

# หน่วยที่ 7

## ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดัด



### สาระการเรียนรู้

1. ความหมายและความสำคัญของเครื่องดัด
2. ประเภทของเครื่องดัด
3. ความรู้เกี่ยวกับการบริการเครื่องดัด

## ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม

### ความหมายของเครื่องดื่ม

**เครื่องดื่ม (Beverage)** เป็นน้ำอัดลม น้ำหวาน กาแฟ หรือน้ำชา (พจนานุกรม. 2530)

**เครื่องดื่ม (Beverage)** เป็นของเหลวที่ใช้บริโภค มีหลายชนิดตั้งแต่ น้ำเปล่า น้ำอัดลม โซดา น้ำผสมกลิ่นรส รวมทั้งเครื่องดื่มที่ได้จากส่วนผสมของน้ำผลไม้ และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มซึ่งเป็นพวกแปรรูปอื่น ๆ เช่น เครื่องดื่มที่ได้จากการหมัก มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม เช่น เบียร์ ไวน์ กระแช่ อุ บรันดี หรืออื่น ๆ อีกมาก (กรมอาชีวศึกษา, ม.ป.ป.)

### ความสำคัญของเครื่องดื่ม

1. แก้ความกระหาย
2. ช่วยบำรุงร่างกายและใช้เป็นยาชูกำลัง ช่วยให้คนไข้มีกำลังใจดี
3. เป็นเครื่องดื่มก่อนอาหารเพื่อช่วยเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร
4. เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหารเพื่อช่วยเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร
5. เป็นเครื่องดื่มพร้อมอาหารกับกาแฟ
6. เป็นเครื่องดื่มหลังอาหารเพื่อช่วยในการย่อยอาหาร
7. ใช้ผสมค็อกเทล
8. ใช้ดื่มพร้อมของหวาน

# ประเภทของเครื่องดื่ม

## 1. เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

- กาแฟ
- ชา
- โยเกิร์ตและซ็อกโกแลต
- น้ำผลไม้

## 2. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

- เครื่องดื่มก่อนอาหาร
- เครื่องดื่มระหว่างอาหาร
- เครื่องดื่มหลังอาหาร
- เครื่องดื่มเฉพาะงาน

## ความรู้เกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่ม

ผู้ที่ทำหน้าที่ให้บริการเครื่องดื่มควรปฏิบัติตามหลักการให้บริการเครื่องดื่มที่ถูกต้อง และมีความรอบรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด สามารถให้คำแนะนำเพื่อเสนอแนะลูกค้าได้อย่างถูกต้อง และควรศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งรูปแบบและวิธีการในการให้บริการ นอกจากนี้ผู้ให้บริการเครื่องดื่มต้องมีคุณสมบัติในด้านอื่น ๆ เช่น บุคลิกภาพที่ดี มารยาทในการให้บริการ ความรู้ความสามารถในด้านการขาย เป็นต้น

## หลักการให้บริการเครื่องดืม

การให้บริการเครื่องดืมที่ดี ผู้มีหน้าที่ให้การบริการเครื่องดืมควรยึดหลักในการปฏิบัติดังนี้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องดืมแต่ละชนิด ผู้ให้บริการเครื่องดืมควรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องดืมเป็นอย่างดี ทั้งประเภทของเครื่องดืม การผสมเครื่องดืม วัตถุดิบที่ใช้ และรูปแบบของเครื่องดืม

2. ให้การบริการเครื่องดืมอย่างถูกต้อง ผู้ให้บริการเครื่องดืมจะต้องมีทักษะในการให้บริการเครื่องดืมเป็นอย่างดี สามารถนำเสนอเครื่องดืมที่เหมาะสมแก่ลูกค้าให้ถูกต้องตามประเภทของเครื่องดืม และตรงตามขั้นตอนในการบริการ ให้บริการด้วยความเต็มใจ ฝึกฝนเทคนิคในการบริการให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจ รวมทั้งการดูแลบุคลิกภาพตนเองอยู่เสมอ

3. ใช้งานและดูแลรักษาภาชนะและอุปกรณ์ได้ถูกต้อง ผู้ให้บริการเครื่องดืมจะต้องมีความรู้ในการใช้งานภาชนะและอุปกรณ์สำหรับเครื่องดืมแต่ละประเภท และดูแลรักษาภาชนะและอุปกรณ์เกี่ยวกับเครื่องดืมได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

4. ปฏิบัติหน้าที่ความรับผิดชอบตามหลักจรรยาบรรณของผู้ให้บริการเครื่องดืม หน้าที่และจรรยาบรรณในการให้บริการเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ เช่น การให้บริการด้วยไมตรีจิต มีมารยาทที่ดีต่อลูกค้า การใส่ใจลูกค้า มีความกระตือรือร้นในการให้บริการ รวมทั้งการให้เกียรติลูกค้า เป็นต้น

## หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ให้บริการเครื่องดื่ม

หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ให้บริการเครื่องดื่มมีดังนี้

1. ให้การต้อนรับลูกค้าด้วยไมตรีจิตทันทีที่ลูกค้ามาถึง ถ้าเป็นลูกค้าประจำควรทักทายด้วยการเรียกชื่อ ตำแหน่ง พาลูกค้าเข้านั่งโต๊ะที่เหมาะสม
2. เสนอแนะรายการเครื่องดื่มที่คาดว่าลูกค้าสนใจจะรับประทาน เพื่อเป็นการเพิ่มยอดขาย
3. ดูแลเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ให้ขาดตกบกพร่อง ตลอดจนผ้าประจำตัวผู้บริการ (Service Cloth) ควรพาดไว้บนข้อมือด้านซ้ายตลอดเวลาของการให้บริการ
4. ปฏิบัติงานบริการอาหารอย่างถูกต้อง และมีความกระตือรือร้นในการให้บริการตลอดเวลา
5. ประสานงานกับผู้บริการคนอื่น ๆ ในห้องอาหาร ห้องครัว เพื่อให้การบริการเป็นไปอย่างราบรื่น หลีกเลี่ยงการโต้เถียงกับลูกค้า เพื่อนร่วมงาน ถ้ามีปัญหาควรรีบบอกหัวหน้าให้ทราบทันทีรวมทั้งถ้ามีปัญหาด้านอื่น ๆ ด้วย
6. ควรแจ้งให้หัวหน้างานทราบทุกครั้งก่อนออกไปจากสถานที่ให้บริการในกรณีที่มีธุระ
7. ควรมาถึงก่อนเวลาปฏิบัติงานอย่างน้อย 15 นาที เพื่อเปลี่ยนเครื่องแบบและเตรียมการอื่น ๆ ที่จำเป็น
8. การเคลื่อนไหวใด ๆ ต้องไม่ก่อให้เกิดเสียงรบกวนลูกค้า
9. ระมัดระวังอุบัติเหตุต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในห้องอาหาร เช่น การเสิร์ฟอาหารร้อน ๆ การเดิน อุบัติเหตุจากการชุกชนของลูกค้าเด็ก
10. ไม่ควรเก็บถ้วยชา กาแฟ หรือแก้วในขณะที่ลูกค้ายังนั่งอยู่ หรือนำใบเรียกเก็บเงินไปให้ โดยที่ลูกค้ายังไม่เรียกเก็บ เพราะจะเป็นการเร่งลูกค้าให้รับประทานอาหาร ซึ่งไม่ควรกระทำเป็นอย่างยิ่ง
11. ควรแจ้งลาหยุดงานต่อหัวหน้างานหรือผู้บังคับบัญชา ในกรณีที่เจ็บป่วย ได้รับบาดเจ็บเมมา หรือมีปัญหาทั้งสุขภาพกายและสุขภาพจิต

## ข้อปฏิบัติการบริการเครื่องดื่ม

ผู้ให้บริการเครื่องดื่ม ควรยึดหลักตามข้อปฏิบัติในการให้บริการลูกค้าดังนี้

1. ห้ามดื่มเครื่องดื่มและรับประทานอาหารในสถานที่ที่ลูกค้าสามารถมองเห็นได้
2. ห้ามส่งเสียงดังหรือตะโกนสั่งงานในระยะไกลในบริเวณที่ลูกค้านั่งอยู่
3. ไม่จับกลุ่มพูดคุยกันเองในขณะปฏิบัติงาน เพราะทำให้ขาดการเอาใจใส่ต่อลูกค้า
4. ห้ามผู้บริการพาเพื่อนหรือญาติเข้ามารับประทานอาหาร หรือรับประทานอาหารแล้ว

เช่นบิลหักเงินเดือนตัวเอง

5. ห้ามผู้บริการใช้ห้องน้ำที่จัดไว้สำหรับลูกค้าหรือใช้ร่วมกับลูกค้า

6. ห้ามผู้บริการนั่งในที่ที่จัดไว้สำหรับลูกค้าในเวลางาน

7. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกคนอย่างเท่าเทียมกันโดยไม่นึกถึงเงินทิป

8. ห้ามแคะต้องเงินทิปบนโต๊ะจนกว่าลูกค้าทุกคนจะลุกจากโต๊ะ ไม่นับเงินทิปต่อหน้า

ลูกค้า และไม่แสดงอาการอยากได้เงินทิป

9. ห้ามผู้บริการใช้โทรศัพท์พูดคุยติดต่อกิจธุระส่วนตัวในเวลาปฏิบัติงาน และห้ามใช้บริการอื่น ๆ ที่จัดไว้ให้ลูกค้า

10. ห้ามวิพากษ์วิจารณ์ลูกค้า ห้องอาหาร โรงแรม หรือผู้บังคับบัญชาในทุกกรณี และพึงตระหนักถึงการเป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพภายนอกและภายในที่ดี จรรยา มารยาท ความประพฤติดี ความคุณสมบัติที่จำเป็นของผู้บริการ

## ลักษณะการเสิร์ฟและการให้บริการเครื่องดื่ม (Beverage Service) มีดังนี้

การรับประทานอาหารค่ำ (Dinner) นั้น ทางชาวยุโรปและอเมริกาจะมีการรับประทานอาหารเย็นก่อนข้างมีพิธีรีตองมากกว่ามีอื่น ๆ เวลาสำหรับการเสิร์ฟอยู่ในช่วงระยะเวลาประมาณ 18.00-21.00 น. นอกจากการให้บริการอาหารแล้ว ห้องอาหารยังควรให้บริการเครื่องดื่มที่ดื่มก่อนอาหาร ระหว่างอาหาร และหลังอาหาร เพื่อให้ลูกค้าได้รับอรรถรสในการรับประทานอาหารอย่างเต็มที่ เครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมและจำหน่ายในห้องอาหารมีดังนี้

1. เหล้าแชมเปญ (Champagne)
2. เหล้าไวน์ขาว (White Wine)
3. เหล้าไวน์แดง (Red Wine)
4. เหล้าเชอร์รี่ (Sherry Liquor)
5. เหล้าบรันดี (Brandy)



Champagne

White Wine

Red Wine

Sherry Liquor

Brandy

เหล้าทั้ง 5 ชนิดนี้นิยมใช้เสิร์ฟบนโต๊ะอาหารเพื่อรับประทานควบคู่กับอาหาร ดังนั้น พนักงานต้องเป็นผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มเหล่านี้ และจะต้องให้คำแนะนำเกี่ยวกับเครื่องดื่มเหล่านี้แก่ลูกค้าอย่างถูกต้อง สำหรับเหล้าต่าง ๆ ที่เสิร์ฟนั้นจะต้องเสิร์ฟเพื่อใช้รับประทานกับอาหารอย่างเป็นลำดับขั้นตอนดังนี้

1. เหล้าแชมเปญ (Champagne) 1 ขวด รินได้ 10 แก้ว และปกติจะเสิร์ฟให้แก่ลูกค้าโดยใช้ดื่มควบคู่ไปกับอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย (Appetizers)
2. เหล้าไวน์ขาว (White Wine) 1 ขวด รินได้ 12 แก้ว จะเสิร์ฟกับอาหารประเภทปลา โดยทานและดื่มไปด้วยกันกับปลาหรือเนื้อไก่
3. เหล้าไวน์แดง (Red Wine) 1 ขวด รินได้ 12 แก้ว จะเสิร์ฟกับอาหารประเภทเนื้อแดง เช่น เนื้อสเต็ก
4. เหล้าเชอร์รี่ (Sherry) จะเป็นเหล้าสำหรับสุภาพสตรี โดยจะเสิร์ฟให้ภายหลังเสร็จสิ้นอาหารหนักทุกอย่างแล้ว ยกเว้นกาแฟและของหวานซึ่งปกติจะดื่มไปพร้อมกับรับประทานของหวานก็ได้
5. เหล้าบรันดี (Brandy) ปกติจะเสิร์ฟให้แก่ลูกค้าภายหลังจากลูกค้าทานอาหาร Course ต่าง ๆ เสร็จแล้ว โดยเป็นเหล้าชุดสุดท้ายเพื่อช่วยการย่อยอาหาร เพราะมีดีกรีสูงกว่า Wine

คำแนะนำทั่วไปสำหรับการเลือกเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับอาหารมีดังนี้

- แชมเปญหรือไวน์ที่มีฟอง เหมาะกับอาหารเกือบทุกชนิด
- ไวน์แดงเหมาะกับเนื้อสัตว์ที่มีสีแดง เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อแพะ เป็นต้น
- ไวน์ขาวเหมาะกับเนื้อสัตว์ที่มีสีขาว เช่น เนื้อไก่ เนื้อปลา อาหารทะเล เป็นต้น
- ควรเสนอไวน์ขาวก่อนไวน์แดงตามลำดับของการดื่ม

- ควรเสนอไวน์ที่ไม่หวาน (Dry Wine) ก่อนไวน์ขาว (White Wine)

- ควรเสนอไวน์คุณภาพ “ดี” ก่อนไวน์คุณภาพ “เยี่ยม”

- ควรเสนอเครื่องดื่มประเภทเรียกน้ำย่อยที่ทำจากองุ่น (ใช้ไวน์เป็นเหล้าหลัก) มากกว่า

จะเสนอเครื่องดื่มประเภทเรียกน้ำย่อยที่ทำจากธัญพืช

- ควรเสิร์ฟไวน์ในอุณหภูมิที่ถูกต้องสำหรับไวน์ชนิดนั้น ๆ

## ลักษณะของเครื่องต้มแอลกอฮอล์ที่นิยมรับประทานควบคู่กับอาหาร

ลักษณะของเครื่องต้มแอลกอฮอล์ที่นิยมรับประทานควบคู่กับอาหาร จะเหมาะสมสำหรับการดื่มก่อนอาหาร หากแขกต้องการสั่งไวน์เพื่อดื่มร่วมกับอาหาร ควรแนะนำเครื่องต้มประเภทเรียกน้ำย่อยซึ่งมีไวน์เป็นเจ้าหลักในส่วนผสม มากกว่าจะแนะนำเครื่องต้มประเภทเรียกน้ำย่อยที่เป็นเจ้าผลิตจากธัญพืช เพราะเครื่องต้มประเภทเรียกน้ำย่อยที่ทำจากไวน์สามารถช่วยกระตุ้นความอยากรับประทานอาหารแต่ไม่มีรสหวาน เหมาะกับการดื่มก่อนอาหาร ลักษณะของเครื่องต้มแอลกอฮอล์ที่นิยมรับประทานควบคู่กับอาหารโดยทั่วไปมีดังนี้

1. สำหรับอาหารที่จัดเป็นคอร์ส คอร์สแรกอาจแนะนำไวน์ขาวรสไม่หวาน หรือไวน์ชมพูรสไม่หวาน
2. หากแขกสั่งอาหารประจำชาติใด ควรสั่งไวน์ของชาตินั้น เช่น อาหารฝรั่งเศสควรแนะนำไวน์ฝรั่งเศส หากเป็นอาหารอิตาลี ควรแนะนำไวน์จากอิตาลีควบคู่กัน เป็นต้น
3. อาหารที่ทำจากปลาและหอย ควรแนะนำไวน์ขาวรสไม่หวานที่แซ่เย็นจัด
4. เนื้อสัตว์สีแดง เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ ควรแนะนำไวน์แดง
5. เนื้อสีขาว เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ควรแนะนำไวน์ขาวรสหวานปานกลาง
6. เนื้อสัตว์ป่า ควรแนะนำไวน์แดงรสเข้มข้น
7. ของหวานและผลไม้ที่เสิร์ฟหลังอาหารควา ควรแนะนำไวน์ขาวรสหวานที่แซ่เย็นจัด หรือดีเสิร์ทไวน์

8. เนยแข็งจะเข้ากันได้ดีกับเหล้าพอร์ด หรือไวน์แดงเข้มข้นที่ไม่หวาน
9. บรันดีและเหล้าอิเทียวเข้ากันได้ดีกับกาแฟ
10. ออร์เดิร์ฟ ควรรับประทานกับไวน์เชอร์รี่
11. ชูป ไม่จำเป็นต้องเสริมด้วยเครื่องเคียง แนะนำเหล้าเชอร์รี่ พอร์ดไม่หวาน หรือ มาเคียรา
12. ดับบลิว ควรรับประทานกับไวน์แดงที่ไม่บ่มนาน
13. อาหารประเภทไข่ ไม่จำเป็นต้องเสิร์ฟด้วยไวน์
14. อาหารที่ทำจากแป้ง เหมาะกับไวน์แดงจากอิตาลี
15. ปลาหรืออาหารทะเล เหมาะกับไวน์ขาวไม่หวานและแชมเปญ
16. เนื้อสีขาว เสิร์ฟร้อนกับซอสสอว์ได้ออริ เหมาะกับไวน์ชมพู เช่น Anjou หรือไวน์แดงอ่อน
17. เนื้อสีขาวเสิร์ฟเย็น เหมาะกับไวน์ขาว เช่น Hocks , Gran Vina Sol เป็นต้น
18. เนื้อเป็ด ห่าน เหมาะกับไวน์แดง เช่น Chateauneuf – du – Pape
19. เนื้อวัวอบและสเต็ก เหมาะกับไวน์แดง Burgundy, Rioja, Barolo เป็นต้น
20. สตูว์เนื้อ เหมาะกับไวน์แดงอ่อน
21. เนื้อกระต่าย เนื้อกวาง และสัตว์ป่า (นก) เหมาะกับไวน์แดง เช่น Rioja, Chianti, Shiraz

## สรุปสาระการเรียนรู้หน่วยที่ 7

เครื่องดื่มเป็นอีกหนึ่งส่วนประกอบที่สำคัญของการบริการอาหาร มีลักษณะเป็นของเหลว มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ใช้ดื่มเพื่อบรรเทาความหิว ความเหนื่อยล้า สร้างความสดชื่นให้แก่ร่างกาย สามารถใช้ในการแสดงความคิดเห็น ความสมหวัง และการประสบความสำเร็จในชีวิตได้

ความสำคัญของเครื่องดื่มคือเพื่อช่วยแก้ความกระหาย ช่วยบำรุงร่างกายและใช้เป็นยาชูกำลัง ช่วยให้คนไข้มีกำลังใจดี เป็นเครื่องดื่มก่อนอาหารเพื่อช่วยเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหารเพื่อช่วยเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร เป็นเครื่องดื่มพร้อมอาหารกับกาแฟ เป็นเครื่องดื่มหลังอาหารเพื่อช่วยในการย่อยอาหาร ใช้ผสมเครื่องดื่ม และใช้ดื่มพร้อมของหวาน

เครื่องดื่มเป็นของเหลวที่ใช้บริโภคมีอยู่หลายชนิด ตั้งแต่ น้ำเปล่า น้ำอัดลม โซดา น้ำปรุงแต่งรส รวมทั้งเครื่องดื่มที่ได้จากส่วนผสมของน้ำผลไม้ และยังรวมไปถึงเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นพวกแปรรูปอื่น ๆ เช่น เครื่องดื่มที่ได้จากการหมัก มีแอลกอฮอล์ เป็นส่วนผสม เช่น เบียร์ ไวน์ กระแช่ อุ บรันดี เป็นต้น

เครื่องดื่มสามารถจำแนกได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่ กาแฟ ชา โทโก้และช็อกโกแลต และน้ำผลไม้

เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ นิยมดื่มอุณหภูมิต่ำเพื่อให้เกิดความเย็น สามารถดับกระหาย และดื่มควบคู่กับรับประทานอาหารเข้า ได้แก่ น้ำผลไม้สด น้ำผลไม้กระป๋อง น้ำเชื่อมหรือน้ำเชื่อมผลไม้ และน้ำผลไม้เข้มข้น

นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มประเภทปรุงแต่งรส (Artificial Water) ส่วนใหญ่นิยมเติมส่วนผสมต่าง ๆ เข้าไป เพื่อให้เกิดรสชาติในระหว่างการดื่ม ได้แก่ น้ำโซดา น้ำปรุงแต่งรส น้ำแร่ น้ำดื่ม เป็นน้ำที่มีแร่ธาตุน้อย

การเลือกซื้อและการเก็บรักษาเครื่องดื่ม ควรอ่านฉลากก่อนซื้อ พิจารณาวิน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ และปริมาณที่บรรจุ เพื่อเป็นการประหยัด ถ้าบรรจุกระป๋องควรเก็บไว้ในที่เย็นและแห้ง น้ำผลไม้ที่แช่แข็งต้องเก็บในตู้แช่แข็ง ไม่ควรเก็บนานเกินไป

เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ สามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

1. เครื่องดื่มก่อนอาหาร เป็นเครื่องดื่มเพื่อเรียกน้ำย่อยใช้ดื่มก่อนรับประทานอาหาร ได้รับความนิยมมากในประเทศฝรั่งเศส อิตาลี ส่วนใหญ่เครื่องดื่มประเภทนี้ทำจากเหล้าองุ่น รัมไวน์ และเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มก่อนอาหารสามารถจำแนกได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่ เวย์รัม บิคเคอร์ และอนิส นอกจากนิยมดื่มเพื่อเป็นชาแล้ว ยังนิยมนำไปทำเครื่องดื่มผสมอื่น ๆ อีกมากมาย

2. เครื่องดื่มระหว่างอาหาร ใช้ดื่มควบคู่กับการรับประทานอาหาร เพื่อทำให้เกิดรสชาติที่ดีขึ้นของอาหาร เกิดความอร่อย และต้องการรับประทานอาหารเพิ่มขึ้น เช่น ดื่มไวน์แดง ควบคู่กับอาหารเนื้อสัตว์สีแดง (สเต็กเนื้อสันใน กุ้ง) ไวน์ขาวควบคู่กับอาหารเนื้อสัตว์สีอ่อน (ไก่ ปลา) เครื่องดื่มประเภทนี้ เช่น ไวน์แดง ไวน์ขาว ไวน์สีชมพู เหล้าเชอร์รี่ เป็นต้น

3. เครื่องดื่มหลังอาหาร (Digestive) ส่วนใหญ่มักจะเป็นเหล้าหวาน (Liqueur) มีแอลกอฮอล์สูง เช่น เหล้าดิเคอร์ นิยมเสิร์ฟควบคู่กับชาหรือกาแฟ

4. เครื่องดื่มเฉพาะงาน เป็นเครื่องดื่มที่รับประทานควบคู่กับอาหารประเภทออร์เดิร์ฟ หรือขนมขบเคี้ยวกินเล่นชิ้นเล็ก ๆ มีการจัดตกแต่งที่สวยงาม เช่น คานาเป้ แซนด์วิชชิ้นเล็ก ๆ ไก่ทอด เป็นต้น

รายการเครื่องดื่ม สามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ รายการเครื่องดื่มทั่วไป รายการเครื่องดื่มทั่วไปที่ติดอยู่กับรายการอาหาร และรายการเครื่องดื่มเฉพาะ

การรับประทานอาหารค่านั้น ชาวยุโรปและอเมริกาจะมีการรับประทานอาหารเช้าค่อนข้าง มีพิธีรีตองมากกว่ามื้ออื่น ๆ เวลาสำหรับการเสิร์ฟอยู่ในช่วงระยะเวลาประมาณ 18.00-21.00 น. นอกจากการให้บริการอาหารแล้ว ห้องอาหารยังควรให้บริการเครื่องดื่มที่ดื่มก่อนอาหาร ระหว่างอาหารและหลังอาหาร เพื่อให้ลูกค้าได้รับบรรยากาศในการรับประทานอาหารเช้าอย่างเต็มที่

เครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมและจำหน่ายในห้องอาหาร เช่น เหล้าแชมเปญ เหล้าไวน์ขาว เหล้าไวน์แดง เหล้าเชอร์รี่ เหล้าบรันดี เป็นต้น เหล้าทั้ง 5 ชนิดนี้นิยมใช้เสิร์ฟบนโต๊ะอาหารเพื่อ รับประทานควบคู่กับอาหาร ดังนั้น พนักงานเป็นผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มเหล่านี้ และ จะต้องให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับเครื่องดื่มเหล่านี้แก่ลูกค้าอย่างถูกต้อง สำหรับเหล้าต่าง ๆ ที่เสิร์ฟนั้นจะต้องเสิร์ฟเพื่อใช้รับประทานกับอาหารอย่างเป็นลำดับขั้นตอน

ลักษณะของอาหารที่นิยมรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เหมาะสมสำหรับการดื่มก่อนอาหาร หากแขกต้องการสั่งไวน์เพื่อดื่มร่วมกับอาหาร ควรแนะนำเครื่องดื่มประเภท เร็กน้ำย่อย ซึ่งมีไวน์เป็นเหล่าหลักในส่วนผสม มากกว่าจะแนะนำเครื่องดื่มประเภท เร็กน้ำย่อย ที่เป็นเหล่าจากรัฐพิซ เพราะเครื่องดื่มที่ทำจากไวน์สามารถกระตุ้นความอยากรับประทานอาหารเช้า แต่ไม่มีรสหวาน เหมาะกับการดื่มก่อนอาหาร