ตำราสอนและคู่มือ เกี่ยวกับโต๊ะอาหาร

642
ป178ต

ชวัญเกล้า วัชโรทัย

สแกนด้วย CamScanner

สารบัญ

คำนำ ---------- (5)

บทที่ 1

การจัดโต๊ะอาหาร ---------- 1

- เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ---------- 3
- วิธีถือจานอาหาร ---------- 14
- การจัดวางจาน ---------- 18
- ระยะเวลาประกอบอาหาร ---------- 20
- การจัดโต๊ะ ---------- 22
- การเตรียมโต๊ะอาหาร ---------- 34
- การเตรียมจัดโต๊ะอาหารในงานเลี้ยง ---------- 45
- การจัดเลี้ยง Banquet ---------- 46
- การจัดที่นั่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ และการเสิร์ฟ ------ 53

บทที่ 2

การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ---------- 63

- การเสิร์ฟแบบฝรั่งเศส ---------- 65
- การเสิร์ฟแบบอังกฤษ ---------- 66
- การเสิร์ฟแบบรัสเซีย ---------- 67
- ข้อควรรู้สำหรับเจ้าหน้าที่เสิร์ฟ ---------- 68
- คุณสมบัติและมารยาทของเจ้าหน้าที่เสิร์ฟอาหาร ------- 70
- วิธีแบกถาดอาหารขึ้นบ่า ---------- 72
- อาหารจัดในจาน ---------- 74
- การเสิร์ฟอาหารแบบต่างๆ ---------- 75
- การเสิร์ฟและการตักอาหารจากจานเปล ---------- 77
- การเสิร์ฟแบบผสมผสาน ---------- 81
- การเสิร์ฟและการรับประทานอาหารต่างๆ ---------- 82
- การทำความสะอาดโต๊ะอาหารก่อนเสิร์ฟของหวาน ------ 103

สแกนด้วย CamScanner

- การเสิร์ฟในร้านอาหาร ---------- 104
- การจัดเลี้ยงที่โรงแรมอย่างหรู ---------- 109
- การเสิร์ฟไวน์ ---------- 114
- การจัดสายเสิร์ฟอาหาร Banquet ---------- 124

บทที่ 3

มารยาทบนโต๊ะอาหาร

การรับประทานอาหาร ---------- 131

- มารยาทในการนั่งโต๊ะ ---------- 133
- การรับประทานอาหารต่างๆ ---------- 137

บทที่ 4

การจัดงานเลี้ยง ---------- 147

- การจัดเลี้ยงภายในครอบครัว ---------- 149
- การจัดเลี้ยงบุฟเฟ่อาหารกลางวัน ---------- 158
- การจัดเลี้ยงบุฟเฟ่อาหารเช้า ---------- 160
- การจัดเลี้ยงรับรอง ---------- 164
- อาหารที่สมควรรู้จัก ---------- 176

สารบัญคันเรือง ---------- 195

สแกนด้วย CamScanner