

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารโปรตุเกส และอาหารมอญ มีการดำเนินการ โดยการสัมภาษณ์ทั้งการสังเกตการณ์และแบบบันทึกการสนทนาแบบไม่เป็นทางการ รวมทั้งการ สัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งมีผลการศึกษา คือ ข้อมูลเกี่ยวกับประเภทของอาหาร และข้อมูลเกี่ยวกับศักยภาพ ของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ ดังนี้

ผลการศึกษาวัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ พบว่า วัฒนธรรมอาหารของคนไทย เชื้อสายโปรตุเกสมีการนำผักผลไม้ท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมอาหารของคนไทยเชื้อสาย โปรตุเกสของชุมชนกุฎีจีนค่อยเปลี่ยนหายไปเช่นกัน แต่ชุมชนกุฎีจีนยังคงอนุรักษ์การผลิตอาหาร และมี อาหารบางประเภทที่ผลิตเพื่อการจำหน่าย เช่น ขนมจีนแกงไก่คั่ว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ขนมกวยตัส ขนมกุสรัง และโดยเฉพาะขนมกุฎีจีน ซึ่งเป็นขนมประจำท้องถิ่นกว่า 200 ปี มีกรรมวิธีการทำ คล้าย กับการอบขนมด้วยเตาอบโบราณ ต้องอาศัยความชำนาญในการอบ ทำให้ขนมมีลักษณะกรอบนอก นุ่มใน หากรับประทานขณะร้อนจะมีความอร่อยเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังมีการปรุงอาหารเพื่อ รับประทานภายในบ้านหรือตามเทศกาล หรืองานประเพณี เช่น ยำทวาย ซึ่งจะทำในงานศพ อย่างไรก็ตาม จากการศึกษา พบว่า อาหารที่รับประทานของชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสแบ่งเป็นประเภทแกง เช่น แกงเหงาหงอด ซึ่งคล้ายกับแกงส้มแต่มีกรรมวิธีต่างออกไป โดยใช้ปลาสังกะวาดหรือปลา เนื้ออ่อน เริ่มจากล้างเมื่อออกจากตัวปลา แล้วขัดด้วยเกลือจนแห้งขาว เอาไส้ออกแล้วหันเตรียมไว้ พริกแกงดำแบบแกงส้ม โดยใช้ทั้งพริกแห้งและพริกสดสีเหลืองตำกับหัวหอมมากหน่อย และใส่ กระเทียมด้วย แต่ใส่กะปิและกระชาย เวลาแกงมาละลายน้ำกรองด้วยผ้าขาวบาง เอาแต่น้ำไปต้มจน เดือดจึงใส่ปลา ปรุงรสด้วยเกลือ มะนาว ไม้ใส่มะขามเปียก และไม้ใส่น้ำตาล แกงจะออกรสเค็มและ เปรี้ยว ก่อนเสิร์ฟใส่ใบโหระพา ประเภทต้ม เช่น ต้มมะฝาด สตูลันวัว เนื้อแซนโม สำหรับการต้ม มะฝาด คล้ายต้มจับฉ่ายของคนจีน โดยมีลูกผักชี ยี่หระ ใบกระวาน กานพลู รากผักชี กระเทียม และ ขมิ้นตำจนละเอียด หั่นกะหล่ำปลี ผักคะน้า หัวไชเท้า ต้นหอม ผักชี เรียงลงในหม้อ จากนั้นใส่น้ำวุ้น ซึ่งควรต้มให้เหนียวก่อน วางสลับกันเป็นชั้นๆ ไปด้วยโรยเครื่องปรุงที่ตำไว้แล้วลงบนผัก และเนื้อ ใส่น้ำแกงพอสมควร แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ และน้ำส้มสายชู ต้มเคี่ยวจนผักเปื่อย เนื้อนุ่มก็รับประทานได้น้ำแกงสีเหลืองสวยจากขมิ้นคล้ายกับแกงเหลืองของภาคใต้ และเนื้อแซนโม เป็นอาหารพิเศษกินกันในครอบครัวช่วงเทศกาลสำคัญต่างๆ โดยใช้เนื้อสะโพกมาตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ ให้

หนาราว 2 นิ้ว กว้างราว 16 นิ้ว แล้วนำมันหมูแข็งที่หั่นเป็นชิ้นยาวมาคลุกเคล้ากับพริกไทย เกลือ และหอมแดงที่บุบผสมเข้าไป พร้อมกับนำเนื้อขึ้นตั้งกล่าวไปคลุกกับพริกไทย เกลือ และหอมแดงบุบ ก่อนนำไปทอดในน้ำมันพอเหลืองหอมไม่ต้องถึงสุก จึงนำไปต้มอีกทีในน้ำแกงที่ผสมหัวหอม เกลือ ซอสแม็กกี้ และซีอิ้วดำ ซึ่งเหยาเพียงแค่นี้ก็น้อยเพื่อให้สียสวย พร้อมกับห่อผ้าขาวที่ใส่เครื่องเทศมี ลูกกระวาน กานพลู พริกไทย และอบเชย เวลากินเสิร์ฟเหมือนเนื้อตุ๋น แต่ต้องนำขึ้นเนื้อมาหั่นเป็น แวนๆ จะเห็นมันหมูเป็นไส้ข้างใน กินกับข้าว หรือขนมปังก็ได้ ประเภทอาหารจานเดียว เช่น ขนมจีน ไก่คั่ว จะทำกันในงานฉลองพระแม่ไถ่ทาส เดเมย์เซเดย์ หรือที่ชาวบ้านคอนเซ็ปชัญเรียกว่า พระแม่ ขนมจีน และงานมงคลอย่างงานแต่งงานเท่านั้น ส่วนผสมประกอบด้วย ถั่วตัดสับละเอียด เนื้อไก่สับ หรือบด พริกเหลืองและพริกแดงตำละเอียด เครื่องในไก่ เลือดไก่ และต้นหอมผักชี วิธีการทำคือ นำ เครื่องแกงลงไปผัดกับกะทิให้หอม แล้วใส่เนื้อไก่ให้เข้ากัน ใส่กะทิ ส่วนพริกเหลืองพริกแดงให้ผัดกับ กะทิต่างหาก ใช้ประกอบสำหรับคนทานเผ็ด เวลาทานก็โรยต้นหอมผักชี

วัฒนธรรมอาหารของคนไทยเชื้อสายมอญใกล้เคียงกับคนไทย โดยการนำผักผลไม้ที่หาง่ายใน ท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมอาหารของคนไทยเชื้อสายมอญของชุมชนวัดประดิษฐาราม (ชุมชนวัดมอญ) ค่อยเลือนลางไป เนื่องจากขาดคนสืบทอด วัตถุประสงค์หายาก และคนไทยเชื้อสาย ชาวมอญแท้มีน้อย ลูกหลานแต่งงานและย้ายที่อยู่ และมีคนต่างถิ่นเข้ามาอาศัย ทำให้คนไทยเชื้อสาย มอญมีจำนวนน้อยลง สำหรับวัฒนธรรมอาหารที่คงอยู่คู่กับประเพณีของชาวไทยเชื้อสายมอญของ ชุมชนวัดประดิษฐาราม คือ การมีการแห่แข่งชิงกราน (ขาวแซ่) ในเดือนเมษายน ส่วนการรับประทาน อาหารปกติทั่วไป เช่น แกงกระเจี๊ยบ แกงมะตาด ปลาธำรงเครื่อง ทอดมันหน่อกะลา ซึ่งเป็น วัตถุประสงค์ตามฤดูกาล ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของอาหารมอญ โดยอาหารของชาวไทยเชื้อสายมอญมีกรรมวิธี การทำและการใช้เครื่องปรุงเหมือนกับชาวมอญถิ่นอื่นโดยทั่วไป และชาวไทยเชื้อสายมอญมี วัฒนธรรมการกินอาหารคล้ายกับคนไทยภาคกลาง คือการรับประทานขาวแจกกับอาหารประเภทแกง (ควะ) แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ แกงที่ใส่กะทิ และแกงที่ไม่ใส่กะทิ สำหรับแกงที่ไม่ใส่กะทิ เช่น แกง กระเจี๊ยบ (แกงส้ม) มีส่วนผสมของเครื่องปรุง พริก แหง หอม กระเทียม กะป กุ้งสด และนำมาโขลก ใส่ปนกับน้ำพริกแกง และกระเจี๊ยบ ส่วนแกงที่ใส่กะทิ เช่น แกงเลียง แกงมะตาด มีส่วนผสมของ เครื่องปรุงเหมือนกับแกงสมไทยแต่ใส่กะทิ ส่วนแกงต้มโคลงของชาวมอญต่างจากชาวไทยคือใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ และจะนิยมใส่ปลาสดกับใบมะขาม นอกจากนี้อาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง นิยมกินกับผักต่างๆ ซึ่งจะเหมือนกับน้ำพริกปลาร้าชาวไทยอีสาน

จากการศึกษาพบว่าอาหารโปรตุเกส สามารถจัดประเภทโดยการเทียบเคียงกับการจัดอาหารไทยได้ 6 ประเภท (ดังตารางที่ 1) ดังนี้

1. ประเภทแกง 1 ชนิด

1.1 แกงเหงาหงอด ส่วนประกอบมีดังนี้ ปลาสังกะวาดหรือปลาสวาย หอม กระเทียม พริกชี้ฟ้าเหลือง ข่า ตะไคร้ น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว (ดังภาพที่ 7)



ภาพที่ 7 แกงเหงาหงอด (อาหารโปรตุเกส ประเภทแกง)

2. ประเภทต้ม มี 3 ชนิด

2.1 ต้มมะฝาด ส่วนประกอบมีดังนี้ กะหล่ำปลี หัวไชเท้า คะน้า ต้นหอม หมูสามชั้น น่องไก่ หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี ยี่หระ่า ขมิ้นผง น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาลปีบ

2.2 สตูลิ้นวัว ส่วนประกอบมีดังนี้ ลิ้นวัว มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง แครอท เกลือ พริกไทย เนย ซอสปรุงรส เกลือ น้ำมะเขือเทศ น้ำตาล (ดังภาพที่ 8)



ภาพที่ 8 สตูลินัว (อาหารโปรตุเกส ประเภทต้ม)

2.3 เนื้อแซนโม ส่วนประกอบมีดังนี้ เนื้อสะโพก เครื่องเทศ (ลูกกระวาน กานพลู พริกไทย อบเชย) เกลือ เนย ซอสปรุงรส น้ำตาล (ดังภาพที่ 9)



ภาพที่ 9 เนื้อแซนโม (อาหารโปรตุเกส ประเภทต้ม)

3. ประเภทยำ ปลา ลาบ มี 1 ชนิด

3.1 ยำทวาย ส่วนประกอบมีดังนี้ ถั่วฝักยาว ผักบุ้ง พริกหยวก มะเขือยาว หัวปลี ปลาอย่างป่น เกลือ กะทิ พริกแกงแดง ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง น้ำส้มมะขาม น้ำตาลปีบ งาขาวคั่ว (ดังภาพที่ 10)



ภาพที่ 10 ยำทวาย (อาหารโปรตุเกส ประเภทแกงและประเภทยำ ปลา ลาบ)

4. ประเภทอาหารจานเดียว มี 2 ชนิด

4.1 ขนมจีนแกงคั่วไก่ ส่วนประกอบมีดังนี้ เนื้อสันนอกไก่ เลือด ตับ กุ้งไก่ รากผักชี หอมแดง พริกแกง กะทิ น้ำตาลปีบ น้ำปลา เกลือ พริกชี้ฟ้าเหลือง ผักชี พริกชี้ฟ้าป่น (ดังภาพที่ 11)



ภาพที่ 11 ขนมจีนแกงคั่วไก่ (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารจานเดียว)

5. ประเภทอาหารหวาน มี 9 ชนิด

5.1 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ส่วนประกอบมีดังนี้ ไข่เป็ด น้ำตาลทรายขาว แป้งสาลี ลูกเกด พลั้วแห้ง ฟักเชื่อม (ดังภาพที่ 12)



ภาพที่ 12 ขนมฝรั่งกุฎีจีน (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารหวาน)

5.2 ขนมหน้านวล ส่วนประกอบมีดังนี้ ไข่ขาว (ไข่เป็ด) ถั่วลิสง น้ำตาลทราย แป้งสาลี
เนย ไข่ น้ำ

5.3 ขนมบ้าบิ่น ส่วนประกอบมีดังนี้ มะพร้าวทึนทึก น้ำตาลทราย แป้งข้าวเจ้า
แป้งข้าวเหนียว น้ำ ไข่แดง

5.4 ขนมหม้อแกง ส่วนประกอบมีดังนี้ ไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ ใบเตย กะทิ
แป้งสาลี

5.5 กุสรัง ส่วนประกอบมีดังนี้ แป้งสาลี เกลือ น้ำ ไข่ไก่ เนยขาว น้ำมันพืช น้ำตาล

5.6 กวยดัดส์ ส่วนประกอบมีดังนี้ แป้งสาลี เนย น้ำ เกลือ น้ำมันพืช สับปะรดกวน
(ดังภาพที่ 13)



ภาพที่ 13 ขนมกวยดัดส์ (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารหวาน)

5.7 ฝอยทอง ส่วนประกอบมีดังนี้ ไข่แดง (ไข่เป็ด) น้ำตาลทราย

5.8 ทองหยิบ ส่วนประกอบมีดังนี้ ไข่แดง (ไข่เป็ด) น้ำตาลทราย

5.9 ทองหยอด ส่วนประกอบมีดังนี้ ไข่แดง (ไข่เป็ด) แป้งทองหยอด น้ำตาลทราย

6. ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม มี 2 ชนิด

6.1 หมี่กรอบ ส่วนประกอบมีดังนี้ เส้นหมี่ เต้าหู้ กุ้ง เนื้อหมู น้ำปูนใส ไข่ เต้าเจี้ยวดำ
เกลือ น้ำส้มซ่า น้ำส้มสายชู แปะแซ่ ส้มมะขาม เครื่องเคียง (กระเทียมดองซอย ถั่วงอก ใบกุยช่ายสด)
(ดังภาพที่ 14)



ภาพที่ 14 หมี่กรอบ (อาหารโปรตุเกส ประเภทอาหารหวาน)

6.2 ข้าวตังย่าง ส่วนประกอบมีดังนี้ ข้าวสวยก้นหม้อ หัวกะทิ เกลือ น้ำตาล

จากการศึกษาพบว่าอาหารมอญ สามารถจัดประเภทโดยการเทียบเคียงกับการจัดอาหารไทยได้ 4 ประเภท (ดังตารางที่ 1) ดังนี้

1. ประเภทแกง มี 2 ชนิด

1.1 แกงกระเจี๊ยบ ส่วนประกอบมีดังนี้ ใบกระเจี๊ยบแดง กระต๊าด (กระเจี๊ยบมอญหรือกระเจี๊ยบเขียว) กุ้งสด ปลาอย่าง พริกแห้งเม็ดใหญ่ หอม กะปิ เกลือ น้ำปลา (ดังภาพที่ 15)



ภาพที่ 15 แกงกระเจี๊ยบ (อาหารมอญ ประเภทแกง)

1.2 แกงมะตาด ส่วนประกอบมีดังนี้ มะตาด ปลาช่อน พริกแกงส้ม กะปิ กุ้งสด

2. ประเภทต้ม มี 1 ชนิด

2.1 ต้มโคล้งปลาสด ส่วนประกอบมีดังนี้ พริกไทย หัวหอม กะทิ น้ำมะขาม เกลือ น้ำปลา น้ำตาลปีบ พริกเขียว ปลาสด (ดังภาพที่ 16)



ภาพที่ 16 ต้มโคล้งปลาสด (อาหารมอญ ประเภทต้ม)

3. ประเภทเครื่องจิ้ม

3.1 ปลาร้าเครื่องจิ้ม ส่วนประกอบมีดังนี้ ปลาร้ามอญ มะพร้าวห้าว ปลาตุก (ปลาช่อน ปลาหู หรือกุ้งแห้ง) หอมแดง พริกเม็ดใหญ่เขียวแดงเหลือง พริกขี้หนูสวน มะนาว น้ำตาล กะทิ

4. ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม มี 2 ชนิด

4.1 ข้าวแช่ (ดังภาพที่ 17)

ข้าว ส่วนประกอบมีดังนี้ ข้าวสาร น้ำมะนาว น้ำ

น้ำลอยดอกไม้ม ส่วนประกอบมีดังนี้ ดอกมะลิ ดอกกระดังงา ดอกชมนาด เทียนอบ

ลูกกะปิทอด ส่วนประกอบมีดังนี้ กะปิอย่างดี มะพร้าวขูด หอมแดง ข้าพั้นละเอียด ตะไคร้พั้นฝอย ทรายพั้นละเอียด น้ำตาลปีบ น้ำปลา ปลากรอบแกะเอาเฉพาะเนื้อหรือปลาตุกย่าง แกะเอาเฉพาะเนื้อ ไข่เป็ด แป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส น้ำมัน

หมูเค็มฝอยผัดหวาน ส่วนประกอบมีดังนี้ เนื้อหมูเค็มชนิดเส้น น้ำตาลปีบ น้ำมันพืช หัวไชโป๊ผัดหวาน ส่วนประกอบมีดังนี้ หัวไชโป๊เค็มหั่นฝอย น้ำตาลปีบ น้ำมัน (น้ำส้มสายชูอาจจะมิก็ได้)

ปลาฮีสันผัดหวาน ส่วนประกอบมีดังนี้ ปลาฮีสันแห้งโขลกละเอียด น้ำตาลปีบ น้ำมัน



ภาพที่ 17 ข้าวแช่ (อาหารมอญ ประเภทอาหารว่างและเครื่องต้ม)

4.2 ทอดมันหน่อกะลา ส่วนประกอบมีดังนี้ เนื้อปลากราย ไข่ไก่ หน่อกะลา น้ำพริกแกงคั่ว น้ำมันพืช (ดังภาพที่ 18)



ภาพที่ 18 ทอดมันหน่อกะลา (อาหารมอญ ประเภทอาหารว่างและเครื่องต้ม)

ตารางที่ 1 ประเภทของอาหาร

ประเภทของอาหาร	อาหารโปรตุเกส	อาหารมอญ
ประเภทแกง	แกงเหงาหงอด	แกงกระเจี๊ยบ แกงมะตาด
ประเภทต้ม	ต้มมะฝาด สตูลินัวว เนื้อแซนโม	ต้มโคล้งปลาสด
ประเภทยำ พล่า ลาบ	ยำทวาย	
ประเภทเครื่องจิ้ม		ปลาร้าทรงเครื่อง
ประเภทอาหารจานเดียว	ขนมจีนแกงคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวแกง	
ประเภทอาหารหวาน	ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง กุสรัง กวยตัส ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด	
ประเภทอาหารว่างและ เครื่องดื่ม	หมี่กรอบ ข้าวตังย่าง	ข้าวแช่ ทอดมันหน่อกล้วย

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ภายในชุมชนวัดมอญมีการผสมระหว่างวัฒนธรรมไทย และมอญจึงทำให้อาหารบางประเภทเป็นอาหารไทย และในส่วนของอาหารหวานเกิดการรับเอาวัฒนธรรมของโปรตุเกสเข้ามาทำให้เป็นแหล่งผลิตขนมไทยประเภททองหยิบ ทองหยอด ฝอยทองเพื่อการค้า

จากการศึกษาศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการ ด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่าอาหารโปรตุเกส มีศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ทั้ง 6 ประเภท ในระดับปานกลางและอาหารมอญ มีศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ทั้ง 4 ประเภท ในระดับปานกลาง ยกเว้นด้านแหล่งวัตถุดิบของอาหารประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่มในระดับสูง (ดังตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ผลการศึกษาศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์อาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ

ประเภท	ด้านแหล่งวัตถุดิบ		ด้านกระบวนการผลิต		ด้านการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์		ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา	
	\bar{x}	ระดับศักยภาพ	\bar{x}	ระดับศักยภาพ	\bar{x}	ระดับศักยภาพ	\bar{x}	ระดับศักยภาพ
อาหารโปรตุเกส								
ประเภทแกง	2.20	ปานกลาง	2.00	ปานกลาง	1.98	ปานกลาง	1.93	ปานกลาง
ประเภทต้ม	1.98	ปานกลาง	2.02	ปานกลาง	1.91	ปานกลาง	2.14	ปานกลาง
ประเภทยำ ปลา ลาบ	1.95	ปานกลาง	2.00	ปานกลาง	1.95	ปานกลาง	1.76	ปานกลาง
ประเภทอาหารจานเดียว	1.91	ปานกลาง	1.95	ปานกลาง	1.86	ปานกลาง	2.05	ปานกลาง
ประเภทอาหารหวาน	1.90	ปานกลาง	1.98	ปานกลาง	2.02	ปานกลาง	2.02	ปานกลาง
ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม	1.96	ปานกลาง	1.96	ปานกลาง	2.10	ปานกลาง	2.00	ปานกลาง
อาหารมอญ								
ประเภทแกง	1.92	ปานกลาง	1.88	ปานกลาง	1.86	ปานกลาง	1.93	ปานกลาง
ประเภทต้ม	2.50	ปานกลาง	2.00	ปานกลาง	1.89	ปานกลาง	1.91	ปานกลาง
ประเภทเครื่องดื่ม	1.85	ปานกลาง	1.78	ปานกลาง	1.89	ปานกลาง	1.74	ปานกลาง
ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม	2.54	สูง	1.73	ปานกลาง	1.83	ปานกลาง	1.81	ปานกลาง

ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ

จากการศึกษาการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ พบว่า การปฏิบัติพร้อมกับการสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการทำจะทำให้ผู้เรียนสามารถจดจำได้ดีขึ้น ซึ่งผู้เข้าร่วมมีความสนุกสนานไปกับกิจกรรม นอกจากนี้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเสนอแนะให้มีการจัดพิมพ์ หรืออาจทำเป็นวิดีโอทัศน์ เพื่อให้เข้าใจได้ดียิ่งขึ้น (ดังภาพที่ 19)



ภาพที่ 19 กรรมวิธีการทำขนมจีนแกงไก่