การออกแบบเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและในครัว

อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเพื่องานบริการ

การบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหารหรือภัตตาคารต้องมีการเตรียมการหาอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในงานบริการให้มีความเหมาะสมกับสถานที่ หรือประเภทของอาหารนั้นๆ ปัจจัยสำคัญในการจัดหาอุปกรณ์เครื่องใช้เหล่านี้ที่สำคัญที่สุดคือ เงินทุน ประเภทของลูกค้าที่เจ้าของคาดหวังว่าจะมาใช้บริการ ลักษณะของทำเลที่ตั้งว่าอยู่ในย่านธุรกิจประเภทใด เช่น ศูนย์การค้า อาคารพาณิชย์ สถานศึกษา อุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็นต่อการบริการเหล่านี้ได้แก่

1. **โต๊ะ** รูปร่างและลักษณะของโต๊ะที่มีไว้สำหรับบริการขึ้นอยู่กับรูปร่างของ ขนาดของภัตตาคารหรือห้องอาหาร โดยทั่วไปอาจมีตั้งแต่ขนาด 2 คนนั่ง 4 คนนั่ง 6 คนนั่ง ซึ่งต้องพิจารณาความเหมาะสม ของพื้นที่โต๊ะสำหรับนั่งรับประทานอาหารมีหลายรูปแบบทั้งสี่เหลี่ยมจตุรัส สี่เหลี่ยมผืนผ้า โต๊ะกลม หรือในขณะนี้กำลังเป็นที่นิยมของโรงแรมชั้นหนึ่งในเมืองไทย คือ โต๊ะยาวรีรูปไข่ โต๊ะเหลี่ยมจัตุรัสในแง่ที่สามารถนำมาต่อกันได้ ส่วนโต๊ะกลมสามารถฯงได้มากกว่า ประหยัดเนื้อที่ได้มากกว่าให้ความสำคัญแก่ลูกค้าเท่าๆกัน ความสูงของโต๊ะนี้โดยทั่วไปจะมีความสูงประมาณ 75 ซม. ที่สำคัญขาของโต๊ะต้องไม่เกะกะ ที่จะทำให้ลูกค้านั่งไม่สะดวก

รูปร่างโต๊ะ	จำนวนคน	ขนาด
สี่เหลี่ยมจตุรัส	1-2	80 คูณ 80 ซ.ม.
สี่เหลี่ยมจตุรัส	3-4	120 คูณ 120 ซ.ม.
สี่เหลี่ยมผืนผ้า	4-6	120 คูณ 120 ซ.ม.
โต๊ะกลม	4-6	เส้นผ่าศูนย์กลาง 125 ซ.ม.
โต๊ะกลม	8	เส้นผ่าศูนย์กลาง 150 ซ.ม.

2. **เก้าอี้** มีลักษณะรูปร่างแตกต่างกันมาก การเลือกใช้ขึ้นอยู่กับความหรูหราและลักษณะของห้องอาหารเช่นกัน ภัตตาคารชั้นดีส่วนใหญ่จะใช้เก้าอี้ที่มีที่วางแขนและภัตตาคารดีลักซ์จะนิยมใช้โซฟาเป็นบางส่วน เก้าอี้โดยทั่วไปจะสูงประมาณ 45 ซม. และเก้าอี้สำหรับเด็กจะสูงประมาณ 65 ซม. ภัตตาคารบางแห่งจะมีปลอกสวมที่พนักพิงและที่นั่ง ซึ่งสามารถถอดออกซักได้และเป็นการยืดอายุการใช้งานของเก้าอี้ให้ยาวนาน

3. **โต๊ะเตรียมการสำหรับบริการลูกค้า** Service Station (Console) เป็นโต๊ะเตรียมการสำหรับพนักงานบริการไว้เก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็นสำหรับบริการลูกค้า ตลอดจนเป็นที่พักอาหารชั่วคราวก่อนจะนำไปเสิร์ฟหรือจัดวางให้ลูกค้าบนรถเสิร์ฟหรือบนโต๊ะอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ทุกชนิดที่มีไว้บริการลูกค้า รวมถึงบรรดาซอสเป็นขวดต่างๆด้วย โต๊ะเตรียมการนี้ต้องมีส่วนสูงเท่ากับคนยืนทำงานได้สะดวกหรือประมาณ 120 ซม. จัดแบ่งเป็น 2 หรือ 3 ชั้น ชั้นที่ 1 แบ่งพื้นที่เป็นลิ้นชักที่มีช่องสำหรับจัดวางเครื่องมือที่ผ่านการเช็ดทำความสะอาดแล้ว เช่นมีดหวาน ส้อมหวาน ช้อนหวาน มีด ส้อมมือ มีดส้อมปลา มีดปาดเนย ช้อนกาแฟ ช้อนชา ลิ้นชัก

สำหรับใส่ผ้าเช็ดปากของลูกค้า ช่องสำหรับวางรายการอาหารตลอดจนลิ้นชักขนาดใหญ่เพื่อเก็บเครื่องผ้าลินินที่ใช้แล้ว เช่นผ้าปูรองจาน (Table Mat) ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปากที่ใช้แล้ว ด้านบนโต๊ะตัวนี้จัดวางถ้วยชากาแฟพร้อมจานรองเพื่อให้พนักงานหยิบใช้งานได้สะดวก ตลอดจนมีขวดซอสชนิดต่างๆ เพื่อให้ลูกค้าใช้สำหรับปรุงรสอาหารและเป็นที่สำหรับพนักงานบริการเขียนใบสั่งอาหารอีกด้วย โต๊ะนี้ควรมีรูปร่างกะทัดรัดไม่ควรใหญ่หรือเทอะทะจนเกินไปจนกินเนื้อที่สำหรับการบริการมากเกินไป ควรเป็นที่ที่พนักงานหยิบเครื่องมือมาบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วไม่ว่าสิ่งนั้นจะเป็น มีด ส้อม ช้อน หรือผ้าเช็ดปาก ผ้าปูโต๊ะก็ตาม

4. **โต๊ะบริการ** Service Table (Gueridon de Service) เป็นโต๊ะเล็กเพื่อใช้ในการบริการอาหารให้ลูกค้า บางแห่งอาจใช้ชนิดที่มีล้อสำหรับเข็นไปเทียบขางโต๊ะได้ ในร้านอาหารของไทยหลายร้าน ก็มักจะใช้เป็นโต๊ะตัวเล็กๆ วางเครื่องดื่ม เช่น โซดา สุราหรือน้ำดื่มบรรจุขวดไว้บริการ สำหรับภัตตาคารแบบสากลโต๊ะบริการพนักงานจะจัดวางเตาอุ่นอาหารที่เป็นแผ่นเหล็กผิวเรียบ นำอาหารที่จะเสิร์ฟวางบนเตาอุ่นอาหารนี้ พนักงานจะตักอาหารจากถาดแบ่งใส่จานให้ลูกค้า แต่หากไม่ใช้วางอาหารจะเป็นที่อุ่นจานใส่อาหารเพื่อให้จานอาหารนั้นร้อนอยู่เสมอและจัดวางช้อนและส้อมเสิร์ฟเพื่อตักแบ่งอาหารไว้บนโต๊ะนี้ด้วยโต๊ะบริการนี้มีความยาวเท่ากับความกว้างของโต๊ะอาหารของลูกค้า ซึ่งความกว้างจะประมาณ 50 ซม. ข้อสำคัญคือจะต้องเบา เคลื่อนย้ายได้ง่ายและมีส่วนสูงเท่ากับโต๊ะอาหารของลูกค้า คือสูง 75 ซม.

5. **รถเข็นสำหรับบริการอาหาร** Cutting Trolley (Voiture de Tranche) เป็นรถเข็นสำหรับบริการอาหารประเภทอบหรือย่าง สามารถเก็บความร้อนไว้ได้ในตัว บางครั้งสามารถใช้ Service Table แทนได้ ภัตตาคารหรือฆ้องอาหารหลายแห่งจะให้พนักงานบริการที่ทำหน้าที่เข็นรถไปโต๊ะลูกค้าเพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า เพิ่มยอดขาย รถเหล่านี้มีหลายประเภทมีไว้ทั้งสำหรับใส่ออร์เดิร์ฟ ใส่อาหารจีนประเภทติ่มซ่ำ ใส่ขนมเค้กหรือใส่เนื้ออบ แฮมอบ เป็นต้น

6. **รถเข็นปรุงอาหาร** Flambe Trolley เป็นรถเข็นซึ่งมีเตาอยู่ในตัว ใช้ในการปรุงอาหาร)ระเภทที่ทำให้เกิดไปลุกในกระทะโดยใช้สุราบางชนิด ที่ทำให้เกิดเปลวไฟสวยงามและมีกลิ่นหอมหวนชวนรับประทานเป็นการเรียกร้องความสนใจจากลูกค้าได้ดี อาหารประเภทนี้ได้แก่ Pepper Steak, Ginger Steak, Chateaubri and a la fine Champagne, Lobster Curry ส่วนของหวานได้แก่ Crepe a la Suzette, Peaches Flambee, or Banana Fiambe เป็นต้น

7. **โต๊ะวางอาหารบุฟเฟ่ต์** Buffet Froid หมายถึงโต๊ะซึ่งจัดไว้ที่บริเวณโถงต้อนรับ (Foyer) เพื่อเป็นการ)ระชาสัมพันธ์สินค้าบางประเภท ซึ่งบางครั้งอาจใช้วัสดุอื่นจำลองให้เหมือนจริงวางไว้ เพื่อเรียกร้องความสนใจจากลูกค้า หรืออาจโชว์พวกเหล้าไวน์และผลไม้ก็ได้

8. **โต๊ะสำหรับวางสมุดจองของลูกค้า** Reservation Stand หรือ Lecturn มีลักษณะเหมือนกันรถเข็นอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย Hors-d’ oeuvres trolley

ประกอบด้วยถาดใส่อาหารประเภทต่างๆ และความสูงไม่ควรสูงกว่าโต๊ะอาหารของลูกค้า การออกแบบอาจแตกต่างกันไปตามความประสงค์ของเจ้าของธุรกิจ

รูปแสดงรถเข็นประกอบอาหารประเภทไฟลุก (Flambe Trolley)

1. ประกอบด้วยเตาแก๊ส 1 หรือ 2 หัวเตา

2. ช่องวางขวดสุราและซอสปรุงรส
3. ที่วางสำหรับวางอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
4. ปุ่มปรับความลด เพิ่มความแรงของเตาแก๊ส
5. ลิ้นชักสำหรับใส่อุปกรณ์ในการปรุงอาหารหรือเสิร์ฟ เช่นช้อน ส้อมเสิร์ฟ ไม้ขีดไฟ
6. ที่วางเขียงสำหรับหั่นหรือแบ่งเนื้อ
7. ช่องวางขวดสุราสำรอง
8. ถังบรรจุแก๊ส

รูปแสดงรถเข็นอาหารประเภทเนื้ออบต่าง (Carving Trolley) ประกอบด้วย

1. ตู้อุ่นร้อน พร้อมฝาปิด
2. ปุ่มปรับอุณหภูมิ
3. ช่องสำหรับเสียบมีดเพื่อตัด – แบ่งอาหาร
4. ชั้นสำหรับวางจาน
5. ช่องวางสำหรับรับไอน้ำ
6. สายไฟฟ้า

รูปแสดงอุปกรณ์ประเภทมีด ส้อม ช้อน และอุปกรณ์พิเศษบางชนิดที่ใช้ในภัตตาคารชั้นดี

1. Soup ladle
2. Sauce ladle
3. Sugar tongs
4. Pastry fork
5. Gateau slice
6. Butter knife
7. Oyster fork
8. Grape scissors
9. Asparagus tongs
10. Com-on-cob holders
11. Lobster pick
12. Caviare knives
13. Nut crackers
14. Lemon press
15. Grapefruit spoon
16. Ice cream spoon
17. Sundae spoon
18. Snail tongs
19. Snail fork
20. Skewer (kebabs)

โต๊ะทั่วๆไป อาจจะมีขาเดียวก็ได้สำหรับวางสมุดจองรายชื่อของลูกค้าที่จะมาใช้บริการ โดยจะมีเจ้าหน้าที่ของห้องอาหารซึ่งอาจเป็น Maitre d’ Hotel หรือ Receptionist หรือ Hostess ประจำห้องอาหารนั้น คอยดูแลรับผิดชอบอยู่

9. **ประเภทผ้า** Table linen ผ้าที่ใช้ในงานบริการของภัตตาคารอาจจำแนกออกดังนี้

9.1 <u>ผ้าปูโต๊ะ</u> Table Cloth ผ้าปูโต๊ะในโรงแรมในระยะแรกของกรุงเทพฯ นิยมใช้ผ้าปูโต๊ะสีขาวหรือสีครีม ซึ่งส่วนใหญ่จะทำมาจากลินิน เนื่องจากซักรีดได้ง่ายและราคาไม่แพงมาก มองดูสะอาดตา ปัจจุบันนี้เนื้อผ้าส่วนใหญ่จะเป็นผ้าทอที่มีส่วนผสมของโพลีเอสเตอร์และลินิน เพื่อช่วยในการซักรีดให้ง่ายขึ้นส่วนสีของผ้า ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของแต่ละเจ้าของสถานที่จะกำหน ส่วน

เนื้อผ้าต้องทิ้งจากขอบโต๊ะจรดบนเบาะที่นั่ง ของเก้าอี้ได้พอดีจึงจะสวยงาม ภัตตาคารชั้นนำบางแห่งนิยมใช้ผ้าที่มีลวดลาย หรือสีสันตัดกันกับผ้าปูโต๊ะสีขาวปูทับทแยงมุมลงบนผ้าปูโต๊ะอีกชั้นหนึ่ง เรียกว่า Table Top

9.2 <u>ผ้าเช็ดปาก</u> Napkin หรือ Serviette ในภาษาฝรั่งเศส ผ้าเช็ดปากส่วนใหญ่เป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส มีขนาดแตกต่างกันไปตามขนาดและวิธีการใช้ของแต่ละมื้ออาหาร เช่น ขนาด 30 x 30 ซม. ถึง 45 x 45 ซม. สำหรับใช้ในอาหารมื้อเช้าและอาหารกลางวัน และผืนใหญ่ 60 ซม. สำหรับมื้อค่ำ การเลือกใช้ผ้าเช็ดปากที่มีเนื้อผ้าไม้มันเพื่อช่วยให้ซับน้ำได้ดี ดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและทนต่อน้ำทำความสะอาดเพราะจะต้องใช้งานมากผ้าเช็ดปากมีการพับเป็นรูปร่างต่างๆ ขึ้นอยู่กับความคิดเห็นของผู้ประกอบการ จะกำหนดรูปลักษณะใด พับแล้วจะวางไว้ตรงหน้าลูกค้าระหว่างเครื่องมือประเภทมีดส้อม หรือบนจานขนมปัง หรือแก้วน้ำก็ได้แล้วแต่จะกำหนด

9.3 <u>ผ้าสำหรับบริการ</u> Service Napkins (Liteau) เป็นผ้าสำหรับพนักงานบริการใช้เพื่อช่วยให้หยิบจับของร้อนๆ หรือเช็ดทำความสะอาดพวกช้อนที่เปรอะเปื้อนขอบจานให้ดูสะอาดเรียบร้อย หรือจะใช้ผ้าผืนนี้วางบนจุดหรือรอยป้อนบนโต๊ะ โดยที่ลูกค้าไม่จำเป็นต้องย้ายหรือเปลี่ยนตะให้ยุ่งยาก ผ้าผืนนี้ส่วนใหญ่จะใช้สีขาวเป็นผ้าฝ่ายผสมหรือจะเป็นผ้าฝ้ายล้วนก็ได้ ซึ่งพนักงานบริการจะวางพาดไว้ที่แขนซ้าย ขณะที่ยืนหรือเดินบริการลูกค้าอยู่

9.4 <u>ผ้าทำความสะอาด</u> Cleaning Cloth เป็นผ้าที่พนักงานใช้ทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ประเภทต่างๆ ซึ่งควรเป็นผ้าที่ไม่เป็นขนเมื่อใช้เช็ดทำความสะอาด ควรแยกประเภทการใช้ออกเป็นดังนี้

- ผ้าเช็ดเครื่องแก้ว (Glass Cleaning Cloth)
- ผ้าเช็ดจานชาม (Dish Cleaning Cloth)
- ผ้าเช็ดเครื่องใช้ประเภทมีด, ส้อม, ช้อน (Dish Cleaning Clith)
- ผ้าเช็ดถู ทำความสะอาดโต๊ะ, เก้าอี้ (Cleaning Cloth for Table & Chair)
- ผ้ารองถาด (Tray Cloth) สำหรับกันลื่นและกันเปื้อน

10. **ภาชนะใส่อาหาร** (Dinnerware) ศัพท์ Dinnerware หมายถึงเครื่องใช้ประเภทจานชาม, ถ้วย ที่ใช้อยู่บนโต๊ะรับประทานอาหาร ศัพท์นี้เป็นศัพท์รวมซึ่งตามโรงแรมส่วนใหญ่มักจะไม่ใช้ แต้จะใช้ทับศัพท์ตามเนื้อวัตถุที่ประกอบขึ้น เช่น China เป็นต้น ดินเนอร์แวร์ส่วนมากจะทำมาจากการนำเอาดินเหนียวมาเผาในอุณหภูมิที่แตกต่างกัน เช่น

- Fine China หรือ China ซึ่งบางครั้งจะเรียกว่า Porcelain (เครื่องถ้วยเปลือกไข่) ภาชนะปั้นเผาเคลือบทำจากดินขาวที่มีความขาวบริสุทธิ์ และมีความเหนียวหนืดพอดีจนปั้นได้บางดังเปลือกไข่ เมื่อเผาจนถึงอุณหภูมิประมาณ 300 องศาเซลเซียส จะได้เนื้อแกร่งโปร่งแสงและเคาะมีเสียงกังวาน เป็นเครื่องถ้วยชั้นดี ทำได้ยาก และมีราคาแพงที่สุดในบรรดาเครื่องถ้วยทั้งหลาย มีความทนทานต่อการบิ่นร้าว ถือได้ว่าเป็นดินเนอร์แวร์ที่ดีที่สุดและมีราคาแพงที่สุด จีนเป็นชาติแรกที่ทำเครื่องถ้วยชนิดนี้ได้ โดยพัฒนาจากทำเครื่องปั้นเผาโดยใช้อุณหภูมิสูง ใช้ช่างผู้มีฝีมือสูง การเตรียมดินต้องหมักไว้นานหลายปีจนเหนียวหนืด เริ่มทำมาตั้งแต่ต้นราชวงศ์ถัง (คริสต์ศตวรรษที่ 7) จนมีชื่อเสียงในสมัยต้นราชวงศ์ซ้อง (คริสต์วรรษที่ 11) ระยะแรกๆ ทำแต่เนื้อดินขาวเคลือบใส ต่อมาทำเคลือบสีเดียวหรือพื้นขาวลายสีคราม หรือสีต่างๆ เป็นลวดลายรูปสัตว์ ดอกไม้ หรือลายมงคล ลายอักษร เช่น โป๊ยเซียน ฮกลกซิ่ว หยินหยาง ฯลฯ เครื่องถ้วย

เปลือกไข่ของจีนในระยะหลังที่มีฝีมือดีที่สุดเป็นของทำในรัชกาลของจักรพรรดิคังชี (ค.ศ. 1662-1722) และจักรพรรดิเฉินหลง (ค.ศ. 1736-1795) ชาวยุโรปค้นคว้าจนรู้วิธีผสมเนื้อดินเผาและวิธีเผาเครื่องถ้วยเปลือกไข่เป็นครั้งแรก ในต้นคริสต์วรรษที่ 16 แล้วพัฒนาไปอย่างกว้างขวาง ทั้งรูปทรง ลวดลายและกรรมวิธี จนเกิดแบบอย่างใหม่เป็นเครื่องถ้วยเปลือกไข่อย่างฝรั่งแพร่ไปทั่วยุโรป เช่นเครื่องถ้วยเดลปด์ เครื่องถ้วยฟายองซ์ และเครื่องถ้วยมาอิโอลิกา เครื่องถ้วยเปลือกไข่ชั้นดีของยุโรปส่วนใหญ่จะได้วัตถุดิบดินขาวจากเชคโกสโลวะเกีย คนไทยรู้จักใช้เครื่องถ้วยเปลือกไข่ย่างจีนมานานแล้วในนามว่า “ เครื่องกังไส ” ในรัชกาลที่ 2,3 และ 4 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ได้เขียนลายไทยเทพพนมมนสิงห์ ส่งออกไปให้จีนเขียนบนเครื่องถ้วยเปลือกไข่

- Bone China เครื่องกระเบื้องกระดูก ภาชนะดินเผาเคลือบโดยใช้อุณหภูมิสูง ทำจากเนื้อดิน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบด้วยเถ้ากระดูกสัตว์ แล้วเผาด้วยอุณหภูมิราว 1,200 องศาเซลเซียส จะได้ภาชนะเนื้อขาว บางและโปร่งแสงดังเครื่องถ้วยเปลือกไข่ของจีน เครื่องกระเบื้องกระดูกนิยมทำกันในประเทศอังกฤษราวกลางคริสต์วรรษที่ 19 เพื่อใช้แทนดินขาวเนื้อดีอย่างที่มีในประเทศจีน เคยมีการตรวจพบว่า คนจีนใช้เถ้ากระดูกในการผสมน้ำยาเคลือบภาชนะดินเผาเคลือบที่เรียกว่าชุนแวร์ (Chun ware) ของสมัยราชวงศ์ซ้อง เครื่องกระเบื้องชนิดนี้มีคุณภาพทัดเทียมกับ Fine China เช่นกัน ราคาค่อนข้างสูง

- Semi Porcelain เหมือน Fine China ทุกประการแต่จะเผาในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าจะร้าวและบิ่นง่าย ราคาจึงถูกกว่าครึ่งต่อครึ่ง

- Stone Ware เครื่องถ้วยหิน จะหนา เนื้อหยาบและทึบแสง แต่ไม่บิ่นหรือแตกร้าวง่ายราคาถูก สโตนแวร์เป็นเครื่องปั้นเผาที่ทำจากดินมักมีสีเทาหรือสีเนื้อ มีคุณสมบัติทนไฟค่อนขางสูง ปรกติจะเผาด้วยอุณหภูมิ 1,250-1,280 องศาเซลเซียส ภาชนะที่เผาแล้วจะมีสีค่อนข้างขาว ความขาวของเครื่องถ้วยหินขึ้นอยู่กับสารประกอบของธาตุที่มีอยู่ในดิน เช่น เหล็ก แมงกานีส ความแตกต่างระหว่างเครื่องถ้วยหินกับเครื่องถ้วยเปลือกไข่ คือเครื่องถ้วยหินจะมีเนื้อทึบ ส่วนเครื่องถ้วยเปลือกไข่จะโปร่งแสง ตัวอย่างของเครื่องถ้วยหินเคลือบจากสมัยสุโขทัยและล้านนา ได้แก่ เครื่องสังคโลก เครื่องเคลือบกาหลง และเครื่องเคลือบสันกำแพง

- Fine Earthern Ware เหมือนกับ Stone ware แต่เผาในอุณหภูมิที่ต่ำกว่ามาก คุณภาพจึงด้อยกว่าสโตนแวร์ มีความเปราะและบิ่นง่าย

- Pottery ส่วนมากทำมาจากดินเหนียว มารทำเป็นแบบใช้ในครัวเรือน รูปร่างจะไม่สม่ำเสมอ ไม่มีความเงาเนื่องจากไม่มีการเคลือบทับเนื้อดินมีรูพรุนมากมีลักษณะเปราะและแตกง่าย เช่น พวกกระถาง อ่างดิน ชามดิน

- Pyroceram ส่วนมากเป็นสีขาว มีความแข็งแรงทนทานสามารถใช้ได้ในอุณหภูมิสูงหรือต่ำได้เป็นอย่างดี หรือเรียกกันง่ายๆว่า Oven Proof

- Melamine เป็นพลาสติกชนิดหนึ่งซึ่งมีความคงทนสูงมาก ไม่บิ่นและแตกง่าย แต่เมื่อใช้ไปนานๆ สีของอาหารจะซึมเข้าไปในเนื้อภาชนะที่มีรอยขีดข่วนจากการใช้งาน ใช้ในอุณหภูมิสูงไม่ได้ และข้อสำคัญใช้กับเครื่องล้างไม่ได้โดยเด็ดขาด

การเลือกซื้อเครื่องปั้นดินเผาควรคำนึงถึง

1. <u>อุณหภูมิที่ใช้ในการเผา</u> ภาชนะที่เผาไม่สุก เนื้อดินไม่หลวมละลายเข้าด้วยกัน จะทำให้เนื้อมีรูพรุนดินสามารถดูดซึมของเหลวและก๊าซได้ เมื่อใส่ของเหลวก็จะรั่วซึม ทำให้ใช้งานไม่ทนทาน

จะเปราะแตกได้ง่าย เมื่อนำไปใส่อาหารกรดและด่างในอาหารจะแทรกซึมเข้าไปในรูพรุน ทำให้เกิดอาหารบูดเน่าดังนั้นจึงไม่ควรซื้อภาชนะที่เผาไม่สุก ซึ่งจะรู้ได้โดยวิธีเคาะ หากมีเสียงทึบๆ ไม่ดังกังวานแสดงว่าเผาไม่ได้ที่

2. <u>ลวดลายบนผลิตภัณฑ์</u> เครื่องปั้นดินเผาบางอย่างนิยมเคลือบสีและตกแต่งเป็นลวดลายเพื่อความสวยงาม แต่สีที่ใช้วาดอาจมีสารประกอบของตะกั่วด้วย ฉะนั้นจึงควรเลือกซื้อแต่ภาชนะเครื่องเคลือบที่ไม่ตกแต่งสี เว้นแต่จะมีน้ำยาเคลือบทับสีอีกชั้นหนึ่ง พิจารณาโดยใช้มือลูบที่ผิวภาชนะ ถ้ารู้สึกสากบริเวณที่แต่งสีไว้ต่างจากบริเวณที่ไม่แต่งสีก็ไม่ควรซื้อ

3. <u>ความงามและความเรียบร้อย</u> รูปทรงของผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งที่ผู้ซื้อต้องคำนึงถึงนอกเหนือจากการออกแบบและประโยชน์ใช้สอยควบคู่ไปกับการพิจารณาด้วย รอยเปื้อนและตำหนิต่างๆ อาจเกิดจากความสกปรกขณะที่เคลือบ หรือในขณะที่บรรจุผลิตภัณฑ์เข้าเตาเผาหรือเกิดจากผลเหล็ก Ferric Oxide ที่อยู่ในเนื้อดินหรือน้ำยาเคลือบ

4. <u>รอยผิวราน</u> เป็นรอยแตกคล้ายร่างแห่ ซึ่งเกิดจากน้ำยาเคลือบกับเนื้อดินหดตัวไม่เท่ากันในเวลาที่ทำการเผา หรือเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในการเผา ถ้าเกิดรอยรานที่ภาชนะไม่ควรนำมาใช้ใส่อาหาร เพราะเศษอาหารหรือน้ำจะซึมเข้าไปในเนื้อภาชนะ ทำให้เกิดรอยเปื้อนที่ล้างไม่ออก อาจเกิดเชื้อราทำให้อาหารที่ใส่มาบูดเน่าเร็ว

การดูแลรักษาเครื่องเคลือบดินเผา

เครื่องเคลือบดินเผาส่วนมากนำมาทำเป็นภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหาร จึงมีผลต่อสุขภาพอนนามัยของผู้บริโภค ในการเก็บรักษาทำความสะอาดควรพิถีพิถันเป็นพิเศษ โดยต้องหมั่นดูแลว่าเครื่องใช้นั้นแตกมีรอยร้าวเกิดขึ้นหรือเปล่า เพราะว่าเศษอาหารอาจไปสะสมอยู่ตามรอยร้าวทำให้เกิดการบูดเน่าได้ ดังนั้นจึงควรล้างให้สะอาดด้วยน้ำร้อน ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง แล้วนำไปเก็บเข้าตู้ที่มิดชิดเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

11. Flat Ware เป็นชื่อรวมของเครื่องใช้ประเภทมีดส้อม ช้อนหรือเครื่องใช้บนโต๊ะอื่นๆที่ทำด้วยโลหะ บางครั้งเรียกง่ายๆว่า Table Silver หรือ Silverware ก็มีความหมายเช่นเดียวกัน เครื่องมือเหล่านี้ได้แก่

11.1 Stainless Steel เป็นโลหะผสมระหว่างเหล็กโครเมียมและนิเกิล ในอัตราส่วนของโครเมียมนิเกิลต่างๆ กัน มีทั้งโครเมียมสแตนเลสและโครเมียมนิเกิลสแตนเลส แต่ที่นิยมใช้กันมากที่สุดคือ ชนิดที่ประกอบด้วย โครเมียม 18 % และนิเกิล 8% ซึ่งเป็นสแตนเลสที่เกิดสนิทได้ยากที่สุดเป็นตัวนำความร้อนที่ดี มีความทนทานต่อการกัดกร่อน สามารถทำเป็นรูปทรงต่างๆ ได้สะดวก เครื่องมือชนิดนี้ดูแลรักษาง่ายหาซื้อได้ทั่วไป เมื่อล้างทำความสะอาดต้องรีบเช็ดให้แห้งเพื่อป้องกันมิให้เกิดคราบ

11.2 Silver Plated ได้จากการชุบโลหะชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่จะเป็นทองเหลือง คุณภาพและความคงทนขึ้นอยู่กับความหนาของเงินที่ชุบ และกระแสไฟฟ้าที่ใช้ในการชุบ

11.3 Stering Silver เป็นเงินบริสุทธิ์ 92.5 % ผสมกับทองแดงเพื่อเพิ่มความแข็ง เครื่องมือประเภทนี้ราคาสูงมาก ตามราคาขึ้นลงของตลาดเงิน จะมีความคงทนไม่มีที่สิ้นสุด เครื่องใช้ประเภทนี้จะไม่มีความคงทนต่อรอยขีดข่วน เนื่องจากเนื้อเงินมีความนุ่มตามธรรมชาติ เวลาทำความสะอาดห้ามล้างด้วยเครื่อง

11.4 Bronze เป็นโลหะทองสัมฤทธิ์ ราคาถูกแต่ยากต่อการดูแล เนื่องจากต้องขัดก่อนใช้ทุกครั้ง เป็นเครื่องโลหะเจือที่ประกอบด้วยทองแดงผสมกับธาตุอื่น ทองสัมฤทธิ์มีหลายชนิดเนื่องจากโลหะเจือที่มีทองแดงเป็นหลัก เมื่อเจือด้วยโลหะใด ๆ ก็เรียกว่าทองแดงสัมฤทธิ์ทั้งสิ้นยกเว้นที่เจือด้วยสังกะสี ซึ่งมีชื่อเรียกเฉพาะว่าทองเหลือง

11.5 Copper ทองแดง ราคาถูกและดูแลรักษายากเช่นเดียวกับ Bronze ไม่ค่อยมีผู้นิยมใช้นัก เนื่องจากอาจเกิดปฏิกิริยาทางเคมีเมื่อใช้กับอาหารประเภทรสเปรี้ยวหรือเค็ม

12 **เครื่องแก้ว** Glassware ได้แก่พวกเครื่องใช้ประเภทแก้วทุกชนิดที่ทำมาจากแก้ว เช่น ถ้วย จาน เป็นต้น แก้วเป็นผลผลิตอย่างหนึ่งที่ได้จากการนำเอาวัสดุในธรรมชาติคือ ทรายมาผสมผสานกับวัสดุธรรมชาติ อื่นๆ เกิดเป็นสารอย่างใหม่ขึ้นมา ซึ่งมีประโยชน์ในการใช้สอยอย่างกว้างขวาง สามารถดัดแปลงทำเป็นกระจกเพื่อใช้ในอาคารบ้านเรือน นำไปทำเครื่องใช้ต่าง ๆ ทั้งเครื่องครัว เครื่องประดับ บ้าน เครื่องมือวิทยาศาสตร์ สารประกอบที่เป็นปัจจัยหลักของการผลิตแก้วคือ “ซิลิกา” ซึ่งเป็นสารประกอบที่มีอยู่ในทราย โดยอยู่ในรูปซิลิกาออกไซด์ ซึ่งเมื่อนำมาทำนั้นจะต้องมีเปอร์เซ็นต์สูงถึง 99 % ทรายที่มีคุณภาพดีในเมืองไทยได้แก่ ทรายจากจังหวัดสงขลาและทรายจากเกาะเสม็ด จังหวัดระยอง สารอื่นๆ ที่ไม่ควรมีปะปนก็คือ เหล็ก ซึ่งจะทำให้แก้วที่ได้มีคุณภาพต่ำมีสีเขียวหม่น ไม่ใสสะอาดตามความต้องการ

รูปภาพแก้วชนิดต่าง ๆ

ภาพที่ 1

1. แก้วแชมเปญ ทรง Flute Saucer
2. แก้วน้ำแบบมีก้าน Water Goblet Glass
3. แก้วไวน์แดง Red Wine Glass
4. แก้วไวน์ขาว White Wine Glass

ภาพที่ 2

1. แก้วใส่สุราเชอรี่ Sherry oGlass
2. แก้วใส่สุราผสมค้อกเทล Ccktail Glass
3. แก้วใส่ค้อกเทลมาร์ตินี่ Martini Glass
4. แก้วใส่สุราหวานหลังอาหาร Liqueur Glass
5. แก้วบรั่นดีหรือคอนญัค Brandy or Cognac Glass
6. แก้วไฮบอลล์ Highball or Tall Glass
7. แก้วใส่น้ำผลไม้ หรือ ซอฟดริงค์ Fruit Juice Glass or Soft Drink
8. แก้วโอลด์แฟชั่น หรือ แก้ววิสกี้ Ole-fashioned Glass or Whisky Glass

การดูแลเครื่องแก้ว

เครื่องแก้วมีหลายคุณภาพ ประเภทที่แพงที่สุดคือ “คริสตัล Crystal” ซึ่งต้องเป่าด้วยมือและประเภททั่วไปซึ่งนำออกจากแม่พิมพ์ แม้ว่าภาชนะจากแก้วจะค่อนข้างง่ายต่อการดูแลรักษาความสะอาดแต่ก็มีข้อเสียในความเปราะบาง แตกหักได้ง่าย จึงควรระวังรักษาให้คงทนถาวร เพื่อประหยัดเงินด้วย

<u>ข้อควรระลึกและปฏิบัติคือ</u>

1. อย่าใช้ภาชนะที่ทำจากแก้วบรรจุของ ที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิกะทันหัน เช่น ใส่ของร้อนจัด ในขณะที่ภาชนะค่อนข้างเย็นจะทำให้เกิดการแตกร้าวได้
2. ในกรณีที่เป็นแก้วเนื้อหนามาก การบรรจุของที่อุณหภูมิสูง ควรค่อยกระทำทั้งนี้เพื่อให้เนื้อแก้วได้ขยายตัวสม่ำเสมอ จะช่วยลดการแตกร้าวได้
3. ไม่ควรใช้แก้วที่มีรอยแตกร้าวหรือบิ่น ทั้งนี้เพราะว่าอาจเกิดการแตกฉับพลันได้ และรอยบิ่นก็มีความคม จะทำให้เกิดบาดแผลต่อผู้ใช้ได้
4. การล้างทำความสะอาดแก้ว ควรใช้ฟองน้ำหรือวัตถุที่อ่อนนุ่มมากกว่า เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ซึ่งจะทำให้ภาชนะขาดความสวยงาม

13. อุปกรณ์ที่อำนวยความสะดวกแก่การบริการ Service Equipment มีใช้อยู่หลายประเภทส่วนใหญ่จะเป็นประเภทที่ทำจากสแตนเลส สตีล หรือทำจากเงินเช่น พวกฝาครอบอาหาร Serving Fork & Spoon ตะเกียงและแผ่นอุ่นอาหาร Dish Warmer on Service Table

14. เครื่องประดับโต๊ะ Decorative Pieces การตกแต่งโต๊ะอาหารต้องทำด้วยความระมัดระวังเป็นอย่างมาก ควรใช้เครื่องประดับที่สะอาดและไม่มีกลิ่น เครื่องประดับโต๊ะต้องมีความสูงแต่พอสมควร ไม่รบกวนลูกค้าเมื่อสนทนาปราศรัยกัน เทียนไขเป็นอุปการณ์ที่ใช้ในการตกแต่งโต๊ะอาหาร ที่สามารถสร้างบรรยากาศได้ในทุกโอกาส เปลวไฟของเทียนควรอยู่ในระดับเหนือหรือต่ำกว่าระดับสายตาของผู้รับประทานอาหาร เครื่องพวงใส่เกลือ , พริกไทย , มัสตาร์ด ควรได้รับการเติมและทำความสะอาดทุกครั้งที่นำมาใช้และควรมีขนาดกะทัดรัดไม่ใหญ่เทอะทะ ป้ายบอกเบอร์โต๊ะหากเป็นทองเหลืองควรได้รับการขัดถูจนเป็นเงางาม