

บทที่ 4 ห้องครัว (Kitchen)

ห้องครัวที่เป็นสถานที่สำหรับปรุงอาหารเพื่อที่จะเตรียมบริการแก่แขกผู้มาพัก ในแบบสากลที่ใช้เป็นที่สำหรับปรุงอาหารฝรั่งนั้นออกจะแตกต่างไปจากห้องอาหารประเภทไทยเรามาก เพราะการปรุงอาหาร แบบไทยไทยเรานั้นเราเห็นว่าเป็นสิ่งที่ไม่น่าจะมีพิธีรีตองมากนักเท่ากับของการปรุงอาหารทางยุโรปและอเมริกา

ห้องครัวสำหรับการเตรียมอาหารนั้นจะมีการจัดการบริหารงานออกไปอย่างค่อนข้างมีระเบียบดังต่อไปนี้.

ห้องครัว (Kitchen)

ห้องครัวสำหรับปรุงอาหารนั้น โดยปรกติแล้วได้มีการจัดแบ่งออกได้เป็น 4 ส่วนด้วยกัน เช่น

1. ครัวร้อน (Hot Kitchen)

ครัวร้อนนั้นเป็นการเตรียมปรุงอาหารสำหรับแขกที่เกี่ยวกับความร้อนสูง และเป็นอาหารที่จะต้องใช้ผู้ปรุงอาหารค่อนข้างจะมีฝีมือในการปรุงแต่ง และจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับโรงแรมชั้นหนึ่งที่จะต้องหาตัวบุคคลที่สามารถปรุงอาหารได้อย่างเอร็ดอร่อย นั้นหมายถึงจะต้องได้ตัวบุคคลที่มีความชำนาญทางด้านนี้มาทำ และเป็นที่แน่นอนว่าเราอาจจะจ่ายเงินค่าตอบแทนให้ผู้ทำหน้าที่นี้ค่อนข้างสูง สำหรับอาหารประเภทครัวร้อนนี้จะเป็อาหารซึ่งหนักไปทางด้านต้ม ผัด ปิ้ง ทอด การอบ เป็นต้น

2. ครัวเย็น (Cold Kitchen)

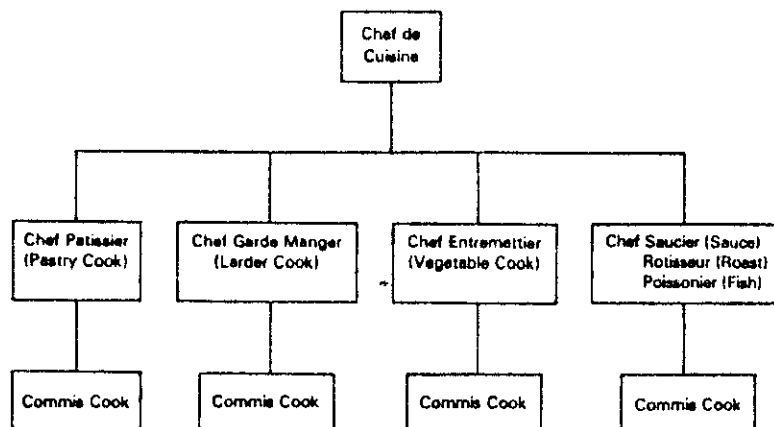
สำหรับการจัดเตรียมอาหารส่วนที่เป็นครัวเย็นนั้น มักจะนิยมใช้พนักงานที่ไม่จำเป็นต้องมีความชำนาญมากเท่ากับก๊วกใหญ่ แบบครัวร้อนก็ได้ เป็นเพียงแต่พอมีประสบการณ์บ้างก็จะเป็นการดีมากสำหรับกิจการ และการบริหารในส่วนนี้ก็ย่อมจะมีการบริหารขึ้นอยู่กัหัวหน้าพ่อครัว

และหน้าที่หลักของเขานั้นเป็นการเตรียมการอาหารทางด้านอาหารเย็นทั้งหมด เช่น หมูแฮม พวกประเภทสลัดต่าง ๆ และเกี่ยวกับอาหารประเภทแช่เย็นหรือแช่แข็งเป็นต้น ตลอดจนอาหารจำพวกเนยบางประเภทที่จะต้องใช้ ประกอบกับอาหารที่ต้องเก็บไว้ในความเย็น

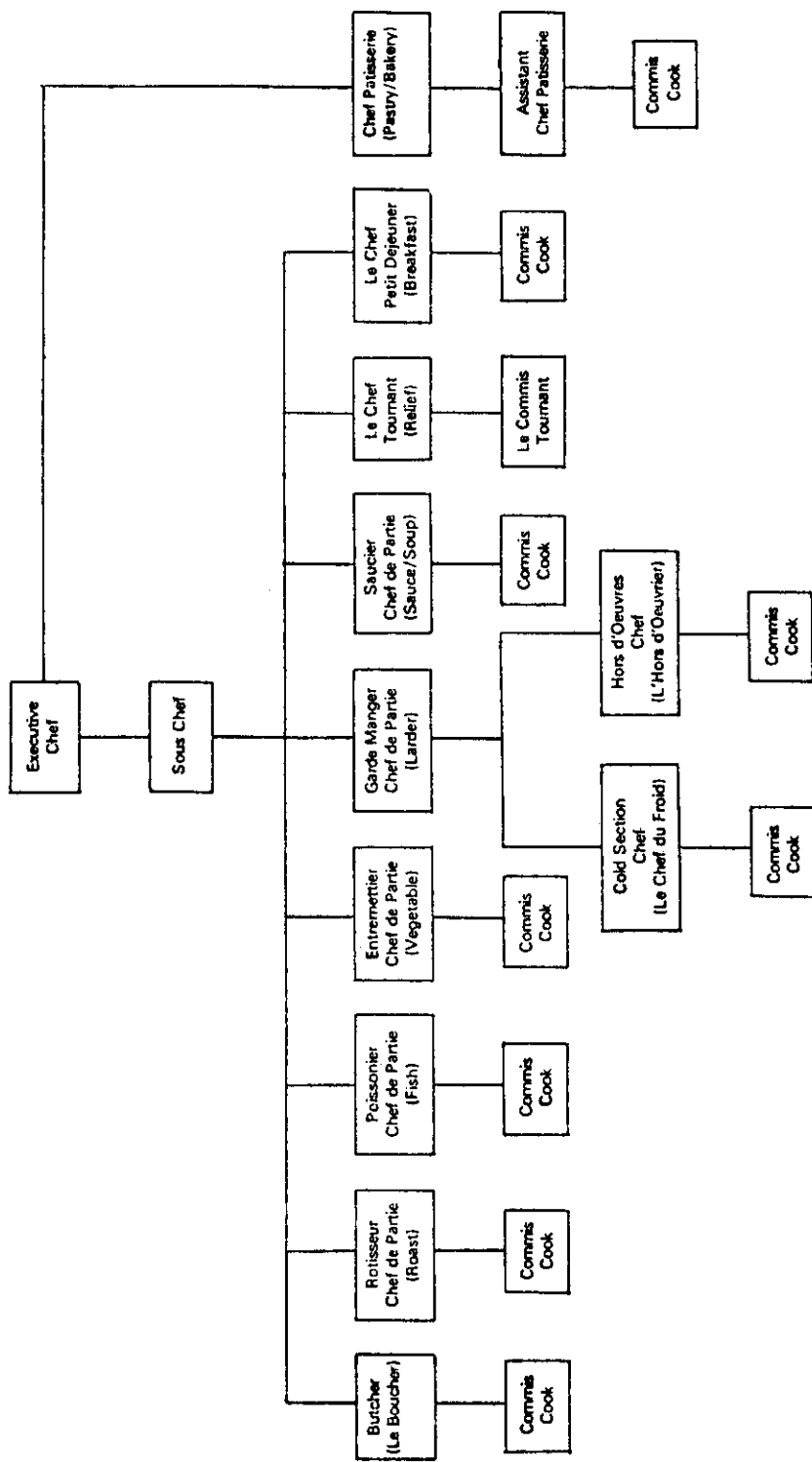
3. ครัวของหวาน (Pastries Kitchen)

สำหรับครัวของหวานนั้นจะมีหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการทำของหวานเท่านั้นจะไม่มีหน้าที่ที่จะไปทำอาหารประเภทอื่น นอกเสียจากว่าพนักงานที่แผนกนั้น ๆ ได้ขาดลงก็อาจจะมีส่งไปแทนกันได้บ้างโอกาส สำหรับในส่วนของครัวของหวานนั้นจะมีทำเกี่ยวกับอาหารประเภทของหวาน อาทิเช่น ขนมเค้ก ขนมพุดดิ้ง ขนมพายต่าง ๆ เป็นต้น

การบริหารในทั้งสามแผนกที่ได้กล่าวมานี้จะอยู่ในความดูแลโดยตรงของ Executive Chef ซึ่งเขาจะคอยให้ความสนใจและเอาใจใส่และตลอดจนให้คำปรึกษาต่าง ๆ ลูกจ้างทุกระดับหากเขาเหล่านั้นมีปัญหา นอกจากนี้แล้ว สำหรับงานทางด้านงานการบริหารที่ได้มอบหมายให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้นำไปปฏิบัติแล้วเพียงเท่านั้นยังไม่เป็นที่เพียงพอ ฝ่ายการบริหารหรือการจัดการในส่วนที่เกี่ยวข้อง ยังต้องคอยทำงานให้ประสานกันกับแผนกอื่น ๆ ให้เป็นที่สัมพันธ์กันเป็นอย่างดีด้วย อาทิเช่น แผนกบริการลูกค้า แผนกฝ่ายจัดซื้อ แผนกการตลาด เป็นต้น เพราะแผนกที่ได้กล่าวมานั้นจะทำให้มีตัวผันแปรสูงมากทีเดียวสำหรับการเตรียมอาหารแต่ละวันเป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้ผู้จัดการทางด้านอาหารและเครื่องดื่มจะต้องคอยเอาใจใส่และสั่งการให้หัวหน้าแต่ละแผนกจัดการเพื่อให้สอดคล้องกันต่อไป



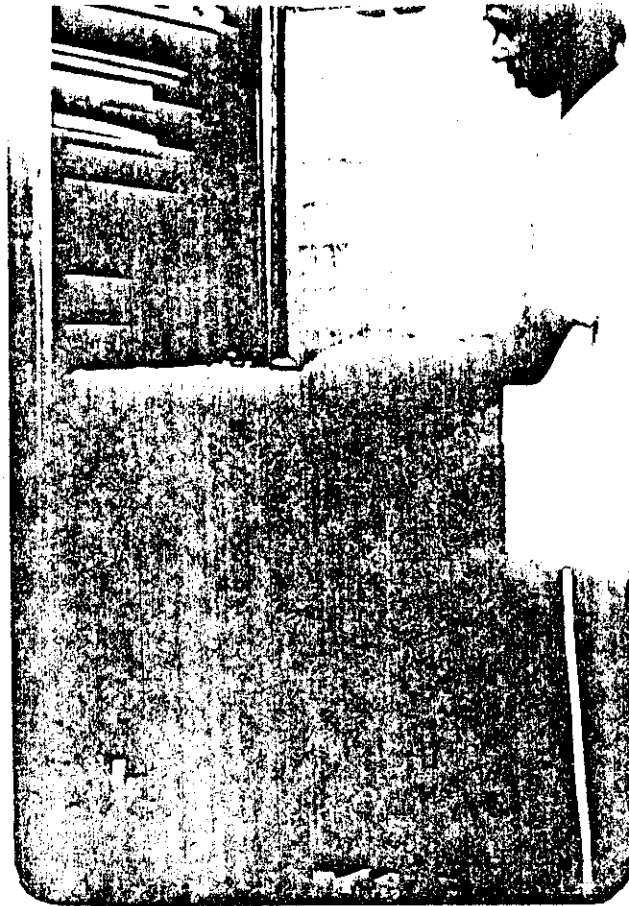
Small Kitchen Organization Chart



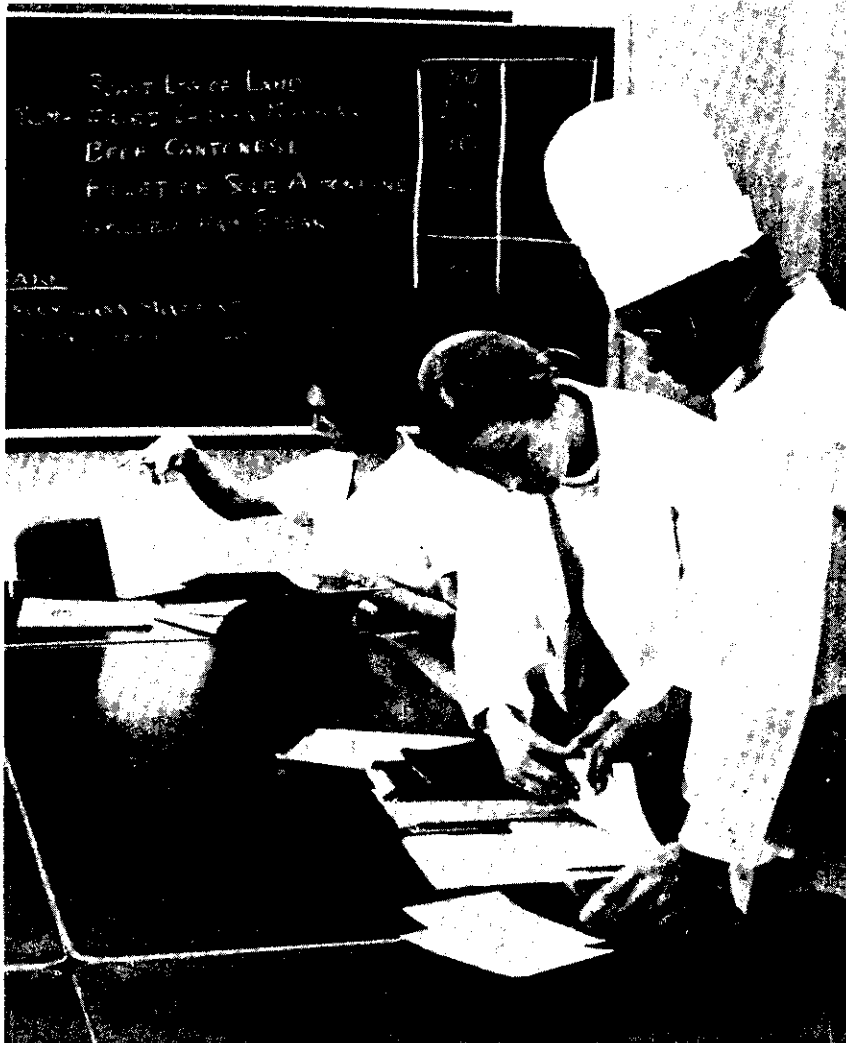
Large Kitchen Organization Chart

4. ครั้วเบเกอรี่ (Bakery)

เป็นแผนกย่อยแผนกหนึ่งที่มีหน้าที่จัดทำอาหารประเภท ขนมปังทั้งหมด ซึ่งเกี่ยวกับการใช้ความรู้เข้าช่วยในการปรับปรุง เช่น ขนมปังต่าง ๆ ขนมเค้ก ขนมพาย เป็นต้น



สำหรับครั้วพิเศษ Japanese Kitchen นั้นทางโรงแรมก็จะอาจมีการขยายเพิ่มออกไปต่างหาก พิเศษก็มี อาทิเช่น ครั้วอาหารญี่ปุ่น ครั้วสำหรับอาหารจีน หรือ อาหารอิตาเลียน ซึ่งครั้วเหล่านี้เป็นห้องครั้วที่ เปิดดำเนินการขึ้นในโรงแรมเพื่อที่จะคอยให้บริการสำหรับแขกที่เดินทางมาพักเพื่อที่ตนจะได้เลือกรับประทานหรือใช้บริการให้เต็มที่ซึ่งก็เป็นรายได้ทางหนึ่งของโรงแรมด้วย



การจัดการด้าน Menu Planing



Courtesy Culinary Review
No one can become a chef without practical experience. This group of apprentice chefs is intent upon its tasks.



Food and Beverage Directors at Holiday Inn University study the yield of various cuts of meat. (Courtesy Holiday Inns, Inc.)



Courtesy Bally Case & Cooler, Inc.
Large restaurants need walk-in refrigerators and freezers.

RESTAURANTS AND CATERING

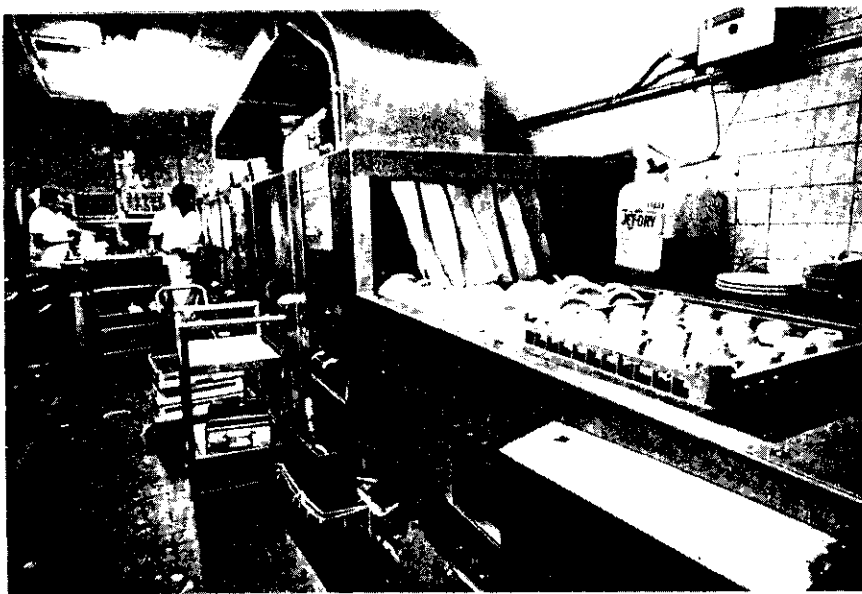


American Airlines photo by Bob Takis
An airline flight attendant loads carts with dessert, fruit, and liqueurs in the airplane's galley.



*Courtesy Tim Putz Photography
Santa Barbara, California*

Restaurant kitchens are as diverse as restaurants themselves but they should have certain features in common: cleanliness, convenience, and safety.



*Photograph by Fred Lombardi
Courtesy Belmore Cafeteria, New York, N.Y.*

Modern kitchens have a mechanized dishwashing area. This automatic dishwasher is in a large cafeteria.

ปรกติการดำเนินการงานทางด้านบริหารของห้องครัวนี้จะต้องมีการวางระบบงานการบริหารงาน ออกมาอย่างรัดกุม และตลอดจนกระทั่งหน้าที่ของงานต่าง ๆ จะถูกกำหนดออกมาอย่างชัดเจนและมาตรฐานการทำอาหารจะต้องทุกขั้นตอนจะต้องถูกต้องตามระบบของสากลนิยมที่ได้วางเอาไว้ด้วย เพื่อพร้อมที่จะเสนอต่อแขกอย่างถูกใจ ซึ่งต่างก็ยอมรับกันอยู่แล้วว่า แผนกนี้เป็นแผนกที่ทำรายได้หลักให้แก่โรงแรมเลยทีเดียว หากจะพูดไปแล้วเท่ากับเป็นสายเลือดหลักของโรงแรมเลยก็ว่าได้

การบริหารและดำเนินงานต่าง ๆ ในแผนกห้องครัวนี้ นั้นนับว่าเป็นการยากที่จะอธิบายทุกหน้าที่การทำงานให้กับผู้ซึ่งยังไม่เคยทำงานทางด้านนี้มาก่อน ซึ่งกระบวนการต่าง ๆ เหล่านี้หรือการจัดการตลอดจนผู้ร่วมงานในห้องครัวที่ทันสมัยนั้นไม่ใช่ง่าย ที่จะอธิบายให้เข้าใจอย่างท่องแท้แต่หากเขาเหล่านั้นได้มีเวลาและมีโอกาสพอหากจะได้สัมผัสด้วยมือของเขาเองก็คงจะดีกว่าที่ศึกษาจาก ตำราหรือดูอย่างเดียว การที่จะดำเนินการจัดดำเนินการด้านครัวนั้นย่อมขึ้นอยู่กับว่ากรณีสิ่งแวดล้อมและความต้องการมากน้อย ตลอดจนสถานที่ตั้งเป็นสำคัญด้วย ซึ่งการจัดการต่าง ๆ ในห้องครัวอาจจะดำเนินนโยบายต่างกันไปซึ่งจะมีระบบหรือมาตรฐานเพียงไรก็ย่อมขึ้นอยู่กับผู้ถือบังเหียนด้วยเป็นเกณฑ์ การที่จะดำเนินการต่าง ๆ ให้เกิดผลสำเร็จที่ดีได้นั้น ซึ่งอาจจะกล่าวแยกออกไปได้หลายอย่างอาทิเช่น การบริหาร, และตลอดจนการวางตัวผู้ร่วมงานอย่างเหมาะสม การเอาใจใส่กับงานตลอดจนความรับผิดชอบเป็นอย่างไร ไม่ใช่สักแต่ทำทำอย่างเดียวย่อมไม่ได้ ซึ่งทุกอย่างนี้จำเป็นต้องมีพื้นฐานและสร้างประสบการณ์ของตนเองและให้คุ้นกับงานนั้น ๆ สิ่งสำคัญที่จะขาดไม่ได้เลยก็คือต้องทราบแหล่งที่มาของสายงานการบังคับบัญชาอย่างได้พูดมาเมื่อตอนต้นแล้วว่า ใครเป็นผู้มอบหมายและสั่งงานให้ใครเขาไปปฏิบัติและจำเป็นต้องมีความรับผิดชอบอย่างไร และทุก Level ขั้นตอนของการดำเนินงานนั้นต้องให้สอดคล้องกันเป็นลูกโซ่เลยทีเดียว

บุคคลที่ทำงานในแผนกห้องครัวนั้น ซึ่งต่างฝ่ายต่างก็จะดำเนินหน้าที่การงานของตนเองไปคนละแบบไม่ว่าอาจจะเป็นการจัดเลี้ยงงานทางด้านร้านอาหารธรรมดา บ้างก็อาจจะถนัดกับงานไปในแขนงต่าง ๆ เช่น การทำของหวาน Pastries หรือครัวเย็น Cold Kitchen เป็นต้น การดำเนินงานต่าง ๆ ตลอดจนหน้าที่อื่นใดก็ดี Executive Chef จะต้องเป็นคนรับผิดชอบทุกกระบวนการตลอดจนในระบบของ Food Production แล้วผู้บริหาร Executive Chef นี้ก็จะดำเนินการจัดการฝึกสอนงานให้กับผู้ร่วมงานด้วยเสมอเพื่อให้บรรลุถึงซึ่งมาตรฐานที่ได้มีไว้

พนักงานที่ทำงานที่เกี่ยวกับห้องครัวนั้นจำเป็นต้องดำเนินงานสัมพันธ์ใกล้ชิดและประสานงานกับแผนกอื่นด้วย ไม่ว่าจะในแผนกด้านงานจัดเลี้ยง Banquet Function แผนก Store คลังสินค้า หรือแผนกให้บริการต่าง ๆ เป็นต้น

สิ่งสำคัญที่จำเป็นต้องรู้สำหรับบุคลิกภาพและการแต่งกายให้ได้มาตรฐานสากล

สิ่งแรกที่พบเห็นนั้นก่อนที่จะมีการพูดคุย สนทนา ปราศรัยกัน เห็นจะเสี่ยงไม่พบบุคลิก และอากัปกริยา ตลอดจน ทักษะคนดี สิ่งนี้นับว่าเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับคนทุกวงการโดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับบุคคลที่ทำงานในโรงแรมด้วยแล้วนับว่าสำคัญมากหากหน้าตา บุคลิก ท่าทาง เป็นคนมี อธิษาศรัยไมตรีก็จะสร้างค่านิยมแก่ตัวเราไม่น้อยเลยนั่นหมายถึงคุณค่าในตัวที่ผู้อื่นได้พบเห็น แล้วเขามีความรู้สึกน่าเชื่อถือ

สำหรับแผนก Kitchen แล้วการแต่งกายที่ดีและสะอาดย่อมเป็นสิ่งที่ดีและทำให้ภาพพจน์ของ โรงแรมดีขึ้น โดยปรกติแล้วผู้บริหารจะมีนโยบายสำหรับแผนกนี้ดังนี้

1. Uniform นั้นปรกติแล้วทางโรงแรมจะจัดหาให้ทุกคนที่ทำงานในครัวซึ่งจะเหมาะกับ รูปร่างจะไม่หลวมหรือฟิตจนเกินไป
2. หลังจากที่ได้รับแบบฟอร์มมาใส่แล้ว พนักงานทุกคนจะต้องส่งกลับไปซักและรับได้ใหม่ ทันทีเป็นสิ่งที่แลกเปลี่ยน
3. พนักงานในแผนกนี้จำเป็นต้องสวมใส่ เสื้อผ้าที่สะอาดอยู่เสมอตลอดเวลา หากมีการฉีกขาด เล็กน้อย ทุกชุดต้องทำการปะชุนมาให้เรียบร้อย
4. สไตร์ของผม ควรจะรักษาไว้ยาวพอเหมาะอย่าให้ยาวจนเกินไป และต้องสะอาดและเกล้า ให้เรียบร้อย
5. รองเท้าจำเป็นต้องซื้อหามาให้เหมาะสมกับเท้าและสุขภาพเหมาะสม
6. เล็บมือควรสะอาดและตัดให้เป็นระเบียบอย่าให้ยาวจนเกินไป
7. เครื่องประดับอาภรณ์ต่าง ๆ ควรมีพอควรอย่ามากจนเกินไป

สุขภาพอนามัย

บุคคลที่มีสุขภาพร่างกายที่สมบูรณ์และสะอาดย่อมเป็นสิ่งที่ต้องการของบุคคลที่ทำงานเกี่ยวกับอาหาร และเป็นสิ่งที่สำคัญมากสำหรับห้องครัวที่ผลิตอาหาร เพราะหากไม่สะอาดเพียงพอ แล้วอาจจะเป็นสื่อทำให้อาหารที่เราบริการแก่แขกสกปรกได้ ฉะนั้นบุคคลที่ทำงานเกี่ยวกับห้องอาหารจึงห้ามบุคคลที่เจ็บป่วยทำงานเด็ดขาด แม้เราจะสะอาดอย่างไรก็ตามหรือจะระมัดระวัง อย่างไรก็ตาม หรือจับถืออาหารก็ดีหากแบคทีเรีย ก็ยังคงมีอยู่ทั่วไปไม่ว่าผิวหนังเรา, มือ, ผม, เสื้อผ้าหรือแม้กระทั่ง ลมหายใจ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ต้องระมัดระวัง เรื่องความสะอาดอย่างละเอียด ละอองเพื่อจะได้ลดจำนวนให้น้อยที่สุด โดยสามารถทำได้ 2 วิธีคือ

1. สอดส่องเรื่องความสะอาด, สุขภาพอนามัยของตัวบุคคลที่ทำงานในแผนกนี้
 2. เก็บอาหารไว้ในที่ที่เหมาะสมที่มั่นใจว่าตัวแบคทีเรียจะไม่มีอยู่หรือเจริญเติบโตรวดเร็วได้
- ฉะนั้นสิ่งสำคัญประการแรกก็ต้องสอดส่องเรื่องความสะอาดอย่างมาก รายตัวบุคคลที่เดียวและหากเวลาทำอาหารต้องสวมหมวกด้วยทุกครั้ง

จมูก, ปาก และลำคอ ตัวแบคทีเรียจะแผ่ไปได้โดยการ ไอ, จาม, ฉะนั้นสิ่งสำคัญคือต้องใช้ผ้าเช็ดหน้าหรือกระดาษชำระ ใช้สำหรับปิดปาก, จมูก ทุกครั้งหากมีการไอหรือจาม โดยเฉพาะอย่างยิ่งตอนทำอาหารอยู่

มือ มื่อย่อมเป็นสิ่งที่ดีเพราะเป็นสิ่งที่สัมผัสกับทุกอย่างและเป็นตัวนำเชื้อแบคทีเรียไปสู่อาหารได้ ซึ่งอาจทำให้เราเจ็บไข้ได้ การเข้าห้องส้วมห้องน้ำไม่ว่าจะด้วยธุระอันใดก็ตามหลังจากสำเร็จกิจแล้วทุกคนควรล้างมือใส่สบู่หรือยาฆ่าเชื้อ ที่มีอยู่ให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง เพราะมีเช่นนั้นแล้ว มือก็อาจจะเป็นตัวนำเชื้อแพร่ไปได้เร็วมาก และจำต้องหลีกเลี่ยงการถืออาหารบนมือเปล่าหากมีการตัดหรือหั่นแล้ว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากมือมีแผลอยู่แล้ว ทุกอย่างที่คุณมาข้างต้นนี้พนักงานในห้องผลิตอาหารจำต้องระวังความสะอาดอย่างที่สุด เพราะเป็นสิ่งที่จะนำเชื้อโรคเผยแพร่ได้เร็ว

แบคทีเรีย ที่ติดเชื่อนั้น สามารถปะปนอยู่ในอาหารที่วางไว้และไม่มีภาชนะปิดและแม้กระทั่งรอยเปื้อนบนโต๊ะ, เสื้อผ้าที่สกปรก และภาชนะที่เช็ดด้วยผ้าเช็ดที่ไม่สะอาด สิ่งเหล่านั้นนั้นเราจะเคยเห็นได้ทุกเวลาที่เดียว

ดังนั้นทุกอย่างที่คุณมาข้างบนจะพอสรุปได้ว่า

1. ต้องล้างมือก่อนทุกครั้ง ก่อนที่จะถือหรือจับต้องอาหาร
2. ตัดเล็บมือให้สั้นและรักษาความสะอาดอยู่เสมอ
3. เปลี่ยนชุดทำครัวทุกครั้งหากรู้ว่าสมควรจะต้องเปลี่ยนแล้ว
4. คนทำครัวทุกคนต้องสวมหมวก และผู้หญิงต้องคลุมเน็ตให้เรียบร้อย
5. ล็อกเกอร์หรือตู้ใส่ภาชนะต่าง ๆ ควรต้องเก็บให้เป็นระเบียบและสะอาดตลอดเวลา

ความสะอาดของเครื่องใช้ภายในครัว

เครื่องใช้ไม้สอยทุกชนิดควรจะต้องเก็บไว้อย่างดี ระวังระวัง เก็บไว้ให้สะอาดและในที่แห้งตลอดเวลา และเมื่อเวลาเดินเข้าสู่ห้องครัวก็อย่าลืมฉีดอัด และคงจะไม่และเห็นคราบมันต่าง ๆ ตลอดเศษอาหารต่าง ๆ ตลอดจนความสกปรกที่ติดตามห้องและกระทะเมื่อทำอาหารเสร็จทุกอย่างควรจะต้องล้างให้สะอาดก่อนเก็บด้วยเป็นอย่างดี

จุดต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องรีบสั่งการให้ผู้เกี่ยวข้องรับดำเนินการและพนักงานของแผนกครัวนี้จะต้องมอบหมายงานให้รับผิดชอบในเครื่องใช้ไม้สอยทุกชิ้นของแผนกตนว่าหากใช้แล้วต้องรีบดำเนินการที่เดียว

สำหรับพนักงานใหม่ New Staff

พนักงานใหม่จะต้องเป็นหน้าที่ของแผนกบุคลากรนับแต่เริ่มมาสมัครแล้วสอบคัดเลือกตัวไม่ว่าจะสอบสัมภาษณ์ปากเปล่า, ข้อเขียน หรือความถนัดอื่นใดก็ตามเมื่อผ่านขั้นตอนต่าง ๆ แล้วปรกติก็จะให้หัวหน้าแผนกนั้น ๆ ที่จะส่งไปทำการคัดเลือกเป็นครั้งที่ 2 อีกครั้งหนึ่งและก่อนที่จะให้เริ่มดำเนินการทำงานได้นั้น พนักงานใหม่ทุกคนจำเป็นต้องได้มีการพบปะพูดคุยและรับฟังนโยบายต่าง ๆ ตลอดจนคุณภาพและมาตรฐานที่ทาง โรงแรมต้องการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอะไรที่แผนก F/B ต้องการรวมทั้ง กฎเกณฑ์อื่น ด้วย เพราะว่าเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จำเป็นต้องมีการจัดให้พนักงานใหม่ทุกคนได้ทราบนโยบายก่อนข้างละเอียดของโรงแรมโดยกว้าง ๆ ก่อนว่าเราต้องการอะไรจากเขาและให้วัตถุประสงค์ในการทำงานนั้น ๆ สำคัญและเพื่ออะไรต้องชี้แจงทุกกระบวนการก่อนเพื่อที่ทุกคนจะได้ตัดสินใจว่า ทำได้หรือไม่เพียงไร เพราะผู้บริหารต้องมองแล้วว่า การจะผลิตและฝึกงานให้ทุกคนที่ได้รับคัดเลือกแล้วนั้น ไม่ใช่จะง่ายอย่างคิดเลย มิใช่พอจะเป็นก็ลาออกเสียซึ่งนับว่าเสียโอกาสทั้งสองฝ่ายทีเดียว

ความปลอดภัยในห้องครัว Safety in the Kitchen

อุบัติเหตุมักจะเกิดขึ้นได้เสมอในห้องครัว แม้ว่ามันจะเป็นสิ่งที่เราอาจจะหลีกเลี่ยงไม่ได้แต่อาจจะมียุทธศาสตร์ในการป้องกันที่ควรจำไว้คือ

การป้องกันการถูกบาด, ไฟลวก, สิ้นลัมหรือเคล็ดนั้น พนักงานในห้องครัวไม่ควรที่จะทิ้งของมีคมไว้บนชียง Chopping Blocks หรือบนโต๊ะและไม่ควรวางมือบนที่บดเนื้อ น้ำแข็งก็ไม่ควรที่จะทิ้งรวมไว้ในที่บดน้ำแข็ง ไม่ควรปล่อยให้ น้ำแข็ง น้ำ หรือน้ำมันหกบนพื้นทั่วห้อง เพราะสิ่งเหล่านี้ อาจทำให้เกิดอันตรายได้ในทำนองเดียวกันเศษของเปลือกผลไม้ที่ปอกแล้วหรือเศษอาหารก็ไม่ควร จะปล่อยทิ้งไว้บนพื้นห้อง

เครื่องใช้ที่ใช้ในการปรุงอาหารที่มีมือจับควรจัดวางให้เป็นระเบียบและหันมือจับไว้ด้านใน ควรหลีกเลี่ยงจากการเปิดฝากาน้ำหรือหม้อต้มน้ำร้อนโดยไม่จำเป็นเมื่อจะยกสิ่งเหล่านี้ควรยกให้ห่างจากตัวเรา ฝาของกาน้ำก็ควรจะหันหงายขึ้นเมื่อเอาฝาออก น้ำร้อนควรถืออย่างระมัดระวังอย่าให้หกและพนักงานครัวไม่ควรถืออาหารร้อน ๆ โดยใช้มือเปล่า ควรใช้ที่ของกันความร้อนด้วย

เมื่อจะใช้มีดหั่นสิ่งของควรให้ไกลตัวและควรหันด้านคมลงด้านล่าง อย่ายกของหนักด้วยตัวคุณเอง และไม่ควรรุ่งรีบหรือวิ่งในห้องครัว ควรเดินอย่างระมัดระวัง ในห้องครัวโดยทั่วไปควรมีสว่างอย่างเพียงพอและที่เก็บเศษอาหารหรือถังขยะ ไม่ควรจะปล่อยไหลออกมาก

เมื่อจะเปิดถัง ก่องกระดาษ หรือกระป๋อง ควรจะใช้ถุงมือ ถ้วยแก้วหรือสิ่งต่าง ๆ ที่บอบบาง ควรจะจับด้วยความระมัดระวัง เศษถ้วยแก้วหรือถ้วยลายครามต่าง ๆ ควรจะนำไปทิ้งและแยกจากส่วนที่เหลือไว้ต่างหาก อย่างก่องทิ้งไว้เมื่อพบเห็นวัสดุสิ่งของที่แตกหัก ควรนำออกไปทิ้งทันทีเมื่อมีการหกหล่นหรือบาดเจ็บควรรับทำบาดแผล ใส่ยาหรือรักษาทันที

อย่าใช้หม้อหุงต้มแก๊สที่ใช้ความดันอย่างผิด ๆ ไม่ควรจะให้มีความดันเกิน 15 ปอนด์ หรือ 6 - 7 กิโลกรัม อย่าพยายามใช้หม้อหุงต้มนี้โดยที่ไม่รู้จักวิธีใช้ การใช้เตาแก๊สนั้นควรจะทำตามคำแนะนำ

ควรทิ้งไม้ขีดไฟด้วยความระมัดระวังรวมทั้งการใช้เครื่องมือที่ใหม่ไฟง่ายหากเกิดไฟไหม้ให้หลีกเลี่ยงไปให้พ้นจากสิ่งไหม้อยู่ ให้นำทรายหรือผ้าห่มมาดับไฟเสียหรือถ้าจะให้ดีควรใช้เครื่องดับเพลิงดับ อย่าใช้น้ำเป็นอันขาด

กฎแห่งความปลอดภัยทั่วไปสำหรับพนักงานในห้องครัว

(General Safety rules for kitchen Personnel)

สิ่งสำคัญอีกอย่างก็คือหลอดไฟควรที่จะมีหลอดที่เป็นตาข่ายปิดกั้นรองรับอีกชั้นหนึ่ง หากหลอดไฟดวงนั้นแขวงไว้เหนือบริเวณที่เตรียมอาหาร หลอดนี้ออนควรจะต้องมีโลหะยึดตัวหลอดด้วยความมั่นใจว่าหลอดไม่หลวม ซึ่งอาจจะหลุดตกลงมา พื้นที่เตรียมอาหารร้อนต้องไม่เปียกและลื่น และต้องมั่นใจด้วยว่าหูของหม้อและกระทะต้องไม่ชำรุด และพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมมาเท่านั้นที่จะอนุญาตให้ใช้เครื่องมือในการปรุงอาหารได้

สุขลักษณะภายในครัว (Kitchen Hygiene)

การสุขาภิบาลเป็นปัญหาสำคัญ และการระวังและเตรียมการไว้ล่วงหน้าจะช่วยเสี่ยงที่เกิดจากการประกอบอาหารได้อย่างดี เช่น การทำขนมปังต้องป้องกันการรบกวนจากแมลงและหนู ซีอัส, น้ำส้ม หรือของพวกที่เป็นกรด ควรเก็บไว้ห่างจากขณะที่เป็นโลหะเพราะอาจเกิดการทำปฏิกิริยากับกรดทางเคมีได้สำหรับส่วนผสมอื่น ๆ ควรเก็บไว้ห่าง ๆ จากฝาผนัง อาหารควรมีภาชนะหรือฝาปิดและที่สำคัญยิ่งไปกว่านั้นก็คือ บริเวณที่ใช้ประกอบอาหารควรมีสว่างดีพอด้วย

พนักงานผู้หญิงควรสวมตาข่ายคลุมผม พนักงานไม่ควรมีนิสัยและการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขอนามัย ไม่ปล่อยให้มือมีแมลง หนู ใน บริเวณประกอบอาหาร จะต้องไม่มีเศษแก้ว เศษกระเบื้อง ในอาหาร พนักงานควรตระหนักถึงการแพร่กระจายและการติดเชื้อโรครวมทั้งการทำให้การบูดเน่าเสียได้ง่ายด้วย

สาเหตุที่อาหารบูดเน่า (Causes of Food Contamination)

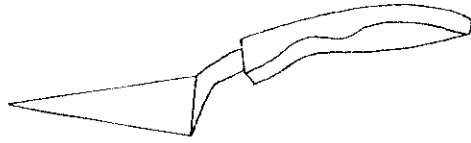
การที่อาหารเสียก็เนื่องจากการปรุงอาหารที่ใช้เวลานานในห้องที่มีอุณหภูมิร้อนมากเกินไป ซึ่งอยู่ในราว 21 เซลเซียส ถึง 32 เซลเซียส เพราะการใช้เวลาที่ทำอาหารนานเกินไปนับตั้งแต่หั่น หรือ บด ก็เป็นสาเหตุหนึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการบูดเน่าเสียได้ทั้งสิ้น เนื่องจากเชื้อแบคทีเรียสามารถที่จะเพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็วเป็นทวีคูณในอาหารที่ปราศจากการด เช่น เนื้อ ปลา นม และ ไข่ มะนาว มะเขือเทศ และน้ำส้มเป็นสิ่งที่ทำให้โอกาสของอาหารที่จะบูดเน่ามีน้อยมาก

เชื้อโรคที่ทำให้บูดเน่า (Contaminating Agents)

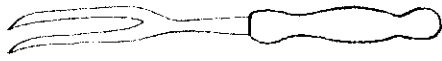
แบคทีเรีย 2 ชนิด คือ สเตปทีโลคอคคัส Staphylococcus และซัลมอนเนลลา Salmonella เป็นตัวการที่ทำให้อาหารเป็นพิษ ชนิดแรกพบอยู่ในร่างกายคนเราโดยทั่วไป โดยเฉพาะตามผิวหนัง จมูกและลำคอ เฉพาะฉะนั้นคือคนงานที่กำลังเป็นหวัด หรือผู้ที่ป่วยเป็นโรคไชนัสเรื้อรังจะเป็นพาหะที่ก่อให้เกิดการติดเชื้อเหล่านี้ได้

สเตปทีโลคอคคัสจะเจริญเติบโตในอาหารอุ่น ๆ ทำให้อาหารเป็นพิษเพราะตัวมันเองสามารถทนความร้อนได้ดีสำหรับซัลมอนเนลลาเชื้อโรคชนิดนี้พบมากในลำไส้ของคนและสัตว์ เช่นหมูและพวกสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่ โดยปกติแล้วจะมีเชื้อโรคพวกนี้อาศัยอยู่ตามลำไส้ ซึ่งเชื้อนี้อาจจะได้รับการถ่ายทอดมาได้จากขบวนการผลิต และการเตรียมอาหารจากเครื่องมือที่ไม่สะอาดพอ เชื้อซัลมอนเนลลาที่ตรวจพบในแมลงและหนูที่ตกลงไปหรือแอบมาทานอาหารมักทำให้อาหารบูดเน่าได้ คนเราเองก็เช่นกันสามารถที่จะมีเชื้อนี้อาศัยอยู่ตามลำไส้ได้เช่นกัน เพราะฉะนั้นสิ่งสำคัญก็คือ ต้องล้างมือให้สะอาดเรียบร้อยก่อนที่จะทำการปรุงหรือหยิบจับอาหาร เช่น แมว และหมา ก็อาจเป็นพาหะนำเชื้อโรคได้ทั้งสิ้น

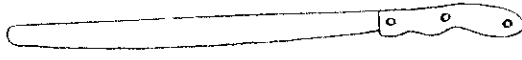
เมื่อสเตปทีโลคอคคัส และซัลมอนเนลลาอยู่ในอาหารจะไม่ทำให้เกิดความผิดปกติใด ๆ สำหรับกลิ่นรสของอาหารจึงเป็นการยากต่อการพิสูจน์ตรวจพบสิ่งที่ทำให้อาหารเป็นพิษนอกจากนั้นยังอาจมีเชื้อโรคตัวอื่นปะปนเข้ามาซึ่งมีส่วนทำให้อาหารเป็นพิษได้เช่นกัน



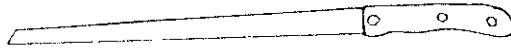
1. มีดตัดพาย หรือ แยกพาย หลังจากถูกตัดออกเป็นชิ้นแล้ว



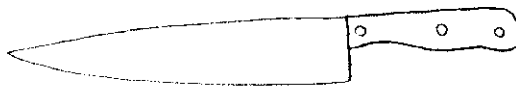
2. ช้อนสำหรับทำอาหาร ใช้สำหรับจับสิ่งของที่เป็นน้ำในระหว่างเตรียมอาหาร



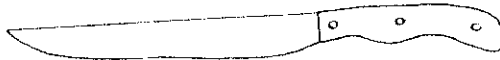
3. ภาชนะคล้ายมีดใช้ตัดสำหรับชิ้นใหญ่ ๆ ของเนื้อม สันยาวกับขนาดที่ต้องการ



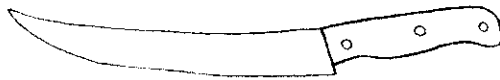
4. มีดตัดแฮมใช้หั่นในส่วนกว้างของแฮม



5. มีดฝรั่งเศส ใช้สำหรับหั่นและสับ



6. มีดใช้สำหรับขนมปัง



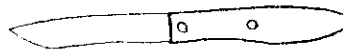
7. มีดใช้สำหรับหั่นสะเต็ก ใช้สำหรับ ตัดเนื้อก้อนโต ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตอนดิบ ๆ



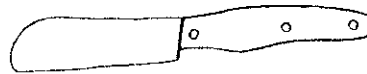
8. ใช้สำหรับอเนกประสงค์ ที่นิยมก็คือ ใช้ตกแต่งเค้ก



9. มีด หั่นกระดูก และตัดส่วนของเนื้อ (จะคมมาก)



10. มีดใช้สำหรับปอกผักผลไม้



11. ใช้สำหรับ แชนวิส และการทำแชนวิส

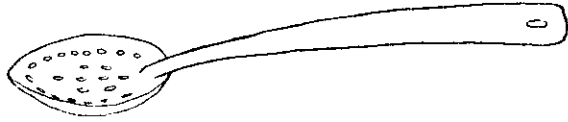


12. เหล็กกล้าใช้สำหรับลับมีด

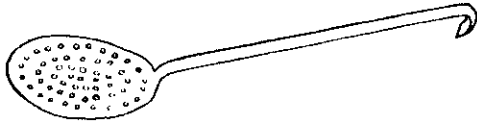
1. ทัพพีใช้สำหรับตักน้ำซุป ซึ่งมีอยู่หลายขนาด



2. ทัพพีที่เป็นรูใช้ตักอาหารที่ไม่ต้องการน้ำ



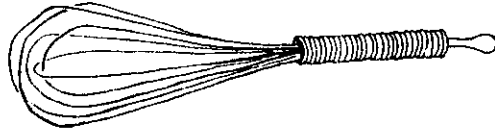
3. ทัพพีรูพรุนใช้สำหรับแยกแยะอาหารจากการทอด หรือใช้ตักกาน้ำสต็อก หรือไส้กรอก



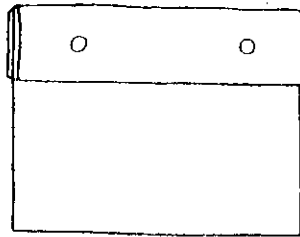
4. ทัพพีชนิดร่องใช้ตักอาหารประเภทที่ตักแยกจากซุปร



5. ลวดสำหรับตีไข่ผสมอาหาร



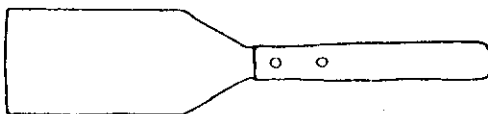
6. แผ่นโลหะสำหรับตัดแป้ง



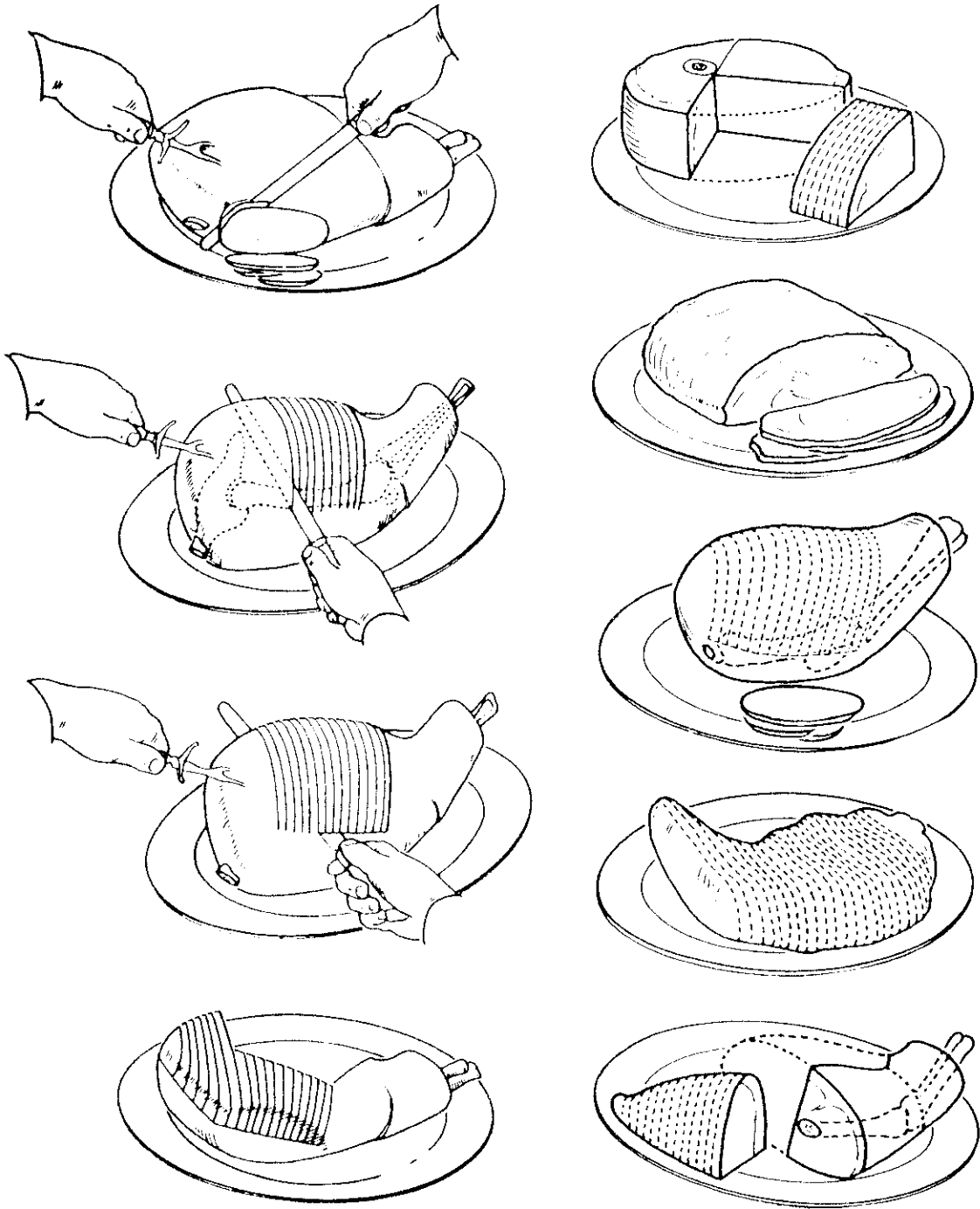
7. ภาชนะที่ใช้สำหรับพลิกอาหารสำหรับทอด

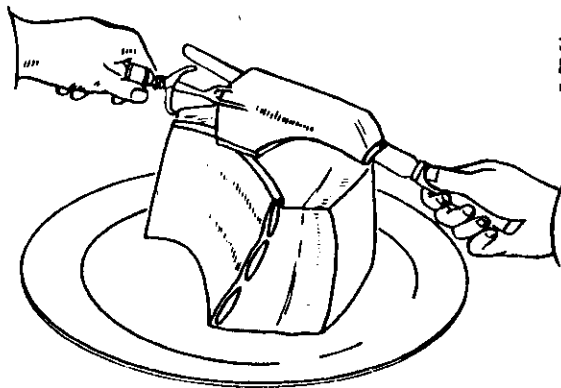
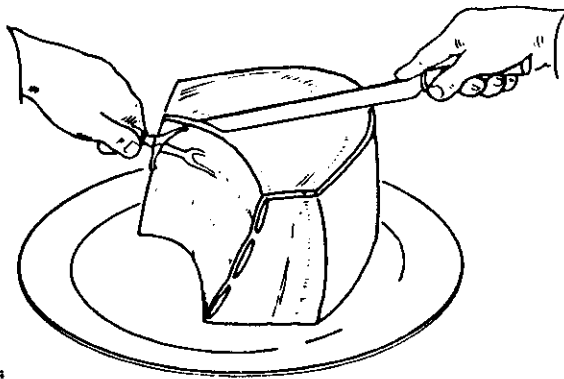
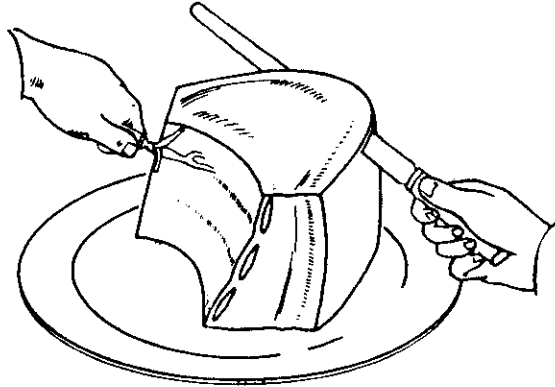
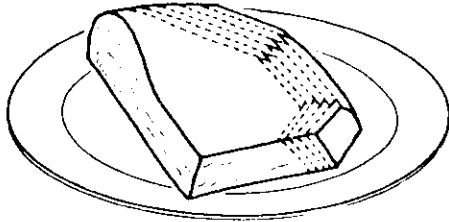


8. ภาชนะที่ใช้สำหรับพลิกแฮมเบอร์เกอร์ในระหว่างทอด

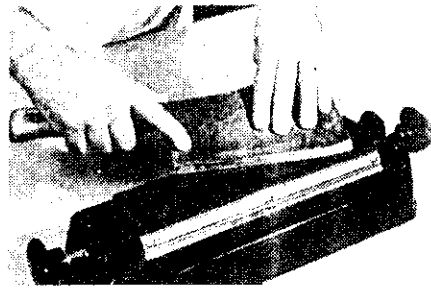


ลักษณะการตัดเนื้อหรือหมูตามขนาดต่าง ๆ เพื่อดูให้สวยงามและดูหลักการ เพื่อจะได้ตัดเนื้อติดมัน หรือ
มันติดกระดูกได้อย่างได้สัดส่วน

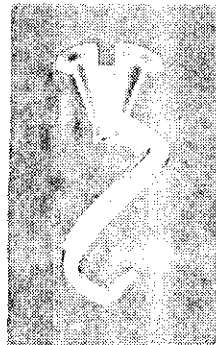
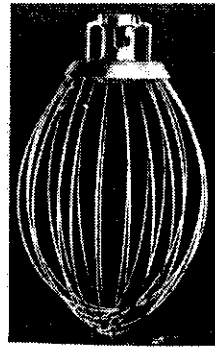
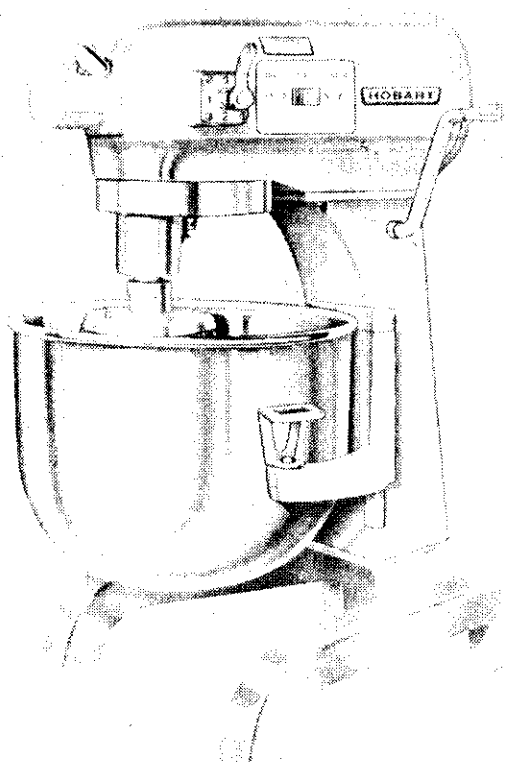




หีนลับมีด ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกันโดยท่านจะสังเกตเห็นว่า ปุ่มซ้าย-ขวา นั้นสามารถปรับหีนให้เอียงกี่องศา ก็ได้ในการลับ



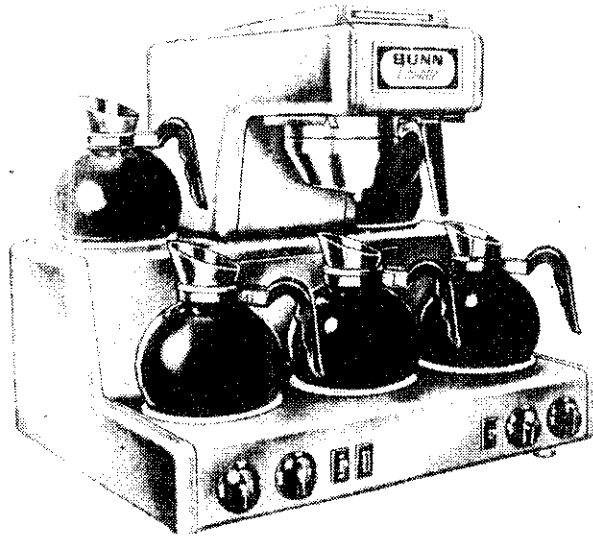
ตู้อบอาหารที่เป็นลักษณะถาดหมุน เพื่อทำอาหารให้สุก ซึ่งถาดหลายชั้นนี้จะหมุนไปเป็นรูปวงกลม ตู้อบอาหารประเภทนี้เหมาะสำหรับธุรกิจขนาดใหญ่



เครื่องผสมอาหาร สามารถปรับเกียร์เดิน ช้าหรือเร็วได้ เช่น

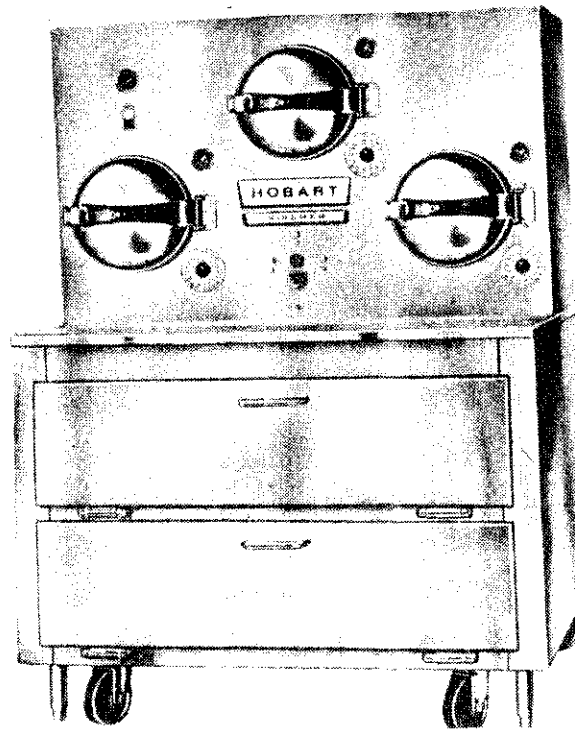
1. หัวที่ใช้เป็นลวดใช้ตีไข่ นม เนย อื่น ๆ
2. ใช้ตีเนย
3. เครื่องใช้ที่เป็นรูปตะขอ

เครื่องไฟฟ้า สำหรับผสมอาหาร ซึ่งแบบนี้จะมีระดับการหมุนที่เร็วหรือช้า ก็จะอยู่ที่ปุ่มบังคับ

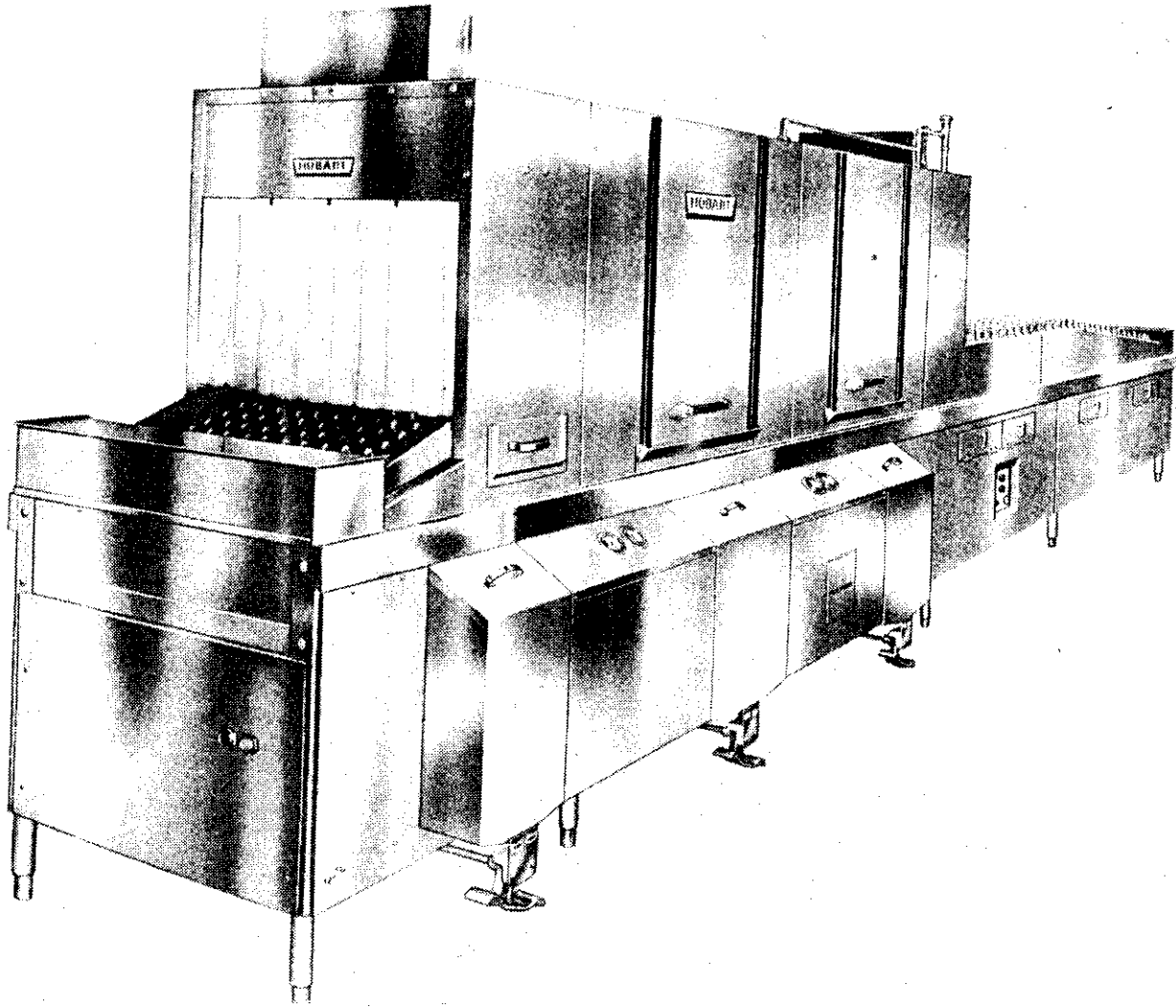


เครื่องต้มชาหรือกาแฟ

เครื่องกรองผงชา, กาแฟอัตโนมัติโดยเมื่อใส่ผงชา, กาแฟ เข้าไปด้านบนกับแผ่นกรองแล้วกดน้ำร้อน ก็จะทำอย่างอัตโนมัติโดย กรองกากชา, กาแฟกับแผ่นกรองด้านบน ส่วนน้ำชา, กาแฟ ก็จะหยดลงในหม้อด้านล่าง ปุ่มการควบคุมอุณหภูมิอยู่ด้านล่าง

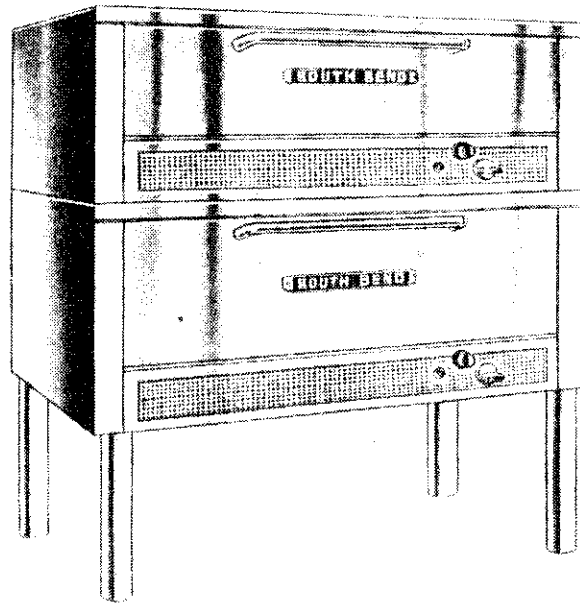


ตู้อบที่เป็นไอน้ำจะมีความดันสูงเพื่อกลาดอุณหภูมิ ที่อาหารถูกแช่แข็ง โดยเครื่องจะสามารถคลายอุณหภูมิการแช่แข็ง ก่อนที่จะนำไปทำอาหาร การทำงานสามารถควบคุมโดยปุ่มควบคุมด้านบน



เครื่องจักรสำหรับล้างภาชนะ (ชาม, จาน, แก้ว และอื่นๆ) สามารถควบคุมอุณหภูมิการล้าง และสุดท้าย
ก่อนจะเรียงร้อยตามชั้นตอน ก็จะมีการเป่าให้แห้งด้วย

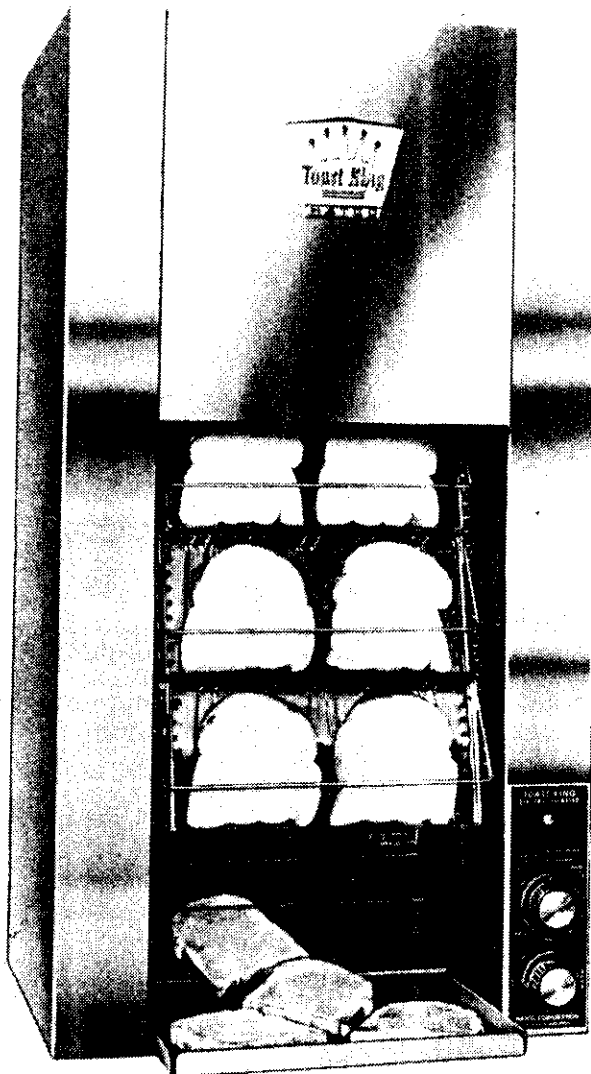
ภาชนะที่ควรล้างก็คือจาน ด้วยซูป เป็นต้น



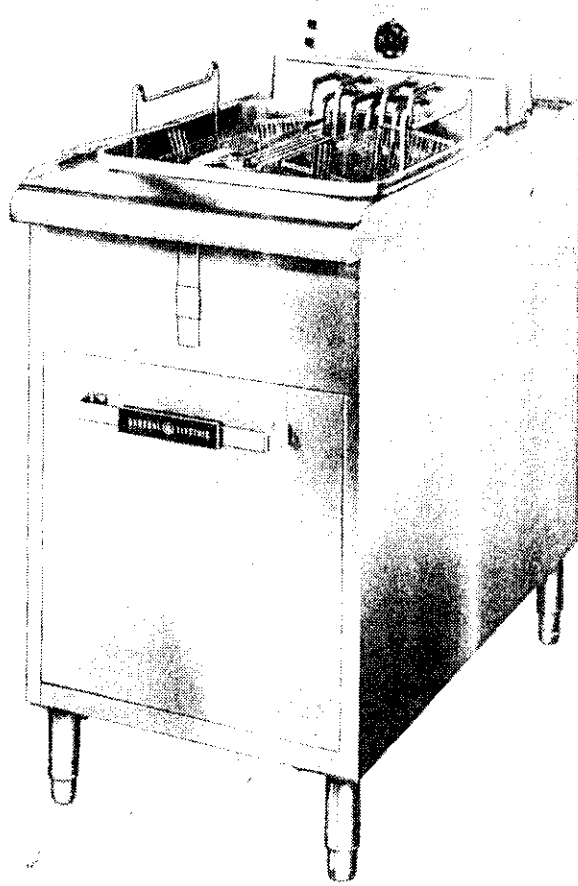
เตาอบใช้แก๊ส มี 2 ชั้น เพื่อให้อบอาหารทุกชนิด สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ด้วยการปรับที่ปุ่มควบคุม



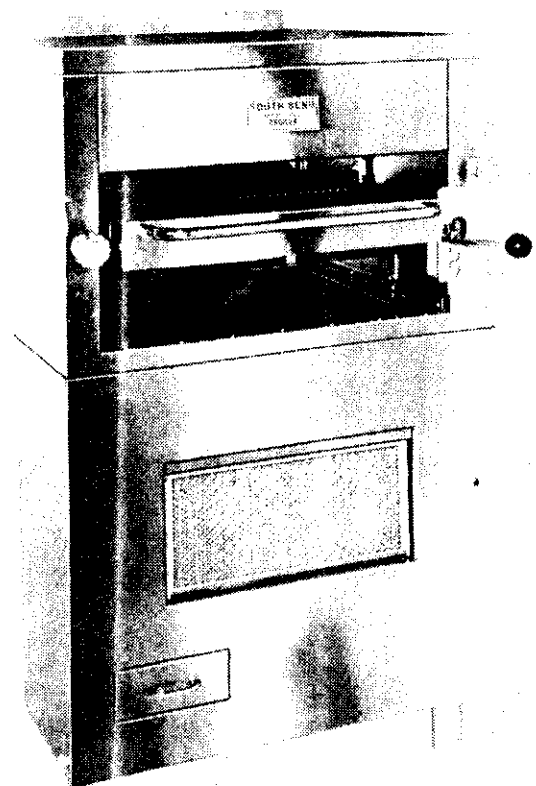
เตาแก๊ส ใช้สำหรับทำอาหารถึง 4 จัด บนตู้ที่ออกแบบอย่างสวยงามทันสมัย และตู้อบอาหาร ถึง 2 ตู้ ด้านล่าง



เตาปิ้งขนมปังไฟฟ้า แบบตั้งโต๊ะ สามารถควบคุม โดยปุ่มควบคุม สามารถปิ้งขนมปังที่สไลด์ที่เป็นแผ่นได้ 720 แผ่นต่อชั่วโมง

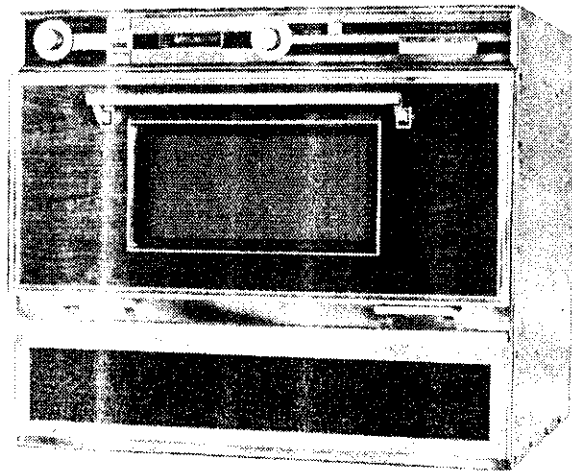


เตาไฟฟ้าสำหรับทอด เป็นตะแกรงสามารถนำอาหารที่ทอดแล้วขึ้นจากน้ำมันได้ทันที ซึ่งเตาไฟฟ้านี้สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตามที่ต้องการ

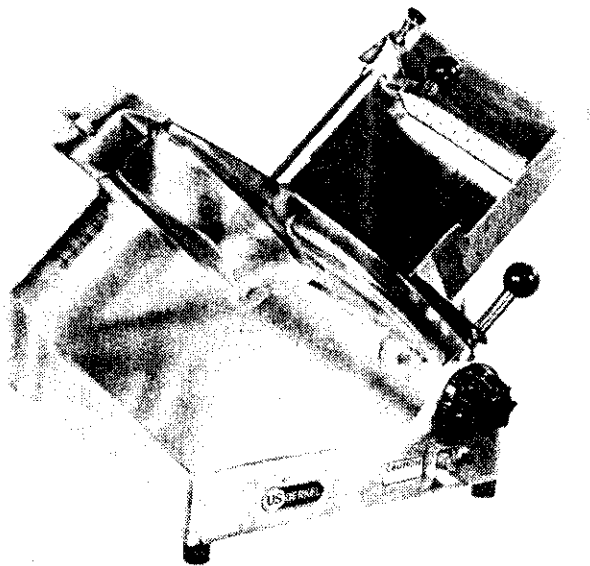


ตู้สำหรับคัมโดไซท์แก๊ส ซึ่งจะมีการลด หรือปรับอุณหภูมิ การใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.

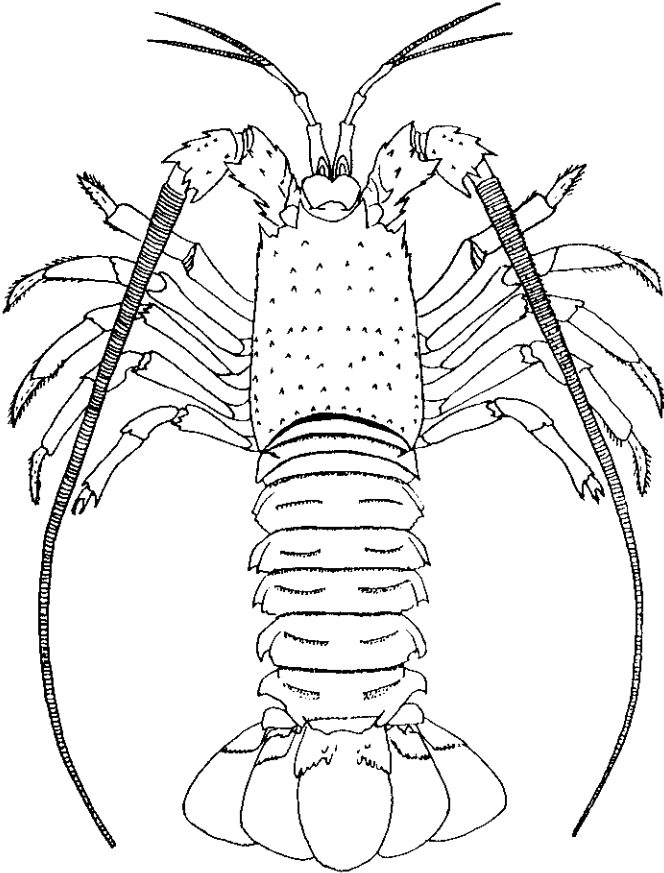


เตาอบไมโครเวฟไฟฟ้า โดยควบคุมการทำอาหารโดยปุ่มสัมผัส ที่เป็นวงกลมมีการควบคุมเวลากำหนด ได้กว่า 21 นาที ตลอดจนการควบคุมปุ่มการทำอาหารได้ด้วย

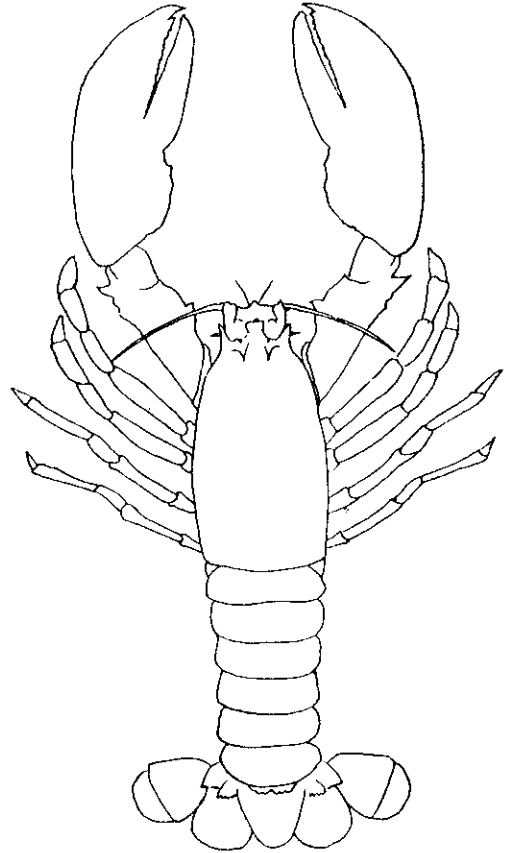


เครื่องสไลซ์เนื้อ, หมู ผักผลไม้ และเครื่องประเภทนี้จะมีแผ่นหรือใบมีด ลักษณะคล้ายแผ่นจานเสียง ซึ่งคมและเวลาสไลซ์ จะหมุนตลอดเวลา การสไลซ์ หนาหรือบางจะสามารถปรับได้ เพื่อควบคุมคุณภาพ และน้ำหนักของสิ่งของได้

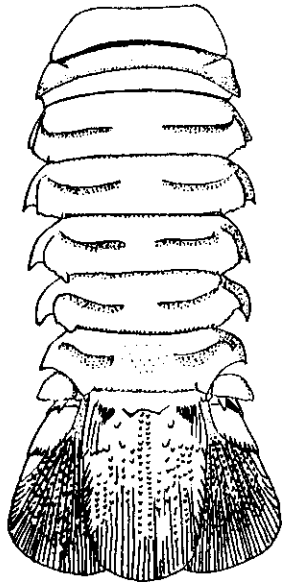
แสดงสัดส่วนของ อาหารทะเล เตรียมการก่อนทำอาหาร ในลักษณะต่าง ๆ



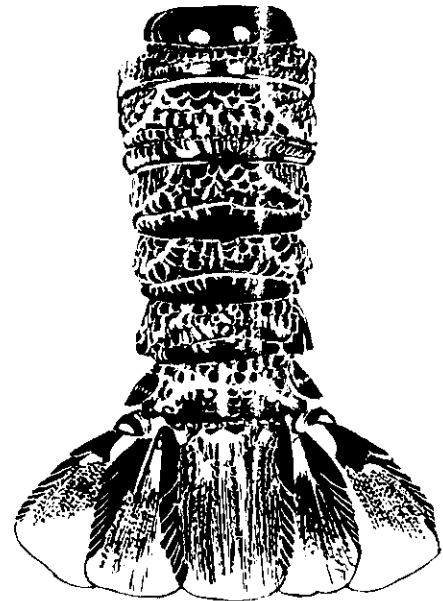
Spiny lobster or rock lobster



Northern lobster

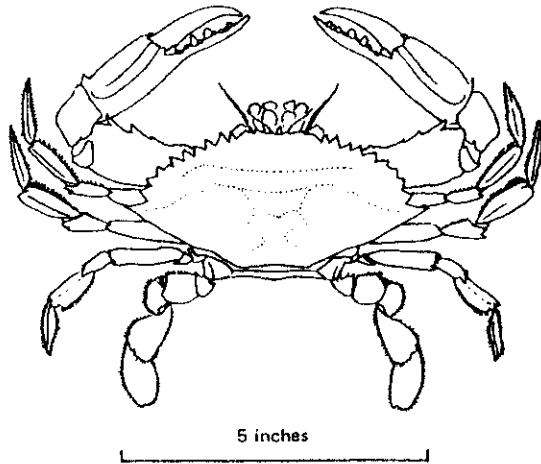


Florida or Cuban spiny lobster tail

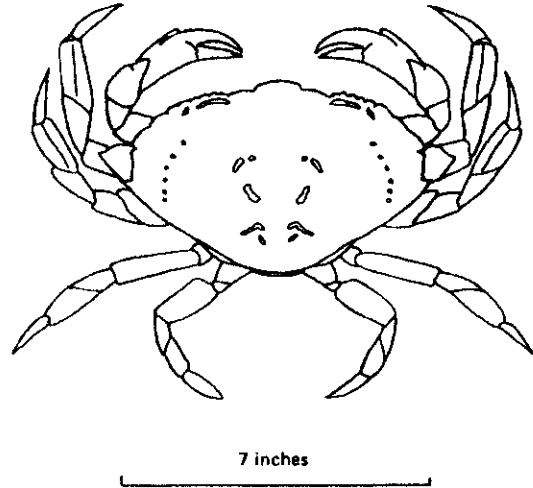


South African spiny lobster tail

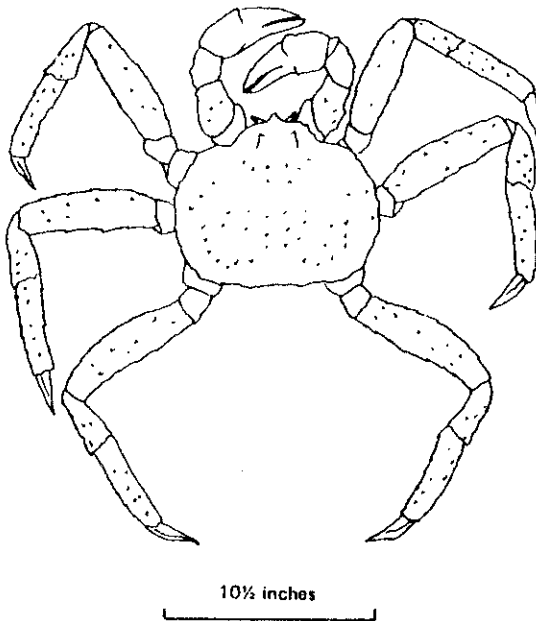
The major forms of lobsters marketed in the United States. (Courtesy of the United States Department of the Interior, Washington, D.C.)



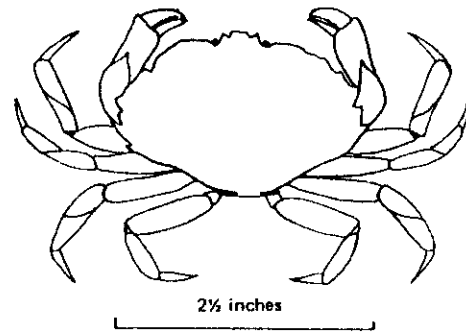
Blue Crab: from Atlantic and Gulf coasts; weighs 1/4 to 1 lb.; at different seasons, is the hard-shell crab and the soft-shell crab. *Market forms:* Hard-shell—live; cooked in shell; fresh cooked meat; frozen cooked meat; canned meat. Soft-shell—live; frozen uncooked.



Dungeness Crab: from Pacific coast; weighs 1-3/4 to 3-1/2 lbs. *Market forms:* live; cooked in shell; fresh cooked meat; frozen cooked meat; canned meat.

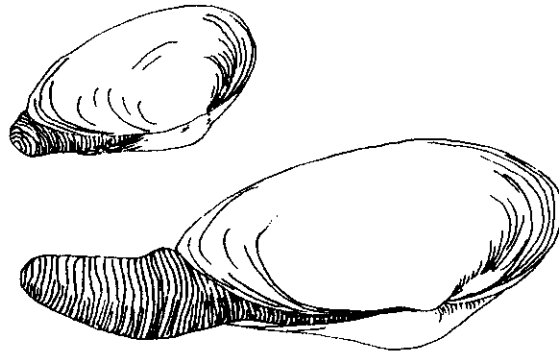


King Crab: from Pacific Ocean off Alaska; weighs 6 to 20 lbs.; big ones measure 6 ft. from tip of one leg to tip of opposite leg. *Market forms:* frozen cooked in shell; frozen cooked meat; canned meat.



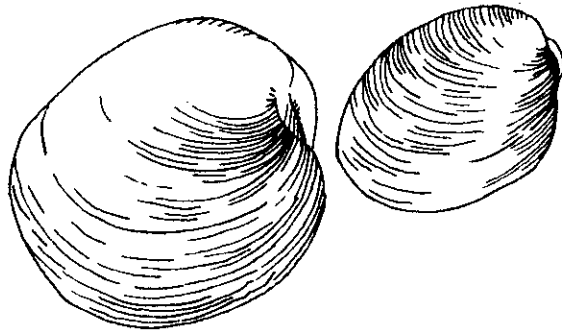
Rock Crab: from New England and California coasts; weighs 1/3 to 1/2 lb. *Market forms:* live; fresh cooked meat; canned meat.

The major varieties of crabs used in quantity food service operations. (Courtesy of the United States Department of the Interior, Washington, D.C.)



"Steamer" size

"In-shell" size
Soft clams

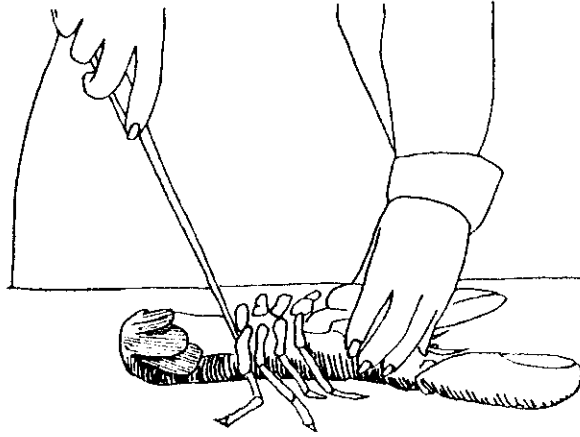


"Medium chowder" size

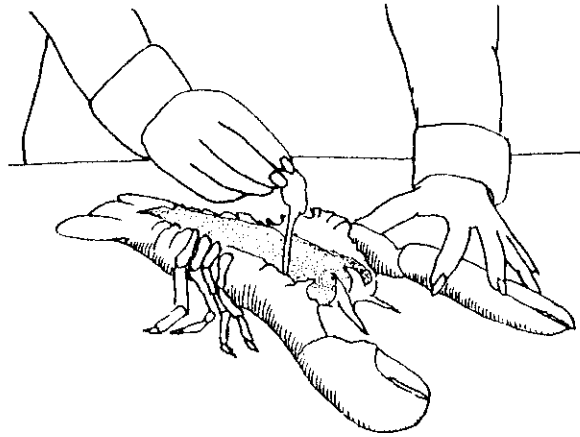
"Cherrystone" size
Hard clams

Varieties of clams available in the United States. (Courtesy of the United States Department of the Interior, Washington, D.C.)

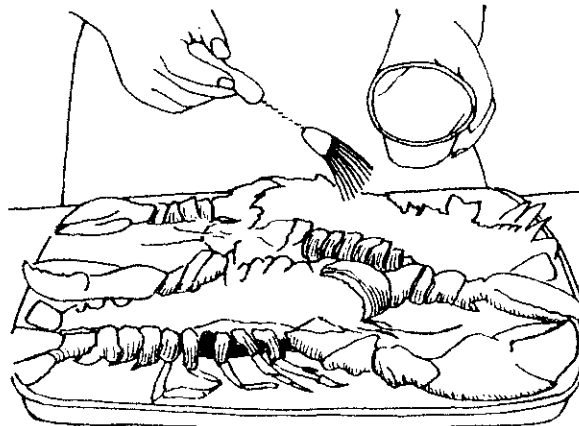
Cutting the lobster

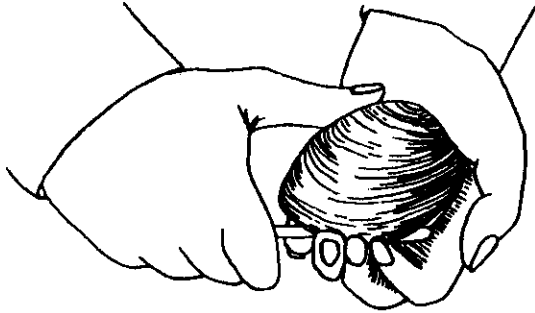


Removing the stomach and intestinal vein

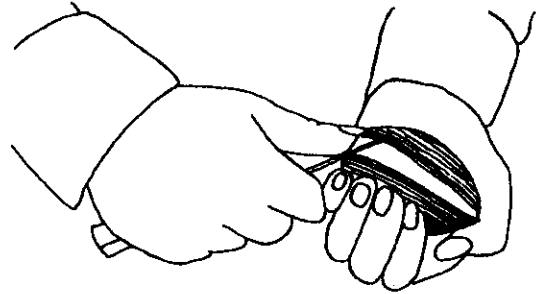


Brushing with butter

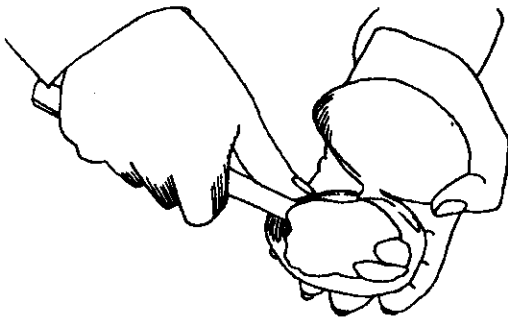




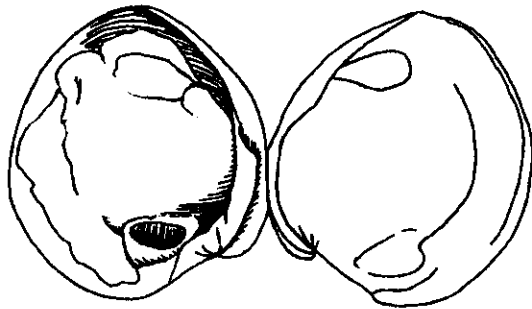
Inserting the knife



Cutting the muscle

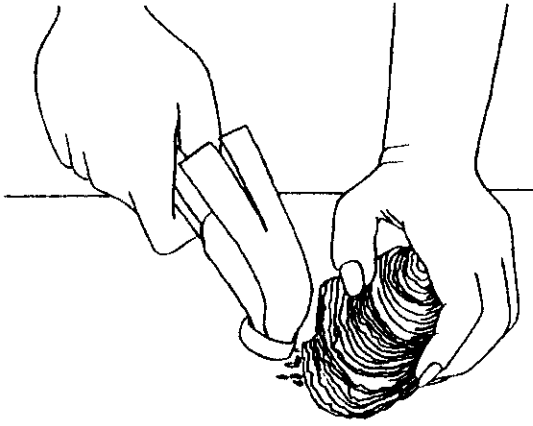


Cutting the clam from the shell

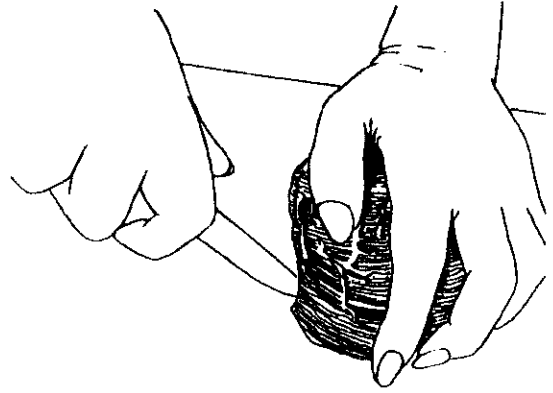


A clam on the half shell

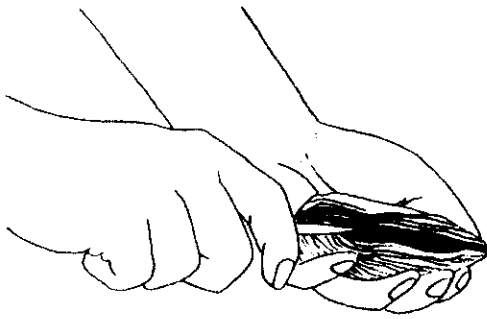
The method of shucking a hard-shell clam. Soft-shell clams are easier to open. Preboiling the clams for five minutes will facilitate opening. (Courtesy of the United States Department of the Interior, Washington, D.C.)



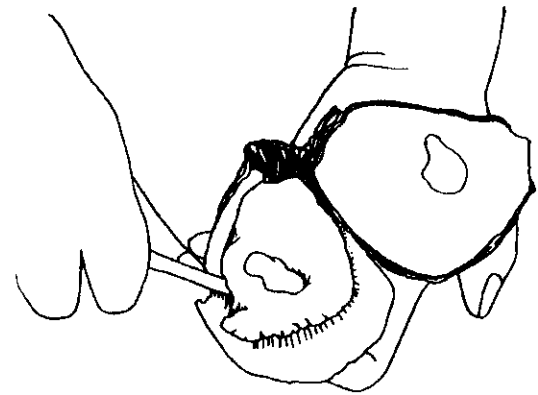
"Billing" the oyster



Inserting the knife



Cutting the muscle



Cutting the oyster from the shell



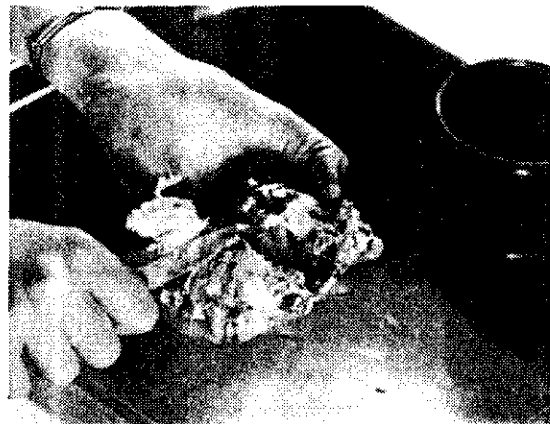
Removing the top shell



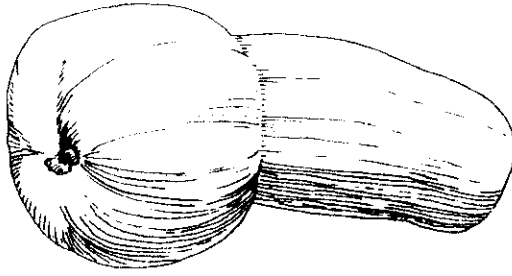
Removing the digestive organs



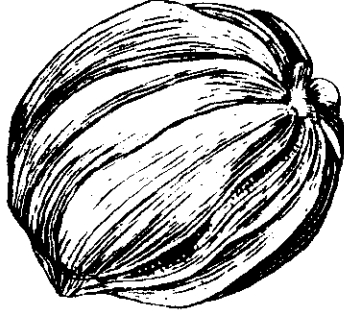
Scraping off the gills



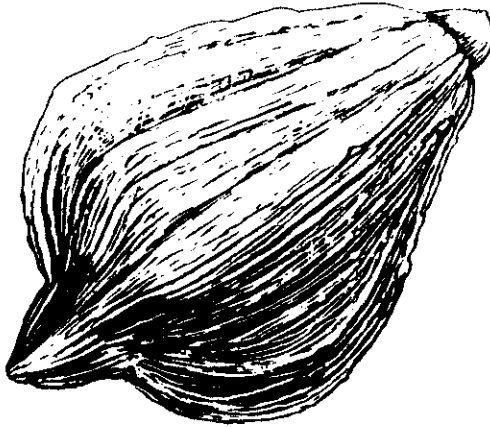
Slicing off the top of the right side



Butternut, a winter squash with a smooth, light-brown skin and minimal seed area.



Acorn, a winter squash that is dark green in color and quite small.



Hubbard, a winter squash that is very large and may be green, blue, or orange-yellow in color.



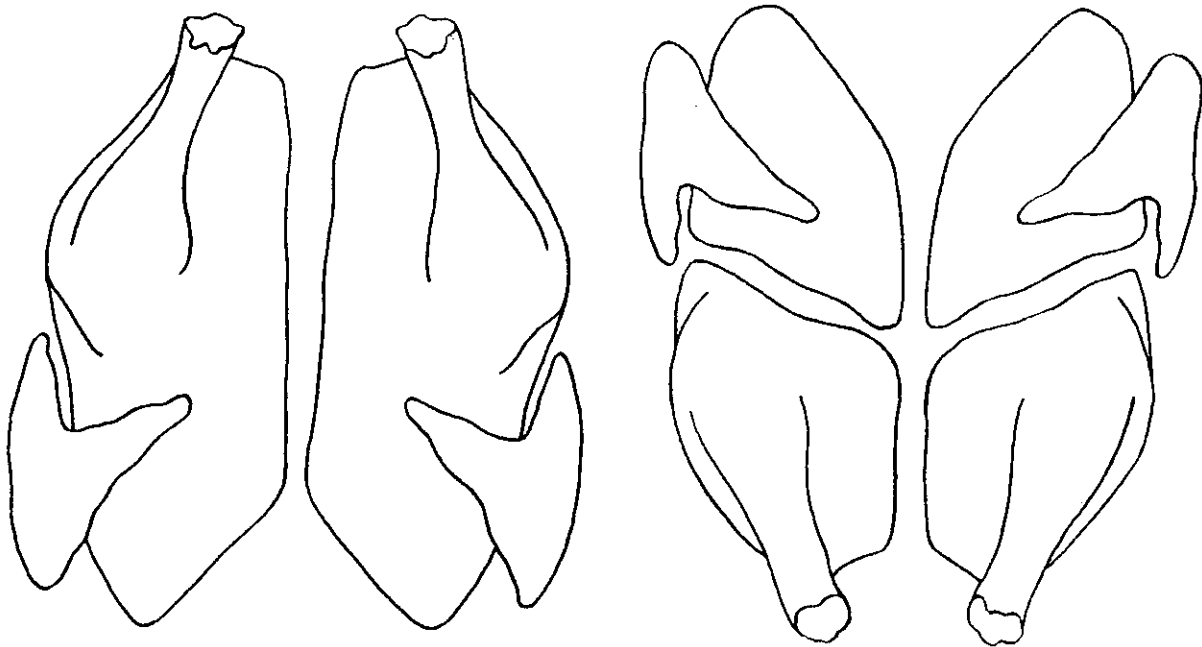
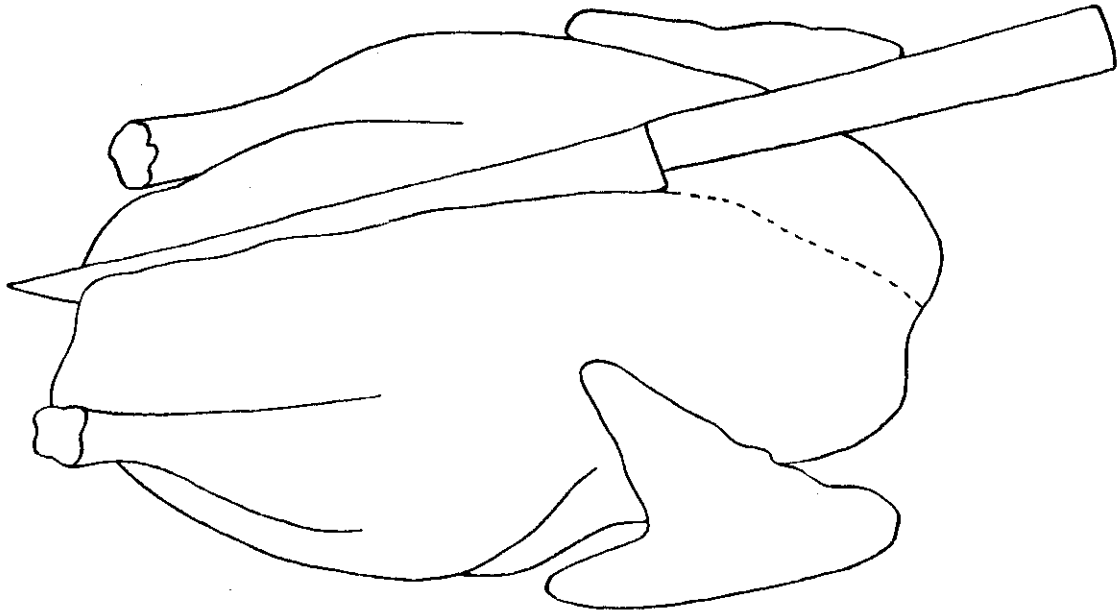
Straightneck, a summer squash with a yellow color and flesh that is more moist but does not keep as well as winter squashes.



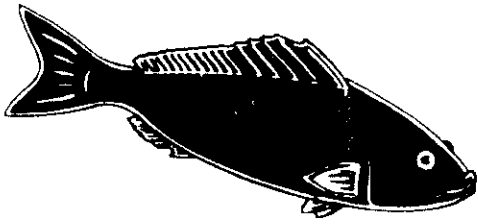
Zucchini, a summer squash with a dark green color and moist flesh.

Some common varieties of summer and winter squashes. The winter types are drier, have firmer skins and flesh, and keep better than the summer ones.

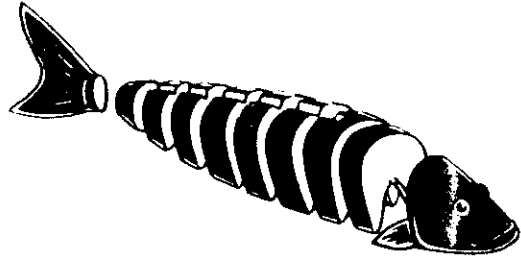
แสดงการตัดเนื้อไก่ ซึ่งลักษณะการตัดนั้น สามารถตัดออกเป็น 2 ส่วน 4 ส่วน 8 ส่วน หรือสับ
สองชั้น ซึ่งลักษณะการตัดแบบต่าง ๆ นี้ ก็แล้วแต่ว่าจะนำไปทำอาหารประเภทใด



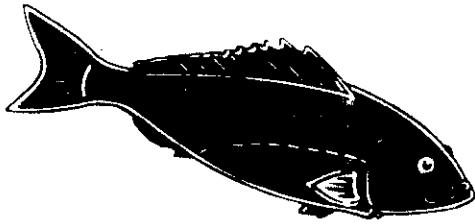
แสดงการเตรียมอาหารประเภท ปลา ซึ่งลักษณะการตัดส่วนสัตว์ต่าง ๆ ของปลา ที่ถูกต้องจะต้องมีลักษณะดังในภาพ (ต้องใช้มีดซึ่งคมมาก)



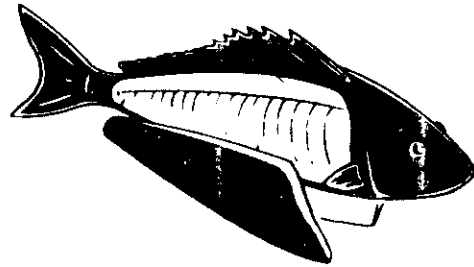
Whole or round fish



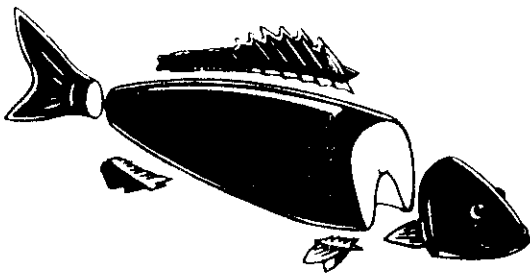
Steaks



Drawn fish



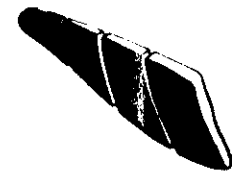
Single fillet



Dressed or pan-dressed

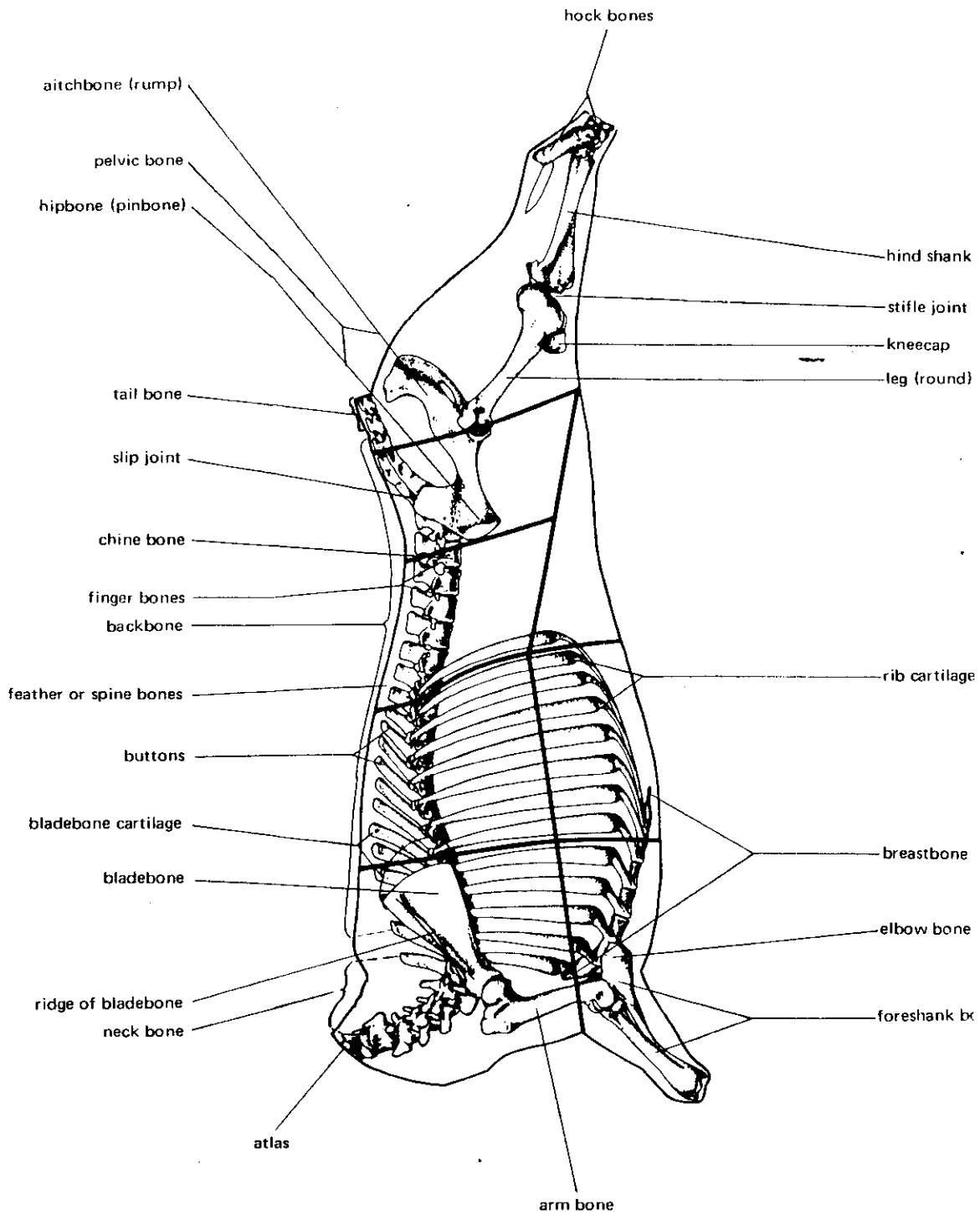


Butterfly fillet



Sticks

โครงสร้างของสัตว์ ซึ่งแสดงถึงการสัดส่วนต่างๆที่สมบูรณ์ ก่อนทำการตัด หรือชำแหละต่อไป























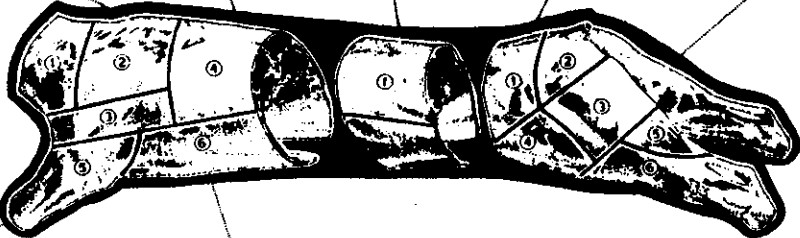










เนื้อที่มีการตัดออกมาแล้ว ซึ่งทั้งนี้ก็แล้วแต่ว่า จะเป็นเนื้อในส่วนใด ซึ่งจะตัดในลักษณะเช่นไร มีมันติดหรือไม่ หรือจะต้องมีกระดูกติดมากน้อยเพียงไร ก็แล้วแต่สัดส่วนของสัตว์นั้น ๆ ด้วย

แสดงการตัดสัตว์ส่วนต่าง ๆ สำหรับเนื้อลูกแกะ ในลักษณะต่าง ๆ กัน

VEAL CHART

RETAIL CUTS OF VEAL — WHERE THEY COME FROM AND HOW TO COOK THEM

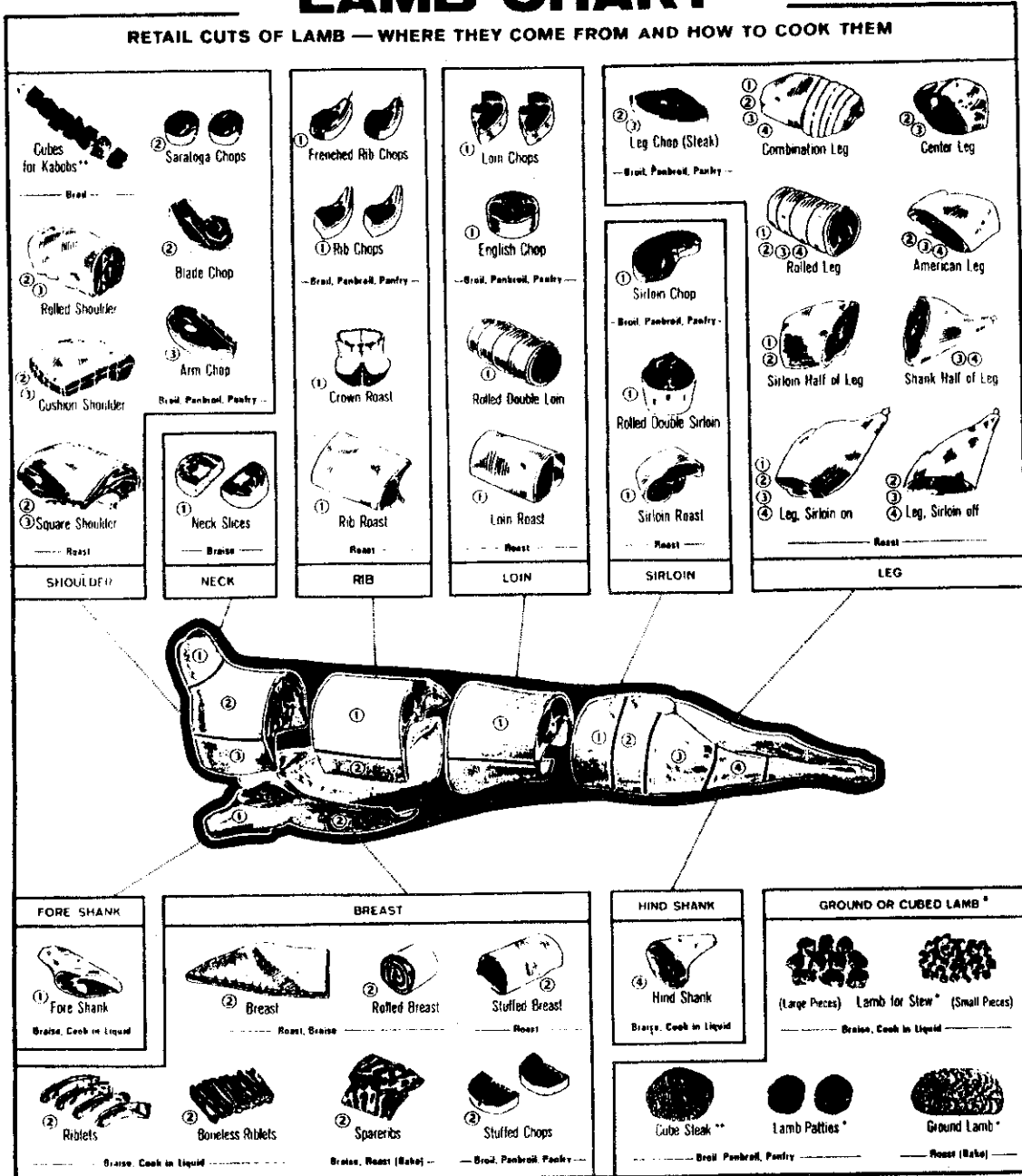
 <p>(Large Pieces) (Small Pieces) ①②③ for Stew*</p> <p>Braise, Cook in liquid</p>  <p>③ Arm Steak ② Blade Steak</p> <p>Braise, Pan-fry</p>  <p>②③ Rolled Shoulder</p>  <p>③ Arm Roast ② Blade Roast</p> <p>Roast, Braise</p> <p>SHOULDER</p>	 <p>④ Boneless Rib Chop</p>  <p>④ Rib Chop</p> <p>Braise, Pan-fry</p>  <p>④ Crown Roast</p>  <p>④ Rib Roast</p> <p>Roast</p> <p>RIB</p>	 <p>① Top Loin Chop</p>  <p>① Loin Chop</p>  <p>① Kidney Chop</p> <p>Braise, Pan-fry</p>  <p>① Loin Roast</p> <p>Roast</p> <p>LOIN</p>	 <p>Cube Steak**</p>  <p>① Sirloin Steak</p> <p>Braise, Pan-fry</p>  <p>① Rolled Double Sirloin</p>  <p>① Sirloin Roast</p> <p>Roast</p> <p>SIRLOIN</p>	 <p>①②③④ Cutlets ①②③④ Rolled Cutlets</p>  <p>①②③④ Cutlets (Thin Steaks) ①②③④ Round Steak</p> <p>Braise, Pan-fry</p>  <p>② Rolled Rump</p>  <p>② Standing Rump ③④ Round Roast</p> <p>Roast, Braise</p> <p>ROUND (LEG)</p>
				
<p>SHANK</p>  <p>⑤ Shank</p>  <p>⑤ Shank Cross Cuts</p> <p>Braise, Cook in liquid</p>	<p>BREAST</p>  <p>⑥ Breast</p>  <p>⑥ Stuffed Breast</p> <p>Roast, Braise</p>  <p>⑥ Riblets ⑥ Boneless Riblets</p>  <p>⑥ Stuffed Chops</p> <p>Braise, Cook in liquid Braise, Pan-fry</p>	<p>VEAL FOR GRINDING OR CUBING</p>  <p>Rolled Cube Steaks* * Ground Veal* Patties*</p> <p>Braise Roast (Bake) Braise, Pan-fry</p>  <p>Mock Chicken Legs* * City Chicken Choplets*</p> <p>Braise, Pan-fry</p>		

*Veal for stew or grinding may be made from any cut
**Cube steaks may be made from any thick veal piece of leanless veal

โชว์ส่วนสัตว์ในลักษณะต่าง ๆ ที่ทำการตัดออกมาแล้วสำหรับเนื้อแกะ

LAMB CHART

RETAIL CUTS OF LAMB — WHERE THEY COME FROM AND HOW TO COOK THEM



* Lamb for stew or grinding may be made from any cut

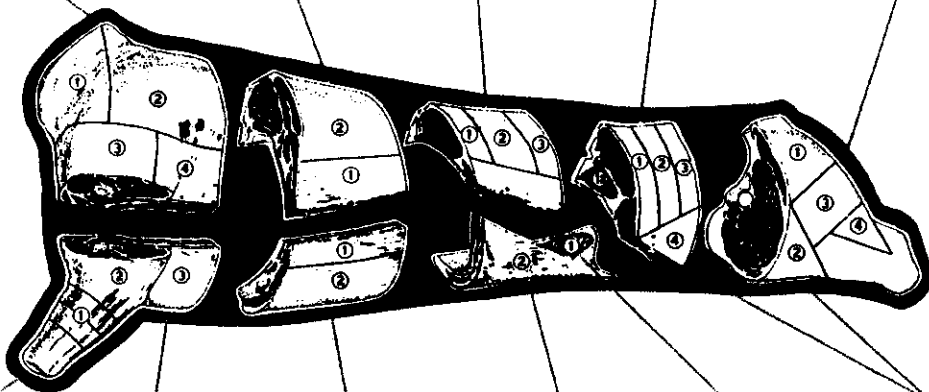
** Kabobs or cube steaks may be made from any part of hind quarter of boneless Lamb

แสดงสัดส่วนอย่างละเอียดของสัดส่วนชิ้นโต ๆ ของเนื้อ ที่ได้ตัดออกมาเป็นขนาดต่าง ๆ กัน

BEEF CHART

RETAIL CUTS OF BEEF — WHERE THEY COME FROM AND HOW TO COOK THEM

<p>CHUCK Braise, Cook in Liquid</p>	<p>RIB Roast, Broil, Panbroil, Pantry</p>	<p>SHORT LOIN Roast, Broil, Panbroil, Pantry</p>	<p>SIRLOIN Roast, Broil, Panbroil, Pantry</p>	<p>ROUND Braise, Cook in Liquid</p>
--	--	---	--	--



<p>FORE SHANK Braise, Cook in Liquid</p>	<p>BRISKET Braise, Cook in Liquid</p>	<p>SHORT PLATE Braise, Cook in Liquid</p>	<p>FLANK Braise, Cook in Liquid</p>	<p>TIP Braise</p>
---	--	--	--	------------------------------


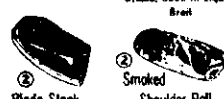

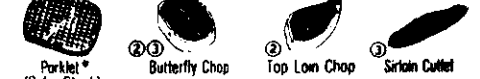


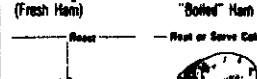






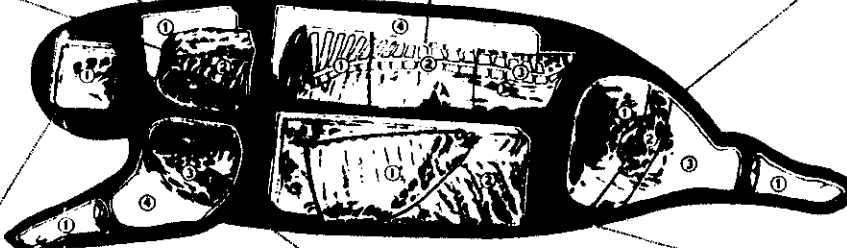


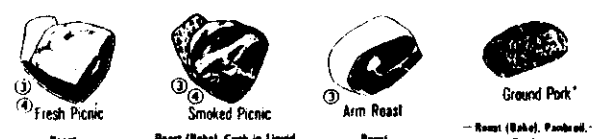



*May be Roasted, Broiled, Panbroiled or Panfried from high quality beef

**May be Roasted, Baked, Broiled, Panbroiled or Panfried.

แสดงสัดส่วนต่าง ๆ ที่ได้ตัดออกมาแล้วสำหรับเนื้อหมู อย่างเห็นได้ชัดว่า ส่วนต่าง ๆ เหล่านั้น มีลักษณะการตัดที่ถูกต้องอย่างไร

PORK CHART

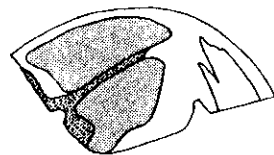
RETAIL CUTS OF PORK — WHERE THEY COME FROM AND HOW TO COOK THEM

 <p>Porklet* (Cube Steak) — Braise, Cook in Liquid, Broil</p>  <p>Blade Steak — Braise, Pan-fry</p> <p>Smoked Shoulder Roll — Roast (Bake), Cook in Liquid</p>	 <p>Blade Chop ①, Rib Chop ②, Loin Chop ③, Sirloin Chop ④</p>  <p>Porklet* (Cube Steak) ②, Butterfly Chop ③, Top Loin Chop ④, Sirloin Cutlet ⑤</p> <p>— Braise, Broil, Panbroil, Pan-fry —</p>  <p>Country Ribs ①, Back Ribs ②, Smoked Loin Chop ③, Canadian-Style Bacon ④</p> <p>— Roast (Bake), Braise, Cook in Liquid — — Roast (Bake), Broil, Panbroil, Pan-fry —</p>	 <p>Rolled Leg (Fresh Ham) ①, ②, ③ — Roast —</p> <p>Sliced Cooked "Boiled" Ham ①, ② — Roast or Serve Cold —</p>  <p>Boneless Smoked Ham ①, ②, ③ — Roast (Bake) —</p> <p>Canned Ham ①, ②, ③</p>
 <p>Rolled Boston Roast ②</p>  <p>Boston Roast ②</p> <p>— Roast —</p> <p>BOSTON SHOULDER</p>	 <p>Fat Back ④ — Pan-fry, Cook in Liquid —</p>  <p>Lard ①, ④ — Pastry, Cookies, Quick Breads, Cakes, Frying —</p> <p>① CLEAR PLATE ④ FAT BACK</p>	 <p>Boneless Smoked Ham Slices ②, Center Smoked Ham Slice ②</p> <p>— Broil, Panbroil, Pan-fry —</p>  <p>Smoked Ham, Sirloin (Butt) Portion ①, ②, Smoked Ham, Shank Portion ③</p> <p>— Roast (Bake), Cook in Liquid —</p> <p>LEG (FRESH OR SMOKED HAM)</p>
		
<p>JOWL</p>  <p>Bacon Square ① — Cook in Liquid, Broil, Panbroil, Pan-fry —</p>  <p>Pig's Feet ① — Cook in Liquid, Broil —</p>	<p>PICNIC SHOULDER</p>  <p>Fresh Picnic ③, ④, Smoked Picnic ③, ④, Arm Roast ③, Ground Pork* — Roast (Bake), Panbroil, Pan-fry —</p>  <p>Fresh Hock, Smoked Hock, Neck Bones ②, Arm Steak ③, Link, Sausage* — Braise, Cook in Liquid — — Cook in Liquid — — Broil, Pan-fry — — Pan-fry, Broil, Bake —</p>	<p>① SPARERIBS ② BACON (SIDE PORK)</p>  <p>Spareribs ①, Slab Bacon ②</p>  <p>Salt Pork ①, Sliced Bacon ②</p> <p>— Bake, Broil, Panbroil, Pan-fry, Cook in Liquid — — Bake, Broil, Panbroil, Pan-fry —</p>

*May be made from Boston Shoulder, Picnic Shoulder, Loin or Leg

แสดงการตัดเนื้อ เทนเดอร์รอย ของสัตว์ชนิดต่าง ๆ เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ หมู ตลอดจนเนื้อลูกวัวต่าง ๆ

แสดงการตัดเนื้อสะเต็กของสัตว์ชนิดต่าง ๆ โดยลักษณะการตัดจะได้องค์ประกอบของกระดูกไข่มັນ



Beef Porterhouse or T-Bone



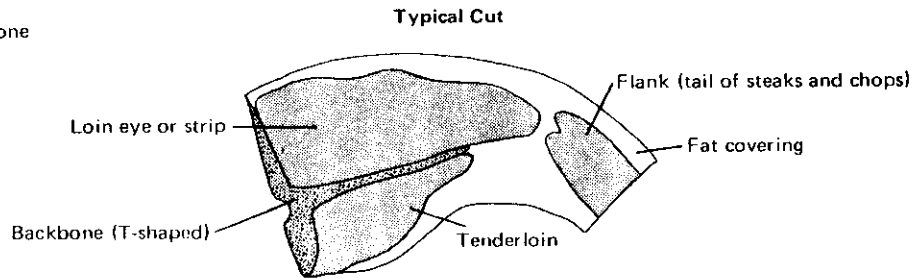
Veal Loin Chop



Pork Loin Chop



Lamb Loin Chop



Other Features: Tenderloin is larger in porterhouse than in T-bones. Beef club steaks look very much like porterhouse except that club steaks contain no tenderloin.

BLADE STEAKS



Beef Blade Steak



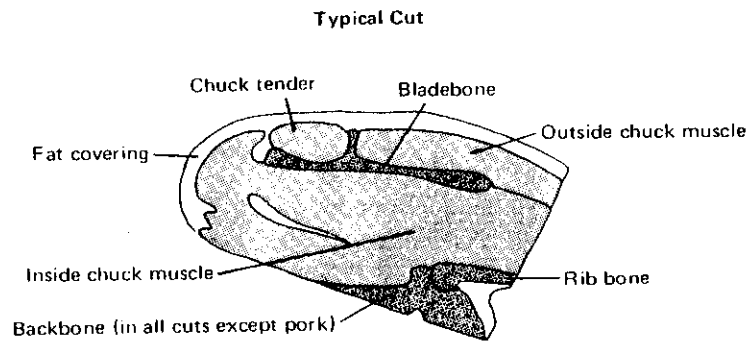
Veal Blade Steak



Pork Blade Steak



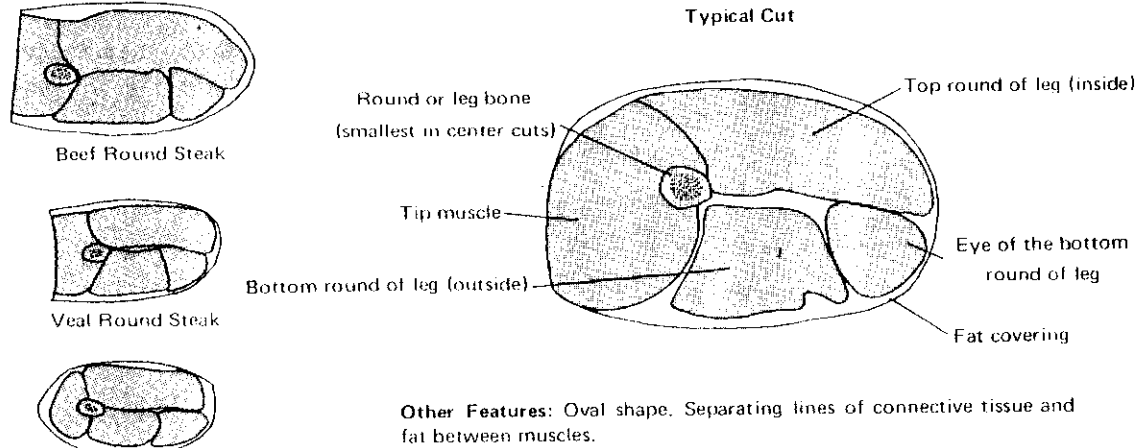
Lamb Blade Steak



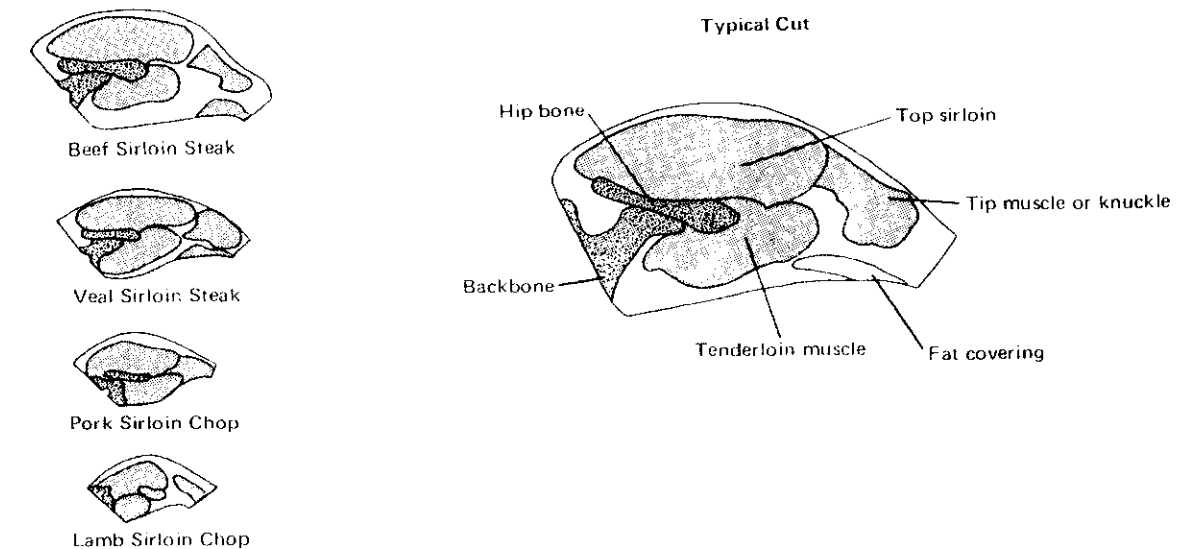
Other Features: Inside chuck muscles run in different directions. Backbone is in all cuts except pork. Rib bone is in all cuts except pork unless the cut is made between the ribs.

แสดงการตัดสะเต็ก ส่วนของขาสัตว์ การตัดสันในสะเต็ก ซึ่งลักษณะการตัดจะมืองค์ประกอบ
 อย่างครบครัน ทั้งมัน ทั้งเนื้อ สะเต็ก และกระดูกอย่างเหมาะสม

ROUND STEAKS, HAM, LEG STEAKS



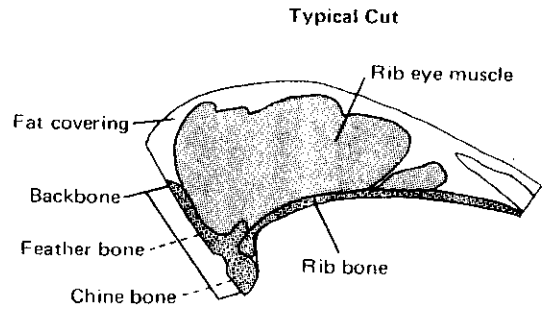
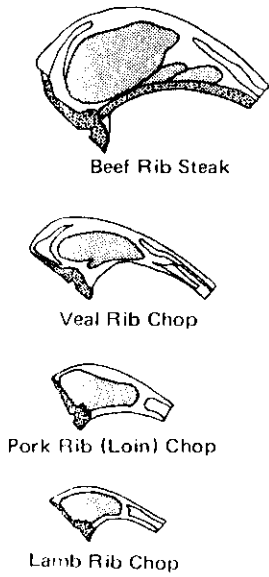
SIRLOIN STEAKS, CHOPS



แสดงการตัดซี่โครงของสัตว์ชนิดต่าง ๆ

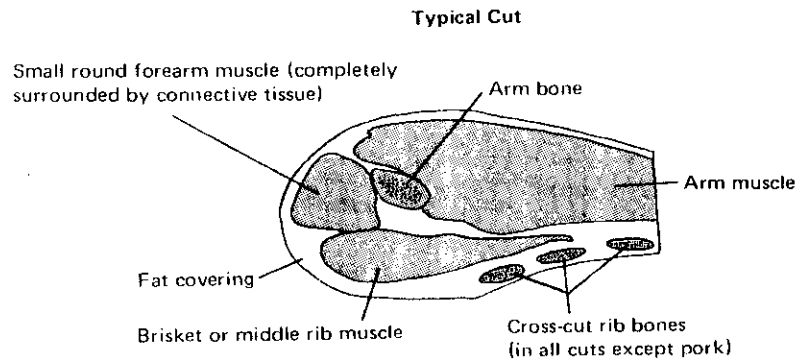
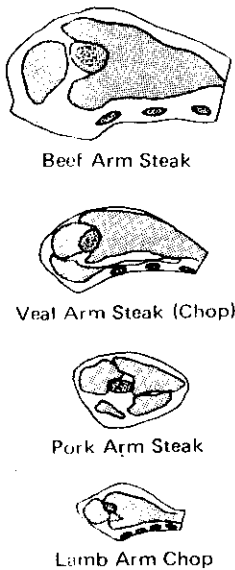
การตัดสะเดาะกระดูกที่เป็นสัดส่วนของขาหน้าของสัตว์ชนิดต่าง ๆ

RIB STEAKS, CHOPS

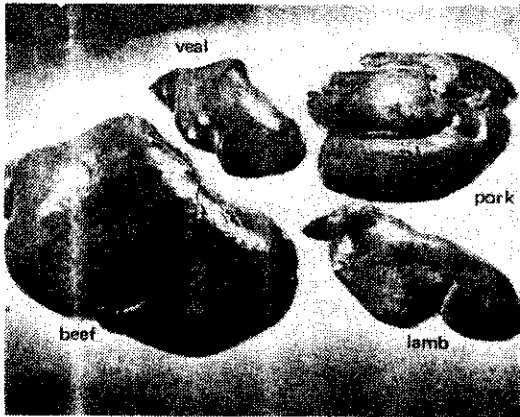


Other Features: Steaks and chops near the chuck or shoulder have a thin layer of meat over the rib eye called the rib cover. The rib eye is a continuation of the loin eye muscle.

ARM STEAKS, CHOPS

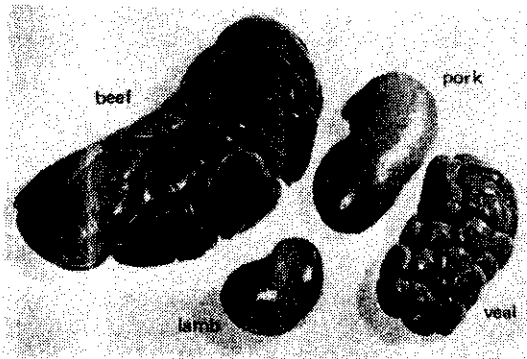


แสดงสัดส่วนของเครื่องในสัตว์ เช่น ตับ หัวใจ ไต ถิ่น และสมอง

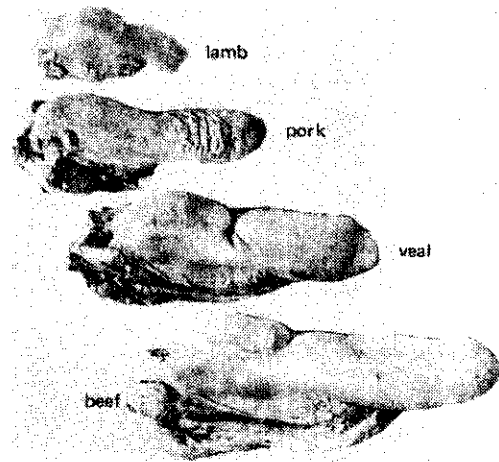


Hearts: braise, simmer

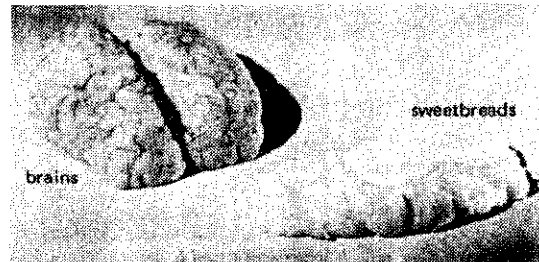
Livers: beef and pork—roast, braise, fry; veal and lamb—broil panbroil, fry



Kidneys: beef and pork—simmer, braise; veal and lamb—broil panbroil, braise, simmer

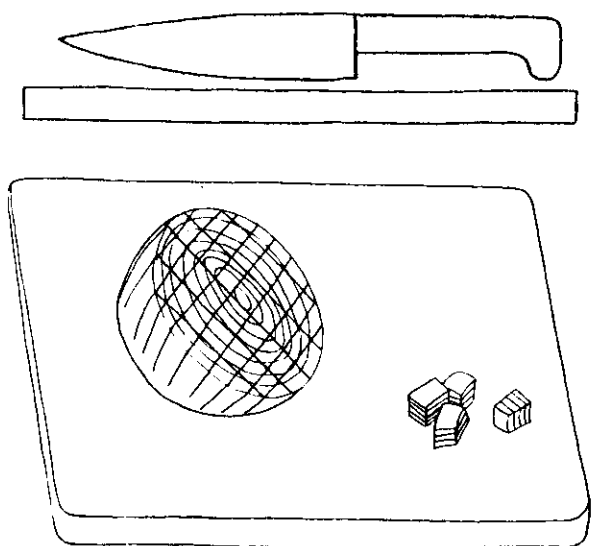


Tongues: simmer

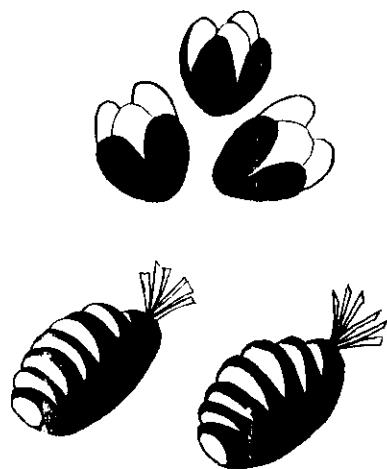


Brains and Sweetbreads: broil, fry, braise, simmer

สาธิตการหั่น และตกแต่ง ผักผลไม้ต่างๆ



รูปที่ 1 การตัดหัวหอม ซึ่งก่อนที่จะตัด
ผู้ทำอาหารควรต้องวาดตารางไว้อย่างคร่าว ๆ
ในใจ ดังรูป



รูปที่ 2 การตกแต่งหัว ให้เป็นรูปดอกกุหลาบ และอื่น ๆ

หม้อ กระทะ มือถือ และภาชนะในลักษณะต่าง ๆ สำหรับปรุงอาหาร ทั้งของคาวและของหวาน

