

## บทที่ 5

### ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและรายการอาหาร

เนื่องจากธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ใช้รูปแบบของตะวันตกเป็นหลัก ซึ่งรูปแบบดังกล่าวก็เป็นที่ยอมรับทั่วโลกว่าเป็นรูปแบบที่มาตรฐาน ดังนั้น เนื้อหาในบทนี้จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกว่าด้วยความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก อันได้แก่ รูปแบบอาหาร ของชาวตะวันตก และ การจัดลำดับอาหาร ซึ่งเนื้อหาทั้งสองเรื่องมีมาตรฐานการบริการเป็นที่แน่นอน พนักงานบริการจำเป็นต้องศึกษาให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ เพื่อมิให้เกิดความผิดพลาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดการบริการรูปแบบดังกล่าว มิใช่แบบแผนดั้งเดิมในประเทศไทยของเรา หากจัดการบริการผิดพลาด ความเสียหายที่เกิดขึ้นย่อมมิใช่ความเสียหายที่เกิดขึ้นเฉพาะโรงแรมนั้นๆ แต่หมายถึงความเสียหายต่อภาพลักษณ์ของประเทศไทยด้วย ส่วนที่สองจะว่าด้วยรายการอาหาร หรือที่เรียกในภาษาต่างประเทศว่า **เมนู (Menu)** ซึ่งชาวตะวันตกก็นับว่าเป็นส่วนสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มด้วย

#### ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก

อาหารตะวันตก หมายถึง อาหารซึ่งมีลักษณะเฉพาะต่างๆ เช่น รูปร่าง ลักษณะเครื่องปรุง วิธีการปรุง วิธีเสิร์ฟ และวิธีรับประทาน ฯลฯ<sup>1</sup> เป็นแบบชาวตะวันตกหรือชาวยุโรปอาหารยุโรปที่สำคัญๆ ได้แก่ อาหารฝรั่งเศสซึ่งเป็นแบบฉบับ สืบทอดมาจากอาหารอิตาลี อาหารอังกฤษซึ่งมีมากมายหลายชนิด รวมทั้งประเพณีดื่มน้ำชาตอนบ่ายกับของหวาน อาหารยุโรปตะวันออก เช่น อาหารรัสเซีย อาหารโปแลนด์ ฯลฯ อาหารของกลุ่มประเทศสแกนดิเนเวีย อาหารกลุ่มทวีปอเมริกา เป็นต้น อาหารยุโรปส่วนมากประกอบด้วยเนื้อสัตว์ ไขมัน นม เนย ซึ่งให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย สอดคล้องกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ

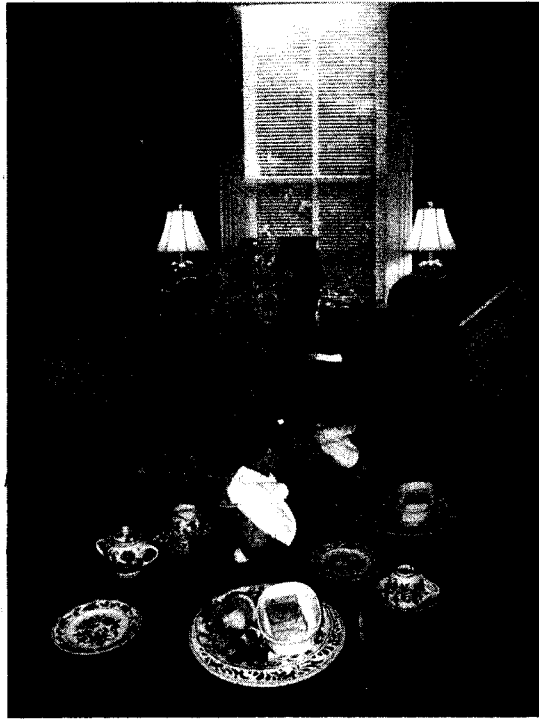
<sup>1</sup>ฉลองศรี พิมลสมพงษ์, การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแลว, หน้า 53.

## 1. รูปแบบของอาหารตะวันตก

มีอาหารตะวันตกแบ่งออกได้เป็น 6 มื้อ ดังต่อไปนี้<sup>2</sup>

### 1.1 อาหารเช้า (Breakfast)

อาหารเช้าส่วนมากเป็นอาหารที่มีลักษณะไม่หนักเกินไป มักรับประทานในช่วงเวลา 6.00-9.00 น. แบ่งได้เป็น 5 ประเภท คือ



ภาพอาหารเช้าแบบยุโรปและอเมริกัน  
ที่มา [www.1884paxtonhouseinn.com](http://www.1884paxtonhouseinn.com)

#### 1.1.1 อาหารเช้าแบบยุโรป

คือ อาหารที่ชาวยุโรปส่วนใหญ่รับประทาน ประกอบด้วยขนมปัง และเนย เช่น คริวซองด์ ขนมปังปิ้ง ขนมปังโฮลวีท เครื่องดื่มร้อน ได้แก่ กาแฟ ชา หรือนมร้อน ไม่นิยมรับประทานผลไม้สด นิยมรับประทานผลไม้กวนกับขนมปัง เช่น แยมสตรอปเบอร์รี่ แยมผิวส้ม เป็นต้น

#### 1.1.2 อาหารเช้าแบบอเมริกัน

คือ อาหารเช้าที่มีลักษณะเหมือนกับอาหารเช้าแบบยุโรป แต่จะเพิ่มอาหารพวกเนื้อสัตว์ ไข่ ผลไม้เชื่อม และอาหารจำพวกผลิตภัณฑ์จากนม เช่น นมเปรี้ยว เนยแข็งเปรี้ยว อาหารจำพวกธัญพืช รับประทานกับนมร้อนหรือนมเย็น อาหารแบบอเมริกัน มัก เริ่มต้นด้วยน้ำผลไม้ ตามด้วยขนมปัง ไข่ดาวแฮม เบคอน จบด้วยชาหรือกาแฟ เป็นต้น

<sup>2</sup>พิสมัย ปโชติการ, งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแลว, หน้า 53.

### 1.1.3 อาหารเช้าแบบบุฟเฟต์

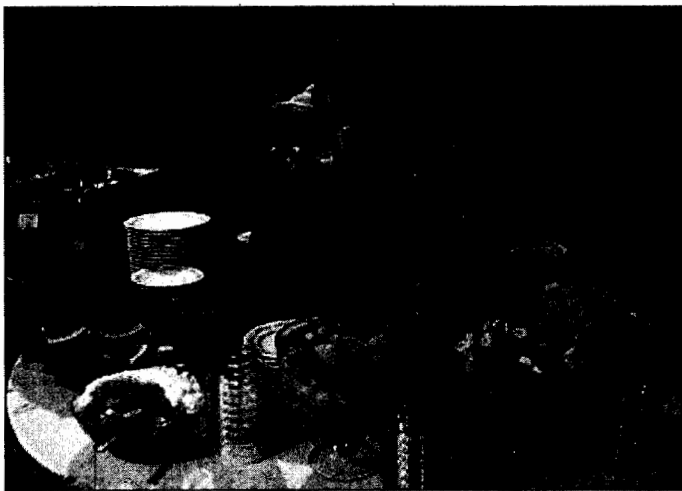
เป็นรูปแบบที่เหมาะสมกับลูกค้าจำนวนมาก ลูกค้าที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ และมาในเวลาใกล้เคียงกัน เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยว แยกที่มาพักในโรงแรม เป็นต้น

### 1.1.4 อาหารเช้าแบบเลือกสั่ง

เป็นอาหารที่ลูกค้าสามารถเลือกสั่งอาหารที่ชอบได้ ตามที่ปรากฏในรายการอาหาร

### 1.1.5 อาหารเช้าชุดพิเศษ

เป็นรายการอาหารเช้าที่ทางภัตตาคารได้จัดขึ้นเป็นพิเศษ อาจเป็นอาหารท้องถิ่น หรืออาหารที่ขึ้นชื่อ ซึ่งชวนให้นักท่องเที่ยวหรือลูกค้าชาวต่างชาติอยากลิ้มลอง



## 1.2 อาหารก่อนกลางวัน

### (Brunch)

คือ อาหารที่รวมมื้อเช้าและมือกกลางวันเข้าด้วยกันเหมาะสำหรับคนตื่นสาย อาหารมื้อนี้มักรับประทานตั้งแต่ช่วงเวลา 10.00 – 14.00 น. โดยปกติจะประกอบด้วยอาหารเช้าแบบหนัก และเพิ่มอาหารประเภทสลัด ซุป อาหารจานหลักและของหวาน

ภาพอาหารก่อนกลางวัน

(Brunch)

ที่มา [www.thestonebarn.com](http://www.thestonebarn.com)



ภาพอาหารกลางวัน (Lunch or Luncheon) ที่มา [www.albany.edu](http://www.albany.edu)

### 1.3 อาหารกลางวัน (Lunch or Luncheon)

มักรับประทานตั้งแต่เวลา 11.00 – 14.00 น. อาหารกลางวันส่วนใหญ่ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู ไก่ ปลา มีผักเป็นส่วนประกอบ ปรุงง่าย ๆ เพราะเวลาพักกลางวันจำกัด ทำให้ต้องรีบรับประทาน อาหารมื้อกลางวันอาจเป็นอาหารตั้งแต่จานเดียวถึงสามจานขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า

#### 1.3.1 อาหารจานเดียว

หมายถึง อาหารคาวที่เป็นอาหารหนัก ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ อาหารทะเล กับอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต เช่น ข้าว มันฝรั่ง เป็นต้น อาหารจานเดียวนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการรับประทานอาหารไม่มากหรือมีเวลาจำกัด

#### 1.3.2 อาหารสองจาน

หมายถึง อาหารที่มีอาหารคาวสองอย่าง เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยหรือซุพ อาหารเบาประเภทออเดิร์ฟ อย่างใดอย่างหนึ่ง ตามด้วยอาหารหนักประเภทเนื้อสัตว์ โดยมีผัก มันฝรั่ง หรือข้าวมาประกอบด้วย

### 1.3.3 อาหารสามจาน

หมายถึง อาหารที่ประกอบด้วยอาหารคาวสามอย่าง เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยหรือซุ๊ป ตามด้วยอาหารย่อยง่าย และจบด้วยอาหารหนัก เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ เสิร์ฟพร้อมข้าว มัน หรือผัก

### 1.3.4 อาหารแบบบุฟเฟต์

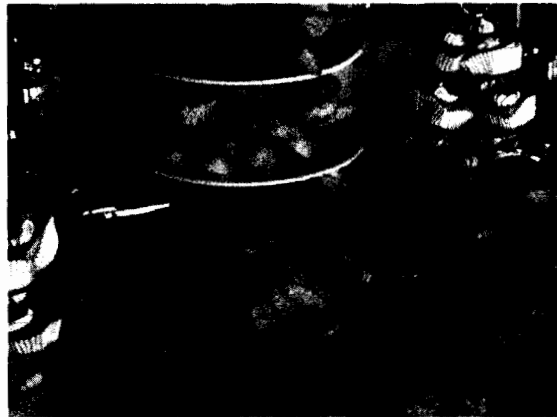
อาหารแบบบุฟเฟต์นี้ เป็นรูปแบบที่เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน เพราะมีอาหารให้เลือกหลากหลาย อาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ในบางร้านเป็นที่นิยม มีชื่อเสียง อาหารกลางวันประเภทนี้ สะดวกสำหรับลูกค้าที่มีเวลาจำกัด มาพร้อมกันเป็นจำนวนมาก มักคิดราคาอาหารลูกค้าเป็นรายหัว



ภาพอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ (Buffet Lunch)  
ที่มา [www.sunsetsrestaurant.com](http://www.sunsetsrestaurant.com)

### 1.4 อาหารว่าง (Afternoon Tea)

คือ อาหารที่นิยมรับประทานในช่วงบ่ายเวลาประมาณ 14.30 - 17.00 น. มักจะรับประทานก่อนอาหารค่ำ บางครั้งเรียกว่า อาหารน้ำชา<sup>3</sup> อาจแบ่งอาหารมือนี้ออกเป็น 2 ประเภท คือ



ภาพอาหารว่าง (Afternoon Tea)  
ที่มา [www.willaerts.nl2foto](http://www.willaerts.nl2foto)

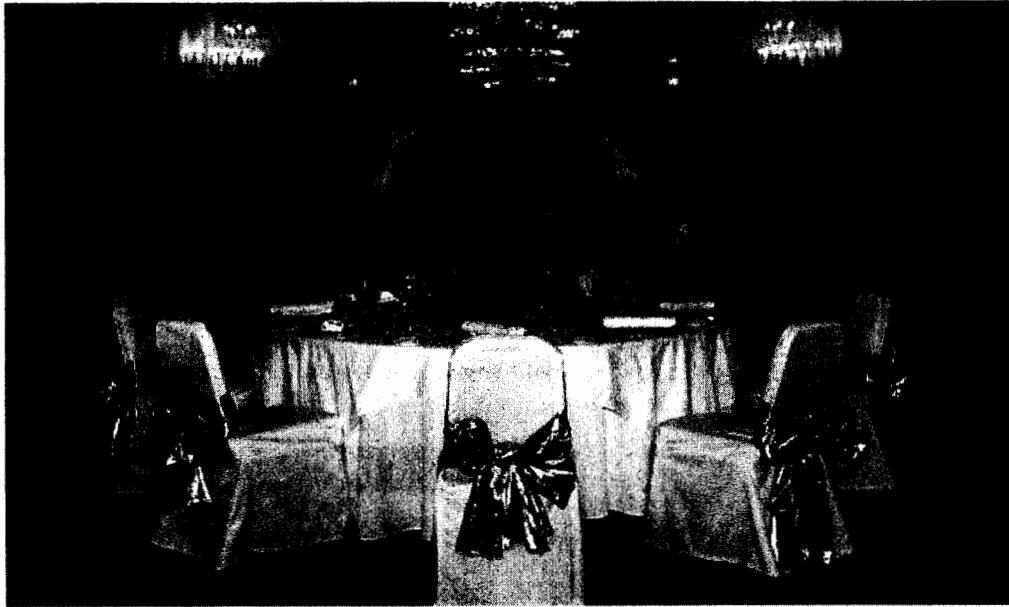
<sup>3</sup>พิศมัย ปโชติการ, งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 57

#### 1.4.1 อาหารว่างตอนบ่ายอย่างเบา

ประกอบด้วยเครื่องดื่มประเภทชาหรือกาแฟต้อนรับประทานร่วมกับอาหารไม่หนัก เช่น แซนด์วิช เค้ก ของหวานชนิดต่างๆ

#### 1.4.2 อาหารว่างตอนบ่ายอย่างหนัก

มีลักษณะอย่างเดียวกับอาหารว่างตอนบ่ายอย่างเบา แต่จะเพิ่มอาหารหนักอย่างเบา เช่น สเต็กปลา ไก่ หมู หรือเนื้อ อาหารมือนี้นี้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการรับประทานอาหารมื้อค่ำล่าช้ากว่าปกติ<sup>4</sup>



ภาพอาหารเย็น (Dinner) ที่มา [www.sevenstarsandtripes.com](http://www.sevenstarsandtripes.com)

#### 1.5 อาหารเย็น (Dinner)

คือ อาหารมื้อสำคัญที่สุดของชาวตะวันตก นิยมรับประทานในช่วงเวลาประมาณ 18.30-22.00 น. อาหารเย็นนี้มีลักษณะคล้ายอาหารกลางวันแต่จะหนักกว่า ประกอบด้วยอาหารหลายจาน หรือเป็นอาหารชุดที่ทางภัตตาคารจัดไว้ มักมีบริการเครื่องดื่มระหว่างอาหารและเครื่องดื่มหลังอาหาร ลูกค้ายักใช้เวลาไปกับอาหารมือนี้นี้เพื่อเป็นการผ่อนคลาย พบปะ พูดคุย เจรจา สังสรรค์ระหว่างกัน เนื่องจากไม่ถูกจำกัดด้วยเวลา

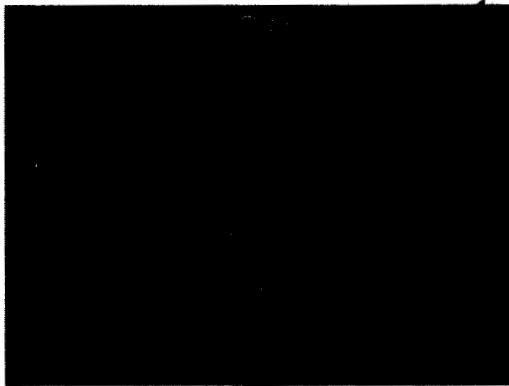
<sup>4</sup>จตุพร จันทนสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 33



### 1.6 อาหารมื่อดิก (Supper)

มักจะเป็นอาหารเบาๆ รับประทานหลังจากอาหาร  
มื้อเย็นแล้ว นิยมรับประทานหลังอาหารเย็นหลัง 22.00 น.  
อาหารมือนี้อาจมีลักษณะคล้ายกับอาหารว่างแบบหนัก แต่  
เบากว่ามื่อค่ำปกติ เรายินยอมรับประทานอาหารมือนี้อีกหลัง  
จากไปชมละคร ภาพยนตร์ หรือกลับจากงานเลี้ยงและ  
งานเต้นรำ<sup>5</sup>

ภาพอาหารมื่อดิก (Supper)  
ที่มา [www.dairyCouncil.co.uk](http://www.dairyCouncil.co.uk)



ภาพชา กาแฟ เครื่องดื่มที่รับประทานกับอาหารว่าง  
ที่มา ห้องอาหาร Le Normandie โรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

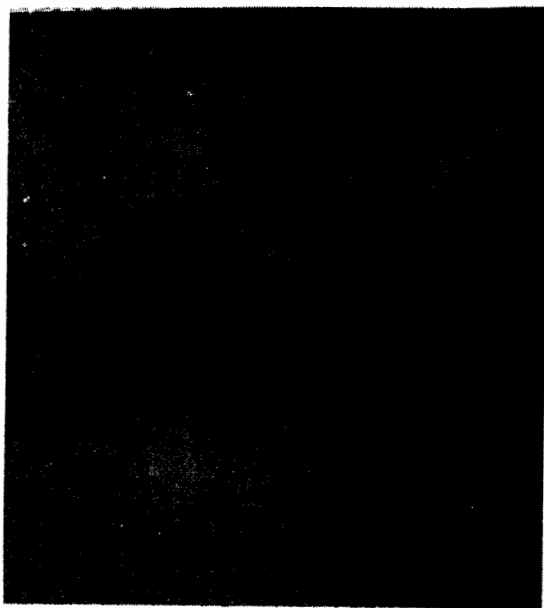
<sup>5</sup>จตุพร จันทนสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 34

## 2. การจัดลำดับอาหารตะวันตก

การจัดลำดับอาหาร คือ การจัดเรียงลำดับอาหารก่อนหลังตามความเหมาะสม เพื่อกำหนดประเภทและลักษณะของอาหารให้มีความสอดคล้องต่อเนื่องในการรับประทาน ซึ่งต่างกันไปในตามลักษณะทางวัฒนธรรมของแต่ละชาติ

### 2.1 การจัดลำดับอาหารตะวันตกแบบดั้งเดิม

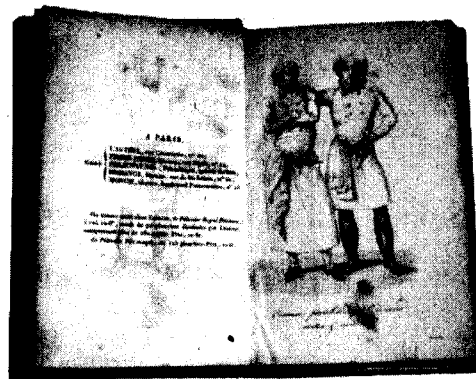
การจัดลำดับอาหารตะวันตกเดิมเป็นวัฒนธรรมของชาวฝรั่งเศส ซึ่งให้ความสำคัญต่ออาหารค่ำมากที่สุด ด้วยเหตุว่าเป็นช่วงเวลาที่ยาวจากการทำงานต่างๆ ในเวลากลางวัน สามารถให้เวลากับการรับประทานอาหารได้อย่างเต็มที่ ดังนั้น จึงได้เกิดธรรมเนียมการรับประทานอาหารค่ำแบบพิธีพิถันขึ้น เพื่อผู้รับประทานจะได้รับทั้งความอร่อยของรสชาติอาหารและความสุนทรีย์ในธรรมเนียมการรับประทานอาหารด้วย ในระหว่างปี ค.ศ. 1784-1833 อังโตแนง คาแรม (Antonin Careme) พ่อครัวในราชสำนักของฝรั่งเศส ได้คิดค้นจัดทำรายการอาหารมื้อค่ำขึ้น ประกอบด้วยอาหารต่างๆ ถึง 13 จาน ซึ่งเรียกว่า **French Classical Menu**<sup>๑</sup> โดยเริ่มจาก อาหารเบาเรียกน้ำย่อย (Light to stimulate appetite) อาหารหนัก (Main Course) และปิดท้ายด้วยอาหารเบาอีกครั้งหนึ่ง ดังนี้



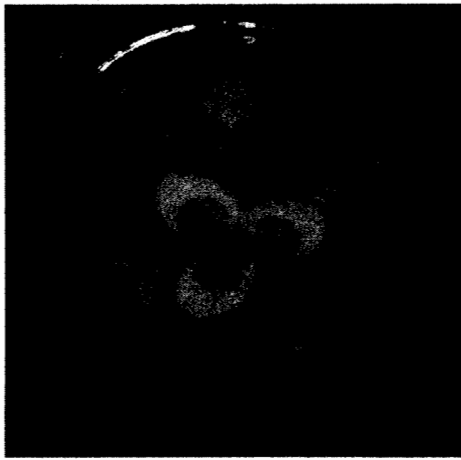
ภาพอังโตแนง คาแรม (Antonin Careme)  
พ่อครัวในราชสำนักของฝรั่งเศส  
ที่มา [www.cuisine-classique.com](http://www.cuisine-classique.com)

<sup>๑</sup>ฉลองศรี พิมลสมพงษ์, การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 55





ภาพถ่ายงานพิมพ์ของอังโตแนง คาแรม (Antonin Careme) พ่อครัวในราชสำนักของฝรั่งเศส  
ที่มา [www.cuisine-classique.com](http://www.cuisine-classique.com)



ภาพปลาแซลมอนรมควันกับแตงหอม  
(Smoked Salmon with Melon)  
ที่มา [www.restaurant.lra.john.free.fr](http://www.restaurant.lra.john.free.fr)

## 2.1.1 ออร์เดิร์ฟเย็น

(Hord-d' oeuvre Froid / Cold appetizer)

คือ อาหารจานแรก สำหรับเรียกน้ำย่อย ประกอบด้วยอาหารจำพวกเนื้อเย็นหรือเนื้อรมควัน อาหารทะเล รวมทั้งผักต่างๆ หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ หรือ บดละเอียดผสม เครื่องเทศสมุนไพร ตัวอย่างเช่น ปลาแซลมอนรม ควันกับแตงหอม (Smoked Salmon with Melon) ดับหนานบดห่อด้วยเห็ดดำ (Fresh Foie Gras Wrapped with Black Truffles) เป็นต้น

ภาพซूपข้น (Cream Soup)  
ที่มา [www.thecuisine.blogspot.com](http://www.thecuisine.blogspot.com)



## 2.1.2 ซุป (Potage/Soup)

คืออาหารเรียกน้ำย่อย

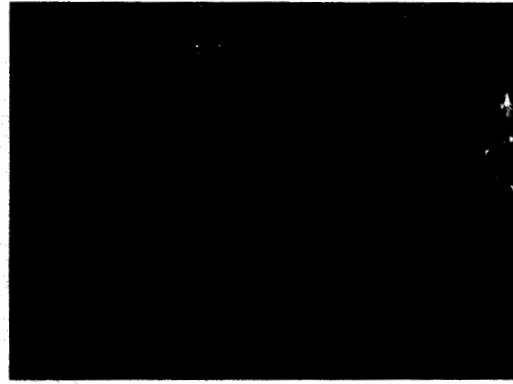
เช่นเดียวกัน แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

1. ซุปน้ำใส (Clear Soup / Consommé) คือซूपที่มีลักษณะเป็นน้ำใส อาจมีเนือบดชิ้นเล็ก ผัก ไข่ หรือขนมปังทอดชิ้นเล็กขนาดลูกเต๋า (Crouton) ลอยอยู่บนซूप น้ำซूपต้มจากเนื้อไก่ อาจเติมไวน์หรือบรั่นดีเล็กน้อย เพื่อปรุงรส

2. ซุปข้น (Cream Soup) คือ ซूपที่มีความเข้มข้นได้มาจากผักบดผสม กับครีม ซุปข้นมีหลายชนิด เช่น ซุปหัวหอมโรยด้วยเนยแข็งและขนมปังชิ้นเล็กๆ (Gratinated Onion Soup) ซุปข้นมะเขือเทศ (Tomato Cream Soup) ซุปข้นเห็ด (Mushroom Cream Soup) ซุปแกสปาโช้ (Chilled Gazpacho Soup)



ภาพอาหารทะเลอบไฟ (Seafood Gratin)  
ที่มา [www.nestle.co.nz](http://www.nestle.co.nz)



ภาพปลาลิ้นหมาหนึ่ง (Fillet of Sole)  
ที่มา [www.kaz.blogs.com](http://www.kaz.blogs.com)

### 2.1.3 ออร์เดิร์ฟร้อน (Hors d' Oeuvres Chaud/Hot Appetizer)

คือ อาหารเรียกน้ำย่อยที่เป็นอาหารร้อน รับประทานต่อจากซุปร  
ตัวอย่างเช่น อาหารทะเลอบไฟกับผลอะโวคาโด (Seafood Gratin with Avocado Sedge)  
หอยทากผัดกับกระเทียม สมุนไพร และเนย (Snail with Garlic Herb Butter)

### 2.1.4 ปลา (Poisson /Fish)

คือ อาหารประเภทปลาต่างๆ จัดเป็นอาหารที่อ่อนๆ ย่อยง่าย เช่น  
ปลาซัลมอน (Salmon) ปลาลิ้นหมา (Sole) ปลากระพงขาว (Seabass) ปลาจาระเม็ด  
(Turbot) ตัวอย่างเช่น ปลาลิ้นหมาหนึ่ง (Fillet of Sole) ปลากระพงขาวทอดกับเนยและมะนาว  
(Fillet of Seabass Belle Meuniere) เป็นต้น

### 2.1.5 อาหารก่อนอาหารจานหลัก (Entrée / Intermediate Course)

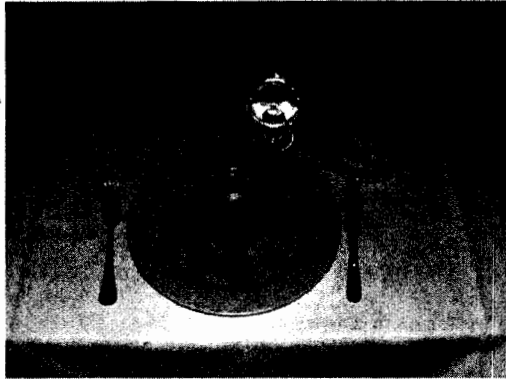
คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่ตัดแบ่งเป็นชิ้นเล็กๆ และเสิร์ฟกับ  
ซอสเข้มข้น เช่น ดับอ่อนลูกวัวกับหน่อไม้ฝรั่ง (Sweetbreads with  
Asparagus) ตั้งตัวอย่างทางด้านซ้ายมือ



ที่มา [www.gourmetfrance.com](http://www.gourmetfrance.com)

### 2.1.6 น้ำผลไม้เปรี้ยวผสมเหล้าแช่แข็ง (Sorbet /Sherbet)

คือ อาหารที่รับประทานระหว่างอาหารชุดแรกกับอาหารจานหลัก  
ปรุงจากน้ำผลไม้รสเปรี้ยวที่ผสมเครื่องดื่มประเภทไวน์หรือเหล้าหวาน (Liqueurs) ดังเช่น  
ภาพตัวอย่างคือ **Lemon Sorbet** ซึ่งนิยมนำมาปั่นหรือแช่เย็นจนแข็ง นิยมเสิร์ฟในแก้ว  
แชมเปญทรงทิวลิป (Champagne Tulip) รองด้วยกระดาษลายฉลุ (Dollies) หรือเสิร์ฟด้วย  
จานขนมปัง และต้องเสิร์ฟอย่างรวดเร็วเพื่อไม่ให้ละลาย การเสิร์ฟซอแบบนี้เป็นการล้างลิ้นให้



สะอาดและสดชื่นอีกครั้งเพื่อเตรียมรับประทาน  
อาหารจานต่อไป ในงานเลี้ยงที่มีพิธีกร อาจใช้  
ช่วงเวลาหลังจากเสิร์ฟเซอร์เบตกล่าวสุนทรพจน์  
ก่อนที่จะเสิร์ฟอาหารจานต่อไป

ที่มา [www.firenzenye.com](http://www.firenzenye.com)

### 2.1.7 อาหารจานหลัก (Releve/Main Course)

คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่เสิร์ฟกับผักแบบต่างๆ เช่น  
สเต็กเนื้อสันนอกเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเผา (Grilled Sirloin Steak with Baked Potato)  
หมูหันกลมทอดกับซอสเห็ด (Panfried Medallion of pork with Straw Mushroom Sauce)  
อกเป็ดอบกับซอสแอปเปิ้ล (Roasted Duck Breast with Apple Sauce) เป็นต้น

ภาพสเต็กเนื้อสันนอก (Grilled Sirloin Steak)

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเผา (Baked Potato)



ที่มา [www.beefretail.org](http://www.beefretail.org) และ [www.avocado.org](http://www.avocado.org)



ไก้ต้อกตัวเมื่อยัดไส้ (Guinea Hen Stuffed)  
ที่มา [www.rcacarni.it](http://www.rcacarni.it)



ตับห่าน (Goose Liver)  
ที่มา [www.regaloriental.com](http://www.regaloriental.com)

### 2.1.8 อาหารอบย่าง (Roti Salade/Roast with Salad)

คือ อาหารจำพวกสัตว์ป่า (Game) หรือสัตว์ปีก (Poultry) ที่นำไปอบและเสิร์ฟกับน้ำซอสเข้มข้นกับผักที่ปรุงแต่งด้วยวิธีการต่างๆ อาหารจานนี้เป็นอาหารที่หนักที่สุดของรายการ (Climax of the Menu) เช่น ไก้ต้อกตัวเมื่อยัดไส้ด้วยตับห่านเสิร์ฟกับสลัดผัก (Guinea Hen Stuffed with Goose Liver and Salad)

### 2.1.9 อาหารอบย่างเย็น

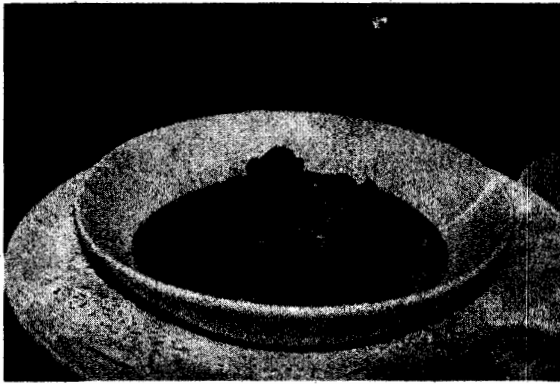
#### (Roti Froid /Cold Roast)

คือ เนื้ออบหรือสับละเอียดผสมเครื่องเทศอัดใส่ในพิมพ์ ซึ่งเป็นดินเผาหรือกระเบื้องเคลือบ<sup>7</sup> นิยมเสิร์ฟเย็น ดังตัวอย่างซ้ายมือ คือ เนื้อสัตว์ป่าพร้อมแคนเบอร์รี่และเหล้าพอร์ต (Game Terrine with Cranberry and Port)



ที่มา [www.flickr.com](http://www.flickr.com)

<sup>7</sup>ปรีชา แดงโรจน์, พจนานุกรมศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ : ยูไนเต็ดโปรดักชั่น, 2533) หน้า 216.



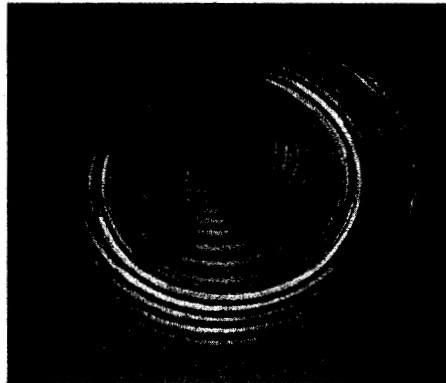
ที่มา [www.forums.equillet.com](http://www.forums.equillet.com)

#### 2.1.10 ผัก (Legume/Vegetable)

คือ ผักหลายชนิดที่ปรุงด้วยวิธีการต่างๆ และเสิร์ฟเป็นงานแยกออกจากอาหารจานอื่นๆ (Individual Course) เป็นงานอาหารที่เปลี่ยนความสมดุลจากอาหารหนักเป็นอาหารเบา ดังตัวอย่างซ้ายมือ คือ ถั่วอบตุ๋น (Braised Peas)

#### 2.1.11 อาหารหวาน (Entremets/Sweet)

คือ อาหารหวาน ซึ่งมีทั้งแบบร้อนและเย็น ดังตัวอย่างขวามือ คือ Charlotte Russe ซึ่งประกอบด้วยเค้กผลไม้เสิร์ฟพร้อมผลไม้ต่างชิ้นเล็กๆ เช่น กีวี ส้ม สตรอเบอร์รี่



ที่มา [www.regeservice.ch](http://www.regeservice.ch)

#### 2.1.12 อาหารคาวหวาน (Savoury/Fromage,Savoury/Cheese)

คือ อาหารมีปริมาณน้อยมีรสเปรี้ยว มัน เค็มและเผ็ดอ่อนๆ เสิร์ฟร้อนบนขนมปังปิ้ง (Croute / Fried Bread) ดังตัวอย่างซ้ายมือ คือ เนยแข็งแผ่นบางทอด (Cheese Fritter) พร้อมเครื่องเคียง (Condiment) เช่น ขนมปังกรอบ (Cracker Biscuits) มะเขือเทศ หอมใหญ่ ขึ้นฉ่าย (Celery) หรือแตงกวาดอง (Pickles) เป็นต้น



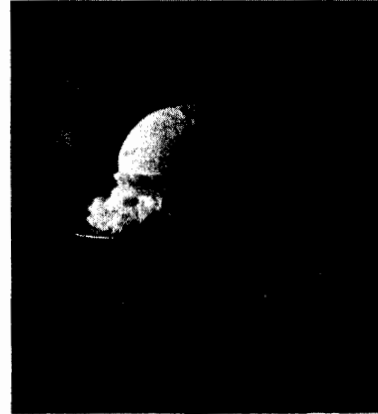
ที่มา [www.foodinbloom.com](http://www.foodinbloom.com)

### 2.1.13 ของหวาน (Dessert)

คือ ขนมหวานมีทั้งชนิดร้อนและเย็น ดังตัวอย่างคือ ผลไม้สด  
เสิร์ฟกับวานิลลาไอศกรีม (Fresh Fruit Salad with Vanilla Ice Cream)



ที่มา [www.standsholik.com](http://www.standsholik.com)



ที่มา [www.food4film](http://www.food4film)

หลังจากการรับประทานของหวานซึ่งเป็นอาหารจานที่ 13 แล้ว อาจจะดื่มชา กาแฟ หรือเครื่องดื่มร้อนๆ พร้อมกับขนมคุกกี้หรือขนมหวานชิ้นเล็กๆ หลากสี (Fancy Biscuits / Petits Fours / Mignardises) โรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง (Icing Sugar)

### 2.2 รายการอาหารแบบสมัยใหม่ (Modern Short Menu)

อย่างไรก็ตามในการเสิร์ฟอาหารถึง 13 รายการ ไม่เป็นที่นิยมในปัจจุบันแล้ว สาเหตุสำคัญมาจาก สภาพเศรษฐกิจและสังคม ทำให้ต้องดัดแปลงโดยตัดรายการอาหาร บางรายการออก เหลือเพียง 3-6 รายการ บนพื้นฐานรายการอาหารฝรั่งเศส 13 รายการ และเรียกว่า รายการอาหารแบบสมัยใหม่ (Modern Short Menu) ซึ่งจะประกอบด้วย อาหาร 3 ชุดคือ อาหารชุดแรก (Starter) อาหารชุดหลัก (Main Dish) อาหารชุดสุดท้าย (Final Dish) แต่ละชุดประกอบด้วยอาหารต่างๆ ดังนี้<sup>๘</sup>

<sup>๘</sup> จตุพร จันทนสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 45.

**2.2.1 อาหารชุดแรก (Starter)** ประกอบด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย เรียงตามลำดับการรับประทานคือ ออร์เดิร์ฟเย็น (Cold Appetizer) ซุป (Soup) ออร์เดิร์ฟร้อน (Warm Appetizer) โดยสามารถเลือกรับประทานได้อย่างใดอย่างหนึ่ง สองอย่าง หรือสามอย่างก็ได้ นอกจากนี้ยังรวมเซอร์เบ็ตหรือซอเบ็ต (Sorbet) อยู่ในกลุ่มอาหารชุดแรกด้วย

**2.2.2 อาหารชุดหลัก (Main Dish)** เป็นอาหารจานหลักของมื้อ ดัดแปลงจาก Entrée หรือ Intermediate Course หรือหมวดอาหารปลา (Poisson) โดยเพิ่มปริมาณอาหารให้มากขึ้น และนำอาหารในกลุ่ม Roast with Salad, Cold Roast, Vegetable มาดัดแปลงเป็นผักสลัดต่างๆ โดยเสิร์ฟรวมในจานเดียวกันกับอาหารจานหลัก

**2.2.3 อาหารชุดสุดท้าย (Final Dish)** หมายถึงอาหารกลุ่มสุดท้ายที่ นำอาหารจาก Sweet, Savory และ Dessert มาปรับเปลี่ยนเป็นเนยแข็ง (Cheese) และ ของหวาน (Dessert) นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มร้อนประเภท ชา กาแฟ หรือเครื่องดื่มร้อน ประเภทอื่นๆ ควบคู่กับขนมปังหวานชิ้นเล็กๆ (Hot Beverage with Fancy Biscuits / Petit-fours / Mignardised) ปิดท้ายรายการ อย่างไรก็ตาม Sorbet และ Cheese นั้น จะรับประทาน เฉพาะอาหารมื้อกลางวันและอาหารมื้อค่ำที่มีพิธีการและบริการในห้องอาหารแบบหรูหรา หรืองานจัดเลี้ยงระดับพิธีการ (Luncheon / Formal Dinner / Gala Dinner)

ดั่งการเปรียบเทียบระหว่างรายการอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม และรายการอาหารแบบสมัยใหม่ ในตาราง 3.1 ดังต่อไปนี้



ตารางที่ 3.1

รายการอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม และ รายการอาหารแบบสมัยใหม่

ลำดับอาหาร (Course)	รายการอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม (Classical French Menu)	ตัวอย่างรายการอาหาร	รายการอาหารแบบสมัยใหม่ (Modern Short Menu)	กลุ่มอาหาร
1)	Hord-d' oeuvre Froid (Cold appetizer)	Smoked Ham with Meion	Cold appetizer	
2)	Potage (soup)	Cream Soup/ Consomme	Soup	Starter
3)	Hord-d' oeuvre chaud (Hot appetizer)	Seafood Gratin	Warm appetizer	
4)	Posson (Fish)	Fillet of Soie		
5)	Entee (Intermediate Course)	Sweetbrads with Asparagus	Serbet	
6)	Sorbet (Sherbet)	Lemon Sorbet	Main course With vegetable	
7)	Releve' (Main Course)	Grilled Sirloin Steak with Baked Potato		Main dish
8)	Rot, Salade (Roast with Salad)	Guinea Hen Stuffed with Goose Liver and Salad		
9)	Roti, Froid (Cold roast)	Game Terrine		
10)	Legume (Vegetable)	Braised peas		
11)	Entremets (Sweet)	Charlotte Russe	Cheese	Final dish
12)	Savoury/Fromage (savory/Cheese)	Cheese Fritter		
13)	Dessert	Fresh Fruit Saiad with Vanilla Ice Cream	Dessert	Hot Beverage With Fancy Biscuits

### 2.3 ตัวอย่างรายการอาหารแบบสมัยใหม่

การรับประทานอาหารตามรายการอาหารแบบสมัยใหม่ได้รับความนิยมโดยทั่วไป ผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานได้ตั้งแต่ 1-5 จาน ตามความต้องการและโอกาสของการรับประทาน ดังตัวอย่างรายการอาหารสมัยใหม่แบบอาหารชุด (Set Menu / Table d' Hote) 3 ตัวอย่าง ต่อไปนี้

#### 2.3.1 การจัดอาหารชุดสมัยใหม่แบบ 3 จาน

ดังตัวอย่าง 2 ตัวอย่าง ในตารางที่ 3.2 ต่อไปนี้

ตารางที่ 3.2

ตัวอย่างรายการอาหารชุดสมัยใหม่แบบ 3 จาน

ตัวอย่างรายการอาหาร 3 จาน แบบที่ 1		ตัวอย่างรายการอาหาร 3 จาน แบบที่ 2	
Course	Example	Course	Example
Cold appertizer →	Smoked Ham with Melon	Cold appertizer	-----
Soup	-----	Soup →	Tomato Cream soup
Warm appertizer	-----	Warm appertizer	-----
Main course →	Grilled Serloin Steak with Baked Patato	Main course →	Grilled Serloin Steak with Baked Potato
Dessert →	Fresh Fruit Salad with Vanlla Ice Cream	Dessert →	Fresh Fruit Salad with Vanilla Ice Cream

2.3.2 การจัดอาหารชุดสมัยใหม่แบบ 4 จาน  
 ดังตัวอย่าง 2 ตัวอย่าง ในตารางที่ 3.3 ต่อไปนี้

ตารางที่ 3.3  
 ตัวอย่างรายการอาหารชุดสมัยใหม่แบบ 4 จาน

ตัวอย่างรายการอาหาร 4 จาน แบบที่ 1		ตัวอย่างรายการอาหาร 4 จาน แบบที่ 2	
Course	Example	Course	Example
Cold appertizer →	Smoked Ham with Melon	Cold appertizer	_____
Soup →	Tomato Cream Soup	Soup →	Tomato Cream soup
Warm appertizer	_____	Warm appertizer →	Filet of Sole Joinville with Stream Rice
Main course →	Grilled Sertoin Steak with Baked Patato	Main course →	Grilled Sertoin Steak with Baked Potato
Dessert →	Fresh Fruit Salad with Vanlla Ice Cream	Dessert. →	Fresh Fruit Salad with Vanilla Ice Cream

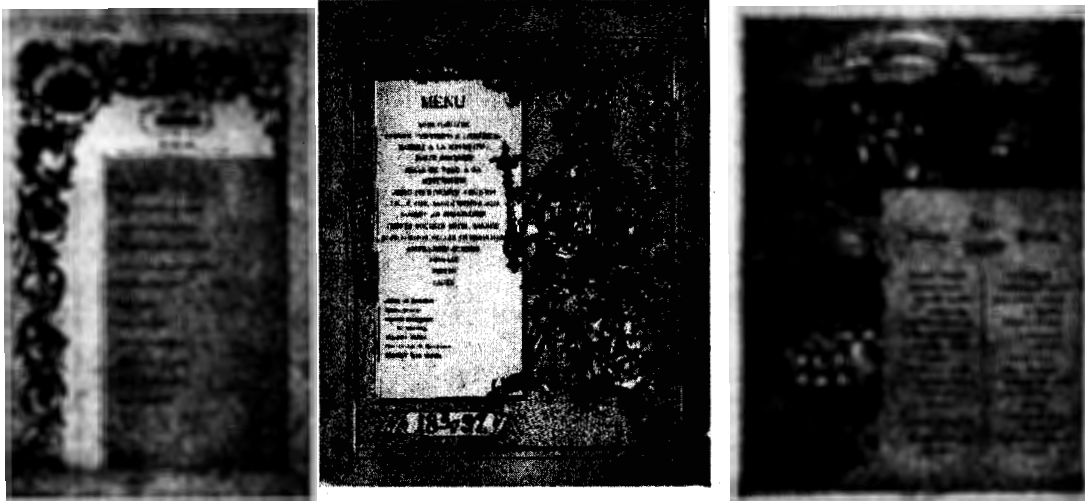
**2.3.3 การจัดอาหารชุดสมัยใหม่แบบ 5 จาน**  
**ดังตัวอย่างในตารางที่ 3.4 ต่อไปนี้**

**ตารางที่ 3.4**  
**ตัวอย่างรายการอาหารชุดสมัยใหม่แบบ 5 จาน**

<b>ตัวอย่างรายการอาหาร 5 จาน</b>	
<b>Course</b>	<b>Example</b>
Cold appertizer →	Smoked Ham with Melon
Soup →	Tomato Cream Soup
Warm appertizer →	Filet of Sole Joinville with Stream Rice
Main course →	Grilled Sertoin Steak with Baked Patato
Dessert →	Fresh Fruit Saiad with Vanlla Ice Cream

## ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร

คำศัพท์ว่า “menu” หรือที่ภาษาไทยเรียกทับศัพท์ว่า “รายการอาหาร” นั้น มีรากศัพท์มาจากภาษาละตินว่า “minutus” มีความหมายว่า “จำนวนน้อยหรือขนาดเล็ก” ต่อมาได้กลายมาเป็นคำในภาษาฝรั่งเศสเก่าว่า “menut” และปรากฏใช้ในภาษาฝรั่งเศสปัจจุบันคือ “menu” เป็นคำคุณศัพท์ แปลว่า “เล็กหรือละเอียด” ต่อมาถูกนำมาใช้เป็นคำนามมีความหมายว่า “รายละเอียด รายละเอียดโดยรวม และรายการอย่างละเอียด” และถูกนำมาใช้ในวลีว่า “menu de repas” ซึ่งหมายถึง รายการอาหารประจำมื้อ แต่มักเรียกโดยย่อว่า “menu” ภาษาอังกฤษยืมคำศัพท์นี้มาจากภาษาฝรั่งเศส ปรากฏใช้ครั้งแรกเมื่อปี ค.ศ. 1837



ที่มา [www.kolumbus.fi](http://www.kolumbus.fi)

### 1. ความสำคัญของรายการอาหาร

การจัดการหรือวางแผนใดๆ ย่อมต้องมีจุดเริ่มต้น จุดเริ่มต้นสำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม ก็คือ รายการอาหารและการขายเป็นสำคัญ อาจกล่าวได้ว่า “เสาชემเป็นรากฐานอันแข็งแกร่งของสิ่งก่อสร้างฉันทใด รายการอาหารก็เป็นเสหลักของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มฉันทนั้น” ด้วยเหตุฉา รายการอาหารเป็นปัจจัยในการกำหนดองค์ประกอบต่างๆ ของร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็ฉน อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ บุคลากรที่เกี่ยวข้อง กระบวนการซื้อ การเก็บรักษาวัตถุดิบ เป็นต้น

ปัจจัยสำคัญแห่งความสำเร็จของธุรกิจประเภทนี้ ก็คือ อาหาร ทว่าอาหาร นานาชนิดจะเผยแพร่โดมให้ลูกค้าได้รับรู้ ลิ้มลองได้ต้องอาศัยรายการอาหารเป็นสะพาน เชื่อมโยง รายการเป็นสื่อกลางที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดและเครื่องดื่มทุกประเภทที่มี ไว้จำหน่ายในร้านอาหารนั้น ๆ เป็นอุปกรณ์ช่วยในการตัดสินใจเลือกสั่งอาหารและเครื่องดื่ม นั้นๆ การจัดทำรายการอาหารให้น่าสนใจ ดึงดูดใจลูกค้าจึงมีผลกระทบโดยตรงต่อยอดขาย ผู้จัดทำรายการอาหารจึงเป็นผู้กำหนดกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ ดังนั้น บุคลากรฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง จึงร่วมมือกันระดมความรู้ ความสามารถประสบการณ์ กำหนดทิศทางการจัดทำรายการอาหารให้ประสบผลสำเร็จในเชิงธุรกิจและสร้างความ ประทับใจให้แก่ลูกค้า

## 2. หน้าที่หลักของรายการอาหาร

หน้าที่หลักของรายการอาหารอาจกล่าวโดยสรุปได้ 3 ประการดังนี้

2.1 ดึงดูดความสนใจลูกค้า

2.2 กระตุ้นความต้องการบริโภค

2.3 กำหนดราคาเพื่อให้ลูกค้าประเมินค่าใช้จ่ายได้

## 3. การวางแผนการจัดทำรายการอาหาร

การวางแผนการจัดทำรายการอาหาร ต้องพิจารณาถึงปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้อง 2 ประการใหญ่<sup>๑</sup> คือ

### 3.1 ความต้องการของผู้บริโภค

การศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค เป็นปัจจัยสำคัญที่จะต้องนำมาใช้ในการวางแผน เพื่อกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาอาหาร การจัดทำรายการอาหารจะต้องคำนึงถึง ทัศนคติความต้องการของมนุษย์ ตามแนวคิดของ อับราฮัม มาสโลว์ (Abraham Maslow) นักจิตวิทยาชาวอเมริกัน 5 ประการ คือ

---

<sup>๑</sup> วศิณา จันทรศิริ และ สุวิทย์ เกษรศรี, หน่วยที่ 7 การวางแผนและการประยุกต์รายการอาหาร ใน การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร, พิมพ์ครั้งที่ 2 (นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมราช, 2545) หน้า 390.

### 3.1.1 ความต้องการด้านร่างกาย (Physiological)

มนุษย์มีความต้องการอาหาร เพื่อนำมาใช้ในการเสริมสร้างพัฒนา าร่างกายให้เจริญเติบโต การรับประทานอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ คือ การรับ รับประทานอาหารหลักให้ครบ 5 หมู่ จะช่วยให้มีสุขภาพดีทั้งกาย และใจ ผู้ให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม ควรจัดรายการอาหารให้ใกล้เคียงกับอาหารหลัก 5 หมู่ ควบคู่ไปกับพลังงาน เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกาย

### 3.1.2 ความต้องการความปลอดภัย (Safety)

เป็นความต้องการระดับสูงขึ้นจากความต้องการด้านร่างกาย ผู้ให้ บริการอาหารและเครื่องดื่มต้องมีมาตรฐานสุขอนามัยในการปรุงอาหารให้สะอาด ปลอดภัย จากสารพิษที่เป็นอันตราย ทำให้ลูกค้ารู้สึกมั่นใจกับอาหารที่บริโภค

### 3.1.3 ความต้องการความรัก (Love Belonging)

เนื่องจากมนุษย์มีพื้นฐานธรรมชาติต้องการความรักความห่วงใยการจัด รายการอาหารจะต้องคำนึงถึงความชอบ หรือนิสัยการบริโภคของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

### 3.1.4 ความต้องการยกย่องนับถือ (Esteem)

การจัดรายการอาหาร การตกแต่งห้องและโต๊ะอาหารให้สะอาด สวยงาม ทำให้ผู้มาใช้บริการรู้สึกว่าได้เกียรติ

### 3.1.5 ความต้องการให้ผู้อื่นยอมรับตัวเอง (Actualization)

การแสดงออกของพนักงานบริการด้วยวาจาและท่าทางอันเหมาะสมควรมีส่วนช่วยตอบสนองความต้องการนี้

## 3.2 พฤติกรรมผู้บริโภค

เมื่อทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคแล้ว ปัจจัยอีกประการหนึ่งที่ต้อง นำมาพิจารณาประยุกต์ให้เหมาะสมกับการวางแผนรายการอาหาร ก็คือ พฤติกรรมผู้บริโภค 5 ประการ คือ

### 3.2.1 กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย

ลูกค้าเป็นส่วนสำคัญในการจัดทำรายการอาหาร ทั้งด้านคุณภาพ และปริมาณ อาจแบ่งลูกค้าเป็น 2 ประเภท คือ ลูกค้าหมุนเวียนและลูกค้าประจำ

### 3.2.2 นิสัยและความชอบอาหารของผู้บริโภค

ผู้กำหนดอาหารจะต้องเข้าใจความต้องการหลักของผู้บริโภค เพื่อที่ จะคาดการณ์ได้ว่าควรจะทำอาหารประเภทใด

**3.2.3 อาหารเพื่อสุขภาพและความต้องการทางด้านโภชนาการ**  
ปัจจุบันการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพเป็นที่นิยมเพิ่มขึ้น ภัตตาคารจึงต้องศึกษาเรื่องโภชนาการอาหารเพื่อนำมาประยุกต์จัดทำรายการอาหารเพื่อสุขภาพต่อไป

#### **3.2.4 ความหลากหลายของอาหาร**

การนำเสนอรายการอาหารใหม่ๆ ช่วยให้ลูกค้าไม่รู้สึกรู้ช้ำซ้ำซากจำเจ การสร้างความหลากหลายของอาหารอาจจะคำนึงถึงปัจจัยต่างๆ ได้แก่ ชนิดของรสชาติ และสีสันทของอาหาร เป็นต้น

#### **3.2.5 ความคาดหวังของผู้บริโภคที่มาใช้บริการ**

การกำหนดรายการอาหารรวมทั้งราคาให้สอดคล้องกับภาพลักษณ์ ชื่อเสียงของร้านอาหารเป็นสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงเสมอ การทำให้ลูกค้ารู้สึกพอใจในอาหารและบริการ กับเงินที่ต้องเสียไป ทำให้ลูกค้าอยากกลับมาใช้บริการอีกครั้งแล้วครั้งเล่า

### **4. การดำเนินการจัดทำรายการอาหาร**

ในการวางแผนจัดทำรายการอาหารนอกจากจะต้องคำนึงถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคแล้ว ในส่วนของการดำเนินการก็ยังมีปัจจัยที่เกี่ยวข้อง 6 ประการ ได้แก่<sup>10</sup>

#### **4.1 คุณภาพอาหาร**

รายการอาหารที่ดีนั้นจะต้องมีคุณภาพทั้ง 2 ด้าน คือ คุณค่าด้านกายภาพ ได้แก่ อาหารต้องมีคุณสมบัติทางด้าน สี รสชาติ กลิ่น ฯลฯ ชวนรับประทานคุณค่าทางด้านโภชนาการ ได้แก่ ผู้บริโภคควรจะได้รับสารอาหารครบถ้วนเป็นประโยชน์แก่ร่างกาย

#### **4.2 ความสามารถของพ่อครัวและพนักงาน**

ความสามารถของพ่อครัวในการปรุงและประยุกต์สูตรอาหารเป็นส่วนสำคัญที่จะกำหนดการจัดทำรายการอาหาร

#### **4.3 อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร**

การผลิตอาหารที่ดีมีคุณภาพนอกจากจะอาศัยพ่อครัวที่มีฝีมือแล้ว ยังต้องมีอุปกรณ์ที่เหมาะสม ช่วยให้การผลิตอาหารในครัวเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ การเลือกซื้ออุปกรณ์ในปริมาณที่เหมาะสมจะทำให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่ากับการลงทุน

<sup>10</sup> จตุพร จันทนสุด, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, อ่างแล้ว, หน้า 400.



#### 4.4 ความต่อเนื่องในการจัดหาวัตถุดิบ

สิ่งจำเป็นที่ต้องคำนึงถึงก่อนการจัดรายการอาหารก็คือ วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายและช่วยให้การผลิตอาหารเป็นไปอย่างต่อเนื่อง วัตถุดิบที่มีคุณภาพย่อมทำให้อาหารที่ปรุงสำเร็จมีคุณค่าทางโภชนาการและน่ารับประทานเช่นกัน

#### 4.5 การกำหนดราคาขาย

ราคาเป็นปัจจัยสำคัญต่อการกำหนดค่าอาหาร การตั้งราคาอาหารจะต้องสอดคล้องกับสภาพการณ์ตลาดแต่ละแห่ง ร่วมกับข้อมูลค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการณ์และการบริการอาหารทั้งหมด

#### 4.6 ความสะอาดและความปลอดภัยในอาหาร

สุขอนามัยในการประกอบอาหารทั้งผู้ให้บริการและอุปกรณ์ที่ใช้ รวมถึงการควบคุมด้านสุขาภิบาลล้วนเป็นสิ่งจำเป็นยิ่งสำหรับผู้ประกอบธุรกิจบริการอาหาร

### 5. คุณลักษณะของรายการอาหารที่ดี

การออกแบบรายการอาหารด้วยตัวอักษร รูปภาพ สี สันต่าง ๆ การเลือกใช้วัสดุในการจัดทำรูปแบบการนำเสนอในลักษณะแผ่นพับหรือสมุดกิตติล้นเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของภัตตาคาร เพราะภัตตาคารที่มีชื่อเสียงส่วนใหญ่มักจะแสดงเอกลักษณ์ของตนลงบนปกหน้าของรายการอาหาร แต่อย่างไรก็ดี คุณลักษณะที่ดีของรายการอาหารจะต้องมีลักษณะสำคัญ 4 ประการ คือ

#### 5.1 ความสะอาด

รายการอาหารที่สะอาดถือเป็นหน้าของภัตตาคารการยื่นรายการอาหารที่สกปรกเปื้อนคราบอาหารและเครื่องดื่ม กระดาษขาดเว้า ๆ แหว่ง ๆ หรือตัวอักษรซีดจางจนไม่สามารถอ่านได้ อาจมีผลให้ลูกค้ารู้สึกไม่ประทับใจตั้งแต่ขั้นแรกของการบริการ ลูกค้าที่รู้สึกอึดใจต่อเรื่องนี้ อาจจะอนุมานได้ว่า คุณภาพและวิธีปรุงอาหารของภัตตาคารแห่งนั้นก็คงจะไม่แตกต่างไปจากรายการอาหารที่ตนกำลังถืออยู่นี้ การเคลือบรายการอาหารด้วยพลาสติกจึงเป็นวิธีที่ร้านอาหารส่วนใหญ่นิยมทำ เพราะช่วยรักษารายการอาหารให้ดูสะอาดน่าหยิบจับและต้นทุนไม่สูงนัก

#### 5.2 อ่านง่าย

ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการอาหารนั้นมีทุกเพศทุกวัย ขนาดและรูปแบบของตัวอักษรจึงเป็นสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงขณะออกแบบให้ง่ายต่อการอ่าน การตรวจสอบตัวสะกด

ของรายการอาหารและเครื่องดื่มก็สำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน ลูกค้าจะรู้สึกอย่างไรหาก  
รายการอาหารของภัตตาคารอาหารฝรั่งเศสสุดหรูมีรายการอาหาร 6 หน้า แต่สะกดคำผิดถึง  
20 แห่งหรือรายการอาหารของภัตตาคารอาหารจีนชื่อดังสะกดชื่อร้านต่างกันถึง 4 แบบ การ  
จำแนกประเภทอาหารให้เป็นหมวดหมู่ชัดเจนจะช่วยให้ลูกค้าได้เลือกสั่งอาหารได้สะดวก  
รวดเร็วขึ้น

### 5.3 ปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์

ร้านอาหารที่มีการวางแผนที่ดีมักจะมีการประเมินยอดขายของอาหารแต่ละชนิด เพื่อวิเคราะห์พฤติกรรมการบริโภคของลูกค้า และวางแผนปรับปรุงรายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค การปรับปรุงรายการอาหารให้ทันต่อเหตุการณ์ปัจจุบันก็เป็นสิ่งจำเป็น กรณีที่มีข่าวไข้หวัดนกระบาด รายการอาหารที่ปรุงจากเนื้อไก่อาจมียอดขายต่ำลงมาก การปรับปรุงรายการอาหารใหม่โดยใช้เนื้อสัตว์ประเภทอื่นแทน อาจช่วยพยุงยอดขายของร้านอาหารได้ การลบ ชูต ซีด ฆ่า ราคาอาหารเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่ไม่พึงกระทำ เพราะอาจส่งผลกระทบต่อจิตวิทยาต่อผู้บริโภคได้ และยังทำให้รายการอาหารดูไม่เรียบร้อย

**5.4 เนื้อหาชัดเจน** ความชัดเจนของภาษามีความสำคัญมาก การตั้งชื่ออาหารควรชัดเจนอย่ากำกวม สื่อความหมาย มีการอธิบายรายละเอียดของอาหารแต่ละชนิดไว้อย่างย่อๆ ภายใต้อาหารนั้นๆ เพื่อช่วยให้ลูกค้าตัดสินใจได้สะดวกขึ้น

## 6. ประเภทของรายการอาหาร

รายการอาหารแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

### 6.1 รายการอาหารชุด (Set menu หรือ Table d'hôte menu)

รายการอาหารชุดจะประกอบด้วยอาหาร 2 ชุด ซึ่งแต่ละชุดอาจจะมีจานเดียวหรือหลายจานขึ้นอยู่กับมีอาหารที่จะเสิร์ฟ ราคาและความนิยมของผู้มารับบริการ อาหารชุดแรกจะต้องมีอาหารหลักรวมอยู่ด้วยและอาหารชุดสุดท้ายเป็นของหวานหรือผลไม้รวมการจัดชาหรือกาแฟด้วย การจัดรายการอาหารชุดมีข้อดีสำหรับทั้งในด้านของผู้มารับบริการและประกอบการ คือ ช่วยให้ผู้มารับบริการได้รับประทานอาหารที่เหมาะสมกับราคา ส่วนทางภัตตาคารก็มีข้อดีตรงที่ไม่ต้องเตรียมการสำหรับอาหารหลายประเภท การสั่งรายการประเภทอาหารชุดไม่ยุ่งยาก จึงนิยมสำหรับงานเลี้ยงเป็นหมู่คณะหรือใช้บริการในเวลาเร่งรีบ อาหารเช้า อาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ อาหารสำหรับงานเลี้ยง เป็นต้น ลักษณะของรายการอาหารชุด มีดังนี้

1. รายการอาหารจำกัด
2. เป็นการเสนออาหารเป็นชุดซึ่งประกอบด้วยอาหารเพียง 2-3 ประเภท
3. ราคาขายคิดเป็นราคาเดียวต่อชุด
4. พนักงานบริการนำอาหารแต่ละอย่างมาเสิร์ฟในเวลาๆที่จำกัด



Original  
 100%  
 100%  
 100%

ตัวอย่าง รายการอาหารชุด (Set menu หรือ Table d'hôte menu)  
 ร้าน Le Refuge มลรัฐ Virginia ประเทศสหรัฐอเมริกา  
 ที่มา [www.lerefugealexandria.com](http://www.lerefugealexandria.com)

## 6.2 รายการอาหารแบบเลือกสั่ง (A la carte)

รายการอาหารประเภทนี้ หมายถึง รายการอาหารที่ภัตตาคารต้องการให้ผู้มารับบริการเลือกสั่งอาหารตามที่ปรากฏอยู่ในรายการอาหาร โดยมีราคากำกับไว้ ลักษณะของรายการอาหารแบบเลือกสั่ง มีดังนี้

1. เป็นรายการอาหารที่มีอาหารให้เลือกมาก ขนาดของรายการอาหารจึงใหญ่กว่าอาหารชุด

2. จัดแบ่งอาหารเป็นประเภท เช่น หากจัดแบบอาหารไทยอาจจะแบ่งเป็นอาหารประเภทแกง ประเภทผัด ประเภทเครื่องจิ้ม ประเภทก๋วยเตี๋ยว ประเภทอาหารจานเดียว หากจัดแบบอาหารต่างประเทศแบ่งเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ขนมหวาน เป็นต้น

3. อาหารจะเตรียมขึ้นเมื่อผู้รับบริการสั่ง

4. การคิดราคาแยกแต่ละรายการ

5. โดยทั่วไปจะมีราคาสูงกว่ารายการอาหารชุด

# Restaurant Kapellet

## à la Carte

### Холодные кушанья.

Закуска .....	Фм. 2:—
" севтра .....	" 2:50
Устрицы 1/2 дюж. по сезону .....	" 3:50
Сливный крем с маслом .....	" 3:—
Сливный омарь .....	" 3:—
1/2 банки омари .....	" 3:—
Майонез из лосося .....	" 3:—
" " омари .....	" 3:50
" " курицы .....	" 3:50
Маринованный лосось .....	" 2:50
Сливный " натуральная .....	" 2:50
Сливный " .....	" 2:50
Соленый лосось с картофелем .....	" 1:50
Копченый лосось с шинитом .....	" 3:50
и ягодами .....	" 3:50
Голландский салат с маслом .....	" 1:—
Ротбиф с картоф. салатом .....	" 1:50
Копченый ветчина с маслом .....	" 1:75
Нарезка à la Tartare с ягодами .....	" 2:—
Итальянский салат .....	" 1:50
1/2 Паштета с салатом .....	" 2:50
1/2 Рыбная .....	" 2:50

### Супы.

Чашка бульона с маслом .....	Фм. 1:—
Консоме с овощами .....	" 1:—
Суп из шарики .....	" 1:50
" " черепашки по-американски .....	" 3:—

### Рыба.

Соль жар. с тартарским соусом и лимонным .....	Фм. 2:50
Вареный лосось с голландским соусом .....	" 2:50
Вареный судак по-польски .....	" 3:—
Вареный хамелеон с голландским соусом .....	" 2:50
Жареный окунь с маслом .....	" 1:25
Омарь à la Vanderbilt по сезону .....	" 4:—

### Горячие кушанья.

Вяленый шницель .....	Фм. 1:50
Телячья котлета с гарниром .....	" 2:50
Сладкое мясо с горохом .....	" 2:50
Котлетка à la Robert .....	" 2:—
" " Пожарский .....	" 3:—
Вареная котлета по-французски .....	" 2:50
Мясо Шопы .....	" 2:50

### Plats froids.

Hors d'oeuvres .....	Fmk 2:—
" " extra .....	" 2:50
Multres (1/2 дюж) en saison .....	" 3:50
Caviar frais au beurre .....	" 3:—
Homard .....	" 3:—
1/2 boîte d'homard .....	" 3:—
Mayonaise de saumon .....	" 3:—
" d'homard .....	" 3:50
" de poularde .....	" 3:50
Saumon à la gelée .....	" 2:50
" au naturel à la suédoise, .....	" 2:50
beurre .....	" 2:50
Saumon salé en tranches avec .....	" 1:50
pommes de terre à la crème .....	" 1:50
Saumon de Rhin fumé aux épi- .....	" 3:50
nards et oeufs pochés .....	" 3:50
Hareng de Hollande et beurre .....	" 1:—
Roastbeef, salade de pommes .....	" 1:50
de terre .....	" 1:50
Jambon fumé, beurre .....	" 1:75
Beefsteak cru haché, 1 oeuf .....	" 2:—
Salade italienne .....	" 1:50
1/2 Poulet rôti, salade .....	" 2:50
1/2 Oelette .....	" 2:50

### Potages.

Bouillon en tasse au beurre .....	Fmk 1:—
Consommé aux légumes .....	" 1:—
Crème d'asperges (30 m.) .....	" 1:50
Tortue claire à l'anglaise .....	" 3:—

### Poissons.

Sole frite au Tartare ou Citron .....	Fmk 2:50
Saumon bouilli scc hollandaise .....	" 2:50
Sandre " beurre et oeufs .....	" 2:—
Limande scc hollandaise .....	" 2:50
Hareng en papillote, beurre .....	" 1:25
Homard à la Vanderbilt (en saison) .....	" 4:—

### Plats de viandes.

Escalopes de veau Viennoise .....	Fmk 1:50
Cotelette " à la jardinière .....	" 2:50
Ris " aux petits pois .....	" 2:50
Cotelette à la Robert .....	" 2:—
" " Pojarsky .....	" 3:—
Cotelettes d'agneau française .....	" 2:50
Mutton chop .....	" 2:50

ตัวอย่าง รายการอาหารชุด (Set menu หรือ Table d'hôte menu)

ร้าน Le Refuge มลรัฐ Virginia ประเทศสหรัฐอเมริกา

ที่มา [www.lerefugealexandria.com](http://www.lerefugealexandria.com)