

# ENGLISH FOR HOTEL

FOOD AND BEVERAGE



# Bread plate

เบร็ด เพลท



# Butter knife

# บัตเตอร์ ไรฟ์



Soup cup  
saucer



ชุป คัพ  
ซอสม เฮอร์



Soup bowl

ซूप โบวล์



# Salad Plate

ซาหัด เพลท (สลัด)



# Dinner Plate ดินเนอร์ เพลท





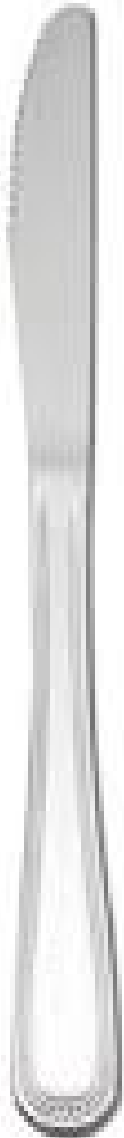
# Soup spoon

# ช้อน สປูน



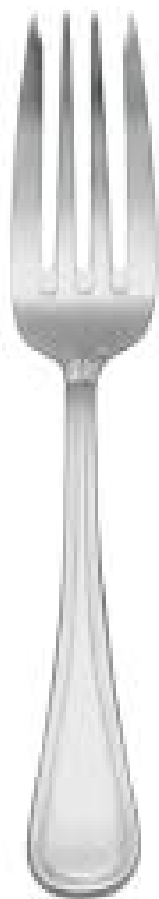
# Salad knife

ซาหัด ใ้ฟ



# Salad fork

ชามล์ด ฟอค



# Dinner knife



# ดินเนอร์ ไรฟ์



# Dinner Fork



# ดินเนอร์ ฟอกค



# Dessert spoon



# ดีเสริท สปุน



# Dessert Fork

ดีเสริท ฟอค



# Cocktail Party ค็อกเทล पार्टी





# Cocktail food

ค็อกเทล ฟู้ด



# Crudités

ครูดิ เตย์



# Sour cream dips ซาวร์ ครีม ดิปส



# Tomato Salsa dip



# Hummus dip ฮัมมุส ดิป



# Hummus recipe ฮุมมุส เเรชีพี

- ▶ 1 (15-ounce) can chickpeas or 1 1/2 cups (250 grams) cooked chickpeas
- ▶ 1/4 cup (60 ml) fresh lemon juice (1 large lemon)
- ▶ 1/4 cup (60 ml) well-stirred tahini, see our [homemade tahini recipe](#)
- ▶ 1 small garlic clove, minced
- ▶ 2 tablespoons (30 ml) extra-virgin olive oil, plus more for serving
- ▶ 1/2 teaspoon ground cumin
- ▶ Salt to taste
- ▶ 2 to 3 tablespoons (30 to 45 ml) water
- ▶ Dash ground paprika, for serving

Combine the tahini and lemon juice and process for 1 minute

คอมบาย เดอะ ทาฮินี แอน เลมอน จู๊ส แอน โพรเซส อิท ฟอร์ วัน มินิท



Add the olive oil, minced garlic, cumin, and a 1/2 teaspoon of salt

แฉัด เคะอะ โอลีฟ ออยล์, มึนส์ กาหลิก, คูมิน  
แอน อะ ฮ้าฟ ทีสปูน ออฟ ซอลท์





# Rinse the chickpeas รินซ์ เตอะะ ชีกพีส์



# Put the chickpeas in food

processor พุท เดอะ ซีกพีส์ อึน ฟู้ดโพรเซสเซอร์



Serve hummus with a drizzle of olive oil and dash of paprika.

เสิร์ฟ ฮูมมัส วิกท อะ คริสเชิล ออฟ โอลีฟ ออยล์  
แอน แดช ออฟ เพร์พพริกา



# Cocktail drinks

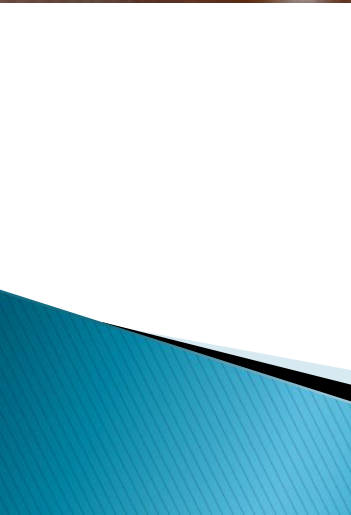
ค็อกเทล ดริง



# Cocktail party drinks ค็อกเทล พาร์ตี้ ดริงส์



# Mixed drinks มิกซ์ ดริงส์



# Mocktail ม็อคเทล



# Buffet Starter บัฟเฟต์ สตาร์ทเตอร์





# Seafood ซีฟู้ด



# Cold meat Charcuterie

โคล มืท  
ชา คูท เทอ รี



# Soup

ซุฟ



# Salad

ซาหัด



# Main course

เมน คอส



# Dessert

# ดี เสริท



# Fruits

# ฟรุ๊ตส์



Ice cream

ไอศกรีม









# Bread plate

เบร็ด เพลท





# Butter knife

# บัตเตอร์ ไรฟ์





Soup cup  
saucer



ช้อน คัพ  
ซอสม เซอร์



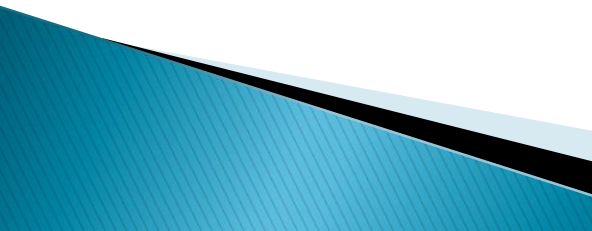




Soup bowl

ซूप โบวล์





# Salad Plate

ซาหัด เพลท (สลัด)





# Dinner Plate ดินเนอร์ เพลท

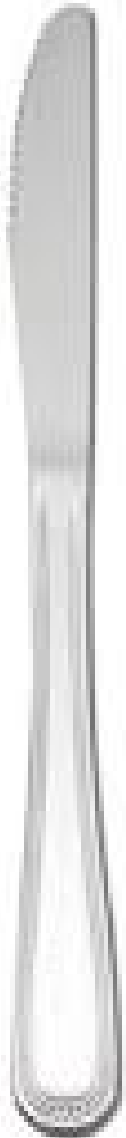




# Soup spoon

# ช้อน สປูน



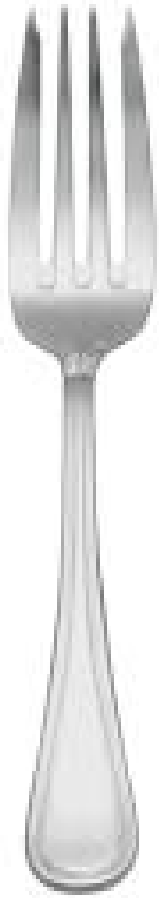




# Salad knife

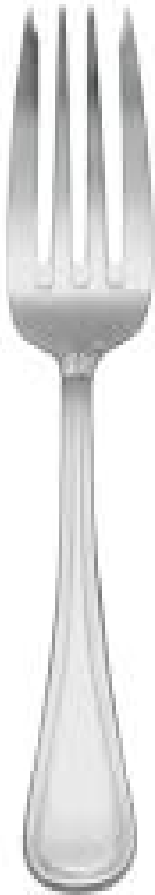
ซาหัด ใญ์ฟ





# Salad fork

ชามล์ด ฟอค





# Dinner knife



# ดินเนอร์ ไรฟ์





# Dinner Fork



# ดินเนอร์ ฟอก







# Dessert spoon



# ดีเสริท สปุน





# Dessert Fork

ดีเสริท ฟอค





# Cocktail Party ค็อกเทล पार्टी





# Cocktail food

ค็อกเทล ฟู้ด







# Crudités

ครูดี้ เตย์





# Sour cream dips ซาวร์ ครีม ดิปส





# Tomato Salsa dip





# Hummus dip ฮัมมุส ดิป



# Hummus recipe ฮัมมุส เเรชีพี

- ▶ 1 (15-ounce) can chickpeas or 1 1/2 cups (250 grams) cooked chickpeas
- ▶ 1/4 cup (60 ml) fresh lemon juice (1 large lemon)
- ▶ 1/4 cup (60 ml) well-stirred tahini, see our [homemade tahini recipe](#)
- ▶ 1 small garlic clove, minced
- ▶ 2 tablespoons (30 ml) extra-virgin olive oil, plus more for serving
- ▶ 1/2 teaspoon ground cumin
- ▶ Salt to taste
- ▶ 2 to 3 tablespoons (30 to 45 ml) water
- ▶ Dash ground paprika, for serving



Combine the tahini and lemon juice and process for 1 minute

คอมบาย เดอะ ทาฮินี แอน เลมอน จู๊ส แอน โพรเซส อิท ฟอร์ วัน มินิท



Add the olive oil, minced garlic, cumin, and a 1/2 teaspoon of salt

แอด เดอะ โอลีฟ ออยล์, มินส์ กาหลิก, คูมิน  
แอน อะ ฮาล์ฟ ทีสปูน ออฟ ซอลท์



# Rinse the chickpeas รินซ์ เตอะ ชีกพีส์



# Put the chickpeas in food

processor พุท เดอะ ซีกพีส์ อึน ฟู้ดโพรเซสเซอร์



Serve hummus with a drizzle of olive oil and dash of paprika.

เสิร์ฟ ฮูมมัส วิกท อะ คริสเชิล ออฟ โอลีฟ ออยล์  
แอน แดช ออฟ เพร์พพริกา





# Cocktail drinks

ค็อกเทล ดริง





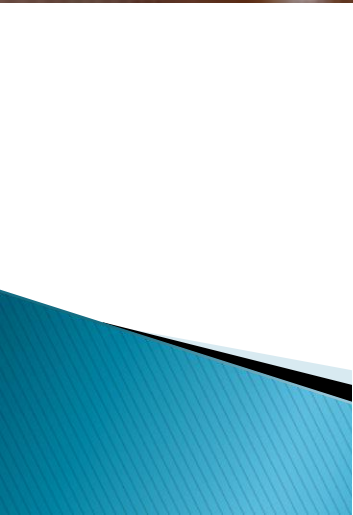


# Cocktail party drinks ค็อกเทล พาร์ตี้ ดริงส์





# Mixed drinks มิกซ์ ดริงส์





# Mocktail ม็อคเทล





# Buffet Starter บัฟเฟต์ สตาร์ทเตอร์







# Seafood ซีฟู้ด





# Cold meat Charcuterie

โคล มืท  
ชา คูท เทอ รี





和風キノコソース  
Japanese Mushroom Sauce  
The Westin

野菜トマトソース  
Vegetable Tomato Sauce  
The Westin

ハードボイルド  
Hard Boiled Eggs  
The Westin

# Soup

ซุฟ





Buffet  
Dishes  
Salads  
Dips  
Dressings

# Salad

ซาหัด







# Main course

เมน คอส





by konshoe  
Prates:FromCoffeeCable.blogspot.com  
Elements @ Amara Hotel



# Dessert

# ดี เสริท





# Fruits

# ฟรุ๊ตส์





Ice cream

ไอศกรีม

