

สรุปการบรรยาย

โครงการฝึกอบรมมารยาทบนโต๊ะอาหาร การบริการอาหารในการจัดเลี้ยงอาหารอย่างเป็นทางการ และงานรับรองของสำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี

วันเสาร์ที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๐๙.๐๐ น. ณ ห้อง The Study โรงแรมแวงกรี - ลา กรุงเทพฯ



การจัดเลี้ยงอาหารแบบตะวันตก

การจัดเลี้ยงอาหารแบบเป็นพิธี สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการจัดโต๊ะอาหารแบบเป็นพิธี ได้แก่

๑. ความสะอาดของเครื่องมือเครื่องใช้ทุกชิ้นที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหารต้องมีความสะอาด ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือ มีความสะอาดเรียบร้อย เครื่องใช้ประเภทช้อน ส้อม และมีด มีความสะอาดขึ้นเงา แก้วน้ำใสสะอาด ถ้วย จาน และชาม มีความสะอาดไม่มีคราบน้ำเกาะ ตลอดจนอาหารที่จัดลงจานต้องจัดให้ดูเหมาะสมและสวยงาม

๒. ความมีระเบียบในการจัดวางภาชนะให้ถูกต้องและเป็นไปตามสากลนิยม อาทิ การวางจาน ช้อน และส้อม ควรให้มีระยะห่างจากขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว เท่าๆ กัน มีดกับส้อมควรวางห่างกันเท่ากับวางช้อนส้อม ห่างจากจานหลัก แก้วน้ำควรวางทางด้านขวามือห่างจากปลายมีดประมาณครึ่งนิ้ว และจัดขนมปังวางด้านซ้ายมือ วางมีดหันเนย และมีดหันเนื้อ โดยหันด้านคมของมีดเข้าด้านใน เป็นต้น

๓. ความประณีตจะเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดมือ ฯลฯ โดยสีที่ใช้ต้องมีความกลมกลืนกับผ้าปูโต๊ะ เมื่อปูผ้าไปแล้วชายผ้าด้านตรงข้ามต้องมีขนาดเท่ากัน โดยทิ้งชายผ้าให้คลุมขาโต๊ะอย่างน้อย ๑๒ นิ้ว ไม่ควรเกิน ๑๘ นิ้ว ถ้าสั้นหรือยาวเกินไปจะดูไม่สวยงามและแสดงให้เห็นว่าไม่มีความประณีตได้

๔. ความสวยงาม ซึ่งสิ่งที่ใช้ตกแต่งอาหารต้องพิจารณาตั้งแต่ภาชนะที่ใช้จัดดอกไม้ ดอกไม้ และใบไม้ โดยควรทำความสะอาดให้ใบไม้ขึ้นเงาก่อนที่จะจัดใส่ลงในภาชนะ เป็นต้น

เครื่องมือเครื่องใช้ประกอบการจัดเลี้ยง

๑. เครื่องกระเบื้อง หมายถึง จาน/ชามที่ใช้ต้องเลือกวัสดุและรูปแบบชนิดเดียวกัน ประกอบด้วย จานชุป จานรอง จานสลัด จานอาหารหลัก จานของหวาน ถ้วยกาแฟ จานขนมปัง และจานวางเนย เป็นต้น

๒. เครื่องแก้ว หมายถึง แก้วน้ำ แก้วสุราชนิดต่าง ๆ และภาชนะจัดดอกไม้ โดยแก้วที่ใช้ต้องมีเนื้อและลักษณะเป็นแบบเดียวกัน

๓. เครื่องเงิน หมายถึง มีด ช้อน และส้อมต่าง ๆ ส่วนใหญ่นิยมใช้ทำด้วยสเตนเลสที่ไม่เป็นสนิม รวมทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ทุกชนิดที่ใช้ต้องมีความสะอาดขึ้นเงา และไม่มีรอยนิ้วมือหรือคราบน้ำเกาะอยู่

๔. ผ้าปูโต๊ะ จะนิยมใช้ผ้าที่มีสีอ่อน โดยการปูโต๊ะต้องใช้ผ้าอีกผืนเป็นซับใน ถ้าไม่มีต้องจัดหาผ้าที่มีความหนา สีเดียวกันปูข้างโต๊ะก่อน ส่วนผ้าเช็ดมือจะนิยมใช้ขนาด ๑๘ นิ้ว x ๑๘ นิ้ว ที่มีความสะอาด ไม่มีรอยต่าง ไม่ยับและชายผ้ามีขนาดเท่ากัน

๕. เครื่องมือเครื่องใช้ในการตกแต่ง การตกแต่งงานจัดเลี้ยงจะต้องคำนึงถึงความสวยงามและความสะอาดด้วย โดยของใช้ที่ใช้ตกแต่งมีหลายชนิด อาทิ เชิงเทียน และเมนูอาหาร เป็นต้น

การจัดเลี้ยงอาหารแบบค็อกเทล

การจัดเลี้ยงอาหารแบบค็อกเทลเหมาะสำหรับการจัดเลี้ยงที่มีแขกเป็นจำนวนมาก ซึ่งมาพบปะพูดคุยกัน ในระหว่างการรับประทานอาหาร โดยจะไม่มีโต๊ะรับประทานอาหารโดยเฉพาะและไม่มีเก้าอี้ให้แขกนั่ง จะมีเพียง โต๊ะที่จัดวางอาหารไว้ เนื่องจากมีระยะเวลาสั้นและมีแขกเข้า - ออกงานเป็นจำนวนมาก ซึ่งนิยมจัดในช่วงเวลาเย็น โดยปกติการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้เวลาประมาณ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งอาหารที่เลือกใช้ควรจะเป็นอาหาร ประเภทคานาเป้ (Canapé) และอาหารจำพวกออเดิร์ฟ ส่วนเมนูอาหารที่ควรเลือกใช้จะเป็นอาหารที่สามารถ รับประทานได้เป็นชิ้น ๆ เป็นคำ ๆ และรับประทานโดยใช้มือ ส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรมีไม้จิ้มเพื่อให้แขก สามารถหยิบจับได้สะดวกไม่เปื้อนมือ

รูปแบบของการบริการอาหาร

- French Service การเสิร์ฟรูปแบบนี้มีความหรูหราแต่สิ้นเปลืองงบประมาณมาก เนื่องจากต้องใช้พนักงาน บริการถึงสองคน ซึ่งต้องทำงานอย่างคล่องแคล่วว่องไว อาหารที่เสิร์ฟจะใส่ภาชนะสวยงามหรือจัดใส่รถเข็น ถ้าเป็น อาหารร้อนจะมีคนหนึ่งถือถาดหรือเข็นรถเข็น และอีกคนหนึ่งเป็นคนเสิร์ฟ โดยเข้าทางด้านขวามือของแขกและเสิร์ฟ ด้วยมือขวา นอกจากจานขนมปัง และเนย จะเข้าทางด้านซ้ายมือของแขก และเสิร์ฟด้วยมือซ้าย

- Modified French Service มีลักษณะเช่นเดียวกับ French Service แต่ปรับปรุงให้ใช้คนเสิร์ฟคนเดียว โดยเข้าทางด้านซ้ายมือของแขก และใช้มือขวาเสิร์ฟอาหาร

- American Service เป็นการปรับรูปแบบของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็ว และง่ายในการเสิร์ฟอาหารที่จัดมาเรียบร้อยจากในครัว โดยการเสิร์ฟจะใช้มือซ้ายและเข้าทางด้านซ้ายมือของแขก ยกเว้นเครื่องดื่ม ที่เข้าจากด้านขวามือของแขกและใช้มือขวา

เทคนิคการจัดโต๊ะอาหาร

การจัดโต๊ะอาหารเป็นสิ่งที่พนักงานในส่วนการบริการอาหารและเครื่องดื่มจำเป็นต้องมีความรู้และ สามารถจัดโต๊ะอาหารได้อย่างถูกต้อง การจัดโต๊ะอาหารขึ้นอยู่กับแต่ละมาตรฐานในการจัดโต๊ะอาหารและรูปแบบ ของงานเลี้ยง และจำเป็นจะต้องทราบลำดับของรายการอาหารด้วย โดยมีข้อควรปฏิบัติดังนี้

๑. จานรอง (Show plate) จัดวางโดยให้ขอบจานด้านล่างห่างจากขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว

๒. เครื่องมือในการรับประทานอาหารหลักอยู่ใกล้ขอบจานด้านขวาและด้านซ้าย แต่ต้องไม่ซ้อนอยู่ใต้ขอบจาน

๓. อุปกรณ์เครื่องเงิน หรือเครื่องมือในการรับประทานอาหาร ให้จัดจากด้านในออกสู่ด้านนอก เริ่มจากรายการอาหารหลักไปจนถึงรายการอาหารเรียกน้ำย่อย โดยให้วางเครื่องมือฯ แต่ละชิ้นอย่างมีจังหวะและมีระยะห่าง ไม่ควรเกินประมาณ ๑ เซนติเมตร และให้ด้ามของเครื่องมือฯ แต่ละชิ้น ห่างจากขอบโต๊ะด้านล่างประมาณ ๑ นิ้ว

๔. จานขนมปัง สามารถวางด้านซ้ายได้ใน ๒ ลักษณะ คือ วางด้านล่างให้ขอบจานห่างจากขอบโต๊ะด้านล่าง ประมาณ ๑ นิ้ว หรือวางให้ขอบจานห่างจากขอบโต๊ะด้านล่างประมาณ ๑๒ นิ้ว โดยอยู่เหนือปลายส้อมที่อยู่ซ้ายมือ หลังจากนั้นวางมีดเนย โดยสามารถหันคมมีดออกด้านนอก หรือหันลงขอบโต๊ะก็ได้

๕. เครื่องมือในการรับประทานอาหารหวานอยู่เหนือขอบจานด้านบนประมาณ ๑ นิ้ว อาหารหวานที่ รับประทานหลังสุด ให้วางด้านล่างใกล้กับขอบจาน ให้ด้ามช้อนหันไปทางขวา ด้ามส้อมหันไปทางซ้าย หากเป็นมีดกับ ส้อมให้หันด้ามมีดไปด้านขวา หันด้ามส้อมไปด้านซ้าย แต่หากวางส้อมอย่างเดียวให้หันด้ามไปทางขวา

๖. แก้วและเครื่องดื่ม เรียงลงมาด้านล่างเริ่มจากแก้วน้ำและแก้วไวน์แดง ซึ่งอยู่ที่ปลายมีดของอาหารจานหลัก ห่างประมาณ ๑ นิ้ว ตามด้วยแก้วไวน์ขาว ในระยะเฉียงประมาณ ๔๕ องศา และ/หรือ แก้วเครื่องดื่มสำหรับอาหาร เรียกน้ำย่อย