



แบบนำเสนอนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์นักศึกษา
โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร (ม้วน บำรุงศิลป์)
ประจำปีการศึกษา 2568

ประเภท นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ ผลการประเมิน ผ่าน ปรับปรุง

ชื่อนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์ : ลาซานญ่ารสต้มยำกุ้ง (Tom Yum Kung Lasagna)

งบประมาณ 85 บาท



ชื่อผู้ร่วมจัดทำนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์

๑. นายโสภณ วิเศษโชติกุล

๒. นางสาววิภาดา พิทักษ์ศักดิ์เสรี

ครูที่ปรึกษา

ชื่อ-สกุล

E-Mail

โทรศัพท์

นางสาวศนันต์ เนตรจักรวาล

Sanunkan55@gmail.com

0945158538

ปัญหาและความจำเป็นในการจัดทำ

ในปัจจุบัน อาหารนานาชาติส่วนใหญ่ก็มีรสชาติที่ไม่ถูกปากคนไทย เนื่องจากมีความจัดหรือรสชาติไม่จัดจ้าน ขณะเดียวกันอาหารไทยบางประเภทก็ยังไม่เป็นที่รู้จักในระดับสากลในรูปแบบที่ทันสมัยและเข้าถึงง่าย จึงเกิดปัญหาในการพัฒนาอาหารให้สามารถตอบโจทย์ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ

คุณลักษณะและการทำงาน

คือการสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ที่ผสมผสานเอกลักษณ์ของอาหารไทยกับอาหารนานาชาติ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทย ทำให้อาหารไทยสามารถเข้าสู่ตลาดสากลได้ง่ายขึ้น และเป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภคที่ต้องการลิ้มรสอาหารที่แปลกใหม่แต่ยังคงกลิ่นอายความเป็นไทย



แบบนำเสนอนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์นักศึกษา
โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร (ม้วน บำรุงศิลป์)
ประจำปีการศึกษา 2568

ประโยชน์/การนำไปต่อยอดเพื่อ
ประกอบอาชีพ

ลาซานญาร์สตั้มยำกุ้งสามารถนำไปต่อยอดเพื่อประกอบอาชีพได้หลายรูปแบบ เช่น ใช้เป็นเมนูเด่นในร้านอาหารฟิวชันหรือคาเฟ่ เพื่อสร้างจุดขายที่แตกต่างจากร้านทั่วไป พัฒนาเป็นอาหารแช่แข็งหรืออาหารพร้อมรับประทาน (Ready to Eat) สำหรับจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต นำไปใช้ในการแข่งขันหรือกิจกรรมด้านอาหารเพื่อสร้างชื่อเสียงและภาพลักษณ์ของผู้ประกอบการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) โดยนำเสนออาหารไทยในรูปแบบสากล นอกจากนี้ยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบท้องถิ่น เช่น กุ้งและสมุนไพรไทย และสร้างโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการด้านอาหารในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์