สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)

ประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในบาร์

อุปกรณ์ที่ใช้ในบาร์มีหลายชนิดเพื่อช่วยในการทำงานของบาร์เทนเดอร์ให้สามารถบริการลูกค้าได้อย่างเหมาะสม และส่งผลต่อการบริการที่มีคุณภาพ โดยแบ่งออกได้ดังนี้

3.1.1 Shaker สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ Traditional shaker (ภาพแรกซ้ายมือ) และ Boston shaker ซึ่งมีส่วนที่เป็น container และส่วนที่ปิดเรียกว่า mixing (ภาพที่สอง และสามจากซ้ายมือ)

Traditional shaker หรือ Manhattan shake ในการใช้งานจะนำส่วนผสมใส่ลงในส่วนที่ เป็น Container จากนั้นปิดส่วนที่เป็น Strainer และฝา ตามลำดับ ก่อนที่จะเขย่า ในการจับเพื่อ เขย่าต้องประคอง Shaker ให้ครบทุกส่วนโดยเฉพาะส่วนที่เป็นฝา เพื่อป้องกันมิให้หลุด หลังเขย่าเวลาริน ส่วนผสมให้เปิดเฉพาะฝาและรินใส่แก้ว

Boston Shaker หรือ Continental Shaker ในการใช้งานจะนำส่วนผสมใส่ลงใน Mixing ซึ่งมีทั้งแบบแก้วและสแตนเลส และนำน้ำแข็งใส่ลงใน Container จากนั้นปิดทั้งสองส่วนเข้า ด้วยกันและเขย่า เมื่อจะรินให้เปิดส่วนที่เป็น Mixing ออกจากนั้นใช้ Strainer (ข้อ 3.1.2) เป็นตัวกรองออก

การแขย่า Shaker สามารถจับได้ 3 แบบคือ

- เขย่าสองมือ เป็นการเขย่าที่ได้แรงมากที่สุด ส่วนผสมจะเข้ากันเป็นอย่างดีหรือทำให้เย็นจัด
- เขย่ามือเดียว ใช้แรงน้อยกวาแบบแรก จะเขย่าแบบนี้เมื่อจำเป็นต้องใช้มืออีกข้างทำงานอย่างอื่นไปพร้อมกัน
- การเขย่าแบบส่าย ใช้แรงน้อยที่สุด มักเขย่าเป็นช่วงสุดท้ายก่อนเทเครื่องดื่มลงแก้ว

3.1.2 Strainer ใช้สำหรับกรองเครื่องดื่มออกจาก Shaker ซึ่งมีแบบธรรมดาและแบบที่เป็นลักษณะคล้ายกระชอน เรียกว่า Julep strainer (ภาพที่สองจากซ้ายมือ) นิยมใช้สำหรับกรองเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกากและต้องการกรองให้หมด บางครั้งบาร์เทนเดอร์อาจใช้การกรองเพื่อให้ได้แต่ส่วนของของเหลวด้วยการใช้ Strainer ร่วมกับที่กรองขนาดเล็ก เรียกการกรองแบบนี้ว่า Double strain

ประเภทแก้วที่ใช้ในบาร์

แก้วที่ใช้ในบาร์แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

3.2.1 Tumbler หรือแก้วทรงกระบอก ได้แก่ short glass , Old fashioned/rock glass , highball glass , Collins glass , cooler glass , long drink glass , zombie glass, pilsner glass , carafe ซึ่งแต่ละแบบเหมาะกับการเสิร์ฟเครื่องดื่มตามแต่ละชนิดอย่างเหมาะสม เช่น หากต้องการเสิร์ฟเครื่องดื่มเพียง 1 short ควรใช้แก้ว Short glass , ถ้าต้องการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทที่ผสมแบบ On the rock ควรใช้ rock glass , ถ้าต้องการเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือเครื่องดื่มผสมอื่น ๆ สามารถใช้แก้ว Collin glass , Long drink glass , zombie glass , ถ้าต้องการแบ่งเครื่องดื่มเพื่อเสิร์ฟหรือแบ่งไวน์สามารถใช้ Carafe , หากต้องการเสิร์ฟเบียร์ ใช้ pilsner glass เป็นต้น

3.2.2 Footed glass หรือแก้วที่มีฐานรองรับ ได้แก่ Brandy sniffer glass สำหรับเสิร์ฟบรั่นดี , Liqueur glass สำหรับเสิร์ฟเหล้า Liqueur เป็นต้น

3.2.3 Stem glass หรือแก้วก้าน ได้แก่ Goblet , Cocktail glass , margarita glass , flute champagne glass , Champagne saucer , Wine glass ซึ่งแต่ละชนิดจะบรรจุเครื่องดื่มตามชื่อที่เรียกแก้วแต่ละชนิด เช่น ถ้าเสิร์ฟแชมเปญสามารถใช้แก้ว Flute champagne glass หรือ Champagne saucer , ถ้าต้องการเสิร์ฟน้ำเปล่า ใช้แก้ว Goblet , ถ้าต้องการเสิร์ฟไวน์สามารถใช้แก้ว Red wine และ White wine glass ตามประเภทของไวน์ที่เสิร์ฟ เป็นต้น

3.2.4 Mug แก้วที่มีหูจับ นิยมใช้กับเบียร์หรือเสิร์ฟเครื่องดื่มร้อน