

บรรณานุกรม

- กลอยใจ เขยกลิ่นเทศ. (2556). การผลิตสีผงสำหรับผสมอาหารจากวัสดุธรรมชาติด้วยวิธีการทำ
แห้งแบบฉีดพ่นฝอย (รายงานผลการวิจัย). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ธัญบุรี
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). เทคโนโลยีของแป้ง. (พิมพ์ครั้งที่ 3). :
กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชนิษฐา พูนผลกุล. (2548). วัตถุประสงค์สำหรับการประกอบอาหารไทย ใน **คู่มือการประกอบธุรกิจ
อาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 1 การประกอบอาหารไทย**. : กรุงเทพฯ. ห้างหุ้นส่วน
จำกัดอักษรสยามการพิมพ์.
- จันทร์ ทศานนท์ และคณะ. (2525). **อาหารไทย**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). : กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์.
- ชญาภัทร์ กี่อารีโย และคณะ. (2555). **โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากสมุนไพร
พื้นบ้าน**. : กรุงเทพฯ. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2553). **ภูมิปัญญาอาหารจากข้าว**. : กรุงเทพฯ. บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับ
ลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
- ทิพวัลย์ ไหลหลั่ง, เยวภา นันตะภูมิ, และอโนดาซ์ รัชเวทย์. (2559). **การประยุกต์ใช้สารสกัดจาก
เปลือกข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงในขนมจีน**. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 21(2), 307.
- ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ และสุปรีย์ ฌ นคร. (2557). **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์**. (พิมพ์ครั้งที่ 9). : บริษัท เยล
โล่การพิมพ์ (1988) จำกัด.
- นพพล เกตุประสาท. (ม.ป.ป.). **กาบหอยแครง**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://clgc.rdi.ku.ac.th/index.php/ornamental/371-tradescantia>. (13 พฤศจิกายน 2557).
- นภสร จุ้ยเจริญ. (2546). ความสัมพันธ์ของปริมาณแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลและน้ำต่อคุณภาพขนม
น้ำดอกไม้มัน ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 : สาขา
อุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 148-155). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; กระทรวง
เกษตรและสหกรณ์; กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม; ทบวงมหาวิทยาลัย;
กระทรวงศึกษาธิการ; สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ; สำนักงานกองทุนสนับสนุนการ
วิจัย.
- นลิน คอมรพัฒนะ. (2553). **เส้นทางขนมไทย**. : กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์แสงแดด.
- นันทวัน ชมโฉม และคณะ. 2556. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากกากมะพร้าวเหลือใช้**. :
กรุงเทพฯ. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

บรรณานุกรม(ต่อ)

- นิธิยา รัตนานนท์ และวิบูลย์ รัตนานนท์. (2537). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. : กรุงเทพฯ.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิดดา หงษ์วิวัฒน์. (2553). **ขนมไทย**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). : กรุงเทพฯ. พิมพ์ดี.
- ปิ่นณวิช หนูบุตร. (2557). **ขนมชั้นกุหลาบ สูตรใหม่**. เข้าถึงได้จาก :
https://web.facebook.com/?_rdr#!/KitchenAndAngie/?fref=ts. (20 พฤศจิกายน 2557).
- ผ่องศรี ลิ้มวงศ์. (2542). **ขนมไทย**. (เอกสารอัดสำเนา). : ภูเก็ต. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏภูเก็ต.
- พรตารา เขตต์ทองคำ. (2554). **เอกสารประกอบการสอนอาหารว่างและอาหารหวานไทย**.
กรุงเทพฯ : เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงษ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป.). **Food color / สีสผสมอาหาร**. (ออนไลน์).
แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-%E0%B8%AA%E0%B8%B5%E0%B8%9C%E0%B8%AA%E0%B8%A1%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3>. (23 ธันวาคม 2557)
- _____. (ม.ป.ป.). **บทบาทของน้ำในอาหาร / Roles of water in food** วจร. แหล่งที่มา :
[http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1794/บทบาทของน้ำในอาหาร - roles-of-water-in-food](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1794/บทบาทของน้ำในอาหาร-roles-of-water-in-food). (23 ธันวาคม 2557).
- _____. (ม.ป.ป.). **Coconut milk / น้ำกะทิ**. แหล่งที่มา :
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3066/coconut-milk-%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B3%E0%B8%81%E0%B8%B0%E0%B8%97%E0%B8%B4>. (23 ธันวาคม 2557)
- เพ็ญพร พันธุ์ชนะ. (2540). **เอกสารประกอบการสอน วิชา ขนมไทย 1**. (เอกสารอัดสำเนา). :
สุราษฎร์ธานี. วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). **เครื่องดื่มผง**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภขมน พิษญาจิตติพงษ์. (2556). **การผลิตและสมบัติทางชีวภาพของสีผสมอาหารจากเปลือกแก้ว
มังกรพันธุ์เนื้อผลสีแดง (Hylocercus polyrhizus)**. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี).

บรรณานุกรม(ต่อ)

- มิตรรา หอรัตนชัย และอวยศรี ชูฤกษ์. (ม.ป.ป.). **ขนมไทยมรดกทางวัฒนธรรม**. : กรุงเทพฯ.
สำนักพิมพ์แม่บ้าน.
- รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์. (2553). **ขนมไทยชาววัง**. กรุงเทพฯ : ไทยควอลิตี้บุ๊กส์ (2006).
- สิริพันธ์ จุลกรังคะ. (2542). หน่วยที่ 4 ภูมิภาค แป้ง และนม. ใน **เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยี
อาหารและเครื่องดื่ม**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). : นนทบุรี. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช,
สุนทรี่ สิงหบุตรา. (2535). **สรรพคุณสมุนไพร 200 ชนิด**. กรุงเทพฯ : คุณ 39.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2545). **บทปฏิบัติการ วิชา หลักการประกอบอาหาร**. (เอกสารอัดสำเนา). :
กรุงเทพฯ. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____ และชนิษฐา พูลผลกุล. (2557). **หลักการประกอบอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 11). : กรุงเทพฯ.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อบเชย อิ่มสบาย. (2554). **ขนมไทย**. (พิมพ์ครั้งที่ 2). : กรุงเทพฯ. บริษัท พิมพ์ดี จำกัด.
- อรนุช สีหามาลา และศุภชัย ภูลายดอก. (2549). **การพัฒนาสูตรผลิตน้ำว่านกาบหอย**. กภาพสิริณัฐ :
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขต
กภาพสิริณัฐ.
- _____ และคณะ. (2557). **การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำมะเมา น้ำสับปะรดและน้ำ
ว่านกาบหอยในการทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม**. กภาพสิริณัฐ : คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตกภาพสิริณัฐ.
- อำพร อินสา. (2553). **การพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการทำขนมไทยโดยใช้สื่อธรรมชาติ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5**. การค้นคว้าแบบอิสระ ศศ.ม. (ประถมศึกษา)
เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.