

# อาหารตะวันตก

## Western Cuisine

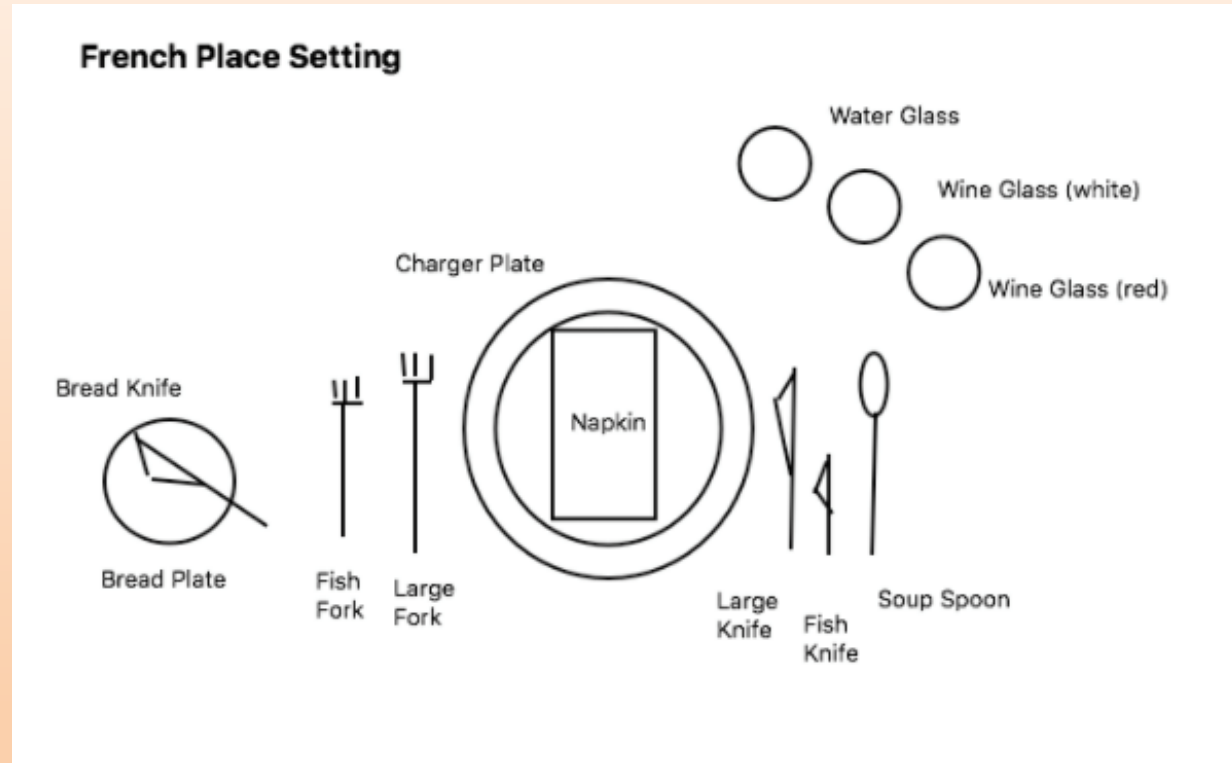
อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



## ครั้งที่ 17 การบริการอาหารตะวันตก

# การบริการอาหารที่โต๊ะ หรือแบบใช้พนักงานบริการ

## ➤ แบบฝรั่งเศส (French Service)

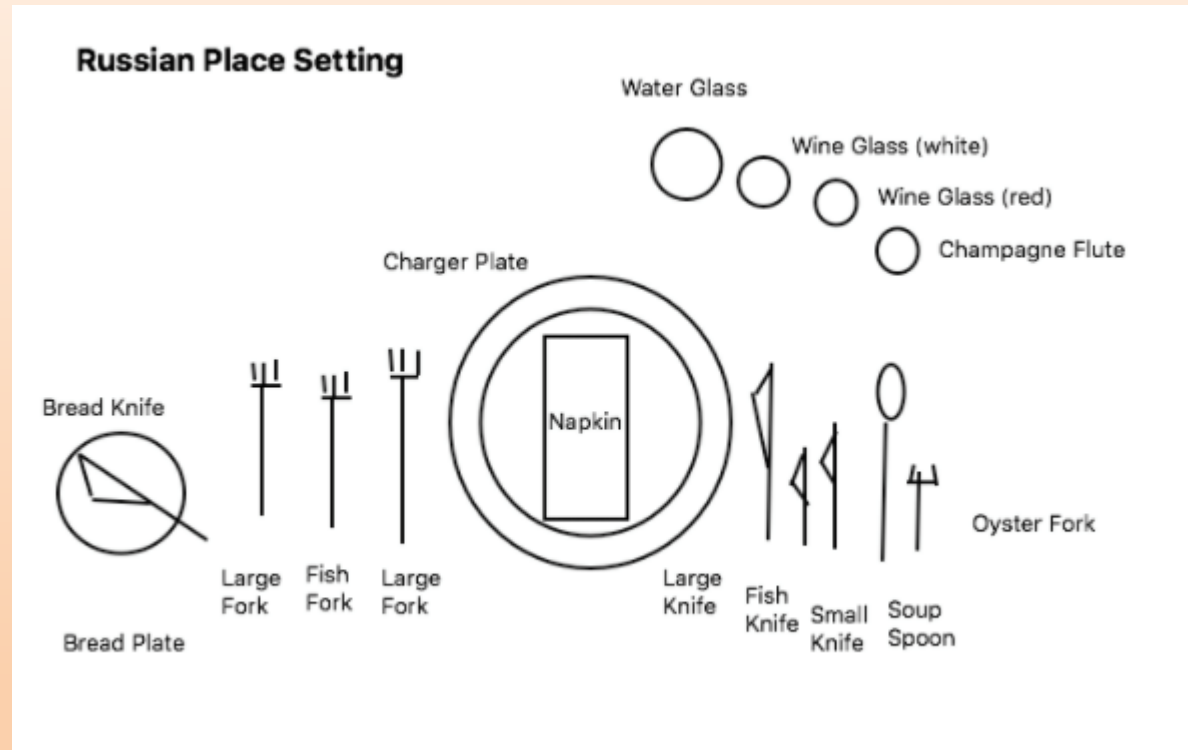


ที่มา : <https://poloandtweed.com/blog/silver-service-settings>



# การบริการอาหารที่โต๊ะ หรือแบบใช้พนักงานบริการ

- แบบรัสเซีย (Russian Service or Silver Service)



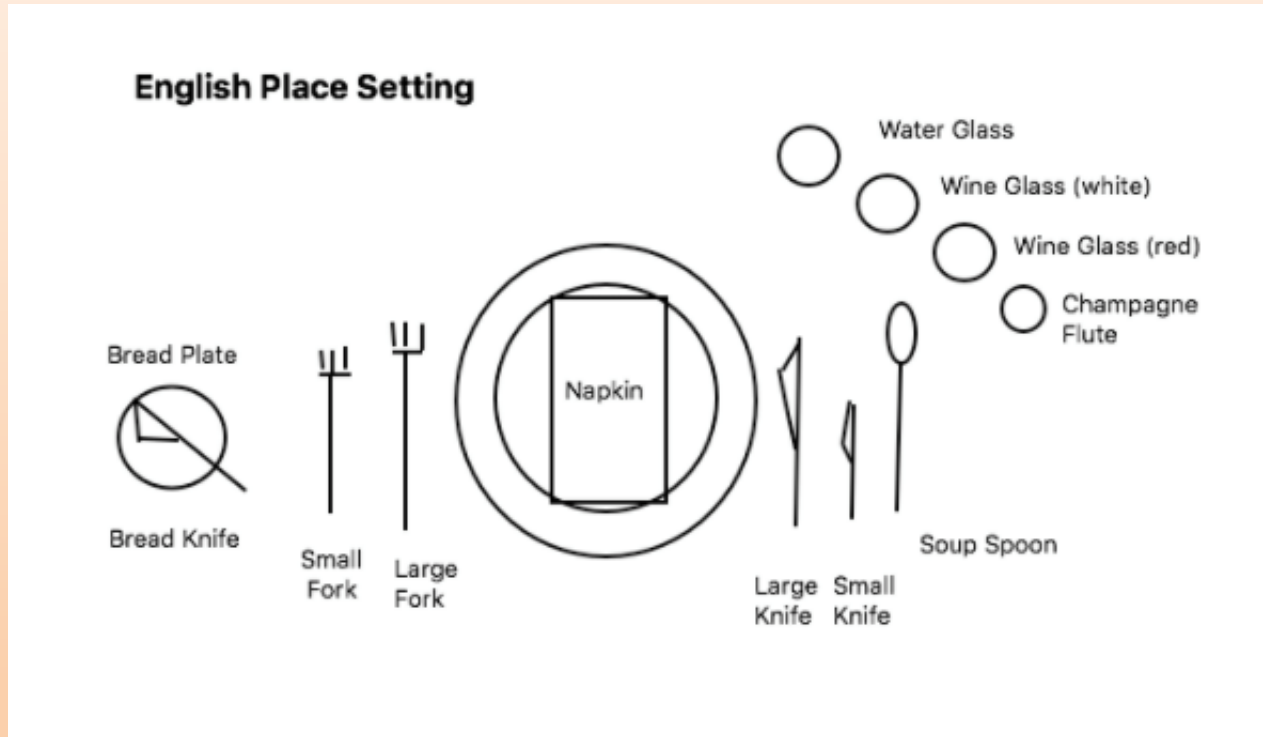
ที่มา : <https://poloandtweed.com/blog/silver-service-settings>



## เริ่มช่วงที่ 2

# การบริการอาหารที่โต๊ะ หรือแบบใช้พนักงานบริการ

## ➤ แบบอังกฤษ หรือแบบครอบครัว

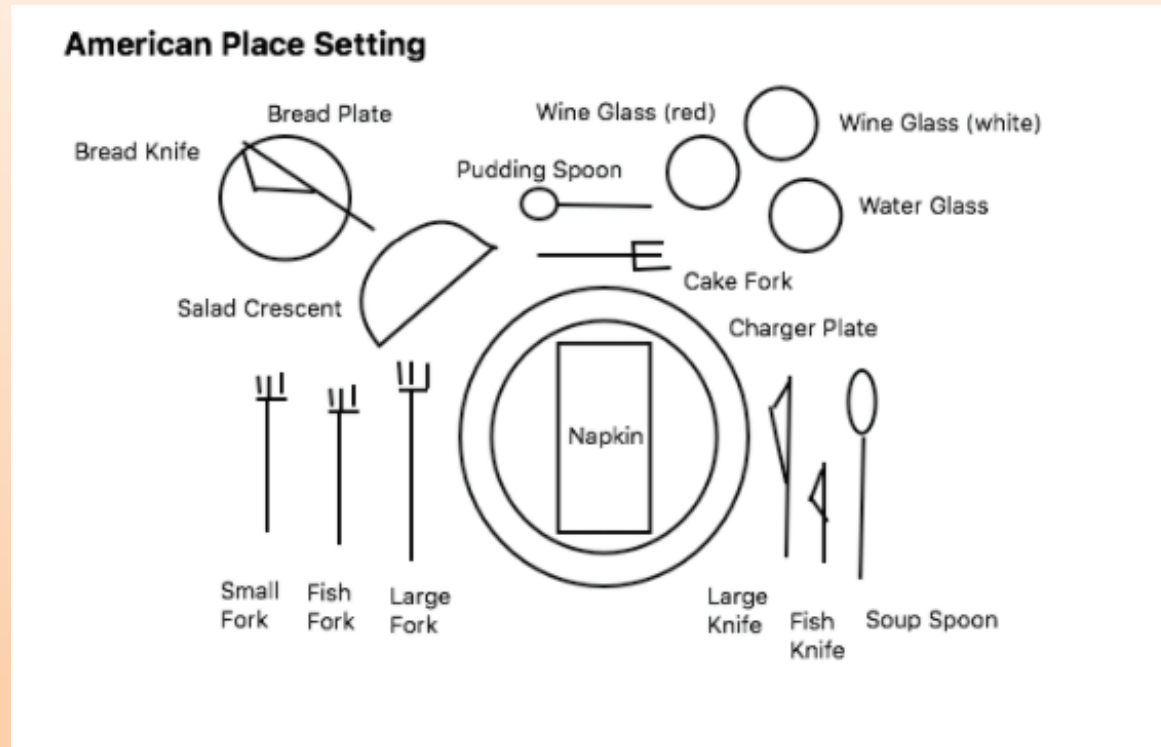


ที่มา : <https://poloandtweed.com/blog/silver-service-settings>



# การบริการอาหารที่โต๊ะ หรือแบบใช้พนักงานบริการ

## ➤ แบบอเมริกัน



ที่มา : <https://poloandtweed.com/blog/silver-service-settings>

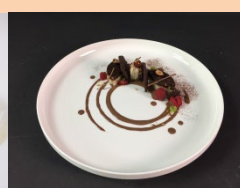


## เริ่มช่วงที่ 3



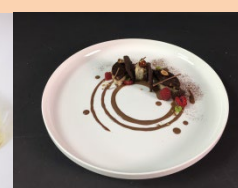
# การบริการอาหารโดยให้ลูกค้าบริการตนเอง (Self Service)

## คาเฟ่ที่เรีย (cafeteria service)

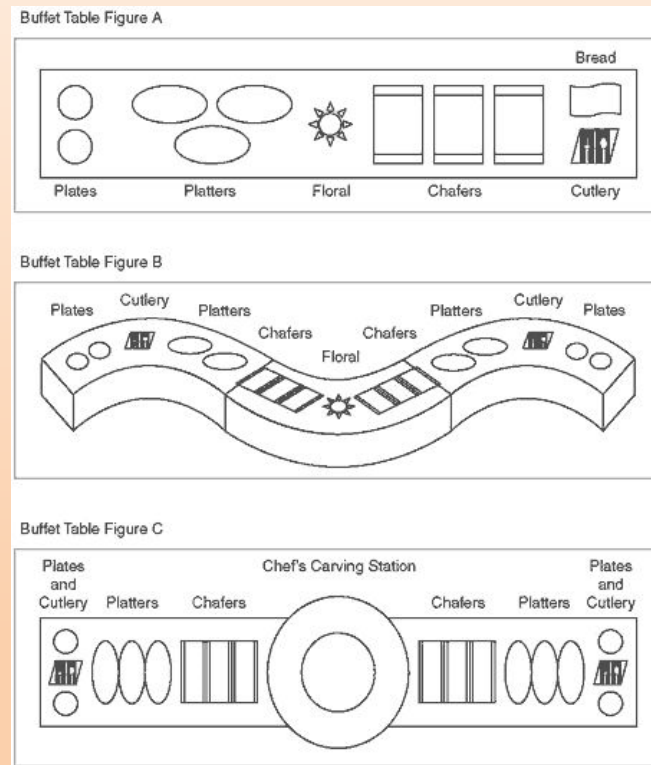


# การบริการอาหารโดยให้ลูกค้าบริการตนเอง (Self Service)

## แบบบุฟเฟต์ (buffet service)



# การบริการอาหารโดยให้ลูกค้าบริการตนเอง (Self Service) แบบบุฟเฟต์ (buffet service)



## อาหารตามลำดับการให้บริการ

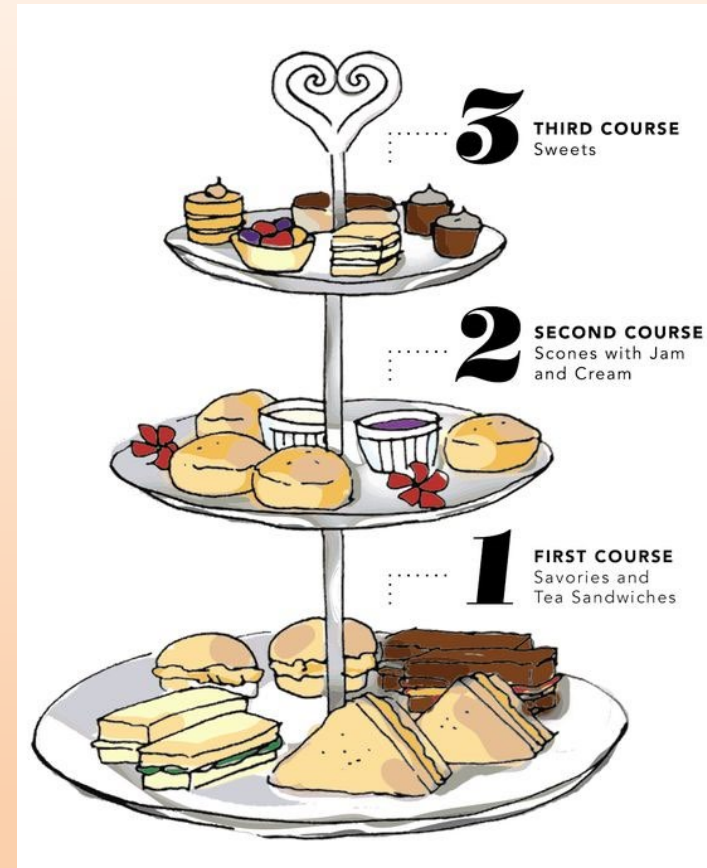
- อาหารเรียกน้ำย่อย appetizer
  - คานาเป้ (canape)
  - ออเดิร์ฟ (Hors d'oeuvres)
  - คอกเทล (cocktails)
- อาหารประเภทซूप (soup)
- อาหารจานหลัก (main dish or main course)
- อาหารจานหวาน (dessert)



# เริ่มช่วงที่ 4

## การแบ่งอาหารตามมือ

- อาหารเช้า
- อาหารก่อนกลางวัน
- อาหารกลางวัน
- อาหารว่าง
- อาหารเย็น
- อาหารมือเด็ก



# Fine dining

ห้องอาหารหรือภัตตาคารชั้นดี สร้าง ตกแต่ง และมีบรรยากาศที่มึ  
การออกแบบอย่างพิถีพิถัน ใช้เครื่องประกอบคุณภาพสูง สะท้อนถึงรสนิยม  
ของเจ้าของหรือผู้ออกแบบ พร้อมทั้งเสิร์ฟอาหารคุณภาพสูง ให้บริการอย่าง  
เต็มรูปแบบ บริการจะผ่านการฝึกมาเป็นอย่างดีและสวมเครื่องแบบที่เป็น  
ทางการ

สิทธิพงษ์ ยิ้มนิยม (2557)







## chef' table

หมายถึง โต๊ะเซฟ เป็นโต๊ะของห้องอาหารที่ตั้งภายในบริเวณครัว สำหรับบริการแขกสำคัญ ซึ่งแขกที่โต๊ะนี้จะได้รับการต้อนรับจากเซฟ และได้รับการเสิร์ฟอาหารพิเศษ **chef' table** จะมีบริการเฉพาะในห้องอาหารที่ชั้นหรูหรานั้น

สิทธิพงษ์ ยิ้มนิยม (2557)





# ข้อมูลติดต่อ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

