

แบบสัมภาษณ์

เพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น สำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี

สำหรับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว ผู้เชี่ยวชาญ/ครุภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....e-mail (ถ้ามี)
โทรศัพท์.....ชื่อร้านอาหาร /โรงแรม (ที่ให้สัมภาษณ์)
ที่อยู่.....
จำนวนพนักงานในร้าน (รวมผู้ให้สัมภาษณ์)คน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 21-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี 51-60 ปี 61-70 ปี มากกว่า 70
3. การศึกษาสูงสุด ต่ำกว่า ปริญญาตรี ปริญญาตรี สูงกว่า ปริญญาตรี
4. สถานภาพในการประกอบการ เจ้าของร้านอาหาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว
 ผู้เชี่ยวชาญ/ครุภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร หรือความเชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น
 1-5 ปี 6-10 ปี 11-15 ปี 15-20 ปี 21-25 ปี 26-30 ปี
 มากกว่า 30 ปี โปรดระบุระยะเวลาปี

ส่วนที่ 2 แนวทางในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา

1. แนวคิดในการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พัทยา จังหวัดชลบุรี ควรมีการยกระดับเรื่องอะไรบ้าง และยกระดับอย่างไร
2. จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค ในการยกระดับคุณภาพเมนูอาหารท้องถิ่นพัทยายังสร้างสรรค์สำหรับร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยวเป็นอย่างไร
 - ปัจจัยภายใน (จุดแข็ง/จุดอ่อน) : บุคลากร วัตถุดิบ/เครื่องปรุง วิธีการปรุง รสชาติ การตกแต่งจาน การนำเสนอ การบริการ สถานที่ฯ
 - ปัจจัยภายนอก (โอกาส/อุปสรรค) : นักท่องเที่ยว สภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม คู่แข่งทางธุรกิจร้านอาหาร เครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ฯ
3. อาหารท้องถิ่นในเขตในพื้นที่พัทยา จังหวัดชลบุรี ที่ควรนำมาพัฒนาควรมีการพัฒนาในเรื่องใดบ้าง (สูตร กรรมวิธีการปรุง การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และรูปแบบการบริการ
 - อาหารจานเดียว
 - อาหารชุด
 - อาหารเบ็ดเตล็ด

โปรดเลือก รายการอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาและให้แนวทางในการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพัทยา		นักท่องเที่ยว		แนวทางในการพัฒนารายการอาหาร เชิงสร้างสรรค์
		ไทย	ต่างชาติ	
แกง	- แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ (หน่อไม้/ยอดมะพร้าว)			
	- แกงส้มผักหนามปลาทะเล			
	- แกงส้มผักหวานปลาทะเล			
	- แกงส้มหอยแมลงภู่สดใบมะขามอ่อน			
	- แกงป่าปลาเห็ดโคน			
	- แกงป่าปลากระเบน			
	- แกงเผ็ดปลากระเบน			
	- แกงกะลาอ่อน			
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
	ต้ม	- ต้มส้มปลากระบอก		
- ต้มส้มปลาทุ				
- ปลาทุต้มมะนาว				
- ต้มยำปลากระเบน				
- ปลาอินทรีต้มชะมวง				
- ปลาหมึกน้ำดำ/ปลาหมึกน้ำแดง				
- อื่นๆ โปรดระบุ.....				
ผัด	- ผัดฉ่าปลาฉลาม			
	- ผัดฉ่าปลากระเบน			
	- ผัดเผ็ดปลาฉลาม			
	- ผัดเผ็ดปลากระเบน			
	- ฉลามผัดขึ้นฉ่าย			
	- ผัดผักกูดน้ำมันหอย			
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
ทอด	- ปลาวิ้วทอดกระเทียม			
	- ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม			
	- ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส			
	- ปลากระเบนทอดกระเทียม			
	- ทอดมันปลา			
	- ทอดมันปู			
	- กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด			
	- ปลาหมึกทอดกระเทียม			
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
ยำ-พล่า- ตำ	- ปลาฮือแซ			
	- ยำหอยโจงโดง			
	- หอยโจงโดงลวกจิ้ม			
	- ปลาทุแลพล่า			

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพื้ชญา	นักท่องเทียะ		แนวทงในการพัฒนารายการอาหาร เชิงสร้าสรค์
	ไทย	ต่าชชาติ	
- หอยจิ้งจก			
- ปลาทุแลพล่า			
- ยำปลาทุแล			
- ปลาทุแลลวกจิ้ม			
- ยำปลาลิ้นหมา			
- ยำปลาหมึก			
- พล่าปลาหมึก			
- พล่ากุ้ง			
- ยำไข่แมงดา			
- ส้มตำปูนิ้ม			
- สลัดปลาพื้ชญา			
- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
ปิ้ง/ย่าง/ หมก			
- แจงลอน			
- ปิ้งงบ			
- ท่อหมกปลาอินทรี			
- หมึกกระดองปิ้งย่างกับน้ำจิ้ม			
- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
เครื่องจิ้ม			
- น้ำพริกไข่ปู			
- น้ำพริกปลาร้าพื้ชญา			
- กะปิคั่ว			
- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
อาหาร จานเดียว			
- ข้าวผัดปลาอินทรี			
- อื่นๆ โปรดระบุ.....			
อาหารว่าง			
- ขนมเบื้องพื้ชญา			
- ขนมครกพื้ชญา			
- อื่นๆ โปรดระบุ.....			

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้