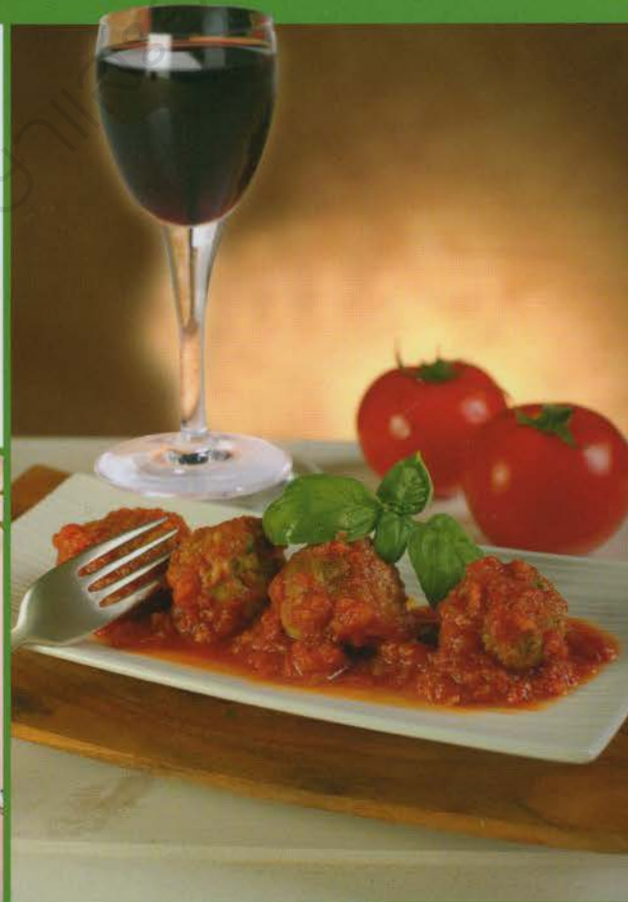


รหัสวิชา 3700-0002

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม

Introduction to Food and Beverage



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



201020311

พรชษา เทียมประสิทธิ์



คำนำ

หนังสือวิชา **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม (Introduction to Food and Beverage) รหัสวิชา 3700-0002** เล่มนี้ มีเนื้อหาตรงตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการท่องเที่ยว โดยเนื้อหารายละเอียดในหนังสือเล่มนี้ผู้เขียนได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากหนังสือที่เกี่ยวข้องและทันสมัย รวมเข้ากับประสบการณ์ที่ผู้เขียนได้รับจากการเรียนการสอนและหาข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้ที่มีประสบการณ์โดยตรง สามารถใช้ประกอบการเรียนการสอนและใช้เป็นแหล่งข้อมูลที่ทันสมัยสำหรับนักศึกษาในการค้นหาความรู้ และสำหรับผู้สนใจทั่วไปที่จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการต่างๆ

โดยเนื้อหาทางด้านทฤษฎีเริ่มตั้งแต่ให้ผู้เรียนได้รู้จักประวัติของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างการบริหารงานขององค์กร คุณลักษณะของพนักงานบริการ รวมถึงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบตะวันตก ความรู้เกี่ยวกับลักษณะของอาหารตะวันตกที่มีบริการในโรงแรม หรือภัตตาคารระดับสูงในแต่ละรายการ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร และความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มในการผสมค็อกเทลต่างๆ รวมทั้งสูตรในการทำที่เป็นสูตรพื้นฐาน โดยจะอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มทุกประเภททั้งที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ในเรื่องของวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต และวิธีการดื่มที่ถูกต้อง

เนื้อหาเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน เริ่มตั้งแต่การปฏิบัติงานก่อนร้านอาหารเปิดและร้านอาหารปิด (Pre-servicing) ได้แก่ การล้าง เช็ด และทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ การเซตโต๊ะอาหารแบบต่างๆ โดยในช่วงการบริการ (Servicing) จะเน้นอธิบายเนื้อหาและทักษะที่จำเป็นในการปฏิบัติงาน ได้แก่ การถือจานอาหาร และการถือถาดเครื่องดื่มเพื่อนำไปบริการให้แก่แขก รวมทั้งการเก็บจานอาหาร อุปกรณ์ และแก้วออกจากโต๊ะเมื่อแขกรับประทานเสร็จ วิธีการเปิดไวน์และรินไวน์ การเสิร์ฟเบียร์ ชา กาแฟ ส่วนในช่วงการ

ปิดบริการ (Post-servicing) จะเน้นอธิบายในเรื่องของการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย พร้อมภาพประกอบในการปฏิบัติงานที่ละขั้นตอน เพื่อให้ผู้อ่านสามารถฝึกได้ด้วยตนเอง

ผู้เขียนขอขอบคุณ คุณทรงคน พิทยบรรคักดี ผู้วาดภาพประกอบบางส่วนในหนังสือ ตามที่ผู้เขียนได้ระบุที่มาไว้ได้ภาพ และคุณปณชัย แทนมา ผู้คิดสูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน มีอกเทลและค็อกเทลในหนังสือเล่มนี้ รวมทั้งสูตรต่างๆ ที่ผู้เขียนได้ค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ซึ่งได้ระบุที่มาไว้อย่างชัดเจน เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นภาพและเกิดความเข้าใจได้อย่างชัดเจน

การจัดทำหนังสือเล่มนี้ หากเกิดข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้และยินดีรับคำแนะนำติชมจากท่านผู้อ่านทุกท่าน เพื่อที่จะได้นำมาปรับปรุงแก้ไขในการจัดพิมพ์ครั้งต่อไป

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

อีเมล lekblack03102525@gmail.com



สารบัญ

บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหาร

และเครื่องตั้ง 15

- | | |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 1.1 ความสำคัญของอาหารและน้ำที่มีต่อชีวิตมนุษย์ | 16 |
| 1.2 ความเป็นมาของอาหารและเครื่องตั้งในโรงแรม | 17 |
| 1.3 ความศรัทธาในคริสต์ศาสนา (Age of Faith) | 18 |
| 1.4 การขยายตัวทางการค้าระหว่างดินแดน | 19 |
| 1.5 สมาคมธุรกิจบริการ | 20 |
| 1.6 บุคคลสำคัญในวงการโรงแรมและการครัว | 22 |
| 1.7 ธุรกิจบริการที่พักพร้อมอาหารและเครื่องตั้งในประเทศไทย | 22 |
| 1.8 นิยามของวิชาการบริการอาหารและเครื่องตั้ง | 25 |
| 1.9 ประเภทวัตถุประสงค์ของภัตตาคารในโรงแรม | 25 |
| แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 1 | 30 |

บทที่ 2 โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องตั้ง 33

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.1 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกครัว | 36 |
| 2.2 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกภัตตาคาร
และการบริการพนักงาน | 38 |
| 2.3 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกบริการอาหาร | 40 |
| 2.4 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกจัดเลี้ยง | 41 |
| 2.5 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกเครื่องตั้ง | 43 |
| แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 2 | 45 |

บทที่ 3 ประเภทของเครื่องดื่ม 47

3.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ	48
3.2 ประเภทของเครื่องดื่ม	48
3.3 คอนยัค (Cognac)	64
3.4 ธรรมเนียมการดื่มเครื่องดื่ม	85
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 3	87

บทที่ 4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 89

4.1 ครุภัณฑ์ (Tools)	90
4.2 เครื่องใช้ประเภทผ้าต่างๆ (Table Linen)	93
4.3 เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Tableware)	94
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 4	101

บทที่ 5 อาหารตะวันตกและรายการอาหาร 103

5.1 รูปแบบของอาหารตะวันตก	104
5.2 การจัดลำดับอาหารตะวันตก	108
5.3 รายการอาหารแบบสมัยใหม่ (Modern Short Menu)	112
5.4 ความสำคัญของรายการอาหาร	113
5.5 การดำเนินการจัดทำรายการอาหาร	115
5.6 คุณลักษณะของรายการอาหารที่ดี	116
5.7 ประเภทของรายการอาหาร	118
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 5	119

บทที่ 6 การเตรียมการบริการ 121

6.1 การจัดเตรียมห้องอาหาร	122
6.2 การจัดเตรียมบาร์	132
6.3 การจัดเตรียมเครื่องผสมในเครื่องดื่ม	133

6.4 การจัดเตรียมเครื่องประดับสำหรับเครื่องต้ม	133
6.5 การจัดเตรียมเครื่องปรุง	134
6.6 การจัดเตรียมน้ำแข็ง	134
6.7 การจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์การเสิร์ฟเบ็ดเตล็ดต่างๆ	135
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 6	137

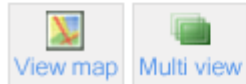
บทที่ 7 ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 139


7.1 กฎเกณฑ์เฉพาะบุคคล	140
7.2 ทักษะในการปฏิบัติงานเพื่อให้บริการแขกด้านต่างๆ	143
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 7	163

บรรณานุกรม..... 165

สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<http://lib.rmutp.ac.th/Catalog/BibItem.aspx?BibID=b00102051>



Title	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม = Introduction to food and beverage / สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์.
Author	สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์
Publication	กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน), 2561
Edition	พิมพ์ครั้งที่ 1
Detail	166 หน้า : ภาพประกอบ ; 24 ซม
Subject	อาหาร.(+) เครื่องดื่ม.(+) การจัดการโรงแรม.(+)
Location	BCL, CHL
Source Types	 Book

"สำหรับเพื่อการศึกษาและอ่านเท่านั้น"