



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

**แบบบันทึกการสัมภาษณ์**

**การสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ (เจ้าของกิจการ)**

หัวข้อที่ทำการสัมภาษณ์ ประกอบด้วยรายละเอียด ดังนี้

1. การจัดตั้งกิจการร้านอาหาร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. เหตุผลที่ทำธุรกิจร้านอาหารบับาน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. แหล่งเงินทุนในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

.....

.....

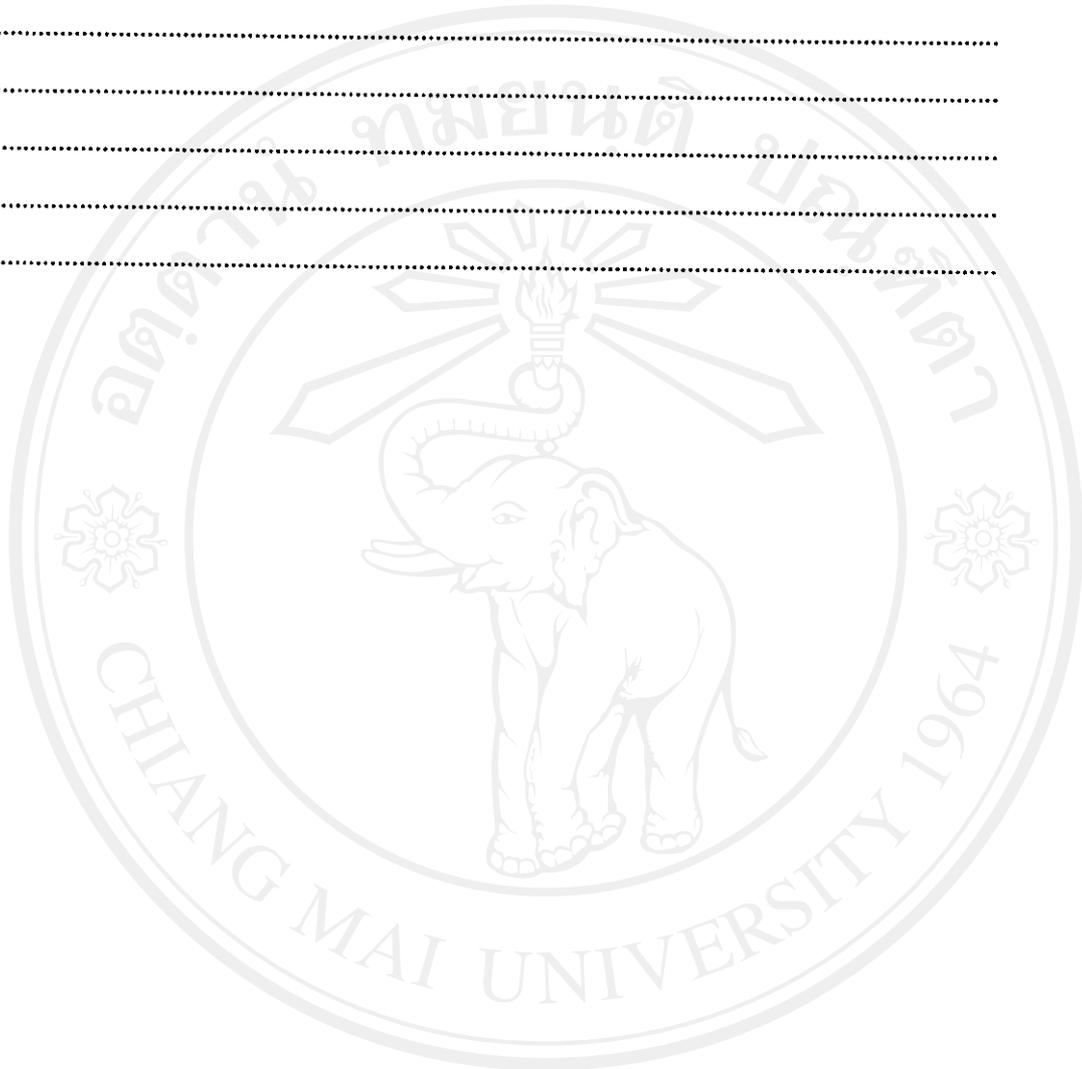
.....

.....

.....

.....

.....



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

**แบบบันทึกการสัมภาษณ์**

**การสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ (ลูกค้าที่มาใช้บริการ)**

หัวข้อที่ทำการสัมภาษณ์ ประกอบด้วยรายละเอียด ดังนี้

1. เพราะอะไร ที่มาใช้บริการร้านอาหารบัวบาน

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2. ความประทับใจในการใช้บริการ

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3. คุณภาพของอาหาร

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4. บรรยากาศในร้านอาหาร

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

5. สถานที่ตั้งของร้านอาหารบ้าน

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

6. การบริการ

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

7. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



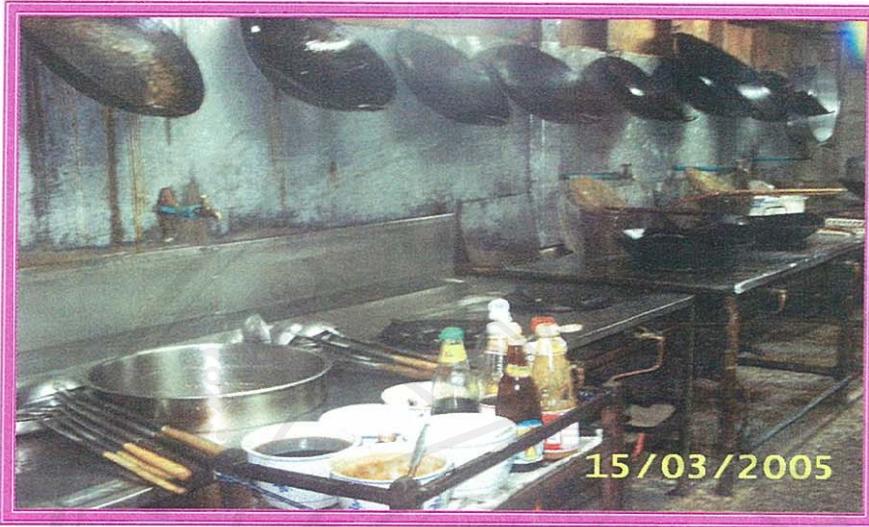
ภาคผนวก ข



บรรยากาศหน้าร้านและสถานที่จอดรถ



โต๊ะรับประทานอาหารในร้าน



เครื่องปรุงอาหารจะวางไว้ในระยะหยิบจับได้ง่าย



อุปกรณ์การทำอาหาร



ออส่วน



ปลาทับทิมแดดเดียว



ปลาต้มทิมหนึ่งซีอิ้ว



ทอดมันกุ้ง



สาหร่ายห่อกุ้ง



กระเพาะปลาต้ไฉ้

เชียงใหม่  
University  
reserved



แฮ็กนและหอยจ้อ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

# ร้านอาหารบัวบาน

## ทอด

ทอดมันกุ้ง	70.-
แซ่กัน	70.-
ปีกไก่คั้ได้	60.-
หอยจ๊อ	60.-
กบทอดกระเทียม	70.-
ไก่ทอดไฟแดง	80.-
กุ้งอบเกลือ	120.-
กุ้งชุบแป้งทอด	70.-
หมูแดดเดียว	50.-
หมูทอดกระเทียม	50.-
กอหมูย่าง	50.-
แฮมซีโครง	50.-

## ต้มยำ / ต้มจืด

ต้มยำปลาบึก	100.-
ต้มยำทะเล	90.-
ต้มยำปลาแรด	80.-
ต้มข่าไก่	60.-
ต้มยำขาหมู	70.-
ต้มยำกบเมือง	80.-
แกงอ่อมกบ	80.-
ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย	60.-
ต้มจืดผักกาดขาวหมูสับ	60.-
ต้มโคล้งปลาเนื้ออ่อน	80.-

## จุ่ม

หมูจุ่ม	60.-
ปลาช่อนจุ่ม	70.-
ปลาทับทิมจุ่ม	80.-
ทะเลจุ่ม	90.-

## ของว่าง

ผลไม้รวม (ตามฤดูกาล)	
ผลไม้กระป๋อง	

## ของทานเล่น

ผัดทอง	20.-
ถั่วทอด	20.-
เม็ดยะมวงหิมพานต์ทอด	50.-

## อาหารจานเดียว

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว	20.-
ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	20.-
ราดหน้าหมู/ไก่ / ทะเล	20/30.-
ผัดขี้เมาหมู/ไก่ / ทะเล	20/30.-
ข้าวผัดหมู / ไก่ / ทะเล	20.30-
ผัดพริกสดหมูข้าวราด / ไก่	20/30.-
ผัดกระเพราหมูราดข้าว/ไก่/ทะเล	20/30.-

## เครื่องดื่ม

น้ำแข็ง	
น้ำปลา	
กาแฟ	
โซดา	
น้ำอัดลม	
เบียร์สิงห์	
เบียร์ Heineken	
เหล้าเมโขง แบบ/กลม	
เหล้าแสงโสม แบบ/กลม	
100 Pipers	

ขอขอบคุณที่ใช้บริการ





เมนูเด็ด

# ร้านอาหารบัวบาน

สั่ง



ปลาต้มทิมหนึ่งซีอิ้ว

ปลาต้มทิมหนึ่งบัว

ปลาต้มทิมหนึ่งมะนาว

ปลาต้มทิมผัดขี้เมา

ปลาต้มทิมทอดกระเทียม

ปลาต้มทิมแดดเดียว

ปลาต้มทิมเจียน

ปลาต้มทิมราดพริกแดง / พริกสด

ปลาช่อนหนึ่งน้ำพริกหนุ่ม+แมงดา

ปลาช่อนแกงส้มเป๊ะชะ

ปลาช่อนแดดเดียว

ปลาช่อนอบน้ำพริกเผา

ปลาเนื้ออ่อนราดพริกแดง / พริกสด

ปลาเนื้ออ่อนปรี๊ยหวาน

ปลาเนื้ออ่อนสามรส

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

ปลาแรดทอดกระเทียม

เต้าหู้น้ำแดง

กระเพาะปลาน้ำแดง

กระเพาะปลาขี้ดไล้

สาหร่ายห่อกุ้ง

กุ้งอบวุ้นเส้น

กุ้งนึ่งนมสด

กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม

กุ้งแม่น้ำอบน้ำพริกเผา



ปวยเล้งน้ำมันหอย

เห็ดเข็มทองผัดน้ำมันหอย

เห็ดเข็มทองผัดกุ้ง

กะหล่ำหมูกรอบ

ผัดผักรวม

เอ็นไก่ผัดเม็ดมะม่วง

ผัดขี้ผึ้งไฟแดง

ผัดกระเจตไฟแดง

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

บด็อกโครีผัดกุ้ง

วุ้นเส้นไข่เค็ม

ไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ

ปลาช่อนผัดคลื่นซำ

ปลาหมึกผัดเม็ด / ผัดดำ

ยำเห็ดเข็มทอง

ยำมะระ

ยำหมูตุ๋นเต้า

ยำวุ้นเส้น

ยำหมูยอ

ยำเห็บ

ยำปลาหมึก

ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์

พล่ากุ้ง

ปลาช่อนฟู



อาหารประเภทปลาคิดราคาตามน้ำหนัก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นายคิลป็นคร หิรัญกนกธร
วัน เดือน ปีเกิด	12 สิงหาคม 2519
ที่อยู่ปัจจุบัน	7/9 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50000
การศึกษา	ปี 2539 มัธยมศึกษาตอนปลายศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่
	ปี 2543 ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง คณะบริหารธุรกิจ สาขาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ โรงเรียนเชียงใหม่บริหารธุรกิจนานาชาติ
	ปี 2546 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี คณะบริหารธุรกิจ สาขาการบริหาร ทรัพยากรมนุษย์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่
การทำงาน	ปี 2542- ปัจจุบัน ร้านอาหารศรีบัวเงิน