

ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

ปูพื้นฐานสู่การเป็นบาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

รายวิชา บาร์และเครื่องดื่ม สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้สอน นางสาวนวรรณ ไหมอ่อน (ครูออยลี่)
สำหรับนักศึกษาระดับ ปวส.



จุดกำเนิดของแอลกอฮอล์: สมการแห่งการหมัก

[น้ำตาล/แป้ง] + [ยีสต์] = [แอลกอฮอล์] + [คาร์บอนไดออกไซด์] + [ความร้อน]



- แอลกอฮอล์เกิดจากกระบวนการทางธรรมชาติที่ ยีสต์ (Yeast) กิน น้ำตาล (Sugar)
- ผลลัพธ์หลักที่ได้คือ เอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl Alcohol) ซึ่งมนุษย์นำมาบริโภค
- กระบวนการนี้เรียกว่า การหมัก (Fermentation) ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด

3 ประเภทหลักของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์



สุราแช่ (Fermented)

ได้จากการหมักวัตถุดิบจนเกิดแอลกอฮอล์
ไม่ผ่านการกลั่น ดักรับไม่สูง



สุรากลั่น (Distilled)

นำสุราแช่มาให้ความร้อนเพื่อสกัดแยกน้ำออก
ทำให้แอลกอฮอล์เข้มข้นขึ้น (ดีกรีสูง)



สุราผสม (Compounded)

นำสุรากลั่นมาผสมกับน้ำตาล
กลิ่นผลไม้ สมุนไพร หรือเครื่องเทศ

สุราแช่: โลกของเบียร์



Ale (เอล)

ตำแหน่งยีสต์: ด้านบน (Top Fermenting)
อุณหภูมิ: สูง (15-21°C) / ใช้น้ำสั้น
ลักษณะ: สีเข้ม, บอด้หนัก, รสชาติแรงและซับซ้อน



Lager (ลาเกอร์)

ตำแหน่งยีสต์: ด้านล่าง (Bottom Fermenting)
อุณหภูมิ: ต่ำ (10-15°C) / ใช้น้ำนาน
ลักษณะ: สีทองใส, ก๊าซซ่าสูง, ดื่มง่ายสดชื่น

สุราแช่: ไวน์ 5 ประเภทพื้นฐาน

1. White Wine (ไวน์ขาว)
หมักเฉพาะน้ำองุ่น (แยกเปลือก)
เหมาะกับอาหารทะเล

2. Red Wine (ไวน์แดง)
หมักรวมเปลือก ฟาดด้วย
แทนนิน เหมาะกับเนื้อแดง

3. Rose Wine (ไวน์โรเซ่)
สัมผัสเปลือกองุ่นระยะสั้น
สีชมพู ต้มง่าย

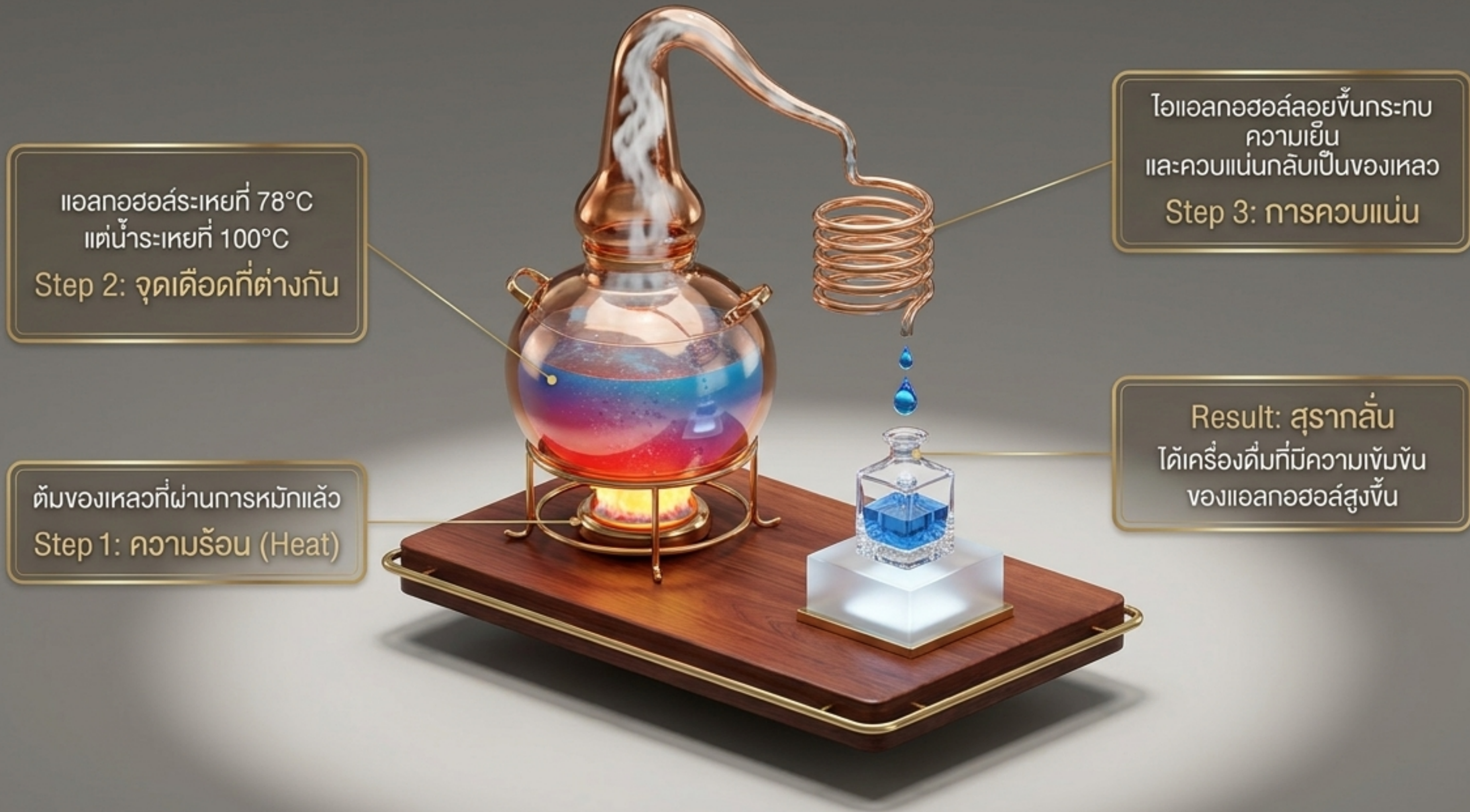
2. Red Wine (ไวน์แดง)
หมักรวมเปลือก ฟาดด้วยแทนนิน

4. Dessert Wine (ไวน์หวาน)
รสชาติหวาน นิยมเสิร์ฟคู่ของหวาน

5. Sparkling Wine (สปาร์กกิ้งไวน์)
มีฟอง CO2 เหมาะสำหรับงานเฉลิมฉลอง



ศิลปะแห่งการกลั่น (The Art of Distillation)



แอลกอฮอล์ระเหยที่ 78°C
แต่น้ำระเหยที่ 100°C
Step 2: จุดเดือดที่ต่างกัน

ต้มของเหลวที่ผ่านการหมักแล้ว
Step 1: ความร้อน (Heat)

ไอแอลกอฮอล์ลอยขึ้นกระทบ
ความเย็น
และควบแน่นกลับเป็นของเหลว
Step 3: การควบแน่น

Result: สุรากลั่น
ได้เครื่องดื่มที่มีความเข้มข้น
ของแอลกอฮอล์สูงขึ้น

สุรากลั่น: กลุ่มสีอำพัน (Brown Spirits)

สีอำพันและกลิ่นหอมซับซ้อน
เกิดจากการนำสุราไปบ่ม (Aging) ในถังไม้โอ๊คเป็นเวลานาน

Whisky (วิสกี้)

วัตถุดิบ: ธัญพืช (ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด)
เช่น Scotch Whisky, Bourbon



Brandy (บรันดี)

วัตถุดิบ: ผลไม้ (น้ำไวน์มากลั่นต่อ)
เช่น Cognac (คอนยัค)



สุรากลั่น: กลุ่มสีใส (Clear Spirits)

Gin (จิ้น)

- โดดเด่นด้วยการผสมกลิ่นหอมของ
เม็ดจูนิเปอร์ (Juniper) และสมุนไพร



Rum (รัม)

- กลั่นจากอ้อยหรือกากน้ำตาล
มีทั้งแบบสีใส สีทอง และสีดำ



Vodka (วอดก้า)

- กลั่นจากธัญพืชหรือเมล็ดพืช ไม่มีสี
ไม่มีกลิ่น นิยมใช้เป็นเบสค็อกเทล



Tequila (เตกีล่า)

- กลั่นจากต้นอากาเว่ (Agave)
กลิ่นและรสชาติเป็นเอกลักษณ์



สุราผสม: ลิเคียว และ คอร์เตียล (Compounded: Liqueurs)

[สุรากลั่น (Base Spirit)] + [ความหวาน (Sugar)] + [สีและกลิ่น (Fruits/Herbs/Coffee)]



- เป็นสุราที่มีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว
- มักใช้เป็นส่วนผสมสำคัญเพื่อเพิ่มมิติรสชาติใน ค็อกเทล
- ตัวอย่างในบาร์: Cointreau (พีวาล์ม), Kahlua (กาแฟ), Creme de Menthe (สะระแหน่)

พื้นฐานการผสมค็อกเทล (Cocktail Mixology Fundamentals)



1. Shake (การเขย่า)
เขย่าส่วนผสมกับน้ำแข็ง
ให้เย็นจัดและเข้ากันเร็ว



2. Stir (การคน)
คนเบาๆ เพื่อให้เย็นโดย
ที่เครื่องดื่มยังคงความใส



3. Build
(การเทาริน/สร้างเลเยอร์)
เทส่วนผสมลงในแก้วโดยตรง
มักสร้างชั้นสีสวย



4. Blend (การปั่น)
ปั่นกับน้ำแข็งจนเป็น
เนื้อเนียนละเอียด

การจำแนกประเภทตามกฎหมายไทย

อ้างอิงตามพระราชบัญญัติสุรา กรมสรรพสามิต แบ่งเพื่อการจัดเก็บภาษีเป็น 2 กลุ่มหลัก:



ผลกระทบและความรับผิดชอบของมืออาชีพ



Master Matrix: สรุปความเชื่อมโยงของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์





หัวใจของบาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

- ศาสตร์ (Science): เข้าใจเคมีของการหมักและการกลั่น
- ศิลป์ (Art): สร้างรสชาติ สีสัน และประสบการณ์ที่น่าประทับใจ
- จรรยาบรรณ (Ethics): เสิร์ฟด้วยความรับผิดชอบและห่วงใยในความปลอดภัย

เครื่องดื่มที่สมบูรณ์แบบ ไม่ได้มาจากแค่สูตรที่ถูกต้อง แต่มาจากความรู้และความใส่ใจของผู้ชง