

ชื่อโครงการ : ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

ชื่อนักศึกษา : นางสาว เพ็ญประภา กัดักกุลหาบ

นางสาว ภาณุชนาถ ชูสำโรง

อาจารย์ที่ปรึกษา : พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

ปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่มีความใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะทางเลือกในการรับประทานอาหารด้านสุขภาพประเภท ขนมหวาน เบเกอรี่ หรือ รับประทานอาหารว่าง โดยโรงแรม ไอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ จะมีการเสิร์ฟไลน์บุฟเฟต์ ในช่วงเวลา อาหารเช้า อาหารเที่ยง และ อาหารเย็น จึงมีจำนวนผลไม้และเบเกอรี่ที่เหลือใช้จากไลน์บุฟเฟต์ปริมาณมาก คณะผู้จัดทำมีวัตถุประสงค์ในการ สร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อสุขภาพ ลดปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้จากในครัว ลดต้นทุนวัตถุดิบให้กับโรงแรม โดยนำผลไม้อย่างแก้วมังกรจากครัวเย็น และขนมปังโฮลวีทจากครัวเบเกอรี่ นำมาประยุกต์เป็นเมนูเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในเมนู ชีสเค้กแก้วมังกร (Healthy Pitaya Cheesecake) ซึ่งเป็นเมนูเบเกอรี่ที่แปลกใหม่เพราะทำมาจากแก้วมังกรและขนมปังโฮลวีท เป็นวัตถุดิบหลักที่ยังไม่มีผู้นิยมนำมาประกอบอาหารมากนัก หลังจากการทดลองทำเมนูนี้ได้มีการแจกแบบสอบถามให้แก่กลุ่มพนักงานในครัวแบบเจาะจงจำนวน 20 คน ทดลองชิมรสชาติและตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่าความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวของโรงแรม ไอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ มีความพึงพอใจต่อ ด้านเมนูสร้างสรรค์และแปลกใหม่ ด้านความสะอาดของอาหาร ด้านภาพลักษณ์โดยรวมของอาหาร ในระดับที่ มากที่สุด รองลงมาเป็น ด้านการแปรรูปเมนูใหม่ ด้านสรรพคุณ ด้านเมนูสุขภาพช่วยควบคุมน้ำหนัก ด้านมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ในระดับ มาก และ ด้านรสชาติ ด้านสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ในระดับ ปานกลาง จึงเป็นที่ยอมรับของ โรงแรม ไอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ ที่มีเมนูสร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อสุขภาพให้แก่ลูกค้าที่มารับประทานอาหารบุฟเฟต์ของห้องอาหารเทส(Taste)

คำสำคัญ: แก้วมังกร,สุขภาพ,สรรพคุณ

Project Title: Healthy Pitaya Cheesecake

By: Miss Penprapa Kludkularb

Miss Panuchanat Choosumrong

Advisor: Pimpicha Lerdsakulpasuk

Degree: Bachelor of Arts

Major: Hotel and Tourism Studies

Faculty: Liberal Arts

Semester/ Academic year: 3/2017

Abstract

Nowadays, most people are more concerned about their health, especially their choice of healthy food, desserts, bakery or snacks. As Ibis Bangkok Riverside Hotel serves a buffet during breakfast, lunch and dinner, and there are plenty of fruit and bakery items left from the buffet. The team has the purpose to create new healthy menus, reduce the amount of materials left in the kitchen, and reduce the cost of raw materials to the hotel by using Pitaya from the evening kitchen and whole wheat bread from the bakery kitchen to apply as a healthy snack called "Healthy Pitaya Cheesecake", which is an exotic sweet dish made from Pitaya and Whole wheat bread which are materials that are not very popular to be cooked. Then, the research team prepared Healthy Pitaya Cheesecake for tasting and collecting survey by distributed 20 sets of questionnaires. And the result found that the satisfaction of the kitchen staff of the Ibis Bangkok Riverside Hotel. They satisfied with the creative and exotic of menu, food cleanliness, and overall image of the food at the highest level, followed by the application of menu, properties, weight control, and the unique smell which were at highest level. In terms of the taste, healthy substances for body were at medium level.

Keywords: Pitaya,Health,Properties

Approved by

.....

.....