



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream

โดย

นางสาวนิชาภา บางกรวย 6304400042

นางสาวณานิตา เยื้องกาย 6304400049

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีที่การศึกษา 2566

หัวข้อโครงการ : ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา  
Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava  
Cream


รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาวนิชาภา บางกรวย 6304400042  
นางสาวณานิศา เยื้องกาย 6304400049

ภาควิชา : อดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

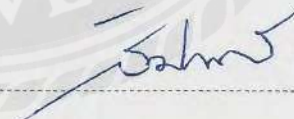
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับ  
การทำงาน หลักสูตรอดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม  
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566

คณะกรรมการสอบโครงการ

  
..... อาจารย์ที่ปรึกษา


(อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ)

  
..... กรรมการกลาง

(นายสิปปภาส กู้อะ)

  
..... พนักงานที่ปรึกษา

(นายปฐมพร มีป้อม)

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

## จดหมายนำส่งรายงาน

15 มิถุนายน พ.ศ.2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติภารกิจศึกษา

เรียน อาจารย์นิเทศหลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ

ตามที่ คณะผู้จัดทำ นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติภารกิจศึกษาและการศึกษาบูรณาการการทำงาน ระหว่างวันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ในแผนกครัวเบเกอรี่ และ ครัวไทย ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และได้มอบหมายจากผู้นิเทศ ให้นักศึกษาทำ รายงานเรื่อง “ขอฟัดเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา (Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream)”

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณะการการทำงานได้สิ้นสุดแล้วคณะผู้จัดทำจึง ขอส่งรายงานดังกล่าวพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ ..... นิชากศ ขางกรวย

(นางสาวนิชากศ ขางกรวย)

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ลงชื่อ ..... ภาณุณีศา เขื่องกาย

(นางสาวภาณุณีศา เขื่องกาย)

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

## กิตติกรรมประกาศ

### (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกครัวเบเกอรี่และครัวไทย ณ โรงแรม แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ได้สำเร็จ ลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้ คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆและความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ที่ให้โอกาส คณะผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณปฐมพร มีป้อม พี่เลี้ยง
2. อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษานับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และผู้ที่สนใจ ปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งการค้นคว้าข้อมูลผู้สนใจทั่วไป ด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำขออภัยมา ณ ที่นี้

นางสาวนิชาภา บางกรวย  
นางสาวณานิตา เชื้องกาย  
คณะผู้จัดทำ

ชื่อโครงการ : ซอฟต์แวร์กลูเตนทับบิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา  
หน่วยกิต : 5 หน่วยกิต  
ผู้จัดทำ : นางสาวนิชาภา บางกรวย  
นางสาวณัฏศิยา เยื้องกาย  
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ  
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี  
สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
คณะ : ศิลปศาสตร์  
ภาคการศึกษา / ปีการศึกษา : 2 / 2566

### บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ซอฟต์แวร์กลูเตนทับบิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา” มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ 2. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ 3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่าง คือพนักงานแผนกครัวเบเกอรี่และบุคคลทั่วไป โดยหลังจากที่ทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่เสร็จสมบูรณ์ ได้นำไปแจกให้กับกลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิม และใช้แบบสอบถามออนไลน์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ทั้งหมดจำนวน 30 ชุด จากการวิเคราะห์ผลสำรวจความคิดเห็น พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อ ผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์กลูเตน โดยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก โดยอันดับสูงสุดคือ ขนมมีสีส่นสวยงาม ดึงดูดใจและขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน

คำสำคัญ : ซอฟต์แวร์ กลูเตน ทับบิมกรอบ ครีมมะพร้าว



Project Title : Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with  
Coconut Lava Cream

Credits : 5

By : Ms. Nichapa Bangkuary  
Ms. Nanisa Yueangkay

Advisor : Miss Jinjuta Chaisrisa

Degree : Bachelor of Arts

Major : Tourism and Hospitality Industry

Faculty : Liberal Arts

Semester/Academic : 2/2023

Year

### Abstract

The cooperative education project on Pomegranate Crispy Coconut Cream had a purpose: 1) To use remaining raw materials to create new products; 2) To use remaining raw materials to be processed into new products; 3) To create income for the establishment. The team conducted a survey of opinions from a sample group, employees of the bakery department and the general public. After the trial of the new product was complete it was distributed to sample groups to taste. An online questionnaire was used as a tool to collect data, a total of 30 sets. From the analysis of the opinion survey results, it was found that the sample group was satisfied with gluten-free soft cake products with the overall average at a high level. The highest ranking was the desserts were colorful and beautiful, is attractive, and the has a delicious smell

**Keywords:** soft cake, gluten, pomegranate crisp, coconut cream

 Co-op Advisor
Approved by 

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
<b>บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ</b>	<b>3</b>
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	3
2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	7
2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย	41
2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	43
2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	43
2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	43
2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	44
2.8 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน	45
<b>บทที่ 3 การทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>46</b>
3.1 ข้อมูลทั่วไปของการแพ็กูเตน	46

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2 ข้อมูลทั่วไปของเค้กไร่กุลูเตน	47
3.3 ส่วนประกอบของเค้กไร่กุลูเตน	47
3.4 ข้อมูลทั่วไปของทับทิมกรอบ	54
3.5 ข้อมูลทั่วไปของมะพร้าวน้ำหอม	55
3.5 ทฤษฎีการอบ	56
3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	56
<b>บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ</b>	58
4.1 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	58
4.2 ขั้นตอนการทำซอพเค้กไร่กุลูเตน	58
4.3 ขั้นตอนการทำทับทิมกรอบ	61
4.4 ขั้นตอนการทำครีมมะพร้าวลาวา	64
4.5 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์	67
4.6 การคำนวณต้นทุนการผลิตซอพเค้กไร่กุลูเตลทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา	67
4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของซอพเค้กไร่กุลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา	69
<b>บทที่ 5 สรุปผลการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะ</b>	74
5.1 สรุปผลการทำโครงการ	74
5.2 ข้อเสนอแนะ	75
<b>บรรณานุกรม</b>	76
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	78
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	84



## สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก ค ภาพการนิเทศงานของอาจารย์ที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	94
ประวัติผู้จัดทำ	95

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 : แสดงระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ	44
ตารางที่ 4.1 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำซอฟเค้กไร้กลูเตน	56
ตารางที่ 4.2 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำทับทิมกรอบ	61
ตารางที่ 4.3 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำครีมมะพร้าวลาวา	64
ตารางที่ 4.4 : แสดงการคำนวณต้นทุนซอฟเค้กไร้กลูเตน	67
ตารางที่ 4.5 : ตารางคำนวณต้นทุนทับทิมกรอบ	68
ตารางที่ 4.6 : ตารางคำนวณต้นทุนครีมมะพร้าวลาวา	68
ตารางที่ 4.7 : ราคาต้นทุน ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา ต่อหนึ่งกล่อง	69
ตารางที่ 4.8 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ	70
ตารางที่ 4.9 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ	70
ตารางที่ 4.10 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตน	71
ตารางที่ 4.11 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทับทิมกรอบ	71
ตารางที่ 4.12 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ครีมมะพร้าวลาวา	72
ตารางที่ 4.13 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตน ทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา	72

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ Mandarin Oriental, Bangkok	3
รูปภาพที่ 2.2 : Logo Mandarin Oriental, Bangkok	4
รูปภาพที่ 2.3 : ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	4
รูปภาพที่ 2.4 : Map Mandarin Oriental, Bangkok	5
รูปภาพที่ 2.5 : Mandarin Oriental Bangkok	6
รูปภาพที่ 2.6 : Mandarin Oriental Bangkok	7
รูปภาพที่ 2.7 : Deluxe Premier Room	8
รูปภาพที่ 2.8 : Chao Phraya Room	9
รูปภาพที่ 2.9 : Deluxe Balcony Room	10
รูปภาพที่ 2.10 : Marin Room	10
รูปภาพที่ 2.11 : State Room	11
รูปภาพที่ 2.12 : Junior Terrace Suite	12
รูปภาพที่ 2.13 : Deluxe One-Bedroom Suite	13
รูปภาพที่ 2.14 : Deluxe Two-Bedroom Suite	14
รูปภาพที่ 2.15 : Chao Phraya Suite	15
รูปภาพที่ 2.16 : Authors' Suite	16
รูปภาพที่ 2.17 : Premiere One-Bedroom Suite	17
รูปภาพที่ 2.18 : Premiere Two-Bedroom Suite	18
รูปภาพที่ 2.19 : Premier Suite One – Bedroom	19
รูปภาพที่ 2.20 : Two Bedroom Premier Suite	20
รูปภาพที่ 2.21 : Siam One-Bedroom Suite	21
รูปภาพที่ 2.22 : Two-Bedroom Ambassador Suite	22
รูปภาพที่ 2.23 : Selandia Two-Bedroom Suite	23
รูปภาพที่ 2.24 : Royal Suite	24

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 2.25 : Oriental Two-bedroom Suite	25
รูปภาพที่ 2.26 : Le Normandie by Alain Roux	26
รูปภาพที่ 2.27 : Kinu by Takagi	27
รูปภาพที่ 2.28 : Sala Rim Naam	28
รูปภาพที่ 2.29 : Baan Phraya	29
รูปภาพที่ 2.30 : Lord Jim's	30
รูปภาพที่ 2.31 : The Verandah	31
รูปภาพที่ 2.32 : The Authors' Lounge	31
รูปภาพที่ 2.33 : The Bamboo Bar	32
รูปภาพที่ 2.34 : The Mandarin Oriental Shop	33
รูปภาพที่ 2.35 : Ciao Terrazza	34
รูปภาพที่ 2.36 : The China House	35
รูปภาพที่ 2.37 : Riverside Terrace	36
รูปภาพที่ 2.38 : Terrace Rim Naam	36
รูปภาพที่ 2.39 : The Oriental Spa	37
รูปภาพที่ 2.40 : Fitness & Wellness	38
รูปภาพที่ 2.41 : นางสาวนิชาภา บางกรวย	39
รูปภาพที่ 2.42 : นางสาวณานิตา เขื่องกาย	40
รูปภาพที่ 2.43 : นายปฐมพร มีป้อม	41
รูปภาพที่ 3.3.1 : แป้งข้าวเจ้า	47
รูปภาพที่ 3.3.2 : แป้งข้าวโพด	47
รูปภาพที่ 3.3.3 : ไข่ไก่	48
รูปภาพที่ 3.3.4 : น้ำตาล	49
รูปภาพที่ 3.3.5 : กลี้นวนิลลา	49
รูปภาพที่ 3.3.6 : น้ำมันรำข้าว	50

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 3.3.7 : นมสด	51
รูปภาพที่ 3.3.8 : ครีมออฟฟัททาร์	52
รูปภาพที่ 3.3.9 : แห้ว	53
รูปภาพที่ 3.3.10 : แป้งมัน	54
รูปภาพที่ 3.3.11 : น้ำหวานชนิดเข้มข้น	54
รูปภาพที่ 3.3.12 : มะพร้าว น้ำหอม	55
รูปภาพที่ 4.1 : การตอกไข่แล้วแยกไข่แดงกับไข่ขาว	59
รูปภาพที่ 4.2 : การตวงแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพด	59
รูปภาพที่ 4.3 : การผสมแป้ง ไข่แดง น้ำมันรำข้าว นม	60
รูปภาพที่ 4.4 : การตีไข่ขาว น้ำตาล ครีมออฟฟัททาร์ให้ฟูตั้งยอด	60
รูปภาพที่ 4.5 : การผสมแป้งกับไข่ขาวให้เข้ากัน	61
รูปภาพที่ 4.6 : การเทแป้งใส่ภาชนะ	61
รูปภาพที่ 4.7 : การอบซอफเค้ก	62
รูปภาพที่ 4.8 : การพักซอफเค้กให้เย็นก่อนนำเสิร์ฟ	62
รูปภาพที่ 4.9 : การหั่นแห้วให้เป็นเต๋า	63
รูปภาพที่ 4.10 : การคลุกแห้วกับน้ำหวาน	64
รูปภาพที่ 4.11 : การผสมแป้งมันกับแห้ว	64
รูปภาพที่ 4.12 : การร่อนแป้ง	65
รูปภาพที่ 4.13 : การตัมทับทิมกรอบ	65
รูปภาพที่ 4.14 : การนำทับทิมกรอบมาน็อคน้ำเย็น	66
รูปภาพที่ 4.15 : การหั่นมะพร้าว	67
รูปภาพที่ 4.16 : การผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาล ให้เข้ากัน	67
รูปภาพที่ 4.17 : การผสมครีมมะพร้าว	68
รูปภาพที่ 4.18 : การตกแต่งซอฟเค้กไว้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา	68

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ได้เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ส่วนงานของครัวไทย (Thai Kitchen) และ ครัวเบเกอรี่ (Pastry & Bakery) คณะผู้จัดทำจึงได้สังเกตเห็นว่า ลูกค้าที่มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นกลุ่มครอบครัว กลุ่มเพื่อน ทางลูกค้าส่วนใหม่ชอบกินของหวานและมีลูกค้าส่วนหนึ่งที่มีอาการแพ้กลูเตน คณะผู้จัดทำเห็นว่าขนมหวานที่อยู่ในไลน์บุฟเฟ่ต์ที่ห้องอาหาร Lord Jim's กะทิทับทิมกรอบลูกค้าส่วนใหญ่ไม่ค่อยตักกิน จะเป็นขนมไทยที่เหลือทิ้งมากที่สุด คณะผู้จัดทำจึงได้จึงได้คิดหัวข้อเรื่อง "ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา (Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream) " ซึ่งเป็นการนำของที่เหลือนำมาสร้างเป็นเมนูใหม่เพื่อประหยัดต้นทุนและสร้างรายได้เพิ่มให้กับทางโรงแรม

ปัจจุบันมีทั้งเด็กและผู้ใหญ่ที่แพ้กลูเตนเพิ่มจำนวนมากขึ้น การเลือกรับประทานอาหารที่มีกลูเตนจำเป็นต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ และต้องแน่ใจว่า เมนูที่เลือกรับประทานนั้น ไม่มีกลูเตนเป็นส่วนผสมเนื่องจากในกลุ่มผู้ที่แพ้กลูเตนจะมีอาการไวต่อกลูเตนมาก ทำให้ร่างกายเกิดการตอบสนองที่ผิดปกติของระบบภูมิคุ้มกัน เพราะหากรับประทานเข้าไปแม้เพียงเล็กน้อย จะทำให้เกิดโรคลำไส้อักเสบ ท้องอืด ท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการชาตามแขนและขา คณะผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำหัวข้อเรื่องนี้เพื่อเป็นตัวเลือกให้กับคนที่มีอาการแพ้กลูเตนได้มีเมนูเพิ่มขึ้น สามารถเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และรสชาติที่แปลกใหม่ อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ และเพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่
- 1.2.2 เพื่อพัฒนาเค้กไร้กลูเตนให้กับโรงแรม
- 1.2.3 เพื่อสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่ : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานแผนกเบเกอรี่และครัวไทยของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และบุคคลทั่วไป จำนวน 33 คน
- 1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา : 15 มกราคม 2567 – 3 พฤษภาคม 2567

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 สามารถสร้างรายได้ โดยการนำวัตถุดิบเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์
- 1.4.2 ได้ผลิตภัณฑ์ขนมเพื่อกลุ่มเป้าหมายของโรงแรมและยังสามารถขายให้กลุ่มผู้ที่แพ้อาหารได้  
อีกด้วย
- 1.4.3 ผลิตภัณฑ์สำหรับคนแพ้อาหารตัวใหม่เพื่อขายในห้องอาหารต่างๆของโรงแรม



## บทที่ 2

### รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

#### 2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 2.1 : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ  
Mandarin Oriental, Bangkok

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/residences/current/bangkok>

Hotel : Mandarin Oriental, Bangkok  
Address : 48 Soi Oriental Avenue, Bang Rak Subdistrict, Bang Rak District  
Bangkok 10500  
Phone : 02 659 9000  
number  
Gmail : mobkk-reservations@mohg.com

Website : <https://www.mandarinoriental.com/th/bangkok/chao-phraya-river/stay>

Facebook : <https://www.facebook.com/MandarinOrientalBangkok>



รูปภาพที่ 2.2 : Logo Mandarin Oriental, Bangkok

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/th/bangkok/chao-phraya-river/contact-us>

### 2.1.1 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

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



รูปภาพที่ 2.3 : ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://thailandpropertynews.knightfrank.co.th/mandarin-bangkok>

โรงแรมโอเรียนเต็ลเปลี่ยนเจ้าของและปรับปรุงมาหลายครั้ง หลายยุคสมัย ได้แก่

- พ.ศ. 2436 หลุยส์ ที. ลีโอนเวนส์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2500 หม่อม ครูลล์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2510 บริษัท สยาม ซินดิเคท ในเครือบริษัทอิตัลไทยจำกัด เป็นเจ้าของ

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

1 กันยายน พ.ศ. 2551 กลุ่มกิจการแมนดาริน โอเรียนเต็ล ซึ่งเป็นกลุ่มโรงแรมที่มีชื่อเสียงกลุ่มหนึ่งของเอเชีย ได้ประกาศเข้าซื้อกิจการของโรงแรม หลังจากนั้นก็ได้มีการเปลี่ยนชื่อบริษัทจาก บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล ประเทศไทย จำกัด (มหาชน) มาเป็น บริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) และโรงแรมได้ถูกเปลี่ยน

ชื่อเป็น "โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ" ทำให้มีการปรับภาพลักษณ์และกระบวนการบริหารงานโรงแรม ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในรอบ 132 ปี



รูปภาพที่ 2.4 : Map Mandarin Oriental, Bangkok

ที่มา : <https://www.ryoiireview.com/restaurant/view/17009>

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ ประกอบด้วยสองส่วน ส่วนแรกคือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญกรุง เป็นที่ตั้งของตึกโรงแรมหลักจำนวนสองอาคาร คือ ออเธอร์ วิง และริเวอร์ วิง มีห้องพัก 331 ห้อง ในจำนวนนี้เป็นห้องสวีท 60 ห้อง โดยห้องสวีทจำนวนหนึ่งตั้งชื่อตามบุคคลสำคัญ อาทิ โจเซฟ คอนราด จิม ทอมป์สัน หม่อมราชวงศ์คึกฤทธิ์ ปราโมช เป็นต้น ส่วนที่สองคือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญนคร เป็นที่ตั้งของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย และโอเรียนเต็ลสปา

นอกจากนี้โรงแรมยังประกอบด้วยภัตตาคารต่าง ๆ กระจายตัวอยู่ในทั้งสองพื้นที่ดังกล่าว อาทิ ภัตตาคารอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัย "เลอ นอร์มังดี บาย อแลง รูซ์", ร้านอาหารทะเล "ลอร์ด จิมส์", ภัตตาคารอาหารไทย "ศาลาริมน้ำ" และ "เทอร์เรซริมน้ำ", ภัตตาคารอาหารนานาชาติ "เดอะ เวอรินด์" เป็นต้น รวมถึงยังมี "ดิ ออเธอร์ เลาจน์" และ "เดอะ แบลมบู บาร์" อีกด้วย



รูปภาพที่ 2.5 : Mandarin Oriental Bangkok

ที่มา : <https://marketeeronline.co/archives/110887>

อาคารของโรงแรมจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลัก ซึ่งถูกสร้างในเวลาที่แตกต่างกัน ส่วนแรก คือ The Author's Wing เป็นอาคาร 2 ชั้น ตกแต่งสไตล์ Colonial เป็นอาคารดั้งเดิมของโรงแรม สร้างเสร็จตั้งแต่ปี 1887 และคงอยู่มาจนถึงปัจจุบันอายุ 143 ปี โดยหันหน้าออกริมแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อเดินเข้าไปในลานจ้ จะเห็นโครงสร้างของตัวอาคารที่ยังคงอนุรักษ์ให้เป็นแบบดั้งเดิม ทำให้อาคารแห่งนี้เต็มไปด้วยมนต์ขลังของกาลเวลาและบอกเล่าเรื่องราวที่เกิดขึ้นในรอบ 140 ปี ของโรงแรมได้เป็นอย่างดี ภายในจะประกอบไปด้วยห้องอาหาร The Author's Lounge และห้องสวีท 2 ห้อง Royal Suite และ Ambassador Suite

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





รูปภาพที่ 2.6 : Mandarin Oriental Bangkok

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ส่วนสุดท้ายเป็นตึกใหม่ที่สุดของโรงแรม คือ 'The River Wing' เป็นตึก 16 ชั้นที่สูงที่สุดของตัวโรงแรม สร้างเสร็จในปี 1976 ซึ่งเป็นปีที่โรงแรมมีอายุครบ 100 ปีนับจากวันที่ก่อตั้ง ตัวอาคารทั้งหมดจะล้อมรอบในสวน ของสระว่ายน้ำของโรงแรมไว้ โดยจะมีสระว่ายน้ำสองแห่งที่สงวนไว้เฉพาะเพื่อการพักผ่อน และนันทนาการของแขกโรงแรมเท่านั้น สระว่ายน้ำยังรายล้อมไปด้วยคาบาน่าเพื่อการผ่อนคลาย โดยสระว่ายน้ำมีความยาว 25 เมตรซึ่งเหมาะสำหรับการพักผ่อนแบบส่วนตัว

## 2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

### 2.2.1 การให้บริการห้องพัก (Stay)

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



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

1. ห้องดีลักซ์พรีเมียร์ เดียงคิงไซส์ (Deluxe Premier Room)



รูปภาพที่ 2.7 : Deluxe Premier Room  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องพักขนาดใหญ่พร้อมโซฟาและพื้นที่นั่งเล่นเพื่อการผ่อนคลาย มีพื้นไม้และพรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ และตกแต่งเพื่อสร้างบรรยากาศแบบไทย ให้ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครในบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทพร้อมวิวแม่น้ำและเมือง ห้องขนาด 43 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ตั้งอยู่ในฝั่งวิวแม่น้ำและแต่ละห้องมีโซฟาขนาดใหญ่ เพื่อให้ผ่อนคลายและเพลิดเพลินกับวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำ การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากชีวิตริมแม่น้ำเจ้าพระยา ด้วยพื้นไม้และของตกแต่งที่ให้ความรู้สึกแบบไทย เช่น เฟอร์นิเจอร์ไม้สักและผ้าไหมไทยที่สวยงาม และมีภาพพิมพ์ที่ได้รับการคัดสรรมาประดับ

## 2. ห้องเจ้าพระยา เตียยคิงไซส์ (Chao Phraya Room)



รูปภาพที่ 2.8 : Chao Phraya Room  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องพักหรูหรานี้มีทางเข้าซึ่งนำไปสู่ห้องนอนที่กว้างขวางและสะดวกสบาย และพื้นที่นั่งเล่นแยกต่างหากพร้อมโซฟาแสนสบาย ห้องขนาด 35 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องพักตั้งอยู่ในอาคารการ์เดน วัง มีทั้งแบบชั้นเดียวหรือแบบแยกชั้น และมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นที่ยื่นออกไปเห็นแม่น้ำและสวนได้ ให้บรรยากาศแบบที่พักอาศัย ห้องพักเป็นตัวอย่างที่ดีของความสง่างามแบบคลาสสิกด้วยการออกแบบตกแต่งภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคโคโลเนียลซึ่งสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย

## 3. ห้องดีลักซ์พร้อมระเบียง เตียยคิงไซส์ (Deluxe Balcony Room)



รูปภาพที่ 2.9 : Deluxe Balcony Room  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องพักพร้อมพินไม้ พรหมและการตกแต่งที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ พร้อมระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องพักให้ประสบการณ์แบบไทย มอบประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครในบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทพร้อมวิวสระว่ายน้ำและแม่น้ำแต่ละห้องพักโดดเด่นด้วยระเบียงส่วนตัวขนาด 6 ตร.ม. เพื่อให้คุณพักผ่อนและเพลิดเพลินกับวิวของชีวิตริมแม่น้ำที่มีชีวิตชีวาและสระว่ายน้ำ ห้องพักขนาด 37 ตร.ม. เหล่านี้เพิ่มบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทโดยรวม ด้วยหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น พินไม้ พรหมและเฟอร์นิเจอร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ โทนสีธรรมชาติที่นุ่มนวล และการตกแต่งแบบไทย

#### 4. ห้องแมนดาริน เตียงคิงไซส์ (Mandarin Room)



รูปภาพที่ 2.10 : Marin Room

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องพักเหล่านี้มีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นซึ่งสามารถเปิดสู่ระเบียงด้านนอกพร้อมรับวิวตัวเมืองและแม่น้ำ ห้องนอนมาพร้อมพื้นที่นั่งที่กว้างขวาง โซฟาขนาดใหญ่แสนสบายและโต๊ะรับประทานอาหารห้องพักขนาดใหญ่ 63 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) เป็นตัวเลือกที่เหมาะสมสำหรับแขกที่ต้องการพื้นที่มากขึ้น มีพื้นที่นั่งเล่นกว้างขวางพร้อมโซฟา พื้นที่รับประทานอาหารที่มองเห็นทั้งเมืองและแม่น้ำผ่านหน้าต่างที่สูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น การตกแต่งด้วยโทนสีน้ำทะเลที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลายและโทนสีทองที่สมดุลด้วยการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่หุ้มด้วยผ้าไหมไทยชั้นเยี่ยม พร้อมเตียงคิงไซส์ (King Bed) ที่ปูด้วยผ้าปูเตียงที่หรูหรา ห้องพักยังมีโต๊ะเครื่องแป้งและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ ห้องพักจะมีระเบียงพร้อมที่นั่ง รวมถึงอ่างอาบน้ำและห้องสุขาสไตล์ญี่ปุ่น อีกทั้งยังมีพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 2 ท่าน

## 5. ห้องสแตท เตียงคิงไซส์ (State Room)



รูปภาพที่ 2.11 : State Room

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องพักสุดหรูนี้มีมอบประสบการณ์แบบไทยที่น่าตื่นตาตื่นใจ การตกแต่งด้วยผ้าไหมจิม ทอมป์สัน สีเส้นสดใส กรูไม้สักและพื้นไม้ ห้องพักหันหน้าไปทางแม่น้ำโดยตรง และมองเห็นวิวอันตระการตาจากระเบียง ห้องพักขนาด 61 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) เมื่อเข้ามาทางโถงไม้สัก ห้องพักเหล่านี้ได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราในสไตล์ไทยดั้งเดิมด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้มและผ้าไหมจิม ทอมป์สันสีเส้นสดใส ภายในห้องนอนมีพื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟานั่งสบายและโต๊ะรับประทานอาหาร หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่เปิดออกสู่ระเบียงกว้างขวางซึ่งท่านสามารถเพลิดเพลินกับวิวอันงดงามของแม่น้ำ

ประเภทที่ 2 ห้องสวีท (Suites) มีจำนวน 60 ห้อง แบ่งออกเป็น 14 ประเภท ได้แก่

1. ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีท เดียงคิงไฮล์ (Junior Terrace Suite)



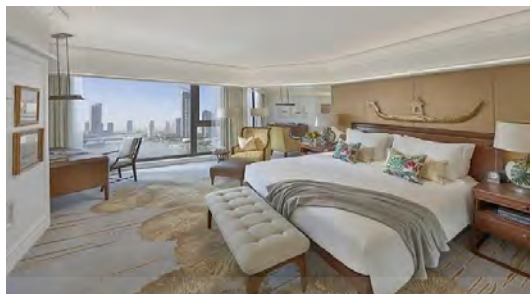
รูปภาพที่ 2.12 : Junior Terrace Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีทขนาดใหญ่นี้เหมาะสำหรับผู้เข้าพักระยะยาวที่ต้องการพื้นที่ซึ่งเปิดใช้ร่วมกันได้ขนาดใหญ่พร้อมพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหารรวมกัน มาพร้อมระเบียงที่สวยงามขนาด 17 ตร.ม./188 ตร.ฟุต และโต๊ะทำงาน ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีทขนาดใหญ่ 97 ตร.ม. มีระเบียง 17 ตร.ม. อันสวยตระการตา มองเห็นวิวแม่น้ำและเมือง เหมาะสำหรับแขกที่เข้าพักระยะยาว ห้องสวีทประกอบด้วยพื้นที่รับแขกที่กว้างขวาง มีโซฟาขนาดใหญ่และเก้าอี้พร้อมที่วางแขน โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะทานข้าวสำหรับแขกสูงสุด 5 ท่าน ตกแต่งด้วยพรมไม้และเพิ่มบรรยากาศด้วยพรมและภาพพิมพ์จากคอลเล็คชั่นงานศิลปะของโรงแรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำเจ้าพระยา



## 2. ห้องดีลักซ์สวีทหนึ่งห้องนอน เดียงคิงไซส์ (Deluxe One-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.13 : Deluxe One-Bedroom Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทมีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น ให้ความเป็นไทยอย่างแท้จริง ห้องนั่งเล่นมีมมนั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหาร ระเบียงส่วนตัวเหมาะสำหรับการพักผ่อนที่สุด ห้องสวีทขนาด 83 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่และพื้นไม้ที่สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการพักผ่อนและยังคงให้ความเป็นส่วนตัว ห้องนอนมีพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่นพร้อมห้องแต่งตัวขนาดใหญ่ที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ ในขณะที่ห้องน้ำตกแต่งด้วยหินอ่อนอิตาลี มีเคาน์เตอร์เครื่องแป้งแบบคู่และมีฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน



### 3. ห้องดีลักซ์สวีทสองห้องนอน เตียยงคิงไซส์/เตียยงคู่ (Deluxe Two-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.14 : Deluxe Two-Bedroom Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทเหมาะสำหรับครอบครัว ห้องสวีทแบบสองห้องนอนมองเห็นวิวสะพานวายุน้ำและแม่น้ำ มีระเบียงส่วนตัวพร้อมพื้นที่นั่งเล่น พื้นที่นั่งเล่นมีพื้นที่นั่งและพื้นที่รับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วนเพื่อการพักผ่อนและผ่อนคลาย ห้องสวีทขนาด 125 ตร.ม.เป็นห้องที่เหมาะสมสำหรับครอบครัว สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวาง พร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงามตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น พื้นที่ใช้สอยมีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะสำหรับการพักผ่อน ในขณะที่เดียวกันก็ให้ความเป็นส่วนตัวในแต่ละห้อง ห้องนอนใหญ่มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอล์คอิน ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีพร้อมโต๊ะเครื่องแป้ง ฝักบัว และอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน

#### 4. ห้องเจ้าพระยาสวีท เตียงคิงไซส์ (Chao Phraya Suite)



รูปภาพที่ 2.15 : Chao Phraya Suite  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ภายในห้องมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นมองเห็นแม่น้ำและสวนของเรา ห้องนอนหรูหรา มีห้องน้ำอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝึกบัวแบบวอล์กอินและตู้เสื้อผ้าวอล์กอิน นอกจากนี้ยังมีพื้นที่นั่งเล่น ห้องรับประทานอาหารและระเบียง ห้องสวีทกว้าง 83 ตร.ม. ตั้งอยู่ในอาคาร Garden Wing มีทั้งแบบชั้นเดียวหรือแบบแยกชั้น หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น และระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำและสวน ห้องสวีทมีการออกแบบภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคโคโลเนียล เพื่อสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย มีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารข้างห้องนอนสุดหรูและห้องน้ำอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝึกบัวแบบวอล์กอินและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำ

## 5. ห้องออเธอร์สวีท เตียงคิงไฮส์ (Authors' Suite)



รูปภาพที่ 2.16 : Authors' Suite  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทตั้งอยู่ในอาคารริเวอร์วิว เพื่อเป็นเกียรติแก่นักประพันธ์และบุคคลสำคัญในวงการวรรณกรรมที่เคยมาพักกับเรา ทุกห้องมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น ระเบียง ห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องน้ำขนาดใหญ่ และห้องน้ำสำหรับแขก ห้องสวีทขนาด 101 ตร.ม. แต่ละห้องได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การออกแบบตั้งแต่โทนสีและการตกแต่งแบบโบราณ รวมทั้งบรรยากาศโดยรวมของห้อง รวมทั้งชื่อของห้อง เป็นการให้เกียรติแก่นักประพันธ์ที่มีชื่อเสียงท่านนั้นๆ ซึ่งเคยมาพักที่นี่ ไปจนถึงหนึ่งในนักเขียนชื่อดังที่เคยพักที่นี่ ตั้งอยู่ในอาคารริเวอร์วิว ทุกห้องมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น และระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำ เหมาะกับการชื่นชมวิถีชีวิตริมฝั่งแม่น้ำ ห้องสวีทแต่ละห้องมีห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องนอนพร้อมพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีขนาดใหญ่และห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ

## 6. ห้องดีลักซ์ริมน้ำหนึ่งห้องนอน เดียงคิงไซส์ (Premier One-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.17 : Premiere One-Bedroom Suite  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทหรูหรานี้มีทางเข้าที่เชื่อมเข้าสู่พื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวางและโต๊ะพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วนสำหรับ 5 ท่าน มีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง ห้องนอนพื้นที่กว้างขวาง ห้องสวีทขนาดกว้างขวาง 108 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องนี้สามารถมองเห็นบ้านพักของเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส ระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ตกแต่งอย่างมีระดับ ห้องสวีทพรีเมียร์นี้มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหาร ตกแต่งอย่างเหมาะสมด้วยพรมและลายพิมพ์จากคอลเล็กชันศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องนอนตกแต่งในธีมดอกบัวมาพร้อมพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นรวมถึงห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ

## 7. ห้องดีลักซ์ริมสวิตสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่ (Premier Two-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.18 : Premiere Two-Bedroom Suite  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทนี้มีพื้นที่นั่งเล่นขนาดใหญ่ พื้นไม้และพรมปูพื้น รวมทั้งพื้นที่รับประทานอาหารแยกต่างหากสำหรับ 5 ท่าน เหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่กว้างขวางกว่าห้องทั่วไป ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง ห้องสวีทขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีวิวแม่น้ำตระการตา และเหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติมและความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ความเป็นส่วนตัวและความสะดวกสบายอาหาร พรมและของตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำ ตลอดจนภาพพิมพ์จากคอลเล็กชันงานศิลปะของโรงแรม ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง



## 8. ห้องพรีเมียร์สวีท 1 ห้องนอน เตียงคิงไซส์ (Premier Suite one - Bedroom)



รูปภาพที่ 2.19 : Premier Suite one - Bedroom  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทหรูหรานี้มีทางเข้าที่เชื่อมเข้าสู่พื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวางและโต๊ะพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วนสำหรับ 5 ท่าน มีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง ห้องนอนพื้นที่กว้างขวางมีโต๊ะแต่งตัวและพื้นที่นั่งพักผ่อน ห้องสวีทขนาดกว้างขวาง 108 ตร.ม. มองเห็นบ้านพักของเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส พร้อมทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยา ระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ตกแต่งอย่างมีระดับ ห้องสวีทพรีเมียร์นี้มีพื้นที่ไม้ในพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหาร ตกแต่งอย่างเหมาะสมด้วยพรมและลายพิมพ์จากคอลเล็กชันศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องนอนตกแต่งในธีมดอกบัวมาพร้อมพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นรวมถึงห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ



## 9. ห้องพรีเมียร์สวีทสองห้องนอน เตี้ยคิงไซส์/เตี้ยคู่ (Two Bedroom Premier Suite)

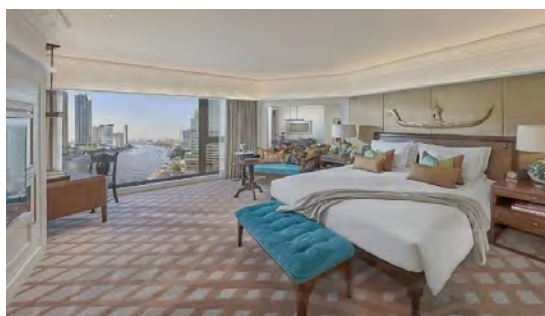


รูปภาพที่ 2.20 : Two Bedroom Premier Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทนี้มีพื้นที่นั่งเล่นขนาดใหญ่ พื้นไม้และพรมปูพื้น รวมทั้งพื้นที่รับประทานอาหารแยกต่างหากสำหรับ 5 ท่าน เหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่กว้างขวางกว่าห้องทั่วไป ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่งด้วย ห้องสวีทขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. มีวิวแม่น้ำตระการตา และเหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติมและความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ทั้งความเป็นส่วนตัวและความสะดวกสบายพร้อมด้วยโซฟาขนาดใหญ่และพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 5 ท่าน ห้องสวีทหรูหราพื้นเป็นพื้นไม้ทั้งในพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหาร

## 10. ห้องสยามสวีทหนึ่งห้องนอน เตียงคิงไซส์ (Siam One-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.21 : Siam One-Bedroom Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ได้รับแรงบันดาลใจจากความงามของภาคเหนือของประเทศไทย ห้องสวีทแบบหนึ่งห้องนอนที่สวยงามนี้มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารที่หรูหราแยกเป็นสัดส่วน เตียงขนาดคิงไซส์ขนาดใหญ่ พร้อมพื้นที่แต่งตัว พร้อมทั้งระเบียงและพื้นที่นั่งเล่น ห้องสวีทขนาด 107 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) ห้องสวีทสไตล์ไทยนี้ ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามและสะดวกสบายอย่างเด่นชัด พร้อมชุดเครื่องตกแต่งแบบโบราณ พรมเปอร์เซียที่สวยงามและคอลเล็กชันงานศิลปะที่หลากหลาย หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่เปิดออกพร้อมรับวิวแม่น้ำ ในขณะที่ขอบเพดานแกะสลักลายบัวเป็นหนึ่งในกลิ่นอายศิลปะของไทยได้ถูกสอดแทรกไว้ในการตกแต่ง

## 11. ห้องแอมบาสเดอร์สวีทสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่ (Two-Bedroom Ambassador Suite)



รูปภาพที่ 2.22 : Two-Bedroom Ambassador Suite  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทตั้งอยู่ในอาคาร 146 ปีที่เป็นอาคารดั้งเดิมที่เคยเป็นโรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพฯในอดีต ห้องสวีทนี้มีความหรูหราพร้อมทิวทัศน์อันสวยงามจากเรือกระจกส่วนตัว ตกแต่งอย่างหรูหรา ด้วยสีเขียวหลากหลายเฉดและสีขาว ให้ความรู้สึกสวยงามโอ้อ่า ห้องสวีทตั้งอยู่ในอาคารดั้งเดิมที่เคยเป็นโรงแรมโอเรียนเต็ลในอดีต ห้องสวีทพื้นที่ 173 ตร.ม. ที่ไม่เหมือนใครนี้มีความหรูหราพร้อมทิวทัศน์อันสวยงามจากเรือกระจกส่วนตัวได้แรงบันดาลใจจากสไตล์วิกตอเรีย ตกแต่งด้วยสีเขียวหลากหลายเฉดและสีขาว ให้ความสวยงามยิ่งใหญ่มากที่สุด ห้องสวีทที่กินพื้นที่กว้างขวางนี้มีห้องนั่งเล่นสองห้องเพื่อการพักผ่อนที่ดีที่สุด ห้องนอนหลักเชื่อมต่อห้องนอนรอง ทำให้ห้องนี้เหมาะสำหรับครอบครัวอย่างที่สุด ขณะที่ห้องน้ำสมบูรณ์ด้วยฝักบัวเรนชาเวอร์แบบน้ำตกและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ

## 12. ห้องเซแลนเดียสวีทสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่สองคู่ (Selandia Two Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.23 : Selandia Two-Bedroom Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องเซแลนเดียสวีท ประกอบด้วยห้องนอน 2 ห้อง ห้องนั่งเล่นกว้างขวางมาก พื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 4 ท่าน และพื้นที่อ่านหนังสือ มีระเบียงสองจุดและห้องน้ำสองห้องพร้อมวิวแม่น้ำและตัวเมืองห้องสวีทแบบสองห้องนอนนี้ตั้งชื่อตามชื่อเรือเซแลนเดีย ซึ่งในปี ค.ศ. 1912 เป็นเรือเดินทะเลที่ใช้ น้ำมันดีเซลลำแรกของโลกที่เดินทางจากโคเปนเฮเกนมายังกรุงเทพฯ ห้องสวีทขนาด 169 ตร.ม. นี้ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามในโทนสีข้างตัดกับพื้นหลังของสีน้ำเงินและสีแดงเข้ม ตกแต่งด้วย ผ้าไหม ทุก รายละเอียด

### 13. ห้องรอยัลสวีท เตียงคิงไซส์ (Royal Suite)



รูปภาพที่ 2.24 : Royal Suite

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

ห้องสวีทนี้ได้รับการออกแบบโดยคำนึงถึงพระราชอาคันตุกะที่มาเยือนประเทศไทย มีทางเข้าส่วนตัว ห้องประชุม ฟิตเนสและห้องสปา และยังมีตัวเลือกของห้องนอนเพิ่มเติมเพื่อรองรับผู้ติดตามสมาชิกในครอบครัว หรือเพื่อการรักษาความปลอดภัยห้องรอยัลสวีทขนาด 306 ตร.ม. ทางโอเรียนเต็ลได้นิยามห้องนี้ไว้ว่า "Our Jewel in The Historic Crown" ที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการรองรับแขกผู้มาเยือนประเทศอย่างเป็นทางการและความปลอดภัยของแขกผู้มีเกียรติ มีทางเข้าส่วนตัว ห้องประชุม ฟิตเนสและห้องสปา เช่นเดียวกับห้องนอนเพิ่มเติมเพื่อรองรับครอบครัวและผู้ติดตาม ตกแต่งด้วยสีม่วงและสีเหลืองที่มอบความหรูหรา ประดับประดาด้วยหินอ่อนสีขาวและโคมระย้าคริสตัลเพื่อบรรยากาศของความคลาสสิกแต่มีความสง่างามแฝงอยู่



#### 14. ห้องโอเรียนเต็ลสวีทสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่สองคู่ (Oriental Two-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.25 : Oriental Two-bedroom Suite  
ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

เพนต์เฮาส์แบบสองห้องนอน ขนาด 376 ตร.ม. ตั้งอยู่ที่ชั้นบนสุดของโรงแรม ห้องนี้ได้ต้อนรับบุคคลสำคัญของโลกหลายคน และยังสามารถเห็นวิวแม่น้ำได้ 360 องศา พร้อมระเบียงขนาด 7.6 ตร.ม. ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทย พื้นไม้สัก และพรมเปอร์เซีย เหมาะสำหรับความบันเทิงเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีห้องบันเทิงเป็นของตัวเอง พร้อมด้วย ห้องนั่งเล่นกว้างขวางและจำนวนหลายห้อง ห้องรับประทานอาหารสำหรับ 12 ท่าน และ ห้องครัว ห้องนอนใหญ่ตกแต่งด้วยฟอนิเจอร์สไตล์เรียบหรูและเตียงสี่ประดทรงกระโจมที่เป็นเอกลักษณ์ ห้องสวีทนี้ยังมีห้องสันทนาการและความบันเทิงในตัวด้วย

#### 2.2.2 การให้บริการห้องอาหารต่างๆ (Dine)

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

## 1. เลอนอร์มังดี (Le Normandie by Alain Roux)



รูปภาพที่ 2.26 : Le Normandie by Alain Roux

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

นับตั้งแต่ก่อตั้งในปี 2501 Le Normandie ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาวทุกปี มีชื่อเสียงในร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยและคอลเลกชันไวน์ที่โดดเด่น เป็นการผสมผสานอาหารที่ดีที่สุด การบริการที่ไร้ที่ติ และความสง่างามเข้าด้วยกัน โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ต้อนรับเชฟ Alain Roux ผู้มีชื่อเสียงระดับโลกจาก The Waterside Inn ในฐานะเชฟ Waterside Inn เจ้าของดาวมิชลิน 3 ดาว มาเป็นเวลา 38 ปี ความร่วมมือสุด Exclusive ครั้งนี้ทำให้โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ สามารถนำเสนออาหารฝรั่งเศสคลาสสิกที่รังสรรค์โดยตระกูล The Roux ให้กับนักชิมชั้นสูงจากทั่วโลก ซึ่ง Le Normandie ได้รับการยอมรับว่าเป็นห้องอาหารฝรั่งเศสที่ดีที่สุดเอเชีย อาหารทุกจานที่เสิร์ฟจะมีความประณีตและรสชาติที่ดีที่สุด จากใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดและสดใหม่ที่สุดเท่านั้น

## 2. คินู โดย ทาคากิ (Kinu by Takagi)



รูปภาพที่ 2.27 : Kinu by Takagi

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

เชฟ Takagi Kazuo แห่งร้าน Kyoto Cuisine Takagi เจ้าของรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาว ได้นำประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นสไตล์ โคเซกิที่ยกระดับมาสู่เมืองไทยเป็นครั้งแรก อาหารที่ปรุงอย่างประณีตและละเอียดอ่อนสะท้อนถึงฤดูกาลและวัฒนธรรมของทั้งญี่ปุ่นและไทย มีการผสมผสานส่วนผสมของไทยในท้องถิ่นเข้ากับผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดของญี่ปุ่นด้วยความชำนาญ Kinu by Takagi เปิดให้บริการ 2 รอบมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูอาหารจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบ แขกยังสามารถเลือกที่จะเพลิดเพลินกับคอลเลกชันสาเกที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ แขกที่มาใช้บริการจะได้ประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นระดับสูง และการบริการที่ดีที่สุด



### 3. ศาลาริมน้ำ (Sala Rim Naam)



รูปภาพที่ 2.28 : Sala Rim Naam

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

ตั้งอยู่บนฝั่งตรงข้ามของแม่น้ำ ตรงข้ามโรงแรม คุณจะพบกับศาลาริมน้ำ ซึ่งเป็นศาลาที่ตกแต่งอย่างหรูหรา ให้บริการอาหารไทยสุดพิเศษที่ได้รับแรงบันดาลใจจากประเพณีการทำอาหารไทยในราชวงศ์เมื่อพระอาทิตย์ตกดิน ตีมด้ากับคำคินแบบไทยแท้ที่ศาลาริมน้ำ โดยมีแม่น้ำกษัตริย์อันยิ่งใหญ่และลากรองด์ตามเป็นฉากหลัง ทีมงานทำอาหารที่ศาลาริมน้ำนำเสนอชุดอาหารค่ำแบบไทยอันวิจิตรงดงามซึ่งมีวัตถุดิบระดับพรีเมียมที่ผสมผสานกับความแท้จริงและวัฒนธรรมการทำอาหารไทยที่พัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้มั่นใจได้ถึงประสบการณ์ที่แท้จริงและน่ารื่นรมย์ นอกจากนี้ในตอนเย็นยังมีการแสดงวัฒนธรรมไทยอันตระการตา ไม่ว่าคุณจะเป็นผู้มาเยือนหรือผู้พักอาศัยที่ต้องการสัมผัสวัฒนธรรมไทย ศาลาริมน้ำ มอบประสบการณ์แบบไทยอันน่าตื่นเต้นที่จะทำให้คุณหลงใหล

#### 4. บ้านพระยา (Baan Phraya)

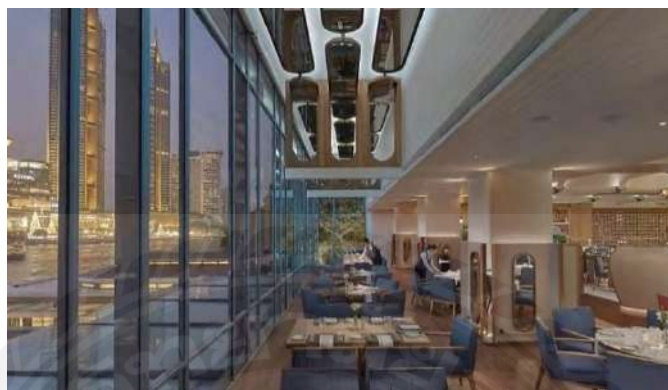


รูปภาพที่ 2.29 : Baan Phraya

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

บ้านพระยาสร้างขึ้นในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 เป็นบ้านไทยเก่าแก่ของเราตั้งอยู่ริมแม่น้ำติดกับเดอะโอเรียลทอลสปา เรารู้สึกตื่นเต้นที่จะได้เปิดประตูอีกครั้งเพื่อต้อนรับนักชิมสำหรับประสบการณ์การรับประทานอาหารไทยที่มีนิยามใหม่ ซึ่งจัดทำโดยเชฟชาวไทยที่มีพรสวรรค์และอายุน้อย ป้อม พัชนะ บ้านพระยาเดิมมีเจ้าของโดยคู่สามีภรรยาที่ได้รับการยกย่องอย่างสูง ได้แก่ พระยามหาชัยสวา และคุณหญิงเลิร์นมหาสาววันยา ครั้งหนึ่งบ้านพระยาเคยเป็นสถานที่พบปะสังสรรค์อันทรงเกียรติซึ่งนำเสนอจานเลี้ยงอาหารไทยรสเลิศโดยเจ้าของร้านสำหรับชนชั้นสูงชาวไทยที่ได้รับเชิญและเจ้าหน้าที่ระดับสูงจากประเทศอื่น ๆ ในระหว่างการเยือนของรัฐ ในปี พ.ศ. 2529 ห้องต่างๆ ในบ้านได้กลายมาเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารไทยแห่งแรกของประเทศไทยที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ วันนี้เชฟป้อม พัชนะฟื้นจิตวิญญาณของบ้านพระยาและกำหนดนิยามใหม่ของอาหารไทยที่มีมานานหลายทศวรรษ เพลิดเพลินไปกับการเดินทางรับประทานอาหารไทยรสเลิศที่เป็นส่วนตัว ในระหว่างนี้ผู้รับประทานอาหารจะได้สัมผัสกับวัฒนธรรมไทยที่อุดมสมบูรณ์ผ่านอาหารชั้นยอดและการต้อนรับอย่างมีน้ำใจ ซึ่งจะทำให้จิตวิญญาณของบ้านรู้สึกอบอุ่น

## 5. ลอร์ดจิม (Lord Jim's)



รูปภาพที่ 2.30 : Lord Jim's

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/angkok/chao-phraya-river/dine>

Lord Jim's เป็นสถานทีบริการอาหารนานาชาติยอดนิยมแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ ให้บริการอาหารนานาชาติ พร้อมวิวแม่น้ำแบบ 360 องศา ห้องอาหาร ลอร์ด จิมส์ เปรียบเสมือน “ห้องนั่งเล่นของกรุงเทพฯ” เพราะตลอดเวลาที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2519 ที่นี่เป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ของทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ต่างชื่นชอบบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันระดับพรีเมียม ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ ตั้งอยู่บนชั้น 1 ของอาคาร River Wing ซึ่งถูกปรับโฉมใหม่โดยนักออกแบบชื่อดัง มร. เจฟฟีย์ วิลด์ (Jeffrey Wilkes) นักออกแบบตกแต่งอาคาร River Wing รวมถึงห้องพัก ห้องอาหารต่างๆ และ ล็อบบี้ Lord Jim's เปิดให้บริการ 2 รอบมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูในแต่ละวันของ Lord Jim's จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบและในแต่ละวันแขกจะได้รับประสบการณ์ระดับพรีเมียมจากอาหารนานาชาติ อาหารทะเล อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย และอาหารคลาสสิกของลอร์ดจิมอย่าง "ฟัวกราส์ (Foiegras)"หนึ่งในเมนูสุดหรูจากฝรั่งเศส นอกจากนี้ยังมีรายการไวน์มากมาย

## 6. เดอร์ เวอร์รันดาร์ (The Verandah)



รูปภาพที่ 2.31 : The Verandah

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

สวรรค์แห่งการพักผ่อนของ The Verandah ยกกระตือรือร้นการรับประทานอาหารตลอดทั้งวันด้วยอาหารตะวันตกและอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทยคลาสสิกยอดนิยม เช่น ผัดไทย ผู้เข้าพักสามารถรับประทานอาหารกลางแจ้งหรือในอาคารซึ่งมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยา และเลือกอาหารเช้าที่หลากหลายไปจนถึงเมนูอาหารตามสั่งเต็มรูปแบบได้ตลอดทั้งวัน ขนมอบสดใหม่และไอศกรีมโฮมเมด

## 7. เอ้าเทอร์เล้าท์ (The Authors' Lounge)



รูปภาพที่ 2.32 : The Authors' Lounge

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

Authors' Lounge ตั้งอยู่ที่ชั้นล่างของโรงแรม Oriental Hotel ตั้งเดิม และมีเสน่ห์แบบโลกเก่าชวนให้นึกถึงช่วงต้นทศวรรษ 1900 เฟอร์นิเจอร์หวายสไตล์เปลี่ยนศตวรรษและผ้าที่ทำด้วยมือเข้ากันได้อย่างลงตัวกับรูปถ่ายของนักเขียนชื่อดังหลายคนที่เคยมาพักที่โรงแรมแห่งนี้ตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19 มีชื่อเสียงในด้านน้ำชายามบ่ายแบบดั้งเดิมที่ประกอบด้วยแซนด์วิช ขนมอบสโคนอบสดใหม่ และแยมโฮมเมด The Authors' Lounge เป็นสถานที่ที่มีเอกลักษณ์อย่างแท้จริงและเป็นหนึ่งในสถานที่ที่ถูกถ่ายรูปมากที่สุดในกรุงเทพฯ หากไม่ใช่ประเทศไทย ผู้ที่มองหางานสร้างสรรค์เล็กๆ ที่เป็นส่วนตัวอาจจองได้ที่ลานจ์ส่วนตัวจำนวน 4 แห่งที่อยู่ติดกัน Authors' Lounge ปฏิบัติตามระเบียบการแต่งกายอันชาญฉลาดสำหรับแขกทุกคนรวมถึงเด็กด้วย ขอความกรุณาสุภาพสตรีสวมเครื่องแต่งกายที่หรูหราและรองเท้าวที่เหมาะสม ส่วนสุภาพบุรุษควรสวมกางเกงขาวและรองเท้าวู้มส์



## 8. เดอะ แบนบู บาร์ (The Bamboo Bar)



รูปภาพที่ 2.33 : The Bamboo Bar

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

จากจุดเริ่มต้นเล็ก ในปี 1953 The Bamboo Bar ได้พัฒนาจนกลายเป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ โดยดึงดูดผู้ชื่นชอบดนตรีแจ๊สจากทั่วโลก สถานที่อันเป็นสัญลักษณ์แห่งนี้ ซึ่งเป็นสถานที่แสดงดนตรีแจ๊สแห่งแรกในกรุงเทพฯ ที่ยังคงรักษาบรรยากาศอันเข้ายวนใจในยุค 1950 ไว้ ทีมมิชชันโลจิสต์ที่ได้รับการยกย่องของ Mandarin Oriental สร้างสรรค์เครื่องดื่มและค็อกเทลอย่างเชี่ยวชาญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมนู The Evolution ที่เพิ่งเปิดตัว เมนู The Evolution ได้รับแรงบันดาลใจจากความก้าวหน้าทางธรรมชาติของต้นไม้และส่วนผสมในท้องถิ่น ผสมผสานแนวคิดของ The Bamboo Bar ซึ่งเป็นร้านดนตรีแจ๊สระดับตำนานที่ปรับเปลี่ยนและพัฒนาไปตามกาลเวลา นอกจากนี้ยังมีรายการค็อกเทลคลาสสิกมากมายเพื่อเติมพลังในยามเย็น



## 9. ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล (The Mandarin Oriental Shop)



รูปภาพที่ 2.34 : The Mandarin Oriental Shop

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

ด้วยบรรยากาศที่หรูหราและเต็มไปด้วยประวัติศาสตร์ด้านอาหาร ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล ใน กรุงเทพฯ ได้สร้างความพึงพอใจให้กับแขกและผู้พักอาศัยมานานหลายปี อาหารโฮมเมดที่ชวนน้ำลายสอ เช่น ขนมอบ เค้ก มาการอง และอาหารยอดนิยมนตามฤดูกาลที่ดึงดูดใจด้วยรสชาติที่ละเอียดอ่อนและการดำเนินการที่ไร้ที่ติ ในขณะที่ยังมีของขวัญทำมือที่สวยงาม กระเช้าตามฤดูกาล และขนมไหว้พระจันทร์อีกด้วย ร้าน Mandarin Oriental ตั้งอยู่ที่สยามพารากอน ดิเอ็มโพเรียม เกษรวิลเลจ และเซ็นทรัลชิดลม หรือที่มุมลิโอบบี้ที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

## 10. เซา เทอราซซา (Ciao Terrazza)



รูปภาพที่ 2.35 : Ciao Terrazza

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

ด้วยแรงบันดาลใจจากประเพณีอันเก่าแก่และวัฒนธรรมการทำอาหารของอิตาลี Ciao Terrazza นำเสนออาหารอิตาลีเลียนเมดิเตอร์เรเนียนที่ทันสมัยและสว่างไสว หัวใจสำคัญของเตาอบคือเตาอบที่ลูกเป็นไฟซึ่งใช้เตรียมพิซซ่าสูตรพิเศษ ควบคู่ไปกับพาสต้าและรีซอตโต้ต่างๆ ซึ่งทั้งหมดนี้ปรุงด้วยวัตถุดิบชั้นดี นำเข้าจากอิตาลีและจากตลาดท้องถิ่น Ciao Terrazza ให้บริการอาหารกลางวันพร้อมทิวทัศน์อันงดงามของ 'River of Kings' และส่วนหน้าของ Oriental Hotel ตั้งเดิม ที่โต๊ะเซฟของเรา กลุ่มที่มีสมาชิกสูงสุดสี่คนสามารถชมพ่อกวีทำงานจากพื้นที่ปรับอากาศที่มองเห็นห้องครัว เมนูนี้สามารถปรับแต่งตามความต้องการหรือผลิตเพลนกับอาหารตามสั่ง แนะนำให้จองล่วงหน้า Ciao Terrazza ปฏิบัติตามระเบียบการแต่งกายอันชาญฉลาดของผู้เข้าพักทุกคน รวมถึงเด็กด้วย ขอความกรุณาผู้เข้าพักหญิงสวมเครื่องแต่งกายที่หรูหราและรองเท้าที่เหมาะสม ในขณะที่สุขภาพบุรุษควรสวมกางเกงขายาวและรองเท้าปิด

#### 11. เดอะไชน่าเฮ้าส์ (The China House)



รูปภาพที่ 2.36 : The China House

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

ที่พักรีสไคโลเนียลสองชั้นที่สวยงามตระการตาได้รับการเปลี่ยนให้เป็น The China House ซึ่งเป็นร้านอาหารแนวหน้าที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคอาร์ตเดโคที่มีชีวิตชีวาในเชียงใหม่ช่วงทศวรรษ 1930 ภายในบรรยากาศอันโดดเด่นนี้ แขกสามารถเพลิดเพลินกับอาหารจีนคลาสสิกในบรรยากาศหรูหรา ไชน่า

เฮาส์ซึ่งตั้งอยู่นอกบริเวณล็อบบี้ของโรงแรม ยังเป็นที่ตั้งของห้องรับประทานอาหารส่วนตัว 3 ห้องที่รองรับแขกได้ตั้งแต่ 6 ถึง 10 คน และห้องขนาดใหญ่ที่สามารถรองรับแขกได้มากถึง 20 คน

## 12. ริเวอร์ไซด์ เทอเรซ (Riverside Terrace)



รูปภาพที่ 2.37 : Riverside Terrace

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

ริเวอร์ไซด์ เทอเรซ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาอันเลื่องชื่อ ให้บริการแขกที่มารับประทานอาหารนอกบ้านพร้อมชมชีวิตความเป็นไปบน 'แม่น้ำแห่งราชา' และพ่อครัวที่ทำงานในสถานี่อาหารแบบโต้ตอบได้ ในช่วงฤดู บาร์บีคิวอันหรูหราจะถูกจัดเตรียมไว้ต่อหน้าแขกซึ่งประกอบด้วยเนื้อรมควัน อาหารทะเลสด เครื่องอย่างแบบเปิดไฟ เตอบันทันดูริ และจุดบุฟเฟ่ต์ที่นำเสนออาหารที่น่ารับประทาน

### 13. เทอร์เรสริมน้ำ (Terrace Rim Naam)



รูปภาพที่ 2.38 : Terrace Rim Naam

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river/dine>

Terrace Rim Naam ตั้งอยู่ตรงข้ามโรงแรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารกลางแจ้งที่ไม่มีใครเทียบได้ เมนูอาหารตามสั่งประกอบด้วยอาหารไทยต้นตำรับที่ได้รับการคัดสรรโดยเชฟเดอคูซีนป้อมที่ได้รับรางวัลได้ปรุงแต่งด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเธอเอง สร้างสรรค์อาหารไทยที่โดดเด่นและโดดเด่น ความเชี่ยวชาญในเทคนิคและวิธีการของเธอส่งผลให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์และหาได้ยากซึ่งใช้เฉพาะวัตถุดิบตามฤดูกาลที่ดีที่สุดเท่านั้น

#### 2.2.3 การให้บริการสปาและสุขภาพ (Spa & Wellness)

Luxury Wellness & Spa มีการออกแบบอันเจียบสงบและมีการบำบัดที่หลากหลาย ซึ่งผสมผสานเทคนิคร่วมสมัยเข้ากับแบบโบราณ มีรายละเอียดดังนี้

##### 1. The Oriental Spa

The Oriental Spa แยกจะได้รับประสบการณ์ทรีตเมนต์แบบผสมผสานเทคนิคไทยดั้งเดิมและตะวันตกสมัยใหม่ ในห้องส่วนตัวและห้อง Suite สุดหรู โดย The Oriental Spa เปิดเป็น City Spa แห่งแรกในกรุงเทพฯ ได้รับรางวัลมากมาย รวมถึงเป็นสปาแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลระดับ 5 ดาว โดย Forbes จะต้อนรับด้วยชา Welcome Drink พร้อมกับเพลิดเพลินกับการปรึกษาส่วนตัวจากนักบำบัดเพื่อปรับแต่งการรักษาตามความต้องการของผู้เข้าพัก





รูปภาพที่ 2.39 : The Oriental Spa

ที่มา : <https://www.bangkokriver.com/th/place/mandarin-oriental-spa/>

## 2. Fitness & Wellness



รูปภาพที่ 2.40 : Fitness & Wellness

ที่มา : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

Fitness & Wellness Center เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักสุขภาพสามารถรับบริการบริการอย่างมืออาชีพและแนวทางการออกกำลังกายที่เป็นส่วนตัวสูง และมีคุณภาพจากพนักงานมืออาชีพของโอเรียนเต็ล

#### สิ่งอำนวยความสะดวก

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



## 2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 2.41 : นางสาวนิชาภา บางกรวย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวนิชาภา บางกรวย  
 แผนก : ครั้วไทย (Thai Kitchan)  
 ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 15 มกราคม - 3 พฤษภาคม 2567

### ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เวลาในการเข้างาน 07.00 – 16.00 หน้าที่ความรับผิดชอบคือออกไปขายในห้องอาหาร Lord Jim's ซึ่งห้องอาหาร Lord Jim's เป็นห้องอาหารที่ตอนกลางวันเป็น Buffet ส่วนกลางคืนจะเป็น A La Carte เตรียมของสำหรับการออกบุฟเฟต์ในครั้วไทย ซึ่งจะเป็นตัวแทนของครั้วไทยที่ออกไปขายกับแขกที่มารับประทานอาหารที่ห้องอาหาร Lord Jim's โดยในช่วงเช้า 07.00 – 10.00 จะอยู่ในขั้นตอนการเตรียมของ คือ นำของไปตั้งที่ห้องอาหาร Lord Jim's เตรียมทำอาหารที่จะออกบุฟเฟต์ เช่น เมียงคำ ยำส้มโอ ลาบไก่ ส้มตำ เป็นต้น

ในช่วงบ่าย 11.30 – 15.00 จะต้องนำอาหารที่เตรียมเอาไปออกบูฟเฟต์ออกไปตั้งเตรียมบริการให้กับแขกที่มารับประทานอาหารที่ห้องอาหารนี้และเตรียมบริการให้กับแขก ห้องอาหารนี้จะเปิดให้บริการทุกวัน จันทร์ - ศุกร์ เปิด 12.00 – 15.00 เสาร์ - อาทิตย์ 11.30 – 15.00



รูปภาพที่ 2.42 : นางสาวณานิศา เยี่ยงกาย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน	:	นางสาวณานิศา เยี่ยงกาย
แผนก	:	ครัวเบเกอรี่ (Pastry & Bakery)
ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	:	ระหว่างวันที่ 15 มกราคม - 3 พฤษภาคม 2567

### ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เวลาในการเข้างาน 1 อาทิตย์แรกเวลาเข้างาน 08:00-17:00 อาทิตย์แรกได้รับหน้าที่ไปอยู่ในห้องซ็อกโกแลต ซึ่งในห้องซ็อกโกแลตจะเป็นการทำซ็อกโกแลตส่วนต่างๆ เพื่อให้แผนกทำขนมนำไปเป็นประกอบกับขนมตัวอื่นๆ หน้าที่ในห้องซ็อกโกแลตมีการป้อนตราโลโก้ของโรงแรมด้วยซ็อกโกแลต การหล่อซ็อกโกแลต การป้อนขนม การพิมพ์ซ็อกโกแลตตามลายใบไม้ เป็นต้น สัปดาห์ถัดมาได้ย้ายมาอยู่ที่แผนก

Authors' Lounge เวลาเช้างาน 09:00-18:30 หน้าที่ได้รับผิดชอบคือ ออกไปขายเซต Afternoon Tea Set และช่วยจัดเตรียมของสำหรับการออกขายเซต ซึ่งห้องอาหาร Authors' Lounge เป็นห้องอาหารที่เปิดช่วงเวลากลางวันที่จะเสิร์ฟ Afternoon Tea Set ในรูปแบบ French Contemporary Pastries และได้รับมอบหมายให้จัดเตรียมของก่อนออกขายอาหารตามออเดอร์ในช่วงเช้า 9:00- 10:30 และขายออกเซตในช่วงเวลา 12:00-18:00 โดยเซตที่ขายจะมีจำนวน 3 เซตคือ Western Afternoon Tea Set , The Oriental Afternoon Tea Set , Vegan Afternoon Tea Set

## 2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 2.43 : นายปฐมพร มีป้อม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อ-นามสกุลพนักงานที่ปรึกษา : นายปฐมพร มีป้อม  
ตำแหน่ง : Commis III  
แผนก : ครีวไทย (Thai Kitchen)

## 2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม 2567 ถึง 3 พฤษภาคม 2567 เป็นระยะเวลารวม 16

สัปดาห์ โดยเวลาเช้างานและเลิกงานของแผนกครัวไทย (Thai Kitchen) คือ 7.00 น. ถึง 16.00 น. ทำงาน 8 ชั่วโมงต่อวัน และทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์ และแผนกครัวเบเกอรี่ (Pastry & Bakery) คือ 9.00 น. ถึง 18.00 น. ทำงาน 8 ชั่วโมงต่อวัน และทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์

## 2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการ ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา (Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream)

ตารางที่ 2.1 : แสดงระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. ศึกษาหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา					
2. รวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำโครงการสหกิจศึกษา					
3. ร่างโครงการสหกิจศึกษาจากข้อมูลที่ได้รับรวบรวมมา					
4. ตรวจสอบโครงการสหกิจศึกษา					
5. โครงการสหกิจศึกษาสำเร็จลุล่วง					

## 2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 2.7.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน การได้รับความรู้ใหม่จากพนักงานที่คอยสอนงาน แนะนำการใช้ อุปกรณ์ แนะนำห้องต่างๆ ภายในครัว สอนงานที่ต้องรับผิดชอบ ได้เรียนรู้ศักยภาพการทำงานของตัวเอง ทั้งด้านการบริหารเวลา ฝีมือการทำงาน และได้เห็นผลลัพธ์จากการทำงานของตัวเองในทุกๆวัน เรียนรู้ที่จะปรับตัวและแก้ไขอยู่เสมอ ฝึกทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อแขกสอบถามเกี่ยวกับอาหาร ได้ฝึกความอดทนและรู้ขีดจำกัดของตัวเองเมื่อเจอแขกที่สามารถรับมือได้หรือไม่ เรื่องไหนที่ไม่รู้พี่ที่ครัวก็จะคอยบอกคอยสอนให้

( นิชาภา บางกรวย )

ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน คือการได้รับความรู้ได้ ลงมือปฏิบัติจริงในแผนครัวเบเกอร์รี่ ซึ่งมี Chef และพี่ Staff คอยแนะนำในการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในครัวและสอนขั้นตอนการปฏิบัติงาน และจะสามารถนำความรู้และการปฏิบัติงานนั้นมาใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตและการฝึกงานในครั้วครั้งนี้ ทำให้มีความรับผิดชอบมาก มีความระมัดระวังรอบคอบและเข้ากับการทำงานเป็นทีมได้อย่างดี เพราะการออกไปขายจัดเซตจะต้องมีความระมัดระวังในการจัดเซตให้ถูกต้อง เพราะหากเกิดข้อผิดพลาดอาจจะทำให้เสียเวลาและวัตถุดิบในการทำใหม่ ทำให้เราต้องใช้สติและสมาธิในการทำงานเป็นอย่างมาก การฝึกงานทำให้ได้ฝึกฝนความอดทน การตรงต่อเวลา และแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า และได้รับคำแนะนำประสบการณ์ที่ดีจากพี่ Staff ทุกคน

( ภาณิศา เยื้องกาย )

## 2.8 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน

### 2.8.1 ปัญหาการทำงาน

- การทำงานที่ล่าช้า เนื่องจากช่วงแรกของการปฏิบัติงานยังไม่คุ้นชินกับอุปกรณ์และยังไม่เคยปฏิบัติงานจริง
- ความรู้และทักษะในด้านการทำอาหารและขนม ยังไม่เพียงพอต่อการทำงานที่ได้รับมอบหมาย เนื่องจากไม่มีประสบการณ์ในการทำงาน

### 2.8.2 ข้อเสนอแนะ

- ควรพัฒนาและฝึกฝนให้ตนเองทำงานให้เสร็จตามที่ได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษา
- ควรฝึกฝนด้านการปฏิบัติงาน การทำครัว และเพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ในการทำครัวให้มากขึ้น

### บทที่ 3

#### การทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำเรื่อง "ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา (Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream)" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อถนอมอาหารโดยนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงได้มีการทบทวนเอกสารและวรรณกรรมเกี่ยวข้องกับโครงการ ดังนี้

- 3.1 ข้อมูลทั่วไปของการแพ้งลูเตน
- 3.2 ข้อมูลทั่วไปของเค้กไร้กลูเตน
- 3.3 ส่วนประกอบของเค้กไร้กลูเตน
  - 3.3.1 แป้งข้าวเจ้า
  - 3.3.2 แป้งข้าวโพด
  - 3.3.3 ไข่ไก่
  - 3.3.4 น้ำตาล
  - 3.3.5 กลิ่นวานิลลา
  - 3.3.6 น้ำมันรำข้าว
  - 3.3.7 นมสด
  - 3.3.8 ครีมออฟฟัททาร์
- 3.4 ข้อมูลทั่วไปของทับทิมกรอบ
  - 3.4.1 แห้ว
  - 3.4.2 แป้งมัน
  - 3.4.3 น้ำหวาน
- 3.5 ข้อมูลทั่วไปของมะพร้าวน้ำหอม
- 3.6 ทฤษฎีการอบ
- 3.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



### 3.1 ข้อมูลทั่วไปของการแพ้งูเตน

ศุภมาส เชิญอักษร (2560) กล่าวว่าไว้ในอาหารจำพวกแป้งมักมีโปรตีนที่เรียกว่ากลูเตนรวมอยู่ด้วย เพื่อให้อาหารมีลักษณะเหนียวนุ่ม มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สำหรับผู้ที่มีแพ้อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายได้ หรือก่อให้เกิดโรคเซลิแอคตามมา กลูเตนเป็นโปรตีนชนิดหนึ่ง ที่มีอยู่ในข้าวสาลี ข้าวไรย์ และข้าวบาร์เลย์ ส่วนมากพบเจอในเบเกอรี่ นอกจากนี้ก็ยังพบเจอได้ในอาหารอื่น ที่มีแป้งสาลี รวมถึงข้าวไรย์ และข้าวบาร์เลย์เป็นส่วนผสม โดยกลูเตนมีประโยชน์ต่อร่างกายในเรื่องของการให้พลังงาน ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ เหมือนกับโปรตีนชนิดอื่นๆ ทั่วไป ในคนที่แพ้งูเตนหากทานอาหารที่มีกลูเตนเข้าไปจะมีอาการที่เด่นชัด คือท้องเสีย ซึ่งเป็นอาการที่เกิดในระบบทางเดินอาหาร นอกจากนี้อาจมีอาการอื่นร่วมด้วย ได้แก่ ปวดท้อง ปวดเกร็งในช่องท้อง มีผื่นขึ้น ปวดข้อ ปวดตามตัว ปวดศีรษะ หากเป็นในเด็กอาจโตช้า สมอมนิ่ง มีอาการขาดสารอาหาร เนื่องจากในคนที่แพ้งูเตน จะมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ ซึ่งเกิดจากการที่ลำไส้เล็กมีปัญหา อาการแพ้งูเตนกับโรคเซลิแอคเป็นคนละโรคกัน หากเป็นอาการแพ้งูเตนจะเกิดจากการแพ้อาหาร เหมือนกับการแพ้อาหารอื่น โดยจะแพ้งูเตนที่อยู่ในข้าวสาลี ข้าวไรย์ และข้าวบาร์เลย์ ระยะเวลาในการแพ้จะเกิดขึ้นทันที แต่ถ้าหากเป็นโรคเซลิแอคนั้นจะแตกต่างกัน เพราะโรคนี้อาจเกิดจากการแพ้ภูมิตัวเอง ใช้ระยะเวลาในการแพ้มากกว่า โดยจะไม่เกิดทันทีที่ทานอาหาร ซึ่งจะเกิดเมื่อร่างกายสร้างภูมิต้านทานหรือสารต่อต้านกลูเตนที่ได้รับ โดยสารต่อต้านกลูเตนจะไปทำลายลำไส้เล็กทำให้การดูดซึมอาหารผิดปกติไป ไม่สามารถดูดซึมอาหารที่บริเวณลำไส้เล็กได้ สารอาหารเหล่านั้น ได้แก่ ธาตุเหล็กและวิตามิน เป็นต้น หากตรวจพบได้เร็วผู้ป่วยจะมีอาการท้องเสียเล็กน้อย แต่ถ้าหากตรวจพบช้า จะมีอาการถ่ายเป็นมันลอย ดูดซึมอาหารไม่ได้ น้ำหนักลด ร่างกายขาดสารอาหาร และอาจเสียชีวิตได้ด้วย แต่พบได้น้อย ส่วนมากผู้ที่เสียชีวิตมักมีอาการอื่นร่วมด้วย การเกิดโรคนี้อาจสามารถเกิดขึ้นได้ในทุกช่วงวัย แต่ส่วนมากจะตรวจพบในเด็กมากกว่าผู้ใหญ่ ในประเทศไทยโรคนี้อาจมีน้อย เท่าที่เคยพบจะพบในเด็ก ในผู้ใหญ่ยังไม่เคยพบ และผู้ป่วยส่วนมากเมื่อมีการซักประวัติจะพบว่ามีคนในครอบครัวเป็นโรคนี้อีกด้วยเช่นกัน ในประเทศไทยโรคที่พบและมีอาการคล้ายกันคือโรค Tropical sprue อาการคือท้องเสีย ถ่ายเป็นมันลอย ปวดท้อง น้ำหนักลด ซึ่งคล้ายกันกับโรคเซลิแอค โดยโรคนี้อาจเกิดในเขตร้อน สาเหตุยังไม่ทราบแน่ชัด อาจพบหลังการติดเชื้อแบคทีเรีย พยาธิ สามารถรักษาได้ด้วยยาปฏิชีวนะ สำหรับการแยกแยะระหว่างอาการแพ้งูเตนและโรคเซลิแอค คือในคนที่แพ้งูเตนมักมีการแพ้อาหารอย่างอื่นร่วมด้วย และเกิดขึ้นเมื่อรับประทานอาหารที่มีกลูเตนเข้าไป แต่เซลิแอคต้องให้เวลาร่างกายสร้างภูมิต้านทานกระทั่งร่างกายแพ้ภูมิต้านทานของตัวเองเสียก่อน ซึ่งใช้เวลามากกว่าในการแสดงอาการแพ้ สำหรับคนที่แพ้งูเตนและในคนที่

เป็นโรคเซลิแอค สิ่งที่สามารถรักษาอาการแพ้ได้คือ การหลีกเลี่ยงอาหารที่มีกลูเตนร่างกายก็จะดีขึ้นเอง และหายเป็นปกติได้ในที่สุด แต่ถ้าหากได้รับเข้าไปอีกร่างกายก็จะแสดงอาการใหม่ ข้อเสนอแนะคือในการรับประทานอาหารสำหรับคนที่ เป็นโรคเซลิแอคและคนที่แพ้กลูเตน ควรศึกษาฉลากอาหารให้ดีกว่าก่อนว่ามี ส่วนผสมที่มีกลูเตนอยู่ด้วยหรือไม่ เช่น อาหารที่มีแป้งสาลีเป็นส่วนผสม เป็นต้น ที่ผู้ป่วยภาวะดังกล่าวต้อง หลีกเลี่ยง

### 3.2 ข้อมูลทั่วไปของเด็กไร้กลูเตน

สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร สวก. (2559) กล่าวไว้ ‘กลูเตน’ เป็นโปรตีนที่ช่วยให้ขนมมีความยืดหยุ่นและฟู ซึ่งในปัจจุบันมีผู้บริโภคที่แพ้กลูเตนจากแป้งสาลีที่ใช้ทำขนม โดยจะมีอาการอักเสบของลำไส้เล็ก ทำให้ร่างกายไม่สามารถดูดซึมสารอาหารได้ตามปกติ ทั้งยังทำให้เกิดภาวะโลหิตจางและการเจริญเติบโตช้าในเด็กเล็ก ซึ่งการแพ้กลูเตนยังไม่มีวิธีรักษาในปัจจุบัน รวมถึงส่งผลให้ผู้บริโภคบางกลุ่มไม่สามารถเลือกรับประทานขนมเค้กตามท้องตลาดได้ “ขนมเค้กไร้กลูเตนเพื่อสุขภาพ” ได้รับการคิดค้นและพัฒนาเพื่อให้ผู้ที่แพ้กลูเตนในขนมเค้กสามารถรับประทานได้ โดยการพัฒนาแป้งทำขนมจากถั่วแดงหลวง (Redkidney bean) ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระ โปรตีนและไฟเบอร์อีกทั้งยังมีแคลอรีต่ำกว่าขนมเค้กทั่วไป จึงเป็นขนมเค้กที่เหมาะสมกับผู้รักสุขภาพและผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

### 3.3 ส่วนประกอบของเด็กไร้กลูเตน

#### 3.3.1 แป้งข้าวเจ้า

Pornkamon Rice Flour Mills Co.,Ltd. (2567) กล่าวไว้ แป้งข้าวเจ้าซึ่งเป็นที่รู้จักกันในนามแป้งที่ปราศจากกลูเตน เป็นทางเลือกที่ดีกว่าสำหรับผู้แพ้กลูเตน กลูเตนเป็นโปรตีนที่มีอยู่ในแป้งสาลีและอาจทำให้ระบบย่อยอาหารแย่ลงสำหรับผู้แพ้กลูเตน แตกต่างจากข้าวสาลีหรือข้าวไร แป้งข้าวเจ้าทำจากข้าวที่ปราศจากกลูเตน ไม่ว่าจะเป็เมล็ดข้าวเต็มเมล็ดหรือเมล็ดข้าวหักที่ผ่านกระบวนการโม่ และจากนั้นบดเป็นผง แป้งข้าวเจ้าสามารถพบได้ทั้งในรูปแบบข้าวขาวและข้าวกล้องและใช้ได้ดีในซูปซอส และ เกรวี เป็นตัวให้ความข้นและความสามารถในการป้องกันการแยกของเหลว ประโยชน์ของการเลือกแป้งข้าวเจ้าคือการที่เป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ชื่นชอบอาหารที่ไม่ให้อ้วน ในฐานะที่เป็นผงปราศจากกลูเตนแป้งข้าวเจ้ามีรสชาติที่เป็นกลางและสามารถช่วยในกระบวนการย่อยอาหารได้ คุณสมบัตินี้สามารถใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นแป้งสาลีแทนในการทำแครกเกอร์เค้กและเกี๊ยวได้ แต่ข้อเสียเปรียบคือโปรตีน

ในแป้งข้าวไม่สามารถเก็บก๊าซที่ผลิตได้ในระหว่างกระบวนการหมัก ดังนั้นการใช้แทนแป้งสาลียังคงมีข้อจำกัดอยู่



ภาพที่ 3.3.1 : แป้งข้าวเจ้า

ที่มา : แป้งข้าวเจ้า - Search Images (bing.com)

### 3.3.2 แป้งข้าวโพด

TheAsianparent Awards 2023 กล่าวไว้ แป้งข้าวโพด ช่วยให้ร่างกายของเราได้รับพลังงาน และคาร์โบไฮเดรต โดยแป้งข้าวโพดหนึ่งถ้วย จะมีสารอาหารที่สำคัญ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไฟเบอร์ ทองแดง ซีลีเนียม เหล็ก และแมงกานีส ซึ่งล้วนแต่เป็นสารอาหารที่มีประโยชน์ โดยการรับประทานแป้งข้าวโพด ยังช่วยเพิ่มน้ำหนักสำหรับผู้ที่ต้องการเพิ่มน้ำหนักได้เป็นอย่างดี รวมถึงยังให้พลังงานได้สูงอีกด้วย สำหรับผู้ที่แพ้อูเตน ก็สามารถรับประทานแป้งข้าวโพดได้เช่นกัน แป้งข้าวโพดนอกจากจะสามารถนำไปทำอาหารคาว และอาหารหวานแล้วยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นได้ดี เช่น การนำไปทำความสะอาดคราบน้ำมันบนผ้า ใช้ลดความมันบนใบหน้า ใช้ขัดเครื่องเงิน ทำความสะอาดหน้าต่าง และช่วยบรรเทาอาการแสบคันจากแมลงสัตว์กัดต่อยได้ เห็นได้ชัดว่า แป้งข้าวโพดมีประโยชน์มากมาย นอกจากการนำไปเป็นอาหารแล้ว ยังให้พลังงาน สารอาหารที่สำคัญต่อร่างกาย



ภาพที่ : 3.3.2 แป้งข้าวโพด

ที่มา : <https://th.theasianparent.com/corn-flour-menu>

### 3.3.3 ไข่ไก่

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา (2560) กล่าวไว้ ไข่ที่นิยมบริโภคกันในเมืองไทย คือ ไข่ไก่ รองลงมาคือไข่เป็ด นอกจากนี้ยังมีไข่นกกระทาที่มีการบริโภคกัน ซึ่งมีขนาดเล็กมาก แต่ก็ไม่แพ้หลายเท่ากับไข่ไก่และไข่เป็ด ไข่ไก่นี้มีแร่ธาตุสำคัญหลายชนิด เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส ซึ่งจำเป็นต่อการสร้างกระดูก รวมทั้งเป็นแหล่งวิตามินที่สำคัญ เช่น วิตามินเอ บี 1 บี 2 บี 6 และวิตามิน



ภาพที่ 3.3.3 : ไข่ไก่

ที่มา : <https://www.samitivejhospitals.com/th/article/detail/ไข่-ประโยชน์>

### 3.3.4 น้ำตาล

ธิดา จรรยาชัยเลิศ (2551) กล่าวว่า น้ำตาลเป็นสารให้ความหวานที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ด้านของการให้พลังงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลูโคสซึ่งมีหน้าที่สำคัญในการให้พลังงานแก่สมอง และช่วยกระตุ้นการหลั่งของสารเคมีในสมอง ทำให้รู้สึก สดชื่น และช่วยให้อารมณ์ดีขึ้น แต่ให้พลังงาน ไม่ให้คุณค่าทางโภชนาการ และคนส่วนใหญ่ก็ได้รับน้ำตาลจากธรรมชาติมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกายอยู่แล้ว จากอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตที่กินอยู่ทุกวัน เช่น ข้าว แป้ง ก๋วยเตี๋ยว ผัก และผลไม้ เป็นต้น ดังนั้น การได้รับน้ำตาลเพิ่มขึ้นก็เหมือนกับเป็น การนำสิ่งที่ร่างกายได้รับมากเกินไปแล้วเข้าสู่ร่างกาย อีก ซึ่งแน่นอนว่าน้ำตาลที่เข้าสู่ร่างกายปริมาณมากแล้วไม่ถูกใช้ย่อมส่งผลร้ายต่อร่างกาย และนำมาซึ่งโรคเรื้อรังต่าง



ภาพที่ 3.3.4 : น้ำตาล

ที่มา : <https://www.thairath.co.th/lifestyle/food/2555776>

### 3.3.5 กลิ่นวานิลลา

สถาบันการพัฒนาศาสตร์พยากรณ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (สพท.) (2565) กล่าวว่า วานิลลาอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มีส่วนช่วยซ่อมแซมร่างกายในระดับโมเลกุล และยังช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งและเบาหวาน และกลิ่นของวานิลลาช่วยลดคอเลสเตอรอลที่ไม่ดีภายในร่างกาย ที่เป็นสาเหตุหลักของการเกิดโรคหัวใจวานิลลานั้นเป็นพืชในวงศ์กล้วยไม้ ผลวานิลลามีลักษณะรูปร่างคล้ายถั่วฝักยาว มีเม็ดเล็ก ๆ บรรจุอยู่ภายในฝัก นิยมนำฝักแก่มาตากแดดให้อุ่นในตอนเช้า หลังจากนั้นห่อด้วยผ้าเพื่อเป็นการหมักทิ้งไว้ 6 เดือน ซึ่งกระบวนการนี้จะเป็นการทำให้ฝักวานิลลามีกลิ่น

หอมประโยชน์ของวานิลลาที่มีมากกว่าความหอม 1. ช่วยในการป้องกันโรคมะเร็ง 2. มีส่วนช่วยดูแลสุขภาพหัวใจ 3. ช่วยลดการอักเสบ 4. กระตุ้นภูมิคุ้มกัน 5. ช่วยให้ผ่อนคลาย 6. ป้องกันสิว 7. ลดน้ำหนัก 8. ดูแลเส้นผม 9. ต่อด้านรื้อรอย 10. ช่วยต้านอนุมูลอิสระ



ภาพที่ 3.3.5 : กลิ่นวานิลลา

ที่มา : <https://idofragrance.com/สารระนำรู้/วานิลลากลิ่นแห่งความสงบและผ่อนคลาย-หอมหวานชวนลิ้มลอง/>

### 3.3.6 น้ำมันรำข้าว

มยุรฉัตร นัตดากุล (2553) กล่าวไว้ น้ำมันรำข้าวมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมายทั้งนี้เนื่องจากองค์ประกอบของสารต่างๆที่มีในน้ำมันรำข้าวโดยสารธรรมชาติในน้ำมันรำข้าวทั้งสามชนิดได้แก่ วิตามินอี กลุ่มโทโคไตรอีนอล โอรีซานอล และไฟโตสเตอรอล มีส่วนช่วยลดคอเลสเตอรอลที่ไม่ดีรวมทั้งไตรกลีเซอไรด์ในร่างกาย นอกจากนี้โอรีซานอลยังช่วยคงระดับหรือเพิ่มคลอเลสเตอรอลที่ดี แก่ร่างกายอีกด้วยและจากความเข้าใจในกลไกการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดที่ชัดเจนยิ่งขึ้นนักโภชนาการได้แนะนำให้เพิ่มการบริโภคน้ำมันที่เป็นแหล่งของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวให้มากขึ้นและลดบริโภคน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนซึ่งน้ำมันรำข้าวเป็นแหล่งของ MUFA ที่สำคัญที่ช่วยลดโอกาสการเกิดโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดเนื่องจากน้ำมันรำข้าวอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระหลายชนิดจากธรรมชาติซึ่งอนุมูลอิสระเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคมะเร็งและวิตามินอีกลุ่มโทโคฟีรอล ในน้ำมันรำข้าวมีคุณสมบัติช่วยรักษาสมดุลของระบบประสาทนอกจากนี้ยังมีผลงานวิจัยยืนยันคุณค่าของแกมมาโอลีซานอลที่ช่วยปรับสมดุลของสตรีวัยทองและช่วยลดอาการร้อนวูบวาบได้





ภาพที่ 3.3.6 : น้ำมันรำข้าว

ที่มา : <https://blog.allonline.7eleven.co.th/health/why-rice-bran-oil-therefore-it-is-a-cooking-choice-for-people-who-love-health/>

### 3.3.7 นมสด

all season (2565) กล่าวไว้ นมเป็นของเหลว และสะอาด ได้มาจากต่อมน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงลูกด้วยนม นมที่นิยมบริโภคส่วนใหญ่ อาทิ นมโค นมแพะ นมแกะ นมกระบือ นมสด (Fresh Milk) คือ นมจากธรรมชาติที่รีดออกมาจากเต้านมของสัตว์โดยตรง และนำมาบรรจุในบรรจุภัณฑ์ อาทิ กล่อง ขวด กระจบอง เป็นต้น ซึ่งข้างกล่องจะระบุว่าเป็นนมโค 100% แบ่งออกเป็น 3 ชนิด อาทิ นมธรรมชาติคือ นมที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อน เพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ในน้ำนมออก เพื่อป้องกันการบูดของนม ซึ่งกรรมวิธีที่ใช้ในการจำกัดจุลินทรีย์ในนม แบ่งออกเป็น 3 วิธี

1) พลาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurized Milk) คือ การนำนมสด 100% ทำการผ่านความร้อนประมาณ 63 - 65 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที หรือ การทำให้ร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 72 องศาเซลเซียส นาน 16 นาที และทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ซึ่งนมชนิดนี้จะมีปริมาณไขมันประมาณ 3.8% นมพลาสเจอร์ไรซ์สามารถเก็บไว้ได้นาน 10 ปี ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 2 - 5 องศาเซลเซียส

2) นมสเตอริไลซ์ (Sterillized Milk) คือ การนำนมสด 100% ทำการผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส นาน 12 นาที นมสเตอริไลซ์ที่ยังไม่ได้เปิดภาชนะบรรจุจะสามารถเก็บไว้ได้นาน 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็นแต่ถ้าเปิดแล้วดื่มไม่หมดต้องนำไปแช่เย็นจึงจะเก็บรักษาต่อไปได้

3) นมยูเอชที (UHT / Ultra High Temperature Milk) คือ นมสด 100% ทำการผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 135 - 150 องศาเซลเซียส นาน 2 - 3 วินาที และนำมาบรรจุในภาชนะด้วยชั้นตอนที่ปลอดเชื้อ นมยูเอชทีควรเก็บไว้ในที่ไมโดนแสงแดด หรือ เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 20 - 25 องศาเซลเซียส จะเก็บไว้ได้นาน 6 เดือนโดยไม่ต้องแช่เย็น



ภาพที่ 3.3.7 : นมสด

ที่มา : <https://www.samitivejhospitals.com/th/article/detail/ประโยชน์ของนม>

### 3.3.8 ครีมออฟทาร์ทาร์

By kwangaran (2563) กล่าวไว้ ครีมออฟทาร์ทาร์ เป็นเกลือโพแทสเซียมของกรดทาร์ทาริก ที่ได้จากธรรมชาติ ซึ่งเกิดจากกระบวนการในการผลิตไวน์องุ่น มีคุณสมบัติเป็นกรด มีรสเปรี้ยวฉ่ำๆ และไม่มีกลิ่น ใช้กับเค้ก เช่น ชิฟฟอนเค้ก หรือเบเกอรี่ที่ต้องตีไข่ขาว จะช่วยเพิ่มความฟูของแป้งและไข่ขาวให้มากขึ้น และไม่ยุบตัวเวลาอบเสร็จ ล้างหม้อและกระทะ ด้วยความเป็นกรด เราสามารถนำครีมออฟทาร์ทาร์มาล้างหม้อและกระทะที่เป็นคราบฝังแน่น เพียงนำไปต้มใส่ภาชนะแล้วเทออก ก็ช่วยให้ภาชนะของคุณสะอาดได้อย่างง่ายดาย เพิ่มความนุ่มให้กับผ้าฝ้าย เพียงนำผ้าฝ้ายไปต้มในน้ำเดือด แล้วเติมครีมออฟทาร์ทาร์ลง เพียงเท่านี้ผ้าฝ้ายของคุณก็จะนุ่มขึ้น สวมใส่สบายเลยทีเดียว ขจัดคราบสกปรกในห้องน้ำ เพียงใช้ครีมออฟทาร์ทาร์ผสมกับเบกกิ้งโซดา และเติมไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์จนได้เป็นเนื้อครีมเข้มข้น ทาทิ้งไว้บริเวณที่มีคราบฝังแน่นประมาณ 30 นาที แล้วจึงใช้แปรงขัด จากนั้นล้างให้สะอาด จะเห็นว่า ครีมออฟทาร์ทาร์มีประโยชน์มากมายมากกว่าการทำเบเกอรี่เท่านั้น



ภาพที่ 3.3.8 : ครีมออฟทาร์ทาร์

ที่มา : <https://www.makercakehouse.com/article/5/มารู้จัก-ครีม-ออฟ-ทาร์ทาร์-cream-of-tartar>

### 3.4 ข้อมูลทั่วไปของทับทิมกรอบ

ประณต กล่ำสมบูรณ์ (2557) กล่าวไว้ ทับทิมกรอบ เป็นขนมไทยบ้านๆที่เข้าวังเมื่อสมัยรัชการที่ห้าเป็นขนมหวานที่รับประทานได้ทุกฤดูกาล นิยมมากที่สุดในฤดูร้อน รับประทานแล้วหอมหวานเย็น อร่อยชื่นใจคลายร้อนได้ดี ประกอบด้วยเม็ดทับทิมกรอบสีแดงสดใสและเม็ดทับทิมกรอบสีชมพูสวย บางทีก็เพิ่มสีส้มให้เป็นอันฉูดฉาดหลากสีเช่นเขียวมรกต น้ำเงินโพลีนก็ทำได้ เมื่อเคี้ยวแล้วกรอบมันด้วยรสชาติของของกรอบเช่นแห้ว มันแกว หรือกระทั่งแตงโมที่เป็นแกนภายใน มีน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลทราย ลอยด้วยดอกมะลิ มีกะทิสดจากการคั้นมะพร้าว น้ำแข็งบดละเอียดหรือน้ำแข็งทุบให้เป็นเม็ดเล็ก หอมชื่นใจ ถ้าเป็นหน้าร้อนที่มีขนุนสุกมากมายก็กะนำเนื้อมาหั่นฝอยผสมลงไป หรืออาจเพิ่มเนื้อมะพร้าวกะทิหรือเนื้อมะพร้าวอ่อน

#### 3.4.1 แห้ว

โสภณ สินธุประมา (2516) กล่าวไว้ คนไทยรู้จักแห้วมานานแล้ว เดิมทีเดียวเราต้องสั่งซื้อแห้วจากเมืองจีนเข้ามารับประทาน เป็นมูลค่าปีละหลายหมื่นบาทประเทศจีนสามารถผลิตแห้วส่งเป็นสินค้าออกไปขายในอเมริกาประเทศเดียว ปีละประมาณ ๑,๐๐๐ ตันนับเป็นพืชที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศได้พืชหนึ่ง ประเทศไทยสามารถปลูกแห้วได้แต่ยังไม่มีการปลูกมากนัก เป็นการผลิตเพื่อใช้ในการบริโภคภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ถ้าสามารถส่งเป็นสินค้าออกไม่ว่าจะในรูปแบบหั่วสด หรือบรรจุกระป๋องได้แห้วจะทำรายได้ให้กับกสิกรและประเทศได้อีกพืชหนึ่งที่เดียว



ภาพที่ 3.3.9 : แห้ว

ที่มา : แห้ว - Search Images (bing.com)

### 3.4.2 แป้งมัน

Saeng Petchchai (2552) กล่าวไว้ แป้งมันสำปะหลัง เป็นแป้งที่ได้จากมันสำปะหลัง ลักษณะของแป้งมีสีขาว เนื้อเนียน ลื่นเป็นมัน เมื่อทำให้สุกด้วยการกวนกับน้ำไฟอ่อนปานกลาง แป้งจะละลายง่าย สุกง่าย แป้งเหนียวติดภาชนะ หนืดขึ้นเรื่อยๆ ไม่มีการรวมตัวเป็นก้อน เหนียวเป็นใย ติดกันหมด เนื้อแป้งใสเป็นเงา พอเย็นแล้วจะติดกันเป็นก้อนเหนียว ติดภาชนะ ใช้ทำลอดช่องสิงคโปร์ ครงแครงแก้ว เป็นต้น และยังถูกใช้ในอุตสาหกรรมอื่นๆเช่น อุตสาหกรรมกระดาษ อุตสาหกรรมกาว เป็นต้น



ภาพที่ 3.3.10 : แป้งมัน

ที่มา : แป้งมัน - Search Images (bing.com)

### 3.4.3 น้ำหวาน

สมสทวิวัฒน์ (2021) กล่าวไว้ น้ำหวานยี่ห้อแรกที่เรานึกถึงคือ น้ำหวานที่มีโลโก้เป็นเด็กผู้ชายยืนสวมหมวก นั่นก็คือ น้ำหวานชนิดเข้มข้น นั่นเอง เอกลักษณ์ของน้ำหวานชนิดเข้มข้นคือขวดแก้วที่อัดแน่นไปด้วยน้ำหวานและฉลากข้างขวดที่เห็นแล้วรู้ทันทีว่าเป็นน้ำหวานชนิดเข้มข้นไม่ว่าเราจะไปร้านไหนก็พอค้าแม่ค้าก็จะใช้น้ำหวานยี่ห้อนี้ยี่ห้อนี้ร้านน้ำแข็งใส น้ำหวานชนิดเข้มข้นใช้ในการทำของหวานหลายชนิดเช่น น้ำแข็งใส เฉาก๊วยน้ำแดง หรือนมชมพู เพราะเป็นสินค้ามีคุณภาพ รสชาติหวาน กลิ่นหอม และอยู่คู่คนไทยมาช้านาน น้ำหวานชนิดเข้มข้นที่เราเห็นส่วนใหญ่จะเป็นน้ำหวานกลิ่นสละและน้ำหวานกลิ่นครีมโซดาหรือที่เรานั้นมักเรียกกันว่าน้ำหวานแดงน้ำหวานเขียวนั่นเองแต่น้ำหวานก็ยังมีผลิตภัณฑ์อีกหลายรสหลายกลิ่น เช่น กลิ่นสับปะรด กลิ่นองุ่น กลิ่นมะลิ เป็นต้น



ภาพที่ 3.3.11 : น้ำหวานชนิดเข้มข้น

ที่มา : น้ำหวานชนิดเข้มข้น - th.pngtree.com

### 3.5 ข้อมูลทั่วไปของมะพร้าวน้ำหอม

ศิวเรศ อารีกิจ (2564) กล่าวไว้ สายพันธุ์มะพร้าวอ่อน เป็นสายพันธุ์ที่มีลูกค่อนข้างเล็ก เนื้อบาง น้ำมะพร้าวมีรสหวาน และมีกลิ่นหอมในบางพันธุ์เช่น พันธุ์น้ำหอม ผลมีขนาดเล็ก ก้นผลเรียงเป็นจีบ มีกลิ่นหอมใบเตย รสหวานอมเปรี้ยวนิยมนำมาทำ มะพร้าวเผา แต่ไม่นิยมนำมาควั่น เพราะผลเล็ก ก้นแหลม ไม่สามารถตั้งได้ พันธุ์น้ำหวาน ผลมีขนาดใหญ่ก้นมน





ภาพที่ 3.3.12 : มะพร้าวน้ำหอม

ที่มา : มะพร้าวน้ำหอม - Search Images (bing.com)

### 3.6 ทฤษฎีการอบ

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (2553) กล่าวไว้ ความร้อนระหว่างการอบทำให้เกิดการถ่ายเทความร้อนทั้งแบบการพาความร้อนร่วมกับการแผ่รังสีไปที่ผิวหน้าของอาหาร และนำความร้อนจากภายนอกเข้าสู่ ภายในนั้นอาหาร ระหว่างการอบยังมีการถ่ายเทความร้อนออกจากผิวของอาหาร ทำให้อาหารมีอุณหภูมิสูงขึ้น โดยเฉพาะบริเวณผิวหน้าของอาหาร น้ำในอาหารจะระเหยออกไป เกิดการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร ได้แก่ทำให้อาหารสุก โดยทำให้แป้งเกิดการเจลาติไนซ์ (Gelatinization) และโปรตีนเสียสภาพธรรมชาติ (Protein Denaturation) ทำให้เกิดการขยายตัวของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากปฏิกิริยาของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (Leavening Agent) เกิดเป็นโครงสร้างที่มี รูอากาศภายใน เกิดเปลือกแข็ง (Crust) ที่ผิวนอกของอาหาร การเปลี่ยนแปลงสี โดยเฉพาะที่ผิวนอกของอาหาร เกิดปฏิกิริยาติน้ำตาล (Browning Reaction) (The Mallard Reaction, Caramelization ซึ่งเป็นปฏิกิริยาติ น้ำตาลที่ไม่เกี่ยวกับเอนไซม์ (Non Enzymatic Browning Reaction) ซึ่งเป็นปฏิกิริยาระหว่างโปรตีนหรือกรดแอมิโนกับน้ำตาลในภาวะที่มีอุณหภูมิสูงอาหารที่ทำให้สุกด้วยการอบ อาหารที่ทำให้สุกด้วยการอบ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (Bakery) รวมทั้งอาหารต่างๆ เช่น พิซซ่า (Pizza) ทอร์ติลลา (Tortilla) ขนมปัง (Bread) แครกเกอร์ (Cracker) ขนมเค้ก (Cake) บิสกิต (Biscuit) มัฟฟิน (Muffin) พาย (Pie)



### 3.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อนงค์นาฏ โสภณางกูร (2566) วิจัยเรื่องการพัฒนาเค้กปราศจากกลูเตนโดยการใช้แป้งข้าวเจ้าบางพระทดแทนแป้งสาลีได้ศึกษาการพัฒนาเค้กปราศจากกลูเตนจากข้าวเจ้าบางพระ ซึ่งเป็นข้าวพื้นถิ่นที่ผ่านปรับปรุงพันธุ์โดยนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก จังหวัดชลบุรี โดยการทดแทนแป้งสาลี (WF) ด้วยแป้งข้าวเจ้าบางพระ (KRF) ในการผลิตเค้ก พบว่า การเพิ่มระดับการทดแทนด้วยแป้งข้าวเจ้า (ร้อยละ 25 50 75 และ 100) มีผลต่อค่าความถ่วงจำเพาะและความหนืดของเบทเทอร์เล็กน้อย แต่ไม่ส่งผลต่อปริมาตรจำเพาะของเค้กเมื่อเทียบกับสูตรควบคุม (สูตรแป้งสาลี) สีของเนื้อเค้กจะคล้ำขึ้นตามปริมาณของแป้งข้าวเจ้าที่เพิ่มขึ้น ในขณะที่ลักษณะเนื้อสัมผัสและการประเมินทางประสาทสัมผัสของเค้กที่ทดแทนด้วยแป้งข้าวเจ้าให้ผลใกล้เคียงกับเค้กสูตรควบคุม นอกจากนี้เค้กที่ทดแทนด้วยแป้งข้าวเจ้าร้อยละ 100 ยังได้รับคะแนนความชอบด้านเนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมสูงกว่าตัวอย่างควบคุม การทดลองปรับปรุงเนื้อสัมผัสของเค้กข้าวเจ้าด้วยการเติมสารไฮโดรคอลลอยด์ (กัวร์กัม แชนแทนกัม และ CMC) และการเพิ่มปริมาณไข่ขาว พบว่า การเติม CMC (ร้อยละ 0.25) และการเพิ่มปริมาณไข่ขาว (ร้อยละ 30) มีผลต่อปริมาตรจำเพาะของเค้ก แต่ไม่มีผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสและการยอมรับทางประสาทสัมผัสอย่างมีนัยสำคัญ การศึกษาครั้งนี้จึงแสดงถึงความเป็นไปได้ในการพัฒนาเค้กปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวเจ้าบางพระเพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ผู้ที่แพ้กลูเตนและผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

อภิชญา ห่วงทอง (2564) วิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวป๊อซูโปะโลและแป้งข้าวป๊อซูโปะต่อคุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ได้ศึกษาข้าวไร่หรือข้าวพันธุ์พื้นเมืองเป็นพืชที่มีความสำคัญในด้านความมั่นคงทางอาหารของ ชุมชน โดยเฉพาะประชากรที่อาศัยในพื้นที่ห่างไกลหรือในพื้นที่ภูเขาสูง การเพาะปลูกข้าวไร่หรือ ข้าวพันธุ์พื้นเมือง เช่น ข้าวพันธุ์ป๊อซูโปะโลและข้าวพันธุ์ป๊อซูโปะถือเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ สร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในพื้นที่ ในปัจจุบันมีการประยุกต์ใช้แป้งข้าวในผลิตภัณฑ์อาหารที่ หลากหลาย โดยเฉพาะในผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตน ซึ่งในการแปรรูปแป้งข้าวนั้น นอกจากชนิดและสายพันธุ์ของข้าวจะมีผลต่อคุณภาพของแป้งข้าวและผลิตภัณฑ์แปรรูปแล้ว กระบวนการผลิตแป้งข้าวก็เป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อคุณภาพของแป้งข้าวเช่นกัน ดังนั้น ใน งานวิจัยนี้จึงศึกษาผลของกระบวนการผลิตแป้งข้าวที่แตกต่างกัน ได้แก่ การไม่แห้ง, ไม่เปียก, เทคโนโลยีทำแห้งแบบลูกกลิ้งและเทคโนโลยีเอ็กทราซัน ต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้ง ข้าวมือซูโปะโลและแป้งข้าวมือซูโพธิ์ ตลอดจนการนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมปัง ปราศจากกลูเตน

พรพรรณ พัวไปบูลย์ (2565) วิจัยเรื่องผลของการใช้แป้งข้าวหอมนิลทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของชิฟฟอนเค้ก ได้ศึกษางานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้แป้งข้าวหอมนิลทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของชิฟฟอนเค้กโดยได้ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวหอมนิลที่ร้อยละ 10 20 30 40 50 และ 60 โดยน้ำหนักแป้งสาลี ผลการศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ พบว่า ค่า  $a^*$  (ด้านในของเค้ก) ค่า Hardness ค่า Adhesiveness ค่า Springiness ค่า Gumminess ค่า Chewiness ปริมาณแอนโทไซยานินรวม และฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของชิฟฟอนเค้กเพิ่มขึ้นตามปริมาณการทดแทนที่เพิ่มขึ้นของแป้งข้าวหอมนิล ในขณะที่ค่ากิจกรรมน้ำอิสระ ค่า  $L^* a^* b^*$  (เปลือกนอกของเค้ก) ค่า  $L^* b^*$  (ด้านในของเค้ก) ค่า Cohesiveness และ ค่า Resilience ของชิฟฟอนเค้ก ลดลงตามปริมาณการทดแทนที่เพิ่มขึ้นของแป้งข้าวหอมนิล แต่อย่างไรก็ตาม ค่าน้ำหนัก ค่าปริมาตร ปริมาณความชื้น ปริมาณแบคทีเรียทั้งหมด และปริมาณยีสต์และราของชิฟฟอนเค้ก ไม่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการทดแทนที่เพิ่มขึ้นของแป้งข้าวหอมนิล ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส พบว่า ชิฟฟอนเค้กทดแทนด้วยแป้งข้าวหอมนิลร้อยละ 10 - 60 ได้รับการยอมรับทุกด้านที่ทดสอบอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก มีคะแนนการยอมรับอยู่ระหว่าง 6.90 - 7.83 ดังนั้นชิฟฟอนเค้กข้าวหอมนิล สามารถพัฒนาเป็นอาหารทางเลือกที่มีส่วนประกอบของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและมีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ

## บทที่ 4

### รายละเอียดของโครงการ

โครงการเรื่อง ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา (Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ

#### 4.1 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

4.1.1 คณะผู้จัดทำโครงการได้ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาที่พบในแผนกเบเกอรี่และแผนกครัวไทย เนื่องจากวัตถุดิบเหลือทิ้งและได้เห็นประโยชน์ของวัตถุดิบ จึงทำให้วัตถุดิบเหลือใช้จากการทำขนมทำให้คณะผู้จัดทำได้คิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

4.1.2 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการเพื่อรับคำแนะนำและแนวทางในการทำผลิตภัณฑ์

4.1.3 ศึกษาวัตถุดิบ วิธีการทำซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา จากนั้นทดลองทำและปรับปรุงเพื่อให้มีความนุ่มมากขึ้น

#### 4.2 ขั้นตอนการทำซอฟเค้กไร้กลูเตน

4.2.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำซอฟเค้กไร้กลูเตน

ตารางที่ 4.1 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำซอฟเค้กไร้กลูเตน

ส่วนผสมซอฟเค้กไร้กลูเตน	ปริมาณ / กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
กลิ่นวานิลลา	1 กรัม
น้ำมันรำข้าว	15 กรัม
นมสด	60 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	37 กรัม
แป้งข้าวโพด	37 กรัม
ครีมออฟฟัททาร์	1 กรัม
น้ำตาล	50 กรัม

#### 4.2.2 ขั้นตอนการทำซอฟเค้กไร้กุสแตน

##### 1. ตอกไข่ไก่และแยกไข่แดงและไข่ขาวออก



รูปที่ 4.1 : การตอกไข่แล้วแยกไข่แดงกับไข่ขาว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

##### 2. ตวงแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพดผสมกันและร่อนแป้งให้เข้ากัน



รูปที่ 4.2 : การตวงแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3. จากนั้นใส่ไข่แดงที่แยกเอาไว้ผสมรวมกับแป้งที่ตวงเอาไว้ตามด้วยใส่น้ำมันรำข้าว นมสด



รูปที่ 4.3 : การผสมแป้ง ไข่แดง น้ำมันรำข้าว นม  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4. ตีไข่ขาวให้เกิดฟองเล็กน้อยและทยอยใส่น้ำตาล ครีมออฟทาร์ทาร์จนหมด ตีไข่ขาวให้ขาวฟูตั้งยอดในระดับนี้



รูปที่ 4.4 : การตีไข่ขาว น้ำตาล ครีมออฟทาร์ทาร์ทำให้ฟูตั้งยอด  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

5. นำไข่ขาวที่ตีไว้จนตั้งยอดมาผสมกับแป้งที่ผสมไว้ ค่อยๆ ตระล่อมให้เข้ากัน



รูปที่ 4.5 : การผสมแป้งกับไข่ขาวให้เข้ากัน  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

6. นำแป้งที่ผสมกันจนเรียบร้อยแล้วเทใส่ถ้วยกระดาษ



รูปที่ 4.6 : การเทแป้งใส่ภาชนะ  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ



7.นำขนมเข้าอบ 170 องศา ไฟบนล่าง เป็นเวลา 18 นาที



รูปที่ 4.7 : การอบซอफเค้ก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

8.นำขนมออกจากเตาอบและพักให้เย็น



รูปที่ 4.8 : การพักซอฟเค้กให้เย็นก่อนนำเสิร์ฟ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

### 4.3 ขั้นตอนการทำทับทิมกรอบ

#### 4.3.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำทับทิมกรอบ

#### ตารางที่ 4.2 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำทับทิมกรอบ

ส่วนผสมทับทิมกรอบ	ปริมาณ / กรัม
แห้ว	150 กรัม
แป้งมัน	75 กรัม
น้ำหวานชนิดเข้มข้น	15 กรัม
น้ำเปล่า	100 กรัม

#### 4.3.2 ขั้นตอนการทำทับทิมกรอบ

##### 1. นำแห้วต้มสุกมาหั่นให้เป็นลูกเต๋า



รูปที่ 4.9 : การหั่นแห้วให้เป็นเต๋า

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

2. นำน้ำหวานมาคลุกกับทับทิมกรอบจนเป็นสีเดียวกัน



รูปที่ 4.10 : การคลุกแห้วกับน้ำหวาน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3. ตวงแป้งมันและนำแป้งมาคลุกกับแห้วที่ผสมน้ำหวานให้ทั่ว



รูปที่ 4.11 : การผสมแป้งมันกับแห้ว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

#### 4. ร่อนแป้งส่วนเกินออก



รูปที่ 4.12 : การร่อนแป้ง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

#### 5. ตั้งน้ำให้เดือดและเอาหัวใส่ รอนจนสุก



รูปที่ 4.13 : การต้มทับทิมกรอบ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 6. ตักแห้วขึ้นและน็อคน้ำเย็น



รูปที่ 4.14 : การนำทับทิมกรอบมาน็อคน้ำเย็น  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

### 4.4 ขั้นตอนการทำครีมมะพร้าวลาวา

#### 4.4.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำครีมมะพร้าวลาวา

ตารางที่ 4.3 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำครีมมะพร้าวลาวา

ส่วนผสมซอฟเค้กไร้กลูเตน	ปริมาณ / กรัม
เนื้อมะพร้าว	100 กรัม
กะทิ	250 กรัม
น้ำตาล	30 กรัม
เกลือ	1 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	30 กรัม



#### 4.4.2 ขั้นตอนการครีมมะพร้าวลาวา

1.เอาเนื้อมะพร้าวมาหั่นให้เป็นชิ้น



รูปที่ 4.15 : การหั่นมะพร้าว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

2.นำน้ำกะทิมาผสมกับแป้งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาล คนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.16 : การผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาล ให้เข้ากัน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ



3. นำน้ำกะทิที่ผสมไว้ไปตั้งไฟต้มให้ร้อน และใส่เนื้อมะพร้าวลงไป



รูปที่ 4.17 : การผสมครีมมะพร้าว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4. นำซอฝักเค้ก ครีมมะพร้าว ทับทิมกรอบ มาตกแต่ง



รูปที่ 4.18 : การตกแต่งซอฝักเค้กไว้กลูเตลทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

#### 4.5 การพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์

จากการทำผลิตภัณฑ์ซอพเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา พบปัญหาระหว่างทำและปรับปรุงแก้ไขจนได้สูตรที่เหมาะสมในครั้ง 4 ดังนี้

**ครั้งที่ 1** และได้มีการผสมแป้งข้าวเจ้าเป็นเพียงอย่างเดียวในส่วนผสมของการทำซอพเค้กไร้กลูเตน ซึ่งพบปัญหาคือ เมื่อทำการอบให้พนักงานในแผนกครัวเบเกอรี่ชิมได้ทราบว่าซอพเค้กมีเนื้อที่ค่อนข้างร่วนและสาก

**ครั้งที่ 2** หลังจากการทดลองครั้งที่ 1 ได้รับคำแนะนำจากพี่ที่ปรึกษาให้เพิ่มแป้งข้าวโพดเข้าไปเล็กน้อยเพื่อให้ ซอพเค้กมีเนื้อที่ดีขึ้นหลังจากการอบให้พนักงานแผนกครัวเบเกอรี่ชิมครั้งที่สองซอพเค้กยังมีความร่วนแต่ไม่สาก แต่ซอพเค้กฟูได้ไม่เท่าที่ควร

**ครั้งที่ 3** หลังจากการทดลองครั้งที่สองได้เปลี่ยนส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพดให้เท่ากัน และซอพเค้กที่ไม่ฟูเท่าที่ควร จึงลองตีไข่ขาวให้ตั้งยอดมากขึ้น เพื่อไม่ให้ตอนผสมกันตัวแป้งยุบลงหลังจากการอบให้พนักงานในเบเกอรี่ชิมครั้งที่ 3 ผลสรุปคือ แป้งไม่ร่วนไม่สาก และซอพเค้กฟูขึ้นสวย

**ครั้งที่ 4** เป็นการปรับปรุงสูตรครีมมะพร้าวลาวาจากคำแนะนำของพนักงานแผนกครัวไทยจึงได้ทำการลดปริมาณแป้งข้าวเจ้าลงเพื่อให้ครีมมะพร้าวลาวาไม่มีกลิ่นแป้งแรงและสุกง่ายขึ้น หลังจากให้พนักงานแผนกครัวชิมครีมมะพร้าว สูตรนี้ใช้ได้มีรสชาติดีขึ้น

#### 4.6 การคำนวณต้นทุนการผลิตซอพเค้กไร้กลูเตลทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

คณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณต้นทุนของผลิตภัณฑ์ “ซอพเค้กไร้กลูเตน” ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 แสดงการคำนวณต้นทุนซอพเค้กไร้กลูเตน

ส่วนผสมซอพเค้กไร้กลูเตน	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคาต่อหน่วย 1,000 กรัม	ราคาต้นทุน
1. ไข่ไก่	20	111 บาท	2.22 บาท
2. กลิ่นวานิลลา	1	27 บาท	0.027 บาท
3. น้ำมันรำข้าว	15	80 บาท	1.2 บาท
4. นมสด	60	99 บาท	5.94 บาท
5. แป้งข้าวเจ้า	37	20 บาท	0.74 บาท

6. แป้งข้าวโพด	37	22 บาท	0.814 บาท
7. ครีมออฟทาท่า	1	110 บาท	0.11 บาท
8. น้ำตาล	50	32 บาท	1.6 บาท
ราคาต้นทุนทั้งหมด (ปริมาณ 6 ชิ้น)			12.65 บาท
ราคาต้นทุนต่อชิ้น (ปริมาณ 1 ชิ้น)			2.10 บาท

จากตารางที่ 4.6 คณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณราคาต้นทุน “ซอฟเค้กไร้กลูเตน” อยู่ที่ 2.10 บาท

คณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณต้นทุนของผลิตภัณฑ์ “ทับทิมกรอบ” ดังตารางที่ 4.5

**ตารางที่ 4.5** ตารางคำนวณต้นทุนทับทิมกรอบ

ส่วนผสมทับทิมกรอบ	ปริมาณที่ใช้(กรัม)	ราคาต่อหน่วย 1,000 กรัม	ราคาต้นทุน
1. แห้ว	150	101.50 บาท	15.22 บาท
2. แป้งมัน	75	37 บาท	2.77 บาท
3. น้ำหวานสีแดง	15	69 บาท	1.5 บาท
4. น้ำเปล่า	100	15 บาท	1.5 บาท
ราคาต้นทุนทั้งหมด (ปริมาณ 430 กรัม)			20.99 บาท
ราคาต้นทุนต่อชิ้น (ปริมาณ 7 กรัม)			0.34 บาท

จากตารางที่ 4.6 คณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณราคาต้นทุน “ทับทิมกรอบ” อยู่ที่ 0.34 บาท

คณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณต้นทุนของผลิตภัณฑ์ “ครีมมะพร้าวลาวา” ดังตารางที่ 4.6

**ตารางที่ 4.6** ตารางคำนวณต้นทุนครีมมะพร้าวลาวา

ส่วนผสมครีมมะพร้าวลาวา	ปริมาณที่ใช้(กรัม)	ราคาต่อหน่วย 1,000 กรัม	ราคาต้นทุน
1. เนื้อมะพร้าว	100	159 บาท	15.9 บาท
2. กะทิ	250	24 บาท	6 บาท
3. น้ำตาล	30	32 บาท	0.96 บาท
4. เกลือ	1	20 บาท	0.2 บาท

5. แป้งข้าวเจ้า	30	20 บาท	0.6 บาท
ราคาต้นทุนทั้งหมด (ปริมาณ 490 กรัม)			23.66 บาท
ราคาต้นทุนต่อชิ้น (ปริมาณ 15 กรัม)			0.7 บาท

จากตารางที่ 4.6 คณะผู้จัดทำได้ทำการคำนวณราคาต้นทุน “ครีมมะพร้าวลาวา” อยู่ที่ 0.7 บาท

#### ตารางที่ 4.7 ราคาต้นทุน ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าว ต่อหนึ่งกล่อง

ต้นทุน 1 กล่องราคา 38.14 บาท ถ้าโรงแรมขายในราคา 280 บาท จะได้กำไร 241.86 บาทต่อกล่อง

ราคาต้นทุน/หนึ่งกล่อง	ราคา
1. ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าว	3.14 บาท
2. บรจุภัณฑ์	20 บาท
3. กระดาษรองเค้ก	5 บาท
4. เทปพันเค้ก	5 บาท
5. ซ้อน	5 บาท
ราคารวมทั้งหมด ต่อหนึ่งกล่อง	38.14 บาท

จากตารางที่ 4.7 ผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา 1 กล่องจะมีต้นทุนอยู่ที่ 38.14 บาท และสามารถขายในโรงแรมได้ราคา 280 จะมีกำไร 241.86 บาท

#### 4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

คณะผู้จัดทำได้นำผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวาให้พนักงานในแผนกเบเกอรี่และครัวไทยของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และบุคคลทั่วไปจำนวน 33 คน ทดลองชิม หลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา ( Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream ) เพื่อทำการวิเคราะห์ และอภิปรายผลดังต่อไปนี้

- 1) ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าแจกแจงความถี่ (frequency) และหาค่าร้อยละ
- 2) ส่วนที่ 2 สำนวจความพึงพอใจต่อซอฟต์แวร์กลุ่มต้นท้บที่มกรอบคร้มนมะพร้าวลลาวา ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือการหาค่าเฉลี่ย(mean)และค่าเบ้ียงเบนมาตรฐาน(S.D.) โดยวิธีการแปรผลของอาจารย์บุญชม ศรีสะอาด โดยกำหนดการแปลความหมาย ดังนี้

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

- 3) ข้อเสนอแนะ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม ได้รับคำชมจากผู้ตอบแบบสอบถามว่าซอฟต์แวร์กลุ่มต้นท้บที่มกรอบคร้มนมะพร้าวลลาวา มีรสชาติเข้ากันได้ดีและมีความแปลกใหม่อ้กทั้งยังมีข้อเสนอแนะให้มีการพัฒนาตัวเลือกให้มากกว่านี้

#### 4.7.1 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุปได้ ดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	23	69.70
ชาย	10	30.30
รวม	33	100.00

จากตารางที่ 4.8 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 69.70 และเพศชาย ร้อยละ 30.30

ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	1	3.03
20 - 30 ปี	25	75.76
30 - 40 ปี	5	15.15
มากกว่า 40 ปี	2	6.06
รวม	33	100.00

จากตารางที่ 4.9 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อายุ 20-30 ปี ร้อยละ 75.76 รองลงมาคือ อายุ 30-40 ปี ร้อยละ 15.15 รองลงมาคือ มากกว่า 40 ปี ร้อยละ 6.06 รองลงมาคือ ต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 3.03

#### 4.7.2 ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจโดยรวมต่อซอฟต์แวร์แก้ไร่กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์แก้ไร่กลูเตน

ประเด็นที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน	การแปรผล
ขนมมีรสชาติอร่อย ถูกปาก	3.97	0.86	มาก
ขนมมีสีสวยงาม ดึงดูดใจ	4.41	0.61	มาก
ขนมเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล	4.03	0.86	มาก
ขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน	4.41	0.71	มาก
รวม	4.20	0.12	มาก



จากตารางที่ 4.10 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟต์เค้กไร้กลูเตนโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านขนมมีสีสังสวยงาม ดึงดูดใจ และ ขนมมีกลิ่นหอม นำรับประทาน มีค่าเฉลี่ย 4.41 รองลงมาคือ ขนมเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล และ ขนมมีรสชาติอร่อย ถูกปาก มีค่าเฉลี่ย 4.03 และ 3.97 ตามลำดับ

**ตารางที่ 4.11** แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทั้บติมกรอบ

ประเด็นที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	การแปรผล
ทั้บติมกรอบมีรสชาติอร่อย ถูกปาก	4.06	0.76	มาก
ทั้บติมกรอบมีสีสังสวยงาม ดึงดูดใจ	4.31	0.59	มาก
ทั้บติมกรอบมีเนื้อสัมผัสที่กรอบนุ่ม	4.22	0.66	มาก
<b>รวม</b>	<b>4.20</b>	<b>0.08</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.11 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทั้บติมกรอบ โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านทั้บติมกรอบมีสีสังสวยงาม ดึงดูดใจ มีค่าเฉลี่ย 4.31 รองลงมาคือ ทั้บติมกรอบมีเนื้อสัมผัสที่กรอบนุ่ม และ ทั้บติมกรอบมีรสชาติอร่อย ถูกปาก มีค่าเฉลี่ย 4.22 และ 4.06 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.12 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ครีมมะพร้าวลาวา

ประเด็นที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน	การแปรผล
ครีมมะพร้าวลาวามีรสชาติอร่อย ถูกปาก	4.16	0.77	มาก
ครีมมะพร้าวลาวามีสีสวยงาม ดึงดูดใจ	4.34	0.65	มาก
ครีมมะพร้าวลาวามีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล	4.22	0.79	มาก
ครีมมะพร้าวลาวามีกลิ่นหอมน่ารับประทาน	4.47	0.62	มาก
<b>รวม</b>	<b>4.30</b>	<b>0.08</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.12 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ครีมมะพร้าวลาวา โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.30 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านครีมมะพร้าวลาวามีกลิ่นหอมน่ารับประทาน มีค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมาคือครีมมะพร้าวลาวามีสีสวยงาม ดึงดูดใจ ครีมมะพร้าวลาวามีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล และ ครีมมะพร้าวลาวามีรสชาติอร่อย ถูกปาก มีค่าเฉลี่ย 4.32 4.22 และ 4.16 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.13 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตนทั้บัทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

ประเด็นที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน	การแปรผล
เป็นเมนูสำหรับผู้แพ้กลูเตนที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่	4.41	0.61	มาก
รสชาติของซอฟเค้กและครีมมะพร้าวเข้ากันได้ดี	4.44	0.62	มาก

ความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร	4.53	0.57	มากที่สุด
เป็นเมนูที่มีสีสันโดดเด่นและมีเอกลักษณ์	4.50	0.57	มาก
รวม	4.47	0.03	มาก

จากตารางที่ 4.13 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตน ทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวาโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.47 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ ด้านความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนด้านอื่น ๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทั้งหมด ดังนี้ ลำดับแรกคือ เป็นเมนูที่มีสีสันโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ รสชาติของซอฟเค้กและครีมมะพร้าวเข้ากันได้ดี และเป็นเมนูสำหรับผู้แพ้อาหารที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่ มีค่าเฉลี่ย 4.50 4.44 และ 4.41 ตามลำดับ

#### 4.7.3 ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม ได้รับคำชมจากผู้ตอบแบบสอบถามว่า ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา มีรสชาติเข้ากันได้ดีและมีความแปลกใหม่ อีกทั้งยังมีข้อเสนอแนะให้มีการพัฒนาตัวเลือกให้มากกว่านี้

## บทที่ 5

### สรุปผลการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทำโครงการ

จากการที่ คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ในแผนกของ ครั้วไทย (Thai Kitchen) และ ครั้วเบเกอรี่ (Pastry & Bakery) ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้งานในหน่วยงานแต่ละส่วนของภายในครั้วโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นของภายในแผนกครั้วเบเกอรี่และครั้วไทยของโรงแรม รวมถึงปัญหาที่คณะผู้จัดทำโครงการได้ยกตัวอย่างนำเสนอขึ้นมา คือการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในครั้วมาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นการแปรรูปแบบการถนอมอาหาร อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มรายได้ และเป็นทางเลือกให้กับบุคคลที่แพ้งลูเตน เมื่อได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์เรียบร้อยแล้ว ได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ในรูปแบบออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 33 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือพนักงานแผนกครั้วเบเกอรี่ ครั้วไทยและบุคคลทั่วไป ผลการประเมินความคิดเห็นในแบบสอบถามที่ได้ คือผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอฟเค้กไร้กลูเตนโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านขนมมีสีส้มสวยงาม ดึงดูดใจ และขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน มีค่าเฉลี่ย 4.41 รองลงมาคือ ขนมเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล และ ขนมมีรสชาติอร่อย ถูกปาก มีค่าเฉลี่ย 4.03 และ 3.97 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทับทิมกรอบ โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านทับทิมกรอบมีสีส้มสวยงาม ดึงดูดใจ มีค่าเฉลี่ย 4.31 รองลงมาคือ ทับทิมกรอบมีเนื้อสัมผัสที่กรอบนุ่ม และ ทับทิมกรอบมีรสชาติอร่อย ถูกปาก มีค่าเฉลี่ย 4.22 และ 4.06 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ครีมมะพร้าวลาวา โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.30 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านครีมมะพร้าวลาวามีกลิ่นหอมน่ารับประทาน มีค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมาคือครีมมะพร้าวลาวามีสีส้มสวยงาม ดึงดูดใจ ครีมมะพร้าวลาวามีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล และ ครีมมะพร้าวลาวามีรสชาติอร่อย ถูกปาก มีค่าเฉลี่ย 4.32 4.22 และ 4.16 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวาโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.47 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ ด้านความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ย

4.53 ส่วนด้านอื่น ๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทั้งหมด ดังนี้ ลำดับแรกคือ เป็นเมนูที่มีสีสันโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ รสชาติของซอว์เค้กและครีมมะพร้าวเข้ากันได้ดี และเป็นเมนูสำหรับผู้แพ้อาหารที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่ มีค่าเฉลี่ย 4.50 4.44 และ 4.41 ตามลำดับ

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

### 5.2.1 ข้อเสนอแนะในการจัดทำโครงการ

ควรศึกษาสูตรการทำซอว์เค้กไว้กลุ่มคนที่หลากหลายและแปลกใหม่จากอินเทอร์เน็ต เพื่อพัฒนาโครงการให้ดีขึ้น

### 5.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

1. ควรพัฒนาสูตรการทำซอว์เค้กไว้กลุ่มคนที่หลากหลายขึ้น
2. สามารถนำสูตรไปปรับเปลี่ยนซอสครีมเป็นอย่างอื่นได้ เช่น แยมส้ม ครีมสด สตอเบอร์ เป็นต้น
3. ควรพัฒนาครีมให้มีหลายรสชาติมากขึ้น เพื่อเพิ่มความหลากหลายในการรับประทาน

## บรรณานุกรม

- ธิษณา จรรยาชัยเลิศ. (2551). *น้ำตาล*. ไทยรัฐออนไลน์. <https://www.thairath.co.th/>.
- ประณต กล่ำสมบุญรณ์. (2557). *บทความที่บททิมกรอบ*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2010). *ทฤษฎีการอบ*. Food Network Solution.  
<https://www.foodnetworksolution.com/>.
- พรพรรณ พัวไพบูลย์. (2022). *ผลของการใช้แป้งข้าวหอมมิลทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของชิฟฟ่อนเค้ก* (รายงานการวิจัย). วารสารเกษตรพระวรวงศ์มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- มยุรฉัตร นัตตาคกุล. (2553). *น้ำมันรำข้าว*. สุขภาพดี. <https://sukkaphap-d.com/>.
- ศิวเรศ อารีกิจ. (2564). *มะพร้าวอ่อน*. ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศุภมาส เชิญอักษร. (2560). *การแปรรูปเตน*. Rama Channel.  
<https://www.rama.mahidol.ac.th/ramachannel/article/>.
- สถาบันการพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน. (2565). *กลิ่นวนิลลา*. ไอดู.  
<https://idofragrance.com/>.
- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร สวก. (2559). *เค้กไร้กลูเตน*. Tech2biz.  
<https://www.Tech2biz.net/>.
- โสภณ สินธุประมา. (2516). *แก้ว(พิมพ์ครั้งที่5)*. สารานุกรมไทย.
- อนงค์นาฏ โสภณางกูร. (2023). *การพัฒนาเค้กปราศจากกลูเตนโดยการใช้แป้งข้าวกำลังบางทดแทนแป้งสาลี* (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.
- อภิขญา ห่วงทอง. (2564). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวป๊อซูโปะโละและแป้งข้าวป๊อซูโพบี้ต่อคุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์* (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- all season. (2565). *นมสด*. สมิติเวช. <https://www.samitivejhospitals.com/>.
- By kwangan. (2020). *ครีมออฟทาร์ทาร์*. LnwShop. [www.makercakehouse.com/](http://www.makercakehouse.com/).
- Mandarin Oriental Bangkok. (2556). *ข้อมูลและรูปภาพต่าง ๆ ในโรงแรมแมนดารินโอเรียนเต็ลกรุงเทพฯ*. <https://www.mandarinoriental.com/en/>.



Pornkamon Rice Flour Mills Co.,Ltd. (2567). *แป้งข้าวเจ้า*. บริษัทโรงแป้งพรกมลจำกัด.  
<https://www.pkthai.net/>.







ยื่นไลน์ Buffet ที่ห้องอาหาร Lord Jim's



เตรียมอาหารออกมาวางที่เคาน์เตอร์ Lord Jim's



เตรียมอาหารออกบุฟเฟต์



ยี่นปาดช็อกโกแลตทำเป็นขอบเค้ก



ยี่นเตรียมออเดอร์ตามใบสั่งอาหาร (Thai Set)



เตรียมส่วนประกอบของขนมและทำขนมในครัว



จัดเซตขนมตามออเดอร์ (Western Set)



จัดจานขนมเตรียมขายเซ็ต



ทำไอศกรีมออกเสิร์ฟลูกค้าตามออเดอร์





### แบบสอบถามความพึงพอใจซอฟต์แวร์แก้ไร้กลูเตนทั้บหีมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

แบบสอบถามโครงการซอฟต์แวร์แก้ไร้กลูเตนทั้บหีมกรอบครีมมะพร้าวลาวา เป็นส่วนหนึ่งของ รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ของสาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้จัดทำขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถาม ข้อมูลในแบบสอบถามใช้เฉพาะใน รายงานเท่านั้น ไม่มีจุดประสงค์เผยแพร่

#### คำชี้แจง

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อซอฟต์แวร์แก้ไร้กลูเตนทั้บหีมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

##### คำชี้แจง กรุณาคลิกเลือกคำตอบที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

1. หญิง  2. ชาย

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี  2. 20- 30 ปี

3. 30 - 40 ปี  4. มากกว่า 40 ปี

#### ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจซอฟต์แวร์แก้ไร้กลูเตนทั้บหีมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

##### คำชี้แจง กรุณาคลิกเลือกช่องว่างที่ท่านมีความคิดเห็นในหัวข้อต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

ด้านผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์แก้ไร้กลูเตน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ขนมนิ่มรสชาติอร่อย ถูกปาก					
2. ขนมนิ่มสีสวยงาม ดึงดูดใจ					
3. ขนมนิ่มเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล					

4. ขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน					
ด้านผลิตภัณฑ์ท๊อบทิมกรอบ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ท๊อบทิมกรอบมีรสชาติอร่อย ถูกปาก					
2. ท๊อบทิมกรอบมีสีสวยงาม ดึงดูดใจ					
3. ท๊อบทิมกรอบมีเนื้อสัมผัสที่กรอบนุ่ม					

ด้านผลิตภัณฑ์ครีมมะพร้าวลาวา	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ครีมมะพร้าวลาวามีรสชาติอร่อย ถูกปาก					
2. ครีมมะพร้าวลาวามีสีสวยงาม ดึงดูดใจ					
3. ครีมมะพร้าวลาวามีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล					
4. ครีมมะพร้าวลาวามีกลิ่นหอมน่ารับประทาน					

ความพึงพอใจโดยรวมของ ซอฟเค้กไร่กุลเตนท๊อบทิมกรอบลาวา	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. เป็นเมนูสำหรับผู้ที่พักผ่อนที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่					
2. รสชาติของซอฟเค้กและครีมมะพร้าวเข้ากันได้ดี					
3. ความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร					
4. เป็นเมนูที่มีสีโดดเด่นและมีเอกลักษณ์					

### ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....





การนิเทศของอาจารย์ที่ปรึกษา



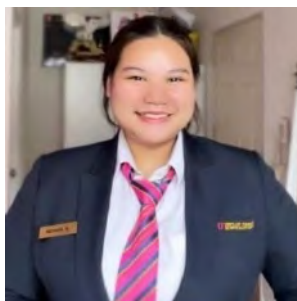


บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ  
“ซอฟต์แวร์ไร้กฏเตนทับติมกรอบครีมีมะพร้าวลาวา”

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา เรื่องประโยชน์ของโครงการที่มีต่อ  
โรงแรมและข้อเสนอแนะต่อโครงการซอฟต์แวร์ไร้กฏเตนทับติมกรอบครีมีมะพร้าวลาวา เป็นประโยชน์ต่อ  
โรงแรมในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษานำไปทำโครงการ เกิดความคิดสร้างสรรค์ และผลผลิตใหม่ๆ  
สามารถนำไปใช้ได้จริง ข้อเสนอแนะเป็นสูตรที่สามารถนำไปปรับรสชาติ ส่วนผสม ที่หลากหลายมาก  
ยิ่งขึ้น เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มที่แพ้กฏเตน และกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป

(.....*ปฐมพร*.....)  
พนักงานที่ปรึกษา  
( นายปฐมพร มีป้อม )





**ชื่อนักศึกษา** : นางสาวนิชาภา บางกรวย  
**รหัสนักศึกษา** : 6304400042  
**ภาควิชา** : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
**คณะ** : ศิลปศาสตร์  
**ที่อยู่ปัจจุบัน** : 89/133 หมู่บ้านศุภาลัย การ์เด็นวิลล์ ต.ศาลากลาง อ.บางกรวย จ.นนทบุรี 11130  
**ชื่อผลงาน** : ซอฟเค้กไร้กลูเตนห้บหิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา  
 Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream



**ชื่อนักศึกษา** : นางสาวณานิศา เยื้องกาย  
**รหัสนักศึกษา** : 6304400049  
**ภาควิชา** : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
**คณะ** : ศิลปศาสตร์  
**ที่อยู่ปัจจุบัน** : 33/14 พุทธบูชา9 พระราม2 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร 10150  
**ชื่อผลงาน** : ซอฟเค้กไร้กลูเตนห้บหิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา  
 Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream



( <https://drive.google.com> )

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ซอฟเค้กไร้กลูเตนทับทิมกรอบครีมมะพร้าวลาวา

Gluten-Free Pomegranate Crispy Soft Cake with Coconut Lava Cream

โดย

นางสาวนิชาภา บางกรวย 6304400042

นางสาวณานิศา เยื้องกาย 6304400049

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีที่การศึกษา 2566