

สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)

การเลือกภาชนะเครื่องใช้

ในปัจจุบันภาชนะที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร หลากหลายชนิด เราควรศึกษาคุณสมบัติของวัสดุ วิธีใช้ ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและเก็บรักษาให้ถูกวิธี เพื่อให้ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและอายุการใช้งานได้นาน การเลือกใช้ภาชนะ

1. ภาชนะและอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร จะต้องเลือกใช้ชนิดที่มีความคงทน แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย ไม่มีวัตถุมีพิษเคลือบหรือนำมาทำเป็นส่วนประกอบของภาชนะ เกณฑ์ในการเลือกภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร มีดังต่อไปนี้

1.1 วัสดุที่นำมาทำภาชนะและอุปกรณ์จะต้องไม่เป็นพิษต่อผู้ใช้ มีความคงทนต่อการกัดกร่อนกรดหรือด่าง

1.2 หากจำเป็นต้องใช้ไม้มาทำเป็นภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารควรทำจากไม้เนื้อแข็ง

1.3 ถ้าใช้โลหะมาทำภาชนะและอุปกรณ์ โลหะนั้นต้องไม่เกิดสนิม

1.4 ภาชนะที่ใช้ในครัวต้องทำความสะอาดง่าย ภายในภาชนะเรียบ ไม่มีร่อง ไม่มีช่องว่างที่ทำให้อาหารติดค้างอยู่

1.5 จาน ชาม สำหรับใส่อาหาร ควรเป็นกระเบื้องเคลือบไม่มีลาย ไม่มีสีสันทึบภายใน

1.6 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในการปรุงหรือบรรจุอาหารมราเป็นกรดหรือรสเปรี้ยว

2. ภาชนะบรรจุอาหาร การซื้ออาหารจากร้านค้า ผู้ขายมักจะใช้สิ่งห่อยางและราคาถูกมาห่อหรือบรรจุอาหารจึงอาจมีสิ่งปนเปื้อนที่ภาชนะ ดังนั้นจึงควรศึกษาวิธีการเลือกภาชนะบรรจุอาหาร ดังนี้

2.1 การห่ออาหารด้วยใบตองสด ใบตองแห้ง ใบบัว ก่อนใช้ควรทำความสะอาดด้วยการล้าง เช็ดผึ่งให้แห้ง

2.2 ไม่ควรซื้ออาหารที่ปรุงแล้วหรืออาหารสดที่ห่อหุ้มด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์หรือกระดาษที่ใช้แล้ว

2.3 พลาสติกตก เช่น ถุง ขวด ควรใช้ให้เหมาะกับอาหาร

2.4 ภาชนะบรรจุอาหาร ควรใช้จากวัสดุธรรมชาติ

การเลือกภาชนะประกอบอาหาร ควรพิจารณาจาก

- ปริมาณอาหารที่จะต้องเตรียม
- จำนวนคนที่จะเสิร์ฟ
- วิธีการหุงต้ม
- สถานที่ของห้องครัว

- สถานที่เก็บรักษา
- ความกลมกลืนกับภาชนะอื่น ๆ ที่ใช้ร่วมกัน

การใช้ภาชนะเครื่องใช้

Cocktail Shaker : ค็อกเทล เช็คเกอร์ กระบอกเช็คเกอร์ มีไว้สำหรับผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยาก มักนิยมใช้ในเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล กระบอกเช็คเกอร์จะมีอยู่ 2 แบบคือ



Boston Shaker ปัจจุบันไม่ค่อยนิยมใช้ เพราะใช้งานยุ่งยาก ต้องมีที่กรองต่างหาก และราคาค่อนข้างสูง แต่ในขณะที่เขย่า จะเก็บเสียง ไม่มีเสียงดัง และเปิดใช้งานง่าย ส่วนในปัจจุบันใช้แบบ Cocktail Shaker เป็นแบบ ที่มีที่กรองและฝาตวงในตัว ใช้งานสะดวก ราคาถูก ทนทาน แต่เปิดใช้งานยาก ขณะที่เขย่าจะมีเสียงดัง ถือว่าเป็นเอกลักษณ์สำหรับบาร์เทนเดอร์เลยทีเดียว

Glass Rimmer : กลาสริเมอร์ กล่องสำหรับตกแต่งขอบแก้ว มีลักษณะเป็นกล่องพลาสติก 2 ชั้นหรือ 3 ชั้น มีแผ่นฟองน้ำอยู่ด้วยเพื่อใส่น้ำมะนาวหรือน้ำเชื่อม และช่องที่เหลื่อไว้ใส่เกล็ดน้ำตาลหรือเกลือ



Jigger : จิกเกอร์ อุปกรณ์ไว้สำหรับตวงเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ มีหน่วยตวงเรียกว่า จิก (J.) มีหลากหลายขนาดให้เลือกใช้ ปริมาณ 1 Jigger เท่ากับ 1.50 ออนซ์ หรือ 45 มิลลิลิตร หากหาซื้อไม่ได้สามารถใช้ฝาของ กระบอกเช็คเกอร์ได้เหมือนกันค้า



Muddler : มาตเดอเลอร์ – มัตเลอร์ ไม้สำหรับบดขยี้ใบสาระแหน่ ส้ม มะนาว หรือสามารถนำมาทุบ
น้ำแข็งก็ได้เช่นกัน



Bar Spoon : บาร์-สะ-พูน ใช้สำหรับคนเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือตีน้ำแข็ง หรือรินเครื่องดื่มให้เป็นเล
เยอร์ ควรเลือกซ้อที่มีก้านยาวพอสมควร หยิบจับถนัดมือ และไม่บางจนเกินไป

