

## สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญเนื้อหา

บทที่ ๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....	๑
บทที่ ๒	โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....	๑๗
บทที่ ๓	อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในโต๊ะอาหาร.....	๒๙
บทที่ ๔	อาหารตะวันตก.....	๖๘
บทที่ ๕	หลักการจัดโต๊ะอาหาร.....	๑๐๔
บทที่ ๖	รูปแบบการบริการ.....	๑๑๔
บทที่ ๗	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม.....	๑๒๒
บทที่ ๘	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์.....	๑๕๐
บทที่ ๙	มารยาทในการรับประทานอาหาร.....	๑๖๖
บรรณานุกรม.....		๑๗๔



# สารบัญ

หน้า

## สารบัญรูปภาพ

### บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Picture ๑ : โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ.....	๔
Picture ๒ : ร้านหลิว หลิว ต้มยำ.....	๕
Picture ๓ : โรงแรมดุสิตหัวหิน.....	๕
Picture ๔ : The Coffee Club – Chatrium Sathorn.....	๗
Picture ๕ : The Bamboo Bar – Mandarin Oriental.....	๘
Picture ๖ : McDonald’s.....	๙
Picture ๗ : Major Cineplex.....	๑๐
Picture ๘ : Cafeteria.....	๑๐

### บทที่ ๒ โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Picture ๙ : แผนภาพแสดงลำดับชั้นการเลื่อนตำแหน่งของพนักงานประจำแผนกอาหารและเครื่องดื่ม.....	๑๘
Picture ๑๐ : โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....	๑๙
Picture ๑๑ : ห้องอาหารญี่ปุ่น โรงแรม St.regis Bangkok.....	๒๖

### บทที่ ๓ อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในโต๊ะอาหาร

Picture ๑๒ : ลักษณะของโต๊ะอาหาร.....	๓๑
Picture ๑๓ : ตู้เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร (sideboard).....	๓๒
Picture ๑๔ : โต๊ะสำหรับบริการลูกค้า.....	๓๓
Picture ๑๕ : รถเข็นออร์เดิร์ฟ (hors d’oeuvre trolley).....	๓๓
Picture ๑๖ : รถเข็นเนื้ออบต่างๆ (carving trolley).....	๓๔
Picture ๑๗ : รถเข็นอาหารที่มีเตาไฟ (flambé trolley).....	๓๕
Picture ๑๘ : รถเข็นของหวาน (dessert trolley).....	๓๕
Picture ๑๙ : รถเข็นเครื่องดื่ม (beverage trolley).....	๓๖

Picture ๒๐ : ผ้าปูโต๊ะสีขาวห้องอาหารจีนเจอร์ Ginger โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์.....	๓๗
Picture ๒๑ : ผ้ากันเปื้อนโรงแรมเอ-วัน เดอะ รอยัล ครุส.....	๓๗
Picture ๒๒ : ตัวอย่างผ้าเช็ดปาก.....	๔๐
Picture ๒๓ : เครื่องกระเบื้อง (China ware).....	๔๒
Picture ๒๔ : อุปกรณ์ใส่อาหารในลักษณะอื่นๆ.....	๔๘
Picture ๒๕ : อุปกรณ์เครื่องเงิน (silver ware or cutlery).....	๔๘
Picture ๒๖ : ช้อนและส้อม.....	๕๑
Picture ๒๗ : มีด.....	๕๓
Picture ๒๘ : แสดงแบบมีดและจุดสังเกตสำคัญที่ควรรู้.....	๕๓
Picture ๒๙ : อุปกรณ์เสริมอื่นๆ.....	๕๕
Picture ๓๐ : ตัวอย่างแก้วประเภท Tumbler.....	๕๖
Picture ๓๑ : ตัวอย่างแก้วประเภท Footed Ware.....	๕๗
Picture ๓๒ : ตัวอย่างประเภทแก้ว Stemware.....	๕๗
Picture ๓๓ : ตัวอย่างประเภทแก้วอื่นๆ.....	๖๒
Picture ๓๔ : อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม.....	๖๖

#### บทที่ ๔ อาหารตะวันตก

Picture ๓๕ : Scrambled egg and Salmon bagel.....	๖๙
Picture ๓๖ : Poached egg.....	๗๐
Picture ๓๗ : Soft boiled egg with toast fingers.....	๗๐
Picture ๓๘ : Omelet with hash browns.....	๗๐
Picture ๓๙ : Continental breakfast.....	๗๑
Picture ๔๐ : ผลไม้แช่อิ่ม.....	๗๑
Picture ๔๑ : กล้วยพืช.....	๗๒
Picture ๔๒ : ไช้.....	๗๒
Picture ๔๓ : เนื้อมัธยม.....	๗๒
Picture ๔๔ : ปลา.....	๗๒

Picture ๔๕ : ผลิตภัณฑ์จากนม.....	๗๓
Picture ๔๖ : Appetizer.....	๗๔
Picture ๔๗ : ซุปชั้นแอม เห็ดเข็มทอง.....	๗๔
Picture ๔๘ : Risotto.....	๗๕
Picture ๔๙ : gnocchi's.....	๗๕
Picture ๕๐ : Floral garnish without the flowers.....	๗๖
Picture ๕๑ : Hungarian Goulash.....	๗๗
Picture ๕๒ : สตูว์แก้มเนื้อหมูคู่โรบุดะกับเห็ดมอเรล.....	๗๘
Picture ๕๓ : Cacio e Pepe Soufflé.....	๗๙
Picture ๕๔ : Rococo Chocolate Gâteau.....	๘๐
Picture ๕๕ : Chesse ทุกประเภท.....	๘๐
Picture ๕๖ : Brunch.....	๘๑
Picture ๕๗ : Tea and pastries.....	๘๒
Picture ๕๘ : Smoked salmon.....	๘๒
Picture ๕๙ : Egg mayonnaise.....	๘๓
Picture ๖๐ : Oysters.....	๘๓
Picture ๖๑ : Caviar.....	๘๔
Picture ๖๒ : Prawn cocktail.....	๘๔
Picture ๖๓ : Avocado vinaigrette.....	๘๕
Picture ๖๔ : ซุปใสแบบใส่ผัก.....	๘๕
Picture ๖๕ : ซุปใส แบบ Broth.....	๘๖
Picture ๖๖ : Cream of Mushroom.....	๘๖
Picture ๖๗ : Roux (รูซ์).....	๘๗
Picture ๖๘ : Puree (พูเร).....	๘๗
Picture ๖๙ : Lobster Bisque.....	๘๘
Picture ๗๐ : Clam Chowder.....	๘๘



Picture ๗๑ : Caesar Salad Bites.....	๘๙
Picture ๗๒ : Top Sirloin Fillet with Watercress salad.....	๘๙
Picture ๗๓ : Main- course Salad.....	๙๐
Picture ๗๔ : Separate-course Salad.....	๙๐
Picture ๗๕ : Dessert Salad.....	๙๑
Picture ๗๖ : Cod.....	๙๒
Picture ๗๗ : Salmon.....	๙๒
Picture ๗๘ : Mollusks.....	๙๓
Picture ๗๙ : Crustaceans.....	๙๓
Picture ๘๐ : Beef stroganoff.....	๙๔
Picture ๘๑ : Tournedo.....	๙๔
Picture ๘๒ : Lamb chop/pork chop.....	๙๕
Picture ๘๓ : แสดงส่วนต่างๆของเนื้อวัว.....	๙๖
Picture ๘๔ : การพิจารณาความสุกมาก-น้อยของเนื้อสัตว์.....	๙๖
Picture ๘๕ : ตับลูกวัว.....	๙๗
Picture ๘๖ : Strawberry Champagne Sorbet.....	๙๘
Picture ๘๗ : Glazed Roast Turkey with Cranberry Stuffing.....	๙๘
Picture ๘๘ : มะเขือเทศย่าง.....	๙๙
Picture ๘๙ : Chocolate soufflé.....	๙๙
Picture ๙๐ : White chocolate pudding.....	๑๐๐
Picture ๙๑ : sardines on toast.....	๑๐๐
Picture ๙๒ : quiche Lorraine.....	๑๐๑

## **บทที่ ๕** หลักการจัดโต๊ะอาหาร

Picture ๙๓ : ตัวอย่าง Set menu อาหาร.....	๑๐๖
Picture ๙๔ : Appertizer.....	๑๐๘
Picture ๙๕ : Soup.....	๑๐๘

Picture ๙๖ : Main couse.....	๑๐๙
Picture ๙๗ : Dessert.....	๑๐๙
Picture ๙๘ : Show plate.....	๑๑๐
Picture ๙๙ : การจัดโต๊ะอาหารตามหลักตะวันตก.....	๑๑๑

## บทที่ ๖ รูปแบบการบริการ

Picture ๑๐๐ : Plate Service.....	๑๑๕
Picture ๑๐๑ : Plate Sliver Service.....	๑๑๖
Picture ๑๐๒ : Silver Service.....	๑๑๗
Picture ๑๐๓ : French Service.....	๑๑๘
Picture ๑๐๔ : Cafeteria Style.....	๑๑๙
Picture ๑๐๕ : Buffet รร.แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ.....	๑๒๐

## บทที่ ๗ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

Picture ๑๐๖ : รูปแบบการบริการกาแฟ.....	๑๒๕
Picture ๑๐๗ : กระบวนการผลิตวิสกี้.....	๑๒๘
Picture ๑๐๘ : Whisky jack daniels.....	๑๒๙
Picture ๑๐๙ : กระบวนการผลิตจิน.....	๑๒๙
Picture ๑๑๐ : Gin.....	๑๓๐
Picture ๑๑๑ : Gran Brandy Solera Fundación ๑๙๐๒ Reserve ๑๕ years.....	๑๓๑
Picture ๑๑๒ : Cognac.....	๑๓๑
Picture ๑๑๓ : วิธีการถือแก้ว.....	๑๓๒
Picture ๑๑๔ : Bloody Mary.....	๑๓๓
Picture ๑๑๕ : White Russian.....	๑๓๓
Picture ๑๑๖ : Bacardi Cocktail.....	๑๓๔
Picture ๑๑๗ : FRUIT PUNCH.....	๑๓๗
Picture ๑๑๘ : COLLINS.....	๑๓๙
Picture ๑๑๙ : Fizz.....	๑๔๐

Picture ๑๒๐ : SLING.....	๑๔๒
Picture ๑๒๑ : SOUR.....	๑๔๓
Picture ๑๒๒ : Daiquiri.....	๑๔๕
Picture ๑๒๓ : MARGARITA.....	๑๔๖
Picture ๑๒๔ : Blue Margarita .....	๑๔๗
Picture ๑๒๕ : DRY MARTINI COCKTAIL.....	๑๔๘

## บทที่ ๘ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์

Picture ๑๒๖ : ไวน์.....	๑๕๑
Picture ๑๒๗ : แสดงแคว้นต่างๆในการผลิตไวน์ของประเทศฝรั่งเศส (Frane wine Region).....	๑๕๒
Picture ๑๒๘ : บอร์โดซ์ (Bordeaux Region).....	๑๕๒
Picture ๑๒๙ : เบอร์กันดี (Bergundy Region).....	๑๕๓
Picture ๑๓๐ : ฌองपाल (Champagne).....	๑๕๓
Picture ๑๓๑ : เวเนโต (Veneto).....	๑๕๔
Picture ๑๓๒ : ทัสคานี (Tuscany).....	๑๕๔
Picture ๑๓๓ : นาป่า วิลเลย์ (Napa Valley).....	๑๕๕
Picture ๑๓๔ : โซโนมา เคาน์ตี (Sonoma County).....	๑๕๕
Picture ๑๓๕ : ประเทศออสเตรเลีย (Australia).....	๑๕๖
Picture ๑๓๖ : บารอสซ่า วิลเลย์ (Barossa Valley).....	๑๕๖
Picture ๑๓๗ : มาร์กาเร็ต ริเวอร์ (Margaret River).....	๑๕๗
Picture ๑๓๘ : ไมโป วิลเลย์ (Maipo Valley).....	๑๕๘
Picture ๑๓๙ : คอลชาฮัว วิลเลย์ (Colchagua Valley).....	๑๕๘
Picture ๑๔๐ : ภาพ Mason du Vouvray Wine Cellar.....	๑๖๐
Picture ๑๔๑ : ฉลากไวน์ที่ผลิตจากประเทศฝรั่งเศส.....	๑๖๓
Picture ๑๔๒ : ฉลากไวน์ที่ผลิตจากประเทศฝรั่งเศส.....	๑๖๔
Picture ๑๔๓ : ฉลากไวน์ที่ผลิตจากประเทศฝรั่งเศส.....	๑๖๔

## บทที่ ๙ มารยาทในการรับประทานอาหาร

Picture ๑๔๔ : Napkin.....๑๖๘

Picture ๑๔๕ : สิ่งที่ไม่ควรทำ.....๑๖๘

Picture ๑๔๖ : Napkin on chair.....๑๖๘

Picture ๑๔๗ : การวางผ้าที่ไม่ถูกต้อง.....๑๖๙

Picture ๑๔๘ : Fine dining.....๑๖๙



## บทที่ ๑

### ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- อธิบายประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- อธิบายความสำคัญของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- อธิบายคุณสมบัติของพนักงานบริการ
- รู้จักกฎระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหารทั่วไป

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๒. ความสำคัญของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. คุณสมบัติของพนักงานบริการ
๔. กฎระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหาร

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. การซักถามและยกตัวอย่าง



## บทที่ ๑

### ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ปัจจุบันจะเห็นได้ชัดว่ามีสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มเกิดขึ้นอย่างมากมายและปรากฏอยู่ในหลากหลายประเภท อาหารและเครื่องดื่มนั้นก็ยังเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะภาวะทางเศรษฐกิจขยายตัวหรือชะลอตัวอย่างไร ธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มยังคงมีแนวโน้มที่เจริญเติบโตขึ้นโดยตลอด รวมไปถึงการพัฒนาในรูปแบบต่างๆ เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับลูกค้าที่เป็นคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว ถือเป็นกลยุทธ์สำคัญในการแข่งขันทางการตลาด นอกจากนี้สภาพแวดล้อมทางสังคมและค่านิยมของคนยังเป็นปัจจัยสำคัญที่มีส่วนสนับสนุนธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มดังนี้

๑. วิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบันโดยเฉพาะสังคมเมืองที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมทำให้มนุษย์ต้องดิ้นรนในการทำมาหากินมากขึ้น ผู้หญิงที่เคยเป็นคนทำอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัวต้องรับภาระในการทำงานนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ไม่มีเวลาดูแลอาหารการกินให้กับครอบครัว ดังนั้นผู้คนในสังคมเมืองหลายๆอาชีพ จึงจำเป็นต้องพึ่งพาสถานบริการอาหารเครื่องดื่มนอกบ้านเพื่อความสะดวกรวดเร็วต่อการดำรงชีวิต
๒. การแสวงหาความสุขทางใจการได้ออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นครั้งคราวถือได้ว่าเป็นการเปลี่ยนบรรยากาศจากภาวะปกติซึ่งอาจจะซ้ำซากและจำเจ เป็นการเปลี่ยนบรรยากาศที่ก่อให้เกิดความรู้สึกที่ดีด้านจิตใจ และมีพนักงานบริการทำให้เกิดความสะดวกรสบายมากขึ้น
๓. การได้รับข่าวสาร หนังสือ จากคำบอกเล่า และสื่อโฆษณาต่างๆ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ทำให้เกิดความต้องการที่จะลิ้มลองเพื่อให้ได้ชื่อว่าเป็นคนทันสมัย นอกจากนี้ อาหารและเครื่องดื่มรูปแบบใหม่ ๆ ที่ผลิตออกมาจำหน่ายโดยคำนึงถึง เพศ วัย และรายได้ ทำให้ประชาชนมีทางเลือกมากขึ้น
๔. ความมีหน้ามีตาในสังคม หรือการออกไปพบปะสังสรรค์กับบุคคลในสังคม การเจรจาทางธุรกิจที่ดำเนินไปพร้อมกับการรับประทานอาหาร ถือเป็นกิจกรรมในสังคมปัจจุบันที่ได้รับความนิยมเนื่องจากความสะดวกรสบายในเรื่องของสถานที่และบริการ
๕. อาหารและเครื่องดื่มเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของประเทศและเป็นที่ยึดติดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ทั้งด้านรสชาติอาหาร วิธีการปรุงและรับประทาน รูปแบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทาน มารยาทและมาตรฐานในการให้บริการอาหารแต่ละชนิดซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละชาติแต่ละท้องถิ่นถือเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและจุดขายทางการตลาดที่สำคัญอีกหนึ่งของประเทศนั้น ๆ (ชลธิชา บุนนาค, ๒๕๕๘)

## ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งขึ้นโดยทั่วไปแบ่งได้เป็น ๒ ประเภทตามวัตถุประสงค์หลักในการก่อตั้งคือ

๑. สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งขึ้นโดยมุ่งผลกำไร (commercial restaurant) หมายถึง สถานบริการที่จัดตั้งขึ้นภายในโรงแรมหรือที่เป็นเอกเทศ โดยเน้นกลุ่มลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวหรือบุคคลทั่วไป ราคาอาหารค่อนข้างสูงแต่จะมีรายการอาหารให้เลือกมากมาย วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจะมีการเลือกสรรเป็นอย่างดี มีการแข่งขันในด้านคุณภาพ และมีมาตรฐานการบริการสูงเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าและนักท่องเที่ยว สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มประเภทนี้มีอยู่ทั่วไปทั้งภายในและภายนอกโรงแรม
๒. สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งขึ้นโดยไม่มุ่งผลกำไร (non-commercial restaurant) หมายถึง สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดตั้งขึ้นภายในสถาบันการศึกษา โรงพยาบาล โรงงาน เพื่อเป็นสวัสดิการให้แก่พนักงาน ลูกจ้าง นักเรียน นักศึกษา โดยเจ้าของกิจการสามารถควบคุมราคาอาหารและเครื่องดื่มให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม การดำเนินธุรกิจ สถานที่ตั้งกล่าวไม่เน้นผลกำไรเป็นสำคัญ แต่รายการอาหารจะมีให้เลือกไม่มากนัก คุณภาพและรสชาติของอาหารจะอยู่ในระดับพอใช้ได้เท่านั้น

หากเราต้องการจะจัดแบ่งประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มโดยยึดสถานที่พักแรมเป็นหลัก สามารถจัดแบ่งได้ ๒ ประเภท ได้แก่

### ๑.๑ สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็นประเภทย่อย ๆ ดังนี้

- ห้องอาหารแบบหรูหรา ( classical restaurant, fine-dining restaurant หรือ Full-service restaurant)

เป็นห้องอาหารที่เน้นหนักในระบบ cuisine ซึ่งเป็นศัพท์ฝรั่งเศสที่มีความหมายว่า “ศิลปะของการปรุงอาหารชั้นยอด” (the art of preparing fine meals) ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายของห้องอาหารนี้จึงเป็นลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูงและต้องการลิ้มรสชาติอาหารชั้นยอดจากฝีมือเชฟ (chef) อาหารที่มีบริการมักเป็นอาหารตามสั่ง ซึ่งใช้วัตถุดิบที่เลือกสรรมาแล้วเป็นอย่างดีจากต่างประเทศ กรรมวิธีในการปรุงอาหารซับซ้อนหลายขั้นตอน บางครั้งอาจมีการแสดงวิธีประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเหล่าก่อนอาหาร ไวน์ เหล้าหลังอาหาร และค็อกเทลต่าง ๆ โดยเฉพาะไวน์ซึ่งจะมีห้องเก็บที่เรียกว่า “wine cellar” เพื่อควบคุมคุณภาพของไวน์ให้ได้มาตรฐาน ขนาดห้องอาหารจะไม่ใหญ่มากนักเพื่อต้องการให้พนักงานดูแลแขกได้อย่างทั่วถึง มักจะตั้งอยู่ชั้นบนสุดของโรงแรมหรือในจุดที่ทางโรงแรมพิจารณาแล้วเห็นว่า

สวยที่สุด อุปกรณ์ตกแต่งภายในห้องจะเน้นที่ความหรูหราเป็นสำคัญไม่ว่าจะเป็นโคมไฟประดับเพดาน ภาพเขียนฝาผนัง อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารซึ่งมักจะเป็นเครื่องเงิน หรือเครื่องแก้วเจียรระโน



Picture ๑ : โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

ที่มา : (Dusit.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

- ห้องอาหารประจำชาติ (specialty restaurant/ethnic restaurant)

เป็นห้องอาหารเฉพาะอย่างซึ่งอาจหมายถึงอาหารประจำชาติ อาหารมังสวิรัต อาหารทะเล โดยมักจะตั้งชื่อร้านในภาษาของชาตินั้นๆ รวมไปถึงการตกแต่งร้านให้เข้ากับบรรยากาศ เช่น ห้องอาหารจีนใช้สีแดงเป็นหลัก ลวดลายของฝาผนังและสิ่งตกแต่งห้องมักเป็นลายมังกร โต๊ะอาหารใช้โต๊ะกลม ตรงกลางโต๊ะจะมีกระจกงกลมหมุนได้เรียกว่า “lazy susan” สำหรับวางจานอาหารเพื่อให้แขกที่นั่งรอบโต๊ะตักอาหารได้สะดวก ห้องอาหารประเภทนี้เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน สำหรับกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบในอาหารประเภทใดประเภทหนึ่งโดยเฉพาะ





Picture ๒ : ร้านหลิว หลิว ตีมซ่า

ที่มา : (Painaidii.com ๒๕๕๕ : ออนไลน์)

#### - ห้องอาหาร Sanmarco โรงแรมดุสิตหัวหิน

ห้องอาหารซาน มาร์โค ถูกออกแบบสร้างอย่างตั้งใจในสไตล์กึ่งเปิดโล่ง ที่แลดูโปร่ง โล่งสบาย เก๋ไก๋ด้วยแนวอิตาเลียน คอนเทมโพรารี พร้อมด้วยครัวแบบเปิดอันเป็นเอกลักษณ์ เฉพาะ ซึ่งในช่วงเวลากลางวันมอบบรรยากาศรับแสงแดดอ่อนริมนะเบียงเสมือนอยู่ในอิตาลี และในช่วงกลางคืนให้บรรยากาศโรแมนติกและหรูหรา ด้วยการประดับประดาด้วยแสงไฟ และแสงเทียนนับร้อย พร้อมตี๋มดำไปกับบรรยากาศรอบๆ ที่มีสระบัวขนาดใหญ่เป็นจุด พักผ่อนสายตา



Picture ๓ : โรงแรมดุสิตหัวหิน

ที่มา : (Glow-mag.com ๒๕๕๗ : ออนไลน์)

- ห้องอาหารบริการรวดเร็ว ( coffee Shop)

เป็นห้องอาหารที่มักจะตั้งอยู่ในบริเวณชั้นล่างของโรงแรมหรือในจุดที่แขกภายนอกโรงแรมสามารถเข้าไปใช้บริการได้สะดวก การตกแต่งห้องจะไม่หรูหราเนื่องจากเป็นห้องอาหารที่เน้นความรวดเร็วเป็นสำคัญ อาหารที่มีบริการจึงมักจะเป็นอาหารตามสั่งจานเดียว หรืออาหารที่ปรุงอย่างรวดเร็วสำหรับลูกค้าที่ต้องการความเร่งรีบ ในช่วงพักกลางวัน มักมีอาหารบริการทั้ง ๓ มื้อ ซึ่งอาจเป็นรูปแบบบุฟเฟต์ (buffet) หรือแบบมีพนักงานเสิร์ฟ ลักษณะของห้องอาหารประเภทนี้จะมีความใหญ่ และจัดวางโต๊ะเก้าอี้เต็มเนื้อที่ อาจเป็นบริการตลอด ๒๔ ชั่วโมง ในกรณีที่ให้บริการอาหารให้แขกบนห้องพักภายในโรงแรมด้วย แต่หากโรงแรมมีแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มบนห้องพัก (room service) แยกต่างหาก ห้องอาหารประเภทนี้จะเปิดบริการถึงเวลาประมาณ ๒๓.๐๐ น.







Picture ๔ : The Coffee Club – Chatrium Sathorn

ที่มา : (Eatandtraveldiary.com ๒๕๕๖ : ออนไลน์)

#### - บาร์และเลานจ์ (bar and Lounge)

เป็นสถานที่สำหรับแขกนั่งพักผ่อนในช่วงเย็น หรือช่วงค่ำก่อนหรือหลังรับประทานอาหาร ลักษณะเป็นห้องโถงอยู่ในบริเวณที่แขกเดินผ่านไปมา เช่น บริเวณลิโอบบี้ เรียกว่า ลิโอบบี้เลานจ์ หรือบริเวณบนสุดใกล้กับห้องอาหารประเภทหรูหร่า เพื่อให้แขกที่เข้ามารับประทานอาหารค่ำได้แวะดื่มเครื่องดื่มก่อนอาหารหรือรอเวลานัดหมาย อาจเปรียบได้กับบริเวณที่เป็นห้องรับแขกของบ้าน เก้าอี้มีลักษณะเป็นโซฟาหรือเก้าอี้เท้าแขน (arm chair) ส่วนโต๊ะจะมีขนาดเล็กและไม่สูงมากนักสำหรับวางจานอาหารและเครื่องดื่ม บางแห่งอาจมีเก้าอี้สูงอยู่บริเวณเคาน์เตอร์สำหรับแขกที่ชอบความเป็นกันเอง หรือแขกที่มานั่งดื่มคนเดียว เพราะสามารถสนทนากับบาร์เทนเดอร์ได้ หรือชมกรรมวิธีในการผสมเครื่องดื่มเพื่อความเพลิดเพลิน อาหารที่มีบริการมักเป็นอาหารประเภทขบเคี้ยวมากกว่าอาหารหนัก เพราะส่วนใหญ่แขกจะมานั่งดื่มเพื่อรอเวลา รอเพื่อน หรือพูดคุยทางธุรกิจ อาจมีการเล่นดนตรีประเภทเปียโน หรือ ไวโอลิน เพื่อช่วยให้เกิดบรรยากาศที่น่ารื่นรมย์เหมาะแก่การพักผ่อน



Picture ๕ : The Bamboo Bar – Mandarin Oriental

ที่มา : (Mandarinoriental.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

#### - ห้องจัดเลี้ยง (banquet room หรือ function room)

หมายถึงห้องภายในโรงแรม ที่เปิดบริการให้กับแขกจำนวนหนึ่งที่ตั้งต่อมายังแผนกจัดเลี้ยงโดยตรง จำนวนแขกอาจจะมีได้ตั้งแต่ ๓๐ คนขึ้นไปจนถึงจำนวนพัน โดยทางโรงแรมจะดำเนินการจัดหาห้องให้เหมาะสมกับจำนวนแขกตามวัน-เวลาที่แขกต้องการ รวมไปถึงความรับผิดชอบในเรื่องการจัดอาหารและเครื่องดื่มบริการให้กับแขกในรูปแบบที่แขกกำหนดมาด้วย ลักษณะโต๊ะเก้าอี้มักจะขึ้นอยู่กับลักษณะของงานและรูปแบบของการบริการอาหาร เป็นต้นว่า การประชุมจะนิยมนำโต๊ะสี่เหลี่ยมมาเรียงต่อกันเป็นรูปตัว U T หรือตัว E งานเลี้ยงแต่งงานมักนิยมใช้โต๊ะกลมสำหรับแขก ๘-๑๐ คนต่อโต๊ะ การบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มดังกล่าวนอกจากจะจัดในห้องจัดเลี้ยงของโรงแรมแล้ว ยังสามารถจัดในพื้นที่อื่นก็ได้ และแต่ลักษณะของงานและความประสงค์ของเจ้าภาพ เช่น การจัดเลี้ยงน้ำชาบริเวณริมสระน้ำ ทั้งนี้รวมถึงการให้บริการจัดเลี้ยงบอกลานที่ (Outdoor catering) สำหรับแขกที่ต้องการให้ทางโรงแรมจัดอาหารและเครื่องดื่มไปบริการที่บ้าน หรือสถานที่ต่างๆ ภายนอกโรงแรม

นอกเหนือจากบริการต่างๆจากนี้แล้ว ยังมีบริการ Room Service ยังถือเป็นบริการหนึ่งเพื่ออำนวยความสะดวกสบายให้กับแขกที่อาจเหน็ดเหนื่อยจากการเดินทาง หรือแขกที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ดังนั้น พนักงานบริการจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้บางอย่างให้เรียบร้อยในเวลากลางคืน เป็นต้นว่า ถาด หรือรถเข็น โดยอาจจัดวางอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีด ส้อม ไม้เลยกก็ได้แต่ควรจะหาผ้าคลุมเพื่อป้องกันฝุ่นละออง



### ๑.๒ สถานที่บริการอาหารและเครื่องดื่มภายนอกโรงแรม

- ห้องอาหารจานด่วน (fast food) บริการอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว พร้อมเสนอขายได้ทันที เช่น McDonald's KFC ซึ่งเจ้าของดำเนินกิจการเอง หรือดำเนินการโดยได้รับสิทธิ์ภายใต้ชื่อของบริษัทแม่ที่เรียกว่าธุรกิจแฟรนไชส์ (franchise) อาหารที่มีขายได้แก่ ไก่ทอด มันฝรั่งทอด แฮมเบอร์เกอร์ มีรายการอาหารพร้อมราคาติดไว้เพื่อให้ลูกค้าเห็นได้อย่างชัดเจน เช่น บริเวณฝาผนังด้านหลังเคาน์เตอร์ห้องอาหาร จุดขายเน้นความสะดวก รวดเร็ว โดยลูกค้าต้องถือถาดอาหารบริการตนเอง (self service) นำไปนั่งรับประทานในที่ที่จัดไว้ บางห้องอาหารอาจไม่มีเก้าอี้ มีแต่เคาน์เตอร์แบบยืนรับประทาน อุปกรณ์ทุกชนิดเป็นแบบใช้แล้วทิ้ง พนักงานมีหน้าที่บริการขายและเช็คโต๊ะเก้าอี้ ลูกค้าสามารถซื้อและนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้ (take away/togo) นอกจากนี้มีการบริการจัดส่งอาหารและเครื่องดื่มถึงบ้านของลูกค้า (delivery service) สำหรับห้องอาหารจานด่วนที่ตั้งอยู่บริเวณติดถนนใหญ่อาจมีบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับลูกค้าที่ขับรถเข้าไปจอดบริเวณที่เป็นช่องสั่งอาหาร โดยจะมีพนักงานบริการยืนรับรายการอาหารและยื่นส่งให้ลูกค้าพร้อมคิดเงินและทอนเงิน โดยลูกค้านั่งอยู่ในรถ เรียกว่าเป็นการบริการแบบ drive through



Picture ๖ : McDonald's

ที่มา : (Time.com ๒๕๕๙ : ออนไลน์)

- ห้องอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งอยู่ในแหล่งบันเทิงที่คนเข้าไปพักผ่อนหย่อนใจ (leisure attractions) เช่น สวนสาธารณะ โรงหนัง โรงละคร หรือห้องแสดงงานศิลปะ มักบริการอาหารที่ปรุงง่าย บริการรวดเร็ว ราคาไม่แพง เปิด-ปิดบริการตามเวลา เปิด-ปิดของสถานที่พักผ่อนแต่ละแห่ง



Picture ๗ : Major Cineplex

ที่มา : (Grantonworld.co.th ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

- ร้านจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม ที่ตั้งอยู่บริเวณปั้มน้ำมัน (motorway service station) เพื่อให้บริการลูกค้าที่เดินทางด้วยรถยนต์ มักเป็นร้านสะดวกซื้อ (convenience store) ที่มีอาหารสำเร็จรูปและอาหารปรุงสำเร็จโดยการอุ่นไมโครเวฟ รวมไปถึงของขบเคี้ยว ขนมปังนานาชนิด และเครื่องดื่ม
- คาเฟ่ที่เรีย (cafeteria) เป็นห้องอาหารที่ให้บริการอยู่ในสถาบันต่างๆ เช่น มหาวิทยาลัย วิทยาลัย โรงเรียน บริษัท สำนักงานต่างๆ มีอาหารนานาชนิด เครื่องดื่ม ชา กาแฟ ตั้งเรียงรายกันไป โดยลูกค้าจะเดินเข้าด้านหน้าเพื่อเลือกซื้ออาหารใส่ถาด และเดินไปจ่ายเงินตรงทางออกอีกด้านหนึ่ง อาหารมักจะมีราคาถูก ในห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่มีความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม เรียกกันว่า food park หรือ food court ซึ่งลูกค้าต้อง แลกเงินซื้อคูปองอาหารและนำไปเลือกซื้ออาหารจากร้านที่ตนชื่นชอบ



Picture ๘ : Cafeteria

ที่มา : (Sites.google.com ๒๕๕๙ : ออนไลน์)

- รถเข็น (food trucks service) มักเป็นผลไม้สด ของหวาน ไอศกรีม เข็นขายไปตามย่านที่พักอาศัย ราคาอาจสูงกว่าราคาในตลาดแต่ลูกค้าสามารถประหยัดเวลาได้มากกว่า การบริการดังกล่าว จะมีเครื่องตีประเภทกาแฟ ขนมของว่าง หรืออาจจัดให้บริการตรงบริเวณที่ลูกค้านั่งพักผ่อน เป็นการสร้างความแปลกใหม่ให้กับลูกค้า

เมื่อพิจารณาจากสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้ง ๒ ประเภทนี้แล้วสามารถจำแนกความแตกต่างได้ดังนี้

๑. ขนาด (size) ปกติในโรงแรมชั้นหนึ่งส่วนมากปรากฏว่ามีสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่หลายห้อง ไม่ว่าจะเป็น full service restaurant, specialty restaurant, lounge, coffee shop, room service หรือการใช้ห้องจัดเลี้ยง (banquet room) ในโอกาสต่าง ๆ ซึ่งแต่ละห้องอาหารสามารถมีรายการเสนอขายต่อลูกค้าในราคาต่างๆ กันตามประสงค์ของลูกค้าแต่ละกลุ่ม ซึ่งอาจรวมไปถึงการเสนอความบันเทิงในรูปแบบต่างๆ ให้กับลูกค้าขณะรับประทานอาหารด้วย
๒. เวลาทำการหรือเวลาเปิดบริการ (operating hour) เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าการบริการของโรงแรมเป็นการบริการตลอด ๒๔ ชั่วโมงไม่มีวันหยุด แม้ว่าทุกห้องอาหารในโรงแรมจะไม่ได้เปิดตลอด ๒๔ ชั่วโมงทุกห้อง แต่แขกสามารถใช้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้ เช่น room service โดยบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับแขกบนห้องพักได้ตลอดเวลา ส่วนมี้อกลางวันและมี้อค่ำแขกสามารถใช้บริการในห้องอาหารต่างๆ ของโรงแรม ซึ่งตรงกันข้ามกับสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายนอกโรงแรมที่มักปิดทำการสัปดาห์ละ ๑ วัน และมักจะไม่มีอาหารบริการครบทั้ง ๓ มื้อในห้องใดห้องหนึ่ง
๓. ความหลากหลาย (diversity) สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมจะปรากฏลักษณะที่แตกต่างกับในแต่ละห้อง ทั้งในเรื่องการตกแต่ง อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร แก้ว เครื่องดื่ม รายการอาหารและราคา ในส่วนของการบริการนอกสถานที่ (catering) ทางโรงแรมสามารถจัดบริการให้ได้ตั้งแต่ของว่าง อาหารกลางวัน การประชุมสัมมนา การเปิดตัวสินค้า นิทรรศการ และงานเลี้ยงคือกเทศ ลักษณะหลากหลายดังกล่าวจะไม่ปรากฏในสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายนอกโรงแรม

### ความสำคัญของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญของโรงแรมในการทำยอดขายด้านห้องพักคือ ลูกค้าประเภทกลุ่มหรือที่เรียกกันว่า group tour ซึ่งอาจจะหมายถึงลูกค้าที่มีจำนวนตั้งแต่ ๑๐ คนขึ้นไปที่มาท่องเที่ยวพักผ่อนเป็นหมู่คณะหรือเป็นครอบครัว ไปจนถึงกลุ่มลูกค้าพนักงานที่เข้าร่วมประชุมสัมมนา นอกเหนือจากการบริการแผนกห้องพักให้เพียงพอและเหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าแล้ว



แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มถือเป็นอีกหน่วยงานหนึ่งที่สำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าแผนกห้องพัก เพราะเป็นแผนกที่จะต้องตอบสนองความต้องการที่แตกต่างของลูกค้าแต่ละคนตลอด ๒๔ ชั่วโมง และเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อความสำเร็จหรือความล้มเหลวของธุรกิจโรงแรมนั้นๆ ข้อตำหนิต่างๆ ของลูกค้าในเรื่องของคุณภาพอาหารหรือบริการ จะมีผลกระทบต่อยอดขายและอาจกลายเป็นจุดอ่อนที่โรงแรมคู่แข่งใช้โจมตีเพื่อแย่งลูกค้า ดังนั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงการบริการของพนักงานจึงเป็นเรื่องที่ฝ่ายบริหารต้องให้ความสำคัญ ตัวอย่างเช่น การบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ การแสดงบนเวที ทางแผนกบริหารอาหารและเครื่องดื่มจะต้องมีการประสานงานกันเป็นอย่างดีกับทางแผนกครัวในเรื่องการกำหนดเวลาของการประกอบอาหาร และการนำอาหารออกมาบริการให้ถูกจังหวะ นอกจากนี้ลูกค้ากลุ่มที่มาสังสรรค์ในโอกาสต่างๆ เช่นงานวันเกิด งานเลี้ยงรุ่น งานเลี้ยงอำลา อาจมีความต้องการในการตกแต่งห้องอาหารที่เข้ากับบรรยากาศ หากทางโรงแรมสามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าได้ว่าเขาจะได้รับการบริการเป็นอย่างดีจากแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (ชลธิชา บุณนา, ๒๕๕๘)

### คุณสมบัติของพนักงานบริการ

พนักงานบริการเป็นบุคคลสำคัญในการสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้าเป็นคนแรก ตั้งแต่การต้อนรับ การแนะนำให้ความช่วยเหลือ การบริการอาหารด้วยความสุภาพ และการเอาใจใส่ปฏิบัติงานด้วยความชำนาญและมีประสิทธิภาพ ซึ่งพนักงานบริการควรมีคุณสมบัติดังนี้ (รศ. ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, ๒๕๔๓: ๒๑-๒๓)

#### ๑. บุคลิกภาพดี

- บุคลิกภาพภายนอก เรื่องสุขอนามัย คือ ดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมเครื่องแบบให้ถูกต้องเรียบร้อยขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้น้ำหอมกลิ่นแรง หรือใช้เครื่องประดับบุฟเฟ่ต์เกินไป ต้องมีกริยาท่าทางที่ดี สายตาดี การได้ยินชัดเจน การพูดต้องมีการพูดด้วยสำเนียงที่ดี และฟังง่าย ท่าทางของร่างกายต้องสง่างาม มีความเคลื่อนไหวด้วยความกระฉับกระเฉง มีความมั่นใจในการเดิน ไม่หงุดหงิด เก็บความรู้สึได้ดี และมีความเป็นมิตรต่อบุคคลทั่วไป
- บุคลิกภาพภายใน ฉลาด มีไหวพริบ ช่างสังเกต จดจำ มีความสำรวม นอบน้อม มีความรับผิดชอบ ต้องมีความรักในอาชีพที่ทำอยู่ มั่นใจในตัวเอง รู้จักกาลเทศะ ปรับปรุงตัวเองให้ทันต่อเหตุการณ์ และปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและบุคคลต่างๆ ได้ดี มีความเข้มแข็ง อดทนต่อเหตุการณ์ต่างๆ และบุคคล โดยเฉพาะเพื่อนร่วมงาน แขก ผู้บังคับบัญชา พร้อมทั้งระลึกอยู่เสมอว่าแขกเป็นผู้ถูกเสมอ มีความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ของตนเองและบุคคลอื่น รู้จักทำงานเป็นทีม และมีทัศนคติที่ดีในการบริการ



๒. จรรยา มารยาท และความประพฤติดี หมายถึง มารยาทที่ดีในด้าน

- การพูด คือ ไม่พูดเสียงดังเกินควร พูดไม่สุภาพ ไม่ได้เสียง ควรพูดเท่าที่จำเป็น ไม่พูดเรื่องส่วนตัว พูดด้วยท่าทางสำรวม ใช้ภาษาพูดที่ดี ชัดเจนในการถามและ ทบสวนคำสั่ง ไม่พูดสนทสนมกับแขก
- การยืน เดิน ไม่ยืนพิงโต๊ะ หรือเก้าอี้ ไม่เดินนำหน้าแขก พยายามเดินค่อนไปข้างหลัง หลีกทางให้แขกเดินไปก่อน
- การเสิร์ฟ และการถนอมอาการ การส่งของ และการทอนเงิน จะใส่ถาด ไม่ถือหรือ ส่งให้ด้วยมือเฉยๆ
- การขอบคุณ แสดงถึงความรู้สึกขอบคุณเมื่อได้รับเงินทอนหรือทิป
- ความประพฤติดี เรียบร้อย มีระเบียบวินัย ไม่มีเรื่องเสียหายหรือถูกผู้อื่นกล่าวหา ร้องเรียนเคารพต่อกฎข้อบังคับต่างๆ ที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด

มารยาทที่ไม่ดี เป็นข้อห้ามหรือสิ่งไม่พึงปฏิบัติขณะปฏิบัติหน้าที่ ได้แก่ การไอ จาม รด แยก ซึ่มือไปที่แขก อม เคี้ยวอาหาร สูบบุหรี่ต่อหน้าแขก เอามือล้วงกระเป๋าเสื้อ กางเกง กัด เล็บ ล้วง แคะ แกะ เกาส่วนต่างๆ ของร่างกาย เสยผม ลูบหน้าตา เดินแกว่งแขน เอามือไขว่ หลัง จับกลุ่มคุย นินทาแขก ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชา

๓. ความรู้ในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มพนักงานบริการควรมีความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร และ เครื่องดื่มทุกชนิดที่มีขายในสถานบริการของตน เพื่อให้คำแนะนำ เสนอแนะแขกได้ถูกต้อง นอกจากนี้ควรรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องปรุง การปรุง เครื่องมือที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รูปแบบและวิธีการบริการ
๔. ความรู้ความสามารถในการขาย และความรู้ทั่วไป พนักงานบริการควรมีความสนใจในการ ขายด้วย หมายถึง การแนะนำเสนอแนะอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ที่มีบริการใน ห้องอาหาร ต้องมีการให้บริการด้วยความเต็มใจ ด้วยความประทับใจ สามารถเรียกชื่อแขก และจดจำความต้องการของแขกได้ แขกจะประทับใจรู้สึกว่าคุณมีความสำคัญ และกลับมาใช้ บริการอีก พนักงานที่ดีจะเปรียบเสมือนตัวแทนการขายของห้องอาหารนั้นด้วย นอกจากนี้ พนักงานบริการควรมีความรู้รอบตัวที่เกี่ยวข้องกับที่ทำอยู่ด้วย เช่น ประวัติความเป็นมาของ โรงแรม สถานที่จอดรถ สถานที่ซื้อของ สถานที่ท่องเที่ยวและบันเทิงต่างๆ

**กฎ ระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหารโดยทั่วไป**

๑. ให้การต้อนรับแขกด้วยไมตรีจิตรทันทีที่แขกมาถึง ถ้าเป็นแขกประจำควรทักทายด้วยการ เรียกชื่อ ตำแหน่ง พาแขกเข้าไปนั่งที่โต๊ะที่เหมาะสม

๒. เสนอแนะรายการอาหารและเครื่องดื่ม ที่คาดว่าแขกสนใจจะรับประทาน เพื่อเป็นการเพิ่มยอดขาย
๓. ดูแลเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ให้เกิดตกบกพร่อง
๔. ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง และกระตือรือร้นในการให้บริการตลอดเวลา
๕. ห้ามดื่มน้ำชา กาแฟ น้ำเปล่าในห้องอาหาร หรือสถานที่ที่จะสามารถมองเห็นได้
๖. ห้ามส่งเสียงดัง หรือตะโกนสั่งงานในระยะไกลในห้องอาหารหรือบริเวณที่แขกนั่งอยู่
๗. ไม่จับกลุ่มพูดคุยกันเองในขณะที่ปฏิบัติงานเพราะทำให้ขาดการเอาใจใส่ต่อแขก
๘. ห้ามพนักงานใช้ห้องน้ำที่จัดไว้สำหรับแขก หรือใช้ร่วมกับแขก
๙. ห้ามพนักงานนั่งในห้องอาหาร หรือในที่ที่จัดไว้สำหรับแขกในเวลางาน
๑๐. ประสานงานกับพนักงานบริการคนอื่นๆในห้องอาหาร ห้องครัว เพื่อให้การบริการเป็นไปอย่างราบรื่น หลีกเลี่ยงการโต้เถียงกับแขก เพื่อนร่วมงาน ถ้ามีปัญหาควรรีบบอกหัวหน้าให้ทราบทันที รวมทั้งถ้ามีปัญหาด้านอื่นๆด้วย
๑๑. ห้ามพนักงานละทิ้งหน้าที่ หากมีธุระควรแจ้งให้หัวหน้าทราบทุกครั้งก่อนออกไปจากห้องอาหาร
๑๒. ควรมาถึงห้องอาหารก่อนเวลาปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑๕ นาที เพื่อเปลี่ยนเครื่องแบบ และเตรียมการอื่นๆที่จำเป็น
๑๓. การเคลื่อนไหวใดๆ ต้องไม่ก่อให้เกิดเสียงรบกวนแขก
๑๔. ให้การบริการแก่แขกทุกคนอย่างเท่าเทียมกันโดยไม่นึกถึงเงินทิป
๑๕. ห้ามแตะต้องเงินทิปบนโต๊ะจนกว่าแขกจะลุกจากโต๊ะ ไม่นับเงินทิปต่อหน้าแขก และไม่แสดงอาการอยากได้ทิป
๑๖. ระมัดระวังอุบัติเหตุต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นในห้องอาหาร เช่น การเสิร์ฟอาหารร้อนๆ การลื่น อุบัติเหตุจากการชุกชนของลูกค้ายุติ
๑๗. ห้ามพนักงานใช้โทรศัพท์ภายในการพูดคุยติดต่อธุรกิจส่วนตัวในเวลาปฏิบัติงานและห้ามให้บริการอื่นๆที่จัดไว้ให้แขก
๑๘. ห้ามเก็บถ้วยชา กาแฟ ในขณะที่แขกยังนั่งอยู่ หรือนำบิลไปให้โดยแขกยังไม่เรียกเก็บเงิน เพราะจะเป็นการเร่งแขกให้รับประทานอาหารซึ่งไม่ควรกระทำเป็นอย่างยิ่ง

๑๙. ห้ามปฏิบัติหน้าที่ในขณะที่เจ็บป่วย ได้รับบาดเจ็บ มีนเมา หรือมีปัญหาทั้งสุขภาพกายและสุขภาพจิต ควรลางานต่อหัวหน้างาน หรือผู้บังคับบัญชา
๒๐. ห้ามวิพากษ์วิจารณ์แขก ห้องอาหาร โรงแรม ฯลฯ ในทุกกรณี และพึงตระหนักถึงการเป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพภายนอกและภายในดี จรรยา มารยาทความประพฤติดี ตามคุณสมบัติที่จำเป็นของพนักงานบริการ
๒๑. ข้อควรจำสำหรับพนักงานบริการขณะปฏิบัติหน้าที่
  - บริการคืองานของเรา
  - แขกเป็นผู้ถูกเสมอ
  - ลูกค้ามีไข่มุกคนที่พึงทะเลาะหรือโต้เถียงด้วยได้
  - ลูกค้าคือธุรกิจของเรา จงเห็นคุณค่าและให้เกียรติลูกค้าเสมอ
  - การยิ้มไม่เสียอะไรเลย แต่ผลที่ได้รับมีมาก
  - รอยยิ้มช่วยให้นักเดินทาง นักธุรกิจ และลูกค้าหายเหนื่อย
  - การบริการคือการให้การรับรองด้วยไมตรีจิตและความเต็มใจเป็นอย่างยิ่ง
  - ความสำเร็จของห้องอาหารคือ การบริการดี อาหารอร่อยและบรรยากาศดี



### กิจกรรมท้ายบทที่ ๑

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามประเด็นต่อไปนี้

๑. จงบอกประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๒. จงบอกคุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี ควรมีคุณสมบัติอะไรบ้าง?
๓. จงยกตัวอย่างกฎระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหาร มีอะไรบ้าง ?

คำตอบข้อที่ ๑

.....

.....

.....

.....

.....

คำตอบข้อที่ ๒

.....

.....

.....

.....

.....

คำตอบข้อที่ ๓

.....

.....

.....

.....

.....



## บทที่ ๒

### โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- เขียนโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- อธิบายตำแหน่งและความรับผิดชอบของพนักงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๒. ตำแหน่งและความรับผิดชอบของพนักงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

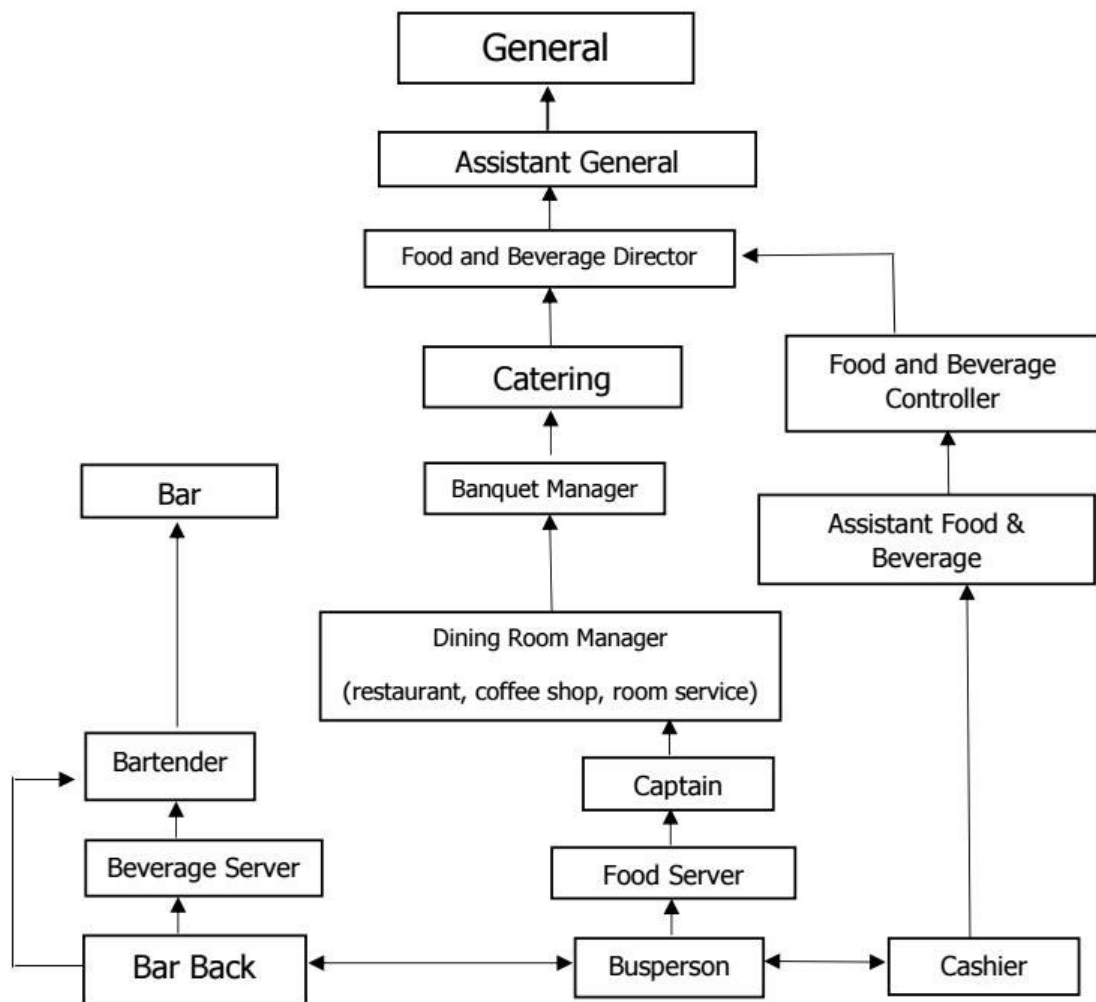
๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. การซักถาม
๓. วีดีทัศน์
๔. รูปภาพโรงแรมและห้องอาหารต่างๆ



## บทที่ ๒

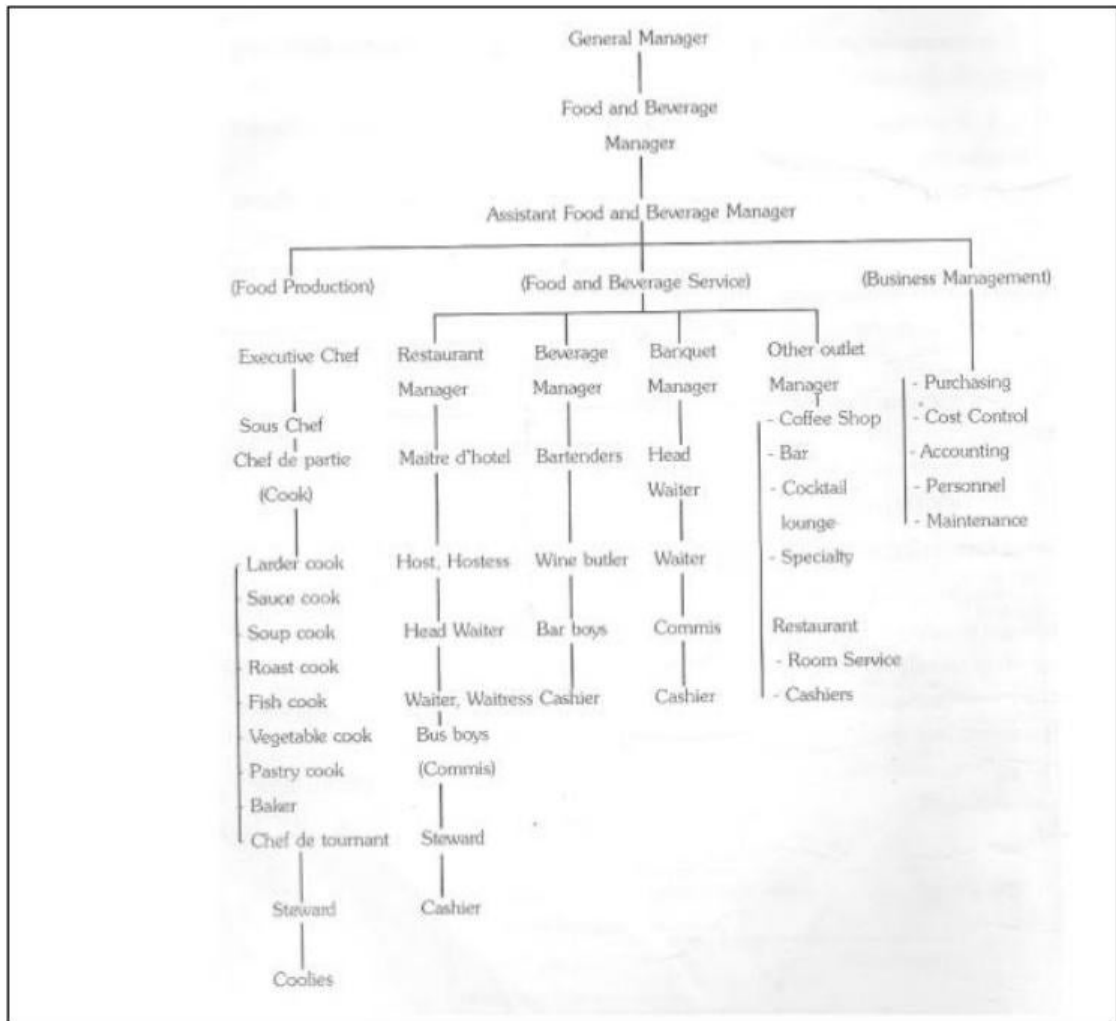
### โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

การบริหารงานและการติดต่อประสานงานภายในหน่วยงานต่างๆ ของโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพจำเป็นต้องมีการวางโครงสร้างการบริหารงานภายในองค์กรของตนอย่างรอบคอบ โดยมีรายละเอียดที่แสดงให้เห็นสายงานการบังคับบัญชาภายในหน่วยงานนั้น รวมไปถึงขอบข่ายความรับผิดชอบของคนในแต่ละตำแหน่ง ซึ่งจะช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานในองค์กรนั้นเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ของตนมากขึ้น และทำให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถวางแผนการทำงานของตนได้ว่าในอนาคตจะมีโอกาสก้าวหน้ามากน้อยเพียงใด ซึ่งจุดนี้เป็นแรงกระตุ้นให้พนักงานเกิดความกระตือรือร้นในการทำงานเพื่อความก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่ของตนเอง เป็นต้น



Picture ๙ : แผนภาพแสดงลำดับชั้นการเลื่อนตำแหน่งของพนักงานประจำแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

ที่มา : Rey, A.M. & Wieland, F. (๑๙๘๕: ๓๕)



Picture ๑๐ : โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ที่มา : ชุตินา จักรจรัส ๒๕๕๔

สำหรับห้องอาหารขนาดใหญ่ของโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานอาจแบ่งออกได้เป็น ๔ ระดับแสดงใน Picture ๑๑ : โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- ผู้บริหารระดับสูง (management staff) ได้แก่ เจ้าของกิจการ (owner) ผู้ถือหุ้น (stockholder) ผู้จัดการทั่วไป (general manager) ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (food and beverage manager) ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (banquet manager) รวมไปถึงบรรดาผู้ช่วยผู้จัดการในแต่ละแผนก หน้าที่ความรับผิดชอบทั่วไปของผู้บริหารระดับสูง จะเน้นเรื่องของการวางแผนระยะยาว วิเคราะห์แนวโน้มธุรกิจเพื่อแสวงหาโอกาสและปรับกลยุทธ์ให้สามารถแข่งขันกับคู่แข่งได้

ผู้บริหารระดับสูงอาจเริ่มจากตำแหน่งคณะกรรมการอำนวยการ (board of directors) ซึ่งได้รับเลือกตั้งจากผู้ถือหุ้น (stockholder)

๒. ผู้บริหารระดับกลาง (middle management staff) ได้แก่ ระดับผู้จัดการห้องอาหารและห้องครัว เช่น restaurant manager, coffee shop manager, executive chef ซึ่งจะปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บริหารระดับสูง หรือตามนโยบายตามที่ผู้บริหารระดับสูงได้วางไว้ หรือผู้บริหารระดับกลางมีส่วนในการกำหนดนโยบายร่วมกับผู้บริหารระดับสูง โดยที่ความรับผิดชอบจะจำกัดอยู่เฉพาะในส่วนใดส่วนหนึ่งเท่านั้น เช่น coffee shop manager มีอำนาจดูแลเฉพาะงานในส่วน of coffee shop หรือ chef จะรับผิดชอบงานเฉพาะในแผนกประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร
๓. ผู้บริหารระดับต้น (supervisory staff) ได้แก่ พนักงานในระดับหัวหน้างาน (supervisor) เช่น head waiter, captain, sous chef ซึ่งจะรับคำสั่งจากผู้บริหารระดับกลางอีกต่อหนึ่ง ผู้บริหารระดับต้นหรือระดับหัวหน้างานจัดได้ว่าเป็น linking pins หรือหมุดที่เชื่อมต่อ ซึ่งพวกเขาเป็นตัวแทนของผู้บริหารระดับสูงในการสั่งการลงมายังพนักงาน และในขณะเดียวกันมีหน้าที่ถ่ายทอดความต้องการของพนักงานระดับล่างขึ้นไปให้ผู้บริหารรับทราบ หัวหน้างานมักต้องมีทักษะในการปฏิบัติงาน (technical skill) มากกว่าผู้บริหารระดับอื่น รับผิดชอบงานในส่วนของการจัดทำตารางปฏิบัติงานของพนักงาน และให้ความช่วยเหลือพนักงานในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก
๔. พนักงานปฏิบัติการ (operation staff) คือพนักงานปฏิบัติงานประจำอยู่ตามห้องอาหารต่างๆ และห้องครัว เช่น พนักงานบริการ (waiter/waitress) พนักงานผสมเครื่องดื่ม (bartender) พนักงานต้อนรับ (hostess) ผู้ช่วยพนักงานเสิร์ฟอาหาร (busboy/busgirl) พ่อครัวประจำแผนก (cook หรือ chef de partie)

#### ตำแหน่งและหน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวนพนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มจะมีจำนวนมากหรือจำนวนน้อยขึ้นอยู่กับขนาดและมาตรฐาน การดำเนินกิจการของห้องอาหารของโรงแรมนั้นๆ หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานจึงมีความสำคัญในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ (รศ.ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, ๒๕๔๓: ๑๓-๒๑)

#### ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (food and beverage manager)

เนื่องจากฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นฝ่ายที่ใหญ่ที่สุด มีพนักงานจำนวนมาก ผู้จัดการจึงจำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถในงานโรงแรมมานาน และอาจมีส่วนร่วมกับผู้บริหารระดับสูงในการกำหนดนโยบายและแผนงานเพื่อให้ห้องอาหารทุกห้องสามารถทำยอดขายได้ถึงเป้าหมาย

หน้าที่และความรับผิดชอบ ของผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม



๑. วางแผน (planning) ศึกษาแนวโน้มของตลาดและความต้องการของลูกค้าในแต่ละช่วงเวลา วางแผนงานก่อนลงมือปฏิบัติ โดยอาศัยข้อมูลในอดีตและปัจจุบัน ตลอดจนการคาดคะเนและเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต การวางแผนหรือปรึกษากับทางแผนกครัว ในการคิดค้นอาหารแปลกใหม่ของแต่ละห้องอาหาร (outlet) ในช่วงโอกาสพิเศษต่างๆ
๒. การจัดสายงาน (organizing) เป็นการจัดสรรงานทั้งหมดให้กับแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น แผนกจัดซื้อ ทำหน้าที่ซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ของแผนก โดยประสานงานกับแผนกครัวและแผนกจัดซื้อ
๓. การอำนวยความสะดวก (directing) การดูแลการดำเนินงานของทุกฝ่ายให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ การจัดฝึกอบรมภายในแผนกเพื่อคงมาตรฐานการดำเนินงานให้อยู่ในระดับที่น่าประทับใจ รวมไปถึงการว่าจ้างและเลิกจ้างพนักงานภายในแผนก ตลอดจนการตัดสินใจในการแก้ปัญหาต่างๆ
๔. การควบคุม (controlling) การควบคุมและการติดตามผลงานที่ปฏิบัติไปแล้ว และประเมินว่าบรรลุเป้าหมายและนโยบายตามที่วางไว้หรือไม่ เช่น การตรวจสอบปริมาณของอาหารให้สมดุลกับราคาที่ตั้งไว้ การจัดสวัสดิการและวันหยุดของพนักงาน การแบ่งหน้าที่ตารางการทำงาน และการจัดประชุมร่วมกับผู้จัดการห้องอาหารต่างๆ เพื่อทราบถึงปัญหาและสร้างสัมพันธ์ที่ดีในการทำงาน รวมไปถึงการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและหาทางแก้ไขต่อไป

**ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (assistant food and beverage manager)**

หน้าที่และความรับผิดชอบ คือรับผิดชอบงานที่ผู้จัดการฝ่ายบริการอาหารเครื่องดื่มมอบหมายให้ หรือทำหน้าที่เมื่อผู้จัดการฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มไม่อยู่

**พนักงานในฝ่ายบริการอาหาร (food service area staff) ได้แก่**

พนักงานฝ่ายบริการอาหารจัดเป็นงานส่วนหน้าบ้าน (front of the house) โดยเน้นในเรื่องการบริการแขกโดยตรง มีหน้าที่รับผิดชอบในการรับจอง จัดเตรียมความพร้อมของห้องอาหารก่อนบริการ ต้อนรับแขก แนะนำอาหารและเครื่องดื่ม รับออเดอร์ และนำมาเสิร์ฟแก่แขก การออกไปเสิร์ฟให้แขกอย่างถูกต้อง ความสำเร็จส่วนหนึ่งของการบริการเป็นผลมาจากการทำงานและการบริการของพนักงานส่วนนี้ เพราะอาหารที่ดีเพียงอย่างเดียวไม่ใช่สิ่งที่จะทำให้ห้องอาหารนั้นประสบความสำเร็จ ต้องมีการบริการที่ดีประกอบด้วย

๑. ผู้จัดการห้องอาหาร (restaurant manager) มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานบริหารทั้งหมดภายในห้องอาหารต่างๆ ที่รับผิดชอบอยู่ โดยเรียกตำแหน่งตามชื่อห้องอาหาร เช่น

coffee shop manager, lounge manager, banquet manager โดยมีหน้าที่ทั่วไป ดังนี้

- กำหนดมาตรฐานการบริการให้กับพนักงานในห้องอาหาร
  - ฝึกหัดพนักงานเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
  - จัดทำตารางการทำงาน (duty rata) เพื่อให้การปฏิบัติงานในแต่ละวันเป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ
  - กรณีที่เป็นห้องอาหารขนาดเล็ก ผู้จัดการห้องอาหารจะทำหน้าที่ในการต้อนรับแขกแทนตำแหน่ง host/hostess อีกหน้าที่หนึ่ง
๒. ผู้ช่วยผู้จัดการห้องอาหาร (assistant restaurant manager) รับผิดชอบตามที่ผู้จัดการห้องอาหารมอบหมายให้หรือทำหน้าที่แทนเมื่อผู้จัดการไม่อยู่ ดูแลงานบริการในหลายๆ ตำแหน่ง รับผิดชอบทั้งหมดภายในห้องอาหาร รวมทั้งหน้าที่ต้อนรับแขกด้วย
๓. พนักงานต้อนรับ (reception head waiter บางแห่งเรียก hostess)
- รับผิดชอบการจอง หรือการจองโต๊ะของแขกในแต่ละวัน รวมถึงการลงรายละเอียดของแต่ละการจองตรวจสอบข้อมูลเพื่อบันทึกความต้องการของแขก และรายละเอียดต่างๆ ที่ต้องแก้ไขหรือเพิ่มเติมให้ถูกต้องอยู่เสมอ
  - ต้อนรับแขกทันทีที่มาถึงและนำโต๊ะอาหารที่จองไว้ พร้อมทั้งเลื่อนเก้าอี้ให้แขกนั่ง
๔. หัวหน้าพนักงานบริการ (head waiter/ captain/ supervisor)
- ควบคุมพนักงานบริการทั้งหมดภายในห้องอาหารให้ปฏิบัติหน้าที่ครบถ้วนและถูกต้องในช่วงก่อนเปิดบริการ และในช่วงปิดบริการ
  - ตรวจสอบความเรียบร้อยทั่วไปภายในห้องอาหาร
  - แนะนำเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ให้แขก เช่น เครื่องดื่มประเภทเรียกน้ำย่อย ประเภทค็อกเทล หรือเหล้าก่อนอาหาร รวมไปถึงการอธิบายรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มนั้นๆ
  - นำเสนอรายการอาหารและให้คำแนะนำกับแขกโดยให้ข้อมูลในเรื่องกรรมวิธีการปรุง เครื่องปรุง เป็นต้น
  - มีความรู้เรื่องทั่วไปของโรงแรม เช่น การบริการประเภทต่างๆ แหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจใกล้โรงแรม

- สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าของห้องอาหารได้ทุกเรื่อง
๕. หัวหน้าพนักงานบริการแต่ละพื้นที่ (station head waiter)
- ทำหน้าที่โดยทั่วไปเช่นเดียวกับ head waiter เพียงแต่ความรับผิดชอบจะจำกัดเฉพาะการดูแลการทำงานของพนักงานใน station ของตนเท่านั้น คำว่า station ในที่นี้หมายถึง พื้นที่ภายในห้องอาหารที่พนักงานแบ่งความรับผิดชอบกัน ตามปกติ ๑ station จะมีจำนวนโต๊ะในความรับผิดชอบของ station head waiter ประมาณ ๔-๘ โต๊ะ โดยมีที่นั่ง ๒๐-๒๔ ที่นั่ง
๖. พนักงานบริการ (waiter/waitress) ความรับผิดชอบจะแตกต่างกันไปตามรูปแบบของการบริการ (แบบอเมริกัน แบบฝรั่งเศส และแบบรัสเซีย) และประเภทของห้องอาหาร แต่หน้าที่โดยทั่วไปได้แก่
- จัดโต๊ะอาหารในช่วงก่อนเปิดบริการ
  - ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้และจัดวางบนโต๊ะอาหาร
  - บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานของห้องอาหารนั้น
  - เก็บจานอาหารหลังจากรับประทานอาหารของแขกเสร็จสิ้นในแต่ละคอร์ส
  - มีความรู้ในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มที่มีขายในห้องอาหารของตน ว่าจะเป็นวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง การตกแต่ง ระยะเวลาในการประกอบอาหารหรือการเรียกชื่ออาหารและเครื่องดื่มในรายการได้อย่างถูกต้อง
  - สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ
๗. ผู้ช่วยพนักงานบริการ (bus boy/bud girl/runner) เป็นพนักงานระดับปฏิบัติการ เช่นเดียวกับ waiter/waitress แต่ยังมีประสบการณ์ในการทำงานน้อย จึงได้รับมอบหมายหน้าที่เฉพาะเรื่องได้แก่
- การดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ใน ช่วงก่อนเปิดบริการ
  - เสิร์ฟน้ำหรือเครื่องดื่มประเภทชา/กาแฟ
  - เก็บจานอาหารที่แขกรับประทานเสร็จในแต่ละคอร์ส รวมไปถึงการเก็บโต๊ะหลังจากแขกเสร็จสิ้นการรับประทานอาหาร
  - ทำความสะอาดและจัดโต๊ะใหม่

๘. Carver เป็นพนักงานที่อาจพบได้ห้องอาหารประเภทหรูหรา รับผิดชอบการตัดหรือหั่นอาหารชิ้นใหญ่ๆ ที่วางไว้บนรถเข็นที่เรียกว่า carving trolley
๙. พนักงานทำความสะอาดภาชนะ (steward) มีหน้าที่ทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ใน การรับประทาน และเครื่องมือใช้ในการประกอบอาหาร เช่น ส้อม มีด จาน ถ้วยชา กาแฟ หม้อ กระทะ ฯลฯ

#### พนักงานในฝ่ายบริการเครื่องดื่ม (beverage service area staff) ได้แก่

๑. ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม (beverage manager/ head bartender) หน้าที่ควบคุมดูแล รับผิดชอบในแผนกหรือในบาร์ จัดตารางเวลาการทำงานและวันหยุดพนักงาน มีความรู้ เรื่องเครื่องดื่มทุกชนิดและการดำเนินงานในบาร์เป็นอย่างดี
๒. พนักงานผสมเครื่องดื่ม (bartender) ทำหน้าที่ผสมเครื่องดื่มตามคำสั่งของแขกให้บริการ เครื่องดื่มแก่แขกที่เคาน์เตอร์บาร์ มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มทุกชนิด และมีความสามารถ ในการผสมเครื่องดื่มเป็นอย่างดี รักษาความสะอาดของบาร์ แก้ว เครื่องดื่ม เครื่องใช้ เป็น อย่างดี
๓. พนักงานผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่ม (wine butler/ wine waiter/ sommelier) ทำหน้าที่ บริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประเภทไวน์ เป็นผู้มีความรู้อย่างกว้างลึกซึ้งในเรื่องของ เครื่องดื่มที่มีจำหน่ายไม่ว่าจะเป็นชนิดของไวน์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท และทำ หน้าที่เปิดไวน์ให้กับแขกที่โต๊ะอาหารโดยวิธีการที่ถูกต้อง
๔. พนักงานเสิร์ฟเครื่องดื่ม (bar boys/girls) ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยพนักงานผสมเครื่องดื่ม เตรียมของใช้จำเป็นในบาร์ บางครั้งอาจจะผสมและเสิร์ฟเครื่องดื่มเมื่อมีลูกค้ามารับบริการ เป็นจำนวนมาก

#### พนักงานแผนกจัดเลี้ยง (banquet department staff) ได้แก่

๑. ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (banquet manager) ทำหน้าที่เทียบเท่ากับ restaurant manager และมีผู้ช่วยและพนักงานระดับปฏิบัติการลดหลั่นลงมาเช่นเดียวกับใน ห้องอาหาร ไม่ว่าจะเป็น head waiter, wine waiter, waiter/waitress หรือแม้แต่ bus boys/bus girls ซึ่งจะปฏิบัติหน้าที่เช่นเดียวกับพนักงานในห้องอาหาร
๒. ผู้จัดการห้องอาหารต่างๆ (outlet managers) ห้องอาหารประเภทอื่นๆ ในโรงแรมก็มี ผู้บริหารระดับผู้จัดการดูแลเช่นกัน โดยเรียกตำแหน่งตามห้องอาหารที่ตนรับผิดชอบ ได้แก่ coffee shop manager, lounge manager, bar manager, room service manager และมีพนักงานปฏิบัติการในตำแหน่งต่างๆ ลดหลั่นกันลงมาตามความเหมาะสม

### พนักงานในฝ่ายผลิตอาหาร (food production staff)

เป็นส่วนของกลุ่มหลังบ้าน back of the house แต่เนื่องจากอาหารเป็นหัวใจสำคัญในการสร้างความประทับใจให้กับแขก บางโรงแรมจึงเรียกพนักงานในกลุ่มนี้ว่าเป็น heart of the house เพื่อสร้างขวัญและกำลังใจให้กับพนักงานที่ทำงานอยู่ด้านหลัง หน้าที่ของพนักงานฝ่ายประกอบอาหาร คือ รับผิดชอบภาระงานในเรื่องของการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร (pre preparation) และนำไปประกอบอาหารโดยกรรมวิธีต่างๆ (preparation) เมื่ออาหารถูกปรุงเสร็จ พนักงานส่วนหน้าออกไปบริการให้กับแขก (finishing)

บางโรงแรมใช้ครัวใหญ่เป็นครัว (main kitchen) ร่วมกัน แต่เพื่อให้งานการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพและรวดเร็วยิ่งขึ้นจึงแบ่งครัวหลักออกเป็นครัวย่อยๆ เฉพาะอย่างดังนี้

๑. ครัวร้อน (hot kitchen) ประกอบอาหารที่ต้องให้บริการขณะที่ยังร้อนอยู่ มีกรรมวิธีในการปรุงที่ต้องใช้ความร้อนมาก เช่น นึ่ง ต้ม ปิ้ง ทอด อบ ซึ่งต้องการพนักงานที่มีฝีมือและประสบการณ์สูงมาก
๒. ครัวเย็น (cold kitchen) ประกอบอาหารที่ต้องให้บริการขณะที่ยังเย็นอยู่ ประเภทอาหารแช่เย็นต่างๆ เช่น หมูแฮม ตับบด สลัด ฯลฯ พนักงานประจำครัวนี้นี้ไม่จำเป็นต้องมีประสบการณ์สูงมากนัก
๓. ครัวขนมหวาน (pastry kitchen) ประกอบอาหารหวานชนิดต่างๆ ประเภท cake และ pie
๔. ครัวขนมปัง (bakery) ผลิตขนมปังทุกอย่างที่ใช้ในการรับประทานอาหารเช้าแต่ละมื้อ
๕. ครัวอาหารประจำชาติต่างๆ จะผลิตอาหารสำหรับห้องอาหารประจำชาติต่างๆ ที่เปิดให้บริการอยู่ เช่น ครัวจีน ครัวญี่ปุ่น ครัวเวียดนาม และจะอยู่ภายในบริเวณห้องอาหารนั้นๆ



Picture ๑๑ : ห้องอาหารญี่ปุ่น โรงแรม St.regis Bangkok

ที่มา : (Edtguide.com ๒๕๕๗ : ออนไลน์)

พนักงานในฝ่ายผลิตอาหารนี้ ได้แก่

๑. หัวหน้าพ่อครัว (executive chef/ head chef) หัวหน้าที่
  - ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานในแผนกครัวทั้งหมด
  - วางแผนจัดรายการอาหาร การจัดเตรียมอาหาร และควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหารและคุณภาพอาหาร
  - กำหนดปริมาณอาหารสดที่ต้องการสั่งซื้อในแต่ละวัน
  - ประสานงานกับผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดการห้องอาหาร ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง และผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เพื่อให้คำแนะนำในการเลือกซื้อเครื่องมือเครื่องใช้อุปกรณ์ต่างๆ ภายในครัว
๒. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (sous chef) ทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าพ่อครัว และปฏิบัติงานแทนเมื่อหัวหน้าพ่อครัวหยุดพักหรือไม่อยู่ นอกจากนี้คืองานการเตรียมอาหารและสอนพนักงาน
๓. พ่อครัวประจำแผนก (chef de partie/ cook) ทำหน้าที่ปรุงอาหารในครัวเฉพาะต่างๆ ความรู้ความสามารถ ความชำนาญต่างกัน ได้แก่
  - Larder cook พ่อครัวประจำครัวเย็น ปรุงอาหารประเภทแช่เย็นทุกชนิด จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย (hors d'oeuvres) แซนวิช สลัด และน้ำสลัด



ต่างๆ ขนมปังหน้าต่างๆ (canapes) นอกจากนั้นคือการเตรียมอาหารสดทุกชนิดที่แผนกอื่นๆ จะนำไปใช้ประกอบอาหาร เช่น ตัด หั่น แล่เนื้อสัตว์ต่างๆ

- Sauce cook รับผิดชอบการทำน้ำจิ้มสำหรับอาหารประเภทต่างๆ รวมไปถึงงานถึงการจัดเตรียมอาหารจากหลัก (entrees) (ในความหมายของคนอเมริกา)
- Soup cook ทำหน้าที่เตรียมและปรุงซุซชนิดต่างๆ
- Roast cook ทำหน้าที่ปรุงอาหารประเภท อบ อย่าง
- Fish cook ทำหน้าที่ปรุงอาหารประเภทปลา
- Vegetable cook รับผิดชอบปรุงอาหารที่เกี่ยวกับผักทุกชนิด การตกแต่งอาหารด้วยผักให้ดูสวยงามน่ารับประทาน ตลอดจนการปรุงอาหารที่ทำด้วยไข่และแป้ง เช่น Italian Pasta
- Pastry cook รับผิดชอบการทำของหวานทุกประเภท
- Baker รับผิดชอบการทำขนมปังทุกชนิด

ในโรงแรมบางแห่งอาจมีพ่อครัวสำรอง (relief cook) ทำหน้าที่แทน sauce cook, roast cook และ fish cook ในกรณีที่พ่อครัวเหล่านี้หยุดพัก และอาจมี night cook ด้วย

๔. พนักงานผู้ช่วยพ่อครัว (Commis) ทำงานตามที่ได้รับมอบหมายจากพ่อครัว ส่วนมากเป็นการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารไม่ใช่ปรุงอาหาร
๕. พนักงานทำความสะอาดภาชนะ (steward) อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในครัว
๖. พนักงานขนของ (coolies/kitchen porter) ทำหน้าที่ขนย้ายของต่างๆ รวมทั้งอาหารสดและแห้งจากห้องพัสดุมายังห้องครัว รักษาความสะอาดในครัว เก็บขยะและเศษอาหารที่เหลือทิ้งแล้ว

นอกจากนี้อาจมีพนักงานในส่วนย่อยอื่นๆ เช่น พนักงานเตรียมเครื่องดื่ม (still room) พนักงานทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร (plate room) พนักงานรักษาและทำความสะอาดเครื่องใช้ที่เป็นกระเบื้องและเครื่องแก้ว (china pantry) (ชลธิชา บุณนาค, ๒๕๕๘)



## กิจกรรมท้ายบทที่ ๒

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามประเด็นต่อไปนี้

ร้านอาหารบุษราคัม ร้านอาหารไทยตำหรับชาววัง รับบริการจัดเลี้ยงพร้อมสอนการ และสอนทำอาหารไทยแก่กรุ๊ปทัวร์ต่างประเทศ เปิดบริการตั้งแต่ ๑๗.๐๐ -๒๒.๐๐ น. ทุกวัน สมมติให้ท่านเป็นเจ้าของร้านอาหารบุษราคัมนี้ จงจัดโครงสร้างและการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มของร้านบุษราคัมให้เหมาะสม พร้อมทั้งระบุตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบ

คำตอบ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





## บทที่ ๓

### อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในโต๊ะอาหาร

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- บอกประเภทครุภัณฑ์และอุปกรณ์ในการบริการและของตกแต่ง
- บอกประเภทอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของแขก
- รู้จักอุปกรณ์เครื่องแก้วและอุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. ประเภทครุภัณฑ์ที่ใช้ในการบริการอาหาร
๒. ประเภทอุปกรณ์ในการบริการและของตกแต่ง
๓. ประเภทกระเบื้องและจาน
๔. อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของแขก
๕. อุปกรณ์เครื่องแก้ว
๖. อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. วีดิทัศน์
๓. รูปภาพโรงแรมและอุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ
๔. การฝึกปฏิบัติ
๕. การทดสอบ



## บทที่ ๓

### อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในโต๊ะอาหาร

#### อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม




พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ (furniture and equipment) ในการบริการ เพราะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่จะส่งผลในการชักจูงแขกให้มีความสนใจมาใช้บริการ โรงแรมที่ต้องการสร้างมาตรฐานการบริการจำเป็นต้องมีการลงทุนในการจัดหาอุปกรณ์เครื่องมือและของใช้ ในราคาที่สูง เนื่องจากจะเป็นองค์ประกอบสำคัญของการสร้างบรรยากาศที่ทำให้แขกเข้ามาใช้บริการแล้วเกิดความประทับใจและอยากกลับมาใช้บริการ

อุปกรณ์ เครื่องมือและของใช้สำคัญในการบริการอาหาร ได้แก่

๑. ครุภัณฑ์ หมายถึง เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้เป็นโครงสร้างหลักของห้องอาหาร ได้แก่ โต๊ะอาหาร เก้าอี้ ตู้เก็บเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ โต๊ะสำหรับบริการแขก รวมถึงรถเข็นอาหาร ครุภัณฑ์ ได้แก่

- ๑.๑ โต๊ะอาหาร (tables) รูปร่างของโต๊ะที่ใช้โดยทั่วไปมี ๓ ลักษณะ คือ กลม สี่เหลี่ยมจัตุรัส สี่เหลี่ยมผืนผ้า เลือกได้ตามความเหมาะสม โดยทั่วไปขนาดความสูงของโต๊ะประมาณ ๗๕ เซนติเมตร แต่โต๊ะที่มีรูปร่างแตกต่างกันนี้มีการกำหนดสัดส่วนของจำนวนที่พนักงานควรจัดให้แขกนั่งตามขนาดความกว้างของโต๊ะ

สภาพของโต๊ะจะต้องมีความแข็งแรงไม่โยกเยกในขณะรับประทานอาหาร พนักงานควรตรวจสอบโต๊ะว่าไม่มีการโยกหรือสั่นคลอน หากพบว่าเป็นเช่นนั้นควรใช้เชือกผูกไม้คอร์กหรือวัสดุอื่นรอด้านล่าง สำหรับโต๊ะสมัยใหม่อาจมีเกียร์รองขาโต๊ะ ซึ่งสามารถปรับขึ้นลงเพื่อให้ขาโต๊ะเสมอกันและทำให้โต๊ะมั่นคง

ลักษณะรูปร่าง	จำนวนที่นั่ง (คน)	ขนาด
กลม 	4 – 6 8 10	เส้นผ่าศูนย์กลาง 125 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง 150 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง 175 ซม.
สี่เหลี่ยมจัตุรัส 	1 – 2 3 – 4	80 X 80 ซม. 120 X 120 ซม.
สี่เหลี่ยมผืนผ้า 	4 – 6 สำหรับเป็น โต๊ะประชุม	120 X 240 ซม. 2 X .50 เมตร

Picture ๑๒ : ลักษณะของโต๊ะอาหาร

ที่มา : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

ประมาณการทั่วไปของจำนวนที่นั่งและขนาดความกว้างของโต๊ะตามลักษณะรูปร่างต่างๆ

๑.๒ เก้าอี้ (Chairs) เก้าอี้ต้องเลือกให้เข้ากับโต๊ะทั้ง ขนาด รูปร่าง สีและลักษณะ ขนาดของเก้าอี้โดยทั่วไปมีความสูงประมาณ ๔๕ เซนติเมตร หรือเก้าอี้เด็ก มีความสูงประมาณ ๖๕ เซนติเมตร และเมื่อลูกค้านั่งเก้าอี้แล้วต้องพอดีกับช่วงขา ช่วงล่างคือเท้าไม่ลอยขึ้นจากพื้นหรือเข้าชั้นขึ้นมา

๑.๓ ตู้เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร (sideboard) เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญมากสำหรับการเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร (food service equipment) เช่น มีด ช้อน ส้อม แก้ว ถ้วยชา กาแฟ ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก ถาด ขวดเกลือ ขวดพริกไทย เครื่องปรุงรส ไม้จิ้มฟัน ฯลฯ

ลักษณะของตู้เก็บเครื่องมือเป็นตู้เปิดหน้า มีชั้น ช่องและลิ้นชักเพื่อสะดวกในการหยิบเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร นอกจากนี้ยังเป็นที่พักอาหารก่อนเสิร์ฟ เป็นจุดพักถาดและจานเป็อนที่ใช้แล้วก่อนนำไปล้างได้อีก



Picture ๑๓ : ตู้เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร (sideboard)

ที่มา : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

พื้นที่ด้านบนจะใช้วัสดุกันความร้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ถ้ามีการจัดวางที่อุ่นอาหาร (hot plate) ควรจัดวางไว้ด้านบนให้ระดับเสมอกับพื้นที่ส่วนอื่น อุปกรณ์ที่จัดวางไว้ด้านบนอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในระหว่างการบริการ เช่น เครื่องปรุงรสต่างๆ เหยือกน้ำ ตะกร้าขนมปัง ที่เขี่ยบุหรี และรายการอาหาร ถัดลงมาจะเป็นลิ้นชัก หรือเป็นช่องโล่งตลอดหรือเปิดเพียงบางส่วน ใช้เก็บ มีด ช้อน ส้อม ประเภทต่างๆ ต่อจากลิ้นชักหรือช่องลงมาจะมีลักษณะเป็นตู้ทึบ หรือชั้นโล่งสำหรับเก็บจานขนาดต่างๆ โดยใช้พื้นที่อีกครั้งหนึ่งของตู้ อีกครั้งหนึ่งจะเก็บผ้าสะอาด เช่น ผ้าเช็ดปาก ผ้าปูโต๊ะ ผ้ารองถาด

- ๑.๔ โต๊ะเข็นสำหรับบริการลูกค้า (service table or gueridon) อาจมีล้อหรือไม่มีก็ได้ ขนาดทั่วไปมีความกว้าง ๕๐ เซนติเมตร ความยาวประมาณ ๘๐ เซนติเมตร โต๊ะบริการควรมีชั้นวาง ๒ ชั้นเพื่อวางเครื่องมือ



Picture ๑๔ : โต๊ะสำหรับบริการลูกค้า

ที่มา : ชูติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

๑.๕ โต๊ะรับจอง (reservation stand) เป็นโต๊ะสำหรับพนักงานต้อนรับในห้องอาหาร ไว้วางสมุดจองโต๊ะอาหาร และโทรศัพท์สำหรับติดต่อแขก โต๊ะรับจองควรมีการออกแบบที่เหมาะสมกับบรรยากาศห้องอาหาร

๑.๖ รถเข็นชนิดต่างๆ (trolleys) รถเข็นอาหารมีหลายประเภทซึ่งพนักงานบริการจะต้องใช้ให้ถูกประเภท ได้แก่

๑.๖.๑ รถเข็นออร์เดิร์ฟ (hors d'oeuvre trolley) คือรถเข็นใส่อาหารประเภทเรียกน้ำย่อยที่เรียกสำ ออร์เดิร์ฟ โดยรถเข็นดังกล่าวอาจมีลักษณะที่สามารถหมุนเคลื่อยให้เห็นอาหารทุกประเภทมีจัดไว้ได้ เมื่อแขกเลือกได้แล้วพนักงานจะตักออร์เดิร์ฟจากรถเข็นลงใส่จานให้กับแขก แต่ในบางสถานบริการที่ไม่มีรถเข็นประเภทนี้ พนักงานจะนำออร์เดิร์ฟประเภทต่างๆที่จัดวางไว้บนถาดและนำเข้าไปเสนอให้แขกเลือกทางซ้ายมือ



Picture ๑๕ : รถเข็นออร์เดิร์ฟ (hors d'oeuvre trolley)

ที่มา : ชูติมา จักรจรัส ๒๕๕๔



๑.๖.๒ รถเข็นเนื้ออบต่างๆ (carving trolley) ถือได้ว่าเป็นอุปกรณ์ประจำห้องอาหารชั้นหนึ่งที่มีราคาแพง ใช้ประโยชน์สำหรับการลำเลียงอาหารชิ้นใหญ่ๆ ออกไปที่โต๊ะ เช่น ขาหมูแฮมรมควัน เนื้อ โดยอาหารจะอยู่ชั้นบนมีฝาครอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดหั่น จะวางอยู่ชั้นล่าง ส่วนงานที่ใช้ใส่อาหารให้แขกจะถูกจัดวางไว้ด้านบนตรงส่วนที่ยื่นออกมาในขณะที่พนักงานทำการตัดหรือหั่นชิ้นอาหาร



Picture ๑๖ : รถเข็นเนื้ออบต่างๆ (carving trolley)

ที่มา : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

๑.๖.๓ รถเข็นอาหารที่มีเตาไฟ (flambé trolley) เป็นรถเข็นอีกประเภทหนึ่งที่พบได้ในห้องอาหารชั้นหนึ่งของโรงแรม ลักษณะที่แตกต่างจากรถเข็นประเภทอื่น ๆ คือมีอุปกรณ์ให้ความร้อนประเภทแก๊สและหัวเตาเพื่อใช้ในการประกอบอาหารที่ต้องใช้ความร้อน ก่อนการนำรถเข็นออกมาแสดงกรรมวิธีในการปรุง พนักงานจะต้องจัดเตรียมเครื่องใช้ทุกอย่างให้พร้อมบน flambé trolley อาจจะประกอบด้วย กระทะ น้ำมัน ขวดพริกไทย เครื่องปรุงต่างๆ



Picture ๑๗ : รถเข็นอาหารที่มีเตาไฟ (flambé trolley)

ที่มา : ชูติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

- ๑.๖.๔ รถเข็นของหวาน (dessert trolley) เป็นรถเข็นขนมหวานที่จัดให้  
 ดูน่ารับประทาน เมื่อแขกรับประทานอาหารจานหลักเรียบร้อยแล้ว  
 แล้ว พนักงานที่รับผิดชอบจะเข็น dessert trolley มาทางด้าน  
 ข้างของโต๊ะแขกและเสนอรายการของหวานให้แขกเลือก



Picture ๑๘ : รถเข็นของหวาน (dessert trolley)

ที่มา : (Tripadvisor.co ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

- ๑.๖.๕ รถเข็นเครื่องดื่ม (beverage trolley) เป็นรถเข็นประกอบไปด้วย  
 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น เหล้าหลังอาหารนานาชาติ ที่มีบริการ  
 แยกช่วงหลังรับประทานอาหารเพื่อช่วยย่อยโดนปกติเป็นหลัก

หวานที่ทำจากผลไม้ ชั้นล่าง trolley จจะจัดวางแก้วสำหรับให้บริการเครื่องดื่มแต่ละชนิด



Picture ๑๙ : รถเข็นเครื่องดื่ม (beverage trolley)

ที่มา : ชุตินา จักรจรัส ๒๕๕๔

## อุปกรณ์ในการบริการและของตกแต่ง

### อุปกรณ์ประเภทผ้า

ลินิน (linens) หมายถึงผ้าทุกประเภทที่ใช้ในโรงแรม สำหรับในส่วนห้องอาหารหมายถึงเฉพาะ table linens คือผ้าที่ใช้สำหรับปูโต๊ะอาหาร ผ้าสำหรับแขกที่ใช้เช็ดปากและรองถาดขนาดต่างๆ table linens ในห้องอาหารมีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าอุปกรณ์ชิ้นอื่น ดังนั้นต้องคำนึงถึงความสะอาดและสวยงามให้มากที่สุด

table linens ที่ใช้ปูโต๊ะในห้องอาหารได้แก่

๑. ผ้ารองพื้น (silence cloths) เป็นผ้าชิ้นแรกที่ใช้ปูโต๊ะ วัสดุที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของห้องอาหารหรือมาตรฐานของโรงแรม แต่โดยทั่วไปมักนิยมใช้ผ้าเนื้อหนา (damask) มุมผ้าทั้ง ๔ ด้านจะใช้อย่างยึดเพื่อให้รัดพอดีกับมุมโต๊ะ หรืออาจจะพับชายทั้ง ๔ ด้านเข้าไปใต้โต๊ะ และใช้เข็มกลัดติดไว้ เพื่อป้องกันไม่ให้ผ้าปูโต๊ะเลื่อนไหลจากโต๊ะในขณะที่ทำการปู ช่วยกันความร้อนและความเปียกชื้น ช่วยลดเสียงจากการวางอุปกรณ์ลงบนโต๊ะอาหาร ช่วยลดการบาดเจ็บหากเกิดการกระแทกมุมโต๊ะ
๒. ผ้าปูโต๊ะ (table cloths) เป็นผ้าที่แขกมองเห็นได้ง่าย และพนักงานจะต้องระมัดระวังเป็นพิเศษในการตรวจสอบความสะอาด ห้องอาหารเกือบส่วนใหญ่ภายในโรงแรมใช้ผ้าปูโต๊ะสีขาว





Picture ๒๐ : ผ้าปูโต๊ะสีขาวห้องอาหารจินเจอร์ Ginger โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์  
ที่มา : (Ilovetogo.com ๒๕๕๘ : ออนไลน์)

๓. ผ้ากันเปื้อน (slip cloths) เปียผ้าชั้นที่ ๓ ที่ปูทับบนผ้าปูโต๊ะอีกชั้นหนึ่ง โดยทั่วไปมีขนาดเล็กกว่าผ้าปูโต๊ะ ผ้าผืนนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้ผ้าปูโต๊ะสกปรกจากเศษอาหาร นอกจากนี้ยังเป็นผ้าที่ช่วยเพิ่มสีสันให้กับห้องอาหารเพราะนิยมใช้ตัดกับผ้าปูโต๊ะสีขาว



Picture ๒๑ : ผ้ากันเปื้อน โรงแรมเอ-วัน เดอะ รอยัล ครุส  
ที่มา : (A-onehotel.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

๔. แผ่นรองจานอาหาร (placemats) สำหรับห้องอาหารบางแห่ง หรืออาหารบางมื้อ เช่น มื้อเช้า ซึ่งไม่พิถีพิถันมากนัก อาจไม่มีการปูโต๊ะด้วยผ้า ๓ ชั้นดังกล่าว แต่จะวางแผ่นรองจาน

อาหารสำหรับวางจานอาหารและแก้วน้ำ พนักงานจะต้องดูแลเรื่องความสะอาดและเปลี่ยนให้แขกที่เข้ามาใหม่ทุกครั้ง

๕. ผ้าเช็ดปาก (napkin) ในภาษาฝรั่งเศสเรียกว่า serviette สำหรับแขกใช้เช็ดปากหรือใช้ปูวางบนตักกันเศษอาหารเปราะเปื้อนเสื้อผ้า จะมีการพับเป็นรูปแบบต่างๆ เพื่อความสวยงาม เป็นผ้าที่แขกใช้สัมผัสกับปากโดยตรงความสะอาดจึงเป็นเรื่องสำคัญ ลักษณะของผ้าเช็ดปากเป็นผ้ารูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส โดยทั่วไปมี ๒ ขนาด คือ ขนาดเล็กประมาณ ๑๕ - ๒๐ นิ้ว ขนาดใหญ่ประมาณ ๒๒ - ๒๖ นิ้ว เนื้อผ้าต้องซับน้ำได้ดี ไม่ลื่น นอกจากนี้ต้องลงแป้งพอสมควร และรีดให้เรียบ เพราะนอกจากให้แขกเช็ดปากแล้ว ยังสามารถพับเป็นรูปร่างๆต่างๆ ประกอบบนโต๊ะอาหารให้สวยงามอีกด้วย เช่น

Buffet server



Bird of paradise



## ตัวอย่างการพับผ้าเช็ดปาก

### Bishop's hat



#### The Bishop's hat napkin fold

This is a classic dinner napkin fold, but it can be difficult to line up the corners in the cap. Some starch and an iron make it easier to be precise while folding this one.



๑. Lay the napkin face down in front of you



๒. Fold the dinner napkin in half so that the open end is towards you.



๓. Fold the far-right corner diagonally towards you, resting the point in the center of the side closest to you.



๔. Fold the near-left corner diagonally away from you, resting it so that it lays right next to previous fold.

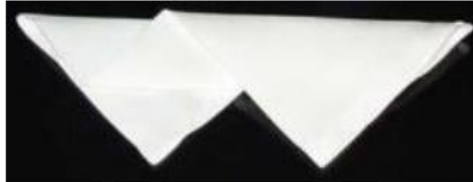


๕. Flip the napkin over and orient it so it points to the far-left and to the near-right.





๖. Fold the bottom half of the napkin up and away from you, laying it so the far edges run on top of one other.



๗. Reach underneath of the napkin and pull out flap on the right, making the near-side come to two point as seen in the picture.



๘. Gently roll the left half of the left triangle over and tuck it's end underneath the right triangle.



๙. Flip the napkin over, points pointing away from you.



๑๐. Fold the right-triangle to the left, tucking it's end into the other triangle.



๑๑. Open up the hat and press the material inside down to fill it out so that it becomes circular, that may take a little fidgeting.

Picture ๒๒ : ตัวอย่างผ้าเช็ดปาก

ที่มา : ชุตินา จักรจรัส ๒๕๕๔

๖. ผ้าสำหรับพนักงาน (service cloth) เป็นผ้าเพื่อช่วยจับของร้อน หรือเช็ดทำความสะอาด ขณะทำการเสิร์ฟอาหาร เช่น รอยเปื้อนบนโต๊ะ โดยทั่วไปจะมีสีขาว สำหรับห้องอาหารชั้นดี พนักงานจะพาดไว้ที่ข้อมือซ้าย
๗. ผ้าทำความสะอาด (cleaning cloth) ผ้าที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ซึ่งในการบริการอาหารจะใช้ผ้าปนกัน เช่น ผ้าเช็ดแก้ว ผ้าเช็ดจาน ผ้าเช็ดโต๊ะ อาจจะมีแยกประเภทให้เห็นชัดโดยแบ่งสีของผ้าแต่ละประเภท
  - ผ้าทำความสะอาดแก้ว (glass cleaning cloth)
  - ผ้าทำความสะอาดถ้วย จาน และ มีด ส้อม (dish cleaning cloth)
  - ผ้าทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ (cleaning cloth)
๘. ผ้ารองถาด (tray cloth) สำหรับกันเปื้อนและกันลื่นซึ่งมีรูปแบบและขนาดต่างๆกันตามขนาดของถาดที่ใช้งาน เช่น ผ้ารองถาดกลมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ผ้ารองถาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า ฯลฯ
๙. ผ้าระบายโต๊ะ (skirt) เป็นผ้าใช้ระบายติดขอบโต๊ะเพื่อให้เกิดความสวยงาม โดยเฉพาะโต๊ะบุฟเฟต์อาหารและเครื่องดื่ม

### อุปกรณ์ประเภทกระเบื้องและจาน

ได้แก่ อุปกรณ์ประเภทจาน ขามสำหรับใส่อาหาร ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ มีการแบ่งตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเพื่อการใช้ใส่อาหารดังนี้

๑. จานขนาดเล็ก (bread plate) เส้นผ่านศูนย์กลาง ๕-๖ นิ้ว สามารถใส่ขนมปัง ใช้เป็นจานรองสำหรับแยม หรือเครื่องปรุงอื่นๆ รวมถึงอ่างล้างมือ
๒. จานขนาดกลาง (salad plate) เส้นผ่านศูนย์กลาง ๗-๘ นิ้ว ใช้สำหรับรับประทานอาหาร เข้า สลัด อาหารเรียกน้ำย่อย ขนมหวาน และใช้เป็นจานรองสำหรับเสิร์ฟผลไม้ สำหรับอาหารบางประเภทที่มีก้างหรือกระดูก พนักงานสามารถใช้จานขนาดกลางสำหรับให้แขกใส่ก้างหรือกระดูก โดยวางไว้ที่ด้านขวา หรือด้านบน
๓. จานขนาดใหญ่ (dinner plate) เส้นผ่านศูนย์กลาง ๑๐-๑๒ นิ้ว สำหรับใส่อาหารจานหลัก อาหารเรียกน้ำย่อย ของหวานที่มีกรรมวิธีในการปรุงแบบ Flambé เช่น crepe บางครั้งอาจใช้เป็นจานรองจานโดยปูกระดาษชวลู (doily) ก่อน และนำอาหารที่เสิร์ฟมาในถ้วยชุป
๔. จานชุป (soup plate) ) เส้นผ่านศูนย์กลาง ๘-๑๐ นิ้ว ใช้สำหรับใส่ชุป สตู หอยนางรม หอยทาก และอาหารอิตาเลียน

๕. ถ้วยซูป (soup cup) ) เป็นถ้วย ๒ หู สำหรับใส่ซูป (consommé) แต่ในปัจจุบันนิยมใช้ใส่ซูปทุกชนิด
๖. ถ้วยกาแฟ (coffee cup) สำหรับใส่ชากาแฟ หรือเครื่องดื่มประเภทนมร้อน
๗. เดมิสแทส (demitasse) เป็นถ้วยกาแฟขนาดเล็กกว่าปกติ สำหรับใส่กาแฟประเภท espresso และ ristretto ซึ่งมีความเข้มข้นมาก



Plate or Dish



Soup Cup

Coffee Cup

Cappuccino Cup



Bowl

Bowl

Oval bowl and saucer



Milk Jug



Sugar Bowl



Coffee Port

Picture ๒๓ : เครื่องกระเบื้อง (China ware)

ที่มา : (Hospitalityhotelware.co.uk : ออนไลน์)

นอกจากอุปกรณ์ประเภทจาน ชามขนาดต่างๆ ที่ใช้ใส่อาหารสำหรับบริการแขกแต่ละคนแล้ว บางห้องอาหารยังมีอุปกรณ์ใส่อาหารในลักษณะอื่นๆ

๑. จานเพล (Platter)



เป็นจานสำหรับใส่อาหารขนาดใหญ่อาจมีรูปร่างแตกต่างกันออกไปเช่น กลมใหญ่ รูปไข่ สีเคลือบมันวาว หรือเป็นภาชนะก้นตื้นซึ่งอาจมีฝาปิดหรือไม่มีก็ได้ ปกติแล้วจะใช้สำหรับใส่อาหารประเภทเนื้อหั่นทอปลาที่ปรุงสำเร็จรูปโดยไม่มีน้ำซอส

๒. Cocotte



เป็นหม้อปรุงอาหารรูปกลมหรือรูปไข่ป สำหรับใส่เนื้อสัตว์ที่มีการปรุงในน้ำซอส

๓. Vegetable



โถใส่ผัก อาจใช้สำหรับใส่ข้าว Pasta และมันฝรั่ง มีที่รูปร่างกลม และสีเคลือบ แต่จะต้องมีฝาปิดเสมอ การนำออกมาบริการให้พนักงานจะต้องจัดวางบนจานรองที่ปูด้วยกระดาษฉลุ

## ๔. Oval Casserole



เป็นรูปไข่ ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ที่ปรุงในน้ำซอสปริมาณมาก หรือสำหรับอาหารที่เป็นเส้น จะต้อง มีฝาปิดเพื่อเก็บความร้อนของอาหารเสมอ

## ๕. Fish Server



เป็นภาชนะใส่ปลาประเภท Poached Fish (คือปลาต้มสุกด้วยน้ำเดือด) ภายในมีตะแกรง สำหรับวางตัวปลา ซึ่งมีที่จับทั้ง ๒ ด้าน เพื่อสะดวกการยกตัปลาออกมาจัดวางที่ข้างโต๊ะแขกเพื่อทำ การแล่หรือแบ่งใส่จานให้แขก

## ๖. Soup Tureen



หม้อซุ๊ป สำหรับใส่ซุ๊ปนำไปบริการ ตักใส่ถ้วยให้แขกที่โต๊ะ

## ๗. Cloche หรือ Cover





เป็นฝารูปครึ่งวงกลมสำหรับปิดครอบอาหารที่ปรุงสำเร็จให้ร้อนอยู่ตลอดเวลา เมื่อนำจากครัวออกไปยังโต๊ะอาหารของแขก และช่วยป้องกันฝุ่นละอองที่อาจตกลงไปในจานอาหาร

#### ๘. Snail Plate



ใช้สำหรับใส่หอยทาก ที่ยังไม่ได้แกะเปลือกออก โดยมีการใส่เนยสมุนไพรเข้าไปในเปลือกหอยและอบให้ความร้อน เมื่อสุกแล้วจะนำ Snail plate วางบนจานรองอีกชั้นหนึ่งก่อนนำออกมาบริการแขก

#### ๙. Ceramic Snail Dish



สำหรับหอยทากที่แกะเปลือกแล้ว จะนำออกมาเสิร์ฟในจานช่อกขนาดเล็กโดยที่จะต้องมีการรองอีกชั้นหนึ่ง เช่นเดียวกัน

#### ๑๐. Sauce Boat



เป็นภาชนะสำหรับใส่ซอส น้ำแกรวี่ หรือ Dressing สำหรับสลัดผักต่างๆ พนักงานจะต้องจัดวาง Sauce Boat บนจานรองปูด้วยกระดาษขลุ่ย และมีช้อนอยู่ด้านบนจานรอง โถใส่ซอสที่ใช้จะมีรูปร่างและขนาดแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ห้องอาหาร

## ๑๑. Finger Bowl



เป็นอุปกรณ์ที่ต้องจัดวางไว้บนโต๊ะให้กับแขก ในกรณีที่แขกสั่งอาหารทะเลหรือผลไม้ โดยจะใช้น้ำอุ่นและมะนาวฝานใส่มาในอ่าง นำอ่างล้างมือวางบนจานรอง จัดวางทางด้านบนซ้ายเพื่อให้แขกล้างมือ

## ๑๒. Coffee Server/Coffee Pot



ใช้สำหรับการเสิร์ฟกาแฟให้กับแขก วัสดุที่ใช้เป็นเหล็กปลอดสนิมเงิน หรือกระเบื้องก็ได้

## ๑๓. Tea Server/ Tea Pot



ในการบริการให้แขกมักจะใส่น้ำร้อนและนำไปตั้งให้แขกที่โต๊ะทางขวามือโดยถุงชาอาจจะวางไว้ในแก้วหรือห้อยไว้เพื่อให้แขกปรุงชาตามความต้องการ หากชาที่แขกสั่งเป็นใบชาอาจใช้กาที่มีตะแกรงเป็นรูๆ บริเวณปาก หรือ อาจใช้กรองใบชาที่มีลักษณะเป็นตะแกรงวางทับบนถ้วยชาเพื่อป้องกันไม่ให้ชาตกลงไปในถ้วยชาขณะริน

#### ๑๔. Milk Pitcher



สำหรับใส่นมหรือครีม วางให้แขกบนโต๊ะ

#### ๑๕. Ice Bucket



สำหรับแช่ไวน์ขาวและสปาร์กลิ่งไวน์ที่ต้องดื่มเย็น โดยจะใส่น้ำแข็งและน้ำลงในถัง การนำมาบริการให้แขกอาจจะนำ Ice Bucket วางบนขาตั้ง และยกมาใกล้โต๊ะแขก

#### ๑๖. Wine Basket/ Wine Cradle



ใช้สำหรับบริการไวน์แดงที่มีอายุการเก็บบ่มมานานทำให้มีตะกอนอยู่บริเวณก้นขวดมาก การนำออกมาบริการจะต้องเป็นไปในลักษณะแนวนอนเช่นเดียวกับตอนเก็บเพื่อไม่ให้ตะกอนฟุ้งกระจายขึ้นมา ดังนั้นในการเสิร์ฟจึงต้องเสิร์ฟทั้งตระกร้า

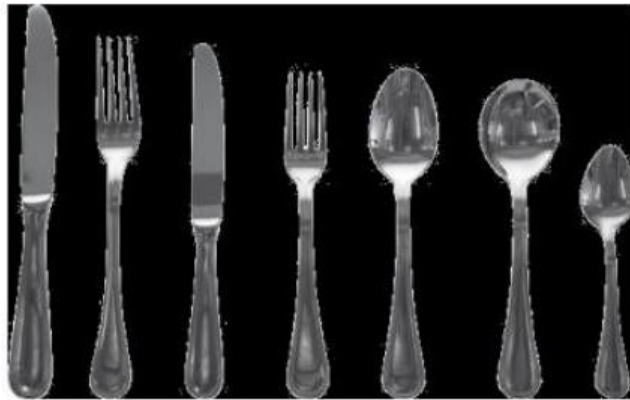
Picture ๒๔ : อุปกรณ์ใส่อาหารในลักษณะอื่นๆ

ที่มา รูป : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

### อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเช้า

อุปกรณ์เครื่องเงิน (silver ware or cutlery)

แบ่งออกเป็น ๓ กลุ่มหลักคือ เครื่องมือในการรับประทานอาหารเช้า ในอดีตนิยมทำด้วยโลหะเงิน อีกทั้งเป็นสิ่งที่สามารถใช้ออกฐานะทางสังคมแต่ในปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นโลหะผสมสแตนเลส ราคาถูกดูแลรักษาง่ายแบ่งออกเป็น ๓ กลุ่ม



Picture ๒๕ : อุปกรณ์เครื่องเงิน (silver ware or cutlery)

ที่มา : (Barlens.com.au ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

๑. ช้อน (spoon) ใช้กับอาหารและเครื่องดื่ม มีหลายชนิด แต่ชนิดที่อาหารมารตราฐานจะต้องมีคือ

ช้อนซूप Soup spoon



ใช้สำหรับรับประทานซุพที่เสิร์ฟมาในถ้วยซุพ หรือสำหรับรับประทานอาหารเส้นโดยใช้คู่กับ  
ส้อม

ช้อนหวาน Dessert Spoon



ใช้สำหรับรับประทานของหวานต่างๆ

ช้อนไอศกรีมซันเดย์ Sundae or Iced-tea Spoon



ใช้สำหรับรับประทานไอศกรีมซันเดย์ หรือกาแฟโกโก้ ชา โอวัลตินที่เสิร์ฟในแก้วทรงสูง

ช้อนชากาแฟ Tea or Coffee spoon



ใช้สำหรับคนหรือชงกาแฟ ชาช็อกโกแลต โกโก้ร้อน หรือรับประทานค็อกเทลกึ่ง ค็อกเทล  
ผลไม้ และไอศกรีม

๒. ส้อม (fork) ส่วนใหญ่ใช้เป็นอุปกรณ์ช่วยในการรับประทานอาหาร จัดวางไว้ด้านซ้ายของจาน  
อาหาร และโดยมารยาท ควรถือด้วยมือซ้าย เวลารับประทานอาหาร ส้อมมาตรฐานคือ  
ส้อมอาหารหลัก ส้อมเนื้อ หนือ ส้อมอาหารเย็น Dinner fork or large fork



ใช้สำหรับรับประทานอาหารหลัก ผักที่ต้มหรือหนึ่งแล้ว และอาหารเส้นใช้คู่กับมีดเนื้อหรือมีดเย็น

ส้อมปลา Fish fork



ใช้สำหรับรับประทานอาหารปลาใช้คู่กับมีดปลา หรืออาหารทะเล

ส้อมสลัด Salad fork



ใช้รับประทานอาหารเรียกน้ำย่อย ของหวาน เนยแข็ง สลัดปลารมควิน หอย ค็อกเทลและเค้ก หรือ อาหารเส้น



ส้อมเค้ก Cake fork



ใช้สำหรับรับประทานเค้ก พาย และอาหารหรือขนมที่ทำจากแป้ง

ส้อมจิ้มหอย Snail fork



ใช้สำหรับรับประทานอาหารประเภทหอย

Picture ๒๖ : ช้อนและส้อม

ที่มารูป : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

๓. มีด (knife) เป็นอุปกรณ์หลักที่รับประทานอาหาร จัดไว้ขวาลือ และโดยมารยาทควรถือด้วยมือขวา มีดมาตรฐาน คือ

อาหารหลัก หรือมีดเนื้อ Meat knife



ใช้สำหรับรับประทานอาหารหลัก

มีดเล็ก Small knife



ใช้สำหรับรับประทานอาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด ของหวาน ผลไม้และเนยแข็ง  
มีดปลา Fish knife



ใช้สำหรับรับประทานอาหารพวกปลา หรืออาหารทะเล  
มีดเนย Butter Knife



ใช้สำหรับรับาเนยหรือแยม  
Steak knife



สำหรับหั่นชิ้นเนื้อ ประเภทสเต็ก ปลายมีดเรียวยาวคมมีดเป็นรอยหยักลึก



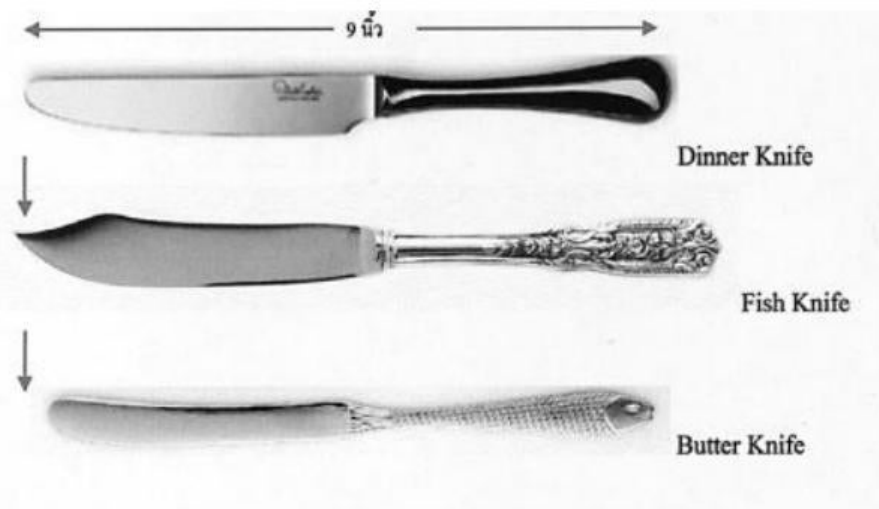
Cheese knife



มีดสำหรับตัดเนยแข็งที่จัดวางบน Cheese board ใส่จานให้แขก

Picture ๒๗ : มีด

ที่มา รูป : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔



Picture ๒๘ : แสดงแบบมีดและจุดสังเกตสำคัญที่ควรรู้

ที่มา ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

Snail (escargot) tongs



จัดวางบนโต๊ะอาหารด้านซ้ายมือคู่กับ snail fork ทางขวามือใช้คีบ Snail ที่ยังไม่ได้แกะเปลือกจากจานกลาง (snail plate) มาใส่จานของตน และใช้ snail fork จิ้มเนื้อ snail ออกมารับประทาน

Lobster picks



ใช้สำหรับจิ้มเนื้อกุ้งบริเวณก้าม

Lobster cracker



อุปกรณ์ในการบีบเปลือกกุ้งให้แตก

Tea-strainer



กรณีใช้ใบชาขงให้แขก พนักงานจะใช้ที่กรองชาวางบนปากถ้วยชาเพื่อป้องกันมิให้ใบชาหล่นลงไปในแก้วขณะริน

Sugar tongs



คิบน้ำตาลก้อน

Picture ๒๙ : อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

ที่มารูป : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

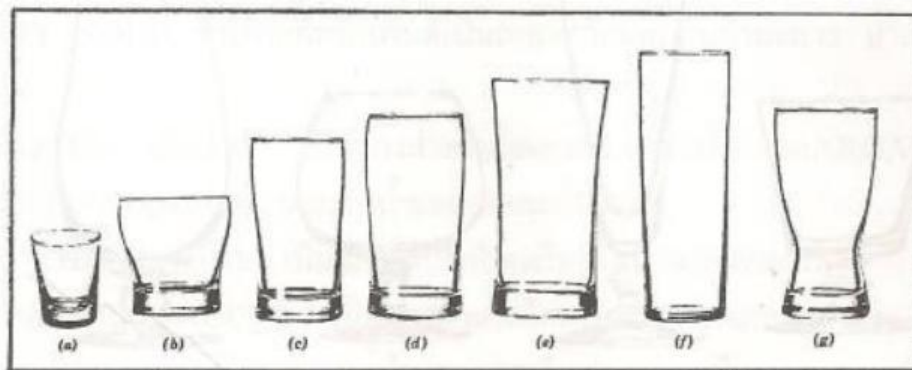
### อุปกรณ์เครื่องแก้ว

แก้วที่ใช้ในห้องอาหารเกือบทุกห้องภายในโรงแรมมักจะเป็นแก้วก้าน (stem glass) เนื่องจากมีความสวยงามและมีรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับการรักษาคุณลักษณะของเครื่องดื่มทั้งในเรื่องของกลิ่นและรสชาติ แต่อย่างไรก็ตามแก้วก้านอาจมีรูปทรงหรือขนาดที่แตกต่างกันออกไป ดังนั้นพนักงานควรมีความรู้เกี่ยวกับการใช้แก้ว เพราะการใช้แก้วผิดประเภทจะมีผลทำให้การดื่มเครื่องดื่มของแขกไม่ได้รสชาติที่ถูกต้อง และคุณลักษณะของเครื่องดื่ม เช่น ความหอม ความเย็น หรือฟองอากาศจะสูญเสียไป

### ประเภทของแก้ว

แก้วที่ใส่เครื่องดื่มจะมีส่วนประกอบ ๓ ส่วน คือ ตัวแก้ว (Bowl) ก้านแก้ว (Stem) และฐานแก้ว (Base of Foot) แต่แก้วทุกใบไม่จำเป็นต้องมีส่วนประกอบครบทั้ง ๓ ส่วน

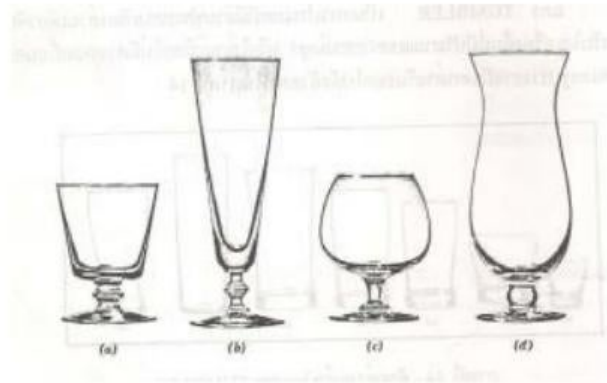
๑. แก้ว Tumbler เป็นแก้วประเภทที่มีส่วนประกอบเพียงส่วนเดียวคือตัวแก้วเหมาะสำหรับใส่เครื่องดื่มที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง



Picture ๓๐ : ตัวอย่างแก้วประเภท Tumbler

ที่มา : ชลธิชา บุญนาค, ๒๕๔๓

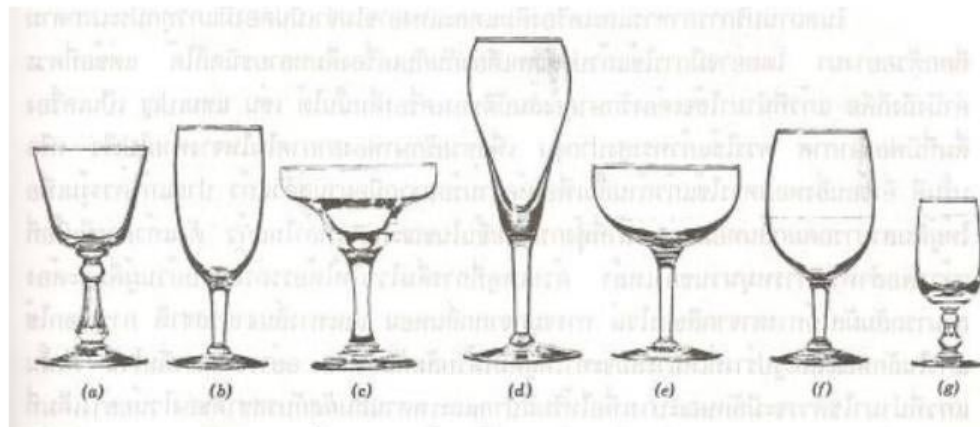
- ๑.๑ Jigger หรือ Short Glass เป็นแก้วสำหรับใช้ในการตวงเหล้า
- ๑.๒ Old-Fashioned หรือ Rock Glass เป็นแก้วสำหรับใส่เหล้าค็อกเทลที่ชื่อว่า Old-Fashioned ซึ่งมีส่วนผสมของ Bourbon Whisky, Syrup และ Angostura Bitter หรือสำหรับการดื่มเหล้าประเภทใส่น้ำแข็งที่เรียกว่า On the rock
- ๑.๓ Highball Glass เป็นแก้วสำหรับใส่เครื่องดื่มผสมจากเหล้าโซดา
- ๑.๔ Collins Glass เป็นแก้วสำหรับใส่ค็อกเทล ชื่อ Collins ที่มีรัมดีเป็นเหล้าหลัก ผสมกับน้ำมะนาวและน้ำเชื่อม
- ๑.๕ Cooler Glass เป็นแก้วสำหรับใส่ค็อกเทลที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้และ Grenadine (หัวเชื้อทับทิมรสหวาน)
- ๑.๖ Zombie เป็นแก้วสำหรับค็อกเทลชื่อ Zombie ซึ่งมีส่วนผสมของเหล้ารัมและน้ำผลไม้ประเภทน้ำส้ม น้ำมะนาว
- ๑.๗ Pilsner เป็นแก้วสำหรับใส่ Lager Beer ที่มีสีค่อนข้างใส และรสชาติอ่อน
๒. แก้ว Footed Ware หมายถึงแก้วที่มีส่วนประกอบ ๒ ส่วนคือ ตัวแก้วกับฐานแก้วที่เห็นได้ชัดเจน ส่วนก้านแล้วยังคงมีอยู่แต่สั้นมากจนแทบมองไม่เห็น รูปแบบของตัวแก้วและฐานมีหลากหลายแล้วแต่การออกแบบของสถานประกอบการนั้นๆ ตัวอย่างของแก้ว



Picture ๓๑ : ตัวอย่างแก้วประเภท Footed Ware

ที่มา : ชลธิชา บุนนาค, ๒๕๔๓

- ๒.๑ Rock Glass เป็นแก้วสำหรับใส่เหล้าผสมน้ำแข็ง
  - ๒.๒ Beer Glass เป็นแก้วสำหรับใส่เบียร์
  - ๒.๓ Brandy Snifter เป็นแก้วใส่บรันดี หรือคอนยัค
  - ๒.๔ Hurricane Glass เป็นแก้วสำหรับใส่ค็อกเทลประเภทหนึ่ง ที่เรียกว่า Hurricane
๓. แก้ว Stemware คือแก้วที่มีส่วนประกอบทั้ง ๓ ส่วนชัดเจน ขนาดและรูปร่างอาจแตกต่างกันออกไป แก้วในกลุ่มนี้เหมาะสำหรับการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทไวน์ แต่ข้อเสียคือแตกง่าย



Picture ๓๒ : ตัวอย่างประเภทแก้ว Stemware

ที่มา : ชลธิชา บุนนาค, ๒๕๔๓

- ๓.๑ Cocktail Glass เป็นแก้วใส่เหล้าผสมประเภท Pink Lady หรือ White Lady

- ๓.๒ Sour Glass เป็นแก้วสำหรับใส่เหล้าค็อกเทลชื่อ Whisk Sour หรือ Brandy Sour ซึ่งใช้วิสกี้หรือบรันดีเป็นเหล้าหลักผสมกับมะนาว นำเชื่อมและเหล้า Bitter
- ๓.๓ Margarita Glass เป็นแก้วสำหรับใส่เหล้าค็อกเทลชื่อ Margarita ซึ่งมีเหล้าหลักคือ Tequila ผสมกับน้ำมะนาวและน้ำเชื่อม
- ๓.๔ Flute Champagne เป็นแก้วสำหรับใส่เครื่องดื่มประเภทแชมเปญ
- ๓.๕ Champagne Saucer เป็นแก้วสำหรับใส่เครื่องดื่มประเภทแชมเปญแต่ปัจจุบันไม่ได้รับความนิยมเพราะรูปทรงของแก้วไม่สามารถเก็บฟองอากาศได้
- ๓.๖ All-Purposed Wine Glass เป็นแก้วสำหรับใส่ไวน์ประเภทต่างๆ
- ๓.๗ Liqueur หรือ Cordial Glass แก้วสำหรับใส่เหล้าหลังอาหารซึ่งมักจะเป็นเหล้าหวานที่ทำจากผลไม้

ในสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มแต่ละแห่งอาจไม่จำเป็นต้องมีแก้วทุกประเภทตามที่ยกตัวอย่างมา โดยอาจมีกาใช้แก้วประเภทเดียวกันกับเครื่องดื่มชนิดก็ได้ แต่ข้อที่ควรคำนึงถึงก็คือ แก้วที่นำมาใช้จะต้องรักษาคุณสมบัติของเครื่องดื่มนั้นได้ เช่น แชมเปญ เป็นเครื่องดื่มที่มีฟองอากาศ ควรใช้แก้วทรงสูงปากจุ่ม เพื่อช่วยรักษาฟองอากาศไม่ให้จางหายไปเร็ว หรือบรันดีซึ่งมีกลิ่นหอมควรใช้แก้วก้านสั้นเพื่อความร้อนจากมือผ่านสู่ตัวแก้วปากแก้วควรจุ่มเพื่อให้ผู้ดื่มสามารถดมกลิ่นหอมของเหล้าที่ฟุ้งกระจายขึ้นในขณะที่หมุนเหล้าในแก้ว

แก้วไวน์ที่พบเห็นทั่วไปได้แก่

	ชื่อเรียก	ประโยชน์ใช้สอย
	Water Goblet	แก้วใส่น้ำ มักมีขนาดใหญ่กว่าแก้วก้านใบอื่นๆ



	<p>ชื่อเรียก</p> <p>Red wine glass</p>	<p>ประโยชน์ใช้สอย</p> <p>แก้วไวน์แดงซึ่งมีลักษณะเป็นแกวตรงลึปกว้าง</p>
	<p>White wine glass</p>	<p>ลักษณะเช่นเดียวกับแก้วไวน์แดง แต่มีขนาดเล็กกว่า</p>
	<p>Bordeaux glass</p>	<p>แก้วก้านทิวลิปขนาดใหญ่สำหรับแก้วไวน์ที่ผลิตจากแคว้น บอร์โดซ์ (Bordeaux) ประเทศฝรั่งเศส</p>
	<p>Champagne glass or Sparkling wine glass</p>	<p>แก้วก้านต่างรูปแบบสำหรับเครื่องดื่มที่มีฟองประเภทแชมเปญหรือสปักลิ้งไวน์</p>
	<p>Large Snifter</p>	<p>แก้วทรงบอลรูนขนาดใหญ่ตัวแก้วยาว สำหรับใส่คอนยัคหรือบรันดีที่มีอายุการเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กเป็นเวลานาน</p>

	ชื่อเรียก	ประโยชน์ใช้สอย
	Cocktail glass	แก้วปากบานขนาดเล็กสำหรับเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล
	Aperitif glass	แก้วทรงสูง ไม่มีก้านสำหรับเครื่องดื่มประเภท Tell drink และเหล้าก่อนอาหาร (Aperitif)
	Rock glass	แก้วทรงกระบอก ไม่มีก้าน ใช้สำหรับเครื่องดื่มประเภทเหล้ากลั่นที่เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็งเท่านั้น
	Irish-coffee glass	แก้วทรงทิวลิปสำหรับไอริชคอฟฟี่ (กาแฟผสมเหล้า ไอริช วิสกี้ และวิปครีม) เนื้อหนาทนไฟ
	Liqueur glass	สำหรับเหล้าหวานหลังอาหารซึ่งโดยทั่วไปจะมีความเข้มข้นนิยมใช้แก้วขนาดเล็ก
	Worthington glass	ใช้ใส่เครื่องดื่มประเภท ค็อกเทล เช่น pimms, coolers และ long drinks



**ชื่อเรียก**  
Martini cocktail glass

**ประโยชน์ใช้สอย**  
สำหรับใส่เหล้ามาตินี่ที่มีรสหวานน้อย หวานปานกลางและหวานมาก (dry, medium and sweet martinis) รวมทั้งค็อกเทลชื่อ Manhattan



Sundae glass

แก้วเนื้อหนา ก้านสั้นสำหรับใส่ของหวานและไอศกรีม



Carafe

ขวดแบ่งไวน์ หรือขวดสำหรับใส่ส่วนผสมเหล้า เช่น น้ำอัดลม น้ำผลไม้



Decanter

ขวดใส่ไวน์แดงที่เทออกจากขวดเนื่องจากมีตะกอนมาก



Short beer glass

แก้วสำหรับใส่เบียร์รูปแบบต่างๆ แล้วแต่ห้องอาหารจัดเตรียมไว้ บริการแขก อาจมีเพียงแบบใดแบบหนึ่งหรือมากกว่านั้น

	ชื่อเรียก	ประโยชน์ใช้สอย
	Pilsner beer glass	-
	Beer tulip	-
	Beer tankard	-

Picture ๓๓ : ตัวอย่างประเภทแก้วอื่นๆ

ที่มา : ชุตติมา จักรจรัส ๒๕๕๔

### อุปกรณ์ประจำโต๊ะอาหาร

Table equipment อุปกรณ์ที่พนักงานจะต้องจัดวางบนโต๊ะอาหารเป็นประจำได้แก่

- กระปุกเกลือ กระปุกพริกไทย หรือในบางห้องอาหารอาจใช้เกลือเม็ดหรือพริกไทยเม็ดใส่ในอุปกรณ์ที่มีเครื่องบดอยู่ภายในเรียกว่า Salt mill หรือ Pepper mill
- ที่เขี่ยบุหรี่ จัดวางในส่วนที่แขกสามารถสูบบุหรี่ได้ซึ่งมีป้ายประกาศบอกว่า Smoking Area
- เครื่องพวงอันประกอบด้วย มัสตาร์ด แบบอังกฤษ และฝรั่งเศสพร้อมช้อนตัก
- ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน
- หมายเลขโต๊ะ สำหรับห้องอาหารหรู หรือห้องอาหารภายในโรงแรมมักไม่นิยมวางเบอร์โต๊ะ เพราะจะถูกมองว่าพนักงานไม่มีความสามารถ
- แจกกันดอกไม้

## อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม (Beverage equipment)

- อุปกรณ์ในการเปิดขวดและเปิดไวน์ (Bottle opener and corkscrews)

	ชื่อเรียก	ประโยชน์ใช้สอย
	Waiter's friend หรือ corkscrew	เป็นอุปกรณ์ประจำตัวพนักงาน พนักงานสำหรับการบริการเปิดขวดไวน์ให้กับแขก โดยจะมี ส่วนประกอบ ๓ ส่วนคือ ด สกรู และที่จับ
	Wing screw	เป็นอุปกรณ์สำหรับเปิดขวดไวน์ แต่จะมีขนาดใหญ่ไม่เหมาะสำหรับพนักงานพกติดตัวและไม่มีส่วนมีด
	Double action screw	ใช้ประโยชน์ได้ดีสำหรับการเปิดขวดไวน์ที่จุกคออร์ก่่า แต่ไม่สะดวกสำหรับพนักงานที่จะนำใส่กระเป๋าไม่มีส่วนที่เป็นมีดเช่นกัน
	T-shape screw	เป็นอุปกรณ์ในการเปิดขวดไวน์ที่ไม่เหมาะสมเนื่องจากไม่มีทั้งส่วนที่เป็นมีดและส่วนที่จับจุกคออร์ก ทำให้พนักงานไม่สามารถควบคุมได้ในขณะดึงจุกคออร์กขึ้นมาทำให้เกิดเสียงดัง





## ชื่อเรียก

Broken cork extractor

## ประโยชน์ใช้สอย

เป็นอุปกรณ์ที่ได้ดึงจุกคอร์กที่แตกหรือหักออกจากขวดโดยจะกดส่วนแหลมที่เป็นลวดลงไปในขวดจนส่วนที่เป็นปลายจุ่ม ลงไปอยู่ใต้จุกคอร์กที่หัก หลังจากนั้นจะดึงวงแหวนที่ทำด้วยโลหะหรือพลาสติกขึ้นมาจนชิดด้ามเพื่อให้ลวดที่กดลงไปขยายออกค่อยๆ ดึงด้ามจับขึ้นโดยส่วนที่เป็นปลายจุ่มจะเกี่ยวจุกคอร์กที่แตก/หักติดขึ้นมาด้วย

- อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม (Mixing equipment)



## ชื่อเรียก

Fruit knife and board

## ประโยชน์ใช้สอย

เป็นมีดที่ทำด้วยเหล็กปลอดสนิทขนาดเล็กใช้ปอกผลไม้ประเภทส้ม มะนาว และผลไม้อื่นๆ เพื่อใช้เตรียมเครื่องดื่ม หากต้องการหั่นผลไม้เป็นชิ้นๆ ใช้เขียงเป็นที่รอง



Fruit Squeezer

สำหรับคั้นผลไม้เพื่อให้ได้น้ำ



## ชื่อเรียก

Shaker

## ประโยชน์ใช้สอย

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภทเขย่า จะมีส่วนประกอบ ๓ ส่วน คือ ฝาปิด ที่ทรง และตัวกระบอก



Mixing glass

สำหรับการผสมเครื่องดื่มประเภท Mixed drink โดยใช้การคน ควรล้างให้สะอาดก่อนใช้ทุกครั้ง



Muddler and bar spoon

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการคนเครื่องดื่มประเภท Long mixed drink มักทำจากพลาสติก ส่วน bar spoon มักทำจากเหล็กปลอดสนิม ใช้คู่กับ Mixing glass บริเวณด้ามจับส่วนบนควรมีปลายแบน เพื่อช่วยในการบดส่วนผสม เช่น น้ำตาลก่อนที่จะใส่ในเครื่องดื่มผสม ที่มีชื่อว่า old-fashioned



Strainer

ใช้คู่กับ Mixing glass สำหรับเครื่องดื่มประเภท Mixing drink และ cocktail ปกติจะทำจากเหล็กปลอดสนิมโดยมีวงลวดล้อมรอบบริเวณด้านนอกของขอบเพื่อช่วยให้ปิดปาก Mixing glass ได้แน่น ขณะรินเครื่องดื่ม



Funnel

อุปกรณ์ประจำบาร์และห้องเก็บไวน์ ใช้สำหรับการถ่ายเทเครื่องดื่มจากภาชนะหนึ่งไปยังอีกภาชนะหนึ่งทางช่องเล็กๆ



## ชื่อเรียก

Jigger

## ประโยชน์ใช้สอย

เป็นอุปกรณ์ใช้ตวงเหล้าสำหรับเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล และ Mixing drink ประเภทต่างๆ โดยมีความจุเป็นออนซ์ มี ๒ ประเภท คือ



๑. Jigger ทำด้วยเหล็กปลอดสนิม มีลักษณะเป็นถ้วยตวงทั้งสองด้าน
๒. Jigger ที่ทำด้วยแก้วเนื้อหนา แบบเรียบหรืออาจมี
๓. ฐานแก้วสูง

Picture ๓๔ : อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม

ที่มา : ชุตินา จักรจรัส ๒๕๕๔

อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภทที่มีอยู่ภายในห้องอาหารเป็นเรื่องที่พนักงานต้องทำความคุ้นเคยทั้งในเรื่องชื่อเรียกและการนำมาใช้กับอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิด อันจะทำให้เกิดการปฏิบัติงานในขณะเปิดบริการเป็นไปด้วยความราบรื่นและสร้างความประทับใจให้กับแขก



## กิจกรรมท้ายบทที่ ๓

คำชี้แจง จงจับคู่ภาพกับชื่อให้ถูกต้อง



- ก Cheese knife
- ข Snail fork
- ค Water goblet
- ง Red Wine glass
- จ Jigger
- ฉ corkscrew



## บทที่ ๔

### อาหารตะวันตก

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- บอกประเภทมื้ออาหารตะวันตกทั้ง ๖ ประเภท
- อธิบายลักษณะอาหารตะวันตก
- รู้จัก French Classical Menu และ Modern Menu

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. มื้ออาหารตะวันตกทั้ง ๖ ประเภท
๒. ลักษณะอาหารตะวันตก
๓. French Classical Menu
๔. Modern Menu

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. วีดิทัศน์
๓. การซักถาม
๔. ฝึกปฏิบัติ





## บทที่ ๔

### อาหารตะวันตก

อาหารตะวันตก หมายถึง อาหารยุโรปซึ่งมีชื่อเสียงและมีความแตกต่างจากอาหารไทยหลายๆ ด้าน ได้แก่ รูปร่าง ลักษณะ เครื่องปรุง อาหารประกอบ วิธีการเสิร์ฟ โอกาส และวิธีการรับประทาน อาหารรวมทั้งเครื่องดื่ม ที่เข้าได้กับอาหารประเภทต่างๆ อาหารยุโรปประกอบด้วย เนื้อสัตว์ ไขมัน นม เนย เป็นอาหารที่ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย ซึ่งเหมาะกับภูมิประเทศและภูมิอากาศโดยเฉพาะ เมื่อถึงฤดูหนาวที่มีอากาศหนาวจัด ชาวยุโรปจึงต้องการอาหารประเภทนี้มาก และต้องการรับประทาน อาหารที่ร้อน ซึ่งแตกต่างจากลักษณะและการรับประทานอาหารของชาวเอเชียมาก (ฉลองศรี พิมล สมพงษ์. ๒๕๔๓:๕๓)

#### มื้ออาหาร ตะวันตกในโรงแรม

มื้ออาหาร คนทั่วไปจะรับประทานอาหาร ๓ มื้อต่อวัน แต่ชาวตะวันตกรับประทานอาหาร มากกว่านั้น อาจถึง ๕-๖ มื้อต่อวัน โดยอาหารที่รับประทานอาจแตกต่างกันไปแล้วแต่มื้อของ อาหาร

#### ประเภทของอาหารตะวันตกในโรงแรม

แบ่งประเภทตามมื้ออาหาร ๖ ประเภท ได้ดังนี้

๑. มื้อเช้า (breakfast) รายการอาหารในมื้อเช้ามีแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับแต่ละสถานที่ ภัตตาคารอาจจัดรายการอาหารหลากหลายทั้งผลไม้ น้ำผลไม้ ไข่ ธัญพืช แพนเค้ก วาฟเฟิล แยม ไส้กรอก เบคอน รวมไปถึงอาหารพิเศษของแต่ละภูมิภาคหรือท้องถิ่น อาจมีรายการ อาหาร เช่น English muffin topped with cream crabmeat and poached egg หรือ แพนเค้กหรือวาฟเฟิลราดด้วยซอสผลไม้ลิ้น



Picture ๓๕ : Scrambled egg and Salmon bagel

ที่มา : (Myfoodbook.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๓๖ : Poaches egg

ที่มา : (Cookinglight.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๓๗ : Soft boiled egg with toast fingers

ที่มา : (Ourcheeses.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๓๘ : Omelet with hash browns

ที่มา : (Cookinglight.com ๒๕๖๑)

รายการอาหารเช้าในโรงแรมที่จัดเป็นชุดแบบสากลปรากฏใน ๒ รูปแบบ คือ

- Continental breakfast ประกอบไปด้วยเครื่องดื่มร้อน (กาแฟ ชา หรือช็อคโกแลต) ขนมปังประเภทต่างๆ (sweet roll, croissant, Danish pastry, toast) เนยหรือแยม น้ำผลไม้ ประเภทส้ม มะเขือเทศ เกรปฟุต ได้รับความนิยมมากที่สุด หรืออาจจะเป็นผลไม้ตามฤดูกาลของแต่ละท้องถิ่น เช่น ฝรั่ง แอปเปิ้ล กล้วย ส้ม สับปะรด



Picture ๓๙ : Continental breakfast

ที่มา : (Khunnaiver.blogspot.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)

- American หรือ English breakfast หรือ Full breakfast เป็นอาหารเช้าที่ค่อนข้างหนักกว่า Continental breakfast และยังมีอาหารเพิ่มเติม คือ

	ผลไม้แช่อิ่ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พรุน</li> <li>- แอปริคอต</li> <li>- แพร้</li> <li>- ท้อ</li> </ul>
<p>Picture ๔๐ : ที่มา : (Zencata.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)</p>		



 <p>Picture ๔๑ : ที่มา : (Easycookingmenu.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)</p>	ธัญพืช	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวโพดเกล็ด</li> <li>- ข้าวโอ๊ต</li> <li>- ข้าวสาลี</li> <li>- ข้าวโพดหวาน</li> <li>- ข้าวสาลีครีม</li> </ul>
 <p>Picture ๔๒ : ที่มา : (Sistacafe.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)</p>	ไข่	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไข่ดาว</li> <li>- ไข่คน/ไข่กวน</li> <li>- ไข่ลวกในน้ำ</li> <li>- ไข่ต้ม</li> <li>- ไข่ม้วน</li> </ul>
 <p>Picture ๔๓ : ที่มา : (Kaoded.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)</p>	เนื้อสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แฮม</li> <li>- เบคอนไส้กรอก</li> <li>- สเต็กชิ้นเล็ก</li> <li>- เนื้อแกะ</li> <li>- ตับอ่อนลูกวัว</li> </ul>
 <p>Picture ๔๔ : ที่มา : (Jaffys.co.uk ๒๕๖๑ : ออนไลน์)</p>	ปลา	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kippers and Haddocks</li> </ul>

	ผลิตภัณฑ์จากนม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยแข็ง</li> <li>- โยเกิร์ต</li> </ul>
Picture ๔๕ : ที่มา : (Bonusliving.blogspot.com ๒๕๕๔ : ออนไลน์)		

๒. มื้อกลางวัน (Lunch) รายการอาหารในมื้อกลางวันมักเน้นในเรื่องของความรวดเร็วและความสะดวกในการประกอบอาหาร รายการอาหารอาจมีให้เลือกน้อยและมักเป็นอาหาร ๑ จาน แต่ทางห้องอาหารนิยมนำมาจัดรวมกันและเสนอขายเป็นชุด โดยเน้นให้รายการอาหารมีความหลากหลาย

๒.๑ อาหารเรียกน้ำย่อย (first course)

ตัวอย่างรายการอาหาร

- ค็อกเทล : ผลไม้ หรืออาหารทะเลเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู
- ผลไม้ : เกรฟฟรุต แดง แอโวคาโด น้ำผลไม้
- อาหารเนื้อนุ่ม : คาร์เวีย หอยนางรม หอยทาก กุ้งอบ
- อาหารรมควัน : แซลมอน เทร้าต์ แอม ซาลามี ไส้กรอก





Picture ๔๖ : Appetizer

ที่มา : (Thegreatgastro.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

๒.๒ ซุป (soup)

ตัวอย่างรายการอาหาร

- ซุปใส : consommé, broths
- ซุปข้น : vegetables, creams, purees



Picture ๔๗ : ซุปข้นแอม เห็ดเข็มทอง

ที่มา : (Pantip.com ๒๕๕๗ : ออนไลน์)

๒.๓ อาหารประเภทแป้ง (farinaceous)

ตัวอย่างอาหาร

- พาสตา : มักรโรนี สปาเกตตีและอาหารอิตาเลียนประเภทอื่นๆ รวมไปถึง gnocchi's และข้าว risotto



Picture ๔๘ : Risotto

ที่มา : (Seriousseats.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)



Picture ๔๙ : gnocchi's

ที่มา : (Epicurious.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

## ๒.๔ อาหารประเภทไข่ (eggs)

ทุกประเภท ยกเว้นต้ม

อาจมีการใส่ผักหรือเนื้อสัตว์อื่นๆประกอบ (garnished)



Picture ๕๐ : Floral garnish without the flowers

ที่มา : (Geniuskitchen.com ๒๕๕๓ : ออนไลน์)

## ๒.๕ อาหารประเภทปลา (fish) ร้อน

ตัวอย่างอาหาร

- นึ่ง (steamed)
- ย่าง (grilled) Herring, Mackerel และ Cod
- ทอด : Whiting, Whitebait, Scampi และ Cod
- สัตว์ทะเลเปลือกแข็ง : หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์

อาหารประเภทปลา (fish) เย็น

- แซลมอน กุ้งมังกร ปู ปลาเทร้าต์

## ๒.๖ อาหารจานหลัก (entrée/main course)

### ตัวอย่างอาหาร

- อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น goulash
- อาหารประเภทเนื้อแกะ เนื้อวัว : ต้ม ตุ่น
- อาหารประเภทเนื้อแกะ เนื้อหมูและตับ ลูกวัว



Picture ๕๑ : Hungarian Goulash

ที่มา : (Tasteofhome.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

## ๒.๗ อาหารประเภทอบ (roasts)

### ตัวอย่างอาหาร

- โดยทั่วไปจะเป็นเนื้อลูกวัว เสิร์ฟพร้อมผักและมันฝรั่ง



Picture ๕๒ : สตูว์แก้มเนื้อหมูคุโรบุตะกับเห็ดมอเรล

ที่มา : (Artbangkok.com ๒๕๕๖ : ออนไลน์)

#### ๒.๘ อาหารประเภทปิ้ง/ย่าง (grilled)

ตัวอย่างอาหาร

- Grilled meats รวมไปถึงไก่ที่มีการปรุงรส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และผักหรือสลัด

#### ๒.๙ รายการอาหารประเภทผัก(vegetable dish)

ตัวอย่างอาหาร

- หน่อไม้ฝรั่งเสิร์ฟร้อนหรือเย็น
- ดอกอาร์ติโชค

#### ๒.๑๐ soufflé

ตัวอย่างอาหาร

- Savory soufflé เช่น ชีส (cheese) ผักโขม (spinach) เห็ด (mushroom)





Picture ๕๓ : Cacio e Pepe Soufflé

ที่มา : (Foodandwine.com ๒๐๑๖ : ออนไลน์)

๒.๑๑ ของหวาน (sweet)

ตัวอย่างอาหาร

- ของหวานร้อน : steamed puddings, pancakes.
- พาย ทาร์ต
- มูส คัสตาร์ด
- ผลไม้ : แอปเปิ้ล อบ สลัด
- ไอศกรีม : หลายรสชาติ ใส่แก้วธรรมดา และแก้วทรงสูง
- ขนมหวานฝรั่งเศส gateaux



Picture ๕๔ : Rococo Chocolate Gâteau

ที่มา : (Shop.chateaugateaux.co.za ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

#### ๒.๑๒ Chesse

- Chesse ทุกประเภท รับประทานพร้อม celery, radish, endive และ biscuits



Picture ๕๕ : Chesse ทุกประเภท

ที่มา : (Th.openrice.com ๒๕๕๕ : ออนไลน์)

#### ๒.๑๓ Dessert

- ผลไม้สดทุกประเภท

#### ๒.๑๔ Coffee

- แล้วยแต่ความต้องการของแขก อาจเป็น short black, long black, mocha cappuccino







Picture ๕๗ : Tea and pastries

ที่มา : (Thecandyperfumeboy.com ๒๕๕๙ : ออนไลน์)

๕. มื้อเย็น (dinner) อาหารมื้อเย็นเป็นอาหารที่หรูหราที่สุด สามารถใช้เวลามื้อเย็นในการเลือกสรรอาหารที่มีการปรุงพิเศษต้องใช้เวลาาน รายการอาหารที่ถูกคัดสรรมาจะเป็นอาหารชั้นยอดหรืออาหารพิเศษของห้องอาหาร โดยมีหลากหลายรายการให้เลือก และสามารถรับประทานได้มากกว่ามื้อกลางวัน ลำดับของรายการอาหารมื้อเย็นมักจะเรียงตามลำดับของรายการอาหารที่มีบริการในราชสำนักของฝรั่งเศสในสมัยก่อนที่เรียกว่า French classical menu ซึ่งถือเป็นแบบอย่างของรายการอาหารที่ดีเลิศเนื่องจากการเรียงลำดับของอาหารที่รับประทานในแต่ละจานได้อย่างสมดุล

French classical menu มีรายการอาหารประกอบด้วย

๑. Hors d'oeuvres เป็นจานอาหารจานแรกที่แขกรับประทานอาหารเพื่อเรียกน้ำย่อย ดังนั้นจึงมักมีปริมาณน้อยและรสชาติดี ตัวอย่างของรายการอาหารประเภทนี้ได้แก่



Picture ๕๘ : Smoked salmon

ที่มา : (Traegergrills.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๕๙ : Egg mayonnaise

ที่มา : (Recipes.sainsburys.co.uk ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๖๐ : Oysters

ที่มา : (Shop.islandcreekoysters.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)





Picture ๖๑ : Caviar

ที่มา : (Petrossian.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๖๒ : Prawn cocktail

ที่มา : (Greedygourmet.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)



Picture ๖๓ : Avocado vinaigrette

ที่มา : (Theharvestkitchen.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)

๒. Soup สามารถทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยได้เช่นกัน โดยหลากหลายชนิด ทั้งรสชาติและ ส่วนประกอบ อาจเสิร์ฟได้ทั้งร้อนและเย็น

Soup: ของเหลวที่ได้จากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลาหรือผัก ความนิยมในการรับประทานซูป ในปัจจุบันอาจเนื่องมาจากการตระหนักถึงคุณค่าทางโภชนาการ หรือความต้องการในการรับประทานอาหารที่ไม่หนักท้องมากนัก (ความหมายตามพจนานุกรม)

- Clear/ Unthickened Soup จะใช้น้ำสต็อกที่ใส โดยในการเสิร์ฟจะไม่มีส่วนผสมอื่น หรือ อาจมีการใส่ผักและเนื้อสัตว์ก็ได้



Picture ๖๔ : ซูปใสแบบใสผัก

ที่มา <https://food.mthai.com/food-recipe/๑๑๕๖๑๖.html>

- Broth and Bouillon : ซุปใสไม่มีส่วนประกอบอื่นใดที่เป็นชิ้น



Picture ๖๕ : ซุปใส แบบ Broth

ที่มา <http://pracob.blogspot.com/๒๐๑๕/๐๖/broth.html>

- Vegetable Soup: ซุปใสที่ได้จากน้ำสต็อกปรุงรส หรือ Broth ที่มีการเติมผัก ๑ ชนิด หรือมากกว่านั้น
- Consommé: ซุปใสรสเข้มข้นที่มีการนำไปกรองเพื่อให้ได้น้ำซุปที่ใส รสชาติเข้มข้น
- Thick Soup: สีของซุปข้นเกิดจากการเติมส่วนประกอบเพื่อเพิ่มความเข้มข้นลงไปได้แก่ Roux (รูซ์) หรือโดยการนำส่วนผสม ๑ ชนิดหรือมากกว่านั้นไปปั่นรวมกันเพื่อให้ได้ความเข้มข้น เช่น Cream of Mushroom, Cream of Chicken



Picture ๖๖ : ภาพที่ Cream of Mushroom

ที่มา <https://recipes.sparkpeople.com/recipe-detail.asp?recipe=๒๓๑๘๗๙๗>



Picture ๖๗ : Roux (รูซ์)

ที่มา <https://www.pinterest.ie/pin/๔๐๗๙๙๘๐๔๗๔๗๕๙๒๑๕๙๖/>

- Puree (พูเร): ครีมซูปที่มีความข้นตามธรรมชาติโดยนำเนื้อของผัก ๑ ชนิดหรือมากกว่านั้นไปเคี้ยว ที่มีลักษณะ ข้น หนืด เนื้อเนียน มักได้จากการทำให้สุก แล้วบดให้ละเอียด อาจกรองผ่านตะแกรง (sieve) ให้มีเนื้อเนียน เช่น ซอส (sauce) ซุปข้น อาหารเด็กอ่อน มันฝรั่งบดผักผลไม้บด



Picture ๖๘ : Puree (พูเร)

ที่มา <https://www.grownups.co.nz/life/food-wine-beverages/cauliflower-puree>



- Bisque: ซุปข้นที่ได้จากอาหารทะเลเปลือกแข็ง(Shellfish) เป็นซุปที่มักจะเอาเปลือก (เช่น หัวกุ้ง) ของอาหารทะเลมาใช้ และจะเป็นส่วนที่ช่วยเพิ่มให้ซุปข้นขึ้น โดยอาจจะเป็นปู ล็อบสเตอร์ หรือกั้งก็ได้ โดยบางครั้งจะเอาเปลือกของอาหารทะเลลงไปปั่นด้วย



Picture ๖๙ : Lobster Bisque

ที่มา <https://www.unileverfoodsolutions.us/recipe/lobster-bisque-R000๔๒๘๘.html>

- Chowder: เป็นซุปข้นที่ปรุงจากปลา อาหารทะเล โดยเฉพาะหอยลาย และ/หรือผัก เช่น มันฝรั่ง หัวหอม ปกติจะมีส่วนผสมของนมหรือมะเขือเทศ



Picture ๗๐ : Clam Chowder

ที่มา <https://www.delicious.com.au/recipes/fish-clam-chowder>



## Salad and Salad Dressing

### - Appetizer Salad

สลัดที่เสิร์ฟจานแรกในภัตตาคารหรูหรา ช่วยกระตุ้นน้ำย่อย ภายในสลัดต้องดูน่าสนใจไม่จืดชืด การจัดวางและตกแต่งสำคัญ



Picture ๗๑ : Caesar Salad Bites

ที่มา <https://www.myrecipes.com/recipe/caesar-salad-bites>

### - Accompaniment Salad: สลัดที่เสิร์ฟเป็นเครื่องเคียงกับอาหารจานหลัก ควรมีลักษณะเบา และมีรสชาติ ไม่ควรเลือกสลัดที่หนักประเภทที่มีผักกะโรนีหรือสลัดโปรตีนสูงประเภทเนื้อสัตว์



Picture ๗๒ : Top Sirloin Fillet with Watercress salad

ที่มา <https://www.timesleader.com/features/๓๗๒๕๔๕/watercress-salad-is-wonderful-accompaniment-to-beef>

- Main- course Salad: รับประทานเป็นอาหารหลัก Cold salad ได้รับความนิยมในมื้อกลางวัน สลัดควรมีความหลากหลายและความสด เป็นอาหารจานหลักควรมีปริมาณมากพอ และประกอบไปด้วยโปรตีน



Picture ๗๓ : Main- course Salad

ที่มา <https://www.southernliving.com/food/healthy-light/healthy-main-dish-salad-recipes>

- Separate-course Salad: สลัดที่เสิร์ฟแยกต่างหากหลังอาหารจานหลัก นิยมเสิร์ฟสลัดผักเพื่อล้างปากและช่วยกระตุ้นน้ำย่อยขณะเดียวกันก็เป็นการหยุดพักก่อนการเสิร์ฟขนมหวาน ควรเป็นสลัดเบา หลีกเลี่ยงน้ำสลัดประเภท sour cream and Mayaonnaise



Picture ๗๔ : Separate-course Salad

ที่มา <https://sparkpeo.hs.llnwd.net>

- Dessert Salad: มักจะหวานและประกอบไปด้วยผลไม้ ลูกนัทและครีม ควรเสิร์ฟเป็นของหวานมากกว่าอาหารเรียกน้ำย่อย



Picture ๓๕ : Dessert Salad

ที่มา <https://www.thelowroasteditalian.com/๒๐๑๖/๐๖/strawberry-banana-cheesecake-salad-recipe.html>

๓. Fish ประเภทของปลาและ สัตว์ทะเลเปลือกแข็ง กุ้งมังกร ปู หอยเชลล์

Fin Fish ปลาที่มีครีบและก้างภายในลำตัว

Shell Fish สัตว์น้ำที่มีเปลือกห่อหุ้มภายนอกและไม่มีก้างหรือโครงกระดูกภายใน

ปลาที่นิยมใช้ประกอบอาหารมี ๒ ประเภท

- Lean Fish: ปลาที่มีไขมันน้อยได้แก่ Sole, Cod, Halibut, Red Snapper





Picture ๓๖ : Cod

ที่มา [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/cod\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/cod_en)

- Fat Fish: ปลาที่มีไขมันสูงได้แก่ Salmon, Tuna, Trout and Mackerel



Picture ๓๗ : Salmon

ที่มา <http://oceanharvestfish.com/wp-content/uploads/๒๐๑๖/๐๔/OHFish-Rawas-Fillet.jpg>

Shellfish มีเปลือกแข็งด้านนอกและไม่มีกระดูกสันหลังหรือโครงกระดูกภายใน  
แบ่งออกเป็น ๒ กลุ่มได้แก่

- Mollusks สัตว์ทะเลประเภทหอยและปลาหมึก



Picture ๗๘ : Mollusks

ที่มา <http://www.visualdictionaryonline.com/food-kitchen>

- Crustaceans สัตว์พวกกุ้งกิ้งปู



Picture ๗๙ : Crustaceans

ที่มา <http://www.visualdictionaryonline.com/food-kitchen/food/crustaceans.php>



๔. Entrée คืออาหารจานแรกที่เป็นเนื้อสัตว์ ประกอบไปด้วยเนื้อแดงหรือเนื้อขาว ขนาดเล็ก ตกแต่งสวยงาม อาจเป็นสัตว์ปีก เนื้อวัว หรือเนื้อแกะ ทำสำเร็จออกมาจากครัวและนำมาบริการให้แขกที่โต๊ะได้ทันทีพร้อมทั้งน้ำเกรวี่หรือน้ำซอสเข้มข้น

ตัวอย่างรายการอาหาร



Picture ๘๐ : Beef stroganoff

ที่มา : (Taste.com.au ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๘๑ : Tournedo

ที่มา : (Wikipedia ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๘๒ : Lamb chop/pork chop

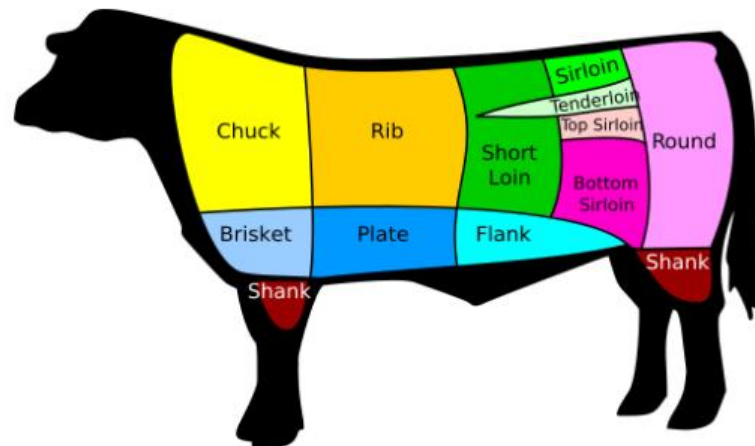
ที่มา : (Kissofswiss.com ๒๕๕๘ : ออนไลน์)

๕. Main course หรือ relevé คือรายการอาหารจานหลักแต่จะมีบริการเฉพาะในมือเย็น ลักษณะเป็นสัตว์ชิ้นใหญ่ที่พนักงานวางมาบน caring trolley และทำการตัด หั่น หรือแล่ ใส่จานให้แขกที่โต๊ะอาหาร ซึ่งดูเป็นรูปแบบการบริการที่หรูหรา อาหารชิ้นดังกล่าวมักจะใช้กรรมวิธีการปรุงด้วยการอบหรือตุ๋นในหม้อพร้อมเครื่องปรุงประเภทซอส น้ำเกรวี่ ผัก ชนิดต่างๆ และมันฝรั่งจะเสิร์ฟมาพร้อมกันในจาน

### เนื้อสัตว์และเครื่องใน (Meat and Offal)

#### เนื้อสัตว์

- Rib and Loin Cuts เนื้อสัตว์บริเวณซี่โครงและกลางส่วนหลังเป็นส่วนที่นุ่มที่สุด นิยมทำสเต็ก อบ หรือสับเป็นชิ้น (เนื้อวัว เนื้อแกะ ทานแบบ rare, medium) เนื้อหมู เนื้อลูกวัวทานแบบ well done และใช้ตุ๋นหรือใส่ในกระทะก้นแบน Pan fried
- Leg or Round เนื้อวัวส่วนขาและสะโพกมีความนุ่มค่อนข้างน้อยนิยมนำไปตุ๋น
- Chunk or Shoulder เนื้อส่วนหัวไหล่
- เนื้อวัวเนื้อลูกวัวนิยมนำไปตุ๋น เนื้อแกะหรือเนื้อหมูเหมาะกับการนำไปอบ เพราะกลิ่นเนื้อเล็กๆกระจายอยู่ทั่วไป ถ้านำมาแล่จะทำให้ไม่น่าทาน
- Shanks, Breast, Brisket and Flank(เนื้อส่วนขาที่อ่อนล่าง เนื้อหน้าอก และเนื้อส่วนระหว่างซี่โครงกับสะโพก): มีความนุ่มอร่อยที่สุด นิยมใช้การตุ๋น (Braising) หรือเคี่ยวช้าๆ (Simmering)
- Ground Meat(เนื้อบด): ใช้กรรมวิธีประกอบอาหารแบบ Dry or Moist Heat สำหรับStew นิยมใช้ Moist Heat



Picture ๘๓ : แสดงส่วนต่างๆของเนื้อวัว

ที่มา <https://pantip.com/topic>

### การพิจารณาความสุกมาก-น้อยของเนื้อสัตว์ (Degree of Doneness)

สัตว์เนื้อแดงประเภทเนื้อวัวและเนื้อแกะ สีจะเปลี่ยนจากแดงเป็นชมพู เทาและน้ำตาล

สัตว์เนื้อขาวประเภทเนื้อลูกวัว และเนื้อหมู จะเปลี่ยนจากชมพู หรือชมพูเทา เป็นสีขาว นิยมปรุงแบบ well done



Picture ๘๔ : การพิจารณาความสุกมาก-น้อยของเนื้อสัตว์

ที่มา <http://www.steakkhunying.com/article>



### เครื่องใน (Offal)

- Liver and Calf's Liver (ตับตับลูกวัว): ราคาสูงที่สุดเนื่องจากความนุ่มและรสชาติ ตับสีชมพูอ่อนนำมาทำ Sautee (ผัดในกระทะ) and Broiling (ย่าง) ส่วนตับวัวนิยมนำมา Braised(ตุ๋น)
- Kidneys (ไต): ไตของลูกวัวและแกะได้รับความนิยมสูงมาก นำมาทำ Sautee and Broiling ไตของวัวกลิ่นแรงและแข็งนิยมนำมา Braised
- Tongue (ลิ้น), Oxtail (หาง), Tripe (กระเพาะหรือผ้าชีรี้ว), Intestine (ลำไส้), Feet(เท้า)



Picture ๘๕ : ตับลูกวัว

ที่มา <https://www.bloggang.com/data/m/meeamenochikara/picture/๑๓๔๖๖๘๒๘๘๗.jpg>

๖. Sorbet ถือเป็นช่วงพักของการรับประทานอาหารมีเนื้อ เนื่องจากจำนวนอาหารที่แขกรับประทานไปแล้วมีถึง ๕ รายการ sorbet จะเป็นสิ่งที่ช่วยให้แก่เปลี่ยนให้กับแขก รวมทั้งกระตุ้นให้แขกเกิดความอยากรับประทานในรายการที่ตามมา ซึ่งเป็นงานเด็ด ของมี้ออาหาร ลักษณะของ Sorbet จะเป็นน้ำแข็งผสมกับไข่ขาวตีฟูผสมน้ำตาล ปรงรสด้วยแฮมเปญหรือลิเคียว ซึ่งเป็นเหล้าหวานที่มีติกรีแอลกอฮอล์สูง ปรงรสด้วยผลไม้ต่างๆ สมุนไพรรหรือเครื่องเทศ เช่น champagne Sorbet หรือ grapefruit sorbet รินใส่ในแก้วแชมเปญและวางมาบนจานรองปูด้วยกระดาษฉลุพร้อมช้อนชา



Picture ๘๖ : Strawberry Champagne Sorbet

ที่มา : (Eat-drink-love.com ๒๕๕๕ : ออนไลน์)

๗. Roast มักประกอบไปด้วยอาหารประเภทสัตว์ป่าหรือสัตว์ปีกทั้งตัว เช่น ไก่ ไก่วง เป็ด นามาอบหรือย่าง โดยอาหารแต่ละจานประกอบไปด้วยเครื่องปรุงรสเฉพาะไม่ว่าจะเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ รวมไปถึงสลัดผักที่เสิร์ฟแยกมาต่างหากในภาชนะรูปพระจันทร์เสี้ยวซึ่งพนักงานจะนำมาวางทางด้านซ้ายโดยเลื่อนจานขนมปังสูงขึ้น ตัวอย่างรายการอาหาร ได้แก่ roast turkey and cranberry sauce ในบางภัตตาคารอาจนำอาหารวางบน carving trolley และทำการตัดเนื้อสัตว์นั้นๆ ใส่จาน



Picture ๘๗ : Glazed Roast Turkey with Cranberry Stuffing

ที่มา : (Bettycrocker.com ๒๕๖๑)

๘. Vegetables รายการอาหารในงานนี้จะเริ่มเบาหลังจากอาหารในงานที่ผ่านมาเป็นรายการอาหารหนักทั้งสิ้น ผักในรายการนี้จะถูกนำมาเสิร์ฟพร้อมกับซอสเท่านั้น เช่น หน่อไม้ฝรั่ง , อาร์ติโชค, ข้าวโพดฝัก รับประทานกับซอสลันเดสซอส ซึ่งเป็นซอสปรุงด้วยเนยและไข่แดง หรือ Cheese fondue ซึ่งจัดแยกมาต่างหาก



ตัวอย่างรายการอาหาร

มันฝรั่งทอด

ชิ้นฉ่ายฝรั่งตุ๋น

ผักโขมผสมครีม

ถั่วคลุกเคล้ากับเนย



Picture ๘๘ : มะเขือเทศย่าง

ที่มา : (Pinterest.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

๙. อาหารหวาน จะเป็นประเภทร้อนหรือเย็นก็ได้



Picture ๘๙ : Chocolate soufflé

ที่มา : (Taste.com.au ๒๕๕๙ : ออนไลน์)



Picture ๙๐ : White chocolate pudding

ที่มา : (Evainthekitchen.com ๒๕๕๘ : ออนไลน์)

๑๐. Savoury รายการอาหารคาวสำหรับกระตุ้นให้หิว เสริมอร่อยโดยการทานขนมปัง เช่น sardines on toast, quiche Lorraine, grilled chicken liver and bacon



Picture ๙๑ : sardines on toast

ที่มา : (Yummly.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๙๒ : quiche Lorraine

ที่มา : (Simplyrecipes.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)

๑๑. Fromage ประกอบไปด้วยชีสทุกประเภท เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุงหรือเครื่องเคียงที่เหมาะสม เช่น ขนมปังกรอบ เนยแข็ง ผัก
๑๒. Fruit ได้แก่ รายการผลไม้สดทุกประเภท เช่น แอปเปิ้ล แพร์ องุ่น รวมไปถึง ลูกนัตเสิร์ฟพร้อมน้ำตาลทรายขาว และเกลือ
๑๓. Coffee เป็นรายการสุดท้ายของอาหารชุดนี้ แต่เดิมกาแฟที่เสิร์ฟจะเป็นกาแฟดำรสชาติเข้มข้น แต่ปัจจุบันการเสิร์ฟกาแฟจะเป็นไปตามความต้องการของแขก

### Modern Menu

แม้ว่าในปัจจุบันการรับประทานอาหารแบบ French classical menu แทบจะไม่ปรากฏในห้องอาหารโรงแรมใดแล้วก็ตาม เพราะเนื่องจากความยุ่งยากในการเตรียมและระยะเวลาที่แขกใช้ในการรับประทานอาหาร แต่ลำดับการสั่งอาหารของแขกในมือค้ำยังคงลักษณะการเรียงลำดับเช่นเดียวกับรายการใน French classical menu เพียงแต่มีการตัดทอนบางรายการหรือรวมบางรายการเข้าด้วยกัน จนเหลือประมาณ ๔-๕ คอร์สเท่านั้น คือ

๑. Hors d'oeuvres ยังคงเป็นรายการอาหารจานแรกเพื่อเรียกน้ำย่อย โดยอาจมีทั้งอาหารประเภทจานร้อนและเย็น ซึ่งหากแขกรับประทานอาหารทั้ง๒อย่างจะเริ่มจากอาหารเย็นก่อนแล้วสลับด้วยซูปในรายการที่ ๒

๒. Soup อาจจะเป็นได้ทั้งซูปใสหรือซูปข้นตามความต้องการของแขก
๓. Main course จะเป็นการรวมอาหารประเภท fish, entrée, relevé, และ roast รวมทั้ง Vegetable จากรายการดั้งเดิมเข้าด้วยกัน
๔. Sweet และ Cheese จะรวมเข้าด้วยกันเป็นรายการต่อมา โดยอาจมีการนำ Sorbet เข้ามาอยู่ในรายการนี้ด้วย หรือในบางครั้งอาจเป็นการรวม sweet, savories, cheese และ desserts เข้าด้วยกัน
๕. Dessert รายการของหวาน ประเภทผลไม้คงอยู่เป็นอันดับสุดท้าย
๖. Coffee ในกรณีที่แขกไม่ดื่มเหล้าหลังอาหาร อาจดื่มกาแฟแทน

การแนะนำของพนักงานหรือพิจารณาเลือกอาหารรับประทานตามลำดับรายการข้างต้น พนักงานหรือแขกควรคำนึงถึงปัจจัยสำคัญ ๔ ประการต่อไปนี้

- อาหารที่รับประทานควรเริ่มจากเย็น → ร้อน → เย็น
- เริ่มจากอาหารคาวไปสู่อาหารหวาน
- เริ่มจากอาหารเบาไปสู่อาหารหนัก fish → beef
- เริ่มจากอาการปรุงสำเร็จไปสู่อาหารที่ไม่ต้องปรุง

๖ มื้อค่ำหรือมื้อก่อนนอน (supper) บริการตั้งแต่เวลา ๒๒.๐๐ น. เป็นต้นไป ปกติแล้วจะเป็นอาหารเบาเสิร์ฟพร้อมกับเครื่องดื่มร้อนหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (ชลธิชา บุญนาค, ๒๕๕๘)



### กิจกรรมท้ายบทที่ ๔

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามประเด็นต่อไปนี้

๑. Puree คือซูพชนิดใด?
๒. Roux คือ ?
๓. Sole ,Cod ,Halibut คือปลาประเภทใด ?
๔. Fat fish ได้แก่ปลาอะไรบ้าง
๕. ส่วนที่นุ่มที่สุดของเนื้อวัว เหมาะในการทำเสต็กเรียกว่าอะไร?
๖. Medium rare หมายถึงอะไร?
๗. Medium well หมายถึงอะไร?
๘. Hors d'oeuvres คืออะไร?
๙. Main course คืออะไร?
๑๐. Supper คือมื้ออาหารใด?

คำตอบข้อที่ ๑ .....

คำตอบข้อที่ ๒ .....

คำตอบข้อที่ ๓ .....

คำตอบข้อที่ ๔ .....

คำตอบข้อที่ ๕ .....

คำตอบข้อที่ ๖ .....

คำตอบข้อที่ ๗ .....

คำตอบข้อที่ ๘ .....

คำตอบข้อที่ ๙ .....

คำตอบข้อที่ ๑๐ .....





## บทที่ ๕

### หลักการจัดโต๊ะอาหาร

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- รู้จักประเภทเมนูอาหารและการรับประทานอาหารแบบตะวันตก
- อธิบายการจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก
- จำแนกเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร
- อธิบายวิธีการจัดวางอุปกรณ์แต่ละชนิดบนโต๊ะอาหาร
- จัดวางอุปกรณ์อย่างถูกต้อง

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. เมนูอาหาร
๒. การรับประทานอาหารแบบตะวันตก
๓. การจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก
๔. เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. การซักถามและยกตัวอย่างเมนูอาหาร
๓. วีดิทัศน์
๔. ฝึกปฏิบัติ
๕. การทดสอบ



## บทที่ ๕

### หลักการจัดโต๊ะอาหาร

#### เมนูอาหาร

1. **อาหารประจำวัน** ควรเปลี่ยนรายการอาหาร อย่าให้ซ้ำกันทุกวัน เช่น หมู เนื้อ ไก่ เป็ด ห่าน สลับกันไป
2. **รส** ไม่ควรให้อาหารมีรสซ้ำกัน ตลอดจนวิธีการจัดอาหารไม่ควรเหมือนกัน
3. **สี** ไม่ควรจัดอาหารที่มีสีซ้ำกัน เช่น ซุปมะเขือเทศ และมักกะโรนีผัดคอสมะเขือเทศ

**ซูปซันกับซอสเซ็ม** ถ้ามีซูปซันแล้ว อาหารจานต่อไป ควรรับประทานกับซอสใส

**อาหารประเภทเดียวกันซ้ำหลายๆจานในมือหนึ่ง** เช่น ถ้ามีไก่ชนิดหนึ่งแล้ว อาหารอื่นๆ ในมือเดียวกันก็ไม่ควรมีอาหารประเภทสัตว์ปีก เช่น เป็ด ห่าน หรือนก หรืออาหารประเภททอดซ้ำกัน สองอย่างในมือเดียว

4. **ชื่ออาหารในงานจัดเลี้ยง** ไม่ควรมีชื่ออาหารที่แปลกจนเกินไปมาเขียน เพราะอาจจะทำให้ผู้รับประทานไม่รู้จักหรืออาจเข้าใจผิด
5. **ผลไม้** ควรใช้ผลไม้ตามฤดูกาล
6. **ผู้จัดเลี้ยงต้องพยายามศึกษา** ว่าชนชาติใดรับประทานอาหารชนิดไหน เช่น อิสลามจะไม่รับประทานหมู เรื่องนี้เป็นเรื่องที่สำคัญที่สุดในการจัดเลี้ยง

#### รายการอาหาร (Menu)

การจัดรายการอาหาร ควรจัดตามโอกาสต่างๆ ต่อไปนี้

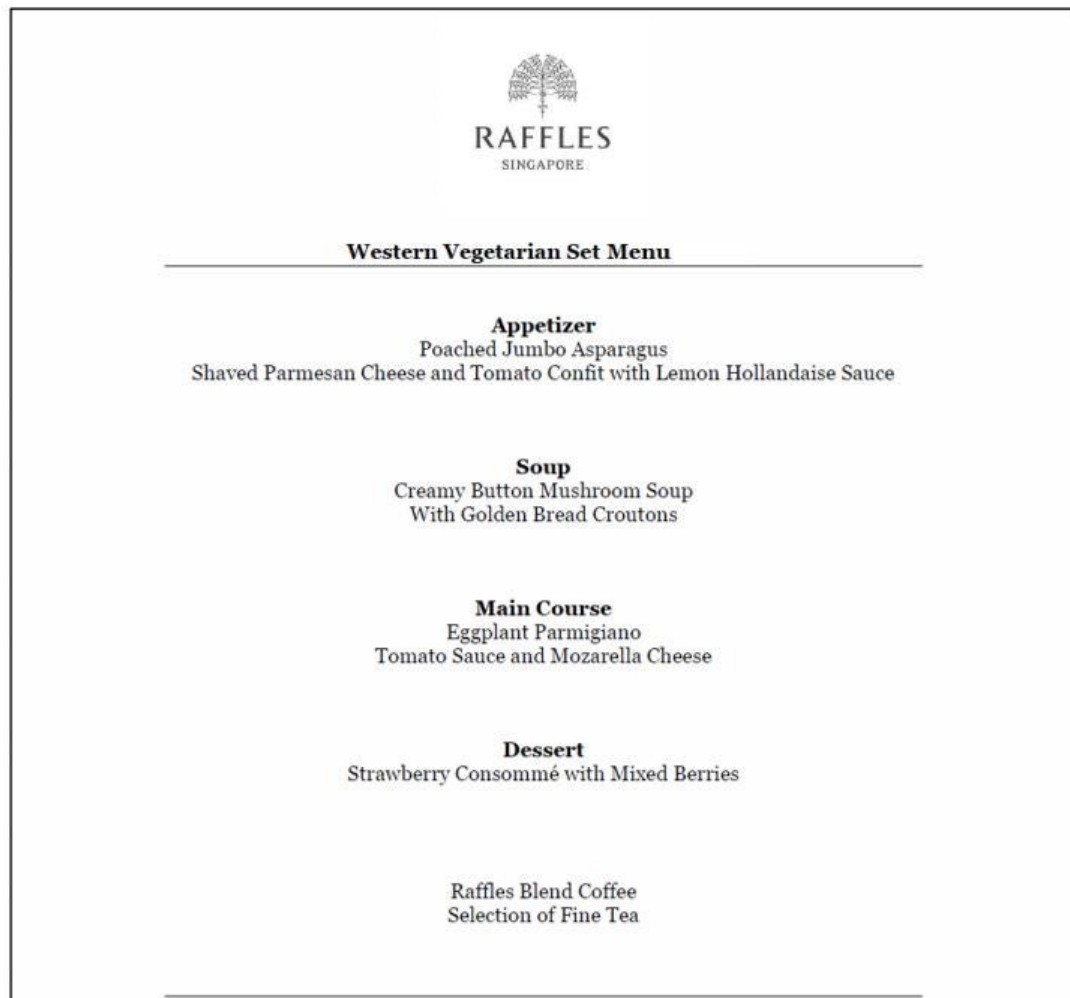
๑. Petit déjeuner	อาหารเช้า
๒. Déjeuner	อาหารกลางวัน
๓. Dîner	อาหารค่ำ
๔. Souper de nuit	อาหารว่างตอนดึก
๕. Menu maigre	อาหารเจ (ไม่มีเนื้อ)
๖. Menu régime	อาหารคนป่วย

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| ๗. Menu de grand diner | การเลี้ยงในโอกาสสำคัญต่างๆ |
| ๘. Menu de fête        | การเลี้ยงฉลองเทศกาลต่างๆ   |
| ๙. Buffet froid        | การเลี้ยงด้วยอาหารชนิดเย็น |
| ๑๐. Care de restaurant | ที่ร้านอาหาร หรือ โฮเต็ล   |
๑. Petit déjeuner หรือ Breakfast มีดังนี้ ชา กาแฟ นม ช็อคโกแลต เนย แยม หรือน้ำผึ้ง และขนมปัง อาหารประเภทไข่ ปลา และเนื้อย่าง
๒. Déjeuner หรือ Lunch
- ๒.๑ Hors d'oeuvre (ไม่มีซูป)
- อาหารประเภทรับประทานเล่น รับประทานก่อนอาหารหลักเช่น ไข่ปลา บูเช่เล็กๆ คาราเป ปลาชาร์ดีน ปลาแซลมอน รมควินไข่ต้ม ฯลฯ
- ๒.๒ Entrée อาหารชุดที่หนึ่ง (Premier Plat)
- ประเภทปลา ได้แก่ ปลาทอดต่างๆ หรือปลาซูปแบ่งทอด
  - ประเภทแป้ง gnocchis, raviolis, sptzlis, มั๊กกะโรนี, spaghettas
  - ประเภทไข่ omelette ไข่คน
  - ประเภทเนื้อ บูเช่ ตับลูกวัว ไข่ตันวัว กุ้ง หอย ปู
- ๒.๓ Grosse pièce อาหารประเภทอบ Rôti
- อาหารหลักชิ้นใหญ่ รับประทานกับมันฝรั่งทอด อบ ฯลฯ ผักต่างๆ และสลัด
- ๒.๔ Entremet ของหวาน เช่น ไอศกรีม เนยแข็ง
๓. Dîner อาหารค่ำประกอบด้วย ซูป ปลา อาหารประเภทอบ ประเภทย่าง ของหวาน
๔. Menu de souper de nuit ในโอกาสที่มีการเลี้ยงและอยู่จนดึกประมาณเที่ยงคืน มีอาหารประเภทเบาๆ เช่น ซูปใสเสิร์ฟในถ้วย อาหารประกอบเบาๆ ของหวานก็มี ไอศกรีม ฯลฯ
๕. Menu maigre อาหารเจที่ไม่มีเนื้อผสมอยู่
๖. Menu régime อาหารคนป่วยตามแพทย์สั่ง
๗. Menus de grand diner อาหารเวลาที่มีการเลี้ยง สุดแต่แต่ความประสงค์ของผู้ที่เป็นเจ้าของงาน ตามปกติมี
๘. Menu de fête การเลี้ยงในเทศกาลต่างๆ เช่น ไก่วง ห่าน แกะ

๙. Buffet froid การเลี้ยงอาหารชนิดเย็นๆในการ reception และงานแต่งงาน
๑๐. Care de restaurant บัญชีอาหารตามร้านอาหาร หรือ โฮเต็ล และแต่ประเภทของร้านและโรงแรมว่ามีลูกค้ามากขนาดไหน ขนาดใหญ่ หรือเล็ก ฯลฯ ปกติมีบอกอาหารประเภทต่างๆ หลายๆ ชนิด (ขวัญแก้ว วัชรโรทัย ๒๕๕๕)

#### การรับประทานอาหารแบบ set menu

เป็นการจัดรายการอาหารเข้าเป็นชุดเหมือนกับ รายการอาหารแบบชุดแต่แตกต่างกันตรงรายการนี้ถูกจัดขึ้นโดยผู้รับบริการ เลือกจากหมวดหมู่รายการต่างๆ ประกอบเข้าเป็นชุดตามราคาต่างๆ เช่น ราคาต่อชุดสูง ผู้เลือกก็สามารถเลือกได้หลายรายการ หรือสามารถเลือกในรายการที่มีราคาสูงได้เป็นต้น ซึ่ง Set menu นี้ ส่วนมากใช้ในงานจัดเลี้ยง และมีการจัดเป็นชุดแตกต่างกันไป



Picture ๙๓ : ตัวอย่าง Set menu อาหาร

ที่มา : (Eventnook.com : ๒๕๕๙ : ออนไลน์)



Picture ๙๔ : Appertizer

ที่มา : (Insearchofyummy.com ๒๕๖๐)



Picture ๙๕ : Soup

ที่มา : (Thelastfoodblog.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)





Picture ๙๖ : Main course

ที่มา : (Seriousseats.com ๒๕๕๗ : ออนไลน์)



Picture ๙๗ : Dessert

ที่มา : (Yelp.com ๒๕๕๘ : ออนไลน์)

### การจัดโต๊ะอาหารตามหลักตะวันตก

การจัดโต๊ะอาหารเป็นสิ่งที่พนักงานในส่วนการบริหารอาหารและเครื่องดื่ม จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องรู้และสามารถจัดได้ถูกต้อง และสวยงาม การจัดโต๊ะอาหารนั้นหากอยู่ในรูปแบบร้านอาหาร จะขึ้นอยู่กับมาตรฐานการจัดโต๊ะ แต่ในรูปแบบงานเลี้ยงจะต้องรู้ลำดับของรายการอาหาร เพื่อให้สามารถจัดเครื่องมือสำหรับการใช้บริการของแขกได้เหมาะกับการใช้เทคนิค ดังนี้

๑. จานรอง (show plate) โดยขอบจานด้านล่างห่างจากขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว



Picture ๙๘ : Show plate

ที่มา : (Baanlaesuan.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)

๒. เครื่องมืออาหารหลักอยู่ใกล้ขอบจาน ขวา-ซ้าย แต่ต้องไม่ชิดติดหรือซ้อนอยู่ใต้ของจาน ที่เหมาะสม คือควรห่างประมาณ ๑ เซนติเมตร
๓. อุปกรณ์เครื่องเงินหรือเครื่องมือในการรับประทานอาหาร(cutlery) ให้จัดจากในออกสู่ด้านนอกจากรายการอาหารหลัก ไปจนถึงอาหารเรียกน้ำย่อยโดยให้วางเครื่องมือแต่ละชิ้น มีจันทะและไม้ควรห่างกันเกินประมาณ ๑ เซนติเมตร และให้ด้ามจับของเครื่องมือทุกชิ้นห่างจากขอบโต๊ะด้านล่างประมาณ ๑ นิ้ว ถ้าเป็นไปได้ หรือเรียงให้โค้งตามแนวโต๊ะ
๔. จานขนมปัง (bread and butter plate) วางด้านซ้าย ตำแหน่งการวาง ทำได้ ๒ แบบ คือ หนึ่งวางด้านล่างให้ขอบจานห่างจากขอบโต๊ะด้านล่างประมาณ ๑ นิ้ว วางให้ขอบจานห่างจากขอบโต๊ะด้านล่างประมาณ ๑๒ นิ้ว จะอยู่เหนือปลายส้อมที่อยู่ซ้ายมือสุด หลังจากนั้นจึงวางมีดเนยบนจานขนมปัง ซึ่งวิธีการวางมีสองแบบเช่นกัน คือวางให้คมมีดหันไปทางซ้ายมือ หรือแบบที่สองวางให้คมมีดหันมาด้านล่างของโต๊ะได้
๕. เครื่องมือ (cutlery) สำหรับอาหารหวาน อยู่เหนือขอบจานด้านบน ห่างจากขอบจานประมาณ ๑ นิ้ว อาหารหวานที่รับประทานหลังสุดให้วางด้านล่างใกล้กับขอบจาน และวางไล่ขึ้นไปเรื่อยๆ

(ล่างขึ้นบน หากมีของหวานหลายรายการ) ซ้อนคู่กับส้อม โห้ด้ามซ้อนหันไปด้านขวา และด้ามส้อมหันไปซ้าย หรือมีดกับส้อม ให้ด้ามมีดหันไปด้านขวาและด้ามส้อมหันไปซ้าย แต่หากวางส้อมอย่างเดี่ยว ให้หันด้ามจับไปด้านขวา

๖. แก้วเครื่องดื่ม เรียงลงมาด้านล่าง เริ่มจากแก้วน้ำ ตามด้วยแก้วไวน์แดง อยู่ปลายมีดอาหารหลัก ห่างประมาณ ๑ นิ้ว เรียงตามมาด้วยแก้วไวน์ขาว เฉียงประมาณ ๔๕ องศา หรือแก้วเครื่องดื่มสำหรับอาหารเรียกน้ำย่อย
๗. กระปุกเกลือ-พริกไทย ผัดเช็ดปาก รายการอาหาร และอุปกรณ์ตกแต่งเพื่อความสวยงามอื่นๆ เช่น ดอกไม้ วางตรงกึ่งกลางโต๊ะหรือแล้วแต่ความสวยงาม



From "The art of table setting" by kimvallee. (n.d.). Retrieved June 16, 2008, from <http://www.kimvallee.com>

Picture ๙๙ : การจัดโต๊ะอาหารตามหลักตะวันตก

### สรุปหลักการสำคัญในการจัดโต๊ะ มิดังนี้

๑. หากไม่วางจานรอง เครื่องเงิน สำหรับรายการอาหารหลักควรอยู่ห่างกันไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว เพื่อให้สามารถวางจานอาหารหลักได้พอดี (หมายเลข๗)
๒. มีดส่วนใหญ่ใช้คู่กับส้อม และมีดจะอยู่ด้านขวา และส้อมอยู่ด้านซ้าย
๓. ซ้อนจะอยู่ด้านขวา
๔. ซ้อน ส้อม และมีด สำหรับรายการอาหารหวาน จะอยู่ด้านบนเหนือขอบจานหรือในอดีต อาจวางอยู่ด้านในสุด ใกล้ขอบจาน

๕. มีดที่วางด้านข้าง คมมีดหันไปทางซ้ายเสมอ หากวางด้านบน คมมีดหันลงด้านล่าง (หมายเลข ๖)
๖. ซ้อน-ส้อม วางหงายเสมอ
๗. จานขนมปังจะวางด้านซ้ายเสมอ และมีดเนยจะวางอยู่คู่กับจานขนมปังเสมอ (หมายเลข ๖ และ ๘)
๘. แก้วเครื่องดื่มทุกชนิดอยู่ขวามือ (หมายเลข ๙, ๑๐, ๑๑, ๑๒) (Thmdusit, ๒๕๕๔ : ออนไลน์)



## กิจกรรมท้ายบทที่ ๕

คำชี้แจง จงอธิบายการจัดโต๊ะอาหาร (Set up) และอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับรายการอาหาร (Menu) พร้อมวาดภาพประกอบ

### Menu ๑

#### Boutique garden greens

with peppered capsicum, fresh mozzarella cheese, sun dries tomato  
and balsamic dressing

\*\*\*\*\*

#### Poppy seared Norwegian salmon

On pumpkin mash, green asparagus and red pepper

\*\*\*\*\*

#### Classic Tiramisu

with berry sauce

\*\*\*\*\*

#### Red Wine , White wine





## บทที่ ๖

### รูปแบบการบริการ

ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- อธิบายประเภทและลักษณะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- แยกประเภทรูปแบบการบริการได้

เนื้อหาบทเรียน

๑. รูปแบบการบริการ
๒. การบริการที่โต๊ะแบบใช้พนักงาน
๓. การบริการตนเอง

วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. วีดีทัศน์
๓. การซักถาม
๔. รูปภาพโรงแรมและห้องอาหารต่างๆ
๕. การฝึกปฏิบัติ



## บทที่ ๖

### รูปแบบการบริการ

#### ๑. การบริการที่โต๊ะแบบใช้พนักงาน (Table Service)

เป็นรูปแบบการบริการที่เก่าแก่ที่สุดและเป็นที่นิยมมากในอุตสาหกรรมบริการ ปัจจุบันนี้ถือว่าเป็นการบริการที่หรูหรา ลักษณะของการบริการคือลูกค้าได้รับการบริการที่โต๊ะอาหารตั้งแต่การเริ่มสั่งอาหารและเครื่องดื่มกับบริการ ซึ่งจะนำอาหารที่สั่งมาเสิร์ฟ และคอยดูแลอำนวยความสะดวกต่างๆระหว่างการรับประทานอาหาร การบริการแบบนี้เหมาะกับลูกค้าที่ไม่รีบร้อนในการรับประทานอาหารและต้องการพักผ่อนในเวลาเดียวกัน

##### ๑.๑. การบริการแบบอเมริกัน (American Style)

การบริการแบบนี้มีลักษณะเป็นทางการน้อยกว่าแบบอื่นๆ โดยพนักงานเสิร์ฟอาหารที่ปรุงเสร็จและจัดเฉพาะคนเรียบร้อยมาแล้วจากในครัว โดยเสิร์ฟทางขวามือของลูกค้า ยกเว้นขนมปัง สลัดที่เสิร์ฟพร้อมอาหารจานหลักจะเสิร์ฟทางซ้ายมือของลูกค้า พนักงานจะดูแลเครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุงที่จำเป็นในการรับประทานอาหารมือนั้น เสิร์ฟสลัด ขนมปัง เนย การบริการแบบนี้เหมาะสำหรับลูกค้าที่ต้องการความรวดเร็ว ใช้เวลารับประทานอาหารไม่มากนัก และพนักงาน ๑ คนสามารถดูแลแขกได้เป็นจำนวนมาก การที่อาหารถูกจัดใส่จานเฉพาะคนเสร็จเรียบร้อยมาจากในครัว จึงอาจเรียกการบริการแบบนี้ว่า Plate Service



Picture ๑๐๐ : Plate Service

ที่มา : (Indiamart.com ๒๕๕๓ : ออนไลน์)

##### ๑.๒. การบริการแบบอังกฤษ (English Style)

การบริการแบบนี้มีความเก่าแก่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยพระเจ้าวิตตอเรียของประเทศอังกฤษ บรรยาการการรับประทานอาหารเป็นแบบครอบครัว โดยสมาชิกในครอบครัวจะนั่งรับประทานอาหาร

อาหารพร้อมกันในห้องรับประทานอาหาร หัวหน้าครอบครัวจะนั่งอยู่หัวโต๊ะ และทำหน้าที่แบ่งอาหารหลักที่ปรุงเสร็จแล้วจากในครัวจำนวนเท่าๆกัน แล้วให้ผู้รับใช้นำไปเสิร์ฟสมาชิกของครอบครัว ส่วนอาหารประกอบอื่นๆ เช่น มันฝรั่ง ผักต่างๆ เนย ขนมปัง เครื่องปรุงต่างๆ ที่อยู่บนโต๊ะ สมาชิกจะบริการตนเอง

การบริการแบบนี้ได้ถูกนำมาใช้ในห้องอาหารที่หรูหราของโรงแรม และสโมสรบางแห่ง ซึ่งก็มีที่ใช้น้อยลงมาก ลักษณะการบริการจะคล้ายแบบดั้งเดิมคือ พนักงานนำอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย จัดใส่จานขณะงานแปลมาจากในครัวมาวางตรงหน้าเจ้าภาพ เจ้าภาพจะตัดแบ่งอาหารใส่จานแล้วส่งให้บริกรทางซ้ายมือเพื่อนำไปเสิร์ฟทางซ้ายมือของแขกโดยใช้ช้อนและส้อมเสิร์ฟ บริกรจะคอยอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น เติมน้ำ นำอาหารมาเพิ่ม เก็บจานออกจากโต๊ะ ข้อดีของการบริการแบบนี้คือใช้กับงานเลี้ยงที่มีแขกมากพอสมควรแต่พนักงานน้อย ทำให้การรับประทานอาหารเป็นไปอย่างสะดวกและรวดเร็ว ในประเทศสหรัฐอเมริกาเรียกการบริการแบบนี้ว่า Silver Service หรือ Plate Silver Service



Picture ๑๐๑ : Plate Silver Service

ที่มา : (Emaze.com ๒๕๓๕ : ออนไลน์)

### ๑.๓. การบริการแบบรัสเซีย (Russian Style)

การบริการแบบนี้มีลักษณะคล้ายคลึงกับการบริการแบบฝรั่งเศสมาก การบริการเริ่มตั้งแต่บริกรรับคำสั่งจากลูกค้า แล้วส่งผ่านไปที่พ่อครัว พ่อครัวจะปรุงประกอบอาหารตามคำสั่ง จัดวางอย่างสวยงามมาในจานแปล Platter บริกรจะนำจานแปลใส่อาหารและจานของลูกค้าที่อุ่นให้ร้อนและใส่ถาดใบใหญ่มาวางไว้ที่โต๊ะพักอาหาร Sidestand หรือรถเข็น gueridon และนำจานไปวางตรงหน้าลูกค้าแต่ละคน โดยเข้าทางขวามือของลูกค้า และเวียนไปรอบๆ ตามเข็มนาฬิกาจากนั้นบริกรจะใช้มือซ้ายถือจานแปลใส่อาหารมาแสดงต่อหน้าลูกค้า โดยเข้าทางซ้ายมือของลูกค้า และใช้ช้อนส้อมเสิร์ฟตัก

แบ่งอาหารวางลงในจานของลูกค้า เวียนไปรอบๆ ในลักษณะทวนเข็มนาฬิกา การบริการนี้ใช้เครื่องเงินมากเพื่อความหรูหรา สวยงามจึงเรียกว่า Silver Service



Picture ๑๑๒ : Silver Service

ที่มา : (Thebespokebureau.wordpress.com ๒๕๕๗ : ออนไลน์)

#### ๑.๔. การบริการแบบฝรั่งเศส (French Style)

การบริการแบบนี้มีต้นกำเนิดมาตั้งแต่สมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ ๑๔ ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งมีรายการอาหารถึง ๓ ช่วงเวลาและมีอาหารหลากหลายให้เลือก บรรยาการการรับประทานอาหารคล้ายๆแบบครอบครัว ที่แตกต่างกันคือ แยกสามารถเลือกและตักแบ่งอาหารจากจานเพลที่ยกมาเสิร์ฟได้ด้วยตนเอง ตามความต้องการรวมทั้งอาหารประกอบอื่นๆด้วย พนักงานจะนำอาหารไปให้แขกตักแบ่งเองทีละคนจนครบ โดยให้แขกอาวุโสตักแบ่งก่อน อุปกรณ์ที่ใช้ตักแบ่งคือ ช้อนและส้อม ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าช้อนและส้อมโดยทั่วไป การเสิร์ฟและถอนอาหารให้ทำทางซ้ายมือของแขก เวียนไปรอบโต๊ะในลักษณะทวนเข็มนาฬิกา ส่วนเนย ขนมปัง สลัด เสิร์ฟทางซ้ายของแขก การบริการแบบนี้ลักษณะค่อนข้างหรูหรา





Picture ๑๐๓ : French Service

ที่มา : (Thegreatgastro.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

## ๒. การบริการตนเอง (Self Service)

การบริการตนเอง เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน เนื่องจากสภาพความเป็นอยู่ ความเร่งรีบในการทำงาน การเดินทาง การเจรจาติดต่อธุรกิจ ฯลฯ ทำให้ประชาชนมีเวลาในการรับประทานอาหารน้อยลง หรือต้องเร่งรีบในการรับประทานอาหาร การบริการอาหารแบบบริการตนเองจึงเกิดขึ้นหลายรูปแบบ โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญคือ การให้บริการด้วยราคาประหยัดละมีความรวดเร็วในการบริการมากที่สุด มีการตัดทอนการบริการต่างๆ ลงไปเพื่อลดต้นทุนค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน พยายามเน้นความสะดวกในการปฏิบัติงานของพนักงานที่จะให้บริการแก่ลูกค้าจำนวนมาก แต่มีเวลารับประทานอาหารจำกัด เพื่อช่วยให้อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าเร็วขึ้น และเพื่อตอบสนองความต้องการต่างๆ ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รูปแบบการบริการอาหารแบบ Self service มีหลายประเภท ได้แก่

### ๒.๑ การบริการแบบคาเฟ่เทอเรีย (Cafeteria Style)

ลักษณะการบริการแบบนี้คือ ห้องอาหารจะเตรียมประกอบอาหารไว้ล่วงหน้าและพร้อมที่จะจำหน่ายได้ทันทีเมื่อถึงเวลาเปิดบริการของห้องอาหาร ลูกค้าจะช่วยตนเองด้วยการหยิบถาดอาหารจากจุดเริ่มต้นของการบริการเดินไปตามแนวเคาน์เตอร์ที่วางอาหารและเลือกหยิบอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ จ่ายเงินที่ปลายแถว และนำไปรับประทานที่โต๊ะ เมื่อทานเสร็จลูกค้ายกถาดไปวางตามจุดที่กำหนด พนักงานจะคอยเก็บและทำความสะอาดโต๊ะ โดยไม่รบกวนลูกค้า



### ความสำเร็จของการบริการแบบนี้ขึ้นอยู่กับ

๑. การจัดชั้นหรือเคาเตอร์สำหรับวางอาหาร ในแต่ละห้องอาหารให้บริการแบบนี้อาจจัดเคาน์เตอร์แตกต่างกันไปตามความเหมาะสม เช่น ตามขนาดของห้องอาหาร ตามประเภทของอาหารที่จัดบริการ โดยคำนึงถึงความสะดวกของลูกค้าในการเลือกหยิบอาหารมากที่สุด
๒. การจัดแสดงอาหารที่จำหน่าย ควรมีอาหารหลายอย่าง หลายราคา ห่อหุ้มอย่างดี และจัดได้อย่างสวยงาม เรียงลำดับตามลำดับการทานก่อนหลังตามแบบสากลนิยม
๓. ความรวดเร็วในการบริการ วิธีที่จะให้ลูกค้าได้รับความรวดเร็วคือ การจัดแสดงรายการอาหารที่จำหน่ายในวันนั้น หรือติดเมนูไว้ตรงทางเข้าให้ลูกค้าเห็นอย่างชัดเจน เมื่อลูกค้าอ่านเมนูแล้วตัดสินใจว่าต้องการอะไรก็จะตรงไปที่จุดนั้นทันที ทำให้การบริการรวดเร็วขึ้น
๔. คุณภาพ ราคา ปริมาณของอาหาร ทุกงานควรมีคุณภาพและปริมาณเท่าเทียมกัน ผู้ประกอบธุรกิจควรให้ความสนใจในการรักษาคุณภาพของอาหาร ตลอดจนคุณภาพการบริการอยู่เสมอ



Picture ๑๐๔ : Cafeteria Style

ที่มา : (Cownuniform.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

### ๒.๒ การบริการแบบบุฟเฟต์ (Buffet Style)

ลักษณะการบริการแบบนี้คือห้องอาหารจะนำอาหารที่ปรุงสำเร็จและทั้งร้อนและเย็นจากในครัวมาวางบนโต๊ะขนาดใหญ่ พร้อมทั้งเครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆในการรับประทานอาหาร และลูกค้าจะเป็นผู้เลือกอาหารใส่จานเอง รวมทั้งของหวาน และเครื่องดื่มด้วย และนำรับประทานที่โต๊ะที่จัดไว้

### ความสำเร็จของการจัดบริการแบบนี้ขึ้นอยู่กับ

๑. การจัดวางอาหาร ต้องจัดวางตามลำดับการรับประทานอย่างสวยงาม ทำให้มองเห็นปริมาณอาหารมากพอสมควร ไม่น้อยเกินไปจนไม่น่ารับประทาน
๒. การตกแต่งโต๊ะที่จัดวางอาหารให้ดูสะอาดเรียบร้อย สวยงาม

๓. การจัดบรรยากาศภายในห้องอาหาร
๔. การคิดราคา จะคิดราคาเหมาเป็นมือโดยไม่คำนึงถึงว่าลูกค้า จะรับประทานมากหรือน้อย การคิดราคาเหมาเป็นมือจะทำให้สะดวกแก่ปริมาณต้นทุนอาหารและราคาไม่แพง
๕. การจัดอาหารควรมีการวางแผนล่วงหน้าโดยจัดอาหารทั้งชนิดที่มีต้นทุนสูงและต้นทุนต่ำ ปะปนกันและการกะปริมาณการขายล่วงหน้าซึ่งจะมีส่วนช่วยในการลดต้นทุนการผลิต พ่อครัวสามารถจัดอาหารไว้ให้พอแก่การขายไม่เหลือทิ้งมากนัก

การบริการแบบนี้แพร่หลายมากในปัจจุบัน ห้องอาหารเกือบทุกประเภทสามารถให้บริการแบบนี้ได้ โดยเฉพาะเมื่อให้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เพราะสามารถให้บริการแก่ลูกค้าได้เป็นจำนวนมาก คราวละหลายร้อยคน และใช้พนักงานน้อยในการดูแลให้ความสะดวกในการจัดอาหาร การบริการแบบนี้จัดในงานสังสรรค์ต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานวันเกิดและการจัดประชุมสัมมนาต่างๆ



Picture ๑๐๕ : Buffet รร.แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : (Mgrounline.com ๒๕๖๐ : ออนไลน์)

### กิจกรรมท้ายบทที่ ๖

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามประเด็นต่อไปนี้

๑. Gueridon service คือรูปแบบบริการแบบใด
๒. รูปแบบการบริการแบบ Self service มีอะไรบ้าง ?

คำตอบข้อที่ ๑

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

คำตอบข้อที่ ๒

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## บทที่ ๗

### ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- อธิบายประเภทของเครื่องดื่ม
- จำแนกชนิดของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ได้
- รู้จักเครื่องดื่มผสม(Mixed Drinks)
- ผสมเครื่องดื่มค็อกเทลอย่างง่ายได้

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. การแบ่งประเภทของเครื่องดื่ม
๒. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์
๓. เครื่องดื่มผสม (Mixed Drinks)
๔. ตัวอย่างค็อกเทล

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. วีดิทัศน์
๓. การซักถาม
๔. การฝึกปฏิบัติ
๕. การทดสอบ



## บทที่ ๗

### ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

เครื่องดื่ม (Beverage) เครื่องดื่มที่ไม่ใช่น้ำเปล่าเป็นสินค้าที่สามารถทำกำไรให้แก่ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมาก เนื่องจากมีมากมายหลายชนิด โดยเฉพาะเครื่องดื่มผสม ซึ่งดึงดูดใจลูกค้าได้มาก ลูกค้าสามารถเลือกเครื่องดื่มได้ตามความพอใจ นอกจากนั้นยังมีการตกแต่งเครื่องดื่มอย่างสวยงาม บริการด้วยเครื่องแก้วที่หรูหรา ทำให้ลูกค้ารู้สึกผ่อนคลายความเครียด และได้พักผ่อนไปด้วย (ฉลองศรี มิมลสมพงศ์, ๒๕๔๓: ๘๒-๑๑๙)

#### การแบ่งประเภทของเครื่องดื่ม

มีการจัดแบ่งกลุ่มของเครื่องดื่มโดยพิจารณาส่วนผสมของเครื่องดื่ม ซึ่งการจัดแบ่งด้วยปัจจัยดังกล่าว สามารถแบ่งเครื่องดื่มได้เป็น ๓ กลุ่มใหญ่ คือ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม และเครื่องดื่มผสม

#### ๑. เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม (Soft Drinks)

เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม (Soft Drinks/ Non-Alcoholic Drinks) จะเป็นเครื่องดื่มที่มีจำหน่ายในสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มสามารถแบ่งออกได้เป็นหลายกลุ่ม โดย อาศัยปัจจัยด้านวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต มีอาหาร เป็นตัวจัดแบ่ง ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น ๖ ชนิดคือ น้ำแร่ (Mineral water)

- น้ำแร่ (Mineral water)
- โซดา (Soda)
- น้ำอัดลม (Carbonated soft drink)
- น้ำผักและน้ำผลไม้ (Fruit and vegetable juices)
- นมและเครื่องดื่มจากนม (Milk and Milk drink)
- ชาและกาแฟ (Tea and Coffee)

#### การบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

๑. น้ำแร่ (Mineral water) จะแตกต่างจากน้ำดื่มทั่วไปเนื่องจากมีแร่ธาตุ อาจมีส่วนประกอบของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ทำให้เกิดฟองหรือไม่มีก็ได้ ข้อมูลสำคัญที่ต้องปรากฏบนฉลากขวดที่แสดงความแตกต่างของน้ำแร่แต่ละชนิดคือ ปริมาณแร่ธาตุและคุณค่าในการรักษาโรค การบริโภคน้ำแร่มักจะเสริมฟลูออไรด์ในอุณหภูมิ ประมาณ ๔๕ องศาฟาเรนไฮต์ แต่น้ำแร่สำหรับรักษาโรคมักนิยมเสริมฟลูออไรด์ในอุณหภูมิ ๖๐ องศาฟาเรนไฮต์



๒. โซดา (Soda) เครื่องดื่มที่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทำให้เกิดฟองอากาศ มักใช้ผสมกับเหล้า และเครื่องดื่มก่อนอาหารเพื่อลดความเข้มข้น หากมีการเพิ่มเกลือหรือสารโซเดียมไบคาร์บอเนต จะได้เครื่องดื่มที่เรียกว่า Club Soda
๓. น้ำอัดลม (Carbonated soft drink) ได้แก่ น้ำแรที่มีการเติมน้ำตาลและปรุงรสด้วยน้ำผลไม้หรือส่วนผสมสกัดจากพืช เรียกว่า Flavored Mineral water
๔. น้ำผักและน้ำผลไม้ (Fruit and vegetable juices) น้ำผลไม้และน้ำจากผักชนิดต่างๆ อาจได้ตชจากการคั้นสดๆ หรือซื้อชนิดบรรจุกระป๋องหรือขวดสำเร็จรูปที่พร้อมบริการได้ทันที ที่นิยมมากได้แก่ น้ำส้ม น้ำองุ่น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับประรด น้ำเกรปฟรุต น้ำมะเปือเทศ น้ำผักรวม
๕. นม (Milk) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัว ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเฉพาะสำหรับวัยเด็ก ๆ น้ำที่นำออกมาจะเป็นประเภทการพาสเจอร์ไรซ์ คือผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้ว นมสามารถนำมาผสมกับเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ เรียกว่า Mixes Milk drink ซึ่งสามารถดื่มได้ตลอดเวลา ส่วนประกอบสำคัญที่นำมาผสมกับนมได้แก่ ผงช็อกโกแลต โอวัลติน น้ำผลไม้ น้ำเชื่อมจากผลไม้  
เครื่องดื่มที่ผสมแล้วสามารถดื่มได้ทั้งร้อนและเย็น ได้แก่ hot ovaltine หรือ hot chocolate พนักงานอุ่นนมให้ร้อนสาในแก้วกาแฟวางบนจานรองพร้อมช้อนชา ส่วนเครื่องดื่มผสมนมประเภทเสิร์ฟเย็น ได้แก่ cold ovaltine หรือ cold chocolate milk เป็นการผสมนมเย็นกับผงช็อกโกแลตหรือผงโอวัลติน อาจเขย่าหรือคนให้เข้ากัน
๖. กาแฟ (coffee) หากพิจารณาถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกาแฟ อาจกล่าวได้ว่ากาแฟคือเครื่องดื่มที่ได้จากการรินน้ำร้อนอุณหภูมิประมาณ ๒๐๕ องศาฟาเรนไฮต์ ลงไปบนเมล็ดกาแฟโดยอาจใช้แรงดันหรือไมใช่ก็ได้ ปริมาณกาแฟที่ใช้ในการบริการ ๑ คน จะอยู่ที่ ¼ - ½ ออนซ์ ขึ้นอยู่กับความเข้มข้นที่ต้องการ

การบริการกาแฟให้กับแขกสามารถกระทำได้หลายวิธีกับลักษณะของกาแฟที่แขกต้องการดื่ม

- กาแฟดำ Black Coffee with sugar นำแก้วกาแฟมาบนจานรองพร้อมช้อนชาโดยมีกระปุกน้ำตาลหรือสารให้ความหวานประเภทอื่นด้วย
- กาแฟธรรมดา Regular Coffee แก้วกาแฟดำจะถูกจัดวางบนจานรองพร้อมช้อนชา โดยมีน้ำตาล ครีม หรือนม
- เอสเพรสโซ่ Espresso กาแฟเข้มข้นโดยจะใช้ปริมาณกาแฟเท่าปกติแต่ละปริมาณน้ำลงครึ่งหนึ่ง อาจมีการนำน้ำตาลเม็ด และครีมให้กับแขกถ้าต้องการ
- Ristretto กาแฟที่มีความแรงกว่า espresso สองเท่า โดยมีกรรมวิธีการปรุงเช่นเดียวกัน

- คาปูชิโน Cappuccino การแพดำประมาณ ¼ ของแก้ว เต็มด้านบนด้วยนมปั่นร้อนตีจนเป็นฟอง โรยด้านบนด้วยผงโกโก้ การเสิร์ฟจะกระทำเช่นเดียวกับ Black Coffee พร้อมน้ำตาล
- Café Mélangé การแพที่ใส่วิปครีมด้านบน เสิร์ฟเช่นเดียวกับกาแพดำใส่น้ำตาล
- Milk coffee ใส่กาแพดำ ๒ ส่วน และนม ๑ ส่วน เสิร์ฟเช่นเดียวกับกาแพดำใส่น้ำตาล
- Café latte เป็นกาแพที่มีลักษณะเหมือนคาปูชิโน แต่มีสัดส่วนของนมมากกว่า นอกจากนี้ นมที่เสิร์ฟในกาแพประเภทนี้จะไม่ตีฟอง ส่วนใหญ่ตีในมือเช้า และนิยมเสิร์ฟมาในแก้วมากกว่าในถ้วย ลาเต้สามารถทำเป็นกาแพเย็นได้



Picture ๑๐๖ : รูปแบบการบริการกาแฟ (Thmdusit ๒๕๕๔ : ออนไลน์)

๗. ชา Tea ปกติแล้วในสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มมักนิยมใช้ถุงชา เนื่องจากความสะดวกสบาย รสของชาขึ้นอยู่กับประเภทของชา ดังนี้

Ceylon Tea กลิ่นหอมอ่อน

Darjeeling ชาอินเดียกลิ่นค่อนข้างแรง

Jasmine Tea ชาจากประเทศจีน กลิ่นหอมของดอกไม้ค่อนข้างแรง

การปรุงชาในกรรมวิธีง่ายที่สุดคือ การรินน้ำเดือดที่อุณหภูมิ ๒๑๒ องศาฟาเรนไฮต์ ใส่ในแก้วชาซึ่งมีชาถุง ๑ ของ ที่ไว้ประมาณ ๓-๕ นาที ซึ่งจะทำให้รสชาติของชาดีที่สุด

**๒. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม (Hard Drinks) แบ่งตามประเภทกรรมวิธีการผลิต มี ๓ แบบ ได้แก่**

### ๒.๑ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก Fermentation

**เบียร์ (Beer)** เบียร์เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการหมักเมล็ดข้าวมอลต์ ดอกฮอป(hops) เชื้อหมัก (yeast) และน้ำ (pure water) มีแอลกอฮอล์ ๓-๑๐ ดีกรี

#### ประเภทของเบียร์

๑. เบียร์ที่ได้จากการหมักด้วยยีสต์บริเวณส่วนล่างของถัง ยีสต์จะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่อุณหภูมิต่ำ ที่เรียกว่า bottom yeast เกิดจากการหมักที่ก้นถังอย่างช้า ๆ เบียร์ประเภทนี้ได้แก่
  - Lager Beer เป็นเบียร์ที่มีสีทองสดใสเก็บในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำ มีรสอ่อนถึงปานกลาง เสรีฟเย็นจัด ๓-๗ องศาเซลเซียส
  - Pilsner Beer มีรสชาติอ่อน หวานน้อย สีเหลืองอำพัน เสรีฟเย็นจัด
  - Light Beer เบียร์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ และให้พลังงานต่ำ ต้มแล้วไม่อ้วน
  - Dark Beer เป็นเบียร์ที่มีสีดำ กลิ่นและรสชาติเข้มข้น มีแอลกอฮอล์ ๖ ดีกรี
  - Bock Beer เป็นเบียร์ที่มีสีคล้ำ รสหวาน เข้มข้น
๒. เบียร์ที่ได้จากการหมักด้วยยีสต์บริเวณด้านบนของถัง (top fermentation) ยีสต์จะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่อุณหภูมิระหว่าง ๑๐-๑๘ องศาเซลเซียส ที่เรียกว่า top yeast การหมักจะเกิดบริเวณด้านบนของถัง เบียร์ประเภทนี้ได้แก่
  - Ale Beer เป็นเบียร์ที่มีสีเข้ม รสขม เข้มข้นกว่า Lager Beer เสรีฟเย็นจัด ที่อุณหภูมิ ๓-๗ องศาเซลเซียส
  - Porter Beer เป็นเบียร์ที่มีสีดำ รสขมอมหวาน
  - Stout Beer สีเข้มจนเกือบดำ มีกลิ่นและรสชาติเข้มข้น รสหวานมาก ขมเล็กน้อย
  - Weiss Beer เบียร์ที่ทำมาจากข้าวสาลี โดยไม่ต้องกรอง
  - Cream Ale Beer เป็นเบียร์ที่ผสม Lager Beer ผสมกับ Ale Beer มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สูง

อย่างไรก็ตามไม่ว่าจะเป็นการผลิต Lager Beers หรือ Ale ก็ตามจะต้องมีส่วนประกอบที่สำคัญ ๔ ชนิดคือ ข้าวมอลต์ น้ำ ดอกฮอป และยีสต์ โดยส่วนผสมแต่ละส่วนมีความสำคัญดังนี้

๑. น้ำ เป็นส่วนประกอบที่มีปริมาณมากที่สุดของเบียร์และช่วยเพิ่มรสชาติ น้ำที่นำมาใช้จะต้องเป็นน้ำที่ไม่กระด้างและไม่มีแคลเซียม มีคุณสมบัติเช่นเดียวกับน้ำดื่ม

๒. ข้าวมอลต์ ได้จากการนำข้าวบาร์เลย์ไปแช่น้ำจนข้าวเริ่มงอก นำมาผึ่งให้แห้งในอุณหภูมิ ๑๘๕ องศาฟาเรนไฮต์ สำหรับการผลิต Light Beer ส่วนข้าวมอลต์ที่อบอุณหภูมิ ๒๒๐ องศาฟาเรนไฮต์จะใช้ผลิต Dark Beer ข้าวมอลต์เป็นตัวทำให้เกิดน้ำตาลในกระบวนการหมัก ก่อให้เกิดแอลกอฮอล์และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ในแง่ของสารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และวิตามิน
๓. ดอกฮอป เป็นตัวการเพิ่มรสขมให้กับเครื่องดื่มประเภทเบียร์และมีผลทางด้านป้องกันโรคติดต่อ
๔. ยีสต์ เป็นตัวกระตุ้นให้น้ำตาลแตกตัวกลายเป็นแอลกอฮอล์และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ นอกจากนี้ยังเป็นตัวก่อให้เกิดอาการเมาค้าง

### ขั้นตอนการผลิตเบียร์

๑. การย่อยสลาย (Mashing)
๒. การต้มเบียร์ (Brewing)
๓. การหมัก (Fermentation)
๔. การบ่ม (Aging)
๕. การบรรจุ (Packaging)

**ไวน์ (Wine)** คือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ซึ่งได้มาจากน้ำของผลองุ่นสดผ่านกรรมวิธีหมักภายในแหล่งผลิตตามมาตรฐานของสถานที่นั้นๆ

๑. กรรมวิธีในการผลิตไวน์ ผลิตขึ้นในประเทศต่างๆ ทั่วโลกเท่าที่รู้จักกันโดยทั่วไป ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์ชมพู โดยเน้นเรื่องของการต้มควบคู่ไปกับการรับประทานอาหาร ซึ่งไวน์ทั้ง ๔ ประเภทดังกล่าว มีกรรมวิธีในการผลิตจากการหมักที่แตกต่างกันทำให้ได้ไวน์ต่างชนิดดังนี้
  - **ไวน์แดง** สามารถผลิตได้จากองุ่นดำซึ่งจะหมักทั้งเปลือก สีของไลนแดงจะมีตั้งแต่ม่วงไปจนถึงแดงและน้ำตาล ไลนที่ผลิตใหม่มักจะมีสีม่วง ไลนที่เก็บไว้นานจะมีสีน้ำตาลแดง
  - **ไวน์ขาว** สามารถผลิตได้จากองุ่นดำ องุ่นขาว หรือองุ่นทั้ง ๒ พันธุ์ผสมกัน แจกในการคั้นองุ่นจะเอาเฉพาะน้ำมาหมัก ดังนั้นสีแดงที่อยู่ที่เปลือกองุ่นจะถูกแยกออกไปทันที จึงทำให้น้ำไลนเป็นสีขาว
  - **ไวน์ชมพู หรือ โรเซไวน์** มีกรรมวิธีในการผลิตได้หลายแบบ แต่วิธีที่ใช้กันทั่วไปมักจะเริ่มจากการหมักองุ่นเช่นเดียวกับการทำไลนแดงแต่จะมีการกรองเอาเปลือกขององุ่นที่เป็นตัวก่อให้เกิดสีออกหลักจากการหมัก ๑๒-๒๔ ชั่วโมง หรืออาจจะผลิตโดยนำไลนแดงในปริมาณเล็กน้อยผสมกับไวน์ขาว

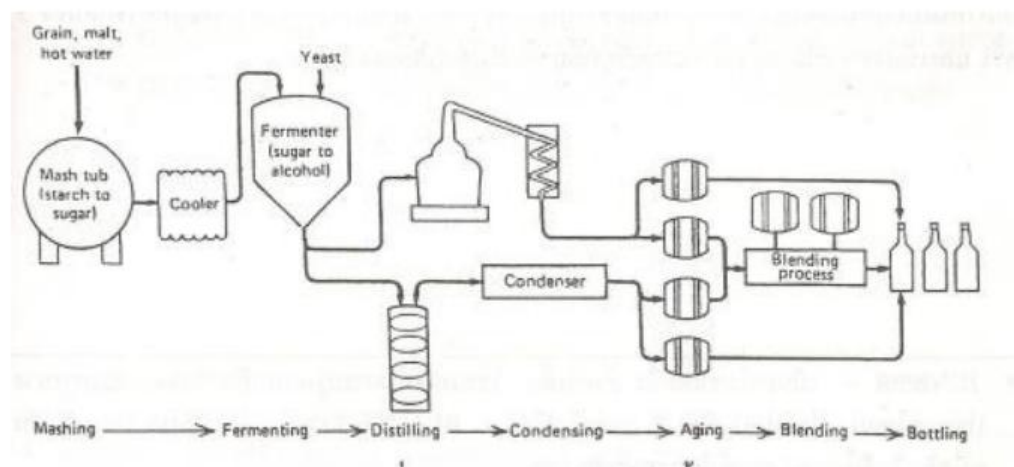
## ๒.๒ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่น Distilled

เหล้ากลั่นมีหลายประเภทแบ่งตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการกลั่น

### ๑. เหล้ากลั่นที่ใช้เมล็ดข้าวและธัญพืชอื่นๆ ได้แก่ วิสกี้ (WHISKY)

วิสกี้ (Whisky/ Whiskey) เป็นเหล้ากลั่นที่ได้จากวัตถุดิบคือเมล็ดข้าว ซึ่งอาจเป็นข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพด หรือข้าวเจ้าและนำผลิตมาบ่มไว้ในถังไม้ ในสมัยโบราณหลังจากกลั่นและเก็บบ่มวิสกี้จนได้ที่แล้วสามารถนำมาดื่มได้ทันที แต่ภายหลังมีการค้นพบว่าการนำวิสกี้หลายๆ ประเภทที่มีความแตกต่างกันมาผสมกันจะทำให้ได้วิสกี้ชนิดใหม่ที่มีคุณภาพดีกว่าเดิม กรรมวิธีในการผสมดังกล่าวเรียกว่า Blending ซึ่งต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ลงมือปฏิบัติ เนื่องจากเป็นขั้นตอนที่ซับซ้อน และเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้วิสกี้แต่ละยี่ห้อ มีเอกลักษณ์ของตนเอง

ประเทศที่มีการผลิตวิสกี้ ได้แก่ ประเทศสกอตแลนด์ ส่วนประเทศไอร์แลนด์ก็มีชื่อเสียงในการผลิต เช่นกัน สำหรับวิสกี้ที่ผลิตขึ้นในประเทศสหรัฐอเมริกาเรียกว่า Bourbon ใช้วัตถุดิบคือเมล็ดข้าวโพดอย่างเดียวเหมือนกับประเทศสกอตแลนด์



Picture ๑๐๗ : กระบวนการผลิตวิสกี้ (ชลธิชา บุนนาค, ๒๕๔๓ : ๑๑๑)

การดื่มวิสกี้มีหลายรูปแบบ เช่น

ดื่มโดยไม่ผสม โดยรินวิสกี้ใส่ในแก้ว Short glass และแก้วใส่น้ำแข็งวางไว้ข้างๆ

ดื่มพร้อมน้ำแข็งที่เรียกว่า On the Rock โดยใส่น้ำแข็งก้อนลงในแก้ว Rock ก่อนแล้วจึงรินวิสกี้ลงไป

ดื่มผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น โซดา หรือน้ำผลไม้ในรูปแบบของค็อกเทลที่มีวิสกี้เป็นเหล้าเสิร์ฟในแก้ว High Ball เช่น Whisky sour, John Collins, Manhattan, Rusty Nails, Old-fashions เป็นต้น



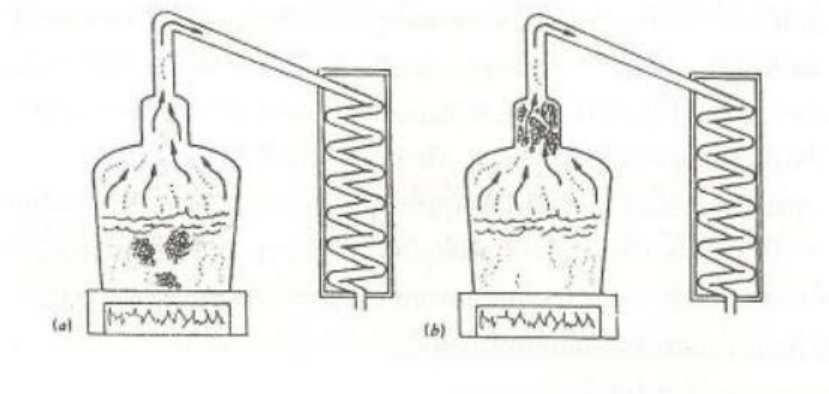


Picture ๑๐๘ : Whisky jack daniels

ที่มา : (Whisky ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

## ๒. เหล้ากลั่นที่ใช้ทำจากข้าวโพด ข้าวไรน์ ข้าวสาลีได้แก่ จิน (GIN)

จิน (Gin) เป็นสุรากลั่นที่มีต้นกำเนิดจากประเทศฮอลแลนด์ วัตถุดิบที่ใช้คือเมล็ดข้าว (ข้าวบาร์เลย์ ข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต) ปรงแต่งกลิ่นด้วยผลจูนิเปอร์ (เป็นผลไม้ชนิดหนึ่ง ลำต้นเดี่ยว ใช้ส่วนผลในการปรุงแต่งกลิ่นหรือรสของอาหารบางประเภทได้แก่ Sauerkraut (กระหล่ำปลีดอง) Blackbirds, thrushs (นกประเภทหนึ่งตัวเล็กสีน้ำตาล รวมทั้งในการกลั่นจินด้วย) ผักชีและสมุนไพร อาจมีการใช้ส่วนผสมอื่นเสริมเข้าไป เช่น รากของต้นมะขาม น้ำมะนาวและอื่นๆ มีคุณสมบัติเป็นยารักษาโรคได้ เนื่องจากผลจูนิเปอร์ถือเป็นยาสมุนไพรอย่างหนึ่ง จินเป็นเหล้ามีแอลกอฮอล์ค่อนข้างสูงเนื่องจากกลั่นหลายครั้ง เป็นเหล้าไม่ต้องบ่ม



Picture ๑๐๙ : กระบวนการผลิตจิน (Thmdusit ๒๕๕๔ : ออนไลน์)

การดื่มจินสามารถทำได้หลายรูปแบบเช่นเดียวกับวิสกี้ กล่าวคือ

ดื่มผสมกับโซดา หรือโทนิค มีน้ำแร่ที่มีคาร์บอนเนต รสและกลิ่นควินินมะนาว , ผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เป็นค็อกเทล



Picture ๑๑๐ : Gin

ที่มา : (Cdn.diffordsguide.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

### ๓. เหล้ากลั่นที่ได้จากการกลั่นเหล้าองุ่น ได้แก่ บรันดี (Brandy)

**บรันดี (Brandy)** เป็นเหล้าที่กลั่นจากองุ่นอีกที่หนึ่งผลไม้อื่นก็สามารถผลิตเป็นบรันดีได้ เพียงแต่จะต้องมีชื่อของผลไม้ที่ใช้ทำปรากฏอยู่บนฉลากขวดด้วย เช่น Apple Brandy, Apricot Brandy, Blackberry Brandy เป็นต้น

คุณภาพของบรันดีขึ้นอยู่กับเหล้าองุ่นที่นำมากลั่น และต้องมีการเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กอย่างน้อย ๕ ปี ถังไม้โอ๊กมีคุณสมบัติพิเศษคือเป็นไม้ที่มีรูเล็กๆอยู่ในเนื้อไม้ซึ่งเป็นช่องทางให้แอลกอฮอล์ในถังระเหยออกมาและอากาศจากภายนอกถูกดูดซับเข้าไปภายใน โดยอากาศจะนำเอากลิ่นและสีของถังไม้โอ๊กเข้าไปผสมกับน้ำบรันดีในถังทำให้เกิดสีและรสชาติขวนดื่ม รวมถึงจะช่วยลดติกริแอลกอฮอล์ซึ่งทำให้ผู้ดื่มรู้สึกบาดคอ ระยะเวลาในการเก็บบ่ม ๕ ปี ถือเป็นบรันดีที่มีมาตรฐานซึ่งแขกสามารถดื่มได้โดยไม่ผสม ถ้าเก็บบ่ม ๘ ปี ถือว่าเป็นบรันดีเกรดสูงมาก ซึ่งจะมีตัวอักษรปรากฏบนฉลากว่า V.S.O.P หมายถึง Very Special Old Pale ส่วนบรันดีที่เก็บบ่มนานขึ้นไปอีกประมาณ ๓๐ ปี จะปรากฏคำว่า X.O อันหมายถึง Extra Old หรือ Gordon Bleu, Centeur, Antique ซึ่งรสชาติจะยิ่งนุ่มนวลมากขึ้น



Picture ๑๑๑ : Gran Brandy Solera Fundación ๑๙๐๒ Reserve ๑๕ years

ที่มา : (Licorea.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

**คอนยัค (Cognac)** เป็นชื่อแคว้นหนึ่งในประเทศฝรั่งเศสที่มีการผลิตเครื่องดื่มยุโรปแบบเดียวกับบรันดี เพียงแต่มีการเลือกสรรพันธุ์องุ่น ถึงไม่อีกที่ใช้ในการเก็บบ่ม รวมทั้งสภาพของดินและภูมิอากาศที่ช่วยให้บรันดีที่ผลิตในแคว้นนี้มีชื่อเสียงและได้รับการรับรองคุณภาพว่าเป็น A.O.C Spirit โดยกฎของ Appellation Controlee ซึ่งจะเป็นการรับว่าเครื่องดื่มดังกล่าวผลิตในแคว้นนั้นจริง หากผลิตที่อื่นจะต้องเรียกชื่อว่าบรันดีเท่านั้น นอกเหนือจากสัญลักษณ์ดังกล่าวแล้ว บนฉลากขวดคอนยัคที่ปรากฏคำว่า Grand Champagne (Champagne เป็นภาษาฝรั่งเศสแปลว่า Field คือ ท้องทุ่ง ไร่) ซึ่งหมายถึงพื้นที่หลักของแคว้นแชมเปญ



Picture ๑๑๒ : Cognac

ที่มา : (Cognac๑๗๑๙.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

**อาร์มาญัก (Armagnac)** เป็นชื่อแคว้นอีกแคว้นหนึ่งในประเทศฝรั่งเศสที่ผลิตบรันดีอีกชนิดหนึ่งที่ชาวอเมริกันคุ้นเคย โดยได้รับการรับรองแหล่งผลิต A.O.C เช่นเดียวกับคอนยัค ในส่วนของสัญลักษณ์และความหมายบนฉลากขวดมีลักษณะเช่นเดียวกับคอนยัค วิธีการดื่ม อาร์มาญักที่แท้จริงผู้ดื่มนั้นจะต้องสัมผัสได้ทั้งเพดานและจมูก นิยมใช้แก้ว Balloon Goblet ลักษณะตัวแก้วใหญ่ก้านแก้วสั้นทำให้ผู้ดื่มสามารถใช้มืออุ้มตัวแก้วได้ถนัด และความร้อนจากมือจะถือเทไปสู่ตัวแก้วแล้วเครื่องดื่มในแก้วทำให้กลิ่นหอมฟุ้งกระจายขึ้นมา



Picture ๑๑๓ : วิธีการถือแก้ว

ที่มา : (gun๒๕๕๕za.blogspot.com ๒๕๕๕ : ออนไลน์)

#### ๔. เหล้ากลั่นที่ใช้มันฝรั่งและเมล็ดข้าวต่างๆ ได้แก่ วอดก้า (Vodka)

**วอดก้า (Vodka)** เป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในปัจจุบัน ประเทศที่มีชื่อเสียงในการผลิต คือ ประเทศรัสเซียและโปแลนด์ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคือ ข้าวไรน์ ข้าวสาลี ข้าวเจ้า หรือมันฝรั่งที่บดละเอียดเข้าด้วยกันแล้วผสมกับข้าวบาร์เลย์ในปริมาณเล็กน้อย นำไปกลั่นประมาณ ๓ - ๔ ครั้ง เพื่อเพิ่มความบริสุทธิ์ หลังจากนั้นจะกรองผ่านถ่านไม้เพื่อให้ถ่านดูดซับสิ่งไม่บริสุทธิ์และกลิ่นต่างๆ ออกให้หมด วอดก้าเป็นเหล้าที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่นและไม่มีรส นิยมดื่มควบคู่กับอาหารรสจัดประเภท คาร์เวีย ปลาแซลมอนรมควัน โดยดื่มในลักษณะไม่ผสมอะไรเลยหรือสามารถใช้เป็นเหล้าหลักในการผสมค็อกเทลแทนเหล้าจิน ตัวอย่าง Cocktail ที่ใช้วอดก้าเป็นเหล้าหลัก Bloody Mary, White Russian Cocktail





Picture ๑๑๔ : Bloody Mary

ที่มา : (Sistacafe.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



Picture ๑๑๕ : White Russian

ที่มา : (Bloggang.com ๒๕๕๔ : ออนไลน์)

#### ๕. เหล้ากลั่นที่ทำจากน้ำอ้อยได้แก่ รัม (RUM)

**รัม (Rum)** คือสุรากลั่นจากน้ำตาลที่ได้จากอ้อย จึงมักจะผลิตในประเทศที่มีการปลูกอ้อย เช่น จาไมก้า เปอโตริโก คิวบา ออสเตรเลีย อินโดนีเซีย และประเทศไทย

รัมแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท โดยพิจารณาจากขั้นตอนของการหมัก

๑. Full Bodied Rum เป็นรัมที่มีการหมักกับยีสต์ตามธรรมชาติ และปล่อยให้ขั้นตอนของการหมักดำเนินไปจนได้ปริมาณแอลกอฮอล์ระหว่าง ๗๐ - ๘๐ ดีกรี ประเทศที่มีชื่อเสียงในการผลิตรัมประเภทนี้คือ จาไมก้า



๒. Light Bodied Rum เช่น รัมจากประเทศเปอร์โตริโก คิวบา จะใช้การหมักโดยมีการเติมยีสต์เข้าไปในน้ำตาลเพื่อก่อให้เกิดแอลกอฮอล์แล้วจึงนำไปกลั่นจนได้ปริมาณแอลกอฮอล์ ๘๐ – ๙๐ ดีกรี

Rum ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปจะมี ๒ ชนิดคือ

White Rum เป็นรัมที่ไม่ได้เก็บบ่มในถังไม้โอ๊ก

Dark Rum คือ White Rum ที่ผ่านการเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กจนสีของไม้โอ๊กจนสีของไม้โอ๊กละลายเข้าไปรวมอยู่ในเนื้อเหล้า

วิธีการดื่มเหล้ารัม จะดื่มโดยไม่ผสม หรือ จะผสมกับส่วนผสมต่างๆ ในรูปแบบของ Cocktail ได้แก่ Mai Thai, Zombie, Bacardi Cocktail, Daiquiri



Picture ๑๑๖ : Bacardi Cocktail

ที่มา : (Diffordsguide.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

## ๖. เหล้ากลั่นที่ใช้ทำจากผลของต้น Agave ได้แก่ เตกิล่า (TEQUILA)

เตกิล่า (Tequila) สุรากลั่นจากน้ำของต้นอากาเว่ Argave ประเภท Blue Argave ที่เมืองเตกิล่าประเทศเม็กซิโกเท่านั้น หากผลิตจากต้นอากาเว่ในแหล่งอื่นจะเรียกว่า Mezcal

ขั้นตอนในการผลิตคือนำหัวของต้น Blue Argave มาเผาเพื่อให้ความร้อนเปลี่ยนแปลงเป็นน้ำตาล จากนั้นนำหัว Argave ไปคั้นน้ำแล้วนำมาเติมยีสต์และผ่านการกลั่นในลำดับต่อไปจะได้เครื่องดื่มที่เรียกว่า เตกิล่า ซึ่งเป็น White Tequila แต่หากนำ White Tequila ไปบ่มในถังไม้โอ๊กอีกประมาณ ๖ เดือน จะได้ gold Tequila ซึ่งวิธีการดื่มเตกิล่าในสมัยก่อน

นิยมดื่มโดยไม่ผสม หรือดื่มพร้อมเกลือกับมะนาว แต่ปัจจุบันสามารถนำไปผสมเครื่องดื่มได้ทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นน้ำส้มหรือโทนิค

### ๒.๓ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่น Distilled และปรุงแต่งรสชาติ

สุรากลั่นที่ปรุงแต่งรสชาติ (Flavored Distilled / Liqueur) เป็นเหล้ากลั่นอีกประเภทที่มีการเสริมแต่งด้วยกลิ่นหอมชนิดต่างๆมากมาย ส่วนมากเป็นเหล้าที่มีรสหวาน ใช้ดื่มเพียวๆเพื่อเรียกน้ำย่อย หรือดื่มเพื่อย่อยอาหารก็ได้ ตามศาสตร์ของสูตรเหล้าต่างๆไป จะนิยมใช้เป็นเหล้ารอง มีอัตราส่วนน้อยกว่าเหล้าหลัก

ลิเคียว (Liqueur) ในประเทศสหรัฐอเมริกาเรียกว่า Cordial คือเหล้ากลั่นจากผลไม้ สมุนไพร หรือรากไม้ นิยมดื่มในลักษณะ On the Rock ลิเคียวบางประเภทยังใช้เป็นเหล้าผสมใน Cocktail แบบผสมในสูตรปรุงอาหารบางชนิด เช่น พุดดิ้ง แพนเค้ก ไอศกรีม

ลิเคียวแบ่งออกได้เป็น

๑. Herb Liqueurs เป็นสุรารสหวานชนิดแรกในโลกของประเทศฝรั่งเศส ผลิตจากบรันดีชั้นดี กลั่นรวมกับน้ำผึ้งและสมุนไพรอีก ๒๗ ชนิด นิยมดื่มในหมู่ชาวจีนผู้สูงอายุ เพราะมีคุณสมบัติในการขับเลือดลมและให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย และรักษาโรครูมาติซึม
๒. Fruit Liqueurs เป็นลิเคียวที่ทำจากผลไม้ ได้แก่ Apricot Brandy, Curacao ทำจากเปลือกส้ม มีหลายสี ส้ม ฟ้ำ เขียว, Grand Marnier ลิเคียวรสส้มกลั่นจากเหล้าคอนยัคชั้นดี
๓. Coffee Liqueurs คาลัว (Kahlua) คือเครื่องดื่มสีดำเข้มข้น รสนุ่ม ผลิตจากเมล็ดกาแฟแห้งๆ กับสุระกลั่นบริสุทธิ์ มีกำเนิดในประเทศเม็กซิโก คาลัวมีสีและรสกาแฟที่เข้มข้น เหมาะที่จะผสมเป็นเครื่องดื่มได้อีกมากมาย นิยมดื่มในยามพักผ่อนซึ่งแตกต่างไปจากแบบฉบับดั้งเดิมของลิเคียวที่มักจะดื่มหลังอาหาร
๔. Chocolate Flavored Liqueurs เช่น Crème de Cacao ผลิตจากเมล็ดโกโก้จากประเทศเวเนซุเอลา
๕. Egg Liqueurs ปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ ผลิตจากบรันดี ไข่แดง และน้ำตาล
๖. Ginger Liqueurs บรันดีปรุงรสด้วยรากขิง

นอกจากนี้ยังมีลิเคียวที่บาร์เทนเดอร์ต้องรู้ (Jobsdb ๒๕๖๑ : ออนไลน์) เช่น

- Abricotine ทำมาจากลูกแอปเปิ้ลคอกท Apricot
- Advocaat ทำมาจากเหล้าบรันดี, ไข่แดง, Brandy, Egg Yolk
- Agentarium ทำมาจากสมุนไพร Herbs

- Aguardiente ทำมาจากชะเอม Licorice
- Amaretto ทำมาจากผลอัลมอนด์ Almond
- Anisette ทำมาจากชะเอม Licorice
- Apricot Brandy ทำมาจากเหล้าบรันดี, แอปผลิคอท Brandy, Apricot
- Atholl Brose ทำมาจากมอลท์ วิสกี้, น้ำผึ้ง, ครีม, ข้าวโอ๊ตบดหยาบ Malt Whisky, Honey, Cream, Oatmeal
- Aurum ทำมาจากส้ม, สมุนไพร, Orange, Herbs
- Bailey Irish Cream ทำมาจาก ช็อกโกแลต, ไอร์แลนด์ วิสกี้, ครีม, Chocolate, Irish Whisky, Cream

### ๓. เครื่องดื่มผสม (Mixed Drinks)

เครื่องดื่มผสม (Mixed Drink) หรือ cocktail หมายถึงเครื่องดื่มประเภทใดประเภทหนึ่งที่มีแอลกอฮอล์ผสมกับเครื่องดื่มอีกชนิดหนึ่งหรือมากกว่านั้น หรืออาจจะเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ๒ ประเภทผสมเข้าด้วยกัน กล่าวอย่างง่าย ๆ ก็คือ

หากเครื่องดื่มใดมีส่วนผสม ๒ อย่างขึ้นไปเราเรียกเครื่องดื่มนั้นว่า Mixed Drink ปกติแล้วสูตรในการผสมไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัวแล้วแต่ความสามารถของบาร์เทนเดอร์ในการคิดค้นดัดแปลงจุดเด่นของเครื่องดื่มประเภทนี้หากมองด้วยตาจะอยู่ที่องค์ประกอบของเครื่องดื่มในแก้วที่ดูน่ารับประทาน สี สันสวยงาม

ตัวอย่างเครื่องดื่มผสม (Mixed Drink)

๑.FRUIT PUNCH



Picture ๑๑๗ : FRUIT PUNCH

**Ingredients:**

๒ oz. Orange juice

๒ oz. Pineapple juice

๑ oz. Lime juice

½ oz. Sugar Syrup

½ oz. Grenadine Syrup

**วิธีการทำ**

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระบอกเชค
๒. เติมน้ำแข็งก้อนให้ท่วมเครื่องตี
๓. เขย่าให้เข้ากัน
๔. เทใส่แก้วลองดริงพร้อมน้ำแข็ง

**หมายเหตุ** เมื่อเติมเหล้าลงไป ๑ oz. เราจะเรียกชื่อเหล้าตัวนั้นๆ ตามด้วยคำว่า Punch

เช่น ใส่เหล้า

Light Rum	=	Rum Punch
Vodka	=	Vodka Punch
Gin	=	Gin Punch
Tequila	=	Tequila Punch
Maekhong	=	Maekhong Punch





## ๒. COLLINS



Picture ๑๑๘ : COLLINS

**Ingredients:**

๑ oz. Spirits

๑ ½ oz. Lime Juice

½ oz. Sugar Syrup

Fill ½ of glass with soda

**วิธีการทำ**

๑. คนส่วนผสมทั้งหมดในแก้ว Long Drink
๒. เติมน้ำแข็งเต็มแก้ว
๓. Garnish: มะนาวเสียบ, ลูกเชอร์รี่สีแดง

**หมายเหตุ** เมื่อเติมเหล้าตัวใดก็เรียกชื่อ “เหล้าตัวนั้น แล้วต่อด้วย Collin”

เช่น           Gin               =       Tom Collin

                  Bourbon       =       John Collin

Rum	=	Rum Collin
Vodka	=	Vodka Collin
Scotch Whisky	=	Scotch Collin
Maekhong	=	Meakhong Collin



### ๓. Fizz



Picture ๑๑๙ : Fizz

#### Ingredients:

- ๑ ½ oz.      Spirits
- ½ oz.        Triple Sec
- ๑ oz.        Lime Juice
- ½ oz.        Sugar Syrup
- White Egg
- \*Top with Soda water

### วิธีการทำ

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระบอกเซค
๒. เติมน้ำแข็งก้อนให้ท่วมส่วนผสม
๓. เขย่าให้เข้ากันดี
๔. เทส่วนผสมที่ได้ใส่แก้ว Long Drink
๕. เติมด้วยน้ำโซดา

หมายเหตุ เมื่อเติมเฉพาะไซขาวทั้งใบ = Silver Fizz

เฉพาะไซแดง = Golden Fizz

นอกจากนั้นเมื่อเติมเหล้าตัวใดลงไปจะเรียกชื่อเหล้าตัวนั้นตามด้วย Fizz

เช่น     Gin     =     Gin Fizz

       Rum     =     Rum Fizz



## ๔. SLING



Picture ๑๒๐ : SLING

**Ingredients:**

- ๑ ½ oz.      Spirits
  - ๑ oz.         Lime Juice
  - ½ oz.         Sugar Syrup
  - ½ oz.         Grenadine Syrup
- \*Top with Soda water

**วิธีการทำ**

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระบอกเชค
๒. เติมน้ำแข็งก้อนให้ท่วมส่วนผสม
๓. เขย่าให้เข้ากันดี
๔. เทส่วนผสมที่ได้ใส่แก้ว Long Drink
๕. ด้วยน้ำโซดา

หมายเหตุ เมื่อเติมเหล้าตัวใดลงไปจะเรียกชื่อเหล้าตัวนั้นตามด้วย Sling

เช่น           Gin               =       Gin Sling

                  Vodka           =       Vodka Sling

**Singapore Sling:**

๑ oz.               Gin

½ oz.               Cherry Herring

¾ oz.               Benedictine D.O.M.

๑ oz.               Lime Juice

½ oz.               Sugar syrup

½ oz.               Grenadine Syrup

\*Top with Soda Water



## ๕. SOUR



Picture ๑๒๑ : SOUR



## Ingredients

- ๑ ½ oz. Spirits
- ๑ oz. Lime Juice
- ½ oz. Sugar Syrup
- ๒-๓ drop Angostura Bitter

## วิธีการทำ

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระบอกเชค
๒. เติมน้ำแข็งก้อนให้ท่วมส่วนผสม
๓. เขย่าให้เข้ากันดี
๔. กรองส่วนผสมที่ได้เฉพาะน้ำใส่แก้ว Sour

**หมายเหตุ** เมื่อเติมเหล้าตัวใดลงไปจะเรียกชื่อเหล้าตัวนั้นตามด้วย Sour

เช่น	Bourbon	=	Whisky Sour
	Scotch Whisky	=	Scotch Sour
	Maekhong	=	Maekhong Sour
	Gin	=	Gin Sour
	Vodka	=	Vodka Sour
	Apricot Brandy	=	Apricot Sour



## ๖. Daiquiri



Picture ๑๒๒ : Daiquiri

**Ingredients:**

- ๑ oz. Light Rum
- ½ oz. Triple Sec
- ๑ oz. Lime Juice
- ½ oz. Sugar Syrup
- White Egg

**วิธีการทำ**

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระบอกเชค
๒. เติมน้ำแข็งก้อนให้ท่วมส่วนผสม
๓. เขย่าให้เข้ากันดี
๔. กรองส่วนผสมที่ได้เฉพาะน้ำใส่แก้ว Cocktail

**หมายเหตุ** Frozen Daiquiri นำส่วนผสมทั้งหมดใส่โถปั่น แล้วปั่นให้ละเอียดก่อนเสิร์ฟ

Fruit Daiquiri วิธีการทำเหมือน Frozen Daiquiri เพียงแต่ใส่ผลไม้ที่ต้องการลงไป และชื่อเรียกผลไม้ชนิดนั้น



#### ๗. MARGARITA



Picture ๑๒๓ : MARGARITA

#### Ingredients:

- ๑ oz.        Tequilla
- ½ oz.        Triple Sec
- ๑ oz.        Lime Juice
- ½ oz.        Sugar Syrup
- White Egg

### วิธีการทำ

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระบอกเซค
๒. เติมน้ำแข็งก้อนให้ท่วมส่วนผสม
๓. เขย่าให้เข้ากันดี
๔. กรองส่วนผสมที่ได้เฉพาะน้ำใส่แก้ว Cocktail

หมายเหตุ Blue Margarita เปลี่ยน Triple Sec เป็น Blue Curacao

Frozen Margarita นำส่วนผสมทั้งหมดใส่โถปั่นแล้วปั่นให้ละเอียด

Fruit Margarita วิธีทำเหมือน Frozen Margarita เพียงใส่ผลไม้ที่ต้องการลงไป



Picture ๑๒๔ : Blue Margarita



๘. DRY MARTINI COCKTAIL



Picture ๑๒๕ : DRY MARTINI COCKTAIL

**Ingredients:**

๑ ½ oz.                      Gin

½ oz.                      Dry Vermouth

**วิธีการทำ**

๑. นำส่วนผสมใส่น้ำในแก้วผสม
๒. คนให้เย็น
๓. กรองเฉพาะน้ำใส่น้ำแก้ว Martini แช่เย็น





### กิจกรรมท้ายบทที่ ๗

คำชี้แจง ให้นักศึกษาปฏิบัติงานกลุ่ม กลุ่มละ ๕-๖ คน ฝึกการประกอบเครื่องดื่ม ๑ ชนิด

๑. ให้นักศึกษาเลือกชนิดของเครื่องดื่มที่จะปฏิบัติมากกลุ่มละ ๑ ชนิด
๒. เลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบเครื่องดื่ม มีอะไรบ้าง ?
๓. ศึกษาวิธีประกอบเครื่องดื่มจากสื่อต่างๆ เช่น เอกสารประกอบการเรียน อินเทอร์เน็ต หนังสือ นิตยสาร เป็นต้น
๔. ศึกษาวิธีการจัดและตกแต่งภาชนะเครื่องดื่มจาก พร้อมจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อม
๕. ประกอบเครื่องดื่มในชั้น เรียน พร้อมทั้งนำเสนอ

(นักศึกษาสามารถเขียนวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ และสามารถใช้ออกแบบเครื่องดื่มให้สวยงาม)



## บทที่ ๘

### ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- รู้จักแหล่งผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียง
- อธิบายประเภทและคุณลักษณะของไวน์
- สามารถอ่านฉลากไวน์ (Wine Label)

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. แหล่งผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียง
๒. ประเภทและคุณลักษณะของไวน์
๓. ฉลากไวน์ (Wine Label)

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. การซักถาม
๓. วิดีทัศน์
๔. รูปภาพไวน์ที่มีชื่อเสียงต่างๆ



## บทที่ ๘

### ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์

ไวน์ (wine) หมายถึง สุราหมักชนิดหนึ่งที่ทำจากผลองุ่นเท่านั้น ผ่านกระบวนการหมัก และบ่ม เพื่อให้เกิดแอลกอฮอล์ สีและกลิ่นตามที่ต้องการ (กมลศักดิ์ ตั้งธรรมยม, ๒๕๔๖ หน้า๓) ไวน์นับเป็นเครื่องดื่มที่มีความสำคัญมากสำหรับชาวตะวันตก ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์ที่ควรทราบ มีดังนี้



Picture ๑๒๖ : ไวน์ ที่มา [www.ohlor.com](http://www.ohlor.com)

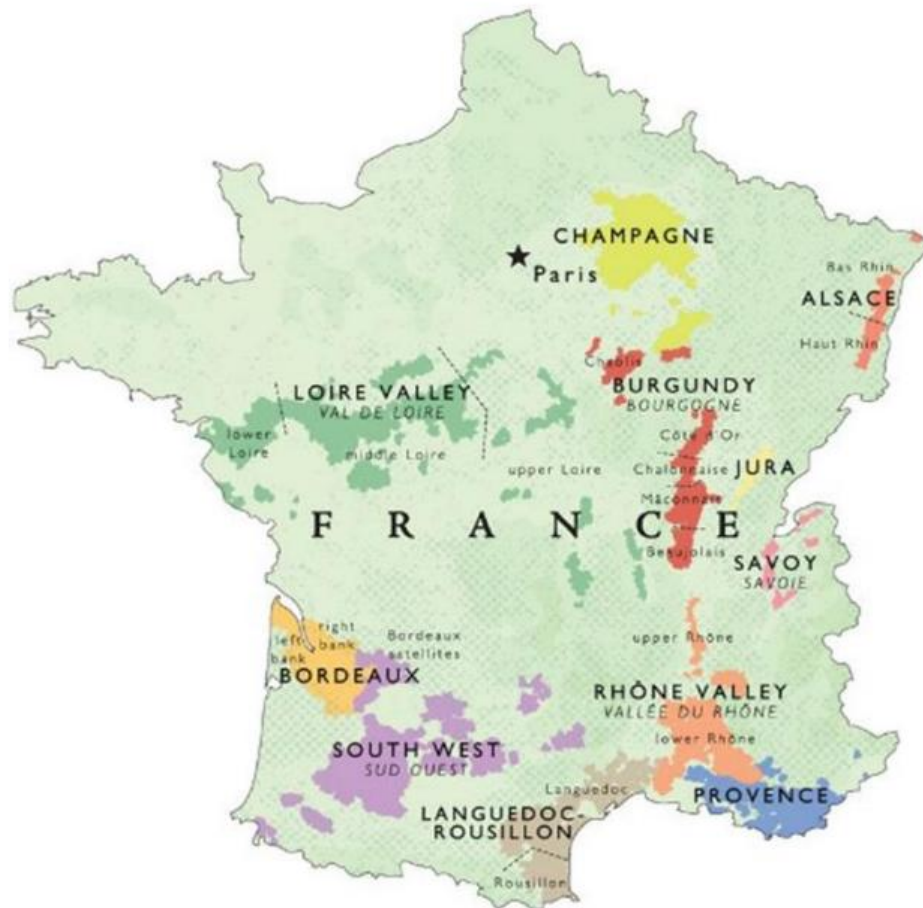
#### แหล่งผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียง

ไวน์เป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมทั่วโลก ทำให้มีการผลิตไวน์ในหลายประเทศ ซึ่งแหล่งผลิตที่สำคัญมีดังนี้

๑. ประเทศฝรั่งเศส (France) ดินแดนที่มีชื่อเสียงที่สุดในการผลิตไวน์ เพราะมีสภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสม ผลผลิตที่ออกมาจึงมีคุณภาพดี ส่งผลให้มีการศึกษาค้นคว้าพันธุ์องุ่น การดูแลไร่องุ่น การเก็บเกี่ยว ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเกิดความเชี่ยวชาญ สามารถถ่ายทอดเป็นอุตสาหกรรมประจำตระกูลสืบต่อกันมาเป็นเวลานาน แหล่งผลิตไวน์ในประเทศฝรั่งเศส (France) เป็นหนึ่งในแหล่งผลิตไวน์ที่ใหญ่ที่สุดของโลก มีปริมาณการผลิตไวน์เฉลี่ยอยู่ที่ ๕,๐๐๐-๖,๐๐๐ ล้านลิตร หรือราว ๗-๘ พันล้านขวด ต่อปี และมีพันธุ์องุ่นที่เป็นที่นิยมไปทั่วโลก อย่างเช่น คาร์เบอร์เน โซวิญง (Cabernet Sauvignon), ซีราส (Shiraz), แมร์โล (Merlot), ปีโน นัวร์ (Pinot Noir) และชาร์ดอนเนย์ (Chardonnay) ก็มีแหล่งกำเนิดมาจากประเทศฝรั่งเศสนี้เอง ภูมิภาคที่เป็นแหล่งผลิตไวน์สำคัญและขึ้นชื่อ ได้แก่ แคว้นบอร์โด (Bordeaux), แคว้นเบอร์กันดี (Burgundy) และแคว้นชอมปาญ หรือ แชมเปญ (Champagne) เป็นต้น

แบ่งออกเป็น ๓ เขตสำคัญดังนี้

Picture ๑๒๗ : แสดงแคว้นต่างๆในการผลิตไวน์ของประเทศฝรั่งเศส (Frane wine Region)



ที่มา [www. Wine-now.com](http://www.Wine-now.com)

๑.๑ บอร์โดซ์ (Bordeaux Region) อยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศ เป็นเขตที่มีชื่อเสียงเรื่องการผลิตไวน์แดงได้ดีที่สุด ไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตในเขตนี้ ตั้งชื่อโดยใช้คำว่า ชาโต (Chateau) เช่น Chateau Latour, Chateau Marguax เป็นต้น



Picture ๑๒๘ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)



๑.๒ เบอร์กันดี (Bergundy Region) อยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของกรุงปารีส มีชื่อเสียงในการผลิตไวน์แดงเช่นกัน ไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตในเขตนี้ ตั้งชื่อตามบริเวณที่ผลิต เช่น Romanee Conti, Clos de Vougeot



Picture ๑๒๙ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

๑.๓ ฌองपाल (Champagne) อยู่ทางตะวันตกของกรุงปารีส มีชื่อเสียงในการผลิต สปาร์คกลิงไวน์ ไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตในเขตนี้ตั้งชื่อว่า แซมเปญ (ออกเสียงว่า ฌองपाल ในภาษาฝรั่งเศส) ตามบริเวณที่ผลิต เช่น Pommery Champagne, Belmer Champagne เป็นต้น



Picture ๑๓๐ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

๒. ประเทศอิตาลี เป็นประเทศที่มีการผลิตไวน์มาก เพราะสภาพอากาศและดินที่เหมาะสม และเมื่อเปรียบเทียบปริมาณการผลิตกับการบริโภคต่อคนแล้ว ประเทศอิตาลี ถือว่าเป็นประเทศที่มีประชากรนิยมดื่มไวน์มากที่สุดหนึ่งคนจะดื่มไวน์เฉลี่ยถึงปีละ ๔๒ ลิตรเลยทีเดียว ประเทศอิตาลี (Italy) เป็นแหล่งผลิตไวน์โลกเก่า หรือ “โอลด์ เวิลด์ ไวน์ (Old World Wine)” อีกแห่งหนึ่งของโลก ผลิตไวน์ราว ๔,๕๐๐-๕,๐๐๐ ล้านลิตรต่อปี และส่งออกไวน์เป็น ๑ ใน ๓ ของไวน์ที่ผลิตจากทั่วโลก ในอิตาลีนั้น มีไวน์แทบทุกภูมิภาคของประเทศ กินเนื้อที่กว่า ๑ ล้านไร่ ส่วนแหล่งผลิตไวน์สำคัญของอิตาลี ได้แก่ แคว้นเวเนโต (Veneto) และแคว้นทัสคานี (Tuscany) ([http://www.lucariscrystal.com/th/blog/blog\\_wine\\_regions.php](http://www.lucariscrystal.com/th/blog/blog_wine_regions.php))



### ๒.๑ แคว้นเวเนโต (Veneto)

เวเนโต (Veneto) มีกำลังการผลิตไวน์ คิดเป็น เป็น ๑ ใน ๓ ของประเทศ แคว้นเวเนโต ถือว่าเป็นแคว้นที่ได้เปรียบ เพราะอาณาเขตติดเทือกเขาแอลป์ (Alps) ที่มีอากาศหนาว และทะเลเอเดรียติก (Adriatic) ที่อบอุ่น จึงสามารถปลูกองุ่นที่มีความหลากหลายได้ ไวน์ที่มีความโดดเด่น ได้แก่ ไวน์โซอาเว่ (Soave) ไวน์ชาวอิตาลีแบบตรา และไวน์อามาโรเน่ (Amarone) ราชาไวน์แดงแห่งอิตาลี



Picture ๑๓๑ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

### ๒.๒ แคว้นทัสคานี (Tuscany)

ทัสคานี (Tuscany) ตั้งอยู่ในภาคกลางของประเทศอิตาลี ติดกับแนวชายฝั่งทะเลดีร์เรเนียน (Tyrrhenian Sea) เป็นแหล่งที่ตั้งของเขตผลิตไวน์ชื่อดังมากมาย เช่น เคียนติ (Chianti), บรูเนลโล ดิ มอนต์ลชีโน (Brunello di Montalcino) และวิโน โนบิเล ดิ มอนเตพูลชานโน (Vino Nobile di Montepulciano) องุ่นหลักของแคว้นทัสคานี (Tuscany) ได้แก่ องุ่นพันธุ์ซานโจเวเซ่ (Sangiovese) ส่วนไวน์ขึ้นชื่อนั้น คือไวน์หวาน วิน ซานโต (Vin Santo)



Picture ๑๓๒ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

๓. ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นแหล่งผลิตไวน์ที่สำคัญแหล่งหนึ่งโดยเฉพาะอเมริกาตอนเหนือ ซึ่งภูมิภาคแม้ว่าประเทศสหรัฐอเมริกา (United States of America) จะถูกจัดอันดับให้เป็นแหล่งผลิตไวน์ที่ใหญ่รองจากประเทศผู้ผลิตติดท็อปโลก อย่าง ฝรั่งเศส (France), อิตาลี

(Italy) และสเปน (Spain) แต่แหล่งผลิตไวน์กว่า ๙๐ เปอร์เซ็นต์ กลับกระจุกตัวอยู่แค่ในรัฐ แคลิฟอร์เนีย (California) เท่านั้น ซึ่งเขตการผลิตที่มีชื่อเสียง และค่อนข้างคึกคักไวน์ ก็ ได้แก่ นาป่า วัลเลย์ (Napa Valley) และโซโนมา เคาน์ตี (Sonoma County) พันธุ์องุ่นยอดฮิตที่นิยมปลูก ได้แก่ คาร์เบอร์เน โซวีญง (Cabernet Sauvignon) และชาร์ดอนเนย์ (Chardonnay)

### ๓.๑ นาป่า วัลเลย์ (Napa Valley)

ไวน์จากนาป่า วัลเลย์ (Napa Valley) ค่อนข้างมีชื่อเสียงในเรื่องของคุณภาพ และความพรีเมียม เนื่องจาก สภาพอากาศ, ภูมิประเทศ และธรณีวิทยา ของบริเวณนั้น คล้ายคลึงกับแถบชายฝั่งเมดิเตอร์เรเนียน (Mediterranean) จึงเพอร์เฟกมากแก่การเพาะปลูกองุ่นแทบทุกสายพันธุ์



Picture ๑๓๓ : ที่มา [www.lucarisystal.com](http://www.lucarisystal.com)

### ๓.๒ โซโนมา เคาน์ตี (Sonoma County)

โซโนมา เคาน์ตี (Sonoma County) เป็นหนึ่งในเขตปลูกองุ่นที่ใหญ่ที่สุดของประเทศอเมริกา สภาพภูมิอากาศแบบเชิงเขา และผืนดินที่มีการทับถมของแร่ธาตุสูง จึงเหมาะกับการปลูกองุ่น เช่น กาเบอร์เน โซวีญง (Cabernet Sauvignon), ชาร์ดอนเนย์ (Chardonnay), ปีโน นัวร์ (Pinot Noir), โซวีญง บล็อง (Sauvignon Blanc) และซินฟานเดล (Zinfandel) เป็นต้น



Picture ๑๓๔ : ที่มา [www.lucarisystal.com](http://www.lucarisystal.com)



เหมาะแก่การปลูกองุ่น ไวน์ที่ได้เป็นไวน์รสหวานเพราะองุ่นมีปริมาณน้ำตาลสูง  
ผลิตไวน์ทุกประเภท

#### ๔. ประเทศออสเตรเลีย

สำหรับประเทศออสเตรเลีย (Australia) ไวน์ (Wine) ไม่ได้เป็นแค่เครื่องดื่ม แต่เป็น  
อุตสาหกรรมใหญ่ที่ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจ, การจ้างงาน และการท่องเที่ยว ให้เจริญเติบโตขึ้นได้  
ประเทศนี้มีการผลิตไวน์ เฉลี่ยถึงปีละ ๗๕๐ ล้านลิตร แต่ภายในประเทศ กลับมีเพียง ๔๐  
เปอร์เซ็นต์เท่านั้นที่ดื่มไวน์ องุ่นสายพันธุ์หลักของออสเตรเลีย ได้แก่ ซีราส (Shiraz) และ ชาร์  
ดอนเนย์ (Chardonnay)



Picture ๑๓๕ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

##### ๔.๑ บารอสซ่า วัลเลย์ (Barossa Valley)

สำหรับใครที่เป็นแฟนตัวยงขององุ่นพันธุ์ซีราส (Shiraz) ควรลิ้มลองไวน์แดงซีราส  
(Shiraz Red Wine) จากบารอสซ่า วัลเลย์ (Barossa Valley) ที่มาด้วยรสสัมผัสหนักแน่น  
แบบฟูลบอดี้ (Full-Bodied), หอมละมุนกลิ่นซ็อกโกแลต และความเผ็ดเล็กน้อย ที่ปลายลิ้น  
อย่างมีเสน่ห์ ซึ่งช่วยส่งให้บารอสซ่า วัลเลย์ (Barossa Valley) กลายเป็นแนวหน้าใน  
อุตสาหกรรมไวน์ออสเตรเลีย และยังทำให้ไวน์แดงซีราส จากออสเตรเลีย โด่งดังไปทั่วโลกอีก  
ด้วยนะ



Picture ๑๓๖ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

#### ๔.๒ มาร์กาเร็ต ริเวอร์ (Margaret River)

หากท่านกำลังหาไวน์เกรดพรีเมียมจากประเทศออสเตรเลีย (Australia) ให้ลองมองหาไวน์จากมาร์กาเร็ต ริเวอร์ (Margaret River) เพราะไวน์พรีเมียมกว่า ๒๐ เปอร์เซ็นต์จากออสเตรเลีย ล้วนผลิตขึ้นจากพื้นที่นี้ทั้งนั้น ไวน์ขึ้นชื่อ ได้แก่ ไวน์สีแดงโบร์โด (Bordeaux) จากองุ่นพันธุ์กาแบร์เน โซวีญง (Cabernet Sauvignon)



Picture ๑๓๗ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

#### ๕. ประเทศชิลี

ประเทศชิลี (Chile) คือ ผู้ส่งออกไวน์เป็นอันดับที่ ๕ ของโลก เสน่ห์ของไวน์ชิลี ส่วนหนึ่งนั้น มาจากสภาพภูมิอากาศ ที่เป็นส่วนผสมอันลงตัวระหว่างอากาศแบบประเทศฝรั่งเศส (France) และชายฝั่งทะเลแปซิฟิก (Pacific Coast) เข้าด้วยกัน ไวน์ที่ควรลิ้มลองเมื่อไปชิลีก็คือ ไวน์แดง (Red Wine) จากองุ่นพันธุ์กาแบร์เน โซวีญง (Cabernet Sauvignon), แมร์โล (Merlot) และโดยเฉพาะไวน์จากองุ่นพันธุ์การ์เมเนีย (Carmenere) ที่เป็นความภาคภูมิใจของวงการไวน์ชิลี (Chile) เพราะองุ่นพันธุ์นี้ รู้จักในนาม “องุ่นที่เคยสูญพันธุ์” ไปจากแคว้นโบร์โด (Bordeaux) ประเทศฝรั่งเศส นั่นเอง

##### ๕.๑ ไมโป วัลเลย์ (Maipo Valley)

ไมโป วัลเลย์ (Maipo Valley) เป็นแหล่งผลิตไวน์ซึ่งตั้งอยู่ทางใต้ของเมืองหลวงประเทศชิลี (Chile) ไวน์แดงจากองุ่นพันธุ์การ์เบอร์เน โซวีญง (Cabernet Sauvignon) ถือว่าโด่งดังในระดับเวิร์ลด์คลาสอย่างมาก หุบเขาไมโปแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ได้แก่ เซ็นทรัล ไมโป (Central Maipo), แปซิฟิก ไมโป (Pacific Maipo) และอัลโต ไมโป (Alto Maipo) ที่มีอากาศสดชื่น และแห้ง ซึ่งช่วยดึงความเปรี้ยว และสดใสของไวน์ออกมาได้อย่างยอดเยี่ยม





Picture ๑๓๘ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

### ๕.๒ คอลชาฮัว วัลเลย์ (Colchagua Valley)

คอลชาฮัว วัลเลย์ (Colchagua Valley) มีภูมิอากาศที่คล้ายคลึงกับทะเลแถบเมดิเตอร์เรเนียน (Mediterranean) และเย็นกว่าไมโป วัลเลย์ (Maipo Valley) เล็กน้อย พันธุ์องุ่นยอดนิยมได้แก่ คาร์เบอร์เน โซวีญง (Cabernet Sauvignon), แมร์โล (Merlot), ชาร์ดอนเนย์ (Chardonnay) และโซวีญง บล็อง (Sauvignon Blanc) นอกจากนี้ คอลชาฮัว วัลเลย์ (Colchagua Valley) ยังได้ชื่อว่าเป็น นาปา วัลเลย์ (Napa Valley) แห่งประเทศชิลี (Chile) อีกด้วย



Picture ๑๓๙ : ที่มา [www.lucariscrystal.com](http://www.lucariscrystal.com)

**ไวน์ (wine)** หมายถึง สุราหมักชนิดหนึ่งที่ทำจากผลองุ่นเท่านั้น ผ่านกระบวนการหมัก และบ่ม เพื่อให้เกิดแอลกอฮอล์ สีและกลิ่นตามที่ต้องการ (กมลศักดิ์ ตั้งธรรมยม, ๒๕๔๖ หน้า๓) ไวน์นับเป็นเครื่องดื่มที่มีความสำคัญมากสำหรับชาวตะวันตก ซึ่งประเภทของไวน์นั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น ๓ ประเภท (โซแปกซ่า ประเทศไทย, ๒๕๔๒, หน้า ๒๕-๓๒)ดังนี้

#### ประเภทของไวน์

๑. ไวน์พื้นฐาน (Table wines) คือไวน์ที่ทำจากองุ่นที่ได้จากการคั้น หมัก และบ่ม ไวน์ชนิดนี้มีแอลกอฮอล์ระหว่าง ๗-๑๔ ดีกรี ไม่มีฟอง นิยมดื่มร่วมกับอาหาร และในทุกโอกาส แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท



- ๑.๑ ไวน์แดง (Red Wine) สามารถผลิตได้จากองุ่นดำ ซึ่งจะหมักทั้งเปลือก สีของไวน์แดงจะมีตั้งแต่ม่วงไปจนถึงสีแดงและน้ำตาล ไวน์ที่ผลิตใหม่จะมีสีม่วงในขณะที่ไวน์ที่เก็บไว้นานจะมีสีน้ำตาลแดง นิยมดื่มร่วมกับอาหารที่มีกลิ่นมากๆ เช่นเนื้อสัตว์ต่างๆ โดยเสิร์ฟที่อุณหภูมิห้อง พันธุ์องุ่นที่มีชื่อเสียงได้แก่ Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Nebbiolo, Sangiovese, Grenache, Cabernet Franc และพันธุ์ Gamay เป็นต้น
- ๑.๒ ไวน์ขาว (White Wine) สามารถผลิตได้จากองุ่นขาวและองุ่นดำ หรือองุ่นทั้ง ๒ พันธุ์ผสมกัน แต่การคั้นองุ่นจะเอาเฉพาะน้ำมาหมัก ดังนั้นสีแดงที่อยู่ที่เปลือกองุ่นจะถูกแยกออกไปทันที ทำให้น้ำไวน์ที่ได้เป็นสีขาว ไวน์ขาวจะมีสีแตกต่างกันออกไปเช่นกันโดยอาจมีทั้งประเภทไม่มีสี จนถึงสีออกเหลืองทอง ไวน์ขาวที่ผลิตใหม่จะออกสีเขียวในขณะที่ไวน์เก็บไว้นานจะมีสีออกน้ำตาล มีรสหวาน นิยมดื่มร่วมกับอาหารที่มีกลิ่นไม่มาก เช่น อาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ที่มีสีขาว เช่น ไก่ย่าง เนื้อลูกวัว เป็นต้น โดยเสิร์ฟเย็นแช่ด้วยถังน้ำแข็งในถังที่มีอุณหภูมิระหว่าง ๗-๑๓ องศาเซลเซียส พันธุ์องุ่นที่มีชื่อเสียงที่สุดในโลก ได้แก่พันธุ์ Chardonnay, Riesling, Semillon, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Muscat และพันธุ์ Gewurztraminer
- ๑.๓ ไวน์ชมพู (Rose Wine) หรือโรเซไวน์ คือไวน์ที่มีกรรมวิธีในการผลิตได้หลายแบบ แต่วิธีที่ใช้กันทั่วไปมักจะหมักองุ่นเช่นเดียวกันกับการทำไวน์แดง แต่จะมีการกรองเอาเปลือกขององุ่นที่เป็นก่อให้เกิดสีออกหลังจากการหมัก ๑๒-๒๔ ชั่วโมง รสอ่อนมีกลิ่นหอมของผลไม้ นิยมดื่มร่วมกับอาหารที่มีไขมันมาก เช่น ปลาที่มีเนื้อดำ ปลาแซลมอน และของหวาน โดยเสิร์ฟเย็น เช่น Tavel Rose, Rose D'Anjou
๒. สปาร์คลิงไวน์ (Sparkling Wine) หรือไวน์ที่มีฟอง คือไวน์ที่มีกระบวนการผลิตหลังจากได้ไวน์พื้นฐานแล้ว จะเติมของเหลวซึ่งประกอบด้วยน้ำตาลและยีสต์ลงไป เพื่อให้เกิดกระบวนการหมักครั้งที่สอง ผลจากการหมักครั้งนี้จะเกิดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์เจืออยู่ในน้ำไวน์ทำให้ไวน์ประเภทนี้เรียกว่า “สปาร์คลิง” ซึ่งในการเติมน้ำตาลและยีสต์มี ๒ วิธี คือ ๑) เติมน้ำตาลลงไปในขณะที่ไวน์อยู่เหนียวและปิดสนิท เพื่อให้เกิดฟองแก๊สภายในถัง เมื่อเสร็จสมบูรณ์แล้วจึงกรองบรรจุขวด ๒) เติมน้ำตาลลงไปและปิดสนิท เพื่อให้เกิดฟองแก๊ส ซึ่งโดยส่วนมาก แชมเปญ (Champagne) จะใช้วิธีนี้ แต่เพิ่มรายละเอียดเกี่ยวกับพันธุ์ แหล่งปลูกองุ่น รวมทั้งปีผลิตเข้าไปอันมีลักษณะเฉพาะเจาะจง ซึ่งส่วนใหญ่สปาร์คลิงไวน์ นิยมดื่มกับอาหารเรียกน้ำย่อย หรือกับอาหารที่ทำจากสัตว์เนื้อขาว และเสิร์ฟขณะที่เย็นจัด ประมาณ ๒-๘ องศาเซลเซียส ไวน์ประเภทนี้ที่รู้จักกันดี เช่น Champagne , Sparkling Burgundy ของฝรั่งเศส และ Spumante ของประเทศอิตาลี
๓. พอร์ตไวน์ (Fortified Wine) หรือไวน์ปรุงรส คือไวน์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงระหว่าง ๑๘-๑๙ ดีกรี เพราะมีการเติมเหล้าบรันดีลงไปในขณะที่หมัก ไวน์กลุ่มนี้มีทั้งแบบไม่หวาน (Dry Wine) และรสชาติหวาน (Sweet Wine) ชนิดที่คนรู้จักเช่น Port, Sherry, Tokay เป็นต้น นอกจากนั้น

หากเติมบรันดีและสมุนไพรรในระหว่างการหมัก เรียกว่าไวน์ประเภทนี้ว่า “อะเปริตีฟไวน์” (Aperitif Wine) เป็นไวน์เรียกน้ำย่อยเพื่อเจริญอาหาร ทำให้มีกลิ่นหอมและสรรพคุณเป็นยา มีปริมาณแอลกอฮอล์ระหว่าง ๑๕-๒๐ ดีกรี มีรสหวานน้อย และนิยมดื่มก่อนอาหาร เช่น Vermouth , Bitter

### การเก็บรักษาไวน์

การหมักไวน์นิยมหมักในถังไม้โอ๊ก เพื่อให้ไวน์มีรส กลิ่น สี ที่ดี จากนั้นจึงนำไปบรรจุขวด ปิดด้วยจุกไม้คอร์ก แล้วต้องบ่มในขวดอีกระยะเวลาหนึ่ง จากนั้นจึงนำไปเก็บรักษาไว้ในห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar) ซึ่งต้องแยกจากวัสดุอื่น ในห้องต้องมีอุณหภูมิคงที่ ประมาณ ๑๐ องศาเซลเซียส อากาศต้องไม่ชื้น เพราะฉลากไวน์จะเสียหาย หรือถ้าอากาศแห้งจนเกินไป จำทำให้จุกไม้คอร์กส่วนนอกแห้ง ทำให้ไวน์ระเหยออกมา ห้องเก็บไวน์จึงควรเป็นห้องที่มีแสงสว่างน้อย ตามโรงแรมจึงมักจัดเก็บไวน์ที่ชั้นใต้ดิน หรือแหล่งผลิตไวน์มักเก็บไวน์ในถ้ำที่อยู่ในภูเขา การเรียงขวดไวน์ควรเรียงแนวนอน เพื่อไม่ให้ไม้จุกคอร์กส่วนนอกแห้ง หากต้องทำการเก็บไวน์หลายประเภทไว้รวมกัน ควรเรียงไวน์ขาวและไวน์ชมพูไว้ส่วนพื้น เพราะไวน์ทั้งสองชนิดนี้ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ ส่วนไวน์แดงควรจัดเรียงไว้ชั้นบนเพราะต้องการอุณหภูมิที่สูงกว่าเล็กน้อย

ในระหว่างเก็บไวน์ ไม่ควรย้ายหรือขยับไวน์โดยไม่จำเป็นเพราะจะส่งผลต่อตะกอนของไวน์ไวน์ที่มีคุณภาพดีและมีการเก็บระยะเวลานาน จะทำการเก็บโดยเอียงขวดเป็นมุม ๓๐ องศา เพื่อให้ตะกอนตกอยู่ที่คอขวด หากต้องการเคลื่อนย้ายไวน์ควรจัดเรียงในกล่องตามแนวนอนเช่นเดียวกัน (จตุพร จันทนะสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้า๕ )



Picture ๑๔๐ : ภาพ Mason du Vouvray Wine Cellar  
ที่มา <https://www.touraineloirevalley.co.uk>

## คุณลักษณะของไวน์ (The Main Characteristics of Wine)

### ๑) Appearance and Color

สีของไวน์สามารถเป็นได้ทั้งสีแดง ขาว หรือชมพู แต่ไม่ว่าจะเป็นสีใดก็ตาม สิ่งที่สำคัญที่สุดคือความใสของไวน์ ถ้าเมื่อไหร่ก็ตามที่ไวน์มีสีขุ่นอาจเนื่องมาจากตะกอนในขวดหรือไวน์ถูกกระทบกระเทือน พนักงานจะต้องทิ้งไวน์ขวดนั้นไว้ ๒๔ ชั่วโมงก่อนที่จะทำการถ่ายไวน์หรือเสิร์ฟ

### ๒) Bouquet

หมายถึง ความหอมของไวน์ เป็นที่ยอมรับกันว่ากลิ่นหอมของไวน์เปรียบเสมือนตัวบ่งชี้ที่สำคัญ นอกเหนือไปจากคำอธิบายบนฉลากขวดว่าไวน์นั้นมีแหล่งผลิตที่ใด มีส่วนประกอบใดบ้าง อายุเท่าไร โดยทั่วไปไวน์ควรจะมึกลิ่นเป็นไวน์ หรือในภาษาการชิมเรียกว่า Clean หากเป็นเพราะจุกคอorkเน่า แสดงว่าไวน์ขวดนั้นเสีย ไม่สามารถนำมาบริการแขกได้อีก

### ๓) Taste

รสชาติของไวน์พิจารณาจากความหวาน (Sweet) หรือความฝาด (Dry) ของไวน์เป็นอันดับแรก ต่อมาคือความเปรี้ยว ความหอมของผลไม้ และน้ำหริกของไวน์ที่เรียกว่า Weigh หรือ Body ซึ่งหมายถึงปริมาณแอลกอฮอล์

### ๔) Aging Potential

ไวน์บางประเภทเหมาะสำหรับการดื่มภายหลังบรรจุขวดออกขาย ซึ่งหมายความว่า การเก็บรักษาไวน์ขวดนั้นเป็นเวลานานๆ จะไม่ก่อให้เกิดประโยชน์ใดๆ หรือไวน์ขวดนั้นจะไม่มีการบ่มอีกเพราะอายุการเก็บไวน์ไม่ใช่เป็นสิ่งสำคัญของคุณภาพไวน์ การพิจารณาปีของไวน์ดูจาก Good Years ซึ่งหมายถึงปีที่มีปัจจัยต่างๆ ดีเลิศเอื้อต่อผลผลิตขององุ่นซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตไวน์

### ๕) Full Bodied-Light Bodied

พิจารณาจากดีกรีของแอลกอฮอล์ในไวน์แต่ละขวด ปกติแล้วไวน์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ ๑๓% ขึ้นไปจัดว่าเป็น Full Bodied รสชาติจะเข้มข้น ส่วนไวน์ที่มีแอลกอฮอล์น้อยกว่า ๑๓% จัดว่าเป็นไวน์ประเภท Light Bodied ซึ่งรสชาติจะเจือจางลงไป

## ๖) Sweet or Dry

Sweet Wine จะปรากฏปริมาณสูง ซึ่งน้ำตาลยังอยู่ในไวน์หลังจากการหมักเสร็จสิ้นลง หรืออาจจะเป็นการเติมน้ำตาลลงไปไวน์ภายหลัง ส่วน Dry Wine จะมีปริมาณน้อย โดยในขั้นตอนของการหมักจะมีการแยกน้ำตาลที่ได้จากผลองุ่นออกมารสชาติจึงค่อนข้างฝาด

## การอ่านฉลากไวน์ (Wine Label)

ฉลากไวน์ถือเป็นส่วนที่มีความสำคัญทั้งต่อแขกและต่อพนักงาน โดยฉลากขวดจะแสดงรายละเอียดต่างๆที่น่าสนใจเกี่ยวกับไวน์ขวดนั้น ซึ่งพนักงานบริการมีหน้าที่บอกให้แขกทราบเพื่อประกอบการตัดสินใจ โดยทั่วไปแล้วข้อมูลที่ปรากฏอาจมีลักษณะแตกต่างกันออกไปตามแต่กฎหมายของประเทศผู้ผลิตไวน์กำหนดไว้ แต่ในภาพรวมแล้วยังปรากฏข้อมูลที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ข้อมูลดังกล่าวประกอบด้วย

๑. ชื่อของไวน์ (The name of wine) เป็นสิ่งแรกที่แขกมองหาเพราะจะเป็นสิ่งแสดงข้อมูลเกี่ยวกับประเภทของไวน์ในขวด ลักษณะ และรสชาติ
๒. ชื่อผู้ผลิตไวน์ (The name of the production) มักปรากฏเป็นชื่อทางการค้าของไวน์ขวดนั้น โดยใช้ตัวพิมพ์ใหญ่ที่มองเห็นได้ชัดเจนบนฉลากขวด โดยพื้นฐานไวน์ที่ผลิตจากแวนเดียวกัน เช่น Bordeaux หรือ Rioja อาจมีความเหมือนกันอยู่บ้าง แต่ผู้ผลิตแต่ละผู้ผลิตแต่ละแห่งจะมีรูปแบบเฉพาะตัวในการปรุงแต่งไวน์ให้แตกต่างกันออกไป ซึ่งทำให้ Bordeaux Wine แต่ละผู้ผลิตมีเอกลักษณ์เฉพาะตน
๓. ชื่อที่อยู่ของบุคคล หรือบริษัทที่ได้รับมอบอำนาจในการผลิตไวน์ (The name and location of the person or company legally responsible) อาจเป็นบุคคลเดียวกับข้อ ๒ หรือทางผู้ผลิตอาจใช้ชื่ออื่นในการทำธุรกิจนี้
๔. ปริมาณการบรรจุ (The volume of the bottle) ใช้หน่วยวัดเป็นมิลลิลิตร
๕. ปริมาณแอลกอฮอล์ (The alcoholic content) เป็นรายละเอียดที่ทำให้แขกหรือผู้ดื่มทราบถึงความแรงจากริมาณแอลกอฮอล์ของไวน์ และความสุขขององุ่นในขณะที่ทำการเก็บเกี่ยว (องุ่นยิ่งสุกมากเท่าไรจะมีปริมาณน้ำตาลเพิ่มมากขึ้น และการที่มีปริมาณน้ำตาลมากหมายถึงความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ที่จะได้เมื่อกรรมวิธีผลิตสิ้นสุดลง)
๖. ชื่อของผู้ขนส่งและผู้นำเข้า (The name of the shipper and importer) เป็นข้อมูลเพื่อบอกให้ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนจากผู้ผลิตมายังผู้ขนส่ง (shipper) จากประเทศนั้น



สู่ประเทศผู้ซื้อ และผู้นำเข้า (importer) ซึ่งขนถ่ายสินค้าจากเรือมายังคลังสินค้า และ  
 ภัตตาคารเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อ

๗. ประเทศผู้ผลิต (The country of origin) บอกให้ผู้ซื้อทราบว่า ภาษาที่ปรากฏอยู่บนฉลาก  
 ขวดซึ่งเป็นประเทศผู้ผลิต เป็นภาษาของประเทศใด

ชนิดของไวน์ (The kind of wine) ถือเป็นข้อมูลฐานที่มีความสำคัญสำหรับแขกที่อาจไม่  
 ค้นเคยกับไวน์ชนิดนั้นๆ ชนิดของไวน์จะทำให้แขกทราบข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับไวน์ เช่น ผลิตจากที่ใด  
 และรสชาติน่าจะเป็นอย่างไร



Picture ๑๔๑ : ฉลากไวน์ที่ผลิตจากประเทศฝรั่งเศส

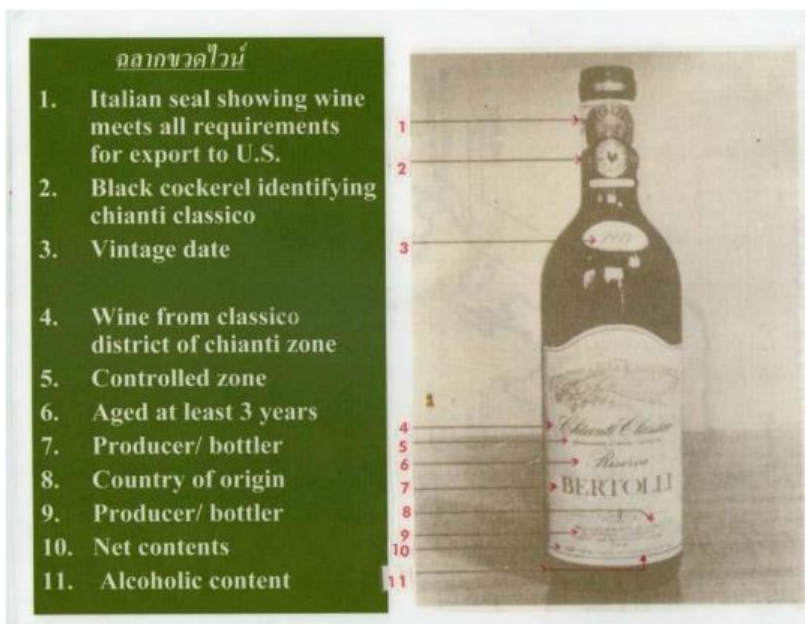
ที่มา <https://sites.google.com/a/email.kmutnb.ac.th/keeper/home>





Picture ๑๔๒ : ฉลากไวน์ที่ผลิตจากประเทศฝรั่งเศส

ที่มา <http://www.bartendercocktail.net>



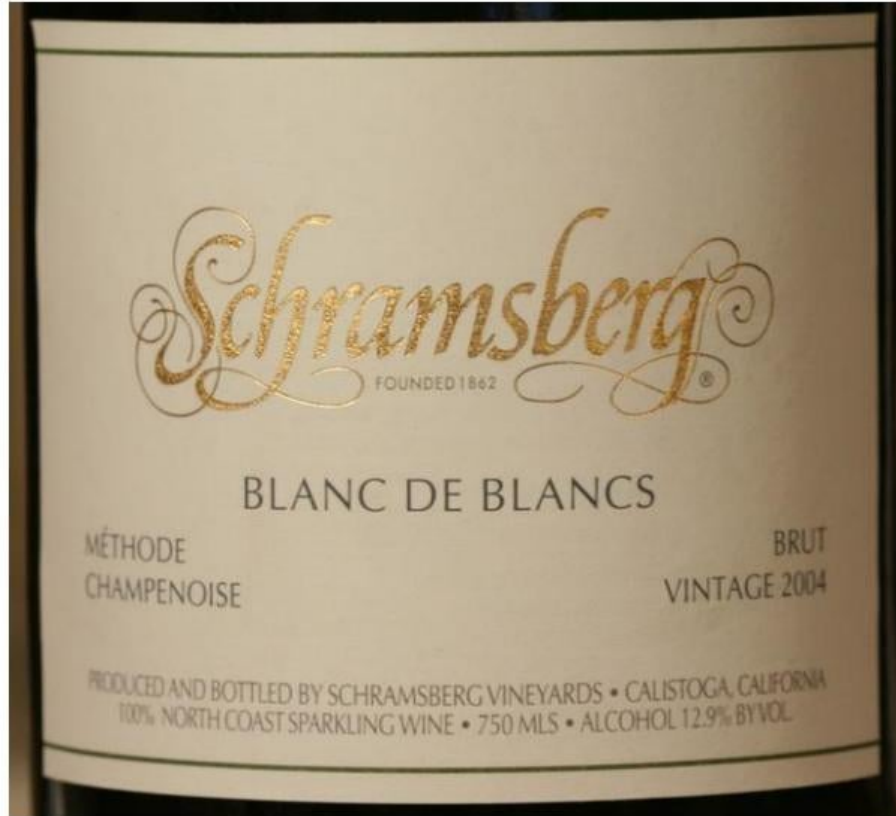
Picture ๑๔๓ : ฉลากไวน์ที่ผลิตจากประเทศฝรั่งเศส

ที่มา <http://www.bartendercocktail.net>

### กิจกรรมท้ายบทที่ ๘

คำชี้แจง ให้นักเรียนสืตอบคำถามประเด็นต่อไปนี้

จงบอกข้อมูลที่สำคัญของฉลากไวน์ (Wine Label)



คำตอบ

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## บทที่ ๙

### มารยาทในการรับประทานอาหาร

#### ความมุ่งหมายของบทเรียน

หลังจากเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถ

- อธิบายมารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากล
- รู้กริยาและสิ่งที่ไม่ควรทำในการรับประทานอาหาร
- รู้จักวิธีการใช้ มีด ช้อน ส้อม ให้ถูกต้อง
- รู้จักการรับประทานอาหารประเภทต่างๆ เช่น ออเดิร์ฟ ซุป ขนมปัง สลัด ปลา และกุ้ง

#### เนื้อหาบทเรียน

๑. มารยาทในการรับประทานอาหารสากล
๒. การใช้ผ้าเช็ดปาก
๓. วิธีการใช้ มีด ช้อน ส้อม ในการรับประทานอาหาร
๔. การรับประทานอาหารประเภทต่างๆ

#### วิธีการสอนและกิจกรรม

๑. การบรรยายเนื้อหาประจำบท
๒. การซักถาม
๓. วิดีทัศน์
๔. ฝึกปฏิบัติ



## บทที่ ๙

### มารยาทในการรับประทานอาหาร

มารยาทในการรับประทานอาหารที่ถือเป็นมาตรฐานสากลมีที่มาจากประเทศฝั่งยุโรป และเป็นที่ยอมรับมาปฏิบัติกันทั่วไปในอารยประเทศ และถือว่าเป็นเรื่องละเอียดอ่อนประณีต ที่เราทุกคนต้องเรียนรู้เพื่อที่จะได้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องไม่ผิดพลาด ไม่ต้องไปนั่งระมัดระวังจนตัวเกร็งจนไม่รู้ว่าจะรับประทานอาหารไปนั้นอร่อยหรือไม่หรือมีความรู้สึกว่าจะต้องไปนั่งทนทุกข์ทรมานภาวนาว่าเมื่อไรงานเลี้ยงจะเลิกเสียที มารยาททั้งปวงนั้นต้องอาศัยการเรียนรู้และฝึกฝนอยู่บ่อย ๆ จะเกิดความเคยชินและไม่รู้สึกเคอะเขิน ด้วยเหตุว่ามารยาททั้งปวงเกิดขึ้นมาจากเหตุผลและถือปฏิบัติต่อ ๆ กันมาเพื่อความสวยงามเรียบร้อยทั้งนั้น แม้ว่าในปัจจุบันกฎหรือระเบียบและมารยาทโบราณรวมทั้งความหยาบหยาบเพื่อได้ถูกละทิ้งลงไปมากแล้ว แต่ยังคงมีมารยาทที่จำเป็นเหลืออยู่ให้ต้องปฏิบัติตามอีกมากมาย เช่น มารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากล ซึ่งมีข้อควรปฏิบัติดังนี้

๑. ไม่ควรส่งเสียงดังขณะรับประทานอาหาร
๒. ควรตักอาหารคำเล็ก ๆ ไม่เลือกตักเฉพาะอาหารที่ชอบ
๓. อย่าบ่นเมื่ออาหารไม่ถูกปาก
๔. ไม่ควรบังคับให้แขกรับประทานอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามที่ตัวเองอยากให้รับประทาน
๕. พยายามพูดคุยกันบนโต๊ะอาหารบ้าง เพื่อไม่ให้โต๊ะอาหารเงียบจนเกินไป
๖. ไม่ควรว่ากล่าวหรือนินทาใครขณะรับประทานอาหาร
๗. ควรนั่งรับประทานอาหารด้วยท่าทางที่สง่าผ่าเผย
๘. ไม่กระดิกเท้า หรือเคาะโต๊ะ
๙. ไม่สูบบุหรี่ หรือเคี้ยวหมากฝรั่ง
๑๐. ถ้าอาหารที่ยกมาเสิร์ฟมีฝาปิด ให้เปิดฝาลงไว้ในจาน
๑๑. ไม่รับประทานอาหารมูมมาม

(Hilight.kapook.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

#### การใช้ผ้าเช็ดปาก

เป็นอุปกรณ์จำเป็นที่จะต้องใช้ทุกครั้งเมื่อเข้าโต๊ะอาหาร โดยให้คลี่ผ้าเช็ดปากที่วางไว้บนโต๊ะ และพับครึ่งเป็นสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยมวางไว้บนตัก หากต้องการใช้ให้หยิบผ้าด้านในขึ้นและตะปากเบา ๆ โดยใช้มุมผ้าซับที่ริมฝีปาก หันขอบผ้าออกนอกตัว และเช็ดปาก เมื่อวางลง รอยเปื้อนจะถูกซ่อนอยู่ ทำให้ดูไม่น่าเกลียด และเมื่อใช้เสร็จแล้วให้นำผ้าวางไว้บนโต๊ะด้านขวามือ

### Napkin



Picture ๑๔๔ : Napkin

ที่มา : (Tourism.ks.ksu.ac.th ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

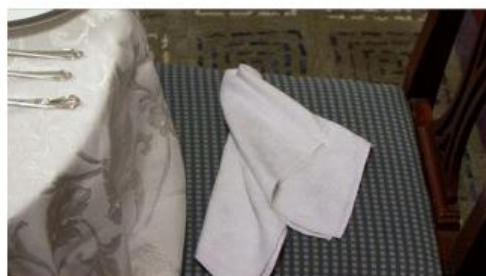
ไม่ควรนำผ้าเช็ดปากใส่ไว้ในคอเสื้อ และไม่ควรถูน้ำมูกลงในผ้าเช็ดปาก



Picture ๑๔๕ : สิ่งที่ไม่ควรทำ

ที่มา : (Candacesmithetiquette.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)

กรณีจำเป็นต้องลุกออกจากโต๊ะอาหารเป็นครั้งคราว ให้วางผ้าเช็ดปากไว้บนเก้าอี้



Picture ๑๔๖ : Napkin on chair

ที่มา : (Monkeysee.com ๒๕๕๒ : ออนไลน์)



หลังจากการรับประทานอาหารเสร็จสิ้น ให้วางผ้าเช็ดปากไว้บนโต๊ะ โดยวางไว้ที่ด้านซ้ายของจานอาหาร ไม่ควรวางผ้าเช็ดปากพาดไว้ที่พนักพิงของเก้าอี้ และไม่ควรวางผ้าเช็ดปากไว้บนโต๊ะอาหาร



Picture ๑๔๗ : ที่มา : (Gentlemansgazette.com ๒๕๕๖ : ออนไลน์)

### การใช้ มีด ส้อม อย่างไรให้ถูกต้อง

การใช้มีด-ส้อม เริ่มใช้จากด้านนอกสุดเข้าหาด้านในสุด ตามลำดับประเภทอาหารที่เสิร์ฟมือขวาจับมีด มือซ้ายถือส้อม ให้คว่ำส้อมจิ้มจับอาหารให้หนึ่ง เพื่อใช้มีดในมือขวาตัดอาหารเป็นชิ้นๆ พอดีคำ แต่ถ้าเป็นข้าว หรือถั่ว ให้หงายส้อมขึ้น แล้วใช้มีดช่วยปาดอาหารเข้าไปอยู่ในส้อม ไม่ว่าในกรณีใดก็ตามจะไม่มีการใช้มีดนำอาหารเข้าปากโดยเด็ดขาด

หากไม่ใช้มีดให้นำไปพักไว้บนขอบจานหลักด้านขวาบน ทำมุม ๔๕-๖๐ องศา สำหรับเครื่องมือที่ใช้แล้วจะไม่มีกรนำกลับไปวางบนโต๊ะหรือพักไว้บนจานขนมปังเล็กด้านข้างเมื่อทานเสร็จให้รวบมีดและส้อมไว้บนจาน โดยวางส้อมหงายขึ้นและหันคมมีดเข้าหาตัวส้อม



Picture ๑๔๘ : Fine dining

ที่มา : (Thegreatgastro.com ๒๕๖๑)

### การตักอาหารที่ถูกต้องวิธี

ตามหลักสากล ยกตัวอย่างเช่น แบบอเมริกัน วิธีนี้มีอยู่ ๒ แบบคือ พนักงานบริการจะเป็นผู้ตักแบ่งให้ หรือตักแบ่งกันเอง ซึ่งต้องให้ความร่วมมือกับพนักงานบริการคือเมื่อพนักงานนำอาหารมา

เสิร์ฟนั้น จะเข้ามาทางด้านขวามือของลูกค้า ( ยกเว้นขนมปัง ) เพื่อเป็นการช่วยให้พนักงานฯทำงานได้ โดยสะดวก ควรเอียงตัวไปอีกด้านหนึ่ง และควรหยุดคุยกับคนข้าง ๆ ชั่วขณะ สำหรับอาหารที่เป็นประเภทที่ต้องตักอาหารเองจากจานใหญ่ก็สามารถจะขอให้พนักงานฯ เป็นผู้ช่วยจัดการให้ได้ ในกรณีนี้ พนักงานฯจะเข้ามาทางด้านซ้ายมือของลูกค้า และลูกค้า จะเริ่มลงมือทานก็ต่อเมื่ออาหารได้ถูกเสิร์ฟไปจนถึงคนที่ ๒ หรือ ๓ จากลูกค้า ไปแล้ว ไม่จำเป็นต้องรอให้อาหารถูกเสิร์ฟจนครบทุกคน

หากพนักงานบริการนำอาหารใส่จานใหญ่มาทางด้านซ้ายมือลูกค้า หมายความว่า กรุณาตักอาหารนั้น ๆ ด้วยตนเอง โดยปกติแล้วควรจะมีส้อมและช้อนขนาดใหญ่วางอยู่ด้านหน้าของจานใบนั้น เมื่อเวลาตักแบ่งออกมาควรทำให้เป็นปกติ อย่าลน อย่ารีบร้อน เพราะจะทำให้เกิดความผิดพลาดขึ้นมาได้ ก่อนอื่นมองรอบ ๆ ให้ทั่วจาน ดูให้ชัดว่าเป็นอาหารจำพวกไหนควรถือช้อนกลางด้วยมือขวา และส้อมด้วยมือซ้าย ตักอาหารด้วยช้อน แล้วกดหนึ่งด้วยส้อม ควรตักอาหารโดยคำนึงถึงปริมาณของอาหารต่อจำนวนคน อย่าตักอาหารมากเพราะว่าเป็นสิ่งที่ตนเองชอบทาน โดยปกติหากเป็นอาหารหลักจะตักให้ปริมาณพอดีสำหรับคนเดียวได้ง่าย แต่หากมีเครื่องเคียงหลาย ๆ อย่างรวมกันอยู่ด้วย ควรคำนึงถึงจำนวนอาหารที่คนอื่นยังไม่ได้ตักเสียก่อน แล้วจึงตักให้พอดี

อาหารที่จะตักนั้น ตามหลักแล้วควรตักทางด้านหน้าของจานใหญ่ ส่วนอาหารที่เรียงไว้อย่างเป็นระเบียบร้อย จะมีชิ้นใหญ่สุดอยู่ตรงกลาง ควรตักชิ้นแรก แล้วเรียงไล่มาตามลำดับ อย่าตักชิ้นตรงกลางก่อน ซึ่งก่อนอื่นควรจะต้องตักอาหารหลักเสียก่อน แล้วจึงตักเครื่องเคียงตาม ส่วนอาหารที่มีน้ำขอสราด ควรเทลงด้านล่างของขอบจาน หรือด้านข้าง ๆ ส้อมที่วางอยู่ ระหว่างรับประทานอาหารจนจบอย่าตักน้ำขอสราด

อาหารที่จะตักวางอยู่บนจานอย่างเรียบร้อย ควรจะจัดให้อาหารหลักอยู่ตรงกลางก่อนมาทางด้านล่างของจาน ทางด้านบนฝั่งซ้ายมือ ควรจะเป็นเครื่องเคียงประเภทผัก ด้านขวามือเป็นเครื่องเคียงประเภทแป้ง เช่น ข้าว มันฝรั่ง และซอสจะอยู่ด้านล่างของอาหารหลัก และหลังจากตักอาหารเสร็จแล้ว วางช้อนกลางและส้อมกลางเรียงไว้ด้านหน้าของจาน เพื่อคนต่อ ๆ ไปจะได้หยิบใช้ได้โดยง่าย

ออเดิร์ฟเป็นอาหารเบา ๆ เพื่อเรียกน้ำย่อย ไม่ควรจะทานมากเกินไป ออเดิร์ฟบางอย่างทานด้วยมือก็ได้ ถึงแม้ว่าออเดิร์ฟจะเป็นอาหารที่มีขนาดเล็ก แต่ว่าตามหลักแล้วก็ควรจะใช้มีดและส้อมในการทาน แต่ถ้าเป็นขนมปังที่ตัดเป็นชิ้นขนาดพอคำ (CANAPE) ก็สามารถจะทานด้วยมือได้เลย สำหรับผักสดบางอย่างเช่น หน่อไม้ฝรั่งยาว ๆ ให้ใช้มีดหันให้เป็นชิ้นพอคำ แล้วจึงทานด้วยส้อม

การรับประทานอาหารประเภทต่างๆ เช่น ออเดิร์ฟ ซุป ขนมปัง สลัด ปลา และกุ้งเป็นต้น

- การทานซุป

ทานด้วยช้อน ให้ตักซूपอกด้านนอกและค่อยๆ จิบจากด้านข้างช้อน ช้อนยกเว้นคือในกรณีที่ซूपเสิร์ฟมาในถ้วยมีหูสามารถยกดื่มได้ แต่ต้องไม่ให้มีเสียงดัง และไม่ควรถือขนมปังจิ้มซूपโดยเด็ดขาด

- **การทานขนมปัง**

ให้บีบเป็นชิ้นพอดีคำ เนยกับขนมปัง งานขนมปังจะอยู่ทางด้านซ้าย ธรรมเนียมปฏิบัติสากลนิยมใช้มือแบ่งขนมปังทานทีละคำ แล้วใช้มีดเนยปาดเนยทานขนมปัง ไม่ควรใช้มีดหันเป็นชิ้นๆ ปาดเนยรอล้วงหน้าทีละมากๆ

- **การทานสลัด**

เทคนิค คือ “ตัด พับ ดัน” คือ เทคนิคง่ายๆ ในการใช้มีดกับส้อมทานสลัด ให้ใช้มีดตัดผักให้มีขนาดพอดีคำ จากนั้นใช้มีดกับส้อมพับขึ้นผัก แล้วค่อยๆ ดันผักเข้าไปอยู่ในส้อมเพื่อรับประทานในคำเดียว นอกจากจะทานง่าย สะดวก ยังแลดูสวยงามอีกด้วย กรณีที่ต้องใส่เครื่องปรุงที่มากู้กันเพิ่มรสชาติ เช่น ซอสหรือมัสตาร์ด ไม่ควรตักซอส ราดลงบนอาหารโดยตรงทีละมากๆ ให้ปาดซอสมาไว้ที่มุมใดมุมหนึ่งของจาน เวลาทานค่อยใช้ปลายมีดตักซอสไปบนอาหาร เป็นการคุมไม่ให้อาหารเสียรสชาติหากใส่มากเกินไป และช่วยป้องกันไม่ให้ซอสละลายปนกับอาหารจนดูไม่น่าทาน

(Goodlifeupdate.com ๒๕๕๙ : ออนไลน์)

- **การทานปลา**

ซึ่งจะทานเนื้อปลาจากด้านซ้ายมือ ทีละคำ วิธีทาน ตัดจากด้านซ้ายมือเป็นชิ้นใหญ่พอดีคำ ราดด้วยซอสให้พอก่อนที่จะลงมือรับประทาน ค่อย ๆ ตัดแบ่งให้เป็นชิ้น ๆ อย่าให้กระจาย ถ้ามีก้างปลาติดไปด้วย อย่าคายก้างปลาลงบนจานปลาโดยตรง ให้ใช้ส้อมรองไว้ที่ปากแล้ววางทิ้งไว้บริเวณขอบจานด้านบน แต่ที่ควรระวังก็คือ อย่าแลบลิ้นออกมาจนเกินไป และเมื่อทานเสร็จแล้วก็ต้องกวาดเศษอาหารบนจานให้เรียบร้อย เนื้อปลาที่เสิร์ฟมาทั้งตัวไม่ต้องกลับด้านทาน อาหารประเภทปลาที่มีหัวและหางรวมอยู่ด้วย ก่อนอื่นเลาะเนื้อด้านบนออกมาไว้ด้านไหล่ตัวแล้วจึงเริ่มทาน จากนั้นสอดมีดเข้าไประหว่างใต้กระดูกลำตัวกับเนื้อส่วนล่าง แล้วเลาะกระดูก หัว และหางออกมาไว้ด้านตรงข้าม จากนั้นจึงทานเนื้อส่วนล่างต่อไป จำเอาไว้ว่า อย่ากลับลำตัวปลาเพื่อทานเนื้อปลาด้านล่างเป็นอันขาด

- **การทานกุ้ง**

อาหารจำพวกกุ้งที่มีเปลือกอยู่ด้วย อย่างกุ้งก้ามกราม จะต้องเลาะเนื้อออกจากเปลือกมาไว้ที่จาน จึงจะทานง่ายขึ้น ทำโดยใช้ส้อมกดเนื้อเอาไว้ สอดมีดเข้าไปในระหว่างเนื้อและเปลือก แล้วค่อยๆ เลาะเนื้อออก อาจจะมีกุ้งบางประเภทที่จะต้องใช้มือแกะเปลือกออก (ล้างนิ้วมือในซามสำหรับล้างหรือเช็ดด้วยผ้าเช็ดมือให้สะอาด)

## ใช้มีดเปิดห่อบรรจุอาหาร

อาหารที่ถูกเสิร์ฟมาโดยที่ยังมีลूमินิยมพอยล์หรือกระดาษไขห่ออยู่ อย่าใช้มือแกะกระดาษห่อนี้ ให้ใช้มีดแทงเข้าไปช่วงกลางของกระดาษ จากนั้นใช้มีดและส้อมแกะห่อทั้ง ๒ ฝั่งออกจากกัน เมื่อกางออกแล้วจะทานทั้งอย่างนั้นเลยก็ได้

อาหารจำพวกอาหารทะเล ในเวลาที่เสิร์ฟมานั้น มักจะมีมะนาวให้มาด้วย สำหรับมะนาวที่ผ่าเป็นแฉกให้วางบนเนื้อปลา แล้วกองลงไปเบา ๆ ส่วนมะนาวที่ผ่าเป็นรูปครึ่งวงกลมนั้น ใช้มีดบีบ แต่เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมะนาวกระเด็นไปที่อื่น ให้ใช้มีดอีกข้างป้องเอาไว้ ส่วนมะนาวที่ถูกหั่นเป็นครึ่งซีก ให้จับด้วยมือซ้าย และถือส้อมด้วยมือขวา แทงเข้าไปแล้วบีบเบา ๆ ให้น้ำออกมา ชามล้างมือ ใช้จุ่มล้างเฉพาะปลายนิ้วเท่านั้น

หากนิ้วเราสกปรกให้ล้างที่ชามล้างมือ ต้องล้างที่ละข้าง โดยจุ่มเฉพาะปลายนิ้วลงไป ล้างเสร็จแล้ว นำผ้ากันเปื้อนมาวางไว้ใกล้ ๆ ตัวเพื่อรอเช็ด และไม่เกิดความเลอะเทอะในการรับประทานอาหาร (Iceefroot.com ๒๕๖๑ : ออนไลน์)



### กิจกรรมท้ายบทที่ ๙

คำชี้แจง ให้นักเรียนสืบค้นคำตอบประเด็นต่อไปนี้

๑. มารยาทในการรับประทานอาหารสากล มีอะไรบ้าง?
๒. วิธีการทานซุปรที่ถูกต้อง ทำอย่างไร?

คำตอบข้อที่ ๑

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

คำตอบข้อที่ ๒

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





## บรรณานุกรม

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. (๒๕๔๓) . การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลธิชา บุญนาค. (๒๕๕๘). งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- Dusit.// (๒๕๖๑).//โรงแรมดุสิตธานี.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/https://www.dusit.com/dusitthani/bangkok/dining/
- Painaidii.// (๒๕๕๕).//ร้านหลิว หลิว ทีมซ่า.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/painaidii.com/review/๔๗๒๖๕/liuxiangfong-the-promenade-๑๐๒๓๐/lang/th/
- Glow-mag.// (๒๕๕๗).//โรงแรมดุสิตหัวหิน.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/http://glow-mag.com/lifestyle/foodie/san-marco-italian-restaurant
- Eatandtraveldiary.// (๒๕๕๖).// The Coffee Club.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/http://eatandtraveldiary.com/thecoffeeclub-chatriumsathorn/
- Mandarinoriental.// (๒๕๖๑).// The Bamboo Bar.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/https://www.mandarinoriental.com/bangkok/chao-phraya-river/fine-dining/bars/the-bamboo-bar
- Time.// (๒๕๕๙).// McDonald's.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/http://time.com/๔๔๒๐๐๒๙/mcdonalds-big-mac-venezuela/
- Grantonworld.// (๒๕๖๑).// Major Cineplex.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/http://grantonworld.co.th/deals/ACTIVITY/major\_cineplex/๐๐๗๓\_๒
- Sites.google.// (๒๕๕๙).// Cafeteria.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/https://sites.google.com/site/foodanddrinkv๒๐๑๖/thurkic-xahar-laea-kheruxng-dum

Rey, A.M. and Wieland, F. ๑๙๘๕ Managing Service in Food and Beverage Operations. East Lansing (MA): The Educational Institute of the American Hotel & Motel Association.

ชุดิมา จักรจรัส. ๒๕๕๔. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

- Edtguide.//(๒๕๕๗)//ห้องอาหารญี่ปุ่น โรงแรม St.regis Bangkok.//สืบค้นเมื่อ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/ <https://www.edtguide.com/review/๔๒๓๑๔๒/zuma->

ชลธิชา บุญนาค. (๒๕๕๓). หนังสือ งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.

- Tripadvisor.//(๒๕๖๑)// Dessert trolley //สืบค้นเมื่อ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/[https://www.tripadvisor.co.uk/LocationPhotoDirectLink-๑๕๐๓๗๔๗-d๑๔๑๘๓๘๑-๒๔๘๘๖๑๕๔๒-Westerfield\\_s\\_at\\_the\\_Orwell\\_Hotel-Felixstowe\\_Suffolk\\_East\\_Anglia\\_England.html](https://www.tripadvisor.co.uk/LocationPhotoDirectLink-๑๕๐๓๗๔๗-d๑๔๑๘๓๘๑-๒๔๘๘๖๑๕๔๒-Westerfield_s_at_the_Orwell_Hotel-Felixstowe_Suffolk_East_Anglia_England.html)
- Ilovetogo.//(๒๕๕๘)// Ginger //สืบค้นเมื่อ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<https://www.ilovetogo.com>
- A-onehotel.//(๒๕๖๑)// โรงแรมเอ-วัน เดอะ รอยัล ครุส//สืบค้นเมื่อ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<http://www.a-onehotel.com/th/pattaya/thumbs-gallery๔.html>
- Hospitalityhotelware.//(๒๕๖๑)// China ware //สืบค้นเมื่อ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<http://www.hospitalityhotelware.co.uk>
- Bartens.//(๒๕๖๑)// silver ware or cutlery //สืบค้นเมื่อ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<http://www.bartens.com.au>
- Myfoodbook.//(๒๕๖๑)// Scrambled egg and Salmon bagel.//สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<https://myfoodbook.com.au/recipes/show/breakfast-egg-and-salmon-bagels>
- Cookinglight.//(๒๕๖๑)// Poaches egg.//สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<https://www.cookinglight.com/recipes/shallow-poached-eggs>
- Ourcheeses.//(๒๕๖๐)// Soft boiled egg with toast fingers.//สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/ <https://www.ourcheeses.com/recipes/soft-boiled-eggs-and-pacific-rock-toast-fingers>
- Cookinglight.//(๒๕๖๑)// Omelet with hash browns.//สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<https://www.cookinglight.com/recipes/half-moon-browned-omelet>
- Khunnaiver.//(๒๕๖๐)// Continental breakfast.//สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑./ จาก/<https://khunnaiver.blogspot.com/๒๐๑๗/๐๖/blog-post.html>

- Zencata //(๒๕๖๐)// ผลไม้แช่อิ่ม // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <http://zencata.com/th/๒๐๑๗/๐๔/๒๓/gde-iskat-vitaminy-zimoi/>
- Easycookingmenu //(๒๕๖๑)// ัญพืช // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <http://www.easycookingmenu.com/index.php/knowledge>
- Sistacafe //(๒๕๖๑)// ไข่ // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <https://sistacafe.com/summaries>
- Kaoded //(๒๕๖๑)// เนื้อสัตว์ // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <http://www.kaoded.com>
- Jaffys //(๒๕๖๑)// Kippers and Haddocks // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <http://www.jaffys.co.uk/product/oak-smoked-haddock-fillets/>
- Bonusliving //(๒๕๕๔)// ผลิตภัณฑ์จากนม // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <http://bonusliving.blogspot.com/๒๐๑๑/๑๐/blueberry-cheese-pie-by-puifai.html>
- Thegreatgastro //(๒๕๖๑)// Appetizer // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <http://thegreatgastro.com/th/dining-story-๑๗-french-course-menu/>
- Pantip //(๒๕๕๗)// ซุปข้นแยม เห็ดเข็มทอง // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <https://pantip.com/topic/๓๑๙๘๙๕๘๔>
- Serouseats //(๒๕๖๐)// Risotto // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <https://www.serouseats.com/recipes/๒๐๑๕/๑๐/pressure-cooker-miso-risotto-recipe.html>
- Epicurious //(๒๕๖๑)// gnocchi's // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/gnocchi-๑๐๑๓๓๕>
- Geniuskitchen //(๒๕๕๓)// Floral garnish without the flowers // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <https://www.geniuskitchen.com/recipe/floral-garnish-without-the-flowersdedicated-to-bergy-๓๐๑๘๘๒>
- Tasteofhome //(๒๕๖๑)// Hungarian Goulash // สืบค้นเมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ /  
จาก/ <https://www.tasteofhome.com/recipes/hungarian-goulash/>











- Licorea.//(๒๕๖๑)// Gran Brandy.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/ ที่มา : <https://www.licorea.com/gran-brandy-solera-fundaci%C3%B3n-๑๙๐๒-๑๕-jahre-p-๓๕๐๕.html?language=en>
- Cognac.//(๒๕๖๑)// Cognac.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<https://www.cognac๑๗๑๙.com/shop/cognac-xo-๑๙๖๕/>
- Gun๒๕๕๕๕za.//(๒๕๕๕)// วิธีการถือแก้ว .//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<http://gun๒๕๕๕๕za.blogspot.com/๒๐๑๒/>
- Sistacafe.//(๒๕๖๑)// Bloody Mary.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<https://sistacafe.com/summaries>
- Bloggang.//(๒๕๕๔)// White Russian.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=smileyinthaiholland&month=๒๔-๐๒-๒๐๑๑&group=๗&gblog=๕>
- Diffordsguide.//(๒๕๖๑)// Bacardi Cocktail.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/๑๔๓/bacardi-cocktail>
- Depositphotos.//(๒๕๖๑)// Pisco Sour.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/ <https://depositphotos.com/๑๙๕๐๘๘๕๙/stock-photo-pisco-sour-on-a-tall.html>
- Serouseats.//(๒๕๕๕)// Grog.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<https://www.serouseats.com/recipes/๒๐๑๒/๑๒/advent-grog-hot-punch-rum-recipe-for-winter-cocktail-parties.html>
- Jocoooks.//(๒๕๖๐)// Mulled Wine.//สืบค้นเมื่อ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๑./  
จาก/<https://www.jocoooks.com/course/drinks/mulled-wine/>
- Hospitality Management Solutions(๒๕๖๐)// ปรภทเครื่องดื่ม.//สืบค้นเมื่อ ๙ กันยายน ๒๕๖๑./  
จาก/<https://www.facebook.com/elixir.hospitality/posts/>
- Flavoured Distilled.// Flavoured Distilled (๒๕๖๑).// สืบค้นเมื่อ ๙ กันยายน  
<https://th.jobsdb.com/th-th/>

