



*For Excellence in Hospitality Education*

# บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ผสมและการบริการเครื่องดื่ม





## บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสม

**วัตถุประสงค์** เพื่อให้นักศึกษาสามารถ

1. อธิบายอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในบาร์และวิธีการใช้งานอย่างถูกต้องได้
2. อธิบายชนิดของแก้วและน้ำแข็งชนิดต่างๆได้
3. อธิบายสัญลักษณ์และการป้องกันการแพร่เชื้อโรคได้
4. สามารถปฏิบัติและบอกวิธีการผสมเครื่องดื่มได้



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

## จุกขวดรินเหล้า (Pourer)

- พลาสติก
- Stainless





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ที่ตวงเหล้า (Jigger)





# Measurement (การวัดปริมาณ)

OZ. ย่อมาจาก Ounces

ML. ย่อมาจาก Milliliters

CL. ย่อมาจาก Centiliters

30 ML. = 1 OZ.

22.5 ML. =  $\frac{3}{4}$  OZ.

15 ML. =  $\frac{1}{2}$  OZ.

1 CL. = 10 ML.



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

ที่เขย่าเครื่องดื่ม (Shaker)

- Boston Shaker
- Manhattan Shaker
- French Shaker



- **Boston Shaker**



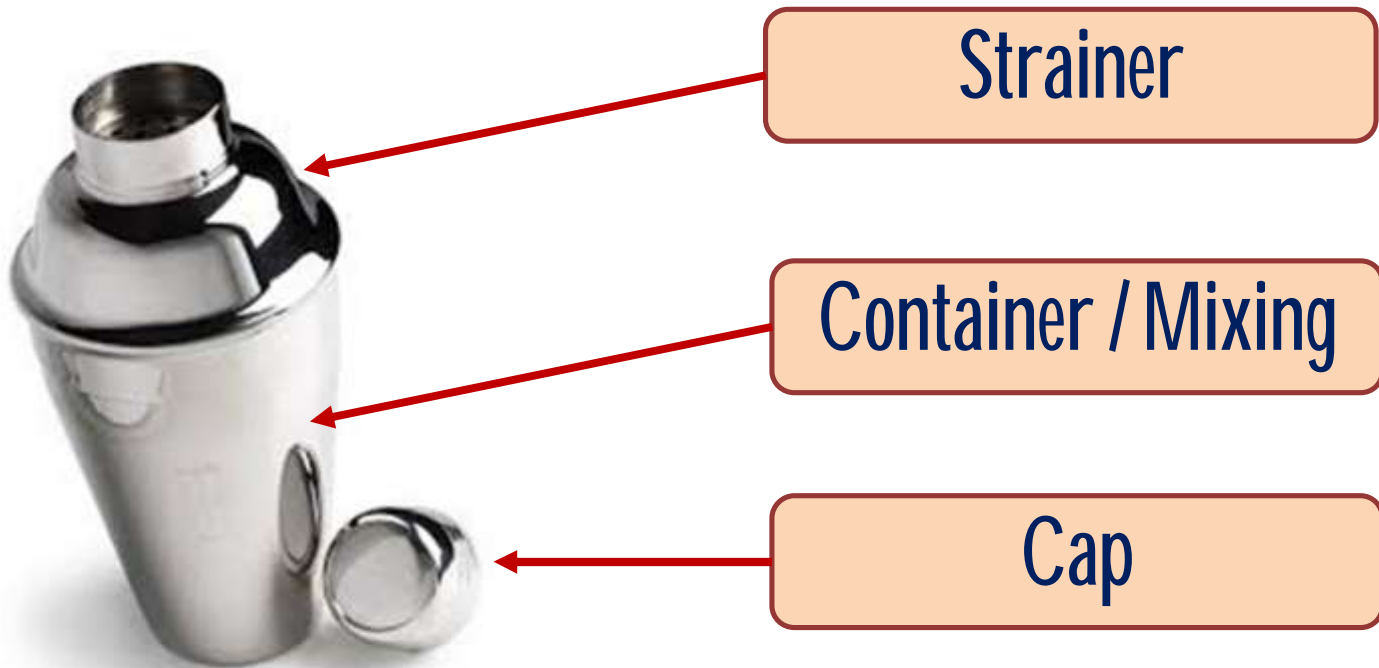
**Hawthorne Strainer**



**Julep Strainer**



# • Manhattan Shaker / Cobbler Shaker







- **French Shaker / Parisian Shaker**



**Metal Bottom**



**Metal Cap**



**เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม  
ที่กรองแบบละเอียด (Fine Strainer)**



**Mixing Glass**



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

## ช้อนบาร์ (Bar spoon)



5 ML.



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ไม้บด (Muddler)





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

## Glass Rimmer

## Garnish Tong





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม ที่ใส่น้ำแข็งและที่คีบน้ำแข็ง (Ice bucket & Ice tongs)





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม ที่ตักน้ำแข็ง (Ice scoop)





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม กรวย (Funnels)







# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม เครื่องคั้นน้ำผลไม้และเครื่องปั่น (Fruit squeezer & Blender)





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## Citrus Squeezer



## Store & Pour





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม ที่เปิดเครื่องดื่ม (Bottle opener & Wine opener / Corkscrews)





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## Bar Caddy / Bar Condiment





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม ที่รองแก้ว (Coaster / Glass Saucer)



Cocktail Napkins



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## Wine Stopper / Wine Pump Stopper





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## Ice Pick



## Absinth Spoon





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## เครื่องแก้ว (Glass Ware)




- แก้วทรงกระบอก (Tumbler)
- แก้วที่มีฐานรองรับ (Footed Glass)
- แก้วก้าน (Stem Glass)
- แก้วที่มีหูจับ (Mug)





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## แก้วทรงกระบอก (Tumbler)

<p>Shot Shooter 1-2 oz.</p>		<p>Highball 8-12 oz.</p>	
<p>Rock Old Fashioned 6-10 oz.</p>		<p>Collin 10-12 oz.</p>	



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม


## แก้วทรงกระบอก (Tumbler)

<p>Long Drink 12-13 oz.</p>		<p>Mixing Glass</p>	
<p>Pilsner 16 oz.</p>			



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม





## แก้วที่มีฐานรองรับ (Footed Glass)

<p>Brandy Snifter 6-8 oz.</p>		<p>Hurricane 20-22 oz.</p>	
<p>Goblet</p>			



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม




## แก้วก้าน (Stem Glass)

<p>Red Wine White Wine</p>		<p>Bordeaux</p>	
<p>Burgundy</p>		<p>Flute / Tulip Champagne 6-10 oz.</p>	



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## แก้วก้าน (Stem Glass)

<p>Saucer Champagne 4-8 oz.</p>		<p>Margarita 5-6 oz.</p>	
<p>Martini 3-10 oz.</p>		<p>Cordial 2 oz.</p>	



# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## แก้วก้าน (Stem Glass)

Sherry / Port  
Sour  
2 oz.





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม

## แก้วที่มีหูจับ (Mug)

Beer  
16 oz.  
Or 1 pint



Irish Coffee  
7-9 oz.



Latte  
7-8 oz.





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม แก้วรูปทรงอื่นๆ (Fancy Glass)



Tiki Glass



Martini Chiller





# เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องคั้ม

- น้ำแข็ง
- น้ำแข็งชนิดก้อน (Cube)
- น้ำแข็งชนิดบด (Crushed)
- น้ำแข็งรูปทรงอื่น ๆ



# ประเภทของน้ำแข็ง (Type of Ice)

Ice Tube



Crushed Ice



Ice Ball



CUBES

SPEAR

PEBBLE

LARGE CUBE



# การผสมเครื่องดื่ม





## ก่อนการผสมเครื่องดื่ม

- บาร์เทนเดอร์จะต้องทราบรายละเอียดของเครื่องดื่ม
  - ✓ ชื่อเครื่องดื่ม (Name)
  - ✓ แก้วที่ใช้ใส่เครื่องดื่ม (Glass)
  - ✓ ส่วนผสม (Ingredients)
  - ✓ วิธีการผสม (Mixing Method)
  - ✓ วิธีการตกแต่งปากแก้วและการเสิร์ฟ (Decoration / Service)



# การตวงวัดในบาร์ (Bar Measuring)

- การตวงวัดเป็นออนซ์ (oz)
- การตวงวัดน้ำแข็งเป็นปริมาณเต็มแก้วหรือครึ่งแก้ว
- การตวงวัดเป็นหยด (Drop) หรือหลายหยด (Dashes)
- การตวงวัดด้วยช้อนบาร์ (Bar Spoon) หรือ ช้อนชา (Tea Spoon)



# วิธีการผสมเครื่องดื่ม

## 1. Fill – up / Build

การเติมส่วนผสมทีละอย่างลงในแก้วเสิร์ฟจนครบสูตร

## 2. Stir

การเติมส่วนผสมทีละอย่างลงในอุปกรณ์ผสม (Mixing Glass) จนครบสูตร ทำการคนให้เข้ากันแล้วรินใส่แก้วเสิร์ฟ

## 3. Shake

การเติมส่วนผสมทีละอย่างลงในอุปกรณ์เขย่า (Shaker) จนครบสูตร ทำการเขย่าให้เข้ากันแล้วรินใส่แก้วเสิร์ฟ



# วิธีการผสมเครื่องคั่ม

## 4. Blend

การเติมส่วนผสมที่ละเอียดลงในโถปั่นจนครบสูตร ทำการปั่นให้เข้ากันแล้วรินใส่แก้วเสิร์ฟ

## 5. Throwing

การเติมส่วนผสมที่ละเอียดลงในอุปกรณ์ผสม (Tin) จนครบสูตร แล้วทำการทดสอบไปมาระหว่างกัน





# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

**Hygiene** - a condition or practice conducive to the preservation of health, as cleanliness

**Sanitation** – a state of being clean, health-promoting free from disease-producing- agents, and visible dirt.



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

## Personal Appearance

Body Cleanliness – take a warm cleansing bath daily.

Posture – when standing and walking, hold the body erect with shoulders and head back, chest up and abdomen flat

Skin – a good complexion space on good health and require proper food, plenty of sleep and regular exercise.



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

Hair – hair is clean, free from dandruff, odorless, and must be glossy in appearance.

Hand and nails – wash hands and nails frequently and always before leaving the restroom or before and after preparation.



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

Teeth – brush teeth carefully at least twice a day, in the morning and in the evening.

Feet – keep the feet clean and toenails trimmed

Shoes – shoes are attractive, carefully fitted



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

Socks and stocking – wear clean socks and stocking daily.

Uniform – uniform must well fit, not to loose or too tight, clean and well pressed

Jewelry – don't wear jewelry with uniform except, watch or wedding ring.



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

## For women only

- Wear well fit garments for good appearance and health posture
- Apply cosmetic moderately and neatly



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

## Avoid bad habits

- Fusing with face, hair, neck and picking at skin blemishes while on duty.
- Sneezing or cough carelessly.
- Chewing gum or eating candy.
- Combing in the dining room kitchen or pantry
- Smoking while on duty



# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

Always be clean.

Always rinse/wash bar equipment like cocktail shakers and strainers after use, even between drinks.

Always wash and dry your hands frequently, especially after contact with citrus fruit/juices. This helps prevent hand dermatitis.





# ความสะอาดและสุขอนามัย (Hygiene and Sanitation)

Look after your hands, especially your fingernails, as these are always in view. Keep fingernails short, and if using nail polish, use neutral colours.

Don't smoke or drink while working behind a bar, it is considered unsanitary and in many countries is also illegal.

Don't allow a champagne corks to 'pop' on removal, this is of bad taste and dangerous.



# ตอบจุดประสงค์ของบทเรียน

1. อธิบายอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในบาร์และวิธีการใช้งานอย่างถูกต้องได้
2. อธิบายวิธีการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ได้
3. อธิบายชนิดของแก้วและน้ำแข็งชนิดต่างๆ ได้
4. อธิบายสุขลักษณะและการป้องกันการแพร่เชื้อโรคได้

