

การพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี : ตำรับอาหารว่าง และตำรับอาหารหวาน

The Development of Thai Food Recipes in Accordance with Dusit Thani College Standard: Appetizers and Desserts

◆ ศิริพงษ์ รักใหม่

รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา วิทยาลัยดุสิตธานี

Siripong Ragmai

Vice President of Research and Development Division, Dusit Thani College,

E-mail: siripong.ru@dtc.ac.th

◆ ฌานิกา ศรีวรรณวิทย์

รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

Chanika Sriwannawit

Associate Dean of Admin and Student Affairs, Faculty of Hospitality Industry,

Dusit Thani College, E-mail: chanika.sr@dtc.ac.th

◆ พชร พิริยาพร

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี

Phatchara Phiriyaphorn

Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,

Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: pachara.pi@dtc.ac.th

◆ นิกร สุวรรณโชติ

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี

Nikorn Suwanachote

Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,

Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail : nikorn.su@dtc.ac.th

- ♦ เอกพล บุญช่วยชู
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี
Ekapol Bunchuachoo
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: ekapol.bu@dtc.ac.th
- ♦ สาธิต เมืองสมบูรณ์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี
Satit Meungsomboon
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: satit.me@dtc.ac.th
- ♦ สายน้ำ ดิษฐานารี
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี
Sainam Dithanaree
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: sainam.di@dtc.ac.th
- ♦ ปาวนา จันมาลา
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี
Pawana Chanmala
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail : pawana.ch@dtc.ac.th
- ♦ ฉวีวรรณ สุขศรี
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี
Chaweewan Suksri
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: Chaweewan.su@dtc.ac.th

♦ อรรถสิทธิ์ โอพงษ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี

Atthasit Ophang

Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,

Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: Atthasit.op@dtc.ac.th

♦ ชุติพร วุฒิ

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี

Chutiporn Wooti

Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,

Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: Chutiporn.wo@dtc.ac.th

♦ พัชรินทร์ อนันตคุณูปกร

เจ้าหน้าที่ประสานงานแผนกวิจัย ฝ่ายวิจัยและพัฒนา วิทยาลัยดุสิตธานี

Patcharin Anantacunupakorn

Research Coordinator, Research and Development Division, Dusit Thani College,

E-mail: patcharin.an@dtc.ac.th

Abstract

This article is a part of the study entitled “The Development of Thai Food Recipes in Accordance with Dusit Thani College Standard Phase 2” aimed to develop standard recipes of Thai food appetizer and dessert dishes. The research was carried out by the team of researchers from Dusit Thani College who were knowledgeable and experienced in teaching and cooking Thai cuisine. Thus, the study aimed to develop Thai food recipes based on the specific criterias. The dishes must be traditionally Thai, renowned locally and internationally could be cooked with main ingredients which were easily found. The research methods applied were first to study related documents about Thai cuisine and then brainstorm among the team of researchers. This was to select list of Thai food recipes for cooking trial in order to obtain recipes of Thai food based on Dusit Thani College standard. In addition, Thai food recipes were focused on appetizer and dessert dished. The reflection was drawn from 30 selected subjects from Dusit Thani College, instructors, staff and students who tasted the

food, evaluated and made suggestions according to the evaluation form distributed earlier. Data were analyzed by descriptive statistics. The findings revealed that there were 6 appetizers and 5 desserts of Thai food recipes.

Keywords: Thai Food, Standard Recipe, Appetizer, Dessert

บทคัดย่อ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยการพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ระยะที่ 2 มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน โดยทีมวิจัยซึ่งเป็นคณาจารย์จากวิทยาลัยดุสิตธานี ที่มีความรู้และประสบการณ์ในการสอนและประกอบอาหารไทย การพัฒนาตำรับอาหารไทยคำนึงถึงปัจจัยสำคัญด้านความเป็นอาหารไทยตำรับดั้งเดิม ความนิยมและเป็นที่รู้จักทั้งในและต่างประเทศ วัตถุดิบและส่วนประกอบสำคัญสามารถหาได้ง่าย วิธีดำเนินการวิจัยใช้วิธีการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารไทย และระดมความคิดเห็นจากคณะผู้วิจัย เพื่อคัดเลือกรายชื่อตำรับอาหารไทย ทำการทดลองประกอบอาหารจนได้ตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน ประเมินผลการทดลองโดยใช้ตัวอย่างเป็นคณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา วิทยาลัยดุสิตธานีจำนวน 30 คน เพื่อประเมินอาหารไทยที่ปรุงตามตำรับอาหารไทยที่กำหนดไว้ ประเมินและให้ข้อเสนอแนะตามแบบประเมินที่จัดเตรียมไว้ล่วงหน้า วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ผลการวิจัยได้ตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่าง 6 รายการ และอาหารหวาน 5 รายการ

คำสำคัญ : อาหารไทย ตำรับมาตรฐาน อาหารว่าง อาหารหวาน

บทนำ

รัฐบาลไทยมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้อาหารไทยเป็นที่แพร่หลายไปทั่วโลกภายใต้นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปีพุทธศักราช 2547 เป็นต้นมา โดยมีเป้าหมายหลักเพื่อสร้างภาพลักษณ์และชื่อเสียงของอาหารไทย ส่งเสริมให้มีการขยายการส่งออกวัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารไทยไปยังต่างประเทศ ตลอดจนส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศใช้วัตถุดิบจากประเทศไทย ปรุงอาหารไทยที่มีรสชาติแบบไทยแท้ และให้บริการอาหารไทยตามรูปแบบไทยแท้ที่มีมาตรฐานสากล (The Thailand Research Fund, 2004) เนื่องจากตลอดระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมาร้านอาหารไทยในต่างประเทศได้มีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศประมาณการว่าในปีพุทธศักราช 2560 มีจำนวนร้านอาหารไทยในต่างประเทศประมาณ 20,000 ร้าน (Thansettakij, 2017) รสชาติและรูปลักษณ์ของอาหารไทยและรูปแบบการให้บริการที่แตกต่างหรือผิดเพี้ยนไปจากที่ควรจะเป็น นับเป็นปัญหาสำคัญประการหนึ่งของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เนื่องจากร้านอาหารไทยจำนวนมากในต่างประเทศบริหารงานโดยชาวต่างชาติและมีเจ้าของที่ไม่ใช่คนไทย รวมถึงใช้พ่อครัวหรือแม่ครัวที่ไม่ใช่คนไทยและไม่ได้ผ่านการฝึกอบรมด้านการประกอบอาหารไทยมาก่อน (Dailynews, 2015) การมีตำรับมาตรฐาน(Standard Recipe) อาหารไทย นอกจากจะช่วยธำรง

รักษาวัฒนธรรมอาหารไทยแท้ไว้แล้ว ยังสามารถใช้เผยแพร่เป็นแนวทางในการประกอบอาหารไทยและให้บริการอาหารไทยให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในต่างประเทศอีกด้วย

นับตั้งแต่ปีพุทธศักราช 2553 เป็นต้นมาวิทยาลัยดุสิตธานีได้เริ่มโครงการวิจัยการพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี เพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันได้มีการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าและความลับทางการค้าสำหรับตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี แล้วทั้งสิ้นมากกว่า 50 รายการ ส่งผลให้สามารถนำตำรับมาตรฐานอาหารไทยจำนวนหนึ่งจัดพิมพ์เป็นหนังสือตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี เพื่อเผยแพร่ให้ผู้สนใจประกอบอาหารไทยทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาหารไทยได้ รวมทั้งใช้เป็นความรู้ในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย (Rugmai et. al., 2012) บทความนี้ได้นำเสนอตำรับมาตรฐานอาหารไทยจำนวน 11 รายการ ประกอบด้วยอาหารว่าง 6 รายการ และอาหารหวาน 5 รายการ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ระยะที่ 2

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน

ขอบเขตการวิจัย

1. ศึกษาค้นคว้าตำรับอาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน โดยอาศัยหลักฐานทางประวัติศาสตร์ทั้งการวิจัยเอกสารและการศึกษาจากผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย เพื่อยืนยันความเป็นตำรับอาหารไทยที่มีการบันทึกไว้และถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน
2. การคัดเลือกรายชื่ออาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน เพื่อกำหนดตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) คำนึงถึงความเป็นอาหารไทยแท้ต้นตำรับที่มีหลักฐานเชิงประจักษ์ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบหลักที่หาได้ง่ายตามตำรับดั้งเดิม เป็นที่นิยม และรู้จักทั้งในและต่างประเทศ
3. การประเมินผลการทดลองเพื่อพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี โดยใช้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของวิทยาลัยทั้งจากอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาที่ทำการสอนและศึกษาอยู่ในสาขาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารเป็นสำคัญ ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจและมีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยเป็นอย่างดี

การทบทวนวรรณกรรม

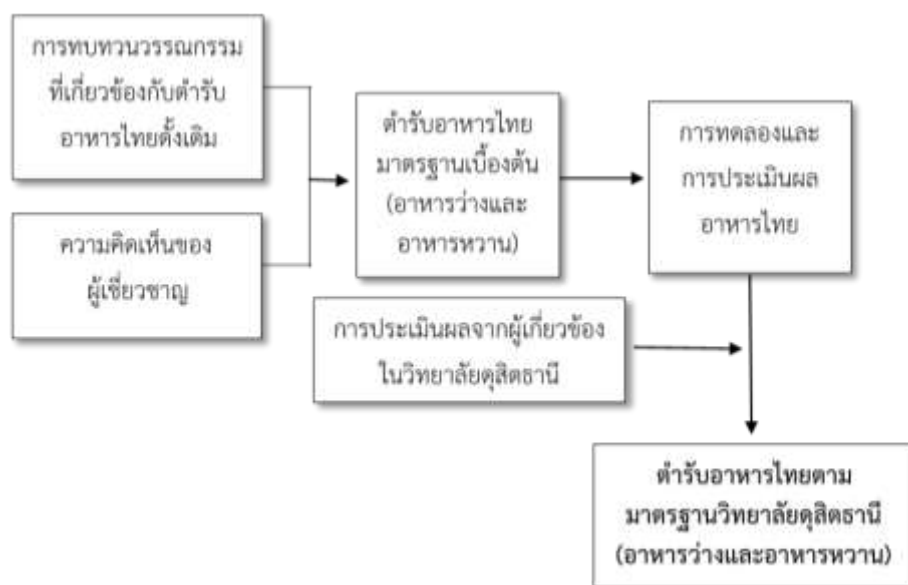
เชื่อกันว่าคนไทยน่าจะรู้จักวิธีการปลูกข้าวหรือทำนามานานหลายพันปี ข้าวจึงถือเป็นรากฐานอาหารไทยมาจนถึงปัจจุบัน (Sirisoonthorn, 2013) อย่างไรก็ตามแม้ข้าวจะเป็นพื้นฐานหลักของวัฒนธรรมการกิน แต่คนไทยก็มีการรับประทานกับข้าวไปพร้อมกัน จนเกิดเป็นวิวัฒนาการอาหารที่มีรสชาติหลากหลายทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด เพื่อให้มีความอร่อยในการรับประทานอาหาร โดยมีความเชื่อว่าอาหารเริ่มแรกของคนไทยน่าจะเป็นปลาย่าง เนื่องจากเป็นชุมชนริมน้ำที่หาปลาได้ง่าย ซึ่งมีการค้นพบหลักฐานเก่าแก่ที่แสดงว่าคนไทย

กินข้าวกับปลาสดมาตั้งแต่เริ่มแรก ในวรรณคดีเรื่องไตรภูมิพระร่วงกล่าวว่าคนสุโขทัยกินข้าวเป็นอาหารหลัก ร่วมกับเนื้อสัตว์ที่ส่วนใหญ่มาจากปลา และกินผลไม้เป็นของหวาน (Bangkokbiznews, 2017) โดยสันนิษฐานกันว่าวิธีการปรุงอาหารของคนไทย น่าจะเริ่มมาจากการปิ้งย่างมาตั้งแต่มนุษย์เริ่มรู้จักใช้ไฟปรุงอาหาร ก่อนจะมีการวิวัฒนาการไปสู่การปรุงอาหารแบบอื่นหลังจากมีภาชนะในการปรุงอาหารแล้ว ตำรับอาหารไทยที่มีการถ่ายทอดต่อ ๆ กันมานั้น ส่วนใหญ่ไม่ได้มีการระบุรายละเอียดของวัตถุดิบและเครื่องปรุงไว้อย่างชัดเจน มักอาศัยความชำนาญและประสบการณ์ของผู้ประกอบอาหารเป็นสำคัญ เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย หลากหลายรส ทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด อาหารไทยจะมีกลิ่นเฉพาะตัวซึ่งเกิดจากวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยมีความหลากหลาย สามารถใช้ทดแทนกันได้ มักปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น และฤดูกาล (Jewcharoensakul, 2007)

นับตั้งแต่ยุคอดีตโดยทั่วไปวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยในหนึ่งมื้อนิยมบริโภคอาหารทุกชนิดร่วมกัน ทั้งอาหารว่าง คาว และหวาน โดยมีการจัดสำรับอาหารให้มีความหลากหลาย มีรสชาติแตกต่างกัน เพื่อความสมดุลของรสชาติ เช่น ถ้ามีอาหารจานที่มีรสเปรี้ยวมาก ก็จะมีอาหารจานหวานมาแก้รส หากมีอาหารจานเผ็ด ก็ต้องมีอาหารจานเค็ม และแกงจืดรวมอยู่ในสำรับ การจัดสำรับอาหารไทยในแต่ละมื้อจึงประกอบไปด้วย ข้าว แกงเผ็ด แกงจืด ผัก อาหารทอด น้ำพริก และเครื่องจิ้ม หรือผักแนม และของหวาน (Maeban, 2016) อาหารไทยที่เป็นประเภทอาหารว่างมักเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย นิยมรับประทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย หรือเป็นอาหารระหว่างมื้อหลัก รายการอาหารว่างในสำรับอาหารไทยซึ่งเป็นที่รู้จักกันดี อาทิ สาหร่ายผมนาง ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมจีบไทย ปั่นสับ ช่อม่วง และส้มตำไทย เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารไทยดั้งเดิมที่ต้องรับประทานคู่กับข้าวมัน ซึ่งแตกต่างจากส้มตำที่เป็นอาหารอีสาน (Wongvongsri, 2014) ในส่วนของอาหารหวาน หรือขนมหวานนั้น เป็นอาหารที่อยู่คู่กับวิถีชีวิต และเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและประเพณีไทยมาแต่โบราณ เกี่ยวโยงกับคติความเชื่อทางศาสนา ความเชื่อการทำขนมสำหรับงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานบวช งานบุญ งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานแต่งงาน เป็นต้น (Tharakorn, 2015) ขนมไทยโบราณหลายชนิดส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของ แป้ง น้ำตาล และกะทิ หรือมะพร้าว รวมทั้งอาศัยวิธีการปรุงสุกด้วยการนึ่งหรือต้มเป็นหลัก ตัวอย่างเช่น ขนมสาลี่ (ไข่กบ นกปล่อย นางลอย อ้ายต้อ) ขนมกล้วย ทับทิมกรอบ และข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลองเพื่อทดสอบตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) อาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน โดยผ่านการประเมินจากผู้เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาเป็นตำรับอาหารตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ตามกรอบการวิจัยดังนี้



นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

อาหารไทย หมายถึง สิ่งที่ใช้สำหรับการบริโภคที่มีส่วนผสมมาจากวัตถุดิบต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนถึงความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทย มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายในด้านของรสชาติหลากหลาย กลมกล่อมทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด รวมถึงมีส่วนประกอบของวัตถุดิบประเภทสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ตำรับมาตรฐาน หมายถึง เอกสารที่แสดงถึงองค์ประกอบหรือสัดส่วนของวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร รวมถึงกรรมวิธีและขั้นตอนในการประกอบอาหาร

มาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี หมายถึง สิ่งที่เกี่ยวข้องเป็นหลักเกณฑ์ในการดำเนินการหรือเปรียบเทียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ซึ่งกำหนดขึ้นโดยวิทยาลัยดุสิตธานี โดยมุ่งเน้นด้านมาตรฐานการประกอบอาหาร (Cooking Standards) มาตรฐานการให้บริการ (Serving Standards) และมาตรฐานการบริโภค (Consuming Standards)

อาหารว่าง หมายถึง อาหารที่รับประทานระหว่างมื้อหลัก มักเป็นอาหารเบา ๆ มีปริมาณไม่มากนัก นิยมรับประทานเล่นเพื่อแก้หิว หรือเรียกน้ำย่อยก่อนอาหารหลัก

อาหารหวาน หมายถึง อาหารที่ใช้รับประทานหลังจากกินอาหารคาว มักเป็นอาหารรสหวานนิยมทำจากแป้ง (ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว) น้ำตาล และกะทิ อาจเรียกว่าของหวานหรือขนมหวาน

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีในครั้งนี้เน้นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) โดยมีขั้นตอนการวิจัยดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลทฤษฎีที่มีเกี่ยวข้องกับอาหารไทย เพื่อให้ได้รายชื่ออาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวานที่แสดงถึงความเป็นอาหารไทยแท้หรืออาหารไทยต้นตำรับ

2. คัดเลือกรายชื่ออาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวานจำนวนหนึ่ง เพื่อนำมาสร้างเป็นตำรับอาหารเบื้องต้น (Recipe) สำหรับใช้ในการทดลอง โดยได้รายชื่ออาหารว่าง 6 รายชื่อ และอาหารหวาน 5 รายชื่อ

3. ทดลองประกอบอาหารไทยตามตำรับอาหารไทยเบื้องต้นซ้ำ ๆ หลายครั้ง พร้อมทั้งปรับปรุงจนได้เป็นตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) เพื่อให้ได้ตำรับอาหารไทยที่มีรสชาติและรูปลักษณ์ตามมาตรฐานอาหารไทยแท้ต้นตำรับ

4. ประกอบอาหารแต่ละรายการตามตำรับอาหารมาตรฐาน (ปริมาณ 2 ที่) เพื่อประเมินอาหารโดยใช้ตัวอย่างอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานีจำนวน 30 คน ใช้แบบประเมินอาหารที่เตรียมไว้ล่วงหน้า

5. ปรับปรุงตำรับอาหารมาตรฐานตามผลการประเมินและข้อเสนอแนะ เพื่อพัฒนาเป็นตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้มุ่งเน้นการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) สำหรับอาหารไทยเพื่อให้เป็นตำรับมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานี ในกระบวนการวิจัยจึงอาศัยเครื่องมือวิจัยต่าง ๆ ได้แก่ ตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) ซึ่งดัดแปลงจากตำรับอาหารมาตรฐานทั่วไป ห้องครัวสำหรับการทดลองประกอบอาหารไทย ผู้ช่วยในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ครัว รวมถึงวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มตัวอย่างสำหรับการประเมินผลอาหารไทย โดยคัดเลือกจากอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานีจำนวน 30 คนต่ออาหาร 1 ตำรับ อาศัยแบบบันทึกการวิจัย เพื่อบันทึกข้อสังเกตระหว่างการวิจัยทดลองประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน และแบบประเมินผลอาหารที่ปรุงสำเร็จตามตำรับมาตรฐาน ซึ่งได้ออกแบบไว้แล้วล่วงหน้า โดยกำหนดประเด็นการประเมินไว้ 9 ประเด็น ได้แก่ 1) ปริมาณ (2 ที่) 2) รูปแบบการนำเสนอ 3) ลักษณะดั้งเดิม 4) รสชาติ 5) เนื้อสัมผัส 6) กลิ่น 7) ความสุขของส่วนผสม 8) สีสันทัดการตกแต่ง และ 9) ความพึงพอใจโดยรวม โดยการสอบถามถึงความเหมาะสมของแต่ละประเด็น กำหนดระดับคะแนนความคิดเห็นแบบมาตรวัดอัตราส่วน 5 ระดับ (Rating Scale) จากน้อยไปมาก (1 – 5 คะแนน) พร้อมทั้งสอบถามข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อนำไปใช้ปรับปรุงตำรับอาหารในขั้นตอนต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูลวิจัย

ข้อมูลที่ได้จากการประเมินผลอาหารสำหรับการทดลองประกอบอาหารในแต่ละรายชื่อตามตำรับอาหารมาตรฐานเบื้องต้น วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยกำหนดเกณฑ์การแปลความหมายผลการประเมินอาหาร ได้แก่ 1.00 – 1.49 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด 1.50 – 2.49 เห็นด้วยน้อย 2.50 – 3.49 เห็นด้วยปานกลาง 3.50 – 4.49 เห็นด้วยมาก และ 4.50 – 5.00 เห็นด้วยมากที่สุด ตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย

การประเมินผลการทดลองตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีในครั้งนี้ ได้ทำการทดลองประกอบอาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน จำนวน 11 รายการ ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ตำรับอาหารว่าง จำนวน 6 รายการ ได้แก่ 1) ข้าวเกรียบปากหม้อ 2) ขนมจีบไทย 3) ขนมขอม่วงโก๋ 4) ปั่นสปีส์ปลา 5) สาคุไส้หมู และ 6) ส้มตำไทย ข้าวมัน ไก่ย่าง

กลุ่มที่ 2 ตำรับอาหารหวาน จำนวน 5 รายการ คือ 1) ขนมกล้วย 2) ขนมสีกั่วย (ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายต้อ) 3) ข้าวเหนียวมะม่วง 4) ทับทิมกรอบ และ 5) เปียกสาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน

ผลการประเมินจากตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยอาศัยแบบประเมินซึ่งกำหนดประเด็นประเมินไว้ 9 ด้าน สามารถแสดงรายละเอียดได้ดังตารางที่ 1 และ 2

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินผลการชิมอาหารว่าง 3 รายการ

ประเด็นประเมิน	ข้าวเกรียบปากหม้อ		ขนมจีบไทย		ขนมขอม่วงโก๋	
	$\bar{x}$	SD.	$\bar{x}$	SD.	$\bar{x}$	SD.
1. ปริมาณ (2 ที่)	4.43	.68	4.73	.45	4.53	.73
2. รูปแบบการนำเสนอ	4.20	.76	4.93	.25	4.80	.48
3. ลักษณะอาหารไทยดั้งเดิม	4.47	.57	4.80	.41	4.73	.45
4. รสชาติ	4.40	.77	4.50	.73	4.43	.63
5. เนื้อสัมผัส	4.37	.76	4.50	.82	4.53	.78
6. กลิ่น	4.33	.66	4.53	.63	4.40	.77
7. ความสุขของส่วนผสม	4.70	.53	4.67	.55	4.63	.56
8. สี สัน การตกแต่ง	4.27	.87	4.97	.18	4.87	.35
9. ความพึงพอใจโดยรวม	4.40	.62	4.73	.52	4.53	.68

(n = 30)

ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินผลการชิมอาหารว่างอีก 3 รายการ

ประเด็นประเมิน	ปั่นสปีส์ปลา		สาคุไส้หมู		ส้มตำไทย	
	$\bar{x}$	SD.	$\bar{x}$	SD.	$\bar{x}$	SD.
1. ปริมาณ (2 ที่)	4.40	.86	4.47	.78	3.80	.81
2. รูปแบบการนำเสนอ	4.73	.52	4.80	.48	4.17	.83
3. ลักษณะอาหารไทยดั้งเดิม	4.73	.45	4.80	.41	4.23	.73
4. รสชาติ	4.73	.52	4.77	.43	4.17	.75
5. เนื้อสัมผัส	4.73	.52	4.67	.48	4.07	.78
6. กลิ่น	4.53	.63	4.53	.57	4.20	.81
7. ความสุขของส่วนผสม	4.80	.41	4.70	.47	4.50	.68
8. สี สัน การตกแต่ง	4.80	.41	4.77	.43	4.20	.85
9. ความพึงพอใจโดยรวม	4.63	.56	4.77	.43	4.13	.86

(n = 30)

จากตารางที่ 1 พบว่า ผลการประเมินอาหารไทยประเภทอาหารว่างทั้ง 6 รายการ คือ ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมจีบไทย ขนมขอม่วงไก่ ปั่นสปีส์ปลา สาकुไส้หมู และส้มตำไทย ข้าวมัน ไก่ย่าง มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด โดยตำรับอาหาร สาคุไส้หมู มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมสูงสุดเฉลี่ย 4.77 ($\pm$ 0.43) รองลงมาคือ ตำรับอาหารขนมจีบไทย และปั่นสปีส์ปลา มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเฉลี่ย 4.73 ($\pm$ 0.52) และ 4.63 ($\pm$ 0.56) ตามลำดับ ส่วนตำรับอาหารส้มตำไทย ซึ่งมีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเฉลี่ย 4.13 ($\pm$ 0.86) น้อยที่สุดในจำนวนอาหารว่างทั้ง 6 รายการ

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินผลการชิมอาหารหวาน 5 รายการ

ประเด็นประเมิน	ขนมกล้วย		ขนมสีก๊วย		ข้าวเหนียวมะม่วง		ทับทิมกรอบ		เปียกสาคุ	
	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.
1. ปริมาณ (2 ที่)	4.20	.81	4.30	.88	4.37	.72	4.63	.56	4.40	.72
2. รูปแบบการนำเสนอ	4.53	.63	4.87	.43	4.70	.47	4.70	.53	4.57	.63
3. ลักษณะดั้งเดิม	4.80	.41	4.83	.46	4.53	.63	4.77	.50	4.67	.61
4. รสชาติ	4.87	.43	4.57	.63	4.53	.57	4.63	.67	4.60	.62
5. เนื้อสัมผัส	4.83	.38	4.67	.55	4.57	.63	4.60	.67	4.77	.50
6. กลิ่น	4.80	.41	4.80	.41	4.43	.73	4.73	.52	4.53	.63
7. ความสุขของส่วนผสม	4.97	.18	4.73	.52	4.63	.67	4.80	.48	4.87	.43
8. สี สัน การตกแต่ง	4.63	.56	4.80	.48	4.53	.63	4.80	.55	4.70	.60
9. ความพึงพอใจโดยรวม	4.87	.35	4.63	.56	4.63	.56	4.73	.52	4.73	.52

(n = 30)

จากตารางที่ 2 พบว่า ผลการประเมินอาหารไทยประเภทอาหารหวานทั้ง 5 รายการ คือ ขนมกล้วย ขนมสีก๊วย ข้าวเหนียวมะม่วง ทับทิมกรอบ และเปียกสาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดทั้ง 5 รายการ โดยตำรับอาหารขนมกล้วย มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมสูงสุดเฉลี่ย 4.87 ($\pm$ 0.35) รองลงมาคือตำรับอาหารทับทิมกรอบ และเปียกสาคุฯ มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเฉลี่ย 4.73 ($\pm$ 0.52) เท่ากัน ส่วนตำรับอาหารขนมสีก๊วย และข้าวเหนียวมะม่วง มีคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเฉลี่ย 4.63 ($\pm$ 0.56) เท่ากันเช่นเดียวกัน

เมื่อนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมไปใช้เป็นข้อมูลเพื่อปรับปรุงตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทอาหารว่าง 6 รายการ และอาหารหวาน 5 รายการ โดยในแต่ละตำรับได้มีการจัดทำเป็นตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) อาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่างและอาหารหวาน ที่ประกอบด้วยสัดส่วนของวัตถุดิบ กรรมวิธีและขั้นตอนการประกอบอาหาร การจัดจาน และการเสิร์ฟ ตลอดจนข้อสังเกตต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารตำรับดังกล่าว ซึ่งเป็นตำรับอาหารไทยขนาดรับประทาน (Portion Size) จำนวน 2 คน

อภิปรายผล

1. ผลการศึกษาเพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวานในครั้งนี้ มีข้อมูลเป็นที่ชัดเจนว่า อาหารไทยส่วนใหญ่แม้ว่าจะไม่ได้มีการกำหนดเป็นตำรับมาตรฐานไว้อย่างชัดเจนแต่ก็ได้มีการถ่ายทอดสืบต่อ ๆ กันมาจากรุ่นสู่รุ่น มีเอกลักษณ์เฉพาะที่โดดเด่น อยู่คู่กับวิถีชีวิต วัฒนธรรมและประเพณีไทยมาอย่างยาวนาน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ คณิต มันทาภรณ์ (Cited in Sirisoonthorn, 2013) ที่กล่าวถึงลักษณะสำคัญบางประการของอาหารไทยว่าเป็นอาหารที่มีวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ไทย และเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมหรือประเพณีไทย โดยเฉพาะขนมไทยหลายชนิดที่มีประวัติความเป็นมาคู่กับวัฒนธรรม ประเพณีไทย และคติความเชื่อทางศาสนาเกี่ยวโยงกับสังคมไทยมาช้านาน ดังที่ อคิน ธารกร (Tharakorn, 2015) กล่าวถึงความเชื่อเกี่ยวกับขนมไทยที่นิยมทำเพื่อใช้ในงานมงคลต่าง ๆ งานบวช งานบุญ งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานแต่งงาน เป็นต้น อย่างไรก็ตามเนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีวิวัฒนาการตามความหลากหลายของพื้นที่แต่ละภูมิภาครวมถึงวัตถุดิบที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น ส่งผลให้ตำรับอาหารไทยแต่ละรายการอาจมีความแตกต่างกันไปตามแต่ละภูมิภาคหรือท้องถิ่นได้

2. การวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่างและอาหารหวานในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้คัดเลือกรายการอาหารว่างและอาหารหวานที่มีข้อมูลยืนยันว่าเป็นอาหารไทย โดยมีการทดลองประกอบอาหารตามตำรับอาหารมาตรฐานที่กำหนดซ้ำหลายครั้ง รวมทั้งควบคุมมาตรฐานของวัตถุดิบและขั้นตอนการประกอบอาหารต่าง ๆ เป็นอย่างดี เนื่องจากการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ หรือเครื่องปรุงรส ตลอดจนอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร อาจส่งผลต่อรูปลักษณะและรสชาติของอาหารได้ ดังที่ Dodgshun and Peters (2004) กล่าวถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารไว้ว่า มีหลายปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติและลักษณะของอาหาร เช่น ทักษะของผู้ประกอบอาหาร ความร้อน ขนาดหรือชิ้นส่วนของวัตถุดิบ และคุณภาพของอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสจากแหล่งที่มาที่แตกต่างกัน หรือต่างยี่ห้อกันอาจทำให้รสชาติของอาหารแตกต่างกันได้ ผลวิจัยตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวานในครั้งนี้ จัดทำขึ้นสำหรับขนาดรับประทาน (Portion Size) 2 คน (ที่) ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานของการกำหนดปริมาณอาหารตามความเหมาะสมต่อการบริโภคของบุคคลทั่วไปที่นิยมใช้ในการจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) พบว่า ผลการประเมินอาหารที่ประกอบขึ้นจากตำรับอาหารที่ใช้ในการวิจัย รวมถึงข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้ประเมินเกี่ยวกับปริมาณอาหาร และรสชาติของทั้งอาหารว่างและอาหารหวาน มีความแตกต่างกันและหลากหลายความคิดเห็นตามประสบการณ์ของผู้ประเมิน เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติกลมกล่อม หลากหลายรส (Amatayakul, 2008) และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นของผู้ชิมหรือผู้ประเมินอาหารจึงถือเป็นปัจจัยหลักสำคัญที่ส่งผลต่อการให้ความคิดเห็นต่อรสชาติ ภาพลักษณ์ และปริมาณอาหาร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ดำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) อาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่างและอาหารหวานที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้ นับเป็นตำรับมาตรฐานอาหารไทยตำรับหนึ่งที่ทำขึ้นเพื่อมุ่งหวังให้อาหารไทยมีตำรับมาตรฐานใช้อ้างอิงและเผยแพร่ให้กับผู้สนใจประกอบอาหารไทยโดยทั่วไป ดังนั้นร้านอาหารหรือผู้สนใจประกอบอาหารไทย สามารถใช้ตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีดังกล่าวเป็นแนวทางในการใช้ประกอบอาหารไทยประเภทอาหารว่างและอาหารหวานตามรายการที่ปรากฏอยู่ในผลการวิจัยนี้ได้ อย่างไรก็ตามตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีถือเป็นตำรับอาหารไทยเพียงตำรับหนึ่งที่ได้จัดทำขึ้นบนฐานการวิจัย ซึ่งอาจแตกต่างจากตำรับอาหารไทยอื่น ๆ ที่ปรากฏอยู่ในหนังสือหรือแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้

2. ตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่างและอาหารว่างที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้ เป็นตำรับอาหารที่ทำขึ้นเพื่อประกอบอาหารขนาดรับประทานสำหรับบุคคลจำนวน 2 คน (ที่) ตามหลักการกำหนดตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) อาหารทั่วไป การนำตำรับอาหารไปใช้ประกอบอาหารสำหรับบุคคลทั่วไป สามารถปรับเปลี่ยนปริมาณวัตถุดิบได้ตามความเหมาะสมและความต้องการของแต่ละบุคคล แต่อาจส่งผลต่อรสชาติ สี และรูปลักษณะของอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานที่กำหนดไว้ได้ ส่วนร้านอาหารหรือผู้ประกอบการเชิงพาณิชย์ที่ต้องการประกอบอาหารปริมาณมากสำหรับการบริโภคที่มากกว่า 2 คน จำเป็นต้องปรับสัดส่วนวัตถุดิบให้เหมาะสม โดยอาจต้องมีการทดลองประกอบอาหารเพื่อดูความเหมาะสมของปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ เนื่องจากการเพิ่มปริมาณวัตถุดิบ ส่วนผสม หรือเครื่องปรุงต่าง ๆ อาจส่งผลต่อรสชาติ สี กลิ่น และความเข้มข้นของอาหารได้

3. หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมอาหารไทย ควรนำตำรับมาตรฐานอาหารไทยไปใช้เผยแพร่ เพื่อส่งเสริมให้อาหารไทยมีรสชาติและรูปลักษณะมีมาตรฐานไม่ผิดเพี้ยนไปจากที่ควรจะเป็น โดยเฉพาะร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งไม่มีตำรับมาตรฐานอาหารไทยสำหรับใช้ประกอบอาหาร อาจไม่ได้ใช้ผู้ประกอบอาหารที่เป็นคนไทย ไม่ได้ให้ความสำคัญต่อการใช้วัตถุดิบที่ถูกต้องสำหรับการประกอบอาหารไทย รวมถึงไม่มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทยที่ถ่องแท้ มีการปรับเปลี่ยนรสชาติไปตามความชอบของผู้ประกอบอาหารหรือผู้บริโภค ดังนั้นการเผยแพร่ ส่งเสริม และสนับสนุนให้มีการใช้ตำรับมาตรฐานอาหารไทยอย่างแพร่หลาย จะช่วยให้อาหารไทยสามารถคงความเป็นอาหารไทยดั้งเดิมไว้ได้อย่างยั่งยืน ไม่เปลี่ยนแปลงหรือถูกปรับเปลี่ยนไปจากการขาดความรู้ความเข้าใจ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทอาหารว่างรายการอื่น ๆ เพิ่มเติมจากรายการที่ได้วิจัยไว้แล้วในครั้งนี้ เพื่อให้มีตำรับมาตรฐานอาหารว่างเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากยังมี

อาหารไทยประเภทอาหารว่างอีกเป็นจำนวนมากที่น่าสนใจ และยังไม่มีตำรับมาตรฐานที่ชัดเจน โดยเฉพาะอาหารว่างไทยโบราณ เช่น หมูสร่ง ไก่สร่ง กระทงทอง ซ่อมะลิซ็อนไส้กุ้ง และขนมจีบนกไทย เป็นต้น

2. การวิจัยในครั้งนี้ได้ศึกษาค้นคว้าเพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารว่างและอาหารหวานเพียงบางรายการ ในขณะที่ยังมีรายการอาหารว่างและอาหารหวานของไทยอีกเป็นจำนวนมาก การวิจัยครั้งต่อไปจึงควรศึกษาค้นคว้าวิจัยถึงความเป็นมาและพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยที่มีหลักฐานเชิงประวัติศาสตร์ ยืนยันความเป็นอาหารไทย โดยเฉพาะรายการอาหารที่มีชื่อปรากฏอยู่ในวรรณคดีไทย หรือมีการถ่ายทอดสืบต่อผ่านขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมไทย เพื่อสร้างสาระบบของตำรับมาตรฐานอาหารไทยให้ครอบคลุมรายการอาหารไทยมากที่สุดเท่าที่จะมากได้

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากกองทุนสนับสนุนการวิจัยวิทยาลัยดุสิตธานี

References

- Amatayakul, P. (2008). What is Thai National Food?. *Koo-Sang-Koo-Som*.
Vol. 1 – 10 May 2008, p. 44 – 45.
- Bangkokbiznews. (2017). *4 Reigns Ancient Dishes*. Retrieved from
<http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/700463>. [18 May 2017].
- Dailynews. (2015, June 22). *The reputation of Thai restaurant abroad*. Retrieved from
<http://www.dailynews.co.th/economic/329654> [10 May 2016].
- Dodgshun G. and Peters M. (2004). *Cookery for the hospitality industry*. 5th ed.
Wallingford: Cambridge University Press.
- Jewcharoensakul, S. (2007). *Food Business*. Bangkok: Than Book.
- Maeban. (2016). *Thai Food Arrangement*. Retrieved from <https://www.maeban.co.th/บทความ/360/การจัดสำหรับอาหารไทย.php>. [12 October 2017].
- Rugmai, S. et. al. (2012). *The Development of Thai Food Recipes in Accordance with Dusit Thani College Standard*. Dusit Thani College.
- Sirisoonthorn, S. (2013). *Thai Food Culture...From Past to Present*. Bangkok: WVO Thai Printing.
- Thansettakij. (2017). *Department of International Trade Promotion elevates Thai restaurants abroad*. Retrieved from <http://www.thansettakij.com/content/151273> [30 April 2018].
- Tharakorn, A. (2015). *4 Dishes, Eating in the Auspicious Events*. Bangkok: Sangdad.

The Thailand Research Fund. (2004). *Research Guidelines for World Kitchen Strategy*.

Retrieved from http://www.trf.or.th/index.php?option=com_content&view=article&id=943:2013-12-07-02-07-37&catid=22:research-digest&Itemid=217.

[19 May 2016].

Wongvongsri, S. (2014). *Delicious dishes from grandparents, 100 years old recipes*.

Bangkok: Sarakadi.



Siripong Rugmai, Ph.D. (Higher Education) Chulalongkorn University.
Vice President for Research and Development Division,
Dusit Thani College.



Chanika Sriwannawit, Studying Doctor of Philosophy Program in
Vocational Education, Kasetsart University, Master of Science (Home
Economics), Kasetsart University (2006), Associate Dean of Admin and
Student Affairs, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Phatchara Phiriyaphorn, Master Degree in Home Economics for
Community Development, Ramkhamhaeng University (2014),
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Nikorn Suwannachot, Studying Master Degree in Home Economics,
Kasetsart University, Bachelor of Art in Home Economics,
Ramkhamhaeng University (2004), Lecturer of Department of Culinary
Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry,
Dusit Thani College.



Akkapol Boonchauchao, Master of Arts Program in Home Economics for Community Development, Ramkhamhaeng University (2015)
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Satit Muangsomboon, Master Degree in Home Economics, Kasetsart University (2018), Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Sainam Distnaree, Master of Science in Nutrition, Mahidol University (1993) Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Pawana Chanmala, Master of Education in Innovative Curriculum and Learning Management, Ramkhamhaeng University (2015)
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Chaweewan Suksri, Master of Business Administration in Hotel and Restaurant Management Program, Dusit Thani College (2011)
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Atthasit Ophang, Master of Arts in Home Economics Education, Kasetsart University (2011), Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Chutiporn Wooti, Master of Home Economics, Kasetsart University, (2012), Full time instructor of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Dusit Thani College.



Patcharin Anantacunupakorn
Research Coordinator, Research and Development Division,
Dusit Thani College.