



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse

โดย

นางสาวอลิตา ปัดระมะลี 6304400007

นางสาววณิชพร ทัพวงษ์ 6304400054

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse

โดย

นางสาวอลิตา ปัดระมะลี 6304400007

นางสาววันชพร ทัพวงษ์ 6304400054

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

หัวข้อโครงการ : แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse
รายชื่อคณะผู้จัดทำ : นางสาวอลิตา ปัดระมะลี
นางสาววนัชพร ทัพวงษ์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการสอบโครงการ



.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ)



.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณอภิชาติ ศรีทาบุตร)



.....กรรมการกลาง
(คุณสิปปภาส ภู่อะ)



.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2568

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา**เรียน** อาจารย์ที่ปรึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

ตามที่นางสาวอลิตา ปัตระมะลี และนางสาววนัชพร ทัพวงษ์ นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและ
การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม
พ.ศ. 2568 ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหารแจมแจม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ ณ
โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำ
รายงานเรื่อง "แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ (Golden Fried Shrimp Sandwich and
Spicy Tom Yum Prawn Mousse)"

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว คณะ
ผู้จัดทำ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ อลิตา ปัตระมะลี
(นางสาวอลิตา ปัตระมะลี)

ลงชื่อ วนัชพร ทัพวงษ์
(นางสาววนัชพร ทัพวงษ์)
คณะผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหารแจมแจม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ ณ โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซน่าทาวน์ ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่าง ๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซน่าทาวน์ ที่ให้โอกาส คณะผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

- | | | |
|---------------------|-----------|------------------------|
| 1. คุณอภิชาติ | ศรีทาบุตร | ตำแหน่ง Chef De Partie |
| 2. อาจารย์จินต์จุฑา | ไชยศรีษะ | อาจารย์ที่ปรึกษา |

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซน่าทาวน์ และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรม เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำก็ขออภัย ณ ที่นี้

อลิตา ปัตระมะลี

วันชพร ทัพวงษ์

คณะผู้จัดทำ

วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2568

ชื่อโครงการ	: แชนวิซกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
คณะผู้จัดทำ	: นางสาวอลิตา ปัตตะมะลี นางสาวนัชพร ทัพวงษ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
ภาควิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2567

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง "แชนวิซกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ" ได้ดำเนินการโดยมีวัตถุประสงค์หลัก 3 ประการคือ (1) เพื่อลดปริมาณขยะในแผนกครัว (2) เพื่อทำเมนูใหม่ให้กับสถานประกอบการ และ (3) เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ ในระหว่างฝึกงานที่ห้องอาหารแจ่มแจ่ม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ ณ โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์ ได้สังเกตว่าในแต่ละวันจะเปลืองกุ้งแม่น้ำนำมาทิ้งขยะเป็นจำนวนมาก ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงได้ศึกษาวิธีการสร้างสรรค์เพื่อที่จะนำวัตถุดิบที่กล่าวไว้ข้างต้นกลับมาใช้ใหม่ และพัฒนาเมนูสูตรใหม่ที่รวมแชนวิซกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

การประเมินการยอมรับของลูกค้า มีการสำรวจความพึงพอใจจากพนักงานของโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์ 40 คน ผลการสำรวจชี้ให้เห็นว่าผู้ตอบส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21-30 ปี และตำแหน่งพนักงานเสิร์ฟ รายการเมนูใหม่ได้รับคะแนนความพึงพอใจสูง โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 4.85 จาก 5 ซึ่งบ่งชี้ถึงความสามารถในการทำการค้าอย่างแข็งแกร่ง คะแนนความพึงพอใจโดยรวมจากทุกข้อในแบบสอบถามเฉลี่ยอยู่ที่ 4.76 ซึ่งสะท้อนถึงความคิดเห็นที่ดีมาก

คำสำคัญ: นวัตกรรมอาหาร, การลดขยะในครัว, การใช้เปลือกกุ้ง, อาหารไทยฟิวชั่น, ความพึงพอใจของลูกค้า

Project Title : Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum
Prawn Mousse

Credits : 5 Credits

By : Miss Alita Pattamalee
Miss Wanachporn Tupwong

Advisor : Miss Jinjuta Chairsisa

Degree : Bachelor's of Arts

Major : Tourism and Hospitality Industry

Faculty : Liberal Arts

Semester/Academic year : 2/2024

Abstract

This project, titled "Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse" was undertaken with three primary objectives: (1) To minimize kitchen waste; (2) To develop new menu items for the establishment; and (3) To increase revenue generation. During the cooperative education placement at JAM JAM Eatery & Bar, ASAI Bangkok Chinatown, students observed that a substantial amount of river shrimp shells was discarded daily. In response, they explored creative ways to repurpose this waste and developed a new menu item that integrates a golden fried shrimp sandwich with a spicy Tom Yum prawn mousse.

To assess customer acceptance, a satisfaction survey was conducted with 40 employees of ASAI Bangkok Chinatown. The results indicated that the majority of respondents were female, aged 21-30 years old, and worked as service staff. The new menu item received high satisfaction scores, with an average rating of 4.85 out of 5, suggesting strong commercial viability. The overall satisfaction score across all survey items averaged 4.76, reflecting highly favorable feedback.

Keywords: food innovation, kitchen waste reduction, shrimp shell utilization, Thai fusion cuisine, customer satisfaction



Co-op Advisor

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ (Abstract)	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูปภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตั้มยำ	3
2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหมูส	15
2.3 ข้อมูลส่วนผสมของแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	16
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	25
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	27
3.2 ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	28
3.3 แผนผังองค์กร	33
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	33
3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา	35
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา	35
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	35

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 การวางแผนและการเตรียมการโครงการ	37
4.2 วิธีการทำแซนวิชกึ่งทอดสีทอง	38
4.3 วิธีการทำมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	39
4.4 สรุปผลแบบสอบถามโครงการแซนวิชกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	45
4.5 การคำนวณต้นทุนในการทำแซนวิชกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	50
4.6 การทดสอบอายุเก็บรักษาของเมนูมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	51
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลของโครงการ	52
5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป	54
5.3 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	54
5.4 ข้อเสนอแนะของการปฏิบัติสหกิจศึกษา	54
บรรณานุกรม	55
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ค ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจ	
ภาคผนวก ง บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ประวัติคณะผู้จัดทำ	
คิวอาร์โค้ด	
แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) มหาวิทยาลัยสยาม	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน	35
ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	45
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	46
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตำแหน่ง	46
ตารางที่ 4.4 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจที่มีต่อเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	47
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจที่มีต่อเมนูมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	48
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ	49
ตารางที่ 4.7 แสดงการคำนวณต้นทุนในการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	50
ตารางที่ 4.8 แสดงการทดสอบอายุการเก็บรักษาของมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ	51



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 ต้มยำกุ้ง	4
รูปภาพที่ 2.2 ข้าว	7
รูปภาพที่ 2.3 ตะไคร้	7
รูปภาพที่ 2.4 มะกรูด	8
รูปภาพที่ 2.5 หอมแดง	8
รูปภาพที่ 2.6 ผักชีไทย	9
รูปภาพที่ 2.7 ผักชีฝรั่ง	9
รูปภาพที่ 2.8 พริกชี้หนู	10
รูปภาพที่ 2.9 มะนาว	11
รูปภาพที่ 2.10 น้ำตาล	12
รูปภาพที่ 2.11 น้ำปลา	13
รูปภาพที่ 2.12 น้ำพริกเผา	14
รูปภาพที่ 2.13 มูส	15
รูปภาพที่ 2.14 กุ้งแม่น้ำ	16
รูปภาพที่ 2.15 พริกป่น	18
รูปภาพที่ 2.16 ข้าวคั่ว	19
รูปภาพที่ 2.17 วิปป์ครีม	20
รูปภาพที่ 2.18 ขนมหั้ว	21
รูปภาพที่ 2.19 ไข่ไก่	22
รูปภาพที่ 2.20 เกล็ดขนมปัง	23
รูปภาพที่ 2.21 น้ำมัน	24
รูปภาพที่ 3.1 โลโก้ของโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์	27
รูปภาพที่ 3.2 โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์	27
รูปภาพที่ 3.3 แผนที่ของโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์	28
รูปภาพที่ 3.4 ห้องพักรวม 300	28
รูปภาพที่ 3.5 ห้องพักรวม 300 ทวิน ร่ม	29

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 3.6 ห้องพักรูมมี รุม	29
รูปภาพที่ 3.7 ห้องพักรูมมี ทวิน รุม	30
รูปภาพที่ 3.8 ห้องพักรูมมี รุม	30
รูปภาพที่ 3.9 ห้องอาหารแฉมแฉม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์	31
รูปภาพที่ 3.10 ห้องประชุมมน	31
รูปภาพที่ 3.11 ห้องประชุมชั้น	32
รูปภาพที่ 3.12 ส่วนของกลางของโรงแรม	32
รูปภาพที่ 3.13 ฟิตเนส	32
รูปภาพที่ 3.14 แผนผังองค์กร	33
รูปภาพที่ 3.15 นักศึกษาสหกิจศึกษา (นางสาวอลิตา ปัตตะมะลี)	33
รูปภาพที่ 3.16 นักศึกษาสหกิจศึกษา (นางสาววันชพร ทัพวงษ์)	34
รูปภาพที่ 3.17 พนักงานที่ปรึกษา	35
รูปภาพที่ 4.1 นำขนมปังมาทาไส้กึ่งแม่น้ำ มาชุไข่ และชุบเกล็ดขนมปังเตรียมไว้ก่อน	38
รูปภาพที่ 4.2 นำขนมปังลงไปทอดให้สุกเหลืองกรอบดี	38
รูปภาพที่ 4.3 นำกึ่งแม่น้ำมาล้างให้สะอาด ผ่าหลังกึ่งชักเส้นดำออก เพื่อความสะอาดของตัวกึ่งแม่น้ำ	39
รูปภาพที่ 4.4 จากนั้นผ่าหลังกึ่งแม่น้ำ นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส	39
รูปภาพที่ 4.5 ใส่เปลือกกึ่งแม่น้ำ รากผักชี ตะไคร้ทุบ เติมน้ำมันเล็กน้อย และเนื้อกึ่งแม่น้ำ	40
รูปภาพที่ 4.6 จากนั้นใส่ใบมะกรูด และผักชีฝรั่งซอยตามลงไป	40
รูปภาพที่ 4.7 บรรจุรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำตาล และน้ำพริกเผา	41
รูปภาพที่ 4.8 จากนั้นรอให้น้ำเดือดเล็กน้อย ทำการปิดไฟ ใส่พริกชี้หนู และน้ำมะนาว	41
รูปภาพที่ 4.9 นำเครื่องปั่นใส่น้ำต้มยำกึ่ง จากนั้นค่อย ๆ ใส่เครื่องปรุงตามลงไป	42
รูปภาพที่ 4.10 ส่วนผสมปั่นจนกว่าเนื้อเนียน นำมากรองให้เหลือแต่น้ำต้มยำกึ่ง	42
รูปภาพที่ 4.11 เตรียมวิปครีมที่อยู่แช่เย็น จากนั้นเทน้ำต้มยำกึ่งตามลงไป	43
รูปภาพที่ 4.12 ปั่นส่วนผสมจนตั้งยอดด้วยเครื่องปั่นผสมอาหาร	43
รูปภาพที่ 4.13 นำองค์ประกอบทั้งหมด มาจัดใส่จาน และตกแต่งจานให้สวยงาม	44

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์ โรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ไม่ไกลนักจาก MRT สถานีวัดมังกร โดยโรงแรมอาศัยจะอยู่ด้านหลังของโครงการ I'm Chinatown โดยพื้นที่ด้านในดีไซน์แผนผังตัวอาคารให้เป็นรูปตัว O ให้ทุกห้องพักของอาคารสามารถมองเห็น Courtyard ส่วนกลางที่ชั้น 4 ร่วมกันได้อย่างไม่อึดอัด มีห้องพักจำนวน 224 ห้องที่ดีไซน์ออกมาด้วยความเรียบง่ายในสไตล์มินิมอล ผสานกับความสบายตาของการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อน และสีเอิร์ธโทนจากของตกแต่งต่าง ๆ ภายในทำให้ภาพรวมที่ออกมาของห้องพักอยู่ในอารมณ์ที่สงบ สะอาด และสบายตาเหมาะสมแก่วันพักผ่อน ภายในห้องประกอบไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน แต่ในขณะเดียวกัน ทางโรงแรมให้ความสำคัญกับการรณรงค์ลดโลกร้อน และลดขยะ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานในแผนกครัวของโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์ ห้องอาหารแห่งนี้ ให้บริการอาหารสไตล์ไทย และตะวันตกได้พบว่าปัญหาว่ามีเปลือกกุ้งแม่น้ำจำนวนมาก ประโยชน์ของเปลือกกุ้ง เช่น ลดอาการปวดข้อ เพื่อสนับสนุนการทำงานของข้อต่อ และเพิ่มความคล่องตัว ขยายส่งลูกชิ้นปลา (2566) เปลือกกุ้ง หรือ ที่เรียกว่า exoskeletons มีประโยชน์หลายประการ เปลือกกุ้งเป็นแหล่งที่อุดมไปด้วยไคติน (Chitin) ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ไม่ว่าจะเป็นกุ้งตัวเล็ก กุ้งแม่น้ำ

ทำให้คณะผู้จัดทำได้ปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษา เรื่องการนำวัตถุดิบดังกล่าวมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งมาใช้ให้คุ้มค่าที่สุด และเกิดประโยชน์สูงสุด ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงมีความสนใจที่จะนำเปลือกกุ้งแม่น้ำ และเครื่องต้มยำอยู่ในห้องครัวมาพัฒนาเป็นแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสต้มยำกุ้งแม่น้ำ (Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse) เพื่อใช้สำหรับการเป็นเมนูต้มยำกุ้งของไทย เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับลูกค้า อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการกำจัดขยะอาหาร (Food Waste) อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อลดปริมาณขยะในแผนกครัว
- 1.2.2 เพื่อทำเมนูใหม่ให้กับสถานประกอบการ
- 1.2.3 เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

ขอบเขตด้านสถานที่ : โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์

ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานในโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์ จำนวน 40 คน
ได้แก่ พนักงานเสิร์ฟ พนักงานครัว พนักงานทำความสะอาด และพนักงานต้อนรับส่วนหน้า

ขอบเขตด้านระยะเวลา : วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ลดการเหลือทิ้งเศษอาหารในสถานประกอบการ

1.4.2 ทางสถานประกอบการได้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

1.4.3 สร้างเมนูใหม่ให้กับลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์ในการรับประทานอาหารให้เกิดความ
หลากหลายมากขึ้น



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ (Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse)" มีวัตถุประสงค์ เพื่อลดปริมาณขยะในแผนกครัว เพื่อทำเมนูใหม่ให้กับสถานประกอบการ และเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ คณะผู้จัดทำได้มีการทบทวนเอกสาร และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับโครงการสหกิจศึกษา ดังนี้

2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตั้มยำกุ้ง

2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมูส

2.3 ข้อมูลส่วนผสมของแซนวิชกุ้งทอดสีทอง

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับตั้มยำกุ้ง

วรารพงษ์ เทพรงค์ทอง (2567) ก่อนจะเป็น "ตั้มยำกุ้ง" เป็นเมนูที่มีรากฐานมาจากอาหารไทยดั้งเดิม ซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินของคนไทยที่เน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและสมุนไพรที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ ที่มาของตั้มยำกุ้งนั้นไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัดว่าใครเป็นผู้คิดค้น แต่หลักฐานหนึ่งที่ปรากฏชัดเจนคือมีการบันทึกถึงเมนู "ตั้มยำ" มาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ในประติทินบัตรแสดงหมายเหตุ ร.ศ. 108 เล่มที่ 1 ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2433) โดยปรากฏสูตรตั้มยำต่าง ๆ เช่น ตั้มยำปลา ส่วนในตำราปะทานุกรม การทำของคาวของหวาน อย่างฝรั่งแลสยาม (พ.ศ. 2441) ปรากฏสูตร "ตั้มยำกุ้งทรงเครื่อง" "ตั้มยำกุ้งกับเห็ดโคน" ส่วนในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ (พ.ศ. 2451) โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ซึ่งเป็นตำราอาหารอย่างเป็นทางการของไทยเล่มแรกได้ปรากฏชื่อเมนูตั้มยำเขมร หรือ แกงนอกหม้อ แต่หน้าตาไม่เหมือนตั้มยำกุ้งที่กินอยู่ในปัจจุบัน

หลักฐานที่บันทึกถึง ตั้มยำกุ้ง ซึ่งหน้าตาและรสชาติใกล้เคียงตั้มยำกุ้งน้ำใสในปัจจุบันคือ "ตั้มยำกุ้ง" ในหนังสือของเสวย (พ.ศ. 2507) โดย ม.ร.ว. กิตินัดดา กิตติยากร อดีตเลขาธิการคณะองคมนตรี ได้เล่าถึงการทำตั้มยำกุ้งสดเพื่อถวายพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ที่วังไกลกังวล จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เมื่อปีพ.ศ. 2505 สรุปความว่า

...ปอกเปลือกกุ้งทะเลล้างให้สะอาด ผ่าหลัง ชักเส้นดำออก นำเปลือก และหัวกุ้งไปต้ม ทำน้ำซุ๊ป เมื่อจะรับประทานจึงลวกกุ้งด้วยน้ำร้อน จัดใส่ชาม ตักน้ำซุ๊ปใส่ ประูรสด้วยมะนาว พริก ชี้นูดำ และน้ำปลา...

2.1.1 "ต้มยำกุ้ง" ชื่อนี้มีที่มา



รูปภาพที่ 2.1 ต้มยำกุ้ง

ที่มา : <https://www.senate.go.th/view/386/News/Latest/249/TH-TH>

คือการนำคำมูล (คำโดด) 3 คำ มารวมกันให้เกิดความหมายใหม่ มีความหมายถึง กระบวนการทำอาหารด้วยการ "ต้ม" น้ำกับสมุนไพรให้เดือดแล้วใส่เนื้อ "กุ้ง" และปรุงรสจัดแบบ "ยำ" ด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา และพริก

2.1.2 องค์ประกอบของ "ต้มยำกุ้ง"

1) กุ้ง คาดกันว่า ต้มยำกุ้ง เป็นอาหารไทยภาคกลางในจังหวัดที่มีพื้นที่ลุ่มน้ำเชื่อมต่อกับ ทะเล เนื่องจากส่วนประกอบสำคัญคือ กุ้งแม่น้ำ และมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมในแต่ละท้องถิ่น ทั้งกุ้งแชบ๊วย กุ้งลายเสือ กุ้งกุลาดำ กุ้งขาว ซึ่งสะท้อนให้เห็นความหลากหลายทางทรัพยากร และความอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทยตั้งแต่อดีตเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

2) สมุนไพร ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก มะนาว เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณช่วยให้เลือด หมุนเวียนดี ปรับสมดุลร่างกาย ช่วยย่อยอาหาร แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม จึงเหมาะในการ รับประทานช่วงเปลี่ยนฤดูกาลโดยเฉพาะช่วงปลายฝนต้นหนาว

3) เครื่องปรุงรส มี 3 รสหลักคือ รสเปรี้ยวจากมะนาว เค็มด้วยน้ำปลา และเผ็ดจากพริก ซึ่งแต่เดิมใช้พริกชี้ฟ้า ไม่ใช่พริกชี้หนู และไม่มีรสหวานด้วยน้ำตาล แต่หวานจากน้ำตาลต้มกุ้งเท่านั้น

2.1.3 เส้นทางสู่มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ

วราพงษ์ เทพรงค์ทอง (2567) ต้มยำกุ้งหนึ่งชามประกอบไปด้วยส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย ทั้งกุ้งแม่น้ำที่สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งน้ำ เครื่องสมุนไพร ตะไคร้ ใบมะกรูด ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการรับประทานอาหารเป็นยา จึงเปรียบเสมือนภาพตัวแทนวัฒนธรรมอาหารไทยที่ชาวโลกรู้จัก ด้วยเหตุนี้ เมื่อปีพ.ศ. 2564 คณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดย กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้เสนอ "ต้มยำกุ้ง" เข้าสู่การพิจารณาของคณะรัฐมนตรี เพื่อให้ความเห็นชอบขอขึ้นทะเบียนเป็นรายการตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติต่อยูเนสโก โดยมีสาระสำคัญของการนำเสนอต้มยำกุ้งภายใต้ชื่อ Tomyum Kung ต่อยูเนสโกคือ ด้านคุณค่า และความสำคัญ ต้มยำกุ้งเป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่ายของชุมชนเกษตรกรรมริมแม่น้ำลำคลองในภาคกลางของไทย ที่มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารผ่านการสังเกต และเรียนรู้จากธรรมชาติ โดยนำกุ้งที่มีมากมายในท้องถิ่นมาต้มในน้ำเดือดที่มีสมุนไพรทั้งข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก และมะนาว ซึ่งนิยมปลูกไว้กินเองในครอบครัว ต้มยำกุ้งจึงสะท้อนถึงความเรียบง่าย และวิถีชีวิตที่พึ่งพิงธรรมชาติ พึ่งพาตนเอง และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ต้มยำกุ้งมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์การพิจารณาขึ้นทะเบียนเป็นมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติตามที่นิยามไว้ในอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003 (พ.ศ. 2546) ดังนี้คือ

- **ด้านธรรมเนียมและการแสดงออกทางมุขปาฐะ** โดยแต่เดิมเป็นการสืบทอดในครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่นแบบปากเปล่า ไม่มีประวัติ หรือ บันทึกตำรับเป็นลายลักษณ์อักษรที่ตายตัว นอกจากนี้ ยังเป็นการเรียกชื่ออาหารที่เป็นคำโดด หรือ คำมูล 3 คำคือ ต้ม ยำ และกุ้ง มาประสมกันให้เกิดเป็นความหมายใหม่

- **ด้านการปฏิบัติทางสังคมและพิธีกรรม** เนื่องจากต้มยำกุ้งเป็นอาหารที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนไทยพุทธที่เป็นชาวนาชาวสวนในลุ่มแม่น้ำภาคกลางที่อุดมสมบูรณ์ ซึ่งมักจะงดเว้นการฆ่าสัตว์ใหญ่เป็นอาหาร โดยเฉพาะช่วงวันพระ หรือ วันเข้าพรรษา ดังนั้น กุ้งแม่น้ำ ซึ่งมีอย่างอุดมสมบูรณ์ และลอยขึ้นมาให้จับง่าย ๆ ในบางฤดูกาล จึงเหมาะใช้ทำอาหาร นอกจากนี้ ยังสะท้อนเรื่องวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย โดยมีข้าวเป็นอาหารหลัก รับประทานร่วมกับกับข้าว โดยคนในครอบครัวจะล้อมวงรับประทานอาหารพร้อมหน้ากัน กินข้าวหม้อเดียวกัน กินแกงหม้อเดียวกัน แสดงถึงความผูกพันใกล้ชิดกันในครอบครัว

- **ด้านความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล** ต้มยำกุ้งถือเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะมีไขมันต่ำ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ปรับธาตุให้สมดุล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเปลี่ยนฤดูกาลปลายฝนต้นหนาว จะช่วยป้องกันและบรรเทาอาการหวัดได้ และช่วงเวลาดังกล่าวยังเป็นช่วงฤดูที่กุ้งมีชุกชุมในธรรมชาติ จึงสะท้อนถึงภูมิปัญญาของคนสมัยก่อนเรื่องการรับประทานอาหารตามฤดูกาล และเรื่องวงจรชีวิตของกุ้งแม่น้ำด้วย ในที่สุดเมื่อวันที่

3 ธันวาคม พ.ศ. 2567 ที่ประชุมคณะกรรมการระหว่างรัฐบาลว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: ICS-ICH) ครั้งที่ 19 ณ กรุงอาซุนซิออน สาธารณรัฐปารากวัย มีมติให้ขึ้นทะเบียน "ต้มยำกุ้ง" หรือ "Tomyum Kung" ในบัญชีรายการตัวแทนมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ (Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity) ภายใต้อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003 (พ.ศ. 2546) (2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage) ขององค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก (UNESCO)

2.1.4 "ต้มยำกุ้ง" ความภาคภูมิใจของไทย

วราพงษ์ เทพรงค์ทอง (2567) กล่าวว่าเครื่องศตวรรษที่ต้มยำกุ้ง เดินทางผ่านกาลเวลาเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และก้าวสู่การเป็นตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ ถือเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจ และเกียรติประวัติของอาหารไทยบนเวทีโลก นอกจากนี้ ยังส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ในความหลากหลายของอาหารไทย สร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่ออาหารของไทยในระดับนานาชาติ สร้างโอกาสทางการตลาดให้ธุรกิจอาหารไทย เกิดการสร้างงาน และรายได้ให้แก่ผู้ผลิตวัตถุดิบคือ เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้ง เกษตรกรผู้ปลูกสมุนไพร ผู้ส่งออก และผู้ประกอบการร้านอาหารไทยทั้งใน และต่างประเทศ

"ต้มยำกุ้ง" จึงไม่ใช่แค่อาหารจานเด็ด แต่เป็น "สัญลักษณ์แห่งภูมิปัญญาไทย" ที่ผสมผสานความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ การสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรม และการพัฒนาที่ไม่หยุดนิ่ง จนได้รับการยอมรับในระดับโลก สมกับการเป็น "มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ" อย่างแท้จริง

2.1.5 คุณค่าสารอาหาร "ต้มยำกุ้ง"

Smilelife (2564) ต้มยำกุ้งมีประโยชน์ และสรรพคุณ ดังนี้



รูปภาพที่ 2.2 ข่า

ที่มา : <https://food.trueid.net/detail/l7QrGPPvLeza>

1) ข่า หรือ ชื่อในภาษาอังกฤษคือ Galanga, Greater galangal, False galangal

สรรพคุณคือ ช่วยให้เจริญอาหาร บำรุงร่างกาย ข่ามีสาร 1-acetoxychavicol acetate (ACA) ซึ่งมีฤทธิ์ยับยั้งการเกิดโรคมะเร็งจากการเหนี่ยวนำของสารก่อมะเร็ง จึงช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็งไปด้วยในตัว และยังช่วยย่อยอาหาร พร้อมทั้งยังเป็นยาระบายอ่อน ๆ อีกด้วย



รูปภาพที่ 2.3 ตะไคร้

ที่มา : <https://food.trueid.net/detail/l7QrGPPvLeza>

2) ตะไคร้ หรือ ชื่อในภาษาอังกฤษคือ Lemongrass

สรรพคุณคือ มีส่วนช่วยในการขับเหงื่อ เป็นยาบำรุงธาตุไฟ ช่วยแก้อาการเบื่ออาหาร ช่วยบรรเทาอาการหวัด อาการไอ ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง เป็นยาขับลม



รูปภาพที่ 2.4 มะกรูด

ที่มา : <https://food.trueid.net/detail/l7QrGPPvLeza>

3) มะกรูด หรือ ชื่อในภาษาอังกฤษคือ Leech lime, Mauritius Papeda

สรรพคุณคือ มะกรูดมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระสูง และช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกายแข็งแรงและต้านทานโรค ช่วยทำให้เจริญอาหาร ช่วยยับยั้ง หรือ ชะลอการขยายตัวของเซลล์มะเร็ง ช่วยต้านมะเร็งได้ เนื่องจากในใบมะกรูดนั้นมีเบต้าแคโรทีน



รูปภาพที่ 2.5 หอมแดง

ที่มา : <https://food.trueid.net/detail/l7QrGPPvLeza>

4) หอมแดง หรือ ชื่อในภาษาอังกฤษคือ Shallot

สรรพคุณคือ ทางยาหลากหลายประการ เช่น ช่วยลดความดันโลหิต ลดระดับน้ำตาลในเลือด ป้องกันโรคหลอดเลือดอุดตัน ช่วยบรรเทาอาการหวัด คัดจมูก และยังช่วยบำรุงสมองและหัวใจได้อีกด้วย

2.1.6 มุสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

2.1.6.1 ผักชี



รูปภาพที่ 2.6 ผักชีไทย

ที่มา : <https://medthai.com/ผักชี/>

ชื่อไทย	: ผักชีไทย
ชื่อสามัญ	: Coriander
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Coriandrum sativum L.

เมดไทย (2563) ผักชี มีถิ่นกำเนิดในแถบเมดิเตอร์เรเนียน สำหรับแหล่งเพาะปลูกสำคัญ ๆ ในประเทศไทย ได้แก่ จังหวัดราชบุรี จังหวัดนครปฐม และกรุงเทพมหานคร ถ้าเป็นต่างประเทศจะเพาะปลูกในแถบทวีปยุโรป ทวีปอเมริกาใต้ ในประเทศอินเดีย เป็นพืชผักที่สามารถปลูกได้ตลอดปี แต่ช่วงที่เหมาะสมที่สุดคือฤดูหนาว เพราะจะทำให้ผักชีโตเร็วมาก

2.1.6.2 ผักชีฝรั่ง



รูปภาพที่ 2.7 ผักชีฝรั่ง

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

ชื่อไทย	: ผักชีฝรั่ง
ชื่อสามัญ	: Culantro, Long coriander, Sawtooth coriander
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Eryngium foetidum L.

เมดไทย (2563) ผักชีฝรั่ง เป็นพืชล้มลุก จัดอยู่ในวงศ์ผักชี โดยมีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ และประเทศเม็กซิโก แต่ปัจจุบันมีการเพาะปลูกทั่วโลก เป็นผักที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีใบสีเขียวอ่อน ขอบใบมีลักษณะคล้ายฟันเลื่อย และสำหรับวิธีการเลือกซื้อผักชีฝรั่งนั้นให้เลือกซื้อเอาใบที่เขียวสด ไม่เหลืองและเหี่ยว เมื่อซื้อมาแล้วก็เก็บใส่ถุงพลาสติกผูกให้มิดชิดแล้วนำไปแช่ตู้เย็นในช่องผักได้เลย สำหรับคุณค่าทางโภชนาการของผักชีฝรั่งนั้นก็มีมากมาย เพราะอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น เบตาแคโรทีน วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 3 วิตามินซี ธาตุแคลเซียม ธาตุเหล็ก เป็นต้น

2.1.6.3 พริกชี้หนู



รูปภาพที่ 2.8 พริกชี้หนู

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

ชื่อไทย	: พริกชี้หนู
ชื่อสามัญ	: Bird pepper, Chili pepper, Cayenne Pepper, Tabasco pepper
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Capsicum annum L.

เมดไทย (2563) พริกชี้หนู มีถิ่นกำเนิดในแถบอเมริกาเขตร้อน โดยจัดเป็นไม้ล้มลุก หรือ ไม้พุ่มขนาดเล็ก ที่มีความสูงของต้นประมาณ 30-90 เซนติเมตร มีอายุประมาณ 1-3 ปี แตกกิ่งก้านสาขามาก กิ่งอ่อนเป็นสีเขียว เมื่อแก่แล้วจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด เจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนปนเหนียว ดินร่วนระบายน้ำดี ในที่ร่มรำไร หรือ กลางแจ้ง ไม่ทนต่อสภาพน้ำขัง มักขึ้นร่วมกับวัชพืชชนิดอื่น ในประเทศไทยพบได้ทุกภาค

2.1.6.4 มะนาว



รูปภาพที่ 2.9 มะนาว

ที่มา : <https://medthai.com/มะนาว/>

ชื่อไทย	: มะนาว
ชื่อสามัญ	: Lime
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle

เมดไทย (2563) มะนาว เป็นพืชพื้นเมืองในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เพราะผู้ที่อยู่ในภูมิภาคนี้ รู้จักการใช้ประโยชน์จากมะนาวกันเป็นอย่างดีมาตั้งแต่อดีตแล้ว ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือประเทศไทย แต่มีการค้นพบอีกชิ้นหนึ่งที่เชื่อว่ามะนาว มีแหล่งกำเนิดในอินเดียตอนเหนือ และเขตเชื่อมต่อกับพม่า รวมถึงทางตอนเหนือของมาเลเซีย (แต่น่าแปลกที่ไม่พบมะนาวในป่าของไทย) ปัจจุบันมีการปลูกมะนาวทั่วไปในเขตร้อน และเขตอบอุ่นทั้งร้อนทั่วโลก เพราะมะนาวสามารถขึ้นได้ในที่ดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ของดินต่ำ และทนต่อดินเนื้อละเอียดได้ดีกว่าส้ม

2.1.6.4 น้ำตาล



รูปภาพที่ 2.10 น้ำตาล

ที่มา : <https://medthai.com/น้ำตาล/>

เมตไทย (2563) น้ำตาลคือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือ ถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ น้ำตาลมีรสหวาน แต่ความจริงแล้วไม่ใช่ว่าน้ำตาลทุกชนิดที่มีรสหวาน เช่น แล็กโทส (lactose) ซึ่งจะมีอยู่ในนมคน หรือ นมวัว เมื่อเราดื่มาแล้วจะรู้สึกหวาน แม้จะกินแล็กโทสเพียงอย่างเดียว ความหวานก็ยังอยู่อย่างจำกัด นอกจากนี้แป้งซึ่งเป็นอาหารที่สำคัญยังประกอบไปด้วยอนุภาคของกลูโคส 6,500 หน่วย ถ้าไม่มีการสลายตัวจะไม่มีรสหวาน แต่เป็นแหล่งสำคัญของน้ำตาลที่ร่างกายได้รับในแต่ละวัน เวลาที่รับประทานอาหารขนมปัง แป้งจะคลุกเคล้ากับเอนไซม์ในน้ำลาย จนเกิดการสลายตัวทำให้มีรสหวานคือ มอลโทส (maltose) ขึ้น และในวันหนึ่ง ๆ ร่างกายของเราจะต้องการน้ำตาลที่ได้จากอาหารประมาณ 100-400 กรัม (ซึ่งส่วนใหญ่จะมาจากแป้ง) น้ำตาลที่เข้ามาในร่างกายไม่ใช่จะได้รับการดูดซึมแล้วจะนำไปใช้ได้โดยตรง เพราะนอกจากกลูโคสแล้ว ไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลชนิดใดก็ต้องถูกออกซิไดซ์ให้กลายเป็นกลูโคสก่อน แล้วจึงจะเปลี่ยนเป็นพลังงานเพื่อให้ร่างกายนำไปใช้ได้

2.1.6.5 น้ำปลา



รูปภาพที่ 2.11 น้ำปลา

ที่มา : <https://mgronline.com/infographic/detail/9610000083211>

MGR Online (2561) น้ำปลา (Fish Sauce) ทำมาจากปลา หรือ ชิ้นส่วนของปลา หรือ สัตว์อื่น ๆ เช่น กุ้ง หมึก หอย ปู หรือ เคย หมักกับเกลือแกง หรือ เกลือสมุทร น้ำปลา เป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งที่มีประจำทุกครัวเรือนของไทย และอีกหลาย ๆ ประเทศในเอเชีย เช่น ประเทศเวียดนาม (เรียกว่า นี้อคนาม) ฟิลิปปินส์ (เรียกว่า ปาทิส) ประเทศจีน (เรียกว่า ทื่อโหล่ว) นอกจากนี้ น้ำปลายังนิยมใช้ในประเศลาว และประเทศกัมพูชาอีกด้วย น้ำปลา ทำมาจากปลา หรือ ชิ้นส่วนของปลา ปลาที่นิยมนำมาผลิตน้ำปลามักเป็นปลาขนาดเล็ก เนื่องจากย่อยสลายได้ง่าย และเร็ว เช่น ปลาไส้ตัน ปลากระดัก ปลาทองแดง ปลาหลังเขียว และปลาสร้อย เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถใช้สัตว์น้ำประเภทอื่นมาผลิตเป็นน้ำปลาได้ด้วยเช่นกัน ตัวอย่างเช่น กุ้ง หอย และปู ส่วนเกลือที่นิยมใช้หมักปลาคือ เกลือแกง หรือ เกลือทะเลนั่นเอง

2.1.6.6 น้ำพริกเผา



รูปภาพที่ 2.12 น้ำพริกเผา

ที่มา : <https://www.facebook.com/RimpingSupermarket>

Rimping Supermarket (2567) น้ำพริกเผา (Thai Chili Paste) เป็นอาหารคู่ครัวไทยที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานทำมาจากการผสมผสานวัตถุดิบ และเครื่องเทศที่หลากหลาย มีรสชาติเผ็ดร้อน หวาน มัน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ต้นกำเนิดของน้ำพริกเผามีประวัติค่อนข้างคลุมเครือ แต่สันนิษฐานกันว่าพัฒนามาจาก "น้ำพริกผัด" ซึ่งเป็นน้ำพริกที่นิยมทานกันในภาคกลาง ทำมาจากพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กุ้งแห้ง เกลือ และน้ำมัน นำมาโขลกแล้วผัดรวมกัน นิยมทานคู่กับผักสด ผักต้ม หรือ ใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารประเภท ต้ม ยำ และแกง ต่อมาน้ำพริกผัดได้รับการพัฒนา โดยใส่ มะขามเปียก และน้ำตาลปีบลงไปด้วย โดยส่วนผสมเหล่านี้ทำให้น้ำพริกมีลักษณะเหนียว และข้น ขึ้น อีกทั้งยังมีรสชาติกลมกล่อมหวานมันกลายเป็นน้ำพริกเผาที่รู้จักกัน ในปัจจุบันน้ำพริกเผานั้นมีสูตรที่หลากหลาย ซึ่งแต่ละครัวเรือนก็จะปรุงรสกันตามใจชอบ โดยอาจจะเพิ่ม หรือ ลดส่วนผสมบางอย่าง แต่ทั้งนี้ยังคงวัตถุดิบหลักเอาไว้ดังเดิม ตลอดหลายศตวรรษที่ผ่านมา น้ำพริกเผากลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนไทย มีการนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารต่าง ๆ เช่น ผัดน้ำพริกเผา หมูทอดน้ำพริกเผา ต้มยำน้ำพริกเผา ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ หรือ ใช้เป็นเครื่องจิ้มสำหรับผักสด ผักต้ม อาหารทะเล ทาขนมปัง และอาหารทอดต่าง ๆ เช่น ข้าวเกรียบ หรือ มันฝรั่งทอด จุดเปลี่ยนสำคัญของน้ำพริกเผาไทยก็เกิดขึ้นอีกครั้งในปีพ.ศ. 2502 เมื่อคุณศิริชัย และคุณประนอม แดงสุภา (แม่ประนอม) คู่สามีภรรยาชาวจังหวัดสมุทรปราการ ได้คิดค้นสูตรน้ำพริกเผาแบบใหม่ขึ้นมา แล้วบรรจุในขวดแก้วขายในชื่อ "น้ำพริกเผาแม่ประนอม" ซึ่งเป็นน้ำพริกเผาสำเร็จรูปแบบแรกของไทย คุณศิริชัยกล่าวว่า น้ำพริกเผาแม่ประนอมถือกำเนิดขึ้นจากแนวคิดที่ว่าวิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนไป ด้วยชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น และผู้หญิงสมัยใหม่มักออกไปทำงานนอกบ้าน ด้วยเหตุนี้การทำน้ำพริกกิน

เองจึงไม่ได้รับความนิยมเหมือนสมัยก่อน จึงต้องหันมาพึ่งพาน้ำพริกสำเร็จรูปแทน แต่ขณะนั้นในท้องตลาดมีแต่น้ำพริกใส่กะละมังแล้วดักขาย คุณศิริชัย และคุณประนอมจึงเกิดความคิดในการนำน้ำพริกเผามาบรรจุลงในขวดขาย เพื่อความสะดวก และสะดวก อีกทั้งยังสามารถเก็บไว้กินได้นานอีกด้วย น้ำพริกเผาแม่ประนอมประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก ด้วยรสชาติที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์ อีกทั้งยังมีจุดขายที่แตกต่างจากผู้ประกอบการรายอื่นคือ น้ำพริกบรรจุอยู่ในขวดแก้ว ซึ่งสิ่งนี้ถือเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการรายอื่น ๆ ที่หันมาผลิตน้ำพริกบรรจุขวดแก้วขาย ในปัจจุบันว่ามีน้ำพริกเผาหลากหลายยี่ห้อวางขายอยู่ตามตลาด และซูเปอร์มาร์เก็ต นอกจากน้ำพริกเผาแม่ประนอมแล้ว ปัจจุบันยังมีน้ำพริกเผาแบรนด์อื่น ๆ อีกมากมายที่ได้รับความนิยม ตัวอย่างเช่น "น้ำพริกเผาฉั่วฮะเส็ง" ที่เป็นแบรนด์เก่าแก่ที่อยู่คู่ชาวไทยครั้นนานกว่าหลายทศวรรษ เพียงแต่ในช่วงเริ่มแรกแบรนด์นี้ไม่ได้ขายแบบบรรจุขวดแก้ว แต่จะขายแบบดักใส่กระถาง หรือ อาจจะมีลูกค้าบางคนเอาหม้อมาตัก รวมถึงซื้อเป็นถุงที่ละกิโลบ้าง โดยจุดเริ่มต้นของการผลิตนั้นจะอยู่ที่เยาวราช ความโดดเด่นของน้ำพริกเผาฉั่วฮะเส็งนั้นเกิดจากการปรับสูตร โดยนำกรรมวิธีของคนจีนมาผสมผสานเข้ากับน้ำพริกเผาไทย ซึ่งน้ำพริกเผาสูตรนี้จะมีลักษณะมัน ๆ ไม่เหมือนสูตรไทยที่จะมีความแห้งมากกว่า เป็นสูตรที่คิดค้นขึ้นมาเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงโดยเฉพาะ ปัจจุบันน้ำพริกเผาฉั่วฮะเส็งถูกบรรจุลงในกระป๋องจำหน่าย ซึ่งเป็นเพียงไม่กี่แบรนด์ที่ใช้กระป๋องมาใส่น้ำพริกเผา

2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมูส



รูปภาพที่ 2.13 มูส

ที่มา : <https://www.facebook.com/janprod.co/posts/มูส-mousse-อาหารที่ทานง่าย-แต่ประวัติไม่-mousse-เลย-มูส-mousse-เป็นขนมฝรั่งเศสที่/565237102854011/>

จานโปรด (2567) มูส (Mousse) เป็นขนมฝรั่งเศสที่มีความนุ่มละมุน ทำได้ทั้งแบบคาวหวาน และหวาน คำว่า "มูส" ในภาษาฝรั่งเศสแปลว่า "โฟม" ซึ่งสื่อถึงเนื้อสัมผัสที่เบาและเนียนของขนมชนิดนี้ แม้ว่าแนวคิดการทำขนมประเภทมูสจะเริ่มแพร่หลายในศตวรรษที่ 17 ในยุควาโรก (Baroque) แต่

รากฐานของเทคนิคการทำขนมเช่นนี้ อาจสืบย้อนไปถึงยุคเรอเนสซองส์ (Renaissance) ซึ่งเป็นช่วงเวลา ศิลปะการทำอาหารในฝรั่งเศสเริ่มเจริญรุ่งเรือง ขนมหวานในราชสำนักถูกทำให้หรูหรา และมีเอกลักษณ์ เพื่อแสดงถึงความประณีต และอำนาจ มูสจึงกลายเป็นที่นิยมในหมู่ชนชั้นสูง โดยเฉพาะในช่วงการครองราชย์ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 พระองค์ทรงมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมอาหารชั้นสูง (Haute Cuisine) โดยทรงสนับสนุนให้มีการพัฒนาศิลปะการทำอาหารในราชสำนัก ความหรูหรา และพิถีพิถันในอาหารกลายเป็นสัญลักษณ์ของอำนาจ และความเจริญรุ่งเรืองในยุคของพระองค์ อาหารฝรั่งเศสได้รับการยกระดับและเป็นที่ยอมรับทั่วโลกในยุคนี้ มูสซ็อกโกแลตทำจากช็อกโกแลต ครีม และบางครั้งใช้ไข่ขาว โดยการตีส่วนผสมให้ฟู และผสมกับช็อกโกแลตละลาย ปัจจุบันยังมีมูสผลไม้ มูสวานิลลา และมูสกาแฟเป็นที่นิยมในหลายประเทศ มูสยังคงเป็นขนมที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง ไม่เพียงแต่ในฝรั่งเศสแต่ทั่วโลก การผสมผสานระหว่างความเรียบง่ายของส่วนผสมกับศิลปะการทำอาหาร ทำให้มูสกลายเป็นสัญลักษณ์ของความหรูหราและรสชาติที่ละมุนละไม ไม่ว่าจะเป็นมูสซ็อกโกแลต ผลไม้ หรือ กาแฟ ขนมชนิดนี้ยังคงสร้างความประทับใจ และเป็นที่โปรดปรานของคนทุกยุคสมัย

2.3 ข้อมูลส่วนผสมของแซนวิชกุ้งทอดสีทอง

2.3.1 กุ้งแม่น้ำ



รูปภาพที่ 2.14 กุ้งแม่น้ำ

ที่มา : <https://www.trueplookpanya.com/dhamma/content/59376>

ชื่อไทย : กุ้งก้ามกราม/กุ้งก้ามคราม/กุ้งแม่น้ำ

ชื่อสามัญ : Giant Freshwater Prawn

Plookpedia (2560) ลักษณะทั่วไปของกุ้งก้ามกราม/กุ้งก้ามคราม/กุ้งแม่น้ำ เป็นกุ้งน้ำจืด ชนิดหนึ่ง อยู่ในวงศ์ Palamonidae พบได้ทั่วพื้นที่เขตร้อน และกึ่งเขตร้อนของอินโด-แปซิฟิก จาก

อินเดียไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และทางตอนเหนือของออสเตรเลีย มีเปลือกสีเขียวอมสีฟ้า หรือ ม่วง ก้ามยาวมีสีคราม หรือ ม่วงเข้ม ตลอดทั้งก้ามมีปุ่มตะปุ่มตะป่ำ กุ้งก้ามกรามมีความยาวประมาณ 13 เซนติเมตร พบใหญ่สุดถึง 1 ฟุต น้ำหนักราว 1 กิโลกรัม วางไข่ในน้ำกร่อยที่เค็มจัด อาหารได้แก่ ใส้เดือน ตัวอ่อนของลูกน้ำ ลูกไร ลูกปลาขนาดเล็ก ซากของสัตว์ต่าง ๆ และในบางโอกาaskก็กินพวกเดียวกันเอง พบชุกชุมทำให้จับง่ายโดยเฉพาะในฤดูหนาว ด้วยสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน ทำให้ปริมาณในธรรมชาติลดน้อยลง ปัจจุบันมีการเพาะเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายในจังหวัดต่าง ๆ แถบภาคกลางของไทย เช่น สุพรรณบุรี นครปฐม ฉะเชิงเทรา เป็นต้น

2.3.1.1 แหล่งที่พบ

โดยธรรมชาติจะอยู่ในแม่น้ำ ลำคลอง ในประเทศไทยพบแทบทุกจังหวัดในภาคกลาง และภาคใต้โดยพบทั้งในน้ำจืด และน้ำกร่อย

2.3.1.2 ความโดดเด่นของกุ้งก้ามกราม

- **รูปลักษณ์** : กุ้งก้ามกรามมีลำตัวสีน้ำตาลเข้มอมดำ ก้ามขนาดใหญ่และแข็งแรง ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ และมีหนวดที่ยาวเป็นเอกลักษณ์
- **ขนาด** : กุ้งก้ามกรามสามารถเจริญเติบโตได้ขนาดใหญ่ โดยเฉพาะในธรรมชาติ บางตัวอาจมีน้ำหนักหลายกิโลกรัม
- **รสชาติ** : เนื้อกุ้งก้ามกรามมีความแน่น เคี้ยว และมีรสชาติหวานมันเป็นเอกลักษณ์ ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค
- **คุณค่าทางอาหาร** : กุ้งก้ามกรามอุดมไปด้วยโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อร่างกาย

2.3.2 พริกป่น



รูปภาพที่ 2.15 พริกป่น

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4098/พริกป่น>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) พริกป่นคือ พริกที่นำมาตากแห้ง และบดละเอียด ซึ่งมักใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารไทย เช่น ก๋วยเตี๋ยว ยำ ลาบ น้ำตก และเมนูอื่น ๆ นอกจากจะเพิ่มรสชาติแล้ว ยังมีสารสำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย นั่นก็คือ แคปไซซิน (Capsaicin)

2.3.2.1 ประโยชน์ของพริกป่น

1. กำจัดเซลล์มะเร็ง สารแคปไซซินในพริกป่น มีคุณสมบัติที่นาทึงในการช่วยกำจัดเซลล์มะเร็ง โดยไม่ทำลายเซลล์ดีในร่างกาย ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงของโรคมะเร็งได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. บรรเทาอาการปวดหลัง ผู้ที่นั่งหรือยืนทำงานนาน ๆ สามารถใช้พริกป่นช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อหลังได้ เนื่องจากแคปไซซินช่วยลดการอักเสบ และความเจ็บปวด
3. ช่วยลดน้ำหนัก สารในพริกป่นช่วยกระตุ้นระบบเผาผลาญ (Metabolism) และปรับระดับน้ำตาลในเลือดให้สมดุล จึงเหมาะสำหรับผู้ที่กำลังลดน้ำหนัก
4. กระตุ้นการขับเหงื่อและล้างสารพิษ พริกป่นช่วยกระตุ้นการหมุนเวียนโลหิตและขับเหงื่อ ซึ่งมีส่วนช่วยในกระบวนการดีท็อกซ์ร่างกาย
5. ป้องกันการสะสมไขมัน ความเผ็ดของพริกช่วยกระตุ้นระบบย่อยอาหารและป้องกันไม่ให้ไขมันจับตัวในร่างกาย ช่วยลดความเสี่ยงของโรคอ้วน
6. ห้ามเลือดและรักษาบาดแผล หากมีบาดแผลสด เช่น ถูกมีดบาด การโรยพริกป่นลงบนแผลสามารถช่วยห้ามเลือดได้อย่างรวดเร็ว เนื่องจากแคปไซซินมีคุณสมบัติในการลดการอักเสบและหยุดเลือด
7. ลดระดับคอเลสเตอรอล พริกป่นช่วยกระตุ้นการย่อยอาหารและฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของปัญหาทางเดินอาหาร เช่น ท้องร่วง อีกทั้งยังช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือดได้

2.3.3 ข้าวคั่ว



รูปภาพที่ 2.16 ข้าวคั่ว

ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3727/ข้าวคั่ว>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (ม.ป.ป.) ข้าวคั่วคือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวสารเจ้า หรือ ข้าวสารเหนียวหรือข้าวกล้องเจ้า หรือ ข้าวกล้องเหนียวที่แห้ง และอยู่ในสภาพดี ล้างให้สะอาดอาจแช่น้ำทิ้งไว้ทำให้สะเด็ดน้ำนำไปคั่วจนสุกกรอบ นำไปบด อาจเติมสมุนไพร เช่น ใบมะกรูด ลักษณะทั่วไปของข้าวคั่วต้องเป็นผงละเอียด หรือ หยาบแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน มีสีที่ดีตามธรรมชาติของข้าวคั่วอาจมีสีคล้ำได้บ้าง แต่ต้องไม่ไหม้เกรียมต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของข้าวคั่ว ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม

ประโยชน์ข้าวคั่ว

เป็นสมุนไพรที่ใช้สำหรับปรุงรส ประกอบการปรุงอาหารต่าง ๆ ได้หลายเมนู เช่น ลาบหมู น้ำตก แกงอ่อม ซุปต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรสชาติความอร่อยให้เข้มข้น กลมกล่อม และหอมอร่อยยิ่งขึ้น ช่วยแก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อทำให้ระบบย่อยอาหารทำงานดีขึ้น ช่วยให้ระบบหลอดเลือดทำงานได้ดี ช่วยลดคอเลสเตอรอล และป้องกันโรคมะเร็ง

2.3.4 วิปป์ครีม



รูปภาพที่ 2.17 วิปป์ครีม

ที่มา : <https://costcobistro.com/blog/วิปป์ครีม-คืออะไร-ทำมา/>

Costco (ม.ป.ป.) วิปครีม หรือ ครีม เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากนม หรือ เรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Dairy Product โดยวิธีการคือ การแยกไขมันเนยออกจากนม โดยใช้หลักที่มีความแตกต่างระหว่าง ความถ่วงจำเพาะของไขมัน และน้ำแล้ว ค่อยเติมไขมันเนยกลับเข้าไปในนมในปริมาณที่เข้มข้นขึ้น โดยปกติแล้ว นมสด 100% จะมีปริมาณ ไขมันเนยอยู่ที่ 3.3 % (ส่วนนมพร่องมันเนย มีไขมันอยู่ประมาณ 1%) แต่ในครีม มีปริมาณไขมันเนย ตั้งแต่ 10-40% ตามชนิดของครีม

แบ่งออกเป็น 4 ชนิด มีดังนี้

1. ครีมพร่องมันเนย (Half Cream)
2. ครีมธรรมชาติ (Cream) : เป็นครีมที่มีปริมาณไขมันอยู่ที่ 18%-20% ครีมชนิดนี้ นิยม ใส่ลงไปในอาหาร เช่น พาสต้าไวท์ซอส หรือ ซุปต่าง ๆ
3. วิปครีม (Whipping Cream) : เป็นครีมที่มีปริมาณไขมันอยู่ที่ 30%-36% ครีมชนิดนี้นิยมตีให้ขึ้นฟู นิยมใช้ในเบเกอรี่ หรือ ตกแต่งเครื่องดื่ม ชา กาแฟ ไอศกรีม
4. ดับเบิ้ลครีม หรือ Heavy Cream (Cream) : เป็นครีมที่มีปริมาณไขมันอยู่ที่ 36%-40%

นอกจากครีมที่ทำจากนมแล้ว (ที่เรียกกันอีกชื่อว่า "ครีมแท้") ยังมีครีมอีกชนิดหนึ่งคือ "ครีมเทียม" โดยครีมเทียม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ทำจากนมโดยใช้ไขมันชนิดอื่นทดแทนไขมันเนย หรือ อาจผสมไขมันเนยด้วยแต่ผสมในปริมาณที่น้อยมาก

2.3.5 ขนมปัง



รูปภาพที่ 2.18 ขนมปัง

ที่มา : <https://www.scimath.org/article-biology/item/506-bread>

สุนทร ตรินันทวัน (2553) ขนมปังเป็นอาหารหลักของชาวตะวันตกมาช้านาน เช่นเดียวกับข้าวเป็นอาหารหลักของชาวเอเชีย ปัจจุบันนี้ขนมปังมีชนิดต่าง ๆ ใหม่ ๆ ขบวนการมากมาย บางครั้งชาวเอเชียยังหันมาบริโภคขนมปังแทนข้าวบางมื้อด้วยซ้ำไป เพราะสะดวก อร่อย อิ่มท้อง และก็ยังมีความคุ้มค่าเช่นกันที่จริงเรื่องของขนมปัง มีสิ่งต่าง ๆ ที่ควรทราบอีกหลายอย่าง เช่น การขึ้นฟูของขนมปัง โปรตีนกลูเตนในขนมปัง

แบ่งออกเป็น 9 อย่าง มีดังนี้

1. ขนมปังข้าวไรย์ : เป็นขนมปังที่เป็นที่นิยมของประชาชนแถบสแกนดิเนเวีย เยอรมัน และรัสเซีย ทำจากแป้งข้าวไรย์ (อาจจะผสมแป้งสาลีลงไปบ้าง) ขนมปังข้าวไรย์มีรสเปรี้ยวเล็กน้อย เนื้อแน่น และหนักกว่าขนมปังแป้งสาลี
2. ขนมปังโซดา : เป็นขนมปังที่ไม่ใส่ยีสต์ แต่ใส่ผงฟูแทนยีสต์เหมาะสมสำหรับคนที่ไม่ชอบยีสต์ หรือ มีการแพ้ต่อยีสต์ จะเลือกกินขนมปังชนิดนี้แทน ขนมปังโซดาทำจากแป้งสาลีที่ไม่ขัดสี จึงมีวิตามิน และเกลือแร่มาก
3. ขนมปังผลไม้ : ทำจากแป้งสาลี มีส่วนผสมของน้ำตาล เครื่องเทศ และผลไม้แห้ง ชนิดต่าง ๆ เช่น ลูกเกด อินทผาลัมแห้ง มะเดื่อแห้ง เป็นต้น
4. ขนมปังครีมเพ็ต : เป็นขนมปังที่ใส่น้ำมัน มีลักษณะเป็นแผ่นกลม ๆ หนา มีรสเค็มเล็กน้อย เวลาจะอบจะให้ความร้อนด้านเดียว
5. ขนมปังครัวซอง : เป็นขนมปังของฝรั่งเศส มีรูปร่างลักษณะเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว ขนมปังครัวซองอุดมด้วยไขมัน มีเนื้อนุ่ม เปลือกผิวนอกค่อนข้างร่วน นิยมกินเป็นอาหารเช้า

6. ขนมนึ่งจาปาตี : เป็นขนมนึ่งประจำชาติของอินเดีย ลักษณะเป็นแผ่นกลมแบน มีทั้งชนิดใส่ยีสต์ หรือ ไม่ใส่ยีสต์ ปกติทำจากแป้งสาลีที่ไม่ขัดสี เป็นขนมนึ่งที่มีโปรตีน โยอาหาร ธาตุเหล็ก ธาตุแมกนีเซียม และวิตามินบี 1

7. ขนมนึ่งเซียบัตตา หรือ ขนมนึ่งมะกอก : เป็นขนมนึ่งของอิตาลีทำจากแป้งสาลีขาวหรือแป้งสาลีไม่ขัดสี นวดผสมกับน้ำมันมะกอก เนื้อเหนียวเคี้ยวอร่อยมักจะใส่สมุนไพรก่อนนำไปอบ

8. ขนมนึ่งบริโอช : เป็นขนมนึ่งที่ใส่ยีสต์ ลักษณะเป็นก้อนกลม หรือ เป็นแถว มีต้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศส มีเนื้ออยู่ระหว่างขนมเค้ก และขนมนึ่ง ทำจากแป้งสาลี เนย ไข่ มีโปรตีน และพลังงานสูงกว่าขนมนึ่งทั่ว ๆ ไป

9. ขนมนึ่งเบเกิล : เป็นขนมนึ่งของชาวยิว และชาวยุโรปตะวันออก เป็นก้อนกลม มีรูตรงกลางคล้ายโดนัท เนื้อเหนียวค่อนข้างแข็ง โรยหน้าด้วยเมล็ดยี่หร่าดำ ทำจากทั้งแป้งสาลี และแป้งสาลีไม่ขัดสี

2.3.6 ไข่ไก่



รูปภาพที่ 2.19 ไข่ไก่

ที่มา : <https://blog.wu.ac.th/archives/15751>

Sakulrat Puttapong (2567) "ไข่ไก่" ถือเป็นอาหารหลักที่หารับประทานได้ง่าย และราคาถูก เป็นอาหารที่ทุกเพศทุกวัยควรรับประทาน เนื่องจากเป็นแหล่งสารอาหารชั้นเยี่ยมที่ร่างกายของคนเราต้องการ อาจรับประทานวันละหนึ่งฟองหรืออย่างน้อย 3-4 ฟองต่อสัปดาห์ เพื่อให้ร่างกายได้รับคอเลสเตอรอลในแต่ละวันได้อย่างพอดี ไข่ไก่เป็นแหล่งโปรตีน และสารอาหารที่สำคัญ มีทั้งโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ เช่น วิตามินเอ วิตามินดี วิตามินบี ธาตุเหล็ก แคลเซียม และอื่น ๆ ไข่ไก่อังเป็นแหล่งของโคลีน ซึ่งเป็นสารอาหารสำคัญต่อพัฒนาการสมอง การเลือกซื้อไข่ไก่ให้ได้คุณภาพนั้นสังเกตได้หลายวิธี เช่น การสังเกตที่เปลือกไข่ ลักษณะไข่ไก่ที่ใหม่จะมีฟองขาวเคลือบอยู่

ผิวขรุขระ ส่วนไข่เก่าจะมัน ลื่น ควรเลือกไข่ไก่ที่ผิวสะอาด ไม่แตก เพราะอาจจะทำให้เชื้อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนเข้าไปในอาหารได้ หากเป็นไข่เบอร์เดียวกันควรเลือกขนาดที่กลมกว่า เพราะจะได้เนื้อด้านในที่มากกว่า สีของไข่ใหม่จะนวลไม่มีจุดเทา ๆ ขาว ๆ อยู่ที่เปลือก เมื่อนำไปแช่น้ำไข่ทั้งใบจะจมลงไปข้างล่าง การสังเกตหลังจากตอกไข่แล้วลักษณะไข่แดงจะกลมนูน มีเยื่อขาวเกาะอยู่รอบ ๆ

2.3.7 เกล็ดขนมปัง



รูปภาพที่ 2.20 เกล็ดขนมปัง

ที่มา : <https://ufm.co.th/tips/5เคล็ดลับการใช้เกล็ดขนมปัง/>

UFM (ม.ป.ป.) เกล็ดขนมปังเป็นวัตถุดิบที่หาซื้อง่าย ราคาไม่แพง และสามารถนำมาใช้ประกอบอาหารได้หลากหลาย เนื่องจากเกล็ดขนมปังดิบนั้นยากต่อการเก็บรักษา จึงมีการสร้างเกล็ดขนมปังแห้งหยาบขึ้นโดยการทำให้แห้ง เพื่อปรับปรุงการเก็บรักษา เกล็ดขนมปังที่จำหน่ายทั่วไปขึ้นอยู่กับวิธีการอบขนมปังของวัตถุดิบ มีเกล็ดขนมปังอบในเตาอบ เช่นเดียวกับขนมปังทั่วไป เกล็ดขนมปังแบบคั่ว ที่อบโดยใช้ไฟฟ้ากระแสสลับกับแบ่งโดยตรง (ขนมปังไฟฟ้า) และหัวเชื้อที่เติมแทนยีสต์ ถูกแบ่งออกเป็นเกล็ดขนมปังที่ยืดออกแบนราบ และอบด้วยความถี่สูง นอกจากนี้เกล็ดขนมปังสีที่ทำจากขนมปังใส่สียังใช้เพื่อให้สีทอดดูดีขึ้น สำหรับใช้ในเชิงพาณิชย์

5 เคล็ดลับการใช้เกล็ดขนมปังให้อร่อย กรอบ พู มีดังนี้

1. เลือกเกล็ดขนมปังให้เหมาะกับการใช้งาน

เกล็ดขนมปังมีหลายประเภท เช่น เกล็ดขนมปังขาว เกล็ดขนมปังโฮลวีต ปังโกะ แต่ละประเภทมีเนื้อสัมผัส และคุณสมบัติที่แตกต่างกัน

- เกล็ดขนมปังขาว : เกล็ดขนมปังชุบทอดตราดาว หรือ เกล็ดขนมปังชุบทอดตรายูเอฟเอ็ม เหมาะสำหรับชุบทอดอาหารทั่วไป เช่น ไก่ทอด หมูทอด

- เกล็ดขนมปังโฮลวีต : เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการอาหารสุขภาพ นิยมใช้โรยหน้าสลัด หรือ ผสมในเนื้อสัตว์บด

- ปังโกะ : เหมาะสำหรับชุบทอดอาหารญี่ปุ่น เช่น คัตสึ

2. บดเกล็ดขนมปังให้ละเอียด : เกล็ดขนมปังที่มีขนาดใหญ่ จะทำให้เนื้อสัมผัสของอาหารไม่เรียบเนียน กรอบฟู

3. ผสมเกล็ดขนมปังกับเครื่องปรุงรส : การผสมเกล็ดขนมปังกับเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ พริกไทย อบเชย กระเทียมผง จะช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหาร

4. ชุบเกล็ดขนมปังให้หนาพอดี : การชุบเกล็ดขนมปังที่หนาเกินไป จะทำให้เกล็ดขนมปังอมน้ำมัน

5. ทอดด้วยไฟปานกลาง : การทอดด้วยไฟปานกลาง จะช่วยให้เกล็ดขนมปังสุกเหลืองกรอบ โดยไม่ไหม้

2.3.8 น้ำมัน



รูปภาพที่ 2.21 น้ำมัน

ที่มา : <https://www.truelookpanya.com/dhamma/content/61398>

Plookpedia (2560) น้ำมันมีสองจำพวก จำพวกแรกเป็นน้ำมันแร่ซึ่งสุบขึ้นมาจากใต้ดินแล้วนำมาทำเป็นน้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันหล่อลื่น เช่น ที่ใช้ในรถยนต์ และยานพาหนะต่าง ๆ และนำมาทำเป็นวัสดุต่าง ๆ สำหรับใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอีกด้วย น้ำมันแร่ที่กินไม่ได้นำไปปรุงอาหารก็ไม่ได้ น้ำมันที่กินได้ หรือ ปรุงอาหารได้ต้องเป็นน้ำมันจากพืช หรือ น้ำมันจากสัตว์ซึ่งเราเรียกง่าย ๆ ว่า น้ำมันพืช หรือ น้ำมันสัตว์ แต่เดิมเรากัดน้ำมันพืชออกมา เพื่อใช้แทนน้ำมันสัตว์ หรือ ใช้ผสมกับน้ำมันสัตว์ เพื่อเพิ่มจำนวนน้ำมันที่ใช้เป็นอาหาร ต่อมาเราค้นพบพืชอีกหลายชนิดที่ให้น้ำมันได้ และยังมีวิธีเพาะปลูกได้ดีขึ้น ค้นพบวิธีสกัดน้ำมันที่ได้ผลดี ทั้งยังสามารถนำน้ำมันพืชไปใช้ประโยชน์ได้อีกหลายอย่าง เช่น ใช้ทาสี ทำน้ำมันผสมสี ทำยารักษาโรค เครื่องสำอาง สบู่ ผงซักฟอก หนังกเทียม

เครื่องพลาสติก และอาจใช้เป็นน้ำมันเชื้อเพลิง หรือ น้ำมันหล่อลื่นก็ได้ ถ้าเราเกิดขาดแคลนน้ำมันแร่ขึ้นมา น้ำมันพืช มีหลายชนิดเราเพาะปลูกกันเพื่อนำมาสกัดเอาน้ำมันออกใช้ประโยชน์ เช่น ถั่วเหลือง ถั่วลิสง มะพร้าว ปาล์ม ฯลฯ น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหารได้ต้องเป็นพวกน้ำมันจากพืช หรือ น้ำมันสัตว์ ไม่ใช่ น้ำมันแร่ น้ำมันแร่เป็นน้ำมันที่สุบขึ้นมาจากใต้ดินนำมากลั่นออกเป็นส่วน ๆ ซึ่งจะนำไปใช้ประโยชน์ต่าง ๆ ได้ เช่น ใช้เป็นน้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันหล่อลื่น และใช้ทำผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมหลายชนิด แต่จะนำมาใช้เป็นอาหาร หรือ ประกอบอาหารไม่ได้ น้ำมันพืช และน้ำมันสัตว์เป็นสารประกอบทางอินทรีย์เคมีส่วนประกอบภายในส่วนหนึ่งเป็นกรดไขมัน กรดไขมันนั้นยังแบ่งเป็นสองพวกใหญ่ ๆ คือ พวกกรดไขมันอิ่มตัว และพวกกรดไขมันไม่อิ่มตัว

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชญัญญ์ สกฤตวิสุทธิสุข (2566) ได้จัดทำงานวิจัยเรื่อง "บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเสริมโคโคธานจากเปลือกกุ้ง" มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสภาพที่เป็น Functional Food โดยการลดปริมาณโซเดียม และเสริมสารสกัดโคโคธานที่ได้จากเปลือกกุ้ง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคย และหลายประเทศนิยมรับประทานมาอย่างยาวนาน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาถูก ปรุงสะดวก รวดเร็ว อร่อย และมีหลากหลายรสชาติให้เลือก แต่หากทานในปริมาณที่มากต่อวัน และต่อเนื่องกัน อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพได้ ซึ่งบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีโซเดียมสูง หากบริโภคมากเกินไป อาจมีความเสี่ยงต่อการเป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคไต และโรคหัวใจ และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้เปลือกกุ้งที่เป็นของเหลือทิ้ง ซึ่งตอบโจทย์ Zero Waste และความยั่งยืนในสิ่งแวดล้อม (Sustainability) รวมทั้งยังสนับสนุนแนวทาง BCG เศรษฐกิจชีวภาพ-หมุนเวียน-สีเขียว ที่นำวัสดุเหลือใช้จากการเกษตรมาเพิ่มมูลค่าและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยอีกด้วย

ทิพย์อาภรณ์ สว่างผล (2566) ได้จัดทำงานวิจัยเรื่อง "การวิเคราะห์งานวิจัยเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม: แนวทางสู่การลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม" จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า องค์ความรู้ และความเข้าใจในเรื่องการจัดการขยะอาหารในบริบทประเทศไทยยังมีอยู่อย่างจำกัด งานวิจัยในครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อ 1) เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา และ 2) เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้จากงานวิจัยดังกล่าว เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่ผู้ประกอบการ และการนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ในสังคม งานวิจัยนี้จึงใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงเอกสาร โดยเก็บข้อมูลจากฐานข้อมูลวิชาการ TCI และ Google Scholar และใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา และสถิติเชิงพรรณนาในการวิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล ผลการวิจัยพบว่า 1) งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา มีทั้งหมด 17 เรื่อง เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณมากที่สุด งานวิจัยส่วนใหญ่ศึกษาในภาคกลาง

โดยธุรกิจที่นิยมศึกษามากที่สุดคือ ร้านอาหารทั่วไป และหัวข้อที่ศึกษามากที่สุด ได้แก่ การจัดการปัญหาขยะอาหารของร้านอาหารทั่วไป 2) สำหรับการวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย อาจแบ่งได้ 4 ประเด็น ได้แก่ (1) สาเหตุของขยะอาหารในภาคธุรกิจ (2) ปัญหาการจัดการขยะอาหารของภาคธุรกิจ (3) การบริหารจัดการขยะ หรือ ของเสีย และ (4) แนวทางการลดปัญหาขยะอาหาร ทั้งนี้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม อาจนำองค์ความรู้จากงานวิจัยนี้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานของภาคธุรกิจ เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

อามิร อัฟซาร์ (2565) ได้จัดทำงานวิจัยเรื่อง "พลาสติกจากเปลือกกุ้งล็อบสเตอร์" การใช้เปลือกของกุ้งล็อบสเตอร์ มาผลิตเป็นพลาสติกชีวภาพ เพราะในเปลือกกุ้งล็อบสเตอร์มีสารพอลิเมอร์ชีวภาพที่เรียกว่า ไคติน (Chitin) เป็นองค์ประกอบสูงมาก สามารถนำมาพัฒนาเป็นวัสดุที่ย่อยสลายได้ และยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีกด้วย จึงเป็นอีกหนึ่งวิธีที่ช่วยลดปัญหามลภาวะจากการใช้พลาสติกที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง เปลือกกุ้งล็อบสเตอร์มีปริมาณไคตินสูงถึง 30%-40% ส่วนกระบวนการผลิต ขั้นแรกเริ่มจากการนำเปลือกล็อบสเตอร์มาป่นให้เป็นผง และย่อยสลายต่อโดยใช้ตัวทำละลายอินทรีย์ เพื่อสกัดเอาสารไคตินออกมา ไคตินจะถูกนำไปทำปฏิกิริยากับสารละลายกรดเบส จนได้เป็นผงไคโตซาน ที่ได้มาผสมกับน้ำส้มสายชู จนได้สารละลายพลาสติกชีวภาพ ซึ่งสามารถนำไปใช้ทำผลิตภัณฑ์สามมิติ เช่น ถังพลาสติกได้ พลาสติกชีวภาพจากเปลือกกุ้งล็อบสเตอร์ มีคุณสมบัติพิเศษที่สามารถต้านทานเชื้อรา และแบคทีเรียได้ จึงเป็นวัสดุที่น่าสนใจมากสำหรับนำไปใช้บรรจุอาหาร นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติที่สำคัญคือ สามารถย่อยสลายกลายเป็นปุ๋ยได้ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำมาทดแทนพลาสติกที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันนี้

Wenjing Su (2566) ได้จัดทำงานวิจัยเรื่อง "Zero-waste utilization and conversion of shrimp shell by mechanochemical method" ในการศึกษาได้มีการพัฒนาวิธีการที่เหมาะสมสำหรับการใช้ประโยชน์จากของเสียเปลือกกุ้งอย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่มีของเสีย โดยใช้กลไกทางเคมี วิธีนี้ช่วยให้สามารถแปลงของเสียจากเปลือกกุ้งเป็นแอสตาแซนธิน ไคติน เปปไทด์ขนาดเล็ก กรดอะมิโน และไขมัน โดยไม่มีของเสีย วิธีนี้ใช้การไฮโดรไลซิสเชิงกล-เอนไซม์สีเขียว และการบำบัดด้วยกรดอินทรีย์แก่ทางกลของของเสียเปลือกกุ้ง เพื่อให้ไม่มีการใช้กรดเข้มข้น ต่าง และตัวทำละลายอินทรีย์ กลไกพื้นฐานถูกเปิดเผยโดยการกำหนดเทอร์โมไดนามิก การวิเคราะห์สเปกโทรสโกปี และการสังเกตด้วยจุลทรรศน์อิเล็กตรอนของกระบวนการสกัด ในการวิจัยนี้เสนอแนวทางการนำกลับมาใช้ใหม่ทางเศรษฐกิจสีเขียวสำหรับของเสียจากสัตว์น้ำเปลือกแข็งเพื่อบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติหมายเลข 3, 6, 12, และ 14 โดยมีแนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐกิจหมุนเวียน และ การศึกษานี้เสนอวิธีการนำกลับมาใช้ใหม่ทางเศรษฐกิจสีเขียวสำหรับของเสียจากสัตว์น้ำเปลือกแข็ง

บทที่ 3
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 3.1 โลโก้ของโรงแรมอัสยิ แบงค็อก ไชน่าทาวน์
ที่มา : <https://www.facebook.com/asaichinatown/>

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอัสยิ แบงค็อก ไชน่าทาวน์ (ASAI Bangkok Chinatown)
ที่ตั้ง : เลขที่ 527 ถนนเจริญกรุง แขวงป้อมปราบ เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
กรุงเทพมหานคร 10100
โทรศัพท์ : เบอร์ 02-220-8999
อีเมล : asai.bct@dusit.com
เว็บไซต์ : <https://www.asaihotels.com/>
เฟซบุ๊ก : ASAI Bangkok Chinatown



รูปภาพที่ 3.2 โรงแรมอัสยิ แบงค็อก ไชน่าทาวน์
ที่มา : <https://www.facebook.com/asaichinatown/>



รูปภาพที่ 3.3 แผนที่ของโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไชน่าทาวน์
ที่มา : <https://www.facebook.com/asaichinatown/>

3.2 ผลลัพธ์การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 ประเภทของห้องพักภายในโรงแรม

1. ห้องพักคอมฟอร์ต รूम



รูปภาพที่ 3.4 ห้องพักคอมฟอร์ต รूम

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/#rooms>

ห้องพักผ่อนในห้องพักที่พร้อมสรรพทุกการใช้งาน และเต็มไปด้วยความสะดวกสบาย มีเตียงควีนไซส์ และสิ่งจำเป็นทุกอย่างที่อำนวยความสะดวกให้การเข้าพักของคุณผ่อนคลาย และสนุกที่สุด

2. ห้องพักคอมฟี ทวินรูม



รูปภาพที่ 3.5 ห้องพักคอมฟี ทวิน รูม

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/#rooms>

ห้องพักผ่อนเตียงเดี่ยวสองเตียง พร้อมสิ่งจำเป็นทั้งหมดที่จะอำนวยความสะดวกให้การเข้าพักของคุณ สบาย และมีความสุข ซึ่งสามารถรองรับผู้เข้าพักได้สองคน

3. ห้องพักรูมมี รูม



รูปภาพที่ 3.6 ห้องพักรูมมี รูม

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/#rooms>

ห้องพักผ่อนในห้องรูมมี ที่ได้รับการออกแบบอย่างประณีต มาพร้อมเตียงควีนไซส์ โต๊ะเลานจ์ ข้างหน้าต่าง และสิ่งจำเป็นทั้งหมดที่จะอำนวยความสะดวกให้การเข้าพักของคุณสะดวกสบาย และมีความสุข

4. ห้องพักรูมมี่ ทวินรูม



รูปภาพที่ 3.7 ห้องพักรูมมี่ ทวิน รูม

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/#rooms>

ห้องพักระดับเตียงสองเตียงพร้อมสิ่งจำเป็นทั้งหมดที่จะอำนวยความสะดวกให้การเข้าพักของคุณสะดวกสบาย และมีความสุข ห้องรูมมี่ ทวินรูม เหมาะสำหรับผู้เข้าพักที่มาด้วยกันสองคน

5. ห้องพัkbิ๊กกี้ รูม



รูปภาพที่ 3.8 ห้องพัkbิ๊กกี้ รูม

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/#rooms>

ห้องบิ๊กกี้ รูม ให้ทุกคนในทีมได้อยู่ร่วมกัน มีเตียงควีนไซส์ และมีพื้นที่กว้างขวาง ทั้งยังมีโซฟาเข้ามาในห้องนั่งเล่นที่สามารถยืดออกมาให้เป็นเตียงเสริมได้

3.2.2 ห้องอาหาร

ห้องอาหารแจมแจม อีทเทอรี แอนด์ บาร์ (JAM JAM EATERY and BAR)



รูปภาพที่ 3.9 ห้องอาหารแจมแจม อีทเทอรี แอนด์ บาร์

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/jam-jam/>

ห้องอาหารของโรงแรมจะมีให้เลือกถึง 2 โซนด้วยกันนั่นก็คือ โซนภายในตัวโรงแรม และ บริเวณคอร์ตยาร์ด (Courtyard) ครอบคลุมพื้นที่ขนาด 300 ตารางเมตร ทำเป็นแปลงผักสวนครัวออร์แกนิก โดยมีโต๊ะ และเก้าอี้ติดตั้งโดยรอบให้แขกได้นั่งพักผ่อนรับแสงแดดจากธรรมชาติ และชมพื้นที่สีเขียว อีกทั้งยังเป็นสถานที่สำหรับจัดเวิร์กช็อป และอีเวนต์ได้ด้วย นอกจากนี้ยังมีตู้ขายอาหารและเครื่องดื่มแบบ Grab and Go และตู้กดน้ำดื่มฟรี เพราะในแต่ละห้องพักจะมีขวดน้ำสแตนเลสจัดเตรียมให้ลูกค้าตลอดการเข้าพักส่วนร้านอาหารแบบ All-day Dining และบาร์รวมอยู่ในที่เดียวกัน ชื่อ แจมแจม อีทเทอรี แอนด์ บาร์ (JAM JAM EATERY and BAR) ให้บริการอาหารสไตล์ไทย และ ตะวันตก

3.2.3 ห้องประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

1. ห้องประชุมมูน (Moon)



รูปภาพที่ 3.10 ห้องประชุมมูน

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/>

2. ห้องประชุมชั้น (Sun)



รูปภาพที่ 3.11 ห้องประชุมชั้น

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/>

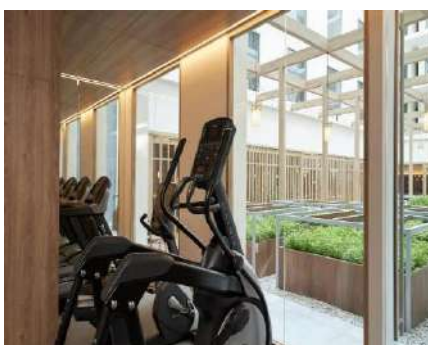
3. ส่วนกลางของโรงแรม



รูปภาพที่ 3.12 ส่วนกลางของโรงแรม

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/>

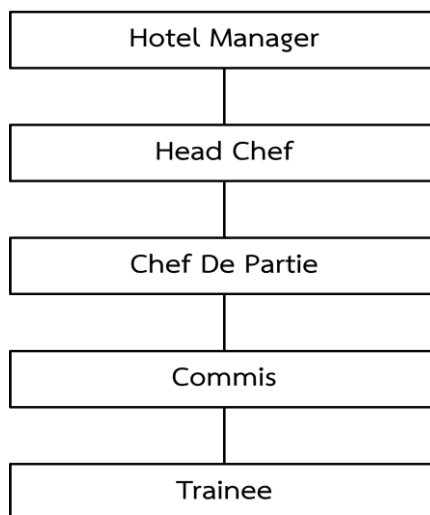
4. ฟิตเนส



รูปภาพที่ 3.13 ฟิตเนส

ที่มา : <https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/>

3.3 แผนผังองค์กร



รูปภาพที่ 3.14 แผนผังองค์กร
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 3.15 นักศึกษาสหกิจศึกษา (นางสาวอลิตา ปัตระมะลี)
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวอลิตา ปัตระมะลี
ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เริ่มงานตอน 12.00-23.00 น. เวลา 12.30 น. มีการเช็คของเตรียมขาย เวลา 13.00 น. จะต้องเตรียมของทั้งหมดในสต็อกที่ขาด หรือ หหมดเตรียมให้พร้อมสำหรับการขายตลอดเวลา เวลา 13.00-22.00 น. ทำการขายเมนูออเดิร์ฟแบบอลาการ์ท (À la carte) ในห้องอาหารแจมแจม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ เวลา 22.00-22.30 น. จะเตรียมเติมของในการขายแบบอลาการ์ท (À la carte) สำหรับลูกค้าที่สั่งอาหาร In Room ก่อนกลับได้ทำการเก็บครัวทำความสะอาดครัว เช่น หน้าเตาผัด และเติมเครื่องปรุงใน สเตชัน จากนั้นจะเตรียมเติมของในการขายแบบอลาการ์ท (À la carte) ของวันถัดไป



รูปภาพที่ 3.16 นักศึกษาสหกิจศึกษา (นางสาววันชพร ทัพวงษ์)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาววันชพร ทัพวงษ์
ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เริ่มงานตอน 05.00-15.00 น. เวลา 05.00-06.00 น. เตรียมทำเมนูอาหารบุฟเฟต์ (Buffet) จัดตั้งอาหาร ทอดไข่ดาว ในช่วงเวลา 06.30-10.30 น. ทำการเดินเติมอาหาร เดินเช็คโต๊ะอาหารที่ลูกค้าตัก ส่วนมากจะเป็นไข่ดาวกับออมเล็ตที่หมดเร็วที่สุด ช่วงสายเวลา 10.30-12.30 น. จัดเตรียม หั่นผลไม้ หั่นผัก จัดผลไม้ จัดจานเค้ก ตีแป้งแพนเค้ก อบครัวซองต์ ช่วงเวลา 13.30-14.00 น. วันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ มีตลาดเช้าก็ต้องลงไปเอาของเพื่อมาจัดในห้อง Cool Room และเวลา 14.00-15.00 น. จัดเตรียมเมนูบุฟเฟต์ในส่วนวันถัดไป เช่น ทำแพนเค้กแล้วใช้ฟิล์มแรปไว้

3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 3.17 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

ชื่อ-นามสกุล : คุณอภิชาติ ศรีทาบุตร

ตำแหน่ง : Chef De Partie

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา

เริ่มปฏิบัติสหกิจศึกษาวันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. คิดหัวข้อโครงงานและนำเสนอหัวข้อโครงงาน	→				
2. ศึกษาหาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง		→			
3. วางแผนและดำเนินงาน		→	→		
4. นำให้พนักงานในองค์กรทดลองชิม			→	→	
5. สรุปผลและจัดทำรูปเล่มโครงงานสหกิจศึกษา			→	→	→

การดำเนินงานเป็นไปตามลำดับขั้นตอน เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการสหกิจศึกษา ดังนี้

1. คิดหัวข้อโครงการ และนำเสนอหัวข้อโครงการเสนอต่อพนักงานที่ปรึกษาภายในหน่วยงาน แล้ว จึงนำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อขอคำแนะนำ และนำมาแก้ไขให้ถูกต้อง
2. การทำศึกษา ค้นคว้า และรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนวิซกึ่งทอดสี่ทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
3. จัดทำเมนูแผนวิซกึ่งทอดสี่ทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
4. ให้พนักงานทดลองชิมเมนูแผนวิซกึ่งทอดสี่ทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
5. จัดทำเอกสารของโครงการเป็นรูปเล่มรายงานโดยมีทั้งหมด 5 บท รวมถึงในการจัดทำฟรีเซนเทชัน โดยที่จะใช้โปรแกรม Microsoft PowerPoint หรือ โปรแกรม Canva เพื่อใช้ในการนำเสนอโครงการ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

ในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ (Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse) คณะผู้จัดทำ มีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณขยะในแผนกครัว เพื่อทำเมนูใหม่ให้กับสถานประกอบการ และเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ โดยคณะผู้จัดทำได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

4.1 การวางแผนและการเตรียมการโครงการ

1. คณะผู้จัดทำได้ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาที่พบในแผนกครัว ซึ่งพบว่าในการทำอาหารในแต่ละวัน มีการใช้กุ้งแม่น้ำ และทำให้มีเปลือกกุ้งเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทำให้คณะผู้จัดทำได้คิดเมนูใหม่ขึ้นมาจากวัตถุดิบที่เหลือใช้
2. ได้ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อโครงการเพื่อรับคำแนะนำ และแนวทางในการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
3. ศึกษาวิธีการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
4. ให้พนักงานทดลองชิม และสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
5. ทำการประเมินแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบออนไลน์ให้กรอก เพื่อประเมินความพึงพอใจ
6. สรุปผลโครงการ

4.2 วิธีการทำแซนวิชกึ่งทอดสีทอง

1. นำเนื้อกึ่งแม่น้ำมาสับให้ละเอียด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา มะนาว พริกป่น ข้าวคั่ว และใส่ผักชีฝรั่งซอยตามลงไป และนำขนมปังแบบแผ่นมาทาไส้กึ่งแม่น้ำแล้ว มาชุบไข่แล้ว และชุบเกล็ดขนมปังเตรียมไว้ก่อน



รูปภาพที่ 4.1 นำขนมปังมาทาไส้กึ่งแม่น้ำ มาชุบไข่ และชุบเกล็ดขนมปังเตรียมไว้ก่อน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

2. ตั้งหม้อทอด เทน้ำมันลงไป (ใช้ไฟอ่อน) น้ำมันเดือดแล้ว นำขนมปังลงไปทอดให้สุกเหลืองกรอบดี และตักพักขึ้นไว้



รูปภาพที่ 4.2 นำขนมปังลงไปทอดให้สุกเหลืองกรอบดี

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

4.3 วิธีการทำมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

1. นำกุ้งแม่น้ำมาล้างให้สะอาด ผ่าหลังกุ้งชักเส้นดำออก เพื่อความสะอาดของตัวกุ้งแม่น้ำ



รูปภาพที่ 4.3 นำกุ้งแม่น้ำมาล้างให้สะอาด ผ่าหลังกุ้งชักเส้นดำออก เพื่อความสะอาดของตัวกุ้งแม่น้ำ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

2. จากนั้นผ่าหลังกุ้งแม่น้ำ นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส (ใช้เวลาประมาณ 10 น.)



รูปภาพที่ 4.4 จากนั้นผ่าหลังกุ้งแม่น้ำ นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

3. ตั้งหม้อ เทน้ำเปล่า (ใช้ไฟกลาง) แล้วต้มน้ำให้เดือด ใส่เปลือกกุ้งแม่น้ำ รากผักชี ตะไคร้ทุบ เต็มเกลือเล็กน้อย และใส่น้ำกุ้งแม่น้ำตามลงไป



รูปภาพที่ 4.5 ใส่เปลือกกุ้งแม่น้ำ รากผักชี ตะไคร้ทุบ เต็มเกลือเล็กน้อย และน้ำกุ้งแม่น้ำ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

4. จากนั้นใส่ใบมะกรูด และผักชีฝรั่งซอยตามลงไป



รูปภาพที่ 4.6 จากนั้นใส่ใบมะกรูด และผักชีฝรั่งซอยตามลงไป
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

5. ปรับรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำตาล และน้ำพริกเผา



รูปภาพที่ 4.7 ปรับรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำตาล และน้ำพริกเผา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

6. จากนั้นรอให้น้ำเดือดเล็กน้อย ทำการปิดไฟ ใส่พริกขี้หนู และน้ำมะนาว



รูปภาพที่ 4.8 จากนั้นรอให้น้ำเดือดเล็กน้อย ทำการปิดไฟ ใส่พริกขี้หนู และน้ำมะนาว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

7. นำเครื่องปั่นใส่น้ำต้มยำกุ้ง จากนั้นค่อย ๆ ใส่คุกกี้ครีมตามลงไป



รูปภาพที่ 4.9 นำเครื่องปั่นใส่น้ำต้มยำกุ้ง จากนั้นค่อย ๆ ใส่คุกกี้ครีมตามลงไป

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

8. ปั่นส่วนผสมจนกว่าเนื้อเนียน นำมากรองให้เหลือแต่น้ำต้มยำกุ้ง



รูปภาพที่ 4.10 ปั่นส่วนผสมจนกว่าเนื้อเนียน นำมากรองให้เหลือแต่น้ำต้มยำกุ้ง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

9. นำส่วนผสมมาเทวิปครีม และเทน้ำตั้มยำกุ้งตามลงไป



รูปภาพที่ 4.11 เตรียมวิปครีมที่อยู่ส่วนผสม จากนั้นเทน้ำตั้มยำกุ้งตามลงไป

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

10. ปั่นส่วนผสมจนตั้งยอดด้วยเครื่องปั่นผสมอาหาร



รูปภาพที่ 4.12 ปั่นส่วนผสมจนตั้งยอดด้วยเครื่องปั่นผสมอาหาร

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

11. น่องค์ประกอบทั้งหมด มาจัดใส่จาน และตกแต่งจานให้สวยงาม



รูปภาพที่ 4.13 น่องค์ประกอบทั้งหมด มาจัดใส่จาน และตกแต่งจานให้สวยงาม

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)



4.4 สรุปผลแบบสอบถามโครงการแซนวิชกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

คณะผู้จัดทำได้ทำเมนูแซนวิชกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ และให้พนักงานในโรงแรมอาศัย แบ่งค็อก ไชน่าทาวน์ จำนวน 40 คน ได้แก่ พนักงานเสิร์ฟ พนักงานครัว พนักงานทำความสะอาด และพนักงานต้อนรับส่วนหน้า ทดลองชิม และทำการประเมินแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยใช้แบบสอบถามจาก Google Forms หลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

1) ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ ค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

2) ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูแซนวิชกึ่งทอดสีทอง

3) ส่วนที่ 3 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

4) ส่วนที่ 4 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแซนวิชกึ่งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ ค่าเฉลี่ย (Mean Score) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของบุญชม ศรีสะอาด (2556) มีการกำหนดไว้ 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

5) ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ชาย	15	37.50
2. หญิง	20	50.00
3. ไม่ระบุ	5	12.50
รวม	40	100.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ เป็นเพศชาย จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และมีผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ ไม่ระบุเพศ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ต่ำกว่า 20 ปี	5	12.50
2. 21-30 ปี	28	70.00
3. 31-40 ปี	4	10.00
4. 41 ปีขึ้นไป	3	7.50
รวม	40	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นมีอายุระหว่าง 21-30 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาคือ มีอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 รองลงมาคือ มีอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ และมีผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ มีอายุ 41 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. พนักงานเสิร์ฟ	16	40.00
2. พนักงานครัว	15	37.50
3. พนักงานทำความสะอาด	5	12.50
4. พนักงานต้อนรับส่วนหน้า	4	10.00
5. อื่น ๆ	-	-
รวม	40	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่งพนักงานเสิร์ฟ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานครัว จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 รองลงมาคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานทำความสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 ตามลำดับ และมีผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานต้อนรับส่วนหน้า จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00

ส่วนที่ 2 การประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจที่มีต่อเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1. สีสันทของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	4.85	0.36	มากที่สุด
2. ลักษณะทั่วไปของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	4.75	0.44	มากที่สุด
3. กลิ่นของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	4.75	0.44	มากที่สุด
4. รสชาติของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	4.63	0.49	มากที่สุด
5. เนื้อสัมผัสของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง	4.80	0.41	มากที่สุด
6. ความชอบโดยรวม	4.68	0.47	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.74	0.43	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทองในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.74 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมอยู่ที่ 0.43 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ สีสันทของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.85 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.36 รองลงมาคือ เนื้อสัมผัสของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.41 รองลงมาคือ ลักษณะทั่วไปของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง และกลิ่นของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง มีค่าเฉลี่ยอยู่ 4.75 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.44 เท่ากัน รองลงมาคือ ความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ยอยู่ 4.68 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.47 ในส่วนประเด็นที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบน้อยที่สุดคือ รสชาติของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง ค่าเฉลี่ยอยู่ 4.63 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.49 ตามลำดับ

ส่วนที่ 3 การประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจที่มีต่อเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1. สีสันทของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ	4.80	0.41	มากที่สุด
2. ลักษณะทั่วไปของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ	4.80	0.41	มากที่สุด
3. กลิ่นของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ	4.73	0.45	มากที่สุด
4. รสชาติของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ	4.78	0.42	มากที่สุด
5. เนื้อสัมผัสของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ	4.78	0.42	มากที่สุด
6. ความชอบโดยรวม	4.80	0.41	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.78	0.42	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.78 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมอยู่ที่ 0.42 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คือ สีสันทของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ ลักษณะทั่วไปของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.41 เท่ากัน รองลงมาคือ รสชาติของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ และเนื้อสัมผัสของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.78 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.42 เท่ากัน ในส่วนประเด็นที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบน้อยที่สุดคือ กลิ่นของเมนูสูตรต้มยำกุ้งแม่น้ำ ค่าเฉลี่ยอยู่ 4.73 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.45 ตามลำดับ

ส่วนที่ 4 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ ความพึงพอใจ
1. สามารถนำวางขายได้จริง	4.85	0.36	มากที่สุด
2. มีการนำเหลือใช้มาสร้างคุณค่า	4.78	0.42	มากที่สุด
3. ปริมาณที่เสิร์ฟมีความเหมาะสม	4.73	0.51	มากที่สุด
4. มีความคิดริเริ่มอยากสร้างสรรค์เมนู	4.70	0.46	มากที่สุด
5. มีการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม	4.78	0.42	มากที่สุด
6. มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนู	4.73	0.45	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.76	0.44	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.76 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมอยู่ที่ 0.44 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ สามารถนำวางขายได้จริง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.85 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.36 รองลงมาคือ มีการนำเหลือใช้มาสร้างคุณค่า และมีการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.78 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.42 เท่ากัน รองลงมาคือ ปริมาณที่เสิร์ฟมีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.73 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 และมีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนู มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.73 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.45 ในส่วนประเด็นที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบน้อยที่สุดคือ มีความคิดริเริ่มอยากสร้างสรรค์เมนู ค่าเฉลี่ยอยู่ 4.70 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 ตามลำดับ

ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ไม่มี)

4.5 การคำนวณต้นทุนในการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

ตารางที่ 4.7 แสดงการคำนวณต้นทุนในการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน
1. กุ้งแม่น้ำ	300 กรัม	305 บาท / 1,000 กรัม	91.50
2. น้ำเปล่า	250 มล.	-	-
3. ตะไคร้	6 กรัม	56 บาท / 1,000 กรัม	0.33
4. ใบมะกรูด	6 กรัม	19 บาท / 50 กรัม	2.28
5. รากผักชี	10 กรัม	45 บาท / 200 กรัม	2.25
6. ผักชีฝรั่ง	45 กรัม	175 บาท / 1,000 กรัม	7.88
7. พริกขี้หนู	20 กรัม	113 บาท / 1,000 กรัม	2.26
8. มะนาว	45 กรัม	159 บาท / 1,000 กรัม	7.16
9. น้ำตาล	15 กรัม	46 บาท / 500 กรัม	1.39
10. น้ำปลา	45 มล.	29.50 บาท / 700 มล.	1.90
11. น้ำพริกเผา	60 กรัม	118 บาท / 900 กรัม	7.87
12. ลูกกุ้งคักริม	150 มล.	95 บาท / 200 มล.	71.25
13. พริกป่น	30 กรัม	102 บาท / 500 กรัม	6.12
14. ข้าวคั่ว	30 กรัม	80 บาท / 1,000 กรัม	2.40
15. วิปปีงครีม	200 มล.	375 บาท / 1,000 มล.	75.00
16. ขนมปัง	240 กรัม	38 บาท / 480 กรัม	18.00
17. ไข่ไก่	420 กรัม	89 บาท / 750 กรัม	49.84
18. เกล็ดขนมปัง	300 กรัม	57 บาท / 1,000 กรัม	17.10
19. น้ำมัน	600 มล.	60 บาท / 1,000 มล.	36.00
รวมราคาต้นทุน / 1 จาน			400.05

จากตารางที่ 4.7 การคำนวณต้นทุนในการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ / 1 จาน จะต้องคิดเป็นจำนวน 400.05 บาท ถ้าหากรวมกับค่า VAT 7% และค่า Service Charge 10% จะต้องคิดเป็นจำนวน 471.42 บาท ในอนาคตจะทำขายในห้องอาหารแอมแอม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ ณ โรงแรมอาศัย แวงค็อก ไซน่าทาวน์ จะต้องตั้งราคาอยู่จานละ 639 บาท ดังนั้น กำไรจะเท่ากับ 167.58 บาท

4.6 การทดสอบอายุเก็บรักษาของมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

ตารางที่ 4.8 แสดงการทดสอบอายุการเก็บรักษาของมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

อายุ (วัน)	รูป	การทดสอบอายุการเก็บ				
		ลักษณะปรากฏ	สีสัมผัส	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส
3		สีส้มอ่อน	สีสัมผัส	หอม	ครบรส	เนื้อเนียน
7		สีส้มอ่อน	สีสัมผัส	หอม	ครบรส	เนื้อเนียน
14		สีส้มอ่อน	สีสัมผัส	หอม	ครบรส	เนื้อเนียน
21		สีเข้มขึ้นอย่างเห็น ได้ด้วยตาเปล่า	สีสัมผัสเข้ม	หอม	เข้มข้น	เนื้อเนียน
28		สีเข้มขึ้นอย่างเห็น ได้ด้วยตาเปล่า	สีสัมผัสเข้ม	หอม	เข้มข้น	เนื้อเนียน
30		สีเข้มขึ้นอย่างเห็น ได้ด้วยตาเปล่า	สีสัมผัสเข้ม	หอม	เข้มข้น	เนื้อเนียน

จากตารางที่ 4.8 พบว่าเมนูมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำสามารถเก็บรักษาได้ระยะเวลา 1 เดือน หากพิจารณาในรายข้อพบว่า อายุการเก็บของวันที่ 3 วันที่ 7 และวันที่ 14 มีความแตกต่างกันคือ มีลักษณะปรากฏคือ สีส้มอ่อน มีสีสัมผัสคือ เป็นสีสัมผัส มีกลิ่นที่หอม และมีรสชาติที่ครบรส ส่วนเนื้อสัมผัสจะมีความเนียน ส่วนอายุการเก็บของวันที่ 21 วันที่ 28 และวันที่ 30 มีความแตกต่างกันคือ ลักษณะปรากฏคือ สีเข้มขึ้นอย่างเห็นได้ด้วยตาเปล่า มีสีสัมผัสคือ เป็นสีสัมผัส มีกลิ่นที่หอม และมีรสชาติที่ครบรส ส่วนเนื้อสัมผัสจะมีความเนียน

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลของโครงการ

5.1.1 สรุปผลในการทำโครงการ

ผลจากการศึกษา และจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ (Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse)" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อลดปริมาณขยะในแผนกครัว 2) เพื่อทำเมนูใหม่ให้กับสถานประกอบการ และ 3) เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหารแจมแจม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ ณ โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซน่าทาวน์ ทางคณะผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ หลังจากได้ทบทวนศึกษาข้อมูล ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบกับการจัดเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม โดยได้รับการตอบกลับแบบสอบถามที่สมบูรณ์ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสแกนคิวอาร์โค้ด และตอบแบบสอบถามในรูปแบบของออนไลน์ "แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ" ให้พนักงานในโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซน่าทาวน์ จำนวน 40 คน ได้แก่ พนักงานเสิร์ฟ พนักงานครัว พนักงานทำความสะอาด และพนักงานต้อนรับส่วนหน้า จึงได้นำมาประมวลผล และวิเคราะห์ค่าทางสถิติตามวัตถุประสงค์ของโครงการสหกิจศึกษา พบว่าผลลัพธ์นั้นตรงตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ โดยสามารถสรุปผล มีดังนี้

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซน่าทาวน์ พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ เป็นเพศชาย จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และมีผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ ไม่ระบุเพศ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 มีอายุระหว่าง 21-30 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาคือ มีอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 รองลงมาคือ มีอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ และมีผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ มีอายุ 41 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 และส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่งพนักงานเสิร์ฟ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานครัว จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 รองลงมาคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานทำความสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 ตามลำดับ

และมีผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานต้อนรับส่วนหน้า จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อเมนูเครื่องดื่มในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.74 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมอยู่ที่ 0.43 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ สีสันทของเมนูเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.85 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.36 รองลงมาคือ เนื้อสัมผัสของเมนูเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.41 รองลงมาคือ ลักษณะทั่วไปของเมนูเครื่องดื่ม และกลิ่นของเมนูเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.75 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.44 เท่ากัน รองลงมาคือ ความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.68 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.47 ในส่วนประเด็นที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบน้อยที่สุดคือ รสชาติของเมนูเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.63 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.49 ตามลำดับ

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อเมนูเครื่องดื่มในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.78 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมอยู่ที่ 0.42 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ สีสันทของเมนูเครื่องดื่ม ลักษณะทั่วไปของเมนูเครื่องดื่ม และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.41 เท่ากัน รองลงมาคือ รสชาติของเมนูเครื่องดื่ม เนื้อสัมผัสของเมนูเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.78 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.42 เท่ากัน ในส่วนประเด็นที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบน้อยที่สุดคือ กลิ่นของเมนูเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.73 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.45 ตามลำดับ

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.76 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมอยู่ที่ 0.44 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคือ สามารถนำวางขายได้จริง มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.85 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.36 รองลงมาคือ มีการนำเหลือใช้มาสร้างคุณค่า และมีการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.78 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.42 เท่ากัน รองลงมาคือ ปริมาณที่เสิร์ฟมีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.73 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 และมีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนู มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.73 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.45 ในส่วนประเด็นที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบน้อยที่สุดคือ มีความคิดริเริ่มอยากสร้างสรรค์เมนู ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.70 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 ตามลำดับ

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- สีของตัวเปลือกกุ้งแม่น้ำที่ใช้มาทำมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำยังดูจางเกินไป อาจจะไม่น่ารับประทาน และรสชาติยังขาดความกลมกล่อม

5.1.3 การแก้ไขปัญหาในการทำโครงการ

- เพิ่มตัวเนื้อกุ้งแม่น้ำให้ยังดูมีความเข้มข้น ทำให้สีมันโดดเด่น และรสชาติกลมกล่อม

5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

- ควรศึกษาสีจากสมุนไพรต่าง ๆ ที่ใช้มาประยุกต์ให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ได้มากกว่านี้

5.3 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา

- 5.3.1 ได้ทราบจุดเด่น และจุดที่ควรพัฒนาของตนเอง เพื่อนำไปพัฒนาตนเองให้ดียิ่งขึ้น
- 5.3.2 ได้รู้เรียนระบบงานในโรงแรม และได้ศึกษาวิธีทำอาหารที่หลากหลายมากขึ้น
- 5.3.3 ได้ทราบศักยภาพ และสิ่งที่ตนเองชอบ และเลือกเรียนนั้นสามารถเป็นอาชีพได้จริง
- 5.3.4 ได้นำรู้ที่เรียนให้ห้องเรียนมาปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

5.4 ข้อเสนอแนะของการปฏิบัติสหกิจศึกษา

- 5.4.1 ควรเพิ่มไหวพริบในการตัดสินใจ หรือ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าให้มีความรอบคอบ และถูกต้องในทุกช่วงเวลาของทำงาน
- 5.4.2 ควรเพิ่มความกล้าแสดงออกในงานที่ได้รับมอบหมาย และควรมีสมาธิในการทำงานมากขึ้น เพื่อให้งานที่ได้รับมอบหมายไม่ผิดพลาด หรือ ผิดพลาดน้อยที่สุด

บรรณานุกรม

- ขายส่งลูกชิ้นปลา. (2566). ประโยชน์ของเปลือกกุ้ง ที่หลายคนชอบแคะทิ้ง.
<https://www.ขายส่งลูกชิ้นปลา.com/blog/post/benefit-of-shell-shrimp>
- จานโปรด. (2567). มูส (Mousse) อาหารที่ทานง่าย แต่ประวัติไม่ Mousse เลย.
<https://www.facebook.com/janprod.co/posts/มูส-mousse-อาหารที่ทานง่าย-แต่ประวัติไม่-mousse-เลย-มูส-mousse-เป็นขนมฝรั่งเศสที่/565237102854011/>
- ชัยญักญญ์ สกกุลบริสุทธิ์สุข. (2566). บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเสริมโคโคซานจากเปลือกกุ้ง.
 มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ทิพย์อาภรณ์ สว่างผล. (2566). การวิเคราะห์งานวิจัยเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารในธุรกิจอาหาร และเครื่องมือ: แนวทางสู่การลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). การอ่านความของค่าประมาณค่า (Rating Scale) (พิมพ์ครั้งที่ 7).
 สุวีริยาสาส์น.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). ฟริกป่น. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4098/ฟริกป่น>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). ข้าวคั่ว. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3727/ข้าวคั่ว>
- เมตไทย. (2563). น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล 14 ข้อ.
<https://medthai.com/น้ำตาล/>
- เมตไทย. (2563). มะนาว สรรพคุณและประโยชน์ของมะนาว 75 ข้อ.
<https://medthai.com/มะนาว/>
- เมตไทย. (2563). ผักชีฝรั่ง สรรพคุณและประโยชน์ของผักชีฝรั่ง 33 ข้อ.
<https://medthai.com/ผักชีฝรั่ง/>
- เมตไทย. (2563). ผักชี สรรพคุณและประโยชน์ของผักชี 37 ข้อ.
<https://medthai.com/ผักชี/>
- เมตไทย. (2563.) ฟริกชีหุ สรรพคุณและประโยชน์ของฟริกชีหุสวน 44 ข้อ.
<https://medthai.com/ฟริกชีหุ/>
- วราพงษ์ เทพรงค์ทอง. (2567). "ต้มยำกุ้ง" มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ.
<https://www.senate.go.th/view/386/News/Latest/249/TH-TH>

สุนทร ตรีนันทวัน. (2553). ขนมปัง ชนิดต่าง ๆ.

<https://www.scimath.org/article-biology/item/506-bread>

อามิรี อัฟซาร์. (2565). พลาสติกจากเปลือกกุ้งลือบสเตอร์.

<https://www.nsm.or.th/nsm/th/node/14094>

Asaihotels. (ม.ป.ป.). ข้อมูลและรูปของโรงแรมอาศัย แบงค็อก ไชน่าทาวน์.

<https://www.asaihotels.com/locations/bangkok-chinatown/>

Costco. (ม.ป.ป.). วิปิ้งครีม คืออะไร ทำมาจากอะไร. Blog.

<https://costcobistro.com/blog/วิปิ้งครีม-คืออะไร-ทำมา/>

MGR Online. (2561). น้ำปลา น้ำปลาทำมาจากอะไร มีประโยชน์อย่างไร วิธีการผลิตน้ำปลา.

<https://mgronline.com/infographic/detail/9610000083211>

Plookpedia. (2560). กุ้งก้ามกราม.

<https://www.trueplookpanya.com/dhamma/content/59376>

Plookpedia. (2560). พืชน้ำมัน.

<https://www.trueplookpanya.com/dhamma/content/61398>

Rimping Supermarket. (2567). ย้อนรอยประวัติศาสตร์ "น้ำพริกเผา" Thai Chili Paste ดำเนินความอร่อยของอาหารไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ.

<https://www.facebook.com/RimpingSupermarket>

Sakulrat Puttpong. (2567). ไข่ไก่. Blog.

<https://blog.wu.ac.th/archives/15751>

Smilelife. (2564). ต้มยำ อาหารมากสรรพคุณ.

<https://food.trueid.net/detail/l7QrGPPvLeza>

UFM. (ม.ป.ป.). 5 เคล็ดลับการใช้เกล็ดขนมปังให้อร่อย กรอบ พู.

<https://ufm.co.th/tips/5เคล็ดลับการใช้เกล็ดขนมปัง/>

Wenjing Su. (2566). Zero-waste utilization and conversion of shrimp shell by mechanochemical method. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652623031864?via%3Dihub>



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา



หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว) Apichat Srihabutl ตำแหน่ง Chef De Partie
ชื่อสถานประกอบการ ASIA Bangkok Chinatown สถานที่ตั้งที่อยู่เลขที่ 531
ถนน Charoen Krung แขวง/ตำบล Pom Prap เขต/อำเภอ Pom Prap Sattru Phai
จังหวัด Bangkok โทรศัพท์ 02-220-8999

ได้ตรวจสอบข้อมูลทั้งหมดในรายงาน/โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง
Golden Fried Shrimp Sandwich & Spicy Tom Yum Prawn Mousse ของ (นาย/นางสาว) Alita Pattamalee
สาขาวิชา Tourism & Hospitality Industry คณะ Liberal Arts มหาวิทยาลัยสยาม
โดยมีความยินดีให้เผยแพร่รายงาน/โครงการดังกล่าวต่อสาธารณะในทุกรูปแบบ หรือ ทุกช่องทางที่
มหาวิทยาลัยสยามกำหนด เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา

ลงลายมือชื่อ Apichat Srihabutl

(..... Mr. Apichat Srihabutl)

ตำแหน่ง Chef De Partie

วันที่ 7 / 8 / 68

ประทับตราของหน่วยงาน

หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว) Apichat Srihabutl ตำแหน่ง Chef De Partie
ชื่อสถานประกอบการ ASIA Bangkok Chinatown สถานที่ตั้งที่อยู่เลขที่ 531
ถนน Charoen Krung แขวง/ตำบล Pom Prap เขต/อำเภอ Pom Prap Sattru Phai
จังหวัด Bangkok โทรศัพท์ 02-220-8999

ได้ตรวจสอบข้อมูลทั้งหมดในรายงาน/โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง
Golden Fried Shrimp Sandwich & Spicy Tom Yum Prawn Mousse
..... ของ (นาย/นางสาว) Wanachporn Tupwong
สาขาวิชา Tourism & Hospitality Industry คณะ Liberal Arts มหาวิทยาลัยสยาม
โดยมีความยินดีให้เผยแพร่รายงาน/โครงการดังกล่าวต่อสาธารณะในทุกรูปแบบ หรือ ทุกช่องทางที่
มหาวิทยาลัยสยามกำหนด เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา

ลงลายมือชื่อ Apichat Srihabutl

(..... Mr. Apichat Srihabutl)

ตำแหน่ง Chef De Partie

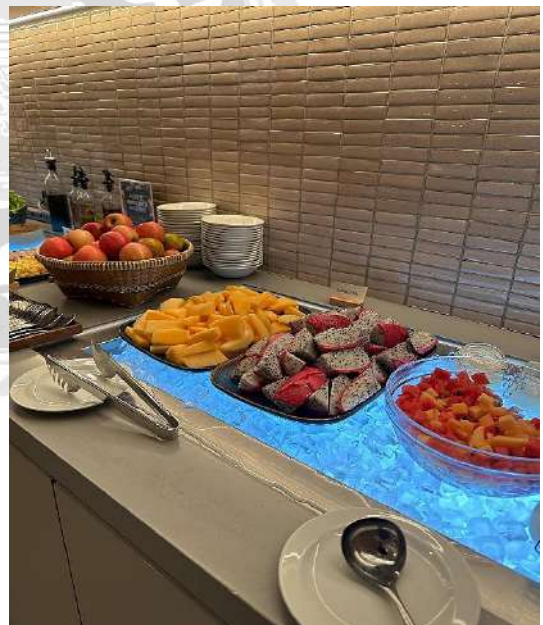
วันที่ 7 / 8 / 68

ประทับตราของหน่วยงาน

ภาคผนวก ข
รูปภาพขณะปฏิบัติสหกิจศึกษา



รูปภาพขณะปฏิบัติสหกิจศึกษา



โซนบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า



โซนบุฟเฟต์อาหารเช้า



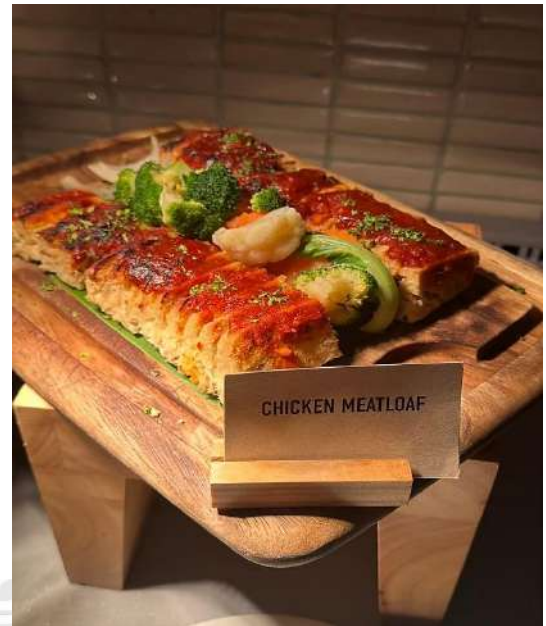
List Menu American Breakfast (ABF)



List Menu American Breakfast (ABF)



List Menu American Breakfast (ABF)



List Menu American Breakfast (ABF)



ทำ Egg Breakfast Menu



ทำ Egg Breakfast Menu



ทำ Fried Egg



ทำ Pancake



ทำ Pancake



ทำ Butter Croissant



ทำ Butter Croissant



ทำแกว้กุ้งพริกเผา



ทำเปาะเปี๊ยะกล้วยคาราเมล



ทำ Fruit Salad



ทำ New Breakfast Box



คิดค้นเมนูใหม่ภายในแผนกครัวก่อนฝึกงานจบ



อาจารย์ที่ปรึกษาไปนิเทศ ณ โรงแรมอาศัย แบงค็อก ไซนาทาวน์
ห้องอาหารแจมแจม อีทเทอร์รี่ แอนด์ บาร์ (JAM JAM EATERY and BAR)



สอบนำเสนอโครงการสหกิจศึกษา ณ มหาวิทยาลัยสยาม



ภาคผนวก ค
ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจ

ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจ

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี
คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม
คณะผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ด้วยความเป็นจริง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง ☐ ไม่ระบุ
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 21-30 ปี ☐ 31-40 ปี
☐ 41 ปีขึ้นไป
3. ตำแหน่ง ☐ พนักงานเสิร์ฟ ☐ พนักงานครัว ☐ พนักงานทำความสะอาด
☐ พนักงานต้อนรับส่วนหน้า ☐ อื่น ๆ

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมายในช่องที่ท่านต้องการเลือก ตามความเป็นจริง หรือ ใกล้เคียงกับ
ความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก
3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. สีสันทของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง					
2. ลักษณะทั่วไปของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง					
3. กลิ่นของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง					
4. รสชาติของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง					
5. เนื้อสัมผัสของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทอง					
6. ความชอบโดยรวม					

ส่วนที่ 3 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูusstมยำกุ้งแม่น้ำ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมายในช่องที่ท่านต้องการเลือก ตามความเป็นจริง หรือ ใกล้เคียงกับ
ความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก
3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. สีส่นของเมนูusstมยำกุ้งแม่น้ำ					
2. ลักษณะทั่วไปของเมนูusstมยำกุ้งแม่น้ำ					
3. กลิ่นของเมนูusstมยำกุ้งแม่น้ำ					
4. รสชาติของเมนูusstมยำกุ้งแม่น้ำ					
5. เนื้อสัมผัสของเมนูusstมยำกุ้งแม่น้ำ					
6. ความชอบโดยรวม					

ส่วนที่ 4 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับusstมยำกุ้งแม่น้ำ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมายในช่องที่ท่านต้องการเลือก ตามความเป็นจริง หรือ ใกล้เคียงกับ
ความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก
3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. สามารถนำวางขายได้จริง					
2. มีการนำเหลือใช้มาสร้างคุณค่า					
3. ปริมาณที่เสิร์ฟมีความเหมาะสม					
4. มีความคิดริเริ่มอยากสร้างสรรค์เมนู					
5. มีการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม					
6. มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนู					

ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....



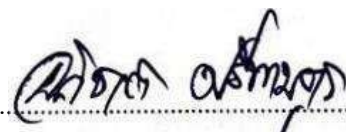
ภาคผนวก ง
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ความคิดเห็นของพนักงานที่ปรึกษา

- คณะผู้จัดทำ : พี่มีความคิดเห็นอย่างไรกับเมนูนี้
- พนักงานที่ปรึกษา : เป็นเมนูที่มีความสร้างสรรค์ แปลกใหม่ดี ที่มีรสชาติของอาหารเข้ากันได้
- คณะผู้จัดทำ : จากเมนูนี้ พี่คิดว่าสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดสู่วัตถุดิบเหลือใช้อื่น ๆ ได้หรือไม่อย่างไร
- พนักงานที่ปรึกษา : มันสามารถพัฒนาได้ จากอาหารที่เหลือใช้แล้ว เราสามารถนำไปประกอบอาหารได้ใหม่
- คณะผู้จัดทำ : พี่คิดว่าเมนูนี้ จะเป็นการช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริงหรือไม่
- พนักงานที่ปรึกษา : พี่คิดว่าช่วยในการลดต้นทุน และเพิ่มค่าใช้จ่าย เพราะเป็นการประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากเมนูต้มยำกุ้งแล้ว สามารถนำมาประกอบอาหารในรูปแบบใหม่ได้
- คณะผู้จัดทำ : โดยรวมแล้วพี่มีความพึงพอใจกับเมนูนี้มากน้อยขนาดไหน
- พนักงานที่ปรึกษา : พี่พอใจอยู่ในระดับหนึ่งที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรสชาติของอาหาร และพี่ชอบความนำอาหารเหลือใช้มาประยุกต์ประกอบอาหารขึ้นมาเป็นเมนูใหม่ ช่วยในการลดต้นทุนเป็นปัจจัยหนึ่งในประกอบอาชีพคนครัว



คุณอภิชาติ ศรีทาบุตร
พนักงานที่ปรึกษา

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวอลิตา ปัดระมะลี
รหัสนักศึกษา : 6304400007
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวนัชพร ทัพวงษ์
รหัสนักศึกษา : 6304400054
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ

คิวอาร์โค้ด



<https://qr.me-qr.com/91PLsHr>

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse

โดย

นางสาวอลิตา ปัตระมะลี 6304400007

นางสาววนัชพร ทัพวงษ์ 6304400054

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567



แบบสรุปโครงงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)
มหาวิทยาลัยสยาม

ข้อมูลของนักศึกษา

1. ชื่อ-นามสกุล : นางสาวอลิตา ปัตตะมะลี
นางสาวนัชพร ทัพวงษ์
2. คณะ/สาขาวิชาคณะ : คณะศิลปศาสตร์
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ
3. Email นักศึกษา : 6304400007@siam.edu
6304400054@siam.edu
4. ชื่อโครงงาน/ผลงาน : แชนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ
Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum
Prawn Mousse
5. ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอศัย แวงค็อก ไซนาทาวน์ (ASAI Bangkok Chinatown)
6. ที่อยู่สถานประกอบการ : เลขที่ 527 ถนนเจริญกรุง แขวงป้อมปราบ
เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร 10100
7. ระยะเวลาการปฏิบัติงาน : วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568
8. ผู้นิเทศงานในสถานประกอบการ (พนักงานพี่เลี้ยง)

ชื่อ-นามสกุล : คุณอภิชาติ ศรีทาบุตร
ตำแหน่ง : Chef De Partie
แผนก : ครีว

ข้อมูลโครงการ/ผลงาน

1. โครงการ/ผลงาน/งานประจำ ได้รับการจัดระบบการทำงานที่เหมาะสมจากสถานประกอบการ ทั้งลักษณะงาน และระยะเวลา มีการจัดระบบพี่เลี้ยงสอนงาน

โครงการแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ (Golden Fried Shrimp Sandwich and Spicy Tom Yum Prawn Mousse) มีขั้นตอนการจัดทำโครงการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. คณะผู้จัดทำได้ศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ปัญหาที่พบในแผนกครัว ซึ่งพบว่าในการทำอาหารในแต่ละวัน มีการใช้กุ้งแม่น้ำ และทำให้มีเปลือกกุ้งเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทำให้คณะผู้จัดทำได้คิดเมนูใหม่ขึ้นมาจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

2. ได้ปรึกษานักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาที่เกี่ยวกับหัวข้อโครงการเพื่อรับคำแนะนำ และแนวทางในการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

3. ศึกษาวิธีการทำแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

4. ให้พนักงานทดลองชิม และสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาของเมนูแซนวิชกุ้งทอดสีทองกับมูสตั้มยำกุ้งแม่น้ำ

5. ทำการประเมินแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบออนไลน์ให้กรอก เพื่อประเมินความพึงพอใจ

6. สรุปผลโครงการ

2. การดำเนินงานมีความถูกต้อง มีระเบียบแบบแผน และทำให้นักศึกษามีโอกาสประยุกต์ใช้วิชาความรู้/ทักษะตามที่ได้เรียนมา โดยใช้ความรู้ทักษะในการศึกษากระบวนการ การวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา หรือ สร้างแนวทางใหม่

สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ และสามารถนำไปพัฒนาตนเอง ให้มีความพร้อมในการทำงานอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจรวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และมีระเบียบวินัย ความอดทนการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รวมไปถึงในสถานการณ์การแก้ไขเฉพาะหน้าในสถานที่ไม่เคยคาดคิดได้พัฒนาบุคลิกภาพ และมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมากขึ้น

3. เป็นโครงการ/ผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรมในสถานประกอบการ

หมายเหตุ: - หากเป็นงานประจำต้องสามารถนำไปพัฒนาองค์กร/หน่วยงานได้อย่างชัดเจน อาทิ ลดเวลาในการทำงานประจำ/ลดต้นทุนค่าใช้จ่าย

- โครงการมีการสร้างความคิดสร้างสรรค์ให้กับสถานประกอบการในระหว่างปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน หรือ มีการยื่นจดคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาหรือไม่ ถ้ามีโปรดอธิบาย

การที่คณะผู้จัดทำได้คิดค้นเมนูใหม่ ทำให้ไม่ก่อให้เกิดการใช้วัตถุดิบอย่างสูญเปล่า หรือ การส่งเสริมการกำจัดขยะอาหาร (Food Waste) นั้นเอง หรือ ได้สร้างสิ่งใหม่ที่ขาดไม่ถึง สามารถทำให้สถานประกอบการได้รับความน่าเชื่อถือ และสร้างคน สร้างงานได้จริง ๆ



สำนักงานอำนวยการ
เอกสารฉบับนี้สามารถสืบโหลดเข้าฐานข้อมูลได้
ลงชื่อ.....
วันที่ ๒๖ ก.ค. ๖๕