

บรรณานุกรม

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคเหนือเขต 1. (2552). **The Future Chiang Mai Opportunities and Prospective Development**. เอกสารประกอบการบรรยาย.

_____. (2553). จำนวนโรงแรมที่เปิดให้บริการในจังหวัดเชียงใหม่ [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : <http://www.mots.go.th/main.php?filename=index>. (15 มิถุนายน 2554).

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2553). จำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ (ปี พ.ศ. 2547-2551). [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : <http://www.mots.go.th/main.php?filename=index>. (15 มิถุนายน 2554).

กุลชาติ แดงเดช. (2553). **ฟิวชันฟู้ด (Fusion Food)**. แอ็คชั่นเอดประเทศไทย. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : <http://www.action4change.com/>. (11 พฤศจิกายน 2553).

ชไมพร สมปิ่นดา. (2551). **แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม :**

กรณีศึกษาโรงแรมเจดับบลิว แมริออท ภูเก็ต รีสอร์ท แอนด์ สปา. สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

ทรงศักดิ์ ทรงพระนาม. (2547). **บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย**. รายงานการวิจัย คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2543). **เอกสารการสอนชุดวิชา เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 8-15.**

เอกสารการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ทัศนีย์ ลีมสุวรรณ และคณะ. (2548). **การพัฒนาศักยภาพอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว.**

รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

_____. (2549). **พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติ : ความเห็น**

ของผู้ประกอบการ. รายงานการวิจัยภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทวีเดช ธีวัฒน์กุล. (2553). **คุณภาพชีวิตการทำงานของพนักงานระดับปฏิบัติการของโรงแรม**

ระดับ 3 ดาวและระดับ 4 ดาว ในเขตกรุงเทพมหานคร. สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและ

การท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยนเรศวร.

บางกอกโพสต์. (2549). **บทสัมภาษณ์ Mr.Norbert Kostner Executive Chef Oriental Bangkok.**

[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา : www.Bangkokpost.com/food/features. (10 เมษายน 2554).

ประสงค์ แสงพชัยพ. (2549). **การบริหารธุรกิจโรงแรม.** กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ปรีชา แดงโรจน์. (2549). **การบริหารจัดการ การโรงแรมในศตวรรษที่ 21.** กรุงเทพฯ : ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

_____. (2549). **การบริหารจัดการโรงแรมศตวรรษที่ 21.** รายได้และค่าใช้จ่ายของโรงแรม. หน้า 211. กรุงเทพฯ : ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พลศรี คชาชีวะ บุญเสริม หุตะแพทย์และรัชพล ปรีชาหาญ. (2545). **การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7.** เอกสารการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

มณี พยอมยงค์. (2529). **วัฒนธรรมล้านนาไทย.** กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหยัด สายวิเชียร. (2538). **อาหารล้านนา.** เชียงใหม่ : บริษัทกลางเวียงการพิมพ์ จำกัด.

วิกิพีเดีย. (2555) **อาหารไทยภาคเหนือ.** [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา : <http://th.wikipedia.org/wiki>. (10 เมษายน 2555).

วิชัย เจริญธรรมานนท์ จิตตินันท์ เดชะคุปต์และอบเชย วงศ์ทอง. (2545). **การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-12.** เอกสารการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ศรีสมร คุณากรบดินทร์ และคณะ. (2549). **ศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย.** สำนักประสานงานการพัฒนาและการจัดการการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ศูนย์กลางโรงแรมและรีสอร์ทไทย. (2554) **การวัดมาตรฐานโรงแรม.** [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : <http://www.thaihotelstaff.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=111961&Ntype=2>. (15 มิถุนายน 2554).

สมาคมโรงแรมไทย. (2554). **ประโยชน์การเป็นสมาชิกสมาคมโรงแรมไทย.** [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : http://www.thaihotels.org/tha/detail_membership.php?membership_id=24. (15 มิถุนายน 2554).

_____. (2554) **Hotel Rating ไทย.** [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : http://www.thaihotels.org/tha/tha_hotel_rating.php. (15 มิถุนายน 2554).

_____. (2554) **มาตรฐานการให้บริการโรงแรม.** [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : http://www.thaihotels.org/tha/detail_membership.php?membership_id=24. (15 มิถุนายน 2554).

สमान ดอกกุหลาบ. (2546). **ทัศนะของพ่อครัวไทยที่มีต่อความนิยมอาหารไทยของชาวต่างชาติ :**

ศึกษาเฉพาะพ่อครัวไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานคร. ภาควิชาอาชีพศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ลีมา อรุรักษ์และประชิด สกณะพัฒน์. (2551). **มรดกคนล้านนา ประเพณีและวิถีชีวิต. อุดรธานี: หจก. ซีแอนด์เอ็น.**

สุจิตรา ริมคูสิต. (2545). **ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ที่มีต่อการบริการอาหารแบบขันโตก. สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.**

โสภิต ภัทรพิพัฒน์. (2536). **ธุรกิจโรงแรม. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ.**

เสาวภา ศักยพันธ์ และยุพียง วิจิตรศิลป์. (2538). **อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.**

สำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2553). **อาหารพื้นบ้านลานนา. [ระบบออนไลน์].**

แหล่งที่มา http://library.cmu.ac.th /ntic/lannafood/culture_lanna.php.

(24 มิถุนายน 2553).

อบเชย วงศ์ทอง และ สุจิตตา เรืองรัมย์. (2550). **ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

อภิรมย์ พรหมจรรยา และคณะ. (2547). **โครงการศึกษาพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต. รายงานการวิจัย สำนักประสานงานการพัฒนาและการจัดการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.**

ฤตินันท์ สมุทรทัย. (2552). **เอกสารประกอบการสอนสถิติและการวิเคราะห์เครื่องมือ สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.**

Brown, Amy. (2008). **Undertanding Food Principles and Preparation . (3rd Edition).**

University of Hawii at Manoa USA.

Cohen Erik and Avieli Nir.(2004). **Food in tourism :attraction and impediment.**

Great Britain : Elsevier Ltd.

Kim Gug Yeong , Eves Anita and Scarles Caroline (2009). **Building a model of local**

food consumption on trips and holidays. School of Management University of Surrey, United Kingdom.

Madeleine M. Leininger. (1970). **Some Cross Cultural Universal and Non-Universal Function Beliefs, and Practices of Food in Dimensions of Nutrition.** USA.

Quan Shuai, Wang Ning. (2003). **Towards a structural model of the tourist experience: and illustration from food experiences in tourism.** Department of Leisure Studies. College of Applied Life Studies University of Illinois. USA.

Travel and leisure. (2010). **Worldsbest** [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.travelandleisure.com/worldsbest/2010/cities/asia-cities/14>.
(11 พฤศจิกายน 2553).

Walker R. John. (2008). **The Restaurant from concept to operation.** (5th Edition).
Hoboken New Jersey USA: John Wiley and Sons, Inc.,