

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง อาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจำนวนทั้งสิ้น 33 ชุด โดยได้รับกลับคืนมาและสามารถใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้ครบทั้ง 33 ชุด คิดเป็น ร้อยละ 100

นำเสนอผลการศึกษารูปแบบของตารางประกอบคำอธิบายแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 รายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่ให้บริการในโรงแรม (ตารางที่ 4.1- 4.5)

ส่วนที่ 2 รูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองในโรงแรม (ตารางที่ 4.6)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

**ส่วนที่ 1 รายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่ให้บริการในโรงแรม (ตาราง 4.1- 4.5)**

จากการศึกษาพบว่า โรงแรมทั้ง 11 แห่งมีอาหารพื้นเมืองภาคเหนือให้บริการและมีการบริการจัดเลี้ยงร้อยละ 100.00 โดยแบ่งเป็นการให้บริการจัดเลี้ยงภายในโรงแรม (Banquet) ร้อยละ 100.00 และการให้บริการจัดเลี้ยงภายนอกโรงแรม (Outside Catering) ร้อยละ 63.63

**ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของอาหารหลักและอาหารจานเดียวที่ให้บริการในโรงแรม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

ข้อมูล	จำนวน (N=33)	ร้อยละ
<b>อาหารหลัก</b>		
น้ำพริกอ่อน	32	96.96
น้ำพริกหนุ่ม	28	84.84
แกงฮังเล	28	84.84
ไส้ฮั่ว	25	75.75
แกงแค	20	60.60
ลาบคั่ว	17	51.51
แกงอ่อม	10	30.30
แกงขนุน	6	18.18
ลาบดิบ	1	3.03
ยำจิ้นไก่	1	3.03
ซุ้มจิ้นไก่	1	3.03
<b>อาหารจานเดียว</b>		
ข้าวซอย	32	96.96
ขนมจีนน้ำเงี้ยว	15	45.45
จิ้นส้มเงี้ยว	1	3.03
ผัดหมี่	1	3.03

จากตารางที่ 4.1 พบว่า อาหารหลัก ที่ให้บริการในโรงแรมประกอบด้วย น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล ไส้ฮั่ว แกงแคและลาบคั่ว คิดเป็นร้อยละ 96.96, 84.84, 84.84, 75.75, 60.60 และ 51.51 ตามลำดับ ส่วนอาหารจานเดียวพบว่า มีข้าวซอยที่ให้บริการมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.96

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของอาหารถนอมและอาหารหวานที่ให้บริการในโรงแรม

ข้อมูล	จำนวน (N=33)	ร้อยละ
อาหารถนอม		
ไม่มี	4	12.13
มี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	29	87.87
แคะหมู	27	81.81
แหนม	25	75.75
หมูยอ	1	3.03
อาหารหวาน		
ไม่มี	16	48.49
มี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	17	51.51
เข้าหนมจ็อก (ขนมเทียน)	10	30.30
กาดะแม	10	30.30
ข้าวแต๋น	1	3.03
ข้าวต้มมัด	1	3.03
ขนมตามเทศกาล	1	3.03

จากตารางที่ 4.2 พบว่า มีอาหารถนอมที่ให้บริการในโรงแรม ร้อยละ 87.87 โดยมีแคะหมู และแหนม ร้อยละ 81.81 และ 75.75 ตามลำดับ ส่วนอาหารหวานมีการบริการร้อยละ 51.51 โดยมีเข้าหนมจ็อก (ขนมเทียน) และกาดะแม เท่ากันคือร้อยละ 30.30

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของอาหารหลักและอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยม  
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ข้อมูล	จำนวน (N=33)	ร้อยละ
อาหารหลัก		
น้ำพริกหนุ่ม	32	96.96
น้ำพริกอ่อน	31	93.93
แกงฮังเล	30	90.90
ใ้ส้อั่ว	26	78.78
ลาบคั่ว	18	54.54
แกงแค	17	51.51
แกงอ่อม	12	36.36
แกงขนุน	12	36.36
ยำจิ้นไก่	1	3.03
ส้อมจิ้นไก่	1	3.03
อาหารจานเดียว		
ข้าวซอย	33	100.00
ขนมจีนน้ำเงี้ยว	12	36.36
ผัดหมี่	1	3.03

จากตารางที่ 4.3 พบว่า อาหารหลักที่ได้รับความนิยมคือ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ใ้ส้อั่ว ลาบคั่วและแกงแค ร้อยละ 96.96, 93.93, 90.90, 78.78, 54.54 และ 51.51 ตามลำดับ ส่วนอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมคือ ข้าวซอย ร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของอาหารถนอมที่ได้รับความนิยม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

อาหารถนอม	จำนวน (N=33)	ร้อยละ
แคะหมู	29	87.87
แหนม	27	81.81

จากตารางที่ 4.4 พบว่า อาหารถนอมที่ได้รับความนิยม คือ แคะหมูและแหนมร้อยละ 87.87 และ 81.81 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของอาหารหวานที่ได้รับความนิยม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

อาหารหวาน	จำนวน (N=24)	ร้อยละ
เข้าหนมจ๊อก (ขนมเทียน)	10	41.67
กาดะแม	9	37.50
ข้าวแต๋น	2	8.33
ข้าวต้มมัด	1	4.17

จากตารางที่ 4.5 พบว่า อาหารหวานที่ได้รับความนิยมคือ เข้าหนมจ๊อก (ขนมเทียน) ร้อยละ 41.67

## ส่วนที่ 2 รูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองในโรงแรม

ตารางที่ 4.6 จำนวนและร้อยละของรูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ  
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

รูปแบบ	จำนวน (N=33)	ร้อยละ
แบบบริการตนเอง (Buffet Service)	33	100.00
แบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu)	24	72.72
แบบบริการในห้องพัก (Room Service)	21	63.63
แบบในห้องอาหารของโรงแรม (Dining-room Service)	21	63.63
แบบค็อกเทล (Cocktail Service)	6	18.18

จากตารางที่ 4.6 พบว่า รูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือคือ แบบบริการตนเอง (Buffet Service) แบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu) แบบบริการในห้องพัก (Room Service) และบริการในห้องอาหารของโรงแรม (Dining-room Service) ร้อยละ 100.00, 72.72, 63.63 และ 63.63 ตามลำดับ