

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข. 2444. *ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย*. โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
- จันทร์ ทศานนท์. 2532. *อาหารไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 6 คณะคหกรรมศาสตร์วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวะ : กรุงเทพฯ
- จิตธนา แจ่มเมฆ. มปป. *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จารุวรรณ มณีศรี. 2551. *เทคโนโลยีอาหารหมัก*. สำนักพิมพ์โพธิ์เพชร. กรุงเทพฯ.
- ชมพูช ชื่นนิยม และคณะ. (2553). *น้ำพริกเผาเสริมหน่อกล้วย*. วิจัยปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- ชนัชชา แท่งทอง และคณะ. 2553. *ครัวไทยสู่ครัวโลก*. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2556.
<http://infothaifood.wordpress.com>
- ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์ และ อโณทัย โรจนไพบูลย์. 2542. *เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 7*. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- วชิร กะเตี้ยงาน. 2546. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดบรรจุกระป๋อง*. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วรรณภา หวังนิพนานโต. 2552. *วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร*. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ.
- โยธยา ปัญญาภาวิน. 2548. *การผลิตและการตลาดปลาสดของสมาชิกสหกรณ์เกษตรบางบ่อจำกัด*. ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์สหกรณ์) สาขาเศรษฐศาสตร์สหกรณ์. ภาควิชาสหกรณ์.
- ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. 2551. *สารานุกรมผัก*. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพฯ.
- มณีฉัตร นิภาพันธุ์. 2547. *พริก*. ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ราตรี เมฆวิไลย์. 2555. *เอกสารประกอบการสอนวิชาน้ำพริกเครื่องจิ้ม*. สำนักพิมพ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ
- รุ่งรัตน์ เหลืองนที. 2540. *พืชเครื่องเทศ และสมุนไพร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ
- พรตารา เขตต์ทองคำและคณะ. 2555. *เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย*. สำนักพิมพ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ
- พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. 2547. *อาหารไทย*. สำนักพิมพ์ซีเอ็ดดูเคชั่น. กรุงเทพฯ
- พฤษภา อำไพ. 2531. *ปลาสด*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สมิตโรฟเซท.
- ธิติมา ไชยลังกา และคณะ. (2553). *น้ำพริกเผาเสริมเห็ดหอม*. วิจัยปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- บุญชม ศรีสะอาด. 2543. *การวิจัยเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร : สุวีริยาสาส์น.

- ปกรณ อุ่นประเสริฐ. 2532. *การเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด*. สำนักพิมพ์นลิน. กรุงเทพฯ
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2545. *การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)*.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ศรีสมร คงพันธ์. 2553. *กับข้าวจานน้ำพริกเครื่องจิ้ม*. สำนักพิมพ์แสงแดด : กรุงเทพฯ
- ศิวาพร ศิวเวช. 2535. *วัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร*. สำนักพิมพ์: มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ .กรุงเทพฯ
- สุพจน์ ศิลานาเกสซ์. 2543. *สมุนไพร เครื่องเทศ และพืชปรุงแต่งกลิ่นรส*. ประพันธ์สารสนเทศพิมพ์.
กรุงเทพฯ
- สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร. ม.ป.ป. *พริก การผลิต การจัดการ และการปรับปรุงพันธุ์*. ภาควิชาพืชสวน
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น
- สุพรรณนิภา สุทธศรี และคณะ. (2547). *น้ำพริกเผาเสริมกล้วยน้ำว้า*. วิจัยปริญญาตรี
สาขาอาหารและ โภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- สำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข. ปลา. 2553. ฉบับที่ 120 พฤศจิกายน
- สุพรรณนิภา สุทธศรี และคณะ. (2547). *น้ำพริกเผาเสริมกล้วยน้ำว้า*. วิจัยปริญญาตรี
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. *ข้าวสาลี*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง 2544 *ภูมิปัญญาภาคกลาง*. กรุงเทพมหานคร. อมรินทร์ พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- อบเชย วงศ์ทอง. ขนิษฐา พูลผลกุล. 2544 *หลักการประกอบอาหาร*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
กรุงเทพฯ
- อังคณา จารุโสภณ. (2549). *การพัฒนาตำรับครองแครงกรอบ*. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต.
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____ หมอชาวบ้าน. (2556). *กินข้าวกินปลา*. 31 พฤษภาคม 2556. [http:// www.doctor.or.th/article/detail/3135](http://www.doctor.or.th/article/detail/3135)