

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ อาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม
เขตเทศบาลนครเชียงใหม่

ผู้เขียน นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ ดร. นพัต อัสภาภรณ์

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับ 3-5 ดาว เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม จากโรงแรม 11 แห่ง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติด้วยการแจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย

ผลการศึกษาพบว่า โรงแรมทุกแห่งมีอาหารพื้นเมืองภาคเหนือไว้ให้บริการประกอบด้วย น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ใส่อั่ว ลาบคั่ว แกงแค แคบหมูและเหนม อาหารจานเดียว คือ ข้าวซอย ส่วนอาหารหวาน คือ ขนมเทียน และกะละแม ส่วนรูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ คือ แบบบริการตนเอง (Buffet Service) บริการอาหารแบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu) บริการอาหารในห้องพัก (Room Service) และบริการในห้องอาหารของโรงแรม (Dining-room Service)

Independent Study Title	Northern Thai Food and Service Model in Hotels, Chiang Mai Municipality	
Author	Mrs. Onanong Sripaipoj	
Degree	Master of Science (Nutrition Education)	
Independent Study Advisory Committee	Lect. Dr. Natad Assapaporn	Advisor
	Assoc. Prof. Prayad Saiwichian	Co-advisor

ABSTRACT

This independent study aimed to study Northern Thai food and service model in hotels which has standard 3-5 star level in Chiang Mai Municipality. Questionnaires were used to collect data from 11 hotels, which analyzed by frequency, percentage and mean.

The results showed that all of hotels had Northern Thai food service such as nam prik num, nam prik aong, kaeng hang le, sai-ua, larb khua, kaeng khae, khaep mu and nham. One dish food was khao soy. Dessert were khanom thian and ka la mae. For the service model of Northern Thai food were buffet service, à la carte service, room service and dining-room service.