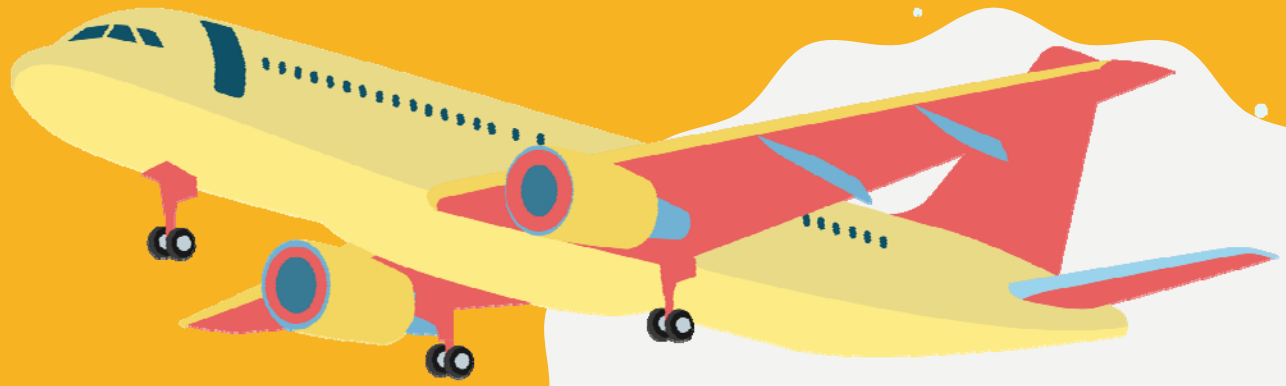


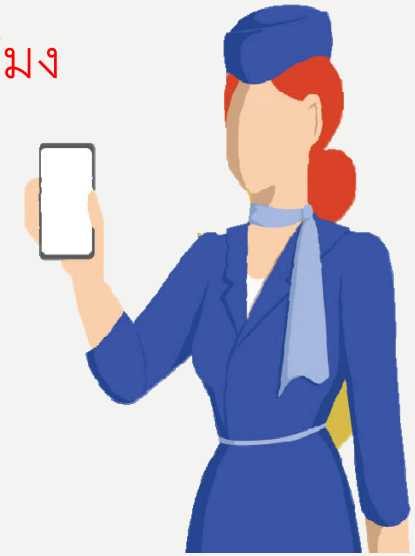
อาหารที่บริการบนเครื่องบิน

อาจารย์ชิดชม กันจุฬา ผู้สอน

- โดยทั่วไปอาหารมื้อเย็นของสายการบินจะประกอบไปด้วย

อาหารจำพวกเนื้อ (ไก่ ปลา หมู หรือเนื้อวัว) สลัดผัก ขนมปังก้อนเล็ก และขนมหวาน

- ผู้ให้บริการจะเตรียมอาหารชนิดพิเศษสำหรับลูกค้าบางกลุ่มด้วยเช่น อาหารแบบโคเชอร์หรืออาหารมังสวิรัติ อาหารพิเศษนี้จะต้องสั่งก่อน หรือต้องแจ้งขณะที่จองตั๋วโดยสาร บางสายการบินอนุญาตให้แจ้งได้ก่อนเวลาเดินทางอย่างน้อย 24 ชั่วโมง



อุปกรณ์สำหรับหั่นหรือจิ้มอาหาร

- ก่อนเกิดเหตุการณ์ 911 สายการบินจะแจกอุปกรณ์สำหรับหั่นหรือจิ้มที่ทำจากโลหะแก่ผู้โดยสารระดับ First Class แต่หลังจากนั้น เริ่มมีผู้มองว่าอุปกรณ์ธรรมดาที่เราใช้ภายในครัวเรือนแบบนี้สามารถใช้เป็นอาวุธบนเครื่องบินได้ ส่งผลให้ผู้โดยสารทั้งในชั้น First Class และ Economy ต้องใช้มีดที่ทำจากพลาสติกแทน

- หลังจากปี ค.ศ. 2004 อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารที่ทำจากโลหะกลับมีให้ใช้ในชั้น First Class ของบางสายการบินอีกครั้ง หลังจากการจำกัดสิ่งของเครื่องใช้บนเครื่องบินเริ่มผ่อนปรนลง

สิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

- เครื่องปรุง (เกลือ พริกไทยและน้ำตาล) จะบรรจุอยู่ในถุงเล็กๆ บางมื้ออาหารจะมีผ้าเช็ดปากหรือกระดาษทิชชู่ชนิดเปียกแนบมาให้เพื่อความสะอาด

ชุดอาหาร

อาหารเช้า

- ในเที่ยวบินเช้า บางสายการบินจะให้บริการอาหารเช้าแบบตะวันออก โดยจะมาในรูปของกล่องอาหารขนาดเล็ก ประกอบไปด้วยซีเรียล ผลไม้ที่หั่นมาพอดีคำ มัฟฟิ่นหรือขนมอบ บางสายการบินอาจให้บริการอาหารเช้าแบบ ***hot breakfast*** (ส่วนใหญ่จะเป็นเที่ยวบินที่ใช้เวลาการเดินทางมาก หรือเที่ยวบินที่ใช้เวลาไม่มากนักและบินในทวีปเอเชีย) อาหารเช้าแบบนี้จะมีแพนเค้ก ไข่ มัฟฟิ่นหรือขนมอบ ผลไม้และซีเรียล น้ำชาและกาแฟก็มีให้บริการเช่นกัน รวมไปถึงช็อคโกแล็ตร้อนด้วย

อาหารพิเศษ

- ทุกสายการบินจะมีอาหารพิเศษไว้บริการผู้โดยสารที่มีข้อจำกัดในเรื่องของอาหาร เช่น เหตุผลทางศาสนา ความเชื่อ หรือทางด้านสุขภาพ ตัวอย่างของอาหารพิเศษซึ่งนำมาจากสองสายการบิน (ในที่นี้คือสายการบินคาเธ่ย์ แปซิฟิก สิงคโปร์แอร์ไลน์):
- **1. อาหารมังสวิรัต**
- Ovo-Lacto Vegetarian, Western Vegetarian หรือ Non-Strict Western Vegetarian ไม่มีเนื้อสัตว์แต่จะมีผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม เช่น เนย ชีส รวมไปถึงไข่
- Strict Western Vegetarian หรือ Vegan ไม่มีเนื้อทุกชนิด รวมไปถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมด้วย (อาหารเจ)
- Oriental หรือ Asian Vegetarian ไม่มีเนื้อสัตว์ รวมไปถึงผักมีกลิ่นบางชนิดเช่น ขิง หอมหัวใหญ่ ผักชี ฯลฯ แต่มีผลิตภัณฑ์จากนม
- Non-Strict Indian Vegetarian ไม่มีเนื้อสัตว์ ไม่มีผลิตภัณฑ์จากนมหรือมีแค่บางชนิด มีรสชาติเผ็ด
- Strict Indian Vegetarian ไม่มีเนื้อสัตว์ ปลา ไข่ ผลิตภัณฑ์จากนม รวมไปถึงผักกินหัวไม่ว่าจะเป็นขิง กระเทียม หัวหอม มันฝรั่ง ปรุงด้วยเครื่องเทศแบบอินเดีย
- Raw Vegetarian รับประทานแต่ผักและผลไม้

อาหารพิเศษ

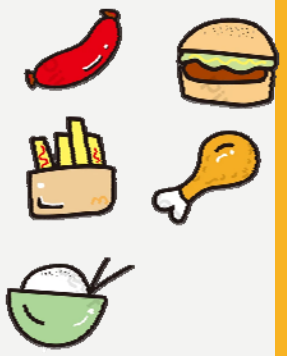
2 อาหารของผู้นับถือบางศาสนา

- อาหารโคเชอร์ เป็นอาหารของชาวยิวผู้ที่นับถือศาสนายูดาย จะปิดอย่างมิดชิด สามารถมีเนื้อเป็นส่วนประกอบ
- อาหารมุสลิม ไม่มีส่วนประกอบของหมู เบคอน แฮมหรือแอลกอฮอลล์ อาหารทุกประเภทปรุงตามกฎฮาลาล
- อาหารชาวฮินดู ไม่มีเนื้อวัว หรือเนื้อหมู แต่เป็นเนื้อแกะ เนื้อปลาหรือเนื้อชนิดอื่น มีผลิตภัณฑ์ของนม ปรุงแบบอินเดีย
- อาหารที่ไม่มีเนื้อวัว ไม่มีส่วนประกอบของเนื้อวัวเลย

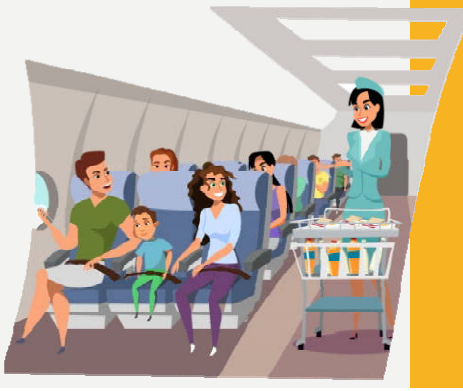
3 อาหารสำหรับผู้โดยสารที่มีข้อจำกัดด้านสุขภาพ

- อาหารที่มีแต่ผลไม้เท่านั้น ทั้งสด เชื่อมหรือของหวานที่ทำจากผลไม้
- อาหารเหลว เช่น นม น้ำผลไม้ ชา กาแฟ คัสตาร์ดและเยลลี่
- อาหารแคลอรีต่ำ เนื้อไม่ติดมัน ผลิตภัณฑ์จากนมที่ไขมันต่ำ อาหารที่มีไฟเบอร์สูง ไม่มีอาหารทอด หรือราดซอสไขมันสูง หรือมีน้ำตาลเยอะ
- อาหารโซเดียมต่ำ ไม่มีส่วนประกอบของเกลือ เหมาะสำหรับผู้โดยสารที่ความดันโลหิตสูงหรือมีปัญหาเกี่ยวกับไต
- อาหารปราศจากแลกโตส ไม่มีส่วนประกอบของแลกโตสหรือผลิตภัณฑ์จากนม
- อาหารไฟเบอร์สูง ส่วนประกอบจำพวกถั่ว ผัก ผลไม้ ขนมปังธัญพืชไฟเบอร์สูง และซีเรียล
- อาหารโปรตีนต่ำ จำกัดโปรตีนและเกลือ
- อาหารสำหรับผู้ที่เป็นโรคเบาหวาน มีส่วนประกอบของไฟเบอร์สูง ไขมันและแคลอรี่ต่ำ
- อาหารแคลอรี/ไขมันต่ำ มีส่วนประกอบของโปรตีนเชิงซ้อน ไฟเบอร์สูง ไขมันต่ำ คอเลสเตอรอลจากผลิตภัณฑ์นมต่ำ ไม่มีเนื้อ

4 อาหารเด็ก



- อาหารสำหรับเด็กจะคัดสรรชนิดของอาหารที่เด็กเล็กโปรดปรานเช่น แฮมเบอร์เกอร์ ไส้กรอก หรือปลาทอดเป็นชิ้น วางในกล่องที่ออกแบบเป็นพิเศษ
- อาหารสำหรับเด็กทารก ประกอบด้วยจานเนื้อและผัก (ขนาดเล็ก) ขนมหวานและน้ำผลไม้สำหรับเด็กทารก



คุณภาพ

- แม้อาหารที่ให้บริการบนเครื่องบินจะถูกมองว่ามีรสชาติที่แย่อยู่เป็นประจำ แต่แท้จริงแล้วคุณภาพของอาหารนั้นจะต่างกันไปตามสายการบิน ราคาของอาหารที่ผู้โดยสารต้องจ่ายนั้นมีตั้งแต่ไม่เสียค่าบริการเพิ่มเติม (สายการบินที่ให้บริการเต็มรูปแบบโดยทั่วไป) ไปจนถึงหลายร้อยบาท (มักเป็นสายการบินต้นทุนต่ำ)
- คุณภาพของอาหารจะขึ้นอยู่กับสถานการณ์ของธุรกิจสายการบินในขณะนั้น ในเที่ยวบินที่ใช้เวลาบินนาน อาหารของผู้โดยสารระดับ First Class และชั้นธุรกิจของสายการบินจากประเทศแถบเอเชียหรือยุโรปจะมีหลายชนิด เป็นอาหารที่มีคุณภาพดี เลิศรส
- ในขณะที่สายการบินของฝั่งอเมริกามักจะให้บริการอาหารคุณภาพสูง ปริมาณมาก ไม่ว่าจะเป็นสลัดจานโต เนื้อสเต็กหรือไก่ มันฝรั่งและไอศกรีม

ไขข้อข้อใจ รสชาติจืดของอาหารที่บริการบนเครื่องบิน !!!

- อาหารที่บริการบนเครื่องบินจะถูกแช่แข็งและนำมาอุ่นให้ร้อนบนพื้นดินก่อนที่เครื่องจะออก ไม่ใช่ปรุงกันสดๆ สาเหตุอีกประการหนึ่งก็คือปุ่มรับรสบนลิ้นของมนุษย์เราจะรับรสได้น้อยลงเวลาที่บินในระดับสูง ทำให้อาหารที่รับประทานเข้าไปนั้นคล้ายกับไม่มีรสชาติ
- อย่างไรก็ดี อาหารบนเครื่องบินจืดนั้น เป็นเพราะสายการบินส่วนใหญ่ตั้งใจให้เป็นเช่นนั้น สาเหตุมีอยู่สองประการคือ:เพื่อความปลอดภัยของอาหารและความสบายของผู้โดยสารหากเกิดกรณีอาหารเป็นพิษกับผู้โดยสาร เช่น เที่ยวบินที่ใช้เวลาบินนานและต้องผ่านมหาสมุทร ปกติจะบริการอาหารสองมื้อและของทานเล่นอีกหนึ่งมื้อ หากผู้โดยสารท้องเสียทั้งลำห้องน้ำที่มีจำกัดและความสะอาดที่ไม่เพียงพอบนเครื่องบินอาจส่งผลร้ายแก่ผู้โดยสารได้

- ดังนั้นแล้วอาหารจะต้องปรุงเพื่อให้ผู้โดยสารทุกคนบนเครื่องรับประทานได้ เครื่องเทศกลิ่นฉุนที่อาจสร้างความไม่พอใจให้กับผู้โดยสารได้เช่น พริก มัสตาร์ดหรือกระวานเหล่านี้ทุกสายการบินจะไม่ใช่ปรุงอาหารโดยเด็ดขาด หัวหอมใหญ่ก่อให้เกิดกลิ่นปาก อาจทำให้ผู้โดยสารในชั้นประหยัดที่ต้องนั่งติดกันไม่ได้รับความสะดวกสบายนัก ผักบางชนิดก่อนให้เกิดแก๊สในกระเพาะอาหาร นี่เป็นเหตุผลที่ว่าทำไมสายการบินจากฝั่งตะวันตกส่วนใหญ่ถึงเลือกที่จะบริการอาหารจำพวกโปรตีน (ไก่ เนื้อสเต็กหรือปลา) สลัดผักขนาดเล็ก (ปราศจากหอมหัวใหญ่ และเพิ่มมะเขือเทศและแตงกวาแทนผักกาดหอม) มันฝรั่งและของหวาน (ขนมเค้กหรือพุดดิ้ง)

อาหารสำหรับนักบิน

การเสริฟอาหารให้กับนักบิน ตามหลักสากล ลูกเรือจะถามนักบินว่าจะทานอะไร โดยที่ **1**ใน**2** จะต้องเลือกเมนูที่ต่างกัน และต้องไม่ทานพร้อมกัน สงสัยหรือไม่**???**

- สาเหตุ เพราะ เป็นเรื่องของความปลอดภัย เช่น หากกัปตัน เลือกทานข้าวผัดหมู เวลา **12.00** นักบินที่ **2** จะต้องทานเมนูอื่นที่ไม่ใช่ข้าวผัดหมู อาจเลือกทานผัดซีอิ้วไก่ ในเวลา **12.30** เพราะ หากทานอาหารเหมือนกันเกิดอาการอาหารเป็นพิษ ทานแล้วท้องเสีย เข้าห้องน้ำไม่ทันแล้วเกิดอาการขึ้นพร้อมกันเพราะทานพร้อมกันในช่วงเวลาเดียวกัน ก็จะส่งผลกระทบต่อการบิน หรืออื่นๆที่ตามมาอีกมากมาย

แหล่งอ้างอิง

- https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%9A%E0%B8%A3%E0%B8%B4%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%9A%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%84%E0%B8%A3%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9A%E0%B8%B4%E0%B8%99
- https://www.blockdit.com/posts/5c7cf34b260bf156cb675b1d