

# อาหารตะวันตก Western Cuisine



อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



## ครั้งที่ 3 เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก

- อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่ง ตวงและวัด
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง
- เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการประกอบอาหาร



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่ง ตวงและวัด

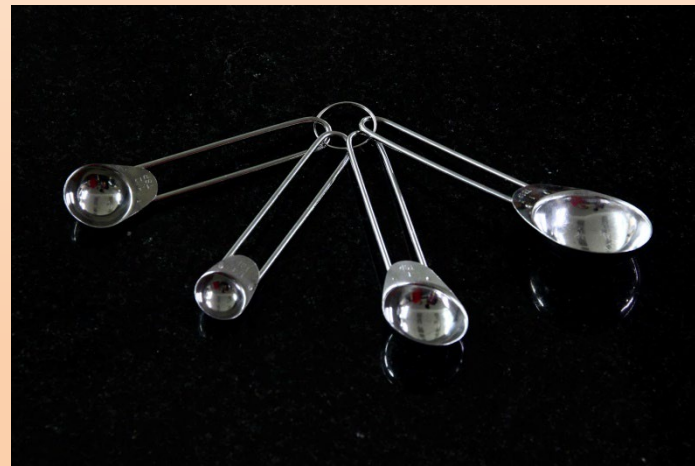
เครื่องชั่ง (scale)

อุปกรณ์ตวง ใช้สำหรับวัดปริมาณของวัตถุดิบทั้งแห้งและเหลว



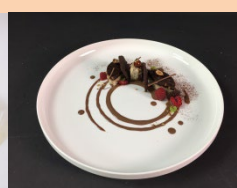
## ❖ ช้อนตวง (measuring spoons)

ใช้ตวงได้ทั้งของแห้งและของเหลวที่ใช้ในปริมาณน้อย ๆ เช่น เกลือ พริกไทย กลิ่นวานิลา เป็นต้น มีทั้งหมด 4 ขนาด ได้แก่ 1 ช้อนโต๊ะ 1 1/2 และ 1/4 ช้อนชา การตวงของแห้งนั้นควรใช้วิธีตักเบาให้พูนช้อนแล้วปาด ไม่ควรเขย่าหรือกดอัดเพราะจะได้ปริมาตรที่ผิดเพี้ยนไป



## ❖ ถ้วยตวงของแห้ง (measuring cups)

ใช้ตวงส่วนผสมของแห้ง เช่น แป้ง น้ำตาล มี 4 ขนาดได้แก่ 1 1/2 1/3 และ 1/4 ถ้วยตวง การตวงของแห้งใช้วิธีเดียวกันกับการใช้ช้อนตวง



## ❖ ถ้วยตวงของเหลว (measuring jug)

ใช้ตวงส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น น้ำ นมสด สต็อก ไวน์ เป็นต้น มีขนาดตั้งแต่ 250 500 1,000 และ 2,000 มิลลิลิตร ขนาดเล็กจะมีความละเอียดมากกว่าขนาดใหญ่ การตวงของเหลวควรวางถ้วยตวงของเหลวบนพื้นราบ เทของเหลวแล้วดูจากสเกลที่ด้านข้างถ้วยตวง



## ❖ กระบวย (ladle)

นอกจากใช้ตักของเหลวเช่นสต็อก ซุป ซอส แล้วยังใช้ในการตวงได้อีกด้วย กระบวยที่ได้มาตรฐานจะมีปริมาตรที่แน่นอน และมักกระบอกอยู่ที่ด้ามจับ



## ❖ สกूपหรือที่ตักไอศกรีม (scoop)

ใช้ตักไอศกรีมและสามารถใช้ตักส่วนผสมอื่นๆเพื่อให้ได้ปริมาณที่เท่ากัน เช่น มันบด ส่วนผสมคุกกี้หรือเค้ก มีขนาดและปริมาตรแตกต่างกันให้เลือกใช้





## ❖ เทอร์โมมิเตอร์ (thermometer)

สเต็มเทอร์โมมิเตอร์ (stem-type thermometers) ใช้วัดอุณหภูมิภายในอาหาร เช่น เสียบเนื้อเพื่อวัดอุณหภูมิภายใน



# ❖ เทอร์โมมิเตอร์ (thermometer)

แคนดี้เทอร์โมมิเตอร์ (candy and fat thermometers) ใช้วัดอุณหภูมิ  
น้ำตาลและไขมัน อ่านค่าได้ถึง 400 องศาฟาเรนไฮต์



# ❖ เทอร์โมมิเตอร์ (thermometer)

อิเล็กทรอนิกส์โพรบ เทอร์โมมิเตอร์ (electronic probe thermometers)

ใช้วัดอุณหภูมิภายในอุปกรณ์หุงต้ม



# ❖ เทอร์โมมิเตอร์ (thermometer)

อินฟราเรดเทอร์โมมิเตอร์ (infrared thermometers) ใช้เลเซอร์อินฟราเรด  
ยิงเพื่อวัดอุณหภูมิของอาหาร เป็นวิวัฒนาการล่าสุดที่ใช้ในการวัดอุณหภูมิ



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ มีด (knife)

มีดเป็นสิ่งสำคัญที่สุดสิ่งหนึ่งในการทำอาหาร เชฟที่มีทักษะในการใช้มีดที่ดี จะสามารถทำงานได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพมากกว่าการใช้เครื่องจักร มีดที่มีคุณภาพดี โดยมากมีราคาแพง แต่ใช้งานได้ทนทานนานหลายปี ซึ่งต้องมีการบำรุงรักษาอย่างถูกต้องด้วย การเลือกใช้มีด ควรเลือกมีดที่จับถนัดมือ น้ำหนักพอดี และสามารถลับให้คมได้ง่าย มีดมีหลายชนิดได้แก่



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ มีด (knife)

1) มีดเชฟ (chef's knife หรือ french knife) มีความยาวปกติ ประมาณ 8 – 14 นิ้ว ใช้งานได้หลากหลาย เช่น สับ หั่น บด

2) มีดอเนกประสงค์ (utility knife) มีขนาดเล็ก และใบมีดแคบกว่ามีดเชฟ ใช้สำหรับงานที่เบากว่า เช่น หั่น ตัด มีดอเนกประสงค์ มีความยาวทั่วไป ประมาณ 5 – 7 นิ้ว



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ มีด (knife)

3) มีดแล่ (filleting knife) ใช้สำหรับแล่เนื้อปลา ใบมีดมีลักษณะพอมบาง และโค้งงอได้ยาวประมาณ 6 นิ้ว

4) มีดเลาะกระดูก (boning knife) ใช้ตัดแต่ง เลาะเนื้อออกจากกระดูก ลักษณะใบมีดจะพอมบาง แต่แข็ง มีความยาว 6 นิ้ว



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ มีด (knife)

5) มีดปอก (paring knife) มีดสั้น ใช้ปอกเปลือก ตัดแต่งผักผลไม้ มีความยาวตั้งแต่ 2 – 4 นิ้ว

6) มีดสับกระดูก (cleaver) เป็นมีดทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า แข็ง มีน้ำหนักมาก พอที่จะใช้สับกระดูกได้ มีหลายขนาดขึ้นกับการใช้งาน





# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ มีด (knife)

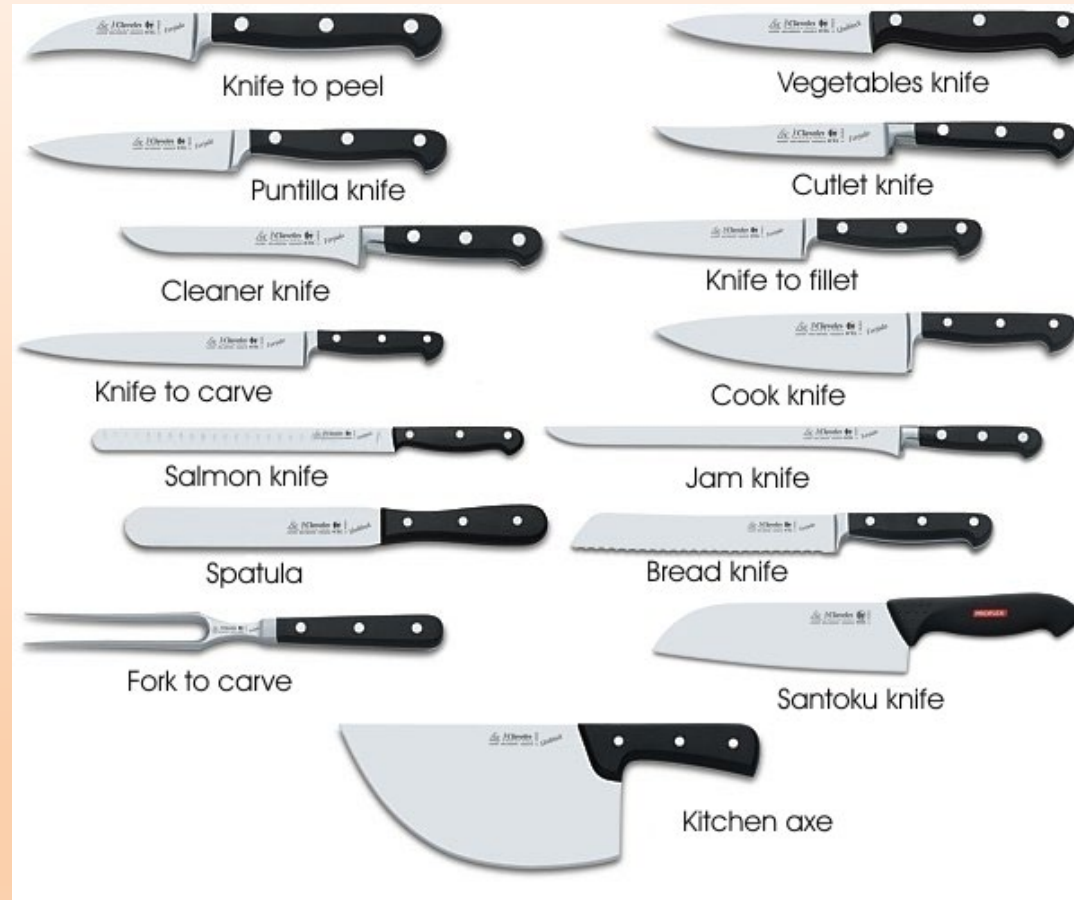
7) มีดสไลซ์ หรือมีดฟันเลื่อย (slicer) ใช้สไลซ์เนื้อสัตว์ที่สุกแล้ว ใบมีดยาว ปลายมน หรือแหลม มีทั้งแบบงอได้ และงอไม่ได้

8) มีดเทิร์น (tourné knife) มีขนาดเล็กกว่ามีดปอก แต่ใบมีดโค้ง ใช้สำหรับ เกลาผักเป็นรูปร่างตามต้องการ



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ มีด (knife)



## เริ่มช่วงที่ 2

## □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

□ มีด (knife)

เหล็กลับมีด (sharpening steel) ใช้ปรับหน้ามีด หรือคมมีดเพื่อให้คงความคม

หินลับมีด (sharpening stone) ใช้ลับมีดให้คม โดยวางมีดทำมุม  $20^{\circ}$  ลงบนหิน โดยปกติหินลับมีดจะมีความละเอียดแตกต่างกันไป ควรลับจากหินที่มีความหยาบไปหินละเอียด

# วัสดุที่ใช้ทำมีด

- คาร์บอนสตีล (carbon steel)
- สแตนเลสสตีล (stainless steel)
- ไฮ-คาร์บอนสแตนเลสสตีล (high carbon stainless steel)
- เซรามิก (ceramic)



## ❑ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

### ❑ เขียง (cutting/ chopping board)

การแยกใช้เขียงตามรหัสสี (color coded) แบ่งตามมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง โดย nsf the public health and safety company ดังนี้



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ เขียง (cutting/ chopping board)

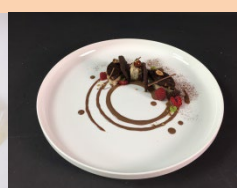
- สีเขียว ใช้สำหรับผักและผลไม้
- สีเหลือง ใช้สำหรับสัตว์ปีก (poultry) เช่น เป็ด ไก่
- สีแดง ใช้กับเนื้อสัตว์สีเทา (meat) เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว แกะ
- สีน้ำเงิน/ฟ้า ใช้กับสัตว์น้ำ (fish & shell fish) เช่น ปลา ปู หอย กุ้ง
- สีน้ำตาล ใช้กับเนื้อสัตว์ที่สุกแล้ว
- สีขาว ใช้กับผลิตภัณฑ์นม (dairy products) เช่น เนยสด ชีส ผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่และผลิตภัณฑ์จากแป้ง (pastries) เช่น ขนมปัง เค้ก



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ อุปกรณ์เครื่องมือสำหรับกรองและบด

- 1) กระชอนกรอง (strainer)
- 2) ที่กรองซूप (chinois)
- 3) กระชอนล้างผัก (colander)
- 4) ที่ร่อนแป้ง (sieve/sifter)
- 5) ที่บดอาหาร (food mill)
- 6) ผ้าขาวบาง (filter cloth/ muslin cloth)





# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

## □ เครื่องมืออื่น ๆ

- 1) ที่ปอก (peeler)
- 2) ที่ตักแตง (melon baller)
- 3) สपाหูล่า (metal spatula)
- 4) ตะหลิว (turner/spatula)
- 5) สกิมเมอร์ (skimmer)
- 6) กระจอนตักของทอด (spider skimmer)



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

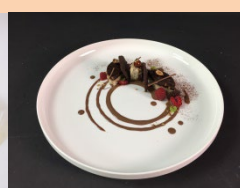
□ เครื่องมืออื่น ๆ

7) ที่คีบ (tongs)

8) ที่คีบสปาเกตตี้ (spaghetti tongs/servers)

9) ช้อนไม้ (wooden spoon)

10) พายยาง (rubber spatula)



# □ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม

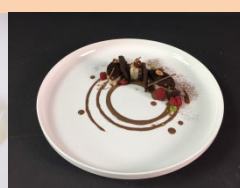
## □ เครื่องมืออื่น ๆ

11) ตะกร้อมือ (whisk/wire whip)

12) ถุงบีบ (piping/pastry bag)

13) หัวบีบ (nozzles)

14) ที่คลึงแป้ง (rolling pin)



## เริ่มช่วงที่ 3

# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ หม้อ

- 1) หม้อ 2 หู (pots) โดยส่วนมากเป็นหม้อขนาดค่อนข้างใหญ่และลึก ใช้ทำสต็อก สตูว์ หรือทำซอสปริมาณมาก
- 2) หม้อด้าม (sauce pan) มีหลายขนาด เพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งานที่แตกต่างกัน ส่วนมากจะมีขนาดเล็กกว่าหม้อ 2 หู ใช้สำหรับทำซอส ซุป และต้มส่วนผสมที่เป็นของเหลวอื่น ๆ



# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ กระทะ

- 1) กระทะผัด (sauté pan)
- 2) กระทะผัดขอบตรง (sautoir)
- 3) กระทะทอด (fry pan)



# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ ถาด

- 1) ถาดอุ่นอาหาร
- 2) ถาดอบก้นตื้น (baking tray/baking sheet)
- 3) ถาดอบก้นลึก (roasting pan) ใช้อบอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ หรือกระดูกสัตว์



# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ พิมพ์ (baking tins/moulds/dish)

ใช้เป็นภาชนะในการอบ นึ่ง หรือ ตุ่นอาหาร เพื่อให้อาหารมีรูปร่างที่ต้องการ อาจทำจากสแตนเลส อลูมิเนียม ซิลิโคน แก้ว หรือเซรามิค พิมพ์ที่ทำจากวัสดุ 2 ชนิดหลังสามารถใช้ในการบริการได้ด้วย แต่แบบอื่น ๆ มักถอดออกจากพิมพ์ก่อนจัดบริการ นอกจากเป็นภาชนะหุงต้มแล้ว พิมพ์ยังนำมาใช้ในการจัดตกแต่งอาหารได้อีกด้วย





# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ หัวเตา (stove top/range/burners)

เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญที่สุดในการประกอบอาหาร มีทั้งระบบแก๊สและไฟฟ้า หัวเตายังมีทั้งแบบเปิดคือหัวเตาปรกติที่เห็นเปลวไฟ และแบบปิด(flat top) คือ หัวเตามีแผ่นเหล็กเรียบปิดหน้า ซึ่งจะทำความร้อนกระจายตัวได้สม่ำเสมอกว่าเมื่อวางหม้อหรือกระทะลงบนแผ่นเหล็ก แต่การนำความร้อนจะช้ากว่าเนื่องจากต้องผ่านโลหะถึง 2 ชั้น



# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

☐ เตาอบ (oven) โดยทั่วไป แบ่งเป็น 3 ชนิด คือ

- 1) conventional oven
- 2) convectional oven
- 3) combi-oven



# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ เตาย่าง (grill)

1) เตาย่างโดยทั่วไป มีตะแกรงอยู่ด้านบนสำหรับวางอาหาร และความร้อนอยู่ด้านล่าง ซึ่งระบบความร้อนมีทั้งแบบแก๊ส ไฟฟ้า และแบบใช้ถ่าน

2) เตาย่างหน้าอาหาร(salamander/broiler) เป็นเตาขนาดเล็ก ซึ่งมีระบบความร้อนจากด้านบน อาหารจะต้องใส่ในภาชนะไม่สามารถวางบนเตาได้โดยตรง ส่วนมากใช้เพื่อเพิ่มสีสัมผัสกับหน้าอาหาร



# เริ่มช่วงที่ 4

# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

☐ griddle

griddle มีลักษณะคล้ายหัวเตาแบบปิด แต่แผ่นโลหะที่ปิดนั้นจะบางกว่า และสามารถวางอาหารนากับเตาได้เลย ไม่ต้องใช้ภาชนะหุงต้ม



# ☐ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง

## ☐ เตาทอด (deep-fat fryer)

ใช้สำหรับทอดอาหารแบบน้ำมันท่วม จะมาคู่กับตะกร้าโลหะสำหรับใส่อาหาร  
ลงทอด เดิมใช้สำหรับทอดปริมาณมากเพื่อการค้า หรือการผลิตเชิงอุตสาหกรรม  
ความจุมีตั้งแต่ 5 – 40 ลิตร ในปัจจุบันมีการผลิตเตาทอดขนาดเล็กลงสำหรับใช้ใน  
ครัวเรือน ความจุประมาณ 2 – 3 ลิตรแต่ไม่ทนทาน อุณหภูมิตั้งได้ตั้งแต่ 90 – 200  
องศาเซลเซียส



# ❑ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการประกอบอาหาร

## ❑ เครื่องสไลด์

1) แบบใช้ไฟฟ้า (slicer)

2) แบบไม่ใช้ไฟฟ้า (mandolin)

3) เครื่องสับ บดอาหาร (chopper/grinder)



# ❑ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการประกอบอาหาร

## ❑ เครื่องสับ บดอาหาร (chopper/grinder)

ใช้ในการสับ บดวัตถุดิบอาหารปริมาณมาก เช่น บดเนื้อ หรือ  
พริกแกง





# ☐ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการประกอบอาหาร

## ☐ เครื่องปั่น

- 1) เครื่องปั่นของแห้ง (food processor)
- 2) เครื่องปั่นของเหลว (liquidizer/blender)
- 3) เครื่องปั่นแบบมือถือ (hand-held/ immersion blender)



# ☐ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการประกอบอาหาร

## ☐ เครื่องผสม (mixer)

1) หัวตะกร้อ (whisk/whip) ใช้สำหรับการตีให้ขึ้นฟู เช่น ตีวิปปิ้งครีม หรือไข่

2) หัวใบไม้/ใบพาย (paddle) ใช้สำหรับผสมทั่วไป ตีเนย หรือส่วนผสมที่ข้นหนืดให้เข้ากัน

3) หัวตะขอ (dough hook) ใช้สำหรับงานนวด เช่น นวดแป้งขนมปัง แป้งพาสต้า



# ❑ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการประกอบอาหาร

## ❑ เครื่องทำพาสต้า (pasta machine)

ใช้รีดแป้งพาสต้าแบ่งเป็น 2 ประเภท ประเภทเครื่องรีดแล้วตัดเป็นเส้น เช่น เฟตตูชินี่ ลาซานญา และประเภทที่ใช้ทำพาสต้าแบบหลอดหรือทำรูปทรงต่างๆ เช่น เพนเน่ พูซิลลี



# ข้อมูลติดต่อ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
E-Mail [Sansanee.th@rmutp.ac.th](mailto:Sansanee.th@rmutp.ac.th)

