

บทที่ 3

การอภิปรายผล

ในการวิจัยเรื่องการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี อภิปรายผลตามลำดับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ดังนี้

1. พฤติกรรมการบริโภคและรายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารซึ่งเป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา

1.1 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย

จากผลการวิจัย พบว่า กลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญต่อการปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทยโดยรวมมีอยู่ในระดับค่อนข้างมากทั้งสองเรื่อง เมื่อพิจารณาในรายข้อสำหรับการตัดสินใจเลือกร้านอาหารพบว่าเรื่องทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวกเป็นอันดับแรกและเป็นเรื่องเดียวที่มีค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก รองลงมา มีความสำคัญอยู่ในระดับค่อนข้างมากเป็นเรื่องได้แก่เรื่องรสชาติดี คุณภาพอาหาร บริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล รายการอาหารไทยท้องถิ่น เรื่องอื่นๆ และเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น ตามลำดับ ส่วนเรื่องการมีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีความสำคัญในระดับปานกลาง มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่น การลดราคา และการจัดเมนูอาหารพิเศษ เป็นต้น มีความสำคัญในระดับค่อนข้างน้อย และอันดับสุดท้ายมีความสำคัญในระดับน้อย คือเรื่อง กิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้องดนตรี การแสดง เป็นการสะท้อนความคิดเห็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการเลือกทำเลที่ตั้งของร้านอาหารในพัทยา ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มาจากกรุงเทพมหานคร และจังหวัดใกล้เคียงในภาคกลางและภาคตะวันออก (ประมาณร้อยละ 87) ซึ่งสามารถเดินทางไปกลับโดยทางรถยนต์ได้สะดวก นักท่องเที่ยวจึงต้องการเลือกร้านอาหารที่อำนวยความสะดวกในเรื่องนี้เป็นอันดับแรกมากกว่าเรื่องอื่นๆ ถ้าไม่พิจารณาในประเด็นแรกของเรื่องปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารออก สำหรับเรื่องรสชาติอาหาร คุณภาพอาหาร และบริการดีและรวดเร็ว ผลวิจัยที่ได้จะสอดคล้องใกล้เคียงกับผลการวิจัยของ **มาร์ค ทิพย์มาบุตร และคนอื่นๆ (2548)** ที่พบว่าการทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่ส่งวนคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในงาน และเน้นในเรื่องความสะอาด การบริการให้ลูกค้าประทับใจมาใช้บริการซ้ำและการบริการต้องรวดเร็วถูกต้องแม่นยำและมีความสุภาพ และสิ่งสุดท้ายคือบรรยากาศภายในร้านต้องให้ความรู้สึกที่สบายและเป็นกันเอง และสอดคล้องกับผลการวิจัยของ **ทัศนีย์ ลิ่มสุวรรณ (2548)** ซึ่งพบว่าจุดเด่นของอาหารของจังหวัดต่างๆ ได้แก่ความหลากหลายของอาหาร คุณภาพของอาหาร และการหาร้านอาหารได้สะดวก

ปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ รองลงมาเป็นเรื่อง ราคาอาหาร ต่อจากนั้น รูปลักษณะของอาหาร เป็นอาหารท้องถิ่น อาหารที่มีเอกลักษณ์ เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง และ

เรื่องอื่นๆ เป็นอันดับสุดท้าย สอดคล้องกับผลวิจัยในปัจจัยในการเลือกร้านอาหารและผลการวิจัยของ **มาร์ค ทิพย์มาบุตร และคนอื่นๆ (2548)** ดังกล่าวข้างต้น นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลวิจัยของ **สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ (2545)** ในการศึกษาและคัดเลือกอาหารไทยที่สมควรส่งเสริมให้เป็นอาหารไทยเพื่อสุขภาพ พบว่า อาหารไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทางโภชนาการ อาหารไทยส่วนใหญ่ มีการกระจายตัวของพลังงานที่ได้จากสารอาหารหลักอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจอาหารไทยแต่ละสำรับ สามารถนำมาเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการและสภาวะของแต่ละบุคคล อาหารไทยบางชนิดมีพลังงานและไขมันต่ำ บางชนิดมีแคลเซียมปานกลางถึงสูง นอกจากคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่จำเป็นแล้วอาหารไทยส่วนใหญ่ยังมีปริมาณใยอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่ดี และมีปริมาณสารอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระได้ นอกจากคุณค่าทางโภชนาการแล้วตัวรับอาหารไทยต่างๆยังประกอบด้วยสารสังเคราะห์จากพืชหลายชนิดที่ได้จากเครื่องปรุงหลัก คือ จากพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศ ผลการศึกษาได้แสดงว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่าสี่อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี บริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล มีความสำคัญอยู่ในระดับมาก รองลงมามีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก ได้แก่เรื่อง ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวก รายการอาหารไทยท้องถิ่น เรื่องอื่นๆ และเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น ตามลำดับ ส่วนเรื่องการมีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่นลดราคา เมนูอาหารพิเศษ ฯลฯ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างน้อย และเรื่องกิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง มีความสำคัญในระดับปานกลาง ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าเหตุผลหรือความคิดในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวไทยอย่างชัดเจนในเรื่องทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวกซึ่งนักท่องเที่ยวไทยจัดให้เป็นปัจจัยแรกในการตัดสินใจ ส่วนรองลงมาลำดับจะสอดคล้องกันคือเรื่องคุณภาพอาหาร รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี บริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล แต่ระดับค่าเฉลี่ยของระดับความสำคัญของนักท่องเที่ยวต่างชาติ อยู่ระหว่าง 5.34 ถึง 5.66 สูงกว่าระดับความสำคัญของนักท่องเที่ยวในทุกเรื่อง ในการนี้กล่าวได้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้ความสำคัญในเรื่องเหล่านี้มาก ส่วนเรื่องทำเลที่ตั้งไม่ได้เป็นเรื่องสำคัญอาจเป็นเพราะลักษณะการเดินทางท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน ส่วนเรื่องที่จัดไว้ลำดับสุดท้ายคือเรื่องสอดคล้องกับความความเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทย คือเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น มีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่น การลดราคา และการจัดเมนูอาหารพิเศษ และเรื่อง กิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง สอดคล้องกับผลวิจัยของ **จารุณี ทรงยศ (2551)** เรื่อง การส่งเสริมการตลาดของร้านอาหารไทย สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกใช้บริการร้านอาหารเพื่อต้องการรับประทานอาหารไทยและรสชาติของอาหาร ปัจจัยส่วนประสมการส่งเสริมการตลาดด้านการโฆษณามีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับปานกลาง การให้ข่าวและการประชาสัมพันธ์มีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับน้อย ด้านการส่งเสริมการขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับน้อย โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ การให้ส่วนลด ด้านบทบาทของ

พนักงานขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับมาก ปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ มนุษย์สัมพันธ์ ยิ้มแย้มแจ่มใส

ปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารท้องถิ่น รองลงมาเป็นเรื่องอื่นๆ เป็นอาหารสุขภาพ รูปลักษณ์ของอาหาร เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง ราคาอาหาร ต่อจาน และเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ เป็นอันดับสุดท้าย ผลวิจัยในส่วนนี้ทำให้เห็นความสำคัญของอาหารท้องถิ่นพหุชาติที่นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการ ซึ่งแตกต่างจากความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทยทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะความคุ้นเคยกับรสชาติอาหารท้องถิ่นไทยจึงให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพมากกว่า สอดคล้องผลการศึกษาของ **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548)** เรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่าการบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด โดยมีอาหารเด่นๆ และอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด ผลการศึกษาของ **กัญญารัตน์ ถนอมแสง (2551)** พบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยรสชาติของอาหารไทยอยู่ในระดับมาก ด้านคุณประโยชน์ของอาหารไทย ที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร วิธีการปรุงและคุณค่าทางโภชนาการ และด้านรูปลักษณ์สีกลิ่นการตกแต่ง การจัดแต่งจานให้มีสีสันและการแกะสลักผักผลไม้ในการตกแต่ง นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในอยู่ในระดับมาก

ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในเรื่องปัจจัยการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร ปัจจัยการตัดสินใจเลือกรายการอาหาร พบว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 สอดคล้องกับผลการวิจัยของ **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548)** พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติมีการตัดสินใจเลือกร้านอาหารเองในระดับมาก โดยพิจารณาเรื่องความสะดวกเป็นอันดับแรก อันดับรองลงมาแตกต่างกันระหว่างท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ ชนิดอาหารที่รับประทาน และบรรยากาศรับประทานอาหารแบบธรรมชาติและบรรยากาศแบบเป็นกันเอง และพบว่าผู้ประกอบการ และผู้บริหาร/ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารมีความเห็นเกี่ยวกับอาหารและบรรยากาศที่นักท่องเที่ยวต่างชาติว่าพฤติกรรมการใช้บริการอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกันซึ่งสอดคล้องกับความเห็นของนักท่องเที่ยวในกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา

1.2 อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย

อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทยในความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวไทย โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง และในรายข้อพบว่า สี่อันดับแรกมีความชอบในระดับค่อนข้างดี ได้แก่ ชื่อร้าน รูปลักษณ์ ความรู้สึก และลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้าน รูปแบบของร้าน และวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน ส่วนเรื่องการนำเสนอและการตกแต่งของร้าน การทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน เรื่องสีและการออกแบบของร้าน โลโก้ของร้าน และเรื่องเสียงดนตรีในร้านอาหารมีความชอบในระดับปานกลาง ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อมีความชอบในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องการทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน รองลงมาเป็นเรื่องวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน

การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน รูปลักษณะ ความรู้สึก และลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้าน ชื่อร้าน สีและการออกแบบของร้าน โลโก้ของร้าน รูปแบบของร้าน และเรื่องเสียงดนตรีในร้านอาหาร เป็นอันดับสุดท้าย

ผลจากการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในเรื่องอัตลักษณ์ของร้านอาหารไทยพบว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติสูงกว่าของนักท่องเที่ยว จากรายละเอียดข้างต้นจะเห็นได้ว่ามุมมองของนักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าชื่อร้าน ลักษณะหรือสไตล์และรูปแบบการตกแต่งบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย ในขณะที่ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย เป็นเรื่องของการให้การต้อนรับและการบริการของพนักงานซึ่งเป็นวัฒนธรรมไทยที่ได้รับการยอมรับตลอดมา ตรงกับผลการศึกษาของ **จารุณี ทรงยศ (2551)** ในเรื่องการส่งเสริมการตลาดของร้านอาหารไทย สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต พบว่า บทบาทของพนักงานขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับมาก ปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ มนุษย์สัมพันธ์ ยิ้มแย้มแจ่มใส

1.3 ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวม และในรายข้อทุกข้ออยู่ในระดับค่อนข้างดี เมื่อพิจารณาในรายข้อสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่า อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี รองลงมาเป็นเรื่องความสะอาดและปลอดภัย มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา เรื่องอื่นๆ มีความหลากหลายของเมนู เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการบริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นในอันดับแรกเป็นเรื่องความสะอาดและปลอดภัย รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม วัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เรื่องอื่นๆ มีการบริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา มีความหลากหลายของเมนู มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องมีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน

ผลจากการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในเรื่องภาพลักษณ์ของร้านอาหารไทยพบว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติสูงกว่าของนักท่องเที่ยว จากรายละเอียดข้างต้นจะเห็นว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเน้นเรื่องของความสะอาดและปลอดภัยเป็นสำคัญ สอดคล้องกับข้อสรุปจากผลการวิจัยของ **มาร์ค ทิพย์มานุตร และคนอื่นๆ (2548)** พบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่สแกนคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมี

ความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในงาน และเน้นในเรื่องความสะอาด การบริการให้ลูกค้าประทับใจมาใช้บริการซ้ำและการบริการต้องรวดเร็วถูกต้องแม่นยำและมีความสุภาพ

1.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย

ประเภทข้าว พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นสอดคล้องกันกล่าวคือชอบข้าวหอมมะลิในระดับมากเป็นอันดับแรก รองลงมาเป็นข้าวอื่นๆ และข้าวเหนียวในระดับค่อนข้างมาก

ประเภทเนื้อสัตว์พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยชอบเป็นอันดับแรกคืออาหารทะเล อยู่ในระดับมาก รองลงมาชอบในระดับค่อนข้างมากเป็น เนื้อหมู และเนื้อไก่ ส่วนเนื้อวัว ชอบในระดับปานกลาง สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติชอบระดับมากในสองอันดับแรกเป็น เนื้อไก่ และอาหารทะเล ตามลำดับ เนื้อหมู และ เนื้อวัว ชอบในระดับค่อนข้างมาก

ประเภทผัก นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติชอบเหมือนกันคือ อันดับแรกเป็น ผักพื้นบ้าน อยู่ในระดับมาก ส่วนผักที่นำเข้าอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก

ผลจากการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในเรื่องวัตถุดิบข้างต้น พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติชอบเนื้อสัตว์และผัก แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และ 0.05 ตามลำดับ ส่วนความชอบในข้าวไม่แตกต่างกัน **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548)** นักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติมีการตัดสินใจเลือกชนิดอาหารที่รับประทานแตกต่างกัน นักท่องเที่ยวต่างชาติชอบรับประทานมากได้แก่ ผลไม้ ผัก ปลา อาหารทะเลอื่นๆ ตามลำดับ

1.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในประเภทอาหารประจำมื้อโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นมื้อเย็น รองลงมาเป็นมื้อกลางวันอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนอาหารว่างและมื้อเช้า อยู่ในระดับปานกลาง สำหรับรูปแบบการบริการโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาในแต่ละรูปแบบพบว่าอันดับแรกเป็นการบริการเต็มรูปแบบ รองลงมาเป็นรูปแบบอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนรูปแบบที่ร้านอาหารบริการจัดส่งสินค้า รูปแบบบริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน และการบริการตัวเอง อยู่ในระดับปานกลาง ตามลำดับ ประเภทรายการอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภท พบว่าทุกประเภทอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นประเภทอื่นๆ รองลงมาเป็น รายการอาหารพิเศษ รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด อาหารจานเดียว อาหารบุฟเฟต์ และอาหารชุด ตามลำดับ สำหรับรสชาติอาหารที่ชอบในระดับค่อนข้างมากเป็นรสเผ็ดร้อนและรสเปรี้ยว รสเค็มและรสหวานอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนความมัน เป็นอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับค่อนข้างน้อย

นักท่องเที่ยวต่างชาติมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในประเภทอาหารประจำมื้อโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นมื้อเย็นอยู่ในระดับมาก และรองลงมาเป็น มื้อกลางวัน และอาหารว่างอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนมื้อเช้า อยู่ในระดับปานกลาง สำหรับรูปแบบการบริการโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละรูปแบบพบว่าอันดับแรก

เป็นการบริการเต็มรูปแบบอยู่ในระดับมาก รองลงมาเป็นรูปแบบอื่นๆอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนรูปแบบบริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน การบริการตัวเอง และรูปแบบที่ร้านอาหารบริการจัดส่งสินค้าอยู่ในระดับปานกลาง ตามลำดับ ประเภทรายการอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภท พบว่าทุกประเภทอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นประเภทอื่นๆ รองลงมาเป็นอาหารจานเดียว รายการอาหารพิเศษ อาหารชุด อาหารบุฟเฟต์ และรายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด ตามลำดับ สำหรับรสชาติอาหารที่ชอบในระดับค่อนข้างมากเป็นรสเผ็ดร้อน รองลงมาทุกรสอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ รสหวาน รสเปรี้ยว รสเค็ม และความมัน ตามลำดับ

จากการเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ในเรื่องอาหารประจำมือพบว่ามีความสอดคล้องกันตามลำดับ กล่าวคือ นักท่องเที่ยวชอบรับประทานอาหารในมือเย็นเป็นอันดับแรก สอดคล้องกับผลการศึกษากฎบัตรทัศนคติ (2551) และจารุณี ทรงยศ (2551) รองลงมาเป็นมือกลางวัน อาหารว่าง และมือเช้าเป็นอันดับสุดท้าย ดังนั้นการพิจารณาความเหมาะสมของรายการอาหารท้องถิ่นที่จะพัฒนาควรเป็นรายการอาหารสำหรับมือเย็นและมือกลางวันเป็นหลัก สำหรับอาหารว่างอาจเลือกอาหารท้องถิ่นบางรายการที่นักท่องเที่ยวชอบเป็นอันดับรองลงมา ในเรื่องรูปแบบการบริการ จากผลการทดสอบสมมติฐานพบว่ามีความชอบในรูปแบบการบริการโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความชอบโดยเฉลี่ยมากกว่านักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนเรื่องรายการอาหารที่ชอบไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาในรายละเอียดพบว่ารูปแบบการบริการที่นักท่องเที่ยวต้องการเป็นอันดับแรกตรงกันคือการบริการแบบเต็มรูป อย่างไรก็ตามมีข้อสังเกตว่ารูปแบบอื่นๆ ซึ่งนักท่องเที่ยวไม่ได้ระบุเพิ่มเติมไว้อยู่ในอันดับที่สอง ในการนี้ผู้ประกอบการหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอาจต้องปรับรูปแบบการบริการตามหลักการบริการที่มีประสิทธิภาพให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมากยิ่งขึ้น สำหรับผลการเปรียบเทียบประเภทรายการอาหารที่ชอบพบว่าไม่แตกต่างกัน อันดับแรกเป็นอาหารประเภทอื่นๆ เหมือนกัน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากรสนิยมส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวที่แสวงหาอาหารที่ชื่นชอบมากกว่าอาหารที่รับประทานเป็นประจำ ส่วนอันดับรองลงมาพบว่านักท่องเที่ยวนิยมอาหารจานเดียวมากกว่าอาหารพิเศษ และอาหารชุด ขณะที่นักท่องเที่ยวชาวไทยชอบอาหารพิเศษ มากกว่าอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด และอาหารจานเดียว และให้อาหารชุดเป็นลำดับสุดท้าย สิ่งเหล่านี้เป็นความแตกต่างในวัฒนธรรมการกินของแต่ละชาติซึ่งผู้ประกอบการควรต้องพิจารณาในการบริการอาหารเพื่อให้สามารถตอบสนองตามกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

1.6 ความพึงพอใจต่ออาหารท้องถิ่นไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้ออยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้ รองลงมาเป็นเรื่องที่คิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็น การตัดสินใจที่ถูกต้อง และเมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้ว ผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารร้านนี้ทำให้รู้สึกสนุกสนาน

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่ามีความพึงพอใจในระดับมาก อันดับแรกเป็นเมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้วผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจ รองลงมาเป็นเรื่องการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้ และคิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็นการตัดสินใจที่ถูกต้อง และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารร้านนี้ทำให้รู้สึกสนุกสนาน อยู่ในระดับค่อนข้างมาก

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจโดยรวมต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่ามีความพึงพอใจโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยมากกว่านักท่องเที่ยวชาวไทย เมื่อพิจารณาในรายละเอียดพบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความรู้สึกพึงพอใจแตกต่างกันในสามลำดับแรก อย่างไรก็ตามกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความพึงพอใจมากกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยในทุกเรื่องทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในพหุภาคมักมีลูกค้าเป้าหมายส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติจึงอาจจะให้ความสำคัญกับกลุ่มลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยหรือคนในท้องถิ่นน้อยกว่าทำให้เกิดความรู้สึกพึงพอใจน้อยกว่านักท่องเที่ยวต่างชาติ

1.7 รายการอาหารท้องถิ่นพหุภาคีที่นิยมสำหรับนักท่องเที่ยวในพหุภาคี

จากการสำรวจความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพหุภาคี จำนวน 10 คน เพื่อหารายการอาหารท้องถิ่นพหุภาคีที่เหมาะสมที่จะการพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ 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/ปลา/ดำ ปิ้ง/ย่าง/หมก ส่วนอาหารประเภทแกง เครื่องจิ้ม หรืออาหารที่มีรสเผ็ดร้อน หรือรสจัดจ้าน ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่าไม่เหมาะสม บางส่วนให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่าควรปรับลดความเข้มข้นหากต้องการพัฒนาให้เป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ และแนะนำรายการอาหารเพิ่มเติมอีก 4 รายการ ได้แก่ แกงส้มผักรวมกุ้งสด ต้มข่ามะพร้าวอ่อนทะเล ผัดเปรี้ยวหวานทะเล และข้าวมันส้มตำปลากระเบนหวาน/ปลาเค็ม ในการนี้ผู้วิจัยนำเสนอผลสำรวจที่ได้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเพื่อพิจารณาแนวทางในการพัฒนาโดยการสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม ซึ่งประกอบด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น เจ้าหน้าที่และผู้บริหารท้องถิ่นเมืองพหุภาคี รายการอาหารที่ได้ตามลำดับ ดังนี้

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

2. ประเภทต้ม มี 6 รายการ ได้แก่ ต้มส้มปลาทุ ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอกปลาทุต้มตะลิงปลิง ปลาหมึกน้ำดำ และต้มข่าทะเลมะพร้าวอ่อน

3. ประเภทผัด มี 7 รายการ ได้แก่ ผัดผักกูดน้ำมันหอย ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดฉ่าปลากระเบน ฉลามผัดคื่นไฉ ผัดเผ็ดปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลากระเบน และผัดเปรี้ยวหวานทะเล

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

5. ประเภทยำ/ปล้ำ/ตำ มี 9 รายการ ได้แก่ ปล้ำกุ้ง ปล้ำปลากุแล ปล้ำปลาหมึก ยำปลาหมึก สลัดปลาพญา หอยจงโดงลวกจิ้ม ปลากุเลาลวกจิ้ม ส้มตำปูนิ่ม และปลาฮือแซ

6. ประเภทปิ้ง/ย่าง/หมก มี 3 รายการ ได้แก่ แจงลอน ปิ้งบับ และห่อหมกปลาอินทรี

7. ประเภทเครื่องจิ้ม มี 3 รายการ ได้แก่ กะปิควั น้ำพริกปลาร้าพญา และน้ำพริกไข่ปู

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

9. ประเภทอาหารว่าง มี 2 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องพญา และขนมครกพญา

จากข้อมูลเบื้องต้นในการค้นหารายการอาหารท้องถิ่นพญาที่ควรพัฒนาให้ได้รับการยอมรับและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทำให้พบความหลากหลายของรายการอาหารท้องถิ่นพญาในทุกประเภทของรายการอาหาร ส่วนใหญ่มีการปรุงด้วยอาหารทะเลประกอบกับวัตถุดิบเป็นผักพื้นบ้าน ซึ่งอาจจัดเป็นอาหารหลักประจำมื้อ และอาหารว่างได้มากมายโดยเฉพาะสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติอาจต้องพิจารณาเรื่องรสชาติที่จัดจ้านให้ลดลง และปรับปรุงวัตถุดิบ เช่น ปลาต่างๆ ปลาหมึก กุ้ง และปู ให้รับประทานได้สะดวกไม่มีก้างหรือเปลือก เลือกอาหารทะเลที่สด สะอาด และปลอดภัยและปรับปรุงแบบการจัดจานให้สวยงามรับประทานมากยิ่งขึ้น ทุกรายการที่กล่าวข้างต้นสามารถนำมาพัฒนาได้ ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์บางส่วนได้ให้ข้อคิดในเรื่องความเป็นมา (Story) ของอาหารท้องถิ่น และการสร้างค่านิยมของคนในท้องถิ่นให้มีความภาคภูมิใจในเรื่องเหล่านี้ควบคู่ไปกับการพัฒนา นอกจากนี้บางส่วนมีความเห็นว่าทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ผู้บริหารท้องถิ่นผู้ประกอบการและชุมชนต้องร่วมมือกันอย่างจริงจังเพื่อผลักดันให้อาหารท้องถิ่นของพญาเป็นที่รู้จักและยอมรับ ซึ่งในอนาคตอาจจะนำเสนอรายการอาหารแนะนำในรูป “อาหารท้องถิ่นพญา (Pattaya dishes)” เป็นการสร้างภาพลักษณ์พญาในทางที่ดีให้ทั่วโลกได้รับรู้ แนวคิดที่กล่าวมาข้างต้นสอดคล้องกับข้อเสนอแนะจากการวิจัยของ **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548)** ที่นำเสนอว่าการบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด โดยมีอาหารเด่น ๆ และอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด ในแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและศักยภาพที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ และเห็นว่าพฤติกรรมการใช้บริการอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติในแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน ซึ่งน่าจะเป็นแนวทางในการจัดบริการให้สอดคล้องกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้เห็นว่าภาครัฐ เอกชน และประชาชนควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ควรมีการให้ข้อมูลอาหารเด่นในท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว รวมทั้งเจ้าหน้าที่และประชาชนในท้องถิ่นเพื่อให้สามารถเผยแพร่แก่นักท่องเที่ยวได้ด้วย

2. การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยวใน พัทยา

ผลจากการสำรวจความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น พัทยา เพื่อหารายการอาหารท้องถิ่นพัทยาส่งเสริมที่สมควรที่จะการพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภท พบว่ามี จำนวนรายการที่มีความเหมาะสมมากถึงมากที่สุด จำนวน 47 รายการ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทต้ม ผัด ทอด ยำ/ปล้ำ/ตำ ปิ้ง/ย่าง/ หมก ส่วนอาหารประเภทแกง เครื่องจิ้ม หรืออาหารที่มีรสเผ็ดร้อน หรือรสจัดจ้าน ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ เห็นว่าไม่เหมาะสม หากต้องการพัฒนาให้เป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติควรปรับลดความ เข้มข้นน้อยลง สรุปรายการอาหารที่ได้ตามลำดับในการสำรวจเบื้องต้น ดังนี้

1. ประเภทแกง มี 7 รายการ ได้แก่ แกงป่าปลากระเบน แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงเผ็ดปลากระเบน แกงส้มหอยแมลงภู่น้ำจืดในมะขามอ่อน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงกะลาอ่อน และ แกงส้มผักรวมกุ้งสด

2. ประเภทต้ม มี 6 รายการ ได้แก่ ต้มส้มปลาทู ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก ปลาทูต้มตะลิงปลิง ปลาหมึกน้ำดำ และต้มข่าทะเลมะพร้าวอ่อน

3. ประเภทผัด มี 7 รายการ ได้แก่ ผัดผักรัดน้ำมันหอย ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดฉ่าปลา กระเบน ฉลามผัดขึ้นไข่ ผัดเผ็ดปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลากระเบน และผัดเปรี้ยวหวานทะเล

4. ประเภททอด มี 8 รายการ ได้แก่ ปลากระเบนทอดกระเทียม ปลาหัวทอดกระเทียม ทอดมันปู ทอดมันปลา กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส ปลาหมึกทอด กระเทียม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม

5. ประเภทยำ/ปล้ำ/ตำ มี 9 รายการ ได้แก่ ปล้ำกุ้ง ปล้ำปลากุเลา ปล้ำปลาหมึก ยำ ปลาหมึก สลัดปลาพัทยา หอยจงโดงลวกจิ้ม ปลากุเลาลวกจิ้ม ส้มตำปูม้า และปลาฮือแซ

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

7. ประเภทเครื่องจิ้ม มี 3 รายการ ได้แก่ กะปิควั น้ำพริกเงี้ยวพัทยา และน้ำพริกไข่ปู

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

9. ประเภทอาหารว่าง มี 2 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องพัทยา และขนมครกพัทยา

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพที่ได้มาจากการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม พบว่า มีความ สอดคล้องกับผลวิจัยเชิงปริมาณ โดยการพัฒนาอาหารท้องถิ่นพัทยาส่งเสริมเป็นอาหารที่ทำจาก วัตถุดิบอาหารทะเลโดยเฉพาะอาหารจากวัตถุดิบประเภทปลา เนื่องจากพัทยาเป็นพื้นที่ที่ตั้งอยู่บนฝั่ง ทะเลทางทิศตะวันออกของอ่าวไทย และมีนาเกลือเป็นแหล่งตลาดใหญ่ที่จำหน่ายของทะเลสด และมีความหลากหลายของวัตถุดิบ สำหรับคนพื้นที่นิยมบริโภคอาหารทะเลเป็นหลักเนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่ สามารถหาซื้อได้ง่ายในท้องถิ่น ดังนั้นสำหรับอาหารในหนึ่งมื้อจึงประกอบด้วยเมนูอาหารทะเลอย่าง

น้อยหนึ่งชนิดหมุนเวียนกันไปและทำจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น ส่วนกรรมวิธีปรุงแตกต่างกันไปตามความคุ้นเคยของรสชาติของผู้บริโภคในแต่ละพื้นที่ สำหรับในพื้นที่ที่มีอาหารทะเลมาลงจำหน่ายประจำทุกวันและวัตถุดิบมีความสดมาก ผู้บริโภคท้องถิ่นจะนิยมนำไปทำอาหารประเภทปลาหรือยำ หรือเป็นการรับประทานแบบสด เนื่องจากวัตถุดิบมีรสชาติหวานอร่อยตามธรรมชาติโดยไม่ต้องปรุงแต่งมาก สำหรับเขตพืทยานาเกลือมีความโดดเด่นในเรื่องของอาหารพื้นบ้านอาหารมีความสด และรสชาติอร่อยเนื่องจากเป็นเขตที่มีตลาดสดหลายแห่งที่เป็นแหล่งในการจำหน่ายอาหารทะเลและผักพื้นบ้าน สำหรับอาหารพื้นบ้านที่ขายในเขตนี้ถ้าไม่อร่อยมักจะอยู่ไม่ได้เพราะมีคู่แข่งเป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็นเขตเมืองและผู้บริโภคส่วนใหญ่เน้นอาหารคุณภาพและรสชาติอร่อย เนื่องจากสมัยก่อนเศรษฐกิจ และพ่อค้ามักอาศัยอยู่ในเขตนาเกลือซึ่งเป็นกลุ่มที่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับ **มาร์ค ทิพย์มานบุตร และคนอื่นๆ (2548)** พบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จต้องมีปัจจัย คือ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่ส่งวนคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงาม และมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในจาน สำหรับร้านอาหารท้องถิ่นในเมืองพืฬายส่วนใหญ่เน้นที่รสชาติ และความสดใหม่ ไม่เน้นการจัดตกแต่งร้าน หรือการจัดจานให้สวยงาม เนื่องจากมุ่งเน้นสำหรับขายผู้บริโภคในพื้นที่เท่านั้น ส่วนรสชาติอาหารสไตล์พืฬายถ้าเป็นร้านที่ต้องการรองรับนักท่องเที่ยว อาหารมักมีรสชาติไม่จัดมาก รสชาติกลมกล่อม หรือรสชาติกลาง ๆ เนื่องจากมีชาวต่างประเทศและคนพื้นที่อื่นมาอาศัยอยู่มาก ดังนั้นอาหารพืฬายจึงเป็นอาหารที่ปรับรสชาติให้ทุกคนรับประทานได้ โดยสอดคล้องใกล้เคียงกับผลการศึกษาของทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548) เรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า การบริการอาหารไทยของร้านอาหารเพื่อเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด มีอาหารเด่นๆ และอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด สำหรับความเห็นเกี่ยวกับอาหารและบรรยากาศที่นักท่องเที่ยวต่างชาติชอบสอดคล้องกับความเห็นของนักท่องเที่ยว ว่าพฤติกรรมการใช้บริการอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน ซึ่งน่าจะเป็นแนวทางในการจัดบริการอาหารให้สอดคล้องกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว

ส่วนปัญหาอุปสรรคของอาหารท้องถิ่นพืฬาย คือ ความคาดหวังและความรู้สึกของนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวแถบชายทะเลมักมีความรู้สึกว่เมื่อมาเที่ยวทะเลก็น่าจะได้ลิ้มลองชิมอาหารทะเล ทำไมต้องไปรับประทานอาหารท้องถิ่นซึ่งไม่มีความคุ้นเคยโดยเฉพาะในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ และมีโอกาสเสี่ยงเนื่องจากเข้าใจว่าอาหารมีเครื่องเทศมากเป็นสิ่งที่แปลกปลอมที่ไม่เคยรับประทาน ดังนั้นจึงทำให้นักท่องเที่ยวมักเลือกสั่งเมนูอาหารทะเลที่รับประทานได้ง่ายและสะดวกคุ้นเคย เช่น อาหารประเภท เฝอ ปิ้งย่าง เป็นต้น และทำให้ไม่ต้องกังวลเรื่องเครื่องเทศว่าจะรับประทานได้หรือไม่ได้นอกจากนั้นจากผลการวิจัยเชิงคุณภาพชี้ให้เห็นว่าในการพัฒนาเมนูอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ควรเลือกอาหารท้องถิ่นที่ไม่มีเครื่องเทศมากหรือรสชาติไม่จัดมาก โดยต้องพิจารณาเลือกรายการอาหารที่สามารถนำมาทำการตลาดได้ไม่ยาก อาหารประเภทห่อหมกมีเครื่องเทศมากอาจต้องปรับลดปริมาณเครื่องเทศลง และใส่เนื้อปลาเป็นชั้น การดัดแปลงอาจเลือกใช้ส่วนผสมที่เป็นปลาที่เป็นสากลที่นักท่องเที่ยวรู้จักกันดี เช่น ปลาแซลมอน เป็นต้น ใช้ผักที่

ชาวต่างชาติมีความคุ้นเคยอยู่แล้ว เช่น ใส่ผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลีแทนใบยอและโหระพาเพื่อทำให้เกิดการยอมรับได้ง่ายขึ้น แต่ถ้าเป็นอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยไม่พบว่ามีปัญหาในการรับประทาน นอกจากนั้นควรคำนึงถึงวิธีการเสิร์ฟอาหารสไตล์ไทยและตะวันตกซึ่งมีวัฒนธรรมการกินไม่เหมือนกัน คนไทยเสิร์ฟอาหารโดยจัดรวมเป็นสำรับไว้ตรงกลาง แต่ประเพณีตะวันตกจะเสิร์ฟเป็นคอร์ส (course) หรือเป็นจาน ๆ ดังนั้นการเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นเพื่อให้เกิดความคุ้นเคยและได้รับความนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติต้องทำให้ตรงกับประเพณีการรับประทานอาหารของชาวตะวันตก เช่น การจัดสำรับอาหารหรือเมนู อาหารบางรายการอาจมีการเสิร์ฟขนมปังเพื่อเป็นทางเลือกแทนอาหารประเภทข้าวให้ด้วย ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548)** พบว่า สิ่งที่จะทำให้ชาวต่างชาติลังเลไม่กล้ารับประทานอาหารไทยเนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทย (ร้อยละ 38.0) รสชาติที่จัดจ้าน (ร้อยละ 35.9) ไม่รู้จักวิธีรับประทาน (ร้อยละ 31.5) และไม่รู้ว่ส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ (ร้อยละ 26.1) การบริการอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร พยายามหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ชาวต่างชาติไม่ยอมรับรับประทาน ประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของบางประเทศ และปรับวิธีการบริการบางอย่างได้เป็นสากล

ส่วนผลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่มจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพื้ชาทั้งหมด เพื่อนำมาหาข้อสรุปเรื่องรายการอาหารท้องถิ่นพื้ชาที่เหมาะสมและควรได้รับการพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภทโดยนำรายการที่ได้จากการทำการสำรวจความคิดเห็นครั้งแรกมาวิเคราะห์และประเมินผลเพื่อหาประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด จุดแข็ง (จุดขาย) จุดอ่อน โอกาส อุปสรรคปัญหา และแนวทางในการพัฒนา พบว่า มีจำนวนรายการอาหารที่มีความเหมาะสมเพื่อนำมาพัฒนาสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีทั้งสิ้นจำนวน 15 รายการ โดยแบ่งเป็นอาหารประเภทแกงต้มจำนวนทั้งหมด 4 รายการ ได้แก่ แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงป่าปลาเห็ดโคน ต้มปลาทุตะลิงปลิง และปลาหมึกน้ำดำ อาหารประเภทผัดจำนวนทั้งหมด 2 รายการ ได้แก่ ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาอินทรีผัดคื่นไ้ อาหารประเภทอาหารจานหรือเบิ้ลต์เตล็ดจำนวนทั้งหมด 7 รายการ ได้แก่ ปลาวัทอดพริกไทยดำ/กระเทียม ปลาทุแลพล่า แมงกะพุนดองเปลือกต้นอินทรี ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด ทอดมันปลาอินทรียั้งลอน และห่อหมกปลาอินทรี อาหารประเภทเครื่องจิ้มจำนวน 1 รายการ ได้แก่ น้ำพริกไข่ปู และอาหารประเภทอาหารจานเดียวจำนวน 1 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ สรุปรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำมาพัฒนาส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทอาหารจานหรืออาหารเบิ้ลต์เตล็ด เป็นอาหารที่ใช้วิธีการหุงต้มต่าง ๆ กัน โดยอาหารประเภทนี้เป็นอาหารแห้งไม่มีน้ำจึงเรียกว่าเป็นอาหารจาน ทำหน้าที่ช่วยเสริมให้อาหารอื่น ๆ ในสำรับให้มีรสกลมกล่อมดียิ่งขึ้น และช่วยให้สำรับมีรูปทรงสีสันดูน่ารับประทานมากขึ้น อาหารจานแบ่งกลุ่มได้ตามวิธีการหุงต้มดังนี้คือ กบ เจียน ทอด ต้ม ลวก หมกและนึ่ง จึงเรียกว่า อาหารเบิ้ลต์เตล็ด อาหารเหล่านี้ทำหน้าที่เป็นเครื่องเคียงในสำรับด้วย (ทัศนีย์ ไรจนไพบูลย์, 2539)

กรรมวิธีการปรุงอาหารท้องถิ่นพหยาแต่ละประเภท

อาหารประเภทแกงต้ม

การประกอบประเภทแกงและต้มจากปลา เนื้อปลาเป็นโปรตีนที่สุกง่ายโดยทั่วไปมีความนุ่มมาก และเชลกล้ามเนื้อมีโครงสร้างที่มีขนาดสั้นกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ดังนั้นในการหุงต้มไม่นิยมใช้ความร้อนสูง และใช้ระยะเวลาสั้นในการทำให้เนื้อปลาสุก สมัยก่อนมีวิธีการเตรียมปลาเพื่อไม่ให้เหม็นคาวทำได้โดยการนำเนื้อปลาล้างด้วยน้ำเกลือจะช่วยดับกลิ่นคาวปลาได้ดีเนื่องจากเกลือช่วยชำระล้างเมือกซึ่งเป็นโปรตีนออกจากตัวปลา แต่ปัจจุบันไม่ต้องล้างน้ำเกลือแต่ใช้เทคนิคเวลาแกงให้ใส่เนื้อปลาลงไปตอนที่น้ำเดือดจัด และห้ามคนจนกว่าเนื้อปลาจะสุกช่วยให้ไม่เหม็นคาวเนื่องจากโปรตีนจะแข็งตัว และไม่ละลายออกมาในน้ำแกง นอกจากนั้นการใส่สมุนไพรบางชนิดลงไปในการประกอบประเภทแกงและต้มช่วยดับกลิ่นคาวปลาได้เช่นเดียวกัน เช่น **แกงส้มปลาเรียวเขียว**พร้อมไข่จะมีการใส่น้ำมะกรูดลงไปเพื่อช่วยดับกลิ่นคาวโดยในน้ำมะกรูดมีกรดซิตริกอยู่มากมีคุณสมบัติเป็นกรดช่วยให้โปรตีนในเนื้อปลาเกิดแข็งตัว และน้ำมันหอมระเหยในมะกรูดยังช่วยดับกลิ่นคาวได้อีกด้วย ส่วน **แกงป่าปลาเห็ดโคน**มีการใส่กระชายขอยและใบกะเพราลงไปโดยน้ำมันหอมระเหยในสมุนไพรทั้งสองชนิดช่วยดับกลิ่นคาวปลาได้ดี และซุสให้แกงมีกลิ่นรสที่ดีมากยิ่งขึ้น สำหรับการต้มปลาหมึกน้ำดำการดับกลิ่นคาวใช้เทคนิคการนำปลาหมึกผัดกับน้ำมันที่ร้อนก่อนเพื่อให้โปรตีนด้านนอกเกิดการแข็งตัวและไม่ให้น้ำที่อยู่ในเนื้อปลาหมึกซึ่งโปรตีนละลายออกมา หลังจากนั้นใส่น้ำตาลปีบลงไปเคี่ยวกับปลาหมึกจนกระทั่งเกิดการเปลี่ยนแปลง โดยมีลักษณะน้ำขลุกขลิก มีความเหนียวข้นเล็กน้อย มีกลิ่นหอมของน้ำตาลไหม้ซึ่งเป็นกลั่นคาราเมลและมีสีน้ำตาลเข้มขึ้น ซึ่งเรียกว่า ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล (Caramelization)

อาหารประเภทผัด

การประกอบอาหารประเภทผัดจากปลาทั้งสองรายการที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำมาพัฒนา ได้แก่ **ผัดฉ่าปลาฉลาม** และ **ปลาอินทรีผัดคึ้นไซ** เป็นอาหารประเภทผัดเนื้อสัตว์ เป็นการผัดที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นเครื่องปรุงหลัก โดยมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว การผัดอาจใช้ไฟแรง หรือไฟปานกลางก็ได้ขึ้นอยู่กับขนาดชิ้นของเนื้อปลาที่หั่น ในการทำปลาอินทรีผัดคึ้นไซจะต้องนำเนื้อปลาไปทอดเพื่อให้สุกก่อนเล็กน้อยเป็นการช่วยดับกลิ่นคาวของปลา เนื่องจากโปรตีนที่อยู่บริเวณผิวด้านนอกเกิดการแข็งตัวทำให้ไม่ละลายออกมาในน้ำผัด และยังช่วยรักษาความหวานของเนื้อปลาทำให้น้ำของเนื้อปลาไม่ละลายออกมาทำให้มีรสชาติที่ดีขึ้น การทอดปลาก่อนนำไปผัดไม่ควรใช้เวลาเกิน 10 นาทีหรือนำไปทอดจนเนื้อปลาสุกเพราะเนื้อปลาจะมีลักษณะแข็งกระด้างไม่อร่อยเนื่องจากโครงสร้างของเนื้อปลาสุกง่าย และใช้เวลาน้อยในการทำให้สุก และมีการดับกลิ่นคาวด้วยคึ้นไซ ส่วนผัดฉ่าปลาฉลามการผัดต้องใช้น้ำมันเล็กน้อยและมีการใส่กระเทียมและพริกขี้หนูสวนสดลงไปเจียวให้หอมก่อนใส่เนื้อปลาลงไปผัดโดยไม่ต้องนำไปทอดก่อน เมื่อใส่เนื้อปลาลงไปแล้วห้ามคนต้องให้เนื้อปลาเริ่มสุกก่อนเพื่อให้โปรตีนเกิดการแข็งตัวจึงจะไม่เหม็นคาว และการทำผัดฉ่ามีการดับกลิ่นคาวโดยใส่สมุนไพรและเครื่องเทศลงไปด้วย ได้แก่ กระชาย พริกไทยอ่อนและใบกระเพรา ซึ่งน้ำมันหอมระเหยจากเครื่องเทศเหล่านี้จะช่วยดับกลิ่นคาวปลาได้ดี และยังช่วยรสชาติของอาหารให้มีความอร่อยเพิ่มขึ้น นอกจากนั้นในระหว่างการทำจะมีการเติมน้ำปลาเล็กน้อยลงไปเพื่อทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น เนื่องจาก

น้ำที่เติมลงไปจะกลายเป็นไอน้ำทำให้อาหารได้รับความร้อนอย่างสม่ำเสมอ และทำให้อาหารมีความชุ่มมากขึ้นด้วย

อาหารประเภทยำปลา

อาหารประเภทนี้เป็นกับข้าวที่มีรสจัดทั้งเปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวาน สำหรับอาหารในกลุ่มนี้ที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำมาพัฒนา คือ **ปลากุแลพล่า** การประกอบอาหารประเภทปลานิยมใช้เนื้อดิบหรือเนื้อสุก ๆ ดิบ ๆ ประปรส ดังนั้นจึงต้องเลือกเนื้อปลากุแลที่มีความสดมากจึงจะทำให้มีกลิ่นและรสชาติที่ดี เนื่องจากการทำอาหารประเภทปลาจะไม่ใส่น้ำตาลเหมือนกับอาหารประเภทยำเพราะจะทำให้เกิดกลิ่นคาว โดยความหวานจะได้จากเนื้อสัตว์ที่มีความสดใหม่ เทคนิคการเตรียม คือ นำเนื้อปลากุแลผสมกับน้ำส้มสายชู คลุกให้เข้ากันแล้วบีบเอาเนื้อปลาขึ้นพักไว้ สังเกตสีของเนื้อปลาจะเปลี่ยนจากสีดำเป็นสีขาวใสขึ้น เนื่องจากกรดทำปฏิกิริยากับโปรตีนในเนื้อปลาทำให้เกิดการเสียสภาพของโปรตีน และมีการใส่ผักที่ให้กลิ่นหอมเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา คือ ตะไคร้หั่นฝอย หอมแดงซอย ใบสะระแหน่ ต้นหอมและใบคื่นชै ใช้วิธีเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดสำหรับการจัดเสิร์ฟจะไม่ผสมน้ำจิ้มกับส่วนผสมไว้ล่วงหน้า เนื่องจากน้ำจิ้มมีรสจัดเมื่อผสมกับส่วนผสมของปลาแล้วทำให้น้ำในเนื้อสัตว์และในผักต่าง ๆ แพร่ออกมาด้านนอกเกิดปฏิกิริยาออสโมซิส ทำให้อาหารมีลักษณะเป็นน้ำแฉะ มีรสชาติไม่อร่อย และดูไม่น่ารับประทาน

อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด

การประกอบอาหารในกลุ่มนี้มีวิธีการหุงต้มแตกต่างกันไป การทำอาหารประเภท**ห่อหมก** การทำเครื่องแกงห่อหมกจะใช้พริกขี้หนูสดทำให้ลักษณะสีของเนื้อห่อหมกที่ได้เป็นสีขาวจึงใส่พริกเหลืองเพิ่มในน้ำพริกแกงเพื่อเพิ่มสีสันของห่อหมก การผสมเครื่องแกงใช้หั่วกะทิสดล่วนผสมกับเนื้อปลาอินทรีขูดและเนื้อปลาเก๋าแบบชิ้นเพื่อเป็นการเพิ่มลักษณะเนื้อสัมผัสของห่อหมกให้มีลักษณะเป็นชิ้นมากขึ้น สำหรับการใส่หั่วกะทิสดล่วนทำให้ห่อหมกที่ได้มีรสชาติหอมและหวานมันของกะทิสดมีการใส่แป้งข้าวเจ้าในส่วนผสมเพื่อใช้แทนข้าวเปือ โดยเมื่อนำห่อหมกไปนึ่งและแบ่งสุกแล้วห่อหมกที่ได้จะมีลักษณะเนื้อแข็งขึ้น สำหรับการกวนห่อหมกต้องทำในภาชนะผสมที่หล่อไว้ในถังน้ำแข็งเพื่อทำให้อุณหภูมิในระหว่างการกวนลดต่ำลงเพื่อเป็นการรักษาคุณสมบัติของโปรตีนที่อยู่ในเนื้อปลาไม่ให้เสียสภาพ และทำให้ส่วนผสมข้นฟูและเกิดการแข็งตัวเร็วขึ้น การกวนส่วนผสมใช้วิธีการกวนด้วยความเร็วสม่ำเสมอเพื่อให้โปรตีนในเนื้อปลาละลายออกมาซึ่งเมื่อกวนไปสักระยะหนึ่งทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้โปรตีนเกิดการจับตัวซึ่งมีผลทำให้ส่วนผสมมีความข้นเหนียวมากยิ่งขึ้น แต่ถ้าระหว่างการกวนไม่มีการหล่อภาชนะไว้ด้วยน้ำแข็งจะทำให้ส่วนผสมไม่ข้นเหนียว ค่อนข้างเหลว และลักษณะเนื้อห่อหมกที่ได้ไม่เกิดเจล หรือเนื้อละ เนื่องจากโปรตีนเกิดการเสียสภาพ ส่วนผักที่ใส่ในห่อหมกรองกันกระเทยเลือกใช้ผักพื้นบ้านในท้องถิ่นที่หาได้ง่ายและมีน้ำน้อย ได้แก่ ใบยอ ใบโหระพา และกะหล่ำปลี เพื่อไม่ให้ห่อหมกที่นึ่งเสร็จแล้วมีลักษณะแฉะมากเกินไป

ส่วนการทำอาหารประเภททอดมันและแจנגลอน เป็นอาหารที่มีส่วนผสมเหมือนกัน ยกเว้นแจנגลอนต้องมีการใส่มะพร้าวขูด หรือใส่หั่วกะทิแทนเพราะต้องนำไปย่างเพื่อให้สุกซึ่งถ้าไม่มีส่วนผสมที่ทำให้เกิดความมันจะได้แจנגลอนที่มีลักษณะเนื้อแข็งและแข็ง ส่วนทอดมันใช้เทคนิคการทอดแบบ

น้ำมันท่วมในการทำให้สุกจึงไม่ต้องใส่มะพร้าวหรือหัวกะทิ ในการผสมทอดมันและแฉะลอนที่ทำจากปลาอินทรีต้องใช้เนื้อปลาอินทรีที่ขูดเฉพาะเนื้อแล้วนำมาตำให้เหนียวในครกโดยใช้น้ำเกลือหยอดลงไปในช่วงการตำเพื่อให้โปรตีนในเนื้อปลาละลายออกมาในน้ำเกลือทำให้เนื้อปลาเกิดความเหนียวมากยิ่งขึ้น ในการนวดโดยใช้เครื่องผสมอาหารต้องมีการหล่อหน้าถังรอบ ๆ อย่างผสมเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนขึ้นในช่วงการนวดซึ่งทำให้โปรตีนเกิดการเสียสภาพและเนื้อปลามีความเหนียวลดลง นอกจากนั้นในตำรับได้มีการใส่ไข่ลงไปในส่วนผสมเพื่อช่วยให้ส่วนผสมมีการจับตัวกันมากขึ้น ซึ่งเป็นคุณสมบัติของไข่ในการทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อม (binding) อย่างไรก็ตามการใส่ไข่อาจมีผลทำให้ทอดมันและแฉะลอนที่ได้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่แข็งขึ้น

สำหรับอาหารที่ต้องนำมาประกอบโดยวิธีการทอดให้สุก ได้แก่ **ปลาวัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม และทอดมัน** ซึ่งใช้เทคนิคการทอดแบบน้ำมันท่วม (deep fat fry) เป็นวิธีที่มีการใช้น้ำมันมากจนท่วมชิ้นอาหารเพื่อทำให้อาหารที่ทอดสัมผัสกับน้ำมันที่ร้อนสม่ำเสมอ และสุกทั่วกันโดยใช้เวลาไม่นาน อาหารที่ได้จะมีสีเหลืองน้ำตาลที่สม่ำเสมอและความกรอบทั่วกัน ควรเลือกน้ำมันที่ไม่เกิดควันง่ายในการทอด คือ มีอุณหภูมิการเป็นควันสูง การทอดต้องคอยให้อุณหภูมิของน้ำมันสูงถึง 185 องศาเซลเซียสก่อน โดยสังเกตจากมีควันลอยขึ้น จึงใส่ชิ้นเนื้อลงไป สำหรับปลาวัวในการทอดไม่มีการชุบแป้งก่อนทอดจึงไม่ควรทอดนานเกินไปอาจทำให้เนื้อปลาเสียความชุ่มน้ำและเกิดความกระด้าง มีรสชาติไม่อร่อย ในการทอดมันขณะทอดระวังอย่าให้น้ำมันร้อนเกินไปเพราะจะทำให้เนื้อรอบนอกไหม้ก่อนด้านในจะสุก และเมื่อถึงอุณหภูมิเป็นควันจะทำให้กลิ่นรสของอาหารด้อยลง ขนาดของชิ้นทอดมันที่ทอดควรมีความสม่ำเสมอเพื่อให้กระจายความร้อนได้ทั่วถึง และมีสีที่สม่ำเสมอ

ส่วนกรรมวิธีการทำอาหารเบ็ดเตล็ดที่คนพื้นที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างที่ได้จากผลการวิจัยครั้งนี้ คือ **แมงกะพรุนดองและปูม้าต้ม** มีเทคนิคที่สำคัญ คือ การเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาใช้ในการเตรียมอาหารทั้งสองประเภท เพราะการทำแมงกะพรุนดองและปูม้าต้มไม่ได้มีการปรุงแต่งกลิ่นรสใด ๆ ลงไปในตัววัตถุดิบ โดยกลิ่นรสทั้งหมดที่ได้หลังจากการนำไปประกอบอาหารแล้วเป็นลักษณะกลิ่นรสที่ได้จากคุณสมบัติตามธรรมชาติของตัววัตถุดิบเอง ซึ่งการเลือกแมงกะพรุนต้องเป็นแมงกะพรุนหม้อซึ่งเป็นแมงกะพรุนที่รับประทานได้ ส่วนปูม้าต้องเลือกปูที่สดและไม่มีไข่จึงจะมีเนื้อมาก และเทคนิคการต้มต้องใช้น้ำน้อย ปิดฝา และระยะเวลาสั้นจึงจะได้ปูม้าต้มที่มีรสชาติอร่อย ส่วนการดองแมงกะพรุนกับเปลือกต้นอินทรี มีเทคนิคที่สำคัญ คือ ความเข้มข้นและความสดใหม่ของน้ำเปลือกต้นอินทรี ซึ่งเป็นเปลือกไม้ที่ให้รสฝาดมากและมีสีแดง ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ เบญจวรรณ ธรรมธารักษ์ และคณะ(2554) พบว่า วิธีการดองแมงกะพรุนด้วยน้ำเปลือกไม้มีขั้นตอนและส่วนผสมที่ไม่ยุ่งยากเริ่มจากนำแมงกะพรุนสดมาทำความสะอาด และมีการตัดเนื้อให้มีขนาดเล็กลงแล้วนำมาแช่กับน้ำเปลือกไม้ เปลือกไม้ที่นิยมนำมาใช้คือไม้อินทรี ผลจากการแช่น้ำเปลือกไม้ซึ่งเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งทำให้เนื้อสัมผัสแมงกะพรุนมีลักษณะแข็ง แน่น อวบน้ำ และเนื้อแมงกะพรุนมีความกรอบรอบ ข้อดีจากการแช่แมงกะพรุนด้วยเปลือกไม้ คือสามารถกำจัดกลิ่นคาวจากตัวแมงกะพรุนได้ดีกว่าการหมักด้วยเกลือ ผลิตภัณฑ์จะสามารถบริโภคได้ทันทีที่มักนิยมนำมาประกอบกับน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของถั่ว มะนาว กระเทียมและพริกขี้หนูสด

อาหารประเภทเครื่องจิ้ม

การประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม สำหรับน้ำพริกไข่ปู เป็นอาหารที่มีลักษณะขลุกขลิก มีทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และเผ็ด แต่รสใดจะเข้มข้นมากน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับชนิดของผักที่ใช้เสิร์ฟร่วมด้วย และยังขึ้นอยู่กับพฤติกรรมตามความชอบของผู้บริโภค สำหรับน้ำพริกไข่ปูต้องนำไข่ปูและเนื้อปูแกะมาทำการลวกให้สุกก่อนเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น และยืดอายุการเก็บของน้ำพริกให้นานขึ้น และเพื่อความสะอาดปลอดภัยในการรับประทาน นิยมเสิร์ฟคู่กับผักสดพื้นบ้านต่าง ๆ สำหรับน้ำพริกในสำหรับอาหารไทยทำหน้าที่เป็นตัวกระตุ้นน้ำย่อยที่ช่วยให้อาหารให้อร่อยมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะเมื่อเสิร์ฟมาพร้อมกับผักและของแถมที่เลือกได้เหมาะสมกับเครื่องจิ้ม สำหรับผู้บริโภคชาวไทยน้ำพริกควรปรุงรสให้เข้มข้นและรสจัดมากกว่าของชาวต่างชาติ

อาหารประเภทจานเดียว

ข้าวมันส้มตำ เป็นอาหารจานเดียวที่ได้รับการคัดเลือกมาพัฒนา เนื่องจากมีเทคนิคการหุงที่พิเศษ คือ เป็นการหุงข้าวในน้ำกะทิซึ่งมีลักษณะคล้ายกับการหุงข้าวเหนียวมูล หรือข้าวหลาม เพียงแต่ส่วนผสมในการหุงใช้ข้าวเจ้าร้อยละ 90 แทนข้าวเหนียว ก่อนการหุงข้าวต้องนำข้าวสารที่ผสมกับข้าวเหนียวมาแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้เม็ดแป้งดูดน้ำ หลังจากนั้นวันรุ่งขึ้นนำข้าวทั้งหมดที่แช่แล้วผสมน้ำกะทิสด น้ำตาลและเกลือ นำไปหุงบนเตาถ่าน การหุงข้าวสารพร้อมทั้งใส่น้ำกะทิและน้ำตาลทำให้เมล็ดข้าวดูดน้ำได้ยากเนื่องจากส่วนผสมของกะทิและน้ำตาลจะไปเคลือบเม็ดแป้งไว้ถึงแม้ว่าจะมีการแช่ข้าวไว้ค้างคืนเพื่อให้ดูดน้ำก็ตาม ซึ่งมีผลต่อการสุกของข้าวโดยทำให้เมล็ดข้าวบางส่วนสุกไม่ทั่วถึงยังมีลักษณะที่เป็นไตอยู่ในเมล็ดข้าว และในการหุงข้าวต้องใช้เวลานานในการหุง

ในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นแต่ละตำรับ จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT พบว่า

ตำรับพื้นฐานอาหารประเภทแกงส้ม

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานอาหารประเภทแกงส้ม จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาตำรับพื้นฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงป่าปลาเห็ดโคน และต้มปลาทุตตะลิงปลิงสำหรับชาวไทย พบว่า ตำรับพื้นฐานที่ได้มีปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ แสดงว่าตำรับดังกล่าวมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้เป็นตำรับมาตรฐานเพื่อใช้สำหรับการผลิตอาหารจำนวนมากในร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อผู้บริโภคชาวไทยได้ และสามารถใช้เป็นสูตรมาตรฐานสำหรับการพัฒนาเพื่อทำเป็นอาหารแปรรูปในขั้นต่อไป ส่วนผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาตำรับพื้นฐานแกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ และแกงป่าปลาเห็ดโคนสำหรับชาวต่างชาติ พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติเล็กน้อย ส่วนปลาทุตตะลิงปลิงที่ใช้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับชาวต่างชาติ พบว่า ปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติมาก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากปลาทุตตะลิงปลิงไม่ได้มีวิธีการเตรียมที่เหมาะสมกับวัฒนธรรมของชาวต่างชาติ ก่อนการนำมาประกอบอาหาร คือ ไม่มีการตัดหัว ตัดหาง และไม่ได้แล่เฉพาะส่วนเนื้อเหมือนกับการ

ประกอบอาหารจากปลาเรียวเซียวและปลาเห็ดโคนที่ในการปรุงได้มีการแล่นเฉพาะเนื้อปลามาปรุงเพียงเท่านั้น จึงทำให้ผู้บริโภคสามารถรับประทานได้ง่ายและสะดวก ดังนั้นผลการประเมินจากแกงทั้งสองชนิดจึงได้รับการยอมรับมากกว่าต้มปลาทุตะลึงปลิงเนื่องจากสามารถรับประทานได้ง่าย ส่วนในภาพรวมเกี่ยวกับลักษณะภายนอกที่ปรากฏของแกงทั้งสามชนิด จำเป็นต้องมีการปรับปรุงในเรื่องของวิธีการตัดแต่งปลาให้ได้ตามมาตรฐานสากล วัตถุดิบประเภทผักบางอย่างอาจจำเป็นต้องมีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้เข้ากับวัฒนธรรมการบริโภคของชาวต่างชาติ รวมทั้งปริมาณเครื่องเทศและสมุนไพรบางอย่างจำเป็นต้องลดปริมาณลง และปรับปรุงเรื่องลักษณะรูปร่างหน้าตาของอาหาร วิธีการจัดจาน และการจัดเสิร์ฟเพื่อให้เป็นที่ยอมรับมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้มีอาหารประเภทต้มอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับการยอมรับที่ดีจากผู้บริโภค คือ ปลาหมึกน้ำดำ โดยผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานปลาหมึกน้ำดำสำหรับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติเล็กน้อย ทั้งนี้เนื่องมาจากการเตรียมปลาหมึกไม่มีการดึงเอากระดองออกทำให้มีลักษณะไม่น่ารับประทาน และจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องขนาดตัวของปลาหมึกที่นำมาประกอบอาหารควรมีขนาดน้ำหนักที่ใกล้เคียงกันเพื่อให้เกิดความสวยงามและยังส่งผลถึงความสม่ำเสมอและรสชาติที่ดีของเนื้อปลาหมึกขณะประกอบอาหาร และต้องใช้เวลาในการปรุง ซึ่งถ้าปลาหมึกมีขนาดที่ไม่สม่ำเสมอจะทำให้ปลาหมึกที่มีขนาดเล็กสุกก่อน ทำให้หืด และเนื้อแข็ง และถ้าปลาหมึกมีขนาดตัวใหญ่เกินไปทำให้มีเนื้อเหนียว สำหรับแนวทางในการพัฒนาอาจทำการลดเวลาในการประกอบอาหารลงได้และทำให้เนื้อปลาหมึกมีความนุ่มมากขึ้นโดยนำมาหุงต้มด้วยหม้ออัดความดันทำให้เนื้อปลาหมึกนุ่มมากขึ้น และใช้เวลาน้อย

ตำรับพื้นฐานอาหารประเภทผัด

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานอาหารประเภทผัด จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาตำรับพื้นฐานผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาอินทรีผัดคึ้นไช้สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่า ตำรับพื้นฐานที่ได้มีปัจจัยคุณภาพทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ แสดงว่าตำรับดังกล่าวมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้เป็นตำรับมาตรฐานเพื่อใช้สำหรับการผลิตอาหารจำนวนมากในร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ และสามารถใช้เป็นสูตรมาตรฐานสำหรับการพัฒนาเพื่อทำเป็นอาหารแปรรูปในขั้นต่อไป อย่างไรก็ตามการพัฒนาขั้นต่อไปควรมีการปรับปรุงเรื่องเทคนิคในการตัดแต่งเนื้อปลาเพื่อให้มีรูปร่างที่สวยงาม และขนาดของชิ้นปลาให้มีความสม่ำเสมอ และเทคนิคการทอดปลาเพื่อให้มีลักษณะเนื้อที่ดีและมีความอร่อยเพิ่มขึ้น รวมทั้งรูปแบบและวิธีการจัดเสิร์ฟ

ตำรับพื้นฐานอาหารประเภทอาหารจานหรืออาหารเบิ้ลเตล็ด

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนาตำรับพื้นฐานอาหารประเภทอาหารจานหรืออาหารเบิ้ลเตล็ด จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารเบิ้ลเตล็ดจานแรก คือ การพัฒนาตำรับพื้นฐาน ปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะปัจจัยลักษณะภายนอกที่

ปรากฏที่มีค่าเฉลี่ยของอัตราส่วนเฉลี่ยที่ได้จากผู้ชิมแต่ละคน (S/I) น้อยที่สุดเมื่อเทียบกับปัจจัยคุณภาพอื่น ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากตำรับดังกล่าวใช้สำหรับเป็นตำรับมาตรฐานเพื่อผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติซึ่งเมื่อพิจารณาในภาพรวมแล้วตำรับดังกล่าวน่าจะมีความเหมาะสมมากกว่าในการนำมาใช้เป็นตำรับมาตรฐานเพื่อใช้สำหรับการผลิตอาหารจำนวนมากในร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อผู้บริโภคชาวไทย ส่วนชาวต่างชาติอาจจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องวิธีการเตรียมและตัดแต่งปลาหัวและรูปลักษณะในการจัดเสิร์ฟให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคชาวต่างชาติในแต่ละกลุ่ม โดยเฉพาะกลุ่มชาวตะวันตกจำเป็นต้องมีการแล่เฉพาะเนื้อปลามาใช้ในการปรุงเท่านั้น เพื่อให้ง่ายและสะดวกในการรับประทานยิ่งขึ้น สำหรับปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียมสามารถนำการพัฒนาขั้นตอนต่อไปได้โดยอาจนำมาทำการแปรรูปเป็นอาหารรับประทานเล่นเพื่อใช้เป็นของฝากได้ เนื่องจากมีลักษณะที่ค่อนข้างแห้งและมีรสชาติที่เหมาะสมสำหรับทั้งเป็นกับข้าวและอาหารว่างซึ่งถ้านำมาพัฒนาเป็นอาหารว่างจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรสชาติและลักษณะเนื้อให้มีความเหมาะสมมากขึ้น

อาหารเบ็ดเตล็ดชนิดที่สองที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำมาพัฒนาเป็นอาหารท้องถิ่นพหุชา คือ **ปลากุแลปลา**สำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติก่อนข้างมาก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผู้บริโภคส่วนใหญ่โดยเฉพาะชาวต่างชาติไม่รู้จักและไม่คุ้นเคยอาหารประเภทนี้ และกรรมวิธีการประกอบที่เรียกว่า ปลา คืออาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้เนื้อดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ โดยรสชาติของปลาจะเน้นรสเปรี้ยว เค็ม และเผ็ด ไม่ใส่น้ำตาลโดยรสหวานจะได้จากความสดของวัตถุดิบ ส่วนผักชูกลิ้นจะใช้ตะไคร้ หอม สะระแหน่มาช่วยดับกลิ่นคาว ซึ่งอาจทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติบางกลุ่มไม่กล้ารับประทาน ยกเว้นนักท่องเที่ยวกลุ่มเอเชียซึ่งมีความคุ้นเคยกับการรับประทานปลาดิบ แต่อาจมีปัญหาเรื่องของวัตถุดิบเกี่ยวกับเชื้อโรคหรือเชื้อปรสิตเนื่องจากปลากุแลเป็นปลาทะเลน้ำตื้นซึ่งมีเชื้อโรคค่อนข้างมาก ถึงแม้ว่าจะมีรสชาติที่อร่อย ซึ่งจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องกรรมวิธีการเตรียมวัตถุดิบเพื่อให้มีความปลอดภัยมากขึ้น

อาหารเบ็ดเตล็ดชนิดสามที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำมาพัฒนา คือ **แมงกะพรุนดองด้วยเปลือกตันอินทรี** พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติก่อนข้างมาก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่รู้จักและไม่คุ้นเคยอาหารชนิดนี้ ยกเว้นนักท่องเที่ยวกลุ่มนั้น ประกอบกับลักษณะรูปร่างของแมงกะพรุนดองที่มีการนำมาจัดเสิร์ฟแบบทั้งตัว ส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความรู้สึกไม่มั่นใจในการรับประทานมากยิ่งขึ้น เนื่องจากรูปลักษณะที่ดูไม่น่ารับประทานของตัวแมงกะพรุน และมีความรู้สึกว้าแมงกะพรุนดองยังดิบอยู่ ถึงแม้ว่าเมื่อทำการทดลองชิมแล้วจะให้การยอมรับว่าปัจจัยคุณภาพเกือบทุกปัจจัยอยู่ในเกณฑ์ที่ใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ดังนั้นเพื่อให้เกิดการยอมรับมากยิ่งขึ้นจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องรูปลักษณะและวิธีการจัดเสิร์ฟให้ดูสวยงามน่ารับประทาน

อาหารเบ็ดเตล็ดชนิดที่สี่ คือ **ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด** สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT พบว่า ปัจจัยคุณภาพในเรื่องของสี กลิ่นปูม้าต้มและลักษณะเนื้อของปูม้าต้มมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ เนื่องจากเป็นปูม้าบ้าน (ปูม้าที่หาได้ในเขตพหุชา) ดังนั้นวัตถุดิบมี

ความสดมากจึงทำให้มีรสชาติอร่อยตามธรรมชาติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติ ซึ่งเกิดจากปัญหาในการรับประทานปูม้าในการแกะเนื้อปูม้าทำได้ยากโดยเฉพาะผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับการรับประทานปูม้าทั้งตัวจึงทำให้ไม่สามารถที่จะแกะเนื้อปูออกมาได้ จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเรื่องของวิธีการจัดเสิร์ฟปูม้าว่าควรมีรูปแบบและวิธีการจัดเสิร์ฟอย่างไรเพื่อให้สามารถรับประทานได้ง่าย และสะดวก อนึ่งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารจานนี้ให้มากขึ้นด้วย ส่วนน้ำจิ้มซีฟู้ดเพื่อนำมารับประทานกับปูม้าต้ม ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นรสหวาน และลักษณะภายนอกที่ปรากฏ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรสชาติและลักษณะภายนอกที่ปรากฏของน้ำจิ้มซีฟู้ดเพื่อให้มีรสชาติและลักษณะเนื้อที่ได้มาตรฐาน แนวทางการพัฒนาสามารถที่จะทำเป็นน้ำจิ้มซีฟู้ดสำเร็จรูปสูตรท้องถิ่นพหุยาเพื่อเป็นของฝากสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยต้องพัฒนาให้มีรสชาติที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มต่าง ๆ รวมทั้งรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์และสะดวกในขนส่ง

อาหารเบสส์เตล็ดชนิดที่ห้า และชนิดที่หกทำจากเนื้อปลาอินทรีเป็นวัตถุดิบหลัก ได้แก่ **ทอดมันปลาอินทรี และแจงลอน** อาหารทั้งสองชนิดเป็นอาหารที่มีส่วนผสมทุกอย่างเหมือนกัน ยกเว้นในส่วนผสมของแจงลอนต้องใส่มะพร้าวแก่ขูดละเอียดหรือหั่วกะทิเพิ่มลงไป เนื่องจากมีกรรมวิธีการทำให้สุกแตกต่างจากทอดมันที่ใช้วิธีการทอดแบบน้ำมันท่วม ดังนั้นจึงไม่มีปัญหาเรื่องของเนื้อสัมผัสที่แห้ง แต่การทำแจงลอนทำให้สุกโดยใช้วิธีการนำไปปิ้งหรือย่างซึ่งอาหารที่ได้จะมีลักษณะเนื้อแห้ง ดังนั้นการใส่มะพร้าวแก่ขูดละเอียด หรือหั่วกะทิลงไปจะทำให้ส่วนผสมมีรสชาติอร่อยมากขึ้น และลักษณะเนื้อของแจงลอนที่ได้จะมีความนุ่มและไม่แห้งมาก มีกลิ่นหอมจากกะทิ สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของทอดมันปลาอินทรี และแจงลอน พบว่า อาหารจานเบสส์เตล็ดทั้งสองชนิดมีผลการประเมินคล้ายคลึงกัน พบว่า ลักษณะของเนื้อทอดและแจงลอนมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ และหลังจากปรับปรุงตำรับโดยมีการปรับปรุงส่วนผสม พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นลักษณะภายนอกที่ปรากฏมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติเล็กน้อยซึ่งอาจเนื่องมาจากสี และขนาดชิ้นของทอดมันและแจงลอนที่มีความไม่สม่ำเสมอจึงทำให้มีลักษณะความน่ารับประทานลดลง โดยเฉพาะแจงลอนจำเป็นต้องมีการปรับปรุงทั้งในเรื่องของวัสดุที่ใช้ในการเสียบย่าง และวิธีการย่างเพื่อให้ได้สีที่มีความสม่ำเสมอ ผิวเปลือกด้านนอกไม่มีลักษณะไหม้เกรียม และมีรูปร่างที่มีลักษณะน่ารับประทานมากขึ้น สำหรับแนวทางในการพัฒนาทอดมันและแจงลอนเพื่อทำเป็นอาหารสำเร็จรูปพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานให้มีความสะดวกในการรับประทานมากยิ่งขึ้น จำเป็นต้องมีการพัฒนาตั้งแต่กรรมวิธีการเตรียมและการขึ้นรูปทอดมันและแจงลอนเพื่อกำหนดให้มีขนาดและคุณภาพที่ได้มาตรฐาน และปรับปรุงเทคนิคในการผลิตเพื่อเพิ่มความสะดวกในการปรุง ยืดอายุการเก็บ และสะดวกในการรับประทาน

อาหารเบสส์เตล็ดชนิดที่เจ็ด ซึ่งเป็นรายการอาหารชนิดสุดท้ายในกลุ่มนี้ คือ **ห่อหมกปลาอินทรี** สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT พบว่า ปัจจัยคุณภาพ พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ ยกเว้นสี และลักษณะเนื้อมีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติ เนื่องมาจากการทำห่อหมกสูตรท้องถิ่นพหุยาใช้พริกขี้หนูสดในการทำเครื่องแกงเพื่อเพิ่มความหอมของพริกแกงจึงทำให้สีของห่อหมกที่ได้ไม่เหมือนกับสีของห่อหมกทั่วไปที่มีสีส้มแดงที่ใช้

พริกชี้หนูแห้งและพริกแห้งบางข้างในการทำเครื่องแกง ดังนั้นสีของห่อหมกสูตรพืथाที่ได้อาจมีลักษณะเนื้อที่เป็นสีขาวนวล ซึ่งอาจขัดต่อความรู้สึกของผู้บริโภคทั่วไป ส่วนเรื่องปัจจัยคุณภาพเนื้อสัมผัสของห่อหมกที่มีค่าต่ำกว่าค่าในอุดมคติอาจเกิดจากการใส่ส่วนผสมที่เป็นแป้งข้าวเจ้ามากเกินไป จึงทำให้ห่อหมกที่ได้มีลักษณะเนื้อที่ค่อนข้างแข็งกว่าปกติเล็กน้อยเนื่องจากคุณสมบัติของแป้งข้าวเจ้าที่สามารถเกิดเจลที่มีลักษณะแข็ง และเมื่อนำไปแช่ตู้เย็นทิ้งไว้ค้างคืนทำเนื้อของห่อหมกมีการคืนตัว (retrogradation) เกิดขึ้น เมื่อนำมาอุ่นเพื่อรับประทานอีกครั้งหนึ่งจึงได้ห่อหมกที่มีลักษณะเนื้อที่ค่อนข้างแห้งและแข็งขึ้น

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ซึ่งในกลุ่มนี้มีอาหารเพียงชนิดเดียวที่ได้รับการคัดเลือกมาพัฒนา คือ **น้ำพริกไข่ปู** จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนารับพื้นฐานโดยวิธี RPT พบว่า ปัจจัยคุณภาพในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ แสดงว่าตำรับดังกล่าวมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้เป็นตำรับมาตรฐาน เพื่อใช้สำหรับการผลิตอาหารจำนวนมากในร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ และสามารถใช้เป็นสูตรมาตรฐานสำหรับการพัฒนาเพื่อทำเป็นอาหารแปรรูปในขั้นต่อไป การที่น้ำพริกไข่ปูได้รับการยอมรับที่ดีจากผู้บริโภค ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากจัดว่าเป็นอาหารสุขภาพซึ่งรับประทานคู่กับผักสด และมีรสชาติที่ไม่จัดจ้านมากนักเมื่อเทียบกับน้ำพริกอื่น ๆ รวมทั้งกรรมวิธีการเตรียมไข่ปูและเนื้อปูที่ทำให้ผู้บริโภคสามารถรับประทานได้ง่ายและสะดวก อย่างไรก็ตามอาจมีผู้บริโภคชาวต่างชาติบางกลุ่มที่ไม่รับประทานเผ็ดดังนั้นในการปรุงสามารถที่จะลดพริกชี้หนูสด เพียงแต่ปรุงรสชาติให้เข้มข้นตามสูตรมาตรฐาน นอกจากนั้นต้องคำนึงถึงลักษณะรูปร่างหน้าตาของอาหาร วิธีการจัดจาน การจัดตกแต่งผักให้สะอาดและดูสวยงาม และรูปแบบการจัดเสิร์ฟเพื่อให้เป็นที่ยอมรับมากยิ่งขึ้น

ตำรับพื้นฐานอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี RPT ของการพัฒนารับพื้นฐานอาหารประเภทอาหารจานเดียวมีเพียงรายการอาหารชนิดเดียวที่ได้รับการคัดเลือกมาพัฒนา คือ **ข้าวมันส้มตำ** ซึ่งเป็นอาหารคาวที่ไม่ต้องจัดเสิร์ฟเป็นสำรับ สามารถรับประทานได้สะดวกรวดเร็ว และมีสารอาหารครบห้าหมู่ โดยอาหารจานเดียวชนิดนี้มีลักษณะคล้ายกับอาหารชุด (set menu) ประกอบด้วย ข้าวมัน รับประทานคู่กับส้มตำ และมีของแถมซึ่งเป็นอาหารที่ทำหน้าที่ให้อาหารอีกชนิดหนึ่งมีรสชาติดีขึ้นเมื่อรับประทานไปพร้อม ๆ กัน โดยของแถมที่รับประทานคู่กับข้าวมันส้มตำ คือ ปลากระเบนหวาน จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการพัฒนารับพื้นฐานของข้าวมัน ส้มตำ และปลากระเบนหวาน โดยวิธี RPT พบว่า ปัจจัยคุณภาพของอาหารชุดนี้ในทุกปัจจัยมีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ แสดงว่าตำรับดังกล่าวมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้เป็นตำรับมาตรฐาน เพื่อใช้สำหรับการผลิตอาหารจำนวนมากในร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ และสามารถใช้เป็นสูตรมาตรฐานสำหรับการพัฒนาเพื่อทำเป็นอาหารแปรรูปในขั้นต่อไป อย่างไรก็ตามการพัฒนาตำรับข้าวมัน เพื่อให้มีคุณภาพที่ได้มาตรฐานมากยิ่งขึ้น จำเป็นต้องมีการปรับปรุงวิธีการเตรียมข้าว และเทคนิคการหุงข้าวเพื่อปรับปรุงลักษณะภายนอกที่ปรากฏ คือ รูปร่างและความเลื่อมมันของเมล็ดข้าวให้มีลักษณะน่ารับประทานเพิ่มขึ้น ยกเว้นรสชาติที่

มีค่าใกล้เคียงกับค่าในอุดมคติ นอกจากนั้นต้องคำนึงถึงรูปลักษณะของอาหารในภาพรวม ได้แก่ รูปแบบวิธีการจัดจาน การจัดตกแต่งให้สะอาด สวยงาม และรูปแบบการจัดเสิร์ฟเพื่อให้เป็นที่ยอมรับมากยิ่งขึ้น

3. แนวทางสร้างแผนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในพหุ

ผู้ให้ข้อมูลรายหนึ่งได้เสนอแนวคิดที่ว่า อาหารท้องถิ่นเพื่อขายนักท่องเที่ยว ควรทำจากวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น วัตถุดิบที่นำมาใช้ต้องสด กรรมวิธีในการเตรียมวัตถุดิบต้องคำนึงถึง เทคนิคการเตรียมว่าทำอย่างไรจึงจะทำให้มีความอร่อย รับประทานได้ง่ายและสะดวก และเน้นเรื่องของรสชาติต้องมีความกลมกล่อมส่วนเมนูอาหารท้องถิ่นที่นำเสนอให้นักท่องเที่ยวต้องเป็นเมนูเด็ดจริง และต้องมีการควบคุมรสชาติทุกเมนู เป็นเมนูที่ทำจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ต้องเน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่แตกต่างจากวัตถุดิบจากที่อื่นถึงแม้ว่าจะเป็นวัตถุดิบชนิดเดียวกัน เช่น และมีผู้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า สำหรับรสชาติต้องอร่อยถูกปากผู้มารับประทาน นอกจากสดแล้วต้องเน้นเรื่องความสะดวกด้วย รวมทั้งร้านอาหารควรมีบรรยากาศแบบไทย ๆ เน้นเอกลักษณ์ความเป็นไทย ตั้งแต่ การแต่งกายของพนักงาน รูปแบบการบริการ และวิธีการจัดเสิร์ฟนอกจากเป็นแบบไทยแล้วต้องรับประทานง่ายและสะดวก ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ มาร์ค ทิพยามบุตร และคนอื่น ๆ (2548) เรื่อง แผนธุรกิจของร้านอาหารไทย “ครัวคุณหญิงจิบ” ณ ถนนราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร พบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลិតภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่ส่งคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในจาน และเน้นในเรื่องความสะดวก การบริการให้ลูกค้าประทับใจมาใช้บริการซ้ำและการบริการต้องรวดเร็วถูกต้องแม่นยำและมีความสุภาพ และสิ่งสุดท้ายคือบรรยากาศภายในร้านต้องให้ความรู้สึกที่สบายและเป็นกันเอง ผ่อนคลายและปลอดภัย เพราะการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นส่วนหนึ่งที่เป็นการพักผ่อนและเวลาสั้นทางการของครอบครัวและเพื่อนฝูง สิ่งเหล่านี้สอดคล้องและผสมผสานกับวิธีการทางด้านการตลาด โดยการใช้กลยุทธ์สร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารไทยแท้คุณภาพสูง

ปัญหาเรื่องการจัดกิจกรรมการออกร้านอาหารในส่วนของผู้ประกอบการ เพื่อเชิญมาออกงานโฆษณาประชาสัมพันธ์ คือ ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่มีขนาดเล็ก มักจะมีปัญหาเรื่องอัตรากำลังคน และการบริหารจัดการคน ถ้าต้องมาออกงานจะทำให้ที่ร้านขาด ดังนั้นเจ้าของร้านส่วนใหญ่จึงไม่สนใจในการให้ความร่วมมือในการมาออกร้าน นอกจากนั้นภาครัฐมีการจัดประกวดอาหารต่าง ๆ ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่มีผู้มาเข้าร่วมประกวด ดังนั้นจะมีแนวทางอย่างไรที่จะช่วยรณรงค์ให้ผู้ประกอบการได้เห็นความสำคัญและให้ความร่วมมือ หรือทำอย่างไรจะทำให้การประกวดอาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักและได้รับความสนใจเข้าร่วมประกวดจากบุคคลทั่วไปไม่อยู่เฉพาะในวงที่จำกัด เพื่อให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักเพิ่มมากยิ่งขึ้น และมีผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ความเห็นเพิ่มเติมว่าสาเหตุอื่น ๆ ที่ไม่มีผู้เข้าร่วมประกวดอาหารและเข้าร่วมกิจกรรมออกร้านต่าง ๆ ที่ทางภาครัฐจัดขึ้นเนื่องจากการประชาสัมพันธ์และข้อมูลต่าง ๆ ที่ทางผู้ประกอบการได้รับไม่ทั่วถึง และผู้ประกอบการ

ส่วนใหญ่มุ่งธุรกิจสนใจในการทำกำไรมากกว่าเห็นความสำคัญเรื่องการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารประจำท้องถิ่น และเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ซึ่งมีความใกล้เคียงกับจากการผลการศึกษาของ **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548) เรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว** ได้กล่าวว่า การจัดกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวกับอาหารที่จัดขึ้นส่วนใหญ่เป็นการจัดตามภารกิจของหน่วยงานเพื่อคนในท้องถิ่นมากกว่าการส่งเสริมการท่องเที่ยว นอกจากนั้นเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการให้ความเห็นว่าแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีศักยภาพที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ในระดับมาก แต่การนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวยังอยู่ในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับจุดอ่อนของอาหารพื้นบ้านว่า อาหารพื้นบ้านที่ขายส่วนใหญ่การตกแต่งไม่สวยงาม ไม่ดึงดูด และผู้ที่ทำอาหารพื้นบ้านได้ร่อยต้องรู้เทคนิคเคล็ดลับ รวมทั้งลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด นอกจากนั้นการขายอาหารโดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องคำนึงถึงเรื่องความปลอดภัยของอาหารด้วย ดังนั้นในการทำให้อาหารท้องถิ่นได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องมีการนำอาหารท้องถิ่นมาดัดแปลงการนำเสนอตั้งแต่รสชาติ รูปลักษณ์ การตกแต่ง ให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย และต้องเน้นความสด ความสะอาดปลอดภัย และความสวยงาม

ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ **มาร์ค ทิพย์มาบุตร และคนอื่นๆ (2548) เรื่อง แผนธุรกิจของร้านอาหารไทย “ครัวคุณหญิงจิบ” ณ ถนนราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร** พบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลិតภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่ส่งวนคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในงาน

ผู้ประกอบการรายหนึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นว่า การประกอบธุรกิจอาหารต้องขึ้นอยู่กับการต้องการของลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งผู้ให้ข้อมูลกล่าวว่าที่ร้านขายอาหารท้องถิ่นได้น้อยมาก เนื่องจากอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่มีกลิ่นเครื่องเทศสมุนไพรที่เข้มข้น รสชาติเผ็ด และรสจัดจึงขายได้น้อย นอกจากนั้นมียุทธการนำเสนอและสูตรไม่คงที่ บางครั้งมีรสชาติเข้มข้นมากเกินไปหรือเผ็ดมากเกินไป แต่ถ้ามีการปรับปรุงรสชาติให้อ่อนลงและมีรสไม่จัด น่าจะทำให้ขายได้เพิ่มมากขึ้น เพราะอาหารไทยมีเอกลักษณ์และรสชาติที่ดีอยู่แล้ว สำหรับแนวคิดเรื่องอาหารท้องถิ่น ในการที่จะทำให้เกิดเป็นอาหารท้องถิ่นต้องมีการทดลองเอาวัตถุดิบซึ่งเป็นของแปลกที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีลักษณะเฉพาะและแปลกแตกต่างจากที่อื่นมาประยุกต์ใช้ในการปรุงอาหาร

ซึ่งจากผลการศึกษาของ **กัญญารัตน์ ถนอมแสง (2551) เรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย** พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยในด้านต่างๆ ดังนี้ ด้านรสชาติของอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในรสเผ็ด รสเค็ม รสเปรี้ยว และรสหวานอยู่ในระดับมาก ด้านคุณสมบัติของอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยที่มีส่วนผสมของสมุนไพร วิธีการปรุงและคุณค่าทางโภชนาการอยู่ในระดับมาก และ ด้านรูปลักษณ์สีสันทัดตกแต่ง พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในการจัดแต่งจานให้มีสีสันและการแกะสลักผักผลไม้ในการตกแต่งอยู่ในระดับมาก

แนวทางในการส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อให้ผู้ประกอบการช่วยกันประชาสัมพันธ์ และนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อขายแก่นักท่องเที่ยว ทางผู้ประสานงานในภาครัฐส่วนที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบ การต้องมีการจัดประชุมและประสานงานกับผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อขอความร่วมมือในการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งต้องมีการทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการเรื่องความสำคัญของอาหารท้องถิ่น และการจัดทำแผนกลยุทธ์เพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น เพื่อให้ผู้ประกอบการมองเห็นความสำคัญและแนวทางความเป็นไปได้ในการขายอาหารท้องถิ่นจึงจะทำให้เกิดความร่วมมือ การสนับสนุนส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยว ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นภาครัฐ ภาคผู้ประกอบการร้านอาหาร ธุรกิจท่องเที่ยว และภาคชุมชน ดังนั้นกระบวนการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จัก คือ ภาครัฐและผู้ประกอบการต้องมีการประชุมร่วมกัน เพื่อหาแนวทางช่วยกันสนับสนุน ประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่น หรือ อาหารพื้นบ้าน โดยภาครัฐในส่วนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมี กระบวนการดำเนินงานที่ทำเป็นรูปธรรม สอดคล้องกับผลการศึกษาของ **ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548) เรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว** ได้เสนอแนะว่า ภาครัฐ เอกชน และประชาชนควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ควรมีการให้ ข้อมูลอาหารเด่นในท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวรวมทั้งเจ้าหน้าที่และประชาชนในท้องถิ่นเพื่อให้สามารถ เผยแพร่แก่นักท่องเที่ยวได้ด้วย