

อาหารตะวันตก Western Cuisine



อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ครั้งที่ 8 หลักการเตรียมพื้นฐาน (ซूप)

- ซุปใส (clear soups)
- ซุปข้น (thick soups)
- ซุปพิเศษหรือซุปประจำชาติ (specialty and national soups)
- การเสิร์ฟและการจัดตกแต่งซूप



□ ความสำคัญและประเภทของซूप

ซूप คือ การปรุงอาหารที่น้ำเป็นองค์ประกอบสำคัญ ประกอบด้วยน้ำ สต็อก เครื่องแต่งรสอาจเป็นผักหรือเครื่องเทศสมุนไพรต่าง ๆ และเนื้อสัตว์ รับประทานได้ทั้งน้ำและเนื้อ ซूपเป็นอาหารที่พบในครัวทุกชาติ จะต่างกันตรงชื่อเรียก เครื่องและวิธีการปรุง และวิธีเสิร์ฟรวมถึงมารยาทในการรับประทาน



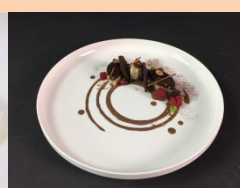
□ ประเภทของซุพ

- ซุปใส (clear soups)
 - คอนซอมเม่ (consomme)
 - บูยอง (bouillon)
 - บรอต (broth)



□ ประเภทของซूप

- ซุปข้น (thick soups)
 - ครีมซूप (cream soups)
 - เพียวเรซूप (puree soups)
 - เซาวเดอร์ (chowder)
 - ซุปทะเล (bisques)
- ซุปพิเศษหรือซूपประจำชาติ (specialty and national soups)



➤ ซุปใส (clear soups)

คอนซอมเม่ (consomme)

ลักษณะน้ำซุป ชนิดนี้ต้องใส 100 % ในการต้มน้ำซุปต้องใช้เวลาต้มคี่ยาวนาน เมื่อกรองได้น้ำซุปแล้วต้องต้มอีกครั้ง โดยใส่ไข่ขาวตีให้แตกลงในหม้อน้ำซุป พอไข่ขาวแข็งตัวกรองให้ได้น้ำซุปที่ใส การกรองควรกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อไม่ให้เศษต่าง ๆ ตกลงไป เพื่อให้ได้น้ำซุปใสจริง ๆ เมื่อเสิร์ฟจะตกแต่งในถ้วยซุปด้วยผักต้มสุก เช่น แครอทหั่นแบบจูลีเยน (julienne) จึงเรียกซุปชนิดนี้ว่า คอนซอมเม่ จูลีเยน



➤ ซุปใส (clear soups)

บวยอง (bouillon)

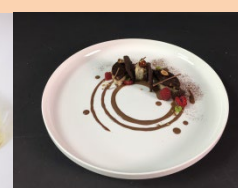
ได้มาจากน้ำต้มเนื้อ โดยนำเนื้อมาสับหรือบดละเอียด ต้มกับผักชนิดต่าง ๆ แล้วกรองเอาแต่น้ำ จะไม่ใสเท่ากับคอนซอมเม่ ตักเสิร์ฟโดยไม่มีกระดูกแต่เสิร์ฟในถ้วยมีหูเพื่อยกขึ้นต้มแบบฝรั่งเศส แต่โดยทั่วไปแล้วนิยมใช้ช้อนตัก เวลาเสิร์ฟจะใส่เครื่องปรุงเช่น เนื้อสับ ไก่สับ แครอท หรือ ถั่ว โดยจะใส่ผักเพียงอย่างเดียว เพื่อให้ซุปมีกลิ่นเฉพาะเท่านั้น



➤ ซุปใส (clear soups)

บรอต (broth)

ทำเช่นเดียวกับบวยอง แต่จะมีการตักแต่งก่อนเสิร์ฟ เช่น ซุปหัวหอม



เริ่มช่วงที่ 2

➤ ซุปข้น (thick soups)

ครีมซุป (cream soups)

ซุปกลุ่มนี้มีความข้นจากการเติม แป้งสาลีผัดกับเนยแล้วเติมน้ำสต็อก นมหรือครีม แล้วปรุงแต่งด้วยเนื้อสัตว์หรือผัก



เพียวเรซูป (puree soups)

ซูปกลุ่มนี้มีความข้นจากผักสุกบดหรือเมล็ดถั่วต้มสุกหรือมันฝรั่งต้มสุกบด และใช้แป้งเพิ่มความข้น เช่น ซูปฟักทอง ซูปผักโขม ซูปถั่วแดง เป็นต้น



ซุปรทะเล (bisques)

คือซุปรที่ปรุงจากอาหารทะเลที่มีเปลือก และผัก ปรุงเช่นเดียวกับครีมซุปร จะใช้น้ำสต็อกจากปลาหรือกุ้ง และจะข้นด้วยแป้ง ส่วนผสมทุกอย่างอบแบบครีมซุปร กุ้งแกะเปลือกหั่นสี่เหลี่ยม ผัดให้หอมแล้วจึงใส่ในซุปร ซุปรประเภทนี้จะเหยาะบร่นดีและเหล่าเซอร์รี สีของซุปรขึ้นอยู่กับอาหารทะเลที่ใช้ เมื่อจะเสิร์ฟจะเติมครีมเพิ่มความหอมมัน



เซาเดอร์ (chowder)

คือซุปรที่ปรุงจากอาหารทะเลพวกปลา หรือ หอยเป็นส่วนผสมหลัก บางครั้งอาจมีการเติมผักด้วย เช่น ซุปหอยลาย



เริ่มช่วงที่ 3

➤ ซุปพิเศษหรือซุปประจำชาติ
(specialty and national soups)



☐ ซุปเย็น



กัซปาโชเป็นซุปเย็นของสเปน นิยมกินในฤดูร้อน ใส่ผักสดปั่นกับน้ำมะเขือเทศสดแล้วแช่เย็นไว้ ได้รสหวานจากผัก เปรี้ยวจากมะเขือเทศและน้ำมะเขือเทศ ให้ความรู้สึกสดชื่นอย่างดี



☐ ซุปประจำชาติ

Minestrone (Italy): Vegetable soup, tomatoes, bean, and pasta.

Camaro (Brazil): Brazilian shrimp soup. its consist shrimp, tomato puree, coconut milk and red paprika.

Borscht (Rusia): Made from red beet and beef.



☐ ซุปประจำชาติ

Scotch Broth (Scotland): The main ingredients are usually barley, dice of beef or lamb, carrots, turnips, cabbage, and leeks.

Petite Marmite (France): Flavorful French soup made from a variety of meats. It is usually made from beef, chicken, marrow bones and various vegetables including cabbage



☐ ซุปประจำชาติ

Vichyssoise (France): Cold soup made from potato, leek and cream.

Clam Chowder (USA): New England clam soup that contains clams with milk, potatoes, onions, and bacon.



เริ่มช่วงที่ 4

□ การเสิร์ฟและการจัดตกแต่งซุพ

การตกแต่งอาหารประเภทซุพ

เครื่องตกแต่งซุพ (garnish) เมื่อตักซุปลงชามซุพแล้ว ควรตกแต่งเพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน และสิ่งที่ตกแต่งบางชนิดยังเพิ่มรสชาติให้ซุพด้วย จึงควรเลือกให้เหมาะสมกับชนิดของซุพ โดยทั่วไปจะแบ่งการตกแต่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้



□ การเสิร์ฟและการจัดตกแต่งซूप

ตกแต่งในซูป

เช่น แครอทหั่นลูกเต๋า, มันกะโรนีชนิดต่าง ๆ



- ตกแต่งบนชूप เช่น

- 1) สมุนไพรสด อาจจะตกแต่งเป็นใบ ช่อ หรือสับ
- 2) ต้นหอมซอย หรือ คื่นช่ายหั่น
- 3) ส้มหรือมะนาวฝานบาง ๆ
- 4) เนยแข็งขูดฝอย



- ตกแต่งบนชุป เช่น

- 5) ไช้แดงต้มสุกยีผ่านกระชอน

- 6) วิปครีม

- 7) กรูตอง (croutons) คือ ขนมปังแซนด์วิช หั่นเป็นลูกเต๋าหรือรูปทรงอื่น ๆ คลุกเคล้ากับเนยแล้วนำไปทอดหรืออบให้กรอบ



□ การเสิร์ฟและการจัดตกแต่งซุพ

ตกแต่งข้างๆ ถ้วยซุพ

เช่น เครกเกอร์,ขนมปัง ,วอฟเฟิล ,มันฝรั่งทอด



□ การเสิร์ฟและการจัดตกแต่งชุป

ขนาดมาตรฐาน (standard portion sizes)

- 1) อาหารเรียกน้ำย่อย (appetize) ปริมาณเสิร์ฟ 6 – 8 oz (200 – 250ml)
- 2) อาหารจานหลัก ปริมาณเสิร์ฟ 10 – 12 oz (300 – 350ml)



□ การเสิร์ฟและการจัดตกแต่งซูป

อุณหภูมิตั้งในการเสิร์ฟ

- 1) การเสิร์ฟซูปร้อน เสิร์ฟในถ้วยหรือชามที่ร้อน
- 2) การเสิร์ฟซูปเย็น จะเสิร์ฟในชามที่เย็นหรือวางบนชามที่ใหญ่กว่าและมีน้ำแข็งปนอยู่



อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารประเภทซูป

1) ถ้วยหรือจานซูป ถ้วยที่ใช้ใส่เสิร์ฟซูปมี แบบมีหูหรือไม่มีก็ได้ สำหรับถ้วยที่มีหูไว้เพื่อจับถ้วยเอียงเวลาที่รับประทานซูปแล้วซูปในถ้วยเหลือน้อย ต้องการรับประทานต่อ จะได้ตักซูปได้สะดวกขึ้น นอกจากนี้ใส่ถ้วยแล้วอาจใส่จานหรือชามซึ่งมีลักษณะเป็นจานก้นลึกก็ได้ การเสิร์ฟซูปไม่ว่าจะใส่ถ้วยหรือจาน ควรจะมีจานรองเพื่อยกได้สะดวกขณะเสิร์ฟและเพื่อความสวยงาม



อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารประเภทซูป

2) ซ้อนซูป ซ้อนที่ใช้ตักซูปจะมี 2 ลักษณะคือ ซ้อนที่มีลักษณะกลมและรี ซึ่งในบَابเรามากจะนิยมใช้แบบกลมมากกว่า วิธีการตักซูปมารับประทานไม่ควรใช้ช้อนคนซูปจนถึงก้นถ้วย โดยเฉพาะซูปข้นเพราะจะทำให้ช้อนติดซูปขึ้นมามาก เวลาตักรับประทานอาจเลอะปากได้ ควรคนซูปเฉพาะผิวหน้า ถ้าซูปร้อนให้ตักซูปเฉพาะด้านบนประมาณ 2/3 ของช้อนถ้าเป็น ซูปข้นให้รับประทานซูปจากด้านข้างของช้อนที่อยู่ใกล้ตัว



ข้อมูลติดต่อ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

E-Mail Sansanee.th@rmutp.ac.th

