

บรรณานุกรม

หนังสือภาษาไทย

- ขนิษฐา (ชูโต) วิจิตสงคราม, พลตรีหญิง คุณหญิง. คำปรารภในการจัดพิมพ์ตำรากับเข้าแม่ครัวหัวป่าก์ ใน อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ นายชูพาสน์ ชูโต, ณ เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส 20 สิงหาคม 2544. มปป. : มปป. ไม่มีเลขหน้า.
- ขวัญแก้ว วัชรโรทัย, วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร, พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด, 2536)
- ขวัญแก้ว วัชรโรทัย และ พูนศิริ วัจนภูมิ. หน่วยที่ 10 การเตรียมการบริการในภัตตาคาร ในเอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2545.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว. สี่แผ่นดิน แผ่นดินที่ 1. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สยามรัฐ. 2531.
- จตุพร จันทนะสุด. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต. 2549.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. ตำราทำกับข้าวฝรั่ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. 2545.
- ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2543.
- ชลธิชา บุนนาค. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต. 2541.
- ชูศรี เกียรติเพชร. การบัญชีโรงแรม ระบบการบัญชีและการควบคุม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ซิลค์เวอร์ม. 2545.
- เดอชัวซีย์, บาทหลวง. จดหมายเหตุรายวันการเดินทางไปสู่ประเทศสยาม, สันต์ท.โกมลบุตร แปล. พระนคร : สำนักพิมพ์ก้าวหน้า. 2516.

- ดาซาร์ด, บาทหลวง. จดหมายเหตุการเดินทางสู่ประเทศสยาม, สันต์ ท.โกมลบุตร แปล.
กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา. 2517.
- เทวี โพธิผละ. หน่วยที่ 8 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ใน เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม.
พิมพ์ครั้งที่ 5. นนทบุรี : ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมราชา. 2547.
- นันทิยา สว่างวุฒิธรรม, บทนำ ใน จดหมายเหตุการก่อสร้างและซ่อมแซมพระที่นั่ง
วิมานเมฆ พุทธศักราช 2443 - 2518 กรุงเทพฯ : มปท, 2533.
- แน่น้อย ศักดิ์ศรี, ม.ร.ว., และคณะ. องค์ประกอบทางกายภาพกรุงรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ
: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2534.
- บัณฑิต จุลาสัย. ไฮเต็ลรถไฟหัวหินแห่งสยามประเทศ. กรุงเทพฯ : ศูนย์หนังสือแห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2541.
- ประสงค์ แสงพ่ายพ. การบริหารการโรงแรม. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 2538.
- ปรีชา แดงโรจน์. การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : ชงชัยการพิมพ์.
มปป.
- "....." พจนานุกรมศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร
: ยูไนเต็ดโปรดักชั่น. 2533.
- ปิยนาด บุนนาค และคณะ. คลองในกรุงเทพ. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
2525.
- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ
: โอเดียนสโตร์. 2549.
- ปิ่น มาลากุล, ม.ล. เรื่องหม่อมทวิวงศ์ ที่ข้าพเจ้าทราบ ใน ประเพณีในราชสำนัก (บางเรื่อง)
กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์พระจันทร์, 2514. (พิมพ์ฉลองพระเดชพระคุณ ในงาน
พระราชทานเพลิงศพ พลตรี หม่อมทวิวงศ์ถวัลยศักดิ์ (ม.ร.ว.เฉลิมลาภ ทวิวงศ์)
ป.จ.,ม.ป.ช.,ม.ว.ม. ณ เมรุหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส วันที่ 23
กุมภาพันธ์ 2514)
- พรรณพิมล ก้านกนก และ คณะ หลักการตลาด พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 2548.

- พลศรี คชาชีวะ และ บุญเสริม หุตะแพทย์. หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกิจการภัตตาคาร
 ใน เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคบริการในภัตตาคาร. พิมพ์
 ครั้งที่ 2. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา ธิราช. 2545.
- พิสมัย ปโชติการ. งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ศึกษาพร.
 2531.
- พูนแสง (ลดาวลัย) สุตะบุตร, ม.ล., เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ในรัชกาลที่ 5. กรุงเทพฯ :
 อมรินทร์การพิมพ์, 2526 (พิมพ์สนองพระคุณเนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพ ณ
 เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส วันเสาร์ที่ 26 ธันวาคม
 พุทธศักราช 2526)
- มหาเทพกษัตริย์สมุห์ (เนื่อง สาคริก), พระ, อัดชีวประวัติ ใน อนุสรณ์งานพระราชทาน
 เพลิงศพ ขุนตำรวจเอก พระมหาเทพกษัตริย์สมุห์ (เนื่อง สาคริก) ต.ม.,ว.ป.ร.,
 ป.ป.ร. ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันเสาร์ที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2541 (กรุงเทพฯ :
 โรงพิมพ์สารบรรณทหารเรือ พระราชวังเดิม, 2514) หน้า 144 และหน้า 166 – 167.
- ลา ลูแบร์. จดหมายเหตุผลลูแบร์ เล่ม 1. สันต์ ท. โกมลบุตร แปล. พระนคร : สำนักพิมพ์
 ก้าวหน้า. 2510.
- วิเชียร เลิศโกถานนท์ และ พลศรี คชาชีวะ. หน่วยที่ 12 การจัดการการตลาดกับงานภัตตาคาร
 ใน เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร,
 พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช : นนทบุรี. 2545.
- ศิลปากร, กรม. บันทึกgrayวันของเซอร์จอห์น เบาริง. นันทนา ดันติเวสส แปล. กรุงเทพฯ :
 ไอเดียสแควร์. 2532.
- “.....” เรื่องกฎหมายตราสามดวง. กรุงเทพฯ : อุดมศึกษา. 2521.
- อรวินท์ เลาหรัชตน์นัท และ นัฐพล กลั่นวารี, หน่วยที่ 11 การจัดการและเทคนิคการดำเนิน
 งานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ใน เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการ
 และเทคนิคการบริการในโรงแรม. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัย
 ธรรมาธิราช. 2539.
- “.....”. หน่วยที่ 11 การจัดการและเทคนิคการดำเนินงานในแผนกบริการอาหาร
 และเครื่องดื่ม ใน เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการใน
 โรงแรม. พิมพ์ครั้งที่ 6. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช.
 2547.

อรวินท์ เลหาหรัชตนันท์. หน่วยที่ 8 การจัดการอาหารในโรงแรม ใน เอกสารการสอนชุดวิชา
การจัดการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน. พิมพ์ครั้งที่ 4. นนทบุรี : สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539.

อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ พระยาพิทักษ์เทพมณเฑียร (กระจ่าง หงสกุล) ณ
เมรุวัดโสมนัสวิหาร วันเสาร์ที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ.2518. กรุงเทพฯ : บัณฑิตการพิมพ์.
2518.

อักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะ. อารยธรรมสมัยโบราณ - สมัยกลาง.
พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2533.

หนังสือภาษาต่างประเทศ

Michael Pepper et al. Customer Service. Illinois : Bennett Publishing Company.
1984.

John Ayto. Dictionary of Word Origins. Britain: Richard Clay Ltd., 1994.

Mayer, Stlvia. Schmid and Spuhler Professional Table Service. New York : Van
Nostrand Reinhold. 1991.

Shizuo TSUJI. Professional Restaurant Service. Japan : Kamakura Shibo
Publishing Co., Ltd. 1988.

D.R.Lillicrap. Food and Beverage Service. London : Edward Arnold Ltd. 1980.

June Payne – Palacio and Monica Theis. Introduction to Food Service. New
Jersey : Upper Saddle River. 2005.

คำศัพท์ที่ควรทราบ

1. **a la Carte** (อาลาจากเตอะ) ad/.,adj. เป็นคำภาษาฝรั่งเศสหมายถึง รายการอาหาร (Menu) ซึ่งมีราคากำกับไว้ทุกรายการ
2. **alcohol,ethyl alcohol** (แอลกอฮอล์,เอ็ททิลแอลกอฮอล์) n. เครื่องดื่มมีนเมาที่มีแอลกอฮอล์ซึ่งไม่มีสี ระเหยง่าย ติดไฟง่าย
3. **B & B** (บีแอนด์บี) n. บรันดีและเบเนดิกตินอย่างละครึ่ง (Brand and Benedictine)
4. **bacon** (เบคอน) n. เนื้อหมูชิ้นบางๆ ที่ทำการถนอมอาหารโดยการทำให้เค็มหรือรมควัน
5. **Barbecue** (บาบิคยู ซอส) n. 1. อาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งหมายถึง เนื้อย่าง หรือ บั้งบนเตา
2. งานเลี้ยงกลางแจ้งที่เสิร์ฟบาบิคิว
v.t. 1.ย่างหรือบั้งด้วยตะแกรงบนเตาถ่าน พร้อม กับพรม น้ำซอสในขณะที่ย่างด้วย
3. ปรุงด้วยซอสที่มีเครื่องเทศรสจัด
6. **barbecue sauce** (บาบิคยู ซอส) n. ซอสมะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ กระเทียม น้ำส้มสายชู เนย น้ำตาล เกลือ พริกไทย และ Worcestershire sauce ผสมให้เข้ากัน ใช้พรมขณะบั้งหรือจิ้มขณะรับประทานบาร์เบอคิว
7. **beef** (บีฟ) n. เนื้อวัวซึ่งอายุมากกว่าหนึ่งปี (เนื้อวัวตัวผู้ที่ตอนสำหรับฆ่า "steer" เป็นเนื้อวันที่ดีที่สุด)
8. **beer** (เบีย) n. 1. เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ทำโดยการต้ม (brew) ข้าวมอลท์ที่หมักแล้วผสมแต่งรสด้วยดอกฮอป (hop)
2. เครื่องดื่มที่ฟูเป็นฟองผสมคาร์บอนเนต ไม่มีแอลกอฮอล์หรือมีเพียงเล็กน้อย แล้วแต่งรสด้วยรากไม้ หรือพีช เช่น root beer, ginger beer
9. **biscuit** (บิสกิท) n. 1. อังกฤษหมายถึงขนมปังกรอบหวานหลายรสรูปลักษณะต่างๆ
2. อเมริกันหมายถึงเค้กหรือขนมปังที่ทำโดยไม่ต้องใส่ผงฟู
10. **brandy** (บแรนดี) v.t. ผสมด้วยบรันดี

11. **brandy butter** (บแรนดี บัทเทอะ) n. เนยที่ทำให้รสค่อนข้างหวาน และมีกลิ่นรสบรันดี เสริมกับขนมพุดดิ้ง
12. **bread** (เบรด) v.t. โรยหน้าหรือชุบด้วยขนมปังป่น
13. **butter** (บัทเทอะ) n. เนยเหลว
14. **barley wine** (บาลี ไวน์) เบียร์ดำ (stout) ที่มีกลิ่นและรสค่อนข้างแรง ปกติจำหน่ายในขวดเล็ก
15. **bitter ale** (บิทเทอะ เอล) เบียร์ยอดนิยมของอังกฤษที่มีส่วนผสมของฮอปและมอลต์มาก บางทีก็มีกลิ่นรสผลไม้ (nutty flavour) ประกอบด้วย
16. **Bock** (บ็อค) เบียร์ดำชนิด lager รสเข้ม ของเยอรมัน (สำหรับฝรั่งเศสหรือประเทศอื่นๆ รสอ่อนกว่า) เบียร์ Bock ชนิดที่มีรสเข้มมากที่สุดคือ Doppelbock
17. **cabbage** (แคบบิจ) n. กะหล่ำปลี
18. **café** (แคะเฟ) n. อังกฤษหมายถึงร้านอาหารเล็ก ที่เสิร์ฟกาแฟ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และอาหารเบาๆ
19. **cake** (เคค) n. ขนมเค้ก
20. **candy** (แคนดี้) n. ลูกอม, ลูกกวาด v.q. เคลือบน้ำตาล
21. **caramel** (แคระเมิล) n.
 1. น้ำตาลเคี่ยวจนไหม้เล็กน้อยจะมีกลิ่นหอม ใช้ผสมของหวานและเครื่องดื่ม
 2. น้ำตาลกวนเป็นขนมก้อนเล็กๆ ใส่นม เนย และอื่นๆ
22. **catsup** (แคทซ์พ) n. = ketchup
23. **cheese** (ชีซ) n. เนยแข็งส่วนใหญ่ทำจากนมวัว แต่บางชนิดทำจากนมแกะ, แพะ แม้กระทั่งอูฐและกวาง reindeer
24. **cherry** (เชรี) n. ผลเชอร์รี่ ต้นเชอร์รี่ ลักษณะผลคล้ายพุทราขนาดเล็ก สีแดงเข้มหรือดำ รสหอมหวาน ดอกเชอร์รี่มีสีขาว ชมพู หรือชมพูอมแดง บางชนิดนิยมปลูกเป็นไม้ประดับ สำหรับตัดดอก ลักษณะการออกดอกคล้ายต้นฝรั่ง หรือต้นชมพูพันธุ์ทิพย์
25. **chilli, chili** (pl chillies chillies) (ซิลลี) n. พริกชนิดต่างๆ
26. **cocktail** (คอค-เทล) n.
 1. เหล้าผสมชนิดต่างๆ โดยการเขย่าหรือคนมีสูตรต่างๆ กัน ดื่มก่อนอาหารหรือกับอาหารว่าง (snacks)
 2. อาหารจานแรก (appertizer) เช่น Fruit หรือ Shrimp Cocktail

27. **Cream cheese** (ครีมชีส) เนยแข็งชนิดครีม เนื้อเหลว
28. **deer** (เดย์) n. เนื้อกวาง (venison)
29. **dessert** (ดีเสท) n. ขนมหวานทั้งร้อนและเย็น เช่น ผลไม้ เพสตรี้ พุดดิ้ง ไอศกรีม เสิร์ฟเป็นอาหารจานสุดท้าย ของหวานของชาวอังกฤษสมัยก่อน จะหมายถึง ผลไม้ และถั่วที่รับประทานหลังอาหารด้วย
30. **dinner** (ดีเน) n. (ฝรั่งเศส) อาหารค่ำ (dinner)
30. **dinner** (ดินเนอะ) n. อาหารมื้อใหญ่รับประทานตอนกลางวันหรือค่ำก็ได้, อาหารมื้อค่ำ
31. **entrée, entrée** (อ็องเฌร์) n. (ฝรั่งเศส) อังกฤษหมายถึง อาหารที่เสิร์ฟระหว่างปลา และ main course สำหรับอาหารค่ำ อเมริกัน หมายถึง อาหารหลัก (main course) แต่ละมื้อ
32. **freeze** (ฟรีซ) v.t. แช่แข็งอาหารที่เสื่อง่ายโดยอุณหภูมิต่ำกว่าศูนย์องศาเซลเซียส (°C) และอยู่ในสภาพเย็นจนแข็ง
33. **frog** (ฟร็อก) n. กบเป็นอาหารชั้นดีที่นิยมกันมากในหมู่ชาวฝรั่งเศสในยุโรปอื่นๆ ส่วนใหญ่รับประทานแต่ขา
34. **frost** (ฟร็อซ) v.t. เคลือบหรือราดหน้าเค้กหรือผลไม้ด้วยน้ำตาล
35. **fruit** (ฟรุท) n. ผลไม้ พืชผล
36. **fruit cake** (ฟรุทเคค) n. เค้กใส่ผลไม้
37. **fry** (ไฟไร) v.b. ทอดด้วยน้ำมันร้อนๆ
38. **game** (เกม) n. สัตว์ป่า เช่น หมู ควายป่า กวางชนิดต่างๆ กระต่ายป่า ไก่ป่า เป็ดป่า นกต่างๆ สัตว์ ที่ได้จากการล่า หรือเหมาะสำหรับล่า
39. **garfish** (กาพิฌ) n. ปลาชนิดหนึ่งในยุโรปและแถบแอตแลนติกตอนเหนือ ลำตัวและปากยาว เวลาทำเป็นอาหารแล้วก้างจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวนิยมรับประทานกันมากในหมู่ชาวเมดิเตอร์เรเนียนและชาวสแกนดิเนเวีย
40. **garlic** (กาลีค) n. กระเทียม หัวกระเทียม
41. **garlic salt** (กาลีค ซอลท) n. กระเทียมและเกลือป่น,เกลือรสกลั่นกระเทียม
42. **green bacon** (กรีน เบคัน) n. เบคอนที่ไม่ได้รมควัน
43. **grill** (กริล) v.t. บั๊งหรือย่าง
44. **ham** (แฮม) n. ตะโพก,ต้นขาหลัง ขาหลัง ของหมูคองแล้วรมควัน

45. **hamburger** (แฮมเบอระเกอะ) น. ขนมปังก้อนกลมผัดครึ่งประกบ,สอดไส้เนื้อ บดทอด, แฮมเบอร์เกอร์
46. **heart** (ฮาท) น. 1. หัวใจของสัตว์มีกระดูกสันหลัง เช่น วัว แกะ ลูกวัว และหมูอบไปด้วยโปรตีน ธาตุเหล็ก วิตามิน A และ B group
2. ส่วนกลางสุดของผัก เช่น กะหล่ำปลี,ผักกาดหอม เป็นต้น
47. **heavy** (เฮฟ-อิ) adj. 1. ย่อยยากเพราะไขมันมากเกินไป
2. ไม่ขึ้นหรือไม่ฟู
48. **herb** (เฮิบ) น. สมุนไพร เครื่องปรุงเครื่องหอม
49. **herb bouquet** (เฮิบ บูเก้) น. สมุนไพรเครื่องหอมหลายชนิดผสมกันใช้ปรุงอาหาร (mixed herbs used for seasoning)
50. **Hermitage** (แฮร์มิตาเจอะ) น. เหล้าองุ่นแดงและขาวจากหุบเขา Rhone ของฝรั่งเศส
51. **hero** (ฮีโร่) น. = submarine แชนด์วิชอันใหญ่ของชาวอเมริกัน
52. **high tea** (ไฮ-ที) น. หมายถึงน้ำชาซึ่งเสิร์ฟอาหารคาวเพิ่มขึ้นนอกเหนือจากขนมน้ำชาทั้งคาวหวานและผลไม้
53. **honey** (ฮันนี่) น. น้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ในรวงผึ้ง
54. **hotcake** (ฮอทเคค) น. แพนเค้กชนิดหนึ่ง
55. **hot dog** (ฮอทดอก) น. ไส้กรอก frankfurter ร้อนๆ เสิร์ฟในขนมปังก้อนยาว (a long bread roll)
56. **ice cream** (ไอศครีม) น. ของหวานแช่เย็นจัดทำด้วยครีมและไข่น้ำรสต่างๆ, ไอศกรีม
57. **Indian corn** (อินเดียน คอรน) น. ข้าวโพด (maize)
58. **Indian food** (อินเดียน ฟู้ด) น. อาหารอินเดีย
59. **Inn** (อินน) น. โรงแรม, โรงแรม
60. **Irish coffee** (ไอริช คอฟฟี่) น. กาแฟร้อนใส่น้ำตาลและวิสกี้ไอริชลอยหน้าวิปครีม
61. **Irish moss** (ไอริช มอส) น. สาหร่ายทะเลชนิดหนึ่งสีแดงเจือม่วง
62. **Irish whisky** (ไอริช ฮวิซ-คิ) น. วิสกี้ทำจากข้าวบาร์เลย์ในเกาะไอร์แลนด์ (Ireland)
63. **Italian food** (อิตาลีแยน ฟู้ด) น. อาหารอิตาลี
64. **Italian wine** (อิตาลีแยน ไวน์) น. เหล้าองุ่นอิตาลี
65. **Jar** (จา) น. เบียร์หรือเอล 1 แก้ว (ภาษาตลาดในบ้านเหล่า 'pub')

66. Jelly roll (เจลลี่ โรล) n. ขนมปังก้อนกลมใส่ไส้เยลลี่ของชาวสวิส
67. Ketchup, catchup (เคซ-อัฟ) n. ซอสมะเขือเทศ
68. kipper (คิปเพอะ) n. ปลาแซลมอนหรือปลาเทราต์ตัวผู้ในระหว่างและหลังฤดูวางไข่, ปลาแฮริงที่แล้ใส่เกลือแล้วรมควันให้แห้ง
69. kiwi, kiwi fruit (คิวิ ฟรุท) n. ผลไม้ชนิดหนึ่ง รูปไข่ (คล้ายละมุด) เปลือกสีน้ำตาลมีขน เนื้อสีเขียว เมล็ดสีดำ
70. lamb (แลมบ) n. ลูกแกะที่อายุน้อยกว่า 1 ปี หรือพันธุ์ที่ยังไม่ขึ้น, เนื้อลูกแกะ
71. laver (เลเฟอะ) n. 1. สาหร่ายทะเลชนิดหนึ่ง
2. สาหร่ายทะเลสีแดง ใบใช้ทำสลัด แต่โดยมากมักจะต้ม ทำเป็นก้อนแล้วทอด รับประทานเป็นอาหารเช้า
72. liquor (ลิก-เออะ) n. เหล้าที่ต้มกลั่น (distilled alcoholic beverage) เช่น bourbon, gin, rum, vodka, Scotch, rye whiskey, whiskies, brandies liqueurs หรือ cordials ทุกชนิด
73. lobster (ลอป-ชเทอะ) n. กุ้งทะเลขนาดใหญ่ เปลือกแข็ง เนื้อรับประทานคล้ายปู
74. malt (มอลท) v.t. 1. เปลี่ยนจากข้าวบาเลย์มาเป็นข้าวมอลท์
2. กลั่นจากข้าวมอลท์
75. mango (แมง-โก) n. มะม่วง (มีมากมายหลายชนิด)
76. meal (มีล) n. 1. ส่วนของข้าวหรือผลไม้ที่กินได้, บดเป็นเม็ดเล็กๆ แต่ไม่ละเอียดเหมือนแป้ง, ป่น, ของป่น, ปลาย (ข้าว), กาก (ถั่ว)
2. ข้าวโอ๊ต (สก๊อตแลนด์)
3. แป้งข้าวโพด (อเมริกา)
77. meat (มีท) n. 1. เนื้อสัตว์ (flesh) ที่ใช้เป็นอาหารทุกชนิด (เนื้อหมู ลูกวัวเรียกว่า white meat, เนื้อวัว แกะ เรียกว่า red meat)
2. อาหาร (food)
78. menu (เมอนู) n. (ฝรั่งเศส) รายการอาหาร, บัญชีอาหาร (bill of fare) ทำเป็นการ์ดสำหรับภัตตาคารหรืองานจัดเลี้ยง
79. mild (ไมลด์) n. รสอ่อน, เบียร์ดำที่ไม่มีกลิ่นฮอป
80. mix (มิกซ) n. ผลผลิตจากการผสม, เครื่องปรุงอาหารที่ผสมเป็นสูตรสำเร็จเพื่อจำหน่าย

81. **mousse** (มูสเสอะ) n. (ฝรั่งเศส) ของหวานทำด้วย ครีม เกล็ด หรือไข่ขาวตีใส่พิมพ์
แช่เย็นของหวานทำด้วยเกล็ดผสมเนื้อต่างๆ เช่น แยม ไข่หรือเนื้อลูกวัว และผักต่างๆ
ใส่พิมพ์แช่เย็น ถ้าเป็นพิมพ์ขนาดใหญ่ก็จัดสำหรับบุฟเฟ่
82. **neck** (เน็ค) n. เนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้ออื่นๆ ตัดช่วงระหว่างหัวกับลำตัว
83. **noodle** (นู๊ดล) n. ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่
84. **nutty** (นัทที) adj. มีหรือผลิตถั่ว, รสและกลิ่นคล้ายถั่ว
85. **oil** (ออยล) v.t. ละลายไขมันหรือมันแข็งด้วยความร้อน
86. **oyster plant** (ออยชเถอะ แพลนท) n. ผักชนิดหนึ่งดอกสีม่วง รากขาวยาวมีกลิ่นและ
รสของหอยนางรม (salsify, salsify)
87. **packing** (แพ็คคิง) n. วัสดุห่อ, บรรจุอาหาร เช่นเนื้อ (meat) เพื่อไว้ขาย
88. **palm** (พาล์ม) n. ต้นปาล์มชนิดต่างๆ รวมทั้งอินทผลาล์ม (date) และมะพร้าว (coconut)
89. **paste** (แพสท) n. dough สำหรับทำ pastry, almond paste สำหรับขนมหวาน, เนื้อ
หรือปลาบดสำหรับทาหน้าขนมปัง เช่น beef paste, ผักหรือผลไม้บด เช่น tomato paste
90. **pastry** (แพสทรี) n. แป้งอบที่ใช้เป็นเปลือกของอาหารจำพวก pie ทั้งคาวและหวาน
91. **pasty** (แพสตี) n. อาหารมีแป้งเป็นเปลือกแข็ง ข้างในมีไส้มีลักษณะเป็นแป้งเปียก
92. **peanut** (พีนัท) n. ถั่วลิสง
93. **picnic** (พิกนิก) n. 1. การไปเที่ยวระยะสั้นวันเดียวกลับและนำอาหารไปรับประทาน
ด้วยในที่โล่ง
2. ของว่างรับประทานนอกโต๊ะอาหาร
94. **popcorn** (พอปคอร์น) n. ข้าวโพดคั่ว
95. **Port** (พอร์ท) n. เหล้าองุ่นหวานบำรุงสุขภาพ ดื่มหลังอาหาร แอลกอฮอล์ต่ำกว่า
liqueurs
96. **porter** (พอร์ทเธอร์) n. เบียร์ดำขม ต้มจากมอลท์ที่คั่วหรืออบจนเกือบไหม้
97. **potage** (โปตาฌ) n. (ฝรั่งเศส) ซุปข้น (a thick soup)
98. **private bar** (ไพรเวท บาร์) n. ห้องพิเศษในบ้านเช่า (saloon bar)
99. **rare** (แร) adj. เนื้อที่ปรุงสุกข้างนอก แต่ข้างในยังแดงอยู่
100. **red** (เรด) n. เหล้าองุ่นแดง

101. **sage cheese** (เซจชีซ) n. เนยแข็งที่ที่จุดสีเขียว และมีกลิ่นใบ sage เช่น (เนยแข็ง) Derby
102. **salad** (แซล-แอ็ด) n. 1. ผักสดต่างๆ ที่ใช้ทำสลัด
2. ผักสลัดผสมน้ำซอส (dressing) ต่างๆ รับประทานกับอาหาร เนื้อหรือปลา
3. อาหารสดหรือสุกชิ้นเล็กๆ ผสมน้ำซอสต่างๆ หรือ เครื่องปรุงอื่นๆ เช่น สลัดอาหารทะเล (seafood salad), ผลไม้ (fruit salad)
103. **salt** (ซอลท) n. เกลือ ซึ่งธาตุประสมมีรสเค็ม, สารประกอบซึ่งเกิดจากการอนุมูลต่างและอนุมูลกรด, เกลือสมุทร เกลือที่ทำจากน้ำทะเล, เกลือสินเธาว์ เกลือบก เกลือที่ขุดจากบ่อ
104. **sandwich** (แซนควิช) n. adj. ที่ใช้สำหรับทำแซนควิช เช่น sandwich loaf
105. **service** (เซอฟิช) n. บริการ, รับประทาน
106. **shark** (ชาร์ค) n. ปลาฉลาม (บางชนิดนิยมรับประทานกันในยุโรปและตะวันออกไกล)
107. **sherry** (เช-รี) n. เหล้าองุ่นสเปนหรืออเมริกา มีชนิด dry, medium และ sweet หรือ cream สีอ่อน สีทอง และสีเหลืองอำพัน (amber-hued), sherry ใช้ผสมปรุงรสอาหารคาว หวาน และเครื่องดื่มหลายชนิด, dry sherry มักดื่มก่อนอาหารหรือพร้อมซูป, cream sherry พร้อมของหวาน เพราะรสหวาน
108. **shoulder** (โฌลเดอะ) n. เนื้อซึ่งตัดจากบริเวณไหล่และต้นขา
109. **shrimp** (ฉริมพ) n. กุ้งตัวเล็กๆ ทั้งชนิดน้ำจืดและน้ำเค็ม
110. **soda** (โซดา) n. 1. โซดา (น้ำอัดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์)
2. เครื่องดื่มรสหวานที่ใส่โซดาสดต่างๆ บางทีใส่ไอศกรีมด้วย
111. **soda biscuit** (โซดา บิสกิท) n. บิสกิททำด้วยนมเปรี้ยวหรือ butter milk และผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต เพื่อให้ฟู
112. **soda water** (โซดา ว้อเทอะ) n. 1. โซเดียมไบคาร์บอเนตอย่างอ่อนละลายน้ำผสมกรดบางชนิดซึ่งทำให้เกิดฟอง
2. เครื่องดื่มที่มีน้ำผสมคาร์บอนไดออกไซด์ภายใต้กำลังอัดซึ่งจะทำให้เกิดฟองเมื่อเทลงในแก้ว

113. **soupcon** (ซุพซง) n. (ฝรั่งเศส) สิ่งที่เจือลงไปเล็กน้อย เช่น อาหารใส่กระเทียมเล็กน้อย
กาแฟเจือบรันทินิดน้อย (a very slight amount. Literally, a suspicion, as of garlic)
114. **sour cherry** (ซาวรุ เชรี) n. ผลไม้ชนิดหนึ่ง รสเปรี้ยว เนื้อนิ่มสีดำ ตระกูลเดียวกับ
กุหลาบ
115. **sparerib** (ซแพริบ) n. ซี่โครงหมูมีเนื้อติด
116. **sparkle** (ซพา-ค'ล) v.t. ทำให้เป็นฟอง ทำให้มีฟอง เดือดเป็นฟอง
117. **sparkling wine** (ซพาคลิ่ง ไวน์) n. เหล้าองุ่นชนิดเป็นฟอง
118. **spirit** (ซพี-ริท) n. สุรา, เหล้ากลั่น (distilled liquor) ที่มีแอลกอฮอล์สูง เช่น เหล้าโรง,
วิสกี้, บรันที้, ยิน, รัม และอื่นๆ
119. **spoon bread** (ซพูน เบรด) n. ขนมเนื้อนิ่ม ทำจากแป้งข้าวโพด ผสมนม ไข่ ต้องใช้
ช้อนตักรับประทาน
120. **spring onion** (ซพริง อันยั้น) n. ต้นหอมสด บางทีเรียกว่า salad onion หรือ scallion
121. **spring roll** (ซพริง โรล) n. ปอเปี๊ยะทอดกรอบไส้ผัก เช่น ถั่วงอก และเนื้อฉีกผอย
(shredded meats)
122. **steak** (ซเทค) n. 1. ก. เนื้อชนิดนุ่มจากตะโพก ใช้อ่างหรือทอด
ข. เนื้อจากส่วนคอหรือไหล่ ค่อนข้างเหนียว ใช้น้ำสตูหรือต้ม
เปื่อย (braising)
2. ชิ้นเนื้อปลาและระหว่างลำตัวกับหางของปลาตัวใหญ่ๆ
3. เนื้อบลด ใช้น้ำเต็ก เช่น แฮมเบอเกอร์สเด็ก
123. **steam** (ซทีม) n. นึ่งอาหาร ,ปรุงอาหารโดยการนึ่ง
124. **strawberry** (ซทรอเบรี่) n. ผลสตรอเบอรี่
125. **straw wine** (ซทรอไวน์) n. เหล้าองุ่นชนิดหวาน ทำจากองุ่นตากแห้งบนฟาง ก่อนนำ
ไปหมัก
126. **sugar beet** (ฉูเกอะบีท) n. หัวผักกาดที่ใช้น้ำตาล
127. **sweet cherry** (ซวีท เฉวี) n. ลูกเชอร์รี่หวาน
128. **swizzle stick** (ซวิสซ'ล ซทิก) n. ไม้คนเหล้าสำหรับผสมเครื่องดื่ม อาจทำด้วยไม้ โลหะ
แก้ว พลาสติก หรืออื่นๆ, ไม้คนแชมเปญหรือเหล้าองุ่นที่มีฟองน้อยลง

129. **table d' hote** (ตาเบลลอะ โด้ท) n. (ฝรั่งเศส) อาหารชุดที่จัดเตรียมไว้ล่วงหน้า เพื่อเสิร์ฟให้แขกตามเวลาที่กำหนดราคาตายตัว (table of the host)
130. **table salt** (เทบ'ล ซอลท) n. เกลือป่น นำไปปรุงรสอาหารได้สะดวก
131. **table wine** (เทบ'ล ไวน์) n. เหล้าองุ่นชนิดธรรมดา ที่ไม่ได้ปรุงหรือแต่งรส
132. **tapster** (แท็พสเทอะ) n. พนักงานเสิร์ฟเหล้าในบาร์
133. **tea** (ที้) n. 1. เครื่องดื่มที่มีกลิ่นหอม ชงจากใบชา
2. พืชต่างๆ ที่มีลักษณะและคุณสมบัติคล้ายชา ใช้ชงในน้ำดื่มได้ เช่นเดียวกับชา
3. อาหารมื้อบ่าย ก่อนอาหารค่ำ ซึ่งมีจำนวนอาหารไม่มากเท่าอาหารกลางวัน
134. **tea bag** (ที้แบค) n. ถุงผ้าหรือกระดาษบรรจุชาพอสําหรับ 1 ที่ เพียงแต่แช่ถุงชานั้นลงในน้ำเดือด ก็จะได้น้ำชาตามต้องการ
135. **tea boy** (ที้ บอย) n. เด็กหนุ่มที่ทำหน้าที่ชงชาเสิร์ฟพนักงานอื่นๆ ในสำนักงาน หรือโรงงาน
136. **tea bread** (ที้เบรด) n. ขนมปังหวานซึ่งรับประทานกับน้ำชาช่วงเวลาพักระหว่างเช้ากับกลางวันหรือตอนบ่าย เพื่อคือน้ำชา กาแฟ และรับประทานของว่างในขณะที่ทำงานของชาวอังกฤษ
137. **tea cake** (ที้แคค) n. ขนมปังแผ่นกลมรสหวานใส่ลูกค้อแรนท์ บิงแล้วทาเนย
138. **tea lady** (ที้เลดี้) n. ผู้หญิงที่ทำหน้าที่ชงชาเสิร์ฟพนักงานอื่นๆ ในสำนักงานหรือโรงงาน
139. **tempura** (เทมปุระ) n. อาหารญี่ปุ่น อาหารทะเลและผักชุบแป้งทอด
140. **teriyaki** (เทรียากิ) n. อาหารญี่ปุ่นเนื้อ, ไก่ หรือ กุ้ง หอย ปู (shellfish) หมักในซอสซีอิ้วรสจัดแล้วจึงนำไปย่าง
141. **toast** (โทสท) v.t. ปิ้งขนมปัง
142. **toast** (โทสท) n. ขนมปังปิ้ง
143. **tuck** (ทัค) n. ขนมจำพวกซ็อกโกแลต เค้ก และอื่นๆ ซึ่งรับประทานโดยเด็กนักเรียน
144. **tuna** (ทูน่า) n. 1. ปลาทูน่า
2. พืชตระกูลกระบองเพชรมีผลเหมือนแพร์แต่มีหนาม

145. **turnover** (เทินโอเวอะ) n. ขนมหวานทำจากแป้งเป็นรูปร่างกลม ใส่ไส้แล้วพับครึ่ง เช่น apple turnover
146. **tusk** (ทัซค) n. ปลาทะเลชนิดหนึ่งคล้ายปลาคอด
147. **TV dinner** (ทีวี ดินเนอร์) n. อาหารสำเร็จรูปใส่ถุงแช่เย็นจัด เช่น เนื้อ มันฝรั่ง และผัก เพียงแต่อุ่นให้ร้อนเท่านั้นก็พอรับประทานได้ทันที
148. **twist** (ทวิชท) n. 1. แป้งอบ ทำเป็นรูปเกลียว
2. เปลือกส้มหรือมะนาวเส้นยาว ใช้ปรุงรสเครื่องดื่ม เช่น twist lemon peel
149. **ugli** (อ๊ก-ลิ) n. สัมพันธ์ผสมระหว่าง grapefruit กับ tangerine ใช้ทำแยม เปลือกมีกลิ่นหอม
150. **underproof** (อันเดอะพรูฟ) adj. มีจำนวนแอลกอฮอล์น้อยกว่ามาตรฐานเหล้าทั่วๆ ไป
151. **unfreeze, unfrozen** (อันฟรีซ, อันฟรอสเซ็น) v.b. ละลาย (melt, thaw)
152. **vanilla** (ฟะนิลละ) n. วานิลลา ไม้จำพวกกล้วยไม้ ดอกหอมหวาน เม็ดทำเชือกกลิ่นสำหรับเจือของหวาน, น้ำเชือกกลิ่นดอกไม้ชนิดนี้
153. **veal** (วีล) n. เนื้อลูกวัว
154. **vealer** (ฟีลเลอะ) n. ลูกวัว (a calf) ที่เลี้ยงไว้เพื่อฆ่าเมื่ออายุประมาณ 3 เดือน เพื่อต้องการเนื้อลูกวัว (veal) โดยเฉพาะ
155. **veau** (โว) n. (ฝรั่งเศส) เนื้อลูกวัว (veal)
156. **vegetable** (เฟจดิทะบ'ล) n. พืช ผักต่างๆ
157. **Victoria** (ฝิค-โทเรียะ) n. ลูกพลัมหวานสีแดงขนาดใหญ่ (a large red sweet type of plum)
158. **vine** (ไفن) n. 1. ต้นองุ่น, เกาองุ่น
2. ไม้เถา, เถาวัลย์
159. **vintage** (ฝินทิจ) adj. (เกี่ยวกับ) เหล้าองุ่นคุณภาพ ไม่ใช่เหล้าองุ่นผสม
160. **vitamin** (ไฝทะมิน) n. วิตามินหรือไวตามิน ธาตุที่เป็นอาหารจำเป็นสำหรับร่างกายไม่ให้พลังงานร่างกายต้องการในปริมาณน้อยมากแต่ขาดไม่ได้ ถ้าขาดจะทำให้อวัยวะต่างๆ ทำงานผิดปกติวิตามินมีหลายชนิด

161. **vitamin A** (ไฟทอะมิน เอ) ก. วิตามินเอ มีมากในน้ำมันตับปลา ไข่แดง เนยเหลว ชลช และแครอท ผักต่างๆ มีประโยชน์ในการช่วยให้เติบโต ป้องกันโรคต่างๆ ที่จะเกิดกับตา และป้องกันการติดต่อเชื้อโรคต่างๆ ด้วย แบ่งออกเป็น 2 ชนิด 1. วิตามินเอหนึ่ง (vitamin A1) 2. วิตามินเอสอง (vitamin A2)
162. **vitamin B complex** (ไฟทอะมิน บี คอมเพลกซ) ก. วิตามินบีรวม วิตามินกลุ่มบีได้แก่
1. วิตามินบีหนึ่ง (Vitamin B1) หรือ Thiamin
 2. วิตามินบีสอง (Vitamin B2) หรือ Riboflavin หรือวิตามินจี (Vitamin G)
 3. ไนอะซิน (Niacin) หรือวิตามินบีสาม (vitamin B3)
 4. กรดแพนโทเทนิก (Pantothenic acid) หรือวิตามินบีห้า (Vitamin B5)
 5. วิตามินบีหก (Vitamin B6) หรือ Pyridoxine)
 6. ไบโอติน (Biotin) หรือวิตามินเอช (vitamin H)
 7. ไอโนสิตอล (Inositol)
 8. กรดพาราอะมิโนเบนโซอิก (Para-aminobenzoic acid)
 9. โคลีน (Choline)
 10. กรดโฟลิก (Folic acid) หรือวิตามินบีเก้า (Vitamin B9) หรือวิตามินเอ็ม (Vitamin for Monkeys)
 11. วิตามินบีสิบสอง (Vitamin B 12) หรือ Cobalamin)
163. **Vouvray** (วูแวย์) ก. (ฝรั่งเศส) เหล้าองุ่นขาวจากเขต ศนรพ่า ในฝรั่งเศส มีทั้งรสหวาน ปานกลางและไม่หวาน (sweet, medium and dry)
164. **Vsop** (วีเอสโอพี) ก. คุณภาพของคอนยัค (cognac) ย่อมาจากคำว่า Very Special Old Pale
165. **wafer** (เวฟอะ) ก. ขนมปังกรอบแผ่นบางๆ และเบา รับประทานกับไอศกรีม บางชนิดมีไส้, ขนมปังที่ใช้ในพิธีทางศาสนาคริสต์ศาสนา
166. **waffle** (วอฟเฟิล) ก. ขนมปังอบนพิมพ์เหล็กสองแผ่นประกบกันรูปกลมมีตารางเล็กๆ ผิดหน้ากรอบรับประทานกับน้ำเชื่อม, น้ำผึ้ง หรือแยม
167. **walter** (เวทเทอะ) ก. พนักงานเสิร์ฟชายในภัตตาคารหรือโรงแรม (หญิง = waitress)
168. **walnut** (วอลนัท) ก. ถั่ววอลนัทหรือมันห่อ ไม่นิยมใช้ทำเครื่องเรือน
169. **wash** (วอช) ก. เครื่องดื่มที่ใสไม่มีรสชาติ (a thin tasteless beverage)

170. **Washington pie** (วอชิงตัน ไพ) n. เค้กชั้นมีไส้แยมหรือเยลลี่
171. **water biscuit** (วอเทอะ บิสกิท) n. ขนมปังกรอบรสจืดทำจากแป้งผสมน้ำ
172. **watermelon** (วอเทอะ เมล-อัน) n. แตงโม
173. **well done** (เวล ดัน) adj. (เนื้อ) สุกมาก ด้วยการปิ้งย่าง ทอด หรืออบ
174. **whale** (ฮเวล) n. ปลาวาฬ (whale calf = ลูกปลาวาฬ)
175. **wheat** (ฮวีท) n. ข้าวสาลี
176. **whisk** (ฮวิสค) v.t. ตีหรือปั่นไข่ นม หรือครีมให้ขึ้นฟูโดยใช้เครื่องมือเครื่องปั่น (a whisk)
177. **whiskey, whisky** (ฮวีซคิ) n. ไอร์แลนด์และอเมริกา วิสกี้เขียนเป็นภาษาอังกฤษว่า whisky*

Scotch whisky มีสองชนิด คือ Malt whisky ผลิตจากข้าว (บาร์เลย์) มอลท์ ส่วน Grain whiskey ผลิตจากข้าวบาร์เลย์ผสมข้าวชนิดอื่น เช่นข้าวโพด

Irish whiskey* ผลิตจากข้าวบาร์เลย์ นิยมดื่มหลังอาหารโดยเฉพาะผสมกาแฟที่เรียกว่า Irish Coffee

Bourbon whiskey* เริ่มจากมณฑล Bourbon รัฐ Kentucky ในอเมริกา ส่วนใหญ่ผลิตจากข้าวโพด รสหวานกว่า Scotch whisky และมีกลิ่นผลไม้ด้วย

Rye whisky ผลิตจากข้าวไร (rye) อย่างน้อย 51 เปอร์เซ็นต์ผสมกับข้าวโพด และข้าวบาร์เลย์ผลิตทั้งในอเมริกาและแคนาดาโดยทั่วไปการกลั่นวิสกี้มักใช้หม้อทองแดงและใช้ถ่านหินชนิดผุ เพื่อให้ไอควันเข้าไปในน้ำเหล้าด้วยเมื่อกลั่นใหม่ๆ จะมีสีขาวใส แต่เมื่อบรรจุถังไม้ (เชอร์หรือโอ๊ค) ไว้นานๆ น้ำมันไม้ของถังจะซึมออกมา กลายเป็นสีเหลือง วิสกี้มีแอลกอฮอล์ประมาณ 40-54 เปอร์เซ็นต์ (The word 'whisky' comes from the Gaelic 'USQUEBAUGH' meaning 'water of life')

178. **white** (ฮไวท) adj. (เกี่ยวกับ) กาแฟที่ใส่นมหรือครีม
179. **whitefish** (ฮไวทฟิช) n. 1. ปลาน้ำจืดจำพวกแซลมอนและเทรอตต์
2. ปลาเนื้อสีขาวที่ไม่มีมัน
180. **white wine** (ฮไวท ไวน์) n. เหล้าองุ่นขาว
181. **whiting** (ฮไวท-อิง) n. ปลาทะเลตัวแบน จำพวกจะละเมียดขาว
182. **wholefood** (โฮลฟู๊ด) n. อาหารต่างๆ ที่มีรูปแบบการปรุงตามธรรมชาติซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูงไม่ใช่อาหารกระป๋องหรืออาหารสำเร็จรูป
183. **wineskin** (ไวเนสคิน) n. ถูที่ทำจากหนังสัตว์ เช่น แพะ ใช้บรรจุเหล้าองุ่น

184. **X** (เอ็กซ์) n. Christ เช่น Xmas (คริสต์มาส)
185. **x-cut** (เอ็กซ์ คัท) adj. (อาหาร ขนม ผลไม้ ฯลฯ) ตัดตามขวาง
186. **yam** (แยม) n. มันเทศ (sweet potato), ต้นไม้ลงหัวใช้ทำแป้งสำหรับคนป่วยและเด็ก, แป้งทำยายม่อม, ต้นสามสิบ (arrowroot)
187. **yam beam** (แย้ม บีน) n. มันแกว
188. **yard of ale** (ยาด ออฟ เอล) n. แก้วทรงสูงประมาณ 1 เมตร (3 feet or about 0.9144 metre) ปากบานเหมือนแตร จุกเครื่องดื่มได้ประมาณ 1-2 ลิตร, แก้วเบียร์ หรือเอลทรงสูง
189. **yarrow** (แยโร) n. ไม้ชนิดหนึ่ง ใบเป็นฝอย ดอกสีขาวมีกลิ่นฉุน ใช้ทำสลัด
189. **yeasty** (ยีสท์) adj. คล้ายหรือเหมือนยีสต์ (of or resembling yeast)
190. **yoghurt, yoghurt, yogurt** (โยเกิร์ต) n. โยเกิร์ต, นมเปรี้ยว (จำพวกยาคูลท์)
191. **yellow plum** (เยลโล พลัม) n. ไม้อเมริกัน คล้ายมะปราง
192. **youngberry** (ยังเบอรี่) n. ผลเบอร์รี่ขนาดใหญ่แดงเข้มอมดำ เป็นพันธุ์ผสมระหว่าง blackberry กับ dewberry กับ loganberry
194. **zabaglione, sabayon** (ซาแบกليون, ซาบายอง) n. (ฝรั่งเศส) ดื่มใส่น้ำผึ้งปรีหรือน้ำตาลทรายในกระทะทองแดง ตั้งไฟอ่อนๆ จนข้นแล้วใส่น้ำมะนาวนิดหน่อย เติมเหล้าองุ่น Marsala หรือ Sweet sherry (1 ช้อนโต๊ะต่อไข่ 2 ฟอง) จะต้องตีโดยไม่หยุด จนขึ้นฟองฟู สูตรนี้ใช้เป็นซอสราดพุดดิ้ง เค้กหรือผลไม้ (Sabayon sauce) ถ้าเป็นของหวานให้เติมไข่ขาวแล้วตีจนฟูมากขึ้นอีก
195. **zakuski** (ซาคุซคิ) n. อาหารบุฟเฟ่เย็น (cold buffet) ของรัสเซีย เหมือนกับ smorgasbord ของสวีเดนมีทั้งไข่, ปลา, เนื้อต่างๆ สลัด และเนยแข็ง
196. **zander** (แซนเดอะ) n. ปลาน้ำจืดคล้ายปลา perch เนื้ออร่อย
197. **zinfandel** (ซินแฟนเดล) n. เหล้าองุ่นแดงชนิดธรรมดา (red table wine) ทำจากองุ่นผลเล็กสีดำ ซึ่งปลูกมากในแคลิฟอร์เนีย
198. **ziti** (ซีตี) n. อาหารอิตาลี มักกะโรนีต้มแล้วคลุกกับซอสมะเขือเทศโรยเนยแข็งแล้วอบ
199. **zwiebeln** (ซวีเบล-น) n. หอมหัวใหญ่ในภาษาเยอรมัน
200. **zwiebelsuppe** (ซวีเบลซุพเพอะ) n. ซุปหัวหอมเยอรมัน



สำนักพิมพ์

พิมพ์ที่... สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
Ramkhamhaeng University Press.