บทที่ 4
ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

บทที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษาสามารถ

1. อธิบายและแบ่งประเภทของเครื่องดื่มได้
2. อธิบายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ได้
3. ผสมเครื่องดื่มประเภท Mocktail ได้

บทที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

ภาคปฏิบัติ

1. การสาธิตการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ
2. การฝึกการผสมเครื่องดื่ม

ประเภทของเครื่องดื่ม

- เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcoholic Beverage)

- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcoholic Beverage)

ประเภทอื่นๆ

เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

(Non – alcoholic Beverage)

- น้ำเปล่า (Water)
- น้ำแร่ (Mineral Water) (Sparkling Water)
- น้ำผลไม้ (Fruit Juice)
- น้ำเชื่อม (Syrup)
- น้ำผลไม้เข้มข้น (Fruit Squash)
- น้ำโซดา (Soda Water)
- Aerated Water (Coke , Sprite , Pepsi)
- นม (Milk)

น้ำเปล่า (Water)

เป็นน้ำที่ผ่านระบบการกรองปกติจากเครื่องกรองน้ำ อีกส่วนหนึ่งจะเป็นน้ำที่ผ่านด้วยกระบวนการ RO (Reverse Osmosis) ซึ่งไม่ว่าจะใช้กระบวนการใดหรือจากแหล่งน้ำไหนก็สะอาดดื่มได้ทุกยี่ห้อ แต่จะมีความแตกต่างในส่วนของสารประกอบ

น้ำแร่ (Mineral Water)

น้ำแร่บรรจุขวดสำหรับดื่มนำมาจากธารน้ำใต้ดิน แต่น้ำแร่จะค่อนข้างเจาะจงเลือกแหล่งน้ำที่มีแร่ธาตุเป็นประโยชน์ต่อร่างกายสูง โดยน้ำแร่แต่ละยี่ห้อมีราคาที่แพงกว่าน้ำดื่มปกติเพราะว่าแหล่งน้ำแร่ดีๆ ที่ไม่มีการปนเปื้อนหาได้ค่อนข้างยาก

กระบวนการก่อนจะนำมาบรรจุขวดจะแตกต่างกับน้ำดื่มทั่วไปตรงที่มีการกรองหยาบกว่า เพื่อให้ในน้ำยังมีแร่ธาตุจากแหล่งน้ำเหลืออยู่ในปริมาณมาก เวลาเราดื่มน้ำแร่แต่ละยี่ห้อจะพบว่ามีความแตกต่างในเรื่องของกลิ่นและรสชาติค่อนข้างมาก โดยเฉพาะถ้าลองเทียบกับน้ำเปล่าจะพบความแตกต่างที่ชัดเจน

สำหรับแร่ธาตุที่สำคัญในน้ำแร่ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายจะมีหลักๆ อยู่ดังนี้

- **แคลเซียม** : แร่ธาตุสำคัญในการสร้างกระดูกและฟัน ช่วยป้องกันความดันโลหิตสูง อาการโรคหัวใจ มะเร็งลำไส้ อาการปวดประจำเดือน
- **แมกนีเซียม** : แร่ธาตุชนิดหนึ่ง อยู่ในกลุ่มของเกลือแร่ ที่มีอยู่มากมายในร่างกาย แมกนีเซียมทำหน้าที่ช่วยเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรงขึ้น สร้างระบบภูมิคุ้มกัน รักษาอาการเต้นของหัวใจให้เป็นปกติ และยังช่วยบรรเทาอาการที่เกี่ยวกับสมองอีกด้วย
- **ฟลูออไรด์** : แร่ธาตุตามธรรมชาติที่ช่วยในการป้องกันฟันผุ โดยจะชะลอการสลายของแร่ธาตุ เป็นองค์ประกอบ 1 ใน 5 ที่ช่วยป้องกัน เสริมกระบวนการคืนกลับมาของแร่ธาตุบนผิวเคลือบฟัน ช่วยให้ฟันแข็งแรง
- **ไอโอดีน** : แร่ธาตุที่มีความสำคัญต่อการทำงานของต่อมไทรอยด์ ช่วยควบคุมระบบเผาผลาญอาหารในร่างกาย
- **โพแทสเซียม** : เป็นแร่ธาตุที่ทำงานร่วมกับโซเดียมในการควบคุมสมดุลของน้ำในร่างกาย และช่วยทำให้หัวใจเต้นเป็นปกติ

evian
SAN BENEDETTO
S.PELLEGRINO
FIJI
Aura
100% Natural
Purra

perrier

นม (Milk)

1.พลาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurized Milk) คือ การนำนมสด 100% ทำการผ่านความร้อนประมาณ 63-65 องศาเซลเซียส นาน 30 นาทีหรือการทำให้ร้อนที่อุณหภูมประมาณ 72 องศาเซลเซียสนาน 16 นาที และทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ซึ่งนมชนิดนี้จะมีปริมาณไขมันประมาณ 3.8 % นมพลาสเจอร์ไรซ์สามารถเก็บไว้ได้นาน 10 ในตู้เย็นหรือตู้แช่นที่มีอุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส

2.นมสเตอริไลซ์ (Sterillized Milk) คือ การนำนมสด 100% ทำการผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส นาน 12 นาที นมสเตอริไลซ์ที่ยังไม่ได้เปิดภาชนะบรรจุจะสามารถเก็บไว้ได้นาน 1 ปีโดยไม่ต้องแช่เย็นแต่ถ้าเปิดแล้วดื่มไม่หมดต้องนำไปแช่เย็นจึงจะเก็บรักษาต่อไปได้

3.นมยูเอสที (UHT / Ultra High Temperature Milk) คือ นมสด 100% ทำการผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 135-150 องศาเซลเซียส นาน 2-3 วินาที และนำมาบรรจุในภาชนะด้วยขั้นตอนที่ปลอดเชื้อ นมยูเอสทีควรเก็บไว้ในที่ไม่โดนแสงแดดหรือเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียส จะเก็บไว้ได้นาน 6 เดือนโดยไม่ต้องแช่เย็น

- Tonic Water

Carbonated Water + Quinine

- Ginger Ale

Carbonated Water + Artificial or Natural ginger flavour

Mocktails

Mocktails, an abbreviation for "mock cocktails", are festive, non-alcoholic party drinks. The word "mock" implying a facade of the alcoholic cocktail without any of the alcoholic content.

Fruit Punch

- Orange Juice 3 oz.
- Pineapple Juice 3 oz.
- Lime Juice ½ oz.
- Grenadine ½ oz.

Method : Shake

Garnish : Orange wedge

And cherry

Shirley Temple

- Sprite ½ can
- Grenadine 1 oz.

Method : Build

Garnish : Cherry

Virgin Mojito

- Mint Leaves 10 leaves
- Lime 1 whole
- Syrup ½ oz.
- Top with soda

Method : Stir

Glass : High Ball

Garnish : Mint leaves

Virgin Pina Colada

- Pineapple 3 oz.
- Coconut Milk 1 oz.
- Lime Juice 1 wedge
- Syrup ½ oz.

Method : Shake

Glass : High Ball

Garnish : Pineapple

Pineapple leaves

ตอบจุดประสงค์ของบทเรียน

1.อธิบายประเภทของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

3.ผสมเครื่องดื่มประเภท Mocktail