

บทที่ 4
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการศึกษาดำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 เพื่อศึกษาขบวนการจัดการผลิตขนมไทยในวรรณคดีฉบับพื้นฐาน และสำรวจความต้องการและรสนิยมในการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลพัฒนาดำรับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ

ตอนที่ 2 ผลการสำรวจความต้องการและรสนิยมในการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี

ตอนที่ 1 ผลพัฒนาดำรับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ

การพัฒนาดำรับขนมจ่ามงกุฏ

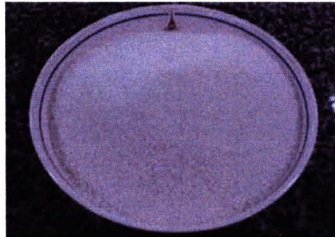
1. ส่วนผสมและวิธีการทำขนมจ่ามงกุฏ

ตารางที่ 1 ส่วนผสมด้วขนมจ่ามงกุฏ

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. แป้งสาลีตราพัดโบก	90	กรัม	100	กรัม	110	กรัม
2. น้ำตาลทราย	420	กรัม	480	กรัม	450	กรัม
3. กะทิ	1	ถ้วย	$1\frac{1}{2}$	ถ้วย	$1\frac{1}{2}$	ถ้วย
4. ไข่แดง	10	ฟอง	12	ฟอง	12	ฟอง
5. สีส้ม	2	หยด	3	หยด	4	หยด
6. สีเหลืองมะนาว	4	หยด	4	หยด	1	ฝา
7. กลิ่นมะลิ	4	หยด	4	หยด	1	ฝา
8. ทองคำเปลว	2	แผ่น	2	แผ่น	2	แผ่น



แป้งสาลีตราพัดโบก



น้ำตาลทราย



กะทิ



ไข่แดง



สีส้ม สีเหลืองมะนาว กลิ่นมะลิ



ทองคำเปลว

ภาพที่ 7 แสดงส่วนผสมขนมจำมงกุฏ

วิธีทำตัวขนมจำมกุกู

1.



ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลทราย ด้วยตระกร้อมือจนแป้งสาลี
กระจายตัวเกาะเม็دنํ้าตาลทรายทั่วกันอย่างสม่ำเสมอ

2.



ผสม น้ำกะทิ สีเหลืองมะนาว กลิ่นมะลิ ไข่แดง ผสมให้เข้ากัน
แล้วนำไปผสมรวมกับส่วนผสมแป้งใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน

3.



นำส่วนผสมที่ได้ไปตั้งไฟอ่อน ๆ คนด้วยไม้พายเรื่อย ๆ
ประมาณ 1 ชั่วโมง จนแป้งข้นเหนียวติดกระทะ

ภาพที่ 8 แสดงการทำตัวขนมจ่ามงกุฏ

- 4. ขกลงจากเตาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น นวคจนส่วนผสมมีเนื้อเนียน
- 5. ปั้นส่วนผสมให้เป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้วปั้นทองเอกกลม ๆ ใช้มีดปลายแหลมผ่าเป็น 6 พู เหมือนผลมะยม แล้วปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ เท่าเม็ดถั่วเขียววางบนยอดขนมที่ผ่าไว้ ใช้ทองคำเปลวตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ และตรงยอดมองเห็นเหมือนมงกุฏ
- 6. นำขนมที่ปั้นเป็นมงกุฏและปิดทองคำเปลวแล้ววางบนถาดรองที่เตรียมไว้

ตารางที่ 2 ส่วนผสมการเตรียมเมล็ดแตงโม

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. เม็ดแตงโมแกะเปลือกแล้ว	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
2. น้ำตาลทราย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
3. น้ำดอกมะลิ	1	ถ้วย	1	ถ้วย	1	ถ้วย

แสดงวิธีทำตัวการเตรียมเมล็ดแตงโม

- 1. ทำน้ำเชื่อมโดยใช้น้ำตาลกับน้ำดอกมะลิตั้งไฟให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วตั้งไฟต่ออีก 5 นาที
- 2. นำกระทะทองเหลืองตั้งไฟอ่อนๆ ตะเแกข้างหนึ่งคว้เมล็ดแตงโม โดยใช้มือจุ่มลงในน้ำเชื่อม แล้วกวาดไปมาจนน้ำตาลแห้งแล้ว ให้มือจุ่มน้ำเชื่อม ทำเช่นนี้ต่อไปจนน้ำตาลเกาะเป็นหนามติดเมล็ดแตงโมพองาม เก็บใส่ภาชนะ อย่าให้อากาศเข้า



ภาพที่ 9 แสดงการเตรียมเมล็ดแตงโม

- 3. ระหว่างที่กวาดเมล็ดแตงโมอยู่นั้น ต้องตะเแกกระทะและใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดหมาด เช็ดกระทะให้สะอาดอยู่เสมอเพื่อป้องกันไม่ให้กระทะไหม้

ตารางที่ 3 ส่วนผสมแป้งรองขนม

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. แป้งสาลี	1	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	1	ถ้วย
2. ไข่แดงของไข่ไก่	1	ฟอง	2	ฟอง	3	ฟอง
3. น้ำ	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย		

วิธีทำแป้งรองขนม

นำผงแป้งกับไข่แดงจนนึ่งมือ ถ้ายังแห้งอยู่จึงเติมน้ำเล็กน้อย แล้วคลึงแป้งเป็นแผ่นบาง ๆ กดให้กลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร นำแผ่นแป้งที่ตัดแล้ว ใส่ในถ้วยตะไล ใช้มือกด เบา ๆ ให้เป็นรูปก้นถ้วยตะไล ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่วจึงเอาไปอบพอสุกเหลืองนวลใช้ได้

วิธีประกอบขนมจ่ามงกุฏ

1. น้ำตาลทรายใส่หม้อเล็ก ๆ ใส่น้ำนิดหน่อย ตั้งไฟอ่อน ๆ พอน้ำตาลละลายเอาเม็ดแดงโมที่กวาดน้ำเชื่อมจนเป็นหนามโดยรอบไว้แล้ว ลงจุ่มในน้ำเชื่อมชั้นเพื่อให้ติดกับแป้งที่อบไว้ให้รอบลาดแป้ง
2. ปั้นขนมทองเอกกลม ๆ วางตรงกลาง ใช้มีดปลายแหลมผ่าเป็น 6 พู เหมือนผลไม้ขม แล้วปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ เทาเม็ดถั่วเขียววางบนยอดขนมที่ผ่าไว้ ใช้ทองคำเปลวตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ และตรงยอดมองเห็นเหมือนมงกุฏ



ภาพที่ 10 แสดงการประกอบขนมจ่ามงกุฏ

2. ผลจากการทดลองการพัฒนาขนมจ๋ามงกุฏ

2.1 ด้านลักษณะของขนมจ๋ามงกุฏ

ตารางที่ 4 ลักษณะของขนมจ๋ามงกุฏจากการทดลอง 3 ครั้ง

ขนมจ๋ามงกุฏ	การทดลอง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
1. ตัวขนมจ๋ามงกุฏ	มีเนื้อสัมผัสแห้ง ร่วนมาก ปั้นยาก ไม่เป็นก้อน สีอ่อน กลิ่นอ่อน รสชาติ อ่อนหวานน้อย	เนื้อสัมผัสดีป็น เป็นรูปร่าง ก่อนข้างยากและ เหนียวหนึ่คมากไป รสชาติหวานมาก ไป	ลักษณะดีทั้งเนื้อ สัมผัส ความเหนียว ของแป้งดี การปั้น รูปร่างทำได้ง่ายไม่ติด พิมพ์ รสชาติดี
2. การเตรียมเมล็ดแตงโม	ผลการทดลองทำน้ำเชื่อมทั้งสี่ครั้งใช้สูตรเดิมเพราะไม่มีความแตกต่างเนื่องจากเป็นน้ำเชื่อมที่ใช้สำหรับกวาดเมล็ดแตงโมที่แกะเปลือกแล้วเพื่อให้เกล็ดน้ำตาลเกาะเมล็ดแตงโม ดังนั้นหากน้ำเชื่อมมีความแตกต่างในส่วนของปริมาณน้ำตาลก็เพิ่มเวลาในการผัด น้ำเชื่อมแทนก็จะได้เมล็ดแตงโมที่มีเกล็ดน้ำตาลเกาะเช่นกัน		
3. แป้งรองขนม	ส่วนผสมแป้ง เหลวไม่สามารถ ปั้นได้	แป้งมีลักษณะแห้ง ปั้นได้แต่ติดมือปั้น ยาก	เมื่อลดน้ำแป้งจะมี ลักษณะพอดีนิ้วได้ เนียนปั้นเป็นก้อนแป้ง ได้ง่ายเมื่อกดใส่ถ้วย ตะไลสามารถทำ รูปร่างได้ง่าย หลังจาก อบแล้วแป้งจะแข็งคง รูปเดิมได้ดี

2.2 ด้านความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมจ่ามงกุฏ ในการพัฒนาตำรับครั้งที่ 1 – 3 ตามลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย จำนวน 15 คน แสดงได้ดังตารางที่ 5 – 7

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมซ่อม่วง จากการพัฒนาตำรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 1

(n = 15)

คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	1.93	0.26	น้อย	3
ด้านรูปร่างสีส่น	2.00	0.00	น้อย	2
ด้านเนื้อสัมผัส	2.07	0.26	น้อย	1
ภาพรวม	2.00	0.16	น้อย	

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมจ่ามงกุฏ อยู่ในระดับน้อยเท่านั้น เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x}$ = 2.07) ด้านรูปร่างสีส่น ($\bar{x}$ = 2.00) และด้านรสชาติ ($\bar{x}$ = 1.93) ตามลำดับ โดยคุณลักษณะของขนมจ่ามงกุฏด้านรสชาติมีความหวานน้อย ด้านรูปร่างยังไม่สวยงาม และสีส่นอ่อน และเนื้อสัมผัสแห้งร่วนเกินไป

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมจ่ามงกุฏ จากการพัฒนาตำรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 2

(n = 15)

คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	3.80	0.41	มาก	1
ด้านรูปร่างสีส่น	3.27	0.46	ปานกลาง	3
ด้านเนื้อสัมผัส	3.33	0.49	ปานกลาง	2
ภาพรวม	3.47	0.25	มาก	

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมจ่ามงกุฏ อยู่ในระดับมาก เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านรสชาติ ($\bar{x} = 3.80$) ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 3.33$) และด้านรูปร่างสีสันทัน ($\bar{x} = 3.27$) ตามลำดับ โดยคุณลักษณะของขนมจ่ามงกุฏด้านรสชาติมีความหวานเพิ่มขึ้นจากการทดลองครั้งที่ 1 แต่ก็หวานมากเกินไป ด้านรูปร่างและสีสันทวยงามขึ้นและเนื้อสัมผัสไม่แห้งร่วนเหมือนการทดลองครั้งที่ 1 แต่ก็เหนียวเกินไปทำให้ปั้นรูปทรงขนมจ่ามงกุฎยาก

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมจ่ามงกุฏ จากการพัฒนาตำรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 3

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	4.47	0.52	มากที่สุด	2
ด้านรูปร่างสีสันทัน	4.47	0.52	มากที่สุด	2
ด้านเนื้อสัมผัส	4.60	0.51	มากที่สุด	1
ภาพรวม	4.51	0.49	มากที่สุด	

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมจ่ามงกุฏ ในการพัฒนาตำรับขนมจ่ามงกุฏ ครั้งที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 4.60$) ด้านรสชาติ และด้านรูปร่างสีสันทัน ($\bar{x} = 4.47$) ตามลำดับ

การพัฒนาตำรับขนมขอม่วง

1. ส่วนผสมและวิธีทำขนมขอม่วง

ตารางที่ 8 ส่วนผสมตัวขนมขอม่วง

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วย	1	ถ้วย	1	ถ้วย
2. แป้งมันสำปะหลัง	$1\frac{1}{2}$	ช้อนชา	$1\frac{1}{2}$	ช้อนชา	1	ช้อนชา
3. แป้งท้าวยายม่อม	$1\frac{1}{2}$	ช้อนชา	$1\frac{1}{2}$	ช้อนชา	2	ช้อนชา
4. น้ำ	$1\frac{1}{2}$	ถ้วย	1	ถ้วย	1	ถ้วย
5. สีม่วงจากดอกอัญชัน นิดหน่อย						



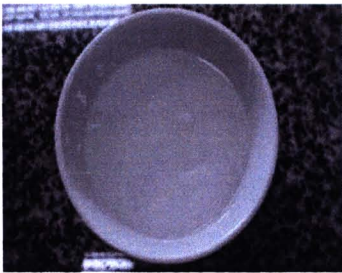
แป้งข้าวเจ้า



แป้งมันสำปะหลัง



แป้งท้าวยายม่อม



น้ำ

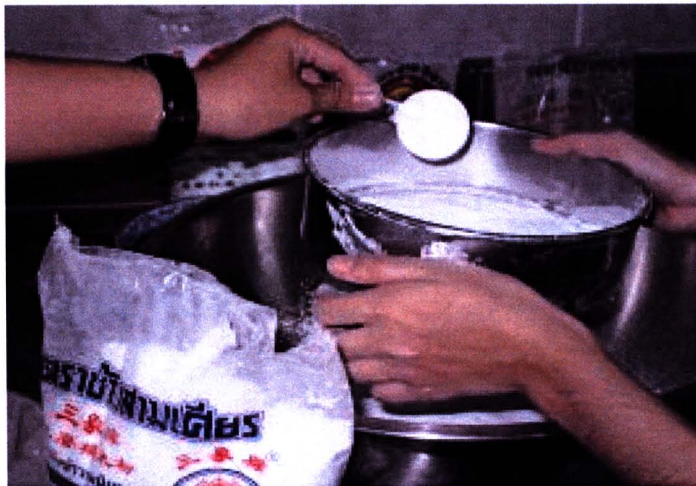


ภาพที่ 11 แสดงส่วนผสมตัวขนมขอม่วง

วิธีทำแป้งขนมขอม่วง

1.





ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม น้ำที่ผสมสีม่วงดอกอัญชันในปริมาณเล็กน้อย

2.



นวดต่อประมาณ 10 นาที เพื่อให้เป็นแป้งสดที่มีลักษณะปั้นได้



3.



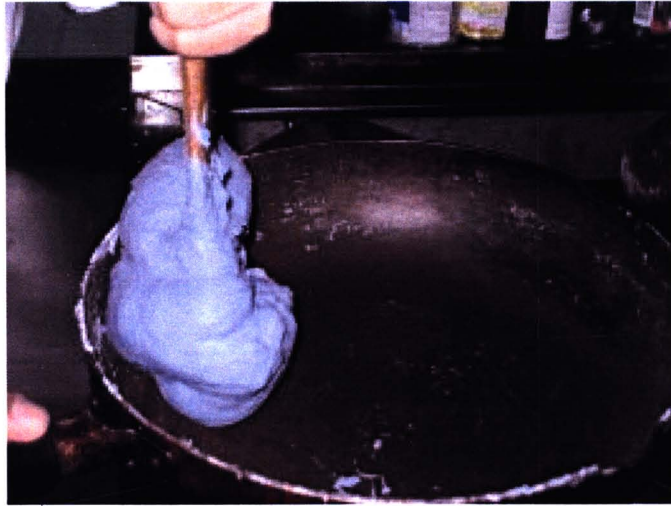
นำน้ำส่วนที่เหลือมาละลายแป้งจนแป้งมีลักษณะเป็นของเหลว

4.



นำแป้งผสมใส่กระทะทองตั้งไฟอ่อนจนส่วนผสมข้นเหนียวติดกระทะ

5.



ขกกลงจากเตาทิ้งไว้ให้เย็น
นวดจนส่วนผสมเหนียวนุ่มสามารถนำไปปั้นรูปขนมขอม่วงได้

ภาพที่ 12 แสดงวิธีทำแป้งขนมขอม่วง

วิธีทำไส้ปลาช่อน

1.



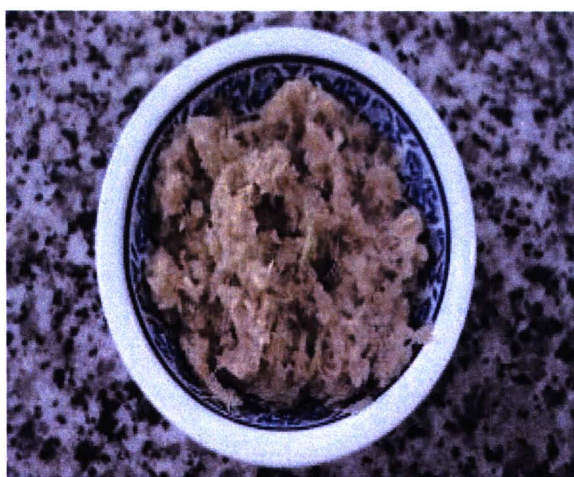
แกะเนื้อปลาช่อนนึ่งเอาก้างออก

2.



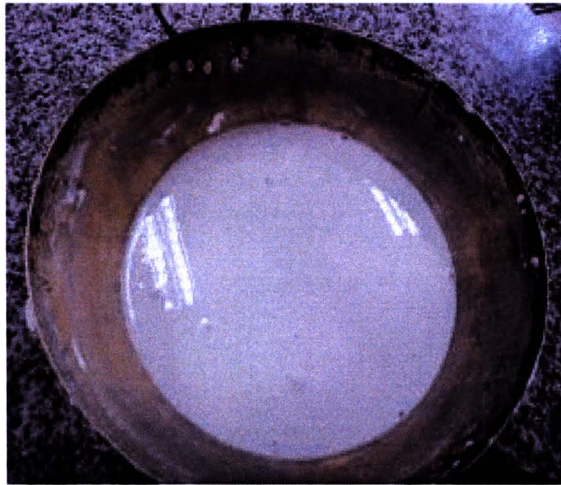
นำข้าวอ่อนหั่นละเอียดคั้นน้ำข้าวออกมาช้กับเนื้อปลาช่อน
จนเนื้อปลาช่อนฟู ไม่มีกลิ่นคาว และมีสีขาว

3.



ตำ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด

4.



นำกะทิใส่กระทะตั้งไฟ ใส่หอมแดงผัดให้หอม ใส่ส่วนผสมของรากผักชีผัดให้หอม
ใส่ปลาช่อนลงผัด ให้สุก ประุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา และชิมรสชาติ ตามชอบ

ภาพที่ 14 แสดงวิธีทำไส้ปลาช่อน

วิธีการจับจีบขนมขอม่วง

1.



แบ่งแบ่งให้ได้ขนาดเล็ก ๆ พอคั่ว

2.



นำมาคลึงให้กลม ใส่ไส้ปลาซ่อน แล้วห่อให้มิดไส้

3.



จับจีบแป้งที่ห่อไส้แล้วให้เป็นลายดอกกุหลาบด้วยแหนมทองเหลืองสำหรับทำขนมขอม่วง
ให้ขนาดของกลีบดอกมีขนาดเท่าๆกันสับหว่างแต่ละชั้นไปเรื่อยๆ

4.



นำขนมขม่อม่วงที่จับจีบเสร็จแล้วไปนึ่งจนสุก โรยด้วยกระเทียมเจียว

5.



รับประทานขณะร้อนกับผักกาดหอม ผักชี ต้นหอม และพริกขี้หนูสด

ภาพที่ 15 แสดงวิธีการทำขนมขมิ้น

2. ผลจากการทดลองการพัฒนาขนมขมิ้น

2.1 ด้านลักษณะของขนมขมิ้น

ตารางที่ 10 ลักษณะของขนมขมิ้นจากการทดลอง 3 ครั้ง

ขนมขมิ้น	การทดลอง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
1. ตัวขนมขมิ้น	มีเนื้อสัมผัสเหนียวมาก เหนียว ปั้นยาก	เนื้อสัมผัสดีเป็นรูป รูปร่างง่ายแต่เหนียว หนืดมากไป	ลักษณะดีทั้งเนื้อสัมผัส ความ เหนียวของแป้งดี การปั้นรูปร่างทำได้ง่ายไม่ติดมือ
2. ใส่น้ำตาล	ปริมาณส่วนผสมใช้ในการทดลองแต่ละครั้งมีปริมาณเท่ากันรสชาติดี		



2.2 ด้านความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมขอม่วง ในการพัฒนาตำรับครั้งที่ 1 – 3 ตามลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย จำนวน 15 คน แสดงได้ดังตารางที่ 11 – 13

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมขอม่วง จากการพัฒนาตำรับขนมขอม่วง ครั้งที่ 1

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	2.20	0.41	น้อย	2
ด้านรูปร่างสีสันท	2.27	0.46	น้อย	2
ด้านเนื้อสัมผัส	2.33	0.49	น้อย	1
ภาพรวม	2.27	0.34	น้อย	

จากตารางที่ 11 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมขอม่วง อยู่ในระดับน้อย ($\bar{x}$ = 2.27) เมื่อพิจารณา
รายด้านมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยเช่นเดียวกัน เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ
ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x}$ = 2.33) รองลงมาคือด้านรูปร่างสีสันท ($\bar{x}$ = 2.27) และด้านรสชาติ ($\bar{x}$ = 2.20)
โดยคุณลักษณะของขนมขอม่วงมีเนื้อสัมผัสจะมากเหนียว ทำให้ปั้นรูปทรงได้ยาก

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมขอม่วง จากการพัฒนาตำรับขนมขอม่วง ครั้งที่ 2

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	3.60	0.51	มาก	2
ด้านรูปร่างสีสันท	3.73	0.46	มาก	1
ด้านเนื้อสัมผัส	2.87	0.36	ปานกลาง	3
ภาพรวม	3.40	0.19	ปานกลาง	

จากตารางที่ 12 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมขอม่วง อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.40$) พิจารณารายด้าน พบว่า คือ มีความพึงพอใจในด้านรูปร่างสีส้มมากเป็นลำดับแรก ($\bar{x} = 3.73$) รองลงมาคือด้านรสชาติ ($\bar{x} = 3.60$) โดยทั้ง 2 ด้านมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก สำหรับ ด้านเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางเท่านั้น ($\bar{x} = 2.87$) เนื่องจากเนื้อสัมผัสยังเหนียวหนืดมากเกินไป

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมขอม่วง จากการพัฒนาตำรับขนมขอม่วง ครั้งที่ 3

(n = 15)

คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	4.53	0.52	มากที่สุด	2
ด้านรูปร่างสีส้ม	4.53	0.52	มากที่สุด	2
ด้านเนื้อสัมผัส	4.60	0.51	มากที่สุด	1
ภาพรวม	4.56	0.50	มากที่สุด	

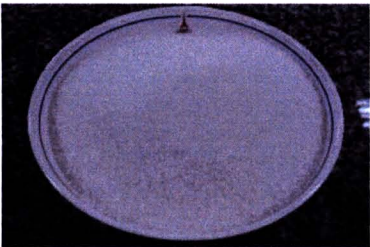
จากตารางที่ 13 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมขอม่วง ในการพัฒนาตำรับ ครั้งที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.60$) เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 4.60$) ด้านรสชาติและด้านรูปร่างสีส้ม ($\bar{x} = 4.53$) ตามลำดับ โดยเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม สามารถปั้นรูปทรงได้ง่าย

การพัฒนาตำรับขนมเสน่ห์จันทร์

1. ส่วนผสมและวิธีทำขนมเสน่ห์จันทร์

ตารางที่ 14 ส่วนผสมตัวขนมขอม่วง

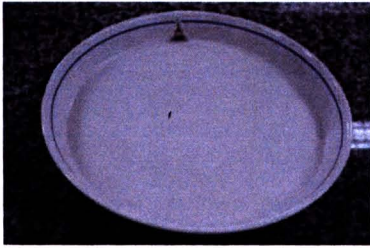
ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. น้ำตาลทราย	2	ถ้วย	$2\frac{3}{4}$	ถ้วย	$2\frac{3}{4}$	ถ้วย
2. ไข่แดง	10	ฟอง	12	ฟอง	10	ฟอง
3. กะทิ	2	ถ้วย	$2\frac{1}{4}$	ถ้วย	$2\frac{1}{4}$	ถ้วย
4. สีเหลืองมะนาว	1	ฝา	1	ฝา	1	ฝา
5. แป้งสาลีตราบัวแดง	$1\frac{1}{2}$	ถ้วย	1	ถ้วย	1	ถ้วย
6. กลิ่นมะลิ	1	ช้อนชา	1	ช้อนชา	1	ช้อนชา



น้ำตาลทราย



ไข่แดง



กะทิ



แป้งสาลีตราบัวแดง



สีเหลืองมะนาว , กลิ่นมะลิ

ภาพที่ 16 แสดงส่วนผสมขนมเส้นห่อจันทร์

วิธีทำตัวขนมเส้นห่อจันทร์

1.



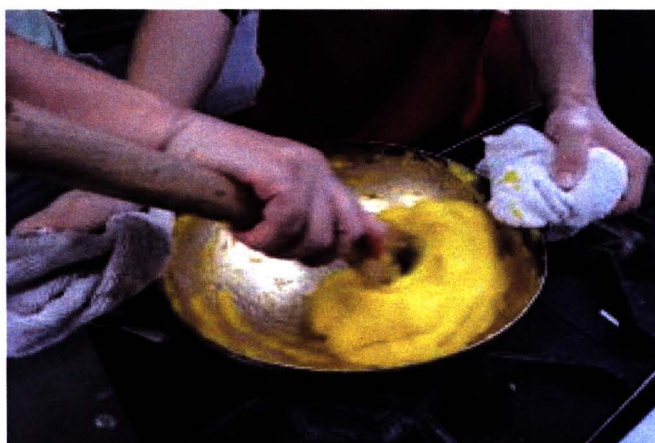
ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลทราย ด้วยตะกร้อมือจนแป้งสาลีกระจายตัว
เกาะเม็دنํ้าตาลทรายทั่วกันอย่างสม่ำเสมอ

2.



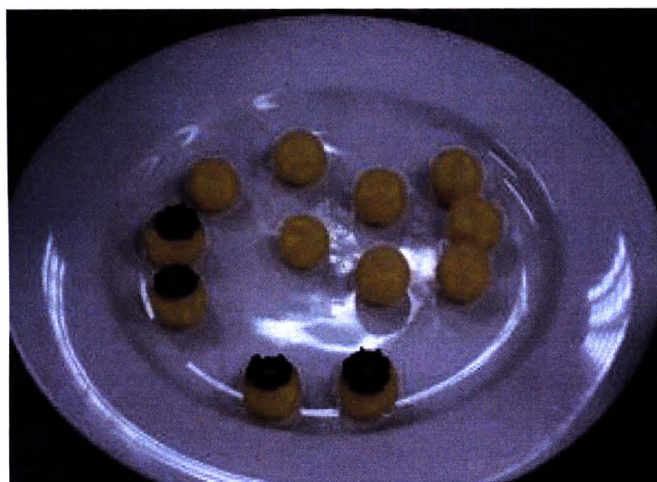
ผสมไข่แดง น้ำกะทิ สีเหลืองมะนาว กลิ่นมะลิ ผสมให้เข้ากัน
แล้วนำไปผสมรวมกับส่วนผสมแป้งใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน

3.



นำส่วนผสมที่ได้ไปตั้งไฟอ่อน ๆ คนด้วยไม้พายเรื่อย ๆ จนแป้งข้นหนืดไม่ติดกระทะ
ยกลงจากเตาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น นวดจนส่วนผสมมีเนื้อเนียน

4.

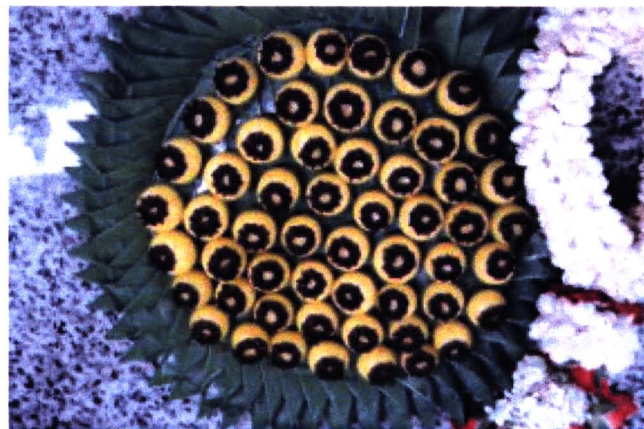


ปั้นส่วนผสมให้เป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 ซม

ปั้นเป็นลูกจันทร์

5. แบ่งแบ่งจากการปั้นลูกจันทร์ผสมสีแดงและสีเขียวในอัตราส่วนที่เท่าๆกันจะแบ่งที่มีสีน้ำตาลแก่เพื่อปั้นเป็นข้าวลูกจันทร์

6.



น้ำแป้งสีน้ำตาลแก่ปั้นหัวลูกจันทร์

ภาพที่ 17 แสดงวิธีทำขนมเสน่ห์จันทร์

2. ผลจากการทดลองการพัฒนาขนมเส้นห่อจันทร์

2.1 ด้านลักษณะของขนมเส้นห่อจันทร์

ตารางที่ 15 ลักษณะของขนมเส้นห่อจันทร์จากการทดลอง 3 ครั้ง

	การทดลอง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
	มีเนื้อสัมผัสแห้งร่วน ปั้นรูปร่างยาก	เนื้อสัมผัสค่อนข้าง แฉะเล็กน้อย ปั้นเป็นรูปร่าง ค่อนข้างยาก ดัดมือ	ลักษณะดีทั้งเนื้อ สัมผัส ความ เหนียวของแป้งดี การปั้นรูปร่างทำ ได้ง่ายไม่ดัดมือ

2.2 ด้านความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมเส้นห่อจันทร์ ในการพัฒนาตำรับครั้งที่ 1 – 3 ตามลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย จำนวน 15 คน แสดงได้ดังตารางที่ 16 – 18

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมเส้นห่อจันทร์ จากการพัฒนาตำรับขนมเส้นห่อจันทร์ ครั้งที่ 1

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	2.00	0.38	น้อย	3
ด้านรูปร่างสีทัน	2.07	0.26	น้อย	2
ด้านเนื้อสัมผัส	2.33	0.49	น้อย	1
ภาพรวม	2.13	0.17	น้อย	

จากตารางที่ 16 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมเสน่ห์จันทร์ อยู่ในระดับน้อยเท่านั้น ($\bar{x} = 3.13$) เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 2.33$) ด้านรูปร่างสีสันทัน ($\bar{x} = 2.07$) และด้านรสชาติ ($\bar{x} = 2.00$) ตามลำดับ โดยคุณลักษณะของขนมเสน่ห์จันทร์ มีรสชาติหวานน้อย รูปร่างยังไม่สวยงาม และสีสันทันซีดจาง เนื้อสัมผัสแห้ง

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมเสน่ห์จันทร์ จากการพัฒนาตำรับขนมเสน่ห์จันทร์ ครั้งที่ 2

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	3.13	0.35	ปานกลาง	3
ด้านรูปร่างสีสันทัน	3.73	0.46	มาก	1
ด้านเนื้อสัมผัส	3.20	0.41	ปานกลาง	2
ภาพรวม	3.36	0.20	ปานกลาง	

จากตารางที่ 17 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวม อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.36$) โดยมีความพึงพอใจมากที่สุด ในด้านรูปร่างสีสันทัน ($\bar{x} = 3.73$) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 3.20$) และด้านรสชาติน้อย ($\bar{x} = 3.13$) ซึ่งทั้ง 2 ด้านมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางเท่านั้น โดยขนมเสน่ห์จันทร์ในการทดลองครั้งที่ 2 นี้ มีรสชาติหวานเพิ่มขึ้น รูปร่างสีสันทันมีรูปทรงและสีสันทันสวยงามขึ้น แต่เนื้อสัมผัสค่อนข้างแฉะมากเกินไป

ตารางที่ 18 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมเส้นหั่นจันทร์ จากการพัฒนาตำรับขนมเส้นหั่นจันทร์ ครั้งที่ 3 (n = 15)

คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	4.47	0.52	มากที่สุด	2
ด้านรูปร่างสีสันท	4.47	0.52	มากที่สุด	2
ด้านเนื้อสัมผัส	4.53	0.52	มากที่สุด	1
ภาพรวม	4.49	0.50	มากที่สุด	

จากตารางที่ 18 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมเส้นหั่นจันทร์ ในการพัฒนาตำรับขนมเส้นหั่นจันทร์ ครั้งที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x}$ = 4.53) ด้านรสชาติ และด้านรูปร่างสีสันท ($\bar{x}$ = 4.47) ตามลำดับ ขนมเส้นหั่นจันทร์มีรสชาติดี รูปร่างและสีสันทสวยงามมาก และด้านเนื้อสัมผัสนุ่ม น้้นรูปทรงได้ง่าย

การพัฒนาตำรับขนมทองเอก

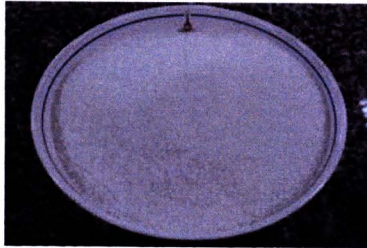
1. ส่วนผสมและวิธีทำขนมทองเอก

ตารางที่ 19 ส่วนผสมด้วขนมทองเอก

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. แป้งสาลีตราพัดโบก	90	กรัม	100	กรัม	110	กรัม
2. น้ำตาลทราย	420	กรัม	480	กรัม	450	กรัม
3. กะทิ	1	ถ้วย	$1\frac{1}{2}$	ถ้วย	$1\frac{1}{2}$	ถ้วย
4. ไข่แดง	10	ฟอง	12	ฟอง	12	ฟอง
5. สีส้ม	2	หยด	3	หยด	4	หยด
6. สีเหลืองมะนาว	4	หยด	4	หยด	1	ฝา
7. กลิ่นมะลิ	4	หยด	4	หยด	1	ฝา
8. ทองคำเปลว	2	แผ่น	2	แผ่น	2	แผ่น



แป้งสาลีตราพัดโบก



น้ำตาลทราย



กะทิ



สีส้ม, สีเหลืองมะนาว , กลิ่นมะลิ



ทองคำเปลว

ภาพที่ 18 แสดงส่วนผสมขนมทองเอก

วิธีทำด้วงนมทองเอก

1.



ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลทราย ด้วยตระกร้อมือจนแป้งสาลีกระจายตัว
เกาะเม็ดน้ำตาลทรายทั่วกันอย่างสม่ำเสมอ



2.



ผสมไข่แดง น้ำกะทิ สีเหลืองมะนาว กลิ่นมะลิ ผสมให้เข้ากัน
แล้วนำไปผสมรวมกับส่วนผสมแป้งใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน

3.



นำส่วนผสมที่ได้ไปตั้งไฟอ่อน ๆ คนด้วยไม้พายเรื่อย ๆ
ประมาณ 1 ชั่วโมง จนแป้งข้นเหนียวติดกระทะ

4.



ขกกลงจากเตาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น นวดจนส่วนผสมมีเนื้อเนียน

5.



ปั้นส่วนผสมให้เป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว
อัดไส้พิมพ์ขนมทองเอกกดให้แน่นแล้วเจาะขนมออกจากพิมพ์

6.



ปิดทองคำเปลว

ภาพที่ 18 แสดงวิธีทำขนมทองเอก

2. ผลจากการทดลองการพัฒนาขนมทองเอก

2.1 ด้านลักษณะของขนมทองเอก

ตารางที่ 20 ลักษณะของขนมทองเอกจากการทดลอง 3 ครั้ง

	การทดลอง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะขนมทองเอก	มีเนื้อสัมผัสแห้ง	เนื้อสัมผัสดี	ลักษณะดีทั้งเนื้อ
	ร่วนมาก ปั้นรูปทรง	เป็นรูปร่างค่อนข้าง	สัมผัส ความ
	ยากไม่เป็นก้อน	ยากแต่เหนียวหนืด	เหนียวของแป้งดี
	สีอ่อน กลิ่นอ่อน	มากไป รสชาติ	การปั้นรูปร่างทำ
	รสชาติหวานน้อย	หวานมากไป	ได้ง่ายไม่ติดพิมพ์
	เกินไป		รสชาติดี

2.2 ด้านความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมทองเอก ในการพัฒนาตำรับครั้งที่ 1 – 3 ตามลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย จำนวน 15 คน แสดงได้ดังตารางที่ 21 – 23

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมทองเอก จากการพัฒนาตำรับขนมทองเอก ครั้งที่ 1

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	2.33	0.49	น้อย	1
ด้านรูปร่างสีสัมผัส	2.33	0.49	น้อย	1
ด้านเนื้อสัมผัส	2.27	0.46	น้อย	2
ภาพรวม	2.29	0.31		

จากตารางที่ 21 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมทองเอก อยู่ในระดับน้อย ($\bar{x} = 2.29$) พิจารณารายด้าน มีความพึงพอใจในระดับน้อยทุกด้านเช่นเดียวกัน โดยมีความพึงพอใจด้านรสชาติ และด้านรูปร่างสีสันทนมากเป็นลำดับแรก ($\bar{x} = 2.33$) รองลงมาคือด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 2.27$) โดยคุณลักษณะของขนมทองเอกจากการทดลองครั้งที่ 1 มีรสชาติหวานน้อย รูปร่างและสีสันทนยังไม่สวยงามเท่าที่ควรเนื่องจากเนื้อสัมผัสแห้งร่วน ทำให้ปั้นรูปทรงยาก

ตารางที่ 22 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมทองเอก จากการพัฒนาตำรับขนมทองเอก ครั้งที่ 2

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	3.33	0.49	ปานกลาง	1
ด้านรูปร่างสีสันทน	3.20	0.41	ปานกลาง	2
ด้านเนื้อสัมผัส	3.20	0.41	ปานกลาง	2
ภาพรวม	3.24	0.34	ปานกลาง	

จากตารางที่ 22 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมทองเอก อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.24$) เมื่อพิจารณาในรายด้านมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางทุกด้านเช่นเดียวกัน โดยมีความพึงพอใจด้านรสชาติมากที่สุด ($\bar{x} = 3.33$) รองลงมาคือด้านรูปร่างสีสันทน และด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 3.20$) ซึ่งคุณลักษณะของขนมทองเอกจากการทดลองครั้งที่ 2 มีรสชาติหวานมากเกินไป รูปร่างและสีสันทนสวยงามขึ้นจากครั้งที่ 1 เนื้อสัมผัสเหนียวมากขึ้น แต่ก็เหนียวเกินไป

ตารางที่ 23 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมทองเอก จากการพัฒนาตำรับขนมทองเอก ครั้งที่ 3

(n = 15)

คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	4.60	0.51	มากที่สุด	2
ด้านรูปร่างสีส่น	4.60	0.51	มากที่สุด	2
ด้านเนื้อสัมผัส	4.67	0.49	มากที่สุด	1
ภาพรวม	4.62	0.49	มากที่สุด	

จากตารางที่ 23 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของทองเอก ในการพัฒนาตำรับขนมทองเอกครั้งที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x}$ = 4.67) ด้านรสชาติ และด้านรูปร่างสีส่น ($\bar{x}$ = 4.60) ตามลำดับ คุณลักษณะของขนมทองเอก ด้านรสชาติ รูปร่างสีส่นสวยงาม และเนื้อสัมผัสนุ่ม

การพัฒนาตำรับขนมจีบไทย

1. ส่วนผสมและวิธีทำขนมจีบไทย

ตารางที่ 24 ส่วนผสมตัวขนมจีบไทย

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วย	1	ถ้วย	1	ถ้วย
2. แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา	1	ช้อนชา
3. แป้งท้าวขยำม่อม	1	ช้อนชา	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา	$\frac{2}{3}$	ช้อนชา
4. น้ำ	1	ถ้วย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	$\frac{3}{4}$	ถ้วย



แป้งข้าวเจ้า



แป้งมันสำปะหลัง



แป้งท้าวยายม่อม



น้ำ



ภาพที่ 20 แสดงส่วนผสมตัวขนมจีบไทย

วิธีทำตัวขนมจีบไทย

1.



ผสม แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม ให้เข้ากัน

2.



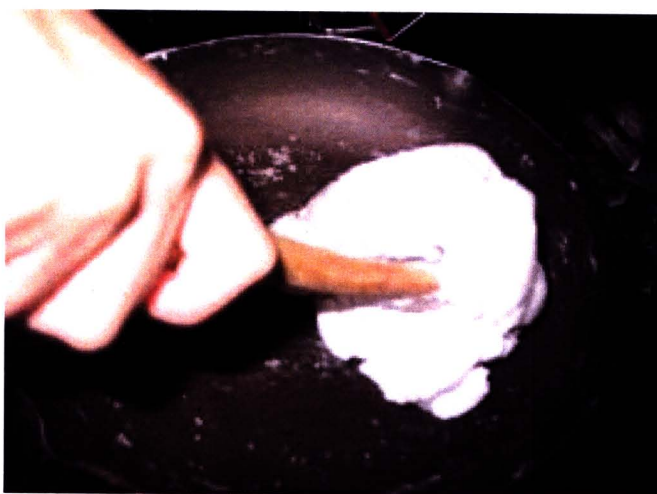
เติมน้ำเล็กน้อยจนวดเข้าด้วยกันให้เป็นแป้งสคนวดต่อไปประมาณ 5 นาที

3.



นำน้ำส่วนที่เหลือมาละลายแป้งจนแป้งมีลักษณะเป็นของเหลว

4.



นำแป้งผสมใส่กระทะทอดตั้งไฟอ่อนจนจนส่วนผสมขึ้นเหนียวไม่ติดกระทะ

5.



ยกเลิกจากเตาทิ้งไว้ให้เย็น

ภาพที่ 21 แสดงวิธีทำตัวขนมจีบไทย

ตารางที่ 25 ส่วนผสมไส้ปลาช่อน

ส่วนผสม	การทดลอง					
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3	
1. เนื้อปลาช่อนนึ่งสุก	1	ถ้วย	1	ถ้วย	1	ถ้วย
2. ข่าอ่อนหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	1	ช้อนโต๊ะ	1	ช้อนโต๊ะ
3. หอมแดงสับ	$\frac{3}{4}$	ถ้วย	$\frac{3}{4}$	ถ้วย	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
4. รากผักชี 1	1	ช้อนโต๊ะ	1	ช้อนโต๊ะ	1	ช้อนโต๊ะ
5. กระเทียม	2	ช้อนโต๊ะ	2	ช้อนโต๊ะ	2	ช้อนโต๊ะ
6. พริกไทย	3	ส่วน	3	ส่วน	3	ส่วน
7. หัวกะทิ	3-5	ช้อนโต๊ะ	3-5	ช้อนโต๊ะ	3-5	ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลปีบ	3-5	ช้อนโต๊ะ	3-5	ช้อนโต๊ะ	3-5	ช้อนโต๊ะ
9. น้ำปลา	3-5	ช้อนโต๊ะ	3-5	ช้อนโต๊ะ	3-5	ช้อนโต๊ะ

หมายเหตุ: 1. ปริมาณส่วนผสมไส้ในการทดลองแต่ละครั้งมีปริมาณเท่ากัน
2. จำนวนที่ได้ 40 ชิ้น



ภาพที่ 22 แสดงส่วนผสมไส้ปลาช่อน

วิธีทำไส้ปลาช่อน

1.



แกะเนื้อปลาช่อนนึ่งเอาก้างออก

2.



นำข้าวอ่อนหั่นละเอียดคั้นน้ำข้าวออกมาช้กับเนื้อปลาช่อน
จนเนื้อปลาช่อนฟู ไม่มีกลิ่นคาว และมีสีขาว

3.



ตำ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด

4.

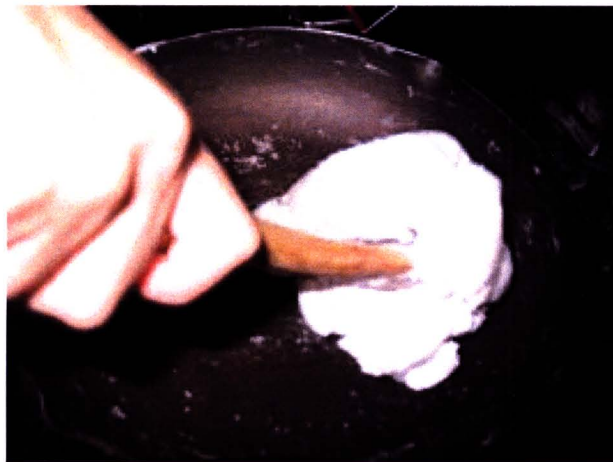


นำกะทิใส่กระทะตั้งไฟ ใส่หอมแดงผัดให้หอม ใส่ส่วนผสมของรากผักชีผัดให้หอม
ใส่ปลาช่อนลงผัด ให้สุก ปูรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา และชิมรสชาติ ตามชอบ

ภาพที่ 23 แสดงวิธีทำไส้ปลาช่อน

วิธีการจับจีบขนมจีบไทย

1.



แบ่งแบ่งให้ได้ขนาดเล็ก ๆ พอคำ

2.



นำมาคลึงให้กลม ใส่ไส้ปลาช่อน แล้วห่อให้มิดไส้

3.



จับจีบแป้งที่ห่อไส้แล้วให้เป็นลายคนโทน้ำด้วยແໜ່ນทองเหลือง
สำหรับทำขนมจีบไทยให้ขนาดของกลีบมีขนาดเท่าๆกัน

4.



นำขนมจีบไทยที่จับจีบเสร็จแล้วไปนึ่งจนสุก โรยด้วยกระเทียมเจียว



รับประทานขณะร้อนกับผักกาดหอม

ภาพที่ 24 แสดงวิธีทำขนมจีบไทย

2. ผลจากการทดลองการพัฒนาขนมจีบไทย

2.1 ด้านลักษณะของขนมจีบไทย

ตารางที่ 26 ลักษณะของขนมจีบไทยจากการทดลอง 3 ครั้ง

ขนมช่อม่วง	การทดลอง		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
1. ตัวขนมจีบไทย	มีเนื้อสัมผัสจะมากเหนียว ปั้นยากติดมือ	เนื้อสัมผัสดีป็นเป็นรูปร่างง่ายแต่แป้งมีรอยแตกร้าว	ลักษณะดีทั้งเนื้อสัมผัส มีความเหนียวหนืดพอดี การปั้นรูปร่างทำได้ง่ายไม่ติดมือ
2. ไส้ปลาช่อน	ปริมาณส่วนผสมไส้ในการทดลองแต่ละครั้งมีปริมาณเท่ากันรสชาติดี		

2.2 ด้านความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมจีบไทย ในการพัฒนาตำรับครั้งที่ 1 – 3 ตามลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย จำนวน 15 คน แสดงได้ดังตารางที่ 27 – 29

ตารางที่ 27 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมจีบไทย จากการพัฒนาตำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 1

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	2.33	0.49	น้อย	1
ด้านรูปร่างสีสัมผัส	1.60	0.63	น้อย	3
ด้านเนื้อสัมผัส	2.27	0.46	น้อย	2
ภาพรวม	2.07	0.47	น้อย	

จากตารางที่ 27 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมจีบไทย อยู่ในระดับน้อยเท่านั้น ($\bar{x} = 2.07$) เมื่อพิจารณารายด้านอยู่ในระดับน้อยทุกด้านเช่นเดียวกัน เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านรสชาติ ($\bar{x} = 2.33$) ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x} = 2.27$) และด้านรูปร่างสีสันทัน ($\bar{x} = 1.60$) เนื่องจากมีเนื้อสัมผัสและมาก ทำให้ปั้นรูปร่างได้ไม่ดี แต่ลักษณะสีสันทันใช้ได้

ตารางที่ 28 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้านขนมจีบไทย จากการพัฒนาคำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 2

(n = 15)				
คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	3.33	0.49	ปานกลาง	1
ด้านรูปร่างสีสันทัน	3.33	0.49	ปานกลาง	1
ด้านเนื้อสัมผัส	2.60	0.51	น้อย	2
ภาพรวม	3.09	0.32	ปานกลาง	

จากตารางที่ 28 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมจีบไทย อยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านรสชาติ และด้านรูปร่างสีสันทัน ($\bar{x} = 3.33$) ส่วนด้านเนื้อสัมผัสยังคงมีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย แต่ค่าเฉลี่ยมากกว่าการทดลองครั้งที่ 1 ($\bar{x} = 2.60$) เนื่องจากเนื้อสัมผัสมีความหนืด และเหนียว

ตารางที่ 29 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมและรายด้าน
ขนมจีบไทย จากการพัฒนาตำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 3

(n = 15)

คุณลักษณะของขนมไทย	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ด้านรสชาติ	4.47	0.52	มากที่สุด	2
ด้านรูปร่างสีสันท	4.53	0.52	มากที่สุด	1
ด้านเนื้อสัมผัส	4.53	0.52	มากที่สุด	1
ภาพรวม	4.52	0.49	มากที่สุด	

จากตารางที่ 29 พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมและในรายด้านของขนมจีบไทย ในการพัฒนาตำรับขนมจีบไทย ครั้งที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.47) เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านรูปร่างสีสันท และด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{x}$ = 4.53) และด้านรสชาติ ($\bar{x}$ = 4.47) ตามลำดับ จากการทดลองครั้งที่ 3 นี้ พบว่าขนมจีบไทยมีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ทำให้รูปร่างสีสันทสวยงาม และรสชาติอยู่ในเกณฑ์ดี

ตารางที่ 30 ระดับความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ
ของผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย
ในการพัฒนาตำรับขนมไทย จำนวน 3 ครั้ง

ขนมไทยในวรรณคดี	ระดับความพึงพอใจ		
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่	ครั้งที่ 3
ขนมจำมกกุฎ	น้อย	มาก	มากที่สุด
ขนมขอม่วง	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด
ขนมเสน่ห์จันทร์	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด
ขนมทองเอก	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด
ขนมจีบไทย	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด

จากตารางที่ 30 ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ จากการพัฒนา ดำรับทั้ง 3 ครั้ง พบว่า ในการพัฒนาดำรับแต่ละครั้งมีความพึงพอใจเพิ่มมากขึ้นในการพัฒนาดำรับแต่ละครั้ง จากผลการทดลองครั้งที่ 1 มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยทุกรายการ การทดลองครั้งที่ 2 ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง จนครั้งที่ 3 มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ

ตอนที่ 2 ผลการสำรวจความต้องการและสัณนิมในการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี

1. ข้อมูลลักษณะพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

‘ข้อมูลลักษณะพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นประชาชนในเขตเทศบาลตำบลอัมพวา และนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในเขตเทศบาลตำบลอัมพวา จำนวน 400 คน สามารถจำแนกข้อมูลลักษณะพื้นฐาน ได้ดังตารางที่ 31

ตารางที่ 31 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	172	43.0
หญิง	228	57.0
รวม	400	100.0
อายุ		
20 – 30 ปี	195	48.8
31 – 40 ปี	93	23.3
41 – 50 ปี	17	4.3
51 – 59 ปี	42	10.5
มากกว่า 60 ปี	53	13.3
รวม	400	100.0



ตารางที่ 31 (ต่อ)

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	35	8.8
มัธยมศึกษา	82	20.5
ปริญญาตรีขึ้นไป	283	70.8
รวม	400	100.0
อาชีพ		
รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	57	14.3
ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน	107	26.8
ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	62	15.5
นักเรียน/นักศึกษา	105	26.3
เกษตรกร	12	3.0
อื่น ๆ(แม่บ้าน, ข้าราชการบำนาญ)	57	14.3
สถานภาพ		
ประชาชนในเขตเทศบาลตำบลอัมพวา	66	16.5
นักท่องเที่ยว	334	83.5
รวม	400	100.0
จำนวนครั้งในการมาเที่ยวของนักท่องเที่ยว		
1 ครั้ง	189	54.3
2 ครั้ง	84	24.1
3 ครั้งขึ้นไป	75	21.6
รวม	348	100.0

จากตารางที่ 31 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 57.0 เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 43.0 มีอายุ 20 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.8 รองลงมามีอายุ 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.3 ระดับการศึกษาปริญญาตรีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 70.8 มีอาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 26.8 รองลงมาเป็นนักเรียน/นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 26.3 เป็นนักท่องเที่ยว คิดเป็นร้อยละ 83.5 โดยนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเที่ยวเป็นครั้งแรก คิดเป็นร้อยละ 47.3

2. ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2

เป็นการสอบถามเกี่ยวกับการรู้จักขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ของกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน ได้ผลดังตารางที่ 32

ตารางที่ 32 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการรู้จักขนมไทย 5 รายการ

(n = 400)

ขนมไทยในวรรณคดี	รู้จัก		ไม่รู้จัก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ขนมจ่ามงกุฏ	188	47.0	212	53.0
ขนมขอม่วง	152	38.0	248	62.0
ขนมเสน่ห์จันทร์	132	33.0	268	67.0
ขนมทองเอก	298	74.5	102	25.5
ขนมจีบไทย	132	33.0	268	67.0

จากตารางที่ 32 พบว่า กลุ่มตัวอย่างรู้จักขนมทองเอกมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 74.5 รองลงมาคือ ขนมจ่ามงกุฏ คิดเป็นร้อยละ 47.0 ขนมขอม่วง คิดเป็นร้อยละ 38.0 โดยรู้จักขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจีบไทย น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 33.0

3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ ตามลักษณะที่พึงประสงค์ของกลุ่มตัวอย่าง แสดงได้ดังตารางที่ 33 – 36

ตารางที่ 33 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 400)

ขนมไทยในวรรณคดี	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ขนมจ่ามงกุฏ	4.31	.50	มากที่สุด	3
ขนมขอม่วง	4.34	.53	มากที่สุด	2
ขนมเสน่ห์จันทร์	4.24	.56	มากที่สุด	4
ขนมทองเอก	4.37	.52	มากที่สุด	1
ขนมจีบไทย	4.24	.58	มากที่สุด	4

จากตารางที่ 33 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในภาพรวมของชนมไทยในวรรณคดี อยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ชนมทองเอก ($\bar{x}$ = 4.37) ชนมช่อม่วง ($\bar{x}$ = 4.34) ชนมจ๋ามงกุฏ ($\bar{x}$ = 4.31) ชนมเสน่ห์จันทร์ และชนมจีบไทย ($\bar{x}$ = 4.24) ตามลำดับ

ตารางที่ 34 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในรสนชาติชนมไทย
ในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 400)

ชนมไทยในวรรณคดี	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ชนมจ๋ามงกุฏ	4.24	.61	มากที่สุด	3
ชนมช่อม่วง	4.27	.54	มากที่สุด	2
ชนมเสน่ห์จันทร์	4.18	.60	มาก	5
ชนมทองเอก	4.31	.53	มากที่สุด	1
ชนมจีบไทย	4.23	.63	มากที่สุด	4

จากตารางที่ 34 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในรสนชาติของชนมไทยในวรรณคดี อยู่ในระดับมากที่สุด 4 รายการ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ชนมทองเอก ($\bar{x}$ = 4.31) ชนมช่อม่วง ($\bar{x}$ = 4.27) ชนมจ๋ามงกุฏ ($\bar{x}$ = 4.24) และ ชนมจีบไทย ($\bar{x}$ = 4.23) โดยกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในรสนชาติของชนมเสน่ห์จันทร์ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 4.18)เพียงรายการเดียว

ตารางที่ 35 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในรูปร่างสีส้นของชนมไทย
ในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 400)

ชนมไทยในวรรณคดี	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ชนมจ๋ามงกุฏ	4.30	.54	มากที่สุด	3
ชนมช่อม่วง	4.36	.61	มากที่สุด	2
ชนมเสน่ห์จันทร์	4.24	.62	มากที่สุด	4
ชนมทองเอก	4.38	.59	มากที่สุด	1
ชนมจีบไทย	4.23	.66	มากที่สุด	5

จากตารางที่ 35 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในรูปร่าง สี สันของขนมไทยใน
วรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ขนมทองเอก ($\bar{x}$ = 4.38)
ขนมขอม่วง ($\bar{x}$ = 4.36) ขนมจ่ามงกุฏ ($\bar{x}$ = 4.30) ขนมเสน่ห์จันทร์ ($\bar{x}$ = 4.24) และขนมจีบไทย
($\bar{x}$ = 4.23)ตามลำดับ

ตารางที่ 36 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสของ
ขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ ของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 400)

ขนมไทยในวรรณคดี	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับ ความพึงพอใจ	ลำดับที่
ขนมจ่ามงกุฏ	4.41	.52	มากที่สุด	2
ขนมขอม่วง	4.39	.56	มากที่สุด	3
ขนมเสน่ห์จันทร์	4.29	.59	มากที่สุด	4
ขนมทองเอก	4.42	.56	มากที่สุด	1
ขนมจีบไทย	4.25	.59	มากที่สุด	5

จากตารางที่ 36 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสของขนมไทย
ในวรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ขนมทองเอก ($\bar{x}$ = 4.42)
ขนมจ่ามงกุฏ ($\bar{x}$ = 4.41) ขนมขอม่วง ($\bar{x}$ = 4.39) ขนมเสน่ห์จันทร์ ($\bar{x}$ = 4.29) และขนมจีบไทย
($\bar{x}$ = 4.25)ตามลำดับ

สำหรับความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ของกลุ่มตัวอย่าง สามารถ
แสดงผล ได้ผลดังตารางที่ 37

ตารางที่ 37 จำนวนและร้อยละของความต้องการบริโภคขนมไทย 5 รายการของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 400)

ขนมไทยในวรรณคดี	ต้องการบริโภค		ไม่ต้องการบริโภค	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ขนมจ่ามงกุฏ	399	99.8	1	0.3
ขนมขอม่วง	399	99.8	1	0.3
ขนมเสน่ห์จันทร์	389	97.3	11	2.8
ขนมทองเอก	399	99.8	1	0.3
ขนมจีบไทย	389	97.3	11	2.8

จากตารางที่ 7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดีทุกรายการ โดยต้องการบริโภค ขนมจ่ามงกุฏ ขนมขอม่วง และ ขนมทองเอก คิดเป็นร้อยละ 99.8 สำหรับ ขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจีบไทย มีความต้องการบริโภค คิดเป็นร้อยละ 97.3