

โครงการออกแบบเสนอแนะชุดภาชนะ
อาหารตะวันออกกลางสำหรับ บริษัท ภัทรพอร์ซเลน จำกัด

Middle East Style Tableware Collection
For Patra Porcelain



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2558

โครงการออกแบบเสนอแนะชุดภาชนะ

อาหารตะวันออกกลางสำหรับ บริษัท ภัตราพอร์ซเลน จำกัด

MIDDLE EAST STYLE TABLEWARE COLLECTION

FOR PATRA PORCELAIN



โครงการออกแบบนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต



.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ โสวิทย์สกุล
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

อาจารย์พงศ์ภวัน อะสีติรัตน์.....กรรมการและเลขานุการ

อาจารย์ประอรนุช ศิริเดช.....กรรมการ

ผศ.กฤติยา ตระกูลทิวากร.....กรรมการ

อาจารย์ธรรศพงษ์ ฐิติทธิฎเมธี.....กรรมการ

.....
ประอรนุช ศิริเดช

อาจารย์ประอรนุช ศิริเดช
อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีดำนนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบเสนอแนะชุดภาชนะอาหารตะวันออกกลาง สำหรับบริษัท ภัทราพอร์ซเลน จำกัด
นักศึกษา	นายธนสมบัติ ศิลา
รหัสนักศึกษา	54020199
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขา	ออกแบบอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา	2558
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ประอรนุช ศิริเดช

บทคัดย่อ

บริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตและจำหน่ายสินค้าเซรามิกประเภท Tableware สำหรับใช้ในครัวเรือน ร้านอาหาร รวมไปถึงธุรกิจโรงแรมและสายการบิน โดยขายทั้งในประเทศและส่งออก ต่างประเทศ ภัทราพอร์ซเลน เป็นแบรนด์ เซรามิกที่มีความโดดเด่นในด้านการออกแบบคอลเล็กชั่นที่ดู เรียบหรู แต่สามารถสัมผัสได้ว่าผ่าน กระบวนการออกแบบมาอย่างเป็นระบบ เป็นเพราะความเชื่อว่าสุนทรียภาพใน มืออาหารนั้นนำมาซึ่งความสุขในชีวิต แนวคิดนี้ถูกนำมาเป็นปณิธานในการออกแบบผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นและไม่ได้ เน้นแค่เพียงความสวยงามของลวดลายหรือรายละเอียด การปั้นนูนต่างๆเท่านั้นแต่ยังคำนึงถึงการใช้งาน เพื่อให้พ่อครัวและแม่ครัวสามารถสร้างความประทับใจในการนำเสนออาหารในแต่ละมื้อ

จากข้อมูลของสถาบันมาตรฐานสากลแห่งประเทศไทยและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยพบว่า มี นักท่องเที่ยวกลุ่มตะวันออกกลางเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยกว่า 500,000 คนต่อปี โดย นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001 ดอลลาร์สหรัฐขึ้นไปกลุ่มนี้ เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเพื่อมา ท่องเที่ยวและมาเข้ารับการรักษาตัวที่โรงพยาบาลในประเทศไทย โดยเฉพาะที่โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์มีชาว ตะวันออกกลางเข้ารับรักษาตัวเป็นจำนวนมาก ทำให้บริเวณรอบๆนั้นได้เกิดเป็นแหล่งธุรกิจทั้งโรงแรมและ ร้านอาหารสำหรับชาวตะวันออกกลางขนาดใหญ่ที่เรียกว่า “อาหรับทาวน์” หรือบริเวณย่านซอยนานา จึงเกิด เป็นโอกาสที่สินค้าของบริษัทภัทราพอร์ซเลนจะสามารถตอบสนองพฤติกรรมมารับประทานอาหารตะวันออก กลางในโรงแรมและร้านอาหารเหล่านี้ได้ นอกจากนี้สินค้าของภัทราเองก็ยังคงมีความสวยงาม เรียบหรู เหมาะกับ ชาวตะวันออกกลางที่ชอบความหรูหราและให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารเป็นอย่างมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

คงเป็นไปได้โดยที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีหากขาดผู้ที่คอยสนับสนุนข้าพเจ้าในด้านต่างๆ ทั้งทุนทรัพย์ คำสอน คำปรึกษา กำลังกายและกำลังใจจากผู้มีพระคุณทั้งหลายเหล่านี้

ขอขอบคุณคุณแม่ คุณพ่อ คุณตาและญาติมิตรทุกคน ที่คอยสนับสนุนข้าพเจ้าในทุกๆด้านจนสามารถที่จะมีวันนี้ได้ ขอขอบคุณสำหรับสำหรับโอกาสและสิ่งดีๆที่มีให้ข้าพเจ้าตลอดมา

ขอขอบคุณอาจารย์ประอรนุช ศิริเดช ที่คอยให้ความรู้ คำปรึกษา ตลอดจนเป็นแรงผลักดันจนทำให้ข้าพเจ้าสามารถทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบคุณคณะกรรมการทุกท่าน ที่ช่วยให้ความรู้ คำแนะนำ ชี้ขอผิดพลาดและวิธีการแก้ไขจนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถดำเนินไปจนเสร็จสิ้นได้

ขอขอบคุณคุณธวัชชัย ผู้จัดการฝ่ายออกแบบ บริษัทภัทรา พอร์ชเลย จำกัด ที่ให้โอกาสและความรู้ต่างๆจนทำให้เกิดเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ขึ้นมาได้

ขอขอบคุณสถานทูตตุรกีประจำประเทศไทยที่ทั้งให้ความรู้และคำแนะนำเกี่ยวกับอาหารตุรกี ตลอดจนแนะนำ ช่องทางการติดต่อเพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นอย่างมาก

ขอขอบคุณ Mr.Hanbey Metin และ Miss Aranya เจ้าของ Saman Turkish Restaurant สำหรับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับอาหารตุรกี และขอขอบคุณสำหรับน้ำใจไมตรีและความรู้สึกดีๆเกี่ยวกับตุรกีที่มีให้กับนักศึกษาต่างชาติที่ไม่รู้จักกันมาก่อน ซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้

ขอบคุณช่างจอยท์ สำหรับคำแนะนำและความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิต ทำให้ข้าพเจ้าสามารถทำชิ้นงานจนสำเร็จได้

ขอขอบคุณปลายและโจ ที่มาช่วยขัดปูนที่ซอป ขอขอบคุณสำหรับน้ำใจและความรู้สึกดีๆที่มีให้กัน

ขอขอบคุณเพื่อนๆชาวเซรามิกทั้ง แซม อาร์ม มิน นิ่ง เต๋ ด้า ฟลุค ที่คอยช่วยเหลือ เป็นกำลังใจ เป็นเพื่อนแท้ที่ฝ่าฟันอะไรต่อมิอะไรมาด้วยกันจนมาถึงวันนี้

ขอขอบคุณลุงศรที่ช่วยเผางานเซรามิกมาให้ตั้งแต่ปี1จนถึงวันนี้และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานซอปทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือตลอดมา

ขอขอบคุณปีใหม่ที่เป็นกำลังใจดีๆให้กันเสมอมาแม้จะอยู่ไกลกันครึ่งประเทศก็ตาม

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านที่เคยสอน ว่ากล่าว ตักเตือน ให้ความรู้ คำแนะนำ หล่อหลอมจนข้าพเจ้าสามารถมีวันนี้ได้ ขอขอบคุณครับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	I
กิตติกรรมประกาศ	II
สารบัญ	III
สารบัญรูปภาพ	VII
สารบัญตาราง	XVI
บทที่ 1 บทนำ	1
บทนำ	2
1.1 ที่มาและความสำคัญ	2
1.2 ความเป็นไปได้ของโครงการ	6
1.3 ปัญหา การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะในการออกแบบ	7
1.4 ขอบเขตของโครงการ	9
1.5 แนวทางการออกแบบ	16
1.6 แนวทางการศึกษาวิจัย	17
1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	18
บทที่ 2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องและการวิเคราะห์ข้อมูล	19
2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางและอาหารตะวันออกกลาง และในประเทศไทย	20
2.1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางในประเทศไทย	20
2.1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารตะวันออกกลางในประเทศไทย	21
2.1.2.1 การตกแต่งภายในร้าน	24
2.1.2.2 พฤติกรรมการใช้งานภาชนะในร้านอาหาร	25
2.1.2.3 เมนูอาหารในร้านอาหารย่านนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาว์น	30
1.เมนูอาหารว่างหรือเมนูออเดิร์ฟสำหรับรับประทานก่อนอาหารจานหลัก	37
2.เมนูอาหารจานหลัก	39
3.เมนูของหวาน	45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.เมนูเครื่องดื่ม	46
2.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตุรกี	48
1.เมนูอาหารออเดิร์ฟ	48
2.เมนูอาหารหลัก	49
3.เมนูอาหารว่าง	51
4.เครื่องดื่มของหวานออกกลาง	52
การวิเคราะห์ลักษณะอาหารหวานออกกลางในแต่ละรูปแบบและภาชนะที่ใช้	55
1.อาหารเช้า	55
2.อาหารมื้อหลัก(มื้อเช้าและมื้อเย็น)	70
Applitizer	70
เนื้อและผัก	78
3.ของหวาน	93
สรุปภาชนะที่ใช้สำหรับเสิร์ฟอาหารหวานออกกลาง	97
2.3 บริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด	98
2.3.1 กลุ่มลูกค้าของบริษัท	98
2.3.2 ผลิตภัณฑ์เดิมของบริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด ประเภท Hospitality Product	100
2.3.2.1 ผลิตภัณฑ์ Hospitality Product และการขายสินค้าแบบ Open Stock	103
2.3.2.2 ที่มาของการออกแบบผลิตภัณฑ์ Hospitality Product ของภัทราพอร์ชเลน	106
2.4 แนวทางการออกแบบ “ภาชนะใส่อาหารดั้งเดิมของหวานออกกลาง”	
2.4.1 ภาชนะและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารหวานออกกลางตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	110
2.4.4 การออกแบบภาชนะอาหารหวานออกกลางด้วยสวดลายเรขาคณิต	126
1.สวดลายเรขาคณิตของหวานออกกลางจากต้นลายสี่เหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{2}$	127
2.สวดลายเรขาคณิตของหวานออกกลางจากต้นลายหกเหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{3}$	129
3.สวดลายเรขาคณิตของหวานออกกลางจากต้นลายห้าเหลี่ยมด้านเท่า	131
และสัดส่วนทองคำ	
2.4.5 ตัวอย่างการออกแบบผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารหวานออกกลาง	133
2.5 ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ทั่วไป	136
2.5.1 รูปแบบของภาชนะอาหารทั่วไป	138
2.5.1.1 จาน(Plate)	138

2.5.1.2	ชาม (Bowl)	142
2.5.1.3	ภาชนะฝาปิด	148
2.5.1.4	ถ้วยชา/กาแฟและจานรอง	155
2.6	ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและกรรมวิธีการผลิต	160
2.6.1	ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อดิน ประเภท คุณสมบัติต่างๆ	160
2.6.2	ข้อมูลเกี่ยวกับเคลือบ	164
2.6.3	ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการขึ้นรูปชิ้นงาน	165
บทที่ 3	การออกแบบและพัฒนาแบบ	169
3.1	ขั้นตอนการออกแบบผลิตภัณฑ์	170
3.1.1	ทางเลือกในแนวทางการออกแบบรูปทรงตามภาชนะดั้งเดิม	170
	ทางเลือกที่1 ภาชนะในยุคแรกเริ่ม	171
	ทางเลือกที่2 ภาชนะในยุคอาหรับ	172
	ทางเลือกที่3 ภาชนะในยุคออตโตมัน	174
3.1.2	แนวทางการออกแบบรูปทรงด้วยลวดลายเรขาคณิต	176
3.2	ขั้นตอนการพัฒนาแบบ	180
	1) ผลิตภัณฑ์งานและถ้วยทั่วไป	180
	2) ผลิตภัณฑ์ถ้วยแบ่งขนาด	182
	3)ผลิตภัณฑ์ถ้วยชุป	183
	4)ผลิตภัณฑ์โถสตู	184
	5)ผลิตภัณฑ์ถ้วยน้ำจิ้ม	185
	6)ผลิตภัณฑ์ถ้วยใส่ไข่	186
	7)ผลิตภัณฑ์จานกั้นลีก(Manti plate)	187
	8)ผลิตภัณฑ์ถ้วยกาแฟ	188
	9)ผลิตภัณฑ์จานและถ้วยอาหารเช้า	189
	10)ผลิตภัณฑ์จานMezeทรงสูงและทรงแบน	191
	11)ผลิตภัณฑ์จานรองถ้วยกาแฟ	193
	12)ผลิตภัณฑ์จานรองถ้วยชุปและcharger	194
	13)ผลิตภัณฑ์จานวงรีDecorate	195

บทที่ 4 ผลงานสำเร็จ 197

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1	แบบแสดงรายละเอียดชิ้นงาน	198
4.2	ขั้นตอนการผลิต	228
	ต้นแบบ	228
	การทำบล็อกโมล	230
	การเผาชิ้นงาน	232
	ผลงานสำเร็จ	233
บทที่ 5	สรุปผลการออกแบบ	238
	บรรณานุกรม	241
	ประวัติผู้เขียน	242



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตารางที่ 1 ตารางวิเคราะห์ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับบริษัทภัทรา พอร์ชเลน จำกัด	7
ตารางที่ 2 ตารางวิเคราะห์เกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศไทย	7
ตารางที่ 3 ตารางวิเคราะห์ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารตะวันออกกลาง	8
ตารางที่ 4 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี	10
ตารางที่ 5 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี	11
ตารางที่ 6 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี	12
ตารางที่ 7 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี	13
ตารางที่ 8 ตารางแสดงชุดภาชนะชุดภาชนะที่ใช้ลวดลายของอิสลามในการออกแบบ	14
ตารางที่ 9 ตารางแสดงชุดภาชนะชุดภาชนะที่ใช้ลวดลายของอิสลามในการออกแบบ	15
ตารางที่ 10 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้	56
ตารางที่ 11 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้	57
ตารางที่ 12 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้	58
ตารางที่ 13 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้	59
ตารางที่ 14 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์และภาชนะที่ใช้	60
ตารางที่ 15 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์และภาชนะที่ใช้	61
ตารางที่ 16 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์และภาชนะที่ใช้	62
ตารางที่ 17 วิเคราะห์มืออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์(ทุกอย่างในจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	63
ตารางที่ 18 วิเคราะห์มืออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์(ทุกอย่างในจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	64
ตารางที่ 19 วิเคราะห์มืออาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้	65
ตารางที่ 20 วิเคราะห์มืออาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้	66
ตารางที่ 21 วิเคราะห์มืออาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้	67
ตารางที่ 22 วิเคราะห์มืออาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้	68
ตารางที่ 23 วิเคราะห์การรับประทานกาแฟกับขนมหวานเป็นอาหารเช้าและภาชนะที่ใช้	69
ตารางที่ 24 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(Meze)และภาชนะที่ใช้	71
ตารางที่ 25 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(Meze)และภาชนะที่ใช้	72
ตารางที่ 26 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(Mezeแบบรวมในจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	73
ตารางที่ 27 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(Mezeแบบรวมในจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	74

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 28 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(ขนมปัง ชุป)และภาชนะที่ใช้	75
ตารางที่ 29 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(ขนมปัง ชุป)และภาชนะที่ใช้	76
ตารางที่ 30 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(MezeกับAlcohol)และภาชนะที่ใช้	77
ตารางที่ 31 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(MezeกับAlcohol) และภาชนะที่ใช้	78
ตารางที่ 32 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (sis kebab) และภาชนะที่ใช้	79
ตารางที่ 33 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (sis kebab) และภาชนะที่ใช้	80
ตารางที่ 34 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (doner kebab) และภาชนะที่ใช้	81
ตารางที่ 35 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (doner kebab) และภาชนะที่ใช้	82
ตารางที่ 36 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (guvec) และภาชนะที่ใช้	83
ตารางที่ 37 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (guvec) และภาชนะที่ใช้	84
ตารางที่ 38 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(kebabจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	85
ตารางที่ 39 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(kebabจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	86
ตารางที่ 40 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(kebabจานเดียว)และภาชนะที่ใช้	87
ตารางที่ 40 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(grilled fish)และภาชนะที่ใช้	88
ตารางที่ 41 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(grilled fish)และภาชนะที่ใช้	89
ตารางที่ 42 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(fish guvec)และภาชนะที่ใช้	90
ตารางที่ 43 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(fish guvec)และภาชนะที่ใช้	91
ตารางที่ 44 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(fried fish)และภาชนะที่ใช้	92
ตารางที่ 45 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(fried fish)และภาชนะที่ใช้	93
ตารางที่ 46 วิเคราะห์การรับประทานDessert(baklava)และภาชนะที่ใช้	94
ตารางที่ 47 วิเคราะห์การรับประทานDessert(pudding)และภาชนะที่ใช้	95
ตารางที่ 48 วิเคราะห์การรับประทานDessert(pudding)และภาชนะที่ใช้	96
ตารางที่ 49 แสดงผลิตภัณฑ์ขนาดต่างๆใน AURA THAI COLLECTION	103
ตารางที่ 49 แสดงถึงผลิตภัณฑ์ขนาดต่างๆใน AURA CHINESE COLLECTION	104
รูปที่ 107 ภาพ Tankardและภาชนะใส่ขนม	119
ตารางที่ 50 วิเคราะห์และสรุปรูปแบบการผลิต	168

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปลูกภาพ

รูปที่	หน้า
รูปที่ 1 ภาพตัวอย่างสินค้าของบริษัท ภัทรา พอร์ชเลน จำกัด	2
รูปที่ 2 ภาพตัวอย่างกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลาง	3
รูปที่ 3 ตัวอย่างร้านค้า โรงแรมและเมนูอาหารที่ไปศึกษา	4
รูปที่ 4 ภาพตัวอย่างภาชนะรูปทรงดั้งเดิมของตุรกี	16
รูปที่ 5 ภาพตัวอย่างลวดลายอิสลาม	16
รูปที่ 6 ภาพชาวตะวันออกกลางที่เข้ามาใช้งานโรงพยาบาลในประเทศไทย	20
รูปที่ 7 ภาพบรรยากาศในชอยนนานาเหนือ(สุขุมวิท3) หรือ “อาหรับทาวน์”	21
รูปที่ 8 ภาพบรรยากาศในชอยนนานาเหนือ(สุขุมวิท3) หรือ “อาหรับทาวน์”	22
รูปที่ 9 ภาพบรรยากาศในชอยนนานาเหนือ(สุขุมวิท3) หรือ “อาหรับทาวน์”	22
รูปที่ 10 ภาพร้านอาหารตะวันออกกลางในชอยนนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาวน์”	23
รูปที่ 11 ภาพร้านอาหารตะวันออกกลางในชอยนนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาวน์”	23
รูปที่ 12 ภาพการใช้หนังเทียมสีทองและพรมปูพื้นเพื่อความหรูหราในห้องอาหาร Oasis โรงแรมZenith Sukhumvi	24
รูปที่ 13 ภาพการประดับภายในร้านด้วยโคมไฟเพดานและการประดับด้วยวัสดุสีทองของร้าน Akbar Reataura	24
รูปที่ 14 ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหารของห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit ประกอบด้วยจานรอง ช้อน ส้อม มีด (งานสำหรับใส่อาหารจะถูกเสิร์ฟหลังลูกค้านั่งลงที่โต๊ะ)	25
รูปที่ 15 รูปผังแสดงพฤติกรรมการใช้ภาชนะบนโต๊ะอาหาร	26
รูปที่ 16 ภาพที่ใส่เครื่องปรุง(เกลือและพริกไทย) ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน ที่ใส่ทิชชู เจึงเทียน แจกันดอกไม้และที่ใส่สมุนไพรในร้าน Akbar Restaurant	27
รูปที่ 17 ภาพหอมแดงดอง สาระแหน่ เครื่องเคียงสำหรับรับประทานกับอาหารทุกประเภทในร้าน Akbar Restaurant	28
รูปที่ 18 ภาพมะเขือดอง เครื่องเคียงสำหรับรับประทานกับชุดอาหารต่างๆในห้องอาหารโรงแรม Woodland Inn	28
รูปที่ 19 ภาพที่ใส่เครื่องปรุง(เกลือ พริกไทย) ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน ที่ใส่ทิชชู ในห้องอาหารโรงแรม Woodland Inn	29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 20 ภาพที่ใส่เครื่องปรุง(เกลือ พริกไทย) ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน ที่ใส่ทิชชู ในห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit	29
รูปที่ 21 ภาพเมนูของร้านอาหารตะวันออกกลางห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit	30
รูปที่ 22 ภาพเมนูอาหารร้านอาหาร Alif Laila	31
รูปที่ 23 ภาพเมนูอาหารร้าน Akbar Restaurant	32
รูปที่ 24 ภาพเมนูอาหารร้าน Le Casablanca	33
รูปที่ 25 ภาพเมนูอาหารร้าน Egyptian Pyramids Restaurant	34
รูปที่ 26 ภาพเมนูอาหารร้าน Egyptian Pyramids Restaurant	35
รูปที่ 27 ภาพเมนูอาหารร้าน Dubai Restaurant	36
รูปที่ 28 ภาพเมนูอาหารร้าน Nasser Elmassry	36
รูปที่ 29 เมนู Hummus (ถั่วลูกไก่บดกับส่วนผสมอื่นๆเช่นน้ำมันมะกอก) จาก ร้าน Le Casablanca	37
รูปที่ 30 เมนู Samosas (มันฝรั่งห่อแป้งทอด) จาก ร้าน EgyptianPyramids Restauran	37
รูปที่ 31 เมนูสลัดอาหารรับจากร้าน Le Casablanca	38
รูปที่ 32 เมนูสลัดจากร้าน Egyptian Pyramids Restaurant	38
รูปที่ 33 เมนูสลัดจากร้าน Nasser Elmassy	38
รูปที่ 34 เมนู Buryani Dayai (ข้าวหมกไก่เหลือง) ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit	39
รูปที่ 35 เมนูข้าวหมกร้านอาหาร Akbar Restaurant	39
รูปที่ 36 เมนูข้าวหมกร้านอาหาร Alif Laila	39
รูปที่ 37 เมนูแป้งนาน จากร้าน Akbar Restaurant	40
รูปที่ 38 เมนูแป้งนาน ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit	40
รูปที่ 39 เมื่อนานอย่าง ร้านอาหาร Dubai Restaurant	40
รูปที่ 40 เมนูแกงไก่ ร้านอาหาร Le Casablanca	41
รูปที่ 41 เมนูแกง ร้านอาหาร Nasser Elmassry	41
รูปที่ 42 เมนูแกงร้าน Alif Laila	41
รูปที่ 43 เมนูซूपถั่ว ร้านอาหาร Le Casablanca	42
เมนูซूपเนื้อ ร้านอาหาร Egyptian Pyramids Restaurant	42

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 45 เมนูซุ๊ปข้าวโพดร้านอาหาร Nasser Elmassry	42
รูปที่ 46 เมนูมักกะโรนีผัดไก่ ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit	43
รูปที่ 47 เมนูมักกะโรนีผัดเนื้อ ร้านอาหาร Dubai Resaturant	43
รูปที่ 48 เมนูมักกะโรนี ร้านอาหาร Le Casablanca	43
รูปที่ 49 เมนูขาแกะย่าง ร้านอาหาร Le Casablanca	44
รูปที่ 50 เมนูกุ้งย่าง ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit	44
รูปที่ 51 เมนูปลาอย่าง ร้านอาหาร Akbar Restaurant	44
รูปที่ 52 เมนู Gulab Jaman ร้านอาหาร Akbar Restaurant	45
รูปที่ 53 เมนู Mahalabia (พุดดิ้งนมสไตล์ตะวันออกกลาง) ร้านอาหาร Nasser Elmassry	45
รูปที่ 54 เมนูพุดดิ้งอียิปต์ ร้านอาหาร Nasser Elmassry	45
รูปที่ 55 เมนูชาอียิปต์ ชาลิปตัน กาแฟตุรกี กาแฟอาหรับ ร้านอาหาร Nasser Elmassry	46
รูปที่ 56 ภาพเมนูอาหาร สลัดและซุ๊ปโยเกิร์ตแบบเย็น	49
รูปที่ 57 ภาพเมนูอาหารปลาแมคเคอเรลยัดไส้และ “อิหม่ามสมจับ”	50
รูปที่ 58 ภาพเมนูอาหารเคบับลักษณะต่างๆ	50
รูปที่ 59 ภาพตัวอย่างเมนูอาหารต่างๆสำหรับเสิร์ฟเมซเซ่	51
รูปที่ 60 ภาพการนำตัวอย่างอาหารมาให้ลูกค้าเลือกสำหรับการเสิร์ฟเมซเซ่ ของร้านอาหารในเมืองอิสตันบูลในปัจจุบัน	51
รูปที่ 61 ภาพกาน้ำชาสำหรับเสิร์ฟชาตุรกีและแก้วชาตุรกีที่มีลักษณะเหมือนดอกทิวลิป	52
รูปที่ 62 ภาพถ้วยกาแฟตุรกีและอุปกรณ์ในการชง “ibrik”	53
รูปที่ 63 ภาพการทำนายโชคชะตาด้วยกาแฟแบบตุรกี	53
รูปที่ 64 ภาพชาอาหรับและการเสิร์ฟพร้อมกับของทานเล่น	54
รูปที่ 65 ภาพการรับประทานอาหารเช้าตุรกีแบบดั้งเดิม	55
รูปที่ 66 ภาพการรับประทานอาหารเช้าตุรกีแบบประยุกต์	59
รูปที่ 67 ภาพการรับประทานอาหารเช้าตุรกีแบบประยุกต์(ทุกอย่างในงานเดียว)	62
รูปที่ 68 ภาพการรับประทานอาหารเช้าตุรกีแบบงานเดียว	65
รูปที่ 69 ภาพการรับประทานอาหารเช้าตุรกีแบบงานเดียว	66
รูปที่ 70 ภาพการรับประทานกาแฟกับขนมหวานเป็นอาหารเช้า	68
รูปที่ 71 ภาพการรับประทานApplitizer(Meze)	70
รูปที่ 72 ภาพการรับประทานApplitizer(Mezeแบบรวมในงานเดียว)	72
รูปที่ 73 ภาพการรับประทานApplitizer(ขนมปังและซุ๊ป)	74

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 74 ภาพการรับประทานApplitizer(MezeกับAlcohol)	76
รูปที่ 75 ภาพการรับประทานMain dish (sis kebab)	78
รูปที่ 76 ภาพการรับประทานMain dish (doner kebab)	80
รูปที่ 77 ภาพการรับประทานMain dish (guvec)	82
รูปที่ 78 ภาพการรับประทานMain dish(kebabจานเดียว)	85
รูปที่ 78 ภาพการรับประทานMain dish(grilled fish)	87
รูปที่ 79 ภาพการรับประทานMain dish(fish guvec)	89
รูปที่ 80 ภาพการรับประทานMain dish(fried fish)	91
รูปที่ 81 ภาพการรับประทาน Dessert(baklava)	93
รูปที่ 82 ภาพการรับประทาน Dessert(pudding)	95
รูปที่ 83 ภาพแสดงภาชนะที่ใช้ในชุดอาหารตะวันออกกลางทั้ง 18 รูปแบบ	97
รูปที่ 84 ภาพแบรนด์ภัตตราและรูปโรงงานของบริษัท ภัตตราพอร์ซเลนที่จังหวัดสระบุรี	98
รูปที่ 85 ภาพแสดงผลิตภัณฑ์สองรูปแบบของบริษัท ภัตตราพอร์ซเลน จำกัด	99
รูปที่ 86 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA THAI COLLECTION	100
รูปที่ 87 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA THAI COLLECTION	101
รูปที่ 88 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA CHINESE COLLECTION	101
รูปที่ 89 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA CHINESE COLLECTION	102
รูปที่ 90 ตัวอย่างการเสิร์ฟเคบับบนภาชนะขนาดใหญ่	105
รูปที่ 91 ตัวอย่างการเสิร์ฟอาหารเข้าตุรกีบนจานขนาดใหญ่	105
รูปที่ 92 แสดงลักษณะต่างๆของภาชนะใน AURA THAI COLLECTION	106
รูปที่ 93 แสดงการเปรียบเทียบระหว่างรูปทรงและส่วนต่างๆของผลิตภัณฑ์ใน AURA THAI COLLECTION กับเครื่องเบญจรงค์	106
รูปที่ 94 แสดงการเปรียบเทียบระหว่างรูปทรงและส่วนต่างๆของผลิตภัณฑ์ใน AURA THAI COLLECTION กับเครื่องเบญจรงค์และภาชนะใส่อาหารของไทย	107
รูปที่ 95 แสดงลักษณะต่างๆของภาชนะใน AURA CHINESE COLLECTION	108
รูปที่ 96 แสดงการเปรียบเทียบระหว่างรูปทรงและส่วนต่างๆของผลิตภัณฑ์ใน AURA CHINESE COLLECTION กับภาชนะใส่อาหารของจีน	109
รูปที่ 97 โต๊ะรับประทานอาหารรวมของตะวันออกกลางในยุคแรกและการรับประทานด้วยมือ	110
รูปที่ 98 ภาพภาชนะที่ใช้เคลือบดีบุกของชนชาติอิสลาม	111
รูปที่ 99 ภาพภาชนะใส่อาหารที่ทำจากโลหะและการนำทองคำมาประดับตกแต่งด้วยกาแฟ	111

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 100	เปรียบเทียบระหว่างฟริทแวร์(ขวา)และพอร์ชเลน(ซ้าย) งาน คนโทใส่น้ำแบบอิสนิก	112
รูปที่ 101	ภาพงานใส่อาหารตะวันออกลางในยุคแรกๆ	112
รูปที่ 102	ภาพความเปลี่ยนแปลงของถ้วยใส่อาหารตะวันออกลาง	113
รูปที่ 102	ภาพภาชนะปรุงอาหารประเภทสตู Tajine Guvecและภาชนะทำ Pottery Kebab	114
รูปที่ 103	ภาพลักษณะของแท่นวาง pottery kebab ถ้วยชา กาแฟและจานรอง	115
รูปที่ 104	ภาพที่ขงชาตุรกี กาน้ำตุรกีและภาชนะใส่อาหารทะเล	116
รูปที่ 105	ภาพภาชนะขอบกว้างและZaft	117
รูปที่ 106	ภาพลักษณะของแก้วกาแฟตุรกีและหุ้บแบบต่างๆ	118
รูปที่ 107	ภาพถ้วยโลหะ โถอบและชามiznik	120
รูปที่ 107	ภาพคนโทและแจกัน iznik	121
รูปที่ 107	ภาพภาชนะใส่Mezeและลักษณะการเสิร์ฟ	122
รูปที่ 108	ภาพแสดงการแบ่งภาชนะอาหารตะวันออกลางตามยุคต่างๆ	123
รูปที่ 109	ภาพแสดงที่มาของงานประดับตกแต่งและตัวอย่างชิ้นงานรูปแบบอาหาร	124
รูปที่ 110	ภาพตัวอย่างชิ้นงานประดับตกแต่งรูปแบบออตโตมัน	125
รูปที่ 111	ตัวอย่างลายเรขาคณิตและการค้นพบความสัมพันธ์ของความยาวเส้นทแยงมุมในสี่เหลี่ยมหรือ Dynamic Rectangles ของอิสลาม	126
รูปที่ 112	แสดงตัวอย่างการ repeat ลวดลายของแม่แบบสี่เหลี่ยมด้านเท่า	127
รูปที่ 113	แสดงตัวอย่างการแปลงลวดลายจากสี่เหลี่ยมจัตุรัสเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	128
รูปที่ 114	แสดงตัวอย่างการ repeat ลวดลายของแม่แบบหกเหลี่ยมด้านเท่า	129
รูปที่ 115	แสดงตัวอย่างการrepeatลวดลายหกเหลี่ยมและการแปลงลายเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	130
รูปที่ 116	แสดงความสัมพันธ์ของความยาวด้านห้าเหลี่ยม	131
รูปที่ 117	แสดงตัวอย่างการแปลงลายห้าเหลี่ยมเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	132
รูปที่ 118	แสดงตัวอย่างภาชนะบนเครื่องบินของสายการบินตะวันออกลาง	133
รูปที่ 119	แสดงตัวอย่างการออกแบบและที่มาการออกแบบผลิตภัณฑ์ตะวันออกลาง	134
รูปที่ 120	ตัวอย่าง Serveware สำหรับเสิร์ฟอาหารเฉพาะเมนู	136
รูปที่ 121	ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ flatware	136
รูปที่ 122	ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหารด้วยงานตกแต่งสีแดง	137
รูปที่ 123	ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ drinkware	137
รูปที่ 124	ภาพตัดขวางแสดงส่วนสำคัญของงาน	138
รูปที่ 125	แสดงลักษณะของงานมีขอบ	139

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 126 แสดงลักษณะของจานไม่มี	140
รูปที่ 127 แสดงลักษณะของจานขนาดใหญ่และจานสลัด	140
รูปที่ 128 ภาพลักษณะจานที่จะใช้ออกแบบ	141
รูปที่ 129 ภาพตัดขวางแสดงส่วนสำคัญของชาม	142
รูปที่ 130 ขอบชามลักษณะเป็นขอบด้านนอก	143
รูปที่ 131 ขอบชามลักษณะเป็นขอบด้านใน	143
รูปที่ 132 ขอบชามลักษณะผนังเรียบหนาเท่ากัน	143
รูปที่ 133 ขอบชามลักษณะเป็นปีก	144
รูปที่ 134 ขอบชามลักษณะบางลง	144
รูปที่ 135 ชามรูปทรงครึ่งวงกลม	145
รูปที่ 136 ชามรูปทรงพาราโบล่า	145
รูปที่ 137 ชามรูปทรงโค้งตัวเอส	146
รูปที่ 138 ชามทรงปากกระสอบ	146
รูปที่ 138 ชามทรงปากกระสอบ	146
รูปที่ 140 ชามทรงคล้ายบาตรพระ	147
รูปที่ 141 ชามรูปทรงอิสระ	147
รูปที่ 142 ภาพตัดขวางแสดงส่วนประกอบสำคัญของภาชนะฝาปิด	148
รูปที่ 143 ฝาปิดแบบจม (Sunk Lid)	149
รูปที่ 144 ฝาปิดแบบมีขาสำหรับล็อก (Flange Lid)	149
รูปที่ 145 ฝาปิดแบบครอบ (Cover Lid)	149
รูปที่ 146 ฝาปิดแบบวางด้านใน (Insert Lid)	150
รูปที่ 147 ฝาปิดแบบแบน (Flat Insert Lid)	150
รูปที่ 148 ฝาปิดแบบจับทั้งฝา	151
รูปที่ 149 ที่จับแบบเป็นจุก	151
รูปที่ 150 ที่จับแบบเกี่ยว	151
รูปที่ 151 ภาชนะฝาปิดทรงกระบอก	152
รูปที่ 152 ภาชนะฝาปิดทรงปากสอบ	152
รูปที่ 153 ภาชนะฝาปิดทรงผนังป้องกัน	153
รูปที่ 154 ภาชนะฝาปิดแบบทรงโค้งตัวเอส	153
รูปที่ 153 ภาพตัดขวางภาชนะฝาปิดรูปทรงอิสระ	153

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 154 ภาพลักษณะขามและผาปิดที่จะใช้ออกแบบ	154
รูปที่ 155 ภาพตัดขวางแสดงส่วนประกอบสำคัญของถ้วยชา/กาแฟ	155
รูปที่ 156 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงกระบอก	156
รูปที่ 157 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงกลม	156
รูปที่ 158 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงพาราโบลา	156
รูปที่ 159 ถ้วยชา/กาแฟทรงปากสอบ	157
รูปที่ 160 ถ้วยชา/กาแฟทรงปากผาย	157
รูปที่ 161 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงอิสระ	157
รูปที่ 162 มือจับแบบสอดนิ้วเดียว	158
รูปที่ 163 มือจับแบบสอดสองนิ้ว	158
รูปที่ 164 มือจับแบบสอดมากกว่าสองนิ้ว	159
รูปที่ 169 แสดงลักษณะแก้วและมือจับที่ใช้ออกแบบ	160
รูปที่ 170 ภาพเครื่องบดผสม (ball mill)	165
รูปที่ 171 แสดงขั้นตอนการหล่อน้ำดินแบบหล่อกลาง	166
รูปที่ 172 ภาพแสดงการหล่อน้ำดินด้วยวิธีหล่อต้น	167
รูปที่ 173 แสดงรูปทรงของภาชนะใส่อาหารตะวันตกยุคแรกเริ่ม (ค.ศ. 632 - 750)	171
รูปที่ 174 ภาพแสดงรูปทรงภาชนะใส่อาหารตะวันตกยุคอาหรับ (ค.ศ.750-1517)	172
รูปที่ 175 ภาพลักษณะของภาชนะปากกว้างและzart ที่จะนำไปออกแบบ	173
รูปที่ 176 ภาพแสดงรูปทรงภาชนะใส่อาหารยุคออตโตมัน (ค.ศ.1517-1923)	174
รูปที่ 177 ภาพลักษณะของภาชนะยุคออตโตที่จะนำไปออกแบบ	175
รูปที่ 178 ตัวอย่างต้นลายสีเหลืองและลวดลายที่ได้จากแพทเทิร์นของต้นลาย	176
รูปที่ 179 ตัวอย่างต้นลายหกเหลี่ยมและลวดลายที่ได้จากแพทเทิร์นของต้นลาย	177
รูปที่ 180 ตัวอย่างแนวทางการออกแบบตามทางเลือกที่สอง	178
รูปที่ 181 ตัวอย่างต้นลายห้าเหลี่ยมและการซ้อนต้นลายเป็นสิบเหลี่ยม	178
รูปที่ 182 ตัวอย่างแนวทางการออกแบบตามทางเลือกที่สาม	179
รูปที่ 183 ภาพแสดงภาชนะออตโตมันและการพัฒนาแบบจานและถ้วยทั่วไป	180
รูปที่ 184 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานวงกลมและวงรี	181
รูปที่ 185 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานสลัดวงกลมและวงรี	181
รูปที่ 186 ภาพภาชนะออตโตมันและการพัฒนาแบบถ้วย ที่ใส่เกลือ พริกไทย	182
รูปที่ 187 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยแบ่งขนาด 5cm. 7cm. และที่ใส่เกลือ พริกไทย	182

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 188 ภาพตัวอย่างภาชนะอาหารับและการพัฒนาแบบถ้วยชุป	183
รูปที่ 189 แสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยชุป	183
รูปที่ 190 ภาพโถสตูแบบออตโตมันและการพัฒนาแบบโถสตู	184
รูปที่ 191 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์โถสตู	184
รูปที่ 192 ภาพภาชนะออตโตมันและการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ถ้วยน้ำจิ้ม	185
รูปที่ 193 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยน้ำจิ้ม	185
รูปที่ 194 ภาพแสดงภาชนะสวมแก้วชา(zarf)และการพัฒนาแบบถ้วยใส่ไข่	186
รูปที่ 195 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยใส่ไข่	186
รูปที่ 196 ภาพแสดงการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์จานก้นลึก(Manti Plate)	187
รูปที่ 197 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์จานก้นลึก(Manti Plate)	187
รูปที่ 198 ภาพถ้วยกาแฟออตโตมันและการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ถ้วยกาแฟ	188
รูปที่ 199 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยกาแฟ	188
รูปที่ 200 ภาพคลี่คลายรูปทรงลดทอนเรขาคณิตและการพัฒนาแบบจานและถ้วยอาหารเช้า	189
รูปที่ 201 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์จานอาหารเช้า	190
รูปที่ 201 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์จานอาหารเช้า	190
รูปที่ 203 การคลี่คลายรูปทรงลดทอนเรขาคณิตและการพัฒนาแบบจานMezeทรงสูงและแบน	191
รูปที่ 204 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์จานMezeทรงแบน	192
รูปที่ 205 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์จานMezeทรงสูง	192
รูปที่ 206 การคลี่คลายรูปทรงจากลดทอนเรขาคณิตและการพัฒนาแบบจานรองถ้วยกาแฟ	193
รูปที่ 207 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์จานรองถ้วยกาแฟ	193
รูปที่ 208 การคลี่คลายรูปทรงลดทอนเรขาคณิตและการพัฒนาแบบจานรอง	194
รูปที่ 209 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์จานรองถ้วยชุปและcharger plate	194
รูปที่ 210 การคลี่คลายรูปทรงจากลดทอนเรขาคณิตและการพัฒนาแบบจานวงรีdecorate	195
รูปที่ 211 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์จานวงรี decorate	196
รูปที่ 212 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด	196
รูปที่ 213 การขึ้นต้นแบบด้วยเครื่องกลึงปูน	228
รูปที่ 214 รูปแสดงตัวอย่างชิ้นงานที่ไม่ได้เป็นวงกลม	229
รูปที่ 215 ต้นแบบที่เสร็จสมบูรณ์	229
รูปที่ 216 การหล่อบล็อกโมล	230
รูปที่ 217 บล็อกโมลสำเร็จ	231

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 218 งานหล่อน้ำดิน vcb ด้วยวิธีหล่อต้น	231
รูปที่ 219 ชิ้นงานหลังเผาดิบที่ 800 องศา	232
รูปที่ 220 ชิ้นงานหลังเผาเคลือบด้วยเคลือบใสที่อุณหภูมิ 1230 องศา	232
รูปที่ 221 ชุดอาหารเช้าตุรกี	233
รูปที่ 222 ชุดอาหารเช้าตุรกี 2	233
รูปที่ 223 ชุดจานใส่ Meze	234
รูปที่ 225 จานสลัดวงรีและวงกลม	234
รูปที่ 226 จานใส่ Manti	235
รูปที่ 227 ชุดแก้วกาแฟ	235
รูปที่ 228 จานวงรี	236
รูปที่ 229 ถ้วยซูป ฝาและจานรอง	236
รูปที่ 230 ชิ้นงานเมื่อนำมาใส่อาหาร	237
รูปที่ 231 การจัดชิ้นงานรูปแบบการรับประทานอาหารตะวันออกกลางมือหลัก	237
รูปที่ 232 การจัดชิ้นงานกับอาหารเช้าตะวันออกกลาง	237
รูปที่ 233 ภาพแสดงการใช้เซทเตอร์ป้องกันการบิดของชิ้นงาน	239

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 1 บทนำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

บริษัท ภัทราพอร์ซเลน จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตและจัดจำหน่ายสินค้าเซรามิกประเภท Tableware สำหรับใช้ในครัวเรือน ร้านอาหาร รวมไปถึงธุรกิจโรงแรมและสายการบิน โดย ภัทราพอร์ซเลน เป็นแบรนด์ เซรามิกที่มีความโดดเด่นในด้านการออกแบบคอลเลกชันที่ดูเรียบหรู แต่สามารถสัมผัสได้ว่าผ่าน กระบวนการออกแบบมาอย่างเป็นระบบ เป็นเพราะความเชื่อว่าสุนทรียภาพในมืออาหารนั้นนำมาซึ่งความสุขในชีวิต แนวคิดนี้ถูกนำมาเป็นปณิธานในการออกแบบผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นและไม่ได้เน้นแค่เพียงความสวยงามของลวดลายหรือรายละเอียด การปั้นนูนต่างๆ เท่านั้นแต่ยังคำนึงถึงการใช้งาน เพื่อให้พ่อครัวและแม่ครัวสามารถสร้างความประทับใจในการนำเสนออาหารในแต่ละมือ



รูปที่ 1 ภาพตัวอย่างสินค้าของบริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด

ที่มา <http://www.thailandtrustmark.com/th/success-story/4-patra-story>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบัน บริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด ได้มีคอลเลคชันในการออกแบบสินค้าตามประเภทของอาหาร 3 คอลเลคชันได้แก่ คอลเลคชันอาหารแบบยุโรป คอลเลคชันอาหารไทยและคอลเลคชันอาหารจีน โดยคำนึงถึงความต้องการของลูกค้ากลุ่มร้านอาหารและโรงแรมเป็นหลัก ทางผู้จัดทำจึงมีความต้องการในการ มองหาช่องทางและโอกาสในการออกแบบคอลเลคชันใหม่ให้กับบริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด เพื่อเป็นการเปิดตลาดในกลุ่มเป้าหมายใหม่ที่มีกำลังซื้อเพียงพอและบริษัท ภัทราพอร์ชเลน สามารถไปตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายนั้นๆได้ โดยจากข้อมูลของสถาบันมาตรฐานสากลแห่งประเทศไทยและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยพบว่ามีนักท่องเที่ยวกลุ่มตะวันออกกลางเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยกว่า 500,000 คน โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวจากประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โอมาน สาธารณรัฐอิสลามอิหร่าน นอกจากนี้ยังมีนักท่องเที่ยวจากประเทศเนกาบรูไนดารุสซาลามที่ถือเป็นตลาดท่องเที่ยวที่มีศักยภาพสูงอีกด้วย



รูปที่ 2 ภาพตัวอย่างกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลาง

ที่มา <http://www.ttrweekly.com/site/2014/05/tat-focuses-on-europe-and-middle-east/>

โดยนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001 ดอลลาร์สหรัฐขึ้นไป ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว และจะมีการเข้าพักในบริเวณกรุงเทพมหานครเฉลี่ย 2-7 วันเพื่อทำการท่องเที่ยว ติดต่อธุรกิจ และเข้ารับรักษาพยาบาลในประเทศไทยเนื่องจากธุรกิจโรงพยาบาลของไทยเสนอบริการในราคาที่ถูกกว่าสหรัฐฯ แต่มีคุณภาพสูงกว่าหลายประเทศ ตัวอย่างกรณีการผ่าตัดเปลี่ยนสะโพก ค่าใช้จ่ายในสหรัฐฯ จะตกราว 35,000 ดอลลาร์ ในอินเดียอยู่ที่ราว 6,500 ดอลลาร์ ส่วนในไทยอยู่ที่ราว 12,000 ดอลลาร์ (ที่มา <http://www.manager.co.th/Around/ViewNews.aspx?NewsID=9510000074434>)

ซึ่งกลุ่มนักท่องเที่ยวมุสลิมตะวันออกกลางเหล่านี้ถือเป็นกลุ่มตลาดที่มีศักยภาพสูง เพราะส่วนใหญ่

เป็นผู้มีฐานะร่ำรวย เดินทางกันเป็นครอบครัวหรือกับเพื่อนฝูงเป็นกลุ่มโดยนักท่องเที่ยวมีการเดินทางเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นกลุ่มโดยเฉลี่ยประมาณ 3.7 คน นิยมเดินทางร่วมกับครอบครัว (44%) หรือเพื่อน (32%) ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนอยู่ที่ 589 ดอลลาร์สหรัฐฯ หากไม่รวมค่าตัวเครื่องบินและค่ารักษาพยาบาล การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยประมาณไว้ว่านักท่องเที่ยวจากตะวันออกกลางจะมียอดใช้จ่ายระหว่าง 121.20 – 133.67 ดอลลาร์สหรัฐฯต่อคนต่อวัน (ที่มา prp.trf.or.th/trf-policy-brief/ตลาดนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลาง) และมีการเข้ามาเพื่อตรวจ รักษาดูแลสุขภาพตลอดทั้งปี

จากการศึกษาเกี่ยวกับเมนูอาหารในร้านอาหารและโรงแรมในย่านชาวตะวันออกกลางในกรุงเทพฯหรือย่านชอยนา นา อันเป็นศูนย์รวมทั้งโรงพยาบาล โรงแรม ร้านอาหาร ที่มีกลุ่มเป้าหมายเป็นนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลาง พบว่าเมนูอาหารมีความหลากหลายมาก ทั้งเมนูอาหารอาหรับ อินเดีย ปากีสถาน อียิปต์ อิหร่าน บังกลาเทศ เปอเซียร์และอื่นๆ ทำให้ผู้จัดทำต้องทำการศึกษาเกี่ยวกับอาหารของชาวตะวันออกกลางทั้งจากหนังสือ อินเทอร์เน็ตและการสัมภาษณ์ผู้มีความรู้ ทำให้ทราบว่าอาหารตะวันออกกลางทั้งหมดมีต้นแบบที่ชัดเจนที่สุดมาจากอาหารตุรกี



รูปที่ 3 ตัวอย่างร้านค้า โรงแรมและเมนูอาหารที่ไปศึกษา

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

ผู้จัดทำโครงการออกแบบได้สังเกตเห็นถึงกลุ่มเป้าหมายนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศตะวันออกกลางที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเพื่อมาติดต่อธุรกิจ ท่องเที่ยว พักผ่อนและรักษาสุขภาพกับโรงพยาบาลหรือหน่วยงานด้านสุขภาพต่างๆในประเทศไทย ซึ่งจะมีการใช้บริการห้องอาหารเมนูตะวันออกกลางที่เปิดให้บริการในโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้โดยเฉพาะ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สแกนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกอบกับการขยายตัวของตลาดนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมที่มีมากขึ้นเรื่อยๆ

ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ว่าในอนาคตจะมีร้านอาหารและห้องอาหารตะวันออกกลางเปิดในโรงแรมต่างๆเพิ่มมากขึ้นเพื่อเป็นการตอบสนองต่อนักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าว นอกจากนี้ยังสามารถตอบสนองต่อร้านอาหารตะวันออกกลางที่มีอยู่ทั่วโลกตามการความต้องการของนักท่องเที่ยวตะวันออกกลาง รวมถึงร้านอาหารและโรงแรมในประเทศตะวันออกกลางและเป็นการเปิดตลาดใหม่ให้กับทางบริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด จึงได้คิด “โครงการออกแบบเสนอแนะชุดภาชนะอาหารตะวันออกกลาง สำหรับบริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด” นี้ขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 ความเป็นไปได้ของโครงการ

1.2.1 ความเป็นไปได้ด้านนโยบาย

โครงการออกแบบชุดนี้ได้รับการอนุญาตจากทางบริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด ในการใช้ชื่อของบริษัทในโครงการและได้รับการสนับสนุนข้อมูลสำหรับใช้ในการออกแบบจากทางบริษัท อีกทั้งยังเป็นการเสนอแนะโครงการออกแบบเพื่อเปิดตลาดใหม่โดยเน้นไปที่การขายที่ในและต่างประเทศ เพราะบริษัทภัทรา พอร์ซเลน จำกัดมีการขายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของการส่งออกมากถึง 60% และเป็นการใช้นโยบายทางการออกแบบของบริษัทที่เน้นในเพิ่มมูลค่าของสินค้าด้วยการออกแบบให้ตอบสนองกลุ่มเป้าหมาย

1.2.2 ความเป็นไปได้ด้านเศรษฐกิจ

โครงการออกแบบชุดนี้เป็นการสนับสนุนการท่องเที่ยวของชาวมุสลิมในประเทศไทย โดยเฉพาะชาวมุสลิมประเทศในประเศตะวันออกกลางที่นิยมมาท่องเที่ยวเชิงรักษาสุขภาพในประเทศไทยเป็นจำนวนมากและเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อสูง จะเป็นการช่วยส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้นรวมถึงการส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศทำให้สามารถ นำเงินเข้าประเทศมากขึ้น เกิดเงินหมุนในประเทศมากขึ้นและทำให้เศรษฐกิจของประเทศดีขึ้นตามลำดับ

1.2.3 ความเป็นไปได้ด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม

โครงการออกแบบชุดนี้ได้คำนึงถึงกฎและข้อปฏิบัติต่างๆทางศาสนาของกลุ่มเป้าหมายชาวมุสลิมในการเดินทางท่องเที่ยวในต่างประเทศทั้งเรื่องการรับประทานอาหารฮาลาล ร้านค้าที่ได้ฮาลาล รวมถึงข้อปฏิบัติต่างๆ จึงมิได้เป็นการขัดต่อหลักทางศาสนาหรือศีลธรรมของชาวมุสลิมหรือผู้นับถือศาสนาอื่นๆและกฎหมายในประเทศไทยแต่อย่าง

1.2.4 ความสำเร็จด้านการออกแบบ

โครงการออกแบบชุดนี้เป็นการออกแบบชุดภาชนะสำหรับรับประทานอาหารอาหารตะวันออกกลาง เพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยว ชาวมุสลิมที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ทั้งการแก้ปัญหาที่มีโดยใช้กระบวนการออกแบบและการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองกับพฤติกรรมของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น เป็นการนำความรู้ที่ได้ในชั้นเรียนมาใช้ในการออกแบบได้เป็นอย่างดี

1.3 ปัญหา การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะในการออกแบบ

1.3.1 เกี่ยวกับบริษัท ภัทราพอร์ชเลน จำกัด

ปัญหา / ข้อเสนอแนะ	การออกแบบ
แนวทางการออกแบบของภัทราที่ให้แค่ collection สามารถใช้ร่วมกันได้	ออกแบบ collection โดยให้คงรูปลักษณะเดิมเอาไว้เช่น รูปทรงโดยรวม หรือการออกแบบให้มีขนาดที่ใกล้เคียงกัน

ตารางที่ 1 ตารางวิเคราะห์ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับบริษัทภัทรา พอร์ชเลน จำกัด

1.3.2 เกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศไทย

ปัญหา / ข้อเสนอแนะ	การออกแบบ
<p>เนื่องจากมีคำกล่าวของศาสดามูฮัมมัดเกี่ยวกับการห้ามประดับรูปภาพคนและสัตว์ในบ้าน ทำให้มุสลิมจำนวน ไม่น้อยไม่นิยมตั้งแสดงรูปภาพหรือรูปปั้นคนและสัตว์ในบ้านตน รวมทั้งไม่นิยมสวมใส่เสื้อผ้าหรือใช้สิ่งของที่มีรูปดังกล่าว</p> <p>จะเห็นได้ว่าศาสนาอิสลามให้ความสำคัญกับเรื่องความสะอาดเป็นอย่างมาก ทั้งจากข้อห้ามรับประทานเนื้อสุกร และหลักอาหารฮาลาล ที่ต้องใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและภาชนะที่ไม่มีสิ่งสกปรก</p>	<p>หลีกเลี่ยงการออกแบบที่สื่อถึงรูปคนและรูปสัตว์ในงานออกแบบทั้งรูปทรงและลวดลาย</p> <p>ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ออกมาในภาพลักษณ์ของ Whiteware ที่ดูสะอาดมีลวดลายไม่เยอะเกินความจำเป็นและหลีกเลี่ยงการออกแบบที่มีร่องที่ไม่จำเป็นและอาจทำให้มีอาหารเข้าไปติดทำให้ภาชนะดูไม่สะอาดได้</p>

ตารางที่ 2 ตารางวิเคราะห์เกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใช้ได้ศึกษาเอกสารฉบับนี้แล้ว กรุณาแจ้งให้เราทราบถึงผลการนำไปใช้หรือไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.3 เกี่ยวกับอาหารตะวันออกลาง

ปัญหา / ข้อเสนอแนะ	การออกแบบ
<p>ห้องอาหารตะวันออกลางที่ไปสำรวจ เสิร์ฟสลัดและอาหารว่างประเภทถ้วย หรือแป้งต่างๆด้วยจานเพราะปริมาณที่ เสิร์ฟเหมาะกับการเสิร์ฟในงานมากกว่า</p>	<p>ออกแบบงานสำหรับเสิร์ฟอาหารเมนู ดังกล่าวให้มีลักษณะกันลึกลงไปเพราะจะได้ เหมาะกับพฤติกรรมการใช้ช้อนตัก ถ้า ออกแบบให้เป็นกันเรียบจะทำให้ตักยาก</p>
<p>ห้องอาหารตะวันออกลางที่ไปสำรวจมีการ ใช้แจกัน ภาชนะ และอุปกรณ์อื่นๆ เช่น ที่ใส่ เกลือ พริกไทย ที่ไม่เหมาะกับการตกแต่ง ห้องอาหารและสไตล์ของเมนูอาหาร ดูไม่ สวยงาม</p>	<p>ทำการออกแบบของตกแต่งบนโต๊ะและ อุปกรณ์เสริมอื่นๆให้เข้าชุดกับภาชนะเสิร์ฟ อาหารเพื่อให้ดูเป็นชุดเดียวกันและเข้ากับ การแต่งห้องอาหาร</p>

ตารางที่ 3 ตารางวิเคราะห์ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารตะวันออกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 ออกแบบเสนอแนะชุดภาชนะสำหรับรับประทานอาหารฮาลาลประเภทอาหาร ตะวันออกกลาง สำหรับ บริษัท ภัทรพอร์ชเลน จำกัด

1.4.2 ออกแบบสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมที่มาท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยเฉพาะจาก ประเทศในตะวันออกกลาง เช่นสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ คูเวต โอมาน มีพฤติกรรมการเข้ารักษาสุขภาพ ในประเทศไทย มีการเดินทางเป็นครอบครัวขนาดใหญ่ โดยคำนึงถึงข้อบังคับและหลักการปฏิบัติตัว ตามหลักศาสนาของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม

1.4.3 ออกแบบสำหรับร้านอาหารและโรงแรมที่มีความต้องการภาชนะอาหารเพื่อรองรับ นักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางในต่างประเทศ





1.4.4 ออกแบบสำหรับร้านอาหารในประเทศตะวันออกกลางที่มีความต้องการภาชนะอาหาร ที่สามารถรองรับพฤติกรรมการใช้งานและการออกแบบเพื่อความสวยงามมากขึ้น

1.4.5 ออกแบบชุดภาชนะที่มีลักษณะเหมาะกับอาหารฮาลาลประเภทอาหารตะวันออกกลาง และมีการออกแบบโดยคำนึงถึงเรื่องการประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บ และการออกแบบให้สอดคล้อง กับลักษณะอาหารและการตกแต่งของห้องอาหารในโรงแรม

1.4.6 ออกแบบภายใต้ข้อจำกัดในการผลิตของโรงงาน บริษัท ภัทรพอร์ชเลน จำกัด และ ออกแบบให้สามารถผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม



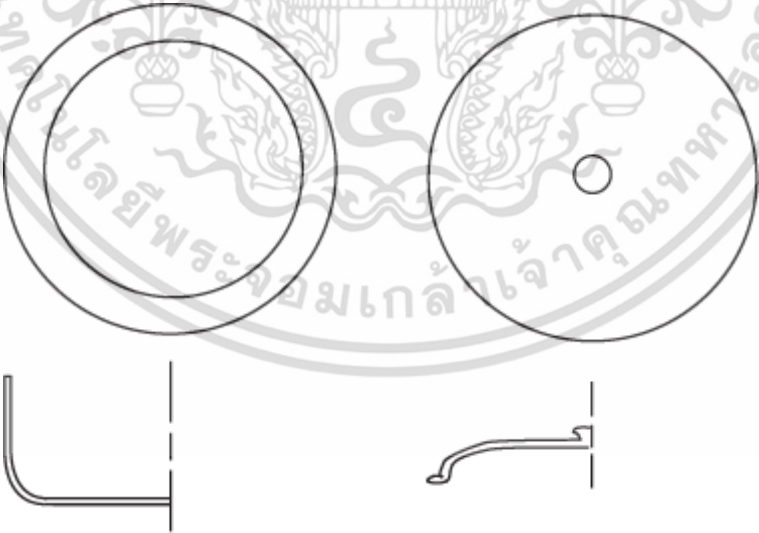
1.4.7 ออกแบบให้ผลิตภัณฑ์สามารถเข้ากันเป็นชุด มีความเป็นระเบียบและความสวยงาม โดย แบ่งออกเป็นชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกีและชุดภาชนะที่ใช้ ลวดลายของอิสลามในการออกแบบ โดยมีผลิตภัณฑ์ดังนี้

1.4.5.1 ชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี




ชิ้นงาน	จำนวน
ที่ใส่ไข่ 	1 ชิ้น
ที่ใส่เกลือและพริกไทย 	1 ชิ้น
ถ้วยใส่น้ำจิ้ม 	1 ชิ้น
ถ้วยใส่เครื่องปรุง 	1 ชิ้น

ตารางที่ 4 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

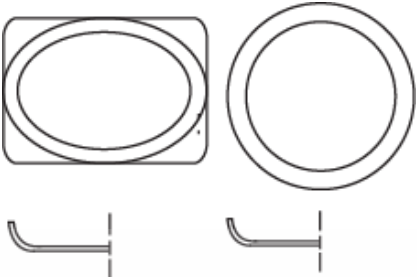

ชิ้นงาน	จำนวน
ถ้วยแบ่งขนาด 7 cm. 	1 ชิ้น
ถ้วยน้ำซूपและฝาปิด 	2 ชิ้น
หม้ออบและฝาปิด 	2 ชิ้น

ตารางที่ 5 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกิจกรรมเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปเผยแพร่ภายนอก การค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชิ้นงาน	จำนวน
แก้วกาแฟและฝาปิด 	2 ชิ้น
จานวงกลมขนาด 25 cm. 21 cm. 17 cm. 	3 ชิ้น
จานก้นลึก 	1 ชิ้น

ตารางที่ 6 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี

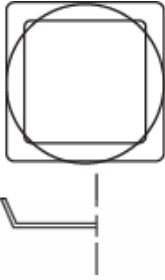




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชิ้นงาน	จำนวน
งานสลัสดวงกลมและวงรี 	2 ชิ้น
งานวงรีขนาด 35x25 cm. 30x20 cm. 27x18 cm. 21x15 cm. 	4 ชิ้น
รวม	21 ชิ้น

ตารางที่ 7 ตารางแสดงชุดภาชนะมาตรฐานที่ออกแบบรูปทรงจากภาชนะดั้งเดิมของตุรกี

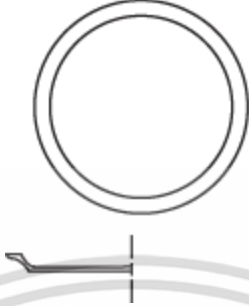


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.5.2 ชุดภาชนะที่ใช้ลวดลายของอิสลามในการออกแบบ

ชิ้นงาน	จำนวน
จานใส่อาหารเซ้า 	1 ชิ้น
ถ้วยใส่อาหารเซ้า 	1 ชิ้น
จาน Meze ทรงสูง 	1 ชิ้น
จาน Meze ทรงแบน 	1 ชิ้น
จานรองแก้วกาแฟ 	1 ชิ้น

ตารางที่ 8 ตารางแสดงชุดภาชนะชุดภาชนะที่ใช้ลวดลายของอิสลามในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชิ้นงาน	จำนวน
จานรองถ้วยชุป 	1 ชิ้น
Charger Plate 	1 ชิ้น
จานวงรี decorate 	1 ชิ้น
รวม	8 ชิ้น
รวมทั้งหมด	29 ชิ้น

ตารางที่ 9 ตารางแสดงชุดภาชนะชุดภาชนะที่ใช้ลวดลายของอิสลามในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 แนวทางการออกแบบ

แนวทางการออกแบบรูปทรงของภาชนะจะแบ่งออกเป็นสองแนวทางคือ ใช้รูปทรงดั้งเดิมของภาชนะใส่อาหารของตุรกีและใช้ลวดลายเรขาคณิต โดยแนวทางการออกแบบรูปทรงด้วยลวดลายเรขาคณิตจะคำนึงถึงภาชนะที่มีการใช้งานด้วยกันหลายๆชิ้นหรือภาชนะที่สามารถออกแบบขอบภาชนะเป็นหลัก ส่วนที่เหลือจะออกแบบตามลักษณะรูปทรงภาชนะดั้งเดิม เคลือบจะใช้เคลือบใสบนภาชนะสีขาว แสดงถึงความเรียบและหรู สะอาดเหมาะกับการใช้ในโรงแรมและเข้ากับชุดของภัทรา



รูปที่ 4 ภาพตัวอย่างภาชนะรูปทรงดั้งเดิมของตุรกี

ที่มา <https://www.pinterest.com/leinaawada/turkish-pottery/>



รูปที่ 5 ภาพตัวอย่างลวดลายอิสลาม

ที่มา <https://www.pinterest.com/ellieschroed3r/patterns-of-the-middle-east/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 แนวทางการศึกษาวิจัย

1.6.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ บริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด

- 1.6.1.1 ประวัติความเป็นมา อัตลักษณ์ของบริษัทและนโยบายการดำเนินงานกิจการของบริษัท
- 1.6.1.2 ไลน์การผลิตทั้งหมดของบริษัทและกระบวนการในการออกแบบผลิตภัณฑ์
- 1.6.1.3 กลุ่มลูกค้าปัจจุบัน กลุ่มเป้าหมายในอนาคตและบริษัทคู่แข่งของบริษัท
- 1.6.1.4 แนวทางการออกแบบชุดภาชนะต่างๆของภัทรา เช่น ชุดภาชนะอาหารไทยชุดภาชนะอาหารจีน เป็นต้น

1.6.2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มเป้าหมาย

- 1.6.2.1 ศึกษาเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศไทยจากประเทศตะวันออกกลางและประเทศอื่นๆ
- 1.6.2.2 ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวจากตะวันออกกลางในการท่องเที่ยวในประเทศไทย

1.6.3 ศึกษาเกี่ยวกับอาหารตะวันออกกลาง

- 1.6.3.1 เข้าไปศึกษาเกี่ยวกับเมนูอาหารตะวันออกกลางในห้องอาหารโรงแรมและร้านประเภทRestaurant
- 1.6.3.2 ศึกษาเกี่ยวกับภาชนะที่ทางร้านอาหารใช้อยู่
- 1.6.3.3 ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบภาชนะที่มีความสอดคล้องกับเมนูอาหารประเภทตะวันออกกลาง
- 1.6.3.4 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของตะวันออกกลาง อาหาร วัฒนธรรม ตั้งแต่อดีตปัจจุบัน

1.6.4 ศึกษาเกี่ยวกับภาชนะรูปแบบดั้งเดิมของตะวันออกกลาง

- 1.6.4.1 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของภาชนะตะวันออกกลาง

1.6.5 ศึกษาเกี่ยวกับดินและเคลือบที่ใช้ในการผลิต

1.6.6 ศึกษาเกี่ยวกับลวดลายเรขาคณิต

- 1.6.6.1 ศึกษาเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของลวดลายเรขาคณิตของอิสลามและศึกษาเกี่ยวกับการวาดลวดลายต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.7.1 เป็นการเสนอแนะคอลเลกชันชุดผลิตภัณฑ์บนโต๊ะอาหารให้กับ บริษัท ภัทราพอร์ ซเลน จำกัด
- 1.7.2 เป็นการเปิดตลาดใหม่ให้กับบริษัท ภัทราพอร์ซเลน จำกัด
- 1.7.3 เป็นการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการและพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่มาจากเมืองไทยได้
- 1.7.4 เป็นการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อส่งออกไปขายในต่างประเทศสำหรับร้านอาหารและโรงแรมที่ ต้องการรองรับนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกและร้านอาหารในประเทศตะวันตก
- 1.7.5 เป็นการสนับสนุนให้นักท่องเที่ยวมุสลิมเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้กับทั้งบริษัท ภัทราพอร์ซเลน และสร้างเงินเข้ามาใน ประเทศมากขึ้น ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศ
- 1.7.6 เป็นการเพิ่มตัวเลือกให้กับผู้บริโภคที่มีความต้องการภาชนะสำหรับรับประทานอาหารตะวันตก ทั้งร้านค้า ห้องอาหาร โรงแรมหรือผู้ที่ต้องการสำหรับใช้ในครัวเรือน
- 1.7.7 เป็นการใช้ความรู้ทางการออกแบบที่นักศึกษาได้รับในชั้นเรียน มาประยุกต์ใช้ให้เกิดกระบวนการคิดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่สามารถตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคอย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องและการวิเคราะห์ข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางและอาหารตะวันออกกลาง และในประเทศไทย

2.1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางในประเทศไทย

ในแต่ละปีจะมีนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางเดินทางเข้ามาในประเทศไทยประมาณ 500,000 คนโดย ส่วนใหญ่จะมาจากประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรต รัฐคูเวต รัฐสุลต่านโอมาน ราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย สาธารณรัฐอิรักและสาธารณรัฐอิสลามอิหร่าน ซึ่งเป็นชาวมุสลิมเป็น ส่วนมาก สามารถแบ่งออกได้เป็นสองประเภทคือ 1.ประเภทที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเพื่อรักษา ตัวที่โรงพยาบาลในประเทศไทย โดยเฉพาะโรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ที่มีคนไข้ชาวตะวันออกกลาง เดินทางเพื่อเข้ามารักษาตัวที่โรงพยาบาลกว่า 90,000 รายในปีพ.ศ.2551 เนื่องจากระบบการแพทย์ ของ ที่มีคุณภาพและมีบริการที่ดี อีกทั้งยังมีค่าใช้จ่ายน้อยกว่าในประเทศแถบตะวันออกกลางและ ยุโรปโดยประเทศส่วนใหญ่ในแถบตะวันออกกลางรัฐบาลจะมีสวัสดิการให้กับประชาชนในประเทศ สำหรับค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ค่าเดินทาง และค่าใช้จ่ายอื่นๆสำหรับเดินทางมารักษาที่ โรงพยาบาลในประเทศไทยสำหรับทั้งครอบครัว สองคือกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศ ตะวันออกกลางที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยในช่วงวันหยุดยาวช่วงปลายปีของทุกปี โดยจะเดินทาง มาเพื่อพักผ่อนเป็นครอบครัวขนาดใหญ่และท่องเที่ยวในประเทศไทยประมาณ 5-10 วัน



รูปที่ 6 ภาพชาวตะวันออกกลางที่เข้ามาใช้งานโรงพยาบาลในประเทศไทย

ที่มา <http://www.leviraclinic.com/medical-tourism-middle-east/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารตะวันออกกลางในประเทศไทย

เนื่องจากมีชาวตะวันออกกลางเป็นจำนวนมากที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเพื่อรักษาตัวที่โรงพยาบาล โดยเฉพาะโรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ทำให้มีโรงแรมในละแวกใกล้เคียงที่เริ่มจับตลาดกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางที่ต้องการที่พักหลังหรือก่อนการรักษาตัวที่โรงพยาบาล เช่น โรงแรมเซนิท โรงแรมอัมรี โรงแรมแลนด์มาร์ก โรงแรมนานาชาติ โรงแรมเดอะเกรซโฮเทล เป็นต้น รวมถึงร้านค้าและร้านอาหารต่างๆ จนทำให้เกิดเป็นย่านนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางบริเวณ ซอยนานาชาติเหนือหรือสุขุมวิทซอย3 จนเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “อาหรับทาวน์”



รูปที่ 7 ภาพบรรยากาศในซอยนานาชาติเหนือ(สุขุมวิท3) หรือ “อาหรับทาวน์”

ที่มา <http://board.postjung.com/860589.html>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 8 ภาพบรรยากาศในซอยนานาเหนือ(สุขุมวิท3) หรือ “อาหรับทาวน์”

ที่มา เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

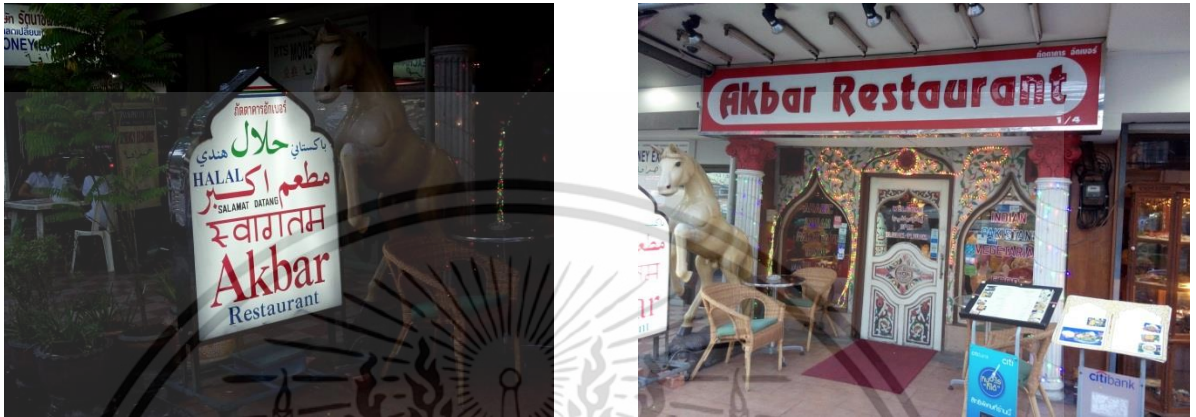


รูปที่ 9 ภาพบรรยากาศในซอยนานาเหนือ(สุขุมวิท3) หรือ “อาหรับทาวน์”

ที่มา เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งในย่านอาหรับทาวน์นี้ได้มีร้านอาหารทั้งประเภท Restaurant และโรงแรม(ห้องอาหาร) มากมายเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกกลางและผู้ที่ต้องการรับประทานอาหารตะวันออกกลางในย่านนี้



รูปที่ 10 ภาพร้านอาหารตะวันออกกลางในซอยนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาวน์”
ที่มา: เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

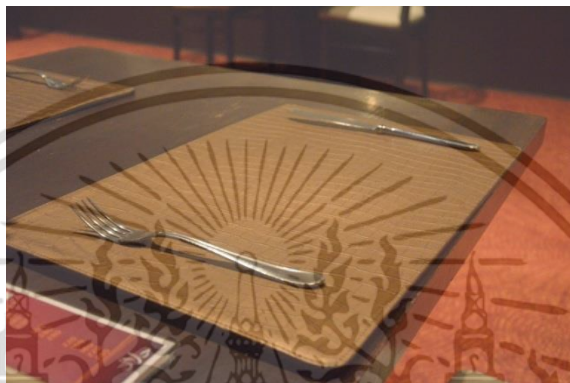


รูปที่ 11 ภาพร้านอาหารตะวันออกกลางในซอยนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาวน์”

ที่มา: เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2.1 การตกแต่งภายในร้าน

ในการตกแต่งภายในร้านอาหารตะวันออกกลางในอาหรับทาว์นจะตกแต่งภายในให้มีบรรยากาศที่ดูหรูหราด้วยการประดับร้านด้วยโคมไฟหรือเชิงเทียนเพื่อให้แสงสีส้มนวลๆดูผ่อนคลาย และการใช้แมทที่เรียลที่ดูมีราคาเช่นเช่นแมทที่เรียลที่เป็นโลหะมีค่าอย่างเงินหรือทอง ผ้าไหม ผนังหินอ่อนหรือการประดับร้านด้วยกระเบื้อง ประติมากรรมที่มีสีสันและลวดลายแบบอาหรับที่มีความสวยงามเป็นต้น



รูปที่ 12 ภาพการตกแต่งในห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit
ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 13 ภาพการประดับภายในร้านของ ร้าน Akbar Restaurant
ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2.2 พฤติกรรมการใช้งานภาชนะในร้านอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานภาชนะในร้านอาหารตะวันออกกลางในย่านอาหรับ ทาวน์พบว่าในการใช้งานภาชนะในร้านอาหารตะวันออกกลางเมื่อลูกค้าเดินเข้ามาในร้าน พฤติกรรมที่มีการใช้งานภาชนะบนโต๊ะอาหารเป็นอย่างแรกคือ การจัดโต๊ะอาหาร โดยจะมีภาชนะที่ใช้ตั้งนี้ได้แก่ จานรอง ซ้อน ส้อม แก้วน้ำ หรือบางที่ก็จะมี จานรอง ผ้าเช็ดปาก ซ้อน ส้อม มีด แก้วน้ำ นอกจากนี้จะมีสิ่งของอื่นๆบนโต๊ะ เช่น ที่ใส่เครื่องปรุง(เกลือ พริกไทย) ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน ที่ใส่ทิชชู แจกันดอกไม้ เชิงเทียน ซึ่งเป็นการจัดโต๊ะแบบสากลเพราะนอกจากกลุ่มลูกค้าชาวตะวันออกกลางแล้ว ยังมีนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจากประเทศอื่นๆที่มาใช้บริการร้านอาหารตะวันออกกลางในพื้นที่ชอยนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรืออาหรับทาวน์ เช่น อินเดีย ศรีลังกา บังกลาเทศ ญี่ปุ่น ประเทศจากทางยุโรปรวมไปถึงคนไทยที่ต้องการรับประทานอาหารตะวันออกกลาง

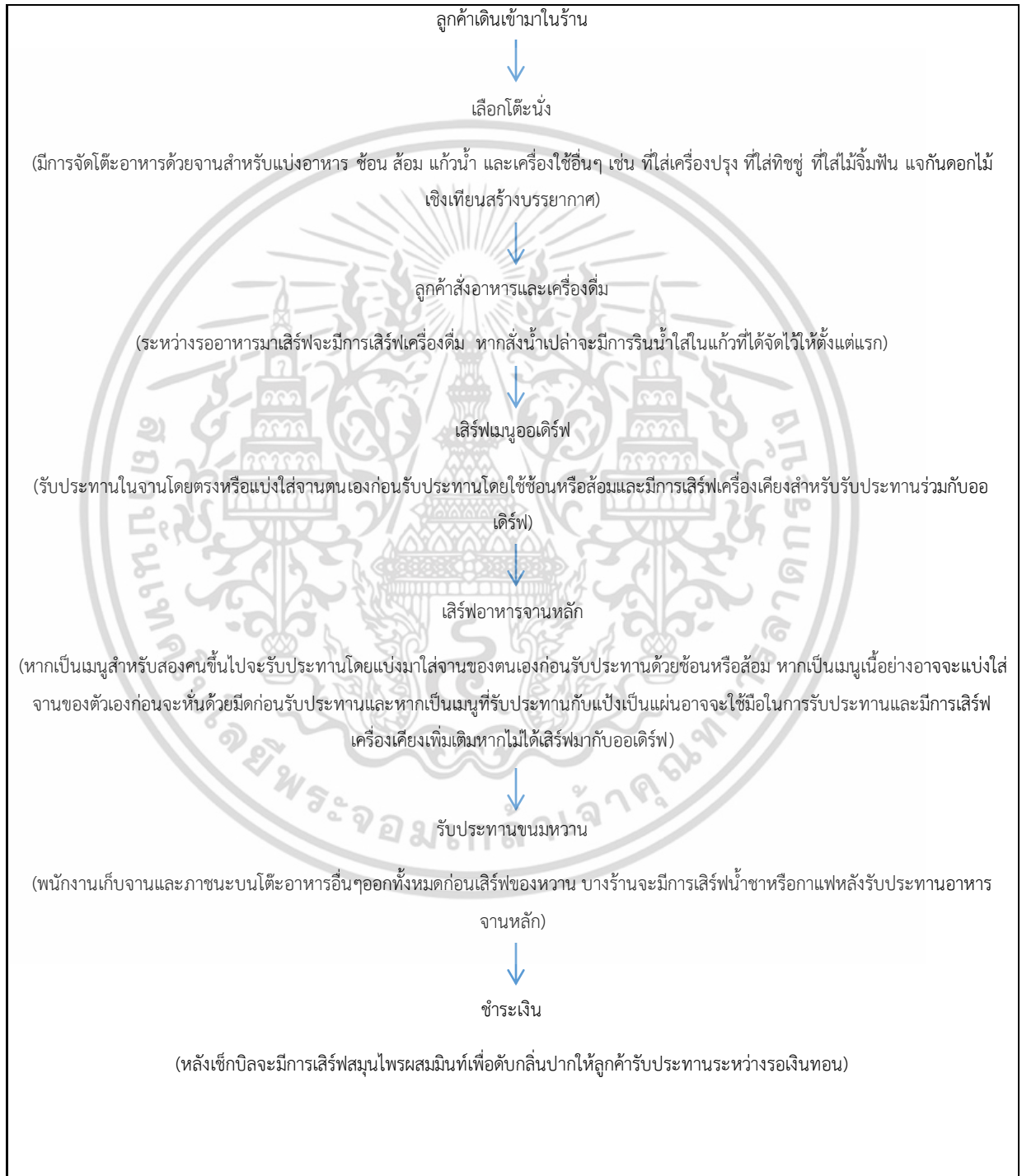


รูปที่ 14 ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหารของห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ในแต่ละร้านอาจมีความแตกต่างในการจัดโต๊ะอาหารเล็กน้อย เช่น ร้าน Akbar Restaurant จะจัดงานสำหรับแบ่งอาหารให้กับลูกค้าตั้งแต่แรกจะไม่มีเครื่องเสิร์ฟที่หลังและบางร้านจะมีการเสิร์ฟเครื่องเคียงในการรับประทานอาหาร เช่น หอมแดงดอง สาระแหน่ผสมน้ำส้มสายชู เป็นต้น โดยสามารถเขียนแผนผังพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานภาชนะต่าง ๆ บนโต๊ะอาหารในร้านอาหารตะวันออกกลางในย่านอาหารบาวนอย่างเป็นขั้นตอนได้ดังนี้



รูปที่ 15 รูปผังแสดงพฤติกรรมการใช้ภาชนะบนโต๊ะอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 16 ภาพอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆในร้าน Akbar Restaurant

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 17 ภาพหอมแดงดอง สาระแทน เครื่องเคียงในร้าน Akbar Restaurant
ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 18 เครื่องเคียงในห้องอาหาร โรงแรม Woodland Inn

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 19 ภาพอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆในห้องอาหารโรงแรม Woodland Inn

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 20 เครื่องใช้ต่างๆในห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2.3 เมนูอาหารในร้านอาหารย่านนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาวน์”

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาเมนูอาหารโดยการศึกษาจากเมนูอาหารของแต่ละร้านในย่านนานาเหนือ(สุขุมวิท3)หรือ “อาหรับทาวน์”



รูปที่ 21 ภาพเมนูของห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวจนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




RICE

- 260 Baht كبسة لحم 66
- 210 Baht كبسة دجاج 67
- 250 Baht كبسة روبيان 68
- 240 Baht كبسة سمك 69
- 120 Baht كبسة سادة 70
- 250 Baht برياني لحم 71
- 220 Baht برياني دجاج 72
- 250 Baht برياني روبيان 73
- 250 Baht برياني سمك 74
- 120 Baht برياني سادة 75
- 450 Baht مطبق سمك زبیدی 76
- 350 Baht مقلوية لحم 77

THAI FOOD

- 220 Baht رز مضمع مع روبيان 78
- 190 Baht رز مضمع معلوم 79
- 220 Baht رز خجار مع روبيان 80
- 200 Baht رز مضمع مع دجاج 81
- 200 Baht راج مع خضار 82
- 200 Baht لحم مضمع مع خضار 83
- 240 Baht خضار مشكل مع سفود 84
- 200 Baht توم يام تون 85
- 410 Baht سمك شعري مسلوک 86
- 280 Baht شوربة سفود تایلندية 87
- 190 Baht سلطة خضار تایلندية مع اسناجتي 88
- 290 Baht سمك شعري مقلي 89



FRIED

- 390 Baht روبيان مقلي بالبيض 32
- 410 Baht سمك زبیدی مقلي 33
- 370 Baht روبيان مقلي بالاطم 34

MAKRONA

- 210 Baht مكرونة لحم 35
- 210 Baht مكرونة دجاج 36
- 210 Baht مكرونة روبيان 37
- 190 Baht اسياكتي لحم 38
- 210 Baht اسياكتي روبيان 39
- 200 Baht اسياكتي دجاج 40

STEAK

- 270 Baht ستيك دجاج 41
- 270 Baht ستيك سمك 42
- 290 Baht ستيك روبيان 43
- 240 Baht دجاج مشوي 44

BARBECUE

- 260 Baht كباب (كفتة) 45
- 240 Baht شيش طاووق 46
- 260 Baht لحم مشوي (تكتة) 47
- 390 Baht مشكل مشوي 48
- 410 Baht ريش مشوي 49
- 410 Baht سمك مشوي (زبیدی) 50
- 350 Baht سمك شعري مشوي 51
- 420 Baht روبيان مشوي 52

CURRY

- 280 Baht مرق يامية باللحم 53
- 240 Baht مرق يامية بالدجاج 54
- 280 Baht مرق يامية بالروبيان 55
- 280 Baht مرق خضار بالروبيان 56
- 140 Baht يامية 57
- 130 Baht مرق خضار 58
- 240 Baht مرق بطاطس باللحم 59
- 140 Baht مرق بطاطس 60
- 260 Baht مرق بطاطس بالروبيان 61
- 240 Baht مرق بطاطس بالدجاج 62
- 240 Baht مسنعة باللحم 63
- 240 Baht مسنعة سادة 64
- 220 Baht مرق خضار بالدجاج 65

BREAKFAST

- 130 Baht فول 1
- 120 Baht فلافل 2
- 100 Baht شكشوكة 3
- 90 Baht بيض عيون 4
- 100 Baht بيض مقلي 5
- 130 Baht جبنة بيضاء 6
- 160 Baht حمص باللحم 7
- 240 Baht قیمة 8

SOUP

- 100 Baht شوربة عدس 9
- 110 Baht شوربة مشروم 10
- 100 Baht شوربة طماطم 11
- 110 Baht شوربة ذرة 12
- 100 Baht شوربة خضار 13
- 110 Baht شوربة دجاج 14
- 180 Baht شوربة روبيان 15
- 160 Baht شوربة لحم 16
- 180 Baht شوربة بحرية 17

SALAD

- 90 Baht سلطة فتوش 18
- 110 Baht تبولة 19
- 90 Baht سلطة خضراء 20
- 120 Baht سلطة جبنة بيضاء 21
- 120 Baht سلطة دجاج 22
- 180 Baht سلطة روبيان 23
- 90 Baht سلطة لبن وخيار 24
- 100 Baht سلطة طحينة 25

APPETIZERS

- 110 Baht حمص 26
- 110 Baht متبل 27
- 90 Baht بطاطس مقلي 28
- 160 Baht سمبوسة 29
- 120 Baht سمبوسة جبنة 30
- 170 Baht عرايس 31





Alif Laila
HOME DELIVERY MENU

Tel: +66 2655 5936

2/9 Sukhumvit Soi 3, Bangkok.

Pehla Kadam (Starters)

- Onion Bhaji 130 Baht
- Vegetable Pakoda 130 Baht
- Aloo Tikki 130 Baht
- Vegetable Samosa 160 Baht
- Hara Bhara Kebab 200 Baht
- Paneer Pakoda 200 Baht
- Prawn Butterfly 375 Baht
- Shami Kebab 300 Baht
- Fish Amritsari 260 Baht
- Chicken Pakoda 250 Baht
- Chicken Samosa 200 Baht
- Bhindi Kurkuri 150 Baht
- papdi chaat 140 Baht
- masala papad 150 Baht
- Roasted Papad 60 Baht

Shorba's (Soups)

- 01. Tamater Dhaniya Shorba 100 Baht
- 02. Mulligatwany 100 Baht
- 03. Murgh Badami Shorba 130 Baht
- 04. Mushroom Soup 120 Baht

Sangi Sathi (Side Dishes)

- 05. Garden Salad 100 Baht
- 06. Mixed Vegetable Raita 90 Baht
- 07. Boondi Raita 90 Baht
- 08. Arabic Salad 100 Baht



Shahi Tandoor Se (Bar-B-Que)

Vegetarian

- 09. Paneer Tikka Achari 290 Baht
- 10. Subz Seekh Kebab 250 Baht
- 11. Tandoori Gobi 260 Baht
- 12. Tandoori Aloo 240 Baht
- 13. Vegetarian Khazana 1100 Baht

Lamb

- 14. Seekh Kebab 300 Baht
- 15. Boti Kebab 320 Baht
- 16. Tandoori Lamb Chops 420 Baht

Sea Food

- 17. Tandoori King Prawns 450 Baht
- 18. Fish Tikka Ajweni 300 Baht
- 19. Tandoori Pomfret 420 Baht

Chicken

- 20. Tandoori Chicken 480 Baht
- 21. Murgh Malai Kebab 270 Baht
- 22. Kalmi Kebab 270 Baht
- 23. Chicken Tikka 270 Baht
- 24. Bawarchi Tandoori Khazana 1200 Baht

Handi Ki Nazzakat (Curries)

Chicken Delight

- 25. Chicken Tikka Masala 265 Baht
- 26. Murg Lababdar 265 Baht
- 27. Kadai Chicken 265 Baht
- 28. Murg Makhana Wala 265 Baht
- 29. Murg Mussulum 480 Baht
- 30. Chicken Madras 260 Baht
- 31. Chicken Vindaloo 260 Baht



Lamb Delights

- 32. Rogan Josh 310 Baht
- 33. Saag Gosth 310 Baht
- 34. Lamb Vindaloo 310 Baht
- 35. Keema Mutter 310 Baht
- 36. Lamb Tikka Tawa Masala 330 Baht

Seafood

- 37. Goan Fish Curry 270 Baht
- 38. Fish Tikka Tawa Masala 320 Baht
- 39. Kadai Fish 270 Baht
- 40. Prawn Tawa Masala 430 Baht

Subze Bahar (Vegetable Curry)

- 41. Zeera Aloo 170 Baht
- 42. Kashmiri Dum Aloo 170 Baht
- 43. Bhindi Masala 170 Baht
- 44. Mutter Methi Malai 190 Baht
- 45. Kadai Mushroom 190 Baht
- 46. Gobi Masala 210 Baht
- 47. Mixed Vegetable Tawa Masala 210 Baht
- 48. Baigan Bhurta 170 Baht
- 49. Vegetable Kohlapuri 190 Baht

Paneer Delight

- 50. Malai Kofa 250 Baht
- 51. Paneer Lawabdar 250 Baht
- 52. Saag Paneer 250 Baht
- 53. Paneer Makhani 250 Baht
- 54. Kadai Paneer 250 Baht
- 55. Paneer Tikka Tawa Masala 290 Baht
- 56. Mutter Paneer 250 Baht
- 57. Paneer Butter Masala 290 Baht

Dal Ki Bahar

- 58. Dal Degchi 110 Baht
- 59. Dal Makhani 170 Baht
- 60. Punjabi Channa Masala 150 Baht



Basmati Ki Bahar (Rice)

- 61. Sada Chawal 80 Baht
- 62. Zeera Rice 100 Baht
- 63. Saffron Rice 140 Baht
- 64. Mutter Pulao 140 Baht
- 65. Hyderabad Biryani 320 Baht
- 66. Dum Chicken Biryani 290 Baht
- 67. Subzi Biryani 260 Baht

Kanak Ki Shaan (Indian Breads)

- 68. Tandoori Roti 20 Baht
- 69. Missi Roti 35 Baht
- 70. Kubus 20 Baht
- 71. Naan/Butter Naan 50/80 Baht
- 72. Garlic Naan 80 Baht
- 73. Peshawari Naan 80 Baht
- 74. Aloo/Onion Kulcha 100 Baht
- 75. Paneer Kulcha 130 Baht
- 76. Masala Kulcha 120 Baht
- 77. Keema Kulcha 140 Baht
- 78. Pudina Paratha 60 Baht
- 79. Lachedar Paratha 60 Baht

Akhari Mithas (Desserts)

- 80. Gulab Jaman 90 Baht
- 81. Rasmalai 90 Baht
- 82. Mix Fruit Fresh 150 Baht

Alif Laila

รูปที่ 22 ภาพเมนูอาหารร้านอาหาร Alif Laila

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SEAFOOD BBQ

- 89. Prawn BBQ (روبیان مشوی (حسب الوزن)
- 90. Fish Steak BBQ 350 ستيك سمك مشوي
- 91. Whole Fish BBQ 600 سمك مشوي
- 92. Prawn Fried (With Onion or Tomato) 300 روبیان باينة او مقلی بالسمك مشوي
- 93. Fish from Oven 700 سمك بالفرن
- 94. Pomfret fish (Fry or BBQ) 600 زبيدي مشوي او مقلی
- 95. Mix Seafood BBQ 250 مشكل سي فود مشوي
- 96. Lobster BBQ (استاكورا مشوي (حسب الوزن)



CURRIES

- 97. Vegetable Curry (Plain, Chicken, Lamb) 250/100 مرق خضار (ساده، لحم، دجاج)
- 98. Okra Curry (Plain, Chicken, Lamb) 250/100 مرق بامية (ساده، لحم، دجاج)
- 99. Potatoes Curry (Plain, Chicken, Lamb) 250/100 مرق بطاطس (ساده، لحم، دجاج)
- 100. Green Beans Curry (Plain, Chicken, Lamb) 250/100 مرق فاصوليا خضراء (ساده، لحم، دجاج)
- 101. Kofta Curry 250 مرق كفتة
- 102. Eggplant (Plain, Lamb) 200/150 مرق مسقعه (ساده، لحم)
- 103. Malookhiya (Plain, Chicken, Lamb) 250/150 ملوخيه (ساده، لحم، دجاج)



YEMENI FOOD

- 104. Aqdat Meat (with white or red sauce) 300 عتده (حمر، بيضا)
- 105. Aqdat Chicken (with white or red sauce) 250 عتده دجاج (حمر، بيضا)
- 106. Aqdat Fish 350 عتده سمك (حمر، بيضا)
- 107. Siadefin Fish 400 سيادفين سمك
- 108. Mandy Fish 400 مندي سمك
- 109. Haneed Meat 450 حنيد لحم
- 110. Minced Meat 300 نقه بلدي



RICE VARIETY

- 111. Mandy Lamb 450 مندي لحم
- 112. Mandy Chicken 350 مندي دجاج
- 113. Kabsa (Lamb or Chicken) 280 كبسة لحم او دجاج
- 114. Kabsa (Prawn or Fish) 300 كبسة روبیان او سمك
- 115. Biryani (Lamb or Chicken) 280 برياني لحم او دجاج
- 116. Biryani (Prawn or Fish) 300 برياني سادة، كبسة او مندي
- 117. Biryani (Plain, Kabsa or Mandy) 120 برياني سادة، كبسة او مندي
- 118. White Rice 100 ارز ابيض
- 119. Rice with Vermicelli 120 ارز بالشعرية
- 120. Fattah Lamb 350 فته لحم مصرية
- 121. Fattah Lamb's Leg 300 فته كوراع
- 122. Mamawash Prawn 400 ماموش روبیان



INDIAN FOOD

- 123. Mutton Curry 250 كاري لحم
- 124. Chicken Curry 250 كاري دجاج
- 125. Prawn Curry 300 كاري روبیان
- 126. Fish Curry 300 كاري سمك
- 127. Mutton Masala 250 مسالة لحم
- 128. Chicken Masala 250 مسالة دجاج
- 129. Prawn Masala 300 مسالة روبیان
- 130. Fish Masala 300 مسالة سمك
- 131. Korma (Chicken or Meat) 250 قورما (لحم، دجاج)
- 132. Mutton Biryani 280 برياني لحم
- 133. Chicken Biryani 280 برياني دجاج
- 134. Prawn Biryani 300 برياني روبیان
- 135. Fish Biryani 300 برياني سمك
- 136. Chicken Kebab Masala 250 كباب مسالة دجاج
- 137. Meat Kebab Masala 250 كباب مسالة لحم
- 138. Butter Chicken 250 دجاج بالزبد
- 139. Chicken Tikka Masala 250 دجاج ككة مسالة
- 140. Vegetable Curry 150 خضار هندي
- 141. Bhindi Masala 450 بندي مسالة
- 142. Dal Fry 150 دال فراق
- 143. Chana Masala 150 حنص حب مسالة
- 144. Zeera Rice 120 ارز كسون
- 145. Peas Pulao 150 ارز بازلة



Le Casablanca



Arabic & Indian Food Takeaway Menu

Phone: 089 444 9647

Grace Hotel 12 Sukhumvit Soi 3, Sukhumvit Rd, Bangkok 10110, Thailand.

BREAKFAST

- 01. Scrambled Egg 150 شكركة
- 02. Omelette 120 اوليت
- 03. Egg Fried 120 بيض عيون
- 04. Egg with Cheese 150 بيض باجينة
- 05. Egyptian Foul 150 فول مصري
- 06. Syrian Foul 150 فول شامي
- 07. Foul Taheena 150 فول طحينية
- 08. Foul Qallabah 160 فول قلابه
- 09. Labnah 150 لبن
- 10. Hummus with meat 200 حنص بالحمه
- 11. Hummus with chicken 150 حنص بالدجاج
- 12. Mix Veg. Fried 300 مشكل مقلی بالذئبان بطاطس زهره فلافل
- 13. Olive 120 زيتون
- 14. Jam Butter Honey 150 مربه زبد عمل
- 15. Feta Cheese 150 جبنة فينا
- 16. French Fries 100 بطاطس مقلية
- 17. Lebanese Pita 25 خبز لباني



FRIES VARIETY

- 18. Qeema 250 قبة مقلية
- 19. Lamb Fried (with Tomato & Onion) 250 لحم مقلی مع بصل و طماطم
- 20. Chicken Fried (with Tomato & Onion) 200 دجاج مقلی مع بصل و طماطم
- 21. Liver Fried (with Tomato & Onion) 250 كبد مقلی مع بصل و طماطم
- 22. Chicken Fried (Half) 200 دجاج مقلی (نصف دجاج)



SOUP

- 23. Lentil Soup 120 شوربة عدس
- 24. Veg. Soup 120 شوربة خضار
- 25. Mushroom Soup 120 شوربة مشروم
- 26. Corn Soup 120 شوربة ذرة
- 27. Chi. Cream Soup 150 شوربة دجاج بالكريمة
- 28. Lamb Soup 200 شوربة لحم بالشعرية
- 29. Lamb's Leg Soup 200 شوربة كوراع
- 30. Mix Seafood Soup 200 شوربة سي فود بالكريمة
- 31. Fish Soup 200 شوربة روبیان بالكريمة
- 32. Prawn Soup 200 شوربة سمك
- 33. Qamha Soup 150 شوربة قمح
- 34. Tum Yum (Seafood) 200 توميم سيفود

SALAD

- 35. Salad Casablanca 500 سلطة كازابلانكا
- 36. Arabic Salad 120 سلطة عربية
- 37. Fatoosh 140 فتوش
- 38. Taboolah 140 تبولة
- 39. Cheese Salad 180 سلطة جبنة
- 40. Taheena Salad 120 سلطة طحينية
- 41. Chicken Salad 200 سلطة دجاج
- 42. Prawn Salad 200 سلطة روبیان
- 43. Tuna Salad 160 سلطة تونة
- 44. Egg Salad 160 سلطة بيض



APPETIZER

- 45. Hummus Beirut 140 حنص ببيروتي
- 46. Hummus 100 حنص
- 47. Mutabal 100 متبل
- 48. Baba Ganouj 120 بابا غنوج
- 49. Hummus Sanober 150 حنص بالسنوبر
- 50. Falafel 120 فلافل
- 51. Yoghurt Cucumber 100 روب خیار
- 52. Plain Yoghurt 100 روب سادة
- 53. Grape Leaf 200 ورق عنب
- 54. Kibbah Fry 200 كبة مقلية
- 55. Sambosa (Chicken or Meat) 150 سمبوسه (لحم او دجاج)
- 56. Sambosa (Veg. or Cheese) 150 سمبوسه (خضار او جبنة)
- 57. Fattah Hummus Laham 300 فته حنص بالحم
- 58. Fattah Samnah 200 فته سمنا
- 59. Fattah Chicken 250 فته دجاج
- 60. Koushary 250 كشري



PASTA DISHES

- 61. Macaroni (Chicken or Meat) 200 معكرونة لحم 200
- 62. Macaroni with Prawn 250 معكرونة روبیان
- 63. Macaroni Plain 150 معكرونة سادة
- 64. Spaghetti (Chicken or Meat) 200 سباگهتي لحم 200
- 65. Spaghetti with Prawn 250 سباگهتي روبیان
- 66. Spaghetti Plain 150 سباگهتي سادة
- 67. Macaroni Beshamil 250 معكرونة بشاميل



EUROPEAN DISHES

- 68. Fillet Fish BBQ 350 فيليه سمك مشوي
- 69. Fish Fillet Fry 350 فيليه سمك مقلی
- 70. Steak With Mushroom Sauce 350 ستيك لحم مع صوص مشروم
- 71. Chicken Scallop 300 اسكالوب دجاج
- 72. Fish Scallop 350 اسكالوب سمك
- 73. Beef Scallop 350 اسكالوب لحم
- 74. Corden Bleu 350 كوردون بلو



BARBEQUE

- 75. Shesh Kebab 250 كباب (كته)
- 76. Kebab Syrian 250 كباب شامي
- 77. Kebab Chicken 300 كباب دجاج
- 78. Kebab Halabi 300 كباب خشخاش (حلمي)
- 79. Mix Kebab 350 مشكل لحم و كباب
- 80. Mix Grill 250 مشكل مشوي
- 81. Mix Grill (with Chicken Wings) 600 مشكل مشوي مع جوارح
- 82. Mix Grill (Liver, Kidney, Heart) 250 كبد او كلدري او قلب مشوي
- 83. Lamb's Chop 600 ريش مشوي
- 84. Chicken BBQ (Half) 250 دجاج مشوي (نصف دجاج)
- 85. Grilled Lamb (Pieces) 250 لحم ككة لحم
- 86. Grilled Chicken (Pieces) 250 شيش طاووق دجاج
- 87. Chicken Wings 200 جوارح دجاج مشوي
- 88. Lamb's Leg or Chest 400 قوري مشوي فته ظهر

รูปที่ 24 ภาพเมนูอาหารร้าน Le Casablanca

ที่มา แพ้ส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

مطعم الأهرام المصري

EGYPTIAN PYRAMIDS RESTAURANT

The Original Taste of Egyptian Food

استعداد تام لتجهيز الولائم والمناسبات

We're ready to prepare banquets and events

www.egyptpyramidsfood.com

Facebook: <https://www.facebook.com/egyptpyramidsfood>

Mob: 0290072611
Tel: 022529096 - 026557944

الفواكه والحلويات

Watermelon	100 - 150	بطيخ
Mango	100 - 150	مانجو
Pincapple	100 - 150	اناناس
Apples	100 - 150	تفاح
Cantaloupe	100 - 150	كنتالوب
Mixed fruit	100 - 150	مشكل فواكه
Umm Ali	120 - 150	أم علي
Milk Padding	100 - 150	مهلبية

العصائر

Watermelon Juice	160	عصير بطيخ
Mango Juice	150	عصير مانجو
Pineapple Juice	150	عصير أناناس
Apples Juice	150	عصير تفاح
Orange Juice	100	عصير برتقال
Cantaloupe Juice	100	عصير كنتالوب
Lemon Juice	100	عصير ليمون
Carrot Juice	100	عصير جزر
Tomato Juice	180	عصير طماطم
Mixed fruit juice	200	عصير مشكل فواكه
Lemon with Mint Juice	180	عصير ليمون بالنعناع
Banana with Milk Juice	100	عصير موز بالحليب

المشروبات الساخنة

Milk	100	لبن
Tea with Milk	50	شاي بالحليب
Tea	40	شاي سادة
Turkish coffee	60	قهوة تركي
Sirafe	60	نيسكافيه
Fresh Milk	60	حليب طازج
cola - Pepsi	40	كولا - بيسي

السلطات والمقبلات

Chicken	080	حمص
Spiced	080	متبل
Tabbouleh	090	تبولة
Fattoush salad	090	فتوش
Green Salad	080	سلطة خضراء
Shrimp Salad	150	سلطة روبيان
Seafood Salad	180	سلطة سمك فود
Crushed potato	150	سلطة بطاطس
Poached egg	150	سلطة بيض
Parsley salad	090	سلطة بقدونس
Yogurt salad	080	سلطة لبننة
lettuce salad	080	سلطة خس
Samosas	150	سموسة
Aranis	180	عرايس
Tabini salad	090	سلطة طحينة

الأرز

Beef Kabisa	200	كبسة لحم
Chicken Kabisa	180	كبسة دجاج
Shrimp Kabisa	200	كبسة روبيان
Fish Kabisa	240	كبسة سمك
Beef Biryani	200	برياني لحم
Chicken Biryani	180	برياني دجاج
Shrimp Biryani	200	برياني روبيان
Fish Biryani	240	برياني سمك
White rice	080	أرز أبيض
Biryani pure	080	برياني سادة
Kabisa pure	080	كبسة سادة
Mixed rice	100	أرز مشكل
Stuffed rice	200	أرز محشي
Luxury Rice	200	تشري مصري

الأسماك

Grilled Tikka Fish	300	سمك تككا مشوي
Grilled Spangled emperor	350	سمك شعري مشوي
Grilled Silvery Fish	400	سمك زيبدي مشوي
Grilled Spangled Fish	350	سمك شعري مقلي
Fried Silvery Fish	400	سمك زيبدي مقلي
Fried Tikka Fish	300	سمك تككا مقلي
Grilled Cuttlefish	200	حيسار مشوي
Fish + Hot Sauce	400	سمك، صلصة حارة

الستيك

Steak Beef	300	ستيك لحم
Beef Steak + black pepper	300	ستيك لحم، فلفل أسود
Steak Chicken	300	ستيك دجاج
Steak Fish	300	ستيك سمك
Steak Shrimp	350	ستيك روبيان

ماكلات خليجية خاصة

Memoush Shrimp	350	ممشوش روبيان
Memoush Chicken	300	ممشوش دجاج
Memoush Beef	350	ممشوش لحم
Mutabaq Chicken	300	مطبق دجاج
Mutabaq Beef	300	مطبق لحم
Mutabaq Shrimp	300	مطبق روبيان
Mutabaq Fish	450	مطبق سمك
Maqlouba Beef	350	مقلوبة لحم
Maqlouba Chicken	350	مقلوبة دجاج
Maqlouba Fish	500	مقلوبة سمك
Maqlouba Shrimp	400	مقلوبة روبيان

รูปที่ 25 ภาพเมนูอาหารร้าน Egyptian Pyramids Restaurant

ที่มา: ทีมส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Grilled

Mixed + Ribs	400
Mixed Kebab	250
Beef - Tikka	180
Kebab + kofta	200
Grilled Ribs	250
Grilled Dove	400 - 350
Grilled Quzi	300
Shish Taouk	180
Chicken Tikka	180
Grilled Chicken	200
Grilled Liver	200
Grilled Kidney	200
Grilled Heart	200
Grilled Goat Testis	200

المشويات

Mobile 099 007 2611
Tel 02 252 9196 - 02 6557 944

Soups

Shin Soup	160
Beef Soup	150
NoodlesSoup + Beef	150
Tiny Noodles with Beef	150
Chickpeas Soup	100
Tomato Soup	100
Vegetable Soup	100
Shrimp Soup	180
Seafood Soup	200
Fish Soup	180
Mushroom Soup	100
Corn Soup	100
Onion Soup	100

Vegetables

Molokhia with Beef	200
Molokhia with Chicken	200
Okra with Beef	200
Okra with Chicken	200
Potato with Beef	200
Aubergine - Moussakawith Beef	200
String bean with Beef	200
Aubergine with Beef	200
Salounah Fish	200
Salounah Chicken	200
Salounah Beef	200
Salounah Shrimp	200

الخضروات

ملوخية باللحم	200
ملوخية بالدجاج	200
يامسة باللحم	200
يامسة بالدجاج	200
بتلاتس باللحم	200
سقمية باللحم	200
فاصوليا باللحم	200
بادنجان باللحم	200
سالوناه سمك	200
سالوناه دجاج	200
سالوناه لحم	200
سالوناه روبيان	200

Macaroni

Pasta bechamel	200
Pasta with Beef	200
Pasta with Chicken	180
Shrimp Pasta	200
Pasta Seafood	150
Spaghetti with Beef	250
Spaghetti with Chicken	200
Spaghetti with Seafood	200
Spaghetti with vegetables	200
Pasta with vegetables	150

نحن مستعدون لتقديم المناسبات والولائم

المشاوي

حمام محشي	400
مشكل محشي	250
محشي ورق تنجب	200
محشي ملفوف	200
محشي تكوسية	200
محشي بادنجان	200
محشي بطاطس	200
محشي فلفل	200

15% خصم على طلبات السندويشات للإحزاب والطقوعات

السلطات

دجاج مقلي	180
لحم مقلي	250
لحم مقلي + طماطم	200
دجاج مقلي + طماطم	200
روبيان مقلي + طماطم	200
حبار مقلي + طماطم	200
روبيان بالتقسعات	250
حبار بالتقسعات	250
دجاج بالتقسعات	300

Breakfast

Shakshouka	100
Omelet	100
Eggs' eyes	100
Poached eggs	100
Fava Beans with tahini	100
Fava frying pan	100
Fava Beans	100
Chickpeas with beef	180
Falafel	100
Fried Liver	200
Fried Kidneys	200
Fried hearts	200
Honey	050
Jam + butter	080

Sandwiches

Beef Sandwich	120
Chicken Sandwich	120
Flafel Sandwich	100
Cheese Sandwich	100
Egg Sandwich	100
Shish Taouk Sandwich	120
Grilled Fish Sandwich	120
Kebab Sandwich	120
Shrimp Sandwich	120
Liver Sandwich	120
Kidneys Sandwich	120

السندويشات

سندويش لحم	120
سندويش دجاج	120
سندويش لافاف	100
سندويش جبنة	100
سندويش بيض	100
سندويش شيش	120
طاووك	120
سندويش سمك مشوي	120
سندويش كebab	120
سندويش روبيان	120
سندويش كبدة	120
سندويش ككلوي	120

المناسبات

Mobile 0220072611

รูปที่ 26 ภาพเมนูอาหารร้าน Egyptian Pyramids Restaurant

ที่มา: ทีมส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 27 ภาพเมนูอาหารร้าน Dubai Restaurant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 28 ภาพเมนูอาหารร้าน Nasser Elmassry

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการศึกษาสามารถเมนูอาหารที่มีเสิร์ฟในร้านอาหารตะวันออกกลางในย่านอาหรับทาวน์จะเป็นเมนูที่มีการผสมผสานระหว่างเมนูอาหารตะวันออกกลาง เช่น เยเมน เลบานอน เมนูอาหารอินเดีย เช่น แกงกระหรี่ เมนูอาหารตะวันตก เช่น สเต็ก มักกะโรนี และบางร้านจะมีการเสิร์ฟอาหารไทยด้วย โดยสามารถแบ่งประเภทของเมนูอาหารได้ดังนี้คือ

1.เมนูอาหารว่างหรือเมนูออเดิร์ฟสำหรับรับประทานก่อนอาหารจานหลัก

เมนูครีมถั่ว/เนย/ชีส/โยเกิร์ต เมนูของทอดต่างๆ เช่น ข้าวเกรียบ ผักทอด



รูปที่ 29 เมนู Hummus จากร้าน Le Casablanca

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 30 เมนู Samosas จากร้าน EgyptianPyramids Restaurant

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูสลัดชนิดต่างๆ



รูปที่ 31 เมนูสลัดอาหารรับจากร้าน Le Casablanca

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 32 เมนูสลัดจากร้าน Egyptian Pyramids Restaurant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



Lettuce Salad Small

سلاطة خس صغيرة

รูปที่ 33 เมนูสลัดจากร้าน Nasser Elmassry

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.เมนูอาหารจานหลัก

เมนูข้าวหมกต่างๆ



รูปที่ 34 เมนู Biryani Dayai ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 35 เมนูข้าวหมกร้านอาหาร Akbar Restaurant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 36 เมนูข้าวหมกร้านอาหาร Alif Laila

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูแป้งชนิดต่างๆ



รูปที่ 37 เมนูแป้งน่าน จากร้าน Akbar Restaurant

ที่มา: เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 38 เมนูแป้งน่าน ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา: เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 39 เมื่อนานอย่าง ร้านอาหาร Dubai Restaurant

ที่มา: เฟซบุ๊กส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แกงชนิดต่างๆ



รูปที่ 40 เมนูแกงไก่ ร้านอาหาร Le Casablanca

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



Eggplant Curry

باذنجان سادة هندي

รูปที่ 41 เมนูแกง ร้านอาหาร Nasser Elmassry

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 42 เมนูแกงร้าน Alif Laila

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูซูป



รูปที่ 43 เมนูซูปถั่ว ร้านอาหาร Le Casablanca

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 44 เมนูซูปเนือ ร้านอาหาร Egyptian Pyramids Restaurant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

Corn Soup
شوربة ذرة

รูปที่ 45 เมนูซูปข้าวโพดร้านอาหาร Nasser Elmassry

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูมักกะโรนี



รูปที่ 46 เมนูมักกะโรนีผัดไก่ ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 47 เมนูมักกะโรนีผัดเนื้อ ร้านอาหาร Dubai Resaturant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 48 เมนูมักกะโรนี ร้านอาหาร Le Casablanca

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

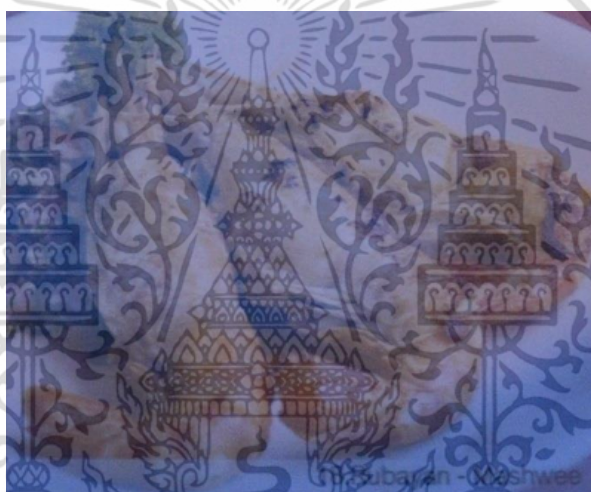
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหารย่าง(บาบีคิว)



รูปที่ 49 เมนูขาแกะย่าง ร้านอาหาร Le Casablanca

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 50 เมนูกุ้งย่าง ห้องอาหาร Oasis โรงแรม Zenith Sukhumvit

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

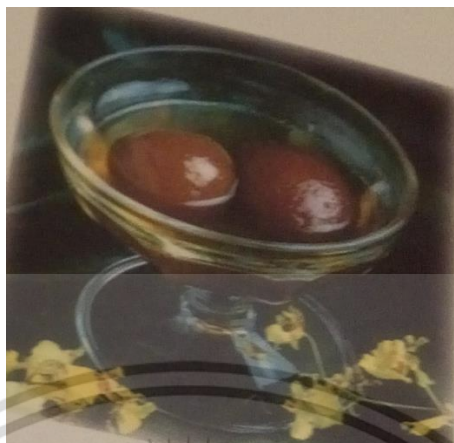


รูปที่ 51 เมนูปลาย่าง ร้านอาหาร Akbar Restaurant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.เมนูของหวาน



รูปที่ 52 เมนู Gulab Jaman ร้านอาหาร Akbar Restaurant

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



Mahalabia

مهلبية

รูปที่ 53 เมนู Mahalabia (พุดdingนมสไตล์ตะวันออกกลาง) ร้าน Nasser Elmassry

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



Om Ali

أم علي

รูปที่ 54 เมนูพุดdingอียิปต์ ร้าน Nasser Elmassry

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.เมนูเครื่องดื่ม



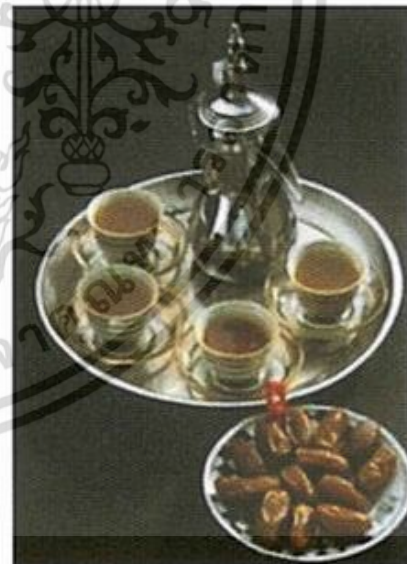
Egyptian Tea 1 Glass
 شاي مصري 1 كوب



Lipton Tea 1 Glass
 شاي ليبتون 1 كوب



Turkish Coffee 2 Cup
 قهوة تركي 2 فنجان



Arabic Coffee Dalla With Dates
 قهوة عربية دالة مع تمر

รูปที่ 55 เมนูชาอียิปต์ ชาลิปตัน กาแฟตุรกี กาแฟอาหรับ ร้านอาหาร Nasser Elmassry

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ เมื่อศึกษาจากเมนูอาหารแล้วพบว่าในแต่ละร้านอาหารนั้น เสิร์ฟอาหารที่มีความหลากหลายมากทั้งอาหาร อีgypt อาหารเลบานอน อาหารอิหร่าน อาหารอินเดียและอาหารอื่นๆใน ตะวันออกกลางทำให้ยากต่อการวิเคราะห์อาหารอย่างเจาะจง จึงต้องศึกษาเพิ่มเติมเพื่อหาที่มาของ อาหารตะวันออกกลางในหลายๆช่องทาง เช่น อ่านจากหนังสือ ค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต และ สัมภาษณ์จากผู้มีความรู้ เช่น เจ้าของร้านอาหารชาวตะวันออกกลางในย่านอาหรับทาวน์ ทำให้ พบว่าต้นแบบของอาหารตะวันออกกลางทั้งหมดมาจาก อาหารตุรกีหรืออาหารในยุคออตโตมันซึ่งถือ ว่าเป็นยุคที่มีความเจริญรุ่งเรืองที่สุดของอิสลามก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1

สรุปได้ว่า อาหารตุรกีถือเป็นอาหารต้นแบบของอาหารตะวันออกกลางทั้งหมด จึงได้วิเคราะห์ อาหารตุรกีเพื่อสรุปขอบเขตภาษาที่จะใช้ในโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตุรกี

ในพื้นที่ตะวันออกกลางตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันได้เกิดอารยธรรมต่างๆมากมายทั้งอียิปต์ เปอร์เซีย โรมัน แต่อารยธรรมที่ถือเป็นจุดเริ่มต้นของศิลปะวัฒนธรรมของตะวันออกกลางในปัจจุบัน คือ อารยธรรมอิสลามเริ่มแรกซึ่งค่อยเจริญรุ่งเรืองขึ้นเรื่อยๆจนมาถึงสมัยจักรวรรดิออตโตมันซึ่งถือเป็นยุคที่ศิลปะวิทยาการของอิสลามเริ่มอิมตัวจากการรับเอาวัฒนธรรมอื่นๆเข้ามาประกอบกับ อิทธิพลที่ได้มาจากยุโรป จากการเข้ายึดครองกรุงคอนสแตนติโนเปิลของชาวเติร์กอันเป็นจุดเริ่มต้นของจักรวรรดิออตโตมัน ซึ่งสามารถถือได้ว่า การศึกษาศิลปะวัฒนธรรมตะวันออกกลางสามารถศึกษาได้จากศิลปะวัฒนธรรมในยุคสมัยจักรวรรดิออตโตมัน

รูปแบบอาหารตุรกี

อาหารของตะวันออกกลางนั้นมีลักษณะเด่นที่ชัดเจนและเป็นเอกลักษณ์ในยุคสมัยของจักรวรรดิออตโตมัน ซึ่งมีศูนย์กลางอยู่ที่กรุงคอนสแตนติโนเปิลหรือเมืองอิสตันบูลประเทศตุรกีในปัจจุบัน ทำให้สามารถศึกษาประเภทและลักษณะของอาหารตะวันออกกลางได้จากอาหารตุรกี ซึ่งถือเป็นจุดรวมความเจริญรุ่งเรืองทางศิลปะวัฒนธรรมในอดีต โดยอาหารของตะวันออกกลางสามารถแบ่งได้เป็นหลักๆดังนี้คือ

1.เมนูอาหารอเดิร์ฟ

อาหารอเดิร์ฟหรืออาหารเรียกน้ำย่อยจะเสิร์ฟเป็นอย่างแรกบนโต๊ะอาหารตะวันออกกลาง โดยเมนูที่เป็นที่นิยมจะได้แก่ ฮัมมุสและสลัด ฮัมมุสเป็นอาหารว่างที่ทำมาจากถั่วบด ผสมกับสมุนไพรมะกอกและเครื่องเทศต่างๆในน้ำมันมะกอก โดยนอกจากฮัมมุสแล้วชาวตะวันออกกลางยังรับประทานอาหารที่มีลักษณะคล้ายกันที่ทำมาจากผลิตภัณฑ์จากนม เช่น โยเกิร์ตและชีส โดยลักษณะเฉพาะของฮัมมุสและสลัดคือจะรับประทานแบบเย็นๆและใส่น้ำมันมะกอกเป็นปริมาณมาก โดยมีเรื่องเล่ามาว่าในสมัยออตโตมัน ได้เสิร์ฟอาหารให้กับสุลต่านในราชวังซึ่งจะมีธรรมเนียมปฏิบัติกันว่าสุลต่านจะไม่รออาหารแต่อาหารจะต้องมารอสุลต่าน ทำให้มีการเสิร์ฟอาหารจำพวกฮัมมุสและสลัดแบบเย็น โดยใส่น้ำมันมะกอกเข้าไปซึ่งทำให้อาหารมีรสชาติอร่อยมากขึ้นเมื่อถูกตั้งทิ้งไว้เป็นเวลาหนึ่ง



รูปที่ 56 ภาพเมนูอาหาร สลัดและซूपโยเกิร์ตแบบเย็น

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=lqRRLTuqgN0>

2.เมนูอาหารหลัก

เมนูอาหารหลักจะเสิร์ฟหลังจากออเอิร์ฟ ซึ่งรายการอาหารเป็นเอกลักษณ์ของตะวันออกกลางมีดังนี้คือ

เมนูอาหารยัดไส้ เมนูที่เชื่อว่าเป็นต้นตำรับของอาหารยัดไส้คือปลาแมคเคอเรลล์ยัดไส้ ทำได้โดยแกะเนื้อปลาและก้างออกมาจากตัวปลา เหลือหนังของปลาไว้แบบเดิม จากนั้นนำเนื้อปลาไปผัดกับข้าวและเครื่องเทศก่อนจะนำกลับมายัดเข้าไปในตัวปลาและนำไปทอด ซึ่งการประกอบอาหารแบบนี้เกิดขึ้นมาจากความเชื่อที่ว่าปลานี้รู้สึกเป็นเกียรติที่จะถูกรับประทานแบบทั้งตัวโดยสุลต่าน ซึ่งหลังเมนูนี้ถือเป็นจุดเริ่มต้นของเมนูอาหารยัดไส้ต่างๆอีกมากมาย เช่น มะเข็ยัดไส้หรือ “อิหม่ามลมจับ” ซึ่งเป็นเมนูอาหารประจำชาติของเมืองอิสตันบูล โดยที่มาของชื่ออาหารมาจากเรื่องเล่าที่ว่า อิหม่ามคนหนึ่งได้แต่งงานกับลูกสาวพ่อค้าและได้รับน้ำมันมะกอกหนึ่งถึงขนาดสิบสองคน โอบ ภรรยาของอิหม่ามได้นำเอาน้ำมันมะกอกมาใช้ประกอบอาหารได้สิบสองวันน้ำมันมะกอกก็หมดไปทั้งถัง อิหม่ามเลยลมจับด้วยความตกใจ อาหารจานนี้นอกจากจะใช้น้ำมันมะกอกเป็นส่วนผสมแล้วยังแสดงให้เห็นถึงการใช้น้ำมันมะกอกประกอบอาหารของชาวตะวันออกกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 57 ภาพเมนูอาหารปลาแมคเคอเรลยัดไส้และ “อิหม่ามล้มจับ”

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=lqRRLTuqgN0>

เมนูเคบับ เคบับนั้นหมายถึงการประกอบอาหารด้วยเนื้อโดย ทำให้อาหารสุกเท่าๆกันทุกด้านด้วยการเสียบด้วยไม้หรือแท่งลักษณะยาวก่อนจะนำไปย่างไฟ โดยหมุนไปเรื่อยๆ ซึ่งเนื้อจะชุ่มน้ำมันและมีรสชาติที่อร่อย ที่มาของเคบับนั้นมีเรื่องเล่าว่าในยุคของสุลต่านพระองค์หนึ่งได้ยกทัพเพื่อไปปราบเมืองต่างๆ ในช่วงกลางคืนได้จัดขบวนทัพและตั้งแคมป์ไฟ ท่านแม่ทัพได้นำเอาดาบของตนเสียบชิ้นเนื้อแล้วย่างด้วยกองไฟ ทำให้เป็นที่มาของเมนูอาหารเคบับ สำหรับการรับประทานจะมีทั้งรับประทานกับแป้งขนมปัง รับประทานกับข้าว หรือรับประทานอย่างเดียว



รูปที่ 58 ภาพเมนูอาหารเคบับลักษณะต่างๆ

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=lqRRLTuqgN0>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.เมนูอาหารว่าง

เมนูอาหารว่างของตะวันออกกลางโดยเฉพาะที่อิสตันบูลที่มีชื่อเสียงมากคือ เมซเซ (Meze) สำหรับทานเล่นเป็นอาหารเย็นหรือใช้เสิร์ฟเป็นเมนูออเดิร์ฟในมื้ออาหารหลักได้เช่นกัน โดยจะนำเอาอาหารมาเสิร์ฟใส่จานหรือถ้วยเล็กๆครั้งละประมาณ 4-5 เมนูสำหรับรับประทาน 1-2 คน ที่มาของเมนูอาหารชนิดนี้เกิดขึ้นในยุคจักรวรรดิออตโตมันของสุลต่านสุไลมาน ที่ได้เดินทางไปที่เมืองของโรมัน สุลต่านได้นำคนชิมอาหารหรือคนพิสูจน์รสชาติมาจากเมืองของโรมันด้วย และสุลต่านสั่งให้นำอาหารใส่จานเล็กๆ มาให้พวกคนชิมอาหารรับประทาน พวกขุนนางเห็นการเสิร์ฟอาหารของสุลต่านจึงได้อาไปทำตามและเป็นที่นิยมในหมู่ขุนนาง ชนชั้นสูง และแพร่หลายไปทั่วในเวลาต่อมา ปัจจุบันในเมืองอิสตันบูล ร้านอาหารที่เสิร์ฟเมซเซจะนำอาหารหลากหลายชนิดใส่ในถ้วยหรือจานขนาดเล็กแล้วยกใส่ถาดมาให้ลูกค้าเลือกจากนั้นจึงจะนำอาหารมาเสิร์ฟที่โต๊ะ



รูปที่ 59 ภาพตัวอย่างเมนูอาหารต่างๆสำหรับเสิร์ฟเมซเซ

ที่มา <http://www.myjudythefoodie.com/2014/03/whole-wheat-bread/>



รูปที่ 60 ภาพการเสิร์ฟเมซเซของร้านอาหารเมืองอิสตันบูลในปัจจุบัน

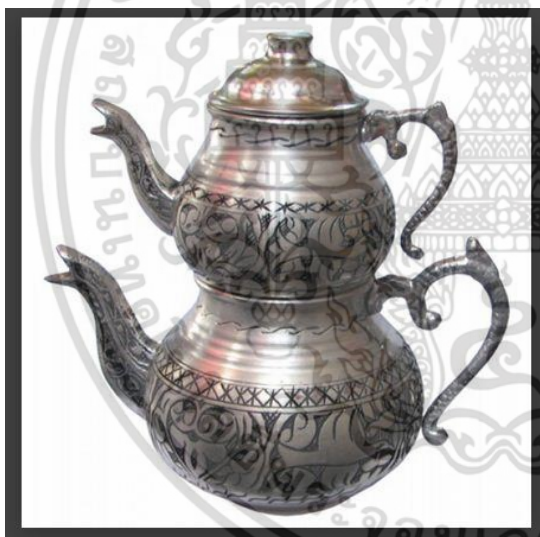
ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=lqRRLTuqgN0>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เครื่องดื่มของตะวันออกกลาง

เนื่องจากข้อห้ามทางศาสนาอิสลามที่ห้ามดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทำให้ชาวตะวันออกกลางนิยมดื่มชาและกาแฟกันอย่างแพร่หลาย โดยชาและกาแฟของตะวันออกกลางจะมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ดังนี้คือ

ชาตุรกี ชาของตุรกีนั้นจะมีลักษณะพิเศษคือกาน้ำชาที่มีการซ้อนกันสองชั้นเพื่อใช้ไอน้ำจากการต้มน้ำของกาชั้นล่างทำให้ชาของกาชั้นบนนั้นร้อนสำหรับรับประทานและการใช้แก้วชาที่มีลักษณะเล็กและเต็มหลายๆครั้งเพื่อให้ชาที่รับประทานนั้นอุ่นอยู่เสมอ นอกจากนี้แก้วชาของตุรกีจะมีลักษณะเป็นรูปทรงเหมือนดอกทิวลิปอันเป็นสัญลักษณ์ประจำชาติประเทศตุรกีและนอกจากนี้ปากถ้วยชาที่ยื่นออกมายังสามารถกักเศษใบชาที่บนมากับน้ำชาได้

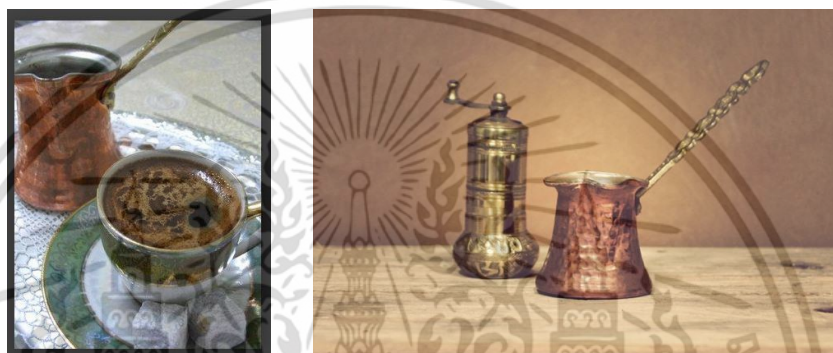


รูปที่ 61 ภาพกาน้ำชาสำหรับเสิร์ฟชาตุรกีและแก้วชาตุรกีที่มีลักษณะเหมือนดอกทิวลิป

ที่มา <https://www.theistanbulinsider.com/turkish-tea-an-offer-you-cant-refuse/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กาแฟตุรกี นอกจากการดื่มชาแล้วชาวตะวันออกกลางยังชื่นชอบการดื่มกาแฟเป็นอย่างมากโดยกาแฟของตุรกีนั้นจะมีลักษณะพิเศษตรงขั้นตอนการทำที่จะใช้ความร้อนสูงเพื่อทำให้น้ำกาแฟเดือดจนฟองกาแฟล้นขึ้นมาและลดความร้อนเพื่อไล่ฟองกลับไป ทำซ้ำไปซ้ำมาจนได้กาแฟที่มีลักษณะข้นและมีรสเข้มและมีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟตุรกี นอกจากนี้ชาวตุรกียังมีพฤติกรรมการดูวงจากแก้วกาแฟ โดยนำจานรองถ้วยกาแฟมาปิดข้างบนไว้จากนั้นทำการคว่ำถ้วยกาแฟแล้วทำนายจากลักษณะของกาแฟที่หลงเหลืออยู่ในถ้วย



รูปที่ 62 ภาพถ้วยกาแฟตุรกีและอุปกรณ์ในการชง “ibrik”

ที่มา <http://blog.kincommunity.com/blogs/great-ways-to-make-your-home-brewed-coffee-gourmet>



รูปที่ 63 ภาพการทำนายโชคชะตาด้วยกาแฟแบบตุรกี

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=lqRRLTuqgN0>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชาอาหรับ ชาอาหรับนั้นรับประทานกันในประเทศอาหรับหรือในเขตทะเลทรายอาหรับ จะอยู่คนละส่วนกับอาณาจักรออตโตมันที่อยู่แคว้นที่อุดมสมบูรณ์รอบๆทะเลเมดิเตอร์เรเนียนซึ่งทำให้มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมในบางเรื่อง เช่น ชาอาหรับมีลักษณะพิเศษตรงที่กาน้ำชามีปากกา ยาวและโค้งลงมา การเสิร์ฟน้ำชาดื่มคู่กับอินทผาลัมหรือของทานเล่นอื่นๆ เช่น ถั่ว



Arabic Coffee Dallah With Dates
قهوة عربية دالة مع تمر



รูปที่ 64 ภาพชาอาหรับและการเสิร์ฟพร้อมของทานเล่น

ที่มา <https://www.dreamstime.com/stock-image-traditional-arabic-turkish-tea-served-mint-fresh-image40242371>

วิเคราะห์ อาหารตะวันออกกลางที่ศึกษามาจากอาหารออตโตมันหรืออาหารตุรกีในปัจจุบันนั้นมี ลักษณะเด่นตรงที่การใช้ไขมันมะกอกปรุงอาหารเพราะมีกลิ่นหอมและช่วยเพิ่มความอร่อยให้กับรสชาติอาหาร และการย่างเนื้อเคบับซึ่งจะมีลักษณะชุ่มน้ำมันทำให้ภาชนะในการเสิร์ฟอาหารพวกนี้ต้องมีลักษณะกันลื่นเพื่อกักอาหารและน้ำมันไว้ที่ตรงกลางภาชนะ นอกจากนี้ยังมีบางเมนูที่จำเป็นต้องใช้ภาชนะที่มีลักษณะเฉพาะเช่น เมชเซ่ที่ต้องการงานขนาดเล็กจำนวนมากในการเสิร์ฟ แสดงให้เห็นว่าอาหารตะวันออกกลางมีลักษณะเฉพาะเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง ที่แตกต่างจากอาหารชาติอื่นๆ

ดังนั้นจึงวิเคราะห์ลักษณะการรับประทานอาหารตะวันออกกลางในแต่ละมื้อเพื่อศึกษาหาลักษณะของอาหารและวิเคราะห์ลักษณะของภาชนะที่เหมาะสมกับการใช้รับประทานอาหารตะวันออกกลางทั้งหมดเพื่อกำหนดเป็นขอบเขตของชิ้นงานในโครงการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ลักษณะอาหารตะวันออกลางในแต่ละรูปแบบและภาชนะที่ใช้

การรับประทานอาหารตะวันออกลางจะสามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ คือ

- 1.อาหารมือเช้า
- 2.อาหารมือหลัก (มือเที่ยงและเย็น)
- 3.ของหวานหลังอาหาร


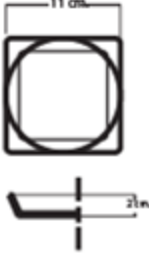





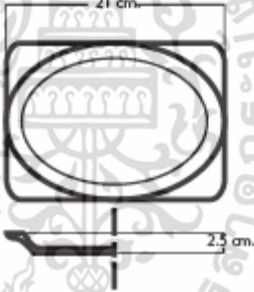


1.อาหารมือเช้า ในมือเช้าจะรับประทานของเบาๆ ร่วมกับน้ำชา ไม่นิยมรับประทานเนื้อในมือเช้าโดยจะสามารถแบ่งออกได้เป็น 5 รูปแบบ ดังนี้



รูปที่ 65 ภาพการรับประทานอาหารเช้าตุรกีแบบดั้งเดิม






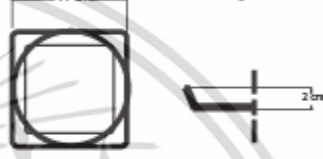



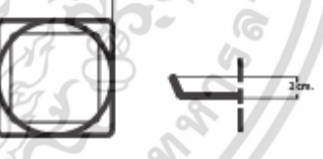

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>ซีส</p>	<p>ในมือเช้าชาวตุรกีจะรับประทานซีสซึ่งร่วมกับขนมปัง โดยซีสจะใช้รับประทานมีหลากหลายชนิด ทั้งแบบแข็ง แบบครีม และมักจะรับประทานครึ่งละ 2 ชนิดขึ้นไป</p>	 <p>ขนาด 11 cm. ขนาด 2 cm.</p> <p>ขนาดของสูง ขนาด 13 cm. เพื่อให้สามารถใช้ร่วมกับอาหารอื่นๆที่มีลักษณะเป็นของเหลว เช่น น้ามิง จึงไม่ยึดขอบสูงขึ้นมา สามารถมีรูปร่างได้ทั้งสี่เหลี่ยมและวงกลม</p>
 <p>เนม</p>	<p>นอกจากซีสแล้ว ชาวตุรกีจะรับประทานเนมเค็มในมือเช้าร่วมกับขนมปังและอาหารอื่นๆ แต่ส่วนมากจะรับประทานโดยการปาดบนขนมปังชาว(ekmek)แล้วรับประทาน</p>	 <p>ขนาด 11 cm. ขนาด 2 cm.</p> <p>ขนาดของสูง ขนาด 11 cm.</p>
 <p>น้ามิง</p>	<p>รับประทานกับขนมปัง เช่นเดียวกับเนม บางครั้งจะผสมเนมกับน้ามิงเข้าด้วยกันแล้วรับประทานคู่กับขนมปัง</p>	 <p>ขนาด 11 cm. ขนาด 2 cm.</p> <p>ขนาดของสูง ขนาด 11 cm.</p>
 <p>ขนมปังแปง (pide, simit, borek)</p>	<p>ใช้แปงในการทำและแบบกับขนมปังเนมชาว(ekmek) มีหลายชนิดแต่จุดที่แตกต่างจากขนมปังเนมชาวคือ จะทำการตีแป้งมาเป็นชิ้นเล็กๆให้สะดวกต่อการรับประทานและมักจะเสิร์ฟใส่จานแบน</p>	 <p>ขนาด 21 cm. ขนาด 2.5 cm.</p> <p>ขนาดของสูง ขนาด 21 cm. เลือกใช้งานที่มีขอบเพื่อป้องกันแป้งหรือเศษขนมปังร่วงลงบนโต๊ะอาหาร มีทั้งแบบทรงสี่เหลี่ยมและแบบทรงกลม</p>
 <p>hummus</p>	<p>เป็นเมนูที่ทำจากถั่วลูกไก่ผสมกับกับน้ำมันมะกอกและเครื่องเทศ มีลักษณะเป็นครีมข้น สามารถรับประทานกับขนมปังหรือรับประทานเป็นเมนูหลักในมือเช้าได้เช่นกัน</p>	 <p>ขนาด 11 cm. ขนาด 2 cm.</p> <p>ขนาดของสูง ขนาด 11 cm.</p>


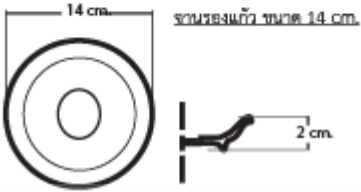



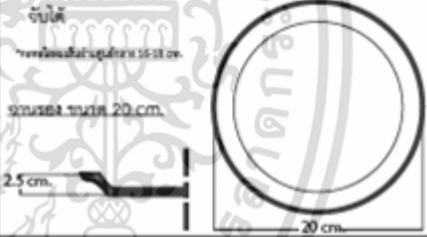
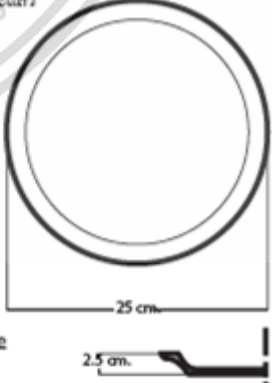
ตารางที่ 10 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ สงวนลิขสิทธิ์ สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
แยมผลไม้ 	เนื่องจากสภาพอาหารที่เนื้ออันยาว ทำให้ คุกกี้มีความสมบูรณ์ทางด้านผลไม้เป็นอย่างดี มากและเมื่อผลไม้มีจำนวนมาก ชาวตุรกีจึง แปรรูปผลไม้เป็นแยมเพื่อเป็นการถนอม อาหาร มักจะใส่วัตถุประทันกับขนมปังใน ตอนเช้า แยมที่นิยมได้แก่ สตรอเบอรี่ ส้ม แยมกุหลาบ เป็นต้น	 งานตอนสูง ขนาด 11 cm.
ผลไม้สด 	รับประทานหลังอาหาร ผลไม้ที่นิยมทั่วไป ได้แก่ แอปเปิ้ล องุ่น เป็นต้น	 งานตอนสูง ขนาด 11 cm.
มะกอก 	ถือเป็นของที่รับประทานในทุกๆวันและ มีเกือบในทุกๆเมนูอาหารของตุรกี โดย จะรับประทานในน้ำกับมะกอก	 งานตอนสูง ขนาด 11 cm.
ผักสด 	ในทุกๆเมนูอาหารของตุรกีจะมีผักอยู่ ไม่ว่าจะ ใส้ในการประกอบอาหาร ตกแต่งอาหาร หรือรับประทานสดเป็นเครื่องเคียง โดยผัก ที่มักจะได้รับประทานในตอนเช้าได้แก่ แดงกว่า มะเขือเทศ พริกหยวก เป็นต้น	 งานตอนสูง ขนาด 11 cm.
มะกอกดำ 	รับประทานคู่กับมะกอกธรรมดา	 งานตอนสูง ขนาด 11 cm.
ขนมปังเนื้อขาว (ekmek) 	ขนมปังทั่วไปแบบยุโรป มักจะใส่มาใน ตะกร้าหวายหรือวัสดุอื่นๆ มักจะเสิร์ฟ เป็นชิ้นใหญ่ๆให้ผู้รับประทานหยิบมาอีก รับประทานด้วยมือ	ไม่ค่อยนิยมเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก มักจะใส่มาในตะกร้าที่ทำจากวัสดุต่างๆ เสิร์ฟครั้งละ 3-5 ชิ้น สำหรับรับประทาน 1-2 คน ถ้าเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก จะใส่มาในชามขนาดใหญ่ทรงสูง

ตารางที่ 11 วิเคราะห์ลักษณะมี้อาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้

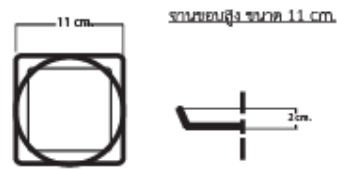
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ สงวนลิขสิทธิ์ สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้า เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>ชาตุรกี</p> 	<p>เครื่องดื่มที่ดื่มได้ในทุกมื้อและทุกโอกาสในตุรกี มีรสเข้มข้น</p>	<p>ไม่นิยมเสิร์ฟด้วยถ้วยเซรามิก เพราะตุรกีมีถ้วยเสิร์ฟที่ทำเป็นเอกลักษณ์ คือ แก้วปากกว้างทรงดอกทิวลิปที่ทำจากแก้ว เพราะต้องการโรยสีที่เข้มข้นของชาและถ่ายความร้อนมาสู่มือเมื่อดื่มในช่วงที่อากาศหนาว</p>  <p>จานรองแก้ว ขนาด 14 cm.</p>
<p>ผักตอง</p> 	<p>ส่วนใหญ่รับประทานเป็นเครื่องเคียง ผักตองที่เป็นที่นิยมได้แก่ แดงกวา หอมใหญ่ หอมแดง กระเทียม</p>	 <p>จานขมยี่สิบ ขนาด 11 cm.</p>
<p>ไข่คนตุรกี (menemen)</p> 	<p>อีกเมนูอาหารเช้าทั่วไปของตุรกี ที่ได้จากไข่คนใส่มะเขือเทศและเครื่องเทศต่างๆ</p>	<p>ส่วนใหญ่จะนิยมเสิร์ฟที่โต๊ะโลหะขนาดเล็กที่ใช้ในการประกอบอาหารและเสิร์ฟพร้อมจานรองเนื่องจากอาหารเสิร์ฟที่โต๊ะจึงทำเสร็จจึงทำโลหะข้างบนร้อนไม่สามารถจับได้</p> <p>ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 16-18 cm.</p>  <p>จานรอง ขนาด 20 cm.</p>
		<p>จาน dinner plate สำหรับแบ่งอาหารเพื่อรับประทาน จะวางอยู่ที่โต๊ะอาหารก่อนลูกค้าจะมานั่งหรือจะยกมาตั้งให้ลูกค้าถึงจากบึงก็ได้แล้ว</p>  <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>

ตารางที่ 12 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้

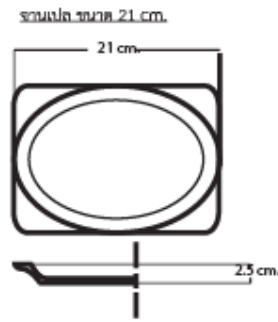
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ สงวนลิขสิทธิ์ สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเข้าตุรกี รูปแบบที่ 1



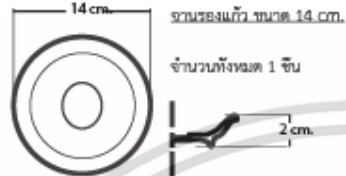
สำหรับใส่ ซีส เนย นัตติ้ง hummus แยมผลไม้ ผลไม้สด ผักสด มะกอก มะกอกดำและผักทอง

จำนวนทั้งหมด 10 ชิ้น



สำหรับใส่ขนมปังแปง pastries (pide,simit,borek)

จำนวนทั้งหมด 1 ชิ้น



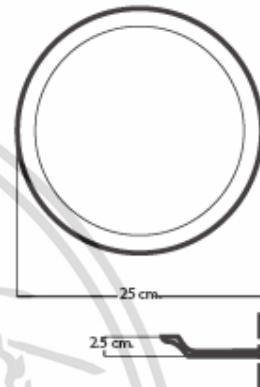
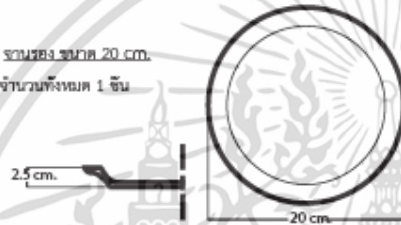
จานรองแก้ว ขนาด 14 cm.

จำนวนทั้งหมด 1 ชิ้น

จาน dinner plate ขนาด 25 cm.

จำนวนทั้งหมด 1 ชิ้น

จานรอง ขนาด 20 cm. จำนวนทั้งหมด 1 ชิ้น



ตารางที่ 13 วิเคราะห์ลักษณะมืออาหารเข้าตุรกีแบบดั้งเดิมและภาชนะที่ใช้

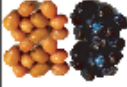
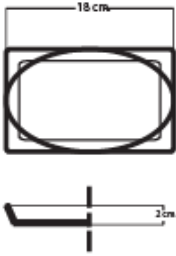

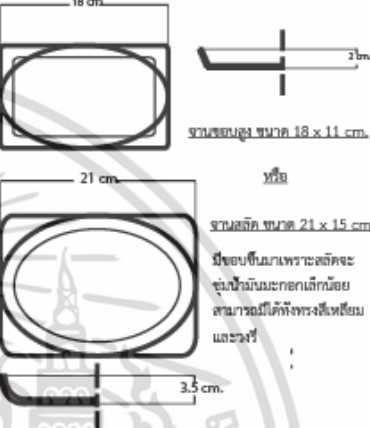



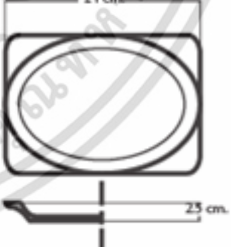
รูปแบบที่ 2 แบบประยุกต์

ได้มีการปรับเปลี่ยนบุอาหารและภาชนะที่ใช้จากรูปแบบดั้งเดิมที่มีการรับประทานอาหาร 11 ชนิดร่วมกับขนมปังและเสิร์ฟแยกใส่จานละ 1 อย่าง โดยมีการคำนึงถึงการใช้น้ำมันกับโต๊ะอาหารมากขึ้น มีการตีตมเนยอวอก เปลี่ยนเมนูไข่จาก menemen ที่เสิร์ฟในกระทะขนาดเล็กเป็นไข่ต้มแทน นมใส่ในถ้วยหรือจานแยก ส่วนนมเม็กซิกัน และผลไม้จะรวมกันในจานเดียวหรือเสิร์ฟในลักษณะของสตูดิโอจากนี้ยังมีการรวมบางจานเข้าด้วยกัน เช่น มะกอกและมะกอกดำ เนยและนัตติ้ง รับประทานคู่กับชาในตอนเช้า



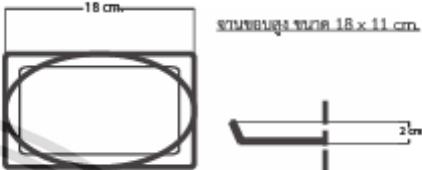



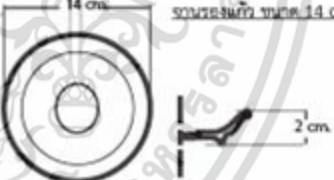

รูปที่ 66 ภาพการรับประทานอาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>มะม่วง</p>	<p>มีการรับประทานมะม่วง 2 ประเภทคือ มะม่วงแกละและมะม่วงคำส่วนใหญ่จะเสิร์ฟในน้ำมันมะม่วงและมีการนำมากลิ้งไว้ในลักษณะเดียวกันจากที่เคยใส่แยกเป็น 2 จาน</p>	 <p>ขนาดของสูง ขนาด 18 x 11 cm. จานสี่เหลี่ยมยาวเพราะใช้ใส่อาหารสองเมนูก็ได้ทั้งแบบรูปทรงวงรีและสี่เหลี่ยม</p>
 <p>จานผัก</p>	<p>มีการเสิร์ฟผักสด เช่น มะเขือเทศ แดงควาใส่ในจานๆเดียวหรือบางทีจะเสิร์ฟในรูปของเมนูสลัด เมนูสลัดจะเคล้าด้วยน้ำมันมะกอกจึงนิยมเสิร์ฟด้วยจานมากกว่าถ้วย เพราะถ้าใส่ถ้วย เวลาตักส่วนด้านบนจะไม่โดนน้ำมันมะกอก</p>	 <p>ขนาดของสูง ขนาด 18 x 11 cm. หรือ จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อยสามารถมีได้ทั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p>
 <p>ชีส</p>	<p>เป็นการทานทั่วไปในชีวิตประจำวันของชาวตุรกี มีหลากหลายชนิดมาก รับประทานครั้งละ 2-3 ชนิดขึ้นไป</p>	 <p>ขนาดของสูง ขนาด 18 x 11 cm.</p>
 <p>ขนมปังแปะ (pide, simit, borek)</p>	<p>ใช้เนื่องในการทำขนมแบบกับขนมปังเนื้อขาว (ekmek) มีหลายชนิดแต่จุดที่แตกต่างจากขนมปังเนื้อขาวคือ จะ ตัดแบ่งมาเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สะดวกต่อการรับประทานและมักจะเสิร์ฟใส่จานแบน</p>	 <p>ขนาดของสูง ขนาด 21 cm. เลือกใช้จานที่มีขอบเพื่อบีบอัดกับขนมปังเนื้อขาวบางตัวจะได้รสชาติที่ดีขึ้น มีทั้งแบบทรงสี่เหลี่ยมและแบบทรงกลม</p>

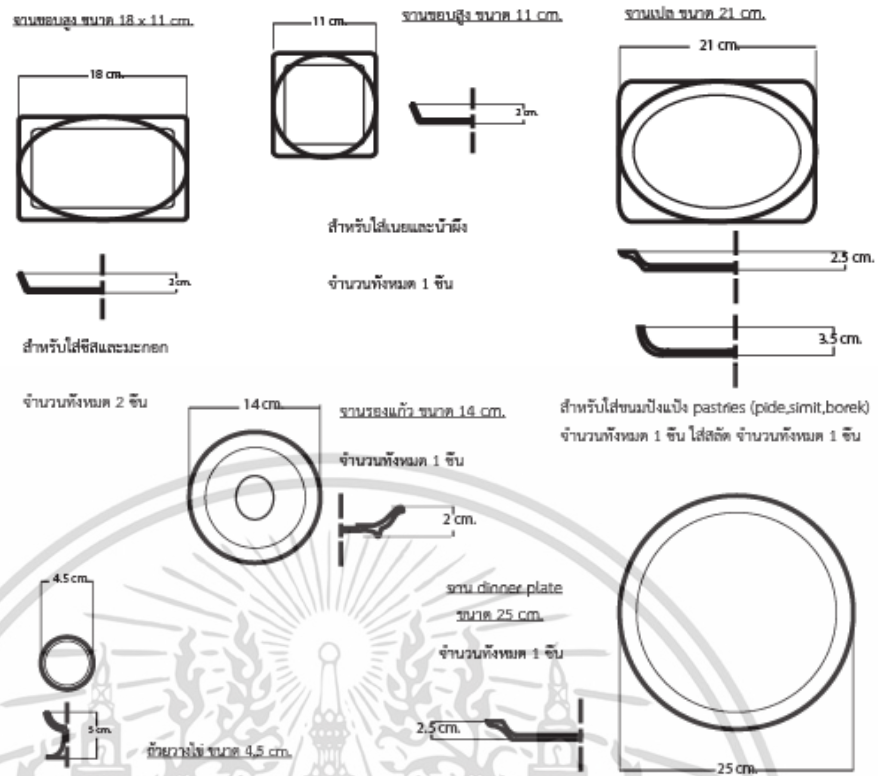
ตารางที่ 14 วิเคราะห์ลักษณะมื้ออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์และภาชนะที่ใช้
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
ขนมปังเนือขาว (ekmek) 	ขนมปังทั่วไปแบบยุโรป มักจะใส่มาในตระกร้าหวายหรือวัสดุอื่นๆ มักจะเสิร์ฟเป็นชิ้นใหญ่ๆ ให้ผู้รับประทานหยิบเอาอีก รับประทานด้วยมือ	ไม่ค่อยนิยมเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก มักจะใส่มาในตระกร้าที่ทำจากวัสดุต่างๆ เสิร์ฟครั้งละ 3-5 ชิ้น สำหรับรับประทาน 1-2 คน ถ้าเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก จะใส่มาในขนาดใหญ่มาก
เนยและน้ำผึ้ง 	นอกจากการเสิร์ฟเนยและน้ำผึ้งแยกกันในแบบดั้งเดิม ได้มีการเสิร์ฟเนยและน้ำผึ้งร่วมกันโดยการใส่ส่วนผสมในภาชนะและใส่เนยไว้ตรงกลาง	 ขนาดของสูง ขนาด 18 x 11 cm. 3 cm.
ไข่ 	มีการกินไข่ต้มหรือไข่ลวกแทน Menemen	 ถ้วยวงไข่ ขนาด 4.5 cm.
ชาตุรกี 	เครื่องดื่มที่ดื่มได้ในทุกโอกาสและทุกโอกาส ในตุรกี มีรสขมนิดๆ	ไม่ค่อยเสิร์ฟด้วยถ้วยเซรามิก เพราะตุรกีมีถ้วยเสิร์ฟชาที่เป็นเอกลักษณ์ คือ แก้วปากกว้างทรงดอกจิวลิปที่ทำจากแก้ว เพราะต้องการใช้สีที่เข้มข้นของชาและถ่ายทอดความร้อนเข้าสู่มือเมื่อดื่มในช่วงที่ยากศุนหนาว  จวนรงแก้ว ขนาด 14 cm. 2 cm.
		จาน dinner plate สำหรับแบ่งอาหารเพื่อรับประทาน จะวางอยู่ที่โต๊ะอาหารคั่นลูกแก้วมาบิงหรือจะยกมาตั้งให้ลูกแก้วลงจากนั้นก็ได้แล้ว  จาน dinner plate ขนาด 25 cm. 2.5 cm.

ตารางที่ 15 วิเคราะห์ลักษณะมื้ออาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานนี้ เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเข้าตุรกี รูปแบบที่ 2



ตารางที่ 16 วิเคราะห์ลักษณะมี้อาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 67 ภาพการรับประทานอาหารเข้าตุรกีแบบประยุกต์(ทุกอย่างในจานเดียว)


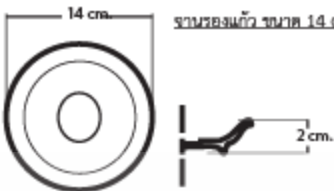
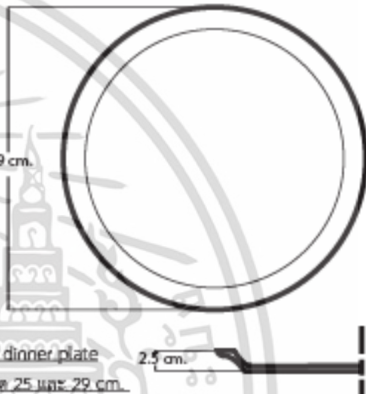
ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

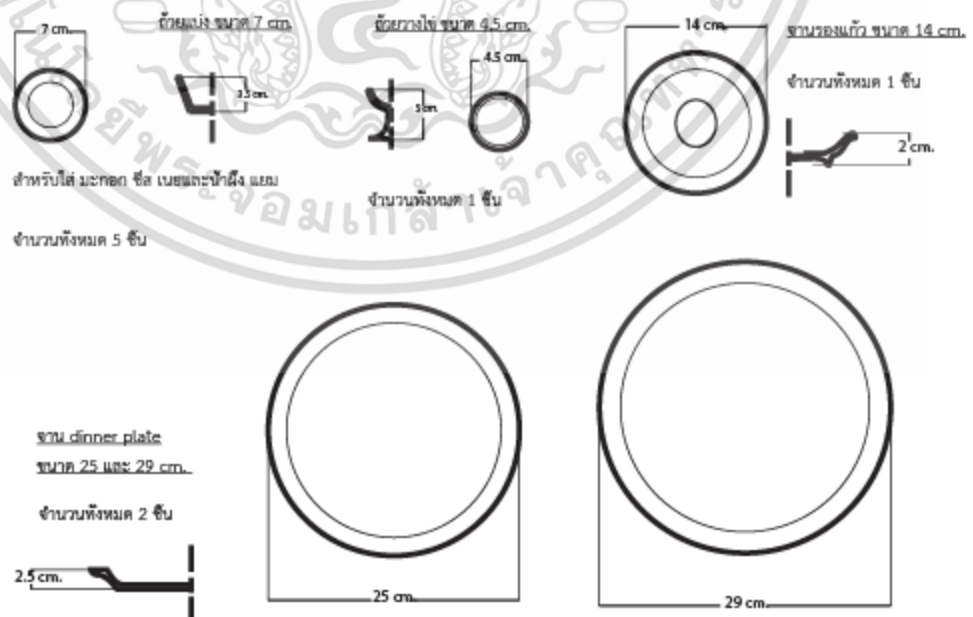
เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>มะกอกดำ</p>	เป็นอาหารพื้นฐานในชีวิตประจำวันของชาวสุราษฎร์ มีอยู่ในอาหารเกือบทุกเมนูทั้งรูปแบบเป็นผลหรือมีน้ำมันมะกอก	 <p>ถ้วยแม่เหล็ก ขนาด 7 cm. สูงกว่าขอบสูง 11cm. เส้นผ่าศูนย์กลาง 7 cm. เพื่อความสะดวกในการใช้ที่ช่วยไปจากการลดขนาดภาชนะแม่เหล็กเพื่อให้สามารถใส่รวมกันได้ในงานเดียว</p>
 <p>มะกอก</p>	เหมือนมะกอกดำ	 <p>ถ้วยแม่เหล็ก ขนาด 7 cm. สูงกว่าขอบสูง 11cm. เส้นผ่าศูนย์กลาง 7 cm. เพื่อความสะดวกในการใช้ที่ช่วยไปจากการลดขนาดภาชนะแม่เหล็กเพื่อให้สามารถใส่รวมกันได้ในงานเดียว</p>
 <p>ชีส</p>	เป็นอาหารทั่วไปในชีวิตประจำวันของชาวสุราษฎร์ มีหลากหลายชนิดมาก รับประทานครั้งละ 2-3 ชิ้นขึ้นไป	 <p>ถ้วยแม่เหล็ก ขนาด 7 cm. สูงกว่าขอบสูง 11cm. เส้นผ่าศูนย์กลาง 7 cm. เพื่อความสะดวกในการใช้ที่ช่วยไปจากการลดขนาดภาชนะแม่เหล็กเพื่อให้สามารถใส่รวมกันได้ในงานเดียว</p>
 <p>ขนมกล้วยและกล้วย</p>	นอกจากการเสิร์ฟขนมกล้วยและกล้วยในงานในแบบดั้งเดิม ได้มีการเสิร์ฟขนมกล้วยและกล้วยร่วมกับโดยการใส่ไส้ลงในภาชนะและใส่เนยไว้ตรงกลาง	 <p>ถ้วยแม่เหล็ก ขนาด 7 cm. สูงกว่าขอบสูง 11cm. เส้นผ่าศูนย์กลาง 7 cm. เพื่อความสะดวกในการใช้ที่ช่วยไปจากการลดขนาดภาชนะแม่เหล็กเพื่อให้สามารถใส่รวมกันได้ในงานเดียว</p>
 <p>แมงผลไม้</p>	เนื่องจากสภาพอากาศที่เอื้ออำนวย ทำให้สุราษฎร์มีความสมบูรณ์ทางด้านผลไม้เป็นอย่างมากและเมื่อผลไม้มีจำนวนมาก ชาวสุราษฎร์จึงแปรรูปผลไม้เป็นขนมเพื่อเป็นการถนอมอาหาร มักจะรับประทานกับขนมปังในท้องถิ่น	 <p>ถ้วยแม่เหล็ก ขนาด 7 cm. สูงกว่าขอบสูง 11cm. เส้นผ่าศูนย์กลาง 7 cm. เพื่อความสะดวกในการใช้ที่ช่วยไปจากการลดขนาดภาชนะแม่เหล็กเพื่อให้สามารถใส่รวมกันได้ในงานเดียว</p>
 <p>ไข่</p>	มีการกินไข่ต้มหรือไข่ลวกแทน Menemen	 <p>ถ้วยวงไข่ ขนาด 4.5 cm. สูง 5 cm.</p>

ตารางที่ 17 วิเคราะห์มืออาหารเข้าสู่สุราษฎร์แบบประยุกต์(ทุกอย่างในงานเดียว)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
ชาครี 	เครื่องดื่มดื่มได้ในทุกมือและทุกโอกาส ในครี มีรสเข้มข้น	ไม่มีอมเสิร์ฟด้วยถ้วย เซรามิก เพราะครีมีถ้วยเสิร์ฟฟาคที่เป็นเอกลักษณ์ คือ แก้วปากกว้างทรงดอกทิวลิปที่ทำจากแก้ว เพราะต้องการโชว์สีที่เข้มข้นของชาและถ่ายเทความร้อนมาสู่มือเมื่อดื่มในช่วงที่อากาศหนาว  จานรองแก้ว ขนาด 14 cm.
		จาน dinner plate ในรูปแบบนี้จะนำมาใช้ในการใส่ภาชนะแบ่งและอาหารทั้งหมด มี 2 ขนาดตามพื้นที่การใช้งาน  จาน dinner plate ขนาด 25 และ 29 cm.

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเข้าครี รูปแบบที่ 3



ตารางที่ 18 วิเคราะห์หม้ออาหารเข้าครีแบบประยุกต์(ทุกอย่างในงานเดียว)และภาชนะที่ใช้
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


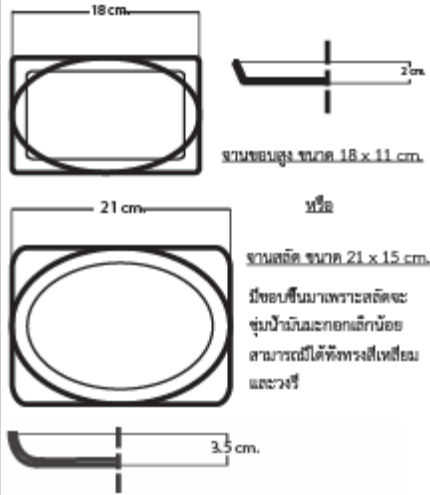

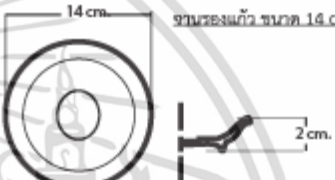


รูปที่ 68 ภาพการรับประทานอาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียว
ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

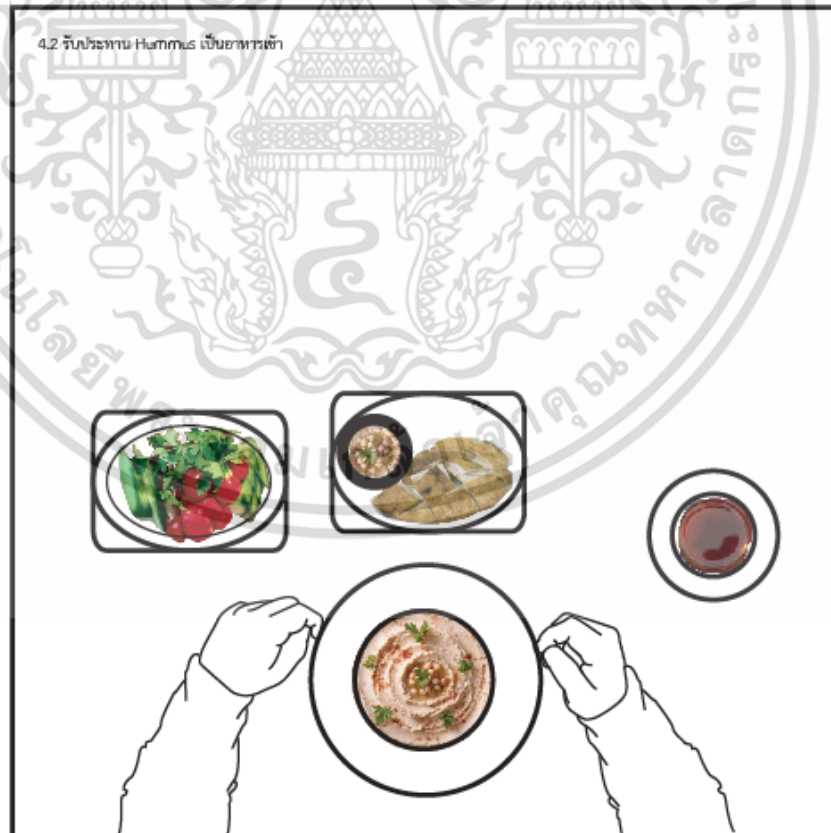
เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>พาสต้าตุรกี (Manti)</p>	<p>Manti คือแป้งที่นำมาจับเป็นสีเหลี่ยมเล็ก ๆ แล้วรับประทานร่วมกับโยเกิร์ต เครื่องเทศ น้ำมันมะกอก อาจจะมีการใส่เนือรวมเข้าไปด้วยแล้วแต่สูตรการทำของแต่ละที่ มักจะปรุงรสน้ำด้วย เครื่องเทศ (sumac) และผงมินท์</p>	<p>จะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 25 cm. จานมักมีลักษณะจากไม้ ลักษณะของจานสามารถ เสิร์ฟใบจานหรือถ้วยก็ได้ และมีเสิร์ฟด้วยจาน มากกว่า</p>
<p>sumac</p>	<p>ใช้ในการปรุงรส เวลารับประทาน Manti นอกจากนั้นจะใช้เป็นเครื่องเทศในการปรุงอาหารตุรกี</p>	<p>5 cm</p> <p>ถ้วย ขนาด 5 cm.</p>
<p>มินท์แห้ง</p>	<p>ใช้ในการปรุงรส เวลารับประทาน Manti เช่นเดียวกับ sumac</p>	<p>5 cm</p> <p>ถ้วย ขนาด 5 cm.</p>

ตารางที่ 19 วิเคราะห์มี้อาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>จานผัก</p>	<p>มีการเสิร์ฟผักสด เช่น มะเขือเทศ แดงกวา ใสในจานๆเดียวหรือบางทีจะเสิร์ฟในรูปของเมนูสลัด เมนูสลัดจะเสิร์ฟด้วยน้ำมันมะกอก จึงนิยมเสิร์ฟด้วยจานมากกว่าถ้วย เพราะถักใส่ด้วย เวลาตักส่วนด้านบนจะไม่โดนน้ำมันมะกอก</p>	 <p>จานขอบสูง ขนาด 18 x 11 cm. หรือ จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อย สามารถเอามาตั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p> <p>จำนวนของสูง ขนาด 18 x 11 cm. หรือ จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อย สามารถเอามาตั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p> <p>จำนวนของสูง ขนาด 18 x 11 cm. หรือ จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อย สามารถเอามาตั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p>
 <p>ชาตุรกี</p>	<p>เครื่องเคี้ยวที่นิยมได้ในทุกมื้อและทุกโอกาส ใบตุรกี มีรสเข้มข้นมาก</p>	<p>ไม่นิยมเสิร์ฟด้วยถ้วยเซรามิก เพราะตุรกีมีถ้วยเสิร์ฟที่ทำเป็นเอกลักษณ์ คือ แก้วปากกว้างทรงตอกที่ผลิตที่ทำจากแก้ว เพราะต้องการใช้วิธีที่เข้มข้นของชาและถ่ายความร้อนมาสู่มือเมื่อดื่มในช่วงที่อากาศหนาว</p>  <p>จานรองแก้ว ขนาด 14 cm. จำนวนรองแก้ว ขนาด 14 cm.</p>


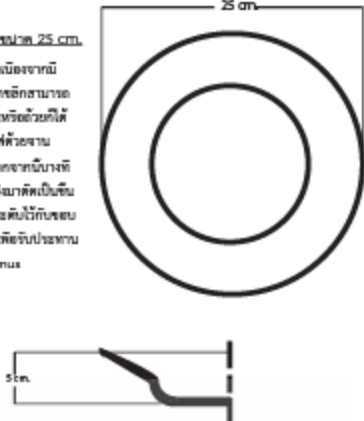

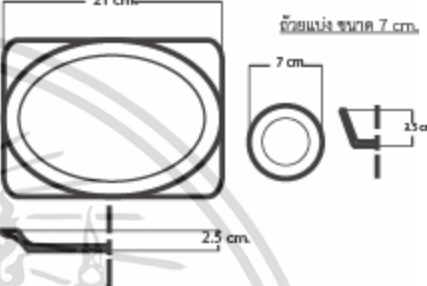

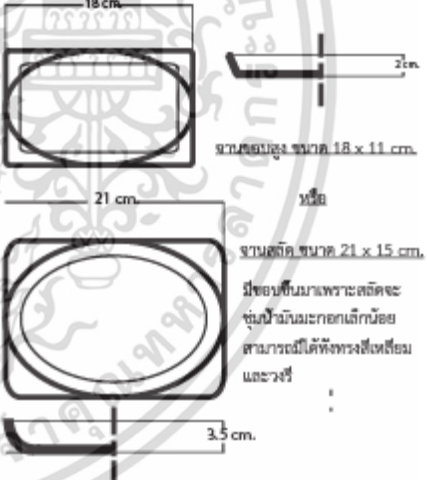

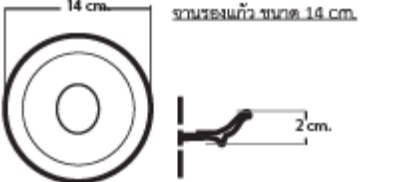
ตารางที่ 20 วิเคราะห์มี้อาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้



รูปที่ 69 ภาพการรับประทานอาหารเข้าตุรกีแบบจานเดียว

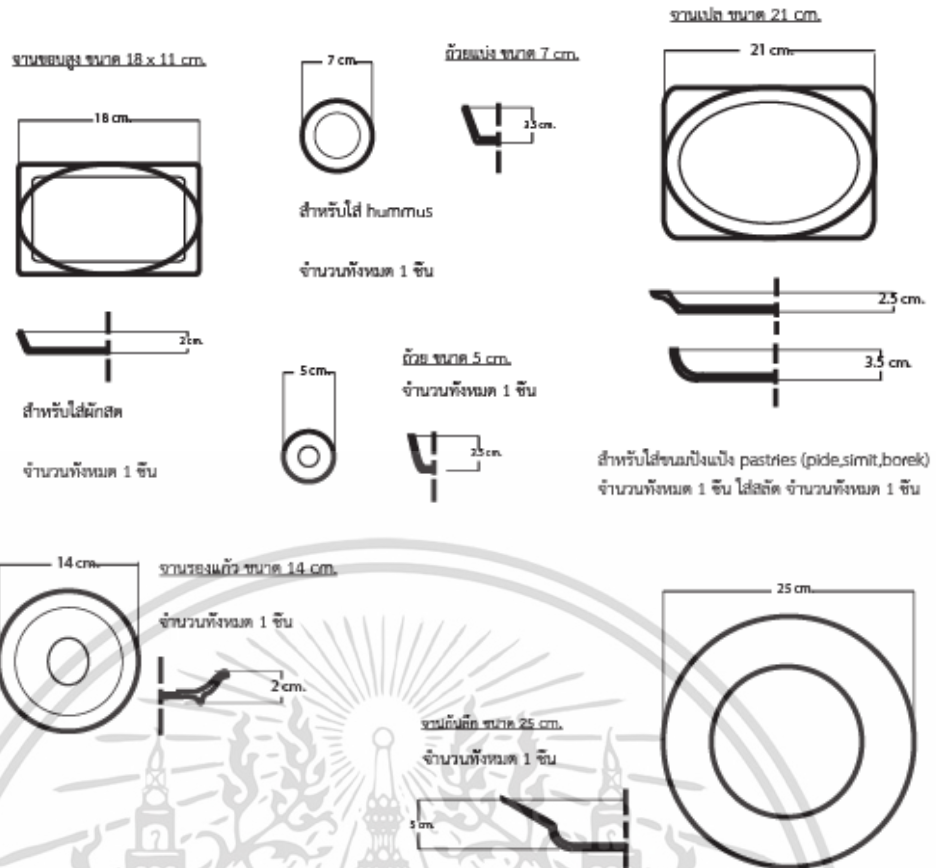
ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>ฮัมมูสโกบุด (Hummus)</p>	<p>มีลักษณะเป็นครีม ชาติด้วยน้ำมันมะกอก เหมยอนและเครื่องเทศต่างๆ สามารถทานเป็นอาหารเช้าจนเต็มได้หรือทานคู่กับขนมปังโดยเฉพาะ Pide (หรือPita)</p>	<p>จานแบนมีขนาด 25 cm. จานมีก้นลึกเนื่องจากมีลักษณะขรุขระสามารถเสิร์ฟในจานหรือถ้วยก็ได้ แต่นิยมเสิร์ฟด้วยจานมากกว่า นอกจากนั้นบางทีจะนำขนมปังมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆวางประกบกับถ้วยหรือจานที่เสิร์ฟเพื่อรับประทานคู่กับ hummus</p> 
 <p>ขนมปังแปสตรีย์ (pide,simit,borek)</p>	<p>hummus สามารถรับประทานร่วมกับขนมปังได้ทุกชนิดนิยมตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำเสิร์ฟในจานแยกหรือบางครั้งจะเสิร์ฟ hummus ใส่ถ้วยและวางมาในจานขนมปังและรับประทานเป็นอาหารเช้าจานหลักได้เช่นกัน</p>	<p>จานแบนขนาด 21 cm. เลือกใช้จานที่มีขอบเพื่อป้องกันผงแป้งหรือเศษขนมปังร่วงลงบนโต๊ะอาหาร มีทั้งแบบทรงสี่เหลี่ยมและแบบทรงกลม</p> 
 <p>จานผัก</p>	<p>มีการเสิร์ฟผักสด เช่น มะเขือเทศ แดงกวา ใสในจานๆเดียวหรือบางครั้งจะเสิร์ฟในรูปของเมนูสลัด เมนูสลัดจะเสิร์ฟด้วยน้ำมันมะกอกจึงนิยมเสิร์ฟด้วยจานมากกว่าถ้วย เพราะผักใส่ถ้วย เวลาตักส่วนด้านบนจะไม่โดนน้ำมันมะกอก</p>	<p>จานตื้นขนาด 18 x 11 cm. หรือ จานตื้นขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อยสามารถเสิร์ฟทั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p> 
 <p>ชาตุรกี</p>	<p>เครื่องดื่มที่ดื่มได้ในทุกมื้อและทุกโอกาสในตุรกี มีรสเข้มข้น</p>	<p>ไม่นิยมเสิร์ฟด้วย เสรรามิก เพราะตุรกีมี เสิร์ฟชาที่เป็นเอกลักษณ์ คือ ปากกว้างทรงดอกทิวลิปที่ทำจากแก้ว เพราะต้องการให้รสชาติเข้มข้นของชาและถ่ายความร้อนมาสู่มือเมื่อดื่มในช่วงที่อากาศหนาว</p> <p>จานรองแก้ว ขนาด 14 cm.</p> 

ตารางที่ 21 วิเคราะห์มี้อาหารเช้าตุรกีแบบจานเดียวและภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



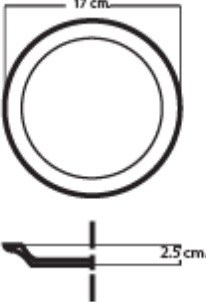




ตารางที่ 22 วิเคราะห์มี้อาหารเข้ตุรกีแบบจานเดี่ยวและภาชนะที่ใช้



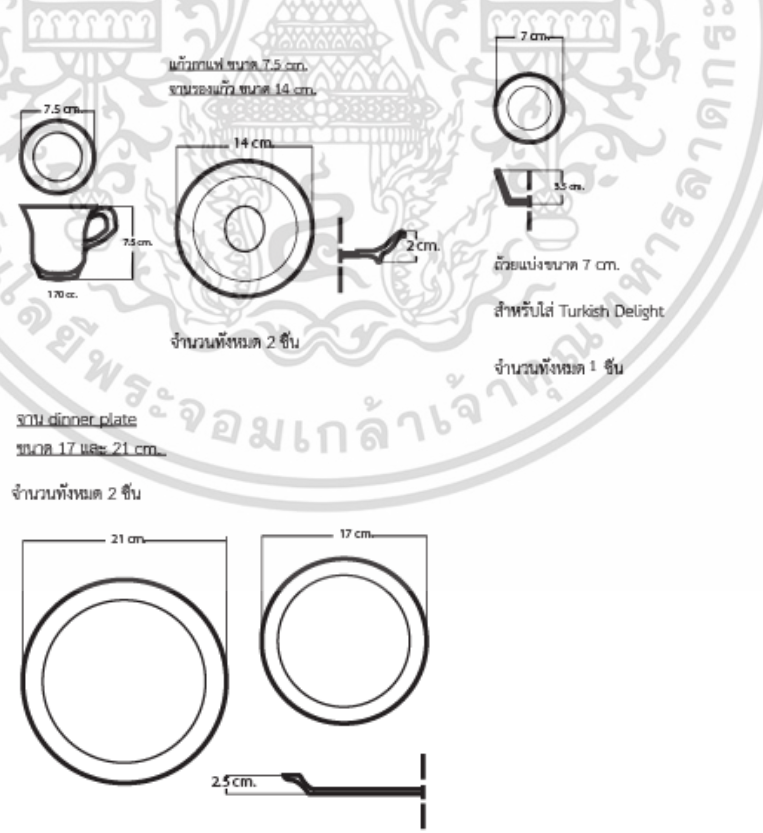
รูปที่ 70 ภาพการรับประทานกาแฟกับขนมหวานเป็นอาหารเข้

ทีมา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>① baklava</p> <p>*รับประทานร้อนหรือเย็นได้</p>	<p>ขนมหวานของชาวตุรกีนิยมรับประทานกับกาแฟหรือชาเป็นอาหารว่างหรืออาหารเช้า ไม่นิยมรับประทานกับอาหารชนิดอื่น มีรสหวานมาก นิยมรับประทานครั้งละ 2-4 ชิ้น</p> <p>*ขนาดชิ้นประมาณ 4x5x0.5 cm.</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 17 และ 21 cm.</p> <p>เลือกใช้จานมีขอบเพราะป้องกันผงน้ำตาลและเศษขนมตกลงโต๊ะขณะรับประทานอาหาร</p>
<p>② Turkish Delight</p>  <p>*ขนาดชิ้นประมาณ 1.5x1.5x0.5 cm.</p>	<p>ขนมสำหรับรับประทานกับกาแฟหรือชาอีกชนิด มีรสหวานมาก โดยปกติจะรับประทานครั้งละ 1-2 ชิ้น ส่วนมากจะวางบนจานรองแก้วกาแฟ หรือใส่ในถ้วยเล็กๆไว้เพื่อรับประทานเป็นขนมทานเล่น</p>	 <p>ถ้วยแบ่ง ขนาด 7 cm.</p>
<p>③ กาแฟตุรกี</p> 	<p>กาแฟตุรกีมีลักษณะเด่นคือมีความเข้มข้นมาก สามารถรับประทานได้เพียงครึ่งแก้วส่วนอีกครึ่งจะปล่อยให้เขาไว้ไม่รับประทาน และชงกาแฟเพียงปริมาณ 1 แก้วต่อครึ่งเท่านั้น</p>	 <p>แก้วกาแฟ ขนาด 7.5 cm. จานรองแก้ว ขนาด 14 cm.</p> <p>จำนวนทั้งหมด 2 ชิ้น</p>

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเช้าตุรกี รูปแบบที่ 5



ตารางที่ 23 วิเคราะห์การรับประทานกาแฟกับขนมหวานเป็นอาหารเช้าและภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.อาหารมื้อหลัก(มื้อเช้าและมื้อเย็น) มื้อนี้จะถือเป็นมื้อหลักของชาวตะวันออกกลาง จะมีการรับประทานออร์เดิร์ฟก่อนแล้วรับประทานอาหารหลัก ซึ่งเป็นอาหารจำพวกเนื้อออร์เดิร์ฟ แบ่งได้ 4 แบบคือ

รูปแบบการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็น

ในการรับประทานอาหารตุรกีในมื้อเช้าและมื้อเย็น จะมีการรับประทานอาหารโดยแบ่งเมนูอาหารตามลำดับการรับประทานหลักๆได้ 3 รูปแบบคือ Starters/Applitizer หรืออาหารจานเริ่มกนีย่อย / Main Dishes อาหารจานหลัก/ Dessert ของหวาน

รูปแบบที่ 1 Starters หรือ Applitizer


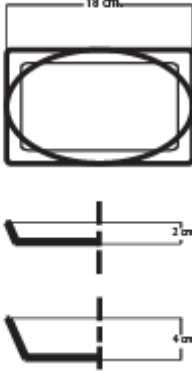

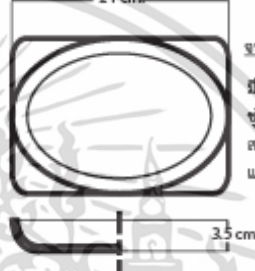

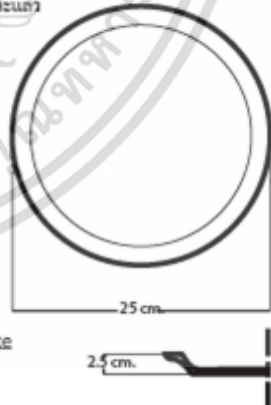
1.1 Meze

เป็นเมนู Starters ที่เป็นที่ยอมรับมากในตุรกี เป็นการนำอาหารต่างมาแบ่งใส่จานเล็กๆสำหรับรับประทาน โดยมีอยู่หลักๆ 4 ประเภทคือ 1.ประเภทครีม เช่น โยเกิร์ต 2.เมนูผักต่างๆทั้งผักสดและผักคอง โดยเฉพาะ Dolma หรือผักยัดไส้ต่างๆ 3.ประเภทเนื้อ เช่น Kofte(Meatball) LaKerda(ปลา) 4.ประเภทที่ทำจากข้าวสาลี เช่น Kisir และนอกจาก Meze มักจะเสิร์ฟผลไม้เพื่อไว้รับประทานกับอาหารหลักจานเนื้ออีกด้วย

รูปที่ 71 ภาพการรับประทานApplitizer(Meze)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

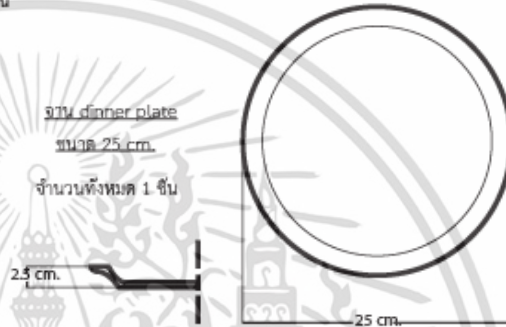
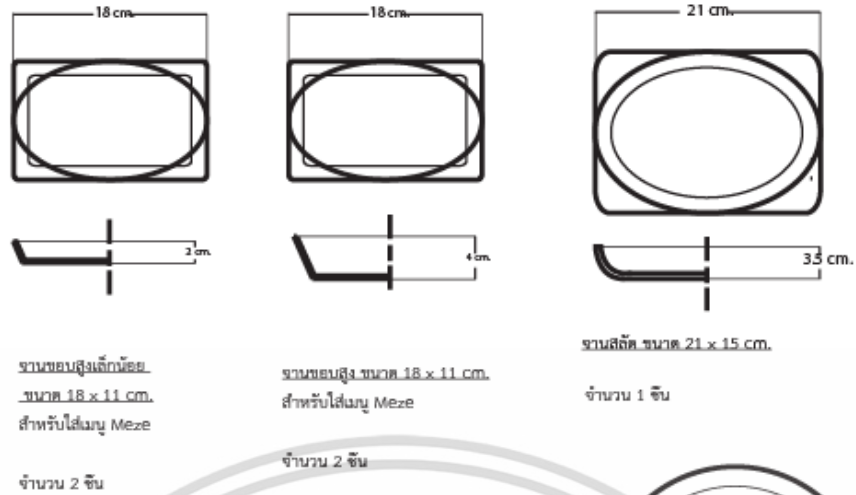
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>Meze</p> 	<p>Meze เป็นการแบ่งอาหารใส่ในจานเล็กๆ เพื่อรับประทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย ก่อนรับประทานอาหารหลักมีหลากหลายชนิดโดยส่วนมากจะใส่ Meze มา รับประทานประมาณ 3-4 เมนูในการ รับประทานต่อครั้งต่อคน</p>	 <p>จานขอบสูง ขนาด 18 x 11 cm. เนื่องจาก Meze จะมีลักษณะ อาหารอยู่ประมาณ 4 แบบ คือ แห้ว ชูบข้าวมัน ซุกซุกซิกและ มีลักษณะเป็นครีมเบี่ยง จึงใช้จาน สองลักษณะในการเสิร์ฟ Meze คือจานมีขอบสูงเล็กน้อยสำหรับ จานอาหารแห้งและชูบข้าวมันและ จานมีขอบสูงสำหรับอาหารเมนู ซุกซุกซิกและเป็นครีมเบี่ยง</p>
<p>Salad</p> 	<p>สลัดของสุราก็จะมีลักษณะคือการตัดผัก เป็นชิ้นขนาดเล็กๆ ไม่ค่อยมีผักชิ้นใหญ่ๆ สามารถใส่สลัดมาเพื่อรับประทานคนเดียว หรือใส่เป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสลัดจะมีการตกแต่งด้วย น้ำมันมะกอกเวลารับประทาน</p>	 <p>จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะ ชูบข้าวมันและผักเล็กน้อย สามารถมีได้ทั้งทรงสี่เหลี่ยม และวงรี</p>
<p>Drink Water</p> 	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนสุราก็จะกินน้ำเปล่า และดื่มกาแฟหรือชาในลำดับสุดท้ายของ มื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถ เห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วเซรามิกที่มีความทึบ ไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p>จาน dinner plate สำหรับแบ่งอาหารเพื่อรับประทาน จะวางอยู่ที่โต๊ะอาหารก่อนลูกค้าจะมาถึงหรือจะออกมาตั้งให้ ลูกค้าหลังจากนั่งโต๊ะแล้ว</p>  <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>

ตารางที่ 24 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(Meze)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นดูกรที่
รูปแบบที่ 1.1



ตารางที่ 25 วิเคราะห์การรับประทานอาหารApplitizer(Meze)และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 72 ภาพการรับประทานอาหารApplitizer(Mezeแบบรวมในจานเดียว)

ที่มา เฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

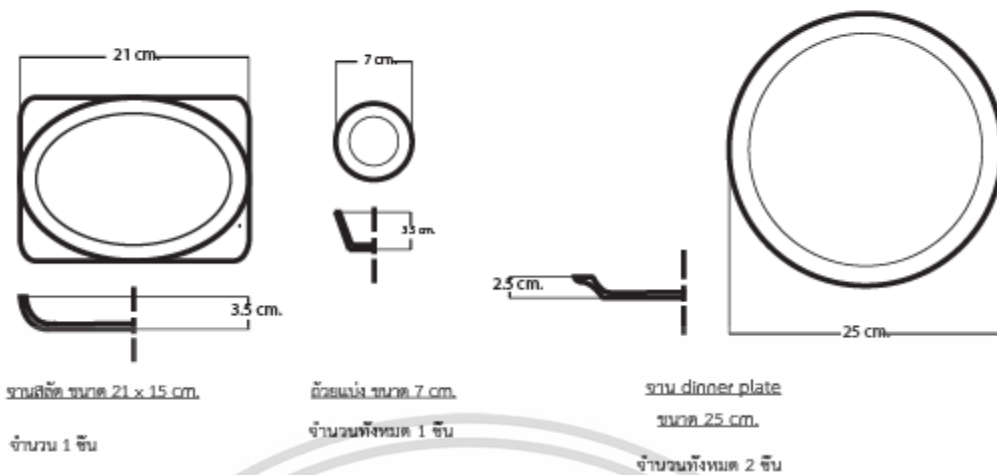
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>Salad</p>	<p>สลัดของตุรกีจะมีลักษณะคือการตัดผักเป็นชิ้นขนาดเล็กๆไม่ค่อยมีผักชิ้นใหญ่ๆ สามารถใช้ช้อนคีบรับประทานได้ง่าย สามารถเสิร์ฟตามเพื่อรับประทานคนเดียว หรือเสิร์ฟเป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสลัดจะมีการคลุกเคล้าด้วยน้ำมันมะกอกเวลารับประทาน</p>	 <p>จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อย สามารถมีได้ทั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p> <p>ถ้วยแฉะ ขนาด 3.5 cm.</p>
 <p>Meze</p>	<p>ในรูปแบบนี้ Meze จะถูกแบ่งใส่ภาชนะที่เล็กลงมากอีกเนื่องจากมีความต้องการที่จะรับประทานอาหารในแต่ละเมนูในปริมาณที่น้อยลงแต่สามารถรับประทานได้หลายเมนูมากขึ้น และการจัดรวมใส่ใบตาดหรือจานขนาดใหญ่ทำให้สามารถประหยัดพื้นที่ได้มากขึ้นและหยิบ/ยกได้สะดวกมากขึ้น</p>	 <p>ถ้วยแฉะ ขนาด 7 cm. เนื่องจากภาชนะมีขนาดเล็กลงจึงต้องเพิ่มส่วนสูงของขอบเพื่อเพิ่มปริมาณให้กับภาชนะให้สามารถใส่อาหารได้มากขึ้น</p> <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>
 <p>Drink Water</p>	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนตุรกีจะดื่มน้ำเปล่า และดื่มกาแฟหรือชาในลำดับสุดท้ายของมื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่รับน้ำหนักกว่าเพราะมีลักษณะไม่สามารถเห็นถึงสิ่งของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วเพราะมีความทึบไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p>จาน dinner plate สำหรับแบ่งอาหารเพื่อรับประทาน จะวางอยู่ที่โต๊ะอาหารก่อนลูกค้าจะมานั่งหรือจะยกมาตั้งให้ลูกค้าหลังจากนั่งโต๊ะแล้ว</p>  <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>

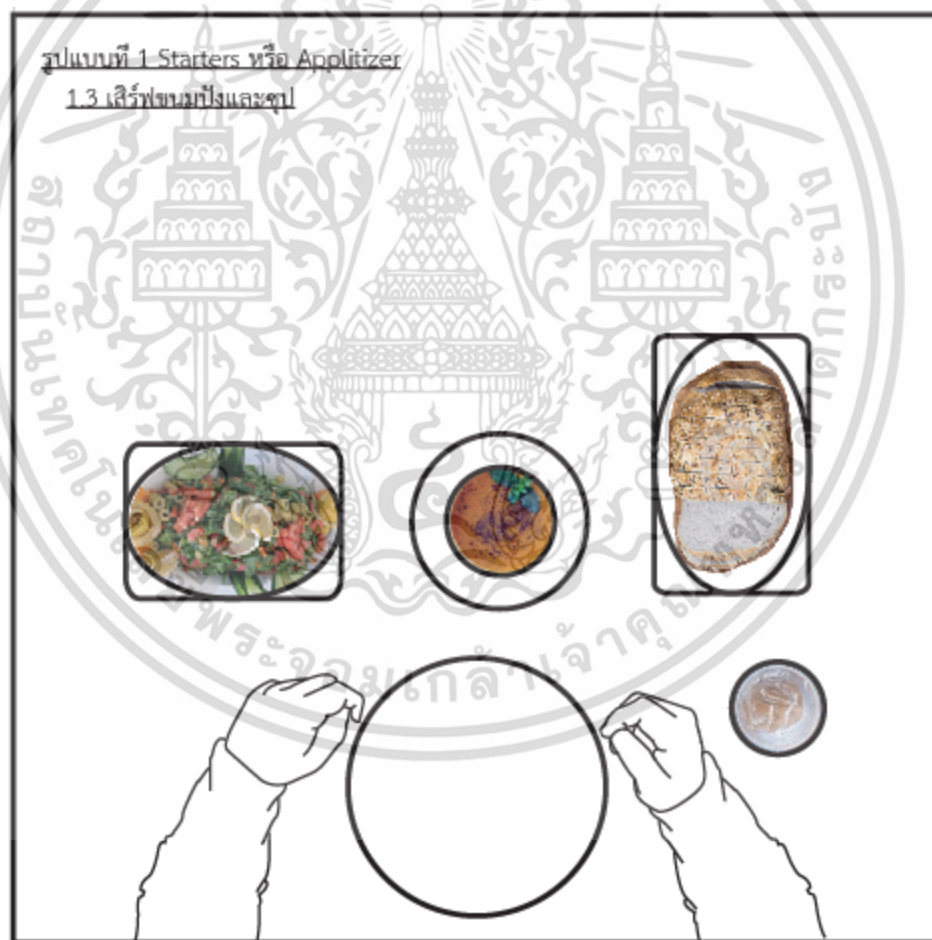
ตารางที่ 26 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(Mezeแบบรวมในจานเดียว)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตฤก
รูปแบบที่ 1.2




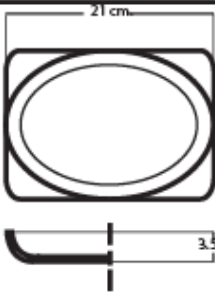

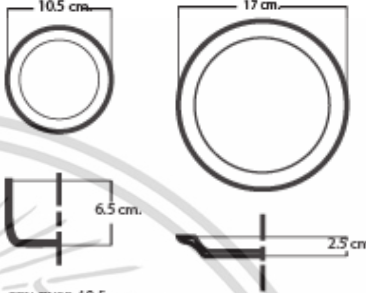


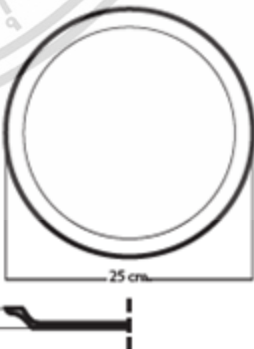
ตารางที่ 27 วิเคราะห์การรับประทานอาหารApplitizer(Mezeแบบรวมในจานเดียว)และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 73 ภาพการรับประทานอาหารApplitizer(ขนมปังและซอ)

ทีมา เพิ่มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลา

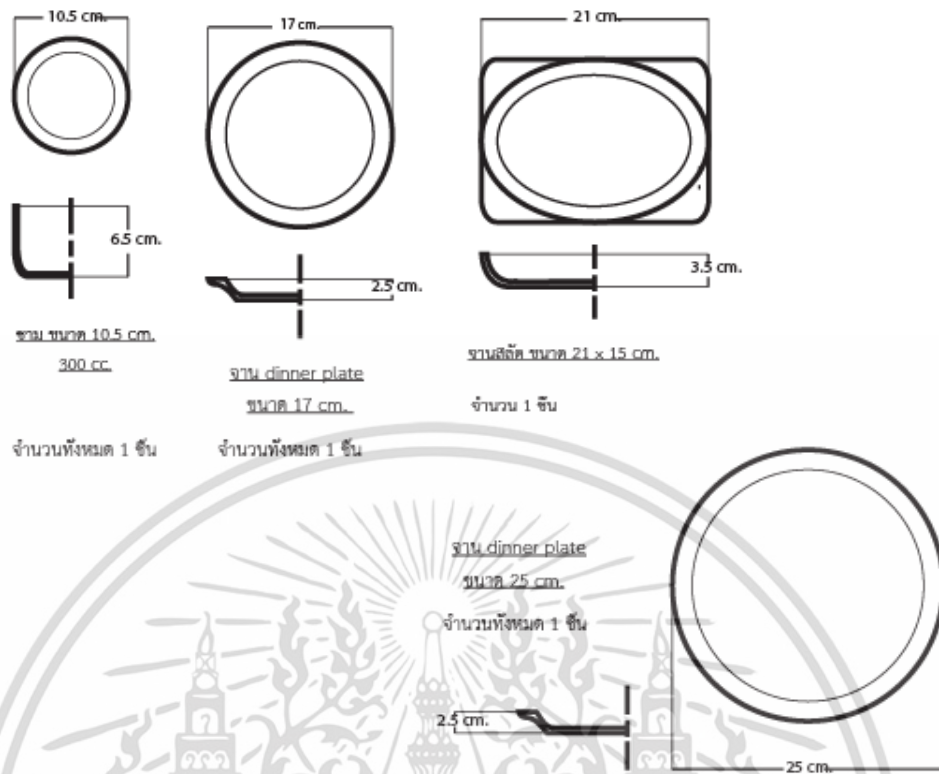
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>Salad</p>	<p>สลัดของสุรกีจะมีลักษณะคือการตัดผักเป็นชิ้นขนาดเล็กๆไม่ค่อยมีผักชิ้นใหญ่ๆ สามารถใช้ช้อนตักรับประทานได้ง่าย สามารถใส่สลัดมาเพื่อรับประทานคนเดียว หรือใส่เป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสลัดจะมีการตกแต่งด้วยน้ำมันมะกอกเวลารับประทาน</p>	 <p>จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมีมะกอกเล็กน้อย สามารถใช้ได้ทั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p> <p>3.5 cm.</p>
 <p>soup</p>	<p>ซุปของชาวสุรกีจะมีส่วนผสมหลักเป็นข้าวสาลีหรือธัญพืชเป็นหลัก นิยมรับประทานเป็นลำดับแรกในมื้ออาหารร่วมกับขนมปัง ส่วนมากจะใส่ถ้วยสำหรับรับประทานคนเดียว ครั้งละประมาณ 300-400 cc</p>	 <p>ชาม ขนาด 10.5 cm. 300 cc. ใช้ชามที่ปากไม่กว้างมาก เพราะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่าชามปากกว้าง</p> <p>จาน dinner plate ขนาด 17 cm.</p> <p>6.5 cm. 2.5 cm.</p>
 <p>ขนมปังเบือซาว (ekmek)</p>	<p>ขนมปังทั่วไปในยุโรป มักจะใส่มาในตะกร้าหวายหรือวัสดุอื่นๆ มักจะเสิร์ฟเป็นชิ้นใหญ่ๆให้ผู้รับประทานหยิบมาจิบรับประทานด้วยมือ</p>	<p>ไม่ค่อยนิยมเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก มักจะใส่มาในตะกร้าที่ทำจากวัสดุต่างๆ เสิร์ฟครั้งละ 3-5 ชิ้น สำหรับรับประทาน 1-2 คน ถ้าเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก จะใส่มาในชามขนาดใหญ่ทรงสูง</p>
 <p>Drink Water</p>	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนสุรกีจะดื่มน้ำเปล่า และดื่มน้ำพุหรือชาในลำดับสุดท้ายของมื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถเห็นถึงสิ่งตรงเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วเซรามิกที่มีความทึบไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>  <p>2.5 cm.</p>

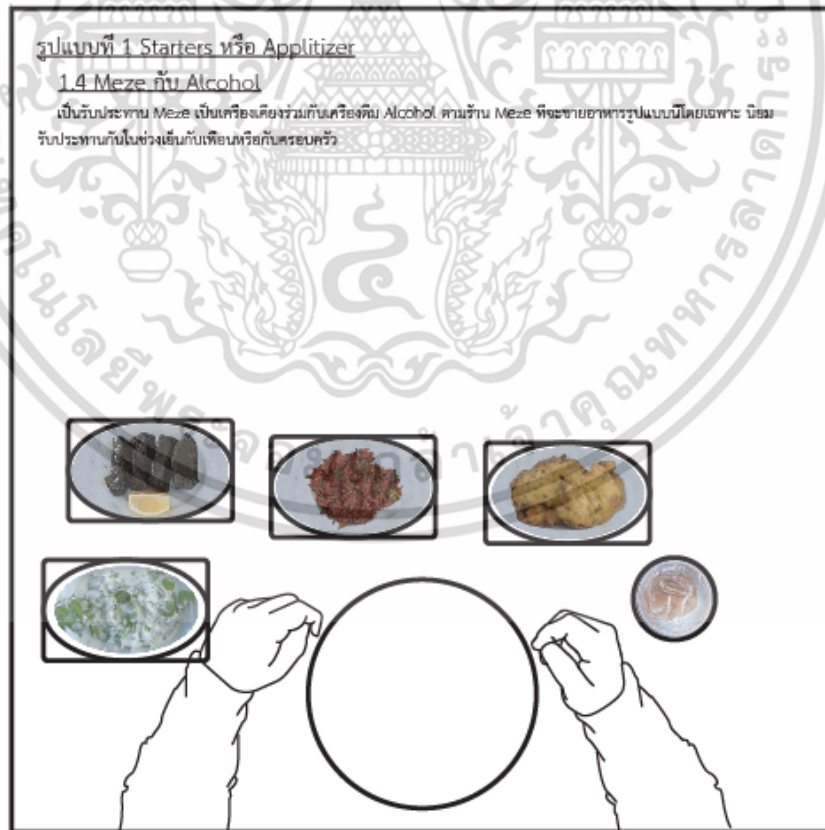
ตารางที่ 28 วิเคราะห์การรับประทานApplitizer(ขนมปัง ซุป)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตุรกี
รูปแบบที่ 1.3





ตารางที่ 29 วิเคราะห์การรับประทานอาหารApplitizer(ขนมปัง ชูป)และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 74 ภาพการรับประทานอาหารApplitizer(MezeกับAlcohol)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

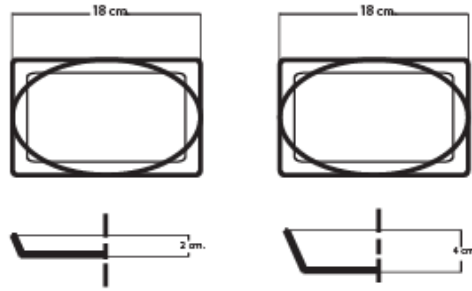
เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p data-bbox="432 277 491 304">Meze</p> 	<p data-bbox="550 277 810 450">Meze เป็นการแบ่งอาหารใส่ในจานเล็กๆ เพื่อรับประทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย ก่อนรับประทานอาหารหลักมีหลากหลายชนิดโดยส่วนมากจะสั่ง Meze มา รับประทานประมาณ 3-4 เมนูในการ รับประทานต่อครั้งต่อคน</p>	 <p data-bbox="1029 277 1225 539">จานขอบสูง ขนาด 18 x 11 cm. เนื่องจาก Meze จะมีลักษณะ อาหารอยู่ประมาณ 4 แบบ คือ แซง ซุ่ม ป้านบิน ซอญกติกและมี ลักษณะเป็นเค็มเปียก จึงใช้จาน สองลักษณะในการเสิร์ฟ Meze คือจานมีขอบสูงเล็กน้อยสำหรับ จานอาหารแห้งและซุ่ม ป้านบินและ จานมีขอบสูงสำหรับอาหารเมนู ซอญกติกและเป็นเค็มเปียก</p>
<p data-bbox="411 801 512 828">Yeni Raki</p> 	<p data-bbox="550 801 810 920">นิยมดื่มเมื่อจับประทาน Meze เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในตุรกีซึ่งค่อนข้างแรง โดยนอกจากดื่มเมื่อรับประทานกับ Meze แล้ว ยังนิยมดื่มเพื่อแก้หนาวอีกด้วย</p>	<p data-bbox="826 801 1225 898">นิยมใช้ภาชนะที่เย็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถ เห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วสรามิกหรือความกับ ไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p data-bbox="826 1077 1225 1160">จาน dinner plate สำหรับแบ่งอาหารเพื่อรับประทาน จะวางอยู่ที่โต๊ะอาหารก่อนลูกค้าจะนั่งหรือจะยกมาตั้งให้ ลูกค้าพล่าจกาน้ำก็ได้แล้ว</p>  <p data-bbox="842 1451 970 1503">จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>

ตารางที่ 30 วิเคราะห์การรับประทานอาหารAppitizer(MezeกับAlcohol)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตุรกี

รูปแบบที่ 1.4

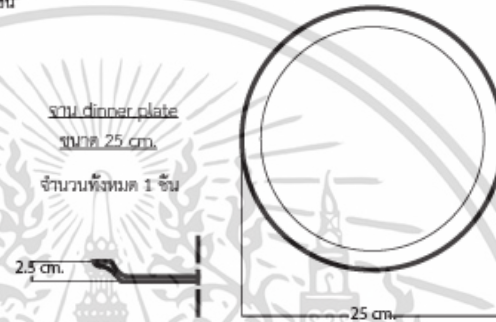


จานขอบสูงเล็กน้อย
ขนาด 18 x 11 cm.
สำหรับใส่เมนู Meze

จำนวน 2 ชิ้น

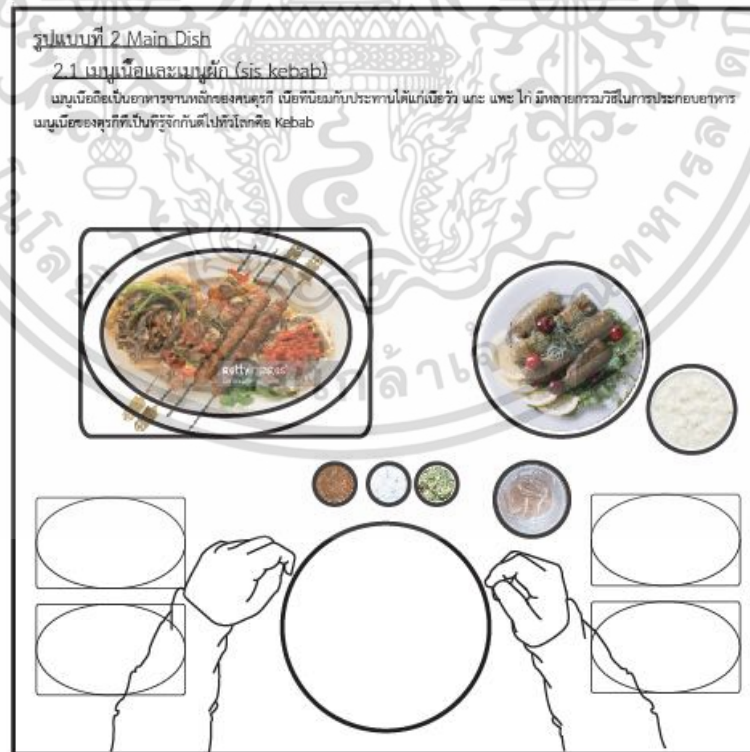
จานขอบสูง ขนาด 18 x 11 cm.
สำหรับใส่เมนู Meze

จำนวน 2 ชิ้น



ตารางที่ 31 วิเคราะห์การรับประทานอาหารAppitizer(MezeกับAlcohol) และภาชนะที่ใช้

จานหลัก แบ่งได้ 7 แบบคือ



รูปที่ 75 ภาพการรับประทานอาหารMain dish (sis kebab)

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

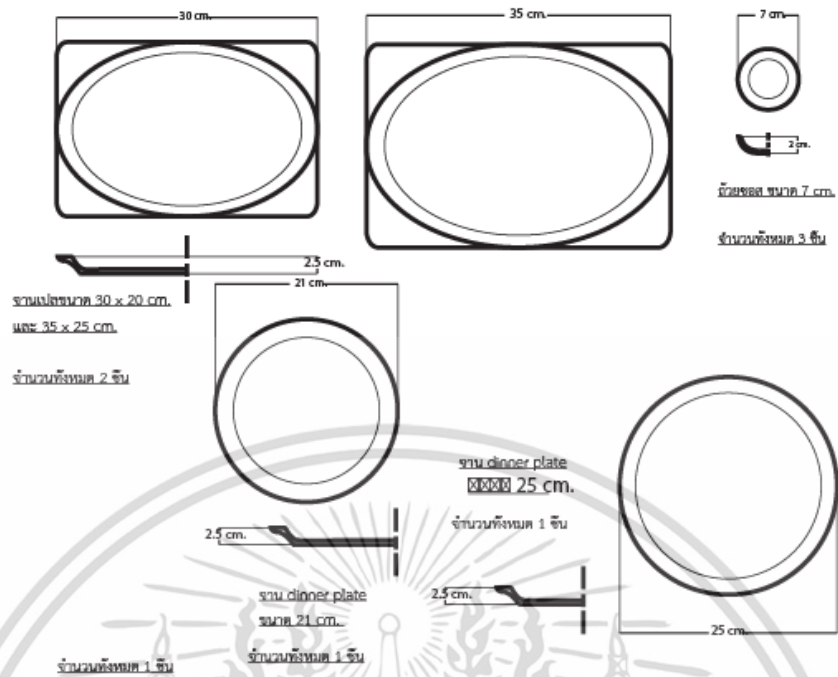
เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>sis kebab</p> 	<p>เป็นเคbabลักษณะเป็นชิ้นเนื้อๆเสียบไม้ก่อนจะนำไปย่าง ไม้ย่างยาวประมาณ 25-30 cm. เลือกใช้จานเพราะเหมาะ กับลักษณะของเคbabที่ต้องการใช้พื้นที่ด้านยาวในการเสิร์ฟอาหาร</p>	 <p>จานวงขนาด 30 x 20 cm. และ 35 x 25 cm.</p>
<p>เมนูผักต่างๆ</p> 	<p>เมนูผักจะรับประทานคู่กับเมนูเนื้อแต่ ปริมาณจะน้อยกว่าเพราะคนศรัทธาในเนื้อ เป็นหลักเมนูผักมีหลายเมนูทั้งผักยัดไส้ (dolma) ทอด ผัด แต่จะมีลักษณะที่ คล้ายกันคือเป็นลักษณะขมมันๆและ dolma จะรับประทานกับซอสโยเกิร์ต ในลักษณะตัก</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 21 cm.</p>
<p>sauce</p> 	<p>ซอสในศรัทธามีทั้งหมด 3 ชนิดคือ 1.ซอสที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนหลักมีสีแดง 2.ซอสโยเกิร์ตมีส่วนหลักคือโยเกิร์ตและกระเทียม 3.ซอสสีเขียวหนึบสีเขียว นิยมเสิร์ฟพร้อมกับเมนูหลักโดยเฉพาะเมนูเนื้อ ส่วนมากจะเสิร์ฟซอสสองชนิดขึ้นไปคือเมนู</p>	 <p>ถ้วยซอส ขนาด 7 cm. มีปากกว้างพอประมาณและขอบไม่สูงมากเพื่อที่จะสะดวกแก่การ舀ซอสที่ซอกซอ</p>
<p>Drink Water</p> 	<p>ระหว่างมีอาหารคนศรัทธาจะดื่มน้ำเปล่า และดื่มกาแฟหรือชาในถาดใบสุดท้ายของมื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถเห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วเซรามิกที่มีความทึบไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		 <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>

ตารางที่ 32 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (sis kebab) และภาชนะที่ใช้

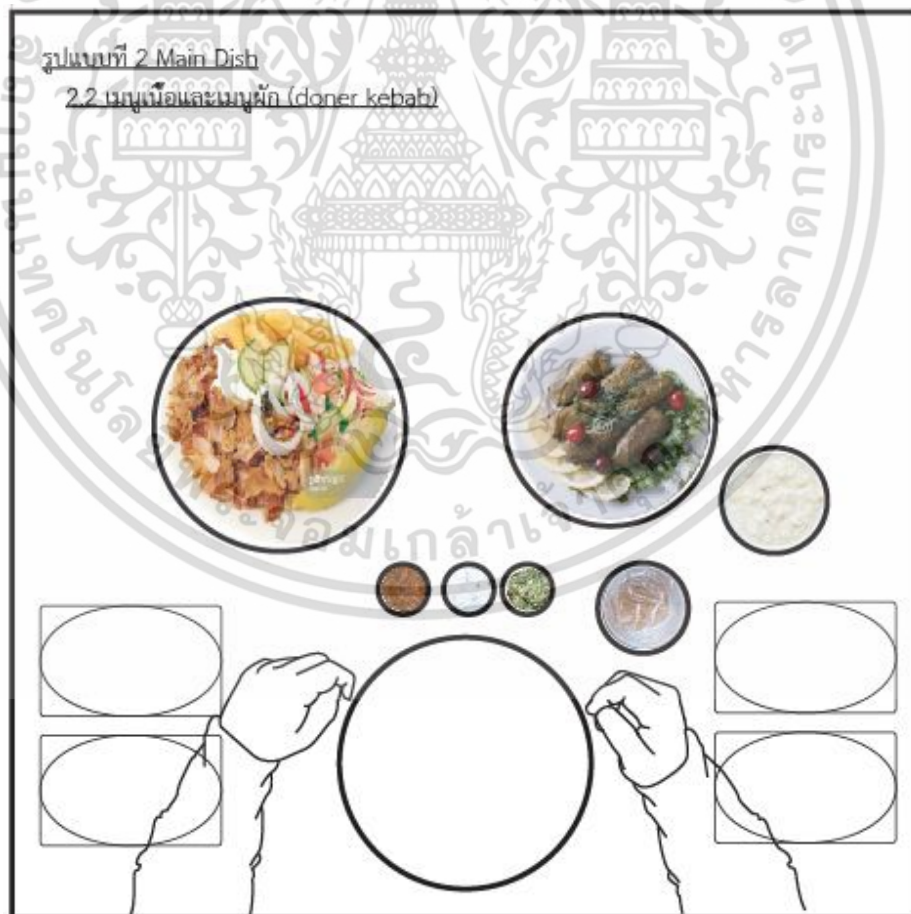
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ภายนอกโดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นครี
รูปแบบที่ 2.1




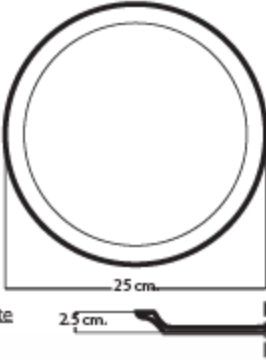





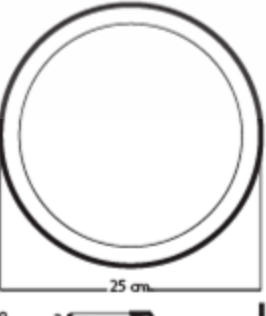
ตารางที่ 33 วิเคราะห์การรับประทานอาหาร Main dish (sis kebab) และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 76 ภาพการรับประทานอาหาร Main dish (doner kebab)

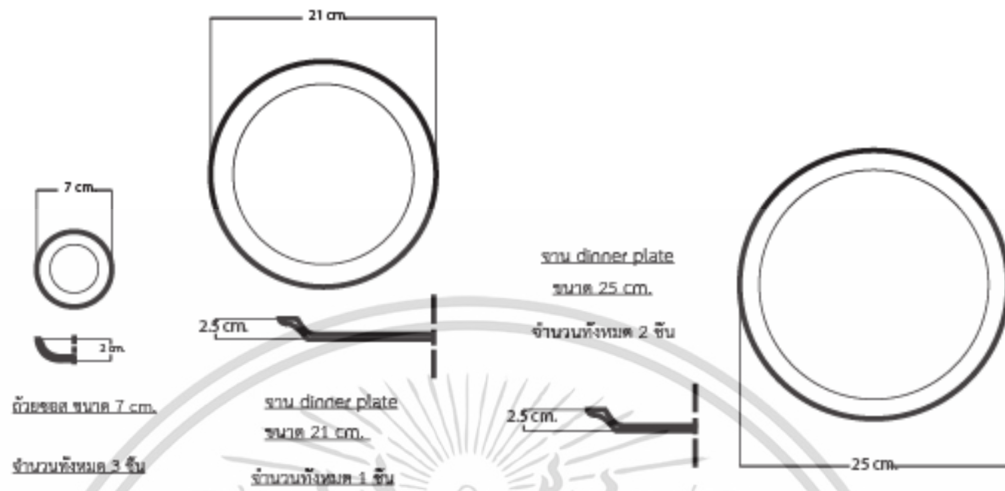
ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>③ doner kebab</p> 	<p>เป็นเมนูเคbabที่ตัดเนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อน จะเสิร์ฟทำให้ง่ายต่อการรับประทาน มากขึ้น</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>
<p>④ เมนูผักต่างๆ</p> 	<p>เมนูผักจะรับประทานคู่กับเมนูเนื้อแต่ ปริมาณจะน้อยกว่าเพราะคนตุรกีกินเนื้อ เป็นหลักเมนูผักมีหลายเมนูที่จัดใส่ได้ (dolma) หอม ผัก แต่จะมีลักษณะที่ คล้ายกันคือเป็นลักษณะของน้ำมันและ dolma จะรับประทานกับซอสโยเกิร์ต โนลักษณะตบ</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 21 cm.</p>
<p>sauce</p> 	<p>ซอสในตุรกีจะมีทั้งหมด 3 ชนิดคือ 1.ซอสที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนผสมหลัก มีสีแดง 2.ซอสโยเกิร์ตมีส่วนผสมหลักคือ โยเกิร์ตและกระเทียม 3.ซอสที่ใสและหนืด มีส่วนผสมของผักและเครื่องเทศต่างๆ มีสีเขียว นิยมเสิร์ฟพร้อมเมนูหลักโดย เฉพาะเมนูเนื้อ ส่วนมากจะเสิร์ฟซอสสีส้ม ชนิดซอสไปคือเมนู</p>	 <p>ถ้วยซอส ขนาด 7 cm.</p> <p>มีปากกว้างพอประมาณและ ซอบไม่สูงมากเพื่อให้สะดวกแก่ การชิมซอสหรือซัดซอส</p>
<p>Drink Water</p> 	<p>ระหว่างมีอาหารคนตุรกีจะดื่มน้ำเปล่า และดื่มกาแฟหรือชาในลำดับสุดท้ายของ มื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถ เห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วควมามีที่มิดความทึบ ไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		 <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>

ตารางที่ 34 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (doner kebab) และภาชนะที่ใช้
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตฤก
รูปแบบที่ 2.2




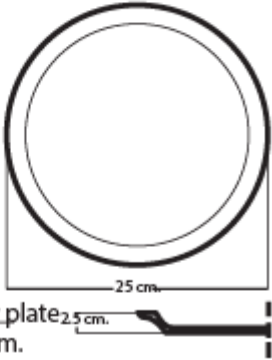

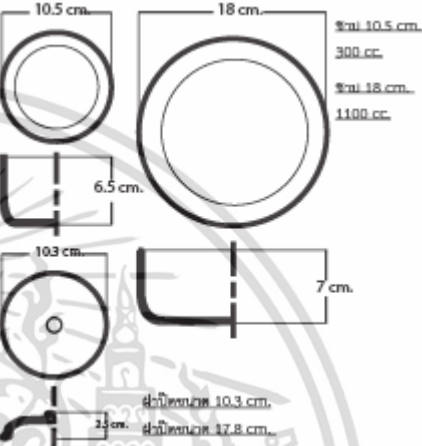

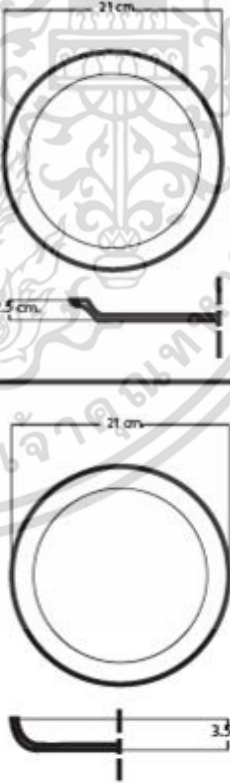
ตารางที่ 35 วิเคราะห์การรับประทานอาหาร Main dish (doner kebab) และภาชนะที่ใช้




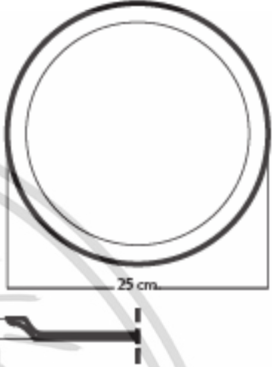
รูปที่ 77 ภาพการรับประทานอาหาร Main dish (guvec)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

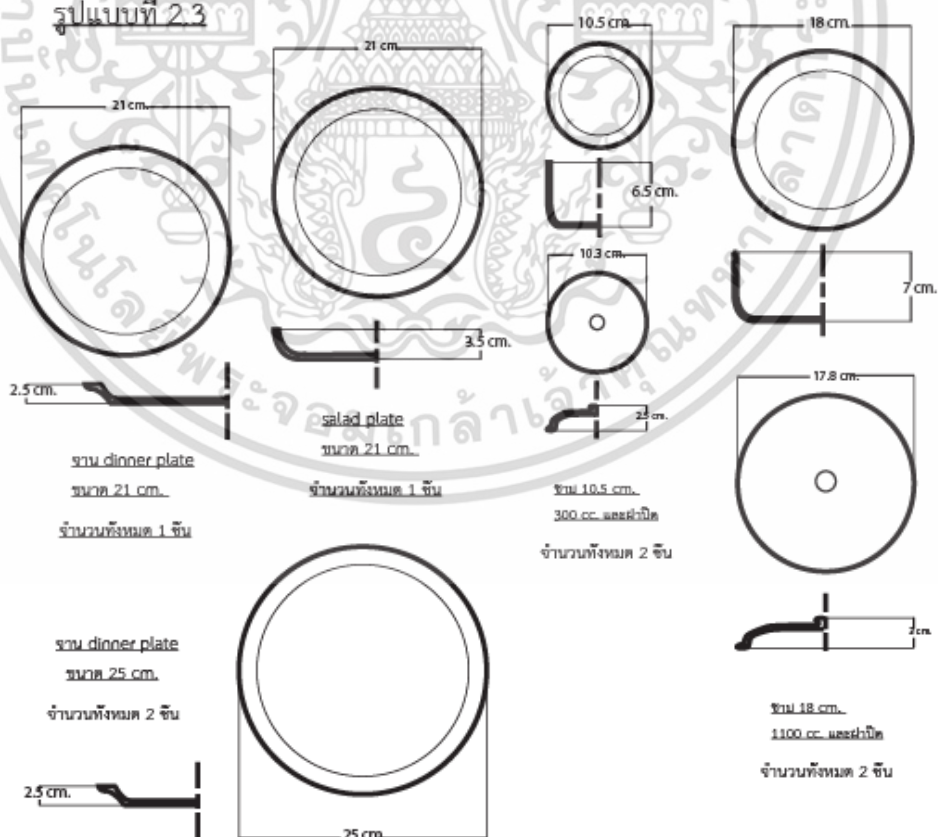
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>doner kebab</p> 	<p>เป็นเมนูเคบับที่ตัดเนื้อเป็นชิ้นเล็กๆก่อนจะเสิร์ฟทำให้ง่ายต่อการรับประทานมากชิ้น</p>	 <p>๒๕๕ dinner plate 2.5 cm. ๒๕๐๕ 25 cm.</p>
<p>Guvec</p> 	<p>เป็นเมนูที่นำเนื้อและผักมาเคี่ยวเป็นเวลานานมีลักษณะขลุกขี้กมีน้ำไม่เยอะมากนักิยมเสิร์ฟใส่จานตื้นขนาดพอดีสำหรับรับประทานคนเดียวและสำหรับรับประทาน 2-3 คน</p> <p>*ปริมาณ 300 cc. และ 1100 cc. ขนาดต่าง</p>	 <p>๑๐.๕ cm. 18 cm. ๑๐.๕ cm. 300 cc. ๑๘ cm. 1100 cc. 6.5 cm. 7 cm. ๑๐.๓ cm. ๑๗.๘ cm. ๑๐.๓ cm. ๑๗.๘ cm.</p>
<p>Salad</p> 	<p>ผักที่ขูดหรือหั่นจะมีลักษณะคือการตัดผักเป็นชิ้นขนาดเล็กๆไม่ค่อยมีกลิ่นใหญ่ๆสามารถใส่ซอสได้กับรับประทานได้ง่ายสามารถสั่งสดมาเพื่อรับประทานคนเดียวหรือสั่งเป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสั่งจะมีการคลุกเคล้าด้วยน้ำมันและกอลเวงรับประทาน</p>	 <p>๒๑ cm. ๒๑ cm. ๓.๓ cm. Salad plate ขนาด 21 cm.</p>

ตารางที่ 36 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (guvec) และภาชนะที่ใช้
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

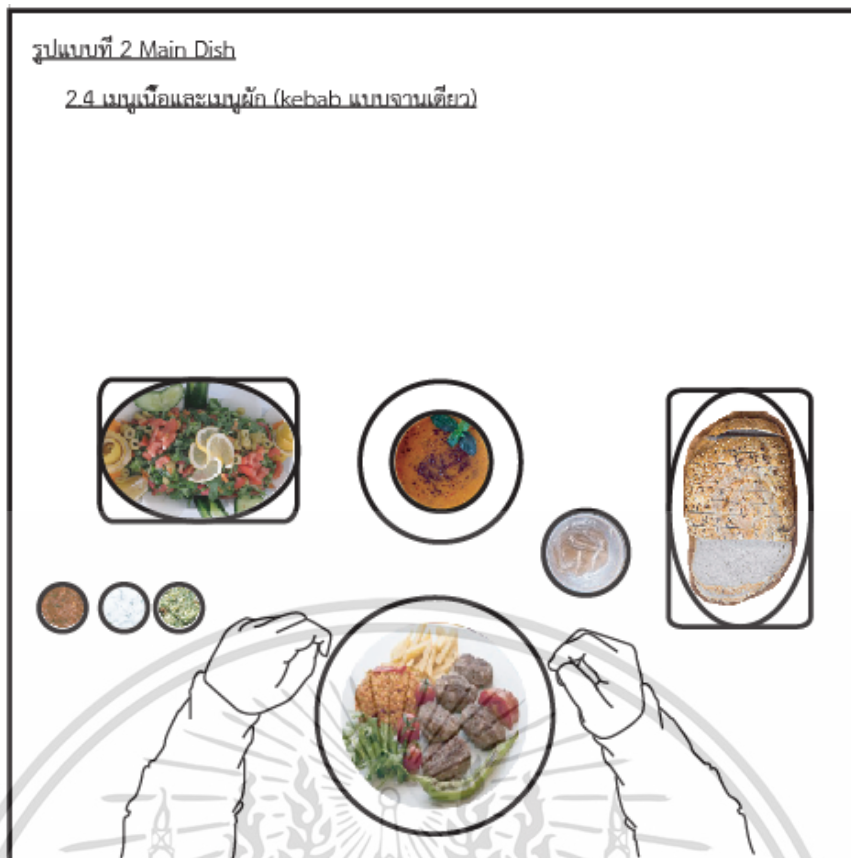
เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>Drink Water</p> 	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนครึ่งก็จะดื่มบ้างแล้ว และดื่มกาแฟหรือชาในลำดับสุดท้ายของมื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถเห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่มีรอยใช้แก้วเซรามิกที่มีความทึบไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p> 

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตรี
รูปแบบที่ 2.3




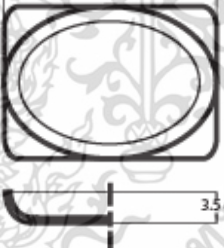

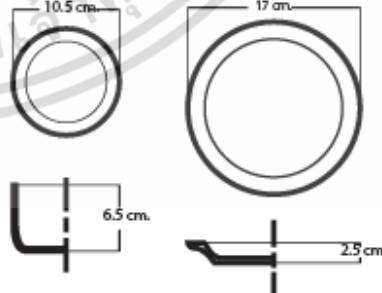
ตารางที่ 37 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (guvec) และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




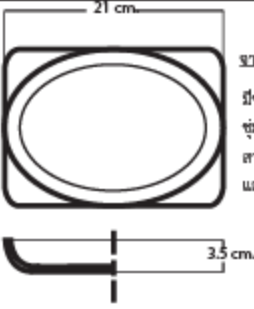

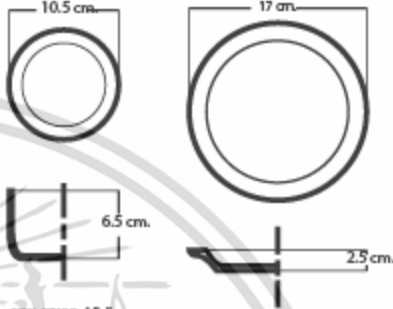

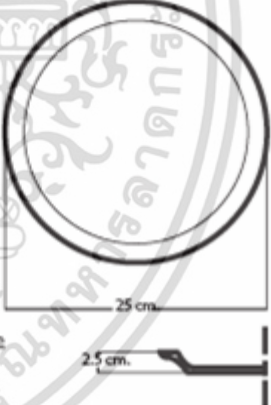
รูปที่ 78 ภาพการรับประทานMain dish(kebabจานเดียว)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายอนสมบัติ ศิลา

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>Salad</p>	<p>สลัดของสุราก็จะมีลักษณะคือการตัดผักเป็นชิ้นขนาดเล็กๆไม่ค่อยมีชิ้นใหญ่ๆ สามารถใช้ช้อนคีบรับประทานได้ง่าย สามารถใส่สิ่งเติมสำหรับประทานคนเดียว หรือใส่เป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสลัดจะมีการคลุกเคล้าด้วยน้ำมันมะกอกเพื่อรับประทาน</p>	 <p>จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำและมีเครื่องเคียงน้อย สามารถเอื้อมถึงทั้งหมดได้</p> <p>21 cm. 3.5 cm.</p>
 <p>soup</p>	<p>ซุปของชาวสุราก็มีส่วนผสมหลักเป็นข้าวสาลีหรือถั่วเป็นหลัก นิยมรับประทานเป็นลำดับแรกในมื้ออาหารร่วมกับขนมปัง ส่วนมากจะใส่ถ้วยสำหรับรับประทานคนเดียว ครั้งละประมาณ 300-400 cc</p>	 <p>10.5 cm. 6.5 cm. 300 cc.</p> <p>17 cm. 2.5 cm. จาน dinner plate ขนาด 17 cm.</p> <p>ใช้ชามที่ปากไม่กว้างมาก เพราะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่าชามปากกว้าง</p>

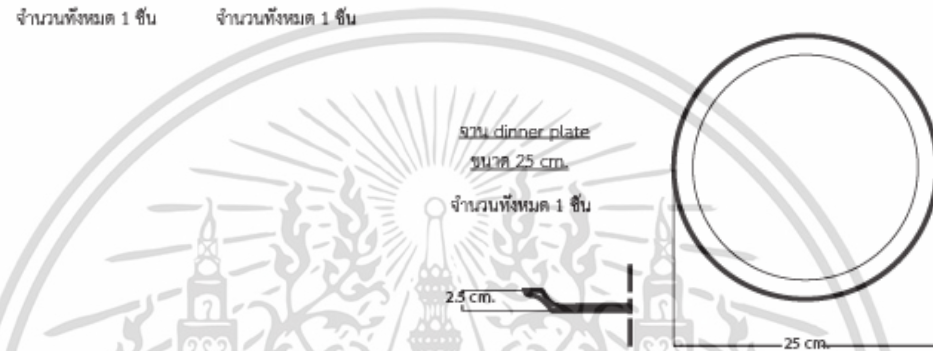
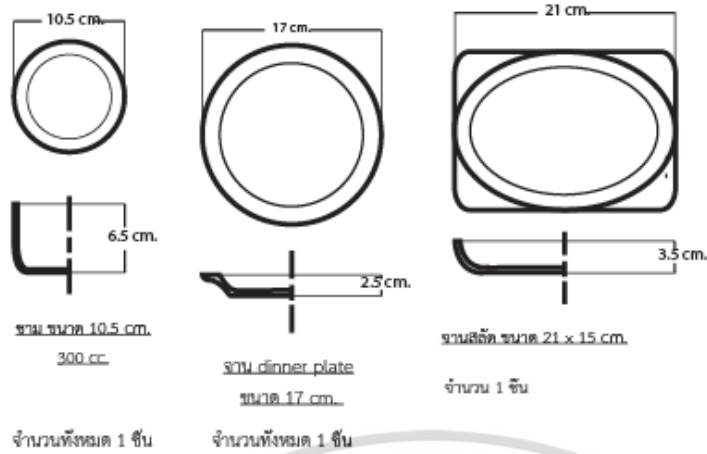
ตารางที่ 38 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(kebabจานเดียว)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>Salad</p>	<p>สลัดของตุรกีจะมีลักษณะคือการตัดผักเป็นชิ้นขนาดเล็กๆ ไม่ค่อยมีผักชิ้นใหญ่ๆ สามารถใช้ช้อนตักรับประทานได้ง่าย สามารถเสิร์ฟสดมาเพื่อรับประทานคนเดียว หรือสั่งเป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสลัดจะมีการคลุกเคล้าด้วยน้ำมันมะกอกเพื่อรับประทาน</p>	 <p>จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมันมะกอกเล็กน้อย สามารถใช้ได้ทั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี</p>
 <p>soup</p>	<p>ซุปของชาวตุรกีจะมีส่วนผสมหลักเป็นข้าวสาลีหรือถั่วเป็นหลัก นิยมรับประทานเป็นลำดับแรกในมื้ออาหารร่วมกับขนมปัง ส่วนมากจะเสิร์ฟสำหรับรับประทานคนเดียว ครั้งละประมาณ 300-400 cc</p>	 <p>จาน ขนาด 10.5 cm. 300 cc. ใช้ชามที่ปากไม่กว้างมาก เพราะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่าชามปากกว้าง</p> <p>จาน dinner plate ขนาด 17 cm. 2.5 cm.</p>
 <p>kebab</p>	<p>ถ้าในรูปแบบการรับประทานแบบจานเดียวจะรับประทานโดยไม่ต้องใช้จานแบ่ง ใช้จานขนาด 25 cm. เสิร์ฟเดิบและมักจะมี pilaf หรือข้าวผัด เครื่องเทศสีโรนพริกพร้อมๆกัน</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm. 2.5 cm.</p>

ตารางที่ 39 วิเคราะห์การรับประทานอาหาร Main dish(kebabจานเดียว)และภาชนะที่ใช้
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตุรกี
รูปแบบที่ 2.4



ตารางที่ 40 วิเคราะห์การรับประทานอาหาร Main dish (kebabจานเดียว) และภาชนะที่ใช้


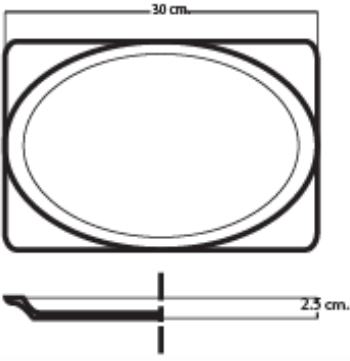

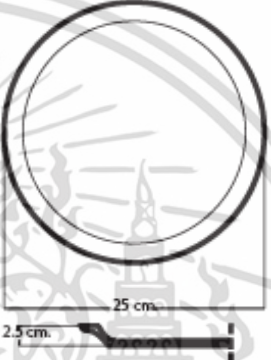

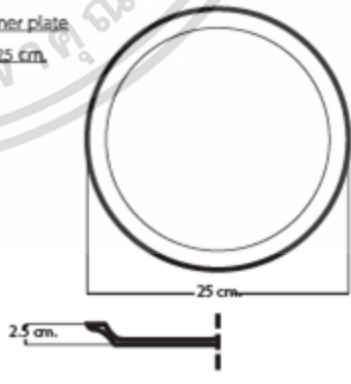
รูปแบบที่ 2 Main Dish
2.5 เมนูอาหารทะเล (fried and grilled fish)

เมนูอาหารทะเลเป็นอาหารหลักอีกชนิดที่ขึ้นชื่อของชาวตุรกี เนื่องจากประเทศตุรกีถูกล้อมด้วยทะเล จึงทำให้ชาวทะเลของตุรกี มีความสดใหม่และถือเป็นอีกหนึ่งเอกลักษณ์ของอาหารตุรกี โดยส่วนมากจะมีร้านอาหารที่ขายอาหารทะเลโดยเฉพาะและมีตั้งอยู่บริเวณ ใกล้กับพื้นที่ทะเล

รูปที่ 78 ภาพการรับประทานอาหาร Main dish (grilled fish)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

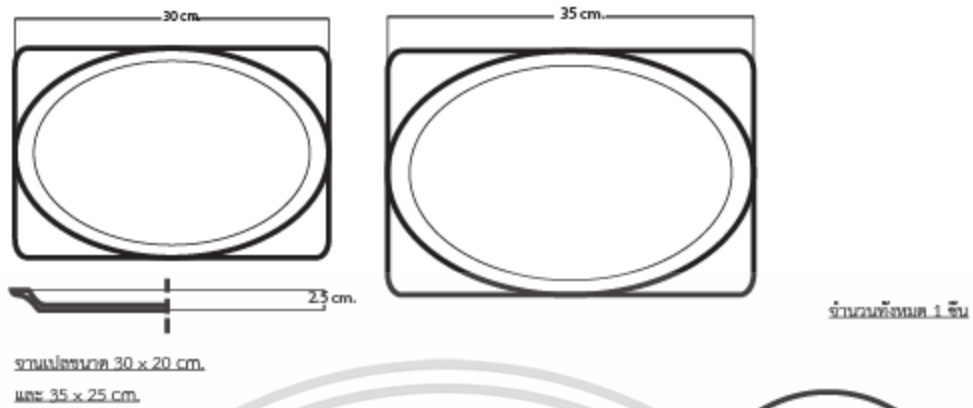
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>ปลาย่างทั้งตัว</p> 	<p>ปลาที่จะนำมาประกอบอาหารลักษณะนี้ เป็นปลาทะเลขนาดใหญ่ที่นิยมมากคือปลา กะพงขาว ขนาดโดยเฉลี่ยคือ 25-30 cm.หนักประมาณ 800-1000 g. ส่วนตัวเป็น ปลาจากทะเลแถบสุราษฎร์ธานี ใหญ่ โตถึง 35 cm.</p>	 <p>จานปลาทะเล 30 x 20 cm. และ 35 x 25 cm.</p>
<p>อาหารทะเลอื่นๆ</p> 	<p>เมนูที่เป็นที่นิยมนอกจากปลา คือ ปลาหมึกและหอยแมลงภู่ หอยแมลงภู่ นิยมนำมาทอดหรือทำเป็นแบบอัดไส้ ส่วนปลาหมึกจะนิยมนำมาชุบแป้งทอด และรับประทานกับไข่ต้มโยเกิร์ตแบบหีบ</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>
<p>Drink Water</p> 	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนสุราษฎร์ธานีจะดื่มกาแฟ และดื่มกาแฟหรือชาในลำดับถัดมาของ มื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถ เห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วครามที่มีควมทึบ ไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p> 

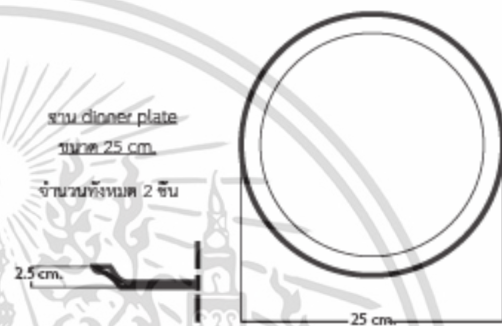
ตารางที่ 40 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (grilled fish) และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

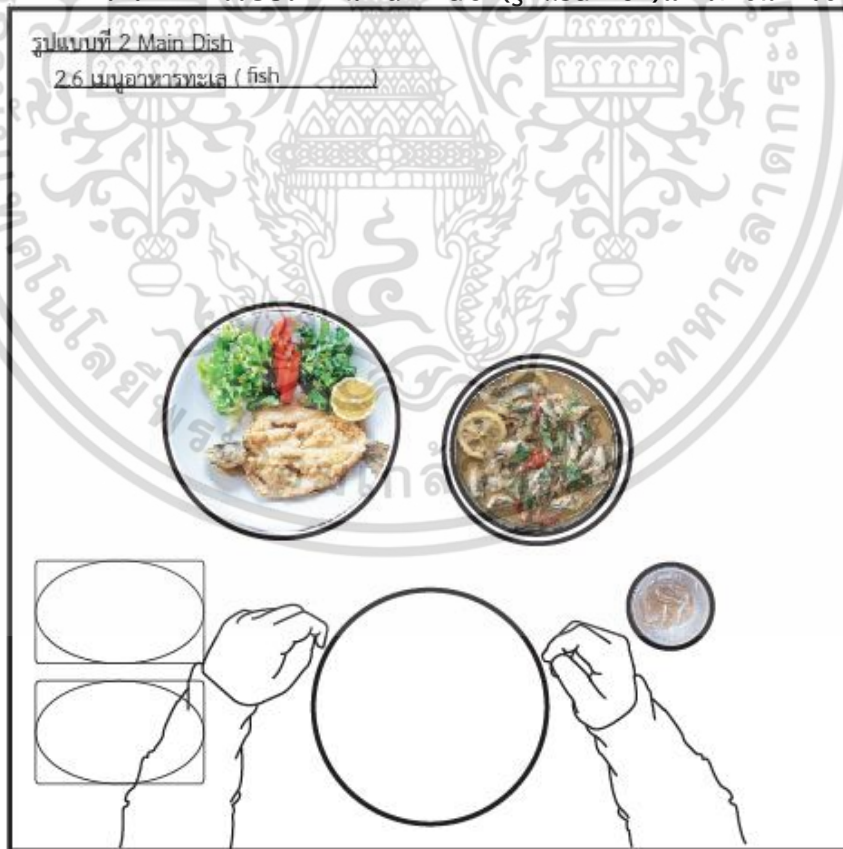
สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตฤก
รูปแบบที่ 2.5



จำนวนทั้งหมด 2 ชิ้น




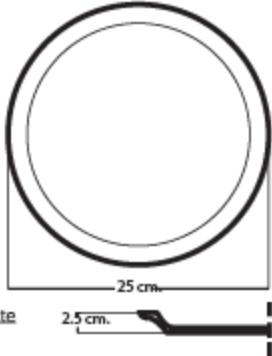

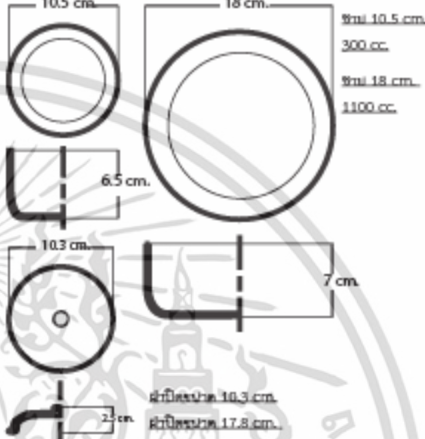

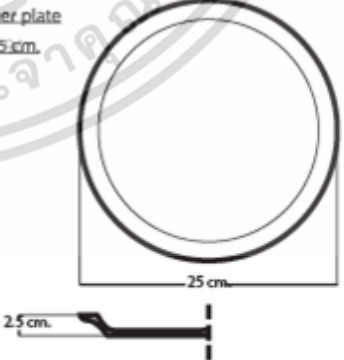
ตารางที่ 41 วิเคราะห์การรับประทานอาหารMain dish(grilled fish)และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 79 ภาพการรับประทานอาหารMain dish(fish guvec)

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

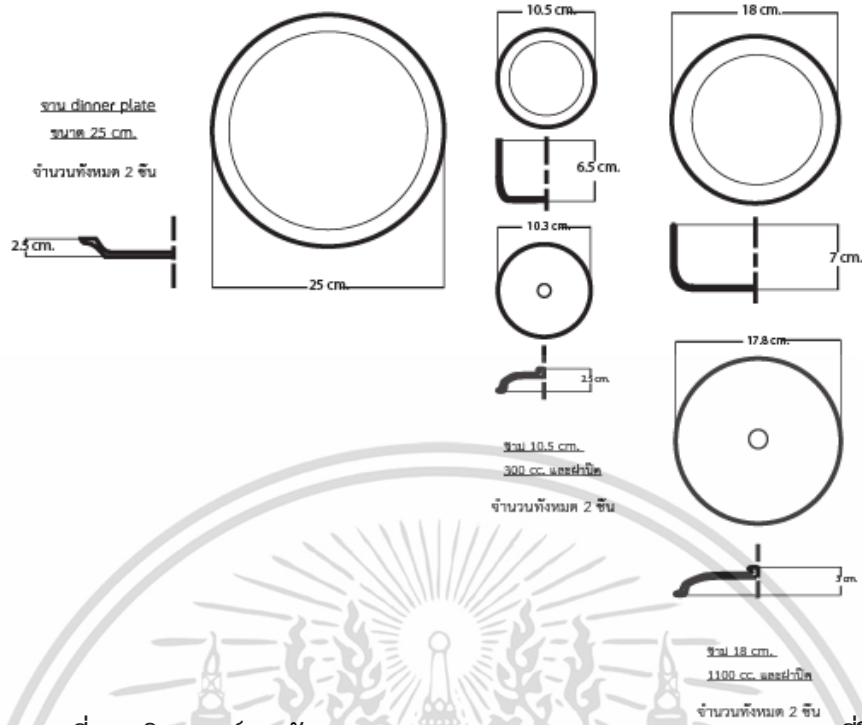
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>fried and grilled fish</p> 	<p>ปลาที่นำมาใช้จะมีลักษณะที่เล็กลงมากกว่าปลาทะเลขนาดใหญ่ ขนาดลำตัวประมาณ 20-25 cm. นิยมเสิร์ฟสำหรับรับประทานหนึ่งคน</p>	 <p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p>
<p>Guvec</p> 	<p>เป็นเมนูปลาที่ต้มเป็นเวลานานจนได้รสชาติ มีการใส่เครื่องเทศและวัตถุดิบในแบบตุรกี ปลาที่นิยมนำมาใช้คือ hamsi เป็นปลาขนาดเล็ก ขนาดประมาณ 15 cm. ทิ้งจากคัตหัวและหางปลาแล้วนำมาประกอบอาหาร เหนือประมาณ 10 cm นิยมเสิร์ฟแบบรับประทานคนเดียว ปริมาณ 300 cc หรือรับประทาน 2-3 คน ปริมาณ 1100 cc.</p>	 <p>ฝาปิดขนาด 10.3 cm ฝาปิดขนาด 17.8 cm</p>
<p>Drink Water</p> 	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนตบจะดื่มน้ำเปล่าและดื่มกาแฟหรือชาในลำดับสุดท้ายของมื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถเห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วชาวมัทที่มีความทึบไม่สามารถมองเห็นได้</p>
		<p>จาน dinner plate ขนาด 25 cm.</p> 

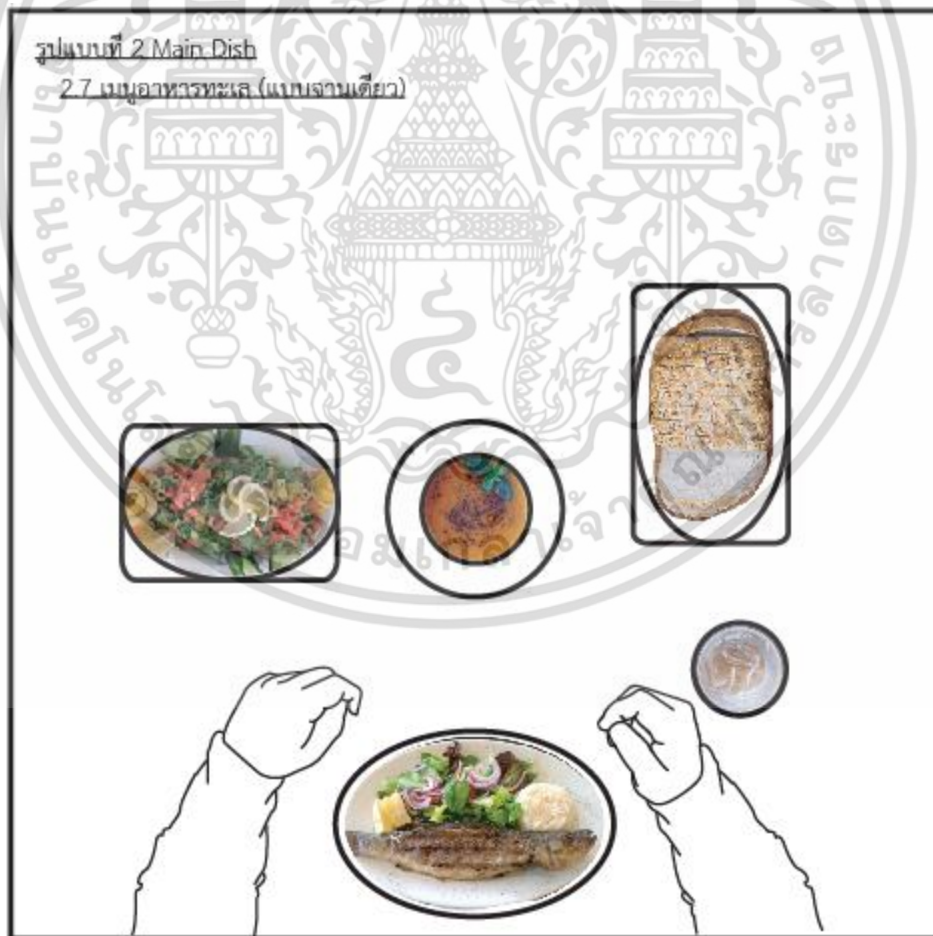
ตารางที่ 42 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (fish guvec) และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ สงวนลิขสิทธิ์ สำหรับการเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นตุนัก
รูปแบบที่ 2.6




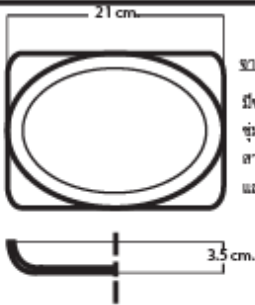

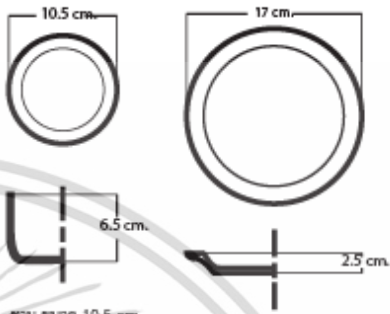



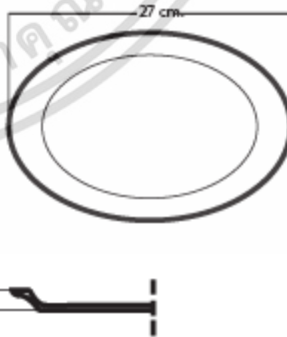
ตารางที่ 43 วิเคราะห์การรับประทาน Main dish (fish guvec) และภาชนะที่ใช้



รูปที่ 80 ภาพการรับประทาน Main dish (fried fish)

ที่มา: ทีมส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

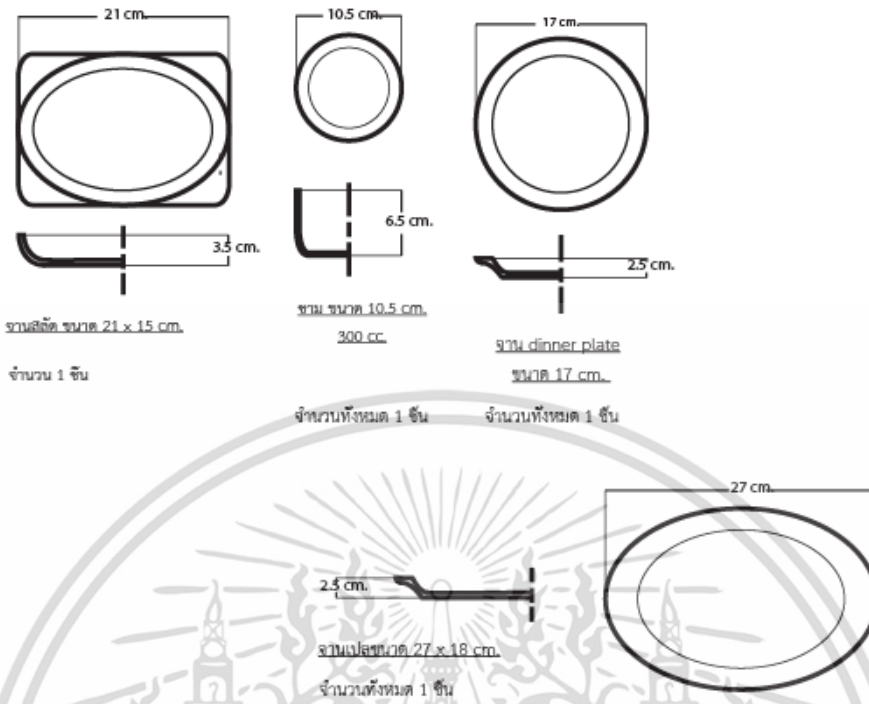
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
 <p>Salad</p>	<p>สลัดของตุรกีจะมีลักษณะคือการตัดผักเป็นชิ้นขนาดเล็กๆไม่ค่อยมีผักชิ้นใหญ่ๆ สามารถใช้ช้อนตักรับประทานได้ง่าย สามารถเสิร์ฟตามเพื่อรับประทานคนเดียว หรือสั่งเป็นจานขนาดใหญ่เพื่อแบ่งรับประทานก็ได้ โดยสลัดจะมีการคลุกเคล้าด้วยน้ำมันมะกอกเวลารับประทาน</p>	 <p>จานสลัด ขนาด 21 x 15 cm. มีขอบขึ้นมาเพราะสลัดจะชุ่มน้ำมีมะกอกเล็กน้อย สามารถใช้ได้ทั้งทรงสี่เหลี่ยมและวงรี 3.5 cm.</p>
 <p>soup</p>	<p>ซุปของชาวตุรกีจะมีส่วนผสมหลักเป็นข้าวสาลีหรือถั่วเป็นหลัก นิยมรับประทานเป็นลำดับแรกในมื้ออาหารร่วมกับขนมปัง ส่วนมากจะเสิร์ฟสำหรับรับประทานคนเดียว ครึ่งละประมาณ 300-400 cc</p>	 <p>ชาม ขนาด 10.5 cm. 300 cc. จาน dinner plate ขนาด 17 cm. 6.5 cm. 2.5 cm. ใช้ชามที่ปากไม่กว้างมาก เพราะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่าชามปากกว้าง</p>
 <p>ขนมปังเนือซาว (ekmek)</p>	<p>ขนมปังหัวไปแบบยุโรป มักจะใส่ในตะกร้าหวายหรือวัสดุอื่นๆ มักจะเสิร์ฟเป็นชิ้นใหญ่ๆให้ผู้รับประทานหยิบมาจกรับประทานด้วยมือ</p>	<p>ไม่ค่อยนิยมเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก มักจะใส่ในตะกร้าที่ทำจากวัสดุต่างๆ เสิร์ฟครึ่งละ 3-5 ชิ้น สำหรับรับประทาน 1-2 คน ถ้าเสิร์ฟด้วยภาชนะเซรามิก จะใส่ในจานขนาดใหญ่ทรงสูง</p>
 <p>Drink Water</p>	<p>ระหว่างมื้ออาหารคนตุรกีจะดื่มน้ำเปล่า และดื่มกาแฟหรือชาในลำดับสุดท้ายของมื้ออาหาร</p>	<p>นิยมใช้ภาชนะที่เป็นแก้วมากกว่าเพราะมีลักษณะใสสามารถเห็นถึงสีของเครื่องดื่มได้ ไม่นิยมใช้แก้วเซรามิกที่มีความทึบ ไม่สามารถมองเห็นได้</p>
 <p>fried and grilled fish</p>	<p>ในรูปแบบการรับประทานแบบจานเดียวจะรับประทานโดยไม่ต้องใช้ช้อนแถม ใช้จานเปิดในการเสิร์ฟเพราะเหมาะกับรูปทรงของปลาแถมมักจะมีข้าวเสิร์ฟมาพร้อมกันในจาน</p>	 <p>จานแบนขนาด 27 x 18 cm. 2.5 cm.</p>

ตารางที่ 44 วิเคราะห์การรับประทานMain dish(fried fish)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหารเที่ยงและอาหารเย็นดูกรกฎ
รูปแบบที่ 2.7



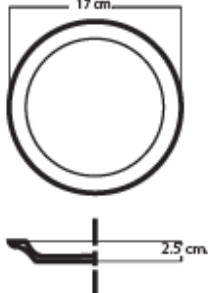

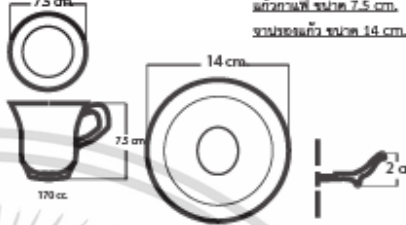
ตารางที่ 45 วิเคราะห์การรับประทานอาหาร Main dish (fried fish) และภาชนะที่ใช้ของหวาน แบ่งได้ 2 แบบคือ



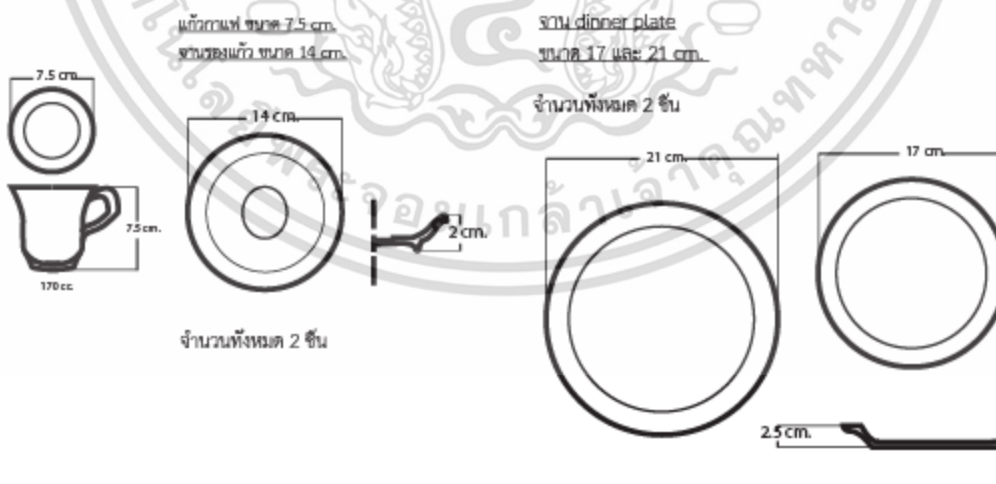
รูปที่ 81 ภาพการรับประทานอาหาร Dessert (baklava)

ที่มา: ทีมงานตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

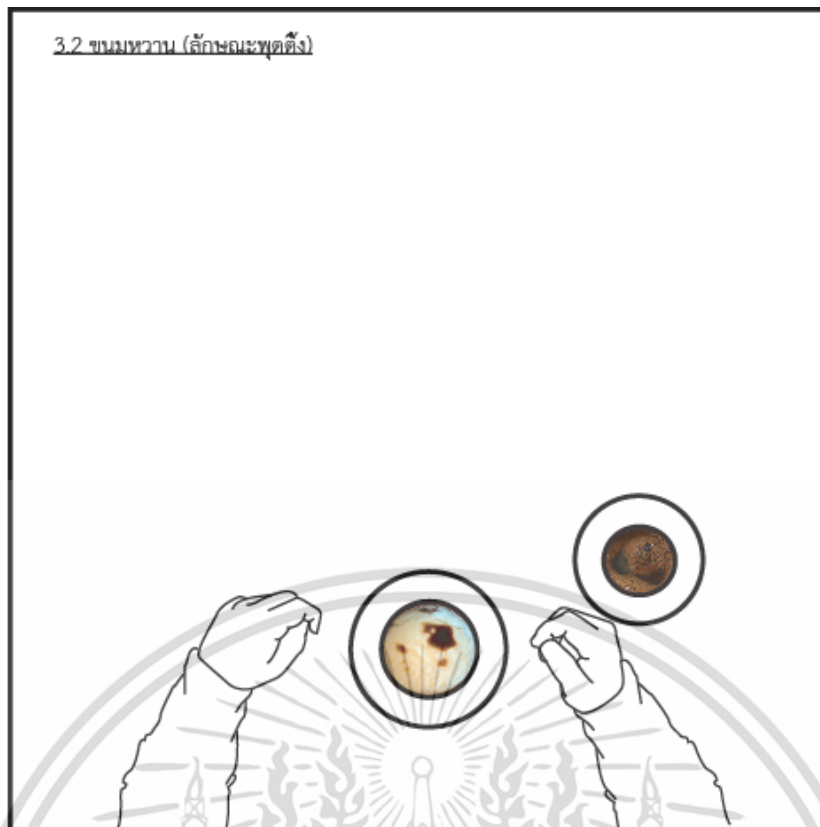
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวอนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
baklava	ขนมหวานของชาวตุรกีนิยมรับประทานกับกาแฟหรือชาเป็นอาหารว่างหรืออาหารเช้า ไม่นิยมรับประทานกับอาหารชนิดอื่น มีรสหวานมาก นิยมรับประทานครั้งละ 2-4 ชิ้น นอกจากนี้ ยังมีไอศกรีมตุรกีที่ทำจากนมและมีความเข้มข้นมากต้องรับประทานด้วยมีดกับส้อม เหมาะสำหรับรับประทานในจานที่มีพื้นที่สำหรับการตัดไอศกรีม	 <p>จาน dinner plate ขนาด 17 และ 21 cm. เลือกใช้งานมีขอบเพราะป้องกันผนังคาลและเศษขนมตกลงได้ขณะรับประทานอาหาร</p>
<p>กาแฟตุรกี</p> 	กาแฟตุรกีมีลักษณะเด่นคือมีความเข้มข้นสามารถรับประทานได้เพียงครั้งแก้วส่วนอีกครึ่งจะปล่อยให้เขาไว้ไม่รับประทาน และชงกาแฟเพียงปริมาณแก้วต่อครั้งเท่านั้น	 <p>แก้วกาแฟ ขนาด 7.5 cm. จานรองแก้ว ขนาด 14 cm.</p>

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานของหวานตุรกี
รูปแบบที่ 3.1



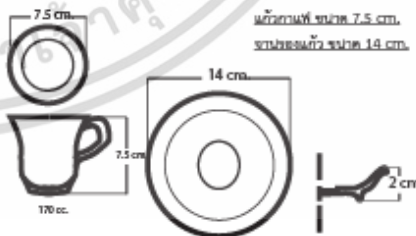


ตารางที่ 46 วิเคราะห์การรับประทานDessert(baklava)และภาชนะที่ใช้
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 82 ภาพการรับประทาน Dessert(pudding)

ที่มา: แก้ไขส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศีลา

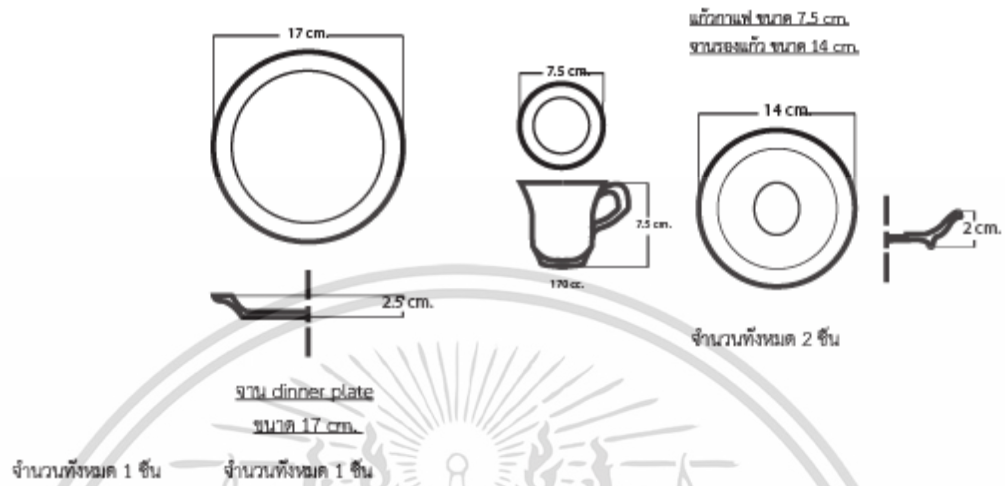
เมนูอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
<p>pudding</p> 	<p>ฟูตติงจะนิยมรับประทานในถ้วยสามารถรับประทานได้ทั้งแบบร้อนและแบบเย็น ฟูตติงที่เป็นที่รู้จักมากที่สุดของกรีกคือ ฟูตติงข้าว</p>	
<p>กาแฟตุรกี</p> 	<p>กาแฟตุรกีมีลักษณะเด่นคือมีความเข้มข้นมาก สามารถรับประทานได้เพียงครึ่งแก้วส่วนอีกครึ่งจะปล่อยให้เอาไปรับประทาน และชงกาแฟเพียงปริมาณ 1 แก้วต่อครึ่งเท่านั้น</p>	 <p>แก้วกาแฟ ขนาด 7.5 cm. ขนาดของแก้ว ขนาด 14 cm.</p>

ตารางที่ 47 วิเคราะห์การรับประทานDessert(pudding)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปภาชนะเซรามิกที่ใช้ในการรับประทานอาหาร

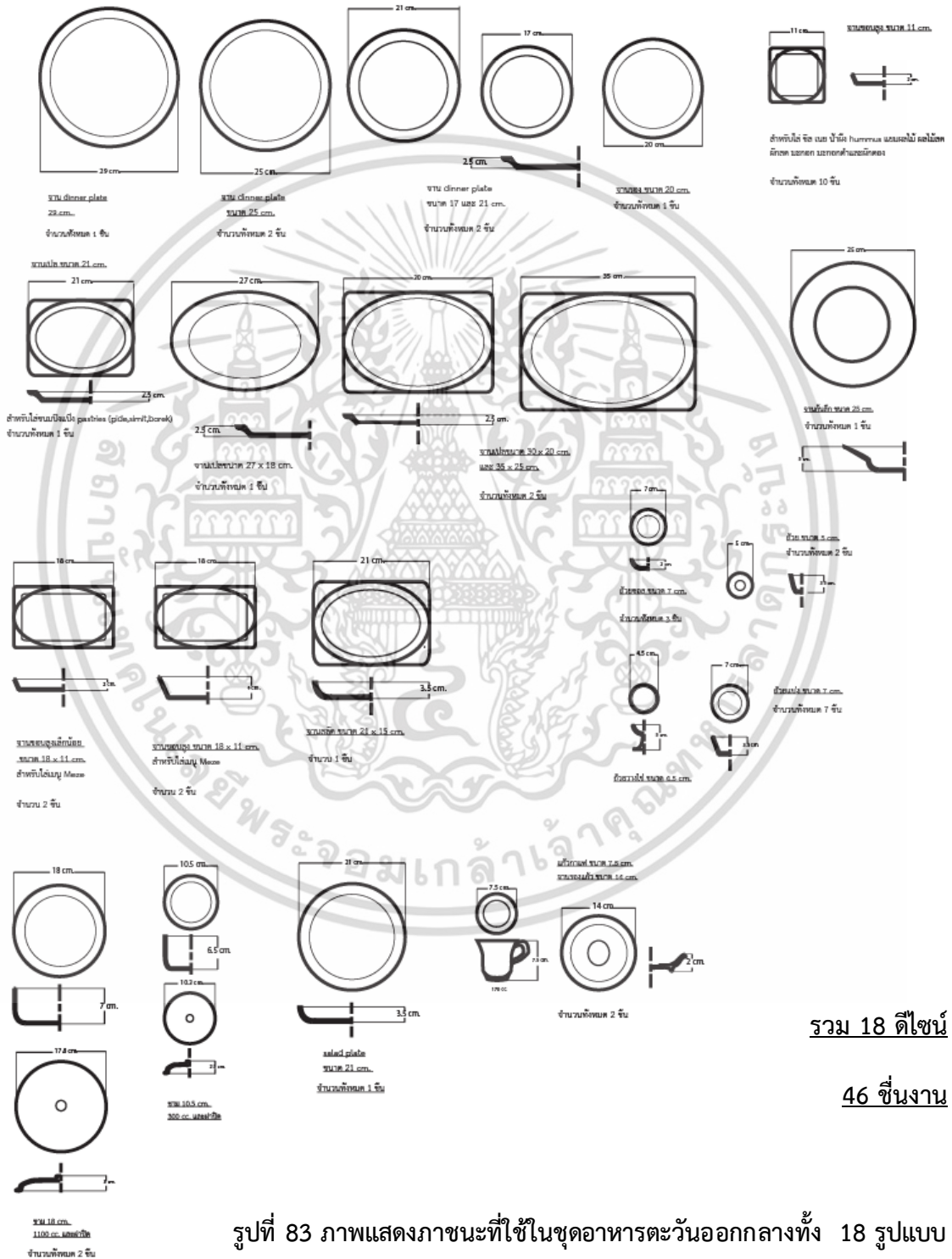
รูปแบบที่ 3.2



ตารางที่ 48 วิเคราะห์การรับประทานอาหารDessert(pudding)และภาชนะที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการศึกษารูปแบบการรับประทานอาหารตะวันตกวันออกกลางทั้งหมด 18 รูปแบบประกอบด้วย
อาหารเช้า 5 รูปแบบ อาหารมือหลัก(Applitizer) 4 รูปแบบ อาหารมือหลัก (เนื้อและผัก) 4 รูปแบบ
อาหารมือหลัก(ปลา) 3 รูปแบบ และของหวาน(Dessert) 2 รูปแบบทำให้สามารถสรุปภาชนะที่ใช้
สำหรับเสิร์ฟอาหารตะวันตกวันออกกลางได้ดังนี้



รูปที่ 83 ภาพแสดงภาชนะที่ใช้ในชุดอาหารตะวันตกวันออกกลางทั้ง 18 รูปแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 บริษัท ภัตราพอร์ซเลน จำกัด

เป็นบริษัทที่ผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Tableware ชนิด Porcelain และ Bone China ในประเทศและต่างประเทศภายใต้แบรนด์ PATRA ก่อตั้งเมื่อปีพ.ศ.2535 มีโรงงานผลิตสินค้าอยู่ที่ 64 หมู่ 1 นิคมอุตสาหกรรมเอสไอแอล ถนนระพีพัฒนาฝั่งขวา ตำบลหนองปลิง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี 18140 และมีออฟฟิศตัวแทนจำหน่ายของบริษัทตั้งอยู่ที่ 208 อาคาร208 ถนนวิทย์ แขวง ลุมพินี เขตปทุมวัน กทม 10330



รูปที่ 84 ภาพแบรนด์ภัตราและรูปโรงงานของบริษัท ภัตราพอร์ซเลนที่จังหวัดสระบุรี

ที่มา http://www.patraporcelain.com/profile_th.php

2.3.1 กลุ่มลูกค้าของบริษัท

กลุ่มลูกค้าที่ใช้สินค้าของบริษัทภัตราจะแบ่งเป็นสองประเภทได้แก่ กลุ่มลูกค้าประเภท Restaurant, โรงแรม, โรงพยาบาล โดยสินค้าในกลุ่มลูกค้านี้จะเป็นผลิตภัณฑ์ Tableware ที่มีลักษณะเรียบหรูส่วนมากจะเป็นเครื่องขาวไม่เน้นการตกแต่งเยอะมาก ส่วนอีกกลุ่มคือ กลุ่มลูกค้าที่ใช้ตามครัวเรือน โดยผลิตภัณฑ์สำหรับลูกค้ากลุ่มนี้จะมีสีสันสดใสเน้นลวดลายที่มีความสวยงาม บริษัทจะขายในลักษณะ Retail โดยส่งไปขายตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 85 ภาพแสดงผลิตภัณฑ์สองรูปแบบของบริษัท ภัทราพอร์ซเลน จำกัด
ที่มา http://www.patraporcelain.com/product_hospitality.php

โดยในโครงการออกแบบชุดนี้กลุ่มเป้าหมายจะมีพฤติกรรมมารับประทานอาหารในร้านและ
โรงแรมซึ่งจะสอดคล้องกับสินค้าประเภท Hospitality Product ของบริษัทซึ่งจะมีทั้งขายในประเทศ
และส่งออกเพื่อขายต่างประเทศโดยมีอัตราส่วนการขายสินค้าในประเทศและส่งออกในอัตราส่วน 40 :
60 จึงจะทำการศึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ต่างๆในสินค้าประเภทนี้ต่อไป

2.3.2 ผลิตภัณฑ์เดิมของบริษัท ภัทราพอร์ซเลน จำกัด ประเภท Hospitality Product

รูปแบบผลิตภัณฑ์เดิมของบริษัท ภัทราพอร์ซเลน จำกัด ในที่นี้จะศึกษาจากสินค้าประเภท Hospitality Product เป็นหลักเนื่องจากกลุ่มเป้าหมายในโครงการออกแบบมีพฤติกรรมการใช้งานผลิตภัณฑ์ Tableware ในลักษณะสินค้าประเภทนี้มากกว่า โดยสินค้าประเภท Hospitality Product ของบริษัทภัทราพอร์ซเลน จำกัด จะมีลักษณะเป็นเครื่องเซรามิกสีขาวเคลือบหรือมีการตกแต่งเล็กน้อยเนื่องจากการให้ผลิตภัณฑ์มีความเรียบหรู ดูสะอาด และขับให้อาหารดูเด่นและน่ารับประทาน นอกจากนี้ยังเน้นไปที่การออกแบบให้ตอบสนองกับพฤติกรรมการใช้งานทั้งการรับประทานอาหาร

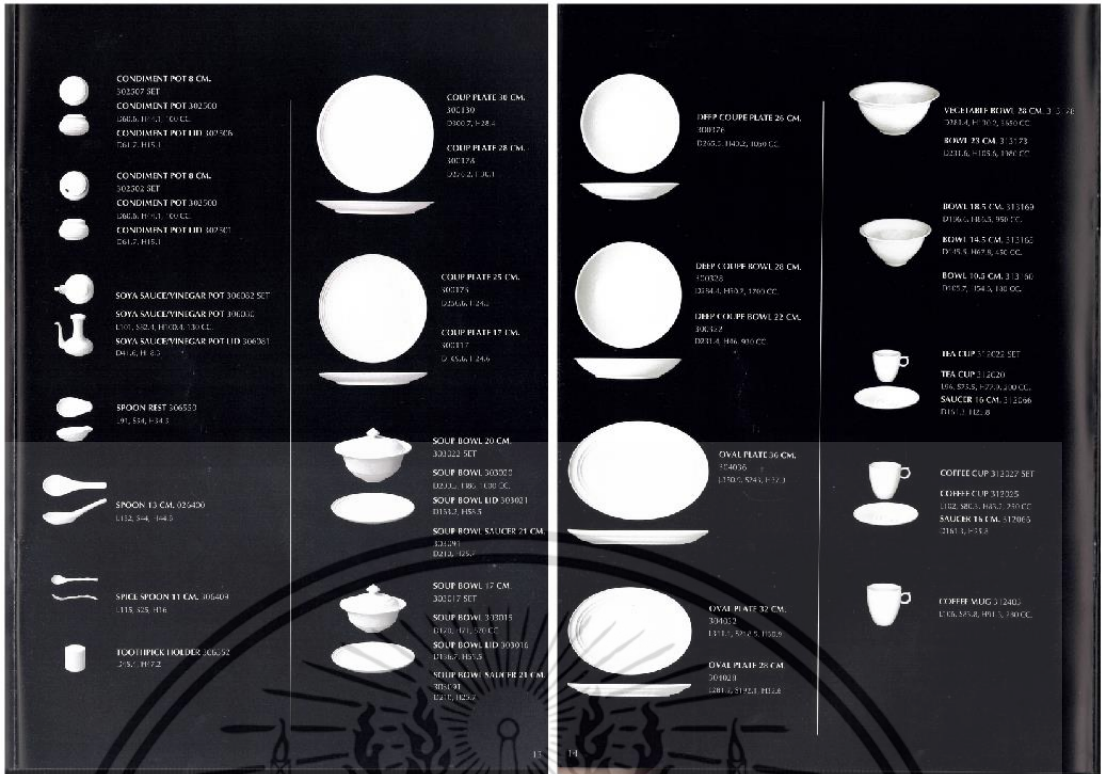
โดยทางบริษัทภัทราพอร์ซเลนได้แบ่ง Collection แยกย่อยของผลิตภัณฑ์ Tableware ภายใต้อcollection หลัก “Aura” สองชุดใหญ่ๆคือ AURA THAI COLLECTION เป็นคอลเลคชั่นสำหรับอาหารไทยและ AURA CHINESE COLLECTION เป็นคอลเลคชั่นสำหรับอาหารจีน



รูปที่ 86 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA THAI COLLECTION

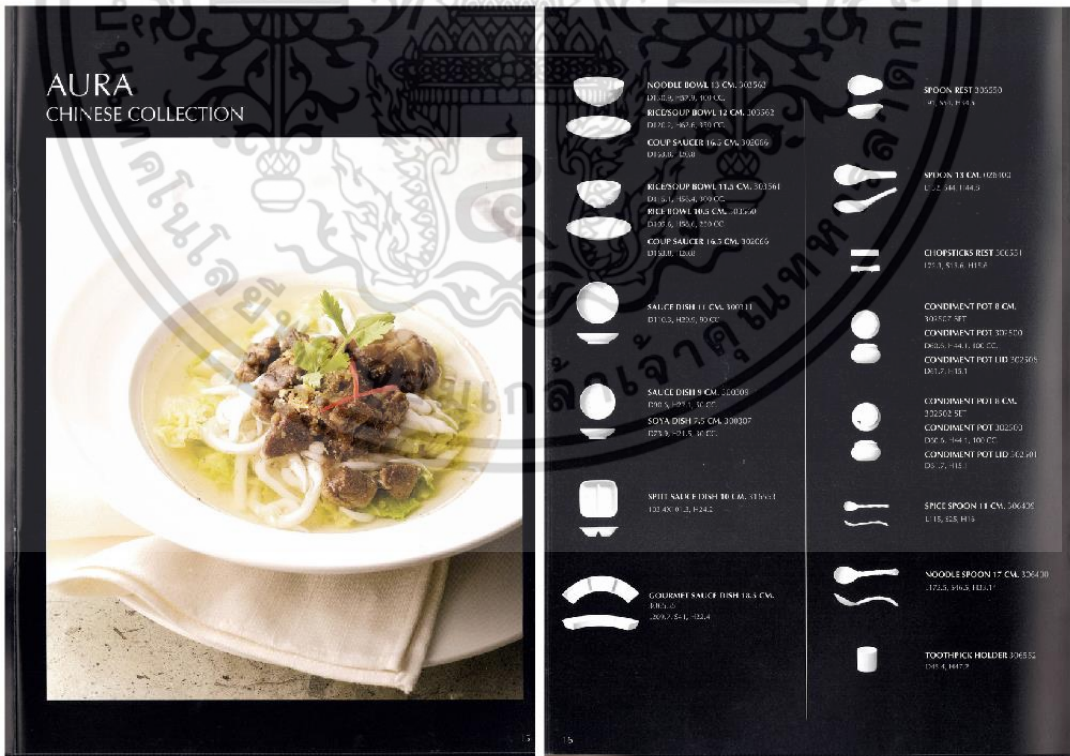
ที่มา บริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 87 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA THAI COLLECTION

ที่มาจาก บริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด



รูปที่ 88 ภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใน AURA CHINESE COLLECTION

ที่มาจาก บริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2.1 ผลิตภัณฑ์ Hospitality Product และการขายสินค้าแบบ Open Stock

การขายสินค้าแบบ Open Stock คือการที่บริษัทมีสินค้าอยู่ในคลังและจะมีลูกค้าเข้ามาเลือกซื้อสินค้า โดยในที่นี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ Hospitality Product หรือ Hotelware ของบริษัท ภัทรา พอร์ซเลน ส่วนลูกค้าก็คือโรงแรมที่มีความต้องการภาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหาร โดยโรงแรมแต่ละที่ก็จะมีความต้องการเกี่ยวกับขนาดของภาชนะไม่เท่ากัน เนื่องจากแต่ละที่มีการเสิร์ฟอาหารในปริมาณที่ไม่เท่ากัน ผู้ที่ขายผลิตภัณฑ์แบบ Open Stock จึงต้องมีการทำผลิตภัณฑ์ไว้หลายขนาดเพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่จะเข้ามาสั่งซื้อสินค้ากับบริษัทได้ โดยจะทำการศึกษาเกี่ยวกับขนาดผลิตภัณฑ์จากคอลเลกชันของภัทรา

ภาชนะในคอลเลกชัน

Deep Plate ขนาด	25 cm.	จานไม้ขอบก้นลึก	Soup Bowl ขนาด	20 cm. 17 cm.	ถ้วยชุปขนาด 1000 cc. และ 570 cc. พร้อมฝาปิดและจานรองขนาด 21 cm.
Coup Bowl ขนาด	16 cm.	ถ้วยปากกว้างไม่มีขอบ ไม่สูงมาก	Deep Coup Plate ขนาด	28 cm. 26 cm. 22 cm.	จานไม้ขอบ ก้นลึก ปริมาตร 1700 cc. 1050 cc. 930 cc. ตามลำดับ
Gourmet Plate ขนาด	25 cm.	จานปากกว้างก้นลึกพร้อมฝาปิด	Oval Plate ขนาด	36 cm. 32 cm. 28 cm.	จานไม้ขอบทรงรี ขอบมีลักษณะสูงชัน จากระดับจานเล็กน้อย
Soup Bowl ขนาด	14 cm.	มีขอบสูงเล็กน้อยพร้อมฝาปิดและจานรองขนาด 18 cm.	Bowl ขนาด	28 cm. 23 cm. 18.5 cm. 14.5 cm. 10.5 cm.	ถ้วยมีขอบออกมาเล็กน้อย โดยขนาดใหญ่ 28 cm. ใช้สำหรับใส่ผักสด
Noodle Bowl ขนาด	13 cm. 12 cm. 10 cm.	ถ้วยมีขอบเล็กน้อยพร้อมจานรองขนาด 17 cm.	Tea Cup		ถ้วยชาความจุ 200 cc. ถ้วยกาแฟความจุ 250 cc. และแก้วคั่ว ความจุ 280 cc.
Dip Bowl ขนาด	11 cm. 10 cm.		Coffee Cup		
Sauce Dish ขนาด	11 cm.		Coffee Mug		
Condiment Pot ขนาด	8 cm.	มีสองแบบคือฝาปิดมีและไม่มีรู สำหรับการใช้งานแบบที่มีเข็มนัดเครื่องปรุง			
Vinegar Pot ขนาด	130 cc.	สำหรับใส่น้ำส้มสายชู			
Coup Plate ขนาด	30 cm. 28 cm. 25 cm. 17 cm.	จานไม้ขอบ ก้นลึกพอประมาณ			

ตารางที่ 49 แสดงผลิตภัณฑ์ขนาดต่างๆใน AURA THAI COLLECTION

วิเคราะห์ จากการศึกษาคอลเลกชัน พบว่าภาชนะที่มีหลายขนาด(3ขนาดขึ้นไป)เรียงจากมากไปน้อย มีดังนี้ ถ้วย(bowl) มีทั้งหมด 5 ขนาด คือ 28, 23, 18.5, 14.5, 10.5cm. จานไม้ขอบ(coup plate) 4 ขนาดคือ30, 28, 25, 17cm. นอกจากนี้ยังมีจานวงรี(oval plate) จานก้นลึก(deep coup plate) และชามถ้วยเตี้ย(Noodle bowl) ที่มี 3 ขนาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Butter Dish ขนาด	7.5 cm.	มีปากผาย ความจุ 20 และ 35 cc.	Deep Coupe Bowl ขนาด	30 cm.	ถ้วยไม่มีขอบ ผนังโค้ง ความจุ
Snack Bowl	8 cm.			28 cm.	2050, 1700, 930 cc.
				22 cm.	
Chippel Cup ขนาด	90 cc.	มีลักษณะค่อนข้างตรงมีขอบมนตรงปาก	Soup Tureen ขนาด	30 cm.	โถ ลักษณะค่อนข้างเตี้ยแบนพร้อมฝา
Tea Cup	230 cc.			27 cm.	ความจุ 3500, 2800, 2200, 1100 cc.
	300 cc.			25 cm.	
	450 cc.			20 cm.	
Abalone Bowl ขนาด	23 cm.	มีขอบผายออกมาในแนวระนาบออกมา	Oval Plate ขนาด	55 cm.	จานทรงรีมีขอบสูงขึ้นมาเล็กน้อย
Gourmet Plate	25 cm.	ค่อนข้างมากและมีฝาปิด		45 cm.	
Laksa Bowl ขนาด	24.5 cm.	ภาชนะใส่ก๋วยเตี๋ยวแกง "Laksa" เป็น		41 cm.	
	20.5 cm.	ถ้วยปากผายออกมาค่อนข้างมาก		36 cm.	
Bowl ขนาด	22.2 cm.	มีลักษณะโค้งแบบครึ่งวงกลม ความจุ		32 cm.	
	16 cm.	2000 และ 700 cc.		28 cm.	
Coupe Plate	30 cm.	จานก้นลึกพอประมาณ			
	28 cm.				
	25 cm.				
	21 cm.				
	18.5 cm.				
	16.5 cm.				
Coupe Dish ขนาด	36 cm.	จานก้นลึกขึ้นมาจาก Coupe Plate			
	30 cm.	พอประมาณ ความจุ 2500, 1460,			
	26 cm.	1050 cc.			

ภาชนะในคอลเลกชัน

Bowl ขนาด	13 cm.	ถ้วยสำหรับใส่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าว ซุป
	12 cm.	ตามขนาดความจุ
	11.5 cm.	
	10.5 cm.	
Sauce Dish ขนาด	11 cm.	ถ้วยลักษณะขอบโค้ง ความจุ 90,
	9 cm.	50, 30 cc. ตามลำดับ 30 cc.
	7.5 cm.	สำหรับใส่ซอสถ้วยเล็ก
SPL Sauce Dish ขนาด	10 cm.	สำหรับใส่ซอสแบบ 2 ชนิดและ
	18.5 cm.	3 ชนิด
Condiment Pot ขนาด	8 cm.	มีสองแบบคือฝาปิดและมีไม่มี สำหรับ
Tea Pot ขนาด	1000 cc.	การใช้จานรูปแบบที่มีชั้นดินเคลือบ
Chappel Cup		รูปว่าลักษณะกลมและจากรองขนาด
Vinegar Pot ขนาด	150 cc.	14.5 cm.
Soup Bowl ขนาด	14 cm.	ถ้วยลักษณะเฉพาะพร้อมฝาปิดและ
		จานรองขนาด 10 cm.
		สำหรับใส่ไวท์ซอส
		ถ้วยรูปลักษณะค่อนข้างเตี้ย พร้อมฝาปิด
		และจานรองขนาด 18 cm.

ตารางที่ 49 แสดงถึงผลิตภัณฑ์ขนาดต่างๆใน AURA CHINESE COLLECTION

วิเคราะห์ จากการศึกษาคอลเลกชัน พบว่าภาชนะที่มีหลายขนาด(3ขนาดขึ้นไป)เรียงจากมากไปน้อย มีดังนี้ จานวงรี (Oval Plate) มี6ขนาด คือ 55, 45, 41, 36, 32, 28cm. จานไม่มีขอบ(coup plate) มี6ขนาดคือ 30, 28, 25, 21, 18.5, 16.5cm. โถซุป(Soup Tureen)มี4ขนาดคือ30, 27, 25, 20 cm. ถ้วยชา(tea cup) และจานไม่มีขอบ(coup dish) มี 3 ขนาด

พบว่าภาชนะที่ต้องทำหลายขนาด จะเป็นภาชนะที่สามารถเป็นได้ทั้งภาชนะเสิร์ฟอาหารและภาชนะสำหรับแบ่งอาหารรับประทาน เช่น จานไม่มีขอบ คอลเลกชันไทยมี4ขนาด 30-17 cm. คอลเลกชันจีนมี 6 ขนาด 30-16.5 cm.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละชาติยังมีผลอย่างมาก เช่น อาหารไทยที่มักจะมีลักษณะชุกชุกและเป็นน้ำ เช่น แกงต่างๆ ทำให้ถ้วย(bowl) มีถึง5ขนาดตั้งแต่28-10.5 cm ส่วนอาหารจีนที่มีอาหารประเภทตุ๋น ต้ม ทำให้ในคอลเลคชั่นมีโถซุป 4 ขนาด ตั้งแต่ 30-20 cm.อีกทั้ง มีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบโต๊ะจีน ที่รับประทานอาหารพร้อมกันเป็นจำนวนมากและเสิร์ฟอาหารไว้ตรงกลางโต๊ะและแน่นอนว่าปริมาณอาหารที่เสิร์ฟก็มีปริมาณมากเช่นกันทำให้มีจานวงรีถึง 6 ขนาด ตั้งแต่ 55-28 cm. นอกจากนี้การจัดอาหารให้สวยงาม ดูหรูหรา มีราคาก็มีผล เช่นกัน เช่น การเสิร์ฟอาหารที่ถูกจัดอย่างสวยงามบนจานขนาดใหญ่ ซึ่งลักษณะการใช้ภาชนะแบบดังกล่าวก็ถือว่าเป็นสอดคล้องกับอาหารตะวันออกกลางเช่นกัน เพราะอาหารตะวันออกกลางเองก็มีหลายเมนูที่เสิร์ฟด้วยภาชนะขนาดใหญ่ เช่น เคบับ เป็นต้น



รูปที่ 90 ตัวอย่างการเสิร์ฟเคบับบนภาชนะขนาดใหญ่

ที่มา http://www.weixinyidu.com/n_2021116



รูปที่ 91 ตัวอย่างการเสิร์ฟอาหารเข้าตุรกีบนจานขนาดใหญ่

ที่มา <http://www.kucukoteller.com.tr/yukari-sokak>

สรุปได้ว่าภาชนะที่ควรจะมีหลายขนาดเพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าสำหรับขายแบบ open stock และมีลักษณะเหมาะกับอาหารตะวันออกกลาง คือ ภาชนะประเภทจาน เนื่องจากในมื้ออาหารตะวันออกกลางเองก็มีการใช้งานทั้งเพื่อเสิร์ฟอาหารและแบ่งใส่อาหาร นอกจากนี้ยังมีเมนูอาหารที่ใช้งานขนาดใหญ่เสิร์ฟ โดยจากการวิเคราะห์ภาชนะจากมื้ออาหาร ทำให้โครงการออกแบบมีจานวงรี(oval plate) 4 ขนาด คือ 35 – 21 cm. และมีจานวงกลม อีก 4 ขนาด คือ 29 – 17 cm.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2.2 ที่มาของการออกแบบผลิตภัณฑ์ Hospitality Product ของภัตตราพอร์ซเลน

วิเคราะห์ลักษณะของภาชนะ

ภาชนะลักษณะถ้วย



แก้วและหูแก้ว



ขอบภาชนะมีลักษณะเหมือนกันคือปากผายออกในมุมสูง ผนังโค้ง ภาชนะที่คิดว่ามีลักษณะเด่นและบ่งบอกถึงความเป็นอาหารไทยมากที่สุดคือถ้วยที่มีผนังเฉียงออก และมีปากผายสูงขึ้นมาเล็กน้อยกับลักษณะของที่จับ นอกจากนี้หูแก้วยังมีลักษณะที่คิดว่าน่าจะสามารถแสดงถึงที่มาของคอลเลกชันได้

โดยรวมแล้วภาชนะจะเป็นภาชนะกันลื่นเนื่องจากลักษณะอาหารไทยที่มีกจะมีน้ำหรือลักษณะอาหารขลุกขลิก

รูปที่ 92 แสดงลักษณะต่างๆของภาชนะใน AURA THAI COLLECTION

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



ลักษณะของถ้วยนำรูปทรงมาจากถ้วยเบญจรงค์มีการนำส่วนโค้งของถ้วยและลักษณะฝา ที่จับที่สื่อถึงลักษณะของไทย

ในส่วนของแก้วกาแฟก็ได้มีการนำรายละเอียดของส่วนหูจับของแก้วแบบเบญจรงค์มาใช้ มีการเปลี่ยนแปลงรูปทรงของหูจับเล็กน้อยและมีการเปลี่ยนรูปทรงของตัวแก้วให้เหมาะกับปริมาตรที่รับประทานและการใช้งาน

รูปที่ 93 เปรียบเทียบรูปทรงผลิตภัณฑ์ใน AURA THAI COLLECTION กับเครื่องเบญจรงค์

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เนื่องจากอาหารไทยมีทั้งอาหารลักษณะแห้ง เช่น ข้าว ยังมีอาหารลักษณะน้ำซอซอซอ ทำให้มีความต้องการภาชนะจานที่มีความสูงเพื่อให้เหมาะกับการใช้รับประทานอาหาร

ด้วยสำหรับใส่อาหารประเภทน้ำ เช่น ต้มยำ แกงต่างๆ เองก็ใช้รูปทรงมาจากถ้วยเนยจรงค์และมีขนาดที่เหมาะสมกับถาดรับประทาน เช่น ต้มยำ สำหรับรับประทานกันหลายคน เป็นต้น



รูปที่ 94 เปรียบเทียบรูปทรงของผลิตภัณฑ์ใน AURA THAI COLLECTION กับอาหารของไทย

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

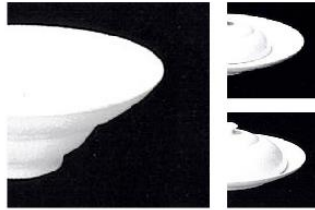
วิเคราะห์ลักษณะของภาชนะ

กาน้ำชา



ลักษณะทรงเดียวและหูจับที่ให้ความรู้สึกถึงจีน

ถ้วย Laksa

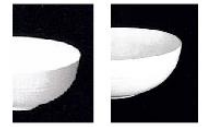


โถ



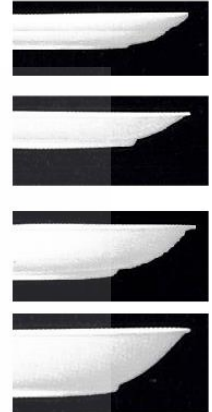
โถที่ให้ความรู้สึกเดียวแบบ ประกอบกับฝาปิดที่ไม่สูง

ถ้วย



ถ้วยลักษณะเดียว

จาน



จานไม่มีขอบ ทรงก้นลึก



ภาชนะส่วนใหญ่มีลักษณะทรงโค้งและมีปากแคบ ยืนจีนพอมสมควร ตามลักษณะอาหารจีนที่เป็นเมฆูน้ำ มีจานสูงหลายระดับรองรับ การใช้งานอาหารทั้งแบบแห้ง ชลุกชลิค ลักษณะที่เป็นจุดเด่นและ แสดงถึงความเป็นอาหารจีนคือลักษณะของโถและกาน้ำที่มีความ เดียวและแบน

และมีการใช้ที่ใส่เครื่องปรุงและที่ใส่น้ำส้มสายชูร่วมกับชุดอาหาร ไทย



โถสำหรับใส่อาหารประเภทต้ม ขนาดใหญ่ มีลักษณะที่เรียกว่า โถแบนนานกิง ซึ่งเป็นเมืองหลวง ของมณฑลเจียงซูของจีนซึ่งถือ เป็นเมืองเก่าที่เคยเจริญรุ่งเรือง เกิดวัฒนธรรมต่างๆมากมายที่นี่ ซึ่งแม้แต่กาน้ำชาแบบอูซิงก็เกิด ขึ้นในมณฑลนี้



Nanking Chinese Tureen

อาหารจีนนั้นมีความหลากหลายมากทั้งทอด ผัด นึ่ง และอีกมากมายทำให้มีความต้องการในการใช้ จานใส่อาหารหลายรูปแบบ เนื่องจากอาหารมีหลาย ชนิดทำให้มีทั้งจานที่มีความสูงน้อยไปจนถึงมาก



Plates

รูปที่ 95 แสดงลักษณะต่างๆของภาชนะใน AURA CHINESE COLLECTION

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



bowl

อาหารของจีนมีความหลากหลายมากโดยเฉพาะเมนูน้ำ มีลักษณะเป็นเส้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว ทำให้มีการใช้ภาชนะลักษณะถ้วย หรือ แม้แต่ชามก็รับประทานในถ้วยเพื่อความสะดวกในการรับประทานและเหมาะกับปริมาณข้าวในแต่ละครั้ง



ถ้วยใส่น้ำซุปของจีนที่มีลักษณะเฉพาะมักใช้เสิร์ฟสำหรับรับประทานชุปต่อหนึ่งคนและยังมีการใช้งานในการตุ๋นอาหารหรือ Double Boiler คือการให้ความร้อนไปยังภาชนะที่ใส่อาหารผ่านน้ำที่ถูกให้ความร้อนอีกทีซึ่งถือเป็นกรรมวิธีที่เป็นเอกลักษณ์ของจีน



Soup Bowl

Yixing Teapot (Song Dynasty 960-1279 A.D.)
ดินฮี้ซิง จังหวัดเจียงซู (อยู่ตอนเหนือของเซี่ยงไฮ้)



Laksa Bowl

ถ้วยลักซา อาหารประเภทน้ำ มีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวแต่จะรับประทานเส้นกับน้ำแกง มี 2 ชนิดตามประเภทของน้ำแกง



กาน้ำชาที่มีลักษณะมาจากถ้วยชาฮี้ซิง เป็นกาน้ำชาที่ทำมาจากดินฮี้ซิง มีลักษณะเด่นคือมีการดูดซึมน้ำซึ่งจะทำให้กาน้ำชาดูดซึมนรสชาดของชาเข้าไปและทำให้ชามีรสชาดดีขึ้น โดยกาน้ำชานชนิดนี้เกิดขึ้นในช่วงราชวงศ์ซ่งของจีน (พ.ศ.1503 - พ.ศ. 1822)

รูปที่ 96 เปรียบเทียบรูปทรงผลิตภัณฑ์ใน AURA CHINESE COLLECTION กับภาชนะอาหารจีน

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลปิน

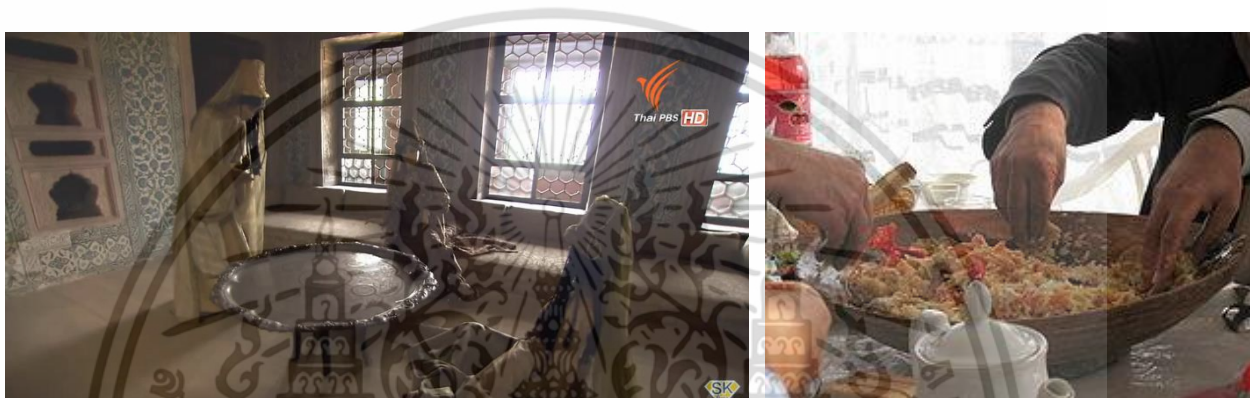
จากการศึกษาพบว่า ในการออกแบบคอลเลกชันทั้งสองของ PATRA ทั้งอาหารไทยและอาหารจีนนำเอารูปทรงภาชนะดั้งเดิมของประเทศนั้นๆที่มีความเป็นเอกลักษณ์มาใช้เป็นแนวทางการออกแบบจากนั้นจึงนำมาลดทอนรายละเอียดให้ดูเรียบง่ายและทันสมัยขึ้นด้วยรูปทรงโดยรวม ด้วยสีแต่ยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของภาชนะดั้งเดิมเอาไว้ เช่น หูจับ รูปทรงของฝาหรือส่วนโค้งของผนังภาชนะ เป็นต้น จึงสามารถสรุปแนวทางการออกแบบสำหรับชุดภาชนะอาหารตะวันออกกลางได้เป็น

แนวทางการออกแบบตามลักษณะภาชนะดั้งเดิมของตะวันออกกลาง
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเห็นว่าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 แนวทางการออกแบบ “ภาชนะใส่อาหารดั้งเดิมของตะวันออกกลาง”

2.4.1 ภาชนะและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารตะวันออกกลาง ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

รูปแบบการรับประทานอาหารของตะวันออกกลางมีให้เห็นเด่นชัดในสมัยยุคแรกเริ่มของอิสลามยุคของจักรวรรดิออตโตมัน โดยในยุคแรกๆใช้ภาชนะขนาดใหญ่ใส่อาหารจานหลักประเภทข้าวสำหรับเสิร์ฟไว้ตรงกลางโต๊ะและให้สมาชิกบนโต๊ะอาหารร่วมกันรับประทานด้วยมือ การรับประทานอาหารร่วมกันแบบนี้เป็นวัฒนธรรมการกินของคนตะวันออกกลางยุคแรกๆตั้งแต่ชาวบ้านไปจนถึงชนชั้นสูง ซึ่งในปัจจุบันยังมีให้เห็นในตะวันออกกลางบางประเทศ



รูปที่ 97 โต๊ะรับประทานอาหารรวมของตะวันออกกลางในยุคแรกและการรับประทานด้วยมือ
ที่มา <https://www.thuisbezorgd.nl/wpcontent/uploads/2014/11/eetgewoonten2.jpg>

ต่อมาได้มีการใช้ช้อนสำหรับรับประทานอาหารและหลังจากที่มีการติดต่อกับยุโรปตั้งแต่สมัยออตโตมันจนถึงปัจจุบัน อิทธิพลการรับประทานอาหารแบบตะวันตกก็มีบทบาทในตะวันออกกลาง โดยมีกรุงคอนสแตนติโนเปิลหรือเมืองอิสตันบูล ประเทศตุรกีในปัจจุบันเป็นศูนย์กลาง ประเทศที่ได้รับอิทธิพลตะวันตกมากจะเป็นประเทศที่ร่ำรวยจากการขายน้ำมันดิบและมีการติดต่อกับประเทศทางยุโรปมาก เช่น สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โอมาน คูเวต เป็นต้น

2.4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะสำหรับใส่อาหารของ ตะวันออกกลาง ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ในยุคของอิสลามแรกเริ่มนั้นมีการใช้ภาชนะดินเผาในการรับประทานอาหาร ต่อมาได้มีการคิดค้นเครื่องเคลือบดินเผาที่ใช้เคลือบจากโลหะ เช่น ดีบุก ทำให้เครื่องเคลือบดินเผาของอิสลามมีลักษณะที่แตกต่างจากเครื่องเคลือบดินเผาที่เคยมี เช่น ของโรมัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 98 ภาพภาชนะที่ใช้เคลือบดีบุกของชนชาติอิสลาม

ที่มา <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/736x/db/9b/e4/db9be4af67ed1c1546ad54c583cfa5cb.jpg>

หลังจากนั้นได้มีการใช้ภาชนะโลหะซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากจักรวรรดิโรมัน วัสดุที่ใช้ ทำจาก บอรัลล์ สำริด ทองแดง มีการใช้ภาชนะที่ทำด้วยโลหะมีค่าเช่นเงินและทองในชนชั้นสูงและกษัตริย์ซึ่ง ยังคงใช้เรื่อยมาจนปัจจุบัน



รูปที่ 99 ภาพภาชนะใส่อาหารที่ทำจากโลหะและการนำทองคำมาประดับตกแต่งด้วยกาแพ

ที่มา <http://www.eatout.co.za/article/halaal-certified-halaal-friendly-restaurants-visit-ramadan/>

ต่อมาในสมัยจักรวรรดิออตโตมัน ได้มีการคิดค้นภาชนะที่เรียกว่า อิสนิค (Iznik) โดยตั้งชื่อตาม เมืองที่มีการคิดค้นเป็นที่แรก โดยภาชนะอิสนิค มีลักษณะของเนื้อดินที่มีการใส่ควอท เรียกว่าฟริทแวร์ (fritware) มีลักษณะแกร่งและมีสีขาว แต่น้อยกว่าพอร์ซเลนของจีนและยุโรป ถูกคิดค้นครั้งแรก

ในสมัยอียิปต์แต่ได้รับความนิยมโดยตะวันออกกลางและมีการผลิตใช้จนถึงปัจจุบัน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนเคลือบของภาชนะอิสนิกจะเป็นการเขียนใต้เคลือบด้วยสีน้ำเงินเป็นส่วนใหญ่แต่จะมีความแตกต่างจากเครื่องลายครามของจีนตรงที่ใช้สีฟ้า แดง เขียว ประกอบด้วยและใช้ลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของอิสลาม โดยใช้เทคนิคนี้กับภาชนะต่างๆและกระเบื้องโมเสกสำหรับตกแต่งในราชวังและมัสยิดต่างๆอันถือเป็นเอกลักษณ์ของศิลปะในยุคออตโตมัน และหลังจากการติดต่อกับทางยุโรปและจีนทำให้ภาชนะพอร์ซเลนถูกนำเข้ามาใช้งานแทนที่ในเวลาต่อมา



รูปที่ 100 เปรียบเทียบระหว่างพริทแวร์(ขาว)และพอร์ซเลน(ซ้าย) จาน คนโทใส่น้ำแบบอิสนิก

ที่มา <http://www.christies.com/lotfinder/lot/an-iznik-pottery>

2.4.3 ศึกษาเกี่ยวกับรูปทรงของภาชนะตะวันตกวันออกกลางในยุคต่างๆ



จานรูปแบบดั้งเดิมของตะวันตกวันออกกลาง
รับประทานด้วยมือพร้อมกันที่ละหลายๆคน
จานจึงมีขอบสูงเพื่อให้จุข้าวได้มากขึ้น



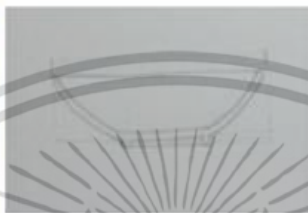
ต่อมาเมื่อใช้จานรับประทานแค่คนเดียว
จานจึงแบนลงแต่ยังคงลักษณะขอบจานแบบเดิมไว้

รูปที่ 101 ภาพจานใส่อาหารตะวันตกวันออกกลางในยุคแรกๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



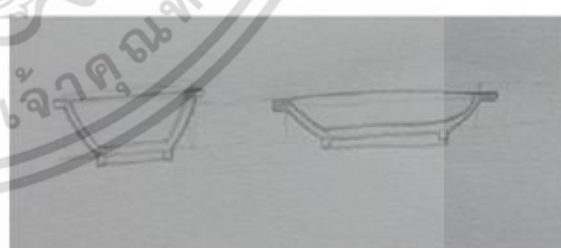
จะสามารถเห็นได้ว่า
 ภาชนะของตะวันออก
 กลางจะไม่มีขอบและ
 ก้นลึก(แบบดั้งเดิม)



ภาชนะใส่อาหารที่มีลักษณะขลุ่ยขลิบ



จานตะวันออกกลางแบบแรก ก้นลึก ไม่มีขอบ



ภาชนะในยุคที่มีการใช้โลหะขึ้นรูป
 จึงสามารถทำให้มีขอบได้

รูปที่ 102 ภาพความเปลี่ยนแปลงของถ้วยใส่อาหารตะวันออกกลาง

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tajine ภาชนะสำหรับทำอาหารแบบสตูของตะวันออกกลาง
ยุคแรกๆ ปรุ้งแบบใช้น้ำน้อยๆมีฝาสูงขึ้นมาเป็นกรวยเพื่อ
ให้น้ำไหลกลับลงไปในภาชนะ



Guvec ภาชนะใช้งานคล้าย Tajin

แต่มีฝาแบนและตัวภาชนะที่ใหญ่ขึ้น
เป็นของออตโตมัน



การทำสตูแบบ Guvec ทำให้เกิด
pottery kebab ขึ้นโดยเป็นการ
ทำkababในภาชนะดินเผา

รูปที่ 102 ภาพภาชนะปรุงอาหารประเภทสตู Tajine Guvecและภาชนะทำ Pottery Kebab

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แต่นวาง pottery kebab

Egg cup ที่เอาลักษณะของแต่นวาง pottery kebabมาใช้

ลักษณะของถ้วยชาและจานรอง

ลักษณะของแก้วกาแฟ

รูปที่ 103 ภาพลักษณะของแต่นวาง pottery kebab ถ้วยชา กาแฟและจานรอง

ทีมา เฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลักษณะที่ชงชาแบบตุรกี



กาต้มน้ำชาตุรกี



ภาชนะอาหารทะเลที่มีขอบสูงเพราะ เป็นลักษณะอาหารประเภทต้มและมีการ ปรับรูปทรงให้เข้ากับอาหาร(ปลา)



ถ้วยที่มีขอบแบบดั้งเดิม

รูปที่ 104 ภาพที่ชงชาตุรกี กาต้มน้ำชาตุรกีและภาชนะใส่อาหารทะเล

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาชนะใส่อาหารขลุกขลิก



ภาชนะโลหะแบบมีฝาปิด



ภาชนะขอบกว้างถือเป็นเอกลักษณ์ของภาชนะในยุคโลหะ

Zarf



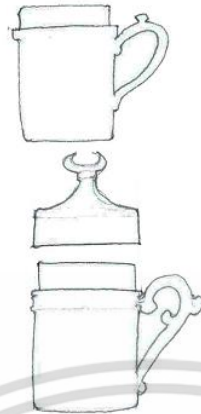
Zarf เป็นโลหะสำหรับสวมแก้วชาเล็กๆแบบไม่มีหูจับ



รูปที่ 105 ภาพภาชนะขอบกว้างและZarf

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



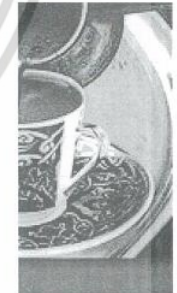
การใช้โลหะสวมแก้วกาแฟไว้ ถือเป็น
เอกลักษณ์ของกาแฟตุรกี



หูกแก้วกาแฟรูปแบบต่างๆ
มีลักษณะอ่อนช้อยสวยงาม
เข้ากับลวดลายรูปพรรณไม้
และดอกไม้ที่นิยมทำเป็นลวด
ลายบนงานอิซนิกโดยเฉพาะ



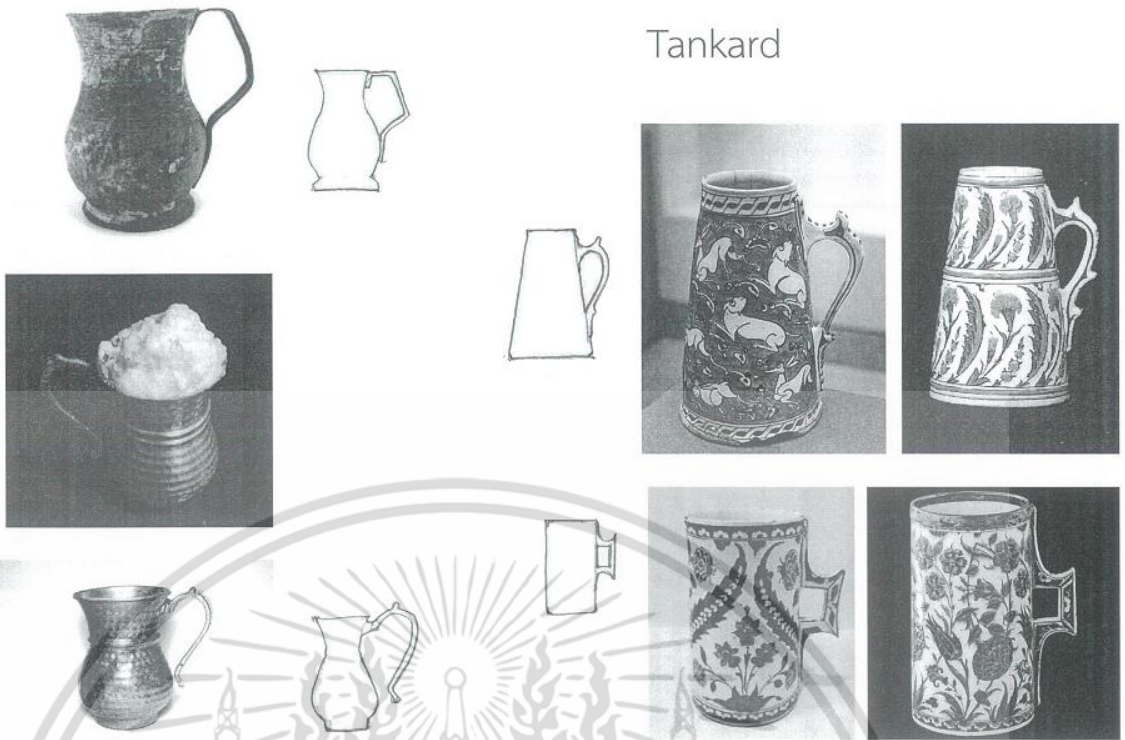
ดอกไม้วิลิอันเป็นดอกไม้ประจำ
ชาติของตุรกี



รูปที่ 106 ภาพลักษณะของแก้วกาแฟตุรกีและหูกจับแบบต่างๆ

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Tankard

Tankard เป็นภาชนะโบราณสำหรับดื่ม
เครื่องดื่มที่ทำจากโยเกิร์ตเรียกว่า Ayran

Tankard ที่ทำจากอิซนิก

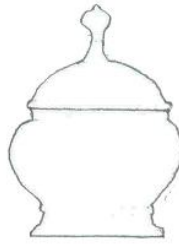
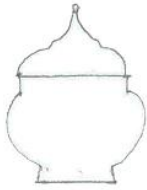
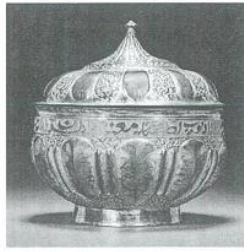


ภาชนะสำหรับใส่ขนมเพื่อรับประทานกับ
ชาและกาแฟ มีทั้งที่ทำจากโลหะและเซรามิก

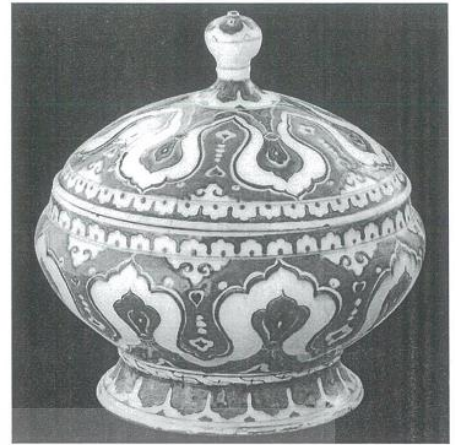
รูปที่ 107 ภาพ Tankardและภาชนะใส่ขนม

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

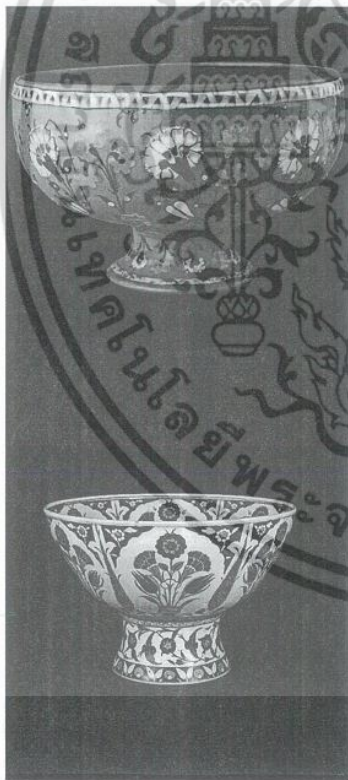
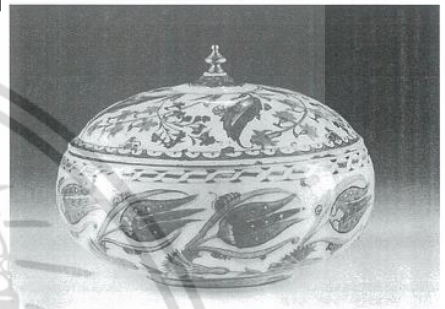
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ถ้วยโลหะแบบมีฝาปิดรูปร่างเหมือนสถาปัตยกรรมโตม



โถบทำจากงาน iznik ในยุคนี้รูปร่างสถาปัตยกรรมโตมจะมีอิทธิพลมาก



ชาม iznik ถือเป็นรูปทรงที่มีแพร่หลายมากในยุคออตโตมัน



รูปที่ 107 ภาพถ้วยโลหะ โถบและชามiznik

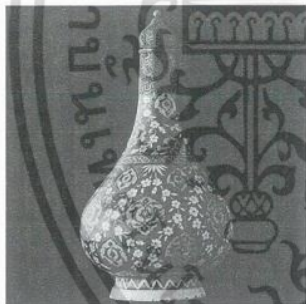
ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

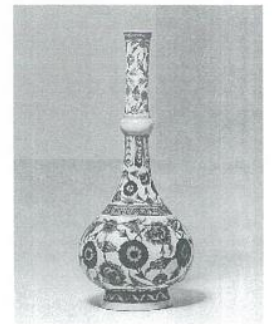
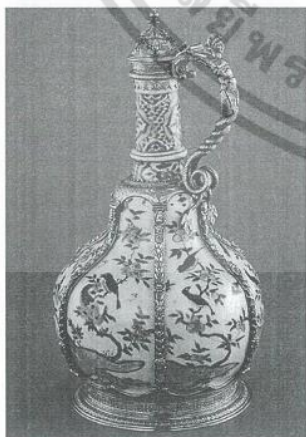
คนโทและแจกัน iznik พบในตุรกีเท่านั้น



เนื่องจากในตะวันออกกลาง
ประเทศส่วนใหญ่จะเป็นทะเล
ทราย มีเพียงตุรกีเท่านั้นที่มีน้ำเหลือ
พอกินพอใช้ นอกจากนี้ยังใช้ภาชนะ
ใส่ไวน์อีกด้วย



แจกันตกแต่งด้วยโลหะ



รูปที่ 107 ภาพคนโทและแจกัน iznik

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลปิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาชนะสำหรับเสิร์ฟ Meze มีลักษณะเป็นจานขอบสูงเนื่องจาก Meze มีทั้งแบบแห้งและขลุกขลิก ส่วนใหญ่จะเป็นทรงสี่เหลี่ยมเนื่องจากเวลาเสิร์ฟต่อหนึ่งโต๊ะนั้นจะใช้ภาชนะจำนวนมากหากเป็นวงกลมจะเกิดช่องว่างระหว่างภาชนะเวลาวางบนโต๊ะซึ่งจะเป็นการสิ้นเปลืองพื้นที่มาก

รูปที่ 107 ภาพภาชนะใส่ Meze และลักษณะการเสิร์ฟ

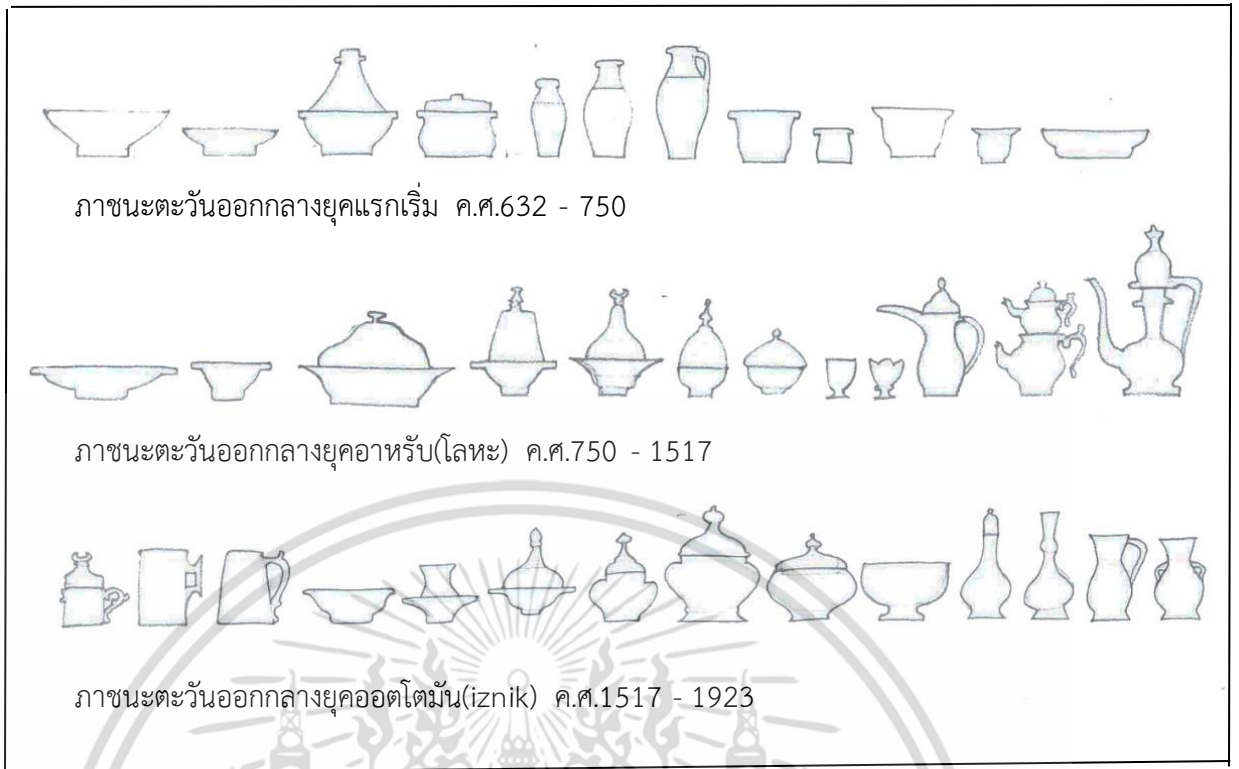
ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายณสมบัติ ศิลา

จากการศึกษาทำให้สามารถแบ่งภาชนะตามยุคสมัยได้ทั้งหมด 3 ประเภทคือ

- 1) ภาชนะยุคแรกเริ่มที่ทำด้วยถ้วยเผาไม่เน้นการตกแต่งมากนักเพราะเป็นยุคที่อิสลามเพิ่งเริ่มต้นขึ้น
- 2) ภาชนะยุคอาหรับหรือยุคที่มีการใช้ภาชนะที่ทำด้วยโลหะ
- 3) ภาชนะยุคออตโตมันหรือที่เรียกว่า อิชนิก(Iznik)

โดยสามารถแบ่งให้เห็นภาพได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



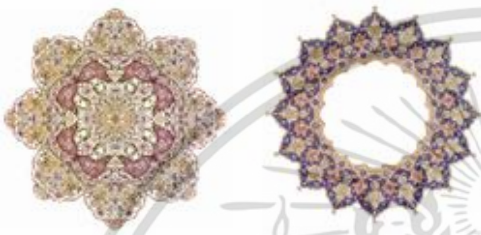
รูปที่ 108 ภาพแสดงการแบ่งภาชนะอาหารตะวันตกยุคต่างๆ

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

จากการศึกษาภาชนะอาหารตะวันตกยุคต่างๆ พบว่าในยุคออตโตมันที่มีความเจริญรุ่งเรืองทางด้านวัฒนธรรมสูงสุดของอิสลาม ได้นำลวดลายเรขาคณิตตามสถาปัตยกรรมต่างๆ มาลวดทอนเพื่อนำไปออกแบบภาชนะใส่อาหารและภาชนะเพื่อการประดับตกแต่งอาคารบ้านเรือน โดยนำลวดลายที่ผ่านการลวดทอนไปออกแบบบริเวณขอบภาชนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานสำหรับประดับตกแต่ง



ลวดลายที่ได้จากการสถาปัตยกรรมโดม



สถาปัตยกรรมอาหรับ

สถาปัตยกรรม
ออตโตมัน

รูปแบบอาหรับ



งานสำหรับตกแต่ง

เครื่องใช้ต่างๆ

รูปที่ 109 ภาพแสดงที่มาของงานประดับตกแต่งและตัวอย่างชิ้นงานรูปแบบอาหรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบออตโตมัน



งานสำหรับตกแต่ง

งานสำหรับเสิร์ฟอาหาร

รูปที่ 110 ภาพตัวอย่างชิ้นงานประดับตกแต่งรูปแบบออตโตมัน

ที่มา: ฝั่มส่วนตัวของนายอนสมบัติ ศิลา

จึงเกิดเป็นแนวทางการออกแบบที่สอง คือ แนวทางการออกแบบภาชนะด้วยลวดลายเรขาคณิต

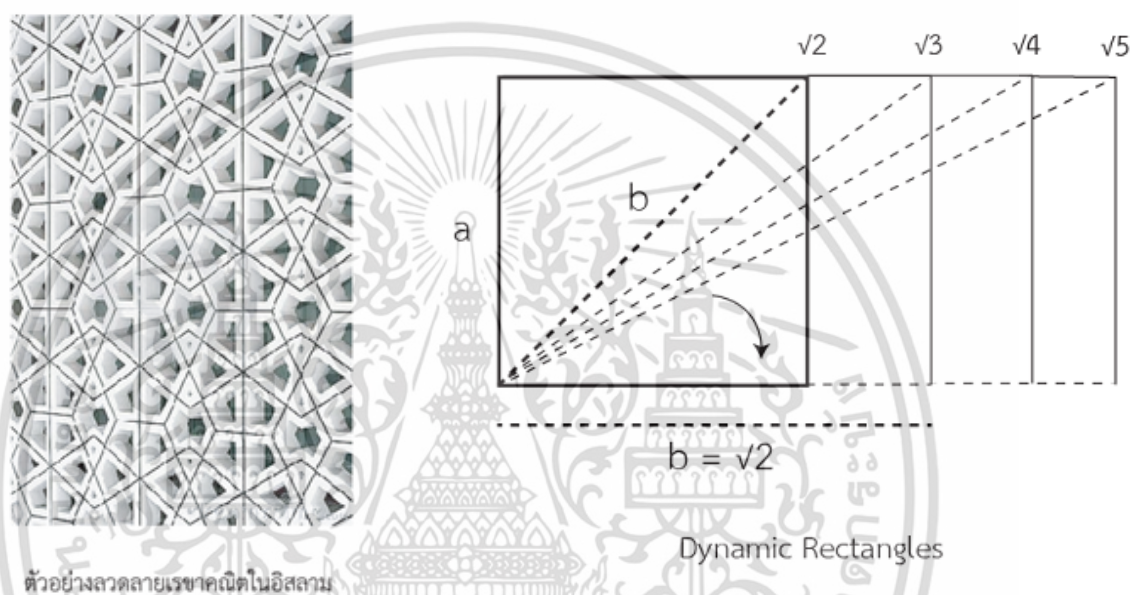
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.4 การออกแบบภาชนะอาหารตะวันออกลางด้วยลวดลายเรขาคณิต

เป็นลวดลายที่พบได้ตามสถาปัตยกรรมต่างๆ โดยลวดลายของอิสลามนั้นจะเป็นการนำลวดลายมาทำซ้ำกันจนเกิดเป็นลายใหญ่ โดยมีความหมายถึงความเป็นอนันต์ของโลกจักรวาล และความเป็นอนันต์ของพระเจ้า

ลวดลายเรขาคณิต

เกิดขึ้นในสมัยรุ่งเรืองของอิสลาม จุดเด่นที่อยู่การ Repeat รูปทรงเรขาคณิตจนเกิดเป็นลวดลาย

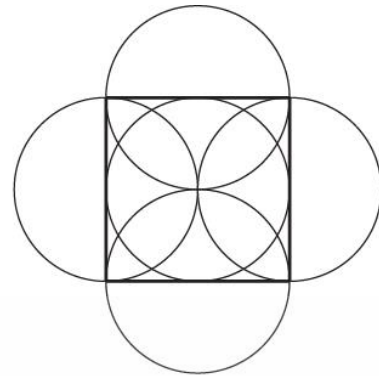
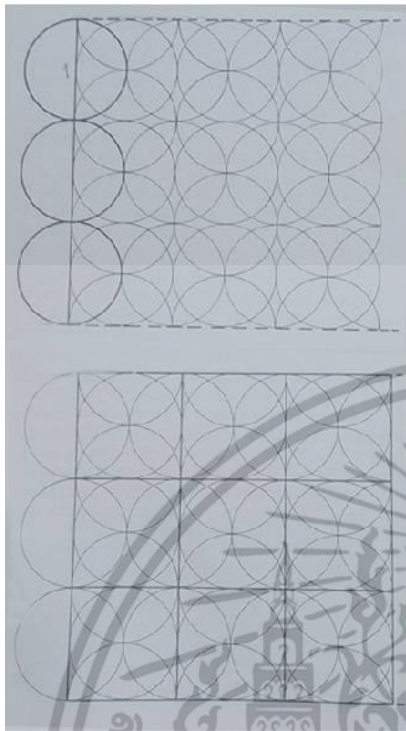


รูปที่ 111 ตัวอย่างลายเรขาคณิตและการค้นพบความสัมพันธ์ของความยาวเส้นทแยงมุมในสี่เหลี่ยมหรือ Dynamic Rectangles ของอิสลาม ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

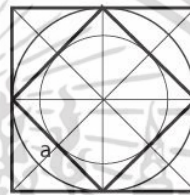
จุดกำเนิดของลวดลายเรขาคณิตนั้นเกิดมากจากความรู้ทางด้านคณิตศาสตร์ของคนตะวันออกกลาง โดยลวดลายทุกกลายนั้นล้วนถูกคำนวณด้วยวิธีการทางคณิตศาสตร์ทั้งสิ้นโดยในสมัยนั้นยังไม่ได้มีวิธีการวัดหน่วยที่ละเอียดแบบปัจจุบัน ลวดลายส่วนใหญ่จึงขึ้นเป็นรูปเรขาคณิตแบบด้านเท่าแล้วนำลวดลายนั้นมา repeat ซ้ำๆกันเป็นลวดลายใหญ่ โดยลวดลายเรขาคณิตของตะวันออกกลางนั้นสามารถแบ่งออกได้ตามรูปทรงของแม่แบบ 3 ชนิด คือลวดลายที่ขึ้นด้วยแม่แบบสี่เหลี่ยมด้านเท่า หกเหลี่ยมด้านเท่าและห้าเหลี่ยมด้านเท่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

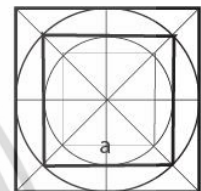
1. ลวดลายเรขาคณิตของตะวันออกกลางจากต้นลายสี่เหลี่ยมด้านเท่าและสี่ส่วน $\sqrt{2}$



หน่วยสี่เหลี่ยมย่อย



$$A = a\sqrt{2}$$



$$A = a\sqrt{2}$$

ความสัมพันธ์ระหว่างสัดส่วนความยาวด้านของ
สี่เหลี่ยมด้านเท่าในการ repeat ลวดลาย



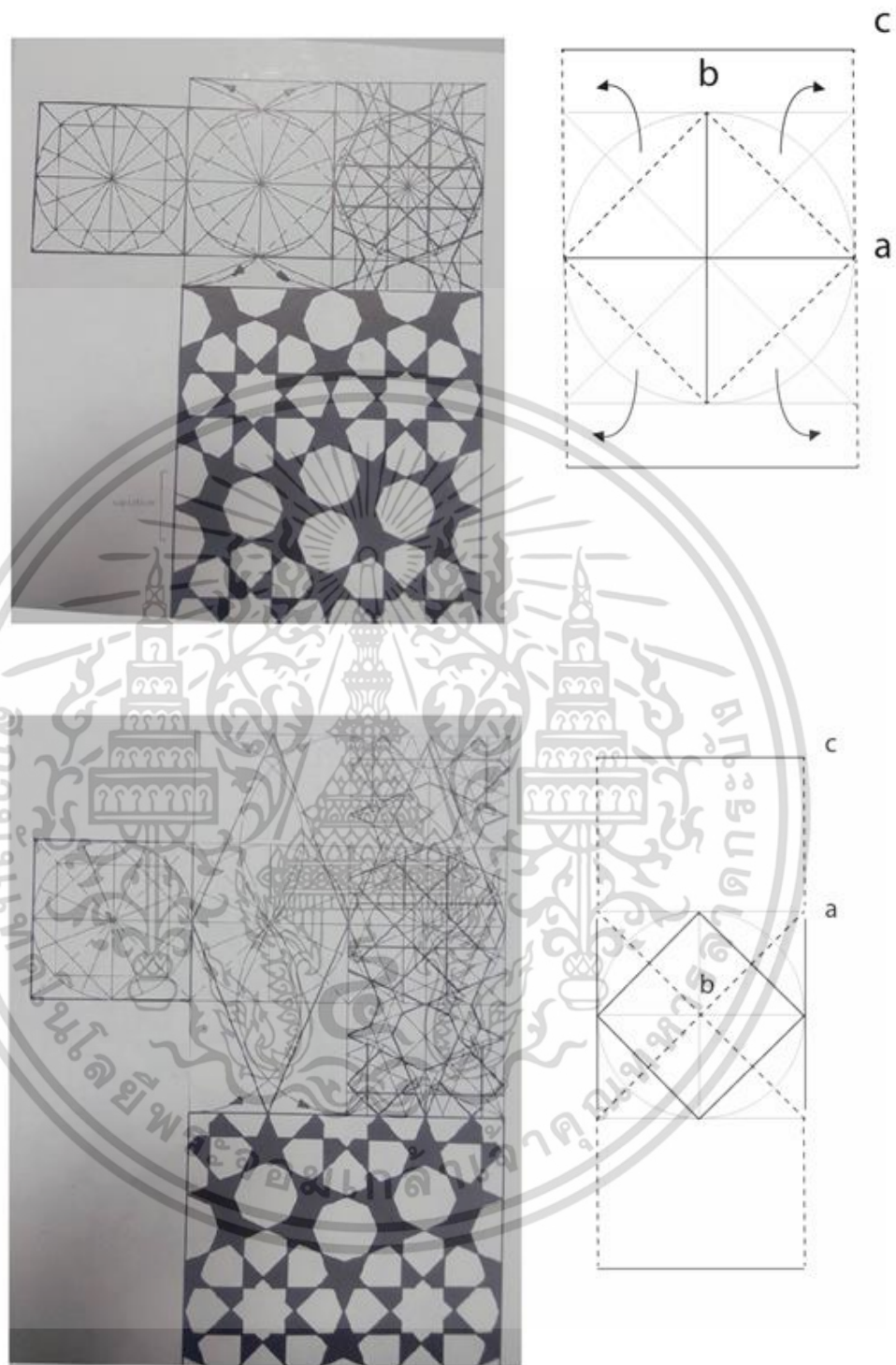
แม่แบบหรือ Master Grid

รูปที่ 112 แสดงตัวอย่างการ repeat ลวดลายของแม่แบบสี่เหลี่ยมด้านเท่า

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลปิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแปลงลดทอนจากสี่เหลี่ยมจัตุรัสเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

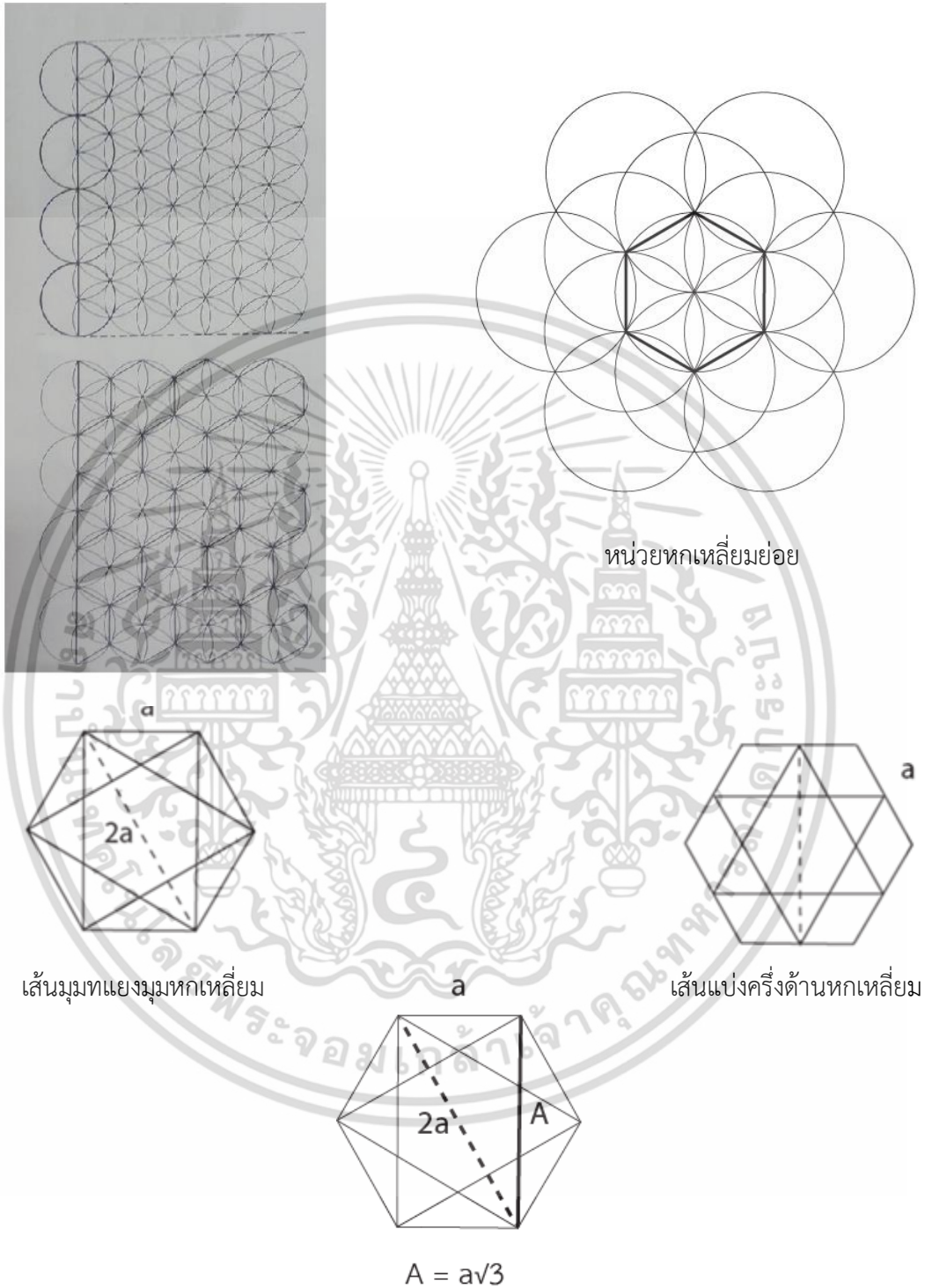


รูปที่ 113 แสดงตัวอย่างการแปลงลดทอนจากสี่เหลี่ยมจัตุรัสเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ลวดลายเรขาคณิตของตะวันออกกลางจากต้นลายหกเหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{3}$

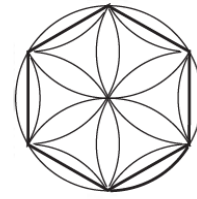
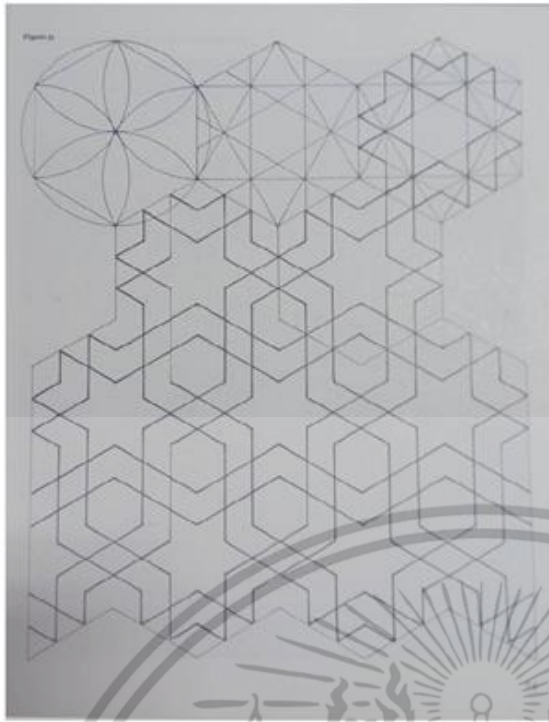


ความสัมพันธ์ระหว่างความยาวด้านกับความสูงของหกเหลี่ยม

รูปที่ 114 แสดงตัวอย่างการ repeat ลวดลายของแม่แบบหกเหลี่ยมด้านเท่า

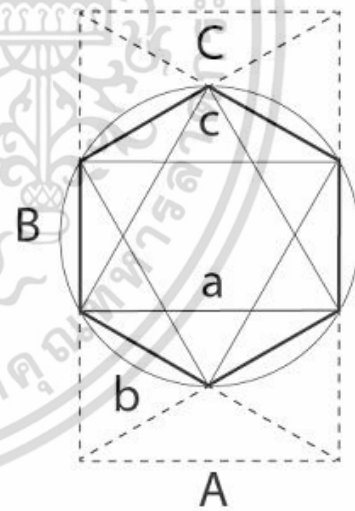
ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลาย Master Grid

การแปลงลดทอนจากหกเหลี่ยมเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า



$$a = A$$

$$3b = B$$

$$\text{มุม } c = \text{มุม } C$$

รูปที่ 115 แสดงตัวอย่างการrepeatลดทอนหกเหลี่ยมและการแปลงลายเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ลวดลายราชาคณิตของตะวันออกกลางจากต้นลายห้าเหลี่ยมด้านเท่าและสี่ส่วนของทองคำ

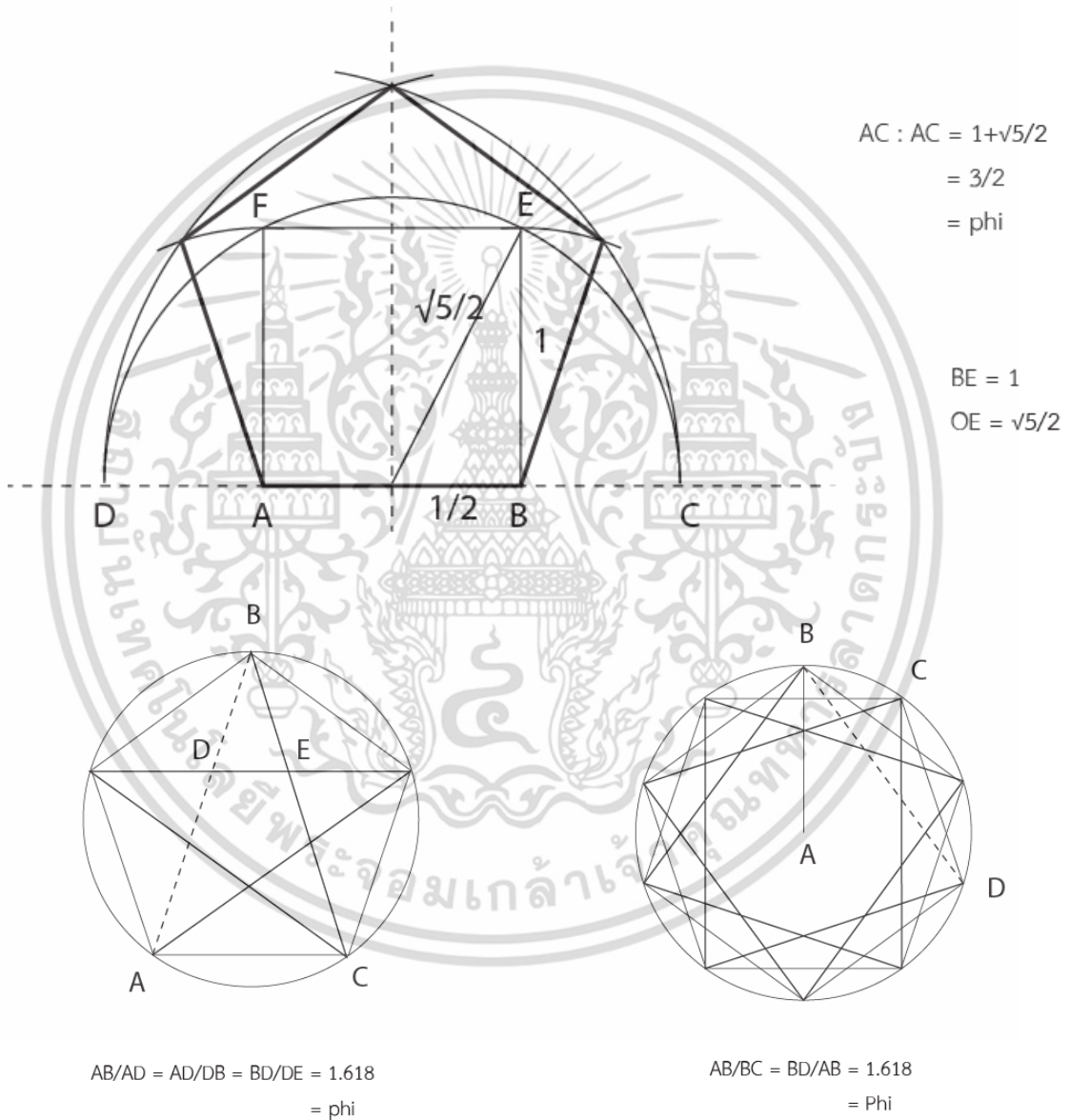
ลำดับเลขฟีโบนัชชี

เป็นชุดตัวเลขที่แต่ละพจน์จะเกิดจากการนำตัวเลขสองตัวที่อยู่ข้างหน้ามารวมกัน

1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55...

สี่ส่วนของทองคำ

1/1, 2/1, 3/2, 5/3, 8/5, 13/8, 21/13, 34/21 ยิ่งตัวเลขมากเท่าไรก็จะยิ่งเข้าใกล้ค่าphi(1.618)



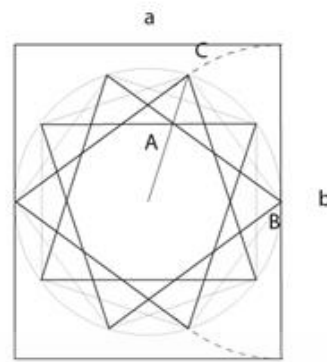
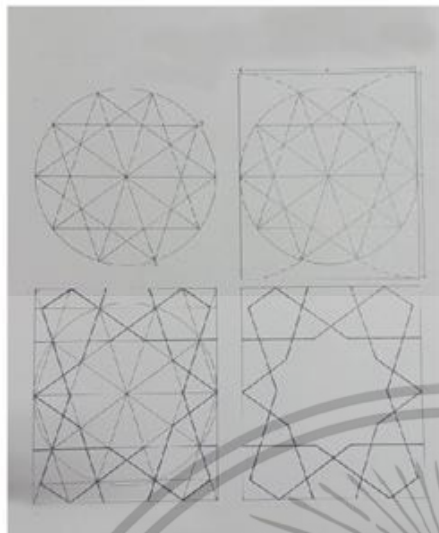
แสดงความสัมพันธ์ของความยาวด้านต่างๆในลวดลายที่ขึ้นจากห้าเหลี่ยม

รูปที่ 116 แสดงความสัมพันธ์ของความยาวด้านห้าเหลี่ยม

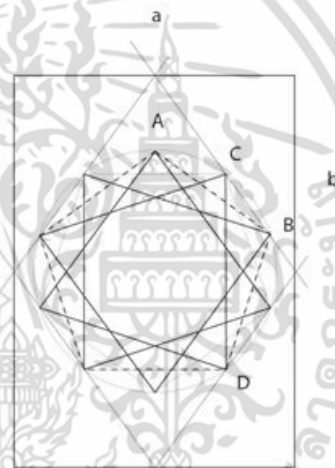
ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแปลงลดทอนจากหกเหลี่ยมเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า



รูปแบบที่ 1



$$a = 2AB$$

$$b = 2CD$$

รูปแบบที่สอง

รูปที่ 117 แสดงตัวอย่างการแปลงลดทอนห้าเหลี่ยมเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลลา

จากการศึกษาทำให้สามารถแบ่งรูปแบบของลดทอนเรขาคณิตของอิสลามได้ 3 รูปแบบตามลักษณะของแม่ลายที่เป็นตัวขึ้นลดทอนทั้งหมด คือ

- 1) ลดทอนที่ขึ้นด้วยสี่เหลี่ยมจัตุรัส
- 2) ลดทอนที่ขึ้นด้วยหกเหลี่ยม
- 3) ลดทอนที่ขึ้นด้วยห้าเหลี่ยม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.5 ตัวอย่างการออกแบบผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารตะวันออกกลาง

ศึกษาตัวอย่างการออกแบบผลิตภัณฑ์โดยใช้แนวทางเพื่อแสดงความเป็นตะวันออกกลาง สำหรับ ภาชนะรับประทานอาหารบนเครื่องบินของสายการบินตะวันออกกลาง



ชุดน้ำชา



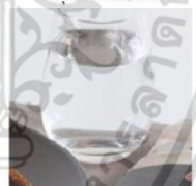
ชุดของว่าง & ขนมหวาน



ชุดอาหารเช้า



กระดาษพับเป็นรูปดาวซึ่ง ดาวถือเป็นจุดตรงกลางใน สวดคล้ายตะวันออกกลาง



แก้วน้ำมีส่วนโค้งของรูปร่างมาจากภาชนะเครื่องปั้นดินเผาของ ตุรกีที่ไว้ใช้สำหรับทำอาหารเมนู pottery kebab



ผ้าของที่ใช้เครื่องปรุงนำรูปร่างของสถาปัตยกรรมทรงโดม มาใช้ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในลักษณะเด่นของตะวันออกกลาง



จานและถ้วยมีลักษณะแบบภาชนะของ ตะวันออกกลาง คือ เป็นลักษณะ cupe plate (ไม่มีขอบ) ผมน้โค้ง ภาชนะมีความสูงพอประมาณ

รูปที่ 118 แสดงตัวอย่างภาชนะบนเครื่องบินของสายการบินตะวันออกกลาง

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลวดลายและลักษณะของโลหะที่นำมาจากโลหะตัดบริเวณหน้าต่างของสถาปัตยกรรมตะวันออกกลาง

แก้วกาแฟมีการนำลักษณะการใช้โลหะครอบแบบถอดได้มา แต่มีการลวดทองให้ดูเหมาะสมกับยุคสมัยมากขึ้น

Turkish Coffee Cup
Ottoman Style

ลวดลายและลักษณะของโลหะที่นำมาจากโลหะตัดบริเวณหน้าต่างของสถาปัตยกรรมตะวันออกกลาง

รูปที่ 119 แสดงตัวอย่างการออกแบบและที่มาการออกแบบผลิตภัณฑ์ตะวันออกกลาง
ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการศึกษาพบว่ามีกรออกแบบโดยใช้ทั้งรูปทรงของสถาปัตยกรรมตะวันออกกลาง เช่น ยอดทรงโดม มาใช้ออกแบบยอดของที่ใส่เกลือและพริกไทย มีการใช้รูปทรงของภาชนะดั้งเดิมมา ออกแบบจาน ชาม แก้ว รวมไปถึงการใช้ลวดลายเรขาคณิตในการออกแบบโลหะใส่ถ้วยกาแฟ จึงมีความเป็นไปได้ในการนำเอาแนวทางการออกแบบรูปทรงของภาชนะดั้งเดิมและแนวทางการออกแบบ โดยใช้ลวดลายเรขาคณิต สำหรับโครงการออกแบบนี้

สรุปแนวทางการออกแบบ

- 1) แนวทางการออกแบบโดยใช้รูปทรงของภาชนะดั้งเดิมของตะวันออกกลาง
- 2) แนวทางการออกแบบโดยใช้ลวดลายเรขาคณิตของตะวันออกกลาง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ทั่วไป

ความหมายของ Tableware มีดังนี้คือ Tableware หรือ Dishes, Dishware หมายความว่าภาชนะหรือเครื่องใช้สำหรับบรรจุน้ำหรือใช้ในงานในการรับประทานอาหารบน โต๊ะรวมไปถึงสิ่งของต่างๆที่ใช้สำหรับตกแต่งบนโต๊ะอาหาร เพื่อสร้างความสะดวกสบายและความครบถ้วนให้กับมื้ออาหารโดยคุณภาพ ชนิดของวัสดุ ความหลากหลาย จำนวนสิ่งของในชุดๆหนึ่ง จะถูกออกแบบตามประเภทของอาหาร วัฒนธรรมการกิน ธรรมเนียมในทางศาสนาและการใช้ชีวิตของผู้ใช้งานรวมถึงจังหวะและโอกาสในการใช้งาน โดยจะสามารถแบ่งหมวดหมู่ภาชนะและเครื่องใช้ต่างๆใน Tableware ได้ดังนี้

1.Serveware หรือ ภาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหาร หมายถึงเครื่องใช้หรือภาชนะใดๆที่ใช้ในการบรรจุน้ำหรืออาหารเพื่อนำมาเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร เช่น จาน, ถ้วย สำหรับเสิร์ฟอาหาร จานใส่สลัด, จานสำหรับใส่พาสต้า, ถ้วยสำหรับใส่ซूपต่างๆ เป็นต้น รวมไปถึงช้อนส้อมที่มากับจานเสิร์ฟและภาชนะสำหรับใส่เครื่องดื่มมาเสิร์ฟที่โต๊ะอาหารก็จะถูกจัดรวมอยู่ในหมวดนี้ทั้งสิ้น



Casseroles หรือ ภาชนะสำหรับเสิร์ฟพาสต้า

Salad bowl หรือ ถ้วยสำหรับใส่สลัด

รูปที่ 120 ตัวอย่าง Serveware สำหรับเสิร์ฟอาหารเฉพาะเมนู

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

2.Flatware หรือ Silverware เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร ได้แก่ ช้อน ส้อมและมีด มีหลากหลายขนาดและลักษณะต่างๆตามการใช้งาน



รูปที่ 121 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ flatware

ที่มา: http://seattle.pedersens.com/rentals/catalog/22/Dining/Flatware_and_Serving_Pieces.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.Dinnerware หมายถึงจานหรือถ้วยที่ใช้สำหรับแบ่งอาหารในการรับประทานของแต่ละคนในระหว่างมื้ออาหาร โดยในหนึ่งชุดจะประกอบไปด้วยภาชนะหลายชิ้น ตั้งแต่ภาชนะแบบมาตรฐานจนไปถึงภาชนะแบบพิเศษที่ออกแบบมาเฉพาะสำหรับการใช้งาน โดยในการเตรียม Dinnerware จะขึ้นอยู่กับเมนูของอาหารในแต่ละมื้อ นอกจากนี้ยังรวมไปถึงจานหรือภาชนะสำหรับจัดวางบนโต๊ะอาหาร เช่น Charger plates หรือ Service plates เป็นจานขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับจัดบนโต๊ะอาหารเพื่อความสวยงามและจะไม่ใช้ในการใส่อาหาร โดยในอเมริกาเหนือจะนำเอาจานสำหรับตกแต่งออกจากโต๊ะอาหารทันทีที่แขกหรือลูกค้านั่งลงบนโต๊ะอาหารหรือถ้าจานถูกออกแบบมาให้เกิดความสวยงามบนโต๊ะอาหารอาจจะถูกวางไว้ขณะรับประทานอาหารแต่จะถูกนำออกจากโต๊ะก่อนจะเสิร์ฟของหวาน เช่นเดียวกับในยุโรปที่จะใช้จานสำหรับตกแต่งเป็นจานรองสำหรับถ้วยชุป จานสลัด หรืออาหารหลัก และจะถูกนำออกจากโต๊ะอาหารก่อนจะเสิร์ฟของหวาน นอกจากนี้ยังมีถ้วยสำหรับใส่น้ำจิ้ม ที่ใส่เครื่องปรุงและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารอื่นๆ



รูปที่ 122 ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหารด้วยจานตกแต่งสีแดง

ที่มา [https://en.wikipedia.org/wiki/Charger_\(table_setting\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Charger_(table_setting))

4.Drinkware คือ แก้วชนิดต่างๆที่ใช้สำหรับใช้สำหรับเครื่องดื่มต่างๆ เช่น แก้วน้ำ แก้วไวน์ แก้วม็อค แก้วน้ำชา เป็นต้น



รูปที่ 123 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ drinkware

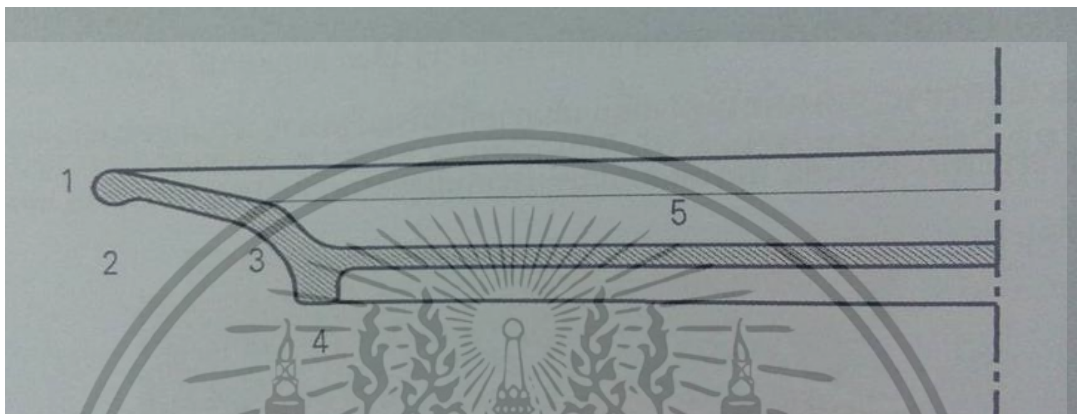
ที่มา <http://www.incentivemag.com/Merchandise/Crystal-and-Fine-China/Drinkware-Beer-Glasses/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.1 รูปแบบของภาชนะอาหารทั่วไป

ภาชนะอาหารโดยทั่วไปนั้นจะมีรูปแบบที่คล้ายคลึงกัน แต่มักจะมีการทำให้เกิดความแตกต่างกันด้วยวิธีการใช้สีและการจัดวางลวดลาย ซึ่งหากจะพิจารณาให้ถี่ถ้วนจะพบว่าสามารถแบ่งภาชนะที่มีในท้องตลาดได้ดังนี้

2.5.1.1 จาน(Plate) คือภาชนะรูปร่างแบน มีส่วนประกอบทั้งหมดห้าส่วนคือ



รูปที่ 124 ภาพตัดขวางแสดงส่วนสำคัญของจาน

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

1. ขอบจาน (Rim) เป็นส่วนที่ช่วยให้หยิบจับได้ง่ายและยังช่วยให้จานมีความแข็งแรงไม่บิดตัวง่าย
2. ช่วงความสูงของจานถึงพื้น คือ ส่วนที่มือสามารถสอดไปหยิบจานได้และจะมีการเผื่อความสูงไว้สำหรับกรณีที่เกิดการหลุดตัวขณะขึ้นตอนการเสิร์ฟ
3. ช่วงผนังบริเวณใกล้ขาจาน คือ ช่วงที่มีความหนาแน่นมากกว่าช่วงอื่นมีเพื่อเพิ่มความแข็งแรงและตั้งไม่ให้ผนังหลุดตัว
4. ขาจาน (Food) คือส่วนที่ยกท้องของจานขึ้นจากพื้นโต๊ะและเป็นส่วนที่ป้องกันไม่ให้เคลือบบริเวณท้องจานไหลลงไปติดเตา
5. ท้องจาน คือ บริเวณที่มีความหนาแน่นมากกว่าส่วนอื่นๆ จะมีการออกแบบให้แอ่นโค้งขึ้นเล็กน้อยเพื่อเป็นการเผื่อการหลุดตัวของชิ้นงานขณะการเสิร์ฟ ซึ่งเมื่อเสิร์ฟแล้วจะได้ท้องจานที่แบบพอดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานที่พบเห็นทั่วไปสามารถแบ่งออกเป็นรูปแบบมาตรฐานทั้งหมด 2 แบบดังนี้

งานมีขอบ (Rim Plate) คือ งานที่มีปีกยื่นออกมาจากส่วนท้องงาน มีทั้งแบบที่มีขอบงานกว้างและขอบงานสั้น ขอบงานมีส่วนช่วยในการทำให้งานดูแข็งแรง หยิบใช้งานได้สะดวกเนื่องจากมือสัมผัสกับบริเวณขอบงานโดยไม่มีการสัมผัสกับอาหาร นอกจากนี้ขอบงานยังเป็นส่วนที่ใช้สำหรับตกแต่งลวดลายให้ภาชนะเกิดความสวยงามและโดดเด่น งานมีขอบจะมีส่วนท้องงานที่กว้างกว่างานไม่มีขอบ เพื่อให้มีพื้นที่สำหรับการจัดวางอาหารที่เหมาะสมและสะดวกในการใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร

โดยงานมีขอบนี้จะมีทั้งแบบงานแบบ (Flat Rim Plate) และงานก้นลึก (Deep Rim Plate) ซึ่งมีความต่างกันตรงที่งานก้นลึกจะมีท้องงานลึกลงและใช้เป็นงานชุปในชุดภาชนะอาหารแบบตะวันตก แต่จะเป็นงานหลักของชุดรับประทานอาหารแบบตะวันออก เพราะมีรูปแบบเหมาะสมกับการรับประทานอาหารลักษณะผสมที่มีน้ำ



รูปที่ 125 แสดงลักษณะของงานมีขอบ

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

งานไม่มีขอบ (Coupe Plate) คืองานที่มีผนังค่อยๆโค้งขึ้น มีพื้นที่ใส่อาหารมาก ที่ฐานมีวงของขา (Food Ring) เพื่อส่งเสริมความแข็งแรงและป้องกันการยุบตัวของท้องงาน งานที่ไม่มีขอบจะดูแข็งแรงน้อยกว่างานที่มีขอบ หยิบจับได้ไม่สะดวกเพราะไม่มีขอบงานให้ยึด ทำให้ต้องจับบริเวณปลายผนังโค้ง แต่อย่างไรก็ตามงานไม่มีขอบจะดูเรียบง่าย ตกแต่งลวดลายได้อย่างต่อเนื่องและเต็มพื้นที่ของงาน ซึ่งงานไม่มีขอบสามารถแบ่งได้สองลักษณะคือ

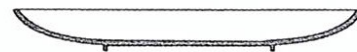
งานไม่มีขอบทรงเตี้ย (Low Coupe Plate) คืองานที่มีผนังไล่จากท้องงานเป็นโค้งขึ้นมาเล็กน้อยจนคล้ายจานแบน ทำให้มีพื้นที่ในการจัดวางอาหารน้อย หยิบจับได้ไม่สะดวกและไม่มั่นคง อย่างไรก็ตามงานประเภทนี้เหมาะกับการออกแบบในแนวสมัยใหม่ (Modern) เพราะมีรูปแบบที่เรียบง่ายและมีเส้นสายที่ต่อเนื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จานไม่มีขอบทรงสูง (High Coupe Plate) คือจานที่มีผนังสูงคล้ายชามแบน เพราะขอบผนังจะไล่จากท้องจานจะโค้งขึ้นสูงจากพื้น ขอบจานจะตั้งขึ้นไม่ผายออก เป็นจานประเภทที่มีพื้นที่จัดวางอาหารได้มากเต็มพื้นที่ของจาน ■



จานไม่มีขอบทรงเตี้ย (Low Coupe Plate)



จานไม่มีขอบทรงสูง (High Coupe Plate)

รูปที่ 126 แสดงลักษณะของจานไม่มี

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

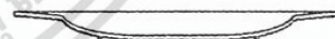
ในรูปแบบภาชนะสากลจานมีขอบและจานไม่มีขอบจะจัดเป็น Dinner Plate คือ เป็นจานอาหารหลัก ซึ่งยังมีจานชนิดอื่น ๆ ที่มีการใช้งานต่างกัน เช่น

จานขนาดใหญ่ (Platter) คือ จานใส่อาหารที่มีขนาดใหญ่ค่อนข้างมาก รูปแบบของจานจะเป็นแบบเดียวกับ Dinner Plate ดังนั้นหากจานข้าว (จานอาหารหลัก) เป็นจานท้องแบนมีขอบ (Rim Plate) จานชนิดอื่นก็จะมีลักษณะท้องแบนเช่นเดียวกัน

จานสลัด (Salad Plate) คือจานสำหรับใส่สลัด มักมีรูปแบบเดียวกับ Dinner Plate แต่มีขนาดเล็กกว่า ชาวตะวันตกจะเสิร์ฟสลัดและขนมปังควบคู่กับอาหารจานหลัก จานสลัดจะมีขนาดใหญ่กว่าจานขนมปัง ในชุดภาชนะอาหารอาจจะใช้ชามสลัด (Salad Bowl) แทนจานสลัดได้



จานขนาดใหญ่รูปวงรี



จานสลัด (Salad Plate)

รูปที่ 127 แสดงลักษณะของจานขนาดใหญ่และจานสลัด

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ จากการศึกษาภาชนะตะวันออกกลางพบว่าจานของตะวันออกกลางแต่ดั้งเดิมจะมีก้นลึกและไม่มีขอบเนื่องจากพฤติกรรมมารับประทานด้วยมือในสมัยแรกๆ หลังจากนั้นจึงมีการพัฒนาจานมีขอบขึ้นมาเล็กน้อยเพื่อความสวยงามและอารยธรรมจากประเทศอื่น เช่น ประเทศแถบยุโรป แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังไม่มีขอบออกมาไม่มากเพราะลักษณะการรับประทานอาหารของชาวตะวันออกกลางนั้นจะมีการใช้ภาชนะจำนวนมากต่อการเสิร์ฟอาหารมื้อหนึ่ง การที่จานหรือภาชนะอื่นๆมีขอบออกมา มากจึงเป็นการสิ้นเปลืองพื้นที่ นอกเสียจากว่าจำเป็นจะต้องมีการใช้ขอบภาชนะจริงๆ เช่น จานมีขอบเป็นลวดลายเรขาคณิตสำหรับตกแต่งที่อยู่อาศัยหรือเพื่อความสวยงามบนโต๊ะอาหาร

สรุปได้ว่า ใช้จานลักษณะก้นลึกมีขอบแต่จะให้ขอบออกมาเพียงเล็กน้อยเท่านั้น โดยภาชนะที่จะใช้ลักษณะนี้ในการออกแบบได้แก่

- จานอาหารเช้า
- จานMeze
- จานวงกลมขนาดต่างๆ (17cm. 21cm. 25cm.)
- จานวงรีขนาดต่างๆ(21cm. 27cm. 30cm. 35cm.)



รูปจานก้นลึกมีขอบเล็กน้อย

และยังใช้จานลักษณะเดียวกันแต่มีก้นลึกกว่า ลักษณะคล้ายขนมในการใส่อาหารที่มีความขลุกขลิก เช่น สลัดที่มีการใส่น้ำมันมะกอก mantiที่มีการราดซอสโยเกิร์ต โดยภาชนะที่ใช้ออกแบบได้แก่

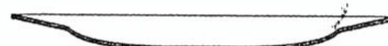
- จานสลัด(วงกลมและวงรี)
- ขนมอาหารเช้า
- ขนมManti



จานก้นลึก

นอกจากนี้ยังใช้จานลักษณะมีขอบยื่นออกมาสำหรับออกแบบภาชนะที่การใช้งานสำหรับเป็นจานรองได้แก่

- จานรองถ้วยกาแฟ
- จานรองถ้วยน้ำชุป
- จานcharger plate
- จานวงรีมีขอบ



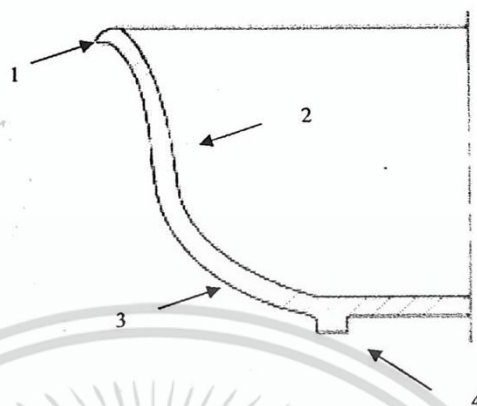
รูปจานก้นลึกมีขอบ

รูปที่ 128 ภาพลักษณะจานที่จะใช้ออกแบบ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.1.2 ชาม (Bowl) คือ ภาพระรูปทรงเปิดที่มีลักษณะใกล้เคียงกับจาน ซึ่งชามมีส่วนประกอบด้วยกันทั้งหมดสี่ส่วนคือ



รูปที่ 129 ภาพตัดขวางแสดงส่วนสำคัญของชาม

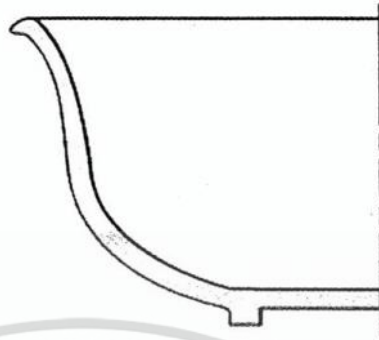
ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลลา

- 1.ขอบชาม (Rim) มีส่วนช่วยให้ชามมีความแข็งแรงไม่บิดตัวง่าย
- 2.ผนังด้านในชาม มีความโค้งกลมกลื่นกันตั้งแต่ปากถึงก้นชาม ซึ่งช่วยให้ทำความสะอาดได้ง่าย มีความเหมาะสมที่จะใช้ร่วมกับช้อนหรืออุปกรณ์อื่นๆ
- 3.ช่วงผนังบริเวณใกล้ขาชาม คือ ช่วงที่มีความหนามากกว่าช่วงอื่นมีเพื่อเพิ่มความแข็งแรงและดึงไม่ให้ผนังทรุดตัว
- 4.ขาชาม (Foot) คือ ส่วนที่เสริมให้ชามดูเด่นขึ้นและหยิบจับได้ง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ขอบชามยังมีด้วยกันหลายลักษณะ ซึ่งสามารถแยกเป็นประเภทต่างๆได้ดังนี้

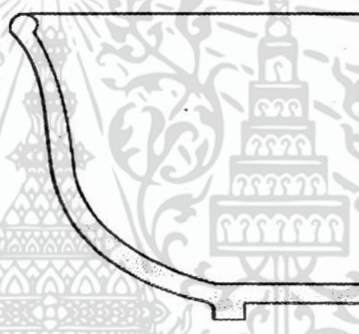
1.ขอบชามลักษณะเป็นขอบด้านนอก



รูปที่ 130 ขอบชามลักษณะเป็นขอบด้านนอก

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

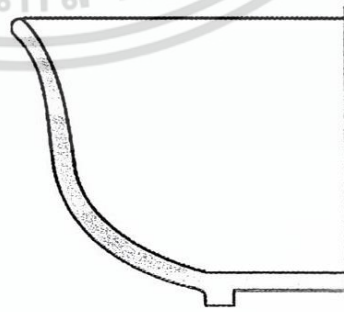
2.ขอบชามลักษณะเป็นขอบด้านใน



รูปที่ 131 ขอบชามลักษณะเป็นขอบด้านใน

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

3.ขอบชามลักษณะผนังเรียบหนาเท่ากัน

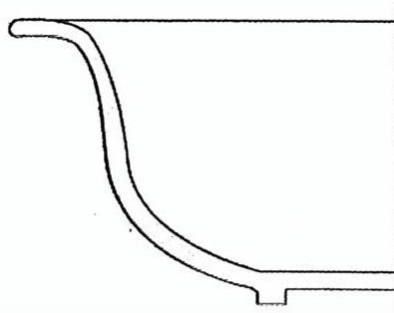


รูปที่ 132 ขอบชามลักษณะผนังเรียบหนาเท่ากัน

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

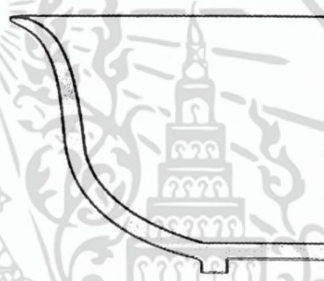
4. ขอบชามลักษณะเป็นปีก



รูปที่ 133 ขอบชามลักษณะเป็นปีก

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

5. ขอบชามลักษณะบางลง



รูปที่ 134 ขอบชามลักษณะบางลง

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

รูปทรงของชามจะใช้เป็นภาชนะอาหารหลายประเภท ตั้งแต่ชามซूप ชามสลัด ชามอาหาร ธัญพืชและชามพาสต้า โดยรูปทรงหลักของชามที่เป็นพื้นฐานและมาตรฐานในการออกแบบได้แก่ ทรงกระบอก ทรงกลม ทรงกรวย ทรงผนังโค้ง และทรงที่เกิดจากการใช้โค้งของพาราโบลา (Parabola) และ แคทเทอนารี (Catenary) และทรงที่เป็นแบบผสม ลักษณะของชามโดยทั่วไปที่เห็นได้ชัดแบ่งเป็นสองประเภท คือ

ชามมีขอบ คือ ชามที่มีปีกยื่นออกจากตัวชาม ซึ่งทำให้หยิบได้ง่าย ใส่ได้ทั้งอาหารน้ำและอาหารแห้ง ในชุดอาหารเดียวกันอาจมีลักษณะคล้ายคลึงกับภาชนะอื่นๆ เช่น หากภายในชุดเดียวกันมีจานมีขอบ (Rim Plate) ชามก็จะมีขอบด้วยเช่นเดียวกัน โดยขอบตะมี้ทั้งแบบยื่นออกมาชัดเจนและแบบยื่นออกมาเล็กน้อยตามแต่ความเหมาะสมและความสวยงาม

ขามไม่มีขอบ คือ ขามที่มีขอบปากขามสั้นสุดลงที่ผนังขาม ไม่มีส่วนที่ยื่นออกมาทำให้หยิบจับไม่สะดวกนอกเหนือจากฐานของขามดังนั้นในกรณีที่ใช้ของร้อนจึงมักมีงานรองที่คู่กัน

ในรูปแบบของภาชนะสากล รูปแบบของขามก็จะมีหน้าที่การใช้งานที่แตกต่างกันออกไป เช่น

ขามสลัด (Salad Bowl) คือ ขามสำหรับใส่สลัด มีทั้งในรูปแบบที่มีและไม่มีปากขอบ ในชุดภาชนะอาหารสากลชุดใหญ่ จะมีขามสลัด 1 ใบต่อคนและขามสลัดใหญ่ ซึ่งมีขนาดต่างกัน ในส่วนของอาหารประเภทสลัดนี้สามารถเลือกภาชนะใส่ได้ทั้งในรูปแบบของจานและขามสามารถแบ่งตามรูปทรงได้ทั้งหมด 7 แบบดังนี้

1.ขามรูปทรงครึ่งวงกลม ตัวภาชนะมีลักษณะเป็นเส้นโค้งทรงกลมออกจากฐานขึ้นไปปากขาม ซึ่งเป็นลักษณะที่ตักอาหารได้สะดวก ทำความสะอาดได้ง่ายแต่ไม่เก็บความร้อนของอาหาร



รูปที่ 135 ขามรูปทรงครึ่งวงกลม

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

2.ขามรูปทรงโค้งพาราโบลา เป็นภาชนะที่มีลักษณะคล้ายกราฟพาราโบลา มีส่วนฐานที่เล็กคุณสมบัติด้านการใช้งานคล้ายขามรูปครึ่งวงกลม

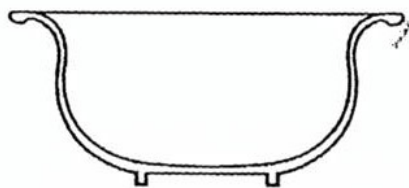


รูปที่ 136 ขามรูปทรงพาราโบลา

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.ชามรูปทรงโค้งตัวเอส ชามประเภทนี้มีส่วนโค้งยื่นออกมาจากฐานกับส่วนที่บานออกใกล้เคียงกันมีผนังคล้ายรูปตัวเอส



รูปที่ 137 ชามรูปทรงโค้งตัวเอส

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

4.ชามรูปทรงปากกระสอบ ภาชนะนี้จะให้ความรู้สึกเล็กกระทัดรัด เก็บความร้อนของอาหารได้ดี แต่ใช้งานและทำความสะอาดได้ลำบากเนื่องจากปากชามมีลักษณะสอบเข้า



รูปที่ 138 ชามทรงปากกระสอบ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

5.ชามรูปทรงปากผาย มีปากชามที่กว้างกว่าก้นชาม และด้วยลักษณะของผนังชามที่ผายออกทำให้สามารถมองเห็นอาหารและทำความสะอาดได้ง่าย

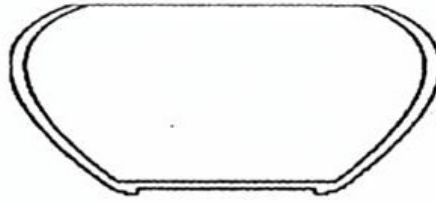


รูปที่ 139 ชามทรงปากผาย

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.ชามทรงคล้ายบาตรพระ ชามประเภทนี้มีข้อดีในเรื่องการเก็บความร้อนได้ดี เนื่องจากมีปากชามที่กว้างกว่าส่วนฐาน แต่มีข้อเสียคือตักอาหารและทำความสะอาดได้ไม่สะดวก



รูปที่ 140 ชามทรงคล้ายบาตรพระ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายอนสมบัติ ศิลา

7.ชามรูปทรงอิสระ เป็นชามที่เลียนแบบรูปทรงธรรมชาติ เช่น ผลไม้ สัตว์ หรือรูปทรงตามจินตนาการของผู้ออกแบบ ชามประเภทนี้ส่วนใหญ่ไม่ค่อยใช้เป็นภาชนะที่ใช้ในชีวิตประจำวันมากนัก เนื่องจากเป็นภาชนะที่เน้นความปราณีตสวยงาม จึงใช้ตั้งโชว์เสียมากกว่า

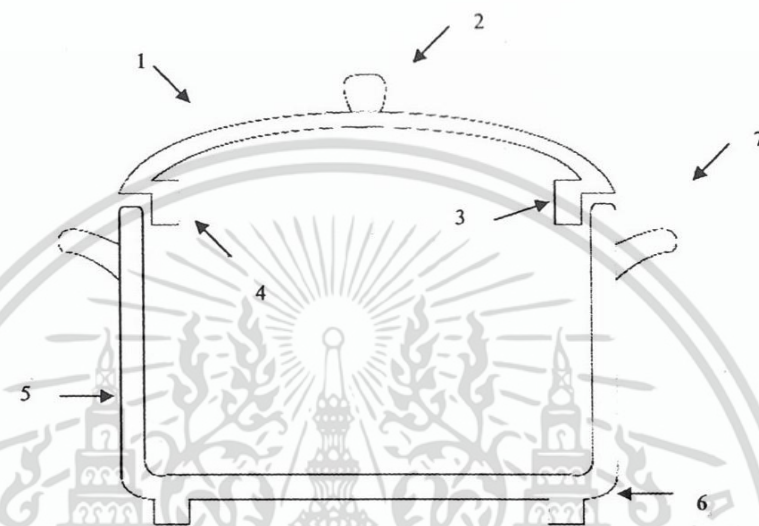


รูปที่ 141 ชามรูปทรงอิสระ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายอนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.1.3 ภาชนะฝาปิด คือ ภาชนะมีฝาปิดที่สามารถปกป้องอาหารหรือสิ่งที่บรรจุอยู่ภายในและป้องกันสิ่งสกปรกตกลงไปในอาหารที่บรรจุได้หรือภาชนะฝาปิดบางชนิดก็สามารถกันความชื้นได้ มีลักษณะสำคัญคือส่วนปากเล็กกว่าส่วนกว้างของตัวภาชนะ แต่อย่างไรก็ตามปากของภาชนะไม่ควรแคบมาก เพราะจะตักอาหารไม่สะดวกและทำความสะอาดยาก ซึ่งภาชนะฝาปิดจะมีส่วนประกอบสำคัญดังนี้



รูปที่ 142 ภาพตัดขวางแสดงส่วนประกอบสำคัญของภาชนะฝาปิด

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

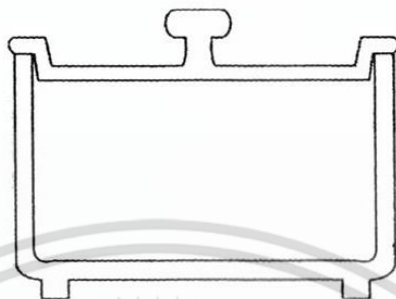
1. ฝาปิด คือ ส่วนบนของภาชนะ ช่วยปกป้องอาหารที่บรรจุอยู่ภายในไม่ให้สกปรกและช่วยรักษาความร้อนของอาหารให้นานยิ่งขึ้น
2. จุก คือ ส่วนที่อยู่บนส่วนกลางของฝาปิด ช่วยให้จับฝาปิดได้ถนัดมือขึ้น ซึ่งฝบบางชนิดจะไม่มีจุก
3. ขาล็อค คือ ส่วนที่ยื่นลงมาจากฝาปิด มีส่วนช่วยล็อคฝาปิดให้อยู่กับตัวภาชนะได้อย่างมั่นคง
4. ป่า คือ ส่วนที่อยู่บริเวณขอบภาชนะหรืออยู่ที่ขอบบนของผนังด้านในของภาชนะขึ้นอยู่กับลักษณะของฝาปิด
5. ผนังภาชนะ ถอดเป็นส่วนที่มีความสำคัญต่อการใช้งานเป็นอย่างมาก เพราะลักษณะของผนังจะมีผลต่อการตักอาหารที่อยู่ภายในภาชนะ
6. ส่วนขาของภาชนะฝาปิด คือ ส่วนที่ช่วยให้ภาชนะแข็งแรงไม่เสียรูปทรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ส่วนหูจับ (Lug) เป็นส่วนที่ยื่นออกมาจากตัวภาชนะเพื่อให้ผู้ใช้จับภาชนะในขณะอาหารร้อนได้ง่ายขึ้น ซึ่งอาจมีหรือไม่มีก็ได้ขึ้นอยู่กับขนาดและน้ำหนักของภาชนะ

รูปแบบของฝาปิดสามารถแบ่งได้ 5 ประเภทดังนี้

1. ฝาปิดแบบจม (Sunk Lid)



รูปที่ 143 ฝาปิดแบบจม (Sunk Lid)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

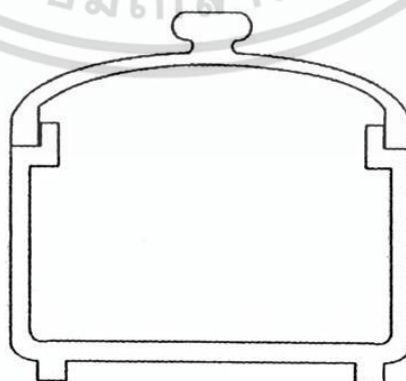
2. ฝาปิดแบบมีขาสำหรับล็อก (Flange Lid)



รูปที่ 144 ฝาปิดแบบมีขาสำหรับล็อก (Flange Lid)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

3. ฝาปิดแบบครอบ (Cover Lid)

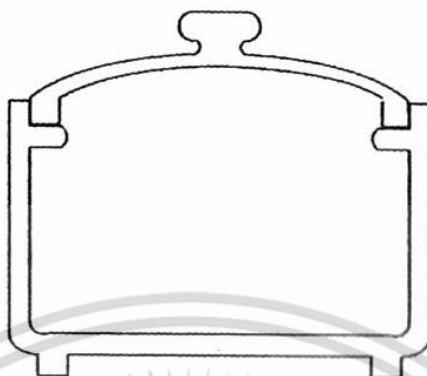


รูปที่ 145 ฝาปิดแบบครอบ (Cover Lid)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

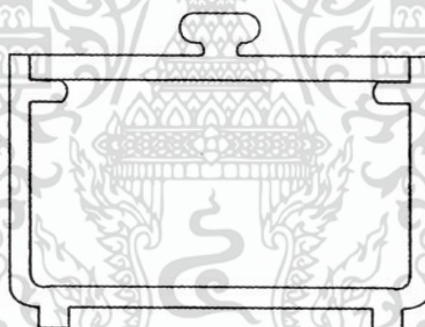
4.ฝาปิดแบบวางด้านใน (Insert Lid)



รูปที่ 146 ฝาปิดแบบวางด้านใน (Insert Lid)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

5.ฝาปิดแบบแบน (Flat Insert Lid)



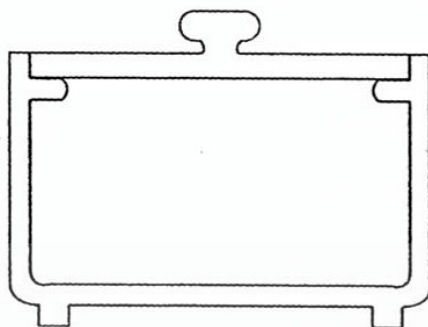
รูปที่ 147 ฝาปิดแบบแบน (Flat Insert Lid)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบลักษณะการจับฝาปิดมีลักษณะดังนี้

1.แบบจับทั้งฝา (Cover)



รูปที่ 148 ฝาปิดแบบจับทั้งฝา

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

2.แบบจับจุก (Knob) ทั้งแบบจุกตันและจุกเป็นรู



จุกตัน

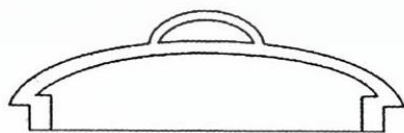


จุกเป็นรู

รูปที่ 149 ที่จับแบบเป็นจุก

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

3.แบบเกี่ยว (Handle) มีทั้งที่เป็นห่วงเกี่ยวแบบลอยตัวและห่วงเกี่ยวแบบซ่อนตัว



ห่วงเกี่ยวแบบลอยตัว



ห่วงเกี่ยวแบบซ่อนตัว

รูปที่ 150 ที่จับแบบเกี่ยว

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปทรงโดยทั่วไปของภาชนะฝาปิดมีด้วยกันทั้งหมด 5 ประเภทดังนี้

- 1.ภาชนะฝาปิดทรงกระบอก
- 2.ภาชนะฝาปิดทรงปากสอบ
- 3.ภาชนะฝาปิดทรงผนังป่องกลาง
- 4.ภาชนะฝาปิดทรงโค้งตัวเอส
- 5.ภาชนะฝาปิดทรงอิสระ

1.ภาชนะฝาปิดทรงกระบอก ภาชนะประเภทนี้มีปัญหาที่พืติดที่มุมฉากของผนัง ปัญหาการมีเศษอาหารติดอยู่ตามมุมที่ตัก ไม่สะดวกในการทำความสะอาด



รูปที่ 151 ภาชนะฝาปิดทรงกระบอก

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

2.ภาชนะฝาปิดทรงปากสอบ มีข้อดีในเรื่องการกักเก็บความร้อนของอาหาร แต่มีข้อเสียในเรื่องของการตักอาหารและการทำความสะอาด

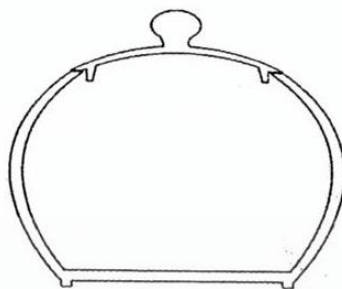


รูปที่ 152 ภาชนะฝาปิดทรงปากสอบ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.ภาชนะฝาปิดทรงผนังป่องกลาง เป็นรูปทรงส่วนใหญ่ที่นิยมกัน เนื่องจากมีข้อดีทั้งในเรื่องการกักเก็บความร้อน ทำความสะอาดได้ง่ายถ้าปากไม่เล็กจนเกินไป และด้วยความที่ผนังโค้งออกจึงทำให้สามารถตักอาหารได้ง่าย



รูปที่ 153 ภาชนะฝาปิดทรงผนังป่องกลาง

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

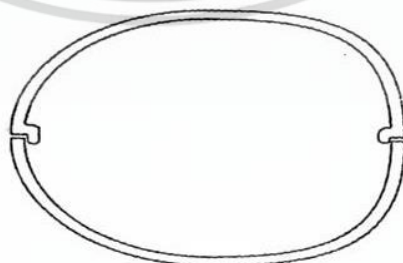
4.ภาชนะฝาปิดทรงโค้งตัวเอส เป็นภาชนะที่รวมเอาข้อดีของทั้งรูปทรงแบบปากผายและแบบผนังป่องกลางไว้ด้วยกัน



รูปที่ 154 ภาชนะฝาปิดแบบทรงโค้งตัวเอส

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

5.ภาชนะฝาปิดรูปทรงอิสระ ภาชนะฝาปิดชนิดนี้ไม่นิยมใช้จริงในชีวิตประจำวัน นิยมใช้ของของตกแต่งเสียมากกว่า



รูปที่ 153 ภาพตัดขวางภาชนะฝาปิดรูปทรงอิสระ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ จากการศึกษาภาชนะตะวันออกเฉียงกลางส่วนใหญ่จะมีลักษณะผนังเป็นโค้งตัวเอส ทรง ขามโค้งตัวเอส มีปากผายออกและมีขอบด้านนอก เนื่องมาจากเป็นลักษณะภาชนะดั้งเดิมมาตั้งแต่ยุค เริ่มแรกและมีความสวยงาม นอกจากนั้นยังมีการใช้ฝาปิดเพื่อรักษาความร้อนเอาไว้ เพราะอาหารตุรกี ที่เป็นเมนูน้ำ เช่น น้ำซूप สตู นั้นจะมีลักษณะค่อนข้างข้นทำให้เมื่อเสียดความร้อนอาหารจะแข็งตัวและ ทำให้เสียรสชาติ เนื่องจากชาวตุรกีให้ความสำคัญกับรสชาติอาหารมากดังนั้นจึงใช้ขามลักษณะ ดังกล่าวในการกักเก็บความร้อน ส่วนสาเหตุที่ขามมีขอบด้านนอกนั้นเนื่องมาจากชาวตุรกีใช้ฝาปิดใน ลักษณะของฝาปิดแบบมีชาลือก(Flange Lid)เนื่องจากสามารถเก็บความร้อนได้ดี แต่นอกจาก ลักษณะดังกล่าวยังมีขามมีขอบที่เป็นลักษณะเด่นของภาชนะตุรกีในยุคอาหรับหรือยุคที่มีการใช้ ภาชนะโลหะโดยขอมมีลักษณะผายออกและมีฝาปิดถือเป็นเอกลักษณ์ของภาชนะตะวันออกเฉียง กลางแบบหนึ่งและยังคงรักษาความร้อนได้ด้วยฝาปิด

สรุปได้ว่า ใช้ขามลักษณะโค้งตัวเอส ทั้งแบบมีและไม่มีฝาปิดแบบชาลือก(Flange Lid) ในการ ออกแบบภาชนะดังนี้คือ

ขามขนาด 5cm. และ 7cm.

ขาม อบสตู



ขามทรงโค้งตัวเอส

ฝาปิดแบบชาลือก(Flange Lid)

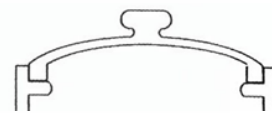
นอกจากนี้ยังมีการใช้ขามลักษณะมีขอบเป็นปีกทั้งแบบมีและไม่มีฝาปิดข้างใน(Insert Lid)สำหรับ ออกแบบภาชนะดังนี้

-ขามน้ำซूप

ขามใส่น้ำจิ้ม



ขอบขามลักษณะเป็นปีก



ฝาปิดแบบวางด้านใน

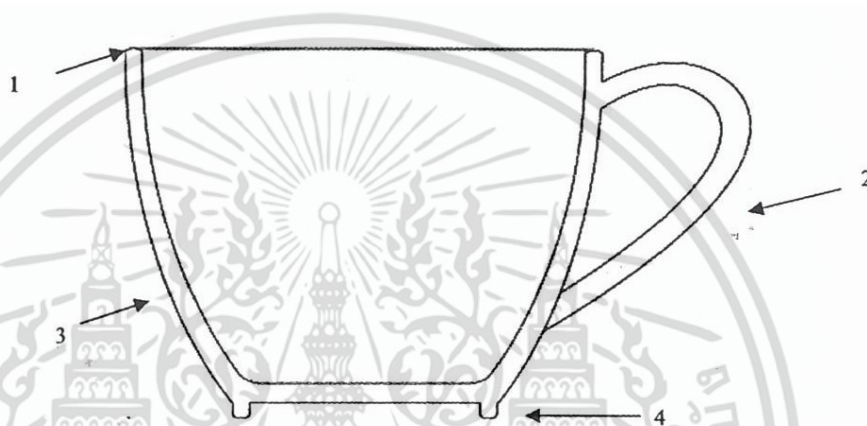
รูปที่ 154 ภาพลักษณะขามและฝาปิดที่จะใช้ออกแบบ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.1.4 ถ้วยชา/กาแฟและจานรอง รูปแบบของถ้วยกาแฟจะเหมือนกับถ้วยน้ำชาแต่อาจมีขนาดต่างกันเล็กน้อยตามปริมาณการรับประทาน ซึ่งในบางครั้งก็อาจใช้แทนกันได้ ในส่วนของจานรองจะมีร่องตรงกลางขนาดเท่ากับความกว้างของฐานถ้วยเพื่อมิให้ถ้วยเลื่อนไปมา รูปแบบของจานรองจะเหมือนกับจานหลักของชุดอาหารเช่น ถ้าจานหลักมีขอบ จานรองก็จะมีขอบด้วยแต่ก็ไม่ใช้กฎตายตัวเสมอไป การตกแต่งลวดลายมักเหมือนกับจานหลักเสมอ

ถ้วยกาแฟ-จานรอง (Coffee Cup - Saucer) มีส่วนประกอบต่างๆของถ้วยชา/กาแฟ ดังนี้



รูปที่ 155 ภาพตัดขวางแสดงส่วนประกอบสำคัญของถ้วยชา/กาแฟ

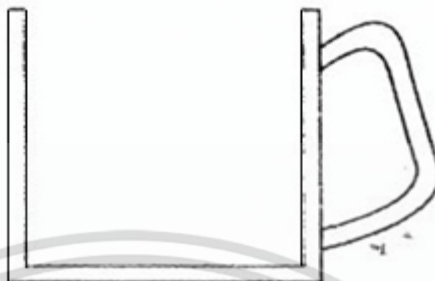
ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

- 1.ขอบถ้วย (Rim) คือส่วนที่สัมผัสกับริมฝีปาก แรกหักได้ง่าย ในด้านประโยชน์ใช้สอยส่วนนี้ควรมีความบาง กระชับริมฝีปาก ซึ่งส่วนนี้เป็นพื้นที่สำหรับตกแต่งลวดลายเพื่อความสวยงาม
- 2.มือจับ (Handle) คือส่วนที่นิยมออกแบบให้แปลกแตกต่างจากมือจับของถ้วยทั่วไปเพราะสามารถทำให้เกิดความน่าสนใจได้เป็นอย่างดี แต่ส่วนนี้ก็ต้องออกแบบให้มีความแข็งแรงเพราะต้องรับน้ำหนักของแก้วทั้งใบขณะจับ
- 3.ผนังถ้วย (Wall) คือส่วนที่สามารถตกแต่งให้สวยงามได้ นอกจากนี้ผนังถ้วยยังเป็นตัวกำหนดรูปทรงของถ้วยอีกด้วย
- 4.ขาถ้วย (Foot) คือส่วนที่สามารถออกแบบให้เป็นส่วนเริ่มรูปแบบของถ้วยได้และยังเป็นส่วนที่เพิ่มความแข็งแรงให้กับถ้วยได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หากพิจารณาถ้วยชา/กาแฟตามท้องตลาดแล้ว จะพบว่ามีหลากหลายรูปทรงด้วยกันและสามารถแบ่งออกได้เป็น 6 ประเภท ดังนี้

1. ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงกระบอก มีความกว้างของปากเท่ากับฐาน ทำความสะอาดได้ง่ายแต่ไม่สามารถเก็บความร้อนได้นัก



รูปที่ 156 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงกระบอก

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

2. ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงกลม มีรูปทรงที่ให้ความรู้สึกกลมกลืนน่าสัมผัส ใช้งานง่ายทำความสะอาดได้ง่าย



รูปที่ 157 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงกลม

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

3. ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงพาราโบลา หากฐานมีขนาดเล็กเกินไปจะทำให้ความมั่นคงในการทรงตัวน้อย และอาจจะทำความสะอาดยากในส่วนที่มีซอกมุมเล็กๆ

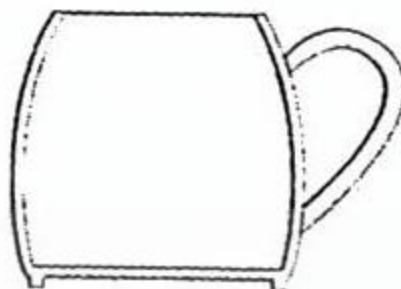


รูปที่ 158 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงพาราโบลา

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศีลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงปากสอบ เป็นรูปทรงที่ให้ความรู้สึกกระทัดรัด สามารถเก็บความร้อนได้ดี เพราะปากมีขนาดเล็กกว่าฐาน แต่อาจจะทำให้ทำความสะอาดได้ไม่สะดวก



รูปที่ 159 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงปากสอบ

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

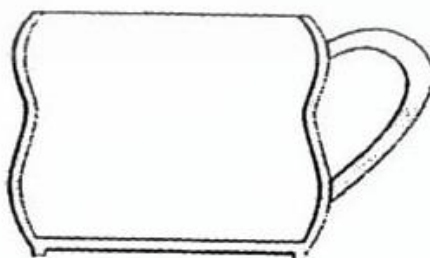
5. ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงปากผาย เป็นรูปทรงที่สามารถดื่มชา/กาแฟได้สะดวก ทำความสะอาดได้ง่าย แต่ไม่สามารถเก็บความร้อนได้นาน



รูปที่ 160 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงปากผาย

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

6. ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงอิสระ เป็นรูปทรงที่หาได้ยากในท้องตลาด รูปลักษณะอาจจะดูสวยงามแต่จะมีปัญหาหลายประการในเรื่องการใช้งาน



รูปที่ 161 ถ้วยชา/กาแฟรูปทรงอิสระ

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มือจับถือเป็นส่วนประกอบสำคัญอีกส่วนหนึ่ง เนื่องจากเป็นส่วนที่ช่วยเสริมรูปทรงของกาและถ้วยได้เป็นอย่างดี ข้อควรระวังเกี่ยวกับมือจับคือขนาดของช่องว่างระหว่างหูจับกับผนังถ้วยต้องมากพอไม่ให้นิ้วไปสัมผัสผนังถ้วยที่มีความร้อน สามารถแบ่งประเภทของมือจับได้เป็นสามประเภท คือ

แบบสอดนิ้วเดียว จะมีขนาดเล็กเมื่อเทียบกับขนาดของถ้วย ด้ามจับจึงควรมีขนาดใหญ่พอที่จะใช้นิ้วนำหนักถ้วยได้



รูปที่ 162 มือจับแบบสอดนิ้วเดียว

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

แบบสอดสองนิ้ว นิยมใช้กับถ้วยทรงสูงเพราะง่ายต่อการหยิบยกใช้งาน

รูปที่ 163 มือจับแบบสอดสองนิ้ว

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอดได้มากกว่าสองนิ้ว เหมาะสำหรับถ้วยทรงสูงหรือถ้วยที่มีน้ำหนักมากๆ โดยเฉพาะเมื่อ
บรรจุน้ำหรือเครื่องดื่ม

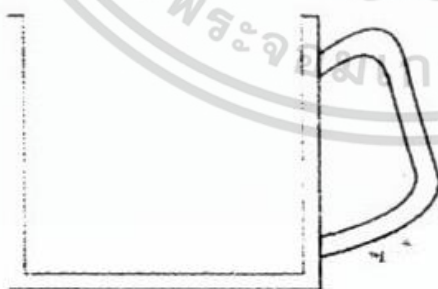


รูปที่ 164 มือจับแบบสอดมากกว่าสองนิ้ว

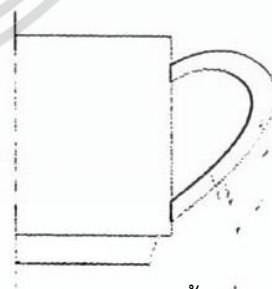
ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

วิเคราะห์ เนื่องจากขาและกาแพ่งของตะวันออกกลางนั้นจะตี้มในลักษณะที่ละน้อยๆ แล้วค่อยเติมใหม่ หากจะตี้มเพิ่ม เนื่องจากต้องการให้กาแพ่งหรือขาที่ตี้มสามารถคงความร้อนเอาไว้เพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด ถ้วยชาและกาแพ่งมีขนาดเล็ก อีกทั้งยังนิยมใช้พาชนะโลหะในการสวมถ้วยกาแพ่งอีกชั้นเพื่อให้คงความร้อนไว้และยังสามารถใช้ฝาปิดได้อีกด้วย รูปทรงของถ้วยกาแพ่งมีลักษณะเป็นทรงกระบอกง่ายๆ และมีหูจับแบบนิ้วหรือสองนิ้วสอดเนื่องจากถ้วยมีขนาดเล็ก(ประมาณ150-200cc.หรือถ้วยกาแพ่งเอสเปรสโซ่)

สรุป ออกแบบถ้วยกาแพ่งลักษณะผนังทรงกระบอกและหูจับแบบหนึ่งนิ้วสอด



ถ้วยกาแพ่งทรงกระบอก



มือจับแบบสองนิ้ว

รูปที่ 169 แสดงลักษณะแก้วและมือจับที่ใช้ออกแบบ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและกรรมวิธีการผลิต

2.6.1 ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อดิน ประเภท คุณสมบัติต่างๆ

ดินปั้น (clay body) เกิดจากการผสมกันของวัตถุดิบสามอย่างได้แก่

1.ดิน (clay) เป็นตัวที่กำหนดความเหนียวของเนื้อดินปั้น สามารถแบ่งได้เป็น

ดินธรรมชาติ เป็นดินที่สามารถใช้งานได้เลย เนื่องจากมีส่วนผสมทั้งสามอย่างในตัวเองอย่างครบถ้วน โดยนอกจากความเหนียวแล้ว ดินยังทำหน้าที่เป็นฟลักซ์ ทราายทำหน้าที่เป็นฟิลเลอร์โดยดินธรรมชาติจะมีเนื้อตั้งแต่สีเหลืองอ่อนจนถึงน้ำตาล เผาตั้งแต่ 900-1000 องศาเซลเซียสหรือ 1100-1200 องศาเซลเซียส ตามแต่แหล่งที่พบและธาตุต่างๆภายในดิน

ดินขาว มีส่วนผสมของเฟลสปาร์ ควอตซ์ อลูมินา ดินขาวที่นิยมใช้กันได้แก่ ดินขาวเกาหลี ดินขาวระนอง ดินขาวนราธิวาส ดินอินไลต์ เป็นต้น

ดินเหนียว มีเนื้อสีเข้ม มีความละเอียดและความเหนียวสูงมักใส่เพื่อให้ขึ้นรูปได้ง่ายขึ้น

2.ฟลักซ์ (flux) ทำหน้าที่หลักในการกำหนดจุดสุกตัวของเนื้อดินปั้น ฟลักซ์ที่นิยมใช้คือ เฟลสปาร์เฟลสปาร์ธรรมชาติมีความเป็นต่างสูง มีส่วนผสมของอลูมินาและซิลิกา โดยเฟลสปาร์แต่ละชนิดจะมี ลักษณะการใช้งานต่างกัน เช่น โปแทสเซียมเฟลสปาร์ที่ใช้เป็นฟลักซ์ได้ดีในงานทั่วไป โซดาเฟลสปาร์ ที่มีจุดหลอมต่ำกว่าแต่มีคุณสมบัติในการลดความเหนียว นิยมใช้กับดินพอร์ซเลนและใช้เพิ่มความโปร่งแสง เป็นต้น

3.ฟิลเลอร์ (filler) ทำหน้าที่ในการการหดตัวในเนื้อดินรวมถึงการบิดเบี้ยวที่เกิดจากการแห้งตัว การเผา ฟิลเลอร์ในเนื้อดินปั้นคือ ซิลิกาบริสุทธิ์หรือควอตซ์

ประเภทของดินที่นิยมนำมาใช้ในการขึ้นรูปเครื่องปั้นดินเผา

หากจำแนกเนื้อดินปั้นตามการผสมดินและวัตถุดิบต่างๆเพื่อให้ได้คุณสมบัติที่หลากหลายและเหมาะสมกับการทำงาน สามารถแบ่งได้หลักๆตามที่นิยมใช้กันได้ 7 ประเภทดังนี้

- 1.เอิร์ธเทิร์นแวร์ (earthenware)
- 2.สโตนแวร์ (stoneware)
- 3.โบนไชน่า (bone china)
- 4.พอร์ซเลน (porcelain)
- 5.เทอราคอตต้า (terracotta)
- 6.ราคุ(raku)
- 7.โดโลไมต์(dolomite)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.เอิร์ธเทิร์นแวร์ (earthenware) เป็นดินที่ใช้ในการเผาไฟต่ำ 900-1060 องศาเซลเซียส มีคุณสมบัติในการดูดซึมน้ำ 15% ขึ้นไป ดินมีเนื้อสีขาว เหลือง ชมพูแดง ดินมีความพรุนตัวสูงไม่สามารถเก็บน้ำได้ มีเนื้อเปราะแตกหักได้ง่าย ไม่ทนต่อกรดต่าง นิยมนำมาทำกระเบื้อง หม้อดิน กระจก หรือภาชนะปรุงอาหาร

2.สโตนแวร์ (stoneware) เป็นดินที่มีส่วนผสมคล้ายคลึงกับหิน สูดสุดตัวที่ 1200-1300 องศาเซลเซียส การดูดซึมน้ำที่ 2-3% เนื้อดินมีสีเนื้ออ่อน สีเทา มีความแข็งแกร่งและมีน้ำหนักมากหลังเผา เนื่องจากเนื้อดินมีความละเอียด นิยมนำมาใช้ในงานปั้นต่างๆ เนื้อจากเนื้อดินมีความเหนียวพอดี สามารถขึ้นรูปได้ง่าย ตัวอย่างการใช้ดินสโตนแวร์ เช่น งานโอ่งราชบุรี ผลิตภัณฑ์ด้านเครื่องปั้น เป็นต้น

3.โบนไชน่า (bone china) เป็นดินที่มีส่วนผสมของเถ้ากระดูก 30-40% มีความโปร่งแสงสูง การดูดซึมน้ำ 0.3-3% ดินหลังเผามีความแข็งแกร่งมาก สามารถทนแรงกระแทก ทนต่อการบิน นิยมใช้ทำถ้วยชาม นอกจากนี้ยังสามารถทนต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิสามารถนำภาชนะจากดินโบนไชน่าที่เย็นจัดใส่น้ำร้อนได้โดยไม่แตก เเผดิบที่อุณหภูมิ 1230-1250 องศาเซลเซียส เเผเคลือบที่อุณหภูมิ 1080-1100 องศาเซลเซียส ดินมีช่วงอุณหภูมิการสุกตัวที่สั้นมาก ต้องควบคุมอุณหภูมิการเผาอย่างแม่นยำ ถ้าเผาเกินจุดสุกตัวเพียง 20 องศาขึ้นงานจะบิดเบี้ยวยุบตัว หากเผาไม่ถึงความโปร่งแสงจะลดลง

4.พอร์ซเลน (porcelain) เป็นดินที่ใช้ในการเผาไฟสูง เนื้อดินละเอียดสีขาวมีทั้งที่บดแสงและโปร่งแสง ขึ้นอยู่กับส่วนผสมและความหนาแน่นของดิน ลักษณะดินมีความอ่อนตัวและห้องตัวอย่างรวดเร็ว ไม่เหมาะกับการปั้น แต่เหมาะกับการหล่อ เเผดิบที่อุณหภูมิ 1000 องศาเซลเซียส เเผเคลือบที่ 1250-1350 องศาเซลเซียส ภาชนะที่เผาออกมาจะมีเนื้อแน่น แกร่ง มีเสียงดังกังวานเมื่อเคาะ สามารถแบ่งได้เป็น

ซอฟพอร์ซเลน (soft porcelain) เเผที่อุณหภูมิ 1250-1300 องศาเซลเซียส มีเนื้อขาว การดูดซึมน้ำต่ำ นิยมใช้ทำถ้วยชาม ฟันปลอม

ฮาร์ดพอร์ซเลน (hard porcelain) เเผที่อุณหภูมิ 1300-1450 องศาเซลเซียส มีความแกร่งสูงมาก สามารถทนการกัดกร่อน และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างฉับพลัน นิยมใช้ทำโถงรด ลูกบิด ถ้วยสำหรับใช้ในห้องปฏิบัติการเคมี

5.เทอราคอตต้า (terracotta) เป็นดินสีแดงอมส้มเนื่องการมีส่วนผสมของเพอริกออกไซด์ สามารถเผาได้ทั้งไฟต่ำไฟสูงขึ้นอยู่กับกรดซัลฟูริก หากค่าความดูดซึมน้ำต่ำมากหรือเป็นศูนย์จะจัดว่าเป็นแบบสโตนแวร์ เผาไฟต่ำที่ 1000-1080 องศาเซลเซียส หากใส่ทรายหรือดินเชื้อจะสามารถเผาไฟสูงได้ที่ 1200-1300 องศาเซลเซียส นิยมใช้ทำอิฐ ท่อ กระเบื้องมุงหลังคา กระถางต้นไม้ เป็นต้น

6.ราซุ(raku) เป็นดินที่มีการค้นพบและใช้ในประเทศญี่ปุ่น มีความพรุนตัวสูงใช้ทำภาชนะชงชาที่สามารถทนต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็วทั้งร้อนและเย็น เผาที่อุณหภูมิ 1050-1110 องศาเซลเซียส การเผาสามารถใช้ได้ทั้งเตาถ่าน แก๊ส น้ำมัน หรือแม้กระทั่งเตาไฟฟ้า

7.โดโลไมต์(dolomite) ถูกคิดค้นขึ้นโดยชาวญี่ปุ่นในปี ค.ศ.1936 เนื้อดินมีสีขาว น้ำหนักเบา เผาอุณหภูมิ 1050 – 1110 องศาเซลเซียส มีความพรุนตัวสูง ไม่มีความทนทานมาก ไม่นิยมทำภาชนะใส่อาหารพวกจานชาม นิยมทำผลิตภัณฑ์ในห้องน้ำ เช่น ถาดรองสบู่ ที่เสียบยาสีฟัน เป็นต้น

วิเคราะห์ จากการศึกษาลักษณะดินทั้ง 7 ชนิดแล้ว พบว่าดินที่มีลักษณะตรงตามความต้องการใช้ออกแบบผลิตภัณฑ์ภาชนะใส่อาหารในโครงการซึ่งมีลักษณะดังนี้คือ

-เนื้อดินหลังเผาควรมีสีขาวสวยงามเนื่องจากผลิตภัณฑ์จะนำไปใช้งานในโรงแรมและร้านอาหารต่างๆ ซึ่งเป็นลักษณะที่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ของ บริษัท ภัทราพอร์ซเลน

-เนื้อดินมีความละเอียดและเผาที่อุณหภูมิสูงเนื่องจากต้องการชิ้นงานที่มีความแกร่ง คงทนต่อการบิ่น เพราะ จะต้องนำไปใช้ในลักษณะของภาชนะใส่อาหาร

ดินที่มีคุณสมบัติดังกล่าว ได้แก่ ดินโบนโซน่าและดินพอร์ซเลน ซึ่งมีเนื้อดินละเอียด สีขาว เผาที่อุณหภูมิสูง ชิ้นงานหลังเผาเนื้อแกร่งเหมือนกันซึ่งจะมาพิจารณาถึงความแตกต่างของดินทั้งสองประเภทนี้ โดยความแตกต่างของดินทั้งสองประเภทนี้คือ งานที่ขึ้นรูปด้วยดิน โบนโซน่าเมื่อเผาออกมาจะมีความแกร่งที่มากกว่าและการทนต่อการบิ่นได้ดีกว่างานที่ขึ้นรูปด้วยพอร์ซเลน และงานจากเนื้อดินโบนโซน่าจะมีความขาวที่มากกว่าพอร์ซเลน แลกลับมาด้วยการที่ดินโบนโซน่าจะมีช่วงจุดสุกตัวที่สั้นมาก หากเผาไฟเกินหรือน้อยไปแม้แต่เพียงนิดเดียวจะทำให้ชิ้นงานเสียหายหรือไม่ได้คุณภาพและความสวยงามแบบที่ต้องการ ทำให้การเผางานที่ขึ้นด้วยโบนโซน่าต้องการการควบคุมคุณภาพในการเผาที่มากกว่างานที่ขึ้นรูปด้วยดินพอร์ซเลน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่จากการศึกษาเกี่ยวกับดินผสมสำเร็จรูปของ “คอมพาวด์เคลย์” ทำให้พบว่า ดินผสมสำเร็จรูปกลุ่ม วิเทียสไชน่า (Vitreous China Body) เป็นดินในกลุ่มพอร์ซเลนที่เกิดจากการคิดค้นสูตรให้เมื่อเผาออกมาแล้วให้สีและความแกร่งเหมือนกับดินโบนไชน่าและยังสามารถเผาได้ที่อุณหภูมิต่ำเหมือนกับดินเอิร์ธเทิร์นแวร์ และมีช่วงหลอมตัวที่มากกว่าดินโบนไชน่า

จึงสรุปได้ว่าเลือกใช้ดินผสมสำเร็จรูป วิเทียสไชน่า (Vitreous China Body) ของ “คอมพาวด์เคลย์” เนื่องจากให้คุณสมบัติความแกร่งของเนื้อดิน ความขาวของเนื้อดิน การทนต่อแรงกระแทกและการบิ่น ทนต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิอย่างรวดเร็วได้เหมือนกับดินโบนไชน่า ซึ่งเหมาะต่อการนำมาใช้ในงานออกแบบผลิตภัณฑ์ภาชนะใส่อาหารตะวันออกกลางให้กับบริษัทภัทรา พอร์ซเลน นอกจากนี้ยังสามารถเผาได้ที่อุณหภูมิต่ำแบบดินเอิร์ธเทิร์นแวร์ ช่วยประหยัดต้นทุนค่าเชื้อเพลิงในการเผาและสามารถควบคุมการเผาได้สะดวกยิ่งขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.2 ข้อมูลเกี่ยวกับเคลือบ

น้ำเคลือบ (Glaze) เป็นสารประกอบที่ประกอบด้วยสารประกอบที่เป็น กรด ต่าง กลาง ผสมกันตามสูตรส่วนผสมแล้วนำมาเคลือบลงบนผลิตภัณฑ์ที่ทำจากดิน จากนั้นจึงนำไปเผาจนถึงอุณหภูมิที่กำหนดไว้สารประกอบจะหลอมตัวกลายเป็นแก้วเกาะติดอยู่ที่ผิวของผลิตภัณฑ์

หากแบ่งเคลือบตามลักษณะที่มองเห็นจะสามารถแบ่งได้ 6 ชนิด ได้แก่

1.เคลือบใส (clear glaze) เป็นเคลือบที่เมื่อถึงจุดสุกตัวแล้วจะเกิดความมันวาวและสามารถมองเห็นเนื้อผลิตภัณฑ์ได้ นิยมนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ที่เขียนสีได้เคลือบ เคลือบทับด้วยเอนโอบ หรือใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการโชว์เนื้อดิน

2.เคลือบทึบ (opaque glaze) เป็นเคลือบที่เมื่อถึงจุดสุกตัวแล้วจะทึบมองไม่เห็นสีของผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของดีบุกออกไซด์อยู่ด้วย เหมาะสำหรับใช้ปิดสีของเนื้องานที่ไม่ต้องการ

3.เคลือบด้าน (matt glaze) เป็นเคลือบที่เมื่อถึงจุดสุกตัวแล้ว จะมีความมันวาวสะท้อนแสงน้อยมาก เกิดจากการผสมสารบางตัวในสูตรเคลือบได้แก่ อะลูมินา เซอร์โคเนียออกไซด์ แบร์เรียมคาบอเนตและลดปริมาณสารที่มีคุณสมบัติเป็นฟลักซ์

4.เคลือบราน (crackle glaze) เกิดจากการหดตัวของน้ำเคลือบมากกว่าเนื้อดินปั้น ทำให้เกิดเป็นรอยรานขึ้นสามารถเกิดได้ทั้งเคลือบทึบและเคลือบใส

5.เคลือบผลึก (crystal glaze) เกิดจากการที่มีผลึกอยู่ที่ผิวเคลือบ การเกิดผลึกทำได้โดยการเติมลิเทียมคาร์บอเนต หรือ ซิงค์ออกไซด์ลงไปในสูตรเคลือบและการแช่อุณหภูมิในเตาเผา จะทำให้สารเหล่านี้ทำปฏิกิริยากับซิลิกาและตกผลึกอยู่ที่ชั้นผิวเคลือบ

6.เคลือบมุก (luster glaze) เป็นเคลือบที่มีลักษณะเคลือบประกายและมีความมันวาวมาก เกิดจากการผสมตะกั่วลงในสูตรเคลือบจึงไม่เหมาะกับการนำมาเคลือบผลิตภัณฑ์สำหรับใส่อาหาร

วิเคราะห์ จากการศึกษาเคลือบแต่ละชนิดแล้ว เนื่องจากชิ้นงานในโครงการออกแบบนี้ต้องการที่จะโชว์เนื้อดินพอร์ซเลน ที่มีความขาวเหมาะที่จะใช้กับผลิตภัณฑ์ใส่อาหารสำหรับใช้ในโรงแรม และต้องการให้เกิดความหรูหราเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับชิ้นงาน จึงเลือกใช้เคลือบใสกับชิ้นงานในโครงการออกแบบนี้ เนื่องจากสามารถโชว์สีเนื้อดินและทำให้ผิวชิ้นงานเกิดความแวววาว สร้างความหรูหราและเพิ่มมูลค่าให้กับชิ้นงานได้

จึงสรุปได้ว่าใช้เคลือบใสเนื่องจากมีคุณสมบัติตรงตามที่ต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.3 ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการขึ้นรูปชิ้นงาน

การขึ้นรูปในระบบอุตสาหกรรมนั้นมีอยู่ 4 ประเภทได้แก่

1.การขึ้นรูปแบบกด (press method) ในการขึ้นรูปลักษณะนี้จะใช้ดินแบบเป็นผงอัดขึ้นรูปในพิมพ์ด้วย เครื่องมือไฮดรอลิก ดินที่ใช้ควรมีความเหนียวปานกลางและแห้งตัวได้อย่างรวดเร็วจะทำให้สามารถขึ้นงานได้ง่าย

2.การขึ้นรูปแบบใช้ใบมีด (jigger method) ในการขึ้นรูปด้วยใบมีดจำเป็นจะต้องใช้แม่พิมพ์และใบมีด โดยจะติดตั้งแม่พิมพ์บนแป้นหมุนและติดตั้งใบมีดที่แขนข้างแป้นหมุน จากนั้นจึงเตรียมดินเป็นก้อน ใส่ลงไปในพิมพ์และใช้ใบมีดกดลงไปขณะหมุนแป้นพิมพ์เพื่อขึ้นรูปชิ้นงาน

3.การขึ้นรูปแบบหล่อ (casting method) เป็นการขึ้นรูปด้วยการหล่อน้ำดินลงในแม่พิมพ์ จากนั้นจะรอให้แม่พิมพ์ดูดน้ำออกจากน้ำดินจนแห้งพอที่จะสามารถคงรูปได้จึงนำชิ้นงานออกมาจากแม่พิมพ์ โดยขั้นตอนในการการขึ้นรูปจะแบ่งเป็นสองขั้นตอนได้แก่ ขั้นตอนการเตรียมน้ำดินและขั้นตอนการหล่อน้ำดิน

3.1 ขั้นตอนการเตรียมน้ำดิน

ในขั้นตอนการเตรียมน้ำดิน จะนำมาสวมกับดินและสารช่วยเพิ่มการไหลตัว เช่น โซเดียมซิลิเกต หรือ แมกนีเซียมคลอไรด์ นิยมทำในเครื่องบดผสม (ball mill) โดยจะใส่วัตถุดิบต่างๆ และลูกบดลงในหม้อทรงกระบอกและทำการหมุนหม้อบดเพื่อให้วัตถุดิบเข้ากันเป็นน้ำดิน



รูปที่ 170 ภาพเครื่องบดผสม (ball mill)

ที่มา <http://www.ceramic-ball-mill.com/Rubber-Line-d-Ball-Mill.htm>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 ขั้นตอนการหล่อน้ำดิน

การหล่อน้ำดินสามารถแบ่งได้ 2 แบบคือ การหล่อแบบกลวงและและการหล่อแบบตัน

การหล่อน้ำดินแบบหล่อกลวง จะทำการเหน้ำดินลงไปพิมพ์หล่อชิ้นงาน จากนั้นจะรอให้พิมพ์ดูจนน้ำดินได้รับความหนาชิ้นงานตามที่ต้องการแล้วจึงเทน้ำดินออก รอให้ชิ้นงานแห้งแล้วจึงแกะพิมพ์เพื่อเอาชิ้นงาน โดยวิธีนี้มีข้อดีคือสามารถขึ้นชิ้นงานได้หลากหลายมีความเสี่ยงในการถอดพิมพ์ไม่ออกน้อย ข้อเสียคือชิ้นงานที่ขึ้นรูปแต่ละชิ้นอาจมีความหนาไม่เท่ากัน



รูปที่ 171 แสดงขั้นตอนการหล่อน้ำดินแบบหล่อกลวง

ที่มา <http://www.tokoname.or.jp/teapot/making/makepot2.htm>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การหล่อน้ำดินแบบหล่อต้น จะเทน้ำดินลงในพิมพ์หล่อชิ้นงาน คอยเติมน้ำดินเรื่อยๆจนพิมพ์ไม่ตูดน้ำดินแล้ว จึงรอให้น้ำดินแข็งตัวจนคงรูปแล้วจึงแกะพิมพ์เพื่อเอาชิ้นงาน วิธีนี้มีข้อดีคือควบคุมความหนาของชิ้นงานจำนวนมากให้มีความหนาเท่าๆกันได้ และสามารถไล่ความหนาของชิ้นงานได้ตามต้องการ แต่มีข้อเสียคือ รูปทรงชิ้นงานที่ขึ้นรูปด้วยวิธีนี้จะมีจำกัดกว่าเนื่องจากพิมพ์จะอยู่ด้านในของชิ้นงานด้วยทำให้มีโอกาสที่จะแกะพิมพ์ไม่ออกสูงกว่าการหล่อกลวง



รูปที่ 172 ภาพแสดงการหล่อน้ำดินด้วยวิธีหล่อต้น

ที่มา <http://kadifeklos.blogspot.com/2013/07/seramik.html>

วิเคราะห์ ในการออกแบบชิ้นงานภาชนะใส่อาหารควรจะมีการไล่ความหนาชิ้นงาน เช่น บริเวณขาหรือก้นภาชนะควรมีความหนามากกว่าส่วนอื่น เนื่องจากจะทำให้สามารถรับน้ำหนักชิ้นงานได้ เช่นเดียวกับบริเวณขอบภาชนะที่ยื่นออกมาบริเวณฐานก็ควรหนากว่าส่วนปลายเพื่อลดการตกของขอบภาชนะหลังเผา นอกจากนี้การควบคุมความหนาของชิ้นงานก็เป็นสิ่งสำคัญเนื่องจากอาจจะมีผลต่อการบิดเบี้ยวของชิ้นงานได้ การหล่อน้ำดินแบบหล่อต้นจึงเป็นวิธีการที่เหมาะสมกับการขึ้นชิ้นงานในโครงการออกแบบนี้ แต่มีชิ้นงานบางชิ้นมีรูปทรงยากต่อการหล่อด้วยวิธีการหล่อต้น เนื่องจากมีลักษณะปากแคบกว่าตัวชิ้นงาน ทำให้ยากต่อการถอดแม่พิมพ์จึงใช้วิธีการหล่อน้ำดินด้วยวิธีหล่อกลวงแทน

หากเป็นในระบบอุตสาหกรรมจะนิยมขึ้นรูปแบบใช้ใบมีดและแบบกดมากกว่าเพราะสามารถประหยัดเวลาในการขึ้นรูปและได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพกว่า แต่ในโครงการนี้เลือกใช้แบบหล่อน้ำดิน เพราะยังเป็นโครงการทดลองและขาดเครื่องจักรสำหรับขึ้นรูป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จึงสรุปได้ว่าขั้นรูปชิ้นงานด้วยวิธีการหล่อดินแบบหล่อต้นเนื่องจากทำให้สามารถควบคุมความหนาของชิ้นงานได้ เหมาะกับการขึ้นชิ้นงานที่เป็นภาชนะใส่อาหาร ยกเว้นงานบางชิ้นที่มีลักษณะปากแคบ

ชิ้นงาน	การขึ้นรูปชิ้นงานแบบหล่อดิน	
	หล่อต้น	หล่อกลาง
ที่ใส่ไข่	✓	
ที่ใส่เกลือและพริกไทย	✓	
ถ้วยใส่น้ำจิ้ม	✓	
ถ้วยใส่เครื่องปรุง		✓
ถ้วยแบ่งขนาด 7 cm.		✓
ถ้วยน้ำซุ๊ป	✓	
ถ้วยน้ำซุ๊ป(ฝาปิด)	✓	
หม้ออบสตู		✓
หม้ออบสตู(ฝาปิด)	✓	
ถ้วยกาแฟ	✓	
ถ้วยกาแฟ(ฝาปิด)	✓	
จานวงกลม	✓	
จานทศกษย์	✓	
จานสลัควงรีและวงกลม	✓	
จานวงรี	✓	
จานใส่อาหารเข้า	✓	
ถ้วยใส่อาหารเข้า		✓
จานMezeทรงสูงและทรงแบน	✓	
จานรองถ้วยกาแฟ	✓	
จานรองถ้วยซุ๊ป	✓	
จาน charger plate	✓	
จานวงรี decorate	✓	

ตารางที่ 50 วิเคราะห์และสรุปรูปแบบการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 3 การออกแบบและพัฒนาแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1 ขั้นตอนการออกแบบผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการออกแบบผลิตภัณฑ์จะทำการแบ่งแนวทางการออกแบบเป็นสองแนวทาง

แนวทางการออกแบบรูปทรงตามภาชนะดั้งเดิม มีผลิตภัณฑ์ดังนี้

- | | | |
|----------------------------------|------------------------|----------------------|
| -ถ้วยใส่ไข่ | -ที่ใส่เกลือและพริกไทย | -ถ้วยใส่น้ำจิ้ม |
| -ถ้วยใส่เครื่องปรุง | -ถ้วยแบ่งขนาด7cm. | -ถ้วยน้ำซุสและฝาปิด |
| -หม้ออบและฝาปิด | -ถ้วยกาแฟและฝาปิด | -จานก้นลึก |
| -จานวงกลมขนาด25cm.21cm.17cm. | | -จานสลัดวงรีและวงกลม |
| -จานวงรีขนาด35cm.30cm.27cm.21cm. | | |

แนวทางการออกแบบรูปทรงด้วยลวดลายเรขาคณิต มีผลิตภัณฑ์ดังนี้

- | | | |
|------------------|-------------------|----------------|
| -จานใส่อาหารเช้า | -ถ้วยใส่อาหารเช้า | -จานmezeทรงสูง |
| -จานmezeทรงแบน | -จานรองแก้วกาแฟ | -จานรองถ้วยซุส |
| -charger plate | -จานวงรีdecorate | |

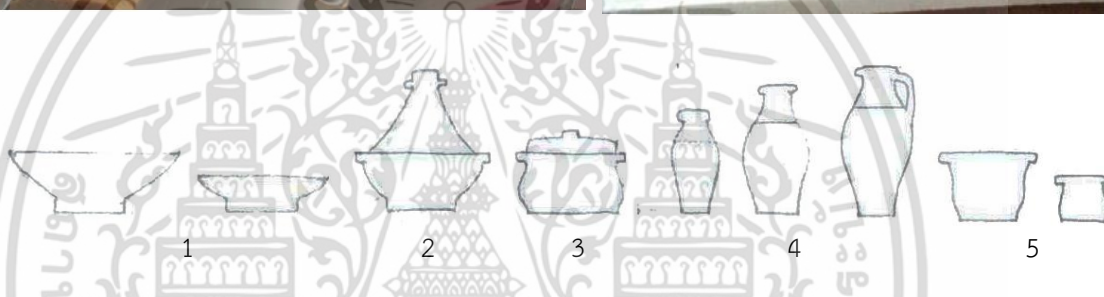
3.1.1 ทางเลือกในแนวทางการออกแบบรูปทรงตามภาชนะดั้งเดิม

แบ่งออกเป็นสามทางเลือก คือ

- 1) ภาชนะในยุคแรกเริ่ม
- 2) ภาชนะในยุคอาหรับ
- 3) ภาชนะในยุคออตโตมัน

ทางเลือกที่1 ภาชนะในยุคแรกเริ่ม

มีลักษณะเป็นภาชนะผนังด้านข้างมีลักษณะโค้ง มีรูปทรงที่เรียบง่ายและไม่มีขอบ



รูปที่ 173 แสดงรูปทรงของภาชนะใส่อาหารตะวันออกกลางในยุคแรกเริ่ม (ค.ศ. 632 - 750)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

ภาชนะในรูปได้แก่ 1.จานสำหรับใส่ข้าว 2.Tajineภาชนะใส่สตูดของอาหรับ 3.Guvecภาชนะของตุรกี 4.ภาชนะสำหรับทำ pottery kebab ขนาดต่างๆ 5.หม้อขนาดเล็ก

วิเคราะห์ รูปทรงของภาชนะใส่อาหารในยุคนี้มีรูปทรงที่เรียบง่ายเพราะเป็นยุคแรกเริ่มของศาสนาอิสลามซึ่งเป็นต้นกำเนิดความยิ่งใหญ่ของอาณาจักรอาหรับตะวันออกกลางในเวลาต่อมา โดยงานและถ้วยจะไม่มีขอบและมีผนังโค้งสูงเนื่องจากพฤติกรรมการรับประทานอาหารของคนตะวันออกกลางในยุคแรกเริ่มนั้นจะรับประทานข้าวร่วมกันในงานใหญ่หนึ่งใบและรับประทานด้วยมือ นอกจากนี้ยังมีภาชนะสำหรับประกอบอาหารประเภทสตูดและภาชนะประกอบอาหารเมนูเคบับที่เรียกว่า pottery kebab โดยรูปทรงของภาชนะพวกนี้จะเป็นสี่เหลี่ยมหรือทรงรีคล้ายขวดแต่เนื่องจากเป็นยุคที่เพิ่งเริ่มต้นอารยธรรมทำให้รูปทรงดูที่อูและขาดความสวยงามอาจจะเนื่องเน้นการใช้งานโดยไม่คำนึงถึงเรื่องความสวยงามมากนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป ไม่นำทางเลือกนี้มาใช้ในการออกแบบรูปทรงผลิตภัณฑ์เนื่องจากรูปทรงขาดความสวยงาม

ทางเลือกที่2 ภาชนะในยุคอาหรับ

มีลักษณะเป็นภาชนะมีขอบและนิยมทำจากโลหะ



รูปที่ 174 ภาพแสดงรูปทรงภาชนะใส่อาหารตะวันออกกลางในยุคอาหรับ (ค.ศ.750-1517)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

ภาชนะในรูปได้แก่ 1.จานและถ้วยมีขอบทำจากโลหะ 2.ภาชนะฝาปิดทำด้วยโลหะ 3.ถ้วยมีฝาปิดสำหรับใส่ขนม 4.ถ้วยฝาปิดขนาดเล็ก 5.Zaft หรือถ้วยโลหะสำหรับสวมแก้วน้ำชา 6.ภาชนะสำหรับใส่น้ำ 8.กาน้ำชาแบบตุรกี(ซ้อนสองชั้น)และแบบอาหรับ

บทวิเคราะห์ ในยุคนี้มีความนิยมในการใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะทำให้สามารถทำให้ภาชนะมีขอบได้ และลักษณะเด่นของภาชนะในยุคนี้คือภาชนะมีขอบปากผายและมีฝาครอบ โดยภาชนะในยุคนี้จะมีขอบและมีส่วนโค้งเว้าของรูปทรงมากขึ้นกว่ายุคแรกเริ่มเนื่องจากวัสดุที่เปลี่ยนไป (จากเซรามิกเป็นโลหะ) และความรู้วิทยาการที่มากขึ้น ทำให้สามารถขึ้นรูปได้หลากหลายขึ้นกว่าในยุคแรกเริ่ม นอกจากนี้ในยุคนี้ยังเกิดภาชนะสำหรับดื่มชา กาแฟเช่น กาน้ำและที่รองแก้ว(Zarf) ขึ้นในยุคนี้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป นำเอาลักษณะเด่นของภาชนะในยุคนี้คือลักษณะมีขอบปากผายมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาแบบชิ้นงานได้แก่ ถ้วยใส่น้ำซุ๊ปและถ้วยใส่น้ำจิ้ม เนื่องจากปากภาชนะมีลักษณะผายออกเหมาะแก่การใส่อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ได้แก่ น้ำซุ๊ป น้ำจิ้ม นอกจากนี้ยังสามารถแสดงเอกลักษณ์ความเป็นตะวันออกกลางได้ดีและใช้รูปทรงของที่ใส่ถ้วยกาแฟ(Zarf)มาเป็นแนวทางในการพัฒนารูปทรงของถ้วยใส่ไข่เพราะมีความเป็นไปได้ในการออกแบบ มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์ความเป็นตะวันออกกลาง



รูปที่ 175 ภาพลักษณะของภาชนะปากกว้างและzart ที่จะนำไปออกแบบ

ทีมา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางเลือกที่3 ภาชนะในยุคออตโตมัน

ในยุคนี้มีการพัฒนารูปทรงของภาชนะเซรามิกให้สวยงามมากยิ่งขึ้นและมีการรูปทรงของสถาปัตยกรรมโดยมาใช้ในการออกแบบภาชนะใส่อาหาร



รูปที่ 176 ภาพแสดงรูปทรงภาชนะใส่อาหารยุคออตโตมัน (ค.ศ.1517-1923)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

ภาชนะในรูปได้แก่ 1 แก้วกาแฟ 2 Tankard 3 ถ้วยมีขอบ 4 ถ้วยมีฝาปิด 5 โถสูง 6 ชาม 7 แจกัน 8 คนโท

วิเคราะห์ ภาชนะใส่อาหารที่ทำมาจากเซรามิกกลับมาได้รับความนิยมอีกครั้งในยุคนี้ เนื่องด้วยได้เกิด การคิดค้นเทคนิคการเพนต์สีฟ้าและสีอื่นๆลงบนเคลือบสีขาวหรือที่เรียกว่า ภาชนะอิซนิค(Iznik) ที่ให้ ความสวยงามเหมือนภาชนะพอร์ซเลนจากจีน โดยนอกจากภาชนะใส่อาหารแล้วเทคนิคนี้ยังนิยม นำไปใช้กับกระเบื้องเซรามิกเพื่อตกแต่งตามสถาปัตยกรรมต่างๆและเป็นที่ยอมรับมากในสมัยนั้น โดย รูปทรงของภาชนะในสมัยออตโตมัน ได้มีการพัฒนารูปทรงให้สวยงามเหมือนยุคอาหรับโดยใช้วัสดุที่เป็น เซรามิก เช่น การเพิ่มขอบจานหรือถ้วยขึ้นมาเล็กน้อยโดยยังคงไว้ซึ่งรูปทรงผนังโค้งสูงแบบยุค เริ่มแรกซึ่งอาจจะเพราะพฤติกรรมการรับประทานอาหารของคนตะวันออกกลางในสมัยนี้และมี เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การนำรูปทรงของสถาปัตยกรรมโดมมาใช้กับรูปทรงของภาชนะ ทำให้เกิดส่วนโค้งที่สวยงาม นอกจากนี้ยังมีการใช้ภาชนะสำหรับบรรจุน้ำที่ทำการเซรามิกอย่างแพร่หลายในยุคนี้อีกด้วย

สรุป นำเอาลักษณะงานละเอียด ภาชนะจากรูปทรงโดม มาใช้ในการออกแบบภาชนะส่วนใหญ่ เนื่องจากมีความสวยงามและสามารถแสดงถึงความเป็นตะวันตกกลางได้ดี



รูปที่ 177 ภาพลักษณะของภาชนะยุคคอคอตโตที่จะนำไปออกแบบ

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 แนวทางการออกแบบรูปทรงด้วยลวดลายเรขาคณิต

มี 3 ทางเลือกคือ

- 1) ลวดลายเรขาคณิตจากสี่เหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{2}$
- 2) ลวดลายเรขาคณิตจากหกเหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{3}$
- 3) ลวดลายเรขาคณิตจากห้าเหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วนทองคำ

ทางเลือกที่1 ลวดลายเรขาคณิตจากสี่เหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{2}$

เป็นลวดลายที่ได้จากการขึ้นรูปสี่เหลี่ยมด้านเท่าจะได้ลวดลายที่มีรายละเอียดไม่มากเท่าลวดลายจากหกเหลี่ยมและห้าเหลี่ยม



รูปที่ 178 ตัวอย่างต้นลายสี่เหลี่ยมและลวดลายที่ได้จากแพทเทิร์นของต้นลาย

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ ลวดลายที่ได้จากต้นลายสีเหลี่ยมจะยังมีรายละเอียดของลวดลายที่ยังไม่เยอะมากทำให้หากนำลวดลายมาใช้จะยังได้แบบที่ยังมีความสวยงามไม่มาก

สรุป ไม่นำลวดลายจากลวดลายที่ขึ้นด้วยต้นแบบสีเหลี่ยมมาใช้เนื่องจากขาดความละเอียดของลวดลาย

ทางเลือกที่2 ลวดลายเรขาคณิตจากหกเหลี่ยมด้านเท่าและสัดส่วน $\sqrt{3}$

ลวดลายที่เกิดจากแม่แบบหกเหลี่ยมจะมีความละเอียดที่เพิ่มขึ้นมาจากแม่แบบสีเหลี่ยม



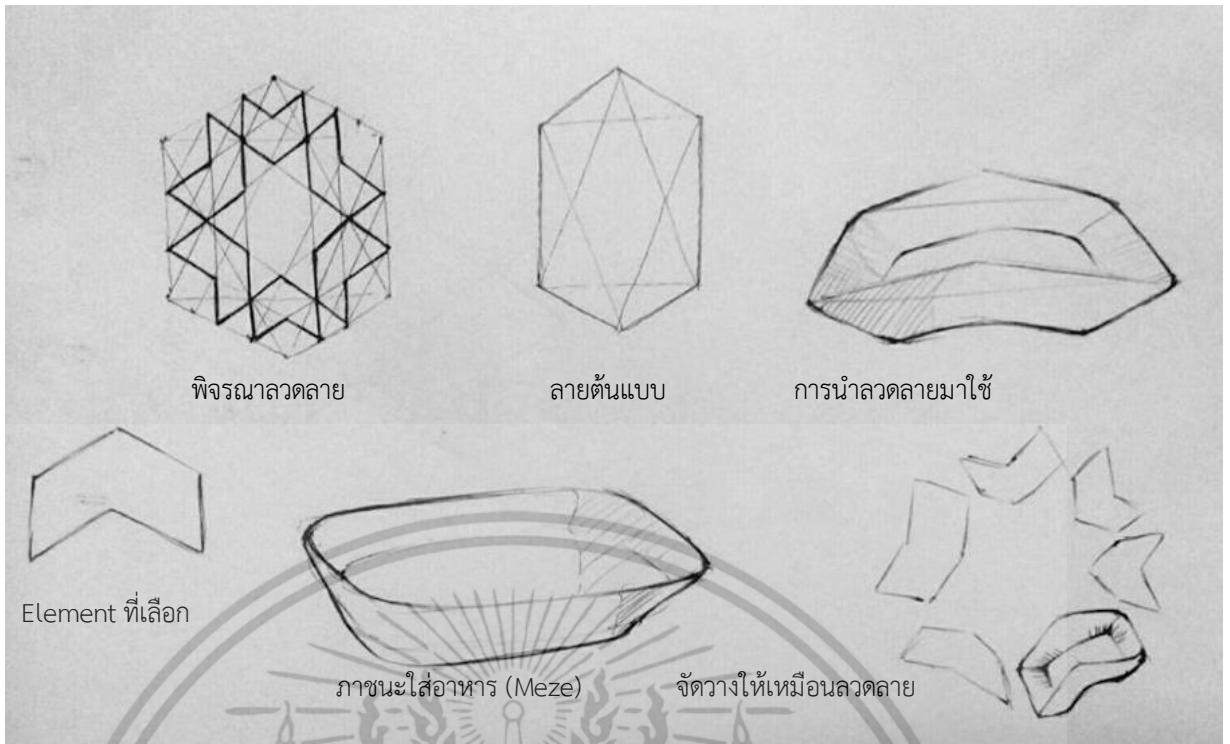
รูปที่ 179 ตัวอย่างต้นลายหกเหลี่ยมและลวดลายที่ได้จากแพทเทิร์นของต้นลาย

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลลา

วิเคราะห์ ลวดลายที่เกิดขึ้นมีรายละเอียดมากขึ้น เหมาะสมจะใช้กับภาชนะที่ไม่ได้ต้องการรูปทรงที่ซับซ้อนมากแต่เมื่อนำมาใช้งานร่วมกันจะเกิดความสวยงามและแสดงถึงลวดลายที่นำมาออกแบบ

สรุป ใช้ลวดลายจากต้นลายหกเหลี่ยมในการออกแบบรูปทรงของภาชนะใส่อาหารที่สามารถใช้ร่วมกันมากกว่าหนึ่งชิ้นในมื้ออาหาร ได้แก่ จานและถ้วยใส่อาหารเข้า จานMezeทรงสูงและทรงแบน

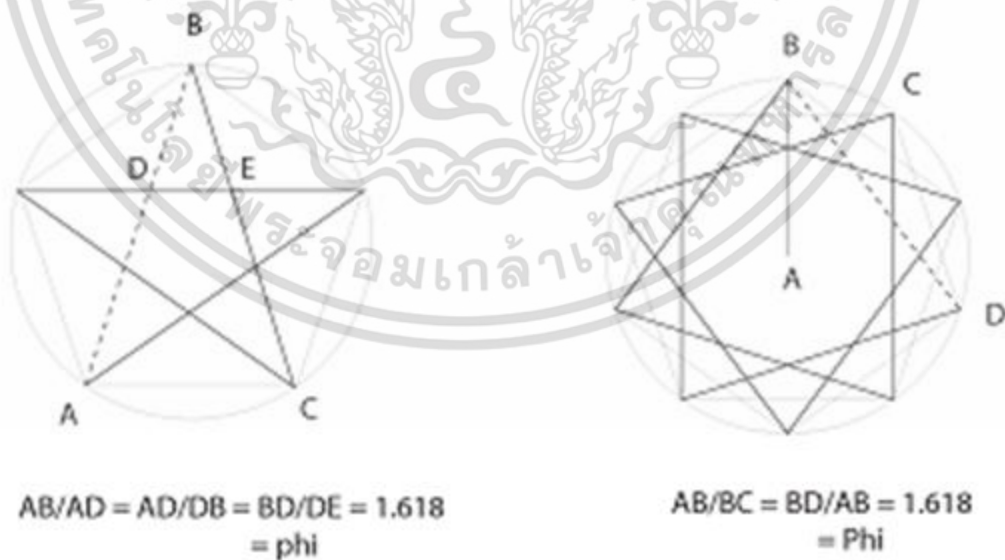
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 180 ตัวอย่างแนวทางการออกแบบตามทางเลือกที่สอง

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

ทางเลือกที่ 3 ลวดลายเรขาคณิตจากห้าเหลี่ยมด้านเท่าและสี่ส่วนของค่า
 ลวดลายที่เกิดจากต้นแบบนี้จะมีความซับซ้อนมากที่สุด



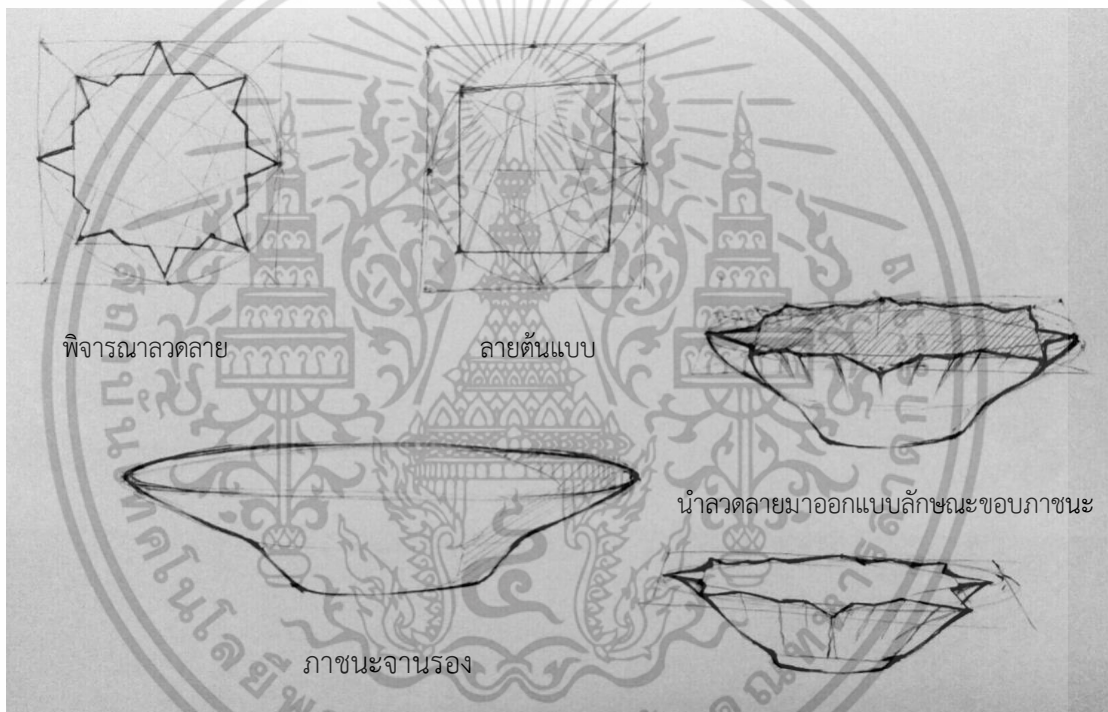
รูปที่ 181 ตัวอย่างต้นลายห้าเหลี่ยมและการซ้อนต้นลายเป็นสิบเหลี่ยม

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ เมื่อนำต้นลายมาทำแพทเทิร์น ห้าเหลี่ยมจะซ้อนกันเป็นสิบเหลี่ยมทำให้เกิดลวดลายที่มีรายละเอียดมากเหมาะสำหรับใช้ออกแบบภาชนะที่มีรูปทรงที่มีความซับซ้อน เช่น ขอบจานลักษณะต่างๆ

สรุป ใช้ลวดลายจากต้นลายห้าเหลี่ยมในการออกแบบรูปทรงของภาชนะใส่อาหารที่เน้นออกแบบบริเวณขอบของภาชนะให้เป็นรูปทรงต่างๆที่มีรายละเอียดและมีความสวยงาม ได้แก่ จานรองแก้ว กาแฟ จานรองถ้วยชุป charger plate และจานวงรี decorate



รูปที่ 182 ตัวอย่างแนวทางการออกแบบตามทางเลือกที่สาม

ที่มา: แก้ไขส่วนตัวของนายสนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 ขั้นตอนการพัฒนาแบบ

ในการพัฒนาแบบนี้สำหรับแนวทางจะนำเอารูปทรงของภาชนะตะวันออกกลางที่เลือกเอาไว้มารวบรวมประกอบกับลักษณะของภาชนะที่เหมาะสมกับมี้อาหาร เพื่อพัฒนาแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน มีความสวยงามและสามารถแสดงถึงความเป็นตะวันออกกลางเพื่อที่จะนำเสนอให้กับบริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด ได้โดยจะพัฒนาแบบร่างแต่ละผลิตภัณฑ์ดังนี้

1) ผลิตภัณฑ์จานและถ้วยทั่วไป ได้แก่ จานวงกลมขนาด25cm.21cm.17cm. จานสลัดวงรีและวงกลม จานวงรีขนาด35cm.30cm.27cm.21cm. ออกแบบโดยอ้างอิงรูปทรงจากภาชนะใส่อาหารในยุคออตโตมันที่มีการผสมผสานระหว่างภาชนะในยุคแรกเริ่มกับยุคอาหรับ คือมีทั้งผนังที่โค้งสูงและมีขอบเล็กน้อยจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีความสวยงามเหมาะกับบริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด



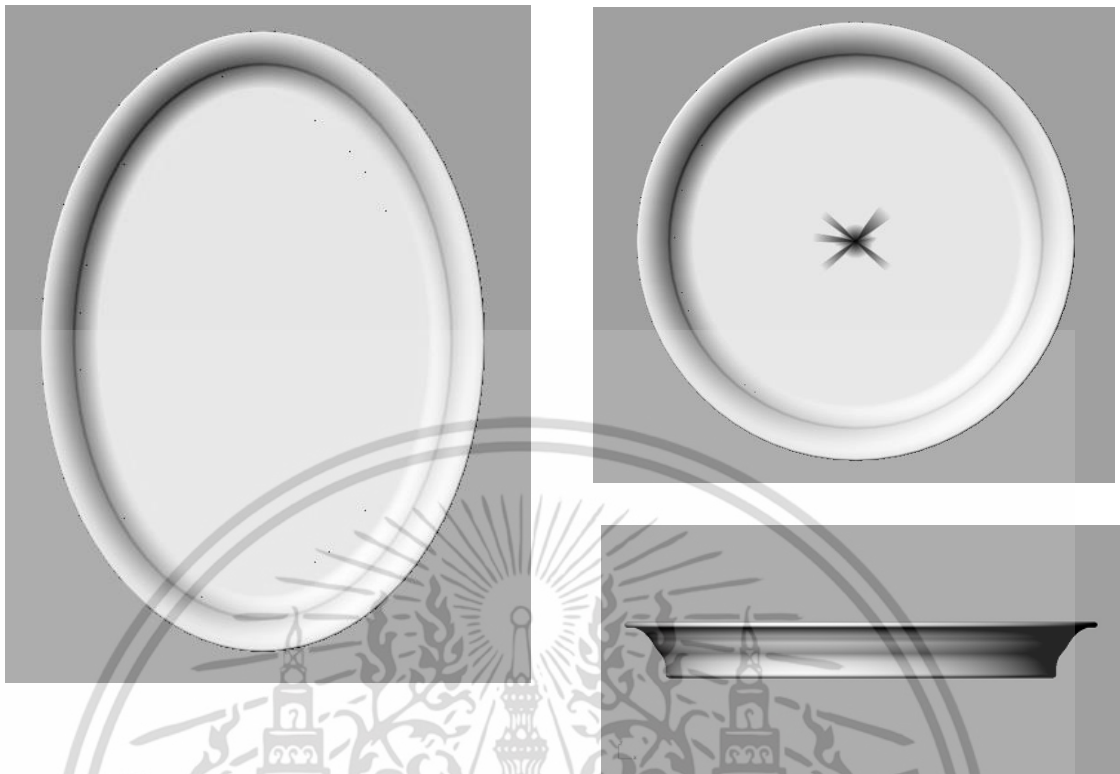
ลักษณะขอบภาชนะในยุคออตโตมัน



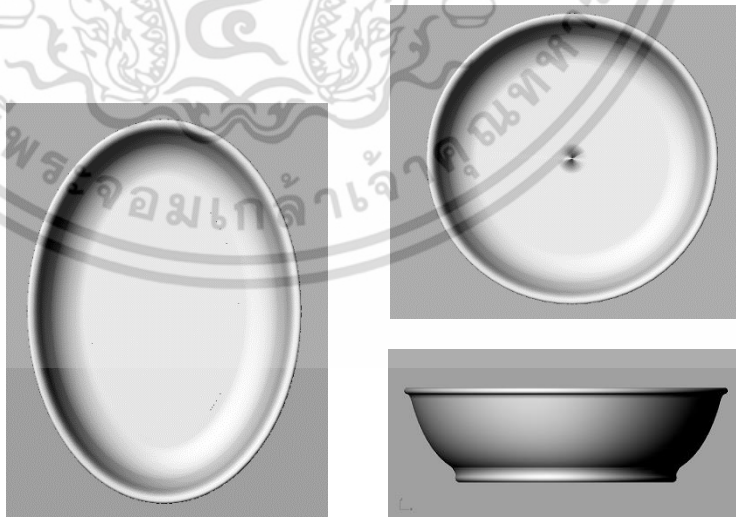
รูปที่ 183 ภาพแสดงภาชนะออตโตมันและการพัฒนาแบบจานและถ้วยทั่วไป

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 184 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานวงกลมและวงรี
ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 185 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานสลัดวงกลมและวงรี
ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ผลิตภัณฑ์ถ้วยแบ่งขนาด 7cm. 5cm. และที่ใส่เกลือและพริกไทย ออกแบบโดยอ้างอิงรูปทรงจากภาชนะในยุคออตโตมันที่มีการนำเอาสถาปัตยกรรมโดมมาใช้กับรูปทรงของภาชนะและฝาครอบ จากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้เหมาะสมกับขนาดและการใช้งาน



รูปที่ 186 ภาพภาชนะออตโตมันและการพัฒนาแบบถ้วย ที่ใส่เกลือ พริกไทย

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 187 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยแบ่งขนาด 5cm. 7cm. และที่ใส่เกลือ พริกไทย

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3).ผลิตภัณฑ์ถ้วยชุป ออกแบบโดยอ้างอิงรูปทรงจากภาชนะใส่อาหารยุคอาหรับ มีลักษณะเด่นคือปากที่ผายและกว้างออกเพื่อแสดงถึงความเป็นตะวันออกกลาง หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีความสวยงามและเหมาะสมกับลักษณะอาหารที่ใช้



รูปที่ 188 ภาพตัวอย่างภาชนะอาหรับและการพัฒนาแบบถ้วยชุป

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

รูปที่ 189 แสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยชุป

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4).ผลิตภัณฑ์โถสตู ออกแบบโดยอ้างอิงรูปทรงจากภาชนะใส่อาหารในยุคออตโตมันที่มีการนำรูปทรงของสถาปัตยกรรมทรงโดมมาใช้กับภาชนะใส่อาหารและฝาครอบ จากนั้นจึงพัฒนาแบบให้เหมาะสมกับลักษณะการใช้งานและเกิดความสวยงามเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์บริษัท ภัทรา พอร์ซเลน จำกัด



รูปที่ 190 ภาพโถสตูแบบออตโตมันและการพัฒนาแบบโถสตู

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา



รูปที่ 191 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์โถสตู

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5)ผลิตภัณฑ์ถ้วยน้ำจิ้ม ออกแบบโดยอ้างอิงรูปทรงจากภาชนะในยุคออตโตมันที่จานและถ้วยมีลักษณะขอบผนังโค้งเหมือนยุคดั้งเดิมแต่มีการเพิ่มเติมขอบภาชนะเล็กน้อยซึ่งเหมาะสมกับการใส่น้ำจิ้มที่เป็นของเหลวและมีปากกว้างเหมาะกับพฤติกรรมการใช้งานจิ้มอาหารลงในถ้วยน้ำจิ้มหรือการตักน้ำจิ้มราดบนอาหาร หลังจากนั้นจึงพัฒนาแบบให้มีความสวยงามทั้งสัดส่วนและรูปทรง



ลักษณะภาชนะยุคออตโตมัน



รูปที่ 192 ภาพภาชนะออตโตมันและการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ถ้วยน้ำจิ้ม

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 193 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยน้ำจิ้ม

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6)ผลิตภัณฑ์ถ้วยใส่ไข่ อ้างอิงรูปทรงจากถ้วยใส่ชา(Zarf)ซึ่งเป็นภาชนะในยุคอาหรับ เนื่องด้วยมีรูปทรงสามารถจะนำมาพัฒนาต่อได้ นอกจากนี้ยังมีความสวยงามและสามารถแสดงถึงความเป็นตะวันออกกลางได้ หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงและสัดส่วนให้เกิดความสวยงาม



ภาพ zarf ภาชนะสำหรับสวมถ้วยน้ำชา



รูปที่ 194 ภาพแสดงภาชนะสวมแก้วชา(zarf)และพัฒนาแบบถ้วยใส่ไข่

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

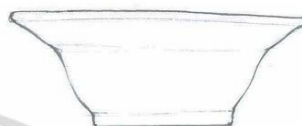


รูปที่ 195 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยใส่ไข่

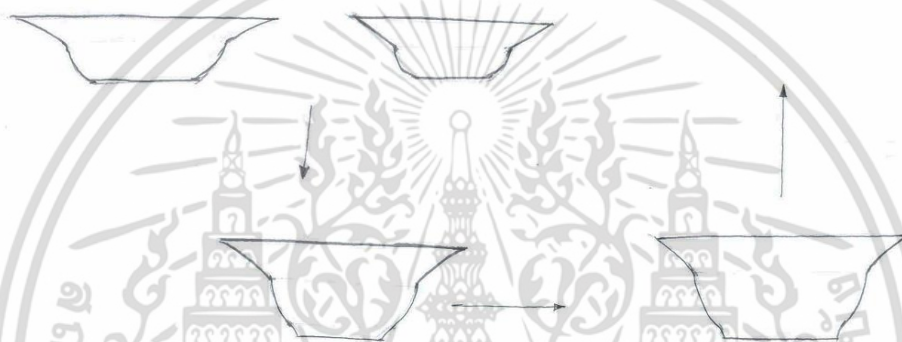
ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7)ผลิตภัณฑ์งานกันลิก(Manti plate) อ่างอิงรูปทรงจากภาชนะยุคออตโตมันที่มีผนังโค้งและมีขอบยื่นออกมาเล็กน้อยและพัฒนารูปทรงให้เหมาะสมการปริมาตรอาหารและการใช้งานเนื่องจากอาหารที่ใช้มีลักษณะขลุกขลิกคล้ายพาสต้าที่มีซอสราดทำให้ต้องการปริมาตรความลึกของภาชนะที่มากกว่าปกติ หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงและสัดส่วนให้เกิดความสวยงาม



ลักษณะภาชนะออตโตมัน



รูปที่ 196 ภาพแสดงการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์งานกันลิก(Manti Plate)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

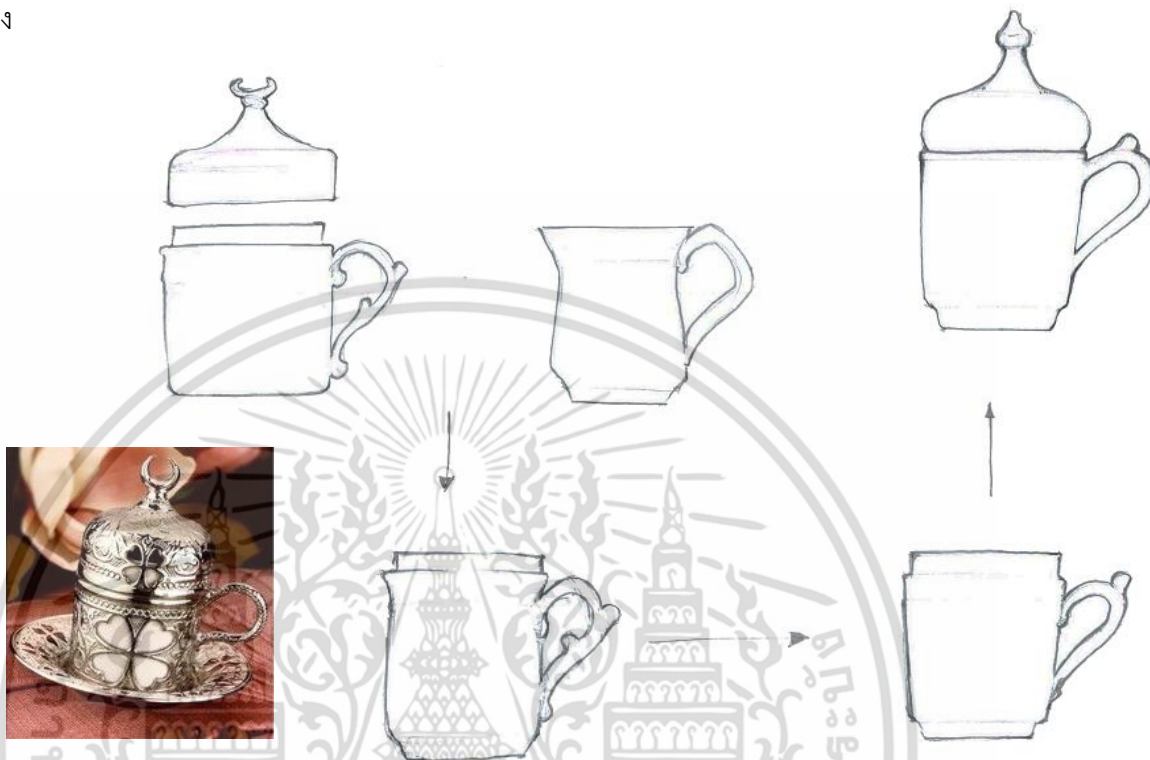


รูปที่ 197 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานกันลิก(Manti Plate)

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8)ผลิตภัณฑ์ถ้วยกาแฟ อ้างอิงรูปทรงจากภาชนะในยุคออตโตมันที่มีการผสมผสานระหว่างภาชนะโลหะและเซรามิกเข้าด้วยกัน โดยจะใส่แก้วเซรามิกลงในตัวสวมที่เป็นโลหะ ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของตะวันออกกลางหลังจากนั้นจึงลดทอนรายละเอียดต่างๆ เพื่อให้เกิดความสวยงามของสัดส่วนและรูปทรง



รูปที่ 198 ภาพถ้วยกาแฟออตโตมันและการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ถ้วยกาแฟ

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 199 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยกาแฟ

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

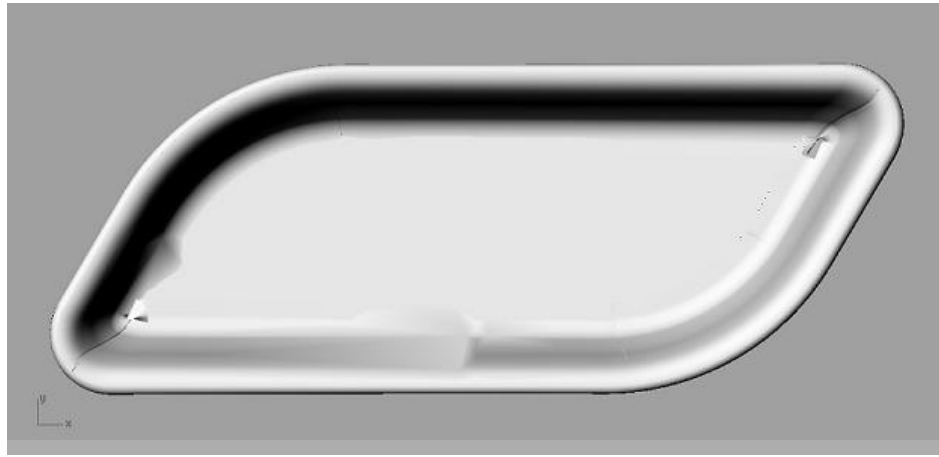
9)ผลิตภัณฑ์งานและถ้วยอาหารเช้า นำลวดลายเรขาคณิตจากแม่แบบหกเหลี่ยมมาคลี่คลายรูปทรง เพื่อนำองค์ประกอบที่ได้มาใช้ในการพัฒนารูปทรงของผลิตภัณฑ์ทั้งสองแบบนี้ โดยจากลวดลายที่ได้ ทำให้ได้รูปทรงหกเหลี่ยมและสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน โดยจากการจัดวางของลวดลายจะเป็นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหกชั้นล้อมรอบรูปทรงหกเหลี่ยม ซึ่งสามารถนำมาใช้จัดวางเพื่อเสิร์ฟชุดอาหารเช้าได้ นอกจากนี้ตัวสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเองยังสามารถจัดวางรูปแบบอื่นได้หากต้องการใช้เสิร์ฟพร้อมกัน น้อยกว่าหรือมากกว่าหกชั้นโดยสามารถจัดวางติดกันได้โดยไม่เกิดพื้นที่สูญเปล่าเหมาะกับการเสิร์ฟอาหารตะวันออกลางที่ใช้ภาชนะต่อนึ่งโต๊ะมากกว่าอาหารประเภทอื่นๆ หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีส่วนโค้ง เกิดความสวยงามและเข้ากับรูปทรงของผลิตภัณฑ์ชิ้นอื่นๆ ในคอลเลกชันได้



รูปที่ 200 ภาพการคลี่ลายรูปทรงลวดลายเรขาคณิตและการพัฒนาแบบงานและถ้วยอาหารเช้า

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 201 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานอาหารเช้า

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

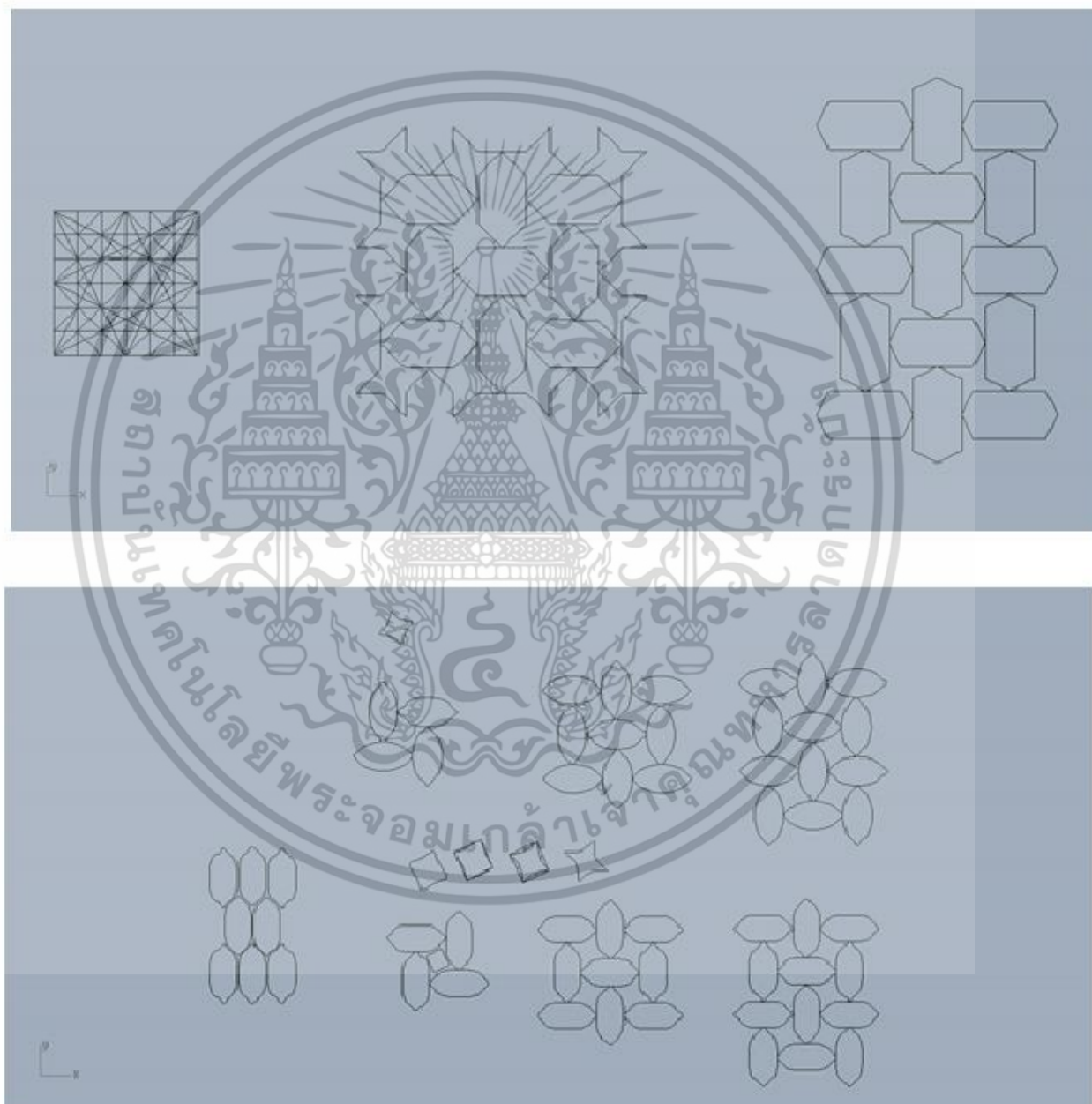


รูปที่ 202 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์ถ้วยอาหารเช้า

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10)ผลิตภัณฑ์งานMezeทรงสูงและทรงแบน นำลวดลายเรขาคณิตจากแม่แบบหกเหลี่ยมมาคลี่คลายรูปทรงเพื่อนำองค์ประกอบที่ได้มาใช้ในการพัฒนารูปทรงของผลิตภัณฑ์ทั้งสองแบบนี้ โดยจากลวดลายที่ได้ทำให้ได้รูปทรงหกเหลี่ยมที่สามารถจัดวางติดกันเพื่อประหยัดพื้นที่หรือวางเป็นแพทเทิร์นจากลวดลายที่ถอดแบบมาก็ได้ จากนั้นจึงพัฒนารูปทรงของผลิตภัณฑ์เป็นสองแบบคือแบบทรงสูงสำหรับใส่อาหาร(Meze)แบบขลุ่ยกลีหรือแบบทรงแบนเพื่อใส่อาหาร(Meze)แบบแห้ง หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีส่วนโค้งเพื่อให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ชิ้นอื่นๆในคอลเลคชั่น



รูปที่ 203 การคลี่คลายรูปทรงลวดลายเรขาคณิตและการพัฒนาแบบงานMezeทรงสูงและแบน

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



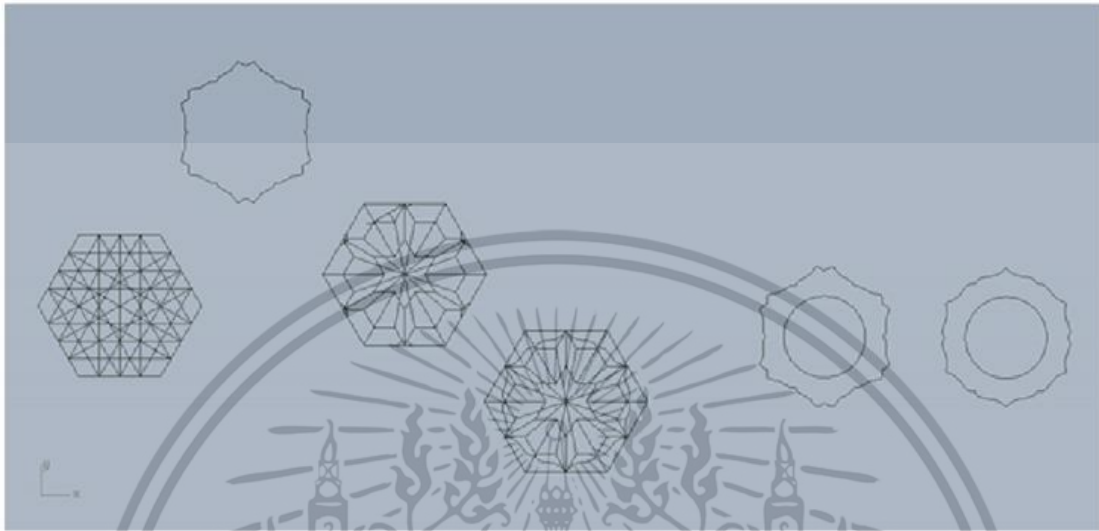
รูปที่ 204 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์งานMezeทรงแบน
ที่มา แพ้มีส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 205 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์งานMezeทรงสูง
ที่มา แพ้มีส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11)ผลิตภัณฑ์งานรองถ้วยกาแฟ นำลวดลายเรขาคณิตจากแม่แบบหกเหลี่ยมมาคลี่คลายรูปทรงเพื่อนำรูปทรงที่ได้มาใช้ออกแบบขอบชามรองถ้วยกาแฟโดยค่อยๆลดทอนรูปทรงลงมาจนเหลือน้อยที่สุด หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีส่วนโค้งเพื่อให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ชิ้นอื่นๆในคอลเลกชัน



รูปที่ 206 การคลี่คลายรูปทรงจากลวดลายเรขาคณิตและการพัฒนาแบบงานรองถ้วยกาแฟ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

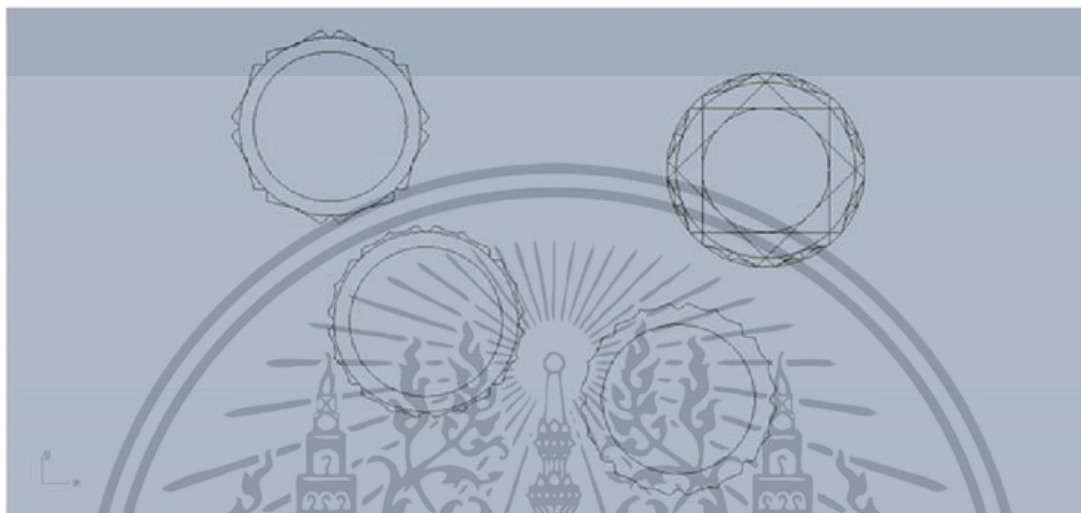


รูปที่ 207 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์งานรองถ้วยกาแฟ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12)ผลิตภัณฑ์งานรองถ้วยชุปและcharger plate นำลวดลายเรขาคณิตจากแม่แบบแปดเหลี่ยมมาคลี่คลายรูปทรงเพื่อนำรูปทรงที่ได้มาใช้ออกแบบขอบภาชนะรองถ้วยกาแฟโดยค่อยๆลดทอนรูปทรงลงมาจนเหลือน้อยที่สุด หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีส่วนโค้งเพื่อให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ชิ้นอื่นๆในคอลเลคชั่น



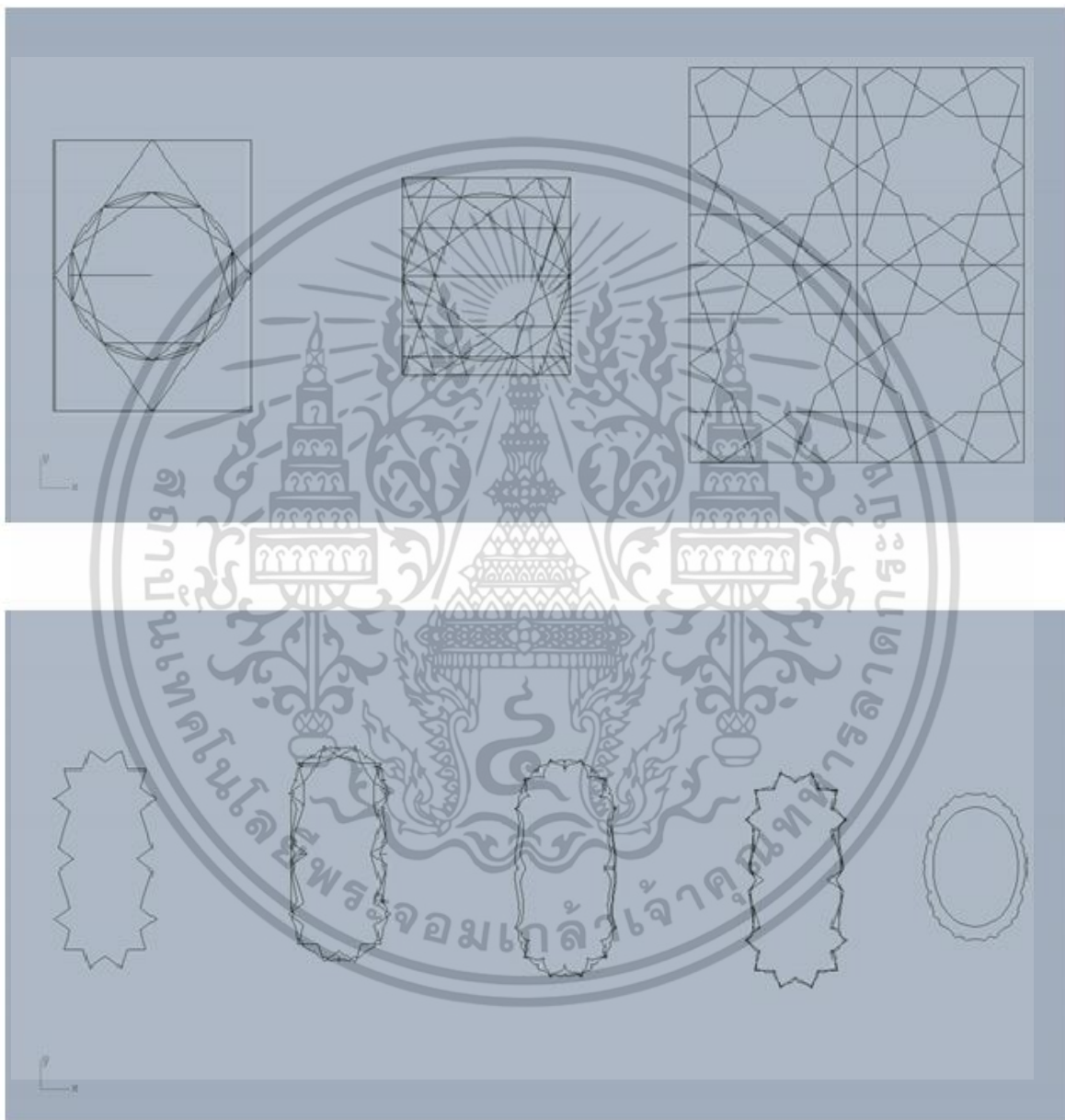
รูปที่ 208 การคลี่คลายรูปทรงลวดลายเรขาคณิตและการพัฒนาแบบงานรอง
ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 209 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์งานรองถ้วยชุปและcharger plate
ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13)ผลิตภัณฑ์งานวงรีDecorate นำลวดลายเรขาคณิตจากแม่แบบแปดเหลี่ยมมาคลี่คลายรูปทรง เพื่อนำรูปทรงที่ได้มาใช้ออกแบบขอบภาชนะรองถ้วยกาแฟโดยค่อยๆลดทอนรูปทรงลงมาจนเหลือน้อยที่สุด หลังจากนั้นจึงพัฒนารูปทรงให้มีส่วนโค้งเพื่อให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ชิ้นอื่นๆในคอลเลคชั่น



รูปที่ 210 การคลี่คลายรูปทรงจากลวดลายเรขาคณิตและการพัฒนาแบบงานวงรีdecorate

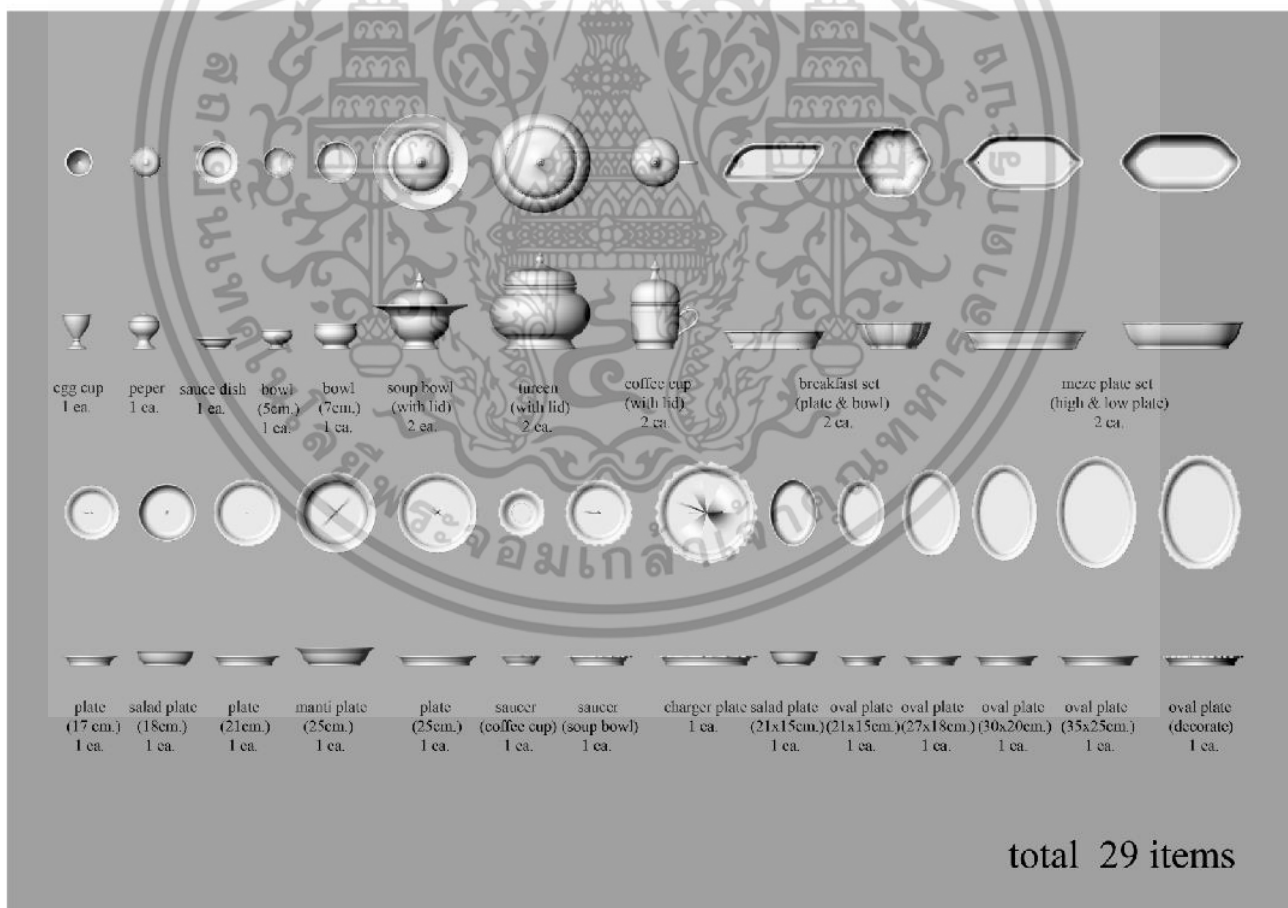
ที่มา: พัฒนาส่วนของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 211 ภาพแสดงแบบสุดท้ายผลิตภัณฑ์จานวงรี decorate

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 212 ภาพแสดงแบบสุดท้ายของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 4 ผลงานสำเร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



4.1 แบบแสดงรายละเอียดชิ้นงาน

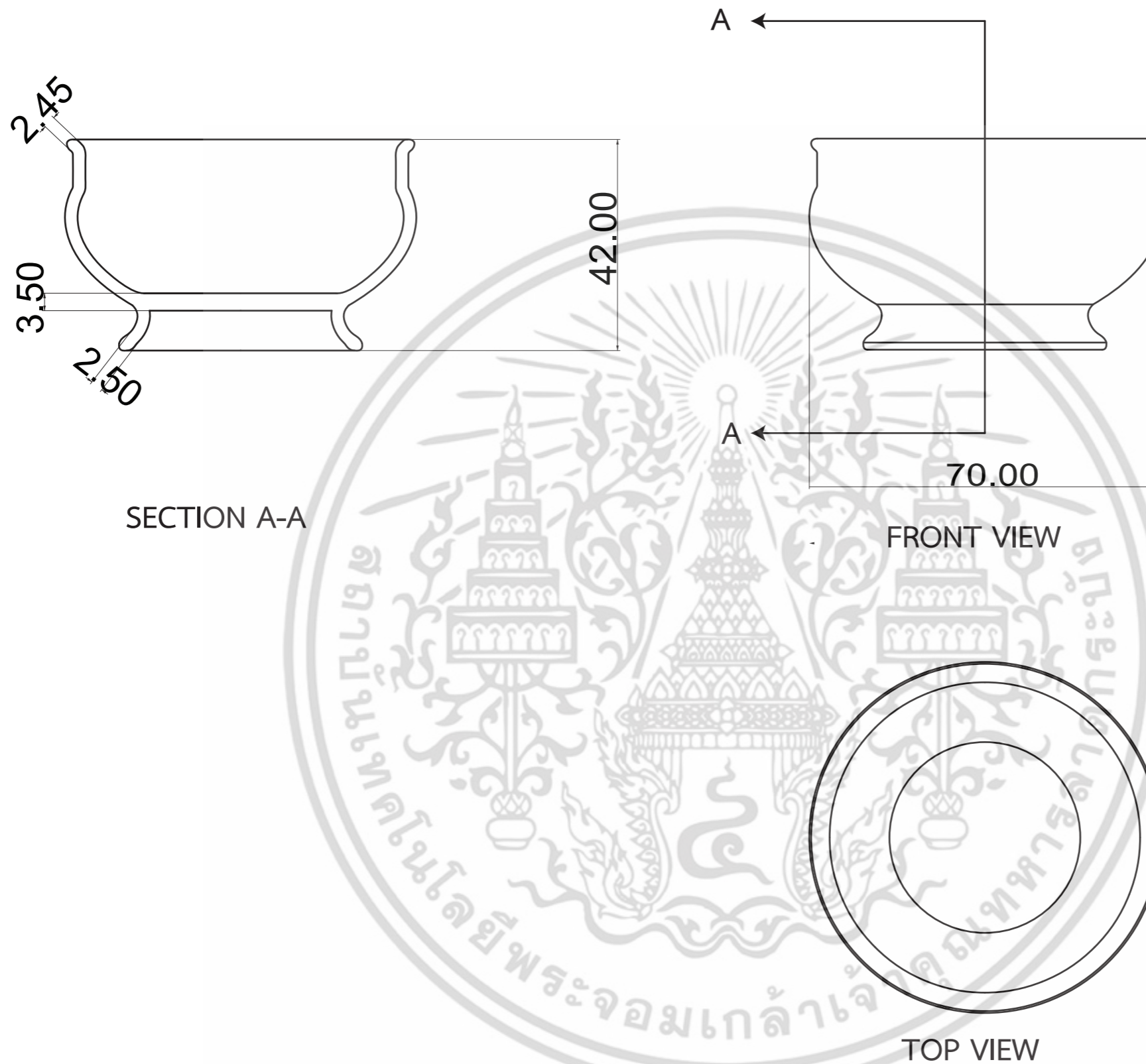
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



โครงการออกแบบเสนอแนะชุดภาชนะอาหารประจำวันออกกลางสำหรับ บริษัท ภัทรา พอร์ชเลน จำกัด
working drawing

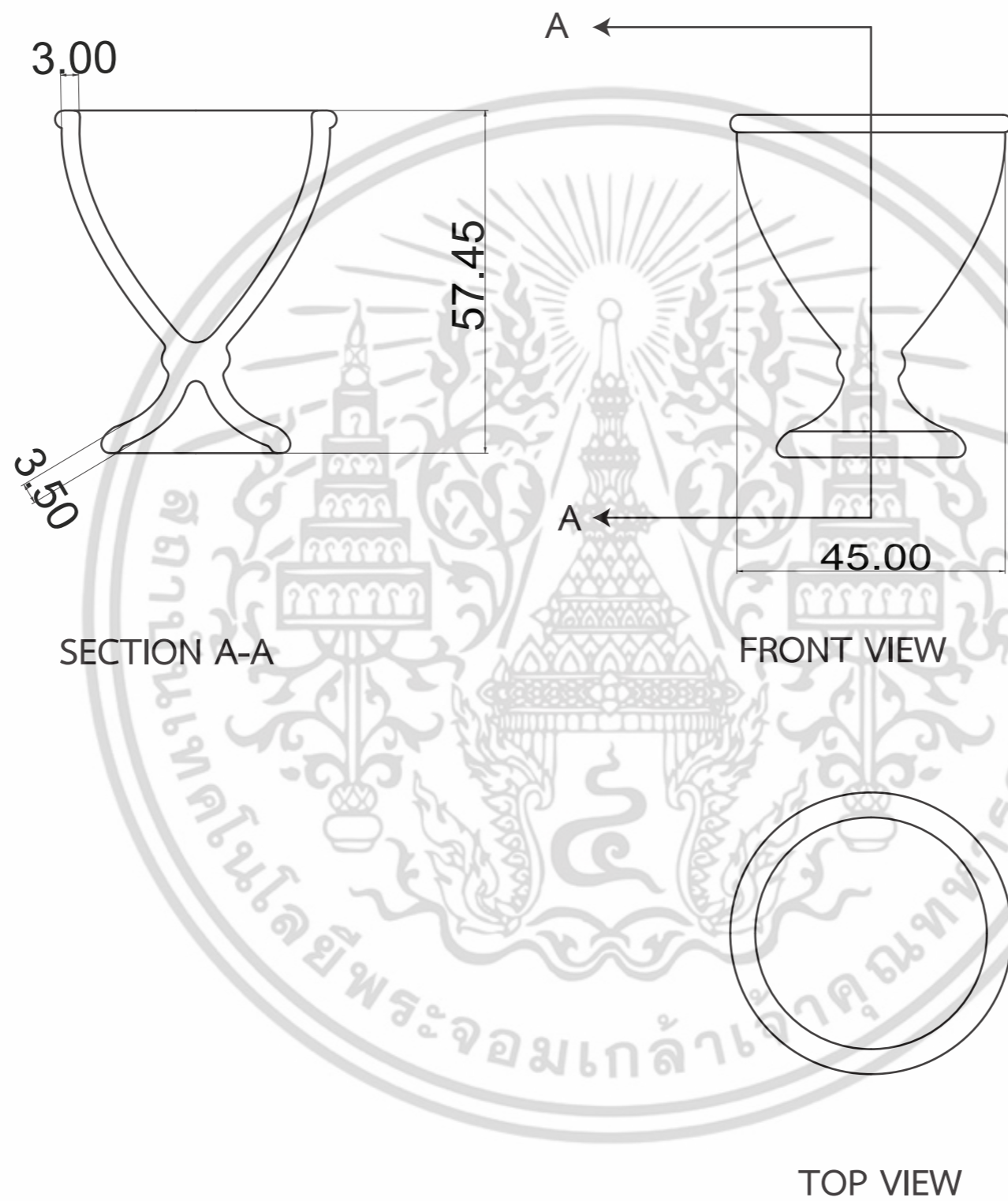
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นาย ธนสมบัติ ศีลา 54020199



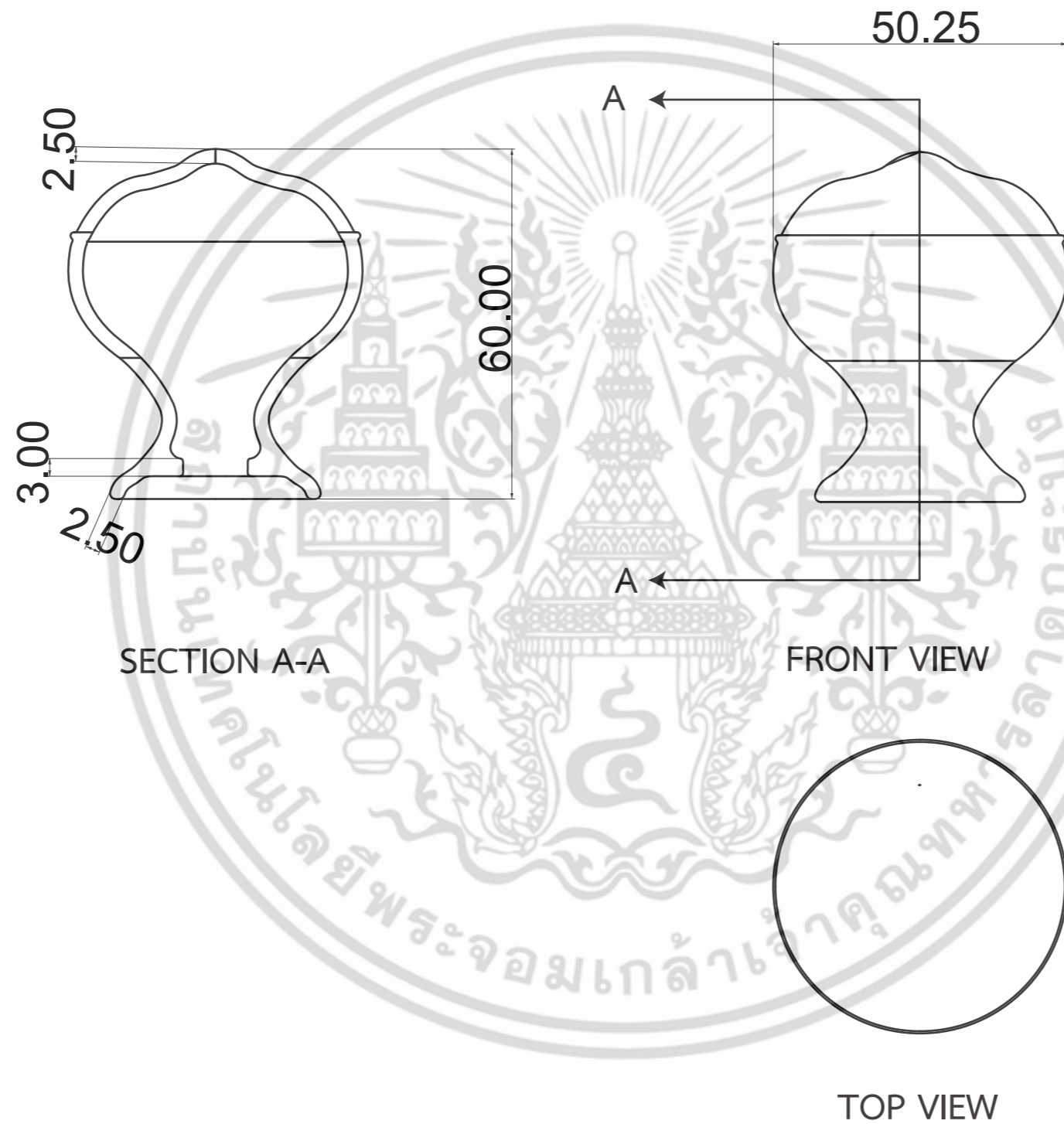
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Bowl 7 cm.	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	Page 1
	Scale 1:1	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

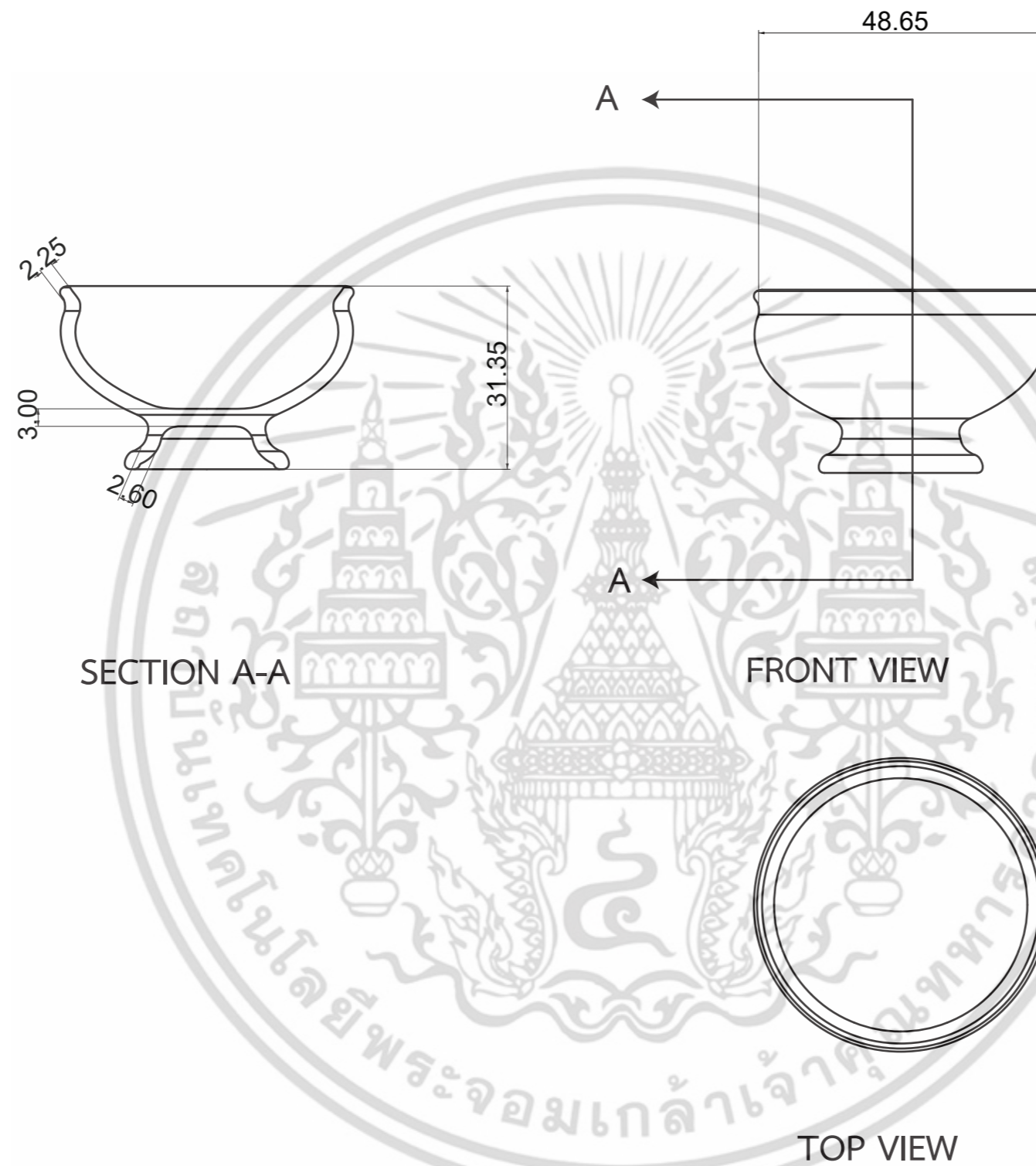
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Egg cup	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	Page 2
	Scale 1:1	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

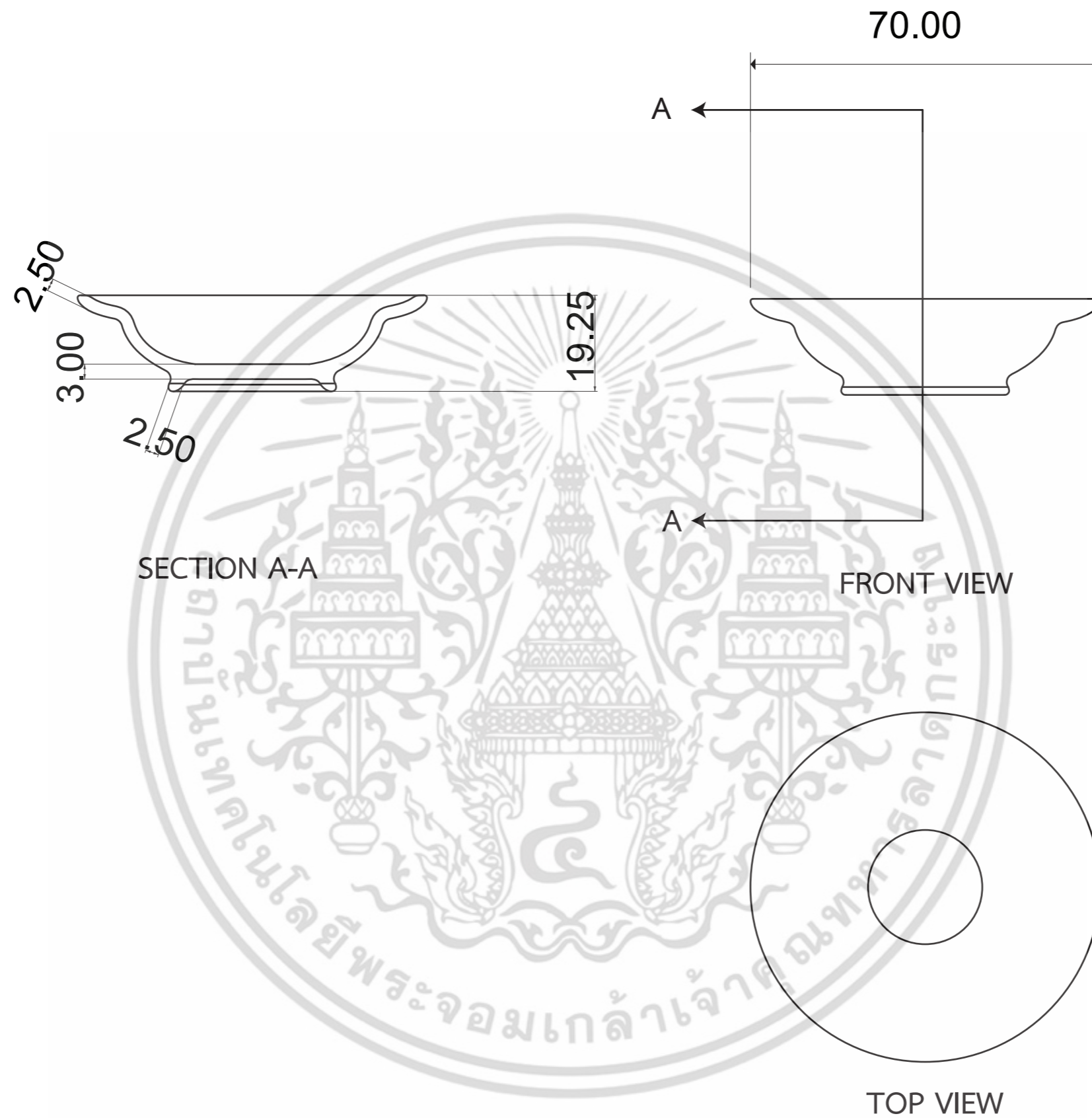
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Salt and Pepper	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 3
Scale 1:1	



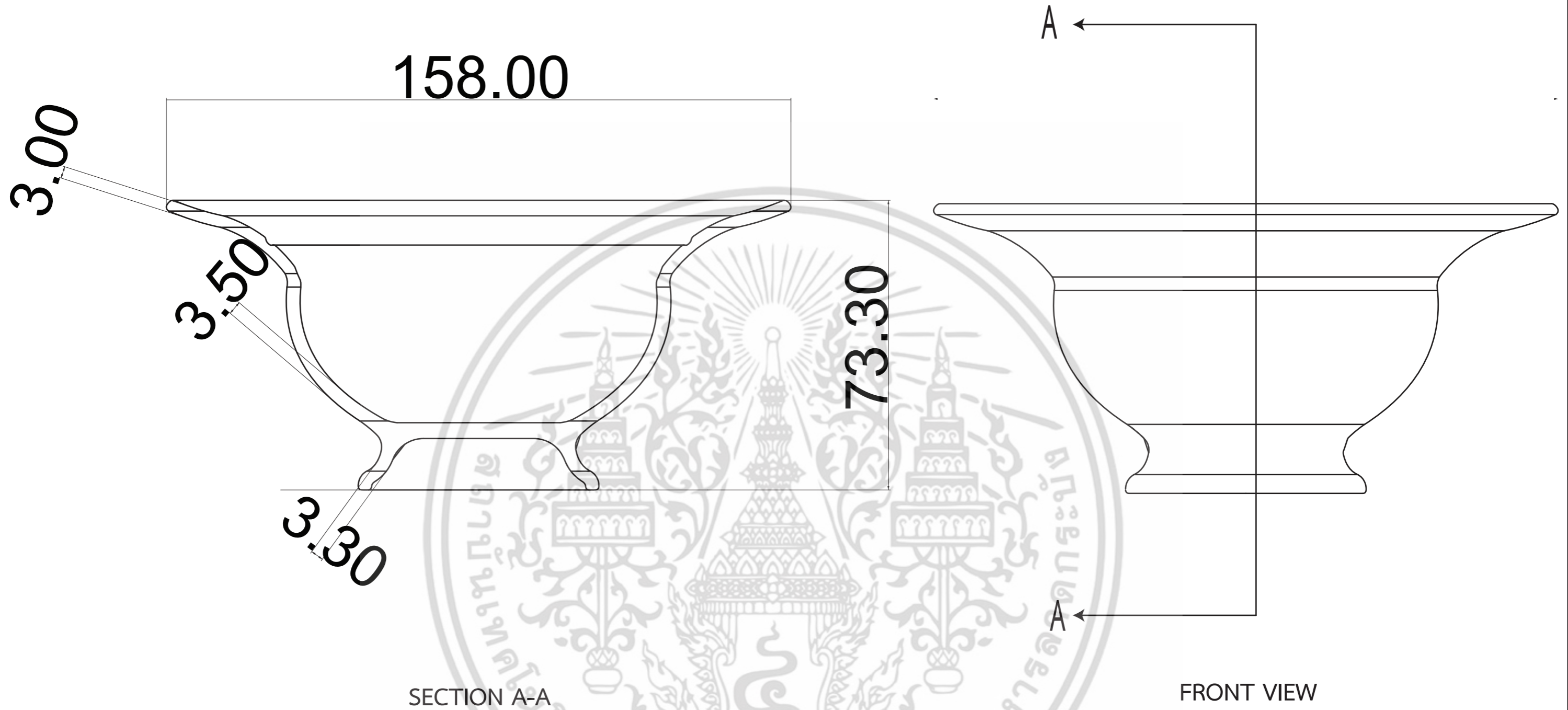
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Bowl 5 cm.	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	
	Scale 1:1	Page 4



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Sauce Bowl	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	Page 5
	Scale 1:1	

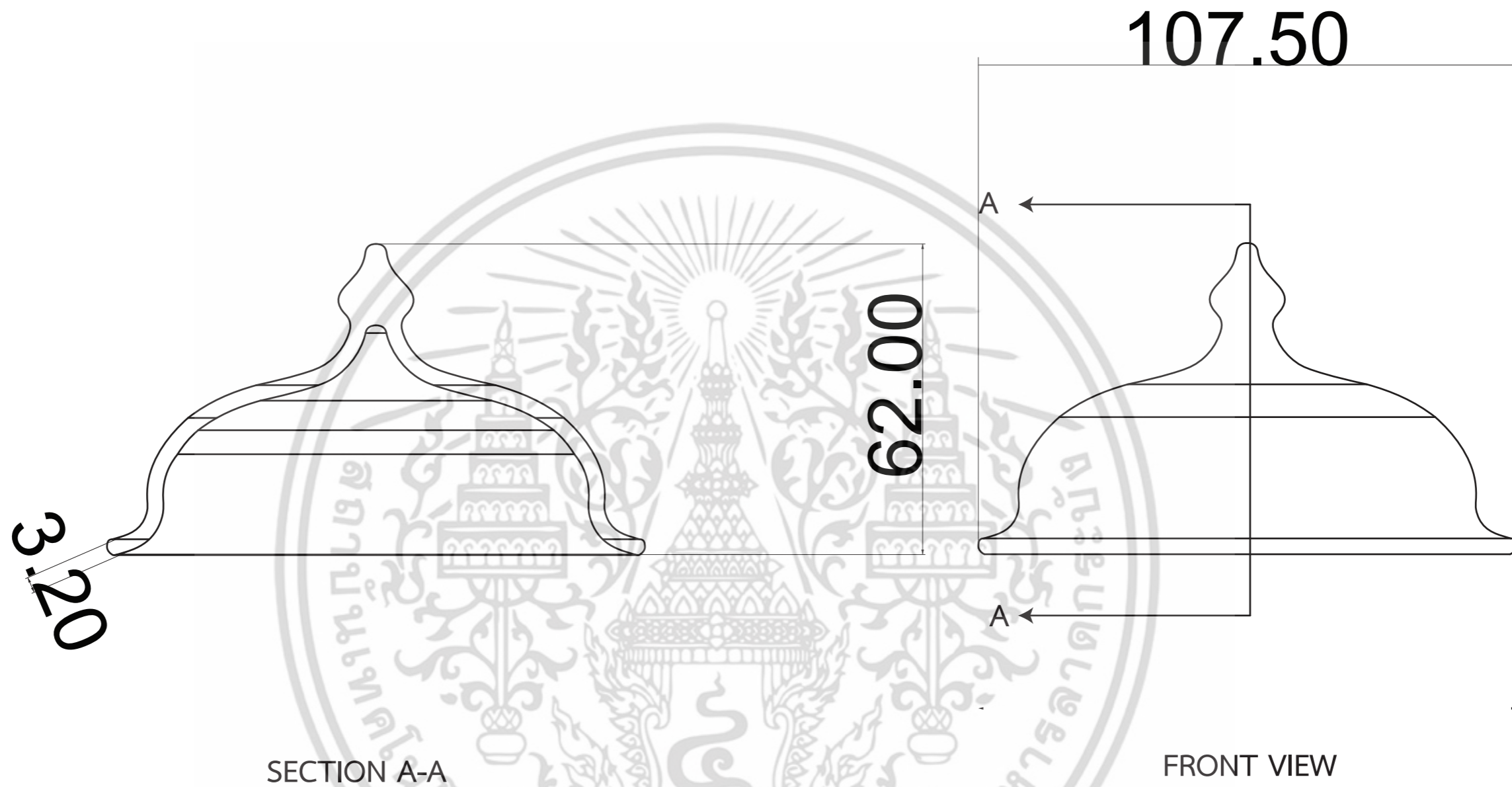


SECTION A-A

FRONT VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Soup Bowl	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	Page 6
	Scale 1:1	



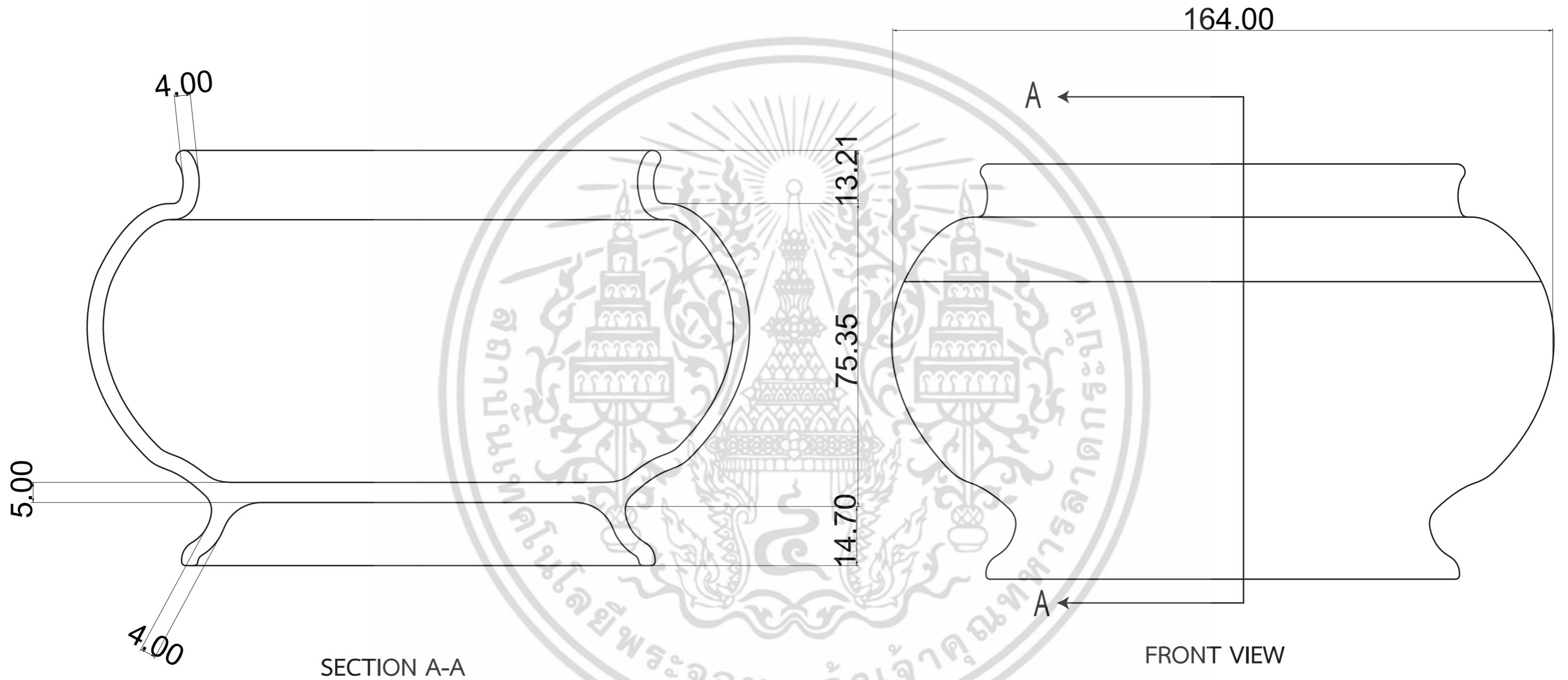
SECTION A-A

FRONT VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

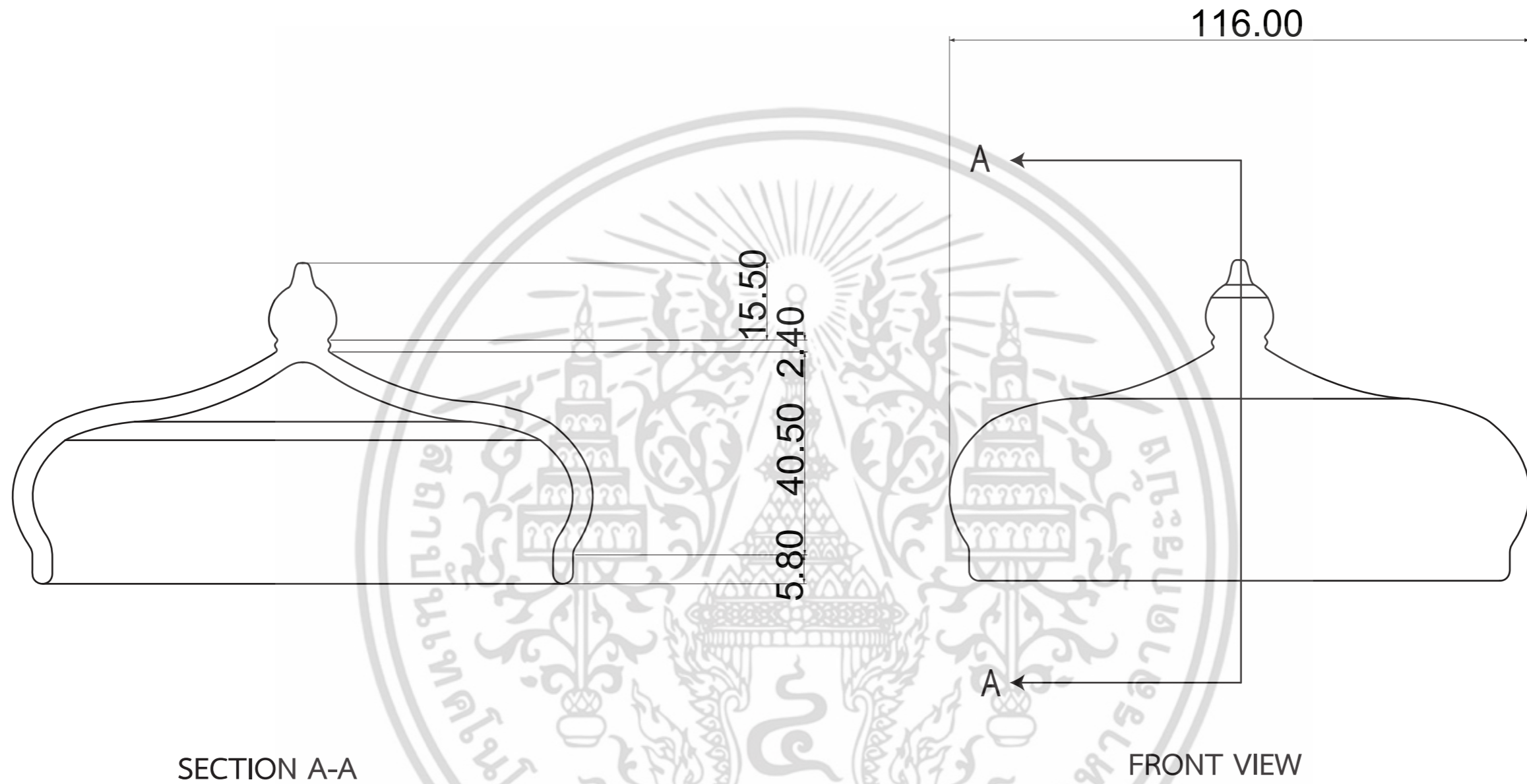
Soup Bowl (Lid)	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 7
Scale 1:1	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Tureen	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 8
Scale 1:1	



SECTION A-A

FRONT VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Tureen (Lid)

Faculty of Architecture

Department of Design

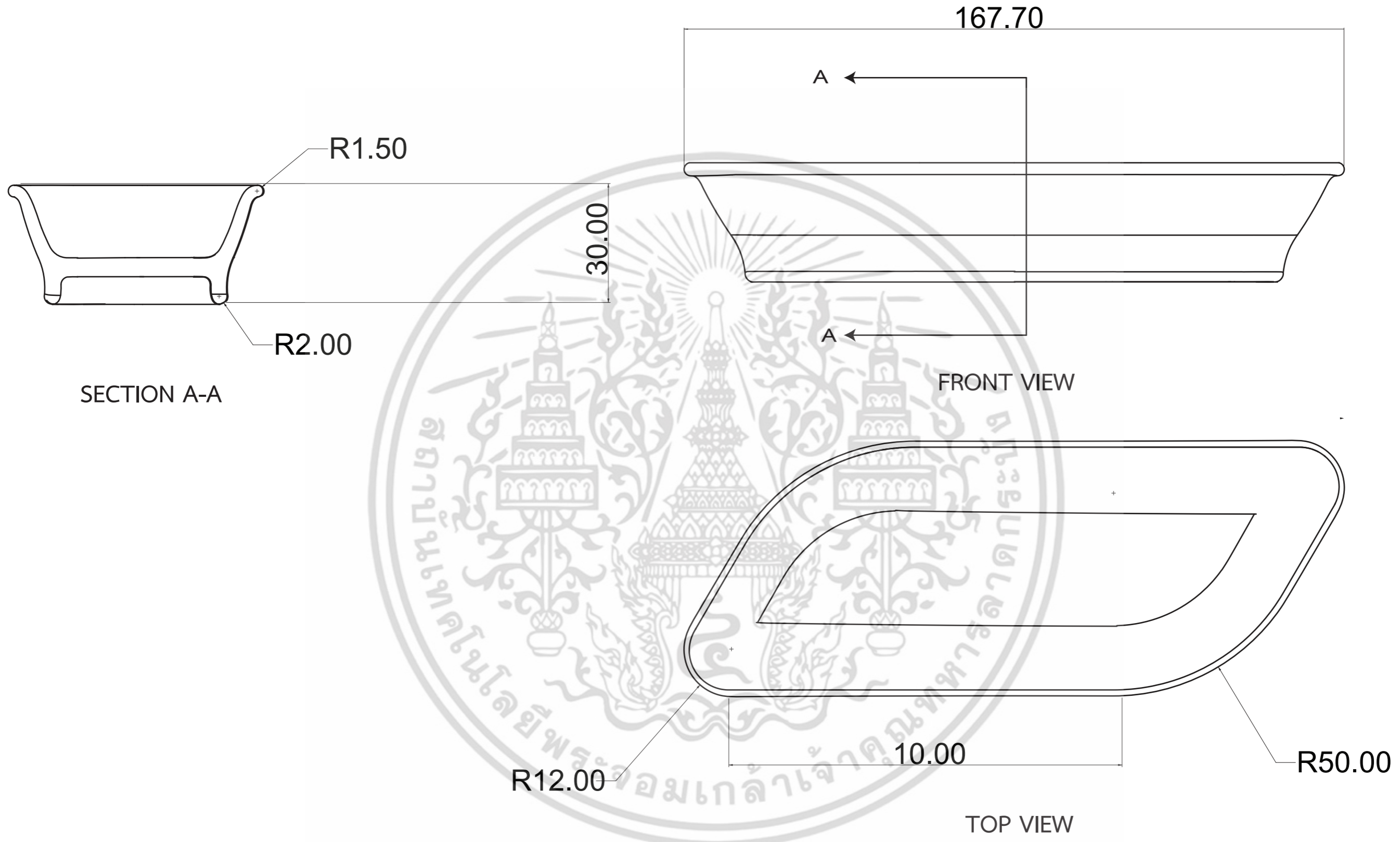
Division of Industrial Design

Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

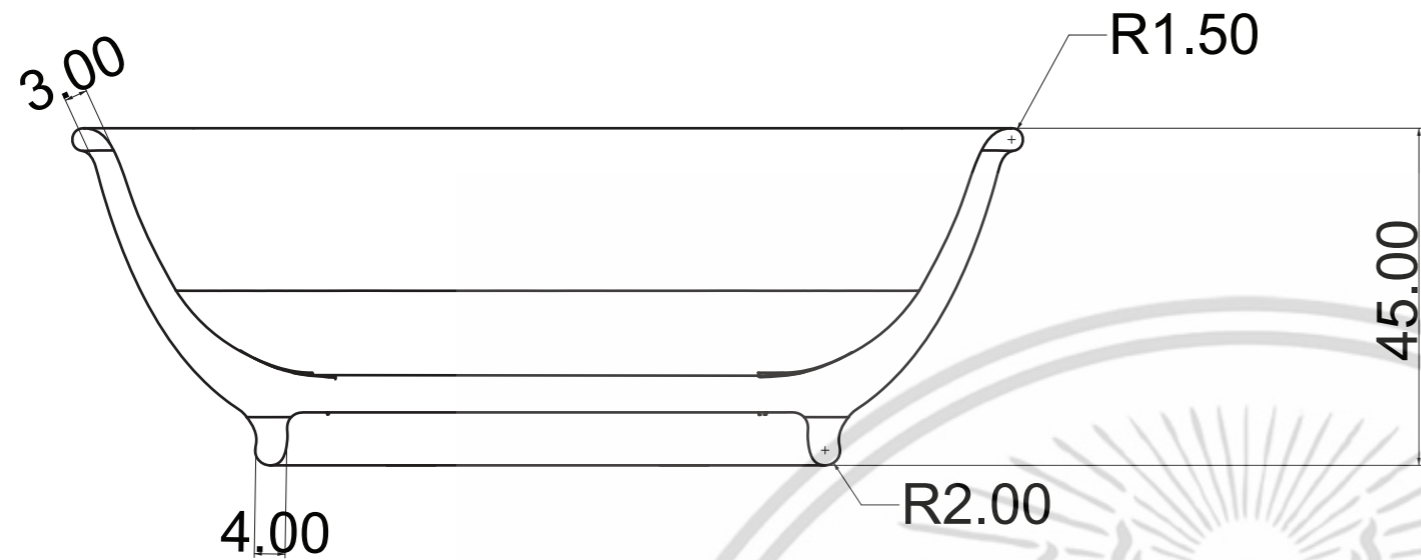
Scale 1:1

Page 9

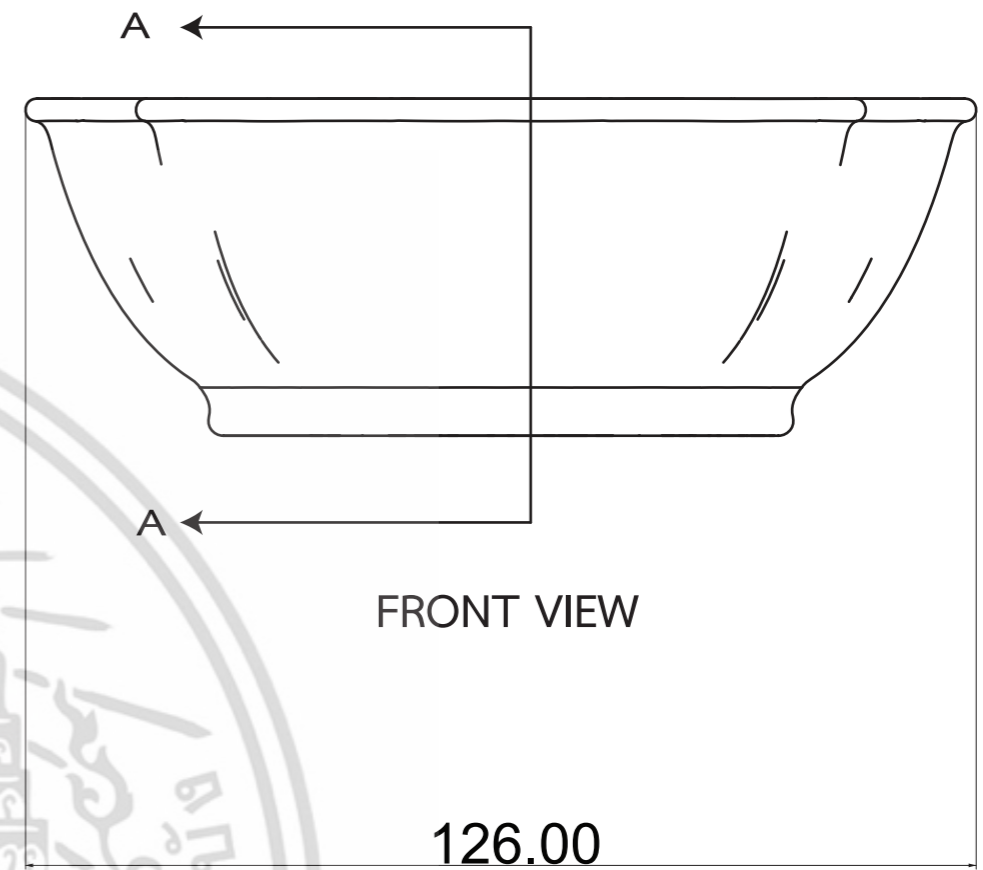


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

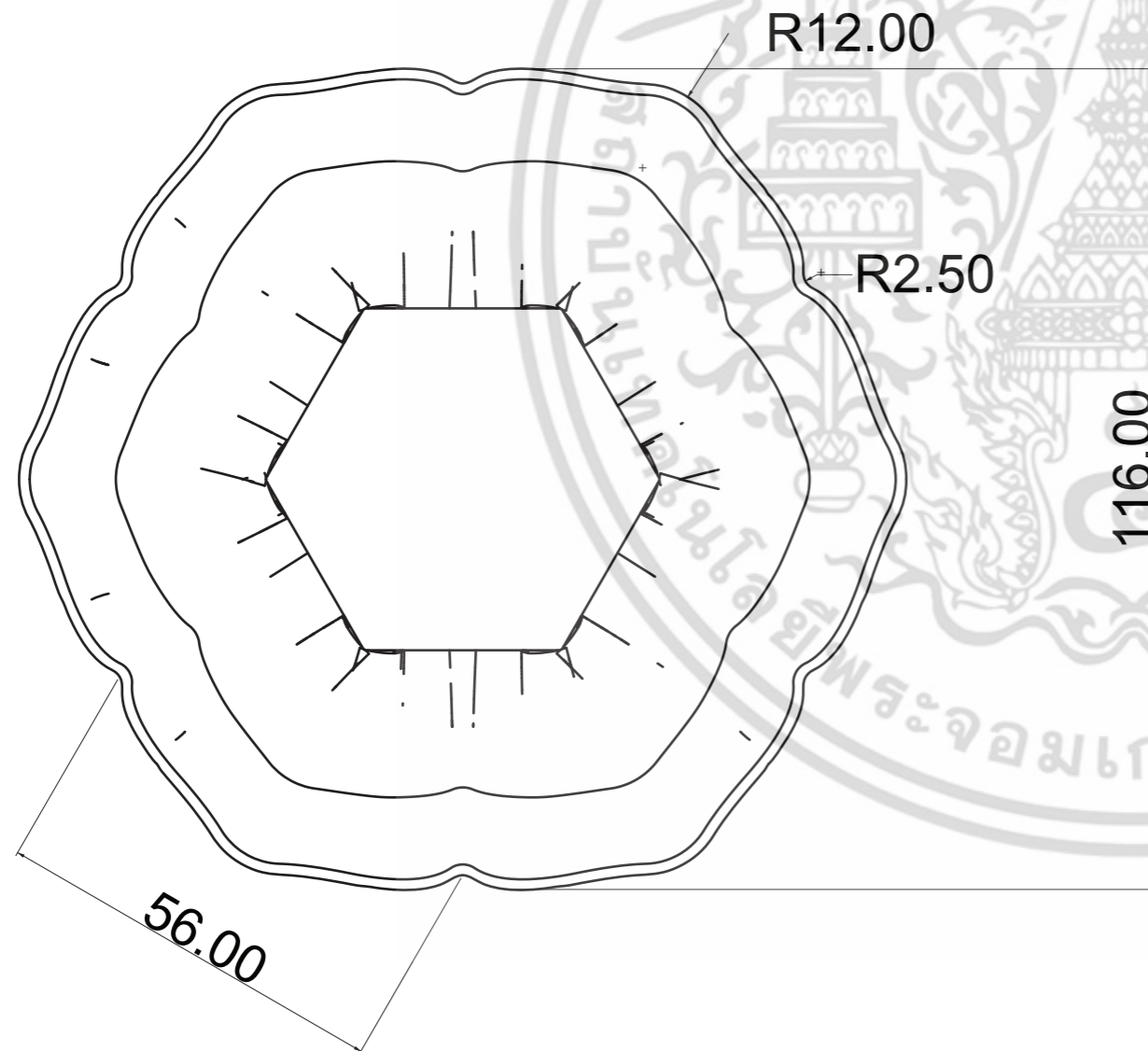
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Breakfast Plate		
Faculty of Architecture	Department of Design	
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199	
Unit of mm		
Scale 1:1	Page 10	



SECTION A-A



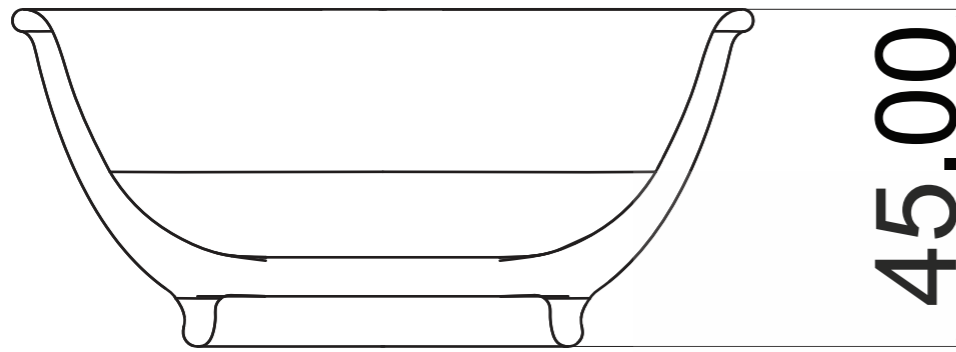
FRONT VIEW



TOP VIEW

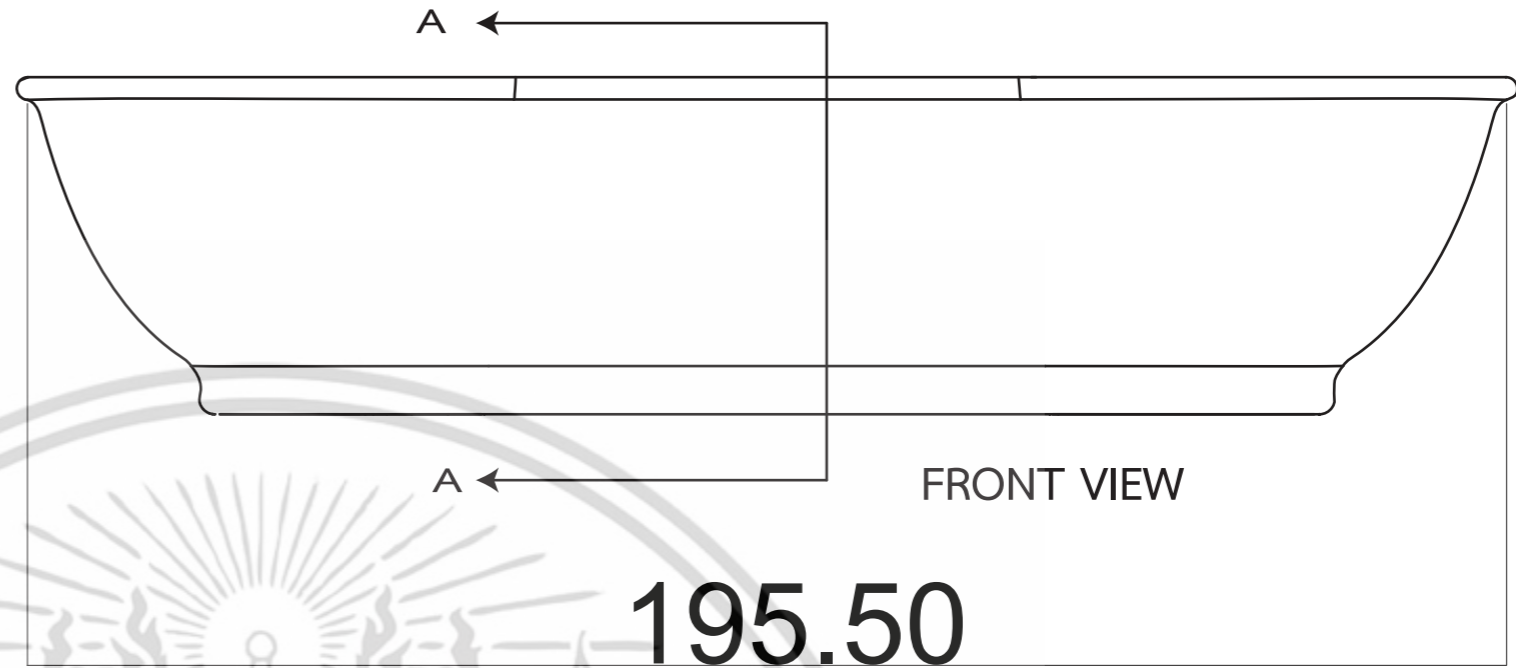
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 หากกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Breakfast Bowl	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	
	Scale 1:1	Page 11



SECTION A-A

45.00



FRONT VIEW

195.50



198.50

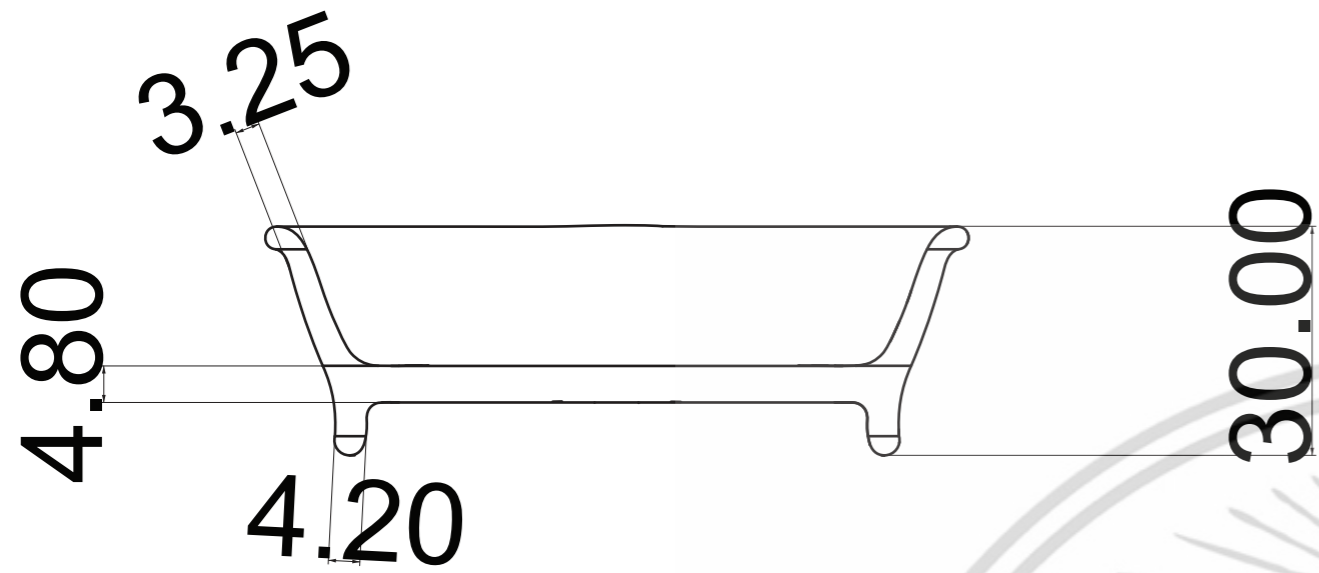
98.00

TOP VIEW

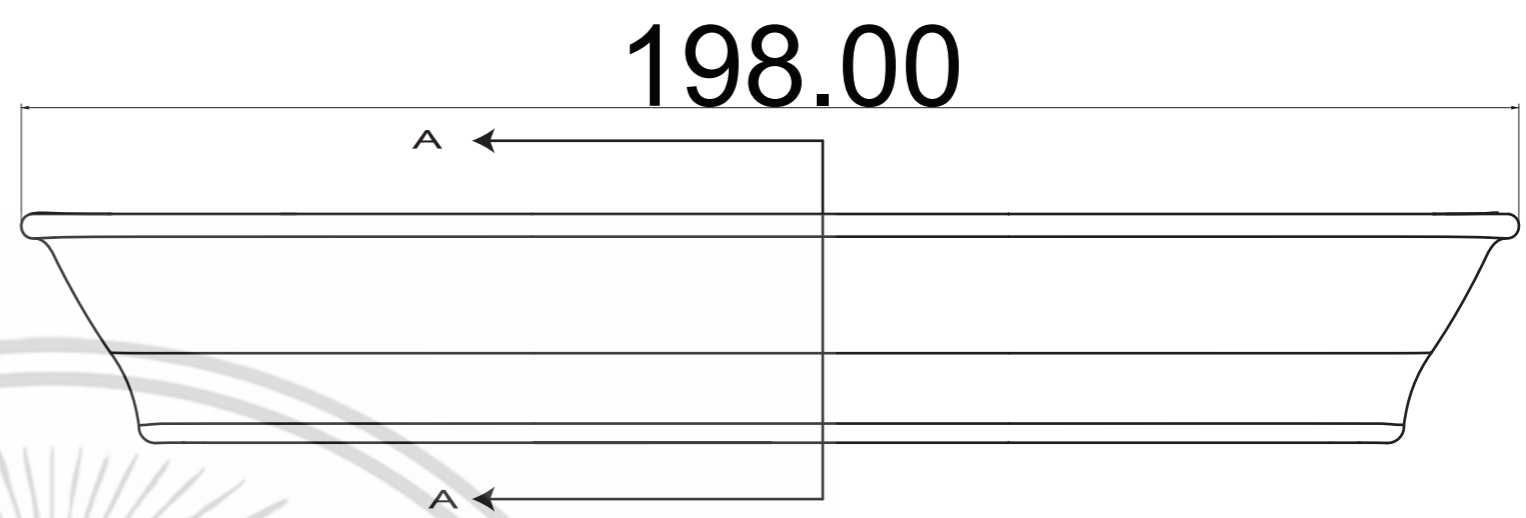
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

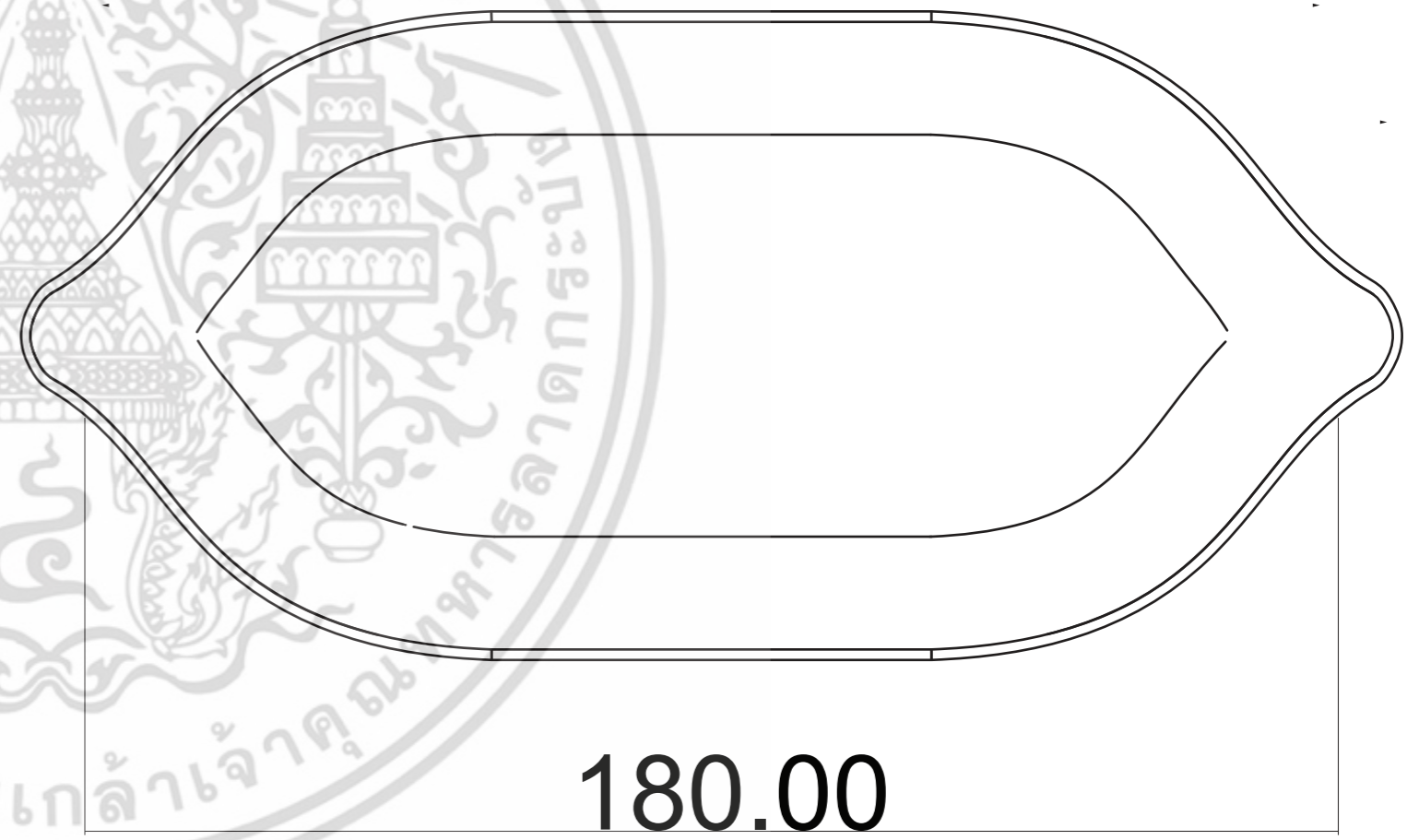
Meze Plate (High)	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 12
Scale 1:1	



SECTION A-A



FRONT VIEW

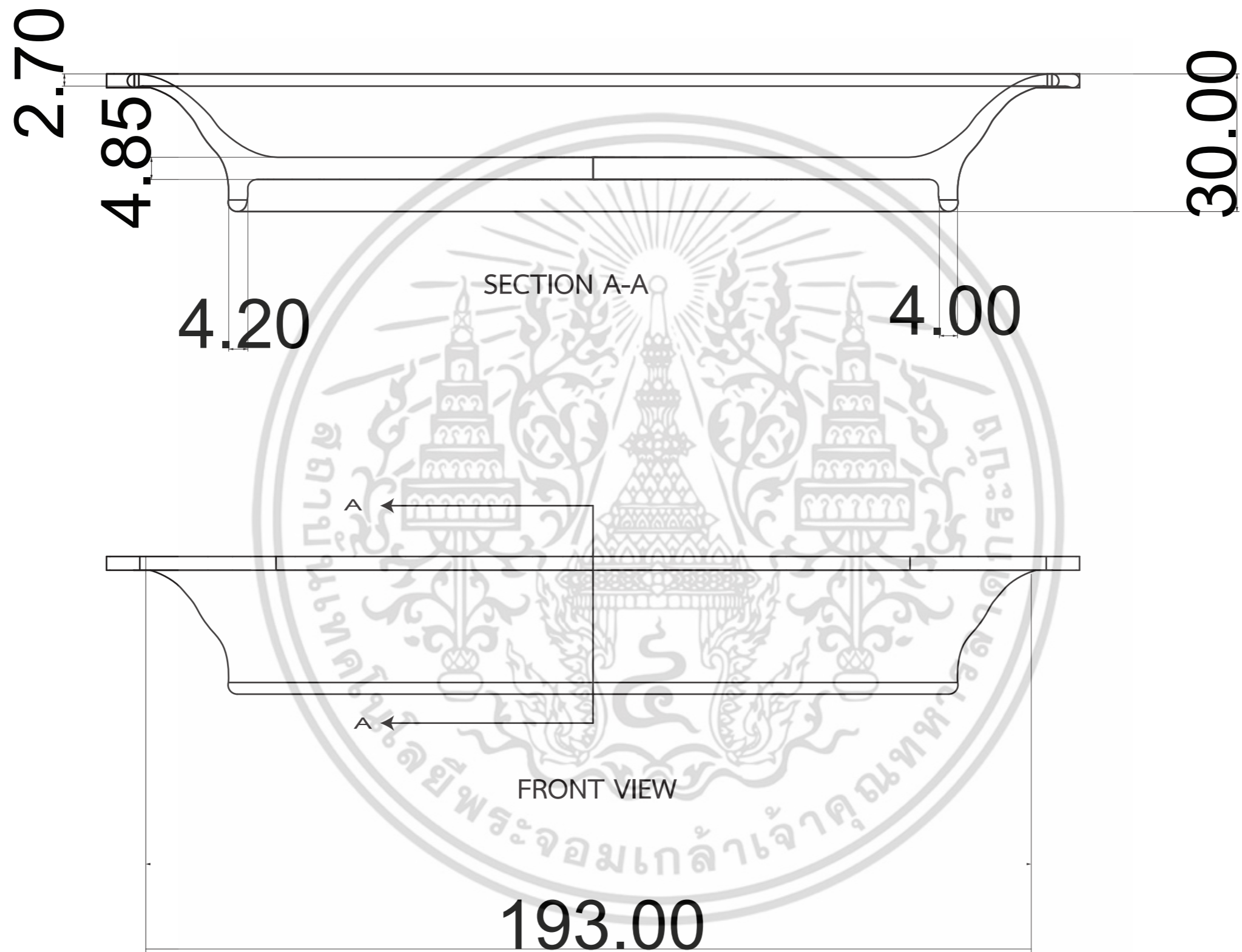


TOP VIEW



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Meze Plate (Low)		
Faculty of Architecture	Department of Design	
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199	
Unit of mm	Page 13	
Scale 1:1		



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Saucer (Soup Bowl) - 1

Faculty of Architecture

Department of Design

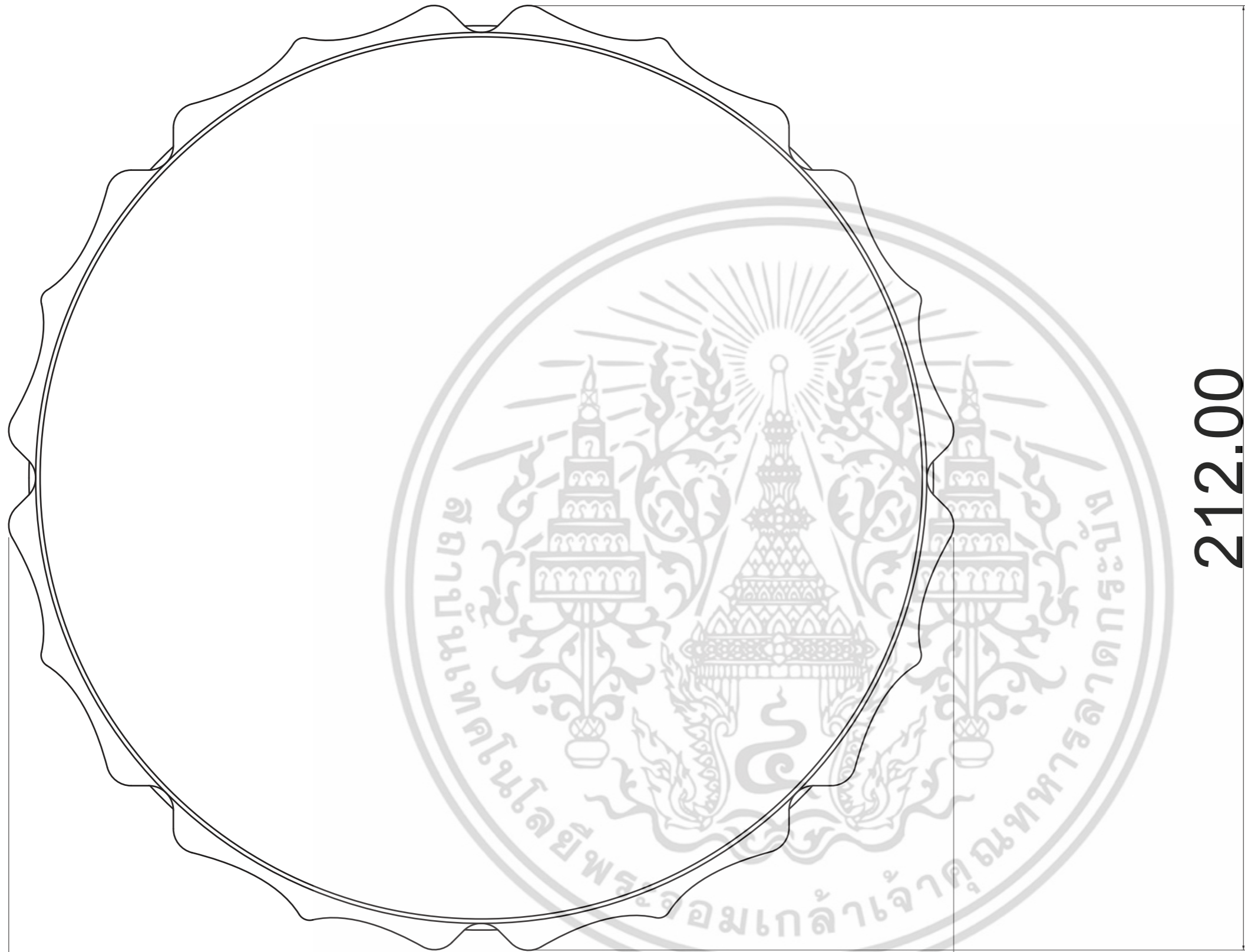
Division of Industrial Design

Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

Scale 1:1

Page 14



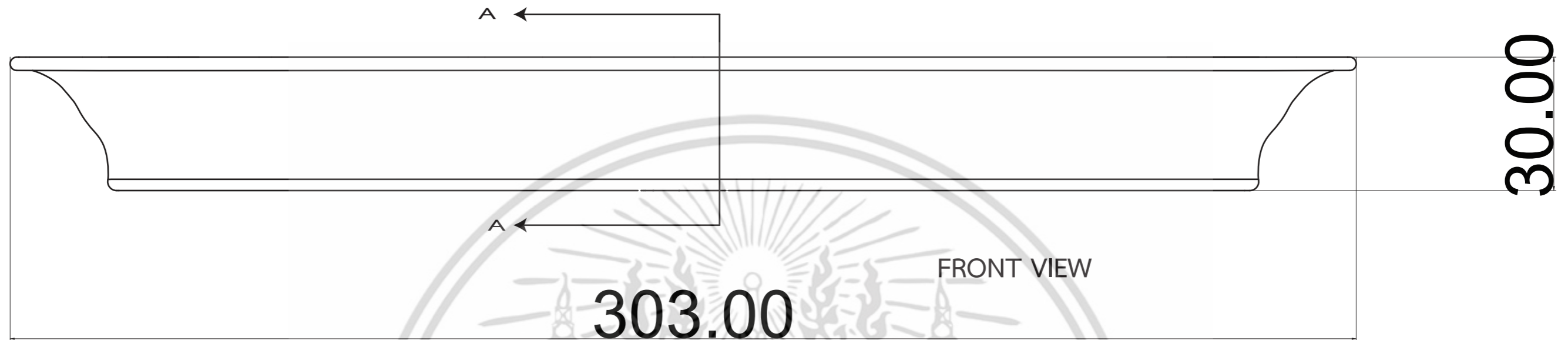
212.00

TOP VIEW

212.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang	
Saucer (Soup Bowl) - 2	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 15
Scale 1: 1	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Oval plate - 1		
Faculty of Architecture	Department of Design	
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199	
Unit of mm	Page 16	
Scale 1:1		

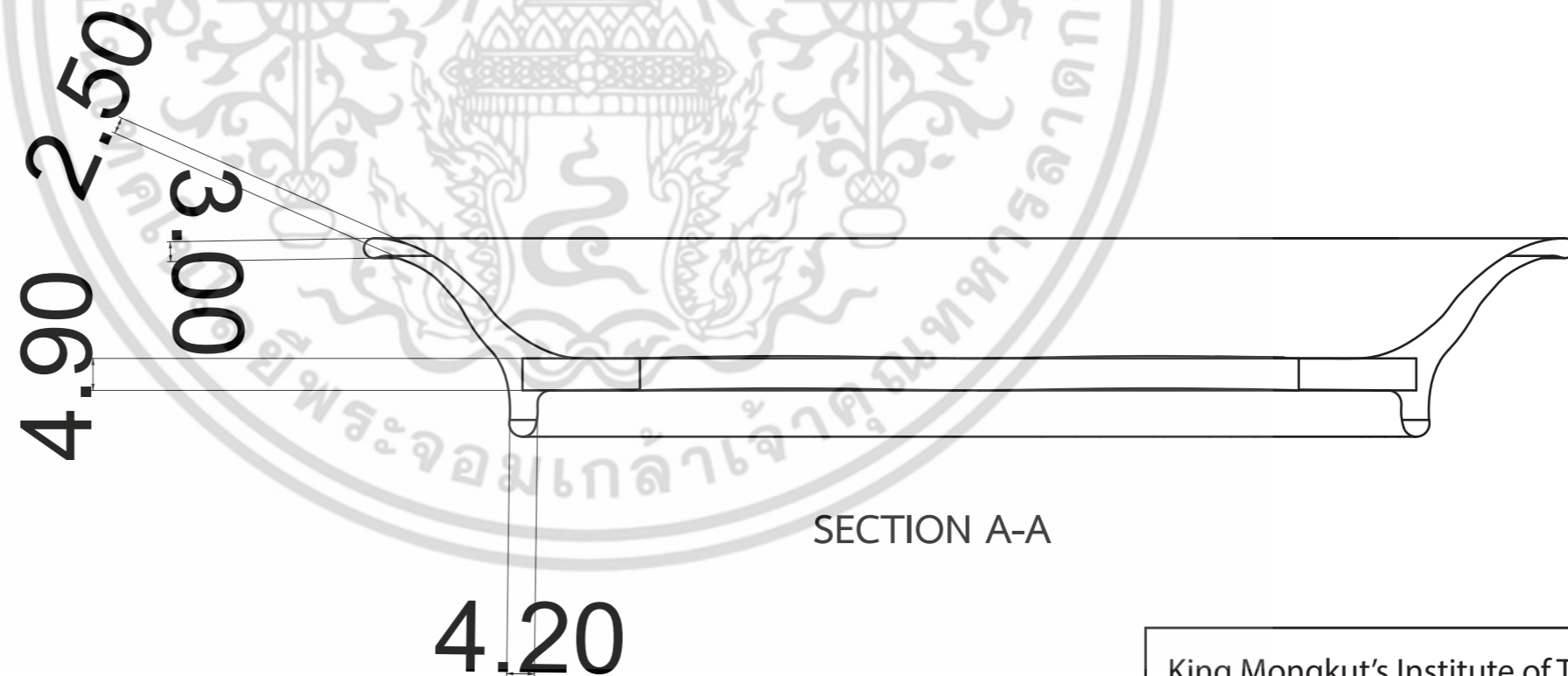
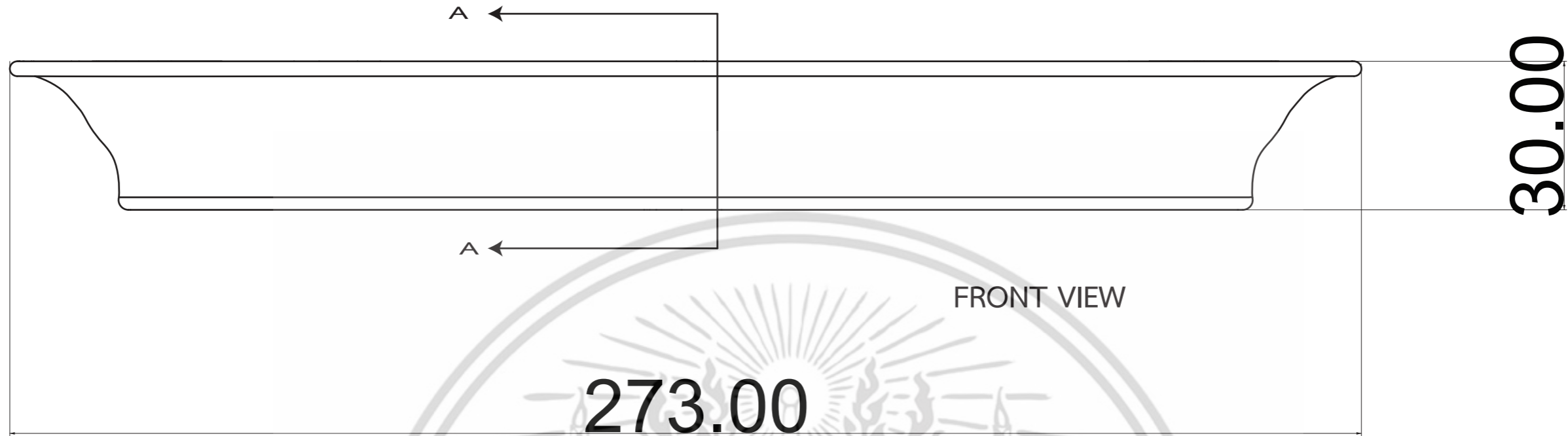


203.00

TOP VIEW

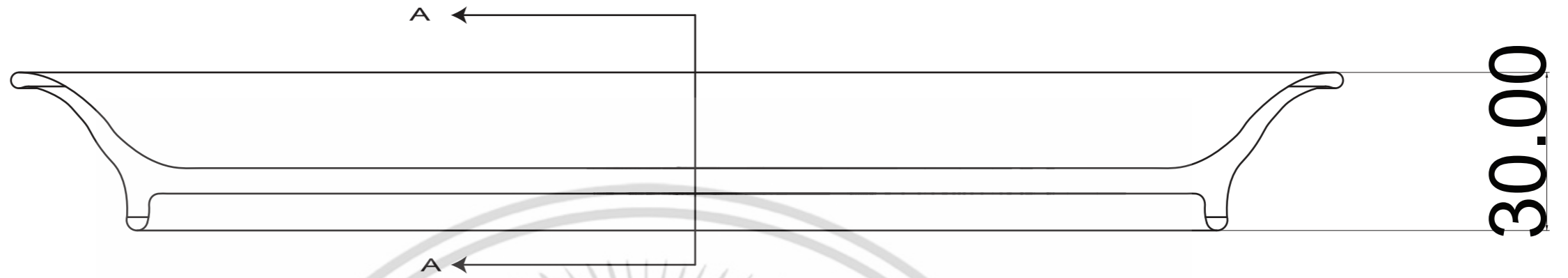
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Oval plate - 2	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	
	Scale 1:1	Page 17



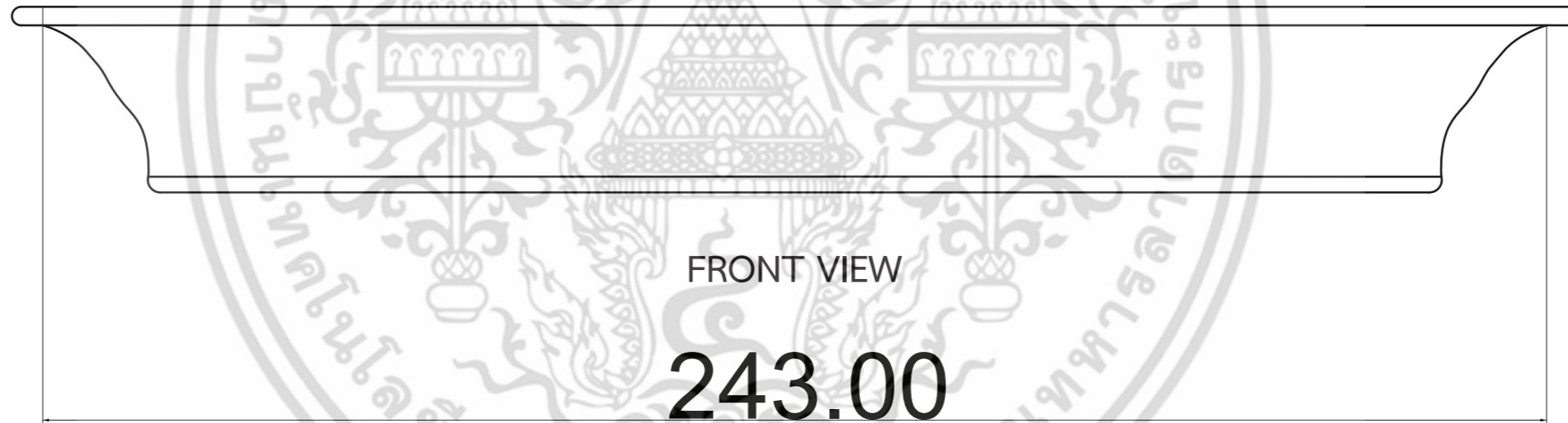
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Oval plate (27cm.)	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	
	Scale 1:1	Page 18



30.00

SECTION A-A



FRONT VIEW

243.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Plate (25cm.) - 1

Faculty of Architecture

Department of Design

Division of Industrial Design

Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

Scale 1: 1

Page 19

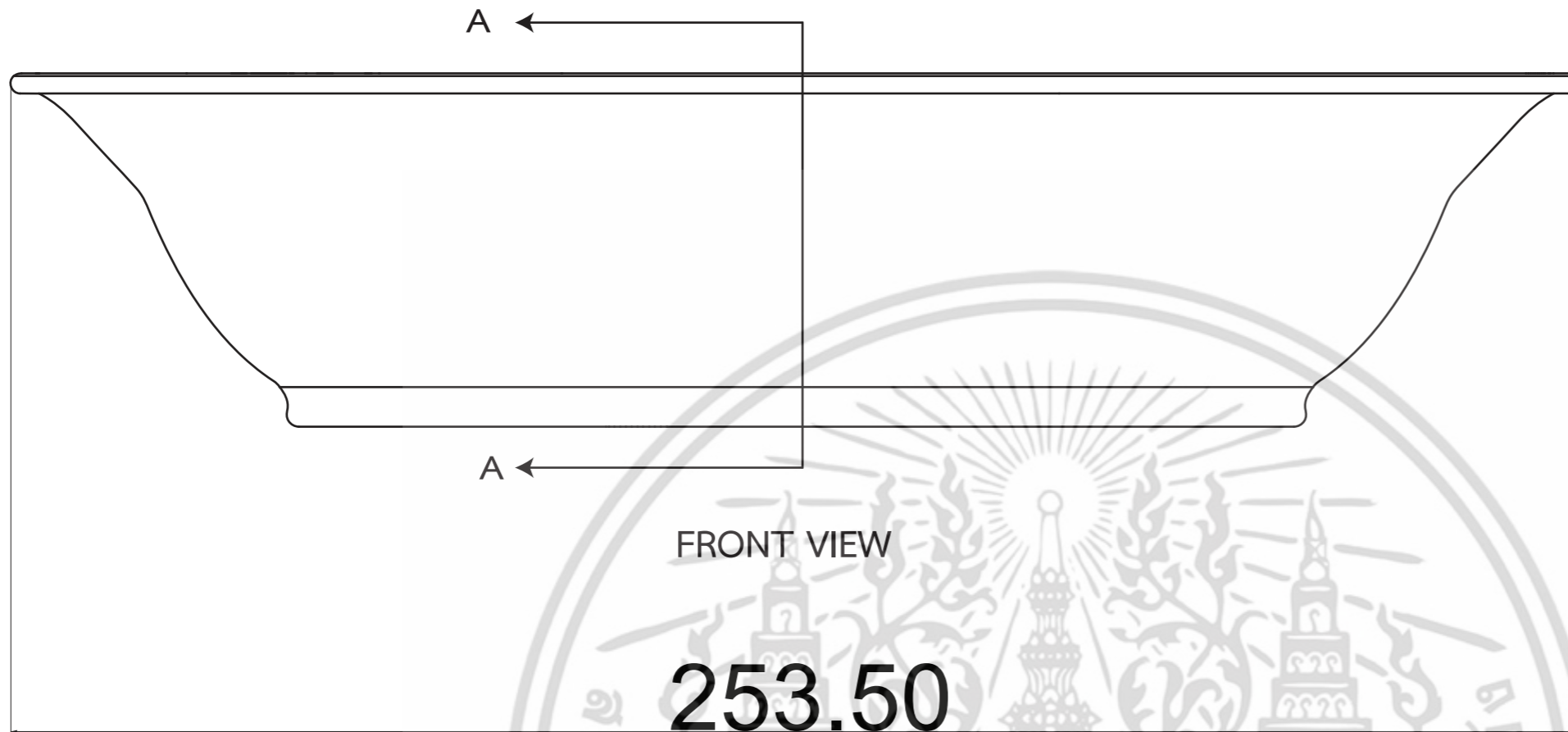


253.00

TOP VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Plate (25cm.) - 2	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	Page 20
	Scale 1:1	

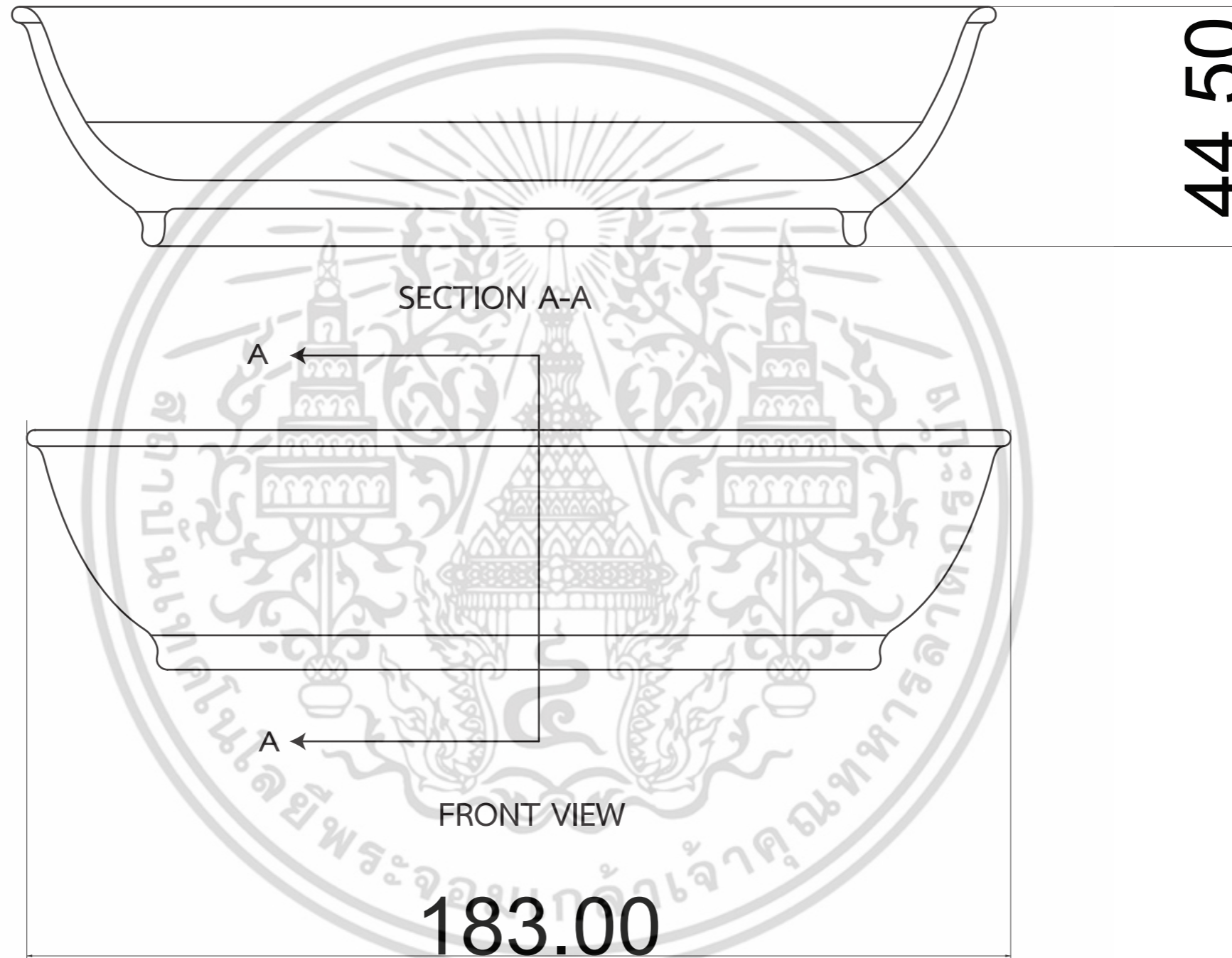


SECTION A-A

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Manti Plate	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 21
Scale 1:1	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Salad plate (round)

Faculty of Architecture

Department of Design

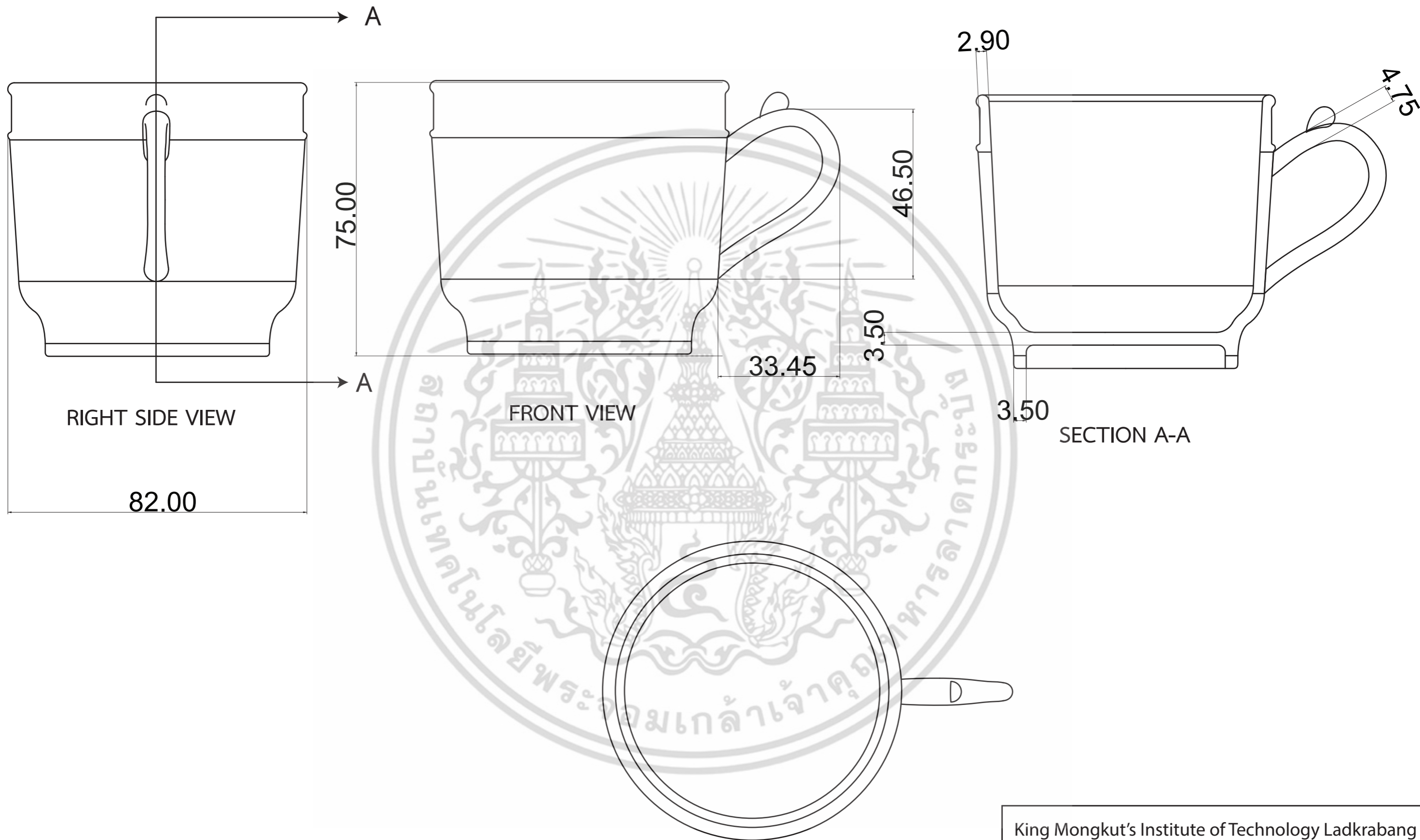
Division of Industrial Design

Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

Scale 1:1

Page 22

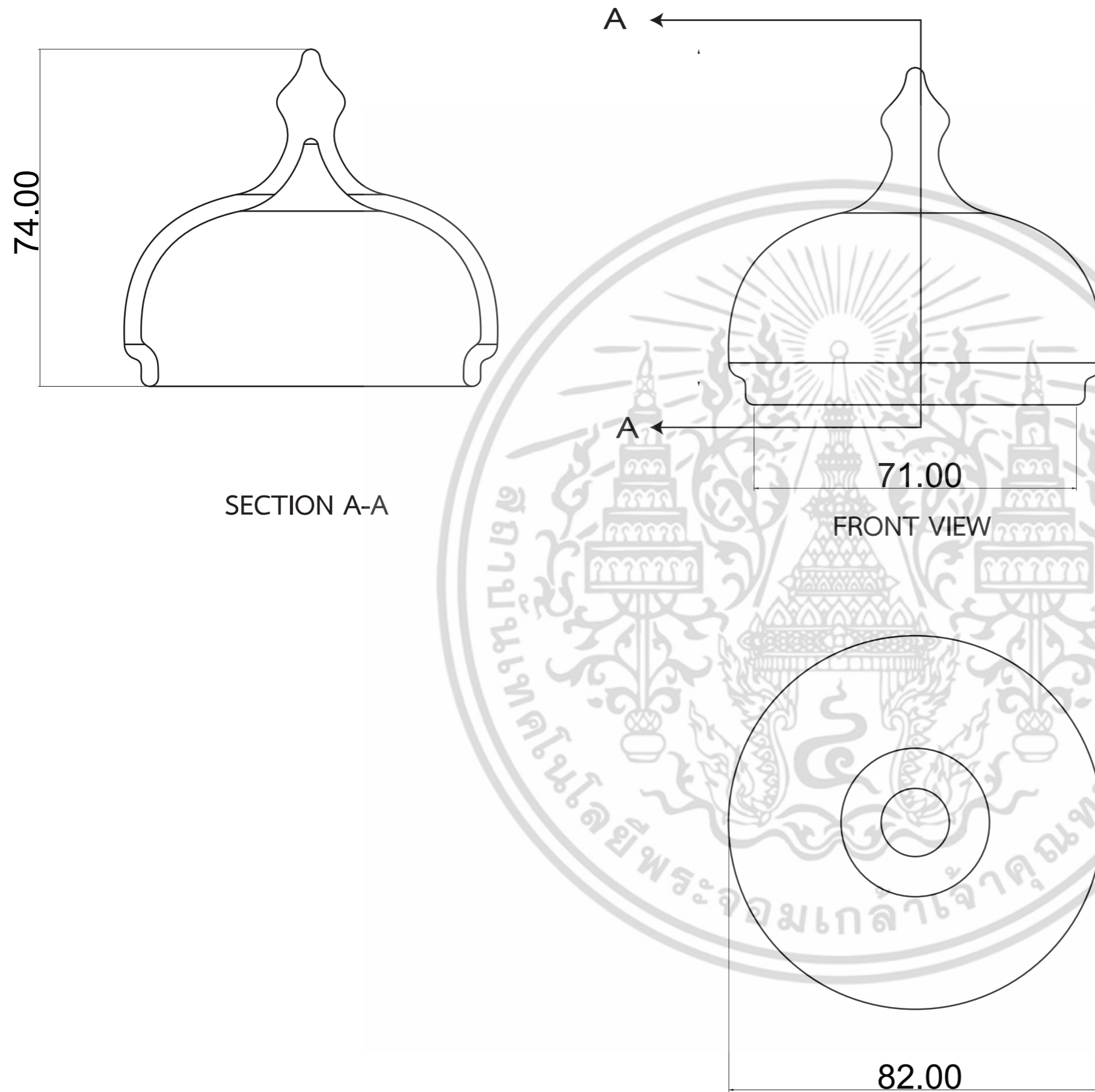


TOP VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Coffee Cup	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 23
Scale 1: 1	



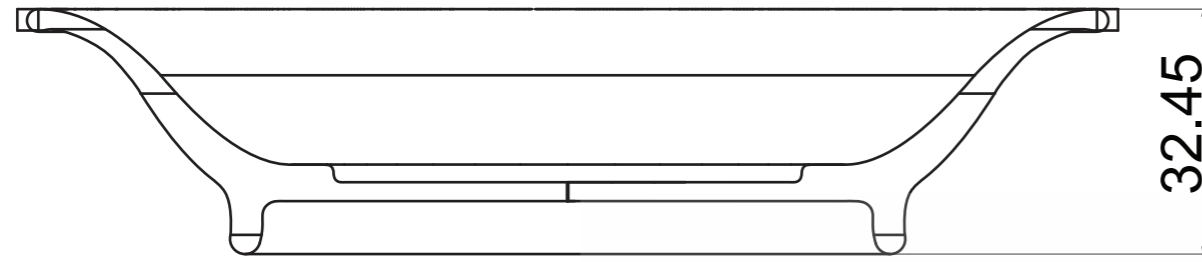
SECTION A-A

FRONT VIEW

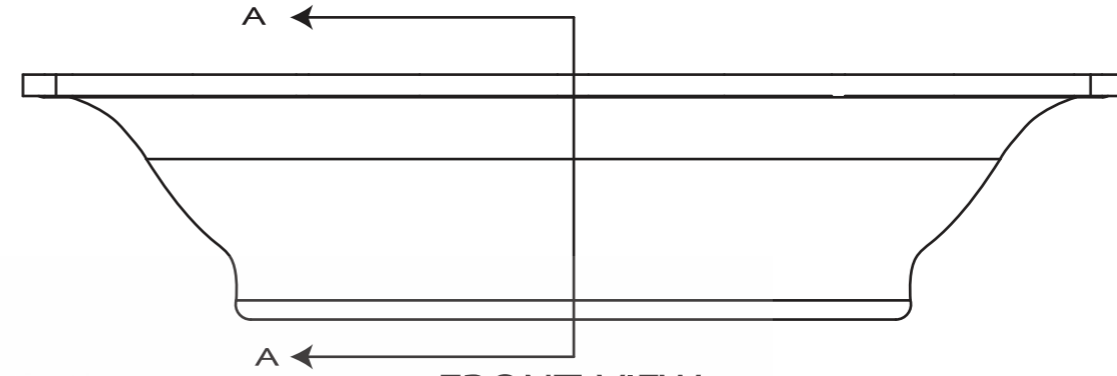
TOP VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Coffee Cup (Lid)	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	
	Scale 1:1	Page 24

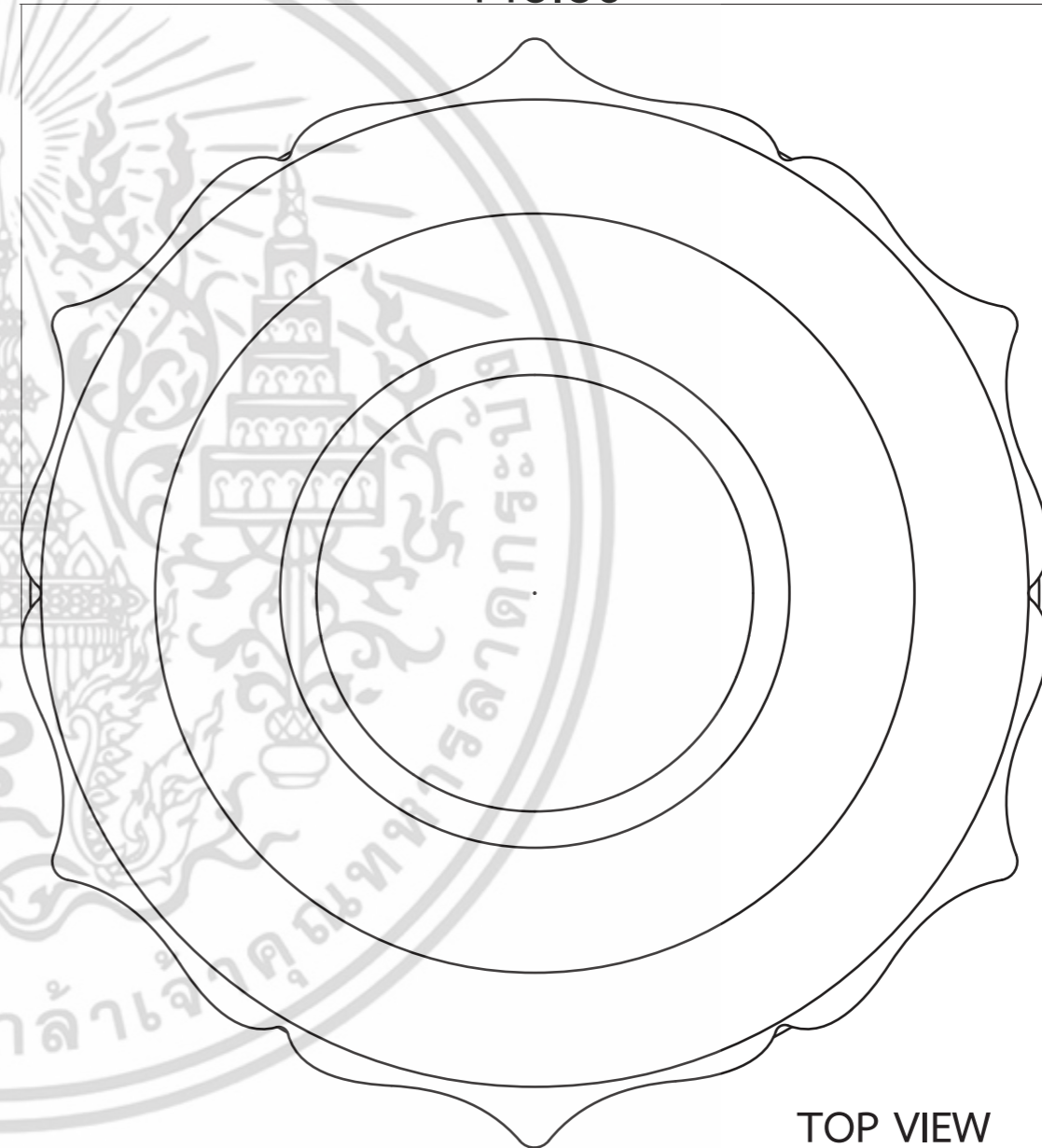


SECTION A-A

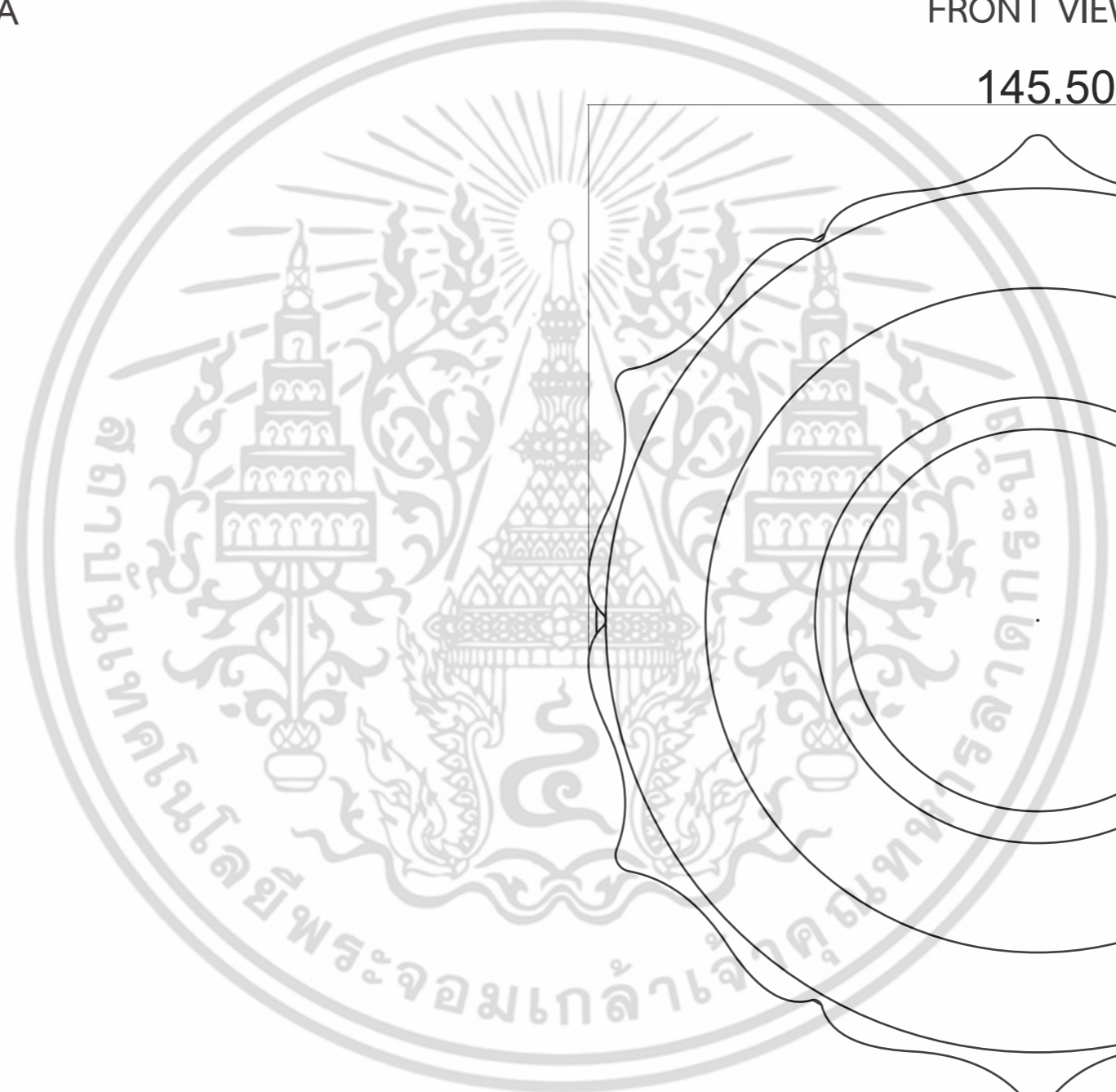


FRONT VIEW

145.50



TOP VIEW



King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Saucer (Coffee Cup)

Faculty of Architecture

Department of Design

Division of Industrial Design

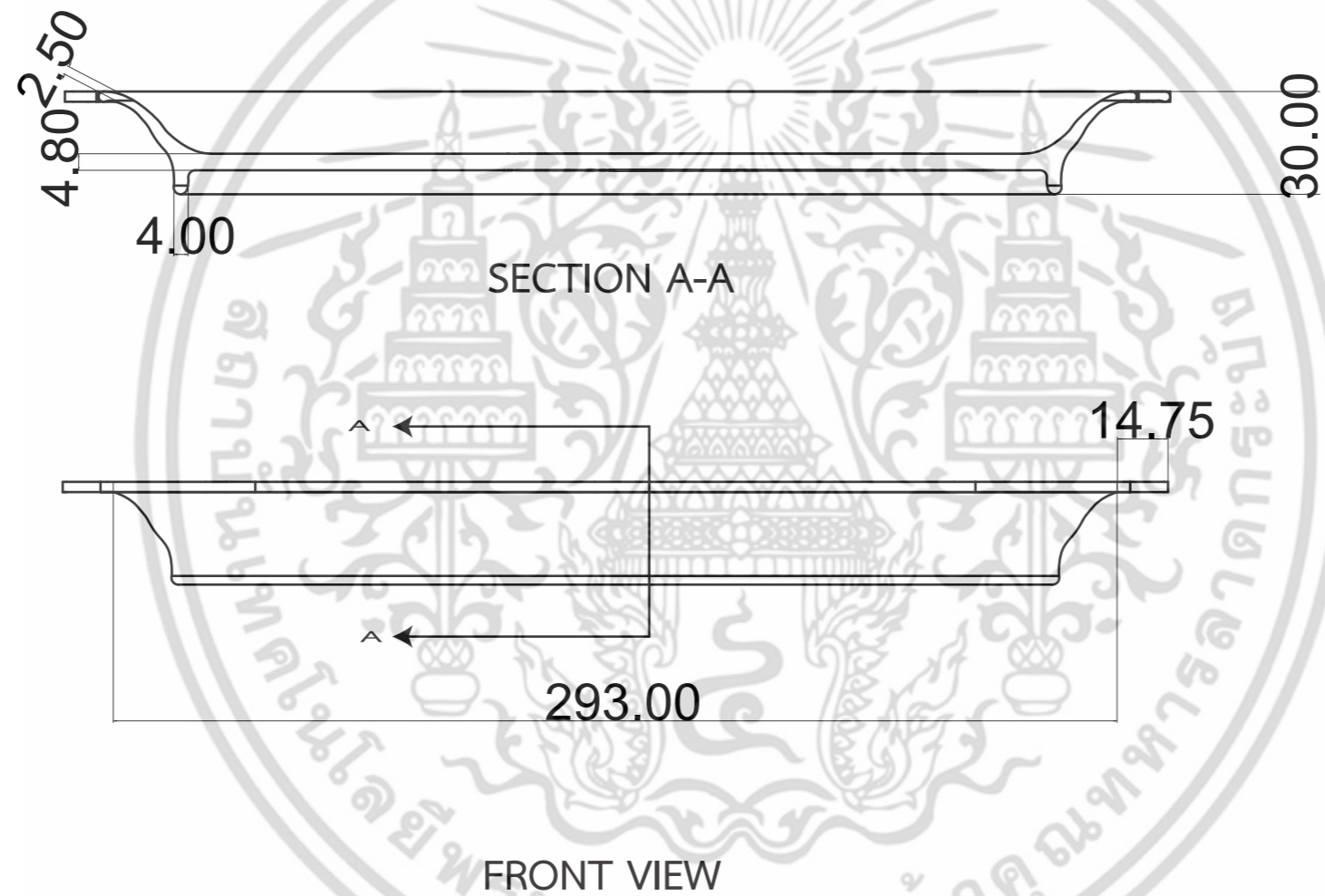
Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

Scale 1:1

Page 25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Charger Plate - 1

Faculty of Architecture

Department of Design

Division of Industrial Design

Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

Scale 1: 2

Page 26

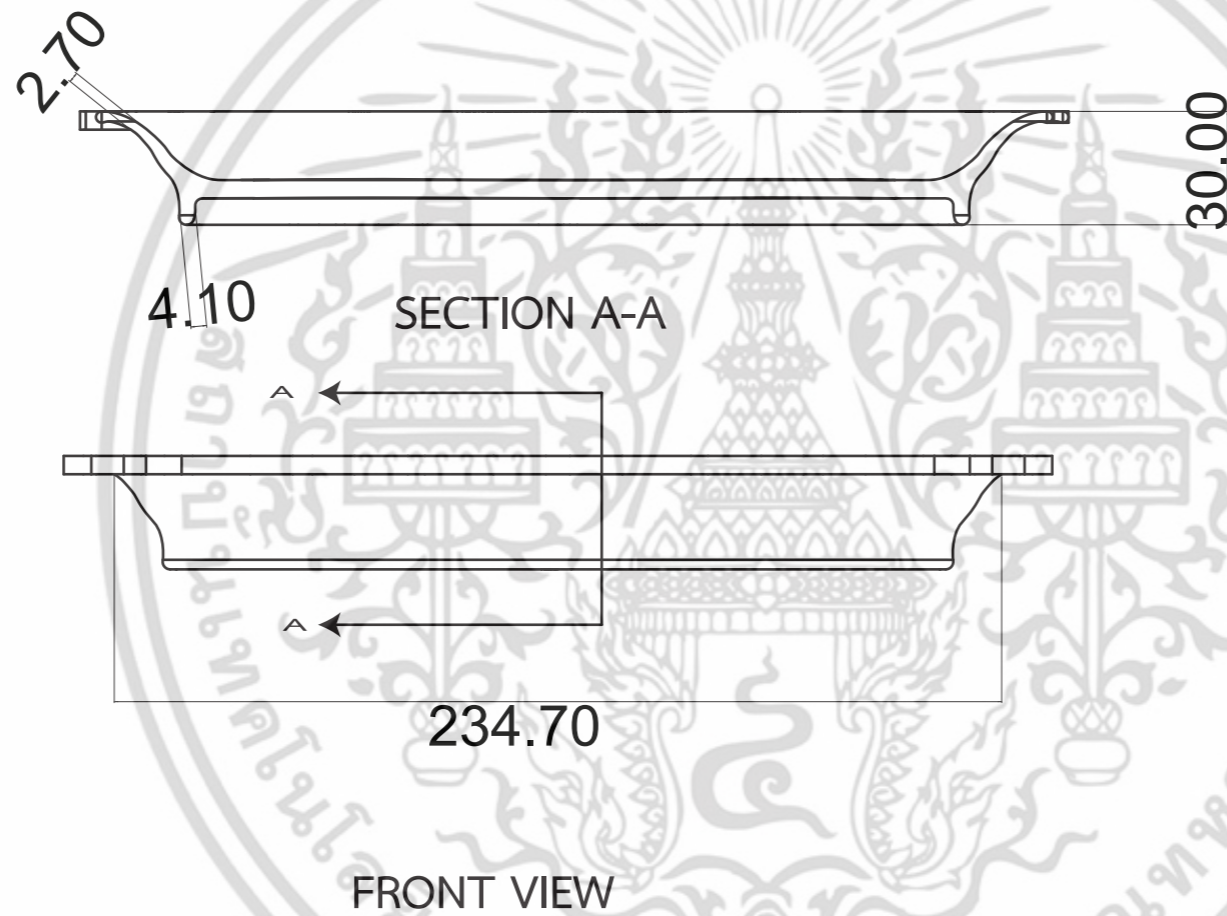


TOP VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Charger Plate - 2	
Faculty of Architecture	Department of Design
Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
Unit of mm	Page 27
Scale 1: 2	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Oval Plate Decorate - 1

Faculty of Architecture

Department of Design

Division of Industrial Design

Thanasombat Sila 54020199

Unit of mm

Scale 1: 2

Page 28



TOP VIEW

261.45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Oval Plate Decorate - 2	
	Faculty of Architecture	Department of Design
	Division of Industrial Design	Thanasombat Sila 54020199
	Unit of mm	
	Scale 1: 2	Page 29

4.2 ขั้นตอนการผลิต

ต้นแบบ ขึ้นต้นแบบด้วยเครื่องกลึงปูน โดยวิธีการทำคือการหล่อปูนขึ้นมาบนแป้นหมุนแล้วจึงใช้เทมเพลตที่มีลักษณะตาม profile ของงานที่ได้ออกแบบไว้ กดเพื่อให้ได้ต้นแบบชิ้นงาน ส่วนงานที่มีลักษณะเป็นวงรีหรือทรงอื่นๆจะหล่อปูนบนฐานไม้แล้วใช้เทมเพลตปาดด้วยมือ



รูปที่ 213 การขึ้นต้นแบบด้วยเครื่องกลึงปูน

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 214 รูปแสดงตัวอย่างชิ้นงานที่ไม่ได้เป็นวงกลม
 ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 215 ต้นแบบที่เสร็จสมบูรณ์
 ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทำบล็อกโม่ เป็นขั้นตอนที่นำต้นแบบที่ได้มาทำบล็อกโม่สำหรับหล่อน้ำดิน โดยจะทำผิวของงานต้นแบบด้วยน้ำสบู่อหรือวาสลีนจากนั้นจึงกั้นบล็อกแล้วเทปูนเพื่อทำโม่ขึ้นมา โดยชิ้นงานส่วนใหญ่จะทำเป็นชนิดโม่ปิดเพื่อควบคุมความหนาของชิ้นให้ได้อย่างที่ออกแบบเอาไว้



รูปที่ 216 การหล่อบล็อกโม่

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 217 บล็อกโม่สำเร็จ

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

การหล่อน้ำดิน จะใช้ดินvcb ถพ.1.5 ในการหล่อน้ำดินชนิดหล่อตันโดยจะเทน้ำดินลงในช่องเทน้ำดินจนเต็มโม่ล หลังจากนั้นโม่ลปูนจะค่อยๆคุดน้ำออกเรื่อยๆ จึงต้องคอยเติมน้ำดินในโม่ลอยู่เสมอจนได้ความหนาตามต้องการ ขั้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณ 15-30 นาทีแล้วแต่ขนาดของโม่ล



รูปที่ 218 งานหล่อน้ำดิน vcb ด้วยวิธีหล่อตัน

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเผาชิ้นงาน เมื่อได้ชิ้นงานออกมาแล้วชุดแต่งผิวชิ้นงานให้เรียบร้อย หลังจากนั้นจะทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วจึงนำเข้าเตาเผา โดยเผาทั้งหมดสองครั้ง ครั้งแรกเผาที่ 800 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นจึงนำชิ้นงานไปเคลือบด้วยน้ำเคลือบใส โดยวิธีการเคลือบจะแบ่งตามขนาดชิ้นงาน งานชิ้นเล็กจะเคลือบด้วยวิธีจุ่มเคลือบส่วนงานชิ้นใหญ่จะใช้หัวพ่นในลักษณะสเปรย์ หลังจากนั้นจึงนำไปเผาที่อุณหภูมิ 1230 องศาเซลเซียส โดยใช้บรรยากาศภายในเตาแบบออกซิเดชั่น จึงจะได้ชิ้นงานสำเร็จ



รูปที่ 219 ชิ้นงานหลังเผาที่ 800 องศา

ที่มา: ทีมส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 220 ชิ้นงานหลังเผาเคลือบด้วยเคลือบใสที่อุณหภูมิ 1230 องศา

ที่มา: ทีมส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลงานสำเร็จ



รูปที่ 221 ชุดอาหารเข้าตุรกี

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 222 ชุดอาหารเข้าตุรกี 2

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 223 ชุดจานใส่ Meze

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 225 จานสลัดวงรีและวงกลม

ที่มา แฟ้มส่วนตัวของนายชนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 226 จานใส่ Manti

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา



รูปที่ 227 ชุดแก้วกาแฟ

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



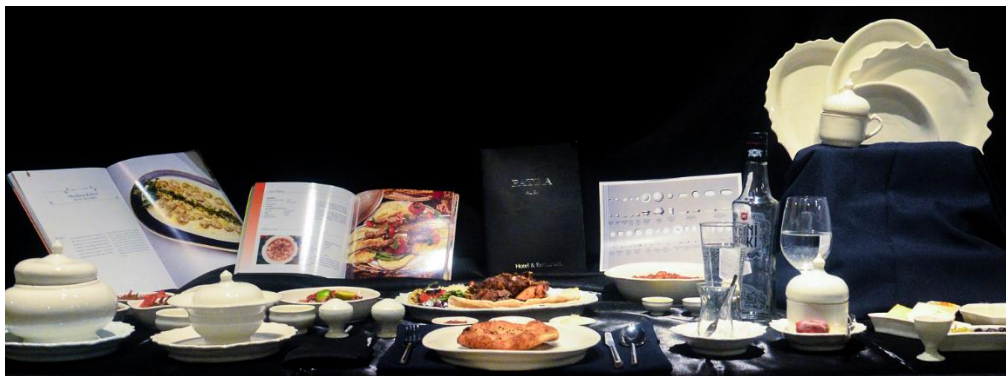
รูปที่ 228 จานวงรี

ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

รูปที่ 229 ถ้วยชุป ฝาและจานรอง

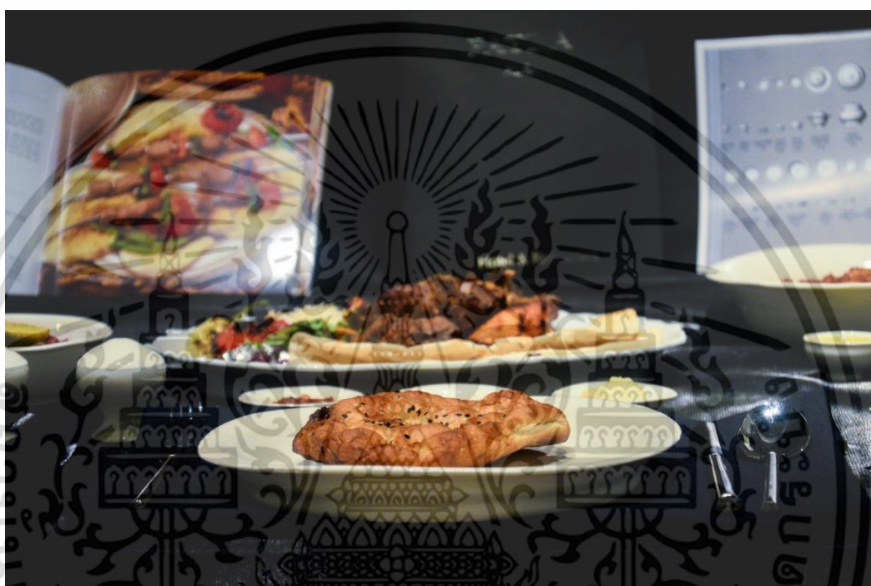
ที่มา: แฟ้มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 230 ชิ้นงานเมื่อนำมาใส่อาหาร

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา



รูปที่ 231 การจัดชิ้นงานรูปแบบการรับประทานอาหารตะวันออกกลางมื้อหลัก

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา



รูปที่ 232 การจัดชิ้นงานกับอาหารเช้าตะวันออกกลาง

ที่มา เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

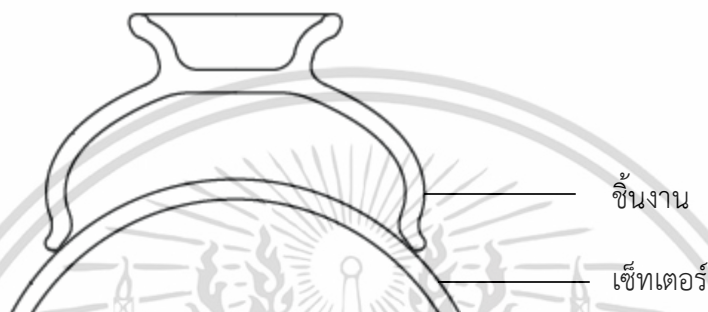


บทที่ 5 สรุปผลการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1 ข้อเสนอแนะของอาจารย์

-ในการทำชิ้นงานที่มีลักษณะเป็นการหล่อเนื้อดินและความบางมากๆนั้นขณะเผาชิ้นงานสามารถบิดได้ง่ายจากปัจจัยหลายๆอย่าง เช่น การหดตัวจากความหนาของชิ้นงานที่ไม่เท่ากัน การเผาเกินจุดหลอมตัวของเนื้อดิน โดยเฉพาะงานที่มีลักษณะเป็นวงกลม ควรที่จะมีตัวควบคุมปากของชิ้นงาน(setter)เพื่อป้องกันการบิดของชิ้นงานใส่เข้าไปเผาพร้อมกับชิ้นงานด้วยเสมอ



รูปที่ 233 ภาพแสดงการใช้เซ็ทเตอร์ป้องกันการบิดของชิ้นงาน

ที่มา: เพิ่มส่วนตัวของนายธนสมบัติ ศิลลา

-ในการทำชิ้นงานที่เป็นลักษณะภาชนะสำหรับใช้ในโรงแรม(hotelware) นั้นเป็นสินค้าที่มีการขายแบบ open stock หรือเป็นการขายมีแคตตาล็อกสินค้าให้ลูกค้าเข้ามาเลือกซื้อไปใช้งานซึ่งโรงแรมแต่ละที่นั้นมีความต้องการ การใช้งานภาชนะที่อาจจะไม่เท่ากัน เราจึงควรต้องมีสินค้าที่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทั้งหมด เช่น งานสำหรับแบ่งอาหารควรจะมีทุกขนาด ตั้งแต่ 4นิ้ว 5นิ้ว 6นิ้ว ไปจนถึง 12นิ้ว เพื่อตอบสนองความต้องการของแต่ละโรงแรมให้ได้ทั้งหมด เป็นต้น นอกจากนี้ควรคำนึงถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่จะประหยัดพื้นที่ให้ได้มากที่สุดเพราะโรงแรมจะต้องมีภาชนะเก็บเอาไว้เป็นจำนวนมาก

-นอกจากความสามารถในการเก็บข้อมูล วิเคราะห์ เรียบเรียงข้อมูล การออกแบบแล้ว ความสามารถในการนำเสนองานอย่างกระชับ ได้ใจความและสามารถสื่อสารกับคนอื่นได้อย่างถูกต้องยังเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เพราะแม้ว่าข้อมูลหรือกระบวนการออกแบบของเราจะดีมากเพียงใด หากไม่สามารถนำเสนองานให้คนอื่นเข้าใจได้ ก็จะไม่มีการรับรู้ถึงข้อมูลและการออกแบบของเรา เพราะฉะนั้นจึงควรให้ความสำคัญกับกระบวนการดังกล่าวและเตรียมเวลา สำหรับฝึกซ้อม เพื่อให้การนำเสนอออกมาได้ดีที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา

-ในการเผาชิ้นงานด้วยเตาไฟฟ้า(เผาแบบออกซิเดชั่น) กับ การเผาด้วยเตาแก๊ส(เผาแบบรีดักชั่น) จะทำให้สีของชิ้นงานหลังเผาออกมาไม่เหมือนกัน เพราะฉะนั้นจึงควรคำนึงถึงปัจจัยนี้ด้วย เพื่อที่จะทำให้ได้ผลงานสุดท้ายออกเป็นแบบที่ต้องการมากที่สุด

-การทำงานในช่วงหน้าฝน(ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไป) จะเป็นช่วงที่มีอากาศชื้นซึ่งจะทำให้ขั้นตอนในการทำงานต่างๆต้องใช้เวลามากขึ้น เช่น ต้องใช้เวลารอโมลแห้งนานขึ้น ต้องใช้เวลารอชิ้นงานแห้งนานขึ้น ซึ่งเราควรที่จะคำนึงถึงจุดนี้และเมื่อเวลาที่ใช้ในการทำงานแต่ละขั้นตอนไว้ด้วย เพื่อที่จะสามารถทำงานให้ได้ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้อย่างราบรื่น

-ในการเริ่มต้นทำวิทยานิพนธ์นั้นสิ่งที่สำคัญที่สุดในช่วงแรกคือ การเข้าถึงข้อมูลต่างๆที่จำเป็นในการออกแบบในเชิงลึกให้ได้มากที่สุด เช่น การไปสำรวจสถานที่ด้วยตนเอง การสัมภาษณ์ข้อมูลจากผู้ที่เกี่ยวข้องโดยตรง ไม่ควรอ้างอิงข้อมูลจากแคอินเตอร์เน็ต เพราะหากขาดข้อมูลที่ครบถ้วน ชัดเจน และเชื่อถือได้ ก็จะทำให้ไม่สามารถนำมาวิเคราะห์เพื่อที่จะนำไปสู่กระบวนการออกแบบต่อไปได้ และจะทำให้โครงการออกแบบไม่เกิดความคืบหน้าและเสียเวลาที่มีอยู่อย่างจำกัดไปโดยไม่เกิดประโยชน์ซึ่งจะทำให้เกิดความลำบากในภายหลัง

-ควรพึงระลึกไว้อยู่เสมอว่าในการทำงานเซรามิกนั้น สามารถที่จะเกิดปัญหาได้ตลอดเวลาในทุกๆขั้นตอนการทำงาน เพราะฉะนั้นจึงควรที่จะเผื่อเวลาสำหรับการแก้ปัญหาต่างๆไว้ในทุกขั้นตอนการทำงานและใช้เวลาที่มีอยู่ทุกวินาทีอย่างคุ้มค่าที่สุด

บรรณานุกรม

- สถานีโทรทัศน์ไทยพีบีเอส. 2014. **ท่องโลกกว้าง ท่องอารยธรรมอาหาร ตอน อิสตันบูล**. [วีดิทัศน์].
 กรุงเทพฯ : องค์การกระจายเสียงและแพร่ภาพสาธารณะแห่งประเทศไทย
- สถานีโทรทัศน์ไทยพีบีเอส. 2010. **สารคดี อารยธรรมตะวันออกกลาง**. [วีดิทัศน์]. กรุงเทพฯ : องค์การ
 กระจายเสียงและแพร่ภาพสาธารณะแห่งประเทศไทย
- Kadir Kir. 2014. **Sultan's Table of the Turkish Cuisine**. Istanbul : AKSIT KULTUR ve
 TURIZM YAYINCILIK
- MINISTRY OF CULTURE AND TOURISM. 2009. **Imperial Taste: 700 years of culinary
 culture**. ANKARA : HAZAR REKLAM Matbaacilik.
- MINISTRY OF CULTURE AND TOURISM. 2007. **Turkish Cuisine**. Sti : Gokce Ofset Mat. Ltd.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นายธนสมบัติ ศิลา
วัน เดือน ปีเกิด 18 กันยายน 2535 จังหวัดสงขลา
ที่อยู่ 115/192 หมู่บ้านประสานมิตร ถ.ประสานมิตร อ.เข้ารูปข้าง อ.เมือง
จังหวัดสงขลา 90000 โทร.0-7432-1581
เบอร์โทรศัพท์ต่อ 091-4012364
E-mail thanasombat18@gmail.com
ประวัติการศึกษา
2559 – 2554 ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2554 – 2549 โรงเรียนมหาวชิราวุธจังหวัดสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้