

บทที่ 2

วิธีดำเนินการวิจัย และผลการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ดำเนินการโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methodology Research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างในขอบเขตประชากรที่กำหนด โดยใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi Experimental Research) รายละเอียดของวิธีการดำเนินการวิจัยมีดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

1) ประชากร ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวเมืองพัทยาจังหวัดชลบุรี ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 1,619,451 คน แยกเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 449,204 คน นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 1,170,247 คน (สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว, 2552)

2) ตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยว การกำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณกรณีทราบจำนวนประชากร (Yamane, 1970, pp. 886 - 887) ดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

เมื่อ n แทน ขนาดตัวอย่าง

N แทน ขนาดประชากร

e แทน ความคลาดเคลื่อนสูงสุดที่ยอมรับได้ ในที่นี้กำหนดให้ มีค่า 0.05 โดยความเชื่อมั่น 95 % ได้ขนาดของตัวอย่างหาค่าได้ดังนี้

สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย

$$n = \frac{449,204}{[1+449,204(0.05)^2]} = 399.64 \approx 400 \text{ คน}$$

สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

$$n = \frac{1,170,247}{[1+1,170,247(0.05)^2]} = 399.64 \approx 400 \text{ คน}$$

ได้ขนาดตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติกลุ่มละ 400 คนจำนวนรวมทั้งสิ้น

800 คน

3) วิธีการสุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีสุ่มแบบสองขั้นตอน (Two-stage sampling) มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างภัตตาคาร/ร้านอาหาร จากแต่ละเขตพื้นที่ในเมืองพัทยาซึ่งแบ่งเป็น 4 เขต ได้แก่ เขตพัทยาเหนือ เขตพัทยากลาง เขตพัทยาใต้ และเขตหาดจอมเทียน โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบโควต้า (Quota sampling) จำนวนเขตละ 5 ร้าน และสุ่มแต่ละร้านด้วยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเลือกภัตตาคาร/ร้านอาหารที่มีนักท่องเที่ยวใช้บริการจำนวนมาก

ขั้นที่ 2 สุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวจากภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในขั้นที่ 1 โดยสุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย 20 คน และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 20 คน โดยวิธีสุ่มแบบตามความสะดวก (Convenience sampling) จากจำนวน 5 ร้านในแต่ละเขต ประมาณร้านละ 40 คนโดยเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติกลุ่มละ 20 คน ได้นักท่องเที่ยวตามจำนวนที่กำหนด ดังตาราง

เขตพื้นที่	จำนวนภัตตาคาร/ร้านอาหารตัวอย่าง	จำนวนนักท่องเที่ยวในตัวอย่าง	
		ชาวไทย	ชาวต่างชาติ
1. พัทยาเหนือ	5	100	100
2. พัทยากลาง	5	100	100
3. พัทยาใต้	5	100	100
4. หาดจอมเทียน	5	100	100
รวม	20	400	400

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

1) ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ผู้บริหารเทศบาลนครพัทยา เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชน ด้านการท่องเที่ยว และด้านวัฒนธรรม ครัวภูมิปัญญาท้องถิ่น นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นไทย

2) ตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพจำแนกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา พ่อครัว/แม่ครัว กลุ่มผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชน ด้านการท่องเที่ยว และด้านวัฒนธรรม และกลุ่มครัวภูมิปัญญาท้องถิ่น นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นไทย สำหรับการสัมภาษณ์เชิงลึกจำนวนประมาณ 20 คน และการสนทนากลุ่มโดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มครัวภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้นำชุมชน และผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น และกลุ่มผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชนด้านการท่องเที่ยวและวัฒนธรรม และผู้ประกอบการจำนวนรวม 14 คน

3) วิธีสุ่มตัวอย่าง ผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยใช้วิธีสุ่มแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling)

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

สำหรับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น ผู้วิจัยใช้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากการสำรวจ และผลการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มเพื่อกำหนดรายการอาหารท้องถิ่นพืชน้ำและแนวทางในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ผู้วิจัยวางแผนการทดลองพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการปรุงรายการอาหารท้องถิ่นตามข้อสรุปที่ได้ ทำการทดลองโดยการปรุงอาหารต่างๆด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงตามข้อเสนอแนะของครูภูมิปัญญาท้องถิ่นและประเมินคุณภาพของอาหารแต่ละรายการโดยใช้วิธีประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบเคี้ยวโครงสร้างอัตราส่วน โดยใช้ชิมและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นพิจารณาคัดเลือกสูตรที่เหมาะสมที่สุด

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงสำรวจเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สำหรับนักท่องเที่ยว/ผู้บริโภคในภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตพืชน้ำ จำนวน 800 ชุด

การสร้างแบบสอบถามมีขั้นตอนดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลต่างๆ จากเอกสาร ตำรา แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. ศึกษาวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการวิจัย
3. นิยามศัพท์ปฏิบัติการตัวแปรเพื่อสร้างแบบสอบถาม
4. สร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

5. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องให้ครอบคลุมทั้งด้านโครงสร้าง เนื้อหา และภาษาที่ใช้เพื่อให้เกิดความเข้าใจแก่ผู้ตอบ แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข

6. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบพิจารณาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม (content validity) จำนวน 3 คน

7. นำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ มาตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา แล้วไปหาค่าความเชื่อมั่น (reliability) โดยใช้การทดสอบกับกลุ่มที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรที่ศึกษา จำนวน 30 คน หาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient ดังรายละเอียดในภาคผนวก ได้ค่าความเชื่อมั่นโดยรวม 0.9435 และค่าความเชื่อมั่นในแต่ละตอน โดยสรุปดังนี้

ตอนที่ 2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทย ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.8037 และความพึงพอใจต่อร้านอาหารไทย ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.9299

ตอนที่ 3 ทศนคติต่อร้านอาหารไทย ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.9008 และภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทยได้ค่าความเชื่อมั่น 0.9237

ตอนที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.7864

8. นำแบบสอบถามผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วไปทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างที่กำหนด โดยใช้แบบสอบถามที่แก้ไขแล้ว ดังรายละเอียดในภาคผนวก ประกอบด้วย 7 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย เป็นข้อคำถามแบบเลือกตอบ จำนวน 10 ข้อ

ตอนที่ 2-7 เป็นข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) ระดับคะแนน 1-7 โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย จำนวน 18 ข้อ

ตอนที่ 3 อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย จำนวน 9 ข้อ

ตอนที่ 4 ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย จำนวน 11 ข้อ

ตอนที่ 5 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 9 ข้อ

ตอนที่ 6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 20 ข้อ

ตอนที่ 7 ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 7 ข้อ

ลักษณะข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) มีเกณฑ์การกำหนดคะแนน 7 ระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน	ระดับความสำคัญ/ความพึงพอใจ/ความต้องการ/ ความชอบ/ความคิดเห็น
1	น้อยที่สุด
2	น้อย
3	ค่อนข้างน้อย
4	ปานกลาง
5	ค่อนข้างมาก
6	มาก
7	มากที่สุด

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพซึ่งเป็นแนวความคิดของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในเรื่องการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยาทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยาได้นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น ผู้วิจัยติดต่อประสานงานเพื่อขอสัมภาษณ์เชิงลึกและนัดสนทนากลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ทั้งภาครัฐและเอกชน ด้านวัฒนธรรมและการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวและไกด์ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยกำหนดประเด็นการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม ดังนี้

สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารไทยในพัทยา เป็นอย่างไร

1) อาหารท้องถิ่นของพืชมามีอาหารอะไรบ้าง ประวัติความเป็นมา สูตร และกรรมวิธีการปรุง แนวโน้มความนิยมของอาหารท้องถิ่น

2) แนวคิดในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเพื่อยกระดับคุณภาพให้เป็นรายการอาหารยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในพืชมามีการพัฒนารายการอาหารอะไรบ้าง และพัฒนาอย่างไร

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

เครื่องมือที่ใช้ในการทดลองประกอบอาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย วัตถุดิบและเครื่องปรุงสูตรรายการอาหารท้องถิ่น และแบบประเมินผลการทดลองพัฒนารายการอาหารซึ่งเป็นแบบการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบค่าอัตราส่วน (Ratio profile test; RPT) โดยผู้วิจัยสร้างขึ้นตามทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัส เพื่อพัฒนาสูตรรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้จากผลการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มดังรายละเอียดในภาคผนวก

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากกลุ่มนักท่องเที่ยว/ผู้บริโภคในร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตพื้นที่พืชมทั้ง 4 เขต โดยรวมนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติทั้งสิ้น 800 ชุด และตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ก่อนทำการบันทึกลงรหัสข้อมูล

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจท่องเที่ยว เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และทำการสัมภาษณ์เชิงลึกตามประเด็นหลักในแบบสัมภาษณ์และขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงระหว่างการให้ข้อมูล

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

ผู้วิจัยประเมินผลการพัฒนารายการอาหารจากการชิมของนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในพืชมบันทึกผลการประเมินจากการทดลอง บันทึกภาพกรรมวิธีการปรุงและสูตรรายการอาหารท้องถิ่นที่ผ่านการพัฒนาเป็นรายการที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

1. การประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล

ลงรหัส (coding) ในแบบสอบถาม ตามที่ได้กำหนดไว้ หลังจากตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับคืนแล้ว บันทึกและประมวลผลข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

2. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติเชิงพรรณนา ที่ใช้อธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่

- 1) ค่าความถี่ และค่าร้อยละสำหรับอธิบายข้อมูลแบบเลือกตอบ
- 2) ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) สำหรับอธิบายข้อมูลจากข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่าในตอนต้นที่ 1-4 โดยค่าเฉลี่ยของคะแนนที่เป็นตัวชี้วัด แบ่งช่วงชั้นเท่ากัน แปลตามความหมาย ดังนี้ การแปลความหมายสำหรับมาตราวัดระดับ 1-7 คะแนน

ระดับค่าเฉลี่ย	ระดับความสำคัญ/ความพึงพอใจ/ความต้องการ/ความสนใจ/ ความคิดเห็น
1.00 - 1.85	น้อยที่สุด
1.86 - 2.71	น้อย
2.72 - 3.57	ค่อนข้างน้อย
3.58 - 4.43	ปานกลาง
4.44 - 5.29	ค่อนข้างมาก
5.30 - 6.15	มาก
6.16 - 7.00	มากที่สุด

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพรวบรวมความคิดเห็นที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องแต่ละคน และทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) ตรวจสอบความถูกต้อง ความสอดคล้องของข้อมูลเชิงคุณภาพกับข้อมูลเชิงปริมาณ สรุปรายการอาหารตามที่ได้ให้ข้อมูลสำคัญเสนอแนวทางในการปรับปรุงสูตรให้เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวต่างชาติ

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการทดลองพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น โดยวิธีการทดสอบค่าไครแบบอัตราส่วน (ratio profile test) ตรวจสอบความเหมาะสม ทำการปรับปรุงและทดลองพัฒนารายการอาหาร จนกระทั่งได้สูตรที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ นำเสนอผลในรูปแบบกราฟใยแมงมุม (spider web)

สรุปผลการทดลองและข้อเท็จจริงที่ได้เพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นพัฒนาเพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้พิจารณาจัดทำแผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาดสำหรับนักท่องเที่ยวในพัฒนาต่อไป

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยเรื่องการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยพอสังเขป ดังนี้

ผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยานำเสนอตามวิธีการวิจัย ดังนี้

1. ผลการวิจัยเชิงปริมาณ

1.1 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวในพัทยา

จากการวิจัยเชิงสำรวจโดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบสองขั้นตอน (Two-stage samples) โดยสุ่มร้านอาหารในเขตพื้นที่พัทยาเหนือ พัทยากกลาง พัทยาใต้ และหาดจอมเทียน โดยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) และสุ่มตัวอย่างผู้บริโภคนักท่องเที่ยวในร้านอาหารที่สุ่มในตัวอย่างขั้นที่ 1 โดยใช้วิธีสุ่มแบบตามสะดวก (Convenience sampling) รวมจำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทย 400 คน และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 400 คน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม มี 5 ประเด็น ได้แก่

- 1.1.1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย
- 1.1.2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย
- 1.1.3 อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย
- 1.1.4 ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย
- 1.1.5 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย
- 1.1.6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย
- 1.1.7 ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย
- 1.1.8 ผลการทดสอบสมมติฐาน

มีรายละเอียดตามลำดับดังนี้

1.1.1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย

ตารางที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลักษณะส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	
	จำนวน (n=400)	ร้อยละ	จำนวน (n=400)	ร้อยละ
1. เพศ				
ชาย	131	32.75	302	75.50
หญิง	269	67.25	98	24.50

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ลักษณะส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	
	จำนวน (n=400)	ร้อยละ	จำนวน (n=400)	ร้อยละ
2. อายุ				
ต่ำกว่า 25 ปี	103	25.75	54	13.50
25-34 ปี	181	45.25	91	22.75
35-44 ปี	73	18.25	64	16.00
45-54 ปี	27	6.75	91	22.75
55-64 ปี	6	1.50	69	17.25
มากกว่า 64 ปี	10	2.50	31	7.75
3. สถานภาพครอบครัว				
โสด	243	60.75	164	41.00
สมรส/อยู่ด้วยกัน	109	27.25	187	46.75
หม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่	48	12.00	49	12.25
4. ระดับการศึกษา				
ต่ำกว่าปริญญาตรี	152	38.00	135	33.75
ปริญญาตรี	194	48.50	166	41.50
สูงกว่าปริญญาตรี	54	13.50	99	24.75
5. อาชีพ				
ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ	10	2.50	92	23.00
ผู้บริหาร/จัดการ	47	11.75	41	10.25
พนักงานทางด้านการค้า	60	15.00	43	10.75
ผู้ใช้แรงงานในการผลิต	13	3.25	20	5.00
เกษตรกร	5	1.25	4	1.00
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	57	14.25	39	9.75
แม่บ้าน/พ่อบ้าน	26	6.50	9	2.25
นักศึกษา/นักเรียน	63	15.75	25	6.25
เกษียณ/ว่างงาน	6	1.50	77	19.25
ผู้ประกอบการ	29	7.25	15	3.75
อื่น ๆ (โปรดระบุ)	84	21.00	35	8.75

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ลักษณะส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	
	จำนวน (n=400)	ร้อยละ	จำนวน (n=400)	ร้อยละ
6.รายได้ครัวเรือนต่อเดือน				
ต่ำกว่า 13,500 บาท/US\$ 450	126	31.50	53	13.25
13,500-26,999 บาท/ US\$ 450 – 899	94	23.50	25	6.25
27,000-40,499 บาท/US\$ 900 – 1,349	64	16.00	38	9.50
40,500- 53,999 บาท/ US\$ 1,350 - 1,799	26	6.50	36	9.00
54,000-67,499 บาท/ US\$ 1,800 – 2,249	21	5.25	49	12.25
67,500-80,999 บาท/ US\$ 2,250 - 2,699	17	4.25	28	7.00
81,000- 94,499 บาท/ US\$ 2,700 – 3,149	11	2.75	47	11.75
94,500-107,999 บาท/ US\$ 3,150 - 3,599	12	3.00	39	9.75
108,000 บาท ขึ้นไป/ US\$ 3,600 and over	29	7.25	85	21.25
7. ศาสนา				
พุทธ/ Buddhism	381	95.25	38	9.50
คริสต์/Christ	11	2.75	277	69.25
อิสลาม/Islam	5	1.25	14	3.50
ฮินดู/Hinduism	3	0.75	4	1.00
ยิว/Jewish	0	0.00	10	2.50
อื่นๆ/Other	0	0.00	57	14.25
8. ที่อยู่อาศัยในปัจจุบันของท่าน				
กรุงเทพมหานคร/ East Asia	224	56.00	31	7.75
ภาคกลาง/ Europe	47	11.75	243	60.75
ภาคตะวันออก/ The Americas	76	19.00	24	6.00
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ/ South Asia	31	7.75	12	3.00
ภาคตะวันตก/ Oceania	4	1.00	18	4.50
ภาคเหนือ/ Middle East	10	2.50	11	2.75
ภาคใต้/ Africa	4	1.00	4	1.00
อื่นๆ/ Others	4	1.00	57	14.25

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ลักษณะส่วนบุคคล	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	
	จำนวน (n=400)	ร้อยละ	จำนวน (n=400)	ร้อยละ
9. ท่านเคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอื่นๆ ในพืทยา มาก่อนหรือไม่				
ไม่เคย,ครั้งนี้เป็นครั้งแรก	113	28.25	101	25.25
เคย	278	69.50	262	65.50
ไม่ตอบ	9	2.25	37	9.25
10. ชอบอาหารไทยภาค				
ภาคกลาง	159	39.75	132	33.00
ภาคเหนือ	46	11.50	50	12.50
ภาคอีสาน	134	33.50	57	14.25
ภาคใต้	51	12.75	49	12.25
อาหารทะเล	137	34.25	162	40.50

จากตารางที่ 1 นักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 269 คน คิดเป็นร้อยละ 67.25 มีอายุ 25-34 ปี จำนวน 181 คน คิดเป็นร้อยละ 45.25 มีสถานภาพโสด จำนวน 243 คน คิดเป็นร้อยละ 60.75 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 194 คน คิดเป็นร้อยละ 48.50 ประกอบอาชีพอื่นๆ จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 21.00 มีรายได้ครัวเรือนต่อเดือนต่ำกว่า 13,500 บาท/US\$ 450 จำนวน 126 คน คิดเป็นร้อยละ 31.50 นับถือศาสนาพุทธ จำนวน 381 คน คิดเป็นร้อยละ 95.25 ปัจจุบันมีที่อยู่อาศัยในกรุงเทพมหานคร จำนวน 224 คน คิดเป็นร้อยละ 56.00 เคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอื่นๆ ในพืทยามาก่อน จำนวน 278 คน คิดเป็นร้อยละ 69.50 ส่วนใหญ่ชอบอาหารท้องถิ่นภาคกลาง จำนวน 159 คน คิดเป็นร้อยละ 39.75 รองลงมาเป็นอาหารทะเล จำนวน 137 คน คิดเป็นร้อยละ 34.25 และอาหารท้องถิ่นภาคอีสาน จำนวน 134 คน คิดเป็นร้อยละ 33.50

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 302 คน คิดเป็นร้อยละ 75.50 มีอายุ 25-34 ปี และ 45-54 ปี จำนวนกลุ่มละ 91 คน คิดเป็นร้อยละ 22.75 มีสถานภาพสมรส/อยู่ด้วยกัน จำนวน 187 คน คิดเป็นร้อยละ 46.75 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 166 คน คิดเป็นร้อยละ 41.50 ประกอบอาชีพผู้เชี่ยวชาญมีอาชีพ จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 23.00 มีรายได้ครัวเรือนต่อเดือน 108,000 บาทขึ้นไป/US\$ 3,600 and over จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 21.25 นับถือศาสนาคริสต์ จำนวน 277 คน คิดเป็นร้อยละ 69.25 ปัจจุบันมีที่อยู่อาศัยในยุโรป จำนวน 243 คน คิดเป็นร้อยละ 60.75 เคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอื่นๆ ในพืทยามาก่อน จำนวน 262 คน คิดเป็นร้อยละ 65.50 ส่วนใหญ่ชอบอาหารทะเล จำนวน 162 คน คิดเป็นร้อยละ 40.50 รองลงมาเป็นอาหารท้องถิ่นภาคกลาง จำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 33.00 และอาหารท้องถิ่นภาคอีสาน จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 14.25

1.1.2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย

ตารางที่ 2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

ปัจจัยในการตัดสินใจ	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{X}$	SD	ระดับความสำคัญ	อันดับ	n	$\bar{X}$	SD	ระดับความสำคัญ	อันดับ
การเลือกร้านอาหาร										
1. รสชาติดี	400	5.28	1.293	ค่อนข้างมาก	2	400	5.62	1.420	มาก	2
2. คุณภาพอาหาร	400	5.23	1.285	ค่อนข้างมาก	3	400	5.66	1.461	มาก	1
3. เมนูอาหารไทยท้องถิ่น	400	4.94	1.381	ค่อนข้างมาก	6	400	5.18	1.596	ค่อนข้างมาก	6
4. ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวก	400	5.33	1.311	มาก	1	400	5.18	1.575	ค่อนข้างมาก	5
5. บริการดีและรวดเร็ว	400	5.17	1.383	ค่อนข้างมาก	4	400	5.42	1.444	มาก	3
6. ราคาสมเหตุสมผล	400	4.99	1.393	ค่อนข้างมาก	5	400	5.34	1.444	มาก	4
7. บรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น	400	4.55	1.640	ค่อนข้างมาก	8	400	5.00	1.623	ค่อนข้างมาก	8
8. กิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง	400	2.71	1.837	น้อย	11	400	3.82	1.988	ปานกลาง	11
9. มีวิวทัศน์ที่สวยงาม	400	4.27	1.935	ปานกลาง	9	400	4.30	1.922	ปานกลาง	9
10. มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่น ลดราคา เมนูอาหารพิเศษ ฯลฯ	400	3.45	1.847	ค่อนข้างน้อย	10	400	4.02	1.944	ปานกลาง	10
11. อื่นๆ	74	4.58	1.596	ค่อนข้างมาก	7	92	5.12	1.554	ค่อนข้างมาก	7
ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร	400	4.59	0.999	ค่อนข้างมาก	-	400	4.96	1.055	ค่อนข้างมาก	-

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ปัจจัยในการตัดสินใจ	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD	ระดับ ความ สำคัญ	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD	ระดับ ความ สำคัญ	อันดับ
การเลือกรายการอาหาร										
1. ราคาอาหารต่อจาน	363	4.85	1.261	ค่อนข้างมาก	2	394	4.99	1.414	ค่อนข้างมาก	6
2. อาหารมีเอกลักษณ์	361	4.76	1.155	ค่อนข้างมาก	5	390	4.96	1.366	ค่อนข้างมาก	7
3. เป็นอาหารท้องถิ่น	358	4.78	1.183	ค่อนข้างมาก	4	393	5.20	1.287	ค่อนข้างมาก	1
4. เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง	361	4.74	1.215	ค่อนข้างมาก	6	391	5.04	1.314	ค่อนข้างมาก	5
5. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	362	4.87	1.255	ค่อนข้างมาก	1	394	5.14	1.381	ค่อนข้างมาก	3
6. รูปลักษณ์ของอาหาร	360	4.83	1.244	ค่อนข้างมาก	3	391	5.08	1.320	ค่อนข้างมาก	4
7. อื่นๆ	182	4.73	1.157	ค่อนข้างมาก	7	99	5.19	1.582	ค่อนข้างมาก	2
ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกรายการอาหาร	363	4.81	0.963	ค่อนข้างมาก	-	397	5.08	0.970	ค่อนข้างมาก	-

จากตารางที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.59$, $SD = 0.999$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอันดับแรกเป็นเรื่องทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวกอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 5.33$, $SD = 1.311$) รองลงมาให้ความสำคัญอยู่ในระดับค่อนข้างมาก 7 เรื่องได้แก่เรื่องรสชาติดี ($\bar{x} = 5.28$, $SD = 1.293$) คุณภาพอาหาร ($\bar{x} = 5.23$, $SD = 1.285$) บริการดีและรวดเร็ว ($\bar{x} = 5.17$, $SD = 1.383$) ราคาสมเหตุสมผล ($\bar{x} = 4.99$, $SD = 1.393$) รายการอาหารไทยท้องถิ่น ($\bar{x} = 4.94$, $SD = 1.381$) เรื่องอื่นๆ ($\bar{x} = 4.58$, $SD = 1.596$) และเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น ($\bar{x} = 4.55$, $SD = 1.640$) ตามลำดับ ส่วนเรื่องการมีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีความสำคัญในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 4.27$, $SD = 1.935$) มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่นลดราคา เมนูอาหารพิเศษ ฯลฯ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างน้อย ($\bar{x} = 3.45$, $SD = 1.847$) และอันดับสุดท้ายมีความสำคัญในระดับน้อย คือเรื่อง กิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง ($\bar{x} = 2.71$, $SD = 1.837$)

ปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.81$, $SD = 0.963$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{x} = 4.87$, $SD = 1.255$) รองลงมาเป็นเรื่อง ราคาอาหารต่อจาน รูปลักษณ์ของอาหาร เป็นอาหารท้องถิ่น อาหารที่มีเอกลักษณ์ เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง และเรื่องอื่นๆเป็นอันดับ

สุดท้าย ($\bar{x}$ = 4.85, 4.83, 4.78, 4.76, 4.74, และ 4.73; SD = 1.261, 1.244, 1.183, 1.155, 1.215, และ 1.157 ตามลำดับ)

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.96, SD = 1.055) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าสี่อันดับแรกมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร ($\bar{x}$ = 5.66, SD = 1.461) รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี ($\bar{x}$ = 5.62, SD = 1.420) บริการดีและรวดเร็ว ($\bar{x}$ = 5.42, SD = 1.444) ราคาสมเหตุสมผล ($\bar{x}$ = 5.34, SD = 1.444) เรื่องที่มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก ได้แก่เรื่อง ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวก ($\bar{x}$ = 5.18, SD = 1.575) รายการอาหารไทยท้องถิ่น ($\bar{x}$ = 5.18, SD = 1.596) เรื่องอื่นๆ ($\bar{x}$ = 5.12, SD = 1.554) และเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น ($\bar{x}$ = 5.00, SD = 1.623) ตามลำดับ ส่วนเรื่องการมีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่นลดราคา เมนูอาหารพิเศษ ฯลฯ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างน้อย และเรื่องกิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดงมีความสำคัญในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = 4.30, 4.02, และ 3.82, SD = 1.922, 1.944, และ 1.988)ตามลำดับ

ปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 5.08, SD = 0.970) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารท้องถิ่น ($\bar{x}$ = 5.20, SD = 1.287) รองลงมาเป็นเรื่องอื่นๆ เป็นอาหารสุขภาพ รูปแบบของอาหาร เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง ราคาอาหารต่อจาน และเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ เป็นอันดับสุดท้าย ($\bar{x}$ = 5.19, 5.14, 5.08, 5.04, 4.99, และ 4.96; SD = 1.582, 1.381, 1.320, 1.314, 1.414, และ 1.366) ตามลำดับ

1.1.3 อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย

อัตลักษณ์ของ ร้านอาหาร	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ
1. โลโก้ของร้านนี้	399	4.30	1.432	ปานกลาง	8	395	4.68	1.700	ค่อนข้างดี	7
2. สีและการ ออกแบบของร้านนี้	399	4.33	1.405	ปานกลาง	7	397	4.80	1.554	ค่อนข้างดี	6
3. การนำเสนอและ การตกแต่งของร้านนี้	398	4.43	1.431	ปานกลาง	5	399	4.86	1.424	ค่อนข้างดี	3
4. ชื่อของร้านนี้	398	4.57	1.440	ค่อนข้างดี	1	396	4.82	1.605	ค่อนข้างดี	5
5. เสียงดนตรีใน ร้านนี้	392	3.99	1.623	ปานกลาง	9	395	4.56	1.730	ค่อนข้างดี	9

ตารางที่ 3 (ต่อ)

อัตลักษณ์ของ ร้านอาหาร	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ
6. การทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้านนี้	397	4.41	1.468	ปานกลาง	6	397	5.06	1.524	ค่อนข้างดี	1
7. วัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้านนี้	398	4.44	1.411	ค่อนข้างดี	4	397	5.05	1.462	ค่อนข้างดี	2
8. รูปแบบของร้านนี้เป็นอย่างไร	397	4.51	1.386	ค่อนข้างดี	3	393	4.59	1.461	ค่อนข้างดี	8
9. ท่านชอบรูปลักษณะความรู้สึกและลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้านนี้	397	4.52	1.410	ค่อนข้างดี	2	393	4.84	1.423	ค่อนข้างดี	4
อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย	399	4.39	1.218	ปานกลาง	-	400	4.81	1.191	ค่อนข้างดี	-

จากตารางที่ 3 นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 4.39$, $SD = 1.218$) เมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่า สี่อันดับแรกมีความชอบในระดับค่อนข้างดี ได้แก่ ชื่อร้าน ($\bar{x} = 4.57$, $SD = 1.440$) รูปลักษณะ ความรู้สึก และลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้าน ($\bar{x} = 4.52$, $SD = 1.410$) รูปแบบของร้าน ($\bar{x} = 4.51$, $SD = 1.386$) และวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน ($\bar{x} = 4.44$, $SD = 1.411$) ส่วนเรื่องการนำเสนอและการตกแต่งของร้าน การทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน เรื่องสีและการออกแบบของร้าน โลโก้ของร้าน และเรื่องเสียงดนตรีในร้านอาหารมีความชอบในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 4.43, 4.41, 4.33, 4.30$, และ 3.99 ; $SD = 1.431, 1.468, 1.405, 1.432$, และ 1.623) ตามลำดับ

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี ($\bar{x} = 4.81$, $SD = 1.191$) เมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความชอบในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องการทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน ($\bar{x} = 5.06$, $SD = 1.524$) รองลงมาเป็นเรื่องวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน ($\bar{x} = 5.05$, $SD = 1.462$) การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน ($\bar{x} = 4.86$, $SD = 1.424$) รูปลักษณะ ความรู้สึก และลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้าน ($\bar{x} = 4.84$, $SD = 1.423$) ชื่อร้าน ($\bar{x} = 4.82$, $SD = 1.605$) สีและการออกแบบของร้าน ($\bar{x} = 4.80$, $SD = 1.554$) โลโก้ของร้าน ($\bar{x} = 4.68$, $SD = 1.700$) รูปแบบของร้าน ($\bar{x} = 4.59$, $SD = 1.461$) และเรื่องเสียงดนตรีในร้านอาหารเป็นอันดับสุดท้าย ($\bar{x} = 4.56$, $SD = 1.730$)

1.1.4 ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย

ภาพลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่น	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับ ความ คิดเห็น	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับ ความ คิดเห็น	อันดับ
1. รสชาติดี	398	4.88	1.474	ค่อนข้างดี	4	396	5.22	1.347	ค่อนข้างดี	2
กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม										
2. มีคุณค่าทาง	398	4.85	1.362	ค่อนข้างดี	5	395	5.10	1.352	ค่อนข้างดี	7
โภชนาการและ										
สรรพคุณทางยา										
3. มีสูตรและ	398	4.89	1.393	ค่อนข้างดี	3	395	5.06	1.388	ค่อนข้างดี	9
กรรมวิธีการปรุง										
4. มีการประดับ	398	4.68	1.328	ค่อนข้างดี	9	395	4.85	1.483	ค่อนข้างดี	11
และตกแต่งอาหาร										
ที่พิถีพิถัน										
5. มีวัฒนธรรมการ	396	4.64	1.351	ค่อนข้างดี	10	396	4.97	1.378	ค่อนข้างดี	10
กินและการจัดเสิร์ฟ										
ที่เป็นเอกลักษณ์										
6. มีความ	398	4.82	1.432	ค่อนข้างดี	7	393	5.07	1.352	ค่อนข้างดี	8
หลากหลายของเมนู										
7. วัตถุดิบที่มี	397	4.95	1.424	ค่อนข้างดี	1	393	5.22	1.355	ค่อนข้างดี	3
ความสดใหม่และ										
คุณภาพดี										
8. มีความสะอาด	396	4.94	1.349	ค่อนข้างดี	2	397	5.23	1.337	ค่อนข้างดี	1
และปลอดภัย										
9. เป็นอาหารเพื่อ	397	4.77	1.378	ค่อนข้างดี	8	397	5.21	1.289	ค่อนข้างดี	4
สุขภาพ										
10. บริการและจัด	398	4.52	1.445	ค่อนข้างดี	11	396	5.11	1.381	ค่อนข้างดี	6
เสิร์ฟด้วยรูปแบบ										
และภาชนะแบบไทย										
11. อื่นๆ	194	4.84	1.354	ค่อนข้างดี	6	157	5.11	1.476	ค่อนข้างดี	5
ภาพลักษณ์อาหาร ท้องถิ่นไทย	398	4.80	1.211	ค่อนข้างดี	-	399	5.10	1.083	ค่อนข้างดี	-

จากตารางที่ 4 **นักท่องเที่ยวยาวไทย:** พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี ($\bar{x} = 4.80$, $SD = 1.211$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อมีความคิดเห็นอยู่ในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี ($\bar{x} = 4.95$, $SD = 1.424$) รองลงมาเป็นเรื่องความสะอาดและปลอดภัย ($\bar{x} = 4.94$, $SD = 1.349$) มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง ($\bar{x} = 4.89$, $SD = 1.393$) รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม ($\bar{x} = 4.88$, $SD = 1.474$) มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ($\bar{x} = 4.85$, $SD = 1.362$) เรื่องอื่นๆ ($\bar{x} = 4.84$, $SD = 1.354$) มีความหลากหลายของเมนู ($\bar{x} = 4.82$, $SD = 1.432$) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{x} = 4.77$, $SD = 1.378$) มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน ($\bar{x} = 4.68$, $SD = 1.328$) มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{x} = 4.64$, $SD = 1.351$) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการบริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย ($\bar{x} = 4.52$, $SD = 1.445$)

นักท่องเที่ยวยาวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี ($\bar{x} = 5.10$, $SD = 1.083$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อมีความคิดเห็นอยู่ในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องความสะอาดและปลอดภัย ($\bar{x} = 5.23$, $SD = 1.337$) รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม ($\bar{x} = 5.22$, $SD = 1.347$) วัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี ($\bar{x} = 5.22$, $SD = 1.355$) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{x} = 5.21$, $SD = 1.289$) เรื่องอื่นๆ ($\bar{x} = 5.11$, $SD = 1.476$) มีการบริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย ($\bar{x} = 5.11$, $SD = 1.381$) มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ($\bar{x} = 5.10$, $SD = 1.352$) มีความหลากหลายของเมนู ($\bar{x} = 5.07$, $SD = 1.352$) มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง ($\bar{x} = 5.06$, $SD = 1.388$) มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{x} = 4.97$, $SD = 1.378$) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องมีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน ($\bar{x} = 4.85$, $SD = 1.483$)

1.1.5 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความชอบวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย

ประเภทวัตถุดิบ	นักท่องเที่ยวยาวไทย					นักท่องเที่ยวยาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD	ระดับความชอบ	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD	ระดับความชอบ	อันดับ
1. ข้าวหอมมะลิ	392	5.43	1.509	มาก	1	385	5.35	1.534	มาก	1
2. ข้าวเหนียว	254	4.44	1.613	ค่อนข้างมาก	3	260	4.05	1.798	ปานกลาง	3
3. ข้าวอื่นๆ	376	4.46	1.631	ค่อนข้างมาก	2	382	4.45	1.885	ค่อนข้างมาก	2
ข้าว	394	4.88	1.290	ค่อนข้างมาก	-	392	4.73	1.221	ค่อนข้างมาก	-

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ประเภทวัตถุดิบ	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD	ระดับ ความ ชอบ	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD	ระดับ ความ ชอบ	อันดับ
1. ข้าวหอมมะลิ	392	5.43	1.509	มาก	1	385	5.35	1.534	มาก	1
2. ข้าวเหนียว	254	4.44	1.613	ค่อนข้างมาก	3	260	4.05	1.798	ปานกลาง	3
3. ข้าวอื่นๆ	376	4.46	1.631	ค่อนข้างมาก	2	382	4.45	1.885	ค่อนข้างมาก	2
ข้าว	394	4.88	1.290	ค่อนข้างมาก	-	392	4.73	1.221	ค่อนข้างมาก	-
1. เนื้อไก่	353	4.49	1.440	ค่อนข้างมาก	3	396	5.57	1.372	มาก	1
2. เนื้อหมู	355	4.73	1.358	ค่อนข้างมาก	2	390	4.98	1.646	ค่อนข้างมาก	3
3. เนื้อวัว	349	3.81	1.922	ปานกลาง	4	391	4.95	1.728	ค่อนข้างมาก	4
4. อาหารทะเล	353	5.31	1.422	มาก	1	396	5.32	1.759	มาก	2
เนื้อสัตว์	355	4.59	1.066	ค่อนข้างมาก	-	398	5.22	1.084	ค่อนข้างมาก	-
1. ผักพื้นบ้าน	389	5.30	1.458	มาก	1	392	5.63	1.441	มาก	1
2. ผักที่นำเข้าอื่นๆ	385	4.61	1.475	ค่อนข้าง มาก	2	386	4.60	1.852	ค่อนข้าง มาก	2
ผัก	390	4.96	1.242	ค่อนข้างมาก	-	394	5.13	1.246	ค่อนข้างมาก	-

จากตารางที่ 5 นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชอบข้าวหอมมะลิในระดับมากเป็นอันดับแรก ($\bar{x} = 5.43$, $SD = 1.509$) รองลงมาเป็นข้าวอื่นๆ และข้าวเหนียวในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.46$ และ 4.44 , $SD = 1.631$ และ 1.613) วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ชอบอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็น อาหารทะเล ($\bar{x} = 5.31$, $SD = 1.422$) รองลงมาชอบในระดับค่อนข้างมากเป็นเนื้อหมู และเนื้อไก่ ($\bar{x} = 4.73$ และ 4.49 , $SD = 1.358$ และ 1.440) ส่วนเนื้อวัว ชอบในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.81$, $SD = 1.922$) สำหรับวัตถุดิบประเภทผักที่ชอบในระดับมากอันดับแรกเป็นผักพื้นบ้าน ($\bar{x} = 5.30$, $SD = 1.458$) ส่วนผักที่นำเข้าอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.61$, $SD = 1.475$)

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ: พบว่า พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชอบข้าวหอมมะลิในระดับมากเป็นอันดับแรก ($\bar{x} = 5.35$, $SD = 1.534$) รองลงมาเป็นข้าวอื่นๆ และข้าวเหนียวในระดับค่อนข้างมาก และปานกลาง ตามลำดับ ($\bar{x} = 4.45$ และ 4.05 , $SD = 1.885$ และ 1.798) วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ชอบระดับมากในสองอันดับแรกเป็น เนื้อไก่ และอาหารทะเล ($\bar{x} = 5.57$ และ 5.32 , $SD = 1.372$ และ 1.759 ตามลำดับ) เนื้อหมู และ เนื้อวัว ชอบในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.98$ และ 4.95 ,

SD = 1.646 และ 1.728) สำหรับวัตถุดิบประเภทผักที่ชอบในระดับมากอันดับแรกเป็นผักพื้นบ้าน ($\bar{x}$ = 5.63, SD = 1.441) ส่วนผักที่นำเข้าอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.60, SD = 1.852)

1.1.6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

รายการ	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ
ความถี่ในการบริโภคอาหารท้องถิ่น										
1. มื้อเช้า	391	4.02	1.831	ปานกลาง	4	390	4.21	2.129	ปานกลาง	4
2. มื้อกลางวัน	394	4.73	1.530	ค่อนข้างมาก	2	391	5.05	1.636	ค่อนข้างมาก	2
3. มื้อเย็น	393	5.08	1.515	ค่อนข้างมาก	1	396	5.58	1.373	มาก	1
4. อาหารว่าง	385	4.06	1.731	ปานกลาง	3	382	4.93	1.794	ค่อนข้างมาก	3
ความถี่ในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยรวม	396	4.48	1.266	ค่อนข้างมาก	-	398	4.97	1.246	ค่อนข้างมาก	-
รูปแบบการบริการ										
1. บริการเต็มรูปแบบ	391	4.64	1.447	ค่อนข้างมาก	1	395	5.40	1.519	มาก	1
2. บริการตัวเอง	392	4.14	1.379	ปานกลาง	5	394	4.27	1.638	ปานกลาง	4
3. บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน	392	4.24	1.433	ปานกลาง	4	393	4.35	1.656	ปานกลาง	3
4. ร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า	387	4.28	1.484	ปานกลาง	3	392	4.11	1.822	ปานกลาง	5
5. อื่นๆ	184	4.55	1.284	ค่อนข้างมาก	2	129	4.88	1.539	ค่อนข้างมาก	2
รูปแบบบริการโดยรวม	392	4.34	1.125	ปานกลาง	-	400	4.56	1.191	ค่อนข้างมาก	-

ตารางที่ 6 (ต่อ)

รายการ	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความคิดเห็น	อันดับ
ประเภทรายการอาหาร										
1. อาหารจานเดียว	394	4.71	1.454	ค่อนข้างมาก	4	396	4.91	1.576	ค่อนข้างมาก	2
2. อาหารชุด	394	4.62	1.395	ค่อนข้างมาก	6	386	4.58	1.539	ค่อนข้างมาก	4
3. อาหารพิเศษ	389	4.79	1.263	ค่อนข้างมาก	2	390	4.78	1.507	ค่อนข้างมาก	3
4. อาหารบุฟเฟต์	393	4.69	1.512	ค่อนข้างมาก	5	390	4.51	1.666	ค่อนข้างมาก	5
5. อาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด	379	4.76	1.252	ค่อนข้างมาก	3	387	4.49	1.670	ค่อนข้างมาก	6
6. อื่นๆ	174	4.80	1.308	ค่อนข้างมาก	1	113	4.94	1.622	ค่อนข้างมาก	1
รายการอาหารโดยรวม	397	4.72	1.023	ค่อนข้างมาก	-	398	4.67	1.175	ค่อนข้างมาก	-
รสชาติอาหาร										
1. รสหวาน	394	3.82	1.695	ปานกลาง	4	395	4.42	1.780	ปานกลาง	2
2. รสเค็ม	394	3.94	1.625	ปานกลาง	3	393	4.37	1.687	ปานกลาง	4
3. รสเปรี้ยว	395	4.62	1.487	ค่อนข้างมาก	2	397	4.40	1.611	ปานกลาง	3
4. ความเผ็ดร้อน	396	4.64	1.604	ค่อนข้างมาก	1	394	4.91	1.772	ค่อนข้างมาก	1
5. ความมัน	391	3.48	1.767	ค่อนข้างน้อย	5	386	4.08	1.818	ปานกลาง	5
รสชาติอาหารโดยรวม	397	4.11	1.121	ปานกลาง	-	399	4.46	1.172	ค่อนข้างมาก	-

จากตารางที่ 6 นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละมื้อโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.48$, $SD = 1.266$) อันดับแรกเป็นมื้อเย็นและรองลงมาเป็นมื้อกลางวันอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 5.08$ และ 4.73 , $SD = 1.515$ และ 1.530) ส่วนอาหารว่างและมื้อเช้า อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 4.06$ และ 4.02 , $SD = 1.731$ และ 1.831) สำหรับรูปแบบการบริการโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 4.34$, $SD = 1.125$) เมื่อพิจารณาในแต่ละรูปแบบพบว่าอันดับแรกเป็นการบริการเต็มรูปแบบ รองลงมาเป็นรูปแบบอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.64$ และ 4.55 , $SD = 1.447$ และ 1.284) ส่วนรูปแบบที่ร้านอาหาร

บริการจัดส่งสินค้า รูปแบบบริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน และการบริการตัวเอง อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = 4.28, 4.24, และ 4.14, SD = 1.484, 1.433, และ 1.379) ตามลำดับ ประเภทรายการอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.72, SD = 1.023) เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภทพบว่าทุกประเภทอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นประเภทอื่นๆ ($\bar{x}$ = 4.80, SD = 1.308) รองลงมาเป็น รายการอาหารพิเศษ รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด อาหารจานเดียว อาหารบุฟเฟต์ และอาหารชุด ($\bar{x}$ = 4.79, 4.76, 4.71, 4.69, และ 4.62, SD = 1.263, 1.252, 1.454, 1.512, และ 1.395 ตามลำดับ) สำหรับรสชาติอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = 4.11, SD = 1.121) โดยมีรสชาติที่ชอบอยู่ในระดับค่อนข้างมากเป็นรสเผ็ดร้อนและรสเปรี้ยว ($\bar{x}$ = 4.64 และ 4.62, SD = 1.604 และ 1.487) รสเค็มและรสหวานอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = 3.94 และ 3.82 SD = 1.625 และ 1.695) ส่วนความมัน เป็นอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับค่อนข้างน้อย ($\bar{x}$ = 3.48, SD = 1.767)

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ: พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละมื้อโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.97, SD = 1.246) อันดับแรกเป็นมื้อเย็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 5.58, SD = 1.373) และรองลงมาเป็นมื้อกลางวัน และอาหารว่างอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 5.05 และ 4.93, SD = 1.636 และ 1.794) ส่วนมื้อเช้า อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = 4.21, SD = 2.129) สำหรับรูปแบบการบริการโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.56, SD = 1.191) เมื่อพิจารณาในแต่ละรูปแบบพบว่าอันดับแรกเป็นการบริการเต็มรูปแบบอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 5.40, SD = 1.519) รองลงมาเป็นรูปแบบอื่นๆอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.88, SD = 1.539) ส่วนรูปแบบบริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน การบริการตัวเอง และรูปแบบที่ร้านอาหารบริการจัดส่งสินค้า อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = 4.35, 4.27, และ 4.11, SD = 1.656, 1.638, และ 1.822) ตามลำดับ ประเภทรายการอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.67, SD = 1.175) เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภท พบว่าทุกประเภทอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นประเภทอื่นๆ ($\bar{x}$ = 4.94, SD = 1.622) รองลงมาเป็นอาหารจานเดียว รายการอาหารพิเศษ อาหารชุด อาหารบุฟเฟต์ และรายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด ($\bar{x}$ = 4.91, 4.78, 4.58, 4.51, และ 4.49, SD = 1.576, 1.507, 1.539, 1.666, และ 1.670 ตามลำดับ) สำหรับรสชาติอาหารที่ชอบ โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x}$ = 4.46, SD = 1.172) โดยมีรสชาติที่อยู่ในระดับค่อนข้างมากเป็นรสเผ็ดร้อน ($\bar{x}$ = 4.91, SD = 1.772) รองลงมาทุกรสอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ รสหวาน รสเปรี้ยว รสเค็ม และความมัน ($\bar{x}$ = 4.42, 4.40, 4.37, และ 4.08, SD = 1.780, 1.611, 1.687, และ 1.818) ตามลำดับ

1.1.7 ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

รายการ	นักท่องเที่ยวชาวไทย					นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ				
	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ	อันดับ	n	$\bar{x}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ	อันดับ
1. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านมีความรู้สึกที่ดี	400	4.87	1.379	ค่อนข้างมาก	4	399	5.32	1.301	มาก	4
2. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านมีความสุข	400	4.86	1.355	ค่อนข้างมาก	5	399	5.32	1.229	มาก	5
3. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านรู้สึกสนุกสนาน	400	4.51	1.375	ค่อนข้างมาก	7	396	5.19	1.253	ค่อนข้างมาก	7
4. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านรู้สึกชื่นชมยินดี	400	4.70	1.384	ค่อนข้างมาก	6	396	5.19	1.300	ค่อนข้างมาก	6
5. ท่านคิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็น การตัดสินใจที่ถูกต้อง	400	5.02	1.381	ค่อนข้างมาก	2	392	5.38	1.291	มาก	3
6. เมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้ว ท่านพึงพอใจ	400	5.01	1.365	ค่อนข้างมาก	3	391	5.49	1.287	มาก	1
7. โปรดประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้	400	5.07	1.357	ค่อนข้างมาก	1	386	5.48	1.263	มาก	2
ความพึงพอใจโดยรวม	400	4.86	1.170	ค่อนข้างมาก	-	400	5.33	0.994	มาก	-

จากตารางที่ 7 **นักท่องเที่ยวชาวไทย:** พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 4.86$, $SD = 1.170$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้ออยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้ ($\bar{x} = 5.07$, $SD = 1.357$) รองลงมาเป็นเรื่องที่คิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็นการตัดสินใจที่ถูกต้อง และเมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้วผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจ ($\bar{x} = 5.02$ และ 5.01 , $SD = 1.381$ และ 1.365) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารร้านนี้ทำให้รู้สึกสนุกสนาน ($\bar{x} = 4.51$, $SD = 1.375$)

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 5.33$, $SD = 0.994$) เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นเมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้วผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจ ($\bar{x} = 5.49$, $SD = 1.287$) รองลงมาเป็นเรื่องการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้ และคิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็นการตัดสินใจที่ถูกต้อง ($\bar{x} = 5.48$ และ 5.38 , $SD = 1.263$ และ 1.291) และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารร้านนี้ทำให้รู้สึกสนุกสนานอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ($\bar{x} = 5.19$, $SD = 1.253$)

1.1.8 ผลการทดสอบสมมติฐาน

ตารางที่ 8 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นและความพึงพอใจเกี่ยวกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

รายการ	นักท่องเที่ยว	n	Mean	SD.	t	p-value
ปัจจัยการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร	ไทย	400	4.59	1.00	-5.07**	0.000
	ต่างชาติ	400	4.96	1.05		
ปัจจัยการตัดสินใจเลือกรายการอาหาร	ไทย	363	4.81	0.96	-3.74**	0.000
	ต่างชาติ	397	5.08	0.97		
อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย	ไทย	399	4.39	1.22	-4.91**	0.000
	ต่างชาติ	400	4.81	1.19		
ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย	ไทย	398	4.80	1.21	-3.72**	0.000
	ต่างชาติ	399	5.10	1.08		

ตารางที่ 8 (ต่อ)

รายการ	นักท่องเที่ยว	n	Mean	SD.	t	p-value
ข้าวที่ชอบ	ไทย	394	4.88	1.29	1.75	0.081
	ต่างชาติ	392	4.73	1.22		
เนื้อสัตว์ที่ชอบ	ไทย	355	4.59	1.07	-8.00**	0.000
	ต่างชาติ	398	5.22	1.08		
ผักที่ชอบ	ไทย	390	4.96	1.24	-2.07*	0.038
	ต่างชาติ	394	5.22	2.15		
รูปแบบบริการที่ชอบ	ไทย	392	4.34	1.12	-2.66**	0.008
	ต่างชาติ	400	4.56	1.19		
รายการอาหารที่ชอบ	ไทย	397	4.72	1.02	0.57	0.566
	ต่างชาติ	398	4.67	1.17		
รสชาติอาหารที่ชอบ	ไทย	397	4.11	1.121	-4.36**	0.000
	ต่างชาติ	399	4.46	1.172		
ความพึงพอใจอาหารท้องถิ่นไทย	ไทย	400	4.86	1.17	-6.17**	0.000
	ต่างชาติ	400	5.33	0.99		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05; ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 8 ผลการทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นและความพึงพอใจโดยรวมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติพบว่าเรื่องปัจจัยการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร ปัจจัยการตัดสินใจเลือกรายการ อาหาร อุตลักษณ์ของร้านอาหารไทย ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย วัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ รูปแบบการบริการรสชาติอาหาร และความพึงพอใจโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ในเรื่องวัตถุดิบผักแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยค่าเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมากกว่าค่าเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนเรื่องข้าว และประเภทรายการอาหารที่ชอบไม่แตกต่างกัน

1.2 ผลการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับรายการอาหารท้องถิ่นพัทยา

ตารางที่ 9 ความคิดเห็นเกี่ยวกับรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาที่ควรพัฒนาสำหรับนักท่องเที่ยว

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพัทยา		ระดับความเหมาะสม			นักท่องเที่ยว	
		Mean	SD.	อันดับ	ไทย	ต่างชาติ
แกง	- แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่	3.86	1.07	2	6	0
	- แกงส้มผักหนามปลาทะเล	3.17	0.75	8	6	0
	- แกงส้มผักหวานปลาทะเล	3.33	0.82	7	3	2
	- แกงส้มหอยแมลงภู่สดใบมะขามอ่อน	3.71	0.95	4	6	0
	- แกงป่าปลาเห็ดโคน	3.71	1.11	5	6	1
	- แกงป่าปลากะเบน	4.33	0.82	1	5	1
	- แกงเผ็ดปลากะเบน	3.86	1.21	3	6	0
	- แกงกะลาอ่อน	3.67	1.21	6	4	2
	- อื่นๆ โปรดระบุ...แกงส้มผักรวมกุ้งสด	5.00			1	0
ต้ม	- ต้มส้มปลากะบอก	3.57	1.13	3	4	3
	- ต้มส้มปลาทุ	4.00	1.00	1	6	1
	- ปลาทุต้มมะนาว	3.57	1.27	4	5	3
	- ต้มยำปลากะเบน	3.71	1.11	2	5	3
	- ปลาอินทรีต้มชะมวง	3.29	1.11	6	6	1
	- ปลาหมึกน้ำดำ/ปลาหมึกน้ำแดง	3.43	0.98	5	5	3
	- อื่นๆ โปรดระบุ...ต้มข้าทะเลมะพร้าวอ่อน	5.00			1	1
ผัด	- ผัดฉ่าปลาฉลาม	4.00	1.15	2	6	2
	- ผัดฉ่าปลากะเบน	3.71	0.95	3.5	6	2
	- ผัดเผ็ดปลาฉลาม	3.57	1.13	5	6	1
	- ผัดเผ็ดปลากะเบน	3.43	0.98	6	6	0
	- ฉลามผัดคีนไข่	3.71	0.95	3.5	5	3
	- ผัดผักกูดน้ำมันหอย	4.00	1.00	1	4	4
	- อื่นๆ โปรดระบุ...ผัดเปรี้ยวหวานทะเล	5.00			1	1
ทอด	- ปลาข้าวทอดกระเทียม	4.14	1.07	2.5	5	4
	- ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม	3.57	1.51	8	5	4
	- ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส	3.86	1.46	6	3	6
	- ปลากะเบนทอดกระเทียม	4.14	0.90	1	6	4
	- ทอดมันปลา	4.14	1.21	4	5	4
	- ทอดมันปู	4.14	1.07	2.5	5	4
	- กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด	3.86	1.21	5	3	5
	- ปลาหมึกทอดกระเทียม	3.71	1.38	7	3	5

ตารางที่ 9 (ต่อ)

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพหยา		ระดับความเหมาะสม			นักท่องเที่ยว	
		Mean	SD.	อันดับ	ไทย	ต่างชาติ
ยำ-ปลาดำ	- ปลาฮือแซ	3.43	0.98	9	6	1
	- ยำหอยจืด	3.14	1.35	13	5	2
	- หอยจืดลวกจิ้ม	3.57	1.13	6	6	1
	- ปลาทุแลปลาดำ	3.17	0.75	12	5	1
	- ยำปลาทุแล	3.86	0.69	2	6	1
	- ปลาทุแลลวกจิ้ม	3.57	1.27	7	6	1
	- ยำปลาลิ้นหมา	3.29	0.76	10	6	1
	- ยำปลาหมึก	3.86	1.35	4	5	3
	- ปลาดำปลาหมึก	3.86	0.90	3	5	3
	- ปลาดำกุ้ง	4.29	0.76	1	5	3
	- ยำไข่มวงดา	3.29	1.25	11	6	2
	- ส้มตำปูนิ่ม	3.57	0.98	8	4	3
	- สลัดปลาพหยา	3.71	1.50	5	3	5
ปิ้ง/ย่าง/หมก	- แฉลงอน	3.86	1.07	1	5	2
	- ปิ้งบ	3.71	1.11	2	6	1
	- ห่อหมกปลาอินทรี	3.43	1.51	3	5	3
	- หมึกกระดองปิ้งย่างกับน้ำจิ้ม	3.17	1.60	4	3	3
เครื่องจิ้ม	- น้ำพริกไข่ปู	3.86	1.35	3	5	3
	- น้ำพริกปลาร้าพหยา	3.86	1.21	2	4	4
	- กะปิคว	4.00	1.29	1	5	2
อาหารจานเดียว	- ข้าวผัดปลาอินทรี	4.14	1.46	1	4	5
	- อื่นๆ โปรตระบุ. ข้าวมัน-ส้มตำ-ปลาเค็ม/ ปลากระเบนหวาน	5.00			1	1
อาหารว่าง	- ขนมเบื้องพหยา	3.86	1.21	1.5	4	3
	- ขนมครกพหยา	3.86	1.21	1.5	3	3

จากตารางที่ 9 ผลจากการสำรวจความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพหยา จำนวน 10 คน เพื่อบรรยายรายการอาหารท้องถิ่นพหยาที่เหมาะสมที่จะการพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภท 50 รายการ (ไม่นับรวมรายการอื่นๆ ระบุ...) พบว่ามีระดับคะแนนความเหมาะสมปานกลางถึงมากที่สุด โดยเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.14- 4.33 (จากคะแนนเต็ม 5) ซึ่งในจำนวนรายการเหล่านี้มีความเหมาะสมมาก ถึงมากที่สุด จำนวน 43 รายการ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทต้ม ผัด ทอด ยำ/ปลาดำ/ปลาดำ ปิ้ง/ย่าง/หมก ส่วนอาหารประเภทแกง เครื่องจิ้ม หรืออาหารที่มีรสเผ็ดร้อน หรือรสจัดจ้าน ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่าไม่เหมาะสม บางส่วนให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่าควรปรับลดความเข้มข้นหากต้องการพัฒนาให้

เป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ และแนะนำรายการอาหารเพิ่มเติมอีก 4 รายการ ได้แก่ แกงส้มผักรวมกุ้งสด ต้มข่ามะพร้าวอ่อนทะเล ผัดเปรี้ยวหวานทะเล และข้าวมันส้มตำปลากระเบนหวาน/ปลาเค็ม ในการนี้ผู้วิจัยนำเสนอผลสำรวจที่ได้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเพื่อพิจารณาแนวทางในการพัฒนาโดยการสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม ซึ่งประกอบด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น เจ้าหน้าที่และผู้บริหารท้องถิ่นเมืองพัทยา รายการอาหารที่ได้ตามลำดับ ดังนี้

1. ประเภทแกง มี 7 รายการ ได้แก่ แกงป่าปลากระเบน แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงเผ็ดปลากระเบน แกงส้มหอยแมลงภู่สดใบมะขามอ่อน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงกะลาอ่อน และแกงส้มผักรวมกุ้งสด

2. ประเภทต้ม มี 6 รายการ ได้แก่ ต้มส้มปลาทุ ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอกปลาทุ ต้มมะนาว ปลาหมึกน้ำดำ และต้มข่าทะเลมะพร้าวอ่อน

3. ประเภทผัด มี 7 รายการ ได้แก่ ผัดผักรวมกุ้งสด น้ำมันหอย ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดฉ่าปลากระเบน ฉลามผัดคื่นหี ผัดเผ็ดปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลากระเบน และผัดเปรี้ยวหวานทะเล

4. ประเภททอด มี 8 รายการ ได้แก่ ปลากระเบนทอดกระเทียม ปลาหัวทอดกระเทียมทอดมันปู ทอดมันปลา กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส ปลาหมึกทอดกระเทียม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม

5. ประเภทยำ/พล่า/ตำ มี 9 รายการ ได้แก่ พล่ากุ้ง ยำปลากุแล พล่าปลาหมึก ยำปลาหมึกสลัดปลาพญา หอยจืดงดงลาวจิ้ม ปลากุแลลาวจิ้ม ส้มตำปูม้า และปลาฮือแซ

6. ประเภทปิ้ง/ย่าง/หมก มี 3 รายการ ได้แก่ แงลอน ปิ้งบ และห่อหมกปลาอินทรี

7. ประเภทเครื่องจิ้ม มี 3 รายการ ได้แก่ กะปิควั น้ำพริกเงาะพญา และน้ำพริกไข่ปู

8. ประเภทอาหารจานเดียว มี 2 รายการ ได้แก่ ข้าวผัดปลาอินทรี ข้าวมัน-ส้มตำ-ปลาเค็ม/ปลากระเบนหวาน

9. ประเภทอาหารว่าง มี 2 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องพญา และขนมครกพญา

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ

1. ผลการสัมภาษณ์เชิงลึกจากตัวแทนภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคชุมชนในเมืองพญา

1.1 สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารไทยในพญา

เมืองพญาแม้ว่าจะเป็นเมืองท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวจากทั่วโลกต่างรู้จักกันดี แต่ยังเป็นเมืองที่ไม่มีสถานที่ที่เป็นศูนย์กลางแหล่งความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับเมืองพญา เช่น พิพิธภัณฑ์ที่แสดงถึงวัฒนธรรม ประเพณี ความเป็นมาของท้องถิ่น ส่วนอาหารท้องถิ่นของพญายังไม่มีแหล่งที่ให้ข้อมูลเพื่อใช้สำหรับค้นคว้าหาข้อมูลแก่นักท่องเที่ยว ด้านการท่องเที่ยวเมืองพญามีสัญลักษณ์ที่เป็นเหมือนจุดนัดพบ เช่น วงเวียนปลาโลมา ซึ่งในปัจจุบันมีงบประมาณสำหรับการเตรียมทำหอประวัติศาสตร์ภาพยนตร์เพื่อแสดงถึงประวัติการถ่ายทำภาพยนตร์ เพื่อจัดทำเป็นโครงการเมืองแห่งภาพยนตร์ร่วมกับสำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย กระทรวงศิลปวัฒนธรรม และเตรียมพร้อมไปสู่การเป็นเมือง

วัฒนธรรมสร้างสรรค์ของยูเนสโก อย่างไรก็ตามการแสดงให้เห็นประวัติความเป็นมาของเมืองพัทยามีการ ทำออกมาเพื่อเผยแพร่ในลักษณะหนังสือและวิดิทัศน์ เพียงแต่ยังไม่มีในลักษณะพิพิธภัณฑ์ และหอ จดหมายเหตุ แต่มีนโยบายที่จะหาสถานที่ที่จะจัดทำต่อไปในอนาคต สำหรับภาพลักษณ์ของเมือง พัทยาในสายตานักท่องเที่ยวประมาณ 20 ปีที่แล้ว เน้นเป็นเมืองที่เป็นแหล่งโลกีย์ เต็มไปด้วยโสเภณี เด็ก ดังนั้นทางเมืองจึงต้องหาเรื่องที่จะช่วยลบกระแสดังกล่าวให้น้อยลงเพื่อมากลบภาพลักษณ์ที่ไม่ดี ของเมืองในอดีต จึงได้มีการสร้างกิจกรรมต่าง ๆ ในระดับโลกโดยใช้เมืองพัทยาเป็นศูนย์กลาง เช่น Music Festival กีฬานานาชาติ การแข่งเจ็ตสกีระดับโลก เป็นต้น อย่างไรก็ตามปัญหาโสเภณีและ อาชญากรรมไม่ได้ลดลงเพียงแต่มีภาพลักษณ์ที่ดีขึ้น สำหรับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพัทยามี อยู่หลายแห่ง ได้แก่ สวนนงนุช เขาชีจรรย์ ฟาร์มจระเข้ วัดญาณสังวร ปราสาทสังฆธรรม อุทยาน สามก๊ก เมืองจำลอง และกิจกรรมทางด้านกีฬาที่มีครบทุกชนิด หากจะท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมหรือมา เล่นกีฬาในพัทยาก็สามารถท่องเที่ยวได้ทั้งสัปดาห์ เช่น อุทยานสามก๊ก เข้าไปทางหนองปรือ บริษัท กระเจกอซาฮิก่อตั้งขึ้น ทำเพื่อเป็นอนุสรณ์ให้แก่วงศ์ตระกูล

ร้านอาหารในพัทยาส่วนใหญ่เน้นขายอาหารทะเลที่สด รสชาติดี เพราะมีพื้นที่ติดทะเล และ ความสะอาดในการปรุง เมนูที่ขายในร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น ส่วน ใหญ่เมนูที่นำเสนอเป็นเมนูอาหารทะเลทั่วไป เช่น ต้มยำ อาหารทะเลปิ้งย่าง เป็นต้น สมัยก่อนมี ร้านอาหารร้านหนึ่งที่มีชื่อเสียงมากในเมืองพัทยานักท่องเที่ยวมาพัทยาต้องไปรับประทานเมนูนี้ คือ เมนูกุ้งมังกรราดซอส แต่ไม่ใช่อาหารท้องถิ่นพัทยา สำหรับเมนูที่ขายดี คือ ปลากระพงทอดราด พริกสามรส รสไม่เผ็ดมาก ต้มยำทะเล อาหารทะเลปิ้งย่าง รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด สำหรับน้ำจิ้มที่ จิ้มอาหารทะเล คนพัทยาเรียกว่า พริกเกลือ ประกอบด้วยพริกขี้หนู เกลือ น้ำตาล มะนาว ต้มยำ มะพร้าวอ่อนทะเล ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไปด้วย รสไม่เผ็ดมาก เป็นสูตรนาเกลือ ที่นี้มีมะพร้าวมาก เมนูนี้ชาวต่างชาติชอบมาก สำหรับร้านอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยาส่วนใหญ่เน้นรสชาติอาหารทะเล ที่สดใหม่ ไม่เน้นการจัดตกแต่งร้าน หรือการจัดจานให้สวยงาม ปัจจุบันมีเมนูอาหารท้องถิ่นหลาย อย่างเริ่มหายไปและคนส่วนใหญ่แม้แต่คนพื้นที่ก็ไม่รู้จัก คือ ฮี้อแซ เป็นอาหารประเภทปลาปลา จะ ใช้เนื้อปลาลาเลหรือปลากุเลา ใส่ผักกาดหอม หัวหอมซอย รับประทานคู่กับน้ำจิ้มถั่วซึ่งมีรสชาติออก หวานใส่ถั่วลิสงคั่วหรือใช้ถั่วตัดแทนในส่วนผสมของน้ำจิ้มซึ่งมีรสชาติและลักษณะคล้ายขนมจีน น้ำพริก ส่วนรสชาติอาหารสไตล์พัทยาถ้าเป็นร้านที่รองรับนักท่องเที่ยว มักมีรสชาติไม่จัดมาก รสชาติ กลมกล่อม หรือรสชาติออกกลาง ๆ เนื่องจากมีชาวต่างประเทศและคนพื้นที่อื่นมาอาศัยอยู่มาก ดังนั้นอาหารพัทยาในปัจจุบันจึงเป็นอาหารที่ปรับรสชาติให้ทุกคนรับประทานได้ แต่ถ้าเป็นร้านอาหาร ที่ขายอาหารสำหรับคนท้องถิ่นจะทำการรสชาติจัดจ้านซึ่งเป็นรสชาติแบบดั้งเดิมของชาวเมืองพัทยา

ปัญหาอุปสรรคของอาหารท้องถิ่นพัทยา คือ ความรู้สึกของนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวทะเลมี ความรู้สึกว่าจะรับประทานอาหารทะเลเพื่อให้เข้ากับบรรยากาศ โดยเฉพาะชาวต่างชาติทำไมต้อง ไปรับประทานอาหารท้องถิ่นซึ่งไม่คุ้นเคย และมีความเสี่ยงเนื่องจากมีเครื่องเทศมากเป็นสื่ง แปรกล่อมที่ไม่เคยรับประทาน นักท่องเที่ยวเมื่อมาเที่ยวทะเลก็มักจะสั่งอาหารทะเลสดรับประ ทาน และสั่งเมนูอาหารที่สะดวกคุ้นเคย เช่น เฝอ ปิ้ง ย่าง เป็นต้น และเมื่อดังกล่าวทำให้ไม่ต้องกังวลเรื่อง เครื่องเทศว่าจะรับประทานได้หรือไม่ได้นอกจากนั้นในส่วนที่เกี่ยวกับการจัดการท่องเที่ยวแล้วมีสอน ทำอาหารด้วยในเมืองพัทยายังไม่มีจุดขายตรงนี้ ส่วนปัญหาอื่น ๆ คือ ผู้ประกอบ การส่วนใหญ่ที่

พืชมักไม่มีวินัย และไม่คงเส้นคงวาในเรื่องคุณภาพและราคา เมื่อขายดีมีกำไรก็มักจะไม่นิ่งถึงเรื่องคุณภาพและมาตรฐานของอาหารมากนัก

สำหรับปัจจุบันกลุ่มนักท่องเที่ยวหลักในพญา ส่วนใหญ่เป็นชาวจีน อินเดีย เกาหลี เวียดนาม ได้เข้ามาท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก แต่ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยวต่อหัวต่ำกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวตะวันตก และต้นทุนค่าใช้จ่ายยังขึ้นอยู่กับบริษัททัวร์ด้วยว่าอาจขายทัวร์ในราคาสูงแก่ลูกค้าแต่จัดทัวร์ที่มีต้นทุนต่ำเพื่อให้มีกำไรมาก ดังนั้นบริษัททัวร์จึงมีผลต่อธุรกิจอาหารมาก บริษัททัวร์ส่วนใหญ่มักจะบีบบังคับร้านอาหารเพื่อให้ได้ราคาที่ถูกลง ประกอบกับผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นรายเล็กจึงไม่มีอำนาจต่อรอง และในระยะหลังได้มีบริษัททัวร์มาเปิดโรงแรมและร้านอาหารเอง โดยเป็นการทำแบบครบวงจร สำหรับผลกระทบของการเปิดประชาคมอาเซียนที่มีต่อธุรกิจบริการท่องเที่ยวร้านอาหารในพญาไม่น่ากลัว แต่คนไทยต้องปรับปรุง เรื่อง 1) วินัย และ 2) ภาษา ส่วนเรื่องฝีมือแรงงานคนไทยได้เปรียบ แต่ปัญหา คือ คนไทยรักสบาย และไม่มีวินัยอาจทำให้เสียเปรียบแรงงานชาติอื่น ๆ ส่วนด้านการท่องเที่ยวประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการเชื่อมต่อเกือบทุกประเทศที่อยู่ในแถบอินโดจีน เนื่องจากประเทศเพื่อนบ้านยังไม่มีสนามบินที่ทันสมัยจึงไม่น่าส่งผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการ สำหรับทางพญายังไม่มีแผนรองรับการเปิดประชาคมอาเซียน

1.2 อาหารท้องถิ่นของพญามีอาหารอะไรบ้าง ประวัติความเป็นมา สูตร และกรรมวิธีการปรุง แนวนโยบายของอาหารท้องถิ่น

1.2.1 ความเป็นมาโดยรวมของอาหารท้องถิ่นพญา อาหารท้องถิ่นพญาส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลเนื่องจากอยู่ติดชายทะเล และในสมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพหลักเป็นอาชีพประมง มีนาเกลือเป็นแหล่งตลาดใหญ่ และมีการจำหน่ายของทะเลสดซึ่งมีความหลากหลายและมีเป็นจำนวนมาก สำหรับวัตถุประสงค์ในการทำอาหารท้องถิ่นของคนพื้นบ้านแต่เดิมที่มีรายการอาหารแบบแปลกและพิเศษมีเจตนา คือ การทำอาหารถวายพระ จึงคัดสรรอาหารเครื่องปรุงในพื้นที่ที่ดีเพื่อนำมาทำอาหารถวายพระและแบ่งปันกัน การทำอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันเริ่มลดลงและบางอย่างสูญหายไป ซึ่งเกิดจากในปัจจุบันปริมาณวัตถุดิบลดลงมาก และบางอย่างกำลังสูญหายไป อีกทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นลดลง ไม่มีการถ่ายทอด และสูญหายไป ในชุมชนนาเกลือได้มีการดูแลภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยมีกลุ่มผู้อนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น ชุมชนนาเกลือมีการจัดทำหนังสือ มีการจัดกิจกรรมโดยมีการของบประมาณจากเมืองพญาในการจัดทำโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับท้องถิ่นพญานาเกลือ รวมทั้งการออกร้านอาหาร ซึ่งผู้ที่ได้ประโยชน์ คือ ผู้จัดโครงการ เนื่องจากได้งบประมาณจากเมืองแล้วได้มีการให้ชาวบ้านมาเช่าพื้นที่ต่อเพื่อทำการออกร้าน ดังนั้นชาวบ้านที่ขายสินค้าจำเป็นต้องขายราคาแพงเพื่อให้คุ้มทุนจึงอาจทำได้ไม่ยั่งยืน

พญานาเกลือมีความโดดเด่น คือ อาหารพื้นบ้าน และอาหารอร่อย ถ้าไม่อร่อยจะอยู่ไม่ได้เพราะไม่มีคนรับประทาน เนื่องจากสมัยก่อนเศรษฐกิจพอค้ำมักอาศัยอยู่นาเกลือ ชาวบ้านก็มาซื้อของที่นาเกลือ คนนาเกลือนิยมรับประทานรสหวาน เช่น ข้าวต้มก็ใส่น้ำตาล อาหารนาเกลือมักเป็นอาหารจีน เนื่องจากมีคนจีนอยู่เป็นจำนวนมากมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 ล่องมาตามแม่น้ำบางปะกง นอกจากนาเกลือแล้วยังมีเขตหนองปรือซึ่งอยู่บริเวณใกล้เคียงมีอาหารพื้นบ้าน คือ น้ำพริกเค็ม และแกงไหลบัว สำหรับอาหารท้องถิ่นพญา เช่น ปลาหมึกน้ำดำ (มีน้ำสีดำออกรสหวาน) ปลาหัวทอด

น้ำปลา แengส้ม เป็นต้น สำหรับแengส้มถ้าเป็นทางแถบเมืองชลบุรีจะนิยมรสชาติออกหวาน แต่พืทยา ออกรสเปรี้ยวนำ ห่อหมกย่าง เกาะล้านเรียกปั้งบ ซึ่งไม่เหมือนกับที่อื่น ห่อหมกที่อื่นใส่ถั่วฝักยาว แต่ที่พืทยาเอาเนื้อปลาควนกับกะทิใส่ใบกระเพราหรือโหระพา และใบมะกรูดซอย ส่วนการทำแengลอน เหมือนห่อหมก ใส่เนื้อมะพร้าวขูดลงไป บางทีใส่เนื้อกุ้งหรือปู

สำหรับคนพื้นที่นิยมรับประทานอาหารทะเลเป็นหลัก โดยในหนึ่งมื้อต้องมีอาหาร ทะเลหนึ่งอย่างหมุนเวียนกันไปในสำรับ รายการอาหารทำจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น โดยมีวิธีปรุง แตกต่างกันไปตามความคุ้นเคยของรสชาติในแต่ละพื้นที่ สำหรับในเขตพื้นที่ที่มีอาหารทะเลมาลง สด ๆ วิธีปรุงก็จะนิยมรับประทานเป็นลักษณะปลาหรือรับประทานสด เป็นต้น ส่วนใหญ่นิยมวิธีปรุง โดยการทอดเป็นหลัก เช่น ปลาทอด เป็นต้น โดยแตกต่างกันตามชอบหรือน้ำจิ้มที่ปรุง สำหรับเมนู ท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในร้านอาหารท้องถิ่น คือ ผัดเรือโปะ มีรสชาติจัดจ้าน โดยนำอาหารทะเล หลายประเภทมาผัดกับพริกขี้หนูสวนสด (เขียว) พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด คล้ายต้มยำแห้ง และเมนู ทอดมันปลาเห็ดโคน หอยจ๊อ ปูจ่า แengส้มไข่ปลาเรียวเขียวใส่ไข่ชะอม ปลาทอด และปลาเค็ม

1.2.2 ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นพืทยาและวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นพืทยา

1.2.2.1 อาหารท้องถิ่นพืทยา

1) แengส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ เป็นอาหารที่คนพืทยารับประทานกันมา ตั้งแต่สมัยโบราณ โดยสูตรเป็นของนางเอกลือดังเดิม ที่ได้สืบทอดต่อกันมาเรื่อย ๆ โดยจำมาจากคนรุ่น ทวด รุ่นยาย ในอดีตสมัยก่อนปลาเรียวเขียวหาได้ง่าย ชาวบ้านส่วนใหญ่ที่บ้านทำโปะจะมีปลา เรียวเขียวมาติดโปะเป็นประจำ ปลาเรียวเขียวมีเป็นฤดูกาล จะวางไข่ช่วงหน้าหนาว (กันยายน) ปลา ทุกชนิดออกไข่ช่วงหน้าหนาว ในฤดูอื่นปลาเรียวเขียวไม่มีไข่ เป็นปลาน้ำลึก นอกจากแengส้มแล้ว สามารถนำมาทำห่อหมก และแengคั่วหน่อไม้ต้องมีรสชาติเข้ากันได้ดี ข้อดีของปลาเรียวเขียว คือ ตัว ใหญ่และมีเนื้อมาก ถ้าตัวใหญ่มาก ๆ จะมีน้ำหนักประมาณ 5 กิโลกรัมกว่า บางคนชอบรับประทาน หัวปลาเรียวเขียว สำหรับสูตรแengส้มปลาเรียวเขียวในปัจจุบันกับสมัยก่อนไม่เปลี่ยนแปลงยังมี ส่วนผสมเหมือนเดิม การเตรียมปลาเพื่อไม่ให้เหม็นคาวในสมัยก่อนต้องมีการนำเนื้อปลามาล้างด้วย น้ำเกลือก็ช่วยดับกลิ่นคาวปลาได้ดี แต่ปัจจุบันไม่ต้องล้างน้ำเกลือแต่ใช้เทคนิคเวลาแengให้ใส่เนื้อปลา ลงไปตอนที่น้ำเดือดจัด และห้ามคนจนกว่าเนื้อปลาจะสุกช่วยให้ไม่เหม็นคาว การแengปลาเรียวเขียว นิยมนำมาแengร่วมกับหน่อไม้ต้องเพราะรสชาติเข้าได้ดีกัน และช่วยดับกลิ่นคาวของปลาได้ หรือแeng ร่วมกับมะเขือเหลืองก็ได้เป็นอย่างดี หนึ่ง มะเขือเหลืองเป็นผักพื้นบ้านไม่นำมาคอง ทำให้ได้แengที่ได้ มีรสชาติแตกต่างไปจากการแengคู่กับหน่อไม้คอง ในสมัยก่อนมะเขือเหลืองมีปลูกอยู่ทั่วไปตามบ้าน แต่ปัจจุบันไม่นิยมปลูก

2) แengปลาเห็ดโคน สมัยก่อนคนรุ่นปู่ย่าจะออกไปวางลอบซึ่งเป็นอุปกรณ์ ที่ใช้ในการจับปลา ปลาส่วนใหญ่ที่มาติดในลอบจะมีปลาประเภทปลาเห็ดโคนเป็นจำนวนมาก เมื่อได้ ปลามาเป็นจำนวนมากก็จะนำมาแengให้ลูกหลานกิน โดยคนพืทยานิยมรับประทานปลาเห็ดโคนกัน มากโดยเป็นปลาที่นิยมรับประทานกันทั่วไป การเตรียมปลาเห็ดโคนเพื่อปรุงอาหารในสมัยก่อนจะนำ ปลาเห็ดโคนมาตัดหัว ขอดเกล็ดแล้วนำไปแengทั้งตัว แต่สมัยนี้การเตรียมปลาเห็ดโคนเพื่อขายในตลาด นิยมนำมาแล่เอาแต่เนื้อแล้วนำมาประกอบอาหารอื่น ๆ ปลาเห็ดโคนเป็นปลาทะเลน้ำตื้น ตัวไม่ใหญ่

มีเกล็ดละเอียด เป็นปลาที่คนพื้นบ้านรับประทานกัน ปัจจุบันหายากขึ้น นำไปต้มหวาน (ใส่น้ำปลา ชูรส น้ำตาล คล้ายปลาหมึกดำต้ม แต่น้ำน้อยกว่า รสหวานน้ำ) ก็ได้ นำไปทำแกงเผ็ด (ขลุกขลิกใส่น้ำมันเล็กน้อย) ทำแกงป่า (น้ำเยอะ ไม่ใส่น้ำมัน ไม่ใส่กะทิ ใส่พริกแกง หอมเครื่องเทศได้สรรพคุณทางยา ใส่กระชายซอยละเอียดเล็กน้อย ช่วยดับกลิ่นคาวได้) ถ้าทำให้ชาวต่างชาติรับประทานต้องแลเอาก้างออก ตัวหัวทิ้งเพื่อให้รับประทานได้ง่าย

3) ต้มปลาทุตะลิงปลิง นิยมมาตั้งแต่โบราณ สมัยก่อนตะลิงปลิงหาง่าย ปลุกกันแทบทุกบ้าน สมัยนี้หายาก ตะลิงปลิงนำไปใส่ในแกงที่มีรสเปรี้ยวได้ ใช้แทนมะนาว มะขาม รสชาติเข้ากันได้ดีกับปลาทุ และปลาอินทรี สำหรับการเลือกปลาทุ ต้องใช้ปลาทุท้องยาน ตัวสั้น เป็นตัวเมีย ท้องยานคือมีไข่ (ถ้าตัวยาวเป็นตัวผู้) เนื้อปลาทุจะนิ่ม มีรสชาติมันเนื่องจากมีไขมันเยอะ ปลาออกไข่ช่วงหน้าหนาว

4) ทอดมันและแจ่งลอน นำสูตรดั้งเดิมมาจากนาเกลือเป็นอาหารที่มีสูตรมาพร้อมกันและมีส่วนผสมเหมือนกันเกือบทุกอย่าง เพียงแต่นำมาปรับเปลี่ยนวิธีการในการประกอบอาหาร ยกเว้นแจ่งลอนต้องมีการนำมะพร้าวขูด (มะพร้าวแก่ที่นำมาคั้นกะทิ) มาใส่ในทอดมัน แล้วเสียบไม้ย่างหรือใส่หั่วกะทิแทนก็ได้ ส่วนทอดมันนำไปทอดจึงไม่ใส่มะพร้าวหรือกะทิ รสชาติของทอดมันและแจ่งลอนเหมือนกันไม่แตกต่างกัน การทำแจ่งลอนโดยการใส่มะพร้าวขูดหรือกะทิจะทำให้มันขึ้นเพราะต้องนำไปย่าง แต่ถ้าใส่มะพร้าวจะทำให้เกาะไม่ดี ทอดมันของทางชลบุรีจะออกรสหวานกว่า นอกจากใช้ปลาอินทรีแล้วสามารถใช้ปลาตาบลาว ปลาหางเหลือง ปลาทราย ปลาแซก (คล้ายปลาสกุลตัวเล็ก เนื้อเหนียวมาก แต่ปัจจุบันหาไม่มีแล้ว) แทนได้ ปลาตาบลาวจะให้รสอร่อยที่สุด มีรสหวาน แต่ปัจจุบันหายากมาก และมีเนื้อน้อย ทอดมันของพัทลุงจะใส่ถั่วฝักยาวน้อย

5) ห่อหมก เขตหนองมนการทำเครื่องแกงห่อหมกจะใช้พริกขี้หนูแห้งทำให้ลักษณะสีของเนื้อห่อหมกที่ได้เป็นสีแดง แต่เขตพัทลุงใช้พริกขี้หนูสดทำให้ลักษณะสีของเนื้อห่อหมกที่ได้เป็นสีขาว โดยห่อหมกของทางพัทลุงจะมีกลิ่นหอมกว่า บางสูตรใส่ไข่แต่บางสูตรไม่ใส่ไข่ การใส่ไข่จะทำให้เนื้อของห่อหมกแข็งขึ้น บางที่มีการใส่หางกะทิ บางสูตรใช้ใส่หั่วกะทิล้วน ทำให้มีรสชาติหอมมัน ใส่แป้งข้าวเจ้าเล็กน้อยโดยสมัยก่อนนำข้าวมาแช่แล้วนำมาตำเป็นข้าวเปือย สมัยนี้ใส่แป้งข้าวเจ้าแทน แต่บางสูตรไม่ใส่แป้งข้าวเจ้า การทำห่อหมกในการผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันกับเครื่องแกงต้องกวนนานเพื่อให้ส่วนผสมมีความข้นเหนียว หรือการกวนอาจใช้เวลาลดลงโดยรองด้วยน้ำแข็งทำให้ส่วนผสมฟู เกาะกันเป็นก้อน เนื้อห่อหมกไม่เหลว ผักที่ใส่ในห่อหมกใช้ใบยอ ยอดใบมันสำปะหลัง ยอดแดง ใบโหระพา กะหล่ำปลี ยอดใบมะม่วงหิมพานต์

6) ปลาหมึกน้ำดำ สมัยก่อนคนพัทลุงอยู่กับธรรมชาติ มีอาหารทะเลมาก ปลาหมึกหาได้ง่าย เมื่อได้ปลาหมึกมาสด ๆ ในแต่ละครั้งมีปริมาณมาก ก็จะนำมาทำอาหารที่ทำได้ง่าย ๆ โดยไม่ต้องเตรียมปลาหมึกแค่นำมาล้างแล้วจับโยนลงใส่หม้อต้ม เป็นอาหารที่ทำง่าย รวดเร็ว ไม่ยุ่งยากและเสียเวลา นอกจากนั้นยังมีรสชาติอร่อยโดยมีรสชาติออกหวานเค็มมัน และเป็นอาหารที่เก็บได้นาน ไม่เสียง่าย เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งนักท่องเที่ยวน่าจะรับประทานได้เนื่องจากรสไม่เผ็ดในสมัยก่อนมีปลาหมึกมากและราคาไม่แพง การจะทำให้เก็บได้นาน คือ ต้องประกอบอาหารโดยใส่น้ำมันน้อยขลุกขลิก ใส่น้ำตาล น้ำปลา สมัยก่อนใส่น้ำลงไปด้วย แต่สมัยปัจจุบันไม่ใส่น้ำ แต่ใช้ใส่น้ำมันพืชใส่แทนเพื่อให้เก็บได้นานขึ้น ลักษณะของอาหารที่ได้ คือ เมื่อสุกได้ที่ตัวปลาหมึกจะมี

ลักษณะตัวใส และเนื้อกรอบ ปลาหมึกที่นำมาทำน้ำดำจะต้องมีความสดมาก ๆ จึงจะทำให้ได้ ปลาหมึกที่หัวไม่หลุดออกจากตัวและมีน้ำแกงสีดำมาจากดีหมึก และมีรสชาติหวานจากดีหมึก บางครั้งเทคนิคการต้มปลาหมึกน้ำดำ ถ้าใส่ปลาหมึกลงไปตอนที่น้ำตาลร้อนมากจะทำให้ปลาหมึกหด และไม่ค่อยมีน้ำดำออกมาเทคนิคในการทำบางครั้งไม่ต้องรอให้น้ำตาลร้อนมาก จะช้อนปลาหมึก ขึ้นมาก่อน แล้วนำมาจิ้มให้น้ำดำออก แล้วจึงใส่รวมลงไปอีกครั้งเพื่อให้มีน้ำดำมาก แต่ถ้าปลาหมึกสด น้ำจะดำเลยไม่ต้องใช้เทคนิคดังกล่าว การทำปลาหมึกน้ำดำถ้าจะให้ดูน่ารับประทานในการเตรียม ปลาหมึกต้องนำปลา หมึกมาดึงกระดองและไส้ในออกก่อน หรือเมื่อทำสุกแล้วก่อนการเสิร์ฟให้นำมา หั่นแล้วเอาไส้ในออกก่อน ปัจจุบันเมนูนี้หารับประทานยากและราคาแพง เนื่องจากแม่ครัวที่ทำอาหาร ชนิดนี้เป็นหายาก

7) แมงกะพุนดอง สมัยก่อนแอมกะพุนมีมาก และหาได้ง่าย เลยต้องเอามา ดองเพื่อเก็บไว้รับประทาน แต่ปัจจุบันแอมกะพุนหายาก แมงกะพุนดองใช้รับประทานเป็นอาหาร ว่าง โดยรับประทานคู่กับน้ำจิ้มถั่ว แต่คนโบราณรับประทานกับข้าว การดองแอมกะพุนสามารถ นำมาดองด้วยเปลือกอินทรีหรือสีเสียดก็ได้ (เปลือกไม้ที่มีรสฝาดใช้ได้หมด ปัจจุบันสีเสียดหายาก) สมัยก่อนเรียกฝาด เพราะเวลาใช้ต้องนำเปลือกไม้มาสับและตำให้ละเอียดแล้วนำมาแช่น้ำฝนทำให้มี รสชาติที่ฝาดมาก แล้วจึงนำแอมกะพุนไปแช่น้ำฝนที่มีส่วนผสมของสารที่ได้จากเปลือกไม้อินทรี การ แช่เพื่อให้เนื้อแอมกะพุนแข็งขึ้น กรอบขึ้น เนื่องจากเนื้อแอมกะพุนจะละเอียดจะทำปฏิกิริยากับ เนื้อแอมกะพุน ทำให้เนื้อแข็งขึ้น กรอบขึ้น ปัจจุบันหาซื้อเปลือกอินทรีได้ยาก ตอนนี้อีกตัดทิ้ง ไม่มี คนปลูก ต้องไปหาจากป่าแล้วนำมาขาย ส่วนที่จังหวัดบุรีรัมย์ แต่ในสมัยก่อนส่วนใหญ่จะปลูกในบ้านของ ตนเอง เป็นไม้พื้นบ้านที่ปลูกตามบ้าน เป็นเปลือกไม้จากลำต้นที่ลอกออกมา ต้นมีขนาดใหญ่ ขยายพันธุ์ยาก คนโบราณเชื่อว่าแอมกะพุนมีสรรพคุณในการรักษาไข้สา เนื่องจากมีฤทธิ์เย็น ส่วน น้ำจิ้ม บางคนก็รับประทานกับน้ำพริกถั่ว หรือน้ำพริกกะปิ

8) น้ำพริกไข่ปู เป็นอาหารท้องถิ่นดั้งเดิม ปูและไข่ปูหาได้ง่ายสมัยก่อน นำมา ตัดแปลงทำเพื่อถวายพระ อยากให้พระฉันของดี วิธีการทำใส่น้ำพริกมะนาวแต่ไม่ใส่กะปิ บางร้านใส่ กะปิที่นำไปย่างไฟก่อน ใส่กระเทียมปอกเปลือก พริกขี้หนูสวน คล้ายน้ำพริกกะปิแต่ไม่ใส่กะปิ นำมา ตำให้แหลก ใส่ไข่ปูม้าสุกนำมาบดอย่าให้แหลก แล้วปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะนาว ถ้าอยาก ให้สวยงามน่ารับประทานมากขึ้นให้ใส่น้ำมันพริกแดงลงไปด้วย

9) น้ำจิ้มต่าง ๆ การทำน้ำจิ้มทอดมันมีเทคนิคคือใส่น้ำตาลปีบ ใส่มะนาว หรือน้ำส้ม สมัยก่อนเมืองชลบุรีมีน้ำตาลโตนดที่มีรสชาติดี ร้อย เนื่องจากปลูกต้นตาลโตนดจำนวนมาก ส่วนการทำน้ำจิ้มซีฟู้ดไม่ใส่น้ำตาล สำหรับการทำน้ำจิ้มแอมกะพุนดองใส่น้ำตาลและถั่วทำให้มี รสชาติหอมหวานมัน

10) ข้าวมันส้มตำรับประทานเมืองพญาและเกาะล้าน ไม่เหมือนส้มตำทั่วไป โดย เป็นอาหารที่ทำขึ้นช่วงหน้าแล้งซึ่งมีประเพณีแห่นางแมวเพื่อขอฝน ชาวบ้านจะนำข้าวมาหุงกับกะทิ แล้วรับประทานกับปลาตัวเล็กคล้ายกับปลาข้าวสาร แต่มีลักษณะตัวใหญ่กว่าเล็กน้อย คนพื้นที่ เรียกว่า **“ปลาเก๋ย”** นำมาทอดแล้วคลุกน้ำตาล หรือใช้ปลากระเบนฉีกฝอยผัดกับน้ำตาลใส่หอมเจียว ส่วนส้มตำใช้มะขามสดอ่อนมาตำกับกะปิใส่หัวหอมแล้วนำมาคลุกกับเส้นมะละกอขูดฝอยรับประทาน กับข้าวมันและปลาเค็ม สูตรของเกาะล้านใช้รับประทานกับปลาตัวเล็ก (ปลาเก๋ย) ส่วนสูตรของ

นาเกลือใช้ปลากระเบนหวานเป็นของแถม นอกจากนั้นมีการทำขนมข้าวเหนียวเหลืองหน้าปลาแห้ง หรือหน้ากุ้ง ใช้ปลาและกุ้งจริง ๆ แต่ปัจจุบันแม่ค้าใช้มะพร้าวแทนกุ้ง ทำในงานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรืองานมงคล

1.2.2.2 วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นพัทยา

1) **ปลาทุ** สมัยก่อนมีมากในเขตพัทยา ปัจจุบันปลาทุหายาก ส่วนใหญ่เป็น ปลามาจากเขมร เวียดนาม ประเทศไทยไม่ค่อยมี คนเมืองพัตยานิยมนำปลาทุมาต้มมะนาวหรือปลา ทุต้มเค็ม โดยนำปลาทุสดลงไปต้มแล้วใส่มะนาว และพริกชี้หนู ไม่มีการใส่ผักต่าง ๆ เพื่อแต่งกลิ่นรส ซึ่งความอร่อยเกิดจากความสดใหม่ของปลาทุ และความหอมของมะนาว นอกจากนั้นนิยมนำมาทำ เป็นปลาทุต้มหวาน ซึ่งสามารถรับประทานได้ทั้งก้าง

2) **ปลากระบอก** เมื่อก่อนมีมาก ปัจจุบันไม่ค่อยมี นิยมนำมาทำเป็นปลาเค็ม ปลาต้มส้มโดยจะนำปลากระบอกมาทอดเกล็ดนำไปต้มใส่มะนาวเพื่อให้มีรสส้มหรือรสเปรี้ยว โดยใส่ มะนาว หรือทางจันทบุรีใส่ระกำเพื่อให้เปรี้ยวและทำต้มเค็ม โดยมีวิธีทำนำอ้อยมาวางไว้ข้างล่างแล้ว นำปลามาเรียงไว้ด้านบนแล้วนำส่วนผสมใส่แล้วต้ม เก็บไว้รับประทานได้หลายวัน

3) **ปลาชีซัน** นำมาทอด ตัวอ้วนใหญ่ หรือนำมาย่างแล้วใส่น้ำปลา มะนาว หอม พริก หรือเรียกว่าปลาทุหลัง ปลาหรือสีกุน

4) **ปลาทุแลพล่า** สมัยก่อนนิยมนำมาตั้งเต๋โบราณ สมัยก่อนมีปลา ทุแลมาก นำปลาทุแลมาแล้ รับประทานกับน้ำจิ้ม รับประทานเปล่า ๆ ไม่รับประทานกับข้าว

5) **ปลาฉลาม** สมัยก่อนหาง่าย แต่ปัจจุบันหายาก ใช้ลอบดัก ตัวไม่ใหญ่ อยู่ น้ำไม่ลึก มี 3 สายพันธุ์ ฉลามหิน ฉลามกบ (ปากแบนใหญ่) ฉลามหูดำ สามารถรับประทานเนื้อได้ หมด การประกอบอาหารจากปลาฉลามหูดำในการเตรียมปลาฉลามต้องนำมาต้มน้ำร้อน แล้วพลิกไป มา เพื่อลอกเอาหนังออก สำหรับการประกอบอาหารจากปลาฉลามทุกสายพันธุ์ต้องเอาลอกหนังออก ก่อนแล้วจึงนำมาแล้เนื้อในสำหรับรายการอาหารที่นิยมทำจากเนื้อปลาฉลาม คือ นำมาผัดขิง แกง เผ็ด วิธีการเตรียมต้องนำเนื้อปลาฉลามมาล้างน้ำเกลือเพื่อให้หมดกลิ่นคาวหลังจากแล้ และเวลาผัด ไม่ต้องคนมากจะทำให้เกิดกลิ่นคาว

6) **ปลาอินทรี** สมัยก่อนหาง่ายโดยใช้วิธีตกเบ็ด ปัจจุบันมีราคาแพง เป็น ปลาที่มีลักษณะตัวใหญ่ และเป็นปลาน้ำลึก มีปริมาณเนื้อมาก ก้างน้อย นิยมนำมาทำปลาอินทรี แดดเดียว ทอดน้ำปลา ปลาอินทรีเค็ม และทำหลนปลาเค็ม

7) **ปลาวัว** สมัยก่อนมีจำนวนมาก มีทุกฤดูกาล ชอบอยู่กันเป็นฝูง สามารถหา ได้ง่ายตามแถบชายฝั่งทะเล แต่สมัยนี้ปลาวัวหายาก พบได้น้อย เนื่องจากถูกรบกวนมากจึงย้ายถิ่น ฐาน ทำให้มีจำนวนลดลง ลักษณะของปลา จัวมีนอแหลมขึ้นมาคล้ายปลาแรด ใช้เป็นอาหาร หนังสือ ลักษณะหายากมากวิธีการเตรียมเพื่อนำมาประกอบอาหารต้องมีการลอกหนังออกก่อน มีปริมาณ เนื้อ น้อยเนื่องจากตัวไม่ใหญ่มากประมาณขนาดเท่าฝ่ามือ นำมาประกอบอาหารโดยวิธีการทอดน้ำปลา/ กระเทียม แกงป่า

8) ปูม้าต้ม สมัยก่อนการจับปูม้าจะใช้ปลากระเบนตัวเล็กเป็นเหยื่อผูกกับอวน โยนตามน้ำลึกจะทำให้มีปูมามากินเหยื่อก็กะดิดตามอวน ปูม้าตัวใหญ่ขนาดประมาณ 5-6 ตัวหนึ่งกิโล ถ้าน้ำตื้นตัวจะเล็ก

1.2.3 แนวโน้มความนิยมของอาหารท้องถิ่น

สำหรับภัตตาคารวัฒนธรรมต่างชาติที่เข้ามาอย่างรวดเร็วทำให้อาหารท้องถิ่นพืหาย่อยๆ หายไป มีการเกิดบาร์เบียร์ขึ้นเป็นจำนวนมากเนื่องจากได้รับความนิยมจากคนต่างชาติจุดขายของอาหารท้องถิ่นพืหายเน้นความสดของวัตถุดิบหรือเป็นเมนูที่สามารถนำกลับไปรับประทานได้ก็ต้องนำมาแปรรูปแล้วใส่บรรจุภัณฑ์ให้ดี อาหารทะเลแปรรูป เช่น ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็ม ถ้าเป็นเมนูในร้านอาหาร ต้องเน้นวัตถุดิบเป็นอาหารทะเลเป็นหลัก อาจทำเป็นลักษณะให้เลือกวัตถุดิบสดแล้วให้เลือกว่าจะนำมาปรุงแบบไหน เป็นซีฟู๊ดมาร์เก็ต เลือกวัตถุดิบแล้วเลือกวิธีปรุง

ปัญหาอาหารท้องถิ่นของพืหาย คือ คนพืหายูกกลืนไป ไม่มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม่มีการนำไปใส่บรรจุไว้ในการศึกษาขั้นพื้นฐาน อาหารเป็นวัฒนธรรม เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งไม่มีการอนุรักษ์ไว้ขาดแรงกระตุ้นแรงจูงใจของพนักงานรัฐในการปฏิบัติ งานเพื่อการอนุรักษ์ทำให้เด็กรุ่นหลังไม่รู้จักอาหารท้องถิ่น เนื่องจากรับประทานแต่อาหารสำเร็จรูป การยกระดับอาหารท้องถิ่นพืหายจำเป็นต้องมีการประชาสัมพันธ์เนื่องจากนักท่องเที่ยวเมืองพืหายส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติอาหารท้องถิ่นจึงต้องปรับรสชาติไม่ให้เผ็ดมาก จึงทำให้หลงเหลือความเป็นอาหารท้องถิ่นอยู่น้อย

1.3 แนวคิดในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพืหาย เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้เป็นรายการอาหารยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในพืหายควรมีการพัฒนารายการอาหารอะไรบ้าง และพัฒนาอย่างไร

1.3.1 นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ ควรเลือกอาหารท้องถิ่นที่ไม่มีเครื่องเทศมากหรือรสชาติไม่จัดมาก ต้องดูรายการอาหารที่สามารถนำมาทำการตลาดได้ไม่ยาก อาหารท้องถิ่นไม่ค่อยเหมาะกับคนต่างชาติ เนื่องจากมีรสจัด เช่น แกงส้ม หรืออย่างหมึกน้ำดำก็ดูไม่น่ารับประทาน แต่อย่างปลาหัวทอดกระเทียมพริกไทยซึ่งชาวต่างชาติไม่ค่อยชอบกระเทียมก็อาจจะปรับเป็นเมนูปลาหัวทอดพริกไทยดำ เป็นต้น ถ้าเป็นอาหารท้องถิ่นแท้ ๆ คงจะทำการตลาดได้ยากตัวอย่างเมนูอาหารที่นำมาส่งเสริมได้ เช่น ต้มข่าทะเล จัดตกแต่งจานให้สวยงาม อาจนำข่าตะไคร้มาจัดเป็นอุปกรณ์ตกแต่งจาน ทำเป็นลักษณะซูชิรับประทานกับขนมปัง เพื่อให้ชาวต่างชาติเกิดความคุ้นเคยตามรูปแบบการบริโภคที่เคยรับประทานเป็นประจำ เพียงแต่เพิ่มทางเลือกวิธีการรับประทานและรายการอาหารที่ใช้รับประทานมากขึ้น ส่วนอาหารประเภทห่อหมกมีเครื่องเทศมากอาจต้องปรับลดปริมาณเครื่องเทศลง ใส่เนื้อปลาเป็นชั้น ควรเลือกส่วนผสมเป็นปลาที่สากนิยม เช่น ปลาแซลมอน เป็นต้น ใส่ผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลีแทนใบยอและโหระพา เนื่องจากชาวต่างชาติไม่คุ้นเคยกับผักเหล่านี้ แต่ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยไม่มีปัญหาในการรับประทานนอกจากนั้นการเสิร์ฟอาหารสไตล์ไทยและตะวันตกไม่เหมือนกัน คนไทยจะเสิร์ฟอาหารโดยจัดรวมเป็นสำรับไว้ตรงกลาง แต่ประเพณีตะวันตกจะเสิร์ฟเป็นคอร์ส หรือเป็นจาน ๆ ดังนั้นการเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นเพื่อให้เกิดความคุ้นเคยและได้รับ

ความนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติต้องทำให้ตรงกับประเพณีการรับประทานอาหารของชาวตะวันตก และมีขนมปังเสิร์ฟเป็นทางเลือกให้ด้วย

1.3.2 นโยบายผลักดันอาหารท้องถิ่นสู่สากล สามารถทำได้โดยท้องถิ่นต้องสร้างค่านิยมแก่คนในท้องถิ่นและภาครัฐเป็นผู้นำดำเนินนโยบายส่งเสริมก่อนจะโปรโมทให้นักท่องเที่ยวหรือนักท่องเที่ยวท้องถิ่นพิจารณา ควรให้คนในท้องถิ่นยอมรับก่อน ในการสร้างค่านิยมให้คนท้องถิ่นรู้จักอาหารพื้นบ้านก่อนอื่นจำเป็นต้องมีการประชาสัมพันธ์โดยมีการสร้างค่านิยมให้คนในพื้นที่ยอมรับ (Pattaya dish) ถ้าจะส่งเสริมอาหารท้องถิ่นพื้นบ้าน เช่น หมึกน้ำดำ ควรให้ร้านทุกร้านนำเมนูนี้ใส่ในเมนูประจำของร้าน ซึ่งต้องใช้เวลา และควรเป็นนโยบายของภาครัฐและภาคเอกชนช่วยส่งเสริม เช่น การประกวดการแข่งขันทำอาหารท้องถิ่น และมีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นโดยการสร้างแบรนด์พื้นบ้านขึ้นมา และผลักดันให้ได้รับการยอมรับทั้งจากคนไทย และชาวต่างชาติ

1.3.3 ช่องทางในการส่งเสริมผลักดันให้เกิดอาหารท้องถิ่นชุมชน ต้องมีการจัดประกวดอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะและมีการจัดทำความร่วมมือกับร้านอาหาร ในปัจจุบันในเมืองพัทยา มีแต่เพียงการประกวดอาหารภาคตะวันออกทั่วไป ซึ่งแนวทางในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา เพื่อให้เป็นที่รู้จักควรมีการจัดทำเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร (story) ที่มาของอาหารท้องถิ่นความเป็นมา ประวัติศาสตร์ เพื่อสร้างจุดขายให้อาหารท้องถิ่น และสร้างแบรนด์อาหารท้องถิ่นขึ้นเพื่อให้เกิดการยอมรับ หรือ มีการใส่ชื่ออาหารท้องถิ่นลงในคำขวัญของเมืองพัทยา นอกจากนั้นอาจมีการจัดเสวนาโดยเปิดเวทีชาวบ้านเพื่อเสวนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รวมถึงการจัดสิทธิบัตรอาหารท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญา จัดทำเป็นแนวทางสร้างความร่วมมือระหว่างชุมชนกับเมืองโดยมีการให้สิ่งตอบแทนเป็นแรงจูงใจ เพื่อให้ได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันทางเมืองพัทยาได้มีการส่งเสริมให้ทำในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน โดยทางเมืองพัทยาได้มีการให้งบประมาณทำวิจัยว่าวิสาหกิจใดที่ควรส่งเสริม และเหมาะกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวพัทยา ผลการวิจัยสรุปได้เป็นสินค้าที่ระลึก เช่น เสื้อ พวงกุญแจ เครื่องประดับ รองเท้าแตะ เป็นต้น และกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ อาหารทะเลแห้ง ขนมสูตรพื้นบ้าน เป็นของฝากหรือของที่ระลึกกลับไปรับประทานที่บ้าน นำไปปรุงต่อเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป

1.3.4 นโยบายของฝ่ายบริหารในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยตรงตอนนี้ยังไม่ได้มีการกำหนดเป็นนโยบาย อย่างไรก็ตามภาคการท่องเที่ยว คือ มัคคุเทศก์ต้องให้ความร่วมมือ แต่ถ้าหากต้นทุนของมััคคุเทศก์สูงขึ้นก็อาจไม่ได้รับความร่วมมือ มัคคุเทศก์ไม่ใช่คนพื้นที่มักมาจากกรุงเทพฯ ซึ่งทางฝ่ายบริหาร หน่วยงานท่องเที่ยวของพัทยาไม่มีสิทธิ์ที่จะไปกำหนดได้ ถ้าจัดในรูปแบบสหกรณ์ วิสาหกิจชุมชนหรือร้านอาหารที่สมัครใจร่วมกับเทศบาลเมืองท่าคอนข้างยาก เนื่องจากบริษัททัวร์มองผลประโยชน์เป็นประการแรก ทำเช่นนั้นเพิ่มต้นทุนและทำยาก บริษัททัวร์จึงอยากทำแบบเดิมที่เคยทำมา ส่วนในด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มีการสอนทำอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยว หรือเป็นทัวร์ที่เน้นด้านอาหาร เช่น พาไปชิมร้านอาหารที่เป็นสุดยอดของเมนูต่าง ๆ และอาจมีการสาธิตทำอาหารให้ชม หรือโปรโมทของสปริงรสที่เป็นสไตส์ของพัทยา หรือวิธีการปรุงที่เป็นสไตส์ของพัทยา เช่น การทำข้าวหลามซึ่งทำได้ง่ายน่าจะมีการสอนนักท่องเที่ยวทำ แต่บริษัททัวร์มักไม่ค่อยสนใจเนื่องจากใช้เวลามาก มัคคุเทศก์ไม่ยอมพามาเรียนรู้ นอกจากนี้นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ต้องเป็นลูกค้านักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม

1.3.5 แนวทางการส่งเสริมครูหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นได้มีการจัดทำโครงการถนนคนเดินเมืองพัทยา แล้วนำอาหารท้องถิ่นมาออกร้านเพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้ลองรับประทาน แต่ไม่ได้เป็นลักษณะการสอนทำอาหาร เมนูที่ได้รับความนิยม ขนมถ้วย หอยจืด ทอดมัน ห่อหมก เป็นร้านต้นตำรับที่มีชื่อเสียง มีการประกวดอาหารในงานถนนคนเดิน โดยการกำหนดเมนูอาหารแล้วให้ทำมาประกวดกัน ที่ผ่านมามีการทำพื้ชาชิกเนเจอร์จัดโดยสมาคมบาร์เทนเดอร์ โดยมีตัวแทนจากสมาคมช่วยกันคิดว่าอะไรคือค็อกเทลของเมืองพัทยา นอกจากนี้การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ให้เป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่สืบต่อไป จำเป็นต้องมีการถ่ายทอดให้แก่ลูกหลานเป็นทอด ๆ สืบต่อไป หรือเปิดเป็นศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น มีการสอนทำอาหารท้องถิ่นให้แก่บุคคลผู้สนใจหรือนักท่องเที่ยว ส่วนการนำอาหารท้องถิ่นมาเผยแพร่ให้ชาวต่างชาติรับประทาน ปัจจุบันชาวต่างชาติก็รับประทานอาหารท้องถิ่นไทยได้หลายชนิด เช่น ปลาข้าว น้ำพริก เป็นต้น แต่การจะให้ชาวต่างชาติรับประทานก็ต้องนำกระดูกออกก่อนให้เรียบร้อยเพื่อให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมพฤติกรรมการบริโภคของชาวต่างชาติ

1.3.6 การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น ต้องอาศัยความร่วมมือของ 3 ฝ่าย 1) ชุมชนต้องเข้มแข็ง สืบทอดภูมิปัญญาสู่รุ่นหลัง 2) ผู้ประกอบการ และ 3) ภาครัฐบาล ยกตัวอย่างเช่น ส้มตำ ในสมัยก่อนถือเป็นอาหารสำหรับคนระดับล่าง แต่ปัจจุบันกลายเป็นอาหารยอดนิยม สำหรับเมืองพัทยาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่รู้จักดี การพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักจะเป็นการส่งเสริมด้านเศรษฐกิจให้กับคนพื้นที่และเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่น

2. ผลในการสนทนากลุ่มเพื่อหาแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทยาได้แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ประกอบด้วย กลุ่มผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ผู้ประกอบการและนักวิชาการ และกลุ่มผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น ได้ผลในแต่ละประเด็น ดังนี้

2.1 รายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารซึ่งเป็นที่นิยมสำหรับนักท่องเที่ยว

ตัวแทนผู้ให้ข้อมูลจากภาคส่วนของครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชน ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว ร้านอาหาร/ ผู้บริหารท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ของเมืองพัทยาได้ร่วมกันรวบรวม และนำเสนอชื่อรายการอาหารท้องถิ่นของพัทยาที่ควรนำมาพัฒนาเป็นรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการเสนอรายชื่อในเบื้องต้นทั้งหมดจากทุกภาคส่วนที่ให้ข้อมูล มีดังนี้

ประเภทแกง

- แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ (หน่อไม้/ยอดมะพร้าว)
- แกงส้มผักหนามปลาทะเล
- แกงส้มผักหวานปลาทะเล
- แกงส้มไหลบัว /สายบัวใส่ปลาทะเล
- แกงส้มยอดมะพร้าว
- แกงส้มหอยแมลงภู่สดใบมะขามอ่อน

- แกงป่าปลาเห็ดโคน
- แกงป่าปลาฉลาม
- แกงป่าปลากระเบน (ปัจจุบันปลากระเบนหายาก)
- แกงเผ็ดปลากระเบน
- แกงกะลาอ่อน
- แกงเผ็ดปลาฉลาม / ปลากระเบน
- แกงเขียวหวานปลาอินทรี (ใช้เนื้อปลาอินทรีทำเป็นลูกชิ้น และพืชมะพร้าวมาก)

ประเภทต้ม

- ต้มส้มปลากระบอก
- ต้มส้มปลาทุ
- ต้มปลาทุตะลิงปลิง
- ปลาทุต้มมะนาว
- ต้มยำปลากระเบน
- ต้มยำกุ้ง
- ต้มยำหัวปลาอินทรี
- ปลาอินทรีต้มชะมวง
- ปลาหมึก(ไข่)น้ำดำ/ปลาหมึกน้ำแดง
- สับปรดต้มหมู (กระดูกหมูอ่อน/โคนขาหมู (คาเซา)ย่างให้เหลือง มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม

ประเภทผัด

- ผัดฉ่าปลาฉลาม/ ผัดฉ่าปลากระเบน / ผัดฉ่าปลาอินทรี
- ผัดเผ็ดปลาฉลาม / ปลากระเบน
- ฉลามผัดคื่นไช้ / ปลาอินทรีผัดคื่นไช้
- ผัดผักกูดน้ำมันหอย

ประเภทยำ ปลาและดำ

- ส้มตำปูนิ้ม / ส้มตำทะเล / ส้มตำปูม้า
- ยำหัวปลี/ยำสะเดา/ยำถั่วพลู
- ยำหนังหมูหัวปลี (ใส่ผักบุ้งซอย น้ำมะขามเปียกและถั่วลิสงป่น)
- ยำหอยจืด
- ยำปลากุแล
- ปลาปลากุแล รับประทานเป็นกับข้าว หรืออาหารเรียกน้ำย่อยมีรสชาติเปรี้ยว เผ็ด
- หอยนางรมรับประทานกับเครื่องเคียงและน้ำจิ้มแมงดา (ใส่ใบแมงดามีกลิ่นเหมือนแมงดา)

- ยาไข่มงดา
- ยาปลาลิ้นหมา
- ยาปลาหมึก
- ปลาปัก
- ปลาปลาหมึก
- สลัดปลาพญา

ประเภทอาหารจาน/เบ็ดเตล็ด (งบ เจียน ปัง ย่าง ทอด ต้ม ลวก นึ่ง และหมก)

- ปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม
- ปลาหมึกทอดกระเทียม
- ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม
- ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส
- ปลากระเบนทอดกระเทียม
- ทอดมันปลา
- ทอดมันปู
- กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด
- ปูกระตอยชุบแป้งทอด (ปูตัวเล็ก ๆ นำมาชุบแป้งทอดกรอบ)
- ปลาทอดสามรส มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน
- ห่อหมกปลาอินทรี
- ปิ้งปลาอินทรี
- แจงลอนปลาอินทรี
- แมงกะพรุนดองกับเปลือกไม้อินทรีรับประทานกับน้ำจิ้มถั่วซึ่งความอร่อยอยู่ที่น้ำจิ้ม
- ปลาฮือแซ (ปลาฉลามดิบรับประทานกับน้ำจิ้มถั่ว)
- ปูม้าต้ม รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด (ปูม้าที่พืชมามีความสดมากและรสหวาน)
- ปลาทุลฉลามจิ้ม
- หอยจืดลวกจิ้ม
- หมึกกระดองปิ้งย่างกับน้ำจิ้ม
- กุ้งเผารับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

ประเภทน้ำพริก-เครื่องจิ้ม

- น้ำพริกไข่ปู
- น้ำพริกปลาร้าพญา
- กะปิคั่ว

ประเภทอาหารจานเดียว

- ข้าวมันส้มตำ

เมื่อได้นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นทั้งหมดแล้ว ผู้ให้ข้อมูลได้ร่วมกันให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านบางรายการ รวมทั้งลักษณะเด่น และลักษณะด้อยของอาหารบางรายการ ดังนี้

ครูภูมิปัญญารายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของพื้พบว่า อาหารท้องถิ่นพื้มีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารท้องถิ่นของภาคตะวันออกทั่วไป ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี ตราด ระยอง และ ชลบุรี โดยมีรายการอาหารที่มีลักษณะคล้ายกัน มีชื่อเหมือนกัน และรูปร่างหน้าตาของอาหารมีลักษณะเหมือนกัน เพียงแต่แตกต่างกันที่รสชาติ ยกตัวอย่างอาหารคาว เช่น ต้มหมูใบชะมวง จังหวัดจันทบุรีนิยมรับประทานรสหวานจัด ระยองก็จะหวานน้อยกว่า ส่วนเมืองพื้ชอบรับประทานรสกลมกล่อม คือ เปรี้ยว หวาน เค็ม เพราะฉะนั้นอาหารต่าง ๆ จะมีลักษณะคล้ายกันมาก ๆ เพียงแต่ว่าอาหารของแต่ละที่จะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่น สำหรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ ก็จัดว่าเป็นเมนูอาหารของชลบุรี ชาวบ้านในสมัยก่อนไม่นิยมทานไข่เพราะถือว่ามีไขมันมากและมีคอเลสเตอรอลสูง แต่ปัจจุบันค่านิยมเปลี่ยนแปลงไปโดยไข่ปลาเรียวเขียวจัดว่ามีราคาแพง และหายาก เมนูปลากระบอกต้มส้มเป็นเมนูประจำท้องถิ่นที่หารับประทานได้ทั่วไป นอกจากนั้นยังมีเมนูที่ทำจากปลาเห็ดโคน เช่น แกงเผ็ดน้ำใสเป็นแกงป่าปลาเห็ดโคน ผัดฉ่าปลาเห็ดโคน แต่ในจังหวัดชลบุรีจะนิยมรับประทานแกงป่าปลาเห็ดโคน ส่วนผัดฉ่าปลาเห็ดโคนไม่นิยมรับประทาน ส่วนเมนูพื้นบ้านอื่น ๆ เช่น เมนูปลาหัวทอดกระเทียมพริกไทย ห่อหมกทะเล ในสมัยก่อนเน้นวิธีการทำ เช่น ปลาอินทรี ต้องใส่มะพร้าว กะทิจนจนชั้นเหนียว แต่ในปัจจุบันแม่ค้าสมัยใหม่ทำแล้วมักไม่ได้รับรสกลมกล่อม รสไม่ค่อยดีเท่าที่ควร ไม่อร่อยติดใจเหมือนห่อหมกสมัยก่อน และเมนูน้ำพริกไข่ปู

การทำปลาหมึกน้ำดำต้องใช้ปลาหมึกกระตอยซึ่งมีลักษณะเป็นปลาหมึกตัวเล็กพอดีคำ โดยหมึกกระตอยอาจเป็นปลาหมึกไข่หรือไม่มีไข่ก็ได้ มีขั้นตอนการเตรียมเพื่อให้มีลักษณะที่น่ารับประทานโดยมีการตัดตาทิ้ง แล้วเอาหัวยัดลงไปในตัวปลาหมึก การรับประทานต้องรับประทานทั้งตัว โดยปกติปลาหมึกน้ำดำสูตรเมืองพื้จะไม่เอาตาออกเพราะตาปลาหมึกจะมีรสหวาน และลักษณะเนื้อของปลาหมึกต้องกรอบ ซึ่งถ้าไม่เอาตาออกจะกลายเป็นปลาหมึกน้ำแดงจากสีของตาปลาหมึก แต่ครูภูมิปัญญาบางท่านให้ข้อมูลว่าสาเหตุที่เป็นสีดำหรือสีแดงเกิดจากความสดมากหรือน้อยของปลาหมึกที่นำมาทำ ถ้าปลาหมึกไม่สดจะได้เป็นปลาหมึกน้ำแดง

แกงป่าปลาเห็ดโคน ซึ่งถ้าเป็นปลาเห็ดโคนที่มาจากน้ำลึกจะมีขนาดตัวใหญ่ โดยทั่วไปทำจากปลาเห็ดโคนที่มีขนาดกลาง การแกงจะใช้เฉพาะเนื้อปลามาแกง โดยมีແລ່ງตรงกลางตัวออกแล้วนำเนื้อปลามาผ่าตรงกลางจะได้ปลาเป็นสองชิ้น นำไปแกงโดยใส่ลงไปทั้งตัวไม่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

ต้มปลาทุตะลิงปลิง มีจุดขายอยู่ที่ปลาทุมีความสดและตะลิงปลิงซึ่งมีสรรพคุณทางยาต่าง ๆ สำหรับปลาทุที่นำมาแกงถ้าจะให้อร่อยจะต้องใช้ปลาทุขนาดกลาง ควรเป็นปลาทุตัวเมียซึ่งมีลักษณะตัวอ้วน กลม และท้องยาน จะทำให้แกงมีความอร่อยเพิ่มมากขึ้น เพราะเนื้อปลาทุมีความมัน สำหรับเครื่องเทศใส่หอมแดงและพริกขี้หนูบุบ ปูรุกรสเปรี้ยวด้วยตะลิงปลิง สำหรับตะลิงปลิงเป็นไม้ยืนต้นที่ให้ผลทั้งปี ถ้าต้มเพื่อให้ชาวไทยรับประทานต้องทุบพริกขี้หนูใส่โรยหน้า รสชาติต้องมีรสชาติเปรี้ยวและเผ็ดนำ ถ้าทำขายนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติไม่ต้องใส่พริกขี้หนู

การประกอบอาหารจากปลาฉลามสามารถที่จะนำมาทำได้หลากหลายเมนู เช่น ผัดฉ่า ผัดขิง ผัดคื่นไช้ ต้มขมิ้น แกงเผ็ด สำหรับปลาฉลามที่นำมาทำอาหารประเภทต่าง ๆ มีหลายสายพันธุ์ แต่เดิมสายพันธุ์ที่มีรสชาติอร่อย คือ ปลาฉลามหูดำ แต่ปัจจุบันพบได้ค่อนข้างน้อย ส่วนใหญ่ที่ขายตามท้องตลาดเป็นปลาฉลามหิน ซึ่งถ้าใช้ปลาฉลามหินการเตรียมปลาฉลามหินสามารถนำมาแล่เอาหนังออกทิ้งได้เลยเพราะหนังปลาฉลามหินรับประทานไม่ได้ แต่การเตรียมเนื้อปลาฉลามหูดำจะต้องนำปลาฉลามมาลวกในน้ำร้อนเดือด ห้ามคน เพื่อลอกหรือขัดเอาหนังที่มีลักษณะซากออกก่อน โดยต้องมีเทคนิคที่ดีซึ่งจะทำให้ได้เนื้อปลาฉลามที่มีลักษณะแตกต่างกัน ถ้าลวกนานเกินไป เนื้อปลาฉลามจะสุกเกินไป หรือถ้าลวกไม่ได้ที่ เวลาที่นำไปขัดหนังจะได้ลักษณะเนื้อที่ดูไม่น่ารับประทานจะทำให้ขัดหนังออกได้ไม่หมด หรือไม่สะอาด สมัยก่อนการขัดหนังต้องใช้กาบมะพร้าวแก่ที่อยู่ด้านในที่มีลักษณะนุ่มขัดเอาหนังออก หรือผู้ที่มีความเชี่ยวชาญสามารถใช้สันมีดขูดหนังออกหลังจากที่นำไปลวกแล้ว ดังนั้นการประกอบอาหารจากปลาฉลามสิ่งที่สำคัญ คือ ปลาฉลามต้องสดและไม่มีการกลั่นเคี้ยว ส่วนการเตรียมปลาฉลามต้องรู้เทคนิควิธีการลวก วิธีการขัดหนัง และลักษณะของเนื้อปลาฉลามที่ได้ต้องมีเนื้อขาว สด ไม่มีการกลั่นเคี้ยว

การประกอบอาหารจากปลาอินทรีสามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเช่นเดียวกับปลาฉลาม แต่ปลาอินทรีสามารถหาได้ง่าย มีเนื้อมาก และรับประทานได้ทุกส่วน แต่มีราคาแพง สำหรับเมนูที่นิยมนำปลาอินทรีมาทำ เช่น ต้มยำหัวปลาอินทรี ลูกชิ้นปลาอินทรี ทอดมันปลาอินทรี ปลาอินทรีแดดเดียว ปลาอินทรีผัดคื่นไช้ แกงไข่ปลาอินทรี ปลาอินทรีเค็ม

การประกอบอาหารจากปลากุเลาสามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเช่นเดียวกับปลาอินทรีและปลาฉลาม แต่ว่าปลากุเลาจะเป็นปลาทะเลที่มีขนาดเล็กกว่าและมีก้างมากกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับปลาทั้งสองชนิด สำหรับปลากุเลาส่วนใหญ่รับประทานดิบ เหมาะสำหรับการนำไปทำเป็นอาหารประเภทยำและปล่าเนื่องจากมีความสดมากและมีเนื้อหวานนุ่ม ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าสำหรับชาวต่างชาติ ได้แก่ ชาวเกาหลี ญี่ปุ่น ที่นิยมรับประทานปลาดิบ การใช้เนื้อปลากุเลาดิบวางบนน้ำแข็งแล้วจัดเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มสโตร์ญี่ปุ่นเป็นที่ชื่นชอบเป็นอย่างมากของผู้บริโภคทั้งสองประเทศ ข้อเสียของอาหารประเภทยำและปล่า เมื่อทำเสร็จแล้วจำเป็นต้องรับประทานทันที เพราะถ้าทิ้งไว้จะทำให้เสียรสชาติความอร่อย

การประกอบอาหารจากเครื่องในหรือพวกหนังสัตว์ ซึ่งถ้าจะนำรายการอาหารพื้นบ้านที่ทำจากวัตถุดิบเหล่านี้มาส่งเสริมเป็นรายการอาหารท้องถิ่นจำเป็นต้องคำนึงถึงวัฒนธรรมการรับประทานของชาวต่างชาติโดยทั่วไปชาวตะวันตกไม่นิยมบริโภคเครื่องในสัตว์ เช่น ไส้ ม้าม เป็นต้น ซึ่งถ้านำมาส่งเสริมอาจมีความเสี่ยงสูงต่อการไม่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวต่างชาติ นอกจากนั้น มีปลาหมึกน้ำดำ ลักษณะรูปร่างสีส้มอาจไม่เป็นที่ประทับใจสำหรับนักท่องเที่ยวแม้ว่าจะมีความแปลก ซึ่งจำเป็นต้องหาวิธีการเตรียมและการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสมต่อไปเพื่อเป็นจุดขาย

นอกจากนี้ได้มีผู้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมถึงแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นว่า ควรมีการปรับปรุง ดัดแปลง เปลี่ยนรูปแบบ เพิ่มความหลากหลายในเมนู เช่น ส้มตำยอดมะพร้าวใส่ปูม้า ซึ่งฝรั่งเรียกว่า ยำยอดมะพร้าว และต้องคำนึงถึง ระยะเวลาในการปรุง ระยะเวลาการจัดเสิร์ฟ และอุณหภูมิการเสิร์ฟ มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นด้วยรสชาติที่แท้จริงของอาหารแต่ละประเภท มีเครื่องเคียงและของรับประทานคู่กันที่เหมาะสม

2.2 แนวทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยวในพญา

เมื่อรวบรวมรายชื่อของอาหารท้องถิ่นทั้งหมดที่ตัวแทนจากทุกภาคส่วนได้ร่วมกันนำเสนอ แล้ว หลังจากนั้นนักวิจัยได้ขอมติจากที่ประชุมกลุ่มเพื่อคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่นที่ตัวแทนจากทุกภาคส่วนทั้งหมดเห็นสมควรพัฒนาให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของเมืองพญาสำหรับนักท่องเที่ยว

2.2.1 ผลการคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่น

จากผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มทั้งหมดมีรายการอาหารประเภทต่าง ๆ 6 ประเภท 15 รายการดังนี้

ประเภทแกง/ต้ม

- แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่
- แกงป่าปลาเห็ดโคน
- ต้มปลาทุตะลิงปลิง
- ปลาหมึกน้ำดำหรือน้ำแดง

ประเภทผัด

- ผัดฉ่าปลาฉลาม
- ปลาอินทรีผัดคึ้นไข่

ประเภทยำ/ปล่า

- ปลาทุแลปล่า

ประเภทอาหารจาน/เบ็ดเตล็ด

- ปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม
- ทอดมันปลาอินทรี
- แมงกระพุนดองด้วยเปลือกต้นอินทรี
- ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด
- แจงลอน
- ห่อหมกปลาอินทรี

ประเภทเครื่องจิ้ม

- น้ำพริกไข่ปู

ประเภทอาหารจานเดียว

- ข้าวมันส้มตำ

2.2.2 แนวทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพืชมงคลสำหรับนักท่องเที่ยว

แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นใน 6 ประเภทมี 15 รายการ ในแต่ละรายการมีจุดขาย ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม และแนวทางในการพัฒนาจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม ดังนี้

1) แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่

จุดขาย วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร สรรพคุณของเครื่องเทศสมุนไพร และความอร่อยของไข่ปลาเรียวเขียวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาเรียวเขียวและไข่ปลาเป็นวัตถุดิบที่หาซื้อได้ยากในท้องถิ่น การประกอบอาหารจากปลาชนิดนี้ต้องมีเทคนิคการประกอบอาหารที่ดีซึ่งถือว่าเป็นเคล็ดลับเนื่องจากปลาเรียวเขียวจะมีกลิ่นคาวมาก จึงต้องมีการดับกลิ่นคาวของปลาโดยใช้น้ำมะกรูด การต้มไข่ปลาโดยที่ไข่ต้องไม่แตก และเมื่อสุกแล้วเวลารับประทานจะมีลักษณะแข็งด้านนอกและเนื้อข้างในไข่ต้องมีลักษณะต้องยืดหยุ่นไม่แข็ง (ภาษาท้องถิ่น เรียกว่า มีลักษณะหนึบ ๆ) แต่ต้องไม่เป็นน้ำอยู่ข้างใน ถ้าเป็นน้ำแสดงว่าไข่ไม่สุกจะทำให้มีกลิ่นคาว

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยควรนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติของเมืองพืชมงคล เน้นเรื่องของการจัดตกแต่งเพิ่มขึ้น ส่วนผู้บริโภคชาวต่างชาติสามารถที่จะนำเสนอเมนูนี้เช่นกันแต่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องของรสชาติไม่ให้จัดและไม่เผ็ด ส่วนผักที่ใช้ควรมีการปรับให้เหมาะกับกระแสการบริโภคอาหาร ซึ่งอาจเปลี่ยนจากหน่อไม้ดองเป็นยอดมะพร้าว ไหลบัว หรือสายบัวแทนได้

2) แกงป่าปลาเห็ดโคน

จุดขาย ความสดใหม่ของวัตถุดิบ และสรรพคุณของเครื่องเทศสมุนไพร

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาเห็ดโคนเป็นปลาทะเลที่พบได้ในภาคตะวันออก สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด แต่รายการอาหารที่ชาวพืชมงคลนิยมรับประทานและเป็นที่รู้จักกันทั่วไป คือ แกงป่าปลาเห็ดโคน ซึ่งถ้าเป็นปลาเห็ดโคนที่จับมาจากแหล่งน้ำลึกจะมีขนาดใหญ่กว่าปกติ โดยทั่วไปขนาดที่นิยมนำมาทำแกงป่าจะใช้ปลาเห็ดโคนขนาดกลาง เนื่องจากเป็นปลาที่พบได้ในทะเลแถบตะวันออก หาได้ง่าย วัตถุดิบที่ได้จึงมีความสดมาก ดังนั้นเนื้อปลาที่นำมาแกงจึงมีรสชาติหวานอร่อยตามธรรมชาติ น้ำแกงต้องมีลักษณะใส และต้องชูรสด้วยใบกระเพราเท่านั้น

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพืชมงคลโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลง เน้นเรื่องของการจัดตกแต่งเพิ่มขึ้น ส่วนผู้บริโภคชาวต่างชาติสามารถที่จะนำเสนอเมนูนี้เช่นกันแต่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องของรสชาติไม่ให้จัดและต้องไม่เผ็ด ต้องเน้นเรื่องของการเตรียมเนื้อปลาต้องไม่มีก้าง สามารถรับประทานได้สะดวก อาจไม่ใส่ผัก แต่สามารถใช้สมุนไพร เช่น ใบกระเพราในการชูรสของแกงได้

3) ต้มปลาหุตะลิงปลิง

จุดขาย วัตถุดิบ รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตะลิงปลิงและสรรพคุณของตะลิงปลิง

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาหุถ้าจะให้อร่อยต้องเป็นปลาหุตัวเมียซึ่งมีลักษณะท้องยาน จะให้รสชาติของเนื้อที่มัน ส่วนเครื่องเทศที่ใส่ใช้หอมแดง และปรุงรสเปรี้ยวด้วยผลตะลิงปลิงซึ่งเป็นไม้ยืนต้นที่ออกผลตลอดทั้งปี และมีสรรพคุณมากมาย

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยา เน้นเรื่องของรสชาติที่เข้มข้น และการจัดตกแต่ง ส่วนผู้บริโภคชาวต่างชาติสามารถที่จะนำเสนอเมนูนี้เช่นกันแต่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องกรรมวิธีการเตรียมวัตถุดิบ ลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดเสิร์ฟ รวมทั้งรสชาติของอาหารต้องมีรสไม่จัดและไม่เผ็ด ซึ่งถ้าเป็นปลาหุที่มีขนาดเล็กจะมีก้างมากซึ่งชาวต่างชาติโดยเฉพาะตะวันตกไม่นิยมรับประทาน ปลาทั้งตัวเหมือนชาวเอเชีย หรือชาวต่างชาติอาจจะใช้ปลาชนิดอื่นแทนที่มีก้างน้อยและรับประทานง่ายกว่า แต่มีความอร่อยไม่แพ้กัน

3) ปลาหมึกน้ำดำ

จุดขาย วัตถุดิบ วิธีการและเทคนิคประกอบอาหาร และรูปลักษณ์เฉพาะของอาหาร

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาหมึกที่นำมาใช้ทำปลาหมึกน้ำดำต้องเป็นปลาหมึกกระตอยซึ่งจะเป็นปลาหมึกขนาดเล็กสามารถรับประทานได้ทั้งตัว และถ้าเป็นปลาหมึกที่มีไข่จะมีความอร่อยมาก การทำปลาหมึกน้ำดำต้องรู้วิธีการเลือกปลาหมึก วิธีการเตรียมปลาหมึกเพื่อให้แกงที่ได้มีน้ำเป็นสีดำ และลักษณะเนื้อของปลาหมึกที่สุกแล้วต้องใสและกรอบ ในการเคี่ยวต้องมีเทคนิคห้ามสุกเกินไป ถ้าไม่เคี่ยวน้ำที่ได้จะเป็นน้ำที่มีสีแดงเป็นน้ำที่ออกจากผิวหนังของปลาหมึก เรียกว่าปลาหมึกน้ำแดง แต่ถ้าจะทำให้มีสีดำการต้มต้องมีเทคนิค เพราะถ้าเคี่ยวนานเกินไปเนื้อปลาหมึกจะไม่กรอบจะทำให้มีรสชาติไม่อร่อย ถ้าอยากให้ดำมีสีดำมาก ๆ ต้องเอาดีออกจากปลาหมึกก่อนแล้วจึงนำไปเคี่ยว หลังจากนั้นจึงใส่ปลาหมึกลงไปเคี่ยว แต่ห้ามเคี่ยวนานเพราะเนื้อจะไม่กรอบ

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบปลาหมึกน้ำดำที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยาและการจัดตกแต่ง ส่วนผู้บริโภคชาวต่างชาติสามารถที่จะนำเสนอเมนูนี้เช่นกันแต่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องกรรมวิธีการเตรียม รูปลักษณ์หน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่งและวิธีการจัดเสิร์ฟ รวมทั้งวิธีการรับประทาน

4) ผัดฉ่าปลาฉลาม

จุดขาย วัตถุดิบ รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและสรรพคุณของเครื่องเทศสมุนไพร

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาฉลามต้องเลือกปลาฉลามที่มีขนาดเล็ก ไม่ใช่ตัวใหญ่ และสายพันธุ์ที่มีรสชาติอร่อยต้องใช้ปลาฉลามหูดำ สมัยก่อนหาได้ทั้งปีแต่ปัจจุบันพบน้อยลง ข้อแตกต่างของปลาฉลามหูดำกับสายพันธุ์อื่น ๆ คือ ปลาฉลามหูดำจะมีเนื้อสีขาวกว่า ถ้าเป็นฉลามหิน

หรือหัวค้อนจะมีเนื้อออกเป็นสีน้ำตาล สำหรับเนื้อปลาฉลามทุกประเภทไม่เหนียว ไม่คาว แต่จะทำอาหารให้อร่อยต้องเลือกปลาฉลามที่มีความสด

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยา เน้นเรื่องของรสชาติที่เข้มข้น และการจัดตกแต่ง ส่วนผู้บริโภคชาวต่างชาติสามารถที่จะนำเสนอเมนูนี้เช่นกันแต่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องกรรมวิธีการเตรียมวัตถุดิบ ลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดเสิร์ฟ รวมทั้งรสชาติของอาหารต้องมีรสไม่จัดและไม่เผ็ด

5) ปลาอินทรีผัดคึ้นไซ้

จุดขาย วัตถุดิบ รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและสรรพคุณของคึ้นไซ้

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาอินทรีสามารถหาได้ง่ายในเมืองพัทยา ดังนั้นจึงมีความสดของวัตถุดิบมาก นอกจากนั้นเป็นปลาที่มีเนื้อมาก ไม่มีก้างมาก สามารถรับประทานได้ง่าย และมีรสชาติอร่อย ซึ่งเมื่อนำมาทำอาหารด้วยการใช้เทคนิคการประกอบอาหารแบบจีนแต้จิ๋วรสชาติแบบไทยจึงทำให้ได้รสชาติอาหารที่แสดงความเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาซึ่งแสดงถึงคุณสมบัติที่กลมกลืนระหว่างความเป็นอยู่และวัฒนธรรมการกินของคนที่ย้ายอยู่ในเมืองพัทยา

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยา โดยเน้นเรื่องของกรรมวิธีการเตรียมวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน ลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ

6) ปลาทุกละ

จุดขาย วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ รสชาติและรูปแบบการนำเสนอที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาทุกละเป็นปลาทะเลที่มีขนาดเล็กสามารถหาได้ง่ายในแถบชายทะเล สำหรับปลาทุกละที่ขายตามท้องตลาดในเมืองพัทยานี้เนื้อปลามีความสดมาก และราคาไม่แพง ปลาทุกละที่พัทยามีทั้งขายแบบเป็นตัวและแบบตัดแต่งแล้ว (เนื้อปลาทุกละที่แกะเอาข้างออกแล้ว) ทำให้มีความสะดวกในการนำมาประกอบอาหาร และรับประทานได้ง่าย เนื่องจากเนื้อปลาทุกละมีความสดมาก และมีรสชาติหวานจึงนิยมนำมาทำเป็นอาหารประเภทยำ ปลาและลวกจิ้ม

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นของเมืองพัทยาทั้งเรื่องของการนำเสนอและรสชาติ เน้นให้มีการจัดตกแต่งที่สวยงามและวิธีการเสิร์ฟ ส่วนชาวต่างชาติอาจมีการปรับปรุงรสชาติไม่ให้เผ็ด เน้นคุณภาพ ความสดสะอาดและปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งลักษณะหน้าตาของอาหาร และวิธีการรับประทาน สำหรับอาหารชนิดนี้ต้องเน้นเรื่องอุณหภูมิและระยะเวลาในการจัดเสิร์ฟซึ่งส่งผลต่อคุณภาพของอาหาร ได้แก่ ลักษณะภายนอกของอาหาร และรสชาติ

7) ปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม

จุดขาย วัตถุดิบ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของปลาหัวและกรรมวิธีการทำอาหารผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยและจีน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาหัวเป็นปลาทะเลที่พบเฉพาะในทะเลภาคตะวันออก ลักษณะของปลาหัวถ้ามองจากลักษณะภายนอกโดยที่ยังไม่ลอกเอาหนังออกจะมีลักษณะที่น่าเกลียดดูไม่น่ารับประทาน ในการนำมาประกอบอาหารปลาหัวที่นำมาทอดน้ำปลาจะใช้ปลาหัวที่มีขนาดไม่ใหญ่มากโดยมีขนาดประมาณฝ่ามือ และต้องมีการเตรียมปลาหัวโดยการนำมาแลเอาหนังออกก่อนเพราะหนังปลาหัวรับประทานไม่ได้ หลังจากนั้นจึงนำไปทอดและทำน้ำซอสราด สำหรับเมนูนี้จัดว่าเป็นอาหารท้องถิ่นที่สามารถรับประทานได้เฉพาะในพัททยาเท่านั้น เนื่องจากเป็นแหล่งที่มีปลาหัว เนื้อปลาหัวที่ได้ในถิ่นนี้มีความสดใหม่ มีก้างน้อย สามารถรับประทานได้ง่าย และมีรสชาติอร่อย การประกอบอาหารใช้เทคนิคการทอดซึ่งเป็นวิธีการประกอบอาหารแบบจีนแต้เน่รสชาติแบบไทย ๆ โดยมีความเข้มข้นของน้ำปลา น้ำตาล พริกไทย และกระเทียม จึงทำให้ได้รสชาติอาหารที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์แสดงถึงวัฒนธรรมการกิน และความเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองพัททยา

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัททยา สำหรับชาวไทยสามารถขายโดยใช้การนำเสนอจัดเสิร์ฟทั้งตัว แต่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องมีการปรับปรุงเรื่องวิธีการเตรียมวัตถุดิบ โดยปลาหัวต้องนำมาแลเอาเนื้อออกมาเพื่อไม่ให้มีก้าง รับประทานได้สะดวก เน้นลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ

9) ทอดมันปลาอินทรี

จุดขาย วัตถุดิบ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเนื้อปลาอินทรี

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปลาอินทรีสามารถหาได้ง่ายในเมืองพัททยา เนื้อปลาที่นำมาใช้ในการทอดมันจึงมีความสดใหม่มากซึ่งมีผลต่อคุณภาพและความอร่อยของทอดมันปลาอินทรีที่ได้ สำหรับปลาอินทรีเป็นปลาที่มีเนื้อนุ่มและมีก้างน้อยจึงมีความเหมาะสมในการนำมาทอดมันซึ่งจะใช้เฉพาะเนื้อปลาเท่านั้น

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นของเมืองพัททยาทั้งเรื่องของการนำเสนอและรสชาติ เน้นให้มีการจัดตกแต่งที่สวยงามเพิ่มขึ้น ส่วนชาวต่างชาติอาจมีการปรับปรุงรสชาติให้มีความเผ็ดลดลงหรือไม่เผ็ดทำได้โดยไม่ต้องใส่เครื่องแกง เน้นลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟให้เหมาะสม

10) แฉงลอน

จุดขาย วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ รสชาติและรูปแบบการนำเสนอที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม แฉงลอนมีส่วนผสมคล้ายกับทอดมันปลาอินทรีแต่จะต้องใส่หัวกะทิเล็กน้อย เพราะกรรมวิธีการประกอบอาหารแตกต่างจากทอดมันโดยการทำแฉงลอนจะใช้วิธีการปิ้ง ถ้าไม่ใส่หัวกะทิจะทำให้แฉงลอนที่ได้มีลักษณะเนื้อแห้งเกินไป มีรสชาติที่ไม่อร่อย

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นของเมืองพัทยาทั้งเรื่องของการนำเสนอและรสชาติ เน้นให้มีการจัดตกแต่งที่สวยงาม ส่วนชาวต่างชาติอาจมีการปรับปรุงรสชาติไม่ให้เผ็ด เน้นลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่ง เน้นปริมาณการจัดเสิร์ฟต่อที่โดยไม่การเสียบไม้ใช้ไม้ที่มีความยาวไม่มาก และทำเป็นลูกกลมเล็ก ๆ พอดีคำในแต่ละไม้อาจเสียบเพียง 2 ลูก เพื่อให้ชาวต่างชาติได้ทดลองรับประทาน

11) แมงกะพรุนดองด้วยเปลือกต้นอินทรี

จุดขาย วัตถุดิบ เทคนิคการทำแมงกะพรุนจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ และ น้ำจิ้มถั่วรสเด็ด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม แมงกะพรุนสามารถหาได้ง่ายในทุกพื้นที่แถบชายทะเล แต่เทคนิคที่สำคัญ คือ การนำเอาแมงกะพรุนมาประกอบอาหารจำเป็นต้องมีเทคนิคในการทำ สำหรับ เมืองพัทยานำแมงกะพรุนมารับประทานจะนำเอาแมงกะพรุนสดมาดองกับเปลือกอินทรีซึ่งเป็น ต้นไม้ที่หายากในปัจจุบัน เมื่อดองแมงกะพรุนกับเปลือกอินทรีจนได้ที่แล้วจะนำแมงกะพรุนมาลวก แล้วนำมารับประทานกับน้ำจิ้มถั่วที่มีรสชาติเฉพาะ

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยา เน้นคุณภาพของวัตถุดิบ ความสะอาด ปลอดภัย ลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ

12) ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด

จุดขาย วัตถุดิบที่มีความสด รสชาติเฉพาะของเนื้อปูที่มีความหวานตามธรรมชาติ และน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ปูม้าสามารถหาได้ง่าย และมีขายในทุกพื้นที่ แต่ปูม้าที่ขาย ในพื้นที่เมืองพัทยานี้น่าจะมีความสดใหม่ซึ่งทำให้มีรสชาติไม่เหมือนปูม้าจากที่อื่น ๆ ซึ่งผู้ที่มาเที่ยวพัทยา ไม่ควรพลาดโอกาสในการมาทดลองรับประทานปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดของเมืองพัทยา

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยา สำหรับชาวไทยสามารถขายโดยใช้การจัดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสชาติดั้งเดิม แต่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องมีการปรับปรุงเรื่องสูตรของ น้ำจิ้มซีฟู้ดให้มีความเผ็ดอยู่ในระดับที่ชาวต่างชาติสามารถรับได้โดยที่น้ำจิ้มยังคงไว้ซึ่งรสชาติที่เข้มข้น แต่ไม่เผ็ด เน้นคุณภาพของวัตถุดิบ ความสะอาดปลอดภัย ลักษณะหน้าตาของอาหาร และการจัดเสิร์ฟ

13) ห่อหมกปลาอินทรี

จุดขาย วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและรสชาติที่มี ลักษณะเฉพาะของห่อหมกที่ทำจากเนื้อปลาอินทรี

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม การทำห่อหมกจะใช้เฉพาะเนื้อปลาเท่านั้นซึ่งทำให้สามารถ รับประทานได้สะดวก ในการทำห่อหมกให้อร่อยวัตถุดิบเนื้อปลาต้องมีความสด และใช้ห่อหมกที่สดมา

ผสมกับน้ำพริกแกงโดยจะใช้พริกชี้หนูสดในการทำพริกแกงจึงทำให้หอมกมมีสีค่อนข้างขาว และการผสมหอมกมต้องรู้วิธีการกวนเพื่อให้มีความเหนียวจึงทำให้ได้หอมกมปลาอินทรีที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของเมืองพัทยา

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคชาวไทยสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นของเมืองพัทยาทั้งเรื่องของการนำเสนอและรสชาติ เน้นให้มีการจัดตกแต่งที่สวยงามเพิ่มขึ้น และปริมาณที่จัดเสิร์ฟต่อที่ ส่วนชาวต่างชาติอาจมีการปรับปรุงรสชาติให้มีความเผ็ดลดลงหรือไม่เผ็ดทำได้โดยลดพริกชี้หนูในพริกแกงลง หรือไม่ต้องใส่พริกชี้หนูในพริกแกง เน้นลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่งเน้นความสวยงาม แต่ต้องคำนึงถึงวิธีการจัดตกแต่งโดยจะต้องไม่หยอดหัวกะทิโรยหน้ามากเกินไปเพราะในความรู้สึกของชาวต่างชาติอาจเกิดเข้าใจผิดคิดว่าเป็นของหวาน และปริมาณการจัดเสิร์ฟต้องเหมาะสมเพราะชาวต่างชาติไม่รู้จัก อาจต้องการเพียงทดลองชิมก่อน

14) น้ำพริกไข่ปู

จุดขาย วัตถุดิบ เทคนิคการทำ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ไข่ปูเป็นวัตถุดิบที่มีเฉพาะในบางฤดูกาลเท่านั้น ดังนั้นจึงเป็นวัตถุดิบที่มีราคาสูง เทคนิคที่สำคัญ คือ การทำน้ำพริกไข่ปูต้องใช้ไข่ปูจริง ๆ จึงจะได้รสชาติของน้ำพริกไข่ปูที่แท้จริงของเมืองพัทยาซึ่งจะไม่สามารถหารับประทานได้ในเขตอื่น ๆ

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นรสชาติแท้จริงของเมืองพัทยา เพียงแต่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องมีการปรับปรุงเรื่องรสเผ็ดโดยให้มีความเผ็ดน้อยลง หรือไม่เผ็ด เน้นเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติของอาหาร ความสะอาด ปลอดภัย ลักษณะหน้าตาของอาหาร การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ

15) ข้าวมันส้มตำ

จุดขาย ความเป็นมา วัตถุดิบ เทคนิคการทำ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ข้าวมันส้มตำเป็นอาหารท้องถิ่นของชาวเมืองพัทยา และเกาะล้าน ซึ่งมีการทำเฉพาะในบางเทศกาลเท่านั้นโดยสมัยก่อนจะทำในพิธีแห่นางแมวเพื่อขอฝนซึ่งในการทำอาหารเพื่อขอฝนในพิธีดังกล่าวอาหารต้องมีความแปลกและเป็นเอกลักษณ์นางแมวจึงจะพอใจและทำให้ฝนตกลงมา สำหรับในปัจจุบันข้าวมันส้มตำเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยากจะมีการทำเฉพาะในช่วงเทศกาลถนนคนเดินนาเกลือเท่านั้น และการทำข้าวมันต้องใช้เทคนิคพิเศษในการทำ คือ วิธีการหุงข้าวมันถ้าส่วนผสมไม่ได้ที่ และมีเทคนิคการหุงที่ไม่ดีข้าวจะไม่สุกและไหม้ ดังนั้นจึงเป็นภูมิปัญญาที่จำเป็นต้องเรียนรู้สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษที่มีความชำนาญในการทำอาหารจึงจะได้รสชาติของข้าวมันส้มตำที่เป็นตำรับโบราณที่แท้จริงของเมืองพัทยาซึ่งจะไม่สามารถหารับประทานได้ในที่อื่น ๆ

แนวทางการพัฒนา สำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติข้าวมันส้มตำสามารถนำเสนอในรูปแบบอาหารวัฒนธรรมท้องถิ่นของเมืองพัทยา เพียงแต่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องมีการปรับปรุงเรื่องรสเผ็ดของส้มตำโดยให้มีความเผ็ดน้อยลง หรือไม่เผ็ด รวมทั้ง เน้นเรื่อง

คุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติของอาหาร ความสะอาด ปลอดภัย ลักษณะหน้าตาของอาหาร รูปลักษณ์ในการนำเสนอ คือ การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ

2.3 แนวทางสร้างแผนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในพญา

2.3.1 ระบุปัญหาท้องถิ่นและชุมชน

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารท้องถิ่นว่า แม้ว่าในแต่ละจังหวัดที่อยู่ในภาคเดียวกันจะมีลักษณะอาหารที่คล้ายกัน แต่ก็ยังคงมีลักษณะที่แสดงถึงลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นในเรื่องของรสชาติที่แตกต่างกันไป ดังนั้นอาหารพื้นบ้านไทย /อาหารท้องถิ่นไทยควรได้รับการส่งเสริม และอนุรักษ์เอาไว้ เนื่องจากคนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไม่รู้จักอาหารพื้นบ้านถ้าไม่ได้รับการส่งเสริมอนุรักษ์ไว้ ในที่สุดอาจสูญหายไปจากท้องถิ่น ซึ่งถ้ามีการเริ่มต้นขึ้นอย่างน้อยในประเทศไทยก็จะทำให้มีการคงอยู่เป็นอาหารท้องถิ่นของพญาต่อไป โดยทั่วไปถ้าเป็นคนไทยต้องเกิดความรู้สึกภาคภูมิใจในขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมซึ่งรวมถึงอาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น ดังนั้นทำอย่างไรให้คนไทยได้รู้จักกับอาหารท้องถิ่นพญาเพื่อช่วยกันส่งเสริม เผยแพร่ และมีการอนุรักษ์เอาไว้เพื่อเป็นมรดกของชาติต่อไป ได้มีผู้ให้ความเห็นว่า ควรจะมีการนำไปออกร้านในงานกาชาดโดยมีการนำรายการอาหารท้องถิ่นไทยมาออกร้านขายแก่ผู้มาเที่ยวงานเพื่อให้คนไทยได้ลิ้มลอง และเกิดความรู้สึกภาคภูมิใจที่เกิดมาเป็นชาวไทยมีวัฒนธรรมอาหารการกินอุดมสมบูรณ์

ตัวแทนภาคชุมชนรายหนึ่งได้เสนอแนะเพิ่มเติมว่า ในการส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นพญา อาจทำได้โดยเวลาที่ม้งานเลี้ยงรับรองแขกบ้าน แขกเมือง บุคคลสำคัญต่าง ๆ นักธุรกิจ นักท่องเที่ยวที่มามาเยี่ยมเมืองพญา ผู้ให้การต้อนรับ(ชาวพญา) ต้องช่วยกันประชาสัมพันธ์โดยการนำเสนอและจัดรายการอาหารท้องถิ่นพญาให้แขกที่มามาเยี่ยมเมืองพญาได้ลองรับประทาน

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้เสนอแนวคิดที่ว่า อาหารท้องถิ่นเพื่อขายนักท่องเที่ยว ควรทำจากวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น วัตถุดิบที่นำมาใช้ต้องสด กรรมวิธีในการเตรียมวัตถุดิบต้องคำนึงถึง เทคนิคการเตรียมว่าทำอย่างไรจึงจะทำให้มีความอร่อย รับประทานได้ง่ายและสะดวก และเน้นเรื่องของรสชาติต้องมีความกลมกล่อม เช่น การทำแกงส้มหัวจุกสับปะรด ต้องรู้วิธีการเตรียมว่าส่วนใดรับประทานได้อร่อย และจะกำจัดรสขมอย่างไร ส่วนเมนูอาหารท้องถิ่นที่นำเสนอให้นักท่องเที่ยวต้องเป็นเมนูเด็ดจริง และต้องมีการควบคุมรสชาติทุกเมนู เป็นเมนูที่ทำจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ต้องเน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่แตกต่างจากวัตถุดิบจากที่อื่นถึงแม้ว่าจะเป็นวัตถุดิบชนิดเดียวกัน เช่น ปูม้า ปลาอินทรี ปลาทุสดี ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สามารถซื้อได้จากที่อื่น แต่ที่พญาวัตถุดิบเหล่านี้มีความสดมากกว่าและมีรสชาติที่ดีกว่า และมีผู้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า สำหรับรสชาติต้องอร่อยถูกปากผู้มารับประทาน นอกจากสดแล้วต้องเน้นเรื่องความสะอาดด้วย รวมทั้งร้านอาหารควรมีบรรยากาศแบบไทย ๆ เน้นเอกลักษณ์ความเป็นไทย ตั้งแต่ การแต่งกายของพนักงาน รูปแบบการบริการ และวิธีการจัดเสิร์ฟนอกจากเป็นแบบไทยแล้วต้องรับประทานง่ายและสะดวก เช่น อาหารประเภทปลา ควรมีการเอาก้างออก

ผู้ให้ข้อมูลจากภาควิสาหกิจชุมชนได้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางการความเป็นไปได้เรื่องการสร้างแบรนด์อาหารท้องถิ่นของพืทยาว่า ในปัจจุบันการสร้างแบรนด์ของพืทยา มีการสร้างเป็นกิจกรรมกลุ่มอาชีพซึ่งการวางแผนไทยมาเป็นอันดับหนึ่ง ส่วนการสร้างแบรนด์อาหารท้องถิ่นพืทยาเพื่อเสนอแก่ชาวต่างชาติสามารถทำได้โดยทางวิสาหกิจชุมชนมี SME ซึ่งสามารถที่เข้าไปช่วยเหลือและสนับสนุนได้ ถ้าประสบความสำเร็จก็จะมีแบรนด์อาหารพืทยาเกิดขึ้นแน่นอน ซึ่งอาหารพื้นบ้าน ถือว่า เป็นจุดขายสำหรับนักท่องเที่ยวอยู่แล้วจึงไม่ยากที่จะสร้างแบรนด์อาหารของพืทยา ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องสามารถให้ความร่วมมือกัน โดยถ้ามีแขกมาเที่ยวหรือนักท่องเที่ยวมาเที่ยวที่พืทยาก็ต้องช่วยกันนำเสนอเมนูอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการคัดเลือกเหล่านี้เพื่อให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้เสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา พบว่า เยาวชนรุ่นใหม่ไม่นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่น รู้สึกไม่ทันสมัยและรังเกียจอาหารท้องถิ่น โดยทางโรงเรียนต่าง ๆ ในพืทยาสามารถช่วยกันนำรายการอาหารท้องถิ่นพืทยาประวัติความเป็นมาไปสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และทำการมอบหมายให้นักเรียนไปค้นคว้าเรียนรู้วิธีการทำอาหารท้องถิ่นจากชุมชน หรืออาจมีการจัดประกวดการทำอาหารท้องถิ่นขึ้นในโรงเรียนซึ่งทำให้นักเรียนต้องกลับไปถามผู้ปกครองและผู้ปกครองต้องช่วยบุตรหลานโดยการไปหาแหล่งเรียนรู้และสอบถามจากเพื่อนบ้านที่รู้จักอาหารชนิดนั้น ๆ หรือต้องไปสอบถามจากพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารพื้นบ้าน/อาหารท้องถิ่น ซึ่งเกิดการเริ่มต้นและมีเรียนรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่องเป็นวัฏจักรโดยมีจุดเริ่มต้นจาก นักเรียน (โรงเรียน) ผู้ปกครอง(ชุมชน) ผู้ประกอบการ (ร้านขายอาหาร) ซึ่งทั้งหมดคือ ชาวพืทยา เมื่อคนในท้องถิ่นมีความรู้เรื่องอาหารของท้องถิ่นแล้วทำให้สามารถอนุรักษ์และช่วยกันส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นเหล่านี้เอาไว้ นอกจากนี้วิธีการช่วยโฆษณาประชาสัมพันธ์รายการอาหารท้องถิ่นสามารถทำได้โดยการพาแขกของโรงเรียนไปทานอาหารพื้นบ้านพืทยาในร้านอาหารแบบท้องถิ่น

2.3.2 ผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นว่า การประกอบธุรกิจอาหารต้องขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งผู้ให้ข้อมูลกล่าวว่าที่ร้านขายอาหารท้องถิ่นได้น้อยมากเนื่องจากอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่มีกลิ่นเครื่องเทศสมุนไพรที่เข้มข้น รสชาติเผ็ด และรสจัดจึงขายได้น้อย นอกจากนั้นมียังมีการนำเสนอและสูตรไม่คงที่ บางครั้งมีรสชาติเข้มข้นเกินไปหรือเผ็ดมากเกินไป แต่ถ้ามีการปรับปรุงรสชาติให้อ่อนลงและมีรสไม่จัด น่าจะทำให้ขายได้เพิ่มมากขึ้น เพราะอาหารไทยมีเอกลักษณ์และรสชาติที่ติดอยู่แล้ว อย่างไรก็ตามถ้าเป็นอาหารไทยพื้นบ้านจริง ๆ จะขายให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติได้ยาก ส่วนใหญ่ถ้ามีการดัดแปลงก็มักจะสูญเสียรสชาติความเป็นไทยแท้ และได้มีผู้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า อาหารไทยเดิม หรืออาหารท้องถิ่น ปกติไม่ได้มีขายอยู่ในร้านอาหารทั่วไปในเมืองพืทยา เนื่องจากร้านอาหารในเมืองพืทยาส่วนใหญ่ที่ขายอาหารแก่นักท่องเที่ยวต้องการความไว ความรวดเร็ว ต้องมีการเตรียมไว้ล่วงหน้า เน้นให้มีรูปแบบสวยงามซึ่งส่วนใหญ่เป็นรายการอาหารไทยประยุกต์ หรืออาหารไทยดัดแปลงที่นักท่องเที่ยวรู้จักกันดีอยู่แล้ว เช่น ผัดเปรี้ยวหวาน พะแนง ต้มยำกุ้ง ผัดไท ดังนั้นอาหารส่วนใหญ่ที่ขายในร้านอาหารทั่วไปเป็นอาหารที่เป็นอาหาร

ไทยยอดนิยม จึงทำให้อาหารท้องถิ่นขายยาก ยกเว้น อาหารซีฟู้ด ในร้านอาหารการประกอบอาหาร จำเป็นต้องมีการเตรียมไว้ล่วงหน้าจึงทำให้อาหารมีรสชาติที่มีความสดใหม่ลดลง เพราะต้องการความรวดเร็วเพื่อให้ทันกับความต้องการของลูกค้า นอกจากนั้นได้มีผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับจุดอ่อนของอาหารพื้นบ้านว่า อาหารพื้นบ้านที่ขายส่วนใหญ่การตกแต่งไม่สวยงาม ไม่ดึงดูด และผู้ที่ทำอาหารพื้นบ้านได้ร่อยต้องรู้เทคนิคเคล็ดลับ รวมทั้งลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด เช่น ปลาหมึกน้ำดำ ต้องรู้วิธีการเลือกปลาหมึกที่นำมาทำว่าต้องเป็นปลาหมึกอะไร ตัวขนาดใด มีไข่หรือไม่มีไข่ การเตรียมปลาหมึกต้องรู้วิธีการเตรียมและการต้มปลาหมึกว่าต้มอย่างไรจึงจะทำให้ น้ำมีสีดำหรือสีไม่ดำ ทำอย่างไรต้มแล้วตัวปลาหมึกถึงจะมีเนื้อกรอบ เป็นต้น นอกจากนั้นการขายอาหารโดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องคำนึงถึงเรื่องความปลอดภัยของอาหารด้วย ดังนั้น ในการทำให้อาหารท้องถิ่นได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ ร้านอาหารต้องมีการนำอาหารท้องถิ่นมาดัดแปลงการนำเสนอตั้งแต่ รสชาติ รูปลักษณ์ การตกแต่ง ให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย และต้องเน้นความสด ความสะอาดปลอดภัย และความสวยงาม

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งให้ความเห็นว่า จุดอ่อนของการทำอาหารท้องถิ่นเพื่อขายแก่นักท่องเที่ยว คือ ต้นทุนของวัตถุดิบบางอย่างมีราคาสูงมาก เช่น น้ำพริกไข่ปู ซึ่งไข่ปูมีราคาสูงมาก และหายาก ถ้าใช้ไข่เค็มแทน หรือใส่น้ำมากจะทำให้เสียรสชาติ ในการทำน้ำพริกไข่ปูให้ร่อยต้องใช้ไข่ปูจริง เรียกว่า ต้องถึงเครื่องถึงจะเป็นรสชาติที่แท้จริงของอาหารพื้นบ้าน จึงทำให้ผู้ประกอบการไม่ยอมทำเพราะมีกำไรน้อยมาก ซึ่งการทำขายถ้าต้องการส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นจำเป็นต้องมีเทคนิคและต้องมีสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมทั้งเรื่องต้นทุนและรสชาติ เนื่องจากรสชาติของอาหารท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับ การปรุงแต่งของพ่อครัวแม่ครัว กล่าวคือ รสมือของพ่อครัวแม่ครัวแต่ละคนไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับการถ่ายทอดและเรียนรู้มา ดังนั้นควรทำอย่างไร เพื่อให้อาหารท้องถิ่นมีมาตรฐาน และถูกใจผู้บริโภค ส่วนเรื่องจุดอ่อนของวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น นอกจากจะเกี่ยวกับเรื่องของต้นทุนสูงแล้ววัตถุดิบบางอย่าง เช่น ปลาหัว ปลากระบอกไข่ปลาเรียว เขียว สามารถหาได้เฉพาะบางฤดูกาลเท่านั้น และได้มีผู้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเรื่องจุดอ่อนของอาหารท้องถิ่นว่า ปัจจุบันอาหารท้องถิ่นได้มีการดัดแปลงไปมากจนกระทั่งไม่มีสูตรที่เป็นของดั้งเดิม มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบเนื่องจากกรรมวิธียุ่งยากจึงมีการดัดแปลงวิธีการทำใหม่ทั้งหมด ดังนั้นทำให้ความเป็นอาหารพื้นบ้านแบบเดิมสูญหายไป อย่างไรก็ตามในการขายอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีข้อดี คือ ชาวต่างชาติมีอำนาจการซื้อสูง ถึงแม้ว่าวัตถุดิบทำจากของที่มีราคาแพง แต่เมื่อเทียบกับราคาอาหารในต่างประเทศแล้วก็จัดว่าราคาไม่แพง ดังนั้นแม้ว่าราคาอาหารท้องถิ่นที่ขายจะมีราคาสูงแต่ก็ยังเป็นราคาที่อยู่ในระดับที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติสามารถจ่ายได้ สำหรับรายการอาหารที่ชาวต่างชาตินิยมรับประทาน ได้แก่ ทอดมันกุ้ง ทอดมันปลา อินทรี แต่อาหารส่วนใหญ่มีรสชาติหวานเกินไป และอาหารไทยมีจุดอ่อน คือ อาหารบางอย่างมีช่วงเวลาในการรับประทานเมื่ออุณหภูมิและระยะเวลาในการทำและการจัดเสิร์ฟไม่สอดคล้องกันทำให้อาหารมีรสชาติไม่ร่อย กล่าวคือ อาหารบางอย่างเมื่อทำเสร็จแล้วต้องรับประทานทันทีถ้าทิ้งไว้จะมีรสชาติที่ไม่ร่อยเหมือนตอนที่ทำเสร็จใหม่ ๆ เช่น ส้มตำ

นอกจากนั้นก็มีผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นเรื่องการสร้างตราหรือแบรนด์อาหารท้องถิ่นเพิ่มเติมว่า ในส่วนของนักท่องเที่ยวจะรู้จักความหมายหรือความสำคัญของตราได้อย่างไร ใครจะทำหน้าที่ประชาสัมพันธ์และสร้างตราเพื่อให้ตราของอาหารท้องถิ่นพัฒนานี้เป็นที่รู้จักกันทั่วประเทศและทั่วโลก และถ้าหากการโปรโมทอาหารท้องถิ่นนี้แล้วทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีต้นทุนสูงขึ้น เมื่อเทียบกับอาหารบางรายการที่ทางร้านมียอดขายดีพอ ๆ กัน แต่มีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่า ทำให้ผู้ประกอบการอาจไม่ให้ความสนใจ หรือถ้าต้องใช้งบในการโฆษณาแล้วลงทุนสูงแต่ไม่ประสบความสำเร็จ คือ นักท่องเที่ยวไม่รู้ก็จะทำอะไร สุดท้ายสิ่งที่สำคัญ คือ แนวทางในการสร้างความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งหมดได้มีความเข้าใจไปในทิศทางเดียวกันจะมีวิธีการอย่างไร

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้ให้ความเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัญหาเรื่องการจัดกิจกรรมการออกร้านอาหารในส่วนของผู้ประกอบการ เพื่อเชิญมาออกงานโฆษณาประชาสัมพันธ์ คือ ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่มีขนาดเล็ก ดังนั้นมักจะมีปัญหาเรื่องอัตรากำลังคนและการบริหารจัดการคน ถ้าต้องมาออกงานจะทำให้ที่ร้านขาดคน ดังนั้นจึงต้องปิดร้านในช่วงที่ต้องมาออกงาน ดังนั้นเจ้าของร้านส่วนใหญ่จึงไม่สนใจในการให้ความร่วมมือในการมาออกงาน นอกจากนี้ภาครัฐจัดมีการจัดประกวดอาหารต่าง ๆ ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่มีผู้มาเข้าร่วมประกวด ดังนั้นจะมีแนวทางอย่างไรที่จะช่วยรณรงค์ให้ผู้ประกอบการได้เห็นความสำคัญและให้ความร่วมมือ หรือทำอะไรจะทำให้การประกวดอาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักและได้รับความสนใจเข้าร่วมประกวดจากบุคคลทั่วไปไม่อยู่เฉพาะในวงที่จำกัด เพื่อให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักเพิ่มมากยิ่งขึ้น และมีผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ความเห็นเพิ่มเติมว่าสาเหตุอื่น ๆ ที่ไม่มีผู้เข้าร่วมประกวดอาหารและเข้าร่วมกิจกรรมออกร้านต่าง ๆ ที่ทางภาครัฐจัดขึ้น เนื่องจากการประชาสัมพันธ์และข้อมูลต่าง ๆ ที่ทางผู้ประกอบการได้รับไม่ทั่วถึง และผู้ประกอบการส่วนใหญ่มุ่งธุรกิจสนใจในการทำกำไรมากกว่าเห็นความสำคัญเรื่องการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารประจำท้องถิ่น และเอกลักษณ์ของความเป็นไทย

ภาคส่วนของผู้ประกอบการได้ให้ข้อคิดเห็นร่วมกันเกี่ยวกับ แนวทางในการที่จะทำให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวรู้จักอาหารท้องถิ่นและทำให้รายการอาหารท้องถิ่นเหล่านั้นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ว่า แนว ทางในการส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อให้ผู้ประกอบการช่วยกันประชาสัมพันธ์และนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อขายแก่นักท่องเที่ยว ทางผู้ประสานงานในภาครัฐส่วนที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบ การต้องมีการจัดประชุมและประสานงานกับผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อขอความร่วมมือในการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งต้องมีการทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการเรื่องความสำคัญของอาหารท้องถิ่น และการจัดทำแผนกลยุทธ์เพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น เพื่อให้ผู้ประกอบการมองเห็นความสำคัญและแนวทางความเป็นไปได้ในการขายอาหารท้องถิ่นจึงจะทำให้เกิดความร่วมมือในการช่วย กันนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวให้เป็นที่รู้จัก นอกจากนั้นควรมีการประชาสัมพันธ์รายการอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักโดยจัดทำโปสเตอร์แผ่นพับเพื่อแจกแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในการนำไปช่วยประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยวตามร้านต่าง ๆ

นอกจากนั้นได้มีผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งให้ความเห็นเพิ่มเติมว่า ควรมีการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคว่าต้องการรับประทานอาหารแบบใด และสำรวจความพร้อมของแต่ละชุมชนว่าพร้อมที่จะทำการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเมนูใด เพื่อจะได้คัดเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นชนิดนั้นมาทำการส่งเสริมให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคและชุมชน

2.3.3 ผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐด้านวัฒนธรรมและการท่องเที่ยว และนักวิชาการ

ผู้ให้ข้อมูลในส่วนของภาครัฐได้ให้ข้อคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพบว่า อาหารท้องถิ่นมีความหลากหลายในเรื่องประเภทของอาหาร และความหลากหลายของวัตถุดิบที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารแต่ละประเภท ยกตัวอย่างเช่น แกงส้มจากพื้นบ้าน อาจทำมาจากไหลบัว หรือแกงส้มอาจทำมาจากสับปะรด หรือมาจากหัวสับปะรด ดังนั้นการทำเมนูอาหารท้องถิ่น ควรมีการจัดทำเป็นหมวดหมู่แยกไว้ตามความหลากหลายของวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำแกงพื้นบ้านแต่ละประเภท เช่น หมวดแกงส้มพื้นบ้าน ได้แก่ แกงส้มไหลบัว แกงส้มหัว (จุก) สับปะรด แกงส้มหน่อไม้ดอง เป็นต้น สำหรับอาหารอีกประเภทหนึ่งที่เป็นที่รู้จักของเมืองพญา คือ ผัดหมี่กรอบ โดยผัดหมี่จัดว่าเป็นอาหารที่ค่อนข้างจะดังในย่านแถบนี้ ซึ่งจะบ่งบอกถึงลักษณะของชีวิตของผู้คนที่มาอาศัยอยู่ในเมืองพญา โดยเกิดจากชุมชนชาวจีนจากแปดริ้วได้มีการเคลื่อนย้ายเข้ามาตั้งรกรากในพญา ตั้งแต่ในสมัยรัชกาลที่ 2 ได้มีการนำวัฒนธรรมอาหารมาเผยแพร่จนอาหารไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนเกิดการผสมผสานกันจนมีความหลากหลาย และประกอบกับทางพื้นที่เขตพญาที่มีความโชคดีในเรื่องของวัตถุดิบที่มีความหลากหลายทั้งอาหารป่าและอาหารทะเลผสม ผสานกัน และเนื่องจากผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในเมืองนี้มีความหลากหลายจึงทำให้เกิดความหลากหลายในเรื่องของวัฒนธรรมการกิน และรสชาติของอาหารมีวิวัฒนาการโดยมีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงไปตามความนิยมของผู้บริโภคจนทำให้เกิดอาหารที่มีคุณภาพจนกลายเป็นรายการอาหารประจำท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะขึ้น ตัวอย่างเช่น น้ำพริกกุ้ง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกเต้าเจี้ยว น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกไข่เยี่ยวม้า เป็นต้น ซึ่งสามารถจัดแยกเป็นหมวดน้ำพริกตามความหลากหลายของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมเช่นกัน นอกจากนี้ได้มีผู้เสนอแนะเพิ่มเติมว่า การจัดทำเมนูอาหารท้องถิ่นเพื่อขายสำหรับนักท่องเที่ยว ทางร้านอาจมีทางเลือกให้กับผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นโดยมีทั้งหมวดรายการอาหารปกติ และมีหมวดรายการอาหารพื้นบ้านซึ่งเป็นรายการอาหารแนะนำประจำร้าน แยกออกมาเพื่อให้ผู้บริโภคได้เรียนรู้และเข้าใจว่าเมนูใดเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นของพญา การที่เมนูใดจะเป็นที่ยอมรับขึ้นอยู่กับผู้บริโภคเป็นสำคัญ ซึ่งในการที่จะทำให้อาหารท้องถิ่นได้ ได้รับความนิยมต้องมีการวิเคราะห์กลุ่มผู้บริโภคซึ่งมีความหลากหลาย มีความแตกต่างกัน ตามเพศ ตามวัย ตามค่านิยม เชื้อชาติ เป็นต้น มีการจัดกลุ่มผู้ที่มารับประทานว่ามีใครชอบแบบใด

สำหรับแนวคิดเรื่องอาหารท้องถิ่น ในการที่จะทำให้เกิดเป็นอาหารท้องถิ่นต้องมีการทดลองเอาวัตถุดิบซึ่งเป็นของแปลกที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีลักษณะเฉพาะ และแปลกแตกต่างจากที่อื่นมาประยุกต์ใช้ในการปรุงอาหาร เช่น ไหลบัว จุกสับปะรด โดยผสมผสานกับวิธีการประกอบอาหารที่มีเทคนิคเฉพาะของท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย นอกจากนี้ได้มีผู้ให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมว่า ต้องนำจุดอ่อนมาเป็นจุดขาย ยกตัวอย่างเช่น จุดอ่อนของอาหารท้องถิ่นบางรายการ คือ วัตถุดิบอาหารพื้นบ้านบางตัวสามารถหาได้เฉพาะบางฤดูกาล ดังนั้นสามารถที่จะนำมาทำให้เป็นจุดขายซึ่งกลายเป็นจุดแข็งได้

เช่น ปลาหัว ซึ่งสามารถที่นำมาสร้างจุดขายได้โดยที่อื่นจะไม่สามารถรับประทานปลาชนิดนั้นได้ต้องมารับประทานที่พื้ยาเท่านั้น และกำหนดเป็นฤดูกาลท่องเที่ยวว่าเฉพาะช่วงฤดูกาลนี้เท่านั้นที่สามารถมารับประทานปลาหัวได้

การสนับสนุนส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยว ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นภาครัฐ ภาคผู้ประกอบการร้านอาหาร ธุรกิจท่องเที่ยว และภาคชุมชน ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า จุดอ่อนของการขายอาหารท้องถิ่นในเมืองไทย คือ การขาด story หรือการบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาต่าง ๆ ซึ่งโดยปกติแต่ละท้องถิ่นมีอาหารอยู่แล้ว แต่จะมีวิธีการนำเสนอเพื่อให้ผู้ประกอบการยอมรับและทำให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างไร ดังนั้นกระบวนการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จัก คือ ภาครัฐและผู้ประกอบการต้องมีการประชุมร่วมกัน เพื่อหาแนวทางช่วยกันสนับสนุนประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นหรือ อาหารพื้นบ้าน โดยภาครัฐในส่วนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีกระบวนการดำเนินงานที่ทำเป็นรูปธรรม มีการจัดทำแผน มีการตั้งเป้าประสงค์ เพื่อนำเสนอต่อนายกเมืองพัทยา ต้องมีการเชิญองค์กรซึ่งมีเมืองพัทยา สภาวัฒนธรรม สมาคมสตรี กองการศึกษา สันทนาการ การท่องเที่ยว รวมทั้งกลุ่ม/สมาคม ต่าง ๆ ในเมืองพัทยาที่เกี่ยวข้องทั้งหมดมาร่วมกันนำเสนอแนวคิดว่าจะจัดทำแผนต่าง ๆ หรือมีการโปรโมท และจัดประกวดอาหารท้องถิ่นกันอย่างไร มีการกำหนดเกณฑ์ต่าง ๆ เพื่อใช้ในการตัดสินอาหารท้องถิ่น อย่างไร ผู้ให้ข้อมูลจากภาครัฐรายหนึ่งได้เสนอแนะว่าในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นพื้ยาให้เป็นที่รู้จักอาจทำเป็นโครงการประจำปีโดยทางสภาวัฒนธรรมมีการตั้งเรื่องและเสนอผ่านงบประมาณประจำปี หรือบเมืองพัทยา ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักในพื้ยาก่อน

ผู้ให้ข้อมูลจากภาครัฐรายหนึ่งได้เสนอแนะเพิ่มเติมว่า การส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นของพื้ยาให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวสามารถทำได้โดยการใช้กลยุทธ์การส่งเสริมอาหารท้องถิ่นผ่านกิจกรรมของชุมชนในงานเทศกาลประเพณีของเมืองพื้ยา ซึ่งในส่วนนี้เป็นภาครัฐร่วมกับภาคชุมชนในการจัดกิจกรรม ดังนั้นจึงสามารถใช้งบประมาณจากภาครัฐมาช่วยสนับสนุนชุมชนได้ โดยในแต่ละปีจะมีงานประเพณีวันไหลของพื้ยาโดยทางเมืองพื้ยามิงบประมาณค่าใช้จ่ายเพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและตัวแทนจากชุมชนต่าง ๆ ในเมืองพื้ยามาออกร้านทำอาหารแจกจ่ายแก่ผู้มาร่วมงานได้รับประทานฟรี ดังนั้นวิธีการ คือ การให้แต่ละร้านหรือตัวแทนแต่ละชุมชนที่มาออกร้านมีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว โดยทางภาครัฐ/เมืองพื้ยาเป็นผู้กำหนดรายการอาหารท้องถิ่นที่ต้องการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก นอกจากนั้นยังมีงานอื่น ๆ เช่น งานเดินกินถิ่นนาเกลือ

นักวิชาการรายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักต้องได้รับความร่วมมือจากทุกส่วน โดยมีตัวแปรสำคัญเรื่องการบริโภคอาหารประกอบด้วย 1) นักท่องเที่ยว /ผู้บริโภคต่าง ๆ 2) มัคคุเทศก์ และ 3) ผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคาร โดยกระบวนการเริ่มจากมัคคุเทศก์กับผู้ประกอบการร้านมักจะมีการตกลงทำสัญญากันในการพาแขกมารับประทานอาหารที่ร้านก่อน หลังจากนั้นมัคคุเทศก์ทำหน้าที่แนะนำนักท่องเที่ยว/หรือพานักท่องเที่ยวมารับประทานอาหารที่ร้าน รายการอาหารที่แนะนำนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลประเภทปิ้ง-ย่าง ซึ่งมีวิธีการทำไม่ยุ่งยาก รวดเร็ว และขายได้ง่าย จึงทำให้รายการอาหารท้องถิ่น

ไม่เป็นที่รู้จัก เนื่องจากผู้ประกอบการมองว่า อาหารท้องถิ่น /หรืออาหารพื้นบ้านมีกรรมวิธีการทำที่ยุ่งยาก และควบคุมรสชาติได้ยาก ซึ่งถ้าผู้ทำไม่มีประสบการณ์เพียงพอ คือ มีวิธีการเตรียมไม่ดีและปรุงรสไม่ได้ก็จะทำให้เสียรสและไม่อร่อย ในส่วนของมัคคุเทศก์ ซึ่งเปรียบเสมือนผู้ที่ทำหน้าที่เป็นตัวรับสารและส่งสารระหว่างผู้ประกอบการและผู้บริโภค ซึ่งถ้ามัคคุเทศก์เป็นตัวกลางที่ดีก็จะทำให้การส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวประสบความสำเร็จได้เร็วขึ้น แต่ปัญหาคือ มัคคุเทศก์ส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบน้อย ขึ้นอยู่กับความสะดวก มักจะปล่อยแขกหลังจากสั่งอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนั้นในจุดนี้การที่จะเสนอขายอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว ถ้าผู้ประกอบการจัดเสนออาหารในลักษณะเป็น set menu ที่เหมาะสมน่าจะเป็นแนวทางส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักรายการอาหารไทยท้องถิ่นเพิ่มขึ้น

นอกจากนั้นผู้ให้ข้อมูลยังได้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า การที่นักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวทะเล ส่วนใหญ่มักนิยมมาบริโภคอาหารซีฟู้ด กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเป็นคณะส่วนใหญ่ มักเดินทางมากับมัคคุเทศก์ ประเด็นหลัก คือ การส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวจึงต้องอาศัยความร่วมมือจากมัคคุเทศก์ด้วย แต่ปัญหา คือ มัคคุเทศก์ก็ไม่รู้จักอาหารท้องถิ่น และส่วนผสมต่าง ๆ ของอาหาร ไม่มีความรู้ในการอธิบายให้ท่องเที่ยวฟัง ไม่มีเรื่องราวความเป็นมาของอาหารที่จะเล่าให้นักท่องเที่ยวฟัง และถ้าเป็นภาษาต่างประเทศทำให้ไม่ยากเสียเวลาอธิบายเนื่องจากบางครั้งจำเป็นต้องใช้ศัพท์เทคนิค มัคคุเทศก์ส่วนใหญ่จึงไม่ได้ให้ความสนใจและขาดการเอาใจใส่เรื่องของอาหารในการนำมาใช้เป็นจุดขายแก่นักท่องเที่ยว จึงทำให้นักท่องเที่ยวไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นจึงทำให้นักท่องเที่ยวขาดความสนใจเรื่องอาหารเพราะไม่มีข้อมูลเพื่อใช้ในการตัดสินใจ หรือขาดการประชาสัมพันธ์จากบริษัททัวร์ หรือมัคคุเทศก์ในการเชิญชวนให้ลิ้มลอง ส่วนด้านผู้ประกอบการร้านอาหารเองก็ไม่มีพนักงานที่มีความสามารถทางภาษาเพียงพอที่จะอธิบายแก่แขกได้และบางครั้งพนักงานบริการไม่มีความรู้ด้านอาหาร ดังนั้นจึงทำให้ไม่สามารถที่จะส่งเสริมโฆษณาประชาสัมพันธ์อาหารไทยหรืออาหารท้องถิ่นได้เต็มที่ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากส่วนการท่องเที่ยวด้วย โดยหน่วยงานภาคการท่องเที่ยวต้องช่วยผลักดันเรื่อง 1) การให้ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพื้ชาแก่คนทั่วไป และนักท่องเที่ยว 2) การให้ความรู้แก่มัคคุเทศก์ เรื่องอาหารท้องถิ่นพื้ชาเพื่อที่มัคคุเทศก์จะได้ทำหน้าที่เป็นตัวกลางโดยสามารถบอกเล่าเรื่องราว (story) ของอาหารท้องถิ่น /อาหารพื้นบ้านแต่ละชนิดแก่นักท่องเที่ยวได้

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า การส่งเสริมอาหารท้องถิ่นพื้ชาเพื่อให้เป็นที่รู้จักจำเป็นต้องสร้างแบรนด์ โดยมีการสร้างแบรนด์อาหารท้องถิ่นพื้ชาเพื่อให้เป็นที่รู้จักอาจทำได้ โดยจัดให้มีการออกตรารับรองว่าเป็นอาหารท้องถิ่นพื้ชาจากภาครัฐแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารว่ามีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น โดยตราที่ออกอาจเป็นการช่วยโปรโมทว่าร้านใดมีเมนูใดที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นเมนูเด็ดอาหารท้องถิ่นประจำร้าน มีการจัดประกวดเมนูอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ เพื่อทำให้เกิดการพัฒนามากขึ้น

ผลการพัฒนาอาหารท้องถิ่นพญา

ผลการวิจัยกึ่งทดลองเพื่อหาตำรับพื้นฐานรายการอาหารท้องถิ่นทั้งหมดที่ผ่านการคัดเลือกตำรับพื้นฐานอาหารท้องถิ่นพญา จังหวัดชลบุรี มีดังนี้

3.1 ตำรับพื้นฐานอาหารท้องถิ่นพญา

ตำรับพื้นฐานอาหารท้องถิ่นพญา เป็นตำรับที่ได้มาจากการสัมภาษณ์ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีรายการอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำมาพัฒนาทั้งหมด 15 รายการ ดังนี้

3.1.1 แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่

เครื่องแกง

พริกชี้หนูแห้ง และ พริกแห้ง	1	ขีด (พริกแห้งใช้น้อยกว่าเล็กน้อย)
หอมแดง	3	ขีด
กะปิ	1/2	ช้อนชา
น้ำ	1	ลิตร
น้ำมะกรูด	10	ลูก (ถ้าใส่มากรสเปรี้ยวจัดเกินไป)
น้ำมะขามเปียก	เล็กน้อยเพื่อช่วยในการซุสให้อร่อยขึ้น	
น้ำปลา		
กระชาย (เมืองพญาการแกงป่าไม่ใส่กระชาย แต่ที่อื่นใส่กระชายเล็กน้อย)		

วัตถุดิบ

ปลาเรียวเขียว	1 1/2	กิโลกรัม
ไข่ปลาเรียวเขียว 1 พวง	2	ขีด
หน่อไม้ดอง	1 1/2	กิโลกรัม

หมายเหตุ : หน่อไม้ดองอาจใช้ยอดมะพร้าวหรือมะเขือเหลืองหรือมะเขือขื่นลูกใหญ่ที่นำเมล็ดออกแล้วแทน

วิธีการเตรียม

1. นำปลาเรียวเขียวมาหั่น ล้างด้วยน้ำธรรมดา ถ้าล้างน้ำเกลือจะทำให้สีซีด นำมาทำให้สะเด็ดน้ำ
2. เลือกไข่ปลาที่มีลักษณะเส้นสายยึดติดกันเป็นพวง เมื่อแกะเอาเยื่อหุ้มออกจะมองเห็นเป็นเม็ดไข่ปลา ถ้าเป็นไข่ออกเวลาต้มจะแตกง่าย
3. ต้มไข่ปลาด้วยน้ำปลาให้ท่วม ใส่ใบตะไคร้ ตั้งไฟอ่อน ระวังอย่าให้ไข่ปลาแตก เพราะจะทำให้น้ำแกงขุ่น ไม่ควรต้มนานเกิน 13 นาที ไข่ปลาจะแข็งเกินไปไม่อร่อย
4. นำหน่อไม้ดองมาหั่น ล้างน้ำ แล้วต้มเพื่อไม่ให้มีกลิ่น และบีบน้ำออก

วิธีการแกง

1. ละลายพริกแกงในน้ำที่เดือดพล่าน
2. ใส่หน่อไม้ดองที่ต้มและบีบน้ำออกแล้วลงในน้ำ รอให้เดือดอีกครั้ง
3. ใส่เนื้อปลาลงไปตอนที่น้ำเดือด ปรับรสชาติตามต้องการ (ออกเปรี้ยว เค็ม)
4. ใส่ไข่ปลาลงไป พอให้ร้อนแล้วปิดไฟ

3.1.2 แกงป่าปลาเห็ดโคน

เครื่องแกง

พริกขี้หนูสดสวน	1/2	ขีด
กะปิ	1/2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย	10	กลีบ
ข่า	5	แฉ่ง
ตะไคร้	2	ต้น
ผิวมะกรูด	1/2	ลูก
นำส่วนผสมทั้งหมดมาตำให้ละเอียด		
น้ำซूप	1	ลิตร

วัตถุดิบ

เนื้อปลาเห็ดโคน	1	ขีด
ใบกระเพรา	1/4	ถ้วยตวง
พริกขี้ฟ้า / พริกเหลือง	1/4	ถ้วยตวง
มะเขือพวง / มะเขือเปราะ อย่างละ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช		เล็กน้อย

วิธีการแกง

1. ผัดเครื่องแกงในน้ำมันให้มีกลิ่นหอม
2. ใส่น้ำซूप (ซีโคร่งไก่) ลงไป รอน้ำเดือด ใส่เนื้อปลาเห็ดโคน ปรับรสชาติตามต้องการ (ออกเค็ม เผ็ด ไม่ใส่น้ำตาล)
3. ใส่พริกขี้ฟ้า / พริกเหลือง มะเขือพวง มะเขือเปราะ และใบกระเพรา แล้วปิดไฟ

3.1.3 ต้มปลาทุตะลิงปลิง

วัตถุดิบ

ปลาทุสด / ปลาอินทรี	1	กิโลกรัม
ตะลิงปลิง	1/4	ถ้วยตวง
กะปิ	1/2	ช้อนชา
หอมแดง	1-2	หัว
น้ำ	1	ลิตร
น้ำปลา		เล็กน้อย

วิธีทำ

1. นำหอมแดงกับกะปิตำรวมกัน ไม่ควรใส่กะปิมาก เพราะจะทำให้มีกลิ่นแรง ใส่พอให้รสชาติกลมกล่อม โดยนำมาละลายในน้ำเดือด
2. ใส่ปลา ใส่น้ำปลา ใส่ตะลิงปลิงหั่นเป็นแว่น รสชาติออกเปรี้ยว เค็ม
3. รอน้ำเดือด ใส่ปลาทุลงไป รอสุก ปิดไฟ

หมายเหตุ : ชาวเมืองพัทลุงจัดอาหารชนิดนี้อยู่ในประเภทต้มจืด ในการทำให้ชาวต่างชาติบริโภคสามารถใช้เนื้อปลาอินทรีแทน เพราะปลาอินทรีจะมีก้างน้อยกว่าปลาทุ

3.1.4 ปลาหมึกน้ำดำ

วัตถุดิบ

ปลาหมึกกะตอย / ปลาหมึกไข่	1	กิโลกรัม
น้ำมัน	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีป	3	ช้อน
น้ำปลา	3 – 4	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงทุบ	1	หัว
น้ำ		เล็กน้อย

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่น้ำมันเล็กน้อย
2. ใส่ปลาหมึก ปูรสด้วยน้ำตาลปีป น้ำปลา หอมแดง (รสหวาน เค็มนำ)
3. ตั้งไฟอ่อน คนไปมาจนน้ำออกมาจากตัวปลาหมึก ทำให้น้ำแกงมีสีดำ
4. ต้มจนตัวปลาหมึกใส เนื้อปลาหมึกจะเหนียว กรอบ ไม่ต้องต้มนาน ปิดไฟ

3.1.5 ผัดฉ่าปลาฉลาม

เครื่องแกง

พริกชี้หนู	1	ช้อนชา
กระเทียม	10	กลีบ

วัตถุดิบ

เนื้อปลาฉลาม (ฉลามหูดำ / ฉลามหิน)	1	ขีด
พริกชี้ฟ้าเหลือง	2	เม็ด
กระชายซอย	2	ช้อนชา
พริกไทยอ่อน	1/4	ถ้วยตวง
ใบกระเพรา	1/4	ถ้วยตวง
น้ำซุปล		เล็กน้อย

วิธีการเตรียม

1. เตรียมเครื่องแกงโดยนำพริกชี้หนูและกระเทียมมาตำรวมกัน
2. นำปลาฉลามมาขูดเอาหนังออกด้วยมีด ตัดหัวออก แล่เนื้อปลาเป็นชิ้น ๆ นำไปลวกน้ำเดือดพอสุก

วิธีทำ

1. นำเครื่องแกงผัดในน้ำมันให้หอม
2. ใส่เนื้อปลาลงไป ใช้ไฟอ่อน ห้ามคนมาก เพราะจะทำให้มีกลิ่นคาว
3. ใส่น้ำซุปลงไปเล็กน้อย พอปลาสุก ใส่กระชาย พริกไทยอ่อน
4. ปรงรสชาติ ใส่น้ำปลา
5. ใส่ใบกระเพรา พริกชี้ฟ้าเหลืองโรยหน้า ปิดไฟ
- 6.

หมายเหตุ : ห้ามใส่น้ำตาล เพราะจะทำให้เกิดความคาว

3.1.6 ปลาอินทรีผัดคื่นไช้

วัตถุดิบ

เนื้อปลาอินทรีหั่นแฉลบ	2	ขีด
คื่นไช้	3	ต้น
ต้นหอม	3	ต้น
พริกชี้ฟ้าเหลือง	2	เม็ด
หอมใหญ่	1	หัว

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลาอินทรีมาหั่นแฉลบ
2. นำเนื้อปลาอินทรีที่หั่นแล้วมาทอดพอสุก ไม่ต้องเหลืองและแข็ง นำขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
3. นำกระเทียมมาผัดในน้ำมันให้หอม ใส่ปลาที่ทอดแล้วลงไป
4. ปูรุกรสด้วยน้ำมันหอย น้ำตาล ซีอิ๊วขาว ซอสภูเขาทอง ให้ออกรสเค็ม หวาน
5. ใส่ใบคื่นไฉ่ พริกชี้ฟ้าเหลืองโรยหน้า ปิดไฟ

หมายเหตุ : เนื้อปลาที่สดจะใส เวลาหั่นจะไม่เหนียวติดมีด

3.1.7 ปลาข้าวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม

วัตถุดิบ

เนื้อปลาวัว (เอาหนังออก)	3	ขีด
กระเทียมตำละเอียด	1	ขีด
พริกไทยป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. เลือกปลาวัวขนาดเท่ากับฝ่ามือ แลเอาหนังออก ถ้าทำให้ชาวต่างชาติรับประทานให้ แลเนื้อปลาออกเป็นชิ้น ๆ สำหรับผู้บริโภคชาวไทยใช้วิธีการทอดแล้วเสิร์ฟทั้งตัว
2. นำเนื้อปลามาทอดให้สุก ตักขึ้นพักไว้
3. เจียวกระเทียมให้เหลือง ตักขึ้นพักไว้
4. ทำน้ำซอสราดเพื่อใช้คลุกกับปลาวัวที่ทอดเสร็จแล้ว โดยการนำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระทะ ได้แก่ น้ำมันเล็กน้อย ซอสภูเขาทอง น้ำตาล น้ำมันหอย พริกไทย ไปเคี่ยวปรุงรสจนได้ที่ สังเกตจะมีลักษณะเหนียวข้นขึ้นเล็กน้อย ปิดไฟ
5. นำปลาที่ทอดแล้วจัดใส่จาน ราดน้ำซอสที่ปรุงรส โรยหน้าด้วยกระเทียม

3.1.8 ปลาทุแลปลา

วัตถุดิบ

ตะไคร้ซอยละเอียด	3	ต้น
หอมแดงซอย	10	หัว
ใบสาระแหน่	2	กิ่ง
น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย
เนื้อปลาทุแล	½	กิโลกรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม)

พริกชี้หนูเสลดดำ	1	ซอญโตะ (ไม่ต้องละเอียด)
กระเทียม	5	กลีบ (ใส่มากเกินไปจะมีรสปร่า)
เกลือ	1/2	ซอญซา

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลาทุกละผสมกับน้ำส้มสายชู คลุกให้เข้ากันแล้วบีบเอาเนื้อปลาขึ้นพักไว้ ไม่ควรแช่ไว้นานเพราะจะทำให้เนื้อปลามีสีขาวขุ่นและไม่อร่อย
2. ใส่หอมแดง ตะไคร้ ใบสะระแหน่ ผสมให้เข้ากัน จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด และผักสด (ผักกาดขาว ถั่วฝักยาว ถั่วพู)

3.1.9 ทอดมันปลาอินทรี

เครื่องแกง

พริกชี้หนูแห้ง	1/4	ขีด
พริกเม็ดใหญ่แห้ง	1/4	ขีด
ข่า	5	แวน
ตะไคร้	3	ต้น
ผิวมะกรูด	1/2	ลูก
ใบมะกรูดหั่นฝอย	10	ใบ
กะปิ	1/2	ซอญโตะ
กระเทียม	15	กลีบ

วัตถุดิบ

เนื้อปลาอินทรี	1	กิโลกรัม
ถั่วฝักยาว	3	ขีด
ใบโหระพา	2	กิ่ง
ไข่ไก่ / ไข่เป็ด	1	ฟอง (ชลบุรีไม่ใส่ไข่)
น้ำตาล	1	ขีด
น้ำปลา	2	ซอญโตะ

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมเครื่องแกงมาตำรวมกันเป็นเครื่องแกง
2. นำเนื้อปลาอินทรียึ่สับมาตำให้ละเอียด ใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อให้เนื้อปลาเหนียวขึ้น
3. นำเนื้อปลาที่เหนียวได้ที่ผสมกับพริกแกง ไข่ไก่ น้ำตาล นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. ใส่ถั่วงอกยาวหั่นฝอย โหระพาหั่นฝอย เคล้าให้เข้ากัน
5. ปรงรสชาติให้ออกรสเค็ม หวานเล็กน้อย เผ็ดเล็กน้อย
6. นำไปทอดเพื่อชิมรสก่อน ทอดด้วยไฟแรง ใส่น้ำมันมาก
7. ทอดแล้วเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มทอดมัน

น้ำจิ้มทอดมัน

น้ำจิ้มทอดมันสูตรที่ 1 เรียกว่า น้ำจิ้มซีฟู้ด สำหรับผู้บริโภคทั่วไป

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน)

พริกชี้หูสดตำ	1	ซอสโตะ (ไม่ต้องละเอียด)
กระเทียม	5	กลีบ (ใส่มากเกินไปจะมีรสปร่า)
น้ำมะนาว	3	ซอสโตะ
น้ำตาลปีบ	1/2	ซอสโตะ
เกลือ	1/2	ซอสซา

น้ำจิ้มทอดมันสูตรที่ 2 เรียกว่า น้ำจิ้มหวาน สำหรับชาวต่างชาติ

ส่วนผสมน้ำจิ้ม (รสชาติหวาน เปรี้ยว เค็ม ไม่เผ็ด)

น้ำตาลทราย	3	ซอสโตะ
น้ำส้ม	1	ซอสโตะ
ซอสพริกศรีราชา	1	ซอสโตะ
เกลือ	1/4	ซอสซา

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่รวมกัน
2. เคี่ยวจนเหนียว พอได้ที่แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

3.1.10 แจงลอน

เครื่องแกง

พริกชี้หนูแห้ง	¼	ขีด
พริกเม็ดใหญ่แห้ง	¼	ขีด
ข่า	5	แวน
ตะไคร้	3	ต้น
ผิวมะกรูด	½	ลูก
ใบมะกรูดหั่นฝอย	10	ใบ
กะปิ	½	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	15	กลีบ

วัตถุดิบ

เนื้ปลาอินทรี	1	กิโลกรัม
ถั่วฝักยาว	3	ขีด
ใบโหระพา	2	กึ่ง
ไข่ไก่ / ไข่เป็ด	1	ฟอง (ชลบุรีไม่ใส่ไข่)
น้ำตาล	1	ขีด
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1	ขีด

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน)

พริกชี้หนูสดตำ	1	ช้อนโต๊ะ (ไม่ต้องละเอียด)
กระเทียม	5	กลีบ (ใส่มากเกินไปจะมีรสปร่า)
น้ำมะนาว	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	½	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	½	ช้อนชา

วิธีทำ

- นำส่วนผสมเครื่องแกงมาตำรวมกันเป็นเครื่องแกง
- นำเนื้ปลาอินทรีสับมาตำให้ละเอียด ใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อให้เนื้ปลาเหนียวขึ้น
- นำเนื้ปลาที่เหนียวได้ที่ผสมกับพริกแกง ไข่ไก่ น้ำตาล หัวกะทิ นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- ปรุงรสชาติให้เค็ม หวาน มัน
- ใส่ถั่วฝักยาวหั่นฝอย โหระพาหั่นฝอย เคล้าให้เข้ากัน
- นำไปห่อด้วยใบตอง แล้วย่างด้วยไฟอ่อน
- รับประทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด

3.1.11 แมงกระพรวนดองด้วยเปลือกอินทรี

วัตถุดิบ

แมงกระพรวน	1/2	กิโลกรัม
เปลือกอินทรี (แมงกระพรวน 10 กิโลกรัม : เปลือกอินทรี 1 กก.)		

วิธีทำ

1. ใส่ น้ำให้ท่วมแมงกระพรวน
2. นำเปลือกอินทรีมาตำให้ละเอียด ใส่ลงในน้ำ ผสมให้เข้ากัน แช่ทิ้งไว้ 1 คืน
3. นำเนื้อแมงกระพรวนมาล้างน้ำ เนื้อแมงกระพรวนจะมีลักษณะกรอบ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มฮือแซ (น้ำจิ้มถั่ว)

หมายเหตุ : การดองแมงกระพรวนแบบแห้ง ทำได้โดยนำแมงกระพรวนผสมกับเกลือเม็ด 20% สารส้ม 6% ดองทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์

ส่วนผสมน้ำจิ้มฮือแซ (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน)

ถั่วลิสงคั่ว	1	ขีด
พริกขี้หนูสดตำ	1	ช้อนโต๊ะ (ไม่ต้องละเอียด)
กระเทียม	10	กลีบ
มะนาว	3	ลูก
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	เล็กน้อย	

3.1.12 ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด

วัตถุดิบ

ปูม้า	1	กิโลกรัม
-------	---	----------

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม)

พริกขี้หนูสดตำ	1	ช้อนโต๊ะ (ไม่ต้องละเอียด)
กระเทียม	5	กลีบ (ใส่มากเกินไปจะมีรสปร่า)
เกลือ	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำปุ๋ยม้าสดมาตัม หรือนึ่งให้สุก
2. ถ้าต้องการรับประทานปุ๋ยม้าอย่างให้ลูกก่อน แล้วนำไปย่างต่อเล็กน้อย
3. นำปุ๋ยม้าตัม หรือย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

หมายเหตุ : ปุ๋ยม้าอย่าซื้อปุ๋ยม้าที่ยังมีชีวิตอยู่ เรียกว่า ปุ๋วอ็อก เพราะเป็นปุ๋ยที่เลี้ยงโดยออกซิเจนในระหว่างที่รอขายเพื่อให้ปุ๋มีชีวิตรอดนานขึ้น และขายได้ราคาดีขึ้น แต่ข้อเสียปุ๋วอ็อกจะไม่มีเนื้อ ดังนั้นต้องเลือกซื้อปุ๋ยที่ตายแล้วแต่ยังมีความสดอยู่

3.1.13 ห่อหมกปลาอินทรี

เครื่องแกง

ข่า	6	แฉ่น
ตะไคร้หั่นฝอย	5	ต้น
ผิวมะกรูด	1	ลูก
หอมแดง	5	หัว
กระเทียมตำ	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
กระชาย	3	ขีด (ใส่มาก ทำให้หอม)
พริกขี้หนูสวน	2	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้ฟ้าเหลือง	3	เม็ด
หัวกะทิ	1	กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	10	ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ

เนื้อปลาอินทรีขูด	2	ขีด
เนื้อปลาเก๋หั่นชิ้น	2	ขีด
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ		เล็กน้อย

วิธีทำ

1. นำเครื่องแกงปั่นกับหัวกะทิจนละเอียด
2. เทลงในเนื้อปลาอินทรีขูดในกะละมังที่ด้านล่างรองด้วยน้ำแข็ง กวนด้วยไม้พาย

จนกระทั่งเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน

3. ปรงรสชาติให้ออกรสเผ็ด เค็ม มัน หวานเล็กน้อย
4. ใส่เนื้อปลาเก่า ใบมะกรูดหั่นฝอย ผสมให้เข้ากัน
5. ห่อด้วยใบตองหรือใส่กระทง รongกันด้วยกะหล่ำปลี ใบยอ ใบโหระพา แล้วนำไปนึ่งให้สุก

3.1.14 น้ำพริกไข่ปู

วัตถุดิบ

ไข่ปูม้าต้ม	1	ขีด
เนื้อปูม้าต้ม	1/2	ขีด
พริกชี้หูสวนสดเด็ดขั้ว	15	เม็ด
กระเทียมไทย	10	กลีบ
มะนาว	2	ผล
น้ำตาลปีป	2	ช้อนชา
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ลวกไข่ปูและเนื้อปูม้าก่อนเพื่อดับกลิ่นเหม็นก่อนนำไปตำน้ำพริก
 2. ตำกระเทียมและพริกชี้หูสวนให้เข้ากันไม่ต้องละเอียดมาก แล้วใส่ไข่ปูลงไปบด
- พอแตกไม่ต้องตำให้พอเข้ากันกับกระเทียมและพริกชี้หูในครก
3. ปรงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำตาลปีปและน้ำปลาคนให้เข้ากันเบา ๆ
 4. หลังจากนั้นใส่เนื้อปูม้าที่ลวกไว้ลงไปคลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
 5. จัดเสิร์ฟพร้อมกับผักสด

หมายเหตุ : สามารถตกแต่งด้วยมะเขือพวงบุบให้แตกแล้วโรยหน้าน้ำพริกเพื่อตกแต่งให้สวยงาม

3.1.15 ข้าวมันส้มตำ

ส่วนผสมข้าวมัน

ข้าวหอมมะลิ 100 %	1	กิโลกรัม
ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	1	กำมือ
น้ำตาลทราย	300	กรัม
เกลือป่น	1/2	ถุงเล็ก
น้ำกะทิสดคั้นน้ำหัวและหางกะทิ	1	กิโลกรัม

หมายเหตุ : การคั้นหัวกะทิไม่ใส่น้ำ และหางกะทิใส่น้ำ 1 เท่าตัว

วิธีการหุงข้าวมัน

1. นำข้าวหอมมะลิผสมกับข้าวเหนียวขาวด้วยกันเสร็จแล้วแช่น้ำไว้ 1 คืน
2. นำข้าวทั้งสองขาวออกให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมาผสมกับน้ำกะทิสด แล้วนำไปหุงด้วยเตาถ่าน
3. หุงจนกระทั่งข้าวเริ่มแห้งต้องคอยกวนตลอดเวลาเพื่อให้ข้าวสุกทั่วถึงกันและไม่ให้ข้าวไหม้
4. กวนจนกระทั่งข้าวสุกแห้ง
5. รับประทานคู่กับส้มตำ และปลากระเบนหวาน

สูตรสำหรับรับประทานกับข้าวมัน

ส่วนผสมส้มตำ

เนื้อปลาทุแคะเอาก้างออก	2	ตัว
กุ้งแห้งตำป่น	1/2	ชีด
มะละกอขูดเป็นเส้น	1/2	กิโลกรัม
แครอทขูดเป็นเส้น	1	ชีด
มะขามสดอ่อน	1/2	ชีด
พริกขี้หนูสวนเด็ดขั้ว	10	กรัม
หอมแดงปอก	1/2	ชีด
น้ำตาลปีบ	1/2	ชีด
เกลือ		เล็กน้อย
กะปิ		เล็กน้อย

วิธีทำ

1. ตำมะขามอ่อน และพริกขี้หนูสวนในครกให้ละเอียดปานกลาง
2. ใส่หอมแดง ตำพอแหลก ใส่กะปิและใส่เกลือเล็กน้อย
3. ใส่น้ำตาลปีบลงไปตำส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน และใส่น้ำปลาทุทำให้ละเอียด
4. หลังจากนั้นตักน้ำพริกขึ้นมาจากครก
5. เตรียมมะละกอ และแครอทที่ขูดไว้แล้วใส่ในชามผสมขนาดใหญ่แล้วตักน้ำพริกที่เตรียมเสร็จแล้วลงไปคลุกให้เข้ากันกับมะละกอ และแครอทที่ขูดไว้ ใส่กุ้งแห้งป่น และใส่เกลือส่วนที่เหลืออยู่ทั้งหมดลงไป คลุกเคล้าจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี จัดเสิร์ฟคู่กับข้าวมัน

ปลากระเบนหวาน

ส่วนผสม

ปลากระเบนย่าง	1	กิโลกรัม
น้ำตาลปีบแม่กลอง	4	ชีด
หัวหอมแดงซอย	3	หัว
น้ำมันพืช	เล็กน้อย	

วิธีทำ

1. นำปลากระเบนย่างมาทุบละเอียดแล้วฉีกเป็นฝอย
2. ใส่น้ำมันพืชลงกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่หัวหอมเจียวให้เหลือง
3. ใส่ปลากระเบนที่ฉีกไว้ลงไปผัด พร้อมน้ำเล็กน้อย
4. ใส่น้ำตาลปีบ ผัดจนกระทั่งแห้ง
5. รับประทานคู่กับข้าวมันส้มตำ

3.2 ดำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพัทยา

ดำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาประเภทต่าง ๆ ได้มาจากการทำการทดสอบเค้าโครงแบบอัตราส่วน (Ratio profile test; RPT) เป็นวิธีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัสโดยใช้เส้นเพื่อให้ผู้ชิมแสดงความมากน้อยของลักษณะคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ค่าคะแนนที่ผู้ชิมแต่ละคนให้กับลักษณะแต่ละอย่างจะถูกนำมาหารด้วยคะแนนในอุดมคติ (I) และค่าอัตราส่วนที่ได้จากผู้ชิมแต่ละคน จะนำมาบวกกันแล้วหารเพื่อหาค่าเฉลี่ย และค่าเฉลี่ยของแต่ละลักษณะสามารถนำมาบวกกันแล้วหารเพื่อหาค่าเฉลี่ยของแต่ละลักษณะนี้ โดยค่าอัตราส่วนดังกล่าวแสดงเป็นรูปกราฟใยแมงมุม

3.2.1 แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่สำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 10; ภาพที่ 1) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ลักษณะภายนอกที่ปรากฏจำเป็นต้องเพิ่มปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ ส่วนความเผ็ดจำเป็นต้อง ลดลง สำหรับลักษณะเนื้อของเนื้อปลาเรียวเขียวและไข่ปลา มีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 10; ภาพที่ 1) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่สำหรับชาวไทย

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่สำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 โดยนำเอาตำรับมาตรฐานของชาวไทยมาใช้เป็นตำรับพื้นฐาน (Pre-test) (ตารางที่ 11; ภาพที่ 2) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี

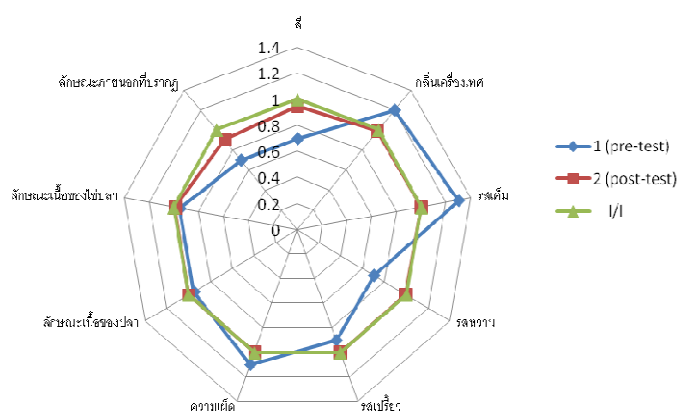
กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสเปรี้ยว ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องลดปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ ส่วนรสหวานจำเป็นต้องเพิ่มขึ้น สำหรับลักษณะเนื้อของเนื้อปลาเรียวเขียวและไขปลา มีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 11; ภาพที่ 2) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติเล็กน้อย จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไขสำหรับชาวต่างชาติ

ตารางที่ 10 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไขสำหรับชาวไทย

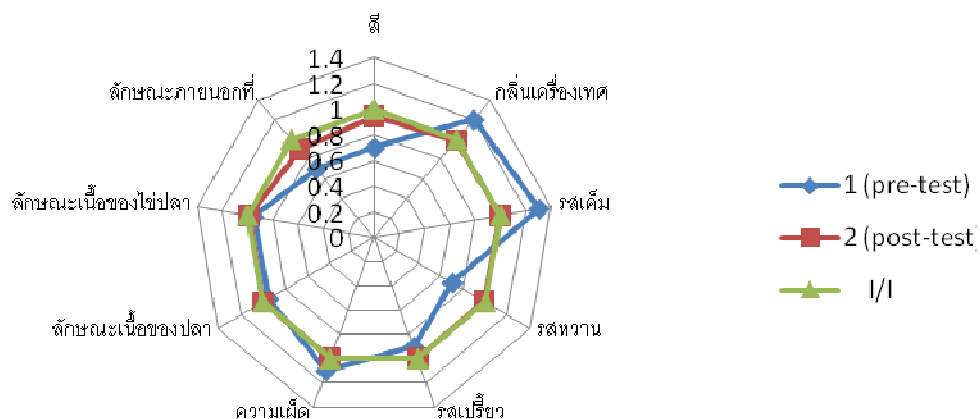
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)								
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะเนื้อของไขปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	1.20	1.30	0.70	0.90	1.10	0.95	0.95	0.70
2 (post-test)	0.95	0.99	1.00	0.99	1.00	1.00	1.00	0.99	0.90

ตารางที่ 11 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไขสำหรับชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)								
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะเนื้อของไขปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	1.10	1.40	1.40	0.70	1.20	1.30	0.95	0.95	0.70
2 (post-test)	0.95	0.95	1.00	0.95	1.00	0.99	1.00	0.99	0.80



ภาพที่ 1 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา ลักษณะเนื้อของไขปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไขสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 2 ค่าโครงสร้างองค์ประกอบปัจจัยคุณภาพสี กล้ามเนื้อหัวใจ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเด้ง ลักษณะเนื้อของปลา ลักษณะเนื้อของไข่ปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตัวรับแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่สำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณแกงสำเร็จทั้งหมดที่ได้ 990 กรัม

ส่วนผสมเครื่องแกงส้ม

พริกชี้หนูแห้ง	70	กรัม
พริกแห้ง	50	กรัม
หอมแดง	100	กรัม
กะปิ	5	กรัม

ส่วนผสมแกงส้มปลาเรียวเขียว

เครื่องแกงส้ม	35	กรัม (สำหรับชาวต่างชาติใช้ 10 กรัม)
ปลาเรียวเขียว	240	กรัม
ไข่ปลาเรียวเขียวต้มแล้ว	75	กรัม
หน่อไม้ดองต้มแล้ว	160	กรัม
น้ำเปล่า(สำหรับทำน้ำแกง)	530	กรัม
ใบมะกรูดฉีก	10	กรัม
น้ำมะกรูด	30	กรัม
น้ำปลาตราทิพรส	40	กรัม
น้ำตาลปีป	30	กรัม

หมายเหตุ :

1. อาจใช้น้ำมันมะขามเปียกปรุงรสเปรี้ยวโดยลดน้ำมันมะกรูดลงจะช่วยทำให้รสชาติกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น
2. หน่อไม้ต้องอาจใช้ยอดมะพร้าวหรือมะเขือเหลืองหรือมะเขือขึ้นลูกใหญ่ที่นำเมล็ดออกแล้วแทน
3. แกงส้มสำหรับชาวต่างชาติให้ลดความเผ็ดโดยลดปริมาณเครื่องแกงลง นอกนั้นส่วนผสมทุกอย่างเหมือนกับชาวไทย

วิธีการเตรียม

1. นำปลาเรียวมาหั่น ล้างด้วยน้ำธรรมดา ถ้าล้างน้ำเกลือจะทำให้สีซีด นำมาสะเด็ดน้ำ
2. เลือกไข่ปลาที่มีลักษณะเส้นสาย เมื่อแกะเอาเยื่อหุ้มออกจะมองเห็นเป็นเม็ดไข่ปลา ถ้าเป็นไข่ออกเวลาต้มจะแตกง่าย
3. ต้มไข่ปลาด้วยน้ำปลา ใส่ใบตะไคร้ ใส่ไข่ปลาให้ท่วม ตั้งไฟอ่อน ระวังไม่ให้ไข่ปลาแตก เพราะจะทำให้น้ำแกงขุ่น ไม่ควรต้มนานเกิน 13 นาที ไข่ปลาจะแข็งเกินไปไม่อร่อย
4. นำหน่อไม้ต้องมาหั่น ล้างน้ำ แล้วต้มเพื่อไม่ให้มีกลิ่น

วิธีการแกง

1. ใส่น้ำเปล่าแล้วตั้งทิ้งไว้ให้เดือด ละลายพริกแกงส้มในน้ำที่เดือดพล่าน
2. ใส่หน่อไม้ต้องที่ต้มแล้วลงในน้ำ รอให้เดือดพล่าน
3. ใส่เนื้อปลาลงไปตอนที่น้ำเดือด อย่าคน ใส่ใบมะกรูดฉีก พอเดือด หรือไฟลง ใส่น้ำมันมะกรูด ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊ป และน้ำปลา (ออกเปรี้ยว เค็ม)
4. พอเดือดใส่ไข่ปลาลงไป แล้วปิดไฟ

หมายเหตุ : ควรจัดเสิร์ฟโดยใช้หม้อไฟจะทำให้แกงมีรสชาติค่อย ๆ เข้มข้น



ภาพที่ 3 แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่

3.2.2 แง่ปลาเห็ดโคน

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานแง่ปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 12; ภาพที่ 4) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของกลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม และรสหวาน จำเป็นต้องลดลง ส่วนสี รสหวาน และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ สำหรับลักษณะเนื้อของเนื้อปลาเห็ดโคน มีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 12; ภาพที่ 4) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานแง่ปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทย

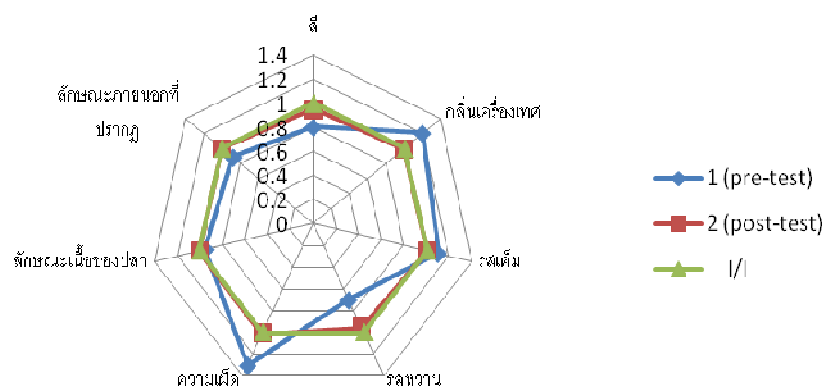
สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานแง่ปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 โดยนำเอาตำรับมาตรฐานของชาวไทยมาใช้เป็นตำรับพื้นฐาน (Pre-test) (ตารางที่ 13; ภาพที่ 5) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของกลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม และรสหวาน จำเป็นต้องลดลง ส่วนรสหวาน และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น สำหรับลักษณะเนื้อของเนื้อปลาเห็ดโคนมีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 13; ภาพที่ 5) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติเล็กน้อย จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานแง่ปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติ

ตารางที่ 12 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแง่ปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทย

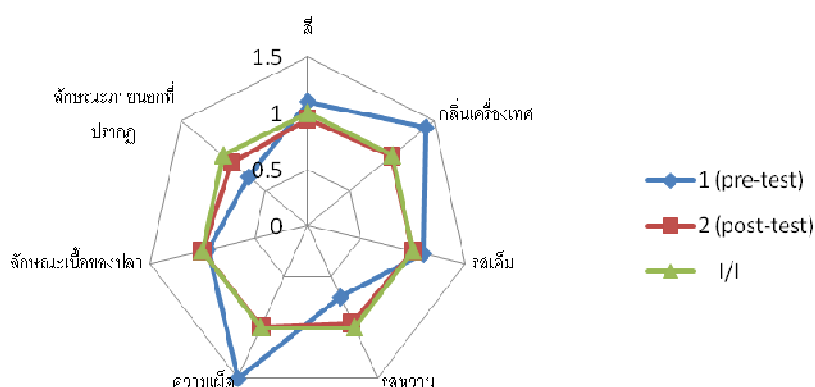
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่น เครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.80	1.20	1.10	0.70	1.30	0.95	0.88
2 (post-test)	0.95	0.99	1.00	0.95	1.01	1.00	1.00

ตารางที่ 13 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแง่ปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่น เครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	1.10	1.40	1.10	0.70	1.50	0.95	0.70
2 (post-test)	0.95	0.99	1.00	0.95	0.99	1.00	0.90



ภาพที่ 4 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 5 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานแกงป่าปลาเห็ดโคน

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำแกงป่าปลาเห็ดโคนที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณแกงสำเร็จทั้งหมดที่ได้ 250 กรัม = 1 ถ้วย

ส่วนผสมเครื่องแกงป่า

พริกชี้หนูเสดสวน	50	กรัม
กะปิ	5	กรัม
กระเทียมไทย	10	กรัม
ข่าซอย	15	กรัม
ตะไคร้	10	กรัม
ผิวมะกรูด	5	กรัม

วิธีทำ นำส่วนผสมทั้งหมดมาตำให้เข้ากันละเอียด

ส่วนผสมแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวไทย

เครื่องแกงป่า	30	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม
เนื้อปลาเห็ดโคน	100	กรัม
น้ำเปล่า(สำหรับทำน้ำแกง)	95	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดง / พริกเหลือง	10	กรัม
มะเขือพวง / มะเขือเปราะ อย่างละ	20	กรัม
ใบมะกรูดฉีก	5	กรัม
ใบกระเพรา	15	กรัม
น้ำปลาตราทิพรส	10	กรัม

ส่วนผสมแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติ

เครื่องแกงป่า	8	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม
เนื้อปลาเห็ดโคน	100	กรัม
น้ำเปล่า(สำหรับทำน้ำแกง)	125	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดง / พริกเหลือง	10	กรัม
มะเขือพวง / มะเขือเปราะ อย่างละ	20	กรัม
ใบมะกรูดฉีก	5	กรัม
ใบกระเพรา	15	กรัม
น้ำปลาตราทิพรส	10	กรัม

วิธีการแกง

1. ผัดเครื่องแกงในน้ำมันให้มีกลิ่นหอม
2. ใส่ น้ำลงไป รอน้ำเดือด ใส่เนื้อปลาเห็ดโคน ปรงรสชาติด้วยน้ำปลา (ออกเค็ม เผ็ด ไม้ใส่น้ำตาล)
3. ใส่พริกชี้ฟ้าแดง / พริกเหลือง มะเขือพวง / มะเขือเปราะ ใบมะกรูดฉีก ใบกระเพรา แล้วปิดไฟ



แกงป่าปลาเห็ดโคนตำรับชาวไทย และชาวต่างชาติเรียงจากซ้ายไปขวา

ภาพที่ 6 แกงป่าปลาเห็ดโคน

3.2.3 ต้มปลาหุตะลิงปลิง

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานต้มปลาหุตะลิงปลิงสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 14; ภาพที่ 7) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี และรสหวานจำเป็นต้องเพิ่มปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ ส่วนรสเปรี้ยว จำเป็นต้องลดลง สำหรับกลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม ลักษณะเนื้อของเนื้อหุ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ มีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับ โดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 14; ภาพที่ 7) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานต้มปลาหุตะลิงปลิงสำหรับชาวไทย

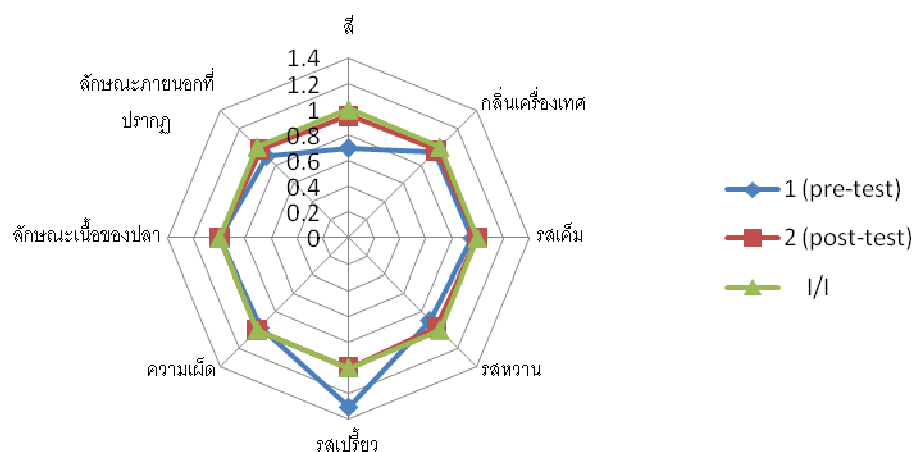
สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานต้มปลาหุตะลิงปลิงสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 โดยนำเอาตำรับมาตรฐานของชาวไทยมาใช้เป็นตำรับพื้นฐาน (Pre-test) (ตารางที่ 15; ภาพที่ 8) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของ กลิ่นเครื่องเทศ และรสเปรี้ยว จำเป็นต้องลดลง ส่วนสี รสหวาน และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น สำหรับรสเค็ม และลักษณะเนื้อของเนื้อปลาหุ มีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 15; ภาพที่ 8) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติจึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานต้มปลาหุตะลิงปลิงสำหรับชาวต่างชาติ

ตารางที่ 14 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวไทย

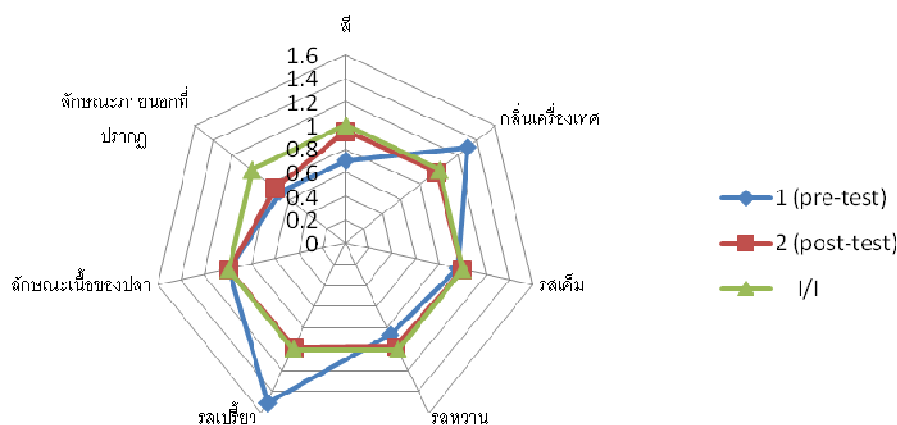
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	0.95	0.96	0.89	1.30	0.97	1.00	0.90
2 (post-test)	0.95	0.96	1.00	0.97	1.00	1.00	1.00	0.97

ตารางที่ 15 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	1.30	0.96	0.86	1.50	1.00	0.70
2 (post-test)	0.95	0.97	1.00	0.97	0.98	1.00	0.75



ภาพที่ 7 ค่าโคจรผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับต้มปลาทุตะลิงปลิงสำหรับชาวไทยครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 8 เค้าโครงผลิตภัณฑของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับต้มปลาทุตะลึงปลิงสำหรับชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานต้มปลาทุตะลึงปลิง

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำต้มปลาทุตะลึงปลิงที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณแกงสำเร็จทั้งหมดที่ได้ 840 กรัม

ส่วนผสมต้มปลาทุตะลึงปลิงสำหรับชาวไทย

ปลาทุสด / ปลาอินทรี	300	กรัม
ตะลึงปลิงตัดหัวผ่าครึ่งตามยาว	240	กรัม
น้ำเปล่า(สำหรับทำน้ำแกง)	585	กรัม
กะปิยี่ห้อตราช้าง	8	กรัม
น้ำปลาทิพรส	30	กรัม
หอมแดงปอกบุบพอแตก	50	กรัม
พริกชี้หูสวนเด็ดขั้วบุบพอแตก	5	กรัม

ส่วนผสมต้มปลาทุตะลึงปลิงสำหรับชาวต่างชาติ

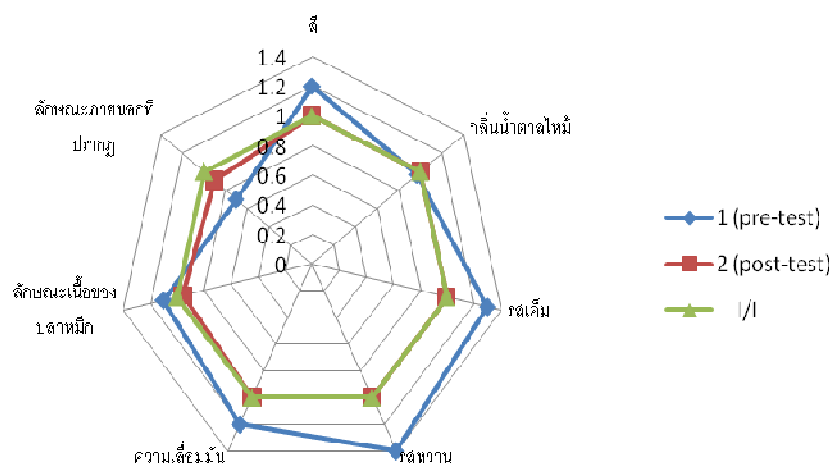
ปลาทุสด / ปลาอินทรี	300	กรัม
ตะลึงปลิงตัดหัวผ่าครึ่งตามยาว	140	กรัม
น้ำเปล่า(สำหรับทำน้ำแกง)	585	กรัม
น้ำปลาทิพรส	30	กรัม
กะปิยี่ห้อตราช้าง	4	กรัม
หอมแดงปอกบุบพอแตก	50	กรัม

วิธีการเตรียม

1. นำปลาทุสดมาล้างเอาเหงือกและเครื่องในออก แล้วนำมาหั่นครึ่งตัว ล้างด้วยน้ำให้สะอาด
2. เตรียมตะลึงปลิงโดยนำมาตัดหัวตัดหางออก แล้วผ่าครึ่งตามยาว สำหรับตะลึงปลิงจะต้องใช้ตะลึงปลิงแก่ซึ่งจะมีผลสีเขียวแก่จะให้รสเปรี้ยวอร่อยกลมกล่อม ถ้าเป็นผลอ่อนจะไม่เปรี้ยว

วิธีทำแกง

1. ใส่ น้ำเปล่า ใส่ หอมแดงกับกะปิตำรวมกัน ใส่ ตะลึงปลิง ต้มให้เดือด
2. ใส่ ปลาทุสด อย่าคน รอ น้ำเดือด ปรุงรสด้วย น้ำปลา รสชาติกลมกล่อม ออกเปรี้ยว เค็ม
3. พอสุก ปิดไฟ โรยหน้าด้วยพริกชี้หูบุบ



ภาพที่ 10 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นน้ำตาลไหม้ รสเค็ม รสหวาน ความเหนียว ลักษณะเนื้อของปลาหมึก และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลาหมึกน้ำดำ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำปลาหมึกน้ำดำ ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณแกงสำเร็จทั้งหมดที่ได้ 230 กรัม

ส่วนผสม

ปลาหมึกกะตอย / ปลาหมึกไข่	280	กรัม
น้ำมันพืช	25	กรัม
น้ำตาลปีป	75	กรัม
น้ำปลาทิพรส	25	กรัม
หอมแดงทุบ	5	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันพืชในกระทะ ตั้งให้น้ำมันร้อน
2. ใส่ปลาหมึกสดลงในน้ำมัน ปิ้งรสด้วยน้ำตาลปีป น้ำปลา หอมแดง (รสหวาน เค็มนำ)
3. ตั้งไฟปานกลาง ไม่ต้องเติมน้ำจะมีน้ำออกมาจากตัวปลาหมึก ทำให้น้ำแกงมีสีดำเคี้ยวทิ้งไว้จนน้ำตาลละลาย
4. ต้มจนตัวปลาหมึกใส เนื้อปลาหมึกจะแข็ง ใส กรอบ ไม่ต้องต้มนาน ปิดไฟ

หมายเหตุ : 1. ปลาหมึกต้องสดมาก สังเกตเวลาต้มหัวจะไม่หลุดออกจากตัว
2. ไม่ต้องเติมน้ำเปล่า จะได้ปลาหมึกน้ำดำที่มีรสชาติหอมอร่อยกว่าการเติมน้ำ



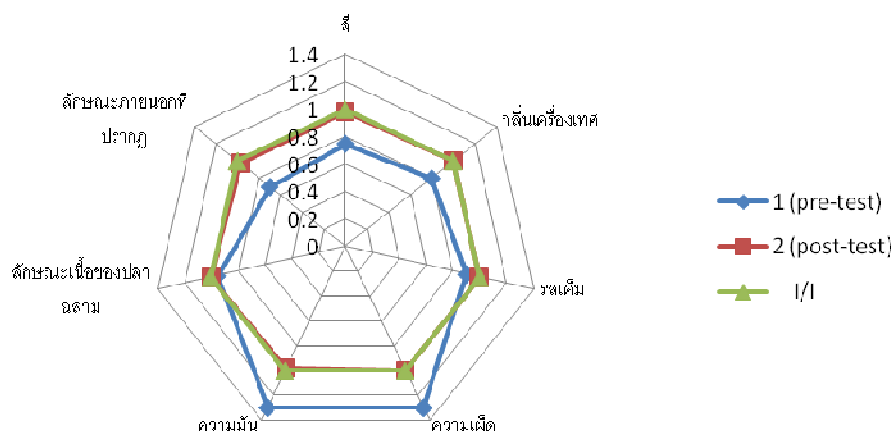
ภาพที่ 11 ปลาหมึกน้ำดำ

3.2.5 ผัดฉ่าปลาฉลาม

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานผัดฉ่าปลาฉลาม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 17; ภาพที่ 12) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ ส่วนความเผ็ด และ ความมัน จำเป็นต้องลดลง สำหรับลักษณะเนื้อของปลาฉลามมีค่าใกล้เคียงค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 17; ภาพที่ 12) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานผัดฉ่าปลาฉลาม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 17 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับผัดฉ่าปลาฉลาม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	ความเผ็ด	ความมัน	ลักษณะเนื้อของปลาฉลาม	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.75	0.80	0.90	1.30	1.30	0.95	0.70
2 (post-test)	0.98	1.00	1.00	1.00	0.98	1.00	0.97



ภาพที่ 12 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม ความเค็ม ความมัน ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับผัดน้ำปลาสำหรับชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานผัดน้ำปลา

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำผัดน้ำปลา ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณผัดที่ปรุงสำเร็จทั้งหมดที่ได้ 220 กรัม

เครื่องแกง

พริกชี้หนู	10	กรัม
กระเทียม	20	กรัม

ส่วนผสม

เนื้อปลาหมัก(ปลาหมัก / ปลาหมัก)	150	กรัม
พริกชี้ฟ้าเหลือง/แดง หั่นแฉลบ	20	กรัม
กระชายซอย	30	กรัม
พริกไทยอ่อนรวมกัน	15	กรัม
ใบกระเพรา	10	กรัม
น้ำเปล่า	65	กรัม
น้ำมันพืช	25	กรัม
น้ำปลาทิพรส	10	กรัม

วิธีการเตรียม

1. เตรียมเครื่องแกงโดยนำพริกขี้หนูและกระเทียมมาตำรวมกันให้ละเอียด
2. เตรียมปลาฉลามโดยนำมาตัดหัวออก แล่เอาหนังและก้างออก แล้วนำมาแล่เนื้อบริเวณท้อง หลังจากนั้นนำเนื้อปลาทั้งสองด้านที่แล่แบบ steak มาหั่นตามขวาง (cross section) หนาประมาณ 0.5-0.6 มิลลิเมตร ความยาวของชิ้นตามขนาดความกว้างของตัวปลา

วิธีผัด

1. นำเครื่องแกงผัดในน้ำมันพืชให้หอมโดยใช้ไฟปานกลาง
2. ใส่เนื้อปลาฉลามลงผัดไป ใช้ไฟปานกลาง ห้ามคนมาก เพราะจะทำให้มีกลิ่นคาว
3. ใส่น้ำลงไปเล็กน้อย พอปลาสุกสังเกตเนื้อปลาจะมีสีขาว ใส่กระชาย พริกไทยอ่อน
4. พรมรสชาติด้วยน้ำปลา (ห้ามใส่น้ำตาล)
5. ใส่ใบกระเพรา พริกขี้ฟ้าเหลืองโรยหน้า ปิดไฟ



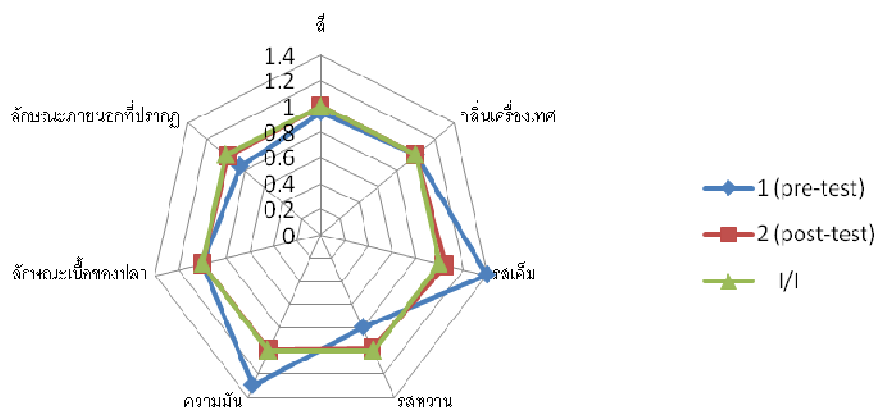
ภาพที่ 13 ผัดฉ่าปลาฉลาม

3.2.6 ปลาอินทรีผัดคีนไซ้

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานปลาอินทรีผัดคีนไซ้ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มี การปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 18; ภาพที่ 14) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี รสหวานและลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ ส่วนกลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม และ ความมัน จำเป็นต้องลดลง สำหรับลักษณะเนื้อของปลาอินทรีมีค่าเหมือนค่าในอุดมคติ (I/I) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 18; ภาพที่ 14) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานปลาอินทรีผัดคีนไซ้สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 18 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาอินทรียัดคีนไข่ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความมัน	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.95	1.00	1.40	0.80	1.30	1.00	0.85
2 (post-test)	1.00	1.00	1.05	0.98	0.99	1.00	0.98



ภาพที่ 14 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความมัน ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลาอินทรียัดคีนไข่ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานปลาอินทรียัดคีนไข่

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำปลาอินทรียัดคีนไข่ ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณผัดที่ปรุงสำเร็จทั้งหมดที่ได้ 220 กรัม

ส่วนผสม

เนื้อปลาอินทรีหั่นแฉลบ	110	กรัม
กระเทียมไทย	10	กรัม
คีนไข่	40	กรัม
ต้นหอม	20	กรัม
แครอท	15	กรัม
หอมใหญ่	20	กรัม
น้ำเปล่า	45	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม
ซอสตรากูเขาทอง	10	กรัม
ซอสหอยนางรม	25	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม

หมายเหตุ : อาจใช้พริกชี้ฟ้าเหลืองแทนแครอทเพื่อเพิ่มสีส้มให้ดูน่ารับประทาน

วิธีผัด

1. นำเนื้อปลาอินทรีที่หั่นแล้วมาทอดในน้ำมันท่วมพอสุก ไม่ต้องเหลืองจะทำให้เนื้อปลาแข็ง นำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
2. นำกระเทียมที่ทุบละเอียดมาผัดในน้ำมันให้หอม ใส่ปลาที่ทอดแล้วลงไป ใช้ไฟปานกลางในการผัด
3. เปรูรสด้วยซอสหอยนางรม ซอสภูเขาทอง และน้ำตาลทราย ให้ออกรสเค็ม หวาน
4. ใส่หอมใหญ่ แครอท ใบคะน้า ผัดให้เข้ากัน อย่าผัดนาน ปิดไฟ



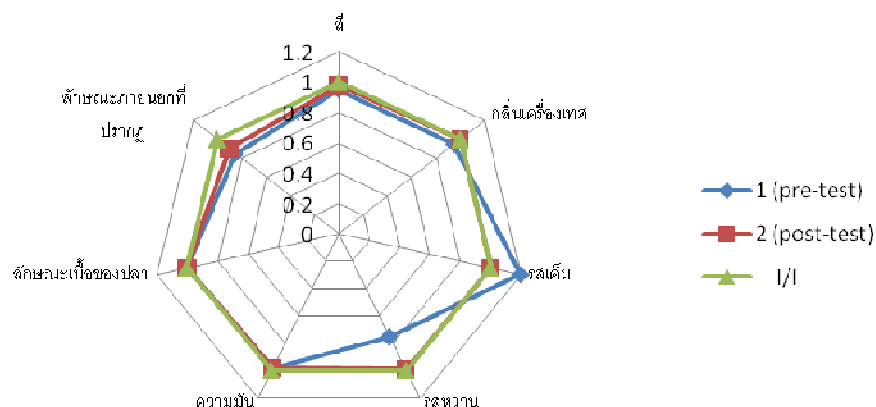
ภาพที่ 15 ปลาอินทรีผัดคะน้า

3.2.7 ปลาข้าวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานปลาข้าวทอดพริกไทยดำ/กระเทียมสำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่ได้มีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 19; ภาพที่ 16) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของ รสหวาน และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนรสเค็ม จำเป็นต้องลดลง สำหรับปัจจัยคุณภาพอื่น ๆ มีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะเนื้อของปลาข้าวมีค่าเหมือนค่าในอุดมคติ (1/1) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 19; ภาพที่ 16) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานปลาข้าวทอดพริกไทยดำ/กระเทียมสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 19 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาวัหวอดพริกไทยดำ/กระเทียม สำหรับทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความมัน	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.95	0.95	1.20	0.75	0.98	1.00	0.85
2 (post-test)	0.98	1.00	1.00	0.99	0.98	1.00	0.90



ภาพที่ 16 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความมัน ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลาวัหวอดพริกไทยดำ/กระเทียม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานปลาวัหวอดพริกไทยดำ/กระเทียม

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำปลาวัหวอดพริกไทยดำ/กระเทียม ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณปลาวัหวอดทั้งหมด	670	กรัม
ปริมาณน้ำซอสพริกไทยดำทั้งหมด	315	กรัม
รวมปริมาณทั้งหมดได้	985	กรัม

ส่วนผสม

เนื้อปลาวัว (แล่เอาหนังออก)	1,135	กรัม
กระเทียมตำละเอียด	25	กรัม
พริกไทยดำป่น	15	กรัม
ซอสหอยนางรม	35	กรัม
น้ำตาลทราย	45	กรัม
ซอสตรากูเขาทอง	10	กรัม
กระเทียมเจียว	40	กรัม
น้ำเปล่า	70	กรัม

วิธีทำ

1. เลือกปลาวัวขนาดตัวเท่ากับฝ่ามือ แลเอาหนังออก ถ้าทำให้ชาวต่างชาติรับประทานให้เลื้อ เนื้อปลาออกจากก้าง สำหรับผู้บริโภคชาวไทยใช้วิธีการทอดแล้วเสิร์ฟทั้งตัว
2. นำเนื้อปลาวัวมาทอดในน้ำมันท่วม การทอดใช้ไฟปานกลาง ทอดให้สุก ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ทำน้ำซอสราดเพื่อใช้คลุกกับปลาวัวที่ทอดเสร็จแล้ว โดยการนำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระทะ ได้แก่ น้ำมัน กระเทียมตำละเอียด ซอสภูเขาทอง ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย พริกไทยดำ ป่น ไปเคี่ยวปรุงรสจนข้นเหนียว เติมน้ำแล้วเคี่ยวต่อจนได้ที่ สังเกตจะมีลักษณะเหนียวข้นขึ้นเล็กน้อย ปิดไฟ
5. นำปลาที่ทอดแล้วจัดใส่จาน ราดน้ำซอสที่ปรุงรส โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว



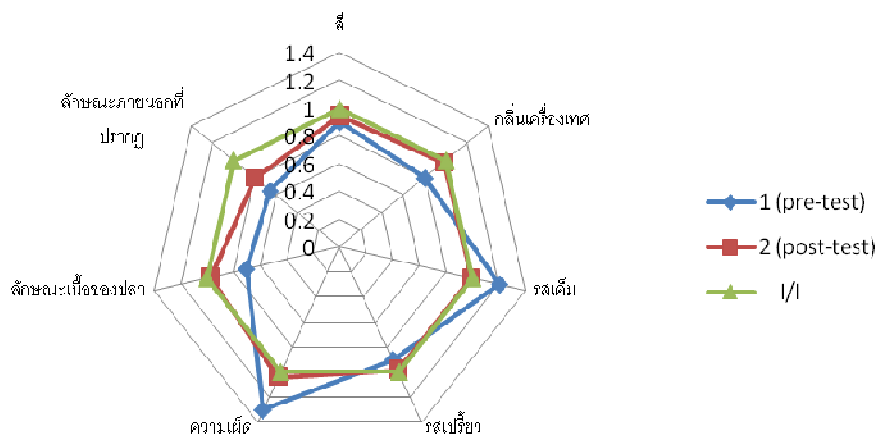
ภาพที่ 17 ปลาวัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม

3.2.8 ปลากุลแลปลา

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานปลากุลแลปลาสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 20; ภาพที่ 18) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของ กลิ่นเครื่องเทศ รสเปรี้ยว ลักษณะของเนื้อปลากุลแล และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนรสเค็มและความเผ็ด จำเป็นต้องลดลง และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 20; ภาพที่ 18) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานปลากุลแลปลาสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 20 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลาкульแลพล่าสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อของปลา	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.90	0.80	1.20	0.90	1.30	0.70	0.65
2 (post-test)	0.95	0.98	0.99	0.98	1.04	0.97	0.80



ภาพที่ 18 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยวความเผ็ด ลักษณะเนื้อของปลา และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลาкульแลพล่า สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานปลาкульแลพล่า

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำปลาкульแลพล่า ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณปลาкульแลพล่าทั้งหมดที่ปรุงเสร็จได้ 150 กรัม
 ปริมาณน้ำจิ้มปลาкульแลพล่าทั้งหมดได้ 45 กรัม

ส่วนผสม

เนื้อปลากุแล	100	กรัม
ตะไคร้ซอยละเอียด	20	กรัม
หอมแดงซอย	20	กรัม
ใบสะระแหน่	10	กรัม
ต้นหอมหั่นยาว 1.5-2 ซม.	15	กรัม
คื่นไช้หั่นยาว 1.5-2 ซม.	15	กรัม
น้ำส้มสายชู	35	กรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม)

พริกชี้หูสวนเอาหัวออก	15	กรัม
กระเทียมไทย	10	กรัม(ใส่มากเกินไปจะมีรสปร่า)
น้ำปลาทิพรส	15	กรัม
เกลือ	3	กรัม
ผงชูรส	3	กรัม

วิธีทำปลากุแลพล่า

1. นำเนื้อปลากุแลผสมกับน้ำส้มสายชู คลุกให้เข้ากันแล้วบีบเอาเนื้อปลาขึ้นพักไว้ สังเกตสีของเนื้อปลาจะเปลี่ยนจากสีดำเป็นสีขาวใสขึ้น ไม่ควรแช่น้ำส้มไว้นานเพราะจะทำให้เนื้อปลามีสีขาวขุ่นและมีรสชาติไม่อร่อย

2. ใส่หอมแดง ตะไคร้ ต้นหอมคั้นใช้ ใบสะระแหน่ ผสมให้เข้ากัน จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ดและผักสด (ผักกาดขาว ถั่วฝักยาว ถั่วพู)

วิธีทำน้ำจิ้มซีฟู้ด

- ตำพริกชี้หูสวน และกระเทียมให้เข้ากันจนละเอียด
- ใส่มะนาว เกลือ ผงชูรส และน้ำปลาทิพรสเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมของน้ำจิ้ม ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



ปลากุแลพล่ารับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

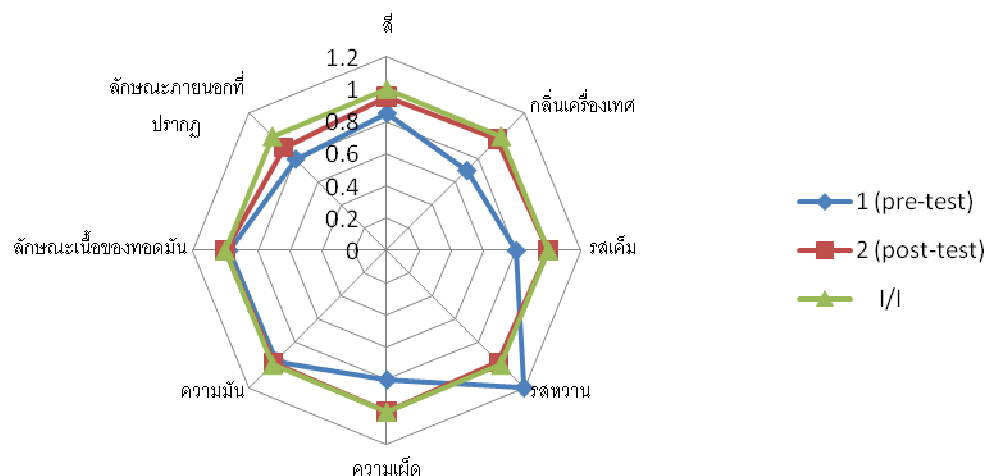
ภาพที่ 19 ปลากุแลพล่า

3.2.9 ทอดมันปลาอินทรี

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานทอดมันปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มี การปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 21; ภาพที่ 20) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม ความเผ็ด และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนรสหวาน จำเป็นต้องลดลง สำหรับลักษณะของเนื้อทอดมันมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 21; ภาพที่ 20) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าใน อุดมคติเล็กน้อย จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานทอดมันปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 21 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับทอดมันปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความเผ็ด	ความมัน	ลักษณะเนื้อของทอดมัน	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.85	0.70	0.80	1.20	0.80	0.97	0.98	0.80
2 (post-test)	0.95	0.97	1.00	0.98	1.00	0.99	1.00	0.90



ภาพที่ 20 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับทอดมันปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานทอดมันปลาอินทรี

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำทอดมันปลาอินทรี ที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณเนื้อทอดมันปลาอินทรีที่ผสมแล้วทั้งหมดก่อนทอดได้ 850 กรัม

ส่วนผสมเครื่องแกงเผ็ด

พริกชี้หนูแห้ง	10	กรัม
พริกเม็ดใหญ่แห้ง	5	กรัม
ข่าซอย	15	กรัม
ตะไคร้ซอย	15	กรัม
ผิวมะกรูด	5	กรัม
กะปิ	5	กรัม
กระเทียม	15	กรัม

ส่วนผสมทอดมันปลาอินทรี

เครื่องแกงเผ็ด	50	กรัม
เนื้อปลาอินทรีขูด	640	กรัม
ถั่วฝักยาวหั่นฝอย	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)		

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลาอินทรีขูดมาขนาดโดยหยอดน้ำเกลือที่ละน้อยเพื่อให้เนื้อปลาเหนียวทำจนกระทั่งเนื้อปลาทั้งหมดเหนียวได้ที่
2. นำเนื้อปลาที่เหนียวได้ที่ผสมกับเครื่องแกงเผ็ด ใส่ไข่ไก่ นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. ปรงรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย ให้ออกรสเค็ม หวานเล็กน้อย และเผ็ดเล็กน้อย นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. ใส่ถั่วฝักยาวหั่นฝอย ใบโหระพาหั่นฝอย และใบมะกรูดหั่นฝอยผสมให้เข้ากัน
5. นำไปทอดเพื่อชิมรสก่อน ทอดด้วยไฟปานกลาง ในน้ำมันท่วม
6. ทอดสุกแล้วเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มทอดมัน

น้ำจิ้มทอดมัน

น้ำจิ้มทอดมันสูตรที่ 1 เรียกว่า น้ำจิ้มซีฟู้ด สำหรับผู้บริโภคทั่วไป

ปริมาณน้ำจิ้มซีฟู้ดทั้งหมดได้ 100 กรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน)

พริกขี้หนูสวนเอาหัวออก	15	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
น้ำส้มสายชูตราไก่	50	กรัม
น้ำตาลทราย	25	กรัม
เกลือ	2	กรัม

วิธีทำน้ำจิ้มซีฟู้ด

1. ตำพริกขี้หนูสวน และกระเทียมให้เข้ากันจนละเอียด
2. ใส่ เกลือ น้ำส้มสายชู และน้ำตาลทราย คนจนละลายและผสมพริกและกระเทียมที่ตำให้เข้ากัน

น้ำจิ้มทอดมันสูตรที่ 2 เรียกว่า น้ำจิ้มหวาน สำหรับชาวต่างชาติ

ส่วนผสมน้ำจิ้ม (รสชาติหวาน เปรี้ยว เค็ม)

น้ำส้มสายชูตราไก่	50	กรัม
น้ำตาลทราย	25	กรัม
เกลือ	2	กรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่รวมกัน
2. เคี่ยวจนเหนียว พอได้ที่แล้วทิ้งไว้ให้เย็น



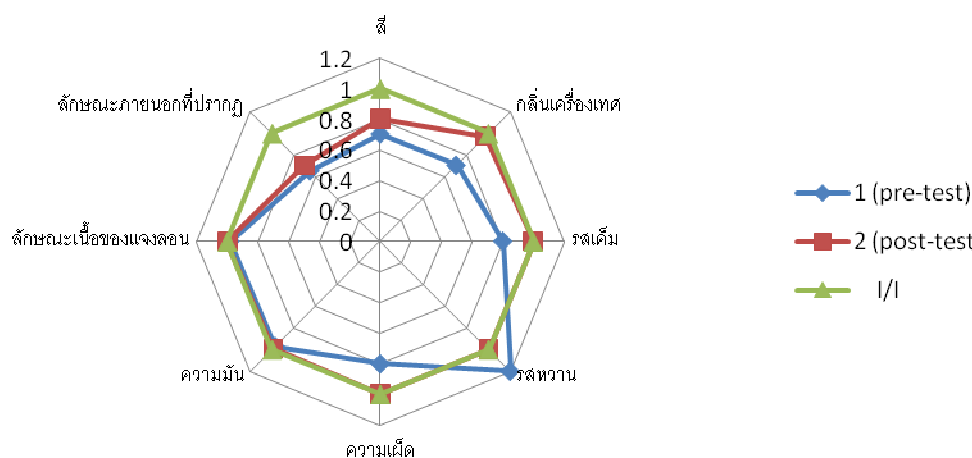
ภาพที่ 21 ทอดมันปลาอินทรี

3.2.10 แจลงอน

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานแจลงอนสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 22; ภาพที่ 22) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม ความเผ็ด และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนรสหวานจำเป็นต้องลดลง สำหรับความมัน และลักษณะของเนื้อแจลงอน มีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 22; ภาพที่ 22) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นสี และลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานแจลงอน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 22 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแจลงอน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความเผ็ด	ความมัน	ลักษณะเนื้อของแจลงอน	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	0.70	0.80	1.20	0.80	0.97	0.98	0.65
2 (post-test)	0.80	0.97	1.00	1.00	1.00	0.99	1.00	0.70



ภาพที่ 22 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับแจลงอน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานแจลงอน

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำแจลงอนที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณเนื้อแจลงอนที่ผสมแล้วทั้งหมดก่อนอย่างได้ 570 กรัม

ส่วนผสมแฉกลอน

เครื่องแกงเผ็ด(ทอดมัน)	20	กรัม
เนื้อปลาอินทรีขูด	340	กรัม
ถั่วฝักยาวหั่นฝอย	30	กรัม
มะพร้าวแก่ขูดละเอียด	50	กรัม
ใบโหระพาหั่นหยาบ	3	กรัม
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	กรัม
ไข่ไก่เบอร์ 2	1	ฟอง
น้ำตาลปีบ	25	กรัม
น้ำตาลทราย	25	กรัม
น้ำปลาทิพรส	10	กรัม
น้ำเกลือ (ใช้เกลือ 5 กรัม : น้ำ 100 กรัม)		

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลาอินทรีขูดมาขนาดโดยหยอดน้ำเกลือทีละน้อยเพื่อให้เนื้อปลาเหนียวทำนกระทั่งเนื้อปลาทั้งหมดเหนียวได้ที่
2. นำเนื้อปลาที่เหนียวได้ที่ผสมกับเครื่องแกงเผ็ด ใส่ไข่ไก่ นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. ปรงรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย ให้ออกรสเค็ม หวานเล็กน้อย และเผ็ดเล็กน้อย นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. ใส่มะพร้าวแก่ขูดละเอียด ถั่วฝักยาวหั่นฝอย ใบโหระพาหั่นฝอย ใบมะกรูดหั่นฝอยผสมให้เข้ากัน
5. นำไปปั้นเกาะบนไม้ที่ใช้สำหรับย่าง ประมาณ 3 ลูก ต่อไม้
6. ย่างด้วยไฟอ่อนให้สุก แล้วเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มทอดมัน



ภาพที่ 23 แฉกลอน

3.2.11 แมงกระพรุนทองด้วยเปลือกอินทรี

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานแมงกระพรุนทองด้วยเปลือกอินทรีสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 23; ภาพที่ 24) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี รสชาติ ลักษณะเนื้อของแมงกระพรุนทอง และลักษณะภายนอกที่ปรากฏจำเป็นต้องเพิ่มปัจจัยคุณภาพเหล่านี้ ส่วนสีของแมงกระพรุนจำเป็นต้องลดลง และครั้งที่ 2 (Post-test) และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 23; ภาพที่ 24) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานแมงกระพรุนทองด้วยเปลือกอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

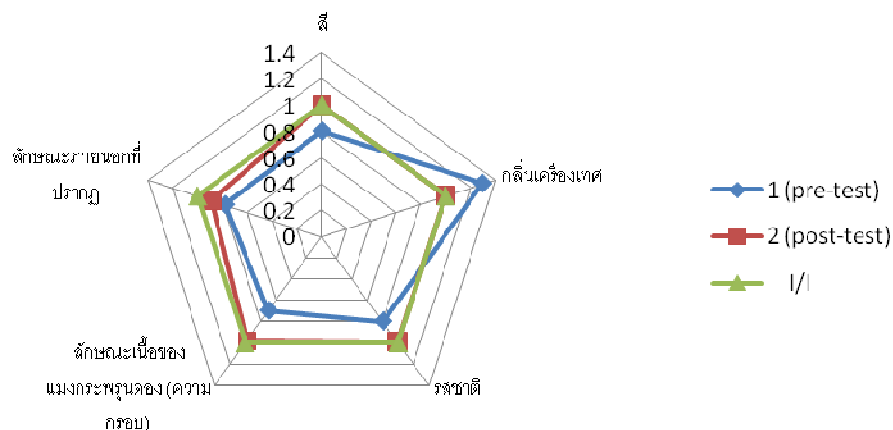
สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานน้ำจิ้มแมงกระพรุนทองด้วยเปลือกอินทรีสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 24; ภาพที่ 25) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยได้แก่ สี กลิ่น เครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 24; ภาพที่ 25) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานน้ำจิ้มแมงกระพรุนทองด้วยเปลือกอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 23 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับแมงกระพรุนทองด้วยเปลือกอินทรีสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

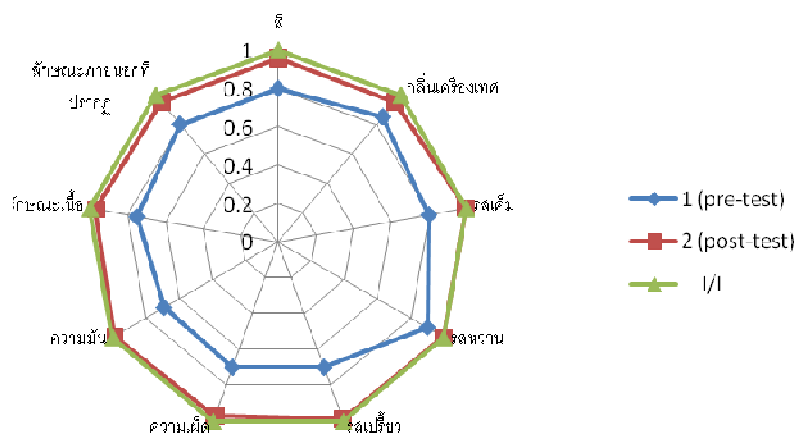
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)				
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสชาติ	ลักษณะเนื้อของแมงกระพรุนทอง (ความกรอบ)	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.80	1.30	0.80	0.70	0.78
2 (post-test)	1.00	1.00	0.99	0.98	0.89

ตารางที่ 24 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับน้ำจิ้ม(ซีอิ๊ว) แมงกระพรุนทอง สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)								
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ความมัน	ลักษณะเนื้อ	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.80	0.85	0.80	0.90	0.70	0.70	0.69	0.75	0.80
2 (post-test)	0.96	0.95	1.00	1.00	0.99	0.97	0.99	0.97	0.95



ภาพที่ 24 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ในการพัฒนาตัวรับแมงกระพรุนดองด้วยเปลือกอินทรีสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 25 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี่ กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตัวรับน้ำจิ้ม(ฮือแซ) แมงกระพรุนดอง สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตัวรับมาตรฐานแมงกระพรุนดองด้วยเปลือกอินทรี

ตัวรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำแมงกระพรุนดองด้วยเปลือกอินทรีที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

วัตถุดิบ

แมงกระพรุนสด
น้ำเปลือกอินทรี

การเตรียมน้ำเปลือกตันอินทรี

นำเปลือกตันอินทรี 60 กิโลกรัมมาสับให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ในถัง 200 ลิตรแล้วเติมน้ำเปล่าให้เต็มถัง แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน จนกระทั่งน้ำกลายเป็นสีแดงเข้ม น้ำเปลือกตันอินทรีถ้ายังแช่ไว้นานจะทำให้แมงกระพรุนที่นำไปตอง เมื่อตองเสร็จแล้วจะมีสีที่ไม่สวยโดยเป็นสีแดงคล้ำและมีกลิ่นเหม็น สำหรับน้ำเปลือกตันอินทรีสามารถนำมาใช้ตองได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้นเพราะถ้านำมาใช้ตองหลายครั้งจะได้แมงกระพรุนตองที่มีลักษณะเนื้อที่ไม่ดี คือ ไม่กรอบและสีไม่แดง

วิธีทำแมงกระพรุนตอง

1. ใส่ น้ำเปลือกตันอินทรีให้ท่วมตัวแมงกระพรุน
2. แช่ทิ้งไว้ 1 คืน หลังจากนั้นนำเนื้อแมงกระพรุนมาล้างน้ำ เนื้อแมงกระพรุนจะมีลักษณะสีแดงสด มีความกรอบ
3. การเตรียมน้ำแมงกระพรุนตองเพื่อจัดเสิร์ฟห้ามหั่นเพราะน้ำในเนื้อแมงกระพรุนจะละลายออกมา และห้ามนำไปลวก หรือนึ่งเพราะแมงกระพรุนจะละลายเป็นน้ำหมด ควรจัดเสิร์ฟบนน้ำแข็ง ถ้ายังไม่รับประทานให้แช่ไว้ในน้ำเพราะมิฉะนั้นแมงกระพรุนจะคายน้ำออกมาตัวเหี่ยว
4. รับประทานคู่กับน้ำจิ้มฮือแซ (น้ำจิ้มถั่ว)

ตำรับมาตรฐานน้ำจิ้มฮือแซ

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำน้ำจิ้มแมงกระพรุนตองด้วยเปลือกอินทรีที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณน้ำจิ้มฮือแซทั้งหมดได้ 190 กรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้มฮือแซ (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน)

ถั่วตัด(ร้านอิงเฮง นาเกลือ)	85	กรัม
พริกขี้หนูสดเด็ดขั้ว	15	กรัม
กระเทียมไทย	20	กรัม
น้ำมะนาว	45	กรัม
น้ำตาลปีบแม่กลอง	40	กรัม
น้ำปลาทิพรส	15	กรัม

วิธีทำ

1. นำถั่วตัดมาตำให้ละเอียด ใส่ส่วนผสมที่เหลือ ได้แก่ พริกขี้หนูสด และกระเทียมตำให้เข้ากันจนละเอียด
2. ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำมะนาว และน้ำปลา คนให้ละลายจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน



ภาพที่ 26 แมงกระพรุนดองเปลือกอินทรีรับประทานกับน้ำจิ้มฮือแซ (น้ำจิ้มถั่ว)

3.2.12 ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มี การปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 25; ภาพที่ 27) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นปูม้าต้มและลักษณะ เนื้อของปูม้าต้มมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้น ลักษณะภายนอกที่ปรากฏจำเป็น ต้องเพิ่มขึ้น และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงวิธีการจัดเสิร์ฟ (ตารางที่ 25; ภาพที่ 27) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติเล็กน้อย จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

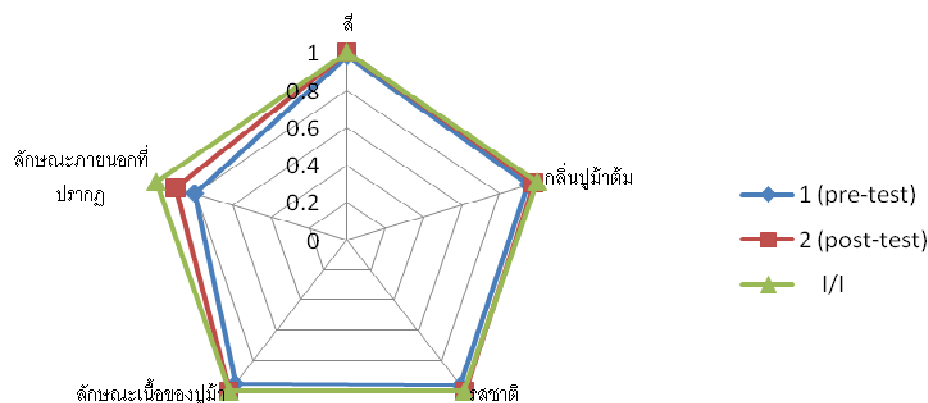
สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มี การปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 26; ภาพที่ 28) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่อง กลิ่นเครื่องเทศ รสหวาน รสเปรี้ยว ลักษณะ เนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนสี รสเค็ม และความเผ็ด จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 26; ภาพที่ 28) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นรสหวาน และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานน้ำจิ้มปูม้าต้มสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 25 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

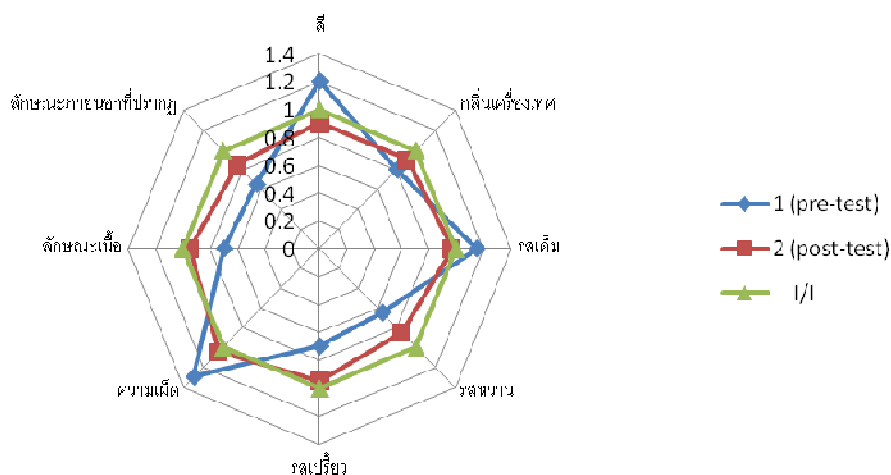
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)				
	สี	กลิ่นปูม้าต้ม	รสชาติ	ลักษณะเนื้อของปูม้า	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.98	0.95	0.96	0.95	0.80
2 (post-test)	1.00	0.98	1.00	1.00	0.90

ตารางที่ 26 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่น เครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อ	ลักษณะภายนอกที่ ปรากฏ
1 (pre-test)	1.20	0.80	1.15	0.65	0.70	1.30	0.70	0.65
2 (post-test)	0.90	0.90	0.97	0.85	0.95	1.05	0.95	0.85



ภาพที่ 27 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นปูม้าต้ม ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ในการพัฒนาตำรับปูม้าต้ม สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 28 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับน้ำจิ้มซีฟู้ด สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานปูม้าต้ม

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำตำรับปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

วัตถุดิบ

ปูม้าสด

560 กรัม

หมายเหตุ : ถ้าปูไม่สดจะไม่มีเนื้อ เรียกว่า เนื้อโพก ปูสดเมื่อกดดูต้องมีลักษณะเนื้อแน่น

วิธีทำ

1. นำปูม้าสดมาต้มในน้ำเล็กน้อย หรือนึ่งให้สุก สังเกตเวลาสุก ฝากระดองจะเปิดขึ้นเล็กน้อย
2. ถ้าต้องการรับประทานปูม้าอย่างให้ลูกก่อน แล้วนำไปย่างต่อเล็กน้อย
3. นำปูม้าต้ม หรือย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

ตำรับมาตรฐานน้ำจิ้มซีฟู้ด

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณน้ำจิ้มซีฟู้ดทั้งหมดได้ 65 กรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด (รสชาติเผ็ด เปรี้ยว เค็ม)

พริกขี้หนูสดเด็ดขั้ว	20	กรัม
กระเทียมไทย	10	กรัม
น้ำมะนาว	30	กรัม
น้ำปลาดีพรส	15	กรัม
น้ำตาลทราย	2	กรัม

วิธีทำ

1. ตำพริกขี้หนูสด และกระเทียมให้ละเอียด ใส่ส่วนผสมที่เหลือ
2. เปรูรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำมะนาว และน้ำปลาคนให้ละลายจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน



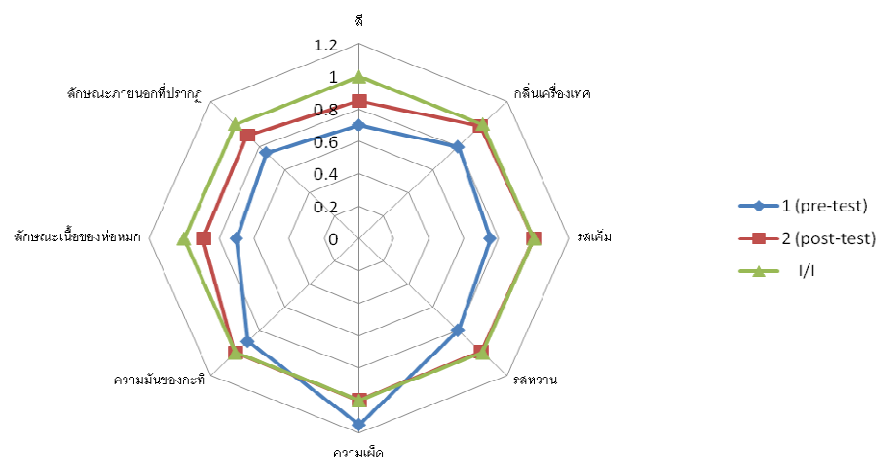
ภาพที่ 29 ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด

3.2.13 ห่อหมกปลาอินทรี

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานห่อหมกปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 27; ภาพที่ 30) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ลักษณะของเนื้อห่อหมก และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนความเผ็ด จำเป็นต้องลดลง สำหรับความมันมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 27; ภาพที่ 30) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นสี และลักษณะเนื้อห่อหมกมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานห่อหมกปลาอินทรีสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 27 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับห่อหมกปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	ความเผ็ด	ความมันของกะทิ	ลักษณะเนื้อของห่อหมก	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	0.80	0.75	0.80	1.15	0.90	0.70	0.75
2 (post-test)	0.85	0.98	1.00	0.99	1.00	1.00	0.89	0.90



ภาพที่ 30 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน ความเผ็ด ความมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับห่อหมกปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานห่อหมกปลาอินทรี

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำตำรับห่อหมกปลาอินทรี สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

น้ำหนักเนื้อห่อหมกที่นำไปนึ่งมีปริมาณน้ำหนัก 120 กรัมต่อห่อ

เครื่องแกง

ข้าหั่นฝอย	40	กรัม
ตะไคร้หั่นฝอย	100	กรัม
ใบมะกรูดหั่นฝอย	10	กรัม
ผิวมะกรูด	20	กรัม
หอมแดง	60	กรัม
กระเทียมไทย	105	กรัม
กะปิตราตาซัง	50	กรัม (สีสวยและกลิ่นหอม)
กระชายซอย	50	กรัม (ทำให้หอม)
พริกชี้หูสวนสดเด็ดขั้ว	145	กรัม
พริกชี้ฟ้าเหลือง	90	กรัม (สีสวย)

ส่วนผสม

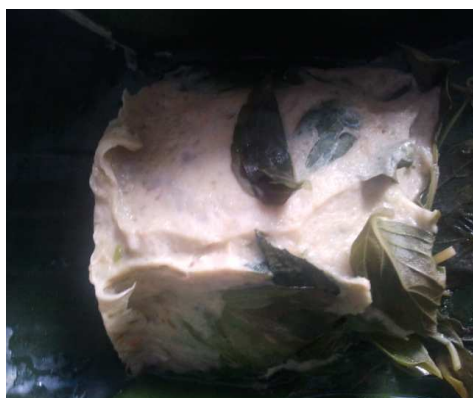
เนื้อปลาอินทรีขูด	1,000	กรัม
เนื้อปลาเก๋หั่นชิ้น	1,110	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม
เกลือ	25	กรัม
แป้งข้าวเจ้าตราหมีคู่ขาว	45	กรัม (ใช้แทนข้าวเปือ)
หัวกะทิสด(ไม่ใส่น้ำคั้น)	5,000	กรัม

วิธีทำ

- นำส่วนผสมของเครื่องแกงปั่นกับหัวกะทิจนละเอียดเข้ากันดี
- เทลงในเนื้อปลาอินทรีขูดในกะละมังที่ด้านล่างรองด้วยน้ำแข็ง คนด้วยไม้พายด้วยความเร็วสม่ำเสมอจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน
- ปรุงรสชาติให้ออกรสเผ็ด เค็ม มัน หวานเล็กน้อยจากกะทิสด ใส่เนื้อปลาเก๋ ผสมให้เข้ากัน คนด้วยไม้พายด้วยความเร็วสม่ำเสมอให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ทิ้งไว้สักครูให้ส่วนผสมเซตตัว ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยและน้ำตาลคนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้จะทำให้ส่วนผสมมีลักษณะขึ้นชั้น ถ้ายังไม่ห่อทันทีให้แช่ทิ้งไว้บนน้ำแข็งจนกว่าจะห่อแล้วนำไปนึ่ง
- ห่อด้วยใบตองหรือใส่กระทง รองกันบริเวณด้านล่างด้วยกะหล่ำปลี หรือ ใบยอ หรือใบโพธิ์พา แล้วนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 15 นาที เนื่องจากเนื้อปลาสุก

วิธีการนึ่งห่อหมก

1. การนึ่งห่อหมกต้องใช้ไต้ตองสดจะทำให้ห่อได้รูปร่างของห่อหมกที่สวยงาม แต่ถ้าไม่ชำนาญจะทำให้ไต้ตองแตกง่าย การห่อใช้ไต้ตอง 2 ชั้น โดยไต้ตองที่อยู่ชั้นในมีขนาดเล็กกว่าชั้นนอก
2. การตักเนื้อห่อหมกใส่ในกระทงจะต้องตักให้พอดีห่อเพราะมิฉะนั้นเวลาห่อแล้วน้ำห่อหมกจะล้นไหลออกมาด้านนอกของห่อทำให้ดูไม่น่ารับประทาน
3. การนำห่อหมกที่ห่อเรียบร้อยแล้วและจัดเรียงบนรังถึงไต้ตอง ต้องรอให้น้ำเดือดพล่านก่อน จึงจะนำไปนึ่งจะทำให้ได้ห่อหมกที่ไต้ตองมีสีเขียวเหมือนไต้ตองสดจะไม่เปลี่ยนเป็นสีเหลืองดำ



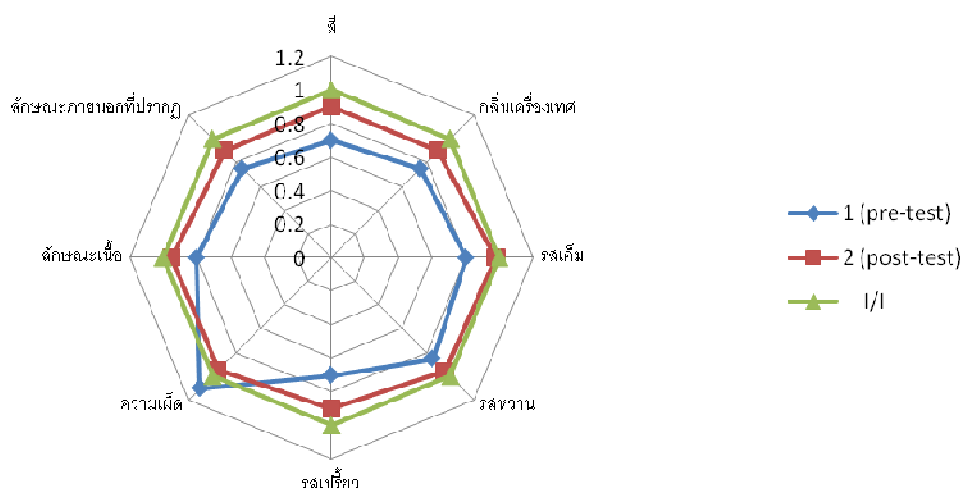
ภาพที่ 31 ห่อหมกปลาอินทรี

3.2.14 น้ำพริกไข่ปู

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานน้ำพริกไข่ปู สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 28; ภาพที่ 32) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัย ได้แก่ สี กลิ่น เครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ลักษณะของเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ยกเว้น ความเผ็ดจำเป็นต้องลดลง และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 28; ภาพที่ 32) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติจึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานน้ำพริกไข่ปู สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 28 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับน้ำพริกไขปู สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่น เครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อ	ลักษณะภายนอกที่ ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	0.75	0.80	0.85	0.70	1.10	0.80	0.75
2 (post-test)	0.90	0.90	0.98	0.96	0.90	0.95	0.95	0.90



ภาพที่ 32 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับน้ำพริกไขปูสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานน้ำพริกไขปู

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำตำรับน้ำพริกไขปู สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณน้ำพริกที่ปรุงเสร็จแล้วได้ 420 กรัม

ส่วนผสม

ไขปูม้าบ้าน(พืทยา)ต้ม	220	กรัม
เนื้อปูม้าบ้าน(พืทยา)ต้ม	90	กรัม
พริกขี้หนูสวนสดเด็ดขั้ว	10	กรัม
กระเทียมไทย	25	กรัม
น้ำมะนาว	40	กรัม
น้ำตาลปีบ	40	กรัม
น้ำปลาพืรส	25	กรัม

วิธีทำ

1. ลวกไข่ปูและเนื้อปูมาก่อนเพื่อดับกลิ่นเหม็นและทำให้ไม่เสียง่าย ก่อนนำไปตำน้ำพริก
2. ตำกระเทียมและพริกชี้หนูสวนให้เข้ากันไม่ต้องละเอียดมาก แล้วใส่ไข่ปูลงไปบดพอแตก ไม่ต้องตำให้พอเข้ากันกับกระเทียมและพริกชี้หนูในครก
3. ปรงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำตาลปีปและน้ำปลา คนให้เข้ากันเบา ๆ
4. หลังจากนั้นใส่เนื้อปูม้าที่ลวกไว้ลงไปคลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. จัดเสิร์ฟพร้อมกับผักสด ได้แก่ ขมิ้นขาว มะเขือไข่เต่า ถั่วฝักยาว และแตงกวา

- หมายเหตุ :**
1. สามารถตกแต่งด้วยมะเขือพวงบุบให้แตกแล้วโรยหน้าน้ำพริกเพื่อตกแต่งให้สวยงาม
 2. สำหรับชาวต่างชาติลดความเผ็ดโดยลดพริกชี้หนูหรือไม่ใส่พริกชี้หนู



ภาพที่ 33 น้ำพริกไข่ปู

3.2.15 ข้าวมันส้มตำ

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานข้าวมัน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 29; ภาพที่ 33) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัย ได้แก่ สี กลิ่นกะทิ รสเค็ม ความเลื่อมมันลักษณะของเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ยกเว้นรสหวานมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 29; ภาพที่ 33) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียง กับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานข้าวมันสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานส้มตำสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 30; ภาพที่ 34) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัย ได้แก่ สี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ลักษณะของเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ยกเว้น ความเผ็ดมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 30; ภาพที่ 34) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานส้มตำเพื่อรับประทานกับข้าวมันสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานปลากระเบนหวาน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 (Pre-test) ที่ยังไม่มีมีการปรับปรุงตำรับ (ตารางที่ 30; ภาพที่ 35) พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัย ได้แก่ รสเค็ม รสหวาน ความเลื่อมมัน ลักษณะของเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ ปัจจัยคุณภาพเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มขึ้น ส่วนสี และกลิ่นหอมเจียวมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และครั้งที่ 2 (Post-test) หลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม (ตารางที่ 30; ภาพที่ 35) พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ จึงใช้เป็นตำรับมาตรฐานปลากระเบนหวานเพื่อรับประทานกับข้าวมันส้มตำสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตารางที่ 29 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับข้าวมัน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

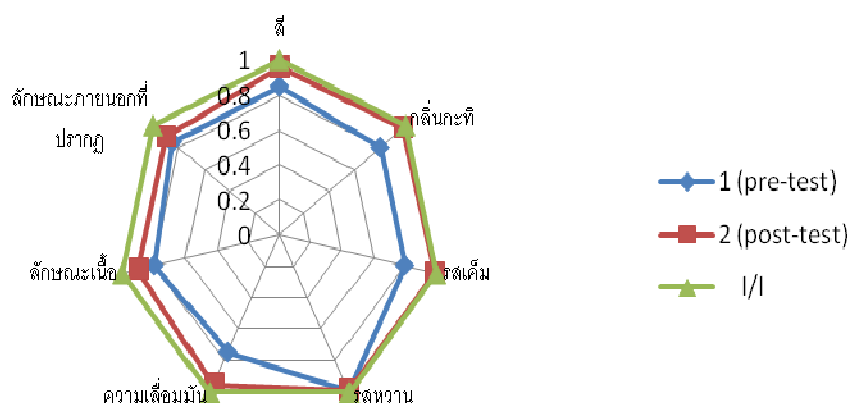
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นกะทิ	รสเค็ม	รสหวาน	ความเลื่อมมัน	ลักษณะเนื้อ	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.85	0.80	0.80	0.99	0.75	0.80	0.85
2 (post-test)	0.96	0.98	0.99	0.99	0.95	0.90	0.90

ตารางที่ 30 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับส้มตำ สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

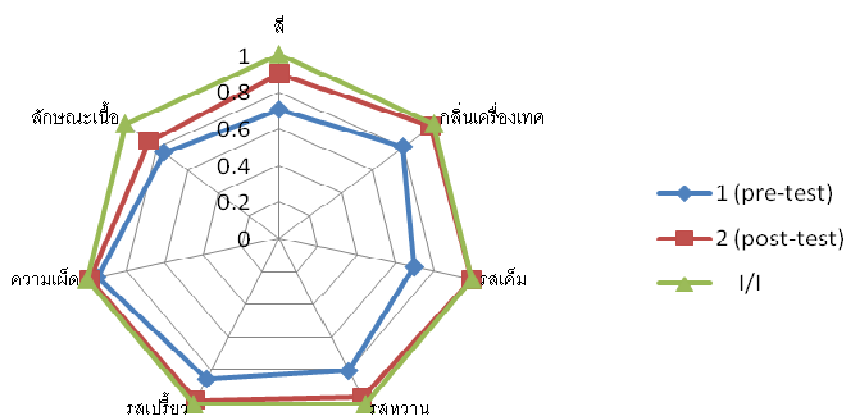
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)							
	สี	กลิ่นเครื่องเทศ	รสเค็ม	รสหวาน	รสเปรี้ยว	ความเผ็ด	ลักษณะเนื้อ	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.70	0.80	0.70	0.80	0.85	0.95	0.75	0.75
2 (post-test)	0.90	0.98	1.00	0.96	0.98	0.99	0.85	0.90

ตารางที่ 31 ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I) ของตำรับปลากระเบนหวาน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

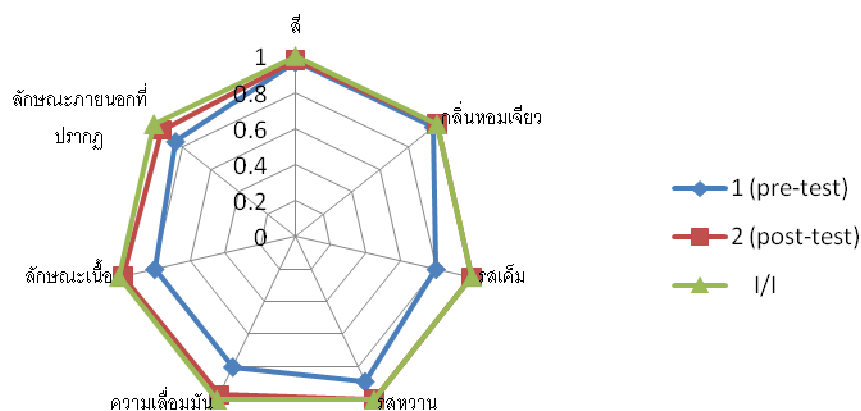
ครั้งที่	ค่าอัตราส่วนเฉลี่ย (S/I)						
	สี	กลิ่นหอมเจียว	รสเค็ม	รสหวาน	ความเลื่อมมัน	ลักษณะเนื้อ	ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ
1 (pre-test)	0.97	0.98	0.80	0.89	0.80	0.80	0.85
2 (post-test)	0.98	1.00	1.00	1.00	0.97	0.98	0.95



ภาพที่ 34 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นกะทิ รสเค็ม รสหวาน ความเลื่อมมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับข้าวมันสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 35 เค้าโครงผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นเครื่องเทศ รสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว ความเผ็ด ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับส้มตำสำหรับรับประทานกับข้าวมันสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2



ภาพที่ 36 ค่าโครงสร้างผลิตภัณฑ์ของปัจจัยคุณภาพสี กลิ่นหอมเจียว รสเค็ม รสหวาน ความเลื่อมมัน ลักษณะเนื้อ และลักษณะภายนอกที่ปรากฏในการพัฒนาตำรับปลากระเบนหวาน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติครั้งที่ 1 และ 2

ตำรับมาตรฐานข้าวมัน

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำตำรับข้าวมัน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณข้าวมันที่หุงเสร็จแล้วได้ 2,000 กรัม

ส่วนผสมข้าวมัน

ข้าวหอมมะลิ 100 %	1,000	กรัม
ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	100	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม
เกลือป่น	30	กรัม
น้ำกะทิสดคั้นน้ำหัวและหางกะทิ	1,000	กรัม

หมายเหตุ : การคั้นหัวกะทิไม่ใส่น้ำ และหางกะทิใส่น้ำ 1 เท่าตัว

วิธีการหุงข้าวมัน

1. นำข้าวหอมมะลิและข้าวเหนียวขาวด้วยกันเสร็จแล้วแช่น้ำไว้ 1 คืน
2. นำข้าวทั้งสองขาวออกให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมาผสมกับน้ำกะทิสด แล้วนำไปหุงด้วยเตาถ่าน
3. หุงจนกระทั่งข้าวเริ่มแห้งต้องคอยกวนและกลับข้าวเป็นระยะเพื่อให้ข้าวสุกทั่วถึงกันและสม่ำเสมอ และไม่ไหม้ข้าวไหม้
4. กวนจนกระทั่งข้าวสุกแห้งและมีกลิ่นหอม
5. รับประทานคู่กับส้มตำ และปลากระเบนหวาน

ตำรับมาตรฐานส้มตำสำหรับรับประทานกับข้าวมัน

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำตำรับข้าวมัน สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ปริมาณส้มตำรวมทั้งหมด 850 กรัม

ส่วนผสมส้มตำ

เนื้อปลาทุแคะเอาก้างออก	140	กรัม
กุ้งแห้งตำป่น	20	กรัม
มะละกอขูดเป็นเส้น	390	กรัม
แครอทขูดเป็นเส้น	55	กรัม
มะขามสดอ่อน	75	กรัม
พริกขี้หนูสวนเด็ดขั้ว	10	กรัม
หอมแดงปอก	55	กรัม
น้ำตาลปีบ	75	กรัม
เกลือ	8	กรัม
กะปิ	2	กรัม (ถ้าใส่มากทำให้เหม็น)

วิธีทำ

1. ตำมะขามอ่อน และพริกขี้หนูสวนในครกให้ละเอียดปานกลาง ไม่ควรนำไปปั่นจะทำให้เป็นน้ำ
2. ใส่หอมแดง ตำพอแหลก ใส่กะปิและใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อไม่ให้มะขามเป็นสีดำ
3. ใส่น้ำตาลปีบลงไปตำส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน และใส่น้ำปลาทุแคะให้ละเอียด
4. หลังจากนั้นเติมน้ำพริกขี้หนูมาจากครก
5. เตรียมมะละกอ และแครอทที่ขูดไว้แล้วใส่ในชามผสมขนาดใหญ่แล้วเติมน้ำพริกที่เตรียมเสร็จแล้วลงไปคลุกให้เข้ากันกับมะละกอ และแครอทที่ขูดไว้ ใส่กุ้งแห้งป่น และใส่เกลือส่วนที่เหลืออยู่ทั้งหมดลงไป คลุกเคล้าจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี จัดเสิร์ฟคู่กับข้าวมัน

ตำรับมาตรฐานปลากะเบนหวาน

ตำรับมาตรฐานสำหรับการทดลองทำตำรับปลากะเบนหวานสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ได้มาจากการทำ RPT ทั้งหมด 2 ครั้ง ได้ผลดังนี้

ส่วนผสม

ปลากะเบนย่าง	1,000	กรัม
น้ำตาลปีบแม่กลอง	500	กรัม
หัวหอมแดงซอย	10	กรัม
น้ำมันพืช	25	กรัม

วิธีทำ

1. นำปลากะเบนย่างมาทุบละเอียดแล้วฉีกเป็นฝอย
2. ใส่น้ำมันพืชลงกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่หอมเจียวให้เหลือง
3. ใส่ปลากะเบนที่ฉีกไว้ลงไปผัด พร้อมน้ำเล็กน้อย
4. ใส่น้ำตาลปีบ ผัดจนกระทั่งแห้ง
5. รับประทานคู่กับข้าวมันส้มตำ



ข้าวมัน-ส้มตำ-ปลากะเบนหวาน

ภาพที่ 37 ข้าวมันส้มตำ