

ธุรกิจ Catering ขนมหไทย

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิมว บิลด์ิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

ธุรกิจ Catering ขนมหไทย

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



กล่องความรู้กินได้ คือ บริการความรู้แบบ One Stop Service ที่จัดไว้ให้บริการประชาชน โดยการคัดสรรสื่อความรู้ประเภทต่างๆ (หนังสือ รูปภาพ สื่อมัลติมีเดีย ตัวอย่าง และแหล่งค้นคว้าอ้างอิง) มาจัดรวบรวมไว้ในกล่องเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้ และเป็นแนวทางให้ผู้สนใจได้เริ่มต้นศึกษาหาความรู้เพื่อการทำมาหากินได้ง่ายๆ

คำแนะนำในการใช้บริการกล่องความรู้กินได้



กล่องความรู้กินได้มีไว้สำหรับให้บริการภายในห้องสมุดเท่านั้น หากต้องการยืมหนังสือหรือสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ ที่อยู่ภายในกล่อง กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์บริการ

"ร่วมแบ่งปันความรู้ ด้วยการใช้อย่างระมัดระวัง"



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>



โครงการ ธุรกิจ Catering ขนมหไทย



ต้องยอมรับว่าในโลกยุคปัจจุบัน รูปแบบของการดำรงชีวิต โดนอิทธิพลจากโลกที่เปลี่ยนไป วัฒนธรรมต่างชาติ เข้าครอบงำ แน่นนอนวัฒนธรรม และรูปแบบการกิน ก็เป็นหนึ่งในนั้น เมื่อวัฒนธรรมการกินโดนอิทธิพลต่างชาติครอบงำ คนรุ่นใหม่จึงหันไปนิยมอาหารหรือขนมต่างชาติ ดังนั้น จึงมีแนวความคิดในเรื่องของขนมไทยที่มีเสน่ห์ในตัวอยู่แล้ว นำมาปรับเปลี่ยนรูปร่าง หน้าตา ให้มีความทันสมัย แปลกตา และใส่ไอเดียใหม่ ๆ ลงไปเพื่อมีความร่วมสมัยของขนมไทยและเป็นขนมหวานแบบพอสิดีค่า มีรสชาติที่หลากหลาย รวมทั้งการบริโภคขนมไทยในแบบที่เปลี่ยนไป เช่นการบริโภคขนมไทยในช่วงเวลาอาหารว่าง เช่น การบริโภคขนมชั้นกับ ชา หรือ กาแฟ ในช่วงอาหารว่าง (Tea Time) แทนการบริโภคขนมฝรั่ง ซึ่งในขนมฝรั่งมีปริมาณแคลลอรีที่สูงกว่าขนมไทย เป็นการนำเสนอขนมไทยให้กับคนรุ่นใหม่ได้รับทราบ นอกจากนี้ในงานพิธีต่าง ๆ ยังคงต้องมีขนมไทยเข้ามาส่วนรวมในงานมงคล เช่น ขนมตระกูลทอง ขนมนามมงคล เป็นต้น

ดังนั้น ธุรกิจ Catering จึงมีบทบาทในยุคปัจจุบัน ที่ผู้คนทั่วไปต้องการความสะดวกสบาย และความรวดเร็วในการบริโภคอาหารซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจ Catering จะต้องมึวิธีการในการให้บริการไม่ว่าจะเป็น ห้องเก็บอาหารที่จะส่งให้ลูกค้า วิธีการลำเลียงอาหารและเครื่องดื่ม ภาชนะที่ใส่อาหาร เป็นต้น นอกจากนี้เป็นการรักษาวัฒนธรรม ความเป็นไทยให้มีการสืบทอดให้กับบุคคลรุ่นหลัง ให้รับทราบความเป็นขนมไทย และชนิดของขนมไทยแก่คนรุ่นหลังต่อไป



Objective

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้บุคคลนำไปประกอบธุรกิจ ให้มีรายได้ และเกิดการจ้างงาน
2. เพื่อเป็นการรักษาเอกลักษณ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของขนมไทยเกิดการสืบทอด

Target

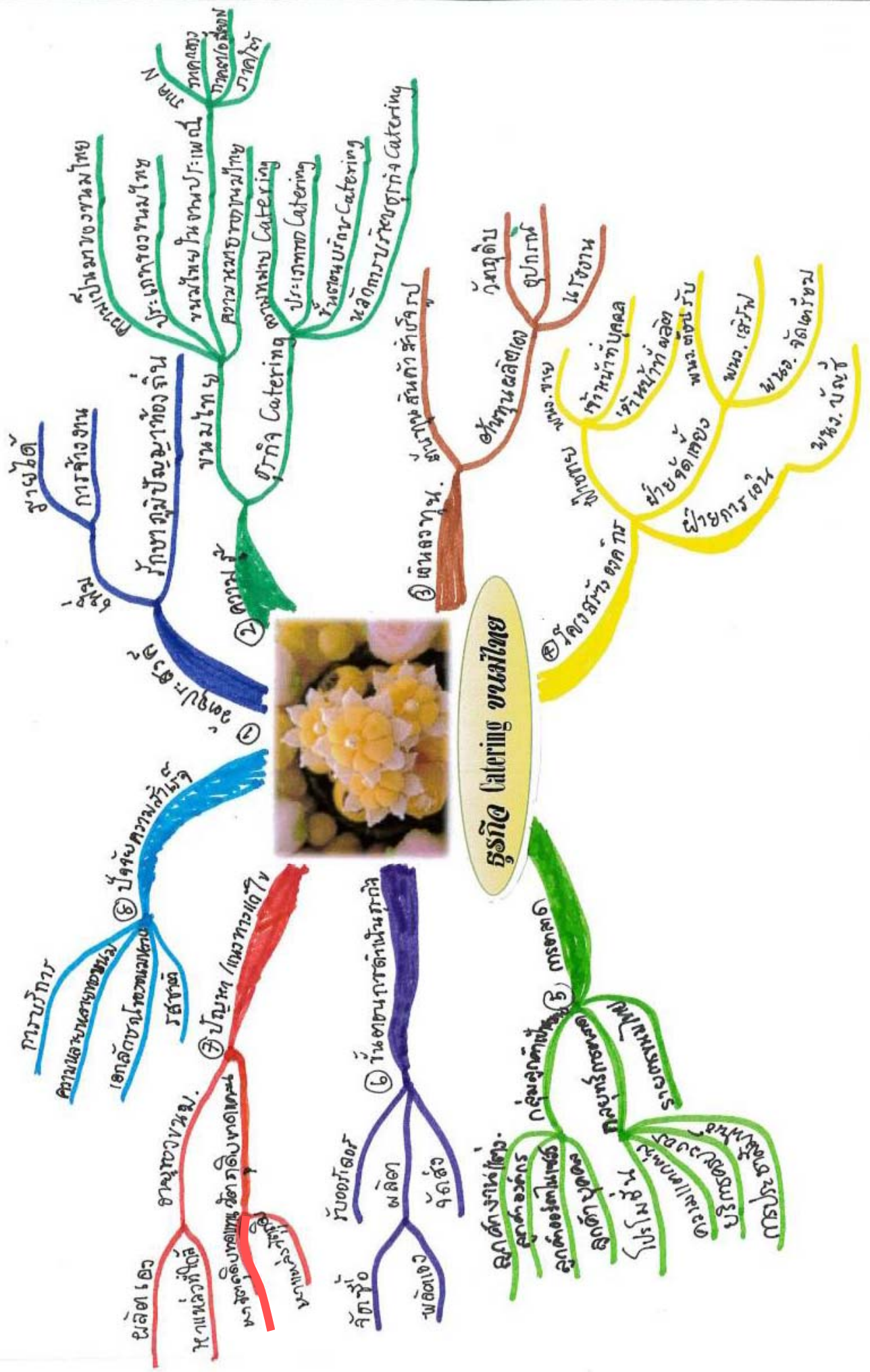
กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคคลที่ต้องการประกอบอาชีพเกี่ยวกับขนมไทย
2. บุคคลที่ต้องการต่อยอดจากธุรกิจเดิมที่มีสอดคล้องกับธุรกิจอาหาร

Benefit

ประโยชน์

1. สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ และก่อให้เกิดรายได้เพิ่มเติมแก่ครอบครัว
2. รักษาเอกลักษณ์ สืบทอดความเป็นไทย
3. สามารถนำไปประกอบอาชีพได้
4. เกิดการเผยแพร่ความรู้ในการทำอาชีพ



କରୀୟା ଉତ୍ସବ

9 ପ୍ରଶ୍ନ



ทองหยิบ - หยิบจับการทำงาน
สิ่งใดก็จะมีเงินมีทองให้ใช้



ฟอยทอง - ครองชีวิตรุ่ง และ
รักกันได้อย่างยืนยาวตลอดไป

ขนมชั้น - ความเจริญก้าวหน้าในชั้น
เลื่อนตำแหน่ง เลื่อนชั้น



ทองเอก - การเป็นที่หนึ่ง
งานฉลองเลื่อนยศ ตำแหน่ง

เม็ดขนุน- คนคอสนับสนุน

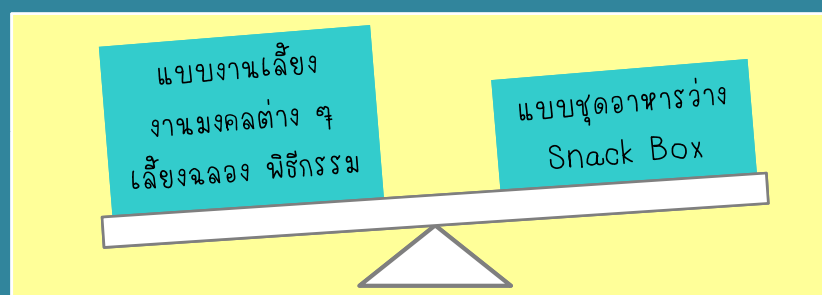


ขนมจ่ามงกุฏ - ความเจริญ
ก้าวหน้าเป็นหัวหน้า เลื่อนยศ

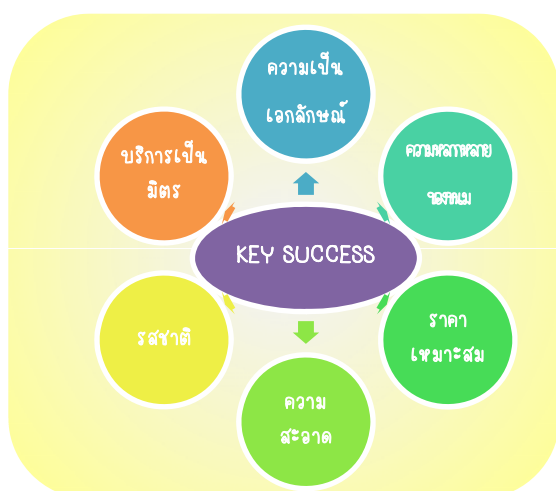
ขนมถ้วยฟู
ความเจริญฟูเฟื่องรุ่งเรือง



ขนมเส้นหจันทร
 ความมีเส้นหจันทรวันเพ็ญ



จัดเตรียมอุปกรณ์ / ขนส่งตามสั่ง



ความเป็นมาของขนมหไทย

สมัยสุโขทัย

ขนมหไทยมีที่มาจากชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศคือ จีนและอินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหาร การกินร่วมไปด้วย

สมัยอยุธยา

เริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันตกและตะวันออก ไทยเรายังรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่า อะไรคือขนมหไทยแท้ๆ อะไรที่เราเี่ยมเค้ามา เช่น ทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทอง หลายท่านอาจคิดว่าเป็นของไทยแท้ๆ แต่ความจริงแล้วมีต้นกำเนิดจากประเทศโปรตุเกส โดย "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า" เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 แต่บางแห่งก็ว่า พ.ศ. 2209 โดยยึดหลักจากการแต่งงานของเธอที่มีขึ้นในปี พ.ศ. 2225 และขณะนั้น มารี กีมาร์ มีอายุเพียง 16 ปี บิดาชื่อ "ฟานิก (Phanick)" เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอล ผู้เคร่งศาสนา ส่วนมารดาชื่อ "อูรสุลา ยามาตา (Ursula Yamada)" ซึ่งมีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา ภายหลังจากพวกชาวมุริชชุดแรกจะเดินทางเข้ามาเป็นทหารอาสา ในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ไม่นานนัก ชีวิตช่วงหนึ่งของ "ท้าวทองกิบม้า" ได้เข้าไปรับราชการในพระราชวังตำแหน่ง "หัวหน้าห้องเครื่องต้น" ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาลงพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต เป็นที่ชื่นชม ยกย่อง มีเงินคืนทอง พระคลังปละมากมาย ระหว่างที่รับราชการนี้เอง มารี กีมาร์ ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ขนมหผิงและอื่นๆ ให้แก่ผู้ทำงานอยู่กับเธอและสาวๆ เหล่านั้น ได้นำมาถ่ายทอดต่อมายังแต่ละครอบครัวกระจายไปในหมู่คนไทยมาจนปัจจุบันนี้

ถึงแม้ว่า "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า" จะมีชาติกำเนิดเป็นชาวต่างชาติ แต่เธอก็เกิด เติบโต มีชีวิตอยู่ในเมืองไทยจนหมดสิ้นอายุขัย นอกจากนั้น ยังได้ทิ้งสิ่งที่เธอค้นคิด ให้เป็นมรดกตกทอดมาสู่คนรุ่นหลังได้กล่าวขวัญถึงด้วยความภาคภูมิใจ "ท้าวทองกิบม้า เจ้าตำรับอาหารไทย" ขนมหจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมหเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่ กลมกลืนกัน แต่ละสำหรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมหเป็นน้ำ 1 ที่เสมอประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อกับค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศต่างๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมหที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมหที่ใช้ไข่และขนมหที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกิบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิไชยเณร ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น ยังให้ความสำคัญกับขนมหเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมหมงคลอีกด้วย



เอกลักษณ์ของขนมไทย



ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องราวชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญ เลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานสิริมงคล ต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงาน ขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ประเภทของขนมไทย



1. **ต้ม** หมายถึง การนำอาหารใส่หม้อ พร้อมกับน้ำหรือกะทิ ตั้งไฟให้เดือดจนสุกตามความ ต้องการ การทำขนมที่ต้องต้ม และเป็นขนมที่ใช้ใบตองห่อ ต้องห่อให้สนิท ใบตองต้องไม่แตก เช่น แกงบวด ข้าวเหนียวน้ำตาล ฯลฯ
2. **หุง** หมายถึง การทำอาหารที่ให้อุ่น โดยนำของที่ต้องการหุงใส่ลงในหม้อพร้อมกับน้ำตั้งไฟ จนน้ำแห้ง จึงลดไฟให้อ่อนลง แล้วตักให้แห้งสนิท
3. **นึ่ง** หมายถึง การทำอาหารให้อุ่น โดยใช้ไอน้ำ โดยใส่ขนมลงในลังถึง ปิดฝาตั้งไฟให้น้ำเดือด นึ่งจนขนมสุก ส่วนมากจะเป็นขนมที่มีไข่เป็นส่วนผสม เช่น ขนมสาหร่าย ขนมทรายขนมชั้น ขนมสอดไส้ ฯลฯ การใช้เวลานึ่ง และความร้อนต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดของขนมนั้นๆ
4. **ทอด** หมายถึง การทำอาหารให้อุ่นด้วยน้ำมัน โดยใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนทั่วแล้วจึงใส่ขนมที่จะทอดลงไป ขนมบางชนิดใช้น้ำมันมาก เรียกว่า ทอดน้ำมันลอยใช้ไฟปานกลางสม่ำเสมอ บางชนิดใช้น้ำมันน้อย ใช้กระทะก้นตื้น ดังนั้นการทอดจึงใช้กระทะตามลักษณะของขนมแต่ละชนิด การทอดถ้าใช้ไฟอ่อนมาก ขนมจะอมน้ำมันจึงควรระวังด้วย ขนมที่ทอดเช่น ขนมฝักบัว ขนมทองพลุ ข้าวเม้าทอด ฯลฯ
5. **จี** คือ การทำขนมให้อุ่นในกระทะโดยใช้น้ำมันแต่น้อย ใช้น้ำมันทากระทะพอกลื่น กระทะที่ใช้จะเป็นกระทะเหล็กหล่อแบน กว้าง เนื้อเหล็กหนา การจีใช้ไฟอ่อน ตั้งกระทะให้ความร้อนรุ่มอยู่ตลอดเวลา และกลับขนมให้เหลืองเสมอกันทั้งสองด้าน เช่น ขนมแบ่งจี
6. **ปิ้ง** หมายถึง การทำอาหารให้อุ่นโดยการวางขนมที่ต้องการปิ้งไว้เหนือไฟ มีตะแกรงรองรับ ไฟไม่ต้องแรงนัก กลับไปกลับมาจนขนมสุก อาหารบางชนิดใช้ใบตองห่อ แล้วปิ้งจนใบตองที่ห่อเกรียมหรือกรอบ เช่น ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง ก่อนที่จะปิ้งใช้ไม้ไผ่กลบไว้ เพื่อให้ไฟร้อนสม่ำเสมอ
7. **ผิงและอบ** ขนมที่ใช้ผิงมีหลายชนิด จะใช้ผิงด้วยไฟบนและไฟล่าง ไฟจะต้องมีลักษณะอ่อนเสมอกัน ปัจจุบันใช้เตาอบแทนการผิง เช่น ขนมหม้อแกง ขนมสาหร่ายกรอบ ขนมผิง ฯลฯ



ขนมไทยในงานเทศกาล

เทศกาลสงกรานต์ ประเพณีสงกรานต์ซึ่งถือว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ไทยจะใช้ขนมที่เป็นมงคลนามจัดเป็นขนมชั้นดีใช้ในการทำบุญเลี้ยงพระแล้วก็เตรียมขนมสำหรับรับรองแขกหรือที่มารดน้ำดำหัวขอพรผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ สมัยโบราณจะกวนกะละแม ขนมเปียก ข้าวเหนียวแดง และกะละแม เพื่อแสดงน้ำใจไมตรี และถือเป็นโอกาสในการอวดฝีมือการทำ ขนมไทย ไปในตัว ในการทำข้าวเหนียวแดงและกะละแม จะต้องอาศัยความร่วมมือร่วมใจกันทำจนสำเร็จ ยังเป็นการสร้างสัมพันธ์ไมตรี อีกด้วยแต่ปัจจุบันอาจใช้ขนมอื่น ๆ ที่อร่อยและสวยงามเช่นขนมชั้น ขนมลูก ชุบตามความสะดวก เทศกาลเข้าพรรษา (แรม ๑ ค่ำเดือน ๘) ขนมไทยที่ใช้ได้แก่ ข้าวต้มมัดและขนมแกงบวดต่างๆ เช่น ฟักทองแกงบวด กล้วยบวชชี เป็นต้น



เทศกาลเข้าพรรษา (แรม ๑ ค่ำเดือน ๘) ขนมไทยที่ใช้ได้แก่ ข้าวต้มมัดและขนมแกงบวดต่างๆ เช่น ฟักทองแกงบวด กล้วยบวชชี เป็นต้น



สารทไทย เป็นงานประเพณีที่ชาวไทยทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติมิตรผู้ล่วงลับ จะมีขนมไทยประจำภาค ทุกภาคยกเว้นภาคใต้ ใช้กระยาสารทเป็นขนมหลัก อาทิ

- ภาคเหนือ : กล้วยตาก เพราะมีกล้วยมาก นอกจากตากก็มีกวนและของแช่อิ่ม
- ภาคกลาง : กระยาสารท เคียงคู่กับกล้วยไข่
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ : เรียกว่า งานบุญข้าวจี๊ ขนมที่ใช้ได้แก่ ขนมเทียน ข้าวจี๊
- ภาคใต้ : เรียกว่างานบุญเดือนสิบ ขนมที่ใช้ได้แก่ ขนมลา ขนมกง ขนมพอง



เทศกาลออกพรรษา มีพิธีทำบุญตักบาตรเทโว ขนมที่ใช้ในการทำบุญ คือข้าวต้มลูกโยน

ขนมไทยในพิธีกรรม



ขนมไทยที่นิยมใช้ทำบุญเลี้ยงพระ ในงานมงคลหรือพิธีกรรม เช่น งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานทำบุญอายุ ได้แก่

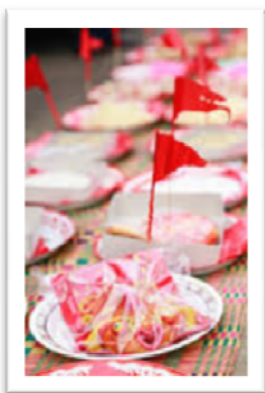
- ขนมตระกูลทอง เช่น ทองเอก ทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง
- ขนมมงคลนาม เช่น ขนมถ้วยฟู ขนมชั้น ขนมจำมุก ขนมเสน่ห์จันทร์

พิธีแต่งงาน นอกจากจะมีขนมมงคลนามที่ใช้ในงานมงคลแล้ว ที่ต้องมีคือ

- ขนมกรูปร่างเป็นล้อรถไม่มีรอยต่อมีความเชื่อว่าจะทำให้ความรักของคู่บ่าวสาวจีรัง ไม่มีวันแยกจากกัน
- ขนมโพร่งแสม มีรูปร่างยาวใหญ่คล้ายกับเสาเรือน ทำให้อยู่กันยืนยาว
- ขนมสามเกลอ มีลักษณะเป็นสามก้อนติดกัน ให้คู่บ่าวสาวเสี่ยงทายว่าจะอยู่ด้วยกันได้นานหรือไม่ หากขนมแยกจากกันก็ถือว่าไม่ใช่เนื้อคู่ที่แท้จริง นอกจากนี้ยังมี • ขนมใส่ไส้ • ขนมฝักบัว • ขนมบ้าบิ่น • ขนมนมสาว อีกด้วย

พิธีบวงสรวงสังเวยเทพยดาและพระภูมิ นิยมใช้ขนมที่เป็นมงคลนามแล้ว ก็มีขนมตามความเชื่อ ในลัทธิพราหมณ์ ดังนี้
ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมเล็บมือนาง ขนมคันหลาว ขนมดอกจอก ขนมทองหยิบ
ขนมถั่วแปบ ขนมหูช้าง ข้าวเหนียวแดง ขนมประเภทบวชต่างๆ

พิธีกรรมทางความเชื่อ พิธีเลี้ยงผีของชาวไทยเชื้อสายมอญในจังหวัดราชบุรีใช้ ขนมบัวลอย ขนมทอด ขนมที่ใช้ในพิธีไหว้ครูมวยไทยและกระบี่กระบอง ได้แก่ แกงบวด (กล้วย เผือกหรือมัน) เผือกต้ม มันต้ม ขนมต้ม แดงต้ม ข้าว ขนมชั้น ถ้วยฟู ฝอยทอง เม็ดขนุน



ความหมายของ ขนมมงคล 9 อย่าง

ขนมไทยมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะและมีคุณค่าในตัวเองปัจจุบันคนไทยหันมานิยมใช้ขนมไทย เป็นของขวัญของฝากในนานาเทศกาลไม่ว่าจะเป็นวันขึ้นปีใหม่ไทยหรือสากลวันคล้ายวันเกิดวันขึ้นบ้านใหม่วันเกษียณอายุราชการ ฯลฯ ขนมไทยกับ ความหมายให้ เลือกใช้ตามเทศกาล ต่าง ๆ ดังนี้

ทองหยิบ เป็นขนมมงคล ชนิดหนึ่ง มี ลักษณะ งดงามคล้าย ดอกไม้สีทอง ชื่อ ขนมทองหยิบ เป็นชื่อ สิริมงคล ซึ่งให้ความหมาย จะทำให้เกิดความมั่งคั่งร่ำรวย หยิบจับ การงานสิ่งใดก็จะ ร่ำรวย มีเงินมีทอง สมดังชื่อ “ทองหยิบ”



ทองหยอด ใช้ประกอบใน พิธีมงคล ทั้งหลาย หรือมอบเป็นของขวัญในโอกาสสำคัญ ๆ แก่ผู้ใหญ่ที่เคารพหรือญาติสนิทมิตรสหาย แทน คำอวยพรให้ ร่ำรวยมีเงินมีทอง ใช้จ่ายอย่างไม่รู้หมดสิ้น ประดุจให้ ทองคำ แก่กัน



ฝอยทอง เป็น ขนม ใน ตระกูลทอง ที่มีลักษณะเป็น เส้น นิยมใช้กันในงานมงคลสมรส ถือเคล็ด กันว่าห้ามตัดขนมให้สั้นต้องปล่อยให้ เป็น เส้นยาว ๆ เพื่อที่คู่บ่าวสาว จะได้ครองชีวิตคู่ และรักกันได้อย่างยืนยาวตลอดไป



ขนมชั้น จะต้องหยอดขนมชั้นให้ได้ 9 ชั้น เพราะคนไทยมีความเชื่อว่าเลข 9 เป็น เลขสิริมงคล หมายถึง ความเจริญก้าวหน้า และ ขนมชั้น ก็หมายถึงการได้เลื่อนชั้น เลื่อน ยศถาบรรดาศักดิ์ ให้สูงส่งยิ่งๆ ขึ้นไป



ขนมทองเอก มีลักษณะที่สง่างาม โดดเด่นกว่าชนิดอื่น ๆ มีทองคำเปลวติดไว้ที่ด้านบนของขนม คำว่า “เอก” หมายความว่า การเป็นที่หนึ่ง งานฉลองการเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง จึงเปรียบเสมือน คำอวยพร ให้เป็นที่หนึ่งด้วย



ขนมเม็ดขนุน รูปร่างลักษณะคล้ายกับ เม็ดขนุน มีความเชื่อกันว่า ชื่อของ ขนมเม็ดขนุน จะเป็นสิริมงคล ช่วยให้มีคนสนับสนุนหนุนเนื่อง ในการดำเนินชีวิตและในหน้าที่การงานหรือ กิจการต่าง ๆ ที่ได้กระทำอยู่



ขนมจำมุกกุฎ มีขั้นตอนในการทำสลับซับซ้อน คำว่า “จำมุกกุฎ” หมายถึง การเป็นหัวหน้าสูงสุด แสดงถึงความมีเกียรติยศสูงส่ง นิยมใช้เป็นของขวัญในงานเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่งถือเป็น การแสดงความยินดี และอวยพร ให้มีความก้าวหน้าในหน้าที่การงานยิ่ง ๆ ขึ้นไป



ขนมถ้วยฟู ให้ความหมายอันเป็นสิริมงคล หมายถึง ความเจริญรุ่งเรืองเฟื่องฟู นิยมใช้ประกอบ ในพิธีมงคลต่าง ๆ ทุกงาน เคล็ดลับของการทำขนมถ้วยฟูให้มีกลิ่นหอม คือการใช้ น้ำดอกไม้สดเป็นส่วนผสม และการอบร่ำ ด้วยดอกมะลิสดในขั้นตอนสุดท้ายของการทำ



ขนมเสน่ห์จันทน์ คนโบราณ จึงนำความมีเสน่ห์ของผลจันทน์ มาประยุกต์ทำเป็น ขนม และได้นำ ผลจันทน์ป่นมาเป็นส่วนผสม โดยเชื่อว่าคำว่า เสน่ห์จันทน์ เป็นคำที่มีสิริมงคล จะทำให้มีเสน่ห์ คนรักคนหลงดังเสน่ห์ ของผลจันทน์ ขนมเสน่ห์จันทน์ จึงถูกนำมาใช้ประกอบในงานพิธีมงคลสมรส



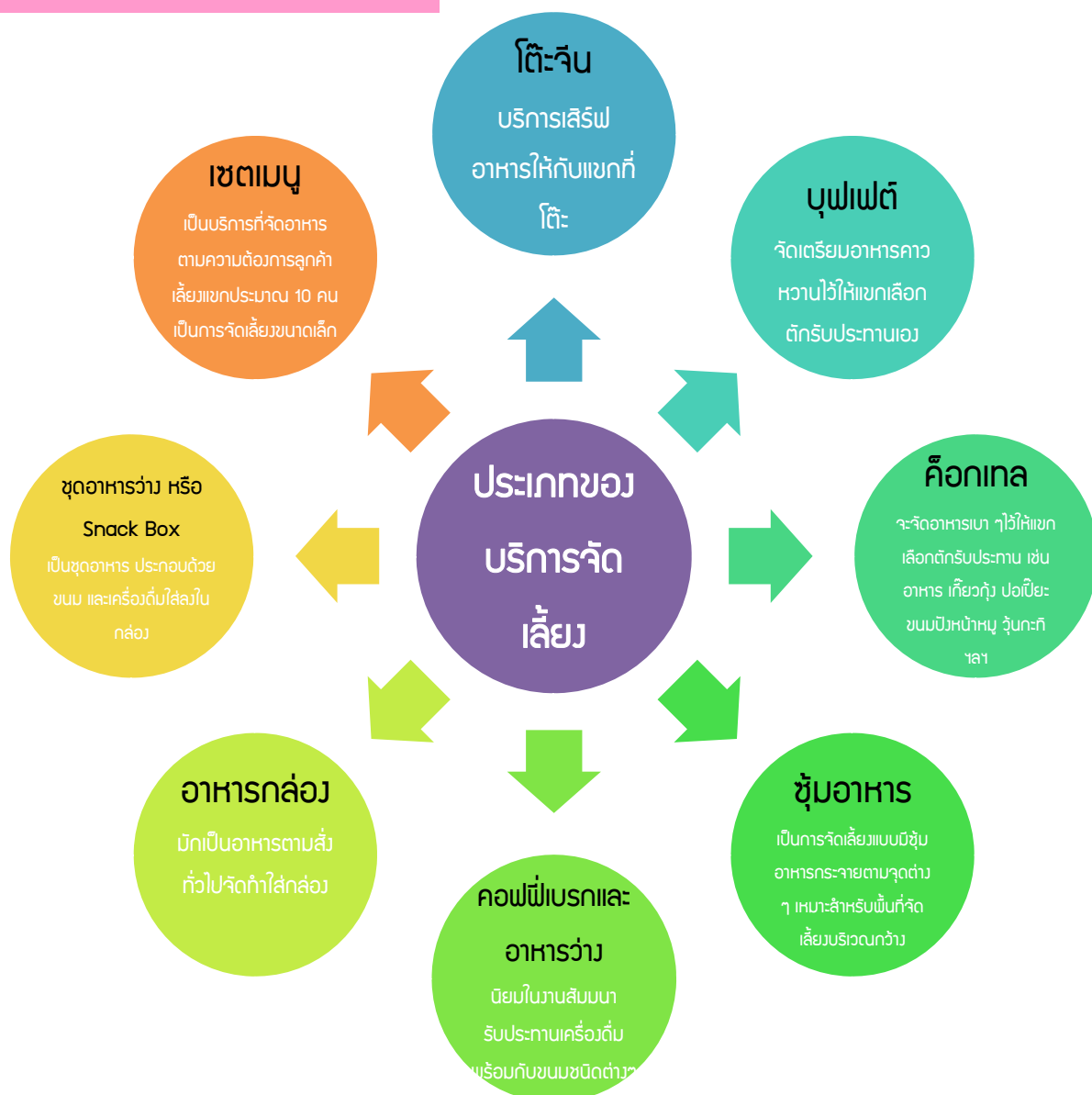
ธุรกิจจัดเลี้ยง (Catering)

ความหมายของ Catering

Catering หมายถึง การจัดเตรียมอาหารไว้สำหรับบริการคนจำนวนหนึ่งในสถานที่ใดที่หนึ่ง อาจเป็นการจัดเตรียมอาหารสำหรับงานเลี้ยงสังสรรค์ งานประชุมสัมมนา รวมถึงจัดเตรียมสำหรับบนเครื่องบิน รถไปรยนต์โดยสาร เรือสำราญ หรือการเดินทางในรูปแบบใด ๆ ก็ตาม ทั้งนี้การจัดเตรียมอาหารนั้นเพื่อให้ผู้รับประทานเกิดความพอใจในรสชาติอาหารและบริการ

ธุรกิจ Catering หรือธุรกิจรับจัดเลี้ยงจึงหมายถึงธุรกิจที่ให้บริการจัดเตรียมอาหารไว้สำหรับการเลี้ยงผู้คนในทุกสถานการณ์ และทุกสถานที่

ประเภทของการบริการจัดเลี้ยง



ธุรกิจจัดเลี้ยง (Catering)

กระบวนการจัดเลี้ยง



หลักการบริหารธุรกิจ Catering

-บริหารวัสดุอุปกรณ์ในการทำธุรกิจ ธุรกิจ Catering เป็นธุรกิจที่ลงทุนสูง หากผู้ประกอบการลงทุนซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการจัดงานเลี้ยงทั้งหมดในคราวเดียว ซึ่งการลงทุนสูงจะทำให้เกิดความเสี่ยงสูงตามมา วิธีที่ผู้ประกอบการนิยมให้มากที่สุด คือจะซื้อเฉพาะอุปกรณ์ที่จำเป็น ราคาไม่แพงและที่ต้องให้บ่อย ๆ เช่น ชุดกาแฟ ถาด ถ้วย จาน ช้อน ส่วนอุปกรณ์ขนาดใหญ่อื่น ๆ เช่น โต๊ะเก้าอี้ หรืออุปกรณ์จำพวกหม้ออุ่น สามารถเช่าได้ทั่วไป เมื่อเริ่มมีเงินหมุนเวียนจึงพิจารณาซื้อวัสดุอุปกรณ์เพิ่มเติม ซึ่งต้องคำนึงถึงปริมาณงานและความคุ้มกับความเสี่ยง จะทำให้เงินทุนไม่ไปจมกับอุปกรณ์

-บริหารการซื้อวัตถุดิบ การหาแหล่งซื้อวัตถุดิบไว้หลาย ๆ แหล่ง และเปรียบเทียบราคาอยู่ล่วงหน้าเสมอเพื่อประเมินเรื่องราคาและง่ายต่อการบริหารจัดการเรื่องการจัดซื้อวัตถุดิบล่วงหน้าด้วย โดยวัตถุดิบที่เก็บไว้ได้นานสามารถซื้อครั้งละมาก ๆ เพื่อให้ได้ส่วนลด ซึ่งโดยปกติการธุรกิจด้านนี้มักจะมีวัตถุดิบที่เป็นเจ้าประจำเพื่อความสะดวกในการสั่งซื้อสินค้า

-บริหารคน การฝึกอบรมให้พนักงานมีความเชี่ยวชาญในหน้าที่ของตนเองเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด และสิ่งสำคัญที่ไม่ควรมองข้ามคือ สร้างให้พนักงานมีจิตใจรักการบริการ หรือ Service Mind ซึ่งรวมไปถึงกิริยามารยาทในการบริการ บุคลิกภาพความสะอาดของเครื่องแต่งกาย เป็นส่วนประกอบสำคัญทั้งหมด ก่อนจะรวมเป็นหัวใจของงานบริการของธุรกิจ Catering

โครงสร้างเงินลงทุน

การลงทุนเริ่มต้น

งบลงทุนเริ่มต้น 300,000 บาท

▪ เครื่องครัวในการผลิต	40,000	บาท
▪ โต๊ะเก้าอี้	60,000	บาท
▪ อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	190,000	บาท
เช่น ถาด ถ้วย จาน แก้ว ช้อน ผ้าปูโต๊ะ		
▪ สถานที่และอุปกรณ์สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์	10,000	บาท
รวม	300,000	บาท

- หมายเหตุ เงินลงทุนอาจมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากอุปกรณ์อาจน้อยลง (อ้างอิงจาก หนังสือธุรกิจรับจัดเลี้ยง)

ตัวอย่างต้นทุนสินค้าสำเร็จรูป

ต้นทุน : ข้าวเหนียวกระทงละ 5 บาท 2 กระทง = 10 บาท
ขนมเทียนแก้วชิ้นละ 2.2 บาท 3 ชิ้น = 6.60 บาท
กล่องพลาสติกใส + ทิชชู + ส้อมจิ้ม = 3 บาท
ดอกเข็มไม้เสียดังค์

รวมต้นทุนกล่องละ 19.60 บาท

ต้นทุน : ช่อม่วงชิ้นละ 6 บาท 3 ชิ้น = 18
หยกมณีชิ้นละ 2.2 บาท 3 ชิ้น 6.60 บาท
กล่องพลาสติกใส + ทิชชู + ส้อมจิ้ม + ถ้วยคัพเค้ก = 3 บาท
ดอกไม้ 1 บาท

ผักต่าง ๆ ทางร้านให้มาพร้อมขนม

รวมต้นทุนกล่องละ 28.60 บาท



ต้นทุน : ปั่นสับไส้ปลาแห้ง ชิ้นละ 3 บาท 5 ชิ้น = 15 บาท
ตะโก้ ชิ้นละ 2.2 บาท 3 ชิ้น = 6.60 บาท
กล่องพลาสติกใส + ทิชชู + ส้อมจิ้ม + ถ้วยคัพเค้ก = 3 บาท
ดอกไม้ 1 บาท

ผักต่าง ๆ ทางร้านให้มาพร้อมขนม

รวมต้นทุนกล่องละ 25.60 บาท

ต้นทุน : สาकुไส้หมูชิ้นละ 1.6 บาท 7 ชิ้น = 11.20 บาท
ขนมเทียนแก้วชิ้นละ 2.2 บาท 3 ชิ้น = 6.60 บาท

กล่องพลาสติกใส + ทิชชู + ส้อมจิ้ม + ถ้วยคัพเค้ก = 3 บาท
ดอกไม้ 1 บาท

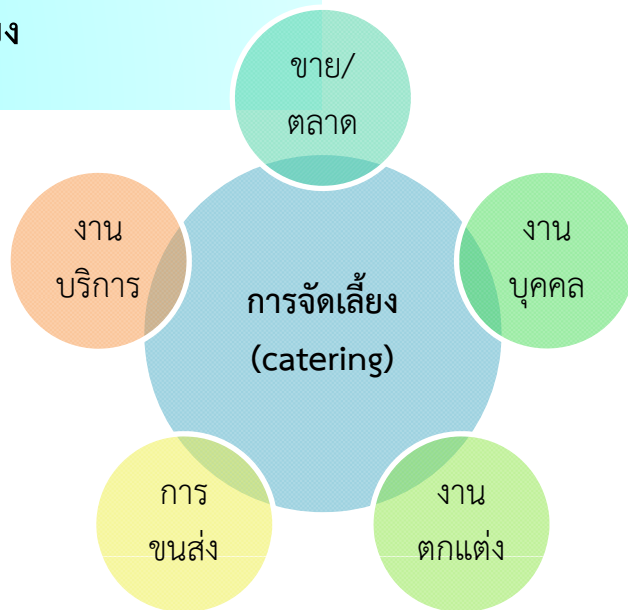
ผักต่าง ๆ ทางร้านให้มาพร้อมขนม

รวมต้นทุนกล่องละ 21.80 บาท



โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างทีมงานที่เกี่ยวข้องในการจัดเลี้ยง



โครงสร้างองค์กรการจัดเลี้ยง



การตลาด

กลุ่มลูกค้างานแต่งงาน เป็นลูกค้าสำคัญที่มีมูลค่าการจัดเลี้ยงถึง 50 % ของมูลค่าตลาดทั้งหมด ดังนั้นจึงไม่สามารถละทิ้งลูกค้ากลุ่มนี้ได้ ซึ่งลูกค้ากลุ่มนี้มีความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไปตามกระแสสังคม เช่น เคยจัดงานเลี้ยงโรงแรม หันมานิยมจัดงานเลี้ยงเล็ก ๆ มีสไตล์ในสถานที่ส่วนตัวมากขึ้น

กลุ่มลูกค้าบริษัทหรือองค์กร เป็นกลุ่มลูกค้าที่มีการจัดงานเลี้ยงอย่างสม่ำเสมอ เช่น งานเลี้ยงปีใหม่ งานเลี้ยงฉลองยอดขาย งานเลี้ยงฉลองตำแหน่งให้พนักงาน งานเลี้ยงครบรอบวันเกิด บริษัท งานเลี้ยงอำลา นอกจากนี้ลูกค้ากลุ่มนี้ยังใช้บริการธุรกิจจัดเลี้ยงในงานสัมมนา หรืองานประชุม

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายของ Catering

กลุ่มลูกค้าบริษัทหรือร้านค้าในเซอร์ ปัจจุบันบริษัทหรือร้านค้าในเซอร์ซึ่งเป็นบริษัทรับจัดงานอีเวนต์ต่าง ๆ ให้กับสินค้าและองค์กร เป็นกลุ่มลูกค้าที่ได้รับความสนใจจากธุรกิจจัดเลี้ยงเป็นอย่างมาก เนื่องจากต้องการบริการจัดเลี้ยงจำนวนมาก ลูกค้ากลุ่มนี้มักจะมีความต้องการแปลกใหม่ในการจัดเลี้ยงเพื่อให้เข้ากันกับคอนเซ็ปต์ของงาน

กลุ่มลูกค้าบุคคล มักจัดงานเลี้ยงส่วนตัวประเภทต่าง ๆ เช่น งานเลี้ยงวันเกิด ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ทำบุญบ้าน งานฉลองตำแหน่งใหม่ เลี้ยงฉลองรับปริญญา มักจัดงานที่บ้านและเรียกใช้บริการจากนักจัดเลี้ยงมืออาชีพ ลูกค้ากลุ่มนี้มีทั้งที่ทุ่มงบจัดงาน และจัดงานเล็ก ๆ ใช้งบประมาณไม่มาก ความต้องการนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

กลยุทธ์การตลาดดึงดูดใจลูกค้า

โปรโมชั่น การทำโปรโมชั่นสามารถทำได้หลากหลายรูปแบบ ทำได้ทั้งในช่วงไฮซีซั่น เพื่อให้ลูกค้าที่มีงบประมาณสูงตัดสินใจเลือกเรา และทำโปรโมชั่นกระตุ้นยอดขายในช่วงโลว์ซีซั่น

ความแตกต่าง การสร้างความแตกต่าง สามารถทำได้ทั้งกับสินค้าและบริการ อาทิ การมีรายการอาหารให้เลือกมากกว่า สามารถปรับเปลี่ยนเมนูได้ตามความต้องการของลูกค้า หรือใส่ใจในรายละเอียดของอาหาร เช่น การออกแบบอาหารให้รับประทานได้สะดวก แบบพอดีคำ การบริการอาจเริ่มต้นตั้งแต่การให้ข้อมูลรายละเอียดครบถ้วน และตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้เป็นอย่างดี

การออกแบบ คือสามารถออกแบบอาหารและออกแบบสถานที่ รวมถึงคิดสร้างสรรค์งานเลี้ยงให้กับลูกค้าได้ การออกแบบเป็นการสร้างความแตกต่างให้กับธุรกิจอย่างหนึ่ง

บริการครบวงจร การมีบริการครบวงจร เช่นการหาสถานที่จัดงานให้ ออกแบบตกแต่งสถานที่ จัดดอกไม้ หรือจัดเตรียมสิ่งที่จำเป็นสำหรับงานเลี้ยง

การประชาสัมพันธ์สร้างแบรนด์ สิ่งที่เราขาดไม่ได้สำหรับการประชาสัมพันธ์ คือการทำการตลาดทางอินเทอร์เน็ต โดยสามารถโพสต์ประกาศบริการของเราที่เว็บไซต์ต่าง ๆ ควบคู่กับการเปิดเว็บไซต์ของตนเองไปด้วยกัน หรือจะใช้วิธีการแลกเปลี่ยนในเว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารหรือจะซื้อสื่อโฆษณาทางอินเทอร์เน็ตก็ได้

รายการขนมไทยและราคา

รายการ	ราคา	รายการ	ราคา
ขนมชั้นพอคำ	5.50 บาท/ชิ้น	ตะโก้ลำไย (ตามฤดู)	5.50 บาท/ชิ้น
ไข่ในรัง	5.00 บาท/ชิ้น	ตะโก้แอปเปิ้ล	6.50 บาท/ชิ้น
โอนิแปะก๊วย	5.50 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวแก้วลูกชุบ	5.25 บาท/ชิ้น
ลูกชุบเชอร์รี่	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวแก้วกุหลาบจิ๋ว	8.00 บาท/ชิ้น
ลูกชุบหัวใจ	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวหน้านวล	5.00 บาท/ชิ้น
ลูกชุบดาโงะ (เสียบไม้)	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวหน้าลูกชิด	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นลูกชุบ	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวเปียกลำไย	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นเงาะ	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวหน้าตะโก้ต่างๆ	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นลำไย	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวหน้าปลาย่าง	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นมะพร้าวอ่อน	5.00 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นอันดามัน / วุ้นใบเตย / วุ้นหมี	4.50 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวสังขยา	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นนมเย็น / วุ้นกาแฟ	4.50 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวเจียวหน้ากระฉีก	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้น ABC / วุ้นหัวใจ	4.50 บาท/ชิ้น	ข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา	5.00 บาท/ชิ้น
วุ้นน้ำมะตูม / วุ้นส้ม	4.50 บาท/ชิ้น	เปียกปูน	5.00 บาท/ชิ้น
ตะโก้เผือก (ม่วง)	5.00 บาท/ชิ้น	หยกมณี	5.00 บาท/ชิ้น
ตะโก้แห้ว (เขียว)	5.00 บาท/ชิ้น	ลื้มกลืน	5.00 บาท/ชิ้น
ตะโก้ข้าวโพด (เหลือง)	5.00 บาท/ชิ้น	สอด้ไส้	5.00 บาท/ชิ้น
ตะโก้มะพร้าวอ่อน (ชมพู)	5.00 บาท/ชิ้น	ขนมต้ม (หลายสี)	5.00 บาท/ชิ้น
ตะโก้เม็ดบัว (เหลือง)	5.00 บาท/ชิ้น	ขนมต้มแดง	5.00 บาท/ชิ้น
ทองหยิบ	6.50 บาท/ชิ้น	คู่ทอง (เม็ด+หยอดเสียบไม้)	5.00 บาท/ชิ้น
ทองหยอด	1.50 บาท/ชิ้น	ขนมชั้นดอกไม้	7.00 บาท/ชิ้น
เม็ดขนุน	1.50 บาท/ชิ้น	ฝอยทองแพ	14.00 บาท/ชิ้น
จ่ามงกุฎ	15.00 บาท/ชิ้น	อลัฏกุหลาบกะทิ(ชมพู)	7.00 บาท/ชิ้น
ทองเอก	12.00 บาท/ชิ้น	ส้มปันนี้	7.00 บาท/ชิ้น
ทองเอกกุหลาบ	9.00 บาท/ชิ้น	เกสรลำเจียก	9.00 บาท/ชิ้น
เสน่ห์จันทร์	12.00 บาท/ชิ้น	มะพร้าวแก้ว	9.00 บาท/ชิ้น
อลัฏกุหลาบนมสด	9.00 บาท/ชิ้น	กลีบลำดวน - ใส่ถุงเท่านั้น	2.30 บาท/ชิ้น

รายการราคาขนมแห้ง

รายการ	ราคา	รายการ	ราคา
หม้อแกงถั่วทอง	60 บาท	ข้าวพองงาดำ - งาขาว	40 บาท
อลัวกุหลาบนมสด (6 ชั้น)	55 บาท	ถั่วกรอบเสวย - ถั่วกรอบแก้ว	45 บาท
จ่ามงกุฎ + ทองเอก + เสน่ห์จันทร์ (6 ชั้น)	75 บาท	ทองแผ่น	45 บาท
มะพร้าวแก้ว	55 บาท	กล้วยกวนข้าวต้มมัด - ซองसान	45 บาท
เกสรลำเจียก	55 บาท	ขนมหน้านวล (เรือ)	50 บาท
ส้มปันนี	45 บาท	โสมนัส	55 บาท
หมี่กรอบ	50 บาท	กล้วยฉาบมะขามกวน	55 บาท
อลัวเม็ด	40 บาท	มะขามสามรส	25 บาท
ฝอยทองกรอบ	30 บาท	กระเจียบแก้ว	25 บาท
ตั้งเม	10 บาท	มะขามเม็ด	35 บาท
ท็อปปี้ไชนก	25 บาท	มะม่วงเส้นเค็ม	35 บาท
กล้วยกวนข้าวต้มมัด	15 บาท	มะม่วงหยี	35 บาท
กลีบลำดวนเสียบไม้	20 บาท	กระท้อนหยี	35 บาท
วุ้นกรอบ	25 บาท	ฝรั่งหยี	35 บาท
วุ้นมะตูม	25 บาท	สมอ	35 บาท
ข้าวมอด	30 บาท	ลูกหยียักษ์	35 บาท
ทองม้วน - กะทิ stick	30 บาท	มะม่วงกวน	45 บาท
ทองม้วน - กล้วย stick	30 บาท	มะม่วงอบแห้ง	45 บาท
กลีบลำดวน (15 ชั้น)	30 บาท	เปลือกส้มโออบแห้ง	45 บาท
ครองแครง	35 บาท	ชมพูหยี	50 บาท
กรอบเค็ม	35 บาท	ชมพูแก้ว	50 บาท
ขนมเบื้องเล็ก	35 บาท	ส้มอบแห้ง	60 บาท
ขนมฝิง	40 บาท	ลูกหยีฉาบ	70 บาท
มัน / เผือก รังนก	40 บาท	มันฉาบ	40 บาท
เผือกฉาบ	40 บาท		

การผลิตและบริการ

ขั้นตอนการดำเนินการ



1. ลูกค้าเข้ามาติดต่อกับทางร้าน ทำการเลือกสินค้าตามรายการ ลูกค้าบอกรายละเอียดของงานที่จะจัดเลี้ยง เพื่อทำการจัดขนมให้ตรงกับงานจัดเลี้ยง
2. ทำการมัดจำราคาสินค้า 30 % กับทางร้าน
3. ทางร้านทำการจัดการผลิตสินค้าบางรายการที่ทางร้านผลิต หรือจัดซื้อจากร้านขนมที่อร่อยรสชาติดี รูปแบบสวยงามตามร้านต่าง ๆ (การผลิตหรือการจัดซื้อขนม นั้น ควรคำนึงถึงอายุของขนม)
4. ทำการจัดสินค้าและอุปกรณ์ เพื่อจัดเลี้ยงตามงานที่ลูกค้าแจ้งมา
5. จัดส่งให้กับลูกค้า ลูกค้าทำการชำระเงินให้กับทางร้าน



ตัวอย่างการผลิตขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของร้าน

ส่วนผสม

- ถั่วเขียวเลาะเปลือก 1 กิโลกรัม
- มะพร้าวทึนทึก 2 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม (สำหรับผสมถั่ว)
- น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม (สำหรับทำน้ำเชื่อม)
- น้ำเปล่า 2 ลิตร (สำหรับทำน้ำเชื่อม)
- ไข่เป็ด 80 ฟอง (ใช้เฉพาะไข่แดง)

สูตรขนมหวานไทย : เม็ดขนุน



วิธีทำขนมเม็ดขนุนมะพร้าวอ่อน

1. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกมาทำความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง ระหว่างนั้นทำการปอกมะพร้าว เตรียมชุดมะพร้าวให้เป็นฝอยไว้รอเป็นส่วนผสม
2. นำถั่วที่แช่ไว้ไปต้มให้สุกจนเม็ดถั่วละเอียด (ใช้เวลาประมาณ 15 นาที) เมื่อถั่วเขียวสุกดีแล้ว ให้นำมะพร้าวที่เตรียมไว้ใส่ลงในกระทง พร้อมกับน้ำตาลทรายจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
3. จากนั้นจึงกวนจนเหนียว โดยตั้งบนไฟอ่อนๆ (ใช้เวลาประมาณ 45 – 60 นาที) กวนจนแห้งหิบบขึ้นมาไม่ติดมือพอได้ที่ยกลงจากเตาทิ้งไว้ให้เย็น (ถั่วต้องแห้ง มิเช่นนั้นจะไม่สามารถนำไปปั้นได้) จากนั้นจึงปั้นให้เป็นรูปทรงเม็ดขนุน
4. ทำน้ำเชื่อมโดยผสมน้ำตาลและน้ำเปล่า นำไปเคี่ยวในกระทะ จนเหนียวขึ้นเป็นยางมะตูม จึงปิดไฟ ระหว่างนั้นตอกไข่และเลือกเอาเฉพาะไข่แดงมารวมกัน เขี่ยพอให้ไข่แดงแตก
5. จากนั้นจึงนำเม็ดขนุนที่ปั้นเตรียมไว้ใส่ลงไปแช่ในไข่แดงที่ละลายแล้ว แล้วจึงนำไปใส่ในน้ำเชื่อม พยายามอย่าให้ติดกัน พอใส่ลงไปมากแล้วจึงนำกระทะไปตั้งบนไฟอ่อนๆจนสุกทั้งจึงตักออกมาพัก ทำซ้ำเช่นนี้จนเม็ดขนุนที่ปั้นไว้หมด



ตัวอย่างแหล่งจัดซื้อ

รายชื่อร้านขนม	สถานที่ / ติดต่อ	เมนูแนะนำ
1. ขนมไทยใจรัก ตลาดบองมาเช่ร์	โทร : 02-953-9054 / 081-342-4388	หุ้มน้ (ขึ้นละ 7 บาท) ตะโก้หน้าต่าง ๆ / ขนมลิ่มกลิ้ง / ขนมเทียนแก้ว / หยกมณี (ขึ้นละ 2.2 บาท) กระทงทอง (ชุดละ 40 บาท / กระทงเปล่า ๆ 50 ขึ้น 70 บาท)
2. ขนมไทยเก๋าน้อง สาขาตลาดบองมาเช่ร์	โทร : 02-953-8065 / 089-833-8919	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ใส่กระทงใบตอง (กระทงละ 5 บาท) ซ่อม่วงไส้ไก่ (ขึ้นละ 6 บาท) ปั้นสับนึ่งไส้ปลา (ขึ้นละ 3 บาท) สาคุไส้หมู (ขึ้นละ 1.6 บาท)
3. อรพิน เบเกอร์รี่ ใกล้ตลาดสะพานใหม่ (ยิ่งเจริญ)	โทร. 02-521-2386 / 02-972-5194 / 089-484-7268	เอแคลร์ไส้ครีมวนิลลา (ลูกละ 1 บาท) ชิฟฟอนเค้กใบเตย (ขึ้นละ 8 บาท) เค้กโรลส้ม (ขึ้นละ 7 บาท)
4. บัณฑิตอร์เค้ก ตลาดประชานิเวศน์ 3 (ร้านเบเกอร์รี่ในตลาด)	โทร. 086-098-8186	บัณฑิตอร์เค้ก (ก้อนละ 15 บาท)
5. ขนมกุยช่ายอำมา สาขาตลาดบองมาเช่ร์	โทร : 02-954-3657 / 089-682-5910	ขนมกุยช่ายไส้ผัก - เผือก - หน่อไม้ และ มันแกว (ขึ้นละ 3 บาท)



ปัญหา/แนวทางแก้ไข

ปัญหา	แนวทางแก้ไข
1. อายุของขนมมีระยะเวลาจำกัด	• อาจจะต้องทำการผลิตเองในขนมบางชนิด เพื่อให้ได้สินค้า • หาแหล่งร้านขนมที่ใกล้ เพื่อการเดินทางที่สะดวก • การเก็บรักษาในช่วงจัดส่ง โดยบางครั้งต้องมีการอุ่นให้ร้อน หรือแช่เย็น แก่ขนมบางชนิดเพื่อยืนอายุของขนม
2. วัตถุดิบบางช่วงเวลาขาดแคลน (เช่น ไข่เป็ดไล่ทุ่ง)	• หาแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบให้มีมากกว่า 3แหล่งขึ้นไป • จัดหาวัตถุดิบทดแทนในการผลิต เช่น ขาดแคลนไข่เป็ดไล่ทุ่ง ให้ใช้ไข่เป็ดฟาร์ม หรือไข่ไก่ทดแทน

ปัจจัยความสำเร็จ

1. การบริการ ธุรกิจ **Catering** หรือจัดเลี้ยง เป็นธุรกิจบริการดังนั้น ในการให้บริการแก่ลูกค้าจริงต้องมีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจรักบริการ สุขภาพเรียบร้อย
2. ความหลากหลายของขนมที่มีให้เลือกมากมาย และต้องมีการจัดขนมให้เหมาะสมกับงานเลี้ยงต่าง ๆ เช่น งานมงคลที่ต้องมีขนมมงคลในพิธีการ
3. รูปลักษณ์และเอกลักษณ์ของขนมไทย มีรูปแบบที่สวยงาม ทำให้ดึงดูดใจแก่ผู้พบเห็น
4. รสชาติของขนม ที่มีความอร่อย ก็เป็นส่วนหนึ่งของการบริการจัดเลี้ยงทำให้เกิดความประทับใจ
5. การกำหนดราคาที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายที่มารับบริการ
6. ความสะอาด ไม่ว่าจะเป็นภาชนะ สถานที่ต้องมีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เพราะหัวใจของการให้บริการด้านอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะ

แนวคิดต่อยอด

- เปิดการสอนทำขนมไทย
- จากเดิมที่เป็นการจัดเลี้ยง และเป็นอาหารว่าง เพิ่มเติมโดยการจัดเป็นกระเช้าของขวัญตามเทศกาลต่าง ๆ
- ขยายกิจการจากขนมไทย เพิ่มรายการเป็นอาหารไทยเพิ่มเติม

Check List

สื่อประจำกล่องความรู้กินได้

ธุรกิจ Catering ขนมหไทย



แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

จำนวน 22 รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

จำนวน 15 รายการ



แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

จำนวน รายการ

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์

จำนวน 12 รายการ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

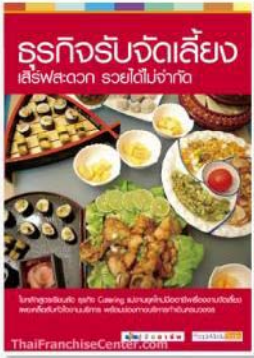
เว็บไซต์ : <http://www.kindaipproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ธุรกิจ Catering ขนงไทย

ไฮไลท์ ★★★★★



ธุรกิจรับจัดเลี้ยง เสิร์ฟสะดวก รวยได้ไม่จำกัด

หนังสือเล่มนี้จะไขหลักสูตรเรียนลัด ธุรกิจ Catering แม้งานยุคใหม่มีอาชีพเรื่องงานจัดเลี้ยง พร้อมเผยเคล็ดลับหัวใจงานบริการ พร้อมช่องทางบริหารทำเงินครบวงจร ตอบโจทย์สังคมยุคใหม่ จัดงานเลี้ยงสะดวกรวดเร็ว เปิดเส้นทางสู่มืออาชีพด้านการจัดเลี้ยง

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ



แผนงานสำเร็จรูป : Catering Business How-To

รวมกลยุทธ์เทคนิคการเป็นแผนงานสำเร็จรูปในธุรกิจ Catering หรือธุรกิจจัดเลี้ยง ในเล่มคุณจะได้พบกับคำแนะนำดี ๆ จาก Oishi, S&P, Au Bon Pain, Greyhound, ศิริวัฒน์แซนด์วิช และอื่น ๆ อีกมากมาย ที่ได้รวบไว้อย่างดีแล้วในเล่ม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติให้คุณได้เรียนรู้ นำเสนออย่างเป็นลำดับขั้นตอน ง่ายสำหรับทำความเข้าใจ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้รักอาหารและอยากจะทำธุรกิจการจัดเลี้ยง



การจัดเลี้ยง โดย อาจารย์พิสิทธิ์ ธงพุดชา

นำเสนอเนื้อหาความรู้พื้นฐานสำหรับงานบริการ เนื้อหาเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง เริ่มตั้งแต่การขาย การวางแผน การบริการ



การเปิดกิจการ: ก้าวแรกของการเปิดกิจการด้านอาหาร

คู่มือสำหรับผู้ที่จะคิดจะธุรกิจร้านอาหาร ร้านกาแฟ หรือธุรกิจด้านอาหารประเภทอื่น ๆ ไม่ว่าจะโดยวิธีซื้อกิจการที่ผู้อื่นทำอยู่หรือเริ่มกิจการเอง จะช่วยให้การดำเนินธุรกิจของท่านวันข้างหน้าราบรื่น



การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารจะมีเนื้อหาในเรื่องของการจัดเลี้ยงอาหารในงานเลี้ยง รูปแบบการจัดสถานที่ในการจัดเลี้ยงสัมมนา
http://www.suic.org/wpcontent/uploads/Academic_Affairs/2012/02/Food_and_beverage_Services.pdf



อาหารว่างและเครื่องดื่ม

รวบรวมสูตรอาหารว่าง ใช้ได้ทุกโอกาส และสำหรับเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นของเสิร์ฟคู่กับอาหารว่าง หนังสือเล่มนี้ได้เลือกเครื่องดื่มที่ทำขึ้นจากทั้งผัก และผลไม้ เป็นเครื่องดื่มโบราณ และเครื่องดื่มสมัยนิยม ให้เลือกปรุงตามชอบ โดยมุ่งเน้นถึงรสชาติที่อร่อย และคุณค่าทางอาหารเป็นหลัก



โครงการศูนย์ความรู้กันไว้ได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ธุรกิจ Catering ขนมไทย

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



ขนมไทย ผู้เขียน สุปราณี แพรศิริ

รวมสูตรขนมไทย 50 ชนิด เขียนโดยอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญในการทำขนมไทยโดยเฉพาะ พร้อมภาพประกอบและคำบรรยายวิธีการทำตามขั้นตอนอย่างละเอียด เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจจัดทำขนมไทยด้วยตนเอง และผู้ที่ต้องการเปิดร้านขนมไทยยังสามารถนำสูตรขนมไทยเหล่านี้ไปต่อยอด เพื่อพัฒนาเป็นสูตรเฉพาะของร้านได้



ขนมไทย ผู้เขียน สุปราณี แพรศิริ

รวมสูตรขนมไทยแสนอร่อยกว่า 50 ชนิด ไม่ว่าจะเป็นลูกตาลลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ขนมเทียน วุ้นกรอบ วุ้นเค้ก ข้าวต้มมัด กลิบลำดวน สาลี่กล้วยแขก ขนมโตเกียว ขนมเบื้องไทย และอีกหลากหลาย เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจจัดทำขนมไทยด้วยตนเอง และผู้ที่ต้องการเปิดร้านขนมไทยยังสามารถนำสูตรขนมไทยเหล่านี้ไปต่อยอด เพื่อพัฒนาเป็นสูตรเฉพาะของร้านได้อีกด้วย



ขนมไทย + DVD ผู้เขียน สุปราณี แพรศิริ

สอนทำขนมไทยรสชาติดี รสอร่อย หอมหวานชวนรับประทาน นอกจากจะใช้สำหรับทำขนมทานเองแล้ว ยังสามารถประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี



ขนมไทย: เอกลักษณ์และคุณภาพ ชื่อผู้แต่ง: กมลวรรณ แจ่มชัด

สามารถใช้เป็นแนวทางในการเลือกขนมไทย; ประเภท; เอกลักษณ์; คุณภาพ; การควบคุมคุณภาพ; วัตถุดิบ; ส่วนผสม



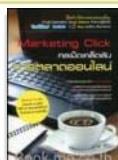
ขนมหวานไทย ผู้เขียน ผศ. อภิญา มานะโรจน์

รวมเคล็ดลับการทำขนมไทย และข้อผิดพลาดระหว่างการทำขนมไทยแต่ละชนิด ตลอดจนเรื่องราวควรรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับส่วนผสม อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย เพื่อให้การทำขนมไทยของคุณกลายเป็นเรื่องง่ายๆ



การตลาดแนวใหม่ผ่าน Social Media ผู้แต่ง: ดร. ภิเชก ชัยนิรันดร์

มิติใหม่ทางการตลาด เป็นเวทีแสดงความคิดเห็นได้อย่างไร้ขีดจำกัด ซึ่งคนธรรมดาทั่วไปก็สามารถสร้างเนื้อหาต่างๆ ผ่านบล็อก ฟอรัม, Twitter, Face book, YouTube เป็นต้น มีโอกาสให้กับการตลาดได้เข้าไปพูดคุยกับคนในสังคมออนไลน์ และรู้ถึงปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นจากลูกค้า ซึ่งคุณสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้งานได้อย่างดี



Marketing Click กลเม็ดเคล็ดลับการตลาดออนไลน์ ผู้แต่ง: ดร. ภิเชก ชัยนิรันดร์

อธิบายถึงเหตุการณ์ทางการตลาดและความเคลื่อนไหวด้านออนไลน์ต่างๆ ไว้อย่างน่าสนใจ ไม่ว่าจะเป็นลัทธิพฤติกรรมลูกค้าด้วย Google Analytics การตอบโต้คู่แข่งนั้น วิธีการสร้างอำนาจการต่อรอง และการแข่งขันบนโลกธุรกิจยุคดิจิทัล เต็มไปด้วยการวิเคราะห์กลยุทธ์ และกรณีศึกษาที่ประสบความสำเร็จทั้งในและต่างประเทศอย่างที่คุณหาอ่านจากที่ไหนไม่ได้



70 ร้านขนมอร่อยจาก 13 ตลาดดัง

แนะนำร้านขนมหวานและของว่างชื่อดังหรือร้านอร่อยบอกต่อ จาก 13 ตลาด มีแผนที่ตลาดพร้อมอธิบายตำแหน่งของร้านไว้ให้ รวมถึงเบอร์โทร วันและเวลาเปิด-ปิด ร้าน พร้อมขนมอร่อยประจำร้านที่พลาดไม่ได้



โครงการศูนย์ความรู้กันได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ธุรกิจ Catering ขนมไทย

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



เรื่องน่ารู้ คู่ครัวหัวกะทิ

เนื้อหาบอกวิธีและเคล็ดลับ การบ้าน งานครัว รวบรวมไว้มากมายหลายร้อยข้อ ทำให้การบ้านงานครัวเป็นเรื่องง่าย สำหรับแม่บ้านยุคใหม่



อาหารจัดเลี้ยง ผู้แต่ง หน้าต่างสู่รสชาติ

การเตรียมอาหารจัดเลี้ยงขนาดกะทัดรัดให้สวยงามนั้น ซึ่งมีให้เลือกมากมาย รู้ว่าเบื้องหลังความสำเร็จเหล่านั้นไม่ยากอย่างที่คิด



ขายหนังสือ ขนมไทยของหวานของว่าง108ชนิดระดับ OTOP

ให้ประโยชน์และเคล็ดลับ ในการทำขนมมากมายหลายชนิดนำไปประกอบอาชีพได้อย่างสบาย เป็นช่องทางทำธุรกิจสินค้าระดับOTOP รูปเล่มพิมพ์ด้วยกระดาษอย่างดีสวยงามทนทาน



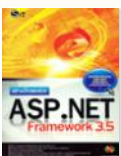
ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดย สุมาลี ทองรุ่งโรจน์

วิวัฒนาการการบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น วัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบกราฟฟิก บนบรรจุภัณฑ์



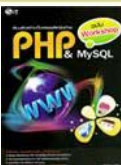
สร้างเว็บสวยแบบมีสไตล์ โดย ฉันทิตา กิมาคม

เรียนรู้การสร้างเว็บไซต์ด้วยโปรแกรมยอดเยี่ยม ครบทุกขั้นตอน ชัดเจน เข้าใจง่าย ใช้งานได้จริง



สร้างเว็บเพจด้วย ASP.NET ผู้เขียน: ธนัยพัฒน์ วงศ์รัตน์

ASP.NET เป็นโปรแกรมที่ใช้ทำงานบนเซิร์ฟเวอร์และถูกออกแบบมาให้สามารถใช้ได้หลายภาษา สำหรับหนังสือเล่มนี้จะกล่าวถึงเฉพาะภาษา VB เช่นเดียวกับโปรแกรม VB.NET และจะกล่าวถึงการทำงานของคอนโทรล ตั้งแต่คอนโทรลพื้นฐาน



เรียนลัดสร้างเว็บแอปพลิเคชันด้วย PHP & MySQL ผู้เขียน: ธนัยพัฒน์ วงศ์รัตน์

หนังสือเล่มนี้ได้เสนอแนวทางการนำภาษา PHP ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาระบบงานใหม่ๆ และ Workshop ของระบบงานเว็บแอปพลิเคชัน ตลอดจนนำเสนอเทคนิคต่างๆ ที่จำเป็นในการใช้งานให้ลองนำไปประยุกต์ใช้กัน



สร้างเว็บง่ายๆ แค่คลิก Dreamweaver CS5 ผู้เขียน: จิระสิทธิ์ อังรัตนวงศ์

สร้างเว็บเพจด้วย Web Database ได้เพียงคลิกด้วยโปรแกรม Dreamweaver โปรแกรมที่ช่วยทุ่นแรงประหยัดเวลาในการเขียนสคริปต์ โดยเฉพาะผู้เริ่มต้นใช้งานที่ต้องการสร้างเว็บแอปพลิเคชันด้วยตัวเอง หนังสือเล่มนี้จะช่วยให้คุณสร้าง เว็บไซต์ ระบบค้นหาข้อมูล ระบบสมาชิกและรหัสผ่านด้วยขั้นตอนแบบ Step by Step



โครงการศูนย์ความรู้ก็ได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ธุรกิจ Catering ขนมหไทย

ไฮไลท์ ★★★★★



ร้านชั้นขนมหวาน - <http://www.chankanom.com>

เป็นกรณีศึกษาของการทำธุรกิจ Catering ขนมหวาน ที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ในเรื่องของ
รูปลักษณ์ของขนมที่มีความหลากหลายและสวยงาม รวมทั้งการบริการที่มีหลายรูปแบบไม่ว่า
จะเป็น การจัดรูปแบบเซ็ทอาหารว่าง หรือจัดรูปแบบกระเช้าของขวัญในโอกาสต่าง ๆ

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

ขนมไทย คือเป็นมงคลที่ใช้กับประเพณีไทยที่เราอาจลืม
<http://food.mthai.com/food-inbox/79955.html>

สถาบันอาหาร บัน GMP in Mass Catering สู่มาตรฐานสากล
<http://www.manager.co.th/iBizChannel/ViewNews.aspx?NewsID=9560000010256>

ขนมไทยความเป็นมา
<http://pirun.ku.ac.th> และ <http://arcmd.rta.mi.th>



SME ตีแตก กับ The Chef Catering

คุณสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจ catering <http://www.youtube.com/watch?v=gVkdS1RiVM>



อายุน้อยร้อยล้าน ตอน Catering ของ คุณรัฐพล วีรภัทรศิริกุล

<http://www.youtube.com/watch?v=Ny-UugUHak0>



Scoop SMEs ธุรกิจ ร้านบ้านบุญขนมไทย

<http://www.youtube.com/watch?v=RrKsj9xH3UM>



โครงการศูนย์ความรู้ก็ได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิมว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ธุรกิจ Catering ขนมไทย

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ (ต่อ)

กรณีศึกษาร้าน Gifted Catering

<http://www.giftedcatering.com>

ความสำคัญของขนมไทย ประเพณีกับขนมไทย

<http://www.mh.ac.th/StudentWorkM6/Ornanong62/s3.htm>

ขนมไทย

<http://muaynika.wordpress.com>

ขนมไทย แต่ละภาค

<https://sites.google.com/site/kanomthaipfm/pak>

ขนมไทย

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2>

เกี่ยวกับขนมไทย

http://www.ezythaicooking.com/thai_dessert/about_thai_dessert.html

ขนมไทย

<http://www.lib.ru.ac.th/journal/kanom.html>

วิธีการทำขนม

http://www.foodtravel.tv/recfoodShow_Detail.aspx?viewId=907#!prettyPhoto



โครงการศูนย์ความรู้กันใต้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมिव บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งอ้างอิง

บุคคลเจ้าของอาชีพ



คุณยายสมนึก แต่งอ่อน
เจ้าของกิจการขนมไทย
อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี
ถอดความรู้จากการสัมภาษณ์



คุณประไพ พรรณอาราม
เจ้าของกิจการรับจัดเลี้ยงขนมไทย
อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี
ถอดความรู้จากการสัมภาษณ์



คุณรัฐพล วีรภัทรศิริกุล
เจ้าของธุรกิจ **Catering**
ถอดความรู้จากรายการ
อายุน้อยร้อยล้าน

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ธุรกิจ Catering ขนมหไทย



มะพร้าว



ไข่เป็ด



ถั่วชิก



น้ำตาลทราย



อุปกรณ์ในการทำขนม



กะทะ



โครงการศูนย์ความรู้กันใต้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิมว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaipproject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ธุรกิจ Catering ขนมหไทย



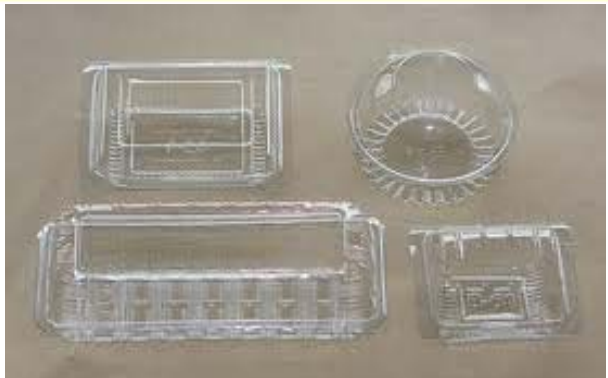
จาน



ถาด



กล่องกระดาษ



กล่องพลาสติก



โต๊ะ



ผ้าปูโต๊ะ



โครงการศูนย์ความรู้กันใต้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิม บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรมหรือนิทรรศการ

ผู้จัดทำขอแนะนำเสนอแผนการถ่ายทอดองค์ความรู้และรูปแบบกิจกรรมหรือนิทรรศการดังนี้

- เผยแพร่บน web site ของสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในหมวดความรู้ www.ismed.or.th
- เผยแพร่บน Face book ของสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและ
- ขนาดย่อม ได้แก่ ISMBC, ISMED NEC
- เผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจจัดเลี้ยง ขนมไทย หรือ Catering ขนมไทยที่เข้ามาติดต่อกับสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- เผยแพร่ให้กับผู้เข้าอบรมหลักสูตรต่าง ๆ กับสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอนาคต
- จัดทำเป็นองค์ความรู้ในรูปแบบตีพิมพ์เพื่อจำหน่าย
- เผยแพร่ภายในองค์กรในกิจกรรม Knowledge sharing เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ของธุรกิจ