



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

เป็นหนังสือที่รวบรวมความรู้ทุกด้านที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีการแบ่งเนื้อหาเป็นส่วนของภาคทฤษฎีเพื่อปูพื้นฐานความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการ ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร หรือแก้วใส่เครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก และเครื่องดื่มทุกประเภทที่มีจำหน่าย ส่วนของภาคปฏิบัติ จะเริ่มจากการเตรียมการก่อนบริการ ขั้นตอนและวิธีปฏิบัติงานในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีภาพประกอบในทุกเรื่องเพื่อให้นักศึกษาที่เรียนในสาขาวิชาด้านการโรงแรม หรือผู้สนใจทั่วไปสามารถเข้าใจเนื้อหาและปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ยังมีการนำเสนอคำศัพท์ภาษาอังกฤษในหมวดที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุปกรณ์ คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารที่ใช้ภาษาฝรั่งเศส คำอธิบายรายการอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งจะประโยชน์อย่างยิ่งในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม



จัดพิมพ์โดย

สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถนนพญาไท เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทร 0-2218-3269-70 โทรสาร 0-2218-3547

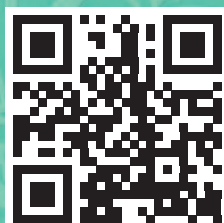
e-mail: cupress@chula.ac.th

www.cupress.chula.ac.th

สรรคุณคำวิชาการ ผู้สังคัม *Knowledge to All*



กระบวนการผลิตหนังสือเล่มนี้ช่วยลดโลกร้อน
ด้วยการชดเชยปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก 100%
1.48 kg.CO2eq/เล่ม



cupress.chula.ac.th

งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม...3

ISBN 978-974-03-3833-8



9 789740 338338

C112

1130400 430.00 บาท

Chulalongkorn
University
Press

cupress

งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชลธิชา บุนนาค

สพจ.
1981/3

งานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม



ชลธิชา บุนนาค

งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชลธิชา บุนนาค

 **สำนักพิมพ์**
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2563

430.-

ชลธิชา บุญนาค

งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม / ชลธิชา บุญนาค

1. บริการอาหาร-การจัดการ.
2. ร้านอาหาร.

647.95068

ISBN 978-974-03-3833-8

สปพจ. 1981/3



สิทธิในการผลิตและพิมพ์หนังสือเล่มนี้เป็นของสำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยแต่ผู้เดียว
การผลิตและการลอกเลียนหนังสือเล่มนี้ไม่ว่ารูปแบบใดทั้งสิ้น
ต้องได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากสำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จัดพิมพ์โดย สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พิมพ์ครั้งที่ 1 จำนวน 2,000 เล่ม พ.ศ. 2558

พิมพ์ครั้งที่ 2 จำนวน 800 เล่ม พ.ศ. 2562

พิมพ์ครั้งที่ 3 จำนวน 800 เล่ม พ.ศ. 2563

ผู้จัดทำนาย ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถนนพญาไท เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

สาขา ศาลาพระเกี้ยว โทร. 0-2218-7000-3 โทรสาร 0-2255-4441

สยามสแควร์ โทร. 0-2218-9881-2 โทรสาร 0-2254-9495

ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก โทร. 0-5526-0162-4 โทรสาร 0-5526-0165

ม.เทคโนโลยีสุรนารี จ.นครราชสีมา โทร. 0-4421-6131-4 โทรสาร 0-4421-6135

ม.บูรพา จ.ชลบุรี โทร. 0-3839-4855-9 โทรสาร 0-3839-3239

โรงเรียนนายร้อย จปร. จ.นครนายก โทร. 0-3739-3023 โทรสาร 0-3739-3023

ม.พะเยา จ.พะเยา โทร. 0-5446-6799-800 โทรสาร 0-5446-6798

จัตุรัสจามจุรี (CHAMCHURI SQUARE) ชั้น 4 โทร. 0-2160-5301-2 โทรสาร 0-2160-5304

หัวหมาก โทร. 0-2374-1378 โทรสาร 0-2374-1377

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน จ.นครราชสีมา โทร. 0-4492-2662-3 โทรสาร 0-4492-2664

Call Center (จัดส่งทั่วประเทศ) โทร. 0-2255-4433 <http://www.chulabook.com> และเครือข่ายฯ

ร้านค้าติดต่อ แผนกขายส่ง สาขาหัวหมาก โทร. 0-2374-1375-6 โทรสาร 0-2374-1375

กองบรรณาธิการ : ทิพวรรณ โหละสุต

ออกแบบปกและรูปเล่ม : กิตติกร สุรางค์

พิมพ์ที่ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย [CUB6304-014] โทร. 0-2218-3562-3 โทรสาร 0-2218-3547

www.cupress.chula.ac.th

คำนำพิมพ์ครั้งที่ 3

หนังสืองานบริการอาหารและเครื่องดื่มเล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลที่ทันสมัยสำหรับนักศึกษาในการศึกษาหาความรู้และผู้สนใจทั่วไปที่จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการประกอบอาชีพสายงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการต่าง ๆ โดยมีการแบ่งเนื้อหาออกเป็นภาคทฤษฎี ในบทที่ 1-6 และภาคปฏิบัติ ในบทที่ 7-9

ภาคทฤษฎี เนื้อหาด้านทฤษฎีเริ่มตั้งแต่ให้ผู้เรียนรู้จักรูปแบบของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างการบริหารงานขององค์กร คุณลักษณะของพนักงานบริการ รวมถึงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบตะวันตก ความรู้เกี่ยวกับลักษณะของอาหารตะวันตกที่มีบริการในโรงแรม หรือภัตตาคารระดับสูงในแต่ละรายการ ตลอดจนเครื่องเคียงประเภทต่าง ๆ ที่รับประทานควบคู่กับอาหาร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารแต่ละจาน ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มจะเป็นการให้รายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มทุกประเภททั้งที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ในเรื่องวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต วิธีการดื่ม ตราของเครื่องดื่ม (brand) ที่ได้รับความนิยม รวมทั้งรูปภาพตัวอย่างของเครื่องดื่มแต่ละประเภท

ภาคปฏิบัติ เนื้อหาเกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน เริ่มตั้งแต่การปฏิบัติงานในช่วงก่อนห้องอาหารเปิดบริการ (pre-servicing) ได้แก่ การล้าง เช็ด ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ การพับผ้าเช็ดปาก การเซตโต๊ะอาหารแบบต่าง ๆ ในช่วงการบริการ (servicing) จะเน้นเนื้อหาและทักษะที่จำเป็นในการปฏิบัติงาน ได้แก่ การถือจานอาหาร การถือถาดเครื่องดื่มเพื่อนำไปบริการแขก รวมทั้งการเก็บจานอาหาร อุปกรณ์ และแก้วออกจากโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จ การเปิดและรินไวน์ การเสิร์ฟเบียร์ ชา/กาแฟ ส่วนในช่วงการปิดบริการ (post-servicing) จะเน้นในเรื่องของการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดเข้าที่ให้เรียบร้อย เนื้อหาในส่วนนี้จะมีการนำเสนอด้วยภาพการปฏิบัติงานทีละขั้นตอนเพื่อให้ผู้สนใจสามารถฝึกได้ด้วยตนเอง

หนังสือเล่มนี้มีการจัดแบ่งเนื้อหาที่ละเอียดอย่างชัดเจนโดยมีการอธิบายรายละเอียดเพิ่มเติมในเชิงอรรถ รวมทั้งตัวอย่างภาพอาหาร เครื่องดื่มที่ผู้เขียนจัดหาจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่มีการอ้างอิงส่วนภาพถ่ายใด ๆ ที่ผู้เขียนดำเนินการเองจะระบุที่มาเป็นชื่อผู้เขียน ในส่วนของภาพวาดได้รับความอนุเคราะห์จากคุณกรณ์ กรดนม ทั้งนี้เพื่อให้ผู้เรียนเห็นภาพและเกิดความเข้าใจได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ ผู้เขียนยังได้จัดทำภาคผนวกท้ายบท 6 เรื่อง ได้แก่ คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารที่ใช้ภาษาฝรั่งเศส อุปกรณ์ภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม คำอธิบายรายการอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ เครื่องเคียงมาตรฐานและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และตารางแสดงรายละเอียดของเครื่องดื่มประเภทลิเคียวที่เป็นส่วนผสมสำคัญในการผลิตเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล ทั้งนี้เพื่อให้ผู้เรียนและผู้สนใจสามารถหาความรู้เพิ่มเติมได้ เนื้อหารายละเอียดที่มีอยู่ในหนังสือเล่มนี้ผู้เขียนได้ศึกษาค้นคว้าจากหนังสือเล่มที่ทันสมัย รวมเข้ากับประสบการณ์ที่ผู้เขียนได้รับในช่วงของการฝึกงานและการเข้ารับการอบรมหลักสูตรระยะสั้นทางด้านนี้โดยตรงในต่างประเทศ

ผู้เขียนหวังว่าหนังสืองานบริการอาหารและเครื่องดื่มเล่มนี้ จะช่วยให้ผู้เรียนและผู้สนใจทั่วไปมีความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และเป็นการสร้างความประทับใจให้กับแขกทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่ใช้บริการห้องอาหารภายในโรงแรม หรือในภัตตาคารหรูหรา เท่ากับเป็นการสร้างชื่อเสียงทางอ้อมให้กับประเทศชาติ ในการเน้นย้ำการให้บริการที่มีประสิทธิภาพของบุคลากรชาวไทยที่เต็มเปี่ยมไปด้วยรอยยิ้ม และความเต็มใจที่จะให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจสูงสุด อย่างไรก็ตาม หนังสือเล่มนี้อาจยังมีข้อบกพร่องบางประการเนื่องด้วยมีเนื้อหาและภาพประกอบค่อนข้างมาก หากผู้อ่านได้พบข้อบกพร่องในส่วนใดก็ตามในหนังสือเล่มนี้ โปรดแจ้งให้ผู้เขียนทราบเพื่อจะได้นำไปปรับปรุงแก้ไขต่อไป

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชลธิชา บุนนาค

มกราคม พ.ศ. 2562

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

สารบัญภาพ

สารบัญแผนภาพ

สารบัญตาราง

บทที่ 1	ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1
	ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2
1.1	สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม	3
1.2	สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายนอกโรงแรม	5
1.3	สรุป	7
บทที่ 2	แผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม	9
2.1	ความสำคัญของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	9
2.2	โครงสร้างการบริหารงาน	10
2.3	ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	14
2.4	สรุป	23
บทที่ 3	พนักงานบริการกับการสร้างความประทับใจ	25
3.1	การบริการกับการสร้างความประทับใจให้กับแขก	26
3.1.1	คุณสมบัติทางด้านร่างกาย	27
3.1.2	ทักษะและคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน	28
3.2	เทคนิคการขาย	30
3.3	การเพิ่มยอดขาย	34
3.4	ข้อบังคับในการปฏิบัติงานสำหรับพนักงานบริการโดยทั่วไป	34
3.5	สรุป	36
บทที่ 4	อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	37
4.1	เฟอร์นิเจอร์	38
4.2	อุปกรณ์ให้ความร้อน	47
4.3	ผ้า	48
4.4	เครื่องกระเบื้องและจาน	51

4.5	อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของแขกและอุปกรณ์ในการให้บริการของพนักงาน	56
4.6	เครื่องแก้ว	65
4.7	อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม	74
4.8	อุปกรณ์ประจำโต๊ะอาหาร	79
4.9	สรุป	80
บทที่ 5	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและอาหารตะวันตก	83
5.1	ความรู้เกี่ยวกับเมนู	84
5.1.1	ลักษณะโดยทั่วไปของเมนู	85
5.1.2	การใช้คำในเล่มเมนู	86
5.1.3	ชนิดของรายการอาหารและการคิดราคา	88
5.2	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก	94
5.2.1	ซูป	94
5.2.2	สลัดและน้ำสลัดที่ใช้ประกอบ	102
5.2.3	อาหารจานหลัก	110
5.3	อาหารตะวันตกในโรงแรม	121
5.4	อาหารและเครื่องเคียง	153
5.5	เครื่องเคียงประเภทผัก	154
5.6	สรุป	155
บทที่ 6	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	157
6.1	การจัดแบ่งประเภทของเครื่องดื่ม	157
6.2	เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์	160
6.2.1	ประเภทของเหล้ากลั่น	167
1.	เหล้ากลั่นที่ใช้เมล็ดข้าวและธัญพืชอื่นๆ ในการหมัก	167
2.	เหล้ากลั่นที่ได้จากการกลั่นเหล้าองุ่นและผลไม้อื่นๆ	186
6.2.2	ประเภทของเหล้าหมัก	198
1.	ไวน์	198
2.	แชมเปญและสปาร์กลิงไวน์	215
3.	เบียร์	222
6.2.3	เครื่องดื่มผสม	227
6.3	เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์	229
6.3.1	น้ำแร่	229
6.3.2	โซดา	229

6.3.3	น้ำอัดลม	229
6.3.4	น้ำผักและน้ำผลไม้	229
6.3.5	นม	230
6.3.6	กาแฟ	231
6.3.7	ชา	233
6.4	สรุป	236
บทที่ 7	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	237
7.1	ประเภทของแขก	237
7.2	ความประทับใจแรกของแขก	240
7.3	ความคาดหวังของแขก	241
7.4	การรับคำสั่งรายการอาหาร	243
7.5	ลำดับของการจดยรายการอาหาร	243
7.6	ขั้นตอนของการจดยรายการอาหาร	244
7.7	การปรับเปลี่ยนอุปกรณ์	248
7.8	รูปแบบการบริการอาหาร	249
7.9	ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	265
7.10	การประกอบอาหารข้างโต๊ะแขก	280
7.11	การบริการอาหารบนห้องพักแขก	282
7.12	การบริการเครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์	284
7.13	การบริการเครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์	298
7.14	กฎเกณฑ์ที่ควรระลึกไว้เสมอในการบริการเครื่องดื่ม	305
7.15	ปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นและแนวทางแก้ไข	306
7.16	สรุป	307
บทที่ 8	การเตรียมการก่อนบริการ	309
8.1	การเตรียมการในห้องแพนทรี	309
8.2	การเตรียมการในห้องอาหาร	319
8.3	การเตรียมการในการให้บริการแขก	345
8.4	การเตรียมการของพนักงานบริการ	346
8.5	สรุป	347
บทที่ 9	ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	349
9.1	กฎเกณฑ์เฉพาะบุคคล	350
9.2	ทักษะในการปฏิบัติงานเพื่อให้บริการแขกด้านต่าง ๆ	350
9.3	สรุป	378

ภาคผนวก ก	คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	379
ภาคผนวก ข	คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารที่ใช้ภาษาฝรั่งเศส	387
ภาคผนวก ค	อุปกรณ์ภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	393
ภาคผนวก ง	คำอธิบายอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ	396
ภาคผนวก จ	เครื่องเคียงมาตรฐานและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร	401
ภาคผนวก ฉ	ตารางแสดงรายชื่อลิเคียวพร้อมรายละเอียด	411
บรรณานุกรม		415

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
1.1	ห้องอาหารแบบหรูหรา	6
1.2	ห้องอาหารประจำชาติ-ห้องอาหารไทย	6
1.3	ห้องอาหารประจำชาติ-ห้องอาหารจีน	6
1.4	ห้องอาหารประจำชาติ-ห้องอาหารญี่ปุ่น	6
1.5	บาร์และเลานจ์	6
1.6	ห้องจัดเลี้ยง	6
2.1	sommelier กับถ้วยสำหรับเทสต์ไวน์	19
2.2	ครัวเปิดของห้องอาหารอิตาลี	20
4.1	ตู้เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร (sideboard)	39
4.2	ทrolley (trolley)	41
4.3	เกอร์ดอง (guéridon)	41
4.4	carving trolley	42
4.5	hors d'oeuvres trolley	42
4.6	hors d'oeuvres tray	43
4.7	sweet trolley	44
4.8	salad trolley	44
4.9	flambé trolley ประเภทใช้ก๊าซ	45
4.10	liqueur trolley	46
4.11	fruit or cheese trolley	46
4.12	warmer สำหรับวางอาหารโดยใช้ความร้อนจากสปอตไลท์	47
4.13	platter warmers and electric plate warmers	48
4.14	การจัดวาง placemats บนโต๊ะอาหาร	49
4.15	การพับผ้าเช็ดปากรูปแบบต่าง ๆ	50
4.16	ผ้าประจำตัวพนักงาน นำมาใช้จับจานอาหารที่ร้อน	51
4.17	อุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ (chinaware)	52
4.18	จานเปลรูปไข่	53
4.19	fish server	54
4.20	พนักงานตักซุปจาก tureen ใส่จานให้แขก	54
4.21	sauce boat	54

4.22	finger bowl	55
4.23	พนักงานเปิด cover ออกเมื่อเสิร์ฟอาหารให้แขกที่โต๊ะ	55
4.24	wine bucket with stand	56
4.25	wine basket หรือ wine cradle	56
4.26	อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของแขกและอุปกรณ์ในการให้บริการ ของพนักงาน	57-61
4.27	fondue fork for cheese fondue	62
4.28	fondue fork for beef fondue	62
4.29	corn on the cob holder	63
4.30	caviar knife	63
4.31	คาร์เวียและเครื่องเคียงในการรับประทาน	64
4.32	อุปกรณ์พิเศษอื่น ๆ	64-65
4.33	ตัวอย่างแก้วประเภท tumbler	66
4.34	ตัวอย่างแก้วประเภท footed ware	67
4.35	ตัวอย่างแก้วประเภท stemware	67
4.36	แก้วไวน์ที่มีสีบริเวณก้นแก้วและฐานแก้ว	68
4.37	ตัวอย่างแก้วเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ	69-74
4.38	อุปกรณ์ในการเปิดขวดไวน์	74-75
4.39	การจัดเตรียมผลไม้	76
4.40	อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม	76-78
4.41	อุปกรณ์จัดเตรียมสำหรับการให้บริการแขกที่โต๊ะอาหาร	80
5.1	ตัวอย่างรูปแบบเล่มรายการอาหาร	84
5.2	ตัวอย่างรายการอาหารตามสั่ง (à la carte menu)	89
5.3	ตัวอย่างรายการอาหารชุดประเภท table d'hôte menu	90
5.4	ตัวอย่างรายการอาหารชุดประเภท set menu	91
5.5	ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับเทศกาลพิเศษ	92
5.6	ตัวอย่างรายการอาหารพิเศษประจำวัน	93
5.7	ตัวอย่างซุปใสที่มีการใส่ชิ้นเนื้อสัตว์	94
5.8	ซूपผัก (vegetable soup)	95
5.9	ความกระจ่างใสของ consommé soup	95
5.10	ซูปข้น (cream soup)	96
5.11	purée soup	97
5.12	lobster bisque	97

5.13	corn and crab chowder with basil	98
5.14	chilled melon and mint soup	99
5.15	vichyssoise	99
5.16	beef consommé with semolina quenelles	100
5.17	การตักซूपใส่จานที่มีกึ่งวางอยู่	100
5.18	การตกแต่งซูปด้านบนด้วยผักชีฝรั่งสับ	101
5.19	ซูปหัวหอมเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง	102
5.20	chef's salad	104
5.21	dessert salad	104
5.22	ส่วนประกอบในสลัดประเภทต่างๆ	106-107
5.23	ส่วนต่างๆ ของเนื้อวัว (beef) ที่นำมาประกอบอาหาร	112
5.24	ส่วนต่างๆ ของลูกวัว (veal) ที่นำมาประกอบอาหาร	113
5.25	ส่วนต่างๆ ของเนื้อแกะ (lamb) ที่นำมาประกอบอาหาร	114
5.26	ส่วนต่างๆ ของเนื้อหมู (pork) ที่นำมาประกอบอาหาร	115
5.27	ส่วนต่างๆ ของกวาง (venison) ที่นำมาประกอบอาหาร	116
5.28	เครื่องในของลูกวัวที่นำมาประกอบอาหาร	117
5.29	ปลาประเภท lean fish และ fat fish	119
5.30	grilled scallop	120
5.31	oyster	120
5.32	mussel	121
5.33	grilled rock lobsters tails	121
5.34	octopus salad	121
5.35	crab claws	121
5.36	scrambled egg and bagel	123
5.37	poached egg	123
5.38	soft boiled egg with toast fingers	123
5.39	omelet with hash browns	123
5.40	ตัวอย่างรายการอาหารเข้าประเภท à la carte	124
5.41	ตัวอย่างรายการอาหารเข้าประเภทแขวนในห้องพักแขก (door-knob breakfast menu)	125
5.42	egg benedict	126
5.43	oeuf en cocotte	132
5.44	chicken liver pâté	134

5.45	prawn cocktail	134
5.46	Prosciutto & melon	134
5.47	caviar	134
5.48	escargot	135
5.49	smoked salmon	135
5.50	pâté maison	135
5.51	egg mayonnaise salad	135
5.52	fine tart of tail of crayfish	137
5.53	calamari	137
5.54	Dover sole à la meunière	137
5.55	doast lobster tail with ginger	138
5.56	potato salad with grilled octopus	138
5.57	beef stroganoff with rice	139
5.58	lamb noisette with baba ganoush	139
5.59	lamb chop	139
5.60	pork chop	139
5.61	tiger prawn skewer	140
5.62	saddle of lamb	141
5.63	baron of beef	141
5.64	T-boned sirloin	141
5.65	braised leg of ham	141
5.66	lime sorbet	142
5.67	roast turkey and cranberry wellington	143
5.68	roasted fillet of beef tenderloin	143
5.69	grilled tomatoes with mozzarella	144
5.70	cold vegetable terrine	144
5.71	duck liver mousse	144
5.72	foie gras	144
5.73	chocolate soufflé	145
5.74	custard crêpe with peach sauce	145
5.75	white chocolate pudding	145
5.76	quiche lorraine	146
5.77	goats-cheese savoury tart	146

5.78	savoury french toast	146
5.79	petit four	147
5.80	petit four	147
5.81	รูปแบบของรายการอาหารสมัยใหม่ที่พัฒนาจากรายการอาหารดั้งเดิม	149
5.82	รูปแบบของการจัดโต๊ะบุฟเฟต์	150
5.83	การจัดเรียงอาหารบนโต๊ะบุฟเฟต์	151
5.84	การจัดเรียงรายการอาหารบนโต๊ะบุฟเฟต์	151-152
6.1	เครื่องต้มผสมระหว่างเหล้ากลั่น โซดา และน้ำผลไม้สำเร็จรูปยี่ห้อต่าง ๆ	159
6.2	กระบวนการหมัก (fermentation process)	161
6.3	กระบวนการกลั่น (distillation process)	162
6.4	หม้อต้มกลั่นประเภท column still	163
6.5	หม้อต้มกลั่นประเภท pot still	164
6.6	ขั้นตอนการผลิตวิสกี	168
6.7	กระบวนการ malting	169
6.8	กระบวนการ mashing and fermentation	170
6.9	ขั้นตอนสุดท้ายในกระบวนการผลิต malt whisky	170
6.10	spirit receiver	171
6.11	ตัวอย่าง Scotch whisky เรียงตามอายุการเก็บบ่ม	172
6.12	ตัวอย่าง Scotch malted whisky	172
6.13	ตัวอย่าง Scotch malted whisky ตระกูล The Glenlivet เรียงตามอายุการเก็บบ่ม	173
6.14	ตัวอย่าง Scotch blended whisky ในกลุ่ม Johnnie Walker	173
6.15	ตัวอย่าง Scotch blended whisky	174
6.16	ตัวอย่าง Irish whiskey ยี่ห้อ Jameson	175
6.17	ตัวอย่าง American whiskey	177
6.18	ตัวอย่าง Canadian whisky ยี่ห้อ Canadian Club	178
6.19	ตัวอย่าง Japanese whisky ยี่ห้อ Suntory	178
6.20	กระบวนการผลิตยีน	179
6.21	ตัวอย่างเหล้ายีนของประเทศอังกฤษที่ได้รับความนิยม	180
6.22	ตัวอย่างเหล้ารัมชนิดต่าง ๆ	183
6.23	ตัวอย่างเหล้าวอดคาประเภทปรุงแต่งรส	184
6.24	ตัวอย่างเหล้าวอดคาจากประเทศต่าง ๆ	185
6.25	ตัวอย่างเหล้า mezcal และ tequila	186

6.26	ตัวอย่างเหล้า eau-de-vie	188
6.27	ตัวอย่างเหล้าบรันดีประเภทต่าง ๆ	189
6.28	ตัวอย่างเหล้าคอนยัคประเภทต่าง ๆ	191
6.29	ตัวอย่างเหล้าอาร์มาญัค	192
6.30	การใส่พืชลงไปในหม้อต้มกลั่นเพื่อผลิต plant liqueur	195
6.31	ตัวอย่างเหล้าลิเคียวกลุ่มต่าง ๆ	195
6.32	ตัวอย่างเหล้าลิเคียวกลุ่มเมล็ดกาแฟ ผลไม้ และสมุนไพร	196
6.33	ตัวอย่างเหล้าลิเคียวกลุ่มผลไม้	196
6.34	ตัวอย่างเหล้ากลิ่นในกลุ่ม Anise และ Bitter	197
6.35	ตัวอย่าง aromatic wine ในกลุ่ม Vermouth, Bitter และ Anise	199
6.36	กรรมวิธีการผลิต still wine ประเภทไวน์ขาวและไวน์แดง	202
6.37	ตัวอย่างจุกคอร์กมีเยื่อ	203
6.38	ห้องเก็บไวน์ซึ่งชุดลงไปในถ้ำดินชอล์ก	206
6.39	ตัวอย่างฉลากไวน์ที่ตั้งชื่อตามพันธุ์องุ่น (varietal wine)	208
6.40	ตัวอย่างฉลากไวน์ที่ตั้งชื่อตามแหล่งผลิตจากใหญ่ไปเล็ก (generic wine)	208
6.41	ไวน์ฝรั่งเศสคุณภาพระดับ Grand Cru Classe ที่ผลิตจาก Château ที่มีชื่อเสียงมาก	211
6.42	ตัวอย่างฉลากแชมเปญและสปาร์กลิงไวน์ประเภท Brand-name Wine	212
6.43	ตัวอย่างฉลากไวน์แดงผลิตจาก Château de La Chaise ของประเทศฝรั่งเศส	212
6.44	ตัวอย่างฉลากไวน์ของประเทศฝรั่งเศส	213
6.45	แผนที่แสดงที่ตั้งของแคว้นที่มีชื่อเสียงในการผลิตไวน์ของประเทศฝรั่งเศส	214
6.46	ลักษณะขวดไวน์จากแคว้นต่าง ๆ ของประเทศฝรั่งเศส	215
6.47	กระบวนการผลิตแชมเปญ	217
6.48	racks หรือ pupitres จัดวางขวดแชมเปญ	218
6.49	วิธีการหมุนขวดแชมเปญที่เรียกว่า remuage โดยผู้เชี่ยวชาญ	218
6.50	การ disgorging แชมเปญ	220
6.51	ภาพขวดแชมเปญยี่ห้อ Moët et Chandon และแก้วแชมเปญ	221
6.52	ตัวอย่างเบียร์และแอลจากประเทศต่าง ๆ	226
6.53	Grog	228
6.54	Mulled wine	229
6.55	ตัวอย่างน้ำแระจากประเทศต่าง ๆ	230
6.56	ความแตกต่างระหว่างเมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิก้าและพันธุ์โรบัสตา	231
6.57	เมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิก้าและเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสตา	232

6.58	กระบวนการผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ	235
6.59	ลักษณะของโภชนาการประเภทต่าง ๆ	236
7.1	ตัวอย่างอุปกรณ์ที่พนักงานจัดวางสำหรับรายการอาหารที่แขกสั่ง	248
7.2	การบริการอาหารแบบ French service โดยพนักงานทำการแล่ หั่นชิ้นอาหาร	250
7.3	การบริการอาหารจานหลักแบบ Russian service โดยมีการราดซอส	251
7.4	การบริการชุปแบบ Russian service	252
7.5	การบริการอาหารแบบ Butler service	252
7.6	การบริการอาหารแบบ English service	253
7.7	การบริการอาหารแบบ American service	254
7.8	การบริการแบบ Buffet service	255
7.9	การบริการแบบ Counter service	255
7.10	ตัวอย่างการจัดแบ่ง station ภายในห้องอาหาร	260
7.11	ตัวอย่างการจัดแบ่ง station ให้กับพนักงานแต่ละคนภายในห้องอาหาร	261
7.12	การชิมไวน์ของแขก (wine testing)	263
7.13	การจัดวางอาหารจานหลักลงตรงหน้าแขก	265
7.14	การเลื่อนเก้าอี้ให้แขก	267
7.15	การปูผ้าเช็ดปาก และการเสิร์ฟน้ำ	268
7.16	การยื่นรับคำสั่งอาหารแบบที่ถูกต้องและแบบที่ผิด	270
7.17	การใช้ service spoon and fork คีบขนมปังใส่จานแขก	271
7.18	ถังน้ำแข็งสำหรับแช่ไวน์วางอยู่บน wine stand	272
7.19	การประกอบอาหารข้างโต๊ะแขก	281
7.20	การบริการบนห้องพักแขก (room service)	284
7.21	วิธีการถือแก้วรันดี	286
7.22	การเสิร์ฟลิเคียวโดยไม่ผสม	286
7.23	การเสิร์ฟลิเคียวโดยราดครีมด้านบน	287
7.24	การเสิร์ฟลิเคียวเป็นชั้น ๆ	287
7.25	การเสิร์ฟโดยการผสมกับน้ำแข็งปั่น	288
7.26	การเสิร์ฟลิเคียวผสมกาแฟ	288
7.27	เครื่องดื่มประเภท aperitifs wines ในกลุ่ม Vermouth, Bitter และ Anise	289
7.28	ตัวอย่างเหล้าพอร์ท (Port) และแซรี่ (Sherry)	293
7.29	วิธีการรินเบียร์จากถัง	294
7.30	วิธีการรินเบียร์จากขวดหรือกระป๋อง	294
7.31	วิธีการคนในแก้ว mixing glass และกรองใส่แก้วเสิร์ฟ	296

7.32	วิธีการเขย่าโดยใช้ boston shaker และกรองใส่แก้วเสิร์ฟ	296
7.33	milk shake	299
7.34	fruit smoothie	299
7.35	espresso coffee	301
7.36	cappuccino	301
7.37	macchiato	301
7.38	vienna coffee	301
7.39	café latte	301
7.40	Irish coffee	302
7.41	tea strainer	303
7.42	ชายี่ห้อ Twinings และ Dilmah	304
7.43	herbal tea ยี่ห้อ Twinings	304
7.44	herbal tea ยี่ห้อ ABS	304
7.45	herbal tea ยี่ห้อ Dilmah	305
8.1	การเช็ดจานและวิธีการถือเพื่อนำไปเก็บ	311
8.2	การทำความสะอาดอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและการจัดเก็บ	312
8.3	การทำความสะอาดแก้วและการนำไปจัดวางบนโต๊ะอาหาร	313-314
8.4	การทำความสะอาดแก้วจำนวนมาก	315
8.5	อุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ที่บาร์หรือเลานจ์สำหรับการผสมเครื่องดื่ม	316
8.6	การจัดเตรียมผลไม้	318
8.7	การตรวจสอบความมั่นคงของโต๊ะและการจัดเก้าอี้	323
8.8	ขั้นตอนการปูโต๊ะ	323-324
8.9	ลักษณะการปูผ้า slip cloth	325
8.10	การเก็บผ้าปูโต๊ะที่ไม่ได้ใช้	326
8.11	การเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะในขณะเปิดบริการ	327-328
8.12	ตัวอย่างผ้าเช็ดปากที่พับเป็นรูปแบบต่าง ๆ ตามห้องอาหาร	329
8.13	การจัดวางอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารเช้าประเภท à la carte	332
8.14	การจัดวางอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารเช้าแบบ continental breakfast	333
8.15	การจัดวาง show plate	334
8.16	การจัดวางมีดใหญ่และส้อมใหญ่ (dinner knife and dinner fork)	334
8.17	การจัดวางจานขนมปัง (bread plate)	335
8.18	การจัดวางแก้วเครื่องดื่ม	336
8.19	ตำแหน่งการจัดวางแก้วเครื่องดื่มหลายใบบนโต๊ะอาหาร	336-337

8.20	การจัดวางผ้าเช็ดปากและอุปกรณ์ประจำโต๊ะอาหาร	337
8.21	การจัดโต๊ะห้องอาหารจีน	338
8.22	การจัดโต๊ะห้องอาหารญี่ปุ่น	338
8.23	การจัดวางอุปกรณ์เพิ่มเติมภายหลังแขกสั่งอาหาร	339-340
8.24	การจัดวางอุปกรณ์สำหรับอาหาร 4 รายการ	341
8.25	การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสำหรับรายการอาหารแบบ table d'hôte/set menu	343
8.26	การจัดโต๊ะบุฟเฟต์อาหารตะวันตก	345
8.27	อุปกรณ์ประจำตัวพนักงาน	347
9.1	การเช็ดเครื่องมือ	350
9.2	การถือแก้วมาจัดวางบนโต๊ะอาหาร	351
9.3	การนำแก้วเปล่าออกมาจัดวางบนโต๊ะ	351
9.4	การถือจานเปล่าหลายใบมาให้แขกที่โต๊ะ	351
9.5	การถือจานอาหาร 1 ใบมาให้แขกที่โต๊ะ	352
9.6	การถือจานอาหาร 2 ใบมาให้แขกที่โต๊ะ (2 วิธี)	352
9.7	การถือจานอาหาร 3 ใบมาให้แขกที่โต๊ะ	353
9.8	การนำอาหารใส่จานเปล	353
9.9	การนำอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ใส่ซอสมาให้แขกที่โต๊ะ	354
9.10	การเก็บแก้วออกจากโต๊ะ	354
9.11	การเก็บจานอาหารและอุปกรณ์ที่แขกรับประทานเสร็จ	355-356
9.12	การเก็บจานอาหารและอุปกรณ์ในลักษณะการถือจานที่แตกต่างกัน 2 แบบ	357
9.13	การถือ service spoon และ service fork และการใช้งาน	358-359
9.14	การเสิร์ฟปลาทั้งตัวโดยใช้มีดปลา	360
9.15	การจับ service spoon และ service fork 2 มือในการตักอาหารจากจานเปล ลงสู่จานแขกบริเวณโต๊ะอาหาร	361
9.16	ลักษณะการถือถาด 2 แบบ	362
9.17	การยกถาดสูงเสมอเอว	362
9.18	การยกถาดสูงเสมอบ่า	362
9.19	วิธีการนั่งและเลื่อนถาดวางบนบ่า	363
9.20	วิธีการเลื่อนถาดเครื่องดื่มจากเคาน์เตอร์	364
9.21	วิธีการป้องกันในขณะถือถาดเข้าไปในบริเวณที่มีคนพลุกพล่าน	364
9.22	การจัดวางสิ่งของลงในถาด	365

9.23	การจัดวางจานอาหารที่เคลียร์ออกจากโต๊ะแขกลงบนถาดแบบที่ถูกต้อง (a) และแบบที่ผิด (b)	366
9.24	การจัดวางแก้วเครื่องดื่มในถาด	366
9.25	การเปิดขวดไวน์ขาวและไวน์สีชมพู	368-370
9.26	การเปิดขวดไวน์แดง	370-372
9.27	การเปิดขวดแชมเปญ	373
9.28	อุปกรณ์การถ่ายไวน์แดง	374
9.29	ขั้นตอนการถ่ายไวน์แดง	374-375
9.30	การปิดโต๊ะอาหารโดยใช้ผ้า service cloth	377
9.31	การปิดโต๊ะอาหารโดยใช้ crumber	377

สารบัญแผนภาพ

	หน้า
แผนภาพที่	
2.1 แผนภาพแสดงลำดับชั้นการเลื่อนตำแหน่งของพนักงานประจำแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	11
2.2 แผนภาพแสดงโครงสร้างการบริหารงานของห้องอาหารขนาดเล็กในโรงแรม	12
2.3 แผนภาพแสดงโครงสร้างการบริหารงานของห้องอาหารขนาดเล็กแบบ flat organization	12
2.4 แผนภาพโครงสร้างการบริหารงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมหรือภัตตาคารขนาดใหญ่	14
6.1 ประเภทของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากกระบวนการหมักและกระบวนการกลั่น	165
6.2 การจัดแบ่งประเภทของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์	166
6.3 กรรมวิธีในการผลิตสปาร์กลิงไวน์ 4 แบบ	216
6.4 ลักษณะขวดแชมเปญที่ถูกหมุนไปตามแนวลูกศร ตั้งแต่วันที่ 1 ถึงวันที่ 21	219
6.5 กระบวนการผลิตเบียร์	224
6.6 รายละเอียดเกี่ยวกับสีของเมลต์คาแพ่ที่ผ่านการคั่วในระดับต่าง ๆ	233

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่	
5.1 ตัวอย่างน้ำสลัดและส่วนผสม	109
5.2 ตัวอย่างซอสสลัด พร้อมทั้งน้ำสลัดที่พนักงานสามารถเสนอแนะให้กับแขก	109-110
5.3 ตารางรายการอาหารกลางวันที่แขกสามารถเลือกรับประทานในกลุ่มต่าง ๆ	127-130
7.1 ตารางเปรียบเทียบข้อได้เปรียบและข้อเสียเปรียบของการบริการ รูปแบบต่าง ๆ	256-258
7.2 ตารางแสดงผังที่นั่งของเจ้าภาพและแขกของเจ้าภาพ 2 รูปแบบ	262
7.3 แนวทางการปฏิบัติงานของพนักงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอน การบริการอาหาร	275-278
7.4 ตารางเปรียบเทียบข้อดี ข้อเสียของการประกอบอาหารบริเวณโต๊ะแขก	282
7.5 ตารางแสดงการผสมเครื่องดื่มแบบง่าย ๆ ระหว่างเหล้าหลัก และ mixer ต่าง ๆ	295-296
7.6 ตารางแสดงชื่อและส่วนผสมของกาแฟ	300
8.1 ตารางแสดงชื่อเรียกอุปกรณ์ที่บาร์และประโยชน์ใช้สอย	316-318



1 ประเภทของสถานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม

อาหารและเครื่องดื่มเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต ไม่ว่าภาวะทางเศรษฐกิจจะขยายตัวหรือชะลอตัวอย่างไร ธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มยังคงมีแนวโน้มที่จะเจริญเติบโตขึ้นโดยตลอด รวมไปถึงการพัฒนาารูปแบบเพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับลูกค้าทั้งที่เป็นคนท้องถิ่นและต่างชาติ ซึ่งเป็นกลยุทธ์สำคัญในการแข่งขันทางการตลาด นอกจากนี้ สภาพแวดล้อมทางสังคมและค่านิยมของคนยังเป็นปัจจัยสำคัญที่มีส่วนสนับสนุนธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มดังนี้

1. วิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน โดยเฉพาะสังคมเมืองที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมทำให้มนุษย์ต้องดิ้นรนในการทำมาหากินมากขึ้น ผู้หญิงที่เคยเป็นผู้ประกอบอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัวต้องมารับภาระในการทำงานนอกบ้าน ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลอาหารการกินให้กับครอบครัวเหมือนเดิม ผู้คนในสังคมเมืองหลายอาชีพมีภาระงานรัดตัวจึงจำต้องพึ่งพาสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มนอกบ้านที่สะดวกรวดเร็ว

2. การแสวงหาความสุขทางใจ การได้ออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นครั้งคราวถือได้ว่าเป็นการหลุดพ้นจากภาวะปกติซึ่งซ้ำซากจำเจ เป็นการเปลี่ยนบรรยากาศที่ก่อให้เกิดความรู้สึก

ที่ดีด้านจิตใจ ประกอบกับการที่มีคนคอยบริการตลอดเวลาทำให้เกิดความรู้สึกสบายอกสบายใจมากขึ้น

3. การได้รับข่าวสารจากคำบอกเล่าหรือจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ทำให้เกิดความต้องการที่จะลิ้มลองเพื่อให้ได้ชื่อว่าเป็นคนทันสมัย นอกจากนี้ อาหารและเครื่องดื่มรูปแบบใหม่ ๆ ที่ผลิตออกมาจำหน่ายโดยคำนึงถึงเพศ วัย และรายได้ ทำให้ประชาชนมีทางเลือกเพิ่มมากขึ้น

4. ความมีหน้ามีตาในสังคม การออกไปพบปะสังสรรค์กับบุคคลในสังคม การเจรจาทางธุรกิจที่ดำเนินไปพร้อมกับการรับประทานอาหาร ถือเป็นกิจกรรมในสังคมปัจจุบันที่ได้รับความนิยมเนื่องจากความสะดวกสบายในเรื่องของสถานที่และบริการ การได้มีโอกาสพบปะบุคคลสำคัญ รวมไปถึงการรับประทานอาหารร่วมกัน นับเป็นการแสดงออกถึงสถานะทางสังคม ดังนั้น มนุษย์จึงชอบที่จะออกไปปรากฏตัวในงานต่าง ๆ เพื่อแสดงความมีหน้ามีตาของตนในสังคมนั้น

5. อาหารและเครื่องดื่มเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของประเทศและเป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ รสชาติอาหาร วิธีการปรุงและรับประทาน รูปแบบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทาน มารยาทและมาตรฐานในการให้บริการอาหารแต่ละชนิดซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละชาติแต่ละท้องถิ่น ถือเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและเป็นจุดขายทางการตลาดที่สำคัญนอกเหนือไปจากการสร้างความประทับใจ

ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Type of Restaurants)

สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งขึ้นโดยทั่วไปแบ่งได้เป็น 2 ประเภทตามวัตถุประสงค์หลักในการก่อตั้งคือ

1. สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งขึ้นโดยมุ่งผลกำไร (commercial restaurant) หมายถึง สถานบริการที่จัดตั้งขึ้นภายในโรงแรมหรือที่เป็นเอกเทศ โดยเน้นกลุ่มลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวหรือบุคคลทั่วไป ราคาอาหารค่อนข้างสูงแต่จะมีรายการอาหารให้เลือกมากมาย วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจะมีการเลือกสรรเป็นอย่างดี มีการแข่งขันในด้านคุณภาพและมีมาตรฐานการบริการสูงเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าและนักท่องเที่ยว สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มประเภทนี้มีอยู่ทั่วไปทั้งภายในและภายนอกโรงแรม

2. สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งขึ้นโดยไม่มุ่งผลกำไร (non-commercial restaurant) หมายถึง สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดตั้งขึ้นภายในสถาบันการศึกษา โรงพยาบาล โรงงาน เพื่อเป็นสวัสดิการให้พนักงาน ลูกจ้าง นักเรียน นักศึกษา โดยเจ้าของกิจการสามารถควบคุมราคาอาหารและเครื่องดื่มให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม การดำเนินธุรกิจในสถานที่ดังกล่าวไม่เน้นผลกำไรเป็นสำคัญ แต่รายการอาหารจะมีให้เลือกไม่มากนัก คุณภาพและรสชาติของอาหารจะอยู่ในระดับพอใช้ได้เท่านั้น

หากเราต้องการจะจัดแบ่งประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มโดยยึดสถานที่พักแรมเป็นหลัก สามารถจัดแบ่งได้ 2 ประเภท ได้แก่

1.1 สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็นประเภทย่อย ๆ ดังนี้

1.1.1 ห้องอาหารที่ให้บริการแบบหรูหรา (classical restaurant, fine-dining restaurant หรือ full-service restaurant) เป็นห้องอาหารที่เน้นหนักในระบบของ cuisine ซึ่งเป็นศัพท์ฝรั่งเศสที่มีความหมายว่า “ศิลปะของการปรุงอาหารชั้นยอด” (the art of preparing fine meals) ดังนั้นกลุ่มเป้าหมายของห้องอาหารนี้จึงอยู่ที่ลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูงและต้องการลิ้มรสอาหารชั้นยอดจากฝีมือเชฟ (chef) ผู้มากด้วยประสบการณ์ อาหารที่มีบริการมักจะเป็นอาหารตามสั่ง ซึ่งใช้วัตถุดิบที่เลือกสรรมาแล้วเป็นอย่างดีจากต่างประเทศ กรรมวิธีในการปรุงอาหารซับซ้อนหลายขั้นตอน บางครั้งอาจมีการแสดงวิธีประกอบอาหาร หรือตัด หั่น แล้วอาหารให้แขกได้ชมที่โต๊ะอาหาร เครื่องดื่มที่มีบริการมีความหลากหลายเช่นเดียวกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเหล้าก่อนอาหาร ไวน์ เหล้าหลังอาหาร ค็อกเทลต่าง ๆ โดยเฉพาะไวน์ซึ่งจะมีห้องเก็บที่เรียกว่า wine cellar เพื่อควบคุมคุณภาพของไวน์ให้ได้มาตรฐาน ขนาดของห้องอาหารประเภทนี้โดยทั่วไปจะไม่ใหญ่มากนักเพราะต้องการให้พนักงานดูแลแขกได้อย่างทั่วถึง มักจะตั้งอยู่ชั้นบนสุดของโรงแรมเพื่อให้แขกได้ชมทัศนียภาพเบื้องล่างยามราตรีหรืออาจตั้งอยู่ในจุดที่ทางโรงแรมพิจารณาแล้วเห็นว่าสวยที่สุด เช่น ชั้นล่างริมแม่น้ำ เพื่อสร้างบรรยากาศที่โรแมนติกให้กับแขก หรืออาจแล้วแต่แนวคิด (theme) ของผู้บริหารนั้นว่าต้องการให้ห้องอาหารมีบรรยากาศแบบใด อุปกรณ์ตกแต่งภายในห้องจะเน้นที่ความหรูหราเป็นสำคัญไม่ว่าจะเป็นโคมไฟประดับเพดาน (chandelier) ภาพเขียนฝาผนัง อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารซึ่งมักจะเป็นเครื่องเงิน (silver) หรือเครื่องแก้วเจียรไน (crystal)

1.1.2 ห้องอาหารประจำชาติ (specialty restaurant/ethnic restaurant) เป็นห้องอาหารเฉพาะอย่างซึ่งอาจหมายถึงอาหารประจำชาติ อาหารมังสวิรัต อาหารทะเล โดยมักจะตั้งชื่อร้านในภาษาของชาตินั้น ๆ เพื่อให้รู้ว่าขายอาหารอะไร รวมไปถึงการตกแต่งร้านให้เข้ากับบรรยากาศด้วย เช่น ห้องอาหารจีนจะใช้สีแดงเป็นหลัก ลวดลายของฝาผนังและสิ่งตกแต่งห้องมักเป็นลายมังกร โต๊ะอาหารใช้โต๊ะกลม ตรงกลางโต๊ะจะมีกระจวงกลมหมุนได้ที่เรียกว่า lazy susan สำหรับวางจานอาหารเพื่อให้แขกที่นั่งรอบโต๊ะตักอาหารได้สะดวก ห้องอาหารประเภทนี้เป็นที่นิยมมากในปัจจุบันสำหรับกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบในอาหารประเภทใดประเภทหนึ่งโดยเฉพาะ

1.1.3 ห้องอาหารที่ให้บริการรวดเร็ว (coffee shop) เป็นห้องอาหารที่มักจะตั้งอยู่ในบริเวณชั้นล่างของโรงแรมหรือในจุดที่แขกภายนอกโรงแรมสามารถเข้าไปใช้บริการได้สะดวก การตกแต่งห้องจะไม่หรูหราเนื่องจากเป็นห้องอาหารที่เน้นความรวดเร็วเป็นสำคัญ อาหารที่มีบริการจึงมักจะเป็นอาหารตามสั่งจานเดียว หรืออาหารที่ปรุงอย่างรวดเร็วสำหรับลูกค้าที่ต้องการความเร่งรีบในช่วงพักกลางวัน มักมีอาหารบริการทั้ง 3 มื้อ ซึ่งอาจเป็นรูปแบบบุฟเฟต์ (buffet) หรือแบบมี