตาลทรายขาว ยีสต์ และน้ำเปล่าให้เกิดเป็นไซรัปควาสที่ใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มค็อกเทล โครงการงานเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์ มีวัตถุประสงค์ในการจัดทำ 1) เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่จากขนมปังและผลไม้เหลือทิ้ง 2) เพื่อเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ สำหรับผสมเครื่องดื่มค็อกเทลไว้ใช้ในแผนกบาร์เทนเดอร์ คณะผู้จัดทำได้สำรวจความพึงพอใจของรสชาติไซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์ ในรูปแบบออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 30 ชุด โดยผู้ตอบแบบสอบถามคือพนักงานที่ทำงานในแผนกต่างๆของโรงแรม ในส่วนของข้อมูลทั่วไปนั้น พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวนมากกว่าเพศชาย และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ อายุ 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ

16.70 ในส่วนของผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไซรัปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรีเวอร์ไซด์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องดื่มและสีสีนของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

คำสำคัญ : เศษขนมปัง ไซรัปควาส ค็อกเทล

Abstract

There is bread in many foods, resulting in a large amount of bread crumbs being left behind. We took the bread crumbs to make a syrup. The bread crumbs were used to ferment and mix with other ingredients to benefit from the left over bread. Green apples, raisins, white sugar, yeast and water were used to create a syrup kvass to mix with a cocktail. Our project aimed to bring food waste from cooking to good use by making kvass syrup. for mixing a cocktail in the bartender department, The students surveyed the taste preferences of the

Syrup Kvass and Ananta Riverside cocktail, in an online format with a total of 30 sets by the respondents. They were employees working in different departments of the hotel. The general information found that the respondents were more female than male, and most of the respondents were 18-25 years old, representing 76.70 percent, followed by 36-45 years old, representing 16.70 percent. The syrup kvass and cocktail, Ananta Riverside, were at the highest level with an average of 4.48. If considering each side, it was found that the most satisfied was the taste of the drink and the color of the drink, with an average of 4.60, followed by creativity, with an average of 4.57.

Keywords: bread crumbs, green apples, raisins.

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในการจัดทำเครื่องดื่มของแผนกบาร์ ไม่ว่าจะเป็นเมนูค็อกเทล เมนูมีอกเทล หรือสมูทตี้ จะต้องใช้ผลไม้หลากหลายชนิดเป็นวัตถุดิบหลักทั้งสิ้น โดยในแต่ละวันจะต้องมีการตัดแต่งผลไม้ให้เรียบร้อยสวยงามเพื่อใช้ตกแต่งเมนูอาหารหรือเครื่องดื่มต่างๆ จึงทำให้มีส่วนของผลไม้ที่เหลือจากการตัดแต่งเป็นจำนวนมากที่จะต้องถูกนำไปทิ้งทางคณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ายังสามารถนำมาใช้ประโยชน์จากเศษผลไม้ที่เหลือจากการตัดแต่งได้อาทิเช่น ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด อีกทั้งในส่วนของแผนกเบเกอรี่นั้นก็จะมีปริมาณเศษขนมปังที่เหลือจากการตัดแต่งทำเมนูแซนวิช และเมนูอื่นๆอีกเช่นกัน ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำ ได้ศึกษาค้นคว้าในการนำผลไม้และเศษขนมปังเหลือทิ้งจากการตัดแต่งมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ โดยได้นำเสนอไอเดียขึ้นขอคำปรึกษาจากพนักงานที่ปรึกษา ในการจัดทำ เครื่องานเครื่องดื่มค็อกเทล

“อนันตริเวอร์ไซด์” เป็นการสร้างสรรค์เมนูค็อกเทลเมนูใหม่ด้วยการนำผลไม้และขนมปังเหลือใช้จากการตัดแต่ง มาเป็นส่วนผสมหลักของเครื่องดื่มค็อกเทลนี้ ส่วนผสมที่หนึ่งจะทำการหมักไซรัปควาส จากการนำขนมปังเหลือใช้มาหมักบ่มร่วมกับยีสต์และน้ำตาล ส่วนผสมที่สอง ทำการผสมส่วนของเหล้าจิน โดยการหมักเหล้ากับผลไม้เหลือใช้ หลังจากได้วัตถุดิบทั้งสองส่วนแล้ว นำมาผสมค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” โดยผสมทั้งสองส่วนเข้าด้วยกัน และเพิ่มความหอมและกลมกล่อมของเครื่องดื่มด้วยน้ำมะนาวสด และวานหางจรเข้ ตกแต่งด้วยวุ้นวานหางจรเข้ พร้อมจัดเสิร์ฟได้อย่างสวยงาม โครรงาน เครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” เป็นการสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่ที่สามารถนำเสนอขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการแผนกบาร์ ซึ่งสามารถช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้ง โดยนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ

บททวนวรรณกรรม

จุฑามาศ ธิระสาโรช และเฉลิมพล ถนอมวงศ์ (2548) ได้ทำการศึกษา การสกัดไซรัปกล้วย โดยศึกษาวิธีการที่เหมาะสมในการสกัดไซรัปจากกล้วย ใช้วิธีการสกัดที่แตกต่างกัน 2 วิธีคือ การสกัดโดยใช้ความร้อนและการสกัดโดยวิธีการบีบอัด โดยศึกษากับกล้วย 3 ชนิด ได้แก่ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่และกล้วยหอม วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของไซรัปในด้านความข้นหนืด ค่าสี ความเป็นกรด-เบส วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีในด้านปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต เชื้อยีส ไขมัน ปริมาณน้ำตาล ปริมาณกรด การทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส โดยการให้คะแนนความชอบ ผล การทดลองพบว่า ไซรัปที่สกัดโดยวิธีการใช้ความร้อนจะมีความข้นหนืดและความเข้มข้นของสีสูงกว่า ไซรัปที่สกัดโดยวิธีการใช้วิธีการบีบอัด แต่องค์ประกอบทางเคมีจะไม่มีมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และ

ผลการทดสอบการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมพบว่า ไซรัปจากกล้วยน้ำว้าที่สกัดโดยวิธีการใช้ความร้อน ได้รับการยอมรับสูงสุด โดยมีคะแนนการยอมรับในระดับที่ค่อนข้างน้อย

ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม (2561) ได้ทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “สกัดเทลผลไม้นั้นระบ่า” มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อช่วยลดปริมาณผลไม้นั้นที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟ่ต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำ กลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ 2) เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม 3) เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มคือสกัดเทลผลไม้นั้นระบ่า (Kudamono Hula Cocktail) แบบสอบถามจากพนักงานภายในโรงแรม จำนวน 30 คน ประเด็นความพึงพอใจจากน้อยไปมาก ด้านความหลากหลายของรสชาติ ตามด้วยความคิดสร้างสรรค์ภาชนะบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม กลิ่นของเครื่องดื่ม สีสีนของเครื่องดื่มและความเป็นไปได้ในเครื่องดื่ม ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93, 3.98, 40, 422, 3.35 และมีส่วนค่า 410, เบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.48, 0.39, 0.62, 0.71, 0.67, 0.73 ตามลำดับ จากแผนกล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping Department) แผนกส่วนหน้า (FrontOffice) ของ โรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) มีต่อเครื่องดื่มคือสกัดเทลผลไม้นั้นระบ่า (Kudamono Hula Cocktail) และทุกระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ 4.11 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

โกเมศ สัตยาวิฑูร (2558) กล่าวว่า สักและผลไม้นั้นในประเทศไทยถือเป็นวัตถุดิบต้นที่มีศักยภาพในการพัฒนาเพิ่มมูลค่าในหลายรูปแบบผ่านการพัฒนาเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การทดลองมุ่ง

พัฒนากรรมวิธีการผลิตแอลกอฮอล์จากสักผลไม้นั้นที่มีคุณภาพเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ดำเนินการวิจัยที่สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตรระหว่างปี 2554 - 2558 โดยสามารถแบ่งสักและผลไม้นั้นได้เป็น 3 กลุ่ม โดยเป็นกลุ่มที่มีเพคตินสูง(G1) กลุ่มที่มีแทนนินสูง(G2)และกลุ่มที่มีกรดอินทรีย์สูง(G3) ตามวิธีทางสถิติของ Principal Component Analysis 95.31% พบผลสกัดสี กลิ่นจากสักผลไม้นั้นกลุ่ม G2 และ G3 สามารถใช้ความร้อนสกัดสีได้เท่ากับที่ความเย็นที่ 4 องศาเซลเซียส แต่ความเสถียรของสีดีกว่าใช้ความเย็น และกลิ่นที่ใช้การสกัดด้วยความเย็นจะพัฒนาไปในทาง Floral, Fruity ส่วน ความร้อนจะพัฒนาไปกลิ่นพวก Woody, Smoked ก่อนนำมาทำการหมักแอลกอฮอล์เนื่องจากคุณภาพเทียบเคียงได้กับกระบวนการอื่นที่ต้นทุนสูง เมื่อพิจารณาผลของการหมักสักผลไม้นั้นในแต่ละกลุ่มมีอัตราการหมักต่อชนิดของยีสต์ที่ต่างกัน ตามแหล่งผลิตวัตถุดิบของผลไม้นั้นโดยในกลุ่ม G3 ที่ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีคุณภาพการหมักดีกว่าวัตถุดิบภาคอื่นๆ และวัตถุดิบภาคใต้มีศักยภาพการหมักสูงสุด ทั้งนี้เนื่องจากปริมาณไนโตรเจนสะสมในเนื้อผลไม้นั้นต่ำกว่านั่นเอง การหมักต่อยอดได้ทดสอบการหมักเบียร์พบ G3 เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพสูงสุดเนื่องจากให้ค่าIBU สูงและคุณภาพการหมักดีที่สุดเช่นเดียวกับการหมักแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่กลุ่ม G3 มีศักยภาพในการหมักดีที่สุดจากผลคุณสมบัติของการวัดค่ากรดแลคติก กรดมาลิก ปริมาณจุลินทรีย์และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ส่วนการหมักกรดแลคติก กลุ่ม G1 ให้ปริมาณแทนนินสูงมีศักยภาพสูงสุด และสามารถใช้กระบวนการ acidification จากน้ำผลไม้นั้นเข้มข้นจากกลุ่ม G3 ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์กรดต่ำสำหรับกลุ่ม G2 ถือเป็นผลไม้นั้นที่มีศักยภาพในการกลั่นมากที่สุดโดยเฉพาะการ aging ในโอ๊ค พบว่าการกลั่นแบบ Cognac และ Whiskey ถือเป็น

พัฒนาคุณภาพค่า Cogeners ของแอลกอฮอล์กลุ่ม G2 โดยเฉพาะผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่จากขนมปังและผลไม้แห้ง
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถลดปริมาณของเหลือทิ้งจากแผนกเบเกอรี่และแผนกบาร์
2. สร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ให้กับแผนกบาร์และเครื่องดื่ม

อุปกรณ์สำหรับทำไชร์ปควาส

1. เศษขนมปัง
2. ยีสต์
3. น้ำตาล
4. น้ำเปล่า
5. ขวดโหลสำหรับหมัก

อุปกรณ์สำหรับทำค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

1. เหล้ารัมผลไม้รวม
2. ไชร์ปควาสหมัก
3. น้ำมะนาวสด
4. น้ำวุ้นหางจระเข้
5. วุ้นวุ้นหางจระเข้
6. กระจกสำหรับเชค

ขั้นตอนการทำไชร์ปควาส

1. ขั้นตอนแรกเริ่มจากการทำเชื้อควาส โดยนำเอาขนมปังดำแช่น้ำพร้อมกับยีสต์และน้ำตาลเล็กน้อย หมักทิ้งไว้ 2-3 วันในโหลแก้ว

2. นำขนมปังดำอีกส่วนหนึ่งไปตากหรืออบแห้ง แล้วนำลงในโหลแก้วอีกใบ จากนั้นเติมน้ำร้อนและน้ำตาลลงไปคนให้เข้ากัน

3. นำเอาเชื้อควาสที่หมักไว้ในโหลใบแรกมาเติมลงไป แช่ส่วนผสมทั้งสองค้างไว้ 1 วัน จะเกิดฟองเล็กน้อย

4. นำมากรองเอาเนื้อขนมปังออกให้เหลือแต่น้ำ หลังจากนั้นนำแอปเปิ้ลเขียวและลูกเกดใส่ลงไปจะได้ไชร์ปควาสสีน้ำตาลนวล และมีกลิ่นเปรี้ยวบวกกับรสชาติหอมหวานเล็กน้อย

ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล

1. ใส่เหล้ารัมผลไม้รวม 45 ml
2. ใส่ไชร์ปควาส 10 ml
3. ใส่น้ำมะนาวสด 30 ml
4. ใส่น้ำวุ้นหางจระเข้ 45 ml
5. เติมน้ำแข็งเล็กน้อย
6. เชคส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน
7. จัดเตรียมวุ้นวุ้นหางจระเข้หั่นเต๋ใส่ไว้ในแก้ว
8. เทเครื่องดื่มลงในแก้ว พร้อมจัดเสิร์ฟ

สรุปผลการทำโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม อนันตริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท (Anantara Riverside Bangkok Resort) ในแผนกเบเกอรี่ บาร์เทนเดอร์ และพนักงานยกกระเป๋าในโรงแรม ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้งานในส่วนต่างๆ และได้สังเกตว่าพบว่ามีเศษขนมปังเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ผู้จัดทำจึงเห็นว่าเศษขนมปังนอกจากทำขนมปังแล้ว ยังสามารถทำเป็นไชร์ปควาสที่ใช้มาผสมเครื่องดื่มค็อกเทลได้ จึงได้ทำโครงการเรื่อง เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ เพื่อใช้ในการคิดค้นเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลชนิดใหม่ เมื่อได้ทดลองทำตัวไชร์ปควาสและเครื่องดื่มเรียบร้อยแล้ว ได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจ

ต่อผลิตภัณฑ์ในรูปแบบออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 30 ชุด โดยผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นพนักงานที่ทำงานในแผนกต่างๆของโรงแรม ในส่วนของข้อมูลทั่วไปนั้น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวนมากกว่าเพศชาย และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76.70 รองลงมาคืออายุ 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ในส่วนของผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไซริปควาสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องดื่มและสีสีนของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

บรรณานุกรม

กมลธร เจริญบุญประกอบ, นางสาวอรวิดา นิธิมิ่ง
กมลทรัพย์ และ นางสาวยาวิณี หอมเลิศ.
(2557). *การแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบ
เหลือใช้*. เข้าถึงได้จาก [http://www.
Researchsystem.siam.edu/images/coop/NEW_MENU__Grilled_Salmon_with_Thai_Chili_Paste_Cocktail__Pandan_Juice__with_lemongrass_and_lime/06_ch3.pdf](http://www.Researchsystem.siam.edu/images/coop/NEW_MENU__Grilled_Salmon_with_Thai_Chili_Paste_Cocktail__Pandan_Juice__with_lemongrass_and_lime/06_ch3.pdf)

โกเมศ สัตยาธุ. (2558). *การแปรรูปและยกระดับ
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากผักและผลไม้*.
เข้าถึงได้จาก [https://www.doa.go.th/
pprdd/?p=1022](https://www.doa.go.th/pprdd/?p=1022)

ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม. (2561). *ค็อกเทลผลไม้
เด่นระบับ*. กรุงเทพมหานคร: คณะศิลป
ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

ค็อกเทลไทย. (ม.ป.ป.). *เรื่องราวค็อกเทล Cocktail
Story*. เข้าถึงได้จาก [https://www.cock
tailthai.com/17694050/](https://www.cocktailthai.com/17694050/)

จินตนา ศิริชล. (2561). *การถนอมอาหาร* (food

preservation) และวิธีถนอมอาหาร. เข้าถึง
ได้จาก [https://www.chan.rmutto.ac.th/
8/public/post/164](https://www.chan.rmutto.ac.th/8/public/post/164)

จุฑามาศ ถิระสาโรช และ เฉลิมพล ถนอมวงศ์.
(2548). *การศึกษาการสกัดไซริปกล้วย*.
พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาพิษณุโลก.

ไทยรัฐออนไลน์. (2565). *“น้ำเปล่า” สำคัญกับชีวิต
อย่างไร ทำไมเครื่องดื่มชนิดอื่นจึงทดแทน
ไม่ได้*. เข้าถึงได้จาก [https://www.thairath.
co.th/lifestyle/health-and-beauty/2445528](https://www.thairath.co.th/lifestyle/health-and-beauty/2445528)

วรางคณา นวลไสว. (2554). *การถนอมอาหาร (food
preservation) และวิธีถนอมอาหาร*. เข้าถึง
ได้จาก <https://puechkaset.com/>

วราวุฒิ ตรีภูววิรัชศักดิ์. (2560). *เครื่องดื่มสมุนไพร
มีอกเทลดื่มย่ำริวา เซอร์เบีย*. กรุงเทพมหานคร:
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
สำนักงานเทศบาลพระบุ จังหวัดขอนแก่น.(ม.ป.ป.).
*ว่านหางจระเข้สรรพคุณเลอค่า ใช้ได้ดื่มดื่
ล้างพิษเพื่อสุขภาพ*.เข้าถึงได้จาก [http://
www.phrabu.go.th/index.php? articlecen
terdetail&art_id=730&id=13365](http://www.phrabu.go.th/index.php?articlecenterdetail&art_id=730&id=13365)

Agarmermaid. (2564). *ยีสต์ คืออะไร? ทำความรู้อัจ
กับยีสต์อย่างถูกต้อง*. เข้าถึงได้จาก [https://
agarmermaid.com/what-is-yeast/](https://agarmermaid.com/what-is-yeast/)

Anantara Riverside Bangkok Resort. (2565) *ข้อมูล
ทั่วไปของโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์
กรุงเทพฯ รีสอร์ท*. เข้าถึงได้จาก
[https://www.anantara.com/en/riverside-
Anantara Riverside Bangkok Resort. \(2558\).
รูปภาพต่างๆในโรงแรมอนันตรา ริเวอร์
ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท](https://www.anantara.com/en/riverside-). เข้าถึงได้จาก
[https://www.facebook.com/Anantara
RiversideBangkok/](https://www.facebook.com/AnantaraRiversideBangkok/)

- Bartender-cocktail. (ม.ป.ป.). *อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสม Cocktail*. เข้าถึงได้จาก <http://www.Barten-dercocktail.net/>
- Food Many. (2562). น้ำตาล (*Sugar*) มีรสหวานนำไปประกอบอาหารได้ และใช้เป็นพลังงานเสริมให้กับร่างกาย. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodmany.com/sugar/>
- HD. (2561). ประโยชน์ของแอปเปิ้ลแต่ละสี เจียวแดง เหลือง ต่างกันอย่างไร. เข้าถึงได้จาก. <https://hd.co.th/apple-its-color-and-benefits>
- Kapool. (2564). รูปภาพน้ำว่านหางจระเข้. เข้าถึงได้จาก <https://cooking.kapook.com/view>
- SCG. (2562). *MAKE USE RETURN WITH CIRCULAR ECONOMY*. เข้าถึงได้จาก <https://www.scg.com/sustainability/circular-economy/interesting/make-use-return-with-circular-economy/>
- SGEThai. (ม.ป.ป.). "ลูกเกด" มีคุณประโยชน์ กินแล้วดีต่อร่างกายไหม?. เข้าถึงได้จาก <https://www.sgethai.com/article/>
- Weebly. (2556). ประวัติขนมปัง. เข้าถึงได้จาก <https://bovy44.weebly.com/>
- Wikipedia. (ม.ป.ป.). มะนาว. วันที่สืบค้น 12 ธันวาคม 2565 จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A1%E0%B8%>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์

เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

Anantariverside Cocktail



ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในการจัดมหกรรมสิ่งดื่มของแผนกคหกรรมศาสตร์ ไม่ว่าจะเป็นเมนูค็อกเทล เมนูม็อกเทล หรือค็อกเทล จะต้องมีส่วนผสมของผลไม้หลากชนิดเป็นวัตถุดิบหลักทั้งสิ้น โดยในแต่ละวันจะต้องมีการตกแต่งผลไม้ให้ดูน่ารับประทานเพื่อใช้ตกแต่งเมนูอาหารหรือเครื่องดื่มต่างๆ จึงทำให้มีส่วนของผลไม้ที่เหลือจากการตกแต่งเป็นจำนวนมากที่จะต้องถูกนำไปทิ้ง ทางคณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ายังสามารถนำมาใช้ประโยชน์จากเศษผลไม้ที่เหลือจากการตกแต่งได้ อาทิเช่น ส้มเขียวหวาน สับปะรด อีเกิ้ล ซึ่งในส่วนของการคั้นน้ำก็จะมีการผสมกับส่วนผสมที่เหลือจากการตกแต่งจากเมนูแซนวิช และเมนูอื่นๆอีกเช่นกัน ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำ ได้ศึกษาค้นคว้าในการนำผลไม้และส่วนผสมที่เหลือจากการตกแต่งมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งยังสามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ โดยได้นำเสนอไอเดียขึ้นขอคำปรึกษาจากพนักงานที่ปรึกษา ในการจัดทำ โครงการเครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” เป็นการสร้างสรรค์เมนูที่แตกต่างใหม่ด้วยการนำผลไม้และส่วนผสมที่เหลือจากการตกแต่ง มาเป็นส่วนผสมหลักของเครื่องดื่มค็อกเทลนี้ ส่วนผสมที่หนึ่งจะทำกรหมักไซริปคาวส จากการทำขนมปังที่เหลือใช้มาหมักร่วมกับยีสต์และน้ำตาล ส่วนผสมที่สอง ทำการผสมส่วนของหัวฉิ่ง โดยการหมักเมล็ดธัญพืชกับผลไม้แห้งแล้ว หลังจากได้วัตถุดิบทั้งสองส่วนแล้ว นำมาผสมค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” โดยผสมทั้งสองส่วนเข้าด้วยกัน และเพิ่มความหอมและกลมกล่อมของเครื่องดื่มด้วยน้ำมะนาวสด และวานิลลาผง จะเห็นได้ว่าเครื่องดื่มนี้ทั้งรสชาติและกลิ่นหอมหวานอร่อย ไร้งาน เกร็ดเครื่องดื่มค็อกเทล “อนันตริเวอร์ไซด์” เป็นการสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่ที่ สามารถนำเศษของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ซึ่งสามารถช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้งได้นำนามมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลสุคริพจากขนมปังและผลไม้เหลือทิ้ง
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถลดปริมาณของเหลือทิ้งจากแผนกคหกรรมศาสตร์และแผนกคหกรรมศาสตร์
2. สร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ให้กับแผนกคหกรรมศาสตร์และเครื่องดื่ม

สรุปผลการทำโครงการ

ผู้จัดทำได้นำไซริปคาวสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ ให้พนักงาน ในแต่ละแผนกของ โรงแรมอนันตริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท จำนวน 30 คนทดลองชิมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไซริปคาวสและเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณาทางด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติและสีของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม ได้รับคำชมจากผู้ตอบแบบสอบถามเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ ได้รับคำชมว่า สามารถนำเศษขนมปังที่เหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสามารถนำมาเป็นส่วนผสมเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์ให้เกิดเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลชนิดใหม่ขึ้นมาได้อีกด้วย

คณะผู้จัดทำ

นายศิริโรจน์ คำอรพจน์กุล

นายภาณุพงศ์ กิจงาม

นายพิสิษฐพงศ์ เบญจกิจนิมิ



ภาควิชาอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยวและนันทนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอเนก

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์วิมลทิพย์ ฤกษ์สุภาสุสุข

พนักงานที่ปรึกษา : คุณสุภาภรณ์ เจริญน้ำทองคำ

สถานประกอบการ : โรงแรมอนันตริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท

ส่วนผสมในการไซริปคาวส

ขนมปังปังที่เหลือทิ้ง	500 กรัม	ยีสต์	250 กรัม
น้ำตาล	150 กรัม	น้ำเปล่า	4000 มิลลิลิตร

ขั้นตอนการทำไซริปคาวส

1. เริ่มจากการทำเชื้อคาวสโดยนำขนมปังคาวน้ำพร้อมกับยีสต์และน้ำตาลเล็กน้อย หมักทิ้งไว้ 2-3 วันในโหลแก้ว
2. นำขนมปังคาวคึ่งส่วนหนึ่งไปคาวหรืออบแห้ง แล้วนำลงในโหลแก้วอีกใบ จากนั้นเติมน้ำร้อนและน้ำตาลลงไปคนให้เข้ากัน
3. นำเชื้อคาวสที่หมักไว้ในโหลใบแรกมาเติมลงไป แช่ส่วนผสมทั้งสองข้างไว้ 1 วัน จะเกิดฟองเล็กน้อย
4. นำมากรองเอาเนื้อขนมปังออกให้เหลือแต่น้ำหลังจากนั้นนำแอปเปิ้ลเขียวและลูกเกดใส่ลงไปจะไซริปคาวสที่นำจากผลไม้ และ มีกลิ่นเปรี้ยวบวกกับรสชาติหอมหวานเล็กน้อย

ส่วนผสมในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

เหล้ารัมมัลโรว์รวม	750 มิลลิลิตร	ไซริปคาวสหมัก	170 มิลลิลิตร
น้ำมะนาวสด	510 มิลลิลิตร	น้ำวานิลลาผง	765 มิลลิลิตร
น้ำวานิลลาผง	170 กรัม		

ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตริเวอร์ไซด์

1. ใส่เหล้ารัมมัลโรว์รวม 45 มิลลิลิตร
2. ใส่ไซริปคาวส 10 มิลลิลิตร
3. ใส่น้ำมะนาวสด 30 มิลลิลิตร
4. ใส่น้ำวานิลลาผง 45 มิลลิลิตร
5. เติมน้ำแข็งเล็กน้อย
6. เขี่ยส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน
7. จัดเตรียมน้ำวานิลลาผงจะเห็นได้ว่าใส่ไว้ในแก้ว
8. เทเครื่องดื่มลงในแก้ว พร้อมจัดเสิร์ฟ





ภาคผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	23 ม.ค. - 27 ม.ค.	ฝึกสุภาพชนมขี้	สิริโรจน์	ศุภพร
2	30 ม.ค. - 3 มี.ย.	เริ่ม คีชนมขี้ แต่ละชนิด	สิริโรจน์	ศุภพร
3	6 มี.ย. - 10 มี.ย.	เริ่ม คีชนมขี้ แต่ละชนิด	สิริโรจน์	ศุภพร
4	13 มี.ย. - 17 มี.ย.	คีชนมขี้ และ ฝึกคั้นขี้ ออกงานทำวง	สิริโรจน์	ศุภพร
5	20 มี.ย. - 24 มี.ย.	ฝึกคั้นขี้ ออกงาน และ เก็บคั้นขี้	สิริโรจน์	ศุภพร
6	27 มี.ย. - 1 ก.ค.	ฝึกสุภาพชนมขี้ ทำ ไลน์ ที่จะออกงาน	สิริโรจน์	ศุภพร
7	4 ก.ค. - 5 ก.ค.	ยกของ ที่ใส่ลงในกับหมอนกดขี้	สิริโรจน์	ศุภพร
8	11 ก.ค. - 15 ก.ค.	คีชนมขี้ แต่ละชนิด	สิริโรจน์	ศุภพร
9	19 ก.ค. - 21 ก.ค.	คีชนมขี้ แต่ละชนิด	สิริโรจน์	ศุภพร
10	25 ก.ค. - 29 ก.ค.	ผสมคั้นขี้ ปรุงใหม่	สิริโรจน์	ศุภพร
11	1 ส.ค. - 5 ส.ค.	ไปขึ้น ทำอาหารในเขต ทพ	สิริโรจน์	ศุภพร
12	9 ส.ค. - 12 ส.ค.	ไปขึ้น ทำอาหารในเขต ทน	สิริโรจน์	ศุภพร
13	15 ส.ค. - 19 ส.ค.	คีชนมขี้	สิริโรจน์	ศุภพร
14	22 ส.ค. - 26 ส.ค.	คีชนมขี้ เก็บใส่ถุง	สิริโรจน์	ศุภพร
15	29 ส.ค. - 2 ก.ย.	คีชนมขี้ ออกงานทำวง	สิริโรจน์	ศุภพร



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	22 พ.ค. 2565 - 26 พ.ค. 2565	เรียนรู้หน้าข้อควรทำภายในร้าน ออกใบปลิวประชาสัมพันธ์ แนะนำสินค้าต่างๆ ใช้อุปกรณ์ แจก	ฉวีรุณรงค์	
2	29 พ.ค. 2565 - 2 พ.ค. 2565	เรียนรู้ เก็บเงินใบเสร็จ เปิดประตูต้อนรับแขก แนะนำ และ ต้อนรับลูกค้า	ฉวีรุณรงค์	
3	6 มิ.ย. 2565 - 10 มิ.ย. 2565	เปิดประตูต้อนรับแขก แนะนำ และ ต้อนรับลูกค้า ทำใบเสร็จยกของเข้าร้าน-ออก เรียนรู้ เก็บเงินใบเสร็จ แนะนำ ไปส่งสินค้า	ฉวีรุณรงค์	
4	12 มิ.ย. 2565 - 16 มิ.ย. 2565	ช่วยยกของเข้าใบเสร็จ เปิดประตูต้อนรับแขก แนะนำ ไปส่งสินค้า ไปเอา welcome Drink เปิดของที่ store	ฉวีรุณรงค์	
5	19 มิ.ย. 2565 - 23 มิ.ย. 2565	เปิดประตูต้อนรับแขก เปิดของที่ store แนะนำ ใช้อุปกรณ์ที่ร้านแนะนำ แนะนำ ไปส่งสินค้า ไปรับของที่ร้าน	ฉวีรุณรงค์	
6	25 มิ.ย. 2565 - 30 มิ.ย. 2565	ยกของเข้าแขก แนะนำ ไปส่งสินค้า เปิดประตูต้อนรับแขก เปิดของที่ store ออกใบปลิวประชาสัมพันธ์ ไปเอา welcome Drink	ฉวีรุณรงค์	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อที่ปรึกษา
3	1 ก.ค. 2565 - 6 ก.ค. 2565	ฝึกระเบียบท่าแขก	นิรันดร์	
		ต้อนรับแขก		
		ใบขออนุญาตเข้า		
		ใบขออนุญาตไปแขก		
		ท่าแขก ไป ล้วงน้ำ		
4	10 ก.ค. 2565 - 14 ก.ค. 2565	ฝึกระเบียบท่าแขก	นิรันดร์	
		ท่าแขก ไป ล้วงน้ำ		
		ล่องน้ำ ไป ล้วงน้ำ		
		ใบขออนุญาตไปแขก		
		ใบขออนุญาตเข้า		
9	17 ก.ค. 2565 - 21 ก.ค. 2565	ใบ ขออนุญาตเข้า	นิรันดร์	
		ฝึกระเบียบท่าแขก		
		ต้อนรับแขก		
		ใบรับระเบียบท่าแขก		
		ฝึก stove		
10	23 ก.ค. 2565 - 28 ก.ค. 2565	ฝึก welcome Drink	นิรันดร์	
		ท่าแขก ไป ล้วงน้ำ		
		ใบขออนุญาตเข้า		
		รับแขก ยกกระเป๋า		
		ล่องน้ำ ไปแขก		
11	31 ก.ค. 2565 - 3 ส.ค. 2565	ฝึก stove	นิรันดร์	
		ใบขออนุญาตไปแขก		
		ใบขออนุญาตเข้า		
		ขบวนท่าแขก		
		ต้อนรับแขก		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
12	6 ส.ค. 2565	ต้อนรับแขก	ณัฐพร	
	- 10 ส.ค. 2565	ใช้ข้อมูลเก่าแขก ส่งแขกจากโต๊ะ นำแขกไปส่งห้องนั่ง ไปโถงแห่งที่ท่าเรือ		
13	13 ส.ค. 2565	ส่งแขกที่โต๊ะในแขก	ณัฐพร	
	- 17 ส.ค. 2565	นำแขกไปส่งห้องนั่ง ส่งแขกจากโต๊ะ เปิด store		
		เปิด welcome Drink		
14	20 ส.ค. 2565	ฝึกหัดใช้โต๊ะ	ณัฐพร	
	- 21 ส.ค. 2565	เปิด store นำแขกไปส่งห้องนั่ง ส่งแขกจากโต๊ะ ไปโถงแห่งที่ท่าเรือ ใช้ข้อมูลเก่าแขก ต้อนรับแขก		
15	27 ส.ค. 2565	จ่ายเช็คบัตรเครดิต	ณัฐพร	
	- 31 ส.ค. 2565	ต้อนรับแขก นำแขกไปส่งห้องนั่ง ใช้ข้อมูลเก่าแขก ไปโถงแห่งที่ท่าเรือ ส่งแขกที่โต๊ะในแขก เปิด store เปิด welcome Drink		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานตามหลักสูตร

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเขียน	ชื่อ นักศึกษา	ชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	23 พ.ค - 29 พ.ค	พบปะพี่ๆ ทุกคนในแผนก	phanung	<i>[Signature]</i>
2	30 พ.ค - 5 มิ.ย	เก็บวีดิโอตรง สโมสรของแผนก	phanung	<i>[Signature]</i>
3	6 มิ.ย - 12 มิ.ย	เก็บวีดิโอจัดงานแข่ง-โชว์ที่ห้องต่างๆ	phanung	<i>[Signature]</i>
4	13 มิ.ย - 19 มิ.ย	สัมภาษณ์อาสาสมัครและเจ้าหน้าที่	phanung	<i>[Signature]</i>
5	20 มิ.ย - 2 มิ.ย	จัดทำโครงร่างของเอกสารและเก็บวีดิโอ	phanung	<i>[Signature]</i>
6	27 มิ.ย - 30 ก.ค	จัดทำผลปฏิบัติงานที่หน้างาน	phanung	<i>[Signature]</i>
7	4 ก.ค - 10 ก.ค	เก็บตัวโต๊ะ เปิดร้าน ปิดร้าน	phanung	<i>[Signature]</i>
8	11 ก.ค - 17 ก.ค	จัดวางโต๊ะและเก้าอี้ในห้องประชุม	phanung	<i>[Signature]</i>
9	18 ก.ค - 24 ก.ค	รับของโต๊ะ รับของโต๊ะ	phanung	<i>[Signature]</i>
10	25 ก.ค - 31 ก.ค	ฝึกทำสื่อประชาสัมพันธ์	phanung	<i>[Signature]</i>
11	1 ส.ค - 7 ส.ค	ฝึกทำงานประชาสัมพันธ์	phanung	<i>[Signature]</i>
12	8 ส.ค - 14 ส.ค	เก็บข่าวที่ขึ้นหน้างานที่หอประชุม	phanung	<i>[Signature]</i>
13	15 ส.ค - 21 ส.ค	สัมภาษณ์อาสาสมัคร รับของโต๊ะ	phanung	<i>[Signature]</i>
14	22 ส.ค - 28 ส.ค	สัมภาษณ์อาสาสมัคร รับของโต๊ะ	phanung	<i>[Signature]</i>
15	29 ส.ค - 3 ก.ย	สัมภาษณ์อาสาสมัคร รับของโต๊ะ	phanung	<i>[Signature]</i>



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : ศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล
รหัสนักศึกษา : 6104400002
ภาควิชา : อดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ : 1325/4 หมู่บ้านชนิกา เอกชัย 125
เขตบางบอน จ.กรุงเทพมหานคร 10150



ชื่อนักศึกษา : นายภาณุพงศ์ กิจงาม
รหัสนักศึกษา : 6104400093
ภาควิชา : อดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ : 91 ราชพฤกษ์ ซอย 6 แขวงบางจาก
เขตภาษีเจริญ จ.กรุงเทพมหานคร 10160



ชื่อนักศึกษา : นายพิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ
รหัสนักศึกษา : 6102000025
ภาควิชา : อดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ : 18/1 หมู่ที่ 2 ต. ไทยवास อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม 73120