

กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำโครงการ วิจัย "ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย" ดำเนินไปได้อย่างราบรื่น และสำเร็จเสร็จสิ้นลง ได้ข้อมูลที่จะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ หลักสูตรด้านอาหารของมหาวิทยาลัยฯ รวมทั้งอาจารย์ นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องไปนั้น คณะผู้วิจัย นำโดย อาจารย์ ลลภาภา มอร์เตโร หัวหน้าโครงการวิจัยฯ พร้อมทั้งคณาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ต้องขอขอบคุณเพื่อนๆ อาจารย์ร่วม หลักสูตร ที่ให้ความช่วยเหลือและความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก แหล่งอ้างอิงสืบค้นต่างๆ รวมทั้งขอบคุณเจ้าหน้าที่จาก สถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ข้อเสนอแนะ และคำปรึกษาอันเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานวิจัย ตลอดมา อีกทั้งผู้บริหารทุกระดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่ให้การสนับสนุนและกำลังใจ ที่ดีตลอดการทำงานวิจัยชิ้นนี้ ทำให้ผู้วิจัยสามารถดำเนินการวิจัยจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่าผลงานที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการวิจัย ครั้งนี้ สามารถใช้เป็นฐานข้อมูลอ้างอิงด้านอาหารไทย แก่อาจารย์และนักศึกษาด้านอาหาร ในการ นำองค์ความรู้ และข้อมูลต่างๆ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
1. ต้มยำกุ้ง	1
2. ผัดพริกขิงกากหมู	7
3. ต้มข่าไก่	11
4. กุ้งทอดกระเทียม	15
5. ปลาสามรส	18
6. พะแนงเนื้อ	22
7. มัสมั่นไก่	25
8. แกงส้มผักรวม	30
9. แกงกะหรี่ไก่	37
10. แกงเผ็ดไก่	42
11. แกงเขียวหวานเนื้อ	46
12. ผัดไทยกุ้งสด	50
13. ปูเค็ม	54
14. ยำรวมมิตรทะเล	57
15. หมูผัดกะเพรา	61
16. ยำใหญ่	64
17. แกงจืดลูกรอก	68
18. ชูฉี่ปลาทุสด	71
19. ห่อหมกทะเล	74
20. ปลาตุ๋นผัดฉ่า	79
21. แกงขี้เหล็กเนื้อย่าง	82
22. กุ้งอบวุ้นเส้น	85
23. แกงเลียง	88
24. แกงเผ็ดเป็ดย่าง	92
25. แกงคั่วฟักปลาย่าง	96

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
26. กุ้งฝัดยอดมะพร้าว	100
27. ไก่ฝัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	103
28. ขนมหินน้ำพริก	110
29. ขนมหินน้ำยาปลา	115
30. ข้าวมันส้มตำ	119
31. ไข่เจียวโหระพา	126
32. ไข่เยี่ยวม้า	130
33. ไข่เยี่ยวม้ากะเพรากรอบ	135
34. ต้มจับฉ่าย	139
35. เต้าเจี้ยวหลน	142
36. ข้าวคดลูกกะปิ	147
37. น้ำพริกปลาทุ	152
38. น้ำพริกลงเรือหมูหวาน	156
39. ปลาหมึกนึ่งมะนาว	160
40. ปลา กุ้ง	164
41. ปลา หมู	167
42. ยำตะไคร้	171
43. ยำมะเขือยาว	175
44. ยำกุ้งเส้น	179
45. หลนปูเค็ม	183
46. ขนมหินน้ำยา	187
47. ขนมหินน้ำยาเนื้อปู	191
48. ไข่เค็ม	194
49. แกงจืดมะระยัดไส้	198
50. ยำหัวปลี	202

กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำโครงการ วิจัย "ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย" ดำเนินไปได้อย่างราบรื่น และสำเร็จเสร็จสิ้นลง ได้ข้อมูลที่จะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ หลักสูตรด้านอาหารของมหาวิทยาลัยฯ รวมทั้งอาจารย์ นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องไปนั้น คณะผู้วิจัย นำโดย อาจารย์ ลลภาภา มอร์เตโร หัวหน้าโครงการวิจัยฯ พร้อมทั้งคณาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ต้องขอขอบคุณเพื่อนๆ อาจารย์ร่วม หลักสูตร ที่ให้ความช่วยเหลือและความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก แหล่งอ้างอิงสืบค้นต่างๆ รวมทั้งขอบคุณเจ้าหน้าที่จาก สถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ข้อเสนอแนะ และคำปรึกษาอันเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานวิจัย ตลอดมา อีกทั้งผู้บริหารทุกระดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่ให้การสนับสนุนและกำลังใจที่ดีตลอดการทำงานวิจัยขึ้นนี้ ทำให้ผู้วิจัยสามารถดำเนินการวิจัยจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่าผลงานที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ สามารถใช้เป็นฐานข้อมูลอ้างอิงด้านอาหารไทย แก่อาจารย์และนักศึกษาด้านอาหาร ในการ นำองค์ความรู้ และข้อมูลต่างๆ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

สารบัญ

	หน้า
51. ทอดมันปลาทราย	205
52. หมูสะเต๊ะ	211
53. ไก่ห่อใบเตย	215
54. ปั่นสับนึ่ง	218
55. เมี่ยงปลาทุ	221
56. กระทงทอง	224
57. ข้าวแช่	228
58. ข้าวตังหน้าตั้ง	232
59. เมี่ยงคำ	235
60. ยำส้มโอ	239
61. ยำหมูย่างไหลบัว	243
62. ไข่กรอกปลาแฉม	248
63. ข้าวตังเมี่ยงลาว	252
64. สาคูไส้หมู	256
65. ห่อหมก	260
66. ข้าวเกรียบปากหม้อ	265
67. ขนมช่อม่วง	270
68. ทับทิมกรอบ	274
69. ข้าวเหนียวมะม่วง	279
70. ขนมจ่ามงกุฏ	284
71. ขนมทองเอก	289
72. ข้าวต้มน้ำจืด	292
73. ข้าวตอก	296
74. สังขยาฟักทอง	300
75. ขนมเส้นหัดจันทน์	305
76. ขนมขี้หนู	308
77. ข้าวตู่	312

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
78. ขนมหงอก	316
79. บัวลอยเผือก	322
80. ลูกชุบ	327
81. แกงป่า	334
82. ต้มกะทิสายบัว	339
83. ค้างคาวเผือก	342
84. ต้มจืด	346
85. ขนมหลางรี	350
86. ขนมหลางรี	355
87. ขนมหลางรี	359
88. ข้าวเม่า	362
89. ขนมหลางรี	369
90. แสร้งว่า	373
91. หันตรา	377
92. ข้าวหมาก ข้าวหลามตัด	388
93. ขนมหลางรี	398
94. ขนมหลางรี	402
95. ข้าวยาสูบ	407
96. ขนมหลางรี	414
97. ข้าวหลาม	420
98. ขนมหลางรี	425
99. ขนมหลางรี	430
100. กาละแม	435