

อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม



สอนโดย

นายณัฐพล สิริพรพิสุทธิ์

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี

อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการ



สามารถแบ่งออกได้ 5 ประเภทดังนี้

1. ประเภทเฟอร์นิเจอร์ (Furniture)
2. ประเภทผ้า (Linen)
3. ประเภทเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Equipment)
4. ประเภทเครื่องใช้ในบาร์ (Bar Tools)
5. ประเภทเครื่องใช้อื่นๆ (Others)

เฟอร์นิเจอร์ (Furniture)



ประเภทเฟอร์นิเจอร์ (Furniture)



1. โต๊ะ (Square Table)



ประเภทเฟอร์นิเจอร์ (Furniture)



1. โต๊ะ (Rectangle Table)



ประเภทเฟอร์นิเจอร์ (Furniture)



1. โต๊ะ (Circle Table)



ประเภทเฟอร์นิเจอร์ (Furniture)



2. เก้าอี้ (Chair)



ประเภทเฟอร์นิเจอร์ (Furniture)



3. ตู้เก็บเครื่องมือ (Sideboard)



ประเภทผ้า (Linen)



1. ผ้าปูโต๊ะ (Table Cloth)



ประเภทผ้า (Linen)



ประเภทผ้า (Linen)



2. ผ้าป้องกันเสียง (Silence Cloth)



ประเภทผ้า (Linen)



3. ผ้าปูทับชั้นบน (Top Cloth)



ประเภทผ้า (Linen)



4. ผ้าคาดโต๊ะ (Runner)



ประเภทผ้า (Linen)



5. ผ้าเช็ดปาก (Napkin)



ประเภทผ้า (Linen)



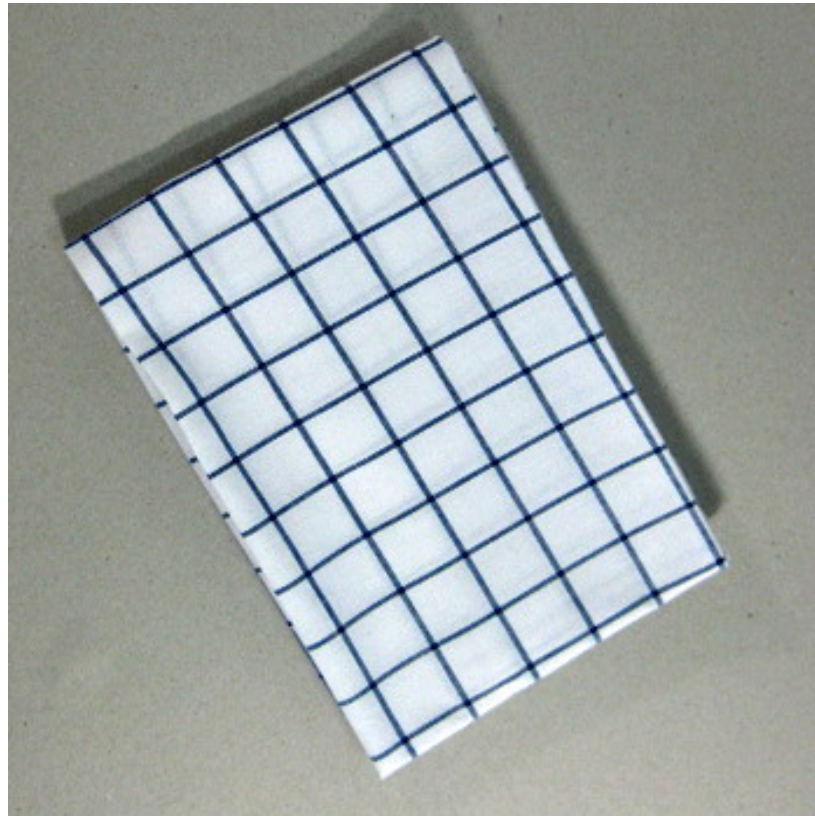
6. ผ้าสำหรับพนักงานบริการ (Service Cloth)



ประเภทผ้า (Linen)



7. ผ้าทำความสะอาด (Cleaning Cloth)



ประเภทผ้า (Linen)



8. ผ้ารองถาด (Tray Cloth)



ประเภทผ้า (Linen)



9. ผ้าติดขอบโต๊ะ (Skirt)



ประเภทผ้า (Linen)



10. ฟาร์องจาน (Place Mat)



ประเภทเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Equipment)



ประเภทเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Equipment)



แบ่งออกได้ 3 ประเภท ได้แก่

1. เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)
2. เครื่องใช้ประเภทช้อน ส้อม มีด (Silverware and Cutlery)
3. เครื่องใช้ประเภทแก้ว (Glassware)

ประเภทเครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



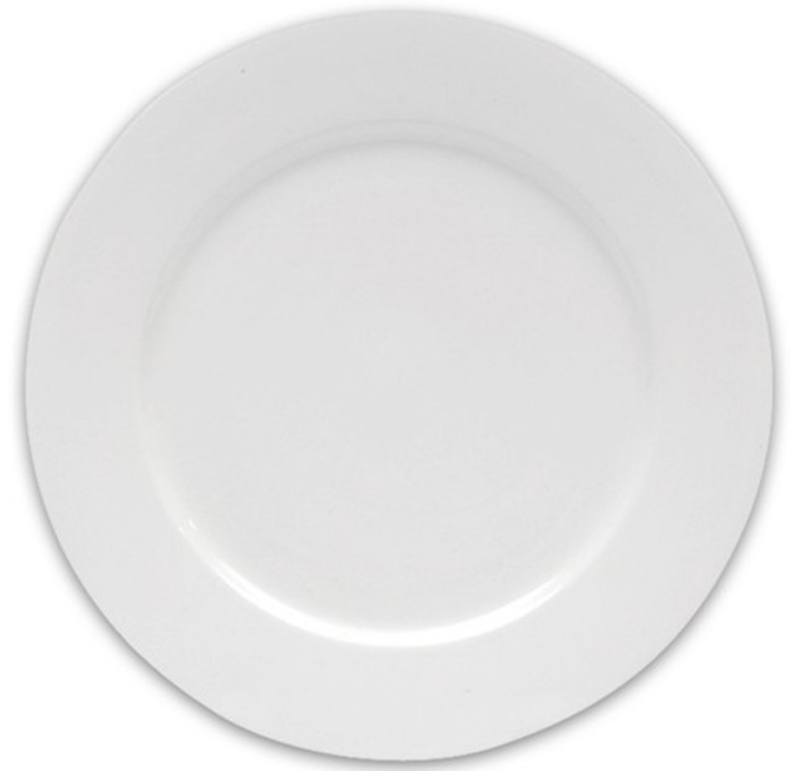
เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



1. จานเนื้อ (Dinner Plate)

มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ
10-12 นิ้ว

ใช้สำหรับเสิร์ฟอาหารจานหลัก
(Main Course)

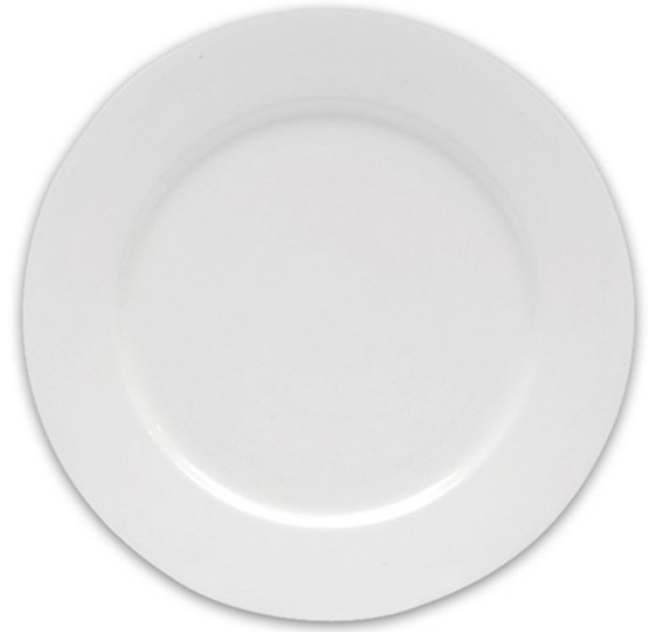


เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



2. จานปลา (Fish Plate)

มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 9 นิ้ว
ใช้สำหรับเสิร์ฟอาหารปลาทุกชนิด

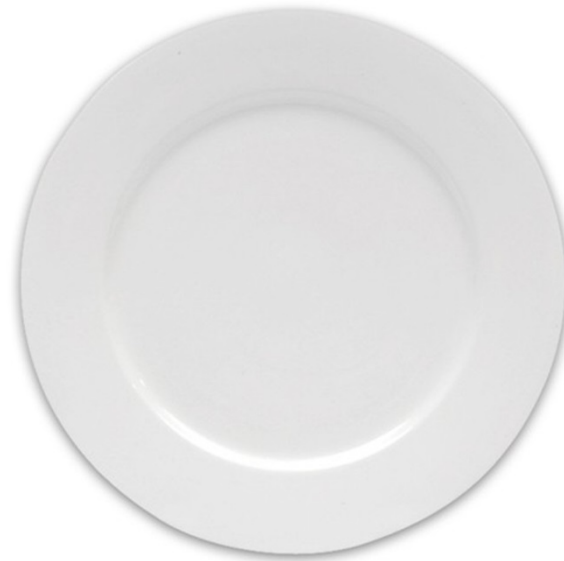


เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



3. จานหวาน (Dessert Plate)

มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8 นิ้ว
ใช้สำหรับเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อย
ของหวาน และผลไม้

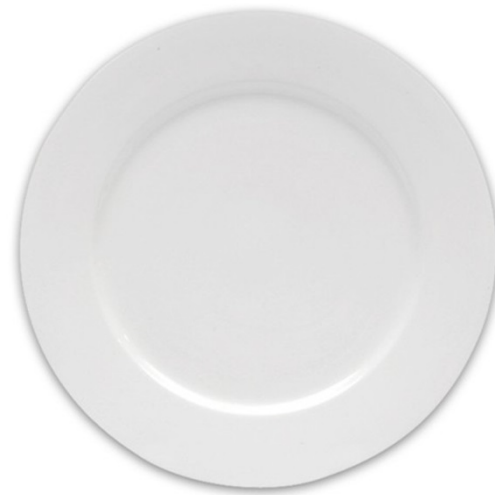


เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



4. จานสลัด (Salad Plate)

มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 7 นิ้ว
ใช้สำหรับเสิร์ฟสลัดและของหวาน

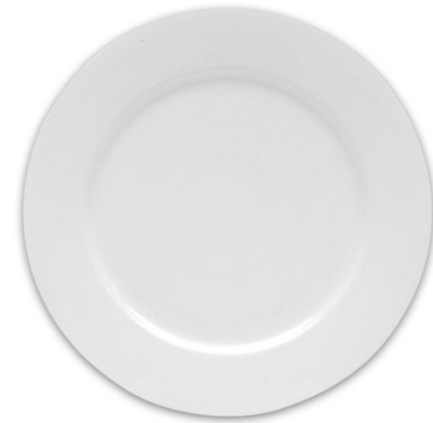


เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



5. จานขนมปัง (Bread Plate)

มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 6 นิ้ว
ใช้สำหรับเสิร์ฟขนมปัง



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



6. จานซุป (Soup Plate)

มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 9 นิ้ว
เป็นจานก้นลึก ใช้สำหรับเสิร์ฟซุปข้น
ซุปใส



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



ถาดใส่หอยทาก (Escargot Tray)

ถาดสำหรับใส่หอยทากเสิร์ฟ



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



7. ถ้วยชุป (Soup Bowl and Saucer)

ใช้สำหรับเสิร์ฟซุปต่างๆ



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



8. ถ้วยกาแฟ และจานรอง (Coffee Cup and Saucer)



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



8. ถ้วยชา และจานรอง (Tea Cup and Saucer)



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



9. ถ้วยกาแฟเอสเปรสโซ (Espresso Cup or Demitasse Cup)



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



10. เหยือกนม/เหยือกครีม (Milk Jug/Cream Jug)

ใช้สำหรับใส่นม และครีม เสิร์ฟกับ
ชา กาแฟ หรือโกโก้



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



11. ขวดเกลือ/พริกไทย (Salt/Pepper Shaker)



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



12. ที่ใส่ซอส (Sauce Boat)

มีลักษณะคล้ายเรือ ใช้ใส่ซอส หรือน้ำเกรวี่ ที่ใช้ราดบนอาหารประเภทเนื้อต่างๆ



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



13. ที่เขี่ยบุหรี่ (Ashtray)



เครื่องกระเบื้อง (Chinaware)



14. แจกันดอกไม้ (Flower Vase)



ประเภทเครื่องเงิน (Silverware)



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



1. มีดเนื้อ และส้อมเนื้อ (Table Knife and Table Fork)

ใช้สำหรับรับประทานอาหาร
จานหลัก (Main Course)



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



2. มีดปลา และส้อมปลา (Fish Knife and Fish Fork)

ใช้สำหรับรับประทานอาหารประเภทปลา



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



3. มีดหวาน และส้อมหวาน (Dessert Knife and Dessert Fork)

ใช้สำหรับรับประทานของหวาน
สลัด อาหารเรียกน้ำย่อย และผลไม้



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



4. ช้อนคาว และส้อมคาว (Table Spoon and Table Fork)

ใช้สำหรับรับประทานข้าว อาหารเส้น
หรืออาหารคาวอื่นๆ



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



5. มีดเนย (Butter Knife)

ใช้สำหรับปาดเนยทาขนมปัง



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



6. ช้อนซุป (Soup Spoon)

ใช้สำหรับรับประทานซุปต่างๆ



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



7. ส้อมเค้ก (Cake Fork)

ใช้สำหรับรับประทานเค้ก พาย
อาหาร หรือขนมที่ทำจากแป้ง



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



8. ช้อนหวาน ส้อมหวาน และมีดหวาน (Dessert Spoon/Fork and Knife)



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



9. ช้อนกาแฟ (Coffee Spoon)

ใช้สำหรับคนเครื่องดื่มให้เข้ากัน



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



10. ช้อนกาแฟขนาดเล็ก (Demitasse Spoon)

ใช้กับชุดกาแฟเอสเปรสโซ่
สำหรับคนเครื่องดื่มให้เข้ากัน



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



11. ส้อมสำหรับรับประทานหอยนางรม (Oyster Fork)



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



12. ส้อมสำหรับรับประทานหอย

(Escargot/Snail Fork and Escargot/Snail Tong)



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



13. ช้อน และส้อมสำหรับเสิร์ฟ

(Serving Spoon and Serving Fork)

ใช้สำหรับเสิร์ฟขนมปัง และ
อาหารที่มีลักษณะเป็นชิ้นๆ



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



14. เครื่องมือใช้สำหรับเสิร์ฟเค้ก (Cake Server)



เครื่องเงิน (Silverware or Cutlery)



15. เครื่องมือใช้สำหรับตักซุป (Soup Ladle)



ประเภทเครื่องแก้ว (Glassware)



เครื่องแก้ว (Glassware)



1. แก้วช็อต (Shot Glass)

เป็นแก้วขนาดเล็ก มีความจุประมาณ 1 ½ ออนซ์ ใช้เสิร์ฟเหล้าที่มีดีกรีแรง หรือใช้สำหรับตวงก็ได้



เครื่องแก้ว (Glassware)



2. แก้วร็อก หรือแก้วโอด์แฟชั่น หรือแก้ววิสกี้

(Rock Glass or Old Fashioned Glass or Whisky Glass)

ใช้สำหรับใส่เหล้าวิสกี้ ที่เสิร์ฟกับ
น้ำแข็งก้อน ชูานของแก้วจะหนา
กว่าบริเวณตัวแก้ว



เครื่องแก้ว (Glassware)



3. แก้วทรงกระบอกสูง (Highball Glass)

มีความจุประมาณ 8-10 oz.
ใช้สำหรับใส่น้ำผลไม้ น้ำปั่น
และเครื่องดื่มผสมต่างๆ



เครื่องแก้ว (Glassware)



4. แก้วสลิง (Sling Glass)

มีความจุประมาณ 10-12 oz.

ใช้สำหรับเสิร์ฟค็อกเทล ตระกูลสลิง



เครื่องแก้ว (Glassware)



5. แก้วคอลลินส์ (Collins Glass)

แก้วทรงสูง มีความจุประมาณ
12-14 oz. นิยมใช้สำหรับเสิร์ฟ
ค็อกเทล ตระกูลคอลลินส์



เครื่องแก้ว (Glassware)



6. แก้วลองดริงค์ (Long Drink Glass)

แก้วทรงสูง มีความจุประมาณ
14-16 oz. นิยมใช้สำหรับเสิร์ฟ
ค็อกเทล ได้แก่ Mai tai,
Zombie, Pena Colada, Punch



เครื่องแก้ว (Glassware)



7. แก้วน้ำผลไม้ (Juice Glass)

แก้วทรงกระบอกขนาดเล็ก
ใช้สำหรับใส่เครื่องดื่ม หรือน้ำผลไม้ต่างๆ ที่ใช้เสิร์ฟในอาหารเช้า



เครื่องแก้ว (Glassware)



8. แก้วเบียร์พิลสเนอร์ (Pilsner Glass)

เป็นแก้วทรงสูงเพรียว
ปากบาน ให้สำหรับเสิร์ฟเบียร์



เครื่องแก้ว (Glassware)



9. แก้วเบียร์แบบมีหูจับ (Mug Glass)

นิยมนำไปเสิร์ฟเบียร์สด

มีความจุโดยประมาณ 10 – 14 oz.



เครื่องแก้ว (Glassware)



10. แก้วน้ำแบบมีก้าน (Water Goblet)

ใช้สำหรับเสิร์ฟน้ำ

ขนาดความจุประมาณ 8-10 oz.



เครื่องแก้ว (Glassware)



11. แก้วแชมเปญทรงสูง (Champagne Flute)

เป็นแก้วใส่แชมเปญที่มีปากแคบ เพื่อ
ให้เก็บก๊าซที่อยู่ในแชมเปญได้นานๆ
และใช้เสิร์ฟค็อกเทลที่มีส่วนผสม
ของสปาร์คลิ่งไวน์



เครื่องแก้ว (Glassware)



12. แก้วแชมเปญทรงดอกทิวลิป (Champagne Tulip)

ปากแก้วมีลักษณะจุ่มเข้า
เพื่อให้ก๊าซในแชมเปญระเหยไปช้าๆ



เครื่องแก้ว (Glassware)



13. แก้วแชมเปญ (Champagne Saucer Glass)

ใช้เสิร์ฟไวน์ที่มีก๊าซ และเสิร์ฟค็อกเทลชนิดต่างๆ



เครื่องแก้ว (Glassware)



14. แก้วไวน์แดง (Red Wine Glass)

ลักษณะของแก้วไวน์แดงที่ดีต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะให้ไวน์สัมผัสกับอากาศ หรือที่เรียกว่าหายใจ (Breathe) เพื่อกระตุ้นให้มีความหอมด้วยการแกว่งแก้วก่อนที่จะดื่ม มีความจุประมาณ 8-10 oz.



เครื่องแก้ว (Glassware)



15. แก้วไวน์แดงแคว้นบอร์กโดซ์ (Bordeaux Glass)

ขนาด และรูปทรงของแก้วเอื้อ
อำนวยให้ไวน์ ได้สัมผัสกับอากาศ
มีความจุประมาณ 15-20 oz.



เครื่องแก้ว (Glassware)



16. แก้วไวน์แดงเบอร์กันดี (Burgundy Glass)

เป็นแก้วสำหรับใส่ไวน์แดงจาก
แคว้นเบอร์กันดี ลักษณะของแก้ว
จะโอบอุ้มและกักเก็บกลิ่นหอมให้
อบอวลอยู่ในแก้วได้นานที่สุด
มีความจุประมาณ 15-20 oz.



เครื่องแก้ว (Glassware)



17. แก้วชาร์ (Sour Glass)

เป็นแก้วก้านรูปทรงคล้ายกับ
แก้วลิเคียวแต่มีขนาดใหญ่กว่า
ไว้สำหรับใส่เหล้าพอร์ท(Port)
และเครื่องดื่มค็อกเทล ตระกูลชา
วน์ เช่น Whisky Sour



เครื่องแก้ว (Glassware)



18. แก้วเชอรี่ (Sherry Glass)

เป็นแก้วไวน์ขนาดเล็ก ในประเทศ
สเปน รู้จักกันในชื่อ “Copita”
อ่านว่า “โกะปีตะ” ขนาดความจุประ
มาณ 2-3 oz.



เครื่องแก้ว (Glassware)



19. แก้วมาการิต้า (Magarita Glass)

เป็นแก้วมีก้านชนิดปากกว้าง
ใช้สำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มค็อกเทล
ตระกูลมาการิต้า



เครื่องแก้ว (Glassware)



20. แก้วมาร์ตินี่ (Martini Glass)

เป็นแก้วก้าน มีรูปทรงสามเหลี่ยม
ใช้สำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภท
มาร์ตินี่และค็อกเทลอื่นๆ



เครื่องแก้ว (Glassware)



21. แก้วกาแฟไอริช (Irish Coffee Glass)

เป็นแก้วสำหรับเสิร์ฟกาแฟ ที่มี
ส่วนผสมของเหล้าไอริชวิสกี้
กับวิปครีม จึงเรียกว่า ไอริชคอฟฟี่



เครื่องแก้ว (Glassware)



22. แก้วเฮอริเคน (Hurricane glass)

เป็นแก้วสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มน้ำ
ผลไม้ปั่น หรือเครื่องดื่มปั่นทุกชนิด



เครื่องแก้ว (Glassware)



23. ถ้วยไอศกรีมบานานาสปริท (Banana Split Dish)

เป็นถ้วยที่ใช้ในการเสิร์ฟไอศกรีม
คู่กับกล้วยหอม



เครื่องแก้ว (Glassware)



24. ถ้วยไอศครีมซันเดย์ (Ice Cream Sundae Dish)

เป็นถ้วยปากกว้างใช้ในการเสิร์ฟ
ไอศกรีม ตระกูลซันเด



เครื่องแก้ว (Glassware)



25. อุปกรณ์ช่วยไวน์หายใจ (Wine Decanter)

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการ

Decanting (หมายถึง การ
ถ่ายไวน์จากขวดเดิม เพื่อพักไว้ใน
โถขนาดใหญ่ ซึ่งปกติจะทำกับ
ไวน์แดงเท่านั้น



What is a Decanter ?



THANK YOU FOR YOUR ATTENTION.

