



## ความรู้จากผลงานวิจัย

**ชื่อความรู้** เอกลักษณะและรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย



### คำอธิบายความรู้

เป็นงานวิจัยที่ศึกษาเอกลักษณะและรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทยในจังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา พัทลุง และสงขลา จำนวน 25 ร้าน พบว่าเอกลักษณะของการประกอบอาหารประเภทข้าวแกงในภาคใต้คือ ไข่พริก ขมิ้นชัน พริกไทย ตะไคร้ ข่า กระเทียม และกะปิเป็นเครื่องปรุงมากกว่าภาคอื่น ส่วนเนื้อสัตว์นิยมใช้ปลาน้ำเค็มในการประกอบอาหาร มีการใช้ผักในปริมาณมากโดยเฉพาะการเสิร์ฟในรูปของผักสดที่เรียกว่า “ผักเหนาะ” ใช้เกลือ ส้มแขก มะขาม ในการปรุงรส ประกอบอาหารประเภทแกงเป็นส่วนใหญ่ โดยใช้อุปกรณ์ประเภทกระทะคู่กับตะหลิวหรือทัพพีมากกว่าใช้หม้อหุงต้ม ส่วนรูปแบบการตกแต่งร้านเน้นลักษณะธรรมชาติ และได้มีการจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน 30 ตำรับ จากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นร้านข้าวแกงใน 5 จังหวัด รวม 10 ร้าน ผลงานวิจัยได้ใช้ประโยชน์ในกลุ่มเป้าหมายของโครงการ คือ ร้านข้าวแกง จำนวน 25 ร้าน ในส่วนของการใช้ตำรับอาหารที่พัฒนาเป็นตำรับมาตรฐาน และใช้ในการประกอบอาหารเพื่อดำเนินธุรกิจของหน่วยงาน

### เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฬา พิรพัชระ อาจารย์พนัญญ์ บุญนา อาจารย์กฤตพร ชูเส็ง  
คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
อาจารย์สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์