ประเภทของเครื่องดื่ม

ปัจจุบันมีเครื่องดื่มจำหน่ายหลายยี่ห้อ และหลายประเภท เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ทั้งที่มีกลิ่น รส และองค์ประกอบทางเคมีที่คล้ายคลึงกันหรือแตกต่างกัน นอกจากนั้นยังมีวิธีการดื่มที่แตกต่างกัน เช่น ดื่มในขณะร้อน ดื่มในขณะเย็น หรือผสมเครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ เครื่องดื่มแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ได้แก่

1. เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcoholic Beverages or Soft Drink) โดยเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ หรือ ซอฟต์ดริ๊ง แบ่งได้ 2 ประเภท คือ ประเภทที่มีกาแฟอีน และประเภทที่ไม่มีคาแฟอีน ทั้งสองประเภทมีความแตกต่างกัน ดังนี้

1.1 เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีคาแฟอีน เครื่องดื่มประเภทนี้นิยมดื่มเพื่อดับกระหายเป็นหลัก และยังมีวัตถุประสงค์อื่น ๆ เช่น ต้องการสุขภาพดี ต้องการทดแทนการสูญเสียเกลือแร่ หรือการดื่มเพื่อความบันเทิง และความพึงพอใจ เครื่องดื่มประเภทนี้มีองค์ประกอบ ดังนี้

1.1.1 น้ำเปล่า (Pure / Table Water) - น้ำเปล่าบริสุทธิ์นั้น ถือว่าเป็นฐานสำหรับเครื่องดื่มทุกชนิดทั้งที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ฉะนั้นคุณภาพของเหล้าหรือเครื่องดื่มชนิดใด ๆ ก็ตาม จะจับใจผู้ดื่มทุกคนไว้ได้ ก็ต้องมีปัจจัยจากน้ำเปล่าบริสุทธิ์นั่นเอง

1.1.2 ผลไม้ (Fruit) - ก็คือ ผมไม้สด (Fresh Fruit) และผลไม้กระป๋อง หรือบรรจุขวด (Canned or Bottled) ซึ่งรสชาติทั้งสอง จะมีความแตกต่างกัน แล้วแต่กรรมวิธีการผลิต บางท่านคงชอบกับผลไม้สดมากกว่า แต่ด้วยการทำงานจริง ๆ แล้ว เราจำเป็นต้องใช้ผลไม้ทั้งสองชนิดนี้ เหตุผลหลักก็จะเป็นด้วยด้วยต้นทุน ค่าใช้จ่าย รสชาติ และการเก็บรักษา

1.1.3 สารปรุงแต่งสี และรสชาติ (Squart) - เป็นเครื่องดื่มอีกประเภทที่สังเคราะห์ขึ้น เพื่อใช้ในการให้สีกลิ่นและรสชาติที่มีความเข้มข้น เพื่อใช้ในการปรุง แต่งเครื่องดื่มผสมตามที่เราต้อง อาจใช้แทนน้ำเชื่อมรสชาติต่าง ๆ ก็ได้

1.1.4 น้ำเชื่อม (Syrup) - มี 2 ประเภทใหญ่ ๆ ก็คือ น้ำเชื่อมธรรมดา (Simple or Sugar Syrup) และน้ำเชื่อมรสผลไม้ (Fruit Syrup)

- ในส่วนของน้ำเชื่อมธรรมดา ก็คือ น้ำเชื่อมที่ได้จากการเคี่ยวน้ำตาลทรายขาวกับน้ำเดือด ตามส่วนผสมที่เราต้องการบางแห่งก็ใช้น้ำตาล 1 กิโลกรัม ต่อ น้ำเปล่า 1 ลิตร แล้วเคี่ยวจนได้ที่ แต่บางแห่งก็ต้องการความเข้มข้นมากกว่า ก็ให้ลดน้ำเปล่าลง

- ในส่วนของน้ำเชื่อมรสผลไม้นั้น อาจจะสามารถแยกออกไปอีกตามรสชาติและที่มา คือ

- เกรนาดีน (Grenadine) เป็นน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอมของทับทิม เป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ใช้บ่อยมาก

- ออจีท (Orgeat) เป็นน้ำเชื่อมที่มีรสชาติของแอลกอฮอล์ ซึ่งบางตำราอาจผสมด้วยเครื่องเทศหรือสมุนไพร บางชนิดเข้าไป

- กลิ่นมะพร้าว (Coconut) เป็นน้ำเชื่อมที่มีรสชาติของมะพร้าว ซึ่งอาจจะได้จากการเคี่ยวกะทิแล้วผสมด้วยน้ำตาล และนำไปผสมค็อกเทลอย่าง “Pina Colada” หรือผสมเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ที่มีกะทิ หรือไอศครีมเป็นส่วนผสม

- คาสซีท (Cassis) เป็นน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอมและรสชาติของลูกแบล็คเคอร์แร้นท์ (Black currant)

- พีช (Peach) เป็นน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอมและรสชาติของผลลูกพีชสุก นำไปผสมในค็อกเทลบางชนิด ที่ต้องการเน้นกลิ่นหอมเป็นหลัก ยังมีบรรดาเหล่าน้ำเชื่อมผลไม้อีกมากมาย ซึ่งมีความสำคัญไม่แพ้กัน หากแต่จะเหมาะกับสูตรค็อกเทลบางสูตร เช่น สับปะรด มะม่วง ลิ้นจี่ เชอร์รี่ ฯ

1.1.5 น้ำแร่ (Mineral Water) - สามารถแบ่งได้เป็น 2 ชนิดคือ ชนิดมีแก๊ส และ ไม่มีแก๊ส

1.1.6 น้ำอัดลม (Carbonate Water) – เป็นเครื่องดื่มรสชาติต่าง ๆ ที่ได้จากการสังเคราะห์สีและกลิ่น แล้วอัดแก๊ส (Co2) เข้าไป เช่น Coca-cola, 7-up, Tonic และ Ginger ale

1.2 เครื่องดื่มประเภทที่มีคาแฟอีน เครื่องดื่มประเภทนี้จะมีคาแฟอีนผสมอยู่ ดังนั้นจึงมีฤทธิ์ในการกระตุ้นทำให้ผู้ดื่มรู้สึกตื่นตัว ไม่ง่วง นิยมใช้ดื่มเพื่อกระตุ้นร่างกายให้เกิดความสดชื่น มีทั้งแบบร้อนและเย็น รวมทั้งมีการปรุงแต่งให้มีรูปแบบที่หลากหลาย เช่น

1.2.1 ชา (Tea) – เครื่องดื่มประเภทชามีตำนานมายาวนาน เป็นพัน ๆ ปี ฉะนั้นจึงมีสูตรผสมบ้างเหมือนกันที่นำชามาประกอบ แต่ส่วนมากเราจะพบเห็นชานั้น เป็นส่วนประกอบหลัก แล้วนำรสกลิ่นต่าง ๆ มาปรุงแต่ง

1.2.2 กาแฟ (Coffee) – เป็นเครื่องดื่มอีกประเภทหนึ่งที่สามารถนำมาร่ายยาวได้อีกเป็นตอน ๆ ฉะนั้นเรื่องราวของเครื่องดื่มไม่ว่าตำราไหนก็ตามจะขาดเสียไม่ได้ กับเครื่องดื่มระดับสากลอย่าง กาแฟ

2. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcoholic Beverages or hard Drink) แบ่งได้ 3 ประเภทตามกระบวนการผลิต ได้แก่ ประเภทที่ได้จากการหมัก กลั่น และปรุงรส ซึ่งทั้ง 3 ประเภทมีความแตกต่างกันคือ

2.2 สุราที่เกิดจากการหมัก (Fermented) - เป็นประเภทของเครื่องดื่มชนิดมีแอลกอฮอล์ ที่เกิดจากการหมักเป็นสำคัญ การหมักนั้น (Fermentation) ก็เกิดจากกระบวนการของการเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ โดยน้ำตาลนั้นจะได้จากแป้ง หรือผลไม้นั่นคือ เบียร์ (Beer) และไวน์ (Wine) ซึ่งไวน์นั้นก็สามารถแบ่งไปได้อีก คือ

- ไวน์ไม่มีฟอง (Still Wine - แบ่งเป็นไวน์แดง ไวน์ขาว และไวน์โรเซ่)
- ไวน์มีฟอง (Sparkling Wine)
- ไวน์เสริมดีกรี (Fortified Wine)

- ไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพร (Aromatized Wine – แบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้อีก คือ เวอร์มูธ Vermouth, บิทเทอร์ Bitter, อนิซ Anise)

2.3 สุราที่เกิดจากการกลั่น (Distilled Spirit) - เป็นประเภทของเหล้าที่เกิดจากการกลั่น จะมีความแรงของแอลกอฮอล์มากกว่า 40o (ในน้ำ 100 จะมีแอลกอฮอล์ 40 ส่วน) ลักษณะเด่นที่ได้จัดวางเหล้าแต่ละตัวไว้ในหมวดนี้ ก็ด้วยเหตุผลหลักของวิชาการผสมเหล้า เพราะศาสตร์ของ “ Bartending” นั้น ส่วนมากจะมีเหล้าหลัก (Liquor base) และเหล้ารอง (Liquor flavour) ซึ่งหมวดเหล้าหลักจะมี

2.3.1 วิสกี้ (Whisky) แบ่งได้เป็น

- สก๊อต วิสกี้ (Scotch Whisky)
- ไอริช วิสกี้ (Irish Whisky)
- เบอร์เบิน วิสกี้ (Bourbon Whiskey)
- คานาเดี้ยน วิสกี้ (Canadian Whisky)

2.3.2 บรั่นดี (Brandy) แบ่งได้เป็น

- ฟรุ๊ตบรั่นดี (Fruit Brandy) เป็นบรั่นดีที่ทำมาจากผลไม้อื่นที่ไม่ใช่องุ่น
- คอนญัค (Cognac) เป็นบรั่นดีที่ทำมาจากองุ่นและต้องผลิตในเขตคอนญัค ของประเทศฝรั่งเศสเท่านั้น
- อามาญัค (Armagnac) เป็นบรั่นดีที่ทำมาจากองุ่น และผลิตในเขตอามาญัคของประเทศฝรั่งเศส

2.3.3 จิน (Gin) เป็นเหล้าที่ทำมาจากเมล็ดข้าว แล้วปรุงแต่งด้วยสมุนไพรบางชนิดและลูกจูนิเปอร์

2.3.4 รัม (Rum) เป็นเหล้ากลั่นที่ทำมาจากน้ำตาลอ้อย สามารถแบ่งออกได้ตามสี ก็คือ

- ขาวใส (Light)
- ทอง (Gold)
- ดำ (Dark)

2.3.5 วอดก้า (Vodka) เป็นเหล้ากลั่นที่ผลิตจากมันฝรั่ง แต่ปัจจุบันมีส่วนผสมของเมล็ดข้าวในบางยี่ห้อ

2.3.6 เตกีล่า (Tequila) เป็นเหล้ากลั่นที่ผลิตจากต้น อกาเว่ (Agave)

2.3.7 อควาวิท (Aquavit) เป็นเหล้ากลั่นที่ทำมาจากสมุนไพรและเมล็ดยี่หร่า (Caraway)

2.3.8 อารัค (Arak) เป็นเหล้ากลั่นพื้นเมืองที่ผลิตมาจากน้ำตาลอ้อย

2.4 สุรากลั่นที่ปรุงแต่งรสชาติ (Flavoured Distilled / Liqueur) เป็นเหล้ากลั่นอีกประเภทที่มีการเสริมแต่งด้วยกลิ่นหอมชนิดต่าง ๆ มากมาย ส่วนมากเป็นเหล้าที่มีรสหวาน ใช้ดื่มเพียว ๆ เพื่อเรียกน้ำย่อย หรือดื่มเพื่อย่อยอาหารก็ได้ ตามศาสตร์ของสูตรเหล้าทั่ว ๆ ไป จะนิยมใช้เป็นเหล้ารอง มีอัตราส่วนน้อยกว่าเหล้าหลักที่นิยมๆ กัน มีดังนี้

1. Abricotine ทำมาจากลูกแอปพลิคอท Apricot
2. Advocaat ทำมาจากเหล้าบรั่นดี, ไข่แดง, Brandy, Egg Yolk
3. Agentarium ทำมาจากสมุนไพร Herbs
4. Aguardiente ทำมาจากชะเอม Licorice
5. Amaretto ทำมาจากผลอัลมอนด์ Almond
6. Anisette ทำมาจากชะเอม Licorice
7. Apricot Brandy ทำมาจากเหล้าบรั่นดี, แอปพลิคอท Brandy, Apricot
8. Atholl Brose ทำมาจากมอลท์ วิสกี้, น้ำผึ้ง, ครีม, ข้าวโอ๊ตบดหยาบ Malt Whisky, Honey, Cream, Oatmeal
9. Aurum ทำมาจากส้ม, สมุนไพร, Orange, Herbs
10. Bailey Irish Cream ทำมาจาก ช็อกโกแลต, ไอริช วิสกี้, ครีม, Chocolate, Irish Whisky, Cream
11. Barombeergeist ทำมาจากลูกแบล็คเบอร์รี่ซ, Wild blackberries
12. Bénédictine ทำมาจากเครื่องเทศ, สมุนไพร, Spicies, Herbs
13. Blue Curaçao ทำจากส้ม
14. Calisay ทำมาจากสมุนไพร
15. Chartreuse ทำมาจากบรั่นดี, เครื่องเทศ, สมุนไพร, Brandy, Spicies, Herbs
16. Cherry Brandy ทำมาจากเหล้ากลั่น, เชอร์รี่ / Spirit, Cherry
17. Coconut Liqueur ทำมาจากมะพร้าว, เหล้ารัมสีขาว / Coconut, Light Rum
18. Cointreau ทำมาจากส้ม / Orange
19. Crème de Almond (Noyaux) ทำมาจากผลอัลมอนด์ / Almond
20. Crème d'Amandes ทำมาจากเหล้าบรั่นดี, ผลอัลมอนด์ / Brandy, Almond
21. Crème d'Ananas ทำมาจากเหล้ารัม, สับปะรด, น้ำตาลอ้อย / Rum, Pineapple, Sugarcane
22. Crème de Bananes ทำมาจากกล้วย,เหล้ากลั่นสีขาวใส / Banana, Pure Spirit
23. Crème de Cacao ทำมาจากช็อกโกแลต / Chocolate
24. Crème de Café ทำมาจากกาแฟ, เหล้ารัม / Coffee, Rum
25. Crème de Cassis ทำมาจากแบล็คเคอร์เรนท์, เหล้ารัม / Blackcurrant, Rum
26. Crème de Menthe ทำมาจากสะระแหน่, ผลไม้ตากแห้ง / Mint, Raisins
27. Crème de Mères ทำมาจากลูกแบล็คเบอร์รี่ / Blackberries

28. Crème de Noix ทำมาจากวอทนัท, น้ำผึ้ง / Walnut, Honey
29. Crème de Vanille ทำมาจากวนิลา, เหล้าวอดก้า / Vanilla, Vodka
30. Crème de Videtess ทำมาจากกลีบดอกไวโอเลต / Violet Petal
31. Danziger Goldwasser ทำมาจากยี่หร่า, สมุนไพร / Caraway, Herbs
32. Drambuie ทำมาจากน้ำผึ้ง, สก๊อต วิสกี้, สมุนไพร / Honey, Scotch Whisky, Herbs
33. Forbidden Fruit ทำมาจากลูกเกรพฟรุ๊ต, น้ำผึ้ง,ส้ม / Grapefruit, Honey, Orange
34. Frangelico ทำมาจากผลฮาเซล นัท / Hazel Nut
35. Frui Liqueur ทำมาจากผลไม้ตระกูลที่มีรสเปรี้ยว / Citrus Family
36. Galliano ทำมาจากชะเอม, วนิลา / Licorice, Vanilla
37. German Liqueur ทำมาจากสมุนไพร, ลูกพาสชั่นฟรุ๊ต, ฮาเซล นัท / Herbs, Passionfruit, Hazelnut
38. Ginger Liqueur ทำมาจากขิง / Ginger
39. Glayva ทำมาจากสมุนไพร, น้ำผึ้ง, ส้ม / Herbs, Honey, Orange
40. Goldschlager ทำมาจากอบเชย / Cinnamon
41. Gorny Dubnya ทำมาจากขิง, กานพลู, เหล้าวอดก้า / Ginger, Cloves, Vodka
42. Grand Marnier ทำมาจากส้ม, คอนญัค / Orange, Cognac
43. Grapefruit Liqueur ทำมาจากลูกเกรพฟรุ๊ต / Grapefruit
44. Homemade Liqueur ทำมาจากผลแอปพลิคอท, พีช, พลัม, ลูกสโล, แบล็คเบอร์รี่ / Apricot, Peach, Plum, Sloe, Blackberries
45. Irish Mist ทำมาจากน้ำผึ้ง, ไอริช วิสกี้, สมุนไพร / Honey, Irish Whisky, Herbs
46. Jagermeiser ทำมาจากสมุนไพร, เครื่องเทศ / Herbs, Spicies
47. Kirshwasser ทำมาจากเชอร์รี่, บรั่นดี / Cherry, Brandy
48. Kitron ทำมาจากเหล้าบรั่นดี, มะนาว / Grape Brandy, Lemon
49. Kahlua ทำมาจากกาแฟ / Coffee
50. Malibu ทำมาจากมะพร้าว / Coconut
51. Midori ทำมาจากแตง / Melon
52. Naussau Royal ทำมาจากเหล้ารัม, วนิลา / Rum, Vanilla
53. Noisette ทำมาจากฮาเซลนัท / Hazelnut
54. Ouzo ทำมาจากชะเอม / Locorice
55. Parfait Amour ทำมาจากผลไม้ตระกูลทีมีรสเปรี้ยว, ดอกไวโอเลต / Citrus, Violet
56. Peppermint Liqueur ทำมาจากสะระแหน่ / Mint
57. Peter Heering ทำมาจากเชอร์รี่ / Cherry

58. Piña Colada ทำมาจากมะพร้าว, สับปะรด, เหล้ารัม / Coconut, Pineapple, Rum
59. Rumpleminz ทำมาจากสะระแหน่ / Mint
60. Sambuca ทำมาจากชะเอม / Licorice
61. Sloe Gin ทำมาจากลูกสโล เบอร์รี่ / Sloeberry
62. Southern Comfort ทำมาจากพีช, น้ำผึ้ง, เหล้าเบอร์เบิน / Peach, Honey, Bourbon Whisky
63. Strega ทำมาจากชะเอม / Licorice
64. Tea Liqueur ทำมาจากเหล้าบรั่นดี, ชา / Brandy, Tea
65. Tia Maria ทำมาจากกาแฟ / coffee
66. Triple Sec ทำมาจากส้ม / Orange
67. Tuaca ทำมาจากมะพร้าว, คาราเมล บรั่นดี, ส้ม / Coconut,Caramel Brandy, Orange
68. Yukon Jack ทำมาจากพีช, น้ำผึ้ง, เหล้าแคนาเดี่ยน วิสกี้ / Peach, Honey, Canadian Whisky

แบ่งตามลักษณะของส่วนผสม และสารที่มีอยู่ในเครื่องดื่ม

- เครื่องดื่มที่ไม่มีอะไรผสมอยู่เลย เช่น น้ำกลั่น น้ำฝน
- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ เช่น เหล้า เบียร์ต่าง ๆ
- เครื่องดื่มที่มีแก๊ส และมีแอลกอฮอล์ เช่น สปาคลิ่งไวน์และไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น น้ำอัดลม โซดา เป็นต้น
- เครื่องดื่มที่มีแร่ธาตุต่าง ๆ เช่น น้ำแร่
- เครื่องดื่มที่มีสารเสพติดหรือคาแฟอีนผสมอยู่ เช่น ชา กาแฟ
- เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมอื่น ๆ เช่น สี หรือ น้ำหวาน
- เครื่องดื่มที่ได้จากผลไม้ เช่น น้ำส้มคั้น น้ำมะนาว

แบ่งตามกลุ่ม ของเครื่องที่มีแอลกอฮอล์

กลุ่มที่ 1 ได้แก่ Ale (แอล) อยู่ในกลุ่ม เบียร์ (Ale โดยทั่วไป หมายถึง เบียร์ที่เกิดจากการหมักเชื้อยีสต์มากเป็นพิเศษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเบียร์ที่ต้มกลั่นในอังกฤษ)

กลุ่มที่ 2 ได้แก่ Champangne, Brandy, Rum, Gin, และ Scotch อยู่ในกลุ่ม Sprit หรือสุรา

ทั้งเบียร์ ไวน์ และสุรา จะต่างกันในเรื่องของรสชาติ ปริมาณแอลกอฮอล์ วิธีเสิร์ฟ วิธีการดูแลรักษา และวิธีการผลิต

ดังนั้นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เหล่านี้ จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 2 ½ % โดยปริมาตรไปจนถุง 95% และแอลกอฮอล์นั้นจะต้องเป็นเอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl Alcohol) ไม่ใช่ เมทธิลแอลกอฮอล์ (Methyl Alcohol) ซึ่งมีผลร้าย เมื่อดื่มเข้าไปอาจมีอันตรายได้