

สารบัญภาพ

		หน้า	
บทที่ 2	ภาพที่ 2.1	ภาพประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานของชาวโปรตุเกส	21
	ภาพที่ 2.2	แผนที่ชุมชนกุฎีจีน พ.ศ. 2475	21
	ภาพที่ 2.3	ภาพชุมชนกุฎีจีนอดีต – ปัจจุบัน	22
	ภาพที่ 2.4	โบสถ์ซางตาครู้สหรือโบสถ์กุฎีจีน	23
	ภาพที่ 2.5	ศาลเจ้าเกียงอันกง	25
	ภาพที่ 2.6	ภาพแผนผังชุมชนกุฎีจีน	27
ภาคผนวก	ภาพที่ 1	สัมภาษณ์ประธานชุมชนกุฎีจีน	153
	ภาพที่ 2	ป้ายทางเข้าหมู่บ้านโปรตุเกส	153
	ภาพที่ 3	สัมภาษณ์คุณ โกศล ธารีจิต ผู้สูงอายุในหมู่บ้านโปรตุเกส จ. พระนครศรีอยุธยา	153
	ภาพที่ 4	สัมภาษณ์คุณประโลม บุญรัศมี เลขาเอกอัครราชทูตโปรตุเกส	153
	ภาพที่ 5	ขนมฝรั่ง (ขนมไข่) ดั้งเดิมของโปรตุเกสที่เรียกว่า Pao de lo	154
	ภาพที่ 6	ขนมของโปรตุเกสที่คล้ายกับขนมกุสสร้างในปัจจุบัน เดิมเรียกว่า Filhos	154
	ภาพที่ 7	สัมภาษณ์คุณภาคภูมิ สุจิตรจูด ผู้ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน (บ้านที่ 1)	154
	ภาพที่ 8	สัมภาษณ์คุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์ ผู้ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน (บ้านที่ 2)	154
	ภาพที่ 9	สัมภาษณ์คุณสมบุรณ์ มณีประสิทธิ์ ผู้ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน (บ้านที่ 3)	155
	ภาพที่ 10	สัมภาษณ์คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ ผู้ทำขนมกุสสร้างและกวยตัส (บ้านที่ 1)	155
	ภาพที่ 11	สัมภาษณ์คุณอำพรธณ นิมเชิง ผู้ทำขนมกุสสร้างและขนมกวยตัส (บ้านที่ 2)	155
	ภาพที่ 12	ป้ายงานประจำปีแห่ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์	155
	ภาพที่ 13	ร้านขนมฝรั่งกุฎีจีนจำหน่ายในงานประจำปีของชุมชนกุฎีจีน	156
	ภาพที่ 14	ร้านขนมกวยตัสและขนมฝรั่งกุฎีจีนในงานประจำปีของชุมชนกุฎีจีน	156
	ภาพที่ 15	เครื่องมือตีไข่และน้ำตาลแบบโบราณ	156
	ภาพที่ 16	เครื่องมือที่ใช้มอเตอร์ผสมแป้งไข่และน้ำตาล	156

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า	
ภาพที่ 17	เตาอบแบบโบราณใช้ถ่านทั้งด้านล่างและด้านบน	157
ภาพที่ 18	เตาอบที่พัฒนาโดยใช้แก๊สด้านล่างใช้ถ่านด้านบน	157
ภาพที่ 19	เตาอบที่พัฒนาโดยใช้แก๊สทั้งด้านล่างและด้านบน	157
ภาพที่ 20	ขนมฝรั่งกุฎีจีนดั้งเดิมไม่มีหน้า	157
ภาพที่ 21	ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีหน้าที่พัฒนาจากเดิม	158
ภาพที่ 22	ขนมกุสรี	158
ภาพที่ 23	ขนมกวยตัส	158
ภาพที่ 24	คุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์ กำลังสอนนักศึกษา ทำขนมฝรั่งกุฎีจีนที่บ้าน	158
ภาพที่ 25	คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ กำลังสอนนักศึกษาทำขนมกุสรีและกวยตัส	159
ภาพที่ 26	การเพิ่มคุณค่าขนมกุสรี	159
ภาพที่ 27	ขนมกุสรีและกวยตัสก่อนการพัฒนา	159
ภาพที่ 28	ขนมกุสรีและกวยตัสที่พัฒนาแล้ว	159
ภาพที่ 29	นักศึกษาโปรแกรมออกแบบนิเทศศิลป์ออกแบบกล่อง ขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด	160
ภาพที่ 30	การประเมินจุดสารและ VCD การทำขนมโบราณ	160
ภาพที่ 31	ภาพปกจุดสาร	160
ภาพที่ 32	ภาพปกแผ่น VCD	160
ภาพที่ 33	ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรีและกวยตัส ขนมโบราณ 3 ชนิด ของชุมชนกุฎีจีน	161