

## คำนำ

หนังสือเล่มนี้เรียบเรียงขึ้นสำหรับนักศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ (การโรงแรม) คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ที่เรียนวิชา HO 303 เทคโนโลยีการผลิตอาหาร หนังสือเล่มนี้มุ่งหวังให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจถึงความสำคัญของอาหาร ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่สุดในการผลิตอาหาร โดยเริ่มตั้งแต่ความสำคัญทางโภชนาการของอาหาร คุณลักษณะ หรือคุณสมบัติที่สำคัญของอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง วิธีการและขั้นตอนในการผลิตอาหาร การเลือกซื้อ การเก็บรักษา และการประกอบอาหารจากวัตถุดิบต่าง ๆ คือ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สลัด ไข่ ขนมปัง และเครื่องดื่มต่าง ๆ ซึ่งในแต่ละบทมีตัวอย่างคำรับอาหารให้เป็นตัวอย่างด้วย ในตอนท้ายของแต่ละบท มีสรุปและตัวอย่างคำถาม ถ้านักศึกษาอ่านแล้ว สามารถตอบคำถามเหล่านั้นได้ แสดงว่า มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชานี้ดีพอ

หนังสือเล่มนี้ คงจะมีข้อผิดพลาดหลายแห่ง ซึ่งผู้เรียบเรียงเต็มใจที่จะรับคำติชมต่าง ๆ และในโอกาสนี้ ผู้เรียบเรียงต้องขอขอบคุณ ผศ.ดร.นงนุช รักสกุลไทย แห่งภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ได้กรุณาอ่าน วิจาร์ณ แก้วไข และเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อความสมบูรณ์ของเนื้อหา และความเข้าใจของผู้อ่านมากขึ้น คุณไพลิน ผู้พัฒนา ที่ได้สละเวลาในการพิมพ์จนสำเร็จเรียบร้อย และเจ้าหน้าที่ห้องสมุดสถาบันกัณควัว และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ทุกท่านที่มีส่วนช่วยให้หนังสือเล่มนี้สำเร็จได้

อนุกุล พลศิริ

2541