

อุปกรณ์ที่ใช้บนโต๊ะ อาหาร

TABLE UTENSILS

อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร



Plate/dish

การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการบริการ

อาหาร (Utensils)

และเครื่องดื่ม

ถ้วยชุป (Cup of soup)

ถ้วย

ถ้วยกาแฟและจานรอง (Coffee cup and saucer)

Cup

ถ้วยชาและจานรอง (Cups and saucer)



อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร



Coffee cup

การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการบริการ อาหาร (Equipment)

และเครื่องดัด

มีด Knife

มีดเนื้อ (Meat/Dinner Knife)

มีดปลา (Fish Knife)

มีดของหวาน (Dessert Knife)

มีดเนย (Butter Knife)



อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร



การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการบริการ

อาหาร (Equipment)

และเครื่องดื่ม

ส้อม Folk

ส้อมเนื้อ (Meat/Dinner Folk)

ส้อมปลา (Fish Folk)

ส้อมหวาน (Dessert Folk)

ส้อมเสิร์ฟ (Serving Folk)



การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการบริการ

อาหาร (Equipment)

และเครื่องดื่ม

ช้อน Spoon

ช้อนคาว (Dinner spoon)

ช้อนซุป (Soup spoon)

ช้อนของหวาน (Dessert spoon)

ช้อนชา/กาแฟ (Tea/Coffee spoon)

ช้อนเสิร์ฟ (Serving spoon)



อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

Dinner Knife L: 233mm

Dinner Fork L: 232mm

Dinner Spoon L: 218mm

Dessert Knife L: 210mm

Dessert Fork L: 196mm

Dessert Spoon L: 195mm

Soup Spoon L: 208mm

Tea Spoon L: 153mm

Coffee Spoon L: 138mm

Sugar Spoon L: 139mm

L: 150mm
Ice Cream Spoon

Soda Spoon L: 191mm

Butter Knife L: 163mm

Fish Knife L: 235mm

Fish Fork L: 222mm

Cake Fork L: 156mm

Fruit Fork L: 160mm

Steak Knife L: 233mm

Serving Fork L: 232mm

Serving Spoon L: 220mm

Salad Fork L: 212mm

Salad Spoon L: 212mm

ที่มา: <https://www.quora.com/What-is-a-fish-fork>

การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการบริการ

อาหาร (Equipment)

และเครื่องดื่ม

ผ้า

Cloths

ผ้าปูโต๊ะ (Table Cloths)

ผ้าเช็ดปาก (Napkins)

ผ้าคลุมเก้าอี้ (Chair cover)

ผ้าเช็ดทำความสะอาด (Wipes)



การจัดโต๊ะอาหาร (Table setting)

1. ทราบจำนวนแขก
2. รูปแบบการบริการอาหาร (ปัจจุบันจะให้บริการแบบ **American Service**)
3. รายการอาหาร (ตัวกำหนดการจัดเรียงเครื่องมือ)
4. การตกแต่งโต๊ะอาหาร (ผ้าปูโต๊ะ ภาชนะ ดอกไม้ รายการอาหาร)
5. อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
 - ❖ จานหลัก (12") จานสลัด (10") จานขนมปัง (7")
 - ❖ ถ้วยกาแฟ (จะต้องมีจานรองเข้าชุดมาด้วย)
 - ❖ ช้อน (มาตรฐานจะมีช้อนชุป และช้อนชา-กาแฟ)
 - ❖ ส้อม (มาตรฐานจะมีส้อมอาหารหลัก และส้อมสลัดหรือส้อมหวาน)
 - ❖ มีด
 - ❖ เครื่องแก้ว (แก้วทรงกระบอก แก้วก้าน แก้วเครื่องดื่มแอลกอฮอล์)

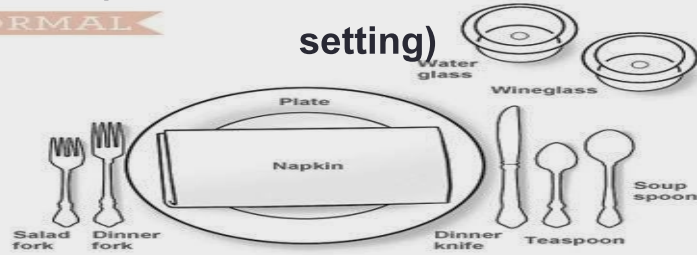
หลักการจัดโต๊ะอาหาร

1. จานอาหารหลักวางห่างจากขอบโต๊ะประมาณ 1 นิ้ว
2. ช้อนจะอยู่ด้านขวา และส้อมจะอยู่ด้านซ้าย ห่างจากจานประมาณ 1 ซม.
3. แก้วน้ำจะวางด้านขวามือตรงปลายช้อน ห่างประมาณ 1 นิ้ว
4. แจกันดอกไม้และกระดาชเช็ดปากจะวางตรงกลางโต๊ะ
5. รายการอาหารวางกลางโต๊ะ (มีหรือไม่มีก็ได้)
6. ส้อมผลไม้วางด้านบนเหนือขอบจาน (ถ้ามีส้อมอย่างเดียวให้หันด้ามจับมาทางขวา)



การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารแบบสากล (Table setting)

INFORMAL



Utensils are placed one inch from the edge of the table

FORMAL

