

## สื่อการสอนภาษาอังกฤษ(3)

นำเสนอเมื่อ : 22 มี.ค. 2552

มารยาทบนโต๊ะอาหารฝรั่ง

นี่คือ มารยาทบนโต๊ะอาหารฝรั่ง ที่คุณควรรู้เพื่อว่าจะต้องไปดินเนอร์สุดหรูตามห้องอาหารไฮโซ ซึ่งแน่นอนว่า เสื้อผ้า หน้า ผม ต้อง Perfect อยู่แล้ว

### ลำดับการเสิร์ฟ

1. ออร์เดิร์ฟ
2. ซุปและขนมปัง ( ขนมปังอาจเสิร์ฟในช่วง ออร์เดิร์ฟก็ได้ )
3. อาหารจานปลา เสิร์ฟพร้อมไวน์ขาว
4. อาหารจานหลัก ประเภทเนื้อ เสิร์ฟพร้อมไวน์แดง
5. สลัด
6. ผลไม้
7. ของหวาน
8. กาแฟและชา

### ต่อไปมาดูเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหารกันค่ะ

**1. การใช้ผ้าเช็ดปาก** เริ่มด้วยหยิบผ้าเช็ดปากบนโต๊ะมาวางออกแล้วพับครึ่ง หันปลายเปิดออกวางไว้บนตัก เช็ดปากโดยใช้ผาด้านในซับที่ริมฝีปาก เพื่อไม่ให้คราบอาหารปรากฏด้านนอก ถ้าจะลุกจากโต๊ะก็วางผาไวบนเก้าอี้และเมื่อรับประทานเสร็จให้วางผาไวบนโต๊ะด้านซ้ายมือ

**2. ขณะรับประทานอาหาร** พนักงานจะนำอาหารมาเสิร์ฟด้านขวามือควรเอียงตัวไปอีกด้านหนึ่งและหยุดพูดคุย จำไว้เลยนะคะว่าห้าม เทาตอก เทาโต๊ะ ไม่ใช่ปลายมีดหรือส้อมชี้ไปทางนั้น ทางนี้ และควรหันอาหารให้เป็นชิ้นพอคำแล้วจึงใช้ส้อมจิ้ม ขณะที่มืออาหารอยู่ในปากก็ไม่ควรพูดคะ

**3. การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร** อันนี้เรื่องใหญ่ เพราะอุปกรณ์มากเหลือเกิน จำไว้ว่าให้หยิบช้อน ส้อม มีด จากด้านนอกสุดเขามาในสุด ถ้าหยุดรับประทานชั่วคราวเพื่อสนทนาหรือดื่มเครื่องดื่มก็ให้วางมีดและส้อมเป็นรูปตัววีคิดว่าส่วนวิธีการดักซูปก็ให้ตัดออกจากตัวคะ และเมื่อรับประทานเสร็จแล้วก็วางมีดและส้อมในจานชิดกันโดยให้ส้อมหงายขึ้น และหันคมของมีดเขาสอม



**ข้อสำคัญของการดื่มไวน์** การยกแก้วไวน์ควรจับที่ก้านแก้วเพื่อป้องกันความร้อนจากมือทำให้ไวน์

เสียรสชาติ และโดยมารยาทควรดื่มให้หมดแก้ว หากคิดว่าจะดื่มไม่หมด ควรบอกพนักงานเสิร์ฟว่า **นิดหน่อย**

เมื่อไม่ต้องการให้พนักงานรินไวน์เพิ่มก็ให้ใช้นิ้วแตะเบา ๆ บนขอบแก้วคะ...

เรื่องที่เกี่ยวข้อง :