

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โมบายล์แอปพลิเคชันระบบสืบค้นและเรียนรู้อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้บนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์

Mobile Application of Searching and Learning system of Local Food Identity in Southern of Thailand on Android Operating System

คณะนักวิจัย

ดร.ณัฐธิดา สุวรรณโณ

ผศ.ดร.สุวิทย์ สุวรรณโณ

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน

ภายใต้โครงการตามแผนพัฒนาลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ปีงบประมาณ 2555

คณะกรรมการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ชื่อโครงการวิจัย โมบายล์แอปพลิเคชันระบบสืบค้นและเรียนรู้อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้บน
ระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์

Mobile Application of Searching and Learning system of Local Food Identity in Southern
of Thailand on Android Operating System

คณะนักวิจัยและหน่วยงานต้นสังกัด

1. หัวหน้าโครงการ ดร.ณัฐธิดา สุวรรณโณ

หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 4860100002302

ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ต.คอหงส์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110

โทรศัพท์ 074-287935 โทรสาร 074-558855 e-mail : nuttida.n@psu.ac.th

สัดส่วนการทำวิจัย 50%

2. ผู้ร่วมโครงการวิจัย ผศ.ดร.สุวิทย์ สุวรรณโณ

หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3900900002286

คณะกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ต.คอหงส์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110

โทรศัพท์ 074-286831 e-mail : suwit.su@psu.ac.th

สัดส่วนการทำวิจัย 50%

บทคัดย่อ

แอปพลิเคชันระบบสืบค้นและเรียนรู้อาหารพื้นถิ่นภาคใต้ที่จัดทำขึ้นนี้ เป็นแอปพลิเคชันซึ่งมีการพัฒนาบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ โดยใช้ภาษา html 5 และมีกระบวนการพัฒนาโดยใช้ System Development Life Cycle (SDLC) ภายในแอปพลิเคชันได้มีการรวบรวมข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของภาคใต้ทั้ง 14 จังหวัด ซึ่งข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นประกอบด้วย ชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร วัตถุดิบ วิธีการปรุง จังหวัดที่พบ และรูปภาพอาหารนั้นๆ ในแอปพลิเคชันสามารถค้นหาข้อมูลผ่านฟังก์ชันการค้นหาได้ นอกจากนี้ เพื่อให้แอปพลิเคชันสามารถนำเสนอข้อมูลที่ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา ทางคณะผู้วิจัยยังได้จัดทำส่วนของการปรับปรุงข้อมูลผ่าน web application ให้สามารถเพิ่มเติม แก้ไข และลบข้อมูลของอาหารพื้นถิ่นได้ และเพื่อให้การใช้งานแอปพลิเคชันนี้มีความแพร่หลายมากขึ้น ทางคณะผู้วิจัยจึงได้นำแอปพลิเคชันนี้วางไว้ใน Play Store เพื่อเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการประชาสัมพันธ์ให้บุคคลทั่วไปได้รู้จัก

Abstract

This Mobile Application of Searching and Learning system of Local Food Identity in Southern of Thailand is an application that was developed on Android Operating System and wrote with html 5 language. System Development Life Cycle (SDLC) was used as this research methodology. In the application, there was the collection of local food identity of 14 provinces in southern of Thailand. The local food identities composed of name, characteristic, materials, cooking process, pictures and provinces that provide that food. There also was a searching function in the application which makes application convenience to find local food. In order to make the application up to date, there was the back office part that allow administrator to update delete and insert new local food via web-based application. Moreover, this application was already distributed in Google Play Store as the new channel to promote application to the public.

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณศูนย์ส่งเสริมและบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาอย่างยั่งยืน ซึ่งให้การสนับสนุนทุนวิจัยเพื่อพัฒนางานวิจัยชิ้นนี้จนสำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ขอขอบคุณผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่เป็นผู้ให้ข้อมูล รายละเอียดและคำปรึกษาในการวิจัย ขอขอบพระคุณคณะกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ซึ่งเป็นหน่วยงานต้นสังกัดของคณะผู้วิจัย ที่ได้เอื้อเฟื้อสถานที่และอุปกรณ์สำหรับพัฒนางานวิจัย ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามและผู้ที่ทำให้การสัมภาษณ์ทุกท่าน

คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลของงานวิจัยชิ้นนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจและผู้ที่ต้องการค้นคว้าเพิ่มเติมเพื่อพัฒนาต่อยอดงานวิจัยต่อไป

คณะผู้วิจัย

30 กันยายน พ.ศ. 2557

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
Abstract	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่1	บทนำ
	1
	1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ
	1
	1.2 วัตถุประสงค์
	2
	1.3 ขอบเขตของโครงการ
	2
	1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
	2
บทที่2	การตรวจเอกสาร
	3
	2.1 อาหารพื้นถิ่นภาคใต้
	3
	2.2 ประเภทของอาหารพื้นถิ่น
	3
	2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
	4
	2.4 แนวคิดที่เกี่ยวข้อง
	6
	2.5 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา
	9
บทที่3	วิธีการวิจัย
	15
	3.1 กระบวนการทำงานของระบบ
	15
	3.2 การออกแบบฐานข้อมูลด้วย Entity Relationship Diagram
	16
	3.3 Data Dictionary
	17
	3.4 Data-flow Diagram
	19
	3.5 สรุบบแบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชันจำลอง
	21
บทที่4	ผลการวิจัยและวิจารณ์
	26
	4.1 Interface ของ Application
	22
	4.2 Interface ของ Webpage
	28
บทที่5	บทสรุปและข้อเสนอแนะ
	50
	5.1 สรุปผลการดำเนินงาน
	50
	5.2 ปัญหาและอุปสรรค
	50
	5.3 ข้อเสนอแนะ
	50

สารบัญ (ต่อ)

บรรณานุกรม

หน้า

51

ภาคผนวก

52

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ข้อมูลของตารางอาหาร (food)	17
ตารางที่ 3.2 ข้อมูลของตารางผลไม้ (fruit)	17
ตารางที่ 3.3 ข้อมูลของตารางจังหวัด (province)	18
ตารางที่ 3.4 ข้อมูลของตารางประเภทอาหาร (type food)	18
ตารางที่ 3.5 ข้อมูลของตารางผู้ดูแลระบบ (user)	18
ตารางที่ 3.6 ตารางแสดงระดับความพึงพอใจการใช้งานแอปพลิเคชัน	24

สารบัญภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ความเชื่อมโยงของอาหารพื้นถิ่นนำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน ของแหล่งท่องเที่ยวชุมชน	5
รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ Eclipse	9
รูปที่ 2.3 สัญลักษณ์ Android Software Development Kit (Android SDK)	9
รูปที่ 2.4 สัญลักษณ์ Android Development Tools (ADT) plug-in	10
รูปที่ 2.5 สัญลักษณ์ phpMyAdmin	11
รูปที่ 2.6 สัญลักษณ์ Adobe Photoshop CS4	11
รูปที่ 2.7 สัญลักษณ์ Fluid User Interface	12
รูปที่ 2.8 สัญลักษณ์ Adobe Dreamweaver	13
รูปที่ 3.1 กระบวนการทำงานของระบบ	15
รูปที่ 3.2 แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล	17
รูปที่ 3.3 Context Diagram of Khrua-Sator System	19
รูปที่ 3.4 Dataflow Diagram Level 1 ของ Khrua-Sator System	19
รูปที่ 3.5 Dataflow Level 2 ของProcessแก้ไขข้อมูล	20
รูปที่ 3.6 แสดงสัดส่วนเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม	21
รูปที่ 3.7 แสดงสัดส่วนอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	22
รูปที่ 3.8 แสดงสัดส่วนระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	23
รูปที่ 3.9 แสดงสัดส่วนอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม	23
รูปที่ 4.1 หน้า Welcome	26
รูปที่ 4.2 หน้าจังหวัด	26
รูปที่ 4.3 หน้าข้อมูลของควาแสดงเมนูอาหาร	27
รูปที่ 4.4 หน้ารายละเอียดอาหาร	27
รูปที่ 4.5 หน้าวัตถุดิบอาหาร	27
รูปที่ 4.6 หน้าแสดงขั้นตอนการทำ	27
รูปที่ 4.7 หน้าแสดงเมนูผลไม้	28
รูปที่ 4.8 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้	28
รูปที่ 4.9 หน้า Welcome แสดงแต่ละจังหวัด	29
รูปที่ 4.10 หน้ารายละเอียดจังหวัดและเมนูอาหาร	29

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.11 หน้าแสดงรายละเอียดของอาหาร	29
รูปที่ 4.12 หน้า Welcome Screen	30
รูปที่ 4.13 หน้าแผนที่ 14 จังหวัดการใต้	30
รูปที่ 4.14 หน้าค้นหาอาหารเมื่อต้องการแสดงข้อมูลอาหารคาวทั้งหมด โดยกดปุ่ม OK	31
รูปที่ 4.15 หน้าค้นหาเมนูอาหาร แสดงชื่ออาหารที่เราต้องการ	31
รูปที่ 4.16 หน้าค้นหาผลไม้ เมื่อต้องการแสดงข้อมูลผลไม้ทั้งหมดโดยกดปุ่ม OK	31
รูปที่ 4.17 หน้าค้นหาผลไม้ แสดงชื่อผลไม้ที่เราต้องการ	31
รูปที่ 4.18 หน้า Screen ของข้อมูลจังหวัดชุมพร	33
รูปที่ 4.19 หน้าแสดงชื่ออาหารคาวของจังหวัดชุมพร	33
รูปที่ 4.20 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดชุมพร	33
รูปที่ 4.21 หน้าแสดงชื่ออาหารหวานของจังหวัดชุมพร	33
รูปที่ 4.22 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดชุมพร	34
รูปที่ 4.23 หน้าแสดงชื่อผลไม้ของจังหวัดชุมพร	34
รูปที่ 4.24 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของจังหวัดชุมพร	34
รูปที่ 4.25 หน้า Screen ของข้อมูลจังหวัดภูเก็ต	34
รูปที่ 4.26 หน้าแสดงชื่ออาหารคาวของจังหวัดภูเก็ต	35
รูปที่ 4.27 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดภูเก็ต	35
รูปที่ 4.28 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดภูเก็ต	35
รูปที่ 4.29 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดภูเก็ต	35
รูปที่ 4.30 หน้าแสดงชื่ออาหารหวานของจังหวัดภูเก็ต	36
รูปที่ 4.31 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดภูเก็ต	36
รูปที่ 4.32 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดภูเก็ต	36
รูปที่ 4.33 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดภูเก็ต	36
รูปที่ 4.34 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดภูเก็ต	37
รูปที่ 4.35 หน้าแสดงชื่อผลไม้ของจังหวัดภูเก็ต	37
รูปที่ 4.36 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของจังหวัดภูเก็ต	37
รูปที่ 4.37 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของจังหวัดภูเก็ต	37
รูปที่ 4.38 หน้าScreen ของข้อมูลจังหวัดสงขลา	38
รูปที่ 4.39 หน้าแสดงชื่ออาหารคาวของจังหวัดสงขลา	38

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.40 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดสงขลา	38
รูปที่ 4.41 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดสงขลา	38
รูปที่ 4.42 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดสงขลา	39
รูปที่ 4.43 หน้าแสดงชื่ออาหารหวานของจังหวัดสงขลา	39
รูปที่ 4.44 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดสงขลา	39
รูปที่ 4.45 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดสงขลา	39
รูปที่ 4.46 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของจังหวัดสงขลา	40
รูปที่ 4.47 หน้าแสดงชื่อผลไม้ของจังหวัดสงขลา	40
รูปที่ 4.48 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของจังหวัดสงขลา	40
รูปที่ 4.49 หน้า Login ของระบบ	41
รูปที่ 4.50 หน้าแรกของผู้ดูแลระบบ	41
รูปที่ 4.51 หน้าตารางรายละเอียดของอาหารคาวและอาหารหวาน	42
รูปที่ 4.52 แสดงรายการอาหารทั้งหมด	42
รูปที่ 4.53 เมื่อต้องการลบข้อมูลอาหาร จะมีPop-up แสดงเพื่อยืนยันการลบข้อมูลอีกรอบ	43
รูปที่ 4.54 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลอาหาร	43
รูปที่ 4.55 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลอาหาร	44
รูปที่ 4.56 หน้าต่างสำหรับการเพิ่มข้อมูลอาหาร	44
รูปที่ 4.57 เมื่อต้องการค้นหาข้อมูล สามารถพิมพ์ชื่ออาหารเพื่อการค้นหาได้	45
รูปที่ 4.58 เมื่อคลิกค้นหาข้อมูล จะปรากฏหน้าต่างแสดงข้อมูลการค้นหาอาหาร	45
รูปที่ 4.59 หน้าตารางรายละเอียดของผลไม้	46
รูปที่ 4.60 หน้าต่างแสดงรายการผลไม้ทั้งหมด	46
รูปที่ 4.61 เมื่อต้องการลบข้อมูลผลไม้ จะมีPop-up แสดงเพื่อยืนยันการลบข้อมูลอีกรอบ	47
รูปที่ 4.62 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลผลไม้	47
รูปที่ 4.63 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลผลไม้	48
รูปที่ 4.64 หน้าต่างสำหรับการเพิ่มข้อมูลผลไม้	48
รูปที่ 4.65 เมื่อต้องการค้นหาข้อมูล สามารถพิมพ์ชื่อผลไม้เพื่อการค้นหาได้	49
รูปที่ 4.66 เมื่อคลิกค้นหาข้อมูล จะปรากฏหน้าต่างแสดงข้อมูลการค้นหาผลไม้	49

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

อาหารพื้นถิ่นจัดได้ว่าเป็นสิ่งที่สะท้อนวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่นั้น ซึ่งแต่ละภูมิภาคก็จะมีอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นที่แตกต่างกัน วิธีของผู้คนที่เชื่อมโยงกับอาหารนำไปสู่การสร้างภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นนั้นๆ มาเป็นเครื่องปรุง อาหารพื้นถิ่นบางชนิดแสดงถึงประเพณีและวัฒนธรรมในชุมชน นอกจากนั้นอาหารพื้นถิ่นยังมีความเชื่อมโยงอย่างชัดเจนกับการท่องเที่ยว Yurtseven และ Kaya (2011) ให้ความเห็นว่านักท่องเที่ยวเกือบ 100 เปอร์เซ็นต์ที่เข้ามายังแหล่งท่องเที่ยวจะใช้จ่ายไปกับการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยวนั้น ซึ่งนั่นก็คืออาหารพื้นถิ่นสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวและเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวและลิ้มรสอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นนั้นๆ ได้โดยตรง

ภาคใต้เป็นพื้นที่ที่มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นด้านความหลากหลายทางทรัพยากรเพื่อการท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็นทะเล ภูเขาและน้ำตก นอกจากนั้นจังหวัดทั้ง 14 จังหวัดในภาคใต้ แต่ละพื้นที่ก็มีประเพณี วัฒนธรรม และอาหารพื้นถิ่นซึ่งมีมาช้านาน เป็นเสน่ห์ที่จะดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวชมธรรมชาติและวัฒนธรรมของชุมชนในพื้นที่นี้ อาหารพื้นถิ่นของภาคใต้มีจุดเด่นในเรื่องของรสชาติที่มีความกลมกล่อม จัดจ้าน อีกทั้งทางภาคใต้ยังมีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายผสมผสานกับภูมิปัญญาชาวบ้านเกิดเป็นเมนูอาหารที่หลากหลาย แต่ในปัจจุบันการทำอาหารพื้นถิ่นของภาคใต้ไม่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เนื่องจากผู้คนนิยมทำอาหารพื้นถิ่นลดลง อีกทั้งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารพื้นถิ่นก็หาได้ยาก จึงทำให้อาหารพื้นถิ่นภาคใต้ ไม่เป็นที่แพร่หลาย

ในปัจจุบันข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น โดยเฉพาะของภาคใต้เพื่อการสืบค้นให้นักท่องเที่ยวยังมีน้อย ส่วนใหญ่เป็นเพียงคำบอกเล่าของผู้รู้ในท้องถิ่นไม่มีสิ่งที่จะให้สืบค้น ทำให้ขาดข้อมูลและแรงบันดาลใจในการเข้ามาเที่ยวชมยังพื้นที่บางพื้นที่ ประกอบกับปัจจุบันวิถีในการสืบค้นข้อมูลของคนเปลี่ยนไป เมื่อโทรศัพท์มือถือแบบสมาร์ตโฟนและแท็บเล็ตกลายเป็นแพลตฟอร์มหนึ่งที่สามารถเชื่อมต่อเข้ากับอินเทอร์เน็ตทำให้คนเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้มากขึ้น(สำนักสถิติเศรษฐกิจและสังคม สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2556) แต่แอปพลิเคชันเพื่อการสืบค้นที่เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นในภาคใต้ยังไม่ถูกพัฒนาขึ้นมา ทำให้ชุมชนขาดโอกาสในการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวเข้ามายังแหล่งท่องเที่ยว ดังนั้นคณะผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาการจัดทำโมบายล์แอปพลิเคชันระบบสืบค้นและเรียนรู้อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้บนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ทางด้านวัตถุดิบ วิธีการปรุง และวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบระบบฐานข้อมูลและสร้างโมบายล์แอปพลิเคชันด้วยภาษา html5 เพื่อให้ นักท่องเที่ยวสามารถสืบค้นข้อมูลผ่าน โมบายล์แอปพลิเคชันได้ง่ายและสะดวกขึ้น ซึ่งจะ

เป็นอีกช่องทางหนึ่งที่ช่วยกระตุ้นและส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวสามารถสืบค้นเพื่อเป็นข้อมูลในการเดินทางเข้ามาเยี่ยมชมและชิมอาหารในแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้ได้ อันจะเป็นประโยชน์ที่จะส่งผลให้เศรษฐกิจและสังคมท้องถิ่นมีความมั่นคงและยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้
2. เพื่อนำข้อมูลที่รวบรวมได้มาวิเคราะห์ ออกแบบ และสร้างฐานข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้
3. เพื่อสร้างระบบสืบค้นและเรียนรู้อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้ในรูปแบบแอปพลิเคชันบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ที่สามารถแสดงผลได้บนโทรศัพท์มือถือสมาร์ทโฟนและแท็บเล็ต

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1. ศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวภาคใต้ จังหวัดละอย่างน้อยสามเมนู
2. ใช้ระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ในการพัฒนาแอปพลิเคชันในงานวิจัยนี้ โดยสามารถแสดงผลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวภาคใต้ บนสมาร์ทโฟน และแท็บเล็ตได้

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ฐานข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้ เพื่อสามารถใช้เป็นข้อมูลในการวิจัยด้านต่างๆ เช่น การพัฒนาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวและอาหารพื้นถิ่นในชุมชนพื้นที่ภาคใต้ การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นภาคใต้เพื่อเป็นอัตลักษณ์ของฝากเฉพาะถิ่น เป็นต้น
2. ได้ระบบสืบค้นอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้ในรูปแบบโมบายล์แอปพลิเคชันบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ ซึ่งนักท่องเที่ยวกลุ่มที่ใช้สื่อออนไลน์และเทคโนโลยีสารสนเทศสามารถใช้เพื่อค้นหาข้อมูลท่องเที่ยวจากอินเทอร์เน็ตได้ด้วยตัวเอง นอกจากนั้นเครือข่ายท่องเที่ยวและองค์กรที่จัดการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวภาคใต้ สามารถใช้ประโยชน์จากแอปพลิเคชันนี้ในการค้นหาข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวในชุมชนได้

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

2.1 อาหารพื้นถิ่นภาคใต้

อาหาร หมายถึง สิ่งที่มีชีวิตบริโภคเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ อาหารมีทั้งที่มาจากสิ่งไม่มีชีวิต เช่น เกลือ น้ำ และสิ่งมีชีวิต เช่น พืช สัตว์ และ จุลินทรีย์

พื้นถิ่น หมายถึง ถิ่นฐานที่อยู่ของมนุษย์ที่ตั้งบ้านเรือนอาศัยอยู่กันเป็นกลุ่มหรือหน่วยของพื้นที่ย่อยลงมา ตั้งแต่บ้าน หมู่บ้าน ตำบล อำเภอ เทศบาล จังหวัด ในทำนองเดียวกัน

อาหารพื้นถิ่น หรือ อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อกันมา

2.2 ประเภทของอาหารพื้นถิ่น

อาหารคาว

อาหารคาว หมายถึง อาหารหลักประจำมือของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วยรสชาติหวาน เค็ม เปรี้ยว เผ็ด ตามปกติแล้วอาหารคาวจะแบ่งเป็นหลายประเภท คือ

- แกลง : มีส่วนประกอบหลักเป็นพริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซูก เช่น แกลงส้ม ต้มยำ
- ผัด : จะใช้ผักและเนื้อสัตว์ ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย เช่น ผัดผักรวม
- ยำ : จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว จะมีลักษณะคล้ายกับสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู
- ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง : มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น

ไก่ย่าง หมูทอด

- เครื่องจิ้ม : ใช้รับประทานร่วมกับผัด มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาแร่หลน

อาหารหวาน

อาหารหวาน หมายถึง อาหารหวานของไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแบ่งเป็นหลัก เช่น ก๋วยบวชชี ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชาวยุโรปได้ถ่ายทอดการทำขนมด้วยไข่ให้แก่คนไทยหลายอย่าง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา และขนมหม้อแกง

เมืองไทยมีผลไม้มากมายหลายชนิด จึงต้องหาวิธีเก็บรักษาผลไม้เหล่านั้นไว้รับประทานนานๆ คนไทยมีวิธีถนอมอาหารหลายวิธี ได้แก่ วิธีดองเช่น มะม่วงดอง มะยมดอง วิธีกวนเช่น ก๋วยกวน ทุเรียนกวน สับปะรดกวน วิธีตากเช่น ก๋วยตาก วิธีเชื่อมเช่น ก๋วยเชื่อม สาเกเชื่อม วิธีแช่หมัก เช่น มะดันแช่หมัก ฟักแช่หมัก เป็นต้น

ขนมหวานชนิดแห้ง รับประทานได้ทุกเวลา ส่วนมากจะเป็นขนมอบเพื่อเก็บใส่ขวดโหลไว้ได้นาน เช่น ขนมกลีบลำควน ขนมโสมนัส ขนมหน้าवल ขนมทองม้วน และขนมฝิง เป็นต้น

ขนมไทยในสมัยโบราณ จะแสดงฝีมือในการสลัก แกะหรือปั้นเป็นรูปต่างๆ และจะอบให้หอมด้วย กลิ่นกุหลาบ มะลิ กระจ่างวา หรือควันเทียน

ผลไม้

ผลไม้ หมายถึง สิ่งที่เป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นจากสิ่งมีชีวิตจำพวกพืช โดยลักษณะรวมๆ จะมีรูปทรง คล้ายทรงกลมหรือทรงรี ซึ่งอาจมีความแตกต่างกันบ้างตามสายพันธุ์ โดยปกติผลไม้จะต้องมีเปลือกหรือมี สิ่งที่ห่อหุ้มเนื้อที่อยู่ข้างใน ซึ่งมักจะถูกนำไปเป็นอาหารโดยมนุษย์หรือสัตว์

ในส่วนของ การเจริญเติบโต สามารถขยายพันธุ์ได้โดยดอก เมล็ด หรือ อื่นๆ ซึ่งผลไม้ที่ออกมานี้ ตอนแรกจะมีขนาดเล็กและมักจะไม่ค่อยถูกนำมารับประทานโดยมนุษย์ แต่เมื่อเติบโตจนสุกงอม จะมี ลักษณะที่แตกต่างไปจากเดิม คือ เปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง มีกลิ่นหอม และรสหวาน เป็นต้น จนสามารถนำมารับประทานหรือประกอบอาหาร ส่วนมากมักจะเป็นอาหารหวาน

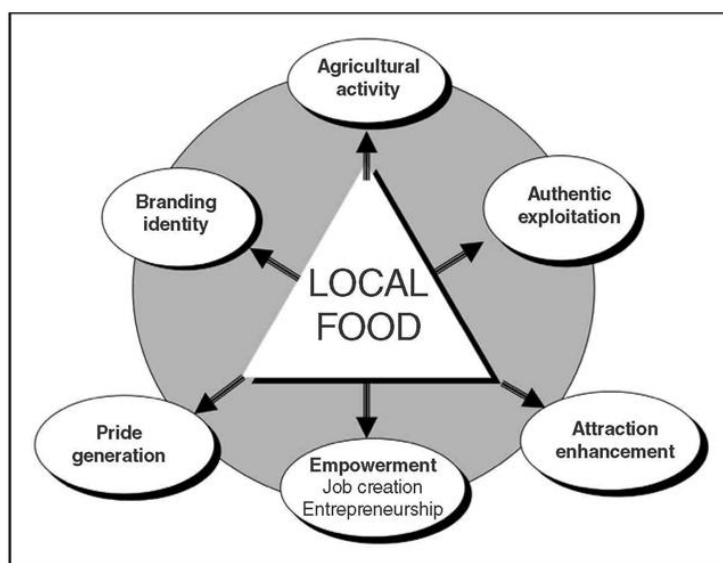
ถ้าผลไม้สุกงอมเต็มที่จะมีลักษณะที่ก่อให้เกิดประโยชน์ได้น้อยลง เช่น เน่าเสีย บูด ขึ้นรา เป็นต้น และจะหลุดร่วงจากต้นลงสู่พื้นดินหรือพื้นน้ำ กลายเป็นอาหารให้แก่ห่วงโซ่อาหารลำดับถัดไป เช่น แบคทีเรีย จุลินทรีย์ จนกลายเป็นอินทรีย์ธาตุหรืออนินทรีย์ธาตุ หมุนเวียนเป็นวัฏจักรต่อไป

2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปัจจุบันการเติบโตของตลาดโทรศัพท์มือถือแบบสมาร์ตโฟน และแท็บเล็ตในเมืองไทยมีอัตราการขยายตัวต่อเนื่อง ประกอบกับความพร้อมของการให้บริการ 3G บนคลื่นความถี่ 2.1 กิกะเฮิรตซ์ ส่งผลให้ตลาดแอปพลิเคชันบนมือถือแบบสมาร์ตโฟนและแท็บเล็ตในประเทศไทยเติบโตขึ้นอย่างมาก นอกจากนั้นการเข้าถึงระบบอินเทอร์เน็ตในประเทศไทยปัจจุบันมีความสะดวก รวดเร็วและมีค่าใช้จ่ายที่ถูกลงเมื่อเทียบกับในอดีต ทำให้สื่อต่างๆ ที่มีให้เข้าถึงในเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยทางสำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร (สำนักสถิติเศรษฐกิจและสังคม สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2556) ได้มีการสำรวจการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในครัวเรือน พ.ศ.2555 พบว่า ในปี 2555 ประเทศไทยมีผู้ใช้อินเทอร์เน็ต 16.6 ล้านคน หรือร้อยละ 26.5 ของประชากรทั้งประเทศ และเมื่อย้อนดูสถิติ 4 ปีย้อนหลัง พบว่า ในปี 2551 - 2554 มีผู้ใช้อินเทอร์เน็ต ร้อยละ 18.2, 20.1, 22.4, และ 23.7 ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าการใช้งานอินเทอร์เน็ตในประเทศไทยมีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและคาดว่าจะเติบโตขึ้นอย่างมากในอนาคต ในการศึกษาพฤติกรรม การแสวงหาข้อมูล การท่องเที่ยวผ่านสื่ออินเทอร์เน็ตเพื่อการตัดสินใจท่องเที่ยว (นภัสวณิช ศักดิ์ชัชวาล, 2553) จากกลุ่มตัวอย่าง 400 คน ส่วนใหญ่อายุ 26-30 ปี ผลการศึกษาพบว่า มีพฤติกรรมการใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อค้นหาข้อมูล และติดตามข่าวสารตามเว็บข่าว โดยพฤติกรรมในการแสวงหาข้อมูลการท่องเที่ยวจากอินเทอร์เน็ตนั้น จะมี

ความถี่ในการค้นหาข้อมูลด้านสถานที่พัก ด้านบริษัทนำเที่ยว ด้านการเดินทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ด้านสถานที่ท่องเที่ยว และด้านสินค้าที่ระลึกตามลำดับ ซึ่งจะเห็นว่า การค้นหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางท่องเที่ยววันนี้มีความถี่อยู่ในอันดับต้นๆเลยทีเดียว

Yurtseven และ Kaya (2011) ให้ความเห็นว่านักท่องเที่ยวเกือบ 100 เปอร์เซ็นต์ที่เข้ามายังแหล่งท่องเที่ยวจะใช้จ่ายไปกับการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยววันนี้ ซึ่งนั่นก็คืออาหารพื้นถิ่นสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวและเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวและลิ้มรสอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นนั้นๆ ซึ่งอาหารพื้นถิ่นเป็นสิ่งที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนในแหล่งท่องเที่ยววันนี้โดยตรง และยังเชื่อมโยงกับอาชีพอื่นๆในท้องถิ่นนั้น เช่น การเกษตรอินทรีย์ การเลี้ยงสัตว์ การหาของป่า การผลิตสินค้าหัตถกรรมพื้นบ้าน และสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล ทำให้เชื่อมโยงเกิดเป็นเครือข่ายการผลิตและสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับพื้นที่ ดังที่ Rand และคณะ (2003) ได้แสดงให้เห็นความเชื่อมโยงของอาหารพื้นถิ่นกับปัจจัยด้านกิจกรรมทางการเกษตร อัตลักษณ์ของตราสินค้า การสืบทอดความภาคภูมิใจ ศักยภาพการสร้างอาชีพและความเป็นผู้ประกอบการ แหล่งท่องเที่ยว และการประชาสัมพันธ์วิถีดั้งเดิม เพื่อสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชนดังแสดงในรูปที่ 2.1



รูปที่ 2.1 ความเชื่อมโยงของอาหารพื้นถิ่นนำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนของแหล่งท่องเที่ยวชุมชน
ที่มา : Rand *et al.*, (2003)

ดังนั้นการประชาสัมพันธ์อาหารพื้นถิ่นจึงสามารถนำไปสู่การเดินทางเพื่อท่องเที่ยวยังแหล่งท่องเที่ยวเพื่อสัมผัสและเรียนรู้ อาหารพื้นถิ่นและวิถีชุมชนนั้นๆ โดยช่องทางการประชาสัมพันธ์ในปัจจุบันที่มีความนิยมมากสำหรับยุคที่มีการใช้เทคโนโลยีและอินเทอร์เน็ตกันอย่างแพร่หลาย คือการประชาสัมพันธ์

ผ่านช่องทางของเว็บไซต์ นฤพนธ์และจักรกฤษณ์ (2010) ได้พัฒนาระบบค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวในประเทศไทยด้วยหลักการออนไลน์และเนมเมทซึ่ง โดยสร้างในรูปแบบเว็บไซต์เพื่อการค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวที่สามารถแสดงรายการเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดนั้นๆ และแผนการท่องเที่ยวที่เป็นไปได้สำหรับท่องเที่ยวในจังหวัดนั้นด้วย สำหรับฐานข้อมูลที่ใช้ในการจัดเก็บได้เลือกใช้ออนไลน์ และใช้วิธีเปรียบเทียบคำค้นด้วยระบบเนมเมทซึ่ง แต่อย่างไรก็ตามในงานวิจัยนั้นไม่ได้มีการจัดเก็บรายละเอียดอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว แม้ว่าจะใช้ออนไลน์ และเก็บข้อมูลของสถานที่ท่องเที่ยวในประเทศไทยแล้วก็ตาม การประยุกต์ใช้ออนไลน์เพื่อจัดเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวได้มีการนำเสนออีกหลายงาน เช่น ชนกรและคณะ (2553) ได้สร้างโปรแกรมแบบจำลองเพื่อค้นหารูปภาพสถานที่ท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยใช้หลักการออนไลน์และเว็บเชิงความหมาย ซึ่งเน้นการเก็บรูปภาพสถานที่ท่องเที่ยวและคำบรรยายได้ภาพ จากโปรแกรมที่สร้างขึ้นเมื่อวัดประสิทธิภาพด้วยค่าความแม่นยำ (precision) และค่าการเรียกซ้ำ (recall) พบว่ามีค่าเท่ากับ 6.6 และ 7.1 ตามลำดับ ซึ่งจากงานวิจัยนี้พบว่าการเก็บข้อมูลด้วยออนไลน์สามารถให้ผลการสืบค้นเป็นที่น่าพอใจ

การนำเสนอข้อมูลด้วยโมบายล์แอปพลิเคชัน เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่นิยมมากขึ้นในปัจจุบัน นอกเหนือจากเว็บไซต์ โดยข้อมูลของ Skyscanner (2556) พบว่าการเข้าใช้งานของแอปพลิเคชันบนมือถือของ ไอโฟน ไอแพด แอนดรอยด์ แบลคเบอร์รี่ และวินโดวส์ในประเทศไทยมีการเติบโตสูงถึง 300 เปอร์เซ็นต์ ในเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2556 จากข้อมูลดังกล่าวจึงยืนยันได้ว่าความนิยมใช้แอปพลิเคชันบนมือถือมีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง สำหรับประเทศไทยมีแอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟนและแท็บเล็ตที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวให้ติดตั้งฟรี พัฒนาโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เช่น เที่ยวหัวใจใหม่ Thailand Tourism และ Lifestyle Thailand เป็นแอปพลิเคชันซึ่งรวบรวมข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว สถานที่กิน สถานที่ช้อปปิ้ง กิจกรรมการท่องเที่ยว เป็นต้น แอปพลิเคชันที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของประเทศไทยในปัจจุบันยังไม่มีแอปพลิเคชันที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวภาคใต้ ดังนั้นการรวบรวมอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่ภาคใต้เพื่อจัดเก็บในรูปแบบสำหรับใช้ในการสืบค้นและเรียนรู้ผ่านโมบายล์แอปพลิเคชันบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์สำหรับสมาร์ตโฟนและแท็บเล็ตที่สามารถค้นหาข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอันจะนำไปสู่การเดินทางท่องเที่ยวไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในภาคใต้ได้ประโยชน์ที่ชุมชนรอบแหล่งท่องเที่ยวจะได้รับคือสามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว มีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น เป็นการเพิ่มศักยภาพให้กับการท่องเที่ยวภาคใต้ได้

2.4 แนวคิดที่เกี่ยวข้อง

2.4.1 แนวคิดเรื่องการออกแบบ User Interface

User Interface หมายถึง ส่วนติดต่อระหว่างผู้ใช้กับระบบ เพื่อรองรับการนำข้อมูลหรือคำสั่งเข้าไปสู่ระบบ ตลอดจนนำเสนอสารสนเทศกลับมายังผู้ใช้ ในการออกแบบ User Interface นั้นพิจารณาจาก

ประสิทธิภาพในการโต้ตอบระหว่างผู้ใช้กับระบบเป็นหลัก เช่น ความยากง่ายในการเรียนรู้การโต้ตอบของระบบของผู้ใช้งาน, ความดึงดูดความสนใจของผู้ใช้ต่อระบบ เป็นต้น

องค์ประกอบของการออกแบบแอปพลิเคชัน

การออกแบบแอปพลิเคชันที่มีประสิทธิภาพนั้นต้องคำนึงถึง องค์ประกอบสำคัญดังต่อไปนี้

1. ความเรียบง่าย (Simplicity) หมายถึง การจำกัดองค์ประกอบเสริมให้เหลือเฉพาะองค์ประกอบหลัก กล่าวคือในการสื่อสารเนื้อหาให้กับผู้ใช้นั้น เราต้องเลือกเสนอสิ่งที่เราต้องการนำเสนอจริง ๆ ออกมาในส่วนของกราฟิก สี สัน ตัวอักษรและภาพเคลื่อนไหว ต้องเลือกให้พอเหมาะ ถ้าหากมีมากเกินไปจะรบกวนสายตาและสร้างความรำคาญต่อผู้ใช้ตัวอย่างเว็บไซต์ที่ได้รับการออกแบบที่ดี ได้แก่ แอปพลิเคชันของบริษัทใหญ่ ๆ ที่มีการออกแบบแอปพลิเคชันในรูปแบบที่เรียบง่าย ไม่ซับซ้อน และใช้งานอย่างสะดวก

2. ความสม่ำเสมอ (Consistency) หมายถึง การสร้างความสม่ำเสมอให้เกิดขึ้นตลอดทั้งแอปพลิเคชัน โดยอาจเลือกใช้รูปแบบเดียวกันตลอดทั้งเว็บไซต์ก็ได้ เพราะถ้าหากว่าแต่ละหน้าในเว็บไซต์นั้นมีความแตกต่างกันมากจนเกินไป อาจทำให้ผู้ใช้เกิดความสับสนและไม่แน่ใจว่ากำลังอยู่ในแอปพลิเคชันเดิมหรือไม่ เพราะฉะนั้นการออกแบบแอปพลิเคชันในแต่ละหน้าควรมีรูปแบบ สไตล์ของกราฟิก ระบบเนวิเกชัน (Navigation) และ โทสนีที่มีความคล้ายคลึงกันตลอดทั้งแอปพลิเคชัน

3. ความเป็นเอกลักษณ์ (Identity) ในการออกแบบแอปพลิเคชันต้องคำนึงถึงลักษณะขององค์กรเป็นหลัก เนื่องจากแอปพลิเคชันจะสะท้อนถึงเอกลักษณ์และลักษณะขององค์กร การเลือกใช้ตัวอักษร ชุดสี รูปภาพหรือกราฟิก จะมีผลต่อรูปแบบของเว็บไซต์เป็นอย่างมาก ตัวอย่างเช่น ถ้าเราต้องออกแบบแอปพลิเคชันของธนาคารแต่เรากลับเลือกสี สันและกราฟิกมากมาย อาจทำให้ผู้ใช้คิดว่าเป็นแอปพลิเคชันของสวนสนุกซึ่งส่งผลต่อความเชื่อถือขององค์กรได้

4. เนื้อหา (Useful Content) ถือเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในเว็บไซต์ เนื้อหาในแอปพลิเคชันต้องสมบูรณ์และได้รับการปรับปรุงพัฒนาให้ทันสมัยอยู่เสมอ ผู้พัฒนาต้องเตรียมข้อมูลและเนื้อหาที่ผู้ใช้งานต้องการให้ถูกต้องและสมบูรณ์ เนื้อหาที่สำคัญที่สุดคือเนื้อหาที่ทีมผู้พัฒนาสร้างสรรค์ขึ้นมาเอง และไม่ไปซ้ากับเว็บอื่น เพราะจะถือเป็นสิ่งที่ดึงดูดผู้ใช้ให้เข้ามาแอปพลิเคชันได้เสมอ แต่ถ้าเป็นเว็บที่ลิงค์ข้อมูลจากเว็บอื่น ๆ มาเมื่อใดก็ตามที่ผู้ใช้ทราบว่า ข้อมูลนั้นมาจากเว็บใด ผู้ใช้ก็ไม่จำเป็นต้องกลับมาใช้งานลิงค์เหล่านั้นอีก

5. ระบบเนวิเกชัน (User-Friendly Navigation) เป็นส่วนประกอบที่มีความสำคัญต่อแอปพลิเคชันมาก เพราะจะช่วยไม่ทำให้ผู้ใช้เกิดความสับสนระหว่างดูแอปพลิเคชัน ระบบเนวิเกชันจึงเปรียบเสมือนป้ายบอกทาง ดังนั้นการออกแบบเนวิเกชัน จึงควรให้เข้าใจง่าย ใช้งานได้สะดวก ถ้ามีการใช้กราฟิกก็ควรสื่อความหมาย ตำแหน่งของการวางเนวิเกชันก็ควรวางให้สม่ำเสมอ เช่น อยู่ตำแหน่งบนสุดของทุกหน้า เป็นต้น ซึ่งถ้าจะให้ดีเมื่อมีเนวิเกชันที่เป็นกราฟิกก็ควรเพิ่มระบบเนวิเกชันที่เป็นตัวอักษรไว้ส่วนล่างด้วย เพื่อช่วยอำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้ที่ยกเลิกการแสดงผลภาพกราฟิกบนเบราว์เซอร์

6. คุณภาพของสิ่งที่ปรากฏให้เห็นในแอปพลิเคชัน (Visual Appeal) ลักษณะที่น่าสนใจของแอปพลิเคชันนั้น ขึ้นอยู่กับความชอบส่วนบุคคลเป็นสำคัญ แต่โดยรวมแล้วก็สามารถสรุปได้ว่า

แอปพลิเคชันที่น่าสนใจในส่วนประกอบต่าง ๆ ควรมีคุณภาพ เช่น กราฟิกควรสมบูรณ์ไม่มีรอยหรือขอบขั้บบันได้ให้เห็น ชนิดตัวอักษรอ่านง่ายสบายตา มีการเลือกใช้โทนสีที่เข้ากันอย่างสวยงาม เป็นต้น

7. ความสะดวกของการใช้ในสภาพต่าง ๆ (Compatibility) การใช้งานของแอปพลิเคชันนั้นไม่ควรมีข้อจำกัด กล่าวคือ ต้องสามารถใช้งานได้ดีในสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย ไม่มีการบังคับให้ผู้ใช้ต้องติดตั้งโปรแกรมอื่นใดเพิ่มเติม นอกเหนือจากเว็บเบราว์เซอร์ ควรเป็นเว็บที่แสดงผลได้ดีในทุกระบบปฏิบัติการ สามารถแสดงผลได้ในทุกความละเอียดหน้าจอ ซึ่งหากเป็นแอปพลิเคชันที่มีผู้ใช้บริการมากและกลุ่มเป้าหมายหลากหลายควรให้ความสำคัญกับเรื่องนี้ให้มาก

8. ความคงที่ในการออกแบบ (Design Stability) ถ้าต้องการให้ผู้ใช้งานรู้สึกว่าคุณภาพ ถูกต้อง และเชื่อถือได้ ควรให้ความสำคัญกับการออกแบบแอปพลิเคชันเป็นอย่างมาก ต้องออกแบบวางแผนและเรียบเรียงเนื้อหาอย่างรอบคอบ ถ้าเว็บที่จัดทำขึ้นอย่างลวก ๆ ไม่มีมาตรฐานการออกแบบและระบบการจัดการข้อมูล ถ้ามีปัญหาเกิดขึ้นอาจส่งผลให้เกิดปัญหาและทำให้ผู้ใช้หมดความเชื่อถือ

9. ความคงที่ของการทำงาน (Function Stability) ระบบการทำงานต่าง ๆ ในแอปพลิเคชันควรมีความถูกต้องแน่นอน ซึ่งต้องได้รับการออกแบบสร้างสรรค์และตรวจสอบอยู่เสมอ ตัวอย่างเช่น ลิงค์ต่าง ๆ ในแอปพลิเคชัน ต้องตรวจสอบว่ายังสามารถลิงค์ข้อมูลได้ถูกต้องหรือไม่ เพราะเว็บไซต์อื่นอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ปัญหาที่เกิดจากลิงค์ ก็คือ ลิงค์ขาด ซึ่งพบได้บ่อยเป็นปัญหาที่สร้างความรำคาญกับผู้ใช้เป็นอย่างมาก

2.4.2 แนวคิดการใช้สี

สีมีอิทธิพลในเรื่องของอารมณ์การสื่อความหมายที่เด่นชัด กระตุ้นการรับรู้ทางด้านจิตใจมนุษย์ สีแต่ละสีให้ความรู้สึก อารมณ์ที่ไม่เหมือนกัน สีบางสีให้ความรู้สึกสงบ บางสีให้ความรู้สึกตื่นเต้นรุนแรง สีจึงเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งต่อการออกแบบแอปพลิเคชัน ดังนั้นการเลือกใช้โทนสีภายในแอปพลิเคชันเป็นการแสดงถึงความแตกต่างของสีที่แสดงออกทางอารมณ์ มีชีวิตชีวาหรือเศร้า โศก รูปแบบของสีที่สายตาของมนุษย์มองเห็น สามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. สีโทนร้อน (Warm Colors) เป็นกลุ่มสีที่แสดงถึงความสุข ความอบอุ่น ความอบอุ่น และดึงดูดใจ สีกลุ่มนี้เป็นกลุ่มสีที่ช่วยให้หายจากความเฉื่อยชา มีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น

2. สีโทนเย็น (Cool Colors) แสดงถึงความที่ดูสุภาพ อ่อนโยน เรียบร้อย เป็นกลุ่มสีที่มีคนชอบมากที่สุด สามารถโน้มน้าวในระยะไกลได้

3. สีโทนกลาง (Neutral Colors) สีที่เป็นกลาง ประกอบด้วย สีดำ สีขาว สีเทา และสีน้ำตาล กลุ่มสีเหล่านี้คือ สีกลางที่สามารถนำไปผสมกับสีอื่น ๆ เพื่อให้เกิดสีกลางขึ้นมา

2.5 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา

1. Eclipse Standard 4.3



รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ Eclipse

ที่มา : <http://help.eclipse.org>

Eclipse เป็นเครื่องมือที่เรียกว่า integrated development environment (IDE) สำหรับพัฒนาแอปพลิเคชัน โดยใช้ java หรือภาษาอื่น ๆ เช่น C/C++, Python, PERL, Ruby ฯลฯ

Eclipse มีการรองรับปลั๊กอินที่หลากหลาย ผู้พัฒนาที่ใช้ภาษา Java ในการพัฒนาแอปพลิเคชันต่าง ๆ สามารถใช้ Eclipse ในการพัฒนาได้ โดยตัว Eclipse มีสถานะแวดล้อมที่สมบูรณ์ คือมีเครื่องมือต่าง ๆ ให้ใช้พร้อม นอกจากนี้ Eclipse ยังสามารถใช้พัฒนาโปรแกรมภาษาอื่น ๆ ได้ถ้ามีตัวปลั๊กอินนั้นอยู่ เช่น ถ้าเราต้องการพัฒนาแอปพลิเคชันโดยใช้ภาษา PHP ถ้า Eclipse มีปลั๊กอินสำหรับภาษานี้ เราสามารถใช้ Eclipse ในการพัฒนาได้

ข้อดีของโปรแกรม Eclipse คือ ติดตั้งง่าย สามารถใช้ได้กับ J2SDK ได้ทุกเวอร์ชัน รองรับภาษาต่างประเทศอีกหลายภาษา มี plug-in ที่ใช้เสริมประสิทธิภาพของโปรแกรมสามารถทำงานได้กับไฟล์หลายชนิด เช่น HTML, Java, C, JSP, EJB, XML และ GIF และที่สำคัญเป็นฟรีแวร์ (ให้ใช้งานได้ 90 วัน ถ้าจะใช้งานเต็มประสิทธิภาพต้องเสียค่าใช้จ่ายภายหลัง) ใช้งานได้กับระบบปฏิบัติการ Windows, Linux และ Mac OS

2. Android Software Development Kit (Android SDK)



รูปที่ 2.3 สัญลักษณ์ Android Software Development Kit (Android SDK)

ที่มา : <http://1st.phet.in.th/2011/01/android-story-5-android-sdk/>

เครื่องมือที่เอาไว้สำหรับพัฒนาโปรแกรมหรือแอปพลิเคชันบนระบบ Android OS ซึ่งทาง Google พัฒนาออกมาเพื่อแจกจ่ายให้นักพัฒนาแอปพลิเคชัน หรือผู้สนใจทั่วไปดาวน์โหลดไปใช้กันโดยไม่มีค่าใช้จ่าย และนี่ก็เป็นหนึ่งในปัจจัยที่ทำให้แอปพลิเคชันบนแอนดรอยด์นั้นเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งในชุด SDK นั้นจะมีโปรแกรมและไลบรารีต่างๆ ที่จำเป็นต่อการพัฒนาแอปพลิเคชันบนแอนดรอยด์ อย่างเช่น Emulator ซึ่งทำให้ผู้ใช้สามารถสร้างแอปพลิเคชันและนำมาทดลองรันบนตัวอิมูเลเตอร์ก่อน โดยมีสภาวะแวดล้อมเหมือนมือถือที่รันระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์จริงๆ

ปัจจุบันเปิดให้ดาวน์โหลดฟรีสำหรับนักพัฒนาแอปพลิเคชันรุ่นใหม่ เป็นโปรแกรมสำหรับนักพัฒนาที่เปิดให้เข้ามาพัฒนาแอปพลิเคชันซึ่งทาง Google ได้เปิดให้ดาวน์โหลด Android SDK ฟรี เพื่อแจกจ่ายให้นักพัฒนาแอปพลิเคชันหรือผู้สนใจทั่วไปดาวน์โหลดไปใช้งานกันได้โดยไม่มีค่าใช้จ่าย ซึ่งนี่ก็เป็นหนึ่งในปัจจัยที่ทำให้แอปพลิเคชันบนแอนดรอยด์นั้นเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในชุด SDK นั้นจะมีโปรแกรมและไลบรารีต่างๆ ที่จำเป็นต่อการพัฒนาแอปพลิเคชันบนแอนดรอยด์ อย่างเช่น Emulator ซึ่งทำให้ผู้พัฒนาโปรแกรมสามารถสร้างแอปพลิเคชัน และนำมาทดลองใช้งานบนอิมูเลเตอร์ ก่อน โดยมีสภาวะแวดล้อมเหมือนกับการนำไปใช้งานโทรศัพท์มือถือที่ใช้ระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์จริงๆ เลยโดยสามารถดาวน์โหลด Android SDK มีให้เลือกทั้งบน Windows, Mac และ Linux

3. Android Development Tools (ADT) plug-in



รูปที่ 2.4 สัญลักษณ์ Android Development Tools (ADT) plug-in

ที่มา <http://kadroidz.blogspot.com/2012/03/adt-android-development-tool.html>

เป็น Plug-in ของ Eclipse ที่ใช้ช่วยในการพัฒนาแอปพลิเคชันบน Android ได้อย่างสะดวกสบายยิ่งขึ้น เช่นในการเริ่มโปรเจกใหม่ ก็จะกำหนดค่าเริ่มต้น รวมทั้ง code พื้นฐานมาให้เลย รวมถึงความสามารถในการส่งตัวแอปพลิเคชันออกมาในรูปแบบของไฟล์ .apk ที่จะสามารถนำไปใช้ (run) บนเครื่องที่ใช้ android ได้ทันที

4. phpMyAdmin



รูปที่ 2.5 สัญลักษณ์ phpMyAdmin

ที่มา : <http://docs.phpmyadmin.net/en/latest/intro.html>

phpMyAdmin คือโปรแกรมที่ถูกพัฒนาโดยใช้ภาษา PHP เพื่อใช้ในการบริหารจัดการฐานข้อมูล MySQL แทนการคีย์คำสั่ง เนื่องจากถ้าเราจะใช้ฐานข้อมูลที่เป็น MySQL บางครั้งจะมีความลำบากและยุ่งยากในการใช้งาน ดังนั้นจึงมีเครื่องมือในการจัดการฐานข้อมูล MySQL ขึ้นมาเพื่อให้สามารถจัดการ ตัวDBMS ที่เป็น MySQL ได้ง่ายและสะดวกยิ่งขึ้น โดย phpMyAdmin ก็ถือเป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งในการจัดการนั่นเอง

phpMyAdmin เป็นส่วนต่อประสานที่สร้างโดยภาษาพีเอชพี ซึ่งใช้จัดการฐานข้อมูล MySQL ผ่านเว็บเบราว์เซอร์ โดยสามารถที่จะทำการสร้างฐานข้อมูลใหม่ หรือทำการสร้าง TABLE ใหม่ๆ และยังมี function ที่ใช้สำหรับการทดสอบการ query ข้อมูลด้วยภาษา SQL พร้อมกันนั้น ยังสามารถทำการ insert delete update หรือแม้กระทั่งใช้ คำสั่งต่างๆ เหมือนกับกับการใช้ภาษา SQL ในการสร้างตารางข้อมูล

phpMyAdmin เป็นโปรแกรมประเภท MySQL Client ตัวหนึ่งที่ใช้ในการจัดการข้อมูล MySQL ผ่าน web browser ได้โดยตรง phpMyAdmin ตัวนี้จะทำงานบน Web server เป็น PHP Application ที่ใช้ควบคุมจัดการ MySQL Server ความสามารถของ phpMyAdmin คือ

1. สร้างและลบ Database
2. สร้างและจัดการ Table เช่น แทรก record, ลบ record, แก้ไข record, ลบ Table, แก้ไข field
3. โหลดเท็กซ์ไฟล์เข้าไปเก็บเป็นข้อมูลในตารางได้
4. หาผลสรุป (Query) ด้วยคำสั่ง SQL

5. Adobe Photoshop CS4



รูปที่ 2.6 สัญลักษณ์ Adobe Photoshop CS4

ที่มา : <http://teacherjaray.blogspot.com/2014/05/blog-post.html>

Adobe Photoshop มักเรียกสั้นๆ ว่า Photoshop เป็นโปรแกรมประยุกต์ที่มีความสามารถในการจัดการแก้ไขและตกแต่งรูปภาพ (photo editing and retouching) แบบแรสเตอร์ผลิตโดยบริษัทAdobeSystem ซึ่งผลิตโปรแกรมด้านการพิมพ์ อีกหลายตัวที่ได้รับความนิยม เช่น Illustrator และIn Design

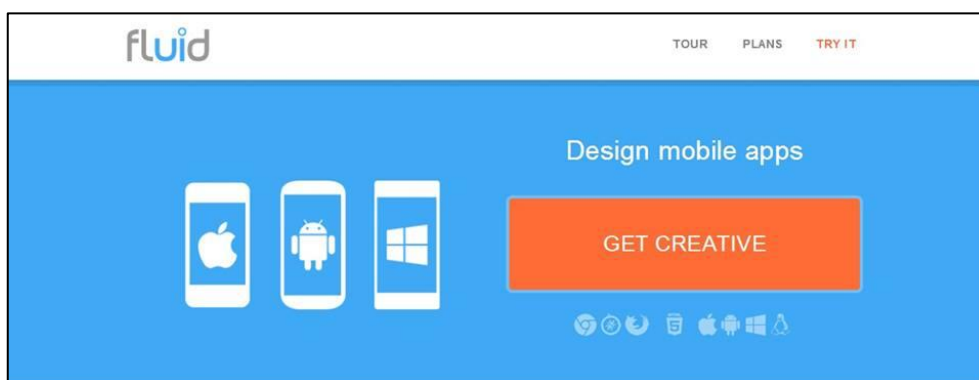
โปรแกรม Photoshop เป็นโปรแกรมในตระกูล Adobe ที่ใช้สำหรับตกแต่งภาพถ่ายและภาพกราฟฟิก ได้อย่างมีประสิทธิภาพไม่ว่าจะเป็นงานด้านสิ่งพิมพ์ นิตยสาร และงานด้านมัลติมีเดีย อีกทั้งยังสามารถ Retouching ตกแต่งภาพและการสร้างภาพ ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมสูงมากในขณะนี้เราสามารถใช้งานโปรแกรม Photoshop ในการตกแต่งภาพ การใส่ Effect ต่างๆให้กับภาพ และตัวหนังสือ การทำภาพขาวดำ การทำภาพถ่ายเป็นภาพเขียน การนำภาพมารวมกัน การ Retouch ตกแต่งภาพต่างๆ

ความสามารถพื้นฐานของ Adobe Photoshop ที่ควรรทราบ

1. ตกแต่งหรือแก้ไขรูปภาพ
2. ตัดต่อภาพบางส่วน หรือที่เรียกว่า Crop ภาพ
3. เปลี่ยนแปลงสีของภาพ จากสีหนึ่งเป็นอีกสีหนึ่งได้
4. สามารถลากเส้น แบบฟรีสไตล์ หรือใส่รูปภาพ สีเหลี่ยม วงกลม หรือสร้างภาพได้อย่างอิสระ
5. มีการแบ่งชั้นของภาพเป็น Layer สามารถเคลื่อนย้ายภาพได้เป็นอิสระต่อกัน
6. การทำ Cloning ภาพ หรือการทำภาพซ้ำในรูปภาพเดียวกัน
7. เพิ่มเติมข้อความ ใส่ Effect ของข้อความได้
8. Brush หรือแปรงทาสี ที่สามารถเลือกรูปแบบสำเร็จรูปในการสร้างภาพได้และอื่นๆ อีกมากมาย

นอกจากนี้ ยังมีโปรแกรมเสริมที่ช่วยให้การตกแต่งภาพด้วย Photoshop เป็นเรื่องง่ายๆอีกนั่นคือ Plug-in ของ Photoshopซึ่งได้แก่ การปรับภาพจากภาพถ่าย มาเป็นภาพแบบวาดด้วยสีน้ำ ภาพลายการ์ตูน เป็นภาพลายเส้น เป็นต้น

6. Fluid User Interface



รูปที่ 2.7 สัญลักษณ์ Fluid User Interface

ที่มา : <https://www.fluidui.com/>

เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการออกแบบ User interface ผ่านทางเว็บไซต์ โดยสามารถออกแบบได้ทั้งระบบปฏิบัติการที่เป็น iOS, Android และ Window phone ซึ่งทางกลุ่มได้นำมาใช้ในการออกแบบ User Interface สำหรับทำแอปพลิเคชันแอนดรอยด์

7. Adobe Dreamweaver CS5.5



รูปที่ 2.8 สัญลักษณ์ Adobe Dreamweaver

ที่มา : <http://tectecnono.blogspot.com/2011/10/dreamweaver.html>

Adobe Dreamweaver หรือชื่อเดิมคือ แมโครมีเดีย ดรีมวีฟเวอร์ (Macromedia Dreamweaver) เป็นโปรแกรมแก้ไข HTML พัฒนาโดยบริษัทแมโครมีเดีย (ปัจจุบันควบกิจการรวมกับบริษัท อะโดบีซิสเต็มส์) สำหรับการออกแบบเว็บไซต์ในรูปแบบ WYSIWYG กับการควบคุมของส่วนแก้ไขรหัส HTML ในการพัฒนาโปรแกรมที่มีการรวมทั้งสองแบบเข้าด้วยกันแบบนี้ ทำให้ ดรีมวีฟเวอร์เป็นโปรแกรมที่แตกต่างจากโปรแกรมอื่นๆ ในประเภทเดียวกัน ในช่วงปลายปีทศวรรษ 2533 จนถึงปีพ.ศ. 2544 ดรีมวีฟเวอร์มีส่วนตลาดโปรแกรมแก้ไข HTML อยู่มากกว่า 70% ดรีมวีฟเวอร์มีทั้งในระบบปฏิบัติการแมคอินทอช และไมโครซอฟท์วินโดวส์ ดรีมวีฟเวอร์ยังสามารถทำงานบนระบบปฏิบัติการแบบยูนิกซ์ ผ่านโปรแกรมจำลองอย่าง WINE ได้

ดรีมวีฟเวอร์ สามารถทำงานกับภาษาคอมพิวเตอร์ในการเขียนเว็บไซต์แบบไดนามิก ซึ่งมีการใช้ HTML เป็นตัวแสดงผลของเอกสาร เช่น ASP, ASP.NET, PHP, JSP และ ColdFusion รวมถึงการจัดการฐานข้อมูลต่างๆ อีกด้วย และในเวอร์ชันล่าสุด (เวอร์ชัน CS4) ยังสามารถทำงานร่วมกับ XML และ CSS ได้อย่างง่ายดาย

ความสามารถของโปรแกรม Dreamweaver

ในการเขียนเว็บเพจ จะมีลักษณะคล้ายกับการพิมพ์งานในโปรแกรม Text Editor ทั่วไป คือว่ามันจะเรียงชิดซ้ายบนตลอดเวลา ไม่สามารถย้าย หรือ นำไปวางตำแหน่งที่ต้องการได้ทันทีเหมือนโปรแกรมกราฟิก เพราะฉะนั้นหากเราต้องการจัดวางรูปแบบตามที่เรต้องการ ก็ใช้ตาราง Table เข้ามาช่วยจัดตำแหน่ง ซึ่งเมื่อมีการจัดวางรูปแบบที่ซับซ้อนมากขึ้น การเขียนภาษา HTML ก็ซับซ้อนยิ่งขึ้นเช่นกัน โปรแกรม Dreamweaver อาจจะไม่สามารถเขียนเว็บได้ตามที่เราต้องการทั้งหมด วิธีการแก้ไขปัญหาที่ดีที่สุดคือ ควรจะเรียนรู้หลักการของภาษา HTML ไปด้วย ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งที่จำเป็นมากสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพ

Webmaster แบบจริงจัง อาจจะไม่ต้องถึงกับท่องจำ Tag ต่าง ๆ ได้ทั้งหมด แต่ขอให้รู้เข้าใจหลักการก็พอแล้ว เพราะหลาย ๆ ครั้งที่เราจะเขียนเว็บใน Dreamweaver แล้วกลับได้ผลผิดเพี้ยนไป ไม่ตรงตามที่ต้องการ ก็ต้องมาแก้ไข Code HTML เอง และความสามารถของ Dreamweaver สรุปได้ดังนี้

1. สนับสนุนการทำงานแบบ WYSIWYG (What You See Is What You Get) หมายความว่า เว็บที่เราเขียนหน้าจอ Dreamweaver ก็จะแสดงแบบเดียวกับเว็บเพจจริงๆ ช่วยให้เราเขียนเว็บเพจง่ายขึ้น ไม่ต้องเขียน Code HTML เอง

2. มีเครื่องมือในการช่วยสร้างเว็บเพจ ที่มีความยืดหยุ่นสูง

3. สนับสนุนภาษาสคริปต์ต่างๆ ทั้งฝั่ง Client และ Server เช่น Java, ASP, PHP, CGI, VBScript

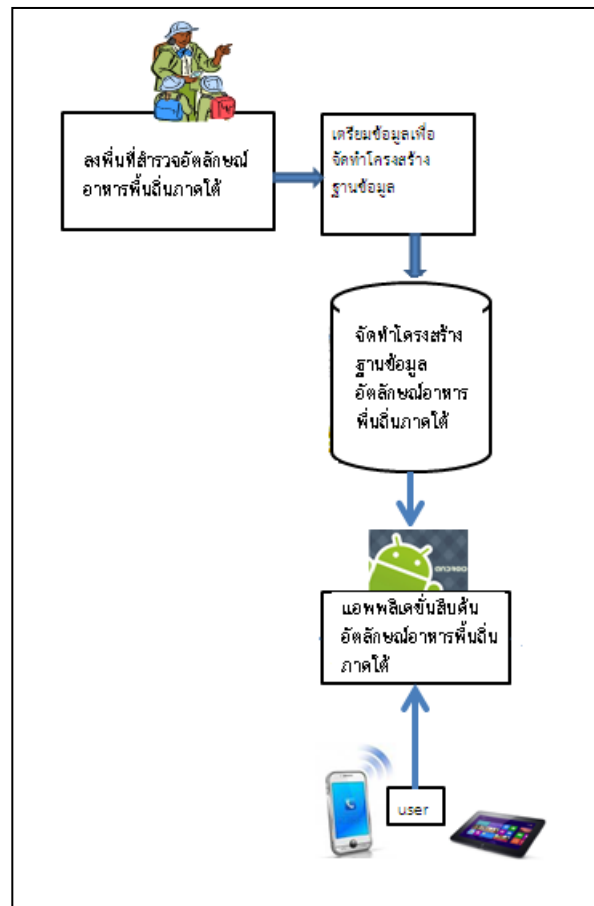
4. มีเครื่องมือในการ Upload หน้าเว็บเพจไปที่เครื่อง Server เพื่อทำการเผยแพร่งานที่เราสร้างในอินเทอร์เน็ต โดยการส่งผ่าน FTP หรือ โดยการใช้โปรแกรม FTP ภายนอกช่วย เช่น WS FTP

5. รองรับมัลติมีเดีย เช่น การใส่เสียง, การแทรกไฟล์วิดีโอ, การใช้งานร่วมกับโปรแกรม Flash, Fireworks

บทที่ 3

วิธีการวิจัย

3.1 กระบวนการทำงานของระบบ สามารถแสดง ได้ดังรูปที่ 3.1



รูปที่ 3.1 กระบวนการทำงานของระบบ

ขั้นตอนการทำงานของระบบสามารถอธิบายได้ดังนี้

1. การทำงานของระบบเริ่มจากการสำรวจข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้โดยค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่มีอยู่รวมถึงการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลจากผู้นำชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดต้นแบบ 3 จังหวัด โดยเน้นแหล่งท่องเที่ยวที่ยังไม่เป็นที่รู้จัก และขยายผลไปยังจังหวัดที่เหลือในภาคใต้
2. จัดเตรียมข้อมูลที่ได้จากการสำรวจเพื่อนำไปออกแบบโครงสร้างฐานข้อมูล

3. สร้างฐานข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้

4. สร้างแอปพลิเคชันเพื่อการสืบค้นอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้บนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ จากโครงสร้างฐานข้อมูลที่ได้ออกแบบไว้ และทำการสำรวจความพึงพอใจจากการใช้งานแอปพลิเคชันจาก ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น บุคคลทั่วไป นักท่องเที่ยว เพื่อนำมาปรับปรุงระบบให้มีความสมบูรณ์มากขึ้น

5. ผู้ใช้งานสามารถเข้าถึงและค้นหาข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้จากแอปพลิเคชันบน โทรศัพท์เคลื่อนที่สมาร์ตโฟนและแท็บเล็ตได้

3.2 การออกแบบฐานข้อมูลด้วย Entity Relationship Diagram

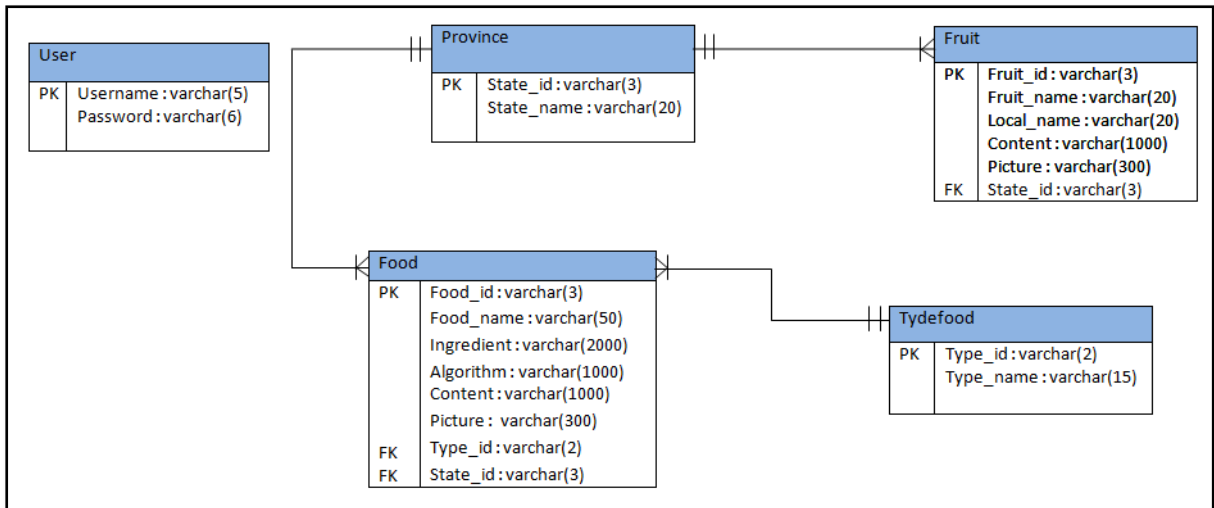
การออกแบบฐานข้อมูลด้วย E-R model เป็นเพียงวิธีหนึ่งที่จะช่วยในการออกแบบฐานข้อมูล และได้รับความนิยมอย่างมาก นำเสนอโดย Peter ซึ่งวิธีการนี้อยู่ในระดับ Conceptual level และมีหลักการคล้ายกับ Relational model เพียงแต่ E-R model แสดงในรูปแบบกราฟิก บางระบบจะใช้ E-R model ได้เหมาะสมกว่า แต่บางระบบจะใช้ Relational model ได้เหมาะสมกว่าเป็นต้น ซึ่งแล้วแต่การพิจารณาของผู้ออกแบบว่าจะเลือกใช้แบบใด (Relational model คือตารางข้อมูลที่มีความสัมพันธ์กัน)

แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล (E-R Diagram) หมายถึง แผนภาพที่ใช้เป็นเครื่องมือสำหรับจำลองข้อมูล ซึ่งจะประกอบไปด้วย Entity (แทนกลุ่มของข้อมูลที่เป็นเรื่องเดียวกัน/เกี่ยวข้องกัน) และความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล (Relationship) ที่เกิดขึ้นทั้งหมดในระบบ

E-R Diagram หรือ Entity Relationship Diagram จะแสดงชนิดของความสัมพันธ์ว่าเป็นชนิด หนึ่งต่อหนึ่ง (One to One), หนึ่งต่อหลายสิ่ง (One to Many), หรือ หลายสิ่งต่อหลายสิ่ง (Many to Many)

E-R Diagram ประกอบด้วยองค์ประกอบพื้นฐานดังนี้

- เอนทิตี (Entity) เป็นวัตถุ หรือสิ่งของที่เราสงสัยในระบบงานนั้น ๆ
- แอททริบิว (Attribute) เป็นคุณสมบัติของวัตถุที่เราสงสัย
- ความสัมพันธ์ (Relationship) คือ ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตี



รูปที่ 3.2 แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล

3.3 Data Dictionary

ตารางที่ 3.1 ข้อมูลของตารางอาหาร (food)

Attribute Name	Description	Type	Key	Comments
Food_id	รหัสอาหาร	varchar(3)	PK	
Food_name	ชื่ออาหาร	Varchar(50)		
Ingredient	วัตถุดิบ	varchar(2000)		
Algorithm	ขั้นตอนการทำ	varchar(1000)		
Content	คำอธิบาย	varchar(1000)		
Type_id	รหัสประเภทอาหาร	varchar(2)	FK	
State_id	รหัสจังหวัด	varchar(3)	FK	
Picture	รูปภาพอาหาร	varchar(300)		

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลของตารางผลไม้ (fruit)

Attribute Name	Description	Type	Key	Comments
Fruit_id	รหัสผลไม้	varchar(3)	PK	
Fruit_name	ชื่อผลไม้	varchar(20)		

Local_name	ชื่อพื้นถิ่น	varchar(20)		
Content	คำอธิบาย	varchar(1000)		
State_id	รหัสจังหวัด	varchar(3)	FK	
Picture	รูปภาพผลไม้	varchar(300)		

ตารางที่ 3.3 ข้อมูลของตารางจังหวัด (province)

Attribute Name	Description	Type	Key	Comments
State_id	รหัสจังหวัด	varchar(3)	PK	
State_name	ชื่อจังหวัด	varchar(20)		

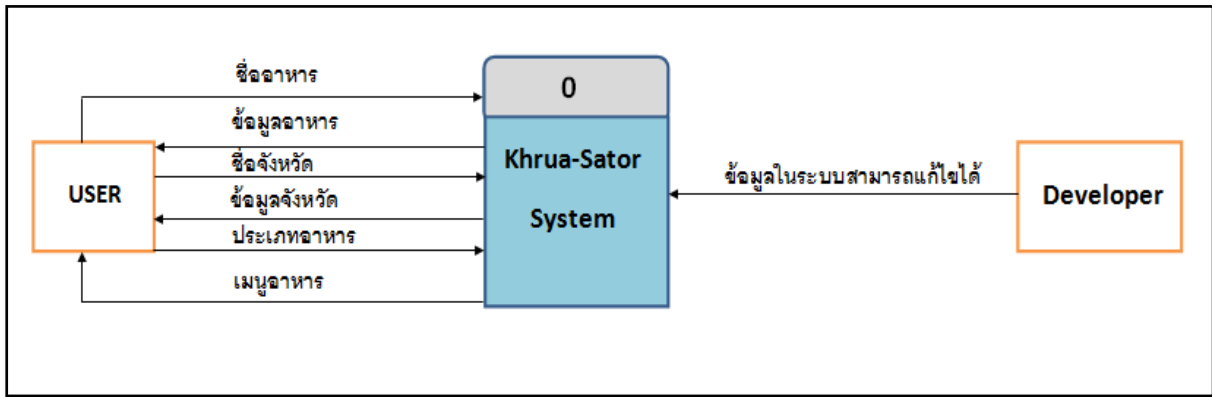
ตารางที่ 3.4 ข้อมูลของตารางประเภทอาหาร (typefood)

Attribute Name	Description	Type	Key	Comments
Type_id	รหัสประเภทอาหาร	varchar(2)	PK	
Type_name	ชื่อประเภทอาหาร	varchar(15)		

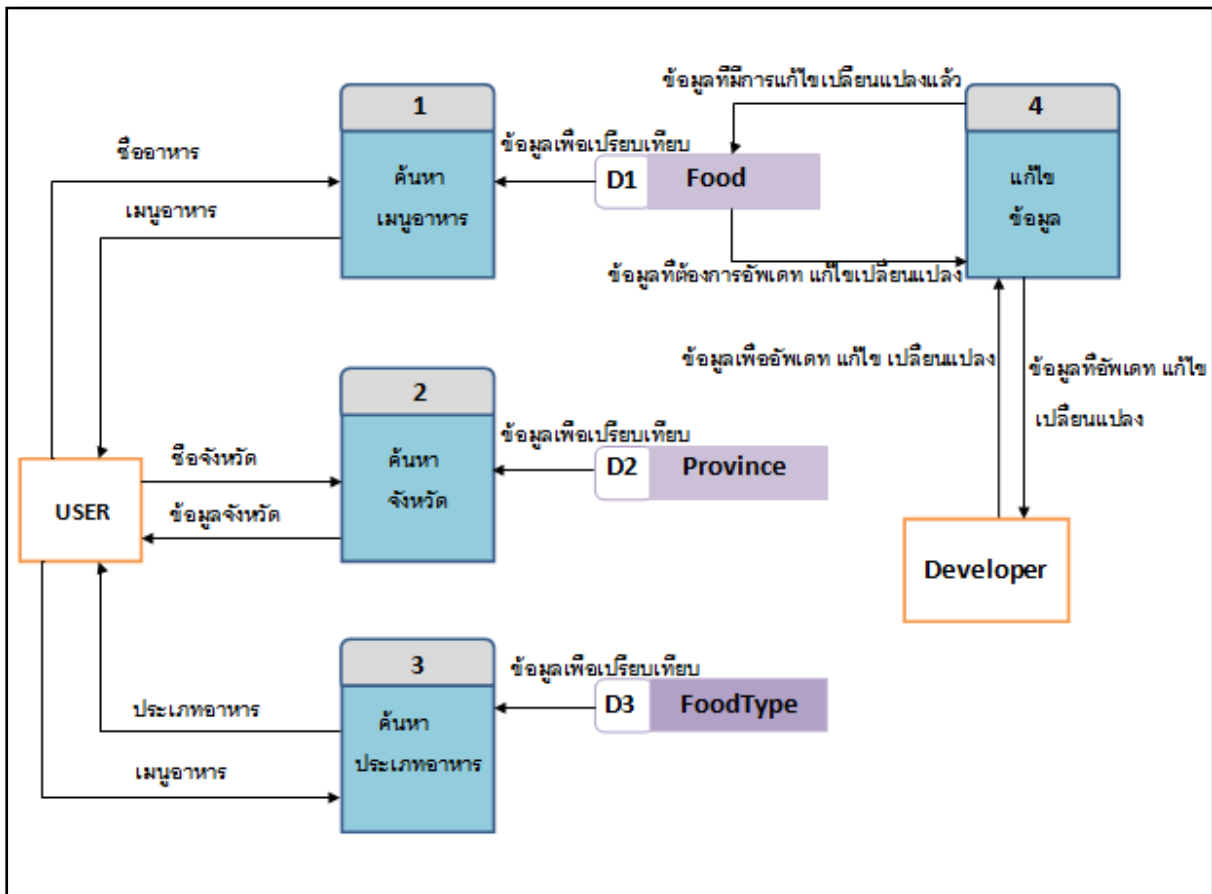
ตารางที่ 3.5 ข้อมูลของตารางผู้ดูแลระบบ (user)

Attribute Name	Description	Type	Key	Comments
Username	ชื่อผู้ใช้	varchar(5)	PK	
Password	รหัสผ่าน	varchar(6)		

3.4 Data-flow Diagram



รูปที่ 3.3 Context Diagram of Khrua-Sator System



รูปที่ 3.4 Dataflow Diagram Level 1 ของ Khrua-Sator System

อธิบาย Dataflow Diagram Level 1

Process ค้นหาเมนูอาหาร

User สามารถค้นหาเมนูอาหารที่ต้องการได้ โดยระบบจะดึงข้อมูลจากฐานข้อมูลมาเปรียบเทียบแล้วจะแสดงหน้าข้อมูลอาหารตามที่ต้องการ

Process ค้นหาจังหวัด

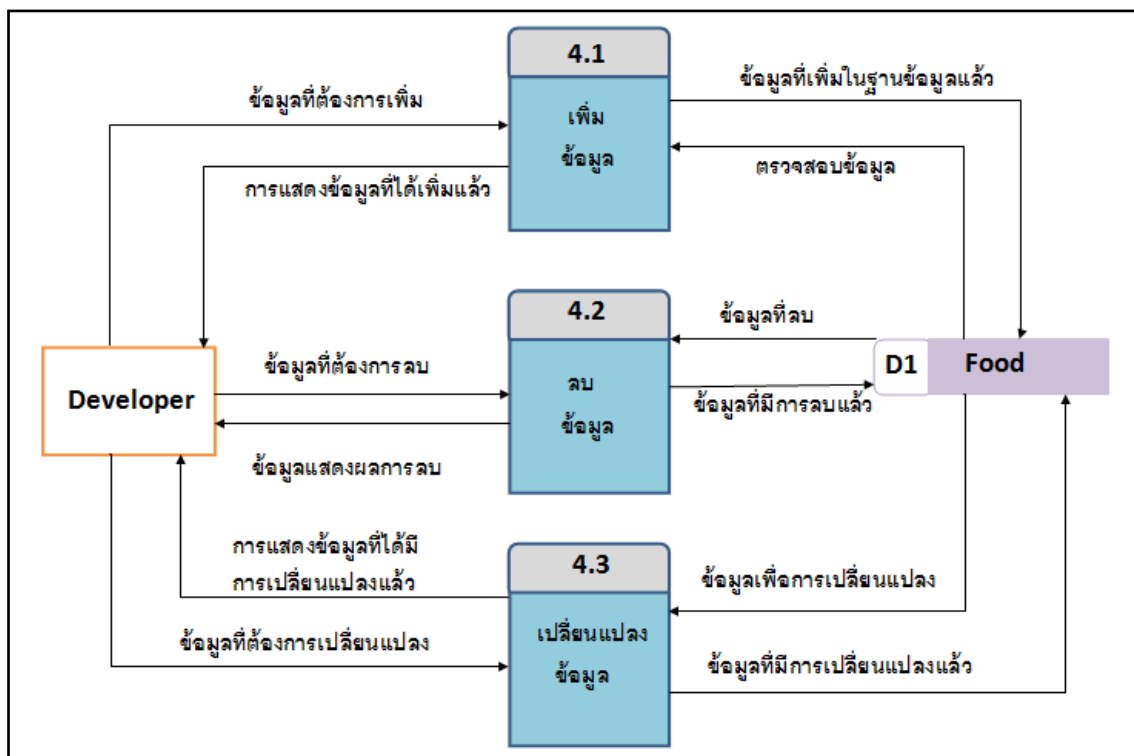
User สามารถเลือกจังหวัดที่ต้องการได้ โดยระบบจะดึงข้อมูลจากฐานข้อมูลมาเปรียบเทียบแล้วจะแสดงหน้าข้อมูลจังหวัดตามที่ต้องการ

Process ค้นหาประเภทอาหาร

User สามารถเลือกค้นหาได้ตามประเภทของอาหาร โดยระบบจะดึงข้อมูลจากฐานข้อมูลมาเปรียบเทียบแล้วจะแสดงหน้าข้อมูลจังหวัดตามที่ต้องการ

Process แก้ไขข้อมูล

ผู้พัฒนาสามารถทำการอัปเดต แก้ไข ลบ ข้อมูลในระบบได้ โดยระบบจะทำการตรวจสอบจากฐานข้อมูล



รูปที่ 3.5 Dataflow Level 2 ของ Process แก้ไขข้อมูล

อธิบาย Process 4 แก่ไขข้อมูล

ผู้พัฒนาสามารถเพิ่มข้อมูล ลบข้อมูลและเปลี่ยนแปลงข้อมูลได้ โดยในการเพิ่มข้อมูลจะมีกระบวนการทำงานคือ ข้อมูลที่ต้องการจะเพิ่มจะต้องได้รับการตรวจสอบจากฐานข้อมูลก่อนว่ามีข้อมูลแล้วหรือไม่ หากยังไม่มีสามารถเพิ่มข้อมูลได้ แล้วทำการบันทึกข้อมูลใหม่ลงฐานข้อมูล ซึ่งจะมีการแสดงข้อมูลที่ได้ทำการเพิ่มเรียบร้อยแล้ว ส่วนการลบข้อมูล มีกระบวนการทำงานคือ เลือกข้อมูลที่ต้องการลบแล้วระบบจะทำการดึงข้อมูลนั้นมา แล้วทำการลบข้อมูลจากนั้นข้อมูลนั้นจะถูกลบออกจากฐานข้อมูลทันที ซึ่งจะมีการแสดงผลการลบข้อมูล ส่วนการเปลี่ยนแปลงของข้อมูล มีกระบวนการทำงานคือ เลือกข้อมูลที่จะเปลี่ยนแปลงโดยดึงจากฐานข้อมูล เมื่อเปลี่ยนแปลงข้อมูลแล้วจะทำการบันทึกข้อมูลใหม่ที่ได้จากการเปลี่ยนแปลงลงในฐานข้อมูล ซึ่งจะมีการแสดงข้อมูลที่มีการเปลี่ยนแปลงเรียบร้อยแล้ว

3.5 สรุปแบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชันจำลอง “ครัวสะดวก”

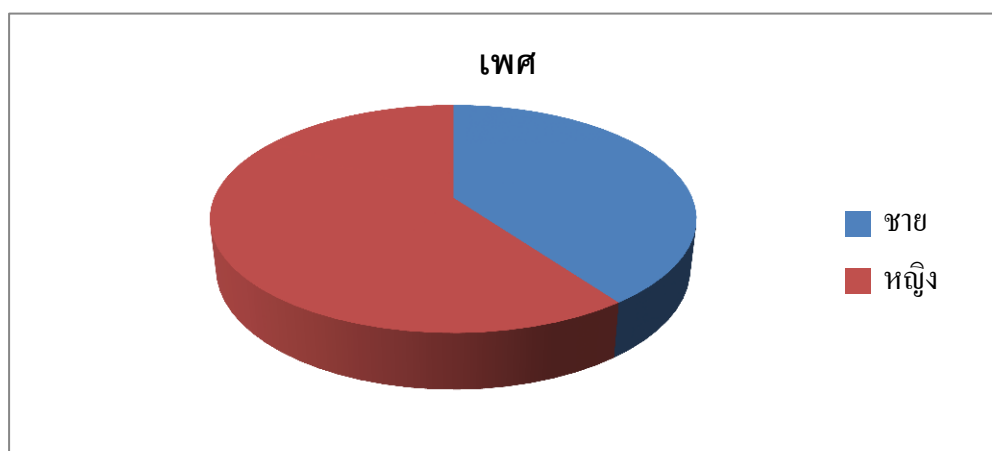
คณะผู้วิจัยได้ทดลองทำแอปพลิเคชันจำลองเพื่อใช้ในการทดสอบการใช้งานกับผู้ใช้ โดยจัดทำแบบสอบถามซึ่งเป็นแบบสอบถามความพึงพอใจก่อนการพัฒนาแอปพลิเคชัน โดยการใช้โปรแกรม Fluid.com ซึ่งเป็นเว็บออนไลน์ที่ช่วยในการออกแบบหน้า interface ซึ่งมีความเสมือนจริง สามารถมองเห็นลำดับการทำงานของแอปพลิเคชันได้อย่างชัดเจน โดยจุดประสงค์สำหรับการทำแบบสอบถามนี้คือ ต้องการทราบถึงความต้องการทางด้านข้อมูลและการออกแบบ interface ผู้ทำแบบสอบถาม คือ กลุ่มตัวอย่างจากกลุ่มเป้าหมายการใช้แอปพลิเคชัน จำนวน 30 คน ซึ่งมีผลสรุปดังนี้

ส่วนที่ 1: ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ

ชาย จำนวน 12 คน คิดเป็น 40% ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด

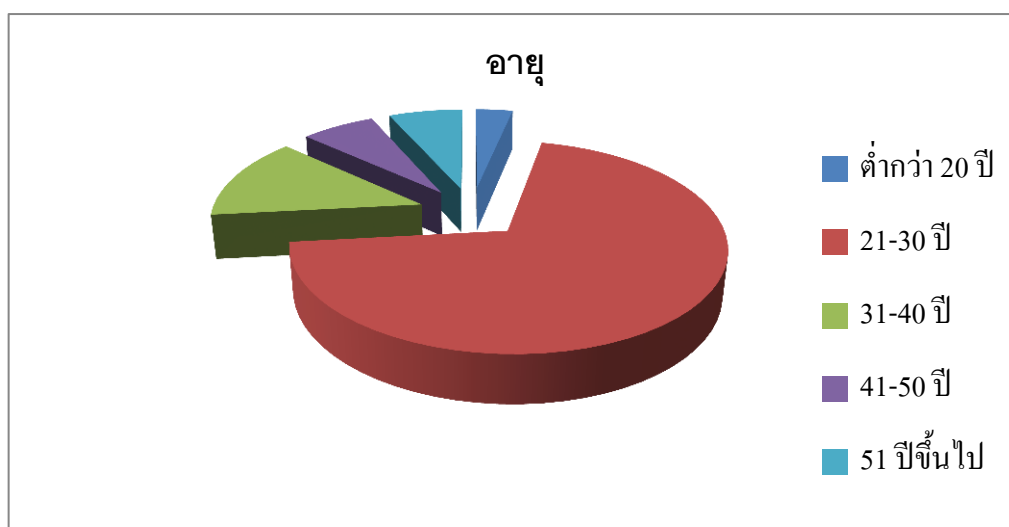
หญิง จำนวน 18 คน คิดเป็น 60% ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด



รูปที่ 3.6 สัดส่วนเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ

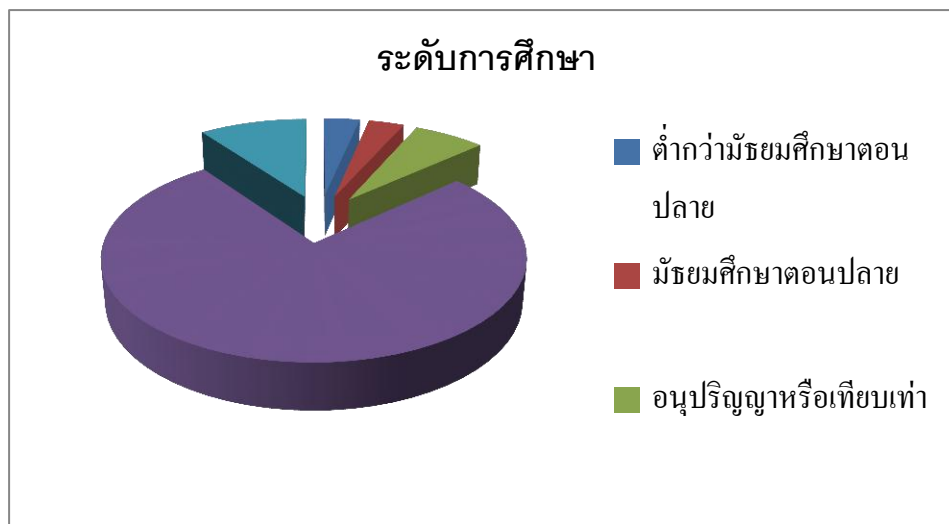
1) ต่ำกว่า 20 ปี	จำนวน 1 คน	คิดเป็น 3.33%
2) 21-30 ปี	จำนวน 21 คน	คิดเป็น 70%
3) 31-40 ปี	จำนวน 4 คน	คิดเป็น 13.33%
4) 41-50 ปี	จำนวน 2 คน	คิดเป็น 6.66%
5) 51 ปีขึ้นไป	จำนวน 2 คน	คิดเป็น 6.66%



รูปที่ 3.7 สัดส่วนอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษา

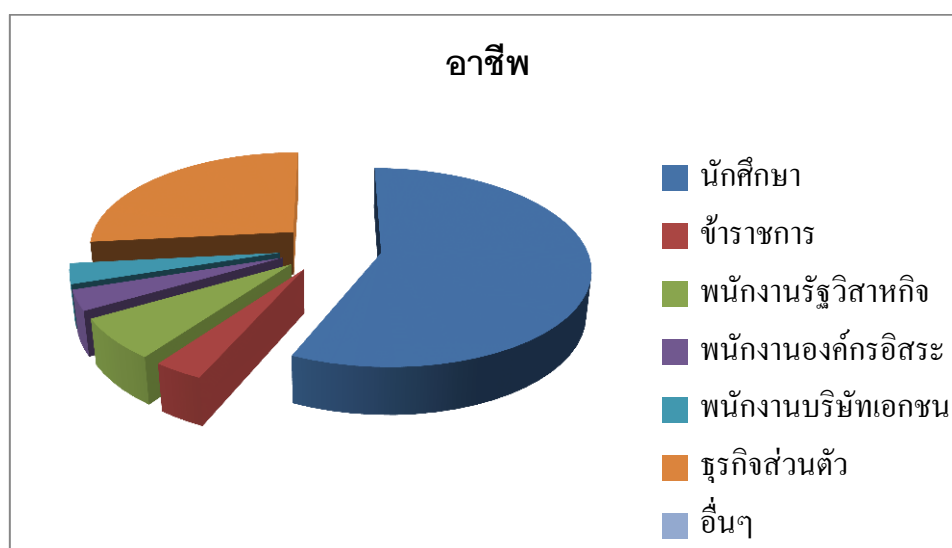
1) ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย	จำนวน 1 คน	คิดเป็น 3.33%
2) มัธยมศึกษาตอนปลาย	จำนวน 1 คน	คิดเป็น 3.33%
3) อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	จำนวน 2 คน	คิดเป็น 6.66%
4) ปริญญาตรี	จำนวน 23 คน	คิดเป็น 76.66%
5) ปริญญาโท	จำนวน 3 คน	คิดเป็น 10%
6) ปริญญาเอก	จำนวน 0 คน	คิดเป็น 0%



รูปที่ 3.8 สัดส่วนระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

อาชีพ

1) นักศึกษา	จำนวน 17 คน	คิดเป็น 56.66%
2) ข้าราชการ	จำนวน 1 คน	คิดเป็น 3.33%
3) พนักงานรัฐวิสาหกิจ	จำนวน 2 คน	คิดเป็น 6.66%
4) พนักงานองค์กรอิสระ	จำนวน 1 คน	คิดเป็น 3.33%
5) พนักงานบริษัทเอกชน	จำนวน 1 คน	คิดเป็น 3.33%
6) ธุรกิจส่วนตัว	จำนวน 8 คน	คิดเป็น 26.66%
7) อื่นๆ	จำนวน 0 คน	คิดเป็น 0%



รูปที่ 3.9 สัดส่วนอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน

ตารางที่ 3.6 แสดงระดับความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน

ความพึงพอใจในการใช้งาน	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยมาก (1)	
1 ด้านการออกแบบ						4.1
1.1 ความเรียบง่ายของแอปพลิเคชัน	6 คน	21 คน	3 คน	-	-	
1.2 ความเหมาะสมของขนาดตัวอักษร/ รูปภาพ	-	16 คน	13 คน	1 คน	-	3.5
1.3 ความเหมาะสมของสีที่ใช้ใน แอปพลิเคชัน	7 คน	19 คน	4 คน	-	-	4.43
1.4 ความชัดเจนของรูปภาพ	1 คน	21 คน	8 คน	-	-	4.03
1.5 ใช้งานได้ง่าย เข้าใจง่าย	9 คน	20 คน	1 คน	-	-	4.27
1.6 ความเป็นเอกลักษณ์	-	21 คน	9 คน	-	-	3.7
2 ด้านเนื้อหา						
2.1 ความเหมาะสมในการจัดหมวดหมู่ ของอาหาร	8 คน	16 คน	6 คน	-	-	4.06
2.2 ความน่าสนใจในการนำเสนอข้อมูล	1 คน	26 คน	3 คน	-	-	3.93
2.3 รูปแบบการนำเสนอมีความทันสมัย	5 คน	20 คน	5 คน	-	-	4
2.4 เนื้อหาครบถ้วน ตรงตามความ ต้องการของผู้ใช้	-	25 คน	5 คน	-	-	3.83
3 ด้านคุณประโยชน์						
3.1 แอปพลิเคชันนี้มีประโยชน์ในการ นำไปใช้งาน	2 คน	21 คน	8 คน	-	-	3.93
3.1 สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง	2 คน	13 คน	15 คน	-	-	3.56

ส่วนที่ 3: ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

1. อยากให้อาหารแต่ละชนิดบอกปริมาณแคลลอรี่ด้วย
2. อยากให้ใช้สีสันที่สดใส สะอาดตา
3. อยากให้มีลูกเล่นมากกว่านี้
4. ควรเพิ่มรายละเอียดของเนื้อหา เช่น ร้อยละของข้อมูลทางโภชนาการอาหาร
5. ส่วนของขั้นตอนการทำควรละเอียดกว่านี้
6. ตัวอักษรมีขนาดเล็กไป
7. ภาพอาหารมองไม่ชัดว่าเป็นอาหารอะไร
8. ข้อมูลน่าสนใจ
9. ในส่วนของเนื้อหาในแต่ละจังหวัดควรแนะนำว่าสามารถรับประทานอาหารชนิดนี้ได้จากที่ใดได้บ้าง และควรเพิ่มทริคหรือเทคนิคในการเพิ่มรสชาติให้กับอาหารแต่ละชนิด

บทที่ 4

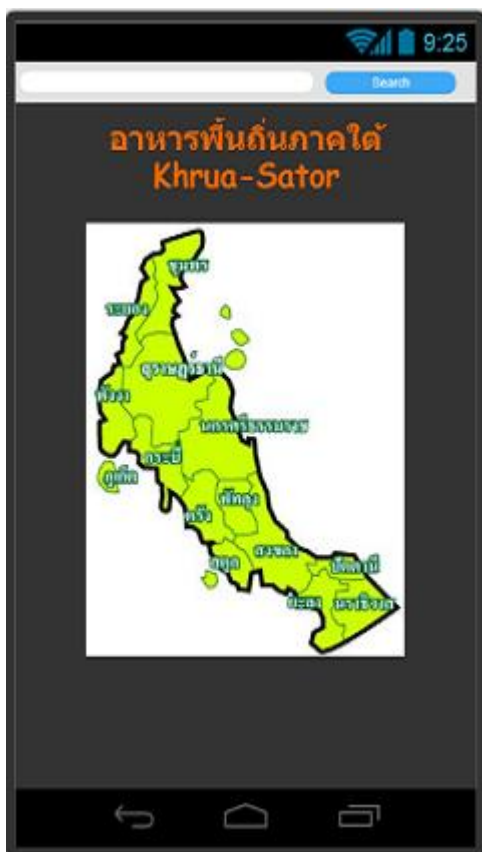
ผลการวิจัยและวิจารณ์

4.1 Interface ของ Application

การออกแบบและพัฒนา Interface ของ Application โดยมีการเปลี่ยนแปลงหน้า Interface ทั้งหมด 3 ครั้งเพื่อการใช้งานที่สะดวก สวยงาม และตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งาน โดยนำข้อมูลและข้อเสนอแนะจากผลการสำรวจเบื้องต้นซึ่งอยู่ในเอกสารบทที่ 3 หัวข้อ 3.5 มาทำการปรับปรุงแอปพลิเคชันการออกแบบครั้งที่ 1

การออกแบบในหน้าแรกจะปรากฏแผนที่ของภาคใต้ เมื่อคลิกเลือกจังหวัดที่ต้องการจะแสดงหน้าของจังหวัดนั้นๆ ซึ่งมีปุ่มเมนูอยู่ด้านล่าง ดังนี้

- อาหารคาว
- อาหารหวาน
- ผลไม้



รูปที่ 4.1 หน้า Welcome



รูปที่ 4.2 หน้าจังหวัด

รูปที่ 4.5 หน้าวัตถุอาหาร



รูปที่ 4.7 หน้าแสดงเมนูผลไม้

รูปที่ 4.6 หน้าแสดงขั้นตอนการทำ



รูปที่ 4.8 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้

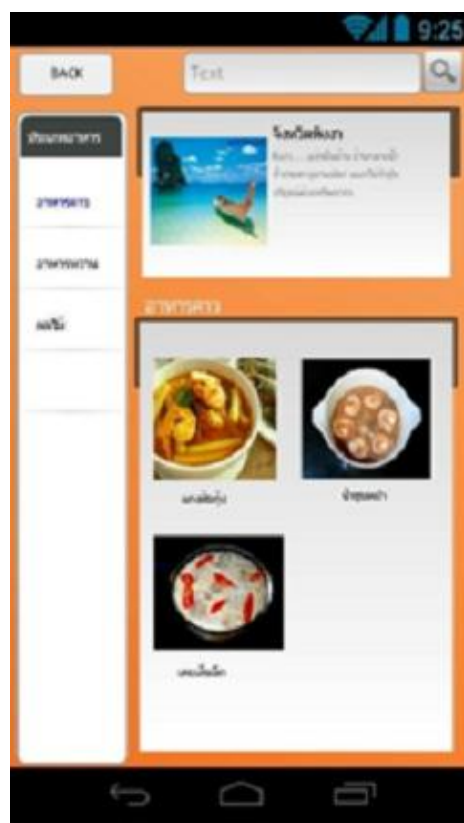
การออกแบบครั้งที่ 2

การออกแบบในหน้าแรกจะปรากฏเป็นรูปภาพและชื่อจังหวัดของแต่ละจังหวัด เมื่อเลือกจังหวัดจะแสดงหน้าข้อมูลคำขวัญจังหวัด มีการแสดงเมนูอาหารของอาหารคาวเป็นหน้าแรก ซึ่งแถบเมนูด้านซ้ายมีดังนี้

- อาหารคาว
- อาหารหวาน
- ผลไม้



รูปที่ 4.9 หน้า Welcome แสดงแต่ละจังหวัด



รูปที่ 4.10 หน้ารายละเอียดจังหวัดและเมนูอาหาร



รูปที่ 4.11 หน้าแสดงรายละเอียดของอาหาร

การออกแบบครั้งที่ 3

การใช้งาน Application นี้ไม่มีการ Login เข้าสู่ระบบ โดยเมื่อเข้าสู่ Application จะปรากฏหน้า Welcome Screen และตามด้วยหน้า แผนที่ 14 จังหวัดภาคใต้ และเมนูค้นหาข้อมูล ซึ่งมีหลักการทำงาน ดังนี้

- แผนที่ 14 จังหวัดภาคใต้ สามารถคัดเลือกจังหวัดที่ต้องการเข้าไปดูข้อมูลอาหารและผลไม้ได้
- เมนูค้นหาข้อมูล สามารถค้นหาชื่ออาหารคาว อาหารหวานและผลไม้ได้



รูปที่ 4.12 หน้า Welcome Screen



รูปที่ 4.13 หน้าแผนที่ 14 จังหวัดภาคใต้

ในส่วนเมนูค้นหาข้อมูล เมื่อคลิกปุ่ม “ค้นหา” เข้ามาแล้ว จะพบหน้าดังต่อไปนี้



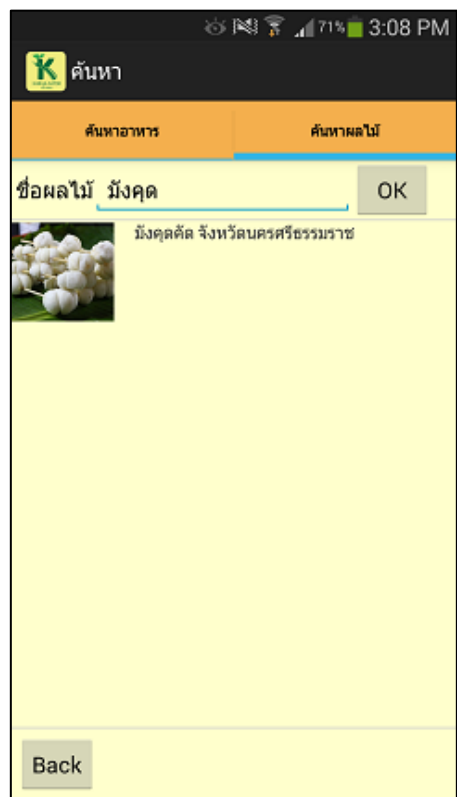
รูปที่ 4.14 หน้าค้นหาอาหารเมื่อต้องการแสดงข้อมูลอาหารควาทั้งหมด โดยกดปุ่ม OK



รูปที่ 4.15 หน้าค้นหาเมนูอาหาร แสดงชื่ออาหารที่เราต้องการ



รูปที่ 4.16 หน้าค้นหาผลไม้ เมื่อต้องการแสดงข้อมูลผลไม้ทั้งหมด โดยกดปุ่ม OK



รูปที่ 4.17 หน้าค้นหาผลไม้ แสดงชื่อผลไม้ที่เราต้องการ

จากหน้าแผนที่ 14 จังหวัดภาคใต้ เราสามารถเลือกจังหวัดที่สนใจได้ เพื่อเข้าไปดูข้อมูลอาหารคาว
อาหารหวาน และผลไม้

เมื่อเข้าสู่หน้าScreenของแต่ละจังหวัดจะประกอบด้วย

- รูปภาพประจำจังหวัด
- คำขวัญประจำจังหวัด

จากนั้นจะปรากฏหน้าแสดงชื่ออาหารและผลไม้ ซึ่งมีแถบเมนู 3 แถบ คือ

- อาหารคาว
- อาหารหวาน
- ผลไม้

โดยในแต่ละเมนูของอาหารคาวและอาหารหวานจะมีการแสดงข้อมูลของอาหาร ดังนี้

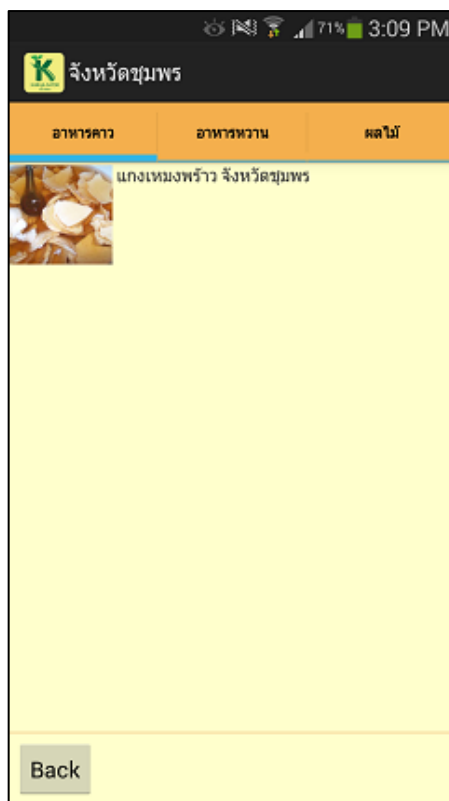
- ชื่ออาหาร
- จังหวัด
- เกร็ดความรู้
- วัตถุดิบ
- วิธีทำ

ในส่วนของผลไม้จะมีการแสดงข้อมูล ดังนี้

- ชื่อผลไม้
- ชื่อพื้นที่
- จังหวัด
- เกร็ดความรู้



ที่ 4.18 หน้า Screen ของข้อมูลจังหวัดชุมพร

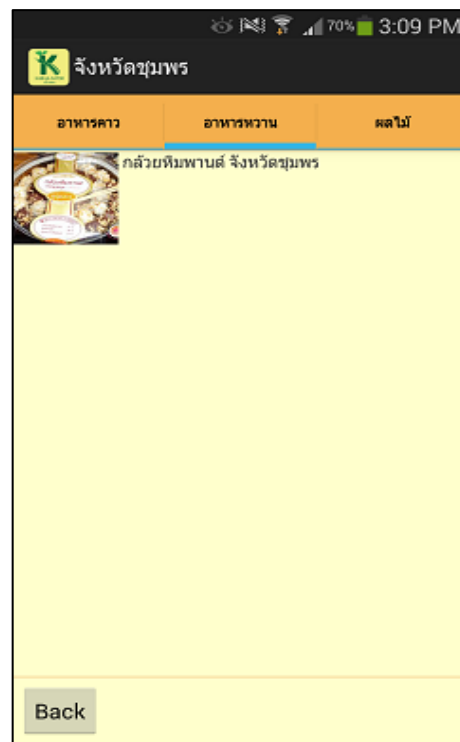


รูปที่ 4.19 หน้าแสดงชื่ออาหารคาวของจังหวัดชุมพร

รูป



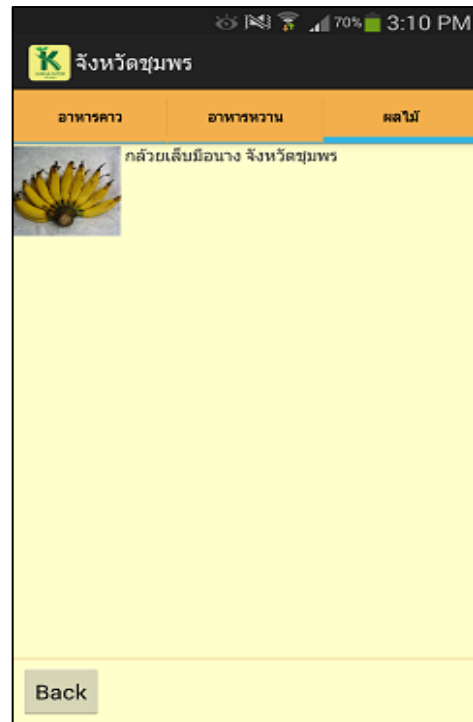
รูปที่ 4.20 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดชุมพร



รูปที่ 4.21 หน้าแสดงชื่ออาหารหวานของจังหวัดชุมพร



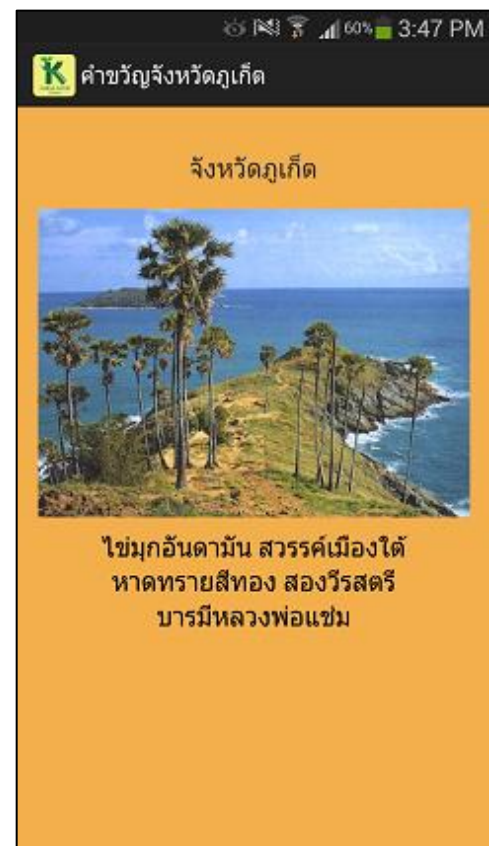
รูปที่ 4.22 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดชุมพร



รูปที่ 4.23 หน้าแสดงชื่อผลไม้ของ
จังหวัดชุมพร



รูปที่ 4.24 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของ
จังหวัดชุมพร



รูปที่ 4.25 หน้า Screen ของข้อมูลจังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.26 หน้าแสดงชื่ออาหารคาวของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.27 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.28 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.29 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.30 หน้าแสดงชื่ออาหารหวานของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.31 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดภูเก็ต



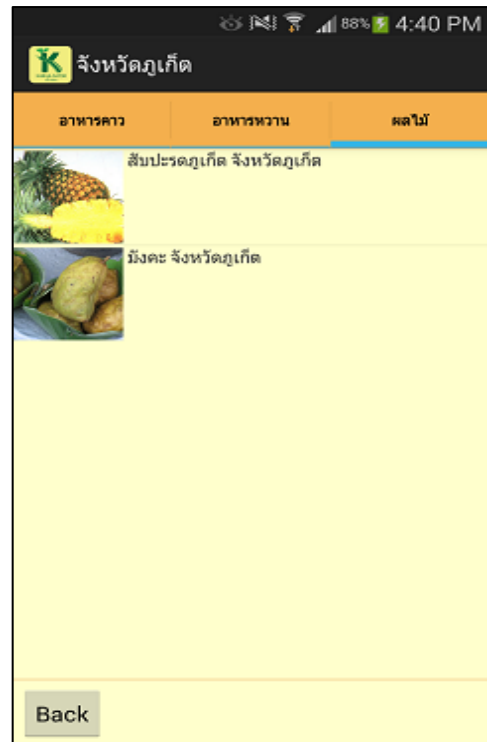
รูปที่ 4.32 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.33 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.34 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดภูเก็ต



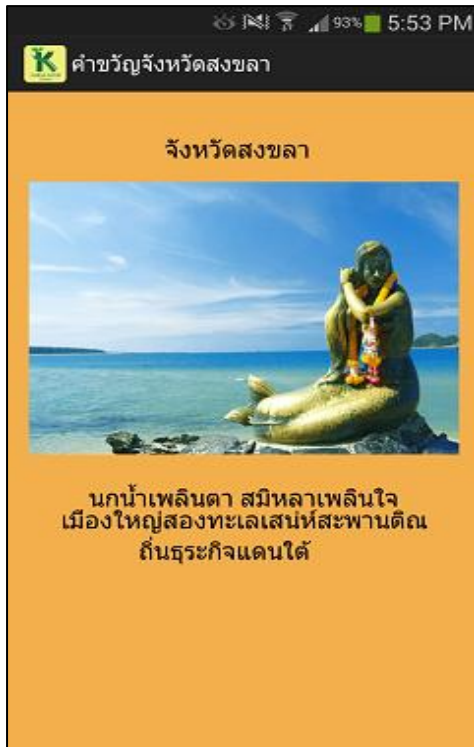
รูปที่ 4.35 หน้าแสดงชื่อผลไม้ของ
จังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.36 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของจังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.37 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของจังหวัดภูเก็ต



รูปที่ 4.38 หน้าScreen ของข้อมูลจังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.39 หน้าแสดงชื่ออาหารคาวของจังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.40 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.41 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของจ.สงขลา



รูปที่ 4.42 หน้าแสดงข้อมูลอาหารคาวของ
จังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.43 หน้าแสดงชื่ออาหารหวานของ
จังหวัดสงขลา



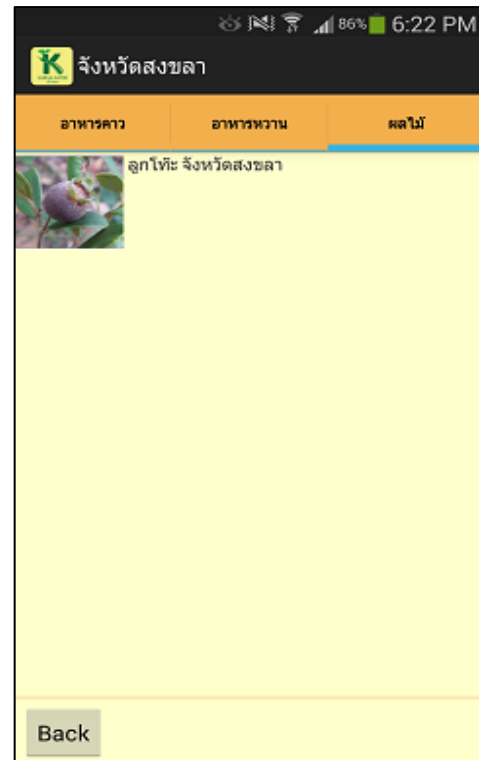
รูปที่ 4.44 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.45 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.46 หน้าแสดงข้อมูลอาหารหวานของ
จังหวัดสงขลา



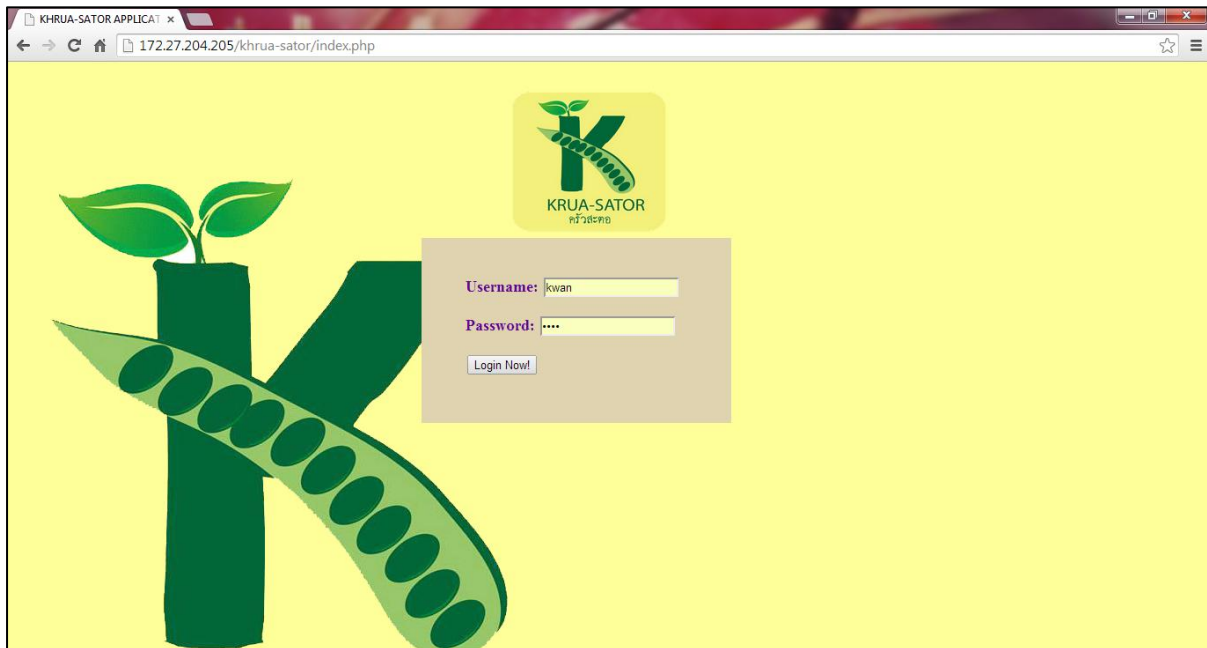
รูปที่ 4.47 หน้าแสดงชื่อผลไม้ของ
จังหวัดสงขลา



รูปที่ 4.48 หน้าแสดงข้อมูลผลไม้ของ
จังหวัดสงขลา

4.2 Interface ของ Webpage

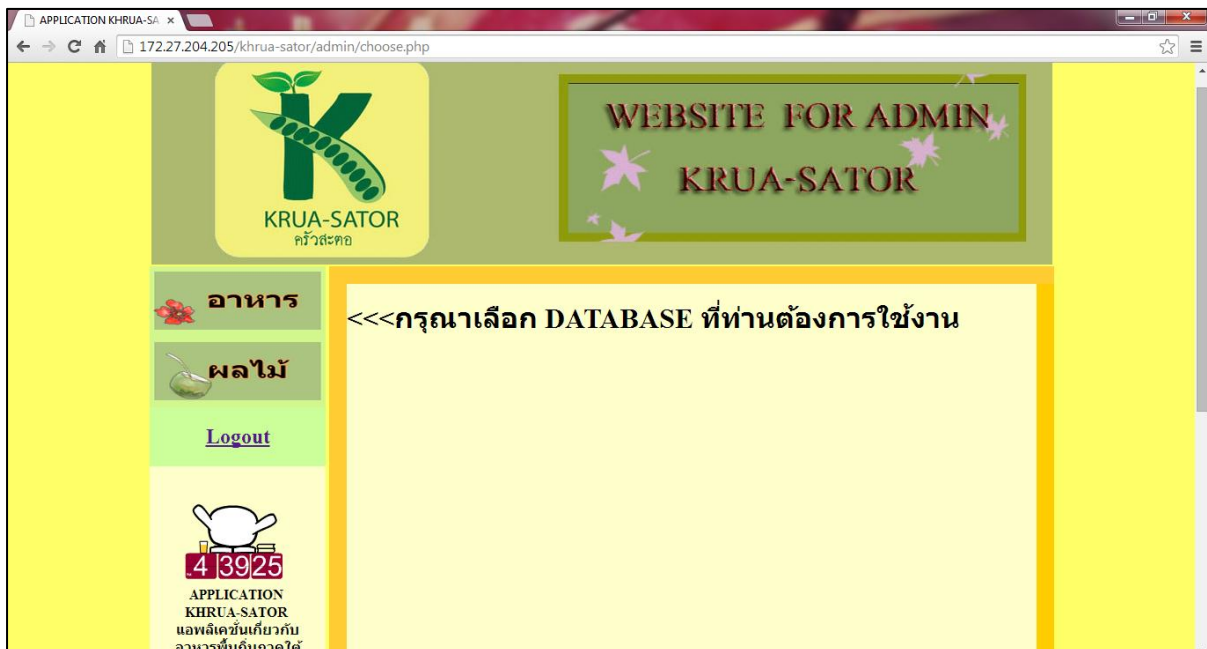
หน้าต่างของการ Login โดยกรอก Username และ Password ของผู้ดูแลระบบเพื่อเข้าใช้งาน



รูปที่ 4.49 หน้า Login ของระบบ

เมื่อ Login เข้าสู่ระบบแล้วจะพบกับหน้าแรกของ Web ซึ่งจะมีแถบเมนูด้านซ้ายให้เลือก ดังนี้

- อาหาร
- ผลไม้



รูปที่ 4.50 หน้าแรกของผู้ดูแลระบบ

เมื่อคลิก ตรงแถบเมนูด้านซ้าย โดยเลือกอาหารจะปรากฏหน้าต่างของรายละเอียดดังภาพ ซึ่งจะมีการทำงาน ดังนี้

- สามารถค้นหาข้อมูลอาหารที่ต้องการเรียกดู แก้ไข หรือ ลบ ได้
- การเพิ่มข้อมูลของอาหารคาวและอาหารหวานลงในฐานข้อมูล
- แสดงรายการอาหารคาวและอาหารหวานทั้งหมด โดยแบ่งแสดงหน้าละ 10 รายการ

The screenshot shows the admin interface for KRUUA-SATOR. On the left, there is a sidebar with menu items: 'อาหาร' (Food), 'ผลไม้' (Fruit), and 'Logout'. Below the sidebar is a logo for 'APPLICATION KHRUA-SATOR' with a phone number '5 3813'. The main content area is titled 'เพิ่มข้อมูลในฐานข้อมูลอาหาร' (Add food data to the database). It includes a search bar with 'DATABASE : FOOD' and a 'ค้นหา' (Search) button. Below the search bar, it says 'ทั้งหมด 47รายการ' (Total 47 items). A table displays the first four items:

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ	
001	แกงเหียงพรวัว	อาหารคาว	จังหวัดชุมพร		แก้ไขข้อมูล
002	โลงโต้ง	อาหารคาว	จังหวัดสุราษฎร์ธานี		แก้ไขข้อมูล
003	เคยเคิมฮิก	อาหารคาว	จังหวัดพังงา		แก้ไขข้อมูล
004	แกงกระทิฝักลิ้นห่าน	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไขข้อมูล

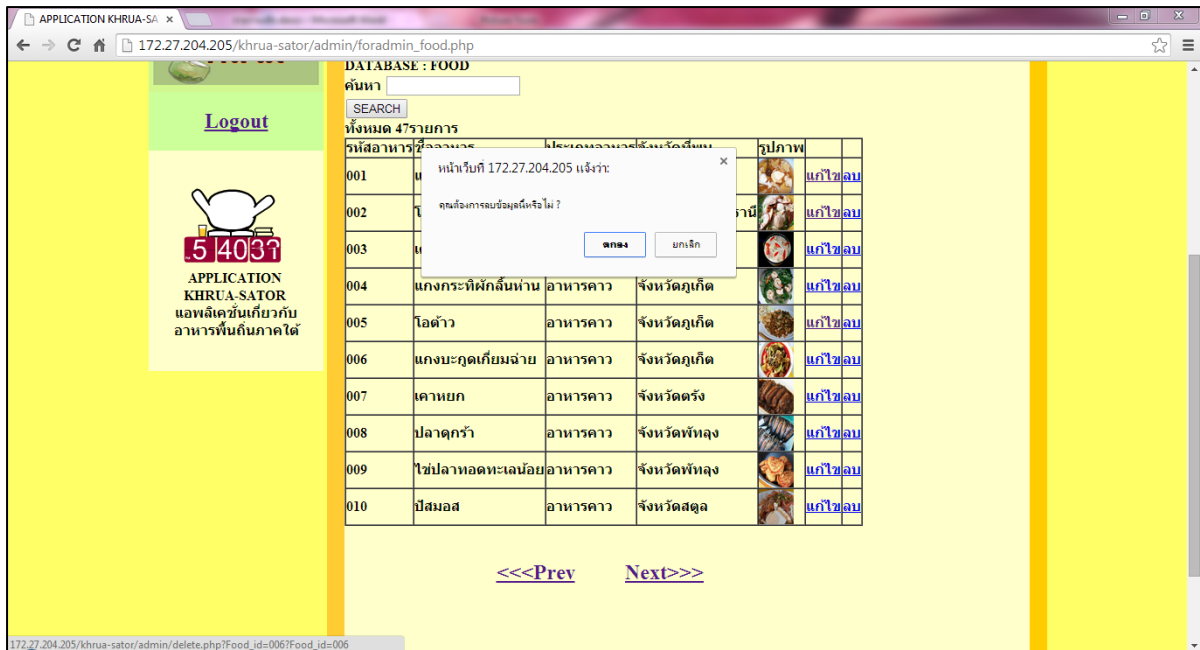
รูปที่ 4.51 หน้าต่างรายละเอียดของอาหารคาวและอาหารหวาน

The screenshot shows the admin interface for KRUUA-SATOR, displaying a full list of food items. The sidebar is the same as in the previous screenshot. The main content area shows the search bar and the table of all 10 items:

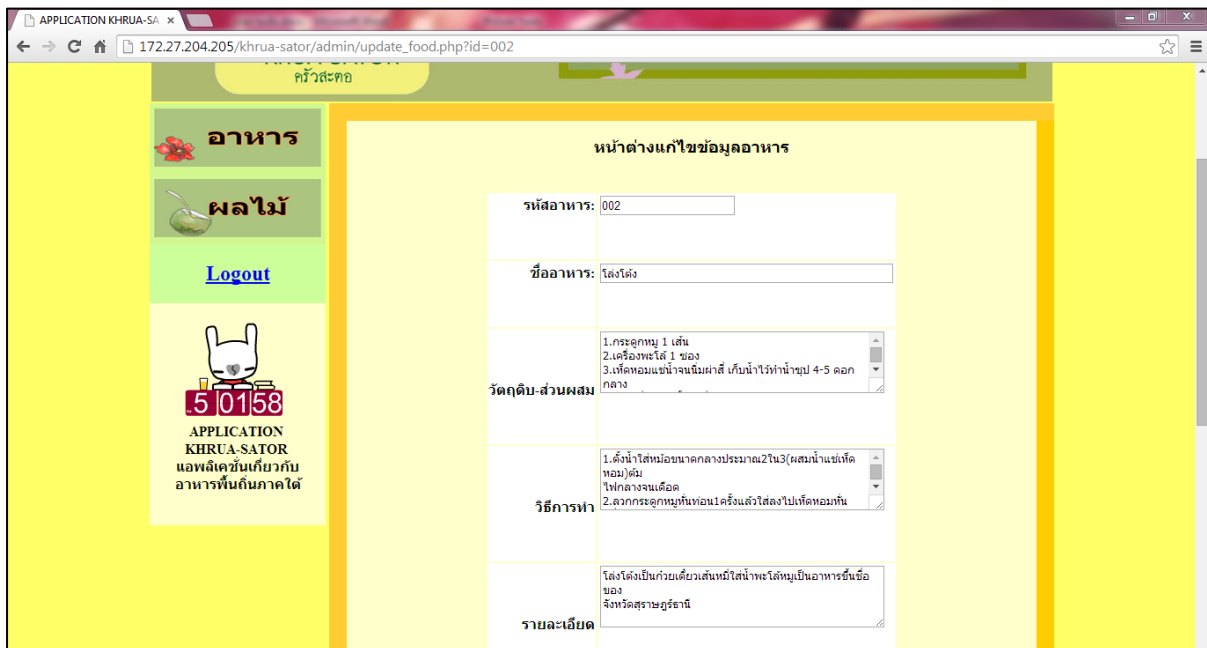
รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ	
001	แกงเหียงพรวัว	อาหารคาว	จังหวัดชุมพร		แก้ไขข้อมูล
002	โลงโต้ง	อาหารคาว	จังหวัดสุราษฎร์ธานี		แก้ไขข้อมูล
003	เคยเคิมฮิก	อาหารคาว	จังหวัดพังงา		แก้ไขข้อมูล
004	แกงกระทิฝักลิ้นห่าน	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไขข้อมูล
005	โอด้าว	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไขข้อมูล
006	แกงกะตุมเคี่ยมจ่าบ	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไขข้อมูล
007	เคานยก	อาหารคาว	จังหวัดตรัง		แก้ไขข้อมูล
008	ปลาตุกรัว	อาหารคาว	จังหวัดพัทลุง		แก้ไขข้อมูล
009	ไข่ปลาทอดทะเลน้อย	อาหารคาว	จังหวัดพัทลุง		แก้ไขข้อมูล
010	ปัสมอส	อาหารคาว	จังหวัดสตูล		แก้ไขข้อมูล

At the bottom of the table, there are navigation links: '<<Prev' and 'Next>>'.

รูปที่ 4.52 แสดงรายการอาหารทั้งหมด



รูปที่ 4.53 เมื่อต้องการลบข้อมูลอาหาร จะมีPop-up แสดงเพื่อยืนยันการลบข้อมูลอีกรอบ



รูปที่ 4.54 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลอาหาร

APPLICATION KHRUA-SA x


172.27.204.205/khrua-sator/admin/update_food.php?id=002

รายละเอียด

โปรดแจ้งเป็นกวยเดียวเสั้นหมี่ได้นำพะโล้หมี่เป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประเภทอาหาร: อาหารดาว

จังหวัดที่พบ: จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Picture:  [แบบรูปภาพ](#)

Update record

รูปที่ 4.55 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลอาหาร

APPLICATION KHRUA-SA x

172.27.204.205/khrua-sator/admin/insert_food.php

หน้าจัดการเพิ่มข้อมูลอาหาร

ชื่ออาหาร:

วัตถุดิบ:

วิธีการทำ:

คำอธิบาย:

ประเภทอาหาร: โปรดระบุชนิดอาหาร

พบในจังหวัด: โปรดระบุจังหวัด


Picture: ไม่ได้เลือกไฟล์ใด

Insert record

อาหาร

ผลไม้

[Logout](#)


45805
APPLICATION KHRUA-SATOR
แอปพลิเคชันเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นภาคใต้

รูปที่ 4.56 หน้าต่างสำหรับการเพิ่มข้อมูลอาหาร

APPLICATION KHRUA-SA x
172.27.204.205/khrua-sator/admin/foradmin_food.php

KRUUA-SATOR
ครัวสะอาด

**WEBSITE FOR ADMIN
KRUUA-SATOR**

อาหาร

ผลไม้

[Logout](#)

5 4 1 2 1
APPLICATION
KHRUA-SATOR
แพลตฟอร์มเดียวกัน

[เพิ่มข้อมูลในฐานข้อมูลอาหาร](#)

DATABASE : FOOD
ค้นหา

ทั้งหมด 47รายการ

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ	
001	แกงเหมงพรวัว	อาหารคาว	จังหวัดชุมพร		แก้ไข
002	โล่งโต้ง	อาหารคาว	จังหวัดสุราษฎร์ธานี		แก้ไข
003	เคยเคิมอึก	อาหารคาว	จังหวัดพังงา		แก้ไข
004	แกงกระที่ฝักลิ้นห่าน	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข

รูปที่ 4.57 เมื่อต้องการค้นหาข้อมูล สามารถพิมพ์ชื่ออาหารเพื่อการค้นหาได้

APPLICATION KHRUA-SA x
172.27.204.205/khrua-sator/admin/search.php?id=

KRUUA-SATOR
ครัวสะอาด

**WEBSITE FOR ADMIN
KRUUA-SATOR**

อาหาร

ผลไม้

[Logout](#)

5 0 6 1 7
APPLICATION
KHRUA-SATOR
แพลตฟอร์มเดียวกัน

หน้าต่างแสดงข้อมูลการค้นหาอาหาร

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ	
001	แกงเหมงพรวัว	อาหารคาว	จังหวัดชุมพร		แก้ไข
004	แกงกระที่ฝักลิ้นห่าน	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข
006	แกงมะกูดเคี่ยมฉาย	อาหารคาว	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข
020	แกงส้มปลากระบอก	อาหารคาว	จังหวัดกระบี่		แก้ไข

[กลับสู่หน้าหลักฐานข้อมูล "อาหาร"](#)

รูปที่ 4.58 เมื่อคลิกค้นหาข้อมูล จะปรากฏหน้าต่างแสดงข้อมูลการค้นหาอาหาร

เมื่อคลิก ตรงแถบเมนูด้านซ้าย โดยเลือกผลไม้จะปรากฏหน้าต่างของรายละเอียดดังภาพ ซึ่งจะมีการทำงาน ดังนี้

- สามารถค้นหาข้อมูลผลไม้ที่ต้องการเรียกดู แก้วใจ หรือ ลม ได้
- การเพิ่มข้อมูลของผลไม้ลงในฐานข้อมูล
- แสดงรายการผลไม้ทั้งหมด โดยแบ่งแสดงหน้าละ 10 รายการ

เพิ่มข้อมูลในฐานข้อมูลผลไม้

DATABASE : FRUIT

ค้นหา

SEARCH

ทั้งหมด 20 รายการ

รหัสผลไม้	ชื่อผลไม้	ชื่อท้องถิ่น	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ	
001	ส้มประดุกเกิด	ยาหนัด	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข ลม
002	มังคุดคัด	มังคุดคัด	จังหวัดนครศรีธรรมราช		แก้ไข ลม
003	จำปูลัง	จำปูลัง	จังหวัดปัตตานี		แก้ไข ลม
004	ล้งแซ	ลูกปุย	จังหวัดยะลา		แก้ไข ลม

รูปที่ 4.59 หน้าต่างรายละเอียดของผลไม้

DATABASE : FRUIT

ค้นหา

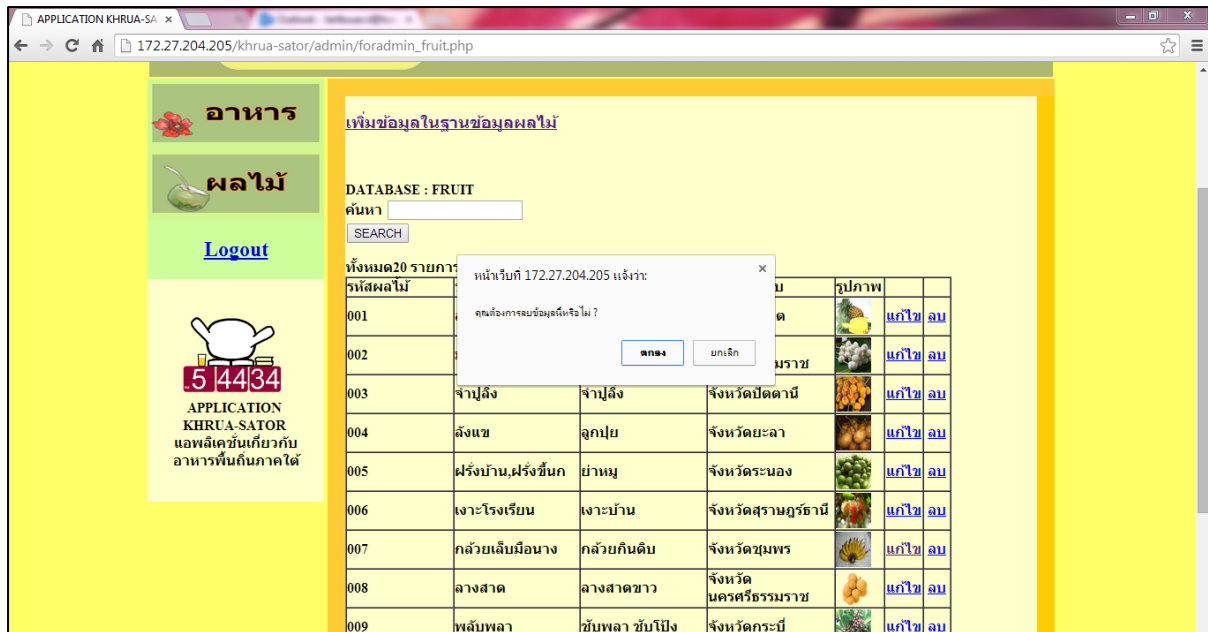
SEARCH

ทั้งหมด 20 รายการ

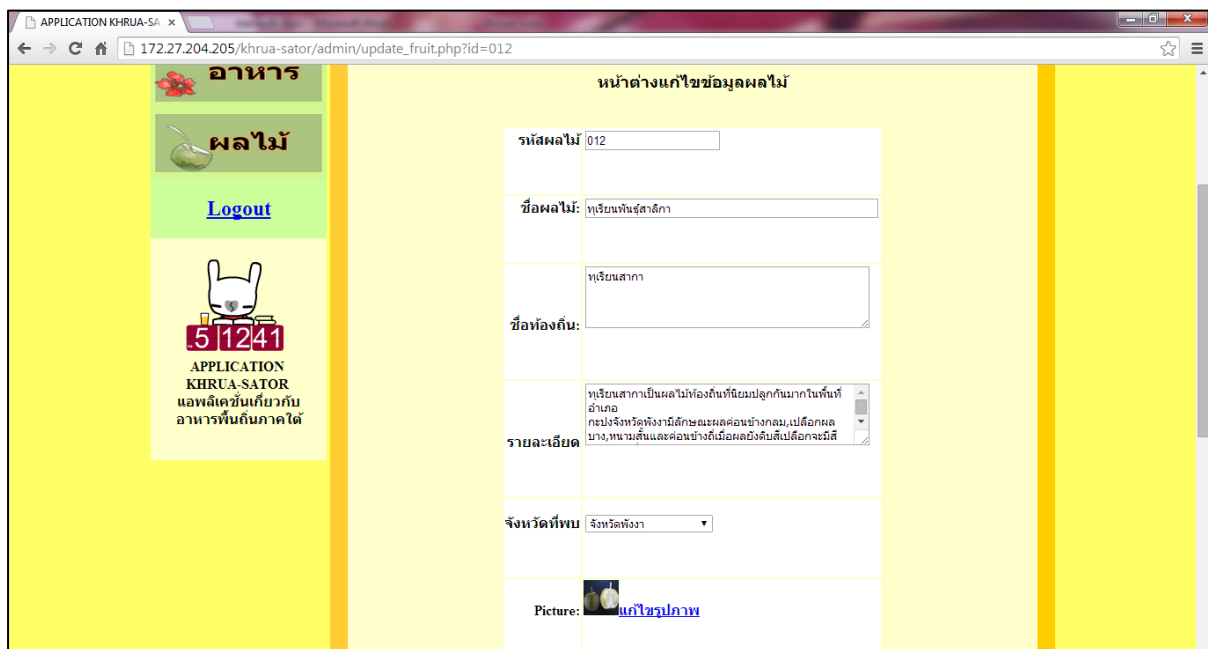
รหัสผลไม้	ชื่อผลไม้	ชื่อท้องถิ่น	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ	
001	ส้มประดุกเกิด	ยาหนัด	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข ลม
002	มังคุดคัด	มังคุดคัด	จังหวัดนครศรีธรรมราช		แก้ไข ลม
003	จำปูลัง	จำปูลัง	จังหวัดปัตตานี		แก้ไข ลม
004	ล้งแซ	ลูกปุย	จังหวัดยะลา		แก้ไข ลม
005	ฝรั่งบ้าน, ฝรั่งขี้นก	ยาหนุ	จังหวัดระนอง		แก้ไข ลม
006	เงาะโรงเรียน	เงาะบ้าน	จังหวัดสุราษฎร์ธานี		แก้ไข ลม
007	กล้วยเล็บมือนาง	กล้วยกินดิบ	จังหวัดชุมพร		แก้ไข ลม
008	ลางสาด	ลางสาดขาว	จังหวัดนครศรีธรรมราช		แก้ไข ลม
009	พลับพล่า	ขั้วพล่า ขั้วปึง	จังหวัดกระบี่		แก้ไข ลม
010	มังคละ	หล่าล่า	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข ลม

<<<Prev Next>>>

รูปที่ 4.60 หน้าต่างแสดงรายการผลไม้ทั้งหมด



รูปที่ 4.61 เมื่อต้องการลบข้อมูลผลไม้ จะมี Pop-up แสดงเพื่อยืนยันการลบข้อมูลอีกรอบ



รูปที่ 4.62 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลผลไม้


APPLICATION KHRUA-SA x

172.27.204.205/khrua-sator/admin/update_fruit.php?id=012

ชื่อท้องถิ่น: พริมนเสกกา

รายละเอียด: พริมนเสกกาเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่นิยมปลูกกันมากในพื้นที่อำเภอกระบุรีจังหวัดพังงามีลักษณะผลค่อนข้างกลม,เปลือกสีน้ำตาล,ทานได้และค่อนข้างเหนียวผลยังดิบรับประทานได้

จังหวัดที่พบ: จังหวัดพังงา

Picture:  [แก้ไขรูปภาพ](#)

Update record

รูปที่ 4.63 หน้าต่างสำหรับการแก้ไขข้อมูลผลไม้

APPLICATION KHRUA-SA x

172.27.204.205/khrua-sator/admin/insert_fruit.php

อาหาร

ผลไม้

Logout

APPLICATION KHRUA-SATOR แพลตฟอร์มเกี่ยวกับอาหารที่ทันสมัยภาคใต้

หน้าทางการเพิ่มข้อมูลผลไม้

ชื่อผลไม้:

ชื่อท้องถิ่น:

รายละเอียด:

จังหวัดที่พบ: ปรัตระบุรีจังหวัด

Picture: บันทึกเลือกไฟล์ได้

Insert record

รูปที่ 4.64 หน้าต่างสำหรับการเพิ่มข้อมูลผลไม้

APPLICATION KHRUA-SA x
172.27.204.205/khrua-sator/admin/foradmin_fruit.php

KRUA-SATOR
ครัวสะอาด

**WEBSITE FOR ADMIN
KRUA-SATOR**

อาหาร

ผลไม้

[Logout](#)

514541
APPLICATION KHRUA-SATOR แอปพลิเคชันเกี่ยวกับ

เพิ่มข้อมูลในฐานข้อมูลผลไม้

DATABASE : FRUIT
ค้นหา

ทั้งหมด 20 รายการ

รหัสผลไม้	ชื่อผลไม้	ชื่อท้องถิ่น	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ		
001	ส้มปรดงเกิด	ยานัด	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข	ลบ
002	มังคุดคัต	มังคุดคัต	จังหวัดนครศรีธรรมราช		แก้ไข	ลบ
003	จำปูลัง	จำปูลัง	จังหวัดปัตตานี		แก้ไข	ลบ
004	ล้งแซ	ลูกปุย	จังหวัดยะลา		แก้ไข	ลบ

รูปที่ 4.65 เมื่อต้องการค้นหาข้อมูล สามารถพิมพ์ชื่อผลไม้เพื่อการค้นหาได้

APPLICATION KHRUA-SA x
172.27.204.205/khrua-sator/admin/search_fruit.php

KRUA-SATOR
ครัวสะอาด

**WEBSITE FOR ADMIN
KRUA-SATOR**

อาหาร

ผลไม้

[Logout](#)

511548
APPLICATION KHRUA-SATOR แอปพลิเคชันเกี่ยวกับ

หน้าต่างแสดงข้อมูลการค้นหาผลไม้

รหัสผลไม้	ชื่อผลไม้	ชื่อท้องถิ่น	จังหวัดที่พบ	รูปภาพ		
001	ส้มปรดงเกิด	ยานัด	จังหวัดภูเก็ต		แก้ไข	ลบ

[กลับสู่หน้าหลักฐานข้อมูล "FRUIT"](#)

รูปที่ 4.66 เมื่อคลิกค้นหาข้อมูล จะปรากฏหน้าต่างแสดงข้อมูลการค้นหาผลไม้

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการดำเนินงาน

จากการจัดทำแอปพลิเคชันแอนดรอยด์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้ (Khrua-Sator) เกี่ยวกับการนำเสนอข้อมูลอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ในแต่ละจังหวัด ที่หารับประทานได้ในเฉพาะพื้นที่นั้นๆ ซึ่งสามารถทำงานได้ตามวัตถุประสงค์ โดยแบ่งการทำงานออกเป็นสองส่วน ดังนี้

ส่วนแรก คือ ส่วนของแอปพลิเคชัน ซึ่งผู้ใช้งานทั่วไปสามารถใช้งานแอปพลิเคชันได้ดังนี้ แอปพลิเคชันสามารถแสดงข้อมูลของอาหารคาว, อาหารหวานและผลไม้พื้นถิ่นของ 14 จังหวัดภาคใต้ได้ ซึ่งแอปพลิเคชันนี้สามารถทำงานได้ตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

ส่วนที่สอง คือ ส่วนของเว็บเพจ ซึ่งผู้ดูแลระบบสามารถทำงานในระบบได้ดังนี้ สามารถตรวจสอบ, เพิ่มข้อมูล, แก้ไขและลบข้อมูลของอาหารคาว, อาหารหวานและผลไม้ได้ ซึ่งระบบสามารถทำงานได้ตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

5.2 ปัญหาและอุปสรรค

เนื่องด้วยแอปพลิเคชันแอนดรอยด์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้ เป็นแอปพลิเคชันที่จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอข้อมูลเท่านั้น ทำให้ผู้ใช้งานทั่วไปไม่สามารถแสดงความคิดเห็นหรือแชร์ข้อมูลในแอปพลิเคชันได้ จึงทำให้ผู้ใช้งานเกิดความไม่สะดวกต่อการใช้งานแอปพลิเคชัน

ส่วนของเมนูอาหารหรือผลไม้ที่ในบางเมนูอาจพบได้หลายจังหวัด ทางคณะผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะแก้ปัญหาโดย เพิ่มความสามารถในการแสดงชื่อจังหวัดเพิ่มขึ้น โดยสร้างฟิลด์ข้อมูลในฐานข้อมูลเพื่อเก็บข้อมูลจังหวัด

5.3 ข้อเสนอแนะ

แอปพลิเคชันแอนดรอยด์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้ (Khrua-Sator) จัดทำขึ้นเพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ที่สามารถรับประทานได้ในแต่ละพื้นที่ ซึ่งหากจะมีการพัฒนาระบบต่อไป ควรให้ผู้ใช้งานสามารถแชร์ข้อมูลเหล่านั้นผ่านทาง Social Network ได้ เพื่อเพิ่มความสะดวกและเป็นประโยชน์ต่อผู้ใช้งานในการเข้าใช้งาน และควรมีช่องทางในการแสดงความคิดเห็น เพื่อใช้ในการปรับปรุงระบบได้

แอปพลิเคชันแอนดรอยด์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้ สามารถประยุกต์กับการท่องเที่ยวได้ เนื่องจากแอปพลิเคชันแอนดรอยด์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้เป็นแอปพลิเคชันที่ให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นซึ่งมีประโยชน์สำหรับนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจและช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง

เอกสารอ้างอิง

กอบเกียรติ สระอุบล. (2556). **หนังสือพัฒนา App Android** (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร : มิเดีย เนท เวิร์ค.

การแก้ปัญหาเบื้องต้นเมื่อ Emulator ไม่ตอบสนองไม่สามารถรันโปรแกรม Android ได้.[online]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaicreate.com/mobile/android-cannot-run-emulator.html>. (วันที่สืบค้น : 27 ธันวาคม 2557).

การพัฒนาแอปพลิเคชันแอนดรอยด์.[online]. เข้าถึงได้จาก : <http://androidthai.in.th/conternt-android/108-step-developer-application-android.html>.(วันที่สืบค้น : 17 ตุลาคม 2556).

การติดตั้ง Android SDK และการปรับแต่ง Eclipse สำหรับการเขียนโปรแกรมด้วย Android.[online]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaicreate.com/mobile/install-android-sdk.html>.(วันที่สืบค้น : 18 กันยายน 2556).

ขนมไทยพื้นบ้านภาคใต้.[online]. เข้าถึงจาก : <http://kanomthail.wikispaces.com/ขนมไทยพื้นบ้านภาคใต้> (วันที่สืบค้น : 14 พฤศจิกายน 2556).

ขนมพื้นบ้านชาวไทยมุสลิมจ.ชายแดนภาคใต้.[online]. เข้าถึงจาก : <http://www.soccersuck.com/boards/topic/890882>.(วันที่สืบค้น: 19 พฤศจิกายน 2556).

ของกินภูเก็ต.[online]. เข้าถึงจาก : <http://www.phuketbulletin.co.th/food/all.php?col=8>.(วันที่สืบค้น : 11 ตุลาคม 2556).

คำขวัญ14จังหวัดภาคใต้.[online]. เข้าถึงจาก : <http://group.wunjun.com/docom/topic/197276-5219>.(วันที่สืบค้น : 22 ธันวาคม 2556).

ผลไม้พื้นถิ่นภาคใต้.[online]. เข้าถึงจาก : <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=628450>.(วันที่สืบค้น : 16 มกราคม 2557).

อาหารพื้นถิ่นจังหวัดนราธิวาส.[online]. เข้าถึงจาก : <https://sites.google.com/site/kitttsakthank/Resources>. (วันที่สืบค้น : 8 ธันวาคม 2556).

อาหารพื้นถิ่นภาคใต้.[online]. เข้าถึงจาก : <http://www.pnylink.com/stroy/อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นใต้แหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมสร้างพลังชุมชนให้เข้มแข็ง>.(วันที่สืบค้น : 22 ตุลาคม 2556).

Android SDK.[online]. เข้าถึงจาก : <http://developer.android.com/sdk/index.html>.(วันที่สืบค้น : 14 กันยายน 2556).

ภาคผนวก

คำขวัญประจำจังหวัด

1. จังหวัดชุมพร

คำขวัญ : ชุมพรประตูภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก

2. จังหวัดระนอง

คำขวัญ : คอคอดกระ ภูเขาหญ้า กาหยูหวาน ชารน้ำแร่ มุกแท้เมืองระนอง

3. จังหวัดสุราษฎร์ธานี

คำขวัญ : เมืองร้อยเกาะ เงาะอร่อย หอยใหญ่ ไข่แดง แหล่งธรรมะ

4. จังหวัดนครศรีธรรมราช

คำขวัญ : เมืองประวัติศาสตร์ พระธาตุทองคำ ชื่นฉ่ำธรรมชาติ แร่ธาตุอุดม เครื่องถมสามกษัตริย์ มากวัดมากศิลป์ ครบสิ้นกุ้งปู

5. จังหวัดพังงา

คำขวัญ : แร่หินล้าน บ้านกลางน้ำ ถ้ำงามตา ภูเขาแปลก แมกไม้จำปูน บริบูรณ์ด้วยทรัพยากร

6. จังหวัดภูเก็ต

คำขวัญ : ไข่มุกอันดามัน สวรรค์เมืองใต้ หาดทรายทอง สองวีรสตรี บารมีหลวงพ่อแช่ม

7. จังหวัดกระบี่

คำขวัญ : หอยเก๋า เขาตระหง่าน ชารสวย รวยเกาะ เพาะลูกปาล์ม งามหาดทราย ใต้ทะเลสวย มรดกอันดามัน

8. จังหวัดตรัง

คำขวัญ : เมืองพระยารัษฎา ชาวประชาใจกว้าง หมูย่างรสเลิศ ถิ่นกำเนิดยางพารา เด่นสง่าดอกศรีตรัง ปะการังใต้ทะเล เสน่ห์หาดทรายงาม น้ำตกสวยตระการตา

9. จังหวัดพัทลุง

คำขวัญ : เมืองหนังโนรา อู่นาข้าว พราวน้ำตก แหล่งนกน้ำ ทะเลสาบงาม เขาอกทะลุ น้ำพุร้อน

10. จังหวัดสตูล

คำขวัญ : ตะรุเตา ใต้ดำ จำปาอะ คนใจพระ งามเลิศเขตรสตูล

11. จังหวัดสงขลา

คำขวัญ : นกน้ำเพลินตา สมิหลาเพลินใจ เมืองใหญ่สองทะเล เสน่ห์สะพานหิน ถิ่นธุรกิจแดนใต้

12. จังหวัดปัตตานี

คำขวัญ : บูดูสอาด หาดทรายสวย รวยน้ำตก นกเขาดี ลูกหยีอร่อย หอยแครงสด

13. จังหวัดนราธิวาส

คำขวัญ : ทักษิณราชดำเนิน ชนรักศาสนา นราทัศน์เพลินตา ปาโจตรึงใจ แหล่งใหญ่แร่ทอง ล่องกองหอม

14. จังหวัดยะลา

คำขวัญ : ใต้สุดสยาม เมืองงามชายแดน

อาหารคาว

จังหวัดชุมพร

1. แกงเหมงพร้าว

แกงเหมงพร้าว เป็นอาหารพื้นบ้านของจังหวัดชุมพรที่นิยมรับประทาน เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายจากผลมะพร้าวอ่อนจากสวนมะพร้าวซึ่งมีอยู่ทั่วไปในชุมพร

วัตถุดิบ

1. เนื้อหน้าอกไก่ (หั่นแบบใส่แกง) 1 อก
2. เหมงพร้าว (หั่นแล้ว) 3 จีด
3. เครื่องแกงพริก เครื่องแกงเขียวหวาน

ขั้นตอนการทำ

1. นำเครื่องแกงทั้งหมดมาโขลกให้ละเอียดเข้ากันเตรียมไว้
 2. ตั้งน้ำให้เดือดเติมเกลือชนิดหน้อย แล้วนำเหมงพร้าวลวกให้พอสุกโดยดูจากสีของเหมงพร้าวที่ขาว จึงตักขึ้นพักไว้
 3. ตั้งหัวกระทิให้เดือด นำเครื่องแกงที่เตรียมไว้ไปเคี่ยวให้ละลาย แล้วเอาเนื้อไก่ที่หั่นเติมเกลือปน น้ำปลา และน้ำตาล ชิมให้รสออกเผ็ด หวาน และเค็ม
 4. เมื่อไก่สุกแล้ว นำเหมงพร้าวใส่ลงไปพร้อมหางกะทิ เป็นขั้นตอนสุดท้ายแล้วยกขึ้นใส่พริกชี้ฟ้า และใบยี่หระ เพื่อเพิ่มสีส้มและความเผ็ดร้อน
- **ถ้าต้องการให้แกงสีเขียวสวยให้ใช้ใบอ่อนของพริก โขลกผสมเพื่อเติมสีส้มของน้ำแกง
- **กรณีที่ไม่กินเนื้อไก่ สามารถใช้เนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆแทนได้ เครื่องแกง อาจใช้ส่วนประกอบเพิ่มเติมอื่น ๆ เช่น รากผักชี หรือเมล็ดยี่หระ เพื่อช่วยเพิ่มความหอมของแกง

จังหวัดระนอง

1. ยาวเย

ยาวเย มีลักษณะคล้าย เต้าคั่ว ซึ่งมีส่วนผสมและรสชาติคล้ายๆกัน ส่วนประกอบของยาวเย ก็แตกต่างกันไปแต่ละสูตร

วัตถุดิบ

1. เต้าหูทอด
2. ไข่ต้ม
3. ผักนึ่งลวกชชย
4. ลูกชิ้นปลาลวกสุก
5. ปาท่องโก๋หั่นขวาง
6. กุ้งแห้งชุบแป้งทอด
7. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่

8. น้ำจิ้มงาดำ
9. ซอสมะเขือเทศ

ขั้นตอนการทำ

1. นำวัตถุดิบที่เตรียมไว้มาจัดใส่จาน
2. นำน้ำจิ้มงาดำมาราดบนวัตถุดิบที่เตรียมไว้
3. เหยาะซอสมะเขือเทศลงไปและคลุกเคล้าให้เข้ากัน

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

1. โลงโด้ง

โลงโด้ง เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ ใส่น้ำพะโล้หมู เป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

วัตถุดิบ

1. กระจุกหมู 1 เส้น
2. เครื่องพะโล้ 1 ซอง
3. เห็ดหอมแช่น้ำจมนิ่มผ่าสี่ เก็บน้ำไว้ทำน้ำซุปร 4-5 ดอกกลาง
4. เส้นหมี่ขาวแช่น้ำจมนิ่ม 1 ซอง
5. ถั่วงอก ผักบั้งหั่น
6. ลูกชิ้นหมูลวก
7. เต้าหู้เหลืองทอดแล้วหั่นเต๋า
8. ฮีตัก้วยทอดหั่นแฉลบ
9. กระเทียมเจียว
10. ต้นหอมผักชีโรย
11. ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือก 3-4 ฟอง

ขั้นตอนการทำ

1. ตั้งน้ำใส่หม้อขนาดกลางประมาณ 2ใน3 (ผสมน้ำแช่เห็ดหอม) ต้มไฟกลางจนเดือด
2. ลวกกระจุกหมูหั่นท่อน 1 ครั้ง แล้วใส่ลงไป เห็ดหอมหั่น หมั่นช้อนฟองทิ้งด้วย ใส่เครื่องพะโล้
3. เติมซีอิ๊วขาวและซีอิ๊วดำพอให้มีสีเข้มขึ้น
4. เติมไข่ต้มปอกเปลือกที่คลุกซีอิ๊วดำเล็กน้อยลงไปต้มด้วย เคี่ยวพอกระจุกหมูสุกนุ่ม
5. เติมน้ำตาลทรายให้พอมีรสหวาน (เติมน้ำหวาน) จากนั้นหรีไฟรุ่มๆไม่ต้องให้เดือดมาก เคี่ยวไปเรื่อยๆ คอยเติมน้ำถ้าเริ่มงวดขึ้น หลังเติมน้ำระวังซุปรจัด
6. ลวกเส้นหมี่ขาวพร้อมผักตามชอบ(ถั่วงอก+ผักบั้ง)ใส่ถ้วย คลุกกระเทียมเจียวให้กระจายทั่วเส้น ใส่ลูกชิ้นลวก เต้าหู้ ฮีตัก้วย ตักน้ำซุปรกระจุกหมู เห็ดหอมใส่ถ้วย ผ่าไข่ต้มจัดใส่ถ้วย โรยกระเทียมเจียว ผักชี ต้นหอมเพิ่มเล็กน้อย

จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. น้ำชุบไคร

น้ำชุบไครเป็นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นอาหารสมุนไพรที่มีคุณค่าที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายรับประทานกับข้าวร้อนๆ เหนาะด้วยผักสดนานาชนิดจะอร่อยมาก

วัตถุดิบ

1. ตะไคร้
2. มะพร้าวทึนทึก
3. เครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ
4. ส่วนผสมเครื่องน้ำชุบ ได้แก่ กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนูสด ขมิ้น ข่าอ่อน ผิวมะกรูด
5. กะปิ

ขั้นตอนการทำ

1. หั่นตะไคร้บาง ๆ จำนวนมากพอสมควร ชูดมะพร้าวทึนทึกให้ได้เนื้อมะพร้าวจำนวนมากกว่าตะไคร้เล็กน้อย พักเตรียมไว้

2. ตำเครื่องน้ำชุบ โดยนำส่วนผสมได้แก่ กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนูสด ขมิ้น ข่าอ่อน ผิวมะกรูด ตำจนแหลก ใส่กะปิ เกลือ น้ำตาล ตำคลุกจนเป็นเนื้อเดียวกัน พักเตรียมไว้

3. ตำตะไคร้พอแหลกหยาบๆ ตำมะพร้าว เครื่องน้ำชุบ คลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน เหยาะน้ำตาลเล็กน้อย ปรุงรสให้ได้รสเผ็ด เค็มหวาน ตามชอบ

4. ตักเครื่องน้ำชุบไครที่ผสมแล้ว ห่อด้วยใบตอง นำไปปิ้งไฟอ่อนๆ จนสุก เปิดห่อรับประทานจะได้กลิ่นหอมของตะไคร้ และสมุนไพรเครื่องแกง

2. ต้มกะทิเนื้อหนาง

ต้มกะทิเนื้อหนาง เป็นแกงกะทิที่มีส่วนผสมของเนื้อหนางซึ่งเนื้อหนางคือ เนื้อหมูส่วนเนื้อแดง และส่วนติดมันเล็กน้อย หมักกับ น้ำตาล น้ำขาวข้าว ประมาณ 3 วัน จะได้เนื้อที่มีรสเปรี้ยว มีกลิ่นหอม

วัตถุดิบ

1. เนื้อหนาง 500 กรัม (วิธีทำหนาง)
2. มะพร้าวชูด 500 กรัม
3. พริกขี้หนู 40 เม็ด
4. หอมแดง 1 หัว
5. กระเทียม 1 หัว
6. ข่าหั่นท่อน 1 ชิ้น
7. ตะไคร้หั่นท่อน 2 ต้น
8. ขมิ้นหั่นท่อน 1 ชิ้น
9. น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนชา

10. น้ำปลา 1 ซ้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

1. หั่นเนื้อหนางเป็นชิ้นพอคำ
2. ล้างมะพร้าวให้ได้กะทิ 2 ถ้วย แยกหัวกะทิไว้ 1/2 ถ้วย
3. บุบขมิ้น ข่า หอมแดง กระเทียม พริกขี้หนู
4. เอากะทิตั้งไฟ ใส่ขมิ้น ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม
5. พอเดือดสักครู่ใส่น้ำตาล น้ำปลา เนื้อหนาง พริกขี้หนู ราดด้วยหัวกะทิ พอเดือดแล้วปิดไฟ

จังหวัดพังงา

1. เคยกี้มอีก

เคยกี้มอีก คือ ไข่ตุ๋นใส่กะทิ และ กุ้งเคยกี้มเปรี้ยว (กุ้งตัวเล็กๆ) แต่งรส และกลั่นด้วยน้ำตาล หัวหอม ตะไคร้ พริกขี้หนู รสชาติเค็ม หวาน และเผ็ดเล็กน้อย

วัตถุดิบ

1. เคยกี้ม 1/2 ถ้วย
2. ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ 5-6 ฟอง
3. หัวกะทิประมาณ 1 ถ้วย
4. พริกขี้ฟ้าแดงเขียวหั่น
5. หอมซอย
6. ตะไคร้หั่นฝอย 1 ต้น

ขั้นตอนการทำ

1. นำวัตถุดิบที่เตรียมไว้มาผสมเครื่องปรุงทุกอย่าง คนให้เข้ากัน แล้วเทใส่ภาชนะทนไฟ อาจตกแต่งหน้าด้วยพริกขี้ฟ้า หรือหอมซอย
2. นำล้งถึงตั้งไฟ พอน้ำเดือดแล้ว นำส่วนผสมต่างๆ ที่เตรียมไว้ นึ่งประมาณ 15 นาที

จังหวัดภูเก็ต

1. แกงกะทิผักลีน่าน

ผักลีน่าน ผักพื้นบ้านที่ขึ้นอยู่ริมชายฝั่ง มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย แกงกะทิผักลีน่านจะมีรสชาติหอม มัน

วัตถุดิบ

1. ผักลีน่าน
2. กุ้งสด
3. หัวหอมเล็ก
4. กะปิ
5. มะพร้าวขูด

6. เกลือ

ขั้นตอนการทำ

1. ล้างผักลีนห่านให้สะอาด ปอกเปลือกกุ้ง และผ่าหลัง โขลกหัวหอมและกะปิให้ละเอียด
2. นำมะพร้าวขูดมาคั้นหัวกะทิ $\frac{3}{4}$ ถ้วยตวง และหางกะทิ $\frac{1}{2}$ ถ้วยตวงนำหางกะทิใส่หม้อตั้งไฟ ใส่กะปิหัวหอมโขลกที่เตรียมไว้เคี่ยวจนเดือดแล้วจึงใส่กุ้งสดปรุงรสด้วยเกลือ
3. เมื่อกุ้งเกือบสุกให้ใส่ผักลีนห่าน หัวกะทิ คนพอเข้ากันรอให้เดือดอีกครั้ง
4. หลังจากใส่ผักลีนห่านลงไปต้มแล้ว ให้เคี่ยวแก๊วให้ผักพอสุกเท่านั้น จะได้รสชาติผักที่อร่อยกว่าการเคี่ยวจนผักเปื่อย

2. โอด้า

เป็นอาหารว่างสายสกกเย็นปีนึ่ง มีลักษณะคล้ายหอยทอดแต่แป้งจะมีลักษณะนุ่มกว่าใช้หอยดิบหรือหอยนางรมตัวเล็กและเผือกต้มสุกหั่นเป็นชิ้นขนาดลูกเต๋า เป็นเครื่องปรุงหลัก ผัดกับแป้งและไข่บางคนเรียกว่าหอยทอดสกกเย็น

วัตถุดิบ

1. น้ำแป้ง ใช้แป้งจ้าวหูนึ่ง(แป้งมันสำปะหลัง) ผสมแป้งหมี่(แป้งสาลี)
2. น้ำ
3. น้ำตาลทรายและเกลือ
4. หัวบอน (เผือก) หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าแล้วนำไปนึ่ง
5. ลิปลี (พริก) บดละเอียด เลือกลิปลีสีแดงให้สีสวย
6. บะอ็วโพะ (กากหมูทอด) สับหยาบๆ
7. ไข่ไก่
8. น้ำมัน
9. ตำอ็ว (ซีอ็วดำ) ฉิวเน็ง (ซีอ็วขาว)
10. ใบกุยช่าย

ขั้นตอนการทำ

1. ตั้งกระทะพอร้อน กระทะใช้กระทะแบน ใส่น้ำมัน
2. เมื่อน้ำในร้อนตักน้ำแป้งใส่ ตอกไข่ใส่บนแป้ง ตีไข่พอแตก พอแป้งเริ่มสุกจับตัวจึงกลับแป้งคว่ำ(ผัด)ต่อสักนิด
3. จากนั้นใช้ตะหลิวตักแป้งให้เป็นชิ้นร่วนๆ อย่าให้แป้งติดกันเป็นก้อนเป็นแพ แล้วใส่หอยดิบ หัวหอมหอยสุก ใส่หัวบอน ใส่ลิปลีบด, ตำอ็ว, ฉิวเน็ง, น้ำตาลนิดหน่อย ผัดให้เข้ากัน พอสุกใส่ใบกุยช่ายและบะอ็วโพะ
4. ตักใส่จานหรือใส่ห่อ ยิ่งถ้าใส่ห่อใบตอง กลิ่นใบตองหอมๆ จะยิ่งทำให้โอด้าวน่ากินขึ้นอีก

3. แกงบะกูดเกี่ยมฉ่าย

แกงบะกูดเกี่ยมฉ่าย ชื่อแกงมาจากภาษาจีน เพราะคำว่า “บะ” เป็นภาษาจีนสกเกี้ยน แปลว่า “เนื้อ” ส่วนคำว่า “กูด” หมายถึง กระจก ดังนั้นคำว่า บะกูด จึงหมายถึงกระจกติดเนื้อ ซึ่งในความเข้าใจของคน กูเกิดเชื่อสายจีนทั่วไป จะนึกถึง กระจกหุม มากกว่าอย่างอื่น ส่วนคำว่า เกี่ยมฉ่าย หมายถึง “ผักกาดดอง” ดังนั้นถ้าแปลความหมายแบบภาษาไทยภาคกลางก็คือ แกงกระจกหุมใส่ผักกาดดองนั่นเอง

วัตถุดิบ

1. กระจกหุม
2. เกี่ยมฉ่าย
3. ตะไคร้
4. หอมแดง กระเทียม
5. พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็กและเม็ดใหญ่รวมกัน
6. พริกไทยดำ
7. เกลือ
8. ขมิ้น
9. กะปิ

ขั้นตอนการทำ

1. คั้นกะทิ ให้ได้หัวกะทิประมาณ 2 ถ้วยเล็ก และหางกะทิ 1 ถ้วยใหญ่ นำหัวกะทิส่วนแรกและเครื่องแกงใส่ลงไป ในหม้อ คนจนเครื่องแกงละลาย

2. หลังจากนั้นนำกระจกหุมส่วนซี่โครกลงไปเกี่ยวกับเครื่องแกง รอจนกะทิแตกมัน ออกเป็นสีแดงๆ แล้วจึงใส่หางกะทิลงไป

3. จากนั้นก็ใส่เกี่ยมฉ่ายหั่นชิ้นพอประมาณลงไป เคี่ยวไปเรื่อยๆ ด้วยไฟปานกลางประมาณ 1 ชม. จนกระจกหุมเปื่อย

4. พอได้ที่ก็ปรุงรสด้วยน้ำตาลเล็กน้อย ซิมดู ถ้าขาดรสเค็ม จึงเติมเกลือเพิ่มลงไป ให้แกงมีรสเค็มๆเปรี้ยวๆ และเผ็ดเล็กน้อย และมีรสหวานเป็นอันดับสุดท้าย

5. หลังจากนั้นใส่หัวกะทิส่วนที่สอง พร้อมกับฉีกใบมะกรูดลงไป รอจนเดือด แล้วปิดไฟ พร้อมเสิร์ฟ

จังหวัดกระบี่

1. แกงส้มปลาทะบอก

แกงส้มปลาทะบอก เป็นแกงส้มปักษ์ใต้ถือเป็นอาหารยอดนิยมที่ไม่ใช่แค่คนใต้เท่านั้นแต่ก็เป็นที่ชื่นชอบของคนไทยทุกภาค เพราะเสน่ห์ของแกงส้มปักษ์ใต้ที่รวบรวมผักหลากหลายชนิดบวกกับเครื่องแกงรสจัดจ้าน และเนื้อปลาที่สด ถือว่าเป็นหัวใจหลักของความอร่อยเลยทีเดียว

วัตถุดิบ

1. เครื่องแกงส้มที่โขลกแล้ว(ขมิ้น พริกขี้หนูหอมแดง กระเทียม เกลือ และกะปวย่างดี)1 ช้อนโต๊ะ
2. เนื้อปลากระบอกหั่นเป็นชิ้นพอคำลวกสุก
3. ผักสด(ยอดมะพร้าว ผักขี้หนู หน่อไม้ดอง อ้อดิบ)
4. น้ำตาลปีบ
5. น้ำปลา
6. น้ำมะนาวสด

ขั้นตอนการทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้แล้ว
2. ใส่ผัก พอผักสุก ใส่เนื้อปลากระบอก รอนจนเดือด
3. ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะนาวสด พร้อมเสิร์ฟ

จังหวัดตรัง

1. เกาหยก

เกาหยก เป็นอาหารจีนประเภทยอดถิ่น จังหวัดตรัง

วัตถุดิบ

1. เนื้อหมู 3 ชิ้น
2. เกลือ
3. น้ำมัน
4. เครื่องยาจีน
5. ผักชี
6. เผือกทอด

ขั้นตอนการทำ

1. นำเนื้อหมู 3 ชิ้นมาต้มให้สุก จากนั้นจึงนำขึ้นมาสะเด็ดน้ำในรังนี้ และใช้ช้อนส้อมจิ้มที่หนังหมู เพื่อให้ไขมันไหลออกมา ทิ้งไว้สักพัก
2. นำเกลือมาคลุกให้ทั่ว หลังจากนั้นนำไปทอดในน้ำมันที่เดือดปานกลาง จนสังเกตว่าหนังหมูเริ่มพอง แล้วจึงนำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน และต่อด้วยการต้มอีกครั้ง
3. เมื่อนำขึ้นจากหม้อต้มให้นำมาผ่านความเย็นทันที เพื่อเพิ่มความกรอบ จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หมักกับเครื่องยาจีน เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้ร่างกาย แล้วนำมาจัดวางสลับกับเผือกทอด
4. ก่อนที่จะรับประทานต้องนำไปนึ่งอีกครั้ง แล้วจึงโรยหน้าด้วยผักชี เพื่อดับกลิ่นคาว

จังหวัดพัทลุง

1. ปลาตุกร้า

ปลาตุกร้าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารของชาวใต้ที่มีมาแต่โบราณ นับ 100 ปี โดยเดิมนั้นชาวบ้านจะนำปลาคุกร้าจากทะเลน้อยมาทำเป็นหลัก ขณะที่ปัจจุบันปลาส่วนใหญ่ที่นำมาทำปลาตุกร้าจะเป็นปลาคุกร้า เนื่องจากปลาในธรรมชาติไม่เพียงพอต่อความต้องการของท้องตลาด

วัตถุดิบ

1. ปลาตุกสด
2. เกลือ
3. น้ำตาล
4. ภาชนะสำหรับหมัก

ขั้นตอนการทำ

1. เริ่มจากการคัดปลาตุกสด ขนาดตัวเหมาะสม มาตัดหัว เอาเครื่องใน ไข่ และไขมันในช่องท้องออก ล้างให้สะอาด แล้วนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ตัวแห้งหมาดๆ

2. ผสมเกลือ น้ำตาล ตามสัดส่วนแล้วคลุกตัวปลาและยัดใส่ท้องปลา แล้วนำไปหมักในโอ่งหรือภาชนะที่จัดเตรียมไว้

3. นำมาตากแดดให้แห้งประมาณ 2-3 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพแดด หรือมีกลิ่นรสตามต้องการ

2. ไข่ปลาทอดทะเลน้อย

เป็นอาหารขึ้นชื่อของ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง ตั้งแต่อดีตหลายสิบปี ไข่ปลาทอดทำมาจากไข่ปลาขาว ซึ่งเป็นปลาในกลุ่มปลาตะเพียน แต่ตัวจะเล็กกว่าโตเต็มที่ประมาณ 5 เซนติเมตร ไข่ปลาทอดเป็นอาหารพื้นบ้านของคนลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลามาช้านาน

วัตถุดิบ

1. ไข่ปลาตะเพียน
2. ตะไคร้
3. หอมแดง
4. เกลือ
5. ไข่เป็ด
6. พริกไทย
7. กระเทียม
8. น้ำมัน

ขั้นตอนการทำ

1. นำไข่ปลามาล้างให้สะอาด แล้วเอาไข่ปลามาแกะเอาเยื่อหุ้มออกโดยใช้ช้อนแฉก ชูคจนได้ไข่ปลาเป็นเม็ดๆทั้งหมด แล้วใส่ลงภาชนะ

2. จากนั้นนำตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริกไทย มาโขลกรวมกันให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกกับไข่ปลาที่เตรียมไว้

3. ใส่น้ำมันลงไปเล็กน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำมาทอดกับกะทะแบน ใช้น้ำมันเล็กน้อย เพื่อให้ไข่ปลาไม่ติดกะทะ

จังหวัดสตูล

1. ปัสมอส

ปัสมอส หรือภาษาไทยเรียกว่า “สลัดแขก” ประกอบด้วย ไข่ฉีก เนื้อแดง ไข่ต้ม แดงกวา กุ้งทอด ราดน้ำด้วย “ก๊ว” คล้ายๆกับน้ำพริกของชนมจีน เพราะรสชาติของน้ำก๊วนั้นทั้งหวานทั้งมันกลมกล่อมเข้ากับเครื่องเคียงที่จัดตั้งเรียงรายอยู่ในจาน ได้คุณค่าทางอาหารครบสมบูรณ์

วัตถุดิบ

1. แดงกวา
2. ถั่วงอกลวก
3. ไข่ฉีก
4. เนื้อแดง
5. ไข่ต้ม
6. กุ้งทอด
7. น้ำสลัด(ทำจากถั่วงอกดิบที่เกี่ยวกับเครื่องเทศจนหอม)

ขั้นตอนการทำ

1. นำแดงกวาที่หั่นเป็นเส้นเล็กๆ บางๆ ยาวประมาณสองนิ้ว และถั่วงอกลวก ใส่น้ำมันที่เตรียมไว้
2. จากนั้นนำไข่ที่ฉีกไว้ เนื้อแดงหั่นเป็นเส้นๆเช่นกัน โรยหน้าด้วยกุ้งชุบแป้งทอดจนกรอบ และวางเคียงด้วยไข่ต้มหรือบางแห่งเป็นไข่เค็ม หั่นเป็นแว่นบางๆ ราดด้วยน้ำสลัด(ก๊ว)

จังหวัดสงขลา

1. แป้งแดง

เป็นอาหารพื้นบ้านสงขลา ทำจากการหมักเนื้อปลาหรือเนื้อหมู แต่ส่วนใหญ่ที่นิยมคือ แป้งแดง ปลาเมื่อหมักเสร็จแล้วจะมีลักษณะเป็นสีแดงอมชมพู จึงเรียกแป้งแดง การปรุงแป้งแดงปรุงได้หลายวิธี อาทิ เอาไปห่อใบกล้วยห่มกไฟทอดกับไข่ก็ได้ นำไปหลนปรุงรสให้อร่อย หรือเอาไปนึ่งกับไข่โรยหน้าด้วยหอมแดงซอย ตีปลีสด(พริกสด)

วัตถุดิบ

1. ปลาแป้งแดง
2. มะพร้าว
3. หอมใหญ่

4. ตะไคร้
5. พริกชี้ฟ้าแดง
6. น้ำปลา
7. น้ำตาล

ขั้นตอนการทำ

1. นำมะพร้าวมาคั้นเอากะทิใส่ถ้วยไว้ กะทิที่เหลือใส่หม้อตั้งไฟให้แตกมัน
2. หั่นหอมใหญ่ ตะไคร้ พริกชี้ฟ้าแดง เอาเครื่องทั้งหมดใส่หม้อกะทิที่แตกมัน
3. ใส่ปลาแห้งแดง เหยาะน้ำปลา น้ำตาล จากนั้นก็ใส่หัวกะทิพอเดือดก็ยกลง

วิธีปรุงแห้งแดง มี 2 วิธีคือ การหลน กับการนึ่ง การหลนทำโดยบุงตะไคร้ พริกชี้ฟ้า ใส่กะทิ พร้อมกับแห้งแดง ตั้งไฟพอเดือด ใส่หัวกะทิแล้วยกลง ส่วนการนึ่งนำแห้งแดงมาคั้นกับไข่ โรยหน้าด้วยหอมแดง พริกชี้ฟ้า นึ่งจนสุก ใช้รับประทานคู่กับผักสดทุกชนิด

2. พริกขิง

พริกขิง เป็นอาหารที่มีมาแต่โบราณ นิยมปรุงกินกันมานานแล้วซึ่งผัดพริกขิงนั้น แตกต่างกับผัดพริกแกงโดยสิ้นเชิง ซึ่งมีขิงเป็นส่วนผสมลงในเครื่องน้ำพริก

วัตถุดิบ

1. ขนมหุ้งหรือกากหมู
2. ถั่วลิสงคั่ว
3. กุ้งแห้ง
4. ตะไคร้
5. หอมแดง
6. กระเทียม
7. พริกแห้ง พริกไทย
8. ขิง ผิวมะกรูด
9. กะปิ
10. น้ำตาลปีบ
11. เกลือ
12. น้ำมันขามเปียก

ขั้นตอนการทำ

1. นำวัตถุดิบมาทำเครื่องแกงพริกขิง แล้วนำเครื่องแกงไปตำหรือบดให้ละเอียดตั้งกะทะ
2. ใส่น้ำมันไป 3/4 ถ้วย เทเครื่องแกงพริกขิงลงไปผัดให้หอม
3. ใส่กากหมูที่ทอดจนกรอบแล้วและถั่วลิสงคั่ว กุ้งแห้ง ลงไป ผัดจนแห้ง น้ำมันขาม

3. ยำสาหร่ายผมนาง

ยำสาหร่ายผมนางมีลักษณะที่ลึกลับคมแข็ง กรอบ อวบน้ำ แดกแซงอิสระ โดยแซงแตกออกจากแกนกลาง ต้นพุ่มขนาดใหญ่มีส่วนคล้ายรากเกาะกับหินหรือเปลือกหอยมองดูคล้ายเส้นผมปลิวอยู่ในน้ำ วัตถุประสงค์

1. สาหร่ายผมนางตากแห้ง
2. มะพร้าวคั่ว
3. น้ำตาลปีบ
4. หัวกะทิ
5. น้ำมะขามเปียก
6. ถั่วลิสง
7. พริกชี้หนู และหอมแดง

ขั้นตอนการทำ

1. นำน้ำตาลปีบ หัวกะทิ น้ำมะขามเปียก พริกชี้หนู หอมแดง เพื่อทำน้ำยำ
2. นำสาหร่ายผมนางและมะพร้าวคั่วที่เตรียมไว้ใส่ลงภาชนะ
3. นำน้ำยำที่ทำไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถปรุงรสได้ตามความชอบ

จังหวัดปัตตานี

1. นาซิดาแซ

นาซิดาแซเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ ซึ่งนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ส่วนประกอบสำคัญของนาซิดาแซเป็นส่วนผสมระหว่างข้าวเจ้ากับข้าวเหนียว คำว่า “ดาแซ” มาจาก “ดาฆัง” ในภาษาอินโดนีเซีย แปลว่า หาบ ดังนั้น นาซิดาแซ แปลว่า ข้าวหาบ บางคนเรียกนาซิดาแซว่า “ข้าวมันแกงไก่” เพราะนิยมนานกับแกงไก่ แต่ที่เห็นทั่วไป นอกจากทานกับแกงไก่แล้ว ยังนิยมนานกับแกงปลาหรือแกงไข่ ด้วย

วัตถุประสงค์ข้าวมัน

1. ข้าวเจ้า 1 ลิตร
2. ข้าวเหนียว 0.4 ลิตร
3. ชিং 1 ชีด
4. หอมแดง 1 ชีด
5. หัวกะทิ 1 ถ้วย
6. ฮาลือบอ (เครื่องเทศเม็ดเล็ก ๆ สีเหลืองอ่อน) 5 ช้อนโต๊ะ
7. ยี่ห่วย 1 ช้อนโต๊ะ
8. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบแกงไก่

1. มะพร้าว 1 กิโลกรัม
2. น้ำมันไก่ 1.4 กิโลกรัม
3. พริกแห้ง 20 เม็ด
4. หัวหอมแดง 10 หัว
5. กระเทียม 8 กลีบ
6. ตะไคร้ 3 ต้น
7. ข่า 1 ซีด
8. ขมิ้น 1 ซ่อนโต๊ะ
9. น้ำตาลแวน 1 แวน (หรือน้ำตาลปี๊ปในจำนวนที่เท่ากัน)
10. มะขามเปียก 1/2 ถ้วย
11. ไข่ไก่ต้ม 10 ฟอง

ขั้นตอนการทำข้าวมัน

1. แช่วข้าวเหนียวในน้ำสะอาดประมาณ 6 ชม.
2. นำข้าวเหนียวและข้าวเจ้ามาผสมเข้าด้วยกัน แล้วนำไปนึ่งประมาณครึ่งชั่วโมงให้สุก นำหัวกะทิมาใส่ลงไปนึ่งในข้าวและข้าวเหนียวที่กำลังสุก คนให้ทั่ว ใส่เกลือบอแล้วเคล้าให้เข้ากัน
3. เอาหัวกะทิใส่เกลือ น้ำตาลทรายละลายเข้าด้วยกัน แล้วใส่หอมซอย พริกซอย ผสมกัน ชิมรสให้กลมกล่อมแล้วนำมาผสมกับข้าวที่นึ่งสุกแล้ว

ขั้นตอนการทำแกงไก่

1. โขลกเครื่องแกงเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำหัวกะทิมาผัดกับเครื่องแกงจนแตกมัน
2. นำไก่พร้อมหางกะทิและเครื่องปรุงตามลงไป ชิมรสให้ออกเค็มนำหน้า เสิร์ฟพร้อมกับไข่ต้มผ่า

ซีกและผักสด

2. ข้าวยำน้ำบูดู

ข้าวยำน้ำบูดูหรือนาซิกานู(ภาษามลายู) มีต้นกำเนิดมาจากชาวมลายูในจังหวัดชายแดนใต้แก่จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส ซึ่งข้าวยำน้ำบูดูประกอบขึ้นจากผักมากมายหลากหลายชนิดซึ่งเป็นสมุนไพรมีประโยชน์ต่อร่างกาย มีสีอันสวยงามจากผักหลายชนิด ความหอมของผักและน้ำบูดู

วัตถุดิบน้ำบูดู

1. น้ำบูดู 1/2 ถ้วย
2. ตะไคร้ทุบ 1 ต้น
3. ข่าหั่นแวน 3 แวน
4. น้ำตาลปี๊ป 3 ซ่อนโต๊ะ
5. ใบมะกรูด 3-4 ใบ

6. น้ำสะอาด 1/2 ถ้วย
7. หอมแดง 5 หัว
8. น้ำมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบเครื่องยำ

1. มะม่วงเบาซอย สะตอซอย
2. มะพร้าวขูดคั่ว
3. ตะไคร้ ข่า หอมแดง
4. น้ำมะขามเปียก
5. ถั่วงอกเด็ดหาง
6. ถั่วงอกยาวซอย
7. มะนาวฝาน หอมแดงซอย
8. ปลาป่น
9. ใบมะกรูดซอย พริกป่น

ขั้นตอนการทำ

1. นำน้ำบูดู น้ำสะอาด ตะไคร้ ข่า หอมแดง และน้ำมะขามเปียก ใส่หม้อตั้งไฟ เคี่ยวจนเดือด
2. จากนั้นราไฟให้ไฟอ่อนๆแล้วเคี่ยวสักพักจนได้ที่ เอาไปกรองเอากากออก
3. นำน้ำบูดูที่กรองแล้วตั้งไฟอีกครั้งใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และใบมะกรูดลงเคี่ยวไฟอ่อน จนงวด ชิมรสเค็มๆหวานๆ แต่อย่าให้หวานมาก
4. ในการรับประทาน ตักข้าวสวยนิคหน้อยใส่จานโรยด้วยสะตอ ตะไคร้ หอมแดง มะม่วง ส้มโอ ถั่วงอกยาว แดงกวา มะพร้าวคั่ว ปลาป่น ถั่วงอก พริกป่น และใบมะกรูด แล้วราดด้วยน้ำ ขำบูดู บีบมะนาวนิคหน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน

3. คูปะชูตง

คูปะชูตงจัดเป็นอาหารคาวหรือเป็นอาหารหวานก็ได้ คูปะชูตงเป็นอาหารของชาวไทยมุสลิมในสามจังหวัดภาคใต้ โดยส่วนใหญ่แล้วคูปะชูตงจะนิยมใช้ในประเพณีต่างๆ เช่น วันฮารีรายอ งานแต่งงาน งานเมาลิด เป็นต้น

วัตถุดิบ

1. ปลาหมึก
2. น้ำกะทิ
3. น้ำตาลแว่น
4. ข้าวเหนียว
5. ไม้กัสด

6. เกลือ

7. น้ำตาลทราย

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเหนียวไปล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำมาผสมกับกะทิคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน
2. เติมเกลือนิดหน่อยให้ออกรสเค็ม ๆ นำส่วนผสมข้างต้นมาใส่ในถ้วยพลาสติกที่ล้างสะอาดแล้วจนเต็ม แล้วใช้ไม้กั๊ดๆ หัวปลาหมึกกับปลาหมึกให้ติดกัน เพื่อกันข้าวเหนียวล้นออกมา
3. เมื่อกรอกข้าวเหนียวใส่ปลาหมึกแล้วก็นำไปต้มกับน้ำกะทิใส่น้ำตาลทรายเพื่อให้ออกรสหวาน ต้มจนสุก ยกออกจากเตาก็จะได้ ดูปะชูตงที่หวานมัน นำรับประทาน

จังหวัดนราธิวาส

1. ละแซ

ละแซเป็นอาหารที่หาซื้อทานได้ในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ นราธิวาส ปัตตานี และยะลา ดูแล้วคล้ายขนมจีนผสมก๋วยเตี๋ยว เพราะเส้นที่ใช้คล้ายเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ส่วนน้ำราดคล้ายน้ำยาปลา ทานกับผักต่างๆเหมือนขนมจีน

วัตถุดิบ

1. เส้นละแซทำจากแป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
2. แป้งมัน
3. น้ำกะทิ
4. ปลาสด 1/2 กิโลกรัม
5. น้ำตาลทราย
6. ส้มแขก
7. เกลือ
8. พริกสด
9. หัวหอม 1 จี๊ด
10. พริก 1 จี๊ด
11. กระเทียม 8 หัว
12. แดงกวา ถั่วฝักยาว ดอกกานทาลา ยอดมะม่วงหิมะพานต์ กะหล่ำปลี ผักชีล้อม

ขั้นตอนการทำแป้งละแซ

1. นำข้าวเจ้าผสมกับแป้งมัน ละลายน้ำ ใส่ถาดนำไปนึ่งจนสุก นำมาม้วนให้เป็นกลมยาว แล้วนำมาตัดให้เป็นชิ้นๆใส่ภาชนะวางไว้
2. เตรียมเครื่องแกง โดยนำหัวหอม กระเทียม พริก ข่า พริกสด โขลกเข้าด้วยกัน นำปลาสดทำให้อสะอาดนำไปต้มจนสุก แกะเนื้อออกนำมาโขลกกับพริกแกงที่โขลกไว้แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ตั้งไฟปานกลาง ต้องคนตลอดเวลาอย่าให้น้ำกะทิแตกมัน

4. ใส่เครื่องแกงพร้อมปลาที่โขลกผสมไว้ลงในน้ำกะทิจนเดือด ปรงรสด้วยเกลือ น้ำตาล ผงชูรส
 ส้มแขก 3-4 ช้อน ชิมดูให้พอดี เดือดแล้วยกลง
 ขั้นตอนการทำพริกน้ำส้ม

1. นำพริกสดมาโขลก ผสมเกลือชนิดหน่วยเดิมน้ำส้มสายชูลงไปการรับประทาน
2. เอาเส้นตะแคนที่หั่นไว้ตากใส่จาน ราดน้ำแกงลงไปกินกับผักที่หั่นหรือตัดเหมือนผักขมจีน เช่น
 แดงกวา ถั่วฝักยาว ดอกคากาหลา ยอดมะม่วงหิมพานต์ กะหล่ำปลี ผักชีล้อม ถ้าไม่เปรี้ยวใส่พริกน้ำส้มลงไป
 รับประทานได้ตามใจชอบประโยชน์ มีคุณค่าทางอาหาร โดยเฉพาะคาร์โบไฮเดรต (ตะแคง) โปรตีนและเกลือ
 แร่จากผักสดต่างๆ

2. นาฬิกาเป๊ะ

นาฬิกาเป๊ะ หรือลาซิดิเนะ หมายถึง ข้าวอัด ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองที่นิยมรับประทานกันโดยทั่วไป
 ส่วนมากนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า กับข้าวที่ รับประทานพร้อมกับข้าวอัดมี 2 ชนิดคือ สมัน หรือซามา
 และสะเต๊ะ

วัตถุดิบ

1. ข้าวสาร
2. ใบตอง

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเก่ามาล้างให้สะอาดแล้วหุงแบบธรรมดา ใส่น้ำก่อนข้างมากหรือมากเป็น 2 เท่าของการ
 หุงโดยปกติ หุงให้เป็นข้าวและปล่อยให้ข้าวสุกโดยไม่ต้องคน
2. เมื่อสุกแล้วเทใส่ภาชนะที่รองด้วยใบตองประมาณก่อนภาชนะ เอาใบตองปิดบนไส้ของหมักทับ
 บนใบตองทิ้งไว้ 2 คืน จึงนำเอามาตัดเป็นชิ้นๆ รับประทานกับสมันหรือสะเต๊ะ

3. กะโป๊ะ

“ข้าวเหนียวปลาสด” หรืออาจจะได้ยินกันในชื่อว่า “กือโป๊ะ” หรือ “กะโป๊ะ” เป็นอาหารกินเล่นที่ขึ้น
 ชื่ออีกเมนูหนึ่งของชาวภาคใต้ เนื่องจากมีวัตถุดิบอันอุดมสมบูรณ์จากทะเล

วัตถุดิบ

1. เนื้อปลา
2. แป้งมัน
3. เกลือ
4. น้ำตาล

ขั้นตอนการทำ

1. เริ่มจากล้างปลาให้สะอาด จากนั้นแกะเอาแต่เนื้อแล้วนำสับหรือบดพร้อมกับส่วนผสมเช่น แป้ง
 มัน เกลือ น้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากัน

2. เมื่อได้ส่วนผสมที่เนื้อเนียนละเอียดแล้วก็นำมาแบ่งเป็นก้อนๆแล้วกลิ้งให้เป็นเส้นตามขนาดที่ต้องการ หรือ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 5 เซนติเมตร ความยาวประมาณ 25 เซนติเมตร

3. นำลงไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 10 นาที เพียงแค่นี้เป็นอันเสร็จพร้อมเสิร์ฟ ข้าวเหนียวปลาค้างที่รับประทานได้ทันที

จังหวัดยะลา

1. หมี่มัดเบตง

หมี่เบตง มีลักษณะเป็นเส้นหมี่สีเหลืองๆคล้ายบะหมี่ไข่ เป็นเส้นหมี่ที่มีความเหนียวหนุ่ม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่มีชื่อเสียงทางภาคใต้ของเรา

วัตถุดิบ

1. เส้นหมี่เบตง 3 ก้อน
2. กระเทียมสับ 3 กลีบ
3. ผักกวางตุ้ง 3 ต้น
4. เนื้อหมู เนื้อกุ้ง
5. ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ
6. น้ำตาลทราย
7. น้ำมัน

ขั้นตอนการทำ

1. นำหมี่เบตงมาลวก คือเอาหมี่ใส่น้ำตั้งไฟต้มหมี่ให้สุก แล้วใช้ส้อมคนๆให้เส้นกระจายๆ ประมาณ 4-5 นาที เมื่อเส้นหมี่สุกแล้วนำเส้นมาพักในกระชอนให้สะเด็ดน้ำร้อน

2. จากนั้นตั้งกะทะให้ร้อนเตรียมวัตถุดิบในการผัดให้พร้อม กะทะร้อนใส่น้ำมันลงไป น้ำมันร้อนแล้วก็ใส่กระเทียมลงไปเจียวให้หอม

3. ใส่เนื้อหมูลงไปผัดพอหมูสุก ใส่เนื้อกุ้งลงไป แล้วปรุงรสนิดหน่อยก่อนด้วยซีอิ้วขาว แล้วใส่เส้นหมี่ที่เตรียมไว้ลงไปผัดให้เข้ากัน

4. ปรุงรสอีกครั้งด้วยซีอิ้วดำ (เพิ่มสีส้ม) ซีอิ้วขาว และน้ำตาลทราย และใส่ผักกวางตุ้งลงไป ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง พอผักสุก ก็เข้าจุ่มจากกะทะได้เลย

อาหารหวาน

จังหวัดชุมพร

1. กลัยหิมพานต์

กลัยหิมพานต์เป็นขนมแปรรูปมาจากกลัยเล็บมือ นางและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่มีมากในจังหวัดชุมพรมีคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ดีกว่าแป้งและน้ำตาล รสชาติ หอม มัน กรอบ นิยมซื้อเป็นของฝาก

วัตถุดิบ

1. กลัยน้ำว่าดิบ
2. น้ำมันพืชสำหรับทอด
3. เกลือ
4. น้ำตาลทราย
5. สมุนไพร เช่น ใบมะกรูด
6. โกโก้, โอวัลติน หรือ กาแฟ หรือ วานิลลา

ขั้นตอนการทำ

1. เตรียมวัตถุดิบ ปั่นเปลือกกลัยน้ำว่าแล้วแช่น้ำไว้สักพักหนึ่ง และล้างด้วยน้ำให้สะอาด
2. นำกลัยน้ำว่าที่ปอกเปลือกแล้ววัตถุดิบ(ตามขั้นตอนที่ 1) มาผานด้วยเครื่องสไลด์ด้วยมือให้บาง

เท่าๆกัน

3. นำมาผานให้หมดเพื่อรอตทอด
4. นำน้ำมันพืชไปตั้งไฟให้ร้อนปานกลางแล้วนำกลัยลงไปทอดให้เหลืองแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมันและใช้กระดาษซับน้ำมันให้สะเด็ดน้ำมัน
5. เคี้ยวน้ำตาลทรายและปรุงด้วยเกลือสมุนไพรและรสชาติตามต้องการ
6. นำกลัยที่ปรุงรสชาติแล้วผึ่งในตระแกรงให้เย็นและใช้ตะหลิวเกลี่ยให้แผ่ออก
7. นำกลัยที่ผึ่งไว้ไปอบในตู้อบไฟฟ้า-แก๊ส
8. บรรจุภัณฑ์ด้วยถุงพลาสติกและซั้งด้วยตาข่ายให้เท่ากัน

จังหวัดระนอง

1. บี๋ถ่ายบัก

บี๋ถ่ายบักเป็นขนมหวานจังหวัดระนองที่รับประทานแล้วให้รสหวาน เย็นชื่นใจ นิยมบริโภคใน

ท้องถิ่น

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. น้ำอุ่น
3. สีผสมอาหาร
4. น้ำเชื่อม

ขั้นตอนการทำ

1. ใช้แป้งข้าวเจ้า นวดกับน้ำอุ่น แบ่งแป้งเพื่อใส่สี เหลือง ชมพู
2. นำแป้งมาใส่ในภาชนะที่บีบให้เป็นตัวเล็ก ๆ คล้ายหลอดช่องลงในน้ำร้อนเดือดที่เตรียมไว้ เมื่อแป้งสุก ก็ตักขึ้นมา
3. ทำน้ำเชื่อม เพื่อใช้ใส่เวลารับประทานใส่น้ำแข็งไปด้วย

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

1. ยานนม

เป็นขนมชนิดหนึ่งที่นิยมทำในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งนิยมทำในงานใหญ่ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวชนาค งานเดือนสิบ ฯลฯ งานใดๆเลี้ยงยานนม ถือว่าเป็นงานใหญ่ๆมากเพราะการกวนยานนมต้องใช้คนจำนวนมาก ยานนมจึงมีศักดิ์ศรีสูงกว่าขนมประเภทอื่นๆคำว่า ยานนม นำมาจากชื่อเต็มว่า พระยานนม หรือพญาขนม ซึ่งหมายถึงยอดแห่งขนม หรือเจ้าแห่งขนมทั้งหลาย แต่ชาวใต้นิยมเรียกสั้น จึงตัดคำว่า พระ ออกเหลือแต่ ยา ตัดคำว่า ขะ เหลือแต่หนม เมื่อผสมกันเกิดคำใหม่ว่า “ยานนม”

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว 4 กิโลกรัม
2. น้ำตาลปีบ 9 กิโลกรัม
3. น้ำกะทิสดประมาณ 7 กิโลกรัม

ขั้นตอนการทำ

1. แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ น้ำกะทิสด ผสมกันลงในกะทะใบบัว ขยำแป้งและน้ำตาลให้เข้ากันอย่าให้เป็นก้อน
2. ตั้งบนเตาไฟ ซึ่งจุดลึกลงในดินประมาณ 1 ฟุตครึ่ง มีช่องใส่ฟืน3ด้าน ตรงกลางเป็นที่ตั้งกะทะใช้ไฟอ่อนๆในการกวน
3. วัสดุที่กวนใช้ไม้พาย มีด้ามยาวประมาณ 1 เมตรครึ่ง ใช้เวลากวนประมาณ 5 ชั่วโมง จนขนมสีน้ำตาลแก่ปนดำก็ใช้ได้ ตักขนมใส่ภาชนะที่ต้องการ เช่นปีบ ถาด หม้อ กะละมัง

2. ขนมกรูบ

ขนมกรูบ เป็นขนมที่นิยมทำเพื่อแจกคนที่มาช่วยงานบวช หรืองานแต่งงาน หรือเป็นของขวัญานที่ใ้รับประทานทั่วไป

วัตถุดิบ

1. ข้าวเหนียว
2. น้ำตาลทรายขาว
3. น้ำมันพืช

4. ขี้ผึ้ง

ขั้นตอนการทำ

1. เริ่มจากการแช่ข้าวเหนียวไว้ 1 คืน จากนั้นนำมานึ่งให้สุก
2. ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วนำมาตำด้วยครกตำข้าวจนละเอียด โดยผสมน้ำตาลลงไปด้วย
3. นำข้าวเหนียวที่ตำแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลมมีขนาดตามที่ต้องการ วางไว้บนใบตองที่ทำขี้ผึ้ง คลึงจนเป็นแผ่นบางแล้วนำไปตากแดดพอสวย
4. นำมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดโตกว่ากำปั้นไม้ขีดไฟเล็กน้อย นำไปผึ่งแดดอีกครั้งจนแห้ง
5. ต่อจากนั้นใส่ในตะแกรงลวดผูกไว้เหนือเตาไฟจนขนมพองตัว
6. นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจะได้ขนมกรุบตามที่ต้องการ

จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. ข้าวยาकु

ข้าวยาकुนิยมกวนข้าวยาकुในวันขึ้น 13 และ 14 ค่ำ เดือน 3 โดยใช้วัดเป็นสถานที่ประกอบพิธี ส่วนมากเริ่มกวนเวลา 19.00 น. จนถึง 00.30 น.

วัตถุดิบ

1. ข้าวอ่อน
2. น้ำตาล
3. น้ำกะทิ
4. มะพร้าวอ่อน

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวอ่อนมาตำให้เม็ดแตก แล้วกรองเอาส่วนที่เป็นน้ำมาคั้นกับน้ำตาล
2. นำข้าวยาकुที่กวนแล้วราดหน้าด้วยน้ำกะทิเล็กน้อยหรือใส่มะพร้าวอ่อนก็ได้

จังหวัดพังงา

1. ขนมเต้าส้อ

ขนมเต้าส้อ เป็นขนมพื้นเมืองที่ชาวพังงาทำมานาน มีไส้ให้เลือกรับประทานหลายชนิด เช่น ไส้เค็ม ไส้หวาน ไส้ถั่วแดง เอกลักษณ์ในรสชาติความอร่อยไม่เปลี่ยนแปลงอีกทั้งมีคุณค่าทางอาหารมากมายไม่ว่าจะเป็นโปรตีนหรือคาร์โบไฮเดรต

วัตถุดิบการทำแป้งชั้นนอกขนมเต้าส้อ

1. แป้งข้าวสาลี
2. น้ำตาลทราย
3. น้ำมันพืช
4. น้ำ

วัตถุประสงค์การทำแป้งชั้นในขนมเต้าส้อ

1. แป้งข้าวสาลี
2. น้ำมันพืช

วัตถุประสงค์ทำให้ถ้วยเหลือง

1. น้ำตาลทราย
2. ไข่เค็ม(ไข่แดง)

ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งข้าวสาลีผสมกับน้ำมันพืช นวดให้แป้งกับน้ำมันเข้าด้วยกันพักไว้
2. นำน้ำตาลทรายเติมน้ำตั้งไฟให้น้ำตาลทรายละลายแล้วผสมน้ำมันพืชคนให้เข้ากัน
3. นวดแป้งสาลีที่ผสมน้ำมันพืชเรียบร้อยแล้ว โดยเติมน้ำตาลทรายที่ละลายแล้ว นวดจนแป้งและน้ำตาลเข้าเป็นเนื้อเดียวกันจนเป็นแป้งที่สมบูรณ์
4. นวดแป้งข้าวสาลีกับน้ำมันพืชให้เข้ากันแล้วพักไว้
5. นำถ้วยเหลืองไปแช่น้ำประมาณ ๖ ชั่วโมง ล้างถ้วยเหลืองให้สะอาดนำถ้วยเหลืองไปนึ่งจนสุกแล้วนำมาใส่เครื่องบดโดยบดถ้วยเหลืองให้ละเอียด ใส่น้ำตาลทรายลงในถ้วยเหลืองที่บดแล้ว และบดอีกครั้งจนน้ำตาลทรายละลายเข้ากันกับถ้วยเหลือง
6. นำถ้วยเหลืองบดผสมน้ำตาลทรายเรียบร้อยแล้ว ไปใส่กระทะตั้งไฟกวนจนสุก
7. นึ่งไข่แดงเค็มจนสุกแล้วตัดเป็นเส้นเตรียมไว้
8. การห่อขนม โดยนำแป้งมาห่อเป็นลูก โดยเอาแป้งชั้นนอกหุ้มแป้งชั้นในแล้วนำมาคลึงเป็นแผ่นใหญ่ นำมาตัดเป็นแท่งยาวแล้วตัดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ นำแป้งชิ้นเล็กเป็นแผ่นบาง ๆ ตักใส่ขนมที่ทำเสร็จแล้ววางลงบนแป้ง เอาไข่แดงเค็มหนึ่งเส้นใส่เป็นไส้ขนม เอาแป้งหุ้มห่อไส้
9. นำขนมที่ห่อไส้ใส่ไว้เรียบร้อยแล้ว เข้าสู่อบอบจนได้ที่แล้วนำออกมาพลิกอีกด้าน หาไข่ไก่แต่งหน้าขนมเต้าส้อให้สวยงาม แล้วนำไปเข้าสู่อบอีกครั้งจนสุก

จังหวัดภูเก็ต

1. โอวเอ๋ว

โอวเอ๋ว เป็นภาษาจีน มีที่มาจากทางปีนัง ประเทศมาเลเซียคืออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดภูเก็ตเป็นของหวานเหมือนวุ้นมาก แต่ไม่ใช่วุ้น มีส่วนผสมหลัก คือ เมล็ดโอวเอ๋วที่บดแล้วนำมาสกเขาใช้เพียงน้ำกล้วยกับเมือกของเมล็ดโอวเอ๋ว เท่านั้นใส่เจียกเพื่อให้โอวเอ๋วเกาะตัวเป็นก้อนโอวเอ๋วมีสรรพคุณแก้ร้อน ในเป็นอย่างดี โอวเอ๋ว คนโบราณกินโอวเอ๋วเปล่าๆแก้ร้อนในแต่ปัจจุบันกินกับน้ำแข็งใส ใส่ถั่วแดงต้ม หรือวุ้นดำ ราดน้ำเชื่อม น้ำแดงและน้ำนมแมว ให้มีกลิ่นหอมหวาน ชาวภูเก็ตจะรับประทานโอวเอ๋ว สามแบบ คือ โอวเอ๋วใส่ถั่วแดงและเฉาก๊วย (ขาว ดำ แดง) โอวเอ๋วใส่ถั่วแดง (ขาว แดง) และ โอวเอ๋วใส่เฉาก๊วย (ขาว ดำ) บางคนนิยมใส่กล้วยและน้ำหวานด้วย แหล่งขายโอวเอ๋วในจังหวัดภูเก็ตที่สำคัญคือ โรงหนังสยามเก่า และชอยหล่อโรงหรือตลาดน้ำฉา

วัตถุดิบ

1. เม็ดโอวเอ้ว
2. เมื่อกกล้วยน้ำว้า
3. เจี้ยกอ(หินเต้าหู้)
4. น้ำแข็งใส
5. น้ำเชื่อม
6. ถั่วแดง
7. น้ำหวาน(สีแดง,สีเขียว)
8. เจาก้วย

ขั้นตอนการทำ

1. นำเมล็ดโอวเอ้ว(ลักษณะคล้ายกับเม็ดแมงลัก)มาแช่น้ำแล้วเลือกเอาเฉพาะเมื่อกมา ใส่เจี้ยกอซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้โอวเอ้วจับตัวเป็นก้อนคล้ายวุ้น
2. ใส่เมื่อกกล้วยน้ำว้าชนิดหน้อยเพื่อดับกลิ่นของโอวเอ้ว
3. เวลารับประทานนำโอวเอ้วใส่น้ำแข็งใสกับน้ำเชื่อม ถั่วแดง เจาก้วยและน้ำหวานตามต้องการ

2. เกิดหล่องเตี้ยว

เกิดหล่องเตี้ยว หรือที่บางคนเรียกเกิดห้องเตี้ยว เกิดหล่องเตี้ยว หมายถึงขนมทำจากแป้งสีขาวยาวเรียวยาว เกิดหล่องเตี้ยวบางคนเรียกไขคนถั่ว ด้วยลักษณะที่นวน(อ่อน)มีรสหวานอย่างเดียวกินกับน้ำชาจืดร้อนๆ รสขมฝาดๆ ตักรสกันดี

วัตถุดิบ

1. แป้งขนมโก๋ (ใช้แป้งสาธิตราว่าว ผสมแป้งมันตราถูหลาย)
2. น้ำตาลปีบ
3. นำนมแมว
4. น้ำสะอาด
5. น้ำตาลเบะแซ

ขั้นตอนการทำ

1. เอาน้ำผสมน้ำตาลตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
2. เหยาะนํานมแมวแล้วจึงตั้งไฟอ่อนเคี่ยวต่อจนน้ำตาลข้นแล้วกลงตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
3. ใส่แป้งขนมโก๋คนไปทางเดียวกันให้เข้าเนื้อแล้วเอาแป้งผสมน้ำเชื่อมที่ได้มานวดคลึงให้เป็นเส้นกลมยาวจากนั้นตัดเป็นท่อนๆ โรยแป้งขนมโก๋ให้แต่ละชิ้นไม่ติดกัน

3. เกี่ยมโก้ย

เกี่ยมโก้ย หรือที่บางคนเรียกว่าขนมถั่วเค็ม เป็นหนึ่งในอาหารว่างที่ชาวภูเก็ตนิยมรับประทานกับกาแฟทั้งในยามเช้าและยามบ่าย เสน่ห์และเอกลักษณ์ของขนมเกี่ยมโก้ยจะอร่อยหรือไม่ อยู่ที่ความหนึบ

หน้าของแป้งสีขาวนึ่ง และความหอมกรุ่นของหอมเจียวผสมกับความหอมของกุ้งแห้งทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสามรสเปรี้ยวหวานแซ่บความเผ็ดจากพริกแห้ง เคี้ยวโก้เป็นขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการ แป้งข้าวเจ้าทำให้คาร์โบไฮเดรต กุ้งให้แร่ธาตุกระเทียมให้สรรพคุณทางสมุนไพร แก้อท้องอืด ท้องเฟ้อ หากกินได้ง่ายตามตลาดยามเช้าภูเก็ต

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งมัน
3. เกลือ
4. น้ำสะอาด
5. หอมเจียว
6. ต้นหอม
7. กุ้งแห้งทอด
8. น้ำจิ้ม

ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับเกลือ ตบท้ายด้วยแป้งมัน แล้วเติมน้ำสะอาดใส่ลงไปในปริมาณที่พอเหมาะ จากนั้นก็ลงมือคนและละลายส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันเป็นอย่างดี

2. นำไปหยอดใส่ถ้วยตะไลที่นึ่งเตรียมรอไว้ก่อนแล้ว หลังจากนึ่งทิ้งไว้ 20 นาที ก็จะได้ขนมถ้วยสีขาวนวลที่มีเนื้อแป้งนุ่มละมุนลิ้น

3. ตัวแป้งออกมาจากถ้วยโรยหน้าด้วยหอมเจียวต้นหอมและกุ้งแห้งทอด กินกับน้ำจิ้มรสชาติเปรี้ยวเปรี้ยวหวาน

4. บี๊ฟ้าง

บี๊ฟ้าง หรือ บี๊ฟ้าง คือ ขนมข้าวพองทอดกรอบตัดเป็นแท่งๆสีเหลืองผืนผ้า เกิดจากการรังสรรค์ของคนโบราณ ในการทำขนมกรอบกรอบที่สามารถเก็บไว้ได้นานโดยใช้ข้าวพอง (ข้าวเหนียวที่ทอดจนกรอบสีเหลืองทอง) ผสมกับหอมเจียวคลุกเคล้าด้วยน้ำตาลเคี้ยว ให้ออกรส หวาน เค็ม รสชาติของบี๊ฟ้าง เมื่อกัดแล้วจะได้ทั้งรสหวานๆเค็มๆและกลิ่นหอมจากหอมเจียว ข้าวพองที่เคี้ยวได้กรุบๆทำให้รับประทานได้ไม่มีเบื่อ เหมาะเป็นของว่างทานคู่กับเครื่องดื่มร้อนหรือเย็นสักแก้ว นอกจากนั้น สำหรับนักท่องเที่ยว บี๊ฟ้างยังเหมาะที่จะนำไปเป็นขนมของฝาก เนื่องจากรับประทานง่าย เก็บไว้ได้นาน แถมราคาไม่แพงด้วย

วัตถุดิบ

1. ข้าวเหนียว
2. หอมเจียว
3. น้ำมัน
4. น้ำตาลเคี้ยว

ขั้นตอนการทำ

1. ข้าวเหนียวมาทอดด้วยน้ำมันจนกรอบเป็นสีเหลืองทอง
2. จากนั้นจะได้ข้าวพองใส่หอมเจียวลงไป แล้วคลุกเคล้าด้วยน้ำตาลเคี้ยวให้ออกรสหวาน เค็ม
3. นำมาปั้นเป็นแท่งๆแล้วนำไปอบกรอบ พร้อมรับประทาน

จังหวัดกระบี่

1. ขนมม่อนี่

ขนมม่อนี่ ให้คุณค่าทางด้านโภชนาการครบถ้วน เพราะในขนมนี้มีทั้ง ถั่วลิสง งา แป้ง มะพร้าว น้ำตาล

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว
2. ถั่วลิสง
3. งา
4. น้ำตาล
5. มะพร้าวห้าว
6. รังทิง

ขั้นตอนการทำ

1. นวดแป้งให้เหนียวแล้วปั้นเป็นก้อน หลังจากนั้นนำไปใส่ในรังทิงหนึ่งให้แป้งแตกเป็นพองแล้วยกลง
2. นำแป้งข้าวเหนียวมาคั่วให้สุกด้วยไฟอ่อนๆแล้วนำมาคลุกเคล้ากับแป้งที่หนึ่งได้ที่แล้ว
3. จากนั้นนำมาปั้นเป็นแผ่นขนาดที่จะห่อไส้ได้
4. การทำไส้ให้นำถั่วลิสงมาตำให้ละเอียดแล้วใส่ลงไป(งานั้นตำพอแตก)แล้วใส่น้ำตาลลงไป

คลุกเคล้ากับมะพร้าว

5. หลังจากนั้นนำแป้งที่หนึ่งได้ที่แล้วมาห่อไส้แล้วจิบเป็นลูกคลุกแป้งเพื่อไม่ให้ติดกับลูกอื่น เสร็จแล้วนำมารับประทาน

2. ลูกกึ่งเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ลูกกึ่งเม็ดมะม่วงหิมพานต์เกิดจากการแปรรูปมะม่วงหิมพานต์ที่มีมากในเขตพื้นที่จังหวัดกระบี่ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารมากมาย รสชาติ หอม หวาน มัน

วัตถุดิบ

1. แป้งเอนกประสงค์ 200 กรัม
2. เม็ดมะม่วงหิมพานต์สับหยาบ 120 กรัม
3. ไข่ไก่ 1 ฟอง
4. เนยสดชนิดเค็ม 120 กรัม
5. ผงฟู 1/2 ช้อนชา

6. เบกกิ้งโซดา 1/2 ช้อนชา
7. เกลือ 1/2 ช้อนชา
8. น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม
9. กลิ่นวนิลา 1 ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ

1. วอร์มเตาอบรอไว้ 180 C ไฟบน - ล่าง
2. ตีเนยสด กับ น้ำตาลทรายแดง ตีจนกว่าส่วนผสมขึ้นฟูเบา
3. เติมน้ำไข่ไก่
4. ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป ตีจนเข้ากัน
5. ตักใส่ช้อน วางบนถาด เติรมอบ เอมี่มะม่วงหิมพานต์มาแปะข้างหน้าให้ดูสวยงาม
6. นำคุกกี้เข้าอบประมาณ 15-20 นาที
7. นำออกมาพักไว้สักครู่แล้วจะออกฝั่งไว้บนตะแกรง แล้วเก็บเข้าภาชนะที่มิดชิด

จังหวัดตรัง

1. ขนมขี้มอด

ขนมขี้มอดเป็นขนมพื้นบ้านโบราณที่ภาคใต้หลายจังหวัดนิยมทำกันเพราะทำกันเพราะทำได้ง่าย และเป็นารถนอมอาหารได้อีกวิธีหนึ่ง

วัตถุดิบ

1. ข้าวตาก (ข้าวสวยที่เหลืองจากทานตอนเย็น เอามาตากเก็บไว้) 3 ถ้วยตวง
2. มะพร้าวขูดขาว 2 ถ้วยตวง
3. น้ำตาลทรายละเอียด 1 ถ้วยตวง
4. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ

1. คั่วข้าวตากให้เหลืองนวลและกรอบ แล้วนำใส่ครกโขลกให้ละเอียดตอนที่ยังร้อนอยู่ แล้วตักใส่จานพักไว้
2. คั่วมะพร้าวจนเป็นสีเหลืองทองโดยทั่ว ก็นำมาโขลกให้เหมือนข้าวตาก
3. ผสมข้าวคั่ว มะพร้าวคั่ว กับน้ำตาลทรายและเกลือให้เข้ากัน(ความหวานมันเค็มก็ปรุงตามที่ชอบ)

จังหวัดพัทลุง

1. ขนมก้านบัว

ขนมก้านบัวถือเป็นขนมพื้นถิ่นของจังหวัดพัทลุง ที่หารับประทานได้ซึ่งมีส่วนประกอบของข้าวสารเหนียว น้ำมันมะพร้าว น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลเหลว เมื่อรับประทานขนมก้านบัว จะมีคาร์โบไฮเดรต ซึ่งมีอยู่ในแป้งและน้ำตาลจึงสามารถ รับประทานได้ทุกเวลา และไม่อันตรายต่อร่างกาย

วัตถุดิบ

1. ข้าวสารเหนียว
2. น้ำมันมะพร้าว
3. น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลเหลว

ขั้นตอนการทำ

1. ข้าวสารเหนียวไปแช่น้ำอย่างน้อย 12 ชั่วโมงแล้วใส่หม้อดินเผา แล้วนำไปนึ่งจนสุก
2. ข้าวเหนียวที่นึ่งเสร็จแล้วนำไปตำในครกไม้จนเป็นแป้ง จากนั้นปั้นข้าวเหนียวที่ตำแล้วเป็นก้อนๆ
3. นำไปปรีดด้วยลูกกลิ้งที่ทำจากกระบอกไม้ไผ่ตัดด้วยกรรไกรเป็นชิ้นเล็กๆรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วนำไปตากแดดจนแห้งดี
4. นำไปทอดในน้ำมันมะพร้าว วางทิ้งให้สะเด็ดน้ำมัน นำน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลใส่ลงในกระทะ เคี่ยวจนน้ำตาลเหนียว เอาขนมที่ทอดแล้วลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ยกกระทะลงจากเตาไฟแล้วคลุกเคล้าจนน้ำตาลแห้งสนิท สามารถรับประทานได้เลย

2. โม้่งหัวครกหร่าน้ำผึ้ง

โม่่งหัวครกหร่าน้ำผึ้ง เป็นของขึ้นชื่อของจังหวัดพัทลุง ซึ่งคำว่า โม่่ง หรือ โบ้่ง หมายถึง ส่วนที่โผล่ออกมาจากผล , หัวครก หมายถึง มะม่วงหิมพานต์, หรา หมายถึง ผัด หรือ การกวนให้เข้ากัน โดยการใช้ไฟอ่อนๆ, น้ำผึ้ง หมายถึง น้ำตาลทราย (น้ำผึ้งเหลว = น้ำตาลโตนดเคี้ยว)

วัตถุดิบ

1. เม็ดมะม่วงหิมพานต์
2. น้ำตาลปี๊ป
3. ใบมะม่วงหิมพานต์

ขั้นตอนการทำ

1. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ผ่าซีกกวนด้วยน้ำตาลปี๊ปหรือน้ำตาลโตนด
2. เมื่อเคี่ยวจนสุกแล้วให้นำไปวางบนใบมะม่วงหิมพานต์

จังหวัดสตูล

1. บุษงาปุตะ

บุษงาปุตะ หรือขนมดอกคำเจียก มีลักษณะสีเหลืองคล้ายหมอนเป็นขนมพื้นบ้านของชาวมุสลิมที่นิยมทำเป็นขนมใช้ในงานเทศกาลงานพิธีที่สำคัญๆทางศาสนาอิสลาม อาทิ งานเทศกาลฮารีรายอ ตรีขของ คนอิสลาม เทศกาลถือศีลอด งานแต่งงาน และเทศกาลงานอื่นๆอีกมายและนอกจากนี้ยังใช้เป็นขนมต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองที่มาเยือน อดีตขนมบุษงาปุตะจะทำกันเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ ไม่มีขายตามท้องตลาดจะต้องรอนจนถึงช่วงเวลาเทศกาลถึงจะได้รับประทาน แต่ปัจจุบันขนมบุษงาปุตะได้มีการทำออกจำหน่ายเป็นของฝากติดไม้ติดมือนักท่องเที่ยวและผู้สนใจตลอดทั้งปี โดยมีกลุ่มเยาวชนและกลุ่ม

แม่บ้านที่ได้สืบทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษรวมกลุ่มทำขนมพื้นบ้านชนิดนี้จนกลายเป็นสินค้าโอท็อปที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสตูล

วัตถุดิบ

1. มะพร้าวขูดขาว 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทรายขาว 700 กรัม สีผสมอาหาร (สีธรรมชาติที่ได้จากดอกอัญชัน ใบเตย)
3. น้ำสะอาด 1/2 ถ้วย
4. แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
5. เกลือป่น 1 ช้อนชา
6. น้ำสะอาด 1 ถ้วย

ขั้นตอนการทำไส้ขนม

1. ชูดมะพร้าว ขาวสะอาดนำเนื้อมะพร้าวมาผสมกับน้ำตาลทรายขาว
2. ตามด้วยสีผสมอาหารหรือสีที่ได้จากธรรมชาติ เพื่อเพิ่มความโดดเด่นของสี เดิมเกลือลงไป

เล็กน้อย

3. จากนั้นนำใบเตยหอมไปต้มและเอาน้ำมาผสม กวนจนเนื้อมะพร้าวและส่วนผสมแห้งสนิทก็

นำไปใช้ได้

ขั้นตอนการทำแป้งขนม

1. นำแป้งข้าวเหนียว น้ำเปล่า ผสมเกลือเล็กน้อย คลุกเคล้าจนแป้งได้ที่
2. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน นำแป้งที่ผสมไปร่อนในกระทะจนแป้งเป็นแผ่น
3. นำไส้ที่เตรียมไว้ไปใส่ แล้วพับเป็นรูปสี่เหลี่ยมคล้ายหมอน พักขนมที่ทำเสร็จไว้บนกระทะสัก

พัก เพื่อให้ขนมแข็งตัว เมื่อขนมแข็งตัวจึงนำมาเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดอย่าให้โดนลม

จังหวัดสงขลา

1. ขนมดู

ขนมดูเป็นขนมพื้นบ้านภาคใต้ ปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำขายแล้ว แต่ยังพอหาซื้อทานได้บ้างแถวอำเภอสิงหนคร สติงพระ กระแสสินธุ์ และระโนด แต่เป็นที่น่าเสียดายว่าปัจจุบันคนทำขนมดูมีไม่มากแล้ว ทั้งที่ขนมดูเป็นขนมที่อยู่คู่คนใต้มานาน แต่อาจเพราะอาชีพอื่นสร้างรายได้ที่ดีกว่า จึงไม่ค่อยมีคนอยากทำ ช่วงต่อทำขนมดู ซึ่งหากเป็นเช่นนี้ต่อไปขนมดูก็อาจสูญหายไปจากภาคใต้

วัตถุดิบ

1. ข้าวเหนียว
2. น้ำสะอาด
3. น้ำตาลทราย
4. มะพร้าวขูด

ขั้นตอนการทำ

1. เริ่มจากนำข้าวเหนียวมาคัดกากออกแล้วล้างให้สะอาด แล้วนำไปแช่น้ำ เมื่อแช่ข้าวเหนียวจนได้ที่แล้ว นำไปใส่ตะแกรงทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ และนำข้าวเหนียวที่แห้งแล้วไปคั่วในกระทะจนเหลืองกรอบ วางพักให้เย็น

2. บดข้าวเหนียวที่คั่วแล้วจนเป็นแป้งละเอียด แบ่งแป้งจำนวนหนึ่งไว้เป็นแป้งเชื้อสำหรับคลุกขนมไม่ให้ติดกันนำแป้งส่วนที่เหลือไปทำขนม

3. เคี้ยวแป้งที่เหลือจนขึ้นเป็นยาง ใส่มะพร้าวขูดกับเกลือเล็กน้อยแล้วคนให้เข้ากัน ขั้นตอนสุดท้ายใส่แป้งข้าวเหนียวลงไป คนจนแห้งพอปั้นเป็นก้อนได้ คลุกฝุ่นแป้งสีขาว

2. ขนมบอ

ขนมกระบอก หรือ หมมุ้ง เป็นขนมพื้นบ้านของสงขลาอีกอย่างหนึ่ง เป็นขนมไทยประเภทหนึ่ง วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว
2. น้ำผึ้ง โหนดหรือน้ำตาลปีบ
3. มะพร้าว

ขั้นตอนการทำ

1. เริ่มจากการนำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกับน้ำตาลปีบในอัตราส่วนตามสูตรเฉพาะของแต่ละเจ้า แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน

2. จากนั้นนำไปตากแดด แล้วนำมาอบไอน้ำ โดยการนำแป้งข้าวเหนียวและน้ำผึ้ง โหนดหรือน้ำตาลปีบ ที่ผ่านการคลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน มาโรยใส่กระบอกที่เตรียมไว้ เพื่อนำไปอบไอน้ำใช้เวลา 1 นาที

3. การนำขนมออกจากกระบอก โดยการใช้ไม้ไผ่เหลากลมยาวๆ คล้ายตะเกียบ ทิ่ม(กระทุ้ง) เนื้อขนมที่นึ่งสุกได้มาคลุกกับมะพร้าวขูดที่เตรียมไว้

3. ขนมสัมปันนี

ขนมสัมปันนีหรือสัมปะนี เป็นขนมไทยโบราณ จัดว่าเป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงาน มีประวัติยาวนานมาตั้งแต่รัชสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส เรียกได้ว่ามาพร้อมกับขนมตระกูลทองทั้งหลายไม่ว่าจะเป็นทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง

วัตถุดิบ

1. กะทิ
2. น้ำตาล
3. แป้ง
4. เกลือ
5. แม่พิมพ์สำหรับใส่ขนม

ขั้นตอนการทำ

1. ผสมกะทิกับน้ำตาลในกระทะทอง ตั้งไฟจนพอน้ำตาลละลายหมด ยกลงพักไว้จนเย็นสนิท
2. เคล้าแป้งกับเกลือแล้วเทกะทิจากกระทะลงคนให้เข้ากัน แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางลงในกระทะทอง
3. ยกกระทะตั้งไฟอ่อนๆ กวนไปเรื่อยๆจนงวดและขนมจับตัวกันเป็นก้อนล่อนจากกระทะ รีบยกลงจากเตา แล้วกวนข้างล่างสักครู่ พักไว้พอคลายร้อนเล็กน้อย
4. ตักขนมลงพิมพ์ไม้ กดแน่นพอสมควร พิมพ์ต้องโรยนวล ก่อนแล้วเคาะจากพิมพ์ ใส่ถาดสี่เหลี่ยมไว้สัก 2-3 ชั่วโมง หรือให้ผิวแห้งตกลึก แต่ข้างในนุ่ม จากนั้นจึงเก็บใส่โหล อบดอกมะลิหรือควั่นเทียน

จังหวัดปัตตานี

1. ขนมบาเต๊ะ

ขนมบาเต๊ะ หรือขนมบาดา เป็นขนมพื้นเมืองที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดปัตตานี บาเต๊ะเป็นภาษามลายูถิ่นปัตตานี แปลว่า "แรด" เป็นขนมที่นิยมใช้เปิดปอชอกันมากเนื่องจากมีรสหวานมันแปลกอร่อย นำมารับประทาน ยังเป็นขนมที่มีความหมายในพิธีกรรมอีกด้วย เช่น ใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่ ตกแต่งขันหมากไปสู่ขอเจ้าสาว

วัตถุดิบ

1. กุ้งสด
2. มะพร้าวขูด
3. ตะไคร้
4. หัวหอม
5. น้ำตาล
6. กระทียม
7. แป้งข้าวเหนียว
8. เกลือ
9. กล้วยสุก

ขั้นตอนการทำ

1. นำกุ้งสดปอกเปลือกสับละเอียดผสมกับมะพร้าวขูด ตะไคร้ หัวหอมและตำให้ละเอียด น้ำตาลกระทียมนำมาตำรวมกันจนได้ที่
2. นำลงกระทะเติมน้ำนิดหน่อยแล้วกวนให้แห้งการทำตัวขนม นำแป้งข้าวเหนียวผสมกับกล้วยสุกที่ขูดละเอียด เติมน้ำตาล เกลือนิดหน่อยนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำส่วนผสมของขนม มาวางบนผ้าขาวบีบให้แบน ๆ นำใส่มาใส่ไว้ข้างในปิดให้เป็นก้อนกลมๆ เเจาะรูตรงกลางแล้วนำแป้งมาปิดทำรูอีกครั้งเพื่อมิให้ขนมแตก มีลักษณะคล้ายกับขนมเจาะหู นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนๆจนสุกเป็นสีเหลือง ยกให้สะเด็ดน้ำมัน

จังหวัดนครราชสีมา

1. ลอปะตีแก

ลอปะตีแกเป็นขนมโบราณมลายู ซึ่งเป็นขนมของชาวไทยมุสลิมจังหวัดนครราชสีมา หอมหวานกลมกล่อมจากกะทิที่ราดบนแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำใบเตย ราดด้วยน้ำผึ้งโหนด

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า 3 ชีด
2. ข้าวสารเจ้า 1 ลิตร
3. มะพร้าวขูด 1 ก.ก.
4. น้ำตาลปีบ 1 ก.ก.
5. น้ำตาลตะโหนด 1 ก.ก.
6. น้ำปูนใส พอประมาณ
7. ใบเตย 5 ใบ
8. เกลือเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำขนมลอปะตีแก

1. นำข้าวเจ้ามาแช่น้ำ 1 คืน ล้างน้ำเอามาต้มพร้อมใบเตยที่หั่นเตรียมไว้
2. นำแป้ง ใน ข้อ 1 ใส่น้ำปูนใสกรองพักไว้
3. นำกระทะตั้งไฟแล้วใส่แป้ง และน้ำเปล่า หากแป้งข้นให้เติมน้ำสะอาดตามที่ต้องการ
4. ในขณะที่ตั้งไฟ ควรใช้ไฟปานกลางจนจนสุก แล้วตักใส่ถาดพักไว้ให้เย็น

ขั้นตอนการทำกะทิน้ำขนมลอปะตีแก

1. คั้นกะทิแล้วกรอง ใส่น้ำข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน แล้วใส่หม้อตั้งไฟ
2. ใส่น้ำตาล น้ำตาลโหนด และน้ำเปล่า ใส่หม้อตั้งไฟ

ขั้นตอนการทำน้ำเชื่อมขนมลอปะตีแก

1. นำน้ำตาลปีบ , น้ำตาลโหนด และน้ำเปล่า ใส่หม้อตั้งไฟ
2. กวนให้เข้ากัน และเคี่ยวจนสุก แล้วพักไว้
3. ตัดขนมใส่จาน ราดหน้าด้วยกะทิ ใส่น้ำเชื่อม พร้อมรับประทานได้ทันที

จังหวัดยะลา

1. ตีอโปงปอติ

ขนมเหนียว ถ้าเป็นแถบชายแดนใต้จะเรียก ตีอโปงปอติ เป็นขนมประกอบด้วยแป้ง มะพร้าว น้ำตาล และข้าวคั่ว วิธีการทำไม่ยุ่งยากใช้เวลาไม่นานก็ได้ทาน เด็กๆสามารถช่วยทำได้ (ช่วยปั้นหรือคลึงแป้ง) เนื่องจากขนมมีแป้ง และน้ำตาลไม่ค่อยมีคุณค่าทางอาหารมากนักดังนั้น เราจึงคิดแปลงเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้ขนมด้วยการใช้ผัก หรือธัญพืชมาประกอบในการทำด้วย

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งข้าวเหนียว
3. น้ำปูนใส
4. น้ำดอกอัญชัน
5. มะพร้าวขูด

ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียวเทน้ำปูนใส น้ำดอกอัญชันทีละน้อยผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่งนึ่งสุกแล้ววางให้เย็นแล้ว
2. นำไปตัดให้พอดีคำคลุกกับมะพร้าวขูด (มะพร้าวใส่เกลือป่น) และข้าวเหนียวคั่ว เวลารับประทานจิ้มกับน้ำตาลโตนด

ผลไม้

จังหวัดชุมพร

1. ก้อยเล็บมีอนาง

ชื่อพื้นถิ่น : ก้อยกินดิบ

เกร็ดความรู้ : ก้อยเล็บมีอนางของจังหวัดชุมพรเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง มีรสชาติหอม หวาน อร่อยกว่าก้อยเล็บมีอนางที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่นเนื่องจากด้วยพันธุ์ก้อย ด้วยสภาพพื้นที่ สภาพภูมิอากาศ และจากการที่เกษตรกรจำนวนมากนิยมปลูกก้อยเล็บมีอนาง ผลผลิตล้นตลาด จึงนำก้อยเล็บมีอนางมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด เช่นก้อยเล็บมีอนางอบ ก้อยเล็บมีอนางอบเคลือบคาราเมล ก้อยเล็บมีอนางอบกรอบ ก้อยเล็บมีอนางอบกวน ก้อยเล็บมีอนางอบเคลือบช็อคโกแลต ฯลฯ

จังหวัดระนอง

1. ฝรั่งเศส,ฝรั่งเศส

ชื่อพื้นถิ่น : ย่าหมู

เกร็ดความรู้ : เป็นฝรั่งเศสอร่อยที่ทุกวันนี้หาากินยากเหลือเกิน ซึ่งฝรั่งเศสมีสารแทนนินอยู่มาก สารนี้มีฤทธิ์ฝาดสมานน้ำมันหอมระเหยในใบฝรั่งเศส สารแทนนินในฝรั่งเศสยังยับยั้งการลุกลามของเชื้อโรคช่วยสมานท้องและลำไส้ โดยช่วยลดอาการอักเสบของกระเพาะลำไส้ และช่วยลดอาการคลื่นไส้ อาเจียนและยังช่วยอาการเกร็งตัวของลำไส้ ทำให้อาการปวดท้องบรรเทาลงได้

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

1. เงาะโรงเรียน

ชื่อพื้นถิ่น : เงาะบ้าน

เกร็ดความรู้ : เป็นเงาะพันธุ์ดีที่สุดในประเทศไทย ลักษณะพิเศษเมื่อสุกแล้วรสชาติหวาน หอม เนื้อกรอบ เปลือกบาง เป็นผลไม้รสหวานและ อมเปรี้ยวรับประทานเงาะสดสามารถแก้อาการท้องร่วงชนิดรุนแรง

นอกจากนี้ผลเงาจะนำมาต้ม นำน้ำที่ได้มาเป็นยาแก้ไอเสบ ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย รักษาอาการไอเสบในช่องปาก และโรคบิดท้องร่วง มีข้อควรระวัง คือเมล็ดในของเงามีพิษแม้ว่าจะเอาไปต้วจนสุกแล้ว แต่ถ้ารับประทานมากเกินไปจะมีอาการปวดท้อง เวียนศีรษะ มีไข้ คลื่นไส้ อาเจียน ดังนั้นไม่ควรจะรับประทานเมล็ด

จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. ลางสาด

ชื่อพื้นถิ่น : ลางสาดขาว

เกร็ดความรู้ : เป็นลางสาดจากเทือกเขานครศรีธรรมราช รสหวานอมเปรี้ยวแบบที่ชาวบ้านนิยม แม้ไม่อาจเทียบเคียงกับลางสาดลิปะน้อย อำเภอเกาะสมุย ที่ว่ากันว่ารสชาติดีที่สุดก็ตาม ลางสาดขาวราคาต่ำกว่าลางสาดถึงสองในสาม

2. มังคุดคัด

ชื่อพื้นถิ่น : มังคุดคัด

เกร็ดความรู้ : มีเฉพาะระหว่างเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม อันเป็นช่วงที่มังคุดกำลังห้าม เปลือกผลเป็นสีดอกกระดังงา เขาจะนำผลมังคุดมาปอกเปลือกออก เอาเนื้อไปล้างน้ำผสมสารส้มจางๆ หรือใช้น้ำเกลือเพื่อให้ยางหมดและทำให้เนื้อมังคุดคงสีขาวนำมารับประทานจากนั้นก็ทิ้งให้แห้ง เสียบไม้ละ 3-5 ลูก ใส่ถาดคลุมผ้าขาวบางกันฝุ่น ด้วยรสชาติที่อมเปรี้ยวอมหวาน ทั้งมันและกรอบ

จังหวัดพังงา

1. ทูเรียนพันธุ์สาธิตา

ชื่อพื้นถิ่น : ทูเรียนสาธิตา

เกร็ดความรู้ : ทูเรียนสาธิตาเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่นิยมปลูกกันมากในพื้นที่อำเภอกะปง จังหวัดพังงา มีลักษณะผลค่อนข้างกลม เปลือกผลบาง หนามสั้นและค่อนข้างถี่ เมื่อผลยังดิบสีเปลือกจะมีสีเขียวเข้ม เมื่อผลแก่สีจะอ่อนลงเล็กน้อยและมีสีน้ำตาลอ่อนบริเวณร่องพู เมล็ดภายในส่วนใหญ่เป็นเมล็ดดิบ ราคาทูเรียนพันธุ์สาธิตากิโลกรัมละไม่ต่ำกว่า 80 บาท เป็นทูเรียนที่มีรสชาติหวานมัน และมีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ จนมีคำกล่าวขานที่ว่า “ถ้ามาพังงาแล้วไม่ได้ชิมทูเรียนสาธิตา เหมือนมาไม่ถึงเมืองพังงา”

จังหวัดภูเก็ต

1. สับปะรดภูเก็ต

ชื่อพื้นถิ่น : ยาหนด

เกร็ดความรู้ : เป็นผลไม้ประจำจังหวัดภูเก็ตที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ โดยเนื้อจะเหลืองน่ำ รสชาติหวานจัด สับปะรดภูเก็ตถือว่าเป็นของฝากอย่างหนึ่ง ซึ่งจะออกผลมากในช่วงเดือนเมษายน ถึงเดือนกรกฎาคม โดยมากนิยมนำมารับประทานเป็นผลไม้สด แต่ก็ยังมีการนำมาปรุงเป็นอาหาร ประเภท แกงกะทิ ผัดต่างๆ และสับปะรดแปรรูป

2. มังคะ

ชื่อพื้นถิ่น : หล่ำล่า

เกร็ดความรู้ : เป็นไม้ผลพื้นเมืองของภาคใต้ที่ไม่ค่อยมีใครจะรู้จักกันอย่างแพร่หลายนักนอกจากในท้องถิ่นที่มีไม้ผลพื้นเมืองชนิดนี้ขึ้นอยู่เป็นไม้ผลที่ใกล้จะสูญพันธุ์ไปจากป่าแล้วก็ได้ เป็น ไม้ผลที่นิยมนำมาบริโภคเป็นผลไม้สด เช่นเดียวกับไม้ผลโดยทั่ว ๆ ไป ผลที่สุกรับประทานได้จะต้องมีสีเหลือง รสชาติอร่อย หวานอมเปรี้ยวเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

จังหวัดกระบี่

1. พลับพลา

ชื่อพื้นถิ่น : ชับพลา ชับโป่ง

เกร็ดความรู้ : ไม้ป่าจากกระบี่ เป็นผลของพืชพื้นบ้าน พอสุกผลมีสีดำจะหวาน ไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงขนาดกลาง สูงถึง 15 เมตร ผลัดใบ เรือนยอดเป็นพุ่มกลมทึบ แตกกิ่งต่ำ โคนต้นเป็นพุ่มonda เปลือกนอกสีน้ำตาลปนเทา แตกล่อนเป็นแผ่นสะเก็ดบาง ๆ เปลือกในสีขาว

2. หลุมพี

ชื่อพื้นถิ่น : กุมพี กะลุมพี

เกร็ดความรู้ : หลุมพีชอบขึ้นตามธรรมชาติในป่าดงดิบ ซึ่งเป็นป่าพรุของจังหวัดภาคใต้ที่มีฝนตกชุก เช่น จังหวัดกระบี่ พืชชนิดนี้ไม่มีผู้ใดนิยมปลูกจะหาได้จากป่าเท่านั้น และจะออกผลชุกในฤดูฝนของทุกปี ต้นหลุมพีมีลักษณะเป็นกอและมีหนามแข็ง เนื้อเบา ใบออกเป็นทางเหมือนปาล์มทั่ว ๆ ไป ผลออกเป็นทะลายในทะลายหนึ่ง ๆ มีประมาณ ๒๐๐-๓๐๐ ผล เปลือกผลสีเหลืองอมน้ำตาล ลักษณะเป็นเกล็ดคล้ายผลระกำ เนื้อส่วนนอกสีชมพูอมเหลือง แต่ส่วนในสีใส เมล็ดแข็งเหมือนเมล็ดระกำ ผลอ่อนมีรสฝาดมากกว่าเปรี้ยว แต่พอแก่ก็เปลี่ยนเป็นเปรี้ยวมากกว่าฝาด และพอสุกก็มีรสหวานมากกว่าเปรี้ยว

จังหวัดตรัง

1. มังเรย์

ชื่อพื้นถิ่น : เหมร

เกร็ดความรู้ : เหมร เป็นไม้ป่า ทรงพุ่มขนาดเล็ก ขึ้นเองตามธรรมชาติในพื้นที่เป็นทุ่งรกร้างว่างเปล่า ขึ้นในช่วงต้นฝน จะออกดอกประมาณช่วงแล้ง ดอกสีม่วง เมื่อผลสุกเปลือกจะปลิวแตก เห็นเนื้อเป็นเม็ดเล็กๆ คล้ายไข่ปลา รสหวานออกฝาดๆนิดๆสีม่วงอมดำ

จังหวัดพัทลุง

1. ลูกหยี

ชื่อพื้นถิ่น : ลูกหยี

เกร็ดความรู้ : ลูกหยี เป็นผลไม้พื้นเมืองที่มีลักษณะ ลักษณะผลเป็นพวง ผลดิบมีสีเขียว เมื่อสุกเปลือกจะมีสีดำ เนื้อในเป็นสีน้ำตาลรสหวานอมเปรี้ยว ต้นหยี ชอบขึ้นในที่ดอน ป่า หรือเชิงเขา ลักษณะเป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่

จังหวัดสตูล

1. จำปาตะ

ชื่อพื้นถิ่น : จำตะ

เกร็ดความรู้ : จำตะ เป็นไม้ผลที่มีรูปร่างคล้ายขนุน ใบเดี่ยว และมีขนปกคลุมแผ่นใบ มียางสีขาวขุ่น เป็นผลกลมคล้ายขนุนแต่มีขนาดเล็กกว่า รูปร่างผลรูปทรงกระบอก เมื่อสุกเปลือกผลนิ่ม กลิ่นหอมแรงและรสหวานจัด เนื้อผลที่เรียกว่า “ยุม” (ผลย่อยเป็นผลสดเมล็ดเดี่ยวและเนื้อหุ้มเมล็ด) ไม่คอยหลุดออกจากแกนผล

จังหวัดสงขลา

1. ลูกโห้

ชื่อพื้นถิ่น : โห้

เกร็ดความรู้ : โห้เป็นพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติบริเวณที่เป็นป่าทุ่ง มีลักษณะต้นสูงประมาณ 1-2 เมตร มีผลคล้ายฝรั่งตอนที่เป็นลูกเล็กๆ ผลมีสีเขียวขนาดเท่าหัวแม่มือ เมื่อสุกสีจะอมม่วง มีรสหวานอมฝาดเล็กน้อย

จังหวัดปัตตานี

1. จำปูลิ่ง

ชื่อพื้นถิ่น : จำปูลิ่ง

เกร็ดความรู้ : เป็นไม้ผลต้นใหญ่ ลูกเป็นพวงๆ สีเขียว แต่เมื่อผลสุกจะมีผลสีเหลือง คัดหรือبيبที่เปลือกเบาๆ เปลือกจะติดหลุดออก เห็นเป็นเนื้อสีแดงจ้ำข้างในมีรสเปรี้ยวๆหวานๆ ซึ่งจะออกผลในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงกันยายน

จังหวัดนราธิวาส

1. ลองกอง

ชื่อพื้นถิ่น : ลองกองตันหยงมัส

เกร็ดความรู้ : ลองกองเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงโด่งดังของจังหวัดนราธิวาส โดยเฉพาะลองกองตันหยงมัส จะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้เต็มที่ราวเดือนกันยายน ราคา กิโลกรัมละ 40-60 บาท และผลมีสีเหลืองนวล ทรงกลม ออกเป็นช่อหรือพวง รสชาติอร่อย

จังหวัดยะลา

1. ลังแข

ชื่อพื้นถิ่น : ลูกปุย

เกร็ดความรู้ : ผลไม้พื้นบ้านโบราณหายาก ควรค่าแก่การอนุรักษ์ รังแข หรือลังแข ผลไม้ป่าอีกชนิดหนึ่งที่พบแถวป่าภาคใต้ ที่ยะลาพบมากแถวป่าบาลาฮาตา เป็นพืชตระกูลเดียวกับละมู มะไฟ เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ ผลใหญ่ เปลือกหนา รสชาติเปรี้ยวหวานๆ แก้อาการท้องผูก