

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 The contents are derived from various historical documents and resources collection such as the interviews of Thai cuisine experts and relevant contemporary persons.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

กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำโครงการวิจัย "ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย" ดำเนินไปได้อย่างราบรื่น และสำเร็จเสร็จสิ้นลง ได้ข้อมูลที่จะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ หลักสูตรด้านอาหารของมหาวิทยาลัยฯ รวมทั้งอาจารย์ นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องไปนั้น คณะผู้วิจัย นำโดยอาจารย์ ลฎาภา มอริเตโร หัวหน้าโครงการวิจัยฯ พร้อมทั้งคณาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ต้องขอขอบคุณเพื่อนๆ อาจารย์ร่วม หลักสูตร ที่ให้ความช่วยเหลือและความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก แหล่งอ้างอิงสืบค้นต่างๆ รวมทั้งขอบคุณเจ้าหน้าที่จาก สถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ข้อเสนอแนะ และคำปรึกษาอันเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานวิจัย ตลอดมา อีกทั้งผู้บริหารทุกระดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่ให้การสนับสนุนและกำลังใจที่ดีตลอดการทำงานวิจัยขึ้นนี้ ทำให้ผู้วิจัยสามารถดำเนินการวิจัยจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่าผลงานที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการวิจัย ครั้งนี้ สามารถใช้เป็นฐานข้อมูลอ้างอิงด้านอาหารไทย แก่อาจารย์และนักศึกษาด้านอาหาร ในการ นำองค์ความรู้ และข้อมูลต่างๆ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
3 กรอบแนวคิดในการวิจัย	5
4 ขอบเขตการวิจัย	6
5 นิยามศัพท์	6
6 คำสำคัญ	7
7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	11
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	12
การทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง	14
กลุ่มที่ 1 ข้อมูลจากบุคคล	14
กลุ่มที่ 2 ข้อมูลจากหนังสือและตำราอาหาร	16
กลุ่มที่ 3 ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์	25
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	27
ระเบียบวิธีวิจัย	27
ขอบเขตการวิจัย	28
ระยะเวลาในการทำวิจัย	29
ขั้นตอนการดำเนินงาน	30
บทที่ 4 ผลการวิจัย	45
การตีความนิยามศัพท์	45
แนวทางในการดำเนินงาน	67

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	70
สรุปผลการวิจัย	70
ข้อเสนอแนะ	71
รายการอ้างอิง	73
ประวัติผู้วิจัย	77