

เครื่องดื่ม และการบริการ

Beverage and Service

HED3212



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัญฤทัย ครองยุติ

และอาจารย์กฤษณกัณฑ์ กาโพธิ์รัตน์

ตำรา
รายวิชา HED3212
เครื่องดื่มและการบริการ
(Beverage and Service)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขวัญฤทัย ครองยุติ
อาจารย์กฤษณกัณฑ์ ภาโพธิรัตน์

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2567

คำนำ

ตำราวิชาเครื่องดื่มและการบริการ (Beverage and Service) เล่มนี้ ได้เรียบเรียงขึ้นอย่างเป็นระบบ ครอบคลุมเนื้อหาสาระในรายวิชาเครื่องดื่มและการบริการ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำคัญให้นักศึกษาระดับปริญญาตรีใช้ประกอบการเรียน และผู้ที่สนใจได้เข้าใจในหลักการบริการและเครื่องดื่ม โดยมีเนื้อหาประกอบด้วย หลักการของการให้บริการเครื่องดื่ม วิธีการของการให้บริการเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์สำหรับการให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติการเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม

ทั้งนี้ ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าตำราเล่มนี้ จะเอื้อประโยชน์ให้นักศึกษาในการเรียนในรายวิชาเครื่องดื่มและการบริการและผู้สนใจทั่วไป หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับในคำแนะนำเพื่อการแก้ไขและขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

พฤษภาคม 2567

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
สารบัญภาพ	ง
สารบัญตาราง	จ
บทที่ 1 : หลักการของการให้บริการเครื่องยนต์	1
ความสำคัญของการบริการที่ดี	1
มารยาทและมาตรฐานในการบริการ	4
การสร้างประสบการณ์ที่ดีให้ลูกค้า	6
สรุป	9
คำถามท้ายบท	10
บทที่ 2 : วิธีการของการให้บริการเครื่องยนต์	11
ขั้นตอนการให้บริการที่ถูกต้อง	11
การสื่อสารกับลูกค้า	13
การจัดการข้อร้องเรียนและปัญหา	16
สรุป	19
คำถามท้ายบท	20
บทที่ 3 : ประเภทของเครื่องยนต์	21
การจำแนกประเภทของเครื่องยนต์ (แอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์)	21
เครื่องยนต์ค็อกเทลและม็อกเทล	32
สรุป	37
คำถามท้ายบท	38
บทที่ 4 : การเตรียมวัตถุดิบในการให้บริการเครื่องยนต์	39
การเลือกและการเก็บรักษาวัตถุดิบ	39
การเตรียมวัตถุดิบพื้นฐาน เช่น ผลไม้, น้ำเชื่อม, เครื่องเทศ	48
การเตรียมส่วนผสมสำหรับเครื่องดื่มเฉพาะ	57
สรุป	61
คำถามท้ายบท	61

สารบัญ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า
บทที่ 5 : อุปกรณ์สำหรับการให้บริการเครื่องดื่ม	62
ประเภทของอุปกรณ์บาร์และการใช้งาน	62
การดูแลรักษาและการทำความสะอาดอุปกรณ์	68
การจัดเก็บและการจัดเตรียมอุปกรณ์	71
สรุป	77
คำถามท้ายบท	77
บทที่ 6 : รูปแบบเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ	78
เครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยงและงานแต่งงาน	78
เครื่องดื่มสำหรับการประชุมและงานธุรกิจ	82
เครื่องดื่มสำหรับงานเทศกาลและโอกาสพิเศษ	84
สรุป	86
คำถามท้ายบท	87
บทที่ 7 : ฝึกปฏิบัติการเครื่องดื่ม	88
การฝึกทำเครื่องดื่มพื้นฐาน	88
การผสมเครื่องดื่มค็อกเทลและม็อกเทล	95
การสร้างสรรค์เครื่องดื่มใหม่ ๆ ตามสูตร	101
สรุป	103
คำถามท้ายบท	103
บทที่ 8 : การบริการเครื่องดื่ม	104
การจัดการบาร์และพื้นที่บริการ	104
การบริการที่โต๊ะและการนำเสนอเครื่องดื่ม	108
การประเมินและปรับปรุงการบริการ	116
สรุป	121
คำถามท้ายบท	122
เอกสารอ้างอิง	123

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non- Alcohol Beverage) (Soft drink)	24
3.2 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcoholic Beverage)	27
3.3 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ : ไวน์	27
3.4 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (alcoholic beverage) : เปียร์	28
3.5 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (alcoholic beverage) : สาเก (sake)	29
3.5 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ บรันดี (brandy)	30
3.6 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ วิสกี้ (whiskey)	30
3.7 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ วอดก้า	31
4.1 ต้นโรสแมรี่	54
4.2 ต้นไทม์	54
4.3 ต้นเบซิล โหระพาฝรั่ง (Basil)	55
4.4 ต้นพาสลีย์ (Parsley)	56
4.5 ต้นออริกาน	56
4.6 การเตรียมเครื่องดื่ม	58
4.7 การจัดเครื่องดื่ม	59
4.8 การตกแต่งเครื่องดื่ม	59
6.1 ค็อกเทลเบรก หรือ มื้ออาหารว่าง ในการประชุมสัมมนา	83
6.2 เมนูแบบค็อกเทล ในการประชุมสัมมนาที่มีงานเลี้ยง	83
6.3 เครื่องดื่มกาแฟ สำหรับการประชุมสัมมนาที่เป็นทางการ	84

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1	การเปรียบเทียบคุณสมบัติ น้ำเชื่อมทำเองกับน้ำเชื่อมสูตรละลายเร็ว
4.2	การเปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลที่ใช้ เมื่อเทียบกับอัตราส่วนในแต่ละ Brix