

ใบความรู้ เรื่อง ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารว่าง
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ครบเครื่องเรื่องอาหารว่าง
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารว่าง
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๒๑๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

สภาพสังคมในปัจจุบันนี้มนุษย์เราใช้เวลาว่างในวันหนึ่งๆ อยู่นอกบ้านเพื่อทำกิจกรรมต่างๆ มากขึ้น กิจกรรมการกินอันเป็นกิจกรรมหลักอันหนึ่งของมนุษย์ซึ่งเคยเป็นกิจกรรมที่ทำภายในบ้าน ก็ได้ย้ายสถานที่ออกไปอยู่นอกบ้านด้วย เวลาที่จะใช้ในการประกอบอาหารด้วยตนเองในครัวเรือนก็มีแนวโน้มที่ลดลง ในขณะที่เดียวกันการจัดเลี้ยงอาหารว่างได้รับความนิยมใช้ในงานต่างๆ มากมายไม่ว่าจะเป็นการสัมมนา การอบรม การเลี้ยงฉลอง ดังนั้นนอกเหนือจากการจัดอาหารว่างในครอบครัว อาหารว่างจึงสามารถนำไปจัดบริการอาหารแบบธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้

รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารว่าง

๑. การเลี้ยงแบบไทย – อาหารและอุปกรณ์ทุกชนิดวางไว้บนโต๊ะเสร็จ ทุกคนรับประทานพร้อมกัน ผู้รับประทานเลือกรับประทานตามใจชอบ ไม่มีคนเดินเสิร์ฟ ผู้รับประทานตักหรือหยิบอาหารบนโต๊ะด้วยตนเอง เมื่อรับประทานอาหารเสร็จก็จะเสิร์ฟน้ำให้ จนกว่าผู้รับประทานจะลุกขึ้นจึงจะเก็บโต๊ะ



ที่มา : <https://guide.michelin.com/th/th/article/dining-in/recipe-khao-chae-and-chill>

๒. การเลี้ยงแบบจีน - การเลี้ยงอาหารว่างแบบจีนง่ายๆ สะดวกและไม่มีพิธีอะไรมาก จะมีน้ำชาเพื่อดื่มแก้เลี่ยน อาหารคาวจะเป็นพวกขนมจีบต่างๆ เสิร์ฟพร้อมๆ



ที่มา : <https://id.lovepik.com/image-๓๘๐๑๖๖๓๕๘>

๓. การเลี้ยงแบบฝรั่ง - การเลี้ยงแบบนี้เป็นแบบสากลนิยมทั่วไป ซึ่งได้รับอิทธิพลจากประเทศอังกฤษซึ่งนิยมจัดเลี้ยงอาหารว่างในช่วงบ่าย การรับประทานอาหารไม่มีกฎเกณฑ์มาก รายการอาหารก็เปลี่ยนแปลงได้ตามใจชอบที่นักรับประทานจัดไว้มีโต๊ะและเก้าอี้ อาจจัดเป็นกลุ่มเล็กๆประมาณ ๔ คน



ที่มา : <https://www.sirichaicatering.com/services/cocktail/>



ที่มา : <https://www.centerwedding.com/bangkok/catering/๑๘๓๓๓๒๙/>

สีที่กระตุ้นความอยากอาหาร

สีแดง



ที่มา : <https://www.istockphoto.com/th>

สีแดง - ปกติสีแดงจะส่งผลกับอารมณ์ให้ความรู้สึกร้อน ตื่นตัว กระตุ้นความอยากอาหารเพราะทำให้สมองเข้าใจว่าอาหารมีรสชาติที่น่าลิ้มลอง

สีเขียว



ที่มา : <https://mgronline.com/goodhealth/detail/๙๖๒๐๐๐๐๐๑๙๕๙๒>

สีเขียว - ทำให้รู้สึกว่าได้มาจากธรรมชาติ อุดมไปด้วยสารอาหารที่จำเป็น และปลอดสารพิษ สีเขียวจึงเป็นอีกสีหนึ่งที่ทำให้เราคิดว่าอาหารน่ารับประทาน

สีเหลือง



ที่มา : <https://www.serenehospitalthailand.com>

สีเหลือง - เป็นสีที่ให้อารมณ์ความสดใสร่าเริง สัมพันธ์กับอารมณ์ความสุข ถ้าเรามีความสุขเราก็จะกินอาหารได้มากขึ้น เปรียบเทียบไข่แดงกับไข่ขาว หรือมันฝรั่งทอดสีเหลืองเข้มกับแผ่นสีซีด อาหารที่มีสีเหลืองเข้มนั้นจะน่ารับประทานมากกว่าเสมอ นี่จึงเป็นที่มาของดอกไม้สีเหลืองบนโต๊ะของร้านอาหาร

สีส้ม



ที่มา : <https://thai.glefruit.com/Hot-selling>

สีส้ม - จะให้ความรู้สึกอบอุ่น สดชื่น กระฉับกระเฉง แถมยังส่งผลในด้านอาหารให้มีความรู้สึกว่าอาหารอร่อย มีประโยชน์ เพราะในธรรมชาติมีผักและผลไม้หลายชนิดที่มีสีส้ม เช่น ส้ม แครอท

สีขาว



ที่มา : <https://www.istockphoto.com>

สีขาว - สีที่ดูบริสุทธิ์ อ่อนโยน เป็นสีที่ทำให้รู้สึกปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดต่อร่างกาย

สีม่วง



ที่มา : <https://www.reddit.com/r/macarons/comments/>

สีม่วง - ไม่ควรเป็นสีม่วงที่มีความเข้มมาก เพราะอาจจะทำให้ความอยากอาหารลดลง ในธรรมชาตินั้นพบได้น้อย นอกจากผลไม้และผักบางชนิด เช่น มะเขือม่วง เผือก ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่

ตัวอย่างการจัดตกแต่งชุดอาหารว่าง



ที่มา : <https://images.app.goo.gl/N๖Axsstd๙VmAg๒๗M๗>



ที่มา : <https://images.app.goo.gl/๖KRFGmXEwJmDnspT๗>