



รายงานการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา

สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

Brown Salmon Hamberg Steak

โดย

นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ 5904400061

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 116-495 สหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

หัวข้อโครงการ สเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน
Brown Salmon Hamberg Steak
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่ 2
ปีการศึกษา 2565

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นายภัทรพล ศิริรินทร์ภราดร)

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ปัญญา เปมะโยธิน)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ตามที่ นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2566 – 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2566 ในส่วนงานหน้าบาร์ซูชิ ณ ร้าน KupunSushi กรุงเทพมหานคร และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน (Brown Salmon Hamberg Steak)

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดแล้ว นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม และ CD จำนวน 1 แผ่น เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ
นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ
นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการสหกิจศึกษา เรื่องสแต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้อาหารภายในร้านอาหาร เพิ่มรายได้ให้กับทางร้าน และลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน สามารถดำเนินการจนประสบความสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

เนื่องจากการสนับสนุนเป็นอย่างดีจาก อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรียะ อาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ความรู้ ข้อคิด ข้อเสนอแนะ และปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนกระทั่งโครงการสหกิจศึกษาครั้งนี้สำเร็จเรียบร้อยด้วยดี ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณ พนักงานที่ร่วมงานทุกคนที่อำนวยความสะดวก สืบค้นข้อมูล และช่วยเหลือ รวมถึงผู้ที่ให้ข้อมูลตอบแบบสอบถาม กลุ่มผู้มาใช้บริการร้าน Kupunsushi จำนวน 150 คน ที่ช่วยให้โครงการสหกิจศึกษาในครั้งนี้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์ต่อการพัฒนาในอนาคต

สุดท้ายนี้ ผู้จัดทำหวังว่างานโครงการสหกิจศึกษานี้จะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่สนใจศึกษาไม่มากนักน้อย หากผิดพลาดและเกิดข้อบกพร่องประการใด ๆ ผู้จัดทำต้องขออภัยเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ชื่อโครงการ	: สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน Brown Salmon Hamberg Steak
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาวพัชฌิตา เอมรัฐ
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2565

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษา เรื่องสเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในร้านอาหาร เพิ่มรายได้ให้กับทางร้าน และลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน โดยนำเนื้อบราวของปลาแซลมอนซึ่งเป็นส่วนที่ไม่นิยมนำทำอาหารมาทำเป็นเมนูใหม่ ผู้จัดทำได้ประเมินความพึงพอใจต่อเมนูสเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนจากพนักงานและผู้มาใช้บริการร้าน Kupunsushi จำนวน 150 คน โดยใช้แบบสอบถาม พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 0.88) ส่วนด้านราคาผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.31$, S.D. = 0.83) นอกจากนี้ ผู้จัดทำได้สรุปผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการพบว่า ใน 3 เดือนทางร้าน Kupunsushi สามารถลดจำนวนขยะจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนได้ถึง 84 กิโลกรัม และสามารถนำออกขายซึ่งมีต้นทุนต่อจาน 64 บาท และขายในราคา 169 บาท ได้กำไรถึง 105 บาทต่อจาน ซึ่งบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้


คำสำคัญ: เนื้อบราวของแซลมอน, สเต็กแฮมเบิร์ก, เศษอาหารเน่าเสีย


Project Title : Brown Salmon Hamberg Steak
No. of Credits : 5 credits
Author : Miss Phattida Emarat
Advisor : Miss Jinjuta Chairsisa
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : : 2/2022

ABSTRACT

The purpose of this cooperative education project titled “Brown Salmon Hamberg Steak” was to add value to the left over ingredients in the restaurant to increase revenue and reduce waste and spoiled food. In this project, a new menu item was created by using brown salmon meat, a less frequently used component in cooking. The satisfaction of 150 Kupunsushi employees and customers towards the brown salmon hamburger steak was evaluated using a questionnaire. The evaluative results indicated that respondents' overall satisfaction towards the product was at a high level ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 0.88). Their overall satisfaction towards the price was at a high level ($\bar{X} = 4.31$, S.D. = 0.83). In addition, the results were concluded according to the project purpose. According to the findings, over three months, Kupunsushi could reduce the amount of waste from brown salmon meat by up to 84 kilograms and sell it at a cost per dish of 64 baht and sold for 169 baht, creating a profit of up to 105 baht per dish, accomplishing the purpose.

Keyword: brown salmon, hamberg steak, spoiled food


 ..
 (Co-op Advisor.)

Approved by


สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย.....	2
1.4 ประโยชน์ของงานวิจัย.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	4
2.2 ประวัติของร้าน KupunSushi	4
2.3 ลักษณะของสถานประกอบการ.....	5
2.4 รูปแบบการจัดการองค์กรและบริหารงานองค์กร.....	8
2.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	9
2.6 พนักงานที่ปรึกษา	9
2.7 ขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน	10
2.8 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	11
บทที่ 3 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 วัตถุประสงค์หลักและส่วนผสมที่ใช้ผลิต.....	12
3.2 การถนอมอาหาร.....	17
3.3 วิธีทำแฮมเบียร์ก.....	22
3.4 วิธีทำซอสแฮมเบียร์ก.....	23
3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
4.1 การเตรียมการและการวางแผน โครงการ.....	25
4.2 ขั้นตอนการทำสเต็มเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน.....	26
4.3 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์.....	31
4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของสเต็มเบิร์กจากเนื้อบราวของปลา ปลาแซลมอน	32
4.5 การคำนวณจำนวนขยะที่ลดลงเมื่อนำมาทำสเต็มเบิร์กเนื้อบราวของ ปลาแซลมอน	37
4.6 การคำนวณต้นทุนและรายได้จากเมนูสเต็มเบิร์กจากเนื้อบราวของ ปลาแซลมอน	37
บทที่ 5 สรุปผลโครงการและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ.....	38
5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ.....	39
5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป.....	39
บรรณานุกรม.....	40
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข แบบฟอร์มแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์	
ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ระยะเวลาการดำเนินงาน.....	10
ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ.....	33
ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ.....	33
ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา.....	34
ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้.....	34
ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพ.....	35
ตารางที่ 4.6 ระดับความพึงพอใจ ด้านผลิตภัณฑ์สเด็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน.....	35
ตารางที่ 4.7 ระดับความพึงพอใจ ด้านรสชาติสเด็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน.....	36
ตารางที่ 4.8 แสดงการคำนวณขยะที่ลดลงเมื่อนำมาทำสเด็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน.....	37
ตารางที่ 4.9 แสดงการคำนวณต้นทุนและรายได้จากเมนูสเด็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน.....	37

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1	สถานประกอบการ..... 3
ภาพที่ 2.2	แผนที่ KupunSushi-ญี่ปุ่นซูชิ..... 4
ภาพที่ 2.3	เมนูซูชิ..... 5
ภาพที่ 2.4	เมนูข้าวด้ง..... 6
ภาพที่ 2.5	ราคาแฟรนไชส์เริ่มต้น..... 8
ภาพที่ 2.6	แผนผังองค์กร..... 8
ภาพที่ 2.7	นักศึกษาสหกิจศึกษา..... 9
ภาพที่ 2.8	พี่เลี้ยง นายภัทรพล คีรินทร์ภราดร (ตำแหน่งผู้จัดการร้าน)..... 9
ภาพที่ 3.1	แฮมเบิร์ก..... 12
ภาพที่ 3.2	แฮมเบิร์ก..... 13
ภาพที่ 3.3	เนื้อบราวเซลมอน..... 13
ภาพที่ 3.4	ไข่ไก่..... 14
ภาพที่ 3.5	เกลือดชนมปัง..... 15
ภาพที่ 3.6	สาเก..... 16
ภาพที่ 4.1	การเตรียมวัตถุดิบ..... 27
ภาพที่ 4.2	การบดเนื้อบราวเซลมอน..... 27
ภาพที่ 4.3	การเติมเครื่องปรุง..... 28
ภาพที่ 4.4	การเติมไข่และเกลือดชนมปัง..... 28
ภาพที่ 4.5	การปั้นก้อน..... 29
ภาพที่ 4.6	การทอด..... 29
ภาพที่ 4.7	การเตรียมผักแต่งจาน..... 30
ภาพที่ 4.8	การจัดจานพร้อมเสิร์ฟ..... 30

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ร้าน Kupunsushi เป็นร้านอาหารสไตล์ญี่ปุ่น ตั้งอยู่ที่ ปตท.ชัยพรปิโตรเลียม บางบอน 5 กรุงเทพมหานคร เดินทางสะดวก พนักงานบริการใส่ใจให้บริการลูกค้าทุกระดับ บรรยากาศในร้านปลอดโปร่ง จัดวางได้อย่างลงตัว สามารถรองรับผู้มาใช้บริการทั้งแบบครอบครัว และหน่วยงาน ร้าน Kupunsushi ย่อมาจาก กูปั้นซูชิ ซึ่งคอนเซ็ปต์ของแบรนด์ คือ การที่เราได้ปั้นซูชิเอง ให้ออกมาสวยงามและน่ารับประทานให้กับลูกค้าให้ได้ทานของที่สด สะอาด และได้คุณภาพ สโลแกนของร้าน คือ ปั่นจากใจใส่ใจทุกคำ จัดเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นนอกจากจะขายแบบหน้าร้านซื้อกลับบ้าน และรับประทานในร้านได้แล้ว ทางเจ้าของร้านยังมองเห็นโอกาสที่ร้าน Kupunsushi จะขยายไปยังจุดต่างๆ อาทิ สถานีให้บริการน้ำมัน เขตชุมชน ตลาดสด ใกล้แหล่งท่องเที่ยว ใกล้ออฟฟิศ และห้างสรรพสินค้า โดยการให้บริการแฟรนไชส์สำหรับผู้ที่สนใจเป็นธุรกิจที่ลงทุนน้อยกำไรค่อนข้างดี

ปัจจุบันร้าน Kupunsushi มีการใช้วัตถุดิบหลักที่ต้องมีในเมนูที่ขาดไม่ได้คือ ปลาดิบหรือแซลมอน และวัตถุดิบหลักของร้านอาหารญี่ปุ่น ส่วนมากก็จะเป็น “ปลาแซลมอน” เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่มีความนิยมสูง ทั้งเรื่องรสชาติ เนื้อสัมผัสและราคา ซึ่งปลาแซลมอนนั้นเป็นปลาที่มีเนื้อสีส้ม และมีรสชาติที่อร่อยเนื้อนุ่มไม่มีกลิ่นคาว สามารถทานได้ทั้งแบบสุกและแบบดิบ แต่ปลาแซลมอนส่วนมากนิยมจะทานดิบกันมากกว่า หรือที่เรียกว่า “ซาซิมิ” ซึ่งปลาแซลมอนจะมีหนังชั้นนอกและหนังชั้นใน หนังชั้นนอก นิยมนำมาตากแดดและทอด ส่วนหนังชั้นใน คนส่วนมากจะไม่นิยมนทานกันเพราะจะมีกลิ่นที่คาวและมีความมัน ซึ่งส่วนนี้ร้านอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่จะนำมาขายให้กับลูกค้าที่นำเอาไปทำคองหรือทานดิบแต่จะมีราคาที่ถูกลง หรือร้านอาหารบางแห่งก็จะทิ้งเพราะไม่สามารถนำไปแปรรูปได้

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงเห็นความสำคัญของวัตถุดิบส่วนนี้จึงเอามาแปรรูปทำเป็นสเต็กแฮมเบิร์ก ซึ่งเป็นเมนูอาหารของคนญี่ปุ่นแต่จะนิยมใช้เนื้อหมูหรือเนื้อวัวในการทำ ซึ่งเรานำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบไม่ให้เสียเปล่า และเป็นเมนูทางเลือกให้กับลูกค้าที่เข้ามาทานเพิ่มขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้อาหารภายในร้านอาหาร
- 1.2.2 เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางร้าน
- 1.2.3 เพื่อลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่ : ร้าน Kupunsushi
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานและผู้มาใช้บริการร้าน
จำนวน 150 คน
- 1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา : 17 มกราคม 2566 – 6 พฤษภาคม 2566

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ร้านมีเมนูใหม่ที่ทำจากวัตถุดิบที่เหลือใช้อาหารภายในร้านอาหาร
- 1.4.2 ร้านมีรายได้เพิ่มมากขึ้นจากเมนูใหม่
- 1.4.3 ร้านสามารถลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน



บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 2.1 สถานประกอบการ

ที่มา : <https://www.facebook.com/profile.php?id=100028285495481&sk=photos>

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

สถานประกอบการ	:	KupunSushi-กูปั้นซูชิ
ที่ตั้ง	:	1414 ปตท.ชัยพรีโตรเลียม บางบอน 5, กรุงเทพ,
โทรศัพท์	:	082-696-9154
อีเมล	:	Pattharapon_ball@hotmail.com
เว็บไซต์	:	-



รูปภาพที่ 2.2 แผนที่ KupunSushi-กูปั้นซูชิ

ที่มา : <https://www.google.com/maps/place/Sushi+Ninja+Bangbon>

2.2 ประวัติของร้าน KupunSushi

ร้านซูชิ KupunSushi เปิดมาได้แล้วเป็นระยะเวลา 6 เดือน ก่อนหน้านั้นเคยเปิดเป็นร้านซูชิแบรนด์ Sushininja เป็นเวลา 1 ปี และได้มองเห็นโอกาสในการขยายธุรกิจด้านอาหารญี่ปุ่น ให้เป็นของตัวเอง จึงมีความคิดที่จะจัดตั้งแบรนด์ KupunSushi ขึ้นมา

โดยแบรนด์ KupunSushi ย่อมาจาก กูปั้นซูชิ ซึ่งคอนเซ็ปต์ของแบรนด์ คือ การที่เราได้ปั้นซูชิเอง ให้ออกมาสวยงามและน่ารับประทานให้กับลูกค้าที่นำรักของเรา ให้ได้ทานของที่สด สะอาด และได้คุณภาพ ซึ่งคำว่า ‘กูปั้น’ ก็ย่อมาจาก ฉายาของตัวเองคือ Kuball นั่นเอง โดยสโลแกนของร้าน คือ ปั่นจากใจใส่ใจทุกคำ 10 ชิ้นฟรี 1 ชิ้น

2.3 ลักษณะของสถานประกอบการ

2.3.1 บริการขายหน้าร้าน KupunSushi-ญี่ปุ่นซูชิ

ทำสดปั่นสดทุกเมนู วัตถุดิบที่ใช้ทางร้านคัดสรรหาแหล่งวัตถุดิบที่สด สะอาด ราคาไม่แพง โดยมีเมนูหลักของทางร้านดังนี้

1. ซูชิเริ่มต้นคำละ 10 มากกว่า 50 เมนู



รูปภาพที่ 2.3 เมนูซูชิ

ที่มา : <https://www.facebook.com/photo?fbid=402040061631986&set>

เมนูข้าวตั้ง 15 เมนู



รูปภาพที่ 2.4 เมนูข้าวตั้ง

ที่มา : <https://www.facebook.com/photo?fbid=402040098298649&s>

2.3.2 บริการแฟรนไชส์ KupunSushi-ญี่ปุ่นซูชิ ดังนี้

ลักษณะสินค้าและบริการ

1. ซูชิเริ่มต้นคำละ 10 มากกว่า 50 เมนู
2. เมนูข้าวด้ง 15 เมนู
3. เมนูแนะนำ ได้แก่ ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด, ข้าวแกงกะหรี่กุ้งทอด

จุดเด่น

เมนูทางร้านทำสดปั่นสดทุกเมนู วัตถุดิบที่ใช้ทางร้านคัดสรรหาแหล่งวัตถุดิบที่สะอาด ราคาไม่แพง ให้กับลูกค้าแฟรนไชส์

วิธีการดำเนินการ

1. ดูแลตั้งแต่เริ่มต้นจนเปิดร้านขายละจนกว่าจะคืนทุน
2. จัดหาแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาข่อมเยา
3. ให้คำแนะนำแหล่งอุปกรณ์ เปิดร้าน เบื้องต้น เช่น จาน ชาม มีด เขียง เครื่องปั่น ข้าวอัตโนมัติ ตู้แช่ เป็นต้น
4. ช่วยดูแลและควบคุมต้นทุน ราคาสินค้าภายในร้าน ในแต่ละเดือน
5. ติดตามยอดขายและให้คำแนะนำเกี่ยวกับยอดขาย กำไร/ขาดทุน ในแต่ละเดือน
6. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการตกแต่งร้านซูชิให้ดูดี โดดเด่นและทันสมัย
7. สอนวิธีการ ปั่นซูชิ ทำเมนูข้าวด้ง แล่ปลาแซลมอน แล่ปลาทูน่าแดง อย่างถูกต้อง
8. ฝึกสอนและเทรนงานให้แก่พนักงานใหม่ของลูกค้าแฟรนไชส์

สิ่งที่ได้รับ

1. อุปกรณ์สำหรับเปิดร้านเบื้องต้น เช่น ถาดวางซูชิ ที่คีบซูชิ จานวางซูชิ
2. แพ้กเกจสำหรับขายซูชิเบื้องต้น
3. ค่าออกแบบร้าน
4. วัตถุดิบสำหรับขายเบื้องต้น

ลักษณะทำเลที่เหมาะสม

1. สถานที่ให้บริการน้ำมัน
2. เขตชุมชน ตลาดสด
3. ใกล้แหล่งท่องเที่ยว
4. ใกล้ออฟฟิศ
5. ห้างสรรพสินค้า

KupunSushi-กูปินซูชิ
แฟรนไชส์อาหาร, แฟรนไชส์อาหารญี่ปุ่น



ค่าแฟรนไชส์เริ่มต้น 300,000 บาท	ระยะเวลาคืนทุน 1 ปี <small>*ขึ้นอยู่กับทำเล และลูกค้า</small>	จำนวนสาขา สอบถามเจ้าของแฟรนไชส์
---	--	---

รูปภาพที่ 2.5 ราคาแฟรนไชส์เริ่มต้น

ที่มา : <https://www.taokaecafe.com/franchise-detail?f=735>

2.4 รูปแบบการจัดการองค์กรและบริหารงานองค์กร



รูปภาพที่ 2.6 แผนผังองค์กร

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 2.7 นักศึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อนักศึกษา : นางสาวพัชติดา เอมรัฐ
ตำแหน่ง : ส่วนงานหน้าบาร์ซูชิ
เวลาปฏิบัติงาน : 07.00 – 19.00 น.

งานที่ได้รับมอบหมาย

1. รับลูกค้า รับออเดอร์ เสิร์ฟ จัดโต๊ะ เตรียมช้อนส้อม
2. ช่วยงานในครัวด้วย เช่น เตรียมเครื่องปรุง เตรียมวัตถุดิบ เช่น เนื้อปลาแซลมอน ช่วยพ่อครัว
3. ช่วยพนักงานแคชเชียร์สรุปยอดขายในแต่ละวัน
4. ทำความสะอาดร้านตอนปิดร้าน

2.6 พนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 2.8 นายภัทรพล ศิริินทร์ภราดร

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อนักศึกษา : นายภัทรพล ศิริินทร์ภราดร
ตำแหน่ง : ผู้จัดการ

2.8 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1 ประโยชน์ที่ได้จากการฝึกงาน

1. ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่นวัฒนธรรมขององค์กรที่ทำงาน
2. ได้ฝึกตนเองให้เป็นผู้ที่มีระเบียบวินัยมากขึ้น เช่นการเข้ามาทำงานให้ตรงต่อเวลา
3. ได้ฝึกตนเองเรื่องความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ต่องานที่ได้รับมอบหมาย
4. ได้มีโอกาสรู้จักผู้คนมากขึ้น
5. ได้ประสบการณ์จริงในการทำงานจากการปฏิบัติงาน
6. ได้เรียนรู้การปฏิบัติตัวในขณะที่ปฏิบัติงาน
7. ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ จากการปฏิบัติงานมากมาย
8. เข้าใจหลักการทำงานมากขึ้น มีความรับผิดชอบกับงานที่ได้รับมอบหมาย

2.8.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน

เนื่องจากเป็นปฏิบัติงานในร้านอาหารครั้งแรก ในช่วงแรกของการทำงานก็ต้องปรับตัวมากไม่ว่าจะเป็นเรื่องของเวลาทำงาน และการพูดคุยกับลูกค้าที่ไม่ใช่แค่บริการแค่เมนูที่ลูกค้าสั่งแต่จะต้องเสนอแนะนำของทางร้าน หรือเมนูใหม่ๆให้ลูกค้าทราบด้วย ก็จะต้องเรียนรู้จากพี่ๆพนักงานในการให้บริการลูกค้าค่อนข้างมาก

ข้อเสนอแนะในการทำงาน

1. ควรมีการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการหรือหน่วยงานที่จะเข้าไปปฏิบัติงานให้ดีกว่า เพื่อช่วยตัดสินใจและลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ในภายหลัง เช่น ความลำบากในการเดินทาง งานที่ได้รับมอบหมาย งานที่ไม่ตรงกับความถนัดของตน เป็นต้น และก็จะเป็นผู้ประโยชน์ในการปรับตัวให้เข้ากับลักษณะการทำงาน และผู้ร่วมงานคนอื่น ๆ อีกด้วย
2. ในการปฏิบัติงานหากมีปัญหาหรือข้อสงสัย ควรสอบถามจากพี่เลี้ยงหรือผู้มอบหมายงาน จะทำให้มีความเข้าใจที่ตรงกันสามารถปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง และเป็นการพัฒนาบุคลิกสัมพันธ์ เพื่อที่จะสามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 3

การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการ สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน (Brown Salmon Hamberg Steak) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากกระบวนการผลิตของร้าน Kupunsushi มาแปรรูปเพื่อให้เกิดเมนูใหม่ของร้าน เพื่อเพิ่มรายได้ และลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้มีการทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ดังนี้

- 3.1 วัตถุดิบหลักและส่วนผสมที่ใช้ผลิต
- 3.2 การถนอมอาหาร
- 3.3 การแปรรูป
- 3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 วัตถุดิบหลักและส่วนผสมที่ใช้ผลิต



รูปภาพที่ 3.1 แฮมเบิร์ก

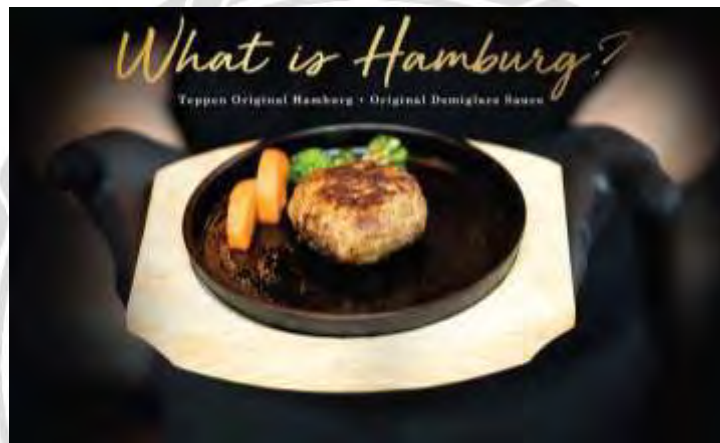
ที่มา : <https://chillchilljapan.com/dictionary/hamburg/>

3.1.1 แฮมเบิร์ก (Hamburg) Chillchilljapan กล่าวว่า หรือที่ออกเสียงในภาษาญี่ปุ่นว่าฮัมบากุ คืออาหารฝรั่งเศสสไตล์ญี่ปุ่น ทำมาจากเนื้อสัตว์บดละเอียด ผสมกับหอมใหญ่สับ ไข่ แป้งขนมปัง และเครื่องปรุง ปั้นเป็นก้อนกลมแบน จากนั้นทอดจนสุก เวลาเสิร์ฟราดซอสเดมิกลาส

ชื่อนี้มาจากเมืองแฮมเบิร์กในเยอรมัน ที่มีการเรียกอาหารจำพวกสเต็กเนื้อสับว่าแฮมเบิร์ก คนญี่ปุ่นจะออกเสียงว่าฮัมบากุ ซึ่งกลายเป็นอาหารยอดนิยมของคนญี่ปุ่น โดยเฉพาะบ้านที่มีเด็กๆ จะเป็นที่ยื่นชอบทั้งยังทานง่ายอีกด้วย

แฮมเบิร์กทำมาจากเนื้อบดละเอียดปั้นเป็นก้อนแล้วย่างแบบสเต็ก ชิ้นหนาใหญ่ได้เนื้อเต็มคำ เมนูนี้ให้ทั้งพลังงานและสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม วิตามิน ครอบคลุมในเมนูเดียว

คนญี่ปุ่นมักจะทานแฮมเบิร์กคู่กับซอสและเครื่องเคียงที่หลากหลาย อาทิเช่น บล๊อคโคลี่ แครอท หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ สลัด เห็ด มันฝรั่ง ข้าวโพด ข้าว ชุป ฯลฯ จะทานเป็นอาหารจานเดียวก็ง่าย หรือจัดเป็นอาหารกล่องที่เรียกว่าเบน โตะก็ได้เช่นกัน



รูปภาพที่ 3.2 แฮมเบิร์ก

ที่มา : <https://teppenthailand.co.th/hamburg/>



รูปภาพที่ 3.3 เนื้อบราวแซลมอน

ที่มา : <https://j-gourmet.com/blog/post/grey-meat-salmon>

3.1.2 เนื้อขาวแซลมอน (Grey Meat) J-gourmet.com กล่าวว่า เวลาที่เราไปกินแซลมอนซาซิมิตามร้านอาหารญี่ปุ่น โดยเฉพาะในร้านหรูๆ จะพบว่า เซฟจะมีการตกแต่งเนื้อแซลมอนให้สวยงามเพื่อให้ดูน่ากิน แต่ในหลายๆ ร้านกลับพบว่า ยังมีส่วนที่เป็นสีเทาๆ อมน้ำตาลติดอยู่ตรงปลายส่วนของชิ้นปลา ส่วนนี้เป็นส่วนที่เรียกกันว่า Grey Meat หรืออาจเรียกว่า Brown Meat หรือ Dark Meat of Salmon ที่เป็นเนื้อส่วนหนึ่งของ “เส้นไขมัน” ที่อยู่ติดกับหนังของปลา ซึ่งเนื้อบริเวณนี้จะเป็นส่วนที่เลือดของแซลมอนไหลผ่านตลอด ทำให้มีสีคล้ำอมเทาหรือน้ำตาล มีน้ำหนักรวมประมาณ 8-10% ของน้ำหนักตัว ไม่ใช่เลือดล้วนๆ หรือดับตามที่เข้าใจกันแต่อย่างใด ดังนั้นหากจะโยนความคิดให้ Grey Meat ที่ทำให้เกิดกลิ่นคาวอาจไม่ยุติธรรมกับมันเท่าไรนัก ด้วยเพราะเนื้อส่วนนี้มีลักษณะเป็นเส้นไขมัน จึงอุดมไปด้วย กรดไขมัน โอเมกา-3 ที่หลายคนตามหา มีงานวิจัยพบว่า เนื้อสีเทาส่วนนี้มี โอเมกา-3 มากกว่า เนื้อสีส้มของแซลมอนเสียอีก และเพราะมีกรดไขมันอยู่มากจึงเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัวจะทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศ เกิดเป็นสารเปอร์ออกไซด์ ทำให้สามารถเกิดกลิ่นหืน กลิ่นคาวได้มากกว่าเนื้อส่วนอื่นๆ แต่กลิ่นคาวหรือกลิ่นหืนนี้ ก็ไม่ได้เกิดขึ้นทุกครั้งในแซลมอนที่แล่สดอย่าง pre-rigor salmon fillet ที่กลิ่นคาวอาจจะเจือจางจนแทบไม่รู้สึกละเลย



รูปภาพที่ 3.4 ไข่ไก่

ที่มา : <https://www.pptvhd36.com/news>

3.1.3 ไข่ (egg) Pptvhd36 กล่าวว่า เป็นอาหารที่มีค่าทางโภชนาการสูงมาก เป็นแหล่งของโปรตีนที่มีคุณภาพดีที่สุด เนื่องจากโปรตีนไข่มีกรดแอมิโนชนิดที่จำเป็นต่อร่างกายของมนุษย์

ครบถ้วนทั้งชนิดและปริมาณ เป็นอาหารที่มีสมบรูณ์ที่สุด ราคาถูก เมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ซึ่งให้ปริมาณโปรตีนทัดเทียมกัน

ไข่สามารถบริโภคในชีวิตประจำวันได้หลายรูปแบบ และยังเป็นวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหารและนำไปทำการถนอมอาหารเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลากหลาย เช่น ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า ไข่ผง และใช้เป็นส่วนผสม ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (bakery) ขนมไทยหลายชนิด



รูปภาพที่ 3.5 เกล็ดขนมปัง

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

3.1.4 เกล็ดขนมปัง Bestreview กล่าวว่า ประกอบด้วยร่วนขนมปังแห้งต่าง ๆ บางครั้งก็มีรสเพิ่มที่ใช้สำหรับทำหรือ crumbing อาหารเครื่องประดับcasseroles การบรรจุ เนื้อสัตว์ปีก หนวดัมเพิ่มจำนวนมากราคาไม่แพงเพื่อชุบ meatloavesและที่คล้ายกัน อาหารและการทำกรอบและครอบคลุมสำหรับอาหารทอดโดยเฉพาะอย่างยิ่งทอดชุบเกล็ดขนมปัง เช่น ทงคัตตี้และSchnitzel ญี่ปุ่นความหลากหลายของขนมปังที่เรียกว่า Panko

เกล็ดขนมปังแบบแห้งทำมาจากขนมปังแห้งที่ผ่านการอบหรือปิ้งแล้วเพื่อขจัดความชื้นที่เหลืออยู่ และอาจมีเนื้อทรายหรือแป้ง เศษขนมปังผลิตได้ง่ายที่สุดโดยการบดขนมปังเป็นชิ้นในเครื่องเตรียมอาหาร โดยใช้ใบมีดเหล็กทำเศษหยาบ หรือใบมีดตะแกรงเพื่อทำเป็นเศษเล็กเศษน้อย



รูปภาพที่ 3.6 สาเก

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1361/sake>

3.1.5 สาเก (sake) Foodnetworksolution กล่าวว่า คือ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (alcoholic beverage) ของประเทศญี่ปุ่น อาจเรียกว่า เป็นไวน์ข้าว rice wine ใช้ ข้าว (rice) เป็นวัตถุดิบ โดยการหมัก (fermentation) ด้วยเชื้อรา

สาเกเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประเภทที่ไม่มีกลั่นหลังการหมัก เช่นเดียวกับเบียร์ไวน์ แต่ การหมักสาเก ไม่เหมือนกับการหมักไวน์ ซึ่งใช้วัตถุดิบเป็นผลไม้ที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก การหมักไวน์จึงใช้การหมักด้วยยีสต์เพื่อเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ได้เลย และไม่เหมือนกับกระบวนการผลิตเบียร์ ซึ่งต้องเพาะข้าวบาร์เลย์ให้ได้อมส (malt) ก่อนเพื่อเปลี่ยนสตาร์ชให้เป็นน้ำตาล แล้วจึงหมักขั้นที่สองด้วยยีสต์ เพื่อเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์

สาเกคือสุราประจำชาติของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งผลิตจากกระบวนการหมัก เช่นเดียวกับเบียร์และไวน์ และด้วยความที่มีวัตถุดิบหลักในการผลิตคือข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวญี่ปุ่น สาเกจึงได้รับการขนานนามอีกอย่างว่า ‘ไวน์ข้าว’ (Rice Wine) สาเกนับได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของญี่ปุ่น ซึ่งในช่วงไม่กี่สิบปีที่ผ่านมา เมื่ออาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมไกลในระดับนานาชาติ จึงเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้สุร้าวจากแดนอาทิตย์อุทัยชนิดนี้ได้รับความนิยมในต่างประเทศมากขึ้นด้วย และคงเป็นการดีหากแฟน ๆ ผู้ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นจะได้ทำความรู้จักกับเรื่องราวและชนิดของสาเกกันเอาไว้ เพราะสุราญี่ปุ่นย่อมไปกันได้ดีกับอาหารญี่ปุ่นอยู่แล้ว และนั่นจะยิ่งทำให้เราสนุกและดื่มด่ำกับการกินดื่มแบบชาวอาทิตย์อุทัยกัน ได้มากขึ้นด้วย

3.2 ถนอมอาหาร

การถนอมอาหารนั้น ได้เข้ามามีบทบาทที่สำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมาก เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไป ซึ่งมีส่วนช่วยให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นาน สะดวกต่อการเก็บไว้รับประทานในภายหลัง และเป็นการสร้างประโยชน์ให้กับอาหารที่เหลือแล้ว นอกจากนี้ ยังสามารถยืดอายุของอาหารได้ไม่ให้น่าเสียด้วยการแปรรูปและการถนอมอาหาร โดยอาหารแต่ละประเภทก็มีวิธีการเก็บรักษาที่แตกต่างกันออกไป ไม่ว่าจะเป็น อาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารปรุงสำเร็จ

การถนอมอาหารนั้น ถือว่าเป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยเก็บรักษาอาหารให้อยู่ได้ยาวนาน หากว่าเราเก็บอาหารสดเอาไว้ตามธรรมชาติวันหนึ่งก็จะเสียและต้องทิ้งในที่สุด ดังนั้นการถนอมอาหารด้วยการแปรรูปจึงทำให้อาหารมีรูปลักษณะ รสชาติ กลิ่นที่เปลี่ยนแปลงไป แต่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและปริมาณอาหารไว้เช่นเดิม นับว่าเป็นสิ่งที่จะช่วยให้มนุษย์สามารถเก็บอาหารบริโภคได้ในวันอื่นๆหรือช่วงนอกฤดูกาลของอาหารประเภทนั้นๆ

ความสำคัญในการแปรรูปและถนอมอาหาร

1. การแปรรูปและการถนอมอาหารช่วยบรรเทาการขาดแคลนอาหาร ในช่วงการเกิดภัยธรรมชาติ ภาวะแห้งแล้ง หรือสงคราม
2. การแปรรูปและการถนอมอาหารช่วยกระจายอาหารทั่วถึงความต้องการของประชากรได้อย่างพอเพียง
3. การแปรรูปและการถนอมอาหารช่วยให้มีอาหารพอเพียงและมีอาหารบริโภคนอกฤดูกาลเมื่อพ้นฤดูกาลผลิตของผลิตผลเกษตรนั้นๆ
4. การแปรรูปและการถนอมอาหารเป็นการใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์สูงสุด ช่วยยืดอายุอาหารให้เก็บไว้ได้นานมากกว่าการสด
5. การแปรรูปและการถนอมอาหารทำให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยอาหารไม่น่าเสีย คงสภาพ และรักษาสารอาหาร ไว้อย่างครบถ้วนสามารถพกพาไปในพื้นที่ห่างไกลได้
6. การแปรรูปและการถนอมอาหารช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

หลักการแปรรูปและถนอมอาหารทั้ง 5 วิธี ดังนี้

1. การทำให้แห้ง สำหรับการถนอมอาหารด้วยการทำให้แห้ง หรือเป็นการลดความชื้นออกจากอาหารให้ต่ำกว่าจุดที่จุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ โดยการกำจัดน้ำส่วนใหญ่ออกจากอาหาร ซึ่งจะมีผลให้กระบวนการ Metabolism และการเจริญของจุลินทรีย์เกิดได้ช้าลง ทั้งยังเป็น การลดอัตราเร็วของปฏิกิริยาการหมิ่นหืนของไขมัน เนื่องจากปฏิกิริยา Hydrolysis โดยมีหลักการถนอมอาหารให้แห้งได้ ดังนี้

1.1 การใช้แสงแดดจากธรรมชาติโดยการผึ่งแดดหรือลม

สำหรับวิธีการถนอมอาหารให้แห้งวิธีแรกเลยก็คือ การใช้แสงแดดจากธรรมชาติ โดยการผึ่งแดดหรือผึ่งลมทิ้งไว้จนกว่าอาหารจะแห้ง ซึ่งวิธีการดังกล่าวมักจะนิยมใช้กันโดยทั่วไป สามารถทำได้ง่ายๆไม่ต้องใช้เงินเยอะ แต่อาหารที่ได้ออกมาอาจจะคุณภาพที่ค่อนข้างต่ำ สาเหตุเป็นเพราะเราไม่สามารถกำหนดหรือควบคุมแสงแดด และลมที่จะทำให้อาหารแห้งได้

1.2 การพาคความร้อน โดยมีการควบคุมสภาวะแวดล้อมได้

วิธีการถนอมอาหารให้แห้งวิธีต่อมาคือจะต้องอาศัยหลักการนำความร้อน หรือ หลักการพาคความร้อน การแผ่รังสี ที่เราสามารถควบคุมสภาวะแวดล้อมได้ ไม่ว่าจะเป็นการควบคุม อุณหภูมิ ควบคุมความชื้น โดยมีการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วย เช่น การอบ การระเหย และการใช้เมมเบรน แต่ถึงอย่างไรวางนั้นเราก็จะต้องเลือกใช้วิธีถนอมอาหารให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท เพื่อให้อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งแบบควบคุมสภาวะแวดล้อมได้จะคงคุณค่าทางโภชนาการเอาไว้ให้ได้มากที่สุด ดังนั้นจึงทำให้อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารวิธีนี้มีคุณภาพนั่นเอง

2. การใช้ความร้อน ต่อมาจะเป็นการถนอมอาหารด้วยการใช้ความร้อนในการทำลาย จุลินทรีย์ และเอนไซม์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในอาหาร แต่ก็จะทำให้โปรตีนเปลี่ยนแปลงไปด้วย โดยการถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน และแบ่งได้เป็น 2 วิธี คือ

การใช้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization)

2.1 สำหรับวิธีการถนอมอาหารนี้จะเป็นกระบวนการที่ใช้ความร้อนที่ไม่รุนแรง โดยอุณหภูมิที่ใช้จะต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เพื่อยืดอายุของอาหารให้อยู่ได้นานขึ้นหลายวัน โดยเหมาะสำหรับอาหารประเภท น้ำผลไม้ และนม เป็นต้น

2.2 การใช้ความร้อนระดับสเตอริไลซ์ (Sterilization)

วิธีการถนอมอาหารด้วยการใช้ความร้อนระดับสเตอริไลซ์นี้ เป็นการทำให้อาหาร ปราศจากเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และทำลายจุลินทรีย์ หรือสปอร์ อันเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเน่าเสียซึ่งสามารถที่จะเจริญเติบโตในอาหาร ได้ที่อุณหภูมิในการเก็บรักษาตามปกติ และไม่ต้องแช่เย็น โดยความร้อนในการสเตอริไลซ์จะสูงกว่าจุดเดือด คือประมาณ 100-130 องศาเซลเซียส วิธีนี้จึงเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพสูง เช่น UHT (Ultra High Temperature) โดยจะใช้อุณหภูมิ 135-150 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-4 วินาที เป็นต้น

3. การใช้ความเย็น

การถนอมอาหารด้วยการใช้ความเย็นนั้น เป็นการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำลงมากกว่า 10 องศาเซลเซียสเพื่อทำให้กระบวนการ Metabolism ที่เป็นการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์รวมทั้ง เอนไซม์เกิดได้ช้าลง จึงช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ส่งผลให้ชะลอการเน่าเสีย และลด

อัตราการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารลง โดยสามารถแบ่งวิธีถนอมอาหารด้วยการใช้ความเย็นได้ ดังนี้

3.1 แช่เย็นควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ ต่ำกว่า -1°C ถึง 8°C

สำหรับวิธีถนอมอาหารด้วยการแช่เย็นไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า -1 ถึง 8°C เพื่อชะลอการเกิดปฏิกิริยาทางชีวเคมี และทำให้จุลินทรีย์เกิดการเปลี่ยนแปลงได้ช้าลง ดังนั้นจึงทำให้คุณค่าทางโภชนาการเกิดการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด และนอกจากการแช่เย็นแล้วยังมีการใช้วิธีการแปรรูป อย่างเช่น การหมัก หรือการฉายรังสี ร่วมอีกด้วย

3.2 แช่เย็นให้ถึงจุดเยือกแข็ง

การถนอมอาหารวิธีต่อมาเป็นการนำอาหารไปแช่เย็นให้ถึงจุดเยือกแข็ง หรือเป็นการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง และอย่างที่ทราบกันดีว่าภายในอาหารก็จะมีส่วนประกอบของน้ำอยู่ด้วย จึงทำให้น้ำที่อยู่ในอาหารเปลี่ยนสภาพไปเป็นน้ำแข็ง โดยวิธีนี้จะเป็นการตรึงน้ำกับน้ำแข็งและความเข้มข้นของตัวทำละลายในน้ำที่ยังไม่แข็งตัว จะส่งผลทำให้ค่าวอเตอร์แอคทีวิตี (aw: Water Activity) หรืออัตราส่วนความดันไอของน้ำในอาหารต่อความดันไอของน้ำบริสุทธิ์ที่มีอุณหภูมิและความดันเดียวกันลดลง จึงทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถนำน้ำมาใช้ในการเจริญเติบโตได้ โดยอาหารที่นิยมถนอมอาหารด้วยวิธีแช่เย็นให้ถึงจุดเยือกแข็ง ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา เป็นต้น

4. การหมักดองอาหาร

วิธีการถนอมอาหารด้วยการหมักดอง เป็นกระบวนการที่จะทำให้จุลินทรีย์เกิดการย่อยสลายคาร์โบไฮเดรตหรือสารอื่นๆภายใต้สภาวะที่มีหรือไม่มีอากาศ โดยจะมีความแตกต่างจากการถนอมอาหารประเภทอื่นๆ ที่มีการทำลายจุลินทรีย์และเอนไซม์ธรรมชาติที่อยู่ภายในอาหาร ซึ่งการถนอมอาหารด้วยการหมักดองจะส่งผลทำให้ค่า pH ในอาหารลดต่ำลง เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ ซึ่งในปัจจุบันสามารถพบอาหารหมักดองได้ทั่วไปเช่น กิมจิ นัตโตะ และ เต้าเจี้ยว เป็นต้น

5. การใช้สารเคมีในการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารด้วยการใช้สารเคมี มีจุดประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหารให้อยู่นานขึ้น โดยมีผลยับยั้งการเน่าเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ สารเคมีที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้แก่ เกลือ น้ำตาล กรด สารกันเสีย สารกันหืน

วิธีเก็บถนอมอาหารที่สามารถคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้

วิธีเก็บถนอมอาหารนั้นก็ยังมีหลากหลายวิธี เช่น การเก็บถนอมอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการปรุงมาแล้ว โดยอาหารแต่ละประเภทก็จะมีวิธีการถนอมอาหารที่แตกต่างกัน เช่น

สำหรับการถนอมอาหารสด จะเป็นการเก็บรักษาความสดใหม่ของวัตถุดิบต่างๆที่ใช้ประกอบอาหาร ทั้งผัก ผลไม้ รวมถึงเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆให้อยู่ได้นาน และคงคุณภาพ การเก็บถนอม

อาหารสดที่ถูกวิธีนั้น จะช่วยทำให้เราสามารถนำอาหารสดที่เก็บเอาไว้กลับมาใช้เพื่อปรุงอาหาร หรือรับประทานได้อย่างปลอดภัย โดยอาหารสดควรเก็บไว้ในกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีฝาปิดสนิท ป้องกันอากาศและความชื้นเข้าออกได้ อย่างกล่องถนอมอาหาร Super Lock ที่จะช่วยล็อกความสดใหม่ของอาหารคุณ ได้ยาวนานขึ้น และ กล่องถนอมอาหารรุ่นใหม่อย่าง Freshy Box ที่มาพร้อมกับนวัตกรรมที่จะช่วยคงความสดได้นานกว่ารุ่นอื่นๆถึง 2 เท่า

การเก็บถนอมผักสดสำหรับการถนอมอาหารประเภทผักสดนั้น ขึ้นแรกในการถนอมผักสดให้เราทำการล้างผักให้สะอาด และเช็ดด้วยทิชชูหรือผ้าสะอาดให้แห้ง แล้วนำไปใส่กล่องถนอมอาหารแล้วปิดฝาให้สนิทก่อนนำไปแช่ตู้เย็นในอุณหภูมิต่ำ ซึ่งตู้เย็นจะช่วยรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ได้ สิ่งสำคัญคือความเย็นนั้นจะช่วยชะลอการเจริญเติบโตของแบคทีเรียและการเน่าเสียของผักสดได้

2. การเก็บถนอมเนื้อสัตว์การเก็บถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรจะนำเนื้อสัตว์ไปแช่ในช่องฟรีซ โดยให้อยู่ที่อุณหภูมิตั้งระหว่าง -18°C ถึง -22°C แต่ก่อนจะนำเนื้อสัตว์ไปแช่ในช่องฟรีซนั้นจะต้องทำการหั่นแบ่งเนื้อสัตว์ใส่ในถุงซิปล็อกแล้วทำการกดเนื้อสัตว์ให้มีความแบนเพื่อที่ความเย็นจะได้กระจายตัวได้อย่างทั่วถึง หลังจากนั้นนำไปใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดแบบสนิท ซึ่งการถนอมอาหารที่ถูกวิธีจะมีผลอย่างยิ่งสำหรับเนื้อสัตว์ เพราะไม่เช่นนั้นอาจทำให้เนื้อสัตว์มีรสชาติที่ไม่ดีและเน่าเสียได้

3. การเก็บถนอมไข่เชื่อว่า ไข่ เป็นหนึ่งในอาหารที่ทุกบ้านต้องมีติดครัวอย่างแน่นอน โดยเราสามารถถนอมอาหารประเภทนี้ได้ง่ายๆ ด้วยการเลือกใช้กล่องเก็บไข่ที่ปลอดภัยไร้สารก่อมะเร็ง มีเทคโนโลยีไมโครเบน สามารถป้องกันเชื้อราและแบคทีเรียได้ จึงช่วยยืดอายุและถนอมไข่ให้อยู่ได้นานขึ้น โดยสามารถเก็บไข่ลงในกล่องได้แบบไม่ต้องล้างก่อน หลังจากนั้นนำไปเก็บรักษาเอาไว้ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 10°C นอกจากนี้ยังสามารถเข้าไปดู Tip & Tricks วิธีดูไข่เสียได้ง่ายๆ ในบทความที่เรานำมาฝากกันด้วยค่ะ

4. การเก็บถนอมผลไม้และต่อมาเป็นการถนอมอาหารประเภทผลไม้ โดยเริ่มแรกวิธีเก็บผลไม้ คือเราจะต้องรู้เสียก่อนว่าผลไม้แต่ละชนิดควรจะมีวิธีการถนอมอาหารและต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เท่าไร เพราะผลไม้แต่ละชนิดมีความต้องการอุณหภูมิในการยืดอายุที่แตกต่างกัน โดยสามารถแบ่งได้ ดังนี้

ผลไม้กลุ่มแรกที่ต้องเก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 15°C

การถนอมอาหารประเภทผลไม้ที่จะต้องเก็บในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 15°C ได้แก่ แดงโม ฝรั่ง มังคุด ลองกอง น้อยหน่า กระท้อน โดยก่อนนำเข้าสู่ตู้เย็นจะต้องเก็บแยกประเภทของผลไม้แต่ละชนิดให้เรียบร้อย และเลือกเก็บไว้ในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิดล็อกแบบสนิทแล้วนำไปแช่ในตู้เย็น

ผลไม้กลุ่มหนึ่งที่ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำสุดที่ 2

การถนอมอาหารประเภทผลไม้ที่ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิต่ำสุดที่ 2°C ได้แก่ ลำไย ลิ้นจี่ เป็นต้น โดยการถนอมผลไม้ทั้งสองชนิดนี้ มีวิธีคล้ายกัน นั่นคือ การแกะเอาเปลือก และเมล็ดของผลไม้ ออกก่อน หลังจากนั้นให้นำเนื้อผลไม้ที่แกะแล้วเอาไปเก็บใส่ในกล่องถนอมอาหารและปิดฝาล็อกให้สนิทแล้วนำเข้า ไปแช่ในตู้เย็นเช่นเดียวกัน

การถนอมอาหารแห่งการถนอมอาหารแห่งนั้น เป็นหนึ่งในการแปรรูปอาหารให้สามารถเก็บรักษาและยืดอายุอาหาร ได้นานขึ้นกว่าเดิม โดยเราสามารถแบ่งวิธีการถนอมอาหารแห่งนี้ได้หลากหลายวิธี จะมีการถนอมอาหารแห่งอย่างไรบ้างมาดูกัน

สำหรับการเก็บถนอมอาหารที่ปรุงสุกแล้ว หรือการเก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จควรเก็บเข้าตู้เย็นหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้วภายใน 1 – 2 ชั่วโมง เพื่อป้องกันจุลินทรีย์ที่อาจจะปนเปื้อนและเจริญเติบโตในอาหาร และถ้าต้องการจะถนอมอาหารไว้ให้เก็บได้นานขึ้นก็สามารถนำไปอุ่นให้ร้อนและทำให้เย็นอย่างรวดเร็ว โดยแช่ในน้ำเย็นหรือห่อด้วยน้ำที่ไหลจากก๊อก เพื่อฆ่าจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนอยู่และทำให้ตู้เย็นของเราไม่ต้องทำงานหนักเกินไป แล้วค่อยนำมาเก็บในตู้เย็นหรือช่องฟรีซและสิ่งสำคัญในการเก็บถนอมอาหารประเภทที่ปรุงสำเร็จแล้วควรเลือกใส่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด อย่างกล่องถนอมอาหารที่ไมโครแบน (Microban) ซึ่งจะช่วยยับยั้งเชื้อราและเชื้อแบคทีเรีย ทำให้เรามั่นใจได้ว่าภาชนะสามารถปกป้องอาหารจากแบคทีเรียภายนอกได้ และมีเทคโนโลยีพิเศษล็อก 2 ชั้น ทำให้อากาศไม่สามารถผ่านเข้าออกได้ จึงถนอมอาหารได้ยาวนานกว่ากล่องทั่วไป เมื่อต้องการจะนำกลับมารับประทานก็สามารถเอาเข้าไมโครเวฟได้ที่สำคัญคือผลิตจากพลาสติก PP (Polypropylene) ที่ปราศจากสารก่อมะเร็ง โดยในหัวข้อนี้เราก็ได้นำวิธีเก็บรักษาและถนอมอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วแบบง่ายๆ มาให้ทุกคนลองนำไปทำตามกันดู 3 วิธีดังนี้

1. เลือกกล่องถนอมอาหารที่แบ่งเป็นสัดส่วนสำหรับการแปรรูปการถนอมอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ควรจะเลือกกล่องใส่อาหารที่แบ่งเป็นสัดส่วน เพราะนอกจากจะช่วยให้สะดวกต่อการถนอมอาหารหรือง่ายต่อการจัดเก็บในตู้เย็นแล้ว ยังช่วยเก็บอาหารที่มีความชื้นไม่ให้ไม่หกเลอะเทอะหรือไหลไปปนกับอาหารแห่งนั่นเอง

2. แยกผักลวกไว้เฉพาะวิธีถนอมอาหารผักที่ปรุงสำเร็จแล้วหรือเรียกว่า “ผักลวก” โดยหลังจากที่เรานำผักไปลวกเสร็จแล้ว ให้ทำการเตรียมกล่องที่ใส่น้ำเย็นจัดเอาไว้และนำผักลวกไปน็อคน้ำเย็นสักครู่หนึ่ง สาเหตุที่ต้องทำเช่นนี้ก็เพราะต้องการให้ผักลวกมีอุณหภูมิที่เย็นตัวลงและยังคงคุณค่าทางโภชนาการ มีสีที่ดูน่ารับประทาน ตามด้วยการตัดผักลวกออกจากน้ำเย็นแล้วนำไปสะเด็ดน้ำออก แล้วใช้มีดตัดบริเวณรากของผักออก ต่อมาให้ทำการแยกใบออกจากลำต้น จากนั้นใช้มีดหั่นแบ่งผักลวกตามความเหมาะสมนำไปจัดวางเรียงกันภายในกล่องสุญญากาศโดยอาจจะแผ่ให้ผักลวกกระจายทั่วกล่องเพื่อที่จะได้รับความเย็นที่ทั่วถึง หลังจากนั้นให้ทำการปิดฝาแล้วนำเข้าช่องฟรีซ โดยวิธีนี้จะช่วยทำให้เราถนอมอาหารประเภทผักลวกได้นานขึ้นค่ะ

3. ของทอดรอให้เย็นจึงค่อยนำมาใส่กล่องและวิธีถนอมอาหารที่ปรุงสุกประเภทของทอดสามารถทำได้ง่ายๆ เพียงแค่ตัดของทอดขึ้นจากกระทะแล้วนำไปพักไว้บนตะแกรงรอให้เย็นตัวลงจนหายร้อน เพื่อไม่ให้ไอบจากความร้อนของอาหารระเหยออกมาเป็นน้ำในระหว่างที่เก็บใส่ภาชนะไม่เช่นนั้นของทอดจะไม่กรอบและเสียรสชาติ ซึ่งเมื่อมั่นใจว่าของทอดเย็นตัวลงแล้วให้ทำการตัดใส่ในกล่องถนอมอาหารแล้วปิดฝาให้สนิท หลังจากนั้นนำไปเก็บในตู้เย็นเมื่อต้องการจะนำมารับประทานก็แค่นำไปอุ่นให้ร้อน เพียงเท่านั้นก็ช่วยถนอมอาหารประเภทของทอดให้สามารถเก็บได้นานขึ้นแล้วค่ะ

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการถนอมอาหารเป็นวิธีที่ช่วยยืดอายุของอาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จและอาหารประเภทอื่นๆ ได้ดี และมีหลักการในการถนอมอาหารที่หลากหลาย ทำให้สามารถเก็บรักษาอาหารได้นาน รวมถึงยังมีให้เลือกใช้ถนอมอาหารได้ตามความเหมาะสมของอาหารแต่ละประเภท นอกจากนี้การถนอมอาหารยังช่วยให้อาหารคงคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณใกล้เคียงกับของเดิม ไม่ให้เกิดการเน่าเสียง่าย ตั้งแต่วิธีที่ง่ายที่สุดอย่างการนำอาหารเก็บใส่ในกล่องสุญญากาศแล้วเข้าไปเก็บในตู้เย็น จนถึงวิธีการถนอมอาหารด้วยการแปรรูปให้แห้ง หรือใช้ความร้อน และการใช้ความเย็นในการยืดอายุของอาหาร หวังว่าบทความนี้จะมีประโยชน์กับทุกท่าน และสามารถนำไปปรับใช้กับการถนอมอาหารที่บ้านได้อีกด้วย

3.3 วิธีทำแฮมเบิร์ก

วัตถุดิบ

- | | | |
|-----------------------|-----|----------|
| 1. หอมหัวใหญ่ | 1 | หัว |
| 2. เนย | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 3. เกล็ดขนมปัง | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 4. เนื้อหมูบด | 300 | กรัม |
| 5. ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |
| 6. เกลือ | 1/2 | ช้อนชา |
| 7. พริกไทยดำ | 1/2 | ช้อนชา |
| 8. น้ำมันพืชสำหรับทอด | | |

วิธีทำแฮมเบิร์ก

- นำหอมใหญ่กับเนยเข้าไมโครเวฟ 1 นาทีจนหอมใหญ่ใส
- ผสมเกล็ดขนมปัง เนื้อหมูบด ไข่ไก่ เกลือ ผงพริกไทยลงในชาม
- คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนเหนียวได้ที่
- ปั้นเป็นก้อนขนาดที่พอดี แล้วนำไปทอดกับกระทะจนเริ่มสุก พลิกกลับด้าน
- ปิดฝาและเปลี่ยนเป็นไฟอ่อน รอจนสุกทั้งชิ้น

3.4 วิธีทำซอสแฮมเบิร์ก

ส่วนผสมซอส

- | | | |
|------------------|-------|----------|
| 1. ซอสมะเขือเทศ | 1/2 | ถ้วย |
| 2. น้ำเปล่า | 1/4 | ถ้วยตวง |
| 3. ซีอิ๊วญี่ปุ่น | 1+1/2 | ช้อนชา |
| 4. เนยสด | | |
| 5. เหล้ามิริน | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำซอสราด

- นำกระทะที่ทอดเนื้อแฮมเบิร์กตักออกเตรียมไว้ ใส่เนยสดลงไป
- ใส่ซอสมะเขือเทศ น้ำเปล่า ซีอิ๊วญี่ปุ่น และมิรินเคี่ยวให้พอข้นเล็กน้อย นำไปราดบนแฮมเบิร์ก

3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กิตติชัย ราชมหา และคณะ (2562) ได้ทำการวิจัยเรื่องแผนธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวหนังปลาแซลมอนอบกรอบ ขนมหางเลือกใหม่ สำหรับคนรักสุขภาพ โดยจากการนำเข้าปลาแซลมอนนั้นทำให้มีเศษเหลือจากการใช้ประมาณร้อยละ 40 เศษเหลือปริมาณมากเหล่านี้ส่วนใหญ่ยังไม่ถูกนำไปใช้ให้อย่างคุ้มค่า จากการศึกษางานวิจัยพบว่า ปริมาณเศษเหลือที่เกิดจากการแปรรูปปลาตระกูลแซลมอน 2 ชนิด คือ ปลาแซลมอนแอตแลนติก และปลาเรนโบว์เทราต์ จะมีเศษเหลืออยู่ระหว่างร้อยละ 32-38 โดยส่วนที่มีมากที่สุด คือ หัว อันดับ 1 คิดเป็นร้อยละ 14.43 และอันดับ 2 คือ หนังปลา คิดเป็น ร้อยละ 13.45 ต่อมาอันดับ 3 และ 4 คือ รากท้องปลาแซลมอน คิดเป็นร้อยละ 9 และส่วนที่มีการนำไปใช้ประโยชน์น้อยที่สุดคือกระดูกและก้าง คิดเป็น ร้อยละ 8 ดังนั้นเราจึงเหลือหนังปลาแซลมอนซึ่งมีเศษเหลือใช้ยังเป็นอันดับ 2 นำเศษเหลือจากปลาแซลมอนมาเพิ่มมูลค่า โดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมขบเคี้ยว โดยเลือกหนังปลาแซลมอนมีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่าง เช่น คอลลาเจน แคลเซียม โอเมก้า 3 จากธรรมชาติ ซึ่งมีอยู่ในหนังปลาแซลมอน

กิริตา พิมพา และ จุฑามาศ โอสถศรี (2561) ได้ทำการวิจัยเรื่องการนำปลาแซลมอนที่เหลือใช้มาสร้างเป็นเมนูอาหารใหม่ในสถานประกอบการ และเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าที่สุด จากนั้นได้ทำการประเมินความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างโรงแรมอีสตินแกรนด์ สาทร จำนวน 46 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 68.00 ช่วงอายุระหว่าง 18-30 ปี ร้อยละ 87.00 ปฏิบัติงานแผนกครัวร้อยละ 97.00 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพอใจ ด้านความสดใหม่ของปลาแซลมอนในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.60 ด้านความสวยงามของอาหารในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.57 ด้านความสดใหม่ของผักเนรมและเครื่องเคียงในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย

4.55 ด้านรสชาติของน้ำราควาบิชีฟู๊ดในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.51 ด้านความหลากหลายของผักแนมและเครื่องเคียงในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.42 ด้านรสชาติปลาแซลมอนซุบแป็งทอดในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.37 ด้านความกรอบของปลาแซลมอนซุบแป็งทอดในระดับมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.37 และจากการหาค่าเฉลี่ยโดยรวมโดยรวมในแต่ละด้าน มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเฉลี่ย 4.48

วันชัย วรวัฒนเมธิกุล และคณะ (2555) ได้ทำการวิจัยเรื่องการเพิ่มมูลค่าจากเศษปลาแซลมอนโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร 3 ประเภทได้แก่ (1.) ผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง 2 สูตร โดยนำส่วนท้องของปลาแซลมอนมาอย่างแล้วเติมส่วนผสมซอสเทอร์ริยากิหรือซอสน้ำแดง จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 116 องศาเซลเซียส นาน 48 นาที และ 121 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที ได้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับและมีความปลอดภัยตลอดอายุการเก็บรักษา ไม่น้อยกว่า 4 เดือน โดยมีต้นทุนการผลิต 38.33 และ 33.36 บาทต่อกระป๋องขนาด 307x113 ตามลำดับ (2.) ขนมขบเคี้ยวแบบแผ่นอบกรอบจากเศษเนื้อและเนื้อติดกระดูก ที่มีลักษณะเหมือนแครกเกอร์ โดยมีอัตราส่วนของเนื้อปลาต่อแป้งสาลี 1:1 อบที่อุณหภูมิ 145 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5.5 นาที ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีโปรตีนร้อยละ 16.17 ซึ่งสูงกว่าแครกเกอร์ทางการค้าประมาณ 2 เท่า นอกจากนี้ยังมีกรดไขมันโอเมก้า-3 เท่ากับ 635 มิลลิกรัมต่อตัวอย่าง 100 กรัม โดยมีต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตต่อ 1 หน่วยบริโภค (30 กรัม) เท่ากับ 7.33 บาท (3.) ซุปปลาแซลมอนสกัดพร้อมดื่ม จากเนื้อปลาแซลมอนส่วนท้องที่สกัดไขมันแล้วนำมาเติมน้ำ 5 เท่า พร้อมเอนไซม์ Flavourzyme ร้อยละ 5 บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง น้ำซุปลานี้มาปรุงแต่งรสชาติได้เป็น 2 สูตร คือ สูตรต้นตำรับและสูตรกลมกล่อม โดยสภาวะฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 116 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 17 นาที คิดเป็นต้นทุนในการผลิตประมาณ 25 บาทต่อกระป๋องขนาด 307x113 ปริมาตรบรรจุ 180 มิลลิลิตร ในระหว่างการวิจัยก็จะมีเศษเหลือของขั้นตอนต่างๆ เกิดขึ้น ดังนั้นเพื่อเป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์เศษเหลือที่มาจากโครงการวิจัยย่อยเหล่านี้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด จึงได้มีการนำเนื้อส่วนท้องปลาแซลมอนหลังจากสกัดน้ำมันปลาออกแล้วนำมาผลิตเป็นโปรตีนไฮโดรไลเซตสภาวะที่เหมาะสม คือการใช้เอนไซม์ Flavourzyme ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ให้ระดับการย่อยสลาย ค่ากิจกรรมการยับยั้งอนุมูลอิสระ DPPH และ %FRAP ลดลงสูงสุด ($p < 0.05$) นอกจากนี้พบว่ายังมีเศษเหลือเกิดขึ้นจำนวนมากหลังการสกัดกรดไฮยาลูโรนิก เช่น กระดูกของปลาแซลมอนและปลาเรนโบว์เทราต์ คิดเป็นร้อยละ 90.80 และ 79.57 ตามลำดับ เมื่อนำเศษเหลือที่เกิดขึ้นไปวิเคราะห์องค์ประกอบตามพระราชบัญญัติปุ๋ย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2550) พบว่าค่าอินทรีย์วัตถุค่าไนโตรเจนทั้งหมด และค่าฟอสฟอรัสทั้งหมด ค่าโพแทสเซียมทั้งหมดและค่าความเป็นกรดเป็นด่างของเศษเหลือส่วนกระดูกของปลาแซลมอนแอดแลนติกมีคุณสมบัติได้ตามเกณฑ์สามารถนำไปใช้ เป็น ปุ๋ย อินทรีย์ สำหรับ ไม้ประดับ ในอาคารได้

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติตามโครงการ

การจัดทำโครงการ สเต็กแซลมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน (Brown Salmon Hamburg Steak) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากกระบวนการผลิตของร้าน Kupunsushi มาแปรรูปเพื่อให้เกิดเมนูใหม่ของร้าน เพื่อเพิ่มรายได้ และลดปัญหาขยะอาหารเน่าเสียภายในร้าน โดยการศึกษาความพึงพอใจของรสชาติอาหารจากกลุ่มลูกค้าที่มาใช้บริการร้าน Kupunsushi ผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคือ โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปสำหรับการวิจัย (SPSS) วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: SD) จากข้อมูลที่เกี่ยวข้องรวบรวมจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 150 คน โดยแบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น ส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- 4.1 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ
- 4.2 ขั้นตอนการทำสเต็กแซลมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน
- 4.3 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์
- 4.4 การคำนวณต้นทุนและการผลิตสเต็กแซลมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน
- 4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของสเต็กแซลมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

4.1 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

4.1.1 ศึกษาข้อมูลปัญหาของสถานประกอบการ

เนื่องจากร้าน Kupunsushi เป็นร้านที่ทำเมนูที่ใช้ปลาแซลมอนเป็นหลัก ทำให้ในแต่ละวันจะมีวัตถุดิบที่เศษเนื้อบราวปลาแซลมอนเหลือจากการผลิตเป็นจำนวนมาก และไม่ได้มีการนำมาใช้ประโยชน์เท่าที่ควร บางวันเหลือทิ้งกลายเป็นอาหารเน่าเสียที่ต้องคอยกำจัด

4.1.2 ศึกษาเก็บข้อมูล โดยปรึกษาผู้จัดการร้านและอาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้จัดทำจึงสนใจที่จะนำมาแปรรูปให้เป็นอาหารที่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ ซึ่งเมนูที่นำมาแปรรูปนี้ เป็นเมนูอาหารที่นิยมมากในร้านอาหารญี่ปุ่นรูปแบบ a la cart ซึ่งเราเรียกว่า “สเต็กแซลมเบิร์ก” ซึ่งเมนูนี้ทางเรายังเห็นว่าเป็นเมนูที่ยังมีน้อยในท้องตลาดซึ่งคนไม่ค่อยนิยมทานเนื้อบราวกัน

4.1.3 วิเคราะห์ข้อมูลความเป็นไปได้ของกระบวนการ และวัตถุดิบที่ใช้ในการดำเนินงาน

สเต็กแฮมเบอร์เกอร์ทั่วไปจะทำมาจากเนื้อหมูหรือเนื้อวัว แต่ผู้จัดทำได้นำมาทำโดยการใช้น้ำมันหมูและเกลือมาบดและปรุงรส ให้มีรสชาติที่อร่อย และเปลี่ยนไปจากรูปแบบเดิมโดยสิ้นเชิง ซึ่งน่าจะเป็นเมนูที่มีความเป็นไปได้ที่จะนำมาเป็นส่วนผสมหลักในการทำสเต็กแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

4.1.4 ดำเนินการทดลองทำสเต็กแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

4.1.5 จัดทำแบบสอบถามทดสอบการชิม

4.1.6 สรุปผลการดำเนินงาน

4.2 ขั้นตอนการทำสเต็กแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

วัตถุดิบ

1. เศษเนื้อบราวปลาแซลมอน	1000	กรัม
2. โขยู่	30	กรัม
3. สาเก	20	กรัม
4. มิริน	20	กรัม
5. ไข่ไก่	1	ฟอง
6. เกล็ดขนมปัง	100	กรัม
7. พริกไทยป่น	10	กรัม
8. เกลือ	5	กรัม
9. น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ/10 มล.
10. แครอท	30	กรัม
11. บล๊อคโคลี	30	กรัม
12. มันฝรั่ง	½	หัว
13. ข้าวญี่ปุ่น	220	กรัม

ขั้นตอน/วิธีการดำเนินการ

1. นำเนื้อบราวแซลมอน ปริมาณ 1000 กรัม มาล้างทำความสะอาดให้สะอาด ไล่เกลือลงไปเล็กน้อยเพื่อล้างกลิ่นคาวและเมือกของปลา แล้วนำขึ้นมาพักสะเด็ดน้ำไว้ให้แห้ง



รูปภาพที่ 4.1 การเตรียมวัตถุดิบ

ที่มา : ผู้จัดทำ

2. นำเนื้อบราวแซลมอนที่สะเด็ดน้ำเสร็จแล้ว มาใส่ในเครื่องบดอาหาร บดให้ละเอียดแต่ไม่ต้องละเอียดจนและเป็นน้ำ จากนั้นนำขึ้นมาพักไว้ในอ่างผสม รอผสมเครื่องปรุงรส



รูปภาพที่ 4.2 การบดเนื้อบราวแซลมอน

ที่มา : ผู้จัดทำ

3. ใส่เครื่องปรุงรสลงไป



รูปภาพที่ 4.3 การเติมเครื่องปรุง
ที่มา : ผู้จัดทำ

4. ใส่ไข่ 1 ฟอง คลุกให้เข้ากัน หลังจากนั้นค่อยๆ ใส่เกล็ดขนมปังลงไปคลุก (ใส่เกล็ดขนมปังเพื่อดูความชื้นของเนื้อบราวและทำให้สามารถปั้นเนื้อบราวให้เป็นก้อนได้ง่าย)



รูปภาพที่ 4.4 การเติมไข่และเกล็ดขนมปัง
ที่มา : ผู้จัดทำ

5. นำมาปั้นก้อน ๆ ละ 90 กรัม พักเอาไว้



รูปภาพที่ 4.5 การปั้นก้อน

ที่มา : ผู้จัดทำ

6. นำเนื้อบราวของปลาแซลมอนที่ปั้นก้อนเรียบร้อยแล้ววางบนกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย เปิดไฟอ่อน รอให้น้ำมันเดือด แล้วใส่ลงไป ใช้ภาชนะทรงกลมทาบกดลงไปให้เป็นทรง กลับด้าน ใช้ฝาครอบเพื่อให้ความร้อนสุกทั่วถึง



รูปภาพที่ 4.6 การทอด

ที่มา : ผู้จัดทำ

7. นำผักที่ตักแต่งลงไปกริลล์ให้นุ่ม ใส่เกลือ พริกไทย เล็กน้อย



รูปภาพที่ 4.7 การเตรียมผักแต่งจาน

ที่มา : ผู้จัดทำ

8. นำชิ้นมาจัดใส่จาน ทานคู่กับซอสเทอริยากิ (ตราอาซาฮี) และข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง แครอท บล็อกโคลี่



รูปภาพที่ 4.8 การจัดจานพร้อมเสิร์ฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.3 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์

ผู้จัดทำดำเนินการพัฒนาสูตรทั้งหมด 3 ครั้ง จน ได้สูตรที่มีรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดี ดังนี้

ครั้งที่ 1

1. นำหอมใหญ่กับเนยเข้าไมโครเวฟ 1 นาทีจนหอมใหญ่ใส
2. ผสมเกล็ดขนมปัง เนื้อบราวปลาแซลมอนบดละเอียด ไข่ไก่ เกลือ ผงพริกไทยลงในชาม
3. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนเหนียวได้ที่
4. ปั้นเป็นก้อนขนาดที่พอดี แล้วนำไปทอดกับกระทะจนเริ่มสุก พลิกกลับด้าน
5. ปิดฝาและเปลี่ยนเป็นไฟอ่อน รอจนสุกทั้งชิ้น

การพัฒนาสูตรครั้งที่ 1 รสชาติและเนื้อสัมผัสยังไม่ดีเท่าที่ควร ยังมีกลิ่นคาวของปลาแซลมอน สีของผลิตภัณฑ์ยังไม่สวย อมน้ำมัน แต่ก็ยังมีกลิ่นหอมของเนย

ครั้งที่ 2

1. เนื้อบราวของปลาแซลมอนบดละเอียด ไข่ไก่ เกลือ ผงพริกไทยลงในชาม
2. ค่อยๆ เติมเกล็ดขนมปังลงไปทีละนิด จนได้เนื้อข้นขึ้น
3. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจนเหนียวได้ที่
4. ปั้นเป็นก้อนขนาดที่พอดี แล้วนำไปทอดกับกระทะจนเริ่มสุก พลิกกลับด้าน
5. ปิดฝาและเปลี่ยนเป็นไฟอ่อน รอจนสุกทั้งชิ้น

การพัฒนาสูตรครั้งที่ 2 เนื้อสัมผัสเริ่มดีขึ้น แต่รสชาติยังไม่กลมกล่อม ยังมีกลิ่นคาวของปลาแซลมอน สีเริ่มออกมามีสีน้ำตาลเนื่องจากปรับใช้ไฟอ่อนๆ

ครั้งที่ 3

1. นำเนื้อบราวของปลาแซลมอน ปริมาณ 1000 กรัม มาล้างทำความสะอาดให้สะอาด ใสเกล็ดลงไปเล็กน้อยเพื่อล้างกลิ่นคาวและเมือกของปลา แล้วนำขึ้นมาพักสะเด็ดน้ำไว้ให้แห้ง
2. นำเนื้อบราวของปลาแซลมอนที่สะเด็ดน้ำเสร็จแล้ว มาใส่ในเครื่องบดอาหารบดให้ละเอียดแต่ไม่ต้องละเอียดจนและเป็นน้ำ จากนั้นนำขึ้นมาพักไว้ในอ่างผสม เพื่อรอผสมเครื่องปรุงรส

3. ใส่เครื่องปรุงรสลงไป

- โชยุ 30 กรัม
- สาเก 20 กรัม
- มิริน 20 กรัม
- พริกไทยป่น 10 กรัม
- เกล็ดขนมปัง 100 กรัม

4. คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปั่นป้อนละ 90 กรัม พักเอาไว้

5. นำบราวแซลมอนที่บดแล้วปั้นเอาไว้มา อย่างบนกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อยให้
ตะหลิวกดเนื้อบราวไว้ให้แบนเล็กน้อย ใช้น้ำมันไฟอ่อนพลิกด้าน อย่างจนกว่าจะสุก

6. นำชิ้นมาจัดใส่จาน ทานคู่กับซอสเทอริยากิ และข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ เสิร์ฟคู่กับมัน
ฝรั่ง แครอท บล๊อคโคลี่

การพัฒนาสูตรครั้งที่ 3 เนื้อสัมผัสดีขึ้นมากน่าจะมาจากเครื่องปรุงที่ใส่เพิ่ม
รสชาติออกกลมกล่อม กลิ่นคาวของปลาแซลมอนไม่มี แต่หอมกลิ่นของสาเกและโชยุแทน
รูปลักษณะผลิตภัณฑ์ดีสีน้ำตาล เหลืองอ่อน ๆ มีบราวนิค ๆ

4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเด็กแถมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

ผู้จัดทำได้นำผลิตภัณฑ์สติกแถมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน ให้พนักงานภายใน
ร้าน และผู้มาใช้บริการ ร้าน Kupunsushi ได้ทดลองชิม จำนวน 150 คน และให้ตอบข้อมูล
แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์สติกแถมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน เพื่อทำ
การวิเคราะห์และอภิปรายผล โดยแบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าแจก
แจงความถี่ และหาค่าร้อยละ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์สติกแถมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน
ของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ การหาค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบน
มาตรฐาน โดยกำหนดการแปลความหมายดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2535)

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

การศึกษานี้ ผู้จัดทำได้สำรวจระดับความพึงพอใจของพนักงานภายในร้าน และผู้มาใช้บริการ ร้าน Kupunsushi ที่ได้ทดลองชิม จำนวนทั้งสิ้น 150 คน จำแนกตามลักษณะทั่วไป ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ และอาชีพ ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ร้อยละ
1. ชาย	51	34.00
2. หญิง	99	66.00
รวม	150	100

จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 66 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 34

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ร้อยละ
1. ต่ำกว่า 20 ปี	18	12.00
2. 20-30 ปี	89	59.33
3. 31-40 ปี	25	16.67
4. 41-50 ปี	13	8.67
5. มากกว่า 50 ปี	5	3.33
รวม	150	100

จากตารางที่ 4.2 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุในช่วง 20-30 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 59.33 รองลงมา คือ ช่วงอายุ 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 ช่วงอายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 12 ช่วงอายุ 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 8.67 และมากกว่า 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 3.33 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ร้อยละ
1. ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษา	8	5.33
2. มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่าอนุปริญญา	32	21.33
3. ปริญญาตรี	88	58.67
4. สูงกว่าปริญญาตรี	22	14.67
รวม	150	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้แบบสอบถามส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 58.67 รองลงมา คือ มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่าอนุปริญญา คิดเป็นร้อยละ 21.33 สูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 14.67 และต่ำกว่ามัธยมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 5.33 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้

รายได้	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ร้อยละ
1. ต่ำกว่า 15,000 บาท/เดือน	19	12.67
2. 15,001 - 30,000 บาท/เดือน	104	69.33
3. 30,001 - 50,000 บาท/เดือน	19	12.67
4. มากกว่า 50,000 บาท/เดือน	8	5.33
รวม	150	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รายได้อยู่ในช่วง 15,001 -30,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 69.33 รองลงมา คือ 30,001 – 50,000 บาท/เดือน และต่ำกว่า 15,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 12.67 ต่ำ และ มากกว่า 50,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 5.33 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ร้อยละ
1. นักเรียน/นักศึกษา	68	45.33
2. ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	26	17.33
3. พนักงานบริษัทเอกชน	50	33.33
4. อื่นๆ	6	4.00
รวม	150	100

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 45.33 รองลงมา คือพนักงานบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 17.33 และอื่น ๆ คิดเป็นร้อยละ 4.00 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์สแต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.6 แสดงระดับความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์สแต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

ด้านผลิตภัณฑ์	\bar{X}	SD	สรุปผล
1. ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร	4.30	0.93	มาก
2. ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์	4.29	0.88	มาก
3. รูปลักษณ์ของอาหาร	4.23	0.88	มาก
4. รสชาติอาหาร	4.17	0.85	มาก
5. คุณภาพของวัตถุดิบ	4.02	0.85	มาก
รวม	4.20	0.88	มาก

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกประเด็น โดยอันดับแรกคือ ความสะอาดของภาชนะบรรจุภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 4.30 รองลงมา คือ ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 4.29 และรูปลักษณ์ของอาหาร รสชาติอาหาร และคุณภาพของวัตถุดิบ มีค่าเฉลี่ย 4.23, 4.17 และ 4.02 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.7 แสดงระดับความพึงพอใจด้านราคาเด็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

ด้านราคา	\bar{X}	SD	สรุปผล
1. ปริมาณอาหารเมื่อเทียบกับราคา	4.29	0.79	มาก
2. คุณภาพอาหารเมื่อเทียบกับราคา	4.30	0.89	มาก
3. รสชาติอาหารเมื่อเทียบกับราคา	4.35	0.81	มาก
รวม	4.31	0.83	มาก

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.31 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกประเด็น โดยอันดับแรกคือ รสชาติอาหารเมื่อเทียบกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.35 รองลงมา คือ คุณภาพอาหารเมื่อเทียบกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.30 และปริมาณอาหารเมื่อเทียบกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.29

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ด้านผลิตภัณฑ์

- อยากให้มีการปรับปรุงสูตรให้สามารถเลือกทานได้มากกว่า 1 สูตร เช่น เนื้อสติกแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนต้นตำรับ สูตรเนื้อสติกแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนซีด สูตรเนื้อสติกแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนต้มยำ เป็นต้น

- อยากให้มีของทานเล่นที่หลากหลาย และเป็นเมนูที่เด็กทานได้

2. ด้านราคา

- ราคาขายค่อนข้างสูง แต่ถ้ามีของทานเล่นเพิ่มเข้าไปในเซตน่าจะเหมาะสมกว่า

4.5 การคำนวณจำนวนขยะที่ลดลงเมื่อนำมาทำสเต็มเบียร์กเนื้อบราวปลาแซลมอน

ตารางที่ 4.8 แสดงการคำนวณจำนวนขยะที่ลดลงเมื่อนำมาทำสเต็มเบียร์กเนื้อบราวปลาแซลมอน

วัตถุดิบ	สัดส่วน	ระยะเวลา
เนื้อบราวปลาแซลมอน	7 กิโลกรัม	ต่อ 1 สัปดาห์
เนื้อบราวปลาแซลมอน	28 กิโลกรัม	ต่อ 1 เดือน
เนื้อบราวปลาแซลมอน	84 กิโลกรัม	ต่อ 3 เดือน

ในปริมาณวัตถุดิบดังกล่าวจะทำสเต็มเบียร์กได้ 47 ชิ้น ใน 1 สัปดาห์แรก จะทิ้งเนื้อบราวปลาแซลมอน 7 กิโลกรัม และใน 1 เดือนจะทิ้งเนื้อบราวปลาแซลมอน 28 กิโลกรัม และ 3 เดือน จะทิ้งเนื้อบราวปลาแซลมอน 84 กิโลกรัม ดังนั้น ใน 1 สัปดาห์ แพนครีวจะลดจำนวนขยะไปได้ถึง 7 กิโลกรัม และใน 1 เดือน แพนครีวจะลดจำนวนขยะไปได้ถึง 28 กิโลกรัม

4.6 การคำนวณต้นทุนและรายได้จากเมนูสเต็มเบียร์กจากเนื้อบราวปลาแซลมอน

ตารางที่ 4.9 แสดงการคำนวณต้นทุนและรายได้จากเมนูสเต็มเบียร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต้นทุน (บาท)
เนื้อบราวแซลมอน	150 กรัม	เหลือจากเนื้อปลาแซลมอน
ไข่ไก่	1 ฟอง	5 บาท
เกลือชมพู	30 กรัม	5 บาท
โซยุ	20 ml	2 บาท
พริกไทยป่น	5 กรัม	1 บาท
สาเก	5 ml	10 บาท
มิริน	5 ml	10 บาท
แครอท	30 กรัม	3 บาท
บล็อกโคลี่	30 กรัม	3 บาท
มันฝรั่ง	½ หัว	5 บาท
ข้าวญี่ปุ่น	220 กรัม	20 บาท
รวมราคาวัตถุดิบที่ต้องซื้อ		64 บาท

ในปริมาณวัตถุดิบดังกล่าวจะทำสเต็มเบียร์กได้ 1 ชิ้น โดยตั้งราคาขายจานละ 169 บาท จะได้กำไร 105 บาทต่อจาน ดังนั้นถ้าขายได้จำนวน 10 จาน จะมีรายได้เพิ่มขึ้น 1690 บาท หักต้นทุน 640 บาท ได้กำไร 1050 บาท

บทที่ 5

สรุปผลโครงการและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในร้านอาหารญี่ปุ่น Kupunsushi ผู้จัดทำได้พบว่า แซลมอนเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารญี่ปุ่น ซึ่งลูกค้านิยมรับประทานกันมา แต่เนื้อบราวของปลาแซลมอน ซึ่งมีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่นุ่ม แต่เนื่องจากมีสีส้มและลักษณะที่ไม่น่ารับประทานแบบดิบ คนส่วนใหญ่จึงไม่นิยมทานกัน ทำให้เป็นวัตถุดิบที่เหลือทิ้งค่อนข้างมาก ผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำเนื้อบราวของปลาแซลมอนเหล่านี้มาใช้เป็นวัตถุดิบและสร้างเมนูอาหารขึ้นมาใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่าและยอดขายให้กับทางร้าน โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ภายในร้านมาผสมผสานกันให้เกิดเป็นเมนูใหม่ คือ “สเต็กแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อบราวของปลาแซลมอน” ซึ่งนอกจากจะเป็นการลดจำนวนเศษอาหารแล้วยังสามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ทางร้านได้อีกด้วย ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจต่อเมนู “สเต็กแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อบราวของปลาแซลมอน” โดยใช้แบบสอบถามในรูปของ Google Form ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ลูกค้ามาใช้บริการจำนวน 150 คน ในด้านผลิตภัณฑ์นั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกประเด็น โดยอันดับแรกคือ ความสะอาดของภาชนะบรรจุภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 4.30 รองลงมา คือ ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 4.29 และรูปลักษณ์ของอาหาร รสชาติอาหาร และคุณภาพของวัตถุดิบ มีค่าเฉลี่ย 4.23, 4.17 และ 4.02 ตามลำดับ ส่วนด้านราคาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.31 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ทุกประเด็น โดยอันดับแรกคือ รสชาติอาหารเมื่อเทียบกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.35 รองลงมา คือ คุณภาพอาหารเมื่อเทียบกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.30 และปริมาณอาหารเมื่อเทียบกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.29 นอกจากนี้ ผู้จัดทำได้สรุปผลโครงการตามวัตถุประสงค์ของโครงการพบว่า ใน 3 เดือนสามารถลดจำนวนขยะจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนได้ถึง 84 กิโลกรัม และสามารถนำออกขายซึ่งมีต้นทุนต่อจาน 64 บาท ราคาขาย 169 ได้กำไรถึง 105 บาทต่อจาน

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ผู้จัดทำได้พบปัญหาระหว่างทดลองสูตรเมนู “สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน”คือขั้นตอนการย่างบนกระทะ เนื่องจากปริมาณของตัวสเต็กค่อนข้างใหญ่ เวลานำลงไปย่างจะทำให้เนื้อด้านในสุกค่อนข้างยาก ในการทำจะต้องควบคุมไฟให้ได้มาตรฐานเพื่อไม่ให้ด้านนอกสุกก่อนด้านใน และตอนปิ้งเป็นตอนปริมาณอาจจะไม่เท่ากันทุกก้อน จึงทำให้เวลาทำออกมาขนาดของเนื้อสเต็กอาจจะไม่เท่ากันทุกก้อน จึงใช้กิโอดิจิตอลในการชั่งเพื่อให้เวลาปิ้งเนื้อสเต็กจะได้ขนาดและปริมาณที่ออกมาเท่ากันทุกก้อน

5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

- 1.ทดลองใช้วัตถุดิบที่หลากหลายชนิด มาผสมผสานเพื่อทำเมนูอาหารที่ใช้เนื้อบราวของปลาแซลมอนเป็นวัตถุดิบหลักให้มากขึ้น
- 2.นอกจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนแล้วยังสามารถนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ต่างๆมาต่อยอดเพิ่มเมนูทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าได้อีก เช่น หนึ่งปลาแซลมอน เศษปลาทูน่า เป็นต้น



บรรณานุกรม

- กิตตา พิมพา และ จุฑามาศ โอสถศิริ. (2561). *เมี่ยงปลาแซลมอน*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ: คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- เซฟเคน. (2566). *แฮมเบอร์เกอร์อร่อยทำง่ายสไตล์ญี่ปุ่น*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cpbrandsite.com/tips-tricks/>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2535). *หลักการวิจัยเบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (ม.ป.ป.) *Sake-สาเก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1361/sake-สาเก>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (ม.ป.ป.) *Egg / ไข่*. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1146/egg-ไข่>
- วันชัย วรวัฒน์เมธิกุล และคณะ. (2555) *การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแซลมอน*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Admin_superlock. (ม.ป.ป.) *ถนอมอาหารอย่างไรให้อยู่ได้นาน และคงคุณภาพดี*. เข้าถึงได้จาก <https://www.micronware.co.th/>
- Chillchilljapan. (2566). *รู้จัก แฮมเบิร์ก : Hamburg ญี่ปุ่น คืออะไร*. เข้าถึงได้จาก <https://chillchilljapan.com/dictionary/hamburg/>
- Happyliving. (2560). *ข้าวหน้าแฮมเบิร์กสไตล์ญี่ปุ่น อร่อยเหมือนคนญี่ปุ่นมาทำเอง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.pf.co.th/blog/happy-at-home/lifestyle/cook-at-home/cook-at-home-hamberg/>
- J-gourmet. (2563). *กิน Salmon ให้คุ้มค่า มารู้จักกับ Grey Meat กันเถอะ!*. เข้าถึงได้จาก <https://j-gourmet.com/blog/post/grey-meat-salmon>
- Micronware. (2565). *ถนอมอาหารอย่างไร ให้อยู่ได้นาน และคงคุณภาพดี*. เข้าถึงได้จาก <https://www.micronware.co.th/>
- Sunflower Lalita. (2566). *รีวิวเกล็ดขนมปังซุบทอด ยี่ห้อไหนกรอบอร่อยไม่อมน้ำมันปี2023*. <https://bestreview.asia/best-breadcrumbs/>
- Teppenthailand. (2565). *แฮมเบิร์ก (ฮัมบากุ) คืออะไร ?*. เข้าถึงได้จาก <https://teppenthailand.co.th/hamburg/>
- Taokaecafe. (2565). *KupunSushi-ญี่ปุ่นซูชิ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.taokaecafe.com/franchise-detail?f=735>
- Vegetweb. (2563). *หลักการแปรรูปอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <https://vegetweb.com/food/principles/>



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



ปั้นซูชิหน้าบาร์



ภาคผนวก ข
แบบฟอร์มแบบสอบถาม



โครงการสหกิจศึกษา

แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาจากเนื้อหาของปลาแซลมอน

คำชี้แจง แบบประเมิน : โปรดเติมเครื่องหมาย ✓ และกรอกข้อความให้สมบูรณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 20-30 ปี
 31-40 ปี 41-50 ปี
 มากกว่า 50 ปี
3. ระดับการศึกษา ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษา มัธยมศึกษา/เทียบเท่าอนุปริญญา
 ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
4. รายได้ ต่ำกว่า 15,000 บาท/เดือน 15,001 - 30,000 บาท/เดือน
 30,001 - 50,000 บาท/เดือน มากกว่า 50,000 บาท/เดือน
5. อาชีพ นักเรียน/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 พนักงานบริษัทเอกชน อื่นๆโปรดระบุ

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อสเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

ระดับ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

รายละเอียดหัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
ด้านผลิตภัณฑ์					
1. ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร					
2. ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์					
3. รูปลักษณ์ของอาหาร					
4. รสชาติของอาหาร					
5. คุณภาพของวัตถุดิบ					
ด้านราคา					
1. ปริมาณอาหารเมื่อเทียบกับราคา					
2. คุณภาพอาหารเมื่อเทียบกับราคา					
3. รสชาติอาหารเมื่อเทียบกับราคา					

ส่วนที่ 3 ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ
“สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน”

สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนเป็นประโยชน์ต่อร้าน kupunsushi ในการ
ต่อ ยอด วัตถุประสงค์ที่นักศึกษานำไปทำโครงการ เกิดความคิดสร้างสรรค์ และเมนูใหม่ ที่สามารถ
นำไปใช้ได้จริง ซึ่งข้อเสนอแนะเป็นสูตรที่สามารถนำไปปรับรสชาติ และเป็นทางเลือกใหม่เพื่อให้
เข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบทานปลาแซลมอน และกลุ่มลูกค้าทั่วไป



(.....)

คุณภัทรพล ศิริรินทร์ภราดร

พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

สเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

Brown salmon hamberg steak

นางสาว พัทธิดา เอมรัฐ

E-mail : inceinch@gmail.com

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษา เรื่องสเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในร้านอาหาร เพิ่มรายได้ให้กับทางร้าน และลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน โดยนำเนื้อบราวของปลาแซลมอนซึ่งเป็นส่วนที่ไม่นิยมนำทำอาหารมาทำเป็นเมนูใหม่ ผู้จัดทำได้ประเมินความพึงพอใจต่อเมนู สเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนจากพนักงานและผู้มาใช้บริการร้าน Kupunsushi จำนวน 150 คน โดยใช้แบบสอบถามพบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 0.88) ส่วนด้านราคาผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.31$, S.D. = 0.83) นอกจากนี้ผู้จัดทำได้สรุปผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการพบว่า ใน 3 เดือนทางร้าน Kupunsushi สามารถลดจำนวนขยะจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนได้ถึง 84 กิโลกรัม และสามารถนำออกขายซึ่งมีต้นทุนต่อจาน 64 บาท และขายในราคา 169 บาท ได้กำไรถึง 105 บาทต่อจาน ซึ่งบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

คำสำคัญ: เนื้อบราวของแซลมอน, สเต็กแซลมอนเบิร์ก, เศษอาหารเน่าเสีย

ABSTRACT

The purpose of this cooperative education project titled “Brown Salmon Hamberg Steak” was to add value to the left over ingredients in the restaurant to increase revenue and reduce waste and spoiled food. In this project, a new menu item was created by using brown salmon meat, a less frequently used component in cooking. The satisfaction of 150 Kupunsushi employees and customers towards the brown salmon hamberg steak was evaluated using a questionnaire. The evaluative results indicated that respondents' overall satisfaction towards the product was at a high level ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 0.88). Their overall satisfaction towards the price was at a high level ($\bar{X} = 4.31$, S.D. = 0.83). In addition, the results were concluded according to the project purpose. According to the findings, over three months, Kupunsushi could reduce the amount of waste from brown salmon meat by up to 84 kilograms and sell it at a cost per dish of 64 baht and sold for 169 baht, creating a profit of up to 105 baht per dish, accomplishing the purpose.

Keyword: brown salmon, hamberg steak, spoiled food

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้
อาหารภายในร้านอาหาร
2. เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางร้าน
3. เพื่อลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสีย
ภายในร้าน

ขอบเขตของโครงการ

ขอบเขตด้านสถานที่

ร้าน Kupunsushi แผนกส่วนงานหน้าบาร์ซูชิ

ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานและผู้มาใช้บริการร้าน จำนวน 150 คน

ขอบเขตด้านเวลา

17 มกราคม 2566 – 6 พฤษภาคม 2566

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ร้านมีเมนูใหม่ที่ทำจากวัตถุดิบที่เหลือ
ใช้อาหารภายในร้านอาหาร.
2. ร้านมีรายได้เพิ่มมากขึ้นจากเมนูใหม่.
3. ร้านสามารถลดปัญหาขยะอาหาร
เน่าเสียภายในร้าน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. ศึกษาข้อมูลปัญหาของสถาน
ประกอบการ
2. กำหนดหัวข้อโครงการและเขียนโครง
ร่างโครงการ
3. ศึกษาเก็บข้อมูลโดยปรึกษาผู้จัดการ
ร้านและอาจารย์ที่ปรึกษา
4. วิเคราะห์ข้อมูลความเป็นไปได้ของ
กระบวนการ
5. และวัตถุดิบที่ใช้ในการดำเนินงาน

6. ดำเนินการทดลองทำเนื้อสเต็กแฮม
เบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน
7. จัดทำแบบสอบถามทดสอบการชิม
8. สรุปผลการดำเนินงาน
9. จัดทำรูปเล่มเพื่อนำเสนอผลการ
ดำเนินงาน

ขั้นตอนการทำสเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของ ปลาแซลมอน

1. นำเนื้อบราวแซลมอน ปริมาณ 1000
กรัม มาล้างทำความสะอาดให้สะอาด ใต้เกลือลงไป
เล็กน้อยเพื่อล้างกลิ่นคาวและเมือกของปลาแล้วนำ
ขึ้นมาพักสะเด็ดน้ำไว้ให้แห้ง
2. นำบราวแซลมอนที่สะเด็ดน้ำเสร็จแล้ว
มาใส่ในเครื่องบดอาหารบดให้ละเอียดแต่ไม่ต้อง
ละเอียดจนและเป็นน้ำจากนั้นนำขึ้นมาพักไว้ในอ่าง
ผสมรอผสมเครื่องปรุงรส
3. ใ้เครื่องปรุงรสลงไป
- โชยุ 30 กรัม
- สาเก 20 กรัม
- มิริน 20 กรัม
- พริกไทยป่น 10 กรัม
4. ใ้ไข่ 1 ฟอง คลุกให้เข้ากันหลังจากนั้น
ค่อยๆ ใ้เกลือคนมบั้งลงไปคลุก (ใ้เกลือคนมบั้งเพื่อ
ดูความชื้นของเนื้อบราวและทำให้สามารถปั้น
เนื้อบราวให้เป็นก้อนได้ง่าย)
5. นำมาปั้นก้อน ละ 90 กรัม พักเอาไว้
6. นำมาแช่ลมอลที่ปั้นก้อนเรียบร้อยแล้ว
อย่างบนกระทะ ใ้ น้ำมันเล็กน้อยเปิดไฟอ่อน รอให้
น้ำมันเดือดแล้วใ้ลงไปใ้ภาชนะทรงกลมทาบกด
ลงไปให้เป็นทรงกลับด้านใ้ฝากรอบใ้ให้ความ
ร้อนสุกทั่วถึง
7. นำผักที่ตกแต่งลงไปกริลล์ใ้นุ่มใ้

เกลือ พริกไทย เล็กน้อย

8. นำขึ้นมาจัดใส่จานทานคู่กับซอสเทอริยากิ (ตราอาซาฮี) และข้าวญี่ปุ่นร้อนๆเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง แครอท บล็อกโคลี่

สรุปผลการทำโครงการ

ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจต่อเมนู “สเต็กแฮมเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน” โดยใช้แบบสอบถามในรูปแบบของ Google Form ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ลูกค้ามาใช้บริการจำนวน 150 คน ในด้านผลิตภัณฑ์นั้นผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20 ส่วนด้านราคา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.31 นอกจากนี้ผู้จัดทำได้สรุปผลโครงการตามวัตถุประสงค์ของโครงการพบว่า ใน 3 เดือนสามารถลดจำนวนขยะจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนได้ถึง 84 กิโลกรัม และสามารถนำออกขายซึ่งมีต้นทุนต่อจาน 64 บาท ราคาขาย 169 บาทได้กำไรถึง 105 บาท

บรรณานุกรม

กิตตา พิมพ์ และ จุฑามาศ ไอสถศรี. (2561). *เมี่ยง*

ปลาแซลมอน. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ:

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม .

เชฟเคน. (2566). *แฮมเบิร์กหมูอร่อยทำง่ายสไตล์*

ญี่ปุ่น. เข้าถึงได้จาก

<https://www.cpbrandsite.com/tips-tricks/>

บุญชม ศรีสะอาด. (2535). *หลักการวิจัยเบื้องต้น*.

(พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตปนนท์.

(ม.ป.ป.) *Sake-สาเก*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.foodnetworksolution.com/w>

<iki/word/1361/sake-สาเก>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตปนนท์.

(ม.ป.ป.) *Egg / ไข่*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.foodnetworksolution.com/w>

<iki/word/1146/egg-ไข่>

วันชัย วรวัฒนเมธิกุล และคณะ. (2555) *การวิจัยและ*

พัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าเศษ

เหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูป

ปลาแซลมอนกรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์:

Admin_superlock. (ม.ป.ป.) *ถนอมอาหาร*

อย่างไรให้อยู่ได้นาน และคงคุณภาพดี.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.micronware.co.th/>

Chillchilljapan. (2566). *รู้จัก แฮมเบิร์ก : Hamburg*

ญี่ปุ่นคืออะไร. เข้าถึงได้จาก

<https://chillchilljapan.com/dictionary/hamburg/>

Happyliving. (2560). *ข้าวหน้าแฮมเบิร์กสไตล์ญี่ปุ่น*

อร่อยเหมือนคนญี่ปุ่นมาทำเอง. เข้าถึงได้

จาก<https://www.pf.co.th/blog/happy-at-home/lifestyle/cook-at-home/cook-at-home-hamberg/>.

J-gourmet. (2563). *กิน Salmon ให้คุ้มค่า มารู้จักกับ*

GreyMeat กันเถอะ!. เข้าถึงได้จาก :

[https://j-gourmet.com/blog/post/grey-](https://j-gourmet.com/blog/post/grey-meat-salmon)

[meat-salmon](https://j-gourmet.com/blog/post/grey-meat-salmon).

Micronware. (2565). *ถนอมอาหารอย่างไรให้อยู่ได้*

นาน และคงคุณภาพดี. เข้าถึงได้จาก: h

<https://www.micronware.co.th/>.

Sunflower Lalita. (2023,5,20). *รีวิวเกลือคชนมปังซุบ*

ทอด ยี่หื้อไหนกรอบอร่อยไม่อมน้ำมันปี

2023.

<https://bestreview.asia/best-breadcrumbs/>

Teppenthailand. (2565). แฮมเบิร์ก (ฮัมบัก) คือ

อะไร ? เข้าถึงได้จาก

<https://teppenthailand.co.th/hamburg/>

Taokaecafe. (2565). *KupunSushi-ญี่ปุ่นซูชิ*.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.taokaecafe.com/franchise-detail?f=735>

Vegetweb. (2563). หลักการแปรรูปอาหาร.

เข้าถึงได้จาก

<https://vegetweb.com/food/principles/>





ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



สเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

Brown Salmon Hamberg Steak

- ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการวัฒนธรรมศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
- อาจารย์ผู้จัดทำ นางสาวปัทมาณีลา เอมจิรัฐ
- อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จิงฉวีจากไทยดิโอะ
- บัณฑิตที่ปรึกษา นายภัทรพล ฉิ่งจางค์จาดจร

บทคัดย่อ

• โครงการสหกิจศึกษา เรื่องสเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน มีวัตถุประสงค์ เพื่อเก็บข้อมูลให้กับวัตถุดิบที่เหนือหรือต่ำกว่าในจานอาหาร เบิร์กรายได้ให้กับทางร้าน และลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน โดยนำเนื้อบราวของปลาแซลมอนซึ่งเป็นส่วนที่ไม่เหมาะนำมาทำอาหารมาทำ เป็นเมนูใหม่ ผู้จัดทำได้ประเมินความพึงพอใจต่อเมนูสเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนจากบริการและลูกค้าในบริการร้าน Kuponwashii จำนวน 150 คน โดยให้แบบสอบถาม พบว่า ค่าเฉลี่ยอันดับที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($= 4.20$, S.D. = 0.88) ส่วนค่าจาคาผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($= 4.31$, S.D. = 0.83) นอกจากนี้ ผู้จัดทำได้สรุปผลตามวัตถุประสงค์ ของโครงการพบว่า ใน 3 เดือนทางร้าน Kuponwashii สามารถลดจำนวนขยะจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนได้ถึง 84 กิโลกรัม และสามารถนำออกขาย ซึ่งมีต้นทุนต่อจาน 64 บาท และขายในราคา 169 บาท ได้กำไรถึง 105 บาทต่อจาน ซึ่งบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

วัตถุประสงค์

- เพื่อเก็บข้อมูลให้กับวัตถุดิบที่เหนือหรือต่ำกว่าในจานอาหาร
- เพื่อเก็บรายได้ให้กับทางร้าน
- เพื่อลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ร้านมีเมนูใหม่ที่ทำจากวัตถุดิบที่เหนือหรือต่ำกว่าในจานอาหารภายในร้าน
- ร้านมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเมนูใหม่
- ร้านสามารถลดปัญหาขยะเศษอาหารเน่าเสียภายในร้าน

ขั้นตอนการทำสเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน

วัตถุดิบ

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. เนื้อเนื้อบราวปลาแซลมอน 1000 กรัม | 2. ไข่ 30 กรัม |
| 3. สาเก 20 กรัม | 4. ซีอิ๊ว 20 กรัม |
| 5. ไข่ไก่ 1 ฟอง | 6. เกล็ดขนมปัง 100 กรัม |
| 7. บรอกโคลี 10 กรัม | 8. เกล็ด 5 กรัม |
| 9. น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ/10 มล. | 10. แครอท 30 กรัม |
| 11. บรอกโคลี 30 กรัม | 12. ซีอิ๊ว ๘ ตัว |
| 13. ข้าวญี่ปุ่น 220 กรัม | |

ขั้นตอน

1. นำเนื้อบราวปลาแซลมอน ปริมาณ 1000 กรัม มาล้างทำความสะอาดให้สะอาด ใส่เกลือลงไปเล็กน้อยเพื่อล้างกลิ่นคาวและเลือดของปลา แล้วนำชิ้นมาบดละเอียดนำไปผึ่งแห้ง
2. นำเนื้อบราวปลาแซลมอนที่สะเด็ดน้ำเรียบร้อยแล้ว มาใส่ในเครื่องบดอาหาร บดให้ละเอียด แต่ไม่ละเอียดจนเกินไป น้ำ จากนั้นนำชิ้นมาบดไว้ใจอ่างผสม จดผสมเครื่องปรุงรส
3. ใส่เครื่องปรุงรสลงไป
4. ไข่ไก่ 1 ฟอง ตีจนเข้ากัน หลังจากนั้นนำส่วนผสมใส่เกลือและป่นลงไปคลุก (ใส่เกลือขนมปังเพื่อลดความชื้นของเนื้อบราวและทำให้สามารถปั้นเนื้อบราวให้เป็นก้อนได้ง่าย)
5. นำมาปั้นก้อน ๆ ละ 90 กรัม บักเอาไว้
6. นำเนื้อบราวของปลาแซลมอนที่ปั้นก้อนเรียบร้อยแล้วมาแช่ในน้ำเย็นจนเย็น เปิดไปก่อน ๑๐ นาทีนำขึ้นเตาแล้วใส่น้ำมันไป ใช้ไฟระดับกลางทอดจนสุกทั่วทั้งชิ้น
7. นำผักที่ตักแล้วลงไปทอดให้สุก ใส่เกลือ บรอกโคลี เล็กน้อย
8. นำข้าวมาต้มให้สุก ทานคู่กับซอสเทอริยากิ (เตาอบซาฮิ) และข้าวญี่ปุ่นจานๆ เคี้ยวคู่กับซีอิ๊ว แครอท บรอกโคลี

สรุปผลการทำโครงการ

- ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจต่อเมนู "สเต็กแซลมอนเบิร์กจากเนื้อบราวของปลาแซลมอน" โดยให้แบบสอบถามในรูปของ Google Form ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ลูกค้าในบริการร้าน จำนวน 150 คน ในด้านประสิทธิภาพนี้ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20
- ส่วนค่าจาคา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.31
- นอกจากนี้ ผู้จัดทำได้สรุปผลโครงการตามวัตถุประสงค์ของโครงการพบว่า ใน 3 เดือนสามารถลดจำนวนขยะจากเนื้อบราวของปลาแซลมอนได้ถึง 84 กิโลกรัม และสามารถนำออกขาย ซึ่งมีต้นทุนต่อจาน 64 บาท ราคาขาย 169 ได้กำไรถึง 105 บาทต่อจาน





ภาคผนวก ฉ

บันทึกการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	22 สิงหาคม 2565	- หน้าที่ของช่างของครัวและอุปกรณ์ - ใช้เครื่องมือช่างในครัว - ใช้น้ำมันตัดกับน้ำมัน - ชั่ง บันชั่ง น้ำ 10 บาท - เช็กทำความสะอาดตู้เย็นก่อนเปิดใช้งาน - นำขยะไปทิ้ง	พิศพลินดา	
	23 / 8 / 65	- เก็บขยะของใช้ในครัวก่อนเข้า - บันชั่ง น้ำ 10 บาท - ล้างจานและภาชนะ - เก็บกวาด / ถูพื้น ภายในบ้าน - เช็กทำความสะอาดตู้เย็นก่อนเปิดใช้งาน	พิศพลินดา	
	24 / 8 / 65	- กวาดพื้นก่อนเข้า - ใช้น้ำมันตัดกับ - บันชั่ง น้ำ 10 บาท - ใช้น้ำมัน 15 20 - เช็กทำความสะอาดตู้เย็นก่อนเปิดใช้งาน	พิศพลินดา	
	25 / 8 / 65	- เก็บขยะของใช้ในครัวก่อนเข้า - ใช้น้ำมันตัดกับ - บันชั่ง - เช็กทำความสะอาดตู้เย็นก่อนเปิดใช้งาน	พิศพลินดา	
	26 / 8 / 65	- เก็บขยะของใช้ในครัวก่อนเข้า - บันชั่ง น้ำ 10 บาท - ใช้น้ำมันตัดกับ - กวาดพื้น / ถูพื้น ก่อนเปิดใช้งาน	พิศพลินดา	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	27 / 8 / 65	- เอาหนังสือไปทิ้ง - จัดโต๊ะ, เช็ดโต๊ะ - เติร์ชมของชั้นหน้าบาร์ - ปั่นชงสีหน้า 15 บาท - เก็บของ และล้างของตอนเลิกงาน	พิททวิทย์	ศษ. สว
	28 / 8 / 65	- เติร์ชมของชั้นหน้าบาร์ - ปั่นชงสีหน้า 20 บาท - ล้างคอก, เข็มของ - กวาดพื้น - นำขยะไปทิ้ง	พิททวิทย์	ศษ. สว
2	29 / 8 / 65	- เช็ดตาจอทีวี - เติร์ชมของชั้นหน้าบาร์ - ปั่นชงสีหน้า 20 บาท - ล้างจอ - เก็บกวาด ฐานตอนเลิกงาน	พิททวิทย์	ศษ. สว
	30 / 8 / 65	- ปั่นชงสีหน้า 20 บาท - ปั่นชงสีหน้า 30 บาท - เดินไปช่วย คิวรอหั่นเสิร์ฟของ - จัดโต๊ะ, เช็ดโต๊ะ - ล้างของ / เก็บของ ตอนเลิกงาน	พิททวิทย์	ศษ. สว
	31 / 8 / 65	- ปั่นชงสีหน้า 20 บาท - ชื่นแก้ว โย ชงสีหน้าร้าน - เอาหนังสือไปทิ้ง - เช็ดโต๊ะ, เช็ดโต๊ะ	พิททวิทย์	ศษ. สว



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	2/9/65	- เตรียมของขึ้นหน้าบาร์ - ปั่นชงกาแฟ 20 บาท - จัดเรียงหน้าบาร์ - เช็ดทำความสะอาด: อาบน้ำร้อน	ฟ้าชมพู	ศษ ๑๑
	3/9/65	- เช็ดโต๊ะ: จัดโต๊ะ - ปั่นชงกาแฟ 20 บาท - เช็ดกระจก - ทาลอเคป / ถูร้าน ตอนเช้าน	ฟ้าชมพู	ศษ ๑๑
	4/9/65	- เตรียมของขึ้นหน้าบาร์ - ปั่นชงกาแฟ 20 บาท - ใช้น้ำดื่ม: 30 บาท - เสิร์ฟอาหาร - เช็ดทำความสะอาด: อาบน้ำร้อน	ฟ้าชมพู	ศษ ๑๑
3	5/9/65	- เตรียมของขึ้นหน้าบาร์ - ปั่นชงกาแฟ - จัด Salmon ไม้กลองเรียงหน้าบาร์ - เริ่มหน้าบาร์ - เช็ดทำความสะอาด: อาบน้ำร้อน	ฟ้าชมพู	ศษ ๑๑
	6/9/65	- เตรียมของขึ้นหน้าบาร์ - ใช้น้ำดื่ม / ครัวร้อน - เช็ดโต๊ะ: / เก็บโต๊ะ - ช่างเทคนิคซ่อม ไม้ถอง - ทาลอ / ถู หน้าร้อน	ฟ้าชมพู	ศษ ๑๑



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	8 / 9 / 65	- ปั่นธัญพืช 30 ทก - ตัก บ่อตัก / ไขมัน - จัดทำ ลักษณ์ ครัวร้อน - เช็กทำ ความสะอาด ไลน์งาน	พิศพลิม	สมชาย งาม
	9 / 9 / 65	- เติร์ชมวอด ดิบ ขึ้น น้าขาว - ฝรั่ง ครัวร้อน - 109 Salmon เรียง ขึ้น ต้มขาว - สลัด ฟลาวเวอร์ / สลัด ต้ม - เช็กทำ ความสะอาด น้าขาว	พิศพลิม	สมชาย งาม
	10 / 9 / 65	- เติร์ชมวอด ขึ้น น้าขาว - ปั่นธัญพืช - ลอด เรียง น้า แคชชั่น - กวาด ลู ไลน์งาน	พิศพลิม	สมชาย งาม
	11 / 9 / 65	- เติร์ชมวอด ขึ้น น้าขาว - ปั่นธัญพืช - ลอด ขึ้น น้า / สลัด ลอด - ฝรั่ง แคชชั่น - กวาด ลู / ไลน์งาน	พิศพลิม	สมชาย งาม
4	12 / 9 / 65	- ทำ ความสะอาด ไลน์งาน - ปั่นธัญพืช - ลอด ขึ้น น้า - ตัก บ่อตัก - กวาด ลู / ลู ปิด ไลน์งาน	พิศพลิม	สมชาย งาม



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	14/9/65	- เครื่องวัดอุณหภูมิ - ปืนชอล์ค - เข็มเย็บผ้า - เข็มเย็บผ้า / เข็มเย็บผ้า		
		- เชิญทำความสะอาดตู้แช่แข็ง	สีทงม	สีทงม
	15/9/65	- เครื่องวัดอุณหภูมิ - ปืนชอล์ค - เข็มเย็บผ้า - เข็มเย็บผ้า / เข็มเย็บผ้า		
		- เชิญทำความสะอาดตู้แช่แข็ง	สีทงม	สีทงม
	16/9/65	- เครื่องวัดอุณหภูมิ - เข็มเย็บผ้า / เข็มเย็บผ้า - ปืนชอล์ค - เข็มเย็บผ้า		
		- ทดสอบ เข็มเย็บผ้า	สีทงม	สีทงม
	17/9/65	- เข็มเย็บผ้า - ปืนชอล์ค - เข็มเย็บผ้า / เข็มเย็บผ้า		
		- เข็มเย็บผ้า / เข็มเย็บผ้า	สีทงม	สีทงม
5	19/9/65	- เครื่องวัดอุณหภูมิ - ปืนชอล์ค - เข็มเย็บผ้า / เข็มเย็บผ้า - ทดสอบ เข็มเย็บผ้า		
			สีทงม	สีทงม



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	20 / 9 / 65	- ไลน์สมัครงาน - ไลน์ชื้อ - ช่องทางของ store - ทิวทัศน์น้ำพุ - กิจกรรมความรู้อาการวัน	พิชญนิศา	อ.วิภา
	21 / 9 / 65	- กิจกรรม= จด - กวาด / ดูบ้าน - ไลน์ชื้อ - เก็บโต๊ะ= - เก็บบ้าน	พิชญนิศา	อ.วิภา
	22 / 9 / 65	- ไลน์ชื้อ= ลอ - ชื้อนแคชเชียร์ - เซอร์ฟ / เก็บโต๊ะ= - กิจกรรมความรู้อาการวัน	พิชญนิศา	อ.วิภา
	23 / 9 / 65	- กวาด / ดูบ้าน - ชื้อนแคชเชียร์ - ไลน์ชื้อ - เก็บโต๊ะ= - เก็บบ้าน	พิชญนิศา	อ.วิภา
	24 / 9 / 65	- ไลน์ชื้อ= / ไลน์ชื้อ= ลอ - ชื้อนแคชเชียร์ - เก็บโต๊ะ= - เก็บบ้าน - กวาด / เก็บบ้าน	พิชญนิศา	อ.วิภา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
6	26 / 9 / 65	- ฝึกทฤษฎี - จีนแคชเชอร์ - เสิร์ฟอาหาร / เคทพี. - เคทพี. - ฟลิปบอร์ด	พิกุลม	ดร. ดร.
	27 / 9 / 65	- ทอดก๋วยเตี๋ยว - จีนแคชเชอร์ - ซอสจีน - เสิร์ฟอาหาร - เต้นน้ำแข็ง - ฟลิปบอร์ด	พิกุลม	ดร. ดร.
	28 / 9 / 65	- จีนแคชเชอร์ - ซอสจืด สลัด Salmon - เสิร์ฟอาหาร - ฟลิปบอร์ด	พิกุลม	ดร. ดร.
	29 / 9 / 65	- ทอด / กรูม 5 - ฝึกทฤษฎี / ทอดก๋วยเตี๋ยว - จีนแคชเชอร์ 4 - เคทพี. / ฟลิปบอร์ด - ฟลิปบอร์ด	พิกุลม	ดร. ดร.
	30 / 9 / 65	- จีนแคชเชอร์ - เสิร์ฟ / เคทพี. - ฟลิปบอร์ด	พิกุลม	ดร. ดร.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	1 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง - ปิ่น - เต็มของหน้า - ก้าบิล	นัทฉิม	อ. น.
7	2 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง - ปิ่น - เต็มของหน้า Salmon - ก้าบิล	นัทฉิม	อ. น.
	3 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง - ปิ่น - เต็มของหน้า Salmon - ก้าบิล	นัทฉิม	อ. น.
	4 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง ก้าบิล - ปิ่น - เต็มของหน้า - ก้าบิล	นัทฉิม	อ. น.
	5 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง ก้าบิล - ปิ่น - เต็มของหน้า - ก้าบิล	นัทฉิม	อ. น.
	6 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง ก้าบิล - ปิ่น - เต็มของหน้า - ก้าบิล	นัทฉิม	อ. น.
	7 / 10 / 65	- ซึ้นเตอเซ้ง ก้าบิล - ปิ่น - เต็มของหน้า	นัทฉิม	อ. น.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	8/10/65	- เปิดโรง กานมปั่น กล้วย - ครัวขนมกล้วย - แป้งขนมปัง - ทำขนมปัง	นัทฉัตร	วิภาดา
	9/10/65	- เปิดโรง กานมปั่น กล้วย - แป้งขนมปัง - ครัวขนมปังกล้วย - ทำขนมปัง	นัทฉัตร	วิภาดา
8	10/10/65	- เปิดโรง กานมปั่น กล้วย - ครัวกล้วย - แป้งขนมปัง - ทำขนมปัง	นัทฉัตร	วิภาดา
	12/10/65	- เปิดโรง กานมปั่น กล้วย - ครัวกล้วย - ครัวทำขนมปังสอดไส้กล้วย - ครัวทำขนมปังสอดไส้กล้วย	นัทฉัตร	วิภาดา
	13/10/65	- เปิดโรง กานมปั่น กล้วย - ครัวกล้วย - แป้งขนมปัง - ครัวขนมปัง, ครัวขนมปัง	นัทฉัตร	วิภาดา
	14/10/65	- เปิดโรง กานมปั่น กล้วย - ครัวกล้วย - ทำขนมปัง	นัทฉัตร	วิภาดา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ธงชื่อ นักศึกษา	ธงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	15/10/65	- เปิดงาน กลุ่ม ทบวง - ตาราง "		
		- แอ่ง		
		- ทราย ทราย ห่อ		
		- ท้าย	มีทอง	
	16/10/65	- เปิดงาน กลุ่ม ทบวง - ตาราง "		
		- แอ่ง		
		- ดักของดี	มีทอง	
๑	17/10/65	- เปิดงาน กลุ่ม ทบวง - ตาราง "		
		- ท้าย		
		- เก็บ		
		- ท้าย	มีทอง	
	19/10/65	- เปิดงาน ทบวง กลุ่ม - ตาราง "		
		- ท้าย		
		- เก็บ		
		- ท้าย	มีทอง	
	20/10/65	- เปิดงาน ทบวง กลุ่ม - ตาราง "		
		- ท้าย		
		- ท้าย		
		- ท้าย	มีทอง	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	21/10/65	- เปิดงาน ทางด้าน ควบคุม - ทำเอกสาร - ชั่งน้ำหนัก - ทำบัญชี		
			นันทวัฒน์	วิฑูรย์
	22/10/65	- เปิดงาน ทางด้าน ควบคุม - ชั่งน้ำหนัก - ควบคุมของคลัง - ทำบัญชี		
			นันทวัฒน์	วิฑูรย์
	23/10/65	- เปิดงาน ทางด้าน ควบคุม - ชั่งน้ำหนัก - ควบคุมของคลัง - เก็บเงิน - คัดกรองสินค้า		
			นันทวัฒน์	วิฑูรย์
10	24/10/65	- เปิดงาน ทางด้าน ควบคุม - ควบคุมของคลัง - ชั่งน้ำหนัก - เก็บเงิน - ทำบัญชี		
			นันทวัฒน์	วิฑูรย์
	26/10/65	- เปิดงาน ทางด้าน ควบคุม - ควบคุมของคลัง - ชั่งน้ำหนัก - เก็บเงิน - ทำเอกสารของคลัง		
			นันทวัฒน์	วิฑูรย์



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	2/11/65	- ไข่ต้ม กากต้ม กล้วย - หัวปลา Salmon - หัวปลา Saba - ต้มไก่ - ทาไข่	มีทวิต	มีทวิต
	3/11/65	- ไข่ต้ม กากต้ม กล้วย - หัวปลา Salmon - ต้มไก่ - เก็บไข่ หัวปลา	มีทวิต	มีทวิต
	4/11/65	- ไข่ต้ม กากต้ม กล้วย - หัวปลา Salmon - ต้มไก่ - เก็บไข่ หัวปลา	มีทวิต	มีทวิต
	5/11/65	- ไข่ต้ม กากต้ม กล้วย - หัวปลา Salmon - ต้มไก่ - ไข่ต้ม หัวปลา	มีทวิต	มีทวิต
	6/11/65	- ไข่ต้ม กากต้ม กล้วย - หัวปลา Salmon - ต้มไก่ - เก็บไข่ หัวปลา	มีทวิต	มีทวิต



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	27/10/65	- เปิดรับ การตักน้ำ กล้วย - ไม้กวาด หน้าขาว - ปี ๔๕๖ - ข้าวที่ปลูก Salmon - กล้วยน้ำ	นันทฉัตร	น.ร. น.
	28/10/65	- เปิดรับ การตักน้ำ กล้วย - กล้วย Salmon - กล้วย โขม - กล้วย Salmon - กล้วยน้ำ	นันทฉัตร	น.ร. น.
	29/10/65	- เปิดรับ การตักน้ำ กล้วย - กล้วย Salmon - กล้วย ทำกล้วย - กล้วยน้ำ	นันทฉัตร	น.ร. น.
	30/10/65	- เปิดรับ การตักน้ำ กล้วย - กล้วย Salmon - กล้วยน้ำ - กล้วยน้ำ	นันทฉัตร	น.ร. น.
๗	31/10/65	- เปิดรับ การตักน้ำ กล้วย - กล้วย Salmon - กล้วยน้ำ - กล้วยน้ำ - กล้วยน้ำ	นันทฉัตร	น.ร. น.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
12	7/11/65	- เปรียบ ภาตตั้ง กษัง - เปรียบของหน้าใบ - อื่นๆ - เก็บใบ กิ่งหน	นัทฉัตร	นัทฉัตร
	9/11/65	- เปรียบ ภาตตั้ง กษัง - เปรียบของหน้าใบ - เปรียบของสีต่อหน้าใบ - เก็บใบ กิ่งหน	นัทฉัตร	นัทฉัตร
	10/11/65	- เปรียบ ภาตตั้ง กษัง - เปรียบของหน้าใบ - เปรียบของสีต่อหน้าใบ - เก็บใบ กิ่งหน	นัทฉัตร	นัทฉัตร
	11/11/65	- เปรียบ ภาตตั้ง กษัง - เปรียบของหน้าใบ - อื่นๆ - เก็บใบ กิ่งหน	นัทฉัตร	นัทฉัตร
	12/11/65	- เปรียบ ภาตตั้ง กษัง - เปรียบของหน้าใบ - อื่นๆ - เก็บใบ กิ่งหน	นัทฉัตร	นัทฉัตร



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	13/ 11/ 65	- ฝึกงาน ภาคนี้ ฝึกงาน - ครัวซองต์หน้าทำ - ปั้นซูชิ - เก็บเงิน ห้างฯ	นันทฎิศา	น.จ. ๑๒
13	14/ 11/ 65	- ฝึกงาน ภาคนี้ ฝึกงาน - ครัวซองต์หน้าทำ - ปั้นซูชิ - เก็บเงิน ห้างฯ	นันทฎิศา	น.จ. ๑๒
	16/ 11/ 65	- ฝึกงาน ภาคนี้ ฝึกงาน - ครัวซองต์หน้าทำ - ทำครัวซองต์ - เก็บเงิน ห้างฯ	นันทฎิศา	น.จ. ๑๒
	17/ 11/ 65	- ฝึกงาน ภาคนี้ ฝึกงาน - ครัวซองต์หน้าทำ - ทำครัวซองต์ - ฝึกงาน Tuna - เก็บเงิน	นันทฎิศา	น.จ. ๑๒
	18/ 11/ 65	- ฝึกงาน ภาคนี้ ฝึกงาน - ทำครัวซองต์ - ฝึกงาน Salmon - ฝึกงาน ห้างฯ	นันทฎิศา	น.จ. ๑๒



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	19/11/65	- ฝึกงาน อบรม กวดขัน - ทำครัวร่วม		
		- ฝึกงาน Salman		
		- ฝึกงาน	ฝึกงาน	ฝึกงาน
	20/11/65	- ฝึกงาน กวดขัน กวดขัน - ทำครัวร่วม		
		- ฝึกงาน Salman		
		- ฝึกงาน	ฝึกงาน	ฝึกงาน
14	21/11/65	- ฝึกงาน กวดขัน กวดขัน - ฝึกงาน		
		- ฝึกงาน		
		- ฝึกงาน	ฝึกงาน	ฝึกงาน
	23/11/65	- ฝึกงาน กวดขัน กวดขัน - ทำอาหารสด อดครัวร่วม		
		- ฝึกงาน		
		- ฝึกงาน	ฝึกงาน	ฝึกงาน
	24/11/65	- ฝึกงาน กวดขัน กวดขัน - ทำอาหารสด อดครัวร่วม		
		- ทำอาหารสด อด Store ของกิน		
		- ฝึกงาน	ฝึกงาน	ฝึกงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	25/11/65	- ฝึกไป ตลาดนัด กุ้ง - ทำอาหารสดจาก Store ของ Sa - ฝึกตั้งโต๊ะในร้าน - ฝึกชั่ง	มีทวิช	สจ. สจ.
	26/11/65	- ฝึกชั่ง ภาชนะ กุ้ง - ครัวของพนักงาน - ทำครัวร้อน - ฝึกชั่ง	มีทวิช	สจ. สจ.
	27/11/65	- ฝึกชั่ง ภาชนะ กุ้ง - ครัวของพนักงาน - ทำครัวร้อน - ฝึกชั่งผักผลไม้ - ฝึกชั่ง	มีทวิช	สจ. สจ.
15	28/11/65	- ฝึกชั่ง ภาชนะ กุ้ง - ครัวของพนักงาน - ทำครัวร้อน - ฝึกชั่ง	มีทวิช	สจ. สจ.
	29/11/65	- ฝึกชั่ง ภาชนะ กุ้ง - ครัวของพนักงาน - ฝึกชั่ง - ฝึกชั่ง	มีทวิช	สจ. สจ.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	1/12/65	- เปิดกว้าง การตักตวง ๑ ปี - ครัวของพนักงาน		
		- บัญชี		
		- เก็บเงิน	นิพัทธ์	ส.ว.
	2/12/65	- เปิดวัน การตักตวง ๑ ปี - ครัวของพนักงาน		
		- บัญชี		
		- เก็บเงิน	นิพัทธ์	ส.ว.
	3/12/65	- เปิดวัน การตักตวง ๑ ปี - ครัวของพนักงาน		
		- บัญชี		
		- ผลิตสินค้า		
		- เก็บเงิน	นิพัทธ์	ส.ว.
	4/12/65	- เปิดวัน การตักตวง ๑ ปี - ครัวของพนักงาน		
		- บัญชี		
		- สิ่งของใช้ภายใน		
		- เก็บเงิน	นิพัทธ์	ส.ว.
16	5/12/65	- เปิดวัน การตักตวง ๑ ปี - ครัวของพนักงาน		
		- บัญชี		
		- ผลิตสินค้าใช้ภายใน		
		- เก็บเงิน	นิพัทธ์	ส.ว.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	7/12/65	- ฝึกโรง กาตมั้ง คุม้ม - ครัวของรอน้ำบ่อ - บันฑี - คุ้มโรง คุ้มโรง	มีทอจก	มีทอจก
	8/12/65	- ฝึกโรง กาตมั้ง คุม้ม - ครัวของรอน้ำบ่อ - บันฑี - คุ้มโรง คุ้มโรง	มีทอจก	มีทอจก
	9/12/65	- ฝึกโรง กาตมั้ง คุม้ม - ครัวของรอน้ำบ่อ - บันฑี - คุ้มโรง คุ้มโรง	มีทอจก	มีทอจก
	10/12/65	- ฝึกโรง กาตมั้ง คุม้ม - ครัวของรอน้ำบ่อ - บันฑี - คุ้มโรง คุ้มโรง	มีทอจก	มีทอจก
	11/12/65	- ฝึกโรง กาตมั้ง คุม้ม - ครัวของรอน้ำบ่อ - บันฑี - คุ้มโรง คุ้มโรง	มีทอจก	มีทอจก



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อนักงาน ที่ปรึกษา
17	12/12/65	- ใ้สร้าง การตั้ง ดั้ง - ทำตัวร้อน - คัดข้อไว้ - เก็บงาน	นันทฉัตร	น.ส. ส.
	14/12/65	- ใ้สร้าง การตั้ง ดั้ง - เครื่องมือตัวร้อน - ทำตัวร้อน - เก็บงาน ทั้งหมด	นันทฉัตร	น.ส. ส.
	15/12/65	- ใ้สร้าง การตั้ง ดั้ง - เครื่องมือตัวร้อน - ทำตัวร้อน - เก็บงาน ทั้งหมด	นันทฉัตร	น.ส. ส.
	16/12/65	- ใ้สร้าง การตั้ง ดั้ง - เครื่องมือตัวร้อน - ปิดตู้ - เก็บงาน ทั้งหมด	นันทฉัตร	น.ส. ส.
	17/12/65	- ใ้สร้าง การตั้ง ดั้ง - เครื่องมือตัวร้อน - ปิดตู้ - เก็บงาน ทั้งหมด	นันทฉัตร	น.ส. ส.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	18/12/65	- เปิดรับ การตั้ง ดูชั้น - เครื่องของแม่เหล็ก - เครื่องตรวจวัด กำลัง - รางของรถ - เก็บเงิน เก็บของ	นิทชาภา	วิฑูริ์
18	19/12/65	- เปิดรับ การตั้ง ดูชั้น - เครื่องของแม่เหล็ก - เงินสด - เก็บเงิน เก็บของ	นิทชาภา	วิฑูริ์
	20/12/65	- เปิดรับ การตั้ง ดูชั้น - เครื่องของแม่เหล็ก - เงินสด - เก็บเงิน เก็บของ	นิทชาภา	วิฑูริ์
	21/12/65	- เปิดรับ การตั้ง ดูชั้น - แม่เหล็ก Salmun - แม่เหล็ก Tuna - แม่เหล็ก Sabu - เก็บเงิน เก็บของ	นิทชาภา	วิฑูริ์
	22/12/65	- เปิดรับ การตั้ง ดูชั้น - แม่เหล็ก Salmun - แม่เหล็ก - เครื่องของ แม่เหล็ก 010 - เก็บเงิน ว่างที่ทำงาน	นิทชาภา	วิฑูริ์



ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - สกุล นางสาวพัชฌิตา เอ็มรัฐ
รหัสนักศึกษา 5904400061
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน 427/139 หมู่บ้านเดอะโพเียม ต.ตลาดกระทุ่มแบน อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร
74110