



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

ผลการทดสอบการชิม

ตาราง 4.36 ผลการทดสอบการชิมอาหารท้องถิ่นลับแล โดยกลุ่มประชาชนทั่วไป

ตำรับ ที่	รายการอาหาร	ลักษณะสีส้ม ของอาหาร		กลิ่นของ อาหาร		รสชาติของ อาหาร		เนื้อสัมผัส ของอาหาร	
		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่	
		1	2	1	2	1	2	1	2
1	แกงแคนกพริก	4.5	4.6	4.6	4.6	4.2	4.5	4.6	4.9
2	แกงสะแล	4.3	4.7	4.4	4.8	4.1	4.6	4.4	4.9
3	แกงใบบอน (หลามใบบอน)	4.3	4.8	4.2	4.6	4.3	4.6	4.4	4.5
4	แกงหน่อไม้ซางกับ ปลาข้าง	4.3	4.9	4.5	4.7	4.2	4.9	4.4	4.7
5	แกงคูน (ตุน)	4.5	4.6	4.5	4.6	4.5	4.8	4.3	4.8
6	แกงผักฮ้วนหมู	4.2	4.6	4.3	4.6	4.3	4.8	4.4	4.7
7	แกงมะค้อนก้อม	4.2	4.8	4.5	4.5	4.3	4.9	4.5	4.8
8	ฮัวมยอดแฉั่ว	4.3	4.1	4.6	4.6	4.3	4.7	4.2	4.7
9	คั่วเห็ดกลม	4.3	4.1	4.5	4.4	4.3	4.8	4.5	4.4
10	น้ำพริกน้ำปู	4.2	3.6	4.3	3.9	4.4	4.6	4.3	4.7
11	น้ำพริกสะเรียม	4.5	4.6	4.5	4.4	4.4	3.6	4.5	4.7
12	น้ำพริกมะเขือแจ้	4.5	4.7	4.4	4.3	4.4	4.0	4.3	4.2
13	น้ำพริกแจ้วเตย	4.4	2.8	4.4	4.1	4.3	4.3	4.2	4.3
14	น้ำพริกแจ้วหม้อ (น้ำพริกฮั่ว)	4.5	4.4	4.5	4.6	4.5	4.5	4.6	4.5
15	ขำมะหนูน	4.4	4.5	4.6	4.0	4.6	4.5	4.5	4.5
16	ส้ามะเขือพ่อย	4.4	4.0	3.4	4.5	4.2	4.4	4.6	4.4

ตาราง 4.36 (ต่อ)

คำรับ ที่	รายการอาหาร	ลักษณะสีสัน ของอาหาร		กลิ่นของ อาหาร		รสชาติของ อาหาร		เนื้อสัมผัส ของอาหาร	
		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่	
		1	2	1	2	1	2	1	2
17	ส้ามะเต้ง	4.2	2.7	4.5	4.5	4.3	4.7	4.2	4.7
18	ข้าฝักเหือด	4.5	4.4	4.5	4.4	4.2	4.4	4.3	4.4
19	ข้ากล้วยแค้	4.5	4.6	4.6	4.5	4.4	4.4	4.3	4.4
20	ป่นมะเขือ	4.5	4.4	4.5	4.2	4.5	4.3	4.5	4.3
21	ขนมแหนบ	4.5	4.4	4.7	4.4	4.6	3.7	4.5	3.7
22	ขนมอีบ๊วะ (ขนมทองอ่อน)	4.6	4.5	4.6	4.4	4.6	4.6	4.6	4.6
23	ขนมฟัก	4.7	4.6	4.5	4.5	4.7	4.8	4.8	4.8
24	ขนมขะแน็บข้าวโพด	4.5	4.5	4.4	4.7	4.5	4.2	4.2	4.2
25	ขนมลอคชองหวาน	4.4	4.2	4.4	4.5	4.6	4.6	4.4	4.6
26	ลอคชองเค็ม	4.5	4.5	4.3	4.5	4.5	4.4	4.7	4.4
27	หมี่คดุก	4.6	4.3	4.3	4.6	4.4	4.7	4.6	4.7
28	ไส้เมียง	4.2	4.1	4.4	4.6	4.5	4.4	4.6	4.4

ตาราง 4.37 ผลการทดสอบการชิมอาหารท้องถิ่นลับแล โดยกลุ่มชาวลับแล

ตำรับ ที่	รายการอาหาร	ลักษณะสีสัน		กลิ่นของ		รสชาติของ		เนื้อสัมผัส	
		ของอาหาร		อาหาร		อาหาร		ของอาหาร	
		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่	
		1	2	1	2	1	2	1	2
1	แกงแคณกพริก	4.3	4.8	4.8	4.9	4.8	4.9	4.6	4.9
2	แกงสะแล	4.6	4.9	4.7	4.9	4.5	5.0	4.7	4.9
3	แกงใบบอน (หลามใบบอน)	4.5	4.9	4.5	4.8	4.5	4.9	4.7	4.8
4	แกงหน่อไม้ซางกับ ปลาซ่าง	4.5	4.9	4.7	4.9	4.7	5.0	4.7	4.9
5	แกงกุน (ตุน)	4.7	4.8	4.7	4.9	4.7	4.9	4.0	4.9
6	แกงผักฮ้วนหมู	4.5	4.7	4.7	4.9	4.5	5.0	4.7	4.9
7	แกงมะค้อนก้อม	4.7	4.9	4.7	4.9	4.6	5.0	4.6	4.9
8	ฮ้วมขอดแฉั่ว	4.7	4.8	4.6	4.9	4.8	4.9	4.6	4.9
9	คั่วเห็ดลม	4.8	4.8	4.7	5.0	4.8	4.9	4.8	4.9
10	น้ำพริกน้ำปู	4.5	4.9	4.7	5.0	4.8	4.9	4.6	4.9
11	น้ำพริกสะเรียม	4.5	4.9	4.6	4.9	4.8	4.9	4.7	4.9
12	น้ำพริกมะเขือแจ้	4.7	5.0	4.5	4.8	4.7	4.8	4.6	5.0
13	น้ำพริกแจ่วเตย	4.7	4.9	4.3	4.9	4.5	4.9	4.5	4.8
14	น้ำพริกแจ่วหม้อ (น้ำพริกฮั่ว)	4.7	4.8	4.7	4.9	4.6	5.0	4.7	4.9
		4.8	4.9	4.6	4.8	4.6	4.9	4.6	4.9
15	ยำมะหนูน								
16	ส้มมะเขือฝอย	4.8	5.0	4.7	4.9	4.5	5.0	4.5	5.0
17	ส้มมะแตง	4.3	4.8	4.5	4.7	4.6	5.0	3.5	5.0
18	ยำผักเหือด	4.7	4.9	4.6	5.0	4.6	4.9	4.7	4.9
19	ยำกล้วยแก่	4.7	4.9	4.6	4.9	4.6	5.0	4.7	5.0
20	ป่นมะเขือ	4.8	4.9	4.5	4.8	4.6	4.9	4.5	4.9

ตาราง 4.37 (ต่อ)

ตำรับ ที่	รายการอาหาร	ลักษณะสีส้ม ของอาหาร		กลิ่นของ อาหาร		รสชาติของ อาหาร		เนื้อสัมผัส ของอาหาร	
		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่		ครั้งที่	
		1	2	1	2	1	2	1	2
21	ขนมเหน็บ	4.9	5.0	4.8	4.9	4.5	4.9	4.6	5.0
22	ขนมอีบัวะ (ขนมทองอ่อน)	4.7	4.9	4.7	4.8	4.6	4.9	4.7	4.9
23	ขนมฟัก	4.8	4.9	4.7	4.9	4.7	5.0	4.8	4.9
24	ขนมขะแน็บข้าวโพด	4.7	4.9	4.5	4.9	4.7	4.9	4.7	5.0
25	ขนมลอดช่องหวาน	4.7	4.9	4.7	5.0	4.6	5.0	4.7	4.7
26	ลอดช่องเค็ม	4.6	4.9	4.7	4.9	4.6	5.0	4.8	5.0
27	หมี่คดุก	4.6	4.9	4.8	4.9	4.6	5.0	4.6	5.0
28	ไส้เม็ขง	4.5	5	4.8	5.0	4.6	4.8	4.8	5.0

ตาราง 4.38 ผลการทดสอบการชิมโดยรวมของอาหารท้องถิ่นลับแล

ลำดับ ที่	รายการอาหาร	ลักษณะสีต้น		กลิ่นของ		รสชาติของ		เนื้อสัมผัสของ	
		ของอาหาร		อาหาร		อาหาร		อาหาร	
		ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
		ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล	ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล	ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล	ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล
1	แกงแคณกพริก	4.6	4.5	4.6	4.8	4.3	4.8	4.7	4.8
2	แกงสะแล	4.5	4.7	4.6	4.8	4.3	4.7	4.6	4.8
3	หลามใบบอน (แกงใบบอน)	4.6	4.7	4.5	4.7	4.5	4.7	4.4	4.8
4	แกงหน่อไม้ฝรั่ง ปลาย่าง	4.6	4.7	4.6	4.8	4.5	4.9	4.5	4.8
5	แกงกุน (ตุน)	4.6	4.8	4.5	4.8	4.7	4.8	4.5	4.5
6	แกงผักฮ้วนหมู	4.4	4.7	4.5	4.8	4.5	4.7	4.5	4.8
7	แกงมะค้อนก้อม ปลาช่อน (แกง มะรุมนใส่ปลาช่อน)	4.5	4.8	4.5	4.8	4.6	4.8	4.6	4.7
8	แกงยอดเสี้ยว (ฮัวมยอดเสี้ยว)	4.2	4.8	4.6	4.7	4.5	4.8	4.6	4.7
9	กั้วเห็ดตม	4.2	4.8	4.4	4.9	4.5	4.8	4.4	4.9
10	น้ำพริกน้ำปู	3.9	4.7	4.1	4.8	4.5	4.9	4.4	4.8
11	น้ำพริกสะเรียม	4.6	4.7	4.4	4.8	4.2	4.8	4.5	4.8
12	น้ำพริกมะเขือแจ้	4.6	4.8	4.3	4.7	4.3	4.8	4.6	4.8
13	น้ำพริกแจ่วเดย	3.6	4.8	4.2	4.6	4.5	4.7	4.3	4.6
14	น้ำพริกแจ่วหม้อ (น้ำพริกฮัว)	4.4	4.8	4.5	4.8	4.5	4.8	4.2	4.8
15	ขำมะหนูน	4.5	4.8	4.3	4.7	4.3	4.8	4.5	4.8
16	ส้มมะเขือฝอย	4.2	4.9	4.5	4.8	4.5	4.7	4.5	4.7
17	ส้มมะแตง	3.4	4.6	4.5	4.6	4.3	4.8	4.5	4.2

ตาราง 4.38 (ต่อ)

ลำดับ ที่	รายการอาหาร	ลักษณะสีส้ม		กลิ่นของ		รสชาติของ		เนื้อสัมผัสของ	
		ของอาหาร		อาหาร		อาหาร		อาหาร	
		ค่าเฉลี่ย		ค่าเฉลี่ย		ค่าเฉลี่ย		ค่าเฉลี่ย	
		ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล	ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล	ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล	ประชาชน โดยทั่วไป	ชาว ลับแล
18	ยำผักเหือด	4.4	4.8	4.5	4.8	4.4	4.7	4.4	4.8
19	ยำกล้วยแค้	4.5	4.8	4.4	4.8	4.4	4.8	4.3	4.8
20	ป่นมะเขือ	4.4	4.9	4.3	4.7	4.4	4.7	4.4	4.7
21	ขนมแหนบ	4.5	4.9	4.5	4.8	4.1	4.7	4.3	4.8
22	ขนมอีบัวะ	4.5	4.8	4.5	4.7	4.6	4.7	4.1	4.8
23	ขนมฟัก	4.6	4.8	4.5	4.8	4.7	4.8	4.6	4.9
24	ขนมชะเน็บ ข้าวโพด	4.5	4.8	4.5	4.7	4.3	4.8	4.8	4.8
25	ลอดช่องหวาน	4.3	4.8	4.4	4.8	4.6	4.8	4.2	4.7
26	ลอดช่องเค็ม	4.5	4.7	4.4	4.8	4.4	4.7	4.5	4.9
27	หมี่คดุก	4.4	4.8	4.4	4.8	4.5	4.8	4.6	4.8
28	ไส้เมี่ยง	4.2	4.7	4.5	4.9	4.4	4.7	4.5	4.9

ภาคผนวก ข

ภาพตัวอย่างอาหารท้องถิ่นลับแล ประเภทแกง

แกงแค



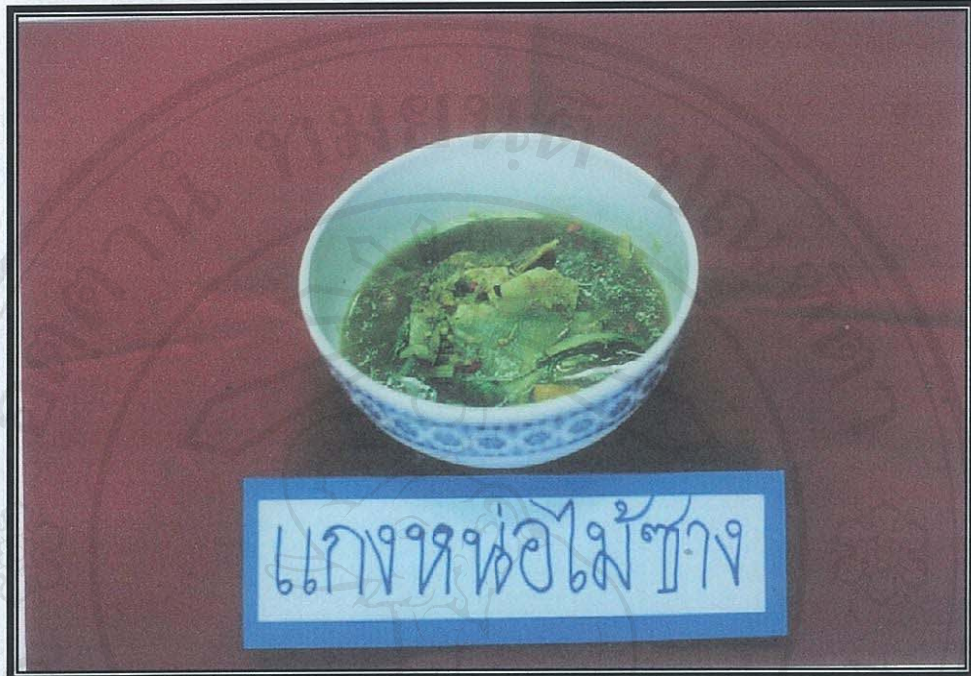
ภาพที่ 1 เครื่องปรุงแกงแค



ภาพที่ 2 แกงสำเร็จ

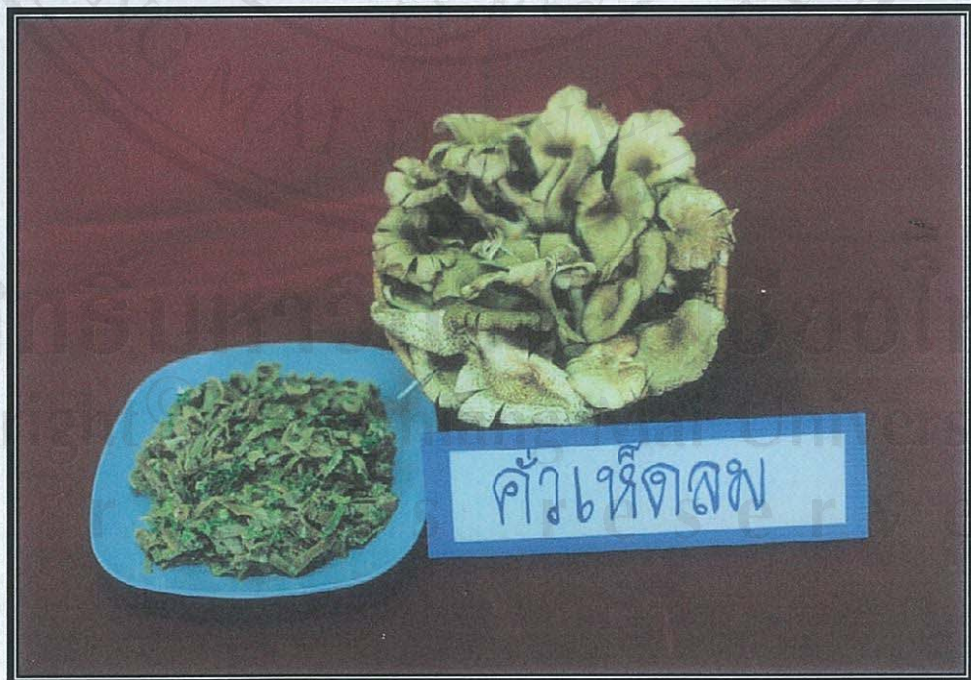
ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 2 เมษายน 2546

แกงหน่อไม้



แกงหน่อไม้ซ่าง

ภาพที่ 3 แกงหน่อไม้ซ่างกับปลาซ่าง



คั่วเห็ดดลพ

ภาพที่ 4 คั่วเห็ดดลพ

ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 5 เมษายน 2546

ภาคผนวก ค

ภาพตัวอย่างอาหารท้องถิ่นลับแล ประเภทน้ำพริก
น้ำพริก



ภาพที่ 5 น้ำพริกแจ่วหม้อ (น้ำพริกฮ้า หรือน้ำพริกปลาร้า)

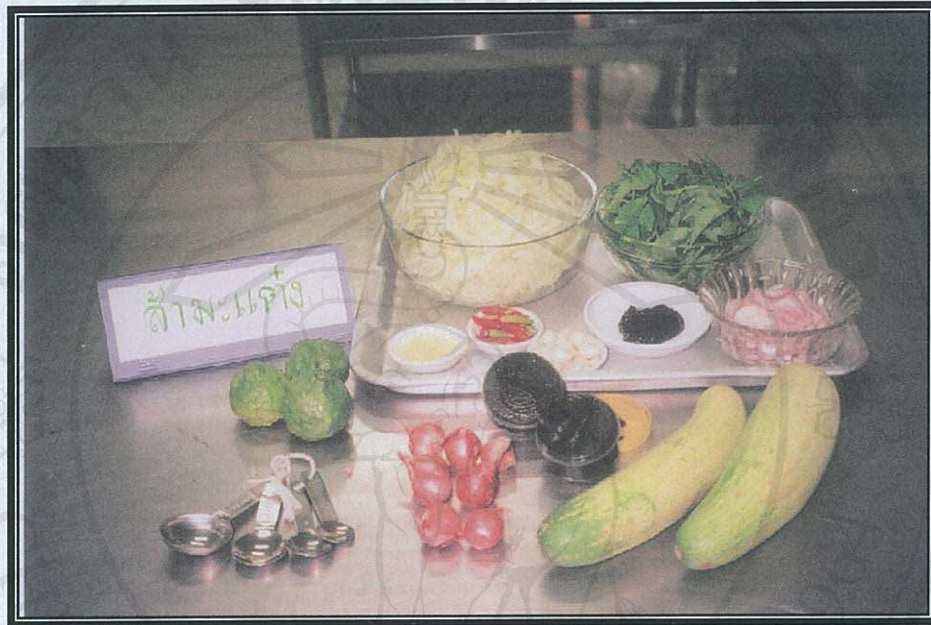


ภาพที่ 6 น้ำพริกสะเรียม (น้ำปลาหวานสะเดา)

ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 4 เมษายน 2546

ภาคผนวก ง

ภาพตัวอย่างอาหารท้องถิ่นล้าแล ประเภทยำ ล้า



ภาพที่ 7 เครื่องปรุงล้ามะแตง



ภาพที่ 8 ล้ามะแตง (ยำแตงกวา)

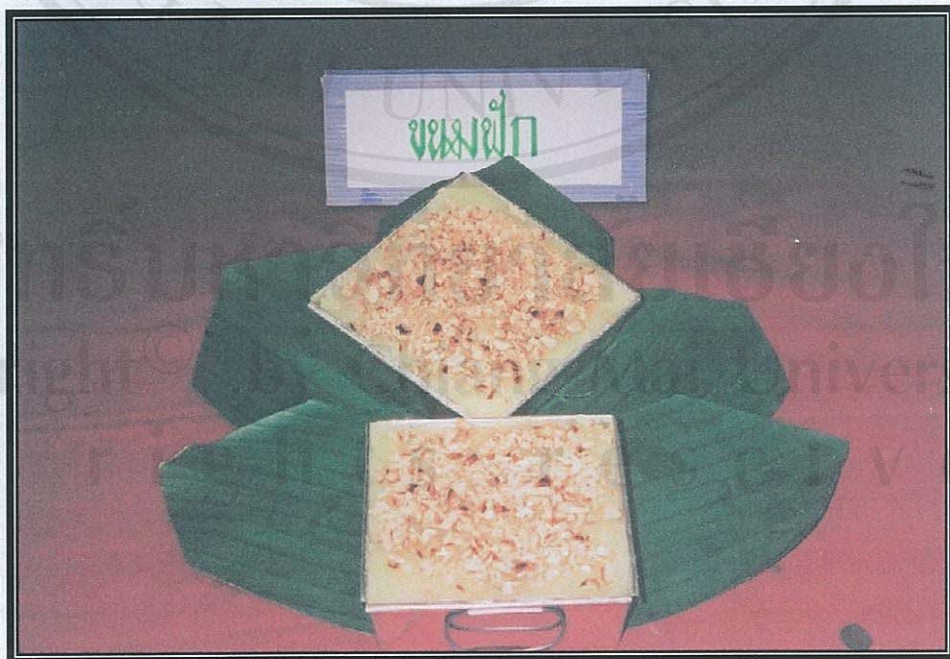
ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 8 เมษายน 2546

ภาคผนวก จ

ภาพตัวอย่างอาหารท้องถิ่นฉบับแล ประเภทขนมหวาน



ภาพที่ 9 เครื่องปรุงขนมฟัก



ภาพที่ 10 ขนมฟัก

ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 10 เมษายน 2546



ภาพที่ 11 เครื่องปรุงจะเหน็บข้าวโพด (ขนมข้าวโพด)



ภาพที่ 12 จะเหน็บข้าวโพด (ขนมข้าวโพด)
ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 9 เมษายน 2546



ภาพที่ 13 ขนมเหน็บ

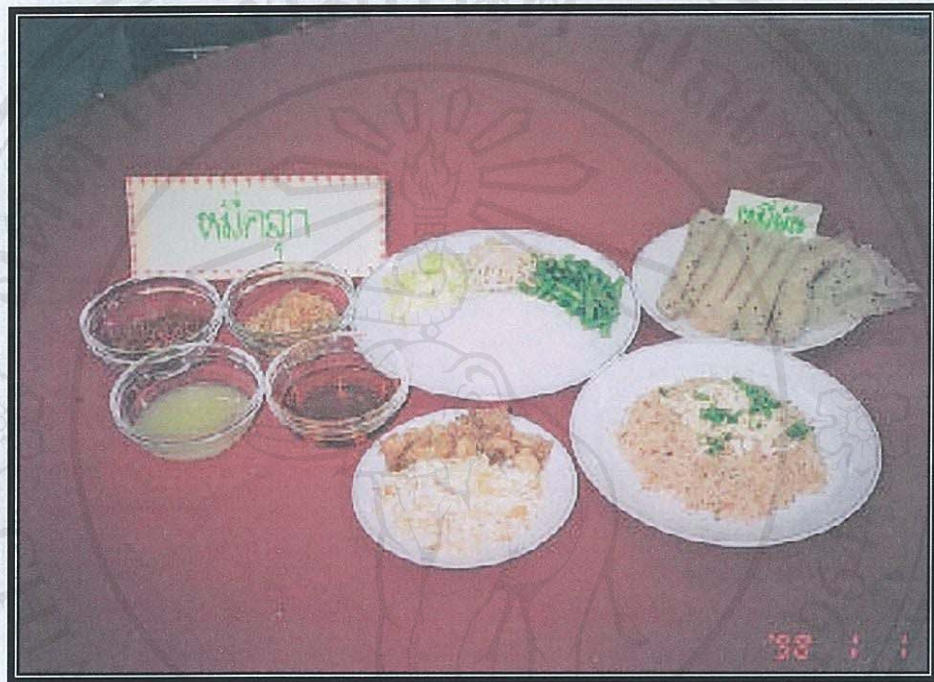


ภาพที่ 14 ขนมอี๋ว๊ะ (ขนมทองอ่อน)

ถ่ายภาพโดย นางจूरรัตน์ ชูโลก 10 เมษายน 2546

ภาคผนวก ฉ

ภาพตัวอย่างอาหารท้องถิ่นลับแล ประเภทอาหารว่าง (ของกินเล่น)



ภาพที่ 15 หมี่คดลูก หมี่พัน



ภาพที่ 16 ไส้เมือง

ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 17 เมษายน 2546

ภาคผนวก ช

เครื่องชั่ง ถ้วยตวง และช้อนตวง มาตรฐาน



ภาพที่ 17 เครื่องชั่ง ถ้วยตวง และช้อนตวง มาตรฐาน

ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 27 มีนาคม 2546

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ซ

ภาพทดสอบการชิม



ภาพที่ 18 การทดสอบการชิมโดยกลุ่มประชาชนทั่วไป



ภาพที่ 19 การทดสอบการชิมโดยกลุ่มประชาชนทั่วไป

ถ่ายภาพโดย นางจุรีรัตน์ ชูโลก 2 เมษายน 2546

ภาคผนวก ฅ

แบบประเมินผลการชิมอาหารท้องถิ่นตำบล

ครั้งที่..... วันที่.....

อาหาร 1

อาหาร 2

รายการประเมิน	5		4		3		2		1	
	อ.1	อ.2	อ.1	อ.2	อ.1	อ.2	อ.1	อ.2	อ.1	อ.2
ลักษณะ สี สัน ของอาหาร										
กลิ่นของอาหาร										
รสชาติของอาหาร										
เนื้อสัมผัส										

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ	ระดับคะแนน	5	หมายถึง	ชอบมาก
	ระดับคะแนน	4	หมายถึง	ชอบ
	ระดับคะแนน	3	หมายถึง	ชอบปานกลาง
	ระดับคะแนน	2	หมายถึง	ไม่ชอบ
	ระดับคะแนน	1	หมายถึง	ปรับปรุง

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางจุรีรัตน์ ชูโลก
วัน เดือน ปี เกิด	8 ธันวาคม 2496
ประวัติการศึกษา	
2520	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพ
2522	ปริญญาตรี คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
ประวัติการทำงาน	
2520	โภชนากร ฝ่ายอาหารผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลเพชรบุรีตัดใหม่ กรุงเทพฯ
2522	อาจารย์ 1 ระดับ 3 วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์
2530	อาจารย์ 1 ระดับ 5 วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์
2535	อาจารย์ 2 ระดับ 6 วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์
2537-ปัจจุบัน	อาจารย์ 2 ระดับ 7 วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์