



ศาสตร์และศิลป์แห่งค็อกเทล: ก้าวสู่มาตรฐานบาร์เทนเดอร์ระดับโลก

จากพื้นฐานการผสมเครื่องดื่มสู่เวทีการแข่งขันระดับสากล

หัวใจสำคัญของค็อกเทล



อุปกรณ์และเทคนิค

ความแม่นยำในการชั่งตวงและการเลือก
ใช้วิธีผสม (Stir, Shake, Build) ที่ถูกต้อง



ความสมดุลของรสชาติ

ความเข้าใจในปฏิกิริยาของรส
หวาน เปรี้ยว เค็ม ขม และความเย็น



ศิลปะการนำเสนอ

การเลือกใช้แก้วและการประดับตกแต่ง
(Garnish) ที่ยกระดับสุนทรียภาพ

อุปกรณ์คู่กายบาร์เทนเดอร์



Cocktail Shaker (เชคเกอร์)
สำหรับเขย่าส่วนผสมให้เข้ากันและเย็นจัดอย่างรวดเร็ว
(มีทั้งแบบ Boston และ Cobbler)



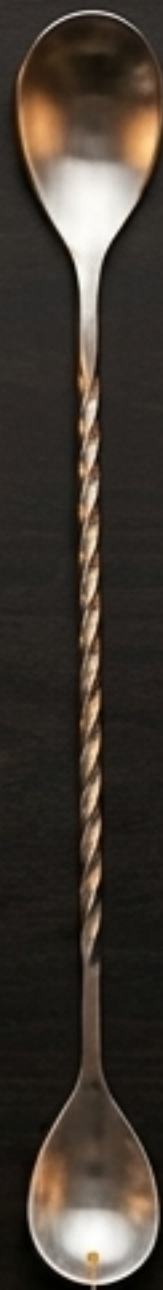
Cobbler Shaker (แก้วผสม)
สำหรับค็อกเทลที่ต้องการการ "คน"



Jigger (จิกเกอร์ / แก้วตวง)
หัวใจของความแม่นยำ
ปกติมีสองด้าน (เช่น 15ml / 30ml)



Mixing Glass (แก้วผสม)
สำหรับค็อกเทลที่ต้องการการ
"คน" (Stir) เพื่อรักษาความใส



Bar Spoon (ช้อนบาร์)
ช้อนด้ามยาวแบบมีเกลียว
สำหรับคนส่วนผสมในแก้วทรงสูง



Strainer (ที่กรอง)
ใช้กรองน้ำแข็งหรือกากผลไม้
(เช่น Hawthorne หรือ Julep)



Muddler (ไม้บด)
สำหรับบดสมุนไพรหรือผลไม้สดเพื่อ
สกัดน้ำมันหอมระเหย (เช่น ใน Mojito)



กฎแห่งความสมดุลรสชาติ



การปรับสมดุลไม่ได้แปลว่าต้องเติมน้ำตาลเสมอไป
ความขมหรือความเปรี้ยวเพียงเล็กน้อยสามารถแก้ปัญหาคืออกเผลที่หวานเกินไปได้อย่างสมบูรณ์แบบ

เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม

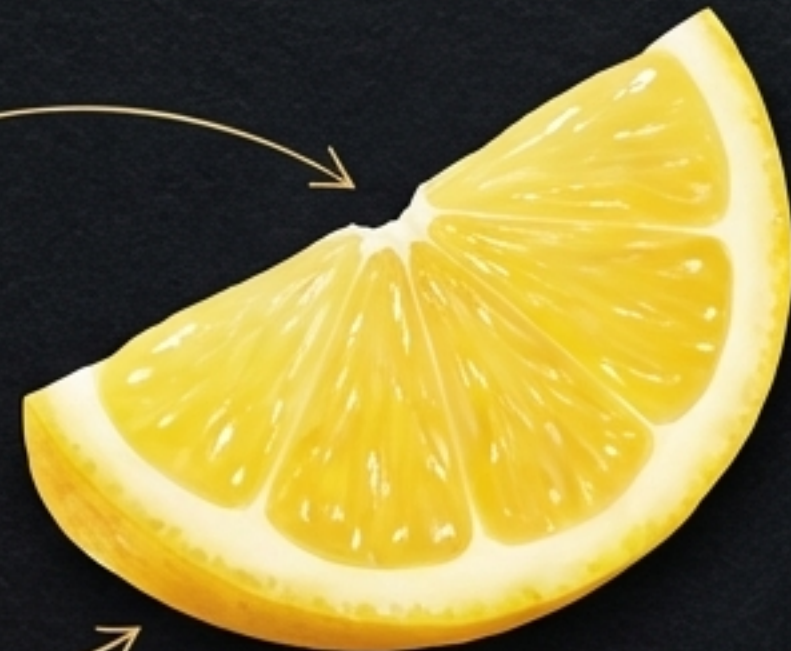
วิธีการ	อุปกรณ์หลัก	จุดประสงค์	ตัวอย่าง
ริน/เท (Build)	 แก้วสเวิร์ฟ	ผสมลงในแก้วโดยตรง ไม่เจือจางมาก	Gin Tonic, Old Fashioned
คน (Stir)	 Mixing Glass + Bar Spoon	ให้ความเย็นพอประมาณ คงความใส ไม่ให้สีและกลิ่นเปลี่ยน	Martini, Manhattan
เขย่า (Shake)	 Cocktail Shaker	สำหรับส่วนผสมที่เข้ากันยาก ให้เย็นจัด และสร้างฟองอากาศ	Margarita, Daiquiri
ปั่น (Blend)	 Electric Blender	สำหรับส่วนผสมที่เป็นผลไม้แข็ง ต้องการเนื้อสัมผัสแบบเกล็ดน้ำแข็ง (Frozen)	Frozen Margarita

ศิลปะแห่งการประดับตกแต่ง: ผลไม้ตระกูลส้ม

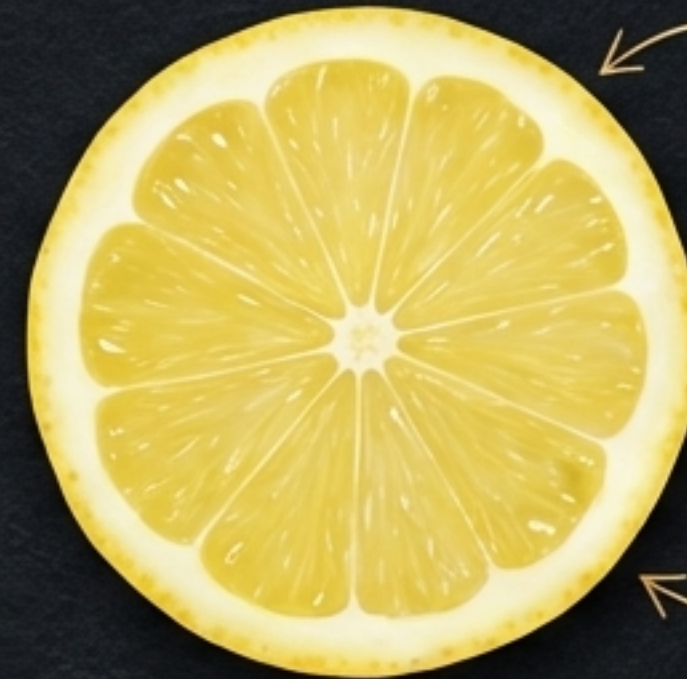
1.
Lemon Twist
(เลมอน ทวิสท์)
ตัดเฉพาะผิว บิดเพื่อ
สกัดน้ำมันหอมระเหย
ลงบนผิวหน้าเครื่องดื่ม
ให้กลิ่นหอมล้ำลึกโดยไม่
เพิ่มความเปรี้ยว



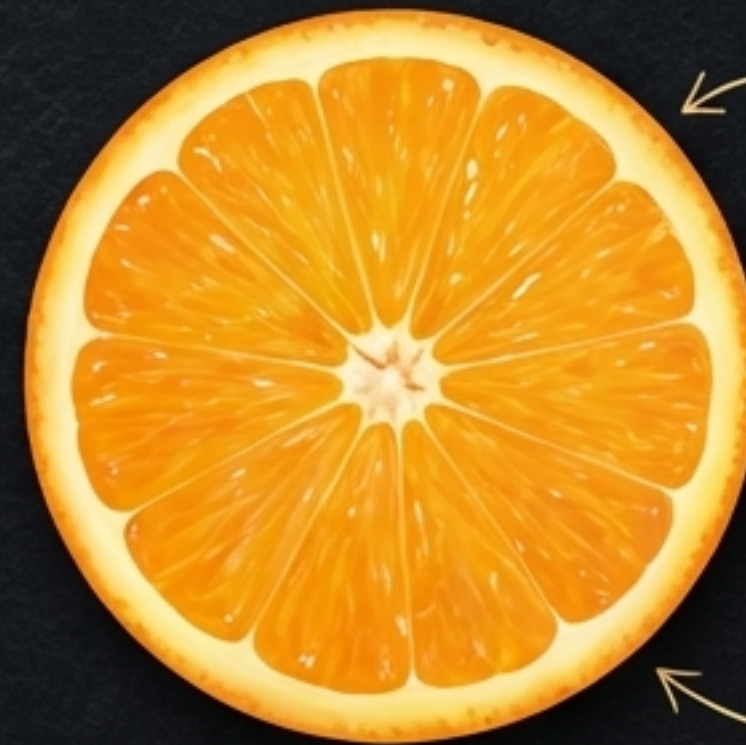
2.
Lemon Wedge
(เลมอน เวกจ์)
หั่นเป็นซีกทรงสามเหลี่ยม
สำหรับประดับและบีบน้ำ
มะนาวสดเพิ่มความสดชื่น



3.
Lemon Wheel
(เลมอน วีล)
ฝานบางเป็นแว่นกลม
เสียบที่ขอบแก้วเพื่อความ
สวยงามคลาสสิก



4.
Orange Slice
(ออเรนจ์ สไลต์)
ฝานตามขวาง
หนาประมาณ 1 นิ้ว ใช้
ประกอบกับสิ่งประดับอื่น
เพิ่มสีสันและรูปทรง



เติมเต็มรสชาติและสีสัน



ผลไม้และผักดอง (Fruits & Pickles)

หัวหอมดองในน้ำเกลือ (Cocktail Onions), ผลเชอร์รี่, มะกอก, และสับปะรดหั่นชิ้น (Pineapple Chunk)



ผักสดและสมุนไพร (Fresh Herbs & Veggies)

แท่งเซลเอรี่ (Celery Stick), แตนกวาแท่ง, และใบมินต์สด (ให้กลิ่นหอมและลดความหวาน/เปรี้ยวที่รุนแรง)



เครื่องปรุงรส (Condiments)

Tabasco (เพิ่มความเผ็ด), Worcestershire (สำหรับ Bloody Mary), และ Bitters (เปรียบเสมือนเครื่องเทศในรูปแบบน้ำ)



เครื่องเทศและบิตเตอร์ (Spices & Bitters)

ลูกจันทน์ป่น (Nutmeg), อบเชย (Cinnamon), พริกไทย, เกลือสำหรับขอบแก้ว, และการหยด Bitters เพื่อเพิ่มมิติความขม

มาตรฐานค็อกเทลระดับโลก

ทำเนียบเครื่องดื่ม 102 สูตรที่บาร์เทนเดอร์ทั่วโลกต้องรู้จัก (อัปเดตล่าสุดปี 2024)



The Unforgettables (คลาสสิกอมตะ)
สูตรดั้งเดิมที่เป็นรากฐานของวงการบาร์
(เช่น Dry Martini, Old Fashioned,
Alexander)



Contemporary Classics (คลาสสิกร่วมสมัย)
เครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมจนกลายเป็น
มาตรฐานใหม่ในยุคปัจจุบัน
(เช่น Corpse Reviver #2, Zombie)



New Era Drinks (เครื่องดื่มยุคใหม่)
นวัตกรรมและรสชาติแห่งศตวรรษที่ 21
ที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก
(เช่น Paper Plane, Espresso Martini)

เวทีประชันฝีมือ: Icelandic Cocktail Championship (ICC)

5 หมวดหมู่การแข่งกันเพื่อค้นหาตัวแทนสู่ระดับโลก

Before
Dinner
(Aperitif)

Before Dinner (Aperitif)
กระตุ้นความอยากอาหาร
เน้นรส Dry/Bitter หวานมี
ส่วนผสมหวานเกิน 1cl

Long Drink
เสิร์ฟในแก้วทรงสูง
เน้นความสดชื่น
(Refreshing) คั้นกระชาย

Sparkling

Sparkling
ต้องมี Sparkling Wine
อย่างน้อย 7cl และแอลกอฮอล์
อื่นไม่เกิน 4cl

After
Dinner

ค็อกเทลของหวาน
(Dessert Cocktail)
หรือเครื่องดื่มคูกูของหวาน

Low ABV

Low ABV
แอลกอฮอล์ไม่เกิน 8%
ตอบโจทย์ธีมคริสต์มาส

กฎเหล็กของการแข่งขัน

ข้อกำหนดสำคัญ



จำกัดแอลกอฮอล์สูงสุด 7 cl
(+ Bitters ได้ 2 dashes)



ส่วนผสมในแก้วต้องไม่เกิน 6 ชนิด
(ไม่รวม Garnish)



อนุญาตให้ใช้ส่วนผสมทำเอง
(Homemade)
แต่ต้องส่งสูตรให้กรรมการ



สูตรต้องเขียนในหน่วย cl, ml
หรือ drops เท่านั้น

ข้อห้ามเด็ดขาด



ห้ามใช้สารแต่งสีสังเคราะห์
ที่เปลี่ยนแค่รูปลักษณ์



ห้ามผสมค็อกเทลทั้งหมดเตรียม
ไว้ล่วงหน้า (No pre-mixing)



ห้ามใช้หลอดพลาสติก
(ต้องเป็นวัสดุย่อยสลายได้หรือใช้ซ้ำได้)



ห้ามเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงบนถาด
(Side garnishes)

คณะกรรมการมองหาอะไร?

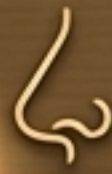
Tasting Score (คะแนนรสชาติ - 75 Points)

15/15



Appearance (15 pts):
ความเรียบร้อย สะอาด สวยงาม
และความคิดสร้างสรรค์

10/10



Aroma (10 pts):
กลิ่นหอมที่สมดุลและ
น่าดึงดูด

30/30



Taste (30 pts):
ความสมดุลของรสชาติ (หวาน/เปรี้ยว)
และความยาวนานของรสสัมผัส (Finish)

10/10



Garnish (10 pts):
ความประณีตและ
ไม่ร่วงหล่นลงในแก้ว

10/10



Category Match (10 pts):
ตรงตามโจทย์การแข่งขันหรือไม่

Technical Deductions (การหักคะแนนเทคนิค - 150 Points limit)





Setup:
ฉลากขวดไม่หันหาผู้ชม,
แก้วบิ่น, อุปกรณ์ไม่สะอาด

Pouring:
เทหก, ตวงพลาด,
ระดับน้ำในแก้วไม่เท่ากัน

Hygiene:
ใช้มือเปล่าจับหลอด/ของตกแต่ง,
เครื่องแต่งกายไม่สะอาด

บททดสอบขั้นสูง: Speed Round

 เป้าหมาย: ชง 5 ค็อกเทล
(4 คลาสสิก + 1 สูตรดั้งเดิม)

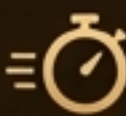
 เวลา: ภายใน 7 นาทีตรง
(หัก 1: 10 คะแนนทุกๆ 15 วินาทีที่ที่เกินเวลา)

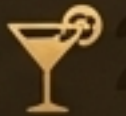
0:00


0:00


7:00 นาทีตรง

Scoring Breakdown (100 Points Total)

 **Speed (20 pts):**
ยิ่งเสร็จเร็วยิ่งได้คะแนนโบนัส
(1 คะแนนต่อ 10 วินาทีที่ทำได้น้อยกว่า 7 นาที)

 **Drink Quality (50 pts):**
รสชาติตรงตามต้นฉบับหรือไม่? สมดุลหรือไม่?
(แก้วละ 10 คะแนน)

 **Stage Performance (20 pts):**
การสื่อสารกับผู้ชม ความมั่นใจ และความบันเทิง

 **Technique & Hygiene (10 pts):**
ความสะอาดและการอธิบายแบรนด์/ส่วนผสมขณะทำงาน

รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ

เกียรติยศสูงสุดในเวที Icelandic Cocktail Championship

Icelandic National Champion

รางวัลชนะเลิศสูงสุด ตัวแทนสู่ระดับโลก

Best Classic Cocktail

ผู้เชี่ยวชาญการชงสูตรดั้งเดิมยอดเยี่ยม

Best Technical Skills

ผู้มีเทคนิคการชงที่แม่นยำและไร้ที่ติที่สุด

Most Beautiful Cocktail

รางวัลความเป็นเลิศด้านสุนทรียภาพและการตกแต่ง

Best Sensory / Knowledge Skills

ผู้ชนะการทดสอบดมกลิ่น ชิมรส และข้อเขียนทฤษฎีบาร์

Best Technical Skills

ผู้มีเทคนิคการชงที่แม่นยำและไร้ที่ติที่สุด

Speed Round Winner

เจ้าแห่งความเร็วและความกดดัน

จุดบรรจบของความสมบูรณ์แบบ

อุปกรณ์ที่ใช้ (Right Tools)

การตวงที่แม่นยำและการเลือกใช้
อุปกรณ์ที่ถูกต้อง

รสชาติที่สมดุล (Balanced Flavor)

ศิลปะการจับคู่ หวาน เปรี้ยว เค็ม ขม

เทคนิคที่แม่นยำ (Precise Technique)

Stir, Shake, หรือ Build
ตามหลักวิทยาศาสตร์ความเย็น

การตกแต่งที่งดงาม (Elegant Garnish)

การใช้ผลไม้และเครื่องเทศ
เพื่อชูรสและสวยงาม

มาตรฐานที่ถูกต้อง (Correct Standards)

การปฏิบัติตามกฎกติกาและมารยาทของบาร์เทนเดอร์ระดับโลก

ยกระดับศิลปะปะในแก้วของคุณ

การเป็นบาร์เทนเดอร์ระดับโลกไม่ได้เริ่มต้นที่เวทีการแข่งขัน
แต่เริ่มต้นที่ความใส่ใจในทุกรายละเอียดของการชงเครื่องดื่มทุกแก้ว...

จงเคารพในวัตถุดิบ ฝึกฝนเทคนิคให้แม่นยำ
และสร้างสรรค์สุนทรียภาพด้วยความหลงใหล

The Art & Science of Master Mixology.