



กินอยู่อย่างฝรั่งเศส



ก

ารกินถือเป็น
วัฒนธรรมอย่าง
หนึ่งของมนุษย์
ซึ่งแตกต่างกัน
ออกไปในแต่ละ

เชื้อชาติ คำว่าต่างต่างนั้นหมาย
รวมถึงในทุกด้านไม่ว่าจะเป็น
ลักษณะของอาหาร รสชาติ
รูปแบบการรับประทาน หรือ
แม้กระทั่งอุปกรณ์เครื่องใช้ อย่างไร
ก็ตามมนุษย์ทุกเชื้อชาติก็ไม่ได้



*ชลธิชา บุนนาค

จำกัดตนเองอยู่กับการกินอาหาร
ในแบบฉบับของตนเองเพียงเพื่อ

ต้องการให้ท้องอิ่มเท่านั้น เพราะ
การกินอาหารในรูปแบบที่แตกต่าง
ออกไปจะทำให้ผู้กินรู้สึกอึดอัด
อึดใจกับความแปลกใหม่ และ
บางครั้งความสำเร็จในการเจรจา
ทางธุรกิจก็เกิดขึ้นในระหว่าง
การรับประทานอาหารอีกด้วย

อาหารฝรั่งถือได้ว่าเป็น
อาหารที่นิยมรับประทานกันอย่าง
แพร่หลายในสังคมบ้านเรา ไม่ว่า
จะเป็น พิซซ่า (Pizza) แฮม-

*หัวหน้าภาควิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย : อ.ม. (ประวัติศาสตร์
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้) มหาวิทยาลัยศิลปากร

เบอร์เกอร์ (Hamburger) สุนัขร้อน (Hot dog) และบรรดาไก่ทอดยี่ห้อต่าง ๆ แต่อาหารประเภทนี้ถือเป็นอาหารฝรั่งที่เรียกว่า fast food ซึ่งหมายถึงอาหารจานด่วนคือไม่มีขั้นตอนการทำที่ซับซ้อน บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว และราคาถูก การรับประทานอาหารก็แล้วแต่ผู้กินว่าสะดวกอย่างไร บางคนอาจจะใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ติดตัวคือ นิ้วทั้งสิบ บางคนอาจจะใช้อุปกรณ์ในการตัด นั่นและจิ้มเข้าปากคือ มีด และส้อม ซึ่งคิดว่าคงไม่จำเป็นต้องแนะนำผู้อ่านในการกินอาหารฝรั่ง (ราคาถูก) แต่จะขอเสนอการกินอยู่อย่างฝรั่ง (ชั้นดี) ซึ่งผู้สนใจคงต้องวางแผนเข้าไปนั่งรับประทานอาหารในภัตตาคารหรู ๆ หรือไม่ก็ในห้องอาหารของโรงแรมชั้น 1 มาถึงตรงนี้ผู้อ่านหลายคนคงจะเริ่มถอนหายใจเพราะวาดภาพตนเองในมาดที่นั่งรับประทานอาหารฝรั่งพร้อมกับจิบไวน์ภายใต้แสงสว่างจากโคมไฟแชนเดอเลียมที่ห้อยระย้าอยู่เหนือศีรษะไม่ออกเลย

แต่ไหน ๆ ก็อ่านมาถึงตรงนี้แล้วจะทั้งกันได้ลงคอเขียวหรือเราเลือกสุพรรณมาด้วยกันแล้วต้องไปด้วยกัน (จนจบเรื่องไม่ใช่จบเห่) เรามาเริ่มต้นรู้จักกับอาหารฝรั่งก่อนก็แล้วกันว่าเรามีการบริการอาหารที่เรียกว่า Service

Methods ให้กับลูกค้าที่ (เสียเงิน) เข้าไปกินอยู่หลายรูปแบบ แต่วันนี้ผู้เขียนขอแนะนำเพียง 2 รูปแบบคือ

1. TABLE D' HÔTE เป็นภาษาฝรั่งเศส ตรงกับความหมายภาษาอังกฤษว่า TABLE OF THE HOST ลักษณะของการให้บริการจะออกมาเป็นจาน ๆ ตามลำดับก่อนหลัง โดยลูกค้าทุกคนจะรับประทานอาหารพร้อมกัน ตั้งแต่จานแรกจนถึงจานสุดท้าย



เรียกง่าย ๆ คือเป็นอาหารชุด (Set Menu) ซึ่ง host หรือเจ้าภาพจะเป็นผู้กำหนดว่าจะให้ลูกค้ากลุ่มของตนรับประทานอาหารกี่จาน หรือกี่คอร์ส (Course) โดยปกติถ้าเป็นอาหารมื้อกลางวันมักจะเป็นอาหารชุด 3 Courses หรือ 5 Courses ราคาจะถูกกำหนดเป็นรายหัวโดยไม่สนใจ

ว่าลูกค้าจะรับประทานอาหารทุก Course หรือไม่ ดังนั้นหากผู้อ่านได้รับเชิญไปรับประทานอาหารฝรั่งแบบ Table d'hôte ละก็เขายกอะไรมาเสิร์ฟก็ต้องรับประทานอย่างนั้น จะขอเปลี่ยนเป็นข้าวผัด (แบบคูนเคย) ไม่ได้ หรือถ้าหากผู้อ่านไปถึงห้องอาหารช้ามากในขณะที่พนักงานเริ่มเก็บอาหารจานแรกแล้ว หมายถึงว่าคุณมีสิทธิ์อดอาหารจานแรกนั้นไปเลย และคงจะต้องนั่ง (กลืนน้ำลาย) รออาหารจานต่อไปและแก้หิวหรือแก้เซินโดยการรับประทานขนมปังไปพลาง ๆ ก่อน เพราะขนมปังจะมีการบริการตลอดเวลาตั้งแต่แขกมานั่งจนกระทั่งรับประทานอาหารจานหลักเสร็จ

2. A LA CARTE เป็นภาษาฝรั่งเศสอีกเช่นกันเพราะฝรั่งเศสได้ชื่อว่าสุดยอดในเรื่องของอาหาร อะไรที่เขียนเป็นภาษาฝรั่งเศสจะทำให้ภัตตาคารหรือห้องอาหารนั้น ๆ ดูมีระดับขึ้นในสายตาลูกค้า (ทั้ง ๆ ที่อ่านไม่ออกเลย) ศัพท์ภาษาอังกฤษที่แปลตรงกันคือ From the card ซึ่ง card หรือ Carte ในที่นี้ก็คือรายการอาหารหรือเมนู (Menu) นั่นเอง สรุปได้ว่าการรับประทานอาหารแบบ A la carte ลูกค้าสามารถเลือกรายการอาหารที่สถานบริการนั้น ๆ มี



เสนอขายในเมนูได้ตามความพอใจ และตามกำลังทรัพย์ เรียกว่าง่าย ๆ คือเป็นการบริการอาหารตาม (ลูกค้า) สั่ง ส่วนราคาจะแยกออกมาเป็นจาน ๆ ไป

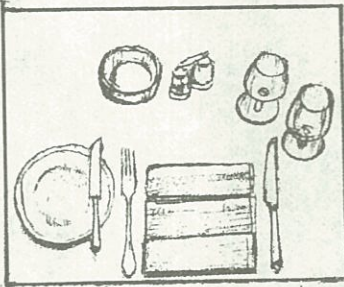
ถัดจากเรื่องการบริการอาหารเรามาเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดโต๊ะและอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะ หลายคนสงสัยว่าผู้เขียนจะพาไปกินอยู่อย่างฝรั่งหรือจะพาไปฝึกหัดเป็นพนักงานโรงแรมบริการฝรั่งกันแน่ ขอยืนยันว่าผู้อ่านจะได้กินอยู่อย่างฝรั่งแน่นอน แต่ถ้าเราไม่รู้จักรู้ว่าเขาจัดโต๊ะกันอย่างไร วางอุปกรณ์อะไร ตรงไหน แล้วคุณจะทำอะไรก่อนหลังได้ถูกหรือ โดยเฉพาอย่างยิ่งหากเป็นอาหารชุดหลัก 6 Courses

อุปกรณ์บนโต๊ะ 6 ชิ้น แก้วอีก 4 ใบ คุณคงไม่อยากคอยเคล็ดหาคำต้องคอยขำเลียงคนข้าง ๆ ตลอดเวลาและหิวข้าวกลับบ้านเพราะมัวแต่ดูคนอื่นกิน (อย่างเอร็ดอร่อย) ผู้เขียนจะขอเริ่มต้นที่การจัดโต๊ะแบบ A la carte ก่อนเพราะเป็นพื้นฐานของการจัดโต๊ะที่เรียกว่า Basic Table Setting

โต๊ะที่ใช้ในการบริการอาหารประเภท A la carte มักจะเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส (Square table) สำหรับ 2 ที่ หรือโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า (Rectangular Table) สำหรับ 4-6 ที่ ของชิ้นแรกบนโต๊ะที่ผู้อ่านจะมองเห็นได้แต่ไกลและตื่นตาตื่นใจกับรูปแบบของมันคือ ผ้า Napkin ที่วาง

อยู่ตรงกลางแก้วนี้ ทั้งนี้เพราะ Napkin จะถูกพับออกมาเป็นรูปแบบต่าง ๆ ที่สวยงาม เช่น รูปพัด รูปดอกทิวลิป รูปหมวก หรืออีกสารพัดรูป ด้านขวาและด้านซ้ายของผ้า Napkin จะมีอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหารจานหลัก (Main course) คือมีดใหญ่ (Dinner Knife หรือ Joint Knife) และส้อมใหญ่ (Dinner Fork หรือ Joint Fork) วางอยู่ตามลำดับ ด้านซ้ายของส้อมใหญ่จะมีจานขนาดเล็กพร้อมมีดสำหรับขนมปังเรียกว่า Side Knife และ Side Plate หรือบางแห่งเรียกว่า Bread and Butter Plate (B and B Plate) เหนือปลายมีดจะมีแก้วไวน์แดง

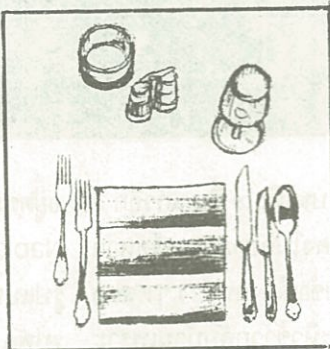
(Red wine glass) สำหรับใส่ไวน์ดื่มควบคู่ไปกับการรับประทานอาหาร Main courses ถัดขึ้นไปจากแก้วไวน์แดงจะเป็นแก้วน้ำ (Water goblet) ภาพการจัดโต๊ะที่วาดออกมาได้จะเป็นดังนี้



ที่นี้มาถึงโต๊ะอาหารที่จัดไว้สำหรับอาหารชุด (Table d'hôte หรือ Set Menu) ปกติแล้วมักจะใช้โต๊ะกลม (Round table) สำหรับ 8-10 ที่ อุปกรณ์ที่จัดวางบนโต๊ะไว้ล่วงหน้าจะมีแตกต่างกันออกไปทั้งในเรื่องอุปกรณ์ที่ใช้และตำแหน่งที่จัดวางบนโต๊ะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรายการที่จะรับประทานอาหารในมื้อนั้น ๆ ว่า course ไหนมาก่อน - หลัง ง่าย ๆ มีอยู่ว่าการใช้อุปกรณ์ของผู้รับประทานอาหารนั้นจะใช้จากด้านนอกสุดเข้าไปทีละคู่ (ในกรณีที่มีอุปกรณ์ทั้งซ้ายและขวา) หรือใช้เฉพาะด้านขวาอย่างเดียว แต่ละคู่หรือแต่ละอันจะใช้สำหรับอาหาร 1 จาน (1 Course) เมื่อใช้เสร็จพนักงานจะเก็บออกไปพร้อมจานอาหาร เมื่ออาหาร Course ใหม่มาจะใช้อุปกรณ์อันที่อยู่ถัดเข้ามา และเป็นเช่นนี้

ไปเรื่อย ๆ จนจบอาหารจานหลัก ส่วนอุปกรณ์ที่เพิ่มเติมขึ้นมาจาก การจัดโต๊ะประเภท A la carte คือ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของหวานซึ่งจะใช้อุปกรณ์ได้ก็แล้วแต่ชนิดของ ๆ หวานนั้น ๆ ว่าเป็นขนมหรือผลไม้ โดยอุปกรณ์ดังกล่าวจะวางอยู่ด้านบนของผ้า Napkin ตามแนวนอน

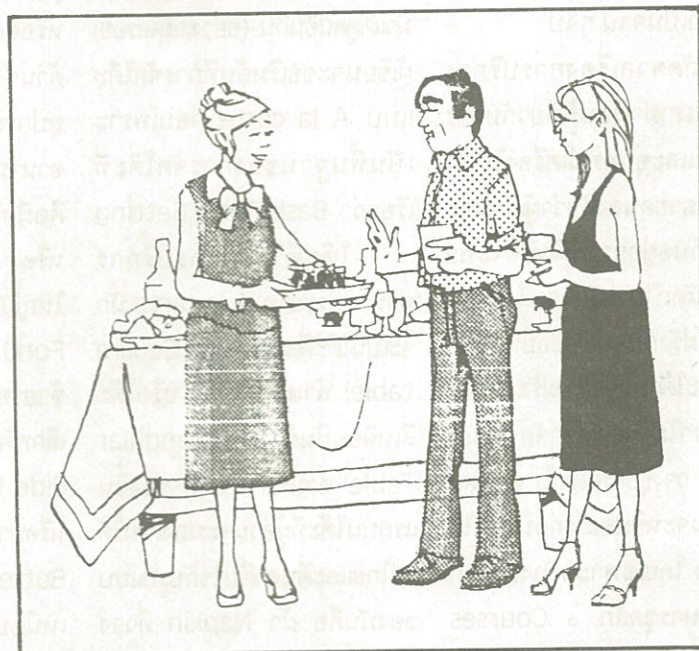
ลองมาทบทวนคำอธิบายข้างต้นกับรูปประกอบข้างล่างนี้ รูปที่ 1



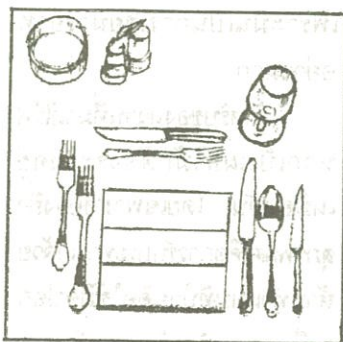
เป็นอาหารชุดที่ประกอบไปด้วยอาหาร 3 Courses โดยอาหาร Course แรกจะใช้อุปกรณ์ที่อยู่ด้านนอกสุดทางขวามือเพียงชิ้นเดียวคือ ช้อน ซึ่งจะใช้ในการรับประทานซूप เราเรียกว่า soup spoon อาหาร Course ต่อมาคือประเภทเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ซึ่งจะใช้อุปกรณ์ที่อยู่ถัดเข้ามาคือ small knife ด้านขวา และ small fork หรือ salad fork ทางด้านซ้าย อุปกรณ์ด้านในสุดจะใช้ทานอาหาร Course สุดท้ายคือ Main dish ส่วนแก้วที่วางอยู่เหนือปลายมีดคือ Red wine glass

รูปที่ 2

อาหารมีทั้งสิ้น 4 Courses ถ้าดูจากอุปกรณ์จะพบว่ามีวางตำแหน่งของ soup spoon



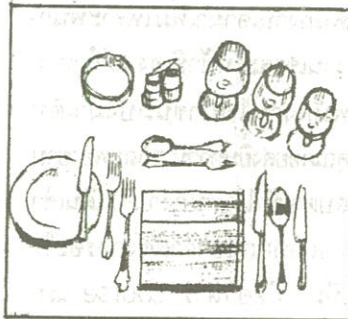
สลับกับ small knife หมายความว่าอาหาร Course แรกที่มาเสิร์ฟคือ appetizer ซึ่งผู้รับประทานจะใช้ small knife คู่กับ small fork หรือ salad fork ส่วน soup spoon จะใช้สำหรับอาหาร Course ที่ 2 และ dinner knife กับ dinner fork จะใช้สำหรับอาหารจาน main ส่วนของหวานเป็นประเภทผลไม้จึงมีการจัดวางอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัด หั่นผลไม้ คือ small knife โดยมี small fork ช่วยในการจิ้มผลไม้เข้าปาก



รูปที่ 3

มีการเรียงลำดับ Course อาหารเช่นเดียวกับรูปที่ 1 เพียงแต่มีการเพิ่มของหวานเข้ามาซึ่งโดยปกติจะใช้ salad fork ควบคู่ไปกับ small spoon ประเภท teaspoon ส่วนแก้ว 3 ใบที่เรียงกันอยู่นั้นใบแรกที่อยู่ด้านล่างเป็นแก้ว White wine สำหรับใสไวน์ขาวดื่มไป

แก้วใบที่ถัดขึ้นไปเป็น red wine glass สำหรับไวน์แดงที่ดื่มไปพร้อมกับการรับประทานอาหาร main ส่วนใบบนสุดคือ Water goblet สำหรับใส่น้ำดื่มได้ตลอดเวลา



นอกเหนือจากอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารแล้วคุณผู้อ่านคงจะเห็นของอีก 2 อย่างในรูป อย่างแรกคือที่เขี่ยบุหรี่ (Ashtray) ซึ่งจะมีวางประจำบนโต๊ะอาหารในพื้นที่ๆ เป็น smoking area (เขตสูบบุหรี่) ส่วนกระปุกเล็กๆ ที่วางอยู่คู่กันคือ salt and pepper shaker สำหรับพวกเครื่องปรุง (Condiment) อื่นๆ ประเภทซอสมะเขือเทศ (Ketch-up) ซอสพริกประเภท Tabasco หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ จะตั้งอยู่บนโต๊ะตามมุมห้องที่เป็นที่เก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ โต๊ะนี้จะเป็นที่รู้จักกันในชื่อที่เรียกว่า Station ส่วนบรรดาน้ำปลาพริก น้ำส้มพริกตอง พริกป่น ไม่มีโอกาสได้มาขึ้นโต๊ะอาหารฝรั่งหรอกคะ นอกจากนี้แล้วบางครั้ง

อาจมีเอกสารเล็กๆ ๓-๔ ใบบนโต๊ะเพื่อเป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์ส่วนต่างๆ ของโรงแรมหรืออาหารพิเศษ หรือเทศกาลอาหารของชาติใดชาติหนึ่ง เราเรียกเอกสารนี้ว่า Tent Card เพราะแต่เดิมจะมีรูปแบบที่วางอยู่บนโต๊ะแล้วเหมือน Tent (เต็นท์) ส่วนเอกสารอีกชิ้นหนึ่งที่จะขาดเสียไม่ได้สำหรับการบริการอาหารแบบ Table d'hôte หรือ Set menu คือแผ่นเมนูหรือรายการอาหารนั่นเอง ทั้งนี้เพราะลูกค้าจะสามารถทราบรายการอาหารที่เจ้าภาพสั่งไว้ล่วงหน้าได้ทันทีที่นั่งโต๊ะ รายการอาหารดังกล่าวจะมีจัดวางไว้ ๑ ชุดสำหรับแขก 2 ที่โดยจะทำเป็นรูปเล่มและจะวางในลักษณะดังนี้

มาถึงขั้นตอนสำคัญคือการรู้จักกินอยู่อย่างฝรั่งมังค่า คุณจะมีความรู้มาก่อนหรือเปล่า ไม่มีใครบอกได้ แต่ทันทีที่คุณก้าวเข้าไปในห้องอาหาร นั่งโต๊ะและลงมือรับประทานอาหารคนรอบข้างจะให้คะแนนคุณทันทีว่าจะได้หรือตก ดังนั้นเพื่อให้คุณผู้อ่านทุกท่านได้คะแนนสูงสุดเราเข้าไปทานพร้อมๆ กันเลยนะคะ เริ่มแรกเราต้องรอให้พนักงานของห้องอาหารออกมากล่าวต้อนรับและพาไปนั่งยังโต๊ะอาหารไม่ว่าจะจองหรือไม่ได้จองในขณะเดินตามพนักงานไปนั้น

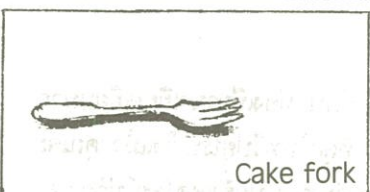
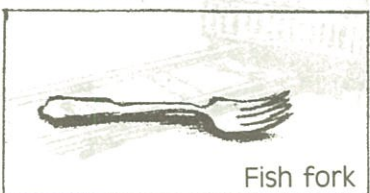
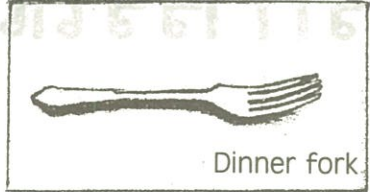
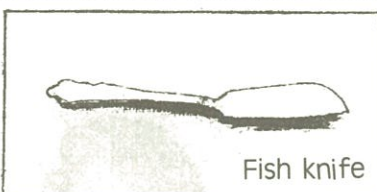
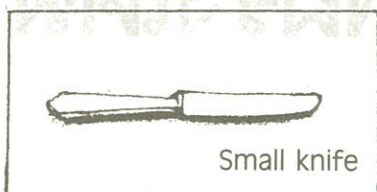
ผู้ชายควรจะต้องเดินนำหน้าผู้หญิง เมื่อไปถึงโต๊ะอาหารพนักงานจะเลื่อนเก้าอี้นั่งและคลี่ผ้า Napkin ส่งให้ หรือบางแห่งอาจจะปูลงให้กับแขกที่ตักก็มี ผ้า Napkin นี้จะใช้เป็นเสมือนผ้าเช็ดปากและผ้ารองเศษอาหารไม่ให้เปื้อนเสื้อผ้า ดังนั้นจึงอย่าขอทิชชู (Tissue) จากพนักงานเป็นอันขาด ใช้ผ้า Napkin นั้นแหละให้เป็นประโยชน์ หากคุณสั่งอาหารประเภท a la carte พนักงานจะมีหน้าที่เปลี่ยนอุปกรณ์ที่ set ไว้แล้วให้เหมาะสมกับอาหารที่คุณสั่ง บางครั้งอาจมีการ set อุปกรณ์เพิ่มเติมจากที่มีอยู่ ดังนั้น คุณอยากกินอะไรก็กินไม่จำเป็นต้องสั่งอาหารให้เข้ากับอุปกรณ์บนโต๊ะเพราะพนักงานจะมีหน้าที่นำมาเปลี่ยนให้เข้ากับอาหารที่คุณสั่ง หากคุณต้องการดื่มไวน์ขาว พนักงานก็จะนำแก้วไวน์ขาวมาจัดเพิ่มให้ ส่วนขนมปังและเนยนั้นจะเป็นอะไรที่เสิร์ฟมาพร้อมกับอาหารฝรั่งเศสตลอดไม่ว่าคุณจะสั่งหรือไม่ก็ตาม และจานขนมปังของคุณนั้นอยู่ทางซ้ายมือ ในการรับประทานอาหาร ขนมปังเราจะใช้มือบีบขนมปังออกมาเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอคั่วและใช้มีดเนย (Butter knife) ปาดเนยและทานขนมปัง ห้ามเลื่อนจานขนมปังมาวางตรงหน้าเป็นอันขาดเพราะจะทำให้พนักงาน

วางอาหาร Course แรกให้คุณไม่ได้ ขนมปังนั้นคุณสามารถทานได้ตลอดเวลาตั้งแต่ต้นจนจบอาหารจานหลัก (Main dish) หากขนมปังของคุณหมดคุณไม่ต้องยกมือขอหรือกวักมือเรียกให้พนักงานเอามาเพิ่มเพราะพนักงานเขาจะรู้หน้าที่เอง แต่ถ้าหากพนักงานไม่นำขนมปังมาเติม คุณคอยส่งยิ้มหวาน ๆ และพยายามสบตาเข้าไป พนักงานจะเดินเข้ามาถามคุณเองว่าต้องการอะไรเพิ่ม เมื่ออาหาร course แรกมาเสิร์ฟคุณก็ใช้อุปกรณ์ที่อยู่บนโต๊ะตัก หั่น ตัด จิ้ม แล้วแต่ละชนิดของอาหาร หากมีอุปกรณ์หลายชิ้นสำหรับอาหารประเภท set menu ก็จงหยิบอุปกรณ์ที่อยู่ด้านนอกสุดขึ้นมาใช้ก่อน

หากอาหารที่คุณรับประทาน Course แรกเป็นซूप เวลารับประทานอาหารจะตักออกจากตัวหรือตักเข้าหาตัวตามแบบฝรั่งเศสก็ได้และมักจะทานซूपจากด้านข้างของช้อน ข้อที่ควรระวังคือ อย่ารับประทานอาหารเสียงดัง ในกรณีที่เหลือซूपอยู่ไม่มากก็อาจยกจานหรือถ้วยเฉียงเข้าหาตัวนิด ๆ เพื่อตักได้สะดวก ส่วนในการรับประทานอาหารปลาที่มีก้างติดอยู่ควรรับประทานเนื้อด้านบนให้หมดแล้วค่อย ๆ แซะก้างปลาออกจึงค่อยรับประทานต่อจนหมดอย่าพลิกปลากลับเป็นดีที่สุด (เพราะพลิก

แล้วปลาอาจจะกลับไปอยู่นอกจานของคุณ) ก้างปลาควรจะเข้าไปไว้ด้านบนของจาน การรับประทานอาหารเนื้อสัตว์จะใช้อุปกรณ์ประเภท Dinner knife และ Dinner fork เวลาตัดหรือหั่นเนื้อสัตว์พยายามหนีบข้อคอกลงให้แนบลำตัวมากที่สุดมิฉะนั้นคอของคอกของคุณจะไปกระแทกผู้ที่นั่งข้าง ๆ อันจะทำให้บรรยากาศในการรับประทานอาหารไม่ค่อยดีเท่าไร และที่สำคัญจงอย่าเอาข้อคอของคุณวางพาดไปบนโต๊ะในขณะที่ตัดหรือหั่นอาหาร เพราะมันเป็นการเสียมารยาทอย่างมาก

สำหรับของหวานที่มาเสิร์ฟ หากเป็นผลไม้ก็ต้องระวังอยู่เหมือนกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสุภาพสตรีคือการรับประทานกล้วยห้ามทำแบบที่บ้านคือใช้มือปอกเปลือกและกัดเข้าปากเด็ดขาด จะต้องใช้ small knife ตัดหัวและท้ายทิ้ง เอามีดกรีดเปลือกออก ตัดกล้วยเป็นคำเล็ก ๆ และใช้ small fork จิ้มเข้าปาก สำหรับผลไม้บางประเภทที่มีเมล็ดบางคนไม่รู้จะทำอย่างไรกับเมล็ดผลไม้เลยใช้วิธีกลืนก็มี แต่ผู้เขียนคิดว่าคงไม่อร่อยเท่าไรนักทางที่ดีคือค่อย ๆ คายเมล็ดลงบนมือหรือช้อนแล้วค่อย ๆ วางเมล็ดที่คายออกมาลงในจาน Course สุดท้ายมักจะจบลงที่ ชาหรือกาแฟ หลัง



เป็นอันว่าผู้เขียนได้พาผู้อ่านไปหัดกินอยู่อย่างฝรั่งเรียบร้อยแล้วและหวังว่าการเล่าสู่กันฟังครั้งนี้จะทำให้ผู้อ่านมั่นใจมากขึ้น หากไม่แน่ใจว่าจะทำได้ถูกต้องหรือไม่ ผู้เขียนยินดีไปเป็นเพื่อนรับประทานอาหารฝรั่งด้วย แต่มีข้อแม้ว่าฟรีนะค่ะ ขอส่งท้ายด้วยรูปภาพอุปกรณ์เครื่องใช้ชุด ๆ อีกครั้งหนึ่งพร้อมชื่อเรียกเพื่อผู้อ่านจะได้รู้จักรูปร่างลักษณะและชื่อเรียกเป็นภาษาฝรั่ง เผื่อว่าหากต้องการอุปกรณ์ใด ๆ เพิ่มจากพนักงานบริการ จะได้ดะภาษาฝรั่งให้ครบเครื่องไปเลย □■

จากเติมครีม (cream) หรือนม (milk) และน้ำตาล (sugar) เรียบร้อยแล้ว ให้ใช้ช้อนค่อย ๆ คนจนเข้ากัน เสร็จแล้ววางช้อนไว้ที่จานรองถ้วย แล้วจึงจะยกชามหรือกาแฟขึ้นมาดื่ม จงอย่าเอาช้อนคนไปแล้วตักขึ้นมาชิมเป็นระยะ ๆ เพราะจะทำให้ผู้ร่วมโต๊ะเกิดอาการตกใจได้

บรรณานุกรม

อดุลย์ รัตนมณีเกษม. มารยาทสากล. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร : นานมี, 2531.

Dahmer, S. J. and Kahl, K. W. **The Walter and Waitress Training Manual**. 3 rd ed. New York : Van Nostrand Reinhold, 1988.

Meyer, S., S. chmid, E. and Spiihler, E. **Professional Table Service**, Translated by Holtmann, H. New York : Van Nostrand Reinhold, 1991.