

หัวข้อวิจัย	ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย
ผู้ดำเนินการวิจัย	อาจารย์ ฤฎาภา มอร์เตโร
หน่วยงาน	หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปีการศึกษา	2551

งานวิจัยเรื่อง “ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย โดยการค้นคว้าและสืบค้นข้อมูลสำคัญของคำศัพท์อาหาร ซึ่งประกอบด้วย อาหารว่าง อาหารคาว และอาหารหวาน รวมคำศัพท์จำนวนทั้งสิ้น 100 คำ ทำการรวบรวมทั้งจากเอกสาร สำคัญต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และจากแหล่งอ้างอิงที่ได้จากการรวบรวมบทสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทยและบุคคลสำคัญร่วมสมัย แล้วนำมาบูรณาการ จัดเรียบเรียงให้อยู่ในหมวดหมู่ที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย โดย คำศัพท์แต่ละรายการภายในเล่มวิจัยฉบับสมบูรณ์นี้ จะนำเสนอเนื้อหาโดย ครอบคลุมรายละเอียดต่างๆ ดังนี้ 1) ข้อมูลเชิงวัฒนธรรมของอาหารไทยภาคกลาง 2) วัตถุประสงค์ ส่วนผสม ตำรับอาหาร และวิธีการปรุง 3) คุณลักษณะของอาหาร รวมทั้งคุณประโยชน์ของอาหาร , เครื่องเทศและสมุนไพรไทย และ 4) วัฒนธรรมการรับประทาน

Research Title : The Terminologies of Central Thai Cuisine and Thai Kitchen Ways

Researcher : Miss Ladapha Mortero

Organization : Food Industry and Service Program, Suan Dusit Rajabhat University

Academic Year : 2008

The research title “The Terminologies of Central Thai Cuisine and Thai Kitchen Ways” aims to study and collect the cultural information of the central Thai cuisine and the kitchen ways. The research explores the informative data of Thai food terminologies which consist of a hundred food items divided in Thai snacks and appetizer, main dishes and desserts. The contents are derived from various historical documents and resources collection such as the interviews of Thai cuisine experts and relevant contemporary persons. The food terminologies within a completed research have been designed to represent in categories of 1) the cultural information of central Thai cuisine 2) the ingredients, additive, recipes and cooking methods, 3) Thai food characters and advantages, the description of spices and Thai herbs 4) consuming culture