เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทย ประเภทร้านข้าวแกง ในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

Uniqueness and Form of the Rice – and – Curry Fast Food Type of Thai Restaurant Business in Southern Part of Thailand



จุฑา พีรพัชระ และคณะ













งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณพ.ศ. ๒๕๔๙ – ๒๕๕๐
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง

ในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

คณะผู้วิจัย	สังกัด
จุฑา พีรพัชระ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
พจนีย์ บุญนา	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กฤตพร ชูเส้ง	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณพ.ศ. ๒๕๔๙ – ๒๕๕๐

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช



Uniqueness and Form of the Rice - and - Curry Fast Food Type of Thai Restaurant Business in Southern Part of Thailand

Chuta Peeraphatchara

Pojanee Boonna

Krittaporn Chooseng

Suwan Pradip Na Thalang

This Research in Funded by Rajamangla University of Technology Phra Nakorn

Fiscal Year 2006 - 2007

ชื่อเรื่อง : **เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง ในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย**

ผู้วิจัย : **จุฑา พีรพัชระ, พจนีย์ บุญนา, กฤตพร ชูเส้ง, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง**

พ.ศ. : **๒๕๔๕**

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณร่วมกับงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกง ด้านวัตถุดิบ และการประกอบ เพื่อศึกษารูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในการบริหารจัดการด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหารและการจัดจำหน่าย เพื่อเปรียบเทียบเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในแต่ละจังหวัด เพื่อเปรียบเทียบรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในแต่ละจังหวัด และเพื่อจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารไทยประเภทร้านข้าวราดแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นข้าวราดแกงในจังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา สงขลา และพัทลุง จังหวัดละ 5 ร้าน รวม 25 ร้าน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสำรวจข้อมูล แบบทดสอบอาหาร แบบบันทึกข้อมูลด้านตำรับอาหาร รวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสำรวจ และสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าความถี่และค่าร้อยละ ร่วมกับการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ ผลการวิจัยพบว่า

1. เอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบและการประกอบ

1.1 เอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบ

อาหารประเภทข้าวราดแกง ใช้ปริมาณของพริก ขมิ้นชัน พริกไทย ตะไคร้ ข่า กระเทียม และกะปิ มากกว่าอาหารภาคอื่น ส่วนใหญ่ใช้เนื้อสัตว์ประเภทอาหารทะเล โดยเฉพาะปลาน้ำเค็ม มีการใช้ผักในปริมาณมากโดยเฉพาะการเสิร์ฟในรูปแบบของผักสดที่เรียกว่า “ผักเหนาะ” ใช้เกลือเป็นเครื่องปรุงรสแทนน้ำปลา ส้มแขก มะขามสด มะขามเปียก เป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ปรุงรสเปรี้ยว และไม่ใช้น้ำตาลในการประกอบอาหาร

1.2 เอกลักษณ์ด้านการประกอบ

ประกอบอาหารประเภทแกงเป็นส่วนใหญ่ โดยใช้อุปกรณ์ประเภทกระทะคู่กับตะหลิวหรือทัพพีมากกว่าการใช้หม้อหุงต้ม ใช้เตาหุงต้มประเภทแก๊ส ยกเว้นกรณีการต้มเคี่ยวที่ใช้เวลานานจะใช้เตาถ่าน

2. รูปแบบของการประกอบธุรกิจ

2.1 การประกอบธุรกิจอาหารด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหารและการจัดจำหน่าย

พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน ร้านข้าวแกงส่วนใหญ่สร้างกิจการของตนขึ้นมาใหม่ โดยมีพื้นที่ของร้านมากกว่า 100 ตารางเมตร มีจำนวนโต๊ะสำหรับบริการหลายรูปแบบ คือ 1-5 ตัว 16-20 ตัว เช่นเดียวกับจำนวนเก้าอี้ที่สอดคล้องกัน ส่วนใหญ่ให้บริการห้องส้วมแบบรวมมากกว่าแยกเป็นห้องส้วมชาย-หญิง มีการจดทะเบียนพาณิชย์ประเภทบุคคลธรรมดา มีการบริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นแรงงานทั้งแรงงานที่ใช้ความชำนาญ และแรงงานที่ไม่ใช้ความชำนาญ ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ นักเดินทางและนักท่องเที่ยว มีทำเลที่ตั้งใกล้กับศูนย์กลางธุรกิจของจังหวัด ตั้งอยู่ตามลำพังหรือช่วงต่อของระยะทางระหว่างจังหวัดต่อจังหวัด หรืออำเภอต่ออำเภอ มีการลงทุนกิจการด้วยเงินของตนเอง มีพนักงานเฉพาะผู้จัดการ (เจ้าของ) และพนักงานบริการ ไม่มีการแบ่งพนักงานเหมือนภัตตาคารหรือร้านอาหารขนาดใหญ่ ไม่มีการแบ่งสายการผลิต แต่มีบุคลากร 2-3 กลุ่ม คือ แม่ครัวหรือแม่ครัวใหญ่ ผู้ช่วยแม่ครัว และ/หรือ พนักงานล้างจานชาม และร้านข้าวแกงทุกร้านไม่มีพนักงานสายสนับสนุน โดยส่วนใหญ่เจ้าของร้านจะรับหน้าที่เก็บเงินค่าอาหารเอง

2.2 ข้อมูลด้านการจัดตกแต่งร้าน

ร้านข้าวแกงมีแนวคิดในการจัดตกแต่งร้านโดยเน้นลักษณะตามธรรมชาติ มีการตกแต่งหน้าร้านด้วย ไม้กระถาง ไม้แขวน มีการตกแต่งบริเวณทางเท้า มีป้ายชื่อหน้าร้าน ไม่มีสัญลักษณ์ประจำร้าน ไม่มีพื้นที่ส่วนต้อนรับลูกค้า ไม่มีการตกแต่งในส่วนของการผลิตหรือทำอาหาร และไม่มีพื้นที่ในส่วนของพนักงาน

2.3 ข้อมูลด้านการบริการ

มีการบริการอาหารที่โต๊ะรวมทั้งการบริการแบบอื่น คือ การบริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน ไม่มีการกำหนดแบบฟอร์มการแต่งกายของพนักงาน โดยพนักงานส่วนใหญ่จะสวมเสื้อและกางเกงตามแบบสากลนิยม สำหรับการบริการพบว่า ทุกร้านเป็นการบริการแบบให้เปล่าโดยไม่มีการกำหนดค่าบริการรวมกับค่าอาหาร

2.4 ข้อมูลด้านการจัดจำหน่าย

ภายในร้านข้าวแกงไม่มีรายการ/เมนูอาหาร ส่วนใหญ่ลูกค้าจะสั่งที่หน้าเคาเตอร์ ทุกร้านมีอาหารคาว โดยบริการ 2 รูปแบบ คือ ข้าวราดด้วยแกง และ/หรือ กับข้าวอื่น และแกงหรือกับข้าวอื่นเป็นถ้วย บริการพร้อมข้าวสวยเป็นจานหรือโถ ประมาณครึ่งหนึ่งของร้านข้าวแกงให้บริการอาหารหวาน อาหารจานเดียว และส่วนใหญ่ไม่มีอาหารฝากขาย และอาหารว่าง

3. การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบและการประกอบ

พบความแตกต่างของเอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบของเครื่องน้ำพริกคือ ขมิ้นชัน ส่วนเอกลักษณ์ด้านการใช้เนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องปรุงรสไม่พบความแตกต่าง สำหรับเอกลักษณ์ด้านการประกอบอาหารไม่พบความแตกต่าง

4. การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ด้านรูปแบบของธุรกิจอาหาร

รูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกงใช้พื้นที่ที่เป็นอาคารชั่วคราว สามารถรื้อถอนหรือปรับปรุงได้ง่าย มีแนวคิดการตกแต่งร้านแบบอิงธรรมชาติทุกร้าน มีการบริการอาหารที่

โต๊ะร่วมกับการบริการอาหารแบบใส่ถุงกลับบ้าน จัดจำหน่ายอาหารคาว 2 รูปแบบ คือ ข้าวราดด้วยแกง และหรือกับข้าวอื่น และตักแกงหรือกับข้าวอื่นเป็นถ้วยบริการพร้อมข้าวสวย และไม่พบความแตกต่างของเอกลักษณ์ด้านนี้

5. ตำรับมาตรฐาน

จัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยจากร้านข้าวแกง 5 จังหวัดๆ ละ 2 ร้าน รวม 10 ร้าน แต่ละร้านสาธิตอาหารจากรายการอาหารยอดนิยม 3 อันดับ รวมตำรับมาตรฐาน 30 ตำรับ

Title	**:**	**Uniqueness and Form of the Rice - and - Curry Fast Food Type of Thai Restaurant Business in Southern Part of Thailand**
Researcher	**:**	**Chuta Peeraphatchara, Pojanee Boonna, Krittaporn Chooseng, Suwan Pradip Na Thalang**
Year	**:**	**2006**

Abstract

The research on uniqueness and form of the rice-and-curry fast-food type of Thai restaurant business in southern part of Thailand is a combined quantitative and qualitative research which aims to study the uniqueness of the rice-and-curry fast-food type of Thai restaurant business in terms of raw materials and cooking method. It has three main purposes: to study the form of the rice-and-curry fast-food type of Thai restaurant business in terms of administration, decoration, and sale in order to compare the uniqueness of Thai rice-and-curry fast-food in each province; to compare the form of rice-and-curry fast-food type of Thai restaurant business in each province; and to organize standard recipes for Thai rice-and-curry fast-food in southern provinces of Thailand. The sample used in this research were rice-and-curry fast-food shops from Nakhon Sri Thammarat, Krabi, Phang-nga, Songkhla, and Satun provinces - 5 shops each - with a total of 25 shops. The tool used in this study consisted of survey questionnaire, food test questionnaire, and record form for food recipe, raw materials and equipment. Data were collected bymeans of survey and interview and were statistically analyzed for frequency and percentage, together with a qualitative analysis. The results revealed that:

1. Uniqueness in raw materials and cooking method

1.1 Uniqueness in raw materials

Thai rice-and-curry fast food often uses more amount of chili,. turmeric, pepper, lemon grass, galanga, garlic, and shrimp paste than other regional foods. Sea food is mostly used, particularly salt-water fish. In addition, a large amount of vegetables is also used, especially those served in a form of 'side dish'. Salt is used for seasoning instead of fish sauce. Similarly, garcinia, fresh tamarind, and tamarind paste are main materials for sour taste. Typically, no sugar is added.

1.2 Uniqueness in cooking method

Most of the foods are curries. Pan and spatula or ladle is preferred over pot. Gas-stove is normally used, except in case of simmering in which charcoal-stove is used.

2. Form of business

2.1 Restaurant business in terms of decoration, service, and sale\

Business information includes area, numbers of table and chairs, rest rooms, registration, type of business, customers, location, capital fund, and employees. Most of the rice-and-curry fast food shops set up their businesses again with the area of more than 100 square meters. There are several arrangements of tables; from 1-5 tables up to 16-20 tables, with corresponding numbers of chairs. Most of the shops provide combined rest rooms rather than separate male and female rest rooms. Most of the shops register as sole proprietors and provide full-option service by employees. Most of their customers include both skilled and unskilled labors, government officials, enterprise officials, travelers, and tourists. The location may be near a city's business center, in remote area, or at the conjunction of provinces or districts. Most invest their own money in the business. Employees are normally managers (owner) and service employees only. There is no division of employees as in large restaurants and no division of production line. Usually, there are 2-3 groups of employees - cooks or chef, cooking assistant, and/or dish-washing staff. Every rice-and-curry fast food shop does not have supporting staff. Normally, the owners collect the charges by themselves.

2.2 Decoration information

The rice-and-curry fast food shops usually decorate their stores with an emphasis on nature. The store-fronts are often decorated with potted-plants, hanging-plants, and store’s nameplate. There is usually no logo, no reception area, no decoration in production or cooking area and no special area for employee.

2.3 Service information

Food service includes both tableand take-home service. There is no particular staff uniform. Most staff wears conventional shirts and trousers. Concerning the service, it was found that every shop provide their service free-of-charge, without extra service charge included in theprice of food.

2.2 Sale information

There is no menu in the rice-and-curry fast food shops. Mostly, customers place their orders at the counter. Every shop has food in 2 forms: rice in plate topped with curry and/or otherkinds of food, and curry and/or other kinds of food in separate dish to go with rice in plate or bowl. About half of all the rice-and-curry fast food shops also provide dessert. Most has no other kinds of food or snacks.

3. Comparison of uniqueness in raw materials and cooking method

A significant difference was found in the uniqueness in raw material of the chili paste; namely, turmeric. No significant differencewas found in the use of meat, vegetables, and seasonings, as well as in cooking method.

4. Comparison of uniqueness in the form of restaurant business

The rice-and-curry fast food business usually occupies temporary building which can be easily relocated or improved. Every shop decorates in a natural style. Food is provided both at table and take-home service. Mostly, two forms of food are provided: rice topped with curry, and rice with curry and/or other kinds of food.

5. Standard recipes

A total of 30 recipes were gathered from rice-and-curry fast food shops in5 provinces – 2 shops from each province. Each shop provides recipes for its first top 3 kinds of food.

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่องเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย ประสบความสำเร็จเพราะได้รับความอนุเคราะห์จาก รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่อนุเคราะห์ให้ใช้งบประมาณในการดำเนินการวิจัย ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์วลัย หุตะโกวิท รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ บุษรา สร้อยระย้า คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ให้การส่งเสริม สนับสนุน รวมทั้งอนุเคราะห์ให้ใช้สถานที่และอุปกรณ์ตลอดระยะเวลาของโครงการ ขอขอบคุณร้านข้าวแกงที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในงานวิจัยที่อยู่ในพื้นที่ใน 5 จังหวัด คือ จังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา สงขลา และพัทลุง ที่ให้โอกาสนักวิจัยในการรวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อผลงานวิจัย

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณบุคลากรทุกฝ่ายในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครทุกท่านที่มีส่วนร่วมในความสำเร็จของผลงานวิจัยและเอกสารฉบับนี้

จุฑา พีรพัชระ
พจนีย์ บุญนา
กฤตพร ชูเส้ง
สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง

สารบัญเรื่อง

		หน้า
บทคัดย่อ		**(1)**
กิตติกรรมประกาศ		**(7)**
สารบัญเรื่อง		**(8)**
สารบัญตาราง		**(10)**
สารบัญภาพ		**(11)**
สารบัญแผนภูมิ		**(12)**
บทที่ 1	**บทนำ**	1
	1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
	1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	1
	1.3 ขอบเขตการวิจัย	2
	1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับและหน่วยงานที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์	2
บทที่ 2	**เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง**	3
	2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับภาคใต้	3
	2.2 อาหารไทยภาคใต้	5
	2.3 เอกลักษณ์ของอาหารไทย	14
	2.4 การประกอบธุรกิจอาหาร	16
	2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	48
บทที่ 3	**วิธีดำเนินการวิจัย**	51
	3.1 ปีที่ 1	51
	3.2 ปีที่ 2	51
บทที่ 4	**ผลการวิจัย**	54
	4.1 การศึกษาเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหาร	54
	4.2 การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในแต่ละจังหวัด ด้านวัตถุดิบ และการประกอบ	71
	4.3 การเปรียบเทียบรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในแต่ละจังหวัดด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร และการจัดจำหน่าย	71

หน้า

4.4 การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง ในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย 72

บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ 133

5.1 บทสรุป 133

5.2 ข้อเสนอแนะ 136

บรรณานุกรม 137

ภาคผนวก 138

1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 139

2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสำรวจ 153

3 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการ 227

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

1. ความแตกต่างของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจำแนก การใช้คำว่าภัตตาคารและร้านอาหาร 19
2. สัดส่วนจำนวนห้องส้วมกับจำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้าในห้องอาหารหรือภัตตาคาร 23
3. แสดงวิธีการจดทะเบียนพาณิชย์ 24
4. แสดงวิธีการเสียภาษีเงินได้ 25
5. แสดงชนิดของป้ายต่ออัตราการเสียภาษีป้าย 26
6. การจำแนกกลุ่มบุคคลตามสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมตามแบบสากล 32
7. แสดงพื้นที่นั่งต่อบุคคลในภัตตาคารที่มีการบริการและการบริการตนเอง 45
8. แสดงการจัดตำแหน่งโต๊ะอาหารเพื่อสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหาร 47
9. ข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง 54
10. แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน 61
11. แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการจัดตกแต่งร้าน จำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน 66
12. แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบการบริการ การแต่งกายของพนักงาน และการกำหนดค่าบริการ 68
13. แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการ/เมนูอาหารและรายการอาหารที่จัดจำหน่าย 70
14. ข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย 72

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่

1 แสดงบริเวณเป้าหมาย (Catchment Area) 30

2 ตัวอย่างการจัดที่นั่งในห้องอาหาร 40

3 การจัดวางโต๊ะเก้าอี้ 46



สารบัญแผนภูมิ

หน้า

แผนภูมิที่

1 แสดงการแบ่งประเภทของกิจการห้องอาหารตามลักษณะการให้บริการ 28

2 โครงสร้างการปฏิบัติงานบริการในภัตตาคารขนาดเล็ก 38

3 โครงสร้างการแบ่งงานในครัวไทย 42

4 แสดงโครงสร้างการแบ่งงานของพนักงานในสำนักงาน 44

5 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย (ปีที่ 1) 52

6 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย (ปีที่ 2) 53

บทที่ 1
บทนำ

1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพในการผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงประชากรโลก เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของชาวโลกทุกชาติ ทุกภาษา โดยเฉพาะอาหารไทย ซึ่งแสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นในการคัดเลือกวัตถุดิบ ซึ่งประกอบด้วยเครื่องปรุงที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผ่านกระบวนการปรุงที่หลากหลายและการจัดตกแต่งอย่างสวยงาม อันแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ของคนไทย สมดังที่รัฐบาลได้กำหนดเป้าหมายสำคัญของการพัฒนาประเทศไว้ประการหนึ่ง คือ การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World)

ภาคใต้ของประเทศไทย เป็นภาคที่มีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเลทั้งสองด้าน คือ อ่าวไทยและทะเลอันดามัน ประกอบด้วย 14 จังหวัด คือ ชุมพร ระนอง พังงา ภูเก็ต กระบี่ สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง สงขลา สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส อาหารของภาคใต้ส่วนใหญ่ประกอบจากอาหารทะเล การปรุงอาหารมีเอกลักษณ์โดยการใช้เครื่องเทศดับกลิ่นคาวของอาหารและใช้ขมิ้นปั่นเครื่องปรุงอาหาร นอกจากนี้ ยังประกอบด้วยพืชผักนานาชนิด ที่ใช้รับประทานคู่กับอาหารดังกล่าว ทั้งในโอกาสปกติและโอกาสพิเศษ ด้วยเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารภาคใต้ จึงทำให้อาหารของภาคใต้เป็นที่นิยมของผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในภาคใต้และภาคอื่น ๆ ของประเทศ การให้บริการอาหารอยู่ในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารที่เรียกว่า “ร้านข้าวแกง” หรือ “ข้าวราดแกง” พบเห็นทั่วไปในทุกจังหวัด แต่อย่างไรก็ตาม พบว่า ในแต่ละพื้นที่หรือแต่ละจังหวัดของภาคใต้ ยังมีเอกลักษณ์ของการประกอบอาหาร การบริการอาหาร หรือรูปแบบของธุรกิจร้านข้าวแกงที่โดดเด่นในแต่ละจังหวัด ซึ่งมีทั้งเหมือนและแตกต่างกัน การศึกษาเรื่องเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย จึงมีส่วนสำคัญในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของอาหารไทยภาคใต้ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น ซึ่งผลการดำเนินงานจะเป็นแนวทางหนึ่งที่มีส่วนช่วยในการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ สนับสนุนการประกอบธุรกิจร้านอาหารและพัฒนาตำรับให้เป็นมาตรฐาน ช่วยให้ประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตภาคใต้ที่ประกอบอาชีพร้านข้าวแกงได้ใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาอาชีพของตนต่อไป

2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกง ด้านวัตถุดิบและการประกอบ

2.2 เพื่อศึกษารูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกง ในการบริหารจัดการด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร และการจัดจำหน่าย

2.3 เพื่อเปรียบเทียบเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในแต่ละจังหวัดของภาคใต้ ด้านวัตถุดิบและการประกอบ

2.4 เพื่อเปรียบเทียบรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในแต่ละจังหวัดของภาคใต้ในการบริหารจัดการ ด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร และการจัดจำหน่าย

2.5 เพื่อจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

3.1 ขอบเขตเชิงเนื้อหา

3.1.1 การศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารภาคใต้ในแต่ละจังหวัด ศึกษาเฉพาะด้านวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

3.1.2 การศึกษารูปแบบของการประกอบธุรกิจอาหารภาคใต้ในแต่ละจังหวัด ศึกษาเฉพาะการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร การจัดจำหน่ายอาหาร

3.2 ขอบเขตเชิงประชากร

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย เป็นกลุ่มตัวอย่างของร้านข้าวแกง 5 จังหวัด จาก 14 จังหวัดภาคใต้ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ (Stratified Sampling)

4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับและหน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

4.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

4.1.1 เอกลักษณ์ของอาหารไทยภาคใต้ประเภทข้าวราดแกง

4.1.2 รูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกง

4.1.3 ตำรับมาตรฐานของรายการอาหารไทยภาคใต้

4.2 หน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

4.2.1 สำนักงานเคหกิจเกษตร

4.2.2 สำนักงานเกษตรจังหวัด

4.2.3 กรมพัฒนาชุมชน

4.2.4 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

4.2.5 กระทรวงสาธารณสุข

4.2.6 กระทรวงวัฒนธรรม

4.2.7 กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์

บทที่ 2
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์และรูปแบบของการดำเนินธุรกิจประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย ประกอบด้วยสาระสำคัญ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของภาคใต้
2. อาหารไทยภาคใต้
3. เอกลักษณ์ของอาหารไทย
4. การประกอบธุรกิจอาหาร
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1 ข้อมูลเกี่ยวกับภาคใต้

1.1 ข้อมูลทั่วไป

ภาคใต้ ประกอบด้วย 14 จังหวัด ได้แก่ กระบี่ ชุมพร ตรัง นครศรีธรรมราช นราธิวาส ปัตตานี พังงา พัทลุง ภูเก็ต ยะลา ระนอง สงขลา สตูล และ สุราษฎร์ธานี

พื้นที่ภาคใต้ ตั้งอยู่บนคาบสมุทรอินเดีย ขนาบด้วยท้องทะเลอ่าวไทยทางฝั่งตะวันออก และทะเลอันดามันทางฝั่งตะวันตก มีเนื้อที่รวม 70,715.2 ตารางกิโลเมตร จังหวัดที่ใหญ่ที่สุด คือ สุราษฎร์ธานี และจังหวัดที่เล็กที่สุด คือ ภูเก็ต มีความยาวจากเหนือจดใต้ประมาณ 750 กิโลเมตร ทุกจังหวัดของภาคมีเขตติดต่อกับทะเล ยกเว้น จังหวัดยะลา

ตามหลักฐานทางโบราณคดีได้ระบุว่า แหลมมลายูเป็นศูนย์กลางการค้าขายมานาน และมีเมืองที่เจริญรุ่งเรืองหลายแห่ง เช่น ตักโกละ ลังกาสุกะ พานพาน ตามพรลิงค์ และศรีวิชัย อาณาจักรศรีวิชัย มีราชธานีอยู่ในเกาะสุมาตรา (ในปัจจุบัน) เป็นอาณาจักรแรกที่มีเรื่องราวเกี่ยวพันกับดินแดนในแหลมมลายู โดยมีประเทศราชบนแหลมมลายูหลายประเทศ คือ ปาหัง ตรังกานู กลันตัน ตามพรลิงค์ (นครศรีธรรมราช) ครหิ (ไชยา) ลังกาสุกะ (อยู่ในประเทศมาเลเซีย) เกตะ (ไทรบุรี) กราตักโกลา (ตะกั่วป่า) และปันพาลา (อยู่ในประเทศพม่า) พลเมืองนับถือศาสนาพุทธนิกายมหายาน ซึ่งได้เผยแผ่มาในดินแดนแถบนี้ตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 13

ภายหลังที่อาณาจักรศรีวิชัยเสื่อมอำนาจลง เมืองตามพรลิงค์ ได้แยกตนเป็นอิสระโดยมีศูนย์กลางอยู่ที่แคว้นนครศรีธรรมราช มีอำนาจปกครองเมืองต่าง ๆ ได้แก่ สายบุรี ปัตตานี กลันตัน ปาหัง ไทรบุรี พัทลุง ตรัง ชุมพร บันไทสมอ สงขลา ตะกั่วป่า ถลาง และกระบุรี

ในสมัยสุโขทัยเป็นราชธานี ไทยได้มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับแคว้นนครศรีธรรมราช ต่อมาเมื่อกรุงศรีอยุธยามีอำนาจขึ้นแทนสุโขทัย (พ.ศ. 1893) และได้เมืองปักษ์ใต้ทั้งหมดเป็นเมืองขึ้น จึงได้มอบอำนาจให้เมืองนครศรีธรรมราชปกครองเมืองฝ่ายใต้ และหัวเมืองมลายูทั้งหมด

1.2 ลักษณะภูมิประเทศ

ประกอบด้วย พื้นที่ราบ ป่าไม้ ภูเขา หาดทราย น้ำตก ถ้ำ ทะเลสาบ และกลุ่มเกาะในท้องทะเลทั้งสองฝั่ง มีเทือกเขาที่สำคัญ ได้แก่ เทือกเขาตะนาวศรี เทือกเขาภูเก็ต เทือกเขานครศรีธรรมราช โดยมีเทือกเขาสันกาลาคีรีเป็นพรมแดนกั้นระหว่างไทยกับมาเลเซีย รวมความยาวของเทือกเขาภาคใต้ทั้งหมดกว่า 1,000 กิโลเมตร มีแม่น้ำสายสำคัญ ได้แก่ แม่น้ำพุมดวง แม่น้ำตาปี แม่น้ำปัตตานี แม่น้ำท่าทอง แม่น้ำตะกั่วป่า แม่น้ำปากพนัง และแม่น้ำตรัง

ชายหาดทางฝั่งอ่าวไทยเกิดจากการยกตัวสูงขึ้น จึงมีที่ราบชายฝั่งทะเลยาวเรียบกว้าง น้ำตื้น ส่วนทางด้านทะเลอันดามัน เป็นลักษณะของชายฝั่งยุบต่ำลง มีที่ราบน้อย ชายหาดเว้าแหว่ง มีหน้าผาสูงชัน ชายฝั่งเป็นโขดหินและป่าโกงกาง สภาพอากาศค่อนข้างร้อน แต่เนื่องจากได้รับอิทธิพลของลมมรสุม จึงทำให้มีฝนตกชุกตลอดทั้งปี โดยเริ่มจากเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกันยายนเป็นลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งจะทำให้เกิดฝนตกและคลื่นลมแรงทางฝั่งทะเลอันดามัน และอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ทางฝั่งทะเลอ่าวไทย ตั้งแต่จังหวัดชุมพรลงไป ภาคใต้จึงมีเพียง 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน

จากสภาพทางภูมิศาสตร์ทำให้ภาคใต้มีความสัมพันธ์กับประเทศในเอเชียอาคเนย์มาโดยตลอด เช่น ค้าขายกับจีนมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 5 จนถึงพุทธศตวรรษที่ 16 สินค้าที่ค้าขายได้แก่ ไข่มุก เครื่องแก้ว น้ำหอม อัญมณี และนอแรด ในกลางพุทธศตวรรษที่ 10-12 มีการติดต่อกับอินเดีย มีการเผยแผ่ศาสนาพุทธและพราหมณ์ ซึ่งมีอิทธิพลทางด้านศิลปะเป็นอย่างมาก รวมทั้งวรรณคดี ความเชื่อ ประเพณี และกฎหมาย จากนั้นในพุทธศตวรรษที่ 12-15 มีการค้าเครื่องเทศกับชาวเปอร์เซียและชาวอาหรับ ซึ่งได้นำศาสนาอิสลามมาสู่เกาะสุมาตรา จากนั้นได้ขยายสู่แหลมมลายูถึงประเทศอินโดนีเซีย และเลยมาถึงทางใต้ของไทยในราวศตวรรษที่ 20 ทำให้ชาวพื้นเมืองภาคใต้บางส่วนนับถือศาสนาอิสลาม

นอกจากชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมแล้ว ยังมีกลุ่มชาวพื้นเมืองที่เรียกว่า “ชาวน้ำหรือชาวเล” อาศัยอยู่ตามริมฝั่งทะเล ในอำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา หาดราไวย์และเกาะสิเหร่ จังหวัดภูเก็ต และตามหมู่เกาะต่าง ๆ ของจังหวัดสตูล ชาวพื้นเมืองเหล่านี้เรียกตัวเองว่า “ชาวไทยใหม่” เชื่อว่าเป็นบรรพบุรุษของชนชาติมลายู ชาวน้ำหรือชาวเล มีสีผิวคล้ำ ร่างกายแข็งแรง นิสัยรักสงบ นับถือภูตผีปีศาจ มีประเพณีบวงสรวงบรรพบุรุษและเจ้าเกาะ โดยมีพิธีลอยเรือสะเดาะเคราะห์เป็นบทพิสูจน์ความเชื่ออันนี้ ส่วนอาชีพหลักคือ การทำประมง

สำหรับชาว “ซาไก” หรือที่เรียกว่า เงาะป่า นั้น เป็นชนพื้นเมืองอีกเผ่าหนึ่งที่อาศัยอยู่ทางภาคใต้ โดยเฉพาะที่อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง อำเภอบันนังสตา และอำเภอเบตง ในจังหวัดยะลา ชาวซาไกมีผิวพรรณและรูปร่างคล้ายชาวน้ำ แต่อาศัยอยู่ตามป่าเขา มีอาชีพหาของป่า และเก่งในการล่าสัตว์

ประชากรทางภาคใต้ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ทำไร่กาแฟ มีสวนยางพารา สวนมะพร้าว สวนผลไม้ และมะม่วงหิมพานต์ ทำการประมงน้ำลึกและประมงชายฝั่ง การทำนากุ้ง เลี้ยงหอยมุก ส่วนผลงานด้านหัตถกรรม ได้แก่ ผ้าเกาะยอ ผ้าไหมพุมเรียง ผ้าทอเมืองนคร ผ้าบาติก เครื่องประดับ เครื่องใช้ประเภทเครื่องเงิน เครื่องทอง ทองเหลืองและเครื่องถม งานฝีมือจักสานย่านลิเพา และเครื่องประดับที่ทำจากเปลือกหอย สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ภาคใต้ยังคงอยู่ในความสนใจของนักท่องเที่ยวนอกเหนือจากธรรมชาติที่สวยงาม

2 อาหารไทยภาคใต้ (อุบลศรีและคณะ, วัฒนาและคณะ, วัฒนาและกัณหา, เบญจา, จารุวรรณ, ทัศนีย์, นิรนาม, ประทุม, เปรมจิต, สถาบันไทยคดีศึกษา, ฉัตรชัย, ภิญโญ, ปรีชา, การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย อ้างใน พจนีย์, 2537)

2.1 ลักษณะของอาหารไทยภาคใต้

วัฒนธรรมการกินของชาวภาคใต้มีทั้งส่วนที่เหมือนกันทั่วทั้งภาค และส่วนที่แตกต่างกันไปในแต่ละถิ่นย่อย ทั้งนี้บางอย่างเกิดจากการทรัพยากรในท้องถิ่นที่สืบเนื่องมาจากสภาพภูมิศาสตร์บางอย่าง เกิดจากคติทางศาสนา บางอย่างเกิดจากอิทธิพลของการสัมพันธ์กับชนต่างชาติ และมีหลายอย่างที่เกิดจากเทคนิควิธีที่อาศัยความสามารถเฉพาะของบุคคลในแต่ละท้องถิ่น คิดค้นและปรับปรุงต่อ ๆ กันมาจนเกิดเป็นนิสัยการกินของท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ชาวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และอำเภอใกล้เคียงที่อุดมไปด้วยมะพร้าว นิยมนำเอากะลามะพร้าวที่ยังอ่อนนิ่ม ยังไม่มีเนื้อ ซึ่งเรียกว่า “เหมงพร้าว” นำมาซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ เป็นผักใส่ในแกงจนกลายเป็นอาหารที่มีชื่อเสียง ชาวอำเภอสทิงพระ และอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา ซึ่งทั้งสองอำเภออุดมไปด้วยต้นตาลโตนด ชาวบ้านนิยมนำเอาหัวของผลตาลอ่อนมาสับ ซอย ใช้แกงเลียง แกงกะทิ หรือยำด้วยน้ำส้มโตนด ชาวจังหวัดระนองนำ “ผักเหลียง” มาแกงเลียง หรือลวกจิ้มน้ำพริก และชาวภูเก็ตนิยมนำเอาพืชน้ำชนิดหนึ่ง ซึ่งเรียกกันว่า หน่อไม้น้ำ หรือที่ชาวพื้นเมืองเรียกว่า “คาเป็ก” มีลักษณะคล้ายต้นข้าวมาปรุงเป็นอาหารทำนองเดียวกับต้นกระเทียมสดเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย ชาวสวนชาวไร่ส่วนมากนิยมใช้ยอดอ่อนของต้นเต่าร้างมาแกงกะทิ และชาวใต้หลายท้องถิ่นนิยมนำลูกเถาคันที่ยังอ่อน หรือเริ่มแก่แต่ยังไม่สุกมาแกงคู่กับกุ้งหรือปลาเป็นแกงส้ม โดยลูกเถาคันนั้นจะเป็นทั้งผักและให้รสเปรี้ยวพร้อมกันไป สำหรับลูกเนียง ส่วนใหญ่มักนิยมรับประทานเป็นผักสด แต่แถบชายฝั่งตะวันตกเท่านั้นที่นิยมรับประทานลูกเนียงดอง โดยเฉพาะชาวจังหวัดระนองจะนิยมกันเป็นพิเศษ และมีหลายท้องถิ่นนิยมนำลูกเนียงแก่มาต้มแล้วคลุกมะพร้าวรับประทานเป็นขนมอาหารพื้นเมืองบางชนิดนิยมกันอย่างแพร่หลาย แต่มีวัฒนธรรมการกินแตกต่างกัน เช่น ขนมจีนชาวภาคใต้ฝั่งตะวันตก ได้แก่ ระนอง ภูเก็ต นิยมรับประทานเป็นอาหารมื้อเช้า เป็นอาหารมื้อกลางวันของชาวนครศรีธรรมราช และเป็นอาหารมื้อเย็นของชาวตรัง

ชาวภาคใต้รับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเหนียวนิยมใช้ประกอบเป็นของหวาน รับประทานกันเป็นบางมื้อบางคราว ชาวใต้ชอบรับประทานขนมจีนมากเป็นพิเศษ ถือ

เป็นอาหารรองจากข้าว คือ ถ้าไม่รับประทานข้าวก็ต้องกินขนมจีน ซึ่งจะเห็นได้ว่ามีขนมจีนวางขายกันตลอดวัน ตลอดคืน ประชากรชาวใต้ประมาณร้อยละ 95 บริโภคอาหารวันละ 3 มื้อ มื้อเช้านิยมรับประทานหลังจากพระบิณฑบาตผ่านไปแล้ว ส่วนมื้อเย็นนิยมรับประทานพร้อมกันทั้งครอบครัว กับข้าวแต่ละมื้อมีน้อยอย่าง ถ้ามื้อใดมีกับข้าวถึง 3 อย่าง ถือว่าค่อนข้างจะอุดมสมบูรณ์เป็นพิเศษ ชาวชนบทภาคใต้ไม่บริโภคขนมหวานหลังอาหาร แต่ถ้ามีก็จะบริโภคเป็นอาหารว่างระหว่างมื้อ ขนมส่วนใหญ่จะซื้อจากตลาด ที่นิยมกันมาก ได้แก่ พวกลอดช่อง รวมมิตร หรือขนมแห้งต่าง ๆ

การปรุงอาหาร ชาวใต้นิยมรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ด เปรี้ยว และเค็มจัดกว่าทุกภาค รสเผ็ดนิยมใช้พริกขี้หนูแห้ง รสเปรี้ยวมาจากส้มแขก มะขามสด มะขามเปียก มะนาว มะปริง ส่วนรสเค็มได้จากะปิ เมื่อพูดถึงรสเค็ม ชาวใต้จะใช้เกลือเป็นเครื่องแต่งรสเค็ม ไม่นิยมน้ำปลานัก เพราะถ้าใช้น้ำปลาจะทำให้รสอาหารนั้นปร่าไปทันที ชาวใต้มีเครื่องเทศปรุงอาหารคล้าย ๆ ภาคอื่น แต่ที่ใช้มากกว่าภาคอื่น ๆ คือ พริกขี้หนูแห้ง ขมิ้นชัน พริกไทย ตะไคร้ ข่า และกระเทียม เครื่องแกงส่วนใหญ่ใช้กระเทียมไม่นิยมใช้หัวหอมและกระชาย แกงทางใต้จะใช้กะปิมากกว่าแกงภาคอื่น ๆ ประมาณ 2-3 เท่า แกงที่ออกรสเผ็ดจะใส่พริกไทยด้วย ส่วนขมิ้นนั้นนิยมใช้กับอาหารแทบทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นปลาปิ้ง ไก่ทอด ก็ใช้ขมิ้นเป็นเครื่องเทศดับกลิ่น และชูรสอาหารนั้น ๆ

อาหารพื้นเมืองของภาคใต้ที่นิยมกันอย่างกว้างขวาง ได้แก่ ข้าวยำ แกงพุงปลา (แกงไตปลา) แกงเหลือง ขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ เต้าคั่ว ข้าวยำเป็นอาหารหลักของชาวใต้นิยมกันแทบทุกจังหวัดโดยเฉพาะจังหวัดสงขลา เป็นอาหารจานเดียวที่ให้คุณค่าครบ ประกอบด้วย ข้าวสวย ข้าวตังทอด มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง ผักต่าง ๆ หั่นฝอย ส้มโอหรือมะขาม พริกป่น นำเอาทุกอย่างใส่จานราดด้วยน้ำบูดู แกงพุงปลา เป็นอาหารคาวซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวใต้ แกงพุงปลาเป็นแกงเผ็ดมีน้ำมากกว่าเนื้อ รสค่อนไปทางเค็ม มีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ ไตปลา ปลาย่าง ผักตามชอบ ส่วนมากนิยมรับประทานกับผักสด เพื่อเพิ่มรสชาติในการรับประทาน ส่วนเต้าคั่วเป็นอาหารจานเดียวนิยมมากที่จังหวัดสงขลา ส่วนผสมมี เส้นหมี่ลวก เต้าหู้ทอด กุ้งทอด หูหมู ไข่ต้ม ถั่วงอกลวก ผักบุ้งลวก แตงกวาหั่น เวลารับประทานนำเครื่องปรุงทุกอย่างใส่จาน ราดด้วยน้ำปรุงรส ซึ่งมีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม

2.2 ชนิดอาหารของภาคใต้

2.2.1 เนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่ได้จากทะเล เช่น ปลา กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก ปลาน้ำจืดได้รับความนิยมน้อยกว่าปลาทะเล นอกจากนี้ยังมีไข่จะละเม็ด สำหรับหมู เป็ด ไก่ บริโภคกันน้อยมาก

2.2.2 ผัก เนื่องจากภาคใต้อุดมสมบูรณ์ด้วยพืชผักนานาชนิด ผักสดจึงเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารทุกมื้อที่จะขาดมิได้ ผักสดแต่ละมื้อจะมีหลายชนิด และสดจริง ๆ อาหารชาวใต้ส่วนใหญ่จะประกอบด้วยผัก อาหารทุกอย่างจะรับประทานกับผัก ซึ่งเรียกว่า ผักเหนาะ บางจังหวัดเรียกว่า ผักเกร็ด ผักเหมือด ผักที่นิยมบริโภคมากคือ แตงกวา ส่วนมากมักจะปอกเปลือกทิ้ง สะตอเป็นผักที่มีคุณค่าทางอาหารสูง และเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง ผักเหนาะที่ใช้

รับประทานกับข้าวแกงหรืออาหารประจำวันมีใบและยอดมะกอกอ่อน ถั่วฝักยาว แตงร้าน ลูกเนียง และลูกเนียงหมาน (เพาะ) ใบแมงลัก ใบโหระพา ลูกฉิ่ง ยอดมังค่า ยอดมะตูม ยอดจิก ยอดมะม่วง ยอดมะปราง ยอดมะปริง ลูกมะปริง มะปรางอ่อน ลูกละไม กระถิน สะตอ พริกขี้หนู มะเขือยาว มะเขือจาน มะยมดอง ผักบุ้งลวก ถั่วฝักยาวลวก มะนาวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พริกป่น ถั่วพู มะปริงดอง ลูกเนียงอ่อน ลูกเนียงหมาน พริกเผา พริกทอดใช้ทั้งเม็ดใหญ่และเม็ดเล็ก ผักบุ้งดอง แตงกวาดอง ปลีกล้วย ถั่วงอก ถั่วงอกดองผสมกับมะละกอสับ ยอดมะม่วงหิมพานต์ นอกจากผักเหนาะที่กล่าวมาแล้ว ก็ยังมี ยอดมันปู ลูกแฟ้บ ยอดเสม็ดชุน เห็ดเสม็ด ยอดส้มเม่า ใบพาโหม หยวกไอ้ตือ หยวกกล้วยป่า ยอดสมุย ยอดแป้ง ยอดตาเป็ด ตาไก่ และในทะเลริมฝั่งยังมีสาหร่ายที่นำมาจิ้มน้ำพริก มีผักกาดนกเขา ยอดมวงหรือยอดส้มมวง ใบรา ยอดเลียบ ยอดแซะ และยอดทำมัง

คำว่าผักเหนาะก็คือ ผักที่รับประทานสดได้ทุกชนิดเท่าที่จะหาได้ ส่วนสาเหตุที่จำเป็นต้องมีผักเหนาะเป็นประจำนั้นเนื่องมาจากชาวใต้โดยทั่วไปรับประทานอาหารรสจัด แกงเกือบทุกชนิดมักมีรสเผ็ด และชาวบ้านนิยมแกงเหลืองเป็นพื้น การได้รับประทานผักเหนาะก็จะช่วยลดความเผ็ดลงได้บ้าง นอกจากนั้นผักเหนาะยังช่วยชูรสอาหารให้ชวนรับประทานยิ่งขึ้น เพราะผักเหนาะมีมากมายหลายอย่าง รสแปลกแตกต่างกันออกไป และแต่ละอย่างนั้นจะมีสีสันสดใส และเนื่องมาจากความอุดมสมบูรณ์ของภาคใต้ทำให้พืชผักเจริญงอกงาม ชาวภาคใต้รู้จักนำมาใช้เป็นอาหาร ที่สำคัญที่สุดคือการถือปฏิบัติสืบต่อกันมานานจนเป็นขนบธรรมเนียม วัฒนธรรมอันนี้จะพบได้แม้แต่ตามร้านที่ขายอาหารพื้นเมือง จะจัดผักให้ลูกค้าเลือกรับประทานได้โดยไม่คิดเงิน

2.2.3 ผลไม้ ผลไม้ที่นิยมกันอย่างแพร่หลายในภาคใต้ ได้แก่ มังคุด ลางสาด ลองกอง ลูกู ทุเรียน จำปาดะ ละมุดสุก ละมุด (บางถิ่นเรียกว่า สวา) ลูกหยี กล้วยเล็บมือนาง

2.2.4 น้ำมัน การใช้น้ำมันสำหรับเจียว ทอด ผัด ในสมัยที่ยังไม่มีน้ำมันพืชใช้ ชาวภาคใต้ที่เป็นไทยพุทธนิยมใช้น้ำมันหมู แต่ในชนบทนิยมใช้น้ำมันมะพร้าว โดยเฉพาะน้ำมันมะพร้าวนิยมใช้ทั้งที่ปรุงเป็นอาหารคาวและหวาน

2.2.5 ขนมหวาน ขนมหวานพื้นเมืองที่นิยมกันมาก ได้แก่ ขนมดู ขนมโค ขนมเท่ดิบ (ลอดช่องน้ำกะทิ) กะละแม การทำขนมหวานรับประทานเองมักทำในโอกาสพิเศษ เช่น ทำบุญเลี้ยงพระ มีงานมงคล เมื่อทำแต่ละครั้งมักแจกจ่ายให้แก่บ้านใกล้เรือนเคียงด้วย ขนมหวานที่นิยมทำกันมากมักมีเครื่องปรุงหลัก 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล กะทิ หรือมะพร้าวขูด ส่วนประกอบหลักของขนมไทยโบราณ คือ มะพร้าว แป้งข้าว และน้ำตาล ในบางครั้งอาจจะใช้พืชชนิดอื่นแทนแป้ง เช่น เผือก มัน ถั่ว ฟักทอง ข้าวโพด ข้าวฟ่าง น้ำตาลนิยมใช้น้ำตาลโตนด น้ำตาลจาก น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย มะพร้าวขูดนิยมใช้คลุก โรยหรือผสมกับน้ำตาลทำเป็นไส้ ผลไม้ที่ชาวใต้นำมาประกอบเป็นขนมหรือเครื่องขบเคี้ยวเล่นจนเป็นที่รู้จักกันแพร่หลาย คือ ลูกหยี เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทุเรียนกวน

2.3 ประเพณีและเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับอาหารของภาคใต้

2.3.1 ประเพณีสารทเดือนสิบ เป็นประเพณีที่สำคัญคู่บ้านเมืองนครศรีธรรมราชมาช้านาน ตามความเชื่อที่ว่า ปลายเดือนสิบบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว โดยเฉพาะผู้ที่มีบาปตกนรกที่เรียกว่า “เปรต” นั้น จะได้รับการปล่อยตัวเพื่อพบลูกหลาน ญาติมิตรของตนที่เมืองมนุษย์ในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 และจะกลับไปในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 จึงเกิดการทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้ผู้ล่วงลับในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 เรียกว่า “วันหมรับใหญ่” คำว่า “หมรับ” เป็นคำภาษาถิ่นปักษ์ใต้มาจากคำว่า “สำรับ” เป็นคำที่รับมาจากภาษาเขมร หมายถึง ภาชนะที่ใส่กับข้าวคาวหวาน

ในการจัด หมรับ นั้นแต่เดิมนิยมจัดใส่ภาชนะซึ่งเป็นกระบุงอย่างง่าย ๆ ที่สานขึ้นเองด้วยตอกไม้ไผ่ แต่ในระยะหลังได้เปลี่ยนมาใช้กระจาด ถาด กะละมัง ฯลฯ หรืออาจคิดประดิษฐ์เป็นรูปทรงสวยงามขึ้นเอง เมื่อได้ภาชนะที่เหมาะสมแล้ว ในชั้นแรกจะใส่ข้าวสารรองไว้ก้นภาชนะนั้น และเครื่องปรุงรสอาหาร เช่น หัวหอม กระเทียม พริก เกลือ กะปิ และน้ำตาล แล้วนำผลไม้ และพืชผลตามฤดูกาล เช่น ข้าวโพด กล้วย อ้อย ตลอดจนเครื่องอุปโภคบริโภคใส่ไปด้วย อาหารที่จัดในหมรับส่วนมากจึงนิยมจัดเป็นอาหารแห้งที่เก็บรักษาไว้ได้นาน ขนมที่ใช้ประกอบ หมรับ มีอยู่หลายอย่าง แต่ขนมที่จำเป็นอย่างยิ่งซึ่งจะขาดไม่ได้นั้นมีอยู่ 5 อย่าง ได้แก่ ขนมพอง เป็นสัญลักษณ์แทนแพเพื่อให้วิญญาณใช้เป็นพาหนะ ขนมลา เป็นสัญลักษณ์แทน แพรพรรณ เครื่องนุ่งห่ม ขนมกง หรือขนมไข่ปลา เป็นสัญลักษณ์แทน เงินเบี้ยสำหรับใช้สอย และขนมสะบ้า เป็นสัญลักษณ์แทนสะบ้าสำหรับใช้เล่นสะบ้าในวันสงกรานต์ ถัดจากขนมสำคัญทั้ง 5 นี้แล้ว ใน หมรับ อาจจะใส่ขนมอื่น ชนิดที่ไม่บูดเสียง่าย เช่นเดียวกัน เช่น มะพร้าวแก้ว กะละแม ทองหยิบ ฝอยทอง เป็นต้น ขนมเหล่านี้เรียกว่า “ขนมหน้าหมรับ” จากนั้นก็ใช้ไม้วางปากถาดแล้วตั้งกระทงใบตองเพื่อใส่ข้าวสุกแล้วเจียนใบตองปิดทับข้าวไว้ ด้านบนสุดจะเป็นกระทงเล็ก ๆ บรรจุกับข้าวและของหวาน แล้วเย็บใบตองเป็นรูปฝาชีปิดครอบไว้ กระทงใบตองที่บรรจุอาหารคาวหวานนี้เรียกว่า “ยอดหมรับ” บนฝาชีนี้จะประดับตกแต่งด้วยธงเล็ก ๆ ธูป เทียน และดอกไม้กระดาษหรือผ้า มีตุ๊กตารูปละครรำและรูปสัตว์ต่าง ๆ เช่น วัว ควาย ช้าง ม้า ฯลฯ ซึ่งประดิษฐ์ขึ้นจากวัสดุประเภทหญ้า หรือไม้ เช่น ไม้ระกำ หรือปั้นด้วยดิน ซึ่งเชื่อกันว่าตุ๊กตาต่าง ๆ ที่ติด หมรับ นั้น ถ้าจะให้ได้อานิสงส์แรงต้องจัดให้ถูกกับอุปนิสัยของวิญญาณที่จะอุทิศให้

2.3.2 ประเพณีชักพระ หรือประเพณีลากพระ หรือประเพณีแห่พระ เป็นประเพณีสำคัญทางศาสนาที่เก่าแก่ของภาคใต้ ประเพณีชักพระจะมีในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 หลังวันออกพรรษา 1วัน ตามความเชื่อว่า เมื่อพระพุทธเจ้าได้เสด็จไปจำพรรษา ณ ดาวดึงส์ และจะกลับสู่มนุษย์โลกในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 อันเป็นวันออกพรรษา พุทธบริษัทต่างพากันไปรอรับเสด็จมากมาย และเตรียมภัตตาหารไปถวายด้วย คนที่ไม่สามารถเข้าไปถวายภัตตาหารด้วยตัวเอง จึงใช้วิธีห่อภัตตาหารด้วยใบไม้โยนไปบ้าง ปาไปบ้าง ถือว่าเป็นการถวายด้วยความบริสุทธิ์ใจเหตุนี้จึงเกิดประเพณี “ห่อต้ม” หรือ “ห่อปัด” ขึ้น และนำต้มไปทำบุญที่วัดในวันลากพระสืบมา ก่อนวันลากพระ

ชาวบ้านเตรียมการตกแต่งเรือพระ และเตรียมทำต้มและปัด เพื่อนำไปแขวนเรือพระ ต้มทำจากข้าวเหนียว แช่น้ำให้อ่อนตัว แล้วนำไปผัดด้วยกะทิจนเกือบสุก บางรายนิยมใส่ถั่วด้วย ก็ต้องเอาถั่วไปต้มให้สุกผัดข้าวเหนียวให้เข้ากับกะทิแล้วผสมถั่วลงไปผัดให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะ นำมาห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูปสามเหลี่ยม ที่ส่วนปลายขมวด เรียกว่า “ต้ม” นำไปต้มหรือนึ่งให้สุก ส่วน ปัด ใช้วิธีการเช่นเดียวกับต้ม แต่ห่อด้วยยอดมะพร้าว ห่อเป็นรูปกลม ๆ ยาว 4-5 นิ้ว มัดด้วยเชือกกล้วยเป็นเปลาะ ๆ นำไปต้มจนสุก เรียกว่า “ปัด”

ประเพณีลากพระในปัจจุบันมี 2 ประเภท คือ ลากพระบกกับลากพระน้ำ ลากพระบกคือการอัญเชิญพระพุทธรูปปางอุ้มบาตรขึ้นประดิษฐานบนบุษบก แล้วแห่แหนโดยการลากบุษบกไปตามทางบนบก แต่ถ้าเป็นวัดที่อยู่ใกล้แม่น้ำส่วนใหญ่จะลากพระน้ำ โดยการอัญเชิญพระพุทธรูปปางอุ้มบาตรขึ้นประดิษฐานบนบุษบกในเรือ เรียกว่า “เรือพระ” แล้วแห่แหนโดยลากหรือชักไปทางน้ำบุษบกหรือเรือพระนั้นจะได้รับการตกแต่งประดับประดาสวยงาม เมื่อเรือพระหรือบุษบกถูกลากผ่านไปทางใด ประชาชนที่รออยู่ก็จะนำต้มมาทำบุญตลอดทาง ดังนั้นต้มจึงมีให้คนที่มาร่วมงานกินกันอย่างเหลือเฟือ จนเอามาปาเล่นบ้าง จึงเกิด “ประเพณีชัดต้ม” ขึ้นมาอีกอย่างหนึ่ง

2.4 อาหารพื้นบ้านจังหวัดกระบี่

2.4.1 กุ้งจาหลู กุ้งจาหลูเป็นวิธีเก็บถนอมอาหารประเภทหนึ่ง นิยมทำกันทางฝั่งทะเลตะวันตก จัดเป็นอาหารประเภทหมัก ทำโดยเอากุ้งขนาดเล็ก (กุ้งฝอยที่ใช้ทำกะปิ) ล้างให้สะอาด ซาวเกลือบรรจุลงไหหรือภาชนะอื่นที่ต้องการ ใส่น้ำตาลเล็กน้อย บางรายใส่น้ำมะพร้าวลงไปด้วย ปิดฝาให้แน่นหมักไว้ระยะหนึ่ง เปิดดูพอมีรสหอมหวานเป็นอันใช้ได้

เครื่องปรุง

พริกขี้หนูสดซอย หอมซอย มะนาว น้ำปลา

วิธีทำ

เอากุ้งที่หมักได้ที่แล้วใส่ภาชนะ เอาพริกซอย หอมซอยคลุกลงไป บีบมะนาว แล้วปรุงรสตามชอบใจ

2.4.2 หนาง เป็นวิธีเก็บสะสมอาหารอีกประเภทหนึ่งลักษณะเป็นการหมักเนื้อนั่นเอง สามารถเก็บไว้ได้ในระยะหนึ่ง มักจะเป็นจำพวกเนื้อวัว ควาย หมู โดยมากจะใช้เนื้อส่วนหัว เท้า หรือเนื้อติดกระดูก ถ้าเป็นเนื้อส่วนหัวหรือเท้าจะเอามาเผาไฟเล็กน้อยขูดส่วนขนออก ทำความสะอาด แล่เนื้อออกมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บรรจุลงในไหหรือขวดโหลใส่เกลือ น้ำตาลปีบลงไปคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน บางแห่งใช้ข้าวคั่วหรือหยวกกล้วยอ่อนหั่นชิ้นเล็ก ๆ ลงไปด้วย ปิดฝา ทิ้งไว้ประมาณ 1สัปดาห์ เปิดดูหนางจะมีรสหอม เปรี้ยวเป็นอันใช้ได้ หนางนำไปประกอบเป็นอาหารได้หลายอย่าง เช่น ต้มกะทินึ่งหรือแกง เป็นต้น การปรุงหนางต้มกะทิ

เครื่องปรุง

มะพร้าวคั้นกะทิตามต้องการ พริกขี้หนู ตะไคร้ หอม น้ำตาล น้ำปลา

วิธีทำ

เอาหนางใส่หม้อกะทิตั้งไฟ ทุบตะไคร้ หอม พริกขี้หนูบุบหรือใส่ทั้งเม็ดก็ได้ ตั้งไฟเคี่ยวพอสุกปรุงรส น้ำตาล น้ำปลา ตามต้องการ

2.4.3 หอยชักตีน เป็นหอยทะเลชนิดหนึ่งมีมากแถบทะเลกระบี่ ตัวหอยมีลักษณะพิเศษ ตรงส่วนปากมีติ่งคล้ายเล็บยื่นออกมา เมื่อเวลาลวกหอยสุกแล้วสามารถดึงส่วนที่ยื่นเพื่อดึงเนื้อหอยภายในออกมาได้จึงเรียกกันว่า “หอยชักตีน” นิยมนำมาลวกและจิ้มน้ำจิ้ม โดยเอาหอยแช่ในน้ำ ตำพริกขี้หนูใส่ลงไปเพื่อให้หอยคายดินเร็วขึ้น ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที ล้างให้สะอาดเอาลงลวกในน้ำเดือด ประมาณ 2-3 นาที

เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา พริกขี้หนู มะนาว เกลือ

วิธีทำ

เอาเครื่องปรุงใส่ครกโขลกเข้าด้วยกัน คั้นมะนาวลงไปตามต้องการ ปรุงรสให้ออกเปรี้ยวหวาน

2.4.4 หมึกจุกเหนียว เป็นอาหารพื้นบ้านทางฝั่งตะวันตกอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านแถบชนบทนิยมทำกินกัน

เครื่องปรุง

ปลาหมึก (นิยมใช้หมึกกล้วย) กะทิ เกลือ น้ำตาล น้ำปลา ข้าวสารเหนียว

วิธีทำ

เอาข้าวสารเหนียวล้างน้ำให้สะอาดเอาลงผัดกับกะทิ ใส่เกลือเล็กน้อย เมื่อได้หมึกที่ยัดไส้แล้วใส่ลง ปรุงรสตามชอบเมื่อข้าวเหนียวสุก จะอัดหมึกให้แน่นกินเหมือนปลาหมึกไข่

2.4.5 แกงหยวกเป้งกับหอยกัน เป้ง : เป็นพืชทะเลชนิดหนึ่งชอบขึ้นตามชายฝั่งป่าเลนทั่วไป ต้นอ่อนหรือ “หยวก” ใช้เป็นอาหารได้ หอยกันคือหอยชนิดหนึ่งคล้ายหอยแครงแต่โตกว่า

เครื่องปรุง

หยวกเป้ง หอยกันเอาเนื้อออกหั่นชิ้นตามต้องการ มะพร้าว พริกขี้หนู พริกไทยหอม กระเทียม ตะไคร้ เกลือ กะปิ น้ำตาล น้ำปลา

วิธีทำ

เอาส่วนผสมมาตำเป็นเครื่องแกง คั้นกะทิใส่ภาชนะตั้งไฟ แบ่งหัวกะทิไว้ส่วนหนึ่งใส่เครื่องแกงลงไปพอกะทิเดือดเอาเนื้อหอยลงไปผัดกับเครื่องแกงพอสุก เติมกะทิที่เหลือใส่หยวกเป้งเคี่ยวทิ้งไว้ระยะหนึ่ง ปรุงรสตามต้องการแล้วยกลง

2.4.6 น้ำชุบโจร

เครื่องปรุง

กะปิ พริกขี้หนูสด มะนาว

วิธีทำ

เอากะปิและพริกขี้หนูสดขยำเข้าด้วยกัน บีบมะนาวปรุงรสตามต้องการ

หมายเหตุ : น้ำพริกโจร หมายถึง น้ำพริกที่ต้องการอาศัยความรวดเร็วในการปรุง วิธีจึงทำง่ายเครื่องปรุงไม่มาก เป็นโจรจะมามัวพิถีพิถันอยู่ไม่ได้เพราะต้องหนีตำรวจอีก

2.4.7 น้ำชุบแห้ง

เครื่องปรุง

พริกสด หอม ปลาย่าง กะปิ มะนาว

วิธีทำ

เอาปลาย่างที่แกะไว้เรียบร้อยแล้ว ใส่ครกตำไปพร้อมกับพริกสด หอม เมื่อได้ที่แล้วใส่กะปิ บีบมะนาวปรุงรสตามชอบใจ

2.4.8 น้ำชุบลูกอึก

เครื่องปรุง

มะอึก พริกขี้หนูสด หอม กะปิ เกลือเล็กน้อย

วิธีทำ

เอามะอึกขูดขนออกแล้วซอยบาง ๆ เอาโขลกในครกพร้อมพริกขี้หนู หอม เกลือเล็กน้อย ได้ที่แล้วใส่กะปิ จะรับประทานแบบน้ำซุปแห้งก็ได้ หรือจะใส่น้ำลงไปเล็กน้อยก็ย่อมได้ตามชอบใจ

2.4.9 น้ำชุบตะไคร้

เครื่องปรุง

พริกสด ตะไคร้ กุ้งแห้ง หัวหอมเผา กระเทียมเผา กะปิเผา

วิธีทำ

หั่นตะไคร้แล้วเอาลงโขลกรวมไปกับพริกสด หอม กระเทียม กุ้งแห้ง ได้ที่แล้วใส่กะปิ แล้วเอาลงผัดน้ำมันในกระทะ เติมน้ำตาลเล็กน้อยชิมรสตามใจชอบ

2.4.10 น้ำชุบกุ้งเสียบ

เครื่องปรุง

กุ้งเสียบ พริกขี้หนูสด หอม กะปิ มะนาว

วิธีทำ

เอากุ้งเสียบเด็ดหัวเด็ดหางออกเตรียมไว้ เอากะปิอังไฟพอหอม เอาพริก หอม ลงตำในครกพอได้ที่ใส่กะปิตำคลุกให้เข้ากัน แล้วใส่กุ้งเสียบอย่าตำกุ้งให้ละเอียดนัก ปรุงรสด้วยมะนาว น้ำตาลเล็กน้อยก็ได้ตามชอบ

2.4.11 ยำปลาฉิ้งฉั้ง (จิ้งจั้ง)

เครื่องปรุง

ปลาฉิ้งฉั้ง พริกขี้หนูสด หอม ถั่วลิสงถั่วฝักยาว มะนาว

วิธีทำ

1) เอาปลาฉิ้งฉั้งล้างน้ำให้สะอาดผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปทอดน้ำมันพอสุก
2) คั่วถั่วลิสง หั่นถั่วฝักยาวชิ้นเล็ก ๆ หั่นพริกสดและซอยหอมแดงเตรียมไว้
3) เอาเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ลงคลุกเคล้ากับปลา บีบมะนาวแล้วปรุงรสตามใจชอบ

2.4.12 ยำกุ้งเสียบ

เครื่องปรุง

กุ้งเสียบ พริกสด หอม น้ำตาล น้ำปลา มะม่วงดิบ

วิธีทำ

เอามะม่วงดิบซอยเตรียมไว้ กุ้งเสียบเด็ดหัวเด็ดหางออกเอาลงทอดน้ำมันพอกรอบหั่นพริก ซอยหัวหอม เอาเครื่องปรุงทั้งหลายลงคลุกเคล้ากับกุ้งปรุงรสตามต้องการ

2.4.13 เห็ดแครงหมก

เครื่องปรุง

พริก หอม กระเทียม ตะไคร้ เกลือ กะปิ ปลาย่าง เห็ดแครง

วิธีทำ

เอาพริก หอม กระเทียม เกลือ ตะไคร้ ตำจนละเอียดแล้วใส่กะปิเอาปลาย่างที่แกะเนื้อเตรียมไว้ลงโขลกในเครื่องแกงด้วย ล้างเห็ดแครงให้สะอาด เอาลงคลุกเคล้ากับเครื่องแกงให้ทั่ว ตักขึ้นห่อใบตองนำไปปิ้งหรือย่างให้สุก

2.4.14 คั่วกลิ้ง

เครื่องปรุง

พริกขี้หนูแห้ง ตะไคร้ หอม กระเทียม ข่า เกลือ ขมิ้น พริกไทย กะปิ น้ำตาล น้ำปลา

วิธีทำ

หั่นเนื้อเป็นชิ้นตามต้องการหรือจะสับละเอียดก็ได้ ตำเครื่องแกงพอได้ที่ใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน เครื่องแกงลงผัดในกะทิเติมน้ำลงไปเล็กน้อยเมื่อเครื่องหอมเอาเนื้อลงผัดจนสุก

2.4.15 แกงคั่วปลาขอ

เครื่องปรุง

พริก หอม กระเทียม ตะไคร้ เกลือ ขมิ้น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา กะทิ

วิธีทำ

เอาปลาขอขยำเกลือให้เกล็ดหรือขี้ปลาหลุดออกไป ล้างให้สะอาด คั้นกะทิใส่หม้อตั้งไฟ เอาเครื่องผสมตำเครื่องแกง เอาเครื่องลงผัดในกะทิใส่ปลาขอลงคั่วผัดไปพอน้ำขลุกขลิกแล้วยกลง

2.4.16 แกงบัวบก

เครื่องปรุง

พริกขี้หนู พริกไทย ตะไคร้ ขมิ้น หอม กระเทียม เกลือ กะปิ น้ำตาล น้ำปลา กะทิ ปลาย่าง บัวบก

วิธีทำ

เอาบัวบกลงแช่ในน้ำเกลือสักพักหนึ่งเพื่อลดความขื่น ล้างน้ำให้สะอาดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตำเครื่องแกง คั้นกะทิตั้งไฟ ละลายเครื่องแกงลงในกะทิพอเดือดใส่บัวบก ใส่ปลาย่าง ปรุงรสตามต้องการ

2.4.17 แกงผักกูด

เครื่องปรุง

พริก หอม กระเทียม ขมิ้น เกลือ ตะไคร้ กะปิ น้ำตาล น้ำปลา กะทิ ผักกูด ปลาย่างหรือกุ้งสด

วิธีทำ

หั่นผักกูดเป็นชิ้นตามต้องการ ตำเครื่องแกงเตรียมไว้ เอากะทิใส่หม้อตั้งไฟละลายเครื่องแกงพอเดือด ใส่ปลาย่างหรือกุ้ง ใส่ผักกูด ปรุงรสตามต้องการ สักครู่หนึ่งยกลงได้

2.4.18 แกงเหมงพร้าวกับไก่บ้าน

เครื่องปรุง

หอม กระเทียม ขมิ้น ตะไคร้ เกลือ กะปิ พริกขี้หนูแห้ง พริกไทย ข่า ผิวมะกรูด น้ำตาล น้ำปลา กะทิ เหมงพร้าว ไก่

วิธีทำ

1) เหมงพร้าวหั่นชิ้นตามต้องการ

2) ตำเครื่องแกงเตรียมไว้ คั้นกะทิแยกหัวกะทิไว้ส่วนหนึ่งที่เหลือใส่หม้อตั้งไฟละลายเครื่องแกงที่เคี่ยวไปกับเนื้อไก่จนสุก ใส่เหมงพร้าวสุกแล้วปรุงรสตามต้องการ

2.4.19 แกงส้มบุก

เครื่องปรุง

พริกขี้หนูสด หอม กระเทียม ขมิ้น เกลือ กะปิ น้ำตาล น้ำปลา มะนาว ต้นบุกอ่อน ปลา (ถ้าต้องการ)

วิธีทำ

ยอดบุกอ่อนหั่นชิ้นตามต้องการ ตำเครื่องแกงตามส่วนผสมละลายตั้งไฟใส่บุกลงไปเมื่อเห็นว่าสุกแล้วจึงใส่ปลา แล้วปรุงรสด้วยมะนาว น้ำตาล น้ำปลา แล้วยกลง

2.4.20 ต้มส้มยอดมะขามอ่อน

เครื่องปรุง

หัวหอม ตะไคร้ เกลือ น้ำปลา มะขามเปียก ปลาย่าง ยอดมะขามอ่อน

วิธีทำ

เอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟ ทุบหัวหอม ตะไคร้ใส่ลง พอเดือดใส่ปลา ใส่ยอดมะขาม ปรุงรสชิมดู ถ้าไม่เปรี้ยวให้เติมมะขามลงไป

2.4.21 อื๊อพุงปลา

เครื่องปรุง

พริกสด หัวหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด พุงปลา (ไตปลา)

วิธีทำ

เอาพุงปลาใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด ยกลงมากรองใส่ภาชนะไว้ หั่นพริกสด หอม ตะไคร้ ใบมะกรูดใส่ไป จะใส่ปลาย่างหรือกุ้งสดต้มลงไปด้วยก็ได้ อื๊อพุงปลาจะกินกับผักต่าง ๆ

2.4.22 ลูกชิ้นปักษ์ใต้

เครื่องปรุง

พริกแห้ง ตะไคร้ ขมิ้น เกลือ กระเทียม กะปิ และน้ำตาลเล็กน้อย มะพร้าว ปลา

วิธีทำ

โขลกเครื่องแกงตามส่วนผสมที่เตรียมไว้ มะพร้าวขูดเอาเฉพาะเนื้อลงโขลกกับเครื่องแกง เอาเนื้อปลาที่แล่แล้วตามจำนวนที่ต้องการลงโขลกไปกับเครื่องแกงเสร็จแล้วนำไปปั้นเป็นก้อน ลงทอดในกระทะน้ำมัน ใช้ไฟปานกลาง

2.4.23 มะพร้าวคั่วเครื่อง

เครื่องปรุง

พริกขี้หนูสด ตะไคร้ หอมแดง ขมิ้น เกลือ พริกไทย กุ้งแห้งหรือปลาย่าง ไข่ไก่ มะพร้าว

3 เอกลักษณ์ของอาหารไทย (วิสิฐ และคณะ, 2546)

ข้อมูลทางเอกสารที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์ของอาหารไทยมีจำกัด เพราะส่วนใหญ่กล่าวถึงลักษณะของอาหารไทยในภาพรวมและอาหารไทยประจำภาคต่าง ๆ “อาหารไทยดั้งเดิมประกอบด้วยสัตว์น้ำและพืชที่อยู่ใกล้น้ำ เนื่องจากคนไทยในสมัยก่อนเป็นชุมชนชายน้ำ” วิธีปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นปิ้ง ย่าง ต้ม ที่ไม่ใช้ไขมัน จนเมื่อได้รับวัฒนธรรมมาจากประเทศรอบบ้าน เช่น การดัดแปลงใช้กะทิแทนนมสดในอาหารบางประเภทที่ได้รับอิทธิพลมาจากอินเดีย การใช้ไขมันสัตว์ โดยเฉพาะน้ำมันหมูในการผัดและทอดจากจีน ปีนต้น คนไทยเดิมใช้รากผักชี หอมแดง พริกไทย เป็นเครื่องเทศพื้นฐาน เมื่อมีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศจึงรับวัฒนธรรมการบริโภคเข้ามา เช่น การใช้กระเทียม ลูกผักชี ยี่หร่า อบเชย เป็นต้น การรับวัฒนธรรมดังกล่าวมีการดัดแปลงให้เกิดประโยชน์และเหมาะสมกับวัฒนธรรมของไทย จนเป็นเอกลักษณ์ของชาติไปในที่สุด รสชาติที่สมดุลและกลมกล่อม เกิดจากภูมิปัญญาในการผสมผสานเครื่องปรุงต่าง ๆ ให้เหมาะสม เช่น รสหวานในอาหารที่ได้จากธรรมชาติของเครื่องปรุงโดยไม่ต้องอาศัยน้ำตาล เป็นต้น รสเผ็ดที่ได้จากเครื่องเทศซึ่งไม่จำเป็นต้องได้จากพริกเสมอไป คุณลักษณะดังกล่าวถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่สำคัญของอาหารไทย

บทบาทของเครื่องปรุงในอาหารไทยบางครั้งจะแตกต่างจากของทางตะวันตก เช่น การใช้กะทิ นอกจากใช้เป็นแหล่งของไขมันแล้ว ยังใช้ต้มเพื่อทำให้เนื้อนุ่มน่ารับประทาน นอกจากนี้การเคี่ยวหัวกะทิให้แตกมันก่อนนำไปผัดกับเครื่องแกงที่โขลกไว้ทำให้เครื่องแกงมีกลิ่นหอม มีสีสวย ทำให้เนื้อสัตว์นุ่มและยังมีรสหวานตามธรรมชาติของกะทิด้วย

การดัดแปลงอาหารของชาติอื่นมาเป็นอาหารไทยนั้น ยังไม่มีข้อสรุปว่าเป็นอาหารไทยหรือไม่ ตัวอย่างเช่นการดัดแปลงการใช้กะทิแทนนม การเพิ่มเครื่องเทศลงในอาหารบางชนิด การดัดแปลงอาหารประเภทต่าง ๆ จากแกงมาเป็นผัดเผ็ด การนำมานึ่ง เช่น ห่อหมก หรือการทอดเป็น

ทอดมัน สิ่งเหล่านี้ได้ให้ข้อสรุปจากการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆ สามารถถือได้ว่าเป็นอาหารของไทยแล้ว สำหรับอาหารบางประเภทคนไทยคุ้นเคยกับการกินมานานมาก และไม่ได้มีการดัดแปลงจากอาหารดั้งเดิม หรือดัดแปลงเพียงเล็กน้อย เช่น อาหารจานเดียวประเภทก๋วยเตี๋ยว หรือข้าวหน้าต่าง ๆ หรือขนมหวานบางชนิดนั้น สามารถถือได้ว่าเป็นอาหารของไทย

รูปแบบการกินอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย ได้แก่ การจัดอาหารให้เข้าชุดซึ่งเป็นเครื่องชี้ให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ และความมีวัฒนธรรม อาหารไทยมีข้าวเป็นหลัก (พื้น) และกินร่วมกับอาหารร่วมสำรับ ซึ่งปกติโดยเฉลี่ยแล้ว จะมีอยู่ประมาณ 3-5 อย่าง นอกจากนี้ยังมีเครื่องเคียง ของแนม ของหวาน ของว่าง และผลไม้สด ทำให้อาหารมีรสชาติ ลักษณะและสีสันที่แตกต่างกัน แต่เมื่อกินร่วมกันเป็นสำรับแล้ว จะได้รับความอร่อยกลมกล่อม การจัดอาหารเป็นสำรับให้เข้าชุดกันของไทยคำนึงถึงความหลากหลายและความกลมกลืนในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ส่วนประกอบ รสชาติ สีสันและเนื้อสัมผัสของอาหาร กล่าวโดยสรุป คือ ในสมัยโบราณให้ความสำคัญกับการจัดสำรับอาหารมากพอ ๆ กับการปรุงอาหาร และถ้าพิจารณาตามหลักโภชนาการจะเห็นได้ว่าการจัดอาหารให้เข้าชุดเป็นสำรับของไทยนี้ ทำให้เกิดความสมดุลของคุณค่าทางโภชนาการของอาหารในแต่ละสำรับ พร้อมทั้งลดโอกาสการได้รับอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งในปริมาณมากเกินความต้องการ

หากกล่าวว่า “อาหารไทยเป็นอาหารที่รสจัด” ก็คงไม่ผิด แต่คำว่ารสจัดนั้นไม่ได้หมายความว่า รสจัดคือรสเผ็ดจัด เปรี้ยวจัด แต่เป็นรสชาติที่กินแล้วทำให้เกิดความตื่นตัว และสามารถแยกแยะได้ว่ามีรสอะไรประกอบกันอยู่ ไม่ใช่รสใดรสหนึ่งโดดเด่นเกินไป เอกลักษณ์อย่างหนึ่งของอาหารไทย คือ มีส่วนประกอบจากพืชผัก สมุนไพร ทำให้เมื่อบริโภคแล้วเกิดความสดชื่น ซึ่งรสชาติดังกล่าวนั้นสามารถปรับให้ลดหรือเพิ่มได้ตามความเหมาะสมของผู้บริโภค

นอกจากเอกลักษณ์เรื่องรสชาติ สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งซึ่งเริ่มได้รับการยอมรับมากขึ้นตามมา ได้แก่ ประโยชน์เชิงสุขภาพ (Health Benefit) ที่เกิดจากส่วนประกอบที่หลากหลาย เช่น พืชผัก สมุนไพร ตลอดจนเครื่องเทศ การใช้ส่วนประกอบดังกล่าวเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือพื้นบ้าน ที่มีการบริโภคสืบต่อมาเป็นระยะเวลานาน โดยหลายชนิดเชื่อว่ามีผลดีต่อสุขภาพและสามารถใช้แทนยาได้ อย่างไรก็ตาม ข้อมูลเหล่านี้ยังต้องการหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้เพื่อยืนยันถึงคุณประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศดังกล่าว นอกจากนั้น พืชผักสมุนไพรซึ่งมีส่วนสำคัญในการสร้างเอกลักษณ์ให้แก่อาหารไทยบางชนิดในเรื่องของกลิ่น รส จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารไทยทุกท่านได้ให้คำอธิบายเกี่ยวกับเอกลักษณ์ของอาหารไทยว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ทั้งที่การใช้เครื่องเทศในอาหารไทยมีความแตกต่างจากการใช้เครื่องเทศของอาหารประจำชาติอื่น เนื่องจากอาหารไทยมักจะใช้เครื่องเทศสดมากกว่าเครื่องเทศแห้ง จึงทำให้ลักษณะของอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาตินำ มีกลิ่นเครื่องเทศตาม เนื่องจากไม่มีกลิ่นฉุนของเครื่องเทศแห้ง

ลักษณะสำคัญประการสุดท้ายที่ช่วยส่งเสริมการบริโภคอาหารไทย ได้แก่ การจัดแต่งอย่างประณีตบรรจง เพื่อสร้างสีสันในอาหาร ทำให้เกิดความสวยงามและน่ากิน

โดยสรุปเอกลักษณ์ของอาหารไทยอยู่ที่

1. รูปแบบการกินอาหารที่เป็นสำรับ

2. รสชาติที่กลมกล่อม ซึ่งเกิดจากความหลากหลาย

3. ส่วนประกอบที่เป็นพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งนอกจากจะมีคุณค่าทางโภชนาการแล้ว ยังเป็นผลดีต่อสุขภาพในด้านที่อาจช่วยป้องกันหรือรักษาโรคบางชนิดได้

4. วัฒนธรรมการกินที่ต้องมีการสร้างสีสันและตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ากิน อาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติในปัจจุบัน เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวาน ต่างก็มีเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่เด่นชัด แต่ยังมีอาหารไทยอีกมากที่มีรสชาติดี มีคุณภาพจากพืชผักสมุนไพร และเครื่องเทศ ทั้งที่เป็นอาหารไทยภาคกลางและอาหารประจำภาคอื่น ๆ ที่สมควรมีการเผยแพร่และส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

4. การประกอบธุรกิจอาหาร

4.1 หลักการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร (Anderson และ Dunkelberg, กองอนามัยสิ่งแวดล้อม, สมชาย, สมยศ, เสริมศักดิ์, Fellows และคณะ อ้างใน สุรชัย, 2545)

การเกิดขึ้นของธุรกิจขนาดย่อมในแต่ละปีมีมากเพียงใดนั้น ยากที่จะหาคำตอบที่แน่นอนได้ และเป็นสิ่งธรรมดาที่การเกิดขึ้นของธุรกิจ ที่มีทั้งธุรกิจที่ประสบความสำเร็จและธุรกิจที่ไม่ประสบความสำเร็จ ตัวเลขโดยประมาณที่ยอมรับได้ของธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ คือ ร้อยละ 50ของธุรกิจขนาดย่อมที่เริ่มขึ้นใหม่ในแต่ละปี และใน Wall Street Journal ก็ได้กล่าวถึงว่า ร้อยละ 79 ของธุรกิจขนาดย่อมที่ไม่ประสบความสำเร็จมีอายุน้อยกว่า 10 ปี

การทำอาชีพร้านอาหาร เป็นธุรกิจประเภทหนึ่งที่เกิดขึ้นง่ายเพราะใช้เงินทุนน้อย ปัจจัยสำคัญของการทำธุรกิจขนาดย่อมที่ประสบความสำเร็จนั้น ผู้ประกอบการเป็นตัวแปรสำคัญต่อความสำเร็จหรือความล้มเหลวของธุรกิจนั้น ๆ แสดงให้เห็นว่า ร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จควรจะมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่ต่ำกว่า 10 ปี ขึ้นไป การจะทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น ผู้ประกอบการต้องมีคุณสมบัติที่สามารถทำอาชีพธุรกิจอาหารได้

จากความหมายของอาชีพอิสระ เป็นอาชีพที่ผู้ประกอบการต้องเป็นเจ้านายตัวเอง กำหนดรูปแบบการผลิต การบริหาร การจัดการ การตลาด การประชาสัมพันธ์ ตามแต่เทคนิคและทักษะของผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดงาน เกิดรายได้ และงานนั้นดำรงอยู่ได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ หากพิจารณาร่วมกับคุณลักษณะผู้ประกอบอาชีพธุรกิจขนาดย่อม แสดงให้เห็นว่า ผู้ประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ต้องพัฒนาตนเองให้เหมาะสมกับคุณสมบัติต่าง ๆ ของผู้ประกอบการ ตามแนวคิดและหลักการที่กล่าวมา ทั้งนี้ ผู้ประกอบการอาชีพอิสระต้องพัฒนา คือ ความเต็มใจเสียสละ โดยเฉพาะในช่วง 1-2 ปีแรก ต้องใช้เวลาอยู่กับอาชีพธุรกิจขนาดย่อมที่ทำอยู่ในระยะแรกของการดำเนินธุรกิจ

มักมีรายได้น้อยจึงต้องอดทนที่จะรอ ต้องมีความรู้เรื่องสินค้า และความสามารถทางการบริหาร โดยสามารถบูรณาการรูปแบบ วิธีการและการจัดช่องทางของการประกอบอาชีพธุรกิจขนาดย่อมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ต้องมีความสามารถในการตัดสินใจ อ่านสถานการณ์และเหตุการณ์ เพื่อวิเคราะห์แนวทางการตัดสินใจได้ มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ใช้จิตวิทยาในการบริหารคน และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี จากผลการศึกษาเรื่องการประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จอาชีวศึกษา พบว่า ผู้สำเร็จอาชีวศึกษา ต้องมีความรู้ความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเองจึงจะช่วยส่งเสริมให้ประกอบอาชีพประสบความสำเร็จ เนื่องจากความรวดเร็วของการพัฒนาทางเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ ค่านิยม และสังคม ทำให้การเรียนรู้จากสถานศึกษาไม่เพียงพอ ต้องเรียนรู้ด้วยตนเอง มีการสังเกต ฝึกการคิดแบบองค์รวมที่สมจริงให้สามารถนำมาสร้างระบบการคิด และการปฏิบัติที่เป็นรูปธรรมในอาชีพอิสระ

การทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ตามความรับผิดชอบของหน่วยงาน คือ ร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร จะอยู่ภายใต้การดูแลของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และร้านอาหารที่ไม่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร จะอยู่ภายใต้การดูแลของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ภายใต้กฎหมายฉบับเดียวกัน คือ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำคู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าของกิจการและผู้ควบคุมดูแลสถานประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและรับผิดชอบเข้าใจบทบาทหน้าที่ต่อการประกอบอาชีพ ซึ่งจะส่งผลดีต่อทุกฝ่าย คือ ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บริการ และเจ้าหน้าที่ของรัฐที่มีหน้าที่ในการดูแลความเรียบร้อยของการทำอาชีพธุรกิจอาหารทั่วราชอาณาจักรให้เกิดความเข้าใจและอยู่ในระเบียบที่ตรงกัน

การเป็นเจ้าของกิจการธุรกิจร้านอาหารนั้น ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจหลักแห่งการเป็นเจ้าของธุรกิจ คือ การตัดสินใจเพื่อการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร การค้นหาทิศทางการดำเนินธุรกิจ คือ การเลือกประเภทสินค้าที่จะขาย และการตัดสินใจเลือกสถานที่ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร (ทำเล) การเตรียมพร้อมเพื่อเริ่มทำธุรกิจร้านอาหาร เนื่องจากไม่มีผู้ใดประสบความสำเร็จได้เลย หากไม่เคยมีประสบการณ์ หรือผ่านการฝึกฝนมาก่อนการลงมือทำธุรกิจและการผลักดันให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ ทั้งนี้ปัจจัยการพิจารณาก่อนการตัดสินใจเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารนั้น ต้องพิจารณาประเด็นต่าง ๆ คือ

1. ทำในสิ่งที่อยากทำ (เลือกประเภท)
2. สินค้าหรือบริการนั้น สามารถบำบัดความต้องการของผู้บริโภคได้ (ในระยะยาว)
3. มีความรู้ความสามารถและความชำนาญในสิ่งที่ทำ
4. มีวัสดุอุปกรณ์สะดวกต่อการทำธุรกิจ (มีแหล่งซื้อวัตถุดิบ)
5. ธุรกิจสามารถสร้างงานและสร้างรายได้

6. มีระบบการเงินที่สามารถหมุนเวียนในธุรกิจได้

7. มีคุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ในการเริ่มต้นการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร มีปัจจัยสำคัญที่ต้องพิจารณาความพร้อมในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. ผู้ประกอบการต้องมีคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจ ต้องมีความรู้เกี่ยวกับวงจรของงานในธุรกิจอาหารนั้น ๆ ต้องมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และต้องมีทักษะในสินค้าที่จำหน่าย

2. ต้นทุนประกอบการ ทั้งในส่วนของอาคารสถานที่ ค่าวัสดุอุปกรณ์ และเงินทุนหมุนเวียนในการเริ่มต้นธุรกิจในระยะต้น

3. ช่องทางธุรกิจที่รวมถึงระบบการตลาด บุคคลเป้าหมายและทิศทางของนโยบายที่จะมีส่วนแบ่งในตลาดที่สามารถสร้างการเจริญเติบโตได้

แสดงให้เห็นว่า การจะตัดสินใจเพื่อการทำธุรกิจอาหารนั้น มีปัจจัยหลายประการที่มีความสัมพันธ์ต่อกันทั้งโดยทางตรงและโดยทางอ้อม และมีทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่เข้ามาเกี่ยวข้องด้วยกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร การทำอาชีพธุรกิจอาหาร จึงเป็นธุรกิจหนึ่งที่ท้าทายความสามารถ แต่ในขณะเดียวกันก็มีผลตอบแทนที่ทำให้บุคคลจำนวนมากสนใจในการประกอบอาชีพนี้

4.2 ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร (จอมขวัญ, 2548)

4.2.1 การวางแผนการประกอบธุรกิจห้องอาหาร

จากผลการสำรวจข้อมูลพื้นฐานทางสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารทั่วประเทศ เมื่อปี พ.ศ. 2532 โดยสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้จำแนกร้านอาหารเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1) ห้องอาหารในโรงแรม หมายถึง ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรม

2) ภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไปมีที่รับประทานอาหารอยู่ภายในอาคาร พนักงานแต่งกายมีเครื่องแบบ

3) สวนอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ มีที่รับประทานอาหารส่วนใหญ่อยู่นอกอาคาร บรรยากาศเป็นธรรมชาติ พนักงานแต่งกายมีเครื่องแบบ

4) ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1–2 คูหา มีที่รับประทานอาหารอยู่ในอาคาร อาหารที่จำหน่ายส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่น หรืออาหารเฉพาะ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวราดแกง ข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู เป็นต้น

5) ร้านเครื่องดื่ม ของหวาน หรือไอศกรีม หมายถึง ร้านที่จำหน่ายเฉพาะเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีม เท่านั้น

การให้ความหมายหรือจำแนก การใช้คำว่า ภัตตาคาร หรือร้านอาหารมักพิจารณาจากความแตกต่างของปัจจัยที่เกี่ยวข้อง อาจไม่สามารถแบ่งแยก หรือชี้ให้เห็นถึงความแตกต่างได้อย่าง

ชัดเจน ซึ่งในระดับสากลมักเรียก สถานที่ที่มีการบริการขายอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดว่า “ภัตตาคาร” (Restaurant) ส่วนของความแตกต่างในการเรียก ซึ่งอาจแตกต่างไปตามวัฒนธรรม จุดประสงค์และกิจกรรมที่จัด โดยเฉพาะในประเทศไทยซึ่งให้ความสำคัญในเรื่องของการบริโภคอาหาร ถ้าเป็นจุดประสงค์ที่เป็นความบันเทิงมากกว่าขายอาหารอาจเรียกเป็นอย่างอื่น เช่น บาร์ ไนต์คลับ คาราโอเกะ เป็นต้น

ตารางที่ 1 ความแตกต่างของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจำแนกการใช้คำว่าภัตตาคารและร้านอาหาร

ปัจจัย	ภัตตาคาร	ร้านอาหาร
1. สถานที่สำหรับให้บริการ	สถานที่มีความหรูหรา โอ่โถง ตกแต่งสวยงาม	สถานที่ขายอาหาร (Foodshop) ตั้งแต่ประเภทริมถนน หรือตึกแถว อาคารพาณิชย์
2. ลักษณะของอาหารที่ให้บริการ	มักเป็นอาหารเฉพาะ เช่น อาหารจีน อาหารฝรั่งเศส อาหารทะเล และมีการจัดตกแต่งอาหารอย่างประณีตสวยงาม	อาจมีหลายชนิด หรือเฉพาะบางประเภทก็ได้ และไม่เน้นการจัดตกแต่งอาหาร เช่น อาหารจานเดียว ประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง เป็นต้น
3. ลักษณะของการบริการ	ส่วนใหญ่เป็นการบริการแบบเต็มรูปแบบ (Full–Service) พนักงานบริการเป็นผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการบริการมาอย่างดี มีเครื่องแบบ สวยงาม	มีหลากหลายทั้งบริการตนเอง (Self–Service) และมีผู้บริการ (Full–Service) แต่เป็นลักษณะพนักงานคนเดียวดูแลหลายโต๊ะ ส่วนใหญ่ไม่มีเครื่องแบบ
4. กลุ่มเป้าหมายหรือลูกค้า	บุคคลที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดี เพราะราคาอาหารสูงตามลักษณะการจัดตกแต่ง สถานที่อาหาร และการให้บริการที่ดี	ลูกค้าทั่วๆ ไป เนื่องจากราคาอาหารค่อนข้างถูก

4.2.2 ข้อมูลที่ควรทราบในการประกอบกิจการห้องอาหาร

การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับห้องอาหาร หรือภัตตาคารนั้น มีวิธีการปฏิบัติ 4 รูปแบบดังนี้

1. การเข้าซื้อกิจการเก่าที่มีอยู่แล้ว แล้วนำมาปรับปรุงใหม่ (Buy)
2. การสร้างขึ้นมาใหม่ (Build)

3. การซื้อ Franchise ซึ่งมีบริษัทแม่ ดำเนินการวางแผนในด้านต่างๆ บริหารและดูแลระบบ

4. การเข้าไปบริหารจัดการอย่างเดียว (Manage) ซึ่งปัจจุบันกำลังเป็นที่น่าสนใจโดยเจ้าของกิจการ มักจ้างทีมบริหาร ซึ่งอาจรวมถึงบุคลากรทุกคน โดยมีค่าตอบแทนนอกจากเงินเดือน ก็คือ % จากยอดขาย

ก่อนตัดสินใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับห้องอาหารหรือภัตตาคาร ผู้ประกอบการควรมีข้อมูลเบื้องต้น เพื่อประกอบการพิจารณา ดังนี้

1. กฎหมาย กฎ และระเบียบสำหรับการประกอบธุรกิจห้องอาหาร หรือภัตตาคาร

ในการจัดตั้งร้านอาหาร ไม่มีการบัญญัติกฎหมายขึ้นมาร้านอาหารควบคุมเป็นการเฉพาะ หากแต่มีกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้ที่ประกอบธุรกิจร้านอาหาร จะต้องปฏิบัติตามที่สำคัญ ได้แก่

1.1 การขออนุญาตและการก่อสร้างร้านอาหาร บุคคลที่ประสงค์จะจัดตั้งร้านอาหารก่อนอื่นจะต้องพิจารณาว่า ร้านอาหารที่จะจัดตั้งนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่จะต้องมีใบอนุญาตตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

นอกจากนั้น ผู้ที่ก่อสร้างยังจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายอื่นอีก ที่สำคัญ ได้แก่ พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 กฎหมายฉบับนี้ได้ระบุไว้ชัดเจนในมาตรา 38 ว่า “ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่การขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนจัดตั้ง”

นอกจากนั้น ถ้าเป็นการตั้งภัตตาคารหรือร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร เจ้าของกิจการยังต้องปฏิบัติตาม ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครที่มีข้อบัญญัติควบคุมเฉพาะในบางเรื่องที่สำคัญ เช่น ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ควบคุมการค้าอาหารหรือน้ำแข็งในสถานที่เอกชน พ.ศ. 2518 ได้กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารต้องได้สุขลักษณะตามเงื่อนไขและตามลักษณะของกิจการ ดังนี้

1.1.1 สถานที่สะสมอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

1) ไม่ตั้งอยู่ในที่ที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เช่น ใกล้ชิดกับที่ฝังหรือเก็บศพที่เทสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

2) พื้นทำด้วยวัตถุถาวรและน้ำขังอยู่ไม่ได้

3) จัดให้มีรางระบายน้ำทำด้วยวัตถุถาวร เพื่อให้น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะ หรือบ่อรับน้ำโสโครกได้สะดวกตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด หรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

4) จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอ ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ

5) จัดให้มีส้วมที่ได้สุขลักษณะจำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ

6) ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้า และทำให้สุขลักษณะของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้ว จะต้องได้รับอนุญาตจากผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครก่อน

7) ปฏิบัติการอื่นๆให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

1.1.2 สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

1) จัดสถานที่และปฏิบัติให้มีลักษณะตามข้อ ก.

2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ

3) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำและทำความสะอาดได้ง่าย

4) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ในการประกอบ ปรุง การเก็บและการบริโภคไว้ให้เพียงพอ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

5) จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

6) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือที่ได้สุขลักษณะ และจำนวนเพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

7) ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุข เห็นสมควรจัดให้มีที่พักน้ำโสโครกหรือที่ดักไขมัน หรือการกระทำอื่นใดอันเป็นการกำจัดน้ำโสโครกก็ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

นอกจากนั้นยังกำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตต้องรักษาสถานที่และของใช้ทั้งมวลให้สะอาดเรียบร้อย รวมทั้งการขนหรือกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ดังต่อไปนี้

1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ

2) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ได้สุขลักษณะ

3) กำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามข้อบังคับของท้องถิ่นหรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

4) รักษาส้วมให้ได้สุขลักษณะอยู่เสมอ

5) ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเป็นอาหาร ต้องแยกให้อยู่ในที่อันเหมาะสม

6) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

7) ปฏิบัติการอื่นๆ ให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

ส่วนในการขาย ทำ ประกอบ ปรุง สะสมอาหารหรือน้ำแข็ง ข้อบัญญัติดังกล่าวระบุให้ต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

1) วาง เก็บ หรือสะสมอาหารในที่สะอาดซึ่งป้องกันสัตว์นำโรคได้

2) ผู้รับใบอนุญาตและผู้ประกอบกิจการต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย

3) ในกรณีที่มีผ้าเย็นให้บริการต้องทำให้สะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

4) จัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เพียงพอ

5) ใช้เครื่องปกปิดอาหารตลอดถึงภาชนะเครื่องใช้สำหรับทำ ประกอบ ปรุงอาหาร ให้ป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคได้ ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ

6) ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับใส่หรือปรุงอาหาร โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

7) เก็บน้ำแข็งไว้ในที่ถูกสุขลักษณะ แยกออกต่างหากจากอาหารอื่น

8) การทุบ บดน้ำแข็ง ต้องระมัดระวังความสะอาดและป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

9) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาดใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็งให้แก่ผู้ซื้อ

10) ไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ทำประกอบ ปรุง ขายอาหารหรือน้ำแข็ง

11) ไม่ขายอาหารให้ผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อที่มีสภาพน่ารังเกียจบริโภคในสถานที่ได้รับอนุญาต

12) ปฏิบัติการอื่นๆ ให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

นอกจากนั้นข้อบัญญัติยังห้ามมิให้ผู้รับใบอนุญาตขาย ทำ ประกอบ ปรุง สะสมอาหารหรือน้ำแข็ง เมื่อมีเหตุควรเชื่อว่าตนเป็นโรคติดต่อ หรือซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจปรากฏว่าเป็นพาหะและได้รับแจ้งความเป็นหนังสือว่าตนเป็นพาหะของโรคติดต่ออีกด้วย

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535 ตามมาตรา 24 ของกฎหมายฉบับนี้ ได้กำหนดให้เจ้าของร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม ซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ในขณะเดียวกันไม่ต่ำกว่า 20 คน ต้องจัดให้มีส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะเพื่อให้ลูกค้าใช้ในระหว่างเปิดทำการค้า โดยการ ก่อสร้างจำนวนส้วมให้เป็นไปตามสัดส่วนกับจำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้าตามที่ระบุไว้ในกฎกระทรวง ดังภาพต่อไปนี้

ตารางที่ 2 สัดส่วนจำนวนห้องส้วมกับจำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้าในห้องอาหารหรือภัตตาคาร

จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม	อ่างล้างมือ	ที่ปัสสาวะ	ส้วม	อ่างล้างมือ
20 – 30 ตัว	ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใช้รวมกันระหว่างเพศชายและหญิง				
31 – 50 ตัว	1	1	1	1	1
51 – 70 ตัว	2	2	2	2	2
71 – 100 ตัว	3	3	3	3	3
กรณีที่มากกว่า 100 ตัว	ให้เพิ่มส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ อย่างละ 1 ที่ ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนเก้าอี้ สำหรับลูกค้านั่งรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 30 ตัว				

ที่มา : กฎกระทรวงมหาดไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2536) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

1.2 การจดทะเบียนพาณิชย์ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทบุคคลธรรมดาและประเภทนิติบุคคล โดยแบ่งเป็นรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 3 แสดงวิธีการจดทะเบียนพาณิชย์

ประเภท	ลักษณะกิจการ	การจดทะเบียนพาณิชย์	ค่าธรรมเนียม
บุคคลธรรมดา	เจ้าของเป็นบุคคลธรรมดา คนเดียว หลายคน หรือห้างหุ้นส่วนสามัญประเภทไม่จดทะเบียน	- สำหรับร้านอาหารในกรุงเทพฯต้องยื่นขอจดทะเบียนที่สำนักงานบริการการจดทะเบียนธุรกิจ 1-7 สำนักทะเบียนธุรกิจ และส่วนจดทะเบียนธุรกิจกลาง กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ - สำหรับร้านอาหารในต่างจังหวัดต้องยื่นขอจดทะเบียน ณ ที่ว่าการอำเภอซึ่งร้านอาหารนั้นตั้งอยู่ ยกเว้นอำเภอเมืองหรือบางอำเภอที่มีการกำหนดให้ยื่นขอจดทะเบียนที่สำนักงานพัฒนาธุรกิจการค้าจังหวัดซึ่งร้านอาหารนั้นตั้งอยู่	50 บาท
นิติบุคคล	ได้แก่ กิจการที่ต้องการจดทะเบียนในรูปของบริษัทจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด และห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล	- สำหรับร้านอาหารในกรุงเทพฯต้องยื่นขอจดทะเบียนที่สำนักงานบริการการจดทะเบียนธุรกิจ 1-7 สำนักทะเบียนธุรกิจ และส่วนจดทะเบียนธุรกิจกลาง กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ - สำหรับร้านอาหารในต่างจังหวัดต้องยื่นขอจดทะเบียนที่สำนักงานพัฒนาธุรกิจการค้าจังหวัดซึ่งบริษัทสำนักงานใหญ่นั้นตั้งอยู่	การจดทะเบียนจัดตั้งห้างหุ้นส่วน -ห้างหุ้นส่วนไม่เกิน 3 คน เสียค่าธรรมเนียม 1,000 บาท -ห้างหุ้นส่วนเกิน 3 คน ชำระเพิ่มสำหรับคนที่เกินมาคนละ 200 บาท การจดทะเบียนบริษัท จำกัด -จดทะเบียนหนังสือปริคณห์สนธิ 500-25,000 บาท -จดทะเบียนจัดตั้งบริษัท จำกัด 5,000 - 250,000 บาท

ที่มา : Eat : restaurants design, 2547 : 161-162.

1.3 การเสียภาษีเงินได้ เช่นเดียวกับการจดทะเบียนพาณิชย์ การทำเรื่องยื่นเสียภาษีแบ่งเป็น 2 กรณี คือ ประเภทบุคคลธรรมดาและประเภทนิติบุคคล มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4 แสดงวิธีการเสียภาษีเงินได้

ประเภท	ยื่นต่อ	สิ่งที่ต้องยื่น	หากมีรายได้เกิน 1,200,000 บาทต่อปี
บุคคลธรรมดา	ต้องยื่นขอเป็นผู้มีบัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากร ต่อสรรพากรพื้นที่ซึ่งสถานประกอบการนั้นตั้งอยู่	แบบแสดงรายการชำระภาษีเงินได้บุคคลธรรมดาประจำปีและครึ่งปี ได้แก่ ภ.ง.ด.90 และ ภ.ง.ด 94	ต้องยื่นชำระภาษีมูลค่าเพิ่มตามแบบ ภ.พ. 30
นิติบุคคล	ต้องยื่นขอเป็นผู้มีบัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากร ต่อสรรพากร พื้นที่ซึ่งสถานประกอบการนั้น ตั้งอยู่	แบบแสดงรายการชำระภาษีเงินได้นิติบุคคลประจำปีและครึ่งปี ได้แก่ ภ.ง.ด. 50 และ ภ.ง.ด. 51	ต้องยื่นชำระภาษีมูลค่าเพิ่มตามแบบ ภ.พ.30

ที่มา : Eat : restaurants design, 2547 : 162.

1.4 การเสียภาษีป้าย การติดตั้งป้ายร้านอาหารจำเป็นต้องเสียภาษีป้าย เนื่องจากเป็นกิจการทางธุรกิจที่มีผลกำไรจากการประกอบการค้า ซึ่งเจ้าของป้ายจะต้องเป็น ผู้ดำเนินการเสียภาษีเอง โดยยื่นแบบรายการเสียภาษีป้ายในช่วงประมาณเดือนมีนาคมของทุกปี หากเป็นปีแรกที่เริ่มติดตั้งป้ายให้เสียภาษีทันทีตั้งแต่วันแรกที่ติดตั้ง

เจ้าของป้ายสามารถไปขอรับแบบแสดงรายการภาษีป้าย หรือ ใบ ภ.ป.1ได้ที่สำนักงานเขตเจ้าของพื้นที่ที่ป้ายนั้นติดอยู่ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ เมื่อกรอกข้อความเสร็จเรียบร้อยก็ส่งคืนเจ้าหน้าที่

โดยแนบเอกสารประกอบการยื่นแบบเสียภาษีดังนี้

1. สำหรับกรณีติดตั้งป้ายใหม่
   - ใบอนุญาตติดตั้งป้าย
   - ใบเสร็จรับเงินค่าทำป้าย
   - บัตรประชาชน/บัตรประจำตัวข้าราชการ/บัตรพนักงานรัฐวิสาหกิจ /บัตรประจำตัวผู้เสียภาษี
   - หนังสือรับรองสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท ทะเบียนพาณิชย์และหลักฐานของสรรพากร

2. สำหรับกรณีใช้ป้ายเก่า

- ใบเสร็จรับเงินเสียภาษีงวดสุดท้าย

- หนังสือรับรองสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท ทะเบียนพาณิชย์ และหลักฐานของสรรพากร

เมื่อได้รับหนังสือแจ้งการประเมินภาษี (ภ.ป.3) แล้วให้รีบชำระเงินภายใน 15 วัน ที่สำนักงานเขตที่ยื่นเรื่อง หรือที่กองการเงิน สำนักงานการคลัง ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า)

ตารางคำนวณอัตราภาษีป้าย

การคำนวณภาษีป้ายนั้นแตกต่างไปตามประเภทของป้ายและขนาดพื้นที่ โดยมีตารางคำนวณง่าย ๆ ดังนี้

ตารางที่ 5 แสดงชนิดของป้ายต่ออัตราการเสียภาษีป้าย

ประเภท	ชนิดของป้าย	อัตรา
1	ป้ายที่มีอักษรภาษาไทยล้วน	3 บาทต่อ 500 ตารางเซนติเมตร
2	ป้ายที่มีอักษรไทยปนกับภาษาต่างประเทศหรือรูปภาพหรือเครื่องหมายอื่น	20 บาทต่อ 500 ตารางเซนติเมตร
3	ป้ายที่ไม่มีอักษรภาษาไทยเลย	40 บาทต่อ 500 ตารางเซนติเมตร
4	ป้ายที่มีอักษรภาษาไทยอยู่ต่ำกว่าอักษรภาษาต่างประเทศ	40 บาทต่อ 500 ตารางเซนติเมตร

หมายเหตุ

1. กรณีที่เปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงป้ายที่มีอยู่แล้วให้เสียภาษีในส่วนที่เกินออกมาเท่านั้น โดยใช้อัตราคำนวณตามปกติของป้ายแต่ละประเภท

2. หากคำนวณภาษีป้ายตามพื้นที่แล้วราคาต่ำกว่า 200 บาท ให้เสียภาษีแบบเหมาป้ายเป็น 200 บาทต่อ 1 ป้าย

ข้อควรระวัง

- หากไม่ยื่นแบบแสดงรายการในกำหนด ต้องเสียเงินเพิ่มร้อยละ 10

- ยื่นแบบไม่ถูกต้องทำให้ค่าภาษีลดน้อยลง จะต้องเสียเงินเพิ่มร้อยละ 10 ของค่าภาษีที่ประเมินเพิ่ม

- ไม่ชำระค่าภาษีภายในกำหนดให้เสียเงินเพิ่มร้อยละ 1 ต่อเดือนของจำนวนเงินค่าภาษีที่จะต้องเสีย

ที่มา : Eat : restaurants design, 2547 : 163.

1.5 การขออนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขนั้น ร้านอาหารจัดเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ต้องมีการทำการขออนุญาตก่อนดำเนินการโดยเมื่อขออนุญาตได้แล้วจะได้รับ “ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ”

1.6 การแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่ม การแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มต้องแสดงอย่างชัดเจน หากไม่ได้แสดงไว้ มีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท เนื่องจากคณะกรรมการกลางว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ กระทรวงพาณิชย์ ได้ออกประกาศให้ผู้ที่จำหน่ายปลีกอาหารและเครื่องดื่มต้องติดป้ายแสดงราคาไว้อย่างชัดเจนในที่เปิดเผย

2. ประเภทของกิจการห้องอาหาร

การดำเนินกิจการห้องอาหารในที่นี้ มีความหมายที่ครอบคลุมถึง การบริการขายอาหารและเครื่องดื่มในสถานที่ต่างๆ ซึ่งรวมทั้งกิจการที่ดำเนินการภายใต้ชื่ออื่น แต่ยังคงลักษณะการบริการขายอาหารและเครื่องดื่ม ดังนั้นจึงมีการจัดแบ่งประเภทของกิจการห้องอาหารออกไปได้หลายลักษณะ ดังนี้

1. การแบ่งตามลักษณะการให้บริการ การบริการอาหารและเครื่องดื่มในกิจการห้องอาหาร มี 3 รูปแบบ ดังนี้

1.1 กิจการห้องอาหารที่ให้บริการโดยพนักงานหรือการให้บริการเต็มรูปแบบ (Full - Service) ห้องอาหารประเภทนี้มีการจัดพนักงาน ซึ่งส่วนใหญ่มักผ่านการฝึกอบรมการให้บริการมาเป็นอย่างดี หรืออย่างน้อยได้รับการฝึกงานจากผู้บริหารกิจการให้รู้เทคนิควิธีการต้อนรับลูกค้า การเสิร์ฟอาหาร และการบริการอื่นๆ ในห้องอาหาร

1.2 กิจการห้องอาหารที่ให้บริการกึ่งรูปแบบ (Semi – Service) ห้องอาหารที่มีทั้งส่วนที่จัดพนักงานไว้บริการและส่วนที่ลูกค้าบริการตนเอง ซึ่งมักจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้าตามรายการอาหาร (Menu) ที่ของร้านจัดเตรียมไว้ ขณะเดียวกันในช่วงกลางวันและกลางคืนอาจมีการจัดบริการแบบบุฟเฟ่ต์ (Buffet) ให้ลูกค้าบริการตนเองได้ด้วย

1.3 กิจการห้องอาหารที่ลูกค้าบริการตนเอง (Self – Service) กิจการห้องอาหารประเภทนี้มีจุดประสงค์เพื่อขายอาหารมากกว่าเครื่องดื่ม อาหารที่มีไว้บริการมักเป็นอาหารที่มีการจัดเตรียมไว้พร้อมก่อนแล้ว และสามารถบริการแก่ลูกค้าได้ทันทีหรือเป็นอาหารจานด่วนที่เรียกว่าฟาสต์ฟู้ด ที่ใช้เวลาในการจัดเตรียมการบริการและการบริโภคในเวลาสั้นเหมาะสำหรับผู้ที่เร่งรีบหรือมีเวลาในการบริโภคน้อยเป็นการบริการอาหารที่ไม่มีพิธีรีตอง และไม่มีพนักงานเสิร์ฟผู้มารับบริการทำหน้าที่บริการตนเอง ห้องอาหารลักษณะนี้มีหลายรูปแบบ

ทั้งนี้หากพิจารณาการจัดแบ่งประเภทห้องอาหารลักษณะการให้บริการได้ครอบคลุมถึงการให้บริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ ด้วย เช่น ในโรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงพยาบาล หรือโรงงานอุตสาหกรรมที่อาจมีลักษณะการให้บริการที่แตกต่างกันไปตามระดับ

ราคาซึ่งส่วนมากการบริการอาหารตามสถาบันเหล่านี้ มักเป็นการบริการแบบลูกค้าบริการตนเอง เพื่อการประหยัดค่าจ้างแรงงานพนักงานบริการ อย่างไรก็ตาม ในสถาบันบางแห่งมีแนวโน้มจะพัฒนากิจการไปในเชิงธุรกิจ เนื่องจากมีลูกค้าจากภายนอกใช้บริการเพิ่มขึ้นและมีความต้องการความสะดวกสบายมากขึ้นด้วย เช่น การบริการอาหารโรงพยาบาลเอกชน ที่มักจ้างหรือให้ห้องอาหารที่มีชื่อเสียงจากภายนอกเข้ามาเช่าพื้นที่ที่ดำเนินการเพื่อดึงดูดลูกค้า เป็นต้น



แผนภูมิที่ 1 แสดงการแบ่งประเภทของกิจการห้องอาหารตามลักษณะการให้บริการ

2. การแบ่งตามจุดมุ่งหมายของการดำเนินการ ผู้ประกอบกิจการหรือผู้ดำเนินการมีจุดประสงค์ในการเปิดกิจการห้องอาหารเพื่อหวังผลในทางการค้า คือมุ่งหวังผลกำไรจากการจำหน่ายและบริการอาหารและเครื่องดื่มหรือจัดดำเนินการเพื่อให้สวัสดิการแก่กลุ่ม เป้าหมายเฉพาะ เช่น พนักงานของบริษัท นักเรียน นิสิต นักศึกษา เป็นต้น การแบ่งประเภทกิจการห้องอาหารตามจุดมุ่งหมายของการดำเนินการแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มที่ดำเนินการในเชิงพาณิชย์หรือเชิงธุรกิจและกลุ่มที่ดำเนินการในเชิงสวัสดิการ

2.1 กิจการห้องอาหารที่มีจุดมุ่งหมายในการดำเนินการในเชิงพาณิชย์ / เชิงธุรกิจ (Commercial Restaurants) เป็นการดำเนินการขายอาหารและเครื่องดื่มเพื่อหวังผลตอบแทนจากการค้าขาย คือ การได้รับผลกำไรจากลูกค้า กลุ่มเป้าหมายมีทั้งคนทั่วไปและคนเฉพาะกลุ่ม เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยวในโรงแรม กลุ่มเป้าหมายในงานเลี้ยง ห้องอาหารในเชิงพาณิชย์มักมีการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการวางแผนในการดำเนินการ เช่น ระบบจัดการที่ดี มีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด ป้องกันการรั่วไหล ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อการดำเนินธุรกิจ พนักงานบริการผ่านการฝึกฝนมาเป็นอย่างดี ดังนั้น กิจการห้องอาหารชิงพาณิชย์จึงมีทั้งบริการในลักษณะขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่และห้องอาหารที่ดำเนินการโดยโรงแรมต่าง ๆ

2.2 กิจการห้องอาหารที่มีจุดมุ่งหมายในการดำเนินการเชิงสวัสดิการ การบริการอาหารในเชิงสวัสดิการดำเนินการเพื่ออำนวยความสะดวกแก่คนเฉพาะกลุ่มเป็นการพิเศษ โดยไม่แสวงผลกำไร ความสำเร็จของกิจการลักษณะนี้ขึ้นอยู่กับนโยบายของหน่วยงานหรือสถาบันแต่ละแห่ง หากไม่หวังผลกำไรในเชิงธุรกิจต้องการเพียงทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ หรือบางแห่งสามารถดำเนินการได้โดยใช้เงินสนับสนุนจากองค์การภายนอก ทำให้สามารถบริการขายอาหาร

ราคาถูก หรือบริการอาหารให้แก่กลุ่มเป้าหมายได้โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายจากผู้รับบริการ เช่น โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนในพื้นที่ยากจน เป็นต้น

ช่องทางในการจำหน่ายอาหาร (Market Segments)

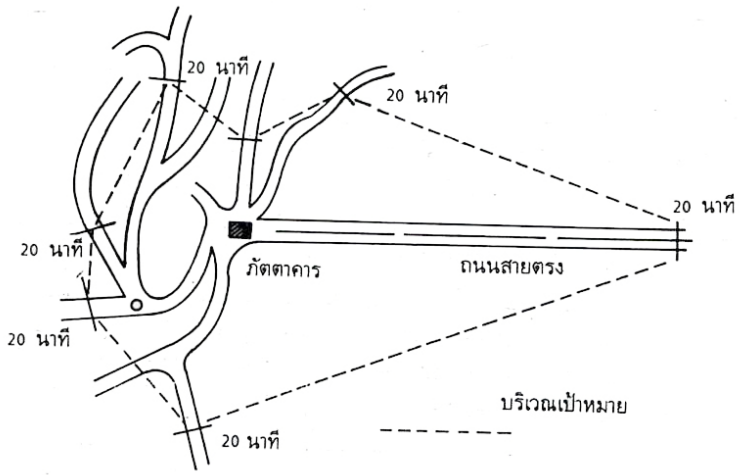
ช่องทางในการจำหน่ายอาหาร (Market Segments) ที่เปิดให้บริการอยู่ทั่วไปในต่างประเทศขณะนี้นั้น พอจำแนกออกได้ 13 กิจการ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจประกอบธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้

1. ภัตตาคารที่มีการบริการเต็มรูปแบบ (Full–Service Restaurant)
2. ภัตตาคารอาหารจานด่วน (Fast – Food Restaurants)
3. การบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบันการศึกษา (Elementary and Secondary Schools)
4. ภัตตาคารที่ให้บริการอาหารแก่พนักงาน ลูกจ้าง (Employee Feeding)
5. ภัตตาคารที่ให้บริการอาหารในโรงพยาบาล (Hospitals)
6. การบริการอาหารในโรงแรม(Hotels and Motels)
7. การให้บริการอาหารในวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย (Colleges and Universities)
8. การให้บริการอาหารในค่ายทหาร (Military)
9. การให้บริการในจุดต่าง ๆ ของสถานที่ (Recreation Facilities)
10. การให้บริการอาหารในร้านสะดวกซื้อและตลาดสด (Convenience and Grocery Stores)
11. การให้บริการอาหารในสถานพยาบาล (สถานพักฟื้น) (Nursing Homes)
12. การให้บริการอาหารในระหว่างการเดินทาง (Transportation)
13. การบริการอาหารในร้านค้าปลีก (Retail Stores)

3. การศึกษาข้อมูลทางการตลาด

การบริหารธุรกิจแนวใหม่จะต้องมีการวิจัยทางการตลาดซึ่งเป็นวิธีการสำรวจหากลุ่มเป้าหมาย และความต้องการที่แน่นอนเพื่อนำมาประกอบการตัดสินใจเปิดกิจการและสามารถดำเนินการให้เป็นไปดั่งประสงค์ของกลุ่มเป้าหมาย การวิจัยในลักษณะนี้จำเป็นต้องศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาชีพ รายได้และพฤติกรรมการบริโภคของลูกค้าซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายเพื่อนำมากำหนดประเภทของร้านอาหาร การเลือกรายการอาหารการบริการ และการกำหนดราคาขาย

เฟิร์น (Fearn) กล่าวถึงการวิจัยเกี่ยวกับทำเลที่ตั้งร้านอาหารที่ไม่ได้เป็นย่านธุรกิจหรือจุดพักของผู้เดินทางด้วยพาหนะต่างๆ เป็นแหล่งรวมของผู้คนจำนวนมากกว่า “สถานที่ตั้งร้านอาหารควรเป็นจุดที่มีถนนตัดผ่านหลายสาย สามารถใช้เป็นเส้นทางคมนาคมจากแหล่งที่อยู่อาศัยหรือแหล่งที่ทำงานมายังร้านอาหารโดยเดินทางภายในเวลาไม่เกิน 20 นาที อาณาบริเวณโดยรอบในระยะที่สามารถเดินทางมาถึงจุดที่ตั้งร้านอาหารได้ภายในเวลา 20 นาที เรียกว่า บริเวณเป้าหมาย (Catchment Area)”



ภาพที่ 1 แสดงบริเวณเป้าหมาย (Catchment Area)

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, มปป. : 557.

การวิจัยสิ่งแวดล้อมในบริเวณเส้นไข่ปลาหรือบริเวณเป้าหมายเป็นสิ่งจำเป็น ทั้งนี้จะต้องศึกษาว่าเส้นทางคมนาคมเป็นอย่างไร บริการขนส่งสาธารณะมายังจุดที่ตั้งร้านอาหาร มีหรือไม่อย่างไร ร้านอาหารคู่แข่งขันมีบ้างไหม เปิดกิจการในลักษณะใด มีสิ่งกีดขวางทางธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ คู คลอง และสิ่งกีดขวางที่มนุษย์สร้างขึ้น เช่น เป็นทางด่วน ที่ทางลงมา ณ จุดที่ตั้งร้านอาหารได้หรือไม่ ถ้าเป็นจุดที่รถลงมาจากทางด่วนผ่านได้ก็จะเป็นทำเลที่ดี เหล่านี้ล้วนเป็นข้อมูลที่จะต้องสำรวจเพื่อนำมาประกอบการพิจารณาเปิดร้านขายอาหารทั้งสิ้น

นักลงทุนที่มองการณ์ไกลจะดูลักษณะของเมืองที่กำลังขยายออกไปด้วยว่าเป็นไปในลักษณะใด ในอนาคตจุดที่ตั้งร้านอาหารจะมีผู้มาใช้บริการเพิ่มขึ้นหรือไม่ หรือจะกลายเป็นจุดบอดที่อับเฉาต่อไปในอนาคต

3.1 ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix)

การประกอบธุรกิจทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นขนาดใหญ่ กลาง หรือเล็ก ผู้ประกอบการต้องเป็นนักการตลาดที่มีความสามารถจัดการได้เป็นอย่างดี ซึ่งมีความสำคัญต่อความสำเร็จของเป้าหมายทางการตลาดที่มีความสามารถจัดการได้เป็นอย่างมาก ซึ่งถือได้ว่าเป็นการพัฒนาส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix) ปัจจัยเหล่านี้ได้แก่

3.1.1 ผลิตภัณฑ์ (Product)

3.1.2 การจัดจำหน่าย (Place)

3.1.3 ราคา (Price)

3.1.4 การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

การสำรวจตลาด กรณีศึกษาแบ่งออกเป็น 2 เป้าหมายคือ เป้าหมายแรกกำหนดสถานที่จุดใดจุดหนึ่งโดยเฉพาะแล้วศึกษาสิ่งแวดล้อมรอบ ๆ สถานที่ดังกล่าวและอีก เป้าหมายหนึ่งคือมีสถานที่ที่น่าสนใจหลายแห่งการศึกษาเพื่อเลือกหาสถานที่เหมาะสมที่สุดซึ่งน่าจะจัดตั้งร้านอาหาร วิธีการศึกษาแบ่งออกเป็นการสำรวจหาข้อมูลเบื้องต้นในขั้นแรก ต่อมาจึงศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในบางประเด็นที่สนใจเป็นพิเศษ

3.2 แหล่งข้อมูล ข้อมูลที่จำเป็นต้องใช้ประกอบการพิจารณาเป็นข้อมูลที่รัฐหรือหน่วยบริการสังคมได้จัดทำไว้ โดยทั่วไปจะต้องใช้ข้อมูลเหล่านี้

3.2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับการลงทุนขนาดย่อม กระทรวงอุตสาหกรรม

3.2.2 สถิติหรือรายงานประจำปีประจำท้องถิ่นและของกรุงเทพมหานคร

3.2.3 รายงานเกี่ยวกับเศรษฐกิจและการลงทุน

3.2.4 ข้อมูลการสำรวจอาชีพและรายได้ของประชากรในประเทศ

3.2.5 การประเมินอำนาจการซื้อของประชากร

3.2.6 ข้อมูลการตลาดด้านอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้

3.2.7 อัตราเงินเฟ้อ เงินฝืด

3.2.8 อัตราการเพิ่ม – ลดของประชากร (รวมทั้งการอพยพย้ายถิ่น)

3.2.9 การขยายตัวของเมือง

ฯลฯ

เป้าหมายของการวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด เพื่อประเมินได้ว่า

1) จุดใดเป็นทำเลที่เหมาะสมในการเปิดร้านขายอาหาร และควรขายอาหารและการบริการประเภทใด

2) พื้นที่ที่ควรจัดตั้งร้านอาหารอยู่ในเขตใดมีกฎหมายข้อบังคับใด ควบคุมอยู่บ้าง

3) บริเวณใดมีอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่น่าจับตามอง

4) จำนวนคู่แข่งขันทั้งประเภทที่ขายอาหารและบริการอย่างเดียวกัน และประเภทที่ขายอาหารและบริการไม่เหมือนกัน

4. ข้อมูลเกี่ยวกับลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย

4.1 การศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของประชากร เพื่อหาข้อเท็จจริงเกี่ยวกับรายได้ของลูกค้า โดยเฉลี่ยมีประโยชน์ในการนำมาใช้เป็นข้อมูลในการ ลงทุน จัดขนาดของกิจการ และกำหนดราคาขายได้ตรงกับกำลังซื้อของลูกค้า ตามหลักสากลมีการจัดแบ่งกลุ่มคนโดยคำนึงถึงสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมออกเป็น 5 กลุ่มดังนี้

ตารางที่ 6 การจำแนกกลุ่มบุคคลตามสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมตามแบบสากล

กลุ่ม	รายละเอียด	จำนวนประชาชนคิดเป็นร้อยละ
A	แพทย์ นักกฎหมาย เจ้าของกิจการขนาดใหญ่ นักธุรกิจระดับสูง นักปกครองระดับสูง ฯลฯ	4
B	นักสำรวจ ผู้บริหารธุรกิจขนาดกลาง ฯลฯ	8
C	ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ และพนักงานธนาคาร ฯลฯ	17
D	แรงงานต่างๆ ที่อาศัยความชำนาญและค่อนข้างชำนาญ	64
E	แรงงานไร้ฝีมือ ซึ่งไม่ต้องใช้ความชำนาญ	7
	รวม	**100**

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, มปป. : 557.

5. ทำเลที่ตั้งกิจการห้องอาหาร

การเลือกทำเลต้องอาศัยข้อมูลเกี่ยวกับการสำรวจตลาดและสาธารณูปโภคตลอดจนสิ่งอำนวยความสะดวกในชุมชนเพื่อประกอบการพิจารณา

“ทำเลที่ตั้ง” หมายถึง แหล่งที่จะทำให้ธุรกิจสามารถประกอบกิจกรรมได้สะดวกที่สุด โดยคำนึงถึงกำไร ค่าใช้จ่าย ความสัมพันธ์กับลูกค้า ความสัมพันธ์พนักงานและสภาพภายนอกอื่นๆ ตลอดระยะเวลาที่ธุรกิจประสงค์จะประกอบกิจการนั้น โดยทั่วไปพยายามที่จะหาแหล่งที่ก่อให้เกิดต้นทุนรวมที่เกิดขึ้นจากการเลือกทำเลที่ตั้งนั้นต่ำสุดเท่าที่จะสามารถเป็นไปได้

การเลือกทำเลที่ตั้งกิจการนั้นมีผลต่อความสำเร็จ หรือความล้มเหลวของการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรม ดังนั้น จึงจำเป็นที่จะต้องพิจารณาถึงปัจจุบันในการเลือกให้ตรงกับธุรกิจที่ดำเนินอยู่ซึ่งโดยทั่วไปแล้วปัจจัยในการเลือกทำเลที่ตั้งกิจการนั้นมักจะขึ้นอยู่กับลักษณะของธุรกิจอุตสาหกรรม และเงื่อนไขต่างๆ ทางเศรษฐกิจ อุตสาหกรรมบางอย่างมีแนวโน้มที่ต้องการเลือกสถานที่ตั้งอยู่ใกล้ตลาด เช่น อุตสาหกรรมทอผ้าอุตสาหกรรมผลิตผงซักฟอกและสบู่ อุตสาหกรรมถลุงเหล็ก อุตสาหกรรมน้ำตาล เป็นต้น ในสมัยปัจจุบันการเลือกทำเลที่ตั้งกิจการนับว่าเป็นเรื่องที่ง่ายมาก ทั้งนี้ เนื่องจากนิคมอุตสาหกรรมในปัจจุบันมีอยู่น้อยแห่งและบางครั้งการตั้งกิจการในนิคมอุตสาหกรรมเหล่านั้นก็ไม่เหมาะสมกับลักษณะของธุรกิจอุตสาหกรรมบางประเภท จึงมีปัญหาทำให้ผู้ดำเนินการธุรกิจต้องจัดหาสถานที่ตั้งกิจการที่แห่งใหม่

5.1 ปัญหาการเลือกทำเลที่ตั้งกิจการ

การพิจารณาเลือกทำเลที่ตั้งกิจการจะเกิดขึ้นในกรณี ดังต่อไปนี้

5.1.1 เมื่อจะเริ่มต้นธุรกิจ ผู้ลงทุนจำเป็นจะต้องมีสถานที่สำหรับดำเนินกิจการนั้นๆ

5.1.2 เมื่อสัญญาเช่าที่ดินที่ตั้งกิจการในปัจจุบันหมดอายุลงและเจ้าของที่ดินไม่ยอมต่ออายุสัญญาให้ เพราะต้องการใช้ที่ดินนั้นเพื่อการอย่างอื่น

5.1.3 เมื่อเกิดปัญหาทางสังคมและเศรษฐกิจ เช่น การเปลี่ยนแปลงของตลาดสินค้า อัตราค่าขนส่งสูงขึ้น ความยุ่งยากที่เกิดขึ้นจากกลุ่มคนงาน เช่น นัดหยุดงาน ความผันผวนทางการเมืองความหวาดเกรงอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ

5.1.4 เมื่อกิจการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ความต้องการของตลาดต่อสินค้าชนิดนั้นมีมากกว่ากำลังผลิตที่มีอยู่ในปัจจุบัน

5.2 ปัจจัยในการเลือกทำเลที่ตั้งกิจการ

เนื่องจากการย้ายกิจการเป็นสิ่งที่ทำได้ยากและสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก จึงเป็นการสมควรอย่างยิ่งที่จะต้องพิจารณาสถานที่แต่ละแห่งอย่างระมัดระวัง โดยพิจารณาปัจจัยต่าง ๆ ที่จะกล่าวถึงต่อไป อุตสาหกรรมผลิตอาหารแต่ละชนิดจะเห็นความสำคัญของแต่ละปัจจัยแตกต่างกันออกไปปัจจัยต่างๆที่ประกอบกิจการพึงพิจารณามีดังนี้

5.2.1 วัตถุดิบ เราอาจจะแบ่งวัตถุดิบ 2 ประเภท คือ

1) วัตถุดิบหลักที่มีควรอยู่ไม่ไกล หรือสามารถส่งได้สะดวกไม่มีค่าใช้จ่ายสูง

2) วัตถุดิบทั่วไป สำหรับวัตถุดิบประเภทนี้ ควรตั้งใกล้ตลาด

สำหรับวัตถุดิบที่เก็บไม่ได้นาน กล่าวคือบูดเสียเน่าเปื่อยได้ง่าย เช่น ปลา กุ้ง พืชผัก ผลไม้ ควรอยู่ใกล้สถานประกอบการ เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง และเรื่องการเน่าเสียความสด ใหม่ของวัตถุดิบ

นอกจากนั้นควรพิจารณาความหนาแน่นที่จะได้รับวัตถุดิบอย่างสม่ำเสมอ และพิจารณาว่าแหล่งวัตถุดิบเหล่านี้ จะสนองความต้องการของเราไปได้อีกนานเท่าใด ถ้าเกิดปัญหาความยุ่งยากจะติดต่อหารือกับผู้จัดหาวัตถุดิบได้สะดวกมากน้อยแค่ไหน

5.2.2 ตลาด ตลาดสินค้าของเราอาจจะอยู่รวมเป็นกลุ่มหรืออาจจะกระจัดกระจายกันออกไป ที่ตั้งกิจการควรจะอยู่ในที่ซึ่งค่าขนส่งสินค้าไปตลาดต่างๆ เมื่อรวมแล้วเป็นเงินน้อยที่สุด อุตสาหกรรมบางประเภทผลิตสินค้าที่เก็บไว้ได้ไม่นาน เช่น ขนมปัง กิจการควรอยู่ใกล้ตลาดเพื่อลดเสลาการขนส่ง อุตสาหกรรมที่ผลิตสินค้าตามรายละเอียดที่ลูกค้ากำหนด เช่น ร้านตัดเสื้อกางเกง ร้านทำเฟอร์นิเจอร์กิจการหรือสถานที่ติดต่อควรอยู่ใกล้ตลาด เพื่อลูกค้าจะได้ติดต่อสะดวก

5.2.3 การขนส่ง ปัจจัยนี้มีความสัมพันธ์กับสองปัจจัยแรกที่ว่า ความใกล้แหล่งวัตถุดิบและของตลาดมีผลต่อค่าขนส่ง เช่น รถไฟ เรือ รถบรรทุกสำหรับที่ที่เจริญและสัตว์ เช่น

ม้า ช้าง ในที่ทุรกันดาร ฯลฯ ต้องพิจารณาเส้นทางและความหนาแน่นของการจราจร อัตราค่าขนส่ง ข้อจำกัดในเรื่องน้ำหนักบรรทุกและสภาพถนนในฤดูกาลต่างๆ เช่น ฤดูฝน เป็นต้น

5.2.4 แรงงาน ต้องพิจารณาว่าสถานประกอบการต้องการแรงงานที่ไม่มีความชำนาญหรือต้องการพวกช่างฝีมือ

รูปแบบของทำเลที่ตั้ง

รูปแบบของทำเลที่ตั้ง (Location Types) ธุรกิจบริการและร้านค้าปลีกมีลักษณะ 4 แบบ คือ

1) ศูนย์กลางธุรกิจ [Central Business District (CDB)] ทำเลที่ตั้งในลักษณะนี้มักอยู่ในส่วนที่เก่าแก่ของเมือง ปัญหาความล้าสมัยของที่ตั้งเป็นสาเหตุให้ธุรกิจจำนวนมากต้องเลิกกิจการ มีการขยายตัวเข้าสู่ชานเมืองจึงทำให้ศูนย์กลางธุรกิจต้องสลายตัวไป ตึกเก่าจะถูกทำลายและแทนที่ด้วยสำนักงานใหม่ ๆ ร้านค้าปลีกและที่อยู่อาศัย การวางแผน และพัฒนาทำให้เกิดศูนย์การค้าใหม่ๆ ขึ้น ซึ่งประกอบด้วยร้านค้าปลีกหลาย ๆ ชนิดจำนวนมากตั้งอยู่ในบริเวณเดียวกัน ข้อได้เปรียบของทำเลที่ตั้งในศูนย์กลางธุรกิจ (CBD) คือ ความยืดหยุ่นด้านราคาและบริการ ข้อเสีย คือที่จอดรถไม่เพียงพอ การจราจรติดขัด มีอัตราการเกิดอาชญากรรมสูง มีร้านค้าที่แตกต่างบางร้านขายดีมากแต่บางร้านที่อยู่ถัดไปอาจขายไม่ดี

2) ศูนย์การค้า (Shopping Center) เป็นความต้องการความสะดวกสบายสำหรับการซื้อสินค้า คนที่อยู่ชานเมืองอาจต้องการขับรถเข้าจอดอย่างสะดวก สามารถหาสินค้าและบริการที่ดี ศูนย์การค้ามีวิวัฒนาการและมีแนวโน้มที่จะเป็นศูนย์ที่ใหญ่สินค้าหลากหลาย และมีสิ่งบันเทิงที่มากขึ้น ข้อดีของศูนย์การค้าคือเป็นศูนย์รวมของคนจำนวนมาก มีการวางแผนความรวมมือและแบ่งปันต้นทุน มีที่จอดรถ อัตราการเกิดอาชญากรรมต่ำ มีความสะอาดและมีสิ่งแวดล้อมที่ดี ข้อเสียคือ ขาดความยืดหยุ่นด้านเวลาเพราะศูนย์การค้าเปิด – ปิดเป็นเวลา

3) ธุรกิจตั้งตามลำพัง (Stand – Alone Location) การเลือกทำเลที่ตั้งแยกต่างหาก มีข้อดี คือ เห็นได้ชัดเจนเพราะสินค้ามีเอกลักษณ์ ขนาดใหญ่ ราคาต่ำ บริการดี มีการส่งเสริมการขายเพื่อดึงดูดลูกค้าสามารถเลือกเวลาปิดเปิดได้อย่างเสรี ไม่มีคู่แข่งขันในย่านใกล้เคียง มีที่จอดรถที่สะดวก อย่างไรก็ตามมีข้อเสีย คือ ลูกค้ามีปัญหาในการเลือกซื้อสินค้าได้ไม่ครบถ้วน มีสินค้าให้เลือกน้อย ไม่เกิดการตัดสินใจซื้อที่ฉับพลันอาจจะตั้งใจมาซื้อ ธุรกิจต้องโฆษณาซึ่งต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง ธุรกิจที่ตั้งตามลำพังนี้เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องให้บริการ เช่น ศูนย์สุขภาพ ธุรกิจค้าส่ง (แมคโคร) ร้านค้าสะดวกซื้อ (ร้านค้าในบริเวณปั๊ม)

4) ทำเลบริการ (Service Location) ที่ตั้งสำหรับการบริการ ย่อมมีความสำคัญมากเท่ากับสินค้าที่มีตัวตน เพราะต้องเป็นที่ชัดเจนสำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการ ธุรกิจบริการยากที่ลูกค้าจะเห็นข้อแตกต่างระหว่างการบริการหนึ่งกับอีกบริการหนึ่ง ลูกค้าจะไม่เปลี่ยนมาใช้บริการถ้าไม่มีข้อดีเด่นที่เหนือกว่า เช่นบริการล้างรถ ร้านให้เช่าวิดีโอ ร้านซักแห้ง ฯลฯ ซึ่งบริการจะต้องมีความระมัดระวังเกี่ยวกับความสะดวกสบายด้านทำเล ธุรกิจบางประเภททำเลไม่มีความจำเป็นเพราะเป็น

ธุรกิจที่ต้องให้บริการลูกค้านอกสถานที่ (เช่น ตกแต่งสวน ทำความสะอาดพรม) หรือการขายทางโทรศัพท์ เป็นต้น

หลักเกณฑ์ทั่วไปในการเลือกสถานที่ตั้ง ห้องอาหาร ห้องอาหารที่มีเครือข่ายกำหนดแนวทางเลือกสถานที่ตั้งห้องอาหารด้วยความรอบคอบและประสบการณ์ที่ได้รับ หลักเกณฑ์การเลือกสถานที่มีสิ่งที่ต้องพิจารณาความพร้อมในสิ่งต่อไปนี้

1) จำนวนประชากรในพื้นที่ตั้งห้องอาหารเหมาะสม โดยพิจารณาถึงอายุ อาชีพ ศาสนา เชื้อชาติ ขนาดครอบครัว ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อบุคคล และรายได้เฉลี่ยของครอบครัว

2) มองเห็นได้จากถนนใหญ่ อาจมีป้านบอกชัดเจนและไม่ควรอยู่ในซอยลึก ๆ

3) มีทางเข้าถึงได้จากถนนใหญ่ และใช้เวลาไม่มากในการเดินทาง

4) จำนวนของผู้รับบริการที่ผ่านห้องอาหาร เช่น นักท่องเที่ยว คนขับรถ คนงาน เป็นต้น

5) ระยะห่างจากผู้รับบริการ ห้องอาหารที่บริการอาหารกลางวันควรใช้เวลาเดินทางประมาณ 2-3 นาที และเวลาในการรับประทานอาหารประมาณ 30–60 นาที ภัตตาคารอาหารจานด่วนควรอยู่ย่านถนนสายหลักตัดกัน เป็นต้น

6) สภาพแวดล้อมที่ดี ห้องอาหารที่มีบรรยากาศธรรมชาติ เช่น ริมทะเล ใกล้น้ำตก หรือบนตึกระฟ้า จะสร้างความพึงพอใจ มีความสุขกับการรับประทานอาหารไปด้วยกัน

ปัจจัยทั้ง 6 ประการดังกล่าวนี้ จะนำมาชั่งน้ำหนักกับค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่นค่าเช่า ค่าปรับปรุงตกแต่งร้าน ค่าซื้อห้องอาหาร นอกจากนั้น บรรยากาศของห้องอาหารจะต้องเหมาะสมกับสถานที่ห้องอาหารในเครือข่ายเดียวหันไม่จำเป็นต้องบริการอาหารเหมือนๆ กัน ขึ้นกับชุมชน รายได้ชุมชน จำนวนเด็กและผู้ใหญ่ เช่น ห้องอาหารที่อยู่ในย่านหมู่บ้านจัดสรรขนาดใหญ่ที่เป็นที่พักอาศัยของครอบครัวซึ่งมีฐานะดี อาจลดอาหารธรรมดา ๆ เช่น อาหารจานด่วนที่จำหน่ายในย่านสถานศึกษา แต่ไปเน้นจำหน่ายอาหารค่ำที่มีราคาแพงแทน

6. ข้อมูลเกี่ยวกับการลงทุน

การลงทุนเปิดกิจการร้านอาหารที่เรียกได้ว่าประสบผลสำเร็จเช่น ขนาดเงินลงทุน 7–12 ล้าน ควรจะคืนทุนได้ภายในเวลา 2 – 3 ปี

แหล่งเงินทุนและดอกเบี้ยควรเป็นปัจจัยที่นำมาพิจารณาในกรณีที่จำเป็นต้องกู้เงินมาลงทุน ผู้ประสบความสำเร็จในกิจการนี้เสนอความเห็นว่า ควรถือหลักมีเงินทุนอยู่แล้วประมาณร้อยละ 65 ของเงินลงทุนทั้งหมดส่วนที่ขาดเป็นเงินกู้

การกู้เงิน จะต้องเขียนโครงการเสนอ โดยมีการศึกษาความเป็นไปได้เสียก่อน และจะต้องตั้งกองทุนสำรองและกองทุนหมุนเวียนไว้ด้วยเมื่อได้รับอนุมัติเงินกู้แล้วควรจะรีบดำเนินการทันทีในช่วงเวลาที่เหมาะสม

เงินทุนหาได้จากหลายแหล่ง แหล่งที่สำคัญมีดังนี้

1) มรดก ห้องอาหารหลายแห่งเป็นภัตตาคารที่เป็นมรดกสืบต่อกันมา ผู้ดำเนินการรับช่วงต่อก็ไม่ต้องหาทุนอะไรมากนัก ผู้รับมรดกจะเกิดความรู้สึกรักและหวงแหนร้านของตัวเองและภูมิใจในชื่อเสียงของร้านที่สืบต่อกันมา

2) เงินสะสม เมื่อกิจการห้องอาหารเฟื่องฟู เงินเดือนและค่าบริการสูงขึ้น พนักงานหลายคนจึงเป็นเจ้าของร้านได้ เพราะเงินสะสมที่ได้จากเงินเดือนและค่าบริการ โดยจะขอความช่วยเหลือจากธนาคารหรือหุ้นส่วนเพิ่มเติมไม่มากนัก

3) เงินกู้ธนาคาร ธนาคารส่วนใหญ่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอนในการให้กู้เงิน ฉะนั้น หากผู้ประกอบการห้องอาหารเสนอโครงการที่ธนาคารเห็นว่าเหมาะสมมีความเสี่ยงน้อย มีหลักทรัพย์ที่น่าเชื่อถือก็จะอนุมัติเงินกู้ได้

4) ผู้ปล่อยเงินกู้ เป็นบุคคลที่มีเงินให้กู้ แต่อัตราดอกเบี้ยจะสูงกว่าธนาคาร แต่การกู้ยืมจะง่ายกว่า ผู้ประกอบการภัตตาคารจึงต้องใช้ความระมัดระวังในการกู้เงินจากบุคคลเหล่านี้ เพราะอาจมีเล่ห์เหลี่ยมได้

5) การมีหุ้นส่วน เนื่องจากทุนก้อนแรกในการเปิดร้านอาหารต้องใช้เงินจำนวนมาก การเก็บออมจะเสียเวลา ผู้จะเปิดร้านจึงใช้วิธีหาหุ้นส่วนมาร่วมบริการ หุ้นส่วนที่มีความคิดไปในทางเดียวกันจะเกิดผลดีต่อโครงการเพราะโครงการไม่ถูกทำให้ชะงักหรือหยุดลงบ่อยๆ

เมื่อได้ทุนมาแล้ว ผู้ประกอบการห้องอาหารก็ต้องวางแผนด้านการเงินเพราะเมื่อเปิดร้านใหม่ ๆ ต้องใช้จ่ายเงินไปอีกสักช่วงระยะหนึ่ง อย่างน้อยประมาณ 1 ปีที่เริ่มกิจการ ค่าใช้จ่ายที่ต้องจ่ายประจำ ได้แก่ ค่าเช่าพื้นที่ เงินเดือนพนักงาน และการซื้อวัตถุดิบในการผลิตสินค้าและบริการเพื่อกำไร นอกจากนั้นก็มีค่าใช้จ่ายด้านอื่นๆ อีก เช่น ภาษี ค่าประกันภัยต่างๆ ซึ่งผู้ประกอบการต้องมีแผนงานที่ชัดเจน และควบคุมดูแลการใช้จ่ายด้วยความระมัดระวังรอบคอบด้วย

7. การบริหารจัดการ

หลักการจัดการธุรกิจห้องอาหารเป็นการนำเอาแนวคิดและทฤษฎีการจัดการทั่วๆไปมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นจริงของห้องอาหารและสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ของห้องอาหารด้วย หลักการทั่วๆไปในการประกอบธุรกิจห้องอาหารประกอบด้วย การวางแผน การจัดองค์การ การจัดคนเข้าทำงาน การเป็นผู้นำ และการควบคุมซึ่งหากผู้จัดการห้องอาหารสามารถดำเนินการให้หลักการดังกล่าวเป็นไปด้วยดีแล้ว ผลจากการประกอบการห้องอาหารก็ดีไปด้วย การดำเนินกิจการห้องอาหารจึงควรมีความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการในเบื้องต้นก่อน

การจัดการ คือ กระบวนการดำเนินงานที่ประกอบด้วยหน้าที่พื้นฐานต่างๆ คือการวางแผน การจัดองค์การ การจัดหาคนทำงาน การเป็นผู้นำ และการควบคุม โดยส่วนใหญ่ในด้านการบริหารจัดการจะต้องเป็นการจัดลำดับของขั้นตอนของการปฏิบัติงาน โดยเริ่มจากการวางแผนเพื่อทำให้สมาชิกในองค์กรมีความเข้าใจตรงกัน และมีการกำหนดหน้าที่ที่จำเป็นต้องปฏิบัติ

หลังจากนั้นมีการจัดบุคลากรให้เหมาะสมกับตำแหน่งงาน มอบอำนาจหน้าที่รับผิดชอบด้านการสั่งการ ประสานงานและติดตามผลการทำงานเพื่อให้งานมีประสิทธิภาพความต้องการในการจัดการทางธุรกิจมีหน้าที่หลัก 5 ประการ ดังนี้

1) การวางแผน (Planning)

2) การจัดองค์กร (Organizing)

3) การจัดคนเข้าทำงาน (Staffing)

4) การสั่งการและการประสานงาน (Directing)

5) การติดตามผล (Follow Up)

4.2.2 การบริหารงานในกิจการห้องอาหาร

1) การแบ่งสายงานในส่วนการบริการอาหาร

(1) การแบ่งสายงานในหน่วยงานการบริการ

หน่วยงานการบริการ (Food Service) เป็นหน่วยงานส่วนหน้าของห้องอาหาร (Front of The House) เนื่องจากเป็นหน่วยงานที่บุคลากรต้องพบปะกับลูกค้าโดยตรงและเป็นหน่วยงานที่สร้างรายได้ให้กับห้องอาหารบุคลากรในหน่วยงานการบริการจึงจำเป็นต้องได้รับการฝึกอบรมเป็นอย่างดี ทั้งในด้านเทคนิควิธีการให้บริการและด้านความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อให้ลูกค้าได้รับความพึงพอใจในการมาใช้บริการ นอกเหนือจากความพึงพอใจในรสชาติของอาหาร และยินดีกลับมาใช้บริการอีก รวมทั้งแนะนำผู้อื่นให้มาใช้บริการด้วย

ก. บุคลากรตำแหน่งต่าง ๆ ในห้องอาหาร บุคลากรในหน่วยงานการบริการที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหาร มีดังนี้

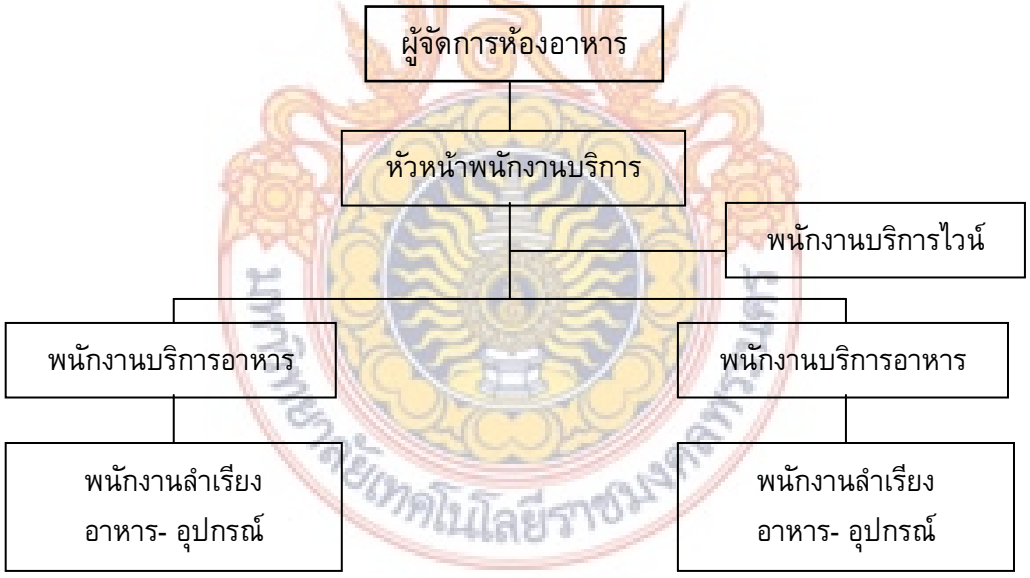
- ผู้จัดการห้องอาหาร (Dining Room Manager)
- หัวหน้าพนักงานบริการ (Head Waiter, Host, Captain, Maitre d' Hotel)
- หัวหน้าพนักงานประจำส่วนบริการอาหาร (Station Head Waiter)
- พนักงานบริการอาหาร (Station Waiter)
- ผู้ช่วยพนักงานบริการอาหาร (Assistant Station Waiter)
- พนักงานลำเลียงอาหาร – อุปกรณ์ (Busboy)
- พนักงานบริการฝึกหัดหรือทดลองงาน (Apprentice Waiter)
- พนักงานบริการไวน์ (Wine Butler, Wine Waiter/Waitress) หรือ (Sommelier)
- ผู้ช่วยพนักงานบริการไวน์ (Assistant Wine Butler)
- พนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)
- ผู้ช่วยพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Barboy)
- พนักงานดูแลรถเข็นอาหาร (Trolley Assistant Waiter)

นอกจากพนักงานซึ่งมีหน้าที่เกี่ยวกับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มโดยตรงแล้ว ในห้องอาหารยังมีพนักงานที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม แต่ทำหน้าที่ช่วยเหลืองานภายในห้องอาหาร เช่นพนักงานเก็บเงิน (Cashiers) พนักงานเร่งอาหาร (Expediter) และพนักงานตรวจสอบอาหาร (Food Checker) ซึ่งจำนวนของพนักงานบริการขึ้นอยู่กับขนาดของห้องอาหารและรูปแบบการบริการอาหารเป็นหลัก

ข. ตัวอย่างโครงสร้างการแบ่งงานของบุคลากรในห้องอาหาร สำหรับการจัดโครงสร้างการปฏิบัติงานของบุคลากรตำแหน่งต่างๆ นั้น ไม่ว่าจะเป็นห้องอาหารขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ มักมีการจัดโครงสร้างอย่างเป็นระบบเช่นเดียวกับหน่วยงานการผลิต ทั้งนี้เพื่อให้การควบคุมดูแลและการให้บริการเป็นไปอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

การแบ่งงานในห้องอาหารขนาดเล็ก มักมีการจัดโครงสร้างการทำงานของบุคลากรในส่วนของห้องอาหารไม่ซับซ้อน เนื่องจากมีจำนวนบุคลากรน้อยและสามารถให้บริการแก่ลูกค้าได้ไม่ยากนัก ในห้องอาหารขนาดเล็กนี้ผู้จัดการห้องอาหารและหัวหน้าพนักงานบริการจึงต้องทำหน้าที่เพิ่มขึ้น

การจัดโครงสร้างการปฏิบัติงานบริการในภัตตาคารขนาดเล็ก



แผนภูมิที่ 2 โครงสร้างการปฏิบัติงานบริการในภัตตาคารขนาดเล็ก
ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, มปป. : 140.

ในการจัดโครงสร้างการปฏิบัติงานบริการในห้องอาหารนั้น ผู้มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของการบริการทั้งหมดคือ ผู้จัดการห้องอาหาร และอาจมีผู้ช่วยได้อีก 1–2 คน ขึ้นอยู่กับขนาดของห้องอาหาร สำหรับตำแหน่งที่เป็นผู้ใต้บังคับบัญชาของผู้จัดการห้องอาหารจะมี 2 ด้าน คือ ด้านอาหารและด้านเครื่องดื่ม ซึ่งบุคลากรในสายงานบริการอาหารส่วนใหญ่จะมีจำนวนมากกว่าบุคลากรในสายงานบริการเครื่องดื่ม

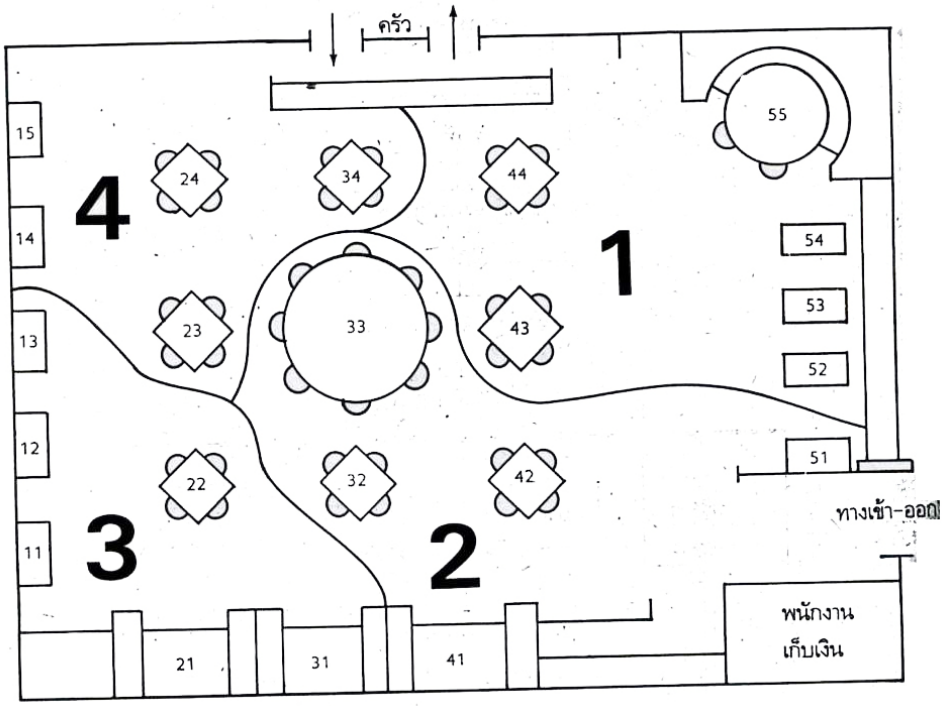
การแบ่งงานในห้องอาหารขนาดใหญ่ ซึ่งจุลูกค้าได้ประมาณ 100 คน จำเป็นต้องมีการแบ่งสายงานค่อนข้างซับซ้อน และมีพนักงานบริการจำนวนมาก ซึ่งสามารถแสดงได้ 2 ลักษณะ คือ

ลักษณะแรก ผู้จัดการห้องอาหารเป็นผู้บริหารสูงสุดเพียงผู้เดียว นอกนั้นเป็นพนักงานบริการในระดับต่าง ๆ

ลักษณะที่ 2 เป็นการจัดโครงสร้างที่เพิ่มตำแหน่งผู้ช่วยผู้จัดการห้องอาหารจำนวน 1-2 คนและระดับหัวหน้าพนักงานอีก 2 ตำแหน่ง เพื่อดูแลการให้บริการอาหารและดูแลการให้บริการเครื่องดื่มประเภทไวน์ซึ่งการจัดการในลักษณะหลังเป็นการลดจำนวนหัวหน้าพนักงานประจำส่วนบริการเพื่อให้การบังคับบัญชาคล่องตัวขึ้น

ค. การจัดวางผังที่นั่งภายในห้องอาหาร การจัดผังที่นั่งในห้องอาหารมีความสำคัญมากต่อการทำงานของบุคลากร เพราะการกำหนดที่นั่งให้เป็นกลุ่มช่วยให้พนักงานสามารถบริการลูกค้าได้อย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ การกำหนดที่นั่งหรือโต๊ะอาหารให้เป็นกลุ่มนี้ เรียกว่า ส่วนบริการอาหาร หรือ สเตชั่น (Station) ซึ่งภายในส่วนบริการอาหารแต่ละส่วนมีหัวหน้าคอยดูแล 1 คน เรียกว่า หัวหน้าพนักงานประจำส่วนบริการอาหาร (Station Head Waiter) และมีผู้ใต้บังคับบัญชาอีกหลายตำแหน่งเช่น พนักงานบริการอาหาร ผู้ช่วยพนักงานบริการอาหาร พนักงานลำเลียงอาหาร – อุปกรณ์ เป็นต้น

ในห้องอาหารแต่ละแห่งจะการแบ่งเป็นส่วนบริการอาหารมากน้อยเพียงใดและรับผิดชอบผู้รับบริการจำนวนเท่าใดขึ้นอยู่กับขนาดของห้องอาหารนั้น ๆ และจำนวนพนักงานที่มีอยู่ รวมทั้งการจัดเส้นทางการทำงานของพนักงานให้สามารถหลบหลีกกันได้ดี โดยเฉพาะในช่วงเวลาเร่งด่วน สำหรับสิ่งสำคัญที่ควรคำนึงถึงในการจัดที่นั่งให้กับผู้รับบริการ คือ การกำหนดหมายเลขที่นั่งของผู้รับบริการแต่ละคนในโต๊ะ เพื่อให้พนักงานบริการอาหารสามารถนำอาหารให้บริการแก่ผู้รับบริการได้ถูกต้องตรงตามที่ได้รับคำสั่ง ดังนั้น การจัดวางแผนผังที่นั่งภายในห้องอาหารจึงไม่ควรคำนึงถึงเฉพาะหมายเลขโต๊ะเท่านั้น แต่จะต้องคำนึงถึงหมายเลขเก้าอี้ที่ผู้รับบริการนั่งด้วย



ภาพที่ 2 ตัวอย่างการจัดที่นั่งในห้องอาหาร

1, 2, 3 และ 4 แสดงการแบ่งส่วนบริการอาหาร

11-15, 21-24, 31-34, 41-44 และ 51-55 เป็นหมายเลขประจำโต๊ะ โดยตัวเลขแรกเป็นตัวเลขที่กำหนดแถวของโต๊ะในห้องอาหาร ตัวเลขหลัง เป็นตัวเลขของโต๊ะในแถวนั้น ๆ เพื่อให้พนักงานบริการทราบตำแหน่งของโต๊ะที่รับผิดชอบ

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, มปป. : 150.

2) การแบ่งสายงานในส่วนการผลิตอาหาร

(1) การแบ่งสายงานในหน่วยงานการผลิต

หน่วยงานการผลิต (Food Production) เป็นหน่วยงานสนับสนุนของห้องอาหาร หรือหน่วยงานส่วนใน (Back of The House) เนื่องจากเป็นหน่วยงานที่ไม่ได้สัมผัสกับลูกค้าโดยตรง แต่เป็นส่วนที่สนับสนุนให้เกิดรายได้ทางอ้อมกิจการห้องอาหารที่ประสบความสำเร็จสูง มีลูกค้านิยมให้ใช้บริการจำนวนมาก นอกเหนือจากการบริการที่ประทับใจลูกค้าแล้ว รสชาติ ของอาหารก็เป็นปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการอย่างสม่ำเสมอ หน่วยงานการผลิต หรือห้องครัวจึงเป็นหน่วยงานที่สำคัญของห้องอาหารทุกๆ แห่ง

ก. ลักษณะของงานในหน่วยงานการผลิต หน่วยงานผลิตหรือห้องครัวเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการปรุงอาหารแต่ละประเภท เพื่อส่งออกมาบริการแก่ลูกค้า งานในห้องครัวส่วนใหญ่แบ่งได้ 5 หน่วยงานย่อย คือ

- หน่วยรับอาหาร เป็นส่วนรับอาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ซึ่งผ่านการตรวจรับจากเจ้าหน้าที่ตรวจรับแล้ว

- หน่วยเก็บอาหาร เป็นหน่วยที่ทำหน้าที่จัดเก็บอาหารแยกตามชนิดของอาหาร เช่น ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารแห้ง เครื่องดื่ม เป็นต้น

- หน่วยเตรียมอาหาร เป็นหน่วยเตรียมการก่อนการนำอาหารไปปรุง โดยแบ่งหน้าที่การเตรียมอาหารตามชนิดของอาหารเช่น ผัก ผลไม้ อาหารจำพวกแป้ง เนื้อสัตว์ นอกจากนี้หน่วยเตรียมอาหารอาจทำหน้าที่จัดตกแต่งอาหารที่ปรุงแล้วให้ดูสวยงามก่อนส่งออกให้บริการแก่ลูกค้าด้วย

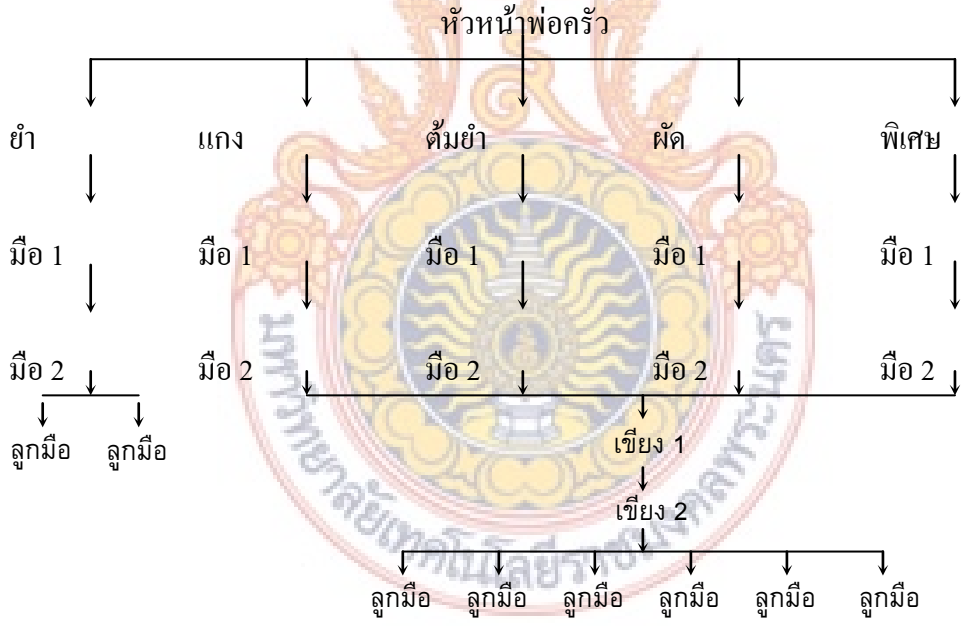
- หน่วยปรุงอาหาร เป็นหน่วยสำคัญที่สุดของหน่วยงานการผลิต หรือห้องครัว เพราะเป็นหน่วยที่แปรสภาพวัตถุดิบให้เป็นอาหารที่พร้อมรับประทาน ในครัวสากลมักแบ่งหน่วยปรุงอาหารออกเป็น 2 ส่วน คือ ครัวร้อน และครัวเย็น

- หน่วยจัดล้าง เป็นหน่วยจัดล้างภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆที่ใช้แล้ว ทั้งในส่วนของห้องครัวและส่วนที่ส่งออกมาจากห้องอาหาร

ข. บุคลากรตำแหน่งต่างๆในหน่วยปรุงอาหารระบบสากล ในหน่วยปรุงอาหารซึ่งเป็นหน่วยสำคัญที่สุดของห้องครัวมีการแบ่งสายงานเช่นเดียวกับการแบ่งสายงานในสำนักงานหรือในหน่วยงานทั่วไป โดยมีหัวหน้าหน่วยงานและบุคลากรตำแหน่งต่างๆลดหลั่นลงมาตามสายงานการบังคับบัญชา เพื่อรับผิดชอบในแต่ละหน้าที่ บุคคลสำคัญผู้ริเริ่มให้มีการจัดโครงสร้างการทำงานในครัว (The Kitchen Brigade System) คือ จอร์ช ออกุส เอสคอฟฟีเยร์ [Georges Auguste Escoffier (ค.ศ.1847–1935)] พ่อครัวชาวฝรั่งเศส โดยมีแนวคิดว่าบุคลากรในครัวควรมีการแบ่งงานกันทำตามความสามารถและมีหน้าที่ความรับผิดชอบเฉพาะด้าน เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น เป็นการลดปัญหาความยุ่งยากและการทำงานซ้ำซ้อนกัน อันเนื่องมาจากการไม่แบ่งภาระหน้าที่ให้ชัดเจนการจัดระบบการทำงานในครัวจึงส่ง ผลให้ผลงานซึ่งหมายถึงอาหารที่ลูกค้าจะได้รับมีคุณภาพ ปริมาณ และรสชาติ ที่แน่นอน ปัจจุบันระบบการจัดโครงสร้างของการทำงานในครัวของเอสคอฟฟีเยร์นี้ เป็นที่ยอมรับและถือเป็นมาตรฐานในการทำงานของบุคลากรด้านการครัวในภัตตาคารชั้นหนึ่งทั้งในทวีปยุโรปและอเมริกา นอกจากนี้ภัตตาคารขนาดเล็กบางแห่งก็ยังนำระบบนี้มาใช้ในการทำงานของบุคลากรในครัวด้วย

การทำงานในครัวไทย

พ่อครัวที่ทำงานในครัวไทยสามารถใช้หลักการทำงานในครัวระบบสากลมาประยุกต์ในการปรุงอาหารได้ แต่เนื่องจากชนิดของอาหารไทยมีความแตกต่างจากอาหารทางตะวันตก จึงจำเป็นต้องมีการแบ่งงานบางงานใหม่ให้สอดคล้องกับชนิดของอาหารที่ให้บริการ เช่น พ่อครัวอาหารประเภทยำ พ่อครัวอาหารประเภทแกงต่างๆ พ่อครัวอาหารประเภทน้ำพริก หลน เป็นต้น พ่อครัวที่ปรุงอาหารประเภทที่กล่าวมานี้ ทำหน้าที่เช่นเดียวกับพ่อครัวประจำแผนกในระบบครัวสากล นอกจากนี้พ่อครัวอาหารไทยยังสามารถรับผิดชอบในการปรุงอาหารแต่ละจานเบ็ดเสร็จในตัวเองได้ หมายถึง ทั้งด้านการเตรียมวัตถุดิบการปรุงอาหารจนกระทั่งอาหารพร้อมสำหรับเสิร์ฟ และอาหารไทยมักเสิร์ฟในรูปของอาหารชนิดต่าง ๆ และข้าว เพื่อ รับประทานพร้อมกัน ต่างจากอาหารจานหลักของทางตะวันตกบางชนิดที่ประกอบด้วยอาหารประเภทแป้ง เนื้อสัตว์ ซอสสำหรับราดเนื้อสัตว์ และผัก ซึ่งต้องอาศัยพ่อครัวที่มีความชำนาญเฉพาะด้านหลายคนในการปรุงอาหารจานหลักเพียงจานเดียว ดังนั้น การทำงานในครัวไทยจึงต่างจากครัวสากลอยู่บ้างตามลักษณะของอาหารที่รับประทานและวิธีการปรุงอาหารบางชนิดซึ่งมีลักษณะเฉพาะตัว



แผนภูมิที่ 3 โครงสร้างการแบ่งงานในครัวไทย

3) การแบ่งสายงานในส่วนงานสนับสนุน (สำนักงาน) และหน้าที่ความรับผิดชอบพนักงาน

การบริหารงานภายในส่วนสำนักงานของห้องอาหารนี้ เป็นส่วนที่สนับสนุนให้กิจการห้องอาหารดำเนินงานไปได้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย แม้เป็นส่วนที่ไม่ได้ก่อให้เกิดรายได้โดยตรงก็ตาม แต่ก็เป็นงานที่จัดการระบบต่าง ๆ ของห้องอาหารจำเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(1) ลักษณะงานในส่วนสำนักงาน

ก. แผนกธุรการ เป็นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับเอกสารต่าง ๆ ของห้องอาหาร การประสานงานกับหน่วยงานภายในและหน่วยงานภายนอก และหน้าที่อื่นๆ ที่ผู้บริหารมอบหมาย ผู้รับผิดชอบในแผนกธุรการมักมีตำแหน่งเป็นเลขานุการของผู้จัดการ

ข. แผนกการเงินและการบัญชี เป็นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลและควบคุมการเงินทั้งหมดของห้องอาหารทั้งรายรับ รายจ่าย การจัดทำงบประมาณ การจัดทำระบบบัญชี และการควบคุมต้นทุนค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการดำเนินงานของห้องอาหาร หัวหน้างานการเงินและบัญชีมีตำแหน่งเป็นผู้จัดการแผนก หรือในกิจการบางแห่งเรียกว่าเป็นผู้ควบคุมทางการเงิน โดยเรียกตำแหน่งนี้ว่า คอนโทรลเลอร์ (Controller)

ค. แผนกจัดซื้อ เป็นหน่วยงานซึ่งมีหน้าที่ดำเนินการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ตลอดจนอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อใช้ในกิจการห้องอาหาร นอกจากการจัดซื้อแล้ว แผนกจัดซื้อยังรับผิดชอบการตรวจรับและการเก็บรักษาสินค้าและวัตถุดิบต่าง ๆ ด้วย บุคลากรผู้ทำหน้าที่จัดซื้อ ตรวจรับ และเก็บรักษานี้จะมีการแบ่งงานกันทำอย่างชัดเจน เพื่อให้งานมีประสิทธิภาพ สามารถตรวจสอบและควบคุมต้นทุนการผลิตได้ ในห้องอาหารขนาดใหญ่จึงมักมีแผนกจัดซื้ออาจเป็นบุคลากรในตำแหน่งอื่น ๆเช่น พ่อครัว ทำหน้าที่จัดซื้อวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดเพื่อการประกอบอาหาร เจ้าหน้าที่พัสดุ ทำหน้าที่จัดซื้ออาหารอื่นๆ ที่สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า เช่น อาหารแปรรูป และวัสดุอุปกรณ์ทั่วไป และผู้จัดการทั่วไปทำหน้าที่จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ที่เป็นต้นทุนของกิจการอาทิ เฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์การครัวขนาดใหญ่

ง. แผนกบุคคล เป็นหน่วยงานที่บริหารและจัดการบุคลากร ตั้งแต่การสรรหา การคัดเลือก การบรรจุแต่งตั้ง การฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน การจ่ายค่าตอบแทน ตลอดจนการดูแลให้บุคลากรที่อยู่ในห้องอาหารได้รับสวัสดิการต่าง ๆ ที่เหมาะสม

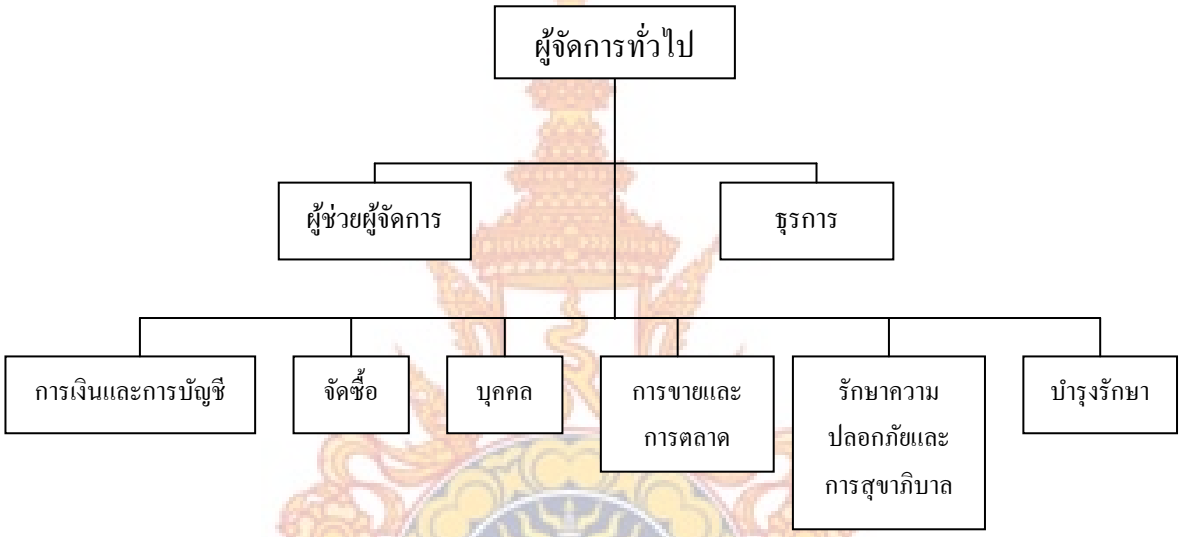
จ. แผนกการขายและการตลาด เป็นหน่วยงานที่วางแผนเพื่อให้กิจการมีรายได้ โดยการใช้นโยบายส่งเสริมการขายในรูปแบบต่างๆ ตลอดจนทำหน้าที่แสวงหาลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมายโดยใช้สื่อต่างๆ ประชาสัมพันธ์กิจการ รวมทั้งการสร้างภาพลักษณ์ต่าง ๆ ให้กับกิจการ เพื่อให้เป็นที่รู้จักคุ้นเคยในชุมชนและทำให้ลูกค้านึกถึงเมื่อต้องการใช้บริการ

ฉ. แผนกรักษาความปลอดภัยและการสุขาภิบาล เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบดูแลความเรียบร้อย ความปลอดภัยต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกอาคารห้องอาหาร การรักษาความสะอาดบริเวณต่าง ๆ ของห้องอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ปราศจากแหล่งเพาะเชื้อโรค

ช. แผนกบำรุงรักษาอาคารสถานที่ เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์และบริเวณต่างๆ ของห้องอาหารให้อยู่ในสภาพที่ดี และเมื่อมีวัสดุอุปกรณ์ชำรุดจะต้องดำเนินการซ่อมแซมให้เรียบร้อยนอกจากนี้ยังเป็นผู้ประสานงานกับหน่วยงานภายนอกให้เข้ามาดำเนินการซ่อมแซมหรือแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ที่ไม่สามารถดำเนินการได้เอง รวมทั้งในกรณีต้องการให้หน่วยงานภายนอกเข้ามาเป็นผู้ดูแลงานเฉพาะอย่าง เช่น กำจัดปลวก มด เป็นต้น

หน่วยงานต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นนี้อยู่ภายใต้การบังคับบัญชาของผู้จัดการทั่วไป ซึ่งอาจเพิ่มตำแหน่งของผู้จัดการได้อีกตามความเหมาะสมของแต่ละกิจการ

โครงสร้างการแบ่งงานของพนักงานในสำนักงาน



แผนภูมิที่ 4 แสดงโครงสร้างการแบ่งงานของพนักงานในสำนักงาน

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, มปป. : 130.

4.2.3 การออกแบบตกแต่งห้องอาหาร

1) การออกแบบตกแต่งห้องอาหาร

การออกแบบตกแต่งห้องอาหาร สามารถแยกเป็น 2 ส่วน คือ

(1) การออกแบบตกแต่งภายนอก มีประเด็นสำคัญที่ใช้เป็นประโยชน์ในการออกแบบให้เหมาะสมกับกิจการ 4 ประการ คือ

ก. การสร้างการรับรู้ต่อสถานที่

ข. การกระตุ้นหรือเร้าความสนใจต่อสถานที่

ค. การบ่งบอกลักษณะของกิจการ

ง. มาตรฐานการบริการ

ส่วนประกอบของการออกแบบที่ทำให้ลูกค้ารับรู้และเข้าใจลักษณะและมาตรฐานของการบริการที่สามารถดูได้จากภายนอกอาคารที่สำคัญ ได้แก่

- การตกแต่งหน้าร้าน (Facacle)
- การตกแต่งบริเวณทางเข้า (Entrance)
- แผ่นป้ายชื่อ (Sign)
- สัญลักษณ์ของร้าน (Logo)

(2) การออกแบบตกแต่งภายใน

ก. ส่วนต้อนรับ (Reception Area)

เป็นส่วนแรกของร้านที่ลูกค้าจะต้องพบเห็นก่อนเป็นอันดับแรก การสร้างความประทับใจเมื่อแรกพบจึงเป็นสิ่งสำคัญ ส่วนต้อนรับนี้รวมถึงบริเวณทางเข้าและส่วนพักคอยด้วย ส่วนต้อนรับที่ดีควรมีมุมมองที่ดีตั้งแต่ระยะไกลและใกล้

ข. ส่วนรับประทานอาหาร (Dinning Area)

ความต้องการเนื้อที่สำหรับห้องอาหาร จะแตกต่างกันตามลักษณะของการบริการ

ตารางที่ 7 แสดงพื้นที่นั่งต่อบุคคลในภัตตาคารที่มีการบริการและการบริการตนเอง

ประเภทของภัตตาคาร	พื้นที่บุคคล / ตารางเมตร
ภัตตาคารที่มีการบริการภัตตาคารชั้นหนึ่ง First Class Restaurant)	2.00
คอฟฟี่ชอป (Coffee Shop)	1.6
ภัตตาคารที่มีการบริการตนเอง คาเฟทีเรีย (Cafeteria)	1.4
อาหารจานด่วน (Fast Food Restaurant)	0.80

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, มปป.

การจัดพื้นที่บริเวณห้องอาหารมีหลักที่ควรคำนึงถึงคือ “ได้ประโยชน์ใช้งานสูงสุด และประหยัดพื้นที่ให้ได้มากที่สุด โดยยังคงความสะดวกของเส้นทางบริการเอาไว้” โดยสิ่งที่ควรคำนึงในส่วนรับประทานอาหารคือ

- ขนาดของโต๊ะและเก้าอี้ การใช้โต๊ะและเก้าอี้แบบสำเร็จรูปที่มีขนาดมาตรฐานทำให้สะดวกในการคำนวณพื้นที่ใช้สอยและการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ อีกทั้งยังง่ายต่อการเลือกซื้อของตกแต่งอย่างอื่นเช่นผ้าปูโต๊ะหรือเบาะรองนั่งด้วย

โต๊ะอาหารมาตรฐานขนาดเล็กที่สุดคือ โต๊ะสี่เหลี่ยมขนาด 0.75 x 0.90 เมตร สำหรับ 2 ที่นั่ง และโต๊ะวงกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.80 เมตร สำหรับ 2 ที่นั่ง

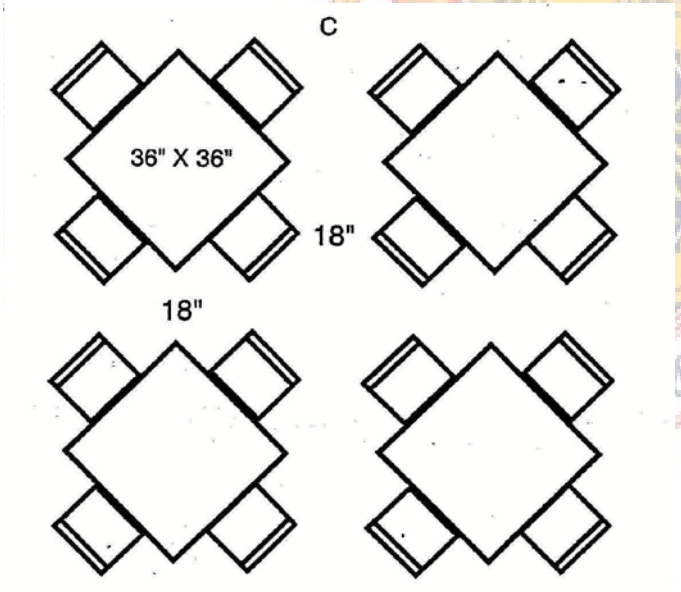
โต๊ะอาหารมาตรฐานขนาดใหญ่ที่สุดคือ โต๊ะสี่เหลี่ยม ขนาด 0.90 x 1.80 เมตร สำหรับ 8 ที่นั่ง และโต๊ะกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.80 เมตรสำหรับ 10 ที่นั่ง

- รูปร่างของโต๊ะ โต๊ะอาหารส่วนมากที่เลือกใช้กันนั้นมักเป็นสี่เหลี่ยมหรือวงกลม แต่ในทางปฏิบัติ โต๊ะสี่เหลี่ยมจะใช้งานได้หลากหลายกว่าโต๊ะกลม เนื่องจากสามารถต่อโต๊ะได้อย่างสะดวกและประหยัดพื้นที่กว่า แต่การนำโต๊ะอาหารสี่เหลี่ยมมาใช้งานก็ควรเลือกโต๊ะที่ลบมุมให้มนด้วยเพื่อความปลอดภัย

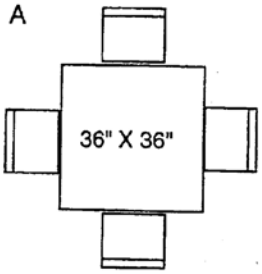
รูปร่างของโต๊ะที่ใช้กันนั้น นอกจากสองรูปร่างซึ่งเป็นแบบมาตรฐานแล้ว บางร้านก็เลือกใช้โต๊ะรูปร่างแปลกไม่เหมือนใคร อย่างเช่น รูปทรงอิสระ รูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน เป็นต้น ซึ่งผลดีที่ได้จากการเลือกใช้ก็คือความเป็นเอกลักษณ์และไม่เหมือนใคร แต่ผลเสียก็คือต้องเสียค่าใช้จ่ายมากขึ้น เนื่องจากต้องสั่งทำเป็นพิเศษ การต่อโต๊ะค่อนข้างลำบาก และบางรูปร่างก็ทำให้สิ้นเปลืองเนื้อที่เกินความจำเป็น

- การจัดวางโต๊ะและเก้าอี้

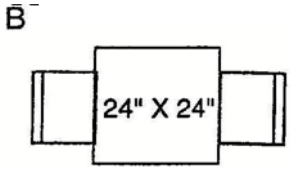
หากต้องการให้ภายในร้านสามารถจุคนได้จำนวนมากควรจัดวางโต๊ะเป็นแบบรูปเหลี่ยมขนานไปกับผนังห้อง เนื่องจากการจัดโต๊ะแบบรูปเหลี่ยมต่อกันไปเรื่อยๆ จะประหยัดพื้นที่กว่าการจัดโต๊ะแบบทแยงมุม



การจัดโต๊ะสี่เหลี่ยมแบบทแยงมุมจำนวน 4 โต๊ะ ขนาด 16 ที่นั่ง



การจัดโต๊ะสี่เหลี่ยมขนาด 4 ที่นั่ง



การจัดโต๊ะสี่เหลี่ยมขนาด 2 ที่นั่ง

ภาพที่ 3 การจัดวางโต๊ะเก้าอี้

ที่มา : Baraban, Regina S. Durocher, Joseph F., 2001 : 108.

เพื่อสร้างบรรยากาศที่หลากหลายในการรับประทานอาหาร ควรจัดบรรยากาศของห้องอาหารให้ลูกค้าสามารถเลือกนั่งได้ตามความต้องการ ซึ่งการจัดวางตำแหน่งของโต๊ะอาหารจะช่วยสร้างความแตกต่างนี้ได้ ดังนั้น ร้านอาหารที่ดีจึงควรมีบรรยากาศให้ลูกค้าเลือกอย่างน้อย 3 แบบ

ตารางที่ 8 แสดงการจัดตำแหน่งโต๊ะอาหารเพื่อสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหาร

แบบ	ตำแหน่งของโต๊ะ	รายละเอียด
1.	โต๊ะริมหน้าต่าง	เป็นบริเวณที่ลูกค้าชอบนั่งมากที่สุด เนื่องจากได้รับแสงจากธรรมชาติและชมบรรยากาศภายนอกร้านได้สร้างความเพลิดเพลินในการรับประทานอาหาร
2.	โต๊ะในมุมสงบหรือภายในห้องรับรอง	ลูกค้าบางคนไม่ชอบความพลุกพล่าน แต่ชอบความเป็นส่วนตัวและสงบ เพื่อการเจรจาทางธุรกิจ โต๊ะที่แยกพื้นที่ไว้เป็นสัดส่วนเช่นนี้จึงเป็นที่ต้องการอย่างมาก
3.	โต๊ะใกล้ทางเข้า	สำหรับลูกค้าที่มีเวลาน้อยในการรับประทานอาหาร สิ่งที่ต้องการก็คือความสะดวกรวดเร็ว โต๊ะที่อยู่ใกล้ทางเข้าจึงสะดวกในการเข้าถึงที่สุด

ที่มา : Eat : Restaurants Design, 2547 : 151.

3) ส่วนผลิต (Kitchen Area)

ในส่วนของพื้นที่บริเวณส่วนผลิต สามารถแยกรูปแบบของสิ่งที่ผลิตออกมาเพื่อจำหน่ายในห้องอาหาร ได้เป็น 2 ประเภท คือ

- ประเภทของอาหาร ซึ่งรวมตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารว่าง อาหารจานสำคัญ และของหวาน (รวมผลไม้ด้วย)
- ประเภทของเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นส่วนที่สามารถใช้เป็นจุดดึงดูดความสนใจของลูกค้าได้ รวมทั้งเป็นส่วนที่ทำกำไรให้ธุรกิจได้อย่างมากแต่มีข้อเสียคือควบคุมยาก อาจเกิดการรั่วไหล ถ้ามีการควบคุมไม่ดีพอ

เคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม (Bar)

เคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่มเป็นอีกพื้นที่ซึ่งควรให้ความใส่ใจ สำหรับส่วนนี้บางร้านอาจมีหรือไม่มีก็ได้ ตำแหน่งของเคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่มสามารถวางไว้ได้หลายตำแหน่งตามแต่วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

สำหรับขนาดและความสูงของเคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานมีดังนี้

- เคาน์เตอร์ควรสูงประมาณ 1.05–1.10 เมตร โดยความกว้างของเคาน์เตอร์อยู่ที่ 0.55-0.65
- เก้าอี้ของเคาน์เตอร์ควรสูงประมาณ 0.75-0.80 เมตร
- ทางสัญจรหลังเคาน์เตอร์ควรมีความกว้างประมาณ 0.75-0.90 เมตร

ส่วนรูปลักษณ์และการตกแต่งก็ขึ้นอยู่กับความต้องการและแนวความคิดในการออกแบบเป็นสำคัญ

4) ส่วนพนักงาน

พนักงานเป็นผู้ผลิตอาหารและดูแลกิจการภายในห้องอาหาร พนักงานเหล่านี้กระจายทำงานอยู่ทุกบริเวณภายใน ในระหว่างปฏิบัติหน้าที่พนักงานแต่ละคนจะประจำอยู่ในบริเวณพื้นที่ทำงานของตน

พื้นที่ส่วนพนักงานมักจะจัดวางไว้ในส่วนหลังใกล้ ๆ หรืออยู่ภายในบริเวณครัว มีทางเข้าออกเฉพาะ พื้นที่ส่วนนี้เรียกได้ว่าเป็นส่วนอำนวยความสะดวกทั่ว ๆ ไปให้กับพนักงาน ภายใน ขนาดกลาง พื้นที่อำนวยความสะดวกนี้มักจะแบ่งเป็นส่วนต่าง ๆ ได้แก่ ห้องแต่งตัว ห้องน้ำ ห้องอาหารและห้องทำงานสำหรับผู้จัดการ

- ห้องทำงานผู้จัดการและหัวหน้าพ่อครัว ห้องทำงานสำหรับพนักงานระดับผู้จัดการอาจจัดวางได้ทั้งในส่วนบริเวณทางเข้าส่วนบริการอาหารหรือส่วนผลิตอาหาร ขึ้นอยู่กับลักษณะงานและการให้บริการของห้องอาหาร ถ้าผู้จัดการจำเป็นต้องรับรองลูกค้าและควบคุมส่วนบริการ ตำแหน่งการจัดวางห้องทำงานก็ควรจะอยู่ทางด้านหน้า แต่ถ้าผู้จัดการไม่จำเป็นต้องพบปะลูกค้าเนื่องจากมีหน้าที่หลัก คือ ควบคุมการทำงานของพนักงานและการผลิตอาหาร เช่น ในร้านอาหารประเภทจานด่วน ห้องทำงานก็จะอยู่บริเวณส่วนครัวหรือบริเวณใกล้เคียง ภายในครัวขนาดใหญ่ เช่น ครัวของโรงแรมซึ่งมีห้องอาหารขนาดกลางหลายห้องอาหาร ใช้ครัวหลัก (Main Kitchen) ร่วมกัน ผู้ทำหน้าที่ควบคุมการผลิตอาหารหรือหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Chef) จะมีห้องทำงานส่วนตัวอยู่ภายในครัวเพื่อควบคุมการทำงานของพนักงานปรุงอาหารได้อย่างใกล้ชิด

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทย ยังมีผู้ศึกษาค่อนข้างน้อย ซึ่งรวบรวมงานวิจัยได้ ดังนี้

พจนีย์ บุญนา (2537) ศึกษาเรื่องอาหารพื้นบ้านของไทยภาคใต้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิด ส่วนประกอบ วิธีการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารในมื้อต่าง ๆ และอาหารพื้นบ้านที่ใช้ตามประเพณีและเทศกาล กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาเป็นผู้ประกอบอาหารแต่ละครัวเรือน จำนวน 100 ครัวเรือน ได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอนใน 5 จังหวัดภาคใต้ การเก็บข้อมูลใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าร้อยละ

ผลการวิจัยพบว่า ชนิดของอาหารที่นำมาประกอบอาหาร ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ 86 ชนิด ผัก 165 ชนิด น้ำมัน 5 ชนิด เครื่องปรุงรส 20 ชนิด อาหารถนอมประเภทเนื้อสัตว์ 13 ชนิด และประเภทผัก 4 ชนิด วิธีการประกอบอาหารคาว ได้แก่ แกง ยำ ต้ม น้ำพริก ผัด ทอด นึ่ง และอาหารจานเดียว คุณค่าทางโภชนาการของอาหารคาวที่ให้พลังงานสูงสุด คือ หมูผัดหวาน ที่ให้โปรตีนสูงสุด คือ ปลาแห้งทอด ที่ให้แคลเซี่ยมและฟอสฟอรัสสูงสุด คือ ยำกุ้งฝอย ที่ให้ธาตุเหล็กสูงสุด คือ ยำผักกูด ที่ให้วิตามินเอสูงสุด คือ ไข่ครอบ ที่ให้วิตามินบีหนึ่งสูงสุด คือ แกงส้มส้มขามเปียกปลาดุกกับมันหลา ที่ให้วิตามินบีสองสูงสุด คือ แกงพริกไก่บ้าน และที่ให้วิตามินซีสูงสุด คือ แกงคั่วทิขี้เหล็กกับปลาย่าง รูปแบบของอาหารมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น นิยมบริโภคข้าวสวยกับกับข้าว 2 อย่าง อาหารที่ใช้ตามประเพณีและเทศกาลส่วนใหญ่นิยมแกงพริกเนื้อ แกงพริกหมู น้ำชุปส้มนาว ผักเหนาะ พอง หนมลา

วิสิฐ จะวะสิต และคณะ (มปป.) ศึกษาเรื่องการวิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก ซึ่งศึกษาพบว่า เอกลักษณ์ของอาหารไทยมีความพิเศษอยู่ที่การผสมผสานของรสชาติที่จัดและหลากหลายได้อย่างสมดุลและกลมกล่อม รวมถึงประโยชน์เชิงคุณภาพจากเครื่องเทศสมุนไพรและสัดส่วนของสารอาหารที่เหมาะสม นอกจากนี้ในการบริโภคยังมีการจัดแต่งเป็นขนาดชิ้นที่พอดีได้อย่างประณีตและสวยงาม อาหารไทยดั้งเดิมมักนิยมบริโภคสัตว์น้ำ เช่น ปลา อย่างไรก็ตามอาหารไทยได้มีพัฒนาการมาตามลำดับและมีการรับวัฒนธรรมการบริโภคของชนชาติอื่นเข้ามาผสมผสานได้อย่างกลมกลืนจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารไทย

สุรชัย จิวเจริญสกุล (2545) ทำการศึกษาเรื่องการพัฒนารูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่นำไปสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร สังเคราะห์รูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจอาหาร และศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจอาหาร

การวิจัยมี 4 ระยะ คือ ระยะที่ 1 การศึกษาปัจจัยที่นำไปสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร โดยใช้แบบสอบถามและแบบสำรวจ ระยะที่ 2 การสำรวจความต้องการฝึกอบรมแนวทางการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารของบุคคลทั่วไปและผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยใช้แบบสอบถาม ระยะที่ 3 การสังเคราะห์รูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร โดยการบูรณาการข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในระยะที่ 1 และระยะที่ 2 แล้วจัดทำเป็นหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร ภายใต้กฎหมายข้อกำหนด และบริบทของสังคม ระยะที่ 4 การศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร โดยการฝึกอบรมให้แก่ผู้ที่ต้องการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารและผู้ประกอบการร้านอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows เพื่อหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและการวิเคราะห์ปัจจัย

ผลการวิจัย ระยะที่ 1 พบว่า ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จในการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารมี 5 องค์ประกกอบ คือ คุณลักษณะผู้ประกอบการ ความสามารถในการบริหารและการจัดการร้านอาหาร ความสามารถในการสร้างการยอมรับสินค้า และความเอาใจใส่ตรวจสอบร้านอาหาร ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีทั้งความรู้ความเข้าใจ ทัศนคติที่ดี และทักษะเกี่ยวกับลักษณะงานและภาระหน้าที่การปฏิบัติงานในการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร การจะเริ่มต้นทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารตามสั่งที่มีขนาดให้บริการลูกค้าประมาณ 16-24 คน ต้องเตรียมค่าวัสดุและอุปกรณ์ที่จำเป็นในการเริ่มต้นทำธุรกิจร้านอาหารเป็นเงินประมาณ 35,000 บาท รายการอาหารตามสั่งที่ขายดี ได้แก่ ผัดกระเพรา ผัดผัก และผัดพริกสดราดข้าว ซึ่งมีราคาจานละประมาณ 15-25 บาท ระยะที่ 2 พบว่า ส่วนใหญ่มีความต้องการฝึกอบรมทักษะด้านการประกอบอาหารประเภทอาหารตามสั่งและการทำก๋วยเตี๋ยวน้ำ ระยะที่ 3 พบว่า รูปแบบการฝึกอบรมประกอบด้วยการศึกษาความจำเป็น/ความต้องการฝึกอบรม การสำรวจประเภทของอาหารที่ต้องการฝึกอบรม มีการทดสอบความรู้ ทัศนคติและความสามารถในการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารก่อนและหลังการฝึกอบรม การจัดการฝึกอบรมแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ มีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่เกิน 4 วัน ระยะที่ 4 พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมมาก เกิดการเรียนรู้ขั้นทักษะ คือ ทุกคนทำอาหารได้ใกล้เคียงกันและมีรสอร่อยในระดับขายได้ สามารถทำให้ผู้อื่นรับประทานได้จริงและทุกคนพอใจในรสชาติอาหาร

บทที่ 3

วิธีดำเนินงานวิจัย

การวิจัย เรื่องเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย เป็นการศึกษาเชิงปริมาณร่วมกับการศึกษาเชิงคุณภาพดังนี้

ปีที่ 1

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์อาหารไทย อาหารภาคใต้และธุรกิจอาหาร

2. สำรวจข้อมูลร้านอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตพื้นที่ภาคใต้ 14 จังหวัด

3. สุ่มตัวอย่างร้านอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง 5ใน 14 จังหวัด โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ (Stratified Sampling) ให้ได้ร้านข้าวแกง 5 ร้าน ต่อ 1 จังหวัด กลุ่มตัวอย่างรวม 25 ร้าน

4. จัดทำและพัฒนาแบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์

5. รวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจ และสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านข้าวแกง

6. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้โดยใช้วิธีวิเคราะห์เชิงคุณภาพจากแบบสัมภาษณ์ และข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบสำรวจ

7. ประมวลผลงานที่ได้และจัดทำรายงานการวิจัย

ปีที่ 2

จัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย มีวิธีการดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องและรายงานการวิจัยปีที่ 1

2. ติดต่อกลุ่มเป้าหมาย/ผู้ให้ข้อมูล

3. สร้างเครื่องมือในการวิจัย

เครื่องมือการวิจัยเป็นแบบสำรวจด้านตำรับอาหาร

3.3.1 ชื่ออาหาร

3.3.2 หมวดอาหาร

3.3.3 ประเภทการประกอบ

3.3.4 คุณลักษณะ

3.3.5 ภาพประกอบ

3.3.6 ตำรับ

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1.4.1 เก็บข้อมูลจากแบบสำรวจ

1.4.2 บันทึกภาพอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร

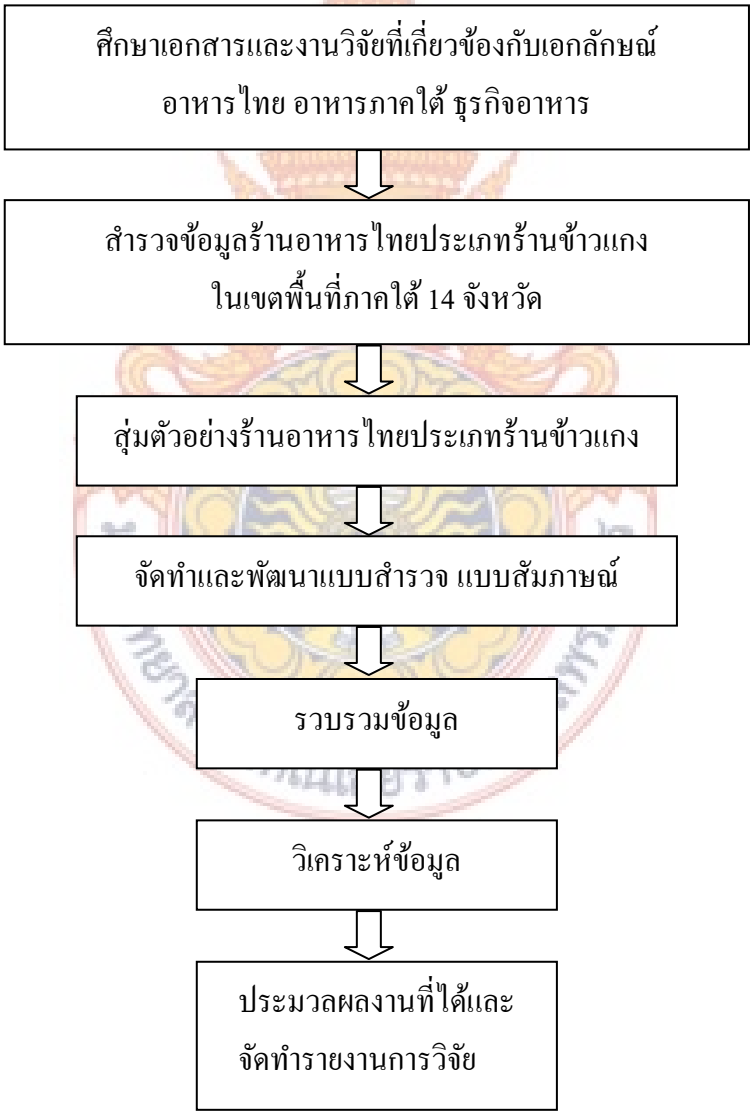
1.4.3 รวบรวมข้อมูลของตำรับเพื่อใช้ในการวิเคราะห์หาคุณค่าทางโภชนาการ

5. วิเคราะห์ข้อมูล

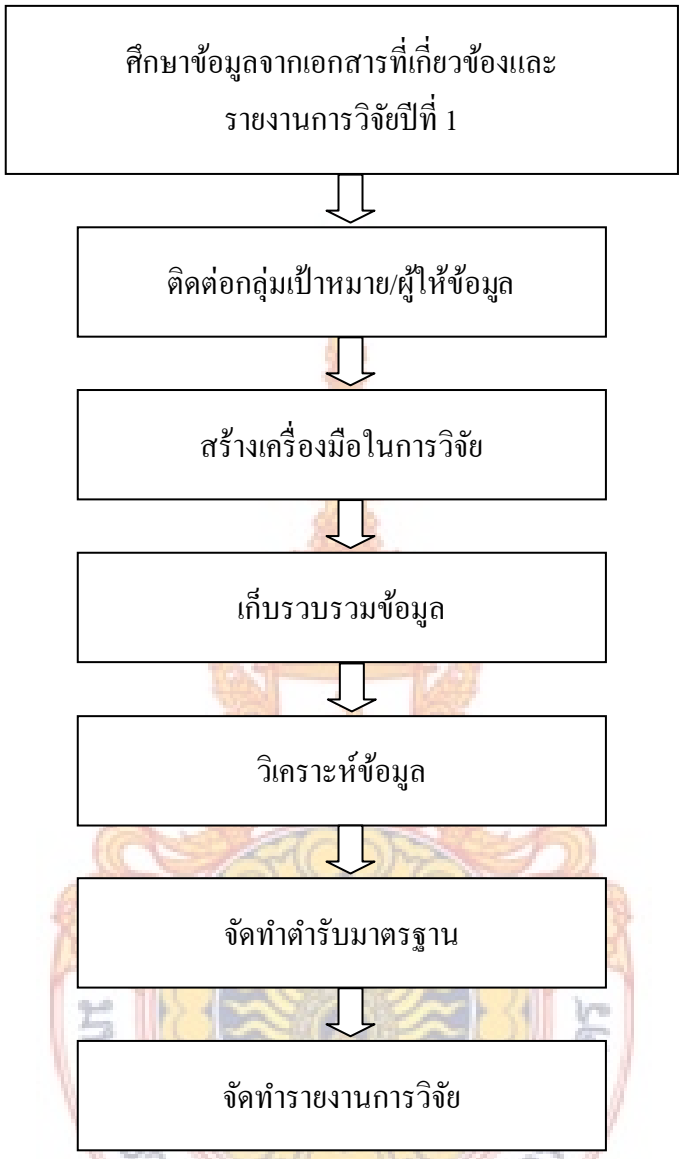
ข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ วิเคราะห์โดยการหาค่าร้อยละเทียบจากตารางแสดงคุณค่าอาหารในส่วนที่กินได้ 100 กรัม ของกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2530,2535)

6. จัดทำตำรับมาตรฐาน

7. จัดทำรายงานการวิจัย



แผนภูมิที่ 5 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย (ปีที่ 1)



แผนภูมิที่ 6 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย (ปีที่ 2)

บทที่ 4
ผลการวิจัย

ผลการวิจัย เรื่องเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย แบ่งเป็น 4 ส่วน คือ

1. การศึกษาเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหาร

1.1 ข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วยร้านอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง รวม 25 ร้าน ดังนี้

ตารางที่ 9 ข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ชื่อ-สกุล เจ้าของร้านอาหาร	ที่อยู่ของร้านอาหาร
จังหวัดนครศรีธรรมราช			
1	ร้านข้าวแกงจานทอง	น.ส.รวินันท์ พริกเม็ดทอง	ปั๊มน้ำมันบางจาก อ.ทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช
2	ร้านอาหารศรีประไพ	นางอำนวย มาศสินธุ์	732/19 ม.2 ต.ท่ายาง อ.ทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช
3	ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน	นายถิระวัฒน์ เดชคงแก้ว น.ส.ผกามาศ กำราญศึก	209 ม.4 ต.ท่าดี อ.ลานสกา จ.นครศรีธรรมราช
4	ร้านเติบโตริมทาง	นางคลพร สงสมอ	254/1 ม.3 ต.ร่อนพิบูลย์ อ.ร่อนพิบูลย์ จ.นครศรีธรรมราช
5	ร้านต้นแก้ว	นางดวงพร สุทธิพิทักษ์	213 ถ.พัฒนาคูขวาง ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช
จังหวัดกระบี่			
6	ร้านอาหารลูกหมี	นายสมพงศ์ องค์เจริญกุล	99/5 ถ.เพชรเกษม ต.นาเหนือ อ.อ่าวลึก จ.กระบี่
7	ร้านบิสมิลละ	นางสุรีพร สายนุ้ย	42 ถ.มหาราช ซอย 2 ต.ปากน้ำ อ.เมือง จ.กระบี่
8	ร้านมะออง	นางมะออง	ต.เหนือคลอง อ.เหนือคลอง จ.กระบี่
9	ร้านป้าอัญ	นางอัญชลี เกิดกาญจน์	307/12 ถ.มหาราช ต.ปากน้ำ อ.เมือง จ.กระบี่
10	ร้านครัว FM	นายยอดชาย ชูสกุล	354/4 ถ.อุตรกิจ ต.ปากน้ำ อ.เมือง จ.กระบี่
จังหวัดพังงา			
11	ร้านอนุบาล	นายมงคล ช่วยคง	95/8 ถ.เทศบาลบำรุง ต.ท้ายช้าง อ.เมือง จ.พังงา

ตารางที่ 9 ข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ชื่อ-สกุล เจ้าของร้านอาหาร	ที่อยู่ของร้านอาหาร
12	ร้านอาหารคุณจุก	น.ส.ณีรนุช ไชยบุญ	56/42 ม.3 ต.ถ้ำน้ำผุด อ.เมือง จ.พังงา
13	ร้านพุทธชาติ	นางไพเราะ ทรัพย์ประสิทธิ์	25 ถ.เสนารายฎร์ ต.ตะกั่วป่า อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา
14	ร้านข้าวแกงแม่น้อย	นางพนมวัน มีศิลป์	ร้านข้าวแกงแม่น้อย ต.ท้ายเหมือง จ.พังงา
15	ร้านโกนันท์	นายสุนันท์ ศิริกุล	57/10 หมู่ 1 ต.กระโสม อ.ตะกั่วทุ่ง จ.พังงา
จังหวัดสงขลา 16	ร้านผกาวรรณ	นางผกาวรรณ บุญกำเหนิด	277 ม.1 ถ.กำแพงเพชร อ.รัตภูมิ จ.สงขลา
17	ร้านอาหารคูเต่า 2	นางสุทิพย์ ฆังคมโน	17 ซอย 35 ถ.เพชรเกษม อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 08-6696-8732
18	ครัวพ่อตา	นายพิทูร เพิ่มผล	1-4 ม.4 ต.จะโหนง อ.จะนะ จ.สงขลา 0-7447-6356
19	ร้านข้าวแกงป้าชู	นางจำเนียร พีระประสมพงษ์	34/5-6 ม.1 ต.ทุ่งขมิ้น อ.นาหม่อม จ.สงขลา
20	ร้านทองชัยญา	นายชลทนง อ้วนเส้ง	1/20 ถ.ไชยา อ.เมือง จ.สงขลา
จังหวัดพัทลุง 21	ร้านเจ๊แต้ว	นางขวัญใจ บัวดิษ	อ.เมือง จ.พัทลุง 0-7464-1716 08-7969-7700
22	ร้านข้าวแกงป้านวย	นางอำนวย ชูช่วย	อ.ควนขนุน จ.พัทลุง 08-6958-4866
23	ร้านยุพา	นางยุพา ถาวรานุรักษ์	อ.ป่าพะยอม จ.พัทลุง
24	ร้านจำปี	นางจำปี ชุมสงค์	8 ม.1 ต.แม่ขรี อ.ตะโหมด จ.พัทลุง
25	ร้านข้าวแกงไก่บ้าน	นางอารีย์ บันลือพืช	สี่แยกป่าบอน อ.ป่าบอน จ.พัทลุง

1.2 เอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวแกงด้านวัตถุดิบและการประกอบ

1.2.1 เอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบ

รายการอาหารหลักของร้านข้าวแกงส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทแกง ซึ่งใช้วัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติคือ อาหารทะเลและพืชสมุนไพรต่าง ๆ ซึ่งวิเคราะห์ได้ดังนี้

1) เครื่องน้ำพริกหรือเรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า “เครื่องแกง” เป็นเครื่องสมุนไพรและเครื่องเทศคล้าย ๆ กับภาคอื่น แต่ปริมาณมากกว่า เนื่องจากต้องปรุงอาหารให้มีรสจัด ได้แก่ พริกขี้หนูแห้ง ขมิ้นชัน พริกไทย ตะไคร้ ข่า กระเทียม และกะปิ โดยเฉพาะกะปิจะใช้ในปริมาณมากกว่าอาหารภาคอื่นถึง 2-4 เท่า ในแกงบางรายการยังมีการผสมเครื่องเทศรวมที่เรียกว่า “เครื่องรา” คล้าย ๆ เครื่องเทศของอาหารมุสลิม พบที่จังหวัดนครศรีธรรมราช นอกจากนี้ยังพบว่าจังหวัดในกลุ่มเดียวกันจะใช้เครื่องเทศที่เป็นชนิดเดียวกันคือ การใช้ขมิ้นชันในจังหวัดนครศรีธรรมราช นิยมใช้ขมิ้นชันที่เรียกว่า “หัวขมิ้น” คือเป็นขมิ้นส่วนที่เป็นหน่อหลักหรือหน่อกลาง และจะไม่ใช้ส่วนที่เป็นแขนงยื่นออกมาจากหน่อหลัก เหตุผลเนื่องจาก “หัวขมิ้น” ดังกล่าวนี้จะสามารถให้กลิ่นและสีมากกว่าขมิ้นทั่วไป ส่วนร้านข้าวแกงในจังหวัดพังงาจะใช้ขมิ้นผงแทนขมิ้นสด และร้านข้าวแกงในจังหวัดกระบี่ใช้ขมิ้นสดทั่วไป

2) เนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่ใช้อาหารทะเลคือ ปลาทะเล มีอาหารบางรายการที่อาจใช้ปลาน้ำจืด เช่น ปลาหมอ ในแกงเหลือง หรือที่เรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า “แกงส้ม” ซึ่งด้วยความร้อนแรงจากปริมาณน้ำพริกผนวกกับการใช้เครื่องปรุงรสจึงทำให้ไม่มีกลิ่นจากคาวปลาแต่อย่างใด และพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้ง 25 ร้าน ไม่มีความแตกต่างด้านวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

3) ผัก เป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะผักสดที่เรียกว่า “ผักเหนาะ” เสิร์ฟอาหารแก่ผู้รับบริการ มักเสิร์ฟคู่กับผักหลาย ๆ อย่าง และปริมาณมาก ซึ่งวิเคราะห์ได้ว่าสาเหตุหนึ่งของการที่ชาวใต้นิยมรับประทานผัก โดยเฉพาะผักสดหลายชนิด และรับประทานในปริมาณมากเมื่อเทียบกับภาคอื่น ๆ คือ ใช้รับประทานคู่กับแกงที่มีรสจัด ซึ่งช่วยทำให้มีรสชาติเพิ่มขึ้น และช่วยลดความเผ็ดลงได้บ้าง และพบว่า ทุกจังหวัดไม่มีความแตกต่างเรื่องการใช้วัตถุดิบประเภทผักในการประกอบอาหาร

4) เครื่องปรุงรส

การปรุงรสอาหารของร้านข้าวแกงทุกร้านจะใช้ เกลือ แทนน้ำปลา และบางรายการอาจไม่ใช้เครื่องปรุงรสเพื่อให้รสเค็มเลยคือ แกงไตปลา หรือเรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า “แกงพุงปลา” หรือ “แกงขี้ดี” เนื่องจากได้ความเค็มจาก ไตปลา และกะปิแล้ว สำหรับรสเปรี้ยวนิยมใช้ “ส้มแขก” เป็นหลัก หรืออาจผสมกับ มะขามเปียก มะขามสด หรือมะนาว และไม่มีการปรุงรสด้วยน้ำตาล หรือมีเป็นส่วนน้อย นอกจากนี้ยังพบว่าทุกจังหวัดไม่มีความแตกต่างในเรื่องเครื่องปรุงรส

1.2.2 เอกลักษณ์ด้านการประกอบ

การประกอบอาหารประเภทข้าวแกงทุกร้านจะคล้ายคลึงกันคือ เป็นการประกอบอาหารประเภทแกงเป็นหลัก โดยใช้เตาหุงต้มประเภทแก๊ส ยกเว้น อาหารที่ต้องการเคี่ยวเป็นเวลานาน อาจใช้เตาถ่าน เช่น หมูฮ้อง เป็นต้น นอกจากนี้พบว่า ในการประกอบอาหารมักใช้อุปกรณ์ประเภทกระทะคู่กับตะหลิว หรือทัพพี เป็นอุปกรณ์หลักในการประกอบ มีร้านข้าวแกงบางส่วนที่อาจใช้หม้อเป็นอุปกรณ์ แต่พบเป็นจำนวนน้อย

1.3 รูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกงด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร และการจัดจำหน่าย

1.3.1 ข้อมูลทั่วไปของร้านข้าวแกง

1) ข้อมูลด้านการประกอบธุรกิจ

จากแบบสำรวจพบว่าร้านข้าวแกงส่วนใหญ่คือร้อยละ 64 สร้างกิจการของตนขึ้นมาใหม่ มีเพียงส่วนน้อยที่รับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ ดัดแปลงจากกิจการเดิม และซื้อกิจการเก่าที่มีอยู่แล้ว (ร้อยละ 3 และ 2 ตามลำดับ) และมีเพียงร้านเดียวคือ ร้านข้าวแกงจานทองที่เป็นกิจการซื้อ Franchise จากปั๊มน้ำมันบางจาก สาขาทุ่งสง จากการสัมภาษณ์พบว่า บริษัทบางจากปิโตรเลียม จำกัด (มหาชน) ได้จัดโครงการข้าวแกงจานทองโดยความร่วมมือของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน 4 แห่ง ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช กระทรวงสาธารณสุข นิตยสารครัว และบริษัทบางจาก ปิโตรเลียม จำกัด (มหาชน) โครงการข้าวแกงจานทองดังกล่าว ดำเนินการจัดประกวดการทำอาหารไทยประเภทข้าวแกงในท้องถิ่นที่มีปั๊มน้ำมันบางจากให้บริการอยู่ หลังจากการประกวดผู้ชนะเลิศจะได้รับสิทธิการจัดจำหน่ายอาหารในรูปแบบของร้านข้าวแกงของท้องถิ่นนั้น ๆ สำหรับผู้ชนะเลิศจากปั๊มน้ำมันบางจาก สาขาทุ่งสง ได้สละสิทธิ์การใช้สิทธิ์ดังกล่าว ทางปั๊มน้ำมันบางจากจึงได้ติดต่อนางสาววรินันท์ พริกเม็ดทอง และครอบครัว คือ พี่สาว ซึ่งรับหน้าที่เป็นแม่ครัวและพนักงานบริการ โดยลักษณะการซื้อ Franchise

2) ข้อมูลด้านพื้นที่

พื้นที่ของร้านข้าวแกงส่วนใหญ่ คือ จำนวน 13 ร้าน (ร้อยละ 52) ได้แก่ ร้าน ศรีประไพ ข้าวแกงพื้นบ้าน (จังหวัดนครศรีธรรมราช) ร้านลูกหมี ร้านป้าอัญ (จังหวัดกระบี่) ร้านคุณจุก ร้านพุทธชาติ (จังหวัดพังงา) มีพื้นที่มากกว่า 100 ตารางเมตร รองลงมา คือ จำนวน 7 ร้าน (ร้อยละ 28) มีพื้นที่ 50-100 ตารางเมตร ได้แก่ ร้านข้าวแกงจานทอง ร้านเติบโตริมทาง ร้านต้นแก้ว (จังหวัดนครศรีธรรมราช) ร้านครัว FM (จังหวัดกระบี่) ร้านโกนันท์ (จังหวัดพังงา) ส่วนร้านข้าวแกงที่มีพื้นที่น้อยกว่า 50 ตารางเมตร ส่วนใหญ่เป็นร้านที่มีที่ตั้งอยู่ในอาคารพาณิชย์ หรือร้านที่มีลักษณะคล้ายแผงลอยในตลาดสด หรือพื้นที่ริมถนน มีจำนวน 5 ร้าน (ร้อยละ 20) ได้แก่ ร้านบิสมิลละ ร้านมะออง (จังหวัดกระบี่) ร้านอนุบาล ร้านข้าวแกงแม่น้อย (จังหวัดพังงา)

3) ข้อมูลด้านจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้

ร้านข้าวแกง จะมีจำนวนโต๊ะและเก้าอี้ที่ใกล้เคียงกัน คือ มี 9 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 36 มีโต๊ะจำนวน 6-10 ตัว รองลงมาซึ่งเป็นตัวเลขที่ใกล้เคียงกันคือ ร้อยละ 24 มีโต๊ะ 16-20 ตัว ร้อยละ 16 มีโต๊ะ 1-5 ตัว และ 11-15 ตัวตามลำดับ มีเพียง 2 ร้าน คือ ร้านลูกหมี และร้านป้าอัญ ที่มีโต๊ะมากกว่า 20 ตัว เนื่องจากร้านลูกหมีเป็นร้านข้าวแกงที่ตั้งอยู่ระหว่างทางของการเดินทางสัญจรของนักเดินทาง นักท่องเที่ยว และบุคคลทั่วไป ที่พบว่ามีผู้ใช้บริการมากและตลอดเวลา ประกอบกับเวลาการให้บริการของทางร้านอยู่ระหว่าง 08.00-20.00 น. ซึ่งสอดคล้องกับช่วงเวลาการเดินทางและในบริเวณใกล้เคียงไม่มีร้านข้าวแกงอื่นที่เป็นคู่แข่ง ส่วนร้านป้าอัญเป็นร้านอาหารที่คนในพื้นที่จังหวัดกระบี่ให้การยอมรับในเรื่องของรสชาติอาหารเพราะเจ้าของร้าน คือ นางอัญชลี มีอาชีพเป็นแม่ครัวใหญ่ของสวนอาหารเรือนไม้ ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยที่มีชื่อเสียงของจังหวัดกระบี่ และลาออกเพื่อประกอบธุรกิจของตนเองและรับหน้าที่เป็นแม่ครัวเองด้วย สาเหตุนี้จึงทำให้มีผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมาก ประกอบด้วยพื้นที่การให้บริการของร้านลูกหมีและร้านป้าอัญ มีพื้นที่ค่อนข้างมาก จากเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้ทั้งสองร้านมีจำนวนโต๊ะมากกว่าร้านอื่น ๆ

สำหรับจำนวนเก้าอี้จะสอดคล้องกับจำนวนโต๊ะคือร้อยละ 40 ของร้านอาหารมีเก้าอี้ให้บริการ 31-50 ตัว รองลงมาคือร้อยละ 20 มีเก้าอี้ 20-30 ตัว และ 71-100 ตัว ตามลำดับ มีอยู่ 3 ร้าน (ร้อยละ 12) มีเก้าอี้ 51-70 ตัว และมีเพียง 2 ร้าน (ร้อยละ 8) ที่มีเก้าอี้ให้บริการมากกว่า 100 ตัว (ร้านลูกหมีและร้านป้าอัญ)

4) ข้อมูลด้านห้องส้วม

ผลการสำรวจพบว่า ร้านข้าวแกงส่วนใหญ่ คือจำนวน 18 ร้าน (ร้อยละ 72) เป็นห้องส้วมรวม ส่วนใหญ่คือจำนวน 15 ร้านที่มี ส้วม และอ่างล้างมือ มีอยู่ 3 ร้าน มีส้วมแต่ไม่มีอ่างล้างมือ และทั้ง 18 ร้านพบว่าไม่ที่ปัสสาวะ มีร้านข้าวแกง 4 ร้าน ที่ใช้ห้องส้วมร่วมกับหน่วยงานอื่นคือ ห้องส้วมของปั๊มน้ำมัน และห้องส้วมสาธารณะของตลาดสด มีร้านข้าวแกง 3 ราย (ร้อยละ 12) ที่มีห้องส้วมแยก ชาย-หญิง คือร้านศรีประไพ (จังหวัดนครศรีธรรมราช) ร้านลูกหมี (จังหวัดกระบี่) และร้านพุทธชาด (จังหวัดพังงา)

5) ข้อมูลด้านการจดทะเบียน

ร้านข้าวแกงส่วนใหญ่คือ จำนวน 20 ร้าน (ร้อยละ 80) จดทะเบียนพาณิชย์ประเภทบุคคลธรรมดา ส่วนน้อยคือ 4 ร้าน (ร้อยละ 16) ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์ แต่เสียภาษีเงินได้ประจำปี ได้แก่ ร้านแม่น้อย (จังหวัดพังงา) ร้านป้านวยและร้านยุพา (จังหวัดพัทลุง) สถานที่จำหน่ายอาหารของ 3 ร้านนี้มีลักษณะเป็นเพิงคล้ายกับแผงลอยซึ่งแตดต่างกับร้านข้าวแกงอื่น ๆ และมีเพียง 1 ร้าน (ร้อยละ 4) คือร้านข้าวแกงจานทองที่ปั๊มน้ำมันบางจากดำเนินการให้เนื่องจากรวมอยู่ในค่าดำเนินการ Franchise แล้ว

6) ข้อมูลด้านประเภทกิจการ

การแบ่งตามประเภทของการบริการพบว่าร้านข้าวแกงส่วนใหญ่คือร้อยละ 64 มีการบริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ คือเมื่อลูกค้าหรือผู้ใช้บริการเดินเข้าร้านตรงไปที่จุดให้บริการซึ่งจะมีแกง และกับข้าวชนิดต่าง ๆ วางเรียงกันเป็นแถวยาวพร้อมทั้งพนักงานตักอาหาร ลูกค้าจะสั่งอาหารซึ่งอาจสั่งใน 2 ลักษณะ คือ

(1) ข้าวราดแกง พนักงานตักอาหารจะตักข้าวสวยแล้วตักแกง หรือแกงร่วมกับกับข้าวอื่นตามที่ลูกค้าสั่งราดบนข้าวสวย

(2) กับข้าวเป็นถ้วยหรือจานและข้าวสวยเป็นจานหรือโถ ในกรณีนี้พนักงานตักอาหารจะตักกับข้าวตามที่สั่งพร้อมทั้งข้าวตามจำนวน

เมื่อพนักงานดังกล่าวตักอาหารตามรายการที่ลูกค้าสั่งแล้ว พนักงานบริการจะลำเลียงอาหารถึงโต๊ะของลูกค้าพร้อมทั้งน้ำแข็งเป็นแก้ว น้ำ ผักสด และน้ำพริก (ส่วนใหญ่เป็นการบริการฟรี ส่วนน้อยที่คิดค่าบริการในส่วนของน้ำพริก)

ร้านข้าวแกงจำนวน 6 ร้าน หรือร้อยละ 24 มีการบริการกึ่งรูปแบบเป็นลักษณะที่พนักงานบริการจะบริการอาหารที่โต๊ะของลูกค้า ส่วนน้ำและน้ำแข็ง หรือผักสด น้ำพริกลูกค้าจะบริการตนเอง เมื่อน้ำ ผัก หรือน้ำพริกหมดลูกค้าจะเติมสิ่งเหล่านี้ได้ ณ จุดบริการ

ร้านข้าวแกงจำนวน 3 ร้าน หรือร้อยละ 12 เป็นลักษณะลูกค้าบริการตนเองคือ เมื่อลูกค้าเดินเข้าร้าน จะสั่งอาหาร ณ จุดที่พนักงานตักอาหาร และรับอาหารเมื่อพนักงานตักให้แล้ว หลังจากนั้นจึงไปยังจุดบริการ น้ำ ผัก และน้ำพริกเมื่อตักและเดินไปรับประทานอาหารที่โต๊ะ บางร้านอาจจัดวาง น้ำ ผัก และน้ำพริกไว้ ที่โต๊ะแล้วลูกค้าอาจเดินไปตักน้ำแข็งเพียงอย่างเดียว

หากแบ่งตามจุดมุ่งหมายของการดำเนินการพบว่าทุกร้าน (ร้อยละ 100) มีการดำเนินกิจการร้านข้าวแกงแบบมุ่งผลกำไร ซึ่งถือเป็นอาชีพหนึ่งที่ค่อนข้างเป็นที่นิยม เนื่องจากการประกอบอาชีพร้านอาหารเป็นอาชีพหนึ่งที่เกิดขึ้นง่าย และใช้เงินทุนน้อย (สุรชัย จิวเจริญสุข, 2545)

7) ข้อมูลด้านลูกค้า

ลูกค้าส่วนใหญ่ของร้านข้าวแกง (ร้อยละ 60) เป็นลูกค้าประเภทผู้ใช้แรงงานทั้งแรงงานที่ใช้ความชำนาญ และแรงงานที่ไม่ใช้ความชำนาญ รองลงมาคือ ร้อยละ 56 เป็นลูกค้าที่มีอาชีพรับราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 48 เป็นนักเดินทางและนักท่องเที่ยว ร้อยละ 12 เป็นลูกค้าหลากหลายอาชีพ ร้อยละ 8 เป็นประชาชนทั่วไป และประเภทของลูกค้าที่มีน้อยหรือไม่มี ได้แก่ลูกค้าประเภท แพทย์ นักกฎหมาย เจ้าของกิจการใหญ่ พนักงานธนาคาร

8) ข้อมูลด้านทำเลที่ตั้ง

สถานที่ตั้งของร้านข้าวแกงส่วนใหญ่คือร้อยละ 32 ตั้งอยู่ใกล้ศูนย์กลางธุรกิจ และตั้งตามลำพัง รองลงมาคือร้อยละ 20 ตั้งอยู่ใกล้กับศูนย์ราชการ ร้อยละ 16 ตั้งใกล้กับ

แหล่งชุมชน และไม่มีร้านข้าวแกงที่ตั้งอยู่ใกล้กับศูนย์การค้า

สำหรับสถานที่ตั้งที่ใกล้กับศูนย์กลางธุรกิจ ซึ่งหมายถึง มีสถานที่ตั้งที่ตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งทำธุรกิจอื่น ๆ หรือกิจการอื่น ๆ เช่น ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจการขนส่ง ธุรกิจร้านเสริมสวย ธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งประชาชนทั่วไปมักจะเรียกว่า “สถานที่ตั้งใกล้กับตลาด” ส่วนการตั้งอยู่ตามลำพังเป็นลักษณะของร้านข้าวแกงที่มีทำเลที่ตั้งอยู่ระหว่างส่วนต่อของ ตำบล/อำเภอ/จังหวัด ซึ่งนักเดินทางจะต้องสัญจรผ่านเมื่อมีการเดินทางเพื่อไปสู่อีกตำบล/อำเภอ/จังหวัดหนึ่งและบริเวณใกล้เคียงนั้นไม่มีบ้านอยู่อาศัย หรือมีจำนวนน้อย

9) ข้อมูลด้านเงินลงทุน

ร้านข้าวแกง 24 ร้าน (ร้อยละ 96) ที่ลงทุนกิจการด้วยเงินของตนเอง มีเพียง 1 ร้าน (ร้อยละ 4) ที่เป็นลักษณะของหุ้นส่วน แต่เป็นหุ้นส่วนระหว่างพี่กับน้องในครอบครัวเดียวกัน

10) ข้อมูลด้านพนักงาน

เกือบทั้งหมดของร้านข้าวแกงคือ 24 ร้าน ที่มีพนักงานเฉพาะผู้จัดการ (เจ้าของ) และพนักงานบริการ และไม่มีการแบ่งพนักงานของร้านเหมือนภัตตาคารหรือร้านอาหารขนาดใหญ่ เนื่องจากรูปแบบการทำธุรกิจประเภทร้านข้าวแกงจะเป็นธุรกิจขนาดเล็กถึงขนาดกลาง และส่วนใหญ่เจ้าของกิจการจะเป็นผู้ดูแลกิจการทั้งหมด โดยมีพนักงานบริการซึ่งอยู่ภายใต้การดูแลของเจ้าของ บุคลากรที่สำคัญในส่วนนี้คือ พนักงานตักอาหาร ซึ่งมีหน้าที่ให้ข้อมูลด้านอาหารแก่ลูกค้ารวมทั้งตักอาหารที่ลูกค้าต้องการ และบางครั้งก็ทำหน้าที่เป็นพนักงานบริการอีกหน้าที่หนึ่งด้วย

11) ข้อมูลด้านพนักงานฝ่ายผลิต

ร้านข้าวแกงทุกร้าน (ร้อยละ 100) ไม่มีการแบ่งสายการผลิต เป็น ยำ แกง ต้มยำ ผัด พิเศษ แต่มีบุคลากร 2-3 กลุ่ม เรียกว่า แม่ครัวหรือแม่ครัวใหญ่ ซึ่งอาจเป็นเจ้าของดำเนินการเองหรือจ้างแม่ครัวที่มีฝีมือประจำร้าน บุคลากรถัดมาคือ ผู้ช่วยแม่ครัว มีหน้าที่เตรียมวัตถุดิบ และช่วยการปรุงอาหารบางรายการ บางร้านอาจมีพนักงานล้างจาน-ชาม มีหน้าที่ ล้างจาน-ชาม ทั้งจากส่วนการผลิตและส่วนการบริการ แต่ถ้าเป็นร้านข้าวแกงขนาดเล็กอาจมอบหมายหน้าที่นี้ให้ผู้ช่วยแม่ครัวด้วยก็ได้

12) ข้อมูลด้านพนักงานสายสนับสนุน

ร้านข้าวแกงทุกร้าน (ร้อยละ 100) ไม่มีการจัดแบ่งพนักงานสายสนับสนุน เป็น แผนกธุรการ การเงิน/บัญชี จัดซื้อ บุคคล การขาย และการตลาด ในหน้าที่ดังกล่าวส่วนใหญ่เจ้าของกิจการจะดำเนินการเองหรือบางร้านอาจมอบหมายให้บุคคลในครอบครัว เช่น สามี/ภรรยา ลูก หลาน ญาติ เป็นผู้ดำเนินการ

ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน

N = 25

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
1. การประกอบธุรกิจ		
ซื้อกิจการเก่าที่มีอยู่แล้วนำมาปรับปรุงใหม่	2	8.00
สร้างขึ้นมาใหม่	16	64.00
ซื้อ Franchise	1	4.00
เข้าไปบริหารจัดการอย่างเดียว	0	0.00
อื่น ๆ		
รับช่วงกิจการต่อจากบรรพบุรุษ	3	12.00
ดัดแปลงจากกิจการเดิม	3	12.00
รวม	25	100.00
2. พื้นที่		
น้อยกว่า 50 ตารางเมตร	5	20.00
50-100 ตารางเมตร	7	28.00
มากกว่า 100 ตารางเมตร	13	52.00
รวม	25	100.00
3. จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้		
โต๊ะ 1-5 ตัว	4	16.00
6-10 ตัว	9	36.00
11-15 ตัว	4	16.00
16-20 ตัว	6	24.00
มากกว่า 20 ตัว	2	8.00
รวม	25	100.00
เก้าอี้ 20-30 ตัว	5	20.00
31-50 ตัว	10	40.00
51-70 ตัว	3	12.00
71-100 ตัว	5	20.00
มากกว่า 100 ตัว	2	8.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน (ต่อ)

N = 25

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
4. ห้องส้วม		
ห้องส้วมแยก ชาย-หญิง	3	12.00
ห้องส้วมรวม	18	72.00
ใช้ร่วมกับหน่วยงานอื่น	4	16.00
รวม	25	100.00
5. การจดทะเบียนพาณิชย์		
ประเภทบุคคลธรรมดา	20	80.00
ประเภทนิติบุคคล	0	0.00
ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์	4	16.00
อื่น ๆ		
เหมารวมใน Franchise	1	4.00
รวม	25	100.00
6. ประเภทของกิจการ		
6.1 แบ่งตามประเภทของการบริการ		
บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ	16	64.00
บริการกึ่งรูปแบบ	6	24.00
ลูกค้าบริการตนเอง	3	12.00
รวม	25	100.00
6.2 แบ่งตามจุดมุ่งหมายของการดำเนินการ		
มุ่งผลกำไร	25	100.00
ไม่มุ่งผลกำไร	0	0.00
รวม	25	100.00
7. ลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) N = 46		
แพทย์ นักกฎหมาย เจ้าของกิจการใหญ่	0	0.00
ผู้บริหารธุรกิจขนาดกลาง	0	0.00
ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ	14	30.43
พนักงานธนาคาร	0	0.00

ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน (ต่อ)

N = 25

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
แรงงานต่าง ๆ ที่ใช้ความชำนาญ แรงงานที่ไม่ได้ใช้ความชำนาญ	15	32.61
อื่น ๆ		
นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	12	26.09
ประชาชนทั่วไป	2	4.35
หลากหลายทุกประเภท	3	6.52
รวม	46	100.00
8. ทำเลที่ตั้งใกล้กับ		
ศูนย์กลางธุรกิจ	8	32.00
ศูนย์การค้า	0	0
ศูนย์ราชการ	5	20.00
ตั้งตามลำพัง	8	32.00
อื่น ๆ		
ชุมชน	4	16.00
รวม	25	100.00
9. การลงทุน		
ทุนของตนเอง	24	96.00
ทุนของผู้อื่น	0	0.00
อื่น ๆ		
หุ้นส่วน	1	4.00
รวม	25	100.00
10. พนักงานในร้านอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) N = 49		
ผู้จัดการร้านอาหาร (เจ้าของ)	24	48.98
หัวหน้าพนักงานบริการ	0	0.00
หัวหน้าพนักงานประจำส่วนบริการอาหาร	0	0.00
พนักงานบริการอาหาร	24	48.98
ผู้ช่วยพนักงานบริการอาหาร	1	2.04

ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน (ต่อ)

N = 25

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
พนักงานลำเลียงอาหาร	0	0.00
พนักงานบริการฝึกหัด	0	0.00
พนักงานบริการเครื่องดื่ม	0	0.00
พนักงานเก็บเงิน	0	0.00
รวม	49	100.00
11. พนักงานฝ่ายผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) N = 49		
ยำ	0	0.00
แกง	0	0.00
ต้มยำ	0	0.00
ผัด	0	0.00
พิเศษ	0	0.00
อื่น ๆ		
แม่ครัว	24	48.98
ผู้ช่วยแม่ครัว	24	48.98
พนักงานล้างจาน-ชาม	1	2.04
รวม	49	100.00
12. พนักงานสายสนับสนุน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) N = 25		
แผนกธุรการ	0	0.00
แผนกการเงิน/บัญชี	0	0.00
แผนกจัดซื้อ	0	0.00
แผนกบุคคล	0	0.00
แผนกการขายและการตลาด	0	0.00
อื่น ๆ		
เจ้าของดำเนินการเอง	25	100.00
รวม	25	100.00

1.3.2 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้าน

1) แนวคิดการตกแต่งร้าน

จากการสำรวจพบว่า เกือบครึ่งหนึ่งของร้านข้าวแกง (ร้อยละ 48) มีแนวคิดการตกแต่งร้านโดยเน้นธรรมชาติ ทั้งนี้เนื่องจากพื้นที่ของร้านส่วนใหญ่จะมีทำเลที่ตั้งที่อยู่ระหว่างอำเภอ หรือจังหวัด มีบริเวณกว้างขวาง และมีสภาพทั่วไปที่เหมาะสม การตกแต่งแบบธรรมชาติ ซึ่งบางร้านอาจได้ประโยชน์จากธรรมชาติรอบบริเวณของร้านเอื้ออำนวยให้ นอกจากนี้การเน้นความสะอาด สะดวก ก็เป็นอีกแนวคิดหนึ่งที่ใช้กันมากถึงร้อยละ 40 มีร้านข้าวแกงเพียง 1 ร้าน (ร้อยละ 4) ที่มีแนวคิดการตกแต่งร้านที่เน้นศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และเน้นความเป็นตัวตนของเจ้าของ

2) การตกแต่งภายนอก

บริเวณหน้าร้านข้าวแกงประมาณครึ่งหนึ่ง (ร้อยละ 52) มีการตกแต่งหน้าร้าน ส่วนใหญ่ตกแต่งด้วย ต้นไม้กระถาง ไม้แขวน ศาลามุงจาก ซึ่งใกล้เคียงกับร้านข้าวแกงที่ไม่มีการตกแต่งหน้าร้าน (ร้อยละ 48) ส่วนบริเวณทางเข้าพบว่า 15 ใน 25 ร้านมีการตกแต่งคิดเป็นร้อยละ 60 และ 10 ร้าน ไม่มีการตกแต่งคิดเป็นร้อยละ 40 ร้านข้าวแกงจำนวน 20 ร้าน มีแผ่นป้ายชื่อร้านโดยส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นแผ่นป้ายแขวนกับฝาผนัง หรือปิดทับฝาผนังด้านใดด้านหนึ่งของร้าน และพบเพียง 5 ใน 25 ร้านที่มีสัญลักษณ์ของร้าน คือ ร้านข้าวแกงจานทอง ข้าวแกงพื้นบ้าน ร้านบิสมิลละ (สถาปัตยกรรมของมุสลิม) ครัว FM (ตัวโน๊ตเพลง) โกนันท์ (รูปช้าง)

3) การตกแต่งภายใน

การสำรวจพบว่า ทุกร้านไม่มีพื้นที่ในส่วนต้อนรับลูกค้า ไม่มีการตกแต่งในส่วนของการผลิต หรือทำอาหาร และทุกร้านไม่มีพื้นที่ในส่วนของพนักงานเช่นเดียวกัน

ตารางที่ 11 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
13. แนวคิดการตกแต่งร้าน		
เน้นความสะอาด สะดวก	10	40.00
เน้นธรรมชาติ	12	48.00
เน้นศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น	1	4.00
เน้นความเป็นตัวตนของเจ้าของ	1	4.00
อื่น ๆ		
Franchise ดำเนินการ	1	4.00
รวม	25	100.00
14. การตกแต่งภายนอก		
หน้าร้าน		
ไม่มีการตกแต่ง	12	48.00
มีการตกแต่ง	13	52.00
รวม	25	100.00
บริเวณทางเข้า		
ไม่มีการตกแต่ง	15	60.00
มีการตกแต่ง	10	40.00
รวม	25	100.00
แผ่นป้ายชื่อร้าน		
ไม่มี	5	20.00
มี	20	80.00
รวม	25	100.00
สัญลักษณ์		
ไม่มี	20	20.00
มี	5	80.00
รวม	25	100.00
15. การตกแต่งภายใน		
ส่วนต้อนรับลูกค้า		
ไม่มีการตกแต่ง	0	0.00
มีการตกแต่ง	0	0.00
ไม่มีพื้นที่ส่วนนี้	25	100.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 11 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<u>ส่วนรับประทานอาหาร</u>		
ไม่มีการตกแต่ง	6	24.00
มีการตกแต่ง	19	76.00
รวม	25	100.00
<u>ส่วนการผลิต</u>		
ไม่มีการตกแต่ง	25	100.00
มีการตกแต่ง	0	0.00
รวม	25	100.00
<u>ส่วนพนักงาน</u>		
ไม่มีพื้นที่ส่วนนี้	25	100.00
มีพื้นที่แต่ไม่มีการตกแต่ง	0	0.00
มีพื้นที่และมีการตกแต่ง	0	0.00
รวม	25	100.00

1.3.3 ข้อมูลการบริการ

1) รูปแบบการบริการ

ร้านข้าวแกงทุกร้าน (ร้อยละ 100) มีการบริการอาหารที่โต๊ะ ในขณะเดียวกันพบว่าเกือบทั้งหมด (ร้อยละ 96) มีการบริการอาหารแบบสั่งกลับบ้านมีอยู่ 7 ร้าน (ร้อยละ 28) ที่มีการบริการอาหารตามสั่งและบริการอาหารงานเลี้ยง และ 5 ร้าน (ร้อยละ 20) มีการบริการแบบส่งถึงที่ และทุกร้านไม่มีการบริการอาหารแบบครอบครัว และการบริการแบบคาเฟทีเรีย

2) การแต่งกายของพนักงาน

ร้านข้าวแกงส่วนใหญ่ (ร้อยละ 92) ไม่มีการกำหนดแบบฟอร์มการแต่งกายของพนักงาน พนักงานส่วนใหญ่จะสวมกางเกงและเสื้อตามแบบสากลนิยม มีการคาดผ้ากันเปื้อน และบางร้านมีการสวมหมวก มีเพียง 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 8 ที่มีการกำหนดแบบฟอร์มการแต่งกายของพนักงานคือ ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน (จังหวัดนครศรีธรรมราช) ที่กำหนดให้พนักงานสวมเสื้อยืดตามแบบสากลนิยม มีการสกรีนชื่อ “ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน ลานสกา” และร้านครัว FM ที่กำหนดให้พนักงานใส่เสื้อตามแบบสากลนิยมและสกรีนสีฟ้าในวันศุกร์

3) ข้อมูลการกำหนดค่าบริการ

ทุกร้าน (ร้อยละ 100) ที่เป็นการบริการแบบให้เปล่าโดยไม่มีการกำหนดค่าบริการรวมกับค่าอาหาร

ตารางที่ 12 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบการบริการ การแต่งกายของพนักงานและการกำหนดค่าบริการ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
16. รูปแบบการบริการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) N = 68		
บริการอาหารตามสั่ง	7	10.30
บริการอาหารที่โต๊ะ	25	35.77
บริการอาหารงานเลี้ยง	7	10.29
บริการอาหารแบบครอบครัว	0	0.00
บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	24	35.29
บริการอาหารแบบส่งถึงที่	5	7.35
บริการอาหารแบบคาเฟทีเรีย	0	0.00
รวม	68	100.00
17. การแต่งกายของพนักงาน		
ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	23	92.00
กำหนดแบบฟอร์ม	2	8.00
รวม	25	100.00
ถ้ามีการกำหนดรูปแบบ		
ตามแบบของท้องถิ่น	0	0.00
ตามแบบของสากลนิยม	2	100.00
18. การกำหนดค่าบริการ		
เป็นการบริการแบบให้เปล่า	25	100.00
เป็นการกำหนดค่าบริการรวมกับค่าอาหาร	0	0.00
รวม	25	100.00

1.3.4 ข้อมูลการจัดจำหน่าย

1) รายการอาหาร/เมนูอาหาร

จากการสำรวจพบว่า ร้านข้าวแกง 16 ร้าน (ร้อยละ 64) ไม่มีรายการ/เมนูอาหาร มีเพียง 9 ร้าน (ร้อยละ 36) ที่มีรายการ/เมนูอาหาร ให้ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการเลือกสั่งรายการ/เมนูอาหารดังกล่าวจะมีลักษณะเป็นแผ่นและปิดทับฝาผนังด้านใดด้านหนึ่งของร้าน

2) รายการอาหารที่จัดจำหน่าย

ร้านข้าวแกงทุกร้าน (ร้อยละ 100) มีอาหารคาวจำหน่าย ซึ่งอาจจำหน่ายใน 2 รูปแบบ คือ เป็นข้าวราดด้วยแกง และ/หรือกับข้าวอื่น และตักแกงหรือกับข้าวอื่นเป็นถ้วย บริการพร้อมข้าวสวยเป็นจานหรือโถ

สำหรับอาหารหวานพบว่า ร้านข้าวแกงจำนวน 14 ร้าน (ร้อยละ 56) ให้บริการอาหารหวาน และร้อยละ 44 ไม่มีการบริการ อาหารหวานดังกล่าวนี้ จะเรียกว่า “หนม” หรือ “ขนม” ตัวอย่างรายการอาหารหวานหรือขนมได้แก่ ข้าวเหนียวถั่วดำ เต้าส่วน ลอดช่อง ข้าวเหนียวทุเรียน ลอดช่องสิงคโปร์ ขนมซัง (ขนมจ้าง) ฮุ้นดำ (เฉาก๊วย) ลูกจาก (ลูกชิด) บวดข้าวโพด มันเชื่อม ฟักทองเชื่อม ขนมโค เปาลั้ง (ข้าวเหนียวปิ้งใส่ไส้) ขนมโหนต (ขนมตาล)

ส่วนอาหารจานเดียวพบว่า ร้านข้าวแกง 13 ร้าน (ร้อยละ 52) ให้บริการอาหารจานเดียวประเภท ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยว ข้าวขาหมู ข้าวยำ ขนมจีน ข้าวหมกไก่ สุกี้ยากี้ ผัดพริก ราดข้าว ผัดเครื่องแกงราดข้าว

ในเรื่องอาหารฝากขายพบว่า ร้านข้าวแกง เพียง 8 ร้าน (ร้อยละ 32) มีบริการอาหารฝากขาย ส่วนใหญ่เป็นอาหารแห้งทั่วไปและอาหารแห้งประเภทผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) โดยคิดค่าบริการระหว่างร้อยละ 10-20

นอกจากนี้ ยังสำรวจพบว่าทุกร้านไม่มีการบริการอาหารว่างและมีเพียง 1 ร้าน ที่มีการบริการอาหารพิเศษประจำวันคือ ร้านโกนันท์ (จังหวัดพังงา) เป็นรายการอาหารพิเศษตามฤดูกาล เช่น เห็ดแครง หรืออาหารป่าต่าง ๆ

ตารางที่ 13 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการ/เมนูอาหารและรายการอาหารที่จัดจำหน่าย

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
19. รายการ/เมนูอาหาร		
ไม่มี	16	64.00
มี	9	36.00
รวม	25	100.00
ถ้ามี ลักษณะของรายการ/เมนูอาหาร		
เป็นแผ่น	9	100.00
เป็นเล่ม	0	0.00
		100.00
20. รายการอาหารที่จัดจำหน่าย		
อาหารคาว		
ไม่มี	0	0.00
มี	25	100.00
รวม	25	100.00
อาหารหวาน		
ไม่มี	11	44.00
มี	14	56.00
รวม	25	100.00
อาหารว่าง		
ไม่มี	25	100.00
มี	0	0.00
รวม	25	100.00
อาหารจานเดียว		
ไม่มี	13	52.00
มี	12	48.00
รวม	25	100.00
รายการอาหารพิเศษประจำวัน		
ไม่มี	24	96.00
มี	1	4.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 13 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการ/เมนูอาหารและรายการอาหารที่จัดจำหน่าย (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
รายการอาหารฝากขาย		
ไม่มี	17	68.00
มี	8	32.00
รวม	25	100.00
ถ้ามี ลักษณะ		
อาหารสด	0	0.00
อาหารแห้ง (OTOP)	7	87.50
อาหารสดและอาหารแห้ง	1	12.50
รวม	8	100.00

2. การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในแต่ละจังหวัดด้านวัตถุดิบและการประกอบ

2.1 การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบ

การศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่ไม่มีความแตกต่างกัน ยกเว้นการใช้เครื่องน้ำพริก ของวัตถุดิบประเภทขมิ้น ทางจังหวัดนครศรีธรรมราชจะใช้หัวขมิ้น จังหวัดพังงาใช้ขมิ้นผง จังหวัดอื่นๆ คือ จังหวัดกระบี่ สงขลา พัทลุง ใช้ขมิ้นทั่วไป

2.2 การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ด้านการประกอบ

การศึกษาพบว่า ไม่มีมีความแตกต่างกันคือ ทุกร้านจะประกอบอาหารประเภทแกงเป็นหลัก และใช้อุปกรณ์หลักในการประกอบคือ กระทะคู่กับตะหลิวหรือทัพพี และใช้เตาหุงต้มประเภทแก๊ส ยกเว้นกรณีต้องการต้ม เคี่ยว เป็นระยะเวลานาน จะใช้เตาถ่าน เช่น อาหารประเภทหมูฮ้อง เป็นต้น

3 การเปรียบเทียบรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในแต่ละจังหวัดด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร และการจัดจำหน่าย

3.1 การจัดตกแต่งร้าน

จากการศึกษาพบว่า การดำเนินธุรกิจประเภทร้านข้าวแกงของชาวใต้ นิยมใช้พื้นที่ที่ก่อสร้างขึ้นชั่วคราว สามารถรื้อหรือปรับปรุงได้ง่าย มีแนวคิดการตกแต่งที่เน้นความเป็นธรรมชาติตามลักษณะของท้องถิ่นผสมผสานการเน้นความสะดวกสบาย และไม่พบความแตกต่างในส่วนนี้

3.2 การบริการอาหาร

ร้านข้าวแกงทุกร้านมีการบริการอาหารที่โต๊ะร่วมกับการบริการอาหารแบบใส่ถุงกลับบ้าน รูปแบบการบริการจะมีลักษณะเป็นรายการอาหารใส่ภาชนะวางเรียงในตู้แบบเปิดด้านหลัง พนักงานบริการจะตักอาหาร 2 ลักษณะ คือ ข้าวราดแกง และกับข้าวเป็นถ้วยหรือจาน และข้าวสวยเป็นจานหรือโถ บริการ ณ โต๊ะที่ผู้รับบริการนั่งอยู่ โดยเสิร์ฟคู่กับผักเหนาะ และน้ำ ไม่พบความแตกต่างในด้านนี้

3.3 การจัดจำหน่าย

ไม่พบความแตกต่างในด้านการจัดจำหน่ายอาหาร โดยทุกร้านจำหน่ายอาหารคาว 2 รูปแบบ คือ ข้าวราดด้วยแกง และ/หรือกับข้าวอื่น และตักแกงหรือกับข้าวอื่นเป็นถ้วยบริการพร้อมข้าวสวยเป็นจานหรือโถ

4. การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

4.1 ข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย ได้คัดเลือกจากกลุ่มตัวอย่างเดิม จำนวน 25 ร้าน แบ่งเป็น 5 จังหวัดๆ ละ 2 ร้าน รวม 10 ร้าน แต่ละร้านให้สาธิตอาหารจากรายการอาหารยอดนิยม 3 อันดับ

ตารางที่ 14 ข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ชื่อ-สกุล เจ้าของร้านอาหาร	ชื่ออาหารที่สาธิต
จังหวัดนครศรีธรรมราช			
1	ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน	นายถิระวัฒน์ เดชคงแก้ว น.ส.ผกามาศ กำราญศึก	1. ต้มไก่บ้าน 2. แกงคั่วเนื้อ 3. แกงคั่วซี่โครงหมูอ่อน
2	ร้านเติบโตริมทาง	นางดลพร สงสมอ	1. หมูทอดตะไคร้กรอบ 2. คั่วพริกไก่บ้าน 3. แกงหมูกับกระวาน
จังหวัดกระบี่			
3	ร้านป้าอัญ	นางอัญชลี เกิดกาญจน์	1. หมูฮ้อง 2. แกงพริกซี่โครงหมู 3. น้ำพริกกุ้งเสียบ
4	ร้านครัว FM	นายยอดชาย ชูสกุล	1. แกงพุงปลา 2. ต้มกะทิยอดเหมียง 3. แกงส้มปลากับยอดมะพร้าว
จังหวัดพังงา			
5	ร้านอนุบาล	นายมงคล ช่วยคง	1. แกงขี้ดี 2. หมูทอด 3. คั่วกลิ้งหมู

ตารางที่ 14 ข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ชื่อ-สกุลเจ้าของร้านอาหาร	ชื่ออาหารที่สาธิต
6	ร้านโกนันท์	นายสุนันท์ ศิริกุล	1. แกงพุงปลา 2. แกงพริกซี่โครงหมู 3. แกงส้มปลากระพงกับสับปะรดและผักบุ้ง
จังหวัดสงขลา 7	ร้านอาหารคูเต่า 2	นางสุทิพ ฆังคมโน	1. น้ำบูดูทรงเครื่อง 2. แกงส้มปลา 3. ผัดเผ็ดกระดูกหมู
8	ร้านครัวพ่อตา	นายพิทูร เพิ่มผล	1. แกงพุงปลา 2. แกงกะทิไก่ผักสมรม 3. แกงคั่วกลิ้งหมู
จังหวัดพัทลุง 9	ร้านเจ๊แต้ว	นางขวัญใจ บัวดิษ	1. แกงกะทิไก่กับหยวกกล้วย 2. แกงส้มปลาตะเพียนใส่ขมิ้น 3. ต้มกะทิหนางหมู
10	ร้านข้าวแกงป้านวย	นางอำนวย ชูช่วย	1. แกงคั่วพริกซี่โครงหมู 2. แกงปลาไหลใส่ใบชะพลู 3. แกงกะทิหมูป่าใส่ข่าอ่อน

4.2 ตำรับ

4.2.1 ตำรับอาหารร้านข้าวแกงพื้นบ้าน อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ต้มไก่บ้าน

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทต้ม
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารคาวประเภทต้ม น้ำมากกว่าเนื้อ รับประทานกับข้าวสวย น้ำแกงมีสีเหลืองของขมิ้น รสชาติเค็มเล็กน้อย และได้ความหวานจากน้ำซุปไก่ และน้ำต้มจากไก่
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	น้ำซุปไก่	1,500	6 ถ้วยตวง	-
2	เกลือ	30	2 ช้อนโต๊ะ	.25
3	ตะไคร้	35	½ ถ้วยตวง	1
4	กะปิ	5	1 ช้อนชา	.25
5	ขมิ้น	35	¼ ถ้วยตวง	1
6	น้ำกระเทียมดอง	15	1 ช้อนโต๊ะ	.50
7	กระเทียมหั่นตามขวาง	30	½ ถ้วยตวง	2
8	หอมแดง	40	½ ถ้วยตวง	2
9	ไก่บ้านสับเป็นชิ้น	1,000	1 ตัว	100
10	น้ำตาล	5	1 ช้อนชา	.25
11	ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้น	-	3-4 ใบ	.25

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 50 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 10 ที่
8. วิธีทำ

8.1 ใส่น้ำซุปไก่ลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่เกลือ ตะไคร้ กะปิ ขมิ้น น้ำกระเทียมดอง กระเทียม หอมแดง ตั้งไฟจนเดือด

8.2 ใส่ไก่บ้านลงในส่วนผสมของน้ำซุป เคี่ยวจนไก่สุก ประมาณ 30 นาที ในขณะต้มคอยช้อนฟองทิ้ง

8.3 ปรุงรสด้วยน้ำตาล โรยด้วยใบมะกรูด ปิดไฟยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ขณะที่ต้มไก่ ควรหมั่นช้อนฟองทิ้งตลอดเวลา และควรใช้ไฟอ่อนขณะเคี่ยวไก่ เพราะหากใช้ไฟแรงจะทำให้น้ำแกงขุ่น ไม่น่ารับประทาน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,418.81	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	24.42	กรัม
ไขมัน	360.21	กรัม
โปรตีน	241.08	กรัม
เส้นใยอาหาร	2.23	กรัม
วิตามินเอ	86.13	RE
เหล็ก	32.26	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	175.85	มิลลิกรัม



แกงคั่วเนื้อ

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงกะทิที่มีลักษณะค่อนข้างแห้ง รับประทานกับข้าวสวยและผักสด มีรสเผ็ดจากพริกขี้หนูแห้งและพริกไทยดำ หอมเครื่องราข้าวซึ่งเป็นเครื่องเทศที่ใส่ในอาหารประเภทแกงประจำท้องถิ่นของจังหวัดนครศรีธรรมราช
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	35	½ ถ้วยตวง	7
2	พริกไทยดำ	25	¼ ถ้วยตวง	3
3	ตะไคร้ซอย	25	1/3 ถ้วยตวง	1
4	หัวขมิ้น (แม่ขมิ้น)	25	1/3 ถ้วยตวง	.75
5	หอมแดง	15	1 ช้อนโต๊ะ	1
6	กระเทียม	60	½ ถ้วยตวง	4
7	น้ำซุป	1,500	6 ถ้วยตวง	-
8	เนื้อวัว	1,000	7 ถ้วยตวง	110
9	ข่า	10	1 ช้อนโต๊ะ	.25
10	กระชาย	10	1 ช้อนโต๊ะ	.25
11	กะปิ	95	½ ถ้วยตวง	25
12	เครื่องราข้าว	2	1 ช้อนโต๊ะ	1
13	เกลือ	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
14	น้ำปลา	15	1 ช้อนโต๊ะ	.50
15	น้ำตาลทราย	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
16	หัวกะทิ	250	1 ถ้วยตวง	6

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 50 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 10 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูแห้ง พริกไทยดำ ตะไคร้ซอย ขมิ้น หอมแดง กระเทียม จนละเอียดและเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 นำกระทะตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำซุปต้มพอเดือด จึงใส่เนื้อวัวโดยต้มไฟแรง เคี่ยวต่อไปจนน้ำแห้ง ใช้เวลาประมาณ 20 นาที จากนั้นใส่ข่า กระชาย กะปิ เครื่องราข้าว คนจนเข้ากัน

8.3 ใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้ว ปรุงรสด้วย เกลือ น้ำปลา น้ำตาลทราย พอเดือดอีกครั้งใส่หัวกะทิ เคี่ยวต่อสักครู่จนส่วนผสมแห้ง กลิ้งในกระทะ จึงปิดไฟ แล้วยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ควรเลือกใช้เนื้อสันใน เพราะเป็นเนื้อส่วนที่นุ่มสามารถทำให้เปื่อยง่ายกว่าเนื้อส่วนอื่นๆ

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	2,707.98	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	116.38	กรัม
ไขมัน	142.98	กรัม
โปรตีน	253.88	กรัม
เส้นใยอาหาร	14.84	กรัม
วิตามินเอ	138.98	RE
เหล็ก	28.44	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,695.7	มิลลิกรัม



แกงคั่วซี่โครงหมูอ่อน

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่มีลักษณะแห้ง รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด มีเครื่องแกงคลุกอยู่ทั่วชิ้นของซี่โครงหมู รสเผ็ดจากพริกขี้หนูแห้งและพริกไทยดำ หอมเครื่องราข้าวซึ่งเป็นเครื่องเทศที่ใส่ในแกงประจำท้องถิ่นของจังหวัดนครศรีธรรมราช
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	40	¾ ถ้วยตวง	7
2	พริกไทยดำ	25	¼ ถ้วยตวง	3
3	ข่า	10	1 ช้อนโต๊ะ	.25
4	ใบมะกรูด	5	1 ช้อนโต๊ะ	.25
5	ตะไคร้	25	½ ถ้วยตวง	1
6	ขมิ้น	25	¼ ถ้วยตวง	.75
7	หอมแดง	25	¼ ถ้วยตวง	1
8	กระเทียม	55	½ ถ้วยตวง	4
9	น้ำต้มกระดูกไก่	500	2 ถ้วยตวง	-
10	ซี่โครงหมูอ่อน	1,000	6 ถ้วยตวง	75
11	กะปิ	95	½ ถ้วยตวง	25
12	เครื่องราข้าว	5	1 ช้อนโต๊ะ	1
13	เกลือ	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
14	น้ำปลา	15	1 ช้อนโต๊ะ	.50
15	น้ำตาลทราย	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 50 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 10 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูแห้ง พริกไทยดำ ข่า ใบมะกรูด ตะไคร้ซอย ขมิ้น หอมแดง กระเทียม จนละเอียดและเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 นำกระทะตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำต้มกระดูกไก่ ซี่โครงหมูอ่อน เคี่ยวจนหมูสุกนุ่ม ประมาณ 15 นาที จากนั้นใส่กะปิ คนให้เข้ากับส่วนผสมอื่น

8.3 ใส่เครื่องแกง คนให้เข้ากัน ใส่เครื่องราข้าว เกลือ น้ำปลา น้ำตาลทราย เคี่ยวต่อจนส่วนผสมแห้ง ปิดไฟ ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ควรเลือกใช้ซี่โครงหมูอ่อน เพราะทำให้หมูนุ่มและมีรสชาติดีกว่าใช้ซี่โครงหมูทั่วไป

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	3,876.6	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	81.3	กรัม
ไขมัน	211.9	กรัม
โปรตีน	397.1	กรัม
เส้นใยอาหาร	16.5	กรัม
วิตามินเอ	1,864.5	RE
เหล็ก	156.3	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	2,486.9	มิลลิกรัม



4.2.2 ตำรับอาหารร้านเติบโตริมทาง อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

หมูทอดตะไคร้กรอบ

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภททอด
3. คุณลักษณะ หมูทอดชิ้นเล็ก สีน้ำตาลทอง เสิร์ฟคู่กับตะไคร้ทอด รับประทานคู่กับข้าวสวย รสเค็ม หอมกลิ่นพริกไทยดำและเหล้าจีน
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ตะไคร้ทุบ	50	½ ถ้วยตวง	2
2	ซอสปรุงรส	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
3	เกลือ	2.5	½ ช้อนชา	.10
4	พริกไทยดำป่น	7	1 ช้อนโต๊ะ	1
5	หมูเนื้อแดง	500	3 ถ้วยตวง	30
6	แป้งสาลี	20	1 ช้อนโต๊ะ	.50
7	เหล้าจีน	5	1 ช้อนชา	2
8	น้ำมันพืช	800	4 ถ้วยตวง	23

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 30 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ

8.1 วิธีทำตะไคร้กรอบ

1) นำตะไคร้ใส่ครก โขลกจนมีลักษณะเป็นเส้น บีบน้ำออก
2) นำตะไคร้ที่โขลกแล้ว หมักกับซอสปรุงรส เกลือ พริกไทยดำป่น คลุกให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 5 นาที นำลงทอดในกระทะจนมีสีเหลืองทอง ตักขึ้น พักไว้ในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

8.2 วิธีทำหมูทอด

1) หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้น เติมเกลือ ซอสปรุงรส พริกไทยดำป่น คลุกให้เข้ากัน หมักไว้ 5 นาที
2) คลุกหมูกับแป้งสาลี เหล้าจีน เคล้าให้เข้ากัน

3) นำกระทะใส่น้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อน นำหมูลงทอดให้สุกจนมีลักษณะเป็นสีเหลืองทอง ตักขึ้นรับประทานคู่กับตะไคร้กรอบ

9. เทคนิคการทำ

9.1 ในขณะทอดตะไคร้ ควรใช้ตะหลิวคนในกระทะตลอดเวลา เพื่อช่วยให้สีของตะไคร้กรอบมีสีเหลืองสม่ำเสมอ

9.2 ขณะทอดหมูควรใส่ใบมะกรูดลงในน้ำมันที่ทอดด้วยจะช่วยให้มีกลิ่นหอมมากขึ้น

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	7,749.71	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	29.22	กรัม
ไขมัน	817.89	กรัม
โปรตีน	101.56	กรัม
เส้นใยอาหาร	3.04	กรัม
วิตามินเอ	35.4	RE
เหล็ก	2.61	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	54.66	มิลลิกรัม



คั่วพริกไก่บ้าน

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารที่มีลักษณะแห้ง นิยมใช้ไก่บ้านเป็นวัตถุดิบหลัก รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด มีรสเค็ม เผ็ดจากพริกไทยดำ พริกขี้หนูสด และพริกขี้หนูแห้ง
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกไทยดำ	15	2 ช้อนโต๊ะ	1.50
2	พริกขี้สดเม็ดใหญ่	16	15 เม็ด	2
3	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	15	1/3 ถ้วยตวง	3
4	ตะไคร้ซอย	25	½ ถ้วยตวง	1
5	ข่า	7	1 ช้อนโต๊ะ	.25
6	ผิวมะกรูด	5	1 ช้อนโต๊ะ	.25
7	กระชาย	3	1 ช้อนชา	.10
8	ขมิ้น	11	1 ½ ช้อนโต๊ะ	.50
9	หอมแดง	6	1 ช้อนโต๊ะ	.25
10	กระเทียม	18	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1
11	เกลือเม็ด	6	1 ช้อนชา	.10
12	กะปิ	65	¼ ถ้วยตวง	24
13	น้ำซุปไก่	825	3 ½ ถ้วยตวง	-
14	เนื้อไก่บ้านสับเป็นชิ้นพร้อมกระดูก	600	6 ถ้วยตวง	60
15	เกลือ	5	½ ช้อนชา	.10
16	น้ำตาลทราย	5	1 ช้อนชา	.10
17	น้ำปลา	15	1 ช้อนโต๊ะ	.50
18	ใบมะกรูด (เล็กน้อย)			.10

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 40 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกไทยดำให้ละเอียดตามด้วยพริกขี้หนูแห้ง ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด กระชาย ขมิ้น หอมแดง กระเทียม เกลือเม็ด โขลกจนละเอียดและเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 นำน้ำซุปใส่หม้อ ตั้งไฟให้เดือด จากนั้นใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้วคนให้ละลาย

8.3 ใส่เนื้อไก่ ใช้ทัพพีคนให้เข้ากัน เคี่ยวต่อด้วยไฟปานกลางจนเนื้อไก่สุกนุ่ม จากนั้นปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล น้ำปลา โรยหน้าด้วยมะกรูดหั่นฝอย

9. เทคนิคการทำ

9.1 การเคี่ยวเนื้อไก่บ้านกับน้ำพริกแกงจนชิ้นของเนื้อไก่สุกนุ่มเพื่อให้ได้ความหวานของกระดูกไก่ ซึ่งมีผลทำให้รสชาติอาหารดีขึ้น

9.2 การปรุงรส ควรใส่น้ำปลาเป็นลำดับสุดท้ายเพื่อไม่ให้เนื้อไก่บ้านเหนียว

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,067.27	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	39.01	กรัม
ไขมัน	26.52	กรัม
โปรตีน	166.93	กรัม
เส้นใยอาหาร	8.94	กรัม
วิตามินเอ	729.49	RE
เหล็ก	24.25	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,115.49	มิลลิกรัม



แกงหมูกับกระวาน

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงกะทิที่มีลักษณะน้ำขลุกขลิก นิยมใช้เนื้อหมูติดมัน มีหน่อกระวาน ซึ่งเป็นวัตถุดิบประเภทผักพื้นถิ่นของภาคใต้ รับประทานคู่กับข้าวสวย และผักสด รสเค็ม เผ็ดจากพริกไทยดำและพริกขี้หนูแห้ง
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกไทยดำ	3	1 ช้อนชา	.25
2	พริกขี้หนูแห้ง	10	¼ ถ้วยตวง	2
3	ตะไคร้	15	¼ ถ้วยตวง	.50
4	ข่า	3	4 แว่น	.25
5	ผิวมะกรูด	3	1 ช้อนชา	.10
6	กระชาย	9	1 ช้อนชา	.10
7	ขมิ้น	7	4 แว่น	.25
8	หอมแดง	10	2 ช้อนโต๊ะ	.50
9	กระเทียม	12	1 ช้อนโต๊ะ	.75
10	เกลือเม็ด	6	1 ช้อนชา	.10
11	กะปิ	60	1/3 ถ้วยตวง	24
12	หัวกะทิ	600	3 ถ้วยตวง	15
13	หางกะทิ	345	1 ½ ถ้วยตวง	5
14	เนื้อหมูติดมัน	470	3 ถ้วยตวง	21
15	หน่อกระวาน	155	2 ถ้วยตวง	5
16	เกลือ	2.5	½ ช้อนชา	.10
17	น้ำตาลทราย	5	1 ช้อนชา	.10
18	น้ำปลา	15	1 ช้อนโต๊ะ	.50
19	พริกชี้ฟ้า	10	1 เม็ด	.25
20	ใบมะกรูด	-	3-4 ใบ	.25

5. เวลาในการเตรียม 15 นาที
6. เวลาในการปรุง 45 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 6 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกไทยดำให้ละเอียดตามด้วยพริกขี้หนูแห้ง ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด กระชาย ขมิ้น หอมแดง กระเทียม เกลือเม็ด จนละเอียด ใส่กะปิ โขลกให้เข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 นำหม้อตั้งไฟ ใส่หัวกะทิประมาณ 1 ถ้วยตวง จากนั้นใส่เครื่องแกงที่เตรียมไว้ผัดจนมีกลิ่นหอม อย่าให้แตกมัน

8.3 ใส่เนื้อหมู ค่อยๆ ใส่หางกะทิประมาณ ½ ถ้วยตวง รอให้เดือดอีกครั้ง ใส่หน่อกระวาน แล้วเติมกะทิที่เหลือ เคี่ยวต่อประมาณ 10 นาที

8.4 ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล น้ำปลา ยกลงจากเตา โรยหน้าด้วยพริกชี้ฟ้าแดงหั่นและใบมะกรูด

9. เทคนิคการทำ

ควรระวังอย่าให้กะทิแตกมัน เนื่องจากจะทำให้เสียรสชาติ และเสียคุณลักษณะแกงของชาวใต้

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	5,227.39	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	67.11	กรัม
ไขมัน	520.84	กรัม
โปรตีน	118.58	กรัม
เส้นใยอาหาร	5.11	กรัม
วิตามินเอ	468.54	RE
เหล็ก	32.73	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,132.57	มิลลิกรัม



4.2.3 ตำรับอาหารร้านป้าอัญ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

หมูฮ้อง

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทต้ม
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารประเภทต้มน้ำขลุกขลิกซึ่งเกิดจากการเคี่ยวจนเข้าเนื้อจึงมีสีออกน้ำตาลค่อนข้างเข้ม ลักษณะคล้ายพะโล้ รับประทานคู่กับข้าวสวย นิยมใช้เนื้อหมูจากส่วนของขาหน้า และไข่ต้ม รสเค็มและหวานตาม
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	รากผักชี	10	3 ช้อนโต๊ะ	1
2	พริกไทยดำป่น	40	5 ช้อนโต๊ะ	1.50
3	กระเทียม	110	1 ถ้วยตวง	3
4	ซอสปรุงรส	250	1 ถ้วยตวง	17
5	น้ำมันหอย	500	2 ถ้วยตวง	24
6	น้ำตาลปีบ	130	1 ถ้วยตวง	3
7	เกลือป่น	20	1 ช้อนโต๊ะ	.25
8	หมูเนื้อแดงจากส่วนขาหน้า	3,500	17 ถ้วยตวง	315
9	ไข่ต้ม	1,250	25 ฟอง	60
10	ซีอิ๊วดำ	125	½ ถ้วยตวง	10
11	น้ำ	500	2 ถ้วยตวง	-

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 120 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 25 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 นำกระทะตั้งไฟ ใส่รากผักชี พริกไทยดำป่น กระเทียม บริเวณกลางกระทะ คั่วให้มีกลิ่นหอม
   8.2 ใส่ซอสปรุงรส น้ำมันหอย รอจนเดือดประมาณ 10 นาที
   8.3 ใส่น้ำตาลปีบ เกลือป่น ซีอิ๊วดำ คนให้เข้ากัน และจนน้ำตาลละลาย ใส่เนื้อหมูลงไปต้มให้เดือดอีกครั้ง

8.4 ใส่ไข่ต้มที่เตรียมไว้แล้ว คนให้เข้ากับส่วนผสมโดยใช้พายไม้ ปิดฝาแล้วตั้งไฟทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นเติมน้ำประมาณ 2 ถ้วยตวง เคี่ยวต่อไปเรื่อยๆ ประมาณ 2 ชั่วโมง โดยใช้ไฟอ่อนและคอยคนทุกๆ 15 นาที

9. เทคนิคการทำ

9.1 ควรใช้หมูเนื้อแดงจากส่วนขาหน้า เพราะจะทำให้เนื้อหมูนุ่มเร็วขึ้น

9.2 เวลาใส่ไข่แล้ว ควรเปลี่ยนจากตะหลิวเป็นพายไม้ เพื่อไม่ให้ไข่แตก

9.3 ไม่ควรโขลกรากผักชี กระเทียม เพราะจะทำให้เกิดรสปร่า

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	7,478.74	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	280.44	กรัม
ไขมัน	322.98	กรัม
โปรตีน	914.4	กรัม
เส้นใยอาหาร	6.19	กรัม
วิตามินเอ	6,610.7	RE
เหล็ก	88.23	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,298.2	มิลลิกรัม



แกงพริกซี่โครงหมู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ แกงพริกซี่โครงหมูน้ำขลุกขลิก รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด นิยมใช้ซี่โครงหมูอ่อนเป็นส่วนประกอบ รสเค็ม เผ็ดจากพริกขี้หนูสดและพริกไทยอ่อน
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูสด	200	2 1/3 ถ้วยตวง	20
2	ข่า	40	½ ถ้วยตวง	2
3	ตะไคร้	85	6 ต้น	3
4	ขมิ้น	36	1/3 ถ้วยตวง	1
5	กระเทียม	40	3 กลีบใหญ่	1
6	กะปิ	180	1 ถ้วยตวง	15
7	พริกไทยดำป่น	10	4 ช้อนโต๊ะ	1
8	น้ำเปล่า	2,000	8 ถ้วยตวง	-
9	ซี่โครงหมูอ่อน	2,000	6 ถ้วยตวง	200
10	เกลือ	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
11	น้ำตาลปีบ	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
12	พริกชี้ฟ้า	30	3 เม็ด	2
13	พริกไทยอ่อน	35	½ ถ้วยตวง	3
14	ใบมะกรูด	8	7-8 ใบ	.50

5. เวลาในการเตรียม 30 นาที
6. เวลาในการปรุง 120 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 15 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูสด ข่า ตะไคร้ ขมิ้น กระเทียม โขลกจนละเอียดดี จึงใส่กะปิ พริกไทยดำป่น โขลกให้เข้ากันอีกครั้ง
   8.2 นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำเปล่าประมาณ 3 ถ้วยตวง ทิ้งไว้ให้เดือด ใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้ว คนเครื่องแกงให้ละลาย รอจนเดือดใส่ซี่โครงหมู ลดไฟปานกลางคนให้เข้ากันเบาๆ

8.3 เติมน้ำอีก 1 ถ้วยตวง ลงในกระทะ ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน ตั้งไฟทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที และเติมน้ำอีก 1 ถ้วยตวง ปิดฝาให้เดือดประมาณ 10 นาที เปิดฝาออกแล้วเคี่ยวต่อไปประมาณ 1 ½ ชั่วโมง จนหมูสุกนุ่ม และน้ำแกงมีลักษณะข้น ใส่พริกชี้ฟ้า และพริกไทยอ่อน ใบมะกรูด ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ควรใช้ใบมะกรูดที่ฉีกเป็นใบๆ ดีกว่าใบมะกรูดหั่นฝอย เพราะจะให้กลิ่นหอมมากกว่า

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	5,549.51	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	87.03	กรัม
ไขมัน	381.62	กรัม
โปรตีน	568.70	กรัม
เส้นใยอาหาร	24.21	กรัม
วิตามินเอ	742.94	RE
เหล็ก	296.11	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	4,685.05	มิลลิกรัม



น้ำพริกกุ้งเสียบ

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม
3. คุณลักษณะ เป็นเครื่องจิ้มประจำท้องถิ่นที่ใช้หอยเสียบซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เป็นวัตถุดิบหลัก รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด รสเปรี้ยว เค็มนำหวาน รสเผ็ดจากพริกขี้หนูสด และได้ความหอมจากน้ำส้มจี๊ด
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	กะปิ	60	½ ถ้วยตวง	6
2	หอมแดงซอย	50	1 ถ้วยตวง	1.50
3	พริกขี้หนูสดเม็ดเล็ก	18	1 ช้อนโต๊ะ	2
4	น้ำตาลปีบ	40	2 ช้อนโต๊ะ	1
5	น้ำมะนาวหรือน้ำส้มจี๊ด	30	4 ผล	15
6	กุ้งเสียบ	70	½ ถ้วยตวง	31.50

5. เวลาในการเตรียม 15 นาที
6. เวลาในการปรุง 10 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 7 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ใส่กะปิ หอมแดง พริกขี้หนูสด ลงในครก โขลกเบาๆ อย่าให้ละเอียดมาก เคล้าให้เข้ากัน
   - 8.2 ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะนาวหรือน้ำส้มจี๊ด
   - 8.3 ใส่กุ้งเสียบ แล้วเคล้าให้เข้ากัน
9. เทคนิคการทำ
   - 9.1 ถ้าใช้น้ำส้มจี๊ด จะทำให้รสชาติดีกว่าใช้น้ำมะนาว และให้กลิ่นหอมเพิ่มขึ้นด้วย
   - 9.2 ในการทำน้ำพริก ควรใช้วิธีบุบพริกขี้หนูให้แหลกแทนการตำ เพราะทำให้ได้น้ำพริกที่มีลักษณะดีไม่เละจนเกินไป
10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	475.48	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	59.78	กรัม
ไขมัน	3.86	กรัม

โปรตีน	51.13	กรัม
เส้นใยอาหาร	2.23	กรัม
วิตามินเอ	68.76	RE
เหล็ก	18.81	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	2,589.32	มิลลิกรัม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4.2.4 ตำรับอาหารร้านครัว FM อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

แกงพุงปลา

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่นำพุงปลาที่หมักไว้มาแกง ใส่เนื้อปลาย่างและผักหลายชนิด ลักษณะค่อนข้างข้น รับประทานคู่กับข้าวสวย หรือขนมจีนคู่กับผักสด รสเผ็ด เค็ม
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูสด	80	1 ถ้วยตวง	16
2	ตะไคร้	45	½ ถ้วยตวง	1
3	ขมิ้น	50	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา	.75
4	ข่า	17	¼ ถ้วยตวง	.50
5	พริกไทยดำ	20	3 ช้อนโต๊ะ	.75
6	กระเทียม	45	1/3 ถ้วยตวง	2
7	กะปิ	40	¼ ถ้วยตวง	2.50
8	ไตปลา	240	2 ขวด	20
9	น้ำเปล่า	1,400	7 ถ้วยตวง	-
10	เนื้อปลาหางแข็งย่าง	405	3 ½ ถ้วยตวง	44
11	มะละกอ	90	1 ถ้วยตวง	3
12	ฟักทอง	75	¾ ถ้วยตวง	3
13	มันเทศ (หัวมัน)	170	1 ถ้วยตวง	2
14	มะเขือสีม่วง	40	½ ถ้วยตวง	2
15	มะเขือเปราะ	105	1 ถ้วยตวง	5
16	ถั่วฝักยาว	38	½ ถ้วยตวง	1
17	มะเขือพวง	45	½ ถ้วยตวง	2
18	น้ำมะขามเปียก	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
19	น้ำตาลทราย	8	½ ช้อนโต๊ะ	.10
20	ใบมะกรูด	5	1/3 ถ้วยตวง	.25

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที

6. เวลาในการปรุง 40 นาที

7. ปริมาณเสิร์ฟ 15 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูสด ตะไคร้ ขมิ้น ข่า พริกไทยดำ กระเทียม โขลกรวมกันให้ละเอียด แล้วใส่กะปิ โขลกให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 ต้มไตปลากับน้ำรวมกันในหม้อด้วยไฟปานกลางจนเดือด กรองเอาแต่น้ำ

8.3 ใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้ว คนให้ละลาย ทิ้งไว้ให้เดือดสักครู่ จึงใส่เนื้อปลาที่เตรียมไว้ พอเดือดใส่ มะละกอ ฟักทอง มันเทศ มะเขือสีม่วง (มะเขืออ้อล้อ) มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว มะเขือพวง ต้มจนสุกปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลทราย

8.4 ใส่ใบมะกรูด ปิดไฟ แล้วยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

9.1 การใช้น้ำมะขามเปียกปรุงรสเพื่อช่วยลดความเค็มของแกง

9.2 เมื่อใส่เนื้อปลาลงในน้ำแกงแล้วไม่ควรคนบ่อย จะทำให้เนื้อปลาละ ไม่น่ารับประทาน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,728.04	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	163.48	กรัม
ไขมัน	32.95	กรัม
โปรตีน	207.60	กรัม
เส้นใยอาหาร	21.59	กรัม
วิตามินเอ	7,199.27	RE
เหล็ก	39.37	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,613.56	มิลลิกรัม



ต้มกะทิยอดเหมียง

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทต้ม
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารประเภทต้มที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ รับประทานคู่กับข้าวสวย รสเค็ม และได้ความหวานจากกะทิ
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	หางกะทิ	1,750	7 ถ้วยตวง	48
2	หัวกะทิ	500	2 ถ้วยตวง	30
3	กะปิ	60	½ ถ้วยตวง	27
4	เกลือ	10	1 ช้อนชา	.25
5	ซีอิ๊วขาว	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
6	น้ำปลา	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
7	น้ำตาลทราย	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
8	กุ้งทะเล	200	1 ¼ ถ้วยตวง	25
9	หอมแดงซอย	115	1 ½ ถ้วยตวง	7
10	ใบเหมียง	500	16 ½ ถ้วย	40

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 30 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 15 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 ต้มหางกะทิในหม้อด้วยไฟปานกลาง ใส่กะปิ เกลือ ซีอิ๊วขาว น้ำปลา น้ำตาลทราย คนให้ละลาย ต้มจนส่วนผสมเดือด
   8.2 ใส่หัวกะทิ กุ้งทะเล ยอดผักเหมียง หอมแดงซอย ต้มต่อไปประมาณ 2 นาที จึงปิดไฟ ยกลงจากเตา
9. เทคนิคการทำ

ควรใส่ผักเหมียงในขณะที่น้ำเดือด เพื่อให้มีสีเขียวสวย และไม่ควรต้มนานเกินไปจะทำให้ผักเหี่ยวไม่น่ารับประทาน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	7,345.32	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	219.17	กรัม
ไขมัน	680.13	กรัม
โปรตีน	211.31	กรัม
เส้นใยอาหาร	72.06	กรัม
วิตามินเอ	8,759.2	RE
เหล็ก	51.39	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,523.4	มิลลิกรัม



แกงส้มปลากับยอดมะพร้าว

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ มีสีเหลืองจากขมิ้น รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด รสเผ็ดจากพริกขี้หนูแห้งและพริกขี้หนูสด รสเปรี้ยว เค็ม หวาน โดยรสเปรี้ยวได้จากน้ำมะขามเปียกและน้ำมะนาว
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	20	1 ถ้วยตวง	3
2	พริกขี้หนูสด	55	1 ถ้วยตวง	7.5
3	เกลือ	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
4	ขมิ้นสด	24	4 แว่น	.25
5	กระเทียม	45	¼ ถ้วยตวง	2
6	หอมแดง	50	¼ ถ้วยตวง	3
7	น้ำเปล่า	1,750	7 ถ้วยตวง	-
8	กะปิ	105	¾ ถ้วยตวง	5
9	ยอดมะพร้าวหั่นสี่เหลี่ยม	1,000	8 ถ้วยตวง	50
10	เนื้อปลามงหั่นสี่เหลี่ยม	1,000	6 ถ้วยตวง	100
11	เกลือสำหรับปรุงรส	5	1 ช้อนชา	.10
12	น้ำมะขามเปียก	140	¾ ถ้วยตวง	2
13	น้ำปลา	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
14	น้ำมะนาว	30	2 ช้อนโต๊ะ	4
15	น้ำตาลทราย	20	1 ช้อนโต๊ะ+2 ช้อนชา	.50

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 50 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 10 ที่
8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูสด เกลือ ขมิ้น หอมแดง จนละเอียดและเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 ต้มน้ำจำนวน 10 ถ้วยตวง ในหม้อด้วยไฟปานกลางจนเดือด ใส่เครื่องแกง กะปิ คนให้ละลาย รอจนเดือดอีกครั้ง ใส่ยอดมะพร้าว เนื้อปลา ทิ้งไว้ให้เดือด

8.3 ปรุงรสด้วย เกลือ น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำมะนาว ต้มต่ออีก 2 นาที จึงยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

9.1 การใช้น้ำมะนาวคู่กับน้ำมะขามเปียกจะทำให้แกงมีกลิ่นหอมและรสเปรี้ยวเพิ่มมากขึ้น และควรยกลงจากเตาทันทีหลังใส่ หากต้มนานจะทำให้มีรสขม

9.2 ไม่ควรใส่กะปิในขณะที่โขลกเครื่องแกง เฉพาะกรณีจะเตรียมเพื่อเก็บไว้ใช้ จะทำให้เก็บได้ไม่นาน

9.3 ควรใส่เนื้อปลาในขณะน้ำแกงเดือด และไม่ควรคนเพราะจะทำให้เนื้อปลาเละ และมีกลิ่นคาว

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	2,490.76	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	227	กรัม
ไขมัน	40.78	กรัม
โปรตีน	289.76	กรัม
เส้นใยอาหาร	26.17	กรัม
วิตามินเอ	1,107.31	RE
เหล็ก	38.84	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	2,806.61	มิลลิกรัม



4.2.5 ตำรับอาหารร้านอนุบาล อำเภอเมือง จังหวัดพังงา

แกงขี้ดี

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่นำพุงปลาจากปลากระดี่ที่หมักไว้มาแกง ใส่เนื้อปลาย่าง แต่ไม่ใส่ผัก ลักษณะค่อนข้างข้น รับประทานคู่กับข้าวสวยหรือขนมจีนคู่กับผักสด รสเผ็ดและเค็ม
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูสด	135	1 1/3 ถ้วยตวง	11
2	พริกไทยดำป่น	30	3 ช้อนโต๊ะ	3
3	ข่า	40	½ ถ้วยตวง	2
4	ตะไคร้	60	1 ถ้วยตวง	1
5	ขมิ้นผง	10	1 ช้อนโต๊ะ	1
6	กระเทียม	110	1 ถ้วยตวง	7
7	น้ำเปล่า	625	2 ½ ถ้วยตวง	-
8	น้ำขี้ดี	2,000	8 ถ้วยตวง	120
9	กะปิ	110	¾ ถ้วยตวง	6.50
10	เนื้อปลาโอย่าง	470	5 ¼ ถ้วยตวง	25
11	ใบมะกรูดซอย	30	1 ¼ ถ้วยตวง	3

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 30 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 10 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 ทำเครื่องแกงโดยปั่นพริกขี้หนูสด พริกไทยดำป่น ข่า ตะไคร้ ขมิ้นผง กระเทียม กับน้ำ 2 ½ ถ้วยตวง จนละเอียด ตักใส่ถ้วยพักไว้
   8.2 นำน้ำขี้ดีใส่หม้อต้มด้วยไฟปานกลางจนเดือด ใส่กะทิคนให้ละลาย พอเริ่มเดือดใส่เครื่องแกงที่เตรียมไว้แล้ว ต้มต่อประมาณ 5 นาที ใส่เนื้อปลาโอที่ย่างสุกแล้ว ต้มต่ออีก 2 นาที จึงใส่ใบมะกรูดซอย ปิดไฟ ยกขึ้นจากเตา

<u>หมายเหตุ</u> : น้ำขี้ดีทำจากพุงปลากระดี่ วิธีต้มให้ใช้พุงปลากระดี่ 1 กิโลกรัม ใส่น้ำ 1 ถ้วยตวง ตั้งไฟต้มแล้วกรองด้วยกระชอน ใช้เฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ

9. เทคนิคการทำ

การทำแกงขี้ดีไม่ควรปรุงรสใดๆ เนื่องจากจะได้ความเค็มจากน้ำขี้ดีอยู่แล้ว

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,199.20	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	94.38	กรัม
ไขมัน	21.45	กรัม
โปรตีน	153.76	กรัม
เส้นใยอาหาร	20.04	กรัม
วิตามินเอ	736.26	RE
เหล็ก	29.01	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	2,369.7	มิลลิกรัม



หมูทอด

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภททอด
3. คุณลักษณะ เป็นหมูทอดจากเนื้อหมูสามชั้นชิ้นใหญ่ที่หมักไว้ สีน้ำตาลทอง หั่นเป็นชิ้นเล็กก่อนเสิร์ฟ รับประทานคู่กับข้าวสวย
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	เนื้อหมูสามชั้น	2,500	12 ถ้วยตวง	200
2	กระเทียมสับ	40	½ ถ้วยตวง	3
3	น้ำปลา	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
4	ผักชีหั่น	55	½ ถ้วยตวง	6
5	น้ำมันพืช	2,000	2 ลิตร	60

5. เวลาในการเตรียม 120 นาที
6. เวลาในการปรุง 45 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 15 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ล้างหมูสามชั้นให้สะอาด ตัดส่วนของหนังหมูออก ใส่ถาดพักไว้
   - 8.2 ใส่กระเทียม น้ำปลา ผักชี ลงในหมู เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1½ ชั่วโมง
   - 8.3 ตั้งกระทะโดยใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพอน้ำมันร้อนใส่เนื้อหมูที่หมักไว้ลงทอดให้สุกทั้งสองด้าน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน เมื่อจะรับประทานจึงหั่นเป็นชิ้น โรยหน้าด้วยผักชีเล็กน้อย
9. เทคนิคการทำ
   - 9.1 การหมักหมูกับเครื่องปรุงรสนาน 1½ ชั่วโมง เพื่อช่วยให้เครื่องปรุงรสซึมเข้าในเนื้อหมู
   - 9.2 การตัดส่วนของหนังหมูออกเพื่อป้องกันการกระเด็นในขณะทอด
   - 9.3 เวลาทอดควรใช้น้ำมันมากจนท่วมชิ้นหมู จะช่วยให้สุกทั่วกันและมีสีสวยเสมอทั้งสองด้าน
10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	29,190.35	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	16.02	กรัม
ไขมัน	3,125.43	กรัม
โปรตีน	303	กรัม

เส้นใยอาหาร	1.24	กรัม
วิตามินเอ	320.19	RE
เหล็ก	50.54	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	271.15	มิลลิกรัม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คั่วกลิ้ง

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทคั่ว
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารที่คั่วส่วนผสมคือเนื้อหมูกับน้ำพริกแกงจนกลิ้งไปรอบกระทะที่ใช้คั่ว มีลักษณะแห้ง สีน้ำตาลออกเหลืองจากสีของขมิ้น เก็บไว้รับประทานได้หลายวัน โดยรับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด รสเผ็ดและเค็ม
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	100	1 ถ้วยตวง	8
2	ข่า	40	½ ถ้วยตวง	2
3	ตะไคร้	40	½ ถ้วยตวง	.75
4	ขมิ้นผง	10	1 ช้อนโต๊ะ	1
5	กระเทียม	65	½ ถ้วยตวง	4
6	น้ำเปล่า	375	1 ½ ถ้วยตวง	-
7	กะปิ	70	½ ถ้วยตวง	4.50
8	พริกไทยดำป่น	20	2 ช้อนโต๊ะ	2
9	เนื้อหมูสันนอก	2,000	10 ถ้วยตวง	180
10	เกลือ	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
11	ตะไคร้ซอยสำหรับใส่ในการคั่ว	100	1 ½ ถ้วยตวง	1.50
12	ใบมะกรูดซอย	25	1 ถ้วยตวง	2.50
13	พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	25	¼ ถ้วยตวง	1

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 60 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 20 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 ทำเครื่องแกงโดยปั่นพริกขี้หนูแห้ง ข่า ตะไคร้ ขมิ้นผง กระเทียม น้ำ 1 ½ ถ้วยตวง ในเครื่องปั่นให้ละเอียด ใส่กะปิปั่นให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถ้วยพักไว้
   8.2 นำกระทะตั้งไฟเทเครื่องแกงที่ปั่นแล้วลงในกระทะ ใส่พริกไทยดำป่น เคี่ยวเครื่องแกงสักครู่ จนมีกลิ่นหอม

8.3 ใส่เนื้อหมูที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากับเครื่องแกงจนกว่าน้ำแกงจะแห้งติดกระทะประมาณ 20 นาที ปรุงรสด้วยเกลือ ใส่ตะไคร้ คั่วต่อจนเครื่องแกงแห้งเกาะเนื้อหมู โรยใบมะกรูดแล้วจึงยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ควรหั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นเล็กจะช่วยให้เครื่องแกงซึมเข้าเนื้อช่วยให้รสชาติดีขึ้น และช่วยให้ใช้เวลาในการคั่วเร็วขึ้นด้วย

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	2,894.88	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	112.10	กรัม
ไขมัน	81.74	กรัม
โปรตีน	434.43	กรัม
เส้นใยอาหาร	36.53	กรัม
วิตามินเอ	4,584.32	RE
เหล็ก	25.82	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,726.85	มิลลิกรัม



4.2.6 ตำรับอาหารร้านโกนันท์ อำเภอตะกั่วทุ่ง จังหวัดพังงา

แกงพุงปลา

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่นำพุงปลาที่หมักไว้มาแกง ใส่เนื้อปลาย่างและผักหลายชนิด รวมทั้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลักษณะค่อนข้างข้น รับประทานคู่กับข้าวสวยหรือขนมจีนคู่กับผักสด รสเผ็ด และเค็ม
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	7	3 ช้อนโต๊ะ	1
2	พริกไทยดำ	11	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา	1
3	กระชาย	5	2 ช้อนชา	.25
4	ข่า	8	1 ช้อนโต๊ะ	.25
5	ผิวมะกรูด	5	1 ช้อนโต๊ะ	.50
6	ขมิ้นผง	5	¼ ช้อนชา	.50
7	ตะไคร้	25	½ ถ้วยตวง	.25
8	หอมแดง	30	1/3 ถ้วยตวง	1
9	กระเทียม	40	¼ ถ้วยตวง	3
10	กะปิ	40	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา	3.50
11	ไตปลา	270	1 ¼ ถ้วยตวง	20
12	น้ำต้มไตปลา	625	2 ½ ถ้วยตวง	-
13	น้ำเปล่า	750	3 ถ้วยตวง	-
14	ส้มแขก	6	1 ช้อนโต๊ะ	.25
15	ปลาโอย่างฉีกเป็นชิ้น	90	1 ถ้วยตวง	3.50
16	มะละกอดิบ	75	1 ถ้วยตวง	2
17	กล้วยดิบ (ลูกกล้วย)	88	1 ถ้วยตวง	2
18	มะเขือเปราะ	70	1 ถ้วยตวง	2
19	มะเขือพวง (ลูกแว้ง)	25	2 ช้อนโต๊ะ	1
20	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (เม็ดกาหยี)	25	¼ ถ้วยตวง	6
21	น้ำตาลทราย	10	2 ช้อนชา	.25
22	ใบมะกรูดเล็กน้อย			

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 40 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 3 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูแห้ง พริกไทยดำ กระชาย ข่า ผิวมะกรูด ขมิ้นผง ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ให้เข้ากันและละเอียด ใส่กะปิแล้วโขลกให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วยพักไว้
   8.2 ต้มไตปลากับน้ำรวมกันในหม้อด้วยไฟปานกลางจนเดือด กรองเอาแต่เฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ
   8.3 นำน้ำไตปลาใส่หม้อตั้งไฟปานกลางจนเดือด ใส่เครื่องแกงคนให้ละลาย ใส่ผลส้มแขก ต้มต่อสักครู่จนเครื่องแกงละลายดีจึงใส่ผักต่างๆ ได้แก่ มะละกอดิบ กล้วยดิบ (ลูกกล้วย) มะเขือเปราะ มะเขือพวง (ลูกแว้ง) เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (เม็ดกาหยี) ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย โรยหน้าด้วยใบมะกรูดเล็กน้อย แล้วยกลงจากเตา
9. เทคนิคการทำ

   เวลาเคี่ยวเครื่องแกงควรปิดฝา เพราะจะช่วยเก็บกลิ่นความหอมของเครื่องแกง ช่วยให้แกงมีกลิ่นหอมมากขึ้น
10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,484.8	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	113.37	กรัม
ไขมัน	56.70	กรัม
โปรตีน	132.56	กรัม
เส้นใยอาหาร	12.16	กรัม
วิตามินเอ	22,991.87	RE
เหล็ก	12.89	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	840.33	มิลลิกรัม



แกงพริกซี่โครงหมู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่มีลักษณะน้ำขลุกขลิก ใช้ซี่โครงหมูอ่อนเป็นวัตถุดิบหลัก รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด รสเค็ม และมีรสเผ็ดจากพริกขี้หนูแห้งและพริกไทยดำ
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	6	¼ ถ้วยตวง	1
2	พริกไทยดำป่น	10	1 ช้อนโต๊ะ	1
3	ข่าซอย	5	1 ช้อนโต๊ะ	.25
4	ผิวมะกรูดซอย	5	1 ช้อนโต๊ะ	.50
5	ตะไคร้ซอย	18	½ ถ้วยตวง	.10
6	หอมแดง	20	1 ช้อนโต๊ะ	.75
7	กระเทียม	30	¼ ถ้วยตวง	2.50
8	กะปิ	30	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา	2.50
9	น้ำเปล่า	500	2 ถ้วยตวง	-
10	ซี่โครงหมูอ่อน	400	2 ½ ถ้วยตวง	40
11	น้ำตาลทราย	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
12	ใบมะกรูดเล็กน้อย			

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 40 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 4 ที่
8. วิธีทำ
   8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูแห้ง พริกไทยดำป่น ข่า ผิวมะกรูด ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ให้เข้ากันและละเอียด ใส่กะปิแล้วโขลกให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วยพักไว้
   8.2 ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟปานกลาง ใส่ซี่โครงหมู ต้มพอน้ำเดือดใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้ว คนให้เครื่องแกงละลาย เคี่ยวต่อไปด้วยไฟปานกลางจนสังเกตว่าเนื้อหมูสุกนุ่ม ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย แล้วยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ขณะที่แกงควรปิดฝาหม้อไว้ตลอดเวลาจะช่วยทำให้เก็บกลิ่นของแกง ทำให้มีกลิ่นหอมเพิ่มมากขึ้น

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,305.28	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	368.14	กรัม
ไขมัน	129.74	กรัม
โปรตีน	200.13	กรัม
เส้นใยอาหาร	121.98	กรัม
วิตามินเอ	15,067.06	RE
เหล็ก	143.06	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,742.47	มิลลิกรัม



แกงส้มปลากะพงกับสับปะรดและผักบุ้ง

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ สีเหลืองจากสีของขมิ้น รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด รสเปรี้ยวได้จากส้มแขกและน้ำมะนาว มีรสเปรี้ยวเค็ม เผ็ด
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	60	¼ ถ้วยตวง	5
2	ขมิ้นผง	2	1 ช้อนชา	.25
3	ตะไคร้	20	1/3 ถ้วยตวง	.25
4	หอมแดง	11	2 ช้อนชา	.25
5	กระเทียม	40	¼ ถ้วยตวง	3
6	เกลือ	5	1 ช้อนชา	.10
7	กะปิ	25	1 ช้อนโต๊ะ	3
8	น้ำ	500	2 ถ้วยตวง	-
9	ส้มแขก	10	2 ช้อนชา	.25
10	ปลากระพงหั่นเป็นชิ้น	100	1 ชิ้นใหญ่	15
11	ผักบุ้ง	30	½ ถ้วยคตวง	.50
12	สับปะรด	100	½ ถ้วยตวง	2
13	น้ำปลา	20	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา	.75
14	น้ำตาลทราย	5	1 ช้อนชา	.10
15	น้ำมะนาว	20	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา	2.50

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 30 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 3 ที่
8. วิธีทำ

8.1 ทำเครื่องแกงโดยโขลกพริกขี้หนูแห้ง ขมิ้นผง ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ให้เข้ากันและละเอียด ใส่กะปิแล้วโขลกให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถ้วยพักไว้

8.2 นำน้ำในหม้อตั้งไฟใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้ว คนให้เครื่องแกงละลาย ใส่ส้มแขก

ทิ้งไว้ให้เดือดสักครู่ จึงใส่เนื้อปลา ต้มจนเนื้อปลาสุก ใส่ผักบุ้ง สับปะรด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย มะนาว ปิดไฟแล้วยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ควรใช้เวลาในการเคี่ยวเครื่องแกงให้นานกว่าแกงชนิดอื่น เพื่อให้กลิ่นของตะไคร้ระเหยหมดไป

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	492.84	แคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	68.12	กรัม
ไขมัน	7.20	กรัม
โปรตีน	40.04	กรัม
เส้นใยอาหาร	16.11	กรัม
วิตามินเอ	2,710.85	RE
เหล็ก	14.92	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	510.21	มิลลิกรัม



4.2.7 ตำรับอาหารร้านครัวพ่อตา อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา

แกงพุงปลา

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่นำพุงปลาที่หมักไว้มาแกง ใส่น้ำพริกแกง และใส่ผักหลายชนิด ใส่ปลาย่าง รสชาติเผ็ด เค็ม รับประทานกับข้าวสวย หรือขนมจีน
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูสด เขียว แดง	35	3 ½ ช้อนโต๊ะ	3.50
2	ตะไคร้ซอย	25	3 ช้อนโต๊ะ	.50
3	ขมิ้น	25	2 ช้อนโต๊ะ	1
4	พริกไทยดำ	7	2 ช้อนชา	.75
5	หอมแดง	35	¼ ถ้วยตวง	1.50
6	กระเทียม	35	¼ ถ้วยตวง	2
7	ข่าอ่อน	10	1 ช้อนโต๊ะ	.25
8	กะปิ	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1.75

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

9	ไข่นกกระทาต้มสุก	50	10 ฟอง	8
10	ถั่วฝักยาว	35	¼ ถ้วยตวง	1
11	มะเขือเปราะ	55	½ ถ้วยตวง	1
12	มะเขือพวง	15	2 ช้อนโต๊ะ	.50
13	หน่อไม้ต้ม	100	1 ถ้วยตวง	2.50
14	พริกชี้ฟ้า เขียว แดง หั่นแฉลบ	30	¼ ถ้วยตวง	1.50
15	เนื้อปลาสากย่าง	155	1 ถ้วยตวง	9
16	พุงปลาตรวจ	160	¾ ถ้วยตวง	9
17	น้ำ	500	2 ถ้วยตวง	-
18	ใบมะกรูด	5	10 ใบ	.25
19	ใบโหระพา	10	¼ ถ้วยตวง	.25

5. เวลาในการเตรียม 30 นาที

6. เวลาในการปรุง 20 นาที

7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ปั่นส่วนผสมน้ำพริกแกง ยกเว้นกะปิให้ละเอียด

8.2 ต้มน้ำ 1 ถ้วย ใส่พุงปลาต้มให้เดือด กรอง

8.3 ต้มน้ำ 1 ถ้วย ให้เดือด ใส่น้ำพริกแกง กะปิ รอให้เดือด ใส่พุงปลาที่ต้มแล้ว ใส่ปลาย่าง ถั่วฝักยาว มะเขือพวง มะเขือเปราะ หน่อไม้

8.4 ชิมรส

8.5 ใส่ใบโหระพา พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด ไข่นกกระทา ปิดไฟ ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

น้ำพริกแกงควรปั่นให้ละเอียดจะทำให้น้ำแกงน่ารับประทาน หากชิมรสแล้วยังไม่เค็ม ให้เติมเกลือ

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	716.16	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	109.14	กรัม
ไขมัน	24.56	กรัม
โปรตีน	68.13	กรัม
เส้นใยอาหาร	14.08	กรัม
วิตามินเอ	4,421.64	RE
เหล็ก	9.83	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	579.59	มิลลิกรัม



แกงกะทิไก่ผักสมรม

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงกะทิ รับประทานกับข้าวสวย ผักสด รสชาติเผ็ด เค็ม และหวานกะทิ เป็นแกงที่มีน้ำขลุกขลิก ผักสมรม คือ ผักหลายชนิดมารวมกัน
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ตะไคร้ซอย	15	2 ช้อนโต๊ะ	.25
2	พริกขี้หนูสด เขียว แดง	20	2 ช้อนโต๊ะ	2
3	หอมแดง	60	½ ถ้วยตวง	2
4	กระเทียม	30	¼ ถ้วยตวง	2
5	ขมิ้น	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1
6	ผิวมะกรูด	2	1 ช้อนชา	.25

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

7	หัวกะทิ	500	2 ถ้วยตวง	17
8	หางกะทิ	250	1 ถ้วยตวง	-
9	ไก่ทั้งกระดูก	300	1 ½ ถ้วยตวง	36
10	ฟักเขียว	100	1 ถ้วยตวง	1
11	หน่อไม้ไผ่ตงสด	60	¾ ถ้วยตวง	1.50
12	มะเขือเปราะ	60	¾ ถ้วยตวง	1
13	เม็ดมะม่วงหิมพานต์สด	45	½ ถ้วยตวง	7
14	พริกชี้ฟ้า เขียว แดง	30	¼ ถ้วยตวง	1.50
15	ใบโหระพา	10	¼ ถ้วยตวง	.25
16	กะปิ	40	3 ช้อนโต๊ะ	3.50
17	เกลือ	5	1 ช้อนชา	-
18	น้ำตาลปีบ	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	.50
19	ใบมะกรูด	5	8 ใบ	.25

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที

6. เวลาในการปรุง 15 นาที

7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ปั่นส่วนผสมน้ำพริกแกงให้ละเอียด

8.2 หางกะทิ ½ ถ้วย ใส่หม้อตั้งไฟ พอเดือดใส่น้ำพริกแกง กะปิ คนให้เข้ากัน รอให้เดือด ใส่ไก่ ใส่หน่อไม้ เติมหางกะทิที่เหลือ รอให้ไก่สุก

8.3 ใส่หัวกะทิ ฟักเขียว มะเขือพวง ใบมะกรูด พอผักสุกใส่ใบโหระพา พริกชี้ฟ้า เม็ดมะม่วงหิมพานต์

8.4 ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลปีบ ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

น้ำพริกแกงควรปั่นให้ละเอียด น้ำแกงจะได้น่ารับประทาน ไม่เคี่ยวจนกะทิแตกมัน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	3,268.19	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	106.91	กรัม
ไขมัน	278.13	กรัม
โปรตีน	68.68	กรัม
เส้นใยอาหาร	8.76	กรัม
วิตามินเอ	319.50	RE
เหล็ก	31.31	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	881.73	มิลลิกรัม



คั่วกลิ้งหมู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทผัด
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารที่มีลักษณะแห้ง เก็บไว้รับประทานได้หลายวัน รับประทานกับข้าวสวยและผักสด มีรสเผ็ดจากพริกขี้หนูและพริกไทย รสเค็มตามหมูที่ใช้อาจสับหยาบ ๆ หรือหั่นเป็นชิ้นขนาดคำ
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูสด เขียว แดง	35	¼ ถ้วยตวง	3.50
2	ตะไคร้ซอย	25	¼ ถ้วยตวง	.50
3	ขมิ้น	25	2 ช้อนโต๊ะ	1
4	พริกไทยดำป่น	7	2 ช้อนชา	.75
5	หอมแดง	35	¼ ถ้วยตวง	1.50
6	กระเทียม	35	¼ ถ้วยตวง	2
7	ข่าอ่อนซอยบาง ๆ	10	1 ช้อนโต๊ะ	.25
8	กะปิ	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1.75

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

9	หมูหั่นเป็นชิ้นขนาดคำ	300	1 ½ ถ้วยตวง	30
10	ข่าอ่อนซอยบาง ๆ	40	¼ ถ้วยตวง	1
11	พริกไทยอ่อน	45	¼ ถ้วยตวง	5
12	พริกไทยดำป่น	5	1 ช้อนชา	.50
13	ใบมะกรูดหั่นฝอย	3	1 ช้อนโต๊ะ	.25
14	เกลือ	1	1 ช้อนชา	-
15	กะปิ	30	2 ช้อนโต๊ะ	2.50
16	น้ำตาลทราย	5	1 ช้อนชา	.25

5. เวลาในการเตรียม 20 นาที
6. เวลาในการปรุง 10 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ปั่นส่วนผสมน้ำพริกแกงให้ละเอียด

8.2 ใส่น้ำพริกแกงและกะปิในกระทะ ตั้งไฟผัดให้หอม ใส่พริกไทยป่น ใส่หมู ผัดให้เข้ากัน ใส่ข่า ผัดให้หมูสุก

8.3 ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ ใส่พริกไทยอ่อน ใบมะกรูดหั่นฝอย ยกลง รับประทาน กับผักสด

9. เทคนิคการทำ

ผัดน้ำพริกแกงให้หอมมากๆ ก่อนใส่หมู ในการผัดต้องใช้ไฟแรงผัดตลอดเวลาเพื่อ ไม่ให้น้ำพริกแกงติดกระทะ เนื้อหมูที่ใช้ควรเป็นหมูสันนอกหรือสันในจะได้นุ่มและไม่มีมันติด อาจสับแทนหั่นได้ ถ้าต้องการให้คั่วกลิ้งมันเงาให้ใส่น้ำมันเล็กน้อยเวลาผัด

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	673.99	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	55.58	กรัม
ไขมัน	14.74	กรัม
โปรตีน	81.40	กรัม
เส้นใยอาหาร	10.52	กรัม
วิตามินเอ	303.43	RE
เหล็ก	8.04	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	970.03	มิลลิกรัม



4.2.8 ตำรับอาหารร้านคูเต่า 2 อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

น้ำบูดูทรงเครื่อง

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม
3. คุณลักษณะ น้ำบูดูได้จากปลาที่หมักกับเกลือจนเปื่อย นำมากรอง น้ำที่ได้เรียกน้ำบูดู นำน้ำบูดูมาต้มปล่อยให้เย็น ใส่ตะไคร้ซอย พริกขี้หนูซอย หอมแดง ใบมะกรูด และปลาย่าง ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว เป็นเครื่องจิ้มที่มีรสเค็มเปรี้ยว
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	น้ำบูดูต้มสุก	40	4 ช้อนโต๊ะ	2
2	พริกขี้หนูสดซอย	8	1 ช้อนโต๊ะ	1
3	หอมแดงซอย	25	2 ช้อนโต๊ะ	1
4	ตะไคร้ซอย	8	1 ช้อนโต๊ะ	.25
5	ใบมะกรูดซอย	1	2 ช้อนชา	.25
6	น้ำมะนาว	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	3
7	ปลาสากนึ่งสุก	30	2 ช้อนโต๊ะ	2
8	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	25	5 ช้อนชา	.25

5. เวลาในการเตรียม 10 นาที
6. เวลาในการปรุง 5 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 นำบูดูใส่ภาชนะ ใส่น้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลละลาย
   - 8.2 ใส่น้ำมะนาว ปลานึ่งสุก หอมแดง ตะไคร้ พริกขี้หนูสด ใบมะกรูด
   - 8.3 รับประทานกับผักสด ผักลวก
9. เทคนิคการทำ

   น้ำบูดูที่ใช้ต้องเป็นน้ำบูดูชนิดดี และปลาที่ใช้ต้องเป็นปลาสด อาจใช้ปลาย่างแทนปลานึ่ง

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	183.8	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	33.8	กรัม
ไขมัน	1.93	กรัม
โปรตีน	9.48	กรัม
เส้นใยอาหาร	1	กรัม
วิตามินเอ	35.05	RE
เหล็ก	1.97	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	60.6	มิลลิกรัม



แกงส้มปลากระบอกกับอ้อดิบ

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงที่รับประทานคู่กับข้าวสวยและผักสด เป็นแกงที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ น้ำแกงมีสีเหลืองของขมิ้น มีรสเปรี้ยวของมะขามเปียกและมะนาว รสชาติเปรี้ยว เผ็ด เค็ม
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูสดสีแดง	35	3 ½ ช้อนโต๊ะ	3.50
2	กระเทียม	25	2 ช้อนโต๊ะ	1.50
3	ขมิ้น	15	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1
4	กะปิ	40	2 ½ ช้อนโต๊ะ	3.50

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

5	มะขามเปียก	65	¼ ถ้วย	3
6	อ้อดิบหั่นแฉลบ	100	2 ถ้วย	4
7	ปลากระบอกสด	400	3 ตัว	80
8	น้ำมะนาว	10	1 ช้อนโต๊ะ	2
9	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	10	2 ช้อนชา	.25
10	เกลือป่น	10	2 ช้อนชา	.25
11	น้ำ	250	1 ถ้วยตวง	-

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที
6. เวลาในการปรุง 10 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ปั่นน้ำพริกแกงให้ละเอียด
   - 8.2 ใส่น้ำในหม้อ ใส่มะขามเปียก ต้มให้เดือด ตักเนื้อมะขามขึ้น
   - 8.3 ใส่น้ำพริกแกง รอให้เดือด ใส่ปลา รอให้สุก ใส่อ้อดิบ รอให้เดือดอีกครั้ง
   - 8.4 ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล น้ำมะนาว ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ปลาต้องสด เวลาใส่ปลาน้ำต้องเดือดและไม่ควรคนขณะปลายังไม่สุกจะทำให้แกงมีกลิ่นคาว น้ำพริกแกงต้องปั่นให้ละเอียด มิฉะนั้นน้ำแกงจะไม่น่ารับประทาน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	873.17	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	81.28	กรัม
ไขมัน	8.71	กรัม
โปรตีน	97.62	กรัม
เส้นใยอาหาร	7.9	กรัม
วิตามินเอ	224.8	RE
เหล็ก	35.89	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,402.9	มิลลิกรัม



ผัดเผ็ดกระดูกหมู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทผัด
3. คุณลักษณะ ผัดเผ็ดกระดูกหมู เป็นอาหารที่มีน้ำขลุกขลิก รับประทานกับข้าวสวย และผักสด รสชาติเผ็ด และเค็ม
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ตะไคร้ซอย	40	6 ช้อนโต๊ะ	1
2	ข่าซอย	8	1 ช้อนโต๊ะ	.25
3	พริกขี้หนูแห้ง	15	3 ช้อนโต๊ะ	3.50
4	ขมิ้น	25	2 ช้อนโต๊ะ	1
5	กระเทียม	25	2 ช้อนโต๊ะ	1.50
6	ผิวมะกรูดซอย	2	½ ช้อนชา	.25
7	พริกไทยเม็ด	2	½ ช้อนชา	.25
8	กะปิ	50	4 ½ ช้อนโต๊ะ	4

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

9	เกลือป่น	2	½ ช้อนชา	.25
10	น้ำตาลทราย	5	1 ช้อนชา	.25
11	กระดูกหมู	450	2 ½ ถ้วยตวง	37
12	หัวกะทิ	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1
13	น้ำมันพืช	20	1 ½ ช้อนโต๊ะ	1
14	พริกชี้ฟ้า เขียว แดง หั่นแฉลบ	40	¼ ถ้วยตวง	3.50
15	ใบมะกรูด	3	7 ใบ	.25
16	ใบโหระพา	20	½ ถ้วยตวง	50
17	พริกไทยอ่อน	15	1 ช้อนโต๊ะ	2

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที
6. เวลาในการปรุง 30 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ปั่นน้ำพริกแกงให้ละเอียด

8.2 ใส่น้ำมันพืชในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำพริกแกง ผัดให้หอม ใส่หัวกะทิ ใส่กระดูกหมู ผัดให้เข้ากัน ลดไฟอ่อน เคี่ยวจนกระดูกหมูเปื่อย

8.3 ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล ใส่ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เขียว แดง ใบโหระพา พริกไทยอ่อน ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ในการปั่นน้ำพริกแกงให้ใส่น้ำประมาณ ½ ถ้วย ต้องผัดน้ำพริกแกงให้หอมมากๆ ในระหว่างการเคี่ยว ถ้าน้ำแห้งอาจเติมน้ำเล็กน้อยจนกว่ากระดูกหมูจะเปื่อย ควรเลือกใช้กระดูกอ่อนที่มีเนื้อติด

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,751.43	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	45.65	กรัม
ไขมัน	114.34	กรัม
โปรตีน	129.26	กรัม
เส้นใยอาหาร	9.63	กรัม
วิตามินเอ	963.77	RE
เหล็ก	72.21	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,274	มิลลิกรัม



4.2.9 ตำรับอาหารร้านป้านวย อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

แกงพริกกระดูกหมู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ แกงพริกกระดูกหมู นิยมใช้กระดูกหมูส่วนซี่โครง เป็นแกงที่มีลักษณะน้ำขลุกขลิก รสชาติเผ็ดพริกขี้หนูและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับผักสด
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ตะไคร้ซอย	20	3 ช้อนโต๊ะ	.25
2	พริกขี้หนูสด	50	5 ช้อนโต๊ะ	4
3	ขมิ้น	12	1 ช้อนโต๊ะ	1
4	กระเทียม	25	2 ช้อนโต๊ะ	1.50
5	พริกไทยดำป่น	8	2 ช้อนชา	1
6	เกลือเม็ด	8	1 ช้อนโต๊ะ	.25
7	กะปิ	90	½ ถ้วยตวง	7

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

8	กระดูกหมู	500	3 ถ้วยตวง	40
9	น้ำ	1,250	5 ถ้วยตวง	-
10	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	10	2 ช้อนชา	.25
11	ข่าหั่นแว่นบาง ๆ	60	½ ถ้วยตวง	2
12	ใบมะกรูดหั่นฝอย	3	1 ช้อนโต๊ะ	.25

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที
6. เวลาในการปรุง 45 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ปั่นน้ำพริกแกงให้ละเอียด
   - 8.2 ใส่น้ำพริกแกงในหม้อ ใส่ซี่โครงหมู ใส่น้ำตั้งไฟ เคี่ยวจนกระดูกหมูเปื่อย
   - 8.3 ใส่ข่าอ่อน ใบมะกรูด ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย

9. เทคนิคการทำ

ในการเคี่ยวกระดูกหมูใช้ไฟกลางให้เดือดตลอดเวลาและไม่ควรปิดฝาหม้อแกงจะได้ไม่คาว พริกขี้หนูสดควรเลือกเฉพาะสีแดงจะทำให้น้ำแกงสีสวย

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,667.55	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	44.02	กรัม
ไขมัน	96.75	กรัม
โปรตีน	148.86	กรัม
เส้นใยอาหาร	8.41	กรัม
วิตามินเอ	334.75	RE
เหล็ก	75.48	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,909.29	มิลลิกรัม



แกงคั่วไหลใส่ใบชะพลู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงกะทิที่มีลักษณะน้ำขลุกขลิก มีเนื้อมากกว่าผัก รสชาติเผ็ด เค็ม รับประทานกับข้าวสวยและผักสด
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ตะไคร้ซอย	25	3 ½ ช้อนโต๊ะ	.25
2	พริกขี้หนูสด	35	3 ½ ช้อนโต๊ะ	3.50
3	ขมิ้น	7	2 ช้อนชา	.50
4	กระเทียม	15	1 ช้อนโต๊ะ	1
5	พริกไทยดำป่น	3	1 ช้อนชา	.50
6	เกลือเม็ด	3	1 ช้อนชา	.25
7	กะปิ	90	½ ถ้วยตวง	7

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

8	ปลาไหลหั่นเป็นแว่น	450	2 ½ ถ้วยตวง	60
9	ใบชะพลูหั่นฝอย	60	2 ถ้วย	2
10	ใบมะกรูด	4	1 ½ ช้อนโต๊ะ	.50
11	หางกะทิ	450	1 ¾ ถ้วยตวง	-
12	หัวกะทิ	400	1 ½ ถ้วยตวง	18
13	น้ำตาลทราย	17	3 ½ ช้อนชา	.50

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที
6. เวลาในการปรุง 20 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ปั่นน้ำพริกแกงโดยใส่หางกะทิ ปั่นให้ละเอียด
   - 8.2 ใส่น้ำพริกแกงในหม้อ เติมหัวกะทิเล็กน้อย ตั้งไฟจนเดือดและมีกลิ่นหอมน้ำพริกแกง
   - 8.3 ใส่ปลาไหล รอให้สุก เติมหัวกะทิที่เหลือ ใส่ใบชะพลู รอให้เดือดอีกครั้ง
   - 8.4 ปรุงรสด้วยน้ำตาล ใส่ใบมะกรูด ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

ปลาไหลต้องทำความสะอาดให้หมดเมือกลื่น โดยใช้ขี้เถ้าคลุกตัวปลาไหลและใช้ฟางข้าวรูดให้เมือกลื่นออกให้หมด ล้างให้สะอาด พริกขี้หนูสดในน้ำพริกแกงควรเลือกใช้เฉพาะสีแดงจะทำให้น้ำแกงมีสีสวย

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	3,179.60	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	80.36	กรัม
ไขมัน	273.72	กรัม
โปรตีน	143	กรัม
เส้นใยอาหาร	8.09	กรัม
วิตามินเอ	137.58	RE
เหล็ก	37.89	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	2,080.81	มิลลิกรัม



แกงคั่วหมูป่าใส่ข่าอ่อน (แกงกะทิหมูป่า)

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงกะทิที่มีลักษณะน้ำขลุกขลิก ใส่ข่าแทนผัก รสชาติเผ็ด เค็ม รับประทานกับข้าวสวยและผักสด
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ตะไคร้ซอย	20	3 ช้อนโต๊ะ	.50
2	พริกขี้หนูสด	35	3 ½ ช้อนโต๊ะ	3.50
3	ขมิ้น	12	1 ช้อนโต๊ะ	1
4	กระเทียม	25	2 ช้อนโต๊ะ	1.50
5	พริกไทยดำป่น	5	2 ช้อนชา	.50
6	เกลือเม็ด	4	1 ช้อนชา	.25
7	กะปิ	70	6 ½ ช้อนโต๊ะ	6

<u>ส่วนผสมอื่น</u>

8	หางกะทิ	380	1 ½ ถ้วยตวง	-
9	หัวกะทิ	380	1 ½ ถ้วยตวง	15
10	หมูป่าหั่นชิ้นพอคำ	500	2 ½ ถ้วยตวง	60
11	ข่าซอยบาง ๆ	70	¾ ถ้วยตวง	2.50
12	ใบมะกรูดซอย	5	2 ช้อนโต๊ะ	.50
13	น้ำตาลทราย	18	3 ½ ช้อนชา	.50

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที
6. เวลาในการปรุง 45 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ปั่นน้ำพริกแกงด้วยหางกะทิให้ละเอียด
   - 8.2 ใส่น้ำพริกแกงที่ปั่นในหม้อ ใส่หมูป่า ตั้งไฟเคี่ยวจนหมูป่านุ่ม ใส่หัวกะทิเคี่ยวต่อเล็กน้อย ใส่ข่าอ่อน รอให้เดือด
   - 8.3 ปรุงรสด้วยน้ำตาล
   - 8.4 โรยใบมะกรูดหั่นฝอย ยกลงจากเตา

9. เทคนิคการทำ

น้ำพริกแกงต้องปั่นให้ละเอียดน้ำแกงจะได้น่ารับประทาน ลักษณะน้ำแกงกะทิต้องไม่แตกมัน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	3,192.99	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	76.7	กรัม
ไขมัน	299.1	กรัม
โปรตีน	141.59	กรัม
เส้นใยอาหาร	7.4	กรัม
วิตามินเอ	332.36	RE
เหล็ก	19.88	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,370.36	มิลลิกรัม



4.2.10 ตำรับอาหารร้านเจ๊แต้ว อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง

แกงกะทิไก่กับหยวกกล้วย

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทแกง
3. คุณลักษณะ เป็นแกงกะทิ น้ำแกงมีสีเหลืองของขมิ้น เป็นแกงที่มีเนื้อมากกว่าน้ำ นิยมใช้ไก่บ้านแกง ใช้หยวกกล้วยน้ำว้าหรือหยวกกล้วยเถื่อนก็ได้ รสชาติเผ็ด เค็ม หวานกะทิ
4. วัตถุดิบ

<u>ส่วนผสมน้ำพริกแกง</u>

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	พริกขี้หนูแห้ง	15	3 ช้อนโต๊ะ	3.50
2	ตะไคร้ซอย	20	3 ช้อนโต๊ะ	.25
3	กระเทียม	30	2 ช้อนโต๊ะ	2
4	ขมิ้น	30	2 ช้อนโต๊ะ	1
5	พริกไทยดำเม็ด	15	1 ช้อนโต๊ะ	1.50
6	กะปิ	60	¼ ถ้วยตวง	5
7	เกลือ	10	2 ช้อนชา	.25
<u>ส่วนผสมอื่น</u>				
8	หยวกกล้วย	300	3 ถ้วยตวง	6
9	ไก่ทั้งกระดูกหั่นเป็นชิ้นพอคำ	350	2 ½ ถ้วยตวง	45
10	น้ำตาลแว่น	10	2 ช้อนชา	.25
11	ใบมะกรูด	2	6 ใบ	.25
12	หัวกะทิ	200	¾ ถ้วย	14
13	หางกะทิ	450	1 ¾ ถ้วยตวง	-

5. เวลาในการเตรียม 25 นาที
6. เวลาในการปรุง 15 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่

8. วิธีทำ

8.1 ใส่พริกแห้ง ขมิ้น ในครกตำพอแหลก ใส่กระเทียม เกลือ พริกไทยดำเม็ด ตะไคร้ โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิ ตำให้เข้ากัน

8.2 ใส่หางกะทิในหม้อ รอให้เดือด ใส่น้ำพริกแกงลงผัดให้เข้ากันจนเดือดอีกครั้ง ใส่ไก่ รอจนไก่สุก ใส่หัวกะทิ รอให้เดือด ใส่หยวกกล้วย เคี่ยวสักครู่

8.3 โรยใบมะกรูดหั่นฝอย

9. เทคนิคการทำ

หยวกกล้วยใช้เฉพาะแกนในที่อ่อน หั่นแล้วแช่น้ำเกลือหรือน้ำส้มสายชูเพื่อไม่ให้ดำ ใช้ไฟปานกลางในขณะทำ น้ำแกงกะทิต้องไม่แตกมัน

10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	2,592.74	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	67.72	กรัม
ไขมัน	213.89	กรัม
โปรตีน	136.27	กรัม
เส้นใยอาหาร	9.53	กรัม
วิตามินเอ	718.26	RE
เหล็ก	30.08	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	1,191.34	มิลลิกรัม



ต้มส้มปลาตะเพียนใส่ขมิ้น

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทต้ม
3. คุณลักษณะ เป็นต้มที่มีน้ำสีเหลืองของขมิ้น มีน้ำมากกว่าเนื้อ มีรสเปรี้ยวนำ เค็ม และหวานเล็กน้อย
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	ปลาตะเพียน	600	3 ตัว	60
2	น้ำ	1,000	4 ถ้วยตวง	-
3	น้ำมะนาว	95	6 ช้อนโต๊ะ	10
4	ตะไคร้บุบ	40	½ ถ้วยตวง	.75
5	ขมิ้นบุบ	25	2 ½ ช้อนโต๊ะ	2
6	กระเทียมบุบ	25	2 ½ ช้อนโต๊ะ	1.50
7	เกลือป่น	15	1 ช้อนโต๊ะ	.25
8	พริกขี้หนูสด	10	1 ช้อนโต๊ะ	1
9	น้ำตาลแว่น	10	2 ช้อนชา	.25

5. เวลาในการเตรียม 10 นาที
6. เวลาในการปรุง 10 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ใส่น้ำในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด
   - 8.2 ใส่ขมิ้น ตะไคร้ กระเทียม เกลือ น้ำตาลแว่น น้ำมะนาว รอให้เดือดอีกครั้ง ชิมรส
   - 8.3 ใส่ปลาต้มจนสุก ยกลงจากเตา ใส่พริกขี้หนู
9. เทคนิคการทำ

   ปลาไม่ต้องขอดเกล็ด เพียงแต่เอาไส้เครื่องในออก ถ้าปลามีไข่จะอร่อย หลังจากใส่ปลาแล้ว ควรใช้ไฟอ่อนน้ำแกงจะใส อาจใช้น้ำส้มโหนด น้ำส้มจากแทนน้ำมะนาวได้
10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	824.28	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	38.58	กรัม
ไขมัน	20.29	กรัม

โปรตีน	125.49	กรัม
เส้นใยอาหาร	2.63	กรัม
วิตามินเอ	96.32	RE
เหล็ก	38.80	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	773.20	มิลลิกรัม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ต้มกะทิหนางหมู

1. หมวดอาหาร อาหารคาว
2. ประเภทอาหาร ประเภทต้ม
3. คุณลักษณะ เป็นอาหารที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ น้ำมีสีเหลืองของขมิ้น รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน รสเปรี้ยวได้จากหนางที่หมัก
4. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)
1	หนางหมู	350	1 ½ ถ้วยตวง	25
2	ตะไคร้บุบ	20	¼ ถ้วยตวง	.25
3	ขมิ้นบุบ	20	2 ช้อนโต๊ะ	1
4	กระเทียมบุบ	20	2 ช้อนโต๊ะ	1
5	พริกขี้หนูสด	7	1 ช้อนโต๊ะ	1
6	น้ำตาลแว่น	25	1 ½ ช้อนโต๊ะ	.50
7	หัวกะทิ	300	1 ¼ ถ้วยตวง	15
8	น้ำ	250	1 ถ้วยตวง	-

5. เวลาในการเตรียม 10 นาที
6. เวลาในการปรุง 15 นาที
7. ปริมาณเสิร์ฟ 5 ที่
8. วิธีทำ
   - 8.1 ใส่น้ำในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด
   - 8.2 ใส่หนางหมู ใส่ขมิ้น กระเทียม น้ำตาลแว่น ตะไคร้ ต้มให้หนางเปื่อย
   - 8.3 ใส่หัวกะทิ รอให้เดือดอีกครั้ง ใส่พริกขี้หนู ยกลงจากเตา
9. เทคนิคการทำ

   ในการปรุงรสหากไม่เค็มให้เติมเกลือ อาจใส่ผักด้วยก็ได้ เช่น หยวกกล้วย ฟักเขียว หน่อไม้สด
10. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	1,151.67	กิโลแคลอรี่
คาร์โบไฮเดรท	55.42	กรัม
ไขมัน	104.80	กรัม
โปรตีน	14.9	กรัม
เส้นใยอาหาร	2.80	กรัม
วิตามินเอ	70.90	RE
เหล็ก	12.45	มิลลิกรัม
แคลเซี่ยม	62.48	มิลลิกรัม



บทที่ 5
บทสรุปและข้อเสนอแนะ

1. บทสรุป

การวิจัยเรื่องเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณร่วมกับงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงด้านวัตถุดิบและการประกอบ ศึกษารูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในการบริหารจัดการด้าน การจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหารและการจัดจำหน่าย เพื่อเปรียบเทียบเอกลักษณ์ของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในแต่ละจังหวัด เพื่อเปรียบเทียบรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในแต่ละจังหวัด และเพื่อจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

1.1 ขั้นตอนการวิจัย

1.1.1 ระยะที่ 1 การศึกษาเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง

1) ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์อาหารไทย อาหารภาคใต้ ธุรกิจอาหาร

2) สำรวจข้อมูลร้านอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตพื้นที่ภาคใต้ 14 จังหวัด

3) สุ่มตัวอย่างร้านอาหารไทยจาก 5 จังหวัด ๆ ละ 5 ร้าน รวม 25 ร้าน

4) จัดทำและพัฒนาแบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์

5) รวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจและสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านข้าวแกง

6) วิเคราะห์ข้อมูลโครงการวิเคราะห์เชิงปริมาณจากแบบสำรวจและการวิเคราะห์เชิงคุณภาพจากแบบสัมภาษณ์

1.1.2 ระยะที่ 2 การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทข้าวราดแกง

1) ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องและผลการวิจัยระยะที่ 1

2) ติดต่อกลุ่มเป้าหมาย/ผู้ให้ข้อมูล

3) สร้างเครื่องมือในการวิจัยในลักษณะของแบบบันทึกข้อมูลด้านตำรับอาหาร วัตถุดิบ และอุปกรณ์

4) เก็บรวบรวมข้อมูล

5) วิเคราะห์ข้อมูล

6) จัดทำต้นฉบับซีดีรอม

7) ผลิตซีดีรอม

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นร้านข้าวแกงใน 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา สงขลา และพัทลุง จังหวัดละ 5 ร้าน รวม 25 ร้าน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย แบบสำรวจข้อมูลร้านอาหาร แบบทดสอบอาหาร แบบบันทึกข้อมูลด้านตำรับอาหาร

การรวบรวมข้อมูลใช้วิธีการสำรวจและสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ โดยใช้สถิติค่าความถี่ ค่าร้อยละ ร่วมกับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

1.2 ผลการวิจัย

1.2.1 ข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วยร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา พัทลุง และสงขลา จังหวัดละ 5 ร้าน รวม 25 ร้าน

1.2.2 เอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบและการประกอบ

1) เอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบ

อาหารประเภทข้าวราดแกง ใช้ปริมาณพริก ขมิ้นชัน พริกไทย ตะไคร้ ข่า กระเทียม และกะปิ มากกว่าอาหารภาคอื่น ส่วนใหญ่ใช้เนื้อสัตว์ประเภทอาหารทะเล โดยเฉพาะปลาน้ำเค็ม มีการใช้ผักในปริมาณมากโดยเฉพาะการเสิร์ฟในรูปของผักสดที่เรียกว่า “ผักเหนาะ” ใช้เกลือเป็นเครื่องปรุงรสแทนน้ำปลา ส้มแขก มะขามสด มะขามเปียก เป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ปรุงรสเปรี้ยว และไม่ใช้น้ำตาล

2) เอกลักษณ์ด้านการประกอบ

ประกอบอาหารประเภทแกงเป็นส่วนใหญ่ โดยใช้อุปกรณ์ประเภทกระทะคู่กับตะหลิวหรือทัพพีมากกว่าใช้หม้อหุงต้ม ใช้เตาหุงต้มประเภทแก๊ส ยกเว้นกรณีการต้ม เคี่ยว ที่ใช้เวลานานจะใช้เตาถ่าน

1.2.3 รูปแบบของธุรกิจอาหารด้านการจัดตกแต่งร้าน การบริการอาหาร และการจัดจำหน่าย

1) ข้อมูลด้านการประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม การจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง เงินลงทุน และพนักงาน ร้านข้าวแกงส่วนใหญ่สร้างกิจการของตนขึ้นมาใหม่ โดยมีพื้นที่ของร้านมากกว่า 100 ตารางเมตร มีจำนวนโต๊ะสำหรับบริการหลายรูปแบบ คือ 1-5 ตัว, 16-20 ตัว เช่นเดียวกับจำนวนเก้าอี้ที่สอดคล้องกัน ส่วนใหญ่ให้บริการห้องส้วมแบบรวมมากกว่าแยกเป็นห้องส้วมชาย-หญิง มีการจดทะเบียนพาณิชย์ประเภทบุคคลธรรมดา มีการบริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นแรงงานทั้งแรงงานที่ใช้ความชำนาญ และแรงงานที่ไม่ใช้ความชำนาญ ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ นักเดินทางและนักท่องเที่ยว มีทำเลที่ตั้งใกล้กับศูนย์กลางธุรกิจของจังหวัด ตั้งอยู่ตามลำพังหรือช่วงต่อของระยะทางระหว่างจังหวัดต่อจังหวัด หรืออำเภอต่ออำเภอ มีการลงทุนกิจการด้วยเงินของตนเอง มี

พนักงานเฉพาะผู้จัดการ (เจ้าของ) และพนักงานบริการ ไม่มีการแบ่งพนักงานเหมือนภัตตาคารหรือร้านอาหารขนาดใหญ่ ไม่มีการแบ่งสายการผลิต แต่มีบุคลากร 2-3 กลุ่ม คือ แม่ครัวหรือแม่ครัวใหญ่ ผู้ช่วยแม่ครัว และ/หรือ พนักงานล้างจาน-ชาม และร้านข้าวแกงทุกร้านไม่มีพนักงานสายสนับสนุน โดยส่วนใหญ่เจ้าของร้านจะรับหน้าที่เก็บเงินค่าอาหารเอง

2) ข้อมูลด้านการจัดตกแต่งร้าน

ร้านข้าวแกงมีแนวคิดในการจัดตกแต่งร้านโดยเน้นลักษณะตามธรรมชาติ มีการตกแต่งหน้าร้านด้วย ไม้กระถาง ไม้แขวน มีการตกแต่งบริเวณทางเท้า มีป้ายชื่อหน้าร้าน ไม่มีสัญลักษณ์ประจำร้าน ไม่มีพื้นที่ส่วนต้อนรับลูกค้า ไม่มีการตกแต่งในส่วนของการผลิตหรือทำอาหาร และไม่มีพื้นที่ในส่วนของพนักงาน

3) ข้อมูลด้านการบริการ

มีการบริการอาหารที่โต๊ะรวมทั้งการบริการแบบอื่น คือ การบริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน ไม่มีการกำหนดแบบฟอร์มการแต่งกายของพนักงาน โดยพนักงานส่วนใหญ่จะสวมเสื้อและกางเกงตามแบบสากลนิยม สำหรับการบริการพบว่าทุกร้านเป็นการบริการแบบให้เปล่าโดยไม่มีการกำหนดค่าบริการรวมกับค่าอาหาร

4) ข้อมูลด้านการจัดจำหน่าย

ภายในร้านข้าวแกงไม่มีรายการ/เมนูอาหาร ส่วนใหญ่ลูกค้าจะสั่งที่หน้าเคาเตอร์ทุกร้านมีอาหารคาว โดยบริการ 2 รูปแบบ คือ ข้าวราดด้วยแกง และ/หรือ กับข้าวอื่น และแกงหรือกับข้าวอื่นเป็นถ้วย บริการพร้อมข้าวสวยเป็นจานหรือโถ ประมาณครึ่งหนึ่งของร้านข้าวแกงให้บริการอาหารหวาน อาหารจานเดียว และส่วนใหญ่ไม่มีอาหารฝากขาย และอาหารว่าง

1.2.4 การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบและการประกอบ

พบความแตกต่างของเอกลักษณ์ด้านวัตถุดิบของเครื่องน้ำพริกคือ ขมิ้นชัน ส่วนเอกลักษณ์ด้านการใช้เนื้อสัตว์ ผัก เครื่องปรุงรส และการประกอบอาหารไม่พบความแตกต่าง

1.2.5 การเปรียบเทียบเอกลักษณ์ด้านรูปแบบของธุรกิจอาหาร

รูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกงใช้พื้นที่ที่เป็นอาคารชั่วคราว สามารถรื้อถอนหรือปรับปรุงได้ง่าย มีแนวคิดการตกแต่งร้านแบบอิงธรรมชาติทุกร้าน มีการบริการอาหารที่โต๊ะร่วมกับการบริการอาหารแบบใส่ถุงกลับบ้าน จัดจำหน่ายอาหารคาว 2 รูปแบบคือ ข้าวราดด้วยแกง และหรือกับข้าวอื่น และตักแกงหรือกับข้าวอื่นเป็นถ้วยบริการพร้อมด้วยข้าวสวย และไม่พบความแตกต่างของเอกลักษณ์ด้านนี้

1.2.6 การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทข้าวราดแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

จัดทำตำรับมาตรฐานอาหารไทยจากร้านข้าวแกง 5 จังหวัด ๆ ละ 2 ร้าน รวม 10 ร้าน ได้แก่ ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน ร้านเติบโตริมทาง ร้านป้าอัญ ร้านครัว FM ร้านอนุบาล ร้านโกนันท์ ร้านคูเต่า 2 ร้านครัวพ่อตา ร้านเจ๊แต้ว และร้านข้าวแกงป้านวย แต่ละร้านสาธิตอาหารจากรายการอาหารยอดนิยม 3 อันดับ รวมตำรับมาตรฐาน 30 ตำรับ

2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ควรมีการศึกษาเรื่องที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง เช่น การออกแบบสถานที่จำหน่ายที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ความสัมพันธ์ของอาหารท้องถิ่นกับการส่งเสริมการท่องเที่ยว รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจประเภทร้านข้าวแกง เป็นต้น เพื่อให้สามารถศึกษาในส่วนที่เกี่ยวข้องแบบครบวงจร จะช่วยในการอนุรักษ์อาหารดั้งเดิมของภาคใต้ รวมทั้ง การพัฒนาสู่ธุรกิจได้อย่างเหมาะสม

2.2 ควรมีการศึกษาเอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดอื่น ๆ ที่มีการประกอบอาชีพทางด้านนี้ และเป็นที่ยอมรับมานาน เช่น จังหวัดเพชรบุรี

บรรณานุกรม

กระยาทิพย์ เรือนใจ. **กับข้าวชาวใต้.** กรุงเทพ ฯ : ยูโรปา เพรส บริษัทจำกัด, 2537.

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. **เสาเข็มสำหรับธุรกิจร้านอาหาร.** กรุงเทพ ฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช, 2549.

นลิน คูอมรวัฒนะ. (บรรณาธิการ). **อาหารปักษ์ใต้.** กรุงเทพ ฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, 2535.

พจนีย์ บุญนา. **อาหารพื้นบ้านของไทยภาคใต้.** วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.

ยุพยงษ์ สุทธิธรรม. **หนังสือชุดอาหารการกินของไทย 4 ภาค ภาคใต้.** กรุงเทพ ฯ : โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, 2539.

วิสิฐ จะวะสิต และคณะ. **รายงานการวิจัยเรื่องการวิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก ผลงานวิจัยรับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.),** มปป.

สว่าง เลิศฤทธิ์. **ไปกินอาหารพื้นบ้านปักษ์ใต้ชายแดน.** กรุงเทพ ฯ : โอ.เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, มปป.

สุรชัย จิวเจริญสกุล. **การพัฒนารูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจอาหาร.** วิทยานิพนธ์ดุษฎีบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545.

สำนักพิมพ์แสงแดด. **อาหารภาคใต้.** กรุงเทพ ฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, 2540.

ภาคผนวก

ภาคผนวก 1
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



ที่ ศธ ๐๕๘๑ (โครงการสวพ.)/พิเศษ

โครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยพัฒนาและบริการวิชาชีพ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

ธันวาคม ๒๕๔๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย

เรียน ผู้จัดการ/เจ้าของร้าน

ด้วย ดิฉัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑา พีรพัชระ และคณะ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนีย์ บุญนา อาจารย์กฤตพร ชูเส้ง อาจารย์สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง และอาจารย์สุวดี ประดับ ได้รับอนุมัติงบประมาณของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช ให้ดำเนินงานวิจัย เรื่อง “เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย” ในการนี้จึงมีความประสงค์ขอรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสภาพทั่วไป การจัดตกแต่งร้าน การบริการ และการจัดจำหน่าย โดยข้อมูลจากร้านของท่านเป็นข้อมูลที่มีความสำคัญยิ่งต่อผลการวิจัยและส่งผลถึงการอนุรักษ์เอกลักษณ์อาหารไทยภาคใต้ รวมทั้งการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง อนึ่งการนำเสนอผลการวิจัย จะนำเสนอผลในภาพรวมจึงไม่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของท่านแต่อย่างใด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้ด้วย จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฑา พีรพัชระ)
ปฏิบัติหน้าที่ประธานโครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยพัฒนาและบริการวิชาชีพ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยพัฒนาและบริการวิชาชีพ
โทรศัพท์ ๐-๒๒๘๒-๘๕๓๑-๓๒ ต่อ ๑๑๕ โทรสาร. ๐-๒๒๘๒-๔๔๕๐

ชื่อร้าน.....อำเภอ..... จังหวัด.....

แบบสำรวจข้อมูล

โครงการวิจัยเรื่อง

เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกงในเขตพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย

<u>คำชี้แจง</u> : แบบสำรวจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลทั่วไปและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดตกแต่งร้าน

การบริการ และการจัดจำหน่าย เพื่อใช้เป็นข้อมูลสำคัญในการอภิปรายผลการวิจัยของโครงการ

1. ความเป็นมา/ประวัติของร้าน
   - ☐ ไม่มี
   - ☐ มี .....

.....

.....

.....

2. การประกอบธุรกิจ
   - ☐ ซื้อกิจการเก่าที่มีอยู่แล้ว นำมาปรับปรุงใหม่
   - ☐ สร้างขึ้นมาใหม่
   - ☐ ซื้อ Franchise
   - ☐ เข้าไปบริหารจัดการอย่างเดียว
3. พื้นที่ ..... ตารางเมตร (ที่จำหน่ายและสะสมอาหาร)
4. จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า ..... ตัว

   จำนวนโต๊ะ ..... ตัว
5. ห้องส้วมชาย
   - ☐ ไม่มี
   - ☐ มี

   ถ้ามี จำนวนห้อง ..... ห้อง

   5.1 ส้วม ..... ที่

   5.2 อ่างล้างมือ ..... ที่

   5.3 ที่ปัสสาวะ ..... ที่

6. ห้องส้วมหญิง

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี จำนวนห้อง ..... ห้อง

6.1 ส้วม ..... ที่

6.2 อ่างล้างมือ ..... ที่

7. ห้องส้วมรวม ชาย/หญิง

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี จำนวนห้อง ..... ห้อง

7.1 ส้วม ..... ที่

7.2 อ่างล้างมือ ..... ที่

7.3 ที่ปัสสาวะ ..... ที่

8. การจดทะเบียนพาณิชย์

☐ ประเภทบุคคลธรรมดา

☐ ประเภทนิติบุคคล

☐ ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์

9. ประเภทของกิจการ

9.1 แบ่งตามประเภทของการบริการ

☐ บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ

☐ บริการกึ่งรูปแบบ

☐ ลูกค้าบริการตนเอง

9.2 แบ่งตามจุดมุ่งหมายของการดำเนินการ

☐ มุ่งผลกำไร

☐ ไม่มุ่งผลกำไร

10. ลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แพทย์ นักกฎหมาย เจ้าของกิจการใหญ่

☐ ผู้บริหารธุรกิจขนาดกลาง

☐ ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธนาคาร

☐ แรงงานต่าง ๆ ที่อาศัยความชำนาญ

☐ แรงงานที่ไม่ใช้ความชำนาญ

11. ทำเลที่ตั้งใกล้กับ

- ☐ ศูนย์กลางธุรกิจ
- ☐ ศูนย์การค้า
- ☐ ศูนย์ราชการ
- ☐ ตั้งตามลำพัง
- ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

12. การลงทุน

- ☐ ทุนของตนเอง
- ☐ ทุนของผู้อื่น
- ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

13. พนักงานในร้านอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ ผู้จัดการห้องอาหาร
- ☐ หัวหน้าพนักงานบริการ
- ☐ หัวหน้าพนักงานประจำส่วนบริการอาหาร
- ☐ พนักงานบริการอาหาร
- ☐ ผู้ช่วยพนักงานบริการอาหาร
- ☐ พนักงานลำเลียงอาหาร
- ☐ พนักงานบริการฝึกหัด
- ☐ พนักงานบริการเครื่องดื่ม
- ☐ พนักงานเก็บเงิน
- ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

14. พนักงานฝ่ายผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ ยำ
- ☐ แกง
- ☐ ต้มยำ
- ☐ ผัด
- ☐ พิเศษ
- ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

15. พนักงานสายสนับสนุน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ แผนกธุรการ
- ☐ แผนกการเงิน/บัญชี
- ☐ แผนกจัดซื้อ
- ☐ แผนกบุคคล
- ☐ แผนกการขายและการตลาด
- ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

<u>การจัดตกแต่งร้าน</u>

16. แนวคิดในการตกแต่งร้าน .....

.....

.....

.....

.....

17. การตกแต่งภายนอก

17.1 หน้าร้าน

☐ ไม่มีการตกแต่ง

☐ มีการตกแต่ง

ถ้ามี ลักษณะของการตกแต่ง .....

.....

17.2 บริเวณทางเข้า

☐ ไม่มีการตกแต่ง

☐ มีการตกแต่ง

ถ้ามี ลักษณะของการตกแต่ง .....

.....

17.3 แผ่นป้ายชื่อร้าน

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี

☐ ชื่อภาษาไทย .....

☐ ชื่อภาษาอังกฤษ .....

17.4 สัญลักษณ์

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี ใช้สัญลักษณ์ .....

18. การตกแต่งภายใน

18.1 ส่วนต้อนรับลูกค้า

☐ ไม่มีการตกแต่ง

☐ มีการตกแต่ง

ถ้ามี ลักษณะของการตกแต่ง .....

.....

.....

.....

.....

.....

18.2 ส่วนรับประทานอาหาร

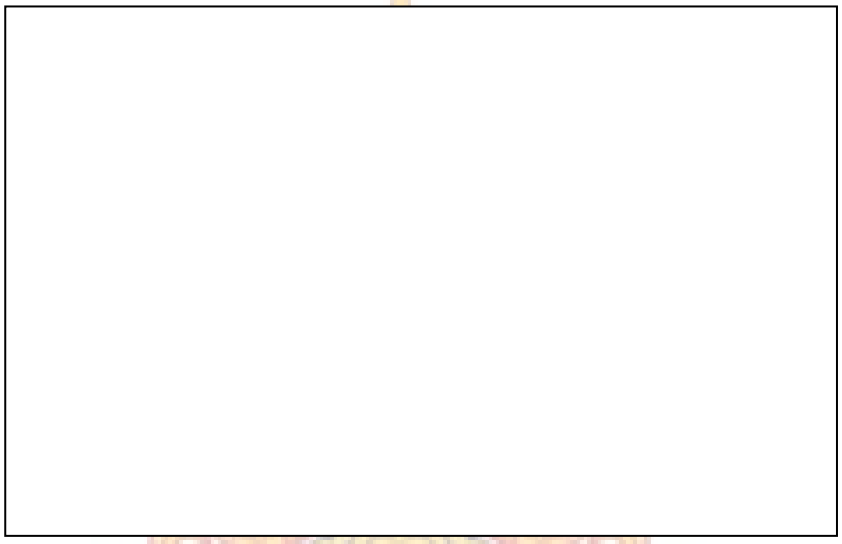
☐ ไม่มีการตกแต่ง

☐ มีการตกแต่ง

ถ้ามี ลักษณะของการตกแต่ง .....

.....

18.3 แสดงผังการจัดที่นั่งในร้านอาหาร



18.4 ส่วนผลิต

☐ ไม่มีการตกแต่ง

☐ มีการตกแต่ง

ถ้ามี ลักษณะการตกแต่ง .....

.....

18.5 ส่วนพนักงาน

☐ ไม่มีพื้นที่ส่วนนี้

☐ มีพื้นที่ แต่ไม่มีการตกแต่ง

☐ มีพื้นที่ และมีการตกแต่ง

ถ้ามี ลักษณะการตกแต่ง .....

.....

.....

.....

<u>การบริการ</u>

19. รูปแบบการบริการอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ บริการอาหารตามสั่ง ☐ บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน

☐ บริการอาหารที่โต๊ะ ☐ บริการอาหารแบบส่งถึงที่

☐ บริการอาหารงานเลี้ยง ☐ บริการอาหารแบบคาเฟทีเรีย

☐ บริการอาหารแบบครอบครัว ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

20. การแต่งกายของพนักงานบริการ

☐ ไม่กำหนดแบบฟอร์ม

☐ กำหนดแบบฟอร์ม

ถ้ามี การกำหนด รูปแบบ

☐ ตามแบบของท้องถิ่น

☐ ตามแบบของสากลนิยม

21. การกำหนดค่าบริการ

☐ เป็นการบริการแบบให้เปล่า

☐ เป็นการกำหนดค่าบริการรวมกับค่าอาหาร

ถ้ามี ร้อยละที่กำหนด ..... % ของราคาอาหาร

<u>การจัดจำหน่าย</u>

22. รายการอาหาร/เมนูอาหาร

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี ลักษณะของรายการอาหาร

☐ เป็นแผ่น

☐ เป็นเล่ม

23. รายการอาหารที่จัดจำหน่าย

23.1 อาหารคาว

1. ..... 6. .....

2. ..... 7. .....

3. ..... 8. .....

4. ..... 9. .....

5. ..... 10. .....

23.2 อาหารหวาน

1. ..... 6. .....
2. ..... 7. .....
3. ..... 8. .....
4. ..... 9. .....
5. ..... 10. .....

23.3 อาหารว่าง

1. ..... 6. .....
2. ..... 7. .....
3. ..... 8. .....
4. ..... 9. .....
5. ..... 10. .....

23.4 อาหารจานเดียว

1. ..... 6. .....
2. ..... 7. .....
3. ..... 8. .....
4. ..... 9. .....
5. ..... 10. .....

23.5 รายการอาหารพิเศษประจำวัน

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี ลักษณะการกำหนดรายการ .....

.....

23.6 รายการอาหาร/ขนมอื่น ๆ เช่น การฝากจำหน่าย

☐ ไม่มี

☐ มี

ถ้ามี ลักษณะของอาหาร/ขนม .....

.....

การคิดค่าบริการ ..... % ของราคาอาหาร/ขนม

24. รายการอาหารยอดนิยม (ระบุ 3 อันดับ)

24.1 อาหารคาว

1. .....
2. .....
3. .....

24.2 อาหารหวาน

1. .....
2. .....
3. .....

24.3 อาหารว่าง

1. .....
2. .....
3. .....

24.4 อาหารจานเดียว

1. .....
2. .....
3. .....

24.5 อาหารพิเศษประจำวัน

1. .....
2. .....
3. .....

25. การกำหนดราคาขาย

25.1 ข้าวราดแกง

ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ..... บาท

ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ..... บาท

ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง ..... บาท

25.2 กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน ..... บาท

25.3 ข้าวสวย/จาน ..... บาท

ข้าวสวย/โถ ..... บาท

25.4 ขนมจีน/จาน ..... บาท

25.5 ข้าวยำ/จาน ..... บาท

25.6 อื่น ๆ/หน่วย ..... บาท

26. เอกลักษณ์ของร้านที่คิดว่าแตกต่างจากร้านข้าวแกงอื่น ๆ

☐ ด้านวัตถุดิบ .....

.....

.....

☐ ด้านวิธีการประกอบ .....

.....

.....

☐ ด้านอื่น ๆ .....

.....

.....

27. การพัฒนาร้านต่อไปในอนาคต

☐ ไม่มีแผน

☐ มีแผน

ถ้ามี ลักษณะของการพัฒนา .....

.....

28. สิ่งที่อยากให้รัฐบาล/ราชการ/หน่วยงานอื่นให้ความช่วยเหลือ ส่งเสริม สนับสนุน .....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัย

วันที่..... เดือน ..... พ.ศ. .....

ชื่อร้าน.....อำเภอ..... จังหวัด.....

แบบทดสอบอาหาร

โครงการวิจัยเรื่อง

เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

ชื่ออาหาร .....

การทดสอบอาหาร

1. ลักษณะทั่วไป .....

.....

2. สี .....

.....

3. กลิ่น .....

.....

4. รสชาติ .....

.....

5. ลักษณะเนื้อสัมผัส .....

.....

ข้อสังเกตเพิ่มเติม (เอกลักษณ์)

- ด้านวัตถุดิบการประกอบอาหาร .....

.....

.....

.....

- ด้านวิธีการประกอบอาหาร .....

.....

.....

.....

ผู้ทดสอบ .....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

ชื่อร้าน.....อำเภอ.....จังหวัด.....

แบบสำรวจข้อมูล **ตำรับอาหาร**

โครงการ เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

1. ชื่ออาหาร ภาษาไทย _____

ภาษาอังกฤษ _____

2. หมวดอาหาร ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง ☐ อาหารจานเดียว

3. ประเภทอาหาร ☐ ลวก ☐ ต้ม ☐ แกง ☐ ผัด

☐ ยำ ☐ ทอด ☐ ย่าง ☐ ปิ้ง

☐ หลน ☐ นึ่ง ☐ อบ ☐ หลาม

☐ เครื่องจิ้ม ☐ เครื่องเคียง ☐ กวน ☐ จี่

☐ เชื่อมสด ☐ เชื่อมแห้ง

4. คุณลักษณะ _____

_____

_____

_____

_____

_____

5. ภาพประกอบ (ระบุชื่อไฟล์ภาพ) _____

6. วัตถุดิบ

ลำดับที่	วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง	ปริมาณ	ต้นทุนวัตถุดิบ

7. อุปกรณ์

อุปกรณ์การเตรียม		อุปกรณ์การประกอบ		อุปกรณ์การจัดตกแต่ง		อุปกรณ์การบริการ/การรับประทาน	
ลำดับ	ชื่ออุปกรณ์	ลำดับ	ชื่ออุปกรณ์	ลำดับ	ชื่ออุปกรณ์	ลำดับ	ชื่ออุปกรณ์

8. เวลาในการเตรียม _____ นาที

9. เวลาในการปรุง _____ นาที

10. วิธีทำ

10.1 _____

10.2 _____

10.3 _____

10.4 _____

10.5 _____

11. ปริมาณเสิร์ฟ _____ ที่

12. เทคนิคการประกอบ

12.1 _____

12.2 _____

12.3 _____

12.4 _____

13. คุณค่าทางอาหารต่อ 1 ตำรับ

พลังงาน	_____	แคลอรี่	วิตามิน เอ	_____	RE
คาร์โบไฮเดรต	_____	กรัม	เหล็ก	_____	มิลลิกรัม
ไขมัน	_____	กรัม	แคลเซี่ยม	_____	มิลลิกรัม
โปรตีน	_____	กรัม			
เส้นใยอาหาร	_____	กรัม			

ภาคผนวก 2

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสำรวจ

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามประวัติ การประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม

รหัส	ความเป็นมา/ประวัติ	การประกอบธุรกิจ	พื้นที่/ตารางเมตร	จำนวนเก้าอี้/ตัว	จำนวนโต๊ะ/ตัว	ห้องส้วม
01 ข้าวแกงจานทอง	การชักชวนของผู้บริหารบางจาก	ซื้อ Franchise		50	13	ใช่ห้องส้วมร่วมกับปั๊มน้ำมัน
02 ศรีประไพ	เคยเปิดกิจการมาก่อนที่ อ.เขาพนม จ.กระบี่	สร้างขึ้นมาใหม่		70	16	- ห้องส้วมชาย 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ - ห้องส้วมหญิง 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	มีความคิดจะประกอบธุรกิจร้านอาหาร	สร้างขึ้นมาใหม่		72	18	- ห้องส้วมรวม 2 ห้อง ส้วม 2 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
04 เติบโตริมทาง	เคยเป็นแม่ครัวมาก่อนและคิดจะทำกิจการของตนเอง	สร้างขึ้นมาใหม่		28	7	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
05 ต้นแก้ว	มีทักษะด้านการทำอาหารจึงมีความต้องการประกอบอาชีพด้านนี้	ซื้อกิจการเก่าที่มีอยู่แล้วนำมาปรับปรุงใหม่		40	10	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามประวัติ การประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม (ต่อ)

รหัส	ความเป็นมา/ประวัติ	การประกอบธุรกิจ	พื้นที่/ตารางเมตร	จำนวนเก้าอี้/ตัว	จำนวนโต๊ะ/ตัว	ห้องส้วม
06 ลูกหมี	ทำงานบริษัทตำแหน่ง นำประสบการณ์ด้านการ ขายมาใช้ในการเปิดร้าน	สร้างขึ้นมาใหม่	240	132	26	- ห้องส้วมชาย 6 ห้อง ส้วม 6 ที่ อ่างล้างมือ 4 ที่ ที่ปัสสาวะ 8 ที่ - ห้องส้วมหญิง 8 ห้อง ส้วม 8 ที่ อ่างล้างมือ 4 ที่
07 บิสมิลละ	เคยรับช่วงกิจการต่อจาก พี่ชาย ต่อมาได้ดำเนิน กิจการใหม่ที่ จ.กระบี่	สร้างขึ้นมาใหม่		44	11	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
08 มะออง	สืบทอดกิจการต่อจาก คุณแม่ เปิดกิจการประมาณ 20 ปีแล้ว	รับช่วงต่อจาก บรรพบุรุษ		32	8	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
09 ป้าอัญ	เดิมเป็นแม่ครัวร้านเรือนไม้ เก็บเงินลงทุนเปิดร้าน ของตนเองได้ 5 ปี แล้ว	สร้างขึ้นมาใหม่	400	66	23	- ห้องส้วมรวม 2 ห้อง ส้วม 2 ที่ อ่างล้างมือ 2 ที่

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามประวัติ การประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม (ต่อ)

รหัส	ความเป็นมา/ประวัติ	การประกอบธุรกิจ	พื้นที่/ตารางเมตร	จำนวนเก้าอี้/ตัว	จำนวนโต๊ะ/ตัว	ห้องส้วม
10 ครัว FM	เป็นนักจัดรายการวิทยุ มีการนัดพบเพื่อนอยู่เสมอ จึงมีแนวความคิดเปิดร้านของตนเอง เปิดกิจการได้ 10 ปี แล้ว	ซื้อกิจการเก่าที่มีอยู่แล้วนำมาปรับปรุงใหม่		80	20	- ห้องส้วมรวม 2 ห้อง ส้วม 2 ที่ อ่างล้างมือ 2 ที่
11 ร้านอนุบาล	เป็นพ่อครัวร้านอาหารมาก่อน ทำห่อหมก แล้วตอนหลังมาเปิดร้านอาหารเอง	สร้างขึ้นมาใหม่		40	10	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
12 ร้านคุณจุก	ก่อนนี้เช่าตลอดพื้นที่ของปั๊ม ทำร้านอาหาร คาราโอเกะ นวดแผนโบราณ ต่อมาเศรษฐกิจไม่ดีจึงเหลือร้านอาหารอย่างเดียว	ดัดแปลงจากกิจการเดิม		120	18	ใช้ห้องส้วมร่วมกับปั๊มน้ำมัน
13 พุทธชาติ	เดิมประกอบธุรกิจร้านตัดเสื้อ เปลี่ยนเป็นร้านอาหารมาประมาณ 30 ปี แล้ว	ดัดแปลงจากกิจการเดิม	180	88	20	- ห้องส้วมชาย 4 ห้อง ส้วม 4 ที่ อ่างล้างมือ 4 ที่ ที่ปัสสาวะ 4 ที่

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามประวัติ การประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม (ต่อ)

รหัส	ความเป็นมา/ประวัติ	การประกอบธุรกิจ	พื้นที่/ตารางเมตร	จำนวนเก้าอี้/ตัว	จำนวนโต๊ะ/ตัว	ห้องส้วม
						- ห้องส้วมหญิง 5 ห้อง ส้วม 5 ที่ อ่างล้างมือ 5 ที่
14 ข้าวแกงแม่น้อย	ออกจากงานช่วงเงินบาทลอยตัว เห็นเป็นที่ว่างเปล่าจึงมีแนวคิดเปิดร้านอาหาร	สร้างขึ้นมาใหม่		40	10	ใช้ห้องส้วมของปั๊มน้ำมัน (บริเวณใกล้เคียง)
15 โกนันท์	เริ่มต้นจากข้าวแกงรถเข็นประมาณ 15 ปี แล้วขยายเป็นร้านอาหาร	สร้างขึ้นมาใหม่		90	9	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่
16 ผกาวรรณ	สืบทอดกิจการต่อจากแม่เป็นตึกแถวของตนเอง	รับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ	60	20	5	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่
17 คูเต่า	สืบทอดกิจการต่อจากพ่อแม่ ประกอบธุรกิจมา 20 ปี	รับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ	115	48	12	- ห้องส้วมรวม 3 ห้อง ส้วม 3 ที่ อ่างล้างมือ 3 ที่

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามประวัติ การประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม (ต่อ)

รหัส	ความเป็นมา/ประวัติ	การประกอบธุรกิจ	พื้นที่/ตารางเมตร	จำนวนเก้าอี้/ตัว	จำนวนโต๊ะ/ตัว	ห้องส้วม
18 ครัวพ่อตา	ยายทำกับข้าวขายมาก่อน ประกอบกับมีทักษะการทำอาหาร มองเห็นทำเลนี้ไม่มีร้านอาหารมาก่อน จึงมีแนวคิดประกอบธุรกิจนี้	สร้างขึ้นมาใหม่	200	89	17	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 3 ที่
19 ป้าชู	เปิดกิจการด้านร้านอาหารอยู่แล้วเป็นเวลา 20 ปี ย้ายมาดำเนินการ ณ สถานที่ใหม่	สร้างขึ้นมาใหม่		20	5	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่
20 ทองชัยญา	เคยเป็นลูกจ้างร้านอาหารมาก่อนจึงมีแนวคิดเปิดร้านอาหารของตนเอง	สร้างขึ้นมาใหม่	180	56	14	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 3 ที่
21 เจ๊แต้ว	เปิดร้านเพื่อเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว	สร้างขึ้นมาใหม่	108	36	9	- ห้องส้วมรวม 3 ห้อง ส้วม 3 ที่ อ่างล้างมือ (ก๊อกน้ำ) 1 ที่

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามประวัติ การประกอบธุรกิจ พื้นที่ จำนวนโต๊ะ/เก้าอี้ ห้องส้วม (ต่อ)

รหัส	ความเป็นมา/ประวัติ	การประกอบธุรกิจ	พื้นที่/ตารางเมตร	จำนวนเก้าอี้/ตัว	จำนวนโต๊ะ/ตัว	ห้องส้วม
22 ป้านวย	ทำธุรกิจมาก่อน แต่ไม่ประสบความสำเร็จ จึงมีแนวคิดทำร้านอาหาร เพราะได้ผลตอบแทนเร็ว	สร้างขึ้นมาใหม่		44	10	- ห้องส้วมรวม 3 ห้อง ส้วม 3 ที่
23 ร้านยุพา	มีแนวคิดทำร้านอาหาร เป็นลักษณะการเช่าพื้นที่ ในตลาดสด อ.ป่าพยอม	สร้างขึ้นมาใหม่	16	8	2	ใช้ห้องส้วมร่วมกับตลาดสด
24 จำปี	เดิมดำเนินธุรกิจร้าน ก๋วยเตี๋ยวของพ่อแม่ ต่อมา ดัดแปลงเป็นร้านข้าวแกง	ดัดแปลงจากกิจการเดิม		20	5	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	ดำเนินกิจการร่วมกับพี่สาว	สร้างขึ้นมาใหม่	300	40	10	- ห้องส้วมรวม 1 ห้อง ส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง และเงินลงทุน

รหัส	การจดทะเบียนพาณิชย์	ประเภทของกิจการ	ลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย	ทำเลที่ตั้งใกล้กับ	เงินลงทุน
01 ข้าวแกงจานทอง	ภายใต้การบริหารจัดการของปั๊มบางจาก	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน - นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
02 ศรีประไพ	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- แรงงาน - นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน - นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
04 เติบโตริมทาง	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน - นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
05 ต้นแก้ว	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน	ศูนย์กลางธุรกิจ (ในตลาด)	ทุนของตนเอง

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง และเงินลงทุน (ต่อ)

รหัส	การจดทะเบียนพาณิชย์	ประเภทของกิจการ	ลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย	ทำเลที่ตั้งใกล้กับ	เงินลงทุน
06 ร้านลูกหมี	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
07 บิสมิลละ	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	ทุกประเภท หลากหลาย	ศูนย์กลางธุรกิจ (ในตลาด)	ทุนของตนเอง
08 มะออง	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน	ศูนย์กลางธุรกิจ (ในตลาด)	ทุนของตนเอง
09 ป้าอัญ	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	ทุกประเภท หลากหลาย	ศูนย์กลางธุรกิจ (ในตลาด)	ทุนของตนเอง
10 ครัว FM	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	ทุกประเภท หลากหลาย	ศูนย์กลางธุรกิจ (ใกล้โรงแรม)	ทุนของตนเอง

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง และเงินลงทุน (ต่อ)

รหัส	การจดทะเบียนพาณิชย์	ประเภทของกิจการ	ลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย	ทำเลที่ตั้งใกล้กับ	เงินลงทุน
11 ร้านอนุบาล	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	ข้าราชการ พนักงาน	ศูนย์กลางธุรกิจ (ในตลาด)	ทุนของตนเอง
12 ร้านอาหารคุณจุก	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
13 พุทธชาติ	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการกึ่งรูปแบบ (ลูกค้ารับอาหารเอง) - มุ่งผลกำไร	นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ศูนย์กลางธุรกิจ (ใกล้สถานีขนส่ง)	ทุนของตนเอง
14 แม่น้อย	ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์ (ลักษณะเป็นเพิงขายคล้ายกับแผงลอย)	- บริการโดยพนักงานหรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	แรงงานที่ไม่ใช้ความชำนาญ	ศูนย์ราชการ	ทุนของตนเอง
15 โกนันท์	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการกึ่งรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน - นักท่องเที่ยว นักเดินทาง	ศูนย์ราชการ	ทุนของตนเอง

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง และเงินลงทุน (ต่อ)

รหัส	การจดทะเบียนพาณิชย์	ประเภทของกิจการ	ลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย	ทำเลที่ตั้งใกล้กับ	เงินลงทุน
16 ผกาวรรณ	ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์	- ลูกค้าบริการตนเอง - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน	ชุมชน	ทุนของตนเอง
17 คูเต่า	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	ข้าราชการ พนักงาน	ชุมชน	ทุนของตนเอง
18 ครัวพ่อตา	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
19 ป้าชู	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการโดยพนักงาน หรือบริการเต็มรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน	ศูนย์ราชการ	ทุนของตนเอง
20 ทองชัยญา	ประเภทบุคคลธรรมดา	- ลูกค้าบริการตนเอง - มุ่งผลกำไร	- ข้าราชการ พนักงาน - ผู้มาติดต่อราชการ	ศูนย์ราชการ	ทุนของตนเอง
21 เจ๊แต้ว	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการกึ่งรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- แรงงาน - บุคคลทั่วไป	ชุมชน	ทุนของตนเอง

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามการจดทะเบียน ประเภทกิจการ ลูกค้า ทำเลที่ตั้ง และเงินลงทุน (ต่อ)

รหัส	การจดทะเบียนพาณิชย์	ประเภทของกิจการ	ลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย	ทำเลที่ตั้งใกล้กับ	เงินลงทุน
22 ป้านวย	ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์	- บริการกึ่งรูปแบบ - มุ่งผลกำไร	- แรงงาน - นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ตั้งตามลำพัง	ทุนของตนเอง
23 ร้านยุพา	ไม่ได้จดทะเบียนพาณิชย์	ลูกค้าบริการตนเอง	นักเดินทาง นักท่องเที่ยว	ชุมชน	ทุนของตนเอง
24 ร้านจำปี	ประเภทบุคคลธรรมดา	บริการกึ่งรูปแบบ	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน - คนเดินทาง	ศูนย์กลางธุรกิจ	ทุนของตนเอง
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	ประเภทบุคคลธรรมดา	- บริการกึ่งรูปแบบ	- ข้าราชการ พนักงาน - แรงงาน - คนเดินทาง	ศูนย์ราชการ	หุ้นส่วน

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามพนักงานในร้านอาหาร พนักงานฝ่ายผลิต พนักงานสายสนับสนุน

รหัส	พนักงานในร้านอาหาร	พนักงานฝ่ายผลิต	พนักงานสายสนับสนุน
01 ข้าวแกงจานทอง	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
02 ศรีประไพ	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 3	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 3	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
04 เติบโตริมทาง	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
05 ต้นแก้ว	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
06 ลูกหมี	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 3	แม่ครัว 2 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
07 บิสมิลละ	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามพนักงานในร้านอาหาร พนักงานฝ่ายผลิต พนักงานสายสนับสนุน (ต่อ)

รหัส	พนักงานในร้านอาหาร	พนักงานฝ่ายผลิต	พนักงานสายสนับสนุน
08 มะออง	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
09 ป้าอัญ	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 4	แม่ครัว 2 ผู้ช่วยแม่ครัว 2 พนักงานล้างจาน 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
10 ครัว FM	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 4	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
11 ร้านอนุบาล	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
12 คุณจุก	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 3	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 2	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
13 พุทธชาติ	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 3 (แยกเป็นแผนกแกงและผัด) ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามพนักงานในร้านอาหาร พนักงานฝ่ายผลิต พนักงานสายสนับสนุน (ต่อ)

รหัส	พนักงานในร้านอาหาร	พนักงานฝ่ายผลิต	พนักงานสายสนับสนุน
14 แม่น้อย	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
15 โกนันท์	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 3	แม่ครัว 3 (แยกเป็นแผนกแกงและผัด) ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
16 ผกาวรรณ	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
17 ร้านอาหารคูเต่า	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 3	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 2	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
18 ครัวพ่อตา	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 3	แม่ครัว 1 พนักงานล้างจาน 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
19 ป้าชู	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1 ผู้ช่วยพนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปจำแนกตามพนักงานในร้านอาหาร พนักงานฝ่ายผลิต พนักงานสายสนับสนุน (ต่อ)

รหัส	พนักงานในร้านอาหาร	พนักงานฝ่ายผลิต	พนักงานสายสนับสนุน
20 ทองชัยญา	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 4	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
21 เจ๊แต้ว	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
22 ป้านวย	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 2	แม่ครัว 1 ผู้ช่วยแม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
23 ร้านยุพา	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
24 จำปี	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	เจ้าของ 1 พนักงานบริการ 1	แม่ครัว 1	ไม่มี (เจ้าของดำเนินการเอง)

ตารางที่ 4 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน

รหัส	แนวคิดในการตกแต่งร้าน	การตกแต่งภายนอก				การตกแต่งภายใน			
		หน้าร้าน	ทางเข้า	แผ่นป้ายชื่อร้าน	สัญลักษณ์	ส่วนต้อนรับ	ส่วนรับประทานอาหาร	ส่วนผลิต	ส่วนพนักงาน
01 ข้าวแกงจานทอง	ปั๊มน้ำมันเจ้าของ Franchise ดำเนินการให้	มี	มี	มี (ข้าวแกงจานทอง)	มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
02 ศรีประไพ	แบบอิงธรรมชาติ เช่น ซุ้มหลังคามุงจาก ไม้กระถาง บ่อน้ำ สระบัว	มี (ต้นไม้กระถาง)	มี	มี (ศรีประไพ)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	แบบอิงธรรมชาติ เช่น ไม้กระถาง	มี (ไม้กระถาง)	มี (ไม้กระถาง ดอกไม้	มี (ข้าวแกงพื้นบ้าน)	มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
04 เติบโตริมทาง	แบบอิงธรรมชาติ เช่น ซุ้มหลังคามุงจาก ต้นไม้ ไม้กระถาง	มี (ไม้กระถาง)	มี (ไม้กระถาง)	มี (เติบโตริมทาง)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
05 ต้นแก้ว	แบบอิงธรรมชาติ เช่น ไม้กระถาง	มี (ไม้กระถาง)	มี	มี (ต้นแก้ว)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้

ตารางที่ 4 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน (ต่อ)

รหัส	แนวคิดในการตกแต่งร้าน	การตกแต่งภายนอก				การตกแต่งภายใน			
		หน้าร้าน	ทางเข้า	แผ่นป้ายชื่อร้าน	สัญลักษณ์	ส่วนต้อนรับ	ส่วนรับประทานอาหาร	ส่วนผลิต	ส่วนพนักงาน
06 ลูกหมี	แบบอิงธรรมชาติ เช่น ต้นไม้ ไม้กระถาง	มี (ต้นไม้ ไม้กระถาง)	มี	มี ลูกหมี	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
07 บิสมิลละ	ใช้แนวคิดของกีฬาฟุตบอล เนื่องจากลูกชายเป็นนักฟุตบอลทีมชาติไทย	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	มี (บิสมิลละ)	มี (สถาปัตยกรรมของมุสลิม)	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
08 มะออง	ใช้แนวคิดเน้นความสะอาดตา	มี (ไม้กระถาง)	ไม่มีการตกแต่ง	มี (มะอองข้าวหมกไก่)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
09 ป้าอัญ	ใช้แนวคิดเน้นความสะอาด โปร่ง โล่ง และสุขลักษณะ	มี (ไม้กระถาง)	ไม่มีการตกแต่ง	มี (ร้านป้าอัญ)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้

ตารางที่ 4 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน (ต่อ)

รหัส	แนวคิดในการตกแต่งร้าน	การตกแต่งภายนอก				การตกแต่งภายใน			
		หน้าร้าน	ทางเข้า	แผ่นป้ายชื่อร้าน	สัญลักษณ์	ส่วนต้อนรับ	ส่วนรับประทานอาหาร	ส่วนผลิต	ส่วนพนักงาน
10 ครัว FM	ใช้แนวคิดศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของ จ.กระบี่ เช่น ภาพวิว บาติก หนังตะลุง	ไม่มีการตกแต่ง	มี เป็นซุ้มหน้าร้านและป้ายแนะนำอาหาร	มี (ครัว FM ข้าวแกง ปักษ์ใต้)	มี (ตัวโน๊ตเพลง)	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
11 อนุบาล	ใช้แนวคิดเน้นความสะดวกโปร่ง อากาศถ่ายเท	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	มี (อนุบาล)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
12 คุณจุก	ใช้แนวคิดเน้นความสะอาดและความสะดวกของลูกค้า	มี (ไม้กระถาง)	ไม่มีการตกแต่ง	มี (ร้านอาหารคุณจุก)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
13 พุทธชาติ	เน้นความสะอาดและความสะดวกของลูกค้า	มี เป็นป้ายชื่อหน้าร้านและไม้กระถาง	ไม่มีการตกแต่ง	มี (พุทธชาติ)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้

ตารางที่ 4 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน (ต่อ)

รหัส	แนวคิดในการตกแต่งร้าน	การตกแต่งภายนอก				การตกแต่งภายใน			
		หน้าร้าน	ทางเข้า	แผ่นป้ายชื่อร้าน	สัญลักษณ์	ส่วนต้อนรับ	ส่วนรับประทานอาหาร	ส่วนผลิต	ส่วนพนักงาน
14 แม่น้อย	เน้นความเป็นธรรมชาติและความสะดวกของพื้นที่ใช้สอย	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	มี (ร้านข้าวแกงแม่น้อย)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
15 โกนันท์	เน้นหลักธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ไม่มีการตกแต่ง	มี (ไม้กระถาง)	มี (โกนันท์)	มี (รูปช้าง)	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
16 ผกาวรรณ	เน้นความสะอาด ประหยัดพื้นที่	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
17 คูเต่า 2	เน้นความสะอาดตามสุขอนามัย เน้นคุณภาพ	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	มี (คูเต่า 2)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี (ตู้ปลา)	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
18 ครัวพ่อตา	เน้นความเป็นธรรมชาติ	มี (ตกแต่งอาหารในเรือไม้กระถางไม้แขวน)	มี ไม้กระถาง	มี (ครัวพ่อตา)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี (ไม้แขวน)	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้

ตารางที่ 4 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน (ต่อ)

รหัส	แนวคิดในการตกแต่งร้าน	การตกแต่งภายนอก				การตกแต่งภายใน			
		หน้าร้าน	ทางเข้า	แผ่นป้ายชื่อร้าน	สัญลักษณ์	ส่วนต้อนรับ	ส่วนรับประทานอาหาร	ส่วนผลิต	ส่วนพนักงาน
19 ป้าชู	เน้นความสะอาด สะดวก	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
20 ทองชัยญา	เน้นความเป็นธรรมชาติ	มี (ซุ้มต้นไม้)	ไม่มีการตกแต่ง	มี (ทองชัยญา)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
21 เจ๊แต้ว	เน้นความเป็นธรรมชาติ สะดวก	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	มี (เจ๊แต้ว)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
22 ป้านวย	เน้นความเป็นธรรมชาติ	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	มี (ไม้กระถาง ไม้แขวน)	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
23 ยุพา	เน้นความสะอาด	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้
24 จำปี	เน้นความสะอาด สะดวก	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้

ตารางที่ 4 ข้อมูลการจัดตกแต่งร้านจำแนกตามแนวคิด การตกแต่งภายนอก การตกแต่งภายใน (ต่อ)

รหัส	แนวคิดในการตกแต่งร้าน	การตกแต่งภายนอก				การตกแต่งภายใน			
		หน้าร้าน	ทางเข้า	แผ่นป้ายชื่อร้าน	สัญลักษณ์	ส่วนต้อนรับ	ส่วนรับประทานอาหาร	ส่วนผลิต	ส่วนพนักงาน
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	เน้นความเป็นธรรมชาติ	มี (ศาลามุงจากไม้กระถางไม้เขวนตามธรรมชาติ)	มี (ต้นไม้ไม้กระถางไม้เขวนตามธรรมชาติ)	มี (ข้าวแกงไก่บ้าน)	ไม่มี	ไม่มีส่วนนี้	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีการตกแต่ง	ไม่มีส่วนนี้

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 5 ข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบ การแต่งกายของพนักงาน การกำหนดค่าบริการ

รหัส	รูปแบบการบริการ	การแต่งกายของพนักงาน	การกำหนดค่าบริการ
01 ข้าวแกงจานทอง	- บริการที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
02 ศรีประไพ	- บริการที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	- บริการที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	กำหนดแบบฟอร์ม (ตามแบบสากลนิยม : เสื้อยืด Screen ชื่อร้านข้าวแกงพื้นบ้านลานสกา)	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
04 เติบโตริมทาง	- บริการที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
05 ต้นแก้ว	- บริการที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
06 ลูกหมี	- บริการที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน - บริการอาหารแบบส่งถึงที่	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า

ตารางที่ 5 ข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบ การแต่งกายของพนักงาน การกำหนดค่าบริการ (ต่อ)

รหัส	รูปแบบการบริการ	การแต่งกายของพนักงาน	การกำหนดค่าบริการ
07 บิสมิลละ	- บริการอาหารตามสั่ง - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
08 มะออง	- บริการอาหารตามสั่ง - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน - บริการอาหารแบบส่งถึงที่	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
09 ป้าอัญ	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม (ใส่เสื้อยืดสีเดียวกัน แต่ไม่กำหนดแบบ)	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
10 ครัว FM	- บริการอาหารตามสั่ง - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน - บริการอาหารแบบส่งถึงที่	กำหนดแบบฟอร์ม (เฉพาะวันศุกร์คือใส่เสื้อ Screen สีฟ้า)	เป็นการบริการแบบให้เปล่า

ตารางที่ 5 ข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบ การแต่งกายของพนักงาน การกำหนดค่าบริการ (ต่อ)

รหัส	รูปแบบการบริการ	การแต่งกายของพนักงาน	การกำหนดค่าบริการ
11 อนุบาล	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
12 คุณจุก	- บริการอาหารตามสั่ง - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน - บริการอาหารแบบส่งถึงที่	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
13 พุทธชาติ	- บริการอาหารตามสั่ง - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
14 แม่น้อย	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
15 โกนันท์	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน - บริการอาหารแบบส่งถึงที่	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า

ตารางที่ 5 ข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบ การแต่งกายของพนักงาน การกำหนดค่าบริการ (ต่อ)

รหัส	รูปแบบการบริการ	การแต่งกายของพนักงาน	การกำหนดค่าบริการ
16 ผกาวรรณ	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
17 คูเต่า 2	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
18 ครัวพ่อตา	- บริการอาหารตามสั่ง (กล่อง) - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
19 ป้าชู	- บริการอาหารตามสั่ง (กล่อง) - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
20 ทองชัยญา	- บริการอาหารตามสั่ง - บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารงานเลี้ยง - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า

ตารางที่ 5 ข้อมูลการบริการจำแนกตามรูปแบบ การแต่งกายของพนักงาน การกำหนดค่าบริการ (ต่อ)

รหัส	รูปแบบการบริการ	การแต่งกายของพนักงาน	การกำหนดค่าบริการ
21 เจ๊แต้ว	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
22 ป้านวย	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
23 ยุพา	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
24 จำปี	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	- บริการอาหารที่โต๊ะ - บริการอาหารแบบสั่งกลับบ้าน	ไม่กำหนดแบบฟอร์ม	เป็นการบริการแบบให้เปล่า

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย

รหัส	รายการ/เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหารจานเดียว	อาหารพิเศษประจำวัน	อาหารฝากขาย
01 ข้าวแกงจานทอง	มี (แผ่นป้ายปิดฝาผนัง)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาอีคุด (ปลาทะเล) กับหน่อไม้ดอง 3. แกงพริกกระดูกหมู 4. แกงพริกเนื้อวัว 5. ผัดเผ็ดไก่กับลูกเหรียง 6. แพนงหมู 7. ปลาดุกทอดผัดเผ็ด 8. มัสมั่นไก่ 9. พะโล้หมูกับไข่ 10. หมูหวาน 11. ต้มผักกาดดองกับกระดูกหมู 12. ผัดวุ้นเส้น 13. ผัดพริกไก่ 14. ปลาเค็มทอด 15. ไข่เค็มทอด 16. กุนเชียง	มี 1. ข้าวเหนียวถั่วดำ 2. เต้าส่วน 3. ลอดช่อง 4. เปียกสาคู 5. ข้าวเหนียวทุเรียน 6. กล้วยไข่บวดชี <u>เครื่องดื่ม</u> 1. น้ำกระเจี๊ยบ 2. น้ำตะไคร้ 3. น้ำลำใย 4. น้ำมะขาม 5. กาแฟเย็น 6. ชาเย็น 7. โอเลี้ยง 8. ชาดำเย็น	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มี (ไข่เค็ม) - ค่าบริการ 10%

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
02 ศรีประไพ	มี (แผ่นกระดาษแขวนกับเสาไม้)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาช่อนกับมะละกอ 3. แกงพริกปลาดุก 4. ผัดเผ็ดหมูป่า 5. แกงกะทิหมูหน่อไม้ 6. ต้มกะทิมดแดง 7. แกงกะทิหอยโข่ง 8. แกงเนื้อกับข่า 9. ต้มพุงวัว 10. แกงกะทิไก่บ้านกับลูกกล้วย 11. ตุ๋นซี่โครงหมู 12. ต้มกระดูกหมู 13. เกาเหลาเครื่องในหมู 14. ปลาราดพริก 15. ฉู่ฉี่ปลาหมอ 16. ค่างผัดเผ็ด 17. นกเป็ดน้ำผัดเผ็ด 18. ผัดเผ็ดหมูสังข์	ไม่มี	ไม่มี	มี - ข้าวผัดต่างๆ	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาหมอกับออดิบ 3. แกงพริกซี่โครงหมู (เรียกแกงคั่วซี่โครงหมู) 4. แกงพริกไก่บ้าน (เรียกแกงคั่วไก่บ้าน) 5. ขาหมูใบชะมวง 6. ต้มส้มปลาชะโอน (ปลาน้ำจืด) 7. แกงกุ้งสดกับขนุนอ่อน 8. แกงคั่วเนื้อวัว 9. แกงจืดขาหมูกับเห็ดหอม 10. ผัดผักกูด 11. ผัดดอกหอมกับตับหมู 12. ผัดหัวไชโป๊ว 13. ปลาทอด 14. ไข่ดาว 15. ผัดกุยช่าย	มี 1. ลอดช่องสิงคโปร์ 2. ขนมซัง (ขนมจ้าง) 3. ฮุ้นดำ (เฉาก๊วย) 4. ลูกจาก (ลูกชิด)	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
04 เติบโตริมทาง	มี (ป้ายกระดาน)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาหมอ 3. แกงพริกไก่บ้าน 4. ไก้บ้านต้มขมิ้น 5. แกงขี้เหล็ก 6. ต้มกะทิยอดมะพร้าว 7. เนื้อต้มใบชะมวง 8. คั่วกลิ้งเนื้อ หมู หมูป่า 9. แกงหมูป่ากับกระวาน 10. ซุปเนื้อตุ๋นเครื่องยาจีน 11. แกงส้มปลากับผักบุ้ง <u>อาหารตามสั่ง</u> 1. กระเพราราดข้าว 2. ผัดวุ้นเส้นกับไข่เค็ม 3. หมูทอดตะไคร้กรอบ	มี 1. ลอดช่องสิงคโปร์ 2. ขนมจ่าง (ขนมจ้าง) 3. ฮุ้นดำ (เฉาก๊วย)	ไม่มี	มี - ข้าวผัด	ไม่มี	ไม่มี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
05 ต้นแก้ว	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มสับปะรดออดิบกับปลาทู 3. แกงพริกกระดูกหมู 4. ผัดเผ็ดปลาดุก 5. แกงกะทิไก่กับลูกขนุน 6. ผัดบวบกับกุ้ง 7. ปลาแดงทอดขมิ้น 8. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 9. พะโล้หมูกับไข่ 10. ผัดเปรี้ยวหวานกับไส้หมู 11. แกงเทโพ 12. แกงคั่วกลิ้ง 13. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	มี 1. ข้าวเหนียวถั่วดำ 2. มันแกงบวด 3. ฟักทองแกงบวด 4. กล้วยบวดชี 5. ขนมกวนขาว	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
06 ลูกหมี	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มกุ้งกับมะละกอ 3. แกงพริกไก่บ้าน 4. เนื้อค่างผัดเผ็ด 5. ผัดเผ็ดลูกเหรียงกับหมู 6. แกงกะทิเนื้อกับหัวข่า 7. ยำมะม่วง 8. หมูเค็ม 9. น้ำพริกมะขาม 10. ต้มซี่โครงหมูอ่อนกับมะระและผักกาดดอง 11. แกงเขียวหวานไก่ 12. คั่วกลิ้ง 13. ผัดสะตอ 14. พะโล้หมูกับไข่ 15. ต้มหนางหมู 16. กุ้งหวาน 18. ผัดฟักทองกับไข่	ไม่มี	ไม่มี	มี 1. ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ 2. ข้าวขาหมู	ไม่มี	มี - (ผลิตภัณฑ์ OTOP ส้มโชกุน) - ค่าบริการ 15-20 %

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
07 บิสมิลละ	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา (ใส่กะทิ) 2. แกงส้มปลากับฟัก 3. แกงพริกไก่บ้าน 4. มัสมั่นไก่ 5. แกงเป็ด 6. ต้มข่าไก่ 7. คั่วกลิ้งปลา 8. ห่อหมกปลา 9. ซุปเนื้อ 10. ไข่เค็มทอด 11. ผัดตับ 12. แกงแพะ 13. ต้มยำกุ้ง 14. แกงกะทิหัวปลีกับปลาย่าง 15. แกงเนื้อ 16. ผัดตับเนื้อกับกระเทียมพริกไทย 17. ผัดวุ้นเส้น 18. ไก่ผัดขิง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
		19. ผัดผักรวม 20. หอยแมลงภู่ผัดขิง 21. แกงกะทิหอยกับใบชะพลู					

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
08 มะออง	มี (แผ่นป้าย ปิดฝาผนัง)	มี 1. แกงพุงปลา (ใส่กะทิ) 2. แกงส้มปลากับสับปะรด 3. แกงพริก 4. ต้มยำไก่ 5. ซุปเนื้อ 6. ผัดผักรวมมิตร 7. ผัดเผ็ดตับวัวกับถั่วฝักยาว 8. ฉู่ฉี่ปลาทู 9. แกงเขียวหวานไก่ 10. แกงเนื้อกับมะเขือ 11. มัสมั่นเนื้อ <u>เครื่องดื่ม</u> มี 1. กาแฟ 2. ชาเย็น 3. โอวัลตินเย็น 4. โอเลี้ยง 5. ชาดำเย็น	ไม่มี	ไม่มี	มี - ข้าวหมกไก่	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
09 ป้าอัญ	มี (แผ่นป้าย ปิดฝาผนัง)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลานิลกับมะม่วงสับ 3. แกงส้มกุ้งกับผักรวม 4. แกงพริกหมู 5. แกงกะทิไก่กับฟัก 6. ผัดเผ็ดปลาหมึก 7. ห่อหมก 8. ปลาหมึกผัดหวาน 9. ปลาอินทรีย์ซีอิ้ว 10. หมูฮ้อง 11. น้ำพริกกุ้งเสียบมะอึก 12. แกงพริกซี่โครง 13. ปลาแดดเดียว 14. ผัดเปรี้ยวหวานปลา 15. ผัดวุ้นเส้น 16. ผัดบลอคโคลี่	มี 1. บวดข้าวโพด 2. ทับทิมกรอบ 3. ข้าวเหนียวถั่วดำ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มี - อาหารแห้งต่าง ๆ - ค่าบริการ 20 %

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
		<u>เครื่องดื่ม</u> มี 1. กาแฟร้อน 2. กาแฟเย็น 3. ชาเย็น 4. โอเลี้ยง 5. ชาดำเย็น 6. น้ำลำใย 7. น้ำมะนาว					

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
10 ครัว FM	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาตะมะกับยอดมะพร้าว 3. แกงพริกไก่บ้าน 4. ต้มข่าไก่ 5. ผัดเผ็ดปลากระเบน 6. แกงกะทิกุ้งสดกับมะละกอ 7. แพนงเนื้อ 8. ต้มปลาทูกับเต้าเจี้ยว 9. ปลาตาโตทอดขมิ้น 10. ต้มกะทิยอดเหรียงผักเหมียง 11. ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม 12. พะโล้ไก่ 13. ปลาต้มส้ม 14. ปลาต้มขมิ้น	มี 1. มันเชื่อม 2. ฟักทองเชื่อม	ไม่มี	มี 1. ข้าวยำ 2. ขนมจีน น้ำยา	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
11 อนุบาล	มี (เป็นแผ่นปิดฝาผนัง)	มี 1. แกงขี้ดี (แกงพุงปลา) 2. แกงส้มปลาหมอกับมะละกอ 3. แกงพริกขาหมู 4. แกงกะทิขี้เหล็ก 5. ผัดคะน้าหมูกรอบ 6. ผัดเปรี้ยวหวาน 7. ผัดเผ็ดหมูป่า 8. ต้มจืดขาหมูกับผักกาดดอง 9. ปลาทอด 10. หมูทอด 11. แกงปลาดุก <u>เครื่องดื่ม</u> มี 1. โอเลี้ยง 2. ชาดำเย็น 3. น้ำกระเจี๊ยบ 4. น้ำอัดลม	มี 1. มันเชื่อม 2. ลอดช่อง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
12 คุณจุก	มี (เป็นแผ่นปิดฝาผนัง)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาดุกกับหน่อไม้ดอง 3. แกงพริกหมูป า 4. แกงเนื้อ 5. แกงกะทิปลาดุก 6. แกงเห็ดแครง 7. แกงหอยขม 8. ต้มส้มปลาทู 9. ฉู่ฉี่ปลาลัง 10. หมูหวาน 11. ไข่ลูกเขย 12. ตุ๋นซี่โครงหมูมะระ 13. ปลาทอด 14. กุนเชียง 15. ไข่ดาว 16. ผัดผักรวมมิตร	ไม่มี	ไม่มี	มี - ข้าวขาหมู	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
13 พุทธชาติ	มี (เป็นแผ่นเคลือบพลาสติกขนาด A 4)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มไข่ปลากับสับปะรด 3. แกงพริกหมู 4. แกงเขียวหวานลูกชิ้น 5. ต้มส้มปลาแป้น 6. แกงหมูลูกเหรียงยอดมะพร้าว 7. แกงเทโพ 8. แกงกะหรี่ไก่ 9. แกงผักกูด 10. พะโล้หมูกับไข่ 11. ผัดผักต่าง ๆ 12. ผัดวุ้นเส้น 13. ปลาทอด 14. กุนเชียง 15. ไข่ดาว 16. ผัดผักรวมมิตร	มี 1. ฟักทองเชื่อม 2. มันเชื่อม 3. เผือกเชื่อม 4. ลูกชิด 5. ลอดช่อง 6. ฮุ้นดำ (เฉาก๊วย)	ไม่มี	มี - ข้าวผัด	ไม่มี	มี - ขนมแห้ง OTOP - ค่าบริการ 10 %

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
14 แม่น้อย	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลากับหน่อไม้ดอง 3. แกงพริกหมูกับมะเขือ 4. แกงไก่กับมะละกอ 5. แกงเทโพ 6. ผัดเผ็ดไก่กับหน่อไม้ 7. แกงเนื้อกับมะเขือ 8. พะโล้หมูกับไข่ 9. ผัดหมี่ 10. หมูหวาน 11. ยำวุ้นเส้น 12. ปลาทอดเต้าเจี้ยว 13. ผัดเปรี้ยวหวาน 14. ผัดผักรวมมิตร 15. ผัดเลือดหมู 16. ผัดหน่อไม้ดอง 17. ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง	ไม่มี	ไม่มี	มี - ขนมจีน - ข้าวหมกไก่	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
15 โกนันท์	มี (เป็นแผ่นปิดฝาผนัง)	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาทูน่ากับสับปะรด 3. แกงพริกดูกหมู 4. ฉู่ฉี่ปลา 5. แกงเห็ดแครง 6. เห็ดหมก 7. แกงหมูยานัต 8. แกงไก่กับหน่อไม้ 9. พะโล้ไข่ 10. ปลาน้ำเต้าเจี้ยว 11. บี่ฮุ้นผัดหัวกะทิ 12. ปลาคอขวดทอด 13. ผัดผักรวม 14. ผัดเลือดหมู 15. ผัดไชซิม 16. ผัดมะระหวาน 17. ผัดยานัต	มี 1. ข้าวเหนียวสังขยา 2. ข้าวเหนียวหม้อแกง 3. ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง 4. ข้าวเหนียวหน้าขนุน 5. ตะโก้ 6. ขนมโค 7. เปาลั้ง 8. ขนมโหนต	ไม่มี	ไม่มี	มี 1. แกงเห็ดแครง 2. หมูป าผัดเผ็ด	มี - อาหารแห้ง - ค่าบริการ 20 %

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
16 ผกาวรรณ	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลาใส่ปลาย่าง 2. แกงส้มปลาทับทิมใส่มะเขือเปราะ ฟักเขียวกับมะขามสด 3. แกงส้มปลากระพงกับสับปะรด 4. แกงเผ็ดลูกปลาใส่ใบรา 5. แกงกะทิหมูหัวมันขี้หมู 6. ต้มเครื่องในหมู 7. ต้มหนางหมู 8. แกงกะทิกุ้งกับหน่อไม้สด 9. ผัดเผ็ดกระดูกหมู 10. ผัดเผ็ดปลาดุก 11. ช่อมาลี (ซุปหางวัว) 12. ผัดเผ็ดเป็ด 13. ผัดเผ็ดหมูป่า 14. ผัดผักรวม 15. หมูทอด 16. ปลาดุกทอดขมิ้น 17. น้ำพริกมะขามอ่อน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
17 คูเต่า	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลากระพงกับมะเขือ 3. แกงเผ็ดซี่โครงหมู 4. ผัดเผ็ดหมูป่า 5. แกงกะทิกุ้งผักสมรม 6. สะตอผัดเปรี้ยวหวานหมู กุ้ง 7. ปลากระบอกต้มส้ม 8. ปลาดุกทอดขมิ้น 9. บูดูทรงเครื่อง 10. ลูกปลาทอดเครื่อง 11. แกงมัสมั่น 12. ไข่ครอก 13. ไข่ยัดไส้ 14. ปลาทูต้มเค็ม 15. ผัดมะเขือยาว 16. ผัดวุ้นเส้น 17. ผัดตับ 18. ตุ๋นซี่โครง	มี 1. ข้าวเหนียวดำ 2. สาคูเปียก 3. ฟักทองเชื่อม 4. ขนมปลากริม 5. ถั่วเขียวต้ม 6. เต้าส่วน 7. รวมมิตร 8. ลูกตาลเชื่อม 9. มันบวด 10. ลอดช่อง 11. ลูกเดือย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
		19. หมูหวาน 20. หมูทอด 21. ซุปหมู 22. ซุปเนื้อ <u>เครื่องดื่ม</u> มี 1. กาแฟร้อน 2. กาแฟเย็น					

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
18 ครัวพ่อตา	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลากดกับมะละกอ 3. แกงเผ็ดกระดูกหมูใส่มะเขือเปราะ 4. แกงกะทิกุ้งกับลูกหนุน (ขนุนอ่อน) 5. แกงกะทิไก่กับผักสมรม (ฟักเขียว มะเขือเปราะ มะเขือพวง) 6. ซุปกระดูกวัว (ซุปช่อมาลี) 7. ผัดเผ็ดปลาไหล 8. ผัดเปรี้ยวหวานสะตอกับหมู 9. คั่วกลิ้งหมู 10. บูดูทรงเครื่อง 11. มัสมั่นหมู 12. ขนมจีน 13. แกงขี้เหล็ก 14. แกงส้มปลาช่อนกับกุ้ง 15. แกงกะทิมันขี้หนูปลาย่าง 16. ผัดเครื่องในหมู 17. ผัดถั่วงอกเต้าหู้	มี 1. ลอดช่องกะทิสด 2. ปลากริมไข่เต่า 3. บัวลอยขิง	ไม่มี	มี ขนมจีน - น้ำพริก - น้ำยา - แกงเขียวหวาน	ไม่มี	มี - ของแห้ง (ครองแครง กรอบ) - กล้วยฉาบ - เค้กกล้วยหอม ฯลฯ - คิดค่าบริการ 20 %

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
		18. ปลาแดดเดียวทอด 19. หมูทอด 20. ไข่พะโล้					

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
19 ป้าชู	ไม่มี	มี 1. แกงไตปลา 2. แกงส้มปลาช่อนกับสับปะรด 3. แกงเผ็ดปลาดุก 4. แกงกะทิไก่กับมันขี้หมู 5. ผัดเผ็ดสะตอกับหมู 6. แกงกะทิปลาช่อนใส่ข่า 7. แกงกะทิหมูกับฟักเขียว 8. ต้มหนางหมูใส่หยวกกล้วย 9. ปลาทอดขมิ้น 10. แกงส้มกระดูกหมูกับมะเขือเปราะ 11. ปลาแดดเดียวทอด 12. ไข่พะโล้ 13. ผัดผักรวม 14. ผัดถั่วงอกกับเต้าหู้ 15. ผัดผักกาดดองกับไข่ 16. ผัดฟักทองกับไข่ 17. หมูทอด 18. ไข่เค็ม	มี 1. ข้าวเหนียวดำ 2. ลอดช่อง 3. แกงบวดข้าวโพด 4. ครองแครงกะทิ 5. ฟักทองเชื่อม 6. มันเชื่อม 7. ขนมโค	ไม่มี	มี 1. ข้าวผัด 2. ก๋วยเตี๋ยวผัด 3. สุกี้ยากี้	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
20 ทองชัยญา	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาหมอกับแตงโมอ่อน 3. แกงเผ็ดปลาดุก 4. แกงกะทิหัวโหนดกับกุ้ง (หัวตาล) 5. ต้มกะทิหนางหมู 6. ต้มส้มปลากระบอก 7. แกงกะทิหมูกับลูกเหรียง 8. ปลาทูทอดขมิ้น 9. แป้งแดงนึ่ง 10. กุ้งต้มน้ำผึ้ง 11. แกงส้มปลากระบอก 12. ปลาทูต้มเค็ม 13. คั่วกลิ้งหมู 14. ปลาทูต้มกะทิกับสายบัว 15. หมูหวาน 16. หมูสามชั้นต้มดอกไม้จีน 17. หมูผัดเค็ม 18. แพนงต่าง ๆ	มี 1. ลูกเดือย 2. วุ้นดำ (เฉาก๊วย) 3. ถั่วเขียวต้ม 4. กล้วยบวดชี 5. ฟักเชื่อม 6. รวมมิตร 7. ลอดช่อง	ไม่มี	มี 1. ข้าวผัด 2. ผัดกระเพราราดข้าว 3. ผัดซีอิ้ว 4. ผัดขี้เมา 5. ผัดเครื่องแกงราดข้าว 6. คะน้าหมูทอดราดข้าว	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
		19. แกงส้มซี่โครงหมู 20. ปลาทูต้มเต้าเจี้ยว					

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
21 เจ๊แต้ว	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาหมอกับยอดมะพร้าว 3. แกงพริกกระดูกหมู 4. แกงกะทิไก่กับหยวกกล้วย 5. แกงคั่วหัววัว 6. ต้มส้มปลาตะเพียนใส่ขมิ้น 7. ต้มพุงวัว 8. ต้มกระดูกหมูใบชะมวง 9. ต้มไข่มดแดง 10. ต้มกะทิหนางหมุ 11. กุนเชียง 12. ไข่เค็ม 13. หมูทอด 14. ไข่ดาว 15. ผัดเผ็ดหมูป่า	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มี - ของแห้ง (ทองม้วน ทองพับ กระหรี่พัฟฟ์ ขนมไข่ ขนมปัง ฯลฯ) - คิดค่าบริการ 20 %

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
22 ป้านวย	ไม่มี	มี 1. แกงไตปลา 2. แกงส้มปลาทับทิมกับกล้วยดิบ 3. แกงพริกกระดูกหมู 4. แกงกะทิไก่กับหยวกกล้วย 5. แกงกะทิปลาไหลกับใบชะพลู 6. แกงกะทิเนื้อกับมันขี้หมู, กล้วย 7. แกงกะทิหอยโข่งกับใบชะพลู 8. ต้มกระดูกหมูกับยอดกระเจี๊ยบ 9. แกงคั่วปลาดุกใบโหระพา (แกงพริก) 10. แกงคั่วลูกปลากับใบราใส่กุ้งฝอยสด 11. ไข่พะโล้ 12. ผัดผักรวม 13. ไข่เค็ม 14. หมูทอด 15. คั่วกลิ้ง	มี 1. บัวลอย 2. แกงบวดฟักทอง 3. กล้วยบวดชี 4. แกงบวดข้าวโพด	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
23 ยุพา	ไม่มี	มี 1. แกงน้ำเคย 2. แกงส้มปลานิลกับลูกมุด มันหลา มันขี้หนู กับฟักเขียว 3. แกงคั่วกระดูกหมู 4. กะทิไก่กับหยวกกล้วย 5. ต้มกระดูกหมูกับใบชะมวง 6. แกงคั่วเครื่องในหมู (แกงพริก) 7. แกงกะทิหมูกับมันขี้หนู มะเขืออ้อล้อ 8. มอบปู 9. แกงคั่วลูกปลา (แกงพริก) 10. แกงส้มอ้อดิบกับหมูย่างสับปะรด 11. ไข่พะโล้ 12. ผัดผักรวม 13. ปลาเค็ม 14. แกงส้มหมูย่างกับสับปะรด 15. แกงจืดหมูสับกับผักกาดขาว	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
24 ร้านจำปี	ไม่มี	มี 1. แกงไตปลา 2. แกงส้มปลาทับทิมกับผักบุ้ง สับปะรด 3. แกงคั่วกระดูกหมูใส่ใบรา 4. แกงกะทิหมูกับมันขี้หนู 5. ต้มกระดูกหมูกับใบชะมวง 6. ฉู่ฉี่ปลาทู 7. คั่วกลิ้งหมู 8. ฉู่ฉี่ปลาดุก 9. แกงกะทิปลาดุกกับออดิบ 10. แกงกะทิปลาไหลใส่ข่าอ่อน	ไม่มี	ไม่มี	มี - ก๋วยเตี๋ยว ต่าง ๆ	ไม่มี	ไม่มี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 6 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตาม เมนูอาหาร รายการอาหารที่จำหน่าย (ต่อ)

รหัส	รายการ/ เมนูอาหาร	รายการอาหารที่จัดจำหน่าย					
		อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง	อาหาร จานเดียว	อาหารพิเศษ ประจำวัน	อาหารฝากขาย
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	ไม่มี	มี 1. แกงพุงปลา 2. แกงส้มปลาทับทิมกับหน่อไม้ดอง 3. แกงคั่วลูกปลา (แกงพริก) 4. แกงกะทิเนื้อหน่อไม้สดใส่ลูกเหรียง (แกงสมรม) 5. ไก่บ้านต้มขมิ้น 6. แกงกะทิกระดูกหมู 7. คั่วกลิ้งหมูป่าใส่ข่าอ่อน 8. แกงกะทิปลาดุกใส่ข่าอ่อน ใบรา 9. ต้มกะทิหนางหมู 10. ผัดเผ็ดหมูกับลูกเหรียง 11. ผัดเผ็ดไก่บ้าน 12. ไข่พะโล้ 13. หมูหวาน 14. ผัดเผ็ดแลน 15. ผัดเผ็ดเป็ด 16. ผัดเผ็ดจรเข้	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
01 ข้าวแกงจานทอง	1. แพนงหมู 2. แกงเนื้อ 3. แกงส้ม 4. ผัดเผ็ดไก่กับลูกเหรียง	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20 บาท 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี
02 ศรีประไพ	1. อาหารป่า 2. แกงส้ม 3. ต้มกะทิมดแดง	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน อาหารทั่วไป อาหารป่า 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20, 25 บาท 25, 30 บาท 30, 35 บาท 20, 30 บาท 50, 60 บาท 10 บาท 30 บาท ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	1. ต้มไก่บ้าน 2. แกงกะทิไก่บ้าน 3. แกงคั่วไก่บ้าน	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง 20 บาท ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง 25 บาท ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 30 บาท 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 20, 30 บาท 3. ข้าวสวย/จาน 10 บาท ข้าวสวย/โถ 50 บาท 4. ขนมจีน/จาน ไม่มี 5. ข้าวยำ/จาน ไม่มี
04 เติบโตริมทาง	1. ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม 2. คั่วกลิ้งไก่บ้าน 3. คั่วกลิ้งหมูป่า 4. ไก่บ้านต้มขมิ้น 5. หมูทอดตะไคร้กรอบ	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง 15 บาท ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง 20 บาท ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง ไม่มี 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 20 บาท 3. ข้าวสวย/จาน 5 บาท ข้าวสวย/โถ 25 บาท 4. ขนมจีน/จาน ไม่มี 5. ข้าวยำ/จาน ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
05 ต้นแก้ว	1. แกงพริกกระดูกหมู 2. แกงส้ม 3. ไข่พะโล้	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 15 บาท 20 บาท 25 บาท 20, 30 บาท 5, 10 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี
06 ลูกหมี	1. แกงส้ม 2. ผัดเผ็ดหมูป่า 3. ผัดเผ็ดสะตอหมู	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง แต่ปริมาณลดลง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20 บาท 10 บาท 40 บาท ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
07 บิสมิลละ	1. ซุปเนื้อ 2. แกงเป็ด 3. แกงป่าไก่บ้าน 4. แกงส้ม 5. มัสมั่นไก่	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน 6. เครื่องดื่ม แก้วละ	 30 บาท 30 บาท แต่ปริมาณลดลง ไม่มี 30, 50 บาท 10 บาท 40 บาท ไม่มี ไม่มี 10 บาท
08 มะออง	1. ข้าวหมกไก่ 2. ซุปเนื้อ 3. แกงเนื้อ 4. แกงมัสมั่น 5. แกงส้ม	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 30 บาท 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
09 ป้าอัญ	1. แกงพริกซี่โครง 2. หมูฮ้อง 3. แกงส้ม 4. น้ำพริกต่าง ๆ	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20-25 บาท 25-30 บาท 30-35 บาท 30 บาท 10 บาท 40 บาท ไม่มี ไม่มี
10 ครัว FM	1. แกงส้ม 2. แกงพุงปลา 3. แกงป่าไก่บ้าน (แกงพริกไก่บ้าน) 4. ต้มกะทิยอดเหมียง	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 25 บาท 10 บาท 50 บาท 15 บาท 25 บาท

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
11 อนุบาล	1. หมูทอด 2. แกงพุงปลา 3. ต้มจืด	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-30 บาท 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี
12 คุณจุก	1. แกงเนื้อ 2. แกงส้ม 3. แกงพริก 4. แกงปลาดุก 5. ฉู่ฉี่	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 30 บาท 5 บาท 30 บาท ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
13 พุทธชาติ	1. แกงส้ม 2. แกงกะหรี่ไก่ 3. แกงพุงปลา	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-30 บาท 7 บาท 35 บาท ไม่มี ไม่มี
14 แม่น้อย	1. แกงเนื้อ 2. ผัดเผ็ดปลาดุก 3. แกงพริก 4. ปลาทอดขมิ้น 5. ปลาเต้าเจี้ยว	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 25-30 บาท 5-10 บาท ไม่มี 10-15 บาท ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
15 โกนันท์	1. แกงส้ม 2. แกงพุงปลา 3. แกงพริกซี่โครงหมู 4. น้ำพริก 5. ปลาเค็ม	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-40 บาท 5 บาท ไม่มี 10-15 บาท ไม่มี
16 ผกาวรรณ	1. แกงส้มปลา 2. แกงไตปลา 3. ผัดเผ็ดหมูป่า 4. ผัดเผ็ดเป็ด	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20 บาท 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
17 คูเต่า	1. แกงส้มปลา 2. แกงเผ็ดกระดูกหมู 3. น้ำบูดูทรงเครื่อง 4. ซุปหมูหรือเนื้อ	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 25 บาท 30 บาท 40 บาท 30-50 บาท 5 บาท 30 บาท ไม่มี ไม่มี
18 ครัวพ่อตา	1. แกงส้ม 2. แกงกะทิผักรวม 3. ซุปหางวัว	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-30 บาท 10 บาท 30 บาท 15-20 บาท ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
19 ป้าชู	1. แกงส้ม 2. แกงกะทิ 3. ผัดเผ็ด	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 15 บาท 20 บาท ไม่มี 15-20 บาท 5 บาท ไม่มี 15 บาท ไม่มี
20 ทองชัยญา	1. คั่วกลิ้ง 2. ผัดเผ็ดปลาดุก 3. ปลาทูต้มเต้าเจี้ยว	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-30 บาท 10 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
21 เจ๊แต้ว	1. แกงส้มปลาทู 2. แกงกะทิหัววัว 3. ต้มพุงวัว	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-30 บาท 5 บาท 40 บาท ไม่มี ไม่มี
22 ป้านวย	1. แกงคั่วพริกซี่โครงหมู 2. แกงปลาไหล 3. แกงกะทิหมูป่าใส่ข่าอ่อน	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 20 บาท 25 บาท 30 บาท 20-25 บาท 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย	
23 ยุพา	1. แกงไตปลา 2. แกงคั่วพริกซี่โครงหมู 3. ต้มกระดูกหมูกับยอดชะมวง	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 15 บาท 20 บาท 25 บาท 15-20 บาท 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี
24 ร้านจำปี	1. แกงส้มปลา 2. แกงคั่วพริกหมู 3. ฉู่ฉี่ปลาดุก	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 3. ข้าวสวย/จาน ข้าวสวย/โถ 4. ขนมจีน/จาน 5. ข้าวยำ/จาน	 15 บาท 20 บาท 25 บาท 10-20 บาท (ลูกค้าประจำ) 5 บาท ไม่มี ไม่มี ไม่มี

ตารางที่ 7 ข้อมูลการจัดจำหน่ายจำแนกตามรายการอาหารยอดนิยม และการกำหนดราคาขาย (ต่อ)

รหัส	รายการอาหารยอดนิยม	การกำหนดราคาขาย
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	1. แกงเผ็ดไก่บ้าน 2. แกงกะทิซี่โครงหมู 3. ไก่บ้านต้มขมิ้น 4. ต้มหนางหมู	1. ข้าวราดแกง ข้าวราดกับข้าว 1 อย่าง 20 บาท ข้าวราดกับข้าว 2 อย่าง 25 บาท ข้าวราดกับข้าว 3 อย่าง 30 บาท 2. กับข้าวตักเป็นถ้วยหรือจาน 20-30 บาท 3. ข้าวสวย/จาน 10 บาท (ข้าวหอมมะลิ) ข้าวสวย/โถ 40 บาท 4. ขนมจีน/จาน ไม่มี 5. ข้าวยำ/จาน ไม่มี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 8 ข้อมูลการพัฒนาธุรกิจจำแนกตาม การพัฒนาร้านในอนาคต และสิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ

รหัส	การพัฒนาร้านในอนาคต	สิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ
01 ข้าวแกงจานทอง	ไม่มีแผน ขึ้นอยู่กับ Franchise	ต้องการให้รัฐบาล/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ความช่วยเหลือในการประชาสัมพันธ์ให้มีผู้รับบริการมากขึ้น เพราะส่วนใหญ่จะไม่มีใครรู้จัก
02 ศรีประไพ	เปิดสาขาใหม่ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
03 ข้าวแกงพื้นบ้าน	เปิดร้านกาแฟสดภายในร้าน ชื่อ BON CAFE	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
04 เติบโตริมทาง	เพิ่มรายการอาหารประเภท ขนมจีน ข้าวยำ	ภาวะเศรษฐกิจตกต่ำมากต้องการได้รับความช่วยเหลือด้านการประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าประเภทรถทัวร์มาใช้บริการ
05 ต้นแก้ว	ขยายร้านให้พื้นที่กว้างขึ้น	ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนพื้นเมืองอยากได้รับความช่วยเหลือ/ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ให้มีลูกค้าต่างถิ่นหรือนักท่องเที่ยวมาใช้บริการ
06 ลูกหมี	ขยายสาขาอยู่ฝั่งถนนตรงกันข้ามเนื่องจากรัฐบาลจะมีการขยายถนนเป็น 4 เลน ในเร็ว ๆ นี้	1. ปัญหาเรื่องน้ำประปา ยังไม่มีระบบน้ำประปาใช้ 2. ปัญหาเรื่องระบบการกำจัดขยะซึ่งปัจจุบันต้องดำเนินการเองโดยวิธีขุดหลุมฝังขยะ ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการดำเนินการมาก 3. ระบบโทรศัพท์พื้นฐานไม่มีคู่สาย ต้องการให้รัฐบาลช่วยเหลือทั้ง 3 ระบบนี้ให้มีขึ้นในชุมชนนี้

ตารางที่ 8 ข้อมูลการพัฒนาธุรกิจจำแนกตาม การพัฒนาร้านในอนาคต และสิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ (ต่อ)

รหัส	การพัฒนาร้านในอนาคต	สิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ
07 บิสมิลละ	เพิ่มรายการอาหารประเภทอาหารจานเดียว เช่น ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
08 มะออง	ขยายร้านทางด้านหน้าของถนนเนื่องจากร้านเดิม อยู่ในซอย	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
09 ป้าอัญ	ขยายร้านเพิ่มส่วนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประจำ ท้องถิ่น (OTOP)	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
10 ครัว FM	ขยายสาขาอีก 1 ร้าน ในจังหวัดกระบี่	1. ต้องการได้รับความช่วยเหลือด้านทุนสำรองเพื่อการขยายธุรกิจ ในอนาคต 2. ปัญหาเรื่องต้นทุนวัตถุดิบซึ่งมีราคาสูงมาก
11 อนุบาล	ไม่มีแผนเพราะปัจจุบันธุรกิจอยู่ตัวดีแล้ว	1. ปัญหาวัตถุดิบซึ่งมีราคาสูงมากอยากให้รัฐบาลให้ความช่วยเหลือ 2. ต้องการได้รับการดูแลเรื่องการเสียภาษีเพราะเสียภาษีสูงมาก
12 คุณจุก	เปิดสาขาใหม่	การประชาสัมพันธ์ด้านการท่องเที่ยวเพราะหลังเหตุการณ์สึนามิแล้ว ไม่มีนักท่องเที่ยวเลย
13 พุทธชาติ	ไม่มีแผน	ต้องการให้รัฐบาลช่วยเหลือด้านการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว เพราะหลังจากสึนามิแล้วจำนวนลูกค้าลดลงอย่างมาก

ตารางที่ 8 ข้อมูลการพัฒนาธุรกิจจำแนกตาม การพัฒนาร้านในอนาคต และสิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ (ต่อ)

รหัส	การพัฒนาร้านในอนาคต	สิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ
14 แม่น้อย	ไม่มีแผน	ต้องการได้รับการดูแลเรื่องภาษีเนื่องจากปัจจุบันเสียภาษีสูงมาก
15 โกนันท์	ไม่มีแผน	ต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์ด้านการท่องเที่ยวเพื่อให้มีลูกค้าเพิ่มขึ้น
16 ผกาวรรณ	ไม่มีแผน	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
17 คูเต่า 2	ขยายสถานที่ให้กว้างขวางกว่าเดิม	ต้องการให้รัฐบาลลดภาษี ทั้งภาษีเงินได้ ภาษีป้าย ภาษีการค้า
18 ครัวพ่อตา	ปรับปรุงสถานที่ของร้านโดยใส่มู่ลี่ด้านข้างเพื่อกันแดดและฝน	เนื่องจากอยู่ในพื้นที่เขตสีแดง จากเหตุการณ์ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ จึงทำให้ไม่มีผู้มาใช้บริการ จึงต้องการให้รัฐบาลดูแลความสงบสุขของ 3 จังหวัด ซึ่งจะส่งผลถึงธุรกิจของร้านด้วย
19 ป้าชู	ไม่มีแผน	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
20 ทองชัยญา	ขยายสาขาเพิ่มขึ้น	ช่วยเหลือด้านควบคุมราคาวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบมีราคาสูงมาก

ตารางที่ 8 ข้อมูลการพัฒนาธุรกิจจำแนกตาม การพัฒนาร้านในอนาคต และสิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ (ต่อ)

รหัส	การพัฒนาร้านในอนาคต	สิ่งที่ต้องการให้ช่วยเหลือ
21 เจ๊แต้ว	ไม่มีแผน	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
22 ป้านวย	ขยายกิจการด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของฝากประจำจังหวัด (OTOP)	ต้องการความช่วยเหลือด้านงบประมาณการทำธุรกิจ
23 ยุพา	ปรับปรุงโดยการเพิ่มเติมตู้กระจกครอบอาหาร	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
24 จำปี	ไม่มีแผน	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ
25 ข้าวแกงไก่บ้าน	ขยายสาขาอีกหลาย ๆ สาขา	ไม่ต้องการความช่วยเหลือ

ภาคผนวก 3

ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการ

ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการระยะที่ 1

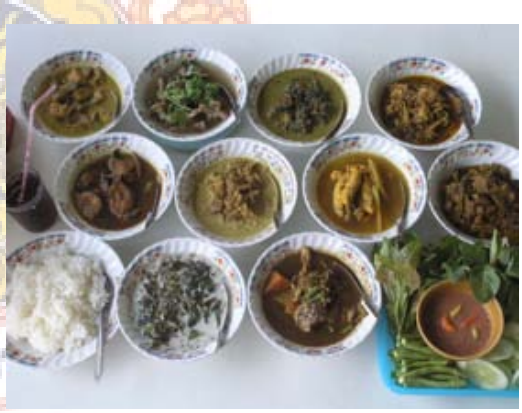
พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. ร้านข้าวแกงจานทอง






2. ร้านศรีประไพ



3. ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน






4. ร้านเติบโตริมทาง






พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

5. ร้านต้นแก้ว






มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พื้นที่จังหวัดกระบี่

6. ร้านลูกหมี







7. ร้านบิสมิลละฮ์







พื้นที่จังหวัดกระบี่

8. ร้านมะออง

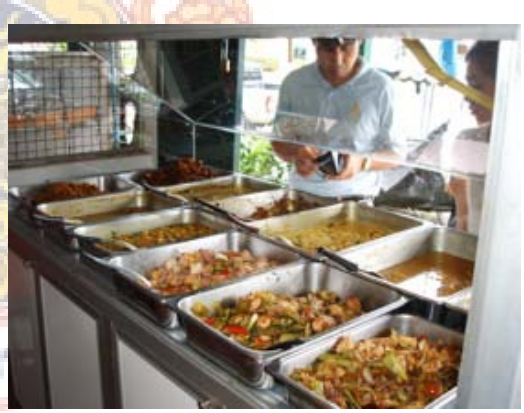







9. ร้านป้าอัญ







พื้นที่จังหวัดกระบี่

10. ร้านครัว F.M.









มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พื้นที่จังหวัดพังงา

11. ร้านอนุบาล






12. ร้านคุณจุก








พื้นที่จังหวัดพังงา

13. ร้านพุทธชาติ






14. ร้านข้าวแกงแม่น้อย







พื้นที่จังหวัดพังงา

15. ร้านโกนันท์






พื้นที่จังหวัดสงขลา

16. ร้านผกาวรรณ






17. ร้านคูเต่า 2







พื้นที่จังหวัดสงขลา

18. ร้านครัวพ่อตา







19. ร้านป้าชู






พื้นที่จังหวัดสงขลา

20. ร้านทองชัยญา









มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พื้นที่จังหวัดพัทลุง

21. ร้านเจ๊แต้ว







22. ร้านป้านวย






พื้นที่จังหวัดพัทลุง

23. ร้านยุพา






24. ร้านจำปี






พื้นที่จังหวัดพัทลุง

25. ร้านข้าวแกงไก่บ้าน









มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการระยะที่ 2

ร้านอนุบาล จังหวัดพังงา

ตำรับอาหาร : แกงขี้ดี หมูทอด คั่วกลิ้งหมู





ร้านป้าอัญ จังหวัดกระบี่

ตำรับอาหาร : หมูฮ้อง แกงพริกซี่โครงหมู น้ำพริกกุ้งเสียบ





ร้านโกนันท์ จังหวัดพังงา

ตำรับอาหาร : แกงพุงปลา แกงพริกซี่โครงหมู แกงส้ม





ร้านข้าวแกงพื้นบ้าน จังหวัดนครศรีธรรมราช

ตำรับอาหาร : ต้มไก่บ้าน แกงคั่วเนื้อ แกงคั่วซี่โครงหมูอ่อน





ร้านเติบโตริมทาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ตำรับอาหาร : หมูทอดตะไคร้กรอบ คั่วพริกไก่บ้าน แกงหมูกับกระวาน





ร้านครัว FM จังหวัดกระบี่

ตำรับอาหาร : แกงพุงปลา ต้มกะทิยอดเหมียง แกงส้ม





ร้านดูเต่า 2 จังหวัดสงขลา

ตำรับอาหาร : บูดูทรงเครื่อง แกงส้มปลา ผัดเผ็ดกระดูกหมู





ร้านครัวพ่อตา จังหวัดสงขลา

ตำรับอาหาร : แกงพุงปลา แกงกะทิไก่ผักสมรม คั่วกลิ้งหมู





ร้านเจ๊แต้ว จังหวัดพัทลุง

ตำรับอาหาร : แกงกะทิไก่กับหยวกกล้วย ต้มส้มปลา ต้มกะทิหนางหมู





ร้านข้าวแกงป้านวย จังหวัดพัทลุง

ตำรับอาหาร : แกงคั่วพริกซี่โครงหมู แกงปลาไหล แกงกะทิหมูป่า

















เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทย ประเภทร้านข้าวแกง ในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย

Uniqueness and Form of the Rice - and - Curry Fast Food Type of Thai Restaurant Business in Southern Part of Thailand

จุฑา พีรพัชระ และคณะ