



For Excellence in Hospitality Education

บทที่ 3

องค์ประกอบในการตกแต่งเครื่องดื่ม

D.Sukmongkol 2016





บทที่ 3 องค์ประกอบในการตกแต่งเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษาสามารถ

1. อธิบายองค์ประกอบและประเภทของการตกแต่งเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติการประดิษฐ์ผลไม้เพื่อตกแต่งเครื่องดื่ม



บทที่ 3 องค์ประกอบในการตกแต่งเครื่องดัด

ภาคปฏิบัติ

1. ปฏิบัติการประดิษฐ์ผลไม้เพื่อตกแต่งเครื่องดัด



อุปกรณ์ประดับตกแต่งแก้ว (Garnish / Decoration)

- Dropped Garnish
- Visual Garnish
- Aromatic Garnish





การจัดและตกแต่งปากแก้วเครื่องดื่ม

การจัดเตรียมเครื่องประดับ (Garnishes)

- Maraschino Cherries
- Cocktail Olives
- Cocktail Onions
- Celery Sticks





การจัดเตรียมเครื่องประดับ (Garnishes)

- Lychee , Passion Fruit , Mint Leaves ,
Rosemary

- Types of berries

Blueberry , Raspberry , Strawberry ,

Blackberry , Gooseberry





การจัดและตกแต่งปากแก้วเครื่องดื่ม

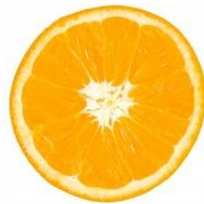
Orange , Lime , Lemon

Wedge



Peel

Slice





การจัดและตกแต่งปากแก้วเครื่องดื่ม

Pineapple



© CanStockPhoto.com - csp44037550



Fruit Dehydrated



Flame Garnish







ตอบจุดประสงค์ของบทเรียน

1. อธิบายองค์ประกอบและประเภทของการตกแต่งเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติการประดิษฐ์ผลไม้เพื่อตกแต่งเครื่องดื่ม

