



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce



โดย

นายณัทกฤษ	ฤกษ์ดี	6204400034
นายนพเก้า	จู่ไรทอง	6204400060

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2565

หัวข้อโครงการ : มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น
Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce
รายชื่อคณะผู้จัดทำ : นายณัฏกฤษ ฤกษ์ดี 6204400034
นายณพเก้า จูไรทอง 6204400060
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์จันท์จุกา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา
2565



คณะกรรมการสอบโครงการ

[Signature]

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์จันท์จุกา ไชยศรีษะ)

[Signature]

.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณกนกกฤษกร สุขเกษม)

[Signature]

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ ดร.วรกานต์ เถลิ้มชัยกิจ)

[Signature]

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ติมปะวัฒนะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

20 ตุลาคม 2566

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

ตามที่นายณัฏกฤช ฤกษ์ดีและนายณพเก้า จูไรทอง นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่าง
วันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 ในแผนกการบริการและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร
เดอะเวอริรันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่
ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น"

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดแล้ว นายณัฏกฤช ฤกษ์ดีและนายณพเก้า จูไรทอง
จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม และ CD จำนวน 1 แผ่น เพื่อขอรับคำปรึกษา
ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

คณะผู้จัดทำ

นายณัฏกฤช ฤกษ์ดีและนายณพเก้า จูไรทอง

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกการบริการและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร เดอะเวอร์ดรันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่าง ๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียน และสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจาก โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ที่ให้โอกาสคณะผู้จัดทำเข้ามา ปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงานและช่วยเหลือด้านต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณกนกกาญจนา สุขเกษม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา
3. ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ กรรมการกลาง

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และผู้ที่สนใจไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้ที่สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำ ก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ
นายณัทฤช ฤกษ์ดี
นายนพเก้า จุไรทอง
20 ตุลาคม 2566

ชื่อโครงการ	: มั่นฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น
หน่วยกิต	: 5
คณะผู้จัดทำ	: นายณัทกฤษ ฤกษ์ดี นายณพเก้า จูไรทอง
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2565

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง "มั่นฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ 2) เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์ในการรับประทานในเมนูที่หลากหลายมากขึ้น 3) เพื่อลดการทิ้งเศษอาหารที่เหลือจากการประกอบอาหารให้ลดน้อยลง โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกการบริการและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอร์ด้า ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่า มีวัตถุดิบที่เหลือจากการประกอบอาหารจำนวนมาก ได้แก่ มั่นฝรั่งและเบคอน จึงได้มีการคิดค้นเพื่อให้วัตถุดิบที่เหลือจากประกอบอาหารเมนูอื่น ๆ และได้สร้างเพิ่มมูลค่าให้กับสถานประกอบการ

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานใน โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 18-25 ปี และส่วนใหญ่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของมั่นฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.98

คำสำคัญ: มั่นฝรั่ง เบคอน ซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

Project Title : Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce
Credits : 5
By : Mr. Nattakit Ruakdee
 Mr. Noppakao Juraithong
Advisor : Miss Jinjuta Chaisrisa
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : 3/2022

Abstract

The 'Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce' project aimed: 1) To increase the value of raw materials; 2) To allow customers to experience eating in a more diverse flavors; 3) To reduce the waste of food left over from cooking. During the cooperative education project for the F&B Service in The Verandah at Mandarin Oriental Bangkok, the students found leftover ingredients from cooking, such as potatoes and bacon. Therefore, they used the remaining ingredients from other dishes and at created added a new menu item.

From the employees Mandarin Oriental Bangkok satisfaction survey of 30 people, it was found the most of the respondents were male, aged 18-25 years old and most respondents worked in the F&B Service. The results of the satisfaction questionnaire for the "Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce" were summarized in the mean score. There was a high level of satisfaction, representing an overall average of 3.98.

Keywords: potato, bacon, japanese curry sauce



 Co-op Advisor

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	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	3
2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	7
2.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	24
2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	26
2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	26
2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	26
2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	27
2.8 ปัญหาที่พบเจอในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	28
2.9 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	28
บทที่ 3 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 มันฝรั่ง	29
3.2 เบคอน	32
3.3 ส่วนผสมของมันฝรั่งอบเบคอน	33
3.4 ส่วนผสมของซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	38
3.5 ทฤษฎีการอบ	45
3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	46

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 วัตถุประสงค์ในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	48
4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	49
4.3 ขั้นตอนในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	49
4.4 การคำนวณต้นทุนเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	51
4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	51
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลของโครงการ	55
5.2 ข้อจำกัดและปัญหาที่พบในการทำโครงการ	55
5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป	56
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ประวัติคณะผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 : แสดงตารางระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ	27
ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	51
ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	52
ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	52
ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	53
ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของ มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	53



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 : โลโก้ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	3
รูปภาพที่ 2.2 : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	3
รูปภาพที่ 2.3 : แผนที่ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	4
รูปภาพที่ 2.4 : ห้องดีลักซ์พรีเมียร์	7
รูปภาพที่ 2.5 : ห้องดีลักซ์ บัลโคนี่	8
รูปภาพที่ 2.6 : ห้องเจ้าพระยา	8
รูปภาพที่ 2.7 : ห้องแมนดาริน	9
รูปภาพที่ 2.8 : ห้องสเดท	9
รูปภาพที่ 2.9 : ห้องจูเนียร์ เทอเรส สวิต	10
รูปภาพที่ 2.10 : ห้องดีลักซ์ หนึ่งห้องนอน สวิต	10
รูปภาพที่ 2.11 : ห้องดีลักซ์ สองห้องนอน สวิต	11
รูปภาพที่ 2.12 : ห้องเจ้าพระยา สวิต	11
รูปภาพที่ 2.13 : ห้องออเชอร์ สวิต	12
รูปภาพที่ 2.14 : ห้องพรีเมียร์ หนึ่งห้องนอน สวิต	12
รูปภาพที่ 2.15 : ห้องพรีเมียร์ สองห้องนอน สวิต	13
รูปภาพที่ 2.16 : ห้องสยาม หนึ่งห้องนอน สวิต	13
รูปภาพที่ 2.17 : ห้องเซเลนเดีย สองห้องนอน สวิต	14
รูปภาพที่ 2.18 : ห้องแอมบาสเคอร์ สองห้องนอน สวิต	14
รูปภาพที่ 2.19 : ห้องรอยัล สวิต	15
รูปภาพที่ 2.20 : ห้องโอเรียนเต็ล สองห้องนอน สวิต	15
รูปภาพที่ 2.21 : เลอ นอร์มังดี บาย อลัง รูส์	16
รูปภาพที่ 2.22 : คินู บาย ทาลากิ	17
รูปภาพที่ 2.23 : ศาลาภิรมน้ำ	17
รูปภาพที่ 2.24 : บ้านพระยา	18
รูปภาพที่ 2.25 : ลอร์ด จิมส์	18
รูปภาพที่ 2.26 : เซา เทอราชซ่า	19
รูปภาพที่ 2.27 : เดอะ ไซน่า เฮ้าส์	19
รูปภาพที่ 2.28 : ริเวอร์ไซด์ เทอเรส	20
รูปภาพที่ 2.29 : เทอเรส แม่น้ำ	20

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 2.30 : เคอะเวอร์รีนดา	21
รูปภาพที่ 2.31 : เคอะ ออเธอร์ เลานจ์	21
รูปภาพที่ 2.32 : ร้านแมนคาริน โอเรียนเต็ล	22
รูปภาพที่ 2.33 : เคอะ แบมบู บาร์	22
รูปภาพที่ 2.34 : เคอะ โอเรียนเต็ล สปา	23
รูปภาพที่ 2.35 : ฟิตเนส แอนด์ เวลเนส เซ็นเตอร์	23
รูปภาพที่ 2.36 : นักศึกษาศหกิจศึกษา	24
รูปภาพที่ 2.37 : นักศึกษาศหกิจศึกษา	24
รูปภาพที่ 2.38 : พนักงานที่ปรึกษา	26
รูปภาพที่ 3.1 : มัันฝรั่ง	30
รูปภาพที่ 3.2 : เบคอน	32
รูปภาพที่ 3.3 : เห็ดออริโนจิ	33
รูปภาพที่ 3.4 : เนย	34
รูปภาพที่ 3.5 : เกลือ	35
รูปภาพที่ 3.6 : พริกไทย	36
รูปภาพที่ 3.7 : โรสแมรี่	37
รูปภาพที่ 3.8 : หัวหอมใหญ่	38
รูปภาพที่ 3.9 : แครอท	39
รูปภาพที่ 3.10 : มะเขือเทศเข้มชั้น	40
รูปภาพที่ 3.11 : ใบกระวาน	41
รูปภาพที่ 3.12 : แป้งสาลี	42
รูปภาพที่ 3.13 : น้ำซุปลลาแห้ง	43
รูปภาพที่ 3.14 : เม็ดคอลดไปซ์	44
รูปภาพที่ 4.1 : มัันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	50

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

คณะผู้จัดทำปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในแผนกการบริการและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร เดอะเวอริรันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ โดยภายในห้องอาหารจะให้บริการตลอดทั้งวันด้วยอาหารตะวันตก และอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทย Classic ยอดนิยมนั้น เช่น ผัดไทย และมีเสิร์ฟเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ ค็อกเทล และประเภทแอลกอฮอล์อื่นๆ และลูกค้าสามารถเลือกรับประทานอาหารเช้า-อาหารค่ำ และ à la carte ไปจนถึงขนมอบสดใหม่ และไอศกรีม โสมเมคเต็มรูปแบบตลอดทั้งวัน

คณะผู้จัดทำเล็งเห็นว่า มีวัตถุดิบที่เหลือจากการประกอบอาหารจำนวนมาก ได้แก่ มันฝรั่งและเบคอน จึงได้มีการคิดค้นเพื่อให้วัตถุดิบที่เหลือจากการประกอบอาหารเมนูอื่นๆ และได้สร้างเพิ่มมูลค่า

คณะผู้จัดทำได้มีการคิดเมนู "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" เพิ่มวัตถุดิบอื่นๆ เช่น หัวหอมใหญ่ แอปเปิ้ล กระเทียม จิง แครอทและผงกะหรี่ เป็นต้น ทำให้เมนูนี้เป็นเมนูที่มีการศึกษาและค้นคว้าถึงขั้นตอนในการทำในแต่ละองค์ประกอบของวัตถุดิบต่างๆ ที่ได้นำมาใช้สามารถช่วยลดวัตถุดิบของเหลือใช้ได้จากแผนกครัว ทำให้ลูกค้าได้รับประสบการณ์ใหม่ๆ จากการรับประทานอาหารที่แปลกใหม่ รสชาติที่กลมกล่อมและเพื่อเพิ่มรายได้ให้ทางสถานประกอบการได้

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ
- 1.2.2 เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์ในการรับประทานในเมนูที่หลากหลายมากขึ้น
- 1.2.3 เพื่อลดการทิ้งเศษอาหารที่เหลือจากการประกอบอาหารให้ลดน้อยลง

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

1.3.2 ขอบเขตประชากร

พนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน ได้แก่ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม คริว แม่บ้าน และต้อนรับส่วนหน้า เป็นต้น

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระหว่างวันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ทางโรงแรมได้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

1.4.2 ได้มีการคิดค้นเมนูใหม่ มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น ให้กับทางโรงแรม และทางลูกค้าได้รับประทานให้เกิดความหลากหลายในรสชาติ

1.4.3 ลดการเหลือทิ้งเศษอาหาร



บทที่ 2
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ



รูปภาพที่ 2.1 : โลโก้ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>



รูปภาพที่ 2.2 : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2.1.2 ที่ตั้งสถานที่ประกอบการ

เลขที่ 48 ซอยเจริญกรุง 40 ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก จังหวัดกรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10500



รูปภาพที่ 2.3 : แผนที่ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2.1.3 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก โดยในอดีตมีชื่อว่า "โรงแรมโอเรียนเต็ล" โดยปัจจุบันบริหารงานโดยบริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) (เดิมมีชื่อว่า บริษัทโรงแรมโอเรียนเต็ล (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)) เป็นโรงแรมที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งในเอเชียและเคยเป็นหนึ่งในโรงแรมที่ถือว่าดีที่สุดในโลกจากนิตยสารอินสไตน์ซันแนล อินเวสเตอร์ นิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นเวลา 10 ปี ติดต่อกัน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2524-2533

จากหลักฐานพบว่า โรงแรมตั้งขึ้นประมาณปี พ.ศ. 2413 โดยนาย ซี. ซาลเจ กะลาตีเรอ ชาวเดนมาร์ก เป็นผู้ซื้อกิจการมาดำเนินการ ต่อมานายฮันส์ นิลส์ แอนเดอร์เซน เข้ามาบริหารงานและในปี พ.ศ. 2425 ได้มีการปรับปรุงให้โรงแรมได้คู่ทันสมัย มีการออกแบบอาคารขึ้นใหม่ เรียกว่า "อเธอร์ส วิง" และได้เปิดโรงแรมอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2430 ต่อมาในปี พ.ศ. 2434 ได้มีไฟฟ้าใช้ครั้งแรกในโรงแรม

โรงแรมโอเรียนเต็ลเปลี่ยนเจ้าของและปรับปรุงมาหลายครั้ง หลายยุคสมัย ได้แก่

- พ.ศ. 2434 หลุยส์ ที. ลีโอโนเวนส์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2500 แฮมม กรูลล์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2510 บริษัทสยาม ซินดิเคท ในเครืออิตัลไทย จำกัด เป็นเจ้าของ

โรงแรมโอเรียนเต็ล เคยต้อนรับแขกผู้มีเกียรติ เช่น โจเซฟ คอนราด นักเขียนชื่อดัง ชาวอังกฤษ ในปี พ.ศ. 2531 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 เสด็จเยี่ยมโรงแรมในปี พ.ศ. 2433 มงกุฎราชกุมารินีโคลัสแห่งรัสเซียในปี พ.ศ. 2434 เจ้าชายลุยจี อาเมดิโอ เจ้าพระวงศ์อิตาลี ในปี พ.ศ. 2438 ซอมเมอร์เซท มอมห์ นักเขียนชื่อดังชาวอังกฤษ ในปี พ.ศ. 2466 ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ยังเคยเป็นกองบัญชาการกองทัพญี่ปุ่นและมีพระบรมวงศานุวงศ์ เคยเสด็จมาด้วยการต้อนรับพระประมุขครั้งสำคัญครั้งหนึ่ง คือในพระราชพิธีฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี ในปี พ.ศ. 2549 พระประมุขและผู้แทนพระองค์ส่วนใหญ่ประทับ ณ โรงแรมแห่งนี้

1 กันยายน พ.ศ. 2551 กลุ่มกิจการแมนดาริน โอเรียนเต็ล ซึ่งเป็นกลุ่มโรงแรมที่มีเสียงกลุ่มหนึ่งของเอเชีย ได้ประกาศเข้าซื้อกิจการของ โรงแรม หลังจากนั้นก็ได้มีการเปลี่ยนชื่อบริษัท จากบริษัทโรงแรมโอเรียนเต็ล (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) มาเป็นบริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) และโรงแรมได้ถูกเปลี่ยนชื่อเป็น "โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ" ทำให้มีการปรับภาพลักษณ์และกระบวนการขั้นตอนของการบริหารงานโรงแรม ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในรอบ 132 ปี ปัจจุบันเนื้อที่ของโรงแรม จะแบ่งเป็น 2 ฝั่งของแม่น้ำเจ้าพระยา มีดังนี้

- 1) ฝั่งพระนครบนถนนเจริญกรุง มีเนื้อที่ประมาณ 8 ไร่ เป็นส่วนของโรงแรมและที่พักอาศัยทั้งหมด
- 2) ฝั่งธนบุรีบนถนนเจริญนคร มีเนื้อที่ประมาณ 6 ไร่ เป็นส่วนของโรงแรม The Oriental Spa และโรงเรียนสอนทำอาหาร ไทย (The Oriental Thai Cook School)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ประกอบด้วย 2 ส่วน ส่วนที่ 1 คือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญกรุง เป็นที่ตั้งของตึกโรงแรมหลักจำนวน 2 อาคาร คือออเธอร์ส ริงและริเวอร์ ริง มีห้องพัก 391 ห้อง ในจำนวนนี้เป็นห้องสวีท 60 ห้อง โดยห้องสวีทจำนวนหนึ่งตั้งชื่อตามบุคคลสำคัญ เช่น โจเซฟ คอนราด จิม ทอมป์สัน หม่อมราชวงศ์ศีกฤทธิ ปราโมช เป็นต้น ส่วนที่ 2 คือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญนคร เป็นที่ตั้งของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยและโอเรียนเต็ลสปา

อาคารของโรงแรมจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลักๆ ซึ่งถูกสร้างในเวลาที่แตกต่างกัน

ส่วนที่ 1 คือ The Author's Wing เป็นอาคาร 2 ชั้น ตกแต่งสไตล์ Colonial เป็นอาคารดั้งเดิมของโรงแรมสร้างเสร็จตั้งแต่ปี ค.ศ. 1887 และคงอยู่มาจนถึงปัจจุบันอายุ 143 ปี โดยหันหน้าออกริมแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อเดินเข้าไปในลานจ้ จะเห็นโครงสร้างของตัวอาคารที่ยังคงอนุรักษ์ให้เป็นแบบดั้งเดิมทำให้อาคารแห่งนี้ เต็มไปด้วยมนต์ขลังของกาลเวลาและบอกเล่าเรื่องราวที่เกิดขึ้นในรอบ 140 ปี ของโรงแรมได้เป็นอย่างดี ภายในจะประกอบไปด้วยห้องอาหาร The Author's Lounge และห้องสวีท 2 ห้อง คือห้อง Royal Suite และห้อง Ambassador Suite

ส่วนที่ 2 คือ The Garden Wing เป็นอาคาร 10 ชั้น อยู่ด้านหลังของ The Author's Wing สร้างเสร็จในปี ค.ศ. 1958 เป็นรูปแบบตึกที่ยังคงคลาสสิกตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน เป็นอาคารสูงแห่งแรกในประเทศไทย รวมถึงเป็นอาคารแรกในประเทศไทยที่มีลิฟท์อีกด้วย โดยมีเอกลักษณ์ของอาคารนี้ คือมีทางเดินตรงกลางที่ต้องเดินขึ้น หรือ ลงเพื่อเข้าสู่ห้องพัก ซึ่งสิ่งเหล่านี้หาก่อนข้างยากแล้วกับโรงแรมในยุคปัจจุบัน

ส่วนที่ 3 คือ เป็นตึกใหม่ที่สุดของโรงแรม คือ The River Wing เป็นตึก 16 ชั้นที่สูงที่สุดของตัวโรงแรม สร้างเสร็จในปี ค.ศ. 1976 ซึ่งเป็นปีที่โรงแรมมีอายุครบ 100 ปี นับจากวันที่ก่อตั้งตัวอาคารทั้งหมด จะล้อมรอบในส่วนของสระว่ายน้ำของโรงแรมไว้ โดยจะมีสระว่ายน้ำสองแห่งที่สงวนไว้ให้เฉพาะเพื่อการพักผ่อนคลาย โดยสระว่ายน้ำมีความยาว 25 เมตร ซึ่งเหมาะสำหรับการพักผ่อนแบบส่วนตัว



2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

2.2.1 การให้บริการห้องพัก (Stay)

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

ส่วนที่ 1 ห้องพัก (Rooms) มีจำนวน 331 ห้อง แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่

1. ห้องดีลักซ์พรีเมียร์

ห้องดีลักซ์พรีเมียร์ มีขนาด 43 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ หรือ เกียงคู่ แต่ละห้องจะมีโซฟาขนาดใหญ่ไว้สำหรับพักผ่อน วิวห้องจะเป็นวิวแม่น้ำและวิวสะพานข้ามน้ำ การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากชีวิตริมแม่น้ำเจ้าพระยา ด้วยพื้นไม้และของตกแต่งที่ให้ความรู้สึกแบบไทย เช่น เฟอร์นิเจอร์ไม้สัก ผ้าไหมไทยที่สวยงามและภาพพิมพ์ในห้องที่ได้รับการคัดสรรมาอย่างดี



รูปภาพที่ 2.4 : ห้องดีลักซ์พรีเมียร์

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2. ห้องดีลักซ์ บัลโคนี่

ห้องดีลักซ์ บัลโคนี่ มีขนาด 37 ตร.ม. เต็มคิงไซส์ ห้องพักโดดเด่นด้วยระเบียงส่วนตัวมีขนาด 6 ตร.ม. เพื่อให้คุณพักผ่อนและเพลิดเพลินกับวิวของชีวิตริมแม่น้ำที่มีชีวิตชีวาและสระว่ายน้ำ เพื่อเพิ่มบรรยากาศสไตล์รีสอร์ท โดยล้อมรอบด้วยหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น พื้นไม้ พรมและเฟอร์นิเจอร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติและตกแต่งแบบไทย



รูปภาพที่ 2.5 : ห้องดีลักซ์ บัลโคนี่

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

3. ห้องเจ้าพระยา

ห้องเจ้าพระยา มีขนาด 35 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ หรือ เตียงคู่ ห้องพักตั้งอยู่ในอาคารการ์เด้น วิง มีทั้งแบบชั้นเดียว หรือ แบบแยกชั้นและมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นที่ยื่นออกไปเห็นแม่น้ำและสวน พร้อมให้บรรยากาศแบบที่พักอยู่ที่บ้าน ห้องพักมีทางเข้าไปสู่ออนนที่กว้างขวางและสะดวกสบายและพื้นที่นั่งเล่นแยกต่างหากพร้อมโซฟา



รูปภาพที่ 2.6 : ห้องเจ้าพระยา

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

4. ห้องแมนดาริน

ห้องแมนดาริน มีขนาดใหญ่ 63 ตร.ม. เดียงคิงไซส์ เป็นตัวเลือกที่เหมาะสมแก่ที่ต้องการพื้นที่มากขึ้น มีพื้นที่นั่งเล่นกว้างขวางพร้อมโซฟา พื้นที่รับประทานอาหารที่มองเห็นทั้งเมืองและแม่น้ำ การตกแต่งด้วยโทนสีน้ำทะเลที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลายและโทนสีทองที่สมดุลด้วยการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่หุ้มด้วยผ้าไหมไทยชั้นเยี่ยม ห้องพักยังมีโต๊ะเครื่องแป้งและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำ ห้องพักจะมีระเบียงพร้อมที่นั่ง รวมถึงมีอ่างอาบน้ำและห้องสุขาสไตล์ญี่ปุ่น อีกทั้งยังมีพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 2 ท่าน



รูปภาพที่ 2.7 : ห้องแมนดาริน

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

5. ห้องสเตท

ห้องสเตท มีขนาด 61 ตร.ม. เดียงคิงไซส์ ห้องพักเหล่านี้ ได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราในสไตล์ดั้งเดิมด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้มและผ้าไหม จิม ทอมป์สัน สีสันสดใส ภายในห้องนอนมีพื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟานั่งสบายและโต๊ะรับประทานอาหาร หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่ เปิดออกสู่ระเบียงกว้างขวาง ซึ่งท่านสามารถเพลิดเพลินกับวิวอันงดงาม



รูปภาพที่ 2.8 : ห้องสเตท

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

ส่วนที่ 2 ห้องสวีท (Suites) มีจำนวน 60 ห้อง แบ่งออกเป็น 12 ประเภท ได้แก่

1. ห้องจูเนียร์ เทอเรส สวีท

ห้องจูเนียร์ เทอเรส สวีท มีขนาดใหญ่ 97 ตร.ม. มีระเบียง 17 ตร.ม./188 ตร.ฟ. มองเห็นวิวแม่น้ำและเมือง เหมาะสำหรับแขกที่เข้าพักระยะยาว ห้องสวีทประกอบด้วยพื้นที่รับแขก ที่กว้างขวาง มีโซฟาขนาดใหญ่และเก้าอี้ โต๊ะทานข้าวสำหรับแขกสูงสุด 5 ท่าน ตกแต่งด้วยพรมไม้ และเพิ่มบรรยากาศด้วยพรมและภาพพจน์จากคอลเลกชัน งานศิลปะของโรงแรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำเจ้าพระยา



รูปภาพที่ 2.9 : ห้องจูเนียร์ เทอเรส สวีท

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2. ห้องคัลเลอร์ หนึ่งห้องนอน สวีท

ห้องคัลเลอร์ หนึ่งห้องนอน สวีท มีขนาด 83 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ หรือ เตียงคู่ มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่และพรมไม้ที่สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการพักผ่อนและยังคงให้ความเป็นส่วนตัว ห้องนอนมีพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่นพร้อมห้องแต่งตัวขนาดใหญ่ที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำ ในขณะที่ห้องน้ำตกแต่งด้วยหินอ่อนอิตาลี



รูปภาพที่ 2.10 : ห้องคัลเลอร์ หนึ่งห้องนอน สวีท

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

3. ห้องดีลักซ์ สองห้องนอน สวีท

ห้องดีลักซ์ สองห้องนอน สวีท มีขนาด 125 ตร.ม. เป็นห้องที่เหมาะสมสำหรับครอบครัว ห้องสวีทแบบสองห้องนอนมองเห็นวิวแม่น้ำและวิริมสระว่ายน้ำ สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ หรือ เตียงคู่ มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวาง พร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะสำหรับการพักผ่อน



รูปภาพที่ 2.11 : ห้องดีลักซ์ สองห้องนอน สวีท

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

4. ห้องเจ้าพระยา สวีท

ห้องเจ้าพระยา สวีท มีขนาด 83 ตร.ม. ตั้งอยู่ในอาคารกาเดิน วิง มีทั้งแบบชั้นเดียวและแบบแยกชั้น หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น ระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำและสวน ห้องสวีทมีการออกแบบภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคโคโลเนียล เพื่อสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย มีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารข้างห้องนอนสุดหุและห้องน้ำหินอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำ แยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝึกบัวแบบวอร์ดอินและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำ



รูปภาพที่ 2.12 : ห้องเจ้าพระยา สวีท

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

5. ห้องออเชอร์ สวิต

ห้องออเชอร์ สวิต มีขนาด 101 ตร.ม. ตั้งอยู่ในอาคารรีเวอร์ วิง แต่ละห้องได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การออกแบบตั้งแต่โทนสีและการตกแต่งแบบโบราณรวมทั้งบรรยากาศโดยรวมของห้อง รวมทั้งชื่อของห้อง เป็นการให้เกียรติแก่นักประพันธ์ที่มีชื่อเสียงท่านนั้นๆ ซึ่งเคยมาพักที่นี่ ไปจนถึงหนึ่งในนักเขียนชื่อดังที่เคยพักที่นี่ ห้องสวิตแต่ละห้องมีห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องนอนพร้อมพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีขนาดใหญ่และห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ



รูปภาพที่ 2.13 : ห้องออเชอร์ สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

6. ห้องพรีเมียร์ หนึ่งห้องนอน สวิต

ห้องพรีเมียร์ หนึ่งห้องนอน สวิต มีขนาด 108 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ ห้องนี้สามารถมองเห็นบ้านพักของเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส พร้อมทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องสวิตพรีเมียร์นี้ มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหาร ตกแต่งด้วยพรมและลายพิมพ์จากคอลเล็กชันศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องนอนตกแต่งในธีมดอกบัว มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นรวมถึงห้องแต่งตัว



รูปภาพที่ 2.14 : ห้องพรีเมียร์ หนึ่งห้องนอน สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

7. ห้องพรีเมียร์ สองห้องนอน สวิต

ห้องพรีเมียร์ สองห้องนอน สวิต มีขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ หรือ เตียงคู่ มีวิวแม่น้ำระการตาและเหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติมและความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ทั้งความเป็นส่วนตัว



รูปภาพที่ 2.15 : ห้องพรีเมียร์ สองห้องนอน สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

8. ห้องสยาม หนึ่งห้องนอน สวิต

ห้องสยาม หนึ่งห้องนอน สวิต มีขนาด 107 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ ได้รับแรงบันดาลใจจากความงามของภาคเหนือของประเทศไทย การตกแต่งอย่างสวยงามและสะดวกสบายอย่างเด่นชัด พร้อมชุดเครื่องตกแต่งแบบโบราณ พรหมเปอร์เซียที่สวยงามและคอลเล็กชันงานศิลปะที่หลากหลายหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่ ในขณะที่ขอบเพดานแกะสลักลายบัวเป็นหนึ่งในกลิ่นอายศิลปะของไทยได้ถูกสอดแทรกไว้ในตกแต่ง



รูปภาพที่ 2.16 : ห้องสยาม หนึ่งห้องนอน สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

9. ห้องเซแลนเดีย สองห้องนอน สวิต

ห้องเซแลนเดีย สองห้องนอน สวิต มีขนาด 169 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงกิงไซส์ หรือ เตียงคู่ ห้องสวิตแบบสองห้องนอน ตั้งชื่อตามชื่อเรือเซแลนเดีย ซึ่งในปี ค.ศ. 1912 เป็นเรือเดินทะเลที่ใช้น้ำมันดีเซลลำแรกของโลกที่เดินทางจากโคเปนเฮเกนมายังกรุงเทพฯ



รูปภาพที่ 2.17 : ห้องเซแลนเดีย สองห้องนอน สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

10. ห้องแอมบาสเดอร์ สองห้องนอน สวิต

ห้องแอมบาสเดอร์ สองห้องนอน สวิต มีขนาด 173 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงกิงไซส์ หรือ เตียงคู่ ตั้งอยู่ในตึกออเชอร์ วิง ตั้งเดิมอายุ 143 ปี อยู่ด้านบนของห้องอาหารเดอะออเชอร์ เลานจ์ หันหน้าเข้าหาสวน ทำให้สามารถเห็นวิวแม่น้ำได้อย่างชัดเจน



รูปภาพที่ 2.18 : ห้องแอมบาสเดอร์ สองห้องนอน สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

11. ห้องรอยัล สวิต

ห้องรอยัลสวิต มีขนาด 306 ตร.ม. ทางโอเรียนเต็ลได้นิยามห้องนี้ไว้ว่า "Our Jewel in The Historic Crown" ที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการรองรับแขกผู้มาเยือนประเทศอย่างเป็นทางการและความปลอดภัยของแขกผู้มีเกียรติ



รูปภาพที่ 2.19 : ห้องรอยัล สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

12. ห้องโอเรียนเต็ล สองห้องนอน สวิต

ห้องโอเรียนเต็ล สองห้องนอน สวิตแบบเพนต์เฮาส์ มีขนาด 376 ตร.ม. ตั้งอยู่ที่ชั้นบนสุดของโรงแรม ห้องนี้ได้ต้อนรับบุคคลสำคัญของโลกหลายคนและยังสามารถเห็นวิวแม่น้ำได้ 360 องศา พร้อมระเบียงขนาด 7.6 ตร.ม. ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทย พื้นไม้สักและพรมเปอร์เซีย เหมาะสำหรับความบันเทิงเป็นอย่างมาก



รูปภาพที่ 2.20 : ห้องโอเรียนเต็ล สองห้องนอน สวิต

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2.2.2 การให้บริการอาหารต่างๆ (Dine)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) มีห้องอาหารทั้งหมด 13 ห้องอาหาร รวบรวมหลากหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นห้องอาหาร Fine Dining, All-Day Dining, Lounge & Bar มีรายละเอียดดังนี้

1. เลอ นอร์มังดี บาย อลัง รูส์

นับตั้งแต่ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2501 เลอ นอร์มังดี ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ 2 ดาว ทุกปีมีชื่อเสียงในร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยและคอลเลกชันไวน์ที่โดดเด่น เป็นการผสมผสานอาหารที่ดีที่สุด การบริการที่ไร้ที่ติและความสง่างามเข้าด้วยกัน โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ต้อนรับเชฟอลัง รูส์ ผู้มีชื่อเสียงระดับโลกจากเดอะวอร์เตอร์ไซด์ อินน์ ในฐานะเชฟวอร์เตอร์ไซด์ อินน์ เจ้าของดาวมิชลิน 3 ดาว มาเป็นเวลา 38 ปี ความร่วมมือสุดเอ็กเซ็กคูทิฟครั้งนี้ ทำให้โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ สามารถนำเสนออาหารฝรั่งเศสคลาสสิกที่รังสรรค์ โดยตระกูลเดอะรูส์ ให้กับนักชิมชั้นสูงจากทั่วโลกซึ่งเลอ นอร์มังดี ได้รับการยอมรับว่าเป็นห้องอาหารฝรั่งเศสที่สุดในเอเชีย อาหารทุกจานที่เสิร์ฟจะมีความประณีตและรสชาติที่ดีที่สุดจากใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดและสดใหม่ที่ดีที่สุดเท่านั้น



รูปภาพที่ 2.21 : เลอ นอร์มังดี บาย อลัง รูส์

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2. คินู บาย ทาคากิ

คินู บาย ทาคากิ เปิดให้บริการ 2 รอบ มื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูอาหารจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบ ลูกค้ายังสามารถเลือกที่จะเพลิดเพลินกับคอลเลกชันสาเกที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ ลูกค้าที่มาใช้บริการจะได้รับประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นระดับสูงและการบริการที่ดีที่สุด



รูปภาพที่ 2.22 : คินู บาย ทาคากิ

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

3. ศาลาริมน้ำ

ห้องอาหารศาลาริมน้ำ จะเปิดตามฤดูกาล มื้อกลางวันจะเป็นบุฟเฟต์และมื้อค่ำ โดยมื้อค่ำจะมีการแสดงรำไทยให้ลูกค้าได้เพลิดเพลินอีกด้วย



รูปภาพที่ 2.23 : ศาลาริมน้ำ

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

4. บ้านพระยา

เป็นห้องอาหารไทยไฟน์ไดนิ่งที่พร้อมพรั่งพื้นถิ่นชิพครว "บ้านพระยา" ให้กลับมาคึกคัก เพราะเดิมที่บ้านหลังนี้เป็นที่พักอาศัยของพระยามโหสวรรค์และคุณหญิงเดือนมโหสวรรค์ ซึ่งหากย้อนกลับไปสัก 50 ปี บ้านพระยานับว่าเป็นเรือนต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองที่เลื่องชื่อด้วยอาหารไทยรสมือคุณหญิงเดือน



รูปภาพที่ 2.24 : บ้านพระยา

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

5. ลอร์ด จิมส์

ลอร์ด จิมส์ เปิดให้บริการ 2 รอบ มื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูในแต่ละวันของ Lord Jim's จะแตกต่างออกไปในแต่ละรอบและในแต่ละวัน ลูกค้าจะได้รับประสบการณ์ระดับพรีเมียมจากอาหารนานาชาติ อาหารทะเล อาหารญี่ปุ่น อาหารไทยและอาหารคลาสสิกของลอร์ด จิมส์ อย่างพิวกราสต์ หนึ่งในเมนูสุดหรูจากฝรั่งเศส นอกจากนี้ยังมีรายการไวน์อีกมากมาย



รูปภาพที่ 2.25 : ลอร์ด จิมส์

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

6. เซา เทอราซซ่า

ห้องอาหารเซา เทอราซซ่า นำเสนออาหารอิตาเลียนสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนสมัยใหม่หัวใจสำคัญของเซา เทอราซซ่า คือเตาไฟพิซซาจากฝีมือช่างแฮนด์เมด มีการเสิร์ฟพาสต้าและ ไรซอตโต้ต่างๆ ประดับด้วยผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดนำเข้าจากอิตาลีและจากตลาดท้องถิ่น เซา เทอราซซ่าให้บริการอาหารกลางวัน พร้อมวิวทิวทัศน์อันตระการตา ทั้งแม่น้ำเจ้าพระยาและด้านหน้าของอาคารโรงแรม



รูปภาพที่ 2.26 : เซา เทอราซซ่า

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

7. เดอะ ไชน่า เฮ้าส์

ร้านอาหารล้ำสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคอาร์ต เดโคที่มีชีวิตชีวาของเซี่ยงไฮ้ ไว้ในช่วงทศวรรษ 1930 ลูกค้าน่าสามารถเพลิดเพลินกับอาหารจีนคลาสสิก ภายในมีบรรยากาศอันโดดเด่นและประณีตของห้องอาหาร ลูกค้าน่าสามารถเลือกทานแบบเมนูติ่มซำ อลาการ์ท์ หรือ แบบบุฟเฟต์



รูปภาพที่ 2.27 : เดอะ ไชน่า เฮ้าส์

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

8. ริเวอร์ไซด์ เทอเรส

ริเวอร์ไซด์ เทอเรสตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาให้ลูกค้ารับประทานอาหารแบบริมแม่น้ำ พร้อมชมวิวของ "River of Kings" ห้องอาหารของริเวอร์ไซด์ เทอเรส จะตกแต่งออกสไตล์ไทยๆ และชมการทำอาหารของเชฟที่จุดจำหน่ายอาหารแบบอินเทอร์แอคทีฟในช่วงฤดูกาล พร้อมบาร์บีคิวทั้งเนื้อรมควัน อาหารทะเลสด เต่าปิ้งย่าง เต่าอบตันคูริและจุดบริการริเวอร์ไซด์ เทอเรส โลจน์บุฟเฟต์ที่นำเสนออาหารที่น่ารับประทานที่ได้รับการคัดสรรอย่างดีจากโอเรียนเต็ล



รูปภาพที่ 2.28 : ริเวอร์ไซด์ เทอเรส

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

9. เทอเรส แม่น้ำ

เทอเรส แม่น้ำตั้งอยู่ตรงข้ามโรงแรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารกลางแจ้งสุดหรู เมนูอาหารตามสั่งประกอบด้วยอาหารไทยต้นตำรับที่คัดสรรโดยเชฟป้อม พัทธา ซึ่งได้เป็นเจ้าของรางวัลหลายแห่ง มาแสดงเอกลักษณ์ด้วยการรังสรรค์อาหารไทยที่โดดเด่นและเชี่ยวชาญของเทคนิคเฉพาะตัวทำให้ได้อาหารไทยที่โดดเด่นและหายากซึ่งใช้เฉพาะส่วนผสมตามฤดูกาลที่ดีที่สุดเท่านั้น



รูปภาพที่ 2.29 : เทอเรส แม่น้ำ

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

10. เดอะเวอ์รรันดา

เป็นห้องอาหารที่ให้บริการแบบ All-Day Dining ถือว่าเป็นสวรรค์แห่งการพักผ่อน เดอะเวอ์รรันดาเป็นห้องอาหารที่ได้ยกระดับการรับประทานอาหารของตะวันตกและอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทยคลาสสิกยอดนิยม เช่น ผัดไทย ผู้เข้าพักสามารถรับประทานอาหารกลางวัน หรือ ไนร์ม พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและสามารถเลือกรับประทานอาหารค่ำมื้อใหญ่ เป็นเมนูอาหารตามสั่ง ไปจนถึงขนมอบสดใหม่และไอศกรีมโฮมเมดเต็มรูปแบบตลอดทั้งวัน



รูปภาพที่ 2.30 : เดอะเวอ์รรันดา

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

11. เดอะ ออเธอร์ เลานจ์

ตั้งอยู่ที่ชั้นล่างของอาคารเรียนเต็ลและมีกลิ่นอายของโลกยุคเก่าที่ชวนให้นึกถึงช่วงทศวรรษที่ 1900 จะตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์เครื่องจักรสานและผ้าทอด้วยมือและรูปของนักเขียนชื่อดังหลายคนที่เคยพักที่โรงแรมนี้ ตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19 ขึ้นชื่อในเรื่องน้ำชายามบ่ายแบบดั้งเดิม ทั้งขนมอบ สโคนอบสดใหม่และแยมโฮมเมด



รูปภาพที่ 2.31 : เดอะ ออเธอร์ เลานจ์

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

12. ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล

ด้วยบรรยากาศที่หรูหราและเต็มไปด้วยประวัติศาสตร์ด้านอาหาร ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล ในกรุงเทพฯ ได้สร้างความพึงพอใจให้กับแขกและผู้พักอาศัยมานานหลายปี อาหารโฮมเมดที่ชวนน้ำลายสอ เช่น ขนมอบ เค้ก มาการองและอาหารขอดีนิยมนิยมตามฤดูกาลที่ดึงดูดใจด้วยรสชาติที่ละเอียดอ่อนและการดำเนินการที่ไร้ที่ติ



รูปภาพที่ 2.32 : ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

13. เดอะ แบมบู บาร์

เปิดในปี ค.ศ. 1953 เป็นบาร์แบบอเมริกัน แจ๊ส บาร์ ซึ่งเดอะ แบมบู บาร์ เป็นสถานที่จัดแสดงดนตรีแจ๊สแห่งแรกในกรุงเทพฯ เริ่มจากคนกลุ่มเล็กๆ เนื่องจากในสมัยนั้นดนตรีสดแจ๊สยังไม่เข้ามาในประเทศไทย แจ๊สจะเป็นที่รู้จักกันในกลุ่มคนชนชั้นสูง หรือ คนที่มีโอกาสไปต่างประเทศ โดยทางโอเรียนเต็ลได้เปิดบาร์นี้ เพื่อรองรับคนกลุ่มเล็กๆ นี้เท่านั้น เดอะแบมบู บาร์ได้เติบโตขึ้นจากความมีมาตรฐานและชื่อเสียงจนกลายมาเป็นบาร์ที่ดีที่สุดกรุงเทพฯ



รูปภาพที่ 2.33 : The Bamboo Bar

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2.2.3 การให้บริการสปาและสุขภาพ (Spa & Wellness)

ล็กซูรี่ ฟิตเนส แอนด์ เวลเนส แอนด์ สปา มีการออกแบบอันเงียบสงบและมีบำบัดที่หลากหลาย ซึ่งผสมผสานเทคนิคร่วมสมัยให้เข้ากับแบบโบราณ มีรายละเอียดดังนี้

1. เดอะ โอเรียนเต็ล สปา

ลูกค้าจะได้รับประสบการณ์ที่ริตเมนต์แบบผสมผสานเทคนิคไทยดั้งเดิม และตะวันตกสมัยใหม่ ในห้องส่วนตัวและห้องสวีทสุดหรู โดยเดอะ โอเรียนเต็ล สปาเปิดเป็นซิติสปาแห่งแรกในกรุงเทพฯ ได้รับรางวัลมากมาย รวมถึงเป็นสปาแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัล 5 ดาว โดยฟอบส์จะต้อนรับด้วยชา (Welcome Drink) พร้อมกับการปรึกษาส่วนตัวจากนักบำบัด เพื่อปรับแต่งการรักษาตามความต้องการของผู้เข้าพัก



รูปภาพที่ 2.34 : เดอะ โอเรียนเต็ล สปา

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2. ฟิตเนส แอนด์ เวลเนส เซ็นเตอร์

เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักสุขภาพสามารถรับบริการอย่างมืออาชีพและแนวทางการออกกำลังกายที่เป็นส่วนตัวสูงและมีคุณภาพจากพนักงานมืออาชีพของโอเรียนเต็ล



รูปภาพที่ 2.35 : ฟิตเนส แอนด์ เวลเนส เซ็นเตอร์

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/>

2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน : นายฉัททฤช ฤกษ์ดี

ตำแหน่ง/ส่วนงาน : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอ์รันดา

ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566



รูปภาพที่ 2.36 : นักศึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน : นายณพเก้า จูไรทอง

ตำแหน่ง/ส่วนงาน : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอ์รันดา

ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566



รูปภาพที่ 2.37 : นักศึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. จัดเตรียมห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ

- จัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐานของห้องอาหารเดอะเวอร์ดันดา
- จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือบริการอาหาร ได้แก่ จาน ช้อน ส้อม มีด ผ้ารองจาน ผ้ารองแก้ว

และผ้าเช็ดปาก เป็นต้น

- จัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร เช่น เนย เกลือ พริกไทยและน้ำตาล เป็นต้น
- จัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน ได้แก่ เบาะเก้าอี้ หมอนอิง และเคาน์เตอร์เก็บอุปกรณ์ เป็นต้น
- จัดเตรียมผ้าเย็นสำหรับแขกเมื่อรับประทานอาหารเช้า
- จัดเตรียมของทานเล่น ได้แก่ ขนมปังและข้าวเกรียบกึ่งกับน้ำพริกเผา เป็นต้น
- เบิกผ้าที่ใช้ในการเตรียมห้องอาหารเดอะเวอร์ดันดา ได้แก่ ผ้ารองจาน ผ้าเช็ดปาก และ

ผ้าเย็น เป็นต้น

2. บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

- จัดเตรียมเครื่องดื่มต้อนรับแขก
- ดูแลออเดอร์อาหาร
- จัดเตรียมผ้ารองแก้ว เมื่อมาเสิร์ฟเครื่องดื่ม

3. บริการเก็บจานเมื่อแขกทานเสร็จไปที่แผนก Steward เพื่อทำความสะอาด

4. รับออเดอร์อาหารและเครื่องดื่ม เช่น ชา กาแฟ น้ำผลไม้และน้ำอัดลม เป็นต้น

5. จัดห้องอาหารหลังให้บริการ

- จัดโต๊ะอาหารให้เข้าที่ตามแผนผัง
- เช็ดความเรียบร้อยของปลอกเบาะเก้าอี้ ปลอกหมอนอิงและเก็บให้เข้าที่
- เช็ดความเรียบร้อยของและทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ให้บริการแขก ได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ ถาด

เสิร์ฟอาหารและเคาน์เตอร์เก็บอุปกรณ์ เป็นต้น

- นำอุปกรณ์เครื่องมือที่ทำความสะอาดเรียบร้อย มาจัดเก็บในพื้นที่ปฏิบัติงาน
- เก็บผ้าที่ใช้ในห้องอาหารทั้งหมดมาทำการแยกสีผ้าขาวและนำส่งห้องผ้า

2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล : คุณกนกกฤษร สุขเกษม

ตำแหน่ง/ส่วนงาน : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอรัรันดา



รูปภาพที่ 2.38 : พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

2.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงาน โครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ใช้เวลาในการปฏิบัติงานในภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2565 เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 เป็นระยะเวลา 15 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงาน 10 ชั่วโมงรวมเวลาพัก ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุด 2 วันต่อสัปดาห์

2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

2.6.1 ศึกษาข้อมูลวิธีการดำเนินงาน ข้อมูลต่างๆ จากประสบการณ์ปฏิบัติงานจริงที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน และสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา และเพื่อนร่วมงาน

2.6.2 กำหนดหัวข้อโครงการ และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

2.6.3 คัดกรองข้อมูลที่ได้รับมาทั้งหมด จากแหล่งอ้างอิงที่น่าเชื่อถือต่างๆ เพื่อนำมาคัดเลือกให้เหมาะสม และถูกต้องที่สุด

2.6.4 ตรวจสอบความถูกต้อง โดยการนำข้อมูลที่คัดเลือกไว้ทบทวน และเรียบเรียงอีกครั้ง และให้พนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้อง และนำคำแนะนำเพิ่มเติมมาแก้ไขในส่วนที่ไม่ถูกต้อง

2.6.5 เมื่อได้ปรึกษาจากทางพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงเริ่มศึกษาหาข้อมูล

2.6.6 เรียบเรียง และนำเสนอผลงานที่ปรึกษาอาจารย์ โดยนำข้อมูลที่ได้ผ่านการตรวจสอบแล้ว จัดทำมาเป็นรูปเล่มโครงการ และส่งให้พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด

2.6.7 วิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำแบบสอบถามมาประเมิน และวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

2.6.8 สรุปและจัดทำรายงาน โดยการนำข้อมูลทั้งหมดนำมาสรุปผล และเรียบเรียงเพื่อนำไปประกอบเป็นรูปเล่มโครงการ เพื่อในการนำไปเผยแพร่และการนำเสนอต่อไป

ตารางที่ 2.1 : แสดงตารางระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหา					
2. คิดหัวข้อและนำเสนอหัวข้อโครงการ					
3. ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้					
4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์					
5. ทดลองทำผลิตภัณฑ์					
6. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองชิม					
7. จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ					
8. จัดทำรูปเล่มโครงการ					

2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้ฝึกงานในโรงแรมจบก็ได้รับความรู้จากหลากหลายแผนกที่ทางโรงแรมได้จัดให้ไปฝึกแต่ละแผนก เช่น ส่วนของห้องสปา ห้องผ้า ห้องดอกไม้ ห้องล้างจาน และแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอร์ดันดา และได้รับความรู้หลากหลาย ห้องสปาที่รู้ชื่อน้ำมันตัวขนาดต่างๆ ว่าชื่ออะไรบ้าง การปูที่นอนในห้องนั้น แต่ละเตียงควรปูที่นอนอย่างไร ตามแบบฉบับโรงแรม ห้องผ้าก็จะรู้ว่าผ้าแต่ละชนิดควรใช้ห้องไหนส่งไปห้องไหน ห้องดอกไม้ก็รู้ชื่อดอกไม้ใหม่ การจัดดอกไม้แต่ละชนิดควรจัดอย่างไร การตัดกิ่งเพื่อไม่ให้ดอกไม้ตาย หรือทำให้เสีย ห้องล้างจานก็รู้ประเภทงานแต่ละชนิดว่าใช้ใส่อะไรบ้าง บางงานก็ใส่พวกเสต็ก บางงานก็ใส่ของหวาน บางงานก็ใส่อาหารคาว และแผนกหลักที่ได้จากห้องอาหารเดอะเวอร์ดันดาแรกๆ ก็ทำอะไรไม่ค่อยได้ พี่ๆ ในนั้นก็พยายามช่วยสอนช่วยเตือนหลายครั้งจนจำได้บ้างแต่ก็

เป็นการสอนเราให้จำได้ด้วยดีในสิ่งที่เราไม่ถนัดจนถนัด อาจมีเรื่องภาษาที่ผมไม่ค่อยได้ผมก็จะคอยถามพี่ๆ ว่าควรพูดอย่างไรกับลูกค้า แรกๆ ก็อาจจะเขินๆ ไม่กล้าพูดแต่พอนานเข้าก็เริ่มชินและเริ่มพูดได้ดีขึ้นและดีใจมากๆ ที่ได้จบฝึกงานที่นี่มากครับ

(นายณัทกฤษ ฤกษ์ดี)

หลังจากที่ได้ความรู้จากการทำงานในโรงแรมที่ดีมากขึ้น เพราะโรงแรมที่เราได้ฝึกเป็นโรงแรม 5 ดาว ที่มีชื่อเสียง ทำให้การในฝึกงาน มีพี่ๆ พนักงานโรงแรม คอยช่วยสอน ว่าการทำงานต้องขยัน กระตือรือร้น ว่องไวมากขึ้น การมีรับชอบในงาน เช่น การเข้างานตรงเวลา การทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องทำให้เสร็จแล้วเรียบร้อย การบริการที่ได้ ต้องทำแบบไหน เช่น การคุยกับแขก การมีความเคารพ การยิ้ม ทำหน้าให้พร้อมบริการอยู่เสมอรักในการบริการ

(นายนพเก้า จูไรทอง)

2.8 ปัญหาที่พบเจอในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1 ในช่วงเวลาที่มีงานเข้ามาเป็นจำนวนมาก ทำให้การทำงานเกิดความผิดพลาดอยู่บ่อยครั้ง เนื่องจากต้องทำงานแข่งกับเวลา

2.8.2 ในบางครั้งที่เกิดการสื่อสารที่ไม่ชัดเจนทำให้ผิดพลาดอยู่บ่อยครั้ง ควรที่จะฟังอย่างชัดเจนชัดทำ เพื่อป้องกันการผิดพลาดในการทำงาน

2.8.3 การฝึกฝนในสิ่งที่ไม่เข้าใจบ่อยครั้ง เพื่อให้เกิดความเข้าใจและไม่ทำงานผิดพลาด

2.8.4 ทางคณะผู้จัดทำยังไม่มีความพร้อมมากพอในเรื่องการฝึกงานในช่วงเดือนแรกของการทำงาน จึงทำให้บางครั้งลูกค้าเกิดความสับสนได้

2.9 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.9.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงาน ซึ่งเป็น สิ่งสำคัญมาก เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกันกับการทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดีและไม่มีข้อบกพร่อง

2.9.2 มีสติและรอบคอบในการทำ เพื่อลดปัญหาที่ผิดพลาดนั้น เมื่อเกิดปัญหาแล้ว ต้องรีบแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้ทันที่

2.9.3 มีความตั้งใจในการทำงานเรียนรู้และจดจำ คำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและนำมาพัฒนาตนเองให้ทำงานได้มีศักยภาพมากขึ้น

บทที่ 3

การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการเรื่อง "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" ในตำแหน่ง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอรัรันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ เพื่อให้ลูกค้าได้เปิดประสบการณ์ในการ รับประทานอาหารในเมนูที่หลากหลายมากขึ้นและเพื่อลดการทิ้งเศษอาหารที่เหลือจากการประกอบ อาหารให้ลดน้อยลง ดังนั้น ทางคณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร บทความ วรรณกรรมและ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

3.1 มันฝรั่ง

3.2 ส่วนผสมในมันฝรั่ง

3.3 เบคอน

3.4 ส่วนผสมของซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

3.5 ทฤษฎีการอบ

3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 มันฝรั่ง

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า มันฝรั่ง เป็นพืชดั้งเดิมของชาวโลกซีก ตะวันตก เชื่อว่ามีแหล่งกำเนิดบนพื้นที่ระหว่างเม็กซิโกและชิลี บนแถบที่ราบสูงบนเทือกเขาแอน ดีส ในประเทศโบลิเวีย หรือ เปรู โดยจัดเป็นพืชล้มลุกที่มีอายุตั้งแต่ปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 4-5 เดือน ลำต้นมีลักษณะเป็นกิ่ง ตั้งตรงและมีความสูงของต้นประมาณ 0.6-1 เมตร ลำต้นเป็นครีบ เมื่อ อ่อนมีขน หัวเกิดจากลำต้นที่อยู่ใต้ดิน ใน 1 ต้นจะให้หัวมันฝรั่งประมาณ 8-10 หัว สำหรับแหล่ง ปลูกมันฝรั่งในประเทศไทยที่ได้ผลดี คือจังหวัดทางภาคเหนือซึ่งมีอากาศหนาวเย็น เช่น เชียงใหม่ เชียงรายและแม่ฮ่องสอน ส่วนทางภาคกลาง ภาคอีสานและภาคใต้ นั้น ก็มีปลูกกันบ้างแต่มีผลผลิต น้อยเมื่อเทียบกับจังหวัดทางภาคเหนือ โดยจังหวัดเชียงใหม่เป็นที่มีการปลูกและผลิตมันฝรั่งมาก ที่สุด



รูปภาพที่ 3.1 : มันฝรั่ง

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1158/potato-มันฝรั่ง>

ประเภทของมันฝรั่ง

มันฝรั่งที่นิยมปลูกทางภาคเหนือของประเทศไทยมีหลายพันธุ์ด้วยกัน แบ่งได้เป็น 3 พันธุ์ ดังนี้

1. พันธุ์พื้นเมือง เป็นพันธุ์ซึ่งพวกชาวเขาเผ่าต่างๆและจีนที่อพยพมาอยู่ตามท้องที่เขตอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่และตามภูเขาในเขต จังหวัดเชียงรายนิยมปลูกพันธุ์นี้ จะปลูกกันมานานแล้ว ซึ่งทางภาคเหนือเรียกว่า "อาลู" (เป็นคำซึ่งชาวเมืองเรียกมันฝรั่ง) พันธุ์นี้ ขนาดย่อมกว่าพันธุ์ต่างประเทศ มีลักษณะหัวกลมบ้าง หัวกลมค่อนข้างยาวบ้าง ขนาดกลาง เนื้อสีขาวแกนเหลืองเปลือกสีม่วงอ่อน หรือ น้ำตาลอ่อนเปลือกหนา เมื่อทอดกรอบเนื้อมีรสขื่นเล็กน้อย ลำต้นใหญ่ ใบยอดและใบย่อย ใหญ่กว่าใบยอดพันธุ์ต่างประเทศอย่างชัดเจน ตลาดให้ราคาพันธุ์พื้นเมืองต่ำกว่าพันธุ์ต่างประเทศ พันธุ์นี้ปลูกในฤดูฝนเริ่มลงมือปลูกในเดือนพฤษภาคมและขุดเก็บหัวในเดือนสิงหาคม หรือ ต้นเดือนกันยายน หัวมันฝรั่งที่เก็บเกี่ยวในรุ่นนี้ใช้ทำพันธุ์สำหรับปลูกในฤดูหนาวได้ แต่ส่วนมากมักจะถูกส่งออกสู่ท้องตลาด เพื่อการบริโภค เพราะในฤดูฝน มันฝรั่งในตลาดมีปริมาณน้อยและราคาแพง ส่วนพันธุ์สำหรับใช้ปลูกในฤดูหนาวชาวเขาได้เก็บรักษาไว้เอง

2. พันธุ์ต่างประเทศ พันธุ์ที่เคยปลูกได้ผลดีมาแล้ว คือพันธุ์บิ้นท์เจ (Bintje) พันธุ์นี้เป็นพันธุ์มาจากประเทศเนเธอร์แลนด์ เป็นพันธุ์ลูกผสมระหว่างพันธุ์ Munstersen และ Franses เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันทั่วไปในท้องที่จังหวัดภาคเหนือ แต่ในปัจจุบันนี้ปลูกน้อยลง ลักษณะประจำพันธุ์ คือ หัวกลมและยาว เปลือกบาง สีค่อนข้างขาว เนื้อในค่อนข้างเหลือง เนื้อร่วนซุย รสดี หัวโตมีขนาดยาว 6 นิ้ว เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 3 นิ้ว ขนาดต่างๆ ไปยาวตั้งแต่ 2-4 นิ้ว หัวที่ใช้ทำพันธุ์มีขนาดเล็ก พันธุ์นี้ทนทานต่อความแห้งแล้งและโรคได้ดี แต่ไม่ทนทานต่อโรคใบไหม้ (Blight) และวอร์ท (Wart) เลย เป็นพันธุ์ค่อนข้างเบา อายุตั้งแต่ปลูกถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 110 วัน พันธุ์บิ้นท์เจนี้ต้องสั่งซื้อจากประเทศเนเธอร์แลนด์ มาทำพันธุ์ทุกๆ ปี โดยองค์การคลังสินค้า กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ จะเป็นผู้สั่งซื้อเข้ามาตามจำนวนที่ชาวไร่ต้องการ หลังจากสั่งซื้อมาแล้วจะส่งต่อไปให้

บริษัทจังหวัดเชียงใหม่ จำกัด จำหน่ายให้แก่ชาวไร่ที่สั่งจอง มันฝรั่งที่สั่ง กำหนดถึงท่าเรือกรุงเทพฯ ในราวกลางเดือน หรือ ปลายเดือนกันยายนของทุกๆ ปี ฉะนั้นชาวไร่จะเริ่มปลูกได้ตั้งแต่เดือน ตุลาคมเป็นต้นไป มันพันธุ์นี้ใช้ปลูกในฤดูหนาวเพียงฤดูเดียว ถ้านำไปปลูกตามที่ราบทั่วๆ ไปจะไม่ลงหัว

3. พันธุ์ต่างประเทศ ที่นิยมปลูกในปัจจุบัน คือพันธุ์เมอร์คา (Mirka) สเปนตา (Spunta) และ โคนาดา (Donata) เพราะพันธุ์ทั้งสามนี้ให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์บิณฑเจ

พันธุ์เมอร์คา เป็นพันธุ์ค่อนข้างเบา อายุตั้งแต่ปลูกถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 110-120 วัน ผลผลิตสูง หัวยาวรี ตาที่หัวตื้น เนื้อในเหลืองอ่อนถึงสีเหลือง มีใบมากพอสมควรและต้านทาน ความแห้งแล้งได้ดี ไม่ต้านทานต่อโรคใบไหม้ แต่ต้านทานต่อโรคใบม้วนและเชื้อไวรัสได้ดี เป็น โรคไวรัสที่ได้ง่าย พันธุ์นี้มาจากประเทศเช็กโกสโลวาเกีย

พันธุ์สเปนตา เป็นพันธุ์ค่อนข้างเบา ให้ผลผลิตสูง หัวใหญ่และยาว ตาที่หัวตื้น เนื้อ ในสีเหลืองอ่อน ใบมากพอสมควร ต้านทานต่อความแห้งแล้งได้ดี ต้านทาน โรคใบไหม้ดีพอสมควร เป็นโรคใบม้วนได้ง่าย แต่ต้านทานต่อเชื้อไวรัสและโรคไวรัสที่ได้ดี เนื้อในเมื่อต้มแล้วแน่นและ นอกจากนั้นยังมีสีเนื้อในสม่ำเสมอด้วย พันธุ์นี้นำเข้ามาจากประเทศเนเธอร์แลนด์

พันธุ์โคนาดา (Donata) เป็นพันธุ์ที่ค่อนข้างหนัก อายุตั้งแต่ปลูกถึงเก็บเกี่ยว ประมาณ 130-140 วัน พันธุ์นี้เป็นพันธุ์ลูกผสมซึ่งเกิดจากการผสมระหว่างพันธุ์ แพเทอร์สันส์ วิคตอเรีย (Patersons Victoria) และบลูดอน (Blue Don) เจริญเติบโตรวดเร็ว ลำต้นแข็งแรง ใบ ค่อนข้างใหญ่และใบมีสีเขียวอ่อน หัวมีขนาดใหญ่และมีลักษณะรี หัวมีขนาดสม่ำเสมอ ผิวหัวสี เหลืองอ่อนผิวเรียบ ตาตื้น เนื้อในสีขาว เป็นโรคไวรัสที่ โรคใบไหม้และโรคสแคบ (Scab) ค่อนข้าง ง่าย แต่ต้านทานโรคใบม้วนได้ดี พันธุ์นี้นำเข้ามาจากประเทศสกอตแลนด์

พันธุ์เคนเนเบค (Kennebec) เป็นพันธุ์ดั้งเดิมของสหรัฐอเมริกา แต่ปัจจุบันนำไป ขยายและผลิตหัวพันธุ์ในหลายประเทศ เช่น แคนาดา เนเธอร์แลนด์ สกอตแลนด์และออสเตรเลีย นำเข้ามาปลูกในประเทศไทยครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2521 ใบใหญ่ พุ่มหนา หัวกลมรี ทรงรูปไข่ ตาตื้น ผิวสีเหลืองอ่อนเรียบ เนื้อสีขาว ทนแล้งได้ดีเป็นพันธุ์สำหรับแปรรูปเป็นมันทอดแผ่นบาง (potato chips) ปัจจุบันโรงงานแปรรูปนำเข้าพันธุ์ เคนเนเบคและส่งเสริมให้เกษตรกรปลูก เพื่อส่งโรงงาน แปรรูปอายุเก็บเกี่ยว 100-120 วัน

พันธุ์แอตแลนติก (Atlantic) มีถิ่นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา เป็นพันธุ์ค่อนข้างเบา มี อายุเก็บเกี่ยว 100-120 วัน ลักษณะหัวกลมขนาดปานกลาง ผิวสีเหลือง เนื้อสีขาวครีม เป็นพันธุ์มัน ฝรั่งแปรรูปภาพที่เริ่มทดลองส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกในปี พ.ศ. 2534-2535 โดยบริษัทสยามสเน็ก จำกัด

3.2 เบคอน

POBPAD (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า เบคอน คือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์วัตถุดิบ โดยใช้ส่วนที่เป็นหมูสามชั้นเป็นการถนอมอาหาร ด้วยการหมักเกลือ แล้วนำมาหั่นให้ได้ความหนาพอเหมาะเป็นชั้นเบคอน

3.2.1 วิธีการทำเบคอน

ขั้นตอนที่ 1 : ผสมเกลือ น้ำตาล น้ำเชื่อมเมเปิ้ลและเครื่องเทศรวมมิตรให้เข้ากันอย่าให้ส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน

ขั้นตอนที่ 2 : นำหมูสามชั้นมาล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งแล้ว เลือกชั้นที่เป็นแนวยาว เพื่อให้สไลด์ออกมาสวย

ขั้นตอนที่ 3 : ทาส่วนผสมลงบนหมูสามชั้นให้ทั่ว ไม่บางและหนาจนเกินไปพอให้ส่วนผสมซึมเข้าสู่เนื้อหมู

ขั้นตอนที่ 4 : นำหมูสามชั้นใส่ในกล่องพลาสติก ปิดฝาให้สนิทแล้ว พันด้วยพลาสติกแรปเขียน วันที่ผลิต แล้วนำเข้าตู้เย็นในช่องเย็น 3-4 วัน

ขั้นตอนที่ 5 : เมื่อครบวันที่กำหนดนำหมูออกมาล้างด้วยน้ำเปล่าแช่ทิ้งไว้ 15 นาที เพื่อล้างเกลือออกให้หมด ลอกหนังหมูออกวางตากลมให้แห้งบนตะแกรง

ขั้นตอนที่ 6 : เมื่อดอกลมจนแห้งดีแล้ว นำไปแช่ตู้เย็นอีก 24 ชั่วโมง ครบเวลาแล้ว นำเอาออกมาหั่นสไลด์เป็นแผ่นบางๆ วิธีนี้ทานดิบๆ ได้ไม่รมควัน



รูปภาพที่ 3.2 : เบคอน

ที่มา : <https://www.pobpad.com/เบคอน-อาหารจานโปรดที่อา>

3.3 ส่วนผสมของมันฝรั่งอบเบคอน

3.3.1 เห็ดออริโนจิ

KAPOOK (ม.ป.ป.) ได้กล่าวไว้ว่า เห็ดออริโนจิ หรือ ที่มีชื่อภาษาอังกฤษว่า Pleurotus Eryngii (King Oyster Mushroom) เป็นเห็ดในตระกูลเห็ดนางรม และมีต้นกำเนิดมาจากแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นเห็ดที่ชาวเอเชียนิยมนำมาปรุงอาหาร เนื่องจากคุณค่าทางอาหารสูง สามารถใช้แทนเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังมีกลิ่นหอม จึงทำให้เห็ดชนิดนี้กลายเป็นที่นิยมอย่างมากในกลุ่มคนที่ชอบรับประทานเห็ด และผู้ที่รักสุขภาพ

สรรพคุณและประโยชน์ของเห็ดออริโนจิ

1. ช่วยต้านมะเร็ง
2. ช่วยเพิ่มพลังงาน
3. เพิ่มระดับฮีโมโกลบินในเลือด
4. อุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ
5. ช่วยในเรื่องระบบขับถ่าย
6. แคลอรีต่ำช่วยในการลดน้ำหนัก
7. ช่วยลดคอเลสเตอรอล



รูปภาพที่ 3.3 : เห็ดออริโนจิ

ที่มา : <https://health.kapook.com/view133914.html>

3.2.2 เนย

POB PAD (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า เนย เป็นผลิตภัณฑ์จากนมวัวชนิดหนึ่งที่ได้รับ ความนิยมอย่างมาก ประกอบไปด้วยไขมันนมที่ถูกแยกจากส่วนประกอบอื่นๆ ของนมโดยผ่าน กระบวนการปั่นนม และด้วยความหอมร่อนนั่นเอง เนยจึงมักถูกนำมาใช้ในการทอด หรือ ใช้เป็น ส่วนประกอบของซอส เค้ก และขนมอบต่างๆ

เนยปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ จะให้พลังงาน 101 แคลอรี โดยส่วนใหญ่เป็นพลังงานที่ได้ จากไขมัน ซึ่งมีทั้งไขมันอิ่มตัว ไขมันไม่อิ่มตัว ไขมันทรานส์ รวมไปถึงกรดไขมันโอเมก้า 3 และโอ เมก้า 6 ทั้งยังอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดอย่างวิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี วิตามินบี 12 และวิตามินเค 2 นอกจากนี้ เนยชนิดที่ได้จากวัวที่กินหญ้านั้นจะมีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงกว่า เนยชนิดที่ได้จากวัวที่กินธัญพืช ทั้งยังมีสารอาหารอื่นๆ ที่มีประโยชน์อย่างกรดคอนจูเกตเคโดไล โนเล อิกและบิวโทเรตอีกด้วย

สรรพคุณและประโยชน์ของเนย

1. ดีต่อหัวใจ
2. ดีต่อสายตา
3. สร้างให้กระดูกแข็งแรง
4. เสริมการทำงานของภูมิคุ้มกัน
5. ควบคุมน้ำหนัก
6. ป้องกันมะเร็ง



รูปภาพที่ 3.4 : เนย

ที่มา : <https://www.pobpad.com/เนย-ประโยชน์ที่ควรรู้-กั>

3.2.3 เกลือ

POB PAD (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า เกลือ ถือว่าเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการทำอาหาร ไม่ว่าจะใช้เพื่อเพิ่มรสชาติเค็มให้กับเมนูอาหาร ตลอดจนใช้ในการหมักป่น สำหรับถนอมอาหาร ซึ่งเป็นของกลุ่มครัวที่จะขาดไปไม่ได้ นอกจากรสชาติที่เค็ม เกลือ ยังให้ประโยชน์ต่างๆ ต่อร่างกายอย่าง อเนกอนันต์ รวมถึงยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่างหลากหลาย

สรรพคุณและประโยชน์ของเกลือ

1. ช่วยแก้อาการร้อนในกระหายน้ำ
2. ช่วยแก้โรคหวัด
3. ช่วยแก้อาการเมาก้าง คลื่นไส้ หรือ อาหารเป็นพิษ
4. ช่วยแก้อาการคัดจมูก
5. ช่วยแก้โรคตาแดง
6. ช่วยแก้อาการคันจากยุงกัด
7. ช่วยรักษาฟัน
8. ช่วยแก้อาการตะคริว
9. ช่วยแก้อาการเห็ด
10. ช่วยแก้แผลปากเปื่อย
11. ช่วยแก้อาการเป็นลม
12. ช่วยรักษาโรคกระเพาะ



รูปภาพที่ 3.5 : เกลือ

ที่มา : <https://www.pobpad.com/เกลือ-วัตถุดิบคู่บ้าน>

3.2.4 พริกไทย

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า พริกไทยมีแหล่งกำเนิดอยู่ในบริเวณเทือกเขาทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ ของประเทศอินเดีย ปัจจุบันเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศที่มีอากาศร้อน เช่น บราซิล อินเดีย อินโดนีเซีย มาเลเซีย ไทย ฯลฯ พริกไทยมีลักษณะลำต้นเป็นเถาเลื้อย มีรากเล็กๆ ออกตามข้อของลำต้น เพื่อใช้ในการยึดเกาะ ใบรูปไข่รีเวสลับกันไป ออกดอกเป็นช่อยาวตรงชอกใบ ดอกย่อยสมบูรณ์เพศสีขาว ผลมีลักษณะกลมจัดเรียงตัวแน่นอยู่บนแกน ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อผลสุกมีสีแดง

พริกไทยแบ่งตามวิธีการเก็บและเตรียมได้เป็น 2 ชนิด คือ

1. พริกไทยดำ (Black Pepper) เตรียมได้จากการนำผลพริกไทยที่โตเต็มที่มาตากแห้ง
2. พริกไทยขาว หรือ พริกไทยอ่อน (White Pepper) เป็นพริกไทยที่ได้จากการนำผลพริกไทยที่สุกแล้ว มาแช่น้ำเพื่อลอกเปลือก ชั้นนอกออกไป จากนั้นนำไปตากแห้ง

สรรพคุณและประโยชน์ของพริกไทย

1. ใช้เป็นยาขับลม
2. แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ
3. บำรุงธาตุเจริญอาหาร
4. ขับเหงื่อ ขับปัสสาวะ
5. ระวังอาการปวดท้อง
6. แก้ไข้มาลาเรีย
7. แก้อหิวาตกโรค
8. แก้ลมบ้าหมู



รูปภาพที่ 3.6 : พริกไทย

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1335/pepper-พริกไทย>

3.2.5 โรสแมรี่

Kaset Today (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า โรสแมรี่ (Rosemary) เป็นพืชสมุนไพรมีลักษณะเป็นพุ่มเตี้ย ออกใบเขียวตลอดทั้งปี ความโดดเด่นของพืชสมุนไพรนี้คือกลิ่นหอมและสรรพคุณในการนำมาใช้ประโยชน์ที่หลากหลาย ทั้งนำมาเป็นเครื่องเทศในการปรุงอาหาร การทำมาใช้สกัดเป็นสมุนไพรหรือการนำมาสกัดเป็นน้ำมันหอมระเหย เป็นต้น

ชื่อภาษาอังกฤษ : Rosemary

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Salvia rosmarinus

ตระกูลพืช : Lamiaceae

สรรพคุณของโรสแมรี่

ต้นโรสแมรี่เป็นยาสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม เมื่อนำไปปรุงอาหาร กลิ่นหอมๆ เหล่านั้นจะช่วยให้รสชาติอาหารดีขึ้น จึงกลายเป็นเครื่องเทศที่นิยมใช้มาอย่างยาวนานในหลายพื้นที่ทั่วโลก นอกจากนี้การนำโรสแมรี่มาต้มเป็นชายังช่วยส่งเสริมสุขภาพกาย และสุขภาพจิตอีกด้วย สรรพคุณของโรสแมรี่ มีดังนี้

1. แก้อักเสบ ลดแรงดันโลหิต แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม
2. ช่วยให้นอนหลับสบาย หายใจสะดวกขึ้น เพราะมีสารต่อต้านเชื้อแบคทีเรียจากธรรมชาติ
3. ช่วยกระตุ้นระบบการหมุนเวียนของเลือด
4. อุดมไปด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยสร้างภูมิคุ้มกัน
5. บำรุงสุขภาพเส้นผม ให้ผมดก ป้องกันหัวล้าน
6. ปกป้องเซลล์ผิวหนังจากแสงแดด



รูปภาพที่ 3.7 : โรสแมรี่

ที่มา : <https://kaset.today/สมุนไพร/โรสแมรี่/>

3.4 ส่วนผสมของซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

3.4.1 หอมหัวใหญ่

DISTHAI (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า หอมหัวใหญ่ เชื่อว่ามีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบเอเชียกลางและเอเชียตะวันตกเฉียงใต้ ในประเทศอัฟกานิสถาน อิหร่านและปากีสถานมากกว่า 5,000 ปีแล้ว โดยได้มีหลักฐานการปลูกและบริโภคตั้งแต่สมัยต้นประวัติศาสตร์ Hippocrates ชาวกรีก ได้บันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับหอมเมื่อ 430 ปี ก่อนคริสต์ศักราช ชาวอียิปต์ นิยมบริโภคหอม ซึ่งค้นพบจากหลักฐาน ในหลุมฝังศพที่ฝังตั้งแต่ 3,200-2,780 ปีก่อนคริสต์ศักราช ที่อินเดีย จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่าการเพาะปลูกหอมตั้งแต่สมัยโบราณ ต่อมาค่อยๆ เริ่มแพร่กระจายเข้าสู่แถบประเทศยุโรปผ่านทางประเทศอียิปต์และตุรกี โดยเริ่มปลูกมากในยุโรปในช่วงศตวรรษที่ 13-14 หลังจากนั้น ประมาณศตวรรษที่ 16-17 ได้มีการพัฒนาสายพันธุ์หอมหัวใหญ่ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น ส่วนในอเมริกา เริ่มปลูกในช่วง ปี ค.ศ. 1629 ในแถบรัฐเท็กซัสและแคลิฟอร์เนีย สำหรับแหล่งผลิตที่สำคัญในปัจจุบัน ได้แก่ ประเทศจีน สหรัฐอเมริกาและประเทศอินเดีย สำหรับในประเทศไทย มีแหล่งเพาะปลูกหอมหัวใหญ่ที่สำคัญๆ คือจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดกาญจนบุรี เป็นต้น

สรรพคุณและประโยชน์ของหอมหัวใหญ่

1. ช่วยดับกลิ่นคาวในอาหารได้เป็นอย่างดี
2. ช่วยทำให้กระดูอ่อนนุ่ม เมื่อนำมาใช้ต้มกับกระดูกสัตว์
3. ใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หอมคอง หอมแห้งสำหรับประกอบอาหารก็ได้
4. นำมาสกัดทำเป็นเครื่องสำอางบางชนิด เช่น ยาสระผม ยาบำรุงเส้นผม
5. ช่วยขจัดรังแคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียหรือเชื้อราต่างๆ ได้
6. ช่วยลดความดันโลหิต
7. ช่วยลดน้ำตาลในเลือด
8. เป็นยาบำรุงธาตุช่วยขับลม
9. แก้ท้องร่วงและแก้ท้องอืดเพื่อ



รูปภาพที่ 3.8 : หอมหัวใหญ่

ที่มา : <https://www.disthai.com/17105170/หอมหัวใหญ่>

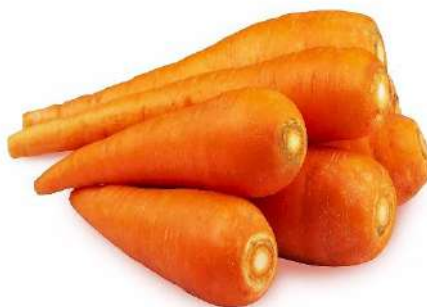
3.4.2 แครอท

POB PAD (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า แครอท เป็นพืชในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นที่นิยมปลูกและรับประทานทั้งในประเทศและต่างประเทศ มีหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กเท่าดินสอไปจนถึงขนาดใหญ่และมีหลากหลายสี เช่น สีเหลือง สีม่วง แต่ที่นิยมรับประทานนั้นจะเป็นแครอทสีส้มและยังจัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย

แครอท อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่มีประโยชน์ เช่น เบตาแคโรทีน วิตามิน เอ วิตามิน บี 1 วิตามิน บี 2 วิตามิน ซี วิตามิน อี ธาตุแคลเซียม ธาตุโพแทสเซียม ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุเหล็กและยังมีสารสำคัญ คือ สาร "ฟอลคาริ นอล" ซึ่งช่วยต่อต้านเซลล์มะเร็ง เป็นต้น สำหรับประโยชน์ของแครอท จะเป็นการนำมาใช้ประกอบอาหารได้อย่างหลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นของหวานของคาว ทั้งผัด ทอด แกง ต้ม ซุป สลัด ยำ ก็มีแครอทเป็นส่วนประกอบทั้งนั้นและยังมีเครื่องดื่มน้ำแครอทปั่นอีกด้วย ยังไม่หมดเท่านี้สรรพคุณของแครอทที่ใช้เป็นยา รักษาโรคก็ใช้รักษาได้อย่างหลากหลายเช่นกัน

สรรพคุณและประโยชน์ของแครอท

1. ช่วยบำรุงสุขภาพผิวให้สดใสเปล่งปลั่ง
2. ช่วยป้องกันเซลล์ผิวไม่ให้ถูกทำลายได้ง่ายจากมลภาวะแสงแดดต่างๆ
3. ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโตของร่างกาย
4. ช่วยบำรุงกระดูก ฟัน เหงือก เล็บ ให้แข็งแรงยิ่งขึ้น
5. มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งมีส่วนช่วยในการชะลอวัยและการเกิดริ้วรอย



รูปภาพที่ 3.9 : แครอท

ที่มา : <https://www.pobpad.com/แครอทกับประโยชน์ต่อสุขภาพ>

3.4.3 มะเขือเทศเข้มข้น

เมดไทย (2563, 5 กรกฎาคม) ได้กล่าวว่า มะเขือเทศเป็นพืชล้มลุกอายุเพียง 1 ปี ลำต้นตั้งตรง มีลักษณะเป็นพุ่ม มีขนอ่อนๆ ปกคลุม ใบเป็นใบประกอบ ออกสลับกัน ใบย่อยมีขนาดไม่เท่ากัน บางใบเล็กเรียวยาว บางใบกลมใหญ่ ปลายใบแหลม ขอบใบเป็นหยักลึกคล้ายฟันเลื่อยมีขนอ่อนๆ ออกดอกเป็นช่อหรือดอกเดี่ยว บริเวณซอกใบ ดอกมีสีเหลือง มีกลีบเลี้ยงสีเขียวประมาณ 5-6 กลีบ ผลเป็นผลเดี่ยว มีขนาดรูปร่างและสีต่างกัน ซึ่งมีขนาดเล็กระมาณ 3 เซนติเมตร จนถึงใหญ่ประมาณ 10 เซนติเมตร รูปร่างมีทั้งกลม กลมแบน หรือกลมรี ผิวนอกกลีบเป็นมัน ผลดิบมีสีเขียว หรือเขียวอมเทา เมื่อสุกจะมีสีเหลือง สีส้ม หรือสีแดง เนื้อภายในน้ำด้วยน้ำมีรสเปรี้ยว มีเมล็ดเป็นจำนวนมาก มะเขือเทศมีหลายพันธุ์ เช่น พันธุ์สีดา พันธุ์โรมาเรดเพียร์ เป็นต้น

สรรพคุณของมะเขือเทศเข้มข้น

1. ช่วยรักษาโรคักปิดลักเปิด เลือดออกตามไรฟัน
2. ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง
3. ช่วยป้องกันการแข็งตัวของหลอดเลือด
4. ช่วยให้ร่างกายสามารถต่อสู้กับโรคหอบหืด ได้มากถึง 45%
5. ช่วยลดความเสี่ยงจากการเกิดภาวะเส้นเลือดตีบ

ประโยชน์ของมะเขือเทศเข้มข้น

1. ช่วยบำรุงผิวพรรณให้ชุ่มชื้นสดใส ไม่แห้งกร้าน
2. ช่วยเสริมคุ้มกันของร่างกายให้แข็งแรง
3. มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยลด และชะลอการเกิดริ้วรอยแห่งวัย
4. มีวิตามิน เอ ซึ่งมีส่วนช่วยบำรุงสายตา
5. ช่วยเพิ่มความสดชื่นให้แก่ร่างกาย



รูปภาพที่ 3.10 : มะเขือเทศเข้มข้น

ที่มา : <https://medthai.com/มะเขือเทศ/>

3.4.4 ไบกระวาน

ชื่อนกลาง (2563, 28 พฤษภาคม) ได้กล่าวว่า ไบกระวาน เป็นเครื่องเทศที่มีการใช้ปรุงอาหารอย่างแพร่หลายมาก มีกลิ่นหอมฉุนเฉพาะตัว มีรสขมเล็กน้อย มีชื่อภาษาอังกฤษว่า Bay Leaf คนไทยอาจเรียกว่า ไบเบย์ หรือ เบย์ลีฟ ทับศัพท์ มีการใช้ไบกระวานปรุงอาหารมาอย่างยาวนานตั้งแต่สมัยกรีก และโรมัน ไบกระวานนั้นจริงๆแล้วไม่ใช่ไบจากต้นกระวาน แต่มาจากพืชหลากหลายชนิดซึ่งมีกลิ่นคล้ายกระวาน โดยส่วนมากไบกระวานที่ใช้ปรุงอาหารนั้นจะมาจากสายพันธุ์ที่เรียกว่า Bay laurel (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Laurus nobilis* ซึ่งเป็นพืชในวงศ์ Lauraceae) ไบกระวานชนิดนี้มีใบมีลักษณะเรียบ สีเขียว รูปหอก ลักษณะต้นเป็นพุ่มสีเขียวตลอดปี สามารถใช้ได้ทั้งใบสด และใบแห้ง มีปลูกมากแถบ Mediterranean Sea โดยเฉพาะประเทศสเปน และประเทศโปรตุเกส ไบกระวานมีกลิ่นหอมแนวสมุนไพร และดอกไม้ มีเครื่องเทศคล้ายกับออริกานโอ และใบไทม์

สรรพคุณของไบกระวาน

1. มีฤทธิ์ต่อต้านจุลินทรีย์
2. สามารถลดอาการท้องอืด จุกเสียดแน่นท้อง
3. ช่วยขับลม
4. สามารถแก้ปวดท้องได้



รูปภาพที่ 3.11 : ไบกระวาน

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/ไบกระวาน+คืออะไร+มีกี่สายพันธุ์+ใช้ปรุง>

อาหารอะไรบ้าง-40/

3.4.5 แป้งสาลี

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า แป้งข้าวสาลี (wheat flour) เป็นแป้ง (flour) ที่ได้จากเมล็ดของข้าวสาลี (wheat) โดยใช้ส่วนที่เป็นเอนโดสเปิร์ม นำมาโม่ (milling) ให้เป็นผงละเอียด โปรตีนในแป้งสาลี ทำให้แป้งสาลีมีสมบัติเฉพาะที่ต่างจากแป้งอื่น ประกอบด้วยโปรตีนกลูเตนิน (glutenin) และไกลอะดีน (gliadin) ในสัดส่วนเท่าๆ กัน จะสร้างพันธะไดซัลไฟด์ (disulfidebond) ทำให้ได้กลูเตน (gluten) ซึ่งมีลักษณะเหนียวและยืดหยุ่น สามารถเก็บกักก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ที่ผลิตขึ้นโดยสารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เช่น ยีสต์ (yeast) หรือผงฟู (baking powder) เอาไว้ได้ ทำให้รักษารูป

สรรพคุณของแป้งสาลี

1. กลูเตนต่ำ
2. บำรุงเส้นประสาท
3. ลดไขมันในเลือด
4. ลดความดันโลหิตสูง
5. บำรุงหัวใจ

ประโยชน์ของแป้งสาลี

1. ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด
2. ช่วยบำรุงผิว
3. ช่วยในการย่อยอาหาร
4. ช่วยลดน้ำตาลในเลือด
5. ช่วยป้องกันมะเร็งลำไส้ใหญ่



รูปภาพที่ 3.12 : แป้งสาลี

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1378/wheat-flour-แป้งสาลี>

3.4.6 น้ำชุปลาแห้ง

OpenRice (2560, 5 กันยายน) ได้กล่าวว่า ชุปเป็นสิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในอาหารญี่ปุ่น ถือว่าเป็นพื้นฐานของอาหารญี่ปุ่นหลายๆ อย่าง ซึ่งน้ำชุของญี่ปุ่นนั้นมีลักษณะโดดเด่นต่างจากชุของโลกตะวันตก เพราะเป็นชุที่ได้จากการปลาแห้งและอาหารแห้ง แต่กลับให้รสชาติที่อร่อยกลมกล่อม นำไปใส่ในอาหารได้หลากหลายชนิดจนเป็นเอกลักษณ์ของอาหารญี่ปุ่น

น้ำชุปลาแห้ง หรือ คาชิ นับเป็นส่วนประกอบที่สำคัญมากในอาหารญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นชุปมิโสะที่เราคุ้นเคยกันดี ไข่ตุ๋น อุด้ง รามเมง พิซซาญี่ปุ่น ทาโกะยากิ ฯลฯ ล้วนแต่มีพื้นฐานเป็นน้ำชุปลาแห้งแทบทั้งสิ้น ซึ่งในน้ำชุนี้ไม่ได้มีเพียงปลาแห้งเท่านั้น แต่ยังมีอาหารแห้งอื่นๆ เช่น สาหร่ายคอมบุแห้ง เห็ดหอมแห้ง เป็นต้น โดยปลาแห้งที่นำมาต้มชุปนี้มีชื่อเรียกว่า "คัตสึโอะบุชิ" สามารถทำจากปลาได้หลายชนิดแต่ที่นิยมมาก คือปลาโบนิโตะ หรือ ปลาคัตสึโอะ

สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำชุปลาแห้ง

1. มีโปรตีนสูง
2. ป้องกันสารพิษเข้าสู่ร่างกาย
3. ช่วยซ่อมแซมเซลล์ส่วนที่สึกหรอ
4. ลดการอุดตันของไขมันในเส้นเลือด
5. มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงมาก มี Carotenoids & Flavonoid สูง
6. มีวิตามิน A สูง
7. ช่วยลดการอักเสบ



รูปภาพที่ 3.13 : น้ำชุปลาแห้ง

ที่มา : <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/น้ำชุปลาแห้ง->

3.4.7 เม็ดออลสไพซ์

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า ออลสไพซ์ (allspice) อาจเรียกว่า Jamaica pepper, pepper, myrtle pepper, pimenta, or newspice เป็นเครื่องเทศที่ได้จากผลที่ยังไม่สุกของต้น *Pinenta officinalis* ซึ่งเป็นไม้ยืนต้นเขตร้อน มีแหล่งกำเนิดจากประเทศจาไมกา และประเทศทางอเมริกากลาง หลังการเก็บเกี่ยวจะนำมาทำแห้ง (drying) เพื่อลดความชื้น อาจนำมาผ่านการลดขนาด ด้วยการบดละเอียด

การใช้ประโยชน์ ออลสไพซ์ใช้เป็นเครื่องเทศ มีกลิ่นคล้ายจันทน์เทศ (Nutmeg) อบเชย (Cinnamon) และกานพลู (Clove) ผสมกัน นิยมใช้เพื่อปรุงแต่งกลิ่นรสในเมนูอาหารแคริบเบียน (Caribbean Cuisine) และในอาหารหลายชนิด เช่น เนื้อบด ซุป ไส้กรอก รวมถึงซอสชนิดต่างๆ นอกจากนี้ยังใช้กับขนมหวาน เช่น พาย เค้ก พุดดิ้ง

ประโยชน์ของเม็ดออลสไพซ์

คือดีต่อสุขภาพหลายประการ อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระและมีคุณสมบัติต้านการอักเสบ ช่วยลดความดันโลหิตและลดความเสี่ยงของมะเร็งบางชนิด ทำเป็นยาทาถูขนาดแก้ปวดกล้ามเนื้อ และแก้อาการปวดตามข้อต่างๆ



รูปภาพที่ 3.14 : เม็ดออลสไพซ์

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4417/allspice-ออลสไพซ์>

3.5 ทฤษฎีการอบ

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวว่า การอบ (Baking) คือการทำอาหารให้สุก (Cooking) โดยใช้ความร้อนแห้ง (Dry Heating) อุปกรณ์ ได้แก่ เตาอบ (Oven)

1) การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการอบ

ความร้อนระหว่างการอบทำให้เกิดการถ่ายเทความร้อนทั้งแบบการพาความร้อน ร่วมกับการแผ่รังสี ไปที่ผิวหน้าของอาหารและนำความร้อนจากภายนอกเข้าสู่ภายในชิ้นอาหาร ระหว่างการอบยังมีการถ่ายเทมวลออกจากผิวของอาหาร ทำให้อาหารมีอุณหภูมิสูงขึ้น โดยเฉพาะ บริเวณผิวหน้าของอาหาร น้ำในอาหารจะระเหยออกไป เกิดการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อคุณภาพด้านต่างๆ ของอาหาร ได้แก่

1. ทำให้อาหารสุก โดยทำให้เกิดการเจลาติไนซ์ (Gelatinization) และ โปรตีนเสียสภาพธรรมชาติ (Protein Denaturation)
2. ทำให้เกิดการขยายตัวของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากปฏิกิริยาของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (Leavening Agent) เกิดเป็นโครงสร้างที่มีรูอากาศภายใน
3. เกิดเปลือกแข็ง (Crust) ที่ผิวนอกของอาหาร
4. การเปลี่ยนแปลงสี โดยเฉพาะที่ผิวนอกของอาหาร เกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (Browning Reaction) เช่น Maillard Reaction, Caramelization ซึ่งเป็นปฏิกิริยาสีน้ำตาลที่ไม่เกี่ยวกับเอนไซม์ (Non Enzymatic Browning Reaction) ซึ่งเป็นปฏิกิริยาระหว่างโปรตีนหรือกรดแอมิโนกับน้ำตาลในภาวะที่มีอุณหภูมิสูง

2) อาหารที่ทำให้สุกด้วยการอบ

อาหารที่ทำให้สุกด้วยการอบ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (Bakery) รวมทั้งอาหารต่างๆ เช่น

- พิซซ่า (Pizza)
- ทอร์ติลลา (Tortilla)
- ขนมปัง (Bread)
- เครกเกอร์ (Cracker)
- ขนมเค้ก (Cake)
- บิสกิต (Biscuit)
- มัฟฟิน (Muffin)
- พาย (Pie)

3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

คณิต สง่าทรัพย์ (ม.ป.ป.) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง "การศึกษาความต้องการและดำเนินงานธุรกิจเบคอนรมควันรสชาติไทย" สินค้าประเภทเบคอนรมควันนั้น เราจะเห็นได้ตามท้องตลาดทั่วไปและมีหลากหลายแบรนด์ให้เลือกซื้อซึ่งจะแตกต่างกันด้วยคุณภาพ ระยะเวลาในการรมควัน สัตว์ส่วนไขมันของชิ้นส่วน ขนาดในการสไลด์ แต่ในความแตกต่างพวกนี้กลับมีรสชาติของเบคอนรมควันที่คล้ายๆ กันก็ คือรสชาติเค็ม ซึ่งผู้ประกอบการ หรือ ผู้บริโภคจะซื้อสินค้าประเภทเบคอนรมควันนั้นก็จะเป็นไปปรุ้งเป็นอาหารชนิดอื่นต่อเป็นส่วนมาก หรือ นำไปผ่านกระบวนการทอด อย่าง ผัด เพื่อให้เบคอนรมควันมีความสุขที่มากขึ้นแล้วถึงจะรับประทานซึ่งไม่มีแบรนด์สินค้าใดๆ เลย ที่จะสร้างความแตกต่างในปัจจัยของรสชาตินี้และสร้างเอกลักษณ์เพิ่มเติมให้กับสินค้าได้เลยเพราะถ้าหากว่าสินค้าประเภทเบคอนรมควันได้มีรสชาติอื่นๆ ให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อมากกว่านี้ก็จะทำให้มูลค่าของสินค้าเพิ่มมากขึ้นด้วยและผู้บริโภคที่ซื้อสินค้าผ่านร้านสะดวกซื้อก็ยังสามารถนำไปอุ่นร้อนบนไมโครเวฟแล้วรับประทานได้เลยจึงเป็นสาเหตุให้มีการจัดทำกระบวนการวิจัยชุดนี้ขึ้นเพื่อศึกษาปัจจัยในการซื้อสินค้าประเภทเบคอนรมควันรสชาติไทยของกลุ่มเป้าหมายที่เคยบริโภคเบคอนรมควันอยู่แล้วนั้นว่ามีปัจจัยใดบ้างที่มีอิทธิพลในการเลือกซื้อทั้งในด้านของสินค้า ราคา ช่องทางการจัดจำหน่ายและ โปรโมชันก็ตามทั้งนี้ก็เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้มากที่สุดทั้งในด้านความสะดวกสบายและด้านสินค้าที่มีรสชาติที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคกลุ่มนี้

นันทวัน เทอดไทย และ สิรัญญา สุภัททธรรม (2553) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง "การศึกษาคุณลักษณะของมันฝรั่งแผ่นที่ได้จากการทอดแบบน้ำมันท่วม การทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศและการอบแห้งด้วยไมโครเวฟภายใต้สภาวะสุญญากาศ" มันฝรั่งแผ่นเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการทอดแบบน้ำมันท่วมซึ่งใช้อุณหภูมิสูง ทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีคล้ำงานวิจัยนี้ จึงใช้ระบบสุญญากาศเข้ามาช่วยเพื่อลดอุณหภูมิของกระบวนการ โดยศึกษาคุณลักษณะของมันฝรั่งที่ได้จากการทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ เพื่อเปรียบเทียบกับ การทอดแบบน้ำมันท่วมภายใต้ความดันบรรยากาศ พบว่ามันฝรั่งแผ่นที่ได้จากทุกระบวนการที่ศึกษามีความชื้นน้อยกว่าร้อยละ 6.0 และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี 0.045-0.227 มันฝรั่งแผ่นจากการทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศที่อุณหภูมิ 90-100 °C เป็นเวลา 12-14 นาที และการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศที่ความเข้มของกำลังไมโครเวฟ 32-40 วัตต์ต่อกรัม เป็นเวลา 5-8 นาที ทำให้ผลิตภัณฑ์มีค่าความสว่างและค่าสีเขียวมากกว่าการทอดน้ำมันท่วมที่อุณหภูมิ 155-170 °C เป็นเวลา 75-120 วินาที ($p \leq 0.05$) นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์จากการทอดภายใต้ความดันบรรยากาศ ภายใต้สภาวะสุญญากาศและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ มีปริมาณน้ำมันร้อยละ 47.66-52.93, 16.60-22.48 และ 0.24-0.27 ตามลำดับ โดยผลิตภัณฑ์จากการอบแห้งมีค่าความแข็งอยู่ในช่วงเดียวกับผลิตภัณฑ์จากการทอด ดังนั้นการทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศเป็นแนวทางในการเพิ่มค่าความสว่างของสีและลดปริมาณน้ำมันในผลิตภัณฑ์ที่ทอดแบบน้ำมันท่วม

สุพิชฌาย์ บุญญาอนุพงศ์ (2562) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง "การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของชาวญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยเมจิ - ปัจจุบัน" มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ ประการเพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของชาวญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยเมจิ - ปัจจุบัน และประการที่ 2 เพื่อศึกษาว่าการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารส่งผลต่อชาวญี่ปุ่นอย่างไร โดยมีวิธีการศึกษาจากการใช้ระเบียบวิธีทางประวัติศาสตร์ โดยศึกษาข้อมูลเอกสารชั้นรองประกอบด้วยเอกสารที่เป็นภาษาไทย ทั้งหนังสือ บทความ และการรวบรวมข้อมูลทางสื่อออนไลน์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของชาวญี่ปุ่นในสมัยเมจิ - ปัจจุบัน และนำเสนอในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์ ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของชาวญี่ปุ่นมี 3 ประการ คือ ประการที่ 1 การรับอิทธิพลจากประเทศต่างๆ ในแถบเอเชีย ประการที่ 2 การรับอิทธิพลตะวันตก และประการที่ 3 การรับอิทธิพลทางพุทธศาสนา ส่วนการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารส่งผลชาวญี่ปุ่น 3 ประการ คือ ประการแรกทำให้มีผลต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย ประการที่ 2 ทำให้ชาวญี่ปุ่นหันมาบริโภคอาหารตะวันตกมากขึ้น เห็นจากการมีร้านอาหารตะวันตกในญี่ปุ่นจำนวนมาก แต่ขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก็ได้ส่งผลมาปัจจัยประการที่ 3 คือ ชาวญี่ปุ่นมีสุขภาพแย่ลงจากการบริโภคอาหารแบบตะวันตกจนทำให้ชาวญี่ปุ่นหันกลับมาบริโภคอาหารแบบดั้งเดิม

Murumura (2565, 12 มกราคม) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง "แกงกะหรี่กับโรคสมองเสื่อม" โดยร่วมมือกับอาจารย์จากมหาวิทยาลัยโตเกียว (Tokyo University) และมหาวิทยาลัยนิโชกุกุชะ (Nishogakusha University) เกี่ยวกับประโยชน์ของแกงกะหรี่ญี่ปุ่น จากการประเมินความเสี่ยงที่จะเกิดภาวะสมองเสื่อม และถูกเปรียบเทียบคะแนน ซึ่งพบว่ามีความแตกต่างอย่างชัดเจนในผู้ที่กินแกงกะหรี่บ่อยๆ เป็นระยะเวลาานานกว่า 1 ปี ผู้ที่กินแกงกะหรี่น้อยกว่าเดือนละครั้งจะได้รับคะแนนเฉลี่ย 1 คะแนน ที่จะเสี่ยงเกิดภาวะสมองเสื่อม ผู้ที่กินเดือนละครั้งจะลดลงเหลือ 0.83 ผู้ที่ทาน 2-3 ครั้งต่อเดือนลดลงเหลือ 0.75 และผู้ที่กินแกงกะหรี่เดือนละ 4 ครั้ง เป็นต้น ไปลดลงเหลือ 0.72 ความสัมพันธ์ดังกล่าวนี้พบว่า ผู้ที่กินแกงกะหรี่อย่างต่อเนื่องมานานกว่า 1 ปีเท่านั้น พบว่าผู้ที่กินแกงกะหรี่มากกว่า 2 ครั้งต่อเดือนในระยะเวลาสั้นๆ มีค่าคะแนนที่ดีกว่า ผู้ที่กินแกงกะหรี่เดือนละครั้ง หรือน้อยกว่าในผู้ที่กินแกงกะหรี่มาแล้วในระยะยาว แม้ว่าจะพบความเชื่อมโยงที่ว่าแกงกะหรี่ช่วยลดโอกาสเป็นโรคสมองเสื่อมได้ ผู้วิจัยยังคงต้องวิจัยค้นหากระบวนการทางเคมีที่แท้จริง เพื่อยืนยันถึงการเชื่อมโยงนี้ นี่อาจเป็นการค้นพบที่สำคัญเนื่องจากประเทศญี่ปุ่นเริ่มเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ และการทานอาหารประจำชาติของพวกเขาอาจจะช่วยในเรื่องของสุขภาพของพวกเขาในอนาคตได้มากขึ้น

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในตำแหน่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอร์ดันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ทางคณะผู้จัดทำโครงการ สหกิจศึกษาเรื่อง "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" ซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าของ วัตถุดิบ เพื่อให้ลูกค้าได้เปิดประสบการณ์ในการรับประทานในเมนูที่หลากหลายมากขึ้น และเพื่อ ลดการทิ้งเศษอาหารที่เหลือจากการประกอบอาหารให้ลดน้อยลง โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

4.1.1 วัตถุดิบของมันฝรั่งอบเบคอน

1. มันฝรั่ง	450	กรัม
2. เบคอน	300	กรัม
3. เนยจืด	5	กรัม
4. หัวหอมจินจิ	50	กรัม
5. หอมหัวใหญ่	100	กรัม
6. เกลือ พริกไทย	1	หยิบมือ
7. โรสแมรี่	3	กรัม

4.1.2 วัตถุดิบของซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

1. เนยจืด	15	กรัม
2. หอมหัวใหญ่	30	กรัม
3. แครอท	30	กรัม
4. มะเขือเทศเข้มชิ้น	50	กรัม
5. ใบกระวาน	5	กรัม
6. เม็ดออลสไพซ์	10	กรัม
7. แป้งสาลี	15	กรัม
8. น้ำซุปลาทะเล	100	มิลลิลิตร
9. เกลือ พริกไทย		

4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

1. เหยียง
2. มีด
3. ชาม
4. หม้อนึ่ง
5. กระทะ
6. ตะหลิว
7. แรปห่ออาหาร
8. เชือกมัดอาหาร
9. เตาอบ
10. หม้อ
11. ที่ชูดแบบละเอียด
12. เครื่องปั่น
13. ครกหิน

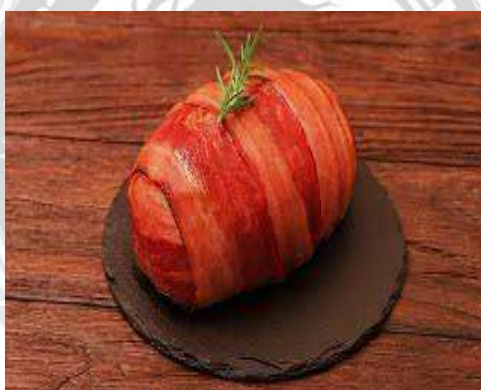
4.3 ขั้นตอนในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

4.3.1 การทำมันฝรั่งอบเบคอน

1. นำมันฝรั่งมาหั่นเป็นแว่น นำไปนึ่งประมาณ 30 นาที
2. นำเห็ดออริจิ และหอมหัวใหญ่มาสับละเอียด
3. มันฝรั่งนึ่งสุกแล้ว ทำการลอกเปลือกออก และบดมันฝรั่ง
4. ตั้งกระทะ ใส่เนยจืดลงไป รอจนกระทะร้อน ใส่เห็ดออริจิ และหอมหัวใหญ่ที่สับละเอียด ลงไปผัดให้เกิดกลิ่นหอมใส่เกลือ พริกไทย 1 หยิบมือ
5. นำมันฝรั่งที่บดแล้ว ใส่เห็ดออริจิ และหอมหัวใหญ่ผัดเสร็จแล้ว ลงไปในชามผสมบดให้ทุกอย่างเข้ากันดี
6. นำมาบิบบเป็นลักษณะวงรี กดให้แน่น
7. วางเบคอนเป็นฐาน จากนั้นนำมันฝรั่งวางลงไป ใช้เบคอนปิดด้านข้าง ให้เรียบร้อย จากนั้นนำเชือกมามัดให้แน่น
8. เติมใบโรสแมรี่ลงไปเพื่อเพิ่มความหอม นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ 220 องศา เป็นเวลา 15 นาที

4.3.2 การทำซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

1. นำหอมหัวใหญ่ และแครอทมาหั่นเป็นลูกเต๋า
2. ตั้งกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่หอมหัวใหญ่ที่สับลงไปจนกว่าหอมหัวใหญ่จะเปลี่ยนสี และใส่แครอทตามลงไปแล้วผัด จากนั้นใส่มะเขือเทศเข้มข้นตามลงไป
3. ตั้งหม้อ ตั้งไฟ ใส่น้ำจนกว่าจะเดือด พอเดือดปิดไฟ และนำปลาแห้งใส่ลงไป ในหม้อ ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที
4. นำใบกระวาน และน้ำซุปลปลาแห้งลงไป ในกระทะ
5. ตั้งกระทะ ตั้งไฟกลาง ใส่เนยจืด และแป้งสาลีตามลงไป กวนกระทะจนกว่าแป้งจะละลาย
6. นำเนยจืดกับแป้งสาลีที่ละลาย และนำเม็ดคอบอลสไปซ์มาบดกับครกหินให้ละเอียดเป็นผงใส่ในกระทะ ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย
7. นำจานมาใส่มันฝรั่งอบเบคอนที่อบเสร็จแล้ว และทำการราดซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่นลงไป ในจาน เสร็จสมบูรณ์



รูปภาพที่ 4.1 : มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

4.4 การคำนวณต้นทุนเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน
มันฝรั่ง	450 กรัม	45 บาท / 1,000 กรัม	20.25
เบคอน	300 กรัม	239 บาท / 1,000 กรัม	71.70
เนยจืด	25 กรัม	122 บาท / 200 กรัม	15.25
เห็ดออริจิ	50 กรัม	29 บาท / 200 กรัม	7.25
หอมหัวใหญ่	130 กรัม	50 บาท / 500 กรัม	13.00
โรสแมรี่	3 กรัม	45 บาท / 50 กรัม	2.70
แครอท	30 กรัม	20 บาท / 500 กรัม	1.20
มะเขือเทศเข้มข้น	50 กรัม	34 บาท / 170 กรัม	10.00
ใบกระวาน	5 กรัม	104 บาท / 50 กรัม	10.40
เมล็ดออลสไพซ์	10 กรัม	95 บาท / 35 กรัม	27.14
แป้งสาลี	15 กรัม	33 บาท / 1,000 กรัม	0.50
น้ำซุปล้าง	100 มล.	188 บาท / 500 มล.	37.60
รวมราคาต้นทุน / 1 จาน			216.99

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนของเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น / 1 จาน คิดเป็นจำนวน 216.99 บาท ถ้าหากในอนาคตจะทำขายในห้องอาหารเดอะเวอร์ดันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ตั้งราคาอยู่ที่จานละ 550 บาท ดังนั้น จะได้กำไร 333.01 บาท

หมายเหตุ : ซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น 1 สูตร สามารถทำได้ 3 ที่

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

คณะผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามออนไลน์เรื่อง "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" หลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน โดยใช้รูปแบบสอบถามออนไลน์เพื่อทำการวิเคราะห์และอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือหาค่าเฉลี่ย (Mean Score) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของบุญชม ศรีสะอาด (2556) มีการกำหนดการแปลความหมาย ได้ดังนี้

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 : ความคิดเห็นต่อโครงการ

4.5.1 ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

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

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.00 เพศหญิง มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00

ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
18-25 ปี	16	53.33
26-41 ปี	11	36.67
มากกว่า 41 ปี	3	10.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีอายุ 18-25 ปี มีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมา คือผู้ที่มีอายุ 26-41 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 ผู้ที่มีอายุมากกว่า 41 ปี มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	16	53.33
ครัว	11	36.67
แม่บ้าน	1	3.33
ต้อนรับส่วนหน้า	2	6.67
อื่นๆ	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมา คือแผนกครัว คิดเป็นร้อยละ 36.67 ตามลำดับ แผนกแม่บ้าน มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33

4.5.2 ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจของมัณฑน์ออบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของมัณฑน์ออบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

ประเมินความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. สีสีนของมัณฑน์ออบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	4.06	0.92	มาก
2. มีการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ	3.88	0.81	มาก
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ	4.12	0.95	มาก
4. มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นได้	3.82	0.76	มาก
5. สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้	4.12	0.95	มาก
6. มีประโยชน์ที่ได้รับจากการรับประทานอาหาร	3.88	0.81	มาก
7. มีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์	4.06	0.93	มาก
8. มัณฑน์และเบคอนสามารถถึงความอร่อยให้เข้ากับซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	3.85	0.78	มาก
9. ประโยชน์ของมัณฑน์ออบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	4.12	0.95	มาก
10. สามารถนำมาวางขายได้จริง	3.88	0.79	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	3.98	0.86	มาก

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามของพนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้และ

ประโยชน์ของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น มีค่าเฉลี่ย 4.12 รองลงมา คือสีตันของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น และมีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.06 มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นได้ มีค่าเฉลี่ย 3.82 จากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.98



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลของโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 5 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 รวมระยะเวลาทั้งหมด 15 สัปดาห์ ในตำแหน่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารเดอะเวอร์ด้า ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ทางคณะผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสแกนคิวอาร์โค้ดและตอบแบบสอบถามในรูปแบบของออนไลน์ "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" ให้กับพนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุ 18-25 ปี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 และส่วนใหญ่อยู่ในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของ "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น" คือมีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้และประโยชน์ของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น มีค่าเฉลี่ย 4.12 รองลงมา คือสีส้มของมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่นและมีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.06 มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นได้ มีค่าเฉลี่ย 3.82 ซึ่งสรุปผลจากรางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.98

5.2 ข้อจำกัดและปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1 ทางคณะผู้จัดทำยังไม่มีประสบการณ์ในการทำเมนูมันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

5.2.3 ทางคณะผู้จัดทำควรศึกษาเพิ่มเติมในการหาวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำเมนูนี้ อาจจะมีทางเลือกในการใช้วัตถุดิบมากขึ้น

5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

5.3.1 ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำซอสในรูปแบบอื่นๆ

5.3.2 ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบต่างๆ

5.3.3 ควรเรียนรู้ทักษะเกี่ยวกับอาหารที่เกี่ยวกับการอบ หรือ การทำซอสเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเป็นสิ่งสำคัญในการทำงานร่วมกันภายในองค์กรและต้องสามารถแนะนำเมนูให้กับลูกค้าในห้องอาหารเดอะเวอร์ด้าได้

บรรณานุกรม

- คณิต สง่าทรัพย์. (ม.ป.ป.). *การศึกษาความต้องการและดำเนินงานธุรกิจเบคอนรมควันรชาติไทย*. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ช้อนกลาง. (2563, 28 พฤษภาคม). *ใบกระวาน คืออะไร มีกี่สายพันธุ์ ใช้ปรุงอาหารอะไรบ้าง*.
<https://www.chonklang.com/th/บทความ/ใบกระวาน+คืออะไร+มีกี่สายพันธุ์+ใช้ปรุงอาหารอะไรบ้าง-40/>
- นันทวัน เทอดไทย และ สิทธิญา สุภัททธรรม. (2553). *การศึกษาคุณลักษณะของมันฝรั่งแผ่นที่ได้จากการทอดแบบน้ำมันท่วม การทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศ และการอบแห้งด้วยไมโครเวฟภายใต้สภาวะสุญญากาศ*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). *การอ่านความของค่าประมาณค่า (Rating Scale) (ตีพิมพ์ครั้งที่ 7)*. สุวีริยาสาส์น.
- พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข และ วนิดา เลิศพิพัฒนานนท์. (2564). *ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานในธุรกิจท่องเที่ยวและการบริการ*. มหาวิทยาลัยสยาม.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Allspice / ออลสไพซ์*. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4417/allspice-ออลสไพซ์>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Baking / การอบ*. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0200/baking-การอบ>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Pepper / พริกไทย*. Foodnetworksolution.
[https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1335/pepper-พริกไทย #:~:text=1.%20พริกไทยดำ %20\(black%20pepper,คุณค่าทางโภชนาการ](https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1335/pepper-พริกไทย #:~:text=1.%20พริกไทยดำ%20(black%20pepper,คุณค่าทางโภชนาการ)
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Potato / มันฝรั่ง*. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1158/potato-มันฝรั่ง>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Wheat flour / แป้งข้าวสาลี*. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1378/wheat-flour-แป้งสาลี>
- เมดไทย. (2563, 5 กรกฎาคม). *มะเขือเทศ สรรพคุณและประโยชน์ของมะเขือเทศ 28 ข้อ!*.
<https://medthai.com/มะเขือเทศ/>
- โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ. (2566). *ข้อมูลและรูปภาพต่าง ๆ ในโรงแรม*.
<https://www.mandarinoriental.com/en/>
- สุพิชฌาย์ บุญญาพงศ์. (2562). *การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของชาวญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยเมจิ - ปัจจุบัน (รายงานการวิจัย)*. คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

DISTHAI. (ม.ป.ป.). หอมหัวใหญ่ ประโยชน์ดีๆ สรรพคุณเด่นๆ และข้อมูลงานวิจัย.

<https://www.disthai.com/17105170/หอมหัวใหญ่>

KAPOOK. (ม.ป.ป.). เห็ดออริโนจิ กับ 7 ประโยชน์สุดคว้าว โปรตีนก็สูง กินลดน้ำหนักก็ได้ เริดอะ!.

<https://health.kapook.com/view133914.html>

Kaset Today. (ม.ป.ป.). โรสแมรี่ พืชสมุนไพรฝรั่งหลากหลายสรรพคุณที่หลายคนนิยมปลูก.

<https://kaset.today/สมุนไพร/โรสแมรี่/>

Murumura. (2565, 12 มกราคม). ญี่ปุ่นวิจัยพบแกงกะหรี่ช่วยป้องกัน โรคสมองเสื่อมได้.

<https://www.marumura.com/study-suggests-japanese-curry-effective-at-staving-off-dementia/>

OpenRice. (2560, 5 กันยายน). น้ำชุบปลาแห้ง อร่อยกลมกล่อมจากธรรมชาติ.

<https://th.openrice.com/th/bangkok/article/น้ำชุบปลาแห้ง-อร่อยกลมกล่อมจากธรรมชาติ-a6847>

POBPAD. (ม.ป.ป.). เบคอน อาหารจานโปรดที่อาจให้โทษต่อร่างกาย.

<https://www.pobpad.com/เบคอน-อาหารจานโปรดที่อาจให้โทษต่อร่างกาย>

POBPAD. (ม.ป.ป.). แครอทกับประโยชน์ต่อสุขภาพ.

<https://www.pobpad.com/แครอทกับประโยชน์ต่อสุขภาพ>

POBPAD. (ม.ป.ป.). เนย ประโยชน์ที่ควรรู้ กับอันตรายที่ควรระวัง.

<https://www.pobpad.com/เนย-ประโยชน์ที่ควรรู้-กับอันตรายที่ควรระวัง>

POBPAD. (ม.ป.ป.). เกล็ด วัตถุดิบคู่บ้านกับประโยชน์และความเสี่ยงที่คุณควรรู้.

<https://www.pobpad.com/เกล็ด-วัตถุดิบคู่บ้านกับประโยชน์และความเสี่ยงที่คุณควรรู้>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

พับผ้าแนบกันและเช็ดความสะอาดจานรอง แก้วน้ำ ก่อนเริ่มและหลังเลิกงาน





ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์
มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าช่องข้อความที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูล
ของท่าน

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

18-25 ปี

26-41 ปี

มากกว่า 41 ปี

3. แผนก

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คริว

แม่บ้าน

ต้อนรับส่วนหน้า

อื่น ๆ



ตอนที่ 2 : แบบสอบถามความพึงพอใจของมัณฑรับอบเบคอนชอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่านมากที่สุด

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

ประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. สีส้นของมัณฑรับอบเบคอนชอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น					
2. มีการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ					
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ					
4. มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นได้					
5. สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้					
6. มีประโยชน์ที่ได้รับจากการรับประทานอาหาร					
7. มีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์					
8. มัณฑรับอบเบคอนสามารถดึงความอร่อยให้เข้ากับชอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น					
9. ประโยชน์ของมัณฑรับอบเบคอนชอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น					
10. สามารถนำมาวางขายได้จริง					

ตอนที่ 3 : ความคิดเห็นต่อโครงการ

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการเรื่อง "มันฝรั่งอบเบคอนซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น (Gotcha Pork Roast and Japanese Curry Sauce)" เป็นการสร้างสรรค์เมนูใหม่ ให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้นและมีประโยชน์ต่อห้องอาหาร เดอะเวอร์ดันดา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นอย่างมากเพราะสามารถนำมารับประทานเป็นประเภทเมนูอาหารญี่ปุ่นได้ดี ตอบโจทย์ของโรงแรมได้ดีเลยทีเดียวและเป็นโครงการที่ดีมาก ๆ



.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณกนกกฤษกร สุขเกษม)

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นายณัฏกฤษ ฤกษ์ดี
รหัสนักศึกษา : 6204400034
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ปัจจุบัน : 72/32 ถนนวุฒากาศ ซอยวุฒากาศ 43 แขวงบางค้อ เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร 10150



ชื่อ - นามสกุล : นายนพเก้า จุไรทอง
รหัสนักศึกษา : 6204400060
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ปัจจุบัน : 63 ซอยกาญจนาภิเษก 005/1 เขตบางแค แขวงหลักสอง กรุงเทพมหานคร 10160

