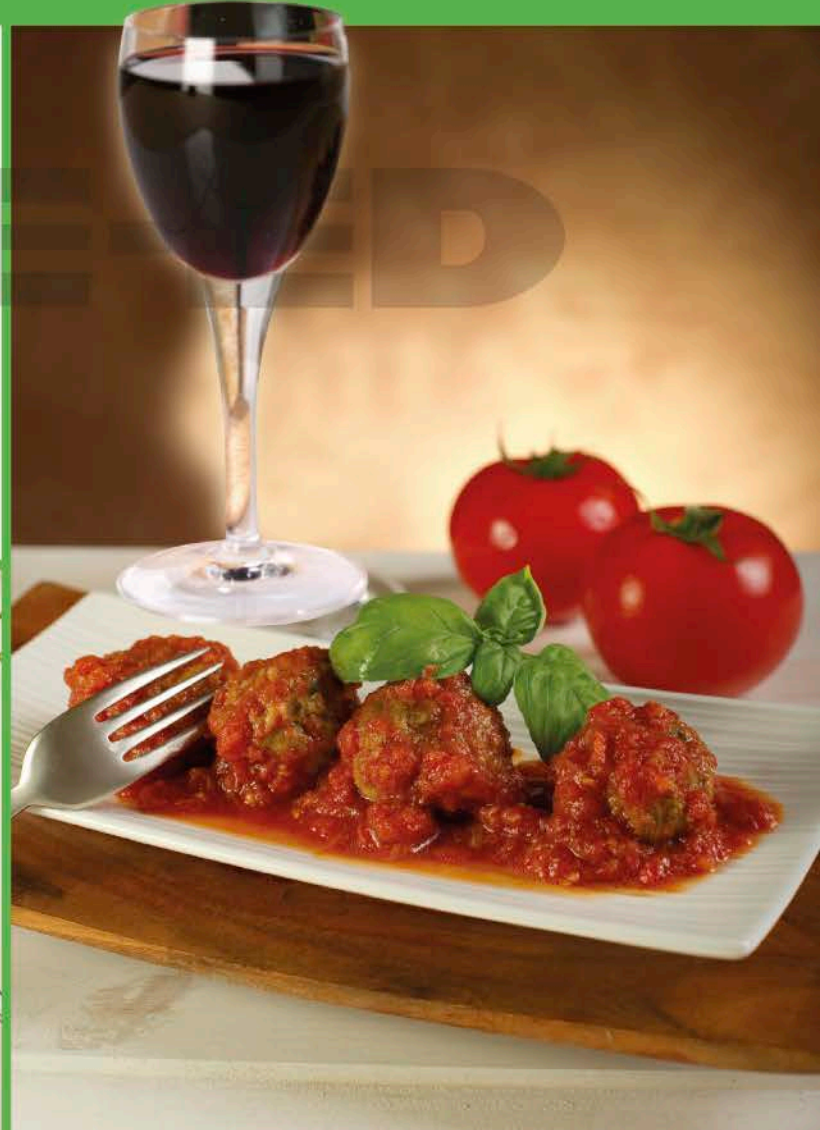


รหัสวิชา 3700-0002

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม

Introduction to Food and Beverage



สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ
อาหารและเครื่องดื่ม
Introduction to Food and Beverage

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์



บริษัท ซีเอดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน)
SE-EDUCATION PUBLIC COMPANY LIMITED

ค้นหาหนังสือที่ต้องการ (รวม e-book และสินค้าที่น่าสนใจ) ได้เร็ว ทันใจ

- บน PC และ Notebook ที่ **www.se-ed.com**
- สำหรับ SmartPhone และ Tablet ทุกยี่ห้อ ที่ **<http://m.se-ed.com>** (ผ่าน browser เข้าอินเทอร์เน็ตแล้วทำ Bookmark บนจอ Home จะใช้งานได้เหมือน App ทุกประการ) หรือติดตั้ง **SE-ED Application** ได้จาก **Play Store** บน **Android** หรือจาก **App Store** บน **iOS**

- ในกรณีที่ต้องการซื้อเป็นจำนวนมาก เพื่อใช้ในการสอน การฝึกอบรม การส่งเสริมการขาย หรือเป็นของขวัญพิเศษ เป็นต้น กรุณาติดต่อสอบถามราคาพิเศษได้ที่ ฝ่ายขาย บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน) เลขที่ 1858/87-90 ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260 โทรศัพท์ 0-2826-8222 โทรสาร 0-2826-8359
- หากมีคำแนะนำหรือติชม สามารถติดต่อได้ที่ comment@se-ed.com

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

โดย สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

ราคา 185 บาท

สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย โดย สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

ห้ามคัดลอก ลอกเลียน ดัดแปลง ทำซ้ำ จัดพิมพ์ หรือกระทำการอื่นใด โดยวิธีการใดๆ ในรูปแบบใดๆ ไม่ว่าส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้ เพื่อเผยแพร่ในสื่อทุกประเภท หรือเพื่อวัตถุประสงค์ใดๆ นอกจากจะได้รับอนุญาต

4 1 0 - 5 0 6 - 1 6 8
0 1 6 6 7 8 9 0 5 4 3 2 1

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์.

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม. -- กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน), 2561.
168 หน้า.

1. อาหาร. 2. เครื่องดื่ม.

I. ชื่อเรื่อง.

641

ISBN : 978-616-08-3178-4

จัดพิมพ์และจัดจำหน่ายโดย



บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน)
SE-EDUCATION PUBLIC COMPANY LIMITED

เลขที่ 1858/87-90 ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260
โทรศัพท์ 0-2826-8000

พิมพ์ที่ บริษัท วี.พรินท์ (1991) จำกัด

เลขที่ 23/71-72 หมู่ที่ 1 ซอยเทียนทะเล 10 ถนนบางขุนเทียน-ชายทะเล แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150 โทรศัพท์ 0-2451-3010

นายวิชัย กาญจนพัฒนา ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา พ.ศ. 2561

รายชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้			
หน่วยการสอน/การเรียนรู้			
วิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม			
รหัสวิชา 3700-0002 คาบ/สัปดาห์ 3 คาบ รวม 54 คาบ			
หน่วยที่	ชื่อหน่วยทฤษฎี	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		
2	โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม		
3	ประเภทของเครื่องดื่ม		
4	อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		
5	อาหารตะวันตกและรายการอาหาร		
6	การเตรียมการให้บริการ		
7	ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		
รวม		54	



คำนำ

หนังสือวิชา **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม (Introduction to Food and Beverage) รหัสวิชา 3700-0002** เล่มนี้ มีเนื้อหาตรงตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการท่องเที่ยว โดยเนื้อหาสาระละเอียดในหนังสือเล่มนี้ผู้เขียนได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากหนังสือที่เกี่ยวข้องและทันสมัย 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 พร้อมภาพประกอบในการปฏิบัติงานทีละขั้นตอน เพื่อให้ผู้อ่านสามารถฝึกได้ด้วยตนเอง

ผู้เขียนขอขอบคุณ คุณทรรคน พิทยบรรคักดี ผู้วาดภาพประกอบบางส่วนในหนังสือ ตามที่ผู้เขียนได้ระบุที่มาไว้ใต้ภาพ และคุณปณชัย แทนมา ผู้คิดสูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน ม็อกเทลและค็อกเทลในหนังสือเล่มนี้ รวมทั้งสูตรต่างๆ ที่ผู้เขียนได้ค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ซึ่งได้ระบุที่มาไว้อย่างชัดเจน เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นภาพและเกิดความเข้าใจได้อย่างชัดเจน

การจัดทำหนังสือเล่มนี้ หากเกิดข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้และยินดีรับคำแนะนำติชมจากท่านผู้อ่านทุกท่าน เพื่อที่จะได้นำมาปรับปรุงแก้ไขในการจัดพิมพ์ครั้งต่อไป





สารบัญ

บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	15
1.1 ความสำคัญของอาหารและน้ำที่มีต่อชีวิตมนุษย์	16
1.2 ความเป็นมาของอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	17
1.3 ความศรัทธาในคริสต์ศาสนา (Age of Faith)	18
1.4 การขยายตัวทางการค้าระหว่างดินแดน	19
1.5 สมาคมธุรกิจบริการ	20
1.6 บุคคลสำคัญในวงการโรงแรมและการครัว	22
1.7 ธุรกิจบริการที่พักแรมพร้อมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย	22
1.8 นิยามของวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	25
1.9 ประเภทวัตถุประสงค์ของภัตตาคารในโรงแรม	25
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 1	30
บทที่ 2 โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	33
2.1 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกครัว	36
2.2 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกภัตตาคารและการบริการพนักงาน	38
2.3 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกบริการอาหาร	40
2.4 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกจัดเลี้ยง	41
2.5 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกเครื่องดื่ม	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





ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สาระสำคัญ

อาหารและน้ำ เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตมนุษย์มานับตั้งแต่มนุษย์เริ่มอุบัติขึ้นในโลก มนุษย์ต้องกินอาหารและน้ำเพื่อให้มีชีวิตอยู่รอดและเป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต เมื่อมนุษย์ได้รับประทานอาหารก็จะสามารถกระทำกิจการต่างๆ ที่มนุษย์ต้องการได้

สาระการเรียนรู้

1. ประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย
3. การจัดห้องอาหารประเภทต่างๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่สมัยเริ่มต้นจนถึงปัจจุบัน รวมไปถึงการเริ่มต้นการให้บริการร้านอาหารของไทยนับตั้งแต่สมัยอดีตมา

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถอธิบายเกี่ยวกับการประวัติของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. สามารถอธิบายวิวัฒนาการของการบริการอาหารของประเทศไทยได้

1.1 ความสำคัญของอาหารและน้ำที่มีต่อชีวิตมนุษย์

อาหารและน้ำเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตมนุษย์มานับตั้งแต่มนุษย์มีเผ่าพันธุ์กำเนิดขึ้นในโลก มนุษย์ต้องกินอาหารและน้ำเพื่อให้มีชีวิตอยู่รอดในการดำรงชีพ และเป็นการสร้างกำลังใจให้กับตัวเองในการที่จะสามารถกระทำกิจการต่างๆ ที่มนุษย์ต้องการได้



มนุษย์ในยุคแรกที่เป็นยุคก่อนประวัติศาสตร์ (Pre-historic Age) ในช่วงยุคหินเก่า (Paleolithic Age or Old Stone Age) เกิดขึ้นเมื่อประมาณ 2,000,000–8,000 ปีก่อนคริสตกาล เป็นการกินอาหารดิบเป็นอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด ผลไม้สด กินน้ำในห้วยหนอง คลอง บึง โดยอาศัยวิธีสังเกตจากประสบการณ์ที่เคยได้กินมาก่อนว่าสิ่งใดกินได้ สิ่งใดกินไม่ได้ แต่ด้วยเหตุที่มนุษย์มีลักษณะพิเศษกว่าสัตว์คือ มีปัญญาและความคิด ดังนั้นต่อมาในยุคหินใหม่ (Neolithic or New Stone Age) เกิดขึ้นเมื่อประมาณ 8,000–4,000 ปีก่อนคริสตกาล มนุษย์จึงรู้จักการนำความร้อนจากไฟมาใช้ในการชีวิตประจำวัน ทั้งการประกอบอาหารและน้ำดื่ม ดังนั้นอาหารดิบจึงได้พัฒนาเป็นอาหารสุกบ้างดิบบ้าง ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น ปิ้ง ย่าง เผา หรือต้มด้วยน้ำร้อน เป็นต้น จนพัฒนามาเป็นอาหารที่ปรุงอย่างประณีตและมีความน่ากินมากยิ่งขึ้น สำหรับน้ำดื่มได้พัฒนามาเป็นเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การคั้นน้ำจากผลไม้และกินสดๆ หรือนำไปต้ม ตลอดจนการนำผลไม้มาหมัก เพื่อให้ได้น้ำที่ออกมามากกลายเป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติแปลกไปจากเดิม จนพัฒนามาเป็นเหล้าและไวน์ต่างๆ ด้วยเหตุนี้ อาหารและเครื่องดื่มของมนุษย์ในยุคต่อมาจึงมีรสชาติดีขึ้นและมีความหลากหลายมากขึ้น ทำให้มนุษย์นิยมกินทั้งอาหารดิบ เช่น ผักสด และอาหารสุก เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ รวมทั้งเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ที่ผ่านกรรมวิธีการประกอบอาหารและเครื่องดื่มมาแล้ว



ด้วยเหตุที่มนุษย์ในยุคก่อนประวัติศาสตร์ไม่มีความเข้าใจในธรรมชาติ โดยเฉพาะปรากฏการณ์ต่างๆ เช่น ฝนตก พายุร้อน พายุหนาว หรือน้ำท่วม เป็นต้น ทำให้มนุษย์กลัวธรรมชาติ ในการออกไปหาอาหารมาดำรงชีวิต ดังนั้นมนุษย์จึงนิยมอยู่รวมกันเป็นหมู่เหล่า เป็นพวกพ้อง เช่นเดียวกับสัตว์ ความนิยมของมนุษย์ในลักษณะนี้เป็นความนิยมมาจากการอยู่เป็นชนเผ่า และต่อมาได้กลายเป็นสังคมมนุษย์ และคงเป็นเช่นนี้สืบมาจนถึงปัจจุบัน

การอยู่รวมกันเป็นสังคม เกิดความจำเป็นต้องแบ่งหน้าที่กันคือ ชายในฐานะที่เป็นเพศที่แข็งแรงกว่า ต้องออกจากที่พักอาศัยเพื่อไปล่าสัตว์ หรือไปเก็บผลไม้ป่า หรือผักต่างๆ มาเป็นอาหารให้กับครอบครัว ส่วนหญิงในฐานะที่เป็นเพศที่อ่อนแอกว่า มีหน้าที่ให้กำเนิดและเลี้ยงดูลูก รวมทั้งต้องเฝ้าที่พักอาศัย ทำอาหาร ตลอดจนเก็บอาหารส่วนที่เหลือไว้ในเวลาที่จำเป็น การจัดแบ่งหน้าที่ในสังคมมนุษย์ในลักษณะนี้ นับเป็นต้นกำเนิดของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในยุคต่อมา

1.2 ความเป็นมาของอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

มนุษย์มีความจำเป็นต้องเดินทางด้วยวัตถุประสงค์ต่างๆ กัน เช่น การอพยพเพื่อตั้งถิ่นฐานใหม่ (Migrate) ถิ่นฐานเก่าขาดแคลนทรัพยากร ความต้องการหารากใหม่ที่อุดมสมบูรณ์กว่าเดิม การสงคราม ฯลฯ และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง มนุษย์มีความจำเป็นที่จะต้องติดต่อสื่อสารซึ่งกันและกันเพื่อการดำรงชีพกันเป็นสังคม ดังนั้นการเดินทางจึงทำให้สังคมมนุษย์มีความจำเป็นที่จะต้องติดต่อสื่อสารซึ่งกันและกัน ทำให้การเดินทางของสังคมมนุษย์เกิดปฏิสัมพันธ์ (Reaction) ตามธรรมชาติของมนุษย์ แต่ในยุคจารีต การเดินทางในแต่ละครั้งต้องใช้เวลาเนิ่นนานเพราะนิยมเดินเท้าหรือใช้สัตว์ เช่น ม้า ลา ล่อ เป็นพาหนะในการเดินทาง แม้ต่อมาในยุคที่เทคโนโลยีเจริญขึ้น ได้มีการประดิษฐ์ยานพาหนะเทียมด้วยสัตว์ เช่น รถม้า รถลาก เกวียน ฯลฯ เพื่อย่อระยะเวลาในการเดินทางลง แต่ก็ยังต้องใช้เวลาใน

การเดินทางที่ยังมากอยู่ และหากจะต้องเดินทางไกล เช่น การอพยพหรือการข้ามดินแดน ก็ย่อมต้องใช้เวลาเนิ่นนานมากขึ้นไปอีก ดังนั้นความจำเป็นที่จะต้องมียกพักรับพักรวมอาหารจึงเกิดขึ้น ในระยะแรกจึงสันนิษฐานว่า มนุษย์ย่อมพักตามที่พักริมทาง มีเสบียง (อาหารที่เก็บไว้ได้นาน) หรือหุงหาอาหารอย่างง่าย ๆ ต่อมาจึงมีผู้สร้างที่พักริมทางชั่วคราวพร้อมอาหารไว้บริการ ดังปรากฏหลักฐานว่า ในยุคกลางของทวีปยุโรป (Medieval Age) ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 5 ถึงคริสต์ศตวรรษที่ 15 มีปรากฏการณ์สำคัญ 2 ประการที่ทำให้การบริการที่พักรวมทั้งอาหารและเครื่องดื่มเกิดเป็นธุรกิจที่ต้องประกอบการขึ้น

1.3 ความศรัทธาในคริสต์ศาสนา (Age of Faith)



รูปที่ 1.1 จักรพรรดิชาร์เลอมาญ (Charlemagne ค.ศ. 768–814)

ที่มา : <https://th.wikipedia.org>

ในยุคนี้เป็นยุคที่มนุษย์มีความศรัทธาในศาสนาอย่างเต็มเปี่ยมโดยเฉพาะคริสต์ศาสนา ซึ่งเปรียบเสมือนสื่อที่ต้องเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างดินแดนต่างๆ เข้าหากันในยุโรปให้มีเอกภาพทางศาสนา ดังนั้นบาทหลวงจึงถูกกำหนดให้เป็นผู้แทนศาสนจักรและปฏิบัติหน้าที่อันสำคัญนี้ โดยต้องเดินทางไปทั่วทวีปยุโรปโดยเฉพาะในรัชสมัยของจักรพรรดิชาร์เลอมาญ (Charlemagne ค.ศ.768–814) มีกฎหมายระบุว่า คริสต์ศาสนิกชนทุกคนต้องจัดที่พักและอาหารให้แก่ผู้เดินทางมาถึง โดยถือเป็นหน้าที่ที่ต้องแสดงน้ำใจต่อสังคมและศาสนจักรเป็นอย่างดี แต่กำหนดให้ผู้ที่มาพักชั่วคราวนั้นพักได้ไม่เกิน 3 คืน เพื่อป้องกันนักเดินทางที่ฉวย

โอกาสใช้บริการที่พักแรม พร้อมทั้งอาหารและเครื่องดื่มโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย แม้แต่วัดในศาสนาเองก็ยังให้มีที่พักและอาหารบริการแก่ผู้เดินทางมาถึง เรียกว่า Religious House ประกอบกับในยุคนี้เกิดเหตุการณ์สำคัญทางศาสนาขึ้นเหตุการณ์หนึ่งคือ สงครามครูเสด (Crusade War ค.ศ. 1095–1291) ซึ่งกินเวลาร่วม 200 ปี ผู้เข้าร่วมสงครามต้องเดินทางข้ามทวีปยุโรปเพื่อไปรบถึงดินแดนตะวันออกกลาง จึงเกิดความจำเป็นที่จะต้องมียุ้งที่พักแรมระหว่างทางมากขึ้น ดังนั้นความสำคัญของการมียุ้งที่พักแรมระหว่างทางจึงได้เริ่มทวีมากขึ้นเป็นลำดับ

1.4 การขยายตัวทางการค้าระหว่างดินแดน

นับแต่ในยุคกลางตอนปลาย (หลัง ค.ศ. 1200) เป็นต้นมา มีการสร้างถนนหนทางและสะพานมากขึ้น ทำให้เกิดเส้นทางทางการค้าสายสำคัญๆ ดังนั้นการค้าระหว่างดินแดนต่างๆ ในทวีปยุโรปจึงเริ่มขยายตัวขึ้น จึงเกิดความจำเป็นในการเดินทางเพื่อการค้าระหว่างดินแดน ดังนั้นจึงเกิดมีการบริการที่พักระหว่างทาง รวมทั้งอาหารและเครื่องดื่มให้กับพ่อค้าและผู้เดินทาง ที่พักเหล่านี้เรียกว่า อินน์ (Inn) และทาเวอร์น (Tavern) มีลักษณะเป็นสถานที่พักผ่อนเล็กๆ (Resting Places) ดำเนินการโดยชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในละแวกนั้น ซึ่งใช้บ้านของตนเองเป็นที่ให้บริการ หรือสร้างอาคารขึ้นมาเพื่อการนี้โดยเฉพาะ แต่การบริการของที่พักเหล่านี้ไม่อยู่ในระดับที่ดีนัก จะเห็นได้จากงานวรรณกรรมชิ้นเอกๆ ในยุคนี้ เช่น Fablio หรือ Roman de Renart ของฝรั่งเศส หรือ Tales of Canterbury โดย Geoffrey Chaucer ซึ่งบรรยายสภาพของโรงแรมที่นักแสวงบุญมาพัก ก่อนจะเดินทางไปอาสนวิหารแคนเทอร์เบอรี ได้เห็นภาพอย่างชัดเจน เป็นต้น



รูปที่ 1.2 อาสนวิหารแคนเทอร์เบอรี

ที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki>

1.5 สมาคมธุรกิจบริการ

เมื่อทวีปยุโรปเข้าสู่ยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม (Industrial Revolution ค.ศ. 1800–1900) ได้เกิดชนชั้นใหม่ขึ้นในสังคมเรียกว่า ชนชั้นกระฎุมพี (Bourgeois) ชนชั้นนี้มีลักษณะเป็นช่างฝีมือ ประกอบการอาชีพใดอาชีพหนึ่งโดยเฉพาะ เช่น เกษตรกรรม กลีกรรม พ่อค้า พาณิชยกรรม เป็นต้น ด้วยเหตุที่ช่างฝีมือต้องมีความเชี่ยวชาญในอาชีพของตนเอง และในทางตรงกันข้าม ลูกค้าหรือผู้มาใช้บริการของช่างฝีมือจะเป็นผู้กำหนดมาตรฐานของงานนั้นๆ ด้วย ดังนั้นจึงเกิดการรวมตัวของผู้ประกอบการขึ้นเป็นสมาคมที่เรียกว่า สมาคมช่าง (Guild) ตามเมืองต่างๆ เช่น สมาคมช่างทอผ้าในเมืองโบโลญญา ประเทศอิตาลี เป็นต้น 3 โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อกำหนดมาตรฐานของวิชาชีพต่างๆ ที่เกิดขึ้นอย่างมากมายในเวลานั้น

ทางด้านผู้ประกอบการบริหารที่พักก็ได้รวมกันจัดตั้ง “สมาคมธุรกิจบริการ” ขึ้นที่เมืองฟลอเรนซ์ ประเทศอิตาลี เมื่อ ค.ศ. 1282 โดยได้กำหนดมาตรฐานการดำเนินงานของงานบริการที่พักแรมให้อยู่ในระดับดี หากผู้ประกอบการรายใดต้องการประกอบการบริการที่พักแรม ก็ต้องดำเนินการให้เป็นไปในลักษณะนี้ สมาคมจึงจะอนุญาตให้เปิดดำเนินการได้ด้วยแนวคิดนี้ จึงทำให้เกิดสมาคมธุรกิจบริการที่พักแรมเกิดขึ้น และกระจายไปตามเมืองที่เป็นศูนย์การค้าอีกหลายเมือง นับว่าการจัดมาตรฐานของธุรกิจบริการที่พักแรมพร้อมอาหารและเครื่องดื่มได้เกิดขึ้นเป็นครั้งแรก

มาตรฐานการดำเนินงานของสถานบริการที่พักแรมซึ่งสมาคมธุรกิจบริการกำหนดขึ้น ทำให้สถานบริการที่พักแรมมีพัฒนาการสำคัญ 2 ประการคือ

1.5.1 สถานที่ที่พัฒนาจนมีสภาพดีขึ้น

มีการจัดแบ่งห้องพักเป็นสัดส่วน มีพนักงานดูแลทำความสะอาดความเรียบร้อย มีการแบ่งสวนพักผ่อน เดินเล่น นั่งเล่น ชมทิวทัศน์ของสถานที่ เป็นต้น จนในที่สุดได้เปลี่ยนชื่อเรียกสถานบริการที่พักแรมจากอินน์ (Inn) เป็น โฮเต็ล (Hotel) ซึ่งมาจากศัพท์ภาษาละตินยุคกลางคือ Hospitable แปลว่า Place Where Guests are Received Hospice.(สถานที่ที่แขกได้รับเชิญ) และคำว่า Hotel ยังสามารถนำมาแยกเฉพาะอักษรตัวหน้า โดยแต่ละตัวมีความหมายดังนี้

H = Hotel

O = Organization

T = Tourism

E = Eat

L = Live

นับแต่นั้นมาคำว่า Hotel ก็ถูกใช้ทั่วไปในการให้นิยามของสถานบริการที่พัก รวมทั้งอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการในระดับดี



รูปที่ 1.2 โฮเต็ล (Hotel)

1.5.2 การบริการอาหารและเครื่องดื่มพัฒนาจนมีคุณภาพมากขึ้น

วิธีการปรุงอาหารได้รับการพัฒนาขึ้นเป็นตำรับอาหารและการครัว เกิดห้องดื่มกาแฟ (Coffee House) สำหรับจำหน่ายเครื่องดื่มร้อนๆ ในภาชนะดินเผา ภัตตาคาร (Restaurant) หลายประเภทสำหรับจำหน่ายอาหารปรุงเสร็จใหม่ๆ และเกิดบาร์ (Bar) สำหรับจำหน่ายสุรา มีพนักงานสตรีเป็นผู้บริการ เป็นต้น

ในที่สุดธุรกิจบริการที่พักแรมรวมทั้งอาหารก็ได้รับความนิยมไปทั่วยุโรป และได้กระจายไปยังภูมิภาคอื่นของโลก เช่น ทวีปอเมริกาและทวีปเอเชีย



นอกจากนี้ ยังเกิดบริการเสริมด้านอื่นๆ อีกมากมาย เช่น บริการยานพาหนะ บริการท่องเที่ยว บริการร้านขายของในโรงแรม บริการพักผ่อนและบันเทิงรูปแบบต่างๆ บริการสถานที่เพื่อใช้ตามวัตถุประสงค์ต่างๆ กันของผู้มาใช้บริการหรือลูกค้า บริการส่งไปรษณีย์ โทรเลข หรือบริการอินเทอร์เน็ตในปัจจุบัน เป็นต้น

1.6 บุคคลสำคัญในวงการโรงแรมและการครัว

สำหรับบุคคลสำคัญในวงการโรงแรมและการครัวที่ควรรู้จักมี 2 ท่านด้วยกันคือ

1. เซซาร์ ริทซ์ (Cesar Ritz ค.ศ. 1850–1918) บุคคลสำคัญระดับโลกชาวสวิส ประสบความสำเร็จในกิจการโรงแรมเป็นอย่างมาก ได้รับยกย่องว่าเป็นบิดาแห่งการโรงแรม (The King of Hoteliers & The Hotelier of Kings) เซซาร์ ริทซ์ ได้จ้างพ่อครัวชั้นเยี่ยมท่านหนึ่งมาร่วมประกอบอาหารในโรงแรมของท่าน ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นบุคคลสำคัญระดับโลกที่ได้รับยกย่องว่าเป็น บิดาแห่งการครัว (The King of Chefs & The Chef of Kings) คือ จอร์จ ออกลุส เอสคอฟฟิเยร์

2. จอร์จ ออกลุส เอสคอฟฟิเยร์ (Georges Auguste Escoffier) ผู้ซึ่งได้รับการยกย่องจากจักรพรรดิวิลเลียมที่ 2 (Kaiser Wilhelm II) ให้ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ และได้รับการยกย่องให้เป็น ราชาแห่งการครัวโลก (Emperor of the World's Kitchen) เพราะความสามารถในการปรุงอาหารสำหรับเชลยศึกในสงครามระหว่างฝรั่งเศสและเยอรมนี และเป็นผู้เขียนตำราอาหารซึ่งกลายมาเป็นตำราอาหารของฝรั่งเศสที่นิยมมากในปัจจุบัน

1.7 ธุรกิจบริการที่พักแรมพร้อมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย

การประกอบธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้รับความนิยมแพร่หลาย โดยกระจายจากยุโรปไปสู่ส่วนต่างๆ ของโลก ไม่ว่าจะเป็นในทวีปอเมริกา ซึ่งมีโรงแรมที่มีชื่อเสียงมากมายนับตั้งแต่อดีตมาจนปัจจุบัน หรือแม้แต่ในทวีปเอเชีย ซึ่งรับวัฒนธรรมประเพณีนี้มาจากทวีปยุโรป เช่น ประเทศไทย ซึ่งมีการประกอบธุรกิจประเภทนี้เป็นระยะเวลาอันยาวนาน นับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.7.1 จารีตการบริการอาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทย

ในประเทศไทยที่พำนักมีความสำคัญรองลงมาจากอาหารและเครื่องดื่ม สังคมไทยในสมัยจารีตให้ความสำคัญกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มของไทยตลอดจนวิธีการบริการจึงมีพัฒนาการมาโดยลำดับ ในที่นี้จะกล่าวถึงการบริการอาหารและเครื่องดื่มของชนชั้นสูง ซึ่งประกอบด้วย เจ้านายข้าราชการชั้นสูง เพราะมีพิธีการหรือขนบธรรมเนียมมากกว่าระดับราษฎรและพลเมืองสามัญ ดังนี้



แต่เดิมการจับจ่ายซื้อของมาประกอบอาหารนั้น เป็นหน้าที่ของทาสรับใช้ไปซื้อมาจากตลาด ซึ่งในสมัยดั้งเดิมนั้นมีลักษณะเป็นแผงลอย ต่อมาได้พัฒนากลายเป็นร้านค้าเป็นสัดส่วน สำหรับคนไทย ชายไทยไม่นิยมประกอบอาหารมาแต่โบราณกาล จะยกความสำคัญของการปรุงและการบริการอาหารให้กับผู้หญิง ดังนั้นในประเทศไทยยุคสมัยนั้นเราจึงไม่มีคำว่า “พ่อครัว” มีแต่คำว่า “แม่ครัว” มาแต่อดีต จะเห็นได้ว่าในราชสำนักมีฝ่ายปรุงอาหารโดยเฉพาะเรียกว่า “วิเสท” หรือ “ห้องเครื่อง” ซึ่งเป็นฝ่ายในหรือหญิงล้วน ปรากฏในพระไอยการตำแหน่งนาพลเรือน

ครั้นถึงสมัยรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดการประกอบพระกระยาหารแบบตะวันตกด้วยพระองค์เอง ปรากฏหลักฐานว่าทรงแปล “ตำราทำกับข้าวฝรั่ง” ไว้เป็นตำรับอาหาร 1 เล่ม โดยทรงแปลจากตำราภาษาอังกฤษและฝรั่งเศสขึ้นมา แล้วทรงบอกให้จด จากนั้นจึงพระราชทานให้พระยาธรรมจรรยาอนุกุล มন্ত্রী (ทองดี โชติกเสถียร) ไว้ 1 ชุด แต่อย่างไรก็ดี มิได้ทรงทิ้งวิธีการประกอบอาหารแบบไทย โปรดการทำครัวไทยด้วยพระองค์เอง ทั้งในพระราชวังและในการเสด็จประพาสต้น ทรงเป็นต้นตำรับอาหารไทยหลายตำรับ นับว่าทรงเป็นชายไทยพระองค์แรกที่เปลี่ยนค่านิยมและทัศนคติในการทำครัวของชายไทย แม้กระนั้นก็ดี ความเป็นผู้นำในการประกอบอาหารของราชสำนักฝ่ายในก็ได้ด้อยลงไป ผู้ที่ทรงมีชื่อเสียงในการควบคุมห้องพระเครื่องต้นในสมัยนี้คือ พระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ โดยมีผู้สืบตำรับมาจน

ปัจจุบัน เช่น เจ้าจอมอาบ (บุณาค) และเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ในรัชกาลที่ 5 เป็นต้น สำหรับห้องอาหารบริการประชาชนทั่วไปที่มีชื่อเสียงมากในยุคสมัยนี้ก็คือ ร้านอาหารแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์ (นามเดิม เปลี่ยน ชูโต) ภรรยาเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) โดยมีบุตรของท่านคือ คุณหญิงดำรงราชพลชั้นร์ (พวง บุนนาค) เป็นผู้ช่วย โดยร้านอาหารนี้ตั้งอยู่ในบริเวณสี่แยกบ้านหม้อ ซึ่งยังคงมีตำรับอาหารตกทอดมายังสายสกุลบุนนาคในปัจจุบัน

ความนิยมอาหารและเครื่องดื่มบริการแบบตะวันตกให้มากขึ้นในราชสำนักรัชกาลที่ 6 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตั้งแผนกห้องเครื่องฝรั่งขึ้นในกรมมหาดเล็ก โดยมี พระยาประสิทธิ์ศุภการ (หม่อมหลวงเพื้อ พึ่งบุญ ต่อมาคือ เจ้าพระยารามราฆพ) เป็นผู้บัญชาการ ได้มีการจ้างก๊กชาวต่างชาติมาทำหน้าที่ปรุงพระกระยาหารฝรั่ง เท่าที่ปรากฏหลักฐานคือ มองลิเออร์ เอ.เค. มองกราเยนเดย์ ชาวฝรั่งเศส เป็นพ่อครัว หลวงทิพรศโอชา (ยอร์ช อันโตนิโอ) ชาวตุรกี เป็นผู้ช่วย และยังมีลูกมือเป็นคนไทยอีกหลายคนในการช่วยปรุงอาหาร นอกจากนี้ ยังโปรดให้มหาดเล็กซึ่งเป็นเด็กชายล้วนฝึกหัดเดินโต๊ะและเสิร์ฟอาหารฝรั่งด้วย โดยทรงเริ่มแต่งตั้งนักเรียนมหาดเล็กรับใช้ (Stage Page) รุ่นแรกขึ้น เมื่อวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2458 มหาดเล็กรับใช้เหล่านี้มีหน้าที่อยู่เฝ้ารับใช้ตั้งแต่ตื่นพระบรรทมจนถึงเสด็จเข้าห้องพระบรรทม โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องถวายการรับใช้ในช่วงเสวยพระกระยาหารกลางวันแบบประทับราบกับพื้นแล้วเสวยด้วยพระหัตถ์แบบไทย และพระกระยาหารค่ำแบบดินเนอร์เป็นประจำอยู่แล้ว พระราชนิพนธ์ได้แพร่หลายออกมาจากภายในราชสำนัก และได้รับความนิยมในสังคมไทย จนทำให้โรงแรมรวมทั้งสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มเกิดขึ้นมากมาย ในที่สุดการบริการประเภทนี้ก็ได้กลายมาเป็นธุรกิจประเภทหนึ่งในปัจจุบัน ซึ่งผู้คนนิยมไปใช้บริการทั้งในโอกาสพิเศษและวันปกติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาวะทางสังคมปัจจุบัน ที่ช่วงเวลางานในสำนักงานเร่งรัดมากขึ้น ความจำเป็นในการรับประทานอาหารนอกบ้านจึงมีมากขึ้นจนแทบจะเรียกได้ว่า ต้องฝากท้องไว้กับครัวนอกบ้านทีเดียว

1.8 นิยามของวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จะเห็นได้ว่า การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มโดยทั่วไปหมายถึง กระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อตอบสนองต่อความต้องการบริโภคอาหารของมนุษย์ โดยเริ่มเกิดขึ้นภายในครัวเรือนเล็กๆ ต่อมามนุษย์ได้มีความจำเป็นต้องเดินทาง จึงเกิดความจำเป็นในการพักแรมในที่พักอาศัยชั่วคราวและมีความต้องการอาหารและเครื่องดื่มมากขึ้น ในที่สุดที่พักอาศัยชั่วคราวได้พัฒนามาเป็นโรงแรม และอาหารและเครื่องดื่มได้มีพัฒนาการมาโดยลำดับจนกลายเป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่มีรูปแบบเฉพาะของการมาพักอาศัยชั่วคราว ตลอดจนวิถีชีวิตของมนุษย์ส่วนมากที่ถูกภาวะทางสังคมบังคับให้ไม่สามารถประกอบอาหารเพื่อตอบสนองตนเอง ครอบครัว และสังคมได้เองอีกต่อไป จึงทำให้เกิดหน่วยทางสังคมหน่วยหนึ่งขึ้นมารับผิดชอบหน้าที่นี้ จนกระทั่งพัฒนามาตามลำดับขั้นเป็นธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งมีการแข่งขันกันทางการค้าอย่างมากมาในปัจจุบัน ดังนั้นธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมจึงเป็นศาสตร์หนึ่งที่มีความน่าสนใจ ควรศึกษาเพื่อให้สัมฤทธิ์ผลในการประกอบอาชีพของนักศึกษาในอนาคต ด้วยเหตุนี้ นิยามของวิชานี้จึงหมายถึง การศึกษาธุรกิจรูปแบบหนึ่งที่ว่าด้วยการประมวลลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ตลอดจนรูปแบบการบริการที่นิยมปฏิบัติกันในโรงแรมปัจจุบัน

เนื้อหาในเล่มนี้จะให้ความสำคัญกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ด้วยเหตุว่าโรงแรมเป็นที่รวมลักษณะการบริการอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ไว้ครบถ้วน ตลอดจนรูปแบบการบริการของโรงแรมทั่วไปจะเป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วโลก หากสามารถเข้าใจลักษณะของการบริการ ตลอดจนรูปแบบและระบบการทำงานของโรงแรมได้แล้ว ก็สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับระบบห้องอาหารหรือร้านอาหารและเครื่องดื่มขนาดเล็กได้

1.9 ประเภทวัตถุประสงค์ของภัตตาคารในโรงแรม

คำว่า “ภัตตาคาร” เป็นศัพท์บัญญัติ โดยราชบัณฑิตยสถานได้บัญญัติให้ใช้แทนคำว่า Restaurant ในภาษาฝรั่งเศส ซึ่งมีรากศัพท์มาจากคำว่า Restaurare คำว่า ภัตตาคาร หมายถึงอาคารที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกาศใช้ครั้งแรกในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 แต่ด้วยเหตุที่โรงแรมส่วนมากนิยมจัดส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มออกเป็นห้องต่างๆ ทำให้เกิดศัพท์คำว่า “ห้องอาหาร” ขึ้น แต่เนื่องจากปัจจุบันนี้

ทั้งในต่างประเทศและประเทศไทยเองส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้ถูกสร้างสรรค์และดัดแปลงให้มีความหลากหลายยิ่งขึ้นกว่าในอดีต เช่น การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับส่วนบริการภายในอาคาร ภายนอกอาคาร หรือกลางแจ้ง เป็นต้น จึงทำให้ประเภทและวัตถุประสงค์ของภัตตาคารเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตอย่างหลากหลายตามกันไป ด้วย ในที่นี้จะใช้คำศัพท์ทั้งสองคำนี้รวมกันไป โดยขึ้นอยู่กับลักษณะของส่วนบริการนั้น ซึ่งภัตตาคารโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 5 ประเภทตามลักษณะการใช้งานและความต้องการของลูกค้าผู้มาใช้บริการ ตลอดจนลักษณะของการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ภายในภัตตาคารนั้นๆ ดังต่อไปนี้

1.9.1 ห้องอาหารแบบพิธีการ



ห้องอาหารแบบพิธีการมีชื่อภาษาต่างประเทศว่า Fine Dining Room, Gourmet Restaurant, Classical Restaurant และ Full Service Restaurant ชื่อภาษาไทยคือ **ห้องอาหารบริการแบบหรูหรา** โดยจะมีที่ตั้งภายในอาคารและ/หรือภายนอกอาคารในส่วนที่ผู้มาใช้บริการสามารถมองเห็นความงดงามของทิวทัศน์ภายนอกได้อย่างมากที่สุด อาหารและเครื่องดื่มผลิตจากวัตถุดิบที่ได้เลือกสรรแล้ว ผ่านกรรมวิธีการปรุงอย่างดีโดยพ่อครัวผู้มีประสบการณ์ ตกแต่งอย่างสวยงาม และมีเครื่องดื่มหลากหลายประเภท ลักษณะการบริการขนาดของห้องจะเป็นห้องที่ไม่ใหญ่มากนักเพื่อการให้บริการอย่างทั่วถึง การตกแต่งห้อง

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม

Introduction to Food and Beverage

หนังสือ **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม (Introduction to Food and Beverage)** รหัสวิชา 3700-0002 เล่มนี้ ตรงตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาการท่องเที่ยว ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ เนื้อหาประกอบด้วย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาหารตะวันตกและรายการอาหาร การเตรียมการบริการ ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่มต่างๆ พร้อมสูตรเครื่องดื่มมาตรฐานมีอกเทลและค็อกเทลจากผู้เชี่ยวชาญด้านการผสมโดยตรง สามารถใช้เป็นแหล่งข้อมูลที่ทันสมัยสำหรับนักศึกษาในการค้นหาความรู้ และสำหรับผู้สนใจทั่วไปใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการต่างๆ

ประวัติผู้เขียน

สุพรรณา เทียมประสิทธิ์



ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการจัดการการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ประวัติการทำงาน

- 2560-2561 ปัจจุบันดำรงตำแหน่งหัวหน้าสาขาการท่องเที่ยว หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะและหัวหน้าสื่อนวัตกรรม ที่วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ
- 2558-2559 ดำรงตำแหน่งรองหัวหน้าสาขาการท่องเที่ยว และเป็นหัวหน้าในการส่งเด็กเข้าแข่งขันเกี่ยวกับการท่องเที่ยว ที่วิทยาลัยเทคโนโลยีวิบูลย์บริหารธุรกิจ รามอินทรา
- 2554-2557 ดำรงตำแหน่งครูผู้สอนและหัวหน้าควบคุมงานห้องสมุดที่โรงเรียนวัดเขียนเขต
- 2547-2553 ดำรงตำแหน่งครูผู้สอนที่โรงเรียนโชคชัยรังสิต



www.se-ed.com



sbc.fans

ISBN 978-616-08-3178-4



9 786160 831784

185 บาท

คู่มือเรียน-สอบ/อาชีวศึกษา-
อาหาร, เครื่องดื่ม