

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
กิตติกรรมประกาศ	ฌ
สารบัญ	ญ
สารบัญตาราง	ฎ
สารบัญภาพ	ฏ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
กรอบแนวคิดในการวิจัย	4
สมมติฐานการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัยและวิธีดำเนินการวิจัย	5
นิยามศัพท์	6
แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
- ความหมายของอาหารไทยพืัทยา	6
- การจำแนกประเภทอาหารของคนไทย	7
- รายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างประเทศ	10
- ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร	11
- ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	13
- การวางแผนรายการอาหาร	15
- การจัดทำตำรับมาตรฐาน	20
- ข้อมูลทั่วไปเมืองพัทยา	23
- งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	27
- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	31
บทที่ 2 วิธีดำเนินการวิจัย และผลการวิจัย	
วิธีดำเนินการวิจัย	32
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	32
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	34
การเก็บรวบรวมข้อมูล	36
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	36
ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	37

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 2 (ต่อ)	
แผนการดำเนินงานวิจัย	38
ผลการวิจัย	39
ผลการวิจัยเชิงปริมาณ	39
- ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย	39
- ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย	43
- อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย	45
- ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย	47
- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	48
- พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย	50
- ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย	53
- ผลการทดสอบสมมติฐาน	54
ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ	58
- ผลการสัมภาษณ์เชิงลึกจากตัวแทนภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคชุมชนในเมืองพัทยา	58
- ผลในการสนทนากลุ่มเพื่อหาแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทยา	67
ผลการพัฒนาอาหารท้องถิ่น	86
บทที่ 3 การอภิปรายผล	140
บทที่ 4 สรุปและเสนอแนะ	162
บทที่ 5 ผลผลิต	173
รายงานสรุปการเงิน	174
บรรณานุกรม	175
ภาคผนวก	178
แบบสอบถามโครงการวิจัย	179
การหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม	190
ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ	210
ประวัติผู้ให้ข้อมูล	215
การสัมภาษณ์เชิงลึก	217
การสนทนากลุ่ม	219
การวิจัยกึ่งทดลอง	220
ตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนา	222
ประวัติคณะผู้วิจัย	223

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารไทยของผู้ตอบแบบสอบถาม	39
2	ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ	43
3	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย	45
4	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย	47
5	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความชอบวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย	48
6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย	50
7	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย	53
8	ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นและความพึงพอใจเกี่ยวกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ	54
9	ความคิดเห็นเกี่ยวกับรายการอาหารท้องถิ่นพหุชาติที่ควรพัฒนาสำหรับนักท่องเที่ยว	56
10	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่สำหรับชาวไทย	99
11	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่สำหรับชาวต่างชาติ	99
12	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทย	102
13	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติ	102
14	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวไทย	106
15	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวต่างชาติ	106
16	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาหมึกน้ำดำสำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	108
17	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับผัดฉ่าปลาฉลาม สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	110
18	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาอินทรีผัดคื่นไฉ่ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	113
19	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	115

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
20	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาเกลือสำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	117
21	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับทอดมันปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและ ชาวต่างชาติ	119
22	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแจ่วลอน สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	122
23	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแมงกระพรุนดองด้วยเปลือกอินทรีสำหรับ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	124
24	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับน้ำจิ้ม(ฮือแซ) แมงกระพรุนดอง สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	124
25	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและ ชาวต่างชาติ	127
26	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	128
27	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับห่อหมกปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	130
28	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับน้ำพริกไข่ปู สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	133
29	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับข้าวมัน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	135
30	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับส้มตำ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	135
31	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลากระเบนหวาน สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ	135

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา ลักษณะเนื้อของไขปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียว พร้อมไขสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 และ 2	99
2	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา ลักษณะเนื้อของไขปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียว พร้อมไขสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	100
3	แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข	101
4	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 และ 2	103
5	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	103
6	แกงป่าปลาเห็ดโคน	105
7	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 และ 2	106
8	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	106
9	ต้มปลาทุตะลิงปลิง	108
10	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นน้ำตาลไหม้ รสเค็ม รสหวาน ความเลี่ยนมัน ลักษณะเนื้อของปลาหมึก และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลาหมึกน้ำดำ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	109
11	ปลาหมึกน้ำดำ	110
12	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อของปลาฉลาม และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับผัดฉ่าปลาฉลาม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	111
13	ผัดฉ่าปลาฉลาม	112
14	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความมัน ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลาอินทรีผัดคัสโช สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	113
15	ปลาอินทรีผัดคัสโช	114

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
16	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความมัน ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับ ปลาฉวีทอดพริกไทยดำ/กระเทียม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	115
17	ปลาฉวีทอดพริกไทยดำ/กระเทียม	116
18	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยวความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ในการพัฒนาตำรับปลากุเลาแล้ง สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	117
19	ปลากุเลาแล้ง	118
20	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนา ตำรับทอดมันปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	119
21	ทอดมันปลาอินทรี	121
22	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนา ตำรับแจกลอน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	122
23	แจกลอน	123
24	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ ลักษณะเนื้อ และลักษณะ ภายนอกที่ปรากฏ ในการพัฒนาตำรับแมงกระพรุนดองด้วยเปลือกอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	125
25	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ในการพัฒนาตำรับน้ำจิ้ม(ฮือแซ)แมงกระพรุนดอง สำหรับทั้งชาวไทยและ ชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	125
26	แมงกระพรุนดองด้วยเปลือกอินทรี	127
27	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นปูม้าต้ม ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ในการพัฒนาตำรับปูม้าต้ม สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	128
28	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนา ตำรับน้ำจิ้มซีฟู้ด สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	128
29	ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด	129

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
30	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนา ตำรับห่อหมกปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	130
31	ห่อหมกปลาอินทรี	132
32	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยวความเผ็ด ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนา ตำรับน้ำพริกไข่ปู สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	133
33	น้ำพริกไข่ปู	134
34	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นกะทิ รสเค็ม รสหวาน ความเลื่อมมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับข้าวมันสำหรับทั้ง ชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	136
35	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยวความเผ็ด ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนา ตำรับส้มตำสำหรับรับประทานกับข้าวมันสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ครั้งที่ 1 และ 2	136
36	เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นหอมเจียว รสเค็ม รสหวาน ความเลื่อมมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับ ปลากระเบนหวาน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2	137
37	ข้าวมันส้มตำ	139