



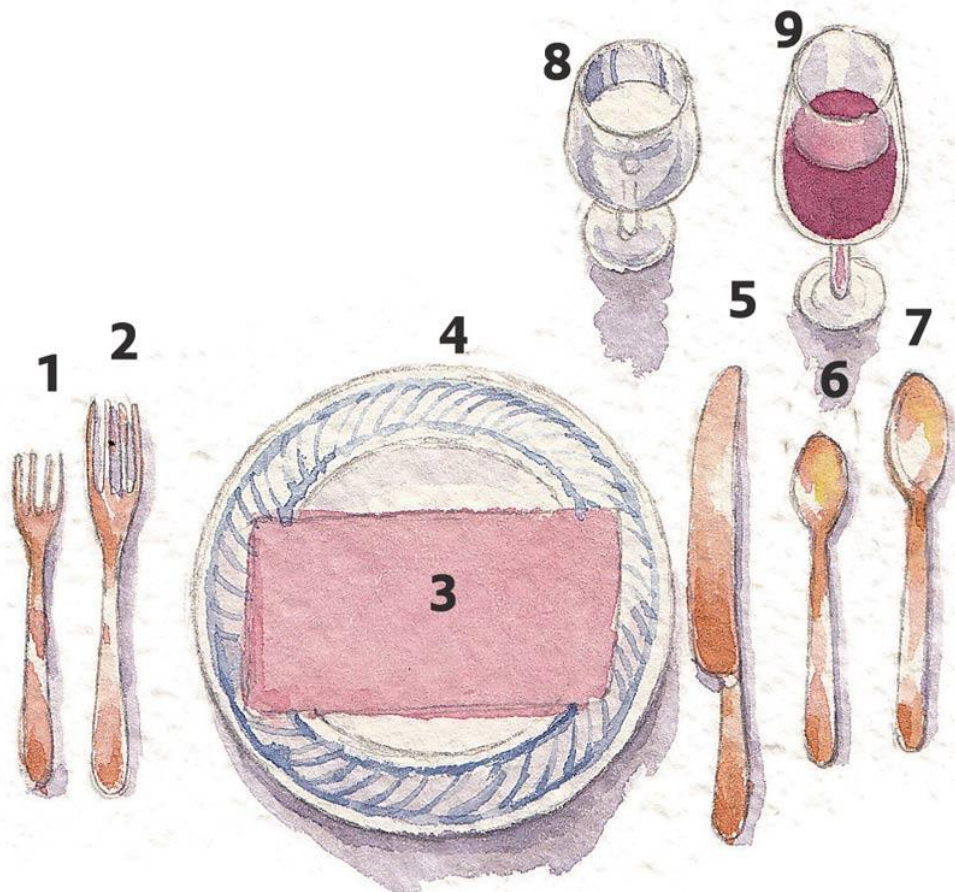
## วิทยาลัยเทคโนโลยีจีนชม ไทย-เยอรมัน สระบุรี

### ใบความรู้ วิชา เบเกอรี่

#### เรื่อง จัดโต๊ะอาหาร

การจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ บนโต๊ะอาหารส่วนใหญ่มักใช้รูปแบบของตะวันตก ซึ่งแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ การจัดโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ (Informal) และแบบเป็นทางการ (Formal) โดยมารยาทการใช้อุปกรณ์ต่างๆ บนโต๊ะอาหารก็มีหลักการง่ายๆ คือให้เริ่มหยิบใช้จาก ซ้อม ส้อม มีด จากด้านนอกสุดค่อยๆ ไต่ขึ้นเข้าหาด้านในที่ติดกับจานอาหารหลักของตัวเอง

ขนาดพื้นที่ของโต๊ะอาหารที่จัดควรมีขนาดกว้างอย่างน้อย 24 นิ้ว เริ่มวางจานหลักให้ขอบจานห่างจากขอบโต๊ะประมาณ 1 นิ้ว วางมีดให้หันด้านคมเข้าหาจาน โดยการจัดเรียงอุปกรณ์ก็ควรเรียงตามลำดับการใช้งานหรือตามลำดับของเมนูอาหาร “ตั้งนั้นอุปกรณ์ตักอาหารด้านนอกสุด จะถูกใช้ก่อนเสมอ” ส่วนแก้วเครื่องดื่มสำหรับการจัดโต๊ะแบบเป็นทางการนั้นให้เรียงจากขวามาซ้าย เริ่มจาก แก้วไวน์ขาว แก้วไวน์แดง แก้วน้ำ ถ้ามีแก้วแชมเปญก็วางไว้ที่ด้านหลังแก้วไวน์แดง และไวน์ขาว



สามารถดัดแปลงเมนูอาหารได้ตามรูปแบบของเรา จะถูกปากกว่า อย่างปียอนชอบรสชาติอาหารไทย ก็อาจจะดัดแปลงจานแรกให้เป็นซุปต้มยำแบบไทย ที่อาจจะทำโดยที่รสชาติไม่ต้องจัดมากนัก เป็นการเรียกน้ำย่อยได้ดีเลยทีเดียว



รูปแบบที่ 2 1ผ้าเช็ดปาก ,2 จานขนมปัง ,3 มีดทานเนยและหั่นขนมปัง, 4 ส้อมสลัด, 5ส้อมอาหาร, 6 จานสำหรับบริการ, 7 มีดหั่นอาหาร, 8ช้อนชา, 9ช้อนซูป, 10ถ้วยและจานรอง, 11การ์ด ,12 ช้อนอาหารหวาน ,13ส้อมขนมหวาน ,14แก้วน้ำ ,15แก้วไวน์แดง ,16แก้วไวน์ขาว

สำหรับอุปกรณ์ในเซตนี้จะมีไม่มากนัก เริ่มจาก

- วางจานอาหารลงตรงกลางบนที่รองจาน จากนั้นนำจานสลัดวางซ้อนไปบนจานหลัก
- ด้านขวา วางมีดอาหาร, ช้อนอาหาร ,ช้อนซูป เรียงจากซ้ายไปขวา ห่างกันพอประมาณ
- ด้านซ้าย วางส้อมอาหาร, ส้อมสลัด เรียงจากขวาไปซ้าย ห่างกันพอประมาณ จากนั้นพับผ้า

เช็ดปากпенสี่เหลี่ยมวางไว้ทางด้านซ้ายมือ

- ด้านบนงาน วางชั้นอาหารว่าง หันปลายชั้นไปทางด้านซ้าย และวางชั้นส้อมสำหรับเค้ก ด้านล่างหันปลายชั้นไปทางขวา
- ด้านบนซ้ายมือ วางงานกับมีดสำหรับขนมปัง
- ด้านบนขวามือ ให้วางแก้วน้ำ ไวน์แดง ไวน์ขาว เรียงตามลำดับเฉียงประมาณ 45 องศา
- ด้านขวามือสุด ให้วางเป็นแก้วชาหรือกาแฟ
- สุดท้าย ให้วางป้ายชื่อ เพื่อกำหนดบุคคลที่จะนั่งในมืออาหารนี้

การจัดโต๊ะแบบเป็นทางการนี้ อุปกรณ์บนโต๊ะจะค่อนข้างเยอะสักหน่อย ซึ่งส่วนตัวแล้วบียอนคิดว่าค่อนข้างจะยุ่งยาก ถ้าไม่มีความจำเป็นก็คงจะไม่มีใครจัด แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น ถึงแม้ไม่ได้จัดเองก็ทำให้เราได้รู้จักอุปกรณ์ที่ครบขนาดนี้ มันก็เป็นทักษะให้เรารู้ว่าอะไรควรใช้กับอะไร ไปกินอาหารโรงแรมหรูจะได้ไม่ตื่นตกใจกับอุปกรณ์เหล่านี้ครับ ^^ ส่วนการใช้อุปกรณ์ก็เช่นเคย เริ่มจากด้านนอกเข้าด้านในครับ

