



สารนิพนธ์

เรื่องปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน

โดย

นางสาวพิรดา ใจมั่น

รหัสนักศึกษา 05600641

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อสารนิพนธ์	ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน
ผู้เขียน	นางสาวพิรดา ใจมั่น
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	อาจารย์ ดร.สุรีพร จรุงธนะกิจ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2563

บทคัดย่อ

สารนิพนธ์ เรื่อง “ปัจจัย พฤติกรรม ความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน ศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย และเพื่อศึกษาปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน โดยมีวิธีการศึกษาคือเก็บรวบรวมแนวคิดและทฤษฎี จากเว็บไซต์ เอกสาร วิทยานิพนธ์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานครของผู้บริโภคชาวไทย รวมทั้งเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ จากการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน วิเคราะห์โดยใช้ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า ตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 25-34 ปี การศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพนักเรียน/นักศึกษา สถานภาพโสด และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท เคยใช้บริการร้านบุญโงชามากที่สุด เลือกสั่งอาหารรับประทานที่ร้าน เลือกมารับประทานในช่วงเย็น เวลา 16.00-18.59 น. มารับประทานอาหารกับครอบครัว มีค่าใช้จ่ายโดยประมาณ 301-800 บาท/ครั้ง/คน ความถี่ในการรับประทานอาหารเสฉวนโดยเฉลี่ยปีละ 1-3 ครั้ง ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านพนักงานให้บริการ ด้านลักษณะทางกายภาพ และด้านกระบวนการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน ความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านพนักงานให้บริการ ด้านลักษณะทางกายภาพ และด้านกระบวนการ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน คำนิยมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทย คือ การบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง

คำสำคัญ : อาหารเสฉวน, ผู้บริโภคชาวไทย, พฤติกรรมผู้บริโภค, กรุงเทพมหานคร

กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์เรื่องปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450 112 การศึกษาเอกเทศ (Independent Study)

สารนิพนธ์ชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจากอาจารย์ ดร.สุรียพร จรุงธนะกิจ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัว และเพื่อนๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนให้กำลังใจ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

นางสาวพิรดา ใจมั่น

เรื่อง	สารบัญ	หน้า
บทคัดย่อ		ก
กิตติกรรมประกาศ		ข
สารบัญ		ค
สารบัญตาราง		ง
สารบัญรูปภาพ		จ
บทที่ 1 บทนำ		1
ที่มาและความสำคัญของปัญหา		1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย		2
ขอบเขตการศึกษาวิจัย		2
นิยามศัพท์		2
วิธีการศึกษาวิจัย		3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ		3
บทที่ 2 แนวความคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		4
แนวความคิดที่เกี่ยวข้อง		4
ทฤษฎีการตลาด		6
ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน		9
ร้านอาหารเสฉวนในประเทศไทย (กรุงเทพมหานคร)		27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		39
กรอบการศึกษาและการวิเคราะห์		42
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย		43
ประชากรกลุ่มตัวอย่าง		43

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	43
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	44
การวิเคราะห์ข้อมูล	44
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	46
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	47
ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน	47
ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	48
การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม	60
การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเสฉวนของ ผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	63
การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ	67
การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจต่ออาหารเสฉวนของผู้บริโภค ชาวไทยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	73
ค่านิยมในการบริโภคอาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทย	78
บทที่ 5 สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ	80
สรุปและอภิปรายผลการวิจัย	80
ข้อเสนอแนะของผลการวิจัย	84
รายการอ้างอิง	85
ภาคผนวก	89
ประวัติผู้วิจัย	97

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 แสดงเพศของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	60
2 แสดงอายุของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	60
3 แสดงการศึกษาของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	61
4 แสดงอาชีพของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	61
5 แสดงสถานภาพของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	62
6 แสดงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	62
7 แสดงร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ที่ผู้บริโภครชาวไทย เคยใช้บริการ	64
8 แสดงลักษณะการสั่งอาหารของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	65
9 แสดงเวลาที่ผู้บริโภครชาวไทยเลือกมารับประทานอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	65
10 แสดงบุคคลที่เลือกมารับประทานอาหารเสฉวนด้วยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	66
11 แสดงค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการรับประทานอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	66
12 แสดงความถี่ในการรับประทานอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานครโดยเฉลี่ย	67
13 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์	68
14 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านราคา	69
15 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	69
16 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านการส่งเสริมการตลาด	70
17 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านพนักงานให้บริการ	70
18 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านลักษณะทางกายภาพ	71
19 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านกระบวนการ	72

20 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ผู้บริโภคชาวไทย ให้ความสำคัญมากที่สุด	72
21 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์	74
22 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านราคา	75
23 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	75
24 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านการส่งเสริมการตลาด	76
25 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านพนักงานให้บริการ	76
26 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านลักษณะทางกายภาพ	77
27 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านกระบวนการ	78
28 แสดงค่านิยมของผู้ใช้บริการ	79

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ขาหมูตงโป	11
2 หมูเส้นผัดกระเทียมใส่พริก	12
3 หมูสามชั้นกลับกระทะ	14
4 เต้าหู้ผัดซอส	15
5 ไก่ผัดพริก	16
6 ปลาต้มผักดองเสฉวน	18
7 ปลาต้มพริก	19
8 เลือดเป็ดต้มเผ็ด	21
9 เครื่องในสัตว์ในน้ำพริกแบบเสฉวน	23
10 ไก่หั่นลูกเต้าผัดซอส	24
11 ผัดวุ้นเส้นเสฉวน	25
12 หม้อไฟเสฉวน	26
13 แผนที่แสดงที่ตั้งและการกระจายตัวของร้านอาหารเสฉวนส่วนใหญ่ ในกรุงเทพมหานคร	49
14 แผนที่แสดงขอบเขตและที่ตั้งของเขตห้วยขวาง	50
15 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านซวงตี้ สุกี้เสฉวน	50
16 แผนที่แสดงที่ตั้งร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน	51
17 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านBig Bowl (บิ๊กโบล)	51
18 แผนที่แสดงขอบเขตและที่ตั้งของเขตปทุมวัน	52
19 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านหมาล่า ยิงฉง (Ma La Ying Xiong) - สุกี้จีน เสฉวน	53
20 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านตู้เอ็กวี่วหลง	53
21 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านThe Spicy House Thailand	54
22 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang)	
23 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตบางคอแหลม	54
24 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านเกี้ยวจีนอาหารเสฉวน	55
25 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านจีเหอ ชาบูเสฉวน	55
26 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตบางรัก	56
27 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านบุญโภชนา	56
28 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตดินแดง	57

29	แผนที่แสดงที่ตั้งร้านจินเป่า โภชนา อาหารจีนเสฉวน	57
30	แผนที่แสดงที่ตั้งร้านสามก๊ก สุกี้เสฉวน	58
31	แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารทองฟู อาหารจีน อาหารไทยสุกี้ (同福記 - Tong Fu Ji)	59
32	แผนที่แสดงที่ตั้งร้านDalian China Cuisine Restaurant 2	59

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมที่สำคัญของมนุษย์ นับแต่อดีตอาหารการกินมีความสำคัญในฐานะปัจจัยถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของแต่ละสังคม อาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิต เป็นรากฐานให้กับอารยธรรมทั้งปวง อาหารยังเป็นกลไกที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนรูปทางสังคม อาทิ เมื่ออารยธรรมของมนุษย์พัฒนาจากวัฒนธรรมเลี้ยงสัตว์เร่ร่อนมาเป็นวัฒนธรรมเกษตรกรรม วิถีเกษตรกรรมก็ทำให้เกิดวิถีชีวิตที่ตั้งรกรากอยู่กับที่ ก่อนการคิดเงินตราอาหารถือเป็นทรัพย์สินและการควบคุมอาหารนำมาซึ่งอำนาจ อาหารจึงแสดงถึงวัฒนธรรมของคน เป็นกุญแจไขสู่ความเข้าใจสังคมหนึ่งๆ (โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย, 2558: 57)

วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหาร จะมีเรื่องราวความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคแต่ละพื้นที่ แม้ว่าวัตถุดิบนั้นจะกินได้ แต่คุณสมบัติของวัตถุดิบนั้นจะกินสดๆหรือต้องทำให้สุกก่อน ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นส่วนใหญ่จะให้คุณกับร่างกาย มีประโยชน์ทั้งในด้านอาหารและยาสมุนไพรไปพร้อมๆกัน (ประหยัดสายวิเชียร, 2547: 63)

ชาวจีนเห็นความสำคัญของการกินเป็นอย่างมาก โดยมีคำกล่าวว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” (人以食为天) ซึ่งหมายถึง อาหารเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกของมนุษย์ นอกจากนี้ชาวจีนยังเชื่อว่าอาหารคือยา ดังนั้นกฎพื้นฐานที่สำคัญคืออาหารต้องสามารถป้องกันรักษาโรค และส่งเสริมระบบการทำงานของร่างกายได้ การที่คนเราเจ็บป่วย เชื่อโรคเป็นเพียงส่วนหนึ่งของสาเหตุเท่านั้น เพราะเมื่อได้รับเชื้อโรค บางคนป่วย บางคนไม่ป่วย ความสมดุลของพลังยิน-หยางและความกลมกลืนของธาตุทั้ง 5 ในอาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญ (โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย, 2558: 67-68) ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารนี้จะปัจจัยสำคัญในการกำหนดลักษณะของการกินและการปรุงอาหาร

อาหารจีนมีการแบ่งเป็น 4 ตระกูลใหญ่ตามแหล่งที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ ได้แก่ อาหารซานตงหรือหลู่ไช่ (鲁菜) เป็นอาหารทางภาคเหนือ รวมทั้งปักกิ่งและเทียนสิน อาหารเจียงซูหรือซูไช่ (苏菜) เป็นอาหารทางภาคตะวันออก รวมทั้งมณฑลเจียงซู มณฑลเจ้อเจียง และมณฑลอานฮุย อาหารกวางตุ้งหรือเยว้ไช่ (粤菜) เป็นอาหารทางภาคใต้ รวมทั้งฮกเกี้ยน ชิวเถา ไทหล่า ไต้หวัน และอาหารเสฉวนหรือชว่นไช่ (川菜) เป็นอาหารทางภาคตะวันตก รวมทั้งอาหารหูหนาน หูเป่ย์ กุ้ยโจว และ ยูนนาน แต่ปัจจุบันนิยมแบ่งเป็น 8 ตระกูล ซึ่งแตกสาขาออกมาจาก 4 ตระกูลข้างต้น โดยเพิ่มอาหารอันฮุยหรือฮุยไช่ (徽菜) อาหารฮกเกี้ยนหรือหมิ่นไช่ (闽菜) อาหารหูหนานหรือเซียงไช่ (湘菜) และ

อาหารเจ้อเจียงหรือเจ้อไซ่ (浙菜) (โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย, 2558: 66-67) ถึงแม้ว่าในปัจจุบันอาหารจีนจะเผยแพร่ไปทั่วแผ่นดินจีนแล้วนั้น ชาวจีนที่เดินทางไปต่างประเทศยังนำวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้ไปยังทั่วทุกมุมโลกอีกด้วย จนกระทั่งในปี 2553 องค์การยูเนสโกยกย่องให้เมืองเฉิงตู (เมืองเอกของมณฑลเสฉวน) เป็น “City of Gastronomy” หรือเมืองแห่งอาหารขึ้นชื่อ (อาหารเสฉวน) เมืองแรกของเอเชีย อาหารเสฉวนจึงได้รับความนิยมทั้งในประเทศจีนและต่างประเทศมากขึ้น

จากที่กล่าวไปข้างต้นวัฒนธรรมอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่เกี่ยวข้องกับความคิด ความเชื่อ และการดำรงชีวิต ตัวอย่างเช่น อาหารจีน ที่มีการแบ่งประเภทหลากหลายตามแหล่งที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ รวมทั้งมีความสัมพันธ์กับความคิด ความเชื่อของผู้คนอีกด้วย โดยเฉพาะอาหารเสฉวนที่เคยได้รับการยกย่องให้เป็นอาหารขึ้นชื่อ เมืองแรกของเอเชีย และในปัจจุบันยังได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศไทย ทำให้ผู้วิจัยต้องการศึกษา “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน” เพื่อให้ทราบถึงความเป็นมาของอาหารเสฉวน ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนบริเวณกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย รวมทั้งปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคชาวไทยบริโภคชาวไทยบริโภคอาหารเสฉวน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน
2. เพื่อศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในประเทศไทย (กรุงเทพมหานคร)
3. เพื่อศึกษาปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภค

อาหารเสฉวน

ขอบเขตการศึกษาวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาความเป็นมาของอาหารเสฉวน ศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร รวมทั้งศึกษาปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวน กลุ่มประชากรเป้าหมายหลัก ได้แก่ ประชากรชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร จำนวน 100 คน โดยมีระยะเวลาการเก็บข้อมูล 2 เดือน คือตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2563 ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2563

นิยามศัพท์

อาหารเสฉวน หมายถึง อาหารเสฉวนที่จำหน่ายในร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ผู้บริโภค หมายถึง ประชากรชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ปัจจัย หมายถึง สิ่งที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารเสฉวนที่ร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

วิธีการศึกษาวิจัย

1. ศึกษาความเป็นมา ลักษณะ ส่วนประกอบ แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารเสฉวน รวมทั้งศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการตลาด พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภค
2. เก็บรวบรวมข้อมูล โดยทำแบบสอบถามออนไลน์
3. วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม เพื่อวิเคราะห์ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน
4. สรุปผลการศึกษา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน
2. ทราบถึงที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในประเทศไทย (กรุงเทพมหานคร)
3. ทราบถึงปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน
4. สามารถนำข้อมูลไปใช้ประกอบการตัดสินใจและกำหนดกลยุทธ์ในการวางแผนการตลาดของธุรกิจอาหารเสฉวนของผู้ประกอบการเดิม
5. สามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาให้ผู้ประกอบการใหม่ที่สนใจด้านธุรกิจอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ใช้คาดการณ์ความน่าจะเป็นในอนาคต

บทที่ 2

แนวความคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาเรื่องปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน มีการทบทวนแนวความคิด ทฤษฎี วิทยานิพนธ์ เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวความคิดที่เกี่ยวข้อง
 - ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม (Cultural Ecology)
 - แนวคิดของ Dorothy J.cattle และ Christine S.Wilson
 - ทฤษฎีอิน-หยาง
 - ทฤษฎีธาตุทั้ง 5 : ไม้ ไฟ ดิน โลหะ น้ำ
2. ทฤษฎีการตลาด
 - ส่วนประสมทางการตลาด
 - พฤติกรรมผู้บริโภค
 - ความพึงพอใจ
3. ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
5. กรอบการศึกษาและการวิเคราะห์

1. แนวความคิดที่เกี่ยวข้อง

ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม (Cultural Ecology)

ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมหรือนิเวศวิทยาวัฒนธรรม เป็นแนวคิดที่ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม โดยเน้นถึงอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมว่าเป็นตัวกำหนดกระบวนการวิวัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรม

จูเลียน สตวอด (Julian Steward) นักมานุษยวิทยาชาวอเมริกัน อธิบายแนวคิดนิเวศวิทยาวัฒนธรรมว่าเป็นการศึกษากระบวนการปรับตัวของสังคมภายใต้อิทธิพลของสิ่งแวดล้อม โดยเน้นการศึกษาวิวัฒนาการหรือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการปรับตัว (adaptation) ของสังคมที่มีลักษณะเป็นพลวัตหรือเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพสิ่งแวดล้อม โดยมีปัจจัยพื้นฐานสำคัญคือ เทคโนโลยีการผลิต โครงสร้างสังคม และลักษณะของสภาพแวดล้อมธรรมชาติมาเป็นเงื่อนไขหลักกำหนดกระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวของสังคมวัฒนธรรม สตวอดมองว่ามนุษย์เป็นสัตว์มีเหตุผล ความมีเหตุผลทำให้มนุษย์มีวิวัฒนาการทางวัฒนธรรม เนื่องจากสภาวะแวดล้อมมีความแตกต่างกัน วัฒนธรรมสองวัฒนธรรมจึงมีพื้นฐานการ

ปรับตัว การแก้ไขปัญหา และวิวัฒนาการที่แตกต่างกัน เช่น วัฒนธรรมของกลุ่มที่ตั้งรกรากใกล้ทะเล จะประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือยังชีพประเภท เบ็ด แห อวน ฉมวก เรือ และพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการเดินเรือในทะเลและการจับปลา ในขณะที่ชนกลุ่มที่ตั้งรกรากในเขตป่าดงดิบมีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือในการดำรงชีวิตแตกต่างกัน เช่น หอก ธนู เพื่อใช้ล่าสัตว์และหาอาหาร (จูดาเรียย์ ตะโกเนียม, 2561: 5)

แนวคิดของ Dorothy J.Cattle และ Christine S.Wilson

เป็นแนวคิดเกี่ยวกับความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค รวมทั้งข้อห้ามเกี่ยวกับอาหาร พวกเขาเห็นว่า อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในทุกๆสังคมและวัฒนธรรม ในแต่ละสังคมมีความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร นิสัยการบริโภค และพฤติกรรมการบริโภค รวมทั้งแจกแจงบทบาทหน้าที่ของบุคคลเกี่ยวกับอาหารตามสภาพแวดล้อม โครงสร้างทางสังคม ความเชื่อและความเข้าใจเกี่ยวกับอาหาร และการบริโภคเกี่ยวข้องกับปัจจัยทางด้านนิเวศวิทยา สภาพอากาศ ศาสนา พิธีกรรม เป็นต้น

ทฤษฎีอิน-หยาง

ฟัซนี ตั้งยีนยง (2558: 60) ระบุว่าทฤษฎีอิน-หยาง เป็นทฤษฎีที่อธิบายถึง “กำเนิดของจักรวาล” โดยจักรวาลนี้ประกอบขึ้นด้วยพลังปฐมภูมิ 2 ชนิด ได้แก่ Yin (阴) แปลว่าการขาดแสงอาทิตย์ หมายถึงเงาหรือความมืด และYang (阳) แปลว่าแสงอาทิตย์หรือสิ่งที่เกี่ยวข้องกับแสงสว่าง ทฤษฎีอิน-หยาง เป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ของจีน เป็นพื้นฐานวิถีคิดของจีนทั้งระบบ โดยมีความเชื่อว่าทุกสรรพสิ่งในโลกใบนี้มีลักษณะทวิลักษณ์ และมีปฏิสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกัน (interdependent) คือมี มีดี-สว่าง ร้อน-เย็น ชาย-หญิง หากขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือมีสิ่งใดสิ่งหนึ่งมากเกินไปก็จะเกิดภาวะไม่สมดุลนำมาซึ่งความหายนะได้ Yin เป็นสัญลักษณ์ของความมืด ความเย็น และเพศหญิง ส่วนYang เป็นสัญลักษณ์ของแสงสว่าง ความร้อน และเพศชาย เมื่อพลังทั้งสองนี้ร่วมปฏิสัมพันธ์กันเมื่อใดก็จะเกิดปรากฏการณ์ต่างๆขึ้นในจักรวาล

ทฤษฎีธาตุทั้ง 5 : ไม้ ไฟ ดิน โลหะ น้ำ

ทฤษฎีธาตุทั้ง 5 เป็นทฤษฎีที่อธิบายถึง “โครงสร้างของจักรวาล” และ “ปฏิสัมพันธ์ระหว่างธาตุทั้ง 5” ในคัมภีร์ซูจิง (书经) บรรพที่ 6 หงฟ่าน (洪范) หรือ “แผนภูมิที่ยิ่งใหญ่” กล่าวว่า ธาตุทั้ง 5 นี้ประกอบด้วย ธาตุสำคัญของจักรวาล 5 ชนิดคือ ไม้ (木) ไฟ (火) ดิน (土) โลหะ (金) น้ำ (水) (โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย, 2558: 61)

โจวเยี่ยน (邹衍 305-240 ปีก่อนคริสตกาล) กล่าวว่า เหตุที่อยู่เบื้องหลังความเปลี่ยนแปลงของปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ และปรากฏการณ์เกี่ยวกับมนุษย์ล้วนมาจากปฏิกิริยาของธาตุทั้ง 5 นี้ ธาตุทั้ง 5 นับเป็นหัวใจในทุกศาสตร์ของจีนไม่ว่าด้านอาหาร เสื้อผ้าการแพทย์ การศึก หรือการพยากรณ์ ล้วนจำเป็นต้องเรียนรู้ธาตุทั้ง 5 นี้ทั้งสิ้น (โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย, 2558: 62)

2. ทฤษฎีการตลาด

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์ (2542 อ้างถึงใน ศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2555: 4) ได้นำเสนอความหมายของการตลาดที่นักการตลาดยุคต้นของการตลาดได้ให้ไว้ ดังนี้

ศาสตราจารย์ Paul Mazur ให้ความหมายไว้ว่า “การนำมาตรฐานการครองชีพไปสู่สังคม”

ศาสตราจารย์ Malcolm McNair ให้ความหมายไว้ว่า “การสร้างสรรคและการนำมาตรฐานการครองชีพไปสู่สังคม”

ศาสตราจารย์ McCarthy ให้ความหมายไว้ว่า “การกำหนดหรือออกแบบอย่างมีประสิทธิภาพ (เกี่ยวข้องกับการใช้ทรัพยากรและสร้างคามยุติธรรม) เกี่ยวกับการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้แก่กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องทั้งหมด โดยมุ่งที่จะให้ระบบเศรษฐกิจหรือให้มีการเคลื่อนย้ายสินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค โดยบรรลุเป้าหมายตามเจตนารมณ์ของสังคม”

William Stanton and Charles Futrell ให้ความหมายไว้ว่า “กิจกรรมทั้งหมดที่สร้างขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกและก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนที่มุ่งตอบสนองความต้องการของมนุษย์ให้เกิดความพึงพอใจ”

สมาคมการตลาดแห่งสหรัฐอเมริกา (AMA) ได้นิยามความหมายของการตลาดไว้แล้วในปี พ.ศ. 2547 ว่า “การตลาด คือ หน้าที่ขององค์กรและกระบวนการในการสร้างสรรค์ สื่อสาร และส่งมอบคุณค่าให้กับลูกค้า และจัดการความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เพื่อเป็นผลประโยชน์ต่อองค์กรและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการทำธุรกิจ” หลังจากนั้นปี พ.ศ. 2550สมาคมการตลาดแห่งอเมริกาได้ปรับค่านิยามเป็น “การตลาด คือ กิจกรรม กลุ่มของสถาบัน และกระบวนการในการสร้างสรรค์ สื่อสาร ส่งมอบ และแลกเปลี่ยนข้อเสนอที่มีคุณค่าให้กับลูกค้า ผู้ใช้บริการ หุ้นส่วน และสังคมโดยรวม” (ศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2555: 5)

จะเห็นได้ว่าความหมายของการตลาดในยุคต้นจะให้ความสำคัญกับการเคลื่อนย้ายสินค้าและบริการเป็นหลัก แต่ในเวลาต่อมาวิวัฒนาการมากขึ้น คือมีการให้ความสำคัญกับคุณค่าที่ให้แก่ลูกค้าเพิ่มเข้ามา

ส่วนประสมทางการตลาด

ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix: 4'Ps) เป็นหัวใจสำคัญของการบริหารการตลาด การจะทำให้การดำเนินงานของกิจการประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับ การปรับปรุงความสัมพันธ์ที่เหมาะสมของส่วนประสมทางการตลาด (ค่านาย อภิปรัชญาสกุล, 2558: 3) ซึ่งส่วนประสมทางการตลาดประกอบด้วย

Product ได้แก่ สินค้า (Goods) และบริการ (Service) โดยพิจารณาจากการตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้เกิดความพึงพอใจสูงสุด มีทั้งสินค้าและบริการที่จับต้องได้และไม่สามารถจับต้องได้

Price หมายถึง จำนวนเงินที่ลูกค้าจะต้องชำระให้กับผู้ขายเพื่อให้ได้รับสินค้าและบริการ โดยธุรกิจต้องกำหนดราคาให้อยู่ในระดับที่ลูกค้าสามารถซื้อได้ มีความเหมาะสมของราคากับคุณค่าที่ลูกค้าจะได้รับ โดยการกำหนดราคามีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันกับคู่แข่งอื่นๆ

Place หมายถึง สถานที่จัดจำหน่าย หรือช่องทางในการจัดจำหน่าย เป็นการจัดการเกี่ยวกับการอำนวยความสะดวกในการซื้อสินค้าและปริมาณของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย

Promotion หมายถึง การส่งเสริมการขาย มีจุดมุ่งหมายให้เกิดแรงจูงใจในการซื้อสินค้า และใช้บริการด้วยการประสมประสานส่วนประสมทางการตลาด ได้แก่ การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย การตลาดทางตรง และการใช้พนักงานขาย

การตลาดแบบหยด (Drip) และการจัดการสินค้าที่สามารถติดตามและมองเห็นได้ในปัจจุบันได้เพิ่มส่วนประสมทางการตลาดจาก 4'Ps เป็น 7Ps โดยเพิ่มขึ้น 3Ps ได้แก่

People หมายถึง การจัดการบริการอย่างมีประสิทธิภาพด้วยความรู้ ความสามารถ และความน่าเชื่อถือของบุคลากรทางธุรกิจ โดยเริ่มตั้งแต่การคัดเลือก การพัฒนา และการฝึกอบรม รวมไปถึงการจูงใจ และปลูกฝังลักษณะที่จำเป็นต่อการให้บริการเพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าหรือผู้ใช้บริการได้มากที่สุด

Physical Evidence/Environment หมายถึง สิ่งที่ปรากฏต่อสายตาลูกค้าหรือผู้มาใช้บริการ เช่น สี รูปร่าง และแพ็คเกจของสินค้า รวมทั้งการออกแบบวางผังร้าน เพอร์เนเจอร์ภายในร้าน บรรยากาศภายในร้าน เป็นต้น

Process หมายถึง กระบวนการจัดการด้านการบริการให้มีขั้นตอนที่อำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการมากที่สุด เพื่อที่จะทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจและเกิดความภักดีในตัวสินค้า

พฤติกรรมผู้บริโภค

Holt, Rinehart และ Winston (1968: 5 อ้างถึงใน ธงชัย สันติวงษ์, 2540: 29) ได้จำกัดความของคำว่าพฤติกรรมผู้บริโภคไว้ว่า “พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่งซึ่งเกี่ยวข้องกับตรงกับการจัดหาให้ได้มาและการใช้ซึ่งสินค้าและบริการ ทั้งนี้หมายถึงกระบวนการตัดสินใจซึ่งมีมาอยู่ก่อนแล้ว และซึ่งมีส่วนในการกำหนดให้มีการกระทำดังกล่าว”

ค่านาย อภิปรัชญาสกุล (2558: 2) ระบุไว้ว่าความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค ครอบคลุมสาระสำคัญอยู่ 3 ประการด้วยกัน คือ การกระทำของแต่ละบุคคล การได้รับและการใช้สินค้าและ

บริการทางเศรษฐกิจ และกระบวนการตัดสินใจ โดยการกระทำของแต่ละบุคคลเป็นการเน้นพฤติกรรมของผู้บริโภคที่แตกต่างกันไป ส่วนการได้รับและการใช้สินค้าของผู้บริโภคเป็นเรื่องปกติวิสัยที่จะต้องอุปโภคหรือบริโภคสินค้า ในด้านกระบวนการตัดสินใจนั้นชี้ให้เห็นว่า ผู้บริโภคจะซื้อสินค้าอะไรก็ตามแต่จะต้องผ่านขั้นตอนของการตัดสินใจ ซึ่งประกอบด้วย การตระหนักถึงปัญหา การค้นหา การประเมินผลทางเลือก ทางเลือก และผลได้ ทั้งนี้พบว่าพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior) มาจากปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix) ปัจจัยทางจิตวิทยา (Psychological Factors) ปัจจัยทางสังคม (Social Factors) และปัจจัยทางสถานการณ์ (Situational Factors)

ซูซีย์ สมิติไกร (2553 อ้างถึงใน พลอยวรรณรัตน์ แผลมศรี,2562: 5) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค (consumer behavior) ไว้ว่า เป็นการกระทำของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจเลือก (select) การซื้อ (purchase) การใช้ (use) และการกำจัดส่วนที่เหลือ (dispose) ของสินค้าต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการและความปรารถนาของตน พฤติกรรมเหล่านี้สามารถอธิบายโดยละเอียดได้ดังนี้ การตัดสินใจเลือก หมายถึง พฤติกรรมและกระบวนการทางจิตใจของผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการ โดยครอบคลุมพฤติกรรมต่างๆ ตั้งแต่การตระหนักถึงความต้องการ การค้นหาข้อมูล การประเมินทางเลือกต่างๆ และการตัดสินใจซื้อ การซื้อ หมายถึง การดำเนินการเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการที่ผู้บริโภคต้องการ ตั้งแต่การเลือกแหล่งที่จะซื้อและวิธีการจ่ายเงินค่าสินค้าหรือบริการ การใช้หมายถึง การที่ผู้บริโภคนำสินค้ามาใช้ประโยชน์ตามที่มุ่งหวัง หรือรับบริการจากองค์การธุรกิจ การกำจัดส่วนที่เหลือ หมายถึง การนำส่วนที่เหลือของผลิตภัณฑ์ไปกำจัดทิ้งโดยอาจกระทำในรูปแบบต่างๆ เช่น การทิ้งในถังขยะ การนำกลับมาใช้ใหม่ (reuse) การนำไปผลิตใหม่ (recycle)

ความพึงพอใจ

กฤษณี รื่นรมย์ และคนอื่นๆ (2547: 98 อ้างถึงใน พลอยวรรณรัตน์,2562: 8) กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่แต่ละบุคคลแสดงออกถึงความยินดีจากการใช้ผลิตภัณฑ์หรือการบริโภคสินค้า ซึ่งคุณค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับนั้นเท่ากับหรือสูงกว่าระดับความคาดหวังของคนๆนั้น ในทางตรงกันข้ามถ้าผลจากการใช้สินค้าหรือบริการนั้นต่ำกว่าค่าความคาดหวัง บุคคลนั้นย่อมจะเกิดความไม่พอใจ

Kotler (2003 อ้างถึงใน ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ,2546: 90) กล่าวถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคหรือลูกค้าว่า เป็นความรู้สึกของผู้บริโภคที่เกิดจากการเปรียบเทียบระหว่างประโยชน์จากคุณสมบัติหรือผลิตภัณฑ์ตามที่เห็นหรือเข้าใจ กับความคาดหวังของผู้บริโภคหรือลูกค้าที่เกิดจากประสบการณ์ในอดีต ซึ่งถ้าประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ไม่ตรงกับความคาดหวัง ผู้บริโภคหรือลูกค้าย่อมไม่พอใจ หากประโยชน์จากคุณสมบัติหรือผลิตภัณฑ์ตรงกับความคาดหวัง หรือเกินกว่าที่คาดหวัง ผู้บริโภคหรือลูกค้าจะมีความพึงพอใจ (ชมพูนุท เกียวกิ่งแก้ว,2556: 21)

นภวรรณ คณานุรักษ์ (2554: 239-245 อ้างถึงใน ชมพูนุท เกียวกิ่งแก้ว, 2556: 22-23) กล่าวว่า ทักษะคิดและความพึงพอใจในสิ่งหนึ่ง เป็นสิ่งที่สามารถใช้แทนกันได้ เพราะทั้งสองคำนี้หมายถึง ผลที่ได้จากการที่บุคคลเข้าไปมีส่วนร่วมในสิ่งนั้น ทักษะคิดทางด้านบวกจะแสดงออกมาเป็นสภาพความพึงพอใจในสิ่งนั้น และทักษะคิดทางด้านลบจะแสดงให้เห็นถึงสภาพที่ไม่พึงพอใจในสิ่งนั้น อาจกล่าวได้ว่า ทักษะคิดและความพึงพอใจเป็นความรู้สึกมีความสุข เมื่อคนเราได้รับผลสำเร็จตามจุดมุ่งหมายของความตั้งใจหรือแรงจูงใจ ประกอบด้วยความรู้สึกทางลบ ความรู้สึกทางบวก และทักษะคิด ซึ่งมีความสัมพันธ์กันอย่างสลับซับซ้อน ระบบความสัมพันธ์ของความรู้สึกทั้งสามนี้ เรียกว่า ความพึงพอใจ โดยความพึงพอใจจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อระบบของความพึงพอใจมีความรู้สึกในทางบวก มากกว่าความรู้สึกในทางลบ

3. ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน

สาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นประเทศที่มีพื้นที่กว้างใหญ่ มีพื้นที่ประมาณ 9,597,000 ตารางกิโลเมตร จัดเป็นประเทศที่มีขนาดใหญ่เป็นอันดับที่ 4 ของโลก โดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น 23 มณฑล 5 เขตการปกครองตนเอง 4 เทศบาลนคร และ 2 เขตปกครองพิเศษ ซึ่งแต่ละพื้นที่ต่างก็มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศต่างกัน ส่งผลให้ภาษา วัฒนธรรม ความเป็นอยู่และอาหารแตกต่างกันไป ด้วย โดยอาหารจีนส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติตามท้องถิ่นนั้นๆ ไม่ว่าจะเป็นพืชที่ปลูกหรือสัตว์ที่เลี้ยง จึงทำให้วัตถุดิบในการปรุงอาหารมีความหลากหลาย ส่งผลให้รสชาติและประเภทอาหารของแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน

มณฑลเสฉวนหรือซื่อชวน ตั้งอยู่บริเวณตอนบนของแม่น้ำแยงซี มีสภาพภูมิอากาศร้อนชื้นมีฝนตกบ่อยและมีหมอกปกคลุมเป็นประจำ ทำให้ความชื้นในอากาศสูง ส่วนภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ลุ่มน้ำและที่ราบสูง พื้นที่บริเวณมณฑลเสฉวนจึงมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำการเกษตรการเพาะปลูกในพื้นที่ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด มันฝรั่ง ถั่ว พืชผัก และผลไม้ต่างๆ อีกทั้งยังมีพื้นที่ป่าไม้กว้างใหญ่ อุดมไปด้วยพืชสมุนไพรยาจีน มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และมีสภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของพรรณไม้และสัตว์ป่านานาชนิด สำหรับทุ่งหญ้าของมณฑลเสฉวนมีพื้นที่กว้างใหญ่ประมาณ 16.3 ล้านเฮกเตอร์ เหมาะสำหรับการทำปศุสัตว์

นอกจากนี้มณฑลเสฉวนยังมีแอ่งแผ่นดินเสฉวน ที่ถูกล้อมรอบด้วยภูเขาทั้ง 4 ด้าน อยู่เหนือระดับน้ำทะเลโดยเฉลี่ย 300-600 เมตร เป็นแอ่งใหญ่อันดับที่ 4 ของประเทศจีน แอ่งเสฉวนเป็นแอ่งที่มีลักษณะภูมิประเทศเป็นแบบฉบับที่สุด ตั้งอยู่ภาคตะวันออกของมณฑลเสฉวน และอยู่บริเวณต้นธารของแม่น้ำแยงซี มีเนื้อที่ประมาณ 2 แสนกว่าตารางกิโลเมตร สภาพภูมิอากาศภายในแอ่งมีลักษณะอบอุ่นในฤดูหนาวและร้อนในฤดูร้อน มีความแตกต่างทางอุณหภูมิน้อย ฝนตกชุก ในฤดูหนาวมักมีหมอกเป็นประจำ ทางตะวันตกเฉียงเหนือของแอ่งมีที่ราบแห่งหนึ่งยาวประมาณ 200 กิโลเมตร กว้าง

40 ถึง 70 กิโลเมตร ที่ราบแห่งนี้คือที่ราบเฉิงตู ซึ่งมีเชื่อกันว่าน้ำตูเจียงยานที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลก ที่ราบแห่งนี้เกษตรกรรมเจริญก้าวหน้าตั้งแต่โบราณกาลพร้อมทั้งยังมีผลิตผลอันอุดมสมบูรณ์ (วิทยาลัยภาษาจีนปักกิ่ง มหาวิทยาลัยครุหนานจิง มหาวิทยาลัยครุอันฮุย, 2550: 87) ถือเป็นอู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศจีนจนได้รับสมญาว่า “เมืองแดนสวรรค์”

การที่ชาวจีนให้ความสำคัญกับอาหารการกินและเชื่อว่าอาหารคือยามาตั้งแต่โบราณ ทำให้ชาวเสฉวนนิยมประกอบอาหารทานเอง และมักจะจัดงานเลี้ยงแสดงฝีมือการประกอบอาหารสืบเนื่องมาจากการดำรงชีวิตอยู่ท่ามกลางความอุดมสมบูรณ์ของชาวเสฉวนและจากบุคคลที่มีชื่อเสียงในสมัยโบราณของจีนที่ประกอบด้วยชาวเสฉวนที่เชี่ยวชาญการประกอบอาหารจำนวนมาก ทั้งนี้การให้ความสำคัญกับอาหารการกินยังก่อให้เกิด วิธีการ อุปกรณ์และขั้นตอนการปรุงอาหารที่ซับซ้อน โดยวิธีการปรุงอาหารจีนที่สำคัญ ได้แก่ การต้ม นึ่ง ย่าง ตอง และตากแห้ง ส่วนผัดเป็นวิธีที่มาภายหลัง อุปกรณ์การทำอาหารมี 4 ชนิดหลัก ได้แก่ มีด เขียง กระทะ และตะหลิว อาหารส่วนใหญ่มักเป็นการผสมผสานหลายรสชาติและหลายวัตถุดิบเข้าด้วยกัน ศิลปะการประกอบอาหารจีนจะเน้นความเข้าใจเรื่องพลังยิน-หยาง ธาตุทั้ง 5 ฤทธิ์ร้อน-ฤทธิ์เย็น และรวมถึงคุณสมบัติของอาหารแต่ละชนิดด้วย อีกทั้งวัตถุดิบก็จำเป็นต้องรู้แหล่ง เช่น น้ำมันที่ดีต้องมาจากเมืองซูโจว ส่วนไฟสำหรับปรุงอาหารมี 2 ชนิด คือ ไฟที่คุโชน (武火) สำหรับการผัดและการทอด และไฟที่นุ่มนวล (文火) สำหรับการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน (พัซัน ตังยิ่นยง, 2558: 69)

อาหารเสฉวนส่วนใหญ่มีหลากหลายรสชาติ ได้แก่ ซา เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขม และหอม โดยเฉพาะรสเผ็ดและซาอันเป็นเอกลักษณ์ รสเผ็ดและซาดังกล่าว มาจากพริกไทยเสฉวน (花椒) หรือพริกเสฉวนที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารเสฉวน อาหารเสฉวนหลายประเภทนำพริกไทยเสฉวนมาเป็นเครื่องปรุง ทั้งต้ม ผัด ทอด และปิ้งย่าง โดยพริกไทยเสฉวนมีต้นกำเนิดมาจากมณฑลเสฉวนแต่ทำการเพาะปลูกกระจายอยู่ทั่วไปในประเทศจีน แหล่งเพาะปลูกพริกไทยเสฉวนที่สำคัญของประเทศจีนพบมากในบริเวณภาคตะวันออก ได้แก่ มณฑลเจียงซู มณฑลเจ้อเจียง และบริเวณภาคตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศ โดยเฉพาะมณฑลเสฉวน ไทหล่า และมณฑลชิงไห่

พริกไทยเสฉวนเป็นพืชตระกูลส้มมีลักษณะเป็นพวง มีผิวที่ผิวขรุขระ มีกลิ่นหอมแรงและรสเผ็ดชาลิ้น มีสรรพคุณช่วยบำรุงเลือด บำรุงหัวใจ ลดความดันในเลือด ในพริกไทยเสฉวนมีสารที่ออกฤทธิ์กระตุ้นปุ่มรับสัมผัสบนลิ้นจึงทำให้เกิดอาการชาลิ้น หากนำมาผัดหรือนำมาปรุงโดยถูกความร้อน กลิ่นและรสก็จะยิ่งแรงขึ้น และเนื่องจากพริกไทยเสฉวนสามารถเพาะปลูกได้ทั่วไปในจีน จึงทำให้พริกไทยเสฉวนมีกลิ่นและรสแตกต่างกันออกไปตามแต่ละพื้นที่ พริกไทยเสฉวนสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ สีเขียวและสีแดง พริกไทยเสฉวนสีแดงเหมาะสำหรับนำไปทำปิ้งย่าง ส่วนพริกไทยเสฉวนสีเขียวเหมาะสำหรับใส่ในอาหารประเภทต้มและนึ่ง ชาวเสฉวนนั้นนิยมใช้ทั้งแบบสดและแบบ

แห้งเป็นเครื่องปรุงรสในอาหาร อาจใส่ทั้งเม็ดหรือนำไปบดเป็นผงละเอียด รสและกลิ่นอาหารเสฉวน จึงมีความเผ็ดและมีกลิ่นหอมของพริกไทยเสฉวนเป็นหลัก

รายการอาหารเสฉวนที่ได้รับความนิยมในประเทศจีน มีดังนี้

1. ขาหมูตงโโป (东坡肘子)



ภาพที่ 1 ขาหมูตงโโป

ที่มา: <https://zhuanlan.zhihu.com/p/25170105>

ขาหมูตงโโปเป็นเมนูดั้งเดิมของเสฉวน มีรสชาติกลมกล่อมและหอมไปด้วยเครื่องเทศ สามารถทำได้ไม่ยาก นอกจากนี้ยังเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมสูงและเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในประเทศจีนอีกด้วย

วัตถุดิบ

- ขาหมู 1 ขา
- ต้นหอม 1-2 ต้น
- ขิง 5-7 ชิ้น
- กระเทียม 4 กลีบ
- น้ำตาลกรวด 50 กรัม
- อบเชย 2 ชิ้น
- ใบกระวาน 4-6 ชิ้น
- โป๊ยกั๊ก 1 ชิ้น
- ผงเครื่องเทศจีน 5 ปริมาณตามที่เหมาะสม

วิธีทำ

1. ใช้ไฟเพื่อกำจัดขนหมูที่เหลืออยู่บนหนังหมูออก

2. นำขามูลงไปต้มในน้ำเดือดสักครู่หนึ่งเพื่อกำจัดสิ่งสกปรก หลังจากนั้นนำขามู
ขึ้นจากหม้อ
3. ใช้มีดหั่นขามูบางๆ เพื่อให้ขามูสุกเร็วขึ้น
4. นำขามูไปต้มอีกรอบ พร้อมกับใส่ต้นหอม ขิง ใบกระวาน โป๊ยกั๊กและอบเชยจีนใน
ปริมาณที่เหมาะสมแล้วรอให้ต้มจนสุก
5. หลังจากนั้นนำขามูใส่ในหม้อหนึ่ง นึ่งเป็นเวลา 1.30 ชั่วโมง
6. เทน้ำมันในปริมาณที่เหมาะสมลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนแล้วเจียวหอม ขิง และ
กระเทียมจนมีกลิ่นหอม หลังจากนั้นเติมน้ำตาลกรวดและผงเครื่องเทศ 5 ซ่อนโต๊ะ และเติมซีอิ้ว
ประมาณ 2-3 ซ่อนโต๊ะ ปรุงโดยใช้ไฟอ่อน
7. หลังจากนั้นขามูเสร็จแล้ว จึงตักใส่จานและราดเครื่องที่ปรุงไว้ลงไป

2. หมูเส้นผัดกระเทียมใส่พริก (鱼香肉丝)



ภาพที่ 2 หมูเส้นผัดกระเทียมใส่พริก

ที่มา: https://www.sohu.com/a/325352064_99938299

เมนูนี้ทำจากหมูชิ้นเล็กๆ ผัดกระเทียมใส่พริก เมื่อผัดออกมาแล้วจะมีกลิ่นหอมของปลาแต่
ไม่ได้ปรุงด้วยส่วนผสมจากปลา กลิ่นหอมของปลามาจากการใช้เต้าเจี้ยว พริกดอง ขิงดอง และ
กระเทียมมาเป็นเครื่องปรุงแบบในสมัยโบราณที่นิยมนำเครื่องปรุงเหล่านี้มาปรุงเมนูเกี่ยวกับปลา
ต่อมาจึงมีการนำเครื่องปรุงและวิธีการทำเมนูปลานี้มาใช้ผัดเป็นอาหารอื่น จนกระทั่งกลายเป็น
ลักษณะเฉพาะในแบบเสฉวนคือมีรสชาติหอมของปลา

วัตถุดิบ

สันในหมู 300 กรัม

หน่อไม้เมืองหนาว 80 กรัม

เห็ดหูหนูดำ 3 ดอก

ไข่ขาว 1 ฟอง

เกลือ 3 กรัม

ซีอิ๊ว 15 กรัม

ขิง 2 ชิ้น

กระเทียม 6 กลีบ

เหล้าจีน 10 กรัม

น้ำส้มสายชู 20 กรัม

แป้งมัน 15 กรัม

ต้นหอม 2 ต้น

พริกแดง 10 กรัม

น้ำตาล 25 กรัม

น้ำมันพืช 50 กรัม

วิธีทำ

1. หั่นเส้นในหมูเป็นเส้นเล็กๆ นำไปแช่ในน้ำเย็น แล้วนำเห็ดหูหนูมาแช่ในน้ำอุ่น
2. หมักหมูด้วยเหล้า แป้ง เกลือ และน้ำมันพืชเล็กน้อย หมักเป็นเวลา 30 นาที
3. หั่นแครอท หน่อไม้ และเห็ดหูหนูให้เป็นฝอยแล้วพักเอาไว้
4. ผสมน้ำปรุงโดยใช้ขิงสับ หัวหอม และกระเทียม ใส่เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊ว 3 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ น้ำส้มสายชู 4 ช้อนโต๊ะ และน้ำ 5 ช้อนโต๊ะ แล้วผสมให้เข้ากัน
5. เทน้ำมันลงในกระทะรอให้ร้อนแล้วใส่หมูที่หั่นไว้ลงไป
6. ผัดจนเนื้อหมูเปลี่ยนเป็นสีขาว
7. เปลี่ยนมาใช้ไฟระดับปานกลาง ใส่เต้าเจี้ยวลงไปผัดให้เข้ากัน
8. ใส่แครอท หน่อไม้ และเห็ดหูหนูที่หั่นไว้แล้วผัดให้สุก
9. เทน้ำปรุงที่เตรียมไว้ แล้วผัดให้เข้ากันประมาณ 2 นาที

3. หมูสามชั้นกลับกระทะ (回锅肉)



ภาพที่ 3 หมูสามชั้นกลับกระทะ

ที่มา: <https://www.wecook123.com/recipe906/>

หมูสามชั้นกลับกระทะ คือ เนื้อหมูสามชั้นต้มสุกแล้วผัดปรุงรสในกระทะผัดกับผักกาดเป็นเมนูอาหารเสฉวนที่สามารถทำรับประทานได้ง่าย มีรสชาติเผ็ดอ่อนๆสำหรับคนไทย

วัตถุดิบ

- หมูสามชั้น 400 กรัม
- พริกเขียว 2 เม็ด
- ต้นหอม 200 กรัม
- พริกแดง 2 เม็ด
- ผงปรุงรส ปริมาณตามที่เหมาะสม
- น้ำมันถั่วลิสง ปริมาณตามที่เหมาะสม
- เต้าเจี้ยวเสฉวน 2 ช้อนโต๊ะ
- เต้าซี่ 10 กรัม
- น้ำตาลทรายขาว 5 กรัม

วิธีทำ

1. นำเนื้อหมูไปแช่ในน้ำเย็น หลังจากนั้นนำไปต้มให้สุก แล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ
2. ตั้งกระทะแล้วนำหมูที่หั่นลงไปผัด
3. เมื่อผัดจนหมูมีน้ำมันออกมาเล็กน้อยให้ใส่เต้าเจี้ยวเสฉวน และเต้าซี่ลงไปผัด
4. ใส่พริกเขียวและพริกแดง
5. ใส่ต้นหอมลงไปผัดให้หอม
6. เติมน้ำตาลและผงปรุงรสลงไปผัดให้ทั่วเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

4. เต้าหู้ผัดซอส (麻婆豆腐)



ภาพที่ 4 เต้าหู้ผัดซอส

ที่มา: <https://www.zhifure.com/snzfj/71236.html>

เป็นเมนูที่มีชื่อเสียงมากที่สุดเมนูหนึ่งของอาหารเสฉวน มีรสชาติเผ็ดและชาตามแบบฉบับอาหารเสฉวน นอกจากนี้ยังเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมอย่างมากทั้งภายในประเทศจีนและต่างประเทศอีกด้วย

วัตถุดิบ

เนื้อหมูสับ ปริมาณเท่ากับเต้าหู้อ่อนที่ใช้

เต้าหู้อ่อน ½ ก้อน

ต้นหอม 1 ต้น

เต้าซี่ 2 ซ้อนโต๊ะ

น้ำมันงา ปริมาณตามที่เหมาะสม

ซอสถั่วเหลือง ปริมาณตามที่เหมาะสม

เหล้าจีน ปริมาณเล็กน้อย

พริกแห้ง 2 เม็ด

ผงขิง ¼ ชอง

แป้งมันฮ่องกง 1 ซ้อนโต๊ะ

น้ำเปล่า ปริมาณตามที่เหมาะสม

วิธีทำ

1. ตั้งไฟและเทน้ำมันงาลงไป แล้วรอจนร้อนจัด
2. นำหอมซอยส่วนที่เป็นลำต้นลงไปผัด ผัดไม่เกิน 15 วินาที เพื่อสร้างกลิ่นหอม
3. ใส่หมูสับลงไป และใช้ตะหลิวตัดที่หมูตลอดเวลาเพื่อให้หมูกระจายตัว

4. ผสมเต้าซี่ เหล้าจีน น้ำมันงาและซอสถั่วเหลืองอย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ
5. นำซอสที่ผสมจนเข้ากันราดลงไปบนหมู
6. เติมน้ำสะอาด 1 แก้ว
7. เติมผงขิง 1/4 ชอง หรืออาจจะใช้เป็นขิงสับละเอียดและน้ำตาลก็ได้
8. หลังจากนั้นหั่นพริกแห้งละเอียดๆใส่ลงไป 2 เม็ด
9. หั่นเต้าหู้อ่อนเป็นชิ้นใหญ่ๆใส่ลงไปแล้วรอ 10-15 นาที
10. ผสมแป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะกับน้ำนิดหน่อย
11. หลังจากนั้นเทลงไปในกระทะ เพื่อให้ซอสเข้มข้นขึ้น
12. โรยต้นหอมซอยพร้อมเสิร์ฟ

5. ไก่ผัดพริก (辣子鸡)



ภาพที่ 5 ไก่ผัดพริก

ที่มา: https://www.sohu.com/a/334983380_369850

เป็นเมนูที่มีรสชาติเผ็ด ทำจากเนื้อไก่ที่หมักไว้แล้วนำมาผัดกับซอสพริกแบบเสฉวนพร้อมทั้งใส่พริกแห้ง กระเทียม ขิง และต้นหอม

วัตถุดิบ

- เนื้อไก่ 500 กรัม
- พริกแดง 60 กรัม
- พริกไทยเสฉวน 1 กำมือ
- ต้นหอม 1 ต้น
- ขิง 5 ชิ้น
- กระเทียม 6 กลีบ

ใบกระวาน 5 กรัม
 โป๊ยกั๊ก 2 ช้อน
 ชื้นฉ่าย 1 ต้น
 เหล้าจีน 5 กรัม
 เกลือแกง 3 กรัม
 ผงเครื่องเทศจีน 5 ชนิด 3 กรัม
 งาขาว 5 กรัม
 น้ำมันถั่วลิสง 10 กรัม
 น้ำตาล 3 กรัม
 ซีอิ้วขาว 3 กรัม

วิธีทำ

1. ล้างและสับไก่อเป็นชิ้นเล็กๆ หมักด้วยเหล้าจีนผสมเครื่องเทศกับเกลือ ซีอิ้วขาว ต้นหอม และขิง ประมาณ 20 นาที
2. ล้างและหั่นพริกพร้อมกับกรองเมล็ดพริกไทยเสฉวน
3. เทน้ำมันถั่วลิสงลงกระทะแล้วรอให้ร้อน
4. นำไก่อลงไปทอดแล้วตั้งเป็นไฟระดับกลางและไฟระดับต่ำ ทอดจนเนื้อไก่เปลี่ยนเป็นสีเหลืองแล้วนำไก่อขึ้น
5. ตั้งน้ำมันให้ร้อนอีกครั้งแล้วนำไก่อลงไปทอดอีกครั้ง เพื่อขับไขมันส่วนเกินออกและทำให้ไก่อมีสีสวยขึ้น หลังจากนั้นนำไก่อขึ้นมาพักไว้
6. เติมน้ำมันลงในกระทะแล้วผัดพริกไทยเสฉวนและขิง ใส่ต้นหอม กระเทียม โป๊ยกั๊ก และใบกระวานแล้วผัดต่อไป
7. ใส่พริกแดงลงไปผัดให้เข้ากัน
8. นำไก่อที่พักไว้ลงไปผัดรวมกัน ใส่น้ำตาลและเกลือเล็กน้อย
9. ปรงด้วยเหล้าจีนและผงเครื่องเทศตามใจชอบ
10. ใส่ชื้นฉ่ายและผัดให้เข้ากัน หลังจากนั้นโรยงาขาวเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

6. ปลาต้มผักดองเสฉวน (酸菜鱼)



ภาพที่ 6 ปลาต้มผักดองเสฉวน

ที่มา: <https://bit.ly/3kqvSvz>

เมนูนี้ถือเป็น 1 ในอาหารขึ้นชื่อของมณฑลเสฉวน เหมาะสำหรับผู้ที่ชอบทานอาหารรสชาติเปรี้ยวและเผ็ด มีส่วนประกอบหลัก คือ ปลาและผักดองปรุงรส ใส่พริกดองรสชาติเปรี้ยวและเผ็ด วัตถุดิบ

- ปลากะพง 1 ตัว
- เห็ดเข็มทอง 1 กำมือ
- หัวไชเท้าดอง ½ หัว
- พริกกระเทียมดอง 5 เม็ด
- พริกชี้ฟ้า 3 เม็ด
- พริกแห้ง 10 เม็ด
- พริกไทยเสฉวน 1 ช้อนโต๊ะ
- ผักกาดดองน้ำข้าว 1 หัว
- ผักกาดขาว ½ หัว
- ขิงหั่น 3 ชิ้น
- กระเทียมกลีบใหญ่ 3 กลีบ
- เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอม 1 ต้น
- ผักชี 1 ต้น
- น้ำมันรำข้าว 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำปลากะพงแล่นเนื้อเป็นชิ้นๆ พักไว้
2. นำส่วนหัวและหางของปลาคลุกเกลือ ทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบแล้วพักไว้
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันรำข้าวลงไป พอร้อนจึงใส่พริกไทยเสฉวน กระเทียมหั่นแผ่น ขิงหั่นเป็นท่อน พริกแห้ง พริกชี้ฟ้า ผักกาดดองแล้วผัดให้หอม
4. เติมน้ำเปล่าลงไป 1/2 หม้อ รอให้น้ำเดือดจึงใส่เห็ดเข็มทอง ผักกาดขาว ไซเท้าดอง และพริกกระเหรียงดองลงไป หลังจากนั้นรอให้เดือดอีกครั้ง
5. ใส่เนื้อปลาและหัวปลาลงไป เติมเกลือปรุงรสเล็กน้อย และใส่น้ำพริกกระเหรียงดองเพื่อเพิ่มรสชาติ
6. โรยผักชีต้นหอมและพริกแห้งทอดเล็กน้อย เป็นอันเสร็จ

7. ปลาต้มพริก (水煮鱼)



ภาพที่ 7 ปลาต้มพริก

ที่มา: <https://bit.ly/2TiSgLC>

เนื้อปลานุ่มต้มกับน้ำซุป์ที่มีรสชาติเผ็ดและซาเข้ากันได้อย่างลงตัว ปลาที่นิยมนำมาประกอบเมนูนี้มากที่สุดคือ ปลาจีน (เฉาฮื้อ) นอกจากนี้ยังนิยมนำเนื้อหมูและเนื้อวัวมาประกอบเมนูนี้อีกด้วย แต่จะเรียกว่า “水煮肉片”

วัตถุดิบ

- ปลาจีน 1 ตัว
- ถั่วงอก ปริมาณตามที่ต้องการ
- หน่อไม้ต้ม ปริมาณตามที่ต้องการ
- เกลือ ปริมาณเล็กน้อย
- น้ำตาล 1 ช้อนชา

ผงปรุงรส 1 ช้อนชา
 เหล้าจีน 1 ช้อนชา
 พริกไทยเสฉวน 3 ช้อนชา
 โป๊ยกั๊ก 1 ช้อน
 อบเชย 1 ช้อนเล็ก
 พริกไทยขาว ปริมาณตามที่ต้องการ
 แป้งมัน ปริมาณตามที่ต้องการ
 ไช้ขาว 1 ฟอง
 น้ำมันสลัด 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำมันถั่วลิสง 2 ช้อนโต๊ะ
 เต้าเจี้ยวเสฉวน 2 ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาล ปริมาณเล็กน้อย
 น้ำสะอาด 150 มิลลิลิตร
 น้ำมัน 200 มิลลิลิตร
 พริกขี้หนูดองอบแห้ง 1 กำมือ
 ต้นหอม ปริมาณตามที่เหมาะสม

วิธีทำ

1. ทำความสะอาดปลาจีน ตัดหัวปลาและแล่เนื้อออก
2. หลังจากนั้นเอาก้างที่หน้าท้องออก แล้วลงใบมีดเฉียงหันปลาเป็นชิ้นใหญ่
3. นำเนื้อปลาที่หั่นไว้ในหม้อขนาดใหญ่ ใส่เกลือ น้ำตาล ไช้ขาว เหล้าจีน แป้งมัน และน้ำมันสลัดแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันเบาๆ
4. ใส่น้ำมันลงไป แล้วคลุกเคล้าให้ทั่ว หลังจากนั้นทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง
5. ตัดหัวปลาและก้างปลาที่เหลือเป็นส่วนๆ ใส่เหล้าจีนและเกลือเล็กน้อย
6. ต้มน้ำในหม้อ ใส่น้ำมันและเกลือเล็กน้อย ใส่ถั่วลิสงแล้วรอนถั่วลิสงสุกจากนั้นจึงใส่หน่อไม้ลงไปต้ม
7. เมื่อต้มสุกแล้วนำถั่วลิสงและหน่อไม้ออกมาจัดในภาชนะที่จะใส่เนื้อปลา
8. ซอยต้นหอม ขิง และกระเทียม
9. ตั้งไฟอ่อน เติมน้ำลงไป 150 มิลลิลิตร ในหม้อใบเล็ก ใส่พริก พริกไทยเสฉวน โป๊ยกั๊ก อบเชย รอให้น้ำเดือดจนน้ำเกือบแห้ง
10. ใส่น้ำมันพืชและทอดซ้าๆด้วยไฟอ่อน จนมีกลิ่นหอม

11. ใส่ต้นหอม ขิง และกระเทียมที่เตรียมไว้ ลงไปผัดซ้ำๆ ผัดจนเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเล็กน้อยแล้วพักไว้
12. ตั้งกระทะให้ร้อนและผัดเต้าเจี้ยวเสฉวนด้วยไฟระดับปานกลางหรือต่ำ ผัดจนมีน้ำมันสีแดงออกมา
13. ใส่ก้างปลาและหัวปลาลงไปทอดจนเปลี่ยนสีทั้ง 2 ด้าน
14. เติมน้ำเดือดแล้วใส่ขิงและกระเทียมเล็กน้อย
15. เร่งไฟแรงและต้มจนน้ำซุสเปลี่ยนเป็นสีขาว ประมาณ 7-8 นาที
16. ใส่เนื้อปลาที่หั่นไว้ทีละชิ้นอย่างรวดเร็วและวางกระจายให้ทั่วกระทะ
17. เบาลไฟให้อยู่ในระดับปานกลาง ใช้ตะเกียบค่อยๆ กดเนื้อปลาลงในน้ำซุสเป็นเวลาประมาณ 1-2 นาที รอจนปลาเปลี่ยนสี
18. หลังจากนั้นราดน้ำมันที่ปรุงไว้แล้วผัดไฟ
19. ยกหม้อลง แล้วเทลงในถ้วยผักที่จัดไว้

8. เลือดเปิดต้มเผ็ด (毛血旺)



ภาพที่ 8 เลือดเปิดต้มเผ็ด
ที่มา: <https://bit.ly/3opEhBS>

เมนูเลือดเปิดต้มเผ็ดเป็นต้มเลือดเปิดที่มีรสชาติเผ็ดและซามากตามแบบฉบับอาหารเสฉวนอีกเมนูหนึ่ง

วัตถุดิบ

- เลือดเปิด 250 กรัม
- ถั่วงอก 150 กรัม
- ผักกาดหอม 100 กรัม

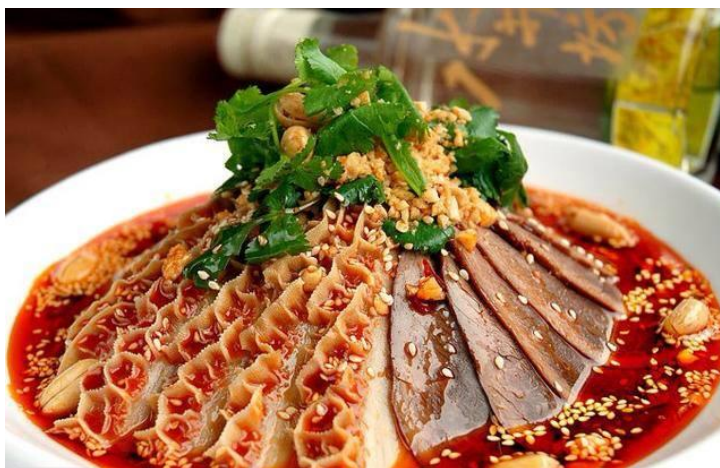
เนื้อปลากรายดำ 100 กรัม
 ปลาไหลนา 100 กรัม
 แสม 150 กรัม
 หอมแดง 30 กรัม
 ชিংหั้นแวน 10 กรัม
 กระเทียม 30 กรัม
 พริกแห้ง 5 กรัม
 พริกไทยเสฉวน 5 กรัม
 เหล้าจีน 5 กรัม
 ผงปรุงรส 5 กรัม
 น้ำมันงา 10 กรัม
 เครื่องเทศปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับหม้อไฟ 50 กรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำในหม้อเล็ก ใส่เกลือเล็กน้อยและใส่ผักกาดหอมหั่นลงไป
2. ลวกให้สุกแล้วนำขึ้นมาพักไว้
3. ใส่ถั่วงอกลงไปลวกต่อแล้วนำขึ้นมาพักไว้
4. นำเลือดเปิดมาหั่นบางๆแล้วนำไปต้มเป็นเวลา 2 นาที จากนั้นนำขึ้นมา
5. นำปลาไหลที่หั่นแล้วลงไปลวกแล้วนำขึ้นมาพักไว้
6. เทน้ำมันลงในกระทะและใส่เครื่องเทศปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับหม้อไฟ
7. ผัดไฟอ่อนจนละลายเป็นน้ำ
8. ใส่ต้นหอม ชิง และกระเทียมแล้วผัดไฟแรงจนมีกลิ่นหอม
9. เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม
10. เติมเหล้าจีนปริมาณตามที่ต้องการ
11. ใส่เลือดเปิดที่เตรียมไว้ลงไป
12. เติมเกลือและต้มทิ้งไว้ 5 นาที
13. นำปลาไหลที่เตรียมไว้ใส่ลงไปต้มอีก 5 นาที
14. ใส่ถั่วงอกและเติมน้ำตาลเล็กน้อย
15. นำแสมที่หั่นแล้วใส่ลงไป
16. ใส่เนื้อปลากรายดำที่หั่นแล้ว ต้มจนเนื้อปลาขาว
17. ใส่ผงปรุงรส ปริมาณเล็กน้อย แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นปิดไฟ
18. นำผักกาดขาวที่พักไว้จัดใส่ภาชนะ

19. เทซูปเลือดเปิดที่ปรุงไว้ลงไปด้านบน
20. เทน้ำมันงาลงในกระทะแล้วผัดพริกแห้งแล้วพริกไทยเสฉวนด้วยไฟอ่อน
21. เมื่อผัดเสร็จแล้วให้เทน้ำมันลงในหม้อเลือดเปิดเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

9. เครื่องในสัตว์ในน้ำพริกแบบเสฉวน (夫妻肺片)



ภาพที่ 9 เครื่องในสัตว์ในน้ำพริกแบบเสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3jniB5L>

เมนูนี้ประกอบด้วยเครื่องในสัตว์ที่หลากหลาย มีรสชาติเข้มข้นเผ็ดและซา นอกจากนี้ยังให้ความรู้สึกมันจากรน้ำมันที่เป็นหนึ่งในวัตถุดิบของเมนูนี้อีกด้วย

วัตถุดิบ

- เนื้อวัว 100 กรัม
- หนังศีรษะวัว 100 กรัม
- ผ้าชีร์วัว 200 กรัม
- ลิ้นวัว 100 กรัม
- หัวใจวัว 150 กรัม
- ถั่วลิสงสุก ปริมาณเล็กน้อย
- ขึ้นฉ่าย ปริมาณเล็กน้อย
- งา ปริมาณเล็กน้อย
- ผงเครื่องเทศจีน 5 ชนิด ปริมาณตามที่ต้องการ
- น้ำมันพริกแดง ปริมาณตามที่ต้องการ
- ผงปรุงรส ปริมาณเล็กน้อย
- พริกไทยเสฉวน ปริมาณตามที่ต้องการ

เกลือ ปริมาณตามที่ต้องการ

น้ำมันถั่วเหลือง ปริมาณตามที่ต้องการ

วิธีทำ

1. หั่นเนื้อและเครื่องในเป็นชิ้นๆ และล้างให้สะอาด
2. หลังจากนั้นหมักด้วยผงเครื่องเทศ เกลือ พริกไทยเสฉวน และเครื่องปรุงอื่นๆ
3. นำมาต้มแล้วเปลี่ยนเป็นไฟอ่อน จากนั้นพักให้เย็น
4. ล้างชิ้นฉ่ายแล้วหั่นให้เป็นชิ้น และผัดกับงากับน้ำมันพริกแดง
5. ใส่เนื้อวัวและเครื่องในที่พักไว้ลงจาน
6. ใส่น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันพริกแดง ผงปรุงรส พริกชี้หนู น้ำมันงา ถั่วลิสง และชิ้นฉ่าย แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน

10. ไก่หั่นลูกเต๋าผัดซอส (宫保鸡丁)



ภาพที่ 10 ไก่หั่นลูกเต๋าผัดซอส

ที่มา: <https://bit.ly/31D9EPY>

อาหารเสฉวนดั้งเดิมที่ได้รับความนิยมมาก เมนูนี้เป็นไก่ผัดกับซอส ถั่วลิสง พริกแห้งเสฉวน ตันหอมและกระเทียม รสชาติของไก่หั่นลูกเต๋าผัดซอสจะไม่เผ็ดและขามากนัก เมื่อเทียบกับอาหารเสฉวนเมนูอื่น

วัตถุดิบ

น่องไก่ 3 น่อง

ตันหอมญี่ปุ่น 2 ต้น

พริกไทยเสฉวน 10 กรัม

ขิงสับ ปริมาณเล็กน้อย

กระเทียมสับ ปริมาณเล็กน้อย

น้ำตาล 1 ช้อนชา

แป้งข้าวโพด 20 กรัม

จิ๊กโฉ่ว 1 ช้อนโต๊ะ

ซีอิ๊ว 2 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

พริกไทย 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. เตรียมน่องไก่ 3 ชิ้น จากนั้นหั่นเป็นสี่เหลี่ยมขนาดประมาณนิ้วหัวแม่มือ
2. หมักเนื้อไก่โดยการใส่แป้งข้าวโพด ซีอิ๊ว เหล้าจีน คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้รสชาติซึมให้เข้าเนื้อไก่
3. นำกระเทียมและขิงมาสับให้เรียบร้อย นำต้นหอมญี่ปุ่นมาหั่นเป็นท่อนเล็กๆ
4. เตรียมพริกแห้งที่หั่นเป็นท่อนๆและพริกไทยเสฉวนให้พร้อม
5. นำถั้วลิสงไปทอดให้สุกแล้วพักไว้สักพักให้ถั้วลิสงเย็นตัวลง
6. ทำน้ำปรุงรส โดยผสมแป้งข้าวโพด เกลือ พริกไทย น้ำตาล จิ๊กโฉ่วและซีอิ๊ว
7. เทน้ำมันลงในกระทะเล็กน้อย ใช้ไฟปานกลาง จากนั้นใส่พริกแห้ง พริกไทยเสฉวน ขิง กระเทียมและต้นหอมครึ่งหนึ่ง เพื่อให้เกิดกลิ่นหอม
8. นำเนื้อไก่ที่หมักเอาไว้ใส่ลงในกระทะ ใช้ไฟแรงผัดจนเนื้อไก่สุก
9. หลังจากนั้นใส่น้ำปรุงรสที่เตรียมไว้ รับประทานคลุกเคล้าให้เข้ากัน
10. นำถั้วลิสงทอดและต้นหอมที่เหลือลงไปผัดเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

11. ผัดวุ้นเส้นเสฉวน (蚂蚁上树)



ภาพที่ 11 ผัดวุ้นเส้นเสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/2TssN2d>

เมนูนี้เป็นวุ้นเส้นผัดกับซอสพริก หมูสับ ต้นหอมและกระเทียม เป็นเมนูง่ายๆที่มีรสชาติไม่เผ็ดมาก

วัตถุดิบ

หมูสับ ปริมาณตามที่ต้องการ
วุ้นเส้น 2 กำมือ
แครอท ปริมาณเล็กน้อย
พริกเขียว 1 เม็ด
ขิง ปริมาณเล็กน้อย
ต้นหอม ปริมาณเล็กน้อย
เต้าเจี้ยวเสฉวนในปริมาณที่เหมาะสม

วิธีทำ

1. แช่วุ้นเส้นในน้ำเย็น เมื่อวุ้นเส้นนิ่มให้นำออกและพักไว้
2. ซอยแครอท พริกเขียว ต้นหอม และขิง
3. ผัดเต้าเจี้ยวเสฉวน 1 ช้อนโต๊ะ ด้วยไฟอ่อน จนละลายเป็นน้ำมันสีแดง
4. ใส่หมูสับลงไปผัดจนเนื้อหมูสับเปลี่ยนเป็นสีขาว
5. ใส่น้ำตาล 1 ช้อนชา พร้อมกับแครอท ต้นหอม และขิง
6. เติมน้ำลงไปนิดหน่อยและนำวุ้นเส้นที่พักไว้ใส่ลงไป
7. เมื่อน้ำเกือบแห้งให้ใช้ตะหลิวคนให้เข้ากัน โรยพริกเขียว น้ำมันงา แล้วปิดไฟ

12. หม้อไฟเสฉวน (四川火锅)



ภาพที่ 12 หม้อไฟเสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3mib4Hd>

หม้อไฟเสฉวนมีรสชาติเผ็ดและชา เนื่องจากประกอบด้วยน้ำมันพริกและเครื่องเทศต่างๆ เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ได้รับความนิยมมากทั้งในประเทศจีนและต่างประเทศ

วัตถุดิบ

เครื่องเทศปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับหม้อไฟ 25 กรัม

เหล้าเจียงหมี่ 20 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 25 กรัม

ผงปรุงรส 5 กรัม

ซีอิ๊วขาว 100 กรัม

พริกไทยเสฉวน 25 กรัม

พริกแห้ง 50 กรัม

ขิง 5 ชิ้น

กระเทียม 6 กลีบ

เนย 250 กรัม

น้ำมันงา ปริมาณตามที่เหมาะสม

เปลือกส้ม ปริมาณตามที่ต้องการ

โป๊ยกั๊ก ปริมาณตามที่ต้องการ

อบเชย ปริมาณตามที่ต้องการ

วิธีทำ

1. ใส่เนยในหม้อ แล้วรอให้ร้อน
2. ใส่พริกไทยเสฉวน 15 กรัม พริกแห้ง ขิง และกระเทียม 25 กรัม
3. จากนั้นใส่เครื่องเทศปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับหม้อไฟ และใส่เหล้าจีนเล็กน้อย
4. ใส่วัตถุดิบที่เหลือและน้ำซุปลงในหม้อ จากนั้นปรุงตามใจชอบ

4. ร้านอาหารเสฉวนในประเทศไทย (กรุงเทพมหานคร)

1. ภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang)

ที่ตั้ง 14/19 ตรอกขาว แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120

รายการอาหาร

ซอสเสฉวนราดไก่บ้าน

กึ่งกระทะร้อนเสฉวน

ไก่ผัดมันฝรั่ง

กึ่งลาวก๊ิม

ปลากระพงคั่วพริก

ขนมข้าวโพดทอดกรอบ

ชาหมูตงโป

ซุปรังซีริ้วเสฉวน

เกี้ยวกะหล่ำปลี	น้ำซุ๊ปซี่โครงหมูสหายทะเล
เกี้ยวกุ่มขำย	น้ำซุ๊ปผักกาดขาวเต้าหู้
ข้าวผัดกุ้ง	น้ำซุ๊ปมะเขือเทศใส่ไข่
ข้าวผัดไข่	น้ำซุ๊ปเนื้อแพะ
ข้าวผัดหอยนางัว	ผัดผักรวมมิตร
ผัดเผ็ดใส่หมูกระทะร้อน	มะเขือเทศผัดไข่
สุกี้เสฉวน (2 รสชาติ)	มะระผัดไข่
สุกีน้าใส	มันฝรั่งผัดมะระ
สุกี้เสฉวน (เผ็ด)	มันฝรั่งรสเปรี้ยว
สุกีน้าใสไก่ดำ	มันฝรั่งผัดพริกหยวก
กระเพาะหมูผัดพริกหยวก	ผัดถั่วแขก
ปลาไหลผัดพริกเกลือ	หมูสามชั้นทอดกรอบ
เต้าหู้ราดซอสหวาน	เนื้อผัดพริกสด
ยำเห็ดหอม	รากบัวผัดเนื้อแห้ง
ผัดเนื้อแพะ	เต้าหู้มาโป
กบผัดพริกเกลือ	หมูชิ้นผัดพริกแห้ง
ยำเห็ด 2 อย่าง	เนื้อผัดเครื่องเทศ
ยำบะหมี่เย็นรสพะโล้	เนื้อวัวตุ๋น
ยำบะหมี่เย็น	หมูสามชั้นอบเสฉวน
เนื้อไก่ฉีกราดซอสเสฉวน	กุ้งเสฉวน 3 รส
พะโล้เต้าหู้ราดซอสเสฉวน	หมูเส้นผัดพริกหยวก
พะโล้รวมมิตร	กะหล่ำปลีกระทะร้อน
กุ้งผัดพริกเกลือ	ผัดเผ็ดกบกระทะร้อน
ปลากหมึกกระทะร้อน	เต้าหู้กระทะร้อน
เต้าหู้กระทะร้อน	เนื้อกระทะร้อน
น้ำซุ๊ปหัวปลาเต้าหู้	ปลาลวกราดพริกไทยเสฉวน
น้ำซุ๊ปซี่โครงหมูหัวไชเท้า	ต้มแซ่บปลากะพงเสฉวนถ่วงอก
ซุ๊ปเสฉวน	ปลากะพงชิ้นผัดพริกแดง
น้ำซุ๊ปซี่โครงหมูผักเขียว	ซอสพริกเสฉวนนึ่งหัวปลา
ตั้งกุกตุ๋นไก่ดำ	ปลากะพงหันชิ้นผัดพริกขี้หนูแดง

2. ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan)

ที่ตั้ง 152/16-17 แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

2194 ถนน เจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120

ชั้น 4 เดอะสตาร์ รัชดา 139 ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง กรุงเทพฯ 10400

รายการอาหาร

หมั่นโถวม้วนไส้ต้นหอม	ข้าวผัดกุ้ง
หมั่นโถวรสเนย	ข้าวผัดหอยนางรม
หมั่นโถวรสต้นตำหรับ	ไก่ฉีกกวางตุ้ง
เกี้ยวกะหล่ำปลี	กุ้งทอดเกลือ
เกี้ยวกุยช่าย	หมูสันนอกทอดเกลือ
สุกี้เสฉวน (เผ็ด)	หมูชิ้นผัดพริกแห้ง
สุกี้เสฉวน (2 รสชาติ)	ไข่เจียวกุ้งสด
สุกี้เนื้อแพะตุ๋น	ไก่เคียวชุบเสฉวน
ผัดอกไก่	ปีกไก่ทอด
ผัดหมูสามชั้นเสฉวน	ไก่ราดซอสซีอิ๊ว
โตหมูผัดพริกคองเสฉวน	เบ็ดพะโล้
ผัดเต้าหู้	มันฝรั่งทอดคลุกเครื่องเทศ
เต้าหู้มาโม่	ปลากระพงผัดยักซ์กระทะร้อน
หมูสามชั้นตงโป	กุ้งกระทะร้อนเสฉวน
มะเขือยาวชุบแป้งทอด	ไก่ผัดพริกแห้งเสฉวน
มะเขือผัดถั่วงอกผัด	ไส้ใหญ่เคียวชุบเสฉวน
มันฝรั่งรสเปรี้ยว	ผัดดอกกะหล่ำเสฉวน
มันฝรั่งผัดพริกหยวก	ชุบไก่อบไอน้ำเห็ด
หมูตุ๋นเสฉวน	ชุบใสเนื้อแพะ
ปลากระพงเปรี้ยวหวาน	ชุบเสฉวน
ผักกาดเค็มอบหมูสามชั้น	ชุบไข่มะเขือเทศ
บะหมี่เนื้อตุ๋น	น้ำชุบผักกาดขาวเต้าหู้
ยำบะหมี่เสฉวน	ชุบกระดูกหมูต้มรากบัว
บะหมี่ชุบกระดูกหมู	ไข่น้ำใส่สาหร่าย
ขนมจีนเนื้อตุ๋น	ชุบปลากระพงเต้าหู้สด
ขนมจีนหมูสับ	ชุบกระดูกหมูหัวไชเท้า

ซूपผักปวยเล้งใส่ไข่เยี่ยวม้า	ปลาจิ้นต้มผักกาดทองเสฉวน
มะระผัดไข่	น้ำซूपซี่โครงหมูสาหร่ายทะเล
มะระผัดเนื้อวัว	หมูหมักทอด
ผัดยอดผักกวางตุ้ง	เนื้อวัวผัดเครื่องเทศ
เต้าหู้ผักกาดทอง	ปลากระพงผัดพริกทอง
ปลาเก๋าต้มผักกาดทองเสฉวน	ต้มแซ่บปลากระพงเสฉวน
ปลากะพงต้มผักกาดทองเสฉวน	

3. ร้านเกี้ยวจิ้นอาหารเสฉวน

ที่ตั้ง งามคำแหงซอย 24/3 ตึกพนาสิน แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240

รายการอาหาร

เต้าหู้หม้อดิน	กั้นไก่หูหนาน
ไก่ทอดพริกเกลือ	บะหมี่เนื้อตุ๋นเสฉวน
กุ้งทอดพริกเกลือ	ไก่ผัดพริกเสฉวน
เนื้อตุ๋นน้าแดง	เต้าหู้เสฉวน
หมูต้มพริกเสฉวน	กุ้งมังกรเล็กผัดพริกเสฉวน

4. ร้านจีเหอ ซาบูเสฉวน

ที่ตั้ง 124/8 งามคำแหง24 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240

รายการอาหาร

สุกี้เสฉวน	เปาะเปี๊ยะ
เกี้ยวนึ่ง	เผือกโรล
เกี้ยวซ่า	เกี้ยวต้ม
โรตีสีกรอบ	เสี่ยวหลงเปา
พิซซ่าน้ำมันหอม	หมั่นโถว

5. จิ้นเป่า โภชนา อาหารจิ้นเสฉวน

ที่ตั้ง 273-275 ถนนเยาวราช แขวงสัมพันธวงศ์ เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร 10100

รายการอาหาร

จิ้นเป่าเสี่ยวหลงเปา	ซี่โครงแพะเครื่องเทศ
ปลาหมึกทอดเครื่องเทศ	กุ้งเสียบไม้

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว	หม้อไฟไก่ดำ
ผัดเผ็ดมะเขือยาว	ปลากระพงเปรี้ยวหวาน
ผัดถั่วแขก	ปลากระพงทรงเครื่อง
เต้าหู้ทรงเครื่อง	ยำสาหร่าย
จินเป่าหมั่นโถว	เต้าหู้ไข่เยี่ยวม้า
ไก่สามรส	ยำแมงกะพรุน
หมูสามชั้นทรงเครื่อง	ยำฟองเต้าหู้
เกี้ยวซ่าทอด	เต้าหู้เส้นทรงเครื่อง
เสียวหลงเปา	ยำแตงกวา
เกี้ยวต้มกุ๋ยชาย	ยำหุหมู
หมั่นโถวต้นหอม	ยำกระเพาะหมู
มันทอดสายฝน	ผัดมันฝรั่ง
บัวลอยน้ำขิง	คະน้ำผัดน้ำมันหอย
หม้อไฟเนื้อแพะ	เกี้ยวทอดใส่กุ๋ยชายหมูสับ
หม้อไฟเนื้อวัว	ถั่วฝักยาวผัดมะเขือม่วง
หม้อไฟเนื้อหมู	

6. ชวงตี้ สุกี้เสฉวน

ที่ตั้ง ซอย RCA แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310

รายการอาหาร

หม้อไฟ spicy

หม้อไฟ clear soup

หม้อไฟ worldwide

7. สามก๊ก สุกี้เสฉวน

ที่ตั้ง 54 ซอย 5 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120

รายการอาหาร

หม้อไฟซุ๊ปหมาล่า

หม้อไฟซุ๊ปน้ำใส

8. หมอลำ ยี่งอง (Ma La Ying Xiong) - สุกี้จีน เสฉวน
 ที่ตั้ง I'm Park 353 ซอยจุฬาฯ 9 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
 รายการอาหาร
 หม้อไฟซุ๊ปหมอลำ
 หม้อไฟซุ๊ปน้ำใส
9. ร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน
 ที่ตั้ง 95 ซอย 6 ถนนประชาราษฎร์บำเพ็ญ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310
 รายการอาหาร
 หม้อไฟซุ๊ปเสฉวน
 หม้อไฟซุ๊ปเห็ด
 หม้อไฟซุ๊ปมะเขือเทศ
 หม้อไฟซุ๊ปต้มยำ
10. ก๊อตาคารทองฟู อาหารจีนอาหารไทยสุกี้ (同福記 - Tong Fu Ji)
 ที่ตั้ง 199 ซอยรัชดาภิเษก 8 แขวงบुकโคล เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร 10600
 รายการอาหาร
- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ไก่อบหม้อดิน | ไก่อบเกลือ |
| หมูสามชั้นน้ำแดง | กึ่งนึ่งกระเทียม |
| หมูราดเปรี้ยวหวาน | ขาเป็ดพะโล้ |
| ปีกไก่ทอดกระเทียม | เนื้อผัดมะระ |
| ไก่พริกเกลือ | ผัดเนื้อไก่ |
| เข้าหยก (หมูสามชั้น) | กระดุกหมูต้ม (ขาตั้ง) |
| หมูเปรี้ยวหวาน | เนื้อวัวต้มเปรี้ยว |
| เนื้อแพะตุ๋น | ไส้หมูผัดพริก |
| ซีโครงแพะยี่หระ | กบพริกเกลือ |
| ผัดหมูเส้นฝอย | เนื้อลายหิมะเจียน |
| เนื้อผัดซาเต๊ะ | ขาหมูน้ำแดง |
| หมูตุ๋นใส่เส้นใหญ่ | ไก่ผัดสามแก้ว |
| หมูเส้นผัดซอส | ขาจระเข้ น้ำแดง |
| ซีโครงหมูพริกเกลือ | เนื้อแพะผัดหอมใหญ่ |

ผัดเซียงจี้	เซียงจี้ยำเสฉวน
เนื้อแพะยี่หระ	ปลาต้มเกี่ยมฉ่าย
มะเขืออบ	ปลาหมึกคั่วเผ็ด
ผัดผักบุง	ต้มเผ็ดเสฉวนกบ
เต้าหู้แห้งผัดขึ้นฉ่าย	กั้งผัดเผ็ด
ถั่วฝักยาวผัดแห้ง	กุ้งทอดพริก
ผัดฟักแม้ว	หมูสามชั้นผัดเผ็ด
ผัดผักหอม	ขาหมูเลิศรส (เสฉวน)
หน่อไม้ฝรั่งผัดหอยเชลล์	เนื้อวัวแห้ง
ปลาเงินทอด	ปลาทอดพริก
ผัดบล็อกโคลี่	ยำกระเพาะวัว
ผัดผักกระเฉด	ต้มเผ็ดสมองหมู
เต้าหู้น้ำแดง (รสเผ็ด)	ปลาบูนึ่งซีอิ๊ว
ถั่วลันเตากุนเชียง	ปลากะพงนึ่งมะนาว
เต้าหู้พริกเกลือ	กุ้งลวก
มะเขือเปรี้ยวหวาน	ปูผัดเผ็ด
ผัดผักกะหล่ำ	เป้าฮื้อเจียนน้ำแดง
หมูเส้นผัดพริกหยวก	ปูผัดผงกะหรี่
ไข่ตุ๋นกุ้ง	กุ้งพริกเกลือ
ปวยเล้ง กระเทียม	กุ้งชุบแป้งทอด
กวางตุ้งลวก	ปลาทอดเปรี้ยวหวาน
รากบัวผัดแห้ง	ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
เต้าหู้ทอดเปรี้ยวหวาน	กุ้งอบน้ำตาล
มะเขืออบปลาเค็ม	กุ้งลือบสเตอร์ทอดกระเทียม
เต้าหู้พื้บ้าน	กุ้งลือบสเตอร์เสฉวน
ต้มเผ็ดปลา	ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว
ไก่เรียกน้ำย่อย	เต้าหู้ไข่เยี่ยวม้า
กบเสฉวน	ปวยเล้งยำถั่วทอด
ไส้หมูทอดพริก	เนื้อวัว 5 รส
ต้มเผ็ด	ย่ำรากบัว
ไก่ผัดพริกแห้ง	ยำวุ้นเส้น (จีน)

ยาเส้นใหญ่	บะหมี่เนื้อรสเสฉวน
หุหมูยำเผ็ด	ผัดหมี่หมูเส้นหรือไก่
ส้มตำไทย	ยำแตงกวาเห็ดหูหนูฟองเต้าหู้
หมูสามชั้นจิ้มกระเทียม	บะหมี่แห้งยำ
ยำเต้าหู้แห้ง	เนื้อผัดก้วยเตี่ยวจิ้น
ยำแตงกวา	บะหมี่แห้งราดซอส
น้ำพริกสวนผัก	บะหมี่เนื้อตุ๋น
ยำสาหร่าย	เสี่ยวหลงเปา
ยำมันฝรั่งฝอย	ข้าวผัดไข่
ยำแมงกะพรุน	ข้าวผัดซีอิ๊ว
ถั่วทอด	ข้าวผัดกุ้ง
เกี้ยวต้ม 3 สหาย	ข้าวผัดหยางโจว
เกี้ยวไส้หมู (ผักกาดขาว)	หมั่นโถว
เกี้ยวไส้หมู (ขึ้นฉ่าย)	ขนมเปี๊ยะทอด (ไส้กุยช่าย)
เกี้ยวไส้กุยช่ายไข่	หมั่นโถวทอด
เกี้ยวซ่ามั่งสวีร์ตีต้ม	หม้อไฟซูบใส
เกี้ยวซ่าทอด	หม้อไฟซูบหมาล่า
มันฝรั่งฝอยรสเปรี้ยวเผ็ด	หม้อไฟซูบเสฉวน
มันฝรั่งเส้นผัดซอสเปรี้ยว	หม้อไฟซูบ 2 สหาย

11. ตู้อู๋เกี้ยวหลง

ที่ตั้ง บิ๊กซีซูเปอร์เซ็นเตอร์ สาราชาดำริ ชั้น4 แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

รายการอาหาร

เสี่ยวหลงเปา	เกี้ยวต้ม
ขนมจีบปู	เกี้ยวเซี่ยงไฮ้
ขนมจีบกุ้ง	เกี้ยวหนึ่งไส้หมู
ไข่เค็มจักรพรรดิ	หมั่นโถวทอด
ฮะเก๋า	หมั่นโถวหนึ่ง
ซาลาเปาไส้ครีม	โรตีสันหอม
ซาลาเปาไส้ผักเห็ดหอม	เปาะเปี๊ยะกุ้ง
ซาลาเปาไส้หมูสับ	เปาะเปี๊ยะผัก

เกี้ยวซ่า	ซูปเต้าหู้ไข่
ไก่แซ่เหล้า	ซูปเสฉวน
ไก่เซียงไฮ้	ซูปเยื่อไผ่ซีโครงหมูเก๋ากี้
ปลาเงินทอดพริกเกลือ	บะหมี่เนื้อเสฉวน
ยำแมงกะพรุน	บะหมี่เนื้อผงกะหรี่
หมูทอด	บะหมี่เนื้อตุ๋น
แฮก๊ากิน	บะหมี่ซูปเสฉวน
มันฝรั่งไข่เค็ม	บะหมี่ซีโครงหมู
หูลลามาบน้ำแดง	บะหมี่หมูซีอิ้ว
กระเพาะปลาน้ำแดง	บะหมี่หมูทอด
กระเพาะปลาผัดแห้ง	สะโพกไก่ซูปแป้งทอด
เป็ดอบซอส	ปีกไก่ทอด
ซีโครงหมูอบน้ำผึ้ง	กระตุมหมูทอดกระเทียม
เนื้อผัดพริกไทยดำ	ยำหมาล่าไตไก่
เนื้อผัดน้ำมันหอย	เต้าหู้ไข่เยียวม้าทรงเครื่องสไตล์เสฉวน
เนื้อเสฉวน	เต้าหู้พะโล้
เนื้อตุ๋น	ไข่พะโล้
ปลากระพงลวกซีอิ้ว	ยำมะเขือยาว
เต้าหู้เสฉวน	ยำแตงกวา
เต้าหู้เห็ดหอมกุ้ง	ผัดผักบั้ง
กุ้งเสฉวน	ผัดกะหล่ำปลี
กุ้งผัดซอสเปรี้ยวหวาน	ผัดกาดแก้วผัดน้ำมันหอย
กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย	ข้าวเนื้อเสฉวน
ผัดถั่วแขก	ข้าวเนื้อตุ๋น
ปวยเล้งผัดไข่สามสหาย	ข้าวมะเขือยาวผัดซอสหมู
ผัดผักไต้หวัน	ข้าวไก่เปรี้ยวหวาน
ผัดกาดแก้วลวกซีอิ้ว	ข้าวซีโครงหมู
ผัดผักปวยเล้ง	ข้าวเป็ดอบซอส
มะเขือยาวซอสหมู	ข้าวผัดหมู
ซาลาเปาไส้เผือกมะพร้าวอ่อน	ข้าวผัดกุนเชียง
ซูปเนื้อตุ๋น	ข้าวผัดกุ้ง

ข้าวผัดทะเล	บะหมี่ไก่ซอสถั่วเสฉวน (บะหมี่ตัน ตัน)
ข้าวผัดปู	เนื้อม่องลายจิ้มแจ่วเสฉวน
ไข่ดาว	เนื้อม่องลายพะโล้หม่าล่าจิ้มแจ่วเสฉวน
ไข่เจียว	หน่อไม้ทะเลเจียนน้ำมันหอย
ไข่เจียวหมูสับ	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
บะหมี่ไก่เปรี้ยวหวาน	ไก่ผัดพริกแห้ง สไตล์เสฉวน

12. Big Bowl (บิ๊กโบล)

ที่ตั้ง 9 อาคารจันทาเวอร์แกรนด์พระราม 9 ชั้น B ห้อง 04 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310

รายการอาหาร

ก๋วยเตี๋ยวเสฉวน
 ยำหม่าล่าไก่
 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อม่องลาย
 ไก่ต้มกวางตุ้ง

13. Dalian China Cuisine Restaurant 2

ที่ตั้ง 591/10 ซอยสุขุมวิท 33/1 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110

รายการอาหาร

ซีโครงหมูทอดหอม	ถัวยาวผัดมะเขือม่วง
หมูสามชั้นตุ๋นผักดอง	มะเขือยาวหมักซอส
ซีโครงหมูทอด	รวมมิตรอาหารทะเล
ซีโครงหมูหลายรส	เนื้อปลาทรงเครื่อง
ไก่ทอด	เส้นเอ็นเนื้อตุ๋นปลิงทะเล
ปีกไก่ทอดผัดเผ็ด	ซีโครงหมูผัดเปรี้ยวหวาน
เต้าหู้เสฉวน	ปลาหนังซีอิ๊ว
เต้าหู้แผ่นผัดพริก	กุ้งใหญ่น้ำแดงหวาน
เต้าหู้แห้งห้ำรส	ปลาจะละเม็ดน้ำแดง
วุ้นเส้นใหญ่ผัดหมู	กุ้งทอดผัดพริกไทยดำ
ผัดผักสามสหาย	กุ้งทอดกรอบ
ผัดมะเขือยาว	ปลาต้มน้ำมันพริก

ปลิงทะเลน้ำแดง	หมูสามชั้นตุ๋นเค็มไม่
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	เกี้ยวย่าง
ไก่ เนื้อ หมู เนื้อพะต๋ม น้ำมันพริก	เสี่ยวหลงเปา
น้ำแกงเปรี้ยวเผ็ด	ผัดถั่วแขก

14. The Spicy House Thailand

ที่ตั้ง ชั้น4 สามย่านมิตรทาวน์ ถนนพระรามที่4 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

รายการอาหาร

หมอลำแห้ง
หมอลำน้ำ
ผัดเซียงไฮ้ (หมู/ไก่/ปลา)
ข้าวผัดสไตล์จีน
ไก่ทอดสไปซี่แฮร์ริ่งเฟ็ด
ไก่ทอดเสฉวน
ผัดเปรี้ยวหวาน (หมู/ไก่/ปลา)
เนื้อหมูผัดพริกหยวก

15. บุญโภชนา

ที่ตั้ง 125/18-19 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

รายการอาหาร

ปูม้านึ่งเหล้าจีน	กุ้งอบพริกเกลือ
กุ้งนึ่งกระเทียม	กุ้งแม่ก๊ก
ปลาเก๋าเปรี้ยวหวาน	ผัดหอยลาย
ปลาเก๋านึ่ง	ต้มหอยลาย
ปลาบู่แช่น้ำมัน	ปลาราดเต้าเจี้ยว
ปลาบูนึ่ง	กบนึ่ง
ปลาไหลนึ่ง	กบผัดต้นหอม
ปลาไหลผัดขึ้นฉ่าย	กบผัดเต้าซี่
ปลาไหลผัดพริก	กบทอดพริกเกลือ
ปลาหมึกผัดถั่วลันเตา	กบผัดพริก
ปลาหมึกผัดพริกเกลือ	กบสามรส

ซีโครงหมูนึ่งเต้าซี่
 ซีโครงหมูมะระหม้อดิน
 ผัดซีโครงหมู
 ซีโครงหมูทอดพริกเกลือ
 หมูผัดถั่วห้าสหาย
 หมูสับนึ่งปลาเค็ม
 หมูเส้นผัดปลาหอม
 หมูผัดเปรี้ยวหวาน
 หมูเส้นผัดขึ้นฉ่าย
 เนื้อพะกระทะร้อน
 ตับหมูผัดพริกหวาน
 ผัดเซ่งจี้หมู
 หมูเส้นผัดเสฉวน
 เนื้อวัวผัดมะระ
 ไส้หมูหม้อดิน
 หม้ออบไส้อ่อน
 ผัดผักฮ่องกง
 ผัดผักปวยเล้ง
 ผัดผักบุง
 ผักขมไข่เยี่ยวม้า
 เต้าหู้ผัดพริกเกลือ
 มะเขือยาวอบปลาเค็ม
 ลวกผักกวางตุ้ง
 ผัดเส้นหมี่ขาว
 ข้าวผัดหย่างโจว
 ยำเต้าหู้ไข่เยี่ยวม้า
 ยำสำหรับย่างทะเล
 ยำแมงกะพรุน
 ยำหมู
 ยำแตงกวา
 แกงจืดหัวปลา

แกงจืดผักน้ำ
 แกงจืดสาหร่ายทะเล
 หมูสามชั้นแห้งผัดต้นหอม
 คะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอย
 ผักกาดแก้วผัดน้ำมันหอย
 บล็อกโคลีผัดบะหมี่ฮ่องกง
 ซุปข้าวโพดราดน้ำมันหอย
 ไก่สามรส
 กระเพาะหมูซีอิ้ว
 ไส้หมูผัดเกี่ยมฉ่ำ
 ไส้เป็ดซีอิ้ว
 เนื้อพะผัดต้นหอม
 กุ้งแห้งผัดเอ็นหมู
 ซุปสันในเนื้อวัว
 ไข่ตุ๋นหมูสับ
 เครื่องในไก่ผัดวุ้นเส้น
 เนื้อพะผัดขึ้นฉ่าย
 เนื้อผัดพริกหวาน
 หมูสับผัดเกี่ยมฉ่ำ
 ผัดหมูสามชั้น
 ไก่ฉีก
 ต้มเผ็ด (หมู/เนื้อ/ปลา)
 เต้าหู้เสฉวน
 ผัดเผือก
 เต้าหู้น้ำแดง
 ไข่เจียวมะระ
 ผัดมันฝรั่ง
 ผัดผักพริกหยวก
 มะเขือยาวปลาหอม
 ผัดถั่วแขก
 มะระผัดเต้าซี่

เต้าหู้ผัดขึ้นฉ่าย

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชมพูนุท เกี้ยวกิ่งแก้ว (2556) เขียนวิทยานิพนธ์เรื่อง “ความสัมพันธ์ระหว่างการให้ความสำคัญกับการเคลื่อนไหวแพชชั่นและความพึงพอใจ ในกลยุทธ์ทางการตลาดเสื้อผ้าแพชชั่นของผู้บริโภค” โดยมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาการให้ความสำคัญกับความเคลื่อนไหวแพชชั่นและความพึงพอใจ ในกลยุทธ์ทางการตลาดเสื้อผ้าแพชชั่นของผู้บริโภค โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลกับผู้บริโภคสตรีที่เคยเลือกซื้อเสื้อผ้าแพชชั่นที่ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการใช้สถิติ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวและสถิติสหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคที่มีลักษณะทางประชากรศาสตร์ ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือนต่างกันจะมีความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดเสื้อผ้าแพชชั่นต่างกัน เมื่อแยกพิจารณาเป็นรายสมมติฐานย่อยพบว่า ผู้บริโภคที่มีอายุต่างกันจะมีความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดเสื้อผ้าแพชชั่นโดยรวมไม่ต่างกัน และการให้ความสำคัญกับความเคลื่อนไหวแพชชั่นนั้นมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดเสื้อผ้าแพชชั่นของผู้บริโภคโดยรวมอยู่ในระดับมาก

โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย (2558) ได้ศึกษาเรื่อง “ปัจจัยสำคัญที่กำหนดวัฒนธรรมอาหารของจีน” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสาส์นศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน จากการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารจีนเป็นปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมที่เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ประกอบเข้ากับทฤษฎีธาตุทั้ง 5 ที่เน้นความกลมกลืน และทฤษฎีอิน-หยางที่เน้นความสมดุล ทำให้วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์การกินและภาชนะบรรจุอาหารจีนล้วนผลิตซ้ำอุดมการณ์กลมกลืนปรองดองซึ่งเป็นอุดมการณ์หลักของสังคมจีน เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาติที่บรรพชนจีนได้สร้างไว้ เนื่องจากจีนเป็นสังคมพหุชาติพันธุ์ จึงไม่มีสิ่งใดสำคัญไปกว่าการหลอมรวมผู้คนให้เป็นหนึ่งเดียว กล่าวคือ พลังของสัญญาของการสื่อความหมายในระบบอาหารในชีวิตประจำวันของจีนทำหน้าที่สร้าง “ระบบความหมายร่วม” ในเรื่องความกลมกลืนปรองดองเพื่อให้ชาวจีนมีแผนที่ทางจิตใจที่มุ่งสู่เป้าหมายร่วมกันโดยไม่ตระหนักรู้

Lan Long Jun (2558) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ปัจจัยที่ส่งต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีน” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความแตกต่างในพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภค จากการศึกษาพบว่า รูปแบบการใช้ชีวิต บทบาทและสถานะทางสังคม การรับรู้ต่ออาหารจีน และทัศนคติต่ออาหารจีนส่งผลให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนแตกต่างกัน โดยผู้บริโภค

ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนที่แตกต่างกันในด้านบุคคลที่ร่วมรับประทานอาหารจีน มีอาหาร และวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารจีน

มัลลิกา การเกษ (2560) เขียนสารนิพนธ์เรื่อง “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคชาวไทย กรณีศึกษา ร้านอาหารญี่ปุ่นโตโกในเขตอุตสาหกรรมนิคมเมืองใหม่บางพลี” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคชาวไทยและเพื่อศึกษาปัจจัยพฤติกรรมและความพึงพอใจในการเลือกรับประทานอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคชาวไทยในเขตนิคมอุตสาหกรรมบางพลี โดยสุ่มกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน วิเคราะห์โดยใช้ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยมีวิธีการศึกษาในเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้ศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องพฤติกรรมกรรมการบริโภคและปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารญี่ปุ่น ผลการศึกษาพบว่า ตัวอย่างเป็นทั้งหญิงและชายมีอายุอยู่ในช่วง 25 - 34 ปี การศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพพนักงานเอกชน สถานภาพโสดและมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 - 19,999 บาท เลือกมารับประทานในช่วงเย็น เวลา 16.00 - 18.59 น. เลือกมารับประทานกับเพื่อนหรือเพื่อนร่วมงาน สั่งอาหารด้วยตัวเอง เมนูที่เลือกสั่งเป็นอันดับแรก คือ ซาซิมิ เลือกสั่งอาหารแบบบุฟเฟต์ ความถี่ในการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารญี่ปุ่นโตโก โดยเฉลี่ย 1 - 3 ครั้งต่อเดือน และค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการรับประทาน โดยเฉลี่ย 501 - 1,000 บาทต่อครั้งและต่อคน ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านพนักงานให้บริการ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านกระบวนการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน และด้านการส่งเสริมการตลาดให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง ความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านพนักงานให้บริการ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านกระบวนการผู้บริโภคมุ่งมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน และด้านการส่งเสริมการตลาดให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนค่านิยมเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น คือ การบริโภคอาหารญี่ปุ่นเพื่อให้เข้าสังคมได้

ฐิตารีย์ ตะโกเนียม (2561) เขียนสารนิพนธ์เรื่อง “วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกวางตุ้ง” ซึ่งมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาพัฒนาการของอาหาร ประเภทและวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกวางตุ้ง โดยมีวิธีการศึกษาคือ รวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์องค์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง จากนั้นนำมาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า อาหารกวางตุ้งมีพัฒนาการมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น โดยลักษณะนิสัยเดิมของคนกวางตุ้งในยุคโบราณที่นิยมทานอาหารที่เป็นเนื้อสัตว์สดๆ จนกระทั่งได้รับอิทธิพลการทำอาหารของผู้อพยพจากพื้นที่ภาคกลาง มีวัฒนธรรมการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว และกรรมวิธีการปรุงอาหารด้วยวิธีต้มกับนึ่ง ต่อมาได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารจากชาติตะวันตก โดยการใช้กระทะไฟอ่อน และการใช้ไวนั้นเป็นส่วนผสม ส่งผลให้อาหารกวางตุ้งมีการ

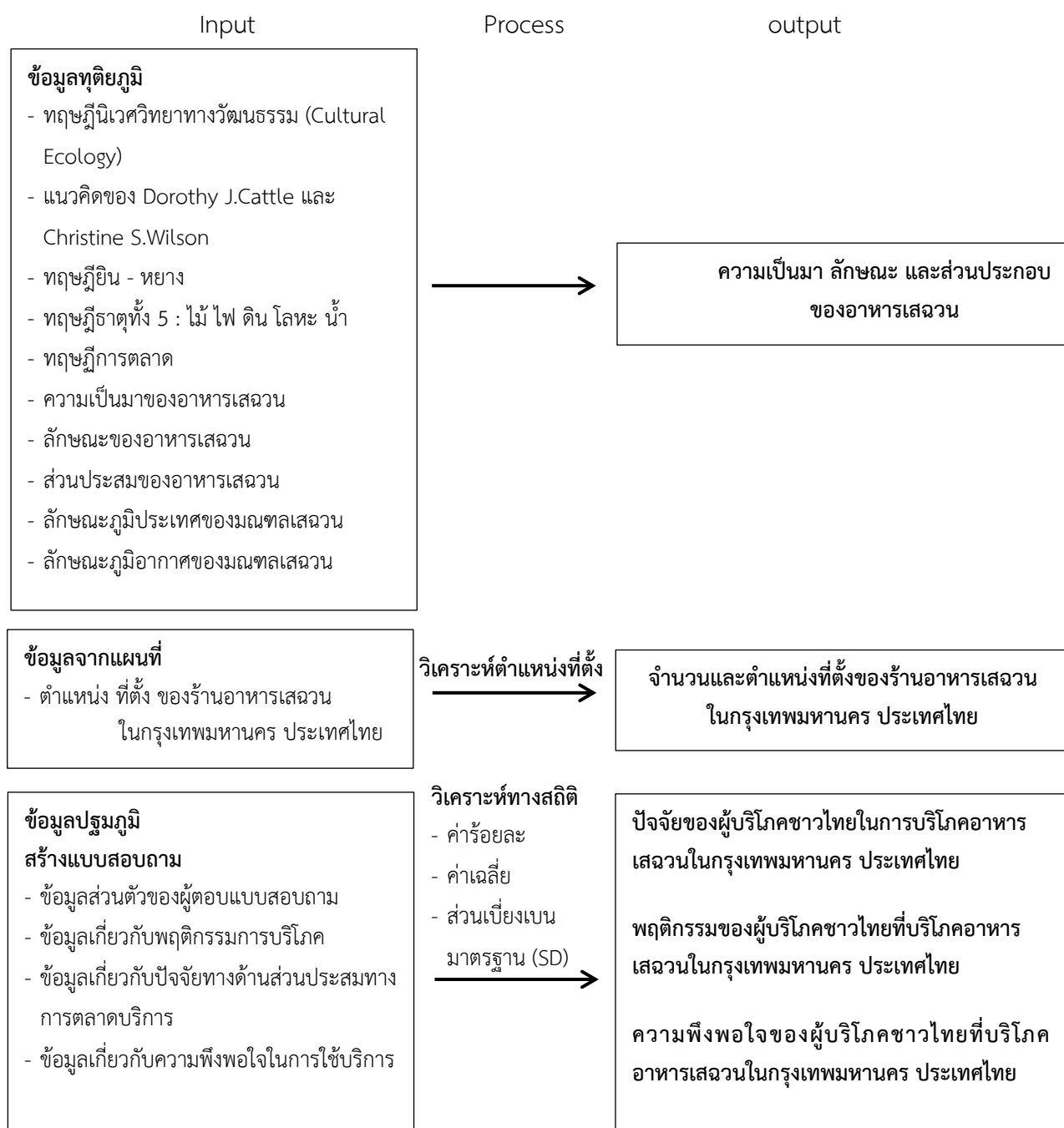
ผสมผสานระหว่างสองวัฒนธรรม ก่อให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์ โดยคงความสดใหม่และรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ นอกจากนี้ยังพบว่า อาหารวางตั่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารแต่จีว อาหารวางโจว และอาหารตงเจียงหรือฮากกา อาทิ ไก่อบเกลือตงเจียงจากกลุ่มอาหารตงเจียง ต้มซ่าจากกลุ่มอาหารแต่จีว และมังกรสู้เสื่อจากกลุ่มอาหารวางโจว ในส่วนของปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอาหารวางตั่งส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากการรับวัฒนธรรมจากภายนอก โดยเฉพาะวัฒนธรรมของชาวตะวันตก

ชนิษฐา สมวงษ์ (2562) เขียนสารนิพนธ์เรื่อง “การศึกษารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในมณฑลเสฉวน รูปแบบอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน มีปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ เนื่องจากทั้ง 2 ลักษณะนี้เป็นปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อรูปแบบลักษณะอาหารเสฉวน เช่น คนเสฉวนนิยมกินอาหารที่มีรสชาติเผ็ด เนื่องจากสภาพภูมิอากาศในมณฑลเสฉวนมีความชื้นสูง ทำให้คนเสฉวนต้องการกินของที่ช่วยขับความชื้นออกจากตัว ประกอบกับพริกฮวาเจียวซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารเสฉวน โดยพื้นที่เหมาะสมในการปลูกพริกฮวาเจียวคือพื้นที่ราบสูง เนินเขา และมีภูมิอากาศร้อนชื้นที่สุด รูปแบบอาหารเสฉวนมีหลากหลายทั้งอาหารคาวและหวาน เช่น หม้อไฟเสฉวนหรือฮั่วกั้ว ข้าวหนึ่งทอด เป็นต้น ในด้านรสชาติอาหารเสฉวนนั้นมีความหลากหลายมาก ได้แก่ ซ่า เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขม และหอม ส่วนปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีน ได้แก่ ลักษณะสังคมและวัฒนธรรมของคนจีนที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารประเภทต่างๆ รวมทั้งรสนิยมและนิสัยของคนจีนในมณฑลอื่น ๆ กับคนจีนในมณฑลเสฉวน เช่น โดยส่วนใหญ่คนเสฉวนจะมีนิสัยที่เปิดกว้างและเป็นมิตร

พลอยวรรรัตน์ แผลมศรี (2562) เขียนสารนิพนธ์เรื่อง “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวจีนที่บริโภคอาหารไทยที่ถนนข้าวสารในประเทศไทย” มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวจีนที่บริโภคอาหารไทยในประเทศไทย โดยสุ่มตัวอย่างจำนวน 200 คน วิเคราะห์โดยใช้ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยมีวิธีการศึกษาในเชิงปริมาณผู้วิจัยได้ศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องพฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่ผู้บริโภคเป็นเพศหญิงมีอายุอยู่ในช่วง 21 - 30 ปี การศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา สถานภาพโสด มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท เคยไปประเทศเวียดนามจำนวน 1 ครั้ง รับข้อมูลการท่องเที่ยวประเทศไทยจากสื่อออนไลน์และมีวัตถุประสงค์เพื่อพักผ่อน ใช้เวลารับประทานอาหาร 15 - 30 นาที ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารเวียดนามด้วยตนเอง อาหารไทยที่ชื่นชอบมากที่สุดคือต้มยำกุ้ง ปัจจัยที่ชื่นชอบอาหารไทยคือราคาถูก ย่านอาหารไทยที่เคยไปคือถนนข้าวสารและ

ค่าใช้จ่ายโดยประมาณต่อครั้งในการรับประทาน โดยเฉลี่ยต่อคน 101 - 500 บาท ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการและความพึงพอใจด้านพนักงานให้บริการผู้บริโภคให้ความสำคัญและความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายให้ความสำคัญและความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และด้านการส่งเสริมการตลาดให้ความสำคัญและความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

6. กรอบการศึกษาและการวิเคราะห์



บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย

การศึกษาเกี่ยวกับปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการศึกษาตามลำดับ ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การวิเคราะห์ข้อมูล
5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนบริเวณกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ได้กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง 100 ตัวอย่าง โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างจากการอาศัยความสะดวก (Convenience Sampling) โดยทำแบบสอบถามออนไลน์

2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ คือ การใช้แบบสอบถาม โดยในแบบสอบถามจะประกอบด้วยคำถามปลายเปิดแบบมีตัวเลือก ซึ่งแบ่งเป็น 5 ส่วนใหญ่ๆ คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ สถานภาพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจในการใช้บริการที่ร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ในส่วนที่ 3 และส่วนที่ 4 กำหนดให้ตัวเลือกมีลักษณะเป็นมาตราส่วนประเมินค่า โดยแต่ละข้อ มี 5 ตัวเลือก คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ส่วนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับค่านิยมของผู้ใช้บริการ ซึ่งในส่วนที่ 5 กำหนดให้ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกได้เพียงข้อเดียวที่ตรงกับความเป็นจริงที่สุด ตัวเลือกมีลักษณะเป็นมาตราส่วนประเมินค่า โดยแต่ละข้อมี 5 ตัวเลือก คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

แหล่งข้อมูลของการศึกษาวิจัยเรื่องนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนาและการวิจัยเชิงสำรวจ โดยแบ่งลักษณะของแหล่งข้อมูล ดังนี้

แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการทำแบบสอบถามออนไลน์

แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้ศึกษาข้อมูลจากหนังสือ วิทยานิพนธ์ และเอกสารที่เกี่ยวข้อง ซึ่งแหล่งที่มาของข้อมูล คือ หอสมุดมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ และเว็บไซต์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้ ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามแต่ละฉบับที่ได้รับกลับคืนมาและให้คะแนนตามคำตอบของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายข้อตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ วิเคราะห์ด้วยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel โดยแต่ละส่วนมีการรวมข้อมูลและเกณฑ์ให้คะแนนที่ต่างกัน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นการรวบรวมข้อมูลแล้วนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) ไม่ต้องใช้การให้คะแนน

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย เป็นการรวบรวมข้อมูลแล้วนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) ไม่ต้องใช้การให้คะแนน

ส่วนที่ 3 ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ เป็นการให้คะแนนตามคำตอบของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายข้อ เป็นลักษณะของแบบสอบถามที่ประกอบด้วยคำถามที่ใช้มาตรฐานวัดแบบ Likert Scale และใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ (Ordinal Scale) แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 คะแนน หมายถึง มากที่สุด

4 คะแนน หมายถึง มาก

3 คะแนน หมายถึง ปานกลาง

2 คะแนน หมายถึง น้อย

1 คะแนน หมายถึง น้อยที่สุด

การแปรผลของความคิดเห็น พิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยใช้เกณฑ์ของเบสท์ (Best 1981) มีรายละเอียด ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง มีความสำคัญในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง มีความสำคัญในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง มีความสำคัญในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง มีความสำคัญในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง มีความสำคัญในระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 4 ความพึงพอใจในการใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย เป็นการให้คะแนนตามคำตอบของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายชื่อ เป็นลักษณะของแบบสอบถามที่ประกอบด้วยคำถามที่ใช้มาตรฐานวัดแบบ Likert Scale และใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ (Ordinal Scale) แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 คะแนน หมายถึง มากที่สุด

4 คะแนน หมายถึง มาก

3 คะแนน หมายถึง ปานกลาง

2 คะแนน หมายถึง น้อย

1 คะแนน หมายถึง น้อยที่สุด

การแปรผลของความคิดเห็น พิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยใช้เกณฑ์ของเบสท์ (Best 1981) มีรายละเอียด ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

ส่วนที่ 5 แบบสอบถามเกี่ยวกับค่านิยมของผู้ใช้บริการ ให้คะแนนตามคำตอบของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายชื่อ เป็นลักษณะของแบบสอบถามที่ประกอบด้วยคำถามที่ใช้มาตรฐานวัดแบบ Likert Scale และใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ (Ordinal Scale) แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 คะแนน หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

4 คะแนน หมายถึง เห็นด้วย

3 คะแนน หมายถึง ไม่แน่ใจ

2 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วย

1 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

การแปรผลของความคิดเห็น พิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยใช้เกณฑ์ของเบสท์ (Best 1981) มีรายละเอียด ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง เห็นด้วย

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ไม่แน่ใจ

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง ไม่เห็นด้วย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics)

1. การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสอบถามส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

2. การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสอบถามส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย โดยใช้ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

3. การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสอบถามส่วนที่ 3 ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

4. การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสอบถามส่วนที่ 4 ความพึงพอใจในการใช้บริการร้านอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

5. การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสอบถามส่วนที่ 5 ค่านิยมของผู้ใช้บริการ โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาเรื่อง “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน” เพื่อทราบถึงความเป็นมาและลักษณะของอาหารเสฉวน ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคชาวไทยเลือกบริโภคอาหารเสฉวน นอกจากนี้ยังรวมถึง พฤติกรรมและความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยที่มีต่อการบริโภคอาหารเสฉวน บริเวณ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ซึ่งแบ่งผลการศึกษาออกเป็น ผลการศึกษาข้อมูลปฐมภูมิ และผลการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ ได้ดังนี้

ผลการศึกษา

1. ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน
2. ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
3. ปัจจัย พฤติกรรม ความพึงพอใจ และค่านิยมของผู้บริโภค

ส่วนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ผลการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ส่วนที่ 3 ผลการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ

ส่วนที่ 4 ผลการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจต่ออาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ส่วนที่ 5 ผลการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับค่านิยมของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน

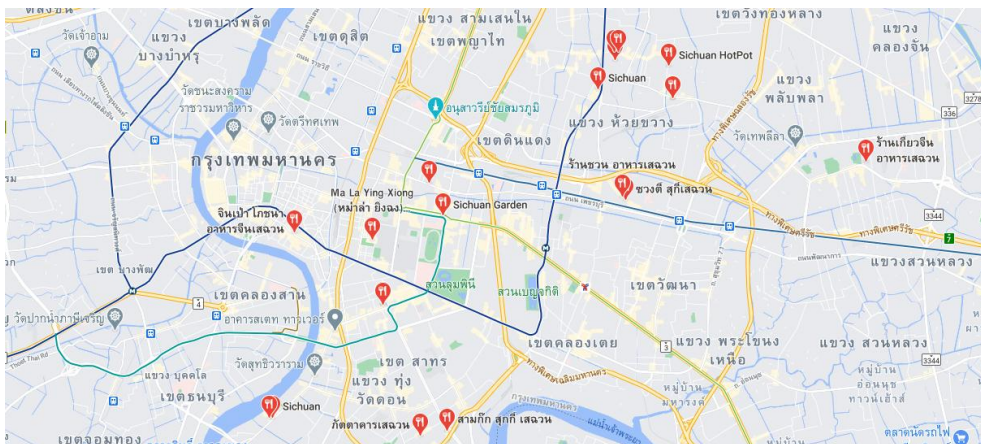
1. ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน

จากการวิเคราะห์ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน พบว่าตั้งแต่ในอดีตที่ชาวจีนให้ความสำคัญกับอาหารการกิน จนมีคำกล่าวที่ว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” (人以食为天) และเชื่อว่าอาหารและยาเป็นสิ่งเดียวกัน อาหารของชาวจีนส่วนใหญ่จึงมีส่วนประกอบของพืชผักสมุนไพรต่างๆ นับเป็นอาหารที่มีประโยชน์ทั้งในด้านคุณค่าทางอาหารและด้านยาสมุนไพร บำรุงสุขภาพ มณฑลเสฉวนหรือชื่อชนหนึ่งใน 23 มณฑลของสาธารณรัฐประชาชนจีน ตั้งอยู่บริเวณตอนบนของแม่น้ำแยงซี สภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ลุ่มน้ำและที่ราบสูง ส่งผลให้มีความชื้นสูง มีสภาพภูมิอากาศแบบร้อนชื้น มีฝนตกบ่อย ทำให้มีหมอกปกคลุมมาก ด้วยสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศเช่นนี้ส่งผลให้พื้นที่ส่วนใหญ่ของมณฑลมีดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำ

การเกษตร ชาวเสฉวนจึงมีวัตถุดิบในการประกอบอาหารมากมาย เช่น ผลไม้สด ผักสด เป็นต้น พื้นที่บริเวณมณฑลเสฉวนยังถือเป็นอู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญแห่งหนึ่งของจีน จนได้รับสมญาว่า “เมืองแดนสวรรค์” ทั้งนี้พริกไทยเสฉวนหรือฮวาเจียว (花椒) ที่เป็นหนึ่งในผลผลิตทางการเกษตรจากมณฑลเสฉวน พืชชนิดนี้มีกลิ่นหอมรุนแรงและรสชาติเผ็ดชาลิ้น มีสรรพคุณช่วยบำรุงเลือด บำรุงหัวใจ และลดความดันในเลือด พืชชนิดนี้สามารถเติบโตได้ดีและมีต้นกำเนิดจากมณฑลเสฉวน ถึงแม้ว่าในปัจจุบันจะสามารถทำการเพาะปลูกได้ทั่วไปในประเทศจีน แต่พริกไทยเสฉวนก็กลายเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารเสฉวนมาเป็นเวลานาน เนื่องจากอิทธิพลของสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศของมณฑลเสฉวนที่เป็นที่ลุ่มน้ำ มีความชื้นในอากาศสูงและมีหมอกปกคลุมมาก ประกอบกับอิทธิพลทางความคิดความเชื่อของชาวจีนตั้งแต่อดีตที่ให้ความสำคัญกับการกินและเชื่อว่าอาหารคือยา ทั้งหมดนี้เป็นสาเหตุหลักที่ส่งผลให้ชาวเสฉวนนิยมรับประทานอาหารรสเผ็ดโดยมีพริกไทยเสฉวนเป็นเครื่องปรุงหลัก เพื่อใช้ความเผ็ดและชาจากพริกไทยเสฉวนที่อยู่ในอาหารช่วยขับความชื้นออกจากร่างกายให้ร่างกายมีความสมดุล นอกจากนี้พริกไทยเสฉวนยังช่วยบำรุงเลือด บำรุงหัวใจ หรือลดความดันในเลือด ดังนั้น อาหารเสฉวนจึงมีความโดดเด่นเรื่องรสชาติที่มีความเผ็ดและชาอันเป็นเอกลักษณ์ เห็นได้จากอาหารเสฉวนที่ขึ้นชื่อในประเทศจีน ได้แก่ ขาหมูตงโป หมูเส้นผัดกระเทียมใส่พริก หมูสามชั้นกลักระทะ เต้าหู้ผัดซอส ไก่ผัดพริก ปลาต้มผักตองเสฉวน ปลาต้มพริก เลือดเป็ดต้มเผ็ด เครื่องในสัตว์ในน้ำพริกแบบเสฉวน ไก่หั่นลูกเต๋าผัดซอส ผัดวุ้นเส้นเสฉวน และหม้อไฟเสฉวน เป็นต้น จากอาหารเสฉวนที่กล่าวมาข้างต้น หลายเมนูมีพริกไทยเสฉวนเป็นหนึ่งในส่วนประกอบ แสดงให้เห็นถึงการนิยมรับประทานอาหารรสเผ็ดและชาที่ได้จากพริกไทยเสฉวนของชาวเสฉวน การประกอบอาหารในมณฑลเสฉวนจึงกลายเป็นรสนิยมอย่างหนึ่ง ทำให้อาหารเสฉวนถูกยกระดับและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

2. ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

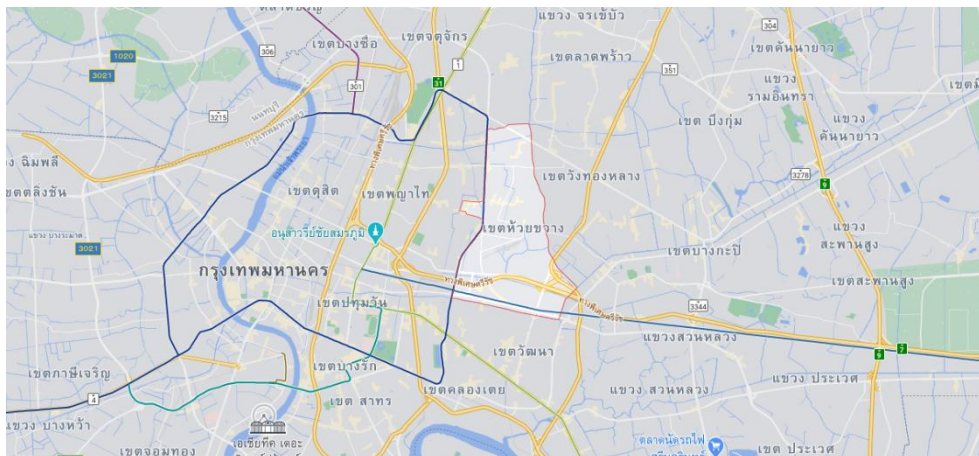
จากการวิเคราะห์ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย พบว่าที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานครกระจายตัวอยู่ในหลายเขตของกรุงเทพมหานคร เช่น เขตบางคอแหลม เขตบางรัก เขตดินแดง เขตบางกะปิ เขตสัมพันธวงศ์ เขตห้วยขวาง เขตยานนาวา เขตปทุมวัน เขตธนบุรี และเขตวัฒนา เป็นต้น จากข้อมูลที่ได้ร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร มีจำนวนประมาณ 17 แห่ง ส่วนใหญ่ร้านจะตั้งอยู่ในเขตห้วยขวาง ได้แก่ ร้านซวงตี้สุกี้เสฉวน ร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน และร้าน Big Bowl (บิ๊กโบล) และเขตปทุมวัน ได้แก่ ร้านหมาล่ายั้งฉง (Ma La Ying Xiong) – สุกี้จีนเสฉวน ร้านตี้ฮูเอี้ยวหลง และร้านThe Spicy House Thailand



ภาพที่ 13 แผนที่แสดงที่ตั้งและการกระจายตัวของร้านอาหารเสฉวนส่วนใหญ่ในกรุงเทพมหานคร
ที่มา: <https://bit.ly/3rFsl0o>

จากการศึกษาพบว่าเขตห้วยขวางประกอบด้วยพื้นที่เขตปกครอง 3 แขวง คือ แขวงห้วยขวาง แขวงบางกะปิ และแขวงสามเสนนอก โดยมีคลองน้ำแก้ว คลองลาดพร้าว คลองแสนแสบ ถนนอโศก-ดินแดง และถนนรัชดาภิเษกเป็นเส้นกั้นอาณาเขต ในอดีตเขตห้วยขวางเป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐาน พื้นที่บริเวณนี้จึงมีการทำธุรกิจการค้าขนาดเล็ก เช่น สวนอาหาร ธุรกิจขายรถยนต์มือสอง และธุรกิจบันเทิง เป็นต้น จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2547 มีการพัฒนาด้านคมนาคม คือ มีการเปิดให้บริการรถไฟฟ้ามหานคร (ระบบขนส่งมวลชนมหานคร) หรือ MRT ทำให้เขตห้วยขวางเกิดการเปลี่ยนแปลงและเติบโตอย่างรวดเร็ว จากธุรกิจขนาดเล็กกลายเป็นธุรกิจขนาดกลางและขนาดใหญ่ เนื่องจากการเดินทางที่มีความสะดวกมากขึ้น ในปัจจุบันเขตห้วยขวางมีเส้นทางรถไฟฟ้ามหานคร (ระบบขนส่งมวลชนมหานคร) หรือ MRT สายเฉลิมรัชมงคล พาดผ่าน 5 สถานี ได้แก่ สถานีพระราม 9 สถานีศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย สถานีห้วยขวาง และสถานีสุทธิสารตามลำดับ มีถนนสายหลักที่สำคัญ ได้แก่ ถนนรัชดาภิเษก ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ ถนนพระราม 9 และถนนลาดพร้าว นอกจากนี้ยังมีท่าเรือบริเวณเขตห้วยขวางจำนวนประมาณ 3 ท่า ได้แก่ ท่าเรืออิตัลไทย ท่าเรือชอยทองหล่อ และท่าเรือชาญอิสระ ด้วยการเดินทางที่สะดวกสบายประกอบกับการเป็นแหล่งธุรกิจมาแต่เดิม ส่งผลให้เขตห้วยขวางกลายเป็นเขตที่มีอัตราขยายตัวด้านการก่อสร้างและประชากรอย่างรวดเร็ว รวมทั้งเป็นพื้นที่ย่านการค้า ธุรกิจบันเทิง และการบริการจำนวนมาก ทำให้บริเวณนี้มีการดำเนินชีวิตอยู่ตลอดเวลาทั้งกลางวันและกลางคืน ประชากรทั้งชาวไทยและต่างชาติ โดยเฉพาะชาวจีน จึงต้องการเข้ามาอยู่อาศัย ประกอบอาชีพหรือลงทุนในบริเวณนี้ เมื่อประชากรจากหลากหลายพื้นที่ที่หลากหลายวัฒนธรรมเข้ามาอยู่อาศัยในเขตห้วยขวางจำนวนมาก การเข้ามาอาศัยอยู่ของชาวต่างชาติจึงกลายเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดธุรกิจร้านอาหารประจำชาติ หรือร้านอาหาร

ท้องถิ่นจำนวนมากตามมา เช่น ร้านอาหารจีน ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารเกาหลี ร้านอาหารอีสาน เป็นต้น

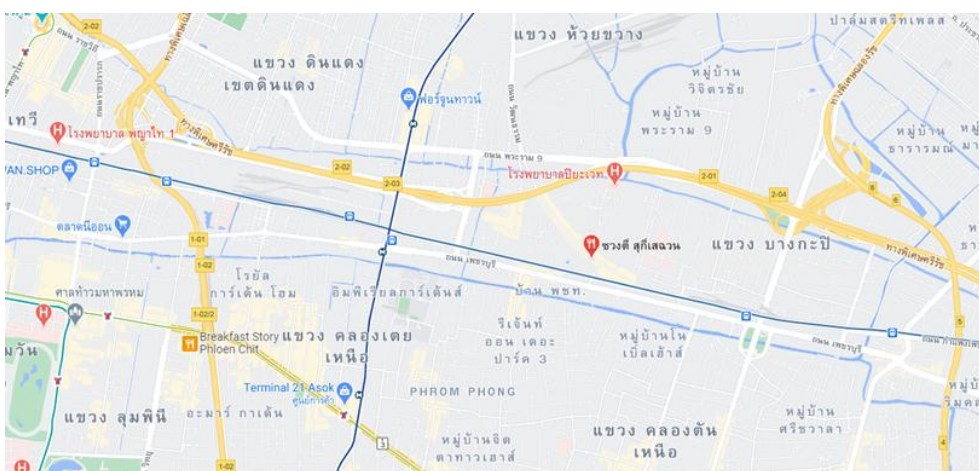


ภาพที่ 14 แผนที่แสดงขอบเขตและที่ตั้งของเขตห้วยขวาง
ที่มา: <https://bit.ly/3ve5Hy3>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตห้วยขวาง ได้แก่

2.1 ชวงตี้ สุกี้เสฉวน

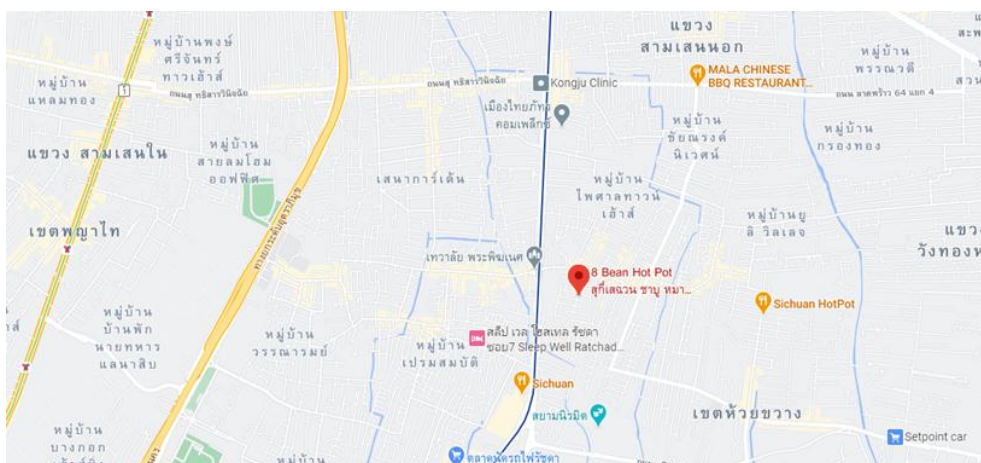
ที่ตั้ง ซอย RCA แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310



ภาพที่ 15 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านชวงตี้ สุกี้เสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3l1TwQa>

2.2 ร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน

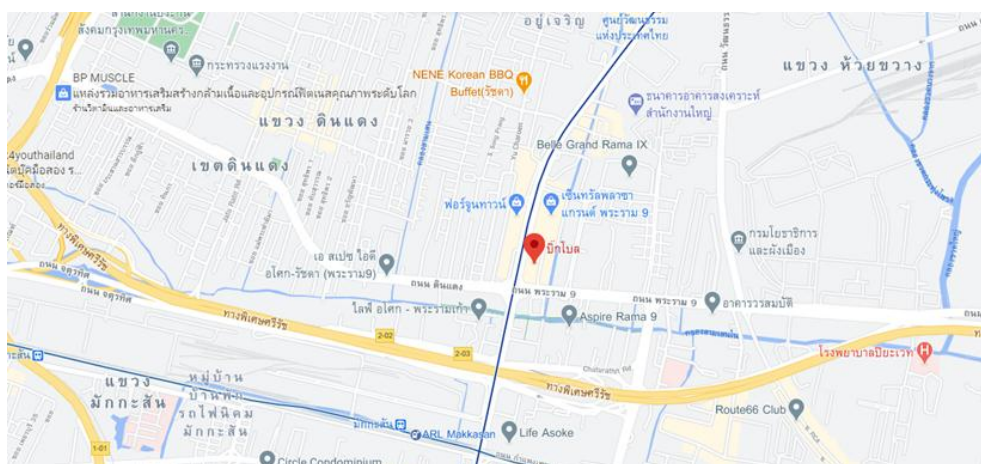
ที่ตั้ง 95 ซอย 6 ถนนประชาราษฎร์บำเพ็ญ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310



ภาพที่ 16 แผนที่แสดงที่ตั้งร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3qABy8J>

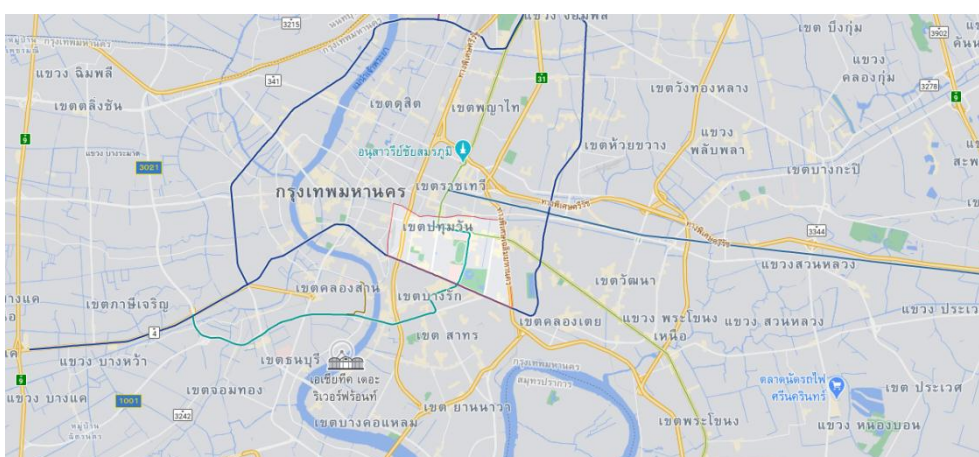
2.3 Big Bowl (บีกโบล)

ที่ตั้ง 9 อาคารจีทาวเวอร์แกรนด์พระราม 9 ชั้น B ห้อง 04 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310



ภาพที่ 17 แผนที่แสดงที่ตั้งร้าน Big Bowl (บีกโบล)
ที่มา: <https://bit.ly/3kZ55YA>

เขตปทุมวันประกอบด้วยพื้นที่เขตปกครอง 4 แขวง คือ แขวงรองเมือง แขวงวังใหม่ แขวงปทุมวัน และแขวงลุมพินี โดยมีคลองแสนแสบ ถนนพระรามที่ 4 ทางรถไฟชองนหนรี และคลองผดุงกรุงเกษมเป็นเส้นกั้นอาณาเขต มีถนนสายสำคัญ ดังนี้ ถนนพระราม 1 ถนนพระราม 4 ถนนพญาไท ถนนราชดำริ ถนนอังรีดูนังค์ ถนนวิฑู ถนนบรรทัดทอง ถนนเพลินจิต ถนนสารสิน ถนนชิดลม และถนนหลังสวน มีเส้นทางที่ระบบขนส่งมวลชนกรุงเทพ หรือ BTS พาดผ่าน 5 สถานี ได้แก่ สถานีสนามกีฬาแห่งชาติ สถานีสยาม สถานีชิดลม สถานีเพลินจิต และสถานีราชดำริ มีเส้นทางรถไฟฟ้ามหานคร หรือ MRT พาดผ่าน 4 สถานี ได้แก่ สถานีหัวลำโพง สถานีสามย่าน สถานีสีลม และสถานีลุมพินี พร้อมทั้งมีท่าเรืออีก 5 ท่า ได้แก่ ท่าเรือเจริญผล ท่าเรือสะพานหัวช้าง ท่าเรือประตูน้ำ ท่าเรือชิดลม และท่าเรือวิฑู นอกจากนี้เขตปทุมวันยังเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยหลายแห่ง เช่น จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ท่าพระจันทร์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตอุเทนถวาย CMBKK มหาวิทยาลัยพะเยา วิทยาลัยการจัดการ กรุงเทพมหานคร และ ABAC City Campus เป็นต้น และเป็นที่ตั้งของศูนย์การค้าที่ได้รับคามนิยมเป็นอย่างมากในกรุงเทพมหานคร เช่น เซ็นทรัลเวิลด์ สยามพารากอน สยามดิสคัฟเวอรี สยามเซ็นเตอร์ สยามสแควร์ ศูนย์การค้าเอ็มบีเคเซ็นเตอร์ แพลทินัม แฟชั่น มอลล์ และสามย่านมิตรทาวน์ เป็นต้น พื้นที่แห่งนี้จึงกลายเป็นแหล่งดึงดูดผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติให้เข้ามาใช้บริการ ดังนั้น การเดินทางที่สะดวกสบายประกอบกับการเกิดขึ้นของสถานศึกษาและศูนย์การค้าเหล่านี้ ส่งผลให้คนจำนวนมากต้องการเข้ามาประกอบอาชีพหรือเข้ามาศึกษา ซึ่งมีทั้งที่ต้องการอาศัยอยู่ถาวรและอาศัยอยู่ชั่วคราว เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้คนเหล่านี้ ธุรกิจร้านอาหารจึงเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากในเขตปทุมวัน รองรับการค้าเนินชีวิตของมนุษย์ให้สืบเนื่องต่อไป



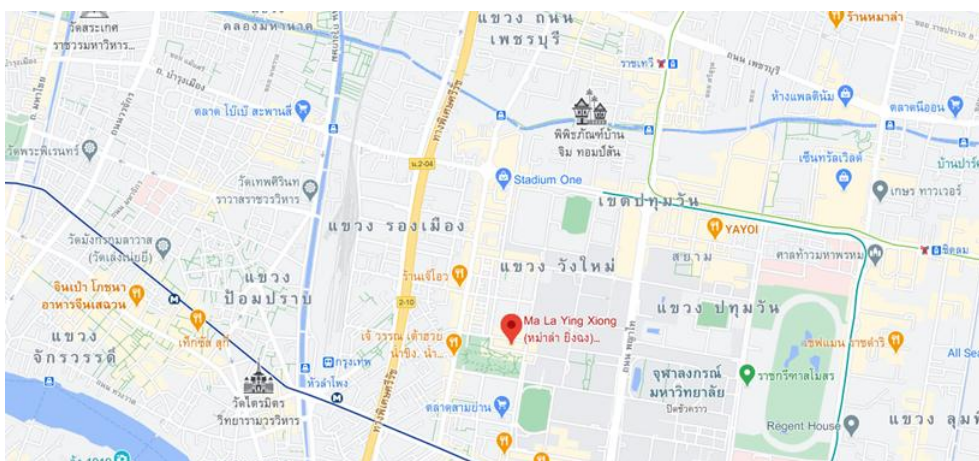
ภาพที่ 18 แผนที่แสดงขอบเขตและที่ตั้งของเขตปทุมวัน

ที่มา: <https://bit.ly/3valsWJ>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตปทุมวัน ได้แก่

2.4 หม่าล่า ยิงฉง (Ma La Ying Xiong) - สุกี้จีน เสฉวน

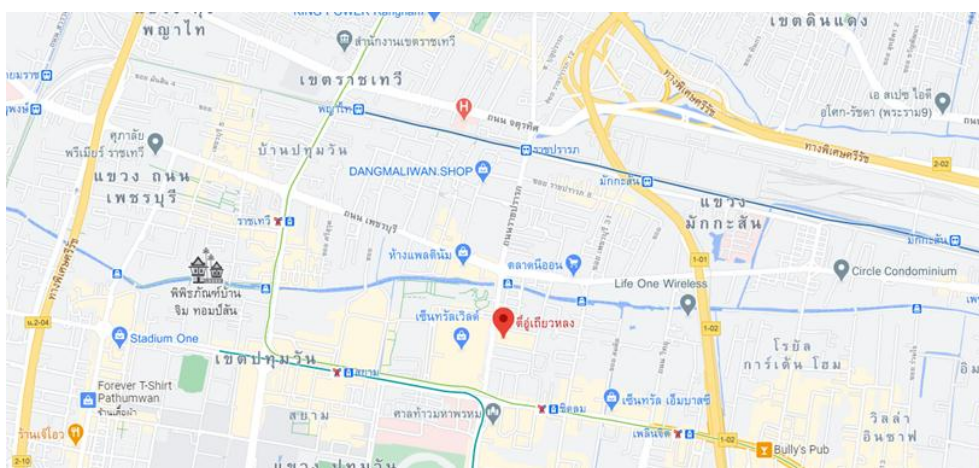
ที่ตั้ง I'm Park 353 ซอยจุฬาฯ 9 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330



ภาพที่ 19 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านหม่าล่า ยิงฉง (Ma La Ying Xiong) - สุกี้จีน เสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3ryCsnx>

2.5 ตี๋อู่เถียวหลง

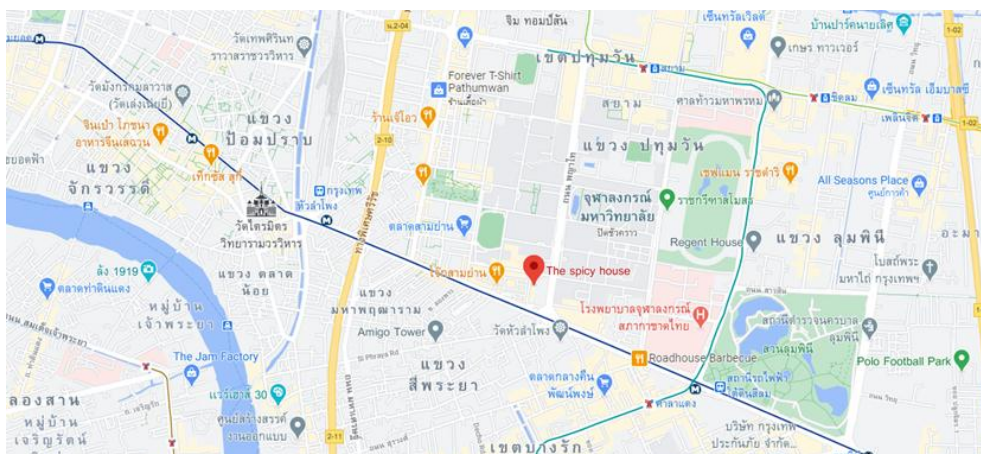
ที่ตั้ง บิ๊กซีซูเปอร์เซ็นเตอร์ สาขาคำรึ ชั้น4 แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330



ภาพที่ 20 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านตี๋อู่เถียวหลง
ที่มา: <https://bit.ly/2OgsHvG>

2.6 The Spicy House Thailand

ที่ตั้ง ชั้น4 สามย่านมิตรทาวน์ ถนนพระรามที่4 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน
กรุงเทพมหานคร 10330

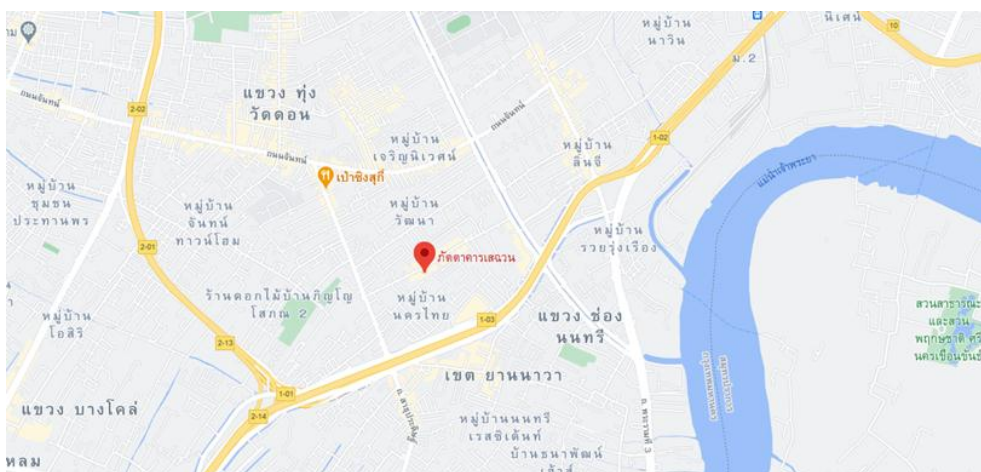


ภาพที่ 21 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านThe Spicy House Thailand
ที่มา: <https://bit.ly/3rLLqhv>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตบางคอแหลม ได้แก่

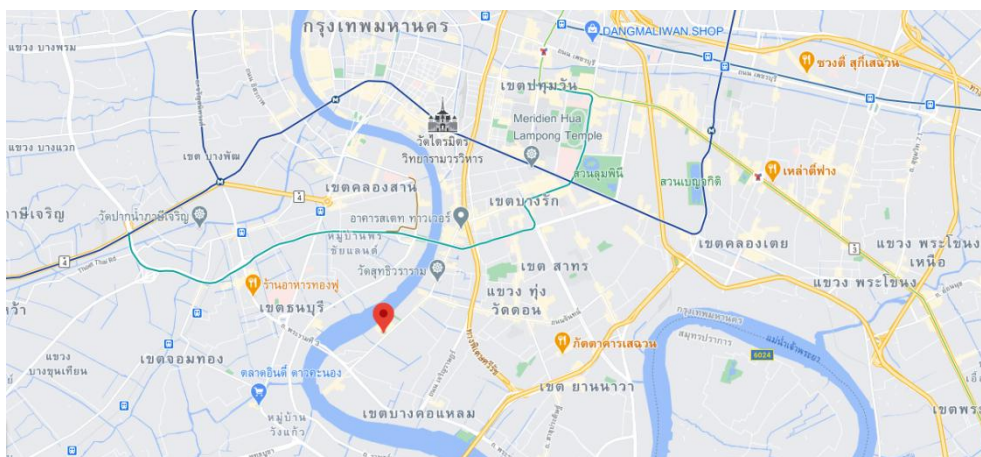
2.7 ภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang)

ที่ตั้ง 14/19 ตรอกขาว แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120



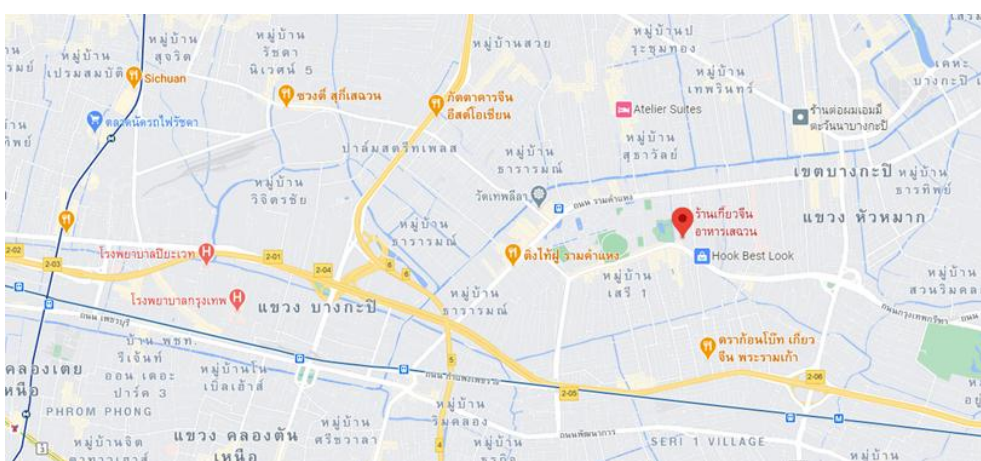
ภาพที่ 22 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang)
ที่มา: <https://bit.ly/3l2bh1S>

2.8 ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตบางคอแหลม
ที่ตั้ง 2194 ถนนเจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร
10120



ภาพที่ 23 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตบางคอแหลม
ที่มา: <https://bit.ly/38XB0nt>

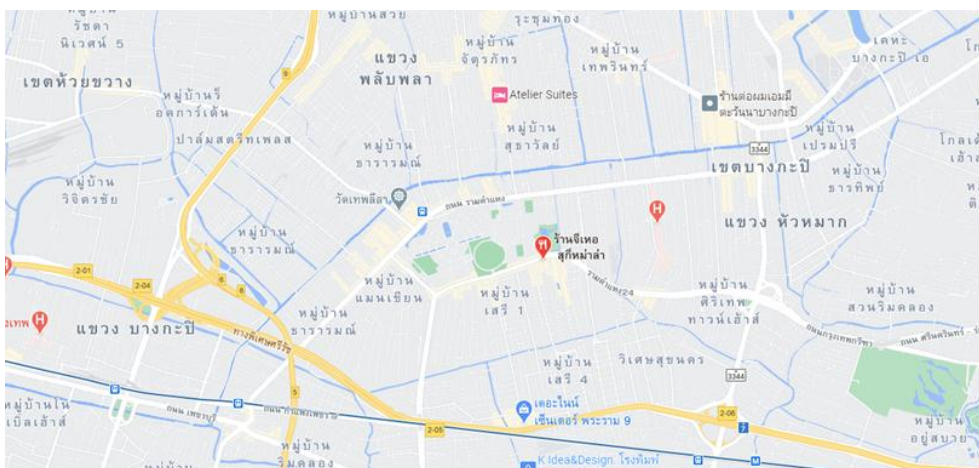
ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตบางกะปิ ได้แก่
2.9 ร้านเกี้ยวจิ้นอาหารเสฉวน
ที่ตั้ง รามคำแหงซอย 24/3 ตึกพนาสิน แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร
10240



ภาพที่ 24 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านเกี้ยวจิ้นอาหารเสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/30umor0>

2.10 ร้านจีเหอ ชาบูเสฉวน

ที่ตั้ง 124/8 รามคำแหง24 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240



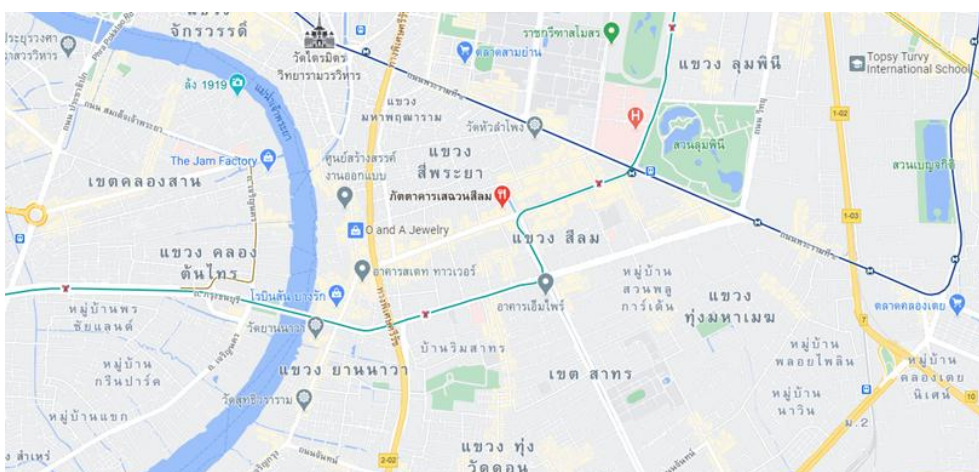
ภาพที่ 25 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านจีเหอ ชาบูเสฉวน

ที่มา: <https://bit.ly/3bycb2Z>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตบางรัก ได้แก่

2.11 ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตบางรัก

ที่ตั้ง 152/16-17 แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

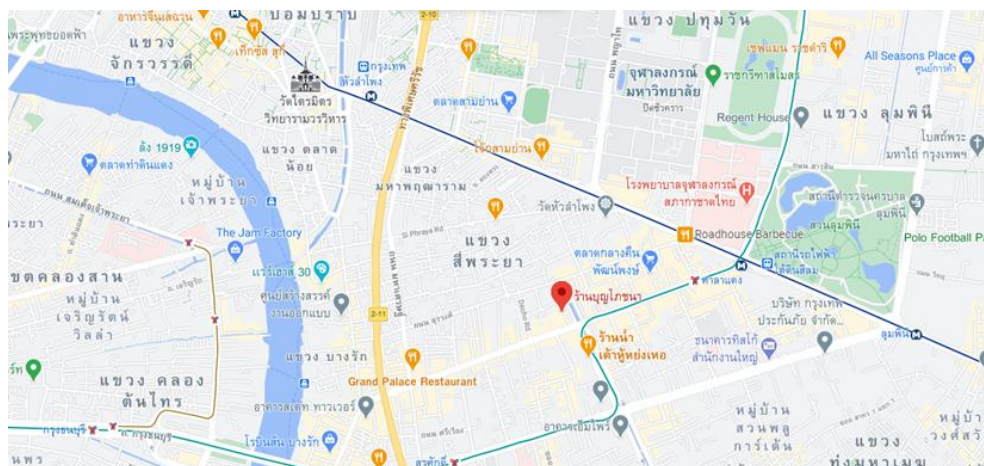


ภาพที่ 26 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตบางรัก

ที่มา: <https://bit.ly/3v9ua7R>

2.12 บุญโภชนา

ที่ตั้ง 125/18-19 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500



ภาพที่ 27 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านบุญโภชนา

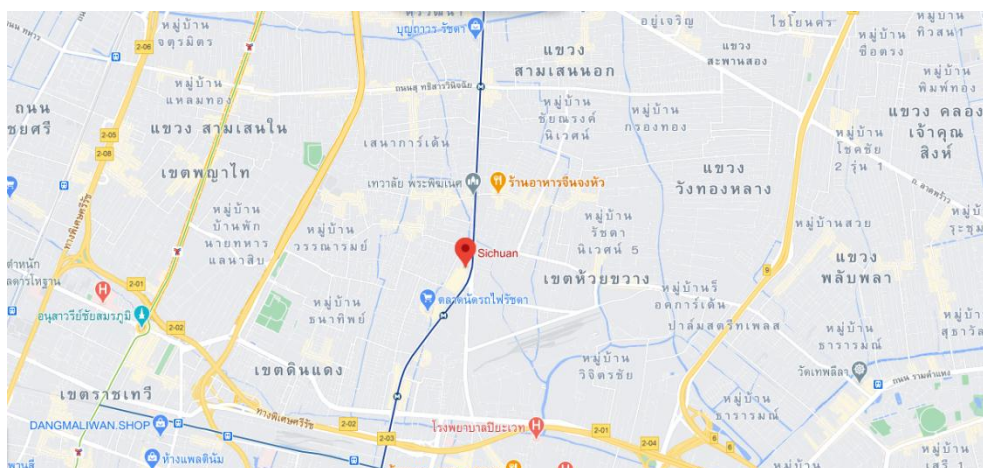
ที่มา: <https://bit.ly/3vagVUq>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตดินแดง ได้แก่

2.13 ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตดินแดง

ที่ตั้ง ชั้น G เดอะสตรีท รัชดา 139 ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง

กรุงเทพมหานคร 10400



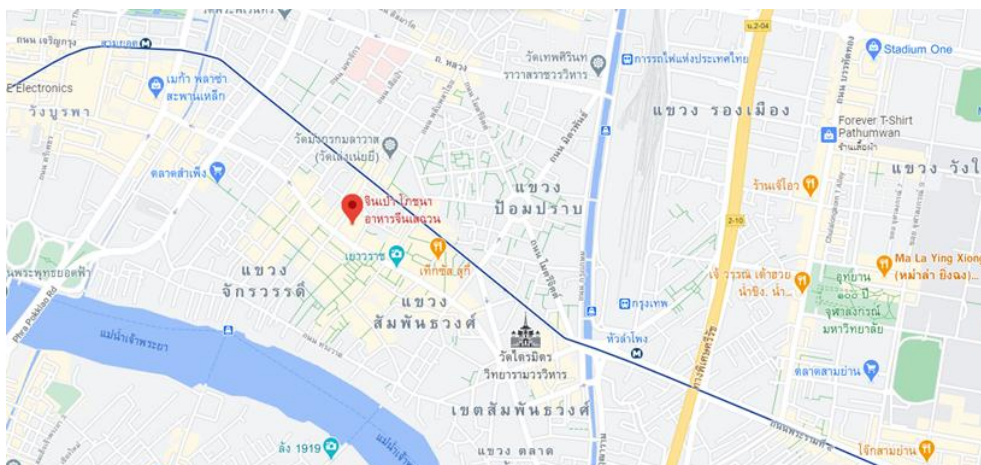
ภาพที่ 28 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) สาขาเขตดินแดง

ที่มา: <https://bit.ly/3f9chAe>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตสัมพันธวงศ์ ได้แก่

2.14 จินเป่า โภชนา อาหารจีนเสฉวน

ที่ตั้ง 273-275 ถนนเยาวราช แขวงสัมพันธวงศ์ เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร 10100

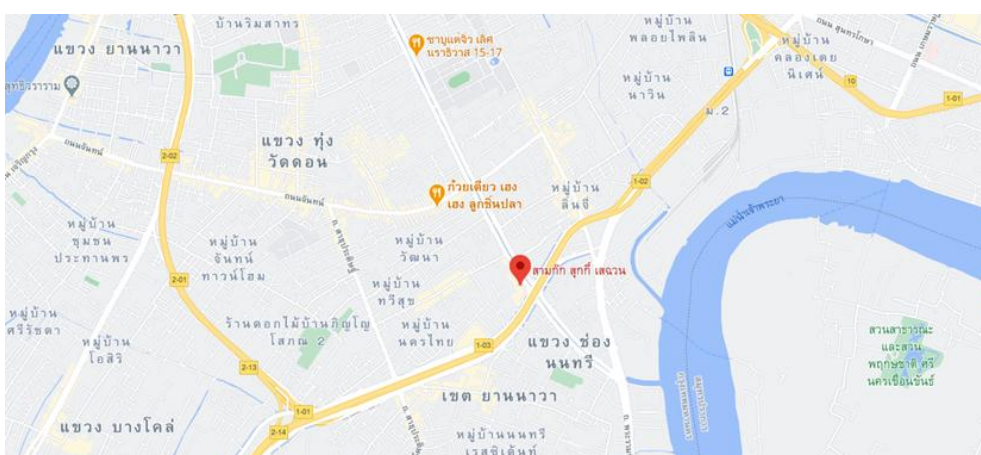


ภาพที่ 29 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านจินเป่า โภชนา อาหารจีนเสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3l4eyO5>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตยานนาวา ได้แก่

2.15 สามก๊ก สุกี้เสฉวน

ที่ตั้ง 54 ซอย 5 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120

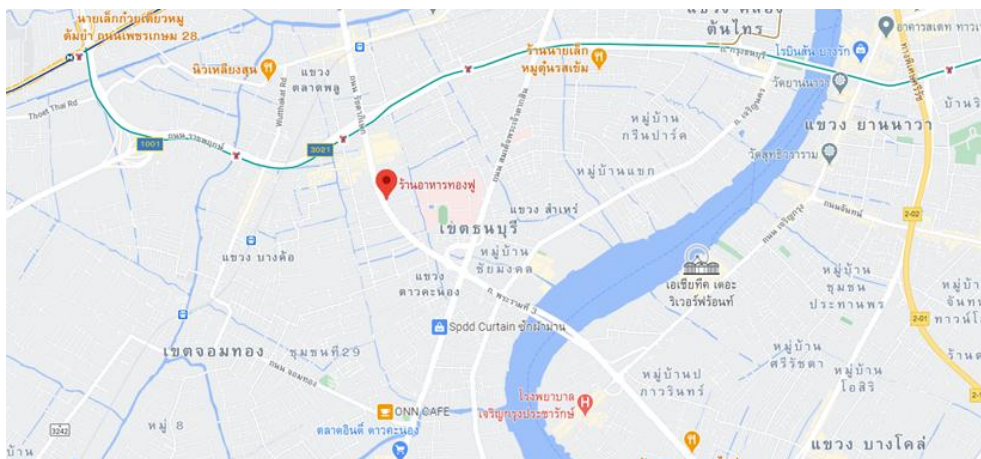


ภาพที่ 30 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านสามก๊ก สุกี้เสฉวน
ที่มา: <https://bit.ly/3rAOTpw>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตธนบุรี ได้แก่

2.16 ภัตตาคารทองฟู อาหารจีนอาหารไทยสุกี้ (同福記 - Tong Fu Ji)

ที่ตั้ง 199 ซอยรัชดาภิเษก 8 แขวงบुकโคล เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร 10600



ภาพที่ 31 แผนที่แสดงที่ตั้งภัตตาคารทองฟู อาหารจีนอาหารไทยสุกี้ (同福記 - Tong Fu Ji)

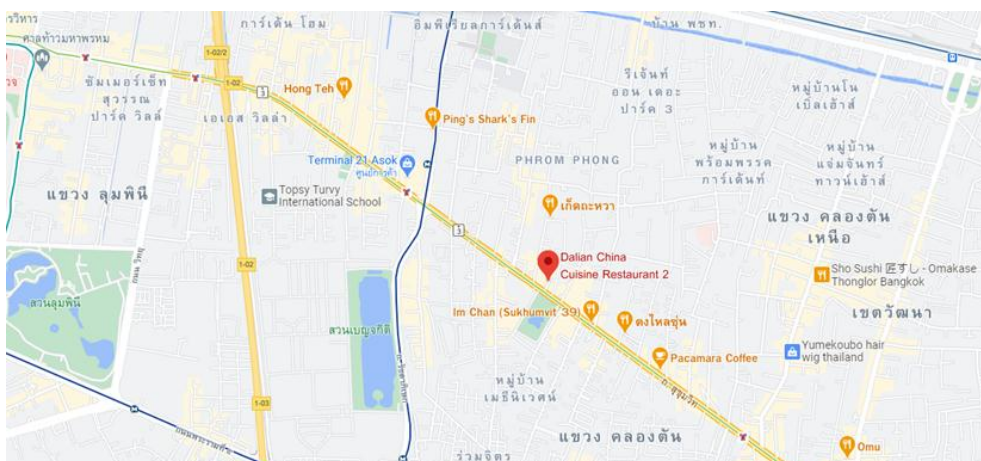
ที่มา: <https://bit.ly/3l1TZlo>

ร้านอาหารเสฉวนที่ตั้งอยู่ในเขตวัฒนา ได้แก่

2.17 Dalian China Cuisine Restaurant 2

ที่ตั้ง 591/10 ซอยสุขุมวิท 33/1 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร

10110



ภาพที่ 32 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านDalian China Cuisine Restaurant 2

ที่มา: <https://bit.ly/2OgsWqA>

ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร จำนวน 100 คน ได้ผลลัพธ์ดังนี้

1.1 เพศ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน โดยรวมเป็นเพศชายจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 31 และเพศหญิงจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 69 รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงเพศของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	31	31
หญิง	69	69
รวม	100	100

1.2 อายุ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีช่วงอายุ 25–34 ปี จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 39 รองลงมาคือช่วงอายุ 15-24 ปี จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 38 ช่วงอายุ 35-44 ปี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 16 ช่วงอายุ 45-54 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ช่วงอายุ 55 ปีขึ้นไป จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2 รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงอายุของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
15 - 24 ปี	38	38
25 – 34 ปี	39	39
35 – 44 ปี	16	16
45 – 54 ปี	5	5
55 ปีขึ้นไป	2	2
รวม	100	100

1.3 การศึกษา

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีการศึกษา ระดับปริญญาตรี จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 64 รองลงมาคือการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 20 และการศึกษาในระดับสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 16 รายละเอียดดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงการศึกษาของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	20	20
ปริญญาตรี	64	64
สูงกว่าปริญญาตรี	16	16
รวม	100	100

1.4 อาชีพ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 33 รองลงมาคือพนักงานเอกชน จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 29 ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 19 ประกอบธุรกิจส่วนตัว จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 17 และประกอบอาชีพอื่นๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2 รายละเอียดดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงอาชีพของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	33	33
พนักงานเอกชน	29	29
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	19	19
ประกอบธุรกิจส่วนตัว	17	17
อื่นๆ	2	2

รวม	100	100
-----	-----	-----

1.5 สถานภาพ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 80 รองลงมาคือสถานภาพสมรส จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 18 และสถานภาพหย่าร้าง/หม้าย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2 รายละเอียดดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงสถานภาพของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	80	80
สมรส	18	18
หย่าร้าง/หม้าย	2	2
รวม	100	100

1.6 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่ำกว่า 10,000 บาท จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 30 รองลงมาคือรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-19,999 บาท และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 30,000-39,999 บาท จำนวนช่วงรายได้ละ 19 คน คิดเป็นร้อยละ 19 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,000-29,999 บาท จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 18 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 40,000-49,999 บาท จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 60,000 บาทขึ้นไป จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5 และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 50,000-59,999 บาท จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3 รายละเอียดดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 10,000 บาท	30	30
10,000 - 19,999 บาท	19	19

20,000 - 29,999 บาท	18	18
30,000 - 39,999 บาท	19	19
40,000 - 49,999 บาท	6	6
50,000 - 59,999 บาท	5	5
60,000 บาทขึ้นไป	3	3
รวม	100	100

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทยใน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวไทยจำนวน 100 คน ที่เคยใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ได้ผลลัพธ์ดังนี้

2.1 ร้านอาหารเสฉวนที่เคยใช้บริการ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่เคยใช้บริการร้านบุญโภชนา จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 12.27 รองลงมาคือร้านสามก๊ก สุกี้เสฉวน จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 11.04 ร้านหมาล่า ยิงฉง (Ma La Ying Xiong) - สุกี้จีน เสฉวน และภัตตาคารทองฟู อาหารจีนอาหารไทยสุกี้ (同福吉記 - Tong Fu Ji) มีจำนวนผู้เคยใช้บริการเท่ากัน คือ 17 คน คิดเป็นร้อยละ 10.43 ร้านก๊วยจิ้นอาหารเสฉวน จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 9.82 ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan) จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 9.20 ร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 7.36 ภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang) จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.14 ร้าน The Spicy House Thailand จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 4.91 ร้านซวงตี้ สุกี้เสฉวน ร้าน Big Bowl (บิ๊กโบล) และร้าน Dalian China Cuisine Restaurant 2 มีจำนวนผู้เคยใช้บริการเท่ากัน คือ 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.30 ร้านจีเหอ ชาบูเสฉวน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 3.68 ร้านตู้่อเถี่ยวหลง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.23 และร้านจินเป่าโภชนา อาหารจีนเสฉวน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.61 รายละเอียดดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ที่ผู้บริโภคชาวไทยเคยใช้บริการ (ตอบได้หลายข้อ)

ร้านอาหารเสฉวน ในกรุงเทพมหานคร	จำนวน	ร้อยละ
ภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang)	10	6.14
ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan)	15	9.20
ร้านเกี้ยวจีนอาหารเสฉวน	16	9.82
ร้านจี๋เหอ ชาบูเสฉวน	6	3.68
จินเป่าโกชานา อาหารจีนเสฉวน	1	0.61
ซวงตี้ สุกี้เสฉวน	7	4.29
สามก๊ก สุกี้เสฉวน	18	11.04
หมาล่า ยี่ฉง (Ma La Ying Xiong) – สุกี้จีน เสฉวน	17	10.43
ร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน	12	7.36
ภัตตาคารทองฟู อาหารจีน อาหารไทยสุกี้ (同福記 - Tong Fu Ji)	17	10.43
ตี่อู่เถียวหลง	2	1.23
Big Bowl (บิกโบล)	7	4.30
Dalian China Cuisine Restaurant 2	7	4.30
The Spicy House Thailand	8	4.91
บุญโกชานา	20	12.27
รวม	163	100

2.2 ลักษณะการสั่งอาหาร

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่สั่งรับประทานที่ร้าน จำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 83 รองลงมาคือสั่งออนไลน์ จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 11 และสั่งกลับบ้าน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6 รายละเอียดดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 แสดงลักษณะการสั่งอาหารของผู้บริโภคชาวไทยที่บริโภคอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ลักษณะการสั่งอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
สั่งรับประทานที่ร้าน	83	83
ส่งกลับบ้าน	6	6
สั่งออนไลน์	11	11
รวม	100	100

2.3 เวลาที่เลือกมารับประทานอาหารเสฉวน (ยกเว้นผู้บริโภคที่เลือกสั่งอาหารออนไลน์)

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามที่มารับประทานอาหารที่ร้านจำนวน 91 คน ส่วนใหญ่เลือกมารับประทานในช่วงเย็น เวลา 16.00-18.59 น. จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 35.17 รองลงมาคือช่วงค่ำ เวลา 19.00-21.00 น. จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 29.67 ช่วงบ่าย เวลา 13.00-15.59 น. จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 21.98 และช่วงกลางวัน เวลา 12.00-12.59 น. จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 13.19 รายละเอียดดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 แสดงเวลาที่ผู้บริโภคชาวไทยเลือกมารับประทานอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย (ยกเว้นผู้บริโภคที่เลือกสั่งอาหารออนไลน์)

เวลาที่เลือกมารับประทานอาหารเสฉวน	จำนวน	ร้อยละ
เช้า 10.00 – 11.59 น.	0	0
กลางวัน 12.00 – 12.59 น.	12	13.19
บ่าย 13.00 – 15.59 น.	20	21.98
เย็น 16.00 – 18.59 น.	32	35.17
ค่ำ 19.00 – 21.00 น.	27	29.67
รวม	91	100

2.4 บุคคลที่มารับประทานอาหารเสฉวนด้วย (ยกเว้นผู้บริโภคที่เลือกสั่งอาหารออนไลน์)

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามที่มารับประทานอาหารที่ร้านจำนวน 91 คน ส่วนใหญ่มารับประทานกับครอบครัว จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 42.05 รองลงมาคือมากับ

เพื่อน/เพื่อนร่วมงาน จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 28.41 มากับคนรัก/แฟน จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 15.91 มาคนเดียว จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 และมากับหัวหน้า/ผู้จัดการ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.55 รายละเอียดดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 แสดงบุคคลที่เลือกมารับประทานอาหารเสวนด้วยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย (ยกเว้นผู้บริโภคที่เลือกสั่งอาหารออนไลน์)

บุคคลที่มารับประทานด้วย	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี (รับประทานคนเดียว)	8	9.10
ครอบครัว	37	42.05
คนรัก/แฟน	14	15.91
เพื่อน/เพื่อนร่วมงาน	25	28.41
หัวหน้า/ผู้จัดการ	4	4.55
ลูกค้า	0	0
รวม	88	100

2.5 ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการรับประทานอาหารเสวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย (บาท/ครั้ง/คน)

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายโดยประมาณ 301-800 บาท/ครั้ง/คน จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 51 รองลงมาคือมีค่าใช้จ่ายโดยประมาณ 801-1,300 บาท/ครั้ง/คน จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 24 ต่ำกว่า 300 บาท/ครั้ง/คน จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 15 1,301-1,800 บาท/ครั้ง/คน จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 8 และ 1,801 บาท/ครั้ง/คนขึ้นไป จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2 รายละเอียดดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 แสดงค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการรับประทานอาหารเสวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย (บาท/ครั้ง/คน)

ค่าใช้จ่ายโดยประมาณ (บาท/ครั้ง/คน)	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 300 บาท/ครั้ง/คน	15	15
301 – 800 บาท/ครั้ง/คน	51	51

801 – 1,300 บาท/ครั้ง/คน	24	24
1,301 – 1,800 บาท/ครั้ง/คน	8	8
1,801 บาท/ครั้ง/คนขึ้นไป	2	2
รวม	100	100

2.6 ความถี่ในการรับประทานอาหารเช้าในกรุงเทพมหานครโดยเฉลี่ย

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีความถี่ในการรับประทานอาหารเช้าในกรุงเทพมหานครโดยเฉลี่ย ปีละ 1-3 ครั้ง จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 70 รองลงมาคือ ปีละ 4-6 ครั้ง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 20 เดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 7 เดือนละ 2-3 ครั้ง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2 และทุกสัปดาห์ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1 รายละเอียดดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 แสดงความถี่ในการรับประทานอาหารเช้าในกรุงเทพมหานครโดยเฉลี่ย

ความถี่ในการรับประทานอาหารเช้า	จำนวน	ร้อยละ
ปีละ 1 - 3 ครั้ง	70	70
ปีละ 4 - 6 ครั้ง	20	20
เดือนละ 1 ครั้ง	7	7
เดือนละ 2 - 3 ครั้ง	2	2
ทุกสัปดาห์	1	1
สัปดาห์ละ 2 ครั้ง	0	0
มากกว่าสัปดาห์ละ 2 ครั้ง	0	0
รวม	100	100

ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวไทยจำนวน 100 คน ที่เคยใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ได้ผลลัพธ์ดังนี้

3.1 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อความสด สะอาด ปลอดภัย (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71) และรสชาติและคุณภาพอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62) ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ความหลากหลายของอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27) ภาพลักษณ์ของร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00) และคุณค่าทางโภชนาการ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75) ตามลำดับ โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์มีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 รายละเอียดดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์

ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับความสำคัญ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)				
1. รสชาติและคุณภาพอาหาร	71	21	7	1	0	100	4.62	0.66	มากที่สุด
2. ความสด สะอาด ปลอดภัย	76	19	5	0	0	100	4.71	0.56	มากที่สุด
3. คุณค่าทางโภชนาการ	16	52	25	5	2	100	3.75	0.86	มาก
4. ความหลากหลายของอาหาร	46	39	11	4	0	100	4.27	0.82	มาก
5. ภาพลักษณ์ของร้าน	26	50	22	2	0	100	4.00	0.75	มาก
รวม							4.27	0.73	มาก

3.2 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านราคา

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านราคา ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดทุกด้าน ได้แก่ ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46) และความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16) ตามลำดับ โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านราคามีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.31 รายละเอียดดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านราคา

ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านราคา	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับความสำคัญ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)				
1. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร	59	29	11	1	0	100	4.46	0.73	มาก
2. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร	32	53	14	1	0	100	4.16	0.69	มาก
รวม							4.31	0.71	มาก

3.3 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ตำแหน่งที่ตั้งร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10) โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านช่องทางการจัดจำหน่ายมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10 รายละเอียดดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับความสำคัญ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)				
1. ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน	31	48	21	0	0	100	4.10	0.72	มาก
รวม							4.10	0.72	มาก

3.4 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านการส่งเสริมการตลาด

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ การให้ส่วนลดจากราคาปกติ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.58) และการโฆษณาประชาสัมพันธ์ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56) ตามลำดับ โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านการส่งเสริมการตลาดมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.57 รายละเอียดดังตารางที่ 16

ตารางที่ 16 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านการส่งเสริมการตลาด

ปัจจัยด้านส่วนประสม ทางการตลาดบริการ ด้านการส่งเสริมการตลาด	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ สำคัญ	
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)					
1. การโฆษณาประชาสัมพันธ์	10	48	30	12	0	100	3.56	0.83	มาก	
2. การให้ส่วนลดจากราคาปกติ	16	41	30	11	2	100	3.58	0.96	มาก	
รวม								3.57	0.90	มาก

3.5 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านพนักงานให้บริการ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านพนักงานให้บริการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57) ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54) และ ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51) ในระดับมากที่สุด ตามลำดับ รองลงมาคือระดับมาก ได้แก่ ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสวน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.65) โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านพนักงานให้บริการมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 รายละเอียดดังตารางที่ 17

ตารางที่ 17 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านพนักงานให้บริการ

ปัจจัยด้านส่วนประสม ทางการตลาดบริการ ด้านพนักงานให้บริการ	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ สำคัญ	
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)					
1. การต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน	67	24	8	1	0	100	4.57	0.69	มากที่สุด	
2. ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสวน	23	33	32	10	2	100	3.65	1.01	มาก	
3. ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน	60	32	7	1	0	100	4.51	0.67	มากที่สุด	
4. ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน	64	27	8	1	0	100	4.54	0.69	มากที่สุด	
รวม								4.32	0.77	มาก

3.6 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านลักษณะทางกายภาพ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านลักษณะทางกายภาพ ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อความสะอาดของร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58) ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือความสำคัญระดับมาก ได้แก่ ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46) และบรรยากาศและการตกแต่งร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.97) ตามลำดับ โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านลักษณะทางกายภาพมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 รายละเอียดดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านลักษณะทางกายภาพ

ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านลักษณะทางกายภาพ	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับความสำคัญ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)				
1. บรรยากาศและการตกแต่งร้าน	22	56	19	3	0	100	3.97	0.73	มาก
2. ความสะอาดของร้าน	67	26	6	0	1	100	4.58	0.70	มากที่สุด
3. ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา	56	34	10	0	0	100	4.46	0.67	มาก
รวม							4.34	0.70	มาก

3.7 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านกระบวนการ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านกระบวนการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44) ระยะเวลาในการปรุงอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.84) และความรวดเร็วในการชำระเงิน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.80) ตามลำดับ โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านกระบวนการมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.03 รายละเอียดดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านกระบวนการ

ปัจจัยด้านส่วนประสม ทางการตลาดบริการ ด้านกระบวนการ	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ สำคัญ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)				
1. ระยะเวลาในการปรุงอาหาร	21	47	27	5	0	100	3.84	0.81	มาก
2. ความรวดเร็วในการชำระเงิน	20	47	27	5	1	100	3.80	0.85	มาก
3. ความสะดวกและง่ายต่อการ รับบริการ	55	35	9	1	0	100	4.44	0.70	มาก
รวม							4.03	0.79	มาก

3.8 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ผู้บริโภคชาวไทยให้ความสำคัญมากที่สุด (ตอบได้ไม่เกิน 3 ข้อ)

จากการศึกษาพบว่าจากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ผู้บริโภคชาวไทยให้ความสำคัญมากที่สุด คือ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ รสชาติและคุณภาพอาหาร (คิดเป็นร้อยละ 27.10) รองลงมาคือความสด สะอาด ปลอดภัย (คิดเป็นร้อยละ 23.05) และปัจจัยด้านราคา ได้แก่ ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร (คิดเป็นร้อยละ 10.90) ตามลำดับ รายละเอียดดังตารางที่ 20

ตารางที่ 20 แสดงปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ผู้บริโภคชาวไทยให้ความสำคัญมากที่สุด (ตอบได้ไม่เกิน 3 ข้อ)

ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ	จำนวน	ร้อยละ
1. รสชาติและคุณภาพอาหาร	87	27.10
2. ความสด สะอาด ปลอดภัย	74	23.05
3. คุณค่าทางโภชนาการ	8	2.49
4. ความหลากหลายของอาหาร	9	2.80
5. ภาพลักษณ์ของร้าน	4	1.25
6. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร	35	10.90

7. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร	14	4.36
8. ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน	7	2.18
9. การโฆษณาประชาสัมพันธ์	1	0.31
10. การให้ส่วนลดจากราคาปกติ	1	0.31
11. การต้อนรับและอภัยภัยของพนักงาน	21	6.54
12. ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสฉวน	2	0.62
13. ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน	5	1.56
14. ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน	4	1.25
15. บรรยากาศและการตกแต่งร้าน	3	0.94
16. ความสะอาดของร้าน	13	4.05
17. ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา	6	1.87
18. ระยะเวลาในการปรุงอาหาร	4	1.25
19. ความรวดเร็วในการชำระเงิน	2	0.62
20. ความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ	21	6.54
รวม	321	100

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจต่ออาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทยใน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวไทยจำนวน 100 คน ที่เคยใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ได้ผลลัพธ์ดังนี้

4.1 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมากที่สุด ได้แก่ รสชาติและคุณภาพอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51) และมีความพึงพอใจในระดับมาก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40) ความสด สะอาด

ปลอดภัย (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35) ความหลากหลายของอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.19) และคุณค่าทางโภชนาการ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.05) ตามลำดับ โดยรวมความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 รายละเอียดดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์

ความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)				
1. รสชาติและคุณภาพอาหาร	55	41	4	0	0	100	4.51	0.58	มากที่สุด
2. ความสด สะอาด ปลอดภัย	40	55	5	0	0	100	4.35	0.58	มาก
3. คุณค่าทางโภชนาการ	26	53	21	0	0	100	4.05	0.69	มาก
4. ความหลากหลายของอาหาร	34	51	15	0	0	100	4.19	0.68	มาก
5. ภาพลักษณ์ของร้าน	46	48	6	0	0	100	4.40	0.60	มาก
รวม							4.30	0.63	มาก

4.2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านราคา

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านราคาอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33) และความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10) ตามลำดับ โดยรวมความพึงพอใจด้านราคาอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 รายละเอียดดังตารางที่ 22

ตารางที่ 22 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านราคา

ความพึงพอใจ ด้านราคา	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)				
1. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร	43	47	10	0	0	100	4.33	0.65	มาก
2. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร	22	66	12	0	0	100	4.10	0.58	มาก
รวม							4.22	0.62	มาก

4.3 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านช่องทางการจัดจำหน่ายอยู่ในระดับมาก ได้แก่ ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25) โดยรวมความพึงพอใจด้านช่องทางการจัดจำหน่ายอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 รายละเอียดดังตารางที่ 23

ตารางที่ 23 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ความพึงพอใจ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)				
1. ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน	39	47	14	0	0	100	4.25	0.69	มาก
รวม							4.25	0.69	มาก

4.4 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านการส่งเสริมการตลาด

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาดอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.92) และการให้ส่วนลดจากราคาปกติ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.67) ตามลำดับ โดยรวมความพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาดอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.80 รายละเอียดดังตารางที่ 24

ตารางที่ 24 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านการส่งเสริมการตลาด

ความพึงพอใจ ด้านการส่งเสริมการตลาด	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)				
1. การโฆษณาประชาสัมพันธ์	13	68	17	2	0	100	3.92	0.61	มาก
2. การให้ส่วนลดจากราคาปกติ	7	57	33	2	1	100	3.67	0.68	มาก
รวม							3.80	0.65	มาก

4.5 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านพนักงานให้บริการ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านพนักงานให้บริการอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20) รองลงมาคือความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.19) การต้อนรับและอภัยของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18) และความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสฉวน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11) ตามลำดับ โดยรวมความพึงพอใจด้านพนักงานให้บริการอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 รายละเอียดดังตารางที่ 25

ตารางที่ 25 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านพนักงานให้บริการ

ความพึงพอใจ ด้านพนักงานให้บริการ	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)				
1. การต้อนรับและอภัยของพนักงาน	23	72	5	0	0	100	4.18	0.50	มาก
2. ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสฉวน	24	64	11	1	0	100	4.11	0.62	มาก
3. ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน	26	67	7	0	0	100	4.19	0.55	มาก
4. ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน	24	72	4	0	0	100	4.20	0.49	มาก
รวม							4.17	0.54	มาก

4.6 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านลักษณะทางกายภาพ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านลักษณะทางกายภาพในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40) ความสะอาดของร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37) และบรรยากาศและการตกแต่งร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22) ตามลำดับ โดยรวมความพึงพอใจด้านลักษณะทางกายภาพอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 รายละเอียดดังตารางที่ 26

ตารางที่ 26 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านลักษณะทางกายภาพ

ความพึงพอใจ ด้านลักษณะทางกายภาพ	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)				
1. บรรยากาศและการตกแต่ง ร้าน	31	60	9	0	0	100	4.22	0.60	มาก
2. ความสะอาดของร้าน	41	55	4	0	0	100	4.37	0.56	มาก
3. ความชัดเจนของรายการ อาหารและราคา	47	46	7	0	0	100	4.40	0.62	มาก
รวม							4.33	0.59	มาก

4.7 ความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านกระบวนการ

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านกระบวนการในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41) ระยะเวลาในการปรุงอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.12) และความรวดเร็วในการชำระเงิน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10) ตามลำดับ โดยรวมความพึงพอใจด้านกระบวนการอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21 รายละเอียดดังตารางที่ 27

ตารางที่ 27 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านกระบวนการ

ความพึงพอใจ ด้านกระบวนการ	ระดับความสำคัญ					รวม	Mean	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ	
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)					
1. ระยะเวลาในการปรุงอาหาร	22	68	10	0	0	100	4.12	0.56	มาก	
2. ความรวดเร็วในการชำระเงิน	21	68	11	0	0	100	4.10	0.56	มาก	
3. ความสะดวกและง่ายต่อการ รับบริการ	46	49	5	0	0	100	4.41	0.59	มาก	
รวม								4.21	0.57	มาก

ส่วนที่ 5 ค่านิยมของผู้ใช้บริการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวไทยจำนวน 100 คน ที่เคยใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ได้ผลลัพธ์ดังนี้

จากการศึกษาพบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 100 คน ค่านิยมของผู้ใช้บริการที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเสฉวนมากที่สุด คือ การบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.69) รองลงมาคือมักจะรับประทานอาหารเสฉวนเมื่อมีรายได้สูงขึ้น (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.22) การบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อให้เข้าสังคมได้ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.47) การบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อให้เป็นคนทันสมัย (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.43) และการบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อยกฐานะทางสังคมของท่าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.69) ตามลำดับ โดยรวมค่านิยมของผู้ใช้บริการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเสฉวนอยู่ในระดับไม่แน่ใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.95 รายละเอียดดังตารางที่ 28

ตารางที่ 28 แสดงค่านิยมของผู้ใช้บริการ

ค่านิยมของผู้ใช้บริการ	ระดับความเห็นด้วย					รวม	Mean	S.D.	ระดับความเห็นด้วย
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	ไม่แน่ใจ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
1. บริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของท่าน	77	17	4	2	0	100	4.69	0.65	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
2. บริโภคอาหารเสฉวนเพื่อให้เข้าสังคมได้	2	20	26	27	25	100	2.47	1.13	ไม่เห็นด้วย
3. บริโภคอาหารเสฉวนเพื่อให้เป็นคนทันสมัย	2	14	33	27	24	100	2.43	1.07	ไม่เห็นด้วย
4. บริโภคอาหารเสฉวนเพื่อยกฐานะทางสังคมของท่าน	1	5	13	23	58	100	1.69	0.95	ไม่เห็นด้วย
5. มักจะรับประทานอาหารเสฉวนเมื่อท่านมีรายได้สูงขึ้น	10	31	36	17	6	100	3.22	1.04	ไม่แน่ใจ
รวม							2.95	0.97	ไม่แน่ใจ

บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาเรื่อง “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน” สามารถสรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล ดังนี้

สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูล สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังต่อไปนี้

1. ความเป็นมา ลักษณะ และส่วนประกอบของอาหารเสฉวน อาหารเสฉวนที่มีรสชาติเผ็ดและชา เกิดจากการได้รับอิทธิพลมาจากอิทธิพลทางสภาพภูมิประเทศ อิทธิพลทางสภาพภูมิอากาศ และอิทธิพลทางความคิดความเชื่อดั้งเดิมของชาวจีน คือ ด้วยสภาพภูมิประเทศที่เป็นที่ลุ่มน้ำ สภาพภูมิอากาศร้อนชื้น มีฝนตกบ่อย ประกอบกับการให้ความสำคัญกับอาหารการกินและเชื่อว่าอาหารและยาเป็นสิ่งเดียวกัน ส่งผลให้อาหารเสฉวนส่วนใหญ่ต้องมีพืชผักสมุนไพรต่างๆเป็นส่วนประกอบในอาหารของชาวเสฉวน เพราะความชื้นในอากาศมีมากจึงต้องบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพื่อช่วยสร้างความสมดุลให้กับร่างกาย พริกไทยเสฉวนหรือฮวาเจียวเป็นหนึ่งในผลผลิตจากมณฑลเสฉวน ถือเป็นเครื่องปรุงหลักของอาหารเสฉวน พริกไทยเสฉวนเป็นพืชที่มีกลิ่นหอมรุนแรงและมีรสชาติเผ็ดชาลิ้น มีสรรพคุณช่วยบำรุงเลือด บำรุงหัวใจ หรือลดความดันในเลือด สามารถช่วยขับความชื้นออกจากร่างกายได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของโครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย (2558) ที่ศึกษาเรื่อง ดิน น้ำ ลม ไฟ ธาตุ จักรวาล พืชภัย จากมุมมองมนุษยศาสตร์ จากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า ชาวจีนมีความเชื่อว่าอาหารคือยา จึงมีกฎพื้นฐานที่สำคัญคือ อาหารต้องสามารถป้องกันรักษาโรคและส่งเสริมระบบการทำงานของร่างกายได้ โดยพริกไทยเสฉวนสามารถเติบโตได้ดีในพื้นที่ที่มีอากาศร้อน มีความชื้นเล็กน้อย และดินต้องมีความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งตรงกับสภาพภูมิประเทศของมณฑลเสฉวนที่มีสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น มีฝนตกบ่อย ส่งผลให้พื้นที่ส่วนใหญ่มีดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำเกษตร สอดคล้องกับงานวิจัยของ มุกขรินทร์ เกศศรี (2558) ที่ศึกษาเรื่องการศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในประเทศจีน จากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า ปัจจัยทางลักษณะภูมิประเทศและปัจจัยทางสภาพภูมิอากาศ มีผลต่อวัตถุดิบอาหาร ซึ่งมณฑลเสฉวน ดังนั้น อาหารเสฉวนจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติเผ็ดและชาลิ้นที่มาจากพริกไทยเสฉวนอันเป็นผลผลิตที่ได้จากในพื้นที่ พร้อมทั้งสรรพคุณต่างๆที่ช่วยปรับสภาพร่างกายของชาวเสฉวนให้มีความสมดุล พริกไทยเสฉวนจึงกลายเป็นหัวใจสำคัญของอาหารเสฉวนสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน เห็นได้จากอาหารเสฉวนที่ขึ้นชื่อในประเทศจีนหลายเมนูนี้มี

พริกไทยเสฉวนเป็นหนึ่งในส่วนประกอบ เช่น ไม้ผัดพริก ปลาต้มผักดองเสฉวน ปลาต้มพริก เลือดเป็ด ต้มเผ็ด เครื่องในสัตว์ในน้ำพริกแบบเสฉวน ไม้หั่นลูกเต๋าผัดซอส และหม้อไฟเสฉวน เป็นต้น

2. ที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีจำนวนประมาณ 17 แห่ง โดยเขตห้วยขวางมีจำนวน 3 แห่ง เขตปทุมวันจำนวน 3 แห่ง เขตบางคอแหลมจำนวน 2 แห่ง เขตบางกะปิจำนวน 2 แห่ง เขตบางรักจำนวน 2 แห่ง เขตดินแดงจำนวน 1 แห่ง เขตสัมพันธวงศ์จำนวน 1 แห่ง เขตยานนาวาจำนวน 1 แห่ง เขตธนบุรีจำนวน 1 แห่งและเขตวัฒนาจำนวน 1 แห่ง ร้านอาหารเสฉวนส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในเขตห้วยขวางและเขตปทุมวัน เนื่องจากการเดินทางไปยังพื้นที่เหล่านี้มีเส้นทางคมนาคมที่สะดวก ปัจจุบันทั้งเขตห้วยขวางและเขตปทุมวันเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้เขตปทุมวันยังเป็นแหล่งที่ตั้งของมหาวิทยาลัยและศูนย์การค้าหลายแห่ง จึงช่วยดึงดูดผู้คนให้เข้ามาอยู่อาศัยและใช้บริการในเขตนี้ ส่งผลให้มีจำนวนร้านอาหารเสฉวนเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก เพื่อบริการเข้ามาอยู่อาศัยของผู้คนจากพื้นที่อื่น และเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคจำนวนมากที่อยู่อาศัยในบริเวณนี้

3. ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 100 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 69 มีอายุอยู่ในช่วง 25-34 ปี คิดเป็นร้อยละ 39 การศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 64 อาชีพพนักงานเรียน/นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 33 เนื่องจากบริเวณที่ตั้งของร้านอาหารเสฉวนในบางพื้นที่ มีสถานศึกษาหลายแห่งตั้งอยู่บริเวณนั้นด้วย สถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 80 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 30

4. พฤติกรรมการบริโภคอาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 100 คน ส่วนใหญ่เคยใช้บริการร้านบุญโกชญา คิดเป็นร้อยละ 12.27 ลักษณะการสั่งอาหาร คือ สั่งรับประทานที่ร้าน คิดเป็นร้อยละ 83 เลือกมารับประทานอาหารในช่วงเย็น เวลา 16.00-18.59 น. คิดเป็นร้อยละ 35.17 บุคคลที่มารับประทานอาหารด้วย คือ ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 42.05 ค่าใช้จ่ายโดยประมาณ 301-800 บาท/ครั้ง/คน คิดเป็นร้อยละ 51 ความถี่ในการรับประทานอาหารเสฉวนโดยเฉลี่ย ปีละ 1-3 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 70 ซึ่งผลวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Lan Long Jun (2558) ที่ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยพบว่า มีการบริโภคอาหารจีนในภัตตาคารในมือเย็นมากที่สุด ร้อยละ 84

5. ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด เรื่องความสด สะอาด ปลอดภัย (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71) และปัจจัยด้านราคาผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมาก เรื่องความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46) เนื่องจากผู้บริโภคคาดหวังว่ารสชาติและคุณภาพของอาหารที่ได้จะต้องเหมาะสมกับราคาที่จ่ายไป

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมาก เรื่องตำแหน่งที่ตั้งร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10) เพื่อความสะดวกและง่ายต่อการเข้าถึง ผู้บริโภคจึงเห็นว่าตำแหน่งที่ตั้งของร้านเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึงเมื่อต้องการจะไปใช้บริการร้านใดร้านหนึ่ง

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมาก เรื่องการให้ส่วนลดจากราคาปกติ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.58) เนื่องจากการได้รับส่วนลดจากราคาปกติ เป็นการสร้างความประทับใจให้แก่ผู้บริโภคและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ร้านอาหาร ผู้บริโภคจึงให้ความสำคัญมาก หากร้านใดที่มีส่วนลดจากราคาปกติหรือมีการส่งเสริมการตลาดอื่นๆ เช่น การแจกของแถม การสะสมแต้ม เป็นต้น ร้านเหล่านี้มักจะได้รับ ความสนใจจากผู้บริโภคมากกว่าเดิม ผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการจะรู้สึกคุ้มค่าและประทับใจ

ปัจจัยด้านพนักงานให้บริการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด เรื่องการต้อนรับ และอัธยาศัยของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57) ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด เรื่องความสะอาดของร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58) ด้านกระบวนการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมาก เรื่องความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44) เนื่องจากผู้บริภคยอมคาดหวังว่าจะได้รับต้อนรับและการบริการที่ดีจากพนักงานและร้านอาหาร เพื่อทำให้ตนเกิดความประทับใจ

โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ผู้บริโภคชาวไทยให้ความสำคัญมากที่สุด คือ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ รสชาติและคุณภาพอาหาร (คิดเป็นร้อยละ 27.10) รองลงมาคือความสด สะอาด ปลอดภัย (คิดเป็นร้อยละ 23.05) และปัจจัยด้านราคา ได้แก่ ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร (คิดเป็นร้อยละ 10.90) ตามลำดับ

6. ความพึงพอใจในการใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด เรื่องรสชาติและคุณภาพอาหาร (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51) และปัจจัยด้านราคา ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมาก เรื่องความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33)

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมาก เรื่องตำแหน่งที่ตั้งร้าน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25) เนื่องจากร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สะดวกต่อการเดินทาง สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภค

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมาก เรื่องการโฆษณาประชาสัมพันธ์ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.92) ผู้บริโภคมีค่าเฉลี่ยต่อความพึงพอใจในด้านนี้น้อยที่สุดหากเทียบกับทุกด้านที่กล่าวมา เนื่องจากถึงแม้ว่าอาหารเสฉวนจะเป็นที่นิยมในประเทศไทยในระดับหนึ่ง แต่การโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ เกิดขึ้นแค่เฉพาะกลุ่มเท่านั้น ยังไม่แพร่หลายในวงกว้างจึงทำให้ผู้บริโภคขาดการรับรู้ข้อมูล สอดคล้องกับงานวิจัยของ นางสาวมัลลิกา การเกษ (2560) ที่ศึกษาเรื่อง ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคชาวไทย กรณีศึกษาร้านอาหารญี่ปุ่นโตโก ในเขตอุตสาหกรรมนิคมเมืองใหม่บางพลี ได้ระบุไว้ว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญและมีความพึงพอใจระดับปานกลางในเรื่องการให้ส่วนลดจากราคาปกติ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.13) (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.09) ตามลำดับ ผู้บริโภคให้ความสำคัญและความพึงพอใจในด้านนี้น้อยที่สุดหากเทียบกับทุกด้าน

ปัจจัยด้านพนักงานให้บริการ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมาก เรื่องความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20) ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมาก ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40) ด้านกระบวนการ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมาก เรื่องความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41)

7. ค่านิยมของผู้บริโภคชาวไทยที่ใช้บริการร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ค่านิยมของผู้ใช้บริการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเสฉวนมากที่สุด คือ การบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง (มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.69) เนื่องจากอาหารเสฉวนขึ้นชื่อเรื่องเผ็ดและชาลิ้น ทั้งยังมีรสจัด ทำให้รสชาติของอาหารเสฉวนกลายเป็นความชอบส่วนตัวของผู้บริโภคชาวไทยส่วนมาก ผู้บริโภคชาวไทยจึงต้องการบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Lan Long Jun (2558) ที่ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน โดยระบุไว้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีทัศนคติต่ออาหารจีนในระดับมากที่สุด ได้แก่ ชื่นชอบอาหารจีนเพราะมีรสชาติที่อร่อยถูกปากคนไทย นอกจากนี้ยังนิยมรับประทานอาหารจีนเป็นยา เนื่องจากอาหารจีนหรืออาหารเสฉวนส่วนมากมักประกอบไปด้วยพืชผักและสมุนไพรต่างๆ ที่ช่วยบำรุงกำลัง การบริโภคอาหารเสฉวนจึงสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้หลากหลาย เช่น ผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคอาหารเสฉวนเพราะมีรสชาติถูกปาก หรือผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากแบบสอบถาม โดยรวมปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ผู้บริโภคชาวไทยให้ความสำคัญมากที่สุด คือ รสชาติและคุณภาพ รองลงมาคือความสด สะอาด ปลอดภัย และความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร ตามลำดับ ดังนั้น ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับรสชาติและคุณภาพของอาหารมากที่สุด ราคาและรสชาติอาหารจะต้องมีความเหมาะสม สดและสะอาดอยู่เสมอ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความประทับใจจนกลับมาใช้บริการซ้ำ นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรจัดโปรโมชั่นลดราคาอาหาร โปรโมชั่นจัดอาหารเป็นเซต หรือทำบัตรสะสมแต้ม เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจ อีกทั้งยังช่วยเพิ่มจำนวนผู้บริโภคได้อีกด้วย

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษากลุ่มตัวอย่างให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น เนื่องจากการวิจัยในครั้งนี้มีขอบเขตที่จำกัด ดังนั้น การทำวิจัยครั้งต่อไปควรกำหนดกลุ่มตัวอย่างให้หลากหลาย เพื่อให้ผลการศึกษามีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

รายการอ้างอิง

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์

- คำนาย อภิปรัชญาสกุล. (2558). **พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior**. กรุงเทพฯ : โฟกัสมีเดีย แอนด์ พับลิชซิง.
- โครงการเวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย. (2558). **ดิน น้ำ ลม ไฟ: ธาตุ จักรวาล พิษภัย จากมุมมองมนุษยศาสตร์**. กรุงเทพฯ : สยามปริทัศน์.
- ชนิษฐา สมวงษ์. (2562). “การศึกษารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน”. สารนิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ชมพูนุท เกี้ยวกิ่งแก้ว. (2556). “ความสัมพันธ์ระหว่างการให้ความสำคัญกับความเคลื่อนไหวแฟชั่นและความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดเสื้อผ้าแฟชั่นของผู้บริโภค.” วิทยานิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ฐิตารีย์ ตะโกเนียม. (2561). “วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง.” สารนิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2540). **พฤติกรรมผู้บริโภคทางการตลาด**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ**. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พลอยวรรรัตน์ แผลมศรี. (2562). “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจในการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวจีน กรณีศึกษา ร้านอาหารไทยบริเวณถนนข้าวสาร ประเทศไทย.” สารนิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- มัลลิกา การะเกษ. (2560). “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคชาวไทย กรณีศึกษา ร้านอาหารญี่ปุ่นโตโกในเขตอุตสาหกรรมนิคมเมืองใหม่บางพลี.” สารนิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วิทยาลัยภาษาจีนปักกิ่ง, มหาวิทยาลัยครุหนานจิง และมหาวิทยาลัยครุอันฮุย. (2550). **ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ประเทศจีน**. กรุงเทพฯ : สุขภาพใจ.

ศิริฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์. (2555). **หลักการตลาด Principles of Marketing**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ท้อป.

ข้อมูลจากเว็บไซต์

ภาษาไทย

ณัฐนิชา ทวีมาก. (2563). **‘พริกฮวาเจียว’ วัฒนธรรมเผ็ดปากชาลีนส์ไต้หวันเสฉวน**. เข้าถึงเมื่อ 11 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://bit.ly/30losvP>

ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน ณ นครซีอาน. (2562). **มารู้จัก “ฮวาเจียวตำหังฟ่าว” พืชเศรษฐกิจทำเงินจากเมืองหนานเฉิง มณฑลส่านซี**. เข้าถึงเมื่อ 13 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://bit.ly/38nTZXN>

สุริวัสสา กล่อมเดช. (2563). **ความเชื่อในอาหารจีน เมื่ออาหารเป็นมากกว่าอาหาร**. เข้าถึงเมื่อ 11 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://bit.ly/3ta9FWz>

สำนักงานเขตปทุมวัน. (2563). **ข้อมูลทั่วไปของเขต**. เข้าถึงเมื่อ 6 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkok.go.th/pathumwan/page/sub/19218/%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%A1%E0%B8%B9%E0%B8%A5%E0%B8%97%E0%B8%B1%E0%B9%88%E0%B8%A7%E0%B9%84%E0%B8%9B%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B9%80%E0%B8%82%E0%B8%95>

สำนักงานเขตห้วยขวาง. **ข้อมูลทั่วไปในพื้นที่**. เข้าถึงเมื่อ 6 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkok.go.th/huaikhwang/page/sub/869/%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%A1%E0%B8%B9%E0%B8%A5%E0%B8%97%E0%B8%B1%E0%B9%88%E0%B8%A7%E0%B9%84%E0%B8%9B%E0%B9%83%E0%B8%99%E0%B8%9E%E0%B8%B7%E0%B9%89%E0%B8%99%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88>

Creative Thailand. (2562). **Exotic Pop: หม่าล่ากับครีมบรูเล่**. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.creativethailand.org/article/trend/31932/Exotic-Pop#Exotic-Pop>

DDproperty. (2562). **รู้จักย่านห้วยขวางแบบเจาะลึก**. เข้าถึงเมื่อ 6 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <https://www.ddproperty.com/areainsider/%E0%B8%AB%E0%B9%89%E0%B8%A7%E0%B8%A2%E0%B8%82%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%87/article/>

E0%B8%A3%E0%B8%B9%E0%B9%89%E0%B8%88%E0%B8%B1%E0%B8%81%
E0%B8%A2%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%99%E0%B8%AB%E0%B9%89%
E0%B8%A7%E0%B8%A2%E0%B8%82%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%87
%E0%B9%81%E0%B8%9A%E0%B8%9A%E0%B9%80%E0%B8%88%E0%B8%B2
%E0%B8%B0%E0%B8%A5%E0%B8%B6%E0%B8%81-7660

Lan LongJun. (2558). **ปัจจัยที่ส่งต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีน**. เข้าถึงเมื่อ 24 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://bit.ly/3kZzuGc>

Piya Peipei. (2560). **ต้มปลาผักกาดดองหม้อไฟ (酸菜鱼) อาหารจีนเสฉวน**. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://bit.ly/3ryS5eN>

SKETCHINESE. (2563). **川菜 อาหารเสฉวน ตระกูลอาหารแห่งความเผ็ดร้อนและหมอลำ**. เข้าถึงเมื่อ 13 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.blockdit.com/posts/5e847949bcfd3d17858694cd>

ภาษาจีน

Meishi. (2555). **鱼香肉丝**. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก https://www.meishij.net/chufang/diy/recaipu/58957.html?fbclid=IwAR0xV-r8oU17CQhxgy_pUXohMg-BXSlycB7js7CEBEjWeyrvcamjjiUhf1NQ

Meishi. **辣子鸡**. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก https://m.meishij.net/html5/zuofa/laziji_21.html?fbclid=IwAR0THXtjgbJTG5zFsTzAylyZV9Z2cC2U-QGgAtjq8lclUL7qflBgNR1fVcQ

Meishi. **四川麻辣火锅**. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก https://m.meishij.net/html5/zuofa/sichuanmalahuoguo.html?fbclid=IwAR1HhDHH6GPWO2hO_TYOTO3DYHhYkRZrhgy5aKLeq1wMgF2sRMNzrtp6Q

Meishichina. (2554). **东坡肘子**. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://home.meishichina.com/recipe32372.html?fbclid=IwAR1ClxCmb6BY5esfzHa0iztHRaVKG-1mlkOPTFVr3z9ICdIIT-WBfp-jfM8>

Meishichina. (2554). **川菜—毛血旺**. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://home.meishichina.com/recipe-27139.html>

Meishichina. (2555). 家常水煮鱼. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก

<https://home.meishichina.com/recipe-102104.html>

Meishichina. (2556). 夫妻肺片. เข้าถึงเมื่อ 21 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก

<https://home.meishichina.com/recipe112896.html?fbclid=IwAR1NloZtI4IEQ-rXjujulEd-XDTDxAdSilFgtfNoLMJHsCK6e1vblkUlc3o>

ภาคผนวก

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่องปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดเลือกตัวเลือกที่ตรงกับข้อมูลส่วนตัวของท่านเพียงข้อเดียวเท่านั้น

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

15 – 24 ปี

25 - 34 ปี

35 – 44 ปี

45 – 54 ปี

55 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

ต่ำกว่าปริญญาตรี

ปริญญาตรี

สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

นักเรียน/นักศึกษา

พนักงานเอกชน

ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว

อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

5. สถานภาพ

โสด

สมรส

หย่าร้าง/หม้าย

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ต่ำกว่า 10,000 บาท

40,000 – 49,999 บาท

10,000 – 19,999 บาท

50,000 – 59,999 บาท

20,000 – 29,999 บาท

60,000 บาทขึ้นไป

30,000 – 39,999 บาท

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารเสฉวนใน

กรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง โปรดเลือกตัวเลือกที่ตรงกับพฤติกรรมการบริโภคของท่าน

7. ร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานครที่ท่านเคยเลือกใช้บริการ (เลือกได้มากกว่าหนึ่งคำตอบ)

- ภัตตาคารเสฉวน 川味坊 (Chuan Wei Fang)
- ภัตตาคารเสฉวน 蜀香园 (Shu Xiang Yuan)
- ร้านก๊วยจิ้นอาหารเสฉวน
- ร้านจีเหอ ชาบูเสฉวน
- จินเป่า โภชนา อาหารจีนเสฉวน
- ชวงตี้ สุกี้เสฉวน
- สามก๊ก สุกี้เสฉวน
- หมาล่า ยิงฉง (Ma La Ying Xiong) - สุกี้จีน เสฉวน
- ร้าน 8 Bean Hot Pot สุกี้เสฉวน
- ภัตตาคารทองฟู อาหารจีนอาหารไทยสุกี้ (同福記 - Tong Fu Ji)
- ตี๋อู่เถียวหลง
- Big Bowl (บีกโบล)
- ต้าเหลียน (Dalian)
- The Spicy House Thailand
- บุญโภชนา

8. เวลาที่เลือกมารับประทานอาหารเสฉวน

- เช้า 10.00 – 11.59 น.
- กลางวัน 12.00 – 12.59 น.
- บ่าย 13.00 – 15.59 น.
- เย็น 16.00 – 18.59 น.
- ค่ำ 19.00 – 21.00 น.

9. ลักษณะการสั่งอาหาร

- สั่งรับประทานที่ร้าน
- สั่งกลับบ้าน
- สั่งออนไลน์
- อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

10. บุคคลที่มารับประทานอาหารเสฉวนด้วย

- ไม่มี (รับประทานคนเดียว)
- ครอบครัว

- คนรัก/แฟน
- เพื่อน/เพื่อนร่วมงาน
- หัวหน้า/ผู้จัดการ
- ลูกค้า
- อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

11. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณต่อครั้งในการรับประทานอาหารเสวนในกรุงเทพมหานคร (บาท/ครั้ง/คน)

- ต่ำกว่า 300 บาท/ครั้ง/คน
- 301 – 800 บาท/ครั้ง/คน
- 801 – 1,300 บาท/ครั้ง/คน
- 1,301 – 1,800 บาท/ครั้ง/คน
- 1,801 บาท/ครั้ง/คนขึ้นไป

12. ความถี่ในการรับประทานอาหารเสวนในกรุงเทพมหานครโดยเฉลี่ย

- ปีละ 1 – 3 ครั้ง
- ปีละ 4 – 6 ครั้ง
- เดือนละ 1 ครั้ง
- เดือนละ 2 – 3 ครั้ง
- ทุกสัปดาห์
- สัปดาห์ละ 2 ครั้ง
- มากกว่าสัปดาห์ละ 2 ครั้ง

ส่วนที่ 3 ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ

คำชี้แจง โปรดเลือกคำตอบที่ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

13. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยต่างๆในระดับใด

ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รสชาติและคุณภาพอาหาร					
2. ความสด สะอาด และปลอดภัย					
3. คุณค่าทางโภชนาการ					
4. ความหลากหลายของอาหาร					
5. ภาพลักษณ์ของร้าน					

6. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร					
7. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร					
8. ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน					
9. การโฆษณาประชาสัมพันธ์					
10. การให้ส่วนลดจากราคาปกติ					
11. การต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน					
12. ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสฉวน					
13. ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน					
14. ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน					
15. บรรยากาศและการตกแต่งร้าน					
16. ความสะอาดของร้าน					
17. ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา					
18. ระยะเวลาในการปรุงอาหาร					
19. ความรวดเร็วในการชำระเงิน					
20. ความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ					

14. ปัจจัยใดที่ท่านให้ความสำคัญมากที่สุด (เลือกได้ 3 คำตอบ)

- รสชาติและคุณภาพอาหาร
- ความสด สะอาด และปลอดภัย
- คุณค่าทางโภชนาการ
- ความหลากหลายของอาหาร
- ภาพลักษณ์ของร้าน
- ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร
- ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร
- ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน
- การโฆษณาประชาสัมพันธ์
- การให้ส่วนลดจากราคาปกติ

- การต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน
- ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสฉวน
- ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน
- ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน
- บรรยากาศและการตกแต่งร้าน
- ความสะอาดของร้าน
- ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา
- ระยะเวลาในการปรุงอาหาร
- ความรวดเร็วในการชำระเงิน
- ความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ

ส่วนที่ 4 ความพึงพอใจในการใช้บริการที่ร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง โปรดเลือกตัวเลือกที่ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

15. ท่านมีความพึงพอใจในการใช้บริการที่ร้านอาหารเสฉวนในกรุงเทพมหานครในระดับใด

ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทาง การตลาดบริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รสชาติและคุณภาพอาหาร					
2. ความสด สะอาด และปลอดภัย					
3. คุณค่าทางโภชนาการ					
4. ความหลากหลายของอาหาร					
5. ภาพลักษณ์ของร้าน					
6. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับรสชาติอาหาร					
7. ความเหมาะสมของราคาเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร					
8. ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน					
9. การโฆษณาประชาสัมพันธ์					
10. การให้ส่วนลดจากราคาปกติ					
11. การต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน					
12. ความรู้ของพนักงานเกี่ยวกับเรื่องอาหารเสฉวน					

13. ความสุภาพในการให้บริการของพนักงาน					
14. ความกระตือรือร้นในการให้บริการของพนักงาน					
15. บรรยากาศและการตกแต่งร้าน					
16. ความสะอาดของร้าน					
17. ความชัดเจนของรายการอาหารและราคา					
18. ระยะเวลาในการปรุงอาหาร					
19. ความรวดเร็วในการชำระเงิน					
20. ความสะดวกและง่ายต่อการรับบริการ					

ส่วนที่ 5 ค่านิยมของผู้ใช้บริการ

คำชี้แจง โปรดเลือกตัวเลือกที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านเพียงข้อเดียวเท่านั้น

16. ท่านบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของท่าน

- เห็นด้วยอย่างยิ่ง
- เห็นด้วย
- ไม่แน่ใจ
- ไม่เห็นด้วย
- ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

17. ท่านบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อให้เข้าสังคมได้

- เห็นด้วยอย่างยิ่ง
- เห็นด้วย
- ไม่แน่ใจ
- ไม่เห็นด้วย
- ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

18. ท่านบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อให้เป็นคนทันสมัย

- เห็นด้วยอย่างยิ่ง
- เห็นด้วย
- ไม่แน่ใจ
- ไม่เห็นด้วย
- ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

19. ท่านบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อยูกฐานะทางสังคมของท่าน

- เห็นด้วยอย่างยิ่ง
- เห็นด้วย
- ไม่แน่ใจ
- ไม่เห็นด้วย
- ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

20. ท่านมักจะรับประทานอาหารเสฉวนเมื่อท่านมีรายได้สูงขึ้น

- เห็นด้วยอย่างยิ่ง
- เห็นด้วย
- ไม่แน่ใจ
- ไม่เห็นด้วย
- ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล	นางสาวพิรดา ใจมั่น
วัน เดือน ปีเกิด	29 มิถุนายน พ.ศ. 2542
ที่อยู่ปัจจุบัน	186 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองอ้อ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาโรงเรียนนาวิรุฒิ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม