

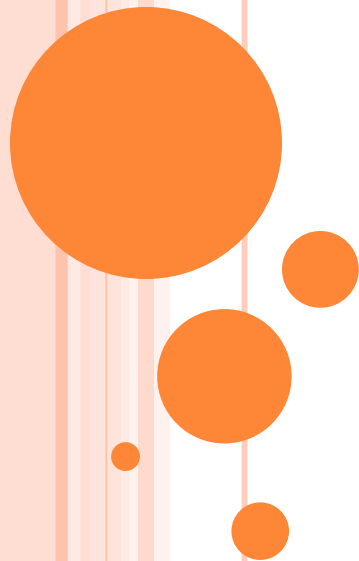
เอกสารประกอบการสอน
วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหาร

TIM1302

TOURISM INDUSTRY AND HOSPITALITY MANAGEMENT PROGRAM

บทที่ 4 งานจัดเลี้ยง (BANQUET)

ดร.วีระ วีระโสภณ



งานจัดเลี้ยง (BANQUET)

- งานของแผนกจัดเลี้ยงจะเป็นเรื่องบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มเหมือนกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม แต่ลักษณะของการทำงานมีส่วนแตกต่างกันอยู่ โดยแผนกอาหารและเครื่องดื่มจะดูแลห้องอาหารซึ่งเป็นการบริการแขก กลุ่มย่อย ๆ ในขณะที่แผนกจัดเลี้ยงจะต้องเตรียมการและบริการคนครั้งละมาก ๆ จึงจำเป็นต้องให้การทำงาน มีความ คล่องตัว โรงแรมใหญ่ ๆ โดยเฉพาะประเภทที่มีห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่และหลายห้อง ส่วนใหญ่จึงมักแยกแผนกจัดเลี้ยง ออกเป็นอีกแผนกหนึ่งต่างหากจากแผนกอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับในเมืองไทย งานจัดเลี้ยงของโรงแรมมักจะเป็น หน่วยงานที่ขึ้นอยู่กับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม แต่การทำงานจะมีอิสระมากหรือน้อยย่อมขึ้นอยู่กับนโยบายของแต่ละ โรงแรมเป็นสำคัญ



CHINESE TABLE



COCKTAIL



BUFFET



CLASSROOM



U SHAPE MEETING



THEATER MEETING



การจัดเลี้ยงอาหารในงานเลี้ยง

○ 1 การเลี้ยงอาหารแบบไทย

- 1. แบบนั่งกับพื้น จัดสำหรับเฉพาะคน แบบนี้เป็นการเลี้ยงตามประเพณีไปยแท้ หมายถึง 1 คน ต่อ 1 สำหรับดาว 1 สำหรับหวาน 1 ใช้สำหรับเลี้ยงพระผู้ใหญ่หรือเจ้านายชั้นสูง
- 2 แบบนั่งกับพื้นรวมกันเป็นวง การเลี้ยงแบบนี้จัดเลี้ยงแขกหรือพระสงฆ์จะนั่งกับพื้นซึ่งปูด้วย เชื้อหรือพรม การวางอาหารจะวางของดาวก่อน อาหารทุกอย่างจะจัดมาวางตรงกลางทั้งหมดและถ้วยหรือทุกคนจะมี
- ช้อนกลางให้แขกรัก แขกทุกคนจะมีอานข้าว ช้อนส้อม ผ้าเช็ดมือ แก้วน้ำประจำตัว ส่วนโถข้าว คนโทน้ำ จะใช้ร่วมกัน การจัดเป็นวงวงหนึ่งประมาณ 5-6 คน เมื่อแขกรับประทานอาหารของดาวเสร็จแล้วก็จะเปลี่ยนของดาวออกแล้วนำของหวาน เข้ามาเสิร์ฟแทน
- 3 แบบนั่งโต๊ะ การนั่งโต๊ะรับประทานอาหารเป็นวัฒนธรรมแบบตะวันตก โดยแทนที่จะวาง อาหารกับพื้นรวมกันเป็นวง แต่การเสิร์ฟแบ่งเป็น 2 อย่างคือ นำอาหารทุกอย่างมาวางบนโต๊ะและการเสิร์ฟอาหาร ทีละอย่าง
- 4 แบบออกร้าน การเลี้ยงแบบนี้เหมาะสำหรับการเลี้ยงคนจำนวนมาก และต้องอาศัยบริเวณ กว้างขวาง และต้องเลี้ยงภายนอกตัวอาคาร การจัดอาหารแต่ละร้านไม่ควรซ้ำกัน



○ 2 การเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน

- รายการอาหาร ทหารที่นิยมจัดเลี้ยงโดยจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจะมีอาหารอย่างน้อย 8 อย่างขึ้นไปเสิร์ฟเป็นลำดับดังนี้
- 1 เริ่มต้นด้วยกับแกล้มเย็นและร้อน
- 2 ชูบน้ำจิ้มมีเนื้อซึ่งมักเป็นอาหารพิเศษ เช่น หูฉลาม
- 3 อาหารต่าง ๆ จัดเรียงลำดับกันตามความคิด ในเรื่องให้มีรสอาหารหลากหลาย และจัดสมดุล ของรสให้มีการประกอบรสกัน ส่งเสริมกันตามกันและแก้อาการ การจัดลำดับอาหารที่ดีจะไม่ทำให้ผู้รับประทาน เกิดความรู้สึก “เลี่ยน” หรือ “เอียน”
- 4 อาหารดาวกลุ่มสุดท้ายจะเสิร์ฟเป็นชุด ซึ่งมักจะประกอบด้วย ข้าวผัด หมี่ผัด แกงจืดต่าง ๆ หรือต้มยำ
- 5 อาหารทุกมื้อต้องมีปลา เพราะมีความเชื่อว่าปลาแสดงนิมิตหมายถึงความสุขสมบูรณ์อาหาร บางอย่างแสดงลักษณะพิเศษ เช่น เส้นหมี่ทุกประเภท แสดงถึงความยืนยาวของอายุ ควรเสิร์ฟในงานวันเกิดชลาเปา ทอดไส้ด้วักวนแสดงถึงความรุ่งเรือง
- 6 การจัดอาหารที่แปลกและที่ดีว่าเป็นของดี เช่น หูฉลาม เป้าฮือ ปลิงทะเล หมูหัน เปิดปีกกิ้ง รังนก ประกอบกับเห็ดหอม ซึ่งราคาก็สูงด้วยจะเป็นนิมิตหมายของการให้เกียรติอย่างสูง
- 7 ของหวานหรือผลไม้สด
- 8 เครื่องดื่ม เหล้าจีนเสิร์ฟได้ทุกโอกาส ไวน์สีชมพู ก็เหมาะสำหรับอาหารจีน ชาเป็นเครื่องดื่ม ที่ควรเสิร์ฟประจำ นอกจากนั้นเครื่องดื่มอื่น ๆ ก็ไม่ขัดกับอาหารจีน
- การจัดโต๊ะ ควรจัดโต๊ะประมาณ 10 คน สำหรับโต๊ะมาตรฐานจะมีแป้นหมุนเพื่อความสะดวกในการเรียนอาหาร



○ 3 การเลี้ยงอาหารแบบตะวันตก

○ 1 การจัดเลี้ยงอาหารแบบเป็นพิธี (Formal Dinner) สิ่งที่ต้องคำนึงในการจัดโต๊ะอาหารแบบเป็น

- (1) ความสะอาด เครื่องมือเครื่องใช้ทุกอย่างที่ใช้ในการจัดโต๊ะต้องสะอาด ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือ สะอาดรีด เรียบ เครื่องใช้ประเภทช้อน ส้อม มีด สะอาดขึ้นเงา แก้วใสสะอาด ถ้วย ชาม จาน สะอาด ไม่มีคราบน้ำตลอดจนอาหารที่จัดลงจานต้องจัดอย่างสะอาด
- (2) ความมีระเบียบ จักวางภาชนะให้ถูกต้องและเป็นไปตามสากลนิยม วางงานทางช้อนส้อม ห่างขอบโต๊ะ 1 นิ้วเท่าๆ กัน มีดกับส้อมวางห่างกันเท่ากับวางช้อนส้อมห่างจากงาน **Main Dish** แก้วน้ำวางขวามือ ห่างจากปลายมีด 1/2 นิ้ว งานขนมปังวางด้านซ้าย วางมีดเนรมัดเนื้อ โดยหันคมเข้าในทุก **Cover** ที่จัดต้องเหมือนๆ กัน มีช้อนวางขวามือเสมอ ล้อมวางซ้ายมือ นอกจากจะใช้ส้อมอย่างเดียวจึงวางขวามือ
- (3) ความประณีต เริ่มตั้งแต่การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัด คือ ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือสีต้องกลมกลืน ผ้าปูโต๊ะเมื่อปูแล้วชายด้านตรงข้ามต้องเท่ากัน และทั้งชายคลุมขาโต๊ะอย่างน้อย 12 นิ้ว ไม่เกิน 18 นิ้ว ถ้าสั้นหรือยาวเกินไปจะดูขัดตา แสดงให้เห็นความไม่ประณีตของผู้จัด เครื่องถ้วยชามเข้าชุดกันทั้งเรื่องของเนื้อ กระเบื้อง แบบ แก้วน้ำเลือกแก้วที่เนื้อแก้วชนิดเดียวกันควรเลือกเนื้อแก้วที่ใส ช้อน ส้อม มีด ใช้แบบเดียวกัน และต้องขัดให้ขึ้นเงา
- (4) ความสวยงาม สิ่งที่ใช้ตกแต่งต้องเลือกเริ่มตั้งแต่ภาชนะที่ใช้จัดดอกไม้ หรือผลไม้ ดอกไม้ ใบไม้ต้องล้าง เช็ดใบไม้ให้ขึ้นเงาก่อนที่จะใช้จัด เลือกภาชนะและดอกไม้ ใบไม้ที่จัดให้เข้ากัน และการจัดสิ่งที่ตกแต่งต้องให้เห็นความสำคัญของโอกาสที่จัดเลี้ยง





by Sukrit Khpp

○ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบเลี้ยง

- 1. เครื่องกระเบื้อง หมายถึง งานสามที่ใช้ งานสามที่ใช้ต้องเลือกเนื้อและแบบชนิดเดียวกัน งานที่ใช้ก็มีงานชุบ งานรอง งานสลัด งานอาหาร **Main Course** งานหวาน ถ้วยกาแฟ งานขนมปังและงานเนย เป็นต้น
- 2. เครื่องแก้ว มีแก้วน้ำ แก้วเหล้าชนิดต่าง ๆ เครื่องพวง แจกัน เป็นต้น แก้วที่ใช้ต้องให้เนื้อและแบบเดียวกัน
- 3. เครื่องเงิน เครื่องเงินที่ใช้ หมายถึง มีด ช้อน ส้อมต่าง ๆ ส่วนใหญ่นิยมใช้ทำด้วยเหล็ก ไม่เป็นสนิม (**Stainless Steel**) ของทุกอย่างที่ใช้ต้องสะอาดขึ้นเงา ไม่มีรอยนิ้วมือหรือคราบน้ำเกาะ
- 4. ผ้า ผ้าปูโต๊ะที่นิยมใช้นิยมใช้สีขาวมีดอกในตัว การปูโต๊ะต้องมีซับใน ถ้าไม่มีซับในต้องหา ผ้าหนา ๆ สีเดียวกันปูข้างใต้ก่อนที่จะปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือนิยมใช้ขนาด 18 X 18 นิ้ว ผ้าปูโต๊ะต้องสะอาดไม่มีรอยด่าง ไม่ยับ และชายเท่ากัน และไม่มีรอยพับ
- 5. เครื่องใช้ในการตกแต่ง การตกแต่งเพื่อให้สวยงาม การตกแต่งนอกจากจะนึกถึงความสวยงาม ต้องนึกถึงความสะอาดด้วย ของที่ใช้ในการตกแต่งมีหลายชนิด เชิงเทียนนิยมใช้อยู่ 2 ชนิด คือ เมื่อจุดแล้วสูงกว่า ระดับตา และต่ำกว่าระดับตาของแขก





Western Set Dinner Menu

Appetizer

Freshness of Crab and Avocado, Grapefruit Daikon, Mango Sauce

Soup

Ceps Cappuccino, Scallop Salpicons, Walnut and Spinach

Main Course *

Golden Cod Fish, Thyme Crust and Herbal Shellfish Jus

OR

Roasted Spring Chicken with Provencal Herbs and Natural Jus
served with Spear Green Asparagus and Celery Puree

Dessert

Caramelia Chocolate Dome with Slow Poached Apple, Caramel Jus

Raffles Blend Coffee
Selection of Fine Teas

****Please choose 1 choice of Main Course during registration***

- 2 การจัดเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟต์ (Buffet) นิยมใช้เลี้ยงกับคนจำนวนมาก ในการเลี้ยงแบบนี้แขก จะช่วยตัวเองตักอาหาร ดังนั้นอาหารทุกอย่างตลอดจนเครื่องดื่มจะจัดไว้ที่โต๊ะเรียบร้อย โดยมีคนเสิร์ฟไว้ช่วยดูแลบ้าง การจัด Buffet มี 3 แบบ
- (1) แบบจัดอาหารทุกชนิดพร้อมอุปกรณ์ จัดวางไว้ที่โต๊ะแต่ละโต๊ะที่จัดวางจะมีเก้าอี้จัดให้หนึ่งตามจำนวนแขก แขกก็เลือกอาหารที่โต๊ะรับประทานเอง ถ้าอาหารจานไหนเลือกไม่ถึง หรือตกลำบากก็จะยกหรือส่ง ต่อกัน ในการจัดเลี้ยงแบบนี้นิยมใช้ในบ้านใช้กับแขกจำนวนน้อยใช้กับแขกที่สนิทสนมกันดี
- (2) จัดอาหารลงถาดหรือจานใหญ่ๆ โดยมีคนเสิร์ฟยกอาหารมาให้แขกส่งไปตามโต๊ะที่แขกนั่ง แขกจะตักเองตามชอบ ถ้าอาหารที่ไม่ชอบก็ปฏิเสธได้ ถ้าเป็นของที่ร้อนพวกเครื่องดื่มก็มักจะใส่รถเข็น การจัดแบบนี้ ต้องมีคนเสิร์ฟคอยรอที่โต๊ะ แขกเลือกตัวเอง การจัดเลี้ยงแบบนี้ อุปกรณ์ทุกอย่างจะต้องวางไว้บนโต๊ะให้ครบ
- (3) จัดอาหารทุกชนิดและอุปกรณ์ทุกอย่างไว้บนโต๊ะ ให้แขกไปเลือกตักอาหารเอง การจัดแบบนี้ต้องมีคนเสิร์ฟคอยรอที่โต๊ะ คอยช่วยเหลือแขกบ้าง ถ้าอาหารหมดต้องรีบเอามาเติมทันที

○ 3 การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (**The Cocktail Party**)

- การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลเหมาะที่จะใช้จัดเลี้ยงกับแขกจำนวนมากๆ เหมาะกับแขกในสังคม อีกระดับหนึ่งที่นิยมพบปะพูดคุยได้สะดวกในระหว่างรับประทานอาหาร และไม่มีโต๊ะสำหรับนั่งรับประทานอาหาร โดยเฉพาะจะมีเพียงโต๊ะจัดวางอาหาร เวลาที่นิยมจัดเลี้ยงจะเริ่มระหว่างเวลา 5 โมงเย็นถึง 2 ทุ่ม เหมาะสำหรับโอกาสพิเศษ เช่น งานเปิดบริษัท ร้านค้า งานแสดงความยินดีในโอกาสต่างๆ งานมงคลสมรส แนะนำสินค้าใหม่ ต้อนรับ ผู้บริหารคนใหม่ อำลาผู้บริหาร หรือฉลองความสำเร็จในโอกาสต่างๆ งานเลี้ยงค็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง เนื่องจากมีเวลาสั้นและแขกหมุนเวียนเข้าออกมาก
- อาหารที่ใช้จะเลือกอาหารประเภทคานาเป้และออร์เดิร์ฟ และการจัดโต๊ะจะจัดแบบบุฟเฟต์ การจัดเลี้ยงแบบนี้เพื่อพบปะพูดคุยกัน ไม่มีเก้าอี้ให้แขก แขกจะจับกลุ่มคุยกัน เดินไปมาเพื่อคุยกัน อาหารที่ใช้ควรเลือก อาหารที่รับประทานง่ายเป็นชิ้นๆ หรือเป็นคำๆ สะดวกในการรับประทานใช้มือหยิบจับได้สะดวก สะอาด ไม่ต้องใช้ช้อนหรือส้อมเลือกอาหารที่คล้ายๆ กัน เช่น คานาเป้ แชนด์วิชเปิดหน้า อาหารทะเล เช่น กุ้งบาศีควิว เนื้อปั้นก้อน ฯลฯ อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ควรจิ้มด้วยไม้จิ้มเพื่อให้แขกจับได้สะดวกไม่เปื้อนมือ จัดจำนวนให้เพียงพอ โดยคิดคำนวณมาว่า 1 คน จะเสิร์ฟกี่อัน
- สำหรับเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ อย่างน้อยควรมี 3 อย่าง



○ 4 งานเลี้ยงน้ำชาและการจัดอาหารว่าง (Coffee Break)

- การเลี้ยงน้ำชาจัดว่าเป็นอาหารว่างระหว่างมือ จัดได้ทั้งมือเช้าและบ่าย การเลี้ยงน้ำชาเช้า จะเลี้ยงเวลา 10.00-11.00 น. จะเลี้ยงระหว่างมือเช้ากับกลางวัน หรือจะเป็นช่วงหลังเที่ยงคือ 14.00น. มักนิยมใช้กับงานการประชุม สัมมนา หรืองานพิธีต่าง ๆ ฯลฯ เพื่อเป็นการผ่อนคลายความเครียดและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน
- การจัดโต๊ะน้ำชาหรือโต๊ะอาหารว่าง นิยมจัดแบบบุฟเฟต์ โต๊ะที่เคาอาหารต้องเลือกขนาดใหญ่พอสมควร ปูผ้าปูโต๊ะให้เรียบร้อย ควรเลือกผ้าปูโต๊ะสีสด ๆ หรือสีหวาน ๆ ขึ้นอยู่กับงาน สิ่งที่ใช้แต่งโต๊ะอาจใช้ดอกไม้สด กับเชิงเทียน ข้อสำคัญ ช้อน ส้อม งานแบ่ง ถ้วยกาแฟ ถ้วยชาและกาแฟต้องสะอาดขึ้นเงา
- การเลือกอาหาร ควรเลือกอาหารที่มีสีสันสวยงาม ขนมปังสีน้ำตาลเข้ม เอแคลร์ตัวเล็ก ๆ เคอร์รี่ชิ้นเล็ก แชนด์วิชไส้แสม เค้กแต่งหน้าผลไม้ ฯลฯ การเลือกอาหารน้ำชาเช้าจะมีอาหารจำพวกขนมหวานกับผลไม้ เช่น คุกกี้ เค้ก มะละกอสุก อาหารส่วนใหญ่จะเป็นอาหารหวานไม่มีอาหารคาว การเลือกอาหารน้ำชาบ่าย จะมีอาหาร จำพวกขนมหวาน และอาหารคาวและผลไม้ อาหารอาจจะมากกว่าอาหารเช้า เช่น แชนด์วิชปลาทูน่า คุกกี้งา ตะโก้เผือกเงาะ





HOTEL INDIGO BANGKOK WIRELESS ROAD
**THAI AFTERNOON
TEA SET**
580 THB++



○ รูปแบบของการบริการอาหาร

- **1. FRENCH SERVICE** การเสิร์ฟแบบนี้เป็นที่หรูหราสิ้นเปลืองมาก ต้องใช้คนเสิร์ฟสองคน และคนเสิร์ฟ ต้องชำนาญและคล่องแคล่ว อาหารที่เสิร์ฟจัดใส่ภาชนะที่สวยงาม หรือใส่รถเข็น ถ้าเป็นของร้อนจะมีคนถือถาดหรือ เป็นรถคนหนึ่ง และอีกคนหนึ่งจะตักอาหารเสิร์ฟแขกโดยทางขวามือของแขกและเสิร์ฟด้วยมือขวา นอกจากขนมปัง เนย สลัด ที่กินกับ ENTRÉE จะเข้าเสิร์ฟทางค้ำซ้ายของแขกและเสิร์ฟด้วยมือซ้าย
- **2. RUSSIAN SERVICE** หรือ MODIFIED FRENCH SERVICE เปลี่ยนแปลงมาจากแบบ FRENCH SERVICE เพื่อให้ง่ายและสะดวก ใช้คนเสิร์ฟคนเดียวถือถาดอาหารและตักเสิร์ฟด้วย โดยเข้าทางด้านซ้ายของแขก และ คนเสิร์ฟใช้มือขวาตักอาหารให้แขก
- **3. ENGLISH SERVICE** เจ้าพนักงานจะกลาหารใส่จานและจัดไว้ให้เรียบร้อย คนเสิร์ฟมีหน้าที่ไป วางตามที่นั่งของแขกก่อนแขกจะมาเล็กน้อย
- **4. AMERICAN SERVICE** แบบนี้เป็นการรวมแบบต่าง ๆ เข้าด้วยกันเพื่อให้สะดวก รวดเร็ว และง่าย อาหารที่เสิร์ฟ จะจัดมาให้เรียบร้อยมากในครัว การเสิร์ฟใช้มือซ้ายเข้าทางด้านซ้ายมองแขก ยกเว้นเครื่องดื่มเข้าทางขวา ของแขก และใช้มือขวา
- **5. BUFFET SERVICE** จัดอาหารวางบน โต๊ะให้แขกเลือกตักเอง
- **6. CAFETERIA SERVICE** ผู้บริการจะตักอาหารใส่ภาชนะ ตั้งให้แขกเลือกหยิบเป็นงานๆ นอกจากของ ร้อนหรือเย็นจะมีคนช่วยคัดส่งให้ตามแขกสั่งและเมื่อกินเสร็จเป็นหน้าที่ของแขกที่จะนำภาชนะมาคืนยังที่ที่กำหนด
- **7. ARMS SERVICE** เป็นการบริการใน COFFEE SHOP ต้องการความรวดเร็วไม่มีพิธีรีตอง การเสิร์ฟใช้มือ สองข้างยกอาหารมาครวละมาก ๆ ตัวอย่างเช่น เสิร์ฟน้ำ 1 ครั้งได้ 4 แก้ว โดยวางไว้ในมือซ้าย 3 แก้ว มือขวา 1 แก้ว เป็นต้น



ENGLISH SERVICE

This style service was taken from traditional service in the English country homes where the head of the household does the carving and serves portions to the family with the assistance of the servants.

Today, this style service might appear in a private dining room where the host does the carving and is assisted by the service staff.

Similar to family style meals on Thanksgiving or Christmas.

Plince: Fork and a spoon used like pliers to handle and serve food.



English Service

- ▶ Often referred to as the "Host Service"
- ▶ Food is brought on platters by the waiter and is shown to the host for approval. The waiter then places the platters on the tables.
- ▶ All food fully cooked in the kitchen All sauces and side dishes are on the table to be passed by the guests







