หัวข้อวิจัย การพัฒนาสร้างสรรค์เมนูและคู่มือการปรุงอาหารไทยประยุกต์ใหม่: กรณีศึกษา อาหารไทย-ฮาลาล ไทย-เวียดนาม ไทย-จีน ไทย-ญี่ปุ่น และไทย-ตะวันตก

ผู้ดำเนินการวิจัย ดร. กนกกานต์ วีระกุล
นางจันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
นางสาวธิติมา แก้วมณี

หน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ปี พ.ศ. 2558

บทคัดย่อ

อาหารไทยปัจจุบันมีชื่อเสียงเป็นที่นิยมไปทั่วโลก นอกจากนั้นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมการปรุงประกอบอาหารแบบไทยกับอาหารต่างชาติก็มีการพัฒนาขึ้น โดยส่วนใหญ่จะเป็นการนำเสนออาหารในรูปแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมของอาหารจานนั้นๆ แต่มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบ และเครื่องปรุงรสต่างๆ แบบไทย งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาอาหารประยุกต์ 5 ประเภท ได้แก่ อาหารไทย-ฮาลาล อาหารไทย-เวียดนาม อาหารไทย-จีน อาหารไทย-ญี่ปุ่น และอาหารไทย-ตะวันตก เพื่อนำไปสู่การพัฒนาสร้างสรรค์เมนูอาหารประยุกต์ใหม่ที่มีศักยภาพในตลาด

จากความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์นายกสมาคมเชฟประเทศไทย กลุ่มพ่อครัวแม่ครัว (หรือเชฟ) รวมทั้งกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เกี่ยวกับทิศทางและแนวโน้มในการสร้างสรรค์เมนูอาหารประยุกต์ใหม่จากเมนูอาหารยอดนิยมทั้ง 5 กลุ่ม พบว่า จุดเด่นที่สำคัญของการปรุงประกอบอาหารแบบไทยที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่ชื่นชอบ คือ รสชาติอาหารที่กลมกล่อม กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนจนเกินไปและคุณค่าจากวัตถุดิบและสมุนไพรไทยที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานสำคัญนำไปสู่การพัฒนาเมนูอาหารประยุกต์ใหม่จากเมนูอาหารยอดนิยมทั้ง 5 กลุ่ม โดยกลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ประกอบไปด้วย อาหารไทย-ฮาลาล จำนวน 5 เมนู ได้แก่ ข้าวกล้องหมกไก่ แกงมัสมั่นไก่ตะลิงปิง เนื้อสะเต๊ะกับส้มตำ โรตีกับแกงเขียวหวานไก่ และแกงกะหรี่ไก่บะหมี่กรอบ อาหารไทย-เวียดนาม จำนวน 5 เมนู ได้แก่ ก๋วยจั๊บญวณต้มยำ เส้นจันทร์ผัดซีอิ้วสไตล์เวียดนาม ต้มยำปลาสมุนไพรสไตล์เวียดนาม เมี่ยงปลาแซลมอนสมุนไพรใบชะพลู และหมี่กะทิหมูย่าง อาหารไทย-จีน จำนวน 5 เมนู ได้แก่ ปูผัดผงกะหรี่ขี้เมา ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊วสมุนไพร ปีกไก่ฆอและน้ำแดง บะหมี่เกี๊ยว

ต้มโคล้ง และซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่ซอสพริกขิง อาหารไทย-ญี่ปุ่น จำนวน 5 เมนู ได้แก่ ปลาดิบน้ำจิ้มซีฟู้ด ราเม็งสุโขทัย ไก่ห่อใบเตย ยากิโทริกระเทียมพริกไทย และบะหมี่ผัดซอสโชยุพริกไทยดำ อาหารไทย-ตะวันตก จำนวน 5 เมนู ได้แก่ หมูย่างตะไคร้น้ำจิ้มแจ่ว สปาเก็ตตี้กระเพราไก่ สเต็กปลาแซลมอนสมุนไพรกับข้าวหอมนิลและทาทาซอส สลัดผักส้มตำ และซุปเบคอนผักหวานและนานาเห็ด

เมนูอาหารประยุกต์ใหม่ทั้ง 25 เมนู เกิดขึ้นจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ากับจุดเด่นของการปรุงประกอบอาหารแบบไทย โดยยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารชาตินั้นๆ ซึ่งคาดว่าจะเป็นที่นิยมของผู้บริโภคเป็นอย่างดี และสามารถใช้เป็นแนวทางแก่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ในการพัฒนาเมนูอาหารสร้างสรรค์ต่อไป

คำสำคัญ: การพัฒนาเมนูอาหาร อาหารไทยประยุกต์

Research Title Thai Modern Fusion Food Menu Development and Cook Book: A Case Study of Thai-Halal, Thai-Vietnamese, Thai-Chinese, Thai-Japanese and Thai-Western Foods

Researcher Dr. Kanokkan Weerakul
Mrs. Chanchana Siripanwattana
Miss Thitima Gaowmanee

Organization Suan Dusit Rajabhat University

Year 2015

Abstract

Thai foods have become well-known worldwide and gain broadly popularity. Moreover, the combination of Thai cuisine with different cuisines have been developed in the markets. Foods based on one culture, which generally featured original dish, but prepared or combined with varieties of ingredients and flavors from Thai cuisines, are considered as fusion food. This research focuses on the study of Thai-Halal, Thai-Vietnamese, Thai-Chinese, Thai-Japanese and Thai-Western fusion foods, in order to develop and create new potential fusion food menus.

A number of in-depth interviews have been conducted with related groups of people including the president and members of the Thai Chefs Association, profestional chefs as well as food service entrepreneurs who related to the studied areas. The directions and tendency of how to create and develop some new value added fusion food menus from top five popularity menus in each group of traditional food from the areas of the study have been concluded. It has been found that foods which prepared and cooked as well as seasoned in Thai style present outstandingly harmonious tastes and unique flavors along with benefits for health. As the result of this finding, new potential fusion food menus have been created from a number of food expertises by integrating traditional Thai ingredients and flavors under the appearance of that original dishes. There are twenty five of new fusion food menus

that have been developed. Five menus of Thai-Halal fusion food include Chicken Biryani with Thai Brown Jasmin Rice, Chicken Musaman Curry with Thai Bilimbi, Beef Satay with Thai Papaya Salad, Thai Chicken Green Curry with Roti (Indian flat bread) and Thai Crispy Noodle with Chicken Yellow Curry. Five menus of Thai-Vietnar (13) fusion food include Vietnamese Rice Noodle with Thai Spicy Soup (Tom Yum), Stir-fried Thai Rice Noodle in Vietnamese Style, Fish in Vietnamese Style Spicy Soup with Thai Herbs, Salmon wrapped with Thai Herbs in WildBetel Leafbus and Roasted Pork with Thai Coconut Rice Noodle. Five menus of Thai-Chinese fusion food include Stir-fried Crab in Curry Powder with Thai Spicy Sauce and Herbs, Steamed Grouper with Soy Sauce and Thai Herbs, Thai Style Chicken Wing Ayam Golek with Red Sauce, Noodle and Wonton in Thai Style Sour and Spicy Smoked Dry Fish Soup and Steamed Sparerib with Black Bean Sauce and Thai Spicy Ginger Sauce. Five menus of Thai-Japanese fusion food include Sushi with Thai Spicy Seafood Sauce, Ramen in Thai Style Noodle, Deep Fried Marinated Chicken Wrapped in Thai Pandan Leave, Yakitori with Thai Garlic and Pepper and Stir-fried Noodle with Shoyu Sauce and Thai Black Pepper. Five menus of Thai-Western fusion food include Roasted Pork Marinated with Thai Lemongrass Dipped with Thai Spicy Sauce, Spaghetti with Stir-fried Spicy Chicken and Basil Leaves, Salmon Steak Marinated with Thai Herbs Served with Thai Homnil Rice and Tartar Sauce, Thai Style Mixed Vegetables Spicy Salad and Becon Soup with Green Vegetable and Varieties of Thai Mushrooms.

All new fusion food menus that have been developed aimed to be the valuable alternative choices for both consumers and food service entrepreneurs.

Key word: Menu development, Thai fusion foods