


มารยาท การรับประทานอาหาร แบบตะวันตก

โดย อาจารย์สุวิตา พฤษภากรณ์





การรับประทาน
อาหารแบบตะวันตก
มารยาทที่พึงรู้



Agenda

01 Contents

มารยาทในการรับประทานอาหารแบบ Grand Dinner

02 Contents

รู้จักอุปกรณ์อาหารแบบ Grand Dinner

03 Contents

เข้าใจการใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารแบบ Grand Dinner

04 Contents

ข้อควรระวังสำหรับการรับประทานอาหารแบบ
Grand Dinner

มารยาทในการรับประทานอาหารแบบ **Grand Dinner**



อาหารแบบ **Grand Dinner** คือวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบเป็นลำดับ โดยมีการกำหนดลำดับอาหารเอาไว้อย่างเป็นสากล ซึ่งมีลำดับคร่าวๆ ดังนี้

1. Appetizer (จานเรียกน้ำย่อย)
2. Soup (ซूप)
3. Main dish (จานหลัก)
4. Dessert (ของหวาน)


Appetizer (งานเรียกน้ำย่อย)

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนทั่วโลกนั้นจะมีอาหารงานพิเศษที่เรียกว่า อาหารเรียกน้ำย่อย ซึ่งจะช่วยให้ผู้รับประทานมีความอยากอาหารมากขึ้น โดยมักเลือกใช้อาหารที่มีรสเปรี้ยวหรือเค็มเล็กน้อย และปริมาณน้อย ๆ ไม่ทำให้อิ่มจนเกินไป หากยกตัวอย่างให้เห็นชัดเจน เช่น เมนูโต๊ะจีน ก็จะมีงานแรกๆที่เรียกว่าออร์เดิร์ฟเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย

Appetizer (จานเรียกน้ำย่อย)




COLD APPETIZERS

- Red Sky Caesar salad** 555
Quail eggs, crispy San Daniele ham and parmesan shavings *P*
- King crab salad** 655
Pomelo, rock melon, avocado, lettuce and mayonnaise 
- Duck foie gras terrine** 655
Spiced pear chutney, brioche and caramelized pistachios
- Spanish Pata Negra ham** 755
Celeriac & pear remoulade, broad beans, herbs and balsamic *P*
- Chicory & Williams pear salad** 555
Blue cheese and candied walnuts

SOUP

- Celeriac & apple velouté** 555
Charred snow fish, lemon thyme
- Alaskan crab chowder** 555
Sweet corn and king crab

WARM APPETIZERS

- Seafood spaghetti** 755
Rock lobster, mussels, scallop, herbs & olive oil
- Black truffle ravioli** 855
Porcini mushrooms, parmesan shavings and rocket
- Lobster risotto** 855
Half Maine lobster and risotto with bisque, tomato and basil
- Pan fried Sarlat duck foie gras** 795
Saffron poached pear, raisin puree & hazelnuts 
- Pan roasted US scallops** 755
Pumpkin, beetroot and sauce Bordalaise

Main dish (จานหลัก)

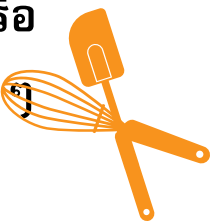
Q



Main dish (จานหลัก) คืออะไร

A

หรือบางที่พนักงานก็เรียกสั้น ๆ ว่า main หมายถึงอาหารจานหลัก ที่ส่วนมากมักจะ เป็นเนื้อสัตว์ที่เสิร์ฟมาพร้อมอาหารอย่างอื่น ให้ทานคู่กันเช่น สเต็กเนื้อกับมันฝรั่ง หรือ เนื้อไก่ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับข้าว หรือผักต่าง ๆ เป็นต้น



เมนูหลัก (Main course)

คานาเดียนลอบสเตอร์อบซีส	990.-
<i>Canadian lobster terridor</i>	
ปลาเทียมน้ำจืดย่างราดซอสมัสตาร์ด	690.-
<i>Grilled black cod with mustard sauce</i>	
คิริบิย่างเกลือ	650.-
<i>Grilled Buri chick</i>	
ซีโรรมแกะย่าง ซอสมินท์	690.-
<i>Newzealand lamb rack</i>	
สันในหมูชุบเกล็ดขนมปัง	380.-
<i>Pork escalope</i>	
ปลาทะเลชุบแป้งทอด	380.-
<i>Deep fried seabass</i>	
อกไก่ย่าง ราดซอสเห็ด	380.-
<i>Grilled chicken with mushroom sauce</i>	
ซีโรรมหมู ซอสบาร์บีคิว	380.-
<i>B.B.Q. pork spare ribs</i>	
ไส้กรอกหมูรวมย่าง	380.-
<i>Mixed grilled pork sausage (home made)</i>	
ขาหมูเยอรมันทอด	590.-
<i>Pork knuckle</i>	
อกเป็ดราดซอสส้ม	380.-
<i>Duck breast with orange sauce</i>	
ไกรมควันซอสราสเบอร์รี่	380.-
<i>Smoked chicken with raspberry sauce</i>	

ระดับความสุกของเนื้อ

How do you like your steak?



Rare ช้างนอกดูเหมือนสุกแต่ข้างในดิบ เวลาใช้มีดแล้วจะมีเลือดแดง ไหลออกมาอยู่เลย

Medium Rare สุกขึ้นมาอีกหน่อย ช้างนอกดูเหมือนสุกแต่ข้างในมีเลือดซิบ ๆ

Medium ช้างนอกสุกข้างในเป็นสีชมพู เนื้อนุ่มอร่อย

Medium Well สุกทั้งข้างนอกข้างใน เวลาแล้วจะไม่มีเลือดเลย

Well Done สุกจนแห้ง ตรงกลางเป็นสีขาว แต่เนื้อจะค่อนข้างเหนียวกระด้าง

Dessert (ของหวาน)

อาหารจานสุดท้าย ชาวฝรั่งเศสหมายถึง เนยแข็ง ขนมหวาน ผลไม้ ต่าง ๆ ที่นำมาเสิร์ฟหลังอาหารจานหลักโดยเฉพาะเนยแข็งถือได้ว่าเป็นของหวานถ้ามีการจัดเลี้ยงในมือกลางวัน ก่อนมีการเสิร์ฟกาแฟหรือชา ของหวานอาจเป็น ไอศกรีม เค้ก ซูฟเฟอ์ (Souffle) พุดดิ้ง เยลลี่ ผลไม้เชื่อมกับน้ำตาลไหม้ (Caramel) เช่น ลูกแพร์ ลูกพีช ลูกพรุน แอปเปิ้ลเชื่อม เป็นต้น

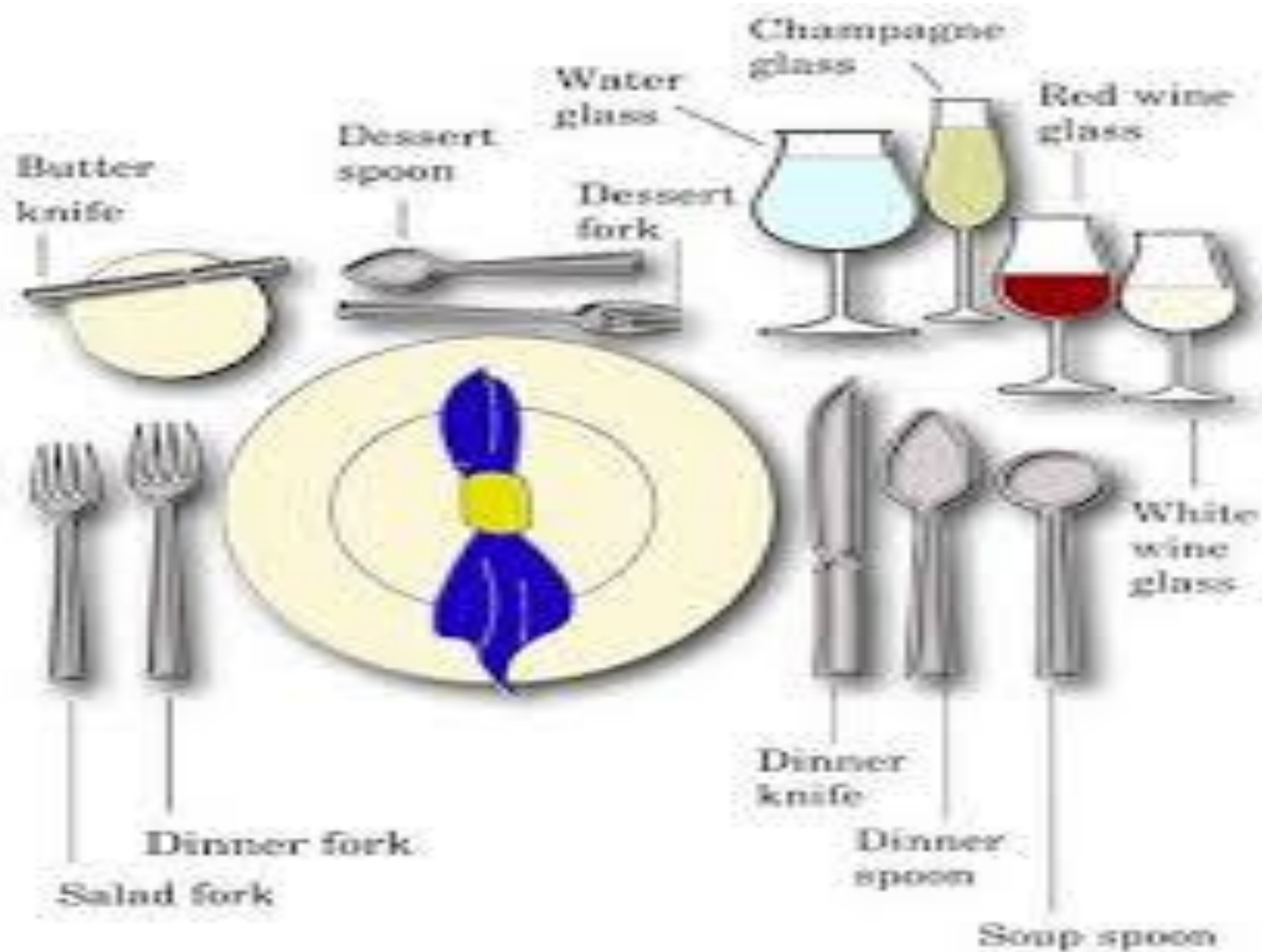
Dessert (ของหวาน)



รู้จักอุปกรณ์และวิธีการใช้

ET





การรักษาอาการขาหนีบโตะอาหาร

1. อย่าเคี้ยวเร็วเกินไปหรือรีบรับประทาน
2. อย่าเคี้ยวอาหารคำใหญ่เกินไป จนเกิดเสียงดังเวลารับประทาน
3. ไม่ตั้งหน้าตั้งตารับประทานแต่อย่างเดียว ควรจะเว้นระยะพักและสนทนาโต้ตอบคนข้างเคียงบ้าง
4. เมื่อพูดหรือโต้ตอบคู่สนทนา ควรเคี้ยวอาหารและกลืนอาหารให้เรียบร้อยเสียก่อน ไม่ควรพูดในขณะที่มีอาหารเต็มปาก
5. ไม่ดื่มเครื่องดื่มในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก การดื่มไวน์ควรจิบเพียงเล็กน้อยก่อนแล้วจึงรับประทานอาหารตาม

6. อย่าอ้าปากในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก ถึงแม้ผู้ที่นั่งอยู่ข้างเคียงจะสนทนาด้วย หันหน้าไปหา รีบเคี้ยว และกลืนอาหารเสียก่อนที่จะสนทนาด้วย
 7. ในระหว่างรับประทานอาหาร ห้ามใช้มือเขี่ยอาหารใส่ช้อน ควรใช้ส้อมหรือมีดช่วยเท่านั้น
 8. อย่าใช้ขนมปังจุ่มลงในถ้วยซุ๊ป ให้แช่ลงไปทั้งแผ่น แล้วใช้ส้อมจิ้มขึ้นมาใส่จาน ไม่จิ้มรับประทานแบบเดียวกับจิ้มน้ำพริก
 9. อย่านั่งเอาหัวไหล่ค่อมจានอาหารหรือนั่งยื่นศีรษะไปบนโต๊ะอาหารมากเกินไป ให้นำอาหารเข้าหาปาก มิใช่ก้มปากลงไปหาอาหาร
 10. ขนมปังและเนย ขนมปังที่นำมาเสิร์ฟในอาหารมีค้ำจะเป็นลักษณะก้อนกลม เปลือกแข็ง ดังนั้นจึงควรใช้มือบี้ออกเพียงพอดีค้ำ แล้วใช้มีดเนย ป้ายเนยจากจานใส่เนยทาลงบนขนมปัง วางมีดป้ายเนยลง ส่งขนมปังค้ำเล็ก ๆ
- นี้เข้าปาก และต้องรับประทานทีละคำโดยไม่ฉีกขนมปังเตรียมไว้ เป็นคำ ๆ ในงานป็นอันขาด ข้อสำคัญที่พึงระวังคือไม่ใช้มีดตัดหั่น แบ่งออกเป็นชิ้น ๆ โดยเด็ดขาด มีข้อยกเว้นเพียงประการเดียวคือการรับประทานขนมปังแบบอังกฤษ หรือขนมปังแซนด์วิช(English หรือ Sandwich Bread) ใช้มีดตัดแบ่งได้

Enjoy Your Dinner.

