

การศึกษาตำรับอาหารไทยเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว\*\*  
The Study of the Potential of Thai Food Recipes to be Developed as Food  
Menus to Teach Tourists\*\*

โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์\* ธีรนุช ฉายศิริโชติ และอรอนงค์ ทองมี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Sorat Wisutthipaet\* Teeranuch Chysirichote and Onanong Thongmee

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

#### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาตำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา บทความและจากแบบสอบถามนักท่องเที่ยว การสังเกต การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญชาวไทย ผู้รู้ และผู้เกี่ยวข้อง/ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว การศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยว การสนทนากลุ่มเพื่อศึกษาการพัฒนาตำรับอาหารไทยเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม (Survey guide) และแบบสัมภาษณ์ (Interview) กับกลุ่มผู้รู้ 6 คน กลุ่มผู้ปฏิบัติและกลุ่มทั่วไป (ประชาชนและนักท่องเที่ยว) จำนวน 80 คน จากแหล่งท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร ใช้การสังเกต (Observation) แบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 35-44 ปี เป็นนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน มีจำนวนมากที่สุด นักท่องเที่ยวเดินทางมาประเทศไทย 1 ครั้งและพำนักในเมืองไทย 1 วัน ถึง 1 สัปดาห์ ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่ม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ด้านความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีความรู้เอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ มีรสชาติกลมกล่อม เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ น้ำมะพร้าว อาหารไทยที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ประเภทแกง คือ แกงเขียวหวาน ประเภทต้ม คือ ต้มยำกุ้ง ประเภทผัด คือ ผัดผัสดมมะม่วงหิมพานต์ ประเภททอด คือ เปาะเปี๊ยะทอด ประเภทยำ คือ ส้มตำไทย ประเภทอาหารจานเดียว คือ ผัดไทย ประเภทรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟ คือ กล้วย และประเภทอาหารหวานไทย คือ ข้าวเหนียวมะม่วง

คำสำคัญ: ตำรับอาหารไทย นักท่องเที่ยว

\* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)  
E-mail: katai23@hotmail.com

## Abstract

The objectives of this research are 1) to study the favorite Thai food recipes for tourists and 2) to study the potential of Thai food recipes to be developed as food menus to teach tourists. The researcher collected of information from textbook, articles and tourist questionnaires, interviews with Thai food experts, involved person from public and private sectors, studied of tourists needed, focus group and workshop. After that, using descriptive analysis for answering the objectives. Tools of this research were survey guide and interview with 6 experts, practitioner group and general (people and tourists) by using participant observation, non-participant observation, focus group discussion 6 people and workshop 6 people.

The research result found that most foreign tourists are male between 35 - 44 years old. The highest number of tourists is from China. Tourists came to Thailand and stayed for 1 – 7 days. The perception of information about Thai food, Thai desserts and beverages found that respondents were knowledgeable about Thai food, Thai desserts and beverages in overall with high level and the respondents were aware that the identity of Thai food was mellow taste. The favorite beverage was coconut water, favorite curry was Green Curry, favorite soup was Tom Yum Goong, favorite stir fired chicken with Cashew Nut, favorite fried Spring Roll. Favorite salad was Papaya Salad, favorite a la carte was Pad Thai, favorite appetizer/dessert was Mango and Sweet Sticky Rice.

**Keywords:** Thai Recipes, Tourists

## บทนำ

อาหารไทยในปัจจุบัน ได้รับความสนใจจากบุคคลต่างวัฒนธรรมเป็นอย่างมาก เป็นวัฒนธรรมวิถีชีวิตแห่งความเป็นไทยที่ผ่านช่วงเวลาการสร้างสรรค์ด้วยภูมิปัญญาจนเป็นเอกลักษณ์และเป็นปัจจัยที่สำคัญดำเนินควบคู่กับการท่องเที่ยวของไทยในปัจจุบัน สะท้อนให้เห็นเป็นลักษณะเด่นที่นักท่องเที่ยวต้องสัมผัส จากข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยพบว่า อาหารไทยเป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญเป็นลำดับ 2 รองจากที่พัก (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2557) และจากผลการสำรวจรวบรวมข้อมูลจากวีซ่า และสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (PATA) หรือ Asia Pacific Travel Intentions Survey 2010 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติตัดสินใจเดินทางมาประเทศไทยอีกครั้ง ด้วยประเด็นนักท่องเที่ยวตัดสินใจในรสชาติของอาหารไทยที่โดดเด่น โดยเลือกให้เป็นเหตุผลอันดับหนึ่งในการตัดสินใจเดินทางมาเที่ยวประเทศไทย (สมบุญธรรณธ์, 2551) นอกจากนั้นยังมีข้อมูลที่สอดคล้อง คือ หน่วยงานต่าง ๆ ที่สำรวจความนิยมบริโภคอาหารไทยและการรับรู้อาหารไทย พบว่า เมนูอาหารไทยซึ่งเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมในระดับโลก ได้แก่ ผัดไทย แกงมัสมั่น ส้มตำ และต้มยำกุ้ง นอกจากนี้อาหารไทยยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

จากรูปแบบและกระแสความนิยมการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงกลุ่มนักท่องเที่ยวในกลุ่มประเทศแถบเอเชียที่มีจำนวนมากขึ้นอย่างต่อเนื่องในปัจจุบัน ดังที่ ยุทธศักดิ์ สุภสร (2561) กล่าวถึงสถิตินักท่องเที่ยวหลายปีที่ผ่านมา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวจีนมีอิทธิพลอย่างมากกับการท่องเที่ยวไทย เพราะมีสัดส่วนประมาณ 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวต่างชาติทั้งหมด ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมาและตั้งเป้าให้นักท่องเที่ยวอาเซียน โดยเฉพาะจากอินเดียเพิ่มจำนวนมากขึ้นในอนาคต การวางแผนด้านสิ่งอำนวยความสะดวกโดยเฉพาะปัจจัยสำคัญด้านอาหารจึงต้องรองรับและสอดคล้องกับความต้องการและพื้นฐานวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวที่จะเติบโตมากขึ้นในอนาคต เป็นการสร้างความสำคัญที่ต่อเนื่องของการท่องเที่ยว การศึกษาการรับรู้ ความนิยม ความต้องการที่จะรับประทานอาหารไทยและความต้องการที่จะเรียนรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยว จึงเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่ควรดำเนินการศึกษาดำรับอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ทั้งอาหารคาว อาหารหวานและเครื่องดื่ม เพื่อเป็นข้อมูลนำเสนอเป็นชุดอาหารที่มีความเหมาะสมสำหรับสอนนักท่องเที่ยว ตลอดจนเป็นข้อมูลที่สำคัญนำเสนอต่อหน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลการพัฒนารายการอาหารและการจัดบริการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างมาตรฐานการท่องเที่ยวไทย ตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจสูงสุดแก่นักท่องเที่ยว และเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมครัวไทย อาหารไทยให้แพร่หลายในระดับโลกต่อไป

### วัตถุประสงค์

ศึกษาดำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อพัฒนาเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว

### ระเบียบวิธีการวิจัย

#### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

- 1) กลุ่มผู้ปฏิบัติ จำนวน 6 คน ได้แก่ ผู้ปฏิบัติอาหาร อาจารย์มหาวิทยาลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- 2) กลุ่มทั่วไป (ประชาชนและนักท่องเที่ยว) จากหน่วยงานและสถานที่ต่าง ๆ เช่น โรงเรียนสอนทำอาหารไทย ร้านอาหาร โรงแรม สถานที่ท่องเที่ยว วัดและห้างสรรพสินค้า จำนวน 80 คน

#### 2. การวิเคราะห์ข้อมูล

2.1 นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการศึกษาดำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยววิเคราะห์ค่าคะแนนเฉลี่ย

2.2 นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวด้วยการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic induction) การตีความ สร้างข้อสรุปจากข้อมูลรูปธรรมหรือปรากฏการณ์ที่มองเห็นจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม มาตรฐานตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ ผู้ศึกษาวิจัยใช้วิธีตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยใช้วิธี Investigator Triangulation โดยการนำข้อมูลไปให้ผู้ให้ข้อมูลอ่านหรือกลับไปสอบถามผู้ให้ข้อมูลซ้ำอีก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริงและใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Methodological Triangulation) คือ การแสวงหาความเชื่อถือได้ของข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกัน

## ผลการวิจัย

### ตอนที่ 1 การศึกษาดำรับอาหารไทยยอดนิยมของนักท่องเที่ยว

#### 1. ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง มีอายุระหว่าง 35-44 ปี เป็นนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน มีจำนวนมากที่สุด (ร้อยละ 22.75) นักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศแถบยุโรปและอเมริกา (ร้อยละ 19.75 และ 17.25 ตามลำดับ) และมีนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศอื่น ๆ กระจายอยู่ทั่วไป และมีระยะเวลาที่พำนัก 1 วัน - 1 สัปดาห์

#### 2. ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทย และเครื่องดื่ม

ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในด้านมุมมองที่มีต่ออาหารไทยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีมุมมองต่ออาหารไทยในภาพรวมระดับมาก มีค่าเฉลี่ย (x) เท่ากับ 4.21 เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความรู้ในประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มมีชื่อเสียงในระดับนานาชาติในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 ประเด็นอื่น ๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีมุมมองต่ออาหารไทยในระดับมากทุกประเด็น 3 อันดับแรก ได้แก่ ประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มมีรสชาติดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 ประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มสามารถหาซื้อได้ง่าย และประเด็นอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มสร้างสุนทรีย์ในการรับประทาน มีค่าเฉลี่ย 4.38 และ 4.23 ตามลำดับ ดังตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 แสดงข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่ม ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย		ระดับความรู้
1. อาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน	3.55	มาก
2. เอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ มีรสชาติกลมกล่อม	4.68	มากที่สุด
3. อาหารไทยมีส่วนประกอบของสมุนไพรและเครื่องเทศ	4.19	มาก
4. อาหารไทยใช้วัตถุดิบเฉพาะจากท้องถิ่น	3.34	ปานกลาง
5. อาหารไทยมีความประณีตในการปรุง	3.63	มาก
6. ขนมไทยมีส่วนประกอบหลักจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าวและไข่	3.82	มาก
7. เอกลักษณ์ของขนมไทยคือมีความประณีตในการปรุงและการจัดเสิร์ฟ	3.72	มาก
8. ขนมไทยนิยมใช้สีธรรมชาติ	3.25	ปานกลาง
9. อาหารที่รับประทานเล่นของไทยมีทั้งขนมไทยและอาหารว่างไทย	3.27	ปานกลาง
10. เครื่องดื่มของไทยผลิตจากวัตถุดิบท้องถิ่น	3.68	มาก
11. เครื่องดื่มของไทยมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว	3.74	มาก
12. เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยม คือ น้ำมะพร้าว	4.55	มากที่สุด
<b>รวม</b>	<b>3.78</b>	<b>มาก</b>

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย		ระดับความรู้
<b>มุมมองที่มีต่ออาหารไทย</b>		
13. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมมีรสชาติดี	4.42	มาก
14. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมมีราคาเหมาะสม คุ่มค่าเงิน	4.17	มาก
15. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมมีคุณภาพ	3.85	มาก
16. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมสร้างสุนทรียในการรับประทาน	4.23	มาก
17. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมมีชื่อเสียงในระดับนานาชาติ	4.56	มากที่สุด
18. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมสามารถหาซื้อได้ง่าย	4.38	มาก
19. อาหารไทย ขนมหไทยและเครื่องดืมมีความสะอาด ปลอดภัย	4.16	มาก
20. หากได้รับการแนะนำให้รับประทานอาหารไทย ขนมหไทย และเครื่องดืมที่แตกต่างจากเดิม ท่านมีความมั่นใจที่จะลองรับประทาน	3.92	มาก
<b>รวม</b>	<b>4.21</b>	<b>มาก</b>

### 3. ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทย

ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติพบว่า อาหารไทยประเภทต่าง ๆ ที่นักท่องเที่ยวให้ความนิยมสามารถสรุปได้ ดังนี้

อาหารไทยประเภทแกง แกงที่ได้รับความนิยมสูงสุดคือ แกงเขียวหวาน คิดเป็นร้อยละ 18.10 รองลงมาคือ แกงพะแนง และฉู่ฉี่กุ้ง โดยพบว่า ได้รับความนิยมร้อยละ 14.30 และ 13.70 ตามลำดับ ส่วนแกงมัสมั่น และแกงเผ็ดเปิด่าง ได้รับความนิยมสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 11.62 และ 10.52 ตามลำดับ อาหารไทยประเภทต้ม พบว่า ต้มยำกุ้ง และต้มข่าไก่ ได้รับความนิยมสูงสุดในสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 18.96 และ 17.04 ตามลำดับ ส่วนอาหารไทยประเภทต้มชนิดอื่น ๆ นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามให้ความนิยมในสัดส่วนที่ลดหลั่นกันลงมา ได้แก่ แกงจืดรวมมิตรร้อยละ 10.07 ไก่ต้มขมิ้น ร้อยละ 9.33 และ ต้มโคล้งปลากรอบ ร้อยละ 8.44 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทผัด อาหารไทยประเภทนี้มีทั้งผัดจืดและผัดเผ็ด พบว่า ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ได้รับความนิยมสูงสุด ร้อยละ 17.93 รองลงมา คือ ผัดกะเพรา ผัดฉ่าทะเล และผัดปลาสามรสได้รับความนิยมในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 13.57, 11.46 และ 9.75 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภททอด อาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุด คือ เปาะเปี๊ยะทอด มีสัดส่วนความนิยมร้อยละ 12.85 นอกจากนี้ ทอดมันปลา/กุ้ง และไก่ทอดกระเทียม/ทอดเกลือ ยังได้รับความนิยมในสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 12.41 และ 12.12 ตามลำดับ อาหารอื่น ๆ ได้รับความนิยมในสัดส่วนใกล้เคียงกัน เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย มีกลิ่นหอมเมื่อปรุงสุกใหม่ ได้แก่ กุ้งทอดซอสมะขาม ได้รับความนิยมร้อยละ 10.95 และหมูทอดกระเทียมร้อยละ 9.78

อาหารไทยประเภทยำ พบว่า ส้มตำไทย ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงสุด มีสัดส่วนร้อยละ 16.97 รองลงมา คือ ยำเนืออย่าง ยำวุ้นเส้น ยำรวมมิตร และยำทะเล ได้รับความนิยมในสัดส่วนที่

ไม่แตกต่างกัน คือ ร้อยละ 11.27, 10.57, 10.29 และ 10.01 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว อาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุดสองลำดับแรก คือ ผัดไทย และ ข้าวมันไก่ มีสัดส่วนร้อยละ 14.72 และ 13.46 ตามลำดับ ส่วนอาหารไทยประเภทอาหารจานเดียวชนิดอื่น ๆ นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามให้ความนิยมในสัดส่วนที่ลดหลั่นกันลงมา ได้แก่ ข้าวผัดสับปะรด ร้อยละ 11.23 ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ร้อยละ 10.94 และผัดซีอิ๊ว ร้อยละ 10.66 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทอาหารรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวสูงสุด คือ กล้วย มีสัดส่วนร้อยละ 14.56 รองลงมา คือ หมี่กรอบ และสะเต๊ะ มีสัดส่วนร้อยละ 13.05 และ 12.75 ตามลำดับ และอาหารรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟที่ได้รับความนิยมในสัดส่วนที่ไม่แตกต่างกันมากนัก ได้แก่ สาकुไส้หมู/ข้าวเกรียบปากหม้อ ร้อยละ 9.86 และขนมปังหน้ากุ้ง ร้อยละ 9.56 ตามลำดับ

อาหารไทยประเภทอาหารหวานไทย พบว่า ข้าวเหนียวมะม่วงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากที่สุด โดยมีสัดส่วนร้อยละ 13.74 ความนิยมอาหารหวานไทยยังมีลักษณะเกาะกลุ่มกัน ได้แก่ ไอศกรีมกะทิ/ไอศกรีมทุเรียน สาकुเปียกลำไย สังขยาฟักทอง และขนมหม้อแกง ในสัดส่วนร้อยละ 8.48, 7.78, 7.44 และ 7.26 ตามลำดับ

เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ พบว่า น้ำมะพร้าว และชาเย็น ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวสูงสุด โดยมีสัดส่วนร้อยละ 19.91 และ 16.05 ตามลำดับ เครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ ที่ได้รับความนิยมตามลำดับ ดังนี้ น้ำมะม่วงปั่น ร้อยละ 10.10 น้ำผึ้งมะนาว ร้อยละ 9.90 และน้ำแตงโมปั่น ร้อยละ 8.77 ตามลำดับ

การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่า การบริโภคอาหารไทยของนักท่องเที่ยวจะได้รับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยมาบ้างพอสมควรหรือเคยลองรับประทานมาแล้ว เมื่อมาท่องเที่ยวในประเทศไทยจึงมีความคุ้นเคยกับรายการอาหารนั้น ๆ เมื่อมีโอกาสจึงมีความต้องการที่จะเรียนรู้และลองปฏิบัติ โดยวิธีศึกษาค้นคว้าแหล่งเรียนรู้จากสื่อออนไลน์ สอบถามจากมัคคุเทศก์หรือสอบถามข้อมูลจากสถานที่พัก ช่วงเวลาที่นักท่องเที่ยวจะได้มีโอกาสพบเห็นอาหารไทยและวิถีการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทยเมื่อได้เดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่ต่าง ๆ อาจจะมีโอกาสได้พบเห็นบรรยากาศการนำเสนออาหารโดยเฉพาะบรรยากาศในเมืองใหญ่และมีโอกาสได้ลองรับประทานอาหารไทย โดยนักท่องเที่ยวจะต้องมั่นใจว่าสะอาดปลอดภัยเพียงพอ

## ตอนที่ 2 การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว

ข้อมูลแหล่งเรียนรู้การทำอาหารไทย/สถาบันสอนทำอาหารไทย จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและการสัมภาษณ์บุคลากรด้านอาหาร คณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร พบแหล่งข้อมูลที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้การทำอาหารไทย/สถาบันสอนทำอาหารไทยได้จากแหล่งเรียนรู้ทั่วประเทศไทย โดยเฉพาะเมืองท่องเที่ยวในภูมิภาคต่าง ๆ เช่น กรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ ภูเก็ต พัทยา ตราด และเกาะสมุย พบข้อมูลจากการรวบรวมของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ที่นำเสนอข้อมูล Top Reasons to Start Exploring the Culinary Journey in Thailand มากกว่า 30 แห่ง และจากการศึกษาค้นคว้าพบแหล่งเรียนรู้การทำอาหารไทยรูปแบบขนาดเล็กหรือรูปแบบเฉพาะกิจ ตามช่วงเวลาและเทศกาลอีกจำนวนมากกว่า 100 แห่งทั่วประเทศ ข้อมูลการเรียนรู้ของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้การทำอาหารไทย/สถาบันสอนทำอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยว

สามารถค้นหาและสืบค้นข้อมูลแหล่งเรียนรู้ด้วยตนเองและได้รับข้อมูลจากผู้นำเที่ยว/ไกด์

การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารให้ผู้เรียนที่เป็นนักท่องเที่ยวเป็นวิธีการที่สำคัญมาก เป็นหัวใจของการนำเสนออาหารไทยสู่นักท่องเที่ยว วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า การจัดรายการอาหารเพียง 1 รายการ จะมีรายละเอียดของกิจกรรมการเรียนการสอนไม่ยุ่งยากและจัดสอนตามความต้องการของนักท่องเที่ยว หรือเป็นการนำเสนออาหารที่สอดคล้องกับเทศกาล หรือช่วงเวลาที่สำคัญในขณะนั้น เช่น ช่วงเทศกาลปีใหม่ไทย ฉะนั้น จึงควรสร้างความสมบูรณ์ให้กับรายการอาหารด้วยองค์ประกอบอื่นเพิ่มเติมให้กับนักท่องเที่ยวได้ เช่น การจัดเสิร์ฟ การจัดองค์ประกอบอื่น ๆ ร่วม เช่น การจัดเครื่องเคียง การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับจัดเสิร์ฟและตกแต่งจานอาหาร และการจัดรายการอาหารเป็นชุดอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวจะมีรายละเอียดที่ต้องคำนึงถึงจำนวนมาก ดังนี้

ความต้องการของนักท่องเที่ยว เมื่อพิจารณากลุ่มนักท่องเที่ยวจากภูมิลำเนาที่แตกต่างกัน จะมีความสนใจอาหารไทยที่แตกต่างกันบ้าง ฉะนั้น ความต้องการที่จะเรียนรู้อาหารไทยจึงแตกต่างกัน ศรีสมร คงพันธ์ (สัมภาษณ์, 2 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวยกตัวอย่างนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน ต้องการเรียนต้มยำไก่ กลัวยาวซซี่ นักท่องเที่ยวจากประเทศรัสเซีย ต้องการเรียนข้าวซอย เนื้อฝอย นักท่องเที่ยวจากญี่ปุ่นต้องการเรียนแกงฮังเล ส้มขยาฟักทอง เป็นต้น ผู้สอนจึงควรพิจารณารายการอาหารให้เหมาะสมจากความต้องการของนักท่องเที่ยว และผู้สอนจะต้องพิจารณากำหนดรายการอาหารไทยที่เป็นที่นิยมบริโภคจากชาวต่างชาติ โดยคัดเลือกรายการอาหารเหล่านั้น จากความนิยมบริโภคของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า รายการอาหารยอดฮิตต้องจัดให้เป็นรายการอาหารที่พร้อมนำเสนอ นักท่องเที่ยว และจัดทำให้เป็นปัจจุบัน มีปริมาณเหมาะสม เช่น แกงเขียวหวาน ต้มยำกุ้ง ผัดไทย และกล่าวว่า การนำเสนออาหารไทยอาจจะเปลี่ยนแปลงได้ตามช่วงเวลา โดยคำนึงถึงประโยชน์ของนักท่องเที่ยว และประโยชน์ในแง่ธุรกิจ ฉะนั้น จึงต้องจัดเตรียมรายการอาหารเพื่อนำเสนอให้นักท่องเที่ยวไว้ให้พร้อมเสมอ

ความกลมกลืนของรายการอาหาร การจัดรายการอาหารที่มากกว่า 1 อย่าง เพื่อสอนนักท่องเที่ยว จะต้องใช้ความรู้ด้านการจัดสำรับมาเป็นข้อมูลร่วมพิจารณารายการอาหารด้วย โดย ศรีสมร คงพันธ์ (สัมภาษณ์, 2 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า จุดเด่นของอาหารไทย คือ รสชาติ เมื่อจัดรายการอาหารร่วมกันต้องคำนึงถึงการรับประทานร่วมกันด้วย เช่น เมื่อจัดรายการอาหารสอนนักท่องเที่ยวและจัดให้รับประทานได้ในมื้อกลางวัน ผู้สอนจะต้องพิจารณารายการอาหารที่รับประทานร่วมกันได้จริง หากมีรายการอาหารที่มีลักษณะคล้ายกัน มีรสชาติไปทางเดียวกัน ก็จะทำให้รับประทานไม่อร่อยและไม่ถูกต้องตามวิธีการจัดสำรับไทย เช่น หากจะมีรายการอาหารประเภทแกงสอนนักท่องเที่ยวก็ควรจะมีเพียงแกงชนิดเดียว และมีรายการอาหารประเภทอื่นร่วมด้วย วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า อาหารไทยเมื่อปรุงประกอบขึ้นจะต้องรับประทานร่วมกันได้ โดยอาหารไทยแต่ละชนิดจะปรุงให้มีรสหลายรส ซึ่งแตกต่างจากอาหารชาติอื่น ๆ ที่มีรสเพียง 2-3 รส ทั้งยังมีเครื่องเคียง ของแถม เพื่อแก้กันและส่งเสริมกันให้การรับประทานอาหารอร่อยมากขึ้น การจัดรายการเพื่อสอนนักท่องเที่ยว จะต้องคำนึงถึงสิ่งนี้ด้วย กล่าวคือ เมื่อสอนให้ทำเป็นก็จะต้องสอนให้รับประทานเป็น พร้อมยกตัวอย่าง เครื่องแถมอาหารประเภทแกงเผ็ด ได้แก่ ปลาแห้ง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม ซึ่งผู้เรียนที่เป็นนักท่องเที่ยวอาจจะไม่ต้องลงมือทำเครื่องแถมด้วยตนเอง แต่เมื่อจะรับประทานควรจัดเสิร์ฟด้วย เพื่อให้อาหารอร่อยและถูกต้องตามหลัก

ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว จากผลการสำรวจรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่ารายการอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ที่ได้รับความนิยม สามารถจัดเป็นรายการอาหารเพื่อสอนนักท่องเที่ยวได้ทั้งหมด จากการประชุมกลุ่มย่อยผู้รู้และผู้เกี่ยวข้อง แสดงตัวอย่างการจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว ดังนี้

กลุ่มที่ 1 แกงเขียวหวาน ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ ไก่ทอดกระเทียม/ไก่ทอดเกลือ ทับทิมกรอบ

กลุ่มที่ 2 ต้มยำกุ้ง ผัดฉ่าทะเล ข้าวผัดหมูใส่ไข่ บัวลอยเผือก

กลุ่มที่ 3 ฉู่ฉี่กุ้ง แกงจืดผักกวม ทอดมันปลา ยำเนื้อย่าง สาकुเปียกลำไย

กลุ่มที่ 4 ผัดไทย ไก่ย่าง เปาะเปี๊ยะทอด ข้าวเหนียวมะม่วง

กลุ่มที่ 5 ข้าวผัดสับปะรด ต้มข่าไก่ ยำทะเล สังขยาฟักทอง

วาสนา เลิกเปลี่ยน (สัมภาษณ์, 9 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า การจัดรายการอาหารเหล่านี้ หากจะส่งเสริมและพัฒนาให้เป็นรายการอาหารเพื่อสุขภาพก็ทำได้เช่นกัน เช่น แกงเขียวหวาน ฉู่ฉี่ ที่สามารถใช้กะทิธัญพืชแทนกะทิสดได้ และรายการอาหารจะต้องปรับเปลี่ยนได้บ้าง ไม่ควรกำหนดตายตัว สอดคล้องกับ วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) ที่กล่าวว่า การจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวต้องพิจารณารสชาติของอาหารด้วย เช่น นักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มที่ไม่รับประทานเผ็ด นักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มที่รักสุขภาพ นักท่องเที่ยวกลุ่มที่รับประทานอาหารมังสวิรัตและอาหารฮาลาล เป็นต้น

การส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารไทย ได้รับความนิยมอาหารไทยในปัจจุบันมีมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากความนิยมทำให้มีผู้ที่ต้องการจะศึกษาอาหารไทยมากขึ้น ศรีสมร คงพันธ์ (สัมภาษณ์, 2 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า แนวทางปฏิบัติสำหรับหน่วยงานภาครัฐ คือ การสร้างและควบคุมมาตรฐานการจัดการเรียนการสอน โดยพบว่า สถานที่สอนทำอาหารบางแห่งยังไม่มีมาตรฐานด้านการสอนอาหารไทย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรประสานงานและดูแลให้มีมาตรฐานด้านการจัดการเรียนการสอนอาหารไทย เช่น จัดการอบรมผู้สอน การจัดให้มีการศึกษาดูงานและการสร้างเกณฑ์มาตรฐานการสอน ขณะเดียวกับหน่วยงานภาคเอกชนที่ดำเนินการจัดสอน จะต้องดำเนินการสอนด้วยความถูกต้อง ดำเนินการสอนอาหารไทยที่ไม่ผิดเพี้ยนไปจากเดิม สอดคล้องกับ พรดารา เขตต์ทองคำ (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) ที่กล่าวว่า การสอนอาหารไทยควรจะต้องคำนึงถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทย และแนะนำการใช้วัตถุดิบทดแทน เช่น มะเขือเขียวทดแทนมะเขือเปราะ มันแกวทดแทนแห้วในการทำทับทิมกรอบ เป็นต้น วันดี ณ สงขลา (สัมภาษณ์, 23 กุมภาพันธ์ 2561) กล่าวว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสร้างความเข้าใจกับผู้นำเที่ยวถึงการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารไทย ทั้งนี้การนำเสนอควรเป็นรูปแบบการส่งเสริม ไม่เป็นการบังคับ แต่เป็นรูปแบบการจูงใจส่งเสริมให้รู้จักและรับประทานจริง จนสามารถทำเองได้

การสอนอาหารไทยนักท่องเที่ยว

รายการอาหารไทยที่ได้รับการคัดเลือกและจัดกลุ่ม เมื่อนำไปปฏิบัติการสอนนักท่องเที่ยว สามารถสรุปได้ ดังนี้

สถานที่ ร้านซิกข์ฉา ถนนตะนาว ตำบลศาลเจ้าพ่อเสือ อำเภอพระนคร กรุงเทพฯ 10200

รายการอาหาร

กลุ่มที่ 4 ผัดไทย ไก่ย่าง เปาะเปี๊ยะทอด ข้าวเหนียวมะม่วง



วัน เวลาที่สอน 9 มกราคม พ.ศ. 2561

การเตรียมความพร้อม ผู้วิจัยได้นำรายการอาหารนำเสนอต่อสถานประกอบการ ดำเนินการพิจารณา รายละเอียดและวางแผนร่วมกัน เพื่อนำเสนอรายการอาหารต่อนักท่องเที่ยว สถานประกอบการได้เสนอแนะ กิจกรรมการเรียนการสอนที่นักท่องเที่ยวจำนวนน้อย (1-3 คน) กิจกรรมจะดำเนินไปพร้อม ๆ กัน ไม่มีการ สาทวิธีกรทำ ก่อนที่นักท่องเที่ยวจะได้ลงมือทำ เพราะจำนวนผู้เรียนไม่มาก ทำให้สามารถควบคุมกิจกรรม และเวลาได้

ดำเนินการประชาสัมพันธ์ด้วยการทำโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ การทำป้ายประชาสัมพันธ์บริเวณต้อนรับ บริเวณจุดชำระเงินและเว็บไซต์ของสถานประกอบการ นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจติดต่อสถานประกอบการ และระบุความต้องการที่อยากเรียนอาหารไทย สถานประกอบการนำเสนอรายการอาหารแก่นักท่องเที่ยว ทั้งนี้ ต้องพิจารณายืดหยุ่นด้านเวลา เมื่อนักท่องเที่ยวเลือกรายการอาหาร จึงสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของนักท่องเที่ยว เช่น นับถือศาสนาอะไร มีประวัติการแพ้อาหารหรือไม่ เป็นต้น เพื่อเป็นข้อมูลที่จะดูแลนักท่องเที่ยวเบื้องต้น เมื่อได้นัดหมายแล้ว สถานประกอบการจะติดต่อนักท่องเที่ยวก่อนถึงกำหนดวันที่จะเรียน เพื่อยืนยันการ เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนอาหารไทย

กิจกรรมการเรียนการสอน ผู้สอนจะเตรียมสถานที่ เตรียมวัตถุดิบไว้ล่วงหน้า ล้าง ทำความสะอาด วัตถุดิบ อาจต้องตัดแต่งไว้บางส่วน เมื่อนักท่องเที่ยวมาถึง กล่าวทักทายและพูดคุย มอบผ้ากันเปื้อน หมวกและ ให้นักท่องเที่ยวได้พักเพื่อผ่อนคลายสักครู่ จึงเข้าสู่กิจกรรมการเรียนการสอน ผู้สอนกล่าวคำทักทายอีกครั้งและ แนะนำรายการอาหารไทยที่ละรายการ แนะนำประวัติเล็กน้อย กล่าวถึงประวัติของอาหาร ที่มา โอกาสที่ รับประทาน เกร็ดความรู้สอดแทรกในขณะที่ปฏิบัติอาหารอีกครั้ง แนะนำวัตถุดิบและวัตถุดิบทดแทน เริ่มการ เตรียมวัตถุดิบไปพร้อมกัน ระหว่างกิจกรรมเป็นลักษณะผ่อนคลาย ไม่รีบร้อน มีการสนทนาโต้ตอบเป็นระยะ ๆ ผู้สอนอธิบายเทคนิคการทำและอธิบายสิ่งสำคัญ หรือเอกลักษณ์ของอาหารนั้น ๆ ขณะสอนผู้ช่วยสอนจะปฏิบัติ หน้าที่ช่วยเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ช่วยเตรียมภาชนะ ช่วยอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวในขณะที่เรียน นักท่องเที่ยวได้ปฏิบัติอาหาร ได้ชิมและปรุงรสอาหารเอง จัดเสิร์ฟอาหารเมื่อเสร็จและรับประทานอาหารที่ทำ เมื่อสิ้นสุดกิจกรรม ยังเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้สนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพิ่มเติม สังเกตพฤติกรรม ของผู้เรียนที่ได้เรียนและรับประทานอาหารที่เรียน พบว่า ผู้เรียนแสดงออกด้วยความพึงพอใจ

สรุปได้ว่าการจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวจะต้องมีรายละเอียดของกิจกรรมการเรียน การสอนที่ไม่ยุ่งยากและจัดสอนตามความต้องการของนักท่องเที่ยว หรือเป็นการนำเสนออาหารที่สอดคล้อง กับเทศกาล หรือช่วงเวลาที่สำคัญในขณะนั้น โดยดำเนินการสอนให้ครบถ้วนตามกระบวนการ ให้ความรู้ ครอบคลุมและให้คำแนะนำที่เป็นอัตลักษณ์ของอาหารไทย เป็นประโยชน์ต่อนักท่องเที่ยวที่จะปฏิบัติอาหาร ไทยในอนาคต

## อภิปรายผล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความนิยมอาหารไทยแสดงผลที่สอดคล้องกับข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับ อาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยว พบว่า อาหารไทยประเภทแกงที่ได้รับความนิยม 5 อันดับ แรก ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงพะแนง ผู่ฉี่กุ้ง แกงมัสมั่น และแกงเผ็ดเปิด่าง

อาหารไทยประเภทต้มที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ แกงจืดรวมมิตร ไก่ต้มขมิ้น และต้มโคล้งปลากรอบ

อาหารไทยประเภทผัดที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดกะเพรา ผัดปลาสามรส ผัดฉ่าทะเล และผัดเปรี้ยวหวาน

อาหารไทยประเภททอดที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ เปาะเปี๊ยะทอด ทอดมันปลา/กุ้ง ไก่ทอดกระเทียม/ทอดเกลือ กุ้งทอดขอสมะขาม และหมูทอดกระเทียมพริกไทย

อาหารไทยประเภทยำที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ส้มตำไทย ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำรวมมิตร และยำทะเล

อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ผัดไทย ข้าวมันไก่ ข้าวผัดสับปะรด ข้าวผัดหมูใส่ไข่ และผัดซีอิ๊ว

อาหารไทยประเภทรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ไก่ย่าง หมี่กรอบสะเต๊ะ สาकुใส่หมู/ข้าวเกรียบปากหม้อ และขนมปังหน้ากุ้ง

อาหารไทยประเภทอาหารหวานไทยที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมกะทิ/ไอศกรีมทุเรียน สาकुเปียกลำไย สังขยาฟักทอง และขนมหม้อแกง

เครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ น้ำมะพร้าว ชาเย็น น้ำมะม่วงปั่น น้ำผึ้งมะนาว และน้ำแดงโมปั่น

2. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อเป็นชุดรายการอาหารให้ผู้เรียนที่เป็นนักท่องเที่ยวเป็นวิธีการที่สำคัญมาก เป็นหัวใจของการนำเสนออาหารไทยสู่นักท่องเที่ยว จึงต้องคำนึงถึงถึงหลักการรับประทานร่วมกันของสำรับไทย และคำนึงถึงข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของนักท่องเที่ยว และหากนำเสนอในเชิงสุขภาพ จะทำให้อาหารไทยมีความน่าสนใจมากขึ้น โดยผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร คณาจารย์ กล่าวให้ข้อเสนอแนะที่สอดคล้องกันในประเด็นด้านความถูกต้องของอาหารไทย ทั้งด้านการใช้วัตถุดิบและรสชาติอาหาร

### ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาวิจัยและพัฒนาให้สอดคล้องกับศักยภาพตำรับอาหารไทย เพื่อพัฒนาเป็นรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว ให้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน รวมถึงผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2. ควรมีการวิจัยคิดค้นและพัฒนาศักยภาพตำรับอาหารไทยเพื่อใช้เป็นรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยวให้มากกว่าที่เป็นอยู่ โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หรือพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในชุมชน

3. ควรศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาเครือข่ายตำรับอาหารไทยเพื่อพัฒนารูปแบบการบูรณาการสำหรับสอนนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นประโยชน์ในเรื่องของการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism) อย่างเป็นระบบ เพื่อเชื่อมโยงแลกเปลี่ยนวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ฉลาก ตราสินค้าและช่องทางการจัดจำหน่ายร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ

## References

- กอบแก้ว นางพินิจ. (2554). การสำรวจ 50 อาหารที่อร่อยที่สุดในโลกปี 2554 โดย ซีเอ็นเอ็น (CNN). สืบค้นเมื่อ 29 พฤษภาคม 2560, จาก [http:// www.sareena07.blogspot.com/](http://www.sareena07.blogspot.com/).
- พรตารา เขตต์ทองคำ. อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (23 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- ยุทธศักดิ์ สุภสร (2561) เสกความมั่งคั่งผ่านแผนการท่องเที่ยวปี 2561-2562. สืบค้นเมื่อ 13 มกราคม 2561 จาก <https://marketeeronline.co/>
- วันดี ณ สงขลา. ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนอาหารครัววันดี โรงเรียนครัววันดี. (23 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- วาสนา เลิกเปลี่ยน. อาจารย์สาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนารถ. (9 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- ศรีสมร คงพันธ์. ผู้อำนวยการโรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ. (2 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์.
- สมบูรณ์ ครอบธีรนนท์. (2551). กรมการท่องเที่ยว สถิตินักท่องเที่ยว. สืบค้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2560.

## คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: Katai23@hotmail.com

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: chtnuch@hotmail.com

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: Onanong16@gmail.com