

# ความรู้พื้นฐานและประวัติศาสตร์การผสมเครื่องดื่ม ศิลปะและวิทยาศาสตร์แห่งค็อกเทล

รายวิชาบาร์และเครื่องดื่ม | สาขาวิชาการโรงแรม  
วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี | ผู้สอน: นางสาวชนานาถ เต็มธนนัน  
สำหรับนักศึกษาระดับ ปวส. 1



# นิยามแรกของ "ค็อกเทล"

ตีพิมพ์ครั้งแรกในหนังสือพิมพ์  
The Balance ของสหรัฐอเมริกา  
ปี ค.ศ. 1806

โดยระบุว่าค็อกเทลคือเครื่องดื่มที่  
ประกอบด้วยองค์ประกอบ 4 ส่วน:

1. สุรา (Spirits)  
- โครงสร้างหลัก

2. น้ำตาล (Sugar)  
- ความหวานกลมกล่อม

3. น้ำหรือน้ำแข็ง  
(Water/Ice)  
- การเจือจาง  
และความเย็น

4. บิตเทอร์  
(Bitters)  
- รสขมที่สร้างมิติ  
และความซับซ้อน

# ปริศนาแห่งชื่อ 'Cocktail' มาจากไหน?



## ตำนานหางไก่

เรื่องเล่าปี 1779 ของหญิงม่าย Betsy Flanagan ที่นำ 'หางขนไก่' มาประดับ แก้วเครื่องดื่มเพื่อฉลองชัยชนะให้ทหาร



## ตำนานเจ้าหญิง

เจ้าหญิงเม็กซิกันนามว่า ซ็อกเตลา (Xoctli) ผู้เสิร์ฟเครื่องดื่มรสร้อนแรงให้แม่ทัพอเมริกัน จนเพี้ยนเสียงเป็นค็อกเทล



## ตำนานถ้วยใส่ไข่

เภสัชกร Antoine Peychaud ผสมเครื่องดื่มสมุนไพรเสิร์ฟในถ้วยใส่ไข่ภาษาฝรั่งเศส (Coquetier) ซึ่งต่อมาออกเสียงเพี้ยนเป็นค็อกเทล

# วิวัฒนาการแห่งเครื่องดื่ม



ต้นศตวรรษที่ 14

Bragget ยุคเริ่มต้นที่ฝรั่งเศส  
นิยมนำเบียร์มาผสมกับส่วนผสมอื่นๆ



ศตวรรษที่ 17

ยุคของ Punch (พื้บซ์)  
เปลี่ยนมาใช้ไวน์ผสมเครื่องดื่ม  
ดื่มในงานรื่นเริง



ค.ศ. 1775-1783

ทหารฝรั่งเศสนำวัฒนธรรมเครื่องดื่ม  
ผสมเพย์แพร่ในอเมริกาช่วงสงคราม  
ประกาศอิสรภาพ



ค.ศ. 1806

คำว่า Cocktail ถูกบันทึก  
เป็นลายลักษณ์อักษรและมีนิยาม  
ที่ชัดเจนเป็นครั้งแรก



# Jerry Thomas: บิดาแห่งบาร์เทนเดอร์

## ผู้ยกระดับวิชาชีพ

เปลี่ยนบาร์เทนเดอร์จากการเป็นแค่ "คนรินเหล้า"  
ให้กลายเป็น "ศิลปิน"

## ตำราเล่มแรกของโลก

ผู้เขียน Bartender's Guide ในปี 1862  
ซึ่งกำหนดสูตรและสัดส่วนที่ชัดเจนเป็นครั้งแรก

## ต้นตำรับ Flair Bartending

ผู้คิดค้นเมนูไฟลุก "Blue Blazer"  
สร้างความตื่นตาตื่นใจและศิลปะในการนำเสนอ

# ยุคต้องห้ามและบาร์ลับ

## บริบท:

กฎหมาย Volstead Act ห้ามผลิตและจำหน่ายสุราในอเมริกา ทำให้เกิดบาร์ลับที่เรียกว่า Speakeasies

## ตัวเร่งปฏิกิริยา:

สุราเถื่อนในยุคนั้น (เช่น Bathtub Gin หรือ Rotgut) มีรสชาติแย่มากและรุนแรงมาก

## วิวัฒนาการ:

บาร์เทนเดอร์จึงต้องใช้น้ำผลไม้ น้ำผึ้ง โซดา และไซรัป มาผสมเพื่อ “กลบรสชาติ” ที่เลวร้าย ซึ่งกลายเป็นจุดกำเนิดของ การพัฒนาสูตรค็อกเทลให้มีความซับซ้อนและดื่มง่ายขึ้น



# วัฒนธรรมทิกกี

## จุดกำเนิด:

เกิดขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เมื่อทหารอเมริกันนำกลิ่นอายและเรื่องราวจากหมู่เกาะแปซิฟิกใต้กลับมา

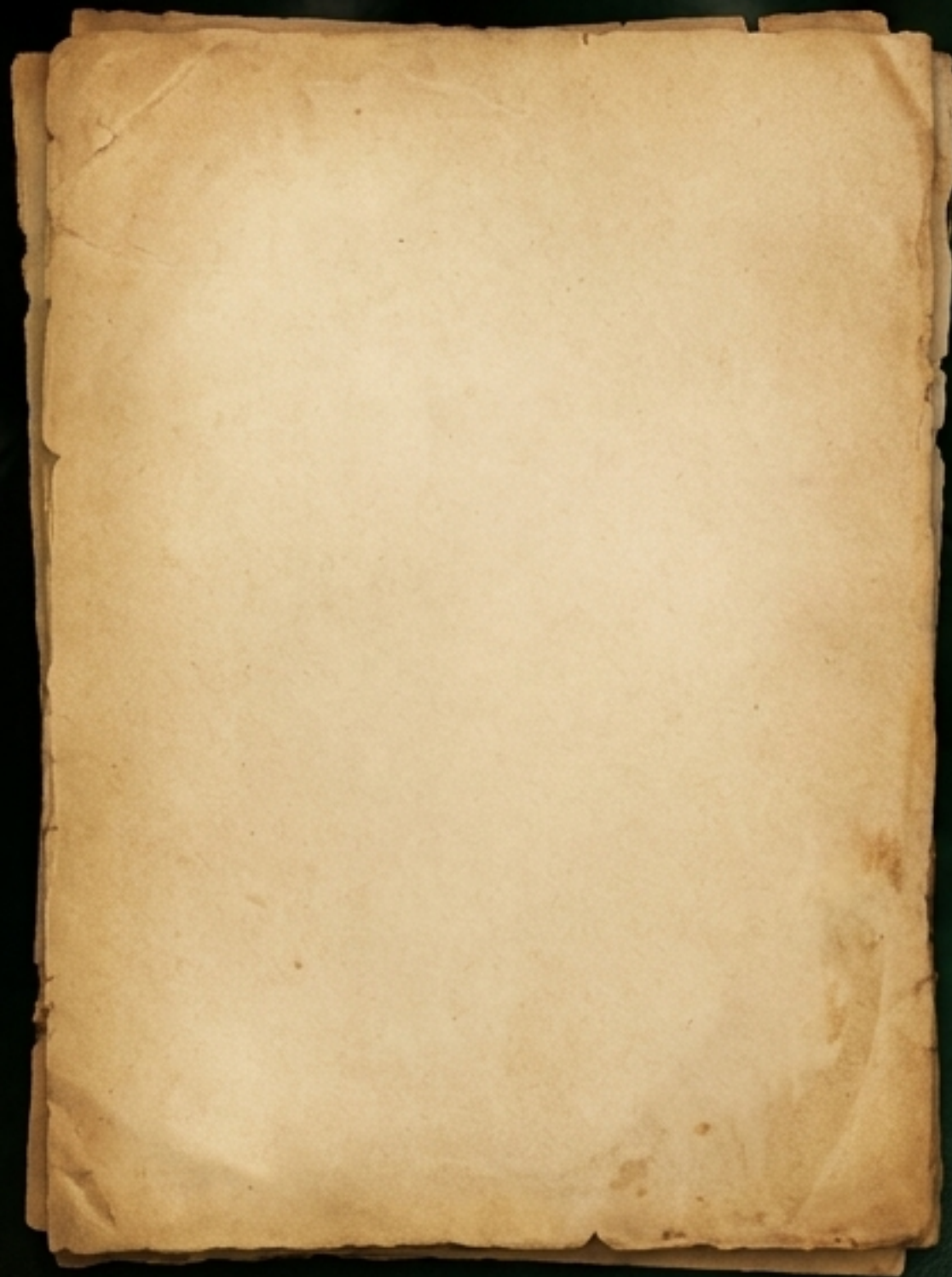
## ผู้บุกเบิก:

Donn Beach (Don the Beachcomber) และ Victor Bergeron (Trader Vic) ผู้ริเริ่มบาร์สไตล์เกาะทรอปิคอล

## มรดกตกทอด:

การผสมผสานเหล้ารัม น้ำผลไม้รสเปรี้ยวอมหวาน และเครื่องเทศ เสิร์ฟในแก้วเซรามิกรูปแกะสลัก สร้างเมนูระดับตำนานอย่าง Mai Tai และ Zombie

# โครงสร้างของค็อกเทล



## Garnish (ของตกแต่ง)

ดึงดูดสายตาและเพิ่มความสวยงาม  
(เช่น เปลือกส้ม, ใบสะระแหน่)



## Mixer (ตัวทำละลาย)

เพิ่มปริมาณ ลดความแรง และสร้างเนื้อสัมผัส  
(เช่น น้ำผลไม้, โซดา)



## Modifier (ส่วนผสมรอง/ตัวปรับรสชาติ)

สร้างความสมดุลระหว่างความหวานและความเปรี้ยว  
(เช่น โซรัป, น้ำมะนาว, เหล้าหวาน)



## Base (สุราหลัก)

สร้างคาแรคเตอร์และโครงสร้างหลักของเครื่องดื่ม  
(เช่น วอดก้า, จิน, รัม)



# 6 สุรากลั่นพื้นฐาน



**Vodka (วอดก้า)**  
รสชาติเป็นกลาง ไร้กลิ่น สีใส  
เหมาะสำหรับผสมกับทุกสิ่ง



**Gin (จิ้น)**  
โดดเด่นด้วยกลิ่นสมุนไพร  
และผลจูนิเปอร์เบอร์รี่



**Rum (รัม)**  
กลั่นจากอ้อย ให้รสชาติหอมหวาน  
เหมาะกับการดื่มแบบร้อน



**Tequila (เตกีลา)**  
กลั่นจากพืชอากาเว่  
มีกลิ่นอายของธรรมชาติและเฮร์เซโท



**Whiskey (วิสกี้)**  
หมักจากธัญพืชและบ่มในถังไม้โอ๊ค  
ให้ความอบอุ่นและกลิ่นควัน



**Brandy (บรันดี)**  
กลั่นจากองุ่นหรือผลไม้  
ให้ความหอมหวานและหรูหรา



# อุปกรณ์คู่มือบาร์เทนเดอร์

## Shaker (กระบอกเชก)

อุปกรณ์หลักสำหรับผสมเครื่องดื่มให้เข้ากันและเย็นตัวอย่างรวดเร็ว

## Jigger (ถ้วยตวง)

อาวุธสำคัญที่สุดสำหรับควบคุมสัดส่วนให้แม่นยำและคงที่

## Bar Spoon (ช้อนบาร์)

ด้ามยาวและบิวดเกลียว ออกแบบมาเพื่อลดแรงเสียดทานเวลาคน (Stir)

## Muddler (ไม้บด)

ใช้บดสมุนไพร ผลไม้ หรือน้ำตาลเพื่อสกัดกลิ่นและน้ำมันหอมระเหย

## Strainer (ที่กรอง)

ใช้กรองน้ำแข็งและเนื้อผลไม้ออกจากเครื่องดื่มที่ผสมเสร็จแล้ว



# วิทยาศาสตร์แห่งน้ำแข็ง

น้ำแข็งไม่ใช่แค่ทำให้เย็น แต่ทำหน้าที่ควบคุมการเจือจาง (Dilution)



## น้ำแข็งก้อนเล็ก

เย็นเร็ว เจือจางปานกลาง  
เหมาะสำหรับค็อกเทลทั่วไปหรือทิกิ

## น้ำแข็งก้อนกลมใหญ่

ละลายช้ามาก เจือจางน้อยที่สุด  
เหมาะสำหรับเครื่องดื่มที่เน้นรสชาติสุราล้วนๆ

## น้ำแข็งบด

เย็นไวที่สุด เจือจางเร็ว สร้างเนื้อสัมผัสแบบเกล็ดหิมะ  
เหมาะสำหรับ Mojito หรือเครื่องดื่มรสเข้มข้น

# เทคนิคหลัก: เขย่า หรือ คน?



## การเขย่า (Shake)

เมื่อไหร่ที่ต้องใช้? เมื่อสูตรมีส่วนผสมของ  
น้ำผลไม้สด, ครีม, นม หรือ ไข่ขาว

ผลลัพธ์ที่ได้: สร้างฟองอากาศ (Aeration) ทำให้น้ำและน้ำมันเข้ากัน  
สีของเครื่องดื่มจะขุ่นขึ้น และได้เนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุน



## การคน (Stir)

เมื่อไหร่ที่ต้องใช้? เมื่อสูตรมีเฉพาะสุราล้วนๆ  
หรือสุราผสมโซร์ป (เช่น Martini, Old Fashioned)

ผลลัพธ์ที่ได้: คงความใสกระจ่างของเครื่องดื่ม  
ไม่สร้างฟองอากาศ ได้เนื้อสัมผัสที่เนียนเรียบและเย็นจัด

# เทคนิคหลัก: การรินผสมในแก้ว

## ความหมาย:

การเทส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วที่จะใช้เสิร์ฟโดยตรง โดยไม่ต้องผ่านอุปกรณ์ผสมอื่นๆ

## เหมาะสำหรับ:

เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของ โซดา หรือเครื่องดื่มอัดลม (เช่น Gin & Tonic) และเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมน้อยชิ้นและเรียบง่าย

## ข้อดี:

ช่วยรักษาก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (ความซ่า) ไว้ได้ดีที่สุด และประหยัดเวลาในการเตรียม



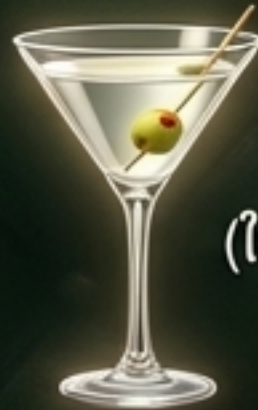
# 8 คลาสสิกค็อกเทลที่บาร์เทนเดอร์ต้องรู้จัก

## Whiskey Base



**Old Fashioned**  
(เข้มข้น สุขุม คุดัน)

## Gin / Vodka Base



**Martini**  
(ใสระจ่าง หรุหรธา)



**Moscow Mule**  
(วอดก้าและจินเจอร์เบียร์  
เสิร์ฟในแก้วทองแดง)



**Bloody Mary**  
(วอดก้า น้ำมะเขือเทศ  
และเครื่องเทศ)

## Tequila Base



**Margarita**  
(เปรี้ยวอมหวาน  
หอมแก้วเคลือบเกลือ)

## Rum Base



**Daiquiri**  
(รัม มะนาว โซร์ป  
เรียบง่ายแต่คลาสสิก)



**Mojito**  
(สดชื่นด้วยใบมินต์และโซดา)



**Piña Colada**  
(หอมหวานสไตล์ทรอปิคอล  
ด้วยมะพร้าวและสีบประด)

# ศิลปะที่ดื่มได้ วิทยาศาสตร์ที่สัมผัสได้

## อดีต:

คือประวัติศาสตร์และ  
เรื่องราวที่ถูกบรรจุไว้  
ในทุกหยดของสุรา

## วิทยาศาสตร์:

คือความแม่นยำของสัดส่วน  
อุณหภูมิ  
และการละลายของน้ำแข็ง

## ศิลปะ

คือการส่งมอบประสบการณ์  
และการบริการที่ยอดเยี่ยม  
ที่สุดให้กับแขกของคุณ

ในฐานะนักศึกษาด้านการโรงแรม จงภูมิใจในวิชาชีพ  
และสร้างสรรค์เรื่องราวของคุณเองผ่านแก้วเครื่องดื่มในมือ