

บทที่ 4 ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methodology Research) โดยวิธีวิจัยเชิงปริมาณ วิจัยเชิงคุณภาพ และวิธีวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi Experiment) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มีดังนี้

ผลการวิจัยเชิงปริมาณ

จากการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร จำนวน 100 คน และกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวน 400 คน นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกตามกลุ่มตัวอย่างได้ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 60 คน (ร้อยละ 60.00) มีอายุอยู่ในช่วง 31-40 ปี จำนวน 47 คน (ร้อยละ 47.00) ระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 72 คน (ร้อยละ 72.00) สถานภาพในการประกอบการเป็นอื่นๆ (พนักงาน) จำนวน 36 คน (ร้อยละ 36.00) มีประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในช่วง 1-5 ปี จำนวน 41 คน (ร้อยละ 41.00) และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนในช่วงต่ำกว่า 20,000 บาท จำนวน 47 คน (ร้อยละ 47.00) รายละเอียดดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (n=100)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	40	40.00
หญิง	60	60.00
2. อายุ		
21-30 ปี	11	11.00
31-40 ปี	47	47.00
41-50 ปี	30	30.00
51-60 ปี	11	11.00

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (n=100)	ร้อยละ
2. อายุ (ต่อ)		
61-70 ปี	1	1.00
มากกว่า 70 ปี	0	0.00
3. การศึกษาสูงสุด		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	72	72.00
ปริญญาตรี	24	24.00
สูงกว่าปริญญาตรี	4	4.00
4. สถานภาพในการประกอบกิจการ		
เจ้าของร้านอาหาร	28	28.00
ผู้จัดการ	14	14.00
พ่อครัว/แม่ครัว	22	22.00
อื่นๆ โปรดระบุ.....	36	36.00
5. ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร		
1-5 ปี	41	41.00
6-10 ปี	28	28.00
11-15 ปี	18	18.00
16-20 ปี	12	12.00
21-25 ปี	1	1.00
26-30 ปี	0	0.00
มากกว่า 30 ปี โปรดระบุระยะเวลาปี	0	0.00
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
น้อยกว่า 20,000 บาท	47	47.00
20,001 – 30,000 บาท	40	40.00
30,001 – 40,000 บาท	7	7.00
40,001 – 50,000 บาท	2	2.00
50,001 – 60,000 บาท	1	1.00
มากกว่า 60,000 บาท	3	3.00

2. ทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพืทยา ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพืทยา และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืทยา

ผลการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร มีทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพืทยาในภาพรวมอยู่ในระดับดี ($\bar{X}=4.06$, $SD.=0.88$) ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพืทยาอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.78$, $SD.=0.87$) และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืทยาอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.05$, $SD.=0.91$) รายละเอียดดังปรากฏในตารางที่ 4.2 ได้ผลดังนี้

2.1 ทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพืทยา

ผู้ตอบแบบสอบถามมีทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพืทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับดี อันดับแรกเป็นเรื่องอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว ($\bar{X}=4.16$, $SD.=0.88$) รองลงมาคือ อาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ($\bar{X}=4.14$, $SD.=0.97$) การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์ ($\bar{X}=4.07$, $SD.=1.00$) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ($\bar{X}=4.02$, $SD.=1.10$) และอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีสรรพคุณทางยา ($\bar{X}=3.91$, $SD.=1.03$) ตามลำดับ

2.2 ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพืทยา

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นเกี่ยวกับศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพืทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับมาก อันดับแรกคือเรื่องความสามารถในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร ($\bar{X}=3.88$, $SD.=0.91$) รองลงมาเป็นเรื่องทักษะและความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารท้องถิ่น ($\bar{X}=3.85$, $SD.=1.02$) เรื่องประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ ($\bar{X}=3.77$, $SD.=1.00$) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่นพืทยา ($\bar{X}=3.71$, $SD.=1.04$)

2.3 ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืทยา

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับมาก ยกเว้นเรื่องอื่นๆ โดยอันดับแรกคือ มีอาหารที่หลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า ($\bar{X}=4.12$, $SD.=0.96$) รองลงมาเป็นการบริการที่รวดเร็ว ($\bar{X}=4.12$, $SD.=0.97$) การบริหารจัดการที่ดี ($\bar{X}=4.05$, $SD.=0.98$) มีการตรวจสอบ และการควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน ($\bar{X}=3.93$, $SD.=1.10$) และเรื่องอื่นๆ เป็นอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.20$, $SD.=1.30$)

ตารางที่ 4.2 ทศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

รายการประเมิน	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
ทศนคติต่อการการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยา	4.06	0.88	ดี	
1. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.02	1.10	ดี	4
2. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีสรรพคุณทางยา	3.91	1.03	ดี	5
3. อาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.14	0.97	ดี	2
4. การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์	4.07	1.00	ดี	3
5. อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว	4.16	0.88	ดี	1
ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา	3.78	0.87	มาก	
1. ความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา	3.71	1.04	มาก	4
2. สามารถคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร	3.88	0.91	มาก	1
3. มีประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ	3.77	1.00	มาก	3
4. มีทักษะและความเชี่ยวชาญในประกอบอาหารท้องถิ่น	3.85	1.02	มาก	2
ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา	4.05	0.91	มาก	
1. มีอาหารหลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า	4.12	0.96	มาก	1
2. มีการบริหารจัดการที่ดี	4.05	0.98	มาก	3
3. มีการบริการดี รวดเร็ว	4.12	0.97	มาก	2
4. มีการตรวจสอบ และการควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน	3.93	1.10	มาก	4
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....	3.20	1.30	ปานกลาง	5

3. คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา และแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา และแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทั้งสองเรื่อง (\bar{X} = 4.02, SD. = 0.85; \bar{X} = 3.87, SD. = 0.84 ตามลำดับ) รายละเอียดของแต่ละเรื่องดังตารางที่ 4.3 มีดังนี้

3.1 คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี ($\bar{X} = 4.17$, $SD = 0.93$) รองลงมาคือ อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ($\bar{X} = 4.16$, $SD = 0.99$) บริการดีและรวดเร็ว ($\bar{X} = 4.05$, $SD = 0.96$) ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.05$, $SD = 1.02$) มีคุณค่าทางโภชนาการ ($\bar{X} = 4.01$, $SD = 1.05$) ส่วนสามอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารมีบรรยากาศดี ($\bar{X} = 3.98$, $SD = 0.89$) การตกแต่งอาหารสวยงาม ($\bar{X} = 3.91$, $SD = 0.90$) และเรื่องรสชาติดี และมีกลิ่นหอม ($\bar{X} = 3.87$, $SD = 1.13$)

3.2 แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น ($\bar{X} = 3.93$, $SD = 0.83$) รองลงมาเป็นเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ ($\bar{X} = 3.89$, $SD = 1.05$) การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น ($\bar{X} = 3.85$, $SD = 0.89$) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว ($\bar{X} = 3.80$, $SD = 0.93$)

ตารางที่ 4.3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา และแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

รายการประเมิน	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา	4.02	0.85	มาก	1
1. รสชาติดี และมีกลิ่นหอม	3.87	1.13	มาก	10
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.01	1.05	มาก	5
3. อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย	4.16	0.99	มาก	2
4. วัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี	4.17	0.93	มาก	1
5. การตกแต่งอาหาร สวยงาม	3.91	0.90	มาก	9
6. บริการดีและรวดเร็ว	4.05	0.96	มาก	3
7. ราคาเหมาะสม	4.00	1.01	มาก	6
8. ร้านอาหารมีบรรยากาศดี	3.98	0.89	มาก	8
9. เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.00	0.95	มาก	7
10. ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร	4.05	1.02	มาก	4

ตารางที่ 4.3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา และแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ (ต่อ)

รายการประเมิน	\bar{x}	SD.	ระดับ	อันดับ
แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์	3.87	0.84	มาก	2
1. คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ	3.89	1.05	มาก	2
2. ยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างคามนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว	3.80	0.93	มาก	4
3. เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น	3.93	0.83	มาก	1
4. ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น	3.85	0.89	มาก	3

กลุ่มที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คน จำแนกเป็นชาวไทยและชาวต่างชาติกลุ่มละ 200 คน นำเสนอข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาของแต่ละกลุ่ม ดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผลการสำรวจข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวดังตารางที่ 4.4 มีรายละเอียดดังนี้
นักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 108 คน (ร้อยละ 54.00) อายุอยู่ในช่วง 35-44 ปี จำนวน 63 คน (ร้อยละ 31.50) การศึกษาสูงสุด ระดับต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 95 คน (ร้อยละ 47.50) อาชีพพนักงาน/ราชการ จำนวน 58 คน (ร้อยละ 29.00) นับถือศาสนาพุทธ จำนวน 186 คน (ร้อยละ 93.00) จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยา มากกว่า 4 ครั้ง จำนวน 83 คน (ร้อยละ 41.50) ในการท่องเที่ยวพัทยาครั้งนี้ มีระยะเวลามากกว่า 3 วัน จำนวน 71 คน (ร้อยละ 35.50) มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท จำนวน 71 คน (ร้อยละ 35.50) และมีลักษณะการท่องเที่ยวแบบมากับครอบครัว จำนวน 101 คน (ร้อยละ 50.50)

นักท่องเที่ยวต่างชาติ เป็นเพศหญิงและเพศชายเท่ากัน จำนวน 100 คน (ร้อยละ 50.00) ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 25-44 ปี จำนวนรวม 83 คน (ร้อยละ 41.50) การศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรี จำนวน 97 คน (ร้อยละ 48.50) เกษียณ/ว่างงาน จำนวน 53 คน (ร้อยละ 26.50) นับถือศาสนาคริสต์ จำนวน 144 คน (ร้อยละ 72.00) จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยา มากกว่า 4 ครั้ง จำนวน 96 คน (ร้อยละ 48.00) ในการท่องเที่ยวพัทยาครั้งนี้ มีระยะเวลามากกว่า 3 วัน จำนวน 129 คน (ร้อยละ 64.50) มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท จำนวน 88 คน (ร้อยละ 44.00) และมีลักษณะการท่องเที่ยวแบบมาคนเดียว จำนวน 61 คน (ร้อยละ 30.50)

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวต่างชาติ	
	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	จำนวน (n=200)	ร้อยละ
1. เพศ				
ชาย	92	46.00	100	50.00
หญิง	108	54.00	100	50.00
2. อายุ				
ต่ำกว่า 25 ปี	36	18.00	22	11.00
25-34 ปี	54	27.00	42	21.00
35-44 ปี	63	31.50	41	20.50
45-54 ปี	29	14.50	25	12.50
55-64 ปี	11	5.50	35	17.50
มากกว่า 64 ปี	7	3.50	35	17.50
3. การศึกษาสูงสุด				
ต่ำกว่าปริญญาตรี	95	47.50	67	33.50
ปริญญาตรี	77	38.50	97	48.50
สูงกว่าปริญญาตรี	28	14.00	36	18.00
4. อาชีพ				
ผู้เชี่ยวชาญมีอาชีพ/หมอ	7	3.50	20	10.00
ผู้บริหาร/ผู้จัดการ	16	8.00	11	5.50
ผู้ประกอบการ	14	7.00	13	6.50
พนักงาน/ข้าราชการ	58	29.00	26	13.00
พนักงานทางด้านการค้า	17	8.50	11	5.50
ผู้ใช้แรงงานในการผลิต	38	19.00	16	8.00
เกษตรกร	9	4.50	9	4.50
นักศึกษา/นักเรียน	19	9.50	14	7.00
แม่บ้าน/พ่อบ้าน	11	5.50	13	6.50
เกษียณ/ว่างงาน	9	4.50	53	26.50
อื่นๆ โปรดระบุ	2	1.00	14	7.00

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	
	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	จำนวน (n=200)	ร้อยละ
5. ศาสนา				
พุทธ	186	93.00	25	12.50
คริสต์	7	3.50	144	72.00
อิสลาม	4	2.00	11	5.50
อื่นๆ โปรตระกูล	3	1.50	20	10.00
6. จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัตยา				
ครั้งแรก	18	9.00	9	4.50
2 ครั้ง	18	9.00	34	17.00
3 ครั้ง	32	16.00	32	16.00
4 ครั้ง	49	24.50	29	14.50
มากกว่า 4 ครั้ง	83	41.50	96	48.00
7. ระยะเวลาในการท่องเที่ยวพัตยาครั้งนี้				
1 วัน	20	10.00	3	1.50
2 วัน	53	26.50	18	9.00
3 วัน	56	28.00	50	25.00
มากกว่า 3 วัน	71	35.50	129	64.50
8. ในการท่องเที่ยวครั้งนี้มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยต่อวัน				
น้อยกว่า 500 บาท	51	25.50	41	20.50
501-1,000 บาท	71	35.50	88	44.00
1,001-1,500 บาท	39	19.50	45	22.50
มากกว่า 1,500 บาท	39	19.50	26	13.00
9. ลักษณะการท่องเที่ยว				
มาคนเดียว	26	13.00	61	30.50
มากับกลุ่มเพื่อน	65	32.50	51	25.50
มากับครอบครัว	101	50.50	42	21.00

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวต่างชาติ	
	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	จำนวน (n=200)	ร้อยละ
9. ลักษณะการท่องเที่ยว (ต่อ)				
มากับกลุ่มทัวร์	2	1.00	23	11.50
อื่นๆ ไปตระเวน.....	6	3.00	23	11.50

2. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนใหญ่เคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารในพัทยาจำนวน 169 คน (ร้อยละ 84.50) รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นพัทยา จำนวน 157 คน (ร้อยละ 78.50) โดยมีรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง จำนวน 115 คน (ร้อยละ 57.50) รองลงมา 10 รายการเป็น ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง จำนวน 68 คน (ร้อยละ 34.00) ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง จำนวน 67 คน (ร้อยละ 33.50) แกงป่าปลาเห็ดโคนจำนวน 64 คน (ร้อยละ 32.00) แกงส้มปลาเรียวเขียว จำนวน 63 คน (ร้อยละ 31.50) ปลาหมึกทอดกระเทียม จำนวน 59 คน (ร้อยละ 29.50) ท่อหมกปลาอินทรี จำนวน 57 คน (ร้อยละ 28.50) ผัดฉ่าปลาฉลาม และ ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม จำนวน 54 คน (ร้อยละ 27.00) เท่ากัน และน้ำพริกไข่ปู จำนวน 53 คน (ร้อยละ 26.50)

นักท่องเที่ยวต่างชาติ ส่วนใหญ่เคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารในพัทยาจำนวน 171 คน (ร้อยละ 85.50) รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นพัทยา จำนวน 155 คน (ร้อยละ 77.50) โดยมีรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง จำนวน 99 คน (ร้อยละ 49.50) รองลงมา 10 รายการเป็น ผัดฉ่าปลาฉลาม จำนวน 45 คน (ร้อยละ 22.50) ผัดเผ็ดปลาฉลาม จำนวน 44 คน (ร้อยละ 22.00) ต้มยำปลากะเบน จำนวน 42 คน (ร้อยละ 21.00) ต้มส้มปลากะบอก จำนวน 41 คน (ร้อยละ /20.50) แกงส้มผักหนามปลาทะเล จำนวน 40 คน (ร้อยละ 20.00) ปลาหมึกทอดกระเทียม จำนวน 39 คน (ร้อยละ 19.50) ทอดมันปู/ปลา/กุ้ง จำนวน 38 คน (ร้อยละ 19.00) ปลาอินทรีต้มชะมวง และผัดเผ็ดปลากะเบน จำนวน 37 คน (ร้อยละ 18.50) รายละเอียดดังปรากฏในตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

รายการประเมิน พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น	นักท่องเที่ยวชาวไทย			นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ		
	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	อันดับ	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	อันดับ
1. ท่านเคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารในพืฯบ้างหรือไม่						
ไม่เคย	31	15.50		29	14.50	
เคย โปรดเลือกประเภทอาหารที่ชอบมากที่สุด	169	84.50		171	85.50	
ต้ม	70	35.00	1.5	64	32.00	2.5
ผัด	40	20.00	6	75	37.50	1
แกง	52	26.00	4	56	28.00	5
ตุ๋น	20	10.00	7	44	22.00	7
ทอด	59	29.50	3	64	32.00	2.5
ผัดเผ็ด	49	24.50	5	47	23.50	6
ยำ/พล่า/ลาบ	70	35.00	1.5	58	29.00	4
อื่นๆ โปรดระบุ.....	12	6.00	8	12	6.00	8
2. ท่านรู้จักอาหารท้องถิ่นพืฯบ้างหรือไม่						
ไม่รู้จัก	13	6.50		24	12.00	13
รู้จักแต่ไม่เคยรับประทาน	30	15.00		21	10.50	30
รู้จักและเคยรับประทาน โปรดเลือกรายการอาหารที่เคยรับประทาน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	157	78.50		155	77.50	157
ต้มยำกุ้ง	115	57.50	1	99	49.50	1
แกงส้มปลาเรียวเขียว	63	31.50	5	31	15.50	17
ผัดฉ่าปลาฉลาม	54	27.00	8.5	45	22.50	2
ต้มยำปลากระเบน	43	21.50	15.5	42	21.00	4
แกงส้มผักหนามปลาทะเล	33	16.50	24	40	20.00	6
ผัดฉ่าปลากระเบน	45	22.50	13	30	15.00	18
ปลาอินทรีต้มชะมวง	36	18.00	23	36	18.00	10.5
ผัดเผ็ดปลาฉลาม	50	25.00	11	44	22.00	3
ต้มส้มปลากระบอก	44	22.00	14	41	20.50	5

ตารางที่ 4.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น (ต่อ)

รายการประเมิน พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น	นักท่องเที่ยวชาวไทย			นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ		
	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	อันดับ	จำนวน (n=200)	ร้อยละ	อันดับ
แกงป่าปลาเห็ดโคน	64	32.00	4	28	14.00	20.5
ผัดเผ็ดปลากระเบน	37	18.50	21.5	36	18.00	10.5
ต้มส้มปลาทุ	40	20.00	18.5	34	17.00	13
แกงส้มปลาเรียวเขียว/ปลาอื่นๆ	48	24.00	12	38	19.00	8.5
ฉลามผัดขึ้นฉ่าย	37	18.50	21.5	28	14.00	20.5
ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง	67	33.50	3	25	12.50	24
ปลาหัวทอดกระเทียม	26	13.00	25	28	14.00	20.5
ปลาหมึกทอดกระเทียม	59	29.50	6	39	19.50	7
ห่อหมกปลาอินทรี	57	28.50	7	32	16.00	15.5
ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม	54	27.00	8.5	34	17.00	13
ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง	68	34.00	2	38	19.00	8.5
แจ่วล่อน	40	20.00	18.5	32	16.00	15.5
ยำปลากุแล	39	19.50	20	24	12.00	25
ยำไข่แมงดา	43	21.50	15.5	34	17.00	13
น้ำพริกไข่ปู	53	26.50	10	28	14.00	20.5
น้ำพริกปลาร้า	41	20.50	17	27	13.50	23
อื่นๆ โปรตระบุ.....	7	3.50	26	15	7.50	26

3. พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย ชอบรับประทานอาหารไทยในแต่ละมื้อโดยรวมอยู่ในระดับมาก (\bar{X} =3.43, SD.=0.88) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าชอบมากในสามอันดับแรกคือ มื้อกลางวัน (\bar{X} =3.62, SD.=1.05) มื้อเช้า (\bar{X} =3.57, SD.=1.52) และมื้อเย็น (\bar{X} =3.53, SD.=1.22) สำหรับอาหารว่าง ชอบปานกลาง (\bar{X} =3.00, SD.=1.23) เป็นอันดับสุดท้าย ชอบรสชาติอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (\bar{X} =3.10, SD.=0.91) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอันดับแรกชอบรสเผ็ดร้อนในระดับมาก (\bar{X} =3.54, SD.=1.14) รองลงมาชอบในระดับปานกลางทุกระส ได้แก่ รสเปรี้ยว (\bar{X} =3.25, SD.=1.05) รสหวาน (\bar{X} =3.01, SD.=1.30) รสเค็ม (\bar{X} =2.92, SD.=1.29) และรสมัน (\bar{X} =2.79, SD.=1.33) ประเภทอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (\bar{X} =3.38, SD.=0.86) เมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่า

อันดับแรกเป็นอาหารจานเดียวอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.59$, $SD.=1.12$) รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ อาหารชุด/สำหรับ ($\bar{X}=3.39$, $SD.=1.13$) อาหารบุฟเฟต์ ($\bar{X}=3.38$, $SD.=1.14$) รายการอาหารพิเศษ ($\bar{X}=3.29$, $SD.=1.09$) และรายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด ($\bar{X}=3.23$, $SD.=1.10$) เป็นอันดับสุดท้าย ชอบรูปแบบการบริการอาหารต่างๆ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.27$, $SD.=0.80$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าชอบมากในอันดับแรกคือ บริการเต็มรูปแบบ ($\bar{X}=3.67$, $SD.=1.16$) รองลงมาชอบในระดับปานกลางทุกรูปแบบ ได้แก่ บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน ($\bar{X}=3.21$, $SD.=1.04$) บริการตัวเอง ($\bar{X}=3.09$, $SD.=1.02$) และร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า ($\bar{X}=3.08$, $SD.=1.09$) นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญในการเลือกรายการอาหารในเรื่องต่างๆ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.30$, $SD.=0.80$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าสองเรื่องแรกชอบในระดับมาก ได้แก่ ราคาต่อจาน ($\bar{X}=3.63$, $SD.=1.11$) และรายการอาหารสุขภาพ ($\bar{X}=3.45$, $SD.=1.12$) รองลงมาทุกเรื่องอยู่ในระดับปานกลางเป็นรายการอาหารยอดนิยม ($\bar{X}=3.29$, $SD.=1.05$) รายการอาหารท้องถิ่น ($\bar{X}=3.27$, $SD.=1.03$) รายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=3.23$, $SD.=1.03$) และการตกแต่งจาน ($\bar{X}=2.97$, $SD.=1.03$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ชอบรับประทานอาหารไทยในแต่ละมื้อโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=2.88$, $SD.=1.05$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าชอบในระดับปานกลางทุกมื้ออันดับแรกคือ มื้อเย็น ($\bar{X}=3.11$, $SD.=1.30$) รองลงมาเป็นมื้อกลางวัน ($\bar{X}=3.00$, $SD.=1.27$) และอาหารว่าง ($\bar{X}=2.87$, $SD.=1.23$) และอันดับสุดท้ายเป็นมื้อเช้า ($\bar{X}=2.57$, $SD.=1.40$) ชอบรสชาติอาหารไทย โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=2.85$, $SD.=0.97$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าชอบทุกรสในระดับปานกลาง อันดับแรกคือรสเผ็ดร้อน ($\bar{X}=3.10$, $SD.=1.39$) รองลงมา ได้แก่ รสเปรี้ยว ($\bar{X}=2.88$, $SD.=1.13$) รสหวาน ($\bar{X}=2.87$, $SD.=1.32$) รสเค็ม ($\bar{X}=2.75$, $SD.=1.14$) และรสมัน ($\bar{X}=2.66$, $SD.=1.12$) ประเภทอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.22$, $SD.=0.80$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าชอบในระดับปานกลางทุกประเภท อันดับแรกเป็นรายการอาหารพิเศษ ($\bar{X}=3.36$, $SD.=1.01$) รองลงมาเป็น อาหารบุฟเฟต์ ($\bar{X}=3.34$, $SD.=1.28$) อาหารชุด/สำหรับ ($\bar{X}=3.24$, $SD.=1.10$) รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด ($\bar{X}=3.18$, $SD.=1.07$) และอันดับสุดท้ายคืออาหารจานเดียว ($\bar{X}=3.05$, $SD.=1.11$) ชอบรูปแบบการบริการอาหาร ต่างๆ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.15$, $SD.=0.80$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าชอบในระดับปานกลางทุกรูปแบบ อันดับแรกคือ บริการเต็มรูปแบบ ($\bar{X}=3.40$, $SD.=1.16$) รองลงมา ได้แก่ บริการตัวเอง ($\bar{X}=3.17$, $SD.=1.08$) บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน ($\bar{X}=3.14$, $SD.=1.08$) รูปแบบอื่นๆ ($\bar{X}=3.13$, $SD.=0.89$) และอันดับสุดท้ายเป็นแบบร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า ($\bar{X}=2.94$, $SD.=1.16$) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้ความสำคัญในการเลือกรายการอาหารในเรื่องต่างๆ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.24$, $SD.=0.78$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่า อันดับแรก คือ รายการอาหารสุขภาพ ชอบในระดับมาก ($\bar{X}=3.41$, $SD.=1.05$) รองลงมาทุกเรื่องชอบในระดับปานกลาง ได้แก่ การตกแต่งจาน ($\bar{X}=3.37$, $SD.=0.99$) ราคาต่อจาน ($\bar{X}=3.22$, $SD.=1.15$) รายการอาหารยอดนิยม ($\bar{X}=3.17$, $SD.=0.99$) รายการอาหารท้องถิ่น ($\bar{X}=3.17$, $SD.=1.02$) และ รายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=3.13$, $SD.=1.09$) เป็นอันดับสุดท้าย ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
1. ท่านชอบรับประทานอาหารไทยในแต่ละมื้อระดับใด	3.43	0.88	มาก		2.88	1.05	ปานกลาง	
มือเช้า	3.57	1.52	มาก	2	2.57	1.40	น้อย	4
มือกลางวัน	3.62	1.05	มาก	1	3.00	1.27	ปานกลาง	2
มือเย็น	3.53	1.22	มาก	3	3.11	1.30	ปานกลาง	1
อาหารว่าง	3.00	1.23	ปานกลาง	4	2.87	1.23	ปานกลาง	3
2. ท่านชอบรสชาติอาหารไทยอย่างไร	3.10	0.91	ปานกลาง		2.85	0.97	ปานกลาง	
รสหวาน	3.01	1.30	ปานกลาง	3	2.87	1.32	ปานกลาง	3
รสเค็ม	2.92	1.29	ปานกลาง	4	2.75	1.14	ปานกลาง	4
รสเปรี้ยว	3.25	1.05	ปานกลาง	2	2.88	1.13	ปานกลาง	2
รสมัน	2.79	1.33	ปานกลาง	5	2.66	1.12	ปานกลาง	5
รสเผ็ดร้อน	3.54	1.14	มาก	1	3.10	1.39	ปานกลาง	1
3. ประเภทอาหารที่ชอบ	3.38	0.86	ปานกลาง		3.22	0.80	ปานกลาง	
อาหารจานเดียว	3.59	1.12	มาก	1	3.05	1.11	ปานกลาง	5
อาหารชุด/สำหรับ	3.39	1.13	ปานกลาง	2	3.24	1.10	ปานกลาง	3
รายการอาหารพิเศษ	3.29	1.09	ปานกลาง	4	3.36	1.01	ปานกลาง	1
อาหารบุฟเฟ่ต์	3.38	1.14	ปานกลาง	3	3.34	1.28	ปานกลาง	2
รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด	3.23	1.10	ปานกลาง	5	3.18	1.07	ปานกลาง	4

ตารางที่ 4.6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย (ต่อ)

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
4. รูปแบบการบริการอาหารที่ชอบ	3.27	0.80	ปานกลาง		3.15	0.80	ปานกลาง	
บริการเต็มรูปแบบ	3.67	1.16	มาก	1	3.40	1.16	ปานกลาง	1
บริการตัวเอง	3.09	1.02	ปานกลาง	3	3.17	1.08	ปานกลาง	2
บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน	3.21	1.04	ปานกลาง	2	3.14	1.08	ปานกลาง	3
ร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า	3.08	1.09	ปานกลาง	4	2.94	1.16	ปานกลาง	4
5. ท่านให้ความสำคัญการเลือกรายการอาหารในเรื่องเหล่านี้อย่างไร	3.30	0.80	ปานกลาง		3.24	0.78	ปานกลาง	
ราคาต่อจาน	3.63	1.11	มาก	1	3.22	1.15	ปานกลาง	3
รายการอาหารยอดนิยม	3.29	1.05	ปานกลาง	3	3.17	0.99	ปานกลาง	4
รายการอาหารท้องถิ่น	3.27	1.03	ปานกลาง	4	3.17	1.02	ปานกลาง	5
รายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์	3.23	1.03	ปานกลาง	5	3.13	1.09	ปานกลาง	6
รายการอาหารสุขภาพ	3.45	1.12	มาก	2	3.41	1.05	มาก	1
การตกแต่งจาน	2.97	1.03	ปานกลาง	6	3.37	0.99	ปานกลาง	2

4. ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นโดยรวมในเรื่องความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X}=3.54$, $SD.=0.79$) อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X}=3.36$, $SD.=0.81$) และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X}=3.77$, $SD.=0.79$)

นักท่องเที่ยวต่างชาติ มีความคิดเห็นโดยรวมในเรื่องความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X}=3.37$, $SD.=0.80$) อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X}=3.52$, $SD.=0.74$) และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X}=3.64$, $SD.=0.74$) ดังตารางที่ 4.7 รายละเอียดของแต่ละเรื่องมีดังนี้

4.1 ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกข้อ อันดับแรกเป็นเรื่องรูปแบบการรับประทาน เช่น อาหารได้รับประทานคู่กับอะไร ($\bar{X}=3.66$, $SD.=0.94$) รองลงมา ได้แก่ กรรมวิธีการปรุง/ประกอบแบบท้องถิ่น ($\bar{X}=3.59$, $SD.=1.00$) แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ ($\bar{X}=3.58$, $SD.=0.99$) ประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด ($\bar{X}=3.54$, $SD.=1.09$) ที่มาของภาชนะที่ใช้จัดเสิร์ฟ ($\bar{X}=3.51$, $SD.=0.97$) แนวคิดในการจัดตกแต่งอาหาร ($\bar{X}=3.50$, $SD.=0.95$) เอกลักษณะเฉพาะของแต่ละรายการ ($\bar{X}=3.47$, $SD.=0.97$) และวิธีการจัดตกแต่งแบบไทย ($\bar{X}=3.46$, $SD.=0.99$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากในสามข้อแรก ได้แก่ เรื่อง กรรมวิธีการปรุง/ประกอบแบบท้องถิ่น ($\bar{X}=3.53$, $SD.=0.94$) วิธีการจัดตกแต่งแบบไทย ($\bar{X}=3.45$, $SD.=1.02$) แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ ($\bar{X}=3.43$, $SD.=0.93$) รองลงมาเห็นด้วยในระดับปานกลาง ได้แก่ แนวคิดในการจัดตกแต่งอาหาร ($\bar{X}=3.36$, $SD.=1.00$) รูปแบบการรับประทาน เช่น อาหารได้รับประทานคู่กับอะไร ($\bar{X}=3.36$, $SD.=0.95$) ที่มาของภาชนะที่ใช้จัดเสิร์ฟ ($\bar{X}=3.33$, $SD.=0.99$) เอกลักษณะเฉพาะของแต่ละรายการ ($\bar{X}=3.29$, $SD.=0.96$) และ ประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด ($\bar{X}=3.22$, $SD.=1.01$) เป็นอันดับสุดท้าย

4.2 อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องอัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่นในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากในสองอันดับแรก คือ เรื่องการทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน ($\bar{X}=3.68$, $SD.=1.03$) และเรื่องวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน ($\bar{X}=3.48$, $SD.=0.99$) รองลงมาเห็นด้วยในระดับปานกลางทุกเรื่องตามลำดับ ได้แก่ เรื่อง รูปแบบ/สไตล์ของร้าน ($\bar{X}=3.39$, $SD.=0.94$) รูปลักษณ์ ความรู้สึก และลักษณะโครงสร้างการออกแบบของร้าน ($\bar{X}=3.38$, $SD.=0.99$) ชื่อของร้าน ($\bar{X}=3.32$, $SD.=1.00$) การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน ($\bar{X}=3.28$, $SD.=1.02$) สีและการออกแบบของร้าน ($\bar{X}=3.27$, $SD.=1.01$) โลโก้ของร้าน ($\bar{X}=3.26$, $SD.=1.05$) และเรื่องเสียงดนตรีในร้าน ($\bar{X}=3.24$, $SD.=1.03$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องอัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่นในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากในเจ็ดอันดับแรก ได้แก่ เรื่องการทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน ($\bar{X}=3.77$, $SD.=1.02$) รูปลักษณ์ ความรู้สึก และลักษณะโครงสร้างการออกแบบของร้าน ($\bar{X}=3.66$, $SD.=0.84$) รูปแบบ/สไตล์ของร้าน ($\bar{X}=3.65$, $SD.=0.89$) วัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน ($\bar{X}=3.63$, $SD.=0.99$) ชื่อของร้าน ($\bar{X}=3.44$, $SD.=1.00$) เสียงดนตรีในร้าน ($\bar{X}=3.43$, $SD.=1.11$) สีและการออกแบบของร้าน ($\bar{X}=3.41$, $SD.=0.98$) ส่วนที่เหลือสองอันดับสุดท้ายเห็นด้วยในระดับปานกลาง ได้แก่ เรื่องการนำเสนอและการตกแต่งของร้าน ($\bar{X}=3.40$, $SD.=0.93$) และเรื่อง โลโก้ของร้าน ($\bar{X}=3.31$, $SD.=1.06$)

4.3 ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ในรายข้อพบว่าเห็นด้วยในระดับมากทุกเรื่อง อันดับแรก คือ เรื่องวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความสดใหม่ และคุณภาพดี ($\bar{X}=4.05$, $SD.=0.99$) รองลงมา ได้แก่ รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม ($\bar{X}=4.01$, $SD.=1.10$) มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงเฉพาะท้องถิ่น ($\bar{X}=3.91$, $SD.=0.95$) มีความสะอาด และปลอดภัย ($\bar{X}=3.91$, $SD.=1.09$) คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ($\bar{X}=3.88$, $SD.=0.99$) มีความหลากหลายของเมนู ($\bar{X}=3.74$, $SD.=1.08$) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{X}=3.71$, $SD.=1.05$) บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย ($\bar{X}=3.60$, $SD.=1.04$) มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=3.49$, $SD.=0.96$) และมีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน ($\bar{X}=3.46$, $SD.=1.01$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวต่างชาติ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ในรายข้อพบว่าเห็นด้วยในระดับมากทุกเรื่อง ยกเว้นอันดับสุดท้าย โดยอันดับแรกเป็นเรื่องรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม ($\bar{X}=3.90$, $SD.=1.06$) รองลงมา ได้แก่ เรื่องวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี ($\bar{X}=3.80$, $SD.=0.98$) มีความหลากหลายของเมนู ($\bar{X}=3.70$, $SD.=0.96$) มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ($\bar{X}=3.70$, $SD.=0.99$) มีความสะอาดและปลอดภัย ($\bar{X}=3.70$, $SD.=1.07$) มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงเฉพาะท้องถิ่น ($\bar{X}=3.65$, $SD.=0.93$) บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย ($\bar{X}=3.57$, $SD.=0.96$) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{X}=3.57$, $SD.=1.05$) บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย ($\bar{X}=3.57$, $SD.=0.96$) มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=3.45$, $SD.=0.97$) และมีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน เห็นด้วยในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.35$, $SD.=1.01$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 4.7 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น	3.54	0.79	มาก		3.37	0.80	ปานกลาง	
1. ประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด	3.54	1.09	มาก	4	3.22	1.01	ปานกลาง	8
2. กรรมวิธีการปรุง/ประกอบแบบท้องถิ่น	3.59	1.00	มาก	2	3.53	0.94	มาก	1
3. แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้	3.58	0.99	มาก	3	3.43	0.93	มาก	3
4. รูปแบบการรับประทาน เช่น อาหารใดรับประทานคู่กับอะไร	3.66	0.94	มาก	1	3.36	1.00	ปานกลาง	5
5. แนวคิดในการจัดตกแต่งอาหาร	3.50	0.95	มาก	6	3.36	0.95	ปานกลาง	4

ตารางที่ 4.7 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น
 อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น (ต่อ)

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (ต่อ)								
6. เอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละรายการ	3.47	0.97	มาก	7	3.29	0.96	ปานกลาง	7
7. ที่มาของภาชนะที่ใช้จัดเสิร์ฟ	3.51	0.97	มาก	5	3.33	0.99	ปานกลาง	6
8. วิธีการจัดตกแต่งแบบไทย	3.46	0.99	มาก	8	3.45	1.02	มาก	2
อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น	3.36	0.81	ปานกลาง		3.52	0.74	มาก	
1. โลโก้ของร้าน	3.26	1.05	ปานกลาง	8	3.31	1.06	ปานกลาง	9
2. สีและการออกแบบของร้าน	3.27	1.01	ปานกลาง	7	3.41	0.98	มาก	7
3. การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน	3.28	1.02	ปานกลาง	6	3.40	0.93	ปานกลาง	8
4. ชื่อของร้าน	3.32	1.00	ปานกลาง	5	3.44	1.00	มาก	5
5. เสียงดนตรีในร้าน	3.24	1.03	ปานกลาง	9	3.43	1.11	มาก	6
6. การทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน	3.68	1.03	มาก	1	3.77	1.02	มาก	1
7. วัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน	3.48	0.99	มาก	2	3.63	0.99	มาก	4
8. รูปแบบ/สไตล์ของร้าน	3.39	0.94	ปานกลาง	3	3.65	0.89	มาก	3
9. รูปลักษณ์ ความรู้สึกและลักษณะโครงสร้างการออกแบบของร้าน	3.38	0.99	ปานกลาง	4	3.66	0.84	มาก	2
ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น	3.77	0.79	มาก		3.64	0.74	มาก	
1. รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม	4.01	1.10	มาก	2	3.90	1.06	มาก	1
2. วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความสดใหม่และคุณภาพดีมี	4.05	0.99	มาก	1	3.80	0.98	มาก	2
3. มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงเฉพาะท้องถิ่น	3.91	0.95	มาก	4	3.65	0.93	มาก	6

ตารางที่ 4.7 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น
อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น (ต่อ)

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น (ต่อ)								
4. มีคุณค่าทางโภชนาการและ สรรพคุณทางยา	3.88	0.99	มาก	5	3.70	0.99	มาก	4
5. มีการประดับและตกแต่งอาหารที่ พิถีพิถัน	3.46	1.01	มาก	10	3.35	1.01	ปาน กลาง	10
6. มีวัฒนธรรมการกินและการจัด เสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์	3.49	0.96	มาก	9	3.45	0.97	มาก	9
7. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	3.71	1.05	มาก	7	3.57	1.05	มาก	7
8. มีความสะอาดและปลอดภัย	3.91	1.09	มาก	3	3.70	1.07	มาก	5
9. มีความหลากหลายของเมนู	3.74	1.08	มาก	6	3.70	0.96	มาก	3
10. บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบ และภาชนะแบบไทย	3.60	1.04	มาก	8	3.57	0.96	มาก	8

5. ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาและ แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นในภาพรวมเรื่องคุณภาพอาหาร
ท้องถิ่นเมืองพัทยาและแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก
ตรงกัน ($\bar{X}=4.00$, $SD.=0.81$) และ ($\bar{X}=3.78$, $SD.=0.90$) ตามลำดับ นอกจากนี้พบว่านักท่องเที่ยว
ชาวไทยและชาวต่างชาติเห็นด้วยในรายละเอียดของแต่ละประเด็นอยู่ในระดับมากทุกข้อ ดังปรากฏ
ในตารางที่ 4.8 มีดังนี้

5.1 คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาในทุกเรื่องอยู่ใน
ระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี ($\bar{X}=4.12$, $SD.=0.88$)
รองลงมาคือมีคุณค่าทางโภชนาการ ($\bar{X}=4.10$, $SD.=0.96$) อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ($\bar{X}=4.08$,
 $SD.=1.04$) รสชาติดี และมีกลิ่นหอม ($\bar{X}=4.06$, $SD.=1.03$) ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X}=4.03$,
 $SD.=0.93$) ส่วนสามอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ($\bar{X}=3.88$, $SD.=0.92$)
ร้านอาหารมีบรรยากาศดี ($\bar{X}=3.88$, $SD.=0.95$) และการตกแต่งอาหาร สวยงาม ($\bar{X}=3.85$, $SD.=0.89$)

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาในทุกเรื่องอยู่
ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี ($\bar{X}=4.00$, $SD.=1.01$)
รองลงมาคือ อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ($\bar{X}=3.98$, $SD.=1.02$) ราคาเหมาะสม ($\bar{X}=3.94$,

SD.=0.91) รสชาติดี และมีกลิ่นหอม (\bar{X} =3.91, SD.=1.05) บริการดีและรวดเร็ว (\bar{X} =3.90, SD.=1.00) ส่วนสามอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการมีคุณค่าทางโภชนาการ (\bar{X} =3.80, SD.=0.98) เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น (\bar{X} =3.75, SD.=1.01) และการตกแต่งอาหาร สวยงาม (\bar{X} =3.63, SD.=0.96)

5.2 แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ (\bar{X} =3.93, SD.=0.83) รองลงมาเป็นเรื่องการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว (\bar{X} =3.89, SD.=1.05) เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น (\bar{X} =3.85, SD.=0.89) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น (\bar{X} =3.80, SD.=0.93)

นักท่องเที่ยวต่างชาติ มีความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ (\bar{X} =3.76, SD.=0.99) รองลงมาเป็นเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น (\bar{X} =3.66, SD.=0.95) การยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว (\bar{X} =3.66, SD.=1.00) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น (\bar{X} =3.66, SD.=1.01)

ตารางที่ 4.8 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับคุณภาพอาหารท้องถิ่นและแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา	4.00	0.81	มาก		3.86	0.77	มาก	
1. รสชาติดี และมีกลิ่นหอม	4.06	1.03	มาก	4	3.91	1.05	มาก	4
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.10	0.96	มาก	2	3.80	0.98	มาก	8
3. อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย	4.08	1.04	มาก	3	3.98	1.02	มาก	2
4. วัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี	4.12	0.88	มาก	1	4.00	1.01	มาก	1
5. การตกแต่งอาหาร สวยงาม	3.85	0.89	มาก	10	3.63	0.96	มาก	10
6. บริการดีและรวดเร็ว	4.02	0.96	มาก	6	3.90	1.00	มาก	5
7. ราคาเหมาะสม	3.96	0.97	มาก	7	3.94	0.91	มาก	3
8. ร้านอาหารมีบรรยากาศดี	3.88	0.95	มาก	9	3.86	0.89	มาก	7
9. เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.88	0.92	มาก	8	3.75	1.01	มาก	9

ตารางที่ 4.8 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับคุณภาพอาหารท้องถิ่นและแนวทางในการพัฒนา
รายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ (ต่อ)

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา (ต่อ)								
10. ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร	4.03	0.93	มาก	5	3.88	1.03	มาก	6
แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่น เชิงสร้างสรรค์	3.79	0.87	มาก		3.69	0.86	มาก	
1. คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและ เครื่องปรุงที่มีคุณภาพ	3.85	1.01	มาก	1	3.76	0.99	มาก	1
2. ยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อ สร้างความนิยม/การยอมรับของ นักท่องเที่ยว	3.83	0.97	มาก	2	3.66	1.00	มาก	3
3. เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะ ท้องถิ่น	3.76	0.93	มาก	3	3.66	0.95	มาก	2
4. ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ ตามรูปแบบท้องถิ่น	3.72	0.93	มาก	4	3.66	1.01	มาก	4

6. วิธิดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นพ้องกันเกี่ยวกับวิธิดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X}=3.64$, $SD.=0.66$; $\bar{X}=3.65$, $SD.=0.79$) และในแต่ละแนวทางทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก โดยเห็นด้วยมากในสองอันดับแรก ตรงกันคือเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ ($\bar{X}=4.07$, $SD.=0.85$; $\bar{X}=3.70$, $SD.=0.90$) และการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว ($\bar{X}=3.84$, $SD.=0.82$; $\bar{X}=3.69$, $SD.=0.90$) ตามลำดับ ส่วนเรื่องที่เหลือรองลงมา นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นด้วยมากในเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น ($\bar{X}=3.82$, $SD.=0.79$) และการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น ($\bar{X}=3.61$, $SD.=0.86$) เป็นอันดับสุดท้าย สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ให้อันดับสามเป็นเรื่องการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น ($\bar{X}=3.62$, $SD.=0.86$) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นเป็น ($\bar{X}=3.59$, $SD.=0.80$) ดังตารางที่ 4.9 รายละเอียดของวิธิดำเนินการมีดังนี้

6.1 คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ($\bar{X}=4.20$, $SD.=1.02$) รองลงมาเป็นการเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็

อันตรายต่อการรับประทาน ($\bar{X}=4.19$, $SD.=0.96$) การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันทึมนำรับประทานได้อย่างเหมาะสม ($\bar{X}=3.99$, $SD.=0.97$) การใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ($\bar{X}=3.93$, $SD.=0.96$) และเรื่องอื่นๆ ($\bar{X}=3.79$, $SD.=0.97$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ อยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกเรื่อง ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรกคือ การเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน ($\bar{X}=3.88$, $SD.=1.12$) รองลงมาเป็นการใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ($\bar{X}=3.82$, $SD.=1.21$) การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันทึมนำรับประทานได้อย่างเหมาะสม ($\bar{X}=3.74$, $SD.=1.02$) การใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ($\bar{X}=3.56$, $SD.=1.06$) และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.79$, $SD.=0.97$) เป็นอันดับสุดท้าย

6.2 ยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/ การยอมรับของนักท่องเที่ยว

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยวทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การรักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค ($\bar{X}=4.01$, $SD.=0.92$) รองลงมาเป็นลักษณะอาหารแต่ละรายการ ต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส รูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ ($\bar{X}=3.87$, $SD.=1.08$) เนื้อสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ ($\bar{X}=3.81$, $SD.=0.88$) อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ($\bar{X}=3.79$, $SD.=0.98$) และเรื่องสี เป็นสีที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ ($\bar{X}=3.71$, $SD.=0.91$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/ การยอมรับของนักท่องเที่ยวทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การรักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค ($\bar{X}=3.78$, $SD.=1.08$) รองลงมาเป็นเนื้อสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ ($\bar{X}=3.74$, $SD.=0.90$) อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ($\bar{X}=3.67$, $SD.=1.01$) ลักษณะอาหารแต่ละรายการ ต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ ($\bar{X}=3.65$, $SD.=1.15$) และเรื่องสี เป็นสีที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ ($\bar{X}=3.59$, $SD.=1.01$) เป็นอันดับสุดท้าย

6.3 เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรกคือ การใช้เทคนิคดั้งเดิมในการปิ้ง/ย่าง ($\bar{X}=3.89$, $SD.=0.90$) รองลงมาเป็นการใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น ได้แก่ แฉงรอน ห่อหมก ($\bar{X}=3.85$, $SD.=0.92$) การใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัดยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ

($\bar{X}=3.83$, $SD.=0.93$) การใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น ($\bar{X}=3.80$, $SD.=1.00$) การใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ ($\bar{X}=3.79$, $SD.=0.88$) และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.20$, $SD.=1.26$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรกคือ การใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น ($\bar{X}=3.73$, $SD.=1.01$) รองลงมาเป็นการใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ ($\bar{X}=3.65$, $SD.=0.99$) การใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจงรอน ห่อหมก ($\bar{X}=3.85$, $SD.=0.92$) การใช้เทคนิคดั้งเดิมในการปิ้ง/ย่าง ($\bar{X}=3.53$, $SD.=0.99$) การใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัวยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ ($\bar{X}=3.51$, $SD.=1.01$) และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.37$, $SD.=0.96$) เป็นอันดับสุดท้าย

6.4 ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น ($\bar{X}=3.63$, $SD.=0.96$) รองลงมาเป็นการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น ($\bar{X}=3.60$, $SD.=0.95$) มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว ($\bar{X}=3.60$, $SD.=1.07$) มีสีสันดึงดูดและดูน่ารับประทาน ($\bar{X}=3.59$, $SD.=0.95$) การตัดหน้าแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน ($\bar{X}=3.59$, $SD.=1.06$) และเรื่องอื่นๆ ($\bar{X}=3.45$, $SD.=1.22$) เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว ($\bar{X}=3.68$, $SD.=1.10$) รองลงมาเป็นการตัดหน้าแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน ($\bar{X}=3.67$, $SD.=1.01$) มีสีสันดึงดูดและดูน่ารับประทาน ($\bar{X}=3.64$, $SD.=1.02$) การตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น ($\bar{X}=3.61$, $SD.=1.00$) การใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น ($\bar{X}=3.53$, $SD.=1.02$) และเรื่องอื่นๆ ($\bar{X}=3.45$, $SD.=0.88$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 4.9 วิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ	4.07	0.85	มาก	1	3.70	0.90	มาก	1
1. ใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย	4.20	1.02	มาก	1	3.82	1.21	มาก	2
2. การเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน	4.19	0.96	มาก	2	3.88	1.12	มาก	1
3. ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันให้น่ารับประทานได้อย่างเหมาะสม	3.99	0.97	มาก	3	3.74	1.02	มาก	3
4. ใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว	3.93	0.97	มาก	4	3.56	1.06	มาก	4
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....	3.79	0.97	มาก	5	3.36	1.14	ปานกลาง	5
ยกระดับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว	3.84	0.82	มาก	2	3.69	0.90	มาก	2
1. ลักษณะอาหารแต่ละรายการ ต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส รูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ	3.87	1.08	มาก	2	3.65	1.15	มาก	4
2. รักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค	4.01	0.92	มาก	1	3.78	1.08	มาก	1
3. อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ	3.79	0.98	มาก	4	3.67	1.01	มาก	3
4. เนื้อสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ	3.81	0.88	มาก	3	3.74	0.90	มาก	2
5. สี เป็นสีที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้น ๆ	3.71	0.91	มาก	5	3.59	1.01	มาก	5

ตารางที่ 4.9 วิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ (ต่อ)

รายการประเมิน	นักท่องเที่ยวชาวไทย				นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ			
	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ	\bar{X}	SD.	ระดับ	อันดับ
เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น	3.82	0.79	มาก	3	3.59	0.80	มาก	4
1. ใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการ กำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมี เทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึง ประสงค์นั้น	3.80	1.00	มาก	4	3.73	1.01	มาก	1
2. ใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบโดยใช้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียม เนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ	3.79	0.88	มาก	5	3.65	0.99	มาก	2
3. ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็น เอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจรงรอน ห่อหมก ฯ	3.85	0.92	มาก	2	3.55	0.98	มาก	3
4. ใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มี คุณภาพตามลักษณะ ของอาหาร ท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัด ผัดยังคงคุณค่าทางอาหารและความ กรอบ	3.83	0.93	มาก	3	3.51	1.01	มาก	5
5. ใช้เทคนิคดั้งเดิมในการบั้ง/ย่าง	3.89	0.90	มาก	1	3.53	0.99	มาก	4
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....	3.20	1.26	ปาน กลาง	6	3.37	0.96	ปาน กลาง	6
ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตาม รูปแบบท้องถิ่น	3.61	0.86	มาก	4	3.62	0.86	มาก	3
1. มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่ เหมาะสมกับความต้องการของ นักท่องเที่ยว	3.60	1.07	มาก	2	3.68	1.10	มาก	1
2. มีสีสันทึ่ดึงดูดและดูน่ารับประทาน	3.59	0.95	มาก	4	3.64	1.02	มาก	3
3. การตัดหั่นแต่งมีลักษณะและขนาดที่ สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน	3.59	1.06	มาก	5	3.67	1.01	มาก	2
4. การตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/ อัตลักษณ์ของท้องถิ่น	3.60	0.95	มาก	3	3.61	1.00	มาก	4
5. ใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น	3.63	0.96	มาก	1	3.53	1.02	มาก	5
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....	3.45	1.22	มาก	6	3.45	0.88	มาก	6

7. ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวกี่ยวกับวิธีดำเนินการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

จากการทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ของนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ พบว่าในภาพรวมไม่แตกต่างกัน ส่วนในวิธีการแต่ละวิธีพบว่าการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพและเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.01 ($t=4.30$; $t=2.84$) ส่วนเรื่องยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว และเรื่อง การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นไม่แตกต่างกัน รายละเอียด ดังตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

ตัวแปรที่ศึกษา	นักท่องเที่ยง	\bar{X}	SD.	t	p-value
วิธีดำเนินการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยรวม	นักท่องเที่ยงชาวไทย	3.64	0.66	-0.25	0.805
	นักท่องเที่ยงชาวต่างชาติ	3.65	0.79		
	รวม	3.64	0.73		
คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ	นักท่องเที่ยงชาวไทย	4.07	0.85	4.30**	0.000
	นักท่องเที่ยงชาวต่างชาติ	3.70	0.90		
	รวม	3.88	0.90		
ยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว	นักท่องเที่ยงชาวไทย	3.84	0.82	1.77	0.078
	นักท่องเที่ยงชาวต่างชาติ	3.69	0.90		
	รวม	3.76	0.86		
เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น	นักท่องเที่ยงชาวไทย	3.82	0.79	2.84**	0.005
	นักท่องเที่ยงชาวต่างชาติ	3.59	0.80		
	รวม	3.70	0.80		
ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น	นักท่องเที่ยงชาวไทย	3.61	0.86	-0.11	0.910
	นักท่องเที่ยงชาวต่างชาติ	3.62	0.86		
	รวม	3.61	0.86		

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ

ผลการสังเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก ตามประเด็นคำถามที่สำคัญ และผลการสนทนากลุ่ม มีดังนี้

1. แนวคิดในการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พญา จังหวัดชลบุรี

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เชฟ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ได้แนวคิดในการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พญา แยกเป็น 2 ประเด็น กล่าวคือ

1.1 การยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยว

กลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร ได้ให้ความสนใจเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพญาเชิงสร้างสรรค์เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยว ตามลำดับความสำคัญ โดยมีประเด็นดังนี้

1) **เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น** การเรียนรู้เทคนิคการประกอบอาหารแบบไทยโดยเฉพาะภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษได้มีการเรียนรู้และถ่ายทอดกันมารุ่นสู่รุ่นโดยนับวันจะสูญหายไป เนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป พื้นที่เพาะปลูกของเขตพญาลดลงกลายเป็นเขตที่อยู่อาศัยและแหล่งบันเทิงต่างๆ ประกอบกับรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป และค่านิยมของคนรุ่นใหม่ที่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้านทำให้ไม่มีการเรียนรู้และรับการถ่ายทอดเทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่นเหมือนในอดีต นอกจากนั้นในปัจจุบันเครื่องปรุงพริกแกงต่างๆ สามารถหาซื้อได้ง่ายจากตลาดสดและซูเปอร์มาเก็ต ไม่ต้องโขลกพริกแกงแบบสมัยก่อนๆ จึงทำให้เทคนิคการประกอบอาหารและรสชาติของอาหารท้องถิ่นเริ่มเปลี่ยนแปลงไป และมีรูปลักษณะและรสชาติที่ไม่เหมือนเดิม ในปัจจุบันอาหารท้องถิ่นของพญาเริ่มจะไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติและนักท่องเที่ยวต่างถิ่น อีกทั้งร้านอาหาร/ภัตตาคารส่วนใหญ่จะนำเสนอเฉพาะรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวรู้จัก หรือถ้าเป็นรายการอาหารท้องถิ่นมักจะเป็นเมนูที่มีการผสมผสานของวัฒนธรรม ต่างชาติที่มีการปรับเปลี่ยนรสชาติจากดั้งเดิม จนทำให้นักท่องเที่ยวไม่ทราบถึงความเป็นมา และรสชาติที่แท้จริงของอาหารท้องถิ่นนั้นๆ ดังนั้นกลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร จึงได้เสนอแนวทางเพื่อให้เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นไม่สูญหายไปจากพญา ควรให้แต่ละชุมชนมีส่วนร่วมในการหาผู้เชี่ยวชาญหรือครุภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร โดยมีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำอาหารพื้นบ้าน เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2) **การคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ** ในพญาร้านอาหารที่เป็นร้านอาหารท้องถิ่นแท้ๆ แม่ครัวพ่อครัวจะมีความชำนาญในการเลือกวัตถุดิบและการประกอบอาหาร จะรู้ถึงแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี เนื่องจากเป็นธุรกิจครอบครัวประกอบธุรกิจมานาน อย่างไรก็ตามกลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคารได้ให้ข้อคิดเห็นและแนวทางในการยกระดับและเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นว่า ร้านอาหาร/ภัตตาคารส่วนใหญ่ มักพบว่า วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารไม่ค่อยมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล ไม่มีการควบคุมความปลอดภัย แหล่งหรือตลาดที่จัดจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร ยังไม่มีองค์กรหรือหน่วยงานที่รับรองและทำหน้าที่ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหาร ที่จัดจำหน่าย ผู้ประกอบการร้านอาหาร

ต้องให้ความสำคัญในการคัดเลือกวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นและเครื่องปรุงเพื่อนำมาพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว โดยคำนึงถึงข้อมูลอาหารท้องถิ่น เช่น ที่มา ฤดูกาล คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยา เพื่อให้ลักษณะของอาหารที่มีเอกลักษณ์ มีความน่าสนใจ และมีคุณค่าทางโภชนาการและนำมาพัฒนาเป็นรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ โดยร้านอาหาร/ภัตตาคารต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ การปรุง และ รสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น ในเขตพืชมณฑลวัตถุดิบอาหารทะเลต่างๆ เป็นสินค้าพื้นฐานที่หาได้ไม่ยาก และมีผู้ผลิตมากมายในตลาด เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก เป็นต้น ดังนั้นร้านอาหาร/ภัตตาคารสามารถคัดเลือกตัวแทนที่จำหน่ายวัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารที่มีคุณภาพได้ และอาจเลือกทำสัญญากับตัวแทนที่มีจรรยาบรรณที่มีการคัดสรรวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพให้กับร้าน ซึ่งทำให้อาหาร/ภัตตาคารมีความสะดวกในการจัดหาและควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีคุณภาพของวัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาดและปลอดภัยสำหรับนักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามร้านอาหาร/ภัตตาคารที่จำหน่ายรายการอาหารท้องถิ่นในพืชมณฑลใหญ่เป็นรายการอาหารที่ทำมาจากวัตถุดิบอาหารทะเลเป็นหลัก และมีคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้นการสร้างความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคจะต้องสร้างความแตกต่างในเรื่องคุณภาพวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่นำมาใช้ในการพัฒนารายการอาหาร ต้องเน้นให้เห็นถึงความเป็นเลิศทางด้านคุณภาพ เรื่องของความสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสร้างความโดดเด่นลงไปเมนูอาหารและรสชาติอาหาร ส่วนน้ำพริกแกงต่างๆ เน้นเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาทำ วิธีการทำ ความสะอาด และรสชาติ เช่น พริกหากใช้จำนวนมากมักไม่เค็ดขี้ผึ้ง ส่วนหัวหอม กระเทียม คำนึงถึงเรื่องเชื้อรา ดังนั้นร้านอาหารต้องเอาใจใส่ในเรื่องการเลือกใช้หรือการทำน้ำพริกแกง

3) การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบ ร้านอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ในพืชมณฑลนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นมักไม่ค่อยมีการจัดตกแต่งให้สวยงาม หรือถ้ามีการจัดตกแต่งก็จะเป็นรูปแบบที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไป ซึ่งไม่สามารถช่วยยกระดับหรือเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารในจาน ชุมชนควรจัดโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อให้มีความรู้และทักษะในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ กลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคารได้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า อยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องส่งเสริมและสนับสนุนให้มีโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาทักษะต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อให้มีความรู้และทักษะการออกแบบตกแต่งอาหาร/การจัดจาน การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันอาหารท้องถิ่นพืชมณฑลให้สวยงาม เพิ่มมูลค่าและน่ารับประทาน

4) การยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว กลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคารได้ให้ข้อคิดเห็นว่า ปัจจุบันอาหารท้องถิ่นในพืชมณฑลใหญ่มีรสชาติอาหารเปลี่ยนแปลงไปไม่เหมือนต้นตำรับเดิมของอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นบางรายการมีรสชาติจัดจ้าน เผ็ดร้อน และกลิ่นแรง ซึ่งอาจไม่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวบางกลุ่มโดยเฉพาะชาวต่างชาติ อาหารท้องถิ่นบางอย่างมีวิธีการรับประทานที่ยุ่งยาก ไม่สะดวก และอาจเกิดอันตรายในการรับประทานสำหรับผู้บริโภคที่ไม่คุ้นเคย เช่น อาหารที่ปรุงจากปลาทั้งตัว อาหารที่ปรุงจากปูทั้งตัว นอกจากนั้นอาจทำให้นักท่องเที่ยวบางกลุ่มไม่กล้า

รับประทานเนื่องจากรูปลักษณะของอาหาร อาหารท้องถิ่นบางชนิด/ประเภท วัตถุดิบไม่สดซึ่งอาจทำให้นักท่องเที่ยวเกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ เช่น กุ้งแช่น้ำปลา หอยนางรมสด ปลาปลากุแล เป็นต้น อาหารท้องถิ่นบางชนิด/ประเภท ต้องรับประทานหลังปรุงทันที ถ้าทิ้งไว้นานไม่อร่อย เช่น ต้มยำยำต่างๆ เป็นต้น อาหารท้องถิ่นเป็นรายการที่ใช้วัตถุดิบจากอาหารทะเลชนิด/ประเภทที่หายาก และขาดแคลนในบางฤดูกาล เช่น ปลาหมึกกะตอย แมงกะพูน ปลาหัวทอดกระเทียม เป็นต้น อาหารท้องถิ่นบางอย่าง พ่อครัวแม่ครัวต้องมีความรู้และเข้าใจเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นเพื่อให้อาหารมีลักษณะเนื้อและรสชาติที่อร่อย และไม่มีการปนเปื้อน เช่น แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ปลาฉลาม ผัดฉ่า ดังนั้นการยกระดับเพื่อเพิ่มมูลค่ารายการอาหารท้องถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคารได้ให้แนวทางว่า ชุมชนควรรหาแนวทางให้มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านของกรรมวิธีการปรุงเพื่อคงความเป็นรสชาติของอาหารท้องถิ่นที่แท้จริง และเทคนิคต่างๆของอาหารท้องถิ่นไว้ ได้แก่ เทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น เช่น การเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพูน ฯลฯ เทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น การเตรียมไข่ปลาเรียวเขียว เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การทำทอดมัน การทำแจ่วล่อน การทำห่อหมก

กลุ่มนักท่องเที่ยว ได้ให้ความคิดเห็นเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัฒนาเชิงสร้างสรรค์เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยวตามลำดับความสำคัญ โดยมีประเด็นดังนี้

1) การคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างมากกับวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงต้องมีคุณภาพ โดยเรื่องนี้นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญเป็นอันดับแรกคือ การใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย รองลงมาเป็นการเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันให้นำรับประทานได้อย่างเหมาะสม และการเลือกใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารให้สอดคล้องตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเห็นด้วยอย่างมากกับวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพเช่นเดียวกัน โดยอันดับแรก คือ การเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน รองลงมาเป็นการใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันให้นำรับประทานได้อย่างเหมาะสม การใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว

2) การยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเห็นด้วยกับวิธีการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยวทุกเรื่องอยู่ในระดับมาก และให้ความคิดเห็นอันดับแรกเหมือนกัน คือ การรักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค รองลงมานักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นด้วยในเรื่องลักษณะอาหารแต่ละรายการต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ เนื้อสัมผัสเป็นไปตาม

ลักษณะอาหารนั้นๆ อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และเรื่องสี เป็นสิ่งที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ ตามลำดับ ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้อันดับรองลงมาเป็นเรื่องเนื้อสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ลักษณะอาหารแต่ละรายการต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ และเรื่องสี เป็นสิ่งที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

3) เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติเห็นด้วยมากกับเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นทุกเรื่อง สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยให้อันดับแรกเป็นการใช้เทคนิคดั้งเดิมในการปิ้ง/ย่าง รองลงมาเป็นการใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจงลอน ห่อหมก การใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัดยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ การใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น การใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้อันดับแรกเป็นการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น รองลงมาเป็นการใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ การใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจงลอน ห่อหมก การใช้เทคนิคดั้งเดิมในการปิ้ง/ย่าง การใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัดยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ ตามลำดับ

4) การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติเห็นด้วยมากกับวิธีการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นทุกเรื่อง สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยให้อันดับแรกเป็นการใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น รองลงมาเป็นการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว มีสีสันทัดตูดและดูน่ารับประทาน และการตัดหั่นแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน ตามลำดับ ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้อันดับแรกคือมีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว รองลงมาเป็นการตัดหั่นแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน มีสีสันทัดตูดและดูน่ารับประทาน การตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น และการใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นตามลำดับ

1.2 วิธีการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพที่ได้จากความคิดเห็นของกลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มนักท่องเที่ยว จะถูกนำไปสังเคราะห์เพื่อกำหนดเป็นแนวทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ในการวิจัยกึ่งทดลอง เพื่อเพิ่มมูลค่าและ

ยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพืชมานักท่องเที่ยว โดยมีวิธีการยกระดับอาหารท้องถิ่นในด้านรูปแบบของตัวอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า เพื่อเสริมอรรถรสในการรับประทาน และเพื่อการทำงานด้านสื่อการตลาดและการโฆษณา ดังนี้

1) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อยกระดับมารับมาตรฐานของอาหารท้องถิ่นในการสร้างความนิยมและการยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีวิธีการยกระดับ ดังนี้

- ตำรับ/สูตรอาหารที่นำมาใช้จะต้องรักษารสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น
- การปรับปรุงสูตรเพื่อให้มีรสชาติอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยว ต้องรักษามาตรฐานรสชาติดั้งเดิมของอาหารชนิดนั้นๆ ให้คงไว้ เพียงแต่ลดความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละกลุ่มเป้าหมาย หรือเป็นการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น เช่น รูปลักษณ์สวยงามขึ้น กลิ่นรสหอมขึ้น สีสดใสสวยงามมากขึ้น เนื้อสัมผัสดีขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น

- รายการอาหารท้องถิ่นที่พัฒนาและออกแบบอย่างสร้างสรรค์ต้องมีวิธีการรับประทานที่ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

- ลักษณะปรากฏของอาหารคงที่และสม่ำเสมอ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ตามลักษณะของอาหารนั้นๆ

- รายการอาหารที่พัฒนาอย่างสร้างสรรค์ต้องมีเอกลักษณ์ของอาหารที่เป็นจุดขาย และสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นพืชมานักท่องเที่ยว

- อาหารท้องถิ่นต้องมีส่วนผสมหลักที่มาจากทางเลือกใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่น เช่น วัตถุดิบอาหารทะเล ผักพื้นบ้าน มาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหาร โดยคำนึงถึงข้อมูลอาหารท้องถิ่น เช่น วิถีเรื่องราวที่มา ฤดูกาล คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยา เพื่อให้มีเอกลักษณ์ มีความและน่าสนใจ

- การตั้งชื่อรายการอาหารต้องน่าสนใจทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องไปในทิศทางเดียวกัน สื่อถึงที่มาของอาหาร หรือบ่งบอกถึงลักษณะของอาหาร การตั้งชื่อภาษาอังกฤษต้องสอดคล้องกับวิธีหรือเทคนิคที่ใช้ประกอบอาหารเพื่อไม่ให้ชาวต่างชาติเกิดความเข้าใจผิด เช่น แจงลอนไม่ควรใช้ชื่อ Smoking Fish เพราะวิธีการทำไม่ได้นำไปรมควันแต่เป็นการย่าง

2) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยวในการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยว มีวิธีการยกระดับ ดังนี้

- แหล่งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องรับรองคุณภาพเรื่องความสดใหม่ สะอาด และความปลอดภัย

- กระบวนการคัดสรร การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การจัดเสิร์ฟจะต้องถูกหลักอนามัย และคงคุณค่าทางโภชนาการ

- วัตถุดิบที่เตรียมและนำไปประกอบเป็นอาหารท้องถิ่นจะต้องอยู่ในรูปแบบที่สามารถรับประทานง่ายและสะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

3) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยว

เที่ยวมีวิธียกระดับโดยต้องสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยวเรื่องของกรรมวิธีและเทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของชาวพญา เพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ ดังนี้

- เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบต้องนำเสนอให้เห็นถึงการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ เพื่อแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่สืบทอดมาของชาวพญา

- เทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่นต้องสะท้อนถึงวิธีการแบบดั้งเดิมที่เป็นภูมิปัญญาสืบทอดมาจากบรรพบุรุษเพื่อนำมาสร้างเป็นเรื่องราว และจุดขาย สำหรับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นในการเป็นจุดขาย

- เทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรตามวิถีบรรพบุรุษ เพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ซึ่งทำให้อาหารท้องถิ่นมีกลิ่นรสเฉพาะตัวเป็นเอกลักษณ์ที่ควรนำเสนอเพื่อใช้เป็นจุดขาย

4) การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นเพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว มีวิธียกระดับดังนี้

- ปริมาณของอาหารต่อที่ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟสำหรับผู้บริโภคจะต้องเหมาะสมกับมื้ออาหาร และรูปแบบการบริการ เช่น A la carte, Set menu, Buffet

- การเลือกใช้ภาชนะควรเลือกใช้ภาชนะที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือสื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น และสะดวกต่อการใช้งาน

- การออกแบบและตกแต่งรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์จะต้องสื่อถึงวิถีของชาวพญา ความเป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของวัฒนธรรม ความเป็นท้องถิ่นพญา

- การเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบเพื่อการออกแบบรายการอาหารอย่างสร้างสรรค์ต้องคำนึงถึงหลักศิลปะและการจัดองค์ประกอบที่เหมาะสม ได้แก่ เส้น รูปร่าง ขนาด โดยการตัดหั่นแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ ประณีต สวยงาม และสะดวกในการรับประทาน

2. ผลการวิเคราะห์ SWOT

ผลวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน ในการยกระดับคุณภาพเมนูอาหารท้องถิ่นพญาอย่างสร้างสรรค์สำหรับร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยว ได้พิจารณาจากปัจจัยภายใน ได้แก่ วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการปรุงอาหาร สูตรรายการอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ รสชาติอาหาร กลิ่น เนื้อสัมผัส สี สัน ความสะอาด/ปลอดภัย การจัด/ตกแต่งอาหาร เอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น และโอกาส/อุปสรรค เป็นปัจจัยภายนอก ได้แก่ สภาวะเศรษฐกิจ แนวโน้มการตลาด การประกอบธุรกิจอาหาร พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ประชากร สังคม วัฒนธรรม/ประเพณี อินเทอร์เน็ต สื่อสิ่งพิมพ์ และการโฆษณา ได้ดังตารางต่อไปนี้

ปัจจัยภายใน: บุคลากร วัตถุดิบ/เครื่องปรุง สูตรอาหาร กรรมวิธีและเทคนิคการปรุงรสชาติ การตกแต่งจาน การนำเสนอ การบริการ สถานที่	
จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weak)
<p>ด้านบุคลากร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เมืองพัทยามีทรัพยากรบุคคลที่เป็นปราชญ์ชาวบ้าน และมีความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น <p>ด้านวัตถุดิบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. พืช/ผักพื้นเมืองมีหลากหลายชนิด 2. พัทยาอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบจึงมีอาหารทะเลที่มีความสดและใหม่ 3. เครื่องเทศและสมุนไพรที่นำมาใช้ปรุงอาหารท้องถิ่นมีสรรพคุณทางยา 4. วัตถุดิบมีราคาไม่สูง จึงมีต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้อาหารท้องถิ่นราคาถูกกว่าอาหารอื่นๆ <p>ด้านสูตร/ตำรับ กรรมวิธี เทคนิคการประกอบอาหาร และลักษณะอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิธีการปรุงอาหารเป็นลักษณะเฉพาะท้องถิ่น 2. เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นภูมิปัญญาเฉพาะท้องถิ่น 3. สูตรรายการอาหารท้องถิ่นหลายประเภท/หลายชนิดสามารถนำมาทำเป็นอาหารจานเดียว และจัดเป็นแบบสำรับได้ 4. อาหารท้องถิ่นที่ได้มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน 5. อาหารท้องถิ่นพัทยามีรสชาติดี และรสชาติปรับได้ตามความชอบของผู้บริโภค 	<ol style="list-style-type: none"> 1. คนที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นที่เก่งและชำนาญ มีจำนวนน้อย และไม่มีการถ่ายทอดให้ลูกหลาน หรือสอนแล้วแต่ลูกหลานไม่เรียนรู้ 2. แม่ครัว/พ่อครัว ไม่มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นที่ถูกต้อง ทำให้อาหารมีรสชาติเปลี่ยนไป <ol style="list-style-type: none"> 1. วัตถุดิบอาหารทะเลบางอย่างหายากขาดแคลนในบางฤดูกาล 2. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารยังไม่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล 3. วัตถุดิบไม่มีการควบคุมความสะอาด และรับรองความปลอดภัย 4. อาหารท้องถิ่นบางอย่างสีสันทึบไม่น่ารับประทาน ไม่สะอาดปลอดภัย 5. การกักตุนวัตถุดิบของพ่อค้า ทำให้มีราคาแพงและวัตถุดิบไม่สด <ol style="list-style-type: none"> 1. วิธีการปรุงอาหารท้องถิ่นบางอย่างยุ่งยาก มีหลายขั้นตอน 2. เทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นไม่ได้รับการถ่ายทอด ทำให้อาหารท้องถิ่นบางอย่างกำลังสูญหาย/หายไป คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก/ไม่รับประทาน 3. สูตร เคล็ดลับ/เทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่นไม่มีการจัดเก็บข้อมูล 4. สูตรการปรุงอาหารไม่แน่นอน เปลี่ยนแปลงตามความชอบของผู้ปรุง

<p>ด้านสูตร/ตำรับ กรรมวิธี เทคนิคการประกอบอาหาร และลักษณะอาหาร (ต่อ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. อาหารท้องถิ่นที่ได้มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีเนื้อสัมผัสดี และสีสวยงามน่ารับประทาน 7. อาหารท้องถิ่นแสดงถึงอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ ในเทศกาล งานประเพณีต่างๆ ของท้องถิ่น 8. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารหลัก สามมือของผู้บริโภคในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวชาวไทย 9. ต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้อาหารท้องถิ่นราคาถูกกว่าอาหารอื่นๆ 	<ol style="list-style-type: none"> 5. อาหารท้องถิ่นบางอย่าง มีวิธีรับประทานยุ่งยาก และไม่สะดวก 6. อาหารท้องถิ่นบางอย่างมีรสชาติเผ็ดร้อนและกลิ่นแรง 7. อาหารท้องถิ่นไม่ค่อยมีการจัดตกแต่งให้สวยงามดูน่ารับประทาน 8. รสชาติของอาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป ไม่เหมือนต้นตำรับเดิมของท้องถิ่น 9. อาหารท้องถิ่นบางอย่าง เมื่อปรุงเสร็จต้องรับประทานทันที
<p>ปัจจัยภายนอก: สภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม นักท่องเที่ยว พฤติกรรมการบริโภคอาหาร คู่แข่งทางธุรกิจร้านอาหาร เครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ฯ</p>	
<p>โอกาส (Opportunity)</p> <p>นักท่องเที่ยวและพฤติกรรมการบริโภค</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น 2. จำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาพำหยามีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นทุกปี <p>ด้านสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และอื่นๆ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ภาครัฐมีนโยบายส่งเสริม สนับสนุนการอนุรักษ์ประเพณี และวัฒนธรรมไทย รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. อาหารไทยมีชื่อเสียงในระดับโลก เป็นโอกาสดีของนักท่องเที่ยวที่สนใจจะรับประทานอาหารท้องถิ่น 3. คุณค่าของอาหารท้องถิ่นถือว่าเป็นความคุ้มค่าในการบริโภค 4. ราคาอาหารท้องถิ่นมีราคาไม่สูงเมื่อเทียบกับอาหารอื่นๆ 	<p>อุปสรรค (Threat)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นักท่องเที่ยวไม่รู้จักอาหารท้องถิ่น ไม่กล้ารับประทาน 2. ชาวต่างชาติไม่นิยมรับประทานพืชผัก/วัตถุดิบบางอย่าง เช่น ชาวจีนและชาวเกาหลีไม่กินผักชี 3. ชาวต่างชาติไม่นิยมรับประทานปลาที่ไม่ได้แล่ก้างออกก่อน <ol style="list-style-type: none"> 1. สภาพสังคมปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปรวดเร็วมาก วิถีชีวิตในชุมชนเมืองเป็นแบบเร่งรีบ ส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนไป 2. ปัจจุบันพำหย่าเป็นเมืองที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารต่างชาติมีมากขึ้น 3. การประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไม่มีเรื่องราวของอาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวรับรู้

<p>ด้านสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และอื่นๆ (ต่อ)</p> <p>5. การจัดแข่งขันการทำอาหารไทย และอาหารท้องถิ่นในเทศกาลต่าง ๆ เป็นประจำ</p> <p>6. การประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจที่เกี่ยวข้องมากขึ้น อาทิ โรงแรม ที่พัก และร้านอาหาร</p> <p>7. การจัดเลี้ยงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นในการประชุม และงานพิธีต่างๆ หลากหลายรูปแบบ ได้รับความนิยมนมากขึ้น</p> <p>8. การสาธิตการทำอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นผ่านสื่อออนไลน์</p> <p>10. การโฆษณาแนะนำรายการอาหาร และรับรองความอร่อยจากนักชิม/ผู้เชี่ยวชาญ อาทิ เชลชวนชิม หมึกแดง เป็นต้น</p>	<p>4. หน่วยงาน/สถานประกอบการที่ให้การสนับสนุนเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบยังไม่มี</p> <p>5. พื้นที่แหล่งเพาะปลูกพืชท้องถิ่นลดลง</p> <p>6. ราคาวัตถุดิบ อาหารทะเล และเครื่องปรุงแพงขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตอาหารสูงขึ้น</p> <p>7. สภาพสิ่งแวดล้อมทางทะเล ธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไป ทำให้อาหารทะเลมีปริมาณลดลง</p>
---	---

3. กลยุทธ์เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พัทธา

ผลการประเมิน จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค (SWOT) และแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทธา ได้กลยุทธ์เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พัทธา ดังนี้

1) ควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทธา มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. จัดโครงการ/กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ (ผู้บริหารเมืองพัทธา) ชุมชน ครัวภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เชฟ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมการควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทธา

2. ประกาศเกียรติคุณ/ให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

3. ประชาสัมพันธ์แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทธา

2) คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. จัดโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อให้ความรู้และทักษะในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ

2. จัดโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อให้มีความรู้และทักษะการออกแบบตกแต่งอาหาร/การจัดจาน การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันอาหารท้องถิ่นพืชนำมารับประทาน

3. สร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มเกษตรกรและชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารท้องถิ่นแบบครบวงจร

3) ยกระดับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ มีแนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

1. ขอความร่วมมือจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมในเมืองพืชนำมารับมาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้ประทับใจและรู้สึก “รับประทานอาหารท้องถิ่นพืชนำที่ใดๆ ก็ได้รับรสชาติดีเยี่ยมเหมือนกันทุกที่”

2. นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในตำรับมาตรฐานที่มีรสชาติอร่อย ไม่เปลี่ยนไปจากเดิม มีความสวยงาม แปลกใหม่ นำมารับประทาน สำหรับงานเลี้ยงรับรองแขกของเมืองพืชนำ ในงานประชุม หรืองานเลี้ยงอื่นๆ

3. เผยแพร่ตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพืชนำให้เป็นที่ยอมรับแก่คนทั่วไปโดยผ่านเว็บไซต์และสื่อออนไลน์ต่างๆ

4) ใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. ในการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพืชนำ ควรมีคำอธิบายวิธีการปรุงเคล็ดลับ และเทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นของเมืองพืชนำ

2. จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านอาหารท้องถิ่น ควรมีเรื่องเทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น โดยจัดประเภทเทคนิคต่างๆ อาทิ เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ เทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เป็นต้น

3. ในการสาธิต หรือปรุงอาหารท้องถิ่นพืชนำควรใช้เทคนิควิธีประกอบอาหารแบบต้นตำรับเดิม

4. จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้สำหรับเรื่องเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นพืชนำระหว่างครุภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชน ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว ผู้สนใจทั่วไปและนักท่องเที่ยว

5) ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. คัดเลือกรายการท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในตำรับมาตรฐานในทุกประเภท อาทิ อาหารจานเดียว อาหารชุดสำหรับ และบุฟเฟ่ต์ ให้ผู้เชี่ยวชาญ ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมกันออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นพืชนำในเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพืชนำ

2. ขอความร่วมมือจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร โรงแรมต่างๆ ในเมืองพัทยา นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาในเชิงสร้างสรรค์ที่เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น

3. ใช้ภาษาที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น โดยมีการออกแบบ จัดตกแต่งจานและ/หรือภาษาที่ใช้ให้มีลักษณะเฉพาะ สะท้อนความเป็นเมืองพัทยา สวยงาม และเหมาะสมกับรายการอาหารประเภทต่างๆ

6) จัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. จัดสถานที่เป็นศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่นของชุมชน เปิดโอกาสให้ชุมชน ร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมได้สาธิตการทำอาหารท้องถิ่นพัทยาจากรับมาตรฐานและการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

2. จัดโครงการ/กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างเชฟ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อส่งเสริมการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวในเทศกาลต่างๆ ของเมืองพัทยาย่างต่อเนื่อง

3. จัดกิจกรรมแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในระดับต่างๆ อาทิ ระดับนักเรียน/นักศึกษา ระดับชุมชน และระดับเชฟนานาชาติ เป็นต้น

4. ขอความร่วมมือจากบริษัทท่องเที่ยวและไกด์จัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นที่น่ารับประทานให้นักท่องเที่ยวได้ชิมและชิมอาหารท้องถิ่นพัทยา โดยผ่านเส้นทางชุมชนต่างๆ และศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่น

5. จัดทำแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นพัทยา พร้อมปฏิทินเทศกาลสำคัญ ที่นักท่องเที่ยวไม่ควรพลาดโอกาสที่จะได้รับประทานอาหารท้องถิ่นเลิศรสในบรรยากาศดั้งเดิมของชุมชนเมืองพัทยา

4. อาหารท้องถิ่นในเขตในเขตพื้นที่พัทยา จังหวัดชลบุรี ที่ควรนำมาพัฒนาควรมีการพัฒนา (สูตร กรรมวิธีการปรุง การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และรูปแบบการบริการ)

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เชฟ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ได้มีการคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่นที่เห็นควรนำไปพัฒนาในเชิงสร้างสรรค์ จำนวน 8 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก น้ำพริกไข่ปู ปลาหมึกน้ำดำ แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน ทอดมันปลาอินทรีกับน้ำจิ้มซีฟู้ด แจงลอน ห่อหมกปลาอินทรี หลังจากนั้นมีการนำรายการอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ไปพัฒนาและประยุกต์เป็นรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาศรีสร้างสรรค์ประเภทต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว จำนวน 19 รายการ และ รายการอาหารชุด จำนวน 2 ชุด ดังนี้

1) อาหารจานเดียว ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ ผัดไทยเส้นดำปลาหมึกน้ำดำ ข้าวราดซอสแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว สลัดโรลปลาเห็ดโคน

2) **กับข้าว** ได้แก่ ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน แกงส้มไขปลาเรียวเขียว พล่าปลาเห็ดโคน ปลาหมึกน้ำดำ

3) **เครื่องจิ้ม** ได้แก่ น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟกับผักสด

4) **อาหารจาน/เบ็ดเตล็ด** ได้แก่ ทอดมันปลาอินทรีกับซอสซีฟู้ด แจงลอน ห่อหมกปลาอินทรี ห่อหมกรวมมิตรทะเล ห่อหมกสามสหาย หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง

5) **อาหารชุด** ได้แก่ ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูเคียงกับน้ำพริกไข่ปูและผักสด เสิร์ฟพร้อม ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน และชุดที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ เสิร์ฟพร้อม ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน

ผลการวิจัยกึ่งทดลอง

ผลการวิจัยกึ่งทดลองได้นำแนวคิดวิธียกระดับอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพืชมานักท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวที่ได้จากกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มนักท่องเที่ยวมาใช้เป็นแนวทางในการวิจัยกึ่งทดลอง โดยมีวิธีการยกระดับอาหารท้องถิ่นในด้านรูปแบบของตัวอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า ด้านรูปร่างหน้าตาของอาหารเพื่อเสริมอรรถรสในการรับประทาน และการตกแต่งอาหารท้องถิ่นเพื่อการทำงานด้านสื่อการตลาดและการโฆษณา โดยได้มีการทำการวิจัยกึ่งทดลองครั้งที่ 1 ก่อนการสนทนากลุ่มผู้วิจัยได้คัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่นพืชมานำจำนวน 5 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก น้ำพริกไข่ปู ปลาหมึกน้ำดำ ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน แจงลอน เพื่อมาทดลองทำอาหารเชิงสร้างสรรค์ โดยได้มีการพัฒนาและประยุกต์เป็นรายการอาหารท้องถิ่นพืชมานำเชิงสร้างสรรค์ประเภทต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวจำนวน 8 รายการ (A la carte) ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีกแบบ 1 และ 2 ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน แจงลอนชวนชิมแบบ 1 และ 2 ผัดไทยเส้นดำปลาหมึกน้ำดำ และนำมาจัดในรูปแบบอาหารชุด (set menu) 2 ชุด ประกอบด้วย ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูเคียงกับน้ำพริกไข่ปูและผักสด เสิร์ฟพร้อม ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน และชุดที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ เสิร์ฟพร้อม ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน ใช้วิธีการประเมินผลโดยให้ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มได้รับฟังแนวคิดพร้อมรูปภาพประกอบการนำเสนอ และมีการประเมินผลอีกครั้งโดยการชิมด้วยการนำอาหารท้องถิ่นมาจัดเป็นสำหรับ/อาหารชุดสำหรับมือกลางวัน ซึ่งผู้เข้าร่วมสนทนาเห็นด้วยกับแนวทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ตามแนวทางดังกล่าว

ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้นำรายการอาหารท้องถิ่นมาพัฒนาเชิงสร้างสรรค์เพิ่มเติมอีกในการวิจัยกึ่งทดลองครั้งที่ 2 โดยมีการนำรายการอาหารท้องถิ่นมาพัฒนาอีกจำนวน 6 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก แกงส้มไขปลาเรียวเขียว ทอดมันปลาอินทรีกับน้ำจิ้มซีฟู้ด ห่อหมกปลาอินทรี พล่าปลาเห็ดโคน หอยนางรมกับเครื่องเคียง นำรายการอาหารทั้งหมดมาทดลองทำอาหารเชิงสร้างสรรค์โดยมีการพัฒนาและประยุกต์เป็นรายการอาหารท้องถิ่นพืชมานำเชิงสร้างสรรค์ประเภทต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว ได้จำนวนอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

เพิ่มอีก โดยเป็นประเภทอาหารจานเดียวจำนวน 13 รายการ (A la carte) ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก ข้าวราดซอสแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ข้าว 2 สีเสิร์ฟพร้อมแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว สลัดโรลปลาเห็ดโคน ปลาทะเล น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟกับผักสด น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ ทอดมันปลา อินทรีกับซอสซีฟู้ดแบบ 1 และ 2 ห่อหมกปลาอินทรี แบบ 1, 2 และ 3 หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง

ผลการวิจัยกึ่งทดลอง คณะผู้วิจัยได้ทำการทดลองและจัดทำสูตรมาตรฐานรายการอาหาร ท้องถิ่นพัทยา เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทยาเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว โดยมีสูตรอาหารเพื่อใช้ในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ ดังนี้

สูตรมาตรฐานสำหรับการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์

ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ข้าวมัน		วิธีการหุงข้าวมัน
ข้าวหอมมะลิ 100 %	10 ชีด	1. นำข้าวหอมมะลิผสมกับข้าวเหนียวขาวด้วยกันเสร็จแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ 7 - 8 ชั่วโมง (1 คืน)
ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	2 ชีด	2. ใส่เกลือ และน้ำตาลในน้ำกะทิสด นำข้าวที่แช่ค้างคืนไว้มาซาวให้สะอาดแล้วนำมาใส่น้ำกะทิสดที่ผสมแล้วนำไปหุงด้วยเตาถ่าน
เครื่องปรุง/พริกแกง		3. หุงข้าวด้วยเตาถ่าน แบบไม่เช็ดน้ำ ใช้พายกวนไปเรื่อยๆ ตลอดเวลาจนข้าวแห้ง ดงข้าวด้วยไฟอ่อนๆ โดยพลิกไปพลิกมาเพื่อให้ข้าวสุกทั่วถึงกัน และไม่ไหม้ข้าวไหม้
หัวกะทิสดและหางกะทิเล็กน้อย	10 ชีด	4. รสชาติข้าวมัน เค็ม กลมกล่อม
น้ำตาลทราย	2 ชีด	
เกลือป่น	½ ชีด	
ส่วนผสมส้มตำ	ปริมาณ	วิธีทำส้มตำ
เนื้อปลาทุย่าง/นึ่ง แกะเอาข้างออก	3 ชีด	1. ตำมะขามอ่อนกับเกลือในครกให้ละเอียดปานกลาง
กุ้งแห้งตำป่น	½ ชีด	ใส่พริกขี้หนูสวน หอมแดง และกะปิ ตำพอแหลก ถ้าไม่เปรี้ยวให้ใส่มะม่วงดิบเพิ่มได้
มะละกอซอย (ขูดเป็นเส้น)	5 ชีด	2. ใส่ปลาทุยที่แกะเตรียมไว้ โขลกอย่างละเอียดให้เข้ากัน
แครอทซอย (ขูดเป็นเส้น)	1 ชีด	ตักน้ำพริกขึ้นใส่ภาชนะ
มะขามสดอ่อน	2 ชีด	3. เคี่ยวน้ำตาลปีบโดยใส่น้ำลงไปเล็กน้อย เคี่ยวให้เหนียว
พริกขี้หนูสวนเด็ดหัว½	½ ชีด	4. ใส่มะละกอดิบซอย แครอทซอย และกุ้งแห้งตำป่น
หอมแดงปอก	1 ชีด	ในภาชนะที่ใส่น้ำพริก คลุกให้เข้ากัน
น้ำตาลปีบ	½ ชีด	5. ใส่น้ำตาลปีบที่เคี่ยวไว้ คลุกเคล้าจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
เกลือ	¼ ชีด	
กะปิ	½ ชีด	

ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ข้าวสุก	220 กรัม	1. เริ่มต้นด้วยการตั้งกระทะ ใส่ น้ำมันพืชลงไปพอเริ่มร้อน ใส่กระเทียมสับลงไปเจียวให้เหลือง
น้ำพริกไข่ปู	30 กรัม	
เนื้อปูต้ม	30 กรัม	
กระเทียมสับละเอียด	8 กรัม	2. จากนั้นจึงใส่ข้าวสวย ใส่น้ำพริกไข่ปูลงไปผัดปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ใส่น้ำปู ผัดให้เครื่องปรุงเข้ากัน ปิดไฟ
น้ำมันพืช	20 กรัม	
น้ำมันหอย	10 กรัม	3. ตักใส่จาน โดรยหน้าตกแต่งด้วยเนื้อปูต้มไว้ด้านบน จัดตกแต่งให้สวยงาม จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำพริกไข่ปู แยมด้วยผักสด เช่น แครอท แตงกวา ถั่วงอก พร้อมเสิร์ฟ
น้ำปลา	5 กรัม	
น้ำตาลทราย	4 กรัม	

ทอดมันปลาอินทรี

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เครื่องแกงเผ็ด		
พริกชี้ฟ้าแดง	10 กรัม	1. พริกแห้งเม็ดใหญ่ ผ่าเอาเม็ดออก แช่น้ำทิ้งไว้
พริกเม็ดใหญ่แดง	5 กรัม	
ข่าซอย	15 กรัม	2. ใส่พริกแห้ง ข่าซอย ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูด กระเทียม หอมแดง และเกลือโขลกรวมกันจนละเอียด
ตะไคร้ซอย	15 กรัม	
ผิวมะกรูด	5 กรัม	3. ใส่กะปิ โขลกให้เข้ากัน จนละเอียด
กะปิ	5 กรัม	
กระเทียม	15 กรัม	4. ได้น้ำพริกแกงส้มสำหรับทำแกง

ส่วนผสมทอดมัน

เครื่องแกงเผ็ด	50 กรัม
เนื้อปลาอินทรีขูด	640 กรัม
ถั่วงอกยาวหั่นฝอย	90 กรัม
ใบโหระพาหั่นหยาบ	5 กรัม
ใบมะกรูดหั่นฝอย	2 กรัม
ไข่ไก่เบอร์ 2	1 ฟอง
น้ำตาลปีบ	50 กรัม
น้ำตาลทราย	15 กรัม
น้ำปลาทิพรส	15 กรัม
น้ำเกลือ	
(ใช้เกลือ 5 กรัม : น้ำ 100 กรัม)	

วิธีทำทอดมัน

- นำเนื้อปลาอินทรีขูดมาขนาดโดยหยอดน้ำเกลือที่ละน้อยเพื่อให้เนื้อปลาเหนียวทำจนกระทั่งเนื้อปลาทั้งหมดเหนียวได้ที่
- นำเนื้อปลาที่เหนียวได้ที่ผสมกับเครื่องแกงเผ็ด ใส่ไข่ไก่ นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- ปรุงรสชาติด้วยน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย ให้ออกรสเค็ม หวานเล็กน้อย และเผ็ดเล็กน้อย นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่ถั่วงอกยาวหั่นฝอย ใบโหระพาหั่นฝอย และใบมะกรูดหั่นฝอยผสมให้เข้ากัน
- นำไปทอดเพื่อชิมรสก่อน ทอดด้วยไฟปานกลาง ในน้ำมันท่วม
- ทอดสุกแล้วเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับรับประทานกับทอดมัน

หมายเหตุ ทอดมันพัทลุงจะมีรสชาติออกหวาน ดังนั้น
จึงต้องรับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ดจึงจะเข้ากันดี

น้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทอดมัน

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
พริกชี้หูสวนเอาหัวออก	15 กรัม	1. ตำพริกชี้หูสวน และกระเทียมให้เข้ากันจนละเอียด
กระเทียม	10 กรัม	
น้ำส้มสายชูตราไก่	50 กรัม	2. ใส่ เกลือ น้ำส้มสายชู และน้ำตาลทราย คนจนละลาย และผสมพริกและกระเทียมที่ตำให้เข้ากัน
น้ำตาลทราย	25 กรัม	
เกลือ	2 กรัม	

แจנגลอน

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เครื่องแกงเผ็ด(ทอดมัน)	20 กรัม	1. นำเนื้อปลาอินทรีขนาดโดยหอยอดน้ำเกลือที่ละน้อยเพื่อให้เนื้อปลาเหนียวทำ จนกระทั่งเนื้อปลาทั้งหมดเหนียวได้ที่
เนื้อปลาอินทรีขูด	340กรัม	
ถั่วฝักยาวหั่นฝอย	30 กรัม	2. นำเนื้อปลาที่เหนียวได้ที่ผสมกับเครื่องแกงเผ็ด ใส่ไข่ไก่ นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
มะพร้าวแก่ขูดละเอียด	50 กรัม	
ใบโหระพาหั่นหยาบ	3 กรัม	3. ปรงรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำตาลทรายให้ออกรสเค็ม หวานเล็กน้อย และเผ็ดเล็กน้อย นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1 กรัม	
ไข่ไก่เบอร์ 2	1 ฟอง	4. ใส่มะพร้าวแก่ขูดละเอียด ถั่วฝักยาวหั่นฝอย ใบโหระพาหั่นฝอย ใบมะกรูดหั่นฝอยผสมให้เข้ากัน นำไปปั้นเกาะบนไม้ที่ใช้สำหรับย่าง ประมาณ 3 ลูก ต่อไม้
น้ำตาลปีบ	25 กรัม	
น้ำตาลทราย	25 กรัม	5. ย่างด้วยไฟอ่อนให้สุก แล้วเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มทอดมัน
น้ำปลาทิพรส	1 กรัม	
น้ำเกลือ (ใช้เกลือ 5 กรัม : น้ำ 100 กรัม)		

ปลาทะเล

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เนื้อปลากุแล	50 กรัม	1. นำเนื้อปลากุแล ปลาหมึก และเนื้อกุ้ง ลวกพอสุก
กุ้ง	50 กรัม	
ปลาหมึก	20 กรัม	2. ใส่หอมแดง ตะไคร้ ต้นหอมขึ้นฉ่าย ใบสาระแหน่ ผสมให้เข้ากัน จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้ม
ตะไคร้ซอยละเอียด	10 กรัม	

หอมแดงซอย	15 กรัม	ซีฟู้ดและผักสด (ผักกาดขาว ถั่วฝักยาว ถั่วพู)
ใบสะระแหน่	15 กรัม	
ต้นหอมหั่นยาว 1.5-2 ซม.	35 กรัม	
ขึ้นฉ่ายหั่นยาว 1.5-2 ซม.		

น้ำยำ	ปริมาณ	วิธีทำน้ำยำ
พริกชี้หูสวนเอาหัวออก	15 กรัม	ตำพริกชี้หูสวน และกระเทียมให้เข้ากันจนละเอียด
กระเทียมไทย	10 กรัม	ใส่มะนาว เกลือ ผงชูรส และน้ำปลาทีละนิดเพื่อเพิ่ม
น้ำปลาทีละนิด	15 กรัม	กลิ่นหอมของน้ำจิ้ม ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
เกลือ	3 กรัม	หมายเหตุ รสชาติเผ็ด เปรี้ยว
ผงชูรส	3 กรัม	

ห่อหมกปลาอินทรี/กุ้ง/ปู/ทะเล

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เครื่องแกง		
ข่าหั่นฝอย	40 กรัม	1. นำส่วนผสมของเครื่องแกงปั่นกับหัวกะทิจนละเอียดเข้ากันดี
ตะไคร้หั่นฝอย	100 กรัม	
ใบมะกรูดหั่นฝอย	10 กรัม	2. เทลงในเนื้อปลาอินทรีชุตในกะละมังที่ด้านล่างรองด้วยน้ำแข็ง คนด้วยไม้พายด้วยความเร็ว
ผิวมะกรูด	20 กรัม	สม่ำเสมอจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน
หอมแดง	60 กรัม	
กระเทียมไทย	105 กรัม	
กะปิตราดาขัง	50 กรัม	3. ปูรสนชาติให้ออกรสเผ็ด เค็ม มัน หวานเล็กน้อย
กระชายซอย	50 กรัม	จากกระทิสต ใส่เนื้อปลาเก่า ผสมให้เข้ากันคนด้วย
พริกชี้หูสวนสดเด็ดหัว	145 กรัม	ไม้พายด้วยความเร็วสม่ำเสมอให้ส่วนผสมเข้ากันดี
พริกชี้ฟ้าเหลือง	90 กรัม	4. ทิ้งไว้สักครู่ให้ส่วนผสมเซตตัว ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย
		และน้ำตาลคนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้จะทำให้ส่วนผสมมีลักษณะข้นขึ้น ถ้ายังไม่ห่อทันทีให้แช่ทิ้งไว้บน
ส่วนผสมห่อหมก	1 กก.	น้ำแข็งจนกว่าจะห่อแล้วนำไปนึ่ง
เนื้อปลาอินทรีชุต	1 กก.	
เนื้อปลาเก่าหั่นชิ้น	35 กรัม	5. ตักใส่กระทงหรือภาชนะที่ใช้สำหรับบรรจุ รอง
น้ำตาลทราย	25 กรัม	ก้นบริเวณด้านล่างด้วยกะหล่ำปลี หรือ ใบอบ
เกลือ	45 กรัม	หรือใบโหระพา แล้วนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลา
แป้งข้าวเจ้า (ใช้แทนข้าวเปียก)	5 กก.	ประมาณ 15 นาที เนื่องจากเนื้อปลาสุก
หัวกะทิสด (ไม่ใส่น้ำคั้น)		

หมายเหตุ กรณีที่ทำเป็นห่อหมกกุ้ง หรือ ปู หรือทะเล ให้ลดส่วนผสมของเนื้อปลาเก่าลงเหลือ 500 กรัม แล้วเพิ่มเนื้อปู เนื้อกุ้งสับละเอียด หรือปลาหมึกเข้าไปแทนส่วนผสมของเนื้อปลาเก่าที่ลดลง หรืออาจเพิ่มปริมาณมากขึ้นหรือลดลงให้เหมาะสมตามราคาขาย

ปลาหมึกน้ำดำ

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ปลาหมึกกะตอย / ปลาหมึกไข่น้ำมันพืช	280 กรัม	1. ใส่ น้ำมันพืชในกระทะ ตั้งให้น้ำมันร้อน 2. ใส่ปลาหมึกสดลงในน้ำมัน ปิ้งรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา หอมแดง (รสหวาน เค็มนำ)
น้ำตาลปีบ	25 กรัม	
	75 กรัม	

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
น้ำปลาทิพรส	25 กรัม	1. ตั้งไฟปานกลาง ไม่ต้องเติมน้ำจะมีน้ำออกมาจาก ตัวปลาหมึก ทำให้น้ำแกงมีสีดำเคี้ยวทิ้งไว้จน น้ำตาลละลาย 2. ต้มจนตัวปลาหมึกใส เนื้อปลาหมึกจะแข็ง ใส กรอบ ไม่ต้องต้มนาน ปิดไฟ
หอมแดงทุบ	5 กรัม	

หมายเหตุ

- ปลาหมึกต้องสดมาก สังเกตเวลาต้มหัวจะไม่หลุดออกจากตัว
- ไม่ต้องเติมน้ำเปล่า จะได้ปลาหมึกน้ำดำที่มีรสชาติหอมอร่อยกว่าการเติมน้ำ
- น้ำซอสของปลาหมึกน้ำดำที่นำไปใช้สำหรับทำข้าวผัดให้ตักตัวปลาหมึกพักไว้และเคี่ยวต่อจนกระทั่งน้ำซอส เข้มข้นจนมีปริมาณลดลงเหลือประมาณ 1/2 ส่วนของปริมาณน้ำซอสทั้งหมด

ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ข้าวสุก	220 กรัม	1. เริ่มต้นด้วยการตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชลงไปพอเริ่มร้อน ใส่กระเทียมสับลงไปเจียวให้เหลือง 2. จากนั้นจึงใส่ข้าวสวย ใส่ซอสหมึกน้ำดำลงไปผัด ปิ้งรสด้วยน้ำมันหอย ผัดให้เครื่องปรุงเข้ากัน ปิดไฟ 3. ตักใส่จาน จัดวางปลาหมึกน้ำดำไว้ด้านข้าง ตกแต่งให้สวยงาม โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น จัดเรียงแตงกวาและมะนาวไว้ข้างๆ พร้อมเสิร์ฟ
ซอสหมึกน้ำดำ	20 กรัม	
ปลาหมึกน้ำดำ (2 ตัว)	120 กรัม	
กระเทียมสับละเอียด	10 กรัม	
น้ำมันพืช	20 กรัม	
น้ำมันหอย	10 กรัม	
หมายเหตุ		กระเทียมเจียว พริกไทยป่นสำหรับโรยสำหรับหน้าตามชอบ

ผัดไทยปลาหมึกน้ำดำ

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ส่วนผสมน้ำซอสหมึกดำ		วิธีทำซอสหมึกดำผัดไทย
ซอสหมึกน้ำดำ	100 กรัม	นำส่วนผสมซอสทั้งหมดเทลงในหม้อเคียวพอเข้ากัน
น้ำมะขามเปียก	40 กรัม	พักไว้ (พริกป่นอาจใส่ลงไป หรือไม่ใส่ก็ได้)
		หมายเหตุ รสเค็ม หวาน เปรี้ยว เผ็ดเล็กน้อย
ส่วนผสมผัดไทย	ปริมาณ	วิธีทำผัดไทย
พริกป่น	3 กรัม	1. ลวกเส้นหมึกดำ/สปาเกตตีให้สุก จนเส้นนิ่ม คลุกกับน้ำมันพักไว้
เส้นหมึกดำ/เส้นสปาเกตตี	130 กรัม	
เนื้อปลาหมึกน้ำดำ	250 กรัม	2. ใส่น้ำมันพืชลงกระทะเล็กน้อยแค่เคลือบ นำปลาหมึกน้ำดำลงแล้วราดซอสผัดไทยบนตัวปลาหมึก
เต้าหู้แข็งหั่นก้อนไม่ขีด	80 กรัม	
หัวผักกาดเค็มสับ	20 กรัม	3. ตั้งน้ำมันสำหรับผัด ใส่เต้าหู้ลงทอดพอเต้าหู้ตั้งตัว
หัวหอมสับละเอียด	30 กรัม	แข็งเล็กน้อย ใส่หัวหอมสับ, และหัวผักกาดเค็มสับ
ถั่วลิสง คั่วบดหยาบ	30 กรัม	ลงผัดจนหอมใส่เส้นหมึกดำที่เตรียมไว้ลงในกระทะ
กุ้งแห้งจืด	20 กรัม	ผัดให้เข้ากัน แล้วราดน้ำปรุงรสบนเส้นผัดให้เข้ากัน
น้ำมันพืช	60 กรัม	ใส่ถั่วลิสงคั่วป่น กุ้งแห้งผัดให้เข้ากัน ใส่ถั่วอกเค็ด
น้ำเปล่าหรือน้ำสต็อก	40 กรัม	หาง ,ใบกุยช่ายหั่นท่อน 1 นิ้ว ผัดให้เข้ากัน
ไข่ไก่	2 ฟอง	
ใบกุยช่ายหั่นท่อนขนาด 1 นิ้ว	30 กรัม	4. เตรียมไข่ผสมใส่ถ้วยไว้สำหรับทำไข่แผ่นแล้วหั่นฝอย
หมายเหตุ จัดเสิร์ฟกับหัวปลีลอกกาบผ่า		ใส่น้ำมันเล็กน้อย กรอกไข่ใส่ให้ทั่วกระทะเป็นแผ่น
เสี้ยว ถั่วอกเค็ดหางใบกุยช่าย		บางๆแล้วนำไปหั่นฝอยตกแต่ง สำหรับเสิร์ฟคู่กับผัด
ใบบัวบก มะนาวหั่นเป็นชิ้น		5. ตักใส่จานตกแต่งให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟกับมะนาว
		ไข่ฝอย และผักสด

ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
น้ำสต็อก	600 กรัม	1. นำเนื้อปลาเห็ดโคนหั่นเป็นชิ้นแบบ fillet
ปลาเห็ดโคนแผ่นเนื้อ	300 กรัม	ใส่จาน พักไว้ ต้มน้ำใส่ปลาหมึก ปรุงรส
ข่าแก่ปอกเปลือกหั่นแว่นบาง	50 กรัม	ด้วยน้ำตาลปีบ และน้ำปลา
ตะไคร้หั่นเฉียง	20 กรัม	2. ต้มน้ำสต็อกด้วยไฟแรงให้เดือดพล่านใน
ตะไคร้หั่นเฉียงหั่นท่อน 2 นิ้วทุบ	30 กรัม	หม้อ ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และ
ใบมะกรูดฉีกแกนกลางออก	3 กรัม	หอมแดง ต้มจนเดือดสักครู่และมีกลิ่นหอม

หอมแดงปอกเปลือกบุง	50 กรัม	ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว
ผักชีฝรั่ง	50 กรัม	3. ใส่เนื้อปลา ต้มจนสุก เนื้อปลาที่สุกจะมีสี
น้ำปลา	60 กรัม	ขาวขุ่นและแข็งขึ้น
น้ำมะนาว	60 กรัม	4. ต้มต่อให้เดือดอีกครั้ง จึงใส่พริกชี้หูสวน
พริกชี้หูสวนเด็ดขั้วบุงพอแตก	30 กรัม	บุง และผักชีฝรั่ง
		5. ตักใส่ภาชนะ และตกแต่งด้วยให้สวยงาม
		เสิร์ฟขณะร้อน

แกงส้มปลาเรียวเขียวยอดมะพร้าว

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เครื่องแกงส้ม		
พริกชี้หูแห้ง	70 กรัม	1. พริกแห้งเม็ดใหญ่ ผ่าเอาเม็ดออก แช่น้ำทิ้งไว้
พริกแห้ง	50 กรัม	2. หอมแดง และเกลือโขลกรวมกันจนละเอียด
หอมแดง	100 กรัม	3. ใส่กะปิ โขลกให้เข้ากัน จนละเอียด ได้น้ำพริก
กะปิ	5 กรัม	แกงส้มสำหรับทำแกง
ส่วนผสมแกงส้มปลาเรียวเขียว		วิธีทำแกงส้ม
เครื่องแกงส้ม	35 กรัม	1. เตรียมยอดมะพร้าว ล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ
(สำหรับชาวต่างชาติใช้ 10 กรัม)		หั่นแบบลูกเต๋าขนาดพอคำ
ปลาเรียวเขียว	240 กรัม	2. ล้างปลาเรียวเขียวด้วยน้ำธรรมดา หั่นเนื้อปลา
ไข่ปลาเรียวเขียวต้มแล้ว	100 กรัม	ตามขวาง ใส่ตะแกรงพักไว้
ยอดมะพร้าวหั่นแบบลูกเต๋า	160 กรัม	3. เตรียมไข่ปลา เลือกที่มีลักษณะเส้นสายเป็นพวง
น้ำปลา (สำหรับทำน้ำแกง)	530 กรัม	เมื่อแกะเอาเยื่อหุ้มออกจะมองเห็นเป็นเม็ดไข่
ใบมะกรูดฉีก	10 กรัม	ปลา ล้างให้สะอาดแล้วลอกเยื่อหุ้มออก ลวกไข่
น้ำมะกรูด	30 กรัม	ปลาก่อนใส่ในแกง โดยต้มน้ำปลา ใส่ใบมะกรูด
น้ำปลาตราทิพรส	40 กรัม	(ให้น้ำปลาท่วมไข่) ใช้ไฟอ่อนๆ อย่าน้ำเดือด
น้ำตาลปีบ	30 กรัม	(ถ้าใส่น้ำเดือด ไข่ปลาจะแตก) พอน้ำเริ่มร้อน
		ขึ้นฟองให้ใส่ไข่ปลาที่ลอกเยื่อหุ้มแล้ว ระวังไม่ให้
		ไข่ปลาแตก หรือไฟลงเล็กน้อย ต้มประมาณ 10
		นาที ถ้าต้มนานไข่ปลาจะแข็ง ไม่อร่อย
		4. ตั้งน้ำสะอาดใส่ไฟกลางๆ ใส่พริกแกง ปรุงรส
		ด้วยน้ำปลา น้ำมะกรูด ชิมรสให้จัดตามต้องการ
		รอจนน้ำแกงเดือดลดไฟลง ใส่เนื้อปลา
		ใบมะกรูด ไม่ให้คน (ถ้าคนจะทำให้มีกลิ่นคาว)
		ค่อยๆ กดให้จม เนื้อปลาจะซึมซับน้ำแกง (ถ้าใช้
		ไฟแรงน้ำแกงจะขุ่น ไม้ใส ไม่น่ากิน)
		5. เมื่อปลาสุก น้ำแกงเดือดใส่ยอดมะพร้าว ไข่ไข่
		ปลา ชิมรสอีกครั้งรสชาติแกงเข้มข้น เปรี้ยว เค็ม

จากสูตรมาตรฐานรายการอาหารท้องถิ่นพื้ที่ได้มาจากการวิจัยกึ่งทดลอง คณะผู้วิจัยได้นำสูตรรายการอาหารท้องถิ่นพื้ที่ทั้งหมด มาออกแบบแนวคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นพื้ที่ โดยคำนึงถึงชื่อรายการอาหาร เรื่องราวที่มาของอาหาร วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นพื้ที่ วัตถุประสงค์หลักท้องถิ่นในการประกอบอาหาร วิธีและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น คุณภาพของอาหาร สี กลิ่น รสชาติและลักษณะเนื้อ คุณค่าทางโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและความต้องการของนักท่องเที่ยว การออกแบบและตกแต่ง ภาพขณะท้องถิ่นที่นำมาใช้ในการจัดเสิร์ฟ โดยการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ต้องเน้นการยกระดับอาหารท้องถิ่นในด้านรูปปลั้กษณ์ของตัวอาหาร เพื่อเสริมอรรถรสในการรับประทาน เพื่อเพิ่มมูลค่า เพื่อการทำงานด้านสื่อการตลาดและการโฆษณา จากสูตรมาตรฐานอาหารท้องถิ่นทั้งหมดที่ได้มา คณะผู้วิจัยสามารถนำมาพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว ได้จำนวนอาหารท้องถิ่นที่มีการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทั้งหมด 21 รูปแบบ จากจำนวนรายการอาหารทั้งหมด 19 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีกแบบ 1 และ 2 ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ ผัดไทยเส้นดำ ปลาหมึกน้ำดำ ข้าวราดซอสแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ข้าว 2 สีเสิร์ฟพร้อมแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน ปลาทะเล สลัดโรลปลาทุแ่/ปลาเห็ดโคนเห็ดโคน แจงลอนชวนชิมแบบ 1 และ 2 น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟกับผักสด น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ ทอดมันปลาอินทรีกับซอสซีฟู้ดแบบ 1 และ 2 ห่อหมกปลาอินทรี แบบ 1, 2 และ 3 หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง และนำมาจัดในรูปแบบอาหารชุด (Set menu) 2 ชุด ประกอบด้วย ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูเคียงกับน้ำพริกไข่ปูและผักสด เสิร์ฟพร้อมต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน และชุดที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำเสิร์ฟพร้อมต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน และอาหารชุดจำนวน 2 ชุด

ผลการวิจัยกึ่งทดลองหลังจากได้สูตรมาตรฐานแล้ว คณะผู้วิจัยได้นำเอาสูตรเหล่านั้นมาใช้ในการทดลองพัฒนา และปรับปรุงรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยได้จำนวนรายการอาหารท้องถิ่นที่มีการปรับปรุง พัฒนาและออกแบบตกแต่งในเชิงสร้างสรรค์ เป็น A la carte จำนวนทั้งหมด 19 รายการ (21 รูปแบบ) และ Set menu 2 ชุด คณะผู้วิจัยขอเสนอภาพแนวคิดของรายการอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการก่อนการพัฒนาทั้งในแง่ของจุดเด่นและปัญหาของผลิตภัณฑ์ การนำเสนอแนวคิดการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในการยกระดับและการเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการพร้อมทั้งตัวอย่างผลิตภัณฑ์หลังการพัฒนา และผลการประเมินจากครุภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น โดยมีรายละเอียดดังนี้