

สารบัญเรื่อง

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ (ภาษาไทย)	(1)
บทคัดย่อ (ภาษาอังกฤษ)	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
คำนำ	(4)
สารบัญเรื่อง	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(8)
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	3
กรอบแนวคิด	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
บริบทชุมชนกุฎีจีน	5
บริบทชุมชนวัดประดิษฐาราม	11
ภูมิปัญญาไทย	16
ประเภทของอาหาร	17
ศักยภาพภูมิปัญญาด้านอาหาร	22
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22

สารบัญเรื่อง (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย	
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	24
เครื่องมือและคุณภาพเครื่องมือ	24
วิธีการดำเนินการวิจัย	24
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
ผลการศึกษาวัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ	27
ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ	39
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการศึกษา	40
อภิปรายผลการวิจัย	40
ข้อเสนอแนะ	41
เอกสารอ้างอิง	42
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพกิจกรรมลงพื้นที่วิจัย	43
ประวัตินักวิจัยและคณะ	48

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ประเภทของอาหาร	37
2	ผลการศึกษาศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์อาหารโปรตุเกสและ อาหารมอญ	38

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แผนที่ชุมชนกุฎีจีน โครงการพิพิธภัณฑน์ไทย – โปรตุเกส ชุมชนกุฎีจีน	6
2	ขนมฝรั่งกุฎีจีน	7
3	การอบขนมฝรั่งกุฎีจีน	9
4	ขนมกุสรังหรือขนมตรุษฝรั่ง	10
5	ขนมกวยตัสหรือกวยตัก	11
6	สำหรับข้าวแช่	12
7	แกงเหงาหงอด (อาหารโปรตุเกส ประเภทแกง)	29
8	สตูลิ้นวัว (อาหารโปรตุเกส ประเภทต้ม)	30
9	เนื้อแซนโม (อาหารโปรตุเกส ประเภทต้ม)	30
10	ย่ำทวาย (อาหารโปรตุเกส ประเภทยำ ปลา ลาบ)	31
11	ขนมจีนแกงคั่วไก่ (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารจานเดียว)	32
12	ขนมฝรั่งกุฎีจีน (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารหวาน)	32
13	ขนมกรวยตัส (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารหวาน)	33
14	หมี่กรอบ (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารหวาน)	34
15	แกงกระเจียบ (อาหารมอญ ประเภทแกง)	34
16	ต้มโคล้งปลาสด (อาหารมอญ ประเภทต้ม)	35
17	ข้าวแช่ (อาหารมอญ ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม)	36
18	ทอดมันหน่อกะลา (อาหารมอญ ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม)	36
19	กรรมวิธีการทำขนมจีนแกงไก่	39