

ภาคผนวก จ
ภาพประกอบการทำวิจัย

ภาพที่ 1 สัมภาษณ์ประธานชุมชนกุฎีจีน



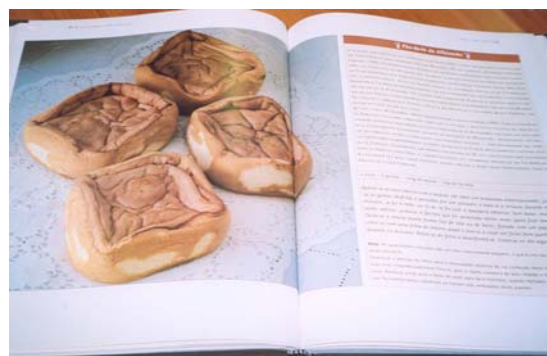
ภาพที่ 2 ป้ายทางเข้าหมู่บ้านโปรตุเกส

ภาพที่ 3 สัมภาษณ์ คุณโกศล ธาริจิต
ผู้สูงอายุในหมู่บ้านโปรตุเกส จ.พระนครศรีอยุธยา



ภาพที่ 4 สัมภาษณ์ คุณประโลม บุญรัมย์
เลขาเอกอัครราชทูตโปรตุเกส

ภาพที่ 5 ขนมฝรั่ง (ขนมไข่) ดั้งเดิม
ของโปรตุเกสที่เรียกว่า Pao de lo
(Medesto 1990 : 89)



ภาพที่ 6 ขนมของโปรตุเกสที่คล้ายกับขนมกุสร้งในปัจจุบัน
เดิมเรียกว่า Filhos (Medesto 1990 : 263)

ภาพที่ 7 สัมภาษณ์ คุณภาภุมิ สุขจิตจรูถ
ผู้ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน (บ้านที่ 1)



ภาพที่ 8 สัมภาษณ์ คุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์
ผู้ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน (บ้านที่ 2)

ภาพที่ 9 สัมภาษณ์ คุณสมบูรณ์ มณีประสิทธิ์
ผู้ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน (บ้านที่ 3)



ภาพที่ 10 สัมภาษณ์ คุณอังสนา ปิ่นรัตน์
ผู้ทำขนมกุสรังและขนมกายตัส (บ้านที่ 1)

ภาพที่ 11 สัมภาษณ์ คุณอำพรรณ นิมเชิง
ผู้ทำขนมกุสรังและขนมกายตัส (บ้านที่ 2)



ภาพที่ 12 ป้ายงานประจำปีแห่ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์
มีการบรรยายของพระอัครสังฆราช

ภาพที่ 13 ร้านขนมฝรั่งกุฎีจีน
จำหน่ายในงานประจำปีของชุมชนกุฎีจีน
วันที่ 11 กันยายน 2548



ภาพที่ 14 ร้านขนมกล้วยตัสและขนมฝรั่งกุฎีจีน
ในงานประจำปีของชุมชนกุฎีจีน
วันที่ 11 กันยายน 2548

ภาพที่ 15 เครื่องมือตีไข่และน้ำตาล
แบบโบราณ ใช้มือดึงเชือกสลับกันไปมา



ภาพที่ 16 เครื่องมือที่ใช้มอเตอร์
ผสมแป้ง ไข่ น้ำตาล ปัจจุบัน

ภาพที่ 17 เตอบแบบโบราณใช้ถ่าน
ทั้งด้านล่างและด้านบน



ภาพที่ 18 เตอบที่พัฒนาโดยใช้แก๊สด้านล่าง
ใช้ถ่านด้านบน

ภาพที่ 19 เตอบที่พัฒนาโดยใช้แก๊ส
ทั้งด้านล่างและด้านบน



ภาพที่ 20 ขนมฝรั่งกุฎีจีนดั้งเดิมไม่มีหน้า

ภาพที่ 21 ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีหน้า
ที่พัฒนาจากเดิม



ภาพที่ 22 ขนมกุสร้อย

ภาพที่ 23 ขนมกวยตัส



ภาพที่ 24 คุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์
กำลังสอนนักศึกษาทำขนมฝรั่งกุฎีจีนที่บ้าน

ภาพที่ 25 คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ กำลังสอนนักศึกษา
ทำขนมกุสร้งและกวยตัส ที่ห้องปฏิบัติการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี



ภาพที่ 26 การเพิ่มคุณค่าขนมกุสร้ง
โดยการเติมน้ำแครอทแทนน้ำผสมลงไปนึ่ง

ภาพที่ 27 ขนมกุสร้งและขนมกวยตัส
ก่อนการพัฒนา



ขนมกุสร้ง



ขนมกวยตัส



ภาพที่ 28 ขนมกุสร้งผสมน้ำแครอทและ
ขนมกวยตัสหน้าเค็ม ที่พัฒนาแล้ว

ภาพที่ 29 นักศึกษาโปรแกรมออกแบบนิเทศศิลป์ ออกแบบกล่องขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด



ภาพที่ 30 การประเมินจุดสารและ VCD การทำขนมโบราณ



ภาพที่ 31 ภาพปกจุดสาร



ภาพที่ 32 ภาพปกแผ่น VCD



ภาพที่ 33 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสร้ง
และขนมกายตัส
ขนมโบราณ 3 ชนิด ของชุมชนกุฎีจีน