

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	อาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม เขตเทศบาลนครเชียงใหม่	
ผู้เขียน	นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์	
ปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)	
คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ	อาจารย์ ดร. นทีศ อัสภาภรณ์	อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
	รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร	อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับ 3-5 ดาว เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม จากโรงแรม 11 แห่ง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติด้วยการแจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย

ผลการศึกษาพบว่า โรงแรมทุกแห่งมีอาหารพื้นเมืองภาคเหนือไว้ให้บริการประกอบด้วย น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ใส่อั่ว ลาบคั่ว แกงแค แคมหมูและเหวม อาหารจานเดียว คือ ข้าวซอย ส่วนอาหารหวาน คือ ขนมเทียน และกาละแม ส่วนรูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ คือ แบบบริการตนเอง (Buffet Service) บริการอาหารแบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu) บริการอาหารในห้องพัก (Room Service) และบริการในห้องอาหารของ โรงแรม (Dining-room Service)