

## สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)

### การเก็บรักษาเครื่องมือ และเครื่องใช้ในบาร์

เครื่องมือเครื่องใช้ในบาร์ เราจำเป็นจะต้องรักษาให้สะอาดและจำเป็นอย่างมากที่จะต้องเอาใจใส่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งความสะอาดของเครื่องมือต่าง ๆ เช่น มีดหรือที่เปิดขวด หรือจุกเหล้าต่าง ๆ นอกจากนั้นยังเกิดสนิมขึ้นง่าย ๆ อีกด้วย เครื่องมือเครื่องใช้ในบาร์นั้น บางอย่างล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วก็เช็ดด้วยผ้าให้แห้งและสะอาด พยายามเก็บไว้ให้เป็นที่ จะได้ว่าอยู่ตรงไหนและเลือกที่ไว้ให้ง่ายต่อการหยิบฉวย จำพวก Shaker หรือที่เขย่าเหล้า เมื่อใช้เสร็จ จะต้องรีบล้างให้สะอาดทุกครั้ง แล้วใส่ในตู้เย็น หรือวางไว้ยังที่ที่กำหนดไว้ จะได้สะอาดเมื่อจะผสมเหล้าสูตรต่าง ๆ อย่างวางทิ้งไว้โดยที่ไม่ได้ล้าง แล้วผสมเหล้าชนิดใหม่ลงไปทันที เพราะจะเสียรสของเหล้าชนิดนั้น ๆ เนื่องจากสูตรเหล้าไม่เหมือนกัน ดังนั้นเราจึงควรแบ่งการทำทำความสะอาดดังนี้

1. พื้นตู้ให้สะอาด กวาดให้เรียบร้อย อย่าให้มีเศษผลไม้หรือเศษผงเหลืออยู่ พยายามอย่าให้พื้นเปียก ต้องให้พื้นแห้งอยู่เสมอ
  2. อ่างล้างแก้ว ชัดตู้ให้สะอาดทุกวัน อย่าให้มีเศษผลไม้หรือเมล็ดผลไม้ตกอยู่ เพราะอาจทำให้ท่อระบายน้ำตันได้
  3. ตู้แช่เย็นและถังน้ำแข็ง ควรดูและเช็ดให้สะอาดแหววาวเสมอทั้งด้านในตู้เย็นและด้านนอกของตู้เย็น
  4. ถาดใส่แก้ว จะต้องล้างให้สะอาด และเช็ดให้แห้งหลังจากปิดบาร์แล้ว
  5. แก้วต่าง ๆ เมื่อนำออกมาจากในครัวแล้ว ควรตรวจดูให้สะอาดและเช็ดด้วยผ้าแห้งอย่าให้มีรอยคราบน้ำหรือลิปสติกหรือคราบของความสกปรกหลงเหลืออยู่ ถ้าหากพบว่าแก้วสกปรก ให้นำกลับไปไว้ในครัว เพื่อล้างซ้ำอีกครั้ง
  6. ขวดเปล่าหรือลังเปล่า จะต้องเก็บใส่ภาชนะให้เป็นระเบียบ ขวดน้ำอัดลมก็นำใส่ลังของน้ำอัดลม ชนิดไหนก็ใส่ชนิดนั้น
  7. ชั้นวางของและหิ้ง ฎและเช็ดให้สะอาด และพยายามวางของให้เป็นระเบียบ อย่าให้มีคราบสกปรกติดอยู่ และควรปิดให้มิดชิดทุกครั้ง เพื่อกันแมลงสาบ จิ้งจก หรือหนูเข้าไปอาศัยอยู่
  8. ขวดเหล้า ควรทำความสะอาดให้มาก เช็ดด้วยน้ำมาก ๆ อย่าให้มีฝุ่นจับ เหล้าที่ใช้อยู่ในขวด แต่ยังไม่หมดขวดควรปิดให้สนิท เพราะอาจมีตัวมด หรือแมลงเข้าไปกินเหล้าได้ เช่น จำพวกเหล้า Vermouth ต่าง ๆ
  9. พวกเครื่องผสมและน้ำผลไม้กระป๋อง เช่น น้ำสับปะรดกระป๋อง หรือน้ำมะเขือเทศ ถ้าใช้ไม่หมดกระป๋องอย่าปล่อยให้ค้างคั้นไว้ในตู้เย็น ควรถ่ายลงในแก้วสะอาดและเปิดจุกไว้เพราะถ้าทิ้งไว้ในกระป๋องตีบและความชื้นของอากาศจะทำให้ผลไม้เน่า ๆ เกิดการเสียได้ และทำให้เป็นพิษแก่ร่างกาย หากดื่มเข้าไป
- หมายเหตุ ความสะอาดจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับบาร์ต่าง ๆ โดยเฉพาะจะทำให้แขกรู้สึกอยากดื่มเหล้า
- ปัจจุบันนี้เครื่องปั่นน้ำผลไม้ กลายเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกชนิดหนึ่ง ที่หลายๆ บ้านซื้อเอาไว้ใช้
- เพื่อต้องการทำน้ำผักและผลไม้รับประทานเอง แทนการซื้อน้ำผลไม้แบบกล่องหรือขวด ที่มีขายทั่ว ๆ ไป

ซึ่งนี่ก็ถือว่าเป็นเรื่องที่ดี สำหรับการหันมาดูแลสุขภาพของตนเอง และสมาชิกในครอบครัวและดีกว่าจะไปรับประทานเครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ ที่ไม่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือน้ำอัดลม แม้แต่น้ำผลไม้บรรจุกล่องที่อาจสูญเสียคุณค่าทางสารอาหารไปเกือบจนหมดแล้ว

ดังนั้น เมื่อใช้งานเครื่องปั่นน้ำผลไม้บ่อย ๆ

ก็มีความจำเป็นอย่างยิ่ง ที่จะต้องมีการดูแลรักษา และทำความสะอาดให้ถูกต้อง

เพื่อยืดอายุการใช้งาน และเพื่อสุขอนามัยที่ดี เวลาที่จะเอามาใช้งานด้วย

ซึ่งถือเป็นเรื่องที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งเลยทีเดียว

ก่อนอื่น เราต้องรู้จักกับส่วนประกอบ ของเครื่องปั่นน้ำผลไม้กันก่อนค่ะ ว่ามีอะไรบ้าง

- โถปั่น หรือเหยือก และฝาปิด
- โถบด และยางรอง
- มอเตอร์
- ฐานสำหรับยึดใบมีด และใบมีดปกติ มีทั้งที่ทำมาจากพลาสติกและสแตนเลส
- ช่องสำหรับเก็บสายไฟ
- สวิตช์สำหรับควบคุมการทำงานของเครื่อง

### วิธีดูแลรักษาเครื่องปั่นน้ำผลไม้

• อย่าปั่นผลไม้ที่มีชิ้นใหญ่เกินไป ควรหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนนำเข้าเครื่องปั่น รวมถึงไม่ควรปั่นของที่แข็งจนเกินไปด้วย

- ไม่ควรเปิดเครื่องปั่นให้ทำงาน ในขณะที่ไม่มีอะไรอยู่ในโถ
- ในการปั่นแต่ละครั้ง ไม่ควรปั่นติดต่อกันเกิน 2 นาที (หรือระยะเวลาตามคู่มือของเครื่อง)
- หากเครื่องทำงานใกล้จะเสร็จแล้ว อย่าเพิ่งรีบดึงโถปั่นออก ควรรอให้เครื่องหยุดสนิทก่อน จึงค่อยดึงออกมา

### วิธีทำความสะอาดเครื่องปั่นน้ำผลไม้

- หากปั่นน้ำผลไม้ที่มีกากมาก ๆ แล้วเอาออกได้ค่อนข้างยาก ก็ให้เทน้ำลงไปให้ท่วมใบมีด
- จากนั้น ก็เอาน้ำยาล้างจานบีบใส่ตามลงไปเล็กน้อย
- แล้วเปิดสวิตช์เครื่อง ให้ทำงานประมาณ 30 วินาที ก็ค่อยปิด
- แล้วเอาโถปั่นไปล้างน้ำสะอาดอีก 1-2 ครั้ง
- ถ้าไม่มีกากมากนัก ก็เพียงแค่น้ำซุบน้ำยาล้างจาน ทำความสะอาดตามปกติ เพียงแค่นี้ก็พอแล้ว

- แต่หากยังมีกลิ่นอยู่ ก็ให้ใช้น้ำเกลือมาล้างอีก 1 รอบ ก็จะช่วยดับกลิ่นได้
- การทำความสะอาดฐานของเครื่อง หากเลอะหรือสกปรกมาก ก็ให้ใช้ผ้าชุบน้ำส้มสายชูเล็กน้อย เช็ดให้ทั่ว สำหรับแก้วที่ใช้เป็นภาชนะใส่เครื่องดื่มควรล้างโดยใช้วิธีของบาร์เทนเดอร์คือ “Stemware Washing” คือใช้มือจับที่ก้านแก้ว แก้วแรงๆ ในน้ำยาล้างแก้วผสมน้ำร้อน และรีบจุ่มล้างลงในอ่างน้ำร้อน จากนั้นคว่ำแก้วในแห้งบนผ้าสะอาด

ถ้าต้องการให้แก้วมีความเงาวาวแวววับ ไร้รอยขีดข่วน ให้เติมน้ำส้มสายชูหรือสารบอแรกซ์เล็กน้อยลงในน้ำร้อนที่ล้างครั้งสุดท้าย

ถ้าแก้วมีรอยเปื้อนที่เกิดจากตะกอนน้ำกระด้าง ให้ใช้ผ้าชุบน้ำส้มสายชูขัดเช็ด

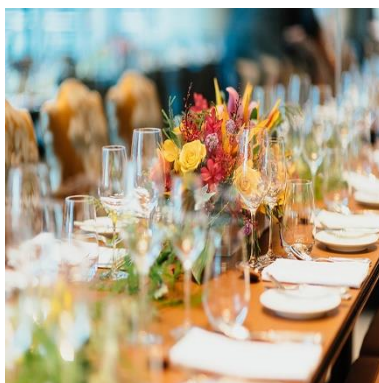
ห้ามใช้น้ำร้อน น้ำสบู่ แอมโมเนีย หรือโซดาล้างแก้วที่มีขอบเป็นเงินหรือทอง

ถ้าภาชนะแก้วเปื้อนไขดิบ ให้ผานมะนาวเป็นชิ้นบางๆ ถูตรงบริเวณนั้น

การล้างคริสตัลควรล้างในน้ำที่ผสมน้ำส้มสายชูในอัตราส่วนน้ำ 3 ส่วน น้ำส้มสายชู 1 ส่วน เมื่อล้างแล้วตากให้แห้ง อย่าเช็ด

วิธีการเก็บรักษาเครื่องแก้วที่ดีที่สุดคือ ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ที่ชุบน้ำหุ้มภาชนะแล้วทิ้งไว้ให้แห้ง กระดาษจะทำหน้าที่เหมือนเป็นเกราะป้องกันการแตกหักได้

ภาพลักษณ์ และบรรยากาศเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งการจะสร้าง และ รักษา สิ่งเหล่านี้ได้นั้นจะส่งผลต่อค่าใช้จ่ายของทางร้านโดยตรง ร้านอาหารในปัจจุบันจึงต้องหาวิธีในการดูแลรักษา ภาชนะภายในร้านให้สามารถใช้งานได้ไปนาน ๆ และหนึ่งในสิ่งที่ยากจะดูแลรักษาที่สุด ก็คือ “แก้วน้ำ” ในร้านอาหารนั่นเอง นึกถึงแก้วเบียร์ แก้วไวน์ในร้านของคุณ แก้วประเภทเหล่านี้ค่อนข้างแตกง่าย ยากต่อการรักษา มาดูกันว่าวิธีการที่ร้านอาหารจะรักษาแก้วน้ำ ไม่ให้แตกก่อนเวลาอันควร ให้สามารถใช้งานไปได้อย่างยั่งยืนนั้น จะมีวิธีอย่างไรกันบ้าง



ระวางการกระทบปากแก้ว ขอบแก้ว จุดเปราะบางที่จะทำให้แก้วชำรุดได้ จุดอ่อนที่สุดของแก้วคือปากของแก้ว และเป็นจุดที่มักจะเกิดการชำรุด แตกหักได้ง่ายที่สุด โดยเฉพาะเมื่อโดนโลหะ หรือของแข็งมากระทบอย่างแรง ในขณะที่รินน้ำ แล้วพนักงานที่รินกะน้ำหนักผิด หรือไม่ระวัง ทำปากขวดไปกระทบกับปากแก้ว ทำเอาแก้วแตกได้ ทางที่ดีที่สุดก็คือการระมัดระวังในการเทเครื่องดื่ม และการใส่ใจในการหยิบจับแก้ว

ใส่เครื่องดื่มลงในแก้ว ก่อนจะใส่น้ำแข็ง ป้องกันไม่ให้กันแก้วแตก ปกติทั่วไป เมื่อเสิร์ฟเครื่องดื่ม พนักงานมักจะใส่น้ำแข็งเข้าไปก่อนเพื่อให้สามารถกะปริมาณเครื่องดื่มไม่ให้ล้นแก้วออกมาได้ง่าย แต่ทว่าวิธีแบบนี้อาจจะทำให้กันแก้วแตกเอาได้ การใส่เครื่องดื่มการเป็นการทำให้น้ำแข็งไม่ไปกระทบกับตัวแก้วโดยตรง ทำให้แก้วสามารถใช้งานไต่ยาวนานมากขึ้น นอกจากนี้วิธีการนำแก้วไปตักน้ำแข็งก่อน ยิ่งเป็นวิธีที่ไม่ควรอย่างยิ่ง เนื่องจากหากมีเศษแก้วแตก หล่นลงไปในถังน้ำแข็ง จะทำให้ไม่สามารถแยกน้ำแข็งกับเศษแก้วออกได้ อาจต้องทิ้งน้ำแข็งทั้งหมดไปแทน



ไม่ควรรวบแก้วน้ำเก็บเข้าด้วยกัน เวลาเก็บแก้วควรหงายแก้วไว้ปกติเมื่อร้านอาหารจะเก็บแก้ว ซึ่งมีจำนวนมากนั้น ร้านส่วนใหญ่มักจะเก็บโดยนำแก้วมาซ้อน ๆ รวบกันขึ้นไป เพื่อประหยัดเวลา และประหยัดพื้นที่ แต่วิธีนี้เป็นวิธีเก็บที่ไม่ดีเท่าไรนัก ที่นอกจากจะทำให้แก้วที่เก็บซ้อนกันมีความอับชื้นแล้ว การซ้อนแก้วกันอาจจะทำให้เกิดการกระทบกันระหว่างแก้วได้ง่ายขึ้นอีกด้วย เนื่องจากเนื้อแก้วน้ำแต่ละใบไม่เหมือนกัน หากนำมารวบกัน อาจจะทำให้แก้วเนื้อแข็งไปกระทบกับแก้วเนื้ออ่อนแตก บางทีเมื่อแก้วที่วางซ้อนกันเป็นเวลานานจนเกินไป จะทำให้เกิดสุญญากาศภายในแก้ว ทำให้ผิวของแก้วติดกัน อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดอุบัติเหตุเมื่อหยิบขึ้นมาใช้งานได้อีกด้วย

การทำความสะอาดคราบขาวที่แก้ว เมื่อใช้แก้วน้ำไปสักพักจะเริ่มสังเกตเห็นว่าแก้วมีความขุ่นขาวมากขึ้น ทำให้เป็นภาพลักษณ์ที่ไม่ดีเวลานำแก้วที่มีความขุ่นขาวไปเสิร์ฟให้ลูกค้า พอจะล้างด้วยน้ำยาล้างแก้วก็กลับล้างไม่ออก สาเหตุที่แก้วมีความขุ่นขาวเกิดจากจากธาตุในน้ำเกาะรวมตัวบริเวณเนื้อแก้ว ทำให้แก้วไม่ใสเช่นเดิม วิธีการจัดการกับคราบขาวเหล่านี้คือ ให้แช่แก้วน้ำที่มีความขุ่นขาวในน้ำส้มสายชูทิ้งเอาไว้สักหนึ่งคืน จากนั้นจึงนำมาขัดถู แล้วล้างออกด้วยน้ำยาล้างแก้วและน้ำสะอาด ก็จะทำให้คราบขาวหายไปและแก้วกลับมาดูสะอาดเหมือนใหม่ได้อีกครั้ง ล้างแก้วที่ละเอียด เพื่อความสะอาด และความปลอดภัย

แก้วน้ำเป็นภาชนะที่ร้านอาหารแต่ละร้านใช้เป็นจำนวนมาก ทำให้เวลาร้านอาหารจะล้างชักรที่อาจเกิดปัญหาได้ อย่างเช่นการที่คนล้างจานนำแก้วลงไปแช่น้ำที่ละลาย ๆ ใบบหวังจะให้แก้วทุกใบสะอาดทั่วกันหมด ภายในทีเดียว ซึ่งเป็นสิ่งที่เป็นไปได้ เนื่องจากแก้วน้ำแต่ละใบมีพื้นผิวที่แตกต่างกัน หากต้องการให้แก้วสวย สะอาดเหมือนใหม่ เป็นระยะเวลานาน คนล้างแก้วควรจะต้องใส่ใจในทุกใบ นอกจากนี้การนำแก้วน้ำไปล้างในอ่างที่ละลาย ๆ ใบบจะทำให้แก้วชนกันได้ง่ายขึ้น สามารถทำให้แก้วแตก กลายเป็นการเพิ่มต้นทุนขึ้นได้ง่าย ๆ และไม่ควรถูกนำซ็อน ส้อม มีด หรืออุปกรณ์โลหะที่ใช้ประกอบอาหารใส่ลงไปใบบแก้วก่อนจะทำการล้าง เพราะอุปกรณ์เหล่านี้จะมีกลิ่น ของอาหารติดมาด้วยเสมอ อาจทำให้ล้างกลิ่นไม่ออก หรือ ต้องเพิ่มขั้นตอนการทำความสะอาดเอาใบบ แก้วร้อนใบบเครื่องตีมร้อน แก้วเย็นใบบเครื่องตีมเย็น ห้ามสลับกันโดยเด็ดขาด



เนื่องจากเนื้อแก้วแต่ละชนิดนั้นจะมีการออกแบบมาให้เนื้อผิวรับอุณหภูมิได้แตกต่างกัน สิ่งนี้ส่งผลถึงหลาย อย่าง ตั้งแต่การรักษาอุณหภูมิภายในเครื่องตีม การคงรสชาติของเครื่องตีมเมื่ออยู่ในแก้วนาน ๆ ไปจนถึงความ คงทนของตัวแก้วน้ำเองด้วย ยกตัวอย่างอย่างเช่น หากนำแก้วใบบน้ำทั่วไป มาใบบกาแพร้อนจัด อาจจะทำให้เนื้อของ แก้วรับอุณหภูมิที่สูงขึ้นอย่างรวดเร็วไม่ไหว เกิดรอยร้าว หรือแตกออกได้ หรือกรณีใบบผู้คนอาจจะไม่ค่อยรู้กัน ก็คือ ห้ามนำแก้วใบบเครื่องตีมร้อนไปวางบนพื้นผิวโลหะเย็น เพราะอาจทำให้แก้วแตกได้เช่นกัน เพราะฉนั้นเรื่อง อุณหภูมิของเครื่องตีม และ ชนิดของแก้วจึงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก ที่จะทำให้สามารถใช้งานแก้วใบบยาวนาน แก้วน้ำ Ocean แก้วน้ำใบบอยู่ร้านอาหารของคุณไปใบบอย่างยาวนาน

สุดท้ายสิ่งที่สำคัญที่สุด ที่จะทำให้ร้านอาหารสามารถประหยัดค่าใช้จ่ายใบบเรื่องของแก้วน้ำใบบมักจะ ตกแตก หรือชำรุดใบบการไม่ได้ ก็ต้องแก้ที่ต้นเหตุ นั่นก็คือการที่ร้านอาหารเลือกใช้งานแก้วน้ำใบบมีคุณภาพดี แก้วน้ำ Ocean คือแก้วน้ำใบบได้รับมาตรฐานระดับสากล และใบบรับการยอมรับโดยใบบกันจากร้านอาหาร และใบบใช้งานใบบโลก ด้วย จุดเด่นใบบความคงทน ทนทาน ง่ายใบบการใช้งาน และการเก็บรักษา คุณภาพระดับ Fine dining แต่ใบบในราคาสูง ทำให้แก้วน้ำ Ocean เป็นคำตอบใบบร้านอาหารใบบต้องการแก้วน้ำใบบใช้งานใบบได้นาน ๆ