

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**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

โดย สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย โดย สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

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

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์.

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม. -- กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น, 2561.

1. อาหาร. 2. เครื่องดื่ม.

I. ชื่อเรื่อง.

641

Barcode (e-book) : 5524100001866

ผลิตและจัดจำหน่ายโดย



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

เลขที่ 1858/87-90 ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260 โทรศัพท์ 0-28269-8000

[หากมีคำแนะนำหรือติชม สามารถติดต่อได้ที่ comment@se-ed.com]

ลักษณะรายวิชา

ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

(Introduction to Food and Beverage)

รหัสวิชา 3700-0002

หน่วยกิต 3-0-3 **เวลาเรียนต่อภาค** 54 ชั่วโมง

รายวิชาตามหลักสูตร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม
2. มีความรู้และเข้าใจหลักโภชนาการเบื้องต้น รายการอาหาร และลักษณะอาหารที่มีบริการในโรงแรม
3. มีความรู้ในเรื่องอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีความละเอียดรอบคอบและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร หลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่างๆ ประเภทของเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่มกับอาหารแต่ละประเภท ชนิดและลักษณะของเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

4 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

ตารางวิเคราะห์สมรรถนะประจำหน่วย

หน่วยการเรียนรู้ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะประจำหน่วย
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. ประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
		2. การเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในไทย	2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในไทย
		3. การจัดห้องอาหารประเภทต่างๆ	3. วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของห้องอาหารแต่ละประเภท
2	โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	1. การแบ่งโครงสร้างของงานฝ่ายต่างๆ	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของงานฝ่ายต่างๆ
		2. แต่ละโครงสร้างมีหลายแผนก	2. สามารถทราบถึงโครงสร้างแต่ละแผนกว่ามีอะไรบ้าง
		3. หน้าที่ของแต่ละแผนก	3. อธิบายถึงหน้าที่ของแต่ละแผนก
3	ประเภทของเครื่องดื่ม	1. เครื่องดื่มประเภทต่างๆ	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ
		2. การผสมเครื่องดื่ม	2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม
		3. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม	3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่ม
4	อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. อุปกรณ์เครื่องดื่ม	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องดื่ม
		2. อุปกรณ์การทำอาหาร	2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหาร
		3. อุปกรณ์ประเภทผ้า	3. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ประเภทผ้า
		4. การตกแต่งบนโต๊ะอาหาร	4. แสดงความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งบนโต๊ะอาหาร

(ต่อ) ➔

หน่วยการเรียนรู้ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะประจำหน่วย
5	อาหารตะวันตกและรายการอาหาร	1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก
		2. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร	2. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร
		3. การผสมเครื่องดื่ม	3. วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของส่วนผสมของเครื่องดื่ม
6	การเตรียมการให้บริการ	1. คุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี
		2. หน้าที่และความรับผิดชอบของงานบริการ	2. แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่และความรับผิดชอบของงานบริการ
		3. รูปแบบการบริการอาหารชนิดต่างๆ	3. วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของรูปแบบการบริการอาหารชนิดต่างๆ
7	ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. การให้บริการบนโต๊ะอาหาร	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหารและการเก็บอาหาร
		2. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม	2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆ
		3. การเสิร์ฟอาหาร	

6 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

การวัดผล

คุณธรรม จริยธรรม (ลักษณะอันพึงประสงค์)	20%
คะแนนกิจกรรม	20%
ประเมินผลตามสภาพจริง (ประเมินผลทุกหน่วยการเรียนรู้)	60%

หมายเหตุ : ลักษณะอันพึงประสงค์ได้แก่ การตรงต่อเวลา ระเบียบวินัย สนใจใฝ่รู้ ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต ฯลฯ (ผู้สอนต้องแจ้งให้ผู้เรียนทราบ)

นำผลการเรียนของแต่ละบทเรียนมาวัดผลปลายภาคเรียน โดยเทียบจากคะแนนปลายภาค 100 แล้วให้ผลการเรียน ดังนี้

คะแนน	ผลการเรียน	หมายเหตุ
80–100	4	
75–79	3.5	
70–74	3	
65–69	2.5	
60–64	2	
55–59	1.5	
50–54	1	
0–49	0	

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	

ตารางวิเคราะห์หลักสูตร

รหัสวิชา 3700-0002 **วิชา** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม 3-0-3

ชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) **สาขาวิชา** การท่องเที่ยว

ชื่อหน่วย พฤติกรรม	พุทธิพิสัย						ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	รวม	ลำดับความสำคัญ	จำนวนคาบ
	ความรู้	ความเข้าใจ	นำไปใช้	วิเคราะห์	สังเคราะห์	ประเมินค่า					
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	0.5	0.5	0.5	2	2	2	12.5	6	2
โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	2	2	2	2	2	2	2	1	15	3	2
ประเภทของเครื่องดื่ม	3	2	4	2	2	2	2	2	19	1	4
อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	2	2	2	2	2	2	2	16	2	3
อาหารตะวันตกและรายการอาหาร	1	1	1.5	1.5	0.5	1	2	2	10.5	7	2
การเตรียมการให้บริการ	1	1	2	2	2	1	2	2	13	5	3
ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	1	2	2	2	1	2	2	14	4	2
รวม	14	11	14	12	11	11	14	13	100		18
ความสำคัญ	1	6	2	5	7	8	3	4	-	-	-



คำนำ

หนังสือวิชา **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม (Introduction to Food and Beverage)** รหัสวิชา 3700-0002 เล่มนี้ มีเนื้อหาตรงตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการท่องเที่ยว โดยเนื้อหารายละเอียดในหนังสือเล่มนี้ผู้เขียนได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากหนังสือที่เกี่ยวข้องและทันสมัย รวมเข้ากับประสบการณ์ที่ผู้เขียนได้รับการเรียนการสอนและหาข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้ที่มีประสบการณ์โดยตรง 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 และแก้วออกจากโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จ วิธีการเปิดไวน์และรินไวน์ การเสิร์ฟเบียร์ ชา กาแฟ ส่วนในช่วงการ

ปิดบริการ (Post-servicing) จะเน้นอธิบายในเรื่องของการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย พร้อมภาพประกอบในการปฏิบัติงานที่ละขั้นตอน เพื่อให้ผู้อ่านสามารถฝึกได้ด้วยตนเอง

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

การจัดทำหนังสือเล่มนี้ หากเกิดข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้และยินดีรับคำแนะนำติชมจากท่านผู้อ่านทุกท่าน เพื่อที่จะได้นำมาปรับปรุงแก้ไขในการจัดพิมพ์ครั้งต่อไป

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

อีเมล lekblack03102525@gmail.com



สารบัญ

บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหาร

และเครื่องดื่ม 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 ธุรกิจบริการที่พักพร้อมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย	22
1.8 นิยามของวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	25
1.9 ประเภทวัตถุประสงค์ของภัตตาคารในโรงแรม	25
แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 1	30

บทที่ 2 โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 33

2.1 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกครัว	36
2.2 แผนภูมิแสดงโครงสร้างการบริหารงานของแผนกภัตตาคาร และการบริการพนักงาน	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 การจัดเตรียมเครื่องประดับสำหรับเครื่องดื่ม	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 เมื่อมนุษย์ได้รับประทานอาหารก็จะสามารถกระทำการกิจต่างๆ ที่มนุษย์ต้องการได้

สาระการเรียนรู้

1. ประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย
3. การจัดห้องอาหารประเภทต่างๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่สมัยเริ่มต้นจนมาถึงปัจจุบัน รวมไปถึงการเริ่มต้นการให้บริการร้านอาหารของไทยนับตั้งแต่สมัยอดีตมา

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถอธิบายเกี่ยวกับประวัติของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. สามารถอธิบายวิวัฒนาการของการบริการอาหารของประเทศไทยได้