



อุตสาหกรรมที่ให้บริการทางด้านการบริการ ประกอบขึ้นจากหน่วยงานที่สำคัญ 3 อย่าง คือ

1. การเตรียมอาหาร (Food Preparation) เป็นงานที่เกี่ยวข้องกับการปรุงหรือทำอาหาร ซึ่งรวมถึงการหุงต้ม การย่าง การทำความสะอาด และการเตรียมผักผลไม้สำหรับเสิร์ฟ การทำของหวานชนิดต่างๆ เป็นต้น ถ้าใช้ในความหมายของโรงงานอุตสาหกรรมอื่นๆ การเตรียมคือการทำผลิตภัณฑ์เพื่อขาย

2. การบริการอาหาร (Food Service) เมื่อการเตรียมอาหารสำเร็จตามความประสงค์ อาหารที่ได้จะถูกส่งไปให้บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการบริการ ตัวอย่างหน้าที่ของการบริการ เช่น จัดผักสลัดบนจาน อบ หรือทอดอาหารที่ได้จากการเตรียมและอื่น ๆ เพื่อส่งอาหารที่สำเร็จบนจานให้กับผู้เสิร์ฟอาหาร

3. การเสิร์ฟอาหาร (Food Serving) เป็นการกระทำขั้นสุดท้ายสำหรับบริการอาหารที่ผ่านการเตรียมแล้วให้ผู้ให้บริการที่โต๊ะ หรือเคาท์เตอร์

**ข้อแตกต่างของการเตรียมอาหาร และการบริการอาหาร (Separation of Preparation and Service)**

การวิเคราะห์ข้อแตกต่างของสิ่งใดก็ตาม วิธีที่ง่ายที่สุดคือ แยกหรือกระจายสิ่งนั้นออกเป็นส่วน ๆ แล้วทำการศึกษาส่วนที่ถูกกระจายออก ในสมัยก่อนบุคคลส่วนมากเข้าใจกันว่า คนครัวและนักบริหารเป็นบุคคลที่ควบคุมการทำงานทั้งหมดของอุตสาหกรรมที่ให้บริการทางอาหาร แต่ปัจจุบันจะเห็นได้ว่าการทำงานในด้านการบริการขยายตัวมากขึ้น บุคคลที่เกี่ยวข้องและมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นการแยกหรือกระจายงานจึงช่วยให้การประกอบงานและการจัดงานง่ายขึ้น และช่วยเพิ่มผลกำไร

อุตสาหกรรมทางด้านการบริการไม่ควรเน้นงานเกี่ยวกับการเตรียมอาหารเพียงอย่างเดียว เพราะปัจจุบันมีการขายอาหารที่เตรียมสำเร็จตามร้านค้าหรือซูเปอร์มาร์เกตมากขึ้น เช่น บะหมี่สำเร็จรูป ไข่กึ่งสำเร็จรูป แกงแผ่น เป็นต้น ทำให้เวลาที่ใช้สำหรับ

การเตรียมอาหารน้อยลง ดังนั้นงานด้านการบริการและการเสิร์ฟจึงเพิ่มความสำคัญมากขึ้น ทั้งนี้เพราะความต้องการ หรือการเรียกร้องของผู้ใช้บริการที่จะให้ได้อาหารที่มีคุณค่าสูงและลักษณะที่เห็นดี

เมื่อปัจจัยต่างๆ ถูกกระจายออก จึงง่ายต่อการศึกษาและปรับปรุงระบบการทำงานทั้งหมด เช่น อุตสาหกรรมบริการอาหารแห่งหนึ่ง จ้างคนครัวที่มีความสามารถและมีฝีมือในการเตรียมอาหารดีเยี่ยม แต่ไม่คำนึงถึงความสำคัญทางด้านการบริการและการเสิร์ฟอาหาร จึงทำให้อุตสาหกรรมนั้นไม่เจริญมากขึ้น เพราะผู้ใช้บริการไม่ได้ต้องการเพียงแค่อาหารที่อร่อยเท่านั้น แต่จ่ายเงินเพื่อการบริการด้านอื่น และความพอใจส่วนตัวของผู้ใช้บริการ

การเตรียมอาหาร คือ การปรุงอาหารเพื่อให้พร้อมสำหรับการเสิร์ฟ เช่น การหั่นผัก และหุงต้มการตัดเนื้อ การอบ การนึ่ง การย่าง เป็นต้น ส่วนการบริการอาหารถูกแยกออกเป็นส่วน ซึ่งอาหารรวมกันเข้าเป็นงาน และพร้อมสำหรับเสิร์ฟให้ผู้ใช้บริการบนโต๊ะอาหารหรือถ้าเป็นการบริการแบบช่วยตัวเอง (Self-service) ก็พร้อมสำหรับผู้ใช้บริการที่จะหยิบไป

อย่างไรก็ตาม การแย่งงานออกเป็นสัดส่วน ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของอุตสาหกรรม เช่น ถ้าเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กที่มีคนบริการเพียง 1 หรือ 2 คน การเตรียมและการบริการ สามารถรวมเป็นงานเดียวกัน เพื่อสะดวกต่อการทำงานของคนงาน

ในสมัยก่อน การเตรียมอาหารเป็นงานใหญ่ ต้องใช้สถานที่กว้าง เครื่องมือและอุปกรณ์มาก และค่าใช้จ่ายสำหรับบุคคลเตรียมอาหารสูง ในขณะที่ความสนใจทางการบริการและการเสิร์ฟอาหารน้อยมาก สิ่งนี้มีผลทำให้งานอุตสาหกรรม การบริการทางด้านอาหารไม่เจริญเท่าที่ควร ดังนั้นจึงควรเน้นงานด้านการศึกษาและปรับปรุงการบริการอาหารให้มากขึ้น

#### **การลดจำนวนการเตรียมอาหาร (Reducing Amount of Preparation)**

ในกรณีที่มีคนชำนาญงานจำนวนมากในอุตสาหกรรมอาหาร การเตรียมและการขายอาหารจะไม่ก่อให้เกิดปัญหาไม่ว่าจะด้านใดก็ตาม แต่เมื่อคนงานมีเพียงไม่กี่คน และความชำนาญงานต่ำ ทำให้เกิดปัญหาในอุตสาหกรรมนั้น ดังนั้นสิ่งที่ควรนำมาพิจารณาในกรณีเช่นนี้คือ เตรียมอาหารและเสิร์ฟอาหารทุกชนิดที่มีอยู่ในรายการอาหาร เน้นงานด้านการเสิร์ฟ เพิ่มประสิทธิภาพของการบริการ โดยเตรียมอาหารน้อยรายการที่มีคุณภาพ สม่่าเสมอ และการบริการก็จะสามารถเพิ่มผลกำไรให้อุตสาหกรรมนั้นได้สูงขึ้น โดยลดแรงงานการเตรียม การสูญเสียของอาหารลดลง การเก็บรักษาสะดวกขึ้น เป็นต้น

การลดจำนวนของการเตรียมอาหาร เป็นหลักขั้นพื้นฐานของการทำธุรกิจต่าง ๆ ก็มีความชำนาญอย่างหนึ่งอย่างใดในการผลิตและการขาย ดีกว่าผู้ทุกอย่างแต่ไม่ชำนาญเลย การแยกงานที่กล่าวไว้แล้วนี้สามารถนำไปใช้ได้กับอุตสาหกรรมบริการด้านอาหารทุกประเภท

**ประโยชน์ของการลดจำนวนของการเตรียมมีดังนี้ คือ :-**

1. การบริการอาหารดีขึ้น เพราะมีเวลามากสำหรับการเตรียมการ
2. ลดเนื้อที่ที่ใช้สำหรับการเตรียมอาหาร เพราะรายการอาหารสำหรับการบริการลดน้อยลง
3. จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารใช้น้อยขึ้น
4. ลดค่าใช้จ่ายทางต่าง ๆ เช่น
  - ก. แรงงาน ใช้คนงานน้อยลง อัตราค่าจ้างลดลง
  - ข. ของเสีย เมื่อเตรียมอาหารน้อยลง การสูญเสียก็จะลดลงด้วย
  - ค. การปนเปื้อน ปรุงอาหารหลายชนิดทำให้การปนเปื้อนของอาหารแต่ละอย่างมีมาก และเกิดการเสีของอาหาร
  - ง. การเก็บรักษา สามารถควบคุมได้อย่างทั่วถึง และมีที่พอสำหรับเก็บอาหารทั้งหมด
  - จ. การทำความสะอาด ดังขยะ และที่ซึ่งต้องหมั่นดูแลความสะอาดอยู่ในห้องเตรียมอาหาร เมื่อเนื้อที่ลดลงการทำความสะอาดง่ายขึ้นและเสียค่าใช้จ่ายน้อยกว่าเดิม
  - ฉ. พลังงาน ช่วยลดค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับ น้ำ น้ำมัน แก๊ส ไอน้ำ และไฟฟ้าที่ใช้ในอุตสาหกรรม

นอกจากที่กล่าวมาแล้ว ยังช่วยลดอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการเตรียมอาหารเช่น อุบัติเหตุจากมีดที่ใช้ขณะปรุงอาหาร จากน้ำร้อน เตาไฟ เป็นต้น ขณะเดียวกันประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานสูงขึ้น เพิ่มคุณภาพของอาหารและสามารถปรับปรุงงานบริการ และการเสิร์ฟ เป็นผลให้ผู้ใช้บริการได้รับความพอใจในทุกทาง กิจกรรมเจริญขึ้น สุดท้ายคือ เพิ่มผลกำไรให้อุตสาหกรรม

**วิธีลดจำนวนการเตรียมอาหาร (Ways to Reduce Preparation)**

ข้อแนะนำในการลดงานการเตรียมอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริการ และปัจจัยสำคัญอื่น ๆ มีดังนี้คือ :-

1. ความสมดุลย์ของรายการอาหาร (Balanced Menus) หมายความว่า มีอาหารทุกประเภทในรายการอาหาร เช่น อาหารเนื้อ ผัก และผลไม้ นม ไข่ ของหวาน เครื่องดื่ม เป็นต้น โดยคำนึงถึง สี รส กลิ่น ลักษณะเนื้อ และอื่น ๆ ของอาหาร ทั้งนี้ต้องพิจารณาถึงงานที่ต้องใช้ ในการเตรียมอาหารแต่ละรายการ ถ้าได้ศึกษาอย่างละเอียดจะพบว่า รายการอาหารบางอย่างยากต่อการเตรียม แต่บางอย่างสะดวก ไม่ต้องใช้เวลานานในการเลือกรายการอาหารสำหรับบริการ จึงควรพิจารณาในแง่ความสะดวก ไม่สิ้นเปลืองเวลา พอเหมาะกับแรงงานที่มีอยู่ และมีรายการอาหารตามความต้องการของผู้ใช้บริการ

2. จำกัดรายการอาหาร (Limit Menus) คือจำกัดจำนวนของรายการอาหาร ที่ให้บริการ สิ่งนี้ช่วยลดงานการซื้อ การรับของ การเก็บรักษา และการควบคุม และช่วยลดงานการเตรียมอาหารหลายรายการ มีการศึกษาและพิสูจน์ว่าสิ่งที่ดึงดูดความสนใจของผู้ใช้บริการในแต่ละอุตสาหกรรมไม่ได้อยู่ที่รายการอาหารหลายชนิด แต่อยู่ที่ความปราณีตในการเตรียมอาหารและการเสิร์ฟ ในกรณีที่มีการบริการอยู่แล้วควรให้มีการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ รายการอาหารที่ผู้ให้บริการส่วนมากนิยมและรายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการเลย นำตัวเลขที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อจัดรายการอาหารตามความชอบของผู้ใช้บริการ และจัดรายการอาหารบางอย่างออกไปอย่างไรก็ตาม ความยากง่ายของการเตรียมอาหารตามความชอบ ขึ้นอยู่ในข่ายของการพิจารณาด้วย อาหารเช่น น้ำผลไม้ชนิดที่หายาก และไม่เป็นที่รู้จักของผู้ใช้บริการ ไม่ควรใส่ลงในรายการอาหาร อย่าพยายามเสียเวลาและเสียค่าใช้จ่ายในการสอนผู้ให้บริการ ให้รู้จักผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เพิ่งคิดค้นขึ้น ควรให้ผู้ให้บริการ ตัดสินใจในสิ่งที่ตนเองต้องการ

3. ใช้อาหารที่สะดวกในการบริการ (Use Convenience Food) เช่น อาหารแช่แข็ง อาหารกระป๋อง อาหารแห้ง อาหารผสมสำเร็จ เป็นต้น จะช่วยลดงานการเตรียมอาหาร นำไปปรุงได้ง่าย และเกิดประโยชน์อื่น ๆ อุตสาหกรรมบางแห่งอาจมีความเห็นว่า อาหารประเภทนี้มีราคาแพง รสชาติไม่ดีเท่าการเตรียมเองในห้องครัว ผู้ใช้บริการไม่ชอบอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการถนอม แต่ถ้าพิจารณากันอย่างละเอียดจะพบว่า ประโยชน์ของการใช้อาหารสำเร็จรูป (Convenience food) มีมากกว่าการเตรียมอาหารสดในครัว ปัจจุบันเทคโนโลยีทางด้านอาหารเจริญมากขึ้น นักวิทยาศาสตร์ได้คิดค้นและ

ปรับปรุงกรรมวิธีการถนอมอาหารและการเก็บรักษาอาหารให้มีคุณภาพคงเดิมมากและนานที่สุด สะดวกต่อการขนส่ง เก็บได้นานโดยอาหารไม่เสีย และง่ายต่อการนำไปใช้

4. การเตรียมและการแช่แข็ง (Prepare and Freeze) เพื่อช่วยลดเวลาของการเตรียมอาหารชนิดเดียวกันในแต่ละวัน ผู้เตรียมอาหารอาจใช้เวลาเพียงครั้งเดียว เตรียมอาหารจำนวนมากเพื่อให้บริการหลายวัน โดยเก็บส่วนที่จะให้บริการในเวลาอื่นในตู้แช่เย็น-แข็ง แต่ต้องแน่ใจว่าตู้แช่เย็นแข็งที่มีอยู่ใช้งานได้ดี และอุณหภูมิต่ำพอที่จะเก็บรักษาคุณภาพของอาหารได้ปกติอุณหภูมิของตู้แช่ควรอยู่ที่ - 40 องศาเซลเซียส เป็นแบบแช่เย็นแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick Freezing) ตู้ชนิดนี้ช่วยรักษาคุณภาพของอาหารให้คงเดิม อุตสาหกรรมหลายแห่งไม่เข้าใจการเก็บรักษาอาหารด้วยความเย็นจัด ทำให้อาหารเสียไปโดยเปล่าประโยชน์

5. ลดปริมาณอาหารส่วนที่เหลือ (Reduce Left Over) ในอดีตอาหารส่วนที่เหลือ เมื่อใช้ไม่หมด จะถูกนำมารวมกันและเตรียมเป็นอาหารชนิดใหม่เพื่อใช้เป็นรายการอาหารในวันถัดไป แต่ปัจจุบันพบว่าการกระทำเช่นนี้ทำให้เสียค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เพิ่มขึ้น ผลกำไรที่ควรได้รับลดน้อยลง วิธีการแก้ปัญหาของส่วนที่เหลือ คือ:—

ก. เตรียมรายการอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดปัญหาของเหลือหรือรายการอาหารที่สามารถนำไปใช้ต่อในวันถัดไป โดยไม่ต้องเสียแรงงานและการทำงานเพิ่มมากขึ้น เช่น ใช้เนื้อส่วนนอกของไก่ทำแซนวิช ให้ตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ แล้วเก็บส่วนของเนื้อส่วนนอกที่เหลือไว้ใช้ในวันต่อไป

ข. เตรียมแผนการบริการอย่างระมัดระวัง เพื่อไม่ให้มีส่วนที่เหลือหรือใช้อาหารที่ผ่านกระบวนการถนอมซึ่งเก็บได้นาน เมื่อต้องการนำไปปรุงเพียงไปผ่านกรรมวิธีอีกเล็กน้อยก่อนการเสิร์ฟ ส่วนที่ยังไม่ได้ใช้สามารถเก็บโดยคุณภาพยังคงเหมือนเดิม

จากที่อธิบายมาพอจะสรุปได้ว่า การวางแผนการทำงานและการบริหารงานที่ดี ช่วยแก้ปัญหาและป้องกันการสูญเสียที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน

#### **รายการอาหาร (Menus)**

นักบริหารต้องจัดรายการอาหารตามลำดับของการบริโภค ยกเว้นเครื่องดื่ม ซึ่งควรจัดไว้อันดับสุดท้าย โดยไม่คำนึงถึงว่าเครื่องดื่มบางอย่างต้องเสิร์ฟก่อนอาหาร นอกจากลำดับรายการอาหารแล้ว ลักษณะของตัวหนังสือที่เขียนบนรายการอาหารก็ต้องมีความปราณีตและบรรจงเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ใช้บริการในการเลือกสั่งอาหาร ไม่ควรมีคำ

อธิบายในวงเล็บ เพราะจะทำให้เหมือนเรื่องที่ไม่สำคัญ หรือเป็นลักษณะของงาน อาหารที่รับประทานเป็นชุด ควรจัดเข้าในกลุ่มเดียวกัน เช่น ไก่อบ และน้ำเกรวี่

### รสกลิ่น (Flavor)

อาหารแต่ละมื้อที่ให้บริการ ต้องมีรสกลิ่นหลาย ๆ ชนิดรวมกัน อาหารรสจัดหรือจัดซัด เพียงอย่างเดียวหนึ่ง หลาย ๆ ชนิดรวมกันทำให้ไม่น่ารับประทาน อุตสาหกรรมการให้บริการไม่ควรจัดรายการอาหารที่เหมือนเดิมทุก ๆ วัน ควรมีการเปลี่ยนแปลงในแต่ละวัน ทำให้ผู้ใช้บริการไม่เบื่อกับความซ้ำซากของอาหาร

### ลักษณะเนื้อ (Texture)

นักบริหารที่ไม่มีประสบการณ์มากพอ จะไม่เข้าใจในเรื่องของลักษณะเนื้อของอาหารแต่ละชนิด เช่น รายการอาหารส่วนใหญ่มีลักษณะเนื้อที่นุ่ม หรือแข็ง หรือกรอบ เพียงอย่างเดียวหนึ่ง จากการศึกษาถึงการยอมรับของผู้บริโภคพบว่า อาหารที่ให้บริการควรมีความครบถ้วน หรือความแตกต่างของลักษณะเนื้อในมื้อเดียวกัน อาหารที่หุงต้มนานเกินไปมักทำให้นุ่ม และ ไม่น่ารับประทาน ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังในด้านการเตรียมอาหารด้วย

### สี (Color)

อาหารที่ประกอบด้วยสีขาว หรือสีซีด ไม่น่ารับประทาน ถ้าสามารถแต่งเติมสีลงในอาหาร โดยไม่ทำให้กลิ่นและรสของอาหารเปลี่ยนไป จะช่วยให้ลักษณะของอาหารดีขึ้น และน่ารับประทานมากขึ้น เช่นการจัดสลัดผัก ถ้าใช้ผักสลัด แดงกวา หอมใหญ่ในการจัด ทำให้ดูซีดไม่น่าตื่นเต้นกับการบริโภค ดังนั้นจึงต้องใช้มะเขือเทศ แครอท และผักสดที่มีสีสันผสมลงไป

### รูปร่าง (Shape)

รูปร่างของอาหารที่ให้บริการในแต่ละมื้อ ควรแตกต่างกันไป เช่น กลม เหลี่ยม แบน ยาว เป็นต้น ตามลักษณะของอาหารและความเหมาะสม

### วิธีการเตรียม (Method of Preparation)

อุตสาหกรรมการบริการ ควรเลือกรายการอาหารที่เตรียมหรือปรุงด้วยวิธีการง่ายไม่ยุ่งยากมากนัก แต่ต้องเป็นรายการอาหารที่ผู้ใช้บริการพอใจ หรือยอมรับ มิฉะนั้นก็จะเป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมนั้น

### ความเหมาะสมกับฤดูกาล (Suitability to Season)

จัดรายการอาหารตามฤดูกาล เช่น ฤดูร้อน ควรจัดอาหารชนิดที่ไม่ร้อนจัด เช่น ผลไม้ และเครื่องดื่มโดยเฉพาะไอศกรีม ส่วนฤดูหนาวให้เตรียมอาหารร้อน เช่น ซุป อาหารที่ปรุงร้อนมาใหม่ ๆ ในการบริการ รวมทั้งกาแฟและชา เพื่อช่วยให้ผู้ใช้บริการรู้สึกอบอุ่นขึ้น

### ความเหมาะสมกับเวลาที่ใช้ (Suitability to Preparation Time)

รายการอาหารสำหรับการบริการ ควรเป็นอาหารที่ไม่ต้องเสียเวลามากในการเตรียม หรือปรุง นักบริหารต้องกะแผนการของรายการอาหาร จัดระบบการทำงาน ให้ดีควบคุมการทำงานของแต่ละคนให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ให้เกิดการล่าช้าของงาน

### การควบคุมการผลิต (Controlled Production)

การเตรียมอาหารจากวัตถุดิบการเกษตรที่ซื้อมาในขณะสด หรือเตรียมจากอาหารสำเร็จรูป หรือจากอาหารสำเร็จรูปกับวัตถุดิบการเกษตรที่สด แต่ละวิธีจำเป็นต้องมีการควบคุมกำกับการผลิต ซึ่งแยกอธิบายเป็นแต่ละหัวข้อได้ดังนี้ :-

#### 1. กะปริมาณที่ต้องเตรียม (Establishing Amounts to be Prepared)

นักบริหาร มีหน้าที่ในการกะปริมาณของอาหารที่จำเป็นต้องเตรียมเพื่อการบริการ การตัดสินใจในเรื่องนี้ขึ้นอยู่กับข้อมูลที่เก็บรวบรวมในแต่ละวัน เช่น เตรียมซอสมะเขือเทศ จำนวน 10 ขวด สำหรับบริการอาหารมื้อเที่ยงของอุตสาหกรรมแห่งหนึ่ง แต่ปรากฏว่าในการบริการต้องใช้ 13 ขวด จึงจะพอกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งหมด เมื่อทราบข้อมูลนี้ในวันต่อ ๆ ไป ควรเตรียมปริมาณมากขึ้นให้พอเหมาะกับความต้องการกรณีเช่นนั้นนำไปใช้กับอาหารรายการอื่น ๆ ได้

ถ้าอุตสาหกรรมที่ให้บริการด้านอาหารไม่มีการควบคุมการผลิตอาหารของแต่ละวันทำให้เกิดความเสียหาย คือ ปรุงอาหารมากเกินไปความต้องการสำหรับการบริการ ซึ่งก่อให้เกิดของเสียเปล่า หรือปรุงอาหารปริมาณน้อยเกินไป ทำให้เกิดปัญหาด้านการบริการเกิดความล่าช้าในการบริการ หรือถ้าอาหารหมดจะเป็นผลให้ผู้ใช้บริการไม่พอใจ

#### 2. ควบคุมการแบ่งส่วน (Portion Control)

อาหารที่เสิร์ฟแต่ละครั้ง ต้องควบคุมเรื่องสัดส่วน และขนาดให้สม่ำเสมอตลอดเวลา การควบคุมทางด้านสัดส่วนของอาหารราคาแพงมีความจำเป็นอย่างมาก เช่น

น้ำหนักเนื้อสำหรับทำสเต็ก ต้องคงที่ และขนาดสม่ำเสมอทุกครั้ง อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมส่วนของอาหาร เช่น เครื่องชั่ง ช้อนตวง ถ้วยตวง เป็นต้น

การควบคุมการแบ่งส่วนของอาหาร มีความสำคัญในด้านที่ว่า ผู้ใช้บริการได้รับปริมาณอาหารที่สม่ำเสมอ ถ้าไม่มีการควบคุม ปริมาณของการบริการจะแปรเปลี่ยนไปทุกวันอาจทำให้ขาดทุนเมื่อให้บริการปริมาณมากเกินไป หรือทำให้ผู้ให้บริการไม่พอใจเมื่อปริมาณน้อยลงกว่าเดิม นอกจากควบคุมปริมาณที่เสิร์ฟ ยังต้องควบคุมวิธีการปรุงอาหารเพื่อความสม่ำเสมอของอาหารในแต่ละครั้งที่เตรียม

### 3. ควบคุมการหุงต้มและอุณหภูมิ (Cooking and Temperature Control)

การเตรียมอาหารส่วนใหญ่ต้องใช้ความร้อนเพื่อให้อาหารสุก เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อให้ความร้อนแก่อาหารได้แก่ เตาอบ เตาไฟฟ้า เตาแก๊ส กระทะสำหรับทอด เป็นต้น เครื่องใช้ประเภทนี้ส่วนใหญ่ปรับความร้อนได้ตามต้องการ แต่ต้องตรวจสอบสภาพการทำงาน of เครื่อง ควรบำรุงรักษาและซ่อมแซมอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้อุณหภูมิคงที่ตามที่ตั้งไว้ อุณหภูมิที่ใช้สำหรับปรุงอาหารมีความสำคัญต่ออาหารมาก เช่น การย่างเนื้อที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส จะช่วยลดการหดตัวของชั้นเนื้อได้ร้อยละ 20 ของวิธีการย่างเนื้อที่อุณหภูมิสูงกว่านี้ และได้เนื้อนุ่มและชุ่มชื้นกว่า

### 4. วางแผนสำหรับการใช้อาหารสำเร็จรูป (Planning for Convenience Food)

การใช้อาหารสำเร็จรูป เช่น อาหารแช่เย็นแข็ง สำหรับเตรียมเพื่อการบริการต้องมีการวางแผนการใช้ อาหารบางชนิดปรุงจากอาหารแช่เย็นแข็งไม่ได้ แต่ต้องรอให้น้ำแข็งในชั้นอาหารค่อย ๆ ละลายอย่างช้า ๆ ในตู้เย็น ที่อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส นานประมาณ 24-36 ชั่วโมง จึงนำไปเตรียมอาหารอื่นได้ ข้อดีของการใช้อาหารสำเร็จรูปคือ เมื่ออาหารถูกละลายในตู้เย็น ก็สามารถเก็บรักษาไว้ได้อีกระยะเวลาหนึ่งโดยไม่เสีย

### 5. เตรียมอาหารเมื่อถึงเวลาเสิร์ฟ (Preparing Food Closed to Serving Time)

อาหารส่วนใหญ่ถ้าเตรียมไว้นาน ๆ ก่อนเสิร์ฟให้ผู้ให้บริการ ทำให้คุณภาพของอาหารค่อยลง แต่อาหารจะมีลักษณะที่น่าบริโภค คุณภาพดี และรสชาติที่ดีที่สุด เมื่อถูกเตรียมขึ้นใหม่ เวลาที่ผ่านมาในการรอผู้ให้บริการ จะทำลายคุณภาพของอาหารนั้น



การตัดสินใจในการทำงานแต่ละอย่าง ควรพิจารณาจากข้อมูลที่ได้รวบรวมไว้ ไม่ใช่จากความนึกคิดของตัวเอง และต้องคำนึงเสมอว่า ผู้ใช้บริการเป็นบุคคลที่ช่วยโฆษณาการบริการของแต่ละอุตสาหกรรม ดังนั้นถ้าอาหารไม่ดี การโฆษณาอยู่ในรูปของการทำลาย ก็ก่อให้เกิดความเสียหาย แต่ถ้าอาหารดี การบริการดี ผู้ใช้บริการเหล่านี้จะนำไปกล่าวขวัญในลักษณะเสริมสร้าง ทำให้กิจการดีขึ้นเรื่อย ๆ

## คำถามท้ายบท

1. หน่วยงานที่ประกอบกันขึ้นเป็นอุตสาหกรรมที่ให้บริการด้านอาหาร มีกี่อย่าง อะไรบ้าง อธิบายข้อแตกต่าง
  2. อุตสาหกรรมที่ให้บริการด้านอาหาร 2 แห่ง มีรายการอาหารเหมือนกัน แต่สถานบริการแห่งหนึ่งมีผู้ใช้บริการมากกว่าอีกแห่งหนึ่งมาก ทั้ง ๆ ที่ทั้งสองแห่งอยู่ในบริเวณเดียวกัน ให้เหตุผลที่น่าจะเป็นไปได้เป็นข้อ ๆ ในความแตกต่างของจำนวนผู้ใช้บริการ
  3. ลักษณะของรายการอาหารที่ดี เป็นอย่างไร
-