

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน. (2551). *สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อสารศึกษา*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ขวัญแก้ว วัชโรทัย. (2542). *วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มและเมนูอาหาร*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่งจำกัด (มหาชน).
- คณาจารย์ภาควิชาภาษาอังกฤษ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2548). *ดื่มกินถิ่นฝรั่ง*. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, โครงการการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2548). *คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เล่มที่ 2 การจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัดสยามการพิมพ์.
- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. (2552). *ภาพยนต์แห่งเครื่องควหาวน ภาพยนต์แห่งนิราศแรมรสร้าง*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชาลี อมาตยกุล. (2548) *อาหารกับวัฒนธรรมและมารยาททางสังคม, อาหารมิติแห่งศาสตร์และศิลป์*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, (2551). *ภาษากับการเมือง/ ความเป็นการเมือง*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
- ธีรยุทธ บุญมี. (2551, มกราคม) *ไวยากรณ์ของอาหารไทย: ศิลปวัฒนธรรม*. 29 (3).163-170.
- นรมน เพ็ชรพูล. (2556). *การสื่อสารความหมายของอาหารไทยในรายการสาธิตการทำอาหารทางโทรทัศน์*. วิทยานิพนธ์วารสารศาสตรมหาบัณฑิต คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- โบ.ลาน. (ม.ป.ป.) *Bo.lan essentially Thai*. สืบค้นเมื่อ 10 พฤศจิกายน, 2558. จาก <http://www.bolan.co.yh/2014/>
- พิทยา พลละพลีวัลย์. (2556, พฤษภาคม – สิงหาคม). *การสื่อสารกับวัฒนธรรมบริโภคร่วมสมัยของ ไทย: ศึกษากรณีการบริโภคไก่เคเอฟซีและไก่ห้าดาว*. *วารสารศาสตร์*. 6 (2) 164-185
- ยุพิน พิงภิญโญ. (2551). *การสื่อสารการตลาดแบบผสมผสานของร้านอาหารไทยในกรุงเทพฯ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต วิชานิเทศศาสตร์พัฒนาการ คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัตติกาล เจนจัด (2556). *การสื่อสารกับอาหาร. สื่อสาร อาหาร สุขภาพ*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัดภาพพิมพ์.
- เปลียน ภาสกรวงศ์ (ท่านผู้หญิง). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ต้นฉบับ, 2554.

- วุฒินันท์ สุนทรขจิต (2550). *ร้านอาหารญี่ปุ่นสมัยใหม่: พื้นที่การสื่อสารความหมายอัตลักษณ์ และความเป็นญี่ปุ่น*, วิทยานิพนธ์วารสารศาสตร์มหาบัณฑิต (สื่อสารมวลชน) คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- วิลสัน, บี. (2559). *ประวัติศาสตร์ก้นครัว*. (แปลโดย พลอยแสง เอกญาติ). กรุงเทพมหานคร: โอเพ่นเวิลด์ส พับลิชชิง เฮาส์.
- เวเบอร์, คานส์. (2555). *บริษัทอาหารจำกัด*. (แปลโดย วิลาวรรณย์ ฤดีศานต์). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มติชน.
- สมสุข หินวิมาน. (2545), ครัว : พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิต. *วารสารรัฐศาสตร์* 23/2, 171-215.
- สมสุข หินวิมาน. (2548). ทฤษฎีการสื่อสารกับโลกาภิวัตน์. *ปรัชญา นิเทศศาสตร์และทฤษฎีการสื่อสาร*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สุนทร อัสสะไวย์. (2554, พฤษภาคม). ประวัติศาสตร์แห่งความอิม : กำเนิดและพัฒนาการ “อาหารชาววัง”. *ศิลปวัฒนธรรม*. 32 (7).
- สุนทร อัสสะไวย์. (2554, มิถุนายน). การเปลี่ยนแปลงของอาหารชาววังหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง 2475. *ศิลปวัฒนธรรม*. 32 (8).
- สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต. (2553). *แนวความคิดฮาบีตซ์ของปีแอร์ บูร์ดิเยอ กับทฤษฎีทางมานุษยวิทยา*. กรุงเทพมหานคร: ภาพพิมพ์.
- สมล ว่องวงศ์ศรี. (2557). *งานอร่อยจากปูย่า สูตรโบราณ 100 ปี*. กรุงเทพมหานคร: บริษัทวิริยะธุรกิจ จำกัด (สำนักพิมพ์สารคดี).
- ศรินธร รัตน์เจริญจร. (2554). *ร้านกาแฟ: ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์และมานุษยวิทยา มหาบัณฑิต (มานุษยวิทยา) คณะศึกษาศาสตร์ มานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อรุษา ผู้พัฒน์. (2547). *อาหาร : ความเข้าใจในเพศสภาพ ชนชั้น และอำนาจ*. (โครงการวิจัยส่วนบุคคล) วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สำนักบัณฑิตอาสาสมัคร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์. (2551). *หลักการประกอบอาหารไทย*, กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Appadurai, Arjun. (2008). *How to Make National Cuisine : Cookbooks in Contemporary India. Food and Culture : A Reader*. New York: Routledge.
- Ashley, Bob. Hollows, Joanne. Jones, Steve and Taylor, Ben (2004). *Food and Cultural Studies*. New York: Routledge.
- Barthes, Roland. (2000). *MYTHOLOGIES*. London: The Random House Group Limited.
- Beardsworth, Alan and Keil, Teresa. (1999). *Sociology on The Menu: An Invitation To The Study of Food and Society*. New York: Routledge.
- Blue Elephant. (n.d.) . Blue Elephant. Retrieved November 10, 2015, from <http://www.blueelephant.com/bangkok>.

- Bourdieu, Pierre. (1989). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. London: Routledge.
- Goody, J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Huddart, David. (2004). *HOMI K. BHABHA*. New York: Routledge.
- Keller, Douglas. (1991). *Jean Baudrillard: From Marxism to Postmodernism and Beyond*. Cambridge: Polity Press.
- Macey, David. (2000). *Dictionary of Critical Theory*. London: Penguin Books Ltd.
- Metropolitan by COMO.(n.d.). *nahm*. Retrieved November 10, 2015, from <http://www.comohotels.com//metropolitanbangkok/dining/nahm>.
- Niphatchanok Najpinij. (2011). *Constructing “Thainess” within International Food Space: Thai Gastronomy in Five-Star Hotels in Bangkok*. Ph.d.’s Thesis. Faculty of Arts, Graduate School Thai, Chulalongkorn University.
- Rutherford, Jonathan. (n.d.) “The Third Space. Interview with Homi Bhabha” , in Jonathan Rutherford (ed.), *Community, Culture, Difference*, London: Lawrence&Wishart.
- Siam Kempinski Hotel Bangkok. (n.d.) *SRA BUA BY KIIN KIIN*. Retrieved November 10, 2015, from <http://www.kempinski.com/en/bangkok/siamhotel/dining/restaurants/sra-bua-by-kiin-kinn/>.
- Thompson, David. (2002). *Thai Food*. New York: Ten Press.
- Walker, Marilyn Diana. (1991). *Thai Elites and The Construction of Socio-Cultural Identity Through Food Consumption*. Doctor of Philosophy/ Graduate Programme in Social Anthropology, North York, Ontario: York University. 1991.