

ภาคผนวก ข

ข้อเสนอแนะการวิจัยเชิงคุณภาพ

จากคำถามปลายเปิดแสดงถึงข้อดี ข้อที่ควรปรับปรุง ดังข้อเสนอแนะที่นักท่องเที่ยวนเสนอแนะไว้ ดังตารางที่ ซึ่งคณะผู้วิจัยได้แก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของนักท่องเที่ยวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

เขียนราย					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	ข้าวเกรียบผักหวาน	ชาอัสสัมแผ่นกรอบ	ขนมขบเคี้ยวอัดแท่งผสม สับปะรด	กัมมี่สับปะรด	ลูกอมเคี้ยวหนึบสับปะรด
E6.ข้อดี	เหมือนมันฝรั่ง 1 ราย ง่ายต่อการรับประทาน 3 ราย สแน็คที่ดี (6 ราย) กรอบดี 3 ราย เหมาะกับการพกติดตัว 3 ราย เป็น อาหารสุขภาพ 1 ราย อร่อย 1 ราย ดีต่อสุขภาพ 3 ราย ดี 1 ราย เนื้อเบา 1 ราย แครกเกอร์กรอบที่ดี 1 ราย ชอบ 1 ราย รสชาติดี 1 ราย ช่วยสุขภาพ 1 ราย เหมาะต่อการเป็นสแน็ค 7 ราย เป็น อาหารว่าง 1 ราย	ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย กลิ่น หอม 1 ราย เหมาะสำหรับเป็นอาหารเช้า 1 ราย อร่อย 1 ราย เหมาะที่จะเป็นขนมหวาน 1 ราย ดีแล้ว 2 ราย เหมาะที่จะเป็นสแน็ค 2 ราย ดีต่อ สุขภาพ 2 ราย ลดน้ำตาล 1 ราย รสชาติดี 8 ราย ชอบรสชาติ 1 ราย มีรสชาติที่เป็นธรรมชาติ 1 ราย เป็นสแน็คที่ดี 8 ราย รักษาล้างที่ตีเอาไว้ 1 ราย	กรอบ 1 ราย ง่ายต่อการพกพา 1 ราย หวาน 4 ราย หวานเกินไป 1 ราย เหมาะที่จะเป็นสแน็ค 2 ราย มี คุณค่า 1 ราย เพิ่มพลังงาน 4 ราย รสชาติดี 10 ราย หวานตามธรรมชาติ 1 ราย เหมาะที่จะขายในซูเปอร์ มาร์เก็ต 1 ราย อร่อย 1 ราย ช่วยสุขภาพ 1 ราย รสชาติดีง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย เป็นสแน็คที่ดี 4 ราย	หวาน 4 ราย ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย อร่อย 4 ราย เป็นอาหารว่างที่ดีมาก 2 ราย รสชาติดี 8 ราย เป็นของหวานที่ดี 4 ราย ดี 6 ราย เป็นสแน็คที่ดี 2 ราย หนึบดี 1 ราย ช่วยสุขภาพ 1 ราย มีรสชาติหวานดี 4 ราย รสชาติเหมือนผลไม้สด 1 ราย	ขนาดกำลังพอดี 1 ราย ชอบรสเปรี้ยว 1 ราย มี 3 รส 1 ราย เหมาะสำหรับคน ชอบเผ็ด 1 ราย มี 2 รส หวานและเผ็ด 1 ราย เป็น สแน็คที่ดี 1 ราย ง่ายต่อการพกติดตัว 1 ราย รสชาติ ดี 3 ราย เหมาะที่จะเป็นสแน็ค 1 ราย ดี 1 ราย มีรสชาติดี 3 ราย มีเอกลักษณ์ 3 ราย ไม่ชอบเลย 1 ราย

เขียนราย					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	ข้าวเกรียบผักหวาน	ชาอัสสัมแผ่นกรอบ	ขนมขบเคี้ยวอัดแท่งผสม สับปะรด	กัมมีสับปะรด	ลูกอมเคี้ยวหนึบสับปะรด
E6.ข้อดี		ช่วยสุขภาพ 1 ราย นุ่ม 1 ราย ดูเหมือนว่าเป็นอาหารสุขภาพได้ 2 ราย	เป็นอาหารว่าง 1 ราย ดีต่อสุขภาพ 1 ราย ขนาดกำลังดี 1 ราย เป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย		
E7.ข้อเสีย	ปรับให้รสชาติดีกว่านี้ 9 ราย เพิ่มรสชาติให้เข้มข้น 8 ราย รสชาติจืด 1 ราย มันเกินไป 2 ราย ให้เพิ่มซอส 2 ราย ให้เพิ่มเกลือ 2 ราย ลดความเค็ม 2 ราย เสิร์ฟคู่กับเบียร์ 2 ราย คุณภาพต่ำ 2 ราย หาวัสดุเพิ่มคุณค่าต่อสุขภาพ 1 ราย	ให้เพิ่มซอส 1 ราย คุณภาพต่ำ 1 ราย หาวัสดุเพิ่มคุณค่าต่อสุขภาพ 1 ราย เผ็ดเกินไป 1 ราย ปรับมาตรฐาน 1 ราย เพิ่มความกรอบ 5 ราย ไม่ชอบกลิ่น 1 ราย หวานเกินไป 5 ราย เหมาะกับเครื่องดื่มร้อน 2 ราย ลดไขมัน 1 ราย	หาวัสดุเพิ่มคุณค่าต่อสุขภาพ 1 ราย เพิ่มความกรอบ 1 ราย หวานเกินไป 1 ราย ปรับปรุงให้ดีขึ้น 1 ราย เก็บไว้ได้ไม่นาน 1 ราย ให้นุ่มกว่านี้ 1 ราย ยากต่อการรับประทาน 2 ราย เพิ่มความเหนียว/ร่วนเกินไป 3 ราย ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย ปรับให้พกพาง่าย 1 ราย เพิ่มสับปะรด 1 ราย ให้มีความหลากหลายของรสชาติ 2 ราย	หาวัสดุเพิ่มคุณค่าต่อสุขภาพ 2 ราย หวานเกินไป 3 ราย เหนียว 3 ราย ทำให้อ้วน 1 ราย มองไม่เห็นสับปะรด 1 ราย ใส่ผลไม้อื่นเพิ่ม 1 ราย ไม่เหมาะสำหรับอากาศร้อน 1 ราย ปรับปรุงรูปลักษณ์ 3 ราย	หาวัสดุเพิ่มคุณค่าต่อสุขภาพ 1 ราย เผ็ดเกินไป 15 ราย หวานเกินไป 2 ราย ปรับปรุงรสชาติ 3 ราย รสชาติไม่ดี 2 ราย รสชาติขมเกินไป 4 ราย ให้มีรสชาติอื่น 1 ราย ให้ไขมันมากกว่านี้ 1 ราย ให้มีรสเปรี้ยว 2 ราย ไม่แน่ใจ 1 ราย ลดเกลือฟริกไทย 1 ราย ปรับปรุงสูตร 1 ราย

หนองคาย					
	ลูกชิ้นปลาเยือก	ปลาบึกยอ	ปลาบึกแผ่นกรอบ	ไส้กรอกปลาเยือก	ข้าวเหนียวปลาเผา
E7.ข้อเสีย	<p>เพิ่มรสชาติให้เข้มข้นขึ้น 6 ราย</p> <p>ปรับปรุงรสชาติ 7 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณะ 7 ราย</p> <p>เพิ่มสีส้ม 2 ราย</p> <p>ให้ลดน้ำมันลง 1 ราย</p> <p>ดูเหมือนไม่ใช่ปลา เหมือนมีส่วน</p> <p>ของแป้งมากไป 2 ราย</p> <p>ไม่ชอบเหนียวเกินไป 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงกลิ่น 3 ราย</p> <p>ปรับปรุงโดยใช้ซอส 4 ราย</p> <p>ไม่ชอบเหนียวเกินไป 4 ราย</p> <p>ปรับปรุงกลิ่น 5 ราย</p> <p>ปรับปรุงโดยใช้ซอส 3 ราย</p> <p>ให้เพิ่มเครื่องเทศ 3 ราย</p> <p>ควรจะใช้เครื่องปรุงอื่นเพื่อเป็น</p> <p>ทางเลือก 2 ราย</p> <p>ทำให้อ้วน 1 ราย</p> <p>ไม่ควรใช้ปลา 1 ราย</p>	<p>ปรับปรุงรสชาติ 3 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณะ 2 ราย</p> <p>ดูเหมือนไม่ใช่ปลา เหมือนมีส่วน</p> <p>ของแป้งมากไป 2 ราย</p> <p>ไม่ชอบเหนียวเกินไป 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงกลิ่น 3 ราย</p> <p>ปรับปรุงโดยใช้ซอส 4 ราย</p> <p>ให้เพิ่มเครื่องเทศ 2 ราย</p> <p>ควรจะใช้เครื่องปรุงอื่นเพื่อเป็น</p> <p>ทางเลือก 1 ราย</p> <p>เพิ่มความกรอบ 2 ราย</p> <p>เพิ่มสมุนไพร 4 ราย</p> <p>รสชาติเข้มข้นเกินไปสำหรับ</p> <p>นักท่องเที่ยวต่างชาติ 1 รายดู</p> <p>แล้วไม่ชวนรับประทาน 2 ราย</p>	<p>เพิ่มรสชาติให้เข้มข้นขึ้น 2 ราย</p> <p>ปรับปรุงรสชาติ 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณะ 2 ราย</p> <p>ไม่ชอบเหนียวเกินไป 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงโดยใช้ซอส 4 ราย</p> <p>ให้เพิ่มเครื่องเทศ 2 ราย</p> <p>เพิ่มความกรอบ 9 ราย</p> <p>เพิ่มสมุนไพร 2 ราย</p> <p>ใช้น้ำสลัด 1 ราย</p> <p>ให้เสิร์ฟด้วยซอสอวาโคาโต้ 1 ราย</p> <p>เค็มเกินไป 1 ราย</p> <p>ควรจะใช้เครื่องปรุงอื่นเพื่อเป็น</p> <p>ทางเลือก 2 ราย</p>	<p>ปรับปรุงรสชาติ 2 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณะ 1 ราย</p> <p>เพิ่มสีส้ม 1 ราย</p> <p>ไม่ชอบเหนียวเกินไป 3 ราย</p> <p>ปรับปรุงกลิ่นปลา 2 ราย</p> <p>ปรับปรุงโดยใช้ซอส 2 ราย</p> <p>ให้เพิ่มเครื่องเทศ 1 ราย</p> <p>ควรจะใช้เครื่องปรุงอื่นเพื่อ</p> <p>เป็นทางเลือก 1 ราย</p> <p>ทำให้อ้วน 2 ราย</p> <p>เพิ่มความกรอบ 3 ราย</p> <p>รสชาติเข้มข้นเกินไปสำหรับ</p> <p>นักท่องเที่ยวต่างชาติ 1 ราย</p> <p>เพิ่มเกลือ 2 ราย</p> <p>ใช้เลมอน 1 ราย</p>	<p>ลดน้ำมันลง 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงโดยใช้ซอส 4 ราย</p> <p>ให้เพิ่มเครื่องเทศ 5 ราย</p> <p>ควรจะใช้เครื่องปรุงอื่นเพื่อเป็น</p> <p>ทางเลือก 1 ราย</p> <p>ควรทำให้อ้วนน้อยลง 1 ราย</p> <p>เพิ่มความกรอบ 2</p> <p>เพิ่มสมุนไพร 3 ราย</p> <p>เพิ่มเกลือ 1 ราย</p> <p>ไม่เป็นอาหารสุขภาพ 2 ราย</p> <p>ยากที่จะเคี้ยว 1 ราย</p> <p>แข็งเกินไป 1 ราย</p> <p>ให้เพิ่มส่วนผสมที่เป็นข้าวเหนียว</p> <p>ไทย</p> <p>1 ราย</p>

หนองคาย					
	ลูกชิ้นปลาเยือก	ปลาบึกยอ	ปลาบึกแผ่นอบกรอบ	ไส้กรอกปลาเยือก	ข้าวเกรียบปลาเผา
	เพิ่มความกรอบ 4 ราย เพิ่มสมุนไพร 1 ราย รสชาติเข้มข้นเกินไปสำหรับ นักท่องเที่ยวต่างชาติ 1 ราย ดูแล้วไม่ชวนรับประทาน 1 ราย เพิ่มเกลือ 1 ราย ใช้เลมอน 1 ราย	เพิ่มเกลือ 1 ราย ใช้เลมอน 2 ราย ต้องการทานพร้อมขนมปัง 1 ราย ให้เพิ่มพาสต้า (เป็นอาหาร พิวชั่น) 1 ราย ปรับปรุงคุณภาพให้คงเส้นคงวา 1 ราย ไม่ควรใช้น้ำปลา 1 ราย ต้องสดใหม่ 1 ราย ต้องเป็นไส้กรอกแท้ 1 ราย ใช้น้ำสลัด 1 ราย ดูว่าไม่เป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย ไม่เหมาะที่จะเป็นอาหาร 1 ราย		ไม่ชอบน้ำปลา 1 ราย ไม่เป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย ควรเสิร์ฟคู่กับซอส 1 ราย เค็มเกินไป 1 ราย เหลว 4 ราย ให้เสิร์ฟร้อนๆ 1 ราย ให้หนักกว่านี้ / เหนียวกว่านี้ 2 ราย ยากที่จะเคี้ยว 1 ราย เพิ่มขนาดที่ใหญ่ขึ้น 1 ราย	ควรทำให้แห้ง คิดว่าไม่สะอาด/สกปรก 1

เพชรบุรี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	กัมมิมะนาว	ข้าวพองหน้าปลาหยองโรยงา	ปลาอกกะแล้หยองรสธัญพืช	ซอสมะนาวเข้มข้น	ปูกรอบรสต้มยำ
E6.ข้อดี	<p>รสชาติดี 11 ราย</p> <p>สนุก+เพลินหวานดี 1 ราย</p> <p>รสโดดเด่นดี 1 ราย</p> <p>รสชาติเหมือนมะนาวจริง 1 ราย</p> <p>แตกต่าง 1 ราย</p> <p>เหมาะที่จะเป็นอาหารว่าง 1 ราย</p> <p>รู้สึกสดชื่น 4 ราย</p> <p>เป็นเอกลักษณ์ดี 4 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 4 ราย</p> <p>ดี 5 ราย</p> <p>ชอบเนื้อ 1 ราย</p> <p>หวานดี 1 ราย</p> <p>เป็นสเนกที่ดี 4 ราย</p> <p>ดีสำหรับเด็ก 1 ราย</p> <p>สะดวกต่อการพกพา 1 ราย</p> <p>เหมาะที่จะเป็นสเนก 1 ราย</p> <p>ชอบ 1 ราย</p>	<p>เหมาะสำหรับพกติดตัวขณะเดินทาง</p> <p>1 ราย</p> <p>ดูเด่น 1 ราย</p> <p>กรุบกรอบดี 3 ราย</p> <p>รสชาติดี 8 ราย</p> <p>เป็นอาหารสุขภาพได้ 9 ราย</p> <p>อาหารว่าง 2 ราย</p> <p>สแน็คที่เป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย</p> <p>ดูเรียบง่าย 1 ราย</p> <p>เป็นสแน็คที่ดี 6 ราย</p> <p>รสชาติเป็นเอกลักษณ์ 2 ราย</p> <p>มีซอสโปรตีนจากปลาและงา 1 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 2 ราย</p> <p>เป็นอาหารทะเล 1 ราย</p> <p>เพิ่มพลังความสดชื่น 1 ราย</p> <p>รสชาติดี 1 ราย</p> <p>ดูดี 2 ราย</p>	<p>สามารถรับประทานร่วมกับบางสิ่ง</p> <p>เช่น ขนมปังได้ 1 ราย</p> <p>รสชาติดีมาก 1 ราย</p> <p>เป็นอาหารสุขภาพ 7 ราย</p> <p>ชอบ 2 ราย</p> <p>บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการ</p> <p>รับประทาน 1 ราย</p> <p>ดูเป็นอาหารสุขภาพได้ 1 ราย</p> <p>มีคุณค่าทางโภชนาการ 1 ราย</p> <p>ง่ายที่จะกลืน 1 ราย</p> <p>เป็นสแน็คที่ดี 2 ราย</p> <p>ดี 1 ราย</p> <p>รสชาติแปลกดี 1 ราย</p> <p>ทานแล้วไม่อ้วน 1 ราย</p>	<p>เหนียวหนึบ 1 ราย</p> <p>รสชาติดี 14 ราย</p> <p>ดีมาก 2 ราย</p> <p>ดีทุกอย่าง 7 ราย</p> <p>ชอบมะนาว 2 ราย</p> <p>เป็นเอกลักษณ์ 1 ราย</p> <p>เป็นองค์ประกอบ 3 รส หวาน</p> <p>เค็ม เปรี้ยว 1 ราย</p> <p>รสมะนาวโดดเด่นดี 2 ราย</p> <p>รวดเร็วและง่าย 1 ราย</p> <p>เป็นอาหารว่าง 2 ราย</p> <p>อร่อย 6 ราย</p> <p>ชอบ 1 ราย</p> <p>หวาน 1 ราย</p> <p>ทานแล้วสดชื่น 4 ราย</p> <p>รสชาติเข้มข้นด้วยมะนาว 1 ราย</p> <p>ดูดี 1 ราย</p>	<p>เหมาะสำหรับเป็นสเนก 2 ราย</p> <p>รสชาติดี 9 ราย</p> <p>ชอบรสชาติ 3 ราย</p> <p>เป็นทางเลือกที่ราคาถูกดี 1 ราย</p> <p>กรุบกรอบ 2 ราย</p> <p>รสชาติดีมาก 1 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย</p> <p>สะดวกต่อการพกติดตัว 2 ราย</p> <p>เป็นสแน็คที่ดี 1 ราย</p> <p>รสชาติเป็นเอกลักษณ์ 3 ราย</p> <p>เป็นเครื่องปรุงที่ดี 1 ราย</p> <p>เนื้อดี 1 ราย</p> <p>ชอบมากๆ 1 ราย</p> <p>ดีมากที่สเนกมีรสต้มยำ 1 ราย</p> <p>เป็นสแน็คที่ดี 3 ราย</p> <p>ดีมาก 1 ราย</p> <p>ดี 3 ราย</p>

เพชรบุรี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	กัมมัตถะ	ข้าวพองหน้าปลาของโรยงา	ปลาอกกะแล้หอยรสธัญพืช	ซอสมะนาวเข้มข้น	ปูกรอบรสต้มยำ
E6.ข้อดี (ต่อ)	หวานอมเปรี้ยว 1 ราย เมนูที่น่าสนใจ 1 ราย เป็นของหวานได้ 1 ราย แปลกดี 1 ราย ชอบรสมะนาว 2 ราย กรอบ 1	อร่อย 1 ราย รสชาติปลาเข้มข้น 1 ราย ชอบ 1 ราย เป็นสแน็คได้ 1 ราย แตกต่าง 1 ราย แครอลี่ต่ำ 1 ราย เป็นแครกเกอร์ 1 ราย ทานแล้วไม่อ้วน 1 ราย		เป็นอาหารธรรมชาติ 1 ราย ไม่ชอบซอส 1 ราย รสชาติที่สะอาด 1 ราย เปรี้ยวมาก 1 ราย รสชาติเปรี้ยวดี 1 ราย เป็นสแน็คที่ดี 1 ราย เป็นอาหารเข้าที่ดี 1 ราย	อร่อย 2 ราย เป็นทางเลือกที่ดี 1 ราย อร่อยมาก 1 ราย
E7.ข้อเสีย	หวาน 1 ราย เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ 1 ราย เพิ่มรสชาติให้เข้มข้นขึ้น 3 ราย เพิ่มรสชาติให้หลากหลายสำหรับ ตลาดต่างประเทศ 2 ราย ขาดรสชาติ 1 ราย สามารถทานกับอาหารอื่นได้ 1 ราย ปรับปรุงรสชาติ 3 ราย ง่ายถูกเกินไปปริมาณน้อยเกินไป	หมิ่นคาวปลา 2 ราย ไม่มีปลาจะมีกว่า 1 ราย ไม่แน่ใจว่าเป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย น่าจะดี 1 ราย ไม่ชอบปลา 7 ราย ปรับปรุงกลิ่น 3 ราย ไม่ชอบหวาน 1 ราย เพิ่มปลาให้มากกว่านี้ 3 ราย ใช้ร่วมกับเครื่องปรุงอาหาร	หมิ่นคาวปลา 3 ราย ไม่ชอบปลา 5 ราย ปลามากไป 3 ราย ดูน่าเกลียด 2 ราย แข็งมาก 1 ราย ไม่ควรมีแป้งมากเกินไป 1 ราย ควรรับประทานกับอย่างอื่น 2 ราย ปรับปรุงให้สะดวกต่อการ รับประทาน 2 ราย	ใช้ขนมปังแครกเกอร์ด้วย 3ราย หวานเกินไป 5 ราย รสมะนาวเข้มข้นเกินไป 1 ราย ถ้าเพิ่มซอสให้เกิดความ หลากหลายของกลิ่น อาจจะ เรียกว่า มะนาว 1 ราย ไม่ต้องปรับปรุงอะไร 1 ราย หวานเกินไป 1 ราย เสิร์ฟร่วมกับน้ำแข็ง 1 ราย	ลดเผ็ดลงเล็กน้อย,3 ราย เผ็ดเกินไป 10 ราย เพิ่มรสชาติบูตัมยำให้เข้มข้น 2 ราย เพิ่มปูให้มากกว่านี้ 1 ราย เพิ่มเกลือหน่อย 1 ราย ปรับปรุงความกรอบ 9 ราย ไม่ควรมีอากาศอยู่ในถุง 1 ราย ไม่ชอบอาหารทะเล 1 ราย ลดพริกไทยลง 4 ราย

เพชรบุรี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	กัมมัตถะ	ข้าพวงหน้าปลาของโรยงา	ปลาอกกะแล้หอยงรธัญพิช	ซอสมะนาวเข้มข้น	ปุกรอบรสต้มยำ
E7.ข้อเสีย	<p>1 ราย</p> <p>เหนียวเกิน 12 ราย</p> <p>ควรมีป้ายฉลากบอกส่วนผสม 1 ราย</p> <p>รสชาติอ่อนเกินไป 1 ราย</p> <p>ผสมกับโซดา 1 ราย</p> <p>ทำให้สดชื่น 1 ราย</p> <p>ไม่ใช่อาหารสุขภาพ 1 ราย</p> <p>ใช้พริกไทย 1 ราย</p> <p>เป็นแค่น้ำ 1 ราย</p> <p>เพิ่มมะนาวอีก 2 ราย</p> <p>เปรี้ยวเกินไปควรเพิ่มเกลือเล็กน้อย 1 ราย</p> <p>ควรจะยึดหลักความเหนียวหนึบของแป้ง 1 ราย</p> <p>นุ่มเกินไป 2 ราย</p> <p>ไม่ชอบ 1 ราย</p> <p>ไม่มีซอดี 1 ราย</p>	<p>1 ราย</p> <p>ควรกรอบมากกว่านี้ 1 ราย</p> <p>อาจจะใช้เนื้อสัตว์อื่นแทนปลา 1 ราย</p> <p>ใช้เกลือให้น้อยลง 1 ราย</p> <p>ขนาดเล็กเกินไป 1 ราย</p> <p>รสชาติปลาแรงเกินไป</p> <p>ไม่ทานไม่ชอบปลา 1 ราย</p> <p>ทำให้แข็ง 1 ราย</p> <p>เพิ่มเกลือ 2 ราย</p> <p>ไม่ชอบอาหารทะเล 1 ราย</p> <p>ความเป็นอาหารสุขภาพต่ำ 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงรสชาติ 4 ราย</p> <p>บรรจุภัณฑ์ควรมีป้ายฉลากบอกส่วนผสม 1 ราย</p> <p>ให้ระมัดระวังความสดใหม่ 1 ราย</p> <p>ไม่กรอบเลย 1 ราย</p>	<p>ปรับปรุงรสชาติ 5 ราย</p> <p>ไม่ชอบอาหารทะเล 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงความเหนียวขึ้น 1 ราย</p> <p>เกลือมากเกินไป 1 ราย</p> <p>ทานร่วมกับแครกเกอร์ 1 ราย</p> <p>เพิ่มความเค็มเกลือ 1 ราย</p> <p>เนื้อนุ่มเกินไป 1 ราย</p> <p>ใช้ร่วมกับบางสิ่ง 1 ราย</p> <p>ไม่มีซอดี 1 ราย</p> <p>หวานน้อยลง 1 ราย</p> <p>ให้เค็มมากขึ้น 1 ราย</p> <p>ควรใช้สิ่งอื่นแทนปลา 2 ราย</p> <p>ไม่แน่ใจว่าจะดีหรือไม่ 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณ์ 2 ราย</p> <p>ควรทานคู่กับข้าว 1 ราย</p>	<p>เป็นแค่น้ำ 1 ราย</p> <p>เปรี้ยวมากเกินไป 3 ราย</p> <p>ไม่ชอบมะนาวเลย 1 ราย</p> <p>ให้ผสมกับขนมเค้ก 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงรสชาติ 2 ราย</p> <p>ทานร่วมกับพุดดิ้ง 1 ราย</p> <p>ไม่ทราบว่าจะกินอะไรกับซอสนี้ 1 ราย</p> <p>ใช้ร่วมกับบางอย่าง 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงให้มีความเป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงสี 1 ราย</p> <p>ควรเปรี้ยวมากกว่านี้ 1 ราย</p> <p>ปรับให้เป็นเหมือนแย้ม 1 ราย</p>	<p>ปรับปรุงรสชาติ 1 ราย</p> <p>ดี 1 ราย</p> <p>เป็นเอกลักษณ์ 1 ราย</p> <p>ทำเป็นชิ้นเล็กๆ 4 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณ์ 4 ราย</p> <p>แข็งไป 1 ราย</p>

เพชรบุรี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	กัมมัตถะนา	ข้าพวงหน้าปลาของโรยงา	ปลาอกกะแล้หยองรสธัญพืช	ซอสมะนาวเข้มข้น	ปุกรอบรสต้มยำ
E7.ข้อเสีย	หวาน 3 ราย ปรับปรุงความหนึบ 1 ราย ควรจะเย็น 1 ราย ลดกัมมัตถะ 1 ราย ทำให้หนึบขึ้น 1 ราย เปรี้ยวไป 1 ราย	ใช้ร่วมกับแครกเกอร์ 1 ราย ปรับปรุงให้ดูดีขึ้น 1 ราย ไม่มีข้อดี 1 ราย ให้มีรสเข้มข้นขึ้น 1 ราย ให้ใช้จามากขึ้น ปลาน้อยลง 1 ราย ปลามากไป 1 ราย เพิ่มบางสิ่งเข้าไป 1 ราย เพิ่มแป้ง 1 ราย ปลาหวานไป 1 ราย			

สุราษฎร์ธานี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 1 สะดวกรอบปรุงรส (เป็นผงโรยผสมข้าวหุง)	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 2 หอยเจาะอบแห้งปรุงรส	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 3 หอยเจาะอบสามรส	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 4 แยมกลางสาด	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 5 เยลลี่กลางสาดพร้อมดื่ม
E6.ข้อดี	<p>ชอบซอสซีอิ๊ว 2 ราย</p> <p>รสชาติใหม่ 1 ราย</p> <p>ชอบสาหร่าย 3 ราย</p> <p>ดูว่าเป็นอาหารสุขภาพ 17 ราย</p> <p>มีความแตกต่าง 3 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย</p> <p>ง่ายเหมือนซูชิ 2 ราย</p> <p>ดูดี 1 ราย ง่ายๆ 3 ราย</p> <p>รสชาติดี 11 ราย</p> <p>มีเนื้อสะอาดมากดี 1 ราย</p> <p>ดูแปลกเพราะเป็นผงโรยผสมข้าว 1 ราย</p> <p>เค็มดี 1 ราย</p> <p>กรอบดี 1 ราย ชอบ 1 ราย</p> <p>ไม่อ้วน 1 ราย</p> <p>ทั่วโลกยังไม่รู้จักอาหารนี้ 1 ราย</p>	<p>ดูว่าเป็นอาหารสุขภาพ 3 ราย</p> <p>มีความแตกต่าง 3 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย</p> <p>นำเสนอดูดี 3 ราย</p> <p>ชอบ 1 ราย</p> <p>มีกลิ่นสมุนไพรดี 1 ราย</p> <p>มีโปรตีน 1 ราย</p> <p>เป็นเอกลักษณ์ 2 ราย</p> <p>รสชาติดี 2 ราย</p> <p>ชอบหอย 2 ราย</p> <p>งาทำให้ดูกรุบ 2 ราย</p> <p>เป็นเมนูที่น่าสนใจ 2 ราย</p> <p>รสชาติเหมือนมีผลไม้ 1 ราย</p>	<p>ดูว่าเป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย</p> <p>มีความแตกต่าง 1 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย</p> <p>ดี 3 ราย</p> <p>ชอบ 1 ราย</p> <p>รสชาติดี 2 ราย</p> <p>มีกลิ่นสมุนไพรดี 1 ราย</p> <p>ชอบหอย 1 ราย</p> <p>นำเสนอดูดี 1 ราย</p> <p>มีงา 1 ราย</p> <p>ชอบเครื่องเทศ 6 ราย</p> <p>เป็นเมนูใหม่ 1 ราย</p>	<p>รสชาติใหม่ 1 ราย</p> <p>เป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย</p> <p>มีความแตกต่าง 3 ราย</p> <p>ง่ายต่อการรับประทาน 1 ราย</p> <p>ดี 5 ราย</p> <p>รสชาติดี 16 ราย</p> <p>ชอบ 3 ราย</p> <p>อร่อย 2 ราย</p> <p>รสชาติเหมือนมีผลไม้ 3 ราย</p> <p>เป็นอาหารเข้าที่ดี 2 ราย</p> <p>ทานได้ดีกับแครกเกอร์ 4 ราย</p> <p>รูปลักษณ์ดี 2 ราย</p> <p>เย็นและสดชื่น 3 ราย</p> <p>หวานดี 1 ราย</p> <p>ดีมาก 2 ราย</p>	<p>ง่ายที่จะรับประทาน 3 ราย</p> <p>ดี 7 ราย รสชาติดี 9 ราย</p> <p>ชอบเยลลี่ 2 ราย อร่อย 2 ราย</p> <p>รสชาติเหมือนมีผลไม้ 1 ราย</p> <p>รูปลักษณ์ดี 1 ราย</p> <p>เย็นและสดชื่น 5 ราย</p> <p>หวานดี 1 ราย ดีมาก 1 ราย</p> <p>เป็นของหวานที่ดี 2 ราย</p> <p>ทานร่วมกับอาหารอื่นได้ 1 ราย</p> <p>ชอบเยลลี่ 2 ราย</p> <p>รสชาติปานกลาง 1 ราย</p> <p>มีรส+เปรี้ยว 1 ราย</p> <p>รสชาติเหมือนอาหารแช่เย็น</p> <p>ง่ายต่อการพกพา 1 ราย</p> <p>เป็นสิ่งดีที่ส่งเสริมความเป็นไทย</p>

สุราษฎร์ธานี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 1 สะดออบกรอบปรุงรส (เป็นผงโรยผสมข้าวหุง)	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 2 หอยเจาะอบแห้งปรุงรส	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 3 หอยเจาะอบสามรส	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 4 แยมกลางสาด	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 5 เยลลี่กลางสาดพร้อมดื่ม
E6.ข้อดี (ต่อ)	มีกลิ่นสมุนไพร 1 ราย อร่อย 1 ราย มีโปรตีน 1 ราย มีความเป็นดั้งเดิม 1 ราย			เป็นอาหารว่างได้ 1 ราย เป็นแยมที่ดี 1 ราย มีรสหวาน+เปรี้ยว 1 ราย	1 ราย
E7.ข้อเสีย	เพิ่มซอส 7 ราย การผสมกับข้าวให้เกิดความง่ายที่ จะบริโภค 1 ราย ควรเพิ่มเครื่องเทศ 2 ราย เหมาะที่จะทานกับข้าว 1 ราย ลดซีอิ๊วลง 1 ราย ให้ใช้ซอสพริกมะเขือเทศ 1 ราย รสชาติเข้มข้นเกินไป 1 ราย เค็มเกินไป 4 ราย แห้งไป 5 ราย เพิ่มความเป็นอาหารสุขภาพ 1 ราย เพิ่มส่วนผสมที่ทำให้เกิด	เพิ่มเครื่องเทศ 1 ราย รสชาติเข้มข้นเกินไป 1 ราย เค็มเกินไป 1 ราย แห้งไป 1 ราย เพิ่มสาหร่าย 1 ราย เพิ่มสมุนไพร 3 ราย ไม่ชอบเครื่องเทศเกลือและ พริกไทย 1 ราย ไม่ชอบ 5 ราย หวานเกินไป 2 ราย ใช้ซอสเสิร์ฟร่วมกับมะนาว 1 ราย	เพิ่มซอส 2 ราย ควรเพิ่มเครื่องเทศ 2 ราย เหมาะที่จะทานกับข้าว 1 ราย, แห้งเกินไป 1 ราย ลดเกลือลง 1 ราย เพิ่มสมุนไพร 1 ราย ไม่ชอบ 2 ราย ไม่ชอบหอย 1 ราย รูปลักษณะไม่ดี 2 ราย สามารถทานกับข้าวได้ 1 ราย เครื่องเทศมากเกินไป 4 ราย	ลดเกลือลง 1 ราย หวานเกินไป 4 ราย ปรับปรุงรสชาติ 1 ราย ปรับปรุงรูปลักษณ์ 1 ราย เพิ่ม cinnamon 4 ราย ควรทานกับแครกเกอร์ 2 ราย ลดความขมลง 1 ราย อาจจะใช้น้ำ 2 ราย ใช้ขนมปังแบบนุ่ม 1 ราย ไม่ต้องอบ 1 ราย ควรเพิ่มรสเปรี้ยวของกลางสาด ก็จะดีขึ้น 1 ราย	ไม่ชอบเยลลี่ 1 ราย ลดความหวานลง 9 ราย ควรทำ ให้ขนาดใหญ่ขึ้น 1 ราย ดูเหมือนไม่ใช่เครื่องดื่ม 1 ราย มีเยลลี่มากเกินไป 1 ราย ไม่มีสิ่งใดเด่นเป็นพิเศษ 1 ราย เสิร์ฟพร้อมขนมปังหรือแครก เกอร์ 1 ราย ให้เพิ่มเนื้อของกลางสาดให้ มากกว่านี้ 1 ราย น่าจะเน้นความหวานตาม ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ 1 ราย

สุราษฎร์ธานี					
ประเด็นที่สัมภาษณ์	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 1 สะดออบกรอบปรุงรส (เป็นผงโรยผสมข้าวหุง)	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 2 หอยเจาะอบแห้งปรุงรส	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 3 หอยเจาะอบสามรส	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 4 แยมกลางสาด	จ.สุราษฎร์ธานี เมนู 5 เยลลี่กลางสาดพร้อมดื่ม
E7.ข้อเสีย (ต่อ)	<p>ความสดชื่น 1 ราย</p> <p>ต้องกินกับข้าวร้อนๆ 1 ราย</p> <p>ควรเพิ่มเนื้อ 1 ราย</p> <p>เพิ่มความแห้ง 1 ราย</p> <p>เหมาะสำหรับชาวอาเซียน 1 ราย</p> <p>เพิ่มรสชาติให้เข้มข้น 1 ราย</p> <p>ลดเกลือลง 1 ราย</p> <p>มีคุณค่าทางโภชนาการ 1 ราย</p>	<p>ค่อนข้างเหนียว 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงรสชาติ 1 ราย</p> <p>ไม่ชอบหอย 1 ราย</p> <p>หอยไม่เหมาะกับงา 1 ราย</p> <p>ความสดเป็นสิ่งสำคัญที่สุด</p> <p>รสชาติหอยเหมือนมาจาก</p> <p>กระป๋อง 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงสี 1 ราย</p> <p>รูปลักษณ์ 1 ราย</p> <p>เสิร์ฟพร้อมขนมปัง 1 ราย</p> <p>ไม่เหมือนหอย 1 ราย</p>		<p>ใช้ขนมปังแทนแครกเกอร์ 1 ราย</p> <p>นุ่มเกินไปควรจะเหนียวกว่านี้ 1 ราย</p> <p>เพิ่มกลางสาดมากกว่านี้ 1 ราย</p> <p>ดี 1 ราย</p>	<p>น่าจะให้เหลวมากกว่านี้ 1 ราย</p> <p>ไม่ชอบรสชาตินี้ 2 ราย</p> <p>เสริมพร้อมขนมแทนแครกเกอร์ 1 ราย</p> <p>ควรจะมีชิ้นส่วนของกลางสาดในเยลลี่ 1 ราย</p> <p>ปรับปรุงรูปลักษณ์ สี เนื้อเยลลี่ 1 ราย</p>