

หน่วยที่ 3

อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม



สาระการเรียนรู้

1. ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร
3. การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ

ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สำหรับการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้พื้นฐานที่ใช้ในการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่มีความสำคัญสามารถแบ่งออกเป็น 6 ประเภท ดังนี้

- ก. เครื่องมือ (Tools)
- ข. เครื่องใช้ประเภทผ้า (Table Linen)
- ค. เครื่องกระเบื้อง (Chinaware or Crockery)
- ง. เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร (Tableware)
- จ. เครื่องใช้ประเภทแก้ว (Glassware)
- ฉ. ของตกแต่งบนโต๊ะอาหาร (Decorative Pieces)

ก. ครุภัณฑ์ ได้แก่ เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้เป็นโครงสร้างหลักของห้องอาหาร ได้แก่ โต๊ะอาหาร (Tables) รูปร่างของโต๊ะอาหารในห้องอาหารส่วนใหญ่มีลักษณะกลม สี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือ สี่เหลี่ยมผืนผ้า ดังนั้น ในการเลือกซื้อควรคำนึงถึงความสูงของโต๊ะ ซึ่งโดยทั่วไปขนาดความสูงของโต๊ะประมาณ 75 เซนติเมตร สภาพของโต๊ะจะต้องแข็งแรง ไม่โยกเยกในขณะรับประทานอาหาร และขาโต๊ะจะอยู่ลึกเข้าไปจากขอบโต๊ะเพื่อมิให้เกะกะขณะนั่งรับประทานอาหาร

1. โต๊ะอาหารสำหรับลูกค้า ใช้สำหรับจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม แจกัน เกลือ และพริกไทย ตามความเหมาะสม เพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการอาหารและเครื่องดื่มดังนี้

1.1 โต๊ะอาหารสำหรับ 2 คน (Table for Two People) เป็นโต๊ะขนาดเล็กที่สามารถนั่งได้เพียง 2 คนเท่านั้น ลูกค้าต้องนั่งตรงข้ามกันของโต๊ะ หันหน้าเข้าหากัน พนักงานสามารถมองเห็นและสบตาลูกค้าได้ทั้งสองคน และสามารถรับคำสั่งจากลูกค้าทั้งสองได้สะดวก ซึ่งจะทำให้ลูกค้าพึงพอใจอย่างมาก

1.2 โต๊ะอาหารสำหรับ 4-6 คน (Table for Four to Six People)

เป็นโต๊ะขนาดกลาง อาจเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือกลม ซึ่งสามารถนั่งได้ 4-6 คน ช่วยทำให้การใช้พื้นที่ของห้องอาหารได้ประโยชน์สูงสุด

1.3 โต๊ะอาหารสำหรับ 8-10 คน (Table for Eight to Ten People)

เป็นโต๊ะขนาดใหญ่ อาจเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือกลม ซึ่งสามารถนั่งได้ 8-10 คน และพนักงานสามารถบริการได้ทั่วถึง ควรเป็นห้องขนาดใหญ่ นิยมใช้สำหรับอาหารเย็นหรือให้บริการอาหารและเครื่องดื่มนอกสถานที่ โดยสามารถให้บริการลูกค้าได้ตั้งแต่ 8-10 คนต่อหนึ่งโต๊ะ



2. เก้าอี้ (Chairs) เก้าอี้จะต้องเลือกให้เข้ากันทั้ง ขนาด รูปร่าง สีและลักษณะ ซึ่งขนาดของเก้าอี้ โดยทั่วไปมีความสูงประมาณ 45 เซนติเมตร ส่วนเก้าอี้เด็กจะมีความสูงประมาณ 65 เซนติเมตร

3. โต๊ะเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ (Service Station or Service Table) เป็นโต๊ะเก็บเครื่องมือ (Sideboard) หรืออาจเป็นตู้เก็บ ช้อน ส้อม มีด แก้ว และถ้วยกาแฟ ซึ่งในการเลือกซื้อควรเป็นตู้เก็บเครื่องมือที่เปิดด้านหน้า มีชั้น ช่องและลิ้นชัก เพื่อสะดวกแก่การหยิบเครื่องมือเครื่องใช้ โดยขนาดและรูปแบบของตู้จะต้องกลมกลืนกับ ห้องอาหารและจำนวนของเครื่องมือ



4. รถจัดแสดงอาหารและรถเข็นอาหาร (Special Carts and Voitures) เป็น โต๊ะที่พักอาหารรถเข็น มีล้อขนาดประมาณ 30 × 20 นิ้ว สามารถเลื่อนไปยังโต๊ะอาหารอื่น ๆ ได้ตามต้องการ ส่วนใหญ่เป็นการบริการอาหารแบบฝรั่งเศส ใช้สำหรับประกอบหรือปรุงอาหาร ต่อหน้าลูกค้า อาหารที่จะนำไปเสิร์ฟให้กับผู้มาใช้บริการนั้นจะต้องถูกนำมาแบ่งและปรุงอาหาร แต่งใส่จานต่อหน้าลูกค้าที่มาใช้บริการแล้วจึงนำไปเสิร์ฟ การบริการอาหารแบบนี้เป็นการบริการ ที่ได้รับความนิยมมาก เนื่องจากเป็นการบริการที่หรูหราและมีระเบียบความสวยงาม ในห้องอาหาร บางแห่งอาจใช้สำหรับจัดแสดงของหวานและอาหารประเภทพาสต้า (Pasta) ต่าง ๆ อีกทั้งสามารถ เก็บรักษาอุณหภูมิทั้งร้อนและเย็นได้ เพื่อบริการอาหารในอุณหภูมิที่ถูกต้อง



4.1 รถเข็นอาหารแบบไฟลุก (Voiture with Heating Voiture or Gueridon)

ใช้สำหรับใส่อาหารพิเศษประจำวันที่ต้องเสิร์ฟในขณะที่อาหารร้อน เช่น เนื้อย่าง (Pepper Steak) ห่านย่าง ของหวานร้อน เป็นต้น ซึ่งพนักงานจะต้องเข็นรถไปยังโต๊ะอาหารของลูกค้าและตัดเสิร์ฟให้แก่ลูกค้า การเสิร์ฟอาหารที่ต้องจุดไฟลุกขณะเสิร์ฟ (Flambé) ก็สามารถใช้รถเข็นมาดัดแปลงทำอาหารแบบไฟลุกได้เช่นกัน



4.2 รถเข็นอาหารเย็น (Voiture with Refrigerated) ใช้สำหรับใส่อาหารพิเศษประจำวันที่ต้องเสิร์ฟในขณะที่เย็น เช่น อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด ของหวาน เป็นต้น รถเข็นนี้จะใช้จัดแสดงอาหารแต่ละรายการในเมนูของภัตตาคารด้วย



5. เครื่องอุ่นถาดอาหารและจานอาหาร (Platter Warmers and Electric Plate Warmers) เป็นเครื่องทำความร้อนที่ใช้ในการทำให้จานและถาดอาหารร้อนอยู่เสมอ เหมาะกับการรับประทานอาหารร้อน



ภาพที่ 3.10 เครื่องอุ่นจานอาหาร

6. ตะเกียงจุดไฟ แอลกอฮอล์แก๊ส หรือหลอดไฟฟ้า (Candle Réchaud, Gas Burners and Fondue Burners) ช่วยให้เน้นจุดสนใจและความเด่นของสีอาหารรวมทั้งเป็นการอุ่นอาหารเพื่อเชิญชวนให้ต้องการรับประทานอาหารนั้น ๆ และถ้าหากเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้า (Electric Réchaud) จะต้องเปิดเครื่อง 1 ชั่วโมง ก่อนใช้งาน

ข. เครื่องใช้ประเภทผ้า ผ้าในห้องอาหารจะมีหลายชนิดดังนี้

1. ผ้าปูโต๊ะ (Table Cloth) ควรเลือกซื้อผ้าที่มีสีกลมกลืนกับสีห้อง ส่วนขนาดและลักษณะจะขึ้นอยู่กับขนาดของโต๊ะ เนื้อผ้าจะต้องไม่ลื่น ชับน้ำได้ดี ผ้าปูโต๊ะนิยมใช้สีขาว มีดอกในตัว การปูโต๊ะต้องมีผ้ากันเสียงหรือผ้าเก็บเสียง (Silent-Cloth) ถ้าไม่มีต้องหาผ้าหนา ๆ สีเดียวกัน ปูข้างใต้ก่อนที่จะปูโต๊ะ ผ้าปูโต๊ะต้องสะอาดไม่มีรอยด่าง ไม่ยับ ซายเท่ากัน และไม่มียรอยพับ ความยาวของผ้าปูโต๊ะจะต้องให้มุมผ้าปูปิดขาโต๊ะเสมอ การปูจะต้องให้ได้กึ่งกลางพอดี และผ้าปูโต๊ะที่ใช้จะต้องมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป



2. ผ้าเช็ดปาก (Napkins) ผ้าจะมีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส โดยทั่วไปมี 2 ขนาด คือขนาดเล็ก 15-20 นิ้ว และขนาดใหญ่ประมาณ 22-26 นิ้ว ที่สำคัญเนื้อผ้าจะต้องซับน้ำได้ดี ไม่ฉีก ผ้าเช็ดมือจะต้องสะอาด รีดเรียบ ควรพับผ้าเช็ดมือให้สวยงาม และวางผ้าเช็ดมือไว้ที่โต๊ะ ซึ่งสามารถวางได้หลายวิธีด้วยกัน เช่น วางไว้ทางด้านซ้ายของด้อมหรือวางไว้ระหว่างมิดกับด้อม ก็ได้เช่นกัน

วิธีพับผ้าเช็ดปากรูปแบบต่าง ๆ

การเตรียมการพับผ้าเช็ดปากเป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับงานเลี้ยงที่เป็นพิธีการ ซึ่งควรพับด้วยความละเอียดอ่อน งดงาม ผ้าเช็ดปากที่จะนำมาพับนั้นควรจะต้องล้างเล็กน้อย และรีดให้เรียบร้อยเสียก่อน การพับทุก ๆ แบบจะต้องแน่ใจว่าผ้าที่นำมาพับนั้น ไม่มีจุด หรือรอยขาด พร้อมทั้งมือของผู้ที่พับผ้านั้นต้องสะอาด การวางผ้าเช็ดปากที่พับแล้ว ให้วางไว้ที่ช่องว่างระหว่างมิดและด้อม โดยจัดวางไว้ที่กึ่งกลางให้อยู่ห่างจากขอบโต๊ะอาหารประมาณ 2 นิ้ว และให้เท่ากันทุกโต๊ะที่จัดวางเพื่อความเรียบร้อย

ค. **เครื่องกระเบื้อง** เครื่องกระเบื้องเป็นภาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ควรเลือกแบบและลายให้เข้าชุดกันดังนี้

1. **จานใหญ่ (Meat Plates)** จะเป็นจานที่ใช้เสิร์ฟอาหารหลัก ซึ่งในการเลือกซื้อ จะต้องเป็นจานที่มีลักษณะกลมและมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 10 นิ้ว

2. **จานหวาน (Dessert Plates)** จะเป็นจานที่สำหรับใส่ของหวานหรือผลไม้ จะมีขนาดเล็ก ในการเลือกซื้อควรมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 7 นิ้ว

3. **จานขนมปัง (Bread Plates)** เป็นจานที่ใช้เสิร์ฟขนมปังและเค้ก ซึ่งจะเล็กกว่าจานหวาน มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 นิ้ว

4. **ถ้วยชา กาแฟ (Tea or Coffee Cup and Saucers)** ในการเลือกซื้อแก้ว และจานรองต้องเข้าชุดกัน



ง. เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการบริการอาหารไม่ว่าจะเป็น ช้อน ต้อม มีดเนื้อ มีดสตีล มีดช้อนชุป ช้อนหวาน ช้อนกาแฟ หรือมีดหวาน ในการเลือกซื้อก็จะขึ้นอยู่กับการใช้งานของแต่ละประเภทและมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไปแล้วแต่การใช้งาน ดังนั้น จึงควรเลือกอุปกรณ์แต่ละประเภทให้ถูกต้องตามการใช้งาน ส่วนใหญ่ในปัจจุบันนิยมเป็น เหล็กสแตนเลส เนื่องจากง่ายต่อการดูแลรักษา โรงแรมระดับ 5 ดาวนิยมใช้เป็นเครื่องเงิน ต้องใช้เวลาในการดูแลรักษาไม่ให้ดำและเงางามอยู่เสมอ เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารชนิดต่าง ๆ มีลักษณะดังนี้

1. มีดเนื้อจะมีซี่คม ๆ คล้ายฟันปลา เพื่อที่จะหั่นเนื้อสตีลให้ออก
2. มีดปลาจะเป็นมีดเรียบ ๆ ไม่มีซี่ฟันปลา
3. มีดเนยจะเป็นมีดเรียบ ๆ ไม่มีคม
4. ช้อนหวานจะใหญ่กว่าช้อนกาแฟ
5. ช้อนกาแฟจะมีขนาดเล็กที่สุด

จ. เครื่องใช้ประเภทแก้ว ได้แก่ แก้วน้ำและแก้วสำหรับใส่เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ซึ่งการเลือกใช้แก้วต้องเลือกใช้ให้ถูกต้องกับเครื่องดื่มแต่ละชนิด ซึ่งจะมีลักษณะแตกต่างกันออกไป ดังนี้

1. แก้วทรงกระบอก (Tumbler) มีหลายขนาด ใช้ใส่เครื่องดื่มได้หลายชนิด เช่น น้ำ เหล้าประเภทวิสกี้ (Whisky) น้ำผลไม้ เป็นต้น

2. แก้วมีก้าน (Goblet or Stem Glass) ส่วนใหญ่นิยมใส่เหล้าไวน์ (Wine) มีลักษณะพิเศษที่มีก้านสำหรับจับ ช่วยเสริมให้แก้วกลุ่มนี้สวยเด่นกว่าแก้วกลุ่มอื่น ๆ












3. แก้วแบบมีหูจับ (Mug) เป็นแก้วที่มีน้ำหนักมากและเนื้อแก้วหนา นิยมใส่เบียร์ (Beer)

ด. ของตกแต่งบนโต๊ะอาหาร ได้แก่ ขวดยาคาล เกลือ พริกไทย และแจกัน อาจใช้เครื่องแก้ว สแตนเลส หรือกระเบื้องก็ได้

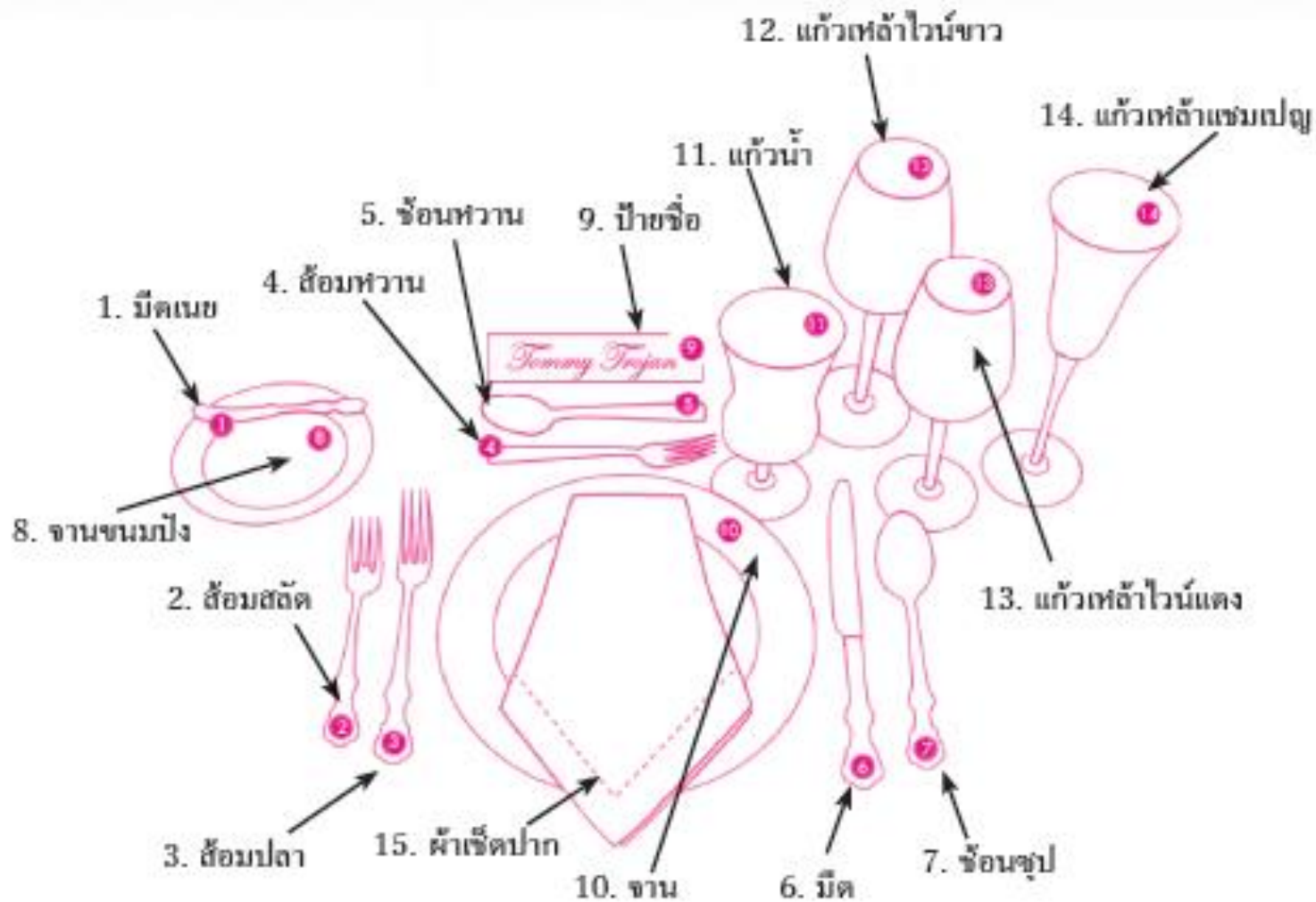


ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร

ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร (สำหรับลูกค้า 1 ท่าน : 1 ชั้น)

1. จานกันตื้น		8. ส้อมสัด	
2. ถ้วยชุป (กันลึก)		9. ช้อนกาแฟหรือชา	
3. ช้อนชุป		10. แก้วน้ำเย็น	
4. มีดปลา		11. แก้วไวน์ขาว	
5. ส้อมปลา		12. แก้วไวน์แดง	
6. จานขนมปัง		13. ถ้วยชาหรือถ้วยกาแฟ	
7. มีดเนย		14. ผ้าเช็ดมือ หรือผ้าเช็ดปาก	

อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในโต๊ะ Dinner (สำหรับลูกค้า 1 ท่าน)



การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ

การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ สามารถทำได้ดังนี้

1. ตู้เครื่องใช้ในห้องอาหารและที่จัดเตรียมไว้บริการ ต้องมีเพียงพอกับความต้องการ และสะอาดปราศจากเชื้อโรค
2. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทเครื่องเงิน การทำความสะอาดให้ใช้น้ำสบู่ผสม น้ำอุ่น ถ้างน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง
3. ภาชนะเครื่องทองเหลือง วิธีทำความสะอาดเครื่องทองเหลือง สามารถทำความสะอาดเครื่องทองเหลืองได้โดยใช้ยาขัดทองเหลืองโดยเฉพาะ และเช็ดให้แห้งสนิทเพื่อไม่ให้เกิดคราบน้ำ
4. ภาชนะเครื่องเคลือบ ให้ล้างด้วยสบู่ หรือน้ำยาล้างภาชนะและฟองน้ำ ถ้างออกด้วยน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง
5. ภาชนะอะลูมิเนียม เมื่อใช้แล้วต้องรีบล้างและขัดด้วยใยขัดกับน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง เพื่อให้เป็นเงางาม ถ้าปล่อยทิ้งไว้ไม่เช็ดให้แห้งจะเป็นจุดดำ
6. ภาชนะสแตนเลส ก่อนนำไปใช้ควรล้างด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างให้สะอาด หลังจากนั้นใช้น้ำส้มสายชูผสมน้ำล้าง จากนั้นล้างด้วยน้ำอุ่นอีกครั้ง ผึ่งให้แห้งแล้วจึงนำไปใช้ปรุงอาหาร

ช้อนส้อมเป็นเครื่องใช้ที่จำเป็นสำหรับการรับประทานอาหาร วิธีทำความสะอาดช้อนส้อมให้สะอาดทำได้โดยเตรียมน้ำเปล่า 1 แก้ว ผสมเกลือ 1-2 ช้อนชา และนมข้น 3-4 หยด คนให้เข้ากัน จุ่มช้อนส้อมที่เก่าแล้วลงไป แช่ทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที จากนั้นนำช้อนส้อมมาล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง หรือวิธีทำความสะอาดอีกวิธีหนึ่งคือ ผสมเกลือประมาณ 1 ช้อนชากับนมข้น 3-4 หยด ผสมน้ำ 2-3 หยดค่อนน้ำ 1 แก้ว แล้วนำไปตั้งไฟให้ร้อน นำช้อนส้อมลงไปแช่สักครู่แล้วล้างออก จะได้ช้อนส้อมที่ดูใหม่อยู่เสมอ

7. ภาชนะเครื่องใช้พลาสติก การทำความสะอาดให้ใช้ฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำยาล้างภาชนะล้างคราบสกปรก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง ถ้ามีกลิ่นอาหารติดภาชนะพลาสติก ให้แช่ลงในน้ำผสมน้ำส้มสายชูเล็กน้อย ทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด กลิ่นก็จะหมดไป

8. ภาชนะเครื่องใช้ที่ทำด้วยไม้ การทำความสะอาดให้ใช้ผ้ากับน้ำยาล้างภาชนะล้างทันทีเมื่อใช้งานเสร็จแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด เช็ดและผึ่งแดดให้แห้งมีจะนั้นจะขึ้นรา

9. ภาชนะประเภทแก้ว สำหรับแก้วทุกชนิดที่ใช้เป็นภาชนะใส่เครื่องดื่ม เช่น แก้วน้ำ แก้วไวน์ แก้วแชมเปญ เป็นต้น ควรล้างโดยใช้วิธี “Stemware Washing” คือใช้มือจับที่ก้าน แก้วแหว่งแก้วแรง ๆ ในน้ำยาล้างแก้วผสมน้ำร้อนและรีบจุ่มล้างลงในอ่างน้ำร้อน จากนั้นคว่ำแก้วให้แห้งบนผ้าสะอาด

ถ้าต้องการให้แก้วมีความเงาวาวแวบ ไร้รอยขีดข่วน ให้เติมน้ำส้มสายชูหรือสารบอแรกซ์เล็กน้อยลงในน้ำร้อนที่ล้างน้ำครั้งสุดท้าย

ถ้าแก้วมีรอยเปื้อนที่เกิดจากตะกอนน้ำกระด้าง ให้ใช้ผ้าชุบน้ำส้มสายชูขัดเช็ด ห้ามใช้น้ำร้อน น้ำสบู่ แอมโมเนีย หรือโซดาล้างแก้วที่มีขอบเป็นเงินหรือทอง ถ้าภาชนะแก้วเปื้อนไขดิบ ให้ผ่านมะนาวเป็นชิ้นบาง ๆ ถูตรงบริเวณนั้น

การล้างแก้วคริสตัล ควรล้างในน้ำที่ผสมน้ำส้มสายชูในอัตราส่วน น้ำ 3 ส่วน น้ำส้มสายชู 1 ส่วน เมื่อล้างแล้วตากให้แห้ง อย่าเช็ด

วิธีการเก็บรักษาเครื่องแก้วที่ดีที่สุดคือ ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ชุบน้ำหุ้มภาชนะแล้วทิ้งไว้ให้แห้ง กระดาษจะทำหน้าที่เหมือนเป็นเกราะป้องกันการแตกหักได้

ส่วนภาชนะแก้ว การทำความสะอาดให้ใช้น้ำยาล้างภาชนะผสมน้ำอุ่นถูล้างด้วยฟองน้ำหรือเศษผ้านุ่ม แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง แก้วจะใสสะอาด ถ้ายังไม่สะอาดให้ล้างด้วยน้ำส้มสายชูอีกครั้ง

ในกรณีที่เป็นโถใส่น้ำตาล (Sugar Bowls) ควรล้างทุกสัปดาห์ หมั่นเช็ดทำความสะอาดทุกวัน และเติมน้ำตาลให้เต็มอยู่เสมอ สำหรับขวดเกลือก็ทำนองเดียวกัน ปกติทั้งเกลือและน้ำตาลจะเกาะติดตามรูขุมของฝาขวด ให้นำฝาขวดไปแช่น้ำร้อนสักพักแล้วเช็ดให้แห้ง

สิ่งที่พนักงานเสิร์ฟควรจัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเช้าแก่ลูกค้า

สิ่งที่พนักงานเสิร์ฟควรจัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเช้าแก่ลูกค้ามาไว้บริการให้พร้อมอยู่เสมอมีดังนี้

1. น้ำจิ้ม ซอส และเครื่องปรุงรส ซอสพริกและซอสมะเขือเทศ น้ำจิ้มที่มีรสจัดเผ็ดร้อน ใช้จิ้มเนื้อ เป็ด ไก่ มัสมั่นและน้ำจิ้มค็อกเทล
2. ช้อน ส้อม และมีด ได้แก่ มีดเนื้อ มีดปลา ช้อน ช้อนแกง ช้อนกลาง ช้อนชา ช้อนของหวาน และส้อม
3. ถ้วยแก้ว ได้แก่ แก้วน้ำและแก้วไวน์
4. ภาชนะใส่ของ เช่น ถาด ที่เชิบบูหรี จานเนย โถใส่น้ำตาล ขวดใส่เกลือและพริกไทย และเหยือกน้ำ
5. เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ เช่น ไม้จิ้มฟัน ไม้ขีด ที่เปิดขวด ที่เปิดจุกขวดเหล้า ที่แกะเปลือกกุ้ง เป็นต้น
6. ผ้าปูโต๊ะ ผ้ากันเปื้อน ผ้าเช็ดหรือกระดาษสำหรับรองจานและแก้ว

การสร้างความสะดวกสบายให้กับลูกค้า นอกจากรสชาติอาหารที่อร่อยแล้ว การจัดโต๊ะอาหารก็มีความสำคัญในการสร้างความประทับใจแรกเริ่มได้เช่นกัน เพราะถ้าวางไม่ถูกอาจทำให้เกิดความยุ่งยากในการรับประทานอาหารเช้า และเครื่องมือเหล่านี้จะสามารถบอกให้รู้ได้ทันทีว่าอาหารที่จะนำมาเสิร์ฟนั้นเป็นอาหารหรือเครื่องดื่มชนิดใด ซึ่งจะต้องจัดให้เหมาะสมกันและถูกต้องตามมาตรฐานสากล

สรุปสาระการเรียนรู้หน่วยที่ 3

อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับธุรกิจบริการอาหารมีความแตกต่างกันทั้งลักษณะและประเภทที่แตกต่างกันเพื่อให้เกิดความสวยงาม ความหรูหรา ส่งเสริมการสร้างบรรยากาศและการสร้างภาพลักษณ์ของภัตตาคารและโรงแรมนั้น ๆ ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะของงาน ขนาดของสถานที่ จำนวนคน และชนิดของงานเลี้ยง สำหรับการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้พื้นฐานที่ใช้ในการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหาร สามารถแบ่งออกเป็น 6 ประเภท ได้แก่

ก. กรุภัณฑ์ ได้แก่ เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้เป็นโครงสร้างหลักของห้องอาหาร ได้แก่

- โต๊ะอาหาร รูปร่างของโต๊ะอาหารในห้องอาหารส่วนใหญ่มีลักษณะกลม สี่เหลี่ยม จักรูสี่ หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า โดยทั่วไปขนาดความสูงของโต๊ะประมาณ 75 เซนติเมตร สภาพของโต๊ะจะต้องแข็งแรง ไม่โยกเขกในขณะรับประทานอาหาร และขาโต๊ะจะอยู่ลึกเข้าไปจากขอบโต๊ะเพื่อมิให้เกะกะขณะนั่งรับประทานอาหาร

- เก้าอี้ จะต้องเลือกให้เข้ากันทั้งขนาด รูปร่าง สี และลักษณะ ขนาดของเก้าอี้โดยทั่วไปมีความสูงประมาณ 45 เซนติเมตร ส่วนเก้าอี้เด็กจะมีความสูงประมาณ 65 เซนติเมตร

- โต๊ะเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ เป็นโต๊ะเก็บเครื่องมือ (Sideboard) หรืออาจเป็นตู้เก็บ ช้อน ส้อม มีด แก้ว และถ้วยกาแฟ

- รถจัดแสดงอาหารและรถเข็นอาหาร เป็นโต๊ะที่พับอาหารรถเข็น มีล้อ สามารถเลื่อนไปยังโต๊ะอาหารอื่น ๆ ได้ตามต้องการ มีขนาดประมาณ 30 × 20 นิ้ว ส่วนใหญ่เป็นการบริการอาหารแบบฝรั่งเศส ใช้สำหรับประกอบหรือปรุงอาหารค่อน้ำลูกค้า

- เครื่องอุ่นถาดอาหารและจานอาหาร เป็นเครื่องทำความร้อนที่ใช้สำหรับทำให้จานและถาดอาหารร้อนอยู่เสมอ เหมาะสมการรับประทานอาหารร้อน

- ตะเกียงจุดไฟ แอลกอฮอล์แก๊ส หรือหลอดไฟฟ้า ช่วยเน้นจุดสนใจและความเด่นของสีอาหาร รวมทั้งเป็นการอุ่นอาหารเพื่อเชิญชวนให้ต้องการรับประทานอาหารนั้น ๆ และถ้าหากเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้า (Electric Réchaud) จะต้องเปิดเครื่องก่อน 1 ชั่วโมง ก่อนใช้งาน

ข. เครื่องใช้ประเภทผ้า ผ้าในห้องอาหารจะมีหลายชนิด ได้แก่

- ผ้าปูโต๊ะ (Table Cloth) ควรเลือกซื้อผ้าที่มีสีกลมกลืนกับสีห้อง ส่วนขนาดและลักษณะจะขึ้นอยู่กับขนาดของโต๊ะ เนื้อผ้าจะต้องไม่ลื่น จับน้ำได้ดี ผ้าปูโต๊ะที่นิยมใช้นิยมใช้สีขาวมีดอกในตัว การปูโต๊ะต้องมีซับในถ้าไม่มีซับในต้องหาผ้าหนา ๆ สีเดียวกันปูข้างใต้ก่อนที่จะปูโต๊ะ ผ้าปูโต๊ะต้องสะอาดไม่มีรอยด่าง ไม่ยับ ซاخเท่ากัน และไม่มีรอยพับ ความยาวของผ้าปูโต๊ะจะต้องให้มุมผ้าปูปิดขาโต๊ะเสมอ

- ผ้าเช็ดปาก ผ้าจะมีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส โดยทั่วไปมี 2 ขนาด คือ ขนาดเล็ก 15-20 นิ้ว ขนาดใหญ่ประมาณ 22-26 นิ้ว ที่สำคัญเนื้อผ้าจะต้องจับน้ำได้ดี ไม่ลื่น ผ้าเช็ดมือจะต้องสะอาด รีดเรียบ ควรพับผ้าเช็ดมือให้สวยงาม และวางผ้าเช็ดมือไว้ที่โต๊ะ

ค. เครื่องกระเบื้อง เครื่องกระเบื้องเป็นภาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ควรเลือกแบบและลายให้เข้าชุดกันไม่ว่าจะเป็นจานใหญ่ จานขนมปัง ถ้วยชุป หรือถ้วยชากาแฟ

ง. เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการบริการอาหารไม่ว่าจะเป็น ช้อน ส้อม มีดเนื้อ มีดสเต็ก ช้อนชุป ช้อนหวาน ช้อนกาแฟ หรือมีดหวาน

จ. เครื่องใช้ประเภทแก้ว ได้แก่ แก้วน้ำและแก้วสำหรับใส่เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้แก้วต้องเลือกใช้ให้ถูกกับเครื่องดื่มแต่ละชนิด ซึ่งจะมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไป เช่น แก้วทรงกระบอก แก้วมีก้าน แก้วแบบมีหูจับ เป็นต้น

ฉ. ของตกแต่งบนโต๊ะอาหาร ได้แก่ ขวดย่นาดาล เกลือ พริกไทย และแจกัน อาจใช้เครื่องแก้ว สแตนเลสหรือกระเบื้องก็ได้

การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น โถใส่น้ำตาล (Sugar Bowls) ควรล้าง
ทุกสัปดาห์ หมั่นเช็ดทำความสะอาดทุกวันและเติมให้เต็มอยู่เสมอ โดยพนักงานเสิร์ฟควร
จัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารให้แก่ลูกค้าเพื่อพร้อมให้บริการเสมอ ได้แก่ เครื่องปรุง
รส ช้อน ช้อน มีด ถ้วยแก้ว และเบ็ดเตล็ดอื่น ๆ

การสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า นอกจากรสชาติอาหารที่อร่อยแล้ว การจัดโต๊ะ
อาหารมีความสำคัญที่จะสร้างความประทับใจแรกเริ่ม เพราะถ้าวางไม่ถูกอาจทำให้เกิดความ
ยุ่งยากในการรับประทานอาหาร และเครื่องมือเหล่านี้จะสามารถบอกให้รู้ได้ทันทีว่า อาหารที่
จะนำมาเสิร์ฟนั้นเป็นอาหารหรือเครื่องดื่มชนิดใด ซึ่งจะต้องจัดให้เหมาะสมกันและถูกต้อง
ตามมาตรฐานสากล