

บทที่ 6

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ

เครื่องดื่มในทัศนะของชาวตะวันตกเป็นสิ่งที่มีความสำคัญมาก ไม่เพียงเป็นการดื่มประกอบการรับประทานอาหารเท่านั้น ยังมีธรรมเนียมการดื่มเครื่องดื่มโอกาสสำคัญอีกหลายโอกาส ดังนั้น ผู้ทำหน้าที่ให้บริการควรรู้จักเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ รวมทั้งมีความรู้ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มประเภทนั้นๆ เป็นอย่างดี นอกจากนี้ ยังต้องทราบธรรมเนียมการดื่มเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ของชาวตะวันตกด้วย เนื้อหาในบทนี้จะว่าด้วยเรื่องดังกล่าวดังต่อไปนี้

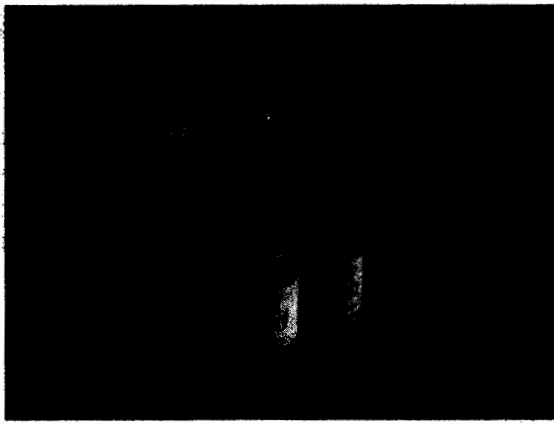
ประเภทของเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มแบ่งออกเป็นหลายประเภทด้วยกัน ในที่นี้ แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทตามลักษณะการผลิต คือ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มผสม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcoholic Drinks)

เครื่องดื่มประเภทนี้ไม่ได้ผ่านการหมัก กลั่น หรือปรุงรสด้วยแอลกอฮอล์ บางครั้งเรียกว่า Soft Drink นิยมดื่มกันทั่วไปโดยเฉพาะผู้ที่นิยมเล่นกีฬา ผู้ขับรถ และผู้ไม่ดื่มสุรา¹ ดังตัวอย่างพอสังเขปต่อไปนี้

¹พิสมัย ปโรตติการ, งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ : ศึกษาพร, 2531) หน้า 77.



1.1 น้ำดื่ม (Water)

บางแห่งไม่จัดน้ำดื่มไว้ในประเภทเครื่องดื่ม เพราะได้ให้คำนิยามของเครื่องดื่มว่า เป็น น้ำดื่มผสม ที่มีโซ่น้ำเปล่า² แต่ในที่นี้จัดน้ำ ดื่มไว้ในประเภทเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ และแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทด้วยกัน คือ

ที่มา www.jaist.ac.jp

1.1.1 น้ำต้มเดือด

มีทั้งประเภทที่โรงแรมต้มเองและบรรจุขวด

1.1.2 น้ำกรอง

คือ น้ำที่ผ่านเครื่องกรองน้ำ สามารถใช้ดื่มได้

1.1.3 น้ำแข็ง

มีทั้งประเภทที่โรงแรมแช่แข็งเองและบรรจุในถุงพลาสติกปิดผนึก

1.1.4 น้ำแร่

คือ น้ำใต้ดินที่มีแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายผสมอยู่ ส่วนมากจะ

บรรจุขวดจำหน่าย

1.2 โซดา (Soda)

โซดา คือ น้ำอัดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ บรรจุภาชนะ เมื่อเปิดภาชนะบรรจุ เพื่อจะดื่ม จะต้องมีฟองแก๊สเดือดลอยตัวขึ้น จึงจะมีคุณภาพ หากไม่มีแสดงว่าโซดานั้นใช้ ไม่ได้ น้ำโซดานิยมนำไปประกอบเป็นเครื่องดื่มอื่นๆ มากมาย เช่น ผสมเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ หรือผสมเครื่องดื่มผสม เป็นต้น

²ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 82.

1.3 น้ำอัดลม (Aerated Water)

น้ำอัดลม คือ น้ำที่มีส่วนผสมของผลไม้ พีช ผัก เดิมกรดที่สามารถบริโภคได้ ปรุงแต่งรส กลิ่น สี แล้วอัดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ มีทั้งบรรจุขวดและกระป๋อง

1.4 น้ำหวาน (Syrup)

น้ำหวาน คือ น้ำที่ละลายน้ำตาลให้มีรสหวานแล้วปรุงแต่งรส กลิ่น สี ตามต้องการโดยไม่อัดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1.4.1 น้ำหวานพร้อมดื่ม

คือ น้ำที่มีน้ำตาลละลายอยู่ประมาณร้อยละ 8-14 ของส่วนผสม

1.4.2 น้ำหวานเข้มข้น

คือ น้ำที่มีน้ำตาลละลายอยู่ประมาณร้อยละไม่เกินร้อยละ 66.5 - 67 ของส่วนผสม แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 68 ของส่วนผสม

1.5 น้ำผลไม้ (Juice)

น้ำผลไม้ คือ น้ำดื่มที่รส กลิ่น สี ของผลไม้ และอาจรวมถึงพีช ผัก สมุนไพร รวมทั้งดอกไม้ต่างๆ ด้วย แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1.5.1 น้ำผลไม้สด

คือ น้ำที่ได้จากการคั้นออกจากผลไม้ นิยมเสิร์ฟในขณะที่เย็นด้วยการแช่เย็น ไม่นิยมใส่น้ำแข็ง

1.5.2 น้ำผลไม้สดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คือ น้ำที่ได้จากการคั้นออกจากผลไม้ แล้วนำไปบรรจุภาชนะปิดสนิท แช่เย็น เพื่อสะดวกแก่การเก็บไว้บริโภคและการจัดจำหน่าย

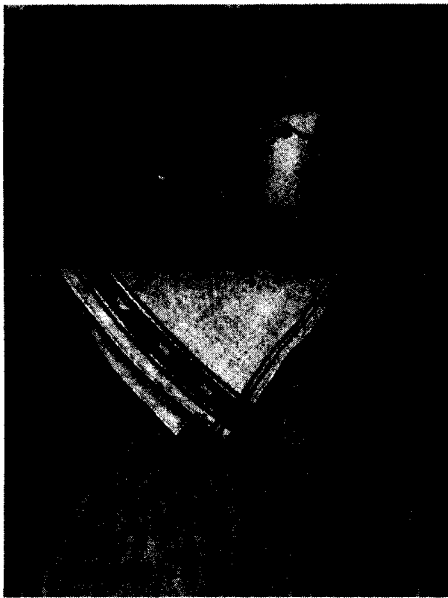
1.5.3 น้ำผลไม้เข้มข้น

คือ น้ำที่ได้จากการคั้นออกจากผลไม้แล้วนำไปบรรจุภาชนะปิดสนิท ควรมีส่วนผสมที่เป็นน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของส่วนผสมและมีปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของส่วนผสม ซึ่งอาจจะมีลักษณะเป็นน้ำเชื่อมหรือเป็นผงละลายน้ำก็ได้

1.5.4 น้ำผลไม้ปรุงแต่ง

คือ น้ำผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ใช้สารกันเสีย และปรุงแต่งสี กลิ่น รส ให้คงที่ แบ่งได้เป็น 6 ประเภทดังนี้

1. เนคตา (Nectar) คือ น้ำผลไม้ที่ต้องมีเนื้อผลไม้ผสมอยู่ด้วย และมีเนื้อผลไม้บดละเอียดประมาณร้อยละ 40 ของส่วนผสม
2. สควอช (Squash) คือ น้ำผลไม้ที่ขุ่นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 25 ของส่วนผสม มีปริมาณสารที่ละลายได้ในน้ำไม่ต่ำกว่าร้อยละ 40 ของส่วนผสมและมีความเป็นกรดอยู่ระหว่างร้อยละ 1.2-1.5 ของส่วนผสม
3. พันช์ (Punch) คือ น้ำผลไม้ปรุงแต่ง อาจมีการเติมโซดาแก๊สก่อนเสิร์ฟ และอาจมีชิ้นผลไม้รวมอยู่ด้วย
4. ค็อกเทล (Cocktail) คือ น้ำผลไม้ปรุงแต่งด้วยเครื่องดื่มประเภทมีแอลกอฮอล์ เช่น เหล้า วิสกี้ ไวน์ เป็นต้น
5. น้ำผลไม้ปั่น คือ น้ำผลไม้ที่เกิดจากการนำเนื้อผลไม้ไปปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้า นิยมผสมน้ำแข็งและน้ำเชื่อม
6. น้ำพีชผัก คือ น้ำที่ได้จากการคั้นพีชและผัก อาจนำไปปรุงแต่ง เช่น ต้ม หรือผสมน้ำเชื่อม บางครั้งเรียกว่า น้ำสมุนไพรมะนาว



1.6 ชา (Tea)

ชา เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ที่นิยมดื่มมาก การบริโภคชาจะมีลักษณะเฉพาะ หลายแบบ นิยมดื่มทั้งประเภทร้อนและเย็น โดยปรุงแต่งรสด้วยครีม น้ำตาลหรือน้ำเชื่อม บางแห่งนิยมดื่มไม่ปรุงรสเลยก็ได้ โดยทั่วไปชาแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ คือ

ที่มา www.allpostera.com

³เทวี โพธิผล, หน่วยที่ 8 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, พิมพ์ครั้งที่ 5 (นนทบุรี : ศูนย์หนังสือ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2547) หน้า 27.

1.6.1 ชาดำ (Black Tea)

คือ ชาที่ได้จากการนำใบชามาทำให้เหี่ยวจนอ่อนนุ่ม แล้วนำไปหมัก หรือตากแดดจนใบชาเปลี่ยนสีคล้ำ บางแห่งมีการเติมสี แต่งรส เช่น ดอกมะลิ ใบสะระแหน่ ส้มและเครื่องเทศต่างๆ ด้วย

1.6.2 ชาเขียว (Green Tea)

คือ ชาที่ได้จากการนำใบชามาทิ้งไว้ให้เหี่ยว แต่ไม่ต้องหมัก น้ำที่ได้จากใบชาชนิดนี้จะจางกว่าชนิดแรก

1.6.3 ชาสมุนไพร (Herbal Tea) หรือ ทิชาน (Tisanes)

คือ ชาที่มาจากพืชและผลไม้ต่างๆ เช่น กุหลาบ มะนาว แอปเปิ้ล ขิง ตะไคร้ สะระแหน่ เป็นต้น

1.7 กาแฟ (Coffee)

กาแฟ เป็นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่นิยมดื่มกันมากอีกประเภทหนึ่ง ได้มาจากการนำเมล็ดกาแฟมาคั่ว แล้วบดด้วยเครื่องบดมือหมุน หรือเครื่องปั่นไฟฟ้า แล้วจึงเจือน้ำขงดื่ม เมล็ดกาแฟ มีมากมายหลายพันธุ์ ผลิตจากทุกภูมิภาค เป็นเหตุให้กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมทั่วโลก กรรมวิธีการชงก็มีมากมาย หลายวิธีแล้วแต่ความชอบและรสนิยมจนกลายเป็นกาแฟประเภทต่างๆ มากมาย ดังตัวอย่าง พอสังเขป 8 ตัวอย่าง ต่อไปนี้



ที่มา www.brewed-coffee.com

1.7.1 กาแฟดำ (Black Coffee)

คือ เมล็ดกาแฟบดที่กับน้ำเดือด ไม่ปรุงรส

1.7.2 กาแฟใส่นม (White Coffee)

คือ กาแฟที่ไม่ใส่นม นมและน้ำตาล

1.7.3 กาแฟไม่มีคาเฟอีน (Decaffeinated Coffee)

คือ กาแฟสกัดคาเฟอีน

1.7.4 เอสเปรสโซ่ (Espresso)

คือ กาแฟที่ปรุงจากเครื่องแรงดันไอน้ำมีลักษณะเข้มข้นเป็นสองเท่าของกาแฟธรรมดา นิยมดื่มทั้งแบบกาแฟดำและกาแฟใส่นม

1.7.5 คาปูชิโน (Capuccino)

คือ กาแฟที่ทำจากเครื่องชง เดิมด้วยนมร้อนที่เป่าให้เป็นฟอง บางแห่งอาจโรยด้วยเครื่องเทศหรือผงชอคโกแลต ต้มโดยเติมน้ำตาลตามต้องการ แต่ไม่นิยมเติมนมลงไปอีก

1.7.6 คาเฟ่เมลอง (Cafe Melange)

คือ กาแฟดำเติม ครีมเข้มข้น (Whipped Cream) ปรุงรสด้วยน้ำตาล

1.7.7 กาแฟเย็น (Ice Coffee)

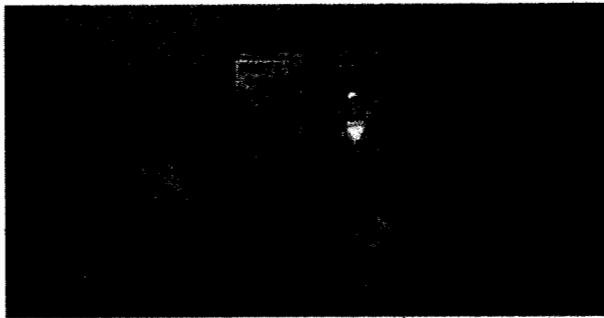
คือ กาแฟใส่น้ำแข็ง นิยมดื่มทั้งกาแฟดำและกาแฟใส่นม

1.7.8 กาแฟผสมเหล้า (Alcoholic Coffee Specialty)

คือ กาแฟที่นำเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์บางชนิดมาผสม โดยรินเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ลงในแก้วพิเศษทนไฟ แล้วเผาให้ร้อน จากนั้นเติมน้ำตาล ร่อนน้ำตาลไหม้แล้ว จึงเติมกาแฟและใส่ครีมเข้มข้นด้านบน อาจโรยผงเครื่องเทศ ผงกาแฟ หรือ ผงชอคโกแลตก็ได้ กาแฟชนิดนี้มีชื่อเรียกต่างกันตามชื่อของเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ชนิดที่นำมาผสม⁴

1.8 โกโก้ (Cocoa)

โกโก้ เป็นเครื่องดื่มประเภทเดียวกับกับกาแฟ ทำมาจากเมล็ดของต้นโกโก้ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ โกโก้จาก ประเทศแถบเส้นศูนย์สูตร เช่น แอฟริกา อเมริกากลาง



และใต้ จะเป็นโกโก้ ประเภทสกัดไขมันออกไป และโกโก้จากประเทศแมกซิโก จะเป็นโกโก้ที่เติมไขมันเข้าไป หรือที่เรียกกันว่า ชอคโกแลต (Chocolate) นิยมดื่มทั้งร้อนและเย็น

ที่มา www.wicklady.com

⁴จตุพร จันทนะสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อังแล้ว, หน้า 196-197.

1.9 นมและผลิตภัณฑ์จากนม (Milk and Dairy Drinks)

มีหลากหลายประเภท เช่น นมสด ซึ่งนิยมดื่มทั้งร้อนและเย็น นมแปลงไขมัน นมผง ฯลฯ รวมทั้งโยเกิร์ตแบบต่างๆ เป็นต้น⁵

ที่มา www.foremost.com



2. เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ (Alcoholic Drinks)

เครื่องดื่มประเภทนี้มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ บางครั้งเรียกว่า Hard Drink⁶ แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ ดังนี้ -

2.1 เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ประเภทที่ได้จากการหมัก

คือ เครื่องดื่มที่ได้จากการหมักของเหลวที่เป็นอาหารและมีน้ำตาลอยู่ กับยีสต์ ซึ่งจะเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นจะระเหยไป เหลือแต่ของเหลวและแอลกอฮอล์ ที่เรียกว่า เมรัย (Fermented Beverage)⁷ ซึ่งมีปริมาณแอลกอฮอล์ประมาณ 4-14 ดีกรี ดังตัวอย่างเครื่องดื่มประเภทนี้พอสังเขปได้แก่

⁵ปิยพรรณ กลั่นกลิน, อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2549) หน้า 143.

⁶ชลธิชา บุนนาค, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 108.

⁷อรวินท์ เลหาวิชตน์นัท และ สมสุข ตั้งเจริญ, หน่วยที่ 9 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 64.

2.1.1 เบียร์ (Beer)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ

เบียร์

เบียร์ คือเครื่องดื่มที่ได้จากการหมักข้าวบาร์เลย์ที่กำลังงอกกับดอกฮอปยีสต์ และน้ำ เบียร์ควรเก็บไว้ในที่อุณหภูมิต่ำ ห่างแสงแดด และไม่ควรถูกเก็บไว้นานเกิน 3-4 เดือน หลังจากวันผลิต เบียร์เป็นเครื่องดื่มที่มี ปริมาณ



ที่มา www.wnerzebesser.de

แอลกอฮอล์ต่ำที่สุด คือ ประมาณ 3-10 ดีกรี จึงจัดได้ว่าเบียร์มีคุณค่าทางอาหารด้วย

ประเภทของเบียร์

เบียร์แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท ตามกรรมวิธีผลิต ดังนี้

1. เบียร์ที่ได้จากการหมักด้วยยีสต์คือ เบียร์ที่ได้จากการหมักด้วยยีสต์ที่จะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ในอุณหภูมิต่ำ ซึ่งการหมักจะเกิดขึ้นอย่างช้าๆ ตัวอย่างเบียร์ประเภทนี้ เช่น ลาเกอร์เบียร์ (Lager Beer) ซึ่งผลิตในประเทศเยอรมนี มีรสอ่อนถึงปานกลางและมักมีการอัดเก็บแก๊สอย่างดี

2. เบียร์ที่ได้จากการหมักด้วยทอปยีสต์ คือ เบียร์ที่ได้จากการหมักด้วยยีสต์ที่จะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ที่อุณหภูมิระหว่าง 60-70 องศาฟาเรนไฮต์ ซึ่งการหมักจะเกิดขึ้นบริเวณด้านบนของถัง ตัวอย่างเบียร์ประเภทนี้ เช่น สเตาต์ ซึ่งได้จากการหมักข้าวบาร์เลย์ที่อบจนเกือบไหม้ร่วมกับมอลต์ เบียร์ชนิดนี้จึงมีสีเข้มเกือบดำ มีกลิ่นหอม รสชาติหวานมากขมน้อย มีแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่ำ

การดื่มเบียร์

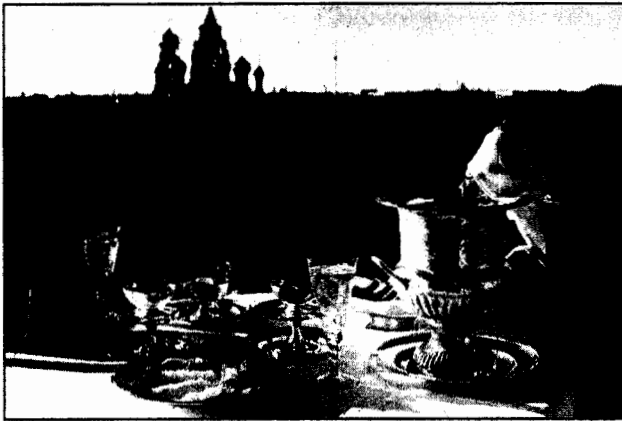
การเสิร์ฟเบียร์ มักนิยมเสิร์ฟทั้งก่อน ระหว่างและหลังอาหาร โดยเสิร์ฟเย็นในแก้วหนา หนักและมี หูจับ (Mug) โดยไม่ให้มือสัมผัสกับแก้ว เพื่อไม่ให้อุณหภูมิของมือไปเปลี่ยนรสชาติของเบียร์^๑

^๑อรวินท์ เลาห์รชตน์นัท และ สมสุข ตั้งเจริญ, หน่วยที่ ๙ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 66-67.

เชี่ยวชาญ สามารถถ่ายทอดเป็นอุตสาหกรรมประจำตระกูลสืบต่อกันลงมาเป็นเวลานาน แหล่งผลิตไวน์ในประเทศฝรั่งเศส แบ่งออกเป็น 3 เขตสำคัญ ดังนี้

1.1 บอร์โดซ์ (Bordeaux Region) อยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศ เป็นเขตที่มีชื่อเสียงว่าผลิตไวน์แดงได้ดีที่สุด ไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตในเขตนี้ ตั้งชื่อโดยใช้คำว่า ชาโต (Chateau) เช่น Chateau Latour, Chateau Marguax เป็นต้น

1.2 เบอร์กันดี (Burgundy Region) อยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของกรุงปารีส มีชื่อเสียงในการผลิตไวน์แดงเช่นกัน ไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตในเขตนี้ ตั้งชื่อตามบริเวณที่ผลิต เช่น Romanee Conti, Clos de Vougeot เป็นต้น



1.3 ฌองปาญ (Champagne) อยู่ทางตะวันตกของกรุงปารีส มีชื่อเสียงในการผลิต สปาร์กกิงไวน์ ไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตในเขตนี้ตั้งชื่อว่า แชมเปญ (ออกเสียงว่า ฌองปาญ ในภาษาฝรั่งเศส) ตามบริเวณที่ผลิต เช่น Pommery Champagne, Belmer Champagne เป็นต้น

แชมเปญรัสเซีย เสิร์ฟพร้อม ไข่ปลาเคเวียร์ เบลูกา (Russian Champagne with Beluga Caviar) ที่มา www.sevenstarsandstripes.com

2. ประเทศเยอรมนี เป็นแหล่งที่ผลิตไวน์ขาวได้ดี มีรสหวานปานกลาง มีกลิ่นหอมขององุ่น และมีแอลกอฮอล์ต่ำ บริเวณผลิตไวน์ที่สำคัญมีดังนี้

2.1 บริเวณลุ่มน้ำไรน์ (Rhine) บริเวณนี้จะผลิตไวน์ที่เรียกว่า ไรน์ไวน์ (Rhine Wine) มีรสอ่อน มีกลิ่นหอมของผลไม้ ดื่มได้ทุกโอกาส นิยมบรรจุขวดแก้วสีน้ำตาล ไวน์ชนิดนี้ ส่งจำหน่ายต่างประเทศมากที่สุด

2.2 บริเวณลุ่มน้ำโมเซล (Moselle) บริเวณนี้จะผลิตไวน์ที่เรียกว่า โมเซลไวน์ (Moselle Wine) มีรสจัด แต่สีสวยและมีกลิ่นหอม ดื่มได้ทุกโอกาส นิยมบรรจุขวดแก้วสีเขียว

3. ประเทศอิตาลี เป็นประเทศที่มีการผลิตไวน์มาก เพราะมีสภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสม ประกอบกับประชากรนิยมดื่มไวน์ เมื่อเทียบปริมาณการผลิตกับการบริโภคต่อคนแล้ว ถือว่าเป็นประเทศที่มีประชากรดื่มไวน์มากที่สุด มีแหล่งผลิตไวน์มากมายหลายเขต ผลิตไวน์ต่างๆ ชนิดกันมากมาย

4. ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นแหล่งผลิตไวน์ที่สำคัญแหล่งหนึ่ง โดยเฉพาะอเมริกาตอนเหนือ ซึ่งภูมิภาคเหมาะแก่การปลูกองุ่น ไวน์ที่ได้เป็นไวน์รสหวาน เพราะองุ่นมีปริมาณน้ำตาลสูง ผลิตไวน์ทุกประเภท



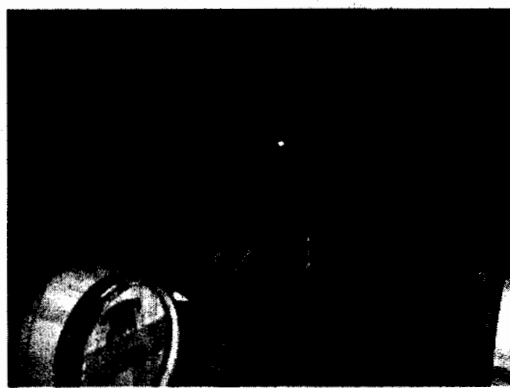
ภาพห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar) ที่มา www.lons.com

การเก็บรักษาไวน์

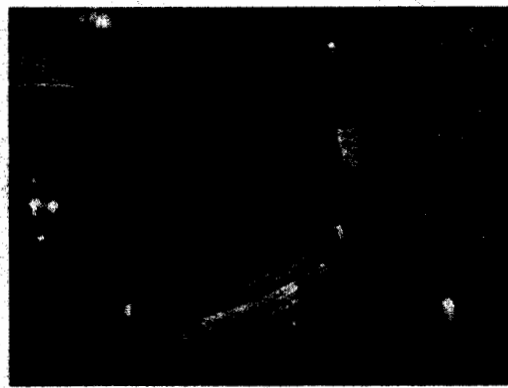
การหมักไวน์นิยมหมักในถังไม้โอ๊ก เพื่อให้ไวน์มีรส กลิ่น สี ที่ดี จากนั้นจึงนำไปบรรจุขวด ปิดด้วยจุกไม้คอร์ก แล้วต้องบ่มในขวดอีกเป็นระยะเวลาหนึ่ง แล้วนำไปเก็บรักษาไวน์ ห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar) ซึ่งต้องแยกจากวัสดุอื่น ในห้องต้องมีอุณหภูมิคงที่ ประมาณ 10 องศาเซลเซียส อากาศต้องไม่ชื้น เพราะฉลากไวน์จะเสียหาย หรือแห้ง

เกินไป เพราะจะทำให้จุกไม้คอร์กส่วนนอกแห้ง ทำให้ไวน์ระเหยออกมา ควรเป็นห้องที่มีแสงสว่างน้อยที่สุด ตามโรงแรมมักจะจัดไว้ที่ชั้นใต้ดิน หรือแหล่งผลิตไวน์มักเก็บไวน์ถ้าที่อยู่ในภูเขา และควรเรียงขวดไวน์ตามแนวนอน เพื่อไม่ให้จุกไม้คอร์กส่วนนอกแห้ง หากต้องเก็บไวน์หลายประเภทรวมกัน ควรเรียงไวน์ขาวและไวน์ชมพูไว้ส่วนพื้น เพราะไวน์ทั้งสองนี้ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ ส่วนไวน์แดงควรเรียงชั้นบนเพราะต้องการอุณหภูมิที่สูงกว่าเล็กน้อย

ในระหว่างที่เก็บไวน์ไว้ ไม่ควรเคลื่อนย้ายหรือขยับโดยไม่จำเป็น เพราะจะส่งผลต่อตะกอนของไวน์ ไวน์ที่มีคุณภาพดีและมีระยะเวลาการเก็บนานๆ จะเก็บโดยเอียงขวดเป็นมุม 30 องศา เพื่อให้ตะกอนตกอยู่ที่คอขวด หากต้องการเคลื่อนย้ายไวน์ควรจัด เรียงในกล่องตามแนวนอนเช่นกัน⁹



ที่มา www.countryloftantiques.com



ที่มา www.picture-newaletter.com

ฉลากไวน์ (Wine Label)

ฉลากไวน์เป็นส่วนสำคัญที่สุดของไวน์ เพราะในฉลากจะบอกรายละเอียดต่างๆ ซึ่งพนักงานไวน์ที่ดี ต้องศึกษาวิธีการอ่านฉลากไวน์ที่เป็นภาษาต่างๆ ให้มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ เพื่อสามารถบริการได้ตามความต้องการของลูกค้า ฉลากที่ปิดบนขวดไวน์แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. ฉลาก (Identification Label) คือ ฉลากที่ติดปากขวด เพื่อเป็นประกันว่าไวน์ขวดนั้นยังไม่ได้เปิดมาก่อน

⁹จตุพร จันทนะสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 179.

2. ฉลากผู้จัดจำหน่ายหรือผู้นำเข้า (Shipper's or Importer Label)

คือ ฉลากที่ติดบริเวณคอขวด บอกรายละเอียดของผู้จำหน่ายหรือผู้นำเข้า บางขวดติดไว้บริเวณเหนือหรือใต้ฉลากหลัก

3. ฉลากปีที่ผลิต (Vintage Label) หากไวน์บางขวดไม่มีฉลากนี้ให้ดูในฉลากหลัก

4. ฉลากหลัก (Main Label) คือ ฉลากที่บอกรายละเอียดทั้งหมดของไวน์ขวดนั้น เช่น ชนิดของไวน์ ประเทศและเขตที่ผลิต ปริมาณแอลกอฮอล์ ปริมาตร เป็นต้น ฉลากนี้เป็นฉลากที่สำคัญที่สุด และเป็นฉลากที่ไวน์ทุกขวดจะต้องมี



ที่มา www.tinamou.com

การอ่านฉลากไวน์ของประเทศต่าง ๆ

การอ่านฉลากไวน์เป็นสิ่งสำคัญและจำเป็น โดยเฉพาะพนักงานบริการ ซึ่งจะต้องนำไวน์มาแสดงให้เห็นคุณค่าฉลากเสียก่อนการจำหน่ายหรือการรินไวน์¹⁰ โดยทั่วไป การอ่านฉลากไวน์ จะต่างกันไปตามลักษณะเฉพาะของแต่ละประเทศที่ผลิต พนักงานบริการไวน์จะต้องมีประสบการณ์ในการอ่านฉลากไวน์มากพอสมควรจึงจะเข้าใจความหมาย ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างพอสังเขปเพียง 4 ตัวอย่างที่นิยม ดังนี้

ตัวอย่างที่ 1. การอ่านฉลากไวน์ของประเทศฝรั่งเศส¹¹

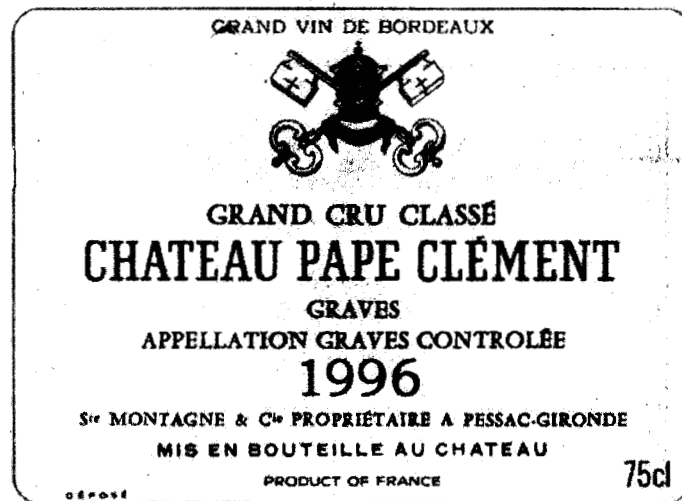


- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. ชื่อไวน์ | (Name of Chateau) |
| 2. ดัชนีมาตรฐานคุณภาพของไวน์ | (Standard of Quality Indicator) |
| 3. ชื่อที่อยู่ของผู้ผลิตไวน์ | (Name and Address of The Proprieter) |
| 4. เขตการผลิตไวน์ | (Region of Origin) |
| 5. ปริมาตรสุทธิ | (Contents of Bottle) |
| 6. ผู้นำเข้า | (Importer) |
| 7. ผู้ขนส่ง | (Shipper) |
| 8. ปริมาณแอลกอฮอล์ | (Alcohol Content) |
| 9. คำเตือนสุขภาพ | (Health Warning) |
| 10. ประเทศผู้ผลิต | (Country of Origin) |
| 11. ผู้บรรจุขวด | (Bottled on The Property) |
| 12. ปีที่ผลิต | (Vintage). |

¹⁰ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น, อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร, อ่างแล้ว, หน้า 171.

¹¹www.thewinebuyer.com

ตัวอย่างสลากไวน์ของประเทศฝรั่งเศส

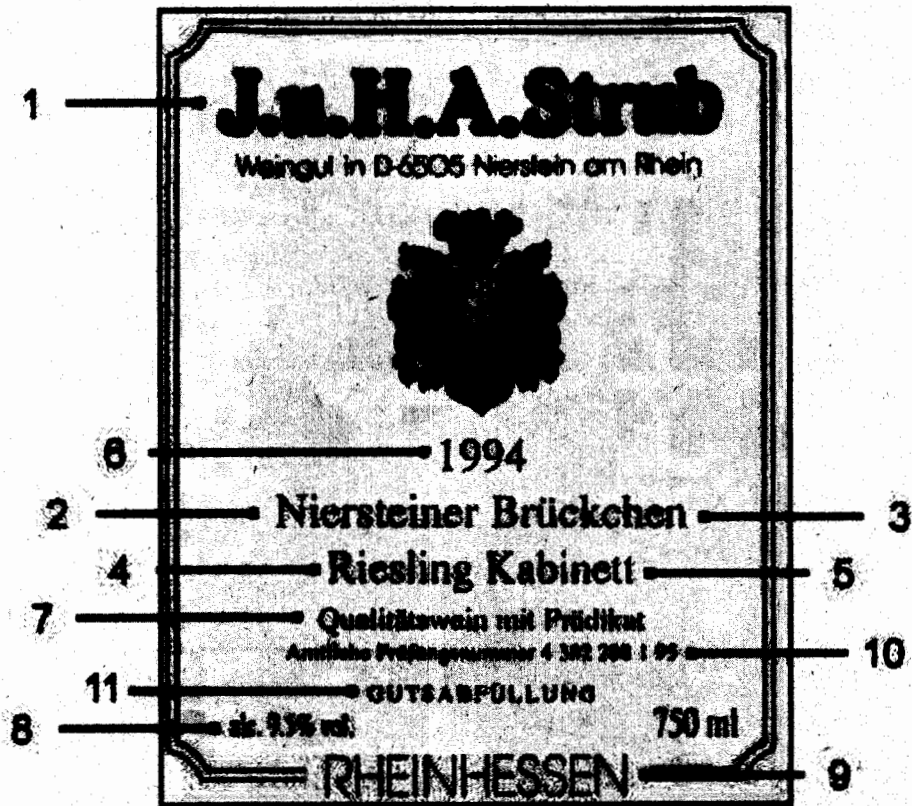


ที่มา www.nees.org



ที่มา www.nees.org

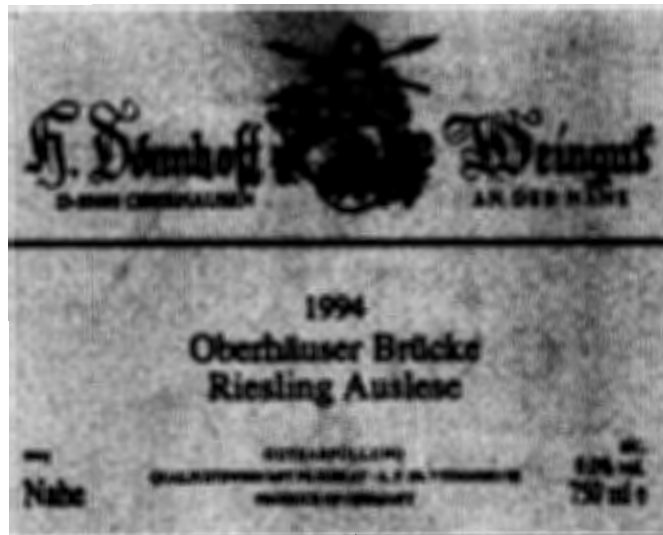
ตัวอย่างที่ 2. การอ่านฉลากไวน์ของประเทศเยอรมนี¹²



- | | |
|--|---|
| 1. ชื่อไวน์ | (Producer of The Wine) |
| 2. เมืองที่ผลิต | (The town from which the wine originates) |
| 3. เขตการผลิต | (Wineyard) |
| 4. ชนิดขององุ่นที่ใช้ | (The year the grapes were harvested) |
| 7. ระดับคุณภาพของไวน์ | (Quality Level of The Wine) |
| 8. ปริมาณแอลกอฮอล์ | (Alcohol Content by Volume) |
| 9. เขตการผลิต | (Region of The Wine's Origin) |
| 10. หมายเลขการทดสอบไวน์อย่างเป็นทางการ | (The Official Testing Number) |
| 11. การบรรจุขวด | (Estate Bottled) |

¹²www.inlanders.com

ตัวอย่างสลากไวน์ของประเทศเยอรมนี

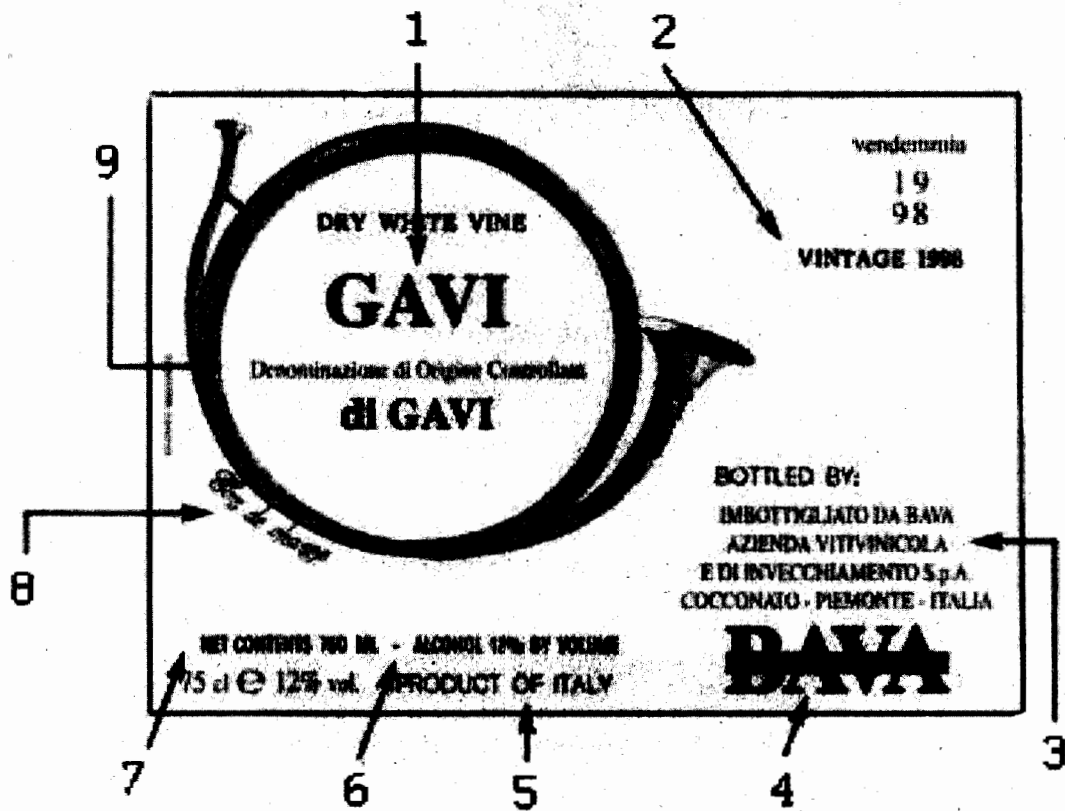


ที่มา www.basicjuice.blogspot.com



ที่มา www.guntrum.de

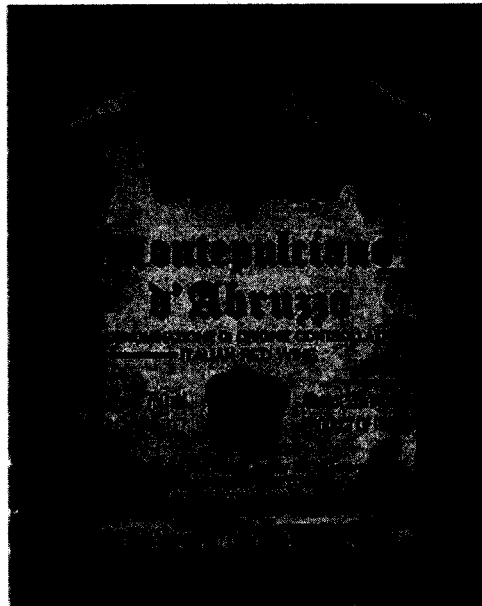
ตัวอย่างที่ 3 การอ่านฉลากไวน์ของประเทศอิตาลี¹³



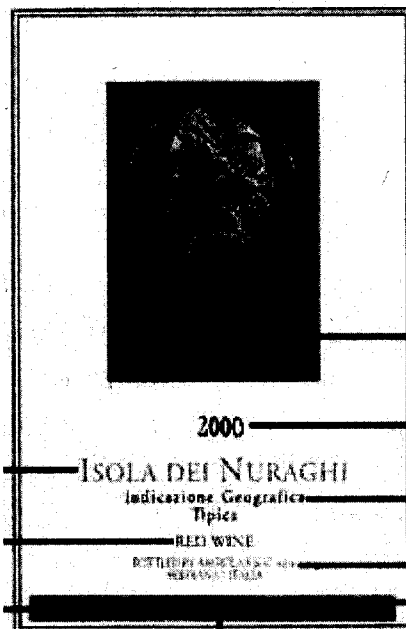
- | | |
|------------------------------|--|
| 1. ชื่อไวน์ | (Name of Wine) |
| 2. เขตการผลิต | (Vintage) |
| 3. การบรรจุขวด | (Grown and Bottled on the Estate) |
| 4. ชื่อผลิตภัณฑ์ | (Name of Product) |
| 5. ชื่อประเทศที่ผลิต | (Country of Origin) |
| 6. ปริมาณแอลกอฮอล์ | (Alcohol Content) |
| 7. ปริมาตรสุทธิ | (Contents of Bottle) |
| 8. เขตการผลิตไวน์ | (Denotes Special Vineyard Designation) |
| 9. ดัชนีมาตรฐานคุณภาพของไวน์ | (Standard of Quality Indicator) |

¹³www.thewinebuyer.com

ตัวอย่างสลากไวน์ของประเทศอิตาลี



ที่มา www.italianwinelabel.com



ที่มา www.italianwinelabel.com

ตัวอย่างที่ 4. การอ่านฉลากไวน์ของประเทศสหรัฐอเมริกา¹⁴


Chateau Bay Food — 1

Chardonnay
1988 — 2

Napa Valley — 3

Produce and Bottled by — 4
Bay Food Vintners, Berkeley, California — 5
Banded Winery 9999 — 6
Contains Sulfites — 9

This fine Banded Chardonnay was hand fermented in French oak barrels. It has undergone malolactic fermentation and had extended barrel aging to create a complex and unforgettable wine. — 11

 Alcohol 12.9% by volume — 3
Total Acidity 0.73 gm/100ml — 6
pH 3.2 — 7
Residual Sugar 0.1 — 7

Government warning: (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy. (2) Your ability to drive a car or operate machinery may be impaired, and may cause health problems. — 10

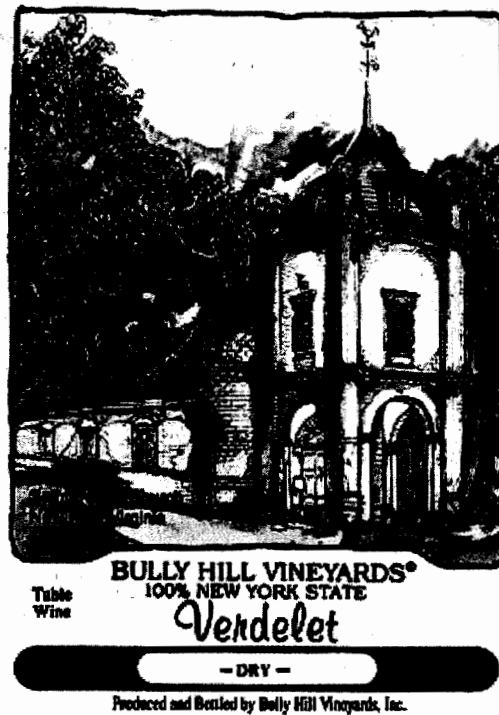
- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. ชื่อไวน์และเขตผลิต | 8. ความเป็นกรดเป็นด่าง |
| 2. ปีที่เก็บเกี่ยวองุ่นมาทำไวน์ | 9. การใช้เกลือซัลไฟต์ |
| 3. ปริมาณแอลกอฮอล์ | 10. ค่าเดือนของรัฐบาล |
| 4. ผู้ผลิตและบรรจขวด | 11. สภาพการหมัก |
| 5. การเสียภาษี | |
| 6. ปริมาณกรดทั้งหมด | |
| 7. ปริมาณน้ำตาลที่เหลือในไวน์ | |

¹⁴อรวินท์ เลหาวิชดันทน์ และ สมสุข ตั้งเจริญ, หน่วยที่ 10 ไวน์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 117.

ตัวอย่างสลากไวน์ของประเทศสหรัฐอเมริกา



ที่มา www.winegirl.ch



ที่มา www.winelabel.org

การชิมไวน์ (Wine Testing)

การเลือกซื้อไวน์ที่มีคุณภาพดี เหมาะสมกับการบริการของสถานที่นั้นๆ นอกจากการดูสภาพภายนอกแล้ว ยังต้องอาศัยการชิมไวน์เป็นส่วนประกอบสำคัญด้วย แต่การทดสอบโดยการชิมไวน์นั้นจะต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์หลายสิบปี และมีความชำนาญมากพอที่จะแยกแยะและตัดสินว่า ไวน์นั้นมีคุณภาพเพียงใด ในที่นี้จะเสนอวิธีการชิมไวน์เพียงสังเขป พอเป็นความรู้ เท่านั้น

การชิมไวน์ต้องทำในห้องที่มีแสงสว่างเพียงพอ มิได้ปะด้วยผ้าขาว เพื่อให้ผู้ชิมไวน์จะได้สังเกตสีของไวน์ได้ การชิมแต่ละครั้งไม่ควรมีไวน์เกิน 10 ชนิด แก้วที่ใช้จะต้องใส สะอาด ปากแก้วควรกว้างพอที่จมูกจะเข้าไปดมกลิ่นได้ ตัวแก้วต้องใหญ่พอที่จะเขย่าได้อย่างเหมาะสมมือ ก่อนการชิมไม่ควรกระทำการใดๆ ที่จะส่งผลให้ความรู้สึกในการชิมไวน์เบี่ยงเบนไป เช่น สูบบุหรี่ ดื่มเหล้า รับประทานอาหารรสจัด เป็นต้น

ไวน์ที่นำมาให้ชิม ควรผ่านขั้นตอนที่เหมาะสมสำหรับไวน์ชนิดนั้นๆ เช่น การแช่เย็นตามอุณหภูมิที่เหมาะสม หรือการเสิร์ฟในอุณหภูมิห้องที่เหมาะสม เป็นต้น ผู้ชิมไวน์จะสังเกต 3 ประการ คือ การดูสี การดมกลิ่น และ การชิมรส



ภาพการเตรียมอุปกรณ์สำหรับการชิมไวน์
ที่มา www.clubplni.com



ภาพการดูสี



การดมกลิ่น

การดื่ม



ที่มาของภาพทั้งหมดในหน้านี้ www.rts.org

ไวน์ประเภทต่าง ๆ และโอกาสในการดื่ม

ไวน์แบ่งออกเป็น 4 ประเภทและใช้ในโอกาสต่างๆ ดังนี้

1. เทเบิลไวน์ (Table Wine) คือ ไวน์ที่หมักจากองุ่นตามธรรมชาติ โดยไม่เติมสิ่งปรุงรสใดๆ ไวน์ชนิดนี้มีปริมาณแอลกอฮอล์ระหว่าง 7-14 ดีกรี ไม่มีฟองนิยมดื่มร่วมกับอาหารและในทุกโอกาส แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1.1 ไวน์แดง (Red Wine) เช่น Bordeaux, Burgundy คือ ไวน์ที่มีสีตั้งแต่แดงอ่อน จนถึงส้มหรือทับทิมหรือสีม่วงเข้ม นิยมดื่มร่วมกับอาหารที่มีกลิ่นมากๆ เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ สปาเกตตี พิซซ่า ถั่ว เนยแข็ง เป็นต้น เสิร์ฟที่อุณหภูมิห้อง

1.2 ไวน์ขาว (White Wine) เช่น White Burgundy, Pinot Blanc คือ ไวน์ที่มีสีตั้งแต่เหลืองซีดเกือบใสเหมือนน้ำ จนถึงสีขาวปนเขียว มีรสหวานนิยมดื่มร่วมกับอาหารที่มีกลิ่นไม่มากนัก เช่น อาหารทะเล หรือเนื้อสัตว์ที่มีสีขาว เช่น ไก่วง เนื้อลูกวัว ไข่เจียว สลัด บางครั้งนิยมดื่มร่วมกับของหวานด้วย เสิร์ฟเย็นโดยแช่ด้วยน้ำแข็งในถังที่มีอุณหภูมิระหว่าง 7-13 องศาเซลเซียส

1.3 ไวน์ชมพู (Rose Wine) เช่น Tavel Rose, Rose D'Anjou คือ ไวน์ที่มีตั้งแต่สีชมพูซีดจนถึงสีแดงปนส้ม รสอ่อน มีกลิ่นหอมของผลไม้ นิยมดื่มร่วมกับอาหารที่มีไขมันมาก เช่น ปลาที่มีเนื้อดำ ปลาแซลมอน และของหวาน เสิร์ฟเย็น

2. สปาร์กกิงไวน์ (Sparkling Wine) เช่น Sparkling Burgundy, American Champagne คือ ไวน์ที่มีฟองและแก๊สผสมอยู่ มีรสซ่า นิยมบรรจุขวด ส่วนมากนิยมเรียกว่า แชมเปญ (Champagne) นิยมดื่มกับอาหารและของหวานทุกชนิด

3. ฟอर्टิไฟด์ไวน์ (Fortified Wine) เช่น Port, Madeira คือ ไวน์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ระหว่าง 18-19 ดีกรี เพราะมีการเติมบรันดีลงไปในขณะที่หมักด้วย นิยมนำไปทำเป็นเครื่องดื่มผสม เสิร์ฟเป็นแก้วตามสั่ง

4. อะโรมาไทซ์ไวน์ (Aromatized Wine) คือ ไวน์ที่มีกลิ่นหอมกว่าไวน์ประเภทอื่น เพราะได้เติมบรันดี และสมุนไพรลงไปในระหว่างการหมัก แบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

4.1 อะเพอริทิฟไวน์ (Aperitif Wine) เช่น Vermouth, Bitter คือ ไวน์ที่เพิ่มสี กลิ่น รส จากรากไม้ รากยา และ เครื่องเทศ ทำให้มีกลิ่นหอมและมีสรรพคุณเป็นยา มีปริมาณแอลกอฮอล์ระหว่าง 15-20 ดีกรีมีรสหวานน้อย นิยมดื่มก่อนอาหาร

4.2 ดีสเซอร์ทไวน์ (Dessert Wine) เช่น Sauternes, Trockenbeerenauslese คือ ไวน์ที่เพิ่มแอลกอฮอล์เข้าไปเพียงอย่างเดียว ไม่มีการเติมกลิ่นรสใดๆ เลย ทำให้มีดีกรีสูง มีรสหวาน นิยมดื่มหลังอาหาร หรือดื่มกับของหวาน

2.2 เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ประเภทที่ได้จากการหมักและการกลั่น

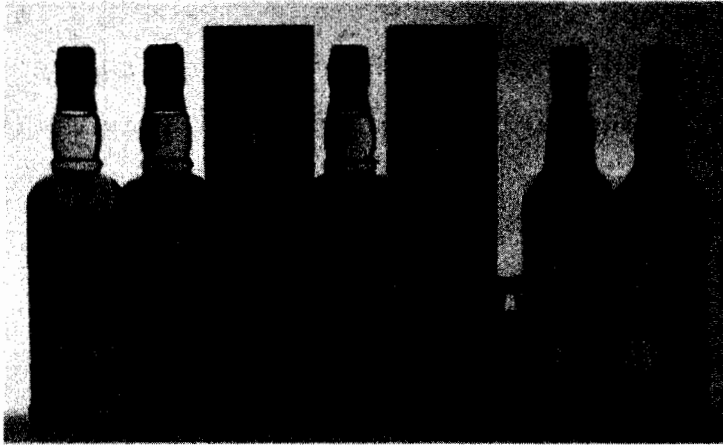
คือ เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเมรัยมากลั่น ให้ได้ปริมาณแอลกอฮอล์ 35-50 ดีกรี

ดังตัวอย่าง

2.2.1 วิสกี้ (Whisky)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิสกี้

วิสกี้ คือ เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเมล็ดข้าว ตามความนิยมของประเทศ



นั้นๆ มาหมัก จนงอกเป็นมอลต์ (Malt) แล้วจึงนำต้มและหมัก จนได้แอลกอฮอล์ แล้วจึงนำไปกลั่น จนได้วิสกี้สีขาวใส แล้วจึงนำไปบ่มในถังไม้โอ๊กอย่างน้อย 2 ปี จึงจะเป็นวิสกี้ที่มีรสชาตินุ่มนวล
ที่มา [www. Lochlomond disstillery.com](http://www.Lochlomonddisstillery.com)

ประเภทของวิสกี้ แบ่งได้ตามสถานที่ที่ผลิต ดังนี้

1. สกอตต์วิสกี้ (Scotch Whisky) คือ วิสกี้ที่ผลิตจากประเทศสกอตแลนด์ เช่น **Scotch Malted Whisky, Scotch Grain Whisky, Blended Scotch Whisky**

2. อเมริกันวิสกี้ (American Whisky) คือ วิสกี้ที่ผลิตจากประเทศสหรัฐอเมริกา นิยมเรียกว่า เบอรััน (Bourbon) เพราะส่วนใหญ่จะได้มาจากเมล็ดข้าวโพด เช่น **American Stright Whisky, American Blended Whisky, American Rye Whisky**

3. แคนาดาเดียนวิสกี้ (Canadian Whisky) คือ วิสกี้ที่ผลิตจากประเทศแคนาดา เช่น **Black Velvet, Canadian Club, Canadian Mist**

4. ไอร์แลนด์วิสกี้ (Irish Whisky) คือ วิสกี้ที่ผลิตจากประเทศไอร์แลนด์ เช่น **Dunphy's, Jameson Black**

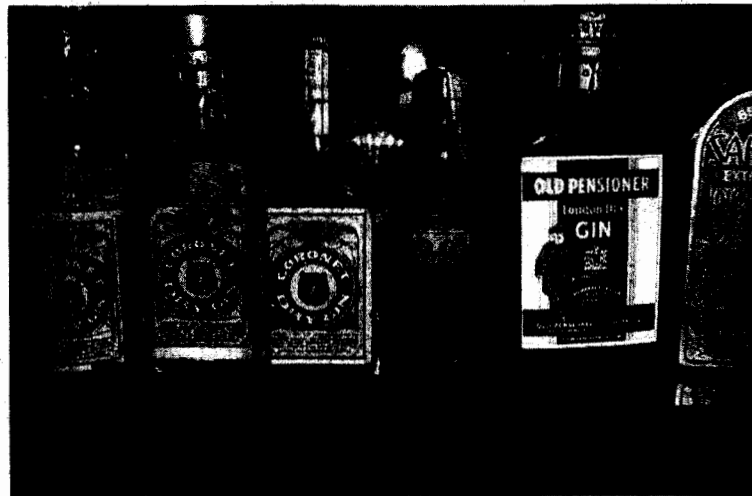
การดื่มวิสกี้

วิสกี้นิยมดื่มทั้งก่อนและหลังอาหาร โดยเสิร์ฟในแก้ววิสกี้ อาจดื่มทั้งไม่ผสม (straight/neat) และ ผสมน้ำหรือโซดา หรือใส่น้ำแข็ง (on the rocks) หรือนำไปผสมเป็นเครื่องดื่มผสมประเภทต่างๆ

2.2.2 จิน (Gin)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิน

จิน คือ เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเมล็ดข้าวต่างๆ มาบดให้เข้ากัน แล้วนำไปต้ม จากนั้นก็นำไปหมักจนได้ปริมาณแอลกอฮอล์ที่ต้องการ แล้วนำไปกลั่น 2 ครั้ง ครั้งแรกกลั่นธรรมชาติ ครั้งที่สองกลั่นกับ ผลจูนิเปอร์ (Juniper) ซึ่งเป็นเมล็ดสนจำพวกหนึ่ง ให้ผลสีม่วงมีฤทธิ์เป็นยาขับปัสสาวะและรักษาโรคไต ร่วมกับสมุนไพรหลายอย่าง ดังนั้นจิน จึงมีสรรพคุณเป็นยาด้วย นอกจากการกลั่นแล้ว จินยังได้มาจากการผสมด้วย แต่คุณภาพจะด้อยกว่าชนิดกลั่น หากเป็นชนิดกลั่น บนฉลากจะระบุว่า **distilled** แต่หากเป็นชนิดผสม จะไม่มีคำนี้อยู่บนฉลาก



ที่มา www.forum.com

ประเภทของจิน ดังตัวอย่างพอสังเขปได้แก่

1. บริติชจิน (British Gin) คือ จินที่ผลิตในประเทศอังกฤษ ใช้วิธีกลั่นจากข้าวบาร์เลย์ ไม่มีรสหวานจึงมักมีคำว่า **dry** บนฉลาก นับเป็นจินที่มีชื่อเสียงที่สุด
2. อเมริกันจิน (American Gin) คือ จินที่ผลิตในประเทศอเมริกา
3. ดัตช์จิน (Dutch/Holland Gin) คือ จินที่ผลิตในประเทศฮอลแลนด์ กลั่นจากข้าวมอลต์ ข้าวโพดและข้าวไรย์ในหม้อต้มแบบพอด กลิ่นฉุน รสหวานเล็กน้อย นิยมดื่มแช่เย็นโดยไม่ผสม

4. **จินผลไม้ (Fruit/Flavored Gin)** คือ จินที่เติมผลไม้ลงในส่วนผสมก่อนการกลั่นครั้งที่ 2 และต้องระบุชื่อของกลิ่นรสของผลไม้ที่ลงในชื่อจินด้วย เช่น **British Damson Gin** จะมีกลิ่นของ **Damson** ซึ่งลูกพลัมประเภทหนึ่ง เป็นต้น

การดื่มจิน

ด้วยเหตุที่นิยมว่า จินมีสรรพคุณเป็นยา จึงนิยมดื่มจินโดยไม่ผสม โดยเฉพาะในหมู่ชาวอังกฤษ แต่ปัจจุบันนิยมนำมาผสมเป็นเครื่องดื่มผสมประเภทต่างๆ

2.2.3 รัม (Rum)

รัม คือ เครื่องดื่มได้จากการหมักอ้อย น้ำตาลจากผลไม้และกากน้ำตาลแล้วนำไปกลั่นในหม้อต้มแบบพอด รัมมีต้นตำรับมาจากพวกพอมดหมอผีของชาวอินเดียนแดง ซึ่งเป็นชาวพื้นเมืองในหมู่เกาะอินดีสตะวันตก¹⁵

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับรัม

ประเภทของรัม แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่

ดังนี้

1. **ไลต์บอดี้รัม (Light Bodied Rum)** คือ รัมที่มี

กลิ่นและรสอ่อน

2. **ดาร์กฟูลบอดี้รัม (Dark Full Bodied Rum)** คือ

รัมที่รสเข้มข้นสีเหลืองทอง ผลิตจากประเทศจาไมกา ซึ่งเป็นประเทศที่ผลิตรัมที่ดีที่สุด ได้รับความนิยมสูงสุด

3. **อะโรมาติกรัม (Aromatic Rum)** คือ รัมที่เติม

น้ำที่มีคุณภาพดีจากแม่น้ำในเกาะชวาประเทศอินโดนีเซีย กับ **Red Javanese Rice Cake** ที่อบแห้ง ในระหว่างการหมัก ทำให้มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติและไม่มีรสหวาน รัมชนิดนี้มักจะเก็บบ่มไว้ที่เกาะชวา แล้วส่งไปขายที่ประเทศฮอลแลนด์



ที่มา www.fairtradecookbook.org.uk

¹⁵ อรวินท์ เลหาวิชตันทน์ และ สมสุข ตั้งเจริญ, หน่วยที่ 9 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 87.

การดื่มรัม

รัมธรรมดา นิยมดื่มโดยไม่ผสม มักเสิร์ฟในแก้วบรันดี ส่วนรัมชนิดที่เขียนบนฉลากว่า **white, gold, dark** นิยมนำไปผสมเป็นเครื่องดื่มผสมประเภทต่างๆ

2.2.4 เทคิลา (Tequila)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคิลา

เทคิลา คือ เครื่องดื่มที่นำแกนที่เรียกว่า **พินา (Pina)** ของต้นไม้มัลลิกษณะคล้ายกระบองเพชร ที่มีชื่อว่า **เมซคาล (Mezcal)** มาผัดครั้ง แล้วนำไปนึ่งจนแบ่งที่เป็นเนื้อเยื่อข้างในเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล แล้วจึงนำมากั้นน้ำออกมาใส่ในถังขนาดใหญ่ เติมน้ำตาลน้ำเชื่อมหรือน้ำอ้อยและยีสต์ลงไป หมักไว้ประมาณ 2-3 วันจึงนำไปกลั่นให้มีสีขาว กลิ่นแรง และมีปริมาณแอลกอฮอล์สูง ประมาณ 40-50 ดีกรี หลังจากนั้นจะเก็บบ่มหรือไม่ก็ได้ เทคิลาเป็นเหล้าที่มีกำเนิดมาจากประเทศเม็กซิโก เพราะนิยมปลูกต้นเมซคาลมาก โดยเฉพาะทางตอนใต้ แต่ตามกฎหมายเครื่องดื่มที่จะเรียกว่าเทคิลาได้ จะต้องผลิตจากต้นเมซคาลที่ปลูกเฉพาะในรัฐ **จาลิสโก (Jalisco)**¹⁶ เท่านั้น หากผลิตจากเขตอื่นจะไม่เรียกว่าเทคิลา แต่จะเรียกว่าเมซคาลแทน



ประเภทของเทคิลา

เทคิลาแบ่งได้เป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. **ไวต์เทคิลา (White Tequila)** คือ เทคิลาสีขาว ไม่เก็บบ่ม นิยมความคุมปริมาณแอลกอฮอล์ด้วยการ บรรจุขวดโดยเติมน้ำกลั่นลงไป
2. **ซิลเวอร์เทคิลา (Silver Tequila)** คือ เทคิลา สีเงิน เก็บบ่มในถังไม้โอ๊กประมาณ 3 ปี
3. **โกลด์เทคิลา (Gold Tequila)** คือ เทคิลาสีเหลืองทอง เก็บบ่มในถังไม้โอ๊กเป็นเวลานานกว่าประเภทอื่น อาจจะมีกินเวลาถึง 10 ปี

ที่มา www.trore.yahoo.co.jp

¹⁶ อรวินท์ เลหารัชตนันท์ และ สมสุข ตั้งเจริญ, หน่วยที่ 9 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 91.

การดื่มเตคิลา

วิธีการดื่มเตคิลาแบบดั้งเดิมของชาวเม็กซิโก คือหยิบเกลือป่นใส่ปากเล็กน้อย แล้วดื่มเตคิลาแก้วเล็กๆ โดยไม่ผสมตามลงไป จากนั้นบิบมะนาวใส่ปากประมาณ 3-4 หยด แต่ปัจจุบันนิยมดื่มเตคิลาที่อุณหภูมิห้อง เพราะเตคิลามีคุณสมบัติที่สามารถเก็บไว้นานโดยไม่ต้องแช่เย็น ไม่ว่าจะเปิดขวดแล้วหรือยังไม่เปิดก็ตาม

2.2.5 วอดก้า (Vodka)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวอดก้า

วอดก้า คือ เครื่องดื่มของรัสเซีย ที่ได้จากการหมักเมล็ดข้าวแล้วนำมากลั่นให้มีปริมาณแอลกอฮอล์ 95 ดีกรี ซึ่งนับว่ามีปริมาณสูงที่สุดในเครื่องดื่มประเภทนี้ จากนั้นจึงนำมาเติมน้ำกลั่นเพื่อลดปริมาณแอลกอฮอล์ลงเหลือ ระหว่าง 40-50 ดีกรี แล้วจึงนำไป กรองผ่านถ่าน อีกไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมง วอดก้ามีต้นกำเนิดมาจากประเทศรัสเซีย ซึ่งปัจจุบัน ยังนิยมดื่มวอดก้าที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงๆ อยู่ บางขวดมีถึง 95 ดีกรี ดังนั้น วอดก้าจึงเป็นเครื่องดื่มที่เป็นแอลกอฮอล์ บริสุทธิ์สูงมาก ทำให้ไร้สี กลิ่น รส

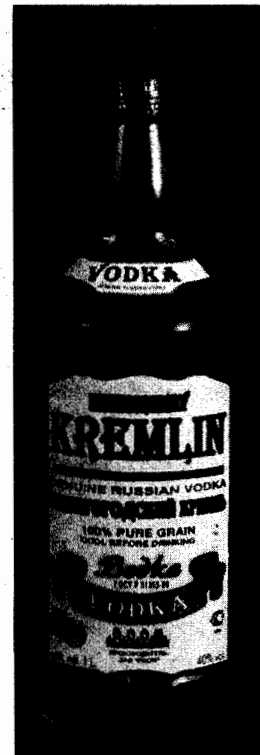
ประเภทของวอดก้า

วอดก้าแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ดังนี้

1. วอดก้าแบบดั้งเดิม คือ วอดก้าของประเทศรัสเซีย แต่ปัจจุบันประเทศโปแลนด์ก็สามารถผลิตวอดก้าด้วยข้าวบาร์เลย์และข้าวไรย์ และนำมาบรรจุขวด ลดปริมาณแอลกอฮอล์ลงเหลือเพียง 45 ดีกรี หรือ วอดก้าจากประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งนิยมนำมาผสมเบียร์ (Moscow Mule) และเป็นที่นิยมมาก

2. วอดก้าที่มีการปรุงแต่งกลิ่นและรส คือ วอดก้าที่ผลิตจากประเทศรัสเซียเช่นกัน แต่จะต้องระบุประเภทของการปรุงแต่งกลิ่นรสไว้ด้วย เช่น Limonaya เป็นวอดก้าที่เติมเปลือกมะนาวสด Okothichiya เป็นวอดก้าที่เติมสมุนไพรและบ่มไว้นาน รสหวานคล้ายน้ำผึ้ง Perksovka เป็นวอดก้าที่เติมพริกไทย เป็นต้น

ที่มา www.room.nnov.ru



การดื่มวอดคา

วอดกานิยมดื่มโดยไม่ผสมและแช่เย็น เสิร์ฟในแก้วมาร์ทิनी (Martini) ซึ่งต้องดื่มครั้งเดียวให้หมดแก้ว เหมาะสำหรับเสิร์ฟรสอาหารประเภทไข่ ปลา และอาหารที่เผ็ดร้อน นอกจากนี้ยังนิยมใช้ประกอบอาหารประเภทไฟลุก (flambe) ด้วย

2.3 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประเภทที่ได้จากการหมักการกลั่นและการปรุงแต่ง

กลีนิรส ดังตัวอย่างพอสังเซป ได้แก่

2.3.1 บรันดี (Brandy)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบรันดี

บรันดี คือ การนำไวน์มาผ่านการกลั่นและการการบ่มตามลำดับประเภทของบรันดี

1. บรันดีแบบดั้งเดิม คือ การนำไวน์ที่ค่อนข้างเป็นกรดและมีรสชาติที่ไม่นุ่มนวล มากลิ่น 2. ครั้ง ครั้งแรกเพื่อยกน้ำออก ครั้งที่ 2 เพื่อให้มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงขึ้นเป็น 70-80 ดีกรี แล้วจึงนำไปบ่มในถังไม้โอ๊กอังไฟโดยเก็บเฉพาะบรันดีที่ได้ในช่วงกลางของการกลั่นเท่านั้น ช่วงแรกและช่วงท้ายจะต้องทิ้งไป หลังจากบ่มได้ที่แล้ว ก็นำมาเติมน้ำกลั่นเพื่อลดปริมาณแอลกอฮอล์ลงเป็น 40 ดีกรี แล้วเติมคาราเมลให้ได้สีตามต้องการ แล้วจึงนำไปกรองเพื่อกำจัดสารแขวนลอยจนมีสีเหลืองทองแล้วจึงบรรจุขวด บรันดีส่วนมากมีราคาแพง เพราะต้องทิ้งไวน์ที่เหลือจากการกลั่นเป็นจำนวนมาก โดยประมาณว่าบรันดีที่ได้ 1 แกลลอน จะต้องใช้ไวน์ถึง 10 แกลลอน

ที่มา www.bossetamerica.com

2. บรันดีผลไม้ (Fruit Brandy) คือ บรันดีที่นำผลไม้ชนิดใดก็ได้ ที่ไม่ใช่องุ่น มาหมักและกลั่น ผลไม้ที่นิยมมากที่สุด คือ แอปเปิล รองลงมาคือ ผลอะพริคอต

3. บรันดีผลไม้ปรุงแต่งกลีนิรส (Fruit Flavored Brandy) คือ บรันดีผลไม้ที่นำมาปรุงแต่งกลีนิรสด้วยน้ำตาลไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.5 ของส่วนผสม

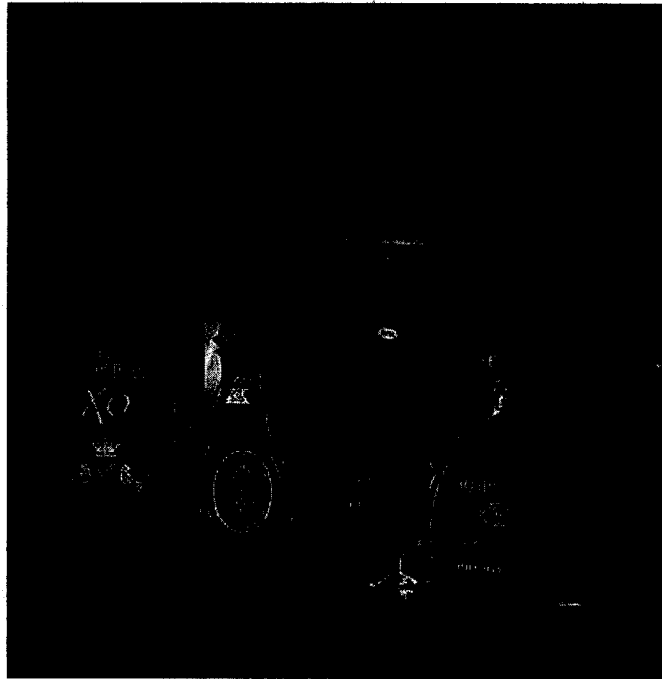
การดื่มบรันดี

นิยมดื่มหลังอาหาร พร้อมกาแฟ เสิร์ฟใน แก้วบรันดี (Balloon Glass/ Brandy Snifter) ซึ่งต้องถือไว้ในอุ้งมือ เพื่อรับความอุ่น และต้องหมุนไปมาเพื่อกระจายความหอม นอกจากนี้ยังนิยมนำไปผสมเป็นเครื่องดื่มผสมประเภทต่างๆ และนิยมใช้ประกอบอาหารด้วย สำหรับบรันดีผลไม้ นิยมดื่มโดยไม่แช่เย็น เสิร์ฟใน แก้วโพนี่ (Pony Glass)

2.3.2 คอนยัค (Cognac)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคอนยัค

คอนยัค คือ การนำองุ่นพันธุ์ แซงต์ เอมีลอน (St. Etmillon) ฟอลเลบลอง (Folle Blanc) และ โคลอมบาร์ด (Colombard) ซึ่ง ปลูกเฉพาะในเมือง คอนยัค (Cognac) ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ ของฝรั่งเศส มาผ่านกรรมวิธีเช่นเดียวกับบรันดี องุ่นเหล่านี้จะ ต้องเก็บในขณะที่ยังไม่สุก มีน้ำตาล ประมาณ 17 บริกซ์ (Brix) เพื่อ หมักให้ได้ไวน์ที่มีปริมาณ แอลกอฮอล์ต่ำ และมีความเป็น กรดสูง และหลังจากกลั่นแล้วจะ ต้องมีปริมาณ แอลกอฮอล์ไม่เกิน 35 ดีกรี หากสูงกว่านี้ จะไม่เรียกว่า คอนยัค จากนั้นนำไปปรุงรส ซึ่งต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญและมีประสบการณ์เป็นพิเศษ จึงจะได้ตามมาตรฐานคอนยัคชนิดนั้นๆ แล้วก็นำไปเก็บบ่ม ซึ่งเป็นขั้นตอนที่สำคัญ คอนยัคที่มีกลิ่นหอม รส นุ่มนวล จะเป็นคอนยัค ที่บ่มเก็บมานานปี บางชนิดถึง 100 ปีก็มี นอกจากนี้ ถึงที่ไซ้ต้องเป็น ถังไม้โอ๊กเท่านั้น ต่างกับไวน์ที่จะมีรสดี และกลิ่นหอมขึ้น เมื่อบรรจุขวดแล้วเก็บบ่ม



ที่มา www.maxime-trizol.com

2.3.3 อาร์มายัก (Amagnac)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาร์มายัก

อาร์มายัก คือ บรันดีที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์เดียวกับคอนยักแต่ต้องมาจาก แคว้นกัสกอญ (Gascony) ทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศฝรั่งเศส อาร์มายัก เกิดขึ้นโดยชาวฝรั่งเศสเชื้อสายสเปนและกอท ตั้งแต่ ค.ศ.1422 นับเป็นบรันดีที่เก่าแก่ที่สุดในโลก¹⁷ ขั้นตอนในการผลิตอาร์มายักต่างจากคอนยักตรงที่ คอนยักกลั่น 2 ครั้ง แต่อาร์มายักกลั่นเพียงครั้งเดียว และการกลั่นนั้น ตามกฎหมายของประเทศฝรั่งเศสกำหนดให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 30 เมษายนของปี และในขั้นตอนการปรุงรสนั้น นิยมนำอาร์มายักจากที่ต่างๆ และเก็บบ่มในระยะเวลาต่างๆ มาผสมกัน การผสมอาร์มายักนี้ ส่วนมากเป็นสูตรลับเฉพาะ และมักเก็บและถ่ายทอดกันมาในตระกูลเป็นเวลาหลายชั่วคนนับศตวรรษก็ว่าได้

การอ่านสลากอาร์มายัก

ในฉลากของอาร์มายัก จะมีอักษรย่อแสดงคุณภาพเช่นเดียวกับคอนยัก

ดังนี้

VSOP, VO, RESERVE หมายถึงมีอายุการเก็บบ่มไม่ต่ำกว่า 4 ปี 6

เดือน

NAPOLEAN, XO, VIELLE, EXTRA หมายถึงมีอายุการเก็บบ่มไม่

ต่ำกว่า 5 ปี 6 เดือน

การตีมอาร์มายัก

การตีมอาร์มายักเป็นเช่นเดียวกับคอนยัก

¹⁷ อรวินท์ เลาหรัชตนันท์ และ สมสุข ตั้งเจริญ, หน่วยที่ 9 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 110.

2.3.4 เหล้าหวาน (Liqueur)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเหล้าหวาน

เหล้าหวาน คือ บรั่นดีที่เติมผลไม้ สมุนไพรหรือเครื่องเทศต่างๆ ลงไป ด้วยวิธีการแช่ผลไม้เหล่านั้นลงในบรั่นดีโดยตรง หรือการนำผลไม้ใส่ตะกร้าแล้วผ่านบรั่นดี ลงในตะกร้านั้น ซ้ำแล้วซ้ำเล่า จนกระทั่งได้กลิ่นรสที่เพียงพอจึงกรองบรั่นดีออก ซึ่งอาจ ต้องใช้เวลาจนถึง 1 ปี ในปัจจุบันจึงใช้วิธีการกลั่นแทน ซึ่งมักจะรวดเร็วกว่า



ที่มา www.users.telenet.be

ประเภทของเหล้าหวาน

เหล้าหวานแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. เหล้าหวานผลไม้ (Fruit Liqueur) คือ บรั่นดีที่เติมกลิ่นผลไม้
2. เหล้าหวานพืช (Plant Liqueur) คือ บรั่นดีที่เติมกลิ่นส่วนต่างๆ ของพืช เช่น ราก ใบ ยกเว้นผล
3. เหล้าหวานครีม (Cream Liqueur) บรั่นดีที่ผสมกับครีม
4. บรั่นดีผลไม้ปรุงแต่งกลิ่นรส (กล่าวถึงในเรื่องบรั่นดีแล้ว)

การดื่มเหล้าหวาน

เหล้าหวาน นิยมดื่มหลังอาหาร ทั้งแช่เย็นและไม่แช่เย็น จะผสมหรือไม่ผสมก็ได้ เสิร์ฟใน แก้วเหล้าหวาน (Liqueur) นอกจากนี้ สามารถนำไปผสมเป็นเครื่องดื่มผสมประเภทต่างๆ หรือใส่ในของหวานบางชนิด เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง และนิยมใช้ประกอบอาหารประเภทไฟลุกด้วย

2.3.5 อะควาวิต (Akvavit/Aquavit)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอะควาวิต

อะควาวิต คือ เครื่องดื่มที่ได้จากการหมักข้าวบาร์เลย์หรือมันฝรั่ง แล้วกลั่นซ้ำอีกครั้งหนึ่งกับ เมล็ดคาราเวย์ (Caraway) ซึ่งเป็นเครื่องเทศคล้ายๆ ยี่หระ จนมีลักษณะใส มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง และมีกลิ่นหอมของเมล็ดคาราเวย์ เป็นเครื่องดื่มเก่าแก่ของประเทศแถบสแกนดิเนเวีย

การดื่มอะควาวิต

ชาวตะวันตกนิยมดื่มอะควาวิตในโอกาสพิเศษ เช่น การดื่มอวยพรแช่เย็นหรือใส่น้ำแข็ง เสิร์ฟใน แก้วขนาด 1 จิกเกอร์ (Jigger) ซึ่งต้องดื่มครั้งเดียวให้หมดแก้ว ปัจจุบันได้รับความนิยมน้อย เพราะมีลักษณะที่เป็นยามากกว่าเครื่องดื่ม



ที่มา www.worsk-akevitt.org

2.3.6 อะเพอริทิฟ (Aperitif)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอะเพอริทิฟ

อะเพอริทิฟ คือ เครื่องดื่มเก่าแก่ นิยมดื่มเพราะมีสรรพคุณเป็นยา

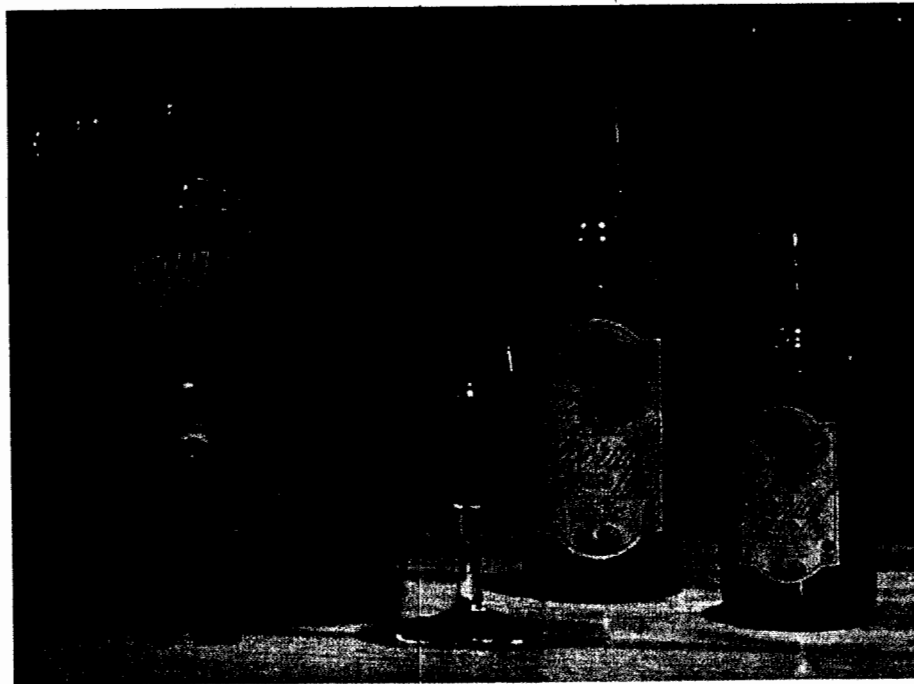
ประเภทของอะเพอริทิฟ

แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. เวอร์มูท (Vermouth) คือ ไวน์ขาวที่แช่ด้วยรากไม้ที่ชื่อว่า เวิร์ม วูด (Worm Wood) รวมทั้งเครื่องเทศอื่นๆ อีกหลายชนิด เช่น รากของควินควินา รากของ ลูกจัน เป็นต้น นิยมดื่มในลักษณะแช่เย็นหรือใส่น้ำแข็ง

2. บิตเตอร์ (Bitter) คือ เหล้าที่มีรสขมจากรากไม้ต่างๆ มีสรรพคุณ แก่ปวดท้อง นิยมนำไปผสมเป็นเครื่องดื่มผสม

3. อะนิส (Anise) คือ เหล้าที่ผสม อะนิส ซึ่งเป็นพืชจำพวกผักชีหรือ ยี่หระ นิยมดื่มในลักษณะแช่เย็นหรือใส่น้ำแข็ง ทั้งผสมในอัตราส่วนที่ชอบและไม่ผสม เสิร์ฟในแก้วทรงสูง



ที่มา www.marbles.com

การดื่มอะเพอริทิฟ

ด้วยเหตุที่อะเพอริทิฟมีสรรพคุณเป็นยา จึงนิยมดื่มหลังอาหาร



ที่มา www.lecornu.fr

3. เครื่องดื่มผสม (Mixed Drinks)

3.1 ประเภทของเครื่องดื่มผสม

เครื่องดื่มประเภทนี้ ได้จากการผสมเครื่องดื่มชนิดต่างๆ เข้าด้วยกัน แล้วปรุงแต่งด้วยเครื่องปรุงรส เสิร์ฟในแก้วเฉพาะแล้วตกแต่งด้วยเครื่องประดับต่างๆ เครื่องดื่มผสมดังกล่าวนี้ ซึ่งมีสูตรหรือตำรับจนสามารถแยกออกได้เป็นตระกูลต่างๆ มากมาย โดยทั่วไปสามารถแบ่งเครื่องดื่มผสมออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

3.1.1 ค็อกเทล (Cocktail) คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หรือไม่มีแอลกอฮอล์ก็ได้ ส่วนมากจะเป็นเครื่องดื่มเย็น แต่ก็มีประเภทร้อนอยู่ด้วย แบ่งตามชนิดของการดื่มได้ 4 ประเภท คือ

1. อะเพอริทิฟ ค็อกเทล (Aperitif Cocktail) คือ เครื่องดื่มผสมที่ใช้ดื่มก่อนอาหาร

2. ค็อกเทลต่างๆ (Cocktails) คือ เครื่องดื่มผสมที่มีส่วนผสมของน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้ มีรสหวานกว่าปกติ นิยมดื่มในงานสังสรรค์ต่างๆ

3. ไฮบอลล์ หรือ ลองดริงก์ (High Ball or Long Drinks) คือ เครื่องดื่มผสมที่มีน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนผสมหลัก นิยมดื่มเพื่อความสดชื่น ดับกระหายคลายร้อน

4. สติมูแลนต์ (Stimulant) คือ เครื่องดื่มผสมที่มีส่วนผสมของสารอาหาร นิยมดื่มเวลาเช้า เหมาะสำหรับบำรุงร่างกาย

3.1.2 ม็อกเทล (Mocktail) คือ เครื่องดื่มผสมระหว่างเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ด้วยกันเอง มีทั้งร้อนและเย็นเช่นเดียวกับค็อกเทล



ม็อกเทลน้ำแตงโม (Watermelon Mocktail)

ที่มา www.itworld.com

3.2 วิธีการผสมและตระกูลของเครื่องดื่มผสม

เครื่องดื่มผสมมีวิธีการผสมพื้นฐาน 4 วิธีด้วยกัน ในแต่ละวิธีการจะมีสูตรมาตรฐานหรือที่เรียกกันว่าตำรับมากมาย จนเกิดขึ้นเป็นตระกูลต่างๆ ดังจะยกตระกูลที่สำคัญๆ มาเป็นตัวอย่าง ดังนี้

3.2.1 การเติม (build – in or fill – up)

การเติม คือ การผสมโดยการตวงเครื่องปรุงให้ครบตามตำรับ ลงไปในแก้วที่จะนำไปเสิร์ฟลูกค้า เครื่องดื่มผสมตระกูลที่เกิดจากวิธีนี้มีทั้งหมด 10 ตระกูล ดังนี้

1. ตระกูล Highball คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักกับเครื่องปรุงผสม เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็งในแก้วที่เรียกว่า Highball ปริมาตร 8 ออนซ์ ขั้นตอนการผสมเริ่มจากใส่น้ำแข็งลงในแก้ว ตามด้วยเหล้าหลัก เครื่องปรุง แล้วคนให้ทั่ว ใส่มัคน้ำตาลลงในแก้วแล้วยกเสิร์ฟ ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น Campari Soda, Scotch Soda เป็นต้น

2. **ตระกูล Fruit Juice drinks** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักกับน้ำผลไม้ เสิร์ฟในแก้ว **Highball** ตกแต่งของแก้วด้วยเกล็ด หรือ น้ำตาล หรือผลไม้ชนิดที่ผสม ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Screwdriver, Salty Dog's** เป็นต้น

3. **ตระกูล One liquor on ice** คือ เหล้าเพียงชนิดเดียวกับน้ำแข็ง เสิร์ฟด้วยแก้ว **Old Fashioned Glass** หรือ **Rocks Glass** ขนาด 5 – 7 ออนซ์ นิยมดื่มก่อนอาหาร แต่หากใช้เหล้าหวานจะนิยมดื่มหลังอาหาร แต่หากเสิร์ฟโดยการใส่น้ำแข็งทุบละเอียดใน **Wine Glass, Cocktail Glass** หรือ **Brandy Glass** มีหลอดสั้น จะเรียกว่า **Flappe** ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Scotch on the Rocks, Kahlua Flappe** เป็นต้น

4. **ตระกูล Two liquor on ice** คือ เหล้า 2 ชนิดกับน้ำแข็ง โดยมากผสมเหล้าหลักกับเหล้าหวาน ดังนั้นจึงออกรสหวาน เสิร์ฟด้วยแก้ว **Old Fashioned Glass** นิยมดื่มทั้งก่อนและหลังอาหารหรือดื่มพร้อมกับกาแฟ ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Black Russian, Rusty Nail** เป็นต้น

5. **ตระกูล Collins** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักกับน้ำมะนาว น้ำเชื่อม โซดาและน้ำแข็ง เสิร์ฟในแก้ว **Collins** หรือ แก้วก้าน ปริมาตร 12-14 ออนซ์ ประดับผลไม้ ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **John Collins, Pierre Collins** เป็นต้น

6. **ตระกูล Rickys** คือ เครื่องดื่มผสมที่คล้ายกับ **Collins** แต่ไม่ใส่ส่วนผสมที่มีรสหวานใดๆ ใช้วิธีบีบมะนาวสดประมาณครึ่งลูกลงไปในแก้ว แล้วตกแต่งด้วยมะนาวสไลซ์ อาจเสิร์ฟในแก้ว **Collin** หรือ **Old Fashioned** หรือ **Highball** ก็ได้ เครื่องดื่มนี้นิยมมากในประเทศสหรัฐอเมริกา บางตำรับอาจเติมน้ำเชื่อมชนิดหน้อย ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Gin Rickys, Whisky Rickys** เป็นต้น

7. **ตระกูล Bucks** คือ เครื่องดื่มผสมตลอดจนการเสิร์ฟและการใช้แก้วคล้ายกับ **Rickys** ต่างกันเพียงใช้ น้ำขิง (**Ginger Ale**) แทนโซดา ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Mamie'Tailor, Scotch Base** เป็นต้น

8. **ตระกูล Cooler** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างไวน์ขาวหรือไวน์แดงกับโซดา โดยมีอัตราส่วนอย่างละครึ่งแก้วเท่ากัน เสิร์ฟกับน้ำแข็งบด ในแก้ว **Collin** ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Spritzer, Wine Cooler** เป็นต้น

9. **ตระกูล Old Fashioned** เป็นเครื่องดื่มเก่าแก่ หมายถึง เครื่องดื่มที่มีขั้นตอนการผสมดังนี้ ใส่น้ำตาลก้อน 1 ก้อน ลงในแก้ว **Old Fashioned** ใส่โซดาลงไป

ในแก้วแล้วปรุงรสด้วย **Angostura Bitter** หรือ **Orange Bitter** ก็ได้ จากนั้นบดน้ำตาลให้ละเอียดด้วยช้อนบาร์ แล้วคนจนน้ำตาลละลายหมดจึงใส่น้ำแข็งก้อนให้เต็มแก้ว แล้วใส่เหล้าชนิดใดก็ได้ลงไป หากใช้เหล้าชนิดใดก็เรียกชื่อเหล้านั้น แล้วเติมคำว่า **Old Fashioned** ลงไป ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Brandy Old Fashioned, Gin Old Fashioned** เป็นต้น

10. ตระกูล **Mint Julep** คือ เครื่องดื่มผสมที่คล้าย **Old Fashioned** ต่างกันเพียงใช้แก้ว **Long Drink** ที่ต้องทำให้แก้วเย็นจัดเสียก่อน และหลังจากใส่น้ำตาลก้อนลงไป ในแก้วแล้ว จะต้องขยี้ใบสะระแหน่เล็กน้อย ให้พอมักลิ้นหอม ใส่ลงไป แล้วจึงใส่โซดา จากนั้นจึงเติมเหล้าชนิดใดก็ได้ แล้วคนจนแก้วเป็นฝ้าเย็น จึงยกเสิร์ฟประดับใบสะระแหน่พร้อมไม้คนเหล้า ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Swizzle, Mint Julep** เป็นต้น

3.2.2 การคนให้เข้ากัน (Stir)

การคนให้เข้ากัน คือ การผสมส่วนผสมลงใน แก้วผสม (**Mixing Glass**) พร้อมกับน้ำแข็ง แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นนำมากรองด้วย ที่กรองน้ำแข็ง (**Strainer**) เพื่อใส่ลงในแก้วที่จะใช้เสิร์ฟ ซึ่งแช่เย็นมาแล้ว เครื่องดื่มผสมที่ใช้วิธีนี้ต้องการความเย็นเร็ว โดยน้ำแข็งจะต้องละลายน้อยที่สุด เพื่อให้รสชาติของส่วนผสมคงที่ หากคนนานจนน้ำแข็งละลายมากเกินไป จะทำให้เครื่องดื่มนั้นมึนร้อน เครื่องดื่มผสมตระกูลที่เกิดจากวิธีนี้ทั้งหมด 2 ตระกูล มีดังนี้

1. ตระกูล **Martini** คือ เครื่องดื่มที่ใช้ **Gin** เป็นหลักและปรุงรสด้วย **Dry Vermouth** ซึ่งมีรสหวานน้อย เสิร์ฟในแก้วเฉพาะที่เรียกชื่อตามเครื่องดื่มผสม ตระกูลนี้คือ **Martini Glass** แล้วประดับด้วยมะกอกดอง หรือ **Lemon Twist** ซึ่งให้กลิ่นหอมผิวมะนาว

2. ตระกูล **Manhattan** คือ เครื่องดื่มผสมที่คล้ายกับ **Martini** มาก ต่างกันเพียงใช้ **Whisky** เป็นหลักและปรุงรสด้วย **Sweet Vermouth** ซึ่งมีรสหวานประดับแก้วด้วยลูกเชอร์รี่

ทั้งสองตระกูลนี้มีความใกล้เคียงกันมาก บางครั้งอาจใช้เหล้าหลักเป็นประเภทอื่นก็ได้ นิยมดื่มทั้งมีน้ำแข็งและไม่มีน้ำแข็ง ตัวอย่างตำรับของ 2 ตระกูลนี้ เช่น **Poker, Negroni** เป็นต้น

3.2.3 การเขย่าให้เข้ากัน (Shake)

การเขย่าให้เข้ากัน คือ การผสมเครื่องดื่มพร้อมด้วยน้ำแข็งลงในที่เขย่าค็อกเทล (Cocktail Shaker) แล้วเสิร์ฟในแก้วซึ่งแช่เย็นมาแล้ว วิธีการเขย่ามีหลายลักษณะ เช่น เขย่าขึ้นลงตามแนวตั้งเอียง เขย่าด้วยการสะบัดข้อมือไปทางด้านซ้ายและขวา เขย่าอย่างแรง (shake-well) เพื่อให้ส่วนผสมเย็นจัดจนกลายเป็นเกล็ดน้ำแข็ง เป็นต้น การผสมด้วยวิธีนี้ นิยมใช้สำหรับส่วนผสมที่เข้ากันยาก เช่น น้ำเชื่อม ครีมน้ำผลไม้ เป็นต้น เครื่องดื่มผสมตระกูลที่เกิดจากวิธีนี้มีทั้งหมด 6 ตระกูล ดังนี้

1. ตระกูล **Sour/Sweet Sour** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักกับน้ำมะนาวและน้ำเชื่อม พร้อมกับน้ำแข็ง บางตำรับอาจเติมไข่ขาวลงไปเล็กน้อยเพื่อให้เกิดฟองเวลาเขย่า หรือแต่งกลิ่นและสีโดยใช้น้ำเชื่อมผลไม้หรือเหล้าหวานผลไม้ เสิร์ฟใน **Sour Glass** หรือ **Cocktail Glass** นิยมดื่มมากในเมืองที่มีอากาศร้อน ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Magarita, Pink Lady** เป็นต้น

2. ตระกูล **Fizz** คือ เครื่องดื่มผสมที่คล้ายกับ ตระกูล **Collins** มาก บางตำรับเมื่อเขย่าเสร็จแล้ว จึงเติมโซดาลงไป บางตำรับนิยมเติมไข่ขาว เรียกว่า **Silver Fizz** บางตำรับนิยมเติมไข่แดง เรียกว่า **Golden Fizz** ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Morning Fizz, Sloe Gin Fizz** เป็นต้น

3. ตระกูล **Sling** คือ เครื่องดื่มผสมที่คล้ายกับ ตระกูล **Collins** เช่นเดียวกับ **Fizz** เพียงแต่แต่งสี กลิ่น รส ด้วยน้ำเชื่อมผลไม้และเหล้าหวานผลไม้ พร้อมทั้งประดับประดามากขึ้น ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Singapore Sling, Sloe Gin Sling** เป็นต้น

4. ตระกูล **Daisy** คือ เครื่องดื่มผสมที่ดัดแปลงมาจากตระกูล **Sour** แต่ใช้ **Grenadine** แทนน้ำเชื่อม นิยมเสิร์ฟไม่มีน้ำแข็งในแก้วแชมเปญ หรือเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็งในแก้ว **Highball** ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Gin Daisy, Rum Daisy** เป็นต้น

5. ตระกูล **Tropical Drinks** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักซึ่งนิยมใช้เหล้ารัมกับน้ำผลไม้ต่างๆ น้ำเชื่อม เหล้าหวาน หรือแม้กระทั่งน้ำกะทิ เสิร์ฟในแก้วก้านทรงสูง แก้วแฟนซี หรือใส่ลงในผลไม้ เช่น สับปะรดคว้าน มะพร้าว และประดับด้วยผลไม้ต่างๆ นิยมดื่มกันมากในเขตร้อน ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Fruit Punch, Mai-Tai** เป็นต้น

6. **ตระกูล Cream Drinks** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักซึ่งมีรสหวาน กลิ่นหอม กับครีม หรือ ไข่ หรือ นม แล้วเขย่าจนเป็นเกล็ดน้ำแข็ง เสิร์ฟในแก้วค็อกเทลหรือแก้วแชมเปญ โดยไม่ต้องใส่น้ำแข็ง ตัวอย่างตำรับของตระกูลนี้ เช่น **Brandy Alexandra, Grass Hopper** เป็นต้น

3.2.4 **การปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้า (Blend)** คือการนำส่วนผสมทั้งหมดพร้อมด้วยน้ำแข็งลงไปปั่นในเครื่องปั่นไฟฟ้า ซึ่งจะได้เครื่องดื่มที่เป็นเกล็ด เย็นจัด มักจะใช้กับเครื่องปรุงที่เป็นชิ้นๆ และเข้ากันยาก เช่น ผลไม้ ครีม ไอศกรีม เป็นต้น เสิร์ฟในแก้วซึ่งแช่เย็นมาแล้ว เครื่องดื่มผสมตระกูลที่เกิดจากวิธีนี้มีทั้งหมด 2 ตระกูล ดังนี้

1. **ตระกูล Tropical Drinks** คือ เครื่องดื่มผสมชนิดเดียวกันกับตระกูล **Tropical Drinks** ของการเขย่าให้เข้ากัน ต่างกันเพียงตระกูลนี้ นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในเครื่องปั่นไฟฟ้า

2. **ตระกูล Frozen Drinks** คือ เครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเหล้าหลักกับน้ำผลไม้ชนิดต่างๆ น้ำเชื่อม น้ำเชื่อมผลไม้ หรือเหล้าหวานเพื่อให้มีสีสวยงาม รสหวาน กลิ่นหอม บางตำรับอาจใส่น้ำผลไม้ลงไป เพื่อให้รสดีขึ้น เสิร์ฟในแก้วก้นทรงสูงหรือแก้วแฟนซี และหากว่าเครื่องดื่มมีสีสวยแล้ว ก็ไม่จำเป็นต้องมีเครื่องประดับ เครื่องดื่มผสมตระกูลนี้เป็นเครื่องดื่มสำหรับเมืองร้อนโดยเฉพาะ ให้ความสดชื่นและปริมาณแอลกอฮอล์ไม่มากนัก

3.3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

ในการผสมเครื่องดื่มผสมจำเป็นที่จะต้องใช้อุปกรณ์ต่างๆ สำหรับผสมเครื่องดื่มหลายชนิดด้วยกัน อุปกรณ์ทั้งหมดนี้ หลังจากใช้แล้ว ต้องล้างแล้วเช็ดให้แห้ง วางคว่ำหน้าไว้ เพื่อป้องกันมิให้กลิ่น สีและรสของส่วนผสมเดิมค้างอยู่ ซึ่งจะติดลงไปแก้วใหม่ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มที่จำเป็นควรมีไว้ประจำ มีดังต่อไปนี้

3.3.1 **ที่ตวงเหล้า (Jigger)** แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. **ที่ตวงเหล้าชนิดที่ทำด้วยแก้วหนาขนาดเล็ก** ทำด้วยแก้วมีขีดบอกปริมาตร อาจใช้เป็นแก้วเสิร์ฟ เหล้าประเภทที่ไม่ผสมอะไรเลยได้ (**Straight Short Drink**)



ที่มา www.nelmanmarcus.com

ที่มา www.cb2.com



2. ที่ตวงเหล้าชนิดที่ทำด้วยเหล็กปลอดสนิม มีสองด้าน คือ ด้านเล็กและด้านใหญ่ มีปริมาตรต่างกัน แล้วแต่ความต้องการใช้

3.3.2 จุกขวดชนิดพิเศษในการรินเหล้า (Pourer) เป็นจุกที่ใช้เพื่อควบคุมการริน ทั้งด้านปริมาณ และความช้าเร็วในการริน

3.3.3 แก้วสำหรับผสมเครื่องดื่ม (Mixing Glass) เป็นแก้วชนิดหนาหนัก เพื่อใช้ผสมด้วยวิธีคนกับน้ำแข็งแล้วกรองออก

3.3.4 ที่เขย่าค็อกเทล (Cocktail Shaker) เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ผสมส่วนผสมที่เข้ากันยาก เช่น น้ำผลไม้ ไข่ ครีม เป็นต้น อุปกรณ์นี้ใช้มือเขย่า จึงอาจเรียกได้อีกชื่อหนึ่งว่า Hand Shaker

3.3.5 ที่กรองน้ำแข็ง (Strainer) มีลักษณะเป็นฝาครอบ มีขดลวดสลิ้งพันอยู่รอบๆ มีขนาดพอดีกับแก้วผสมเครื่องดื่ม ใช้สำหรับกรองเครื่องดื่มที่ผสมแล้วออกจากน้ำแข็ง

3.3.6 ช้อนบาร์ (Bar Spoon) เป็นช้อนก้นตื้น ด้ามยาว ปลายมีปุ่มหนาและหนัก ตวงได้ประมาณครึ่งช้อนชา

3.3.7 เครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender) ใช้สำหรับปั่นเครื่องดื่มผสมกับน้ำแข็ง เพื่อเครื่องดื่มที่เย็นจัดและเป็นเนื้อเดียวกันในลักษณะครีม



3.3.2



3.3.3



3.3.4



3.3.5



3.3.6



3.3.7

ที่มาของภาพ

3.3.2 www.theleprechaun.ca

3.3.3 www.surfasonline.com

3.3.4 www.chelweddingfavors.com

3.3.5 www.kitchennlche.ca

3.3.6 www.bartv.com

3.3.7 www.product.consumerquide.com

3.4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องประดับเครื่องตีผสม

ในการเล็ฟเครื่องตีผสมนิยมประดับประดาแก้วที่เล็ฟด้วยสิ่งต่างๆ ที่สวยงาม เช่น ผลไม้ ใบไม้ หลอด ไม้คนเครื่องตี ฯลฯ เครื่องประดับเหล่านี้ จะเพิ่มความสวยงามให้แก่แก้วเครื่องตีผสมเป็นอย่างมาก ทำให้ความสุนทรีย์ในการตีเครื่องตีผสมมีมากขึ้นอีกด้วย การประดับประดาเหล่านี้จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์หลายชิ้น บางชิ้นใช้เสร็จแล้วต้องทิ้ง เช่น หลอด ที่เสียบผลไม้ บางชิ้นต้องนำกลับมาใช้ใหม่ เช่น เขียง มีด ก็ควรปฏิบัติเช่นเดียวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องตี อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องประดับเครื่องตีผสมที่จำเป็น ควรมีไว้ประจำ มีดังต่อไปนี้

3.4.1 เขียง (Cutting Board) ควรเป็นชนิดพลาสติกสีขาว เพราะส่วนมากจะใช้หั่นผลไม้

3.4.2 ที่ปอกเปลือกผลไม้ (Stripper) พร้อม มีดหั่นผลไม้สำหรับใช้ในบาร์ (Bar Knife) และ ส้อมจิ้ม (Relish Fork) หรือ คีมคีบผลไม้ที่หั่นแล้ว อุปกรณ์ทั้งหมดนี้ควรทำมาจากเหล็กปลอดสนิม ซึ่งจะไม่เกิดปฏิกิริยาเปลี่ยนสีเมื่อใช้กับผลไม้ที่มีฤทธิ์เป็นกรด

3.4.3 ที่เสียบผลไม้หรือไม้ค็อกเทล (Cocktail Picks) อาจทำจากพลาสติก หลากสี หรือไม้ปลายแหลมก็ได้

3.4.4 ภาชนะสำหรับใส่เครื่องประดับ อาจจะใช้ถาดแก้วหรือกล่องมีฝาปิดก็ได้มีไว้เพื่อเก็บเครื่องประดับที่เตรียมไว้จัดตกแต่งแก้วเครื่องตีผสมและควรแช่เย็นตลอดเวลา

3.4.5 หลอด (Straw) ควรเตรียมไว้หลายๆ ขนาดทั้งสั้นและยาว สำหรับแก้วทรงเตี้ยและทรงสูง

3.4.6 ไม้คนเครื่องตี (Stir Stick) ส่วนมากทำจากไม้หรือพลาสติก พิมพ์ตราของห้องอาหารหรือโรงแรม แยกบางท่านนิยมเก็บไว้เป็นที่ระลึกด้วย

3.5. วิธีการตกแต่งเครื่องตีผสม

เครื่องตีผสม โดยเฉพาะที่มีส่วนผสมของผลไม้ นิยมตกแต่งแก้วด้วยสิ่งที่สิ่งที่เข้ากันกับเครื่องตี เช่น ผลไม้ฝานบางๆ ชนิดเดียวกับเครื่องตี เสียบไว้ที่ปากแก้ว เครื่องประดับนี้บางอย่างที่รับประทานได้ ไม่นิยมรับประทาน เมื่อตีเครื่องตีผสมจนหมดแล้วก็ปล่อยให้ละลายไปเช่นนั้น มีข้อควรระวังประการหนึ่งที่สำคัญคือการตกแต่งไม่ควรมีมากเกินไปจนดู

คล้ายฟรุตสลัด เพราะจะทำให้เครื่องตีมดูค้อยต่ำลงไป วิธีการตกแต่งเครื่องตีมที่นิยมมี 4 วิธีดังต่อไปนี้

3.5.1 การเสียบไม้ค็อกเทล

วิธีนี้ คือ ไขเครื่องประดับเสียบไม้ค็อกเทล แล้วใส่ลงไปในแก้ว

3.5.2 การเสียบขอบแก้ว

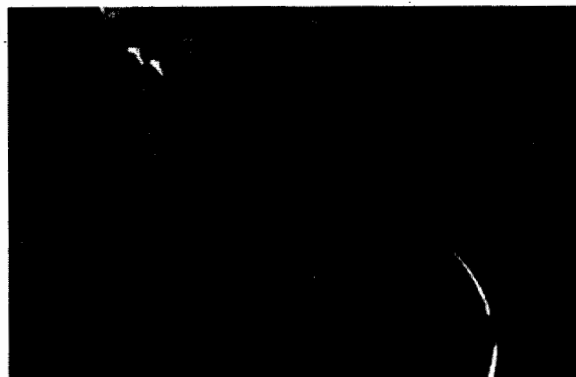
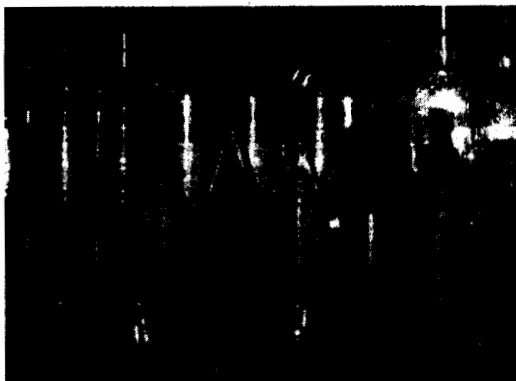
วิธีนี้ คือ หั่นเครื่องประดับเป็นชิ้น หรือผ่านเป็นร่องแล้วเสียบขอบแก้ว

3.5.3 การตกแต่งริมขอบแก้วด้วยเกล็ดและน้ำตาล (Frosting Glass)

วิธีนี้ ไขเกล็ดหรือน้ำตาลตามแตรสเปรี้ยวหรือหวานของเครื่องดื่มผสมนั้นๆ ในกรณีที่ไขเกล็ด ให้ถูขอบแก้วที่จะนำมาเสิร์ฟด้วยมะนาว แล้วคว่ำลงบนจานที่มีเกล็ดแล้วหมุนแก้วให้รอบ จากนั้นยกแก้วขึ้นมาตีตเบาๆ เพื่อให้เกล็ดที่ติดมากเกินไปหลุดออก ในกรณีที่ใช้น้ำตาล ให้ถูขอบแก้วด้วยน้ำผลไม้ที่มีรสหวานหรือน้ำเปล่า แล้วปฏิบัติเช่นเดียวกัน

3.5.4 การตกแต่งด้วยเปลือกมะนาวบิดเกลียว (Lemon Twist)

วิธีนี้ คือ การนำเปลือกมะนาวมาผ่านเป็นเส้นยาว แล้วบิดจนเป็นเกลียว ใส่ลงในแก้วเครื่องดื่ม นอกจากจะสวยงามแล้ว ยังให้กลิ่นหอมของผิวมะนาวด้วย



ธรรมเนียมการดื่มเครื่องดื่ม

ชาวตะวันตกมีธรรมเนียมการดื่มเครื่องดื่มต่างๆ หลากหลายโอกาส ดังต่อไปนี้

1. ดื่มกับมื้ออาหาร

แบ่งออกเป็น 3 ช่วงเวลาในมื้ออาหาร ดังนี้

1.1 ดื่มน้ำก่อนอาหาร เพื่อเรียกน้ำย่อย มักใช้เครื่องดื่มประเภท Aperitif

1.2 ดื่มน้ำระหว่างมื้ออาหาร คือ ดื่มน้ำคู่กันไปกับอาหาร มักใช้เครื่องดื่มประเภท ไวน์ โดยเชื่อกันว่า ไวน์จะทำให้รสชาติอาหารดีขึ้น

1.3 ดื่มน้ำหลังอาหาร เพื่อช่วยย่อยอาหาร มักใช้เครื่องดื่มประเภทลิเคอร์ เสิร์ฟในแก้วขนาดเล็ก¹⁸ หรืออาจจะเป็นชา กาแฟก็ได้

2. ดื่มเพื่อเฉลิมฉลองหรืออวยพร

เป็นธรรมเนียมเฉพาะของชาวตะวันตก ซึ่งต้องดื่มเครื่องดื่มอย่างเป็นทางการ เป็นการถวายชัยมงคลหรืออวยพรให้กับประมุขของรัฐ หรือเจ้านาย มักใช้เครื่องดื่มประเภทสปาร์กกิ้งไวน์ หรือ แชมเปญ ในเวลาดื่มเครื่องดื่ม ประธานของงานจะต้องกล่าวเชิญชวนแขกมาร่วมกันดื่ม และหากเป็นการถวายชัยมงคลแด่ประมุขของรัฐแล้ว จะต้องยืนขึ้นดื่มเครื่องดื่มนั้น บางแห่งมีการบรรเลงเพลงสรรเสริญประมุขของรัฐ หรือเพลงประจำชาติ (National Anthem) ด้วย

3. ดื่มเพื่อความบันเทิง

การดื่มประเภทนี้ไม่เป็นพิธีการมากนัก ส่วนมากจะเป็นการดื่มเครื่องดื่มในงานรื่นเริงหรืองานเลี้ยงฉลอง สามารถดื่มเครื่องดื่มได้ทุกประเภท โดยมากนิยมใช้เครื่องดื่มประเภทเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์หรือเครื่องดื่มผสมชนิดต่างๆ

¹⁸ ชลธิชา บุนนาค, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 110.



ที่มา www.homelogics.com