

มารยาทในการรับประทานอาหารและธรรมเนียมปฏิบัติ



มารยาทในการรับประทานอาหารและธรรมเนียมปฏิบัติ

มารยาทในการร่วมงานเลี้ยงแบบตะวันตก

การเชิญแขกมารับประทานอาหารเป็นประเพณีที่มีอยู่ในเกือบทุกอารยธรรม นอกจากจะเป็นการแสดงออกถึงความมีอัธยาศัยไมตรีแล้ว ยังถือว่าเป็นการให้เกียรติแก่แขกผู้รับเชิญด้วย มารยาทในการรับประทานอาหารที่ถือเป็นมาตรฐานสากลมีที่มาจากประเทศยุโรป และเป็นที่ยอมรับมาปฏิบัติกันทั่วไปในอารยประเทศ และถือว่าเป็นเรื่องละเอียดอ่อนประณีตที่เราทุกคนต้องเรียนรู้ เพื่อที่จะได้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องไม่ผิดพลาด ไม่ต้องไปนั่งระมัดระวังจนตัวเกร็งจนไม่รู้ว่าจะรับประทานอาหารที่รับประทานไปนั้นอร่อยหรือไม่ หรือมีความรู้สึกว่าจะต้องไปนั่งทนทุกข์ทรมานภาวนาว่าเมื่อใดงานเลี้ยงจะเลิกเสียที่ มารยาททั้งปวงนั้นต้องอาศัยการเรียนรู้และฝึกฝนอยู่บ่อยๆ จนเกิดความเคยชินและไม่รู้สึกเคอะเขิน ด้วยเหตุว่ามารยาททั้งปวงเกิดขึ้นมาจากเหตุผลและถือปฏิบัติต่อกันมาเพื่อความสวยงามเรียบร้อย ทั้งนี้ แม้ว่าในปัจจุบันกฎหรือระเบียบและมารยาทโบราณรวมทั้งความหรรษาฟุ้งเฟ้อได้ถูกละทิ้งลงไปมากแล้ว แต่ยังคงมีมารยาทที่จำเป็นเหลืออยู่ให้ต้องปฏิบัติตามอีกมากมาย การไปร่วมงานเลี้ยงนั้น วิธีที่ดีที่สุดคือ หมั่นสังเกตคนอื่นรอบๆ ตัวเรา และคอยสังเกตตนเองอยู่เสมอว่า ตัวเราทำอะไรผิด ผิดแตกต่างจากคนอื่นหรือเปล่า ทั้งนี้ เพื่อเราจะได้ไม่กลายเป็นตัวตลกไปโดยไม่รู้ตัว การเลี้ยงรับรองมีอยู่หลายประเภทหลายรูปแบบ แต่ทุกงานมีจุดมุ่งหมายเหมือนกัน คือ ให้ความสุขสำราญแก่แขก ต่างฝ่ายต่างจะได้รับเกียรติจากกันและกัน แต่การเลี้ยงของชาวต่างประเทศมีวัตถุประสงค์ที่ต่างกันอยู่ตามลำดับความสำคัญ แบบพิธีและความเหมาะสมแก่สถานการณ์และโอกาส ในบรรดางานเลี้ยงรับรองทั้งหลายนั้น งานเลี้ยงอาหารค่ำเป็นงานที่มีความสำคัญ ประณีตและถือเป็นเกียรติสูงสุดสำหรับผู้รับเชิญเป็นแขก การเลี้ยงอาหารค่ำแบบนั่งโต๊ะ (Seating Dinner) การเลี้ยงอาหารค่ำแบบนั่งโต๊ะเป็นงานที่ถือว่าให้เกียรติและแสดงอัธยาศัยที่น่าพึงพอใจมากที่สุด เพราะเจ้าภาพมีโอกาส ให้ความสุขแก่แขกของตนได้มากมายหลายวิธีภายในระยะเวลาที่ยาวนานกว่าการเลี้ยงด้วยวิธีอื่น แขกที่มาร่วมงานก็ได้สนทนาปราศรัยได้อย่างเต็มที่ไม่ต้องรีบร้อน ไม่ต้องกังวลว่าจะต้องรีบไปงานอื่นอีก งานเลี้ยงอาหารค่ำอาจจัดได้เป็นงานเลี้ยงแบบพิธี (formal) และไม่เป็นแบบพิธี (informal) เจ้าภาพอาจมีคนเดียวหรือเป็นคู่ อาหารและการบริการอาจแตกต่างกันไปสำหรับงานแต่ละงาน แต่จะมีมาตรฐานที่จะต้องปฏิบัติไม่มากไม่น้อยกว่ากันเท่าใดนัก ถือได้ว่าเป็นการเลี้ยงรับรองที่มีวิธีการ อุปกรณ์แบบพิธีและมารยาทสูงกว่าการเลี้ยงรับรองแบบอื่นๆ ทั้งหมด

สิ่งสำคัญที่จำเป็นต้องทราบสำหรับการจัดเลี้ยงและการไปในงานเลี้ยงอาหารค่ำมีดังนี้

เวลา (Timing) ปกติ อาหารค่ำจะเริ่มเข้านั่งโต๊ะระหว่างเวลา 20.00 - 21.00 น. บัตรเชิญจะระบุเวลาที่แขกจะต้องมาถึงงานราวครึ่งชั่วโมงล่วงหน้า เช่น ระบุว่า เวลา 20.00 น. สำหรับการเลี้ยงจะเริ่มเข้านั่งโต๊ะเวลา 20.30 น. ซึ่งมีความหมายเหมือนกันคือ ให้แขกไปถึงงานเวลา 20.00 น.เพื่อการเข้านั่งโต๊ะ เวลา 20.30 น. แขกอาจมาช้ากว่าเวลานั้นได้ราว 15-20 นาที แต่ถ้าระบุเวลาเริ่มเข้านั่งโต๊ะไว้ชัดเจนแล้วแขกควรมาถึงงานอย่างช้าที่สุด 10 นาทีก่อนเวลานั่งโต๊ะ แต่หากแขกมาถึงงานก่อนเวลาที่ระบุไว้ (ตามตัวอย่างคือ 20.00 น.) ถือเป็นกรไม่ถูกต้อง แต่ถ้ามาถึงงานช้ากว่าเวลาที่เข้านั่งโต๊ะถือว่าเป็นการทำผิด เพราะจะก่อความยุ่งยากมากมายให้แก่ทุกฝ่ายในงาน ทางที่ดีแล้วหากมาช้ามากจนเขาเริ่มรับประทานอาหารจานแรกแล้ว โดยไม่ได้บอกกล่าวถึงเหตุของความล่าช้านั้นก็ไม่ควรเข้ามาในงานเสียเลย

จำนวนแขก (Numbers of guest) จำนวนแขกขึ้นอยู่กับความประสงค์ของเจ้าภาพ และขนาดของสถานที่ที่จัดงาน การเลือกแขกที่มาร่วมงานเป็นเรื่องสำคัญ จำนวนแขกและลักษณะของแขกที่เลือกสรรมาอย่างดีย่อมจะทำให้แขกทุกคนมีคู่สนทนาที่เหมาะสมและถูกใจกันได้ ถ้ามีผู้ร่วมโต๊ะไม่เกิน 6 คน เจ้าภาพควรนั่งหัวโต๊ะ หากเกินกว่า 6 คน เจ้าภาพควรนั่งกลางโต๊ะ งานเลี้ยงที่เป็นแบบพิธีต้องมีผู้ร่วมโต๊ะไม่น้อยกว่า 16 คน ซึ่งเป็นมาตรฐานน้อยที่สุดสำหรับการจัดงาน

การเชิญ (Invitations) การเชิญสำหรับงานเลี้ยงอาหารค่ำอาจทำเป็นหนังสือเชิญ ส่งบัตรเชิญหรือโทรศัพท์ ถ้าเชิญทางโทรศัพท์ต้องส่งบัตร "To Remind" ตามไปทันที บัตรเชิญที่เป็นแบบพิมพ์จะต้องเขียนชื่อผู้ได้รับเชิญด้วยลายมือเสมอ และถือว่างานเลี้ยงที่ออกบัตรเชิญเป็นงานที่เป็นแบบพิธีอยู่แล้ว แต่ถ้าประสงค์จะให้แขกแต่งกาย "Black tie" ก็จะต้องระบุลงไปให้ชัดเจน มิฉะนั้นแขกอาจจะแต่งกาย "Dark Suit" มาร่วมงานได้ ควรส่งบัตรเชิญล่วงหน้าประมาณ 3 สัปดาห์ และอย่างช้าไม่น้อยกว่า 10 วันเพื่อจะได้มีเวลาให้แขกตอบรับและเชิญแขกเพิ่มหากจำเป็น เมื่อได้รับเชิญไปร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำ ต้องตอบทันทีไม่ว่าจะรับหรือปฏิเสธและเมื่อตอบรับแล้วจะบอกเลิกได้ต่อเมื่อมีเหตุขัดข้องที่สำคัญเกิดขึ้นเท่านั้น ในบัตรเชิญอาจจะเขียนไว้ที่มุมด้านซ้ายว่าให้แต่งกายอย่างไร มุมด้านขวาอาจจะเขียนว่าจะให้ตอบอย่างไรหรือไม่ เช่นเขียนว่า R.S.V.P.เป็นต้น ซึ่งผู้รับเชิญต้องตอบในเวลาอันสมควรว่าจะไปร่วมงานได้หรือไม่ หรือเขียนว่า "Regrets only" ซึ่งหมายความว่าถ้ารับเชิญไม่ได้จึงจะตอบขัดข้องไปให้เจ้าภาพทราบ ถัดลงไปจาก R.S.V.P. หรือ Regrets only ให้แจ้งสถานที่รับคำตอบและหมายเลขโทรศัพท์ที่ผู้รับเชิญจะต้องตอบให้ทราบ อักษรย่อที่ใช้ในการเขียนนามบัตรหรือบัตรเชิญ เพื่อขอบคุณ p.r. = pour remercié เพื่ออวยพรหรือแสดงความยินดี p.f. = pour fete (feliciter) เพื่อแสดงความรู้จัก p.f.c. = pour faire connaissance เพื่ออวยพรปีใหม่ p.f.n.a. = pour fete du nouvel an เพื่อลา p.p.c. = pour prendre conge เพื่อแสดงความเสียใจ p.c. =

pour condolence เพื่อแนะนำตนเอง p.p. = pour presentation ท้ายบัตรเชิญ ใช้คำว่า กรุณาตอบด้วย R.S.V.P. = Repondez s'il vous plait ชัดชิ่งโปรดตอบ = Regrets only อักษรย่อเหล่านี้ให้เขียนด้วยดินสอดำที่มุมล่างด้านซ้ายของบัตร แต่นิยมเขียนด้วยปากกา ลูกกลิ้งด้วยเหมือนกันถือเป็น การอนุโลมการเข้าห้องรับประทานอาหาร (In the dining room) เจ้าภาพหญิงจะเป็นผู้เดินนำเข้าไปในห้องรับประทานอาหาร เจ้าภาพชายเข้าห้องรับประทานอาหารเป็นคนสุดท้าย ในบางครั้งเจ้าภาพหญิงอาจยืนอยู่ในห้องรับประทานอาหาร เลยประตูทางเข้าเล็กน้อย และชี้เชิญให้แขกทราบถึงที่นั่งของตน แต่ตามปกติเจ้าภาพหญิงมักจะเข้าไปยืนอยู่หลังที่นั่งของตน แล้วบอกให้ไปทางซ้ายมือหรือทางขวามือของโต๊ะและตำแหน่งที่นั่งของแขกแต่ละคน โดยแขกผู้ชายมีหน้าที่เลื่อนเก้าอี้ให้แก่สุภาพสตรีที่อยู่ทางขวามือของตน

รายการอาหาร (The Menu) รายการอาหารควรมีอย่างน้อย 3 รายการ สำหรับงานเลี้ยงที่เป็นพิธีคืออาหารจานแรก (Appetizer) อาหารจานหลัก (Main dish) และของหวาน - ผลไม้ (Sweet - Fruit) กาแฟหรือชา (Coffee or Tea) หลักในการจัดอาหารคือ

1. จัดอาหารให้สมดุล คือ สมดุลในทางโภชนาการและรสชาติของอาหาร อาหารแต่ละจานไม่ควรเป็นประเภทที่ซ้ำกัน เช่น มีปลาอยู่ในอาหารจานแรกและจานที่สอง หรืออาหารจานแรกเป็นไก่ จานที่สองเป็นไก่อีก จัดอาหารที่ยุงยากในการปรุงและการบริการให้สลับกับจานที่ง่ายเพื่อไม่ให้เกิดความสับสนและสงวนเวลา

2. จัดอาหารโดยคำนึงถึงรสนิยมและความจำเป็นของแขก ความชอบหรือไม่ชอบและการละเว้นอาหารบางประเภทของแขก เนื่องจากปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพ และการถือลัทธิศาสนาที่ห้ามอาหารบางชนิด เช่น ไม่รับประทานเนื้อหมู ไม่รับประทานเนื้อวัว ผู้ถือมังสะวิรัตไม่รับประทานเนื้อสัตว์ทุกชนิด รายการอาหารจึงจำเป็นต้องจัดให้สอดคล้องกับภาวะความจำเป็นนั้นๆ แต่ทั้งนี้มิได้หมายความว่าแขกทุกคนจำเป็นต้องละเว้นอาหารหรือรับประทานอาหารอย่างเดียวกันไปทั้งหมด เช่น คนมุสลิมไม่ดื่มไวน์ มิได้หมายความว่างานนั้นไม่ต้องมีไวน์เสิร์ฟ เพราะแขกคนอื่นยังดื่มได้อยู่ แต่ทางเจ้าภาพอาจเปลี่ยนแปลงใช้เครื่องดื่มที่ใกล้เคียงกัน ทดแทนได้ เช่นการใช้เซเว่น-อัพ หรือ สไปรต์ แทนแชมเปญ เมื่อมีการดื่มอวยพร เป็นต้น

3. รายการอาหาร หากเป็นงานเลี้ยงที่เป็นพิธีการของรัฐ การพิมพ์รายการอาหารนิยมใช้ภาษาฝรั่งเศสเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากภาษาและวัฒนธรรมได้แพร่หลายไปสู่ประเทศต่างๆ ในทวีปยุโรป ระหว่างศตวรรษที่ 17-18 ภาษาของฝรั่งเศสถือได้ว่าเป็นภาษาของนักการทูต เป็นภาษาของผู้ที่มีการศึกษาสูง จนกลายมาเป็นแรงจูงใจที่นำมาใช้เขียนรายการอาหารที่จัดเป็นพิธีการสำหรับรองรับชนชั้นสูงต่างๆ มากขึ้นเรื่อยๆ แม้แต่ในโรงแรมชั้นนำที่มีโอกาสได้ต้อนรับบุคคลสำคัญระดับชาติ ก็นิยมใช้ภาษาฝรั่งเศสเขียนรายการอาหารเพื่อเป็นเกียรติแก่งาน และได้รับความนิยมแพร่หลายไปยัง

โรงแรมต่างๆ ทั่วโลก พ่อครัวชาวฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียงในการปรุงอาหาร ก็ช่วยเพิ่มความนิยมในด้านนี้มากยิ่งขึ้น แม้แต่อาหารพื้นเมืองหรืออาหารประจำชาติ เมื่อนำมาเขียนก็จะต้อง ได้รับการถ่ายทอดเป็นภาษาฝรั่งเศสเสียเป็นส่วนใหญ่ ในปัจจุบันอิทธิพลทางด้านภาษาฝรั่งเศสจะเลือนหายไป ภาษาอังกฤษเข้ามามีบทบาทแทนที่และถือเป็นภาษาสากลที่นิยมใช้กันทั่วโลก การเขียนรายการอาหารเป็นภาษาฝรั่งเศสจึงนิยมนำมาใช้เฉพาะงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการเท่านั้น เนื่องจากความสละสลวย ความไพเราะของภาษา ผู้มีรสนิยมในด้านอาหารที่เลิศหรูก็มีความพอใจที่ได้เห็นรายการอาหารที่เป็นภาษาฝรั่งเศสวางเด่นเป็นที่สะดุดตาอยู่บนโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหารค้ำมักประกอบด้วยอาหารจานหลัก ๆ อยู่ประมาณ 4-5 รายการขึ้นไป โดยอาหารแต่ละจานจะเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Course และในอาหารมื้อค้ำอย่างเป็นทางการจะมีการคั่นรายการอาหารสำคัญของงานด้วยการเสิร์ฟ เซอร์เบ็ต (Sherbet) เสียก่อนเพื่อเป็นการหยุดพักและล้างปากที่ได้รับประทานอาหารต่าง ๆ ก่อนหน้านั้น เรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า intermezzo ตัวอย่างรายการอาหารมีดังนี้ - Cold Hors d'oeuvres (Hors d'oeuvres Froid) อาหารเรียกน้ำย่อยประเภทเย็น - Smoked Salmon "Nova Scotia" (Saumon fume) ปลาซัลมอนรมควัน - Goose Liver Strasbourgeoise (Foie Gras de Strasbourgeoise) ตับห่านบดตามกรรมวิธีการปรุงของชาวสตราสบูร์ก - Iranian Caviar ไข่คาเวียร์วางบนก้อนน้ำแข็งแกะสลัก เสิร์ฟพร้อมไข่ขาวแดงต้มสุกบดละเอียด - Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Lobster Cocktail, Crabmeat Cocktail ค็อกเทลอาหารทะเลต่างๆ จัดลงในถ้วยที่น้ำแข็งบดละเอียดอยู่ด้านล่าง เสิร์ฟกับซอสครีมต่างๆ เช่น Cocktail Sauce, Thousand Islands Dressing, หรือ American Sauce - Parma Raw Ham with Cantaloupe แฮมจากเมืองพาร์มาเสิร์ฟกับแคนตาลูป - Air Cured Beef and Ham เนื้อตากแห้งจากสวิสและแฮมเสิร์ฟกับแตงทอง - Lobster en Bellevue or Lobster Parisienne กุ้งใหญ่แต่งด้วยเยลลี่และเครื่องเคียงสวยงาม - Assorted Cold Cuts เนื้อเย็นประเภทต่างๆ เสิร์ฟกับสลัดมันฝรั่ง - Hot Hors d'oeuvres (Hors d'oeuvres Chaud) อาหารเรียกน้ำย่อยประเภทร้อน - Bouchee a la Reine ถ้วยแป้งพัฟสอดไส้ด้วยเนื้อไก่หั่นสี่เหลี่ยมเล็กและเห็ดกับซอสครีม - Vol au Vent มีลักษณะเดียวกับรายการแรก แต่ถ้วยแป้งพัฟจะใหญ่กว่า - Caneloni Nicoise เนื้อสับสอดไส้แป้งและลูกมะกอกดา - Moules Marinier หอยแมลงภู่วางราดซอสครีมไวน์ขาว - Escargots Bourguignonne หอยทากอบซอสเนยกระเทียม - Asparagus with Hollandaise sauce หน่อไม้ฝรั่งราดซอสครีมแบบชาวดัทช์ - Rice Sheet Pork Dips ข้าวตังหน้าตั้ง - Thai Corn - Fish Salad ไส้กรอกปลาเนม - Fish Patties ทอดมันปลา - Fried Spring Roll ปอเปี๊ยะทอด - Savoury Pineapple ม้าฮ่อสับประรด - Beef, Pork or Chicken Satay with Peanut Sauce เนื้อสะเต๊ะต่างๆ - Fish Curry Souffle ห่อหมกปลา อาหารประเภทซุปรเย็น (Cold Soup) ได้แก่ - Chilled Vichyssoise (Leek and Potatoes

Cream Soup) ซุปมันฝรั่งกับต้นกระเทียมฝรั่ง - Consomme Jelly au Sherry ซุปใสเย็นเป็นวุ้นใส
 เหล้าเชอร์รี่ - Spanish Gazpacho ซุปเย็นแดงกว่ากับมะเขือเทศสด - Chilled Fruit Soup ซุปเย็น
 ทาจากน้ำและเนื้อผลไม้ต่างๆ ซุปร้อน (Hot Soup) ได้แก่ - Consomme Double au Sherry ซุป
 ใสใสเหล้าเชอร์รี่ - Oxtail Soup with Sherry ซุปหางวัวใสเหล้าเชอร์รี่ - Consomme with Beef
 Marrow ซุปใสใสไข่อ้วว - Turtle Soup with Curry Cream on Topped (Lady Curzon) ซุป
 ตะพาบน้ำลอยหน้าด้วยครีมผงกะหรืออบ - Consomme Celestine ซุปใสใสแพนเค้กของฝรั่งเศสหั่น
 บาง ๆ - Consomme a la Rossini ซุปใสลอยหน้าด้วยแป้งอบสอดไส้ด้วยตับห่านสด -
 Consomme Royale ซุปใสใสไข่ตุ๋นหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน เปรียบเทียบได้กับซูปลูกกรอก
 ของไทย แต่ของไทยใสไข่ตุ๋นสอดไส้ในไส้หมู - Bird's Nest Soup ซุปรังนก - Minestrone Soup
 ซุปผักแบบอิตาลีรสออกเปรี้ยว - Bisque de Homard ซุปครีมกุ้งใหญ่ - Asparagus Cream
 Soup ซุปครีมเห็ด เขียนเป็นภาษาฝรั่งเศส Potage Argenteuil - Chicken Cream Soup ซุปครีม
 ไก่ - Dubarry Cream Soup ซุปครีมดอกกะหล่ำ - French Onion Soup ซุปหัวหอมโรยหน้าด้วยเนย
 แข็งบนขนมปังฝรั่งเศส - Lentil Soup with Vienna Sausage ซุปถั่วและไส้กรอกเวียนนา -
 Scallops Cream Soup (Potage au Coquilles St. Jacques) ซุปครีมหอยเชลล์ - Pumpkin
 Cream Soup with Sago ซุปครีมฟักทองและสาเก - Glass Noodle Soup แกงจืดวุ้นเส้น -
 Stuffed Squid Soup แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ - Prawns or Seafood Soup with Lime ต้มยำ
 กุ้งหรือต้มยำทะเล - Stuffed Cucumber Soup แกงจืดแตงร้านสอดไส้ อาหารประเภท Entrée
 อาหารทะเลก่อนถึงอาหารจานสำคัญ อาหารในประเภที่้นนอกจากเป็นอาหารทะเล กุ้ง ปู ปลาแก้ว
 อาจเป็นอาหารที่ใช้เนื้อสัตว์บดต่าง ๆ มาปรุงได้ แต่จัดเสิร์ฟเป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อมิให้แขกรู้สึกอึดอัด
 เกินไป - Stuffed Crab au Gratin ปูจ่าอบเนยแข็งและครีมซอส - Lobster Thermidor กุ้งหั่นเป็น
 ชิ้นผัดครีมซอสและอบหน้าด้วยเนยแข็งป่น - King Prawns a l'Americaine กุ้งนางผัดซอสมะเขือ
 เทศ หอมแดงและเห็ด - Fillet of Sole Mireille ปลาถิ่นหมาทอดราดมะเขือเทศสับและอัลมอนต์ -
 Fillet of Loup de Mer Meuniere ปลากระพงขาวราดซอสเนยสีน้ำตาล - Goujonette de Sole
 Tartar sauce ปลาลิ้นหมาหั่นชิ้นเท่านิ้วก้อยทอดกับซอสตาร์ตาร์ - Grilled Rock Lobster Lemon
 Butter Sauce กุ้งย่างกับซอสเนยมะนาว - Shrimp a L'Orly กุ้งเล็กซูปแป้งทอด - Ravioli
 Tessinoise แป้งอบสอดไส้เนื้อราดด้วยซอสมะเขือเทศและตับไก่ - King Prawns Saute
 Provencale กุ้งนางทอดราดด้วยซอสกระเทียม - มะเขือเทศ - มะเขือม่วงสับและอบหน้าด้วยขนม
 ปังป่น เชอร์เบต (Sherbet หรือ Sorbet) คือ น้ำผลไม้หรือผักผสมกับน้ำเชื่อม นำเข้าเครื่องปั่น
 ไอศกรีมให้เข้ากัน โดยอาจผสมสุรบางชนิด เช่น วอดก้า, แซมเปญ, คอนญัค, หรือไวน์ต่างๆ ลงไป
 ด้วย นำมาเสิร์ฟเพื่อเป็นการคั่นรายการก่อนถึงอาหารจานหลัก โดยมีชื่อเรียกตามสุราที่ผสมลงไป

เช่นแฮมเป็ญเซอร์เบต วอดก้าเซอร์เบต หรือเซอร์เบตวลาดีมีร์ เป็นต้น อาหารจานหลัก (Main Course) ได้แก่ - Grilled Sirloin Steak Tyrolienne เนื้อสันนอกย่างกับซอส - Fillet Steak Bearnaise Sauce เนื้อสันในย่างกับซอสแบร์เนส - Ham Steak Hawaiian แฮมย่างกับสับปะรด - Veal Steak Cordon Bleu เนื้อลูกวัวทอดสอดไส้เนยแข็งและแฮมซุบขนมปังป่น - Veal Steak Chanterelles เนื้อลูกวัวทอดราดซอสเห็ดขางเตอเรล - Mix Grilled Americaine เนื้อย่างหลายชนิดกับไส้กรอก - Charcoal Broiled T.Bone Steak เนื้อทีโบนย่าง - Chateaubriand a la fine Champagne เนื้อสันในย่างราดซอสคอนญัค - Pork Chop Charcutiere พอร์คชอปทอดราดซอสชาร์คูตีแยร์ - Pork Chop with Apple Sauce พอร์คชอปทอดกับซอสแอปเปิ้ล - Roast Prime Rib of Beef เนื้อสันในติดซี่โครงอบ - Lamb Chop with Mint Sauce เนื้อแกะย่างกับซอสสะระแหน่ - Rosted Stuffing Capon ไก่ตอนอบสอดไส้ - Rosted Tom Turkey ไก่วงอบสอดไส้ - Chicken a la Kiev ไก่ทอดสอดไส้ซอสเนยผสมเครื่องเทศแบบเมืองเคียฟ - Supreme of Chicken a la Rossini ออกไก่ราดด้วยซอสและตับห่าน - Roasted Duckling a l'Orange เป็ดอบราดด้วยซอสส้ม - Rosted Goose a l'Anglaise ห่านอบแบบอังกฤษ - Rosted Duckling Cantonaise, Fried rice เป็ดอบแบบกวางตุ้ง ข้าวผัดผักและมันฝรั่งที่เสิร์ฟกับอาหารจานหลัก (Vegetables and Potatoes) - Asparagus au Gratin หน่อไม้ฝรั่งอบเนยแข็ง - Buttered French Beans ถั่วฝรั่งเคลสผัดเนย - Garden Peas Saute Braised Celery Heart ถั่วลันเตาและขึ้นไชฝรั่ง - Buttered Brussel Sprouts กะหล่ำปลีผัดเนย - Fried Aubergine มะเขือม่วงทอด - Macedoine of Vegetables ผักหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า - Bouquetiere of Vegetables ผักผัดเนยชนิดต่างๆ กัน - Cauliflower Mornay ดอกกะหล่ำอบหน้าด้วยเนยแข็ง - Tomato Clamart มะเขือเทศสอดไส้ด้วยถั่วลันเตา - Pommes Anna มันหั่นเป็นชิ้นบางจัดซ้อนกันเป็นชั้น ในพิมพ์นาไปอบ - Pommes Ambassador มันหั่นเป็นชิ้นวางเรียงในพิมพ์โรยสลับด้วยเนยแข็งปาร์เมซาน - Jacket Potatoes มันทั้งหัวห่อด้วยกระดาษตะกั่ว ราดด้วยครีมเปรี้ยว เบคอนสับ และต้นกุยไชฝรั่งสับโรยหน้า - Mashed Potatoes มันบดผสมเนยและนมสด - French Fried มันทอดชิ้นยาวขนาด 5 นิ้ว ทอดในน้ำมัน - Pommes Lyonnaise มันหั่นเป็นแว่นโรยหน้าด้วยหอมหัวใหญ่และผักชีสับ - Pommes Dauphinoise มันหั่นชิ้นบางทางกระเทียม ราดด้วยนมสดและเนยแข็งกรูแยร์ - Duchesse Potatoes มันบดผสมไข่แดงเนย ใส่ถุงบีบเป็นรูปดอกไม้แล้วอบ - Croquette Potatoes มันบดผสมไข่แดงและเนย ตัดเป็นท่อนชุบไข่ ขนมปังป่นทอดให้เหลือง - Mousseline Potatoes มันบดผสมเนย วิปปิ้งครีม ไข่แดงอบในพิมพ์หยอดหน้าด้วยเนยเหลว - Pommes Allumettes มันทอดขนาดก้านไม้ขีดไฟ - Pommes Parisienne มันทอดตัดเป็นก้อนกลมเล็กๆ ผัดกับน้ำเคี้ยวเนื้อ - Pommes Pont-Neuf มันทอดแบบเฟรนช์ฟรายด์ที่มีขนาดอ้วนกว่า - Pommes Fandante มันเหลาเป็นรูปลูกมะกอกขนาดใหญ่

กว่ามันแบบ Chateau น้ำมันสลัด (Salad Dressing) น้ำมันสลัด หรือ Salad Dressing เมื่อรับประทานกับอาหารจานหลัก มักนิยมเสิร์ฟลักษณะที่เป็นน้ำใส เช่น Italian Dressing หรือ French Dressing มากกว่าที่นิยมให้เป็นน้ำข้นอย่างชาวอเมริกัน เช่น Thousand Islands Dressing ซึ่งใช้มายองเนสเป็นตัวหลักผสมด้วยซอสมะเขือเทศ และซอสพริกและเครื่องปรุงอื่น ใสลงไปเพื่อให้รสชาติเข้มข้น - Italian Dressing น้ำสลัดอย่างใสประกอบด้วยน้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชู มีสตาร์ดเกลือ พริกไทย หอมหัวใหญ่สับละเอียด กระเทียมสับ แดงดอง น้ำมะนาว น้ำจากผลเกรฟฟรุต ปลาแองโชวีส์บ เพื่อชูรสซึ่งทำได้หลายวิธีขึ้นอยู่กับตำรับการปรุง และมีชื่อเรียกหลากหลาย เช่น Vinaigrette Dressing, French Dressing - Roquefort Dressing น้ำสลัดอย่างใสเช่นที่กล่าวไว้ข้างต้น แต่ผสมเนยแข็งกลิ่นแรงที่เรียกกันว่า บลูชีส ตัดเป็นชิ้นๆ ผสมลงไปด้วย ของหวาน (Desserts - Desservir = to remove that which has been served) อาหารจานสุดท้าย ชาวฝรั่งเศสหมายรวมถึง เนยแข็ง ขนมหวาน ผลไม้ ต่างๆ ที่นำมาเสิร์ฟหลังอาหารจานหลักโดยเฉพาะเนยแข็งถือได้ว่าเป็นของหวานถ้ามีการจัดเลี้ยงในมือกลางวัน ก่อนมีการเสิร์ฟกาแฟหรือชา ของหวานอาจเป็นไอศกรีมเค้ก ชูฟเฟ้ (Souffle) พุดดิ้ง เยลลี่ ผลไม้เชื่อมกับน้ำตาลไหม้ (Caramel) เช่น ลูกแพร์ ลูกพีช ลูกพรุน แอปเปิ้ลเชื่อมเป็นต้น ดังตัวอย่าง - Caramel Custard สังขยาน้ำตาลไหม้ - Pudding Diplomat ขนมพุดดิ้งใส่ถั่วพิตาชิโอ - Baba au Rhum พุดดิ้งใส่เหล้ารัม - Charlotte a la Russe พุดดิ้งใส่สปันฟิงเกอร์ รสส้ม ชอคโกแลต เยลลี่ - Fruit Tart ผลไม้ราดเยลลี่ใส่ครีมบนถ้วยแบ่ง - Mille Feuille แบ่งพายกรอบใส่ครีมเป็นชั้นๆ - Tourte Suchard เค้กรสชอคโกแลต - Saint Honore ขนมพายกรอบใส่ครีมราดน้ำเชื่อมพร้อมลูกบอลใส่แอสเคอร์ประดับ - Bombe Alhambra ไอศกรีมบอมบ์ ใสไอศกรีมวานิลลาและรสทับทิมผสมเหล้าอานีเซต - Bombe Nougatine ไอศกรีมบอมบ์วานิลลาและสตรอเบอร์รี่ใส่ถั่วตัดนุการ์ - Cassata Napolitaine ไอศกรีมสามสีแบบอิตาลี วานิลลาชอคโกแลต สตรอเบอร์รี่ - Cassata Sicilienne ไอศกรีมวานิลลาใส่เกร็ดชอคโกแลตผสมในเนื้อไอศกรีม - Baked Alaska เมอแรงค์ เค้กเนย ไอศกรีม รสต่างๆ ผลไม้ขนาดชิ้นหั่นชิ้นเล็กๆ ซ้อนกันเป็นชั้นๆ แล้วใช้ไข่ขาวตีให้เป็นครีมแข็ง นามาพอกแล้วนำเข้าเตาอบ ก่อนเสิร์ฟใช้เหล้ารัมราดจุดไฟให้ลูกท้อไอศกรีมนี้ - Peach Melba วานิลลาไอศกรีม ลูกพีช และราดด้วยซอสสตรอเบอร์รี่ กาแฟหรือ ชา (Coffee or Tea) การเสิร์ฟกาแฟในมือค้ำที่เป็นพิธีการ มักนิยมเสิร์ฟในถ้วยกาแฟขนาดเล็กหรือ ที่เรียกกันว่าเดมิ ตาส (Demi-Tasse) กาแฟจะเข้มข้นเหมือนกับการเสิร์ฟกาแฟ เอสเพรสโซ ส่วนชาจะเสิร์ฟในถ้วยปกติ และระหว่างการเสิร์ฟกาแฟจะมีการเสิร์ฟขนมชิ้นเล็กๆ ตกแต่งสวยงาม เรียกว่าเปอร์ตี ฟัวร์ (Petits Fours) และมีสุราหวานหลังอาหาร (Liqueurs) หรือคอนญัค เป็นการปิดท้ายก่อนงานเลี้ยงจะเลิก Table setting โต๊ะสำหรับการจัดงานเลี้ยงอาหารค่ำอาจใช้ผ้าปูโต๊ะหรือถ้าโต๊ะนั้นมีลวดลายสวยงามมีคุณค่า ต้องการอวดแก่แขกที่มาร่วมงาน เจ้าภาพอาจใช้เพียงที่รองจาน

เฉพาะที่ (Place mat) วางแผนการปูด้วยผ้าปูโต๊ะ (Table cloth) ผ้าปูโต๊ะควรใช้สีขาวสำหรับงานเลี้ยงที่เป็นพิธี แต่ถ้าเจ้าภาพหญิงมีฝีมือและเชื่อว่าการใช้ผ้าปูโต๊ะสีจะสามารถจัดได้สวยกว่า หรือเป็นที่นิยมตามเทศกาลก็อาจใช้สีได้ แต่ทั้งนี้ต้องคำนึงว่าจะต้องจัดให้มีสีสันทกมกลืนกับเครื่องใช้และสภาพห้อง ผ้าเช็ดมือควรเป็นลินินสีขาว ปกอักษรย่อสำหรับครอบครัว แต่จะใช้สีอื่นให้กับสีของผ้าปูโต๊ะก็ได้ เพียงแต่ต้องระมัดระวังไม่ให้มีสีสุดฉูดฉาดจนดูไม่เรียบร้อย

การจัดวางเครื่องเงิน (Silverware) การจัดวางเครื่องเงินมีด-ส้อม มีหลักสำคัญสองประการคือ

1. ส้อมต้องวางทางซ้ายมือ ถัดจากส้อมด้านซ้ายมือ คือจานขนมปังและมีดป้ายเนย จะวางอยู่บนจาน ขนมปังโดยหันคมมีดออกจากตัวผู้รับประทาน

2. ส่วนมีดกับช้อน ต้องวางทางขวามือเสมอ ยกเว้นในกรณีที่อาหารเป็นประเภทค็อกเทล ที่เสิร์ฟมาในถ้วยแก้วทรงสูงจะวางส้อมสามซี่ที่มีขนาดเล็กกว่าปกติไว้ทางด้านขวาหรืออาหารบางชนิดเช่น Snails จะวางที่คิบบอยไว้ทางซ้ายและวางส้อมไว้ทางด้านขวา

3. การใช้มีด-ส้อม ช้อน จะต้องหยิบจากชุดที่อยู่ด้านนอกสุดเข้ามาสู่ชุดที่อยู่ด้านในสุดตามลำดับรายการอาหาร การวางส้อมให้หงายซี่ส้อมขึ้น และต้องวางมีดให้คมหันเข้าหาตัวผู้ใช้อยู่เสมอ การวางช้อนหวานและ ส้อมหวานให้จัดวางไว้เหนือจานอาหารด้านบน การวางแก้วเครื่องดื่ม (Glassware) จัดแก้วเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหารอาจมีหลายใบ ขึ้นอยู่กับรายการอาหารนั้นๆ

ส่วนที่จัดวางประกอบด้วย แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง แก้วไวน์ขาว และแชมเปญ ส่วนแก้วเชอรีหรือแก้วพอร์ต ในยุคปัจจุบันไม่มีผู้นิยมจัดวางเพราะเจ้าภาพมักจัดให้เสิร์ฟแชมเปญกับของหวานแทนเหล้าเชอรีหรือเหล้าพอร์ตอยู่แล้ว การจัดวางแก้วอาจเรียงกันตามลำดับการรับประทานอาหาร หรืออาจวางเป็นมุมสามเหลี่ยมหากมีแก้วไม่เกินกว่าสี่ใบ สำหรับชาวยุโรปแก้วน้ำไม่มีความจำเป็นนัก แต่ในเมืองไทยแก้วน้ำยังนิยมจัดวางอยู่ และให้วางไว้ปลายมีดอาหารจานหลักเสมอ ข้อที่ควรสังเกตประการหนึ่งคือ แก้วไวน์ขาวจะมีขนาดเล็กกว่าแก้วไวน์แดง เนื่องจากไวน์ขาวต้องจัดเสิร์ฟในอุณหภูมิที่เย็นกว่าไวน์แดง เช่นเดียวกับการเสิร์ฟไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพูก็ต้องการอุณหภูมิเช่นเดียวกับไวน์ขาว แก้วที่ใช้เสิร์ฟจึงใช้แก้วไวน์ขาวด้วยเช่นกัน

การจัดวางจานอาหาร (Dinnerware) โดยปกติจานขนมปังจะวางอยู่ทางซ้ายของส้อมในบางโอกาสนามาใช้เป็นจานสำหรับเนยแข็งด้วย ส่วนจานอื่นๆ นิยมนำมาวางเมื่อจะบริการอาหารแต่ละจาน และในบางงานเจ้าภาพจะนำจานขนาดใหญ่ (Show Plate) ซึ่งมีตราสัญลักษณ์ประจำตระกูลทาด้วยทองคำ โลหะที่ทรงค่าหรือเครื่องกระเบื้องอย่างดี วางไว้ตรงกลางระหว่างเครื่องเงิน คือระหว่างช้อนกับส้อม และจัดผ้าเช็ดปากวางไว้บนจานนี้ สำหรับงานใส่เนย หากจัดให้สำหรับแขกแต่ละคนเป็นการเฉพาะจะจัดวางไว้เหนือจานใส่ขนมปัง หรือจัดวางจานเนย 1 ที่ต่อแขก

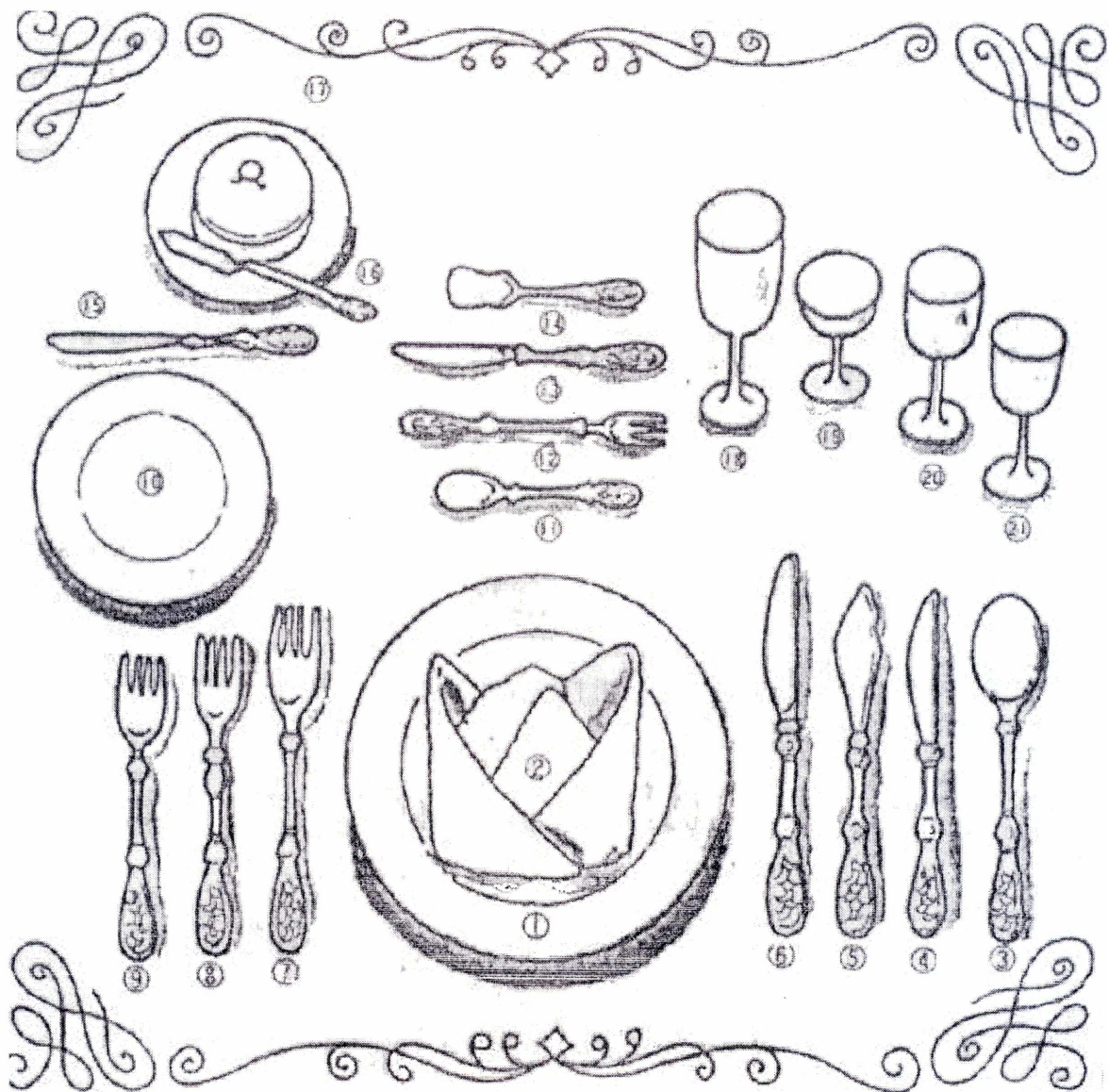
สองคนก็ได้ ผ้าเช็ดปาก (Napkins) ผ้าเช็ดปากอาจพับเป็นรูปต่างๆ วางอยู่ตรงหน้าผู้รับประทานอาหารบนจาน Show Plate ควรเป็นผ้าลินินสีขาวขนาดใหญ่ สีเหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 24 นิ้ว 24 นิ้ว หรือ 26 นิ้ว 26 นิ้ว และเมื่อแขกผู้ได้รับเชิญทุกคนนั่งลงที่โต๊ะอาหารเรียบร้อยแล้ว สิ่งแรกที่ต้องกระทำคือการคลี่ผ้าเช็ดปากปูลงบนตัก โดยอาจคลี่ผ้าเป็นรูปสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า โดยให้ตะเข็บของขอบผ้าอยู่ด้านใน และใช้ผ้าเช็ดปากนี้แตะมุมริมฝีปากแต่เพียงเบาๆ

เทียน และเทียนไข (Candlelabra and Candle) เทียนเป็นสิ่งที่จะต้องใช้ในการเลี้ยงอาหารค่ำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากให้บรรยากาศแก่งานได้งดงามที่สุด การจัดเทียนจะต้องคำนึงถึงว่าอย่าให้เปลวไฟต่ำกว่าระดับตาผู้รับประทานอาหาร หากเทียนเตี้ยต้องใช้เทียนยาวมาก เทียนที่ใช้งานเลี้ยงแบบพิธีต้องเป็นสีขาว สำหรับงานเลี้ยงอาหารค่ำแสงสว่างควรมีความพอดีไม่ว่าจากไฟฟ้าหรือจากแรงเทียนจะต้องไม่จัดจ้านเกินไป

ดอกไม้ (Flowers) ดอกไม้ที่จัดประดับโต๊ะอาหารจะเพิ่มความงามและบรรยากาศแก่โต๊ะอาหารเป็นอย่างมาก แต่ต้องไม่ใช่ดอกไม้ที่เป็นช่อสูงเพื่อจะได้ไม่บังหน้าแขกผู้ร่วมงาน เครื่องใช้อื่นๆ เช่น ชุดเกลือ-พริกไทย (Salt and Pepper Shakers) ควรจัดวางไว้โดยเฉลี่ย 1 ชุดต่อแขก 2 ท่าน ที่เขี่ยบุหรี่ (Ashtray) ไม่จำเป็นจะต้องวางในโต๊ะอาหารสำหรับงานเลี้ยงที่เป็นแบบพิธี แต่ในปัจจุบันลดข้อจำกัดนี้ลงไปมาก จึงอาจวางที่เขี่ยบุหรี่ขนาดเล็กไว้เป็นระยะตามที่สมควรก็ได้ ไม้จิ้มฟัน (Toothpicks) อาจจัดวางไว้ใกล้ๆ กับชุดเกลือ-พริกไทย แต่สำหรับผู้หยิบใช้มีข้อแม้ว่าห้ามใช้แคะฟันในโต๊ะอาหารเป็นอันขาด

ตัวอย่างการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร (TABLE SET)

- | | | |
|-----------------------|------------------------|---------------------|
| 1. จานรอง | 8. ส้อมสำหรับทานปลา | 15. ที่ทาเนย |
| 2. ผ้าเช็ดปาก | 9. ส้อมสำหรับออเดิร์ฟ | 16. มีดตัดเนย |
| 3. ช้อนชุป | 10. จานใส่ขนมปัง | 17. จานรองเนย |
| 4. มีดออเดิร์ฟ | 11. ช้อนกาแฟ | 18. แก้วใส่น้ำเปล่า |
| 5. มีดหั่นปลา | 12. ส้อมสำหรับทานผลไม้ | 19. แก้วแชมเปญ |
| 6. มีดหั่นเนื้อ | 13. มีดหั่นผลไม้ | 20. แก้วไวน์แดง |
| 7. ส้อมสำหรับทานเนื้อ | 14. ช้อนไอศกรีม | 21. แก้วไวน์ขาว |



ตัวอย่าง การจัดโต๊ะอาหารค่ำ ซึ่งมีอาหาร 6 ชนิด จัดไวน์ขาว ไวน์แดง และ แชมเปญ
 เสิร์ฟพร้อมกับอาหารด้วย 1. Hors d'oeuvres 2. Soup 3. Entrée 4. Sherbet 5. Main Course
 6. Dessert 7. Coffee or Tea

- มีดหวาน (Dessert Knife) สำหรับรับประทานกับออร์เดิร์ฟ - ช้อนซุป (Soup Spoon) สำหรับรับประทานกับซุป - มีดปลา (Fish Knife) สำหรับรับประทานกับปลาและอาหารทะเล - ช้อนชา (Tea Spoon) สำหรับรับประทานกับเชอร์เบต - มีดเนื้อหรือมีดโต๊ะ (Meat Knife or Table Knife) สำหรับรับประทานกับเนื้อวัว หมู ไก่ - จานโชว์ (Show Plate) เป็นจานขนาดใหญ่ที่มีราคาค่อนข้างแพง ทำด้วยวัสดุชั้นดี เช่น เงิน ทอง กะหล่ำทอง เพื่อแสดงสถานะของเจ้าภาพ จานนี้จะถอนออกจากโต๊ะเมื่อเสิร์ฟออร์เดิร์ฟหรือซุปเสร็จแล้วตามแต่เจ้าภาพจะตกลงกับผู้เสิร์ฟ - ผ้าเช็ดปาก (Napkins) สำหรับให้ผู้รับประทานซับสิ่งที่เปื้อนบนริมฝีปาก - ส้อมเนื้อ (Meat Fork) ใช้ร่วมกับ

มีดเนื้อ - ส้อมปลา (Fish Fork) ใช้ร่วมกับมีดปลา ในสมัยก่อนนิยมให้มีซี่ของส้อมตรงกลางเว้าลึกลงมาให้เป็นที่สังเกตว่าจะใช้รับประทานกับปลา - ส้อมหวาน (Dessert Fork) ใช้ร่วมกับมีดหวาน สำหรับรับประทานอาหารจานแรกเพื่อเรียกน้ำย่อย - มีดเนย (Butter Spread or Butter Knife) ใช้สำหรับป้ายเนยจากจานใส่เนยมาทาขนมปัง

- จานใส่ขนมปัง (Bread Plate) - ช้อนหวาน (Dessert Spoon) ใช้รับประทานของหวาน - ส้อมหวาน (Dessert Fork) ใช้ร่วมกับช้อนหวานในการรับประทานของหวานที่ใส่มาในจานแบนเช่นไอศกรีมเค้ก หรือพุดดิ้งบางอย่าง หากไอศกรีมนั้นใส่มาในถ้วยแก้ว ก็เปลี่ยนไปช้อนชาหรือช้อนไอศกรีมเพียงอย่างเดียว โดยไม่ต้องมีส้อมหากเป็นผลไม้ให้ใช้มีดหวานและส้อมหวาน (Dessert Knife and Dessert Fork) - แก้วน้ำ (Water Glass) แก้วใส่น้ำจะมีขนาดใหญ่ที่สุด - แก้วไวน์แดง (Red Wine Glass) จะวางถัดจากแก้วน้ำลงมาทำมุม 45 องศา จะมีขนาดใหญ่กว่าแก้วไวน์ขาวและมักนิยมดื่มไวน์แดงร่วมกับอาหารจานหลักที่เป็นเนื้อสีแดง เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ - แก้วไวน์ขาว (White Wine Glass) วางถัดลงมาจากแก้วไวน์แดง จะมีขนาดเล็กกว่าแก้วไวน์แดงเนื่องจากต้องเสิร์ฟในอุณหภูมิที่เย็นกว่าจึงไม่ใช้แก้วที่มีขนาดใหญ่เพราะต้องการรักษาอุณหภูมิต่ำเอาไว้ ใช้ดื่มร่วมกับอาหารทะเลหรือปลา หรือเนื้อสัตว์ที่มีสีขาวเช่น ไก่ หมู เนื้อลูกวัว และเจ้าภาพอาจนำมาเสิร์ฟตั้งแต่อาหารจานแรกเลยก็ได้ ในสมัยก่อนถ้าหากมีการเสิร์ฟชุป มักนิยมเสิร์ฟเหล้าเชอร์รี่ (Sherry) ที่มีรสขม (Dry) ร่วมกับชุปใส - แก้วแชมเปญ (Champagne Glass) จะวางไว้ด้านนอก ระหว่างแก้วน้ำและแก้วไวน์แดงแก้วแชมเปญจะถูกเลื่อนลงมาอยู่แทนที่แก้วไวน์แดงเมื่อมีการเสิร์ฟของหวาน แก้วจะนิยมใช้กันอยู่สามรูปแบบ คือ ทรงขลุ่ย (Flute Champagne) ทรงทิวลิป (Tulip Champagne) และแบบที่นิยมกันในสมัยเก่า คือ แชมเปญรูปทรงกลมปากกว้าง (Champagne Saucer) - ขวดเกลือและพริกไทย (Salt and Pepper Shaker) ขวดเกลือจะมีรูที่ปากขวดเพียงรูเดียว ส่วนพริกไทยที่ปากขวดจะมีรูเล็กๆ หลายรู - จานใส่เนย (Butter Dish) งานที่เป็นพิธีการอาจใช้จานเนยเฉพาะที่เป็นรายบุคคล หากเป็นกึ่งพิธีการ อาจใช้ร่วมกันสองคนได้ โดยใช้มีดป้ายเนยแบ่งจากจานใส่เนยมาไว้ในจานขนมปังของตนเอง

ไวน์และเหล้าชนิดต่างๆ (Wines and other alcoholic drinks) ไวน์หรือเหล้าองุ่นตลอดจนเครื่องดื่มอื่นๆ ที่มีแอลกอฮอล์เป็นเครื่องดื่มที่จะต้องทำความเข้าใจให้ดีก่อนที่จะนำมารับรองแขก เพราะมีวิธีการใช้ที่ยุ่ยากเต็มไปดด้วยพิธีรีตอง โดยเฉพาะไวน์ถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่เต็มไปด้วยศิลปะและรสนิยม มีความสำคัญและละเอียดอ่อนยิ่งกว่าอาหารเสียอีก ไวน์ต่างๆ นำมาใช้ดื่มร่วมกับอาหารใดได้บ้างควรยึดหลักดังนี้ อาหารประเภทชุป - ใช้เหล้าเชอร์รี่หรือมาเดียร์รา หอยและปลา ปู กุ้ง ใช้ไวน์ขาวที่ไม่มีรสหวาน หรือหวานน้อย

เนื้อที่มีสีแดง เนื้อวัว เนื้อแกะ นกป่า หรือเนื้อเก้ง กวาง(Venison) ใช้ไวน์แดงเข้มชั้น (Burgundy) เนื้อหมู เนื้อลูกวัว และเนื้ออื่นที่มีสีอ่อน ใช้ไวน์แดงชนิดอ่อน (Bordeaux) เนื้อที่มีสีขาว เช่น ไก่ใช้ไวน์แดงที่อ่อน ไวน์ขาวที่มีรสอมหวาน หรือไวน์สีชมพู เนยแข็ง ใช้ไวน์แดง หรือเหล้าพอร์ต ไวน์ ของหวาน ควรใช้เซอร์ชนิดหวาน พอร์ตไวน์ ไวน์ขาวชนิดหวานหรือแชมเปญ ไวน์สีชมพู และแชมเปญประเภท Dry ใช้เสิร์ฟได้กับอาหารทั่วไปทุกประเภท อุณหภูมิสำหรับไวน์ (Wine Temperature) ไวน์แดง พอร์ตไวน์และมาเดียร่า รวมทั้งเซอร์ที่มีรสหวานดื่มที่อุณหภูมิห้องไวน์ขาว ไวน์ชมพู เซอร์ที่ไม่มีรสหวาน Dry และแชมเปญดื่มขณะแช่เย็นแต่ต้องไม่ต้องถึงกับแช่แข็ง แต่ห้ามใส่น้ำแข็งในแก้วไวน์เป็นอันขาด เพราะจะทำให้เสียรสทันที

มารยาทในขณะรับประทานอาหาร ในขณะที่เราไปร่วมงานเลี้ยงและรับประทานอาหาร อาหารอยู่ เราต้องรับประทานอาหารและดื่มอย่างสำรวมด้วยอาการสงบและเรียบร้อย อย่าพูดในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก อย่าทำให้คนอื่นเห็นว่าเราเป็นคนตะกุกตะกักเป็นอันขาด และรับประทานอาหารข้างคนอื่น ๆ ต้องคอยเราเพียงคนเดียว ถ้าพบอาหารที่ไม่รู้จักและไม่รู้วิธีรับประทาน มีทางออกอยู่ 2 วิธีคือดูว่าคนอื่น ๆ รับประทานอาหารอย่างไรหรือบอกไปตรงๆ ว่าเราไม่ทราบวิธีรับประทานอย่าไปเกรงกลัวว่าจะมีคนตำหนิสิ่งที่เราไม่รู้เขากลับจะยินดีแนะนำให้เราทราบวิธีรับประทานที่ถูกต้องให้เราได้ อาหารที่พนักงานนำมาบริการ

การเสิร์ฟอาหารแบบฝรั่งเศส (French Service) พนักงานจะนำอาหารใส่ถาดเปลือรูปไข่มอบบริการทางด้านซ้ายมือ ผู้รับประทานอาหารจะต้องช่วยตัวเอง ด้วยการหยิบช้อนและส้อมที่วางมาในถาดอาหารตักอาหารจากถาดลงใส่ในจานตัวเอง โดยมีวิธีการคือ อาหารที่ตัดเป็นชิ้นใหญ่มีขนาดประมาณสำหรับคนละ 1 ชิ้นควรตักเพียงชิ้นเดียว ตักผักต่างๆ และมันที่อยู่ในถาดใส่จานแต่พอสมควร และควรวางให้เป็นสัดส่วนสวยงาม - หากมีน้ำซอสหรือเกรวี่มาด้วย ควรราดซอสหรือน้ำเกรวี่ลงบนชิ้นเนื้อเท่านั้น อย่าราดลงบนผักหรือมันฝรั่งเพราะจะทำให้มองดูเลอะเทอะ เมื่อตักอาหารลงจานเรียบร้อยแล้วควรวางช้อนและส้อมลงในถาดอาหารที่บริการถืออยู่ตามเดิม ถ้าอาหารที่นำมาบริการไม่แบ่งเป็นสัดส่วนหรือมีขนาดเป็นชิ้นเล็กๆ ก็ตักได้ตามความพอใจแต่อย่ามากเกินไปจนรับประทานไม่หมด - ถ้ามีการส่งอาหารจานกลางผ่านไปให้แขก ตามปกติชายจะเป็นฝ่ายถือจานอาหารให้หญิงที่นั่งทางขวามือของตนเป็นผู้ตักอาหารก่อนแล้วจึงตักให้ตนเอง แก้วจึงส่งจานอาหารให้หญิงนั้นส่งผ่านไปให้ชายทางขวามือของเธอ ถ้าจานกลางใหญ่มากหญิงอาจช่วยชายถือจานกลางได้เหมือนกัน ชายไม่ควรกล่าวคำปฏิเสธ แต่ถาทุกคนจะเพียงแต่ผ่านจานกลางจากคนหนึ่งไปยังอีกคนหนึ่งทางด้านขวา โดยให้แต่ละคนช่วยตนเองไปโดยลำพังก็ไม่เป็นที่น่าตำหนิแต่อย่างใด

ควรเริ่มรับประทานอาหารตอนไหน ควรเริ่มรับประทานอาหารหลังจากที่ได้รับบริการอาหาร แต่ควรสังเกตแขกคนอื่น ๆ ด้วยว่าได้รับกันทั่วถึงหรือยัง มิใช่ว่าเมื่อเราได้รับการบริการ

แล้วรีบลงมือรับประทานทันที จะเป็นการเสียมารยาทและผู้ร่วมโต๊ะอาหารคนอื่น อาจมองเป็นคนตะกละตะกรามไปได้ โดยปกติเจ้าภาพฝ่ายหญิงมักจะเป็นผู้กล่าวเชิญชวนให้แขกร่วมโต๊ะทุกคนลงมือรับประทานอาหารได้ และผู้ที่จะเริ่มลงมือรับประทานเป็นคนแรกควรเป็นแขกเกียรติยศของงาน ผู้ร่วมโต๊ะคนอื่นจึงลงมือรับประทานตามการสนทนาในโต๊ะอาหาร ไม่ว่าจะป็นงานเลี้ยงอาหารค่ำที่ใหญ่หรือเล็กก็ตาม เป็นพิธีการหรือไม่เป็นพิธีการ ทุกคนมีหน้าที่จะต้องสนทนากับบุคคลที่นั่งอยู่ทั้งสองข้าง แม้แขกบางคนจะมีความเงินอายุเพียงใดก็ยังจำเป็นต้องร่วมสนทนากับบุคคลที่อยู่รอบตัวให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้การนั่งรับประทานอาหารเงียบๆ โดยไม่สนทนากับผู้ใดในโต๊ะถือเป็นการไม่สุภาพ ท่านควรสนทนากับผู้ที่นั่งเคียงข้างให้เท่าเทียมกันทั้งสองข้าง เพราะการสนทนากับแขกเพียงด้านใดด้านหนึ่งเพียงด้านเดียวนับเป็นการขาดมารยาทอย่างยิ่ง

มารยาทในการรับประทานอาหาร

1. อย่าเคี้ยวเร็วเกินไปหรือรีบรับประทาน
2. อย่าเคี้ยวอาหารคำใหญ่เกินไป จนเกิดเสียงดังเวลารับประทาน
3. ไม่ตั้งหน้าตั้งตารับประทานแต่อย่างเดียว ควรจะเว้นระยะฟังและสนทนาโต้ตอบคนข้างเคียงบ้าง
4. เมื่อพูดหรือโต้ตอบคู่สนทนา ควรเคี้ยวอาหารและกลืนอาหารให้เรียบร้อยเสียก่อน ไม่ควรพูดในขณะที่มีอาหารเต็มปาก
5. ไม่ดื่มเครื่องดื่มในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก การดื่มไวน์ควรจิบเพียงเล็กน้อยก่อนแล้วจึงรับประทานอาหารตาม
6. อย่าอ้าปากในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก ถึงแม้ผู้ที่นั่งอยู่ข้างเคียงจะสนทนาด้วยหันหน้าไปหารีบเคี้ยวและกลืนอาหารเสียก่อนที่จะสนทนาด้วย
7. ในระหว่างรับประทานอาหาร ห้ามใช้มือเชี่ยอาหารใส่ช้อน ควรใช้ส้อมหรือมีดช่วยเท่านั้น
8. อย่าใช้ขนมปังจุ่มลงในถ้วยซุ๊ป ให้แช่งไปทั้งแผ่น แล้วใช้ส้อมจิ้มขึ้นมาใส่จาน ไม่จิ้มรับประทานแบบเดียวกับจิ้มน้ำพริก
9. อย่างนำเอาหัวไหล่ค่อมจานอาหารหรือนั่งยื่นศีรษะไปบนโต๊ะอาหารมากเกินไป ให้นำอาหารเข้าหาปาก มิใช่ก้มปากลงไปหาอาหาร
10. ขนมปังและเนย ขนมปังที่นำมาเสิร์ฟในอาหารมีค้ำจะเป็นลักษณะก้อนกลมเปลือกแข็ง ดังนั้นจึงควรใช้มือบิออกเพียงพอดีคำ แล้วใช้มีดเนย ป้ายเนยจากจานใส่เนยทาลงบนขนมปัง วางมีดป้ายเนยลง ส่งขนมปังคำเล็กๆ นี้เข้าปาก และต้องรับประทานทีละคำโดยไม่ฉีกขนม

ปังเตรียมไว้ เป็นคำๆ ในงานเป็นอันขาด ข้อสำคัญที่พึงระวังคือไม่ใช้มีดตัดหั่น แบ่งออกเป็นชิ้นๆ โดยเด็ดขาด มีข้อยกเว้นเพียงประการเดียวคือการรับประทานขนมปังแบบอังกฤษ หรือขนมปังแซนด์วิช (English หรือ Sandwich Bread) ใช้มีดตัดแบ่งได้

การใช้มีด ส้อมและช้อน การใช้มีดและส้อมควรใช้คู่กัน โดยใช้มีดหั่น ส่วนส้อมช่วยตะล่อมอาหารและจิ้มอาหารเข้าปาก วิธีใช้มีอยู่สองวิธีคือ **แบบยุโรป** ผู้รับประทานอาหารจะไม่วางมีดโดยมือขวามือถือมีด มือซ้ายถือส้อม เมื่อใช้มีดหั่นอาหารแล้ว ไขใบมีดกับอาหารแล้วใช้ส้อมจิ้มลงไปที่ยื่นเนื้อที่หั่นแล้ว นำชิ้นเนื้อเข้าปากด้วยมือซ้ายโดยส้อมจะต้องคว่ำลงในขณะส่งอาหารเข้าปาก การรับประทานอาหารแบบยุโรปนี้จะไม่มีการเปลี่ยนมือในการจับมีดหรือส้อม หากมีผู้สนทนาด้วยจึงจะวางมีดและส้อมไว้บนจานในลักษณะคว่ำส้อมลงคมมีดหันเข้าในจาน เมื่อรับประทานเสร็จแล้วให้รวบมีดและส้อมคู่กันโดยวางส้อมหงาย การรวบมีดและส้อมนี้ให้วางคู่กันในลักษณะห้าโมงเย็น หรือหกโมงเย็น **แบบอเมริกัน** ถือมีดด้วยมือขวา ส้อมในมือซ้าย ส้อมจะช่วยในการหั่น เมื่อหั่นเนื้อออกเป็นชิ้นเรียบร้อยแล้ววางมีดที่ถือในมือขวาลงบนจาน เปลี่ยนมือขวาไปหยิบส้อม แล้วใช้มือขวานี้จิ้มชิ้นเนื้อเข้าปาก การรับประทานอาหารด้วยวิธีนี้ของชาวอเมริกันถือเป็นเรื่องปรกติ เพียงแต่ว่าในโอกาสที่ค่อนข้างเป็นทางการ ไม่ควรหั่นแบ่งชิ้นเนื้อออกเป็นหลายๆ ชิ้น แล้วใช้ส้อมจิ้มเข้าปาก เพราะนั่นเป็นกิริยาอาการของเด็กสำหรับมีดที่ใช้สำหรับทาเนยหรือแยม เมื่อปายเสร็จแล้วให้วางไว้ที่เดิม คือบนจานขนมปังการรับประทานขนมปังนั้น ให้ฉีกออกเป็นชิ้นพอดีพอกำ ใช้มีดปายเนยทาเนยลงบนขนมปังวางมีดลง นำขนมปังเข้าปากเป็นคำๆ ไป

การใช้ช้อนชุป

1. การใช้ช้อนชุปที่เป็นลักษณะกลมให้ตักออกนอกตัวและจิบชุปจากข้างๆ ช้อนโดยไม่เป่า การตักชุปออกนอกตัวผู้รับประทานนั้น ใช้วิธีการนี้กับการตักชุปและกับช้อนที่มีลักษณะกลมเท่านั้น ส่วนช้อนรูปทรงอื่น ใช้ตักเข้าหาตัวได้ตามปกติ

2. หากเป็นช้อนรูปไข่ปลายมน ไม่จำเป็นต้องตักออกนอกตัวใช้ตักได้ตามปกติ มีข้อแตกต่างเล็กน้อยระหว่างช้อนชุปลักษณะกลม แต่เดิมนั้นช้อนกลมใช้ตักชุปที่เสิร์ฟมาในชามชุป (Soup plate) และช้อนปลายมนหรือรูปไข่ (Oval shape) จะใช้ในการเสิร์ฟชุปที่ใส่มาในถ้วยสองหู แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่นิยมใช้ช้อนรูปทรงกลมมากกว่ารูปทรงอื่นในการรับประทานชุป อาหารบางชนิดที่รับประทานด้วยมือ อาหารบางชนิดชาวยุโรปสามารถหยิบรับประทานด้วยมือได้โดยไม่ต้องใช้มีดหรือส้อม นอกจากขนมปังแล้วอาหารอื่นๆ เช่น เอแคลร์ คูกี้ เค้กชิ้นเล็กที่ไม่มีการแต่งหน้าด้วยครีม แซนด์วิชบางชนิด ฮอตดอก หากเป็นแซนด์วิชที่ซ้อนกันหลายๆ ชั้น ใช้ส้อมกับมีด ผลไม้สดที่เป็นผลเล็กๆ เช่น องุ่น ดั้งเดิมใช้กรรไกรตัดแล้วหยิบรับประทานทีละลูก กล้วย ส้ม หากเสิร์ฟมาในจานเป็น

ลูกต้องใช้มีดส้อมตัดเปลือกเสียก่อนจึงจะรับประทานได้ ผลไม้ที่มีเมล็ดเมื่อรับประทานเสร็จแล้วต้องค่อยๆ คายเมล็ดออกใส่กรวยฝ่ามือหรือ กระดาษเช็ดมือห่อเอาไว้ อย่าวางเศษของผลไม้ที่คายออกมาจากปากให้ผู้ร่วมโต๊ะคนอื่นๆ เห็นหัวเรื่องในการสนทนา ในสมัยก่อนถือกันว่าหัวข้อที่ไม่ควรนำมาสนทนาในงานสังคมนี้อยู่ 4 เรื่อง คือเรื่องเกี่ยวกับคนรับใช้ ความป่วยไข้ ศาสนา และการเมือง เพราะถือเป็นทั้งเรื่องไม่สุภาพและเป็นการเสี่ยงต่อการผิดใจระหว่างคู่สนทนา เรื่องต้องห้ามอย่างเข้มงวดในการสนทนาในวงการต่างๆ อีกเรื่องหนึ่งคือ เรื่องเพศ แต่ในปัจจุบันข้อห้ามเหล่านี้ผ่อนคลายเป็นมาก ควรยึดถือว่าไม่ว่าจะสนทนาเรื่องอันใดจะต้องระมัดระวังไม่ให้กระทบกระเทือนใจคู่ในวงสนทนาเป็นอันขาด

เจ้าภาพฝ่ายชายและหญิงจะต้องคอยสังเกตอยู่เสมอว่าหากการสนทนาเริ่มจะรุนแรงขึ้นมาเมื่อใดจะต้องรีบแก้ไขสถานการณ์โดยพยายามชักชวนไปสนทนาเรื่องอื่นเสีย แต่ต้องทำอย่างสุภาพ ไม่เป็นการขัดคอโดยตรงหรือใช้อารมณ์ขันเข้าช่วยในการเปลี่ยนเรื่อง การปฏิเสธอาหาร แม้ว่าการปฏิเสธอาหารเป็นการไม่สุภาพ แต่หากท่านมีเหตุผลเพียงพอหรือสำคัญมาก ก็อาจกระทำได้เช่นเป็นโรคแพ้อาหารบางอย่าง ที่เจ้าภาพนำมาเลี้ยง แต่ในบางครั้งอาจรักษามารยาทและรักษาน้ำใจเจ้าภาพ โดยการตักอาหารมาเพียงเล็กน้อยแล้วไม่ต้องรับประทานหรือเลือกส่วนที่พอจะรับประทานได้

การปฏิเสธเครื่องดื่ม

สำหรับไวน์อาจปฏิเสธได้ตรงๆ หรืออาจยกมือขึ้นใช้นิ้วแตะปากแก้วไวน์ขณะที่พนักงานบริการกำลังจะรินไวน์ให้ท่าน แต่ถ้าเจ้าภาพรินให้เองเราต้องปฏิเสธด้วยวาจาอย่างสุภาพ พร้อมกับกล่าวขอบคุณหากท่านประสงค์จะได้น้ำดื่มก็ขอได้ ไม่เป็นการเสียมารยาทแต่อย่างใด แต่ไม่บังควรใช้มือหยิบแก้วหรือถ้วยเครื่องดื่มเช่นถ้วยกาแฟหรือชาคว่ำลงกับโต๊ะหรือจานรองเป็นอันขาด

การสูบบุหรี่ ไม่ควรสูบบุหรี่ในโต๊ะอาหาร นอกจากเมื่อเจ้าภาพนำขึ้นก่อนหรือเชื้อเชิญ แต่ก็ควรขออนุญาตผู้ที่นั่งอยู่ทั้งสองข้างโดยเฉพาะหากผู้นั่งข้างๆ เป็นสุภาพสตรี และไม่ควรมีที่นั่งเสนอบุหรี่ให้แก่ผู้ที่นั่งข้างๆ ก่อนสูบบุหรี่ หลังการรับประทานอาหาร หลังจากเสร็จสิ้นการรับประทานอาหาร เจ้าภาพหญิงจะนำผ้าเช็ดปากขึ้นมาวางไว้บนโต๊ะเป็นสัญญาณ และเชิญแขกที่ร่วมโต๊ะให้เข้าไปนั่งในห้องรับแขกหรือห้องนั่งเล่น เจ้าภาพหญิงอาจเชิญเฉพาะแขกผู้หญิงออกไปโดยปล่อยให้เจ้าภาพ ชายอยู่กับแขกชายตามลำพังที่โต๊ะก็ได้ การจัดเลี้ยงอาหารที่โรงแรมหรือภัตตาคาร เจ้าภาพมักให้จัดเสิร์ฟกาแฟหรือชาและเหล้าหลังอาหาร (Liqueurs) ที่โต๊ะอาหารพร้อมกันทั้งหญิงและชาย แต่ถ้าจัดในบ้านอาจเชิญแขกไปนั่งในห้องอื่นที่สะดวกสบายกว่าและสะดวกแก่การสนทนา แต่หากสถานที่จำกัดก็เสิร์ฟกาแฟและเหล้าหลังอาหารที่โต๊ะรับประทานอาหารได้

กาแฟ กาแฟในโต๊ะอาหารหรือในห้องรับแขก หลักการเสิร์ฟจะปฏิบัติในทำนองเดียวกัน คือพนักงานจะนำกาแฟหรือชามาคำให้เลือก เสิร์ฟให้ในถ้วยเล็กถ้าเป็นกาแฟ เรียกว่าถ้วย Demi-tasse โดยมีน้ำตาลและครีมให้แขกเลือกเติมเองการเสิร์ฟสุราหลังอาหาร บรันดีหรือลิเคียวจะนำมาเสิร์ฟเมื่อเสิร์ฟกาแฟเสร็จ พนักงานจะนำรถเข็นเหล้าหรือนำใส่มาในถาดก็ได้ ตามความประสงค์ของแขกว่าจะเลือกบรันดีหรือลิเคียวประเภทใด พนักงานจะรินสุราลงในแก้ว แขกหยิบแก้วมาดื่มเพียงเล็กน้อยสลับกับการดื่มกาแฟหรือหลังจากดื่มกาแฟเสร็จก็ได้ แขกจะปฏิเสธสุราหลังอาหารก็ไม่เป็นการเสียมารยาท แต่ต้องไม่เรียกหาเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ อีก

งานเลิก โดยทั่วไปงานเลี้ยงอาหารค่ำจะเลิกระหว่าง 23.00-24.00 น. แต่อาจเลิกก่อนหรือหลังจากนั้นก็ได้ตามความเหมาะสม แขกควรจะลาเจ้าภาพในตอนไหน ขอให้สังเกตบรรยากาศรอบๆ ของงาน อย่ารีบลาเจ้าภาพในขณะที่งานกำลังดำเนินไปด้วยความสนุกสนาน เพราะจะเป็นการทำให้งานนั้นหยุดชะงักและอาจถึงกับเลิกงานได้ แต่ก็อย่าอยู่จนดึกเกินไป ยกเว้นเมื่อเจ้าภาพขอร้องให้อยู่ต่อในเชิงบังคับคล้าย ๆ เมื่อแขกลากลับ เจ้าภาพจะต้องตามไปส่งที่ประตูบ้านแขกควรขอบคุณเจ้าภาพก่อนลา การขอบคุณ ผู้ได้รับเชิญต้องมีหนังสือขอบคุณส่งไปแสดงความขอบคุณ โดยส่งไปถึงเจ้าภาพฝ่ายหญิง ถ้าสนิทสนมกันมากอาจใช้วิธีโทรศัพท์ไปขอบคุณแทนได้

ข้อมูลจากกรมพิธีการทูตกระทรวงการต่างประเทศ

นางสาวกัญฉณัฐ ศิริวงศ์
นักวิเทศสัมพันธ์ปฏิบัติการ
กลุ่มงานความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ
สำนักการต่างประเทศ
ผู้สรุปเรียบเรียงข้อมูล