

สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

1. Jigger (จิกเกอร์) บางคนเรียกมันว่า "ที่ตวงเหล้า" และเข้าใจได้ง่ายกว่า อุปกรณ์ชิ้นแรกนี้ มีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะในการผสมเครื่องดื่มแต่ละครั้ง จำเป็นที่จะต้องมีการ "ตวง" ส่วนผสมที่เป็นของเหลวทั้งหมด ให้ได้ปริมาณหรือสัดส่วนที่ถูกต้องอย่างที่ควรจะเป็น



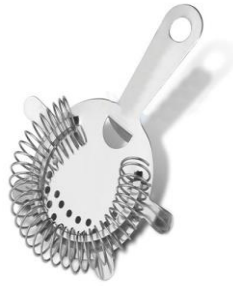
2. Shaker (เชคเกอร์) คือการ "เขย่า" เพื่อให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและมีความเย็นในระยะเวลาอันรวดเร็ว Shaker จะประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นกระบอก, ส่วนที่เป็นฝาครอบ และ ส่วนที่เป็นฝาปิด



3. Boston Shaker (บอสตันเชคเกอร์) เป็นเชคเกอร์อีกประเภทหนึ่ง ที่มีความแตกต่างจากประเภทแรก คือ แบ่งออกเป็นสองส่วน ได้แก่ กระบอกตวงที่เป็นแก้ว และกระบอกตวงสแตนเลส เวลาเทส่วนผสมทั้งหมดลงไป ในกระบอกแก้ว (บางอันจะมีปริมาตรบอกด้วย) แล้วจะนำฝings ที่เป็นสแตนเลสประกอปกัน แล้วเขย่าจนได้ความเย็นระดับที่ต้องการ



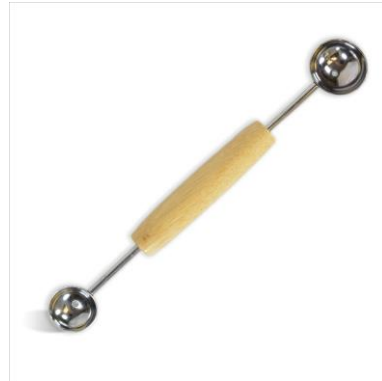
4. Strainer (สเตรนเนอร์) อาจจะเรียกขานที่กรองหรือฝากรองก็ได้ อุปกรณ์ชิ้นนี้จะใช้คู่กับ Boston Shaker เสมอ ดังที่กล่าวมาแล้ว



5. Bar spoon (บาร์สปูน) "ช้อนบาร์" หรือ "ช้อนคน" มีหน้าที่เอาไว้คนผสมเครื่องดื่ม ที่ไม่ต้องใช้การเขย่า แต่เป็นการผสมธรรมดา ประโยชน์อีกอย่างหนึ่งก็คือ เอาไว้เป็นอุปกรณ์ช่วยในการทำเครื่องดื่มประเภท Layer ซึ่งจะกล่าวในบทต่อไป



6. Melon Baller (เมลอน บอลเลอร์) "ซ็อนคว้าน" มีประโยชน์ในการใช้คว้านหรือปั่นแต่งผลไม้จำพวกต่าง ๆ เช่น แตงโม แคนตาลูป ให้เป็นลูกกลม ๆ สวยงาม เพื่อนำมาใช้ในการตกแต่งปากแก้ว หรือใส่ลงไปพร้อมกับเครื่องดื่มก็ได้ อย่างเช่น fruit punch เป็นต้น



7. แก้วผสม (Mixing Glass) เป็นแก้วที่มีปากกว้างและหนาใช้ในการผสมเครื่องดื่มด้วยวิธีคน โดยใช้คู่กับช้อนบาร์และที่กรอง แต่เราสามารถใส่กระบอกเชคแบบ 3 ชั้นแทนได้โดยไม่ต้องเสียเงินซื้อทั้งแก้วผสมและที่กรอง



8. เครื่องปั่น (Blend) คือเครื่องปั่นน้ำผลไม้ธรรมดาทั่วไป ตอนซื้อสังเกตว่า 5 ใบมีด จะปั่นได้ละเอียดกว่า 4 ใบมีดและจะมีรุ่นที่เป็นใบมีดหยัก ทำให้ช่วยปั่นน้ำแข็งได้ละเอียดเร็วกว่า ดูกำลังไฟ (watt) ยิ่งมากก็จะมีแรงและราคาก็สูงมากขึ้นตามไปด้วย

