คำนำ

งานวิจัยเรื่อง "การพัฒนามาตรฐานด้านโภชนาการของอาหารฮาลาล : การสร้างสูตรอาหารพื้นฐานของอาหารฮาลาล" ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดินปี 2547-2550 ในแต่ละปี ทำการศึกษาการสร้างการสร้างสูตรอาหารพื้นฐานของอาหารฮาลาลที่ศึกษาและศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ ปีละ 10 รายการดังต่อไปนี้

ปี 2547 อาหารที่ทำการศึกษามีดังนี้ ไก่ฆอและ ข้าวมันไก่ ข้าวมันเนื้อวัว ข้าวมันแพะ ข้าวหมกไก่ ข้าวหมกแพะ ซุปเนื้อวัว ปลาดูมิส เนื้อแดง และแกงมัสมั่นเนื้อ

ปี 2548 อาหารที่ทำการศึกษามีดังนี้ แกงเขียวหวานไก่ ตับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาทอดขมิ้น ตับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว ผัดเผ็ดตับไก่ ผัดเผ็ดตับวัว ผัดเผ็ดเนื้อวัว ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ และแผนงเนื้อ

ปี 2549 อาหารที่ทำการศึกษามีดังนี้ กุรุหม่าไก่ กุรุหม่าเนื้อ แกงแพะ ไก่ตุ๋นพะโล้ ไก่อบ ตั่วกลิ้งไก่ ตั่วกลิ้งแพะ ต้มยำไก่ เนื้ออบ และปลาราดพริก

ปี 2550 อาหารที่ทำการศึกษามีดังนี้ แกงกะหรี่ปลา แกงกะหรี่แพะ แกงป่าแพะ แกงป่าปลา ซุปแพะ ต้มโคล้งปลา ต้มโคล้งแพะ ผัดเผ็ดไก่ แพะน้ำแดง และเนื้อแพะอบซิงพริกไทยดำ

การวิจัยครั้งนี้ได้คัดเลือกรายการอาหารและพัฒนาสูตรอาหารพื้นฐานที่เหมาะสมกับความต้องการของชาวมุสลิมในจังหวัดปัตตานี ยะลาและนราธิวาส

Prince of Songkla University Pattani Campus

คณะผู้วิจัย