

ใบความรู้ การตกแต่งและการบริการเครื่องดื่ม

1. การเตรียมเครื่องดื่ม

- 1.1 เลือกใช้ส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสียเพื่อให้เครื่องดื่มมีรสชาติและกลิ่นดีรวมถึงคุณค่าทางอาหารเป็นประโยชน์ต่อผู้ดื่ม
- 1.2 เลือกใช้ส่วนผสมวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเพราะมีราคาที่ไม่แพงรสชาติดี หาได้ง่ายและวัตถุดิบใหม่สด
- 1.3 ล้างผักและผลไม้ที่จะนำมาทำเป็นเครื่องดื่มทั้งเปลือกก่อนปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นๆและทำเครื่องดื่มทันทีหลังปอกเปลือกเพื่อรักษาคุณค่าของอาหาร
- 1.4 ควรชั่งตวงส่วนผสมในการทำเครื่องดื่มเพื่อความสะดวกในการทำเครื่องดื่มและได้เครื่องดื่มรสชาติคงเดิม



2. การประกอบเครื่องดื่ม

- 2.1 อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำต้องสะอาดปราศจากกลิ่นและรสชาติต่างๆเพื่อให้เครื่องดื่มมีกลิ่นรสชาติตามวัตถุดิบชนิดนั้นๆ
- 2.2 เครื่องดื่มที่เป็นผักหรือผลไม้สดควรดื่มทันทีที่ทำเสร็จไม่ควรผ่านการต้มเพราะจะทำให้เสียคุณค่าทางอาหารถ้าต้องการเก็บเกิน 1 วันจึงต้มแล้วเก็บใส่ภาชนะเข้าตู้เย็น
- 2.3 เครื่องดื่มที่ต้องการให้มีเนื้อผักผลไม้เนียนละเอียดไปกับส่วนผสมอื่นควรใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้



3. การจัดเครื่องดื่ม

3.1 จัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับสภาพร่างกายของผู้ดื่มเช่นจัดนมสดให้เด็กในวัยเรียนที่กำลังเจริญเติบโต จัดน้ำผลไม้ให้ผู้สูงอายุที่ระบบขับถ่ายไม่ปกติ จัดน้ำชিংให้กับบุคคลที่มีอาการท้องอืดท้องเฟ้อ

3.2 จัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับสภาพอากาศเช่นอากาศเย็นควรจัดเครื่องดื่มอุ่นๆอากาศร้อนควรจัดเครื่องดื่มเย็นใส่น้ำแข็งเพื่อรักษาสมดุลอุณหภูมิภายในร่างกาย

3.3 จัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับโอกาสที่จะบริการเช่นการบริการเครื่องดื่มสำหรับผู้มาเยี่ยมที่บ้านควรเป็นแบบง่ายๆถูกใจผู้มาเยือนสำหรับงานเลี้ยงสังสรรค์ต้องเตรียมปริมาณให้เพียงพอ

3.4 จัดเครื่องดื่มในปริมาณที่เหมาะสมเช่นเครื่องดื่มร้อนให้ใช้ถ้วยกระเบื้องหรือแก้วทนความร้อนที่มีหูจับ และมีจานรองไม่ควรเทเครื่องดื่มร้อนๆลงในแก้วพลาสติกละลายเสียรูปทรงหรือมีสารปนเปื้อนจากพลาสติกลงในเครื่องดื่มเครื่องดื่มเย็นให้ใส่แก้วใสทรงสูงอาจมีก้านหรือไม่มีก็ได้สำหรับเครื่องดื่มที่บริการในงานเลี้ยงให้เทใส่อ่างแก้วขนาดใหญ่มีแก้ววางอยู่ข้างๆเพื่อบริการแขกที่มาในงาน



4. การตกแต่งเครื่องดื่ม

4.1 ตกแต่งเครื่องดื่มการใช้วัสดุธรรมชาติไม่เป็นอันตรายต่อผู้ดื่ม เช่น ผักหรือผลไม้ที่ใช้ทำเครื่องดื่มนั้น ตัดแต่งเป็นรูปทรงต่างๆ ดอกกล้วยไม้ที่ล้างสะอาดน้ำสับประรดตกแต่งด้วยสับประรดหั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยมเสียบที่ปากแก้ว น้ำผลไม้ผสมตกแต่งด้วยผลไม้เนื้อแข็งหลายสีหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าใส่ลงไปใอ่างน้ำน้ำผลไม้ผสมหมายถึง น้ำส้ม น้ำสับประรด น้ำฝรั่ง น้ำแตงโม มีรสกลมกล่อมน้ำมะพร้าวตกแต่งด้วยดอกกล้วยไม้ที่ล้างสะอาดวางบนปากแก้ว

4.2 ตกแต่งเครื่องดื่มด้วยขั้นตอนเครื่องดื่มที่มีด้ามจับรูปต่างๆใส่คู่กับหลอด



5. การบริการเครื่องดื่ม

5.1 บริการเครื่องดื่มในภาชนะที่ล้างสะอาดและเช็ดให้แห้งเรียบร้อยแล้ว

5.2 บริการเครื่องดื่มร้อนหรือเย็น 3 ส่วนใน 4 ส่วน ของแก้ว

5.3 การบริการเครื่องดื่มร้อนหรือเย็นควรมีจานรองหรือผ้ารองแก้วเพื่อป้องกันการจับถือถ้วยที่ร้อนโดยตรงเพื่อป้องกันหยดน้ำของน้ำแข็ง ซึ่งอาจทำให้โต๊ะมีรอยเปื้อนและสิ้นจนแก้วแตก

5.4 บริการเครื่องดื่มโดยคำนึงถึงอุณหภูมิและรสชาติเครื่องดื่ม เช่น เครื่องดื่มร้อนต้องบริการขณะยังร้อน เครื่องดื่มเย็นต้องใส่น้ำแข็งพอดีและบริการทันทีที่ใส่น้ำแข็งเพื่อไม่ให้น้ำแข็งละลายจะเสียรสชาติ

5.5 บริการเครื่องดื่มและเก็บภาชนะทางขวามือของผู้รับบริการโดยใช้มือด้านใดด้านหนึ่งหยิบจานรองในกรณีเป็นเครื่องดื่มร้อนและใช้มืออีกข้างหยิบก้านแก้วขณะบริการและเก็บแก้ว

5.6 ผู้บริการต้องยิ้มแย้มแจ่มใส ตัดเล็บสั้น ล้างมือให้สะอาด

5.7 บริการเครื่องดื่มให้เพียงพอดต่อผู้รับบริการ

