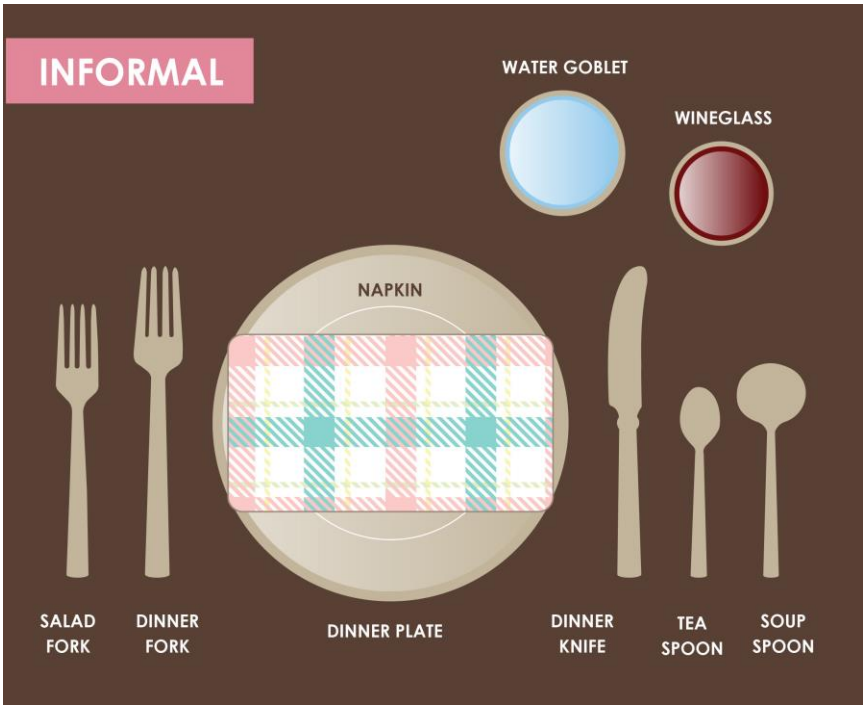
การจัดโต๊ะอาหารแบบสากล

ในยุคสมัยปัจจุบันเป็นที่รู้ๆกันอยู่ถึงการใช้ชีวิตที่เร่งรีบ เราจึงต้องการความสะดวกสบายรวดเร็ว การออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านจึงเป็นที่นิยมของหลายๆครอบครัวเพราะปัจจุบันมีร้านอาหารให้เลือกทานหลากหลายมากขึ้น ทั้งไทยและต่างประเทศ แต่ในส่วนของไทยแล้ว บางครอบครัวก็ยังนิยมเรื่องของการทำอาหารทานเองที่บ้าน เนื่องจากมั่นใจในเรื่องของความสะอาด อร่อย และวัตถุดิบที่เราได้คัดสรรเองกับมือ แต่ก็นะ คงต้องมีฝีมือการทำอาหารอยู่บ้าง ไม่งั้น การกินข้าวที่บ้านคงเป็นเรื่องลำบาก นอกจากรสชาติอาหารที่จะสร้างความประทับใจแล้ว การจัดโต๊ะอาหารก็ถือเป็นสิ่งสำคัญ เรื่องของการจัดโต๊ะอาหาร ในรูปแบบตะวันตกได้รู้จักกับอุปกรณ์ไว้ จะได้เป็นทักษะไว้ใช้เพื่อต้อนรับแขกสำคัญการจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตกนั้นเราจะแบ่งเป็นสองแบบคือ

- แบบเป็นทางการ (formal)
- แบบไม่เป็นทางการ (Informal)

แบบไม่เป็นทางการ (Informal)

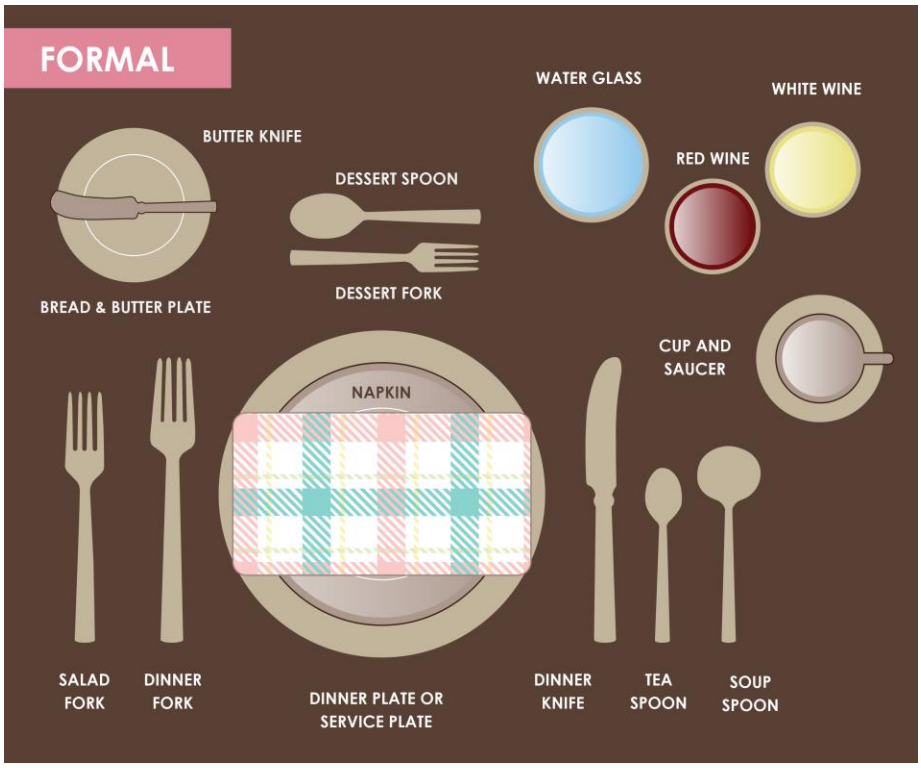


สำหรับอุปกรณ์ในเซทนี้จะมีไม่มากนัก เริ่มจาก

- วางจานอาหารลงตรงกลางบนที่รองจาน จากนั้นทำผ้าพับให้เป็นสี่เหลี่ยมแล้ววางลงตรงกลาง
- ด้านขวา วางมีดอาหาร, ช้อนอาหาร,ช้อนซุป เรียงจากซ้ายไปขวา ห่างกันพอประมาณ
- ด้านซ้าย วางส้อมอาหาร, ส้อมสลัด เรียงจากขวาไปซ้าย ห่างกันพอประมาณ
- ด้านบนขวามือ ให้วางแก้วไวท์ และแก้วน้ำเฉียงประมาณ 45 องศา

ลักษณะอาหารจะเสิร์ฟให้กับแขกทานก็จะต้องเรียงตามลำดับอุปกรณ์จากด้านนอก เข้าด้านใน เช่น ซุป, สลัด อาหารจานหลัก สามารถดัดแปลงเมนูอาหารได้ตามรูปแบบของเรา จะถูกปากกว่า อย่างบียอนชอบรสชาติอาหารไทย ก็อาจจะดัดแปลงจานแรกให้เป็นซุปต้มยำแบบไทย ที่อาจจะทำโดยที่รสชาติไม่ต้องจัดมากนัก เป็นการเรียกน้ำย่อยได้ดีเลยทีเดียว

แบบเป็นทางการ (formal)



สำหรับอุปกรณ์ในเซทนี้จะมีไม่มากนัก เริ่มจาก

- วางจานอาหารลงตรงกลางบนที่รองจาน จากนั้นนำจานสลัดวางซ้อนไปบนจานหลัก
- ด้านขวา วางมีดอาหาร, ช้อนอาหาร ,ช้อนซุป เรียงจากซ้ายไปขวา ห่างกันพอประมาณ
- ด้านซ้าย วางส้อมอาหาร, ส้อมสลัด เรียงจากขวาไปซ้าย ห่างกันพอประมาณ จากนั้นพับผ้าเช็ดปากเปนสี่เหลี่ยมวางไว้ทางด้านซ้ายมือ
- ด้านบนจาน วางช้อนอาหารว่าง หันปลายช้อนไปทางด้านซ้าย และวางช้อนส้อมสำหรับเค้กด้านล่างหันปลายช้อนไปทางขวา - ด้านบนซ้ายมือ วางจานกับมีดสำหรับขนมปัง
- ด้านบนขวามือ ให้วางแก้วน้ำ ไวน์แดง ไวท์ขาว เรียงตามลำดับเฉียงประมาณ 45 องศา
- ด้านขวามือสุด ให้วางเป็นแก้วชาหรือกาแฟ
- สุดท้าย ให้วางป้ายชื่อ เพื่อกำหนดบุคคลที่จะนั่งในมื้ออาหารนี้

การจัดโต๊ะแบบเป็นทางการนี้ อุปกรณ์บนโต๊ะจะค่อนข้างเยอะสักหน่อย ซึ่งส่วนตัวแล้วบียอนคิดว่าค่อนข้างจะยุ่งยาก ถ้าไม่มีความจำเป็นก็คงจะไม่มีใครจัด แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น ถึงไม่ได้จัดเอง ก็ทำให้เราได้รู้จักอุปกรณ์ที่ครบขนาด

นี้ มันก็เป็นทักษะให้เรารู้ว่าอะไรควรใช้กับอะไร ไปกินอาหารโรงแรมหรูจะได้ไม่ตื่นตกใจกับอุปกรณ์เหล่านี้ ส่วนการใช้อุปกรณ์ก็เช่นเคย เริ่มจากด้านนอกเข้าด้านในครับ

1. การจัดโต๊ะอาหารเช้า (Breakfast Setting) เรียงจากซ้าย ไปขวา

- อุปกรณ์ตักอาหาร : ส้อมหลัก มีดหลัก ช้อนชา
- ภาชนะอาหาร : จานขนมปังและเนย จานอาหารหลัก ถ้วยชา/กาแฟ จานรองถ้วย
- แก้วเครื่องดื่ม : แก้วน้ำ แก้วน้ำผลไม้
- ผ้าเช็ดปาก : พับแบบทะแยงมุม วางด้านซ้ายมือสุด โดยให้มุมสามเหลี่ยมอยู่ด้านนอก

2. การจัดโต๊ะอาหารกลางวันแบบทั่วไป (Lunch Setting) เรียงจากซ้าย ไปขวา

- อุปกรณ์ตักอาหาร : ส้อมสลัด ส้อมหลัก มีดหลัก ช้อนชา
- ภาชนะอาหาร : จานขนมปังและเนย จานอาหารกลางวัน
- แก้วเครื่องดื่ม : แก้วน้ำ แก้วไวน์ หรือ ชากาแฟ
- ผ้าเช็ดปาก : พับในลักษณะสี่เหลี่ยมขนาด 1 ใน 4 วางไว้ด้านซ้ายมือสุด

3. การจัดโต๊ะอาหารค่ำแบบทั่วไป (Dinner Setting) เรียงจากซ้าย ไปขวา

- อุปกรณ์ตักอาหาร : มีดเนย (วางบนจานขนมปังและเนย) มีดสลัด มีดหลัก ช้อนชา
- ภาชนะอาหาร : จานขนมปังและเนย จานหลัก จานสลัด
- แก้วเครื่องดื่ม : แก้วน้ำขาสูง (Water Goblet) แก้วไวน์
- ผ้าเช็ดปาก : พับในลักษณะสี่เหลี่ยมขนาด 1 ใน 4 วางซ้อมทับไว้ด้านบน

4. การจัดโต๊ะอาหารค่ำแบบทางการ (Formal Dinner Setting) เรียงจากซ้าย ไปขวา

- อุปกรณ์ตักอาหาร : มีดเนย (วางบนจานขนมปังและเนย) ส้อมสลัด ส้อมหลัก ซ้อมของหวาน ช้อนของหวาน มีดหลัก ช้อนซุป ช้อนชา
- ภาชนะอาหาร : จานสลัด จานขนมปังและเนย จานบริการ จานสลัดบนจานบริการ ถ้วยชา/กาแฟพร้อมจานรอง
- แก้วเครื่องดื่ม : แก้วน้ำขาสูง (Water Goblet) แก้วไวน์ แก้วเชมเปญ (วางไว้นอกสุดหลังแก้ว 2 ใบแรก)
- ผ้าเช็ดปาก : พับในรูปแบบที่สวยงามสะดุดตา มีความสร้างสรรค์ วางไว้บนจาน / บัตรประจำโต๊ะ