

บทที่ 4

อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดืม

พนักงานบริการอาหารและเครื่องดืมจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ (furniture and equipment) ในการบริการอาหารเพราะจะเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะส่งผลในการชักจูงแขกให้มีความสนใจมาใช้บริการ โรงแรมที่ต้องการสร้างมาตรฐานการบริการจำเป็นต้องมีการลงทุนในการจัดหาอุปกรณ์เครื่องมือและของใช้ รวมทั้งการตกแต่งต่างๆ ในราคาสูง เนื่องจากจะเป็นองค์ประกอบสำคัญของการสร้างบรรยากาศที่ทำให้แขกเข้ามาใช้บริการแล้วเกิดความประทับใจและอยากกลับมาใช้บริการอีก ในบทนี้จะว่าด้วยประเภทและลักษณะของอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้สำคัญ สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดืม ซึ่งส่วนมาก แบ่งออกเป็น 4 ประเภทใหญ่ คือ

1. ครุภัณฑ์ (Tools)
2. เครื่องใช้ประเภทผ้า (Table Linen)
3. เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Tableware)
4. ของตกแต่งบนโต๊ะอาหาร (Decorative Pieces)

ดังจะอธิบายในรายละเอียด ต่อไปนี้

1. ครุภัณฑ์ (Tools)

คือ เครื่องใช้หลักของห้องอาหาร ได้แก่

1.1 โต๊ะอาหาร (Table)



ที่มา www.tranquillobay.com

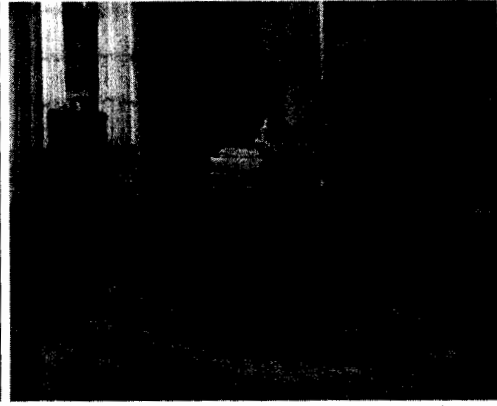


ที่มา www.africateak.com

1.2 เก้าอี้ (Chair)

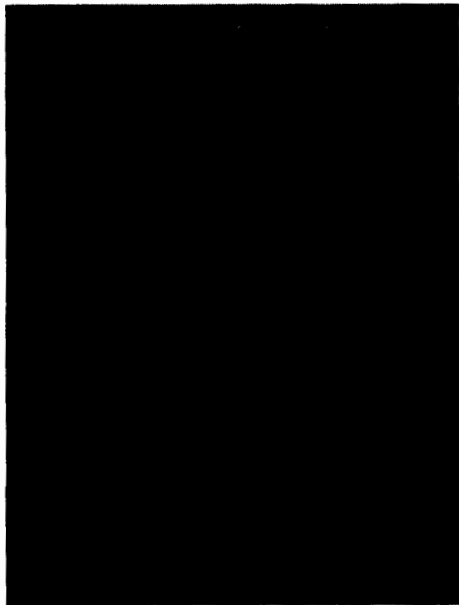


ที่มา www.grace-collection.com



ที่มา www.gowfb.com/images

1.3 ตู้เก็บเครื่องมือ (Sideboard) มีไว้สำหรับเก็บอุปกรณ์ต่างๆ



ที่มา www.l13.ebayimg.com



ที่มา www.members.surfbest.net

1.4 โต๊ะเข็นสำหรับบริการลูกค้า (Service Table or Gueridon)



ที่มา www.euroservice-uk.com



ที่มา www.euroservice-uk.com

1.5 รถเข็นชนิดต่างๆ (Trolleys) มีไว้สำหรับวางอุปกรณ์ทั่วไป



ที่มา www.euroservice-uk.com

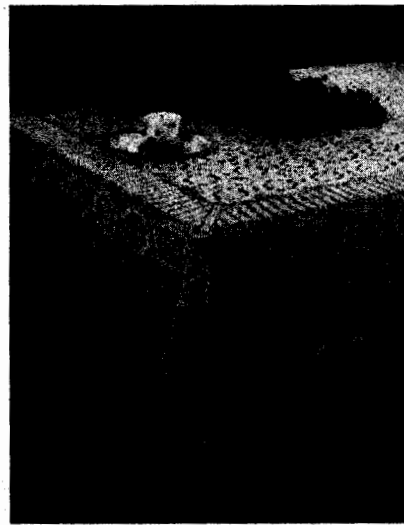
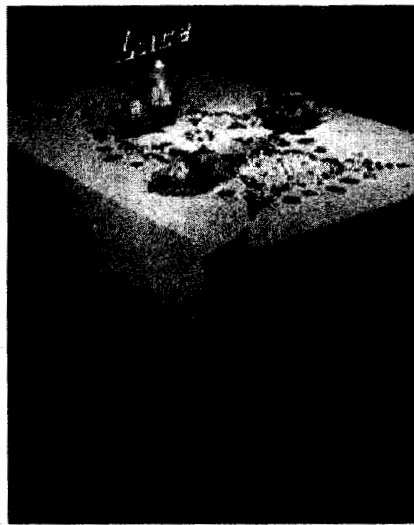


ที่มา www.directequip.com

2. เครื่องใช้ประเภทผ้าต่าง ๆ (Table Linens)

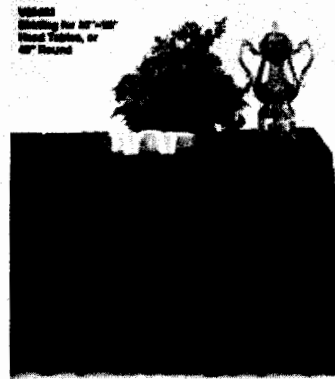
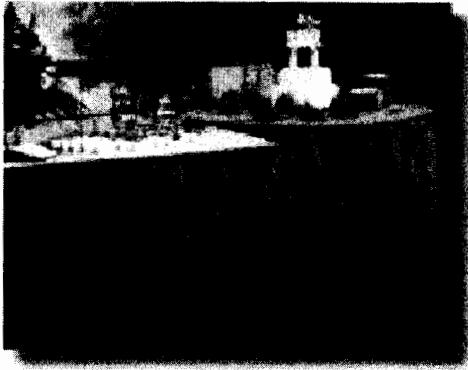
ได้แก่

2.1 ผ้าปูโต๊ะ (Table Cloth)



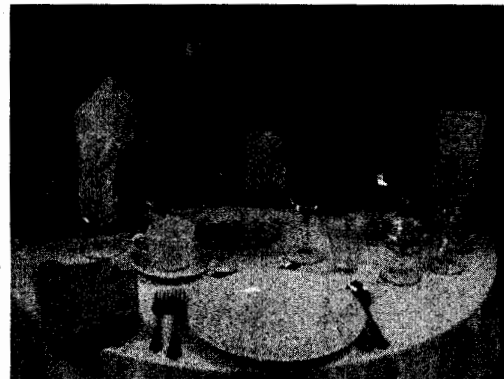
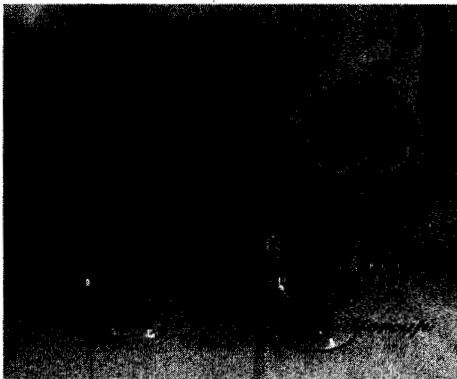
ที่มา www.amazon.com

2.2 ผ้าระบายโต๊ะ (Skirt)



ที่มา www.alfaxfurniture.com

2.3 ผ้าเช็ดปาก (Napkin)

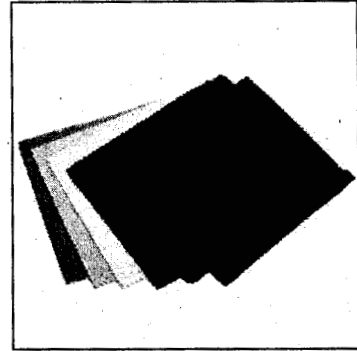


ที่มา www.njsdesign.on.ca

2.4 ผ้าทำความสะอาด (Cleaning Cloth)



ที่มา www.wired-2-shop.com



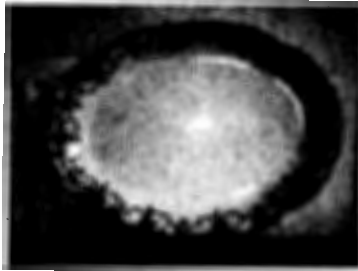
ที่มา www.commerce.com.tw

3. เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Tableware)

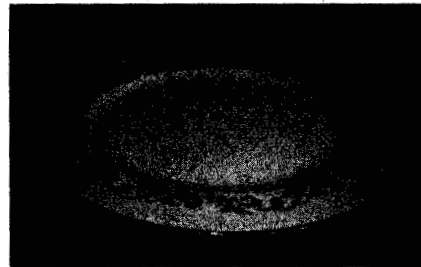
ได้แก่

3.1 เครื่องกระเบื้อง (Ware)

3.1.1 จานใหญ่หรือจานเนื้อ (Joint Plates / Meat Plate)

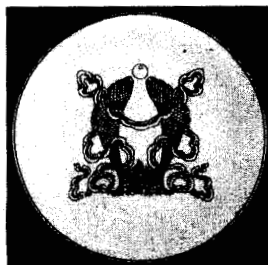


ที่มา i15.ebayimg.com



ที่มา i13.ebayimg.com

3.1.2 จานปลา (Fish Plate)

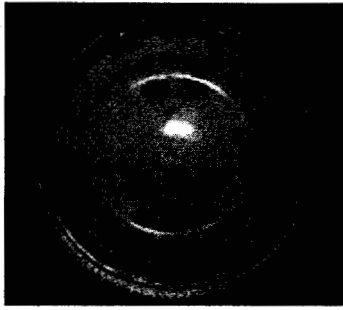


ที่มา www.alexandra-david-heel.org

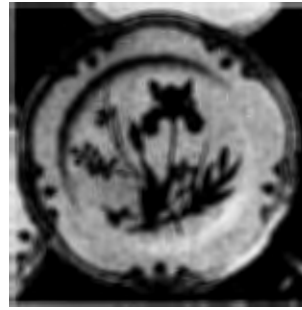


ที่มา www.flickr.com/photos/jeano

3.1.3 จานหวาน (Sweet and Dessert Plates)

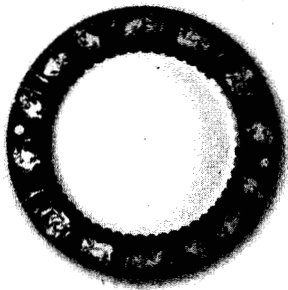


ที่มา www.danishglass.com



ที่มา www.tussiemussiespode.co.uk

3.1.4 จานขนมปัง (Small / Side Plate)



ที่มา www.fishseddy.com

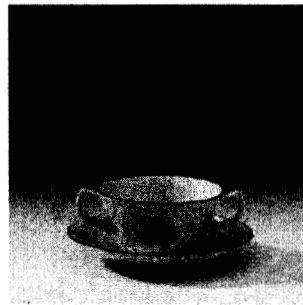


ที่มา www.rikens.com.au

3.1.5 ถ้วยชุปใส (Cosomme Tasse / Consomme Cup and Saucer)



ที่มา i16.ebayimg.com



ที่มา www.sanclaudio.com

3.1.6 ชามซูป (Soup Bowl)



ที่มา www.robertopicollection.com



ที่มา www.wildridejerky.com

3.1.7 ถ้วยชา กาแฟ และจานรอง (Tea / Coffee Cup and Saucer)

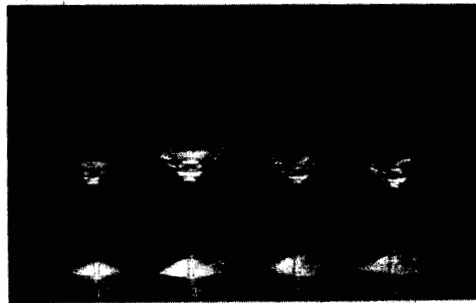


ที่มา www.quincy-fareast.com

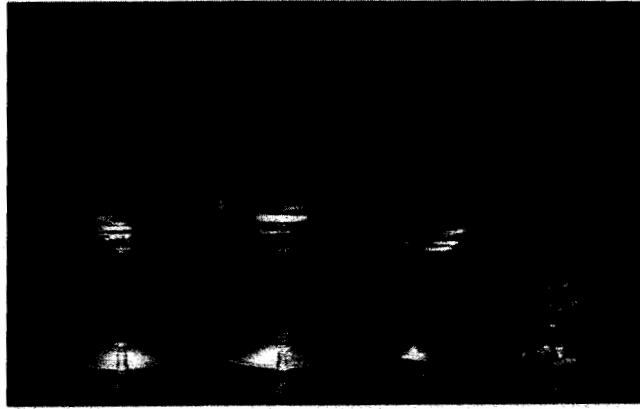


ที่มา www.ne.jp

3.1.8 เครื่องใช้ประเภทแก้ว (Glasses)



1. แก้วแชมเปญ (Champagne Glass)
2. แก้วน้ำ (Water Glass)
3. แก้วไวน์แดง (Red Wine Glass)
4. แก้วไวน์ขาว (White Wine Glass)

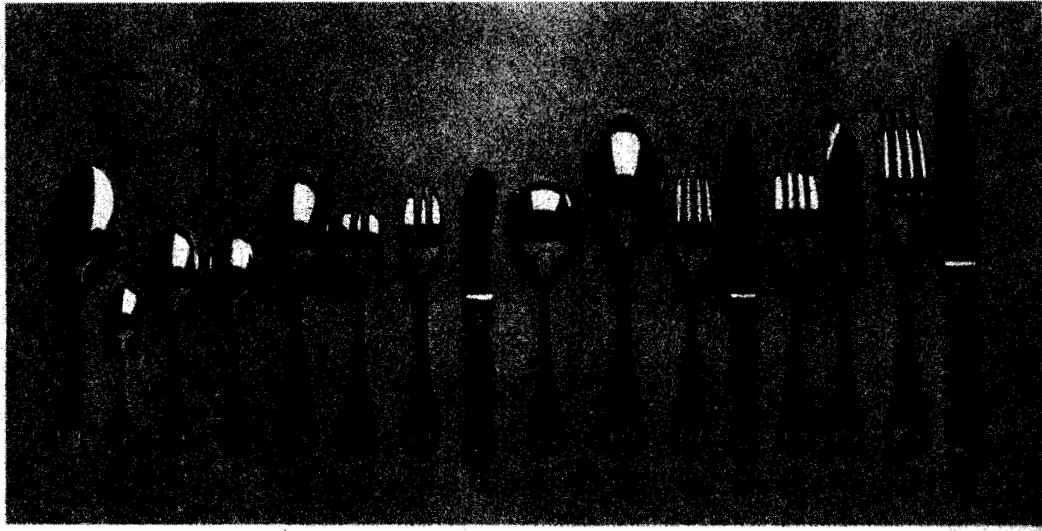


1. แก้วไวน์ทรงบอโดร์ (Bordeaux Wine Glass)
2. แก้วไวน์ทรงเบอกันต์ (Burgundy Balloon Glass)
3. แก้วไวน์ทรง อัลซัส (Alsace Wine Glass)
4. แก้วเหล้าเชอร์รี่ (Sherry Glass)



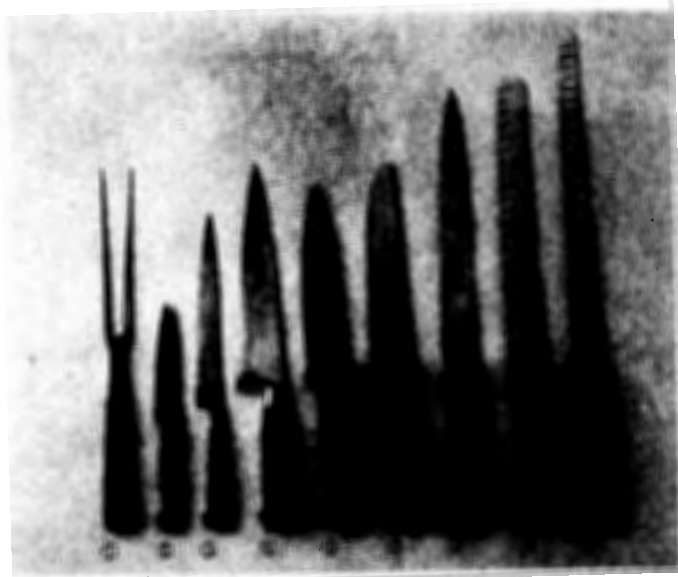
1. แก้วสำหรับใส่เหล้าค็อกเทลต่างๆ (Cocktail Glass)
2. แก้วสำหรับเสิร์ฟเหล้าประเภทบรันดี (Brandy Glass)
3. แก้วสำหรับเสิร์ฟเหล้าหวาน (Liqueur Glass)
4. แก้วทรงสูง (Highball or Tall Glass)
5. แก้วสำหรับเสิร์ฟน้ำผลไม้ (Fruit Juice Glass)
6. แก้วสำหรับเสิร์ฟวิสกี้ (Old - Fashioned or Whiskey Glass)

3.3 ช้อน ส้อม มีด ประเภทต่าง ๆ (Cutlery)



3.3.1 ช้อน ส้อม มีด สำหรับโต๊ะอาหาร

1. ช้อนพาสต้า (Sauce Spoon)
2. ช้อนเสิร์ฟกับกาแฟถ้วยเล็ก (Demitasse Spoon)
3. ช้อนชา (Teaspoon)
4. ช้อนไอศกรีม (Ice Cream Spoon)
5. ช้อนอาหารหวาน (Dessert Spoon)
6. ส้อมหอย (Oyster Fork)
7. ส้อมขนมปังชนิดหวาน (Pastry Fork)
8. มีดเนย (Butter knife or Butter Spreader)
9. ช้อนซุป (Bouillon Spoon)
10. ช้อนอาหารคาว (Table Spoon)
11. ส้อมอาหารหวาน (Dessert Fork)
12. มีดอาหารหวาน (Dessert Knife)
13. ส้อมปลา (Fish Fork)
14. มีดปลา (Fish Knife)
15. ส้อมอาหารคาว (Dinner Fork)
16. มีดอาหารคาว (Dinner Knife)



3.3.2 ส้อม มีด สำหรับประกอบอาหาร

1. ส้อมหันเนื้อ (Carving Fork)
2. มีดสำหรับหันผลไม้ (Paring Knife)
3. มีดสำหรับแลปลา (Fish Filleting Knife)
4. มีดสำหรับหันเนื้อสัตว์หรือผลไม้ (Chef's Knife)
5. และ 6. มีดสำหรับหันเนื้อติดกระดูก (Boning Knife)
7. มีดสำหรับหันเนื้อชิ้นใหญ่ (Carving Knife)
8. และ 9. มีดสำหรับแลเนื้อประเภทแฮม (Ham Slicing knife)

3.3.3 ช้อน ส้อม มีด ที่ไม่ค่อยได้พบบ่อยนัก เช่น

1. ส้อมจิ้มหอยทาก (Snail / Escargot Fork)



ที่มา www.fantes.com



ที่มา www.sfreedman.com

2. ส้อมหอยนางรม (Oyster Fork)

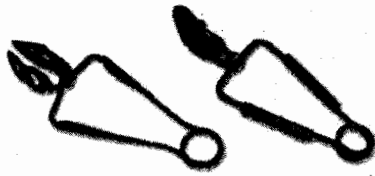


ที่มา www.acemart.com



ที่มา www.amazon.com

3. ที่จับหอยทาก (Snail / Escargot Tong)

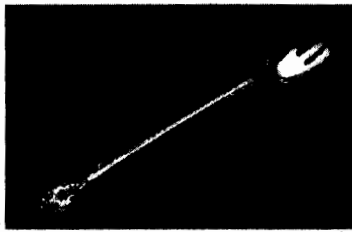


ที่มา www.gourmetsleuth.com



ที่มา www.icone.co.uk

4. ที่จิ้มเนื้อกุ้งก้ามกราม (Lobster Pick)



ที่มา www.silverqueen.com



ที่มา www.z.about.com

5. ที่บีบเปลือกกุ้งก้ามกราม (Lobster Cracker)



ที่มา www.amazon.com



ที่มา www.kitchenniche.ca

3.3.4 อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่นๆ

1. ถาดใส่หอยทาก (Snail Plate)



ที่มา www.cooksite.com



ที่มา www.bixrate.com

2. เหยือกน้ำ (Water Pitcher)



ที่มา www.artcnet.com



ที่มา www.geldersefuchsia.info

3. ที่ใส่ซอส (Sauce Boat)

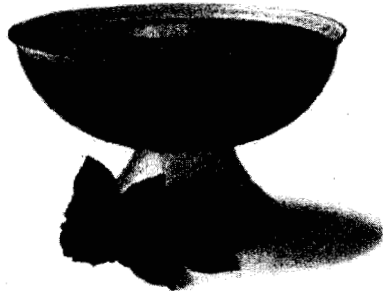


ที่มา www.silvercollection.it



ที่มา www.amazon.com

4. ที่ใส่พินช์ (Punch Bowl)



ที่มา www.bardrinks.ca



ที่มา cgi.ebay.com

5. โถกาแฟ (Coffee Urn)



ที่มา www.worcesterart.org

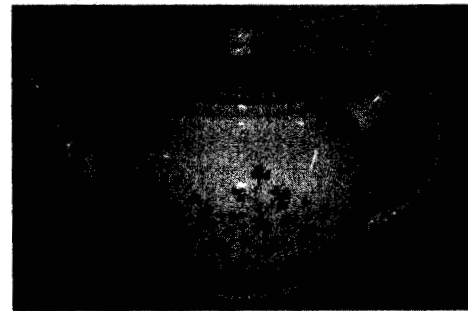


ที่มา www.artiquesroadshow.com

6. โถน้ำชา (Tea Pot)



ที่มา www.tableideas.com



ที่มา www.celticattic.com

7. เทือกครีมและนม (Creamer / Cream and Milk Jug)



ที่มา cgi.ebay.com

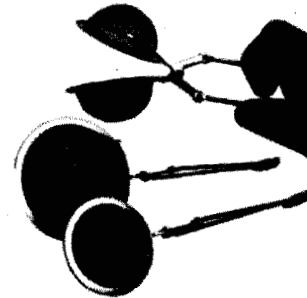


ที่มา www.schredds.com

8. ที่กรองชา (Tea Strainer)



ที่มา www.teacentre.se



ที่มา www.villageroaster.com

9. ที่บีบมะนาว (Lemon Squeezer)



ที่มา www.ashokindia.com



ที่มา www.thedrinkshop.com

10. ตะกร้าใส่ขนมปัง (Bread Basket)

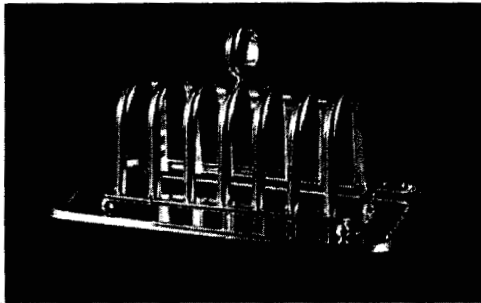


ที่มา www.oaktreedollshouseminiatures.com

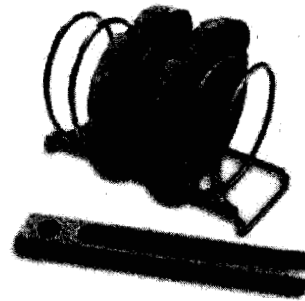


ที่มา www.germes-online.com

11. ที่ใส่ขนมปังปิ้ง (Toast Rack)



ที่มา www.perennialtearoom.com

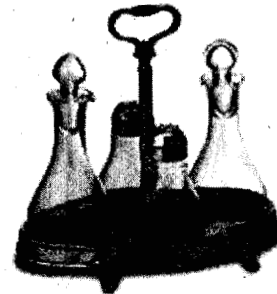


ที่มา www.kitchencontraptions.com

12. ชุดเครื่องปรุง (Set of Cruets)

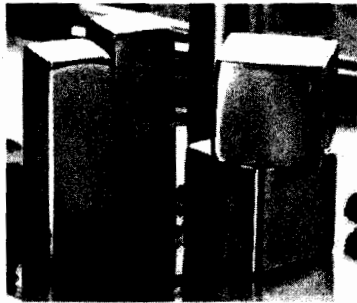


ที่มา www.numarkets.net

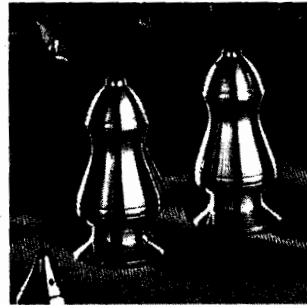


ที่มา www.pewter.it

13. ชุดเกลือพริกไทย (Salt and Pepper Set)

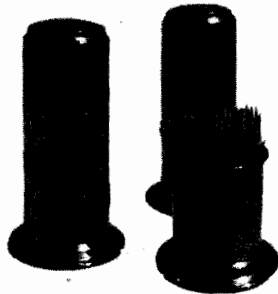


ที่มา www.steelwares.in



ที่มา www.hampshirepewter.com

14. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน (Toothpick Holder)

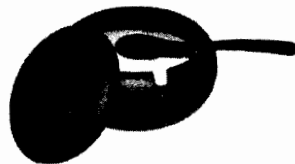


ที่มา www.coppergifts.com

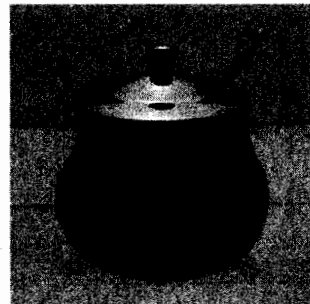


ที่มา www.thenewhomestead.com

15. ที่ใส่น้ำตาล (Sugar Bowl)



ที่มา www.totallybamboo.com



ที่มา www.direct-cutlery.com

16. ถ้วยล้างมือ (Finger Bowl)



ที่มา www.1800replace.com

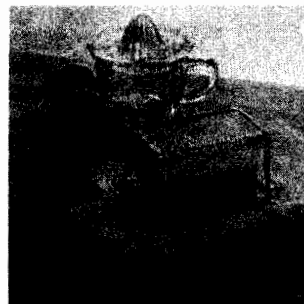


ที่มา www.editorandpunisher.typepad.com

17. จานใส่เนย / แยม (Butter / Jam Dish)



ที่มา www.lakelandlimited.co.uk



ที่มา www.cucinadirect.com

18. ฝาครอบจานแบบต่าง ๆ (Plate Cover / Cloche) เซน



รูปโดม (round dome cover)

ที่มา www.glamorganantiques.co.uk

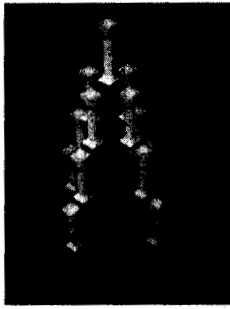


แบบกลม (round platters cover)

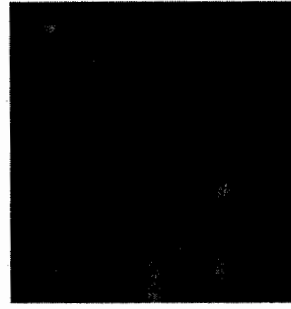
ที่มา www.pingallery.giantpartystore.com

4. ของตกแต่งบนโต๊ะอาหาร (Decorative Pieces)

4.1 ชั้นวางเค้ก (Cake Stand)

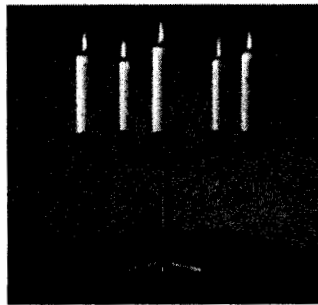


ที่มา www.catherines-cakes.co.uk

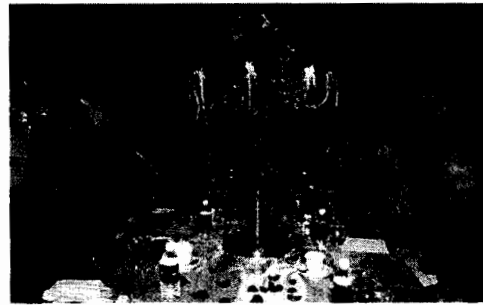


ที่มา www.thebakerskitchen.com

4.2 เชิงเทียน (Candle Stand)

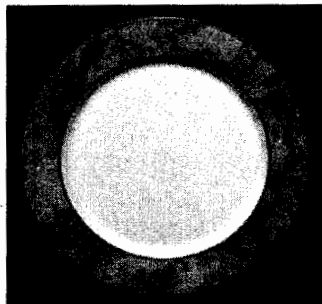


ที่มา www.dutchbydesign.com



ที่มา www.bharian.com.my

4.3 จานโชว์ (Show Plate)



ที่มา www.fortessa.net

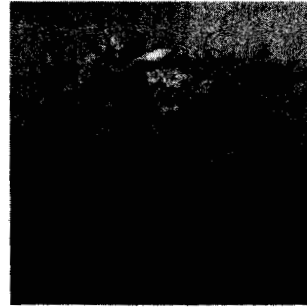


ที่มา www.seawitchantiques.com

4.4 แจก้นดอกไม้ (Vase)

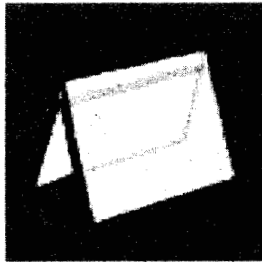


ที่มา www.bigfoto.com



ที่มา www.lisagardencottage.com

4.5 ป้ายจองโต๊ะ หรือ ป้ายชื่อโต๊ะ (Table Number Stand)



ที่มา www.az-restaurant.com



ที่มา www.littoral-foot.ch

4.6 ห่วงใส่ผ้าเช็ดปาก (Napkin Ring)



ที่มา www.handicraft.indiamart.com



ที่มา www.artesignimpex.com