

## สารบัญเรื่อง

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ (ภาษาไทย)	(1)
บทคัดย่อ (ภาษาอังกฤษ)	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
คำนำ	(4)
สารบัญเรื่อง	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(8)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	3
ประโยชน์ที่จะได้รับ	4
นิยามศัพท์	4
<b>บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	
บริบทมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรี	5
ประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ความเชื่อและวิถีชีวิต	10
วัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารมุสลิม	15
การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหาร	19
อาหารฮาลาล	20
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23

## สารบัญเรื่อง (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
<b>บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย</b>	
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	31
เครื่องมือและคุณภาพเครื่องมือ	31
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	32
การวิเคราะห์ข้อมูล	33
<b>บทที่ 4 ผลการดำเนินงานวิจัย</b>	
ผลการศึกษาบริบทมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรี	36
ผลการศึกษาวัฒนธรรมอาหารมุสลิม	40
ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิม	60
<b>บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>	
สรุปผลการศึกษา	68
อภิปรายผลการศึกษาวิจัย	69
ข้อเสนอแนะ	71
<b>บรรณานุกรม</b>	72
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ก การลงพื้นที่วิจัย	76
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	80
<b>ประวัติผู้วิจัย</b>	99

## สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	ข้อมูลทั่วไป	40
2	ประเภทของอาหาร	42
3	ผลการศึกษาศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์อาหารมุสลิม	59

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

## สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
1	กรอบแนวคิดการวิจัย	3
2	ป้ายแสดงที่ตั้งมัสยิดสวนพลู	7
3	ป้ายแสดงที่ตั้งมัสยิดนูรูลมุบีน (บ้านสมเด็จ)	9
4	ป้ายแสดงที่ตั้งมัสยิดบางหลวง (กุฎีขาว)	9
5	การแต่งกายในชีวิตประจำวันของชาวมุสลิมในท้องถิ่น	12
6	การแต่งกายของสตรีชาวมุสลิม	13
7	ทางเข้ามัสยิดนูรูลมุบีน บ้านสมเด็จ	37
8	บ้านเรือนของชุมชนบ้านสมเด็จ ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นเรือนไม้	37
9	ทางเข้าที่ติดกับถนน ชุมชนมัสยิดสวนพลู	38
10	ส่วนหนึ่งอาชีพขายอาหารของคนในชุมชนมัสยิดสวนพลู	38
11	อาชีพขายขนมบดินของคนในชุมชนมัสยิดสวนพลู	39
12	อาหารที่ทำจากเนื้อวัว	41
13	แกงมัสมั่นไก่	42
14	แกงกะหรี่ไก่	43
15	แกงกุ่มหม่าไก่ (แกงเนย)	43
16	มาสซาร่าแพะ	44
17	แกงกั้นจา (แกงเปรี้ยว)	44
18	ซूपเนื้อ	45
19	ต้มเครื่องในวัว	45
20	เนื้อ/ไก่/ตับ ทอด	46
21	ผัดวุ้นเส้นกะทิ	46
22	คั่วไก่	47
23	เนื้อผัดกะทิ	47

## สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
24	ข้าวหมกไก่	48
25	สลัดแขก	48
26	ก๋วยเตี๋ยวแกง	49
27	ขนมบดิน	49
28	ขนมถั่วเขียวโบราณ	50
29	ขนมซูชิน้ำ	50
30	ขนมซูชิแห้ง	51
31	สะเต๊ะ	51
32	บาเยย	52
33	ซาลาเปาทอด	52
34	ไส้กรอกอีสานไก่	53
35	อาหารหวาน	55
36	สำหรับอาหารหลังจากละหมาดช่วงบ่ายวันศุกร์	56
37	สำหรับอาหารควาในวันพืฎริ (วันออกบวชจากเดือนเราะมะฎอน)	56
38	สำหรับอาหารหวานในวันพืฎริ (วันออกบวชจากเดือนเราะมะฎอน)	57
39	กรรมวิธีการทำแกงกะหรี่ไก่	60
40	กรรมวิธีการทำมัสมั่นไก่	61
41	กรรมวิธีการทำกรูหม่าไก่	62
42	กรรมวิธีการทำแกงเปรี้ยว (แกงกันจา)	63
43	กรรมวิธีการทำคั่วไก่	64
44	กรรมวิธีการทำกะทิเนื้อ	65
45	กรรมวิธีการทำซูปเนื่อน่องลาย	65

## สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
46	กรรมวิธีการทำผัดวุ้นเส้นกะทิเครื่องในไก่	66
47	กรรมวิธีการทำข้าวหมกไก่	67

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี