การพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารไทยด้วยศาสตร์ และศิลป์ในแบบฉบับสวนดุสิต
Prototype Thai food recipe development through the culinary arts and sciences of Suan Dusit

ธิติมา แก้วมณี[1*], นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ[2], จารุณี วิเทศ[1], อัครพล ไวเชียงค้า[1], ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง[1], นราธิป ปุณเกษม[1], และวนิดา คงคาโชติ[1]

[1]โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

[2]บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Thitima Gaowmanee[1*], Nipatchanok Najpinij[2], Jarunee Wites[1], Akkarapol Waichengka[1], Thanapat Sangrungreuang[1], Naratip Poonnakasem[1], and Vanida Kongkachod[1]

[1]School of Culinary Arts, Suan Dusit University

[2]Graduated School, Suan Dusit University

รับบทความ: 30 เมษายน 2568

แก้ไขบทความ: 18 กันยายน 2568

ตอบรับบทความ: 21 พฤศจิกายน 2568

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารไทยในแบบฉบับสวนดุสิต กรณีศึกษา ขนมจีนน้ำพริก ให้มีแบบแผนในการปรุงประกอบที่ชัดเจนเป็นมาตรฐาน ประกอบกับการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ เชื่อมโยงเรื่องราวและเอกลักษณ์ เพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดบริการอาหารในแบบฉบับสวนดุสิต จากการศึกษาพบว่า ตำรับขนมจีนน้ำพริกที่มีการบันทึกไว้ และใช้อ้างอิงในการปรุงประกอบอาหารดั้งเดิมมาจากตำรับสายเยาวภาของพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ภายใต้ชื่อน้ำพริกขนมจีน ซึ่งระบุข้อมูลรายละเอียดของเครื่องปรุงว่าประกอบไปด้วยส่วนผสมอะไรบ้าง โดยไม่ได้ระบุปริมาณการใช้ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ชัดเจน ระบุวิธีการปรุงที่ค่อนข้างละเอียดเป็นขั้นตอน รับประทานกับเครื่องประกอบจากตำรับดั้งเดิมสายเยาวภาที่มีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย ผลการสำรวจข้อมูลจากหน่วยงานที่ผลิตและจัดบริการอาหารตลอดจนการประชุมกลุ่มอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบว่าปัจจุบันตำรับขนมจีนน้ำพริกของเอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ เป็นที่ยอมรับและมีการนำไปใช้อย่างกว้างขวาง ทั้งในการจัดการเรียนการสอน และการผลิตอาหารเพื่อจัดบริการในงานสำคัญหรือจัดจำหน่าย นำมาพัฒนาเป็นต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริก ที่มีแบบแผนในการปรุงประกอบอาหารที่ชัดเจน ประกอบไปด้วยรายละเอียด

*** ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)**
e-mail: thitima_gao@dusit.ac.th

ส่วนผสมต่าง ๆ พร้อมระบุปริมาณสัดส่วนที่ชั่งตวงวัดได้เป็นมาตรฐานสากล วิธีการเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ วิธีการปรุงประกอบที่ค่อนข้างละเอียดเป็นขั้นตอนชัดเจน เทคนิคที่สำคัญ ลักษณะอาหารที่พึงเป็น จากนั้นทดลองปรุงประกอบอาหารจากต้นแบบที่พัฒนาขึ้น แล้วทดสอบการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 15 ท่าน ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วย 9-point hedonic scale ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม นำข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ พบว่า ขนมจีนน้ำพริกที่ผลิตจาก ต้นแบบตำรับที่พัฒนาขั้นที่ 3 ได้คะแนนความชอบโดยรวมเท่ากับ 8.13 จากคะแนนเต็ม 9 สรุปได้ว่าเป็นต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริกที่เป็นที่ยอมรับเพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมข้อมูลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เชื่อมโยงกับแนวคิดในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ในการจัดวาง เลือกภาชนะที่ใช้ให้เหมาะสมมีคุณภาพ เพื่อส่งเสริมความสวยงามและสีสันของอาหาร โดยสามารถรักษาคุณลักษณะที่ดีของอาหารไว้ได้ และมีความปลอดภัย

คำสำคัญ: ตำรับอาหาร ต้นแบบ มาตรฐาน ขนมจีนน้ำพริก จัดตกแต่งอาหาร แบบฉบับสวนดุสิต

Abstract

The objective of this study is to develop a standardized prototype of a traditional Thai dish in the Suan Dusit culinary style, with a focus on “Khanom Jeen Nam Prik” (fermented rice noodles with sweet chili sauce). The research seeks to establish a clear and systematic formulation process that integrates the cultural narrative and distinctive identity of the dish, while enhancing its aesthetic and functional value through creative food styling and appropriate tableware selection—hallmarks of Suan Dusit’s gastronomic philosophy. Historical references trace the original recipe to the royal lineage of Prince Yaowaphapongsanit, wherein the cooking procedures were documented in detail but lacked standardized ingredient measurements. This study employs data collection from institutional food service operations and expert focus groups comprising culinary instructors at Suan Dusit University. The widely adopted recipe of Ekaphon Onnomphan was selected for refinement. It was developed into a draft prototype featuring standardized ingredient ratios, preparation methods, essential culinary techniques, flavor and texture profiles, portioning guidelines, and presentation standards. The prototype underwent iterative preparation and sensory evaluation by fifteen food experts using a 9-point hedonic scale, assessing key attributes including appearance, color, aroma, taste, texture, and overall acceptability. Feedback from each evaluation round was used to revise and enhance the prototype. The third iteration achieved an overall mean score of 8.13 out of 9, signifying a high level of acceptance. The final recipe prototype, supplemented by nutritional analysis and aligned with Suan Dusit’s creative food presentation principles, represents a recognized model for academic, culinary, and service-oriented applications, maintaining both quality and food safety standards.

Keywords: Thai culinary prototype, recipe standardization, Khanom Jeen Nam Prik, creative food presentation, Suan Dusit culinary tradition

บทนำ

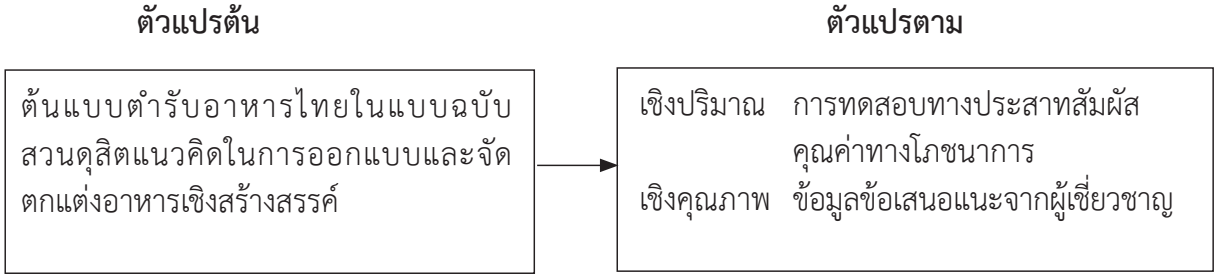
การพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารไทยด้วยศาสตร์และศิลป์ในแบบฉบับสวนดุสิต เพื่อการต่อยอดเพิ่มมูลค่าอย่างสร้างสรรค์ ขับเคลื่อนการยกระดับสู่สากล เป็นการพัฒนาตำรับอาหารสวนดุสิต กรณีศึกษา ขนมจีนน้ำพริก ซึ่งปรากฏอยู่ในงานสำคัญ ๆ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีการผลิตและจัดบริการอาหาร โดยข้อมูลตำรับอาหารมีความหลากหลายจากการปรับเปลี่ยนตามบริบทและยุคสมัย (สุวัฒนา เลียบวัน, 2542) คณะผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญในการจัดทำตำรับอาหารให้มีมาตรฐานและผูกโยงคุณค่าทางวัฒนธรรมเข้าไว้ร่วมกัน เพื่อใช้เป็นแบบแผนในการผลิตและจัดบริการอาหาร รวมทั้งใช้ในการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย โดยการพัฒนาให้เป็นต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิต มีแบบแผนในการปรุงประกอบอาหารที่ชัดเจน ตลอดจนข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบกับการเลือกใช้ภาชนะและการจัดตกแต่งที่เหมาะสม วิธีการจัดบริการ วิธีการรับประทาน เชื่อมโยงเรื่องราวและเอกลักษณ์ของอาหารนั้น ๆ ซึ่งจะต้องมีการเก็บรวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้อง จัดทำร่างต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิต เพื่อใช้เป็นแบบแผนในการทดลองผลิตและจัดบริการอาหาร แล้วนำไปทดสอบการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารด้วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ต้นแบบตำรับอาหารที่เป็นที่ยอมรับแล้ว จะจัดทำเป็นฐานข้อมูลของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วัตถุประสงค์

1. พัฒนาต้นแบบตำรับอาหารไทยในแบบฉบับสวนดุสิต กรณีศึกษา ขนมจีนน้ำพริก ให้มีแบบแผนในการปรุงประกอบอาหารที่ชัดเจน มีเอกลักษณ์

2. การพัฒนาแนวคิดในการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดตกแต่งและการจัดบริการในแบบฉบับสวนดุสิต

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีการวิจัย

1. การพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารในแบบฉบับสวนดุสิต มีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

1.1 สืบค้นและรวบรวมข้อมูลรายการ/ตำรับอาหาร กรณีศึกษา ขนมจีนน้ำพริก จากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ เอกสารที่มีการรวบรวมไว้ ประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้บริหารและบุคลากร ศึกษาและเก็บข้อมูลจากหน่วยงานที่ผลิตและบริการอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1.2 พัฒนาต้นแบบตำรับอาหาร ที่มีแบบแผนในการปรุงประกอบอาหารที่ชัดเจน มีเอกลักษณ์ มุ่งเน้นคุณค่าของอาหารตามวัฒนธรรมสวนดุสิต (แบบแผนในการปรุงประกอบอาหารที่ชัดเจนประกอบไปด้วยความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ สัดส่วนที่ชั่งตวงวัดได้เป็นมาตรฐานสากลของวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ วิธีการเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ วิธีการปรุงประกอบอาหาร เทคนิคที่สำคัญ อธิบายทิศทางของรสชาติและเนื้อสัมผัสที่พึงเป็น ภาพและปริมาณอาหารสำเร็จ การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสม วิธีการจัดบริการ/วิธีการรับประทานอาหาร)

1.3 ต้นแบบตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้น จะต้องมีการทดลองปรุงประกอบแล้วนำไปทดสอบการยอมรับหรือความชอบจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารด้วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส อย่างน้อย 3 ซ้ำ โดยในแต่ละรอบของการทดสอบ ต้องนำผลคะแนนตลอดจนข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญมาวิเคราะห์สังเคราะห์แล้วนำไปปรับปรุง ต้นแบบตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้น จนผลความพึงพอใจโดยรวมต่ออาหารที่ปรุงประกอบขึ้นอยู่ในเกณฑ์ดี (ในระดับชอบมาก-ชอบมากที่สุด) จึงจัดทำเป็นต้นแบบตำรับอาหารในแบบฉบับสวนดุสิต

การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อให้ได้ต้นแบบตำรับอาหารที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดทั้งในด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น สี รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยจัดทำตามการศึกษาของ ซึ่งสรุปโดยย่อได้ดังนี้

1) จัดหาผู้ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่มีความเชี่ยวชาญ และมีประสบการณ์ในการทดสอบจำนวน 15 ท่าน โดยเป็นผู้มีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคที่มีผลต่อการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส

2) ผู้ทดสอบทำการทดสอบในห้องที่ปราศจากสิ่งรบกวน และต้องไม่รับประทานอาหารมาก่อนที่จะทดสอบประมาณ 1-2 ชั่วโมง อาหารที่ผลิตจากต้นแบบตำรับอาหารจะต้องจัดบริการให้ผู้ทดสอบได้ทดสอบอย่างเพียงพอจนเสร็จสิ้นกระบวนการ

3) ผู้เชี่ยวชาญ 15 ท่าน ทดสอบชิมอย่างอิสระ แล้วนำข้อมูลมาประชุมร่วมกัน โดยมีหัวหน้าผู้ทดสอบทำหน้าที่สรุปข้อมูลจากรายละเอียดที่ผู้ทดสอบแต่ละท่านให้คะแนน โดย 9-point hedonics scale และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงอาหารให้ได้รับความชอบมากขึ้น ตามลักษณะของอาหารชนิดนั้น ๆ โดยองค์ประกอบของอาหารที่ต้องการทดสอบ

1.4 คำนวณคุณค่าทางโภชนาการตามความเหมาะสมของสัดส่วนสารอาหารหลัก

การวิเคราะห์ข้อมูล

การจัดทำและวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

1. นำผลคะแนนที่ได้จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสมาวิเคราะห์หาค่าความชอบเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทดสอบความแตกต่างด้วย t-test ที่ระดับความเชื่อมั่นทางสถิติ 0.05 ของต้นแบบตำรับอาหารที่มีการทดลองซ้ำ

2. วิเคราะห์ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ผลิตขึ้นจากต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิต โดยส่งตัวอย่างอาหารไปยังศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย เพื่อวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารหลัก คือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ความชื้น เถ้า และคุณค่าทางโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445 พ.ศ. 2566 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2566)

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเพื่อการปรับปรุงต้นแบบตำรับอาหารให้ได้รับความชอบในระดับชอบมาก-ชอบมากที่สุด

2. แนวคิดในการออกแบบและตกแต่งอาหารเพิ่มคุณค่าจากศาสตร์ และศิลป์การจัดตกแต่งและการจัดบริการในแบบฉบับสวนดุสิต มีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญในการสัมภาษณ์เชิงลึก แนวคิดในการออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดตกแต่งและการจัดบริการ จำนวน 9 คน เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร โดยเลือกแบบเฉพาะเจาะจง ซึ่งเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ ผู้ที่มีประสบการณ์ ในการทำวิจัยหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและการจัดตกแต่งอาหาร หรือด้านที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย ไม่น้อยกว่า 5 ปี

กลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมสนทนากลุ่ม เพื่อพิจารณาและให้ความเห็นชอบรูปแบบการออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดตกแต่งและการจัดบริการ รวมจำนวน 13 คน โดยมีเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานด้านอาหารไม่น้อยกว่า 5 ปี

2.2 เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

2.1.1 เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ

1) แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง ใช้ในการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ

2) แบบบันทึกการประชุมสนทนากลุ่ม ใช้ในการบันทึกข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่มย่อยของผู้ทรงคุณวุฒิ

2.2.2 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ การตรวจสอบคุณภาพของแบบสัมภาษณ์ ใช้การตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหาหรือข้อคำถามเป็นหลัก ซึ่งตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ

2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ

2.3.1 การรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง เป็นการสนทนาที่สามารถบันทึกข้อมูลที่เป็นคำพูด การสัมภาษณ์เชิงลึกมีการปฏิบัติ ดังนี้

- ผู้วิจัยขอหนังสือจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการขออนุญาตจากหน่วยงานเพื่อขอสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ
- ผู้วิจัยนัดวัน เวลา และสถานที่ เพื่อทำการสัมภาษณ์
- ผู้วิจัยขออนุญาตบันทึกเสียงคำสัมภาษณ์ บันทึกภาพนิ่ง และบันทึกภาพเคลื่อนไหว สรุปและทบทวนการสัมภาษณ์ทุกรายข้อ เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกันระหว่างผู้สัมภาษณ์และผู้ให้สัมภาษณ์
- ผู้วิจัยปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณของนักวิจัยให้สัญญาในการเก็บข้อมูลเป็นความลับ และในกระบวนการนี้ผู้ให้สัมภาษณ์มีสิทธิ์ที่จะขอยกเลิกหรือเปลี่ยนแปลงการให้คำสัมภาษณ์ได้ในทุกกรณี
- ผู้วิจัยสัมภาษณ์ตามลำดับข้อคำถามที่สร้างไว้ทุกข้อ แม้ว่าบางข้อคำถามจะมีส่วนที่ผู้ให้สัมภาษณ์ให้ข้อมูลไว้ในข้อคำถามอื่น

2.3.2 การรวบรวมข้อมูลจากการปฏิบัติการประชุมสนทนากลุ่มของผู้ทรงคุณวุฒิ เป็นการปฏิบัติการสัมมนาโดยให้สมาชิกกลุ่มได้สนทนาและซักถามอย่างสร้างสรรค์และครอบคลุมเนื้อหาที่ต้องการในเวลาที่กำหนด และประเมินเพื่อลงมติเห็นชอบ การประชุมสนทนากลุ่มย่อยกลุ่มประชาพิเคราะห์ของผู้ทรงคุณวุฒิ มีการปฏิบัติดังนี้

- ผู้วิจัยขอหนังสือจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเชิญผู้ทรงคุณวุฒิผู้มีความรู้ และเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดตกแต่งและการจัดบริการ
- ผู้วิจัยจัดเตรียมและขออนุญาตใช้สถานที่เพื่อดำเนินการประชุมสนทนากลุ่ม
- ผู้วิจัยรวบรวมข้อวินิจฉัยและมติจากที่ประชุมสนทนากลุ่ม

2.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

2.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ด้วยวิธีการสกัดและสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

2.4.2 การประชุมสนทนากลุ่ม ใช้วิธีการประเมินรูปแบบการออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดตกแต่งและการจัดบริการ ด้วยมติเห็นชอบเป็นเอกฉันท์

ผลการวิจัย และอภิปรายผล

1. การศึกษา คัดเลือก และพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิต: ขนมจีนน้ำพริก

ขนมจีน จัดเป็นอาหารคาวชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งเป็นเส้นกลม ๆ คล้ายเส้นหมี่ นิยมรับประทานกับน้ำยา น้ำพริก หรือแกงต่าง ๆ เป็นอาหารที่รับวัฒนธรรมจากชาวมอญ เส้นขนมจีนแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ 1) ขนมจีนแป้งหมัก เป็นเส้นขนมจีนที่นิยมทำในภาคอีสาน เส้นมีสีขาวขุ่นออกสีน้ำตาลเหนียวนุ่ม และเก็บไว้ได้นานไม่เสียง่าย 2) ขนมจีนแป้งสด เป็นเส้นที่มีขนาดใหญ่กว่าขนมจีนแป้งหมัก เส้นมีสีขาวอุ้มน้ำมากกว่า

ตัวเส้นนุ่มแต่จะเหนียวน้อยกว่าแป้งหมัก การเลือกซื้อเส้นขนมจีน ควรเลือกที่ทำใหม่ ๆ เส้นจับวางเรียงตัวกันอย่างเป็นระเบียบ เส้นขนมจีนไม่ขาด ไม่มีกลิ่นเหม็นแป้ง ไม่มีเมือก ขนมจีนแป้งสดจะเก็บได้ไม่นาน ควรนำมานึ่งก่อนรับประทาน ขนมจีนของภาคกลางนิยมรับประทานกับน้ำยากะทิเน้นกระชายเป็นส่วนผสมหลัก ส่วนน้ำพริกเป็นขนมจีนแบบชาววัง รับประทานกับเครื่องเคียงทั้งผักสด ผักลวก และผักชุบแป้งทอด

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลพบว่า ตำรับขนมจีนน้ำพริกที่มีการบันทึกไว้และใช้อ้างอิงในการปรุงประกอบอาหารดั้งเดิมมาจากตำรับสายเยาวภาของพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท (2478) ภายใต้ชื่อน้ำพริกขนมจีน ซึ่งระบุข้อมูลรายละเอียดของเครื่องปรุงว่าประกอบไปด้วยส่วนผสมอะไรบ้าง โดยไม่ได้ระบุปริมาณการใช้ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ชัดเจน ระบุวิธีการปรุงที่ค่อนข้างละเอียดเป็นขั้นตอน ระบุชนิดของขนมจีนในตำรับเป็นขนมจีนแป้งสด รับประทานกับเครื่องประกอบ ได้แก่ ผักเหมือด ผักผัด ผักชุบแป้งทอด ทอดมันกรอบ ทอดมันปลา ทอดมันกุ้ง พริกแห้งทอด ไข่ต้มแข็ง ผักดิบ แจงรอน ข้าวเม่าทอด และกล้วยแขก รายละเอียดดังต่อไปนี้

เครื่องปรุง

กุ้งสด ถั่วสีชมพู (ถั่วลิสง) น้ำพริกเผา ส้มมะขามเปียก มะนาว ระกำ มะกรูด น้ำเคยดี (ใช้น้ำปลาแทนได้) น้ำตาลหม้อ (น้ำตาลโตนด) มะพร้าว (ไว้คั้นกะทิ) ต้นหอม ผักชี กระเทียมหัวเล็ก น้ำมันหมู ขนมจีน (แป้งสด)

วิธีปรุง

1. ล้างกุ้ง หักหัวปอกเปลือกชักใส้ออก หั่นเนื้อกุ้งใส่หม้อต้ม ใส่น้ำให้พอดีที่จะไว้ใช้ละลายน้ำพริก
2. ส่วนหัว(กุ้ง) ตัดตีนและหนวด ปอกเปลือกชักกระเพาะดำออกแล้วใส่ต้มรวมไปด้วย
3. พอกุ้งสุกตักขึ้นโขลกให้ละเอียด น้ำที่ต้มกุ้งกรองเก็บไว้ (แบ่งน้ำเป็นสองส่วน)
4. ล้างถั่ว คั่วให้หอมแล้วต้มจนเมล็ดพองเปื่อย เทลงกระชอนแล้วโขลกกับกุ้งและน้ำพริกให้ละเอียด
5. ขูดมะพร้าวคั้นกะทิ เคี่ยวงวดจนเป็นขี้โล้ ตักกุ้งที่โขลกไว้ละลายลงพร้อมกับน้ำต้มกุ้ง (ส่วนหนึ่ง)
6. คั้นส้มมะขามด้วยน้ำต้มกุ้ง (อีกส่วน) แล้วกรองด้วยกระชอนใส่ลงไป
7. ระกำปอกเปลือกหั่นเนื้อแฉลบบาง ๆ ใส่ลงไป มะนาว และมะกรูดปอกผิวบีบน้ำใส่ลงไปพร้อมกับน้ำตาลและน้ำเคยดี
8. ชิมดูรสพอดีแล้วยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดยกลง
9. หั่นกระเทียมตามขวางหัว ลงเจียวในน้ำมันหมูพอเหลืองอ่อนๆ ตักขึ้นใส่หน้าน้ำพริก
10. ต้นหอมผักชีหั่นโรยหน้า
11. ตั้งหม้อน้ำพอเดือดใส่ขนมจีนลงลวกพอเส้นกระจายตักขึ้นใส่อ่างน้ำเย็น จับเป็นลูกเล็ก ๆ
12. ผึ่งในตะแกรงปูผ้าขาวบาง พอแห้งเส้นติดกันแล้วจึงหยิบใส่ภาชนะใช้ได้

เครื่องประกอบน้ำพริกขนมจีน

1. เหมือดมะละกอ ปอกเปลือกซอยเป็นฝอยแช่น้ำไว้ หัวปลีกล้วยตานี ลอกกาบแดงๆ ออก ผ่าสองซีก ฝานแกนหั่นบางตามขวาง แช่น้ำ (น้ำที่จะแช่ต้องใส่น้ำมะนาวหรือมะขามเพื่อป้องกันไม่ให้เปลี่ยนเป็นสีดำ) เมื่อจะรับประทานจึงสงขึ้นจากน้ำใส่จาน

2. ผักผัด ใช้ผักรู้นอน (ผักกระเฉด) ผักบุ้ง ถั่วพู ผักกระสัง ยอดผักเสี้ยน ยอดมะรุม ยอดตำลึง ผักเหล่านี้เด็ดและจัก (ทำให้เป็นเส้นหรือฝอย) ให้สั้นๆ และเล็ก ๆ เพื่อไม่ให้รุงรัง ล้างน้ำสงขึ้น ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันหมูให้ร้อนจัด ใส่ผักลงผัดทีละอย่าง ตักขึ้น จัดเรียงลำดับลงจานเป็นกองละอย่าง

3. ผักชุบแป้งทอด ใช้ใบพริก ใบกะเพรา ใบเล็บครุฑ ใบขจร ใบผักบุ้ง ใบผักปลาย ใบผักชี ใบขึ้นฉ่าย ใบผักเสี้ยน ใบกระถิน (ควรเลือกใบไม้เหล่านี้กลางอ่อนกลางแก่) ดอกกุหลาบ ดอกพวงชมพู ดอกเข็ม ดอกทรงบันดาล ใบและดอกเหล่านี้ ล้างน้ำและสะบัดให้หมด เด็ดเป็นช่อ ๆ ใบ ๆ พองาม นวดแป้งข้าวเหนียวกับหัวกะทิให้นุ่มดีเติมหางกะทิละลายไปจนคะเนพอทอดได้ (ถ้าจะใช้แป้งข้าวเจ้าปนกับแป้งสาลีแทนแป้งข้าวเหนียวก็ได้) ตั้งกระทะใส่น้ำมันมาก ๆ พอน้ำมันร้อน หยิบใบไม้หรือดอกไม้ทีละช่อชุบแป้งลงทอด พอสีเหลืองอ่อนๆ ตักขึ้นใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน จัดลงจานให้มีทุก ๆ อย่าง อย่างละเล็กละน้อย

4. ทอดมันกรอบ ใช้กุ้งฝอยและถั่วสีชมพู (ถั่วลิสง) หรือถั่วทอง (ถั่วเขียวซีก) แป้งชุบผักทอด กุ้งฝอยตัดหนวดและกรีออก หางเด็ดออก ล้างน้ำใส่กระชอนให้น้ำแห้งแล้วเคล้ากับแป้งตักหยอดลงในตะหลิวเขี่ยกุ้งให้เรียงตัว จุ่มตะหลิวลงในน้ำมันร้อนๆ พอแป้งสุกจะหลุดออกจากตะหลิวเอง พอสีเหลืองตักขึ้นใส่ตะแกรง ถ้าเลือกถั่วสีชมพูล้างน้ำแล้วแช่ไว้จนพอง ถ้าเลือกถั่วทองให้คั่วก่อนจึงแช่น้ำไว้จนพอง ผสมกับ แป้งทอดอย่างเดียวกับกุ้งฝอย

5. ทอดมันปลา ใช้ปลากรายหรือปลาช่อน (ถ้าไม่มีใช้ปลาอื่นที่ไม่มีมันแทนได้ ถ้าปลามีมันมากจะไม่ค่อยเหนียว) แล่ปลาออกจากกระดูกใช้ช้อนคมๆ ขูดเอาแต่เนื้อ โขลกพริกแห้ง เกลือ ข่า ตะไคร้ รากผักชี พริกไทย ผิวมะกรูด หอม กระเทียม ให้ละเอียด ใส่เนื้อปลาลงโขลกไปจนเหนียว ใส่น้ำเคยดีพอควร (ใช้น้ำปลาแทนได้) โขลกให้เข้ากัน หั่นถั่วพูลงเคล้าให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนกลมๆ แบนๆ ทอดพอเหลืองตักขึ้น

6. ทอดมันกุ้ง กุ้งใหญ่หักหัวออก ปอกเปลือกชักไส้สันหลังออก ล้างให้สะอาด ใส่ตะแกรงผึ่งหรือใช้ ผ้าขาวบางเช็ดให้น้ำแห้ง แล้วจึงใส่ครกโขลกจนเหนียว โขลกพริกไทย กระเทียม เกลือ ใส่โขลกปนกับกุ้งพอมีรสเค็ม เมื่อเหนียวแล้วปั้นกลมทอดพอผิวนวล อย่าให้ไฟแรงนัก แล้วแคะมันกุ้งใส่กระทะพอละลายเอาทอดมันกุ้งเกลือกให้ทั่วแล้วตักขึ้น

7. พริกแห้งทอด ใช้พริกแห้งเม็ดเล็กและยาวทอดจึงจะงามดี ตัดก้านเสียเล็กน้อย ลงทอดในน้ำมันอย่าให้ร้อนจัดนัก พอหอมตักขึ้นใส่ตะแกรง เมื่อเย็นแล้วจึงจะกรอบ

8. ไข่ต้มแข็ง

9. ผักดิบ ยอดผักรู้นอน (ผักกระเฉด) ยอดกระถิน ฝักกระถินอ่อน ถั่วพูอ่อน ผักใช้แต่ยอด ถั่วพูอ่อนฝักเล็ก ๆ ใช้ทั้งฝักล้างน้ำแล้วจัดลงจาน

10. แจงรอน จะใช้เนื้อไก่หรือเนื้อปลาก็ได้ โขลกให้เหนียว ใส่เกลือ พริกไทย กระเทียม รากผักชี โขลกผสมให้หอม แล้วปั้นก้อนกลม ๆ รี ๆ คั้นกะทิข้น ๆ ตั้งไฟ พอเดือดใส่ก้อนแจงรอนลงต้มพอสุก โรยขมิ้นผงเล็กน้อย พอออกสีนวล ๆ

11. ข้าวเม่าทอด ใช้มะพร้าวขูดกระต่ายจีน น้ำตาลหม้อ (น้ำตาลโตนด) กวนเป็นหน้ากระฉีก ข้าวเม่าราง (ข้าวเม่าคั่วพอเหลือง) ประมาณสองเท่าหน้ากระฉีก ผัดให้เข้ากัน แล้วปั้นหุ้มกล้วยไข่ให้บางที่สุด (ใช้ถุงพลาสติกขนาดใหญ่กว่าขนาดของกล้วยไข่ ผ่าครึ่งวางรองพื้น แล้ววางข้าวเม่า ใช้อีกข้างวางทับ รีดด้วยขวดหรือ

ไม้นวดแป้งให้เรียบ เปิดถุงออก วางกล้วยไข่แล้วม้วนรอบกล้วยปิดหัวท้ายจะออกมาสวยเสมอกัน) ชุบแป้งอย่างแป้งชุบผักทอด เวลาทอดห้ามกลับต้องตักน้ำมันราดจนกว่าจะเหลือง

12.กล้วยแขก (กล้วยน้ำว้า) ผสมแป้งอย่างชุบข้าวเม่าแต่ต้องข้นกว่าและใส่เนื้อมะพร้าวด้วย (ใช้มะพร้าวทึนทึกขูด) เครื่องประกอบทั้ง 12 อย่างนี้เป็นชุดของน้ำพริกขนมจีน

จากตำรับดั้งเดิมสายเยาวภามีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย ผลการสำรวจข้อมูลจากหน่วยงานที่ผลิตและจัดบริการอาหาร ตลอดจนการประชุมกลุ่มอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบว่าปัจจุบันตำรับขนมจีนน้ำพริกของผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ เป็นที่ยอมรับและมีการนำไปใช้อย่างกว้างขวาง ทั้งในการจัดการเรียนการสอน และการผลิตอาหารเพื่อจัดบริการในงานสำคัญหรือจัดจำหน่าย ซึ่งมีการระบุข้อมูลรายละเอียดของส่วนผสมและปริมาณที่ชัดเจนชั่งตวงวัดได้ ตลอดจนระบุวิธีการปรุงประกอบที่ค่อนข้างละเอียดเป็นขั้นตอนชัดเจน นำมาพัฒนาเป็นต้นแบบตำรับอาหาร ขนมจีนน้ำพริก ที่มีแบบแผนในการปรุงประกอบอาหารที่ชัดเจน โดยมีรายละเอียดตำรับตามภาพที่ 1

1. การทดสอบการยอมรับด้วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของอาหารที่ผลิตตามต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิต

ทดลองปรุงประกอบอาหารจาก ต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริกที่พัฒนาขึ้น แล้วนำไปทดสอบการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 15 ท่าน ประกอบด้วยคณาจารย์ผู้สอนด้านอาหารจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เชฟ ตลอดจนผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานด้านอาหารอื่น ๆ โดยมีดัชนีชี้วัดการยอมรับคือ ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วย 9-point hedonic scale (ระดับคะแนน 1 = ไม่ชอบมากที่สุด ระดับคะแนน 9 = ชอบมากที่สุด) อย่างน้อย 3 ครั้ง โดยในแต่ละรอบของการทดสอบ ต้องนำผลคะแนนตลอดจนข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญมาวิเคราะห์สังเคราะห์แล้วนำไปปรับปรุง ต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริกที่พัฒนาขึ้น จนคะแนนความพึงพอใจ โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสขั้นที่ 1 2 และ 3 เพื่อทดสอบการยอมรับอาหารที่ปรุงประกอบตาม ต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริกที่พัฒนาขึ้น วิเคราะห์ค่าคะแนนเฉลี่ย ($\bar{x}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) แสดงดังตารางที่ 1

ตำรับมาตรฐานอาหารไทย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต			
รายการ : ขนมจีนน้ำพริก	**ประเภท : อาหารหลัก ประเภทเส้น**	**จำนวน : 5-6 ที่เสิร์ฟ**	**เวลาในการปรุงประกอบ : 30 นาที**
			
		ขนมจีนน้ำพริก	

ส่วนผสม	ปริมาณ	น้ำหนัก	ขั้นตอนการปรุงประกอบ
น้ำพริกน้ำยา			1. ล้างกุ้ง ปอกเปลือกออกให้หมด ผ่าหลังดึงไส้สีดำออก
กุ้งสด		500 กรัม	2. เจียวหอมแดง และกระเทียมเจียว น้ำมันที่เหลือจากการเจียว
หัวกะทิ	2 ถ้วยตวง		ใส่พริกป่นลงไป กรองใช้แต่น้ำมัน พักไว้
หางกะทิ	3 ถ้วยตวง		3. ต้มน้ำกะทิ เมื่อเริ่มเดือด ใส่เนื้อกุ้งพอสุกตักขึ้น นำเนื้อกุ้งไป
น้ำตาลปี๊บ	1 ถ้วยตวง		โขลกให้ละเอียด ใส่กลับลงไปในหม้อกะทิอีกครั้งโดยไม่ต้องตั้งไฟ
น้ำปลา	1 ถ้วยตวง		4. เคี่ยวน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ น้ำปลาให้ข้นเหนียว (ให้
น้ำมะขามเปียกคั้นข้นๆ	½ ถ้วยตวง.		ส่วนผสมเดือด 2-3 นาที) แล้วเทลงในหม้อกะทิ นำส่วนผสมตั้งไฟ
ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด	¼ ถ้วยตวง		ใส่ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด และถั่วเขียวคั่วบดละเอียด คนให้
ถั่วเขียวคั่วบดละเอียด	$^1/_3$ ถ้วยตวง		ส่วนผสมเข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว และส้มซ่าหรือมะกรูด
มะนาว	2 ลูก		เล็กน้อย ชิมรส
ส้มซ่า หรือมะกรูด	2 ลูก		5. ใส่หอมแดงที่เจียวและกระเทียมที่เจียว และน้ำมันในข้อ 2 ลง
หอมแดงซอยบาง เจียว	3 ช้อนโต๊ะ		ในหม้อกะทิ คนให้เข้ากัน
กระเทียมซอยบาง เจียว	3 ช้อนโต๊ะ		6. ใส่ลูกส้มซ่าหรือมะกรูดผ่าครึ่ง ที่คั้นน้ำออกแล้วบางส่วนและ
พริกแห้งป่น เจียว	1½ ช้อนโต๊ะ		นำเม็ดออกแล้ว ลงไป
น้ำมันพืช	¼ ถ้วยตวง		7. โรยผักชี รับประทานกับเครื่องเคียง
ผักชีสำหรับโรยหน้า	1 ต้น		
ขนมจีน	1 กิโลกรัม		
เครื่องเคียง			
หัวปลี	½ หัว		
ผักบุ้งไทย		100 กรัม	
ถั่วพลู		100 กรัม	
ดอกขจร		100 กรัม	
ใบเล็บครุฑ		100 กรัม	
แป้งสำหรับชุบทอด		20 กรัม	
พริกขี้หนูแห้งทอด		10 กรัม	

ที่มา: อ้างอิงจากตำรับ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์
ตรวจสอบโดย: ธิติมา แก้วมณี และคณะ
เมื่อ: ธันวาคม 2567

ภาพที่ 1 ตำรับมาตรฐานขนมจีนน้ำพริก

ตารางที่ 1 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสขั้นที่ 1 2 และ 3 เพื่อทดสอบการยอมรับอาหารที่ผลิตตามต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริกที่พัฒนาขึ้น

คุณลักษณะ	ขั้นที่ 1	ขั้นที่ 2	ขั้นที่ 3
ลักษณะปรากฏ	7.33 ± 0.70	7.47 ± 0.50	7.60 ± 0.50
สี	7.53 ± 1.09	7.73 ± 1.00	8.07 ± 0.85
กลิ่น	7.20 ± 0.75	7.33 ± 0.60	7.73 ± 0.68
รสชาติ	7.60 ± 0.96	8.07 ± 0.44	8.20 ± 0.40
เนื้อสัมผัส	7.60 ± 0.71	7.67 ± 0.60	7.67 ± 0.60
ความชอบโดยรวม	7.53 ± 0.50	7.80 ± 0.40	8.13 ± 0.50

จากผลการประเมินทางประสาทสัมผัสขั้นที่ 1 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณตามตารางที่ 2.1 ควบคู่กับการวิเคราะห์เชิงคุณภาพที่ผู้เชี่ยวชาญให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนาปรับปรุงคุณลักษณะด้านกลิ่นให้มีความหอมของส้มซ่าหรือมะกรูด และน้ำมันหอมและกระเทียมเจียว ตลอดจนลักษณะปรากฏที่สำคัญ ได้แก่ ความข้นหนืดของน้ำพริก และสีน้ำพริกที่เข้มคล้ำจนเกินไป ซึ่งอาจจะเกิดจากสีของวัตถุดิบตั้งต้น และการใช้ไฟในการให้ความร้อน ส่วนรสชาติและเนื้อสัมผัสของเส้นขนมจีนที่รับประทานคู่กับน้ำพริก และเครื่องเคียงนั้นทำได้ดี หากจะพัฒนาให้ดีขึ้นควรให้ความสำคัญกับเครื่องเคียงที่เป็นของทอด หรือเพิ่มความหลากหลายของเครื่องเคียงคงเอกลักษณ์ตามตำรับดั้งเดิมสายเยาวภา นำไปสู่การพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิตขั้นที่ 2 และ 3 ที่มีการระบุคุณลักษณะสำคัญของขนมจีนน้ำพริกทั้งด้านรสชาติ สี และกลิ่น ไว้ในตำรับด้วย ตลอดจนเทคนิคสำคัญในการเตรียมและปรุงประกอบทั้งขนมจีนน้ำพริกและเครื่องเคียง

3. ต้นแบบตำรับอาหารสวนดุสิต และการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

ขนมจีนน้ำพริกที่ผลิตจาก ต้นแบบตำรับที่พัฒนาขั้นที่ 3 ได้คะแนนความชอบโดยรวมเท่ากับ 8.13 จากคะแนนเต็ม 9 ตามตารางที่ 1 อยู่ในระดับความชอบมากที่สุด สรุปเป็นต้นแบบตำรับขนมจีนน้ำพริกที่เป็นที่ยอมรับเพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีรายละเอียดตำรับ และผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ (ตารางที่ 2) ดังภาพที่ 2

ต้นแบบตำรับอาหารไทย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายการ : ขนมจีนน้ำพริก	**ประเภท : อาหารหลัก ประเภทเส้น**	**จำนวน : 6 ที่เสิร์ฟ**	**เวลาในการปรุงประกอบ : 45 นาที**



ขนมจีนน้ำพริกและเครื่องเคียง (เครื่องแนม)

ส่วนผสม	**ปริมาณ**	**น้ำหนัก**	**ขั้นตอนการปรุงประกอบ**
น้ำพริกน้ำยา			1. ล้างกุ้ง ปอกเปลือกออกให้หมด ผ่าหลังดึงไส้สีดำออก
กุ้งสด		500 กรัม	2. เจียวหอมแดง และกระเทียมเจียว น้ำมันที่เหลือจากการเจียว
หัวกะทิ	2 ถ้วยตวง		ใส่พริกป่นลงไป กรองใช้แต่น้ำมัน พักไว้
หางกะทิ	3 ถ้วยตวง		3. ต้มน้ำกะทิ เมื่อเริ่มเดือด ใส่เนื้อกุ้งพอสุกตักขึ้น นำเนื้อกุ้งไป
น้ำตาลปี๊บ	1 ถ้วยตวง		โขลกให้ละเอียด ใส่กลับลงไปในหม้อกะทิอีกครั้งโดยไม่ต้องตั้งไฟ
น้ำปลา	1 ถ้วยตวง		4. เคี่ยวน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ น้ำปลาให้ข้นเหนียว (ให้
น้ำมะขามเปียกคั้นข้นๆ	½ ถ้วยตวง.		ส่วนผสมเดือด 2-3 นาที) แล้วเทลงในหม้อกะทิ นำส่วนผสมตั้งไฟ
ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด	¼ ถ้วยตวง		ใส่ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด และถั่วเขียวคั่วบดละเอียด คนให้
ถั่วเขียวคั่วบดละเอียด	$^1/_3$ ถ้วยตวง		ส่วนผสมเข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว และส้มซ่าหรือมะกรูด
มะนาว	2 ลูก		เล็กน้อย ชิมรส
ส้มซ่า หรือมะกรูด	2 ลูก		5. ใส่หอมแดงที่เจียวและกระเทียมที่เจียว และน้ำมันในข้อ 2 ลง
หอมแดงซอยบาง เจียว	3 ช้อนโต๊ะ		ในหม้อกะทิ คนให้เข้ากัน
กระเทียมซอยบาง เจียว	3 ช้อนโต๊ะ		6. ใส่ลูกส้มซ่าหรือมะกรูดผ่าครึ่ง ที่คั้นน้ำออกแล้วบางส่วนและ
พริกแห้งป่น เจียว	1½ ช้อนโต๊ะ		นำเม็ดออกแล้ว ลงไป
น้ำมันพืช	¼ ถ้วยตวง		7. โรยผักชี รับประทานกับเครื่องเคียง
ผักชีสำหรับโรยหน้า	1 ต้น		
			หมายเหตุ : หากใช้มะขามเปียกที่คั้นเอง ต้องชิมรสส่วนผสม
ขนมจีน	1 กิโลกรัม		ทุกครั้งก่อนที่จะยกลงจากเตา หรือชิมรสก่อนเติมน้ำมะนาวและ
เครื่องเคียง			ส้มซ่าหรือน้ำมะกรูด
หัวปลี ผ่า แช่น้ำ และสะเด็ดน้ำ	½ หัว		**ลักษณะสำคัญของขนมจีนน้ำพริก**
ผักบุ้งไทย หั่นเส้นเล็ก ผัดน้ำมัน		100 กรัม	**- รสชาติ**: หวาน เปรี้ยว(ตามมาอย่างเร็ว) เค็มตามเบาๆ มีความ
ถั่วพลูอ่อนฝักเล็กๆ		100 กรัม	มันจากถั่วและกะทิ และความเผ็ดเป็น after taste
ดอกขจร ชุบแป้งทอด		100 กรัม	- **สี**: น้ำพริกสีสวยใสไม่คล้ำ มีน้ำมันพริกสีแดงลอยหน้า
ใบเล็บครุฑ ชุบแป้งทอด		100 กรัม	- **กลิ่น**: มีกลิ่นหอมเบาๆ ของส้มซ่า/มะกรูด และน้ำมันหอม
พริกขี้หนูแห้งทอด		10 กรัม	กระเทียมเจียว
มะละกอดิบหั่นเป็นเส้นฝอย			
กุ้งฝอยทอด ถั่วทอด			**เทคนิคสำคัญ**
ทอดมันปลา ทอดมันกุ้ง			การควบคุมความร้อน (การใช้ไฟ และระยะเวลาในการให้ความ
ไข่ต้มแข็ง แจงรอน			ร้อน ที่เหมาะสม) ตลอดจนการปิดไฟก่อนปรุงโดยเฉพาะ
ข้าวเม่าทอด กล้วยแขก			รสเปรี้ยว

ที่มา: ธิติมา แก้วมณี และคณะ อ้างอิงจากตำรับ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ และตำรับสายเยาวภา
เมื่อ: มีนาคม 2568

ภาพที่ 2 ตำรับมาตรฐานขนมจีนน้ำพริกสวนดุสิต

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ของขนมจีนน้ำพริกที่ปรุงประกอบจากต้นแบบตำรับอาหาร โดยวิเคราะห์จากเส้นขนมจีนและน้ำพริกเป็นหลัก (ไม่รวมเครื่องเคียงต่าง ๆ) ต่อปริมาณ 100 กรัม

พลังงาน (Cal)	โปรตีน (g)	คาร์โบไฮเดรต (g)	ใยอาหาร (g)	น้ำตาล (g)	รวมไขมัน (g)	ไขมันอิ่มตัว (g)	คลอเรสเตอรอล (mg)
4,989.07	200.68	406.20	22.40	326.82	311.10	224.39	945

นอกจากสารอาหารหลัก ยังมีแคลเซียม 109.42 มิลลิกรัม เหล็ก 2.59 มิลลิกรัม แมกนีเซียม 59.58 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 162.46 มิลลิกรัม โพแทสเซียม 1,767.45 มิลลิกรัม โซเดียม 4,964.08 มิลลิกรัม วิตามิน C 1.23 มิลลิกรัม วิตามิน B1 0.26 มิลลิกรัม วิตามิน B6 0.48 มิลลิกรัม และโฟเลต 75.3 ไมโครกรัม

4. แนวทางการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

4.1 ผลขององค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 15 คน เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต โดยผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นว่า การจัดตกแต่งให้จัดตามลักษณะอาหารที่ควรจะเป็น เน้นรสชาติ เน้นวิธีการรับประทาน เน้นการใส่ภาชนะความงามไม่ได้เกิดขึ้นจากการแกะสลัก การเน้นวิธีการรับประทานที่ถูกต้อง ถือเป็นลักษณะที่สำคัญที่ผู้รับประทานต้องมีความรู้ในการรับประทานอาหารนั้น ๆ การเลือกใช้ภาชนะที่ถูกต้องในการวางอาหารชนิดนั้น ความเหมาะสม และความพอดี ของภาชนะกับอาหารและผู้รับประทานในมื้ออาหารนั้น คุณภาพของภาชนะที่ใช้ จะไม่ใช้ภาชนะที่ผลิตจากพลาสติก ชามหรือจานที่ไม่มีคุณภาพ เพราะอาจเกิดสารตกค้างหรืออันตรายสู่ผู้บริโภค ขนาดของช้อน ส้อม ที่มีน้ำหนักที่พอดี ไม่เบาจนเกินไป ควรจัดเพื่อเพิ่มมูลค่า เพื่อสร้างความแตกต่างให้กับอาหารชนิดนั้น มีความสวยงาม เพิ่มราคาได้ การรู้จักชนิดของอาหารนั้นว่าควรจัดแบบไหน อาหารแบบแห้ง แบบน้ำ การคำนึงถึงเรื่องความปลอดภัยในการใช้ของตกแต่งอาหาร ควรเป็นวัตถุดิบที่เป็นส่วนหนึ่งในอาหารนั้นนำมาตกแต่งของการตกแต่งจานอาหารนั้น ของที่ใช้ตกแต่งต้องรับประทานได้ทั้งจาน อย่าเอาวัตถุดิบที่ไม่อยู่ในจานนั้นมาใช้ตกแต่ง เพราะจะทำให้อาหารเสียรสชาติเดิมได้ การจัดตกแต่งต้องเพิ่มความน่ารับประทานลงไป โดยเห็นแล้วสามารถเพิ่มมูลค่าให้อาหารได้ ผู้จัดจะต้องมีความรู้ในด้านอาหารและหลักการจัดองค์ประกอบทางศิลปะ การเสิร์ฟอาหารในชนิดนั้น ๆ ต้องตามไปด้วยกัน อย่าเสิร์ฟแยก เช่น ขนมจีน น้ำพริก และผักเคียง ควรไปด้วยกัน ถ้าเสิร์ฟคนละครั้งผู้บริโภคอาจสับสนต่อการรับประทาน การแก้ไข ควรเสิร์ฟลงในจานเดียวกัน หรือเสิร์ฟไปพร้อมกัน การเลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมในการจัดบริการรูปแบบอาหารในครั้งนั้น ๆ เช่น การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด (Banquet) การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail) การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet) และการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

นอกจากนี้ผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นว่า การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ควรเน้นการใช้ภาชนะที่มีคุณภาพ เพื่อส่งเสริมให้อาหารมีความสวยงามน่ารับประทาน โดยวัฒนธรรมนี้สืบทอดมาตั้งแต่อาจารย์คุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ อดีตผู้อำนวยการวิทยาลัยครูสวนดุสิต สมัยเป็นโรงเรียน

การเรือน น้ำหนักของช้อน น้ำหนักของจาน การจัดอาหารที่มีปริมาณครบตามหลักโภชนาการในมื้อนั้น ๆ ขนาดจานที่สัมพันธ์กับอาหาร ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป การจัดอาหารที่จัดแล้วให้ความรู้สึกว่า อาหารนั้นยังมีชีวิตอยู่ เช่น การตักข้าวในจานควรตักวางลงไปด้วยทัพพีปกติ ไม่ควรใช้พิมพ์กด เพราะจะทำให้เมล็ดข้าวหัก เสียลักษณะที่สำคัญของอาหาร การตักกับข้าววางในจานต้องให้อาหารวางแบบธรรมชาติ คือ ไม่แน่น ไม่หลวม ไม่เลอะ จนขาดความน่ารับประทาน การออกแบบจานอาหารควรพิจารณาร่วมกับอาหารที่ทำ ภาชนะที่ใช้ การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร การปูผ้าปูโต๊ะและเก้าอี้ รวมถึงชุดพนักงานบริการ และบรรยากาศของสถานที่ที่จะรับประทานประกอบด้วย และจัดตามความต้องการของลูกค้า รูปแบบงาน การออกแบบงานของลูกค้า ในกรณีการจัดเลี้ยงนอกสถานที่

ส่วนปัจจัยที่สามารถส่งเสริมการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นว่า การเน้นการใช้ภาชนะเพื่อการตกแต่ง ความมีมาตรฐานสำหรับภาชนะ เป็นการสร้างมาตรฐานให้เกิดขึ้นทางสังคม การสร้างความตระหนักรู้ต่อการเลือกใช้ภาชนะในการตกแต่งอาหาร เป็นสิ่งสำคัญ ปัจจัยที่สำคัญมี 2 ส่วน คือ การเลือกใช้ภาชนะที่มีคุณภาพ และ การรับประทานที่ถูกต้อง การสร้างความรู้ให้กับผู้ปฏิบัติงาน การจัดจาน องค์ความรู้ทางศิลปะ ความรู้ในอาหารไทยและอาหารต่างประเทศ การเสริมบุคลิกภาพพนักงานและความรู้ในอาหารและการบริการ จะช่วยส่งเสริมให้อาหารน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น การใช้รูปแบบการจัดอาหารสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ โดยยึดองค์ประกอบความรู้พื้นฐานของอาหารแต่ละชนิดที่ควรจะเป็นควบคู่กัน คนจัดจานต้องมีความรู้ทางศิลปะ หลักการจัดจานพื้นฐาน เช่น การวางอาหารกรอบ อาหารชิ้น อาหารเปียก การออกแบบของลักษณะอาหารที่ต้องไปด้วยกัน ให้สัมพันธ์กับงาน ความต้องการของลูกค้า ราคา วัตถุดิบ สถานที่ ส่งเสริมความรู้ในการกินที่ถูกต้อง ความไม่รู้วิธีการรับประทานที่ถูกต้อง จึงอาจทำให้หมดความนิยม หรือ เครื่องเคียงหรือส่วนผสมในอาหารชนิดนั้น ๆ เปลี่ยนแปลงไปในอนาคต และการสร้างการรับประทานที่ถูกต้องจึงเป็นสิ่งสำคัญ ผู้ประกอบอาหารและจัดจานต้องมีความรู้ในด้านนี้

องค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ประกอบด้วย องค์ความรู้ทางด้านศิลปะ องค์ความรู้ด้านอาหาร คุณภาพของภาชนะที่ใช้ ลักษณะหรือชนิดของอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และความปลอดภัยของวัตถุดิบ แสดงดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 องค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

4.2 ผลการสร้างรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิตครั้งนี้ ผู้วิจัยเชื่อมโยงการจัดตกแต่งอาหารในอดีตอันเป็นรากเหง้าของสวนดุสิต เพื่อพัฒนาสู่การจัดตกแต่งอาหารของสวนดุสิตในปัจจุบัน และนำไปสู่การจักตกแต่งอาหารที่เป็นการผสมผสานความเป็นตัวตนของสวนดุสิต และความเป็นไทย นำเสนอผ่านภาชนะที่ออกแบบร่วมสมัย โดยจัดวางอาหารในภาชนะที่ผ่านการผสมผสานในความดั้งเดิมและความเป็นตัวตนแบบสวนดุสิต

1. รากเหง้าดั้งเดิมของสวนดุสิต (ภาพที่ 4) นำเสนอจากการได้รับเอาวัฒนธรรมดั้งเดิมในราชสำนักที่เป็นพื้นที่ตั้งของสวนดุสิตในปัจจุบัน นำมาออกแบบอาหารโดยจัดวางผ่านภาชนะที่ใช้ในยุคสมัยนั้น (รัชกาลที่ 5) เป็นชุดชามกระเบื้องสีชมพูและสีฟ้าแบบตะวันตกที่ใช้ในพระราชสำนัก นักสะสมจะรู้จักกันในนาม “ชุดชามเจ้าจอมก๊กออ ในรัชกาลที่ 5” และชุดชามทางสาย ราชสกุลเพ็ญพัฒน์ อันแสดงออกถึงมรดกทางวัฒนธรรมของชาติและความเป็นสวนดุสิต

2. สวนดุสิตในปัจจุบัน (ภาพที่ 5) นำเสนอจากการก่อตั้งธุรกิจวิชาการในหลายรูปแบบ เพื่อให้สวนดุสิตพัฒนา และเติบโตบนพื้นฐานของความยั่งยืนมาจนถึงทุกวันนี้ โดยจัดวางผ่านภาชนะของโรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ภาชนะตราไก่สวนดุสิต ภาพวาดโดย ศาสตราจารย์ประหยัด พงษ์ดำ ศิลปินแห่งชาติสาขาทัศนศิลป์ และ อดีตกรรมการสภาผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ภาพที่ 4 การจัดตกแต่งอาหารแบบรากเหง้าดั้งเดิมของสวนดุสิต



ภาพที่ 5 การจัดตกแต่งอาหารแบบสวนดุสิตในปัจจุบัน

3. สวนดุสิตแบบร่วมสมัย นำเสนอความเข้มแข็งด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน ผสมผสานความเป็นตัวตนของสวนดุสิต และความเป็นไทยในอุดมคติ นำเสนอผ่านภาชนะที่ออกแบบร่วมสมัย โดยจัดวางอาหารในภาชนะที่ผ่านการผสมผสานในความดั้งเดิมและความเป็นตัวตนแบบสวนดุสิต

จากการเชื่อมโยงการจัดตกแต่งอาหารในอดีตอันเป็นรากเหง้าของสวนดุสิต เพื่อพัฒนาสู่การจัดตกแต่งอาหารของสวนดุสิตในปัจจุบัน และนำไปสู่การจักตกแต่งอาหารที่เป็นการผสมผสานความเป็นตัวตนของสวนดุสิต และความเป็นไทย นำเสนอผ่านภาชนะที่ออกแบบร่วมสมัย โดยจัดวางอาหารในภาชนะที่ผ่านการผสมผสานในความดั้งเดิมและความเป็นตัวตนแบบสวนดุสิต

ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 15 คน เกี่ยวกับรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต กรณีศึกษา ขนมจีนน้ำพริก รายละเอียดดังต่อไปนี้









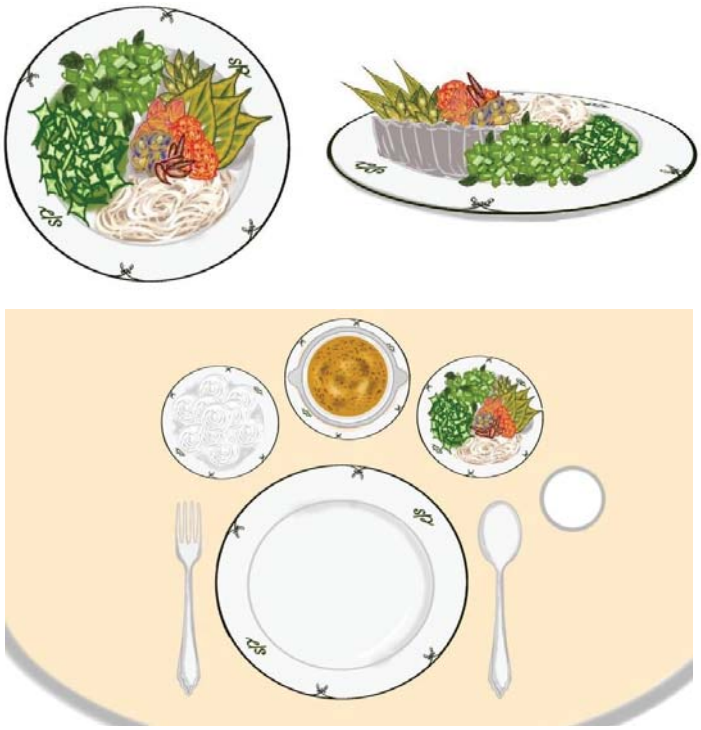
ภาพที่ 6 การจัดตกแต่งอาหารแบบสวนดุสิตร่วมสมัย

กรณีศึกษา: ขนมจีนน้ำพริก

ผู้เชี่ยวชาญ ให้ความคิดเห็นในการออกแบบจัดแต่งอาหารประเภทขนมจีนน้ำพริกเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิตว่า ขนมจีนน้ำพริกมีความพิเศษตรงเครื่องแนมและเหมือด มีผักเครื่องเคียงที่เป็นผักทอด การจัดวางควรคำนึงถึงความกรอบที่เป็นลักษณะสำคัญของอาหาร ให้วางแยกกันกับผักสด ผักลวก การรับประทานที่ถูกต้อง ใน 1 คำต้องรับประทานพร้อมกัน ระหว่างขนมจีนและน้ำพริก ปัจจัยหรือตัวแปรสำคัญในการออกแบบและตกแต่งอาหาร ธรรมชาติของลักษณะอาหารนั้น ๆ ควรแยกผักทอดกับผักลวก ผักสด

ออกจากกัน เดิมใช้ใบเล็บครุฑชุบแป้งทอดร่วมด้วย ทักษะที่สำคัญของผู้จัดจานอาหารต้องมี ความประณีต ความชำนาญ ความคิดสร้างสรรค์ สามารถจัดได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับการรับประทานนั้น ๆ เช่น แบบสำรับ แบบคอกเทล แบบโมเดิร์น เช่น แบบสำรับ การออกแบบการจัดที่สามารถจัดได้หลากหลาย เช่น น้ำพริกใส่ถ้วยอยู่ตรงกลางจาน และผักเคียงโดยรอบ หรือ แยกน้ำพริกกับผักเคียงคนละจาน การคำนึงถึงปริมาณอาหารให้เหมาะสม การเสิร์ฟในแต่ละครั้ง เสิร์ฟที่ 1 คน ความสวยงามตามหลักการทางศิลปะ ต้องวางเครื่องเคียงให้มีสีตัดกันเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ ส่วนเครื่องเคียงที่ใส่ต้องมีครบตามองค์ประกอบ คือ ผักสด หัวปลีซอยสด ผักนึ่ง ผักบุ้งลวก ถั่วพูลวก ผักทอด ดอกไม้ทอด/ดอกเข็ม/ดอกอัญชัน/ดอกเฟื่องฟ้า ใบเล็บครุฑทอด ใบผักบุ้งทอด พริกแห้งทอด และใบชะพลูทอด

นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นว่า การจัดตกแต่งอาหารให้มีประสิทธิภาพนั้น ควรมีความรู้ในลักษณะที่สำคัญของอาหาร สีของน้ำพริกที่สวย เข้ม ช่วยส่งเสริมให้ภาพลักษณ์ของอาหารมีความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น การตกแต่งจัดวางที่คำนึงถึงหลักองค์ประกอบทางศิลปะ เส้นขนมจีนควรเป็นสีขาว การวางเครื่องเคียงให้วางแยกกันตามประเภทของผักนั้น ๆ การเสิร์ฟให้เสิร์ฟต่อ 1 คน การตกแต่งต้องใช้ความประณีตในการจัดวาง การซอยหัวปลี การหั่นตัดแต่งที่สม่ำเสมอ การตกแต่งต้องแสดงความเป็นตัวตนของอาหารให้ชัดเจน อาหารต้องสด ผักเคียงต้องสด กรอบ ตามลักษณะของอาหารนั้น และผู้เชี่ยวชาญยังให้ความคิดเห็นว่า ความท้าทายและอุปสรรคในการออกแบบและตกแต่งอาหาร การขาดความรู้ในเรื่องของอาหารที่แท้จริง ไม่ทราบถึงผักเคียงที่ใช้ ขาดความรู้ในลักษณะของการทำน้ำพริกที่ถูกต้อง การขาดความรู้ในการจัดเรียง อาจนำผักสดไปอยู่กับผักทอด จึงอาจทำให้ผักทอดสูญเสียความกรอบได้ ซึ่งการสร้างรูปแบบจัดแต่งอาหารประเภทขนมจีนน้ำพริกเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต สรุปได้ดังภาพที่ 7



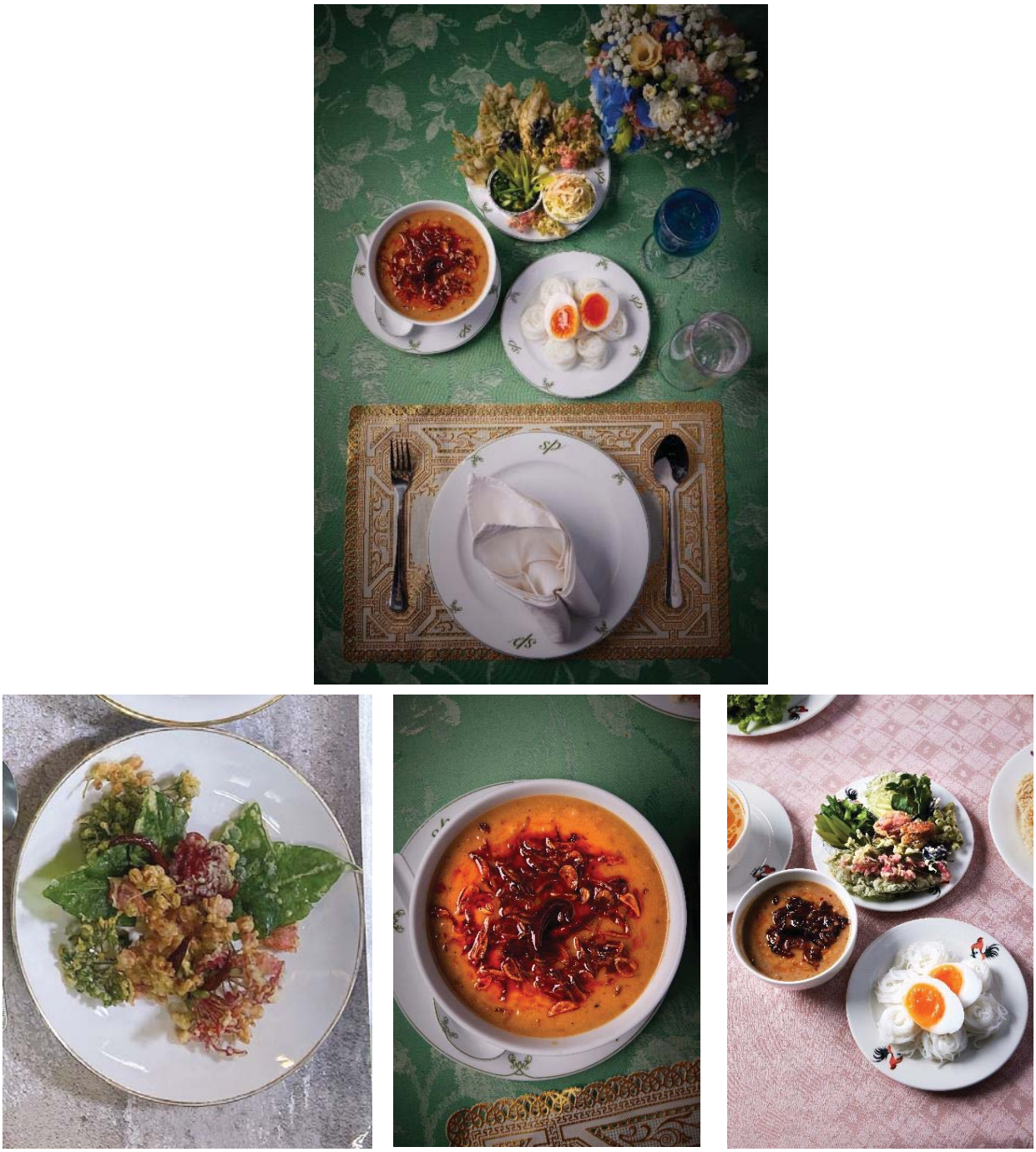
ภาพที่ 7 การนำเสนออาหารประเภทขนมจีนน้ำพริกเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

จากนั้นผู้วิจัยนำรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิตที่สร้างขึ้น เสนอผู้เชี่ยวชาญทั้ง 15 คน เพื่อพิจารณาความเหมาะสม ลงมติเห็นชอบ และได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการปรับรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ให้มีความเหมาะสมในการนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง ดังนี้

1. ขนมจีนน้ำพริก ให้ตระหนักเรื่องผัก นึ่ง ผักทอด และ ผักสด ให้แยกออกจากกัน ให้กั้นแบ่งด้วยถ้วยฟรอยด์ เพื่อไม่ให้อาหารเสียคุณลักษณะที่ดีให้เพิ่ม ดอกเฟื่องฟ้า และดอกขจรทอด ลงในหมวดผักทอดด้วย

2. การเล่าเรื่องผ่านภาพ ให้นำเสนอในลักษณะการวางภาพชนะที่มีความเป็นสวนดุสิตในรูปแบบต่าง ๆ กล่าวคือ การใช้ภาชนะที่มีคุณภาพในวาระและโอกาสที่เหมาะสมต่าง ๆ ที่มีความแตกต่างกัน แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นภาชนะทั้งหมดจะต้องเป็นภาชนะเซรามิคเนื้อพอร์ซเลน (Porcelain)

จากผลการพิจารณาความเหมาะสม รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ แบบฉบับสวนดุสิตข้างต้น ผู้วิจัยได้ปรับแก้ไขรูปแบบให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ทำให้ได้รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิตฉบับสมบูรณ์ สรุปได้ดังภาพที่ 8



ภาพที่ 8 การจัดแต่งอาหาร ขนมจีนน้ำพริก เชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

สรุป

การพัฒนาต้นแบบตำรับอาหารไทยในแบบฉบับสวนดุสิต กรณีศึกษาขนมจีนน้ำพริก เพื่อการรักษามาตรฐานให้มีแบบแผนในการปรุงประกอบที่ชัดเจน ประกอบไปด้วยความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ ตลอดจนการเลือกใช้ สัดส่วนที่ชั่งตวงวัดได้เป็นมาตรฐานสากลของวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ และส่วนประกอบต่าง ๆ วิธีการปรุงประกอบอาหาร เทคนิคที่สำคัญ อธิบายทิศทางของรสชาติและเนื้อสัมผัสที่พึงเป็น ภาพและปริมาณอาหารสำเร็จ การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสม ข้อมูลวิธีการจัดบริการ/วิธีการรับประทานอาหาร และเสริมด้วยข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการประกอบกับการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ เชื่อมโยงเรื่องราวและเอกลักษณ์ เพิ่มคุณค่าจากศาสตร์และศิลป์การจัดบริการอาหารในแบบฉบับสวนดุสิต

ข้อเสนอแนะ/ การนำไปใช้ประโยชน์

สามารถนำตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้น ไปใช้อ้างอิงในการจัดการเรียนการสอน การปรุงประกอบอาหาร การผลิตอาหารเพื่อจัดบริการและจำหน่าย และต่อยอดด้วยการจัดตกแต่งเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการเพิ่มมูลค่ายกระดับสู่สากล

References

กระทรวงสาธารณสุข. (2566). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445 พ.ศ. 2566 เรื่อง ฉลากโภชนาการ.*

เยาวภาพงศ์สนิท, พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้า, 2427-2477 (2478). ตำหรับสายเยาวภา: บอกวิธีปรุงอาหารคาวหวาน มีภาพประกอบ. โรงพิมพ์กรุงเทพบรรณาคาร.

พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท.(2478).*ตำรับสายเยาวภา.*พระนคร:โรงพิมพ์พระจันทร์

สุวัฒนา เลียบวัน. (2542). *อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง.* กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

Suphanpayak, S. (2002). *Development of reference recipes for commonly consumed Thai one-plate dishes and snack and their nutritive values.* Master Thesis of Science (Nutrition), Mahidol University. (in Thai)

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

นางสาวธิติมา แก้วมณี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสิรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

e-mail: thitima_gao@dusit.ac.th

ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

145/9 ถ. สุโขทัย แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัครพล ไวเชียงค้า
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
นางสาววนิดา คงคาโชติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700