



TABLE MANNERS – SETTING THE TABLE

BY DANUSORN

มารยาทการรับประทานอาหาร
แบบตะวันตก

Formal Dinner Place Setting

- 19 Water Goblet
- 20 Champagne Flute
- 21 Red Wine Glass
- 22 White Wine Glass
- 23 Sherry Glass

- 1 Salad Fork
- 2 Fish Fork
- 3 Dinner Fork
- 4 Napkin
- 5 Butter Knife
- 6 Bread Plate
- 7 Dessert Spoon
- 8 Dessert Fork
- 9 Place Card
- 10 Salad Plate
- 11 Soup Bowl
- 12 Service Plate
- 13 Salad Knife
- 14 Meat Knife
- 15 Fish Knife
- 16 Soup Spoon
- 17 Tea Spoon
- 18 Seafood Fork



1. Sitting down at the table มารยาทการนั่งโต๊ะรับประทานอาหาร
2. Body language กิริยาการแสดงออกทางร่างกาย
3. The place setting ที่นั่งและการใช้อุปกรณ์ต่างๆ
4. Starting the meal การเริ่มต้นของมื้ออาหาร
5. Finger food (if any) การใช้มือในการรับประทานอาหาร (ถ้ามี)
6. Chewing and talking การเคี้ยวอาหารและการพูดคุย
7. Leave the table การลุกออกจากโต๊ะ
8. Being a part of the group การเป็นส่วนหนึ่งของมื้ออาหาร
9. Check your phone การเช็คโทรศัพท์มือถือหรือมีสายเรียกเข้าระหว่างมื้ออาหาร
10. Ending the meal สิ้นสุดมื้ออาหาร

Good Table Manners

When you go to eat in a nice Western Restaurant, **please remember.....**

1. Eat with your knife and fork, not with your fingers!
2. Don't put your elbows on the table!
3. Eat with your mouth closed!
4. Say "Thank you"!
5. Eat slowly and quietly.
6. Don't pick your teeth!
7. Do not use your cell phones.
8. Place your napkin on your lap.
9. Wait for everyone to eat.



Resting Utensils Continental Style

When taking a break



When finished eating a course



Table Etiquette



Pause



Ready for
second plate



Excellent



Finished



Don't like



เกร็ดความรู้

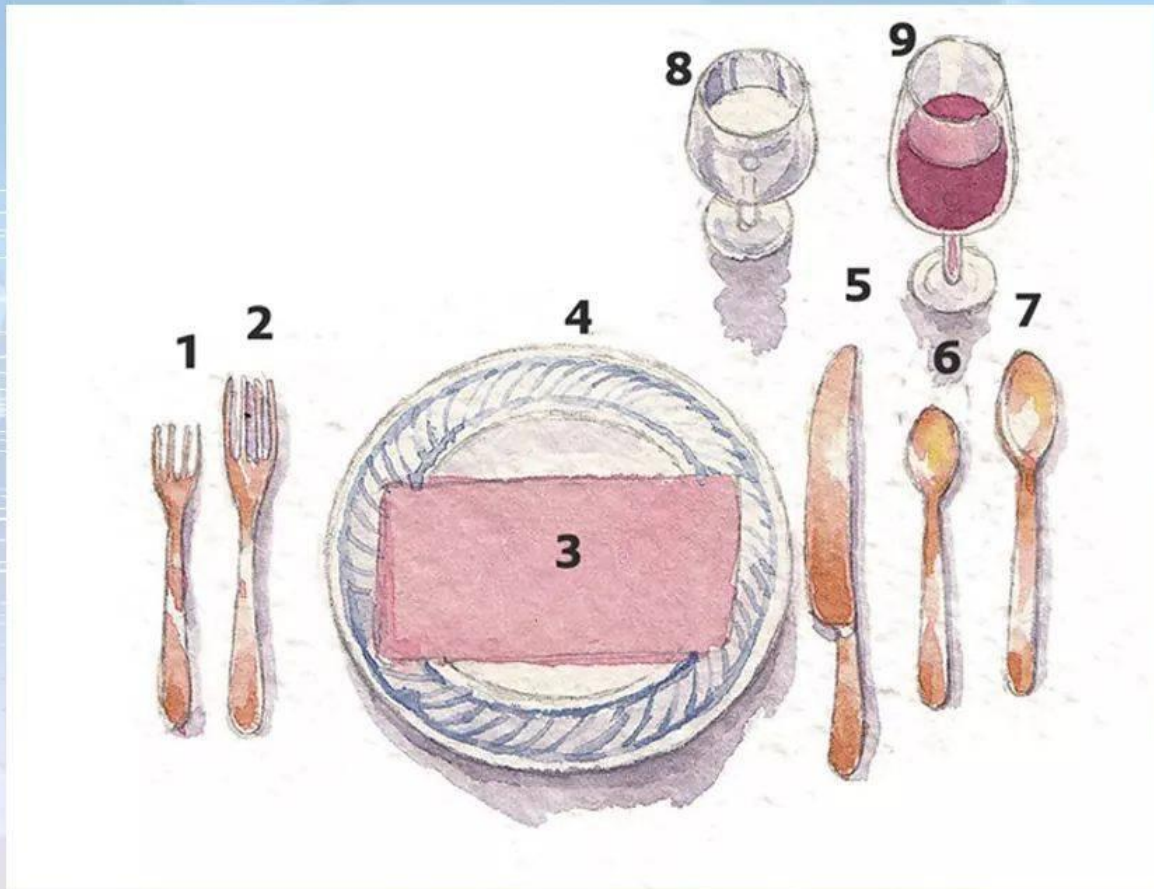
เมื่อได้รับเชิญไปงานเลี้ยงอาหารแบบตะวันตก



มาทำความรู้จักอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารกันก่อน

อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก มี 2 รูปแบบ

แบบที่ 1



1. ส้อมสลัด
2. ส้อมอาหาร
3. ผ้าเช็ดปาก
4. จาน
5. มีดหั่นอาหาร
6. ช้อนชา
7. ช้อนซูป
8. แก้วน้ำ
9. แก้วไวน์

แบบที่ 2

1. ผ้าเช็ดปาก
2. จานขนมปัง
3. มีดทานเนยและหั่นขนมปัง
4. ส้อมสลัด
5. ส้อมอาหาร
6. จานสำหรับบริการ
7. มีดหั่นอาหาร

8. ช้อนชา
9. ช้อนซุป
10. ถ้วยและจานรอง

11. การ์ด
12. ช้อนอาหารหวาน
13. ส้อมขนมหวาน

14. แก้วน้ำ
15. แก้วไวน์แดง
16. แก้วไวน์ขาว

อุปกรณ์ประเภทแก้วน้ำเป็นอุปกรณ์ที่จำเป็น แก้วน้ำจะจัดวางไว้อยู่ทางขวามือเสมอ
ใช้อุปกรณ์จากด้านนอกสุดเข้าหาด้านในสุดดังปรากฏตามภาพ*

การรับประทานอาหารแบบตะวันตก



บนโต๊ะอาหารไม่ว่าจะเป็นโต๊ะอาหาร
แบบตะวันตกหรือแบบตะวันออกก็ตาม
สิ่งที่คุ้นตาก็คือ

จะมี **ผ้าเช็ดปาก** วางอยู่

บางช่วงเวลาระหว่างรับประทานอาหาร เมื่อต้องลุกจากโต๊ะทำอย่างไร?

ให้วางผ้าเช็ดปากลงบนเก้าอี้หรือพนักวางแขน เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้ว

ให้ท่านนำผ้าเช็ดปากนี้มาวางไว้ด้านซ้ายของจาน โดยไม่ต้องพับใดๆ ทั้งสิ้น

อย่าวางลงบนจาน

เกี่ยวกับผ้าเช็ดปากผืนนี้

เมื่อเข้าไปที่โต๊ะอาหาร หากมีสุภาพบุรุษร่วมโต๊ะอาหารด้วย สุภาพบุรุษควรดึงเก้าอี้ให้สุภาพสตรี แล้วคลี่ผ้าเช็ดปากบนโต๊ะให้สุภาพสตรีด้วย การคลี่ผ้าเช็ดปากให้วางบนตักโดยพับเป็นสองท่อน เอาชายผ้าเข้าหาตัว เมื่อต้องการใช้ผ้าเช็ดปากให้ใช้เช็ดปากจากด้านในเพื่อไม่ให้คนข้างๆ เห็นรอยเลอะของอาหารหรือร่องรอยลิปสติกบนผืนผ้า (จะพับเป็นสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมก็ได้วางบนตัก ทั้งนี้ให้ริมผ้าที่เป็นตะเข็บหันออกด้านนอก)

ท่าที่นั่งที่ถูกต้อง นั่งอย่างไร

นั่งอย่างสบาย ตัวตรง ไม่ก้มหน้า เพื่อให้ได้

ท่าที่นั่งที่สบาย ให้ตั้งเก้าอี้เข้าหาโต๊ะ ไม่นั่งไขว่ห้าง

ไม่นั่งเท้าแขน เอามือวางบนตัก และไม่ควรตบแป้ง

แต่งเต็มใบหน้าบนโต๊ะอาหาร*

และใช้โทรศัพท์เท่าที่จำเป็น



เมนูเริ่มจากเสิร์ฟขนมปัง หยิบทานได้เลย

พึงระลึกเสมอว่า งานที่วางบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตกนี้
งานขนมปังอยู่ทางซ้ายเสมอ หากต้องการขนมปังเพิ่มสามารถขอได้
ไม่ถือเป็นเรื่องน่าเกลียด วิธีรับประทานขนมปังที่ถูกต้อง
คือ **บีขนมปังด้วยมือ** แล้วทานโดยตรงขึ้นที่
เข้าปาก และเมื่อใช้มีดป้ายขนมปังเสร็จแล้ว
ต้องวางคืนไว้ที่งานขนมปัง (ขนมปัง
รับประทานได้เรื่อยๆ จนกระทั่งจบเมนคอร์ส
ถือเป็นอันสิ้นสุด)



อุปกรณ์บนโต๊ะ



สัญลักษณ์บอกความหมาย
ของการวางส้อมและมีด

จาน

- จานเล็กที่อยู่บนสุดคือ จานสลัด
- จานใหญ่คือ จานสำหรับอาหารหลัก

มีด

- มีดที่ใช้กับอาหารจานหลักจะวางไว้
ด้านขวาใกล้สุดกับจานและสามารถ
ใช้กับสลัดได้ด้วย



ยังไขว้



ขอธกาน



สับแล้ว



อระย



ไขว้ระย

อุปกรณ์บนโต๊ะ

ช้อน



- ในการรับประทานอาหารให้ใช้ช้อนที่วางอยู่นอกสุดสำหรับอาหารชุดเล็กก่อน จากนั้นค่อยๆ ใช้ช้อน เข้ามาหาตัวเรื่อยๆ กับอาหารชุดต่อไป
- ช้อนอาหารหวาน จะวางไว้เหนือจานอาหารหลัก

- ถ้ามีการแจกช้อนล้อมกับของหวาน สามารถเลือกใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกันได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของหวาน

ล้อม

- ล้อมที่ใช้กับอาหารจานหลัก จะมีขนาดใหญ่ที่สุด โดยวางอยู่ด้านซ้าย และใกล้จานมากที่สุด
- ล้อมที่ใช้กับสลัด จะอยู่ด้านซ้ายมีนอกสุด และมีขนาดเล็กกว่าล้อมที่ใช้กับอาหารจานหลัก

“Wine”

ไวน์แดง



- แก้วไวน์แดง จะตั้งอยู่ตรงกลางระหว่างแก้วทั้งหมดบนโต๊ะ (เสิร์ฟเนื้อ หมู ไก่ พร้อมไวน์แดงหรือไวน์โรเซ่)

ไวน์ขาว



- แก้วไวน์ขาว จะวางอยู่ด้านขวาสุดของแก้วอื่นๆ (เสิร์ฟปลาและอาหารทะเลกับไวน์ขาว)

การรับประทานซूपด้วยช้อนซูป



ควรตักซूपออกจากตัว ทานซूपจากด้านข้างของช้อน (ถ้าเป็นซूपใสจะใส่ถ้วยที่มีหูและสามารถยกถ้วยดื่มได้เลย) ซุปข้น เช่น ซุปเห็ด ซุปข้าวโพด ต้องใช้ช้อนซูป

อาหารจานหลัก



ประกอบด้วยเนื้อ หมู ไก่ หรือปลาอย่างใดอย่างหนึ่ง การรับประทานอาหารจานหลักนี้ หากเป็นธรรมเนียมแบบอังกฤษ นิยมตัดรับประทานทีละชิ้น แต่แบบอเมริกันจะหันเนื้อจนหมด แล้ววางมีดไว้ด้านบนของจาน แล้วเปลี่ยนถือส้อมด้วยมือขวา ส่งอาหารเข้าปาก
(สำหรับในประเทศไทยนิยมแบบอังกฤษ)



ระหว่างรับประทานอาหาร

สามารถสนทนากับแขกที่ร่วมโต๊ะอาหารได้

พึงระลึกเสมอว่า ไม่สนทนาเสียงดัง

และควรวางมีดกับส้อม บนจานเสียก่อน

อย่าถือมีดหรือส้อมประกอบท่าทางการสนทนา



หั่นอาหารทำอย่างไร



หยิบส้อมขึ้นมาในลักษณะคว่ำ แล้วใช้นิ้วชี้

และนิ้วโป้งจับไว้ที่คอดมีด เพื่อจะได้ออกแรงหั่นได้ดี

ถ้าเป็นอาหารที่เป็นเส้น เช่น พวกลาบเกตุดี ให้ใช้ช้อนส้อมม้วนเส้น

แล้วค่อยนำมาใส่ปากรับประทาน

ห้ามใช้มีดจิ้มอาหารรับประทานเด็ดขาด





ซอร์เบท (Sorbet)

ไอศกรีมที่ไม่ใส่นม ไม่ใส่ครีม มีรสเปรี้ยวฉ่ำ

เพื่อล้างปากก่อนเสิร์ฟอาหารจานต่อไป กรณีที่เป็น

งานเลี้ยงพิธีใหญ่ๆ จะเสิร์ฟซอร์เบท (Sorbet)



ข้อพึงระวัง

ไม่ควรเอื้อมหยิบของข้ามหน้าแขกท่านอื่นๆ

ควรเรียกพนักงานบริการหยิบให้ ถ้าจำเป็นก็ขอร้องแขกผู้ที่ร่วมโต๊ะอาหารที่อยู่ถัดไปช่วยหยิบให้ด้วยความสุภาพ และไม่ลืมคำกล่าวขอบคุณ

การรวบמידกับส้อม หรือช้อนส้อม

เมื่อรับประทานอิ่มหรือบริการเสิร์ฟอาหารครบทุกชุดแล้ว ธรรมเนียมปฏิบัติแบบอังกฤษ นิยมรวบไว้ตรงกลาง ตรงหน้า และหงายส้อม แต่อเมริกันนิยมรวบไว้หัวจานเฉียงๆ

การใช้แก้วชนิดต่างๆ

ระวังลิปสติกเปื้อนแก้วเป็นคราบดูไม่งาม ควรซับริมฝีปากด้วยผ้าเช็ดปากเสียก่อนการดื่มเครื่องดื่มต่างๆ



ข้อพึงระวัง



อย่าใช้ช้อนชิมกาแฟ

ถ้าเสิร์ฟชาหรือกาแฟ เมื่อผสมใช้ช้อนคนเสร็จแล้ว
ให้เอาช้อนวางไว้ อย่าใช้ช้อนชิมเด็ดขาด

กรณีรับประทานอาหารจานหลักที่มีกระดูกหรือก้าง ทำอย่างไร

ให้ใช้ทิชชูปิดปากค่อยๆ คายออก หรือหากรับประทาน
อาหารที่มีก้าง หรือกระดูกไก่ ซึ่งเมื่อใช้ช้อน - ส้อมเลาะเนื้อ
หมดแล้วนำกระดูกวางไว้ข้างๆ จานได้



เหล้า ไวน์ เป็นเครื่องดื่มที่มีในทุกงานเลี้ยง



มีการเสิร์ฟเครื่องดื่มตามชนิดของอาหารในการจัดเลี้ยง

แบบตะวันตก เช่น เสิร์ฟปลาและอาหารทะเลกับไวน์ขาว

อาหารประเภทเนื้อหรือไก่ก็จะเสิร์ฟพร้อมไวน์แดง หรือไวน์โรเซ่

แชมเปญจะเสิร์ฟตอนท้ายสำหรับการดื่มอวยพร

ถ้ามีการได้รับเชิญดื่มแชมเปญ ห้ามปฏิเสธ**เด็ดขาด** ถือว่าเสียมารยาทมาก

แต่ถ้าใครไม่ดื่ม ช่วงที่มีการดื่มอวยพรให้ยกแก้วขึ้นจรดภายนอกริมฝีปาก

โดยไม่ต้องเอาเข้าปาก งานเลี้ยงที่เจ้าภาพเสิร์ฟไวน์ สามารถดื่มได้ตลอดจนจบงาน



การเลีร์พผลไม้สด

บางงานเลีร์งเจ้าภาพจะเตรียมมิดสำหรับผลไม้ไว้ให้พร้อมจัดถ้วยใส่น้ำลอยด้วยดอกกุหลาบหรือกลีบกุหลาบไว้ให้สำหรับล้างปลายนิ้ว และต้องล้างมือที่ละข้าง อย่าล้างทั้งสองมือ (ไม่สุภาพ) ซึ่งในการใช้ควรระมัดระวัง อย่าให้หกเลอะเทอะใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดมือให้เรียบร้อย ฟังระวังว่าไม่ใช่ น้ำดื่มเพราะอาจพลาดหยิบขึ้นมาดื่มได้ในกรณีที่ผลไม้ได้รับการปกเปิดเรียบร้อยแล้ว ทางเจ้าภาพจะเลีร์พล้อมผลไม้แทน (ปัจจุบันมักจะเตรียมผลไม้ที่ปกเปิดเรียบร้อยแล้วมากกว่า)

สงสัยเรื่องเมนูที่แสดงรายการอาหารบนโต๊ะอาหาร..

แขกนำกลับบ้านได้หรือไม่?

หลังจบงานเลี้ยงแล้วเมนูที่ตั้งไว้บนโต๊ะอาหาร นำกลับบ้านเก็บไว้เป็นที่ระลึกได้ ไม่ถือเป็นการผิดมารยาท

