

สวัสดีจ้าเด็กๆ เทคนิคสารภี!
คลาสนี้ครูแพมมีจะพาไปลุยบาร์กัน
พร้อมยัง?

อุปกรณ์ทำ Cocktail ฉบับปูพื้นฐาน!

จัดเต็มสำหรับแก๊งการโรงแรม
ปวส.1 วิทยาลัยเทคนิคสารภี

หัวใจสำคัญของ บาร์เทนเดอร์

อุปกรณ์ที่ดีคือหัวใจสำคัญ!
ก่อนจะไปโชว์ลีลาการชง
เราต้องรู้ก่อนว่า “อาวุธคู่กาย”
ของบาร์เทนเดอร์แต่ละชิ้นมีหน้าที่อะไร

จะทำค็อกเทลให้อร่อยและเป๊ะ
อุปกรณ์ต้องพร้อมนะจ๊ะ
มาทำความรู้จักไอเทมลับกันเลย!



1. แก้งเตรียม & ตวง
(Prep & Measure)



2. แก้งบด & ผสม
(Muddle & Mix)



3. แก้งกรอง & เปิด
(Strain & Open)

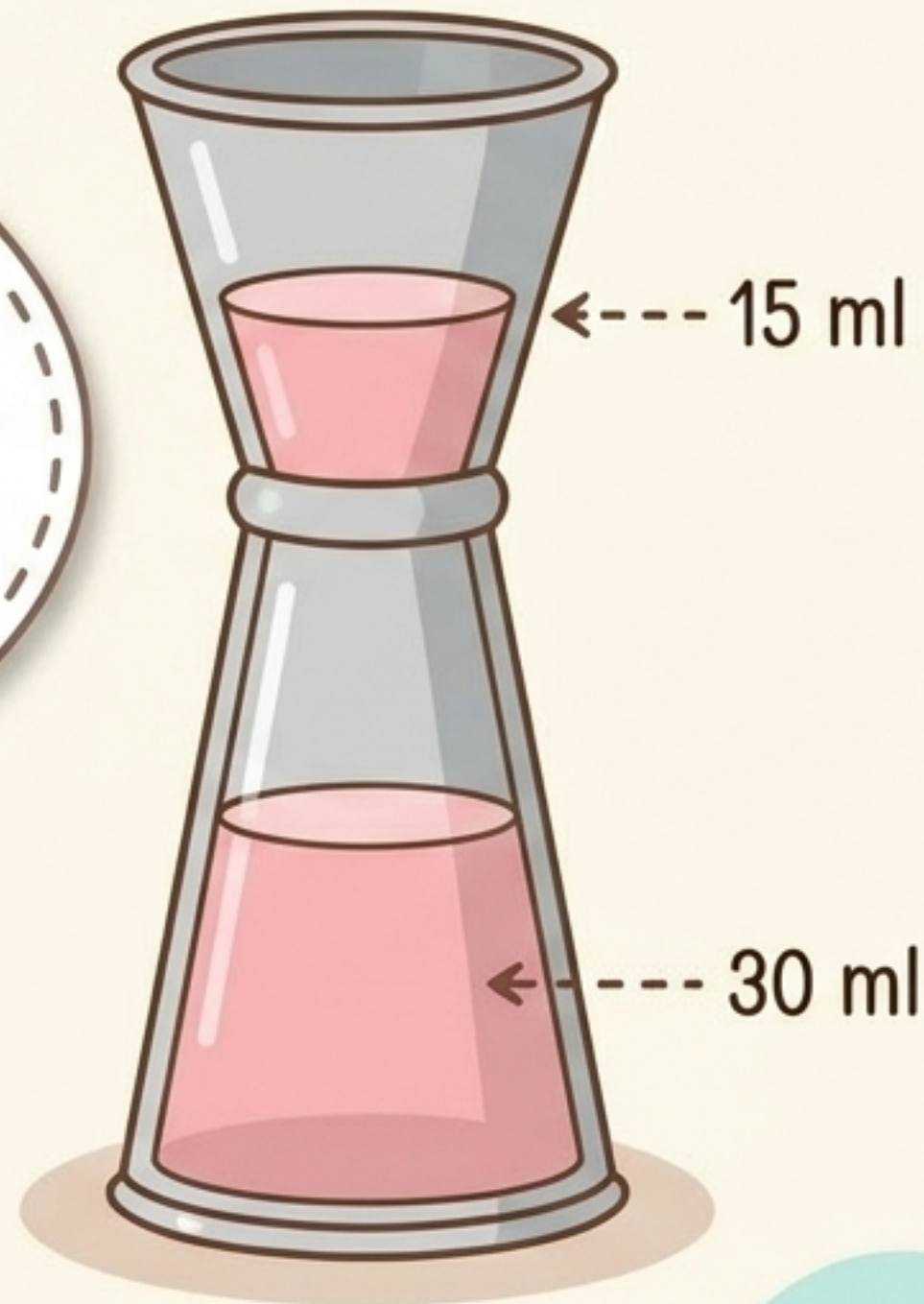


จำที่ละชิ้นมันยาก!
ครูสรุปมาให้ 3 หมวด
จำง่ายๆ ตามสเต็มป์
การทำงานจริงเลยจ้ะ!



Jigger (จิกเกอร์) ถ้วยตวงคู่ใจ!

สูตรจะเป๊ะไม่เพี้ยน
ก็อยู่ที่เจ้าจิกเกอร์นี้แหละ
ห้ามกะปริมาณเอาเอง
เด็ดขาดนะลูก!



ใช้ตวงวัตถุดิบของเหลว
ขนาดมาตรฐานมักมี 2 ฝั่ง
(15/30 ml, 30/45 ml,
30/60 ml)



มีด & ที่คั้นน้ำผลไม้ (Knife & Juicer)



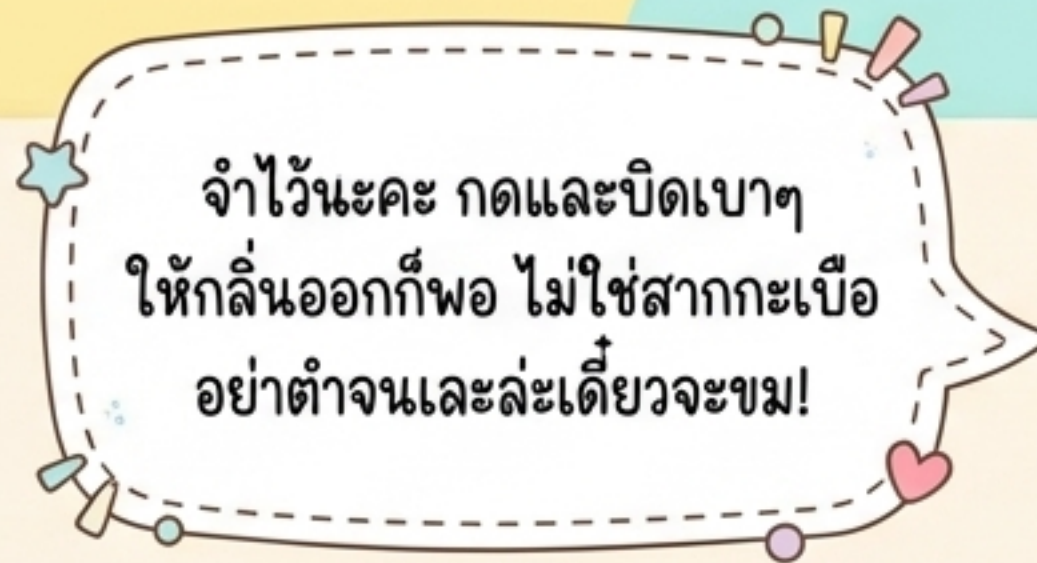
มีด: สำหรับหั่นผลไม้ตากแห้งแล้ว

ค็อกเทลที่ดีควรใช้น้ำผลไม้คั้นสดนะจ๊ะ เตรียมหั่นเตรียมคั้นไว้ให้พร้อมเลย!



Juicer: คั้นน้ำผลไม้สดๆ เพื่อรสชาติที่ดีเยี่ยม





จำไว้ นะคะ กดและบิดเบาๆ
ให้กลิ่นออกก็พอ ไม่ใช่สากกะเบือ
อย่าตำจนละเอียดเลยจะขม!



Muddle (ไม้บดค็อกเทล)

บดวัตถุดิบเบาๆ เพื่อเรียก 'กลิ่น'
และน้ำมันหอมระเหยให้ออกมา
มากกว่าการใส่ลงแก้วเฉยๆ



Shaker (เชคเกอร์)
ไอเทมที่ขาดไม่ได้!



อุปกรณ์ในมือครูนี้แหละจ้า!
จับกระบอกให้แน่นแล้ว
เชคให้สนุกไปเลย!

ภาชนะหลักสำหรับผสมส่วนผสม
ของเหลวให้เข้ากันด้วยการ 'เขย่า'
ช่วยให้เครื่องดื่มเย็นจัดอย่างรวดเร็ว

Mixing Glass & Bar Spoon

Mixing Glass:
แก้วผสมกันหนา มีน้ำหนัก
เวลาคนแก้วจะไม่ส่าย



Bar Spoon:
ช้อนด้ามเกลียว ใช้คนเครื่องดื่ม
ปลายช้อนมีหลายแบบให้เลือกใช้

ถ้าสูตรไหนต้องการความใส
เราจะไม่เซค
แต่จะใช้ 2 ชั้นนี้ทำงานคู่กัน
'คน' เบาๆ แทนนะ

Kru Pammy

หน้าตาเหมือนสปริงแบบนี้
มีไว้สกัดกั้นน้ำแข็งก่อนยกขึ้น
ไม่ให้หลุดร่วงลงแก้วนะจ๊ะ

Hawthorne Strainer (ที่กรองน้ำแข็ง)

อุปกรณ์กรองน้ำแข็งก้อนใหญ่
มักใช้คู่กับ Boston Shaker

*Note: ถ้าใช้ Cobbler Shaker
ไม่ต้องใช้ตัวนี้ เพราะมีที่กรองในตัว*



Fine Mesh Strainer (กระชอนกรองละเอียด)

ใช้กรองเศษน้ำแข็งเล็กๆ
หรือเศษผลไม้ที่ไม่จำเป็น
เพื่อให้เครื่องดื่มเนียนกริบ
ไร้สิ่งสะดุดคอ

Double Straining

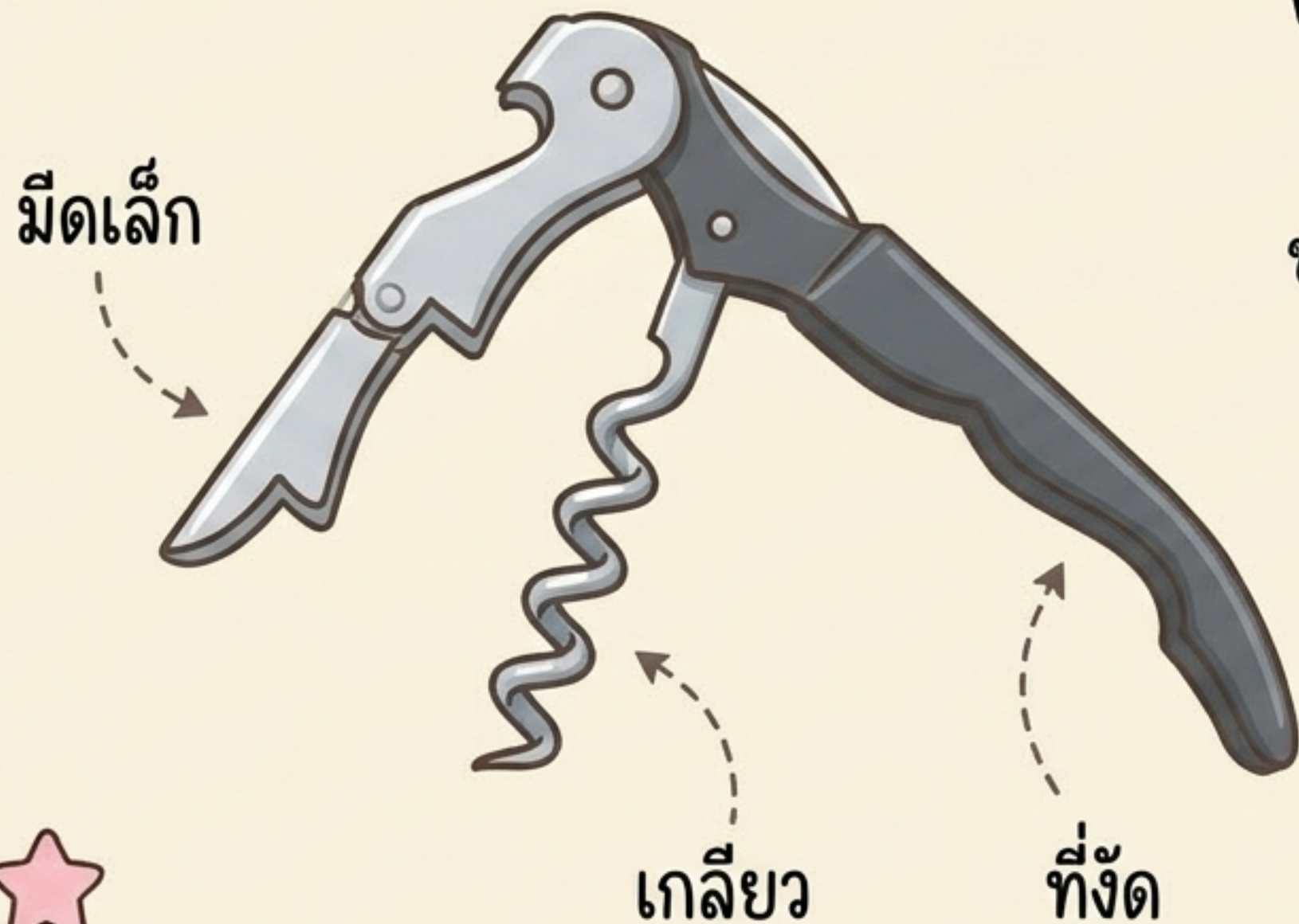


ถ้าอยากได้ค็อกเทลเนื้อเนียนๆ ดูแพง
ต้องใช้เทคนิค Double Strain
กรองสองชั้นไปเลยลูก!



Wine Key (ที่เปิดขวดไวน์)

ไอเทมสารพัดประโยชน์
ขาดไม่ได้สำหรับเปิดขวดไวน์ในงานบริการ



ชาวการโรงแรมเทคนิคสารภีต้อง
เปิดไวน์ให้เป็นและสง่างามนะจ๊ะ
อุปกรณ์นี้พกติดตัวไว้เลย!



Comparison Matrix

SHAKE (เขย่า)



อุปกรณ์ต่างกัน เทคนิคก็ต่างกัน!
เลือกใช้ให้ถูกกับเครื่องดื่มประเภทนั้นจะ

- เหมาะสำหรับส่วนผสมที่เข้ากันยาก (น้ำผลไม้, ไซรัป, นม)
- ผลลัพธ์: เย็นจัด มีฟองอากาศ

STIR (คน)



- เหมาะสำหรับส่วนผสมที่เป็นแอลกอฮอล์ล้วน
- ผลลัพธ์: ใส เคลียร์ ไม่เสียรสชาติ



Master Cheat Sheet

1. Prep & Measure



Jigger (จิกเกอร์)



Knife (มีด)



Juicer (ที่คั้น)

หน้าสำคัญ! แคลปจ้อเซฟเก็บไว้เลยจ้า
ใครจำหน่ายที่ของทั้ง 10 ชิ้นนี้ได้หมด
ครูให้คะแนนเต็ม!

2. Muddle & Mix



Shaker (เชคเกอร์)



Mixing Glass
(แก้วผสม)



Bar Spoon
(ช้อนบาร์)



Muddler (ไม้บด)

3. Strain & Open



Hawthorne
(ที่กรองสปริง)



Fine Mesh
(กระชอนละเอียด)



Wine Key
(ที่เปิดไวน์)

เตรียมตัวลงบาร์จริง!

เจอกันในคลาสปฏิบัตินะคะเด็กๆ
เทคนิคสารที่ทุกคน
ครูแพมมีรอชิมฝีมืออยู่จ้า! ลู้ๆ!

รู้จักอาวุธครบมือแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือการลงมือปฏิบัติ
ขอให้นักเรียน ปวส.1 ทุกคนสนุกกับการเรียนวิชาการผสมเครื่องดื่ม!