



## บทที่ 4

### การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของ สายการบินไทย

ดังที่กล่าวมาแล้วว่า คุณค่าทางสัญลักษณ์ที่มีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มที่สายการบินนำ  
ขึ้นมาบริการให้แก่ผู้โดยสารนั้น เป็นสิ่งที่สายการบินต่าง ๆ ควรที่จะต้องเรียนรู้ ทำความเข้าใจเพื่อ  
ที่จะได้นำไปใช้ในการเพิ่มคุณค่าทางสัญลักษณ์แก่อาหารและเครื่องดื่มเพื่อการแข่งขันในด้านการ  
บริการในการที่จะ Promote สายการบินของตน และการที่เราจะทำความเข้าใจความหมาย  
ของตัวบท (Text) หรือเนื้อหา(Content) ของอาหารและเครื่องดื่มในแง่ของการบริโภคเชิงสัญลักษณ์  
(The Consumption of the Sign) นั้น เราต้องเข้าใจว่าความหมายที่สื่อออกมานั้นบางครั้งเป็น  
ความหมายที่มีนัยแฝง ซึ่งผู้ที่ทำการคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มหรือแม้กระทั่งพ่อครัว (Chef) ผู้  
ปรุงอาหารนั้น ๆเองอาจจะตั้งใจหรือไม่ตั้งใจให้เกิดความหมายดังกล่าวก็ได้ Denis McQuail  
(อ้างถึงใน ศิริชัย ศิริภายะ และกาญจนาแก้วเทพ 2531) ได้อธิบายไว้ว่า "ความหมายที่เราตี  
ความจากตัวบทเนื้อหาของสื่อมวลชนไม่จำเป็นต้องเป็นความตั้งใจของผู้รับสาร แต่ความหมายที่  
เราตีความนั้นเราถือว่าเป็นความหมายที่ปราศจากอคติ และไม่ได้มีความหมายที่ปรากฏในระดับ  
พื้นผิวเท่านั้น แต่เป็นความหมายโดยนัยแฝง ซึ่งผู้ส่งสารอาจจะตั้งใจหรือไม่ตั้งใจให้เกิดความ  
หมายดังกล่าวก็ได้"

ดังนั้น เพื่อให้เห็นถึงสัญลักษณ์ที่มีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มที่สายการบินเป็นผู้เลือกสรร  
ขึ้นมาอย่างเด่นชัด และเข้าใจถึงวิธีการคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มดังกล่าว ผู้ทำวิจัยจะ  
แยกวิเคราะห์เนื้อหาของอาหารและเครื่องดื่มที่มีความหมายเชิงคุณค่าทางสัญลักษณ์ โดยจะ  
วิเคราะห์หัตถ์อาหารทุกมื้อ ของสายการบินไทย จำกัด (มหาชน) (TG) สายการบินได้นำความ  
หรูหราแบบอนุรักษ์นิยมที่มีมาแต่ดั้งเดิมสลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันไป ผสมกับรสนิยมและ  
เอกลักษณ์ของความเป็นไทย ทำให้สามารถที่จะเสริมสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการ  
ให้ติดอันดับ 1 ใน 10 สายการบินชั้นนำของโลกมาตลอด (อ้างแล้ว) โดยส่วนหนึ่งที่เป็นแรงผลักดัน  
ที่สำคัญก็คือการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งจะเป็นตัวนำคุณค่าทางสัญลักษณ์ในด้านต่าง ๆ  
มาใช้เป็นสื่อ ในการสร้างสถานภาพของงานบริการ เส้นทางซึ่งถูกคัดเลือกของสายการบินไทยได้  
แก่เส้นทางที่มีเที่ยวบิน บินไปและกลับยังทวีปต่าง ๆ ได้แก่

1. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปยุโรป ( Route In- out bound to/from Europe )  
 เที่ยวบินที่เลือกมาทำการศึกษาคือ เที่ยวบินที่บินไป และกลับ จากกรุงเทพฯ ฯ ซึ่งจากนี้ไปจะใช้รหัส  
 ย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า BKK ไปยังเมืองซูริค (Zurich) ประเทศสวิตเซอร์แลนด์  
 ซึ่งใช้รหัสย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า ZRH ( BKK – ZRH V.V.) และจะมีบางมื้อ  
 อาหารจากเที่ยวบินที่ไปและกลับจากลอนดอน (LHR) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าควรจะถูกกล่าวถึงเพื่อให้  
 เห็นคุณค่าทางสัญญาได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีปอเมริกา(Route In- out bound to/from U.S.A.)  
 เที่ยวบินที่เลือกมาทำการศึกษาคือ เที่ยวบินที่บินไป และกลับ จากกรุงเทพฯ ฯ แวะที่เมืองนาร์ต  
 (NRT) ของประเทศญี่ปุ่น และตรงไปยังเมืองลอสแอนเจลิส (Los Angles) ประเทศสหรัฐอเมริกา  
 ซึ่งใช้รหัสย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า LAX ( BKK – NRT – LAX V.V.)

3. เส้นทางที่บินไปและกลับยังทวีปออสเตรเลีย (Route In-out bound to/from  
 Australia) เที่ยวบินที่เลือกมาทำการศึกษาคือ เที่ยวบินที่บินไป และกลับ จากกรุงเทพฯ ฯ ไปยัง  
 เมืองซิดนีย์ (Sydney) ประเทศออสเตรเลีย ซึ่งใช้รหัสย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า  
SYD ( BKK – SYD V.V.)

โดยทั้ง 3 เส้นทางบินในแต่ละทวีปนี้ จะมีเที่ยวบินที่บินเข้า – ออก ในแต่ละประเทศของ  
 ทวีปดังกล่าวอยู่หลายเที่ยวบิน และแต่ละเที่ยวบินก็เดินทางเข้า – ออกในเวลาที่แตกต่างกันไป ซึ่ง  
 จะทำให้ มื้อของอาหารที่นำมาบริการให้กับผู้โดยสารจึงต้องแตกต่างกันไปตามเงื่อนไขของเวลา  
 ด้วย ดังนั้นในแต่ละเที่ยวบินที่ได้เลือกมาศึกษา ก็จะมีมื้อของอาหารที่แตกต่างกันออกไปดังนี้คือ

1. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปยุโรป( Route In- out bound to/from Europe )  
 เที่ยวบินจากกรุงเทพฯ ฯ – เมืองซูริค ไปและกลับ( BKK – ZRH V.V.) ออกจากกรุงเทพฯ ฯ เป็นเวลา  
 กลางคืนมื้ออาหารจะเป็นอาหารมื้อดึก(Supper) และถึงที่ซูริค ตอนเช้ามื้ออาหารจะเป็นมื้อเช้า  
 (Breakfast) หากกลับออกจากซูริคตอนกลางวันมื้ออาหารจึงเป็น Lunch และถึงกรุงเทพฯ ตอนเช้า  
 จึงเสิร์ฟ Breakfast อีกครั้ง ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ 4 มื้อคือ  
 อาหารเช้า (Breakfast) 2 มื้อ และอาหารมื้อหลักที่มีขึ้นตอนการบริการเหมือนกันได้แก่ อาหาร  
 กลางวัน/ อาหารเย็น/ อาหารค่ำ (Lunch /Dinner/ Supper) อีก 2 มื้อ โดยมีรายการอาหารและ  
 เครื่องดื่มดังนี้

## 1.1 อาหารเช้า (Breakfast)

### เครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)/ การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class) และชั้นประหยัด (Economy Class)

- น้ำผลไม้:- Fresh Orange, Pomelo, & Coconut Juice, Tomato (ดอยคำ), Apple (Tipco)

กาแฟ:- Suzuki, Espresso, Cappuccino, Decaffeinated Coffee ยี่ห้อ Tester Choice,

โอเลี้ยง ยี่ห้อ ดอยตุง

- ชา:- ชายี่ห้อ Lipton, ชา Earl Gray ยี่ห้อ Twining, ชาจีน Oolong ยี่ห้อ ระมิงค์, ชาเขียว

Green Tea

- Hot Chocolate:-Milo/ Ovaltine

- Energy Drink:- Red Bull

### รายการอาหารที่ให้บริการ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

- First Course:- Fresh Fruit, Cornflakes, Muesli, Croissant, Yoghurt, Jam, Butter, Honey

- Main Course:- Mushroom Tortilla, Plain Omelette, Scramble Eggs, Boiled Eggs, Broiled Streaky Bacon, Broiled Veal Sausage, Contonese Roast Pork w. Cup Noodle, ข้าวต้มกับ

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

- First Course:- Marmalade , Raspberry Jam, Danish Pastry

- Main Course:- Plain Omelette, Broiled Streaky Bacon Sausage, Contonese Roast Pork w. Cup Noodle, Scramblee Egg on Toast, Chicken Patty, Chicken Sausage, Crepe Filled w. Creamed Asparagus, Poached Egg Florentine, Cheese & Mushroom Omelette, Ratatouille

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

- First Course:- Fresh Fruit Salad, Fresh Fruit in Passionfruit Sauce, Croissant, Roll, Butter, Jam(Hero), Yoghurt

Main Course:- Grilled Chipolata Sausage, Macaire Potatoes

## 1.2 อาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารค่ำ (Lunch/ Dinner/ Supper)

### เครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Soft Drink:- Coke, Pepsi, 7UP, Green Spot, Diet Coke & Diet Pepsi, Soda, Tonic,  
Ginger Ale <sup>ชีท</sup>หรือSchweppes

Mineral Water:- Perrier/ Avian/Aura

Energy Drink:- Red Bull

Coffee/ Decaffeinated:- Suzuki/ Tester Choice (Decaf)/Espresso/ Cappuccino

Tea:- Lipton, Earl Gray , Oolong , Green Tea, Ceylon English Breakfast Tea (Twinning)

Hot Chocolate:- Ovaltine, Milo

Energy Drink:- Red Bull

Scotch Whisky:- Chivas Royal Salute, Johnnie Walker Gold Label

American Whisky:- Jack Daniel's

Alcoholic (Distilled):- Bacardi Rum / Beefeater Gin / Smirnoff Black Label Vodka

/Campari Bitter

Brandy/ Cognac:- Paradis Hennessy

Liquer:- Kahlua, Grand Marnier, Drambuie

Table Wine (Red):-

- Chateau Pavie Saint- Emillion Grand Cru,
- Morey St. Denis Maison E. Chandesai, 1992
- Chateau La Lagune/ Haut – Medoc 1997 Grand Cur Classe
- Chateau Lascombes, 1995
- Pommard 1er Cru Recolte 1997 Les Chanlins

Table Wine (White):-

- Laboure – Roi Chablis 1997, Premier Cru, Beauregards, France
- Rully La Chaume Chartron et Trebuchet, 1998
- Schlossberg Riesling Grand Cru, 1997
- Alsage Grand Cru Kitterie/ Gewurztraminer 1994 Domaines Schlumberger
- Laroche Chablis Premier Cru 1999 Civee Premier

Champagne:- Brut Dom. Perignon /Cuvee Des Roys 1991 Duval – Leroy

Beer:- Singha, Carlsberg, Chang Beer

Sake:- Kiku Masamune (Dry Sake)

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class) ส่วนใหญ่เครื่องดื่มที่ให้บริการในชั้นนี้จะเหมือนกับในชั้นหนึ่ง จะมีที่แตกต่างกันบ้างได้แก่

Scotch Whisky:- Chivas Regal 12 Years Old, Johnnie Walker Black Label 12 Years Old

Brandy/ Cognac:- Remy Martin V.S.O.P.

Vodka :- Smirnoff Blue Label

Table Wine (Red):-

Beaune 1er Cru Les Aigrots 1997 (Burgundy)

Chateau Lestage Simon/ Haut – Medoc 1998

Clos de L'oratoire des papes

Chateauneuf – du- pape 1999

Chateau Fourcas Hosten 1997 (Medoc)

Table Wine (White):-

Tokay Pinot Gris Pfaffenheim, 1998 Jean Beyer Alsac

Lieu – dit Vogelgarten Alsace Gewurztraminer 1998

Chateau de Rully(Burgundy), 1997

Louis – Jadot Pouilly-Fuisse 1998

Sparkling Wine:-

Charles Lafitte

Brut Duval - Leroy

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class) สำหรับในชั้นประหยัดเครื่องดื่มที่ไม่มีให้บริการ

เหมือนในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจได้แก่ Mineral Water:- Perrier, Coffee/ Decaffeinated:- Tester

Choice (Decaf)/Espresso/ Cappuccino, Tea:- Earl Gray ,English Breakfast Tea(Twinning)

Hot Chocolate:- Ovaltine, Milo และจะมีที่แตกต่างกันบ้างได้แก่

Scotch Whisky:- Johnnie Walker Red Label / Ballentine's

Brandy/ Cognac:- Martell V.S.O.P.

Vodka :- Smirnoff Red Label

Table Wine (Red):- Val Millon Vine de Pays D'oc. Cepage Cabernet Sauvignon

Table Wine (White):- Beau Mayne Bordeaux 2000

รายการอาหารต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savouries:-

Almond

Mini Bouche Filled w. Ham and Mushroom in Cream Sauce

Prune Wrapped w. Bacon

Spinach Quiche

First Course:-

Sevrugar Cavier, Lobster Medallion, Chicken & Spinach Terrine, Avocado Salad, Pate de Foie Gras, Sushi Prawn/ Sushi Eel, Miang Salmon, Morel Terrine

Soup & Salad:-

Double Beef Consomme w. Brunoise of Vegetable Somtam Mixed Salad

Main Course:-

Lobster Thermidor, Coquille St. Jacques in Shell, Roast Duck Madeira Orange Sauce, Shark's Fin Soup, Semolina Gnocchi w. Assorted Mushroom, Pasta and Shrimp Drunken Style, Haw Mok Tab-Tim Fish, Pad Thai w. Beanthread & Lobster Wrapped in Omelette, Lamb Pa-Naeng w. Steamed Thai Rice

Cheese & Fruits:-

Appenzell, Brie, Swiss Brie, Roquefort, Stilton, Tate de Moine, Tomme, Gruyere, Assorted Fresh Fruits

Dessert:-

- Crepe Suzette, Hazelnut Parfait, Mandarin Parfait

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Snack:- Mixed Nut Pretzel

First Course:- Ram Ham, Air-Dried Beef, Prawn Tail w. Spicy Cocktail Sauce, Marinated Seafood w. Sesame Oil, Apple and Celery Salad w. Hazelnut Oil Dressing, Sea Scallops w. Bell Pepper & Balsamic, Hot Smoked Apricoted Salmon, Palm Heart Salad w. Kernel

Main Course:- Roast Veal Leg w. Mushroom Sauce, Broiled Steak w. Pepper Sauce, Siam Perch en Bouillabaise Sauce, Salmon and Pearl Onion Yellow Curry, Beef

Mussaman

Cheese & Fruits:- Tilsit, French Camembert

Dessert:- Kirsch Tart Blackberry, Meringue Tart

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

Snack:- Mixed Nut, Pretzel

First Course:- Valdorf Salad, Carrots Raisins and Celery w. Bordeaux Vinegar, Oriental Salad w. Sesame Oil Dressing, Vegetable Salad w. Saffron Scented and Cider Vinegar  
 Main Course:- Roast Chicken Madeira Orange Sauce, Pan – Fried St. Peter Sauce Noilly Prat & Tarragon Buttered Egg Noodles, Sweet & Sour Garoupa, Siam Perch en Bouillabaise Sauce, Sliced Veal w. Light Curry & Pineapple, Oriental Fried Rice  
 Cheese & Fruits:- Appenzell

2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีปอเมริกา(Route In- out bound to/from U.S.A.) เส้นทาง BKK – NRT – LAX v.v. เที่ยวบินที่บินออกจากกรุงเทพฯ(BKK) เป็นเวลาเช้าตรู่ มื้ออาหารจะเป็นอาหารเช้า(Breakfast) และถึงที่นาริตะ(NRT) ตอนค่ำ ๆ เมื่อเดินทางต่อไปยัง Los Angles (LAX) มื้ออาหารจึงเป็นมื้อค่ำ(Supper) และก่อนลงที่LAX จะเป็นเวลาเช้าอาหารเช้า (Breakfast) จึงถูกนำมาให้บริการอีกครั้ง ขากลับออกจาก LAX ตอนกลางวันมื้ออาหารจะเป็น Lunch และจะเสิร์ฟ อาหารร้อน (Hot meal) ก่อนที่จะถึงที่ NRT ตอนบ่าย ๆ เมื่อเดินทางเข้า กรุงเทพฯ จะมีบริการอาหารเย็น(Dinner) ให้สำหรับผู้โดยสารทั้งเก่าและที่ขึ้นมาใหม่ที่ จะเดินทาง ในช่วงNRT-BKK ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ทั้งสิ้น 6 มื้อ เป็นการ บริการ อาหารเช้า (Breakfast) 2 ครั้ง และอาหารมื้อหลัก คืออาหารกลางวัน/ อาหารเย็น/ อาหาร ค่ำ (Lunch /Dinner/ Supper) 4 ครั้งด้วยกัน โดยมีรายการอาหารดังนี้

2.1 อาหารเช้า (Breakfast) ซึ่งประกอบด้วย :- เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้, ชา,กาแฟ / อาหารชุดแรก (First Course) / อาหารจานหลัก (Main Course)

#### การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

อาหารเช้า(Breakfast) ลำดับของอาหาร เป็นอาหารชุดแรก (First Course) ได้แก่

Fresh Fruit Salad w. Peel Sour Light Yoghurt/Assorted Carved Fresh Fruits/ Whole – Wheat Roll/Plain Yoghurt/Corn Flakes/Muesli/Roll/ Croissant/Raisin Muffin/ Danish Pastry /Butter/Jam/Honey

อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารหลัก (Main Course)

Cheese Gratinated Mushroom Omelet/Chicken Sausage/ White Asparagus/ Artichoke and Ham Tart/ Salmon Quiche/ Fresh Salmon Fried in Butter w. Fresh Yellow Chinese Noodles or Japanese Rice Roll / Jiyako Arimani and Assorted Pickle/ Noodles Cup :Seaweed/ Chinese Roast Pork

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class) เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้, ชาและกาแฟ รวมถึง เครื่องดื่มอื่น ๆ ก็จะมีเหมือนกับเครื่องดื่มที่ได้กล่าวมาแล้วจึงจะไม่นำมากล่าวอีกครั้ง

อาหารมื้อเช้า(Breakfast) ลำดับของอาหาร เป็นอาหารชุดแรก (First Course) ได้แก่

- Cantaloupe(Honey Dew)/ Kiwi Slices/ Orange Slices/ Strawberry(Grapes Topped w. Cottage Cheese)/ Assorted Carved Fresh Fruits/ Fruit Yoghurt/ Roll/ Croissant / Danish Pastry: Raisin and Apple Apricot/ Butter/ Jam

อาหารมื้อเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารหลัก (Main Course)

- Spanish Omelet/ Chicken Patty/ Roesti Potato/ Crab Croquette w. Ratatouille/ Vol Au Vent w.Chicken A La Reine/ Grilled Red Snapper w. Salt Dashi Maki Tamago/ Kaedefu / Japanese White Noodles Omusoba or Noodle Cup

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

อาหารมื้อเช้า(Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารชุดแรก (First Course) ได้แก่

Fruit Salad w. Yoghurt/ Blueberry Muffin/Cut Fresh Fruit in Passionfruit Sauce/ Fruit Yoghurt/ Roll/ Croissant/ Danish Pastry/ Butter & Jam

อาหารมื้อเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารหลัก (Main Course)

- Spanish, Mushroom or Herb Omelet w. Chicken Sausage  
 - Tuna Quiche with Carrot Balls, Sauteed Whole Mushroom  
 - Crab Croquette w. Ratatauille and Japanese White Noodles  
 Grilled Seafish w. Salt/Kaedefu / Conniyaku / Steamed Japanese Rice

## 2.2 อาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารค่ำ (Lunch/ Dinner/ Supper)

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savouries:-

- Corn Chips w. Honey BBQ Flavor (Fritos Brand)/ Green Soya Beans  
 - Tsukune on Skewer w. Teriyaki Sauce  
 - Seafood on Skewer Orange Chili Sauce (Scallop, Prawn, Halibut)  
 - Scallop w. Rice Stick  
 - Minced Shrimps on Toast w. Sesame

Vegetable Spring Roll, Chilly Sauce



## First Course:-

- Sevrugar Malossal Caviar/ Beef Wellington w. Diced Aspic/ Goose liver Terrine
- Scallops and Shiitake Terrine/ Monterey Crab and Avocado Salad
- Seaweed Salad/ Wardorf Salad
- Tossed Salad: Green Leaf Lettuce, Lollo Rosso, Baby Spinach, Vinaigrette, Cracked Walnuts w. Italian Creamy Dressing
- Grill Cod w. Japanese Bean Paste
- Sushi w. Salmon Roe/ Vegetables Sushi

## Soup:-

Wonton Soup:- Chicken Clear Soup (No Sesame Oil) / Shrimp Wonton Chopped Chives

## Main Course:-

- Grill Sirloin w. Gorgonzola Sauce
- Broiled Tournedos Steak
- Broiled New York Cut Steak
- Roast Loin of Lamb
- Broiled Fillet Steak Yakiniku
- Tuna Lasagna
- Chicken and Bambooshoot Strips Kiew Wan Curry ( Thai Style )
- Roast Duck w. Red Curry
- Seabass in Green Curry Sauce ( Thai Style )
- Fried Chantaburi Noodles w. Prawns
- Seafood Brochette Japanese Sauce
- Fillet of Beef Misoyaki
- Eel Kabayaki
- Prawn Yakisoba

## Washoku Shokado:-

- Grilled Pamfret w. Soyabean; Boiled Rice w. Pickled Plum
- Grilled Salmon w. Salt, Boiled Rice w. Pickle Plum
- Grilled Mackerel w. Salt, Boiled Rice w. Pickle Plum

## Cheese &amp; Fruits:-

Boursin Pepper/ Saga Blue/ Smoked Cheese

Dessert :-

Melon Sherbet/ Strawberry Organic Sherbet/ Haagendazs Vanilla Ice Cream

Greentea Cake/ Melon Cake

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Snack:- Otsunami (Kakinotane)/ Green Soya Beans

First Course:-

- Mixed Green Salad w. Italian Dressing/ Scallops Salad in Avocado Half
- Avocado w. Shrimps Salad
- Marinated Prawn w. Seaweed Salad
- Mixed Green Salad:Iceberg, Radish Julienne, Inoki Mushroom, Watercress, Cherry Tomato, Cucumber Slices w. Balsamic Vinaigrette Salad Dressing
- Smoke Salmon w. Pepper/ Smoked Tuna/ Smoked Salmon Rose /Bistrol Sauce
- Prawn Butterfly w. Mayonnaise
- Gooseliver Pate
- Crab Leg (Imitate)
- Kappa maki
- Sushi w. Cod Roe/ Sushi w. Egg and Crab meat/Tempura Sushi

Main Course:-

- Broiled Tournedo Steak w. Shitake and Red Wine Sauce
- Fillet of Seabass Florentine , Boiled Spinach
- Pork Picata Napped w. Tomato Coulis, Lyonnaise Potato
- Spinach and Prociotto Cannelloni
- Chicken Kiew – Wan w. Bambooshoot Strips/ Steamed Thai Rice
- Sauteed Prawn w. Chilly & Onion, Steamed Thai Rice
- Fish Chu-Chee Curry
- Sauted Prawn w. Chilli & Basil
- Fried Chantaburi Noodles w. Prawns
- Grilled Chicken Japanese Honey Sauce Steamed Rice
- Loin of Pork Tonkatsu Japanese Steamed Rice Pak-Choy

Washoku Shokado:-

- Grilled Pamfort w. Soyabean, Boiled Rice w. Pickled Plum
- Grilled Salmon w. Salt, Boil Rice w. Pickle Plum
- Grilled Mackerel w. Salt, Boil Rice w. Pickle Plum

Cheese & Fruits:- Gauda/ Blue Castello

Dessert:- Cheese Mousse w. Pistachio/ Pumpkin Pie/ Apple Pie/ Vanilla Sauce

#### การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

Snack:- Mixed Otsumami / Mini Pretzels

First Course:-

- Mirabeau Apricot Red Cabbage Salad
- Smoked Chicken w. Coleslaw Salad
- Marinated Glass Noodles w. Shrimp Salad
- Teriyaki Chicken Slices Kinpira Gobo
- Cha – Soba/ Tsuyu Sauce
- Shrimp Chu – Maki Mentaiko Maki

Main Course:-

- Broiled Tournedos Steak (No bacon) w. Mustard Sauce
- Fried Linguine Chicken, Garlic, Chilli, Basil
- Beef and Potato Cubes in Yellow Curry Steamed Rice
- Chicken Kiew – Wan w. Bambooshoot Strip w. Steamed Thai Rice
- Fried Chantaburi Noodles
- Grilled Marinated Chicken Thigh Teriyaki, Steamed Japanese Rice
- Beef Fillet w. Sesame Sauce Shiimeji Mushroom & Fried Rice
- Chicken Yakisoba

Dessert:- Pannacotta Mandarin Gateau

3. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปออสเตรเลีย ( Route In- out bound to/from Australia) เที่ยวบินจากกรุงเทพฯ (BKK) – เมืองซิดนีย์(SYD) ไปและกลับ( BKK- SYD V.V.) ออกจากกรุงเทพฯ เป็นเวลาเย็นมื้ออาหารจะเป็น Dinner และเนื่องจากเวลาที่ซิดนีย์เร็วกว่าเรา3ชั่วโมง ดังนั้นเมื่อไปถึงที่ซิดนีย์ก็จะเป็นตอนดึกของวันเดียวกัน ดังนั้นจึงจะเป็นมื้อดึกที่ไม่หนักนัก(Hot meal) ขากลับออกจากซิดนีย์ตอนเย็นมื้ออาหารจึงเป็น Dinner และถึงกรุงเทพฯตอนประมาณ

ก่อนเที่ยงคืน จึงเสิร์ฟ Hot meal อีกครั้ง ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ 4 มื้อคือ Dinner และ Hot meal โดยมีรายการอาหารดังนี้

### 3.1 อาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารค่ำ (Lunch/Dinner/ Supper)

#### การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savories:- Mixed Nuts/ Canapes

First Course:-

- Sevruga Caviar w. Garniture
- Sea Scallops/Lobster Salad w. Cucumber & Mustard Cream
- Shredded Iceberg, Radicchio, Snow Peas, Sprouts, Rocket, Coral Lettuce w. Hazelnut

Oil Dressing

- Pepper Smoked Salmon w. Caper

Soup:-

- Cream of Spinach w. Crunchy Bacon Bit/Chicken in Coconut Milk( Tom Kha Khai )
- Thai Prawn Soup ( Tom Yam Khung )
- Gang Liang

Main Course:-

- Roast Rack of Lamb/Lamb Chop w. Mint Sauce
- Roasted Lamb Loin Stuffed w. Brown Onion Red Wine Sauce
- Steamed Fish (Perch)/ Prawn & Scallop in Champagne & Basil Sauce
- Crepe with Cured Ham & Mushroom Sauce
- Chicken Live with Leek & Madeira in Puff Pastry
- Vol au Vent with Veal Woranaff
- Curried Lamb Pie
- Kiew – Wan Squid /Fish Balls with Thai Vermicelli
- Salmon Souffle Thai Style (Haw Mok)
- BBQ Roasted Duck Curry/Red Curry Chicken/Perch Yellow Curry

Cheese & Fruits:-

- Carved:-Water Melon (Masterpiece), Cantaloupe
- Smoked Cheese
- New Zealand Gouda

- True Blue (King Island)
- Camembert (King Island)

Dessert :-

- Assorted Fruit Sherbet
- Macadamia Ice Cream w. Marinated Fruits: Strawberries etc.
- Chocolate Ice Cream w. Marinated Fruits:- Strawberries etc.
- Coconut Ice Cream w. Banana & Strawberries in Grand Marnier
- Assorted Petit Fours
- Belgian Chocolate

Assorted Mini French Pastries

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Snack:-

- Nuts ( Gaby's )
- Cocktail Snack:-Sai –Ua Sausages
- Pla Ching Chang

First Course:-

- Mixed Salad:- Coral, Endive, Alfalfa etc. Shrimps w. Italian Dressing
- Palm Heart Salad with Corn Seeds (Kernel)
- Mixed Green Salad Boiled Prawn w. Thai Sauce (Fish Sauce, Lime Juice, Chilly)
- Thai Beef Salad (Yam Nua)
- Poultry Terrine with Duck Liver
- Duck Galantine w. Pistachio
- Avocado & Pink Peppercorn Pâté

Main Course:-

- Broiled Tournedos Steak
- Broiled Lamb Chop / Grilled Prawn
- Roast Leg of Lamb Madeira Sauce
- Roast Pork Loin Pesto Sauce
- Ballotine of Chicken w. Prociutto & Mango Sauce Juslie
- Quich Metiza
- Cannelloni w. Tomato Concasse Broccoli/ Yellow Squash

- Poached Fish Nantua
- Zucchini Flan with Mint Chinese Noodles with Pesto Sauce Capsicum Noodles with Cream Sauce & Spinach Leaves
- Stir Fried Shredded Pork with Carrot Bambooshoot Black Mushroom, Yellow Chinese Noodle
- Chicken Panaeng/- Beef Curry Kiew – Wan
- Perch Yellow Curry/ Perch (Chu – Chee)
- Cheese & Fruits:-
- Assorted Fresh Fruit :Kiwi etc. Assorted Carved Fresh Fruits
- French Camembert/ Danbo with Caraway Seeds /Australian Cheddar
- Dessert :-
- Assorted Fruit Sherbet/Black Forest Cake/Paris Brest Mango & Strawberry Tartlet
- Assorted Mini French Pastries
- Assorted Pralines

#### การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

Snack:- Cocktail Snack Nuts (Gaby's)

First Course:-

- Fresh Fruit Salad in Passionfruit Sauce
- Shrimp Salad with Coconut Cream
- Smoked Salmon Horseradish Potato Salad
- Smoked Salmon & Russian Salad
- Smoked Chicken Salad
- Shrimps w. Marinated Orange Salad
- Ham Terrine,Cantonese Pickles

Main Course:-

- Broiled Tournedos Steak
- Roast Pork Loin Pesto Sauce
- Roast Leg of Lamb Madiera Sauce
- Ballotine of Chicken Sauce Jus Lie
- Quick Metiza

- Cannelloni w. Tomato Concasse
  - Chicken/ Pork Panaeng w. Steamed Rice
  - Beef Kiew – Wan
  - Perch Yellow Curry
  - Roast Chicken with Chinese Red Sauce with Steamed Rice
- Cheese & Fruits:- Crackers (Arnott's), Cheese Portion, Cheese Bodalla

Dessert:-

- Red Current Cheese Cake with Vanilla Sauce
- Baked Cherry Cheese Cake
- Chocolate Mousse Cake
- Mocha Gateau w. Raisins
- Lemon Tart
- Strawberry Roll w. Orange Sauce
- Lime Bavarois w. Raspberry Sauce
- Baked Egg Custard with Taro
- Baked Egg Custard with Pumpkin

อาหารทั้งหมดที่กล่าวมาจะมีขั้นตอนการบริการพอสรุปได้ดังนี้คือ

อาหารเช้า (Breakfast) ซึ่งประกอบด้วย :- เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้, ชา, กาแฟ /  
อาหารชุดแรก (First Course) / อาหารจานหลัก (Main Course)

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class) อาหารเข้าบนความสูง 34,000 ฟุต ควรจะเริ่มต้น  
ด้วยชาและกาแฟ นอกเหนือจากชา Lipton ชาที่มีชื่อเสียงทั่วโลก การบินไทยยังได้เลือกสรรชา  
หลากหลายชนิดอันได้แก่ ชา Earl Grey ยี่ห้อ Twining, ชา Oolong ยี่ห้อ ระมิงค์, ชา Pure  
Ceylon ยี่ห้อ Batik , ชาเขียว(Green Tea) ของญี่ปุ่น ไว้ให้กับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง กาแฟยี่ห้อ  
Suzuki ที่ผ่านการคัดเลือกจากกาแฟที่มีชื่อเสียงทั่วโลก นำมา Brew ให้มีรสหอมกรุ่น เพื่อต้อนรับ  
สี่สรวงอรุณรุ่งอรุณในยามเช้าหรือจะเป็นโอเลี้ยงแบบไทย ๆ(โครงการดอยตุง) ก็มีให้ดื่ม และถ้าผู้  
โดยสารไม่ประสงค์ที่จะรับคาเฟอีนมากเกินไป ก็ยังมีกาแฟปลอดสารคาเฟอีน(Decaffeinated)  
ยี่ห้อ Tester Choice ไว้คอยบริการอีกด้วย และสำหรับผู้ที่มีการเหนื่อยอ่อนจากการทำงาน  
หนัก หรือ ยังมีอาการเมื่อดำรงงานเลี้ยง ทางการบินไทยก็มี Red Bull (กระetingแดง) ซึ่งเป็น  
เครื่องดื่มเพิ่มพลัง(Energy Drink) ซึ่งเกิดในเมืองไทยแต่ไปเติบโตในต่างประเทศ ไว้บริการอีกด้วย

สำหรับผู้โดยสารที่คำนึงถึงสุขภาพ ก็สามารถที่จะเลือกเป็นน้ำผลไม้หลากหลายชนิด อาทิ เช่น น้ำส้มสด, น้ำมะเขือเทศ (ดอยคำ), น้ำแอปเปิ้ล (Tipco), น้ำสับปะรด (Tipco), น้ำมะพร้าวสด, น้ำฝรั่งสด และ น้ำส้มโอคั้นสด ๆ แซ่เย็นเจี๊ยบจากครัวการบินไทยก็ได้ จากนั้นก็จะเป็นอาหารจานแรก (First Course) ซึ่งจะเริ่มต้นด้วยผลไม้สดตามฤดูกาลซึ่งบางอย่างอาจจะมีราคาแพง เช่น Honey Dew หรือ ผลไม้ต่างประเทศ แต่ความหรูหราของอาหารที่แท้จริงจะอยู่ที่การบรรจุแกละสลัก (Handcraft) เป็นลวดลายวิจิตรแบบไทย ทำให้ผลไม้ที่อาจดูธรรมดาในสายตาของคนไทย เช่น มะละกอหรือสับปะรด ดูมีค่าน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นในสายตาของคนต่างชาติ และดังที่กล่าวไว้ถึงลักษณะองค์ประกอบของอาหารเช้าแบบที่เป็นสากล อาหารชุดแรกนอกเหนือจากผลไม้ก็ยังมี Yogurt (Nestle), Conflake (Kellogg's), Muesli (Kellogg's), Jam (Hero), Butter (Allowries), Honey และอื่น ๆ ซึ่งส่วนมากจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่คุ้นหูคุ้นตาเป็นอย่างดี มียี่ห้อเป็นของที่ดี มีคุณภาพได้มาตรฐานสากล

อาหารจานหลัก (Main Course) สำหรับอาหารเช้า ได้แก่ ไข่ในแบบต่าง ๆ เช่น Omelet, Scrambles Egg รวมถึงไส้กรอก เบคอน และแฮม ขนมปัง Whole Wheat, Croissant และ Toasted ซึ่งก่อนปี พ.ศ. 2537 สายการบินไทยเคยนำกะทะไฟฟ้า อีกทั้งที่ปิ้งขนมปัง (Toaster) ขึ้นไปใช้ในการเตรียมอาหารมาแล้ว สร้างความหรูหราและประทับใจให้กับผู้โดยสารที่ได้รับบริการในชั้น First Class เป็นอย่างมาก แต่หลังจากนั้นก็ไม่มีแล้วเนื่องจากบริษัทที่ผลิตกะทะไฟฟ้างดงามเลิกกิจการไปและเนื่องจากความเข้มงวดด้านนิรภัยการบินทำให้เครื่องไฟฟ้าเหล่านี้ถูกห้ามมิให้ใช้บนเครื่องบิน เพื่อความปลอดภัยในการทำการบิน ดังนั้น ถึงแม้ปัจจุบันยังคงมีอาหารประเภทไข่ต่าง ๆ รวมทั้งอาหารเช้าแบบตะวันออกเพิ่มขึ้นมา เช่น ข้าวต้มกับ หรือ ข้าวผัดต่าง ๆ ฯลฯ ก็ไม่ทำให้เกิดความหรูหราขึ้นมาได้อีกครั้ง จนต้องนำความหรูหราจากเครื่องดื่มเข้ามาช่วย โดยใช้วัฒนธรรมของทางยุโรปด้วยการเสิร์ฟแชมเปญ (Champagne) กับอาหารเช้าช่วยเพิ่มความหรูหราขึ้นมาได้ไฉตหนึ่ง แต่ถึงกระนั้นการนำอาหารเช้าแบบตะวันออกมาให้บริการก็ถือเป็น การนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคมาใช้เป็นสื่อในการสร้างสถานภาพในการบริการได้พอ ๆ กับความหรูหราที่ขาดหายไป

#### การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

อาหารและเครื่องดื่มที่นำมาบริการในชั้นธุรกิจนี้จะคล้ายคลึงกันกับที่ใช้บริการในชั้นหนึ่ง ต่างกันแค่รูปแบบการนำเสนอ (Presentation) ซึ่งปกติจะเน้นหลักการแยกแยะหน่วยย่อยต่าง ๆ ในการบริการในชั้นหนึ่ง (First Class) เพื่อให้ผู้รับบริการได้รู้สึกถึงความหรูหรา และเข้าถึง



วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง ลำดับมืออาหารแต่ละมือของการบริการในชั้นหนึ่งจึงต้องจัดใส่ในรถเพื่อการนำเสนอให้เห็นถึงคุณค่าในเชิงสัญญาของอาหารและเครื่องดื่มดังที่กล่าวมา ส่วนในชั้นธุรกิจถึงแม้จะบริการตามลำดับมืออาหารเช่นเดียวกัน แต่การจัดรถไม่จำเป็นในมืออาหารเข้านี้เพราะอาหารจะอยู่ในภาชนะที่อยู่ในถาดอาหาร(Preset Tray) อยู่แล้ว ซึ่งจะได้อธิบายโดยละเอียดต่อไปในบทที่ 7

ดังที่กล่าวมาแล้วว่า การบริการในชั้นธุรกิจ ถ้าอยู่ในเครื่องบินที่ไม่มีที่นั่งชั้นหนึ่ง หรือเที่ยวบินภายในทวีป การบริการดังกล่าวก็จะเทียบเท่ากับการบริการในชั้นหนึ่งเลยทีเดียว ดังนั้นเนื้อหาหรือลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มจึงไม่ค่อยแตกต่างกันมาก แต่จะมีบางอย่างขาดหายไป เช่น น้ำผลไม้คั้นสด ๆ ไม่มีบริการในชั้นนี้ และไม่มีชายี่ห้อ Twinling ที่มีรสชาติต่าง ๆ (Aromatic Tea) เหมือนในชั้นหนึ่ง

#### การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

ถึงแม้จะเป็นระดับความสูง 34,000 ฟิตเดียวกับในชั้นหนึ่ง แต่ผู้โดยสารที่ใช้บริการในชั้นนี้ก็จำเป็นต้องได้รับการบริการอาหารเช้าแบบ All in one กล่าวคือทุกอย่างอยู่ในถาดเดียว ไม่มีลำดับนำหลังของการบริการ และบางครั้งก็ไม่มีให้เลือก หรือกล่าวอย่างง่าย ๆ ว่า “no Choice” นั่นเอง ผู้โดยสารในชั้นประหยัดนี้ จะพบกับความหรรหาค่อนข้างจะน้อยกว่าชั้นอื่น ๆ ด้วยเหตุผลของเรื่องราคาตัวเครื่องบิน เมื่อคำนวณระยะทาง บวกด้วย ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ แล้วจะเหลือความคุ้มทุนที่จะไปลงให้กับเรื่องของอาหารเครื่องดื่มในชั้นประหยัดนี้ค่อนข้างน้อยมาก ดังนั้นจึงจะเน้นที่รสชาติมากกว่าความหรูหรา (วัชรี, สัมภาษณ์)

อาหารกลางวัน (Lunch) อาหารเย็น (Dinner) และ อาหารค่ำ (Supper) จะมีลำดับมืออาหาร ดังนี้คือ ของขบเคี้ยว (Snack) พร้อมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ หรือกับแกล้ม (Hot Snack or Hot Savoury) รับประทานกับเครื่องดื่มหรือ Cocktail / อาหารชุดแรก (First Course) / ซุป หรือ สลัด (Soup or Salad)/ อาหารจานหลัก (Main Course) เนยแข็ง/ผลไม้ (Cheese & Fruits)/ ขนมหวาน (Dessert) หรือ ไอศกรีม (Ice Cream)

#### การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

ดังที่กล่าวมาแล้วว่า การที่จะบริการอาหารและเครื่องดื่มให้สมความภาคภูมิครบถ้วนทุกขั้นตอน จะต้องเลือกที่จะเดินทางในเที่ยวบินที่มีเส้นทางการบินมากกว่า 5 ชม.ขึ้นไป เพื่อให้มีเวลามากพอที่จะบริการอาหารและเครื่องดื่มได้เต็มที่ อาหารในมือกลางวัน(Lunch) และอาหาร

เย็น(Dinner) มีขั้นตอนคล้าย ๆ กัน เว้นแต่อาหารมื้อดึกก่อนนอน (Supper) ที่ผู้โดยสารอาจต้องการพักผ่อนมากกว่า ทำให้สายการบินจำกัดตัดชั้นตอนหรือลำดับของมื้ออาหารบางตอนออกไป โดยที่เนื้อหา (Content) ของสื่อ(Medium) ซึ่งก็คืออาหารและเครื่องดื่มไม่ได้หายไป (คุณสมบัตินี้สามารถเกิดผล อ่างแล้ว) ดังนั้น การค้นหา คุณค่าทางสัญญาะในอาหารและเครื่องดื่มทั้ง 3 มื้อนี้ ก็สามารถที่จะมองได้ตั้งแต่เริ่มแรกที่ให้บริการเลย เริ่มตั้งแต่

เครื่องดื่มและของขบเคี้ยว (Drinks & Snacks) เครื่องดื่มที่นำมาบริการในสายการบินชั้นนำของโลกสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ(ดูตามแผนผังที่ 1 หน้า 57) คือ

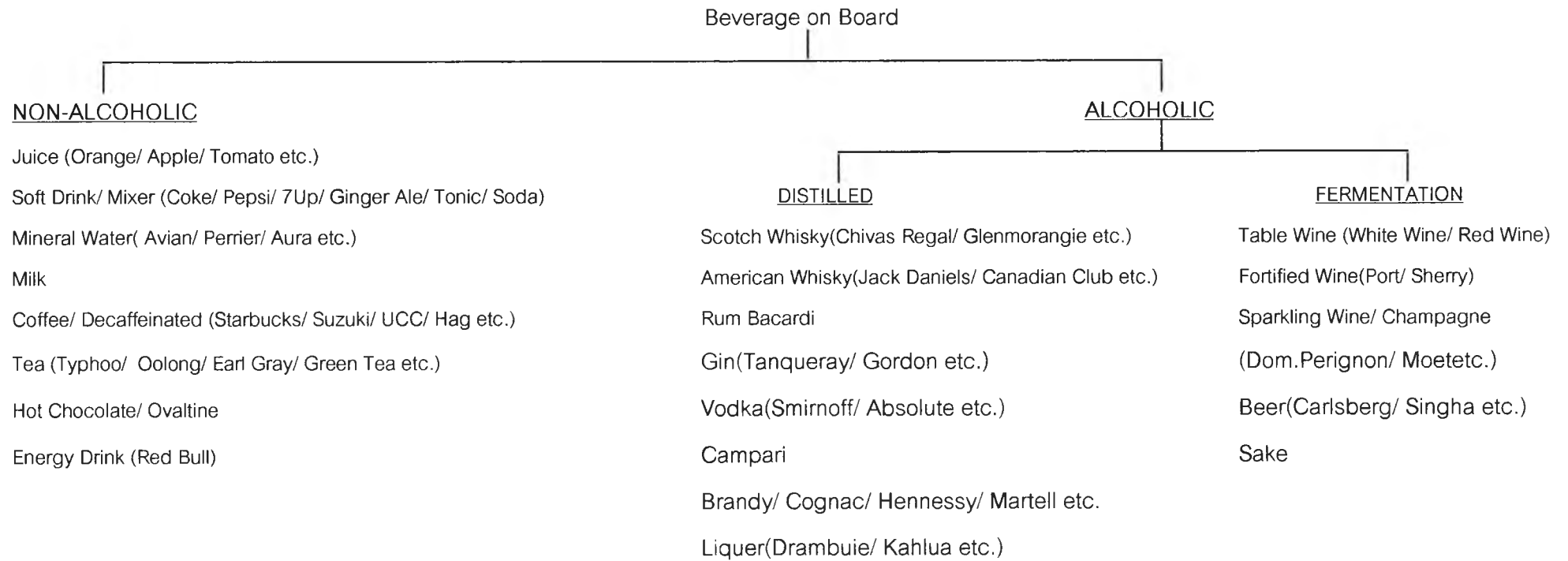
1. ประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non – Alcoholic Beverages) ซึ่งได้แก่น้ำผลไม้ต่าง ๆ, Soft Drink ประเภท Coke, 7-UP, และMixer ต่าง ๆ น้ำแร่ (Mineral Water),นมสด, เครื่องดื่มประเภทชา,กาแฟ, ซอคโกแลตร้อน (Ovaltine) และเครื่องดื่มชูกำลัง (Energy Drink)

2. ประเภทที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol Beverages) ที่สามารถแบ่งออกได้อีก 2 กลุ่มย่อย คือ

2.1 Distilled (เหล้ากลั่น) แอลกอฮอล์ที่ได้มาจากการกลั่นเหล้าพวกนั้นนอกจากจะนำมาดื่มเพียว ๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่แท้จริงแล้ว ยังสามารถนำมาผสมกับ Mixer ต่าง ๆเป็นเครื่องดื่มประเภท Cocktail และผลิตเป็นเหล้าหวานประเภท Liqueur ไว้ใช้ดื่มหลังอาหารพร้อมชาและกาแฟได้อีกด้วย

2.2 Fermentation (เหล้าหมัก) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักบ่มผลไม้ หรือ ธัญญาะพืชต่างๆโดยใช้ยีสต์ ได้แก่ Wine ประเภทต่าง ๆ รวมถึงเบียร์( Beer) และสาเก (Sake) เครื่องดื่มประจำชาติของชาวญี่ปุ่นด้วย

แผนภูมิที่ 1. ประเภทและชนิดของเครื่องดื่มที่ใช้บริการบนสายการบินชั้นนำของโลก



ซึ่งทั้ง 2 กลุ่มของเครื่องดื่มที่ใช้บริการบนสายการบิน(Beverages on Board) ตามแผนผังดังกล่าวนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักกันเป็นอย่างดี มีชื่อเสียงอยู่ในตลาดระดับโลก ซึ่งผู้ทำวิจัยได้นำผลการทดสอบและให้คะแนนเครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ จากสถาบัน B.T.I. (The Beverage Testing Institute Inc.) ซึ่งเป็นสถาบันทดสอบเครื่องดื่มที่มีความน่าเชื่อถือ โดยก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ.1981 รับผิดชอบทดสอบเครื่องดื่มตลอดทั้งปี ในห้องทดลองที่เมืองชิคาโก สหรัฐอเมริกา เพื่อผลิตงานวิจัยเกี่ยวกับไวน์ , เบียร์ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดต่าง ๆ โดยมีผลงานที่เป็นบทวิจารณ์ การแนะนำการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต่าง ๆ ปรากฏในสิ่งตีพิมพ์ อาทิ:- หนังสือพิมพ์ The Chicago Tribune, The Washington Post , นิตยสาร Wine Enthusies, All about Beer, Restaurant Hospitality, Wine & Spirits / International Wine Review, AOL, epicunous.com, women.com และอื่น ๆ อีกมากมาย และเริ่ม On Line เมื่อปี 1989 ([www.tastings.com](http://www.tastings.com)) มาประกอบในการวิเคราะห์ เพื่อให้รู้ว่าเครื่องดื่มที่สายการบินต่าง ๆ ได้เลือกมาให้บริการแก่ผู้โดยสารนั้นมีสถานภาพอยู่ในระดับใด โดยสถาบันดังกล่าวได้ทำการทดสอบลองชิมและให้คะแนนเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ และให้ค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ในระดับที่แตกต่างกัน ดังนี้

ระดับคะแนน	สถานภาพ
96 – 100	ระดับสุดยอด (Superlative)
90 - 95	ระดับยอดเยี่ยม (Exceptional)
85 - 89	ระดับที่ต้องมีไว้ (Highly Recommended)
80 - 84	ระดับสินค้าแนะนำ (Recommended)
↓	ไม่แนะนำ ( Not Recommends)

ส่วนรายละเอียดของเครื่องดื่มเหล่านี้จะอยู่ในภาคผนวกท้ายเล่ม

ดังนั้น เครื่องดื่มที่นำมาบริการในอาหารมื้อใหญ่ของสายการบินไทยในชั้นของการบริการ ต่าง ๆ ก็คงจะหนีไม่พ้น 2 กลุ่มใหญ่ในแผนผังที่กล่าวมา โดยความหรูหราและสถานภาพของการแข่งขันในการบริการระหว่างสายการบินที่เครื่องดื่มจะทำให้ปรากฏก็จะอยู่ที่ชื่อ (Brand Name)หรือสถานะภาพ(Status) ของตัวเครื่องดื่มที่สายการบินเลือกขึ้นมาให้บริการนั่นเอง (ดูการให้คะแนนจากตารางเปรียบเทียบ: ผู้ทำวิจัย) สายการบินไทยคงจะตระหนักถึงข้อนี้จึงได้คัดเลือกของที่ดีที่สุดไว้ให้บริการสำหรับผู้โดยสารที่นั่งในชั้นหนึ่ง และคุณภาพรองลงมาในชั้นธุรกิจ และชั้น

ประหยัดตามลำดับ ยกตัวอย่างเช่นถ้าผู้โดยสารชั้นหนึ่งอยากจืดมน้ำแร่เพื่อสุขภาพ การบินไทย ก็จะมีทั้งแบบที่เป็น Carbonated และแบบ Non-Carbonated ไว้ให้เลือก น้ำแร่ Perrier น้ำแร่ บรรจุด้วยก๊าซ Carbonated ที่มีชื่อเสียงของฝรั่งเศส ที่ดื่มแล้วรู้สึกถึงความสดชื่น ความหอมหวาน ของแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีความสะอาดและมีคุณภาพ หรือ น้ำแร่ยี่ห้อ Avian ที่เป็น Natural Spring Water บริษัท จาก Mont Blanc ในเทือกเขา Alp ของประเทศฝรั่งเศส ที่นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์น้ำแร่ที่มีชื่อเสียงแล้วยังมีผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพและการรักษาความงามอื่น ๆ ในชื่อ เดียวกันอีกมากมาย นอกจากนี้ สายการบินไทยได้นำน้ำผลไม้คั้นสด ๆ เช่น น้ำส้ม, น้ำมะพร้าว, น้ำฝรั่ง, น้ำส้มโอ จากครัวการบินไทยไว้บริการ สำหรับเที่ยวบินที่เดินทางออกนอกประเทศไทย โดยเน้นความสดใหม่เพื่อความเป็นหนึ่งในการบริการ และสำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่งที่ยอมจ่าย ค่าโดยสารราคาแพง ส่วนเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลม (Carbonated) ก็จะเป็นเครื่องดื่มยี่ห้อที่ ติดปากและติดใจผู้บริโภคอยู่แล้วเช่น Coke, Pepsi, 7-UP หรือประเภท Mixer ต่าง ๆ เช่น Tonic Ginger ale Soda ยี่ห้อ Schweppes<sup>TM</sup> บริษัทน้ำอัดลมภายใต้สัญกรของสมเด็จพระราชินีแห่ง อังกฤษ เป็นต้น(จากบทความเรื่อง "The 100 Best" Industry Week 18/08/1997 : Ohlson, Kristin)

ผู้โดยสารที่เหน็ดเหนื่อยจากภาระการงานอันหนักหน่วง อยากจะพักผ่อนด้วยการจิบ แชมเปญ (Champagne) การบินไทยก็มี Sparkling Wine ยี่ห้อ Dom. Pérignon แชมเปญชั้นเลิศ ที่มีชื่อเสียงจากแคว้น Champagne ของฝรั่งเศส (Sparkling Wine ที่ไม่ได้มาจากแคว้นนี้ไม่สามารถเรียกตัวเองว่า Champagne ได้เพราะเป็นสถานะภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิดหรือ Ascribed Status) ไว้คอยต้อนรับตั้งแต่ก่อนที่เครื่องบินจะเริ่มเหิรฟ้าเสียอีก และหลังจากที่เครื่องขึ้นไปแล้ว ถ้าผู้โดยสารยังมีความสุขอยู่กับ แชมเปญชั้นดีก็เรียกหาได้เรื่อย ๆ หรือจะเปลี่ยนเป็นเครื่องดื่ม ประเภท Cocktail มาดื่มเพื่อเรียกน้ำย่อย เช่น Gin & Tonic ก็จะมี เหล้าจิน ยี่ห้อ Beefeater ชั้นดี ของประเทศอังกฤษ, vodka Martini เหล้าวอดก้าเชื้อสายรัสเซีย ยี่ห้อ Smirnoff Blue Label ชั้นดี สุด เข้ากันได้ดีกับเหล้าเวอร์มูท(vermouth) ยี่ห้อ Martini Rossi จากอิตาลี ที่วางตลาดตั้งแต่ปี ค.ศ.1863 เพื่อเข้าไปลดดีกรีความร้อนแรงของเหล้าวอดก้า หรือถ้าชอบแบบสไตล์ทางหมู่เกาะอิน ดิสตะวันตกก็ต้องเป็นเหล้ารัม (Rum) จากจาไมก้ายี่ห้อ Baccardi ผสมกับ Coke หอมชื่นใจ ขวน ให้คิดถึงบรรยากาศแบบทะเลขึ้นมาทันที, เหล้า Bitter ยี่ห้อ Campari ซึ่งตั้งตามชื่อ นาย Gaspare Campari เจ้าของร้าน Caffé Campari ในเมือง Milan ประเทศ Italy ตั้งแต่ปีค.ศ.1867 ดื่มเพื่อเรียก น้ำย่อยหรือผสมโซดา สำหรับผู้ที่ชื่นชอบสไตล์อิตาเลียน ซึ่งเจอความขมไว้กับความหวานของ สมุนไพรรและผิวส้ม และสำหรับผู้ที่ชอบกลิ่นหอมของ Malt จะหาได้จากเครื่องดื่มประเภท Whisky ซึ่งมีทั้ง Scotch Whisky ยี่ห้อ Chivas Royal Salute และ Johny Walker Gold Label

ชั้นหนึ่งจากสกอตแลนด์ ผ่านการกลั่นและบ่มด้วยความพิถีพิถันเป็นเวลามากกว่า 15 ปีขึ้นไป และผ่านการปรุงแต่งรสชาติ(Blended) เพื่อให้แน่ใจว่าจะได้ออกมาเป็นเหล้าวิสกี้ที่ยอดเยี่ยมที่สุด ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากMalt อีกอย่างหนึ่งก็คือเบียร์ (beer) ซึ่งมีให้เลือกทั้งของที่ผลิตในประเทศและของต่างประเทศ ได้แก่เบียร์สิงห์ (Singha)และยี่ห้อCarlsberg ของประเทศเดนมาร์ค ซึ่งทั้งสองยี่ห้อเป็นเบียร์ที่มีชื่อเสียงและรู้จักกันเป็นอย่างดี และถ้าชื่นชอบรสชาติแบบTennessee ก็ต้องเป็น American Whiskey ยี่ห้อ Jack Daniel เหล้ากลั่นจากข้าวโพดซึ่งผ่านกรรมวิธีบ่มในถังไม้โอ๊กที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของวิสกี้ชนิดนี้ ซึ่งทั้งหมดที่กล่าวมาถือเป็นความภูมิใจที่การบินไทยนำมาบริการให้กับผู้โดยสารที่มาใช้บริการ

ความหรูหราที่มาพร้อมกับเครื่องดื่มที่หรูหราได้แก่ Almond, macadamia, Pistachio ทั้ง 3 เป็นผลของต้นไม้ที่มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียแถวตะวันออกเฉียง นำเข้าสู่ประเทศทางแถบยุโรปโดยชาวโรมัน มีประวัติและตำนานอันยาวนาน นำมาอบแห้งให้คุณค่าของโปรตีน ไขมัน และอุดมด้วยแร่ธาตุ เป็นของขบเคี้ยวที่ไปด้วยกันได้ดีกับเครื่องดื่มที่หรูหรา เพราะเป็นของที่มีราคาแพง กับแกล้มอีกประเภทได้แก่ Prestel ขนมปังกรอบจากแคว้น Alsace โรยเกลือหยาบ ๆ ทานแกล้มกับเบียร์สด หรือจะเป็น Canapé ขนมปังที่ตัดเป็นแผ่นเล็ก ๆ รูปทรงต่าง ๆ กันและนำมาตกแต่งประดับประดาด้วยหน้าแบบต่าง ๆ เช่น หน้าเนยแข็ง, เนื้อสัตว์, ตับห่านอบ ฯลฯ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยอีกแบบหนึ่ง และเพื่อเป็นการสื่อถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย สายการบินไทยจึงได้นำเอาอาหารพื้นเมืองของไทย ซึ่งตั้งชื่อว่า อาหาร 4 ภาค ซึ่งได้แก่ ไส้กรอก อีสาน, ปลาจิ้งจั้ง อาหารของทางภาคใต้, ยำมะเขือยาว, เมี่ยงปลาทุ และที่ขาดไม่ได้คือส้มตำ มาผนวกเข้ากับอาหารจานแรก ให้ผู้โดยสารที่ชื่นชอบอาหารไทยได้ลองลิ้มชิมรสชาติอาหารแบบไทย ๆ เป็นการตอกย้ำความรู้สึกของผู้ที่มาเยือนให้เกิดความปลาบปลื้มกับขนบธรรมเนียมอันดีงามที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมาช้านานของชาวไทย ทำให้เกิดความรู้สึกอยากกลับมาเยี่ยมเยือนอีกครั้งหนึ่ง (คุณนิคม ระวิยน์, สัมภาษณ์) และเมื่อผู้โดยสารได้ใช้เวลากับเครื่องดื่ม, ของขบเคี้ยว และอาหารเรียกน้ำย่อยไปพอสมควรแล้วก็จะเป็นการเริ่มรับประทานอาหาร

อาหารจานแรก (First Course) ซึ่งแน่นอนความหรูหราที่เป็นเอกลักษณ์และขาดเสียไม่ได้คือ ไข่ปลาเค็ม (Caviar) พร้อมเครื่องเคียงซึ่งได้แก่ ไข่ขาว, ไข่แดง, หอมแดง สับละเอียดเพิ่มรสชาติด้วยมะนาวหรือจะใช้ครีมเปรี้ยว (Sour Cream) แทนก็ได้ รับประทานแกล้มกับตับห่านอบ (Goose liver paté) หรือมีอีกชื่อหนึ่งว่า (Paté de foie gras) ที่ด้านบนของตับอบจะมีเม็ดขี้ผึ้งเล็ก ๆ ราคาแพงเป็นทองคำเนื่องจากหายาก ที่เรียกว่า เห็ด "Truffle" ประดับไว้ เพื่อเพิ่มรสชาติและความหรูหราอีกด้วย หรือจะเป็น Scallop หอยหายากราคาแพง กับเห็ด Shiitake ที่มีชื่อเสียง

ของญี่ปุ่นของดีราคาแพงอีกอย่างหนึ่งซึ่งทั้ง 2 ทำมาในรูปของ Terrine นำรับประทาน ของหรูหราที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารจานแรก เพราะอาหารทะเลมีราคาแพง เช่น กุ้งยักษ์ (Lobster), กุ้งตัวใหญ่ (Prawn), และหอย Scallop ซึ่งมาในรูปของสลัด หรือทานกับ cocktail sauce เพื่อเพิ่มรสชาติ ปลาซาลมอน (Salmon) ก็เป็นอาหารจานแรกที่นิยมเสิร์ฟเพิ่มเติมรสชาติของความอร่อยและเพิ่มความหรูหราได้เช่นกัน

เครื่องดื่มที่จะใช้ดื่มกับอาหารจานแรกนี้ได้แก่เหล้า Vodka ที่แช่เย็นเจี๊ยบ รับประทานคู่กับคาเวียร์ วัฒนธรรมของชาวรัสเซียที่ตกทอดมานานแสนนานเพื่อสร้างความอบอุ่น ให้กับร่างกาย และเข้ากันได้ดียิ่งกับความหรูหราฟุ่มเฟือยสมัยราชสำนักยิ่งเฟื่องฟูก่อนที่จะถูกทำลายล้างไปโดยน้ำมือของคอมมิวนิสต์ ส่วนอาหารทะเลก็ควรจะเริ่มด้วยไวน์ขาวชั้นดีระดับ Grand Cru ซึ่งเป็น การให้สถานะภาพ(status) กับไวน์ที่อยู่ในปี Vintage ปีที่ได้รับการยอมรับว่าน้ำองุ่นที่ได้มีคุณภาพ และรสชาติยอดเยี่ยม กล่าวคือเมื่อองุ่นเติบโตขึ้นในปีที่มีฝนฟ้าตกต้องตามฤดูกาล จากท่าเลและผืนดินที่ดี มีการดูแลที่ดีและเก็บเกี่ยวอย่างถูกต้อง น้ำองุ่นที่ได้มาในปีนั้นถือเป็นปีทอง Vintage Year เมื่อนำไปทำเหล้าองุ่นด้วยกรรมวิธีเฉพาะตัวของแต่ละแคว้นหรือแหล่งที่ผลิตไวน์ก็มีโอกาสที่จะได้ไวน์ที่มีคุณภาพดีและมีรสชาติยอดเยี่ยม เป็น Vintage Wine โดยจะมีหน่วยงานระดับประเทศที่เรียกว่า A.O.C. (Appellation d' Origine Controlée) เป็นผู้ทำการทดสอบและจัดอันดับ ดังนั้นไวน์ที่ได้ถูกจัดอันดับใด ก็จะถูกประทับไว้บนฉลาก เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงสถานะภาพที่แท้จริงของไวน์นั้น ๆ และสถานะภาพที่ได้มาโดยความสามารถหรือสถานะภาพสัมฤทธิ์นี้จะเป็นตัวบ่งบอกราคาของไวน์ด้วย ยกตัวอย่างเช่นการบินไทยนำเอาไวน์ขาวชั้นดีระดับ Grand Cru และ Premier Cru หลายยี่ห้อมาไว้บริการในชั้นหนึ่งนี้ได้แก่ Rully La Chaume Chartron et Trebuchet, 1998 , Schlossberg Riesling Grand Cru, 1997 และ Labouré – Roi Chablis 1997, Premier Cru, Beauregards, France โดยเฉพาะ Labouré – Roi Chablis 1997, Premier Cru, Beauregards ตัวนี้เพิ่งได้รับรางวัลที่ 1 จากการจัดประกวดของ Business Traveller's Cellar in the Sky survey 2001 จากการคัดเลือก 200 ไวน์ใน Wine List ของ 37 สายการบินชั้นนำของโลก และนอกจากนี้สายการบินไทยยังได้รับการ Vote ให้เป็นสายการบินที่มีความซื่อสัตย์อย่างสม่ำเสมอในการที่จะคงไว้ซึ่งมาตรฐานชั้นสูงในการคัดเลือกไวน์สำหรับขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร โดยเป็นสายการบินที่เลือกใช้แต่ไวน์ที่มาจากฝรั่งเศสอย่างเดียว โดยไม่สนใจไวน์ใหม่ ๆ ที่มาจากจากประเทศอื่น ๆ (New World Wines) (จากนิตยสาร Business Traveller's, July 2001) ด้วยสถานะภาพ Grand Cru หรือ Premier Cru ที่อยู่บนฉลากก็พอเชื่อได้ว่าไวน์ขาวขวดนี้มีรสชาติดีและมีราคาแพง แต่ไวน์ที่ไม่มี Grand Cru หรือ Premier Cru ก็ไม่ได้หมายความว่า จะเป็นไวน์ที่ไม่ดีหรือคุณภาพต่ำ เพราะสถานะภาพของไวน์บางชนิดที่ติดตัวมาแต่กำเนิดบ่งบอกถึงคุณภาพ

รชชาติ และความเป็นตัวของมันเองอยู่ตลอดไปไม่สามารถที่จะเปลี่ยนได้และก็เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคตลอดมา เช่นไวน์จากอำเภอปอมเมโรล(Pomerol) ของประเทศฝรั่งเศส ยี่ห้อชาโต้ เปตรุส (Chateau Petrus) เป็นไวน์ที่ไม่มีคำว่า Grand Cru หรือ Premier Cru มารับประกันคุณภาพแต่ก็เป็นที่ยอมรับของเศรษฐกิจทั่วโลกและมีราคาเป็นหมื่นเป็นแสนบาทเลยทีเดียว (กมลศักดิ์: 28) เพราะความคงเส้นคงวา หรือ Consistency ของผู้ผลิต (คุณนิคม ระวิยัน อ่างแล้ว) ทำให้สินค้าสามารถนำตลาดและมีbrand name ในเรื่องความหรูหราอยู่ตลอด

ในการบริการอาหารในชั้นหนึ่งนั้นบางครั้งก่อนที่จะเริ่มอาหารจานหลัก(Main Course)ก็อาจจะเพิ่มความหรูหราให้อำให้กับมือของอาหารด้วยซूप (Soup) Shark's fin soup หรือหูดลามก็เป็นอาหารจีนชั้นเลิศที่เชื่อกันว่าถ้าใครได้ลิ้มลองแล้วจะเพิ่มพลังทางเพศและเป็นยาอายุวัฒนะ ซึ่งกล่าวกันว่าเป็นที่ยอมรับอย่างมากตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซ้องแล้ว (ค.ศ. 960 – 1279) (พจน์ สัจจะ : 143) ทำให้หายากและมีราคาแพงเป็นอาหารสุดหรืออย่างหนึ่งที่สายการบินไทยนำขึ้นมารับบริการ หรืออย่าง Beef Consommé ซุปใส ที่ต้องมีวิธีการทำที่สลับซับซ้อนออกมาเป็นซุปใส แลนอรัยถ้าได้รับประทานกับ Cheese Stick และเหยาะเหล้า Sherry ที่เป็นFortified Wine ยี่ห้อ Dry Sack จากเมือง Jerez de la Frontera ของประเทศสเปน สัก 2-3 หยด ลงไปในซุป กลิ่นเหล้าที่มีเอกลักษณ์และวิธีการผลิตที่ไม่เหมือนใครก็จะทำให้ซุปลิ้นหอมเพิ่มมากขึ้นกลายเป็นของหรูหราและทำให้ Consommé Soup เป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก

อาหารจานหลัก (Main Course) เป็นตัวชูโรงของอาหารมื้อนี้ เพราะวัตถุดิบที่ได้จากการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน, ขั้นตอนการเตรียม, วิธีการปรุง, ส่วนผสม จะมาผลงานการสร้างสรรโดยพ่อครัว(Chef) ของครัวสายการบินที่รังสรรค์ผลงานอย่างสุดฝีมือและสร้างผลงานออกมาอย่างมากมาย อาหารจานหลักนี้พอที่จะแบ่งกลุ่มออกได้ตามลักษณะวิธีการทำอาหารและวัตถุดิบ ดังนี้

กลุ่มที่ 1 กลุ่มที่เป็นอาหารที่ทำขึ้นโดยการอบ,ปิ้งหรือย่าง (Roast, Broiled, grilled) อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่ประกอบเป็นอาหารโดยใช้วิธีย่าง,ปิ้งหรืออบด้วยความร้อนโดยตรง เป็นของหรูหราสำหรับชาวยุโรปผู้ที่ชอบบริโภคเนื้อสัตว์อยู่แล้ว (European Culinary Vol. 1 : 23) ยิ่งได้ได้เสิร์ฟไปบนรถเข็นและได้ตัดชิ้นเนื้อต่อหน้าที่โต๊ะอาหารผู้โดยสารด้วยแล้วก็จะเพิ่มความหรูหราให้กับอาหารเพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นขาลูกวัวอบ(Roast Veal Leg), เนื้อสเต็กย่าง(Broiled Steak), เนื้อสันในย่าง (Tournedos Steak), ขาแกะอบ (Roast Lamp) หรือซี่โครงแกะอบ(Roast rack of Lamp)เป็นต้น ซึ่งแน่นอนว่าจะต้องมีซอส(Sauce)ปรุงรสแตกต่างกันออกไปมากมายแล้วแต่ชนิดของอาหารและสูตรของพ่อครัว อาหารกลุ่มนี้ถ้ามีไวน์แดงอย่างดีเสิร์ฟก็จะเพิ่มรสชาติและความหรูหรามากขึ้น ทางสายการบินไทยก็มีไวน์แดงชั้นดีไว้คอยบริการ ได้แก่ Chateau Pavie



Saint - Emilion Grand Cru, 1996 และ Morey Saint Denis E.Chandecoais, 1992 ช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารประเภทนี้มากขึ้น

กลุ่มที่ 2 ประเภทอาหารทะเล(Seafood) คำว่า Seafood เป็นศัพท์บัญญัติใหม่สมัยศตวรรษที่ 19 ในอเมริกา หมายถึง บรรดาสัตว์ทั้งปวงจากทะเลที่กินได้ อาทิ ปลา กุ้ง ปู หอย เป็นต้น กล่าวกันว่าแรกที่เดียวชาวอังกฤษคัดค้านคำนี้มาก โดยหาว่าเป็นศัพท์บัญญัติที่ไร้ความหมาย แต่ในที่สุด Seafood ก็กลายมาเป็นคำที่นิยมกว้างขวางมากขึ้น หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ชาวอังกฤษเองก็ใช้คำนี้ได้โดยสนิทใจ (พจน. สัจจะ:139) ปกติอาหารทะเลก็ถือเป็นอาหารที่หรูหราอยู่แล้วเพราะเป็นของดีและมีราคาแพง เพราะด้วยความที่เป็นอาหารทะเลสด ในสมัยก่อนก่อนที่จะมีน้ำแข็งและตู้เย็น การทำอาหารสดจากสัตว์น้ำทะเลเป็นไปได้เฉพาะการประมงริมชายฝั่งทะเล แต่กระนั้นก็เป็นเฉพาะวันที่จับได้เท่านั้น ของที่เหลือต้องทำเค็ม หมักเกลือ หรือตากแห้ง ดังนั้นไอชะจากทะเลจึงเป็นของแห้ง ของเค็มและของดอง มาเป็นเวลาช้านานนับพันกว่าปี ก่อนที่จะมากินสดอย่าง Seafood ในศตวรรษที่ 20 และตลอดมาในประวัติอันยาวนานของการใช้สัตว์น้ำจากทะเลเป็นอาหาร อภินิหารของคนส่วนน้อยมีโอกาสได้ลิ้มชิมไอชะของทะเลมากกว่าผู้ยากไร้ ในประเทศจีนอาหารทะเลที่เลิศรส โดยเฉพาะ กุ้งและปู ต้องจัดส่งให้จักรพรรดิก่อน เพราะคนจีนถือว่ากุ้งและปูเป็นอาหารทะเลชั้นเลิศ การบริโภคกุ้งและปู จึงเป็นการแสดงฐานะความมั่งคั่ง ( พจน. สัจจะ: 140-142 ) เมื่อเป็นเช่นนี้ สายการบินไทยได้นำเอา Lobster Thermidor อาหารจานเด็ดที่ถือกำเนิดมาเกือบ 100 ปีแล้วจากภัตตาคาร Maire's อันมีชื่อเสียงกลางกรุงปารีสของฝรั่งเศส เสริฟบนฝาทั้ง 2 ข้างของหอยเชลล์ ดูหรูหราและมีClass มาให้ลิ้มลอง อาหารสุดหรูอีกอย่างคือ Prawn & Scallop St.Jacques ปูรสรสพร้อมแยมเป็ญและผงกระหรี่ รสชาติเหนือคำบรรยาย ในบางครั้ง Shark's fin soup ก็จัดเป็นอาหารมื้อหลักในมื้อSupper ด้วย Seafood Brochette Japanese sauce อาหารทะเลราคาแพงเสียบไม้ปิ้งแล้วราดด้วยซอสญี่ปุ่น หรือปลาซาลมอนย่างในสไตล์ญี่ปุ่น (Salmon Teriyaki) และปลาซาลมอนที่ปรุงรสในรูปแบบต่าง ๆ เครื่องดื่มที่เข้ากับอาหารประเภทนี้ก็ยังคงเป็นไวน์ขาวเย็นพื้นเพราะเข้ากันได้ดีกว่าอย่างอื่น แต่แยมเป็ญชั้นเลิศอย่าง Dom. Pérignon ปี1993 ที่การบินไทยนำกลับมาเสิร์ฟหลังจากหายหน้าหายตาไปหนึ่งฤดูกาลก็กลับมาช่วยให้อาหารทะเลมีรสชาติพิเศษสุด

นอกจากนี้สายการบินไทยยังได้มุ่งเน้นที่จะสื่อให้เห็นถึงวัฒนธรรมประจำชาติ โดยนำเอาอาหารไทยมาให้บริการกับผู้โดยสารซึ่งจะมีแทรกอยู่ในรายการอาหารของทุกเที่ยวบิน และมีอยู่ในทุกชั้นของการบริการ อาทิเช่น มัสมันเนื้อ, หมี่กะทิ, ข้าวซอย, ผัดไทยห่อไข่, ห่อหมกปลาทับทิม, ต้มยำไก่, ต้มยำกุ้ง, แกงเลียง ที่จะมีบริการในชั้นหนึ่ง ส่วนในชั้นธุรกิจและชั้นประหยัดก็จะเป็นอาหารไทยประเภท พะแนง, แกงเขียวหวาน และแกงเผ็ดต่าง ๆ เป็นต้น เพราะ

ด้วยเหตุที่ว่าอาหารไทยจัดเป็นอาหารนานาชาติที่เป็นที่รู้จักกันดี ไม่ว่าจะป็นรสชาติอาหารที่เผ็ดร้อน จัดจ้าน หรือความกลมกล่อมนุ่มนวลในรสชาติของอาหารแต่ละจาน อาหารไทยหรือครัวไทยจึงมีความเป็นเอกลักษณ์โดยการผสมผสานและรับอิทธิพลการปรุงอาหารมาจากทั้งวัฒนธรรมตะวันตกออกอันเก่าแก่และวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งสีส่นหรือลักษณะของอาหารไทยนั้นมักจะขึ้นอยู่กับ ใครเป็นผู้ปรุงอาหาร อาหารนี้ปรุงไว้สำหรับใคร เพื่อในโอกาสใด และปรุงที่ไหนเพื่อให้เข้ากับรสนิยมในทุกๆโอกาส (Ian Macnamara : [www.ajarn.com](http://www.ajarn.com)) และก็ยังเลือกอาหารที่สามารถจะสื่อถึงวัฒนธรรมของชาติอื่นๆ ด้วย เช่นในเส้นทางที่เข้า –ออกประเทศญี่ปุ่น ก็จะมี Washoku หรืออาหารกล่องตามสไตล์ญี่ปุ่นไว้ให้เป็นตัวเลือกอีกด้วย ซึ่งสายการบินไทยมองเห็นถึงคุณค่าทางสัญญะของอาหารเหล่านี้จึงคัดเลือกขึ้นมาให้บริการเพื่อสร้างสถานภาพในงานด้านบริการเพื่อแข่งขันกับสายการบินอื่น ๆ (รายละเอียดของประวัติความเป็นมาของอาหารไทยและอาหารกล่อง ดูได้ในภาคผนวกท้ายเล่ม)

ผ่านจากอาหารหลากชนิดที่สุดหรูแสนอร่อยมาแล้วก็จะถึงคราวของลำดับอาหารมือต่อไปที่จะขาดเสียไม่ได้คือ ผลไม้และเนยแข็ง (Cheese & Fruits) การ์มองแบต์(Camembert), บริรี่(Brie), เอเมนทาล (Emmental), ร็อกเกอฟอร์ด (Roquefort) เป็นคำที่คุ้นหูเหมือนกับ ปารีส, ลีออง, ตูลูล ไม่มีชาติใดเหมือนฝรั่งเศสที่ขึ้นชมผลิตผลและความมีชื่อเสียงของเนยแข็งจากประเทศของตน วัตถุประสงค์ที่เลือกสรรอย่างดี เนื่องจากฝรั่งเศสมีผืนแผ่นดินอันอุดมสมบูรณ์ที่เอื้ออำนวยต่อการทำปศุสัตว์ เลี้ยงโค แกะ และแพะ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการผลิตเนยแข็ง เพื่อรักษาคุณลักษณะและคุณค่าสูงสุด ชาวฝรั่งเศสได้ใช้กรรมวิธีการผลิตระหว่างเทคโนโลยีสมัยใหม่กับวิธีการผลิตดั้งเดิมที่มีมามากกว่าศตวรรษ และยังมีหน่วยงาน A.O.C. ควบคุมดูแลเรื่องคุณภาพและรสชาติเช่นเดียวกับไวน์ ด้วย

อันที่จริงประเทศอื่น ๆ ก็ผลิตเนยแข็งขึ้นมามากมายหลายชนิดเช่นกัน และที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันมาก เช่น Edam และ Gouda ของเนเธอร์แลนด์, Mozzarella เนยแข็งที่ทำจากน้ำนมของกระบือผสมกับนมวัว ของอิตาลี, Appenzeller ของสวิสเซอร์แลนด์, ราชาแห่งเนยแข็ง(The king of Cheese) อย่าง Stilton รวมถึง Cheddar ของอังกฤษ เป็นต้น เนยแข็งเหล่านี้สายการบินไทยได้เลือกขึ้นมาบริการให้กับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง หมุนเวียนกันไปอย่างน้อยเที่ยวบินละ 4 ชนิด 4 แบบ เพื่อให้ได้ลิ้มลองกันอย่างจุใจ รับประทานคู่กับผลไม้ตามฤดูกาลของแต่ละท้องถิ่น ที่ดูหรูหราและมีราคาแพง ได้แก่ ลูกพลับสด (Persimmon), พวกดะรูก Melon ต่าง ๆ หรืออย่างองุ่นพันธุ์ดีอย่างมูสคาเดต์ (Muscadet) ซึ่งได้ชื่อว่า Melon of Bourgogne ที่มีกลิ่นหอมมาก เมื่อทานผลไม้ที่มีราคาแพงเหล่านี้กับเนยแข็งรสเลิศ พร้อมกับขนมปัง Biscuit หลากหลายยี่ห้อชั้นนำเช่น

Arnott's, Jacob's, Anzac Biscuit ฯลฯ จะรู้สึกเหมือนได้ขึ้นสวรรค์เลยทีเดียว และที่ลืมไม่ได้ก็คือ เหล้า Port Wine ยี่ห้อ โคเบิร์น(Cockburn) Fortified Wine ที่เติมด้วยบรั่นดีระหว่างตรงกลางของ ขั้นตอนการผลิตจึงได้ชื่อว่า Half way of Wine ต้นกำเนิดจากอังกฤษแต่ไปตั้งเบียร์ป้าง และ กลายเป็นสินค้าที่สำคัญของเปอร์ตุเกส ที่นิยมดื่มพร้อมกับเนยแข็ง รู้จักกันแพร่หลายไปทั่วโลก

หลังจากใช้เวลาไปมากกว่า 2 ชม. ในการรับประทานอาหารที่หรูหราฟุ่มเฟือยมีราคาแพงไปแล้ว ก็จะมาถึงของหวาน (Desert) การบินไทยได้นำ Ice-cream ที่มีชื่อเสียงและมีราคาแพงชื่อ Haagen-Dazs ของประเทศอังกฤษ มาบริการให้กับผู้โดยสาร หรือบางครั้งจะใช้ของแพงอย่างถั่ว Macadamia นำมาทำเป็น Ice-cream ก็มีรสชาติอร่อยล้ำ หรือขนมหรูหราอย่าง Charlotte Russe ขนมที่ตั้งชื่อเพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติให้กับพระราชินี Charlotte พระมเหสีของพระเจ้าจอร์จ (George) ที่ 3 ของอังกฤษ ตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 13 (ดูรายละเอียดในภาคผนวก)ขนมและ Ice-cream เหล่านี้สามารถตามด้วยเครื่องดื่มร้อน เช่น ชาและกาแฟ ได้ทันที และเพื่อเป็นการเพื่อเป็นการย่อยอาหารกันไม่ให้ท้องเฟ้อควรจิบบรั่นดี (Cognac) ยี่ห้อ Paradis Hennessy คอนยัคที่มีอายุในการหมักบ่มมากกว่า 70 ปี ของแพงยี่ห้อหรือที่การบินไทยเลือกสรรมาให้ผู้โดยสารชั้น หนึ่ง หรือจะเปลี่ยนเป็นเหล้ากลั่นรสหวาน (Liqueur) เช่น Drumbuie ของ Scotland , Grand Marnier รสส้มของฝรั่งเศส หรือจะชิม Mexican Coffee Liqueur อย่างเช่น Kahlua รสชาติของสมุนไพรและวานิลลา อันหอมหวาน เป็นการตบท้ายเพื่อเป็นการสิ้นสุดการบริการอาหารมื้อใหญ่นี้ และเพื่อให้แน่ใจว่าผู้โดยสารจะหลับพักผ่อนอย่างสบาย การบินไทยยังมี Chocolate Praline ช็อกโกแลตชิ้นเล็ก ๆ หรือของดีราคาแพงอย่างช็อกโกแลต ยี่ห้อ Godiva ชื่อที่ได้มาจากชื่อของสตรีผู้สูงศักดิ์ Lady Godiva ผู้ยอมอุทิศตนเปลือยกายขี่ม้าไปรอบเมือง เพื่อให้สามีผู้เป็นเจ้าของยอมลดหย่อนภาษีให้กับราษฎร จนมีคนนำเอาชื่อมาใช้เป็นชื่อช็อกโกแลตที่แสนอร่อยและมีชื่อเสียงไปทั่วโลกไว้ให้รับประทานด้วยเชื่อว่าจะทำให้หลับสนิทเลยทีเดียว

ส่วนมื้อก่อนนิทรา หรือ Supper ก็จะมีเนื้อหา (Content) ของอาหารเหมือน ๆ กันกับ Lunch และ Dinner เพียงแต่ขั้นตอนการบริการถูกรวบให้สั้นลง เช่น คาเวียร์ กับ First Course ถูกนำมารวมไว้ในจานเดียว , Main Course ตักออกมาจากครีวโดยให้ผู้โดยสารเลือก Choice เอาไว้ก่อน ไม่ต้องเข็นรถ ดังนั้นขั้นตอนการบริการจะสั้นลงและทำให้ผู้โดยสารได้รับทุกอย่างเหมือนเดิม เพียงแค่ทำให้ผู้โดยสารมีเวลาได้พักผ่อนมากขึ้นเท่านั้น

### การบริการในชั้น Business Class

ความหรูหราของอาหารและเครื่องดื่มในมืออาหารหลักของการบริการในชั้นนี้ ถ้าดูจากตารางเปรียบเทียบ ที่อยู่ถัดไปจะเห็นว่ามันน้อยกว่าในชั้น First Class ค่อนข้างมาก เริ่มตั้งแต่ Champagne ที่ใช้ Serve ตอนที่ถูกโดยสารเริ่มชั้นเครื่องก็จะเป็นยี่ห้อ Charle La Fitte หรือ Brut Duval-Leroy อย่างใดอย่างหนึ่ง ซึ่งได้รับรางวัลจากนิตยสาร " Business Traveller Asia Pacific " เดือนกรกฎาคม ปี ค.ศ. 2000 ว่าเป็น 1 ใน 10 ของ Champagne ที่ให้บริการบนสายการบิน (Ten Best Champagne) ซึ่งแม้ว่าจะเป็น Champagne ที่มีรสเลิศและมีสถานะภาพลัมฤทธิ์ที่ได้มาจากการแข่งขันก็ตาม แต่ก็ยังห่างชั้นกว่า Dom Pérignon ใน First Class ที่มีสถานะภาพที่ได้มาโดยกำเนิด หลายช่วงตัว (ดูได้จากตารางเปรียบเทียบ) หลังจากเมื่อเครื่องขึ้นไปแล้ว การบริการชั้นตอนก็จะเหมือนกับในชั้นหนึ่งคือ เริ่มจากเครื่องดื่มต่าง ๆ ซึ่งโดยตัวหลัก ของเครื่องดื่มที่ไม่มี Alcohol นั้นก็จะเหมือนกัน ยกเว้นแค่ที่ไม่มีน้ำแร่ Perrier ให้บริการเท่านั้น น้ำส้มสด , น้ำมะพร้าว ก็จะมีเฉพาะในเส้นทางที่มีการแข่งขันสูง ๆ ส่วนเครื่องดื่มที่เป็น Alcohol ก็จะมีเหมือนกันแต่จะเป็นคนละเกรด เช่น Champagne , Wine , เหล้าVodka ก็จะเป็น Smirnoff เช่นกันแต่จลากสีแดง , Cognac จะเป็น Remy Martin และอยู่ในเกรด V.S.O.P. , whisky จะเป็น Chivas และ Black Label อายุ 12 ปี ซึ่งถือว่าอยู่ในมาตรฐาน นอกนั้นจะเหมือน ๆ กัน กับแก้มก็จะมีแก้วต่าง ๆ เช่น ยี่ห้อ Gaby's ฯลฯ จำพวก Canape' มีบ้างในบางเส้นทาง แต่ไม่พบในเส้นทางที่ทำกาวิจัย , อาหารจานแรกที่ดูพอจะหรูหราจะมีพวกตับเป็ด (Duck Liver Terrine) ลดเกรดลงมาเล็กน้อย ราคาถูกลง มีการนำเอา Pitachio มาปรุงในอาหารจานแรกอย่าง Pitachio Duck Galantine เป็นต้น อาหารจานหลักก็ยังมี 2 กลุ่มเช่นเดิม คือ กลุ่มบั้ง อบ , ย่าง เช่น Tournedos Steak , Lamb Loin ฯลฯ และกลุ่ม Seafood ต่าง ๆ รวมทั้งปลาSalmon ด้วย มีการนำเอาเห็ด Shiitake เห็ดหยากร ราคาแพง เป็นที่นิยมของชาวญี่ปุ่นมาปรุงเป็นอาหาร ทานคู่กับปลากะพงแดง (Red Snapper)หรือทำเป็น Sauce ทานกับ Steak ในเที่ยวบินที่ผ่านประเทศญี่ปุ่นด้วย แต่อาหารทั้งหมดถูกใส่ไว้ในภาชนะเดียวกัน ไวน์แดงที่ทานพร้อมกับอาหารจานแรก ได้แก่ -Beaune 1er Cru Les Aigrots 1997 (Burgundy), Château Lestage Simon/ Haut – Médoc 1998, Clos de L'oratoire des papes. Chateauneuf – du- pape 1999 ,Chateau Fourcas Hosten 1997 (Medoc)

ส่วนไวน์ขาว ได้แก่ Cuvee Caroline, 1998, Tokay Pinot Gris Pfaffenheim, 1998, Chateau de Rully (Burgundy), 1997, Jean Beyer Alsac, Louis- Jadot Pouilly – Fuissé 1998, Lieu – dit Vogelgarten Alsace Gewurztraminer 1998 ซึ่งจะสังเกตได้ว่าไวน์ ในชั้นธุรกิจนี้จะมีตัวเลือกมากกว่า

Cheese และผลไม้เหมือนก็มีบริการเช่นกัน แต่ตัวเลือกของ Cheese มีแค่ 2 ชนิด น้อยกว่าในชั้น หนึ่ง และการจัดตกแต่งถาดก็ต่างกัน เครื่องดื่มก็ยังเป็น Port Wine ยี่ห้อ Cockburn's เหมือนเดิม

ของหวานที่พอจะดูหรรษาอยู่บ้างในชั้นธุรกิจนี้ ได้แก่ เค้กช็อกโกแลต Black Forest Cake ชื่อของป่าเบญจพรรณชายแดนเยอรมันที่มีเขตแดนติดต่อกันหลายประเทศ เป็น Chocolate Cake ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของผู้ที่ชื่นชอบขนมเค้กทั่วโลก เหล้าหวาน(Liqueur) ที่ใช้ดื่มควบคู่กับขนมก็ยังเป็น Drumbuie, Grand Marnier และ Kahlua

### การบริการในชั้นประหยัด

ความหรรษาที่พอจะหาให้ได้ในถาด ๆ เดียว แน่แน่นอนว่าชั้นตอนการบริการในชั้นประหยัด ก็จะต้องเริ่มจากเครื่องดื่มและของขบเคี้ยวเช่นเดียวกันกับในชั้นอื่น ๆ จะต่างกันตรงที่ไม่มี Champagne เอาไว้บริการ เครื่องดื่มหลัก ๆ คล้ายกัน ไม่ต้องพูดถึงน้ำแร่อย่าง Perrier เลย น้ำแร่อย่าง Aura ที่ผลิตในประเทศยังไม่มีไว้บริการ เพราะการบินไทยใช้น้ำดื่ม Drinking Water ยี่ห้อ Siam ไว้บริการกับผู้โดยสารในชั้นนี้ ดังนั้นถ้าผู้โดยสารขอ Mineral Water ในเที่ยวบินที่ออกจากประเทศไทย ก็คงจะต้องใช้เงินตนาการมาก ๆ หน่อย แต่ก็เชื่อว่าคงไม่มีเลยเสียทีเดียว สำหรับน้ำแร่ที่ขึ้นมาให้บริการในชั้นนี้เพราะจะมีขึ้นมาบ้างในกรณีที่ขึ้นมาจากสถานีต่างประเทศเพราะมาตรฐานน้ำดื่มของแต่ละประเทศไม่เหมือนกัน ของขบเคี้ยวก็เป็นถั่วชนิดต่าง ๆ ตามแต่ละท้องถิ่น ไม่มี Canape หรือ Hot Savories เมื่อถึงเวลาบริการอาหาร อาหารทุก Course จะถูกจัดรวมกันเอาไว้ในถาดเดียววางให้กับผู้โดยสาร ที่จะมองดูหรรษาหน่อยในถ้วย First Course ก็จะเป็น Smoked Salmon หรือบางทีจะเป็นสลัดผักที่มีน้ำสลัดเก้ ๆ อย่าง Bordeaux Vinegar สไตล์ Bordeaux ของฝรั่งเศสที่ออกจะเปรี้ยวชนิด ๆ ในส่วนของอาหารจานหลัก Main Course ก็จะเป็น Tournedos Steak หรือ Roast Lack of Loin ในกลุ่มปิ้ง , อบ , ย่าง หรือจำพวกปลาเป็น St. Peter Fish รสชาติอร่อยทานคู่กับ Sauce เหล้า Madeira ของสเปน และ Croquette ทอดเหลืองอร่อยน่ารับประทาน และการใช้หญ้า Saffron ที่มีราคาแพงในการทำ Sauce หรือเพิ่มสีส้มให้กับอาหาร ก็จะเป็นความหรรษาอย่างหนึ่ง ไวน์ที่ให้บริการชั้นประหยัด ได้แก่ ไวน์แดงยี่ห้อ Val Millon Vin de pays D'oc. Cépage Cabernet Sauvignon ส่วนไวน์ขาวยี่ห้อ Beau Mayne Bordeaux 2000

ตบท้ายด้วยชาและกาแฟ ไม่มีกาแฟที่ปลอดคาเฟอีน( Decaffeinated) ไว้บริการสำหรับผู้จ่ายน้อย ชาเขียว(Green Tea)จะมีบริการในเที่ยวบินที่บินเข้า-ออกประเทศญี่ปุ่น ส่วนชา Oolong จะมีบริการในเที่ยวบินที่บินเข้า-ออกประเทศจีน ได้ห้วน (แต่ทั้งชาเขียวและชาจีน

สามารถขอได้แทบทุกเที่ยวบินยกเว้นในเที่ยวบินภายในประเทศ) สำหรับขนมที่อยู่ในภาชนะที่ดูมีชื่อเสียงหน่อย ได้แก่ Egg Nog Bavaroise , Mocha Gateau w. Raisin การนำกาแฟพันธุ์อาราบิก้ามาทำเป็น Cake นิยมกันแพร่หลายในกรุงปารีส เครื่องดื่มมีแค่บรัันดี (Martell V.S.O.P.) ไม่มีเหล้าหวาน (Liqueur)

เมื่อทราบถึงขั้นตอนการบริการโดยทั่วๆ ไปของการบริการอาหารกลางวัน (Lunch) , อาหารเย็น (Dinner) และอาหารค่ำ (Supper) ในชั้นหนึ่ง(First Class) ของสายการบินไทยแล้ว ก็จะได้วิเคราะห์ เนื้อหา(content) ของอาหารและเครื่องดื่มในแง่ของการบริโภคเชิงสัญญาะ จากเมนูรายการอาหารของเที่ยวบิน BKK – ZRH V.V. / BKK-LHR (TG) ที่ได้กล่าวไว้แล้วข้างต้นดังนี้



## ตารางที่ 1 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>มาก ให้ทั้งวิตามินเอและซี</p> <p>น้ำมะพร้าว:-มะพร้าวมีมาก่อนสมัยประวัติศาสตร์ การสอบสวนทางพฤกษศาสตร์และหลักฐานทางโบราณคดีชี้ชัดว่า ถิ่นแรกของมะพร้าวน่าจะเป็นเอเชียอาคเนย์ (พจน. สัจจะ: 70) มีการพบ ซากฟอสซิลเป็นมะพร้าวในนิวซีแลนด์ และในคัมภีร์พระเวทของอินเดีย กล่าวถึงมะพร้าวว่ามีมานานกว่า 3000 พันปีแล้ว การวิจัยทางพฤกษศาสตร์พบว่า พันธุ์มะพร้าวในเอเชียอาคเนย์มีความหลากหลายมากที่สุดในโลก และเชื่อว่าแพร่กระจายไปในที่ต่างๆ ได้โดยคนเป็นผู้พามะพร้าวไปตามเส้นทางการค้าทางเรือ มะพร้าวที่ปลูกในเมืองไทยมีหลายพันธุ์ โดยส่วนใหญ่จะแบ่งเป็นกลุ่มมะพร้าวต้นสูงกับกลุ่มมะพร้าวต้นเตี้ย พวกต้นสูงมักปลูกเอาผลแก่หรือที่เรียกว่ามะพร้าวห้าว ส่วนพวกต้นเตี้ยหรือที่เรียกว่ามะพร้าวหมูสี มักปลูกเพื่อเอาผลอ่อนหรือมะพร้าวอ่อน ซึ่งมีบางพันธุ์จะมีคุณสมบัติพิเศษเฉพาะตัว เช่น มะพร้าวน้ำหอม เป็นมะพร้าวหมูสี กลายพันธุ์ที่น้ำมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ น้ำและเนื้อมะพร้าวเป็นอาหารชั้นเลิศ ผู้คนใน เอเชียตะวันออกเฉียงใต้รวมทั้งคนไทยจึงเชื่อว่าน้ำมะพร้าวเป็นของดี เป็นสิ่งบริสุทธิ์ เป็นสัญลักษณ์แห่งชีวิต (พจน. สัจจะ: 78 -79) โดยเฉพาะคนไทยมีความเชื่ออย่างกว้างขวางว่า น้ำมะพร้าวเป็นของบริสุทธิ์ ในระหว่างพิธีมงคลสมรสถือเป็นมงคลที่คู่บ่าวสาว จะดื่มน้ำมะพร้าว และในขันหมากจะต้องมีส้มและมะพร้าวใส่ไปด้วย ดังนั้นเมื่อดูจากแหล่งกำเนิด คุณลักษณะคุณประโยชน์ของผลไม้ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ความClassic ของน้ำผลไม้ดังกล่าวเมื่อนำมาคั้นสด ๆ ใส่ในแก้ว Crystal ที่หรูหราและสวยงาม บนที่นั่งชั้นหนึ่ง ในบรรยากาศยามเช้า จะให้ความรู้สึกที่ดีเช่นไร ความหรูหราที่สายการบิน</p>	<p>ตระหนักถึงคุณค่าในข้อนี้จึงนำน้ำผลไม้คั้นสด ๆ ขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสารในเที่ยวบินที่ออกจากประเทศไทย ด้วยที่ว่าน้ำผลไม้ คั้นสด ก็มี ความClassicในตัวของมันเองอยู่แล้ว นอกจากนี้ ผู้ที่มีความรู้สึกชิมเขาไม่กระปี้กระเปร่าและอารมณ์ไม่ดีบางเวลา อาจเกิดจากน้ำตาลในเลือดมีระดับต่ำ (Hypoglycemia) น้ำผลไม้คั้นสักแก้วจะช่วยให้กลับตื่นตัวและเบิกบานได้ โดยไม่ต้องอาศัยชาหรือกาแฟเป็นตัวกระตุ้น (ทีวีทอง "อาหารกับสุขภาพในแนววัฒนธรรม ":62) แต่ก็มีเหตุผลบางประการที่ไม่อาจจะบริการน้ำผลไม้คั้นสด ในทุกเที่ยวบิน เพราะข้อจำกัดในเรื่องของการคงสภาพและคุณค่าของน้ำผลไม้ สดนั้นให้คงอยู่และมีคุณภาพดีพอในขณะที่นำไปบริการแก่ผู้โดยสาร และอีกทั้ง วัตถุประสงค์ในประเทศไทยที่ได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งผลไม้ที่มีรสชาติดีอีกด้วย เมื่อเป็นเช่นนั้นน้ำผลไม้กระป๋องรสชาติต่าง ๆ ของTippoและน้ำผลไม้ประเภทเข้มข้น ชนิดที่ต้องเอามาผสมน้ำก่อน (Concentrated ) จึงกลายมาเป็นตัวเลือกอีกอย่างหนึ่ง ในการนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร แต่ถึงกระนั้นทางสายการบินไทยก็ได้พยายามเลือกสรรผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงและมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับว่าได้มาตรฐานสากล นำ</p>



## ตารางที่ 1 (ต่อ)

ชื่อเครื่องหมาย	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ไทยได้ตระหนักถึงคุณค่าในขณะนี้ จึงนำน้ำผลไม้คั้นสด ๆ ขึ้นมา ให้บริการแก่ผู้โดยสารที่เดินทางออกจากประเทศไทย อันจะทำให้การบริการครบถ้วนสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น</p> <p><u>Tomato (ดอยคำ) :-</u> ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตตามโครงการตามพระราชดำริต่าง เพื่อเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรและคนจนให้มีงานทำ มีรายได้ ป้องกันไม่ให้ชาวเขากลับไปปลูกฝิ่น ทางการบินไทยจึงรับซื้อสินค้าและผลิตภัณฑ์บางอย่างจากโครงการเหล่านี้เพื่อเป็นการช่วยเหลืออีกทางหนึ่ง โดยทางการบินไทยจะคอยกำกับดูแลและควบคุมผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ ตามที่บริษัทได้กำหนดเอาไว้(นิคม ระวิ ยัน, สัมภาษณ์ )</p> <p><u>Aoole Tipco :-</u> ยี่ห้อของน้ำผลไม้กระป๋อง ที่มีชื่อเสียงของบริษัท The Thai pineapple public Company Limited บริษัทของคนไทยที่เริ่มจัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 1976 มีโรงงานอยู่ที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ นับเป็นเวลากว่า 25 ปีแล้วที่บริษัทของคนไทยได้พัฒนาและปรับปรุงคุณภาพน้ำผลไม้ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยระบบ U.H.T. (Ultra Heat Treatment) และบรรจุด้วยการบรรจุแบบ Hypa Pack ซึ่งเป็นเทคโนโลยีการบรรจุแบบใหม่จากประเทศเยอรมันนี้ ทำให้สามารถเก็บรักษาน้ำผลไม้ไว้ในสภาพเดิมมากกว่า 12 เดือน โดยไม่ต้องแช่เย็นและเป็น หนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการคัดเลือกมาอย่างดี ที่สายการบินไทยนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ (<a href="http://www.tipco.com">www.tipco.com</a>)</p>	<p>มาใช้เพื่อให้แน่ใจว่าผู้โดยสารจะได้รับสิ่งที่ดีที่สุด (นิคม, สัมภาษณ์) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าการบินไทยนำน้ำผลไม้คั้นสด ๆ มาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่งจะทำให้เกิดสถานภาพในการแข่งขันมากด้วยความคลาสสิกในคุณลักษณะของผลไม้ที่ได้เลือกสรรมา จะทำให้การบริการครบถ้วนสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นและสามารถสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร ส่วนผลไม้กระป๋องก็เป็นตัวเลือกดั่งที่กล่าวมาโดยสายการบินก็พยายามที่จะคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน(นิคม วัชรวิ, สัมภาษณ์)</p>

ตารางที่ 2 ประเภทเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม กาแฟ / กาแฟปลอดคาเฟอีน  
(Coffee/ Decaffeinated)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Suzuki</p> <p>- Espresso</p> <p>- Cappuccino</p> <p>- Decaffeinated Coffee ยี่ห้อ Tester Choice</p> <p>- โอเลี้ยง ยี่ห้อดอยตุง</p>	<p>กว่าสามศตวรรษที่กาแฟได้กลายเป็นเครื่องดื่มพื้นฐานของชาวตะวันตกและแพร่กระจายไปทั่วโลก วัฒนธรรมการดื่มกาแฟได้พัฒนาและเปลี่ยนไปตามกระแสเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง คอกาแฟอาจจะชอบรสชาติของกาแฟ แต่รสชาติมิใช่เหตุผลเดียวที่ทำให้คนดื่มกาแฟ เพราะการดื่มกาแฟถูกใช้เป็นพิธีกรรมและสัญลักษณ์แสดงการเริ่มต้นชีวิต และกิจกรรมประจำวันต่าง ๆ ชาวตะวันตกและคนในวัฒนธรรมกาแฟเคยชินที่จะมีกาแฟเป็นอาหารเช้า เพื่อช่วยให้ตื่นและพร้อมที่จะเริ่มต้นวันใหม่ ในงานเลี้ยงแบบฝรั่ง หลังจากกินอาหารและดื่มเหล้าแล้ว ก็มักปิดท้ายด้วยกาแฟหรือชา เป็นสัญลักษณ์ว่างานใกล้เลิกแล้ว กาแฟช่วยเตรียมให้แขกตื่น เดินทางกลับบ้านอย่างสดชื่น และจากต้นกำเนิดและประวัติความเป็นมาอันยาวนานของวัฒนธรรมการดื่มกาแฟ ทำให้กาแฟเป็นเครื่องดื่มอมตะ ถือเป็นเครื่องดื่ม Classic อีกอย่างหนึ่ง (จากหนังสือ "รู้ที่มาอาหารอร่อย" โดย ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ หน้า 149 –175) เมื่อเป็นเช่นนี้สายการบินไทยจึงได้นำเอาคุณค่าทางสุขภาพดังกล่าวมาใช้เพื่อให้เกิดสถานะการแข่งขันในด้านงานบริการ โดยเลือกสรรกาแฟที่มีคุณภาพและเป็นยี่ห้อที่มีชื่อเสียงเพื่อเอาใจคอกาแฟในทุกระดับชั้น โดยใช้กาแฟยี่ห้อ Suzuki ของประเทศญี่ปุ่นผลิตจากกาแฟพันธุ์อาราบิก้า และใช้วิธีชงกาแฟ ผ่านเครื่องทำกาแฟแบบ Brewed ที่ให้กลิ่นหอมหวานและรสชาติอร่อยชวนดื่ม กาแฟชงหรือ Brewed Coffee เปรียบได้ว่าเป็น</p>	<p>กาแฟที่ใช้บริการบนเครื่องการบินไทย จะต้องผ่านการคัดเลือกแบบ Blind Test โดยมีคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญของสายการบินเป็นผู้ชิมและให้คะแนน (นิคม ระวิวัฒน์, สัมภาษณ์) และกาแฟที่ผ่านการคัดเลือกก็ได้แก่กาแฟยี่ห้อ Suzuki ของประเทศญี่ปุ่นกาแฟยี่ห้อดังกล่าวจะถูกบรรจุไว้ในกระป๋องเพื่อให้ง่ายต่อการใช้กับเครื่อง Brew กาแฟ ซึ่งเป็นวิธีการชงกาแฟแบบหนึ่งเพื่อให้ได้กลิ่นหอมหวานและรสชาติอร่อยชวนดื่ม แต่น่าเสียดายที่ผู้โดยสารไม่มีทางรู้เลยว่ากาแฟที่ให้บริการอยู่นั้นเป็นยี่ห้ออะไร เพราะเวลาเสิร์ฟกาแฟจะมาเป็นหม้อและรินใส่ถ้วยได้เลย อีกทั้งไม่มีระบุไว้ในเมนูรายการอาหารแต่อย่างใด กาแฟยี่ห้อ Suzuki นี้จึงไม่ทำให้เกิดสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการ หรืออาจเป็นเพราะว่าสายการบินไทยไม่ได้เห็นความสำคัญในเรื่องนี้ แต่ถึงกระนั้น ในการบริการบนชั้นหนึ่งนี้ยังมีกาแฟประเภท Espresso และ Cappuccino กาแฟพันธุ์อาราบิก้า ที่ผ่านกรรมวิธีทำให้สำเร็จรูปบรรจุเป็นซอง โดยไม่ต้องใช้เครื่องชงกาแฟแบบหยด (Percolation) ซึ่งใช้ความดันสูง แต่ก็ให้ฟองและความเข้มข้นแบบเดียวกัน (<a href="http://www.nestle.com">www.nestle.com</a>) เพื่อเป็นตัวเลือกสำหรับผู้โดยสารที่ชื่นชอบในความหอมมันและเข้มข้น ของกาแฟ</p>

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>กาแฟสด เพราะความหอมและรสชาติที่สมบูรณ์เต็ม ที่ของกาแฟ ต้องอาศัยความสด ความประณีตทุกชั้น ตอน กาแฟคั่วต้องสด ยิ่งสดยิ่งอร่อย เมื่อชงแล้วก็ ต้องดื่มร้อน ๆ กาแฟจึงจะหอมและรสชาติ( ทวีทอง :164)</p> <p>ส่วนกาแฟเอสเปรสโซ (Espresso)ที่คนทั่วไปมักเข้าใจผิดว่าเป็นชื่อกาแฟชนิดหนึ่ง แท้ที่จริงแล้วเอสเปรสโซเป็นวิธีการชงกาแฟแบบหยด (Percolation) ซึ่งใช้ ความดันสูงยึ่ผ่านกาแฟบดอย่างรวดเร็วในเวลา ประมาณ 30 วินาที ด้วยกรรมวิธีเช่นนี้ น้ำกาแฟที่ได้ จะมีฟองลอยหน้าและหอมหวานกว่ากาแฟที่ชงด้วย วิธีธรรมดา นอกจากนั้นยังเข้มข้นมากกว่า เพราะน้ำ ร้อนที่ถูกสูบฉีดด้วยความดันสูง ทำให้เกิดการแตก ตัวของน้ำมันหอมในกาแฟมากกว่า ดังนั้นกาแฟใด ๆ ไม่ว่าจะ โคลัมเบีย บราซิล บลูเมาเท่น โคนา ฯลฯ ก็ ชงอย่างเอสเปรสโซได้</p> <p><u>Cappuchino</u> :- กาแฟสดโวลิตาเลียน ชงด้วยกรรม วิธีแบบเอสเปรสโซ แต่เพิ่มความเข้มข้นด้วยครีมหรือนมและโรยหน้าด้วยผงกาแฟ (<a href="http://www.nescafe.de">www.nescafe.de</a>)</p> <p><u>Tester Choice Decaffeinated</u> :- กาแฟสำเร็จรูปที่ สกัดคาเฟอีนออก สำหรับผู้ที่เป็นห่วงสุขภาพของตัวเอง ผลิตโดย บริษัท เนสต์เล่ ฟู้ดคอร์ปอเรชั่น เพอร์ เชล นิวเจอร์ค สหรัฐอเมริกา (<a href="http://www.nestle.com">www.nestle.com</a>)</p> <p>โอเลี้ยง:- จากโครงการในพระราชดำริฯ ส่วนผสมที่ ลงตัวของกาแฟพันธุ์อราบิก้ากับโรบัสต้า ก็ทำให้นึก ถึงน้ำพระราชหฤทัยของสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอฯ น้อย ชาวเขาเผ่าต่าง ๆ ที่ทรงให้โอกาสคนเหล่านั้น ให้มีที่ทำกินและหันมาปลูกพืชผักที่มีค่ามีราคาดีกว่า ที่จะไปปลูกฝิ่น ซึ่งจะสร้างปัญหาร้ายแรงให้แก่</p>	<p>ด้วยรสชาติความอร่อยและเข้มข้นไม่ เหมือนใครของกาแฟทั้ง 2 ประเภทนี้ จึงทำให้กลายเป็นสถานภาพที่ติดตัว มาแต่กำเนิด (Ascribed Status)หรือ สถานภาพที่ติดตัวมา กล่าวคือ ไม่ว่าจะ ใช้กาแฟพันธุ์อะไรหรือยี่ห้ออะไร แต่ ถ้ามีกรรมวิธีการชงกาแฟแบบนี้ หรือ ทำให้คล้ายโดยทำสำเร็จรูปพร้อมชง ดื่ม ก็จะเรียกกาแฟนั้น ๆ ว่า Espresso หรือ Cappuccino เป็นสถานภาพหรือ ตำแหน่งที่ได้มาตั้งแต่เกิด และจะติด ตัวอยู่ตลอดไป นอกจากนี้สายการบิน ไทยยังได้จัดเตรียมกาแฟประเภท Decaffeinated ไว้บริการเพื่อนสำหรับ ผู้ที่ห่วงใยและเอาใจใส่ต่อสุขภาพ กาแฟทั้ง 3 ชนิดนี้เป็นของบริษัท เนสต์ เล่ (Nestlé) บรรจุอยู่ในรูปของซองซึ่งมี ฉลากยี่ห้อติดอยู่ และเวลานำออกไป ให้บริการก็จะจัดเรียงใส่ในภาชนะเงิน ให้ผู้โดยสารมองเห็นเป็นตัวเลือก และ ถ้าผู้โดยสารต้องการก็จะนำมาชงให้อีก ครั้ง เป็นการให้ทั้งสถานภาพที่ติดตัว มาและยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง (จากบทความเรื่อง "The 100 Best" Industry Week 18/08/1997 : Ohlson, Kristin)</p> <p>ในการสร้างสถานภาพการแข่งขัน อย่างเต็มที่ ส่วนตัวเลือกอื่น ๆ นอกจาก นี้ยังมีเครื่องดื่มเก่าแก่ของคนไทย คือโอเลี้ยงที่นำขึ้นมาเพื่อเป็นสื่อทาง</p>

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	ประเทศและประชาชนคนไทย (นิคม สัมภาระณ์)	<p>สัญญาที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยอีกอย่างหนึ่ง ที่นิยมกันมาช้านาน หรือจะใส่นมเพื่อเป็นกาแฟเย็น ก็จะได้ตัวเลือกมากขึ้น</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าสำหรับกาแฟที่ Brew โดยเครื่อง ซึ่งเป็นกาแฟหลักที่ใช้เสิร์ฟบนเครื่องของการบินไทยนั้น ถึงแม้จะใช้กาแฟดองยี่ห้อ Suzuki ที่ทำจากกาแฟพันธุ์อราบิก้าอย่างดี แต่ก็ได้สร้างสถานภาพการแข่งขันแต่อย่างใด ด้วยเหตุที่ไม่มีบอกไว้ในเมนูรายการ อาหาร หรือ ที่อื่นใด เพื่อให้ผู้โดยสารรู้ว่า ได้มีการใช้ของดีมีชื่อ แต่ถึงกระนั้นในชั้นหนึ่งนี้ก็ยังมีการ กาแฟ Espresso ,Cappuccino และกาแฟประเภท Decaffeinated ไร้สารคาเฟอีนซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ชั้นเยี่ยมของของบริษัท เนสต์เล่ (Nestlé) ไว้ให้เป็นตัวเลือกหรือตัวที่ปกป้องถึงสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการโดยการชื้อยี่ห้อ (Brand name) ได้เป็นอย่างดี</p> <p>ส่วนโอเลี้ยงนั้น ไม่ค่อยได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ อาจจะเป็นเพราะว่าเสิร์ฟเย็น ผู้โดยสารคุ้นเคยกับกาแฟร้อนมากกว่า และรสชาติของโอเลี้ยงอาจจะออกหวานมากเกินไปก็ได้ ซึ่งผู้ทำวิจัยได้สอบถามผู้โดยสารหลายท่าน และพนักงานต้อนรับหลายคน ก็ได้คำตอบที่เหมือนๆ กัน จึงไม่สามารถที่จะสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้</p>

ตารางที่3 ประเภทเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม ชา (Tea)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- ชายี่ห้อ Lipton</p> <p>- ชา Earl Gray</p> <p>ยี่ห้อTwining</p> <p>- ชาจีน Oolong</p> <p>ยี่ห้อ ระมิงค์</p> <p>- ชาเขียว Green Tea</p>	<p>นอกเหนือจากประวัติศาสตร์ความเป็นมา และเส้นทางอันยาวไกลของชาที่ทำให้ตัวของมันกลายเป็นเครื่องดื่มที่ Classic แล้ว การบินไทยยังได้เลือกสรรชาหลากหลายชนิดและเลือกเฟ้นแต่ยี่ห้อที่มีประวัติความเป็นมาเก่าแก่ เป็นของที่มีคุณภาพชั้นเยี่ยมไว้ให้กับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง ด้วยความที่เข้าใจถึงแบบแผนวัฒนธรรมเกี่ยวกับการดื่มชา ที่มีความเป็นพิธีกรรม (Ritual) แฝงอยู่ด้วย ความหรูหราของธรรมเนียมแบบอังกฤษในการสังสรรค์เลี้ยงน้ำชาในยามบ่าย (Afternoon Tea) เป็นการรอดความมั่งมีและรสนิยมของเหล่าผู้ดีชาวอังกฤษอีกด้วย</p> <p>ในปี 1890นักธุรกิจชาวสก๊อต เซอร์ โทมัส เจ ลิปตัน (Sir Thomas J. Lipton) ผู้ประสบความสำเร็จด้านใบชาในเกาะอังกฤษได้นำชาไปเผยแพร่ในประเทศอเมริกา ซึ่งทำให้ชายี่ห้อ Lipton มีชื่อเสียงไปทั่วโลก นับเป็นศตวรรษที่ ชาลิปตันยังคงเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมอยู่เสมอมา โดยหลักการของเซอร์ โทมัส ที่ว่าจะต้องรักษาความสดและกลิ่นของชาและให้ผู้บริโภคได้รับปริมาณชาที่ถูกต้อง เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจในสินค้าที่ได้มาตรฐานสูงทว่าราคาต่ำ อันเป็นที่มาของชื่อ 'Sir Tea' ของเขา ปัจจุบันชื่อของลิปตันยังคงมีความหมายเดียวกับคำว่า ชา โดยใช้หลักการเดิมของที่ว่า “ คุณภาพสูงแต่ราคายุติธรรม ” นั่นเป็นเหตุผลว่าทำไมความชื่นชอบของ เซอร์ โทมัส จึงปรากฏอยู่บนกล่องชาของเขาจนกระทั่งทุกวันนี้</p> <p>ใบชาหรือชาผงที่เรานำมาชงเป็นน้ำชา นั้นมีอยู่ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ชาเขียว (Green Tea) ชาแดง (Red Tea) ชาดำ</p>	<p>ชาเป็นเครื่องดื่มสำหรับคนชั้นสูงในประเทศอังกฤษ และเพิ่งจะเริ่มมาเป็นเครื่องดื่มสำหรับคนชั้นแรงงานหรือคนทั่วๆ ไป (Working Class) ในช่วงศตวรรษที่ 18 นี้เอง (Swift1765:199) และในช่วงปีค.ศ. 1830 ชาก็กลายมาเป็นความหรูหราที่จำเป็นของคนชั้นแรงงานเป็นจำนวนมาก(Harrison 1971:38) เนื่องจากชามีราคาถูกลง และคนชั้นแรงงานที่แต่ก่อนนิยมดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เช่น เบียร์ หรือเอล (Ale) ก็กำลังมองหาเครื่องดื่มที่ถูกกว่ามาแทนที่ ชาจึงเป็นเครื่องดื่มที่เข้ามาได้ถูกช่วงจังหวะเวลาพอดี (Ukers,William H. All about Tea : 1935) และด้วยปรัชญาของเซอร์โทมัส ลิปตัน ที่ว่าชายี่ห้อ Lipton ของเขาจะต้องมีมาตรฐานสูงทว่าราคาต่ำ ดังนั้น ชายี่ห้อ Lipton ที่ดูจะเป็นชาที่คุ้นเคยและดูจะธรรมดา ๆ ในสายตาของคนทั่วไปนั้น จึงได้รับการยอมรับจากหลาย ๆ สายการบินว่าเป็นชาดำ (Black Tea) ที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพดี เป็นที่รู้จักกันดีและโดยเฉพาะอย่างยิ่ง มีราคาต่ำ ทำให้ชายี่ห้อ Lipton นี้สามารถนำไปสร้าง สถานภาพด้านการบริการได้ในแง่ของยี่ห้อผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักและมีคุณภาพ (ดูได้จาก Website ที่รวบรวมสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงอย่าง <a href="http://www.fbnr.com">www.fbnr.com</a> ที่แนะนำสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง "Favorite Brand name Recipes TM"</p>

## ตารางที่3(ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>(Black Tea) ชาเขียว ชาแดง และชาดำ มีได้ต่างกันเพราะพันธุ์ชาที่ใช้ กระบวนการผลิตหรือการทำให้ชาแห้งต่างหากที่ทำให้ชาที่ได้ มีสี และรสอ่อนแก่กว่ากัน โดยสรุปชาเขียวได้จากกระบวนการทำให้แห้งโดยไม่ต้องหมักใบชาก่อน จึงยังคงมีสีใกล้เคียงใบสด ส่วนชาดำต้องผ่านการหมักอย่างเต็มที่ ทำให้สารแทนนิน (Tannin) ในชาเกิดปฏิกิริยาทวีความเข้มข้น (สารแทนนินเป็นตัวทำให้เกิดสีและรสชา) ทำให้น้ำชามีสีและรสเข้ม ส่วนชาแดงนั้นเป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงสั้น ๆ ความเข้มข้นของสีและรสจึงอยู่กลางระหว่างชาเขียวกับชาดำ และสามารถนำชาทั้ง 3 ประเภทนี้มาทำเป็น Scented Tea ชาปรุงกลิ่น โดยการนำกลิ่นของดอกไม้ต่างๆ เช่น กลิ่นมะลิ (Jasmine blossom) หรือ กลิ่นกุหลาบ (Rose flavored) มาใส่กลายเป็นชามะลิหรือชากลิ่นกุหลาบ นอกจากนี้ยังใส่กลิ่นหอมของผลไม้ (Fruit flavored) อย่าง ลูกพีช ก็ได้</p> <p>ในร้านกาแฟ (Coffee House) ของอังกฤษ แต่เดิมจะมีเฉพาะสำหรับสุภาพบุรุษชาวอังกฤษเหมือนเป็นประเพณีที่ไม่มีที่ให้กับสุภาพสตรีในคลับสำหรับสุภาพบุรุษ จึงเป็นเหตุผลที่ทำให้ Thomas Twining เปิดร้านชาแห่งแรกสำหรับคุณผู้หญิงขึ้นในปี 1717 และกลายเป็นความสำเร็จอย่างใหญ่หลวงในปี 1837 ได้รับ The favour of Monarch จากพระราชินีวิกตอเรีย เรียกว่าเป็น "Purveyor of Tea in Ordinary to her Majesty" และจัดส่งเข้าถวายให้กับราชวงศ์อังกฤษเรื่อยมาจนถึง สมเด็จพระราชินีองค์ปัจจุบัน, The Queen Mother และ เจ้าชายแห่งเวลส์ (Prince of Wales) อีกด้วยทำให้ชื่อ Twining ยังคงยืนหยัดสำหรับความเชี่ยวชาญในเรื่องคุณภาพชั้นหนึ่งของชามาจนทุกวันนี้ ( <a href="http://www.twining.co.uk">www.twining.co.uk</a>)</p>	<p>หรือWebsite <a href="http://www.foodweb.com">www.foodweb.com</a> ที่แนะนำ "Famous brand name on the web" ก็จะมีชื่อยี่ห้อ Lipton หรือผลิตภัณฑ์ของ Lipton อยู่ด้วยเสมอ) ส่วนชวยี่ห้อ Twining นั้นก็เป็นพ่อค้าชาเจ้าแรกที่นำชาหลาย ๆ ชนิดมาผสมและปรุงแต่งรสและกลิ่น ทำให้มีชื่อเสียงในเรื่องที่เชี่ยวชาญในด้านคุณภาพของชาชั้นหนึ่ง (Twining, Stephen H. The house of Twining 1706 – 1956 London : R. Twining and Co.Ltd, 1956) จึงทำให้ชา Twining กลายเป็นของดีและมีราคาแพงกว่ายี่ห้ออื่น และชา Earl Grey ซึ่ง เป็นชานำมาปรุงแต่งโดยใส่กลิ่นของน้ำมันมะกรูด(Oil of Bergamot) เป็นสูตรเฉพาะของชวยี่ห้อ Twining เพื่อสร้างความแปลกใหม่และความนิยมของผลิตภัณฑ์ ถือเป็น สถานภาพสัมฤทธิ์หรือสถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถ เป็นสถานภาพที่ไม่ได้มาตั้งแต่เกิดแต่ได้มาในภายหลัง สถานภาพประเภทนี้มักได้มาเพราะความพยายาม หรือได้มาจากการแข่งขัน ซึ่งบรรดาบริษัทผู้ผลิตต่างก็พยายามคัดเลือกพันธุ์ชาอย่างดีเพื่อนำมาผสม (blended) และปรุงแต่งเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีมีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ชา Earl Grey ก็เป็นตัวอย่างหนึ่งของสถานภาพสัมฤทธิ์นี้</p> <p>ชาจีนอูล่ง (Oolong Tea) เป็นชื่อพันธุ์ชาจีน และชาเขียวของญี่ปุ่น (Green Tea) ก็ เป็นชื่อเรียกประเภทของ</p>

## ตารางที่3(ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Earl Grey</u>: เป็นชาผสมจากชาจีนซึ่งใส่กลิ่นของน้ำมันมะกรูด(Oil of Bergamot) ชาจีนผู้หนึ่งได้ให้ชื่อเป็นเกียรติแก่ทูตชาวอังกฤษชื่อ Earl Grey ผู้ที่ได้ช่วยชีวิตของเขาไว้ในปี 1830 (นพพร :78) เป็นชาที่จัดอยู่ในประเภท Aromatic Tea ที่เป็นความจริงที่ว่าน้ำมันมะกรูดนี้ไม่ทำให้กลิ่นและรสชาติของชาผิดเพี้ยนไปแต่ทำให้รสชาติของชามีความแปลกใหม่มากยิ่งขึ้น (European Culinary Volume 2 :17-19)</p> <p>ทั้ง ชาเย็น Twinning และชาเย็น Lipton จัดอยู่ในประเภทชาดำ(Black Tea) แต่จะมีกลิ่นและรสชาติแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับการผสม(Blended)และการปรุงแต่ง การดื่มชาประเภทนี้ อาจจะทำให้เกิดนิ่วในไต น้ำตาล หรือใส่มะนาว เพื่อเพิ่มรสชาติและลดความเข้มข้นของแทนนินก็ได้</p> <p><u>Oolong Tea</u> :- ชาแดง( Red Tea) เป็นชื่อชาพันธุ์หนึ่งของจีนที่มีชื่อเสียงมาก ใช้ดื่มกับน้ำร้อนธรรมดา ๆ ไม่ต้องเติมอะไรทั้งสิ้น ให้รสชาติและกลิ่นที่ติดอยู่แล้ว บนเครื่องของการบินไทยใช้ยี่ห้อ ระมิงค์ ผลิตภัณฑ์ทางภาคเหนือซึ่งเป็นบริษัทของคนไทย</p> <p><u>Green Tea</u> :- ชาเขียวของญี่ปุ่น คือการกระบวนการทำชาให้แห้งโดยไม่ต้องหมักใบชาก่อน ให้กลิ่นและรสที่เป็นธรรมชาติ ปัจจุบันด้วยความก้าวหน้าทางด้านการแพทย์ได้ค้นพบว่า ในชาเขียวมีสารที่สามารถช่วยลดไขมันในเส้นเลือดได้อีกด้วย เพราะจากการวิจัยในห้องทดลองที่ตีพิมพ์ใน Journal of Agriculture and Food Chemistry พฤศจิกายน,2538 พบว่า ชาเขียวช่วยป้องกันมิให้ LDLหรือคอเลสเตอรอลร้าย เกาะตัวที่ผนังหลอดเลือด เพราะชามีสาร epigallo catechin gallate (เรียกสั้น ๆว่า catechin) ซึ่งเป็น ฟลาโวนอยด์(flavonoid) ชนิดหนึ่ง ที่มีคุณสมบัติเป็น anti -</p>	<p>ชาไม่ใช่ยี่ห้อของชา ทั้งสองชนิด จึงมีสถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด (Ascribed Status) เพราะไม่ว่าจะเป็นยี่ห้ออะไร ผู้บริโภคก็จะรู้จักกันในชื่อของชาจีน และชาญี่ปุ่นด้วยความเข้าใจว่าชาแดงที่มีต้นกำเนิดจากเมืองจีนที่ชาจีนนิยมดื่มมันเหมือนกันหมด โดยลืมนึกไปว่าชาจีนที่นิยมดื่มกันนั้นมีอยู่หลายพันธุ์ มีทั้งที่เป็นชาดำ(Black Tea) อย่าง เช่น ชา Jiugu Wulong (Black Dragon) ชาดำที่มีชื่อเสียง , ชาแดง (Red Tea) อย่าง ชาอูหลง(Oolong Tea) หรือชาเขียว ที่นิยมมากในประเทศญี่ปุ่น ที่แท้ก็เป็นกระบวนการทำชาให้แห้งโดยไม่ต้องหมักใบชาก่อน ให้กลิ่นและรสที่เป็นธรรมชาติ ซึ่งสามารถทำได้กับชาทุกพันธุ์และในทุก ๆ ประเทศที่ปลูกชา แต่เป็นเพราะญี่ปุ่นผลิตชาเขียวมากที่สุดในโลก(ทวีทองหงษ์วิวัฒน์ :146)และก็ดื่มชาเขียวมากที่สุดเหมือนกัน ทำให้ชาเขียวที่มีคุณภาพจากญี่ปุ่นหายากมากกว่าชาเขียวที่ผลิตในจีนและไต้หวัน และเมื่อพบว่า ในชาเขียวมีสารที่สามารถช่วยลดไขมันในเส้นเลือดได้ ลดความเสี่ยงจากโรคหลอดเลือดหัวใจตีบตัน มีสารต้านมะเร็ง และรักษาอนามัยช่องปากได้อย่างดี จึงทำให้เครื่องดื่มชนิดนี้ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก(อ้างแล้ว) ซึ่งสายการบินไทยได้นำสถานภาพที่มีแต่กำเนิด ของชาทั้งสองประเภทนี้มาให้บริการในทุก ๆ เที่ยวบิน และเน้นสร้างสถานภาพการแข่งขัน</p>

## ตารางที่ 3 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>oxidant ชั้นแนวหน้า และยังมีผลทางการวิจัยอื่น ๆ ที่ยืนยันว่าชาเขียวนี้มีสารต้านมะเร็ง ลดความเสี่ยงจากโรคหลอดเลือดหัวใจตีบตัน และรักษาอนามัยช่องปากได้ดี จึงทำให้เครื่องดื่มชนิดนี้ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เพราะการจิบชาอย่างมีสุนทรียภาพ นอกเหนือจากความสุขเพราะจิตว่างแล้ว ยังทำให้สุขภาพดี มีอายุยืนยาว ไม่ป่วยหรือตายก่อนวัยอันควร ด้วยโรคภัยสมัยใหม่ ( ทวีทอง :125-147)</p>	<p>ด้านการบริการ โดยในเที่ยวบินที่บินเข้าและออกประเทศจีน, ไต้หวัน จะให้บริการชาอุ้งในทุกระดับชั้นบริการพร้อมกับอาหารหลัก(Main Course) และในเที่ยวบินที่บินเข้าและออกประเทศญี่ปุ่นก็จะมีชาเขียวมาเสิร์ฟในทุก ๆ ชั้นบริการพร้อมกับอาหารหลัก (Main Course)เช่นกัน (Japan and Taiwan's Route Specialities of Thai Airways inter.)</p> <p>ดังนั้น จึงเห็นได้ว่า ชาที่สายการบินไทยนำขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสารนั้น สามารถที่จะสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้ ไม่ว่าจะเป็นชาด้ายี่ห้อ Lipton ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป หรือชาที่เป็นที่โปรดปรานของราชวงศ์อังกฤษอย่างชาเยื่อ Twining ก็ต้องเป็นของดีที่หนึ่งอย่างแน่นอน อีกทั้งชาอุ้ง และชาเขียว ที่ช่วยลดไขมันในเส้นเลือด และมีสารต้านมะเร็ง (ดูคำอธิบาย) ก็เป็นตัวเลือกที่ผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถที่จะนำมาสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการได้เป็นอย่างดี</p>



ตารางที่ 4 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Hot Chocolate ในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Milo/ Ovaltine	<p>เครื่องดื่มช็อกโกแลต เป็นที่รู้จักครั้งแรกที่ Aztecs (ชาวแอส-เท็ค ชาวพื้นเมืองที่อาศัยอยู่ในละตินอเมริกา ก่อน โคลัมบัสไปอเมริกา : ผู้ทำวิจัย) และเรื่อยมายังประเทศสเปน ในปี ค.ศ. 1500 จนกระทั่งแพร่หลายในทวีปยุโรป ในปี 1657 มีร้านเปิดขึ้นในกรุงลอนดอนที่ซึ่งช็อกโกแลตกลายเป็นของที่หรูหราและถูกขายในราคาที่ค่อนข้างแพง และเครื่องดื่มช็อกโกแลตก็กลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยม (B.W.Minifie, Chocolate, Cocoa and Confectionery : 1970) ( S. Beckett, Industrial Chocolate Manufacture and Use : 1982)</p> <p>Milo/ Ovaltine :- 2 ยี่ห้อดังของเครื่องดื่มช็อกโกแลตปรุงสำเร็จชนิดผง มีส่วนผสมที่สำคัญ คือ ช็อกโกแลตหรือโกโก้,นมผงขาดมันเนย, มอลท์สกัด, น้ำตาล,กลูโคสไซรัป,น้ำมันเนย ให้พลังงาน 150 กิโลแคลอรี และมีคุณค่าของ แคลเซียมสูง , ธาตุเหล็ก และ โฟเลท(Folate) ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง ดังนั้นเวลาชงดื่มไม่ควรใช้น้ำเดือด เพราะจะทำให้คุณค่าทางอาหารที่มีอยู่สูญหายไปกับความร้อนได้</p> <p>Milo ผลิตโดยบริษัทเนสท์เล่ ฟู้ดส์ ซึ่งเป็นบริษัทอุตสาหกรรมยักษ์ใหญ่ด้านอาหารมีสาขาอยู่ทั่วโลกและมีฐานการผลิตอยู่ในประเทศไทยด้วย (<a href="http://www.nestle.com">www.nestle.com</a>)</p> <p>Ovaltine ผลิตโดยบริษัท มีต้นกำเนิดจากประเทศอังกฤษ ตั้งแต่ปี 1909 เครื่องดื่มร้อนแสนอร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ อุดมไปด้วยวิตามินและคุณค่าตามธรรมชาติ(<a href="http://www.ovaltine.com">www.ovaltine.com</a>)</p>	<p>เพื่อเป็นการสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการ สายการบินไทยได้เลือกเครื่องดื่มร้อนชนิดนี้เพราะเห็นว่าเป็นเครื่องดื่มที่ให้คุณค่าต่อร่างกาย เหมาะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ และเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับเมืองหนาว ดื่มเพื่อให้อาหารย่อยและให้พลังงาน ถือได้ว่าเป็นความทันสมัยเพื่อตอบสนองกระแสการดูแลรักษาสุขภาพในสังคมโลกปัจจุบัน และได้เลือกเอา 2 ยี่ห้อนี้ มาให้บริการในชั้นหนึ่ง ก็เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักกันดีมาช้านานโดยเฉพาะ Ovaltine ที่มีอายุนานนับศตวรรษ ทั้ง 2 ยี่ห้อผลิตโดยบริษัทที่มีชื่อเสียง มีBrand nameที่สามารถเชื่อถือได้ในเรื่องคุณภาพ (คุณวัชรวิทย์ แสงโสมทรัพย์ : สัมภาษณ์) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า ด้วยคุณภาพของสินค้าที่มีชื่อเสียงดังกล่าว จะสามารถทำให้ผู้รับบริการได้รับความพึงพอใจอย่างมาก</p>

ตารางที่ 5 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดเครื่องดื่มชูกำลัง (Energy Drink) ในทุกชั้นบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Red Bull	<p>Red Bull (กระทิงแดง) :- ย้อนไปถึงต้นปี 1982 Dietrich Mateschitz ปัจจุบันเป็นหุ้นส่วนจัดการของ Red Bull GmbH มักเดินทางมาทำธุรกิจยังเอเชีย ที่นั่นเขาได้พบกับเครื่องดื่มบำรุงกำลังยี่ห้อ 2-3 ประเภท ความคิดริเริ่มทำผลิตภัณฑ์ให้ประสบความสำเร็จจึงบังเกิดขึ้น เขาจึงซื้อกลับไปยังออสเตรียเป็นตัวอย่างพร้อมกับความคิดล้ำ ๆ ด้วยวิสัยทัศน์ที่ชัดเจน กอปรกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์ เขาจึงพัฒนาเครื่องดื่มที่ยังไม่เป็นที่รู้จักขึ้นให้เป็นที่รู้จักกันในยุโรป และนั่นเอง เครื่องดื่มกระทิงแดงจึงถือกำเนิดขึ้น</p> <p>ในปี 1987 Dietrich Mateschitz นำกระทิงแดงออกสู่ตลาดออสเตรีย จากนั้นเขานำกระทิงแดงออกสู่ประเทศต่าง ๆ ในยุโรป เกือบครบทุกประเทศ (<a href="http://www.redbull.com">www.redbull.com</a>)</p>	<p>เครื่องดื่มชูกำลัง (Energy Drink) ในเมืองไทยเครื่องดื่มประเภทนี้ดูจะเป็นเครื่องดื่มสำหรับชนใช้แรงงานเช่น กรรมกรแบกหามหรือคนขับรถบรรทุก แต่ด้วยความคิดริเริ่มและความเป็นคนนำสมัยมีวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนของ Dietrich Mateschitz ผนวกกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์ เขาได้พัฒนาเครื่องดื่มดังกล่าวขึ้นและรู้จักกันดีทั่วยุโรป ในปี 1987 ภายใต้ชื่อ Red Bull สายการบินไทย ได้ตอบสนองความนำสมัยของ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว จึงนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารในเส้นทางที่เข้าและออกประเทศยุโรป ซึ่งยังไม่มีสายการบินใดทำมาก่อน เพื่อหวังจะเป็นตัวสร้างสถานภาพการแข่งขันเพื่อนำหน้าคู่แข่งสายการบินอื่น</p> <p>(แต่ล่าสุดตั้งแต่มีข่าวว่าเครื่องดื่มชนิดนี้มีส่วนผสมของคาเฟอีนอยู่เป็นจำนวนมากจนอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สายการบินไทยจึงได้ยกเลิกการบริการเครื่องดื่มชนิดนี้ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2544 เป็นต้นไป : อ้างอิงจาก Hand in Hand สื่อภายในองค์กรสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน สายการบินไทย 21-31 ส.ค. 44)</p>

ตารางที่ 6 ประเภทเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Soft Drink ในทุกชั้นบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Coke/ Pepsi/ 7UP/ Green Spot  - Diet Coke &amp; Diet Pepsi  - Soda/Tonic/ Ginger Ale ยี่ห้อม Schweppes</p>	<p>บริษัท Pepsi – Cola ในปี 1893 หม่อมน้อย เกสซกร ชื่อ Caleb Bradham จากเมือง New Bern, North Carolina U.S.A. เริ่มต้นการทดลองปรุงเครื่องดื่มประเภท soft drink หลากหลายชนิด โดยมีเพื่อน ๆ และผู้ให้การสนับสนุน เขาเป็นผู้ลงพิมพ์ที่ร้านขายยาชื่อ "Soda Fountain" ของเขา ในปี 1898 หนึ่งในบรรดาสูตรเครื่องดื่มของ Caleb ที่รู้จักกันในนาม "Brad's Drink" ซึ่งเป็นส่วนผสมของ น้ำ Carbonated, น้ำตาล, วานิลลา, น้ำมันดิบ และ Cola Nuts ได้รับการเรียกชื่อใหม่ว่า "Pepsi-Cola" เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 1898 และได้ Logo ครั้งแรกมา ในปี 1902 เมื่อเครื่องดื่มดังกล่าวได้รับความนิยมอย่างมาก Caleb Bradham จึงทุ่มใจกายพัฒนา Pepsi-Cola จนเป็นธุรกิจที่รุ่งเรืองเต็มที่ และจดทะเบียนการค้าในนาม "Pepsi-Cola Company" และเจริญเติบโตเรื่อยมา มีการปรับปรุงแบบของ Logo มากกว่า 6 ครั้งในช่วง 50 ปีแรก ในปี 1964 Diet Pepsi เปิดตัวเป็นเครื่องดื่มเพื่อลดความอ้วนยี่ห้อมแรกแรกในประวัติศาสตร์ของอเมริกา และได้ควบรวมน้ำดื่มยี่ห้อม Mountain Dew จากบริษัท TIP Corporation ในปี 1965 ขยายบริษัทออกไปนอกอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม โดยเข้า ร่วมธุรกิจกับบริษัท Frito-Lay Dallas Texas กลายเป็น Pepsi Co.Inc. ในปี 1994 Pepsi Foods International และ Pepsi – Cola International รวมกันเพื่อสร้างอาณาจักรที่ยิ่งใหญ่คือ The PepsiCo Foods and Beverages Company และฉลองครบรอบ 100 ปี ในปี 1998(<a href="http://www.angelfire.com">www.angelfire.com</a>)</p>	<p>สายการบินไทยคัดเลือกเครื่องดื่มประเภทนี้ขึ้นมาให้บริการโดยเลือกจาก Brand name หรือยี่ห้อมที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงเป็นสากล (จากบทความเรื่อง "The 100 Best" Industry Week 18/08/1997 : Ohlson, Kristin) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลมอย่าง <u>Coke/ Pepsi/7UP/ Green Spot</u> ก็เป็นเครื่องดื่มยี่ห้อมที่มีชื่อเสียงติดปากและติดใจผู้บริโภคอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่มีข้อโต้แย้งเลยว่าจะสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้หรือไม่ หรือเครื่องดื่มที่ลดปริมาณน้ำตาลลงอย่าง <u>Diet Coke หรือ Diet Pepsi</u> ด้วยเหตุผลทางการตลาด เพื่อกลุ่มที่ลูกค้าที่ต้องการลดความอ้วน หรือมีปัญหาด้านสุขภาพ เช่นเป็นเบาหวาน แต่ยังคงชอบบริโภคน้ำอัดลมอยู่ ก็เป็นที่ต้องการมากในเที่ยวบินที่เข้า-ออก ประเทศอเมริกา เพราะชาวอเมริกันจัดอยู่ในประเภทพวกที่สนใจในการรักษาสุขภาพเป็นอย่างสูง เมื่อสายการบินจัดเตรียมไว้ให้ผู้โดยสารกลุ่มนี้ ก็จะเป็นเครื่องดื่มที่สร้างสถานภาพในการแข่งขันได้ ส่วนเครื่องดื่มประเภทMixer ต่าง ๆ เช่น <u>Soda/Tonic/Ginger Ale</u> สายการบินไทยเลือกใช้ยี่ห้อม Schweppes <sup>TM</sup> ซึ่งเป็นบริษัทน้ำอัดลมภายใต้สัญจรของสมเด็จพระราชินีแห่งอังกฤษ (<a href="http://www.schweppes.com">www.schweppes.com</a>) ซึ่งคงจะเป็นยี่ห้อม หรือ Brand name ที่บ่งบอกถึงสถานภาพของตัวมันเองได้เป็นอย่างดีแล้วว่าจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการได้มากน้อยเพียงใด</p>

## ตารางที่ 6 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>บริษัท โคคาโคลา (Coca – Cola)</u> การปรุงแต่งและการผสมผสานกันระหว่าง ใบโคคา (Coca leaves) และผล โคลา (Kola nut) โดยเภสัชกร ทำให้เกิด บริษัทโคคา – โคลา ซึ่งเป็นบริษัทผลิตเครื่องดื่มน้ำอัดลมที่ใหญ่ที่สุดในโลก เช่นเดียวกับการเป็นผู้จำหน่ายเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ใหญ่ที่สุดในโลกด้วย โดยมีผลิตภัณฑ์วางจำหน่ายเกือบ 200 ประเทศทั่วโลก ในปี 1996 สามารถทำยอดขายได้ถึง 18.5 พันล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐ และสูงขึ้นเรื่อย ๆ ในปี ต่อ ๆ มาถึงร้อยละ 2.9</p> <p>(จากบทความเรื่อง “The 100 Best” Industry Week 18/08/1997 : Ohlson, Kristin)</p> <p><u>Cadbury Schweppes PLC</u> เป็นบริษัทผู้ผลิตเครื่องดื่มที่ใหญ่เป็นอันดับ 3 ของโลก รวมถึงเป็นผู้ผลิตลูกอมขนมหวานชั้นนำของโลกด้วย Brand ชั้นนำ ของ Schweppes ที่เป็นที่รู้จักกันดีเช่น 7up , Dr. Pepper, A&amp;W root beer, Cadbury และ Peter Paul ในปี 1996 ยอดขายพุ่งถึง 8.76 พันล้านเหรียญ ดอลลาร์สหรัฐ หรือสูงขึ้นโดยเฉลี่ย 18.1% ไม่ว่าจะเป็ธุรกิจเครื่องดื่มหรือ ธุรกิจขนมหวาน Schweppes ก็ได้ขยายวงธุรกิจต่าง ๆ เหล่านี้ออกไปทั่วโลก โดยการจัดแบ่งกลุ่มเฉพาะ ดูแลภูมิภาคเศรษฐกิจหลัก ๆ ในขณะที่ที่กลุ่มบริษัท แม่จะดูแลเรื่องการเติบโต การขยายตัว ตลอดจนการรวมกลุ่มพัฒนาพื้นที่สีเขียว (Greenfield) เช่นโรงงานผลิตแห่งใหม่ 2 แห่ง ในรัสเซียและจีน ซึ่งเป็น กลุ่มเป้าหมายและกลุ่มร่วมทุน Schweppes ได้ขยายสิทธิประโยชน์ในCoca-cola &amp; Schweppes Beverages Ltd. ตลอดจนใบอนุญาตประกอบการในสหราชอาณาจักรให้แก่ Coca- Cola Enterprises ในปี 1996</p> <p><u>Greenspot</u> กรีนสปอร์ต ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1934 โดยมีเป้าหมายในการผลิตอยู่ที่เครื่องดื่มน้ำผลไม้เพื่อความสดชื่น จากส่วนผสมที่ดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ ตั้งแต่ก่อตั้งมา กรีนสปอร์ต มีการขยายตัวในหลาย ๆ ด้านด้วยกัน โดยเฉพาะการควบคุมคุณภาพ (QC) , การผลิต , การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และการตลาด แผนกวิจัยและพัฒนา ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการช่วยให้เครื่องดื่มกรีนสปอร์ต เปลี่ยนแปลงและพัฒนา ปีแล้วปีเล่า โดยการเปลี่ยนแปลงนั้น รวมถึงการขยายตัวของกลุ่มผลิตภัณฑ์ (Product Line) โดยมีน้ำผลไม้เชอร์เบท รสและกลิ่น ตลอดจนภาชนะหีบห่อ โดยยังเน้นเป้าหมายเดิมคือ “เครื่องดื่มน้ำผลไม้” (<a href="http://www.greensportsa.com">www.greensportsa.com</a>)</p>	

ตารางที่ 7 ประเภท Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Mineral Water ในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Perrier/ Avian</p> <p>AURA</p>	<p>ดื่มน้ำแร่เพื่อสุขภาพ การบินไทยก็จะมีทั้งแบบที่เป็น Carbonated และแบบ Non-Carbonated ให้เลือก น้ำแร่ Perrier น้ำแร่บรรจุด้วยก๊าซ Carbonated ที่มีชื่อเสียงของฝรั่งเศส ที่ดื่มแล้วรู้สึกถึงความสดชื่น ความหอมหวานของแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีความสะอาดและมีคุณภาพ (<a href="http://www.perrier.com">www.perrier.com</a>) หรือ น้ำแร่ยี่ห้อ Avian ที่เป็น Natural Spring Water บริสุทธิ์จาก Mont Blanc ในเทือกเขา Alp ของประเทศฝรั่งเศส ที่นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์น้ำแร่ที่มีชื่อเสียงแล้วยังมีผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพและการรักษาความงามอื่น ๆ ในชื่อเดียวกันอีกมากมาย (<a href="http://www.avian.com">www.avian.com</a>)</p> <p>Aura :- เป็นน้ำแร่ที่พุดจากแหล่งน้ำธรรมชาติใต้ภูเขาทางเหนือของประเทศไทย ที่ผลิตด้วยกรรมวิธีการเติมไอโซนและบรรจุจากแหล่งกำเนิด โดยบริษัทธรณีพิพัฒน์จำกัด ตำบลโป่งแยง อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ น้ำแร่ของคนไทย ที่ได้ชื่อว่ามีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทยขณะนี้ (ข้อมูลจากฉลากน้ำดื่มยี่ห้อออรา)</p>	<p>สายการบินไทยเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงระดับโลกมาให้บริการแก่ผู้โดยสารโดยคำนึงถึงความหรูหราและรสนิยม เป็นสำคัญ ผู้โดยสารที่โดยสารในชั้นหนึ่งจะเป็นกลุ่มชนชั้นสูง หรือผู้ที่ร่ำรวย รู้จักการใช้ชีวิตและการบริโภคแบบสุขนิยม จึงแน่นอนว่าจะต้องได้รับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียงที่สายการบินเลือกมา(ไม่ใช่แค่การบริโภคคุณค่าการใช้สอย หรือ Use- Value แต่เป็นการบริโภคสัญญาเป็นเบื้องต้น : Jean Baudrillard ,Consumer Society1970)</p> <p>ส่วนน้ำแร่ของคนไทยนั้น ก็จัดเป็นสินค้าคุณภาพที่ดีเช่นกัน สายการบินไทยคัดเลือกก็เพราะเป็นการอุดหนุนสินค้าภายในประเทศด้วย (นิคม ระเบียบ และวัชรวิแสง โสมทรัพย์ : สัมภาษณ์)</p>

ตารางที่ 8 ประเภทAlcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Scotch Whisky ในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Chivas Royal Salute -Johnnie Walker Gold Lable</p>	<p>เดอลุกซ์ สก็อต เบลนด์ (Deluxe Scotch Blended) หรือ ซิวพีเรีย เบลนด์ (Superior Blends) :-เป็นเหล้าผสมระหว่างแอลกอฮอล์เกรน และ แอลกอฮอล์มอลต์เช่นเดียวกับ ฟรีเมียมเบลนด์ แต่เป็นการปรุงแต่งเหล้าจากแอลกอฮอล์ที่จัดอยู่ในเกรดพิเศษ และผู้ปรุงแต่งรสเหล้า ได้ถอดหัวใจเสกสรรศิลปะแห่งความอร่อยท่วมเทลงไปในน้ำเหล้าจนหมด โดยจะคัดเลือกแอลกอฮอล์ชนิดที่เก็บบ่มมานานปี มากกว่า 12 ปีขึ้นไป หลาย ๆ เกรดมาคละเคล้ากัน โดยมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์มอลต์มากกว่า แอลกอฮอล์เกรน ดิกรีบรจขวดก็จะตกอยู่ในระดับ 43 ดิกรีระบบยุโรป ในขณะที่ฟรีเมียมเบลนด์จะมีแรงแอลกอฮอล์โดยเฉลี่ย 40 ดิกรีระบบยุโรป และยี่ห้อที่โด่งดังมาก ๆ และขายดีทั่วโลกก็ได้แก่ <u>จอห์นนี่ วอลเกอร์ แบล็ค เลเบิล (Johnnie Walker Black Label)</u> ซึ่งเป็นยี่ห้อที่ดังที่สุดของโรงกลั่นสุราของตระกูล"วอลเกอร์" ที่ถือกำเนิดในปี ค.ศ. 1820 พร้อมกับโลโก้รูปทหารอังกฤษกำลังก้าวเดินอย่างเยื้อง แต่มาดังระเบิดจริง ๆ ในปี ค.ศ. 1908 เมื่อได้รับการปรุงแต่งใหม่จากนักปรุงมือเยี่ยม ที่ชื่อ นาย ทอม บราวน์ นักผสมเหล้าที่ทำการปรุงรสทั้งจอห์นนี่ แดงและจอห์นนี่ดำ ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดได้แก่ <u>จอห์นนี่ วอลเกอร์ รูนแบล็ค เลเบิล</u> ชนิด 12 ปี ทำให้บริษัท จอห์นนี่ วอลเกอร์ แอนด์ ซันส์ ได้รับการยกย่องจากสมาคมสุราโลกให้เป็นหนึ่งในห้าเซียนผู้ยิ่งใหญ่ในการผลิตเหล้าสก็อต โดยสามารถผลิตเหล้าออกมาปีละหลายล้านแกลลอน และ 85% ถูกส่งเป็นสินค้าออกและที่แรงตามมาติด ๆ ก็เห็นจะเป็นสก็อตวิสกี้ ที่ชื่อ</p>	<p>สายการบินไทยเองก็ยอมรับในความ เป็นเลิศของเหล้าทั้ง 2 ยี่ห้อนี้ จึงนำขึ้น มาให้บริการกับผู้โดยสารในชั้นหนึ่ง โดยใช้ เหล้าวิสกี้ยี่ห้อ Johnnie Walker Gold Label® อายุ 18 ปี ซึ่งปรุงพิเศษผสมขึ้น มาจากแรงบัลดาลใจ ทำให้ได้วิสกี้ ที่ ประณีต มีองคภาพพื้ที่แน่นหนัก มีกลิ่น หอมอบอวลของน้ำผึ้ง ซึ่งได้จากการเก็บ บ่มอันยาวนาน ที่ติดตรึงไม่รู้หาย ซึ่งเป็น สุตรเด็ดที่ใช้สก็อตวิสกี้ชั้นยอดที่สุดมากกว่า 15 ชนิดมาผสมผสานกัน ทำให้ได้ วิสกี้สูตรพิเศษที่มีอายุการหมักบ่มไม่ต่ำกว่า 18 ปี ซึ่งมาจากคำวิจารณ์ของ สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58 ) ที่ได้ให้ คะแนนไว้ 91 คะแนน เมื่อวันที่ 15 มกราคม 1999ว่าอยู่ในระดับยอดเยี่ยม (Exceptional) (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p> <p>Chivas Regal Royal salute 21 years Old Scotch Whisky เป็นสุดยอดของตระกูลชิวาสที่ใช้บริการสำหรับผู้โดยสารในชั้นหนึ่ง ของสายการบินไทย สถาบัน B.T.I.ให้คะแนนไว้เมื่อวันที่ 15 มกราคม 1999 ที่ 91 คะแนน (Exceptional) เช่นกัน และให้ความเห็นไว้ว่า "ด้วยความ แน่นหนักของเนื้อวิสกี้ กับกลิ่นหอมที่นุ่ม ลึก ซึ่งให้ความสมดุลที่ลงตัวของการผสมผสานเหล้าสก็อตวิสกี้ที่มีอายุเก่าแก่ เข้าด้วยกัน ซึ่งอายุน้อยที่สุดก็ 21 ปีเข้าไปแล้ว เป็นเหล้าที่เหมาะสมจะดื่มเพียง ๆ , ใส่ น้ำแข็งเล็กน้อย หรือจะเติมโซดาด้วยก็ ย่อมได้"(<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p>

## ตารางที่ 8 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>ชีวาส รีกัล (Chevas Regal)</u> จากดินแดนทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของสกอตแลนด์แถวเขตไฮท์แลนด์ ที่ซึ่งมีหุบเขาสลักซับซ้อนและแผ่นดินที่ราบสูง สายธารแห่งความเยือกเย็น เซาะผ่านโตรกผาที่อุดมด้วยแร่ธาตุ ฝ่าไปบนป่าเขาที่คลาคล่ำด้วยต้นไม้ใบหญ้าและสมุนไพร จึงเป็นน้ำอมฤตที่มีค่ากว่าแหล่งน้ำใด ๆ บวกกับข้าวบาร์เลย์ที่มีการเฟ้นสายพันธุ์จนเป็นเลิศ น้ำเหล่านี้จากไฮท์แลนด์จึงเยี่ยมยอดไม่มีใครเสมอเหมือน บริษัทชีวาส แอนด์ บราเธอร์ส ที่ตั้งขึ้นในปี 1857 เป็นเจ้าของโรงงานเดอะเกลนลิเวต และ โรงงานสตราธิสลา - เกลนลิเวต ผู้ผลิตสก๊อตวิสกี้ยี่ห้อดังหลายยี่ห้อ เช่น ชีวาส-รีกัล, เดอะเกลนลิเวต, โรยัล-ชเชลุต, 100 ไปเปอร์ และพาสเปอร์ต ซึ่งต่อมาในปีค.ศ. 1949 บริษัทชีวาส แอนด์ บราเธอร์ส ได้เข้าไปอยู่ในเครือของซีแกรมยักษ์ใหญ่ในวงการสุรา และในปี 1971 เอ็ดการ์ บรอนฟีแมน ประธานบริษัทซีแกรม ได้สร้างความตื่นตะลึงให้แก่โลกด้วยการประกาศศักดาของศักดิ์ศรีชีวาสให้ปรากฏ จนกลายเป็นวิสกี้ที่ยิ่งใหญ่ของโลกอย่างไม่มีใครเสมอเหมือน ชีวาส-รีกัล ถือดาบฟาดฟันจนบรรดาผู้ผลิตวิสกี้ลูกหลานชาวสก๊อตทั้งหลายแตกกระเจิงไม่เป็นขบวน จนในปีค.ศ. 1974 สมาคมนักดื่มห้ำแห่งโลก(DCL) ยอมรับและยกย่องในรสชาติละมุนละไมของชีวาส (จากหนังสือ "วิสกี้" โดยกมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม หน้า 62-64, 72-77)</p>	<p>ซึ่งถ้าดูจากการให้คะแนนจากสถาบันทดสอบเครื่องดื่ม B.T.I. ที่น่าเชื่อถือ ผู้ทำวิจัยเห็นว่า เครื่องดื่มทั้ง 2 ยี่ห้อ มีสถานภาพที่ยอดเยี่ยม คุณภาพที่ล้ำเลิศของเหล้าสก๊อตวิสกี้ ที่ได้รับการเลือกสรรมาอย่างดี ก็จะทำให้สร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้มาก</p>

ตารางที่ 9 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Scotch Whiskey ในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Johnnie Walker Black Label 12 Years Old - Chevas Regal 12 Years Old</p>	<p>ดูคำอธิบายในตารางที่ 8 และใน ภาคผนวก</p>	<p>ยี่ห้อของสก๊อตวิสกี้ที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียง มากที่สุดในโลก ขวดนี้ราคา 25 USD. ได้รับการ ทดสอบจากสถาบันทดสอบเครื่องดื่ม BTI (The Beverages Testing Institute .Inc) เมื่อวันที่ 15 มกราคม 1999 และให้คะแนนไว้ที่ 89 คะแนน (Highly Recommended) โดยให้ความเห็นว่า “ เป็น เหล้าสีออกส้มสดใส มีกลิ่นของต้นไธ้ค อกคัพพที่มี มีความแน่นปานกลาง ที่สัมผัสได้เมื่อลิ้มลองบ่งบอก ถึงองค์ประกอบที่นุ่มนวลและรสที่ซาบซ่านซึมผ่านให้ ความรู้สึกอบอุ่น ด้วยขนาดอายุที่กำลังพอดีและวิธี การปรุงที่ซับซ้อน เป็นสุราชั้นเยี่ยม” ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็น ว่าเหล้ายี่ห้อนี้เป็นที่นิยมมากในหมู่นักดื่ม และเป็น ตัวที่ทำชื่อเสียงให้กับ Johnnie Walker มากที่สุด (ดู ตารางที่ 8) ดังนั้นจึงสามารถสร้างสถานภาพในการ แข่งขันด้านบริการได้มาก</p> <p>“สีทองอ่อนเป็นสีของเหล้ายี่ห้อนี้ อกคัพพที่นุ่ม นวลบางเบา อย่างเหมาะเจาะ ทำให้นึกถึงกลิ่นของ ผลมะนาวแห้ง, เกลือ และกลิ่นของป่าเขาลำเนาไพร กลิ่นบาง ๆ ของ Malt แสดงให้เห็นถึงความรู้สึกชุ่ม ฉ่ำ เมื่อได้สัมผัสกับริมฝีปาก เป็นกลิ่นของผลไม้และ รสชาติที่เป็นธรรมชาติโดยแท้” นี่คือนิยามของ เหล้าวิสกี้ชั้นเยี่ยมราคา 25 USD. ยี่ห้อนี้ โดยสถาบัน BTI ได้ทำการทดสอบเมื่อวันที่ 27 มกราคม 1997 และได้ให้คะแนนไว้ 88 คะแนน (Highly Recommended) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า เป็นเหล้าที่มี ชื่อเสียงอีกยี่ห้อหนึ่งซึ่งเป็นที่ยอมรับกันดีทั่วโลก และ ได้รับการยอมรับและยกย่องในรสชาติที่ละมุนละไม จากสมาคมนักดื่มเหล้าแห่งโลก(DCL)(ดูตารางที่ 14) ดังนั้นจึงสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้ เช่นเดียวกัน</p>



ตารางที่ 10 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Scotch Whiskey ในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Johnnie Walker's Red Label	ดูคำอธิบายในตารางที่ 9 และในภาคผนวก	<p>สก๊อตวิสกี้นี้ห่อด้วยอายุเก็บบ่มนาน 7 ปี ราคา 16 USD. ขวดนี้ได้คะแนน 85 (Highly Recommended) จากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) และให้คำวิจารณ์ไว้ว่า " มีสีทองสดใส กลิ่นที่ถูกทำให้ลดลงโดย ไชว์แค้กลิ่นควันไฟ และรสชาติที่ละเอียดอ่อนของ มอลท์ ซึ่งครอบงำความเป็นธรรมชาติและความร้อนแรงของแอลกอฮอล์" จาก การทดสอบเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 1999 ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า การนำเอาเหล้า Scotch Whisky ชั้นเยี่ยมมาให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นประหยัด ก็เป็นการสร้างสถานภาพในงานบริการได้ ในแง่ของการใช้ชื่อ Brand name และความหรูหรา Luxury ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า การเอาเหล้าที่มีสถานภาพชั้นดีระดับ 85 คะแนนที่มีสถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิดหรือ Ascribed Status จะเป็นการสร้างสถานภาพในการบริการให้เกิดขึ้นในชั้นประหยัดนี้ได้มาก</p>

ตารางที่ 11 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcohol (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม American Whiskey ที่ใช้ในทุกชั้นการบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Jack Daniel's	<p>American Whiskey:- ที่มีกรรมวิธีการผลิตเหมือนกับ สก๊อตวิสกี แต่เก็บบ่มในถังไม้โอ๊กที่ย่างไฟด้วยถ่านหินพิเศษนานกว่า 4 ปี ทำให้มีกลิ่นหอมเหมือนควันไฟ(smoke) งามๆเวลาดื่ม</p> <p>วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำวิสกีในสหรัฐอเมริกา จะเป็นพวกธัญพืชพืช หรือเรียกว่า Grain Whiskey ถ้าใช้ข้าวไรย์เป็นวัตถุดิบหลักเกิน 51% ก็จะใช้ชื่อว่า วิสกี้ไรย์ (Rye Whiskey) และถ้าใช้ข้าวโพดมากกว่า 51% ก็เรียกว่า "วิสกีเบอร์เบิน" (Bourbon Whiskey) กำเนิดของวิสกีเบอร์เบินนั้นมาจากชื่อของครอบครัวเบอร์เบิน(Bourbon) ซึ่งเป็นผู้ปกครองเขตฝรั่งเศสในอเมริกา ในยุคที่อเมริกาเป็นเมืองขึ้นของอังกฤษ ในเมืองเบอร์เบิน แห่งมลรัฐเคนตักกี ผืนแผ่นดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยน้ำพุธรรมชาติ ทุ่งกว้างที่เขียวขจี ไร่ข้าวโพดและข้าวไรย์ที่งามสะพรั่งสุดลูกหูลูกตา ป่าโอ๊กที่หนาที่ปล้ำต้นสูงใหญ่ทะมึนเสียดฟ้า ในปี ค.ศ. 1570 วิสกี้เบอร์เบิน ได้ถือกำเนิดขึ้นยังรัฐดังกล่าว และแพร่ระบาดไปทั่วอเมริกาในไม่ช้า ดังนั้นจึงเรียกวิสกีที่มาจากเมืองเบอร์เบินว่า เบอร์เบินวิสกี ส่วนวิสกีที่มาจากรัฐอื่นๆ จะเรียกว่า American Whiskey แต่เนื่องจากความนิยมในเหล่าเบอร์เบินนั้นมีมาก ผู้คนส่วนใหญ่จึงเรียกเหล้าของอเมริกันชนที่มีกรรมวิธีการผลิตแบบเดียวกันและใช้วัตถุดิบถูกต้องตามกฎเกณฑ์ ว่า วิสกี้เบอร์เบิน (จากหนังสือ "วิสกี" โดยกมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม หน้า 29)</p>	<p>จากความโด่งดังของเหล้าที่ทำจากวัตถุดิบที่แตกต่างไปจากเหล้าสก๊อต ที่เป็นความภาคภูมิใจของชนชาวอเมริกัน การบินไทยจึงเลือกใช้ American Whiskey ยี่ห้อ Jack Denials จาก มลรัฐ Tennessee มาให้บริการเพื่อเป็นตัวเลือกกับผู้โดยสารทั้ง 3 ชั้นของการบริการ โดยสถาบันทดสอบเครื่องดื่ม B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ทำการทดสอบเหล้ายี่ห้อ Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Sour Mash Whiskey ราคา 13.99 US. ขวดนี้เมื่อวันที่ 1 เดือน ธันวาคม 1996 และให้คะแนนไว้ที่ 84 คะแนน(Recommended) โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า "เป็นเหล้าที่มีสีทองเข้ม ในขวดที่สดใสแปลกตา ความหนาแน่นอยู่ในระดับปานกลาง มีกลิ่นที่ชวนให้นึกถึงลูกพีช(Peach),ผล แอปริคอต (Apricot) และผล อัลมอนด์ (almond) ความนุ่มเนียนขององคาวพพค่อนข้างกลมกล่อม และชุ่มซ่าอยู่บนเพดานปาก มีกลิ่นผลไม้มีชีวิตชีวา ยอดเยี่ยมและสมบูรณแบบ (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>) ถึง แม้จะไม่ได้คะแนนเท่ากับ สองยี่ห้อแรก แต่ความดังของเหล้ายี่ห้อนี้ก็ไม่ได้เป็นที่สองรองใคร คะแนนอยู่ในขั้นดี และผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถที่จะสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารได้เช่นเดียวกัน</p>

ตารางที่ 12 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Rum ที่ใช้ในทุกชั้น  
การบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ																		
-Bacardi Rum	<p>เหล้ารัม Rum :- เป็นเหล้าหมักกลั่นจากน้ำอ้อย , กากน้ำตาล และน้ำเชื่อมของผลไม้ ถิ่นกำเนิดแถวหมู่เกาะอินเดียตะวันตก ที่จาไมก้า เมื่อกลับออกมาแล้วไม่มีสี จึงต้องเพิ่มสีด้วยการผสมคาราเมล (Bumt Sugar) หรือสีที่มาจากถั่งไม้ในระหว่างขั้นตอนการบ่มเป็นรัมแดง, รัมขาว, รัมไวดำ สายการบินไทยใช้รัมยี่ห้อ Bacardi ถิ่นกำเนิดโดยชาวสเปนชื่อ Don Facundo Bacardi Masso ผู้ซึ่งมาตั้งรกรากอยู่ในเมืองท่า Santiago ของประเทศCuba ซึ่งขณะนั้นเป็นอาณานิคมของสเปน และได้สร้างสรรค์เหล้ารัมที่มีชื่อเสียงที่สุดในโลกที่ชื่อ Bacardi ขึ้น ในปี ค.ศ. 1862 โดยมีสัญลักษณ์เป็นรูปค้างคาว (Bat Davice) ปัจจุบันผลิตที่เมืองไมอามี รัฐฟลอริดา ในสหรัฐอเมริกา (<a href="http://www.bacardi.com">www.bacardi.com</a>) และได้ผลิตออกมาหลายรุ่นหลายชนิดด้วยกัน เช่น</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>คะแนน</th> <th>ชื่อรุ่น</th> <th>ราคา USD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>93</td> <td>Bacardi Millenium</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>89</td> <td>Bacardi Superior</td> <td>20.99</td> </tr> <tr> <td>86</td> <td>Bacardi Select Rum</td> <td>14.99</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>Bacardi Limon Rum</td> <td>12.99</td> </tr> <tr> <td>84</td> <td>Bacardi "O" Orange Rum</td> <td>14.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>(ข้อมูลจาก <a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p>	คะแนน	ชื่อรุ่น	ราคา USD	93	Bacardi Millenium	800	89	Bacardi Superior	20.99	86	Bacardi Select Rum	14.99	85	Bacardi Limon Rum	12.99	84	Bacardi "O" Orange Rum	14.00	<p>ความมีชื่อเสียงของเหล้ารัมยี่ห้อนี้มีมากจนทุกวันนี้ถ้าต้องการดื่มรัม ผสมด้วยโคคาโคลา ก็จะไม่มีการเรียกหารัมได้ก แต่จะเรียกว่าบาคาร์ดีได้กแทน บาคาร์ดีเหมือนเป็นชื่อเรียกแทนเหล้ารัมทั้งหมดทั่วโลก เป็นเหล้าหลักที่ใช้ผสมเครื่องดื่มประเภท Cocktail ได้หลายชนิด โดยสถาบันทดสอบเครื่องดื่ม B.T.I. (ดูหน้า 58 ) ได้ทำการทดสอบเมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2001 และให้คะแนนเหล้ารัมรุ่นที่สายการบินไทยเลือกใช้ คือ Bacardi Superior Rum เอาไว้ที่ 89 (Highly Recommended) ซึ่งจัดว่าดีทีเดียวและอธิบายสรรพคุณไว้ดังนี้ "มีความใส กลิ่นที่ประทับใจมากเป็นกลิ่นของคาราเมล เป็นกลิ่นอายหอมหวาน รสชาติชวนชิมกลมกล่อม ความสดใสบิกบานใจ เกิดขึ้นจากความหวานจากน้ำตาลจากผลไม้ และการทำให้บริสุทธิ์ด้วยการต้มกลั่นด้วยความร้อนสูงทำให้ได้องค์ประกอบที่บางเบา สามารถผสมดื่มได้กับน้ำผลไม้หรือใส ได้ก ใส่มะนาวผ่านบาง และคนดื่มได้เลย" (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>) ผู้ทำวิจัยรู้จักเหล้ารัมยี่ห้อแรกก็คือยี่ห้อนี้ และเห็นว่าเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมจากผู้โดยสารเป็นอย่างสูง และสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้</p>
คะแนน	ชื่อรุ่น	ราคา USD																		
93	Bacardi Millenium	800																		
89	Bacardi Superior	20.99																		
86	Bacardi Select Rum	14.99																		
85	Bacardi Limon Rum	12.99																		
84	Bacardi "O" Orange Rum	14.00																		

ตารางที่ 13 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Gin ที่ใช้ในทุกระดับ  
การบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Beefeater Gin	<p>เหล้ายีน Gin :- ถิ่นกำเนิดจากฮอลแลนด์ แต่นิยมในอังกฤษโดยชาวดัชท์ที่ถูกสถาปนาให้เป็นกษัตริย์แห่งอังกฤษในปีค.ศ. 1689 ทรงพระนามว่า William III ซึ่งทรงโปรดปรานเหล้ายีนเป็นอย่างมากพอ ๆ กับที่ยกย่องให้ไวน์และเหล้าบรันดีดีต้องมาจากฝรั่งเศส เป็นเครื่องดื่มประจำพระราชวังที่ Hampton Court ซึ่ง ณ ที่นั่นเองฝ่ายจัดเลี้ยงของทางราชสำนักก็ได้กลายเป็นที่รู้จักกันทั่วไป ในนามว่า "Gin Temple" เหล้ายีนโดยทั่วไปจะใช้วัตถุดิบเจกเช่น Whisky มาหมักกลั่นเป็นเหล้าและผสมกับเครื่องยา เช่น ผักชี , ยี่ห่วย , กระวาน ฯลฯ และโดยเฉพาะ Juniper Berry เป็นสิ่งขาดมิได้ แล้วนำไปกลั่นซ้ำเพื่อปรุงแต่งรสชาติ เหล้าGin ที่สายการบินไทยให้บริการให้แก่ผู้โดยสาร ในทุกระดับบริการได้แก่ยี่ห้อ Beefeater ซึ่งถือกำเนิดมาในช่วงศตวรรษที่ 19 โดยหนุ่มน้อยเกดชกร ชาวลอนดอน ที่มีชื่อว่า James Burrough ผู้ซึ่งค้นหาวิธีการที่จะพัฒนาการปรุงแต่ง(blend)ที่สมบูรณ์แบบที่สุดของการนำสมุนไพรต่าง ๆ ชนิดมาผสมกับเหล้าเกรณ ที่จะได้เหล้าที่มีกลิ่นรสหอมละมุนหาใครเทียบได้ เมื่อค้นพบแล้วจึงไปตั้งตมกลั่นเล็ก ๆ อยู่ริมฝั่งแม่น้ำเทมส์(Thames)ที่ซึ่งเขาได้พบกับชื่อที่โด่งดังของผลิตภัณฑ์ที่เขาผลิตขึ้น นั่นก็คือรูปขององค์กรักชาวอังกฤษโบราณ " The Beefeater" ผู้ดูแลหอคอยแห่งกรุงลอนดอนนั่นเอง (<a href="http://www.beefeater.com">www.beefeater.com</a>)</p>	<p>เหล้า Gin เป็นเหล้าหลักอีกตัวหนึ่งที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภท cocktail ได้หลายชนิด เช่น Gin &amp;Tonic , Martini เป็นต้น ที่การบินไทยเลือกยี่ห้อ Beefeater เพราะว่ามีประวัติความเป็นมาเก่าแก่นับศตวรรษ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ทำการทดสอบเมื่อวันที่ 9 มกราคม 1998 และให้คะแนน เหล้ายีนราคา14.99USDยี่ห้อ Beefeater นี้ไว้ที่92คะแนน (Exceptional) และให้คำอธิบายไว้ว่า</p> <p>" เป็นเหล้าที่ใสสะอาด มีความหอมหวานชวนใจที่มาพร้อมกับคุณลักษณะของผล Juniper Berry ที่แสดงออกอย่างเต็มเปี่ยม ความเข้มข้นที่ปรก่าซาบอยู่ภายในลิ้นเกิดจากแรงเสริมของระดับน้ำตาลที่ได้จาก ผล Juniper Berry นี้ และผลจากการผลิตที่ต้องใช้เวลานานและขั้นตอนที่สลับซับซ้อน ทำให้เหล้ายีนยี่ห้อนี้จึงเป็นเหล้าที่มีสไตล์เป็นของตัวเองและให้ความเพลิดเพลินอันเป็นสุดยอดปรารถนา (Stylish &amp; Hedonistic Gin) (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>) เครื่องดื่มที่มีความเป็นมายาวนาน เป็นที่ชื่นชอบระดับขึ้นโต๊ะเสวย ประจำพระราชวัง และได้คะแนนในระดับที่ยอดเยี่ยม เช่นนี้ย่อมได้รับความพึงพอใจจากผู้โดยสารได้อย่างแน่นอน ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า เป็นเครื่องดื่มที่สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้เป็นอย่างมาก</p>

ตารางที่ 14 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Vodka ที่ใช้ในทุกระดับการบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>-Smirnoff Black Label Vodka</p> <p>-Smirnoff Red Label Vodka</p>	<p>Smirnoff:- ตำนานของวอดก้ายี่ห้อนี้เริ่มต้นเมื่อราวต้นศตวรรษที่ 19 จากแหล่งกำเนิดที่กรุงมอสโก (Moscow) ประเทศรัสเซีย ในปี 1860 ที่ซึ่ง Piotro Arsenyevith Smirnov ได้ก่อตั้งโรงกลั่นเหล้าวอดก้าของเขาเองขึ้น และด้วยผลิตภัณฑ์ที่เปี่ยมด้วยคุณค่า จึงทำให้วอดก้าของเขาประสบความสำเร็จทั้งในประเทศและต่างประเทศ คุณภาพดังกล่าวได้มาจากขั้นตอนการผลิตที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่เหมือนใคร โดยเขาพบว่าการกรองเหล้าหลังจากกลั่นแล้วด้วยถ่าน(Charcoal) จะทำให้สิ่งสกปรกหรือตะกอนในเหล้าถูกดูดซึมหายไปหมดและเมื่อรวมกับนวัตกรรมการกลั่นแบบต่อเนื่องในสมัยนั้น (Continuous Still) ทำให้มันใจได้ว่าเราจะได้คุณภาพคงที่ของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ในครั้งแรก โรงกลั่นเหล้าของเขาได้รับรางวัล Imperial Russian Court ในปี 1886 และตามด้วยรางวัลอื่น ๆ อีกมากมาย ต่อมาเมื่อมีการปฏิวัติในรัสเซีย ในปี 1900 โดยพวกบอลเชวิค โรงงานของเขาจึงถูกยึดเข้าเป็นของรัฐ ซึ่งทำให้เขาและลูกชาย Vladimir ต้องหนีออกจากประเทศ ไปหาดินแดนแห่งใหม่เพื่อทำธุรกิจของครอบครัว โดยเริ่มต้นที่ประเทศตุรกี ต่อมาที่ประเทศโปแลนด์ และมาจบลงที่กรุงปารีส ที่ที่เขาไม่ประสบความสำเร็จและสิ้นเนื้อประดาตัว จนกระทั่งเขาได้พบกับ Rodolf Kunett ชายชาวรัสเซียผู้ที่มีธุรกิจในประเทศสหรัฐอเมริกา และเป็นคนที่สังเกตเห็นว่าเหล้าวอดก้า ยี่ห้อ Smirnoff นี้สามารถทำตลาดได้ในอเมริกาจึงตัดสินใจลงทุน และเป็นที่ทำให้เหล้าวอดก้ายี่ห้อ Smirnoff นี้ ได้เริ่มต้นในอเมริกา เมื่อเดือนมีนาคม 1934 เซลล์แมนทั้งหมดในรัฐ South Carolina เริ่มโปรโมทสินค้าใหม่ภายใต้แคมเปญที่ว่า " Smirnoff White Whisky</p>	<p>ด้วยคุณภาพที่เป็นหนึ่ง มีประวัติความเป็นมายาวนาน และคุณลักษณะที่สามารถผสมกับเครื่องดื่มได้เกือบทุกชนิดจึงเป็นตัวเลือกชั้นดีที่สายการบินไทยจะคัดเลือกเข้ามาเพื่อให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นหนึ่ง โดยใช้วอดก้าของรัสเซียยี่ห้อ Smirnoff ฉลากสีดำ อย่างดีที่สุด ราคา 17.99 USD. ซึ่งสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ทำการทดสอบเมื่อวันที่ 1 กันยายน 1995 และให้คะแนนไว้ที่ 90 (Exceptional) โดยได้อธิบายคุณสมบัติเอาไว้ดังนี้ " ความหนาแน่นของเหล้าปานกลางค่อนข้างไปทางมาก มีเปอร์เซ็นต์ของแอลกอฮอล์สูงกว่าน้ำตาล (Dry) มีกลิ่นที่ชวนให้นึกถึง มะนาว, พริกไทยขาว และถ่านไม้ องค์ประกอบเต็มเปี่ยมชัดเจน และจะสัมผัสถึงกลิ่นควันไฟได้ในทันทีทันใดที่เพดานปาก เมื่อได้ลิ้มลองพร้อมด้วยกลิ่นเครื่องเทศ ด้วยโครงสร้างที่ไม่มีข้อบกพร่องคือหลักฐานอย่างดี ในขั้นตอนการผลิตที่ยาวนานทำให้ได้เหล้าที่มีความนุ่มเนียนเหมือนโยโย่เมื่อได้สัมผัสภายในปาก (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>) ผู้ทำวิจัยเห็นว่า การที่สายการบินเลือกใช้ของเกรดดีที่หนึ่ง สำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง เป็นการแสดงถึงการเน้นใช้ผลิตภัณฑ์ ที่มี Brand name เพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขันในการบริการ ได้อย่างชัดเจน</p>

## ตารางที่ 14(ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>No Taste. No Smell” ซึ่งไปกระทบใจลูกค้าผู้ซึ่ง ไม่สนใจถึงคุณลักษณะที่แท้จริงของวิสกี้ เพราะพบว่าสิ่งที่เรียกว่าวิสกี้ขาวนี้ สามารถนำไปผสมได้กับเครื่องดื่มเกือบทุกชนิด จึงทำให้เหล้าวอดก้าหื่อนเป็นที่รู้จักกันดีตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เป็นเหล้าวอดก้าเพียงๆนี้ยังแบ่งออกได้ตามสีของฉลากคือ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ฉลากสีแดง เอกลักษณะของยี่ห้อ Smirnoff คือการกลั่นแบบต่อเนื่อง (Continuous Still) ถึง 3 ครั้ง จากนั้นจะผ่านชั้นการกรองราว ๆ 8 ซม. และตรวจเช็คคุณภาพถึง 47 ครั้งก่อนจะกลายมาเป็นเหล้าวอดก้าที่นุ่มนวลไร้เทียมทาน</li> <li>- ฉลากสีฟ้า ต่างกันที่ขั้นตอนของการกลั่นที่เป็นเอกลักษณ์ของ Smirnoff โดยจะกลั่นให้เปอร์เซ็นต์ของแอลกอฮอล์ (Alcohol Beverage ABV/US proof) สูงกว่าฉลากสีแดง</li> <li>- ฉลากสีดำเป็นการกลั่นในถังทองแดง โดยใช้วิธีการกลั่นแบบกลั่นทับ (Pot Still) ซึ่งจะคงกลิ่นและรสชาติที่เป็นธรรมชาติของเหล้าเอาไว้ได้ ก่อนจะไปกรองผ่าน Siberian Silver birch Charcoal ทำให้ได้รสชาติที่ขมขื่นของเหล้า เมื่อนำไปเสิร์ฟแบบแช่เย็นเจิบ นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ อีก อาทิ เครื่องดื่มที่ผสมเสร็จแล้วอย่าง Smirnoff Citrus twist (vodka + Lemon) หรือ Orange twist (Vodka + orange) เหล้า cocktail ที่มีชื่อเรียกว่า Screw Driver ซึ่งชื่อนี้ได้มาจาก การที่ช่างพิตที่มานั่งดื่มเหล้าชนิดนี้ในบาร์ เอาไขควงที่พกไว้ในกระเป๋าขึ้นมาคนเหล้า เป็นต้น (<a href="http://www.smirnoff.com">www.smirnoff.com</a>)</li> </ul>	<p>Smirnoff Red Label Vodka ขวดนี้ได้ 83 คะแนน (Recommended) จากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) และให้คำวิจารณ์ไว้ว่า “ใส ได้กลิ่นผลไม้รสเปรี้ยวเช่นมะนาวหรือส้มจาง ๆ ความหนาแน่นปานกลางบริสุทธิ์ สามารถกระตุ้นให้น้ำลายสอได้ มีน้ำมันนิดหน่อยกับกลิ่นพริกไทยขาวผลิตโดยการกรองผ่านถ่านได้ด้วยความร้อนและรวดเร็ว”ทำการทดสอบเมื่อวันที่20 กรกฎาคม 2000 ถึงแม้จะเป็น Smirnoff ฉลากสีแดง แต่คุณภาพและคะแนนที่ได้รับทำให้เห็นว่าสามารถจะนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานด้านบริการในชั้นประหยัดนี้ได้</p>

ตารางที่ 15 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Campari ที่ใช้ในทุกระดับของการบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Campari Bitter	<p>เหล้า Campari (คัมปารี) :- ในปี 1867 Caffè Campari เปิดให้บริการในมิลานที่ Cathedral Square เจ้าของร้านชื่อ Gaspare Campari ผสมเครื่องดื่มบริการแรกที่เขาเรียกชื่อว่า "Biffer all'uso di Hollanda" ซึ่งเป็นเครื่องดื่มสีแดงสด โดย Campari เป็นผู้ผสมเครื่องดื่มหลายชนิดด้วยตนเอง อันประกอบด้วยเหล้า vermouths และ aperitifs ต่าง ๆ ชนิด ต่อมาได้พัฒนารสชาติ ความเข้มข้นเป็นแบบฉบับที่ได้ชื่อในภายหลังว่า "Bitter Campari" Bitters ถือเป็นเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ชนิดพิเศษ ทำจากแอลกอฮอล์ น้ำ น้ำตาล(มักเป็นคาราเมล) และสิ่งสกัดจากพืช ในอิตาลี และฝรั่งเศส เป็นเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย มีความขมจากเปลือกไม้ของประเทศจีน และเปลือกผลส้มจาก Seville ซึ่งส่วนประกอบทั้งสองชนิดคงจะมีอยู่ใน คัมปารี เรื่องนี้มีอายุเก่าแก่อันแน่นอน เนื่องจากที่โรงงานใหญ่ทำคัมปารีแห่ง Sesto San Gioranni ในมิลาน มิได้แจ้งชื่อส่วนผสมไว้แต่อย่างใด ส่วนผสมของ Campari ได้จากสมุนไพร ผลไม้ พืช นำมาหมักแช่ไว้เป็นเวลาหลายวัน เพื่อเติมแอลกอฮอล์ให้ได้กลิ่น และรสของส่วนผสม ภายหลัง 3 สัปดาห์ จากนั้นจึงใช้วิธีการทางอเลคทอนิกส์เพื่อผสมกับแอลกอฮอล์ น้ำตาล น้ำกลิ่น และสีแดงให้เป็นเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยรสขม แต่ดั้งเดิมนั้นสีแดงสดของคัมปารีได้จากเปลือกของแมลง แต่ปัจจุบันนี้ใช้วิธีการทางเคมีเข้ามาช่วยในการผลิต (European Culinary Volume 2 p.306 )</p>	<p>เครื่องดื่มคลาสสิกอายุนับร้อยปี ที่เกิดจากการรังสรรค์ของมนุษย์ สีแดงสดของมันทำให้เกิดความแตกต่างจากเหล้าชนิดอื่นๆ อย่างเด่นชัด ทำให้มันกลายเป็นเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง จนต้องถูกบรรจุไว้ในรายการเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินไทย เหล้าราคา 15 USD ขวดนี้ สามารถดื่มได้ในรูปแบบของ Long Drink และ Cocktail สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ทำการทดสอบเมื่อวันที่ 25 มกราคม 1999 และให้ไว้ที่ 89 คะแนน ( Highly Recommended )โดยอธิบายว่า " เป็นเหล้าที่มีสีแดงอมชมพูสุดใส มีรสขมจัดของบรรดาสมุนไพรหลากชนิด และกลิ่นของผลไม้ ด้วยรสขมและความแรงของแอลกอฮอล์ที่ปรุงเป็นพิเศษ จึงทำให้เกิดมีรสชาติอร่อย ผลิตในถังจึงมีความเข้มข้นสูง จึงต้องการบางอย่างมาช่วย เช่น ผสมกับ Mixer หรือใส่น้ำแข็ง ซึ่งจะเพิ่มรสชาติ และความมีชีวิตชีวา มากขึ้น" (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>เครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ไม่มีใครเหมือน และไม่เหมือนใคร หนึ่งเดียวที่ห่อหุ้ม เป็นความแตกต่างที่ผู้วิจัยเห็นว่าเป็นเครื่องดื่มที่สร้างสถานภาพการแข่งขันได้อย่างยอดเยี่ยม เป็นที่พอใจแก่ผู้โดยสาร ในเส้นทางที่เข้าออกยุโรปนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเที่ยวบิน ไป กลับ กรุงเทพฯ กรุงโรม ประเทศอิตาลี</p>

ตารางที่ 16 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Brandy/ Cognac ที่ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Paradis Hennessy	<p>Brandy หรือ Cognac:- เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อีกตระกูล ที่นำผลเบ้องต้นจากการหมักมากลั่นอีกครั้ง เช่นนำเอาไวน์มากลั่นจะได้เป็นบรันดีตามตำนาน กล่าวไว้ว่าผู้ที่เริ่มต้นตำรับก็คือจักรพรรดินโปเลียน (napoleon 1769-1821)นักรบชาวฝรั่งเศสผู้ยิ่งใหญ่ นั่นเอง ด้วยความที่เป็นคอสุราและเกิดความรำคาญ ที่กองส่งกำลังบำรุงของกองทัพต้องขนไวน์ปริมาณมาก ๆ ที่ทั้งหนักและเป็นภาระในการรบ จึงมีบัญชาให้ล่องมากลั่นให้แรงขึ้นมาก ๆ เสียก่อน จะได้มีปริมาณน้อยลง สะดวกแก่การส่งกำลังบำรุงในสนามรบ แล้วจึงมาเติมน้ำเอาในการดื่มอีกครั้ง แต่ต่อมาอาจเป็นว่าผสมน้ำน้อยลงทุกทีเพราะเหล้าบรันดีที่ไม่ผสมน้ำ จะมีรสเข้มข้นหอม และกลายมาเป็นสูตรในการทำCognac ต่อมา และสาเหตุที่เหล้าCognacของฝรั่งเศสเป็นที่ยอมรับ เนื่องจากกลั่นมาจากองุ่นพันธุ์ดีและผลิตจากเมือง Cognac ด้วยวิธี Pot Still (กลั่นสองครั้ง) เก็บบ่มในถังไม้โอ๊กจากป่า Limousineและ ทำให้ มีรสเยี่ยม กลิ่นหอมราคาแพง ปัจจุบันมีการผลิต Brandy เกือบทุกประเทศในโลก แต่เหล้าBrandy ที่ว่ามีชื่อเสียงที่สุดจะต้องมาจาก เมือง Cognac จึงต้องเรียกชื่อเหล้าด้วยชื่อจำเพาะลงไป คือ Cognac ดังนั้นด้วยประวัติความเป็นมาอันยาวนาน มีชื่อที่เป็นเฉพาะของตนโดยตั้งตามถิ่นกำเนิด โดยมีกฎหมายควบคุมดูแล เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ (European Culinary Volume 2 p. 139 ) ดูรายละเอียดในภาคผนวก</p>	<p>ด้วยความคลาสสิกของเครื่องดื่มชนิดนี้ สายการบินไทยเลือกใช้เหล้า Cognac ยี่ห้อ Hennessy รุ่น Paradise ที่มีอายุ 70 ปี ไว้บริการให้กับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง , ซึ่งเป็นเหล้า จากแคว้นCognac ของประเทศฝรั่งเศส เพื่อเน้นคุณค่าของความเป็นเลิศ ความหรูหรา และความแตกต่างเพื่อสร้างสถานะภาพการแข่งขันด้านการบริการ สำหรับเหล้า Paradise ซึ่งราคาขวดละ 249 USD.นี้ สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ให้คะแนนเอาไว้เมื่อวันที่ 14 มกราคม 1999ไว้ถึง98คะแนน (Superlative) มีคำอธิบายต่อท้ายด้วยว่า " เมรัยกลั่นที่มีสีน้ำตาลแดงเข้มจัด (Mahogany) มีรสเข้มข้นหอมที่ทำให้ชวนเข้าใจผิดคิดว่าเป็น เครื่องเทศ, กลิ่นอายหอมหวานรสชาติชวนชิมกลมกล่อมคล้ายกลั่น Caramel ในไวน์คุณภาพดีและไม่หอม เป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาตินุ่มนวล ความหนักแน่นของเหล้าCognac ชนิดนี้จะให้ความรู้สึกถึงความนุ่มนวลที่ไม่ธรรมดา ด้วยความเข้มข้นบวกระยะเวลาในการเก็บบ่ม ความกลมกล่อมและความอบอุ่น จะเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของการผลิต ทำให้ Paradise เป็นCognac ที่มีสไตล์ คือรสเข้มและมีกลิ่นหอม (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>) ผู้ทำวิจัยเห็นว่าเครื่องดื่มที่มีราคาเป็นหมื่นบาท ที่ได้คะแนนอยู่ในระดับสุดยอด ด้วยคุณภาพและราคา ย่อมนำมาสร้างสถานะภาพในการแข่งขันได้อย่างไม่ต้องสงสัย</p>



ตารางที่ 17 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Brandy/ Cognac ที่ใช้ในชั้นธุรกิจและชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Remy Martin V.S.O.P. Cognac  - Martell V.S.O.P.	ดูคำอธิบายในตารางที่ 20 และในภาคผนวก <u>Martell Brandy (Cognac) :-</u> บริษัทผู้ผลิต Cognac รายใหญ่ที่เก่าแก่ที่สุด ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1715 ความมั่นคงของบริษัทได้จากการที่มีผู้ปลูกองุ่นสำหรับทำไวน์มากกว่า 2,000 ราย เป็นผู้ป้อนองุ่นให้กับโรงงานแห่งนี้ เป็นcognac ที่มีรสเยือกกลิ่นหอม ราคาแพง เนื่องจากกลิ่นมาจากองุ่น Brandy ของฝรั่งเศสเป็นที่ยอมรับว่ามีชื่อเสียงที่สุดผลิตจากเมือง Cognac ด้วยวิธี PotStill เก็บบ่มในถังไม้โอ๊กจากป่า Limousine ปัจจุบันมีการผลิตเกือบทุกประเทศในโลก เหล้าBrandy จากเมือง Cognac จึงต้องเรียกชื่อเหล้าด้วยชื่อจำเพาะลงไป คือ Cognac  การระบุอายุของเหล้า จะบอกไว้ข้างขวด เช่น X.O (Extra Old) 70 ปี V.V.S.O. (Very Very Superior Old Pale) 40 ปี V.S.O.P (Very Superior Old Pale) 20ปี V.O (Very Old) 10 ปี สำหรับ Remy Martin และ Martell อยู่ในระดับ V.S.O.P จึงมีอายุ 20 ปี (European Specialties Volume 2: 136-137)	ยี่ห้อ Remy Martin V.S.O.P. อายุ 20 ปี สถาบัน BTI ได้ทำการทดสอบเมื่อวันที่ 23 กันยายน 1996 ให้คะแนนไว้ที่ 84 (Recommended)สำหรับCognac ราคา 40 USD. ขวดนี้ และให้ความเห็นว่า " เป็น Cognac สีทองเข้มเป็นประกาย ความเข้มข้นปานกลาง ให้แอลกอฮอล์สูงกว่าจำนวนน้ำตาล (Dry) ความละเอียดอ่อนของกลิ่นวานิลลา อันหอมหวาน ที่ปกติจะมีอยู่ในไวน์ชั้นดี ( บรันดีทำมาจากไวน์. ผู้ทำวิจัย) แสดงให้เห็นถึงรสชาติของน้ำผึ้งและผล Apricot ที่ค่อนข้างจะชุ่มฉ่ำ แต่ไม่มากจนเกินไป ป็นเครื่องดื่มที่มีความประณีตในขั้นตอนการผลิต และน่าพึงพอใจมาก" ผู้ทำวิจัยเห็นว่า บรันดีที่นำมาให้บริการในชั้นธุรกิจนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้เป็นอย่างดี เมื่อพิจารณาจากยี่ห้อ คุณภาพ ราคา และคะแนนที่ตัวของเครื่องดื่ม ซึ่งได้มาจากสถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด Ascribed Status ของตน  Martell V.S.O.P. ราคา 40 USD. ขวดนี้สถาบัน B.T.I.ให้คะแนนไว้เมื่อวันที่ 23 กันยายน 1996 ที่ 84 คะแนน(Recommended)และให้ความเห็นว่า " สีเหลืองทองเข้ม องค์ประกอบปานกลาง มีความร้อนแรงของแอลกอฮอล์ (Dry) มีกลิ่นหอมหวานของวานิลลาที่เกิดจากการหมักองุ่นไว้นานถึงไม้โอ๊กเป็นเวลานาน ให้รสชาติของน้ำผึ้งและผลอบบรีคอตแห้ง ค่อนข้างชุ่มฉ่ำในรสชาติ แต่ไม่เข้มข้นมากเกินไป ประณีตมากและน่าพึงพอใจ"

ตารางที่ 18 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Liqueur ที่ให้บริการ  
ในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Kahlua Grand Marnier Drambuie	<p>เหล้าหวาน Liqueur : - เหล้าหวานที่มีชื่อเสียงที่สุดมาจากฝรั่งเศส โดยมีกำเนิดจากอาณาจักรของวัดทางศาสนาในสมัยกลาง พระเจ้าเก็บรวบรวมสมุนไพรมาแช่ในไวน์ หรือเหล้า (liquor) จากนั้นจึงเติมน้ำตาล หรือน้ำผึ้งลงไป พระจะนำมาใช้รักษาแก้ความอ่อนเพลีย หรือรักษาความเจ็บไข้ ปัจจุบัน Chartreuse เป็นลิเคียวในฝรั่งเศสเพียงชนิดเดียวที่ยังคงผลิตโดยพระนักบวช พระนิกาย Benedictine ก็เป็นพระที่ใช้วิธีการดั้งเดิมในการทำเหล้าลิเคียว ลิเคียวต่างชนิดก็จะมีสูตรผสม หรือกระบวนการของตนเองสืบทอดกันมาชั่วอายุคน</p> <p><u>Grand Marnier</u>:- ลิเคียวทำจากส้มผสมกับคอนยัค(cognac)</p> <p><u>Scottish Drambuie</u>:- Malt Whisky + herbs + spices &amp; honey รู้จักกันในนามว่า "The drink that satisfies"</p> <p><u>Kahlua Coffee Liqueur</u>:- ลิเคียวจาก Mexico แต่ผลิตในประเทศ Denmark และเป็นที่ยอมรับอย่างสูงในปัจจุบัน (European Culinary Volume 2 p. 50,138 )</p>	<p>แม้ว่าเหล้าลิเคียวหลายต่อหลายชนิดเป็นที่นิยมเพื่อผสมเป็นเครื่องดื่ม หรือใช้ผสมเป็นค็อกเทล แต่คุณค่าแท้จริงนั้น ใช้ดื่มเพื่อช่วยย่อยอาหารเป็นประการสำคัญ โดยการบินไทยจะมีเหล้าหวานนี้ไว้ให้บริการในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจเท่านั้น เพื่อเน้นความแตกต่างและเสริมคุณค่าทางสัญญาณในแง่ของความหรูหราและความคลาสสิกจากขบวนการขั้นตอนการผลิตที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนควบคู่ไปกับอาหารที่ให้บริการในชั้นดังกล่าว</p> <p>Kahlua Lior de Café ราคา 22 USD ได้คะแนนถึง 93 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า" เหล้าหวานสีน้ำตาล Mahogany ที่ออกเกือบดำ เน้นกลิ่นหอมของมะพร้าว กาแฟ(ซึ่งเป็นบุคลิกพิเศษของไวน์เก๋าระดับเขียนของแคว้น บอร์โดซ์ : กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม, สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ ฉบับที่ 44หน้า45,2540) กลิ่นช็อกโกแลต ความเข้มข้นและความมีชีวิตชีวา จะติดแน่นคงทนอยู่ภายในเพดานปาก เพราะความเข้มข้นของเครื่องดื่มชนิดนี้ที่เจือด้วยรสหวาน ผลิตออกมาได้รสชาติที่สุดยอด (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>Grand Marnier Triple Orange Liqueur ราคา 30 USD. ได้ 94 คะแนน (Exceptional) เหล้าสีส้มสดใส เน้นอย่างชัดแจ้ง ด้วยกลิ่นของส้มและช็อกโกแลต เนื้อหนึ่มงสาเข้มข้นปาน กลางไม่แน่นมาก หวานชุ่ม และมีชีวิตชีวา มาพร้อมกับกลิ่น</p>

## ตารางที่ 18(ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
		<p>หอมที่ฉุนเฉียวและรุนแรง ด้วยการผลิตที่มีมาตรฐาน โดย ใช้ เครื่องปรุง อย่าง มากมาย เต็มที่ (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>Drumbuie Prince Charles Edward's Liqueur 25 USD. ได้คะแนนจาก B.T.I. เมื่อวันที่ 26 มกราคม 1999 92คะแนน (Exceptional) ด้วยว่าเป็นเหล้าหวานสีเหลืองสด ในขวดสีน้ำตาล มีกลิ่นของเชเอม, น้ำผึ้งที่เกิดจากธรรมชาติ และน้ำผึ้งที่เลี้ยงด้วยธัญญาพืช ลักษณะเข้มข้นเหมือน น้ำเชื่อม แน่นหนัก มีรสหวานและประกอบด้วยเหล้าของสก๊อตวิสกี้ แทรกปนอยู่ จึงทำให้มีลักษณะเด่นไม่เหมือนใคร และมีความคลาสสิก (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>ถึงแม้ว่าคุณค่าที่แท้จริงของเหล้าลิเคียว จะใช้ดื่มเพื่อช่วยย่อยหลังอาหาร แต่ถ้าดูจากประวัติความเป็นมา ส่วนผสม และกรรมวิธีการผลิต รวมทั้งคะแนนที่อยู่ในขั้นยอดเยี่ยม ของเครื่องดื่มประเภทลิเคียวทั้ง 3 ยี่ห้อนี้ ผู้ทำวิจัยเห็นว่าจะนำมาใช้เพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้อย่างดี และสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสารเป็นอย่างมาก</p>

ตารางที่ 19 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (Red) ที่ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Chateau Pavie Saint-Emilion Grand Cru, 1996 - Morey St.Denis Maison E.Chandesai, 1992 - Chateau La Lagune / Haut – Médoc 1997 Grand Cru Classe - Chateau Lascombes, 1995 - Pommard 1er Cru Récolte 1997 Les Chanlins	<p><u>Chateau Pavie Saint-Emilion Grand Cru</u> :- แชน-เดมิญองเป็นอำเภอขนาดเล็กกระเปี้ยก ซุกอยู่ในจังหวัดลีบูร์เนส์ (Libournaise) ซึ่งอยู่ริมฝั่งขวาของแม่น้ำดอร์โดญ แต่พื้นที่เกือบทุกตารางนิ้วล้วนถูกใช้ประโยชน์ในการทำไวน์ โดยมิไวน์องุ่นถึง 10,750 เฮคเตอร์ ดินแดนถิ่นนี้แหละที่เป็นแหล่งกระจุกไวน์ระดับออง มีไวน์ระดับกรองด์ ครูส์มากกว่าเมดอกเสียอีก คือ มีถึง 73 ตัว (บัญญัติปี 1985)</p> <p>ไวน์ระดับกรองด์ ครูส์ของเขตแชน-เดมิญอง คณะกรรมการ INAO จะมีการพิจารณาใหม่ทุกๆ สิบปี ได้แบ่งกรองด์ ครูส์ออกเป็น 2 ชั้น ชั้นที่หนึ่งเรียกว่า เปรอมีเยร์ กรองด์ ครูส์ คลาสเซ่ส์ (Pemieire Grand Cru Classes) มีทั้งสิ้นจำนวน 11 ตัว และชั้นที่สองเรียกว่ากรองด์ ครูส์ คลาสเซ่ส์ ( Grand Crus Classes ) มี 62 ตัว</p> <p>ไวน์ระดับเปรอมีเยร์ กรองด์ ครูส์ 11 ตัว ยังถูกแบ่งเป็นเกรด A จำนวน 2 ตัว และเกรด B จำนวน 9 ตัว</p> <p>เกรด A 2 ตัว ได้แก่ ชาโต้ เชอวาล บลอง ( Chateau Cheval Blanc ) และชาโต้ ไอซอน ( Chateau Ausone ) ไวน์เกรดเอทั้งสองตัวนี้รสชาติเลิศล้ำเป็นเหลือหา ปีที่องุ่นมีคุณภาพไม่ค่อยได้เรื่องราคาขายขวดหนึ่งก็ตกเข้าไปหลายพันบาทแล้ว ถ้าขวดปีทอง ราคาจะไต่ขึ้นไปเป็นหมื่น</p> <p>เกรด B มีจำนวน 9 ตัวนั้นประกอบไปด้วย</p>	<p>สำหรับ Chateau Pavie Saint-Emilion Grand Cru ขวดนี้ สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ให้คะแนน อยู่ระหว่าง 90-95 (Exceptional) โดยการทดสอบเมื่อวันที่ 1 กันยายน 1998 และให้ความเห็นไว้ว่า “ สีส้มเข้มสดใส ให้เงาสีม่วงเมื่อส่องกับไฟ องค์ประกอบที่หนาแน่นพอประมาณ ความเข้มข้นและความเป็นกรดที่สมดุล ถูกสกัดออกมาอย่างเหมาะสม แทนเนื้ที่ได้จากองุ่นแดงอ่อนกำลังพอดี และเป็นธรรมชาติ ให้กลิ่นที่ชวนหลงใหลก่อนไปทางกลิ่นผลไม้ เป็นสไตล์ที่บางเบาและสละสลวยเมื่อสัมผัสกับริมฝีปาก, ให้ความสมดุลที่ดีเยี่ยมกับความกระชับพอดีภายหลังจากการหมักบ่ม”</p> <p>ไวน์ Morey St.Denis Maison E.Chandesai, 1992 มีคุณลักษณะคือ” เป็นไวน์แดงที่มีรสชาติกลมกล่อมมาก เพราะมีการผสมผสานระหว่าง คุณภาพที่ดี ของไวน์จากตำบลชามบอแล-มุซิญญี (Chambolle-Musigny) และอิทธิพลและความสุดยอดของไวน์จากตำบลเกอเวร์-ชามแบร์แตง (Gevrey-Chambertin) ซึ่ง มีอาณาเขตติดต่อกัน เป็นไวน์ที่มีสีส้มจัดจ้าน และให้กลิ่นฉุนเฉียวรุนแรง ของกลิ่นผลเชอร์รี่ซึ่งมักพบในไวน์แดงจากอำเภอ Beaujolais ของแคว้นเบอร์กันดี โดยเฉพาะจากเขต Morgon ซึ่งเป็น Cru ตัวที่ดีที่สุดของอำเภอนี้ (กมลศักดิ์, 2540) และผล Blackcurrant ซึ่งเป็น</p>

## ตารางที่ 19 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ชาโตโบเซญู ( Chateau Beausejour ) ชาโต เบล แอร์ ( Chateau Belair ) ชาโต กานอง ( Chateau Canon ) ชาโต ฟีฌาก ( Chateau Figeac ) โคลส์ ฟูร์เตต์ ( Clos Fourter ) ชาโต ลา กาฟีเฟอลิเออร์ (Chateau la Gaffeliere) ชาโต มาก ดูเลน (Chateau Magdalaine) ชาโต ไทรท เว่ ( Chateau Trette Vielle ) และชาโต ปาเว่ (Chateau Pavie) เป็นหมู่บ้านที่มีไร่องุ่นขนาดใหญ่ถึง 37.5 เฮกตาร์ อยู่ชานเมือง แชน-เดมิญอง ผลิตไวน์ได้ปีละ 12,000 หนีบ ใช้องุ่นพันธุ์แมร์โลต์ 55% คาแบร์เนต์ ฟรอง 25% คาแบร์เนต์ โซวิญยอง 20 % ซึ่งแท้จริงแล้วรสชาติไวน์ของเขตแชน-เดมิญองใกล้เคียงกับของเขตปอเมอโรลมาก เพราะมีพื้นที่ติดกัน มีสภาพของภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงเตี้ยๆ สลับซับซ้อนเป็นหลั่นลด นอกจากนี้ยังเต็มไปด้วยหินซอล์ก ในขณะที่พื้นราบบางส่วนเต็มไปด้วยดินลูกรังก้อนโตๆ ที่เรียกว่า Gravel เช่นเดียวกับเนื้อดินในเมดอก และยังมีพันธุ์องุ่นที่เหมือนกัน คือพันธุ์แมร์โลต์</p> <p>แชน-เดมิญองจะต่างไปจากปอเมอโรลตรงที่ไวน์ของแชน-เดมิญองจะต้องผ่านการตรวจสอบโดย คณะจรรยา (Jurade) ซึ่งเป็นคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพองุ่นที่มีการแต่งตั้งตั้งแต่ปี 1199</p> <p>จึงไม่น่าประหลาดเลยที่คอไวน์ผู้รู้จะมักจะไว้ใจไวน์ของเขตนี้ (กมลศักดิ์ :117-124)</p> <p><u>Morey Saint Denis</u> :- ตำบลมอเรีย แชนต์-เดอนีส (Morey-St-Denis) เป็นตำบลกระเปี้ยกเล็กที่ตั้งอยู่ในกิ่งอำเภอโก๊ต เดอ นุย (Cote de Nuit) สังกัดอำเภอโก๊ต ดอร์(Cote d'Or) ของแคว้นเบอร์กันดี ตำบลนี้ซุกอยู่กึ่งกลางระหว่างตำบลเกวเรย์-ชามแบร์แตง (Gevrey-Chambertin) ซึ่งขนานอยู่ทาง</p>	<p>กลืนผลไม้ที่พบในไวน์แดงที่ทำจากองุ่น Cabernet Sauvignon และ Pinot Noir (กมลศักดิ์, 2540) สูดยอดของไวน์นี้หือนี้มีกลิ่นรสค่อนข้างสลับซับซ้อน ที่ดื่มให้เต็มตัวกลิ่นหอมของเปลือกไม้ สมุนไพร</p> <p>ส่วนไวน์นี้หือ Chateau La Lagune / Haut - Médoc Grand Cru Classe นั้น สถาบัน B.T.I.ได้ให้คะแนนไว้ที่ 91 (Exceptional) และได้ให้ความเห็นว่า “สดใสด้วยสีทับทิม ทำให้เกิดประกายสีม่วง และกลิ่นของ Casis หรือ เหล้าสีม่วงที่ทำจากผล Blackcurrant รวมทั้งกลิ่นที่เหมือนไม้และถ่านคาร์บอน ความเหมาะสมที่ลงตัวขององค์ประกอบที่หนักแน่นและนุ่มนวล การเจริญเติบโตได้ของไวน์ดูได้จากแทนนินที่รู้สึกได้ทันทีที่ชิม เหมาะที่จะดื่มทันทีหรือเก็บไว้ดื่มใน วาระสำคัญ “ ทำการทดสอบเมื่อ 1 /11/ 1998</p> <p>Chateau Lascombes, 1995 จาก ตำบล มาร์โกซ์ (Margaux) ที่ขึ้นชื่อ ได้คะแนนจากสถาบัน B.T.I. ระหว่าง 80-84 (Recommended) จากการทดสอบเมื่อวันที่ 1 กันยายน 1997 โดยให้ความเห็นว่า” สี ม่วงจาง ๆ เนื้อไวน์ค่อนข้างแน่น มีความเป็นกรดต่ำ ปกรุงและผสมผสานได้อย่างเหมาะสม แทนนินไม่มาก มีกลิ่นที่รุนแรงของพืชประเภทสมุนไพร ผลไม้สด่า รู้สึกได้เมื่อสัมผัสกับเพดานปาก มีความแตกต่างชนิดน้อยของโทนีสซึ่งเกิดจากความเป็นกรด แต่นั่นก็ทำให้สามารถที่จะรักษาสมดุลของรูปลักษณะภายนอกได้เป็นอย่างดี”</p>

## ตารางที่ 19 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เหนือและตำบลชามบอแล-มุซิญญี (Chambolle-Musigny) ซึ่งขนานอยู่ทางใต้ มอเรีย แซงต์-เดอนีส เก่งกาจในการผลิตไวน์แดงเป็นที่สุด แต่มีการผลิตไวน์ขาวเพียงเล็กน้อย เป็นถิ่นไวน์ที่คุณภาพเทียบเท่าของตำบลเกวเรย์-ชามแบร์แดง (Gevrey-Chambertin) และรองลงมาจากตำบลวอสส์-โรมานเน่ (Vosne-Romanee) เพียงเล็กน้อยเท่านั้น</p> <p>การผลิตไวน์ของตำบลนี้ ปลูกองุ่นแค่ 674 เอเคอร์ เป็นไวน์ระดับ AOC ระดับหมู่บ้าน 464 เอเคอร์ เป็นเกรดระดับปรอมีเยร์ ครูส์ (Premiere Crus) ซึ่งมีทั้งหมด 20 ตัว มีไร่องุ่น 109 เอเคอร์ และเป็นระดับกรองด์ ครูส์ ( Grand Crus ) อีก 5 ตัว มีไร่องุ่น 97.3 เอเคอร์</p> <p>ตำบลนี้มีชื่อค่อนข้างแปลกประหลาด เพราะคำว่า " (Morey)" แผลงมาจากภาษาละตินโบราณในคำว่า "Moriacum" ซึ่งหมายถึงมหาปราสาทของพวกชนเผ่ามาร์ที่อพยพมาจากสเปน (กมลศักดิ์ : 191- 193)</p> <p><u>Chateau La Lagune / Haut – Médoc 1997 Grand Cru Classe :-</u> ไวน์ระดับกรองด์ ครูส์ชั้นที่สาม หรือชั้นตรูอาซีแยมส์ ครูส์ (Troisièmes Crus) ของเมดอค (Médoc) ที่มาจากหมู่บ้านลีออดอง ตำบลโอดต์เมดอค( Haut – Médoc)( กมลศักดิ์ :85)</p> <p><u>Chateau Lascombes. 1995 (Margaux):-</u> เป็นกรองด์ครูส์ชั้นที่สอง หรือ Grand Crus, Deuxièmes ไวน์ระดับเซียนสะท้านพิภพ มีอยู่ 14 ตัว ซึ่งขาใต้ตัวนี้กำเนิดขึ้นโดยการครอบครองที่ดิน มีรสชาติละลานใจยอดเยี่ยมและตั้งหน้าตั้งตาผลิตมาอย่างอดทนหลายศตวรรษ จนควรได้รับเกียรติระดับ5 ดาวเพราะอาศัยศักดิ์ดินนาของดยุค ดูรา ลาส์กองส์ ในต้นศตวรรษที่ 18 เป็นไร่องุ่นเล็ก ๆ</p>	<p>Pommard Rugiens Wine From the Pont Estate คือไวน์ที่เติบโตเต็มที่มาก ซึ่งบางครั้งจะได้กลิ่นที่รุนแรงของผล Blackcurrant และ Musk (สารกลิ่นรุนแรงที่ได้จากต่อมใต้ผิวหนังของช่องท้องของกวางตัวผู้ ใช้ทำเครื่องสำอางค์ หรือสารสังเคราะห์ที่ให้กลิ่นเดียวกัน: ผู้ทำวิจัย) ความประทับใจครั้งแรกเมื่อน้ำไวน์ไหลเข้าสู่ปาก คือ การถูกเข้าครอบงำโดยความหนาแน่นของแทนนิน กลิ่นชมของลูกเชอร์รี่ Blackcurrant และชะเอมเทศ เป็นไวน์ ตัวหนึ่งที่นำชื่นชมซึ่งสอดคล้องกับความคิดของคนทั่วไปที่มีกับไวน์ Pommard 1er Cru นี้ สถาบัน B.T.I .ก็ให้คะแนนไว้ที่80-84(Recommended) จากการทดสอบเมื่อ 1 มกราคม 1999 ( <a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a> )</p> <p>จากการจัดประกวดของ Business Traveler’s Cellar in the Sky survey 2001 สายการบินไทยได้รับการVote ให้เป็นสายการบินที่มีความซื่อสัตย์อย่างสม่ำเสมอในการที่จะคงไว้ซึ่งมาตรฐานชั้นสูงในการคัดเลือกไวน์สำหรับขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร (ดูขั้นตอนการคัดเลือกหน้า ) โดยเป็นสายการบินที่เลือกใช้แต่ไวน์ที่มาจากฝรั่งเศสอย่างเดียวโดยไม่สนใจไวน์ใหม่ ๆ ที่มาจากจากประเทศอื่น ๆ หรือ New World Wines ( Business Traveller’s, July 2001) ด้วยสถานภาพ Grand Cru หรือ Premier Cru ที่อยู่บนฉลาก ก็พอเชื่อได้ว่าไวน์ขวดนี้ มีรสชาติดี และมีราคาแพง แต่ไวน์ที่ไม่มี Grand Cru หรือ Premier Cru ก็ไม่ได้หมายความว่า</p>

## ตารางที่ 19 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ประมาณ 40 เอเคอร์ ในตำบลมารโกซ์ (Margaux) 1 ใน 8 ตำบล ของเขตเมด็อก (Médoc) ตระกูลลาสกองส์ทำไวน์ตัวนี้ อยู่ถึงศตวรรษกว่า แล้วในปี 1844 ก็จกราก็ถูกขายไปอีกหลายทอด จนครั้งล่าสุดตระกูลซาร์ริงตันจากอังกฤษก็มาซื้อไวน์ปี 1971 ปัจจุบันซาได้ ลาสกองส์จัดเป็นมหาปราสาทที่ สวยงามมากอีกแห่งของเมด็อก (กมลศักดิ์ :82)</p> <p><u>Pommard 1er Cru Récolte 1997 Les Chanlins</u> :- เขตปอมมาร์ด (Pommard) เป็นหนึ่งใน 19 เขตของกิ่งอำเภอ โก๊ต เดอ โบน (Côte de Beaune) ซึ่งสังกัดอยู่ในอำเภอ โก๊ต ดอร์ (Côte d'or) ของแคว้นเบอร์กันดี (Burgundy) เขตนี้ไวน์มีชื่อเสียงมาก เพราะชื่อเขตจำง่ายดี และผลิตแต่ไวน์แดงโดยไม่มีไวน์ขาวเลย มีไร่องุ่น 1,655 เอเคอร์ ไม่มีไวน์ระดับกรองด์ ครูส์ มีแต่ระดับ เปรอมีเยร์ ครูส์ 27 ตัวไวน์จากตำบลปอมมาร์ดมีสีสันสดใสมาก เป็นไวน์ที่ชาวอังกฤษหลงใหลเป็นพิเศษ(กมลศักดิ์ :199 - 202)</p>	<p>จะเป็นไวน์ที่ไม่ดีหรือคุณภาพต่ำ เพราะสถานภาพของไวน์บางชนิดที่ติดตัวมาแต่กำเนิดบ่งบอกถึงคุณภาพรสชาติ และความเป็นตัวของมันเองอยู่ตลอดไปไม่สามารถที่จะเปลี่ยนได้ และก็เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคตลอดมา เช่นไวน์จากอำเภอปอมเมอโรล (Pomerol) ของประเทศฝรั่งเศส ยี่ห้อซาได้ เปตรุส (Chateau Petrus) เป็นไวน์ที่ไม่มีคำว่า Grand Cru หรือ Premier Cru มารับประกันคุณภาพ แต่ก็เป็นที่โหยหาของเศรษฐีทั่วโลกและมีราคาเป็นหมื่นเป็นแสนบาทเลยทีเดียว (กมลศักดิ์ , 2540) เพราะความคงเส้นคงวา (Consistency)ของผู้ผลิต (คุณนิคม ระเบียบ , สัมภาษณ์) ทำให้สินค้าสามารถนำตลาด และมี brand name ในเรื่องความหรูหราอยู่ตลอด และเมื่อวิเคราะห์ข้อมูลของแหล่งที่มาของไวน์ ชื่อเสียงและความคงเส้นคงวา ของผู้ผลิต พันธุ์องุ่นที่ใช้ สถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิดของไวน์ การคัดเลือกโดยการใช้ผู้เชี่ยวชาญในเรื่องไวน์ รวมทั้งคะแนนที่ได้รับ และรางวัลในระดับโลก ผู้ทำวิจัยเห็นว่าไวน์แดงที่นำขึ้นมาให้บริการในชั้นหนึ่งของสายการบินไทยนี้จะสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้อย่างแน่นอน</p>

ตารางที่ 20 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (Red) ที่ใช้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Beaune 1er Cru Les Aigrots 1997 (Burgundy)</p> <p>- Château Lestage Simon/ Haut – Médoc 1998</p> <p>- Clos de L'oratoire des papes. Chateauneuf – du-pape 1999</p> <p>- Chateau Fourcas Hosten 1997 (Medoc)</p>	<p>Beaune 1er Cru Les Aigrots 1997 (Burgundy):- ไวน์เบอร์กันดีส่วนใหญ่ที่คุณดื่มทุกวันนี้ล้วนมาจากพ่อค้าไวน์แห่งเมืองโบนเป็นผู้บรรจุขวด แทนที่จะเป็นการกระทำของชาวไร่หรือผู้ผลิตไวน์</p> <p>กิ่งอำเภอโกิต เดอ โบน (Cote de Beaune) สังกัดอยู่ในอำเภอโกิต ดอร์ของแคว้นเบอร์กันดี ไม่เพียงแต่มีชื่อในการผลิตไวน์แดงและไวน์ขาวได้เลิศรสเท่านั้น แต่ยังเป็นแหล่งชุมนุมของพ่อค้าคนกลางในการซื้อขายจำหน่ายไวน์ที่อุณหภูมิต่ำอีกด้วย</p> <p>เมื่อนำไวน์เบอร์กันดีมาเทียบกับไวน์บอร์โดซ์แล้ว ไวน์เบอร์กันดีค่อนข้างซับซ้อน ในขณะที่ไวน์บอร์โดซ์ ชาติได้ยี่ห้อหนึ่งๆ จะมีเจ้าของและผู้ผลิตคนเดียวแต่เบอร์กันดีไวน์ยี่ห้อหนึ่งๆ มีผู้ผลิตออกมามากมายหลายบริษัท จึงทำให้ผู้ดื่มต้องจำยี่ห้อและบริษัทผู้ผลิตด้วย เพราะไวน์ยี่ห้อเดียวกันแต่ผู้บรรจุขวดคนละบริษัท รสชาติอาจจะต่างกันจนคุยกันไม่รู้เรื่อง</p> <p>ส่วนไวน์ของกิ่งอำเภอนี้ซึ่งโดดเด่นกระฉ่อนฉาวทั้งไวน์แดงและไวน์ขาวนั้นมีตำบลและหมู่บ้านที่กักกองในการผลิตเมรัยอยู่ถึง 19 เขต โดยทั้ง 19 เขตของกิ่งโกิต เดอ โบนต่างมีไวน์กระเดื่องรสดีไปคนละอย่าง ซึ่งคอไวน์ทุกผู้ดื่มจำเป็นอย่างยวดยิ่งที่จะต้องรู้จักเอาไว้ เพราะไวน์ที่วางเกลื่อนอยู่ในซูเปอร์มาร์เกตในกรุงเทพฯ ทุกวันนี้ต่างก็มาจากหมู่บ้านเหล่านี้</p> <p>เขตโบน (Beaune) โบนเป็นนครหลวงของอำเภอโกิต ดอร์ เป็นเมืองที่มีบริษัทไวน์</p>	<p>ถึงจะไม่ใช่ไวน์ระดับ Grand Crus เหมือนกับในชั้นหนึ่ง แต่สายการบินไทยก็ได้พยายามเลือกสรรไวน์ชั้นดีจากแหล่งต่าง ๆ ที่มีชื่อเสียงในประเทศฝรั่งเศส เพื่อให้ผู้โดยสารในชั้นธุรกิจ ได้ลิ้มลองและสัมผัสกับศิลปะการบริโภคอีกแบบหนึ่ง ที่ต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจเพื่อให้เกิดความซาบซึ้ง และเกิดสุนทรีย์ในการบริโภค</p> <p>Beaune 1er Cru Les Aigrots ไวน์ขวดนี้ ได้รับการทดสอบจากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า58) เมื่อวันที่ 12 มีนาคม 1999 และได้ 86 คะแนน (Highly Recommended) และให้คำวิจารณ์ว่า “ สีแดงทับทิมจาง ๆ มีกลิ่นเครื่องเทศ กลิ่นดิน และกลิ่นธรรมชาติที่เกิดขึ้นจากการหมักน้ำองุ่นในถังหมัก ความหนาแน่นปานกลาง กับความฝาดเล็กน้อยของแทนนินที่พอรู้สึกได้ มีสไตล์ที่อ่อนนุ่มและบางเบา ที่แสดงถึงการหมักบ่มที่สมบูรณ์แบบที่ ดื่มได้เลย ”</p> <p>Château Lestage ได้รับการทดสอบจากสถาบัน B.T.I. เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2000 และได้ 85-89 คะแนน (Highly Recommended) และให้คำวิจารณ์ว่า “ สีออกม่วงเข้มสดใส มีกลิ่นผลไม้รุ่มแรง กับกลิ่นเปลือกไม้โอ๊กที่ยังมีร่องรอยให้เห็น ด้วยพันธุ์องุ่นที่ดีกับความหนาแน่นปานกลาง</p>



## ตารางที่ 20 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ตั้งอยู่เป็นจำนวนมาก เมืองนี้เต็มไปด้วยอุโมงค์ใต้ดินเพื่อทำเป็นที่เก็บเหล้าไวน์ จนโบนกลายเป็นนครแห่งรูกลอง แถมยังมีตึกรามบ้านของอันเทอะทะ ทุกสิ่งแยกจะปรากฏร้านขายอาหารและร้านขายของที่ระลึกเกี่ยวกับไวน์อย่างมากมาย</p> <p>ไร่องุ่นในเขตโบนสะระตะแล้วมี 1,617 เฮคเตอร์ ผลิตไวน์แดงถึง 95 เปอร์เซนต์และไวน์ขาว 5 เปอร์เซนต์ ไม่มีไวน์ระดับกรองด์ ครูส์เลย แต่มีเปรอมีเยร์ ครูส์ ถึง 28 ตัว และหนึ่งในนั้นก็คือ Beune 1er Cru Les Aigrots (กมลศักดิ์ :199-202)</p> <p><u>Château Lestage Simon/ Haut – Médoc 1998 :-</u> Haut – Médoc อ่านว่า โอต์ – เมดอก มีความหมายได้ 2 อย่าง คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หมายถึงส่วนหนึ่งของอำเภอ Médoc ด้านต้นแม่น้ำเมือของ ขอบอ่าวบิสเคย์ภาคตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศส ที่ประกอบไปด้วย 7 ตำบลด้วยกันคือ ตำบลแซงต์-เอสเตฟ(St.Estéphe),ตำบลโปอ็อแป็ก(Pauillac), ตำบลแซงต์-จูเลียง(St.Julien), ตำบลมารโกซ์ (Margaux),ตำบล โอต์ – เมดอก (Haut-Médoc), ตำบลลีสส์ตรัก (Listrac), ตำบลมูลีสส์ (Moulis)</li> <li>2. หมายถึง ตำบลโอต์ – เมดอก (Haut-Médoc)ที่มีพื้นที่ทำไร่องุ่น 3,490 เฮคตาร์ ทำไวน์เด่นได้ปีละ 20.5 ล้านขวดเป็น A.O.C. ทั้งหมด และไวน์ยี่ห้อ Château Lestage Simon ก็มาจากตำบลนี้ เป็นไวน์ที่มีกลิ่นที่น่าหลงใหลขององุ่นแดง และเครื่องดื่มเมื่อสัมผัสกับเพดานปากจะรู้สึกได้ถึงความนุ่มนวลกลมกลืน มีรสชาติที่กลมกล่อมมาก(จาก Wine list ที่ใช้แจกผู้โดยสารในชั้นธุรกิจ) (กมลศักดิ์ :58-63)</li> </ol> <p><u>Clos de L'oratoire des papes. Chateauneuf – du- pape 1999 :-</u> เขตChateauneuf – du- pape</p>	<p>ทำให้ได้รสชาติกลมกล่อมเมื่อได้ลิ้มลอง เป็นไวน์ที่ประสบความสำเร็จมาก องค์ประกอบดีเยี่ยมไม่มีข้อกังขาใด ๆ”</p> <p>Clos de L'oratoire des papes. Chateauneuf – du- pape ราคา 27.99 USD. ขวดนี้ ได้รับ 88 คะแนน (Highly Recommended) จาก B.T.I. เมื่อ วันที่1 เดือน พฤษภาคม 2001 และให้คำวิจารณ์ไว้ว่า “ สีอิฐเข้มของไวน์ขวดนี้ ชุ่มชุ่มมากด้วยกลิ่นของผลไม้สีแดง และกลิ่นยี่หร่าที่แสดงถึงพืชจำพวกสมุนไพรที่มีกลิ่นคล้าย ๆ เหล้ายา ทำให้มีน้ำหนักนำไปสู่รสชาติที่กลมกล่อม ความรู้สึกเหมือนกลิ่นของน้ำเชื่อมที่แผ่ซ่านเข้าสู่ช่องปาก ให้ความรู้สึกอิมเมจของไวน์ที่หมักบ่มอย่างเหมาะสม เป็นไวน์ยอดเยี่ยมที่น่าดื่มในขณะนี้”</p> <p>Chateau Fourcas Hosten ได้รับการทดสอบจากสถาบันB.T.I.เมื่อวันที่ 1พฤศจิกายน 1998 ได้ 84 คะแนน (Recommended) และให้คำวิจารณ์ว่า “ สีทับทิมลุ่มลึก กลิ่นอ่อน ๆ ขององุ่นแดง และกลิ่นธรรมชาติที่เกิดจากการหมักบ่มไวน์ ความหนาแน่นปานกลางซึ่งสัมผัสได้จากความแรงของแอลกอฮอล์และแทนนิน มีกลิ่นผลไม้เป็นหลักและหมักบ่มได้ดีดื่มเดี๋ยวนี้หรือเก็บไว้ก่อนก็ได้</p>

## ตารางที่ 20 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อยู่ในแคว้นCôte du Rhône (กิ๊ต ดู โธเน) ซึ่งอยู่ทางภาคกลางค่อนมาทางใต้ของฝรั่งเศส มีแม่น้ำโรนเป็นแม่น้ำสำคัญหล่อเลี้ยงชีวิตไวน์ในเขตนี้ถือเป็น King ของแคว้น โรนนี่อีกตัวหนึ่ง เขต Chateauneuf – du- pape นี้ตั้งอยู่ฝั่งซ้ายของแม่น้ำเกือบที่สุดของแคว้นใกล้เมืองอาวีญอง ไร่องุ่นที่ลือชื่อกระฉ่อนของที่นี่กำเนิดในศตวรรษที่ 14 โดยสังฆราชของฝรั่งเศสให้ที่ดินแก่ชาวไร่เพื่อไปปลูกองุ่นทำไวน์ คำว่า Chateauneuf – du- pape นี้แปลว่าปราสาทใหม่ของสังฆราช เป็นไวน์เกรด Crus สะท้อนโลกที่ทำทั้งไวน์แดงและไวน์ขาว ร่ำรวยความหอมมากและกลมกล่อมเป็นที่สุด (กมลศักดิ์ :257 – 264)</p> <p><u>Chateau Fourcas Hosten 1997 (Médoc) :-ไวน์ระดับครุส์ บูร์ฌัวส์ชั้นหนึ่ง เรียกว่า Cru Grand Bourgeois Exceptional (เป็นไวน์เกรดเยี่ยมระดับชาได้ในMédoc แต่เกรดต่ำกว่า Grand Crus) ยอดเมรัยตัวนี้สังกัดอยู่ในตำบล ลีสต์รัก (Listrac)มีไร่องุ่น 46 เฮกตาร์ ทำไวน์ได้ปีละ 20,000 หนีบส่วนผสมเป็นองุ่นพันธุ์ Cabemet Sauvignon 48% Merlot 39% Cabemet franc 13% เป็นไวน์ที่มีเจ้าของสามสัญชาติมาหูนกัน คือชาวฝรั่งเศส เดนมาร์ก และสหรัฐฯ มีตระกูลฮอสตอง(Hosten)_ของฝรั่งเศสถือหูนมากที่สุด (กมลศักดิ์ :101)</u></p>	<p>ดังที่กล่าวมาแล้วว่าถึงจะไม่ใช่วิน์ระดับ Grand Cru Class เหมือนกับในชั้นหนึ่ง แต่เมื่อพิจารณาจากคะแนนที่ได้จากการทดสอบของสถาบันที่ทำการทดสอบเครื่องดื่มที่มีความน่าเชื่อถืออย่าง B.T.I. หรือ (Beverage Tasting Institute) ก็พอที่จะเชื่อได้ว่าเครื่องดื่มที่สายการบินโดยเลือกสรรมาสำหรับชั้นธุรกิจนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 21 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine(Red) ที่ให้บริการในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Val Millon Vin de pays D'oc. Cépage Cabernet Sauvignon	<p>Val Millon Vin de pays D'oc. Cépage Cabernet Sauvignon :-</p> <p>ไวน์ฝรั่งเศสแบ่งเป็น 4 เกรดคือ เกรดต่ำสุด เรียกว่า แวงส์ เดอ ตีบา (Vins de Table) ซึ่งเป็นไวน์ที่ผลิตตามโรงนา ละเอียดไปถึงโรงงานกระจับกระจ๊อย ซึ่งใครคิดจะผลิตน้ำไวน์ออกมาอย่างไรก็ได้ ไม่มีการควบคุมคุณภาพจากราชการ แต่ที่ฉลากข้างขวดจะต้องประกาศให้รู้ว่าเป็น Vins de Table</p> <p>- เกรดสอง เรียกว่า แวงส์ เดอ เปอ็ส (Vin de pays) มีการควบคุมพื้นที่และควบคุมคุณภาพบ้างแต่ไม่เข้มงวดกวดขัน</p> <p>- เกรดสาม ถือว่าเป็นไวน์เริ่มเข้าขั้นแล้ว เรียกว่า VDQS (Vins Délimités de Qualie Supérieur) เกรดนี้เหนือกว่าเกรดสองและกำลังเฉียด ๆ มาตรฐานเกรดที่สี่</p> <p>- เกรดสี่ เรียกว่า AOC (Appellation d' Origine Contrôlée) ถือเป็นไวน์มาตรฐานที่มีคณะกรรมการ INAO ของแต่ละแคว้นแต่ละอำเภอคอยควบคุมอย่างเข้มงวด</p> <p>ดังนั้น Vin de pays D'oc ตัวนี้จึงเป็นไวน์เกรดสองที่มาจากแคว้นล้งเกอดอก-รูสซีญอง (Languedoc - Roussillon) อยู่ริมชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งเป็นแคว้นที่ผลิตไวน์ระดับเกรดสองคือ Vin de pays มากที่สุด ส่วนองุ่นที่ใช้ก็จะเป็นพันธุ์ Cabernet Sauvignon ซึ่งเป็นองุ่นระดับ King ของ Bordeaux ( กมลศักดิ์ :34, 55, 340)</p>	<p>ไวน์สำหรับชั้นประหยัดก็ต้องคำนึงถึงราคา เพราะเป็นตัวราคาถูก ทำให้ความหรูหรา ก็ต้องลดลงไปด้วย แต่ถึงกระนั้นสายการบินไทยก็ยังคงมุ่งเน้นในคุณภาพของไวน์จากประเทศฝรั่งเศส ประเทศที่ได้ชื่อว่าเป็นผลิตไวน์คุณภาพที่ดีที่สุดของโลก ถึงแม้จะเป็นไวน์แค่ระดับ Vin de pays แต่รสชาติก็สามารถสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารได้ระดับหนึ่ง โดยเฉพาะองุ่นพันธุ์ Cabernet Sauvignon ที่มีน้ำไวน์สีเข้มลึก รสชาติเต็ม ๆ ที่ให้รสแทนเงินสูงก็ไม่ทำให้ผิดหวัง จากการที่ผู้ทำวิจัยได้สอบถามจากผู้โดยสารเที่ยวบินที่ TG 641 นาริตะ - กรุงเทพฯ 01 ก.ย.2544 พบว่าผู้โดยสารส่วนใหญ่ชอบไวน์ตัวนี้ จึงพอจะอนุมานได้ว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 22 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ( Fermentation ) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine( White) ที่ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Labouré – Roi Chablis 1997, Premier Cru, Beauregards, France - Rully La Chaume Chartron et Trebuchet, 1998 - Schlossberg Riesling Grand Cru, 1997 - Alsace Grand Cru Kitterle / Gewurztraminer 1994 Domaines Schlumberger - Laroche Chablis Premier Cru 1999 Cuveé Première	<p><u>Chablis</u> :- ราชีนีแห่งไวน์ขาว มีชื่อเสียงในความหอมอันจับใจ มีรสไวน์อันนุ่มนวล และมีกลิ่นรสตกค้างหลังการดื่มที่ทำให้เป็นที่ติดอกติดใจของผู้ที่ได้ลิ้มลอง ชาบลิส์ดำรับที่แท้จริงนั้นจะต้องเป็น Chablis ของฝรั่งเศสเท่านั้น เป็นสถานะภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด (Ascribed Status) เช่นเดียวกับ Champagne ชาบลิส์เป็นหนึ่งในห้าอำเภอของแคว้นเบอร์กันดี (Burgundy) หรือบูร์กอญ (Bourgogne) ที่อยู่ทางภาคกลางของประเทศฝรั่งเศส อำเภอชาบลิส์ก็เหมือนแหล่งผลิตไวน์ทั่วไปของฝรั่งเศส ซึ่งจะต้องมีการแบ่งเกรดไวน์ระดับต่าง ๆ ซึ่งแบ่งออกได้ 4 เขต ได้แก่</p> <p>- เกรด Grand Crus เป็นไวน์สุดยอดของชาบลิส์ มีไร่องุ่นอยู่ 7 หมู่บ้าน</p> <p>- เกรด Premier Crus ไวน์ที่เยี่ยมยอดรองลงมา มีไร่องุ่นอยู่ 17 หมู่บ้าน หมู่บ้าน Les Beauregards ที่มาของไวน์ ยี่ห้อ <u>Labouré – Roi Chablis 1997, Premier Cru. Beauregards, France</u> ก็อยู่ในเกรดนี้</p> <p>- เกรด Chablis A.O.C. ไวน์มาตรฐานระดับธรรมดาของชาบลิส์</p> <p>- เกรด Petit Chablis A.O.C. ไวน์เกรดนี้ต่ำกว่ามาตรฐาน A.O.C. ซึ่งก็มีอยู่น้อยมาก (กมลศักดิ์ :213-217)</p> <p><u>Rully La Chaume Chartron et Trebuchet</u> :- Rully เป็นตำบลที่อยู่อำเภอเล็ก ๆ ที่มีภูมิประเทศอันสวยงามที่มีชื่อว่า Côte Chalonaise เป็นหนึ่งในห้าอำเภอดังในเรื่องไวน์ของแคว้นเบอร์กันดี</p>	<p><u>Labouré – Roi Chablis 1997, Premier Cru. Beauregards, France</u>:-ได้รับรางวัลที่ 1 จากการจัดประกวดของ Business Traveler's Cellar in the Sky survey 2001 จากการคัดเลือก 200 ไวน์ใน Wine List ของ 37 สายการบินชั้นนำของโลก (จากนิตยสาร Business Traveler's, July 2001)</p> <p>ส่วนไวน์ตัวอื่น ๆ ก็คัดเลือกจากแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียงระดับโลก คุณภาพก็อยู่ในระดับ Grand Cruซึ่งเป็นการให้สถานะภาพ(status) กับไวน์ที่อยู่ในปี Vintage ปีที่ได้รับการยอมรับว่าน้ำองุ่นที่ได้มีคุณภาพและรสชาติยอดเยี่ยม กล่าวคือเมื่อองุ่นเติบโตขึ้นในปีที่มีฝนฟ้าตกต้องตามฤดูกาล จากทำเลและผืนดินที่ดี มีการดูแลที่ดีและเก็บเกี่ยวอย่างถูกต้อง น้ำองุ่นที่ได้มาในปีนั้นถือเป็นปีทอง Vintage Year เมื่อนำไปทำเหล้าองุ่นด้วยกรรมวิธีเฉพาะตัวของแต่ละแคว้นหรือแหล่งที่ผลิตไวน์ก็มีโอกาสที่จะได้ไวน์ที่มีคุณภาพดีและมีรสชาติยอดเยี่ยม เป็น Vintage Wine โดยจะมีหน่วยงานระดับประเทศที่เรียกว่า A.O.C. (Appellation d' Origine Controlée) เป็นผู้ทำการทดสอบและจัดอันดับ ดังนั้นไวน์ที่ได้ถูกจัดอันดับใด ก็จะถูกประทับไว้บนฉลาก เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงสถานภาพที่แท้จริงของไวน์นั้น ๆ และ</p>

## ตารางที่ 22(ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>(Burgundy) หรือบูร์กอกญ (Bourgogne) ตำบลนี้ก็ทำไวน์แดงออกมามากมาย มีไวน์ขาวแชมบ้างประปราย เป็นถิ่นผลิตไวน์ได้รสชาติเต็ม ๆ เหมือนถิ่นผลิตไวน์คลาสสิกอื่น ๆ ที่ชื่อเสียงดังติดอันดับ มีผู้บันทึกไว้ว่าตำบลนี้เริ่มทำไวน์มาตั้งแต่ยุคโรมันในนั้น ชาวโรมันเรียกตำบลบูร์กอกญเมื่อพันปีก่อนว่าตำบล Rubilia Vicus ไวน์ขาวที่มาจากตำบลนี้ใช้องุ่นพันธุ์ Chardonnay มีไวน์ระดับ PremiérCrus อยู่ 19 หมู่บ้านด้วยกัน รวมทั้งหมู่บ้าน La Chaume นี้ด้วย (กมลศักดิ์ : 223 –225)</p> <p>Schlossberg Riesling Grand Cru:- เป็นไวน์จากแคว้นอัลซัส(Alsace)ที่อยู่ทางภาคอีสานของฝรั่งเศสตรงรอยตะเข็บที่ติดกับประเทศเยอรมนี มีแม่น้ำไรน์ขวางกั้นและมีเทือกเขาโวฌ (Vosges) ทอดขนานไปกับแม่น้ำ ซึ่งเชิงเขานี้เป็นที่ปลูกองุ่นมากกว่า 13,000 เฮกตาร์ เป็นดินแดนที่มีการทำไวน์มาตั้งแต่ศตวรรษต้น ๆ แล้ว ไวน์ขาวในแคว้นนี้ระบือชื่อในด้านความหอมและความนุ่มนวลเป็นที่สุด ไวน์ตัวนี้ใช้องุ่นพันธุ์ Riesling (ริสลิ่ง) ซึ่งเป็นพันธุ์องุ่นดั้งเดิมของประเทศเยอรมนี เป็นองุ่นคุณภาพคับตันจริง ๆ เป็นพันธุ์องุ่นที่นักผลิตไวน์ทั่วโลกตื่นตะลึงและแสวงหาไปปลูกกันจำละหวั่น จึงปรากฏว่าองุ่นระดับ Super King ตัวนี้ไม่เพียงโดดเด่นในเยอรมนี และฝรั่งเศส แต่ยังออกงามทั่วยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา ริสลิ่งเหมาะที่สุดในการทำไวน์ขาวประเภทไม่หวาน มีคุณสมบัติทำให้ไวน์อุดมด้วยกลิ่นรสผลไม้และเข้ากับอาหารทะเลได้ดีที่สุด (กมลศักดิ์: 241)</p> <p>Schlossberg เป็นชื่อบริษัทพ่อค้าคนกลางที่นำไวน์ไปปรุงแต่งและบรรจุขวดขายจนขึ้นเลิศระดับกรองด์ครุส์ตัวนี้มา (กมลศักดิ์ :243)</p>	<p>สถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถหรือสถานะภาพสัมฤทธิ์นี้จะเป็นตัวบ่งบอกราคาของไวน์ด้วย</p> <p>Rully La Chaume Chartron et Trebuchet, 1998 ราคา 21 USD. นิตยสาร " Vintage Assessments " ฉบับ เดือน พฤษภาคม 1999 ได้ให้คำวิจารณ์ไว้ว่า " เป็นไวน์ที่มีสีเหลืองปานกลางดูสดใส คุณภาพดีมาก มีความหนาแน่นปานกลาง เป็นไวน์ที่มีกลิ่นรสลับซับซ้อน แผ่ด้วยกลิ่นอายขององุ่นพันธุ์ Chardonnay ที่มีความชุ่มซ่าอยู่ในตัวของมันเอง ยิ่งใหญ่ด้วยกลิ่นรส โอ้อ่าด้วยรสชาติ พร้อมทั้งจะดื่มและควรมีไว้"</p> <p>Schlumberger 1994 Grand Cru Kitterle ,Gewurztraminer, Alsage Cellar Selection ราคา 46 USD. ขวดนี้สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ให้คะแนนไว้ที่ 90(Excellent)จากการทดสอบเมื่อวันที่ 23 มกราคม 1997 และได้ให้ความเห็นไว้ว่า " ไวน์เป็นสีทองสดใสองคัพพปานกลาง ถูกปรุงแต่งขึ้นมาอย่างเหมาะสม สัมผัสได้ถึงกลิ่นหอมของเครื่องเทศ ผลลิ้นจี่ , Mineral Bouquet กลิ่นที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติจากการหมักน้ำองุ่นในถังหมัก (นพพร : 122)ซึ่งยืนยันถึงรสชาติที่คลาสสิก จากการหมักบ่มโดยวิธีธรรมชาติ ที่มีโครงสร้างที่พัฒนาไปพร้อม ๆ กับอายุของไวน์ "</p> <p>Schlossberg Riesling Grand Cru ตัวนี้ราคา 21 USD. และได้คะแนน 86 จาก</p>

## ตารางที่ 22 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Gewurztraminer. Grand Cru Kitterle .1997</u>  <u>Domaines Schlumberger</u> : - เป็นไวน์จาก          แคว้นAlsace เช่นเดียวกันแต่ใช้องุ่นคนละพันธุ์          โดยไวน์ขวดนี้ใช้องุ่นพันธุ์ Gewurztraminer ที่          กำเนิดในเยอรมนีเช่นกัน แต่มาโตงโตงในอัลซัส          และเป็นตัวแทนของอัลซัสเลยก็ว่าได้ ซึ่งกฎหมาย          ระบุให้ใส่ชื่อพันธุ์องุ่นไวน์ในฉลากข้างขวดด้วย          ส่วน Domaines Schlumberger เป็นชื่อบริษัท          พ่อค้าคนกลาง ชื่อนำที่ระบุไวน์ในฉลากด้วย          เพราะบริษัทเหล่านี้จะเป็นตัวกำหนดคุณภาพ          และความเยี่ยมยอดของไวน์จากแคว้นนี้ (กมล          ศักดิ์:241 – 243)</p> <p><u>Laroche Chablis Premier Cru 1999 Cuveé</u>  <u>Première</u> :- ไวน์จากอำเภอชาบลีส ระดับ          Premier Crus ขวดนี้ผลิตโดยบริษัท Domaine          Laroche ที่มีชื่อเสียงในการปรุงแต่งไวน์เบอร์กัน          ดี (กมลศักดิ์ : 219)</p>	<p>สถาบัน B.T.I. เมื่อ 27 กรกฎาคม 1998          โดยไวน์ขวดนี้ “เป็นไวน์สีเหลืองจาง ๆ ดุจด          ไต มีความหนาแน่นปานกลาง และมีความ          เป็นกรดสูง มีกลิ่นอายและรสกรดสารส้ม          คล้ายกลิ่นผลแอปเปิลดิบหอมหวานในไวน์ที่มี          อายุน้อยซึ่งเกิดขึ้นตามธรรมชาติในขั้นตอน          การหมักบ่มไวน์ เป็นไวน์คุณภาพดีที่ไม่ผาด          หรือนักจกเกินไป ด้วยที่มีกรด Tartaric ที่          ช่วยให้ไวน์มีรสชาติดี และมีชีวิตยืนยาวขึ้น          และด้วยว่ายังเป็นไวน์ที่ยังเก็บบ่มไม่เต็มที          มากนัก จึงเหมาะที่จะจับคู่กับกับอาหาร          ประเภท กุ้ง หอย”</p> <p>Laroche Chablis Premier Cru Cella          Selection ราคา 50 USD. นี้ได้คะแนนถึง 92          คะแนน จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่          1 เดือนมิถุนายน 2000และให้ความเห็นว่า “          เป็นไวน์สีเหลืองสดใส บริสุทธิ์มากมีความ          เข้มข้นเรียบขาดแน่นเนียน มีความสดและมี          พลัง รสชาติของไวน์มีชีวิตชีวา มีความเป็น          กรดพิเศษ ที่วิ่งผ่านอย่างอ้อยอิงอยู่ภายใน          ปาก ไวน์ตัวนี้มีบัจฉัยและโครงสร้างที่พิสดาร          แล้วว่าได้ผ่านมาแล้วครึ่งทางของการเก็บ          บ่ม” และเช่นเดียวกับการคัดเลือกไวน์แดงที่          นำมาให้บริการกับผู้โดยสารในชั้นหนึ่ง ผู้ทำ          วิจัยเห็นว่าสายการบินไทยได้นำเอาไวน์ขาว          หลากหลายยี่ห้อที่สุดยอดในเรื่องคุณภาพ          ความมีชื่อเสียง มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ก็          เพื่อที่จะสร้างสถานภาพในการแข่งขัน ใน          การบริการ เพื่อความเป็นที่หนึ่ง ซึ่งอย่างน้อย          รางวัลที่ได้มาก็เป็นข้อพิสูจน์ได้เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 23 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ให้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Tokay Pinot Gris Pfaffenheim, 1998</p> <p>Jean Beyer Alsac</p> <p>- Lieu – dit Vogelgarten Alsace Gewurztraminer 1998</p> <p>- Chateau de Rully (Burgundy), 1997</p> <p>- Louis- Jadot Pouilly – Fuissé 1998</p>	<p><u>Tokav Pinot Gris.Pfaffenheim</u> :- ไวน์จากตำบลPfaffenheim ที่อยู่ทางตอนใต้ของแคว้นอัลซัส (Alsace) ตัวนี้ทำจากองุ่นพันธุ์ Pinot Gris หรืออีกชื่อหนึ่งเรียกว่า Tokay เป็นพันธุ์องุ่นชั้นเยี่ยมของยังการ์ แต่ถูกขโมยมาเจริญเติบโตในแคว้น Alsace หลายศตวรรษแล้ว ไวน์ที่ทำจากองุ่นพันธุ์นี้รสไวน์จะเต็ม ๆ นิ่มนวลมาก เข้ากับอาหารได้หลายชนิด โดยเฉพาะตับห่านบด (Foie Gras) ส่วน Jean Beyer หรือ Léon Beyer ก็เป็นบริษัทพ่อค้าคนกลางชั้นนำที่มีชื่อของ Alsace ที่นำไวน์ไปปรุงแต่งบรรจุขวดขาย(กมลศักดิ์ :241 – 243)</p> <p><u>Lieu – dit Vogelgarten Alsace Gewurztraminer</u>:- ไวน์จาก Alsace อีกตัวที่ใช้องุ่นพันธุ์ Gewurztraminer เป็นพันธุ์องุ่นที่กำเนิดในเยอรมนีเช่นกัน แต่มาโตงตั้งในอัลซัสและเป็นตัวเอกของอัลซัสเลยก็ว่าได้ ซึ่งกฎหมายระบุให้ใส่ชื่อพันธุ์องุ่นไว้ในฉลากข้างขวดด้วย ส่วน Lieu – dit Vogelgarten เป็นชื่อบริษัทพ่อค้าคนกลางชั้นนำที่ระบุไว้ในฉลากด้วย เพราะบริษัทเหล่านี้จะเป็นตัวกำหนดคุณภาพและความเยี่ยมยอดของไวน์จากแคว้นนี้ (กมลศักดิ์ :241 –243)</p> <p><u>Chateau de Rully (Burgundy)</u> :- Rully เป็นตำบลที่อยู่อำเภอเล็ก ๆ ที่มีภูมิประเทศอันสวยงาม ที่มีชื่อว่า Côte Chalonaise เป็นหนึ่งในห้าอำเภอดังในเรื่องไวน์ของแคว้นเบอร์กันดี (Burgundy) หรือบูร์กอญ</p>	<p>ถ้าสังเกตให้ดีจะเห็นว่าไวน์ขาวที่สายการบินไทยเลือกมาสำหรับให้บริการในชั้นธุรกิจ จะเป็นไวน์ที่เป็นรู้จักกันดี ไม่ซับซ้อน ชื่อจำง่ายบอกที่มาที่ไปได้โดยตัวมันเองและโดยเฉพาะอย่างยิ่ง มีชื่อเสียงดีอยู่แล้ว ยกตัวอย่างเช่น Pouilly – Fuissé (บูยญี-ฟูเซ) ไวน์ตัวนี้นักดื่มไวน์ทั่วโลกรู้จักกันดี เห็นเมื่อไหร่ก็หมดเมื่อนั้น (กมลศักดิ์ : 231)</p> <p>หรืออย่างไวน์จากแคว้น Alsace ที่แค่เห็นขวดก็รู้แล้วว่ามาจากที่ไหน เพราะไวน์จากแคว้นอัลซัส จะมีคอขวดยาวเหมือนขวดไวน์เยอรมันเพราะได้รับอิทธิพลเนื่องจากชายแดนติดกันและถ้าดูจากฉลากก็จะรู้ทันทีว่าทำจากองุ่นพันธุ์อะไร และใครเป็นคนปรุงหรือผลิต ดังนั้นจึงทำให้ง่ายต่อการที่จะไปนำเสนอให้กับผู้โดยสาร และยิ่งผู้โดยสารรู้จักไวน์ตัวนั้น ๆ อยู่แล้ว และทราบถึงความมีคุณภาพและมีชื่อเสียงของไวน์ก็จะสร้างความพึงพอใจได้มากขึ้น</p> <p>Tokay Pinot Gris,Pfaffenheim ไวน์ขาวของบริษัท Jean(Léon) Beyer ขวดนี้ได้รับการทดสอบจากสถาบันB.T.I. (ดูหน้า58) เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม1998 และได้ 84 คะแนน (Recommended) และให้คำวิจารณ์ว่า “ ไวน์ที่มีสีเหมือนกัน</p>

## ตารางที่ 23 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>(Bourgogne) ตำบลนี้ทำไวน์แดงออกมามากมาย มีไวน์ขาวแชมเปญประปราย เป็นถิ่นผลิตไวน์ได้รสชาติเต็ม ๆ เหมือนถิ่นผลิตไวน์คลาสสิกอื่น ๆ ที่ชื่อเสียงดังติดอันดับ มีผู้บันทึกไว้ว่าตำบลนี้เริ่มทำไวน์มาตั้งแต่ยุคโรมันโน้น ชาวโรมันเรียกตำบลลูญีเมื่อพันปีก่อนว่าตำบล Rubilia Vicus ไวน์ขาวที่มาจากตำบลนี้ใช้องุ่นพันธุ์ Chardonnay มีไวน์ระดับ Premiér Crus อยู่ 19 หมู่บ้าน (กมลศักดิ์ : 223-225)</p> <p><u>Louis- Jadot Pouilly – Fuissé :-</u></p> <p>Pouilly – Fuissé (ปุยญี-ฟูเซ) 1 ใน 4 ตำบลของอำเภอมากองเนส์ (Mâconnais) ทางทิศใต้ของแคว้นเบอร์กันดี ที่ผลิตไวน์ระดับ Crus ได้ยอดเยี่ยม ไวน์ขาวปุยญี-ฟูเซ มีสีเหลืองทองอ่อน ๆ เจือผสมสีน้ำเงินอยู่ในน้ำเมรัย รสชาตินุ่มนวล หอมละไม แต่ไร้รสหวาน และดังที่กล่าวมาแล้วว่าไวน์ในแคว้นเบอร์กันดีส่วนใหญ่ ชาวไร่ไม่ได้เป็นผู้บรรจุขวดและจำหน่ายเอง แต่จะมีพ่อค้าคนกลางออกกว้านซื้อเพื่อมาปรุงแต่งและบรรจุขวดขาย ซึ่งมีอยู่กว่า 30 บริษัท และ Louis- Jadot ก็เป็นหนึ่งในบริษัทชั้นนำที่มีชื่อเสียงที่ผลิตไวน์ยี่ห้อนี้(กมลศักดิ์ :226- 229)</p>	<p>ไวน์หวาน ที่ถูกเก็บบ่มมานานแต่ก็ยังไม่ได้ที่ ความหนาแน่นปานกลาง มีความเป็นกรดพิเศษสูง ที่ทำให้คายรสชาติที่แหลมคมออกมามาก มีความซาบซ่าที่เป็นธรรมชาติสัมผัสได้เมื่อได้ชิมและจะติดแน่นอยู่ที่เพดานปาก มีสไตลที่ถูกครอบงำด้วยความเป็นธรรมชาติ ความซาบซ่าและกรดTartaric ที่มีอยู่ในไวน์ที่ผ่านการหมักบ่ม”</p> <p>Chateau de Rully ไวน์จากแคว้นแคว้นเบอร์กันดี (Burgundy) ขวดนี้ได้ 80 คะแนน (Recommended) จาก B.T.I. เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 1999 และวิจารณ์ว่า “ สีฟางสดใส กลิ่นเครื่องเทศที่ค่อนข้างผิดปกติ และกลิ่นผล Gooseberry ที่ชวนให้ระลึกถึงความชุ่มซ่าขององุ่นพันธุ์ Sauvignon ริมฝีปากและลำคอจะได้สัมผัสความกลมกล่อมเมื่อแรกที่ได้ลิ้มลอง มีความเป็นกรดที่ทำให้ไวน์มีชีวิตชีวา หมักบ่มแบบสไตลเหล่านี้เดียวได้เข้มข้นดี ควรดื่มเดี๋ยวนี้ “</p> <p>และไวน์ขาวที่เป็นพระเอกของชั้นธุรกิจนี้ก็คือ Louis- Jadot Pouilly – Fuissé ไวน์ราคา 20 USD. ซึ่งสถาบันB.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ถึง 87 (Highly Recommended) พร้อมทั้งคำวิจารณ์ที่ว่า”มีสีเหลืองจัดแบบไวน์หวาน รุ่มรวยด้วยกลิ่นที่ดีที่สุดของไวน์ขาวและกลิ่นขนมปังปังซึ่งเกิดจากกลิ่นของไม้อิโกรัมควันที่ ใช้ในการทำถังหมักไวน์ ความหนักแน่นพอดี ความชุ่มซ่าที่เกิดขึ้นภายในปากเกิดขึ้นจากกรดที่มีอยู่อย่างพอเหมาะพอดี เป็นไวน์ที่นุ่มนวลอ่อนช้อยน่าหลงใหล ดื่มได้ทันที “ เช่นเดียวกับไวน์แดงจากแหล่งที่มา กรรมวิธีการผลิต ชื่อเสียงของผู้ผลิตและคะแนนที่ได้จากสถาบัน BTI ทำให้สามารถเชื่อได้ว่าเครื่องดื่มเหล่านี้จะสร้างสถานภาพในงานบริการได้ดีโดยเฉพาะ Louis Jadot Pouilly-Fuissé ไวน์ดีจากเบอร์กันดีขวดนี้</p>



ตารางที่ 24 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ให้บริการในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Beau Mayne Bordeaux 2000	<p>ในแคว้นอื่น ๆ ของฝรั่งเศส ไวน์ส่วนมากจะแบ่งเป็นเกรด ๆ เป็นระดับชั้นต่าง ๆ จากแย่สุดคือ Vins de Table ไปจนถึงดีสุดคือระดับ AOC ที่มีคำว่า Crus ห้อยท้าย แต่เฉพาะในแคว้นบอร์โดซ์ ที่มีไวน์ปลายแถวอย่าง Vins de Table แล้วก้าวกระโดดไปเป็นไวน์ระดับ AOC เลย ไม่ปรากฏว่ามีเกรด Vin de pays หรือ VDQS แต่อย่างใด ไวน์ AOC เกรดต่ำสุดของแคว้นนี้ จะมีชื่อความที่ต่ำกว่า Appellation Bordeaux Contrôlée ถ้าเห็นที่ไหน ระบุได้เลยว่าเป็น AOC ปลายแถว สำหรับไวน์ตัวนี้ใช้องุ่นพันธุ์ Sauvignon Blance ถือเป็น Queen ของบอร์โดซ์ มีความหอมอันหลากหลาย เป็นองุ่นหลักของแคว้นบอร์โดซ์ในการทำไวน์ขาว นอกจากปลูกกันอย่างกว้างขวางในบอร์โดซ์แล้ว หลายภูมิภาคในฝรั่งเศสและประเทศที่ผลิตไวน์ขาวทั่วโลกล้วนปลูกองุ่นพันธุ์นี้กันถ้วนหน้า( กมลศักดิ์ : 55 - 57)</p>	<p>ถึงจะเป็น AOC ปลายแถวแต่ไวน์ขาวที่ใช้องุ่นระดับนี้ก็ถือว่ายอดเยี่ยม และถ้าแช่เย็น ๆ ด้วยแล้วก็เพิ่มรสชาติได้ดียิ่ง โดยเฉพาะไวน์ที่มาจากฝรั่งเศสก็สร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคได้มากอยู่แล้ว เช่นเดียวกันกับไวน์แดงหลังจากสอบถามจากผู้โดยสารพบว่าได้รับความพึงพอใจเช่นเดียวกัน ผู้ทำวิจัยจึงคิดว่าไวน์ฝรั่งเศสนั้นสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้แม้ว่าจะอยู่ในชั้นประหยัดก็ตาม</p>

ตารางที่ 25 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ( Fermentation ) ชนิดของเครื่องดื่ม Fortified Wine  
ที่ใช้บริการในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Sherry Dry Sack -Cockburn's Port Wine</p>	<p>Fortified Wine :-การนำเหล้าประเภทบรันตีผสมลงไปไวน์ ดื่มาก่อนอาหาร ที่เรียกว่า Appetizer Wine ดื่มหหลังอาหารเรียกว่า Dessert Wine เช่น Port Wine (พอร์ตไวน์) ของโปรตุเกส</p> <p>ในตอนกลางศตวรรษที่ 17 อังกฤษออกคุ้มครองสถานะได้เปรียบทางการค้ากับโปรตุเกส ขณะเดียวกันทัศนคติต่อการดื่มไวน์จากบอร์โดซ์ ก็มีความหลากหลาย บางครั้งก็มีการห้ามดื่มขณะหลาย ๆ โอกาสถือเป็นข้อห้ามทางการเมือง ถึงกระนั้นก็ยังเป็นที่ชื่นชอบกันสูงสุด ผู้คนจึงพากันหันมาดื่มไวน์แดงจากโปรตุเกสแทน ซึ่งขณะนั้นคุณภาพยังค่อนข้างธรรมดา ๆ จนกระทั่ง มาร์ควิส เดอ ปอมบัล (marquis de Pombal) เริ่มจัดลำดับเขตเพาะปลูกองุ่นในปี 1756 อันเป็นการตั้งข้อกำหนดเป็นทางการแก่ไวน์ชนิดใดก็ตาม ถือเป็น การเริ่มการแบ่งจัดคุณภาพที่ยังใช้กันอยู่ถึงปัจจุบัน การทำให้ไวน์เข้มข้นขึ้นด้วยการเติมบรันตี เพื่อให้คุณลักษณะดีขึ้น ก็ถือกำเนิดขึ้นมาในช่วงนี้ อย่างไรก็ตามเกือบร้อยปีต่อมาพอร์ตไวน์ชนิดหวานที่เราคุ้นเคยกันในปัจจุบัน จึงเริ่มเป็นที่รู้จัก</p> <p>Sherry (แซร์รี่) :- Fortified Wine ที่นิยมดื่มกันมากอีกชนิด มาจาก Andalusia แห่งจังหวัด Cadiz อันเป็นพื้นที่ผลิตไวน์ ของประเทศสเปน ตามชายฝั่งแอตแลนติก) ศูนย์กลางอยู่ระหว่างเมือง Jerez de la Frontera (เป็นที่มาของชื่อไวน์), ประเพณีการทำไวน์ในพื้นที่อาจย้อนยุคไปถึงสมัยฟินีเซียน (Phoenicians) และพัฒนาไปไกลสมัยโรมัน นับจากศตวรรษที่ 8 เป็นต้นมา พื้นที่ดังกล่าวปกครองโดยพวกมัวร์ (Moors) ผู้นำเอาความลับในการกลั่นไวน์จากตะวันออกมาเผยแพร่</p>	<p>สายการบินไทยเข้าใจถึงวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีของการรับประทานอาหารแบบยุโรป จึงเลือกสรรเอา Fortified Wine ทั้ง 2 ชนิด และเลือกยี่ห้อที่มีชื่อเสียงระดับโลก อย่าง Sherry ยี่ห้อ Jerez de la Frontera ที่ได้ชื่อเรียกตามเมืองถิ่นกำเนิดของมันที่ผลิตไวน์นี้มาหลายร้อยปี และ Port Wine (พอร์ตไวน์) ของโปรตุเกส ยี่ห้อ Cockburn's ที่รู้จักกันดีทั่วโลก</p> <p>Cockburn's 10 years old Tawny Porto, Oporto ราคา 25 USD.ขวดนี้ ได้ถูกทดสอบโดยสถาบันทดสอบเครื่องดื่ม B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 1998 ได้คะแนน 86 (Highly Recommended) และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า “ เป็นเหล้าที่มีสีทองแดงอ่อน ๆ เนื้อแน่นปานกลาง สกัดจากสมุนไพรสีน้ำตาลและน้ำตาลCaramel อย่างเหมาะสม ลักษณะของรสชาติที่บางเบา มีรสหวานกับกลิ่นหอมของไม้ มีรูป ลักษณะของความสมดุลที่ลงตัว บนความละเอียดอ่อนและประณีต (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p> <p>Dry Sack Medium Dry Sherry ราคา 12.99 USD. ได้คะแนน 86 (Highly Recommended) เมื่อวันที่ 2 เดือนสิงหาคม 1999 จากสถาบัน</p>

## ตารางที่ 25 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ผู้ผลิตไวน์แห่ง Andalusia ค้นพบภายหลังว่าไวน์สามารถเก็บรักษาไว้ได้โดยเติมแอลกอฮอล์ และนั่นเป็นการถือกำเนิดของ Sherry ชื่อเสียงของ Sherry แพร่หลายไปทั่วสมัยกลาง (Middle Ages) ในปี 1587 Sir Francis Drake เข้าตีจังหวัด Cadiz ยึดได้ไวน์ 300 บาร์เรล และนำกลับอังกฤษอันเป็นที่มาของคำว่า 'sack' และเรียกชื่อว่า Sherry ในภายหลัง พร้อมกับพ่วงเอาชื่อเรียกตามเมืองถิ่นกำเนิด Jerez de la Frontera (ในฝรั่งเศสเรียกชื่อไวน์ว่า Xeres) ถึงแม้ว่าจะมีประวัติยาวนาน แต่ Sherry, Jerez หรือ Xeres เพิ่งจะเผยแพร่พิเศษเมื่อไม่กี่สิบปีที่ผ่านมา</p> <p>(European Culinary Volume 2 p: 234,164 )</p>	<p>เดียวกัน และให้ความเห็นไว้ว่า "... เป็น Fortified Wine ที่มีสีเหลืองเข้มอมส้ม เป็นไวน์ใหม่ที่มีกลิ่นอายที่รุนแรงของถั่วอบเกลือ (กลิ่น Nut เป็นกลิ่นที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติจากการหมักไวน์ นพพร :129) รวมกับกลิ่นที่คุ้นเคยของFlor (ฟองยีสต์ที่ปรากฏอยู่ตามผิวหน้าของsherry เมื่อบ่มได้ที่ในถัง นพพร : 85)รสชาติของไวน์ที่มีจำนวนแอลกอฮอล์เข้มข้น เมื่อรวมกับคุณลักษณะของไวน์ที่มีกลิ่นถั่วอบ มันจะจุ่มแฝงซ่อน ทำให้เกิดความกำขาบในปากเมื่อยามที่ได้ลิ้มลอง "</p> <p>แม้ว่า Fortified Wine ทั้ง 2 ชนิด จะมีหลากหลายยี่ห้อ แต่สายการบินไทยก็ได้เลือกสรรยี่ห้อในระดับคุณภาพไว้เพื่อนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการ ผู้ทำวิจัยเห็นว่า Port Wine ของโปรตุเกส ยี่ห้อ Cockburn's และ Sherry Dry Sack ที่มาจากเมือง Jerez de la Frontera ของ ประเทศสเปน เป็นไวน์ที่มาจากแหล่งกำเนิดโดยตรง คุณภาพอยู่ในขั้นดีมาจากการทดสอบและให้คะแนน และมีชื่อเสียงเป็นสากล จึงน่าที่จะสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารที่มาใช้บริการ และสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 26 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ( Fermentation ) ชนิดของเครื่องดื่ม Champagne ที่  
ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Brut Dom. Pérignon 1993</p> <p>- Cuvée Des Roys 1991 Duval- Leroy</p>	<p><u>Champagne</u> :- เป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประเภทที่เกิดขึ้นจากการหมักบ่ม (Fermentation) เป็นผลพวงของการทำไวน์ ในขั้นตอนที่ยีสต์ไปทำปฏิกิริยาในถัง(Tank/Vat)เปลี่ยนน้ำตาลในน้ำองุ่นให้กลายเป็นแอลกอฮอล์ จะเกิดเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon Dioxide) ที่ทำให้เกิดเป็นฟองอากาศขึ้น ถ้าปล่อยขั้นตอนนี้ให้ดำเนินต่อไปจนเสร็จสิ้นก็จะได้เป็นไวน์ที่มีฟองหรือที่เรียกว่า Sparkling Wine หรือ เรียกอีกชื่อว่า แชมเปญ (Champagne) แต่การที่จะเรียก Sparkling Wine นี้ว่า Champagne ได้นั้น จะต้องเป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นในแคว้น Champagne ประเทศฝรั่งเศสเท่านั้น ด้วยเหตุที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ซับซ้อนและตกทอดกันมานานนับศตวรรษ ทำให้ Sparkling Wine ที่มาจากแคว้น Champagne นี้แตกต่างจากที่อื่น เริ่มต้นด้วยการคัดเลือกเฉพาะสามพันธุ์ขององุ่นชั้นดีอย่าง Pinot Noir, Pinot Meunier และ Chardonnay เท่านั้นในการทำ Champagne (จะดูได้ในภาคผนวก) แชมเปญที่ฉลากข้างขวดเขียนว่า "Brut" จะเป็นแชมเปญที่มีระดับน้ำตาลที่น้อยที่สุด ตามความประสงค์ของผู้ผลิตและข้อบังคับของกฎหมาย ด้วยขั้นตอนที่สลับซับซ้อนและใช้เวลานานในการผลิต ดังที่กล่าวมา ทำให้แชมเปญกลายเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณภาพสูง ปรกาศฟองที่ผุดขึ้นในน้ำไวน์สี</p>	<p>แชมเปญเป็นของหรูหราและมีราคาแพง ด้วยขั้นตอนการผลิตที่สลับซับซ้อน การเลือกใช้วัตถุดิบ ทำให้แชมเปญกลายเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณภาพสูง ผู้โดยสารที่เหน็ดเหนื่อยจากภาระการงานอันหนักหน่วง อยากจะพักผ่อนด้วยการจิบแชมเปญ (Champagne) การบินไทยก็มี Sparkling Wine ยี่ห้อ Dom. Pérignon แชมเปญชั้นเลิศที่มีชื่อเสียงจากแคว้น Champagne ของฝรั่งเศส (Sparkling Wine ที่ไม่ได้มาจากแคว้นนี้ไม่สามารถเรียกตัวเองว่า Champagne ได้เพราะเป็นสถานะภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิดหรือ Ascribed Status) ไว้คอยต้อนรับตั้งแต่ก่อนที่เครื่องบินจะเริ่มเหิรฟ้าเสียอีก และหลังจากที่เครื่องขึ้นไปแล้ว ถ้าผู้โดยสารยังมีความสุขอยู่กับแชมเปญชั้นดีก็เรียกหาได้เรื่อย ๆ แชมเปญยี่ห้อ Moet &amp; Chandon Cuvée Dom. Pérignon ราคา 119.99 USD ขวดนี้ได้คะแนนจากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 26 เดือนสิงหาคม 1999 89 คะแนน (Highly Recommended) โดยให้ความเห็นว่า "มีสีเหลืองของฟางข้าว มีกลิ่นของเนยและขนมปัง ที่นุ่มนวล มีความหนาแน่นปานกลาง แต่ก็มี ความนุ่มและเข้มข้นที่ลอยขึ้นมาด้านบน และที่ดื่มก็คือ ความตั้งใจที่จะปรุงแต่งรสชาติให้มีความกลมกล่อม อ่อน พลิ้ว เป็นไวน์ที่มีพื้นฐานเดิมดี แต่รสชาติค่อนข้างถูกทำให้เจือจางและอ่อนลง และนี่คือขาลงของแชมเปญยี่ห้อนี้นับตั้งแต่ปี 1988 และ 1990 ไม่เหมาะที่จะเก็บสะสม" <a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a></p>

## ตารางที่ 26 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ทองสดีสทำให้รสชาติของแชมเปญเป็นที่หนึ่งไม่มีสอง เป็นความภาคภูมิใจของชาวฝรั่งเศสในแคว้น Champagne จนต้องจดทะเบียนลิขสิทธิ์เพื่อให้ชื่อของแชมเปญจะยังเป็นของชาวฝรั่งเศสไปอีกนานเท่าอนาน</p> <p><u>Dom. Pérignon</u>:- ได้ชื่อมาจากนักบวชนิกายเบเนดิก(Benedictine) ชาวฝรั่งเศส (1639-1715) พระผู้พัฒนากระบวนการผลิตแชมเปญด้วยการนำไวน์หลากหลายพันธุ์และชนิดมาผสมให้กลมกลืนกัน ซึ่งเรียกกรรมวิธีนี้ว่า Cuvée ความClassic ที่เกิดขึ้นจากขั้นตอนของการผลิตแชมเปญอันซับซ้อน การคงสภาพฟองอากาศในขวดไว้โดยการใช้จุกคอork(cork) และลวด(agraffe)กัตี รวมถึงการเติมน้ำตาลลงไปในขั้นตอนสุดท้ายของการผลิตเพื่อให้ได้รสชาติที่แตกต่างกันออกไป ใครจะนึกว่าจากน้ำมือของพระตาบอดที่ได้พรจากพระเจ้าให้เขามีสัมผัสที่หกสามารถรับรสและกลิ่นได้ดีกว่าคนอื่นและสามารถจดจำองุ่นทุกสายพันธุ์จากไร่องุ่นทั่วประเทศฝรั่งเศส ซึ่งทำให้แชมเปญของ Pérignon เป็นที่กล่าวถึงอย่างกว้างขวาง และเมื่อเขาตายลงในช่วงปีแรกของศตวรรษที่ 18 แชมเปญของเขาก็เป็นที่นิยมของราชสำนักฝรั่งเศสในสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ถึงแม้ปัจจุบันไวน์เซลล์าร์ที่ Abbey of Hautvillers ที่ซึ่ง Pérignon เคยใช้เป็นสถานที่ในการพัฒนาสูตรดังกล่าวจะตกเป็นของบริษัท Moët et Chandon ซึ่งซื้อไปเมื่อปี 1794 ก็ตาม แต่ชื่อของ Pérignon ก็ยังถูกนำมาใช้กับแชมเปญประเภท cuvéeที่มีคุณภาพสูงมาจวบจนทุกวันนี้(European Culinary Volume 2 :134 – 135 &amp; <a href="http://www.dom-perignon.com">www.dom-perignon.com</a>)</p>	<p>ส่วนแชมเปญยี่ห้อ Cuvée Des Roys Duval- Leroy แชมเปญชั้นเยี่ยมยอดและมีชื่อเสียงที่ได้รางวัลในการประกวดBusiness Traveler's Cellar in the Sky survey 2001 จากการคัดเลือกจากแชมเปญของ 37 สายการบินชั้นนำของโลก โดยMiddle East AirlineและSingapore Airline ส่งเข้าประกวดได้ที่ 2 และที่ 4 ตามลำดับ (Business Traveler's, July 2001) ก็เป็นอีกตัวเลือกหนึ่งที่สายการบินไทยนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารด้วย</p> <p>ผู้ทำวิจัยมีความเห็นได้ว่าแชมเปญยี่ห้อ Moët &amp; Chandon Cuvée Dom. Pérignon ถึงแม้ว่าคุณภาพจะด้อยลงตามคำวิจารณ์ของสถาบัน B.T.I. แต่ด้วยความเป็นแชมเปญยี่ห้อเก่าแก่ มีประวัติความเป็นมามีกรรมวิธีการผลิตที่สลับซับซ้อน จึงกลายมาเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ และรสชาติเป็นที่ติดอกติดใจมานานนับศตวรรษ เป็นสัญลักษณ์ของความหรูหรา (Luxury) ความเป็น Brand name และสามารถที่จะนำมาใช้สร้างสถานภาพในการบริการได้ ซึ่งถ้าเปรียบเทียบกับแชมเปญยี่ห้อ Duval- Leroy แล้ว ผู้คนยังรู้จัก Dom. Pérignon มากกว่า เพราะผู้โดยสาร ที่ยังยึดติดกับชื่อเสียงที่มีมาแต่ดั้งเดิมของ Dom. Pérignon โดยไม่มองถึงรสชาติและคุณภาพของแชมเปญชั้นดีตัวนี้เลย</p>

## ตารางที่ 26 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Duval- Leroy</u> :- บริษัทของครอบครัว Duval – Leroy เริ่มดำเนินงานในใจกลาง ของเขต Côte des Blance ตั้งแต่ปี 1859 โดย Caral Duval – Leroy และตั้งแต่ปี 1991 แชมเปญยี่ห้อนี้ ก็ถูกจำได้ในฐานะ 10 อันดับแชมเปญชั้นยอด การผลิตแชมเปญที่มีประสบการณ์ยาวนานกว่า 140 ปีย่อมเป็นหลักประกันได้ดี</p> <p>(<a href="http://www.duval-leroy.com">www.duval-leroy.com</a>)</p>	

## ตารางที่ 27 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Sparkling Wineที่ใช้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Charles Lafitte  - Brut Duval – Leroy	<p><u>Charles Lafitte</u>:- แชมเปญตัวนี้ผลิตโดยบริษัทผู้ผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียงคือ Vranke – Lafitte และเป็นแชมเปญที่ผลิตใน 1 ใน 5 เขตที่มีชื่อเสียงของแคว้นแชมเปญ ทำจากองุ่น 3 พันธุ์ แต่มีองุ่นพันธุ์ Chardonnay เป็นหลัก (จาก Wine list ที่ใช้แจกผู้โดยสารในชั้นธุรกิจ)</p> <p><u>Duval- Leroy</u> :- บริษัทของครอบครัว Duval – Leroy เริ่มดำเนินงานในใจกลางของเขต Côte des Blance1 ใน 5 เขตที่มีชื่อเสียงของแคว้นแชมเปญ ตั้งแต่ปี 1859 โดย Caral Duval – Leroy และตั้งแต่ปี 1991 แชมเปญยี่ห้อนี้ ก็ถูกจำได้ในฐานะ 10 อันดับแชมเปญชั้นยอด การผลิตแชมเปญที่มีประสบการณ์ยาวนานกว่า 140 ปีย่อมเป็นหลักประกันได้ดี</p> <p>(<a href="http://www.duval-leroy.com">www.duval-leroy.com</a>)</p>	<p>Champagne ทั้ง 2 ตัวได้รับรางวัลที่ 4 และที่ 5 จากการจัดประกวดของ Business Traveller’s Cellar in the Sky survey 2001 จากการคัดเลือก 200 ไวน์ใน Wine List ของ 37 สายการบินชั้นนำของโลก และนอกจากนี้สายการบินไทยยังได้รับการVote ให้เป็นสายการบินที่มีความซื่อสัตย์อย่างสม่ำเสมอในการที่จะคงไว้ซึ่งมาตรฐานชั้นสูงในการคัดเลือกไวน์สำหรับชั้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสารโดยเป็นสายการบินที่เลือกใช้แต่ไวน์ที่มาจากฝรั่งเศสอย่างเดียว โดยไม่สนใจไวน์ใหม่ ๆ ที่มาจากจากประเทศอื่น ๆ (New World Wines) ถึงแม้จะไม่ใช่วิไวน์ดังและมีชื่อเสียงเหมือนกับ Dom Perignon ที่ให้บริการใน First Class แต่เมื่อได้รับรางวัลระดับโลกที่ทำให้ Champagne 2 ยี่ห้อนี้เกิดสถานภาพสัมฤทธิ์ขึ้นมาโดยการให้รางวัลทันที (ดูหน้า 125) และสามารถจะนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 28 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ( Fermentation ) ชนิดของเครื่องดื่ม Beer ที่ใช้ใน  
ทุกชั้นการบริการ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Singha - Carlsberg - เบียร์ช้าง</p>	<p>ต้นศตวรรษที่ 19 ในบาวาเรียและโบฮีเมีย (ประเทศเชโกในปัจจุบัน) ได้เริ่มมีการใช้ยีสต์ตัวใหม่ในการหมักเบียร์ ส่งผลให้เป็นการปฏิวัติการหมักเบียร์โดยสิ้นเชิง ยีสต์แบบใหม่จะจมลงก้นถัง กินน้ำตาลและคายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ก้นถัง ทำให้เบียร์ที่ได้ใสเป็นประกายเหลืองอำพัน การเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ในความเย็น ช่วยให้เบียร์มีรสนุ่มนวล กลมกล่อมอย่างน่ามหัศจรรย์ จนได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วและแพร่หลายไปทั่วโลกในนาม เบียร์ลาเกอร์ (Lager Beer) ซึ่งภาษาเยอรมันแปลว่า "เก็บรักษา" กล่าวคือเมื่อ Brew เสร็จแล้วต้องเก็บรักษาเบียร์ไว้ในห้องที่มีความเย็นต่ำประมาณหนึ่งเดือนหรือมากกว่า จนอายุได้ที่ประมาณว่าร้อยละ 90 ของเบียร์ที่ขายกันในโลกเป็นเบียร์ลาเกอร์ (ทวีทอง:112-117)</p> <p>ผลของการปฏิบัติของเบียร์ลาเกอร์และเทคโนโลยีห้องเย็น ทำให้เกิดอุตสาหกรรมผลิตเบียร์ขนาดใหญ่เกิดขึ้นมา เบียร์บางยี่ห้อสามารถครองตลาดได้สูงจนได้ชื่อเป็นเบียร์ประจำชาติไปเลย เช่น เบียร์ยี่ห้อ Carlsberg ของเดนมาร์ก และเบียร์สิงห์ ของประเทศไทย</p> <p>เบียร์สิงห์ (Singha) อันที่จริงเบียร์เริ่มแพร่หลายพร้อมอิทธิพลตะวันตกในสมัยรัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ถึงปี พ.ศ. 2472 ในสมัยรัชกาลที่ 7 พระยาภิรมย์ภักดีจึงได้ก่อตั้งโรงเบียร์ไทยแห่งแรกขึ้น และกลายเป็นบริษัท บุญรอด บริวเวอรี่ ใน ปัจจุบัน ผลิตเบียร์ลาเกอร์ตราสิงห์ ( Glover :211)</p> <p>เบียร์ Carlsberg ผลิตโดย The Carlsberg brewery โรงเบียร์ที่ตั้งขึ้นในปี 1847</p>	<p>จะเห็นได้ว่าการดื่มเบียร์นั้นเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง และในบางประเทศเครื่องดื่มชนิดนี้ยังนำมาประกอบในการทำพิธีมงคลต่าง ๆ ด้วย จึงทำให้ต้องมีกฎที่เรียกว่า ' กฎแห่งความบริสุทธิ์ ' (Reinheitsgebot : Purity Law) ซึ่งกำหนดไว้ว่าเบียร์จะต้องผลิตมาจากมอลต์ , ยีสต์ , น้ำ และดอกฮอปท์เท่านั้น ขึ้นมาเพื่อให้คุณค่าของเบียร์ไม่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากของเดิม( Glover:36) และ เบียร์ที่สายการบินไทยนำมาให้บริการนั้น เป็นเบียร์ชนิด Lager ทั้งหมด(ดูภาคผนวก) มีเบียร์จากต่างประเทศเพียงยี่ห้อเดียวคือ Carlsberg ของประเทศเดนมาร์ก ซึ่งปัจจุบันมีโรงงานผลิตอยู่ในประเทศไทย ส่วนที่เหลือเป็นเบียร์ที่ผลิตในประเทศทั้งสิ้น ซึ่งสื่อให้เห็นถึงเอกลักษณ์ และความภาคภูมิใจ ที่มีต่อสินค้าไทย และความเป็นชาตินิยมของสายการบินอย่างชัดเจน</p> <p>Boon Rawd Brewery Co. เบียร์สิงห์ของคนไทยได้ 90(Exceptional) คะแนนจากการทดสอบของ สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 16 เดือนพฤศจิกายน 2001 โดยมีคำวิจารณ์ว่า "เป็นเบียร์ที่มีสีเหลืองอ่อน รสเข้มข้นปานกลาง มีกลิ่นของขนมปังใหม่, กลิ่นธัญพืชอบและสมุนไพรหวาน รสชาติมอลต์ทอบแสดงออกอย่างชัดเจนเมื่อได้สัมผัสกับประสาทรับกลิ่นในเพดานปาก ฟองอันเป็นประกาย ทำให้ซาบซ่าและมีชีวิตชีวาอยู่บนปลายลิ้น ดื่มแล้วรู้สึกสดชื่น มีแอลกอฮอล์แค่ 6 % (www.tastings.com)</p> <p>The Carlsberg brewery เบียร์ Carlsberg</p>

## ตารางที่ 28 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>โดยนาย Jacob Christian Jacobsen บนเนินเขาที่ Valby นอกกรุง Copenhagen ประเทศเดนมาร์ก โดยได้ชื่อจากลูกชายวัย 5 ขวบที่ชื่อ Carl และคำในภาษาDanishคำว่าเนินเขา( hill) =berg จึงเป็นชื่อ Carlsberg ตั้งแต่นั้นมา จากโรงงานเล็ก ๆ หลังจากได้นำวิธีการทำเบียร์แบบใหม่ที่ทำให้ตะกอนจมลงก้นถัง หรือ เบียร์ลาเกอร์ ก็ทำให้เบียร์ Carlsberg เป็นที่นิยมอย่างรวดเร็ว จนกลายเป็นเบียร์ประจำชาติในที่สุด ปัจจุบันเบียร์ของCarlsberg ผลิตออกมาหลายรูปแบบหลายชนิด แต่ เบียร์ลาเกอร์ก็ยังเป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วโลก ( Glover : 115)</p> <p>เบียร์ช้าง (Chang) เบียร์ประเภท Lager ของไทยอีกยี่ห้อหนึ่ง เจ้าของคือคุณ เจริญ ศิริวัฒนศักดิ์ เจ้าพ่อน้ำเมาของเมืองไทย เริ่มผลิตที่โรงงาน Carlsberg ในประเทศไทย ในปี 1991 มีการร่วมกันระหว่างกลุ่ม TTC ของคุณ เจริญ กับ Carlsberg และในปี 1994 ก็ได้แยกตัวออกมาทำเองภายใต้การดูแลอย่างใกล้ชิดของ Carlsberg โดยตั้งเป็นบริษัทเบียร์ไทย มีโรงงานอยู่ที่จังหวัดอยุธยา (<a href="http://www.changbeer.com">www.changbeer.com</a>) และต่อมาก็เปิดตลาดต่างประเทศ โดยเข้ามาในตลาดของสหรัฐอเมริกาผ่านทางรัฐCalifornia ในปี 1997 จัดจำหน่ายในนามเบียร์ไทย โดยบริษัท K'Cha-Thai Trading</p>	<p>Pilsner คำว่า Pilsner หรือ Pils เป็นสไตล์ของเบียร์ลาเกอร์ ที่มีต้นกำเนิดจากเมือง Pizenในแคว้น Bohemian ของ Czech เบียร์สไตล์นี้จะมีสีทองอ่อนๆออกรสขมแต่ดื่มแล้วจะรู้สึกสดชื่นมาก (ทวิทอง:115)</p> <p>เบียร์ยี่ห้อ Carlsberg Pilsner นี้จะมีแอลกอฮอล์ 4.6 % รสชาตินุ่มเบา ดื่มง่าย (Glover:113) และจาก Michael Jackson's the new world guide to Beer ได้ให้คะแนนเบียร์ Carlsberg Pilsner ไว้ที่ 17.5 จากคะแนนเต็ม 20 คะแนน และให้คะแนนโดยรวมของเบียร์ยี่ห้อนี้ไว้ที่ 14.5 คะแนน โดยให้ความเห็นว่า “เป็นเบียร์ที่มีสีอ่อนมาก ๆ ปรายฟองสีขาวเกิดขึ้นอย่างน่าประหลาดใจด้วยการแตกตัวของก๊าซคาร์บอนเนต มีกลิ่นของข้าวมอลท์ (Malt) และดอกฮอป(Hop) และมีความคลาสสิกด้วยคุณลักษณะของเบียร์แบบ Pilsner องค์ประกอบเบา แอลกอฮอล์ไม่มากนักและคงความหวานไว้ได้ด้วยการหมักปมอย่างเร่งรีบก่อนทำการ Brew “</p> <p>เบียร์ช้าง(Chang) ได้รางวัลเหรียญทองจาก Australian International Beer Award (A.I.B.A.) ในปี 1998 ด้วยสีทองสดใส มีความหนาแน่นปานกลาง ความขมของดอกฮอปทำให้เกิดความซาบซ่าในปาก ส่วนผสมที่เป็นข้าวคั่วจะกลมกล่อมเข้ากันได้กับฮอป เป็นอะไรบางอย่างที่สร้างสรรค์ทำให้ได้รสชาติที่น่าพอใจ ในขั้นตอน</p>



## ตารางที่ 28 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
		<p>สุดท้าย แอลกอฮอล์ 4.5 % แรงน้อยกว่าเบียร์ไทยยี่ห้ออื่น ๆ ทำให้เหมาะสำหรับอาหารประเภทปลาและอาหารที่มีรสชาติเผ็ดร้อนของชาวเอเชีย(<a href="http://www.changbeer.com">www.changbeer.com</a>)</p> <p>ตามความเห็นของผู้ทำวิจัยเห็นว่า การใช้เครื่องดื่มประเภทเบียร์ที่เน้นเบียร์ไทย ของสายการบินไทยเป็นการอุดหนุนสินค้าภายในประเทศเพื่อแสดงความเป็นชาตินิยมของสายการบินมากกว่า ที่จะใช้สร้างสถานภาพในการแข่งขันในงานบริการ แต่เนื่องจากเบียร์ดังที่ได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติว่าเป็นเบียร์ที่มีคุณภาพดี และเบียร์ตัวเองก็เพิ่งจะได้รับรางวัลในเวทีระดับโลก จึงทำให้เบียร์ไทยทั้งสองสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันในแง่ความมีชื่อเสียงอีกด้วย ส่วนเบียร์ เดนมาร์กยี่ห้อ Carlsberg นั้นก็เป็นตัวเลือกสำหรับผู้ที่ไม่ชื่นชอบเบียร์ที่ทำโดยคนไทย และเป็นเบียร์ที่มีชื่อเสียงอยู่ในระดับโลกเช่นเดียวกัน</p>

ตารางที่ 29 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ( Fermentation ) ชนิดของเครื่องดื่ม Sake ที่ใช้  
บริการในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- KikuMasamune Dry - Sake</p>	<p>เบียร์อีกหนึ่งชนิดที่มีชื่อเสียงมากพอสมควร แต่คนส่วนใหญ่ยังเข้าใจผิด คิดว่าเป็นสุรากลั่น ก็คือ ' สาเก (Sake) ' ซึ่งจัดว่าเป็นเบียร์ชนิดหนึ่งที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่สูงมากประมาณ 16 – 17 ดีกรี ใช้เมล็ดข้าวเป็นวัตถุดิบในการผลิตไม่เป็นที่นิยมในต่างประเทศ แต่จะมีชื่อเสียงมากในญี่ปุ่น และผลิตขึ้นเฉพาะในญี่ปุ่นเท่านั้น (นพพร สุวรรณพานิช : 51)</p>	<p>สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ไม่ได้ทำการทดสอบสาเกยี่ห้อนี้ จึงไม่รู้ว่ามีคุณภาพอยู่ในระดับใด และคงไม่สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในแง่ของ Brand name ได้ แต่ผู้ทำวิจัยเห็นว่าการที่สายการบินไทยนำเหล้าสาเกขึ้นมาให้บริการเฉพาะเที่ยวบินที่บินเข้า - ออกประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น ก็เพื่อสร้างความประทับใจให้กับผู้โดยสารชาวอาทิตย์อุทัยผู้มีความเป็นชาตินิยม เคารพครัดในขนบธรรมเนียมประเพณี และคงไว้ซึ่งวัฒนธรรมของชาติตน เครื่องดื่มที่นำมาบริการบนเครื่องบินจะบ่งบอกถึงวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศต่าง ๆ ในเส้นทางการบินที่บินผ่าน โดยขึ้นอยู่กับว่าสายการบินเลือกที่จะเน้นถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาติใด และเครื่องดื่มดังกล่าวก็จะทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อลูกค้าของสายการบินซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น โดยจะนำเครื่องดื่มประเภทใดขึ้นไปให้บริการแก่ผู้โดยสาร สายการบินก็ควรคำนึงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเหล่านั้นด้วย</p>

## ตารางที่ 30 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fresh Fruit</li> <li>- Cornflakes</li> <li>- Muesli</li> <li>- Croissant</li> <li>- Yoghurt</li> <li>- Jam</li> <li>- Butter</li> <li>- Honey</li> </ul>	<p><u>Fresh Fruit</u> :- ตามปกติแล้วสำหรับอาหารเช้าที่เป็นสากล จะเริ่มต้นมื้อของอาหารด้วยผลไม้สด นัยว่าเพื่อสุขภาพ และสำหรับสายการบินไทยแล้วประเทศไทยเป็นแหล่งวัตถุดิบที่อุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ ดังนั้นผลไม้ที่ปลูกในประเทศไทยจึงเป็นที่ยอมรับในเรื่องของรสชาติ</p> <p><u>Muesli</u> :- ส่วนผสมของ Cereals ผลไม้แห้ง และผลไม้สด เสิร์ฟพร้อมนม (และน้ำตาลในบางครั้ง) นักโภชนาการชาวสวิส ชื่อ Bircher = Brenner เป็นผู้ริเริ่มเมื่อต้นศตวรรษนี้ (มาจากคำว่า Muesli ของภาษาเยอรมัน หมายความว่า การผสม) เพื่อเป็นอาหารเช้าที่มีคุณค่าด้านโภชนาการในสวิสเซอร์แลนด์, เยอรมนี และสหราชอาณาจักร ส่วนผสมของ cereals และผลไม้อบแห้งเหล่านี้ใช้เครื่องหมายการค้าหลากหลาย สุดแต่จะเลือกซื้อบริโภคชนิดใด ส่วนผสมมาตรฐานได้แก่ ข้าวโอ๊ต จมูกข้าว (wheat germ) อัลมอนต์อบแห้ง ลูกเกดและเกล็ดแอปเปิ้ล เพื่อเสิร์ฟกับนมสด โดยอาจรับประทานกับกล้วยหั่นบาง ๆ เกล็ดแครอท ลูก walnuts และ hazelnuts นมข้นหรือโยเกิร์ต น้ำสม หรือน้ำองุ่น น้ำผึ้งและสารสกัดจากข้าวมอลต์ ดังนั้น ด้วยความเรียบง่ายและอุดมไปด้วยคุณค่า จึงมีผู้ที่มองเห็นถึงความต้องการในอาหารเหล่านี้ ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปบรรจุกล่องหลากชนิดให้เลือกบริโภคมากมาย หลายบริษัท ส่วนในสหรัฐอเมริกา นั้น จุดเริ่มต้นของอาหารเช้าประเภทนี้เริ่มเมื่อปลายศตวรรษที่ 19 (ค.ศ. 1870 -1890) ที่การปฏิวัติอุตสาหกรรมในสหรัฐอเมริกาดำเนินไป</p>	<p>อาหารเช้าที่ประกอบด้วยผลไม้สด, ขนมปังที่ทำจากธัญพืช, Cereal, นมพร่องมันเนย และโยเกิร์ต เหล่านี้ สามารถที่จะให้วิตามิน, แร่ธาตุต่าง ๆ , เส้นใย และ สารประกอบจากพืช(Phytochemical)</p> <p>Manufacturers, USDA and Nutrition Action Health letter restaurant studies. Washington U.S.A. <a href="http://www.infoplease.com">www.infoplease.com</a></p> <p>การนำผลไม้สดมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร โดยเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเช้า บนสายการบินไทยนั้น ได้มีการนำเอาผลไม้ตามฤดูกาลที่มีในประเทศไทย มาบรรจุและสลักเป็นลวดลายต่างๆ เพื่อทำให้เกิดความหรูหรา และดูมีคุณค่ามากยิ่งขึ้น เพราะการตกแต่งอาหารไทยถือเป็นงานศิลปะอีกแขนงหนึ่งที่ประดิษฐ์ตั้งใจทำให้แก่ผู้รับ เป็นความสัมพันธ์อันละเอียดอ่อนระหว่างบุคคลอันเป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนที่สั่งสมกันมา (กรรณิการ์ &amp; นันทา : 135) เป็นการเพิ่มความหรูหราในการสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านบริการ อีกทั้งยังนำเข้าผลไม้ราคาแพงจากต่างประเทศมาให้บริการแก่ผู้โดยสารอีกด้วย เช่น ลูกเชอร์รี่(Cherry), ลูกพลับญี่ปุ่น (Kaki / Persimmon) หรือ Rock melon ผลไม้ตระกูลแตง ที่มีรสชาติหอมหวาน ปลูกยาก และมีราคาแพงมาก ลูกสวย ๆ ที่ญี่ปุ่นจะมีราคา 3,000-4,000 บาท เลยทีเดียว</p> <p>Muesli :- อาหาร ที่ทำจากวัตถุดิบที่เป็นธัญพืช เช่น cornflake, Muesli,</p>

## ตารางที่ 30 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อย่างเต็มที่ ผู้ทำงานก็ใช้แรงงานน้อยลง เพราะใช้เครื่องจักรเครื่องกลกันมาก อาหารเข้าประเภทเนื้อสัตว์และมันฝรั่งจึงทำให้เกิดปัญหาอาหารไม่ย่อยขึ้น หมอ John Harvey Kellogg แห่งเมือง Battle Creek ในรัฐ Michigan ได้คิดหาทางแก้ไข และเป็นเวลาหลายทศวรรษ ที่คนรวยและมีชื่อเสียงได้มาที่คลินิกรักษาสุขภาพของหมอ Kellogg และหมอก็ให้คนไข้เหล่านี้บริโภค Cereal ซึ่งทำจากเมล็ดธัญพืชเป็นอาหารเช้า จนเป็นที่ถูกอกถูกใจกัน และได้ตั้งเป็นบริษัทขึ้นในปี 1906 มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่เมือง Battle Creek รัฐ Michigan ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นผู้นำทางด้านผลิตภัณฑ์ด้านอาหารเช้าที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีโรงงานตั้งอยู่ใน 19 ประเทศ รวมทั้งประเทศไทย ที่นิคมอุตสาหกรรมอีสเทิร์นซีบอร์ด จังหวัดระยอง และมีส่วนแบ่งของตลาดอาหารประเภทนี้ใน 160 ประเทศทั่วโลก (<a href="http://www.kellogg's.com">www.kellogg's.com</a>)</p> <p><u>Croissant</u> :- ขนมรูปโค้งวงพระจันทร์ รสอร่อย กำเนิดที่กรุงบูดาเปสต์ (Budapest) ในปี 1686 เมื่อพวกเติร์กเข้าล้อมเมือง โดยพยายามเจาะเข้าสู่ใจกลางเมืองด้วยการขุดอุโมงค์ใต้ดิน คนทำขนมปัง กำลังทำงานอยู่ช่วงกลางคืนได้ยินเสียงพวกเติร์ก ขุดอุโมงค์ จึงแจ้งสัญญาณเตือนภัย เพื่อขับไล่พวกเติร์กให้ล่าถอยออกไป คนทำขนมปังจึงได้รับสิทธิ์ทำขนมปังพิเศษเป็นรูปครึ่งวงเดือน เป็นเครื่องเตือนใจให้รำลึกถึงสัญลักษณ์บนธงจักรวรรดิออตโตมัน (Ottoman) (Prue Leith :392)</p>	<p>ขนมปัง Whole Wheat, Cereals เหล่านี้ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในซีกโลกตะวันตก เพราะนอกจากจะได้คุณค่าทางอาหารครบครันแล้ว ยังเป็นอาหารที่เรียบง่ายและไม่จำเป็นต้องปรุงสามารถรับประทานได้ทันที เหมาะสำหรับสภาพสังคมในโลกปัจจุบันที่เร่งรีบ และจะสังเกตได้ว่าแม้แต่ในโรงแรมใหญ่ ระดับห้าดาว ในมืออาหารเช้าสุดหรูก็จะมีอาหารประเภทนี้อยู่คู่เป็นส่วนสำคัญของมืออาหารเลยทีเดียว ของการบินไทยได้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ยี่ห้อ Kellogg's ที่มีชื่อเสียงเป็นที่คุ้นหูคุ้นตา มาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการเป็นยี่ห้อที่มีคุณภาพดีได้มาตรฐานสากล (Famous Brand name on the Web <a href="http://www.fbnr.com">www.fbnr.com</a> )ไว้ให้ผู้โดยสารได้เป็นตัวเลือกล้ำไม่ยอมยกยอประทานของที่หนักต้องเกินไป</p> <p>Croissant :- ขนมปัง Classic ที่มีตำนานเก่าแก่ และเป็นขนมปังที่ขาดเสียไม่ได้ ถือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในอาหารเช้าแบบตะวันตก</p> <p>การใช้ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท Dairy Product เพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขันงานบริการนั้น พบว่าสายการบินไทยได้เลือกเอาผลิตภัณฑ์ของบริษัท Nestle มาเพื่อให้บริการแก่ผู้โดยสาร เป็นการนำเอา Brand name ความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม(จากบทความเรื่อง "The 100 Best" Industry Week 18/08/1997 : Ohlson, Kristin) มาใช้เป็นสื่อ เพื่อให้ผู้โดยสารที่มาใช้บริการเกิดความพึงพอใจ รวมถึงผลิตภัณฑ์</p>

## ตารางที่ 30(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Yogurt / Yoghurt / Yaourt</u> :- ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก (fermented) ลักษณะคล้ายคัสตาร์ด (custard) รสค่อนข้างเปรี้ยว เป็นการนำปฏิกิริยาของเชื้อแบคทีเรีย 2 ชนิด ได้แก่ <i>Streptococcus thermophilus</i> และ <i>Thermobacterium bulgaricum</i> ค้นพบโดย Metchnihoff นักชีววิทยาชาวรัสเซีย และเป็นผู้ช่วยของหลุยส์ ปาสเตอร์ (Pasteur) โยเกิร์ตเป็นที่รู้จักกันมานานหลายร้อยปีในคาบสมุทรบอลข่าน ตุรกี และเอเชีย (Prue Leith : 1404)</p> <p><u>Nestle</u> :- ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ทำจากนม(Dairy Product) เช่น นมสด, Yogurt, เนย(butter),หรือแม้แต่เนยแข็ง(Cheese) น่าจะเป็นของโปรดของใครหลาย ๆ คน แต่เราจะรู้ได้อย่างไรว่าควรรับประทานอาหารเหล่านี้ได้อย่างไรจึงจะมีความสุขได้อย่างไรจึงจะได้รับประโยชน์มากกว่าโทษ จึงทำให้นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการจากศูนย์วิจัยเนสท์เล่ (nestle) ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ได้ค้นคว้าและวิจัยเพื่อหาคำตอบในเรื่องดังกล่าวโดยได้ทำการศึกษาถึงส่วนประกอบของอาหาร และผลกระทบของอาหารที่มีต่อสุขภาพ โดยนำเสนอแง่มุมด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค อันได้แก่ ความสะดวกในการบริโภค ปัจจัยด้านสุขภาพ ความสุขในการรับประทาน และการนำเสนออาหารที่สามารถด้านความรู้สึกชิมเศร้า โดยจะต้องเป็นอาหารที่มีรูป รส และกลิ่นที่ดี เพื่อสุขภาพอนามัยที่ดี ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ของบริษัทในเครือเนสท์เล่เป็นที่ยอมรับและรู้จักของคนทั่วโลก (<a href="http://www.nestle.com">www.nestle.com</a>)</p>	<p>ยี่ห้ออื่น ๆ ที่มีชื่อติดตลาดโลกด้วยน้ำผึ้ง (Honey):- ความหวานคลาสสิกไม่น่าแปลกใจเลยที่สายการบินต่าง ๆ ที่มองเห็นถึงความสำคัญในเรื่องของสุขภาพจะต้องนำเอาน้ำผึ้งมาเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร หรือนำบรรจุขวดขึ้นมาให้ผู้โดยสารได้รับประทาน จะใช้ใส่ในชา กาแฟเพื่อแทนน้ำตาลทราย หรือ โรยหน้าแพนเค้ก หรือMuffin ก็จะทำให้ได้รสชาติที่อร่อย หรือจะรับประทานเปล่า ๆ เพื่อให้ร่างกายได้ดูดซึมน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ทำให้มีพลังเกิดความสดชื่นกระปรี้กระเปร่าก็ได้ (U.S. Agricultural Research Service, Bee keeping in United State: rev. ed . 1971)</p> <p>อาหารชุดแรก (First Course) ที่ให้บริการในชั้นหนึ่งของสายการบินไทยนอกจากจะสร้างสถานภาพในแง่การดูแลรักษาสุขภาพแล้ว ยังแฝงไว้ด้วยความหรูหราโอ้อ่า และดูมีคุณค่ามาก ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารที่ได้รับการเลือกสรรมาอย่างดี มียี่ห้อ Brand name ใช้วัตถุดิบชั้นเลิศ มีการแกะสลัก ประดิษฐ์ให้ดูสวยงามตามแบบไทย ๆ จะสามารถทำให้ผู้โดยสารที่มาใช้บริการได้รับความพึงพอใจอย่างสูง</p>

## ตารางที่ 30 (ต่อ)

ชื่อ อาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>น้ำผึ้ง (Honey)ความหวานคลาสสิก :-น้ำผึ้งเป็นตัว          ปุรงรสหวานที่เก่าแก่ที่สุดในโลก เป็นน้ำหวานธรรมชาติที่ปลอดภัยและย่อยง่ายที่สุด นอกจากนั้นยังให้          แคลอรีน้อยกว่าน้ำตาลชนิดอื่นทั้งหมด ด้วยองค์          ประกอบของไขมัน น้ำผึ้งประกอบขึ้นด้วย น้ำตาล          ประมาณ 80% ที่เหลือเป็นน้ำ น้ำตาลที่วานี้มีกว่า 20          ชนิดแต่ที่เป็นหลักก็คือ กลูโคสและฟรุคโตส ซึ่งเป็นน้ำ          ตาลโมเลกุลเดี่ยวที่ร่างกายสามารถดูดซึมเข้าเส้น          โลหิตได้เลย โดยไม่ต้องย่อยก่อน น้ำผึ้งจึงให้พลังงาน          ได้รวดเร็ว และในน้ำผึ้งยังมีแร่ธาตุวิตามินและสาร          อาหารอื่น ๆอีกเกือบ 20 ชนิด แต่ที่มีประโยชน์มากคือ          เอนไซม์, ฮอริโมน, โพลเลน(Pollen) และไลโซไซม์          (Lysosyme) ซึ่งเป็นสารแอนตีไบโอติกตามธรรมชาติ          ซึ่งจะกล่าวว่าน้ำผึ้งนั้นเป็นน้ำหวานสุขภาพก็ย่อมได้          จริง ๆแล้วคนโบราณไม่ได้ใช้น้ำผึ้งเป็นอาหารเท่านั้น          แต่ยังใช้น้ำผึ้งเป็นยาอย่างสำคัญมาตลอด โดยใช้เป็น          ยาอายุวัฒนะมาตั้งแต่สมัยกรีก สมัยโรมัน ซึ่งพบว่า          สมัยอียิปต์โบราณยังปรากฏว่ามีการใช้น้ำผึ้งของศพ          ทำมัมมี่ เพื่อให้ไม่เหี่ยวเน่า ความยิ่งใหญ่ของน้ำผึ้ง          นอกเหนือจากที่เป็นอาหารและยานับเนื่องแต่โบราณ          กาลแล้ว น้ำผึ้งถูกใช้เป็นเครื่องสำอางประทิ่นผิวและ          ความงามของสตรี พระนางคลีโอพัตรา มาตามดู บาร์          รี และหญิงงามอีกมากมายในประวัติศาสตร์ ล้วนแล้ว          แต่ใช้น้ำผึ้งเป็นเครื่องประทิ่นสิริโฉม แม้ในปัจจุบัน          เครื่องสำอางหลายชนิดก็ต้องมีน้ำผึ้งเป็นส่วนผสม          (ทีวีทอง :51 - 67)</p>	

ตารางที่ 31 อาหาร Breakfast ลำดับของอาหาร อาหารจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Mushroom Tortilla Plain Omelette Scramble Eggs Boiled Eggs Broiled Streaky Bacon Broiled Veal Sausage Cantonese Roast Pork w. Cup Noodle - ข้าวต้มกับ	<p><u>Tortilla</u> :- ตั้งชื่อโดยกะษัตริย์นักรบแห่งสเปน ใช้เรียกไข่เจียวที่มีส่วนผสมของมันฝรั่ง หัวหอม ไข่ไก่ พริกไทย เกลือ และน้ำมันมะกอก คำว่า tortilla de patata เป็นคำดั้งเดิม ที่เปลี่ยนมาเป็นชื่อ tortilla española ในฐานะอาหารประจำชาติ เครื่องปรุงในการทำได้แก่ guacamole (avocado กับพริกไทยแดง) หัวหอมสับ พริกไทยแดง มะเขือเทศเขียว เนยขูด (grated cheese) ออกไกฉีกเป็นเส้น ฯลฯ Tortilla ยังเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเช้าแบบเม็กซิกัน อันประกอบด้วย hnevos vancheros : ไข่ทอดที่จัดวางบน tortilla พร้อมทั้งตกแต่งด้วยมะเขือเทศบดกับ พริกไทยแดงกับ avocado ส่วนมื่อกลางวันใช้โรยซุบด้วย tortilla ชิ้นเล็ก ๆ ส่วนในเวเนซุเอล่า แพนเค้กชนิดนี้เรียกว่า arepas มีความหนากว่า tortilla แต่ตรงกลางแผ่นสุกน้อย โดยอาจใส่เนย ไข่ เครื่องเทศ หรือเมล็ดข้าวโพดทอดลงไปด้วย (Larousse Gastronomique : Prue Leith P. 1311)</p> <p><u>Plain Omelette /Scramble Eggs/ Boiled Eggs</u> :- อาหารเช้าในสไตล์ตะวันตก ส่วนใหญ่ก็จะหนีไม่พ้นพวกไข่ต่าง ๆ ชนิด ด้วยเชื่อว่าไข่ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ไม่ว่าจะประกอบเป็นอาหารในรูปแบบใดเช่น ไข่เจียวแบบธรรมดา (Plain Omelet), แบบทรงเครื่อง( Filling Omelet), ไข่ต้ม หรือ ไข่คน(Scrambles eggs) ซึ่งเป็นการเสิร์ฟไข่ อีกแบบหนึ่งที่นิยมทางตะวันตก มีส่วน</p>	<p>สิ่งเหล่านี้เป็นวัฒนธรรมที่หุรหราชของอาหารเช้าแบบตะวันตกซึ่งการบินไทยได้นำมาบริการ และนอกจากนั้นสายการบินไทยในฐานะสายการบินในแถบเอเชีย ที่มีชื่อเสียงอยู่ในระดับโลก ก็ได้ผนวกเอาวัฒนธรรมของชาวเอเชีย มาไว้ในมือของอาหารเช้าของชั้น First Class อีกด้วย ได้แก่ บะหมี่หมูแดง และ ข้าวต้มกุ๊ยทานกับกับข้าว รูปแบบของอาหารมักได้รับอิทธิพลมาจากความแตกต่างในวัฒนธรรม โดยบ่อยครั้งเป็นผลมาจากการเป็นอาณานิคม และการอพยพย้ายถิ่นฐานของประชาชน ดังจะเห็นว่าวัฒนธรรมฝรั่งเศสจะมีอิทธิพลมากในแถบอินโดจีน (Indochina) ในขณะที่วัฒนธรรมของชาวดัทช์จะมีอิทธิพลในประเทศอินโดนีเซีย (ที่มาจากบทความ Diet, in nutrition, Cultural, Regional and Practical Factor D. and P. Von Welanetz 1982, The Columbia University Electronic Encyclopedia <a href="http://www.infoplease.com">www.infoplease.com</a> ) และเพราะการโยกย้ายถิ่นฐานของชาวจีนนี่เอง ที่ทำให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบจีนกลับกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคของไทยที่สืบทอดมาจาก บรรพบุรุษของชาวไทยเชื้อสายจีน ไม่ว่าจะเป็ กุ้งหวาน, ไข่เค็ม, หมูสับผัดหน้าเล็บบ, หัวไชโป๊ผัดไข่ , ยำผักกาดดอง, กุนเชียงหมูทอด, ยำกุ้งแห้ง,</p>

## ตารางที่ 31(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ผสมของนม เนย เกลือ และพริกไทย กวนในกระทะร้อนพอเหมาะ(Prue Leith:478) ทานแกล้มด้วยเบคอน แฮมและไส้กรอก(Sausage)</p> <p><u>Sausage / Saucisse / Saucisson</u> :- ใช้เนื้อสัตว์ผสมละเอียด ทำเป็นรูปท่อนกลม</p> <p>มาจากคำภาษาละติน salsicia / salsus แปลว่า 'ใส่เกลือ' ในคำฝรั่งเศส saucisse มีขนาดเล็ก สด แต่บางอย่างรมควันเล็กน้อย มักนำมาปรุงก่อนรับประทาน saucisson ขนาดใหญ่กว่ารมควันแห้ง หรือ ดองใส่ขวด เสิร์ฟเป็นชิ้น ๆ แบบ slice</p> <p>ไส้กรอกหลากหลายชนิด ที่มีความอร่อย พบได้ที่เยอรมนี ทำจากทั้งเนื้อและหมู ในหลากหลายชื่อ และสูตรผสม</p> <p>ไส้กรอกที่แห้ง เนื้อแน่น เมื่อสัมผัส มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์คือเป็นไส้กรอกที่ดี ใช้สูตรผสมที่ถูกต้องและไม่ควรมีอะไรห่อหุ้ม จำพวกพลาสติก cellophane แป้งหรือขี้เถ้า ไส้กรอกประเภทนี้ควรแขวนเก็บไว้ในที่เย็น หรือไม้ก็เก็บรักษาในตู้เย็นหากอากาศร้อน ไส้กรอกจะใช้หั่นเป็นแผ่นบาง ๆ เพื่อเสิร์ฟเป็นออร์เดิร์ฟหรือใช้เป็นสอได้ทำแซนด์วิช หรือ คานาเป้ (Larousse Gastronomique : Prue Leith P. 1311)</p> <p><u>เบคอน(Bacon)</u>:- เช่นเดียวกับไส้กรอกและแฮม การเก็บถนอมอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์สด ๆ ให้อยู่ได้นานตลอดช่วงฤดูหนาวมีทางทำได้อยู่ 2 วิธีคือ การหมักเกลือทำเค็ม (Salted) และการรมควัน (Smoked) แฮมก็เป็นผลพวงมาจากการเก็บถนอมอาหารโดยใช้วิธีการทำเค็มไว้ให้เนื้อหมูเก็บอยู่ได้นาน ๆ เพื่อเอาไว้เป็นเสบียงในช่วงฤดูหนาว เบคอนนั้นสามารถ</p>	<p>หมูหยอง หมูแผ่น เป็นต้น</p> <p>อาหารเหล่านี้ก็กลายมาเป็นตัวเลือกให้ผู้โดยสารที่ใช้บริการในชั้นหนึ่งได้ลิ้มลองถึงแม้ว่าจะขาดความหรูหราและค่อนข้างจะดูไม่มีราคาค่างวดในสายตาของ ชาวไทยหรือคนในย่านเอเชีย แต่ก็เป็นที่แปลกในสายตาของชาวต่างประเทศ แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างจากชาวตะวันตกอย่างเห็นได้ชัดเจน และเป็นการสื่อสารทางวัฒนธรรมข้ามชาติอีกอย่างหนึ่ง (สาตก วรคะริน, สัมภาษณ์)</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าการใช้อาหารเข้าแบบตะวันตกที่เต็มรูปแบบ เป็นสิ่งที่หรูหราและสามารถสร้างสถานภาพในการบริการได้ และถ้ารวมกับวิธีการบริการในชั้นหนึ่ง ซึ่งจะเสิร์ฟอาหารแบบที่เรียกว่า Guéridon หรือการเสิร์ฟบนรถเข็น ก็จะช่วยส่งเสริมให้อาหารมีอันเพิ่มคุณค่าขึ้นมาอีกมากมาย (ดูรูปหน้า 536) ส่วน ก๋วยเตี๋ยว และข้าวต้มกับนั้น จะสามารถสร้างสถานภาพในการบริการได้ในแง่ของการถ่ายทอดหรือการแสดงออกทางวัฒนธรรมของประเทศเจ้าของสายการบินเท่านั้น และจะเป็นที่นิยมเฉพาะผู้โดยสารที่เป็นคนไทยหรือคนเอเชียเสียเป็นส่วนใหญ่ จากการสอบถามพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน ทำให้รู้ว่าข้าวต้มกับนั้นไม่ค่อยที่จะได้รับความนิยมจากชาวตะวันตกมากนัก อาจจะเป็นเพราะว่ากับข้าวต้มมีกลิ่นแรงและมีรสจัด จึงไม่ถูก</p>



## ตารางที่ 31(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เอามาทอดให้เหลืองกรอบรับประทานเป็นอาหารเช้าจานหลักแก้มกับไขประเภทต่าง ๆ หรือใช้พันกับไส้กรอกแล้วนำไปทอดหรือย่างหรือใช้พันเนื้อสติกในแบบ Fillet Mignon ก็ได้ (culinary Volume 1 : 91)</p> <p><u>Cantonese Roast Pork w.Noodle</u>ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงแบบกวางตุ้ง ไม่ว่าจะใช้เส้นแบบไหน ก็บ่งบอกถึงลักษณะอาหารเช้าของชาวตะวันออกได้เป็นอย่างดี บะหมี่หมูแดงที่มีให้เลือกรับทั้งเส้นบะหมี่สด และเส้นแบบบะหมี่สำเร็จรูป ลวกเส้นในน้ำร้อนแล้วใส่น้ำซุบให้พอเหมาะ หมูแดงหั่นบาง ๆ โรยด้วยต้นหอมผักชีหั่นฝอย พร้อมเครื่องปรุงที่ประกอบไปด้วย มะนาวซีกหรือพริกดอง, น้ำปลา, น้ำตาล และพริกป่น ก็อร่อยได้เต็มอิ่มสำหรับอาหารเช้าแล้ว</p> <p><u>ข้าวต้มกับ หรือ ข้าวต้มก๊วย</u> :- หมายถึงอาหารหลักเก่าแก่ที่ขายกัน อาจจะเป็นร้านหรือแผงลอย ซึ่งมีมานานร่วมศตวรรษ แต่เดิมนั้น ข้าวต้มก๊วยนับเนื่องเป็นอาหารชั้นไพร่พล เป็นอาหารสำหรับชนชั้นกรรมมาชีพที่หากินด้วยแรงงาน เช่น จับกัง กูลี ฯลฯ กับข้าวต้มนั้นจะเป็นพวกของดองเค็มที่เรียกว่า “เกี่ยมตี” ที่รู้จักกันดีทั่วไปเช่น “ซีเช็กอ่าย” แปลตามตัวว่า ผัก 4 อย่าง มีความหมายว่าผักดองคละชนิดกันที่มีเป็นพื้นได้แก่ก้านผัก ใสผักหั่นเป็นแว่นเล็ก ๆ ขิงอ่อนที่ช่วยให้กลิ่นหอมขึ้น แต่งดอง หัวผักกาดดอง ทั้งหมดนี้ดองในซีอิ้วมีรสหวานเค็ม แต่ถ้าไม่ชอบซีเช็กอ่ายก็มีผักดองชนิดคิดเฉพาะอย่างเช่น ไข่ต้ม(ใส่ผักดอง) เกี่ยมไฉ่ (ผักกาดดอง) , ไข่ปิว(หัวผักกาดขาวดอง) กับข้าวอีกอย่างหนึ่งคือ หน้าเลียบ ซึ่งเป็นมะกอกจีนพันธุ์หนึ่ง ซึ่งแต่เดิมนำเปลือกปนเนื้อมาคลุกเกลือป่น เรียกว่า “หน้าพวย” (เปลือกหน้าเลียบ) ส่วนเมล็ดหน้าเลียบจะนำไปกะเทาะเอาเมล็ดสีขาว ส่งขายร้านขนมเบี๊ยะทำให้ขนมไหว้พระจันทร์ นอกจากนี้ยังมีกับข้าวประเภทเนื้อสัตว์เช่น กุนเชียง หมูหยอง หมูแผ่นและได้พัฒนาขึ้นมาเป็นกับข้าวชั้นดีราคาแพงอย่างที่คนจีนเรียกว่า “เจี๊ยะมั่งไผ่” แปลว่า</p>	<p>ปากชาวตะวันตก ทำให้ไม่สามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้อย่างเต็มที่</p>

## ตารางที่ 31(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	กินอย่างพุ่มเพื่อย มีปลานึ่ง ปลาทอดชั้นดีราคาแพง เช่น จะละเม็ด เก้า ปลาใบขนุน เป็นต้น (คัดลอกจากเรื่อง"เด็กสำเพ็ง ข้าวต้มกุ๊ย" หน้า 125-132 ในหนังสือต่วยตูน เล่มที่24 สิงหาคม 2544)	

## ตารางที่ 32 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Marmalade/ Raspberry Jam Danish Pastry	<p><u>Marmalade</u>:-เป็นแยมรสส้มที่ถูกประดิษฐ์คิดขึ้นจากโรงงานในเมือง Dundee ประเทศ Scotland ในปี ค.ศ. 1790 ซึ่งในสมัยแรก ๆ ไม่ได้จำกัดว่าการทำ marmalade นี้ต้องเป็นรสส้มเท่านั้น จะทำจากผลไม้จะอะไรก็ยอมได้ แต่ต่อมาในปี 1981 กลุ่มสมาคมตลาดร่วมยุโรป (EEC.) ได้กำหนด term ของ marmalade ว่าจะต้องเป็นแต่เฉพาะผลไม้ที่อยู่ในตระกูล Citrus เช่น ส้ม ( Sweet or Bitter), มะนาว (Lemon), หรือ Grapefruit เท่านั้น แต่ดั้งเดิมจริง ๆ แล้วนั้น marmalade ทำมาจากผล Quince (ลักษณะคล้ายมะตูม) ซึ่งมาจากภาษาโปรตุเกสว่า Marmalada แปลว่าลูก Quince ที่ปรุงรสด้วยน้ำตาล หรือ น้ำผึ้ง นั่นเอง ( Prue Leith :886)</p> <p><u>Jam (Confiture)</u>:- ศิลปะการทำแยมเริ่มขึ้นก่อนทางตะวันตกกลาง ก่อนนำเข้าสู่ยุโรปโดยพวก Crusaders ผู้ค้นพบน้ำตาลอ้อยและผลไม้อื่นไม่เป็นที่เปิดเผยในสมัยนั้น แยมเป็นการปรุงรสผลไม้ในน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาล ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำแยม หากสัดส่วนของน้ำตาลไม่พอเพียงหรือแยมปรุงรสไม่ได้ที่พอ แยมจะเก็บไว้ไม่ได้ นาน หากแยมใส่น้ำตาลมากไปก็จะเข้มข้นและตก</p>	<p>สำหรับอาหารเช้าแบบอังกฤษแล้ว แยมรสส้ม หรือ marmalade จะเป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้ เพราะจะทำให้วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารเช้าแบบ English Breakfast ด้อยค่าลงไปทันที ดังประโยคที่ว่า " Nothing is more English than a jar of Orange marmalade" (Culinaria Volume 1 : 20) ไม่มีสิ่งใดที่จะแสดงความเป็นอัตลักษณ์ของชาวอังกฤษได้เท่ากับ กระปุกของแยมรสส้มได้เลย แม้ว่า marmalade นี้จะถือกำเนิดใน Scotlandก็ตาม แต่ความนิยมของชาวอังกฤษในการบริโภคแยมชนิดนี้ ก็มีมาก ถึงกับทำกันไว้บริโภคเองภายในครัวเรือนเลยทีเดียว การบินไทยจึงได้นำแยมรสส้มแท้ๆของชาวอังกฤษขึ้นมาให้บริการและนอกจากนี้ยังมี Raspberry Jam และแยมรสอื่น ๆ ไว้ให้เป็นตัวเลือกสำหรับผู้โดยสารอีกด้วย</p>

## ตารางที่ 32 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ผลึก อาจใช้น้ำผึ้งแทนน้ำตาลได้ในการทำแยมจาก Red Current และ Raspberry (Culinaria Volume1 p.201)</p> <p><u>Danish Pastrv</u> :- ถ้าพูดถึง ขนมปังเวียนนา หรือ Wienerbrød ในภาษาเดนมาร์ก แน่แน่นอนว่าจะต้องไม่เป็นที่รู้จักในร้านกาแฟหรือ ร้านอาหารในกรุงเวียนนา แน่ แต่ถ้าใช้คำอื่นที่มีความหมายอย่างเดียวกันอย่างเช่น Danish Pastry ก็จะเป็นชื่อที่รู้จักกันดีทั่วโลก</p> <p>ขนมปังแบบของชาวเวียนนาแต่รู้จักกันในชื่ออื่นนั้น มีเรื่องเล่าว่าเกิดขึ้นเมื่อในราวปี 1860 ในช่วงที่เกิดมีข้อพิพาทแรงงานระหว่างนายจ้างและลูกจ้างของโรงงานผลิตขนมปังในกรุงโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก ทำให้เกิดการขาดแคลนช่างทำขนมปังท้องถิ่น จึงร้อนสูงในจำเป็นต้องนำเข้าช่างทำขนมปังจากเพื่อนบ้านใกล้เคียง ช่างขนมปังที่มีฝีมือชาวเวียนนาได้ถูกจ้างมาทำงานแทน และได้สร้างสรรค์ขนมปังแบบใหม่ ๆ ขึ้นมา</p> <p>ในช่วงนั้น โดยเอารูปแบบการทำขนมปังของชาวเวียนนาที่ชอบถักแบ่งที่ใช้ทำขนมปังให้เป็นเปียไขว้หรือขดให้เป็นวงกลม ก่อนที่จะนำมาอบ Danish Pastry จะมีรสออกหวานเพราะอุดมไปด้วยเนย และโรยหน้าด้วย Almond (Culinaria Volume : 100)</p>	<p>ถ้าสังเกตให้ดีจะเห็นว่าในมือของอาหารเข้านี้ จะไม่มีขนม (Dessert) ลำดับของอาหารจะสิ้นสุดที่อาหารจานหลักเท่านั้น ดังนั้นสายการบินไทยจึงนำเอาขนมปังแบบหวาน Danish Pastryที่เป็นที่รู้จักกันดีทั่วโลก(Christine Westphal :100) มาให้บริการเสมือนหนึ่งว่ามาทำหน้าที่แทนของหวานซึ่งกินได้ว่าเป็นของหวานที่Classic มากทีเดียว เพราะนอกจากจะมีประวัติความเป็นมายาวนานแล้ว ยังเป็นอาหารที่ทำหน้าที่เป็นสื่อที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวตะวันตกได้อย่างชัดเจน ซึ่งทั้งหมดนี้ผู้ทำวิจัยเห็นว่าการใช้วัฒนธรรมในการบริโภค อาหารเข้าแบบตะวันตก การนำอาหารที่มีความคลาสสิก จะนำไปสู่การสร้างสถานภาพในการแข่งขันในการบริการได้</p>

## ตารางที่ 33 อาหารเช้า ( Breakfast )ลำดับของอาหาร อาหารจานหลัก (Main Course)ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Chicken Patty - Crepe Filled with Creamed Asparagus - Poached egg Florentine - Cheese & Mushroom Omelet - Ratatouille	<p><u>Chicken Patty</u> :- ไก่ทอดชิ้นเล็ก ๆ พอคำวางเป็นเครื่องเคียงรับประทานพร้อมกับไข่ในรูปแบบต่างชนิดเหมือนกับไส้กรอกหรือเบคอน ความหมายจริง ๆ ของคำว่า patty อาจจะหมายถึง พาย(pie) หรือ pastry ชิ้นเล็ก ๆ ( Pricha Dangrojana :160)</p> <p><u>Crepe Filled w. Creamed Asparagus</u></p> <p><u>Crêpe</u> :- แพนเค้ก หรือ savoury dish ทำจากแป้งนวดราดลงบนกระทะ ทำให้สุกทั้งสองด้าน เป็นคำมาจากละตินว่า crispus ความหมายว่า พัน ม้วน หรือลอน (curly or wavy) ในภาษาฝรั่งเศส อาหารจานนี้โดนเรียกกันว่า galette crêpe การทำ crêpe ต้องเตรียมแป้งหรือแป้งข้าวสาลี พร้อมนมและน้ำ หากผสมเบียร์ลงไปด้วยแป้งจะฟูซ้า ส่วนจำนวนไข่ที่ใช้ขึ้นอยู่กับสูตรที่ใช้ โดยแป้งที่ผสมกับส่วนผสมดังกล่าว ต้องมีความสม่ำเสมอในการเทออกลงกระทะเพื่อทอดกับเนยหรือน้ำมัน บางตำรับอาจเติมน้ำตาลลงไปด้วย เป็นประเพณีว่า แพนเค้กต้องเสิร์ฟในวันบูชาพระแม่มาวี (Candlemas) และวัน Shrove Tuesday เพื่อฉลองวันเริ่มต้นชีวิตครอบครัว เพื่อให้ประสบโชคดีและความสุข เป็นธรรมเนียมในฝรั่งเศสที่ต้องจับด้ามกระทะพร้อมเศษเหรียญในมือ เพื่ออธิษฐานแรงปรารถนาในขณะที่กลับแพนเค้ก</p> <p>ส่วนท้องถิ่นชนบทในฝรั่งเศส แพนเค้กถือเป็นสัญลักษณ์ของความภักดี โดยกสิกรเป็นผู้มอบแก่เจ้าของที่ดิน</p>	<p>อาหารประเภทไข่แบบต่าง ๆ ที่กล่าวมา ถ้าเรียบง่ายเกินไปกลัวว่าจะจำเจ ก็อาจจะเพิ่มเติมสีสันของอาหารด้วยการเพิ่มส่วนผสมของเครื่องปรุงหรือดัดแปลง แต่งเติมเครื่องเคียงให้รับประทานมากยิ่งขึ้น พอคำของการบินไทยจึงนำเอา Cheese และเห็ด มาทำเป็นไส้สำหรับไข่เจียว และไก่ทอดชิ้นเล็ก ๆ มาทำเป็นเครื่องเคียง แต่งหน้าด้วยมะเขือเทศอบและใบผักชีฝรั่ง (parsley) เท่านั้น ก็เพิ่มความแปลกใหม่และหรูหราให้กับอาหารเช้าจานนี้ได้แล้ว ยิ่งถ้ารับประทานคู่กับสตูว์ผัก Ratatouille จากเมืองนิซ(Nice) ที่เป็นที่ยู่อักกันดีว่าเป็นเครื่องเคียงอาหารประเภทไข่เจียวหรือไข่คน(Scrambled Egg) ก็จะเพิ่มรสชาติมากยิ่งขึ้น (คุณสมโภชน์ สุขโรจน์ Hot &amp; Cold Product Division Manager: สัมภาษณ์)</p> <p>อาหารคลาสสิก (Cabin Crew Training &amp; Reference Handbook CTR 6 p.11) อีกอย่างที่สายการบินไทยนำมาให้บริการในชั้นนี้ก็คือ ไข่ต้มในสไตล์ Florentine ที่ต้องทานคู่กับผักปวยเล้งเป็นอาหารที่เปี่ยมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และยังเป็นที่ยู่อักและเป็นนิยมกันมาช้านานในเมนูอาหารของฝรั่งเศส (Cabin Crew Training &amp; Reference Handbook</p>

## ตารางที่ 33 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>แพนเค้กยังเป็นที่นิยมในเยอรมนี สหรัฐอเมริกา และออสเตรเลีย ในอเมริกานั้นใช้ราดด้วยเนยเคลือบด้วยน้ำเชื่อมจากเมเปิล หรือสอดไส้ด้วยบลูเบอร์รี่ cranberries และ apple sauce (Larousse Gastronomique : Prue Leith P.386 )</p> <p><u>A La Florentine</u> :- อาหารที่ลงท้ายด้วย Florentine จะต้อง serve พร้อมกับผักปวยเล้ง (Spinach) เสมอ ไม่ว่าจะผักปวยเล้งผัดกับเนย หรือ ผักปวยเล้งต้มก็ตาม เป็นอาหารคลาสสิกอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยม คำว่า A La = According to the Style หรือ เป็นสไตล์แบบใดแบบหนึ่งนั่นเอง (Cabin Crew Training &amp; Reference Handbook CTR 6 p.11)</p> <p><u>Ratatouille</u>:- เป็นผักต้มชนิดหนึ่ง ที่มีถิ่นกำเนิดจากเมือง Nice ซึ่งปัจจุบันพบได้ทั่วไปในมณฑล proveçale ทางแถบตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศฝรั่งเศส และเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลกอีกด้วย คำว่า "Touiller" มีรากศัพท์จากภาษาฝรั่งเศส แปลว่า ผสม (mix) หรือ คน(stir) ในช่วงแรกถูกจัดอยู่ในอาหารจำพวกสตูว์ ที่ไม่ค่อยมีรสชาติอร่อยเท่าใดนัก แต่เพราะ Ratatouille ของเมืองนี้ซึ่นั้น ทำจาก หัวหอม แดงกว่า มะเขือยาว พริกหวาน มะเขือเทศ โดยนำผักต่าง ๆ เหล่านี้มาตุ๋นกับ น้ำมันมะกอกและสมุนไพร จากนั้นจึงปรุงรสเพิ่มด้วย เนื้อไก่ย่างหรือทอด, เนื้อวัวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ, ปลาหนึ่ง, ไข่เจียว หรือไข่คน (Scramble eggs) และเพื่อความสะอาดบริสุทธิ์ ผักต่างชนิดเหล่านี้ ควรจะแยกกันเตรียม ก่อนที่จะนำมารวมและปรุงรส เพื่อให้ได้เนื้อของอาหารและรสชาติที่เข้ากันเป็นครีมนุ่มเนียน ( Prue Leith :1044 )</p>	<p>CTR 6 :11)</p> <p>เช่นเดียวกันกับอาหารเข้าในชั้นหนึ่ง ผู้ทำวิจัยเห็นว่า อาหารเข้าในแบบตะวันตกที่เต็มรูปแบบก็มีความหรูหราอยู่ในตัวของมันเองอยู่แล้ว ยิ่งสายการบินไทยนำอาหารแบบคลาสสิกเข้ามาผสมก็ยิ่งทำให้ผู้โดยสารได้รับความพึงพอใจมากยิ่งขึ้น และทำให้อาหารเข้าดังกล่าวอยู่ในสถานภาพที่จะนำมาแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 34 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานการณ์
- Fresh Fruit Salad - Fresh Fruit in Passionfruit Sauce - Croissant - Roll - Butter - Jam (Hero) - Yoghurt	<p>ดังที่กล่าวแล้วว่าอาหารเช้าในชั้นประหยัดนั้นจะไม่มีลำดับขั้นตอนการบริการเหมือนกับในชั้นหนึ่งหรือชั้นธุรกิจ แต่ทุกลำดับของอาหารจะจัดรวมกันอยู่ในถาดอาหารถาดเดียวกัน ซึ่งจะประกอบด้วย ผลไม้สดหรือฟรุทสลัด นมเปรี้ยว (ยี่ห้อ nestle) แยม(ยี่ห้อ Hero ซึ่งเป็นยี่ห้อของแยมที่มีชื่อเสียงในประเทศ สวิสเซอร์แลนด์ หาซื้อได้ทั่วไป) เนย Butter (ยี่ห้อ Allowries หรือ ถ้าเป็นอาหารที่ขึ้นจากต่างประเทศก็จะเป็นยี่ห้อที่รู้จักกันดีในประเทศนั้น ๆ เป็น Local Product) ขนมปังและ Croissant อาหารร้อนซึ่งเป็นอาหารหลักก็จะมาพร้อมกันในถาดเช่นกัน</p>	<p>อาหารในชั้นประหยัดถึงเน้นในเรื่องรสชาติมากกว่าความหรูหรา (อ้างแล้ว) แต่ก็ยังเน้นในเรื่องคุณภาพและความมีชื่อเสียง ของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้ที่มาใช้บริการเกิดความมั่นใจ (แต่บางครั้งสายการบินก็ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่น่าขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสารนั้น มีชื่อเสียงขึ้นมาได้ด้วย: คุณนิคม ระวิทย์ สัมภาษณ์)</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่า ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ยังสามารถสร้างสถานการณ์ในการแข่งขันด้านการบริการให้เกิดขึ้นได้ด้วย เพราะเมื่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นที่รู้จักและเกิดการยอมรับขึ้นมา ผู้โดยสารที่มาใช้บริการเมื่อเห็นสายการบินนำสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาให้บริการก็จะเกิดความพึงพอใจ เมื่อเป็นเช่นนี้สายการบินชั้นนำของโลกจึงต้องคำนึงถึงคุณค่าทางสัญญาณนี้ และนำมาใช้เพื่อคงสถานะภาพการเป็นสายการบินชั้นนำหรือขึ้นไปเป็นสายการบินชั้นนำหน้าในด้านการบริการในเรื่องของอาหารและเครื่องดื่ม</p>

ตารางที่ 35 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารจานหลัก(Main Course) ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Grilled Chipolata Sausage - Macaire Potatoes</p>	<p><u>Chipolata</u>:- ได้กรอกสดขนาดเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม. (<math>\frac{2}{3}</math> นิ้ว)ทำจากเครื่องในแกะสับละเอียดปานกลางหรือหยาบ ๆ นำมาทอดหรือย่างไฟ (grilled) ชื่อ chipolata มาจาก คำอิตาเลียน ว่า 'cipolla' แปลว่า 'หัวหอม' และยังมี ความหมายดั้งเดิมถึงสัตว์ที่ทำจากหัวหอม และได้กรอกขนาดเล็ก ๆ ( Prue Leith :291 )</p> <p><u>Macaire</u>:- มันฝรั่งก้อนแบนใช้ในการประดับประดาอาหารชนิดปังย่าง หรืออาหารประเภทเนื้อที่ผัดอย่างรวดเร็วโดยใช้น้ำมันน้อย(sautéed) อาหารจานนี้ให้ชื่อเป็นเกียรติแก่ Robert Macaire ผู้เป็นเสมือนฮีโร่ในละครแบบสุภาษิต สมัยศตวรรษที่ 19 เรื่อง "L'Auberge des Adrets" Macaire เป็นที่รู้จักกันโดย Frédéride Lemaître และนักสลักหินนามว่า Daumier (Prue Leith :753)</p>	<p>ถึงแม้อาหารเช้าในชั้นประหยัดจะไม่มีลำดับขั้นตอนในการบริการเหมือนกับในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ เพราะทั้งหมดจะอยู่ในภาคเดียวกัน แต่ก็พบว่าอาหารจานหลักก็จะมีลักษณะคล้าย ๆ กันกับในชั้นธุรกิจ ที่จะมีอาหารประเภทไข่เป็นหลัก โดยจะมีอาหารคลาสสิกแทรกอยู่ด้วย(ดูคำอธิบาย) ผู้ทำวิจัยเห็นว่าเมื่อผู้คัดเลือกยังมองว่าอาหารที่นำมาเสิร์ฟในชั้นประหยัดนี้เน้นในเรื่องรสชาติมากกว่าความหรูหราเสียแล้วก็คงไม่สามารถที่จะสร้างสถานภาพในการแข่งขันใด ๆ ได้นอกจากจะมองถึงความคลาสสิกที่ซ่อนเร้นอยู่ในตัวของอาหาร ซึ่งจะแสดงให้เห็นโดยสารรับรู้ได้จากทางเมนูอาหารเท่านั้น</p>

ตารางที่ 36 อาหารมือ Lunch / Supper ลำดับของอาหาร Snack & Hot Savouries ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Almond - Spinach Quiche</p>	<p><u>Almond</u> :- กำเนิดในเอเชียและเป็นที่รู้จักโดยชาวโรมัน ว่า 'Greek nuts' ใช้กันแพร่หลายในสมัยกลางเพื่อทำซูปหรือของหวาน มี 2 ประเภท คือ sweet almond และ bitter almond ในฝรั่งเศส almond ปลูกใน Provence และ Corsica ทั้งยังนำเข้าจากเกาะซิชิลี อัลมอนต์สดปรากฏโฉมในเดือนพฤษภาคม รับประทานเป็นขนม แต่โดยปกติ almond ต้องนำมาอบแห้ง จึงอุดมไปด้วยโปรตีนน้ำตาลไขมันและวิตามิน ใสเกลือเพื่อเสริมพร้อมอาหารเรียกน้ำย่อย almond ยังใช้ในการปรุงอาหารกับปลาเทราท์ หรือเนื้อ นอกจากนี้ยังเป็นส่วนผสมทำสอด้และทำเนย ( Prue Leith :1311)</p> <p><u>Quiche</u> :- รูปทรงกระทง กลม ไม่มีฝาครอบปิด ใช้ส่วนผสมของไข่ ครีม และเบคอนชิ้นเล็ก ๆ เสิร์ฟร้อน ๆ เป็นอาหาร จานแรก (first course) หรือเรียกน้ำย่อยมีแหล่งกำเนิดจากแคว้นลอรีเรนส์ (Lorraine) ชื่อมาจากคำในภาษาเยอรมัน kü chen มีความหมายถึง "ขนมเค้ก" ต่อมาจึงกลายเป็นอาหารชั้นคลาสสิกของครัวฝรั่งเศส และแพร่หลายมายังประเทศต่างๆในบางพื้นที่ของแคว้นลอรีเรนส์ ขนมรูปทรงกระทงกลม (pastry tart) ชนิดใดที่มีส่วนผสมของ ไข่ ครีม และหัวหอม ครีมชีสหรือฟักทอง รวมเรียกว่า Quiche ส่วนที่อื่น ๆ นั้น Quiche อาจทำจากชีส (cheese) แฮม , เบคอน , หัวหอม , เห็ด , อาหารทะเล และส่วนผสมอย่างอื่น ๆ หลายชนิด ตามเมนูนี้ใช้ผักปวยเล้ง หรือSpinach (ดูตารางที่54) เป็นส่วนผสมหลัก(Prue Leith : 1311)</p>	<p>นอกจากของแกล้มเหล่านี้ที่เน้นของที่มีราคาแพง,อร่อยและมีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว(Charmine Solomon's, 1998)การบินไทยยังเลือกเฟ้นอาหารชั้นคลาสสิกของครัวฝรั่งเศส(ดูคำอธิบาย) และเป็นที่แพร่หลายมายังประเทศต่างๆ มาให้บริการในเที่ยวบินที่เดินทาง ไป-กลับยังทวีปยุโรป เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้สัมผัสคุณค่าทางสัญญะของอาหารคลาสสิกดังกล่าว ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า การที่สายการบินไทยนำวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกที่รับประทานอาหารมื้อหลักเป็นขั้นตอน (Course) และเลือกเฟ้นแต่อาหารที่มีคุณภาพ นุ่มนวลและมีราคาแพง รวมทั้งมีความคลาสสิกในสไตล์ฝรั่งเศส ก็เพื่อต้องการที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการ เพื่อให้ผู้โดยสารที่มาใช้บริการพึงพอใจ เกิดความภาคภูมิใจ รู้สึกว่าตนเองมี Class มีเอกลักษณ์ มีความแตกต่างจากผู้อื่น (Baudrillard : 1970)</p>



## ตารางที่ 37 อาหาร มือ Lunch/ Supper ลำดับของอาหาร อาหารชุดแรก ( First Course) ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Sevrugar Caviar</p> <p>- Lobster Medallion</p> <p>- Chicken &amp; Spinach Terrine</p> <p>- Avocado Salad</p> <p>- Pate de Foie gras</p> <p>- Sushi Prawn /Sushi Eel</p> <p>- Miang Salmon</p> <p>- Morel Terrine</p>	<p><u>Sevrugar Caviar</u> :- ผลิตได้จากปลาสเตอร์เจียนขนาดเล็ก อุดมไปด้วยเมล็ดไข่ปลา ขนาดเล็ก สีเทาจางไปจนถึงดำเทาเข้ม คำว่า “คาเวียร์” มาจากภาษาอิตาเลียน Caviale และจากภาษาตุรกี Kâwyâr คาเวียร์อุดมไปด้วยแคลอรี โปรตีน และฟอสฟอรัส (European Culinary Volume 1: 158 - 161)</p> <p><u>Lobster Medallion . Médaille</u> :- เป็นการปรุงแต่งอาหารโดยตัดให้เป็นรูปทรงกลมเล็กหรือทรงกลมรูปไข่ เป็นคำความหมายเดียวกับเนื้อทอร์เนโด (Toumedos) ที่ตัดให้เป็นชิ้นเล็ก อย่างไรก็ตามยังมีความหมายรวมถึงเนื้อสัตว์ปีก ปลา , หอย และตับห่านบด (Foie Gras) (Prue Leith : 819)</p> <p><u>Chicken &amp; Spinach Terrine</u> :- Terrine เป็นการทำอาหารที่ใช้เครื่องปั้นดินเผา เคลือบเงามีฝาปิดหรือใช้เครื่องเคลือบดินเผา (porcelain) ภาชนะแก้วที่ทนความร้อนในเตาอบ อาหารที่ปรุงโดยใช้ภาชนะเช่นนี้หรือ เสิร์ฟโดยภาชนะเหล่านี้เป็นที่รู้จักกันว่า Terrine เป็นอาหารคลาสสิกชนิดหนึ่ง(Prue Leith : 1293)</p> <p><u>Avocado Salad</u> :- ผลไม้รูปทรงเดียวกับแพร์หรือลักษณะทรงกลม มีถิ่นกำเนิดในอเมริกาใต้ แต่ปัจจุบันเพาะปลูกในเม็กซิโก หมู่เกาะอินดีสตะวันตก ฟลอริดา อาฟริกา อิสราเอล สเปน และฝรั่งเศส ผิวของ avocado มีทั้งขรุขระเรียบ และมันแวววาว สีออกเขียวเข้ม หรือน้ำตาลค่อนข้างม่วง เนื้อในเขียวอ่อนล้อมรอบเมล็ดขนาดใหญ่ ซึ่งแกะออกได้ง่ายด้วยมีด มีความเหนียวแบบเนย รสชาติออกไปทาง hazelnuts</p>	<p>จากการวิจัยพบว่า อาหารจานแรกของชั้นหนึ่งบนเครื่องการบินไทยที่บินไปและกลับทวีปยุโรปนี้เริ่มต้นด้วยของที่มีความหรูหราราคาแพงซึ่งแน่นอนความหรูหราที่เป็นเอกลักษณ์และขาดเสียไม่ได้คือ ไข่ปลาคาเวียร์ (Caviar) พร้อมเครื่องเคียงซึ่งได้แก่ ไข่ขาว, ไข่แดง, หอมแดง สับละเอียด เพิ่มรสชาติด้วยมะนาวหรือจะใช้ครีมเปรี้ยว (Sour Cream) แทนก็ได้ ไข่ปลาคาเวียร์ที่ได้จากปลาสเตอร์เจียนในทะเลดำ หรือทะเลอะราเบียได้รับการยกย่องว่าเป็นของดีราคาแพง คนที่จะบริโภคได้ต้องเป็นคนระดับหนึ่งเท่านั้น (พิชัย วาสนาส่ง : 121) รับประทานแกล้มกับตับห่านบด(Goose liver paté) หรือมีอีกชื่อหนึ่งว่า (Paté de Foie gras) ที่ด้านบนของตับบดจะมีเม็ดชิ้นเล็ก ๆ ราคาแพงเป็นทองคำเนื่องจากหายากที่เรียกว่า เห็ด “Truffle” ประดับไว้เพื่อเพิ่มรสชาติและความหรูหราอีกด้วย หรือจะเป็นวิธีการทำอาหารในแบบคลาสสิกโดยนำ ไก่และผักปวยเล้งหรือ Morel เห็ดรสชาติอร่อย ทว่าหายาก มาทำในรูปของ Terrine นำรับประทาน ของหุรรูที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารจานแรก เพราะอาหารทะเลมีราคาแพง เช่นกุ้งยักษ์ (Lobster), กุ้งตัวใหญ่ (Prawn), และซูชิหน้ากุ้ง และหน้าปลาไหลเพื่อเพิ่มสีสันแบบตะวันออก ส่วนผลไม้เพื่อสุขภาพ</p>

ตารางที่ 37 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ชาวสเปนเป็นผู้ค้นพบต้น avocado แล้วจึงส่งไปยังประเทศในเขตร้อนหลายประเทศ avocado อุดมไปด้วยไขมัน วิตามินเอ และโปตัสเซียม ใช้ตัดผ่าครึ่ง เสิร์ฟเป็นออร์ดิฟกับซอสและเครื่องประดับ หรือใช้เสิร์ฟกับสลัด iced mousses และ soufflés ถือเป็นความนำสมัยที่นำเอาผลไม้ที่อุดมด้วยประโยชน์ต่อร่างกายมาก ทานร่วมกับสลัด( Prue Leith :59 )</p> <p><u>Foie gras</u> :- เป็นเป็ดหรือห่านที่เลี้ยงอย่างมีระเบียบแบบแผน เพื่อต้องการนำตับของมันมาใช้ในการรับประทานหรือปรุงอาหาร การเลี้ยงนั้นต้องใช้วิธีบังคับให้เป็ดหรือห่านนั้นกินอาหารตามที่กำหนด เป็นแบบฉบับเดียวกับที่ชาวโรมันสมัยแรก ๆ ปฏิบัติ (ชาวโรมันเลี้ยงโดยใช้ผลมะเดื่อ [figs]) เมื่อนำสัตว์มาฆ่าแล้ว ตับสัตว์จะจุ่มลงไปชำระในน้ำมันและน้ำผึ้ง เพื่อให้ก้อนตับพองโตขึ้น และเพื่อเพิ่มรสชาติ เมื่อนำมารับประทานพร้อมกับเห็ดtruffle ที่มีราคาแพง ก็จะเรียกว่า <u>Pate de Foie Gras</u> หรือ <u>Goose Liver Paté</u> Brillat – Savarin บรมครูด้านศิลปะ และศาสตร์ด้านอาหารของฝรั่งเศส ถือว่า truffles เป็นอาหารชั้นเลิศ ทั้งยังขนานนามว่าเป็นเพชรดำประดับครัว ด้วยราคาราว 500 ดอลลาร์ ต่อปอนด์ แม้ว่า truffles จะน้ำหนักเบา แต่รสและกลิ่นมีน้ำหนักหนักที่รุนแรงกว่าเพียงส่วนเล็กน้อยราว 1 ออนซ์ ก็เพียงพอจะให้รสชาติของ Foie gras เลิศล้ำ (Prue Leith :526-528 )</p> <p><u>Sushi Prawn /Sushi Eel</u> :- เป็นที่นิยมทั้งคนญี่ปุ่นและชาวต่างประเทศ ในสมัยเอโด (Edo Period) ซูชิเป็นอาหารประเภทปลาหมักดองในน้ำส้มสายชู แต่ปัจจุบันนี้นิยมของซูชิ หมายถึง</p>	<p>อย่าง Avocado ก็ทำมาในรูปของสลัด และเพื่อเพิ่มรสชาติ ที่เป็นตะวันออกมากยิ่งขึ้น เมี่ยงปลาแซลมอน(Salmon) การผสมผสานและการประยุกต์เอาวิถีปฏิบัติจากต่างประเทศ มารวมกับวิถีการบริโภคแบบไทย ๆ ทำให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้าของสายการบินได้อย่างเด่นชัด เพราะนอกจากผู้โดยสารจะได้ความพึงพอใจจากอาหารที่คุ้นเคยแล้ว ยังจะได้สัมผัสถึงรสชาติ ความแปลกใหม่ ของวิถีชีวิตแบบไทย อีกด้วย(สมโภชน์ สุชะโรจน์ย์, สัมภาษณ์) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารที่สายการบินไทยเลือกสรรสำหรับเป็นอาหารจานแรก (First Course) นี้สามารถที่จะนำไปสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการทั้งในแง่ของความหรูหรา (Luxury) ความคลาสสิกของตัวอาหาร ที่มีความเป็นมาเก่าแก่มีที่มาที่ไป ทั้งอาหารตะวันตกอย่าง Terrine และอาหารตะวันออกอย่าง ซูชิ อีกทั้งยังแสดงความเป็นชาตินิยม โดยแสดงออกทางวัฒนธรรมการบริโภคทั้งแบบตะวันออกและตะวันตกอีกโสดหนึ่ง นอกเหนือจากที่กล่าวมาอาหารชุดแรก ที่ให้บริการในชั้นหนึ่งของสายการบินไทยนี้ยังแสดงถึงความทันสมัยในแง่ของการที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพด้วย</p>

## ตารางที่ 37 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อาหารที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบ และทำด้วย Sushi Vinegar ซูชิมิหลายประเภท ดังเช่น :-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nigiri : ข้าวปั้นหน้าไข่ปลา</li> <li>- Temaki : ข้าวปั้นรูปโคน ปั้นด้วยมือ</li> <li>- Norimaki : ข้าวปั้นอาหารทะเล ห่อด้วยสาหร่ายทะเล (Nori)</li> <li>- Futomaki : มีขนาดใหญ่กว่า Norimaki</li> <li>- Gunkan : ทำเป็นรูปถ้วยด้วยข้าวปั้นและสาหร่ายโนริ ใส่ไข่ปลา ปลาหมึก หรืออาหารทะเลอื่น ๆ</li> <li>- Chirashi : ข้าวปั้นหน้าอาหารทะเล</li> <li>- Inari : Aburaage (เต้าหู้ทอด) สอดไส้ข้าวปั้นซูชิ</li> </ul> <p>(<a href="http://www.japanesefood.com">www.japanesefood.com</a>)</p> <p><u>Miang Salmon</u> :- เมียงปลาแซลมอน ดูวิธีทำในภาคผนวก</p> <p><u>Morel หรือ Morille Terrine</u> :- เป็นเห็ดรสชาติอร่อย ทว่าหายาก จะพบได้เฉพาะช่วงฤดูใบไม้ผลิ ลักษณะรูปร่างแบบเดียวกับเห็ดโคน เป็นทรงรูปโลก ประกอบด้วยตารางแบบรวงผึ้ง กลิ่นอันหอมชวนใจ เห็ด Morel น้ำตาลเข้มจนถึงน้ำตาลดำสนิท เป็นชนิดมีคุณภาพสูงและราคาดี ( Prue Leith : 825 )</p>	

ตารางที่ 38 มี้ออาหาร Lunch/ Supper ลำดับมี้ออาหาร Soup / Salad ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Double Beef Consommé with Vegetable - Somtam - Mixed Salad สลัดผักดอยคำ</p>	<p><u>Consommé</u> :- น้ำ Stock จากเนื้อ สัตว์ปีก หรือ ปลา เสริฟได้ทั้งร้อนและเย็น สำหรับมี้อค่ำ เมื่อเริ่มมี้ออาหารและมักเสริฟเป็นซูปไล เดิมเครื่องตามใจชอบด้วยเนื้อหั่นบางเป็นแผ่น ผักรวม เนย ชูต หรือ Croutons (ขนมปังกรอบชิ้นเล็กๆ) ฯลฯ Consommé แท้ ๆ จะอุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารและมีกลิ่นหอม โดยใช้เนื้อและไก่เย็นพื้นแต่ไม้ค้อยใช้ปลาและสัตว์ที่ล่าเป็นอาหาร Consommé อาจเพิ่มเติมสีสันด้วยไข่แดง ครีม หรือ Arrowroot (แป้งที่ทำจากต้นไม้เท้ายาม่อม) ส่วน Consommé เย็นจะเก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 1-2 ชั่วโมงก่อนเสริฟ ( Prue Leith : 343)</p> <p><u>Somtum</u> :- ที่มามาจากทางด้านอีสานของประเทศไทย ส้มตำแบบอีสานมีหลายแบบแต่ที่ขาดไม่ได้เลยคือน้ำปลาร้าและปูดองเค็ม และเป็นที่ยิยมของคนทุกภาคเพราะคนอีสานเองไปทำงานตามที่ต่าง ๆ และเผยแพร่วัฒนธรรมการบริโภคนี้ จนทำให้กลายมาเป็นอาหารประจำชาติไปเสียแล้ว (พลศรี คชาชีวะ: 40) ส่วนส้มตำแบบภาคกลาง เป็นส้มตำที่รสชาติกลมกล่อม ไม้ใส่ปูเค็ม ไม้ใส่ปลาร้า ไม้ใส่ มะเขือเทศ แต่ใส่กุ้งแห้งป่น ปกติรับประทานกับข้าวมัน ราดด้วยแกงไก่ แต่ส้มตำที่ได้รับรางวัลที่หนึ่งที่กรุงปารีส ของสายการบินไทยนั้น จะนำมาเสริฟเป็นแบบสลัด เพื่อเพิ่มสีสันและรสชาติแบบไทย ๆ บ่งบอกถึงสัญลักษณ์ และรสนิยมของคนไทยเจ้าของสายการบิน</p> <p>อาหารที่สื่อถึงวัฒนธรรมการบริโภค สำหรับสายการบินไทยได้คัดเลือก กู๊กและเชฟ(Chef)ที่มีประสบการณ์ล้วนเป็นมี้ออาชีพจากทั่วทุกมุมโลก รวมทั้งจากสวิสเซอร์แลนด์และญี่ปุ่น ต่างช่วยกันประดิษฐ์ประดอย ปูรงแต่งรสอาหารให้มีมาตรฐานสูงสุด เพื่อให้ความมั่นใจด้านคุณภาพและ</p>	<p>อาหารที่ได้รับรางวัลเหล่านั้นนอกเหนือจากการทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมที่ทำให้ชาวโลก ได้รู้จักกับอาหารไทยแล้ว ยังจะเป็นอาหารพิเศษอันเกี่ยวเนื่องกับสุขภาพซึ่งคุณค่าทางสัญญะของอาหารเหล่านี้ได้ส่ง ผลในแง่ความทันสมัย ล้ำสมัยของอาหาร ที่สามารถประยุกต์อาหารไทยให้เข้าสู่สากลและทำหน้าที่ได้หลาย ๆ อย่างในคราวเดียวกัน การตั้งชื่อน้ำสลัด (Dressing) โดยใช้ภาษาที่บ่งบอกถึงแหล่งที่มา ชื่อจากเหตุการณ์ปัจจุบันที่สำคัญ ๆ จะให้ความหมายที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมความเป็นไทยได้อย่างดีเยี่ยม เป็นการเพิ่มความหมายให้กับอาหารที่บ่งบอกเอกลักษณ์ของสายการบิน แสดงถึงความเป็นชาตินิยมของสายการบินที่มีต่ออาหารที่นำขึ้นไปบริการ(<a href="http://www.thaiairways.com">www.thaiairways.com</a>) และอาจมองถึงการสร้างสถานภาพในการบริการด้วย เนื่องจากอาหารไทยกำลังได้รับความนิยมอย่างสูง (Peter Batke: <a href="http://www.seas.upenn.cdu8080/food.html">www.seas.upenn.cdu8080/food.html</a>) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า อาหารที่ได้รับรางวัลระดับโลกนี้ ซึ่งรวมกับชื่อเสียงของอาหารไทยที่กำลังมาแรงดังกล่าว จะสามารถนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างดีเยี่ยม</p>

## ตารางที่ 38 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ความหลากหลายของอาหารที่บริการบนเที่ยวบิน ปัจจุบันผู้จัดการแผนกผลิตภัณฑ์ครัวร้อนและเย็น (Hot &amp; Cold Product Division)คุณสมโภชน์ สุขะโรจน์ย์ (Sompote Sukarochanee) ผู้ได้รับรางวัลหนึ่งของ Meilleur Plat Chaud Viande ณ กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส ได้เสนอตำรับเฉพาะที่ทำให้พิชิตรางวัล เพื่อให้ผู้โดยสาร ได้ลิ้มลองด้วยการปรุงอาหารอย่างง่าย ๆ ด้วยตัวเอง เช่น ส้มตำผลไม้ และ สลัดผักรวมจากดอยคำ เสิร์ฟพร้อม River of King Dressing และ Ratanakosin Dressing</p>	

ตารางที่ 39 อาหารมือ Lunch/Dinner/Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Lobster Thermidor</p> <p>- Coquille St. Jacques in Shell</p> <p>- Roast Duck Madeira Orange Sauce</p> <p>- Shark's Fin Soup</p> <p>- Semolina Gnocci w. Assorted Mushroom</p> <p>- Haw Mok Tab – Tim Fish</p> <p>- Pad Thai w. Beanthread &amp; Lobster Wrapped In Omelet</p> <p>- Lamb Pa-Naeng</p> <p>- Venison Pa-Naeng w. Steamed Thai Rice</p>	<p><u>Lobster Thermidor</u> :- ชื่ออาหารทำจาก กุ้ง Lobster ถือกำเนิดในเดือนมกราคม ปี 1894 ที่ภัตตาคาร Maire's อันมีชื่อ แห่ง ถนน แซงต์ – เดนิส (Saint – Denis) ใน กรุงปารีส ในเย็นวันนั้นเป็นวันแรกของการแสดงละคร เรื่อง Thermidor จากฝีมือการเขียนของ Victorien Sardou ส่วนอีกนัยหนึ่งนั้นเป็นการกล่าวถึง Léopold Mourier แห่ง Café de Paris โดย Chef และผู้ช่วยของเขา นามว่า Tony Girod เป็นผู้บัญญัติสูตรที่ใช้มากระทั่งปัจจุบัน อันประกอบด้วย:- เนื้อกุ้ง Lobster หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ผสมกับซอส Bercy ปูรงรสด้วยมัสดาร์ต เสิร์ฟบนฝาสองข้างของหอยเชลล์ โดยอาจโรยด้วยเกล็ดเนย หรือปูรงแบบ au gratin (มีส่วนผสมของขนมปังป่น , เกล็ดเนย กูร์แยร์ (Gruyère) หรือ Parmesan) หรือมิฉะนั้น ก็ราดด้วยซอส Mornay อบแบบ Grill ในเตาอบ บางทีก็ใส่เห็ดดอกเล็ก ๆ หรือเห็ด Truffles จึงเป็นอาหารที่มีความหรูหราและมีความคลาสสิกอยู่ในตัวเอง (Prue Leith : 1296)</p> <p><u>Coquille St. Jacques in Shell</u> :- อาหารที่ประกอบด้วย หอย Scallop ที่มีเปลือกคล้ายรูปพัด ความยาวเปลือกหอย 10-15 ซม. (4-6 นิ้ว) บรรจุเนื้อประมาณ 90 กรัม ล้วนมีสีส้มหรือแดงจาง ส่วนเนื้อในขาวและมีรสอร่อย ในสไตล์ l'américaine กับ แซมเปญและผงกะหรี่ , engratin เคี้ยวพร้อมกับซอสหลายชนิด หรือใช้ไม้เสียบ</p>	<p>อาหารหลักที่สายการบินไทยนำมาให้บริการในเที่ยวบินไปและกลับจากทวีปยุโรปสำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่งมีความหลากหลายพอสมควร เช่น การนำอาหารคลาสสิกที่มีชื่อเสียงในเรื่องความหรูหราและเป็นที่ยอมรับมาอย่าง เช่น Lobster Thermidor ที่ถือกำเนิดมาร้อยกว่าปีแล้ว อาหารจานเด็ดที่ว่่านี้เกิดขึ้นในภัตตาคาร Maire's อันมีชื่อเสียงแห่งถนน แซงต์ เดนิส (Saint-Denis) ในปีค.ศ. 1894 ในตอนเย็นของวันที่ละครเรื่อง Thermidor ได้เปิดการแสดงเป็นครั้งแรก เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากในฝรั่งเศส และเป็นเมนูที่ถือว่า Classic มาก ไม่ต้องพูดถึงรสชาติที่อร่อยล้ำ และความหรูหราของส่วนประกอบของอาหาร(PrueLeith:1296) เพียงแค่นี้ก็ทำให้ Lobster Thermidor มีชื่อปรากฏอยู่ในเมนูอาหารของสายการบินไทยมาช้านาน หรืออาหารที่มีตำนานที่เกี่ยวข้องกับศาสนา อย่าง Scallop Coquille Saint – Jacquesซึ่งทำให้พ่อครัวที่ได้ทราบถึงตำนานความศักดิ์สิทธิ์ของ St.James และความมานะพยายามของนักแสวงบุญ จึง ได้ตั้งชื่ออาหารที่ตนเองได้สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อเป็นการเคารพยกย่อง ( Prue Leith :239) ซึ่งจะเห็นว่าที่มาของ</p>

## ตารางที่ 39 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อย่าง นอกจากนี้ยังรับประทานแบบเย็นพร้อมสลัดก็ได้เป็นที่นิยมในฝรั่งเศสพบได้ตามฤดูกาลระหว่างเดือนกันยายนถึงพฤษภาคม หอยScallopนี้มีตำนานปรากฏอยู่ว่าเป็นสัญลักษณ์ของนักแสวงบุญในสมัยกลาง (Medieval Pilgrims) ของสเปน มีเปลือกคล้ายรูปพัด ทำให้นึกถึงการสักการะบูชา St.James ที่ผู้แสวงบุญจะต้องเดินทางไกลมาถึง Santiago de Compostella ที่ที่สุสานของนักบุญ St. James (Saint Jacques) ประดิษฐานอยู่ สุสานที่ถูกค้นพบราวปี ค.ศ. 830 ที่เชื่อว่า เป็นของ St.James สวากคนสำคัญของพระเยซู หลังจากพระเยซูสิ้นพระชนม์ St.James ได้กลับมายัง สเปน เพื่อเผยแพร่ศาสนา ต่อมาเมื่อเขากลับไปยัง Judaea ที่ซึ่งเขาถูกทรมาณจนตายอย่างทารุณ เพราะยึดมั่นในความเชื่อที่มีต่อพระเป็นเจ้า ซานติแยจ 2 คนคือ Theodore และ Athanase ได้นำศพกลับมายังสเปนและสร้างสุสานขึ้นการค้นพบสุสานเป็นช่วงเวลาที่เกี่ยวข้องในประเทศสเปน เมื่อชาวคริสเตียนได้ต่อสู้กับชาวมุสลิม ความขัดแย้งกลายเป็นสงครามครูเสด (Crusades) ในต่อมาอีกหลายศตวรรษ และทำให้ชาวคริสเตียนทุกผู้ทุกเหล่าตั้งแต่นั้นขึ้นสูงสุดจนถึง ต่ำสุดต่างมีจุดมุ่งหมายเดียวกันที่จะพิชิตคาบสมุทรแห่งนี้กลับคืนมา มีตำนานคำบอกเล่าเกี่ยวกับ St.James เกิดขึ้นมากมายในช่วงเวลานั้น ในเวลาที่เหล่าทหารผู้ห้าวหาญหวังในการรบและมองหาแสงสว่างเพื่อช่วยนำทาง ร่างของ St. James ในชุดเกราะสีเงินจะมาปรากฏตัวขึ้นในสนามรบเพื่อต่อสู้กับพวกมัวร์ (Moore) ในศตวรรษที่ 12 แทนบูชาของ St.James ที่ Santiago del Compostella ได้รับการยกย่องจากศาสนจักรที่กรุงโรม และกลายเป็นดินแดนอันศักดิ์สิทธิ์ของนักแสวงบุญ ซึ่งได้แก่พวกที่สำนึกในบาปต้องการที่จะไถ่บาป (พวกฆาตกร พวกผิดศีลธรรม เช่น ประพฤติผิดใน</p>	<p>ชื่อก็เป็นส่วนของการสร้างความหมายหรือคุณค่าทางสัญลักษณ์ให้กับอาหาร (Berger : 1982)</p> <p>Roast Duck Orange Sauce (เปิดลิ้ม) หรือ Duck à la Orange ในภาษาฝรั่งเศส ใครจะรู้ว่าเป็นอาหารจานเก่าแก่ที่ทำกินกันมาตั้งแต่สมัยที่โรมยังเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรโรมันและถ้าถือว่าคุณโรมันเป็นบรรพบุรุษของชาวอิตาลีแล้ว ก็ต้องถือว่าอาหารจานนี้ เป็นอาหารดั้งเดิมของอิตาลีเลย ไม่ใช่ของฝรั่งเศส เป็นอาหารที่เก่าแก่และคลาสสิกมาก (พิชัย วาสนาสง : 15)</p> <p>Shark's fin soup หรือหูฉลามก็เป็นอาหารจีนชั้นเลิศที่เชื่อกันว่าถ้าใครได้ลิ้มลอง แล้วจะเพิ่มพลังทางเพศและเป็นยาอายุวัฒนะ ทำให้หายากและมีราคาแพงเป็นอาหารสุดหรูอย่างหนึ่ง (พจน วัจจะ : 143) แต่ปัจจุบันสายการบินไทยก็นำขึ้นมารับบริการให้แก่ผู้โดยสาร ด้วยเกรงว่าจะเป็นการสนับสนุนให้ปลาลาตามที่เริ่มมีน้อยลงไปในแต่ละฤดูพันธุ์ไป และเป็นการช่วยอนุรักษ์ธรรมชาติอีกใตหนึ่ง (สื่อวีดีทัศน์สำหรับลูกเรือการบินไทย "Hand in Hand" เดือนกันยายน 2543)</p> <p>และที่ลิ้มไม่ได้คือ อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food) อย่าง</p>

## ตารางที่39 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>กาม) ผู้ป่วยและพวกบาดเจ็บจากสงครามที่ไร้ที่พึ่ง คนพวกนี้ได้มุ่งตรงมา ณ ที่นี้ เพื่อมาสักการบูชาหลุมฝังศพของ St.Jamesด้วยเชื่อว่าจะทำให้คลาย ทุกข์ หายจากโรคภัยและเป็นการไถ่บาป โดยนักแสวงบุญเหล่านี้จะนำเปลือกหอยที่หาได้จากชายฝั่งทะเลแถบนี้มาประดับไว้ที่หลุมเพื่อให้เป็นสัญลักษณ์ และธรรมเนียมนี้ก็ยังปฏิบัติกันมาจนตราบเท่าทุกวันนี้( Prue Leith :239)</p> <p><u>Roast Duck Madeira Orange Sauce</u> :- เบ็ดอบราดด้วยซอสรสส้ม ที่ปรุงรสด้วยเหล้าMadeira ซึ่ง เป็น fortified ไวน์ จากเกาะมาเดยรา (Madeira) ของโปรตุเกส ใช้กระบวนการผลิตอันเป็นที่รู้จักกันว่า 'estufa' โดยทำให้ไวน์ในถังร้อนขึ้นทีละน้อย ๆ จากนั้นจึงปล่อยให้เย็น Madeira อาจบรรจุอยู่ในขวดเป็นเวลานาน ๆ นับปี Dry Madeiras ใช้ดื่มก่อนอาหาร หรือดื่มพร้อมซุปลใส (clear soup) ส่วนไวน์หวานดื่มได้ตลอดเวลา หรือดื่มพร้อมของหวาน ผลไม้ และลูกไม้ต่าง ๆ และใช้ในการปรุงอาหารเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติให้กับอาหาร (Prue Leith : 758)</p> <p><u>Shark's Fin Soup</u> :- ฝรั่งเศสไขปลาฉลามเรียวกิน คนจีนกินหูฉลามซึ่งแพงไม่แพ้กัน และถ้าเป็นหูฉลามชั้นยอดจะแพงกว่าดาเวียร์เบลูก้า(ดูภาคผนวก)เป็นไหน ๆ หูฉลามที่มีคุณภาพยอดเยี่ยมนั้น เวลajakจากครีวรูปลักษณะจะยังคงเป็นหูฉลามเรียงเส้นไม่แตกแฉกแม้แต่เส้นเดียว แต่ละเส้นมีขนาดพอดี ไม่ใหญ่และไม่เล็ก ประมาณเส้นผ่าศูนย์กลาง 1-2 มิลลิเมตร หูฉลามแท้จริงแล้วก็คือกระดูกอ่อนที่เป็นครีบหลังและครีบข้างของปลาฉลาม ครีบเหล่านี้จะพลิกผันได้คล่องแคล่วเพราะเป็นกระดูกอ่อนเส้นเล็ก ๆ เรียงกันเป็นตับ หูฉลามชั้นยอดราคาอาจถึง 7,000 – 10,000 บาท หรือกว่านั้น (พิชัย วาสนาสง :</p>	<p>Semolina Gnocchi Assorted Mushroom ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าสมัยในกระแสความนิยมในเรื่องการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย(ดูคำอธิบาย)</p> <p>อาหารไทยถูกจัดอันดับให้อยู่ในหนึ่งของอาหารที่มีศิลปะชั้นเยี่ยมของโลก (World 's great Culinary Art) ปัจจุบันมีร้านอาหารไทยเป็นพัน ๆ ร้านตั้งอยู่ทั่วโลก และตำรับอาหารของไทยก็ได้รับการยอมรับว่าเป็นตำรับอาหารที่มีเอกลักษณ์ในเรื่อง ความคิดสร้างสรรค์ ความหลากหลาย และแน่นอนที่สุดคือรสชาติที่สุดยอด(Peter Batke : website) อาหารไทยหลากหลายชนิด อย่างเช่น มัสมั่น, พะแนง, ห่อหมก และผัดไท ฯ เป็นอาหารที่กำลังเป็นที่ชื่นชอบของคนต่างชาติด้วย รสชาติอาหารที่เผ็ดร้อน จัดจ้าน หรือความกลมกล่อมนุ่มนวลในรสชาติของอาหารแต่ละจานอาหารไทยหรือครัวไทยจึงมีความเป็นเอกลักษณ์โดยการผสมผสานและรับอิทธิพลการปรุงอาหารมาจากทั้งวัฒนธรรมตะวันตกออกอันเก่าแก่ และวัฒนธรรมตะวันตก (Ian MacNamara : website) ด้วยเหตุที่อาหารไทยกำลังได้รับความนิยมอย่างสูงดังกล่าวมา การบินไทยจึงได้นำมาบริการให้กับผู้โดยสารเพื่อเป็น</p>



## ตารางที่ 39 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>121 – 122) (วิธีการทำหุบลามดูได้ในภาคผนวก)</p> <p><u>Semolina Gnocchi Assorted Mushroom</u>:-</p> <p><u>Semolina</u> :- เป็นอาหารได้จากการบดธัญพืชอย่างหยาบให้กลับมาเป็นเมล็ดอีกครั้ง semolina ขาวบดจากข้าว ส่วน semolina เหลืองบดจากข้าวสาลี แต่งสีด้วยหญ้า Saffron เมล็ดธัญพืชจะต้องนำมาทำให้เปียกชื้นแล้วจึงบดอบให้แห้ง จากนั้นจึงร่อนด้วยตะแกรง อาหารชนิดนี้อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต และช่วยบำรุงกำลัง ใช้ทำพาสต้า (pasta) และใช้ทำซूप เป็นเครื่องเคียงประดับตกแต่ง รวมทั้งอาหารอีกหลายหลากประเภท เช่น gnocchi พุดดิ้ง , คัสตาร์ด Soufflés ฯลฯ</p> <p><u>Gnocchi</u> :- ก้อนเล็ก ๆ ทำจากแป้ง, semolina , มันฝรั่ง หรือครีมพัฟ (cream puff) นำมาต้มในน้ำเดือดน้อย ๆ จากนั้นจึงปรุงรสแบบ au gratin (โรยด้วยขนมปังป่น เนย ชูต แล้วทำให้เกรียม) ในเตาอบเสิร์ฟเป็นอาหารร้อนจานแรก (hot entrée) กำเนิดจากอิตาลี (คำ มีความหมายว่า"ก้อน")แต่ก็พบได้ในอาหารตำรับออสเตรีย-ฮังการี (Prue Leith : 1160, 601)</p> <p>อาหารไทยจัดเป็นอาหารนานาชาติที่เป็นที่รู้จักกันดี ไม่ว่าจะป็นรสชาติอาหารที่เผ็ดร้อน จัดจ้าน หรือความกลมกล่อมนุ่มนวลในรสชาติของอาหารแต่ละจาน อาหารไทยหรือครัวไทยจึงมีความเป็นเอกลักษณ์โดยการผสมผสานและรับอิทธิพลการปรุงอาหารมาจากทั้งวัฒนธรรมตะวันออกอันเก่าแก่และวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งสีสันหรือลักษณะของอาหารไทยนั้นมักจะขึ้นอยู่กับ ใครเป็นผู้ปรุงอาหาร อาหารนี้ปรุงไว้สำหรับใคร เพื่อในโอกาสใด และปรุงที่ไหน เพื่อให้เข้ากับธรรมเนียมในทุกๆโอกาส โดยจริง ๆ แล้ววัฒนธรรมการปรุงอาหารของไทยหลักๆ แล้วมักจะใช้วิธีการตุ๋น การอบหรือย่าง ขณะเดียวกันก็ได้รับวิธีการทอดในน้ำมันมาจากวัฒนธรรมจีน และตั้งแต่ศตวรรษที่ 17 เป็นต้นมา อาหารไทยก็ได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส ดัตช์ ฝรั่งเศส</p>	<p>การแสดงให้เห็นถึง วัฒนธรรม การบริโภคของคนชาติไทยอีกด้วย ซึ่งผู้ทำวิจัยมีความเห็นว่า อาหารจานหลัก (Main Course) ที่สายการบินไทยนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่งนี้ มีความหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหารชั้นยอดของฝรั่งเศสที่มีความคลาสสิกและหรูหรา, อาหารที่มีตำนานความเป็นมาเกี่ยวกับศาสนา มีความเป็นพิธีกรรมและสัญลักษณ์ , อาหารโภชนาการเพื่อการรักษาสุขภาพ รวมทั้งอาหารไทย ที่สายการบินต้องการนำมาสื่อถึงวัฒนธรรมของชาติ (สาธิต วรศะริน, สัมภาษณ์) ซึ่งอาหารทั้งหมดที่กล่าวมานี้จะนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้เป็นอย่างดี</p>

## ตารางที่ 39 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>และญี่ปุ่น โดยพริกชนิดต่างๆเริ่มเข้ามามีบทบาทต่ออาหารไทยในช่วงปลายปี ค.ศ. 1600 โดยมีชนนารีชาวโปรตุเกสที่มีโอกาสลิ้มลองและติดใจในรสชาติของมันขณะเผยแพร่ศาสนาอยู่ในแถบอเมริกาใต้</p> <p>คนไทยจัดเป็นนักดัดแปลงวิธีการปรุงอาหารของต่างชาติตลอดจนการปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงส่วนประกอบต่างๆที่ถือได้ว่ายอดเยี่ยม ดังจะเห็นได้ว่าอาหารไทยจะใช้น้ำมันมะพร้าวแทนเนยที่ทำจากนมวัว และน้ำมันมะพร้าวคั้นกะทิสดแทนผลิตภัณฑ์จากนมในการปรุงแต่งอาหารสไตล์อินเดีย ความฉุนจัดของเครื่องเทศก็จะลดลงไปโดยการเพิ่มสมุนไพรสดเช่น เปลือกมะนาว (Lemon Grass and Galangal) ดังนั้นเครื่องแกงไทยจึงมีรสชาติที่เผ็ดและฉุนจัดน้อยกว่ามากโดยการเติมสมุนไพรสดลงไปในเครื่องแกงนั้นๆ เป็นที่รู้กันดีว่าเครื่องแกงไทยจะเผ็ดร้อนอยู่สักพักหนึ่งแล้วจะหายไป ในขณะที่เครื่องแกงของชาติอื่นๆจะเผ็ดจัด ฉุนจัดอยู่นานกว่าจะหายไป อาหารไทยจะถูกจัดเสิร์ฟไปพร้อมๆกันเพื่อให้อาหารมื้อค่านั้นๆได้มีความหลากหลายในรสชาติ</p> <p>อาหารไทยที่เหมาะสมควรประกอบด้วย แกงจืด แกงกะทิหรือแกงเผ็ดพร้อมเครื่องเคียง ปลาและผัก โดยผัดเผ็ดอาจแทนแกงเผ็ด แกงจืดสามารถมีรสชาติเผ็ดได้แต่แกงเผ็ดควรจะแทนด้วยอาหารที่ไม่เผ็ด สรุปว่าควรจะมีความกลมกล่อมในรสชาติของอาหารแต่ละจานในแต่ละมื้อ (Ian MacNamara : <a href="http://www.aiam.com">www.aiam.com</a>)</p>	

## ตารางที่ 40 อาหารมื้อ Lunch/Dinner/Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Appenzell - Brie -Swiss Brie - Roquefort - Stilton - Tate de Moine -Tomme - Gruyere -Assorted Fresh Fruits	<p><u>Appenzell</u> สีสทองปนน้ำตาล ทำจากนมวัว เนยแข็งชนิดอัดและผ่านการทำให้สุกนี้ มีรู ลักษณะทรงกลมคล้ายกับ Emmental แต่เล็กกว่า และมีรูน้อยกว่า เก็บบ่มในไวน์ขาวและเครื่องเทศที่ทำให้รสชาติเฉพาะตัว และมีความแข็ง ไม่แตกหักง่าย รสชาติกลมกล่อม กำเนิดที่เมือง Appenzell ของสวิสเซอร์แลนด์ ใช้รับประทานเมื่อสิ้นสุดมื้ออาหาร</p> <p><u>Brie</u> ได้รับฉายา ' The Queen of Cheeses ' หลายร้อยปีก่อนBrieเป็นเครื่องบรรณาการถวายแด่กษัตริย์ฝรั่งเศส ในฝรั่งเศสแล้ว Brie แตกต่างจากเนยแข็งทั้งหลายที่ส่งออกไปยังอเมริกา Brie ของฝรั่งเศสที่แท้ถือได้ว่าได้ที่เมื่อสีผิวเปลี่ยนเป็นออกสีน้ำตาล แต่ถ้าสียังขาวจัดอยู่แสดงว่ายังไม่ได้ที่ การตัด Brie ที่ยังสุกไม่ได้ที่เป็นการหยุดยั้งกระบวนการเพาะบ่มเนยส่วน Brie ที่ส่งออกนั้นจะยังไม่ได้ที่ เนยชนิดนี้บรรจุหีบห่อในกล่องใส และเสิร์ฟรับประทานในอุณหภูมิปกติ(Room Temperature)</p> <p><u>Swiss Brie</u>:- เป็นการบ่งบอกที่มาของเนยแข็งชนิดนี้ว่าทำมาจากที่ใด เนื่องจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์มีชายแดนติดต่อกับประเทศฝรั่งเศส ซึ่งแน่นอนว่าจะต้องมีการเลื่อนไหลของวัฒนธรรมกันอยู่ไปมา รวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภคด้วย แต่เนื่องจากเนยแข็ง Brie นี้ มีชื่อที่เป็นเฉพาะของตนโดยตั้งตามถิ่นกำเนิด ถึงแม้ว่าจะผลิตที่สวิสเซอร์แลนด์แต่ก็ยังต้องคงชื่อของเนยแข็งนั้นเอาไว้</p> <p><u>Roquefort</u>:-เป็นเนยทำจากน้ำนมแกะของฝรั่งเศสผลิตจากตำบลRouergue เนยชนิดนี้แซมด้วยสีน้ำเงิน เพราะเก็บบ่มในถ้ำธรรมชาติแห่งภูเขา Cambelou, Commune of Roquefortเป็นถิ่นเดียวที่เนยชนิดนี้เก็บบ่มจนได้ที่ โดยการเพาะสปอร์ของเชื้อราที่ชื่อ Penicillium roqueforti และเก็บบ่มเนยเป็น</p>	<p>เนยแข็ง (Cheese) อาหารอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยมของชาวตะวันตก มีประวัติและตำนานอันยาวนาน เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป เจกเช่นเดียวกับที่คนทางฝั่งตะวันออกต้องรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักขาดไม่ได้ และเนื่องจากเป็นอาหารที่ให้แคลอรีสูงอุดมไปด้วยสารอาหารที่จำเป็นจึงเหมาะกับผู้ที่อยู่ในแถบประเทศเมืองหนาว (ดูประวัติของเนยแข็ง ในภาคผนวกท้ายเล่ม) เนยแข็งอย่างเช่นบรี (Brie) , เอมเมนทาล (Emmental), ร็อกเกอฟอร์ด (Roquefort)และอื่น ๆ เป็นอาหารที่มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่เลือกสรรว่าดีเลิศ มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน มีชื่อที่เป็นเฉพาะของตนโดยตั้งตามถิ่นกำเนิด โดยมีกฎหมายควบคุมดูแล( หน่วยงาน A.O.C. และกฎหมายการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดแห่งชาติฝรั่งเศส "appellation d'origine" )เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตกันชนั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ ยกตัวอย่างเช่นเนยแข็งที่ชื่อ <u>Roquefort</u> เป็นเนยเก่าแก่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และ เป็นเนยชนิดแรกที่ได้รับ AOC หรือการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดแห่งชาติฝรั่งเศส (appellation d'origine) ดังนั้นจึงไม่มีใครจะนำชื่อนี้ไปเรียกผลิตภัณฑ์ของตนได้ถึงแม้ว่าจะใช้วัตถุดิบหรือวิธีการผลิตที่เหมือนกัน ถือเป็นสถานภาพที่ได้มา</p>

## ตารางที่ 40(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เวลา 3 เดือน ในถ้าที่ขึ้นจนกระทั่งเกิดแถบเครื่องหมายสีน้ำเงินบนตัวเนยระยะเวลาที่ดีที่สุดเป็นช่วงเดือนมิถุนายนจนถึงเดือนธันวาคม เป็นเนย soft cheese เก่าแก่เป็นที่รู้จัก อุดมด้วยครีม รูปทรงแข็ง กลิ่นแรง รสชาติเป็นหนึ่งใน</p> <p><u>Stilton</u>:- กล่าวขานกันตามประวัติศาสตร์ว่าเป็น ' The King of Cheeses ' มีรอยลายทางน้ำเงินเขียวปรากฏบนเนื้อเนย เปลือกเป็นรอย ไม่นำรับประทาน Stilton กลมกล่อมกว่า Roquefort หรือ Gorgonzola และเป็นผงป่นใส่สด จะทำให้สลัดรสเลิศ อีกทั้งรับประทานเป็น Dessert Cheese พร้อมกับพอร์ทไวน์ ทำจากนมวัว มีความแน่น / สีสครีม และมีเส้นสีน้ำเงินประปราย เปลือกเป็นมันธรรมชาติ จัดเป็นเนยแข็งชนิดดีที่สุดในโลกชนิดหนึ่ง บางคนกล่าวว่าเนยชนิดนี้กำเนิดจากหมู่บ้าน stilton แห่งเคมบริดจ์(Cambridgeshire)ราวปี ค.ศ.1730 บ้างก็กล่าวว่า เนยชนิดนี้ถือกำเนิดในศตวรรษที่ 18 ที่ Bell Inn ย่าน stilton และยังคงผลิตในย่าน แลงเชสเตอร์ (Leicestershire) เดอร์บี (Derbyshire) และน็อตติงแฮม (Nottinghamshire)</p> <p><u>Tête- de Moine</u> :- เป็นเนยสวิส ทำจากนมวัว (ไขมัน 40%) รสชาติรุนแรง พร้อมกลิ่นเฉพาะตัว อุดมด้วยครีมสีเหลือง และเปลี่ยนเป็นสีแดงเพลิงเมื่อสุกได้ที่ ผลิตและจำหน่ายโดยไม่หีบห่อเป็นรูปทรงกระบอก สูงและกว้างพอ ๆ กัน (9-12 ซม. หรือ 3 ½ - 4 ¼ นิ้ว) เนยชนิดนี้ดีที่สุดมาจาก Bellelay ที่ซึ่งนานมาแล้วเป็นธรรมเนียมของหัวหน้านักบวชในศาสนา ต้องได้รับ cheese ชนิดนี้มามอบให้นักบวชทุกคน (partête - de - moine / per monk) เพื่อเป็นค่าฤชาธรรมเนียมปัจจุบันผลิตเป็นอุตสาหกรรมเล็ก ๆ ในครอบครัวฤดูกาลผลิตระหว่างเดือนกันยายนถึงมีนาคม เนยชนิดนี้ เสิร์ฟเมื่อจบสิ้นมื้ออาหาร ธรรมเนียมการรับประทานต้องหั่นส่วนบนออกก่อนแล้วเก็บไว้เป็นเปลือกนอก จากนั้นจึงขูดเนื้อในออกเป็นลูก (scoop) เพื่อรับประทานทีละเล็กละน้อย มักรับประทานพร้อมกับแซนด์วิชและคานาเป้ (canapé)</p>	<p>โดยกำเนิด(Ascribed Status) เช่นเดียวกับ แชมเปญ (Champagne)ของฝรั่งเศส เพราะฉะนั้นเมื่อเราได้บริโภคเนยแข็งเหล่านี้ก็เท่ากับว่าเราได้บริโภคความหมายของเนยแข็งเหล่านี้ด้วย ความหมายที่ว่าก็คือ ตำนานความเป็นมา แหล่งกำเนิด การตั้งชื่อเป็นสถานภาพอย่างหนึ่งที่ได้เมื่อผู้บริโภคได้สัมผัสก็จะรู้สึกถึงความขลัง ความอึดอึ้งใจที่ได้บริโภคอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติและคุณภาพที่ดีแล้ว ยังได้รับความรู้สึกแตกต่าง เป็นเอกลักษณ์ มีรสนิยม ซึ่งเป็นความพึงพอใจที่มนุษย์แสวงหาความสุขจากการได้บริโภค (Jean baudrillard : 1970) ดังนั้น ผู้ทำวิจัยจึงเชื่อว่า บรรดาเนยแข็งต่าง ๆ ที่ถูกคัดเลือกขึ้นมาจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่นได้อย่างแน่นอน</p>

## ตารางที่ 40 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Tomme de Savoie</u> :- เนื้อกึ่งแน่น ผลิตจากนมวัว ย่าน Savoie เทือกเขาแอลป์ ฝรั่งเศสเปลือกนอกหนาสีน้ำตาลอมเทา ส่วนเนื้อในสีน้ำตาลหรือสีแบบหญ้าฟาง รสออกเค็ม ๆ ปนสมุนไพร กลิ่นชวนให้นึกถึง Cheese Cellar</p> <p><u>Gruyere</u>:- เนยแข็งใช้รับประทานกับฟองดูว์ (Fondue) ของสวิส ลักษณะคล้ายกับ Emmental ทว่ารูเล็กกว่า ผิวเนื้อแตกออกเมื่อเก็บไว้นานมากขึ้น เป็น Sandwich Cheese รสเลิศ</p> <p>(ข้อมูลทั้งหมดจาก website <a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p> <p><u>Assorted Fresh Fruits</u> :- เนยแข็งเหล่านี้รับประทานคู่กับผลไม้ตามฤดูกาลที่มีในท้องถิ่นอย่างเช่น เาะาะ กล้วยหอม มังคุด ส้มเขียวหวาน หรือ ผลไม้เนื้อนุ่มอย่าง Melon, สาลี่ ลูกพลับ ลูกแพร์ และขนมปังกรอบ (Cracker) พร้อมทั้งจิบ Port Wine ตามไปด้วยจะให้ความรู้สึกถึงรสชาติที่แท้จริงของการบริโภคอาหารแบบตะวันตก ได้รับความรู้สึกที่แตกต่างอย่างมีเอกลักษณ์</p>	

## ตารางที่ 41 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Crepe Suzette - Hazelnut Parfait - Mandarin Parfait	<p><u>Crêpe Suzette</u> :- เป็นแพนเค้กอย่างหวาน ผสมรสชาติของมะขามและเคลือบด้วยซอสรสมะขามตามตำรับของ Escoffier ต้องใช้น้ำมะขามและกูราเซา (Curazao) ให้รสชาติแก่แพนเค้ก รวมทั้งเนยที่ละลายและน้ำตาล Henri Charpen Fier ซึ่งทำงานเป็นพ่อครัวของร็อกกี้เฟลเลอร์ (Rockefeller) ในอเมริกา ได้แอบอ้างอย่างผิด ๆ ว่าเป็นผู้ค้นพบสูตร Crêpes Suzette ในปี 1896 ที่ Café de Paris ในมอนเต คาร์โล (Monte Carlo) เพื่อถวายแด่ Prince of Wales และพระสหายซึ่งมีชื่อแรกว่า Suzette แต่ในความเป็นจริง ช่วงเวลาดังกล่าว Charpentier ยังไม่โตพอที่จะเป็นหัวหน้าบริกร ที่จะถวายบริการแก่เจ้าฟ้าชาย Prince of Wales ได้อย่างใด แต่เขาเป็นผู้ริเริ่มแพ้นั้นการจุดไฟในการทำ Crêpe Suzette ที่สหรัฐอเมริกา ส่วน Léon Deudet จาก Paris Vécu (ค.ศ.1929) กล่าวถึงแพนเค้ก ที่ชื่อว่า Suzette ว่าในราวปี 1898 มีชื่อเสียงมากที่ Marie's Restaurant เนื่องจาก ทำจากแยมและเพิ่มรสชาติด้วยบรันดี (Prue Leith :1251)</p> <p><u>Parfait</u> :- 1. ของหวานแช่เย็นจัด ลักษณะคล้ายคัสตาร์ด ทำด้วยวิป ครีมและไซส์</p> <p>2. ของหวานแช่เย็นจัด ประกอบด้วยผลไม้ น้ำเชื่อม ไอศกรีม และวิปครีม</p> <p><u>Hazelnut Parfait</u>:- เป็นไอศกรีม ใส่ผลไม้ น้ำเชื่อม และวิปครีม โรยด้วยถั่ว Hazelnut</p> <p><u>Mandarin Parfait</u> :- เช่นเดียวกันกับอย่างแรกแต่ใช้ไอศกรีมรสส้ม (Pricha : 160)</p>	<p>ของหวานเป็นรายการสุดท้ายของมื้ออาหารหลักนี้ จากขั้นตอนการบริการที่ยาวนานกว่า 2 ชั่วโมงที่ทำให้ผู้มาใช้บริการรู้สึกอึดอัดไปกับอาหารและเครื่องดื่มที่ได้คัดสรรมาเป็นอย่างดี มีคุณค่า มีความหรูหรา และมีประวัติความเป็นมา แม้กระทั่งของหวาน สายการบินไทยได้คัดเลือกขนมที่มีอายุนับร้อยปี มีความคลาสสิก และมีรสชาติอร่อยอย่าง Crêpe Suzette ไว้ให้เป็นของปิดท้าย ส่วนของหวานที่เป็นเพลงดี กับของเย็นแบบไอศกรีมนั้น ก็เป็นวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกอีกอย่างหนึ่ง (พจนี สัจจะ:163) ที่สายการบินเตรียมไว้ให้แก่ผู้โดยสาร ผู้ทำวิจัยมีโอกาสได้ร่วมงานเลี้ยงแบบ Grand Dinner โดยมีการเสิร์ฟอาหารเป็น Course แบบชุดใหญ่ของหวานที่นำมาให้บริการนั้นเป็น Crêpe Suzette ที่ทำสด ๆ บนรถเข็นโดยพ่อครัวใหญ่และมีการจุดไฟใน กะทะที่ทำ Crêpe ด้วย ทำให้เกิดความรู้สึกหรูหรา และเมื่อได้ลิ้มลองก็ได้สัมผัสกับความอร่อย เกิดความภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนในพิธีการดังกล่าว จึงแน่ใจว่าของหวานที่สายการบินไทยเลือกมาจะสร้างความรู้สึกเช่นเดียวกันนี้ให้แก่ผู้โดยสารและสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 42 อาหารมือ Lunch /Dinner/Supper ลำดับของอาหาร Snack ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Mixed Nuts</p> <p>Pretzel</p>	<p><u>Mixed Nuts</u>:- ถั่วหลายๆ ชนิดอบเกลือ เช่น ถั่วลิสง, Almond, Cashew nut (มะม่วงหิมพานต์) เป็นต้น ส่วนมากใช้ยี่ห้อที่มีชื่อเสียงของแต่ละท้องถิ่นที่อาหารถูกนำขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร (วัชร;สัมภาษณ์)</p> <p><u>Pretzel / Breitel</u> :- ขนมปังกรอบจากแคว้นอัลซาส (Alsace) เพื่อเสิร์ฟกับเบียร์ ตามธรรมเนียมนิยมมักทำเป็นรูปเงื่อนหลวม ๆ โรยเกลือหยาบและเมล็ด cumin เพื่ออบแห้งในเตาอบต้นกำเนิดเก่าแก่ของ pastry ชนิดนี้เกี่ยวข้องกับการบูชาพระอาทิตย์ รูปแบบเดิมของขนมจึงทำเป็นวงแหวนล้อมรอบกากบาท ทว่าแตกหักง่าย จึงเปลี่ยนแปลงมาเป็นรูปแบบที่เห็น ในปัจจุบัน pretzel ทุกขนาดทำเป็นขนมปังกรอบทานเล่นเรียกน้ำย่อย (European Culinary Specialties Volume 1 p. 284 – 285)</p>	<p>ของขบเคี้ยวที่ช่วยเสริมคุณค่าทางสัณญะให้กับบรรดาเครื่องดื่มในชั้นธุรกิจไม่มีถั่วจากแดนไกลชนิดต่าง ๆ เช่น Almond, Macadamia, Pistachio ที่นำมาอบแห้งใส่เกลือเหมือนอย่างในชั้นหนึ่งแต่จะมีถั่วอบเกลือที่ดีหน่อยก็จะเป็น Almond หรือมะม่วงหิมพานต์ซึ่งดูจะเป็นของมีคุณภาพที่ดีจะธรรมดาแต่ก็สามารถจะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้ในระดับหนึ่ง แต่ก็ยังมีขนมปังอบกรอบโรยเกลือเม็ด ๆ สไตลเยอรมันที่มีชื่อว่า Pretzels ต้นกำเนิดของขนมปังชนิดนี้เกี่ยวข้องกับการบูชาพระอาทิตย์ รูปของขนมปังจึงทำเป็นวงแหวนล้อมรอบกากบาท ⊕ แต่ทว่าแตกหักได้ง่ายจึงเปลี่ยนแปลงมาเป็นรูปแบบที่เห็นในปัจจุบัน กับเกลือเหล่านี้เป็นสื่อทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาแสนนาน เป็นการสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ของแต่ละยุคสมัย, การเซ่นไหว้ดวงอาทิตย์ด้วยขนมปังที่ทำเป็นเครื่องหมายของสุริยะเทพ แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมที่มุ่งเสาะแสวงหาความอุดมสมบูรณ์ของการมีชีวิต ด้วยหวังว่าเทพเจ้าจะดลบรรดาให้ตนเองมั่งคั่งและอุดมสมบูรณ์ ( Prue Leith : 1009 )ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้เป็นสื่อทางวัฒนธรรมของชาวตะวันตกที่ถ่ายทอดมายังผู้บริโภคที่ใช้บริการของสายการบินและสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 43 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Raw Ham - Prawn Tail w. Spicy Cocktail Sauce - Marinated Seafood w. Sesame oil - Apple and Celery Salad w. Hazelnut Oil Dressing - Sea Scallops w. Bell Pepper & Balsamic - Hot Smoked Apricoted Salmon , Palm Heart Salad w. Kernel	<p><u>Raw Ham</u> :- ส่วนขาหมูที่ใช้วิธีการถนอมอาหารด้วยการอาบน้ำเกลือ รมควัน หรืออบแห้ง แยมที่ดีควรอวบอิม ไม่หนามาก ชั้นไขมันอยู่ได้เปลือกหนัง การอาบน้ำเกลือและรมควันหมูเพื่อผลิตแฮมนั้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศส โดยพวก Gauls ที่ยึดอาซีฟเลียงขุนหมู เป็นพวกแรกที่มีชื่อในการอาบน้ำเกลือ รมควัน และถนอมอาหารประเภทหมู หลังการอาบน้ำเกลือ ชาว Gauls จะรมควันเนื้อหมูด้วยฟืนจากไม้ที่เลือกสรรเป็นเวลา 2 วัน จากนั้นจึงจะโลมขัดถูด้วยน้ำมันและน้ำส้มสายชู เพื่อแขวนไว้ให้แห้งและเก็บถนอมไว้ ชาว Gauls รับประทานแฮมเพื่อเริ่มต้นมื้ออาหารเรียกน้ำย่อยก่อน หรืออาจรับประทานเมื่อสิ้นสุดมื้ออาหาร เพื่อกระตุ้นความกระหาย Raw Ham เป็นแฮมอบแห้ง ทั้งรมควันและไม่รมควัน ใช้วิธีการเกลือลงบนเนื้อหมู โดยไม่ใช้วิธีการฉีดน้ำเกลือ รับประทานเย็นเป็นออร์เดิร์ฟ และใช้ปรุงอาหารจานอื่น ๆ ด้วย</p> <p><u>Prawn Tail w. Spicy Cocktail Sauce</u> :- อาหารเรียกน้ำย่อยอีกประเภทหนึ่งที่นิยมเสิร์ฟตามภัตตาคาร หรือร้านอาหารชั้นดีทั่วไป คือกุ้งคัตตัวใหญ่เอาหัวออกแล้วเอาไปต้มให้สุก จิ้มกับ Cocktail Sauce ที่ส่วนผสม 2 แบบคือ ส่วนผสมที่ 1 - ใช้มายองเนส(Mayonnaise) กับซอสมะเขือเทศ(Ketchup) ซอสศรีราชา และเหล้าบรันดี เสริฟเย็น</p> <p>ส่วนผสมแบบที่ 2 - ใช้ซอสมะเขือเทศ(Ketchup) ลูก Horseradish (พืชประเภทสมุนไพรเครื่องหอมชนิดหนึ่ง รากสีขาวมีกลิ่นฉุน ใช้ในการปรุงอาหารและซอส : ผู้ทำวิจัย) ,ซอสพริก, ซอสไก่อรง (Worcestershire Sauce), ซอสพริก Tabasco และน้ำมะนาว(CTR 6 :130)</p>	<p>อาหารเรียกน้ำย่อยเบา ๆ แบบยุโรปแท้ ๆ ประเภทอาหารที่รับประทานเย็น เพราะในสมัยโบราณเก็บถนอมอาหารไว้ให้มีกินตลอดช่วงฤดูหนาวมีความจำเป็นมาก จึงต้องมีการใช้วิธีการถนอมอาหารด้วยการอาบน้ำเกลือ รมควัน หรืออบแห้ง เมื่อนำกลับมารับประทานก็ไม่ต้องปรุงอะไรอีก รับประทานกับขนมปัง เนยแข็ง หรือผักสลัดแบบต่าง ๆ (European Culinary Volume 2 : 89 ,244-245 ) และนอกเหนือจากอาหารเรียกน้ำย่อยประเภทเนื้อแล้ว การบินไทยยังนำเอาอาหารประเภทseafood ราคาแพง (ดู Seafood หน้า 71) เช่น Sea Scallop หรือปลา Salmon มาเป็นส่วนประกอบสำคัญของสลัดหรืออย่างกุ้งคอกเทล นั้น ก็เป็นอาหารจานแรกที่ค่อนข้างหรูหรา และมีราคาพอควร เหมาะที่จะมาให้บริการเป็นอาหารจานแรกในชั้นธุรกิจนี้ ถึงจะไม่มีของหรูหรา มีราคาแพงอย่างไขปลาเคียว กุ้ง Lobster หรือปลาแซลมอนรมควันเหมือนอย่างในชั้นหนึ่ง แต่ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารจานแรกในชั้นธุรกิจก็เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยเบา ๆ แบบในสไตล์ตะวันตกที่สามารถจะสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้เช่นเดียวกัน</p>



## ตารางที่ 43 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>อาหารประเภทสลัดที่ใช้เรียกน้ำย่อย ได้แก่</u></p> <p><u>Marinated Seafood w. Sesame oil :-</u> อาหารทะเลหมักกับน้ำมันงา รับประทานกับผักสลัดต่าง ๆ หรือจะรับประทานแกล้มกับสลัดแอปเปิ้ลกับผักคื่นช่ายนั้นขนาดลูกเต๋าและราดด้วยน้ำสลัดที่ทำจากน้ำมันจากผล Hazelnut Oil น้ำส้มสายชู(Vinegar)เกลือพริกไทย, มัสตาร์ด ( <u>Apple and Celery Salad w. Hazelnut Oil Dressing</u> ก็ให้รสชาติเข้ากันได้เป็นอย่างดี ( CTR 6 :33)</p> <p><u>Sea Scallops w. Bell Pepper &amp; Balsamic:- Sea Scallop :-</u> เป็นสัตว์จำพวกหอย ที่มีฝาสองข้างประกบกัน พบได้ตามพื้นที่ทรายท้องทะเลที่มีวัชพืชปกคลุมตามชายฝั่ง เคลื่อนที่โดยเปิดและปิดฝาเป็นระยะ ๆ มีเปลือกคล้ายรูปพัด ความยาวเปลือกหอย 10-15 ซม. (4-6 นิ้ว) บรรจุน้ำประมาณ 90 กรัม ลีนมีสีส้มหรือแดงจาง ส่วนเนื้อในขาวและมีรสอร่อย การเปิดฝาหอยต้องบีบจับให้ทั่ว วางบนแผ่นเหล็กร้อน หรือใส่ในเตาอบ ใช้ความร้อนต่ำประมาณ 2-3 นาที จึงเปิดฝาโดยใช้มีด เนื้อในต้องผ่านการล้างน้ำประมาณ 15 นาที ก่อนนำมาปรุงอาหาร นอกจากนี้ยังรับประทานแบบเย็นพร้อมสลัดก็ได้ เป็นที่นิยมในฝรั่งเศส โดยรับประทานกับพริกหวาน(Bell Pepper) และใช้น้ำสลัดใส แบบฝรั่งเศส (French Dressing) ( Prue Leith :1148)</p> <p><u>Hot Smoked Apricoted Salmon . Palm Heart Salad w. Kernel:-</u>ปลาแซลมอนรมควันแบบที่ใช้ความร้อน โดยการสุกพินที่นำมาจากต้น Apricot ที่จะให้กลิ่นเยาะและมีกลิ่นหอม เป็นการเก็บถนอมอาหารแบบหนึ่งที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และทำให้รสชาติของปลามีความแตกต่างไปจากปลารมควันโดยทั่วไป เมื่อนำมาเสิร์ฟพร้อมกับสลัดใจผัก (Palm Heart) ก็จะเพิ่มความหรูหราและเป็นอาหารจานพิเศษขึ้นมาทันที (European Culinary Volume1: 103 )</p>	

ตารางที่ 44 อาหารมื้อ Lunch/Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Roast veal Leg w. Mushroom sauce</p> <p>- Broiled Steak w. Pepper Sauce</p> <p>- Siam Perch en Bouillabaise sauce</p> <p>- Salmon and Pearl Onion Yellow Curry</p> <p>- Beef Mussaman</p>	<p>Roast veal Leg w. Mushroom sauce</p> <p>Broiled Steak w. Pepper Sauce :-</p> <p>อาหารประเภทอบ ปิ้ง ย่าง (Roast, Broiled, Grilled) สมัยก่อนประวัติศาสตร์ มนุษย์โบราณ ล่าวัวป่าเป็นอาหาร ต่อมา จึงมีการเลี้ยงปศุสัตว์ มากมากกว่า 40 ศตวรรษ ในสมัยกลาง อาหารแบบผู้ดี (Noble Dishes) ต้องทำจากเนื้อโคประเภท Sirloin ส่วน Toumedos (ฟิเลตมียอง), Chateau Briand, ฟิเลต (Tenderloin) และ ซีโครง ก็ถือเป็นประเภท Classic เนื้อที่คุณภาพดี สีแดงสด เป็นมัน แน่น คั้นตัวกลับเมื่อสัมผัส มีกลิ่นหอมอ่อนๆ นอกจากนี้จะต้องโยนโยยด้วยเส้นไขมันขาว หรือออกเหลืองเล็กน้อย การจะทำให้เนื้อนุ่มนั้นหลังจากการฆ่าแล้วต้องเก็บไว้ตั้งแต่ 2-3 วัน จนถึงสัปดาห์ เนื้อประกอบด้วยน้ำ (53-65%) , โปรตีน (16-20%) และไขมัน (16-31%) อีกทั้งยังมีเหล็กและฟอสฟอรัสผสม ให้พลังงาน 220-340 แคลอรี ต่อ 100 กรัม เนื้อที่นำมาทำ Roasted Beef หรือประเภทเนื้ออย่างได้จากเนื้อส่วนหลังลำตัว ประเภทฟิเลต (Filet) , Sirloin , Top-Side และซีโครง เนื้อแกะก็เช่นเดียวกัน</p> <p>อาหารประเภทนี้จะต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน ขั้นตอนการจัดเตรียม วิธีการปรุงส่วนผสม เหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้อาหารประเภทนี้ยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ลากมากดีต่อไป การตั้งชื่ออาหารหรือซอสที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหาร ประเภทนี้ ก็มีความสำคัญมากเช่นเดียวกันเพราะชื่อหรือตำนานของอาหารก็จะเพิ่มความClassic ให้กับอาหารมากยิ่งขึ้น</p>	<p>อาหารที่ทำขึ้นโดยการอบ,ปิ้งหรือย่าง (Roast, Broiled, Grilled) อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่ประกอบเป็นอาหารโดยใช้วิธีย่าง, ปิ้งหรืออบด้วยความร้อนโดยตรง เป็นของหรูหราสำหรับชาวยุโรป (European Culinary Volume 1:23) ยิ่งได้ได้เสรีฟไปบนรถเข็น และได้ตัดชิ้นเนื้อต่อหน้าที่โต๊ะอาหารผู้โดยสารด้วยแล้วก็จะเพิ่มความหรูหราให้กับอาหารเพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นขาลูกวัวอบ(Roast Veal Leg), เนื้อสตีคย่าง(Broiled Steak),เนื้อสันในย่าง (Toumedos Steak), ขาแกะอบ (Roast Lamp) หรือซีโครงแกะอบ(Roast Rack of Lamp)เป็นต้น ซึ่งแน่นอนว่าจะต้องมีซอส(Sauce)ปรุงรสแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ชนิดของอาหารและสูตรของพ่อครัว โดยเนื้อวัวและเนื้อแกะของการบินไทยนำเข้าจากประเทศนิวซีแลนด์ ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งผลิตเนื้อสัตว์คุณภาพดี (นิคมระวิทย์, สัมภาษณ์)</p> <p>นอกจากนี้สายการบินไทยยังได้นำวัตถุดิบที่มีในประเทศอย่างปลาแรมมาดัดแปลงนำมาใช้กับอาหารฝรั่งเศสระดับคลาสสิกโดยทำได้ผสมกลมกลืน ซึ่งถึงแม้จะไม่ตรงตามสูตรที่แท้จริงที่ต้องเน้นปลา</p>

## ตารางที่ 44 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>(European Culinary Volume 1:23)</p> <p><u>Siam Perch en Bouillabaisse sauce</u> :-</p> <p>Bouillabaisse :- อาหารจานซึ่งประกอบด้วยปลาที่ต้มกับสมุนไพร ซึ่งเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กันกับประเพณีการทำอาหารของชาวประมงในเขต โปรวองซ์ (Provence) ประเทศฝรั่งเศส โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมือง Marseilles แม้ว่าต่อมามันจะถูกทำให้วิธีการปรุงผัดเพียงนอกนอกกลุ่มออกไปบ้าง คำ ๆ นี้มีความหมายแยกได้เป็น 2 กิริยาคือ bouillir = to boil (ต้ม) และ abaisser = reduce (ทำให้ลดลง งดลง) ดั้งเดิมที่ซุปลานี้จะถูกปรุงบนชายหาดโดยชาวประมงซึ่งจะใช้หม้อขนาดใหญ่ตั้งบนกองไฟเพื่อประกอบอาหารที่มาจากทะเลที่พวกเขาจับได้ เช่น Rascasse (Scorpion fish and Rock fish) ซึ่งเป็นหัวใจของซุปลาสตูรดั้งเดิมนี้ และปรุงรสชาติด้วยมะกอก ,เครื่องเทศ รวมถึงพริกไทย, Saffron และผิวส้มตากแห้ง ซึ่งรายละเอียดดูได้ในภาคผนวก (Prue Leith : 143 - 144) ส่วนซุปลานี้ Siam Perch en Bouillabaisse sauce ของการบินไทยจานนี้ก็คือ ซุปที่มีกลิ่นและรสชาติของฝรั่งเศส นำมาเคี่ยวจนกลายเป็นข้อสรุปประทานกับปลาแรดทะเลของไทยที่มีเนื้อหนาแน่น และมีรสหวาน นั่นเอง</p> <p><u>Salmon and Pearl Onion Yellow Curry</u></p> <p>Salmon :- "ราชาแห่งปลา" อาศัยอยู่ในน้ำจืด ช่วง 2 ปีแรก แล้วจึงอพยพลงสู่ทะเลตามระยะเวลา เพื่อเติบโตเจริญพันธุ์ แซลมอนขนาดเล็กความยาว 50-60 ซม. (20-24 นิ้ว) อยู่ในทะเลเป็นเวลา 1 ปี จึงว่ายทวนน้ำอพยพช่วงเดือน มิ.ย.-ก.ค.แซลมอนหน้าหนาวขนาดใหญ่ ขนาด 90 ซม. ถึง 1 เมตร (ประมาณ 3 ฟุต) อยู่ในทะเลเป็นเวลา 3 ปี จึงว่ายทวนขึ้นสู่น้ำจืดจากเดือนต.ค.-มี.ค. แซลมอนอายุต่ำกว่า 3 ปีเหมาะแก่การบริโภคที่สุด เนื้อสีชมพู นำมาปรุงอาหาร</p>	<p>ทะเลประเภท Scorpion fish และ Rock fish แต่จริง ๆ แล้วสูตรการปรุงซุปลานี้ก็มีหลากหลายอยู่มากมายอยู่แล้ว (ดูภาคผนวก) ดังนั้นก็ไม่ทำให้อาหารจานเดิมนี้นี้ผิดเพี้ยนไปมากนัก และนอกจากนี้สายการบินไทยยังมุ่งเน้นที่จะสื่อให้ผู้โดยสารได้สัมผัสวัฒนธรรมประจำชาติ โดยนำเอาวัตถุดิบที่มาจากต่างประเทศมาปรุงแต่งให้เป็นอาหารไทยนำบริการกับผู้โดยสาร โดยได้นำปลาแซลมอนจากต่างประเทศนี้มาประยุกต์เพื่อให้เข้ากับอาหารไทยโดยทำเป็นแกงกะหรี่ทานกับข้าวหอมมะลิ เป็นการผสมผสานตะวันออกและตะวันตกเข้าด้วยกันอย่างกลมกลืน และแกงของไทยอย่างแกงมัสมั่นเนื้อ หรือพะแนงหมู ซึ่งไม่ว่าจะวิวัฒนาการและสัมพันธ์กับครัวชาติอื่นใด แต่แกงไทยทุกวันนี้ก็คือแกงไทยที่มีลักษณะเฉพาะสอดคล้องกับรสนิยมและวัฒนธรรมไทย ในขณะที่อาหารไทยและแกงไทย เป็นที่นิยมของชาวต่างประเทศกว้างขวางมากยิ่งขึ้น (พจนานุกรม : 41) ก็จะมีแทรกอยู่ในรายการอาหารของทุกเที่ยวบิน และมีอยู่ในทุกชั้นของการบริการ และผู้ทำวิจัยมีความเห็นว่า อาหารประเภทที่ประกอบเป็นอาหารโดยใช้วิธีย่าง,ปิ้งหรืออบด้วยความร้อนโดยตรงสามารถที่จะสร้างสถานภาพในการ</p>

## ตารางที่ 44 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ควินหรือรับประทานดิบ ๆ ได้ ปลาแซลมอนเป็นปลาชนิดนิยมชนิดหนึ่งในสมัยกลาง สามารถนำมาปรุงอาหารในน้ำ Stock ผัดแบบ braising โดยใช้น้ำมันน้อย ทำ pâtés หรือซูป แม้กระทั่งโรยเกลือแซลมอนนำมาบริโภคได้ทั้งตัวหรือตัดเป็นSteakหรือหั่นบางๆ ส่วนกลางตัวถือว่าดีที่สุดเป็นที่รู้จักในภาษาฝรั่งเศสว่า 'mitan' ปรุงให้สุกแล้วเสิร์ฟพร้อมซอสร้อน ส่วนแซลมอนเย็นใช้ซอสเย็นเช่น มายองเนส ตาร์ตาร์ (European Culinary Volume 1 : 37, 103)</p> <p><u>Yellow Curry</u> :- แกงกะหรี่ ต้นตอของคำว่า Curry มาจากอินเดียแน่ๆ ที่สันนิษฐานว่ามาจากคำ Kahi ซึ่งหมายถึงขอสั้นของคนอินเดียตอนเหนือที่ปรุงจากนมโยเกิร์ตและแป้งถั่วมะชะ Kari ที่แปลว่าซอสจริงๆ แล้วมีหลักฐานปรากฏว่า เมื่อชาวตะวันตกได้มาพบอาหารแกงหรือมาซาลาของอินเดีย ก็ได้บันทึกอธิบายว่าเป็นซอสที่ใช้ราดข้าวหรือจิ้มกับจ๋าปาติกิน ในอินเดียเองแรกทีเดียว แกงหรือมาซาลาซึ่งเป็นเครื่องเทศผสมถั่ว กะทิหรือนม หรือโยเกิร์ต ก็เป็นประเภทซอสหรือแกงข้นที่ใช้เป็นเครื่องชูรสสำหรับข้าวหรือจ๋าปาติซึ่งเป็นอาหารหลักเพื่อให้กินข้าวหรือจ๋าปาติมากๆ มาซาลาก็คือ เครื่องเทศผสมเครื่องแกงนั่นเอง แต่อาหารที่ฝรั่งเรียก หรือรู้จักในนาม “เคอริ” “มิได้มีความหลากหลายลึกซึ้งอย่างแบบถิ่นเดิม เคอริเป็นอาหารแบบอังกฤษผสมอินเดีย (Anglo-Indian) มิใช่อินเดียแท้ สมัยอินเดียที่อังกฤษปกครอง ในศตวรรษที่ 17-18 มีชาวอังกฤษมากมายมาอยู่อินเดีย เยี่ยงชนชั้นปกครองผู้ดีอังกฤษ ได้ใช้ชีวิตอย่างสะดวกสบายเยี่ยงราชา จนได้ชื่อว่า “ราชอังกฤษ” (British Raj) เหตุสำคัญก็เป็นเพราะคนอังกฤษคุ้นเคยและชอบอาหารอินเดีย เนื่องมาจากที่ได้ปกครองอินเดียมานาน อาหารอินเดียหลายอย่างเป็นที่ชื่นชอบมาก และถูกคัดแปลงให้เข้ากับลิ้นอังกฤษจนเป็นแบบอินเดียผสม</p>	<p>แข่งขันได้ในบริบทที่เป็นของหรูหรา รวมถึงซูปปลาอาหารคลาสสิกของฝรั่งเศส(ซึ่งจริง ๆ แล้วเกิดมาตั้งแต่สมัยกรีกครอง เมืองท่า Marseilles ,พิชัย วาสนาสง :16) ที่มีความเป็นมาเก่าแก่ยาวนาน</p> <p>ส่วนอาหารไทยนั้นแน่นอนว่าคงไม่มีสายการบินใดจะเข้าใจอาหารไทยได้ลึกซึ้งเท่ากับคนไทยอยู่แล้ว สายการบินไทยจึงมีความภาคภูมิใจที่จะนำวัฒนธรรมการบริโภคประจำชาติมาเผยแพร่ และเป็นตัวที่ขีดหน้าชูตาในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการให้กับสายการบินของตนเพื่อสู้กับสายการบินชาติอื่นๆ</p>

## ตารางที่ 44 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อังกฤษ เช่นกรณีเคอร์รี่ และผงกะหรี่ เป็นต้น ชาวอังกฤษพบว่าหัวใจของแกงอยู่ที่มาซาลาซึ่งก็คือเครื่องเทศผสมจึงได้ทำเครื่องเทศผสมป่นแห้งเป็นผงขึ้นบ้าง จากขมิ้น พริก อบเชย ลูกจันทน์แล้วใช้โรยใส่ในสตูลเนื้อเป็ดยหรือน้ำมันอบ ได้เคอร์รี่หรือแกงกะหรี่ที่ปรุงง่าย ๆ สะดวกสบายและได้รสโอชาผงกะหรี่อย่างผู้ดีอังกฤษนี้คงเป็นที่นิยมกันมากเพราะปรากฏว่าบริษัทอีสต์อินเดียคอมปานีได้จัดแจงให้ผลิตผงกะหรี่ส่งออกไปขายที่อังกฤษแต่ครั้งศตวรรษที่สิบเจ็ด สำหรับแม่ครัวพ่อครัวอังกฤษในประเทศอังกฤษแล้ว ผงกะหรี่จึงแพร่หลายกว้างขวางอย่างรวดเร็วแม้แต่กษัตริย์และราชินีอังกฤษหลายๆพระองค์ก็ทรงโปรดปรานแกงกะหรี่อย่างมาก แกงฝรั่งและผงกะหรี่ได้แพร่หลายออกไปทั่วจักรภพอังกฤษที่</p> <p>ตะวันไม่เคยลับขอบฟ้า (พจน. ศัจจะ : 32-34)</p> <p><u>Beef Mussaman</u> :- มีส่วนผสม</p> <p>มีสมันแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง        ขายไคได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ใฝ่ฝันหา</p> <p>กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย สะท้อนให้เห็นว่าอาหารเครื่องแกงมีอยู่ในครัวไทยมานานแล้ว กล่าวกันว่า "มีสมัน" เป็นคำเพี้ยนมาจากมุสลิม ที่คนไทยเรียกเป็นชื่อแกงที่พวกมุสลิมทำกินเป็นนิจ แกงมีสมันของไทยจึงได้อิทธิพลมาจากแกงมาเลเซีย แกงอินเดีย หรือ แกงแขกอย่างแน่นอน แล้วแกงเผ็ดแดงแกงเขียวหวาน แกงฮังเล แกงเหลือง ซึ่งรู้จักกันกว้างขวางว่าเป็นแกงไทย เพราะเผ็ดร้อน รสกล่อมกล่อมไม่เหมือนใคร ถือเป็นแกงไทยแท้หรือไม่ คำตอบคือใช่ แกงเหล่านี้ล้วนเป็นแกงไทยที่พัฒนามาจากแกงอินเดียและแกงชาติอื่น ๆ (ดูตารางที่ 31) คุณสุกิจ นิมมานเหมินท์กล่าวว่า "... แกงเผ็ดไทยเป็นการดัดแปลงแกงแขกอินเดียให้เข้ากับรสนิยมและวัฒนธรรมไทย เป็นต้นว่า คนไทยไม่นิยมกลิ่นรสของขมิ้น ดอกจันทน์ ลูกจันทน์ อบเชย กระวาน กานพลูและมหาหิงส์ ก็ลดทอนลงไปให้เหลือแต่ลูกผักชียี่หร่าเท่านั้น ส่วนข่าตะไคร้นั้น เมื่อแขกชอบใช้ไทยชอบรส ก็คงใช้อยู่ต่อไป ส่วนมะเขือพวง มะเขือเปราะ อะไรเหล่านี้ นักพฤกษศาสตร์ก็ว่า ไม่ใช่ของเดิมที่มีอยู่ในบ้านเราเป็นของตามหลังมาทั้งนั้น ส่วนที่ใช้กะทินั้นก็เพราะคนไทยไม่ชอบรสและกลิ่นของนมวัวซึ่งมีกลิ่นไอบบแบบแขก ๆ จึงใช้มะพร้าวแทน" (พจน. ศัจจะ : 40)</p>	

ตารางที่ 45 อาหารมือ Lunch/Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Tilsit</p> <p>- French</p> <p>Camembert</p>	<p><u>Tilsit</u>:-เป็นเนยแข็งจากสวิส ทำจากนมวัวใช้กระบวนการกดอัด โดยไม่ผ่านการทำให้สุก (uncooked) สีเหลืองทอง มีรูเล็ก ๆ เปลือกเป็นมันสีเหลืองอมน้ำตาล ให้รสชาติแบบผลไม้ กลิ่นแรง ขนาดทรงกลมเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลางราว 35 ซม. หนาราว 7-8 ซม. เนยชนิดนี้ มีถิ่นกำเนิดจากฮอลแลนด์แล้วจึงแพร่มาสู่Tilsit , บริสเซียตะวันออก(ปัจจุบันอยู่ในโซเวียต)กระทั่งศตวรรษที่19จึงแพร่หลายสู่สวิสเซอร์แลนด์ในเยอรมันตอนเหนือและยุโรปตอนกลาง ก็ผลิตเนยชนิดนี้ แต่รสชาติเข้มข้นกว่า และมีการใส่เมล็ดtaniseed ที่มีกลิ่นหอมหวานลงไปด้วย ใช้เสิร์ฟเมื่อจะสิ้นสุดมื้ออาหารรวมทั้งเสิร์ฟกับคานาเป้(canapés)และอาจใช้แทนเนยแข็งEmmentalในอาหารแบบ gratin หรือ soufflés เพื่อกลิ่นที่เข้ายวนกว่า หากเก็บบ่มTilsit ไว้มากกว่า 4 เดือนก็นำมาใช้แทนเนยแข็ง Pamesan ได้เช่นกัน (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p> <p><u>Camembert</u> :- เป็นเนยชนิดนุ่ม (ไขมัน 45-50%) ทำจากนมวัว สีขาวหม่นเหลือง เส้นผ่าศูนย์กลางราว 11 ซม. หนา 3-4 ซม. เนยชนิดนี้ถือกำเนิดจากแคว้นนอร์มันดี (Normandy) ของฝรั่งเศสในช่วงการปฏิวัติของประเทศนี้ โดย Marie Havel ใช้การผสมผสานสูตรการทำเนย Brie กับสูตรที่ใช้ในแคว้นนอร์มันดี เธอเปิดเผยเคล็ดลับนี้แก่ลูกสาวเธอเอง ในขณะที่ลูกสาวเปิดร้านขายเนยแข็งที่ย่าน Camembert ใกล้ ๆ กับ Vimoutiers นไปเลียนที่สามผ่านมาย่านนี้ และได้ชิมความเอร็ดอร่อย จึงได้ตั้งชื่อให้ว่า Camembert ตามชื่อชุมชน โดยเหตุที่เนยแข็งชนิดนี้ ไม่เคยจดทะเบียนไว้ จึงไม่สามารถรับรองคุณภาพตามมาตรฐานดั้งเดิมได้ (Appellation d'origine) ทำให้เนยชนิดนี้เป็นที่แพร่หลายทั่วฝรั่งเศสและประเทศอื่น ๆ แต่ต่อมาในปี 1983 มีการขนานนามตามมาตรฐานดั้งเดิม (AOC) ของ Camembert แห่งนอร์มันดีจะสงวนไว้แก่เนยแข็ง ที่ผลิตในห้าจังหวัดของนอร์มันดี ซึ่งขายโดยใช้กล่องไม้บรรจุ</p>	<p>เนยแข็ง (Cheese) อาหารอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยมของชาวตะวันตก มีประวัติและตำนานอันยาวนาน เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป เป็นอาหารที่มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ที่ให้แคลอรีสูง อุดมไปด้วยสารอาหารที่จำเป็น เพราะฉะนั้นเมื่อเราได้บริโภคเนยแข็งเหล่านี้ก็เท่ากับว่าเราได้บริโภคความหมายของเนยแข็งเหล่านี้ด้วย ความหมายที่ว่าก็คือตำนานความเป็นมา แหล่งกำเนิด การตั้งชื่อ เป็นสถานภาพอย่างหนึ่ง ที่เมื่อผู้บริโภคได้สัมผัสก็จะรู้สึกถึงความขลัง ความอึดเอนใจที่ได้บริโภคอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติและคุณภาพที่ดีแล้ว ยังได้รับความรู้สึกแตกต่าง เป็นเอกลักษณ์ มีรสนิยม ซึ่งเป็นความพึงพอใจที่มนุษย์แสวงหาความสุขจากการได้บริโภค (ดูตารางที่ 32 ) และถึงแม้จะมีตัวเล็กละเอียดกว่า แต่คุณภาพ ชื่อเสียง และรสชาติของเนยแข็งที่ได้เลือกสรรมานี้ก็ไม่แตกต่างไปกว่าในชั้นหนึ่งเลยแม้แต่น้อย ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าเนยแข็งเหล่านี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้ทั้งในแง่ของความคลาสสิกและความหรูหรา</p>

## ตารางที่ 46 อาหารมือ Lunch/Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Kirsch Tart Blackberry - Meringue Tart</p>	<p><u>Kirsch</u> :- บรันดีทำจากผลไม้ กลั่นจากผลเชอร์รี่ แต่อย่าสับสนกับเชอร์รี่บรันดีอย่างหวาน ที่ผลิตโดยโรงงานใหญ่ ๆ ชนิดของเชอร์รี่ที่ใช้ขึ้นอยู่กับสถานที่ของโรงกลั่น แต่ปัจจุบันโรงกลั่นใน Alsace , Franche Comté และ Blede Forest ในเยอรมนี อาจต้องซื้อเชอร์รี่เพิ่มเติมเพื่อชดเชยผลเชอร์รี่ท้องถิ่น Kirsch ยังใช้ในกิจการครัวและปรุงอาหารเหมือนกับเหล้าชนิดอื่น ๆ เช่นใช้ติดไฟบนแพนเค้ก (flaming) หรือใช้ร่วมกับ whipped cream เพื่อสอดไส้ทำพาสตริ์และเค้ก kirsch ที่มีคุณภาพดีถือเป็นยาช่วยย่อยหลังอาหารอีกด้วย (Prue Leith:1023)</p> <p><u>Meringue</u> :- เป็นขนมทำจากไข่ขาวที่ใช้เครื่องตีจนเหนียวกับน้ำตาล นักประวัติศาสตร์ด้านอาหารเชื่อว่า meringue ค้นพบโดยฝีมือของ Gasparini นักทำขนมชาวสวิส อาศัยอยู่ในเมือง Meiringen (ปัจจุบันอยู่ในเยอรมันตะวันออก) ส่วนคนอื่น ๆ เห็นว่าคำ ๆ นี้มาจากภาษาโปแลนด์ว่า 'marzynka' โดย chef ของพระเจ้า Stanislas ที่ 1 นามว่า Leszczyński เป็นผู้คิดค้นสูตร จากนั้น กษัตริย์พระองค์นี้จึงแนะนำสูตรไปยังพระธิดา นามว่า Marie พระธิดาจึงแนะนำต่อไปยังประเทศฝรั่งเศส พระนางมารี อังตัวเน็ต (Marie Antoinette) พอพระทัยกับ meringue เป็นอันมาก ถึงกับทรงทำขนมชนิดนี้ด้วยพระองค์เอง ที่ Trainon กระทั่งต้นศตวรรษที่ 19 meringue ที่ปรุงรสในเตาอบ จึงปรับรูปร่างโดยใช้ช้อน นับว่าเป็นขนมที่มีประวัติความเป็นมายาวนานมาก (Prue Leith :798)</p>	<p>ของหวานที่มีประวัติอันยาวนาน เกิดจากน้ำมือของนักทำขนมผู้มีความต้องการจะฝากฝีมือไว้ให้แก่คนรุ่นหลังเป็นที่ชื่นชอบตั้งแต่กษัตริย์จนถึงสามัญชนคนธรรมดา จึงไม่น่าแปลกใจว่าทำไมสายการบินไทยจึงได้ใช้ขนมคลาสสิกเหล่านี้มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ที่ชื่นชอบความหรูหราและมี Class ของอาหารเหล่านี้ และยอมที่จะนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้ : ผู้ทำวิจัย</p>

ตารางที่ 47 อาหารมื้อ Lunch/Dinner/Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Waldorf Salad , Carrots Raisins and Celery w. Bordeaux Vinegar</p> <p>- Oriental Salad w. Sesame Oil Dressing</p> <p>- Vegetable Salad w. Saffron Scented and Cider Vinegar</p>	<p><u>Waldorf Salad .Carrots Raisins and Celery w. Bordeaux Vinegar :-</u> ในปี ค.ศ. 1896 ออสการ์ เซอร์รี่ (Oscar Tschirky)หัวหน้าพ่อครัวใหญ่แห่ง โรงแรม วาลดอร์ฟ แอสทอเรีย ในเมืองนิวยอร์ก คิดค้นสลัดที่มีส่วนผสมของแอปเปิ้ลชิ้นเล็ก ๆ ผัก Celery ปรงด้วย Mayonnaise และโรยด้วยถั่ว Walnut เป็นอาหารจานแรกอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับ ความนิยมในทันที และถูกตั้งชื่อตามชื่อของโรง แรมและบรรจุไว้ในเมนูอาหารของภัตตราคารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับทั่วไป(Cabin Crew Training &amp; Reference Handbook CTR 6 p.32 และ <a href="http://www.infolease.com">www.infolease.com</a>)</p> <p><u>Bordeaux Vinegar :-</u> ผลพวงจากการทำไวน์จาก แหล่งผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียงที่สุดของโลก คือแคว้น บอร์โดซ์ ในฝรั่งเศส น้ำสุดท้ายของการทำไวน์รส เลิศ ไม่มีการทิ้งให้สูญเปล่านั้นนำมาผลิตเป็นน้ำ สัมสายชู ที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่มีสารเคมี เจือปน จึงมั่นใจได้ว่านอกจากกลิ่นรสที่หอมของ องุ่นชั้นดีแล้ว ยังจะได้น้ำส้มสายชูที่มีคุณภาพดีอีก ด้วย Bordeaux Vinegar นี้ใช้ทานเป็น Dressing คู่กันกับผักสลัด</p> <p><u>Oriental Salad w. Sesame Oil :-</u></p> <p>Oriental Salad ผักสลัดที่ประกอบไปด้วย กุ้งต้ม, เต้าหู้, ถั่วงอก, เห็ดหูหนู, มะเขือเทศ ทานคู่กับน้ำ สลัดที่มีน้ำมันงาเป็นหลัก เข้ากันได้ดีกับ บรรยากาศแบบตะวันออกของประเทศเจ้าของสาย การบิน (Cabin Crew Training &amp; Reference Handbook CTR 6 p. 29)</p>	<p>สลัดต่างชนิดที่ใช้บริการในชั้น ประหยัดถึงจะอยู่ในถ้วยหรือ ภาชนะพลาสติก(Melamine) ซึ่ง อาจจะถูกธรรมดาหรือด้อยค่าลง ไป แต่เนื้อหา หรือคุณค่าของ อาหารไม่ได้ด้อยตามไปเลย เพราะเมนูของอาหารที่เลือกสรร มาให้บริการในอาหารจานแรก ของชั้นประหยัดนี้ก็เป็เมนูเดียวกันกับที่เสิร์ฟในภัตตราคารใหญ่ ๆโดยทั่วไปเลยที่เดียว ซึ่งผู้ทำ วิจัยมีความเห็นว่าถึงแม้จะไม่ สามารถสร้างสถานภาพการแข่ง ขันในแง่ของความหรูหราได้ แต่ ในบริบทของความคลาสสิกที่มี อยู่ในอาหารเหล่านี้ไม่ได้ทำให้ อาหารดูด้อยค่าลงไปเสียทีเดียว นัก จึงสามารถนำความคลาสสิก ของอาหารเหล่านี้มาใช้เพื่อสร้าง สถานภาพการแข่งขันกับสายการ บินอื่น ๆได้</p>



## ตารางที่ 47 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Vegetable Salad w. Saffron Scented and Cider Vinegar:-</u></p> <p>Saffron เป็นพืชเครื่องเทศมีต้นกำเนิดจากทางตะวันออก นำเข้าสู่สเปน โดยชาวอาหรับ และนำมาเพาะปลูกในแถบเมดิเตอร์เรเนียน มีกลิ่นฉุน รสชาติขม เป็นผงสีเหลืองส้ม ต้น saffron ดีที่สุดมาจาก วาเลนเซีย ของสเปน และอาจพบได้อีกในอิตาลี กรีซ อิหร่าน และอเมริกาใต้ เกสรของ saffron ราว 70,000 ถึง 80,000 เกสร ให้ผลผลิตผง saffron 500 กรัม ฉะนั้นจึงมีราคาแพง และอาจใช้พืชตระกูลเดียวกัน ทดแทน</p> <p>ในสมัยกลาง saffron มีบทบาทในการปรุงอาหาร และวงการยา กระทั่งถึงยุคฟื้นฟูศิลปวิทยาการ (Renaissance) จึงใช้ในวงการทำน้ำหอม และการให้สีปรุงอาหาร และเริ่มเลื่อมความสำคัญในศตวรรษที่ 19</p> <p>ปัจจุบัน saffron ใช้ประโยชน์ในการปรุงอาหาร อาทิ ข้าวผัดปาเอญ่า (paella) แกงเผ็ด สูตรในการปรุงอาหารจากหอย (mussels) เนื้อขาว รวมทั้งยังใช้ในการทำขนม เช่น เพิ่มรสชาติแก่ข้าวที่ปรุงในน้ำนมขนมพุดดิ้ง หรือเพสตรี (pastry) บางชนิด</p> <p>Cider Vinegar :- น้ำส้มสายชูที่ทำจากน้ำแอปเปิ้ล (Prue Leith :1094)</p>	

ตารางที่ 48 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานการณ์ภาพ
- Roast Chicken Madeira Orange Sauce - Pan – Fried St. Peter Sauce Noilly Prat & Tarragon Buttered Egg Noodles - Sweet & Sour Garoupa - Siam Perch en Bouillabaisse Sauce - Sliced Veal w. Light Curry & Pineapple Oriental Fried Rice	<p><u>Roast Chicken Madeira Orange Sauce:-</u> ใกว่าวดด้วยน้ำเกรวี่ที่ใส่เปลือกและกลิ่นส้มเหยาะเหล้า Madeira ซึ่ง เป็น fortified ไวน์ จากเกาะมาเดยร่า (Madeira) ของโปรตุเกส ใช้กระบวนการผลิตอันเป็นที่รู้จักกันว่า 'estufa' โดยทำให้ไวน์ในถังร้อนขึ้นทีละน้อย ๆ จากนั้นจึงปล่อยให้เย็นลง Madeira อาจบรรจุอยู่ในขวดเป็นเวลา นาน ๆ นับปี หลังการค้นพบทวีปอเมริกา มาเดยร่ากลายเป็นเมืองท่าทางทะเลที่ดีที่สุดบนเส้นทางมหาสมุทรแอตแลนติก และเป็นเมืองท่าแห่งเดียวที่เรืออังกฤษได้รับอนุญาตให้แวะจอดได้ ภายหลังจึงค้นพบว่าไวน์มาเดยร่ามีการพัฒนาคุณลักษณะขึ้นเมื่อได้รับความร้อนในย่านศูนย์สูตร พ่อค้าชาวอังกฤษจึงเริ่มทำการค้าไวน์ นับจากปี 1750 เป็นต้นมา การนำเอาไวน์ Madeira ที่มีชื่อเสียง มาทำ Sauce ประจุรสอาหารก็จะทำให้อาหารมีรสชาติเพิ่มขึ้นอีกมาก ( Prue Leith : 758)</p> <p><u>Pan – Fried St. Peter Sauce Noilly Prat &amp; Tarragon Buttered Egg Noodles :-</u></p> <p>St.Peter Fish หรืออีกชื่อหนึ่งคือ John Dory เป็นหนึ่งในบรรดาสุดยอดอาหารชั้นโต๊ะในภัตตาคารหรู เพราะเนื้อที่ขาวนุ่มนวล ไม่มีเกล็ด มีรสหวาน และไม่มีก้าง จึงเป็นที่นิยมเป็นอย่างมาก ปลาชนิดนี้มีรูปร่างแปลก มีจุดกลมสีดำอยู่ข้างลำตัวทั้งสองข้างซึ่งกล่าวว่าเป็นเครื่องหมายจากนิ้วของนักบุญปีเตอร์ (St.Peter's Finger) นำมาอบ หรือย่าง หรือทำ เป็น ซุป ทะเล ของ ฝรั่งเศส ที่ชื่อ Bouillabaisse (ดูตารางที่ 39) ตามเมนูนี้ นำปลา มาทอดกะทะแบนน้ำมันน้อย ๆ เพื่อให้เหลืองน่ารับประทาน ราดด้วยครีมซอสใส่เหล้า Vermouth และผัก Tarragon ทานคู่กับก้วยเตี่ยวเส้นแบนสีเหลือง ผัดกับเนย (Crew Training &amp; Reference Handbook CTR 6 p. 105,133)</p>	<p>อาหารที่หลากหลายในสไตล์แตกต่างกันมีทั้งที่เป็น ยุโรปเขียนสไตล์ อย่างไก่อบมัสดาร์ตซอสหรือใกว่าวดซอสรสส้มที่มีการนำไวน์ชั้นดีมีชื่อเสียงมาเป็นส่วนประกอบสำคัญของซอสปรุงรส การเลือกใช้วัตถุดิบชั้นดีที่ให้ความอร่อยอย่างปลา St.Peter Fish หรืออาหารประเภท ปิ้ง อบ อย่าง Broiled Tournedos Steak จะสามารถที่จะสร้างสถานการณ์แข่งขันในงานบริการได้ถึงแม้ว่าอาหารเหล่านี้จะถูกบรรจุอยู่ในภาชนะกระเบื้อง หรือ Cocotte (ดูบทที่ 7 ) เป็นชุด ๆ ไม่ได้แยกมาตักเสิร์ฟต่อหน้าเหมือนอย่างในชั้นหนึ่งก็ตาม และอาหารไทยถึงแม้จะถูกประยุกต์ไม่ได้เป็นอาหารที่มีรสชาติแบบไทยแท้ เพราะมักจะมีการดัดแปลงให้เข้ากับรสนิยมในการรับประทาน อาหารของชนในชาตินั้นๆ (Carlton N. Cole,1998)ก็ยังคงแทรกปนอยู่ในรายการอาหารทุก ๆ เส้นทางเพื่อสื่อถึงวัฒนธรรม การบริโภค และความเป็นชาตินิยมของสายการบินด้วย ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าอาหารมื้อหลักที่ใช้บริการผู้โดยสารชั้นประหยัดในเส้นทางสาย ยุโรปนี้ จะสามารถสร้างสถานการณ์แข่งขันในด้านงานบริการได้</p>

## ตารางที่ 48 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Sweet &amp; Sour Garoupa</u> :- ปลาเก๋าผัดเปรี้ยวหวาน</p> <p>Sweet and Sour เป็นรสชาติของความขัดแย้ง ในอาหารชนิดหนึ่งที่มีทั้งรสเปรี้ยวและหวาน น้ำผึ้งกับน้ำส้มสายชูเป็นสูตรผสมพื้นฐาน เพื่อให้รสชาติแก่อาหาร ในสมัยโรมันจบจนถึงสมัยกลาง (medieval) อาหารประเภทเนื้อปลา นำมาหมักด้วยซอส (marinated) หรือต้มในไวน์หรือเบียร์ จะใส่ผลไม้อบแห้งในซอสหรืออาจใส่เมล็ดของผลไม้จำพวกเบอร์รี่ ซึ่งจะเห็นได้ชัดเจนในอาหารแบบรัสเซีย สแกนดิเนเวีย เยอรมัน และยิว ผลไม้ต้องในน้ำส้มสายชู จำพวก พลัม เชอร์รี่ แครนเบอร์รี่ เป็นตัวอย่างของ การผสมผสานรสชาติแบบเปรี้ยวหวาน นอกจากนี้ยังประกอบด้วยเครื่องปรุงประเภทมะม่วงกวน (chutneys) หรือมีสตาร์ดหวาน ซึ่งเป็นกำเนิดจากต่างประเทศ (จากอินเดียและหมู่เกาะอินเดีย ตะวันตก) นำมาดัดแปลงใช้ในยุโรป ด้วยอิทธิพลของชาติอังกฤษ อย่างไรก็ตาม สำหรับประเทศจีนแล้วรสเปรี้ยวหวานมีความหมายที่นุ่มนวล ชวนให้ฝันถึงเนื้อหมู และเนื้อเป็ด (Prue Leith :1252)</p> <p><u>Siam Perch en Bouillabaise Sauce</u> :- ปลาแรดทะเลราดซอส Bouillabaise (ดูตารางที่ 39)</p> <p>ปลาแรดเป็นปลาสกุลเดียวกับปลาสร้อย ปลาหมอไทย ปลาหมอตาล ปลากระดี่ แต่มีขนาดตัวใหญ่กว่ามาก เนื้อเยื่อข้างน้อย จัดอยู่ในจำพวกปลากินพืช (Herbivores) เช่นพืชน้ำจืดจอกแหน ผักตบชวา ผักบุ้ง ปลาแรดมีทั้งในน้ำจืด และที่เป็นปลาแรดทะเล (Siam Perch) เพราะจากวารสารการประมงพบว่าแหล่งกำเนิดดั้งเดิมของปลาแรด สันนิษฐานว่าอยู่ในประเทศอินโดนีเซีย แถบหมู่เกาะสุมาตรา หมู่เกาะบอร์เนียว หมู่เกาะชวาและหมู่เกาะอินเดียตะวันออก และมีการพบหลักฐานฟอสซิลของปลาแรดชนิด <i>O. goramy</i> ที่เกาะสุมาตรา (มณฑลพิภพ สหิทธิพัฒน์:97) เหตุที่ได้ชื่อ "แรด" ก็เพราะว่า ที่หน้าผากของมันมีโหนกนูนสีน้ำตาลปนดำขึ้นมาอย่างชัดเจน มองดูแล้วเหมือนนอของแรด</p> <p><u>Sliced Veal w. Light Curry &amp; Pineapple with Oriental Fried Rice</u> อาหารไทยแบบประยุกต์ ได้แก่ แกงคั่วสับปะรด ที่ใช้เนื้อลูกวัวหันบาง ๆ ทานกับข้าวผัด เพื่อให้ผู้โดยสารได้ลิ้มลองรสชาติแบบไทย ๆ ที่ใช้วัตถุดิบแปลกออกไป (Menu &amp; Loading Plan TG 970 ,Thai Airway Inter. : 2)</p>	

## ตารางที่ 49 อาหารมือ Lunch /Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Egg Nog Bavaroise w. Savarin Raspberry sauce - Charlotte Alcazar Tart St. Bernard w. Pear & William Sauce - Babas au Rhum w.Vanilla Sauce	<p><u>Bavaroise</u> :- เป็นเครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมหลักได้แก่ ชา , นม และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ มีชื่อเสียงมากในประเทศบาวาเรีย (Bavaria) มันถูกนำเข้ามาจากฝรั่งเศส โดยเจ้าชายชาวบาวาเรียนในราว ๆ ต้นศตวรรษที่ 18 ซึ่งดูเหมือนว่าร้านอาหารที่ชื่อ Café Procope ในกรุงปารีส จะเป็นเจ้าแรกที่เสิร์ฟเครื่องดื่มชนิดนี้ เมื่อนำมาเป็นส่วนผสมของขนมที่มีไข่ขาวเป็นส่วนประกอบหลัก ก็จะได้เป็นขนมแสนอร่อยที่ชื่อ <u>Egg Nog Bavaroise</u> Prue Leith :84)</p> <p><u>Charlotte</u> :- เป็นชื่อขนม 2 ชนิด ทั้งชนิดร้อนและชนิดเย็น หรือใส่น้ำแข็ง Charlotteอาจตั้งชื่อขึ้นเพื่อเฉลิมพระเกียรติพระราชินีCharlotteพระมเหสีแห่งพระเจ้าจอร์จ (George) ที่สามแห่งประเทศอังกฤษ ราวปลายศตวรรษที่ 18 Charlotte ทำจากผลไม้ที่นำมาเข้าเครื่องปั่นจนเป็นครีม (purée) แต่งรสด้วย lemon และ cinnamon หยอดใส่แม่พิมพ์ทรงกลม วางหน้าขนมด้วยแผ่นขนมปังทานเยยให้เป็นแนวตรง นำเข้าเตาอบ และออกจากแม่พิมพ์ เพื่อเสิร์ฟพร้อมคัสตาร์ดครีมแบบเย็น ( Prue Leith :255)</p> <p><u>Baba / Babas au Rhum</u> :- ขนมทำจากแป้งและเชื้อยีสต์ ประกอบด้วยลูกเกด เมื่ออบเสร็จนำมาแช่ในเหล้ารัม หรือ kirsch syrup เสิร์ฟแบบขนมเค้กชิ้นเล็ก อบในแบบพิมพ์ หรือเป็นขนมชิ้นใหญ่ ประดับประดาด้วยแองเจลิคากลิ่นหอม(angelica) และลูกกวาดเชอร์รี่ (cherries) กษัตริย์โปแลนด์นามว่า Stanislas Leszcynski ผู้ทรงลี้ภัยอยู่ในแคว้น Lorraine พบว่าขนมที่ชื่อว่า Kouglouf มีความเหน็งเกิน จึงเพิ่มความชุ่มชื้นโดยเติมเหล้ารัมลงไป เนื่องจากพระองค์ชอบอ่านหนังสือเรื่อง “หนึ่งพันหนึ่งราตรี” จึงทรงตั้งชื่อการค้นพบของพระองค์ตามชื่อพระเอกของเรื่อง ที่ชื่อ อาลี บาบ่า (Ali Baba) Carême เขียนไว้ว่า “เป็นที่ทราบกันดีว่า Baba แบบชาวโปแลนด์ที่แท้นั้นต้องทำจากแป้งข้าวไรย์และไวน์ของชาวฮังการีเรียน”</p>	<p>แค่ยกตัวอย่างขนมมาแค่เพียง 2 – 3 ชนิด ก็ให้เกิดความแปลกใจว่า ทำไมขนมหวานที่ใช้บริการในชั้นประหยัดถึงได้มีแต่ของหรูเร็ด มีความคลาสสิค มีตำนานและประวัติความเป็นมามากมายจนไม่น่าเชื่อว่าสายการบินไทยจะเลือกเอาขนมที่ผู้คนลี้ภัยกันมาตั้งแต่อดีตกาลและตกทอดกันมาจนถึงปัจจุบันเหล่านี้มาให้บริการในชั้นประหยัดนี้ ด้วยขนมที่มีคุณค่าทางสัณญะเหล่านี้ ก็จะทำให้คุณค่าของอาหารที่นำมาบริการในชั้นประหยัดนี้ มีเพิ่มมากขึ้น และผู้ท้าววิจัยเชื่อว่าขนมแสนอร่อยเหล่านี้สามารถสร้างสถานภาพการบริการได้อย่างแน่นอนแม้ว่าจะขนมเหล่านี้จะถูกจัดวางไว้ในถ้วยใบเล็กในถาดอาหารธรรมดา ๆ ก็ตาม</p>

## ตารางที่ 49 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Sthorer ผู้ทำงานอยู่ในโรงทำขนมของราชสำนักโปแลนด์ ปรับแต่งสูตรโดยจุ่ม brioche ซึ่งเป็นพาสตรี (pastry) ลงในแอลกอฮอล์ และทำเป็นขนมจานเด็กที่โรงทำขนมของเขาที่ Rue Montorgueil ในกรุงปารีส และตั้งชื่อว่า 'baba' จากนั้นราวปี 1850 นักทำขนมต่าง ๆ อีกมากมาย ประดิษฐ์ประดอยงานของพวกเขา จากแรงบันดาลใจของขนม baba มาเป็น fribourg ในบอร์โดซ์ , brillat savarin ซึ่งภายหลังรู้จักกันในนาม savarin ที่ปารีสเป็นต้น (Prue Leith :61)</p>	

## Route Homebound to Bangkok (TG911) เป็นอาหารที่ใช้บริการในชั้น First Class

ตารางที่ 50 อาหารมือ Lunch ลำดับของอาหาร Hors – d'Oeuvre

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yum Makeua Yao</li> <li>- Miang Pla-Tu</li> <li>- E – Sarn Sausage</li> <li>- Pla Ching Chang</li> </ul>	<p><u>ยำมะเขือยาว</u> :- อาหารประเภทยำของไทยเรานั้น จัดได้ว่าเป็นอาหารที่มีรสจัดและมีความอร่อยอยู่ในตัวเองมาก ขึ้นชื่อว่ายำก็จะต้องมีรสเปรี้ยวของน้ำมะนาว ที่แสนจะเป็นที่ถูกใจของคนไทยทั้งหลาย พริกขี้หนูสดจะขาดไม่ได้ รวมทั้งต้องใช้น้ำปลาอย่างดีด้วยจึงจะได้รสชาติอาหารประเภทยำนี้นำมาเป็นอาหารทานเล่นหรือเป็นออปติฟได้เป็นอย่างดี เป็นอาหารอย่างดีสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนักหรือลดความอ้วนมาก มีอะไรหลายอย่างที่นำมาประกอบเป็นอาหารประเภทนี้ได้มากมาย และมีคุณค่าทางโภชนาการมาก (ยูดี จอมพิทักษ์ : 88-92) วิธีการทำดูได้ในภาคผนวก</p> <p><u>เมี่ยงปลา</u> :- ในน้ำมีปลาในนามีข้าว ข้อความจากศิลาจารึกของพ่อขุนรามคำแหง สมัยกรุงสุโขทัย นอกจากจะบ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์และความสุขในแผ่นดินแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นว่าปลา เป็นอาหารที่คนไทยกินกันแพร่หลายแต่โบราณโบราณมาแล้ว คนไทยเริ่มกินปลาทูหนึ่งทอดแต่เมื่อไหร่ ยังไม่อาจบอกได้อย่างแน่ชัด แต่เป็นไปได้ว่าอย่างช้าที่สุด น้ำพริกปลาทูคงเริ่มแพร่หลายตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 หรือรัชกาลที่ 6 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์แล้ว ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ในพระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 6 กล่าวว่า เมี่ยงค่าน้ำลายสอ เมี่ยงสมอเมี่ยงปลาทู ข้าวคดลูก คดลูกไก่หมู น้ำพริกกล้วยหัวโขนชา ย่อมแสดงว่าเมื่อมีเมี่ยงปลาทู สมัยนั้นก็สมควรจะมีปลาทูหนึ่งแล้ว ซึ่งอาจจะพัฒนาขึ้นในวังหลวงก่อน แล้วจึงแพร่ออกไปในหมู่สามัญชนทั่ว</p>	<p>ในตารางที่ 53 และ 54 นี้ไม่ได้เป็นการเปรียบเทียบ แต่ผู้ทำวิจัยต้องการกล่าวถึงเพื่อให้เห็นถึงความเป็นชาตินิยม หรือวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยที่สายการบินไทยได้นำมาเสนอ เพื่อให้ชาวต่างชาติได้รับรู้เพื่อเป็นการสื่อถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย สายการบินไทยจึงได้นำเอาอาหารพื้นเมืองของไทย ซึ่งตั้งชื่อว่า อาหาร 4 ภาค ซึ่งได้แก่ ใต้กรอกอีสาน, ปลาจิ้งฉ่าง อาหารของทางภาคใต้, ยำมะเขือยาว, เมี่ยงปลาทู และที่ขาดไม่ได้คือส้มตำ มาผนวกเข้ากับอาหารจานแรก(First Course) ให้ผู้โดยสารที่ชื่นชอบอาหารไทยได้ลองลิ้มชิมรสชาติอาหารแบบไทย ๆ เป็นการตอกย้ำความรู้สึกของผู้ที่มาเยือนให้เกิดความปลาบปลื้มกับขนบธรรมเนียมอันดีงามที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมาช้านานของชาวไทย ทำให้เกิดความรู้สึกอยากกลับมาเยี่ยมเยือนอีกครั้งหนึ่ง (คุณนิคม ระเบียบัน, สัมภาษณ์)</p>

## ตารางที่ 50 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ไป จริง ๆ ปลาทุไทย เป็นอาหารจานโปรดของทั้งคนชั้นสูง และราษฎรสามัญชนทั่วไป เพราะนอกจากจะราคาถูกแล้ว ที่สำคัญก็คืออร่อยถูกปากคนไทย แม้เวลาจะผ่านเลย แต่ปลาทุยังคงความอร่อยจนทุกวันนี้ (ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ : 19 – 20) วิธีทำดูได้ในภาคผนวก</p> <p><u>ไส้กรอกอีสาน</u> :- ไส้อั่ว หรือไส้กรอก เป็นอาหารที่เกิดจากการเอาส่วนผสมซึ่งประกอบไปด้วย เนื้อสัตว์ ข้าวผสมกระเทียม เกลือ ยัดใส่ในไส้แล้วมัดเป็นข้อ ๆ แขนงผึ่งแดดเอาไว้ คำว่า"อั่ว" ในภาษาอีสานแปลว่า ยัดเหมือนในภาษาภาคเหนือและในลาว แต่เดิมคนอีสานจึงเรียกไส้กรอกว่า ไส้อั่ว โดยได้รับการยืนยันจากร.ศ. ดร. อุดม บัวศรี แห่งสำนักส่งเสริมศิลปะ วัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยขอนแก่น เรื่องคำว่าไส้อั่วว่ามีกล่าวไว้ในวรรณคดีภาษาอีสานเรื่องเวทสันดรชาดก ที่เขยถึงไส้อั่วเอาไว้ในกัณฑ์ชูชก คำว่าไส้กรอกนั้นเพิ่งจะมาใช้เรียกกันภายหลังประมาณ 50 – 60 ปี มานี้เอง อาหารประเภทไส้กรอกนั้น โดยทั่วไปเป็นรูปแบบหนึ่งของการถนอมอาหาร เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อเก็บรักษาและใช้ประโยชน์จากอาหารประเภทเนื้อสัตว์อย่างคุ้มค่า แม้อาจเปลี่ยนชื่อหรือแปลงรูปร่างไปบ้าง แต่ไส้กรอกอีสานยังเป็นอาหารที่ถูกปากคนทั่วไป ไม่ใช่จะขึ้นชื่อเพียงในหมู่นักพื้นถิ่นเท่านั้น และมาบัดนี้อาหารวัฒนธรรมดั้งเดิมของภาคอีสานกำลังถูกเผยแพร่ออกไปให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก (มณฑิพย์ สิทธิพิพัฒน์ : 49 – 61)</p> <p><u>ปลาจิ้งจั้ง</u> :- หรือปลาจิ้งจั้ง อาหารทางภาคใต้ของไทย ใช้ปลากระดูกซึ่งเป็นปลาทะเลนำมาทอดกรอบ กินกับข้าวต้ม กินเป็นกับแกล้ม หรือนำมายำโดยใส่พริก หอมแดง น้ำตาล น้ำปลา เม็ดมะม่วงหิมพานต์ มะม่วงดิบ ให้ แคลเซียม โปรตีน และสารไอโอดีน (ยุวดี จอมพิทักษ์ : 88-92)</p>	

Route Homebound to Bangkok (TG911) เป็นอาหารที่ใช้บริการในชั้น First Class  
 ตารางที่ 51 อาหารมื้อ Lunch ลำดับของอาหาร Main Course

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mee Khati - Khao Soi	<p>หมี่กะทิ (Fried Rice Noodle with Coconut Milk)            อย่าไปเชื่อว่าอาหารไทยทั้งหมดมีแต่ของเผ็ดร้อนจนกินไม่ได้ อาหารไทยหลาย ๆ อย่างรสชาติอ่อนละมุนกลมกล่อม ดังเช่นอาหารของภาคกลางงานนี้ เป็นเวลาหลายศตวรรษที่เมืองหลวงจะอยู่ในภาคกลาง ผู้คนที่เป็นข้าราชการหัวเมือง นิยมส่งลูกสาวหลานสาวมายังเมืองหลวง เพื่อรำเรียนศิลปะการทำอาหาร การแกะสลักผลไม้ การจัดดอกไม้ และการเย็บปักถักร้อย ซึ่งอาหารของทางภาคกลางก็จะมีกลิ่นอายของความโอ้อ่า หรูหรา ตามแบบฉบับชนบธรรมเนียมประเพณีจากในรั้วในวัง เช่นเดียวกับข้าวแช่ หมี่กะทิของมีรูปแบบที่โอ้อ่าหรูหราตามแบบฉบับอาหารชาววังแท้ ๆ (Ekrin ,Intukarn &amp; Chris Baker : 13)ดูวิธีการทำในภาคผนวก</p> <p>ข้าวซอย :- อาหารทางภาคเหนือของไทย ขึ้นไปบนยอดเขาที่มีชนหลากหลายเผ่าพันธุ์อาศัยอยู่ เช่น ชาวม้ง , เย้า , ลีซอ , จีนฮ่อ และไทยใหญ่ จึงทำให้อาหารที่มีชื่อเสียงของทางภาคเหนือได้ถูกปรับเปลี่ยนไปตามสภาพธรรมเนียมประเพณี ของแต่ละชนเผ่าจากวิธีการทำอาหารดั้งเดิมที่มีอยู่ เช่น ก๋วยเตี่ยวข้าวซอยอาหารจานที่มีชื่อในล้านนาเมืองหลวงของเชียงใหม่ ซึ่งแต่เดิมเป็นของจีนฮ่อที่ใช้แป้งข้าวเจ้าทำเส้น และกินกับซุปลี แต่ต่อมาดัดแปลงมากินกับแกงแบบทางเหนือ กลายเป็นอาหารจานใหม่ที่มีชื่อเสียงขึ้นมา (Ekrin ,Intukarn &amp; Chris Baker:7) วิธีการทำดูในภาคผนวก</p>	<p>ไม่ได้เปรียบเทียบ แต่ผู้ทำวิจัยต้องการกล่าวถึงเพื่อให้เห็นถึงความเป็นชาตินิยม หรือวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยที่สายการบินไทยได้นำมาเสนอ เพื่อให้ชาวต่างชาติได้รับรู้</p>



2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีปอเมริกา(Route In- out bound to/from U.S.A.)  
ซึ่งจะมีขั้นตอนการบริการโดยทั่ว ๆ ไป ในแต่ละมื้ออาหารของแต่ละชั้นบริการ (Class) เหมือนดังที่  
กล่าวมาแล้วในตอนต้น แม้ตัวเครื่องบินที่นำมาบริการจะไม่แตกต่างกันเพราะใช้ผลิตภัณฑ์ที่ห่อหุ้มที่  
ได้รับการคัดเลือกมาอย่างดีแล้ว และใช้ในทุก ๆ เส้นทางบิน แต่เนื้อหาของอาหารจะต้องแตกต่างกัน  
ออกไป นอกเหนือจากปัจจัยต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาในบทที่ 3 แล้ว ผู้คัดเลือกอาหารยังต้องคำนึง  
ถึง เชื้อชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการบริโภค ของลูกค้าที่ใช้บริการในเส้นทางนี้  
ด้วย ดังจะดูได้จากตารางเปรียบเทียบของเส้นทาง BKK – NRT – LAX v.v. ดังนี้

ตารางที่ 52 อาหารมื้อเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cheese Gratinated Mushroom Omelet -Chicken Sausage - White Asparagus - Artichoke and Ham Tart - Salmon Quiche - Fresh Salmon Fried in Butter w. Fresh Yellow Chinese Noodles or Japanese Rice Roll - Jiyako Arimani and Assorted Pickle - Noodles Cup :Sea weed, Chinese Roast Pork</p>	<p>อาหารหลักของมื้ออาหารเช้าโดยปกติของการบินไทยจะมีให้เลือกอยู่ 3 ชุดหลัก ๆ ก็คือ</p> <p>1. ชุดอาหารตะวันตก จะเป็นยุโรปเย็นสไตล์หรืออเมริกันสไตล์ก็ขึ้นอยู่กับเส้นทางที่บินไป และจะประกอบด้วยอาหารดังนี้คือ</p> <p>- อาหารประเภทไข่ เช่น Cheese Gratinated Mushroom Omelet (ไข่เจียวใส่เห็ดโรยด้วยเนยแข็งปน) ซึ่งจะมีเครื่องเคียงได้แก่ Chicken Sausage กับ White Asparagus ผักซึ่งเป็นแหล่งของกลูตาไธโอน (glutathione) สารต่อต้านการเกิดมะเร็งที่มีความสามารถสูงเป็นอย่างยิ่ง และมีวิตามินซีซึ่งทำหน้าที่ทำให้สเปิร์มตื่น(sperm-alert diet) เป็นอาหารสุขภาพกินเป็นยาได้ (มหัศจรรย์ผัก 108:213 – 214)หรือถ้าไม่ชอบไข่จะเปลี่ยนเป็น Artichoke and Ham Tart หรือ Salmon Quiche ก็ได้</p> <p><u>Artichoke</u> :- ผักที่ปลูกได้ตลอดปีชนิดนี้ มีถิ่นกำเนิดจากเกาะซิซิลี (Sicily) ในประเทศอิตาลี และนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในการทำอาหารอิตาลีเลียน เพราะว่ามันไปด้วยธาตุเหล็ก และโปรตีนเซียม ให้พลังงานประมาณ 63 แคลลอรี่ต่อ 100 กรัม เริ่มต้นเมื่อศตวรรษที่18 Louis Lemery เขียนไว้ในตำราอาหารของเขาเองว่า Artichoke เหมาะสำหรับผู้สูงวัยที่จะบริโภคได้ตลอดเวลา และผู้ป่วยที่มีอาการเหนื่อยชาหรืออยู่ในภาวะหดรู่ นอกจากนี้ยังมีสารกระตุ้นความต้องการทางเพศ ดังนั้นสุขภาพสตรีจึงไม่ควรบริโภคบ่อยๆ สายการบินไทยเห็นประโยชน์ของอาหารสุขภาพนี้ จึงนำมาประกอบเป็นอาหารให้ผู้โดยสารได้ลิ้มลองนับเป็นความทันสมัยอย่างหนึ่ง (Prue Leith :47)</p>	<p>อาหารยามเช้าที่หรูหราในสไตล์ตะวันตกที่ได้รับการเลือกสรรแต่ของที่มีคุณภาพดีและมีราคาแพง มีความคลาสสิก ด้วยประวัติความเป็นมาและการยอมรับจากครัวฝรั่งเศสที่มีปรัชญาในการทำอาหารว่า อาหารที่ได้รับการปรุงแต่งอย่างละเอียดนั้นจะถือว่าเป็นอาหารคลาสสิก (La Haute Cuisine) เพราะครัวฝรั่งเศสนั้นเข้าใจวิธีทำให้อาหารธรรมดามีรสชาติเป็นเลิศได้จริง ๆ มีการเตรียมล่วงหน้า และมีกรรมวิธีมากมาย(พิชัย วาสนาสง: 232) สายการบินไทยได้ตระหนักในเรื่องนี้จึงนำมาเป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขัน ซึ่งผู้ทำวิจัยก็เห็นว่าได้ผลมาก เพราะผู้ที่ได้รับการบริการจากอาหารคลาสสิกเหล่านี้ย่อมเกิดความภาคภูมิใจ ปลื้มปิติเกิดความแตกต่าง รู้สึกว่าตนเองมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนคนอื่น เป็นการแสวงหาความสุขจากการได้บริโภคในรูปแบบหนึ่ง ตามแนวความคิดของ Jean Baudrillard</p> <p>ส่วนอาหารตะวันออกนั้นเป็นส่วนหนึ่งที่ไม่อาจจะแยกออกจากเมนูรายการอาหารของสายการบินไทยได้ เนื่องจากสายการบินต้องการที่จะสื่อถึงวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันออกหรืออีกนัย</p>

## ตารางที่ 52 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Tart :- อาหารเป็นรูปถ้วยหรือรูปอื่น ๆ ขนาดเล็กกว่า Pie อบจนเกรียม ใส่ไส้ด้วยแฮม คัสตาร์ด หรือของคาว (Pricha : 216)</p> <p>salmon (ดูตารางที่ 44)</p> <p>Quiche :- (ดูตารางที่ 36)</p> <p>2. ชุดอาหารตะวันตกหรืออาหารเอเชีย เป็นอาหารที่คนเอเชียจะชอบรับประทานเป็นอาหารเช้า ประกอบไปด้วย Fresh Salmon Fried in Butter w. Fresh Yellow Chinese Noodles or Japanese Rice Roll ปลาแซลมอนทอดกับเนยแล้วรับประทานกับบะหมี่เหลือง หรือกับข้าวปั้นแบบญี่ปุ่น มีเครื่องแกล้มเป็น Jiyako Arimani (ปลาตัวเล็ก ๆ ปรุงรสเผ็ดด้วยพริกไทย) และผักดองต่าง ๆ ชนิด (Assorted Pickle)</p> <p>3. ชุดก๋วยเตี๋ยวน้ำ ของร้านยามเช้า- Noodle Cup (ดูตารางที่ 51) :- ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารประเภทเส้นหลายชนิด รับประทานทั้งร้อนและเย็น เป็นได้ทั้งซุ๊ป หรืออาหารเครื่องเคียงและรับประทานกับชาบู-ชาบู ส่วนโซบะ (Soba) เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวน้ำตาลบาง ทำจากแป้งข้าว Buckwheat อุด้ง (Udon) เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวขาว ทำจากแป้งข้าวสาลี รับประทานในน้ำซุ๊ปร้อน ตาม Noodle House ที่เป็นภัตตาคารอาหารกลางวัน ถือเป็นอาหารหลักของชาวญี่ปุ่นเลยทีเดียว</p> <p>Sea Weed (สาหร่ายทะเล) :- อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากหลากหลายตระกูลของสาหร่ายทะเลในรูปแบบต่าง ๆ กัน เช่น</p> <p>- โนริ (Nori) แห้งเป็นแผ่นบาง ใช้ทำ Sushi และข้าวปั้น หรือใช้เป็นส่วนประกอบสำหรับข้าวญี่ปุ่น สาหร่ายโนรินั้นคนญี่ปุ่นแถวชายทะเลด้านตะวันตกจะเลี้ยงให้เกิดในแถบที่น้ำค่อนข้างตื้น เมื่อเอาขึ้นจากทะเลแล้วก็ล้างอย่างระมัดระวัง ต่อจากนั้นก็เอามาทับให้น้ำออกจนแห้งและบางจนดูเหมือนกระดาษ โนริมีอย่างธรรมชาติเป็นพื้น แต่ที่กินเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด 1 x 2 นิ้วโดยประมาณ ก็อาจมีการปรุงรสพิเศษด้วย</p>	<p>หนึ่งก็คือวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศที่สายการบินได้เดินทางไปหรือแวะผ่านด้วยเช่นอาหารญี่ปุ่นและนำวัฒนธรรมการบริโภคแบบไทย ๆ ให้เป็นที่รู้จักของชาวโลก (วัชรวิ แสงโสมทรัพย์, สัมภาษณ์) ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในเส้นทางที่บินไปประเทศสหรัฐอเมริกาโดยบินผ่านประเทศญี่ปุ่นนี้ จะมีอาหารสไตล์ญี่ปุ่นแทรกอยู่เป็นจำนวนมาก เพื่อเอาใจผู้โดยสารญี่ปุ่นและให้ผู้โดยสารชาติอื่น ๆ ได้มีโอกาสลิ้มลอง ได้สัมผัสบรรยากาศ วัฒนธรรมนิยม และวัฒนธรรมการบริโภคแบบญี่ปุ่น เพื่อให้เกิดความประทับใจ และความพึงพอใจ เป็นการสร้างสถานภาพเพื่อการแข่งขันในการบริการโดยใช้บริบทของวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันออกหรือความเป็นชาตินิยมมาเป็นสื่อ ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าได้ผลดีเช่นเดียวกัน</p>

## ตารางที่ 52 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>- วาคาเมะ (Wakame) เป็นสาหร่ายเส้นบางสีเขียวเข้ม มีคุณค่าทางอาหารสูง สาหร่ายนี้เก็บได้จากบริเวณที่กระแสน้ำในมหาสมุทรค่อนข้างเขียว ชาวญี่ปุ่นจะไปปลูกในมหาสมุทรแถบเมืองชิมาเนะเก็บเอามาตากแห้งก่อนเอาออกขาย ใช้ปรุงอาหารประเภทซูป หรือสลัด Sunomono ปัจจุบัน Wakame จำหน่ายแบบแห้ง ซึ่งต้องแช่น้ำก่อนนำมาปรุงอาหาร</p> <p>ฮิจิคิ (Hijiki) เป็นสาหร่ายทะเลที่ใช้กันมากและเป็นที่ยอมรับเพราะรสอร่อย สด ว่ากันว่ามีแคลเซียม โปรตีน วิตามินเอ บี บี-12 และเหล็ก อุดมมากกว่าอย่างอื่น ๆ</p> <p>- โคมบุ (Konbu) รสและกลิ่นของโคมบุทำให้อาหารมีรสและกลิ่นใกล้เคียงทะเลมาก โคมบุเกิดในทะเลและมหาสมุทรใหญ่ทั่วไป ที่ขายกันอยู่เป็นสาหร่ายตากแห้ง ที่คุณภาพดีมาก ๆ นี้จะต้องเป็นสีเขียวสดหนา และมีละอองดำค่อนข้างแกมสีน้ำตาลจับอยู่ตามผิว ถ้าเป็นละอองขาวจับที่ผิวจะช่วยให้ออกรสหวาน อย่าล้างละอองดำหรือขาวออกจากโคมบุจะทำให้เสียรส ใช้ผ้าแห้งๆ เช็ดส่วนเกินออกเสียบ้าง เมื่อซื้อโคมบุมาห่อโต ก็ให้เก็บเอาส่วนที่เหลือไว้ในขวดอัดอากาศ อย่าให้ชื้น ไม่ต้องแช่ตู้เย็นก็จะเก็บได้นานถึง 6 เดือน โคมบุชนิดดีนั้นมีคนญี่ปุ่นเอามาอย่างไฟแล้วป็น ทำให้ได้ซารสเค็มธรรมชาติ เหมือนต้มน้ำทะเลแต่ก็ได้คุณค่าทางอาหารสูง ใช้ในซูปสต็อก (<a href="http://www.japanesefood.com">www.japanesefood.com</a>)</p> <p>ซึ่งจะเห็นว่าสาหร่ายทะเลจะแทรกอยู่ใน อาหารญี่ปุ่นเกือบทุกชนิดไม่มากก็น้อย (พิชัย วาสนาสง : 170 - 171)</p>	

ตารางที่ 53 อาหารมื้อเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cantaloupe(Honey Dew)</p> <p>- Kiwi Slices</p> <p>- Orange Slices</p> <p>- Strawberry(Grapes Topped w. Cottage Cheese)</p> <p>- Assorted Carved Fresh Fruits</p>	<p>เช่นเดียวกับกับอาหารเช้าในเที่ยวบินอื่น ๆ ที่อาหารจานแรกจะต้องเริ่มต้นด้วยผลไม้สดหรือผลไม้ตามฤดูกาล (Fresh Fruit)</p> <p>Honey Dew :- เป็นผลไม้ในตระกูล Melon ที่มีอยู่ 2 กลุ่มกลุ่มที่หนึ่ง เรียกว่า "Dessert Melon" ได้แก่ Musk Melon และ Netted Melon ที่ได้ชื่อว่า Musk Melon นี้ก็เพราะว่ามีกลิ่นที่รุนแรงคล้ายสารกลิ่นรุนแรงที่ได้มาจากต่อมใต้ผิวหนังของช่องท้องของกวางตัวผู้ ซึ่งใช้ทำเครื่องสำอางค์ได้ และด้วยความที่มีเปลือกหนาและเป็นตาข่าย อย่างผล Cantaloupe จึงถูกเรียกว่า Rock Melon ด้วย</p> <p>อีกกลุ่มหนึ่ง เป็นพวกที่มีผิวเนียนราบเรียบ และไม่มียกเว้นกลิ่นฉุนเขียว ซึ่งได้แก่ Honey Dew นั่นเอง ( Loukie Werle &amp; Jill Cox :147)</p> <p>Carved Fresh Fruits :- การแกะสลักผลไม้เป็นศิลปะอย่างหนึ่งของการทำอาหาร ผู้ที่ทำงานต้องมีความชำนาญและฝึกฝนมาเป็นอย่างดี</p> <p>Kiwi Fruit :- ผลไม้เปลือกเขียวปนน้ำตาล ผลโตเท่าไข่ขนาดใหญ่ ปกคลุมด้วยขน เป็นพืชตระกูล Actimidia มีต้นกำเนิดจากหมู่บ้านฉางเกียง(Chang Kiang)ในประเทศจีน ในราวศตวรรษที่ 18 เมื่อก่อนรู้จักกันในนาม "Chinese Gooseberry"หรือ "Yang Tao" แต่ปัจจุบันปลูกกันมากในประเทศนิวซีแลนด์ (ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ) และในแคลิฟอร์เนีย, ฝรั่งเศสตะวันตก ตลอดจนประเทศอิสราเอล เนื้อในสีเขียวอ่อนกลิ่นหอม เปี่ยมด้วยน้ำ เนื้อรสชาติออกเปรี้ยวเล็กน้อย ให้แคลอรี 53 แคลอรี ต่อ 100 กรัมอุดมไปด้วยวิตามินซี ผลไม้ประเภทนี้จัดว่าสุกเมื่อจับดูนุ่ม ใช้รับประทานโดยผ่าครึ่งเพื่อกิน</p>	<p>อาหารชุดแรกในชั้นธุรกิจบนเส้นทางไป กลับประเทศสหรัฐอเมริกา นี้ ก็คงเหมือนกับในเส้นทางอื่น ๆ ที่มีผลไม้ตามฤดูกาล ให้ผู้โดยสารได้ลิ้มลองและบางครั้งอาจมีผลไม้ราคาแพงที่เป็นที่นิยมขึ้นมาให้บริการด้วย เช่น Cantaloupe หรือ Rock Melon ซึ่งที่ญี่ปุ่นจะมีราคาแพงมาก ผู้ทำวิจัยได้เดินสำรวจราคาในซูเปอร์มาร์เก็ต Jusco ในเมืองนาริตะ ประเทศญี่ปุ่น เมื่อเดือนตุลาคม 2544 ลูกสวยๆ ในกล่องบรรจุที่สวยงามลูกหนึ่งตกประมาณ 5,000 – 7,000เยน หรือเท่ากับ 2,000 กว่าบาทเลยทีเดียว จึงจัดว่าเป็นผลไม้ที่หรูหราเหมาะสำหรับให้เป็นของขวัญ ส่วนผลไม้อื่น ๆ เช่น ลูก Kiwi ก็เป็นผลไม้ที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน ซึ่งต่อมา กลายมาเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงของประเทศนิวซีแลนด์ และผลไม้อย่าง Strawberry , Grapes ที่ รับประทานพร้อมกับ Cottage Cheese ซึ่งเป็นวัฒนธรรมการบริโภคในแบบของคนอเมริกัน (Sharon Tyler Herbst,1995) ที่สายการบินนำมาให้บริการเพื่อให้ผู้โดยสารเกิดความพึงพอใจ ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าจะเป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในแง่ของความหรูหรา และวัฒนธรรมการ</p>

## ตารางที่ 53 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เนื้อในเป็นของหวาน หรือปอกเปลือก หั่นเป็นสี่เหลี่ยม ลูกเต๋า หรือหั่นเป็นแผ่น ๆ เพื่อทำ ฟรุตสลัด ทาร์ต ฯลฯ และยังใช้เป็นเครื่องเคียงกับนกกะท่าย่าง ปลาแมคเคอเรล (Mackerel) อบ หรืออาหารประเภทหมูPork Chops ทอด นอกจากนี้ยังเป็นส่วนประกอบในการทำ ซอสเปรี้ยวหวาน เพื่อเสิร์ฟกับเนื้อ หรือปลาเย็น (Prue Leith :701)</p> <p><u>Cottage Cheese</u>:- เนยแข็งสดชนิดหนึ่งทำจากนํ้านมวัว ที่เอาเฉพาะส่วนที่แยกนํ้าออกมาแล้วผ่านการให้ความร้อนแล้ว(Pasteurized) ซึ่งมาในรูปที่ไม่แข็งตัว ยังมีความชุ่มชื้น เนื้อค่อนข้างนิ่ม สม่่าเสมอเท่ากันมีรสชาติเปรี้ยวปานกลาง (Mildly acidic) Creamed Cottage Cheese จะมี 4 - 8 % ของครีมผสมลงไป ส่วน Low - fat Cottage Cheese จะมี 1- 2 % ของไขมันเติมลงไป ดูได้จากฉลาก และ nonfat Cottage Cheese แน่แน่นอนว่าไม่มีไขมันเลย ปกติ Cottage Cheese นี้จะนำออกขายในรูปแบบและรสชาติเดิม ๆ ไม่มีการแต่งเติมอะไรทั้งสิ้น แต่จะมีที่นิยมมากก็คือใส่ ต้นหอม (Chives) และ สับปะรด แต่จะไม่ใส่ด้วยกัน (Loukie Werle &amp; Jill Cox :69)</p>	<p>บริโภค เพื่อใช้ในการแข่งขันได้ทั้งสิ้น</p>

ตารางที่ 54 อาหารมือ (Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารหลัก(Main Course) ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Roesti Potato</p> <p>- Crab Croquette w. Ratatouille,</p> <p>- Vol Au Vent w. Chicken A La Reine</p> <p>- Grilled Red Snapper w. Salt Dashi Maki Tamago/ Kaedefu / Japanese White Noodles</p> <p>- Omusoba or Noodle Cup</p>	<p>Crab Croquette w. Ratatouille</p> <p><u>Croquette</u> ส่วนผสมหลักเป็นซอสประเภท Thick Sauce ได้แก่ White,Suprême , Velouté , เครื่องแกง , มะเขือเทศ หรือ Cheese Béchamel รูปทรง Croquette เป็นรูปคอร์ก (Cork) กลมหรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า เคลือบด้วยขนมปังป่น นำลงทอดในน้ำมันร้อนจัดกระทั่งกรอบสีเหลืองทอง Croquette มักจักเรียงเป็นรูปทรงปิรามิดหรือมงกุฎบนภาชนะที่รองด้วยผ้าปู ส่วน Savoury Croquettes จะโรยด้วยผักชีฝรั่งทอด Croquette มักเสิร์ฟพร้อมซอสที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสมหลัก เช่น Chicken Croquettes เสิร์ฟพร้อม กับ Périgueux ซอส หรือVilleroi ซอส Game Croquettes เสิร์ฟพร้อมกับ ซอส Chasseur Fish Croquettes ทำจากปลาคอดเค็ม (Salt Cod) และ Croquette Potatoes เสิร์ฟกับเนื้อย่างหรือปรุงแบบ Sautéed Sweet Croquettes มักทำจากคัสตาร์ด (Custard) หนา ตัดเป็นรูปเพชร หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า เคลือบด้วยขนมปังป่น ก่อนนำมาทอดส่วน Savoury Croquettes ทำจากเนื้อปลา , เนื้อวัว , สัตว์ปีก , แฮม , เห็ด , เหนียงลูกวัว ฯลฯ เพื่อเสิร์ฟร้อนเป็นออร์เดิร์ฟ หรือเป็นเครื่องเคียง เช่น Potato Croquettes ( Prue Leith :395)</p> <p><u>Vol Au Vent w.Chicken A La Reine</u></p> <p>Vol-au-Vent:- ขนม puff pastry เนื้อนุ่มฟู ที่มีลักษณะกลมมีเส้นผ่าศูนย์กลางยาว 15-20 cm. (6-8 นิ้ว) โดยตัวpastry จะเป็นเปลือกขนมปัง Vol-au-Vent จะผสมลงในแป้ง pastry หลังจากที่ยอบเสร็จ โดยจะถูกนำไปเสิร์ฟเป็นอาหารจานร้อน</p>	<p>อาหารหลักในชั้นธุรกิจ แคดูคำอธิบายเฉพาะในชุดอาหารตะวันตก ที่เป็นการนำอาหารสุดยอดที่มีชื่อเสียงอย่าง Roesti Potato ที่มีชื่อเสียงมากในประเทศสวิสเซอร์แลนด์ (European Culinary Volume 1 : 266) หรืออาหารคลาสสิกอย่าง Vol-au-Vent ของฝรั่งเศส และอาหารแบบพระราชินี Reine (à la) ก็กินขาดในแง่ของความที่ดูจะหรูหราเหนือคำบรรยายยังไม่นับรวมกับชุดอาหารตะวันตกที่มีอาหารญี่ปุ่นเป็นหลักสำหรับในเส้นทางนี้ ผู้ทำวิจัยแน่ใจได้เลยว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการกับคู่แข่งในแง่ของความหรูหราโอ่อ่า และวัฒนธรรมการบริโภค ความเป็นชาตินิยมของประเทศที่สายการบินบินผ่านอย่างประเทศญี่ปุ่นนี้</p>

## ตารางที่ 54 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ในมือ First Course หรือเป็นออดิฟ (Hor d'oeuvre) Mr. Carême เป็นผู้คิดค้นที่จะทำเนื้อแป้ง pastry แบบเดิมที่มีเปลือกขนมค่อนข้างแข็ง ให้มีรสชาติละเอียดนุ่ม ดังเช่นเนื้อขนมปังอันเบาบางที่จะปลิวไปตามสายลมที่พัดผ่านมายามเมื่อนำออกจากเตาอบ ดัง Chef ผู้หนึ่งเคยกล่าวไว้ว่า “อาหาร First Course ที่เป็น pastry เป็นอาหารที่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคและเป็นอาหารที่ดีมากจริง ๆ”</p> <p>Vol-au-Vent ขนมคลาสสิก ได้รับการพัฒนาเรื่อยมา ซึ่งปัจจุบันได้รับความนิยมโดยทำเป็นอาหารค่ำเล็ก ๆ ทานในงานเลี้ยงแบบ Cocktail หรืองานเลี้ยงต่าง ๆ ( Prue Leith : 1375)</p> <p><u>Reine (à la)</u> “แบบพระราชินี” :- เป็นคำกล่าวถึงอาหารฝรั่งเศส รสเค็มเป็นที่ถูกปาก โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นไก่ , เนื้อมัน (Calves' Sweetbreads) , เห็ด และ Truffles พร้อมด้วย Supreme Sauce คำว่า Reine เป็นชื่อเรียกสัตว์ปีกระดับชั้นระหว่าง Poulet de Grain และ Poularde (ไกขุนเพื่อฆ่าเป็นอาหาร) นอกจากนี้ à La Reine ยังอธิบายความถึงขนมปังก้อนที่มีนมเป็นส่วนผสมน้อย (Light Milk-Bread Roll) (Pricha :176)</p> <p><u>Grilled Red Snapper w.Salt</u> ปลากระพงแดงย่าง ทานกับเส้นก๋วยเตี๋ยว (Japanese White Noodles ) และซูชิโรยงา (Dashi Maki Tamago) ใส Kaedefu (เนื้อปลานำมาผสมแป้งให้เหนียว ใสสีและตกแต่งเป็นรูปต่าง ๆ เช่นดอกไม้ หรือตัวการ์ตูน ใสในอาหารหรือเกี่ยวเตี๋ยบบนญี่ปุ่นเพื่อให้ดูมีสีสันสวยงาม)</p> <p>ชุดของร้อนหรือก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ Omusoba หรือ Noodle Cup ก๋วยเตี๋ยวและบะหมี่เป็นอาหารที่มีอยู่กับวัฒนธรรมของคนตะวันออกมาแต่ไหนแต่ไร และอาหารพวกเส้นต่าง ๆ นั้น ทั้งจีนและอิตาเลียนก็ชอบกินกันมาตั้งแต่เด็กดำบรรพ์ คนอิตาเลียนชอบ สปาเกตตี ราวิโอลี ซึ่งก็คงจะเป็นเพราะมาร์โคโปลโลเจ้าเอาริธีทำไปจากจีน เส้นบะหมี่หรือก๋วยเตี๋ยวจะใหญ่จะเล็กสุดแต่ว่าจะเอาไปทำอะไรกิน ของญี่ปุ่นนั้นมีหลายอย่าง เช่น ราเมง, โซบะ และ อุด้ง</p> <p>ความคิดเรื่องบะหมี่ไต้หวันเริ่มต้นที่นาย โมโมฟุคุ อันโด ประธานกรรมการบริษัทผลิตภัณฑ์อาหารนิชชิน ซึ่งปัจจุบันนี้เป็นบริษัทที่ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รว ๆ พ.ศ. 2500 นายอันโดอยู่ที่โอซาก้า</p>	



## ตารางที่ 54 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เขายังรำลึกได้ถึงแถวของคนที่ยืนคิวยาวเหยียดคอยรับอาหารปันส่วนภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งญี่ปุ่นเป็นฝ่ายแพ้ เมื่อแจกแบ่ง ข้าว เกล็ด และน้ำตาลแล้ว ผู้รับยังต้องไปหาเตาหากกระทะ หาน้ำเพื่อต้มแกงอีก นายอันโดเห็นว่าความต้องการอาหารของมนุษย์จะไม่มีวันลดลงในอนาคต เขาเห็นว่าถ้าทำเป็นบะหมี่น้ำก็สำเร็จรูปก็จะทำเก็บไว้ได้ จะจำหน่ายแจกก็ไม่ยาก คนได้ไปแล้วก็เพียงชงกับน้ำร้อนก็กินได้ คนญี่ปุ่นยอมรับและการโฆษณาทางโทรทัศน์ก็ช่วยได้มากทุกวันนี้มีบริษัทต่างๆ ถึง 150 บริษัท ผลิตบะหมี่ไฮเดคยี่ห้อต่างๆ รสชาติต่างๆ อยู่ใน 31 ประเทศรวมทั้งเมืองไทย เชื่อว่าเมื่อ พ.ศ. 2519 มีบะหมี่ไฮเดคยขายอยู่ทั่วโลกและผู้คนได้กินไปแล้ว 13,000 ล้านชาม</p> <p>(พิชัย วาสนาสง: 222-224)</p> <p>ก๋วยเตี๋ยวญี่ปุ่น :- เป็นอาหารประเภทเส้นหลายชนิด รับประทานทั้งร้อนและเย็น เป็นได้ทั้งซุ๊ป หรืออาหารเครื่องเคียง และรับประทานกับซามู – ซามู ส่วนโซบะ (Soba) เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวน้ำตาลบาง ทำจากแป้งข้าว Buckwheat อุด้ง (Udon) เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวยาว ทำจากแป้งข้าวสาลี รับประทานในน้ำซุ๊ปร้อน ตาม Noodle House ที่เป็นภัตตาคารอาหารกลางวัน หรือ นิฮอน – เรียวริ ซึ่งหมายถึงร้านอาหารแบบที่กินกันทั่วไปในญี่ปุ่น มีอาหารให้เลือกได้เกือบทุกอย่าง ร้านอาหารพวกนี้ คนญี่ปุ่นอาจเรียกว่า วาฟู หรือไมก็วาโชกุ (พิชัย วาสนาสง : 163)</p> <p><a href="http://www.iapanesefood.com">www.iapanesefood.com</a></p>	

ตารางที่ 55 อาหารมื้อเช้า(Breakfast) ลำดับของอาหาร อาหารหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Spanish, Mushroom or Herb Omelet w. Chicken Sausage - Tuna Quiche with Carrot Balls, Sauteed Whole Mushroom - Crab Croquette w. Ratatauille and Japanese White Noodles - Grilled Seafish w. Salt/Kaedefu / Conniyaku / Steamed Japanese Rice	<p>อาหารหลัก (Main Course) ของมื้อเช้าในชั้นประหยัด จะถูกบรรจุอยู่ในภาชนะกระเบื้อง (Cocotte) เป็นชุด ๆ เพื่อเป็นตัวเลือกให้กับผู้โดยสาร ซึ่งได้แก่</p> <p>ชุดที่1. ชุดไขเจียวต่างชนิดเช่น Spanish Omelet, Mushroom Omelet or Herb Omelet ทานแกล้มด้วยไส้กรอกไก่</p> <p>ชุดที่ 2. Tuna Quiche อาหารคลาสสิกของครัวฝรั่งเศสทานคู่กับแครอทที่ทำเป็นลูกกลมๆ และเห็ดต่างชนิดผัด</p> <p>ชุดที่ 3. Crab Croquette เนื้อปูชุบขนมปังป่นทอดทานคู่กับสตูว์ผัก (Ratatauille) และเส้นก๋วยเตี๋ยวแบบญี่ปุ่น</p> <p>ชุดที่4.ปลาทะเลย่างเกลือรับประทานกับข้าวสวยญี่ปุ่น ซึ่งเป็นข้าวเมล็ดกลมหุงแฉะและเหนียว(พิชัย วาสนาส่ง: 180) มีเครื่องเคียง เป็นเนื้อปลาอัดแต่งสีให้สวยงาม Kaedefu และ Conniyaku มันฝรั่งที่ไม่มีแคลอรีสูงมากนักเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ (<a href="http://www.japanesefood.com">www.japanesefood.com</a>) เป็น อาหารพื้นบ้านของญี่ปุ่น(Typical Food)ที่ปกติจะประกอบไปด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลาย่าง (Yakizakana)</li> <li>- ข้าวสวยกับลูกผสม (Gohan - Ryori)</li> <li>- ผักต้มหรือหนึ่ง (a nimono)</li> <li>- ผักดอง (Tsukemeno)</li> <li>- สาหร่ายอบกรอบ (Yaki – Nori)</li> </ul> <p>(<a href="http://www.blue-dahlia.org/foods.htm">www.blue-dahlia.org/foods.htm</a>)</p>	<p>ผู้ทำวิจัยพบว่า ถึงแม้จะไม่หรูหราในภาชนะที่บรรจุและวิธีการขั้นตอนการบริการ ด้วยเหตุปัจจัยในเรื่องของราคาค่าโดยสารที่ไม่อาจจะทำให้สายการบินนำของดีราคาแพงมาให้บริการกับผู้โดยสารในชั้นนี้ได้ จึงต้องเน้นแต่คุณภาพความสะดวก (Hygiene)และความอร่อยเป็นหลัก(วัชรวิทย์ แสงโสมทรัพย์, สัมภาษณ์) แต่อาหารหลักในชั้นประหยัดสำหรับมื้อเช้า บนเส้นทางไป - กลับประเทศสหรัฐอเมริกา ก็ยังมีกลิ่นอายความหรูหราของตัวอาหารแบบตะวันตก และ ความคลาสสิกของอาหารที่เกิดขึ้นด้วยการปรุงแต่งอย่างพิถีพิถันและดีเลิศ (พิชัย วาสนาส่ง : 232) ติดตามอยู่บ้างรวมทั้งอาหารพื้นบ้านของญี่ปุ่นที่นำเสนอเพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการด้วย</p>

ตารางที่ 56 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/supper ลำดับของอาหาร Snack & Hot Savouries ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Corn Chips w. Honey BBQ Flavor (Fritos Brand) - Green Soya Beans - Tsukune on Skewer w. Teriyaki Sauce - Seafood on Skewer Orange Chili Sauce (Scallop, Prawn, Halibut) - Scallop w. Rice Stick - Minced Shrimps on Toast w. Sesame - Vegetable Spring Roll, Chilly Sauce	<p>อาหารเรียกน้ำย่อยในชั้นหนึ่งบนเครื่องการบินไทยมีให้เลือกหลากหลายชนิดแบ่งออกเป็นประเภทของขบเคี้ยว ได้แก่ ถั่วชนิดต่าง ๆ</p> <p><u>Fritos Brand(1932)</u> :- เป็นยี่ห้อของอาหารที่เป็น Snack ประเภท Chip , Popcorn และถั่วต่าง ๆที่มีชื่อเสียงในอเมริกา เมื่อบินออกจากประเทศอเมริกา การบินไทยจึงต้องนำเสนอสินค้า Brand name เพื่อสนองความต้องการต่อลูกค้าที่มาจากประเทศทุนนิยม</p> <p>(<a href="http://www.fritos.com">www.fritos.com</a>)</p> <p>2. เครื่องแกงแบบญี่ปุ่น ที่มีเฉพาะเส้นทางที่ผ่านประเทศญี่ปุ่น ได้แก่</p> <p><u>Green Soya Beans</u> :- ชื่อญี่ปุ่นคือ edamame เป็นถั่วเหลือง (Soya bean) ชนิดหนึ่ง มีสีเขียว ต้มหรือหนึ่งทั้งฝัก โรยเกลือ ทานเป็นกับแกงหมักเห็ด นิยมมากในร้านอาหารญี่ปุ่น (<a href="http://www.blue-dahlia.org/food.htm">www.blue-dahlia.org/food.htm</a>) ปัจจุบันปลูกได้ในประเทศไทย และมีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต ทั่วไป</p> <p><u>Tsukune</u> :- ลูกชิ้นไก่เสียบไม้ราดด้วยซอส Teriyaki ซึ่งเป็นซอส ซีอิ๊วรสจัดของญี่ปุ่น Teriyaki :- อาหารญี่ปุ่นเนื้อ, ไก่หรือกุ้งหอยปู (Shellfish) หมักในซอส ซีอิ๊วรสจัดแล้วจึงนำไปย่าง อาหารประเภทที่เอามาเสียบไม้ย่าง(Skewer) เป็นที่นิยมบริโภคมากในประเทศญี่ปุ่น จะพบเห็นได้ในร้านอาหารทั่วไปและภัตตาคารประเภทอาหารย่างไฟโดยเฉพาะ รวมทั้งตามแผงลอยข้างถนนอีกด้วย เป็นวัฒนธรรมการบริโภคอย่างหนึ่งของชาวญี่ปุ่น และจะพบได้ในเมนูอาหารในร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วโลก(Pricha: 216)</p> <p>3. อาหารเรียกน้ำย่อย แบบไทย ๆ ได้แก่ ขนมหุ้งหน้ากุ้ง (Minced Shrimps on Toast w. Sesame) , ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก จิ้มซอสพริก(Vegetable Spring Roll, Chilly Sauce)</p> <p>(จาก Menu &amp; Loading Plan TG 971 , Thai Airway Inter. P.1)</p>	<p>เหมือนกับในเส้นทางอื่นๆของสายการบินไทย ที่อาหารสำหรับเรียกน้ำย่อยของผู้โดยสารชั้นหนึ่งยังคงมีความหรูหราและมีราคาแพงมี Brand name ซึ่งขาดไม่ได้สำหรับผู้โดยสารที่มาจากประเทศทุนนิยมอย่างสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นประเทศที่ใช้ชื่อในการสร้างชื่อให้กับสินค้าเพื่อให้ติดตลาดและผู้บริโภคก็จะยึดติดเอาชื่อ หรือ Brand เหล่านั้นเอาไว้ในหัว เป็นการบริโภคความหมายที่ติดมากับสินค้านั้น คือบริโภคสัญลักษณ์มากกว่าคุณค่าการใช้สอย Use-Value(Jean Baudrillard, 1970) อีกทั้งอาหารที่เป็นเครื่องแกงของชาวญี่ปุ่น และแบบไทย ๆ เพื่อเน้นวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศที่สายการบินบินผ่านและความเป็นชาตินิยมของสายการบินไทยด้วย ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า เครื่องแกงเหล่านี้สามารถนำมาเป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่น ๆ ได้</p>

ตารางที่ 57 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Sevrugar Malossal Caviar</p> <p>- Beef Wellington w. Diced Aspic</p> <p>- Scallops and Shiitake Terrine</p> <p>Monterey</p> <p>Wardorf Salad</p> <p>- Tossed Salad: Green Leaf Lettuce, Lollo Rosso, Baby Spinach, Vinaigrette, Cracked Walnuts w. Italian Creamy Dressing</p> <p>- Grill Cod w. Japanese Bean Paste</p> <p>- Sushi w. Salmon Roe</p> <p>- Vegetables Sushi</p>	<p>Sevruga Caviar:- ไข่ปลาสเตอร์เจียนทานแก้มกับอาหารสไตล์ตะวันตกซึ่งได้แก่</p> <p>- <u>Beef Wellington</u>:- อาหารคลาสสิกอีกจานหนึ่งที่เป็นที่นิยมเสิร์ฟ เป็นอาหารจานแรก (First Course) ประกอบด้วย เนื้อสันในแล้เป็นชิ้นหุ้มด้วย Foie gras ตับห่านบด และใส่เห็ด Truffles ที่มีราคาแพง ม้วนด้วยแป้ง dough แล้วนำไปอบ การบินไทยเสิร์ฟอาหารจานนี้มานานหลายทศวรรษ (Cabin Crew Training &amp; Reference Handbook CTR 6 p.11) ที่มาของชื่อมาจากชื่อของท่านดยุก อาร์เธอร์ เวลเลสลี (Arthur Wellesley) ผู้ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นดยุกคนแรกแห่งเวลลิงตัน (Duke of Wellington) จากการเป็นฮีโร่ นำทัพเอาชนะนโปเลียนในสงคราม Waterloo เมื่อปีค.ศ. 1815 ดยุกอาเธอร์เป็น ผู้ที่หลงใหลในอาหารประเภทจานเนื้อที่ประกอบด้วยเห็ด Truffles ไวน์ Madeira (ดู ตารางที่31) และขนมปังหน้าต่าง ๆ (Paté in Pastry) โดยชื่ออาหารชนิดนี้ถูกตั้งขึ้นเพื่อเป็นเกียรติแก่ท่านดยุกนั่นเอง (David Johnson,2001)</p> <p>- Scallops and Shiitake Terrine :- อาหารทะเลและเห็ดราคาแพงที่มีกลิ่นอายของอาหารญี่ปุ่นแทรกปนอยู่</p> <p>เห็ด Shiitake :- Hoshi-Shiitake เป็นเห็ดสีน้ำตาลตากแห้ง จะทำให้นิ่มต้องนำมาแช่ในน้ำอุ่น เห็ดพวกนี้จะถูกนำไปปรุงด้วยซีอิ๊วและน้ำตาล เพื่อเป็นส่วนผสมของซุชิหรือปรุงกับผัดผักต่างชนิด น้ำที่แช่เห็ดจะมีกลิ่นดีจึงถูกนำมาใช้เป็นน้ำปรุงของอาหารหลายชนิด</p>	<p>เช่นเดียวกับกับ อาหารจานแรกในเส้นทางอื่น ๆ ของชั้นหนึ่งบนเครื่องบินไทยที่บินไปและกลับประเทศสหรัฐอเมริกาโดยแวะผ่านประเทศญี่ปุ่น ก็จะเริ่มต้นด้วยของที่มีความหรูหราราคาแพง ซึ่งแน่นอนความหรูหราที่เป็นเอกลักษณ์และขาดเสียไม่ได้คือ ไข่ปลาเคเวียร์ (Caviar) พร้อมเครื่องเคียงซึ่งได้แก่ ไข่ขาว, ไข่แดง, หอมแดง สับละเอียด เพิ่มรสชาติด้วยมะนาวหรือจะใช้ครีมเปรี้ยว (Sour Cream) แทนก็ได้ ไข่ปลาเคเวียร์ที่ได้จากปลาสเตอร์เจียนในทะเลดำ หรือทะเลอะราเบียน ได้รับการยกย่องว่าเป็นของดีราคาแพง คนที่จะบริโภคได้ต้องเป็นคนระดับหนึ่งเท่านั้น (พิชัย วาสนาสง : 121) รับประทานแก้มกับตับห่านบดที่ มาในรูปของ Terrine(Goose liver Terrine) ที่เป็นอาหารคลาสสิกสุดหรูในสไตล์ฝรั่งเศส ด้วยประวัติความเป็นมาและการยอมรับจากครัวฝรั่งเศสซึ่งมีปรัชญาในการทำอาหารว่า อาหารที่ได้รับการปรุงแต่งอย่างเลอเลิศนั้นจะถือว่าเป็นอาหารคลาสสิก (La Haute Cuisine) เพราะครัวฝรั่งเศสนั้นเข้าใจวิธีทำให้อาหารธรรมดา มีรสชาติ เป็นเลิศได้จริง ๆ มีการตระเตรียมล่วงหน้าและมีกรรมวิธีมากมาย</p>

## ตารางที่ 57(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>- Monterey Crab and Avocado Salad</p> <p><u>Monterey</u>:- ชื่อเมืองในภาคตะวันตกของ California บนอ่าว Monterey Bay บนมหาสมุทร Pacific ที่ซึ่งได้ชื่อว่ามีอาหารทะเลสด ๆ และมีคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งปูทะเล จึงเรียกปูทะเลที่มีคุณภาพนี้ว่า Monterey Crab</p> <p>Tossed Salad ผักสลัดที่ทำขึ้นอย่างง่ายดูเหมือนไม่มีพิธีรีตรองหรือใช้ฝีมือแต่อย่างใด แต่ว่าผักที่นำมาประกอบเป็นสลัดนั้นกลับเป็นผักที่ให้คุณค่าทางสารอาหารสูง และมีรสชาติอร่อย เช่น <u>Baby Spinach</u>:- แหล่งรวมของเบต้า-แคโรทีน ที่ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ทำให้สายตาดี ผิวพรรณผุดผ่อง และทำให้หุ่นดี เพราะให้พลังงานต่ำแค่ 14 กิโลแคลอรีต่อจำนวนผัก 1 ถ้วยตวง แม้อาจจะไม่มากเท่าที่คนเป็นจำนวนมากเชื่อ เพราะ Pop eye กินแล้วมีกำลัง แต่ Spinach ไม่ใช่ผักโขม ตามที่เข้าใจกัน แต่แท้ที่จริงแล้วคือ ผักปวยเล้ง ที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปเอเชีย มีหลักฐานว่าชาวจีนเป็นผู้บันทึกถึงผักนี้เมื่อ 2,000 ปีก่อนและเผยแพร่ไปสู่ยุโรป ผ่านแขกมัวร์ เป็นผักที่ให้สารอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกาย ใช้ ผัดกับน้ำมันมะกอก ราดด้วย ซอส พาสต้า ใส่ในซूप เครื่องแกง หรือสตูว์ หรือจะทานสด ๆ เป็นผักสลัดก็ย่อมได้ (มหัศจรรย์ผัก 108 :180) โดยใช้น้ำสลัดในสไตล์อิตาเลียน (Italian Dressing) ที่ประกอบไปด้วย น้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชูที่ทำจากไวน์ เกลือ พริกไทย น้ำตาล และมัสตาร์ดแห้ง (C.T.R. Text Book:33)</p> <p>- อาหารญี่ปุ่น ที่นำมาเป็นอาหารจานแรกในเส้นทางเข้าและออกประเทศญี่ปุ่น ได้แก่</p> <p><u>Grill Cod w. Japanese Bean Paste</u> :- ปลา cod อย่างหนึ่งในบรรดาที่เป็นที่นิยมของชนชาวอังกฤษ เนื้อแน่นขาวและมีรสชาติดี พบมากทางแถบมหาสมุทรแอตแลนติก (Loukie Werle &amp; Jill Cox : 204) นำมารับประทานคู่กับถั่วเหลืองบดนำมาปรุงรสมีลักษณะเหนียวคล้ายน้ำพริกเผาแต่ไม่เผ็ดใช้รับประทานคู่กับอาหารประเภทแป้งและย่าง เป็นสไตล์ญี่ปุ่นอย่างแท้จริง</p>	<p>(พิชัย วาสนาส่ง: 232) ของหรรษาที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารจานแรก ก็คือ อาหารทะเลมีราคาแพง เช่น Scallops ก็มาในรูปของ Terrine เช่นเดียวกัน แต่ด้วยการที่ต้องคำนึงถึงวัฒนธรรมการบริโภคแบบญี่ปุ่น จึงต้องมีการเพิ่มสีสันแบบตะวันออกด้วยการเติมเห็ดที่มีชื่อเสียงของญี่ปุ่นอย่างเห็ด Shiitake เข้าไปด้วย และแน่นอนที่สุดว่าอาหารญี่ปุ่นจะขาดเสียไม่ได้ในเส้นทางการบินนี้ ด้วยที่ว่า".... อาหารญี่ปุ่นนั้น เมื่อกินแล้วจะรู้สึกว่ารสชาติแสดงออกซึ่งรสนิยมชาติ ซึ่งอาจบอกได้ทันทีที่กินเข้าไปนั้นเป็นอะไร ไม่หลงกลให้หลงไปว่าเป็นรสอื่น ๆ น่าสนใจจริง ๆ ..." (พิชัย วาสนาส่ง : 175) อาหารญี่ปุ่นที่นำมาให้บริการล้วนแต่เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดี และเป็นของดีมีราคาแพง ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารดังกล่าวสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการในแง่ของความหรรษา และวัฒนธรรมการบริโภค คือความเป็นชาตินิยมของผู้บริโภคได้</p>

## ตารางที่ 57(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Sushi (ข้าวปั้น):- ตามประเพณีสืบทอดชาวญี่ปุ่นรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักมาช้านาน พร้อมกับอาหารทะเลเป็นชุดเครื่องเคียง ผลไม้ และผักต่าง ๆ ผู้สูงอายุถือว่าข้าวเป็นธัญพืชมีค่า และยังใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา อิทธิพลทาง พุทธศาสนาทำให้การบริโภคเนื้อถือเป็นข้อห้าม จนกระทั่งสิ้นยุคสมัย Edo (1867) ตามแบบฉบับแล้วอาหารแต่ละอย่างจะมีอาหารมากชนิดประกอบจัดเตรียมโดยใช้ศิลปะ เพื่อเสิร์ฟเป็นจานเฉพาะ หรือเสิร์ฟเป็นชุดหลากหลาย รูปลักษณะอาหารจะสำคัญพอกับรสชาติ โดยคุณภาพจะต้องมาก่อนปริมาณเสมอ ในประเทศญี่ปุ่นอาหารหลายอย่างจะมีเฉพาะฤดูกาล รับประทานได้เฉพาะช่วงพิเศษของปี เพื่อรักษาความสดและคุณภาพ</p> <p>ซูชิ (Sushi) เป็นอาหารยอดนิยมที่ทำจากข้าว ขนาดพอคำ ประดับหน้าด้วยอาหารทะเลชิ้นเล็ก ทั้งดิบหรือปรุงรส , ผัก หรือไข่ โดยปกติข้าวจะห่อด้วยสาหร่ายทะเล สอดไส้หลากหลายชนิด ซูชิยังเป็นอาหารประเภทข้าวปรุงรส ประดับหน้าหลาย ๆ ชนิด ส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ วาซาบิ (Wasabi) มีสีเขียว ดั้งเดิมเป็นรากไม้รูปร่างคล้ายบอระเพ็ด ที่เกิดในแถบเมืองซิมิสี (พิชัย วาสนาสง:197)วาซาบิสดจะหอมกว่าวาซาบิแห้งและแบบผงที่ทำเทียม เพราะด้วยเหตุที่ว่า วาซาบิสด มีราคาแพงและยากที่จะเก็บรักษา ต้น Horseradish จากตะวันตกที่นำมาทำเป็นผงจึงถูกนำมาใช้แทน (<a href="http://www.blue-dahlia.org">www.blue-dahlia.org</a>)</p> <p>ซิงดอง สีสชมพูที่หันเป็นแผ่นรับประทานพร้อมซูชิ Onigiri เป็นอาหารประจำบ้านประเภทข้าวปั้นทรงกลม ถือเป็นองค์ประกอบหลักของอาหารกลางวันกล่อง โดยข้าวจะปรุงรสด้วยผักดองญี่ปุ่น สาหร่ายทะเล หรือเมล็ดงา</p> <p>- ซ็อวูญี่ปุ่น (Shoyu) เป็นน้ำซอสปรุงรสสีน้ำตาลเข้มประจำครัวญี่ปุ่น ทำจากข้าวสาลี ถั่วเหลือง เกลือ และน้ำ เพื่อนำมาปรุงอาหาร เพิ่มรสชาติ และเพื่อใช้จิ้มอาหารประเภท Sushi หรือ Sashimi</p> <p>- มิโซ (Miso) ทำจากถั่วเหลือง เกลือ และอาจผสมด้วยข้าวหรือข้าวบาร์เลย์ รสเค็มเป็นที่รู้จักกันดี เพื่อใช้ทำซุชิที่รับประทานกันแทบทุกวัน นอกจากนี้ยังใช้หมักปลา , เนื้อ และผักต่าง ๆ</p> <p>- เต้าหู้ (Bean Curd) Tofu ทำจากถั่วเหลือง เป็นอาหารหลัก รสชาติพอเหมาะ สีขาวคล้ายเนื้อผ้า รับประทานพร้อมกับ Shoyu เป็นเครื่องเคียงสำหรับอาหารที่ปรุงรสแล้ว อุดมไปด้วยโปรตีน ไขมันต่ำ</p> <p>- ปลาดิบ (Raw Fish) ซาซิมิ (Sashimi) เป็นปลาดิบหรือสัตว์ทะเลที่นำมาตัดแต่งหั่นเป็นชิ้น ๆ ขนาดรับประทานพอคำเล็ก เสิร์ฟพร้อมวาซาบิ ผัก หรือสาหร่ายทะเล และ Shoyu ถือเป็นอาหารมีราคาที่สูงบอกรถึงความสด นอกจากนี้ยังอาจใช้ปลาที่ยังมีชีวิตทั้งตัว มาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เสิร์ฟทั้ง ๆ ที่ปลายังเคลื่อนไหวอยู่ (<a href="http://www.japanesefood.com">www.japanesefood.com</a>)</p>	

ตารางที่ 58 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Soup ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Wonton Soup: Chicken Clear Soup ( No Sesame Oil ) - Shrimp Wonton Chopped Chives</p>	<p>Wonton Soup :- เกี้ยวหน้า อาหารจีนยอดนิยม ประกอบไปด้วย ตัวเกี้ยว ที่ปรุงและเสิร์ฟ ใน น้ำซุปใสที่มีรสชาติเข้มข้นและหลากหลาย กับ ส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น หอม ผักคั้นข่า และ ซีอิ้วขาว และจะต้องมีเนื้อไก่หั่นหรือฉีกเป็น เส้น ๆ ,หมูแดงหั่นบาง ๆ และผักโรยหน้าด้วย รสชาติของน้ำซุปจะต้องเข้ากันได้กับไส้ของตัว เกี้ยวด้วย ตัวเกี้ยวของจีนมีลักษณะคล้าย Ravioli ของชาวอิตาลีเลียน อย่างน่าประหลาด ตัวเกี้ยวที่มีขนาดพอดี จะประกอบไปด้วย แผ่นแป้งบาง ๆ ที่เอาไว้ห่อไส้ที่อาจจะเป็น เนื้อ หลายชนิดสับรวมกัน ,อาหารทะเล หรือได้ผัก แป้งที่นำมาห่อไส้นี้มีขายเป็นห่อ ๆ ทั่วไป ตาม ซูเปอร์มาร์เก็ต ตัวเกี้ยวนี้อาจนำไปต้ม นึ่ง หรือทอดกรอบก็ได้ ขึ้นอยู่กับว่าจะนำไปเสิร์ฟ เป็น อาหารเรียกน้ำย่อย ของแกล้ม หรือว่าเป็น เครื่องเคียง ซึ่งก็จะมีน้ำจิ้มมากมายแตกต่างกันไป แต่จะให้ยอดเยี่ยมที่สุดก็คือเป็นเกี้ยว หน้า นั่นเอง (<a href="http://www.allrecipes.iwon.com">www.allrecipes.iwon.com</a>)</p>	<p>Wonton :- เกี้ยวหน้าบ้านเรา แต่เป็น อาหารจีนที่ขึ้นชื่อ นำมาเสิร์ฟเป็น Clear soup ร้อน ๆ รับประทานง่ายมี ทั้งไส้หมูสับ ไส้กุ้ง เพื่อมาทดแทนกับ ซุปหูฉลามเมื่อสายการบินไทยยกเลิก ไป ถึงแม้จะไม่หรูหราเหมือนกับซุป ราคาแพงอย่างหูฉลามแต่ก็แสดงถึง วัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันออกได้ เป็นอย่างดี (วัชรวิ แสงโสมทรัพย์, สัมภาษณ์) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าเกี้ยวหน้า นี้ดูจะธรรมดาไปสักหน่อยสำหรับผู้ โดยสารชาวไทย และชนชาวเอเชียที่คุ้น เคยและบริโภคกันเป็นอาหารประจำวัน แต่สำหรับชาวต่างชาติแล้วดูจะไปได้ดี กับอาหารแบบญี่ปุ่น ตามเมนูในเส้น ทางนี้ แต่ก็คงไม่สามารถจะสร้างสถาน ภาพการแข่งขันในแง่ความหรูหราได้</p>

ตารางที่ 59 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Grill Sirloin w. Gorgonzola Sauce</p> <p>- Broiled Tournedos Steak</p> <p>- Broiled New York Cut Steak</p> <p>- Roast Loin of Lamb</p> <p>- Broiled Fillet Steak</p> <p>Yakiniku</p> <p>- Tuna Lasagna</p> <p>- Chicken and Bambooshoot Strips</p> <p>Kiew Wan Curry ( Thai Style )</p> <p>- Roast Duck w. Red Curry</p> <p>- Seabass in Green Curry Sauce ( Thai Style )</p> <p>Fried Chantaburi Noodles w. Prawns</p> <p>- Seafood Brochette Japanese Sauce</p> <p>- Fillet of Beef</p> <p>Misoyaki</p> <p>- Eel Kabayaki</p> <p>- Prawn Yakisoba</p>	<p>อาหารมื้อหลักที่นำมาให้บริการในชั้นหนึ่งของเส้นทางไป – กลับ ประเทศสหรัฐอเมริกา แบ่งออกให้เป็นประเภทใหญ่ๆ ได้แก่</p> <p>1. อาหารเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบเป็นอาหาร โดยวิธี อบ ปิ้ง ย่าง (Roasted, Grilled, Broiled) คำว่าเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการทำอาหาร หมายถึงเนื้อสัตว์ที่มีผู้เลี้ยงเป็นปศุสัตว์ มีคุณภาพและปริมาณให้หาซื้อจากตลาดมาประกอบอาหารได้อย่างสม่ำเสมอในยามปกติ ปศุสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อกินเนื้อก็จะหนักอยู่ที่วัว แกะ และหมู สัตว์ 3 ชนิดนี้เลี้ยงกันเป็นอุตสาหกรรมทำให้มีเนื้อขายในตลาดไม่ขาดแคลน เว้นแต่บางเวลา ราคาอาจแพงเกินกว่าที่จะกินกันได้</p> <p>มนุษย์ต่างชาติต่างภาษามีความชอบบริโภคเนื้อสัตว์ไม่เหมือนกัน คนจีนชอบกินหมู เนื้อแกะ และแพะเป็นอาหารที่สำคัญของคนในตะวันออกกลางทั้งแถบ เนื้อวัวเป็นอาหารหลักของประชาชนในยุโรปและอเมริกา ถ้าจะถามว่าทำไมถึงเป็นอย่างนั้นก็คงตอบได้ว่าเพราะถิ่นฐานบ้านเกิดดั้งเดิมของสัตว์อย่างไหนหากมนุษย์เริ่มรู้จักเอาสัตว์ป่ามาเลี้ยงเป็นสัตว์บ้านจนสามารถฝึกได้ผสมพันธุ์ออกลูกออกหลานได้ที่ไหน คนแถบนั้นก็กินเนื้อสัตว์นั้น</p> <p>คนแถบตะวันออกกลางกินแกะกัน ก็เพราะชาวเมโสโปเตเมียในแถบตะวันออกกลางรู้จักจับแกะมาเลี้ยง เพื่อเอานมมาเป็นอาหารและเอาขนมาทำเสื้อผ้า และเมื่อมีแกะมากก็กินเนื้อแกะเป็นอาหาร พวกกรีกและโรมันโบราณก็ถือเอาวัวเป็นสัตว์เศรษฐกิจสำคัญ ใช้แลกเปลี่ยนกับสิ่งอื่นได้ตามจำนวนหัวของวัว ใครรวย ใครจนนับกันที่จำนวนวัวที่เลี้ยงไว้ คำว่ามันนี่ (Money)</p>	<p>อาหารหลักสำหรับเส้นทางไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา นอกจากจะมีความหรูหราจากอาหารประเภทอบ ปิ้ง ย่าง (Roasted, Grilled, Broiled) แล้ว (ดูคำอธิบาย) ยังมีความเด่นเป็นพิเศษในเมนูรายการอาหารที่ประกอบไปด้วยอาหารนานาชาติเป็นจำนวนมาก แต่ที่เห็นเด่นชัดขึ้นมาก็คือ อาหารในสไตล์อิตาลี เช่น Tuna Lasagna (ก๋วยเตี๋ยวลอดใส่ปลาทูน่า) และ Cannelloni ก๋วยเตี๋ยวจิตาเลียนยอคนิยม หรือแม้กระทั่งซอส ที่ใช้กินกับสเต็กยังทำมาจากเนยแข็งจากประเทศอิตาลี ที่เป็นเช่นนี้ก็เพราะประเทศที่มีผู้คนหลายชาติหลายภาษาหลังไหลมาจากทั่วทุกสารทิศในโลกอย่างสหรัฐอเมริกา จะมีอาหารพื้นเมืองของชนชาตินั้นปะปนผสมผสานอยู่ในวัฒนธรรมการบริโภคอย่างหลากหลายและอาหารอิตาลีก็เป็นหนึ่งในอาหารยอคนิยมของชนชาวอเมริกันและอีกหลายประเทศ (พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 – 251) อาหารของชาวตะวันออกอย่างอาหารญี่ปุ่น ซึ่งแน่นอนว่าเมื่อบินผ่าน ก็ขาดไม่ได้สำหรับเส้นทางนี้ สำหรับอาหารไทยนั้น จากบทความเรื่อง “Fire Meet Flavor in Thai Food” ของ (Carleton N.</p>



## ตารางที่ 59 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>รากศัพท์เดิมก็ว่ามาจากวัวในภาษาละติน (Minotor Monetary) เมื่อมีวัวมากกว่าใช้งานและการรีดนมก็ทำให้มีอาหารจากวัว จนที่สุดก็กินเนื้อวัวติดเป็นนิสัยของคนยุโรปและคนอเมริกันสมัยใหม่เรื่อยมาจนบัดนี้</p> <p><b>เนื้อวัว</b> จะเป็นอาหารโปรตีนที่ขึ้นหน้าขึ้นตามากที่สุดเพราะวัวเป็นปลูสัตว์ที่ขยายพันธุ์ได้ง่าย ผสมข้ามพันธุ์เพื่อให้ได้คุณสมบัติของการให้เนื้อและไขมันที่ขึ้นได้เรื่อยๆ วัวเป็นสัตว์เลี้ยงง่ายเพราะเป็นสัตว์เคี้ยวเอื้องที่กินพืช เช่น หญ้าต่างๆ ต้นข้าวโพดอ่อนที่สับรวมกับฝักอ่อนแล้วหมักไว้เรียกว่าไซเลจ (Silage) เมล็ดข้าวโพด ถั่วต่างๆ คุณสมบัติของการให้เนื้อให้มันนั้นอยู่ที่จะให้กินอาหารอะไร ส่วนต่างๆของวัวย่อมมีชื่อเรียกต่างๆกันไป มีความหอม ความมัน ความเหนียว ความนุ่มต่างๆ กันไป กล้ามเนื้อส่วนใดต้องออกกำลังมากก็จะมีเหนียวกว่ากล้ามเนื้อของส่วนที่เคลื่อนไหวน้อย เนื้อส่วนที่เรียกว่าสันใน (Sirloin) ซึ่งวัวตัวหนึ่งมีอยู่เพียงไม่เกิน 10 ก.ก. คือ เนื้อส่วนที่กระหนาบข้างกระดูกสันหลังส่วนเกือบท้ายของวัว ฝรั่งเศสเรียกว่า Chateaubraind (ซาโตบร็องด์) (ดูตารางที่ 39 ) เนื้อส่วนนี้เป็นส่วนที่นุ่มที่สุด แพงที่สุด และถือว่าเป็นยอดของเนื้อในวัวหนึ่งตัว เนื้อส่วนนี้บางที่เรียกว่า ฟิลเลต (Filet) ซึ่งมีวิธีการตัดแยกส่วนของเนื้อสันในส่วนกลางของฟิลเลตได้เป็น " ตูร์เนอดอส " (Toumedos) ซึ่งเป็นเนื้อที่แทรกกระหว่างซี่โครงตอนที่นุ่มโดยไม่ให้ติดกระดูกซี่โครงเลย หรือติดเป็นชิ้นๆตามแนวขวางของเส้นเนื้อหนาประมาณ 1-2 นิ้วขึ้นไปโดยมี น.น. 500 กรัมขึ้นไป ซึ่งเรียกว่า "New York Cut Steak" และจึงนำไปอบจะเรียกว่า "Roasted Beef Sirloin" ชื่อของเนื้อต่างๆ เหล่านี้มีความนุ่มมากน้อยไม่เท่ากัน บางส่วน</p> <p>เหนียวกว่าเล็กน้อยก็จะถูกรสนิยมของผู้ที่ไม่ชอบเนื้ออ่อนนุ่ม (พิชัย วาสนาสง: 84 - 90)</p> <p><u>Gorgonzola Sauce</u>:- ซอสที่ทำจากบลูชีสที่มีชื่อเสียงของอิตาลี ซึ่งชีสชนิดนี้ดั้งเดิมทำจากเมืองเล็ก ๆ ชื่อเดียวกันใกล้ ๆ กับเมืองมิลาน แต่ปัจจุบันแต่ปัจจุบันทำในจังหวัด Lombrady และ Piedmont ทำจากนมวัวชนิดเข้มข้น (Full-Cream) ที่ผ่านการ Pasteurized (Culinaria Volume 2 : 262)</p> <p><u>Steak Yakiniku</u>:- เนื้อเสต็กเกรดซอสหวานสไตล์ญี่ปุ่น สำหรับผู้ที่ชอบทานเนื้อเป็นชีวิตจิตใจ</p>	<p>Cole, 1998) ได้กล่าวไว้ว่าการแพร่ขยายของร้านอาหารไทยในกรุงนิวยอร์ก และเมืองใหญ่อย่างซานฟรานซิสโก แสดงให้เห็นว่าอาหารไทยกำลังเป็นที่นิยมเป็นอย่างสูงสำหรับชาวต่างประเทศ โดยเฉพาะชาวอเมริกัน สายการบินไทยจึงต้องนำมาใส่ไว้ในเมนูอาหารหลักในเส้นทางนี้</p> <p>ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้ จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการในแง่ความเป็นชาตินิยมหรือวัฒนธรรมการบริโภคของผู้โดยสารได้เพราะมีตัวเลขมากมายซึ่งล้วนแต่เป็นอาหารที่มีคุณภาพและเป็นที่ยุ้จักกันโดยทั่วไป</p>

## ตารางที่ 59 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อาหารยุโรปแบบสไตล์</p> <p>- Tuna Lasagna :- อาหารอิตาเลียนอบ ประกอบด้วย เนื้อสับ (ในที่นี้ใช้ปลาทูน่าแทน) มะเขือเทศ, เนยแข็งและเส้นแป้ง ที่เหมือนก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ปูรงรสและสีด้วยผักปวยเล้ง (Pricha:128))</p> <p>3. อาหารไทย ด้วยความเป็นชาตินิยมของสายการบินไทยมาแทรกไว้ในมือของอาหารแทบจะทุกมื้อและทุกเส้นทาง</p> <p>- Chicken and Bamboo shoots Strips Kiew Wan Curry (Thai Style) แกงเขียวหวานไก่ใส่หน่อไม้การผสมผสานระหว่างความหวานละมุนของกะทิและพริกแกง</p> <p>- Roast Duck Red Curry แกงเผ็ดเผ็ดอย่าง</p> <p>Red Curry:- แกงแดง หรือแกงเผ็ดแดง ที่ทำจากเครื่องแกงแดง มีรสชาติเผ็ดร้อน เป็นต้นแบบของแกงไทยที่เป็นพื้นฐานที่จะนำมาดัดแปลงเป็นแกงอื่น ๆ ได้ (Jo Cumming :52)</p> <p>Seabass in Green Curry Sauce (Thai Style) :- ปลาแถบเขตน้้ำอ่อนของทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เนื้อขาวและมีกลิ่นชวนให้รับประทานเหมาะที่จะนำมาปรุงเป็นอาหารทั้งตัวเพราะเลาะก้างและหนังออกได้ง่ายและมีราคาแพง สายการบินไทยนำมาผสมผสานกับวัฒนธรรมการบริโภคแบบไทย ๆ เป็นอาหารที่สื่อถึงความเข้ากันได้ดีของตะวันออกและตะวันตก(ดูตารางที่ 31 และ 67)</p> <p>Fried Chantaburi Noodles w. Prawn:- ก๋วยเตี๋ยวผัดเส้นจันท์ เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าอันเหนียวนุ่ม บ่งบอกเอกลักษณ์ของความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีอาหารญี่ปุ่นและครัวญี่ปุ่น (Syoku-to Ryori) ชาวญี่ปุ่นทำอาชีพเกษตรกรรมเพาะปลูกข้าวกว่า 200 ปีก่อนมากกว่านั้นญี่ปุ่นนับเป็นประเทศที่ล้อมรอบด้วยทะเลและประมาณ 70%ของประเทศเป็นภูเขาและเทือกเขา องค์ประกอบเหล่านี้ก็กลายเป็นส่วนสำคัญในการสร้างวัฒนธรรมของอาหารได้อย่างประหลาด ข้าวจึงเป็นอาหารหลักที่สำคัญของชนชาวญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังบริโภคปลาและผลิตภัณฑ์ได้จากทะเลและถั่วเหลืองซึ่งสามารถเติบโต</p>	

## ตารางที่ 59 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ได้ดีในภูมิภาคดังกล่าว เป็นอาหารที่ให้พลังงานและโปรตีนซึ่งประเพณีและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารและอาหารต่างๆของชาวญี่ปุ่นจะอาศัย 3 สิ่งนี้เป็นหลัก และเป็นอาหารที่ชาวญี่ปุ่นทั้งประเทศบริโภคเป็นหลักในปัจจุบันนี้ อาหารที่นำมาให้บริการในมือนี้อีกก็เป็นอาหารที่คนญี่ปุ่นรับประทานกันอยู่ทั่วไปได้แก่ Seafood Brochette Japanese Sauce:- อาหารทะเลเสียบไม้ซอสญี่ปุ่น (Brochette ภาษาฝรั่งเศส แปลว่า การนำเนื้อสัตว์ อาหารทะเล เสียบกับไม้หรือเหล็กแล้วนำไปย่างหรือปิ้งบนไฟ)</p> <p>- Fillet of Beef Misoyaki:- นำเมล็ดงาคั่วในกะทะให้เหลือง และนำไปตำในครกให้มึกลิ่นหอม ใส่มิโซซอส(Miso) ซอสถั่วเหลือง น้ำตาล และสาเก ราดน้ำซอสที่ปรุงเสร็จแล้วลงในจาน หมักเนื้อทิ้งไว้ 30 – 60 นาที แล้วจึงนำเนื้อไปย่างไฟ หรือทอดในกะทะที่มีน้ำมันนิดหน่อย ประมาณ 5 นาที แล้วจึงนำน้ำหมักเนื้อที่เหลือไปตั้งไฟให้ร้อนนำมาราดบนเนื้อและกินกับข้าวสวย (Jeff Smith ,1991)</p> <p>- Miso:- ทำจากถั่วเหลืองบดละเอียดจนกลายเป็นเนื้อเหนียวสีน้ำตาลคล้ายเนื้อกะปิ</p> <p>- Beef Tobani:-เนื้อต้มกับซอสญี่ปุ่น</p> <p>Eel Kabayai:- เป็นอาหารที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นอาหารชั้นสุดยอดในประเทศญี่ปุ่น เป็นธรรมเนียมที่ว่าชาวญี่ปุ่นจะรับประทานอาหารจานเด็ดนี้ในวันที่ร้อนที่สุดของฤดูร้อนโดยมีวลีเป็นภาษาญี่ปุ่นว่า "Doyo-no-ushi-no-hi" (ที่แปลว่า วันของวัว ระหว่างช่วงที่ร้อนที่สุดในฤดูร้อน) ซึ่งอาหารจานนี้จะทำให้คลายความอ่อนเพลียจากความร้อนไปได้ นั่นทำให้มันเป็นอาหารที่มีราคาแพง และมีคุณสมบัติช่วยเพิ่มพลังทางเพศอีกด้วย ปกติเราจะนำปลาไหลแบ่งออกเป็น 2 ส่วน เสียบด้วยไม้ นำไปนึ่งให้สุกพอประมาณและทาด้วยซอสถั่วเหลืองเหนียวแล้วนำไปย่างบนเตาถ่านไม้เพื่อให้ได้กลิ่นที่หอมหวาน</p> <p>Prawn Yakisoba:- เส้นก๋วยเตี๋ยวแบบจีนที่นึ่งแล้วนำมาผัดรวมกับผักชนิดต่างๆ โดยอาจใส่เนื้อกุ้งเป็นส่วนประกอบเพื่อเป็นการเพิ่มรสชาติในการรับประทาน ยาภิโชนะจะมีด้วยกัน 2 ชนิด คือ แบบนึ่งและแบบแข็ง โดยแบบนึ่งนั้นจะนำเส้นก๋วยเตี๋ยวไปผัดรวมกับเครื่องปรุงต่างๆรดด้วยน้ำซอส ในขณะที่แบบแข็งจะนำเส้นก๋วยเตี๋ยวไปผัดในกะทะที่น้ำมันร้อนมากๆอย่างเดียว จากนั้นจึงใส่เครื่องปรุงและราดน้ำซอสหนาๆ</p> <p>(<a href="http://www.blue-dahlia.org/foods/noodles.htm">www.blue-dahlia.org/foods/noodles.htm</a>)</p>	

ตารางที่ 60 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Washoku Shokado ในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Grilled Pamfret w. Soyabean; Boiled Rice w. Pickled Plum</p> <p>- Grilled Salmon w. Salt , Boil Rice w. Pickle Plum</p> <p>- Grilled Mackerel w. Salt. Boil Rice w. Pickle Plum</p>	<p><u>Shokado Box Meal</u> :- ชื่อ Shokado มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับพระในพุทธศาสนานามว่า นากานูมา โชโจ (Nakanuma Shojo) ท่านเป็นผู้ดัดแปลงกล่องใส่เมล็ดพันธุ์พืชของชาวนา เพื่อประโยชน์ใช้สอยในการเก็บอุปกรณียาสอบ และวัสดุการเขียนภาพ อีกทั้งท่านยังเป็นผู้มีมือในการเขียนภาพและการประดิษฐ์อักษร และได้รับการยกย่องว่ามีมือเป็นเลิศระดับหนึ่งในสามของกลางศตวรรษที่ 17 ต่อมาท่านดำรงชีวิตเพื่อประดิษฐ์งานศิลปะในกระท่อมมุงจากอย่างสันโดษ โดยใช้ชื่อในการทำงานศิลปะของตนเองว่า โชคาโดะ โชโจ (Shokado Shojo) การใช้อุปกรณ์การทำงานจากกล่องเก็บอุปกรณ์ที่แบ่งเป็นช่อง ๆ ดังกล่าวข้างต้นถือเป็นเอกลักษณ์ของท่าน นากานูมา โชโจ เมื่อถึงยุคศตวรรษที่ 20 ความคิดในการประดิษฐ์ประดอยอาหารเพื่อนำเสนอแก่สาธารณชนในรูปลักษณะที่ได้จากคตินิยมของท่าน นากานูมา โชโจ จึงได้เกิดขึ้นเป็นการจัด อาหารใส่กล่องโดยใช้ชื่อว่า โชคาโดะ (Shokado)</p> <p>อาหารญี่ปุ่นที่ทำใส่กล่องประกอบด้วยอาหาร Course ต่าง ๆ รับประทานได้ทั้งมือกลางวัน มือเย็น หรือในงานปาร์ตี้ จัดเตรียมในเนื้อที่เป็นช่อง ๆ ในกล่องไม้ธรรมชาติ ๆ หรือในกล่องที่อวบแลคเกอร์อย่างดี สีดำคล้ำ ลักษณะกล่อง เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีฝาปิด ช่องภายในกล่องแบ่งเป็น 4 ช่อง เรามักให้ความสนใจต่ออาหารที่บรรจุในกล่อง แบ่งเป็นสี่สัรรมากหลายตามฝีมือและความคิดในการประดิษฐ์ประดอย นอกจากนี้แล้วยังสามารถบรรจุถ้วยเล็ก ๆ ลักษณะเป็นกระทงใส่ซอส หรือเพื่อตกแต่งให้</p>	<p>สายการบินไทยได้ตระหนักถึงวัฒนธรรมการบริโภคในแบบญี่ปุ่น เพื่อเป็นการเอาใจผู้โดยสารที่เป็นชาวญี่ปุ่น และผู้โดยสารชาติอื่น ๆ ที่อยากจะมีฉลองและสัมผัสความสวยงามและศิลปะของอาหารที่ได้สัมผัสกันมานานหลายศตวรรษ จึงได้คัดเลือกกล่องที่ใส่อาหาร Shokado ที่ลงแลคเกอร์สีออกแดงคล้ำที่ตกแต่งจนสวยงาม ภายในประกอบไปด้วยอาหาร Course ต่าง ๆ รับประทานได้ทั้งมือกลางวัน มือเย็น หรือในงานปาร์ตี้ จัดเตรียมในเนื้อที่เป็นช่อง ๆ ซึ่งเป็นการจัดที่สะท้อนให้เห็นรูปลักษณะแบบ Shokado ใช้ภาชนะสะอาดตา จัดวางเรียงอยู่ในกล่อง ในวาระโอกาสต่าง ๆ อาหาร Shokado จะเป็นไปในลักษณะที่ไม่ค่อยเป็นทางการ อาจใช้ถาดไม้เป็นภาชนะ สิ่งสำคัญที่พึงระลึกถึงเสมอเป็นรูปแบบงานศิลปะที่ผสมผสานลงในการจัดปรุงอาหารและตกแต่งให้สวยงาม สัมกับเป็นงานที่ประดิษฐ์ประดอยในเชิงสร้างสรรค์ เพื่อจัดรูปแบบองค์ประกอบและสร้างความรู้สึกรักอิมเอ็บใจแก่ผู้บริโภคเป็นสำคัญ จากบทความเรื่อง “Japanese Mothers and</p>

## ตารางที่ 60 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เกิดความสวยงาม และอาจให้เข้ากับอาหารที่นิ่งหรือต้มมาเรียบร้อยแล้ว อาหารที่ถูกจัดไว้ในกล่องโชกาโดะสำหรับเที่ยวบินที่บินผ่านญี่ปุ่น นี้ส่วนใหญ่แล้วจะเป็นพวกปลาชนิดต่าง ๆ อย่างเกลือ รับประทานกับข้าวสวย และผักดอง รายละเอียดดูได้ในภาคผนวกท้ายเล่ม(<a href="http://www.japanesefood.com">www.japanesefood.com</a>)</p>	<p>Obento" ที่เขียนโดย Anne Allison ในหนังสือ <i>Food and Culture</i> หน้า 299 กล่าวไว้ว่า " ...ถึงแม้กล่องที่ใช้บรรจุอาหารจะมีความสำคัญพอ ๆ กับอะไรก็ตามที่ถูกใส่ไว้ในตำราอาหารญี่ปุ่น แต่จริง ๆ แล้ว อาหารกล่องจะถูกเน้นว่าอาหารเหล่านั้นจะถูกวางรูปแบบและจัดเตรียมอย่างไรให้ดูเป็นธรรมชาติมากที่สุด กล่าวคือในความสวยงามและความสดใหม่นั้นจะต้องใกล้เคียงกับธรรมชาติอย่างที่สุด สิ่งที่สำคัญก็คือ การนำเสนอความเป็นธรรมชาติด้วยธรรมชาติของตัวอาหารเอง ไม่ใช่ อะไรก็ตามที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นโดยน้ำมือของมนุษย์ ให้เกิดความตื่นตาหลงชื่นชมไปกับธรรมชาติแบบปลอม ๆ แต่จะต้องเป็นอะไรที่มนุษย์นำมาใช้จากการประดิษฐ์และหล่อหลอมของธรรมชาติ (Richie, 1985 : 11) " เมื่อเป็นเช่นนี้ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่า Shokado Box Meal หรือ อาหารกล่องนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการได้ทั้งในแง่ของความหรูหราประณีตในสไตล์แบบญี่ปุ่นและยังสามารถแสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคแบบญี่ปุ่นได้อย่างชัดเจน</p>

ตารางที่ 61 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Cheese & Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Boursin Pepper - Saga Blue - Smoked Cheese</p>	<p>Boursin:- cheese ที่ทำจากนมวัว ถิ่นกำเนิดในประเทศฝรั่งเศส เป็นครีมชีสที่นุ่มใส่กระเทียมและสมุนไพร ให้กลิ่นและรสชาติที่ดีมาก รับประทานกับไวน์แดงBurgundy (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p> <p>Saga Blue:- Danish Cheese เนยแข็งของเดนมาร์ก ที่ไปตั้งอยู่ในอเมริกาเป็นลูกผสมระหว่าง Blue cheese กับ Brie อุดมไปด้วยครีม ปนลายทางน้ำเงิน เสริฟพร้อมกับผลไม้และไวน์จะได้รสชาติล้ำเลิศ เพื่อเอาใจผู้โดยสารที่เดินทางเข้า - ออกอเมริกา (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p> <p>Smoked Cheese:- เนยแข็งรมควัน Smoked Gouda รมควันอย่างช้าๆบนเตาที่ใช้เชื้อเพลิงไร้เปลวไฟของต้น Hickory (ประเภทเดียวกับWalnut) เนยชนิดนี้ทำเป็นรูปทรงไส้กรอก เพื่อใช้เดินทางปิกนิก ในงานปาร์ตี้หรือรับประทานเป็นอาหารว่างในยามค่ำคืน หรือเป็นกับแกล้มเบียร์ เนยชนิดนี้เปลือกสีน้ำตาล เปี่ยมด้วยครีม เนื้อในสีเหลือง (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p>	<p>ดังที่กล่าวในตารางที่ 32แล้วว่า เนยแข็ง (Cheese) เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่เลือกสรรว่าดีเลิศ มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน มีชื่อที่เป็นเฉพาะของตนโดยตั้งตามถิ่นกำเนิด โดยมีหน่วยงานA.O.C. และกฎหมายการควบคุม เพราะฉะนั้นเมื่อเราได้บริโภคเนยแข็งเหล่านี้ก็เท่ากับว่าเราได้บริโภคความหมายของเนยแข็งเหล่านี้ด้วย ความหมายที่ว่าก็คือตำนานความเป็นมา แหล่งกำเนิด การตั้งชื่อ เป็นสถานภาพอย่างหนึ่งเมื่อผู้บริโภคได้สัมผัสก็จะรู้สึกถึงความขลัง ความอุ่มเอมใจที่ได้บริโภคอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติและคุณภาพที่ดีแล้ว ยังได้รับความรู้สึกแตกต่าง เป็นเอกลักษณ์ มีรสนิยม ซึ่งเป็นความพึงพอใจที่มนุษย์แสวงหาความสุขจากการได้บริโภค (Jean baudrillard : 1970) ผู้ทำวิจัยจึงเชื่อว่า บรรดาเนยแข็งต่างๆที่ถูกคัดเลือกขึ้นมาจะ สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างแน่นอน</p>

ตารางที่ 62 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Dessert

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Melon Sherbet</p> <p>- Strawberry Organic Sherbet</p> <p>- Haagendazs Vanilla Ice Cream</p> <p>- Greentea Cake</p> <p>- Melon Cake</p>	<p>ไอศกรีมเป็นผลงานชิ้นโบว์แดงของศิลปศาสตร์การปรุงอาหารของมนุษย์เพราะคนทุกวัย ทุกชาติ ทุกภาษาล้วนชอบไอศกรีม ไอศกรีมมีสัญญาณความสุข สนุกสนาน และสดชื่น (พจน์ สัจจะ: 151) ไอศกรีมย่อมเกี่ยวพันกับน้ำแข็งประวัติศาสตร์ของไอศกรีมจึงไม่อาจแยกจากประวัติของน้ำแข็งการใช้ น้ำแข็งและการทำน้ำแข็งขึ้นใช้เองของมนุษย์ ในแถบเอเชียกลางหรือตะวันออกกลางซึ่งเป็นถิ่นอารยธรรมโบราณแห่งหนึ่งก็ปรากฏว่ามีการใช้ น้ำแข็งธรรมชาติมาทำเป็นเครื่องดื่มโดยเฉพาะน้ำผลไม้เย็นที่ภาษาอาหรับเรียกว่า Sharbia เป็นที่แพร่หลายมาช้านานและกลายเป็นต้นรากของคำฝรั่งเศส Sorbet และอังกฤษว่า Sherbet</p> <p><u>Sherbet</u> :- การนำผลไม้ต่าง ๆ มาปั่นให้เย็น โดยใช้กรรมวิธีของการผลิต ไอศกรีม แต่ไม่ใส่ครีม นมหรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากนม เพื่อไม่ให้มีแคลอรีสูงเหมาะสำหรับคนอ้วน หรือผู้ต้องการควบคุมน้ำหนัก และผู้ที่ห่วงใยดูแลสุขภาพของตนเอง เป็นของหวานที่เหมาะสมกับยุคสมัยเป็นอย่างยิ่ง (พจน์ สัจจะ: 152)</p> <p>กำเนิดไอศกรีม:-แม้ไอศกรีมจะเฟื่องฟูมากในตะวันตก จนอาจถือได้ว่าเป็นของหวานของฝรั่ง แต่ต้นรากของไอศกรีมกลับอยู่ในเอเชียนี้เอง โดยเฉพาะในจีนและอินเดีย คนจีนรู้จักเอาหิมะจากยอดเขา มาผสมกับน้ำผลไม้กิน ทำนองเป็นน้ำแข็งใสหรือน้ำผลไม้มานานแล้ว นอกจากนั้นยังมีหลักฐานว่าคนจีนโบราณกินของหวานชนิดหนึ่ง ทำจากข้าวบดผสมกับนมสดที่เย็นจัดจนเป็นน้ำแข็ง ในอินเดียสมัยราชวงศ์โมกุล (ตั้งแต่ศตวรรษที่ 12 - 13 ) ก็มีของหวานแช่แข็งทำด้วยนมต้มผสมกับพิสตาชิโอ เรียกว่า Kulfı ซึ่งก็เชื่อกันว่าเป็นรูปแบบแรกของไอศกรีมเช่นกัน</p>	<p>ในเส้นทางเข้า - ออก ประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ ๆ ซึ่ง ไอศกรีมเป็นอาหารสัญลักษณ์ที่สำคัญอย่างหนึ่งของอเมริกันชน (พจน์ สัจจะ: 156) สายการบินไทยได้นำสัญลักษณ์ดังกล่าวมาสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการ เพราะในเมื่อไอศกรีมเป็นผลงานชิ้นโบว์แดงของศิลปศาสตร์การปรุงอาหารของมนุษย์ (พจน์ สัจจะ: 151) คนทุกวัย ทุกชาติ ทุกภาษาล้วนชอบไอศกรีม ไอศกรีมมีสัญญาณความสุข สนุกสนาน และสดชื่น ยิ่งนำเอาไอศกรีมที่มีชื่อเสียงอย่าง ฮาเกน - ดาส ที่เน้นรสชาติคลาสสิก(พจน์ สัจจะ : 156 - 161 ) มาให้บริการแล้ว ก็ยิ่งทำให้แน่ใจได้ว่าผู้โดยสารจะได้รับความพึงพอใจเป็นอย่างมาก นอกจากนั้น ยังมี Sherbet ที่เหมาะสำหรับคนอ้วน หรือผู้ต้องการควบคุมน้ำหนักและผู้ที่ห่วงใยดูแลสุขภาพของตนเอง ก็แสดงให้เห็นว่าสายการบินไทยนำเอาคุณค่าทางสัญญาณแห่งของความทันสมัย มาใช้ให้สร้างสถานภาพอีกด้วย เพราะ Sherbet เป็นของหวานที่เหมาะสมกับยุคสมัยเป็นอย่างยิ่ง (พจน์ สัจจะ: 152)</p> <p>ส่วนของหวานอื่น ๆ ก็จะมีขนมเค้กที่ทำจากชาเขียว เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศในเส้นทางที่ต้องบิน</p>

## ตารางที่ 62 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>เชื่อกันว่ามารีโคโปโลนำไอศกรีมแบบจีนกลับไปเผยแพร่ในอิตาลีในศตวรรษที่ 13 และประสบความสำเร็จด้วยดีเพราะชาวอิตาลีชอบกินน้ำแข็ง ไอศกรีมอิตาลีพัฒนาไปมาก แม้ในปัจจุบันอิตาลีก็ยังได้ชื่อว่าเป็นแหล่งไอศกรีมรสเลิศ ไอศกรีมเข้าสู่สหรัฐอเมริกาว่าต้นทศวรรษ 1740 ที่นี้ไอศกรีมกลายเป็นของหวานยอดนิยม เป็นอาหารหรูหราที่ให้ความสนุกสนานสดชื่น ชาดไม่ได้ในงานพบปะสังสรรค์ทั่วไป กระทั่งมีคำกล่าว “งานเลี้ยงสังสรรค์ที่ขาดไอศกรีม ก็เหมือนอาหารเข้าที่ขาดขนมปัง อาหารค้ำที่ขาดเนื้ออบ” ไอศกรีมเป็นอาหารสัญลักษณ์ที่สำคัญอย่างหนึ่งของอเมริกันชนทีเดียว</p> <p>ในยุโรปและอเมริกาเหนือ การค้าขายไอศกรีมในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 เป็นกิจการเล็กๆ ในอังกฤษบริษัทวอลล์มาผลิตไอศกรีมในปี ค.ศ. 1922 กลายเป็นบริษัทยักษ์ใหญ่ขายไอศกรีมไปทั่วโลกจนปัจจุบันนี้ ในสหรัฐอเมริกา บาสกิน - รอบบิน (Baskin - Robins) เจ้าของเครื่องหมายไอศกรีม 31 รส ที่เปิดดำเนินการในปี ค.ศ. 1945 เป็นหัวหน้าสำคัญของแพชั่นร้านไอศกรีมคุณภาพ</p> <p>ปัจจุบันอุตสาหกรรมไอศกรีมเป็นยุคการแข่งขัน ไอศกรีมคุณภาพระดับซูเปอร์พรีเมียม คือนักครีมนามสูงกว่าไอศกรีมธรรมดา ทำให้มีรสชาติดีและเนื้อเนียน ในสหรัฐอเมริกาไอศกรีมซูเปอร์พรีเมียมที่แข่งกันนั้นมี 3 ยี่ห้อ คือ ฮาเกน - ดาสของบริษัทแกรนด์ เมโทรโพลิแทน (Grand Metropolitan) ฟรุเซนกลาได (Frusen Gladie) ของบริษัทคร้าฟท์ และเบนแอนด์เจอร์รี่ (Ben &amp; Jerry) ของบริษัทชื่อเดียวกัน</p>	<p>ผ่านประเทศญี่ปุ่น และขนมเค้กที่ใช้วัตถุดิบราคาค่อนข้างแพงอย่างผลMelon (ดูตารางที่ 50 ) หรือขนม นูรหราชที่ดังชื่อขึ้นเพื่อเฉลิมพระเกียรติ พระราชินีCharlotte พระมเหสีแห่งพระเจ้าจอร์จ (George) ที่สามแห่งประเทศอังกฤษ ราวปลายศตวรรษที่ 18 เป็นการให้คุณค่าทางสัญญาในแง่ของความหรูหราเพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการ ซึ่งผู้ทำวิจัยมีความเห็นว่า ทั้งไอศกรีมยี่ห้อดัง และของหวานสุดหรู ซึ่งเป็นการให้คุณค่าทางสัญญาทั้งในแง่ Brand name ความหรูหรา จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันและสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร ได้เป็นอย่างมาก</p>



## ตารางที่ 62 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Haagen – Dazs เกิดจากชาวอเมริกันเชื้อสายโปแลนด์ นายรูบิน มัททัส (Reubin Mattus) เขาขายไอศกรีมในนครนิวยอร์กมานานกว่า 60 ปี จนในปี ค.ศ. 1961 มีความคิดจะทำไอศกรีมคุณภาพเยี่ยม ที่มีฟองอากาศไม่มากเหมือนไอศกรีมทั่วไป ภรรยาของเขาตั้งชื่อให้ว่า ฮาเกน – ดาส โดยเจตนาให้ฟังสูงศักดิ์ คือ สะกดและออกเสียงกระเดียดไปทางสแกนดิเนเวีย นอกจากนี้ยังเน้นการใช้ส่วนผสมธรรมชาติแท้ในการทำไอศกรีม ปรากฏถึงปี 1983 ขายกิจการให้บริษัทยักษ์ใหญ่พิลสเบอรี ในราคา 80 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ก็กลายเป็นไอศกรีมข้ามชาติ มีตัวแทนจำหน่ายในกว่า 19 ประเทศทั่วโลก คู่แข่งสำคัญของฮาเกน – ดาส กลายเป็น Ben &amp; Jerry ซึ่งมีจุดเด่นของกลยุทธ์การตลาดที่พยายามเข้าถึงจิตใจคนอเมริกันทั่วไปที่มีท่าทีไม่วางใจธุรกิจยักษ์ใหญ่ โดยเน้นประเด็นโฮมเมด ลักษณะคันทรี่ และสร้างภาพลักษณ์รักสิ่งแวดล้อม ไอศกรีมรสแปลก ๆ ที่แหวกแนวก็เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่เบนแอนด์เจอร์รี่ต่างจากฮาเกน - ดาสที่เน้นรสคลาสสิก (พจนั สัจจะ : 156 – 161 )</p> <p><u>Cakes และ Gâteaux</u> คำว่า ' Cake ' ในฝรั่งเศสหมายถึงขนมหลายชนิดที่อุดมด้วยผลไม้ส่วนในอังกฤษและอเมริกาใช้คำนี้กันทั่ว ๆ ไป รวมหมายถึง Gâteaux หลากหลายประเภท เช่น Sponge Cake , Iced Cake , Chocolate Cake ส่วนคำ ' Gâteaux ' มาจากคำฝรั่งเศสเก่า ' Waste ' หมายถึง ' อาหาร ' Gâteaux ขึ้นแรก ๆ กลมเรียบ ทำจากแป้งและน้ำ ถัดมาอีกนับร้อยปีจึงผสมน้ำผึ้ง , ไข่ , เนย , ครีม และนมเข้าไปด้วย ในฝรั่งเศสนั้น Gâteaux ครอบคลุมความหมาย Puff Pastry , Sweet Pastry , Pâte Sablée , Choux Pastry , Whisked Sponges , Meringue ฯลฯ โดยอาจผสมอัลมอนด์ , ช็อกโกแลต , ผลไม้ทั้งสด,แห้ง,ดอง รวมทั้ง Butter Cream , Liqueurs ฯลฯ ลงไปด้วย (Prue Leith: 201 – 203)</p>	

ตารางที่ 63 อาหารมื้อ Lunch / Dinner /Supper ลำดับของอาหาร Snack ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Otsumami ( Kakinotane ) Green Soya Beans</p>	<p>Otsumami :- กับแกล้มเหล้าของชนชาวญี่ปุ่น ผู้ชื่นชอบในการดื่มเครื่องดื่มของเมา การพบปะสังสรรค์ก่อนกลับบ้านของเหล่าผู้ชายวัยทำงาน จะเป็นกับแกล้มที่เป็นแบ่งทอดชิ้นเล็ก ๆ หรือถั่วอบกรอบเคลือบแป้งสาตี หรือแบ่งทอดห่อสาหร่ายชิ้นเล็ก รับประทานแกล้มเบียร์ หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ชนิดต่าง ๆ ก่อนรับประทานอาหารหรือของคาว</p> <p>(<a href="http://www.blue-dahlia.org/foods/htm">www.blue-dahlia.org/foods/htm</a>)</p> <p>Green Soya Beans:- ถั่วกระป๋องกับแกล้มยอดนิยมของชาวญี่ปุ่น</p>	<p>ของขบเคี้ยวที่ช่วยเสริมคุณค่าทางสัญญาให้กับบรรดาเครื่องดื่มในชั้นธุรกิจในเส้นทางที่บินผ่านประเทศญี่ปุ่นคงจะไม่พ้นของแกล้มเหล้าอย่างชาวญี่ปุ่นที่เน้นแบ่งเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นแบ่งทอดกรอบชิ้นเล็ก ๆ แบ่งทอดห่อสาหร่าย หรือถั่วอบกรอบเคลือบด้วยแป้ง หรือ ถั่วกระป๋อง (พิชัย วาสนาส่ง:166) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้เป็นสื่อทางวัฒนธรรมของทั้งชาวตะวันออกและชาวตะวันตกที่ถ่ายทอดมายังผู้บริโภค ที่ใช้บริการของสายการบินและสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 64 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Mixed Green Salad w. Italian Dressing</p> <p>- Scallops Salad in Avocado Half</p> <p>- Avocado w. Shrimps Salad</p> <p>- Marinated Prawn w. Seaweed Salad</p> <p>- Mixed Green Salad: Iceberg, Radish Julienne, Inoki Mushroom, Watercress,</p> <p>- Cherry Tomato, Cucumber Slices w. Balsamic Vinaigrette Salad Dressing</p> <p>- Prawn Butterfly w. Mayonnaise</p> <p>- Smoked Salmon Rose, Bistrol Sauce</p> <p>- Crab Leg (Imitate)</p> <p>- Kappa maki</p> <p>- Sushi w. Cod Roe</p> <p>- Sushi w. Egg and Crab meat</p> <p>- Tempura Sushi</p>	<p>ผักสลัด (Salad):- ผักต่างๆ เป็นอาหารสำคัญของเราทุกคน เราต้องการหลายอย่างจากผัก พื้นฐานที่สุดคือ วิตามินและแร่ธาตุ จนเดี๋ยวนี้เราพบว่าเราต้องการสารต้านมะเร็งจากผักด้วย รวมไปถึงสารอาหารที่ช่วยปรับความดันเลือด ช่วยให้หลอดเลือดสะอาด ช่วยให้สมองทำงานได้เต็มที่ ช่วยให้สายตาดี (มหัศจรรย์ผัก 108: 197 –198) (ดูรายละเอียดได้ในภาคผนวก)</p> <p>- Scallops Salad in Avocado Half:- สลัดหอยเชลลีในผลอะโวคาโด</p> <p>- Avocado w. Shrimps Salad:- สลัดกุ้งในผลอะโวคาโด</p> <p>- Marinated Prawn w. Seaweed Salad:- กุ้งย่างกับสลัดสาหร่าย</p> <p>Watercress ตั้งเดิมขึ้นเองในเนปาล บนเขาหิมาลัย ที่ความสูง 2,000 เมตร แต่ไม่มีใครกิน ในนิวซีแลนด์ ก็บออเมริกาเหนือนั้น วอเตอร์เครสเป็นวัชพืชน้ำ แต่ปัจจุบันการกินวอเตอร์เครสเป็นการบอกถึง<b>ความมีระดับ</b> คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอิลลินอยส์ เผยแพร่ข้อมูลทางการเกษตรผ่านทาง อินเทอร์เน็ตลงข้อมูลว่าวอเตอร์เครสเป็นผักที่ใครสั่งมากินแล้ว ดูเป็นคนมีเงิน เป็นคนสำคัญขึ้นมาทีเดียว สั่งเป็นซูปลี สลัด หรือแซนวิชก็คงความเป็นคนพิเศษอยู่ดี (มหัศจรรย์ผัก 108: 227 – 228)</p> <p>- Prawn Butterfly w. Mayonnaise</p> <p>Mayonnaise : ซอสเย็นที่มีส่วนผสมของไข่แดง และน้ำมัน ผสมกันจนเป็นเนื้อเดียวกันปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู เกลือ พริกไทย และมัสตาร์ดตามตำรากล่าวว่า</p>	<p>การตื่นตัวหันมากินผักในปัจจุบันเริ่มมีมากขึ้นเนื่องจากกาได้รับข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวกับสุขภาพ เห็นประโยชน์ของผักมากขึ้น เพราะนอกจากผักมีสารอาหารจำพวกเกลือแร่แล้ว ในผักผลไม้ยังมีสารที่ไม่ใช่สารอาหารอีก เช่น โยอาอาหาร , ฟลาโวนอยด์ , สารกลุ่มแคโรทีนอยด์ ฯลฯ ที่สามารถ ป้องกันบำบัด รวมทั้งรักษาโรคต่างๆได้ (มหัศจรรย์ผัก 108: 19) ผักบางชนิดก็เป็นตัววัดระดับฐานะของผู้บริโภคด้วย เช่นวอเตอร์เครส(ดูคำอธิบาย) ส่วนประกอบของสลัดอย่างมายองเนส (Mayonnaise) ก็เป็นซอสที่มีตำนานความเป็นมา จัดว่าเป็นซอสที่คลาสสิกอย่างหนึ่ง (Prue Leith:784)</p> <p>สีส้มของตะวันออกในเส้นทางที่ผ่านประเทศญี่ปุ่นจึงต้องมีอาหารญี่ปุ่นคอยให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นธุรกิจนี้ ถึงจะไม่ได้เป็นของมีราคาแพง แต่ก็เป็นที่รู้จักกันดี ทุกวันนี้อาหารญี่ปุ่นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมากเพราะเชื่อว่าหากรับประทานอาหารญี่ปุ่นแล้วจะไม่อ้วนมาก (พิชัย วาสนาสง: 200)</p> <p>ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารจานแรก ที่สายการบินไทยได้คัดเลือกมาให้บริการแก่ผู้โดยสารในเส้นทางนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านความทันสมัย ลำสมัย ของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการทันกับกระแสความนิยมของผู้บริโภค ความหรูหรา</p>

## ตารางที่ 64 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Duke of Richelien ผู้ครอบครอง Port Mahon ซึ่งอยู่บนเกาะแห่ง Minorca เมื่อ 28 มิ.ย.1756 ตัวท่าน Duke เองหรือ Chef อาจเป็นผู้คิดสูตรซอสนี้ขึ้น และให้ชื่อว่า mayonnaise ส่วนอีกกระแสหนึ่งเชื่อว่าซอสนี้แรกเริ่มเป็นสิ่งพิเศษจากเมือง Bayonne รู้จักกันในนามซอส bayonnaise ภายหลังชื่อเปลี่ยนแปลงมาเป็น mayonnaise อย่างไรก็ตาม พ่อครัวชื่อดัง Carême ให้ความเห็นว่าคำนี้มาจากคำกริยาฝรั่งเศส manier (หมายถึง คนให้เข้ากัน) และเรียกว่า magnonnaise หรือ magnonnaise ส่วน Prosper Montagné ให้ข้อเสนอแนะว่า เป็นคำมาจาก moyonnaise ซึ่งเกี่ยวข้องกับคำฝรั่งเศสเก่า moyeu หมายถึง 'ไข่แดง' Mayonnaise ใช้เสิร์ฟกับอาหารจากครัวเย็น ประเภทออร์เดฟ ปลาเนื้อ ฯลฯ หรือช่วยเสริมรสชาติแก่ Russian salad (ดูตารางที่ 80) (Prue Leith : 784 )</p> <p>3. อาหารญี่ปุ่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crab Leg (Imitate) ปูอัด</li> <li>- Kappamaki:- Cucumber Roll แต่งกวางยัดไส้เครื่องแกงแบบญี่ปุ่น</li> <li>- Sushi w.Cod Roe:- ข้าวปั้นหน้าไข่ปลาคอด - Sushi w. Egg and Crabmeat:- ข้าวปั้นหน้าไข่และเนื้อปู</li> <li>- Tempura Sushi</li> <li>- Tempura:- ปลา กุ้ง หรือผัก นำไปชุบแป้งแล้วจึงไปทอดในน้ำมัน เหมะประมิมรสชาติที่นุ่มกว่าเมื่อเทียบกับอาหารชุบแป้งทอดอื่นๆ</li> </ul> <p>(<a href="http://www.blue-dahlia.org/foods/dishes.htm">www.blue-dahlia.org/foods/dishes.htm</a>)</p>	<p>ระดับ ความคลาสสิกของส่วนประกอบของอาหารที่มีตำนานความเป็นมาและยังแสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคคือ ความเป็นชาตินิยมของประเทศซึ่งสายการบินไทยบินผ่านคือ ประเทศญี่ปุ่น อีกด้วย</p>

ตารางที่ 65 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Broiled Tournedo Steak w. Shitake and Red Wine Sauce - Pork Picata Napped w. Tomato Coulis, Lyonnaise Potato - Spinach and Prociotto Cannelloni -Loin of Pork Tonkatsu Japanese Steamed Rice Pak- Choy	<p>- Tournedos Steak hitake and Red Wine Sauce</p> <p>- Mushroom &amp; Fungi :- ในโลกนี้มีเห็ดมากกว่า 2000 ชนิดที่สามารถกินได้ ไม่ว่าจะเห็ดที่ถูกเพาะขึ้นมา ทั้งที่เป็นทรงกระดุม , เป็นกลีบเปิดออก แบบฐานแบนเรียบ หรือแม้แต่เห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ก็ได้ชื่อว่าเป็นเนื้อสัตว์สำหรับพวกมังสะวิรัต (The Meat for Vegetarian) เพราะว่าอุดมไปด้วยแร่ธาตุ , ธาตุเหล็ก, ไบโตามีนบี จึงเกิดความสนใจที่เพิ่มขึ้นในการใช้เห็ดเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการปรุงอาหารชาติต่าง ๆ ยกตัวอย่างเช่น</p> <p>Shiitake :- เห็ดชนิดแรกที่น่ามาเพาะปลูกในประเทศญี่ปุ่น เมื่อ 2000 ปีก่อน รูปร่างคล้ายเห็ดหอม มีรสชาติอร่อย มีราคาแพง นำมาอย่างไฟอ่อน ๆ หรือทำเป็น Terrine ก็ได้ (ดู Terrine ในภาคผนวก)</p> <p>Shiimeji :- เห็ดแสนอร่อยอีกชนิดหนึ่ง ลักษณะเป็นช่อติด ๆ กัน หัวแบนสีน้ำตาลออกเทา ๆ โคนสีขาว ใช้ผัดกับเนย หรือผัดใส่ซีอิ๊วญี่ปุ่นก็อร่อย</p> <p>- Pork Picata Napped w. Tomato Coulis Lyonnaise Potato:- นำเนื้อหมูมาคลุกในแป้งและหุ้มด้วยเนยแข็งซึ่งนำไปคลุกให้เข้ากันแล้วนำไปทอดให้เป็นสีน้ำตาลนำมาเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศ (Prue Leith :751)</p> <p>Lyonnaise :- ลีออนส์ (Lyon) มีชื่อเสียงเป็นศูนย์กลางด้านการบริโภคของฝรั่งเศส เป็นแหล่งประเพณีด้านการครัวหลัก ๆ ที่มีรสเอร็ดอร่อย อลังการมีชื่อเสียงขจรไกล โดยมีแหล่งสมาคมด้านการบริโภคของ Lyon อาทิ the Club Birlat – Savarin , the Société des Amis de Guignol เป็นผู้จัดกิจกรรมสนับสนุนความเป็น Lyonnais (Prue Leith :751)</p>	<p>อาหารจานหลักที่นำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นธุรกิจในเส้นทางเข้า – ออก ประเทศสหรัฐอเมริกาโดยผ่านประเทศญี่ปุ่นนี้จะเห็นได้ว่าประกอบด้วยอาหารหลากหลายสไตล์ไม่ว่าจะเป็นอาหารหรูหราอย่างสเต็ก ที่แกล้มด้วยซอสไวน์แดงกับเห็ดญี่ปุ่นราคาแพงอย่าง shiitake และshiimeji อาหารฝรั่งเศสคลาสสิกอย่างอาหารที่มาจากศูนย์กลางของศิลปะทางด้านอาหารของฝรั่งเศสอย่างเมืองลีออนส์ (Lyon) (Prue Leith: 1751) เนื่องจากชาวอเมริกันมีคนหลากหลายเชื้อชาติมาตั้งรกรากอยู่ รวมถึงชาวอิตาเลียนด้วย จึงทำให้อาหารอิตาเลียนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชนชาติอเมริกันไปโดยปริยาย (พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 – 251)สายการบินจึงนำอาหารเหล่านี้มาให้บริการในเที่ยวบินที่บินออกจากอเมริกาและที่ขาดไม่ได้เลยคืออาหารญี่ปุ่นและอาหารไทย นอกเหนือจากความ เป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลกแล้ว (พิชัย วาสนาสง : 200 , กรรณิการ์ &amp; นันทา: 73) อาหารทั้งสองชาติ ยังเป็นสื่อที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวตะวันออก โดยเฉพาะอาหารไทยนั้นยังสื่อให้เห็นถึงความเป็นชาติ</p>

## ตารางที่ 65 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Spinach and Prociotto Cannelloni</p> <p><u>Cannelloni</u>:- เป็นอาหารประเภทพาสต้า (Pasta) กำเนิดจากประเทศอิตาลี คำนี้มาจากคำว่า Canna (หลอด , ท่อ) มีความหมายว่า ‘ หลอดขนาดใหญ่ ’ ก้อนพาสต้าขนาดเล็กที่นิยมจัดรูปร่างจะคล้ายในน้ำและเติมได้ Savoury ลงไปตรงกลาง จากนั้นจึงม้วนเป็นก้อนทรงกลม ให้เป็น Cannelloni แต่งหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ แล้วจึงปรุงรสแบบ Au Gratin อันมีส่วนผสมของเนยขูดและขนมปังป่น ในทางกลับกัน Cannelloni อาจชื่อหามาเป็นหลอด ๆ เพื่อนำมาเติมได้เอง(Prue Leith : 212 )</p> <p><u>อาหารไทย</u> (ดูตารางที่ 31และในภาคผนวก)</p> <p>- Steamed Thai Rice:- ชื่อเสียงของข้าวหอมมะลิของไทยขจรไกลไปทั่วโลกเป็นที่ต้องการของตลาด เพราะความที่รสชาติและคุณภาพ แตกต่างไปจากพันธุ์ข้าวชนิดอื่น ๆ</p> <p>Tonkatsu:- มาจาก Korokke = Croquettes หมูชุบขนมปังป่นทอด เป็นอาหารตะวันตกที่มีชื่อเสียงมากในญี่ปุ่น ซึ่งภายหลังกลายเป็นอาหารในวัฒนธรรมญี่ปุ่น ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมตะวันตกและวัฒนธรรมญี่ปุ่นอยู่ตรงที่อุณหภูมิในการทอด Tonkatsu จะใช้วิธีทอดแบบช้าที่อุณหภูมิ 160 °C Korokke (Croquettes) ถูกนำมาแนะนำเป็นครั้งแรกในประเทศญี่ปุ่น ในราวสิ้นศตวรรษที่ 19 และเป็นอาหารยอดนิยมที่รู้จักกันในนาม Korokke ซึ่งเป็นการดัดแปลงรสชาติของอาหารตะวันตกที่มีมาแต่ดั้งเดิมให้กลายเป็นรสชาติแบบญี่ปุ่นซึ่งประกอบไปด้วย เนื้อสัตว์นำมาผัดกับหัวหอมสับ นำไปผสมกับมันฝรั่งบด คลุกด้วยขนมปังป่นแล้วนำไปทอด (<a href="http://www.blue-dahlia.org/foods.htm">www.blue-dahlia.org/foods.htm</a> )</p>	<p>นิยมของสายการบินไทยที่เจตนาจะให้อาหารประจำชาติมาเป็นตัวสร้างความพึงพอใจและสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่น ๆ (สาธิต วรกระวี, สัมภาษณ์)</p> <p>ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการในแง่ของความหรูหราราคาแพงของอาหารในสหรัฐอเมริกาผสมความคลาสสิกของอาหารฝรั่งเศสและในแง่ของวัฒนธรรมการบริโภคของอาหารชาติต่างๆ</p>

ตารางที่66 อาหารมือ Lunch / Dinner /Supper ลำดับของอาหารCheese & Fruits ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Dutch Gauda/ Blue Castello	<p>Gauda :- เนยแข็งฮอลแลนด์ อยู่ระหว่าง Semi-Soft และ Hard Cheese ขึ้นอยู่กับอายุ สีเหลืองซีด ค่อนข้างหวานแบบผลนัท ได้รับยกย่องว่าเป็นเนยแข็งชั้นยอดของโลกชนิดหนึ่ง รับประทานกับอาหารหลัก และกับของหวาน รวมทั้งไวน์และผลไม้</p> <p>Blue Castello :- บลูชีสของเดนมาร์ก ทำจากนมวัว มีเส้นสายสีน้ำเงิน อยู่ในเนื้อของเนยแข็งที่อุดมไปด้วยครีม กลิ่นและรสชาติหนักแน่นรุนแรง (Full Bodies) เป็นที่ชื่นชอบของผู้ที่ไขว่คว้าหาสิ่งที่ดีที่สุดในกับชีวิต</p> <p>(<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p>	<p>ถ้าเนยแข็ง (Cheese) เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป(อั้งแล้ว) เนยแข็งก็ควรจะเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวอเมริกันไปด้วยเพราะบรรพบุรุษของชาวอเมริกันส่วนใหญ่เป็นผู้อพยพมาจากยุโรปทั้งจากอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลี และอื่นๆ (พิชัย วาสนาสง: 83)</p> <p>เนยแข็งที่ได้รับยกย่องว่าเป็นเนยแข็งชั้นยอดของโลกอย่าง Dutch Gauda ของฮอลแลนด์ Camembert ของฝรั่งเศส และ Blue Castello ของเดนมาร์ก เป็นของดีมีคุณภาพมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าเนยแข็งที่ถูกเลือกมานี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 67 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cheese Mousse with Pistachio</p> <p>- Pumpkin Pie</p> <p>- Apple Pie/ Vanilla Sauce</p>	<p><b>Mousse:-</b> เป็นวิธีการเตรียมการปรุงอาหารอย่างนุ่มนวลและอ่อนนุ่มใช้ได้กับของคาวและของหวาน ซึ่งโดยปกติส่วนผสมของอาหารหรือขนมจะถูกปั่นจนเป็นครีม ถูกผสมกับถูกบีบกับน้ำเข้าด้วยกัน ส่วนใหญ่จะถูกใส่ไว้ในพิมพ์และนำไปแช่ให้เย็น มูสที่เป็นของคาวจะใช้เสิร์ฟเป็นออปเดิร์ฟ (hors d'oeuvre) หรืออาหารจานหลัก (entrée) ซึ่งจะใช้ปลา หอย สัตว์ปีก ตับบด แฮมหรือผัก ฯลฯ เป็นหลัก ส่วนมูสที่เป็นของหวานปกติจะใช้ผลไม้ หรือของที่มีกลิ่นหอม เช่น ชอคโกแลต (ดูตารางที่ 68) หรือกาแฟ เป็นหลัก (Prue Leith: 831)</p> <p>Cheese Mousse w. Pistachio</p> <p><b>Pistachio / Pistache :-</b> เมล็ดได้จากต้นพิชตาชิโอ มีถิ่นกำเนิดทางตะวันออกเฉียงใต้ นำเข้าสู่กรุงโรมโดย Vitellius ในสมัยของ Tiberius ปัจจุบันปลูกกันแพร่หลายในประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียน และทางใต้ของอเมริกา เมล็ด Pistachio ขนาดเท่ากับเมล็ดผลมะกอก ส่วนในสีเขียวห่อหุ้มโดยเนื้อผิวสีแดงจัด เปลือกในเนื้อน้ำตาลแดงอ่อน ผิวเรียบเป็นที่เก็บเมล็ด ใช้ในการตกแต่งขนมประเภทแพสตรี ,เค้กและลูกกวาด นอกจากนี้ยังนำมาอบใส่เกลือรับประทานแกล้มกับค็อกเทล จุดมไปด้วยไขมันและคาร์โบไฮเดรต จึงให้แคลอรีสูงถึง 630 แคลอรี ต่อ 100 กรัม ในแถบเมดิเตอร์เรเนียนและตำรับการปรุงอาหารแบบตะวันออก Pistachio ยังใช้ทำซอสสำหรับอาหารประเภทสัตว์ปีก สอดไส้หรือประเภทนั้นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ส่วนประเทศอินเดียนั้น Pistachio นำมาปั่นทำ Purée เพื่อเพิ่มรสชาติแก่ข้าวและผัก อีกทั้งยังเข้ากันได้กับอาหารประเภทเนื้อลูกวัว , หมู และสัตว์ปีก สีเขียวของ Pistachio (โดยมักทำเลียนแบบธรรมชาติ) ใช้ผสมในครีมเพื่อสอดไส้เค้ก ทั้งยังใช้รับประทานกับ</p>	<p>ของหวานของชั้นธุรกิจในเส้นทางนี้ค่อนข้างหลากหลายและมีความเป็นอเมริกันมาก การเสิร์ฟขนมพายซึ่งเป็นอาหารคลาสสิกของชนชาวอเมริกัน เช่น apple pie หรือพายสูตรพิเศษของชาวอเมริกันอย่าง pumpkin pie (Prue Leith:952) ความหรูหราที่พอหาได้ก็ ได้แก่ มูสเนยแข็งใส่ถั่ว Pistachio ราคาแพง และขนมที่แสนจะคลาสสิกอย่าง Charlotte Russe (ดูตารางที่48 ) ตัวชอคโกแลตเองนอกจากจะเป็นประโยชน์และให้คุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายแล้วยังมีประวัติความเป็นมายาวนานมากทีเดียว(ดูประวัติชอคโกแลตได้ที่ภาคผนวก) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าของหวานที่เลือกสรรมาให้บริการในเที่ยวบินนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการได้ดี</p>



## ตารางที่ 67(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ไอศกรีมและของหวาน ตลอดจนขนมหวานที่ผสมน้ำตาลกับผลไม้ (Nougat) (Prue Leith: 964)</p> <p><u>Pie</u>: - ขนมพาย เป็นคำในภาษาอังกฤษที่ชาวฝรั่งเศสนำไปใช้สำหรับขนมคลาสสิกของชาวอังกฤษและชาวอเมริกัน พายเป็นได้ทั้งของหวานและของคาวและอาจจะโรยหน้าด้วยแป้งpastry ปั้นหรือเอาแป้งpastry ปั้นผสมเป็นไส้ใส่ในพายแบบอเมริกันใช้แป้งpastryป้อนกัน ซึ่งวิธีทำแบบนี้จะถูกเรียกว่า Tart ในสหราชอาณาจักร พายเองก็สามารถที่จะใช้มันฝรั่งบดเป็น Topping เหมือนกับที่ใช้ใน shepherd's pie หรือ fish pie ก็ได้</p> <p>พายที่เป็นของคาวใช้เสิร์ฟเป็นอาหารจานหลักได้ที่มีชื่อเสียงมาก เช่น พายไก่ พายสเต็กและไต (steak and kidney pie) game pie, pork pie and apple pie salmon pie etc. เป็นสูตรเด็ดของชาวอเมริกัน</p> <p>พายเป็นขนมคลาสสิก เช่น apple pie และplum pie แต่ผลไม้หลายชนิดก็ถูกใช้แทนกันได้ดี เช่น pears, black currants, red currants, black beuis, goose beuies and rhubarb และที่เป็นpie สุดพิเศษของชาวอเมริกัน เช่น pecan pie. <u>pumokin pie</u> และ blueberry pie ขนมพายเหล่านี้เป็นประเพณีที่ต้องเสิร์ฟพร้อมกับคัสตาร์ดและครีมสด (Prue Leith: 952)</p> <p>Pumpkin Pie พายฟักทอง</p> <p>Apple Pie แอปเปิ้ลพายกับ Vanilla Essence <u>Vanilla Essence</u>:- หัวเชื้อวนิลลา สกัดมาจากฝักของต้นวนิลลา ซึ่งเป็นไม้จำพวกกล้วยไม้ดอกสีเหลืองอมเขียว มีกลิ่นหอม ใช้ผสมกับแอลกอฮอล์ ถูกใช้อย่างกว้างขวางในการทำขนมและครีม ทำไอศกรีม ลูกกวาด ขนมหวาน ขนมเค้ก บิสกิต และขนมพุดดิ้ง (Loukie Werle &amp; Jill Cox: 31)</p>	

ตารางที่ 68 อาหารมือ Lunch / Dinner /Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mirabeau Apricot Red Cabbage Salad - Smoked Chicken w. Coleslaw Salad - Marinated Glass Noodles w. Shrimp Salad - Teriyaki Chicken Slices Kinpira Gobo - Cha – Soba/ Tsuyu Sauce Shrimp Chu – Maki Mentaiko Maki	<p><u>Mirabeau</u> :- อาหารที่เป็นของปิ้ง อย่าง ประเภทเนื้อสัตว์ต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อวัวหรือ ปลา Sole ที่ตกแต่งด้วยชิ้นของปลา anchovy ผสมกับผลไม้กอกที่เอาเมล็ดออกแล้ว,ใบ tarragon และ anchovy butter (Prue Leith:813)</p> <p><u>Russian Salad</u>:- แครอท Celery มันฝรั่งหั่นขนาดลูกเต๋า และถั่วลิสงตามผสมกับซอสเป็น Mayonnaise ผักอื่น ๆ ก็สามารถนำมาใช้ได้ก็เสิร์ฟเป็นอาหารจานเดียว ลีนัว แฮม และกุ้ง Lobster สามารถจะนำมาเป็นส่วนผสมได้ (CTR: 29)</p> <p><u>Coleslaw</u>:- สลัดซึ่งทำจากกะหล่ำปลีหั่นฝอยหรือบางครั้งใช้แครอทก็ได้ คลุกด้วย Mayonnaise หรือน้ำส้มสายชู ปัจจุบันกะหล่ำปลีเป็นที่นิยมมาที่จะทำเป็น Coleslaw เป็นเครื่องเคียงอาหารฟาสฟู๊ด ในภัตตาคาร หรือเสิร์ฟพร้อมกับแซนวิชในคาเฟ่และถ้าคุณสงสัยว่าชื่อ Coleslaw ได้มาอย่างไรมันเป็นไปได้ว่ามันอาจจะแผลงมาจากภาษาดัตช์ ที่ Kool แปลว่ากะหล่ำปลีและ Sla แปลว่า ผักสลัด</p> <p>(The American Heritage Dictionary of the English Language Forth Edition:2000)</p> <p>ยำวุ้นเส้น Marinated Glass Noodles w. shrimps</p> <p><u>Shrimps Salad</u> :- ยำวุ้นเส้น อาหารทานเล่นยอดฮิตของคนไทย นำมาเสิร์ฟเป็น First Course เพื่อเรียกน้ำย่อย</p> <p><u>อาหารญี่ปุ่น (Japanese Style)</u> Teriyaki Chicken Slices ไก่ชิ้นเล็กๆเสียบไม้ย่าง</p> <p><u>Kinpira Gobo</u>:- อาหารเครื่องแกงส้มประเภทผักลักษณะเหมือนรากบัวนำมาหนึ่งกับซีอิ้วญี่ปุ่นให้สุกชอย โรยด้วยงา</p> <p>Cha-Soba Tsuyu Sauce บะหมี่เย็นกับซอสญี่ปุ่น</p> <p>Katsuobushi(ปลาป่นอบแห้ง)และสาหร่ายทะเลในริ</p>	<p>แม้ว่าบรรดาสลัดต่างชนิดที่กล่าวมา จะดูธรรมดาในภาชนะพลาสติกแต่คุณค่าของอาหารก็ไม่ด้อยตามภาชนะเหล่านี้เพราะรายการอาหารที่สายการบินไทยเลือกสำหรับชั้นประหยัดในเส้นทางนี้จะเป็นอาหารที่ปรากฏอยู่ในเมนูรายการอาหารของภัตตาคารที่มีชื่อเสียงเช่น Russian Salad สลัดที่เกิดจากแรงบันดาลใจโดยศิลปะของการปรุงอาหารแบบคลาสสิกโดยพ่อครัวชาวฝรั่งเศสถึงแม้จะไม่ใช้สูตรการทำครัวโดยแท้จริงของชาวรัสเซียก็ตาม (Prue Leith: 1086) สลัดที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (อ้างแล้ว)จะทำให้ผู้โดยสารที่ใส่ใจในเรื่องสุขภาพได้รับความพึงพอใจ สลัดแบบไทยๆอย่างยำวุ้นเส้นก็แสดงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยในสายการบินของไทยได้อย่างชัดเจน ส่วนอาหารญี่ปุ่นนั้นเป็นเพราะบินในเส้นทางที่ต้องบินผ่านญี่ปุ่น ดังนั้นสายการบินไทยจึงจำเป็นต้องนำเอาอาหารเรียกน้ำย่อยแบบต่างๆที่เป็นที่รู้จักกันคืออย่างเช่น ไก่ปิ้งเสียบไม้ (Teriyaki) หรือหมี่เย็น(Cha – Soba) ขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร สลัดของญี่ปุ่นนั้น โดยวัตถุดิบแล้วจะพบว่ามีความค่าทางอาหารครบถ้วนให้เกลือแร่อันอุดมจากสาหร่ายต่างๆ พวกที่เป็นหัวฝังดิน เช่น มันเผือก ก็ให้วิตามิน</p>

## ตารางที่ 68 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Shrimo Chu Maki</u> :- อาหารที่หมักด้วยขิงและซอสถั่วเหลือง เช่น กุ้ง หรือ ไก่ ใช้ทานเป็นอาหารจานแรก</p> <p><u>Mentaiko – Maki</u>:- ไข่ปลาปรุงรสออกเผ็ด(spicy fish roll)</p>	<p>และเอนไซม์ (Enzymes) ช่วยเสริมสุขภาพป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ แคลอรีต่ำ กากใยมาก น้ำสลัดทำง่ายรสไม่จัดรุนแรงเพราะใช้ถั่วหมัก (Miso) หรือ น้ำซีอิ้วญี่ปุ่น (Soya)</p> <p>รากไม้หรือรากบัวนอกจากมีคุณค่าทางอาหารแล้วยังเป็นยาตี้อีกด้วย (พีชีย ราชนาสง:169-170) ดังนั้นผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าถึงแม้จะไม่หรูหรามาก แต่อาหารจานแรกหรืออาหารเรียกน้ำย่อยสำหรับชั้นประหยัดในเส้นทางนี้ก็สามารรถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการในแง่ของความมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และวัฒนธรรมการบริโภค ความเป็นชาตินิยมของสายการบิน และวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศที่บินผ่านอย่างประเทศญี่ปุ่นได้เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 69อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Broiled Tournedos Steak (No bacon) w. Mustard Sauce - Fried Linguine Chicken, Garlic, Chilli, Basil - Beef and Potato Cubes in Yellow Curry Steamed Rice - Chicken Kiew – Wan w. Bambooshoot Strip w. Steamed Thai Rice - Fried Chantaburi Noodles - Grilled Marinated Chicken Thigh Teriyaki, Steamed Japanese Rice - Beef Fillet w. Sesame Sauce Shiimeji Mushroom & Fried Rice - Chicken Yakisoba	- Fried Linguine w. Chicken Garlic, Chilli, Basil Linguine:- เส้นพาสต้าแบบยาวมี ลักษณะแบนเข้ากันได้ดีกับ Sauce เกือบทุก ชนิดและไปกันได้ดีกับรสชาติของ Spinach และ Wholemeal และยังรู้จักกันในชื่อ Tagliatelle หรือ Bavette (Loukie Werle & Jill Cox : 182) - Beef and Potato Cubes in Yellow Curry Steamed Rice:- แกงกะหรี่เนื้อราดข้าว - Chicken Kiew – Wan w. Bambooshoot Strip w. Steamed Thai Rice แกงเขียวหวาน ทำไม “แกงเขียวหวาน” ถึงได้ ชื่อว่า “เขียวหวาน” “แกงคั่ว” เป็นน้ำพริกแกงที่ เป็นรากฐานของแกงแบบไทยๆ ใช้พริกแห้งสี แดงแช่น้ำให้นุ่ม บีบให้แห้งโขลกกับเกลือเล็กน้อย (สมัยก่อนต้องใช้เกลือเม็ด และเป็นเกลือ ตัวผู้ด้วยเกลือตัวผู้มันจะมีมุมแหลมๆคมๆ ส่วนเกลือตัวเมียมักจะป้านๆเห็นชัดๆ เอาโขลก น้ำพริกต่อ โขลกพริกแห้งกับเกลือ ใส่รากผักชี ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด หัวหอม หัวกระเทียม กะปิ เป็นอันเสร็จพิธี ถ้าจะทำเป็นแกงเผ็ด โดย ใส่เครื่องเทศด้วย ก็โขลกลูกผักชียี่หว่าที่คั่วจน หอมแล้วลงไปในครก บางคนก็ใส่ลูกจันทร์ป็น ด้วย โดยเฉพาะแกงเนื้อ นั้นเรียกว่า “แกงเผ็ด แดง” “เขียวหวาน” ตามตำราส่วนใหญ่บอกว่า ทุกอย่างก็เหมือนแกงเผ็ด เพียงแต่เปลี่ยนจาก พริกแห้งมาเป็น“พริกขี้หนูสด” หรือร่วมกับ “พริกสด”ที่นี้ เพื่อให้แกงมันสีเขียว ก็ต้องใส่ พริกเขียวๆ เข้าไปเยอะๆ เช่น พริกขี้หนู พริก ขี้ฟ้า ยิ่งเยอะ ก็ยิ่งเขียว ยิ่งเขียวก็ยิ่งเผ็ด แกง เขียวหวาน “สีเขียว” ของแกงไม่แดงไม่เหมือน	อาหารมื้อหลักในชั้นประหยัดที่ จะพอเห็นความหรูหรา ราคาแพง อยู่บ้างก็จะได้แก่อาหารประเภทส เต็กหรือวัตถุดิบที่นำมาประกอบ อาหารอย่าง Saffron (ดูคำอธิบาย) นอกนั้นก็จะเป็นอาหารที่สื่อถึง วัฒนธรรมของชาติที่สายการบิน ไทยบินไปหรือบินผ่านเช่นอาหาร อิตาเลียนในเที่ยวบินอเมริกา เนื่อง จากชาวอเมริกันมีคนหลากหลาย เชื้อชาติมาตั้งรกรากอยู่รวมถึงชาว อิตาเลียนด้วยจึงทำให้อาหาร อิตาเลียนกลายเป็นส่วนหนึ่งของ วัฒนธรรมของชนชาติอเมริกันไป โดยปริยาย (พิชัย วาสนาส่ง: 83 ,250 – 251) อาหารญี่ปุ่นที่เป็นที่นิยมอย่างมาก เพราะกินแล้วไม่อ้วน(พิชัย วาสนา ส่ง: 200) ก็เป็นอาหารอีกประเภท หนึ่งที่สายการบินไทยเลือกขึ้นมา ให้บริการเพราะต้องบินผ่านด้วย และที่ขาดไม่ได้แน่นอนก็คือ อาหาร ไทย เพราะความเป็นสายการบิน ของชาติที่มีหน้าที่ที่จะนำขนบธรรม นิยมวัฒนธรรมของชาติออกไป เผยแพร่ต่อชาวโลก สายการบิน ไทยจึงนำอาหารไทยที่ขึ้นชื่อมานำ เสนอในทุกมื้ออาหารและทุกเที่ยว บิน (อ้างแล้ว) นอกจากนั้นลักษณะ ของอาหารไทยอีกประการหนึ่งคือ ส่วนประกอบที่ใช้ล้วนมีคุณค่าทาง ยาเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

## ตารางที่ 69 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>แกงเผ็ดก็ได้ถึงได้ชื่อว่า “เขียวหวาน” คือ คุ้มเขียวๆ ไม่แดง จึงดูเหมือนไม่เผ็ด แกงเขียวหวาน มักจะแกงกับกะทิแต่ก็มีบางราย ไม่ใช้กะทิ ใส่นมสดแทนกะทิ เขียวหวานมักจะแกงกับไก่ เนื้อ ปลาตุก หมู กุ้ง ลูกชิ้นปลากราย แต่กับปลาทะเลไม่ค่อยมีคนนิยมแกงนัก มักเอาไปทำแกงเหลืองรสจัดไปเลยมากกว่า ส่วนผักที่ใส่ในแกงเขียวหวานนั้น ก็มักจะใส่ผักประเภทสีเขียวๆ เช่น มะเขือเปราะ มะเขือขาว มะเขือพวง มะเขือยาว พริกไทยอ่อน ใบโหระพา พริกสดหั่นแฉลบๆ ถ้าจะแกงเขียวหวานให้มีรสหอมขึ้น เวลาใส่พริกขี้หนูไม่ต้องเด็ดก้าน ให้โขลกรวมกันทั้งก้าน แกงจะหอมดี</p> <p>(พลศรี คชาชีวะ : 115 – 119)</p>	<p>แกงเผ็ดและผัดเผ็ดนั้นมีคุณสมบัติเป็นยาธาตุ ช่วยเรียกน้ำย่อย ช่วยขับลมในกระเพาะอาหารและลำไส้ (กรรณิการิ&amp; นันทา : 25)</p> <p>ดังนั้นผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่า ถึงแม้จะไม่ใช่ยามีความหรรษาให้เห็นมากนัก ในอาหารมื้อหลักของชั้นประหยัดแต่อาหารที่คัดเลือกมาก็ยังทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี</p>

## ตารางที่ 70 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Pannacotta Mandarin Gateau	<p>Pannacotta:- ครีมนาคารเมลชนิดหนึ่ง ใช้ราดบนเค้กเพื่อตกแต่งก่อนนำออกไปเสิร์ฟ เป็นที่นิยมมากในอิตาลี (Culinaria V.2: 293) ในที่นี้ใช้ราดบนเค้กส้ม</p> <p>Chocolate:- อาหารชนิดหนึ่งที่ผลิตด้วยส่วนผสมหลักคือเมล็ดโกโก้ (Cocoa) และน้ำตาล ซึ่งอาจจะผสมนม, น้ำมัน, ผลไม้แห้ง ฯลฯ ลงไปได้ด้วย โรงงานช็อคโกแลตแห่งแรกในฝรั่งเศสตั้งขึ้นที่เมือง Bayonne เมืองที่ซึ่งได้รับการยอมรับจากสมาคมผู้ผลิตช็อคโกแลต ตั้งแต่ปี 1761 ช็อคโกแลต ไม่เพียงแต่เป็นขนมหวานธรรมดาที่วางจำหน่ายในร้าน แต่ยังเป็นส่วนผสมที่สำคัญของขนมเค้ก Pastry และขนมหวานแสนอร่อยอีกมากมาย ในแง่ของโภชนาการ (Dietetic) ผู้เชี่ยวชาญทางการแพทย์ได้ลงความเห็นว่าคุณสมบัติเป็นยารักษาโรคใช้หวัด, เจ็บหน้าอกและปวดท้อง เมล็ดโกโก้ (Cocoa) ได้รับการจดทะเบียนรับรองโดย Codex ในปี ค.ศ. 1758 โดยได้รับความเชื่อมาจากในช่วงศตวรรษที่ 18 - 19 นาย Debaube เกษัชกรประจำตัวพระเจ้าหลุยส์ที่ 16 และผู้อยู่ในแวดวงเกษัชกรคนอื่น ๆ ได้นำเสนอว่า ช็อคโกแลตมีคุณสมบัติทางการแพทย์อยู่มาก เช่น ช่วยระบบขับถ่าย, แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ, แก้ไอ, ช่วยย่อยอาหาร, เพิ่มน้ำหนัก, แก้โรคชักกระตุก (ผสมกับดอกส้ม), ป้องกันการอักเสบของหนอง (ผสมกับนมและเมล็ด almond) รวมทั้งเป็นยาบำรุงพลัง โดยช็อคโกแลตเพื่อสุขภาพนี้ จะมีส่วนผสมเพียง น้ำตาลและผงโกโก้ เท่านั้น (Prue Lieth : 296 )</p>	<p>ของหวานในชั้นประหยัดแม้ว่าจะมาพร้อมเสร็จในภาชนะ ใดๆ เดียวแต่ก็เป็นของหวานที่มีตำนาน มีประวัติความเป็นมา และให้คุณค่าทางโภชนาการ อย่างเช่นช็อคโกแลตไม่ว่าจะมาในรูปแบบของเค้ก มูส หรือแบบ Praline ก็เป็นที่ชื่นชอบของผู้คนเป็นส่วนใหญ่ (Prue Lieth : 296 คาราเมลที่เป็นขนมที่ชื่นชอบของ ชาว อิตาลี อย่าง Pannacotta ก็ถูกนำมาเสนอเพราะอาหารอิตาลีก็เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอเมริกันไปแล้ว(พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 - 251) ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าของหวานในชั้นประหยัดที่สายการบินไทยเลือกสรรมาให้บริการเหล่านี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

3. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปออสเตรเลีย ( Route In- out bound to/from Australia) อาหารมื้อหลักที่มีขั้นตอนการบริการทั่วไป ๆ เหมือนกับที่ได้กล่าวมาใน 2 เส้นทางแรก แต่จะแตกต่างกันในแง่ของเนื้อหาของอาหารเช่นเคย ดังตารางเปรียบเทียบดังต่อไปนี้ คือ

ตารางที่ 71อาหารมื้อ Lunch / Dinner /Supper ลำดับของอาหาร Snacks & Hot Savories ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mixed Nuts - Canapes	<p>ของว่าง ชาวฝรั่งเศสออกจะเป็นต้นตำรับเกี่ยวกับอาหารว่างนี้มาก เขาเรียกอาหารชนิดนี้ ว่า “ออร์เดิร์ฟ” ซึ่งแปลว่า “นอกเวลางาน” คือเป็นอาหารที่ใช้เสิร์ฟเวลาพักการทำงานชั่วคราว มักเป็นอาหารประเภทพายหรือทาร์ตต่าง ๆ เท่านั้น อาจจะร้อนหรือเย็นก็ได้ แต่เสิร์ฟเฉพาะในโต๊ะอาหาร เป็นการยั่วน้ำย่อย ก่อนที่จะเริ่มตักอาหารอย่างจริงจัง แต่ชาวอเมริกันซึ่งได้อารยธรรมเรื่องการกินแบบนี้จากฝรั่งเศสผ่านอังกฤษ กลับหมายถึงอาหารอะไรก็ได้ที่มีมือหนึ่งหยิบอาหารชิ้นพอคำเข้าปาก ในขณะที่อีกมือถือแก้วเหล้า หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ และมักเย็นกิน ซึ่งจากต้นแบบของชาวอเมริกันนี้กลายมาเป็นคอกเทลปาร์ตีในปัจจุบัน ซึ่งต่อมาได้มีการดัดแปลงของกินเล่นนี้ ออกไปมากขึ้นจนกลายเป็นกับแกล้ม เช่น คานาเป้ (พลศรี คซาชีวะ”ของกินเล่น:13)</p> <p>Canapé :- ขนมปังตัดเป็นแผ่นเล็กรูปทรงต่าง ๆ กัน นำมาตกแต่ง ประดับประดา Canapé เย็นใช้เสิร์ฟเป็นบุฟเฟ่ต์ หรือมื้อกลางวัน หรือพร้อมกับการค็อกเทล เรียกน้ำย่อย Canapé ร้อนเสิร์ฟเป็นของว่าง หรือรับประทานก่อนอาหารจานอื่น ๆ เมื่อรับประทานกับนกที่ล่าเพื่อเกมกีฬา Canapé มักทอดด้วยเนยและทาน้ำด้วยเนื้อสัตว์ ผสมเนยขูดและขนมปังป็น (à Gratin Forcemeat) หรือทาน้ำด้วย Pureé ของเครื่องในสัตว์ปีก หรือตับห่านบด (Prue Leith:209)</p>	<p>กับแกล้มหรือทราวีฒนธรรมการบริโภคที่ส่งผ่านกันมานาน สายการบินไทยได้นำมาบริการให้กับผู้โดยสารชั้นหนึ่งในเส้นทางเข้าออกประเทศออสเตรเลียนี้ เพราะประเทศออสเตรเลียเองก็เคยเป็นส่วนหนึ่งของเครือจักรภพ และได้รับอารยธรรมการกินแบบนี้จากฝรั่งเศสโดยผ่านทางประเทศแม่คืออังกฤษ เช่นเดียวกัน(พลศรี คซาชีวะ”ของกินเล่น:13)</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าคุณค่าทางสัญญาณในแง่สื่อทางวัฒนธรรมเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 72 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Sevruga Caviar w. Garniture</p> <p>- Sea Scallops/Lobster Salad w. Cucumber &amp; Mustard Cream</p> <p>Shredded Iceberg, Radicchio, Snow Peas, Sprouts, Rocket, Coral Lettuce w. Hazelnut Oil Dressing</p> <p>- Pepper Smoked Salmon w. Caper</p>	<p>- Leebey, Radicchio, Rocket, Coral Lettuce :- ผักนอกราคาแพง ที่ใช้นำมาทำเป็นสลัด หรือใช้ประกอบอาหารอื่นๆ จะสังเกตได้ว่าเป็นผักที่หายาก จะมีเฉพาะหน้าและอยู่ในเขตเมืองหนาว แถบยุโรป นำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อสร้างความประทับใจ</p> <p>- Pepper Smoked Salmon w. Caper:- ปลาแซลมอนรมควันหมักด้วยพริกไทยดำ เป็นกรรมวิธีการเก็บถนอมอาหารแบบหนึ่ง รับประทานพร้อมกับเมดิค Caper ซึ่งเป็นพันธุ์ไม้แถบเมดิเตอร์เรเนียนชนิดหนึ่ง ดอกตูมเล็กๆนำมาดองใช้เป็นเครื่องปรุง หรือประกอบอาหาร รสชาติออกเปรี้ยว เข้ากันได้ดีกับปลาแซลมอนรมควัน</p>	<p>ของหรูหราราคาแพงของชั้นหนึ่งย่อมจะปรากฏอยู่ในทุกเมนูรายการอาหารเพื่อให้สมกับราคาค่าโดยสารที่ผู้โดยสารยอมควักกระเป๋าจ่ายเพื่อซื้อความมี Class ความมีเอกลักษณ์ ความแตกต่างจากผู้อื่น ให้เห็นว่าตนเองมีรสนิยมในการเลือกสิ่งที่ดีที่สุดแก่ตนเอง เกิดความภาคภูมิใจ ดังนั้นสายการบินไทยจึงนำคาวีร์มาให้บริการแก่ผู้โดยสารไซท์ที่ได้จากปลา สเตอริเจนในทะเลดำ หรือทะเลอะราเบียได้รับการยกย่องว่าเป็นของดีราคาแพง คนที่จะบริโภคได้ต้องเป็นคนระดับหนึ่งเท่านั้น (พิชัย วาสนาสง : 121) ทานแก้มกับอาหารทะเลราคาแพงอย่างกุ้งยักษ์ Lobster กุ้งคอกเทลหรือปลาแซลมอนราคาแพง นอกจากนี้ยังเน้นคุณค่าทางโภชนาการของผักสลัด(ดูภาคผนวก) รวมทั้งการนำผักนอกราคาแพง Leebey, Radicchio, Rocket, Coral Lettuce ที่ใช้นำมาทำเป็นสลัด หรือใช้ประกอบอาหารอื่นๆ จะสังเกตได้ว่าเป็นผักที่หายาก จะมีเฉพาะหน้าและอยู่ในเขตเมืองหนาว แถบยุโรป (Loukie Werle &amp; Jill Cox:114-117) นำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อสร้างความประทับใจ ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าสิ่งเหล่านี้จะสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้</p>



ตารางที่ 73 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Soup ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cream of Spinach w. Crunchy Bacon Bit</p> <p>-Chicken in Coconut Milk ( Tom Kha Khai )</p> <p>- Thai Prawn Soup ( Tom Yam Khung )</p> <p>- Gang Liang</p>	<p>- ซุปแบบตะวันตก</p> <p>Cream of Spinach w . Crunchy Bacon Bit:- ครีม ซุปใส่ผักปวยเล้ง (spinach) โรยด้วยเบคอนป่น</p> <p>- ซุปแบบไทยๆ</p> <p>Tom Yam Khung:- ต้มยำกุ้ง</p> <p>ต้มยำกุ้งที่มีรสชาติเผ็ดเปรี้ยวให้กลิ่นหอมของเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ ประดับด้วยเนื้อกุ้งและผักหรือเห็ดต่างๆ ทำให้ต้มยำกุ้งมีรสชาติที่กลมกล่อมและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย (Carleston N. Cole 1997)</p> <p>Tom Kha Khai:- ต้มข่าไก่ วิธีการทำคล้ายต้มยำ เพียงแต่เปลี่ยนเป็นเนื้อไก่และใส่กะทิเท่านั้น</p> <p>Gang-Liang:- แกงเลียงนี้เป็นแกงผักรวมหลายชนิด จึงได้ความหวานจากผักสด ความหอมจากกระชาย และใบแมงลักที่จะใส่เมื่อยกหม้อแกงลงจากเตา เรื่องของแกงเลียงนี้ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมชได้ตั้งข้อสังเกตไว้อย่างน่าสนใจว่า น่าจะกำเนิดจากน้ำพริกถ้วยหนึ่ง ที่กินกันมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยแล้วเมื่ออยากชดให้ค็สองคอบ้าง จึงเอาปลาอย่างแคะเนื้อลงตำกับน้ำพริก เอาหม้อน้ำตั้งไปให้เดือดแล้วใส่น้ำพริกลงไป จากนั้นเอาผักที่จิ้มน้ำพริกใส่ตามลงไปด้วย แกงเลียงจึงเป็น <b>น้ำพริกน้ำ</b> โดยพิจารณาจากเครื่องปรุง (กรรณิการ์&amp;นันทา : 69)</p> <p>แกงและต้มยำแบบไทย ๆ ที่นำมาประยุกต์เป็น Soup เพื่อใช้เสิร์ฟในชั้น First class รับประทานเปล่าโดยไม่มีข้าวสวย</p>	<p>วัตถุดิบที่นำมาทำซุปที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อย่างผักSpinach แหล่งรวมของเบต้า- แคโรทีน ที่ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ทำให้สายตาดี ผิวพรรณผุดผ่อง และทำให้หุ่นดีเป็นผักที่ให้สารอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกายใช้ใส่ใน ซุป (มหัศจรรย์ผัก 108 :180)</p> <p>และซุปไทยที่ให้คุณค่าทางโภชนาการเช่นกัน อย่างเช่น อาหารที่คนทั่วไปทั้งชาวไทยชาวเทศรู้จักกันดี เห็นจะไม่พ้น ต้มยำใส่เครื่องเทศสด เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกขี้หนู ปรุงให้มีรสเปรี้ยวนำ ต่อมามีการใส่น้ำพริกเผาลงไปให้รสเข้มข้น ทำไปทำมาก็มีการใส่กะทิ กลายเป็นสูตรใหม่ให้ฝรั่งนำไปดัดแปลงใส่นมสดแทนกะทิ ซึ่งตำรับนี้โด่งดัง และดูเหมือนจะถูกดัดแปลงไปต่างประเทศมากเป็นพิเศษ อาหารไทยเป็นอาหารที่ใจกว้าง ใครชอบอะไรอย่างไร่น สามารถดัดแปลงปรุงแต่งตามความเหมาะสม (กรรณิการ์ &amp; นันทา : 73)ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าด้วยชื่อเสียงของต้มยำกุ้งของไทยเพียงเท่านี้ก็สามารภที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้แล้ว</p>

ตารางที่ 74 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Roast Rack of Lamb Lamb Chop w. Mint Sauce Roasted Lamb Loin Stuffed w. Brown Onion Red Wine Sauce Steamed Fish Perch)/ Prawn &amp; Scallop in Champagne &amp; Basil Sauce - Vol au Vent with Veal Woranaff - Kiew – Wan Squid Fish Balls with Thai Vermicelli Salmon Souffle Thai Style (Haw Mok) - BBQ Roasted Duck Curry Red Curry Chicken Perch Yellow Curry</p>	<p>-Kiew – Wan Squid Fish Balls w. Thai Vermicelli:- ขนมจีนแกงเขียวหวานลูกชิ้น ปลาหมึก ขนมจีนเป็นอาหารหลักของคนไทยที่กิน กันทุกภาคของประเทศ ภาคเหนือเรียกว่า “ขนมเส้น” ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกวิธี ทำบุญเลี้ยงพระด้วยขนมจีนว่า “บุญข้าวปุ้น” คนภาคกลางกินขนมจีนกับ “น้ำยา” “น้ำ พริก” จึงเรียกคู่กันไปว่า “ขนมจีนน้ำยา” “ขนมจีนน้ำพริก” และก็กินขนมจีนกับแกง ปลาตุก แกงเนื้อ ยังไม่มีใครสันนิษฐานได้ว่า ขนมจีนนั้นเข้ามาในเมืองไทยตั้งแต่สมัยไหน ในนิทานตามองสาย ตอนท้ายตอนที่ตามอง ลายแก้อาละวาดกับนางยมโดยลูกสาวแก และแม่รำพึงเมียแก่นั้น เล่นเอาพระเจ้ากรุง จีนที่ยกชั้นหมากมาจะขอแต่งงานกับยมโดย นั้นโกรธมากถึงกับเทขนมจีนที่เตรียมมาลง ทะเลหมด เลยกลายเป็นสาหร่ายทะเลชนิด หนึ่งมาจนกระทั่งบัดนี้ คาดว่าแบ่งที่เอามา ทำเป็นเส้นๆแบบนี้ คนจีนนำเข้ามาเช่น “หมี่” ทั้งหลายบะหมี่ หมี่ซั่ว แล้วยังเอามาทำเป็น หมี่หวานก็มี คนเลยเรียกว่า “ขนมจีน” หลัก ฐานว่าจีนมี “ขนมจีน” คล้ายที่ไทยเรา ก็เห็น ได้จากมี “ขนมจีนไหหลำ” ซึ่งเป็นเส้นกลมๆ ยาวๆ แต่ใหญ่กว่าขนมจีนของไทยเรา แล้วก็ มี “ขนมจีนข้ามสะพานของคุณหมิง” เป็นเส้น เล็กๆ คล้ายของเราเลย อยู่ในน้ำแกงที่มีไข มันลอยหน้ามาอย่างหนา ขนมจีนของไทย เรา ทุกวันนี้ แบ่งออกเป็น 2 แบบกว้างๆ ขนมจีน แบ่งสด กับขนมจีนแบ่งหมัก (เข้า ครัวกับพลศรี:- 27-33 ) วิธีการทำขนมจีนดูได้ในภาคผนวกท้าย เล่ม</p>	<p>อาหารมื้อหลักที่นำมาให้ บริการในชั้นหนึ่งบนเส้นทางไปและ กลับประเทศออสเตรเลียนี้ นอกจาก อาหารหรูราคาแพง ประเภทอบ ปิ้งย่าง และอาหาร ทะเล อย่างหอยเชลล์ตั้งที่กล่าวมา แล้วก็ยังมีอาหารคลาสสิก อย่าง Crepe และ Vol-A-vant ที่ได้รับ การพัฒนาเรื่อยมา ซึ่งปัจจุบันได้ รับความนิยมโดยทำเป็นอาหารคำ เล็กๆ ทานในงานเลี้ยงแบบ Cocktail หรืองานเลี้ยงต่างๆ (Prue Leith : 1375) แต่ที่จจะเน้นมากก็ เห็นจะเป็นอาหารไทยที่เป็นสื่อที่ แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของ คนไทยที่เป็น เจ้าของสายการบิน การนำอาหารที่มีตำนานมีประวัติ ความเป็นมา ถึงแม้ว่าอาหารไทยบาง อย่างอาจจะไม่ใช่อาหารไทยแท้ ๆ แต่เพราะว่าวัฒนธรรมทางด้าน อาหารมีความเคลื่อนไหวไม่หยุด นิ่ง มีการแลกเปลี่ยนรับเอาจากวัฒนธรรม อื่น นำมาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม เดิมตลอดจน รสนิยมส่วนตัว โดยมีแบบแผน เฉพาะตัวอย่างหนึ่ง เป็นแกนหลัก ในฐานะอาหารประจำชาติ (กรรณิการ์ &amp; นันทา: 13)ที่จะนำ มาสร้างสถานภาพการแข่งขันใน งานบริการได้เป็นอย่างดี มีความ เป็นเอกลักษณ์ ไม่เหมือนใคร เหนือสายการบินอื่น ๆ ไม่จะลอก เลียนแบบได้ยาก</p>

ตารางที่ 75 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Cheese/ Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Carved:-Water Melon (Masterpiece), Cantaloupe</p> <p>- Smoked Cheese</p> <p>- New Zealand Gouda</p> <p>- True Blue (King Island)</p> <p>- Camembert (King Island)</p>	<p>Fruit Carved การแกะสลักผลไม้</p> <p>“น้อยหน่า นำเมล็ดออก</p> <p>ปลี่ยนเปลือกปอกเป็นอัจฉริย</p> <p>มือใครไหนจักทัน</p> <p>เทียบเทียบที่มีมือนาง”</p> <p>พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 บทนี้สะท้อนให้เห็นถึงความละเอียดประณีตของคนไทย การคว้านเมล็ดผลไม้ถือเป็นศาสตร์และศิลป์แขนงหนึ่ง อาหารไทยนั้นนอกจากจะขึ้นชื่อในเรื่องรสชาติแล้ว อาหารบางอย่างยังตกแต่งอย่างวิจิตรจนแทบไม่กล้าลิ้มกิน คนไทยรู้จักนำผักผลไม้มาแกะสลักนานแล้ว หลักฐานที่มีการพูดถึงการแกะสลักคือ ในหนังสือทำครัวฟ้าลักษณะ นางนพมาศของไทยได้ประดิษฐ์โคมลอยน้ำโดยเอาดอกไม้ทำเป็นดอกบัว ใช้ฟักมาแกะสลักเป็นนกกำลังจิกเกสรดอกบัว หรืออย่างในวรรณคดีเรื่องสังข์ทอง ก็มีตอนที่นางจันทเทวีแกะสลักฟักเล่าเรื่องสังข์ทอง การแกะสลักผลไม้ นอกจากเพื่อความสวยงาม ยังมีวัตถุประสงค์ทำให้การรับประทานสะดวกมากยิ่งขึ้น (กรรณิการ์ &amp; นันทา:137-138)</p> <p>Melon (ดูตารางที่ 50)</p> <p><u>Smoked Cheese</u> :-Smoked Gouda รมควันอย่างช้าๆบนเตาที่ใช้เชื้อเพลิงไร้เปลวไฟของต้น Hickory เนยชนิดนี้ทำเป็นรูปทรงได้กรอก เพื่อใช้เดินทางปิกนิก ในงานปาร์ตี้หรือรับประทานเป็นอาหารว่างในยามค่ำคืนหรือเป็นกับแกล้มเบียร์ เนยชนิดนี้เปลือกสีน้ำตาล เปี่ยมด้วยครีม เนื้อในสีเหลือง</p>	<p>สำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่งการแกะสลักผลไม้ นอกจากเพื่อความสวยงามแล้ว ยังมีวัตถุประสงค์ทำให้การรับประทานสะดวกมากยิ่งขึ้น ทำให้ผู้รับประทานเกิดความประทับใจ(กรรณิการ์ &amp; นันทา:137-138)</p> <p>เนยแข็งที่นำมาให้บริการนอกจากที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีแล้ว สายการบินไทยยังได้นำเนยแข็งท้องถิ่น ของประเทศที่สายการบินบินไปถึง อย่างเช่น บลูชีสที่ชื่อ True Blue และ Camembert ของ King Island ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของประเทศออสเตรเลีย และ New Zealand Gouda ก็เป็นเนยแข็งของประเทศนิวซีแลนด์ การที่ต้องเอาชื่อสถานที่มาไว้กับชื่อเนยแข็งก็เพราะประการที่ 1. ก็เพื่อบอกให้ผู้บริโภครู้ว่าเนยแข็งนั้นมาจากที่ใด เป็นการสร้าง Bandname ให้เกิดเพื่อประโยชน์ในด้านการค้า ถ้าผู้บริโภคเกิดติดใจในรสชาติชื่อก็จะติดตลาดขึ้นมา กลายเป็นสถานภาพสถานภาพลัมฤทธิ์หรือสถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถ เป็นสถานภาพที่ไม่ได้มาตั้งแต่เกิดแต่ได้มาในภายหลัง สถานภาพประเภทนี้มักได้มาเพราะความพยายาม หรือได้มาจากการแข่งขัน (สุภัตรา สุภาพ: 27)</p>

## ตารางที่ 75(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>New Zealand Gouda</u>:- ความจริงแล้วต้นกำเนิดของเนยแข็ง Guada เกิดขึ้นที่ประเทศเนเธอร์แลนด์ โดยมีชื่อเต็มๆ ว่า Dutch Gauda เป็นเนยแข็งที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นชั้นยอดของโลกชนิดหนึ่ง เมื่อถูกนำมาผลิตที่ประเทศนิวซีแลนด์ ก็จำเป็นอยู่เองที่จะต้องคงชื่อของเนยแข็งชนิดนี้ไว้ถือเป็นสถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด (Ascribed Status) ไม่สูญหายไปไหน</p> <p>(<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p> <p>True Blue (King Island)</p> <p>Camembert (King Island)</p> <p>King Island:- เกาะที่อยู่ในรัฐ Tasmania ของประเทศออสเตรเลีย เป็นเกาะที่รับนักท่องเที่ยว และมีชื่อเสียงในการทำสินค้าประเภท Dairy Product เช่น Cheese , Yogurt เป็นต้น ดังนั้นสินค้าที่มาจากที่นี่จะต้องติดยี่ห้อหรือบอกแหล่งที่มา เพื่อให้ผู้บริโภครู้ว่าได้ของที่มาจากที่นี่เป็นของดีมีคุณภาพ (<a href="http://www.tasmanian.com">www.tasmanian.com</a>)</p>	<p>ประการที่ 2 เนื่องจากเพราะว่าต้นกำเนิดของเนยแข็งอาจมาจากที่อื่นไม่ได้มาจากท้องถิ่นนั้น ๆ ถ้าเป็นเช่นนี้เนยแข็งดังกล่าวก็จะมีสถานภาพโดยกำเนิด (Ascribed Status) หรือสถานภาพที่ติดตัวมา เป็นสถานภาพที่ได้จากการเป็นสมาชิกของกลุ่มที่เราเลือกไม่ได้ เป็นสถานภาพหรือตำแหน่งที่ได้มาตั้งแต่เกิด และจะติดตัวผู้นั้นหรือสิ่งนั้นอยู่ตลอดไป (สุภัตรา สุภาพ: 27) ยิ่งถ้าเป็นเนยแข็งที่มีชื่อเสียงอย่าง Camembert ของฝรั่งเศส หรือ Guada ของประเทศเนเธอร์แลนด์ ด้วยแล้ว ใครจำหน่ายสูตรหรือวิธีการผลิตเนยแข็งชนิดนี้ไปใช้ก็จะต้องติดหรือประกาศชื่อดั้งเดิมเอาไว้ตลอดจะเอาไปตั้งชื่อใหม่ไม่ได้</p> <p>ดังนั้นการใช้ยี่ห้อ Brandname เพื่อบอกแหล่งที่มา ก็เพื่อให้ผู้โดยสารรู้ว่าเป็นของดีมีคุณภาพ และสามารถสร้างสถานภาพในการบริการได้ ยิ่งเมื่อนำมาบริการร่วมกับผลไม้แกะสลักด้วยแล้วยิ่งเพิ่มความหรูหราให้เกิดมากยิ่งขึ้น ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการเป็นอย่างสูง</p>

## ตารางที่ 76 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Assorted Fruit Sherbet</p> <p>- Macadamia Ice Cream w. Marinated Fruits:</p> <p>Strawberries etc.</p> <p>- Chocolate Ice Cream w. Marinated Fruits:-</p> <p>Strawberries etc.</p> <p>- Coconut Ice Cream w. Banana &amp; Strawberries in Grand Marnier</p> <p>- Assorted Petit Fours</p> <p>- Belgian Chocolate</p> <p>- Assorted Mini French Pastries</p>	<p>- Macadamia Ice Cream w. Marinated Fruits: Strawberries etc.</p> <p>Macadamia:- เป็นผลของต้นไม้ที่มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียแถวตะวันออกเฉียงกลาง นำเข้าสู่ประเทศทางแถบยุโรปโดยชาวโรมัน มีประวัติและตำนานอันยาวนาน นำมาอบแห้งให้คุณค่าของโปรตีน ไขมัน และอุดมด้วยแร่ธาตุ เป็นของขบเคี้ยวที่ไปด้วยกันได้ดีกับเครื่องดื่มที่หรูหรา เพราะเป็นของที่มีราคาแพง (Loukie werle &amp; Jill cox : 383 )</p> <p>- Assorted Petit Fours :- เค้กหรือบิสกิตชิ้นเล็กๆ รวมทั้งผลไม้เชื่อมตกแต่งเคลือบด้วยช็อกโกแลตหรือน้ำตาลไอซิ่งสีต่าง ๆ</p> <p>- Assorted Mini French Pastries:-ขนมปังเพสต์ชิ้นเล็ก หน้าผลไม้ต่าง ๆ</p> <p>-Belgian Chocolate:- เบลเยี่ยมช็อกโกแลตเป็นอาณาจักรที่แตกต่างจากน้ำตาลแอลมอนด์ธรรมชาติ ๆ ปกติช็อกโกแลตก็เป็นของหวานที่ยั่ววนใจอยู่แล้ว แต่ช็อกโกแลตของเบลเยี่ยมจะภาคภูมิใจในการนำเสนอช็อกโกแลตที่มีความหลากหลายมากกว่า และมีสูตรการปรุงแต่งใหม่แปลกใหม่อยู่ตลอดเวลา โรงงานช็อกโกแลตหนึ่ง ๆ ในเบลเยี่ยมจะผลิตช็อกโกแลตแบบต่าง ๆ มากกว่า 60 ชนิด ซึ่งมีคำพูดที่จริงจังเป็นอย่างมาก ว่า มันไม่ใช่เป็นแค่ช็อกโกแลต(ดูรายละเอียดได้ในภาคผนวก) (European CulinariaV.2:38)</p>	<p>นอกจาก Ice – Cream และ Sherbet ที่เป็นของโปรดของคนทั้งโลกแล้ว (พจน ศัจจะ:156-158) สายการบินไทยยังเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นของมีคุณภาพและมีราคาแพงอย่าง macadamia และมีให้เลือกอย่างหลากหลาย หลายรส หลายกลิ่น ก็สามารถสร้างความพึงพอใจได้แม้จะไม่ได้ใช้ไอศกรีมที่มีชื่อเสียงก็ตาม</p> <p>ส่วนของหวานอื่น ๆ ก็เป็นขนมที่หรูหราและมีราคาแพง เช่น Belgian Chocolate ของหวานที่แสนยั่วใจจากประเทศที่ได้ชื่อว่ามีชื่อเสียงในการผลิต ช็อกโกแลตที่มีหลากหลายมากมายกว่า 60 แบบ เป็นต้นแบบของช็อกโกแลตชิ้นเล็ก แบบคลาสสิกที่เรียกกันว่า Praline (Culinaria V.2:38) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าของหวานที่ให้บริการในชั้นหนึ่งในเส้นทางเข้าและออกประเทศออสเตรเลียนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 77 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Snack ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Nuts ( Gaby's ) - Cocktail Snack:- Sai –Ua Sausages - Pla Ching Chang	Cocktail Snack:- Nut (Gaby's) Gaby's:- ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อของประเทศ Australiaเป็น <u>ของแกล้มแบบไทยๆ</u> Sai – Ua Sausage :- ไส้จู้ว Pla Ching Chang:- ปลาฉิ่งฉ้าง	การนำยี่ห้อ Local Brand name ของ สินค้าท้องถิ่นที่เป็นที่รู้จักมาให้บริการแก่ ลูกค้าที่มาจากท้องถิ่นนั้น ๆ โดยในเมนู อาหารได้ระบุชื่อยี่ห้อผลิตภัณฑ์มาด้วย เพื่อให้ผู้โดยสารมั่นใจได้ว่า ได้บริโภคของ ดิมียี่ห้อเป็นที่เชื่อถือ (วัชรวิ แสงโสมทรัพย์, สัมภาษณ์) และเช่นเดียวกับการบริการ ในชั้นหนึ่ง สายการบินไทยได้นำอาหารพื้น เมืองต่าง ๆ ที่เป็นของทานเล่น มาบริการ ให้กับผู้โดยสารธุรกิจ ในเส้นทางเข้าออก ประเทศออสเตรเลียเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรม ของชาวตะวันออกด้วยการส่งผ่านด้วยสื่อ ของอาหารไปยังผู้โดยสารในซีกโลกตะวัน ตกที่ใช้บริการของสายการบินไทยด้วย อาหารดังกล่าวก็ได้แก่ อาหารพื้นเมืองของ ไทยเช่น ไส้กรอกอีสาน, ปลาฉิ่งฉ้าง คุณ ค่าทางสัญญาของอาหารเหล่านี้จะสื่อให้ผู้ โดยสารชาติอื่น ๆ ได้รับรู้และเข้าใจถึง วัฒนธรรมการบริโภคของคนในภูมิภาค และธรรมเนียมขั้นตอนการปฏิบัติในการรับ ประทานอาหารของคนไทย ซึ่งผู้ทำวิจัย เห็นว่าคุณค่าทางสัญญาทั้งในแง่การใช้ ยี่ห้อ และ สื่อทางวัฒนธรรมเหล่านี้จะ สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้

ตารางที่ 78 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Mixed Salad:- Coral, Endive, Alfalfa etc. Shrimps w. Italian Dressing - Palm Heart Salad with Corn Seeds (Kernel) - Mixed Green Salad Boiled Prawn w. Thai Sauce (Fish Sauce, Lime Juice, Chilly) - Thai Beef Salad (Yam Nua) - Poultry Terrine with Duck Liver - Duck Galantine w. Pistachio - Avocado &amp; Pink Peppercorn Pâté</p>	<p>- Coral Endive:- Endive หรือ Chicory ที่ปัจจุบันเป็นที่รู้จักถึงคุณค่าของมันนั้น ถูกค้นพบขึ้นราว ๆ ปี 1830 ในสวนสมุนไพรในกรุงบรัสเซลที่ประเทศเบลเยียม โดยหัวหน้าคนสวนได้เจอมันอยู่ริมสวนผักและสนใจรูปทรงของมันที่มี 2 ส่วน คือส่วนที่เป็นใบซึ่งหุ้ม ส่วนที่เป็นกลีบที่เรียงซ้อน กันอย่างสวยงามอยู่ และนับจากนั้นมันก็แข็งแรงในตำรับอาหารที่มีชื่อเสียงของเบลเยียมและของนานาประเทศแถบพื้นยุโรปนับแต่นั้นมา ผักชนิดนี้มีรสขมนิด ๆ สามารถนำไปปรุงกับอาหาร ,ทานกับสลัด หรือทานแกล้มกับปลาแซลมอนรมควันก็เข้ากันได้เป็นอย่างดี ให้พลังงานเพียง 20 กิโลแคลอรี ต่อ 100 กรัม และเป็นแหล่งที่มาของ โปรตัสเซียมและไวตามินต่าง ๆ (Prue Leith: 286) - Mixed Green Salad, Boiled Prawn w. Thai Sauce (Fish Sauce, Lime Juice, Chilly):- <u>ปลา</u> สมัยก่อนนักต้มไทยๆ ส่วนใหญ่เป็นชาวชนบทอยู่กับไร่กับนาเพราะฉะนั้นกับแกล้มที่ได้ก็มักจะเป็นผลิตภัณฑ์ใกล้ตัว เช่นได้ปลาดุกตัวเล็กตัวน้อยมา ก็สับเข้าโรยเกลือ ใส่พริกสดหรือพริกแห้ง จะให้เปรี้ยว ถ้าไม่มีผลไม้เปรี้ยวๆ เช่น มะนาว ก็ให้หมักแดงมันฉีใส่ หรือไม่กี่เอามาแดงทั้งรังยาไปด้วยกัน เขาว่าแซบดีนึ่งหรือจะต้มยำ ต้มโคล้งก็เติมน้ำลงไป เอาเผ็ดกับเปรี้ยวเข้าว่า จะเห็นได้ว่า เริ่มแรก "กับแกล้ม" ของคอเหล้า ก็เป็นอาหารทำง่าย ๆ ไม่มีเครื่องไม้เครื่องมืออะไรเป็นพิเศษ มีเม็ดเหน็บเล่ม ก็สับ ก็ตัดได้สารพัด แม้แต่จานขาม ก็ไม่ต้องใช้ เสียเวลาล้างใช้พวกใบไม้ ใบตองก็ยังได้พอได้เนื้อสัตว์มาไม่ว่าจะเป็นปลา หรือนก หรือสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำหรือสัตว์เลื้อยคลานก็เอามาอย่างกันก่อนเป็นปฐุม จากนั้นค่อยคิดเรื่องการปรุงแต่งให้รสชาติแซบต่อไป</p>	<p>นอกจากคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับ จากผักสลัดแล้ว (มหัศจรรย์ผัก 108: 19) สายการบินไทยยังได้เลือกสรรผักที่หรูหรา และมีประวัติความเป็นมา อย่าง Endive หรือ Chicory (Prue Leith: 286) รับประทานกับ Terrine หรือ Pâté ของหรูหรา ราคาแพงที่เสิร์ฟในภัตตาคารหรู (Prue Leith: 526 -528) สำหรับอาหารจานแรกของชั้นธุรกิจในเส้นทางไป -กลับประเทศออสเตรเลีย และนอกจากนี้ยังสื่อถึงวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้าของสายการบินด้วยการนำสลัดแบบไทย ๆ อย่างพล่า กุ้งและยำเนื้อ เป็นอาหารที่ทำง่าย ๆ แต่มากด้วยคุณค่าทางโภชนาการและ มีรสชาติอร่อย (พลศรี คชาชีวะ : 7 - 8) มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้ในแง่ของความหรูหรา และในแง่วัฒนธรรมการบริโภค</p>

## ตารางที่ 78(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ถ้าได้เนื้อสัตว์มาเป็นตัวเล็กๆ เอมาย่างลำบาก ก็หาวิธี “ห่ม” ทั้งยังงั้น เช่น เอมามาทำ “กุ้งเต้น” (กุ้งเต้นสมัยยุคแรกนั้น ใช้กุ้งฝอยทำ กุ้งยังเต้นได้จริงๆ แม้แต่ในปาก) “สร้างว่า” ก็เป็นการเอากุ้งตัวโตหน่อยมาปิ้งพอให้เห็นไฟ ก็เอมายำแบบมีน้ำเปรี้ยวๆ จะได้กินกับผักได้ ถ้ามีกุ้งมากหน่อย ก็จัดแจง “พล่า” เสียเลย เมื่อมี “ปลา” มี “กุ้ง” ลินในน้ำที่อุดมสมบูรณ์อยู่แล้ว ก็เลยคิดอ่านเอาสัตว์บกสัตว์อากาศอย่างอื่นมาทำดัดแปลงทำอาหารคล้ายสัตว์น้ำไปด้วยการพล่า การยำ ก็เกิดขึ้นหลายๆ อย่างไป (พลศรี คชาชีวะ : 7 - 8)</p> <p>- Boiled Prawn w. Thai Sauce:- พล่ากุ้ง คล้าย อาหารประเภทยำ แต่เพิ่มตะไคร้, ผักชีลาว และใบสะระแหน่ เข้ามาด้วย ปรงด้วยน้ำปลาดี มะนาว และพริกขี้หนู</p> <p>- Thai Beef Salad (Yam Nua) อาหารไทยที่รับประทานเป็นกับแกล้ม หรือใช้ทานเล่น การบินไทยนำมาเสนอเป็นอาหารจานแรก ทานแกล้มกับผักสด</p> <p>-Poultry Terrine :- การทำอาหารโดยเอาเนื้อสัตว์ปีกมาสับละเอียดผสมกับเครื่องเทศแล้วอัดใส่ในพิมพ์ที่เป็นภาชนะดินเผาหรือกระเบื้องเคลือบ นิยมทานเป็น First Course ในภัตตาคารหรู</p> <p>- Galantine เนื้อหรือสัตว์ปีกใส่ในพิมพ์เยลลี่ (aspic) รับประทานเป็นอาหารจานเย็น (Cold Dish) (Pricha:75)</p>	



ตารางที่ 79 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Broiled Tournedos Steak - Broiled Lamb Chop / Grilled Prawn - Roast Leg of Lamb Madeira Sauce - Roast Pork Loin Pesto Sauce - Ballotine of Chicken w. Prociutto & Mango Sauce Juslie - Quich Metiza - Cannelloni w. Tomato Concase Broccoli/ Yellow Squash - Poached Fish Nantua - Zucchini Flan with Mint Chinese Noodles with Pesto Sauce Capsicum Noodles with Cream Sauce & Spinach Leaves - Stir Fried Shredded Pork with Carrot Bambooshoot Black Mushroom, Yellow Chinese Noodle - Chicken Panaeng - Beef Curry Kiew – Wan Perch Yellow Curry Perch (Chu – Chee)	- Poached Fish Nantua:- มีซอส Béchamel เป็นหลัก( ซึ่งเป็นซอสขาว โดยมีต้นกำเนิดจากการที่ มาควิสแห่ง Béchamel ได้เตรียมนมสดที่มีคุณภาพดีไว้เพื่อผสมลงไปในซอสขาว(Velouté)ที่ใช้ในการผสมซอสอื่น ๆ ทำด้วยไขมันผัดกับแป้ง(Roux) น้ำต้มไก่ เนื้อลูกวัว หรือปลา ซอส Béchamel ถูกใช้อย่างกว้างขวาง ไม่ว่าจะเป็นการใช้กับอาหารประเภทไข่ต่าง ๆ, ผัก, อาหารที่ใช้การอบโดยใช้ความร้อนบนผิวหน้า (Gratin) และกับอาหารประเภทหอยเชลล์ ,Scallop ฯ ) ใสดอก Caper น้ำมะนาว และเนย เป็นอาหารคลาสสิกอีกอย่างหนึ่ง Zucchini หรืออีกชื่อหนึ่ง คือ Courgette แต่งกวาดิตาเลียนมาในรูปของผักหลากหลายสีตั้งแต่วระดับเขียวจนถึงเทาและเหลืองและบางอย่างจะเกือบเป็นสีดำ มันจะอร่อยมากถ้าปรุงกับกระเทียม มะเขือเทศ และสมุนไพร (Loukie Werle & Jill Cox:: 106) - Chinese Noodles w. Pesto Sauce:- ซอสที่ทำจากใบกระเพรา ลูกสน(Pine Nuts), น้ำมันกระเทียม น้ำมันสาลยชู สมุนไพร และเครื่องเทศใช้เป็นPasta หรือเส้นก๋วยเตี๋ยวซอสหรือกับผักอย่างต่างๆ(Loukie Werle & Jill Cox : 41) - Stir Fried Shredded Pork w. Carrot, Bambooshoot, Black Mushroom, Yellow Chinese Noodle :- หมูชิ้นผัดกับแครอทหน่อไม้ และเห็ดหอม ผัดแบบอาหารจีนที่ใส่แป้งข้าวโพดให้น้ำขุ่นนิดหน่อย กินกับเส้นบะหมี่เหลือง	อาหารหรูหราราย่างเนื้อ Tournedos Steak, เนื้อลูกแกะหรือขาแกะ กับซอสที่มีชื่อเสียงในบรรดาซอสของฝรั่งเศสที่มีอยู่มากมาย (พิชัย วาสนาส่ง : 232) หรืออาหารคลาสสิกจากครัวฝรั่งเศสอย่าง Quich Metiza (Prue Leith:1030) เป็นอาหารฝรั่งเศสที่ปรุงแต่งกันอย่างเลอเลิศหรือที่เรียกว่าอาหารฝรั่งเศสแบบคลาสสิก (La Haute Cuisine) (พิชัย วาสนาส่ง : 232) ของหรูหราเหล่านี้ถูกคัดเลือกมาให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นธุรกิจ ซึ่งดูจะไม่น้อยหน้าไปกว่าอาหารในชั้นหนึ่งสักเท่าใด อาหารเอเชีย จริง ๆ แล้วก็คืออาหารไทยนั่นเองทั้งพะแนงแกงเขียวหวาน และคูฉี่ นั่นเป็นอาหารไทย แม้แต่ หมูผัดกับผักหน่อไม้ และเห็ดหอม ที่ถึงแม้จะรับเอามาจากชาติอื่น ๆ แต่คนไทยก็เอามาดัดแปลงจนไม่เหลือเค้าเดิม(กรรณิการ์ & นันทา : 66)(ดูหน้า124)นอกเหนือจากความเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลกแล้ว (พิชัย วาสนาส่ง : 200 , กรรณิการ์& นันทา: 73) อาหารไทยยังเป็นสื่อที่แสดงถึงวัฒนธรรมการ

## ตารางที่ 79 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>- Capsicum Noodles w. Cream Sauce &amp; Spinach Leave</p> <p>Capsicum:- หรือรู้จักกันในนาม Sweet pepper เป็นพริกที่สามารถรับประทานได้ทั้งที่ดิบ ๆ และทำให้สุกปรุงเป็นอาหารแล้ว โดยเฉพาะพริกดิบ ๆ จะเป็นแหล่งของวิตามิน C ในปริมาณ 20 กรัมก็สามารถที่จะเพียงพอับความต้องการของร่างกายในหนึ่งวันทีเดียว พริกชนิดนี้มีสีหลากหลายมากเช่น แดง เหลือง ส้ม น้ำตาล ม่วง และสีเขียวมะนาว และถ้าพูดถึงเครื่องเทศอย่าง Paprika ก็คือการเอา Sweet pepper นี้ไปตากให้แห้งแล้วดัดมันเอง (Loukie Werle &amp; Jill Cox : 122)</p> <p>- Broccoli:- บร็อคโคลี่เป็นผักที่รู้จักกันดีในประเทศสหรัฐอเมริกา โดยเรียกว่า "ดอกกะหล่ำอิตาเลียน" ซึ่งเป็นผักที่ส่งเสริมให้บริโภคกันมาก เพราะเชื่อว่ามีสารอาหารที่สูงปรุงได้ง่าย ในบร็อคโคลี่มีสารอาหารต่างๆ ตามแบบของผักทั่วไป แต่ที่โดดเด่นจะเป็นเบต้า-แคโรทีน ซึ่งเป็นสารที่ด้านการเกิดอนุมูลอิสระได้บ้าง เรียกว่า สารแอนติออกซิแดนท์ (antioxidant) ช่วยป้องกันมะเร็งได้ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มะเร็งที่เต้านม และต่อมลูกหมาก เป็นต้น (มหัศจรรย์ผัก 108: 175 – 176)</p> <p>- Yellow Squash หรือรู้จักกันในนาม Custard Marrow มีสีหลากหลายจากสีจางๆ ถึงเขียวเข้มไปจนถึงสีจางๆจนเหลืองเข้ม รับประทานตอนอ่อนๆจะต้มหรืออบก็ได้ (Loukie Werle &amp; Jill Cox: 107)</p>	<p>บริโภคของชาวตะวันตก โดยสื่อให้เห็นถึงความเป็นชาตินิยมของสายการบินไทยที่เจตนาจะให้อาหารประจำชาติมาเป็นตัวสร้างความพึงพอใจและสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่น (สาธิต วรตะริน, สัมภาษณ์)</p> <p>ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการในแง่ของความหรูหราราคาแพงของอาหารฝรั่งเศสแบบคลาสสิกและในแง่ของวัฒนธรรมการบริโภคของอาหารชาติต่างๆ</p>

ตารางที่ 80 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Cheese/ Fruits ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Assorted Fresh Fruit : Kiwi etc. - Assorted Carved Fresh Fruits - French Camembert - Danbo with Caraway Seeds - Australian Cheddar	<p>Danbo w. Caraway Seeds:- Danbo เป็นหนึ่งในเนยแข็งเดนมาร์กที่มีชื่อเสียงมากที่สุด เป็นเนยแข็งที่มีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม เนื้อเรียบเนียน ผิวแห้ง มีเปลือกเนยสีเหลืองและบางครั้งจะมีขี้ผึ้งสีแดงห่อหุ้มอยู่ เนยแข็งชนิดนี้เนื้อค่อนข้างมีสีซีดๆ และค่อนข้างหนึบๆ เวลารับประทาน นอกจากนั้นแล้วจะสังเกตเห็นว่าตัวเนยจะมีรูเล็กๆ</p> <p>เนย Danbo มักจะรับประทานเป็นอาหารว่างและอาหารเช้าโดยใช้เวลาประมาณ 6 สัปดาห์ – 5 เดือน ในการเก็บบ่มให้ได้เนยที่มีคุณภาพมากที่สุด Danbo ให้ไขมันถึง 45 เปอร์เซ็นต์ เนยแข็งเดนมาร์กที่ได้รับความนิยมเช่นเดียวกัน ได้แก่ Svenbo Fynbo และ Elbo ที่ทำจากนมวัว</p> <p><u>Australian Cheddar</u>:- ประเทศออสเตรเลียเป็นประเทศที่เกิดใหม่ไม่กี่ร้อยปีที่ผ่านมา ดังนั้นวัฒนธรรมและประเพณีต่าง ๆ รวมถึง วิธีการดำรงชีวิตการกินอยู่จึงยังคงสืบต่อจากประเทศแม่คือ อังกฤษ มาอยู่มากพอสมควร เนยแข็ง Cheddar ทำจากนมวัว ต้นกำเนิดจากประเทศอังกฤษ รูปร่างทรงกลมกระบอก อุดมไปด้วยเนื้อในที่อัดแน่น เปลือกชุ่มน้ำมันตามธรรมชาติ ห่อหุ้มด้วยผ้า กอปรไปด้วยรสชาติของผลลูนัท(nut)สีเหลืองขาวปนครีมตามธรรมชาติ ห่อหุ้มด้วยผ้า กอปรไปด้วยรสชาติของผลลูนัท(nut)สีเหลืองขาวปนครีม เนยแข็งชนิดนี้มีแหล่งที่มาจาก Cheddar Gorge แห่งซอมเมอร์เซต(Somerset) ผลิตเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ในประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษทั้งหลายเริ่มรู้จักกันจนถึงต้นศตวรรษที่ 16 แล้วจึงขยายมาสู่อาณานิคมของประเทศอังกฤษ (ในอเมริกาจำหน่ายโดยใช้ชื่อว่า 'Daisy Longhorn' ส่วนในแคนาดา มีชื่อว่า 'Store of Bulk') เมื่อเนยชนิดนี้สุกได้ที่ (ประมาณ 2 ปี) จะเกิดลวดลายดำขึ้นบริเวณกลางเนื้อในของเนย จึงเรียกเนยชนิดนี้ว่า 'blue Cheddar' เมื่อผลิตในออสเตรเลีย จึงเรียกว่า Australian Cheddar ใช้บริการในเที่ยวบินขาออก จากประเทศออสเตรเลีย (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p>	<p>เช่นเดียวกับในชั้นหนึ่งการแกะสลักผลไม้ นอกจากเพื่อความสวยงามแล้ว ยังมีวัตถุประสงค์ทำให้การรับประทานสะดวกมากยิ่งขึ้น ทำให้ผู้รับประทานเกิดความประทับใจ(กรรณิการ์ &amp; นันทา:137-138)</p> <p>และนอกจากเนยแข็งที่มีชื่อเสียงที่รู้จักกันโดยทั่วไปแล้ว สายการบินไทยยังได้นำเอาเนยแข็งที่มีชื่อเสียงของประเทศที่สายการบินบินไป เช่น Australian Cheddar ซึ่งจริง ๆ แล้ว มีต้นกำเนิดจากประเทศอังกฤษซึ่งเป็นประเทศแม่ แต่เพราะว่าวัฒนธรรมทางด้านอาหารมีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนและรับจากวัฒนธรรมอื่น นำมาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิม ตลอดจนรสนิยมส่วนตัว โดยมีแบบแผนเฉพาะตัว อย่างหนึ่งเป็นแกนหลักในฐานะอาหารประจำชาติ (กรรณิการ์ &amp; นันทา :13) ทำให้ประเทศที่เกิดใหม่อย่างออสเตรเลียจึงต้องพยายามที่จะสร้างสิ่งที่เป็นของประจำชาติขึ้น และสายการบินไทยก็ได้นำเสนอให้กับผู้โดยสารที่เดินทางในเส้นทางนี้ ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าทั้งความหรูหราของการแกะสลักผลไม้และการนำเอาเนยแข็งที่มีชื่อเสียงและมีคุณภาพดีจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

## ตารางที่ 81 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Assorted Fruit Sherbet Black Forest Cake Paris Brest Mango & Strawberry Tartlet Assorted Mini French Pastries - Assorted Pralines	<p><u>Black Forest Cake</u> :- หรืออีกชื่อหนึ่งว่า “Schwarzwald” เป็นเยอรมันช็อกโกแลตเค้กที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับทั่วโลก (CTR.6:151)</p> <p><u>Paris – Brest</u>:-การทำขนมเค้กรูปวงแหวนทรงกลมขนาดใหญ่ โดยใช้ Choux Pastry(ขนมหวานที่ทำจากแป้งและไข่ไก่ ใส่ไส้ครีมหวานหรือคาราเมล เช่น เอแคลร์) แล้วใส่วิปครีมอย่างหวานตรงกลาง โรยด้วย เกล็ดของเมล็ด almond และผงน้ำตาล ด้านบน ขนมชิ้นนี้ได้ถูกสรรสร้างขึ้นมา ในปี 1891 โดยช่างทำขนมปังที่มีร้านอยู่บริเวณชานเมืองปารีส เขาได้รับแรงบันดาลใจจากการที่ถนนที่ผ่านหน้าร้านของเขานั้นเป็นถนนที่ใช้แข่งจักรยานทางไกลระหว่างกรุงปารีสกับเมืองBrest เขาจึงได้ความคิดที่จะทำขนมที่มีลักษณะคล้ายซี่ล้อจักรยานขึ้นมาโดยใช้ขนมเอแคลร์ดังกล่าว (Prue Leith:911)</p> <p>Assorted Pralines:- ของหวานชนิดหนึ่งที่มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ Almond เคลือบด้วยน้ำตาลคาราเมล นี่เป็นสิ่งที่พิเศษของเมือง Montargis มากตั้งแต่ที่ผู้คิดค้นคือ Lassagne ผู้ที่เป็น Chef มือหนึ่งของ the Comte du Plesis – Praslin ในราชสำนักของพระเจ้าหลุยส์ที่ 13 และพระเจ้าหลุยส์ที่14 เมื่อถึงวันเกษียณในปี 1630 เขาเลือกเมือง Montargis เพื่อจัดตั้ง Maison de la Praline สำหรับขนมที่เขาค้นคิดขึ้นและยังคงอยู่มาจนทุกวันนี้ (Prue Leith:1005)</p>	<p>Sherbet น้ำผลไม้ปั่นให้เป็นไอศกรีมที่เหมาะสมสำหรับคนอ้วนหรือผู้ต้องการควบคุมน้ำหนักและผู้ที่ยังห่วงใยดูแลสุขภาพของตนเอง ก็แสดงให้เห็นว่าสายการบินไทยนำเอาคุณค่าทางสัญญาะในแง่ของความทันสมัย มาใช้ให้สร้างสถานภาพอีกด้วย เพราะ Sherbetเป็นของหวานที่เหมาะสมกับยุคสมัยเป็นอย่างยิ่ง (พจน ศัจจะ: 152) ขนมช็อกโกแลตเค้กคลาสสิก หรือขนมเอแคลร์ที่มีอายุนับร้อยปีอย่าง Paris – Brest และPralines เป็นขนมที่หรูหรา(Prue Leith:911, 1005) สามารถนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 82 อาหารมื้อ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร First course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Fresh Fruit Salad in Passionfruit Sauce</p> <p>- Shrimp Salad with Coconut Cream</p> <p>- Smoked Salmon Horseradish Potato Salad</p> <p>- Smoked Salmon &amp; Russian Salad</p> <p>- Smoked Chicken Salad</p> <p>- Shrimps w. Marinaded Orange Salad</p> <p>- Ham Terrine, Cantonese Pickles</p>	<p>- Fresh Fruit Salad in Passionfruit Sauce</p> <p>Passion Fruit:- เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีความหลากหลายมาก บางพันธุ์ก็เรียก Grandnadilla ซึ่งถูกเรียกโดยชาวสเปน เพราะไปเหมือนกับ ผลทับทิมเช้า (Pomegranate) บ้านเราเรียกลูกกระทกรก (เสาวรส)ชื่อของPassion Fruit ยังถูกนำไปอ้างโดยบาทหลวงนิกายเยซูอิตที่มาเผยแพร่ศาสนา โดยให้ระลึกถึงความทุกข์ทรมานของพระเยซูยามถูกตรึงอยู่บนไม้กางเขนด้วย ผลไม้ชนิดนี้มีเปลือกหนา สีของเปลือกก่อนจะหลากหลายจากเขียวเป็นเหลือง จากเหลืองเป็นน้ำตาล เมล็ดที่กินได้จะแทรกอยู่ในเนื้อสีเหลือง ซึ่งจะใช้นำมาทำทาร์ตผลไม้, ขนมหวานต่าง ๆ, เครื่องดื่มเย็น (Prue Lieth: 918)</p> <p>Russian Salad :- สลัดยอคนิยมที่ยังคงปรากฏอยู่ในเมนูอาหารตามภัตตาคารที่ต่าง ๆ ประกอบด้วย แครอท ผักคื่นช่าย (Celery) มะเขือเทศ หั่นขนาดลูกเต๋า ใส่ถั่วงอกและคลุกเคล้าใน Mayonnaise และยังสามารถที่จะเพิ่ม ลิ้นวัว (Ox-Tounge) Ham หรือ กุ้ง Lobster หรือ Salmon ไปด้วยก็ได้ (Prue Lieth:1086)</p>	<p>ความหรูหราที่พอจะหาได้ในชั้นประหยัดของเส้นทางไปและกลับประเทศออสเตรเลีย นอกจากคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับจากผักสลัดแล้ว (มหัศจรรย์ผัก 108: 19) สายการบินไทยยังได้เลือกใช้ผลไม้ที่มีความหลากหลายอย่าง Passion Fruit (Prue Lieth: 918) รับประทานกับ Terrine ของหุรรหาราคาแพงที่เสิร์ฟในภัตตาคารหรู (Prue Lieth: 526 -528) และได้นำสลัดยอคนิยมอย่างRussian Salad (Prue Lieth:1086)มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้ เพราะมีของคู่ตีมีราคาอยู่บ้าง</p>

ตารางที่ 83 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Crackers (Arnott's) Cheese Portion Cheese Bodalla</p>	<p><u>Arnott's</u> :- ผู้ผลิตบิสกิตชั้นนำในออสเตรเลียและขยายตัวเรื่อยมาจนเป็นอุตสาหกรรมหลักในย่านเอเชียแปซิฟิก ในออสเตรเลีย อาร์นอทส์มีส่วนแบ่งการตลาดประมาณ 60% ของตลาดบิสกิตในท้องถิ่นเป็นผู้ส่งออกสินค้ารายใหญ่ไปสู่นิวซีแลนด์และเอเชียด้วย ปัจจุบันบริษัทอาร์นอทส์เป็นผู้ผลิตบิสกิตที่ใหญ่เป็นอันดับ 7 ของโลกความสำเร็จของอาร์นอทส์เกิดขึ้นได้เนื่องจากพวกเขาใส่ใจดูแลคุณภาพของสินค้าเป็นอย่างมาก รวมทั้งมีการปรับปรุงสินค้าให้แปลกใหม่อยู่เสมอ (<a href="http://www.Arnott's.com">www.Arnott's.com</a>)</p> <p>- Cheese Portion:- cheese ที่ห่อขนาดกำลังพอรับประทานมีรูปทรงต่างๆ ทั้ง สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม วงกลม</p> <p><u>Cheese Bodalla</u>:- Bodalla คือ ชุมชนใหญ่ที่รวมเมืองต่างๆเอาไว้ด้วยกันถึง 3 เมือง ได้แก่ Eurobodalla Nerrigundan และ Ruross Heads โดยแหล่งที่อยู่เล็กๆทางตอนเหนือสุดของเมืองจะเป็นสถานที่ที่มีชื่อเสียงในการผลิต Big Cheese เนยแข็งขนาดใหญ่ เดิมที เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของชาวพื้นเมืองอะบอริจิน นาย George Bass คือชาวยุโรปคนแรกที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในเมือง เมื่อปีค.ศ. 1797 และ นาย John Hawdon ก็ได้นำวัวควาย มา Bodalla ธุรกิจการรีดนมและผลิตภัณฑ์ก็ได้เริ่มต้นขึ้น ในปีค.ศ. 1834 (<a href="http://www.bodalla.com">www.bodalla.com</a>)</p>	<p>เป็นการใช้ชื่อหรือ Brandname เพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ จากทฤษฎีการบริโภคในเชิงตรรกะวิทยาของ ช็อง โบดริยาร์ด (Jean Baudrillard) เชื่อว่า การบริโภคไม่ใช่แค่การบริโภคคุณค่าการใช้สอย (Use- Value) แต่เป็นการบริโภคสัญลักษณ์เป็นเบื้องต้น คือไม่ได้ซื้อสินค้ามาบริโภคประโยชน์ใช้สอยเท่านั้น แต่ได้ บริโภคความหมายที่ติดมาในสินค้านั้น ซึ่งความหมายที่ว่านี้ไม่ได้ติดมาในสินค้าตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่ผู้ผลิตสร้างขึ้นแล้วใส่ลงไปในสินค้านั้น เช่นเดียวกันอาหารในความหมายปัจจุบันก็ไม่ใช่สินค้าที่เอาไปบริโภคเพื่ออิ่ม แต่เราแสวงหาความหมายจากสินค้าเอาตัวสินค้ามาบ่งบอกอัตลักษณ์ของตัวเอง การบริโภคสินค้าจึงกลายเป็นการบอกตัวตนของเรา บอกสถานภาพของเรา บอกรสนิยม บอกอื่น ๆ อีกอีกประการ ซึ่งก็คือรวมเอาวิถีชีวิตทั้งหมดไว้ในการบริโภคสินค้า( นิธิ เอียวศรีวงศ์ ,คอสมันน์ "พิชชากับผ้าชะผ้า" มติชนสุดสัปดาห์ ฉบับที่1095 หน้า 47) ดังนั้น ผู้ทำวิจัยเห็นว่า การที่สายการบินไทยนำคุณค่าเชิงสัญลักษณ์นี้มาใช้ จะเป็นการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 84 อาหารมือ Lunch / Dinner / Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Red Current Cheese Cake with Vanilla Sauce - Baked Cherry Cheese Cake - Chocolate Mousse Cake - Mocha Gateau w. Raisins - Lemon Tart - Strawberry Roll w. Orange Sauce - Lime Bavarois w. Raspberry Sauce - Baked Egg Custard with Taro - Baked Egg Custard with Pumpkin	<p>- Mocha Gateau w. Raisin</p> <p>Mocha , Moka :- กาแฟพันธุ์อาราบิก้า ปลูกตามแนวชายแดนแถบทะเลแดง ได้ชื่อตามเมืองท่าของเยเมน อันเป็นเมืองท่าส่งออกกาแฟประเภทนี้มานาน กาแฟพันธุ์นี้ให้กลิ่นและรสแรงออกไปทางขม ใช้ดื่มในถ้วยเล็ก ด้วยรสชาติรุนแรงแต่หวาน ใช้แต่งรสและกลิ่นขนมเค้ก , คุกกี้ , ขนมปังกรอบ , ไอศกรีม และลูกกวาด คำ Mocha หรือ Moka ยังใช้อธิบายเรียกขนมเค้กกลิ่นรสกาแฟที่ทำเป็นชั้น ๆ จากกาแฟ หรือ ช็อกโกแลต Butter Cream ขนมประเภทนี้กำเนิดขึ้นสันนิษฐานว่าเมื่อการดื่มกาแฟเป็นที่รู้จักกันในกรุงปารีส (Prue Leith:816)</p> <p>Lime Bavarois w. Raspberry Sauce</p> <p>Bavarois:- หรือ Bavarian Cream ของหวานเซิร์ฟเย็นอย่างหนึ่งที่ทำจาก egg Custard (สังขยาไข่) ผสมด้วย วิปครีม หรือบางครั้งอาจจะใส่ผลไม้หรือแต่งกลิ่นลงไปด้วย แล้วใส่ในพิมพ์ เชื่อกันว่าอาหารจานนี้เกิดขึ้นจากพ่อครัวชาวฝรั่งเศสเป็นคนค้นคิดขึ้นเพื่อใช้ในงานถวายการต้อนรับกษัตริย์แห่งรัสเซียและครอบครัว (Prue Leith: 816) Baked Egg Custard w. Taro</p> <p>Baked Egg Custard w. Pumpkin</p> <p>Custards:- ครีมเนื้อแน่นที่ทำจาก นม ไข่ และน้ำตาลหรือแป้ง และเนย ซึ่งครีมและคัสตาร์ดนี้สามารถนำมาปรุงเพื่อรับประทานทั้งแบบร้อนและแบบเย็น เป็นขนมหวาน หรือใช้ปรุงหน้าเพื่อเสริมความอร่อยให้แก่ Pastries และขนมเค้กชนิดต่างๆได้</p> <p>ต้นตำรับดั้งเดิมของครีมคัสตาร์ดจะใช้ในการทำขนมประเภท Pastries ครีมคัสตาร์ดเป็นส่วนผสมที่คลาสสิกของไข่ขาวที่ตีจนฟู (Floating Islands) หยอดใส่หน้าขนมเค้กชนิดต่างๆ</p>	<p>ถึงแม้จะเป็นชั้นประหยัดแต่ขนมที่สายการบินไทยคัดเลือกขึ้นมาให้บริการไม่ได้ประหยัดตามไปด้วยเลย (ดูคำอธิบาย) ทั้งขนมที่มีประวัติความเป็นมา ตำนานที่เก่าแก่อย่าง Mocha Gateau (Prue Leith:816) ขนม Bavarois ที่ทำขึ้นสำหรับถวายกษัตริย์ (Prue Leith: 816) ผู้ทำวิจัยเห็นว่าเพียงเท่านี้ก็เพียงพอที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้แล้ว</p>

จากตารางเปรียบเทียบของสายการบินไทยที่กล่าวมาแล้วนั้น จะทำให้พอมองเห็นได้ว่า อาหารและเครื่องดื่มที่สายการบินคัดเลือกขึ้นมาบริการนั้น สามารถที่จะช่วยเสริมคุณค่าทางสัญญาให้กับงานด้านบริการได้ไม่น้อยเพียงใด คุณค่าทางสัญญาเหล่านี้สื่อให้เห็นว่าบรรดาอาหารและเครื่องดื่มเหล่านี้ ได้สืบทอดทางวัฒนธรรมกันมาแสนนานแค่ไหน และยังเป็นการสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ของแต่ละยุคสมัยอีกด้วย ยกตัวอย่างเช่น การประดิษฐ์ประดอยทำ Canapé เป็นชิ้นเล็ก ๆ สวยงาม บ่งบอกถึงความประณีตบรรจง ของผู้คนที่อยู่ในสังคมการบริโภคที่หรูหราฟุ่มเฟือย ที่มีเวลาในช่วงที่ชีวิตสุขสงบปราศจากสงคราม หรือพิษภัยของเศรษฐกิจ ใช้เวลาเหล่านั้นมาประดิษฐ์อาหารให้ดูสวยงามน่ารับประทาน, การเช่นไหว้ดวงอาทิตย์ด้วยขนมปังที่ทำเป็นเครื่องหมายของสุริยเทพ (ขนมปังอบกรอบโรยเกลือเม็ด ๆ สไตล์เยอรมันที่มีชื่อว่า Pretzels ต้นกำเนิดของขนมปังชนิดนี้เกี่ยวข้องกับการบูชาพระอาทิตย์ รูปของขนมปังจึงทำเป็นวงแหวนล้อมรอบกากะบาท ⊕ แต่ทว่าแตกหักได้ง่ายจึงเปลี่ยนแปลงมาเป็นรูปแบบที่เห็นในปัจจุบัน) เป็นสื่อ แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมที่มุ่งเสาะแสวงหาความอุดมสมบูรณ์ของการมีชีวิต ด้วยหวังว่าเทพเจ้าจะดลบรรดาให้ตนเองมั่งคั่งและอุดมสมบูรณ์ อาหารเหล่านี้เป็นสื่อทางวัฒนธรรมของชาวตะวันตกที่ถ่ายทอดมายังผู้บริโภค ที่ใช้บริการของสายการบิน และในทางกลับกันวัฒนธรรมของชาวตะวันออกก็ได้มีการส่งผ่านด้วยสื่อของอาหารพื้นเมืองต่าง ๆ ไปยังผู้โดยสารในซีกโลกตะวันตกที่ให้บริการของสายการบินไทย ตัวอย่างของอาหารดังกล่าวก็ได้แก่ อาหารพื้นเมืองของไทยเช่น ส้มตำ, ไข่กรอกอีสาน, ปลาจิ้งฉ้าง, ยำมะเขือยาว และเมี่ยงปลาทุเป็นต้น คุณค่าทางสัญญาของอาหารเหล่านี้จะสื่อให้ผู้โดยสารชาติอื่น ๆ ได้รับรู้และเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในภูมิภาคและธรรมเนียมขั้นตอนการปฏิบัติในการรับประทานอาหาร ซึ่งแน่นอนว่าเฉพาะแต่อาหารและเครื่องดื่มแต่เพียงอย่างเดียวก็คงจะไม่สามารถสื่อความหมายออกมาได้ทั้งหมด ทั้งนี้ทั้งนั้นก็จะต้องอาศัยช่องทางการสื่อสารอื่น ๆ ช่วย เช่นการนำเสนอ (Presentation) โดยพนักงานต้อนรับที่ได้รับการฝึกฝนมาเป็นอย่างดีให้เข้าใจ และรู้ซึ่งถึงอาหารและเครื่องดื่มที่ตนเองให้บริการแก่ผู้โดยสาร สามารถอธิบายถึงที่มาของอาหารและความเป็นมา นั้น ๆ ,วิธีการรับประทาน, การจัดวางให้สวยงาม รวมถึงวัสดุอุปกรณ์ที่จะต้องใช้ในการรับประทานอาหารแต่ละอย่าง เหล่านี้จึงจะทำให้ผู้ที่มาใช้บริการได้เรียนรู้และเข้าใจถึงสิ่งที่สายการบินต้องการสื่อให้รับรู้ และเกิดความประทับใจซาบซึ้งถึงประวัติความเป็นมา ความ Classic ของอาหารดังกล่าว

คุณค่าทางสัญญาของอาหาร จากทฤษฎีการบริโภคในเชิงตรรกะวิทยาของ ช็อง โบตริยาร์ด (Jean Baudrillard) เชื่อว่า การบริโภคไม่ใช่แค่การบริโภคคุณค่าการใช้สอย (Use-Value) แต่เป็นการบริโภคสัญญาเป็นเบื้องต้น (อ้างแล้วในบทที่ 2 หน้า 12) กล่าวคือเวลานี้เราไม่ได้ซื้อสินค้ามาบริโภคประโยชน์ใช้สอยเท่านั้น ที่สำคัญเท่ากันหรือสำคัญกว่าคือ บริโภคความ



หมายที่ติดมาในสินค้านั้น ซึ่งความหมายที่ว่านี้ไม่ได้ติดมาในสินค้าตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่ผู้ผลิตสร้างขึ้นมาแล้วใส่ลงไปสินค้า เช่นเดียวกัน อาหารในความหมายปัจจุบันก็ไม่ใช้สินค้าที่เอาไว้บริโภคเพื่ออิม การตั้งชื่ออาหาร, วิธีการรับประทาน, ขั้นตอนการเสิร์ฟ, สถานที่ที่ให้บริการ และรับประทานในสิ่งแวดล้อมอะไร ฯลฯ ทำให้อาหารมีความหมายที่ผู้บริโภคต้องการซื้อด้วย

อ. นิธิ เอียวศรีวงศ์ กล่าวไว้ว่า “.....ความหมาย(สัญญะ)เป็นตัวตนของเราคือบอกให้รู้ว่าเราเป็นใคร คนอื่นพึงสัมพันธ์กับเราอย่างไร เราควรมีอำนาจและสิทธิพึงทำหรือไม่ทำอะไร ฉะนั้นความหมายจึงมีความสำคัญแก่การดำรงชีวิตของคนในทุกที่และสมัย แต่เราเคยแสวงหาความหมายจากสิ่งอื่น มาบัดนี้เราแสวงหาความหมายจากสินค้าเอาตัวสินค้ามาบ่งบอก อัตลักษณ์ของตัวเอง การบริโภคสินค้าจึงกลายเป็นการบอกตัวตนของเรา บอกสถานภาพของเรา บอกรสนิยม บอกอื่น ๆ อีกอีกประการ ซึ่งก็คือรวมเอาวิถีชีวิตทั้งหมดไว้ในการบริโภคสินค้า...” (คอลัมน์ “พิชชากับผ้าชะม้า” มติชนสุดสัปดาห์ ปีที่ 21 ฉบับที่ 1075 วันที่ 26 มีนาคม 2544: 47)

คุณค่าทางสัญญะที่มีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มเหล่านี้จะปรากฏอยู่ในทุกมือของอาหาร และทุกระดับชั้นของการบริการ ขึ้นอยู่กับว่าแต่ละสายการบินจะเน้นคุณค่าทางสัญญะในความหมายใดเพื่อเป็นแรงจูงใจให้ลูกค้าหรือผู้โดยสารเกิดความประทับใจและพึงพอใจในงานบริการเพื่อที่จะกลับมาใช้บริการอีกครั้งหนึ่ง การใช้ความหรูหราแบบอนุรักษ์ผสมกับวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละท้องถิ่นโดยเน้นที่อาหารไทยก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการใช้สื่อทางสัญญะในอาหารและเครื่องดื่มมาเป็นกลยุทธ์ในการแข่งขันในด้านการบริการ ของสายการบินไทย โดยคาดหวังว่าผู้โดยสารที่มาใช้บริการจะได้สัมผัสถึงความหรูหรา รสชาติ และขั้นตอนของการปรุงอาหารเหล่านั้นที่สืบต่อกันมานับ 100 ปี และมีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน อาหารไทยที่กำลังเป็นที่นิยมในซีกโลกด้านตะวันตก และได้รับการกล่าวขวัญเป็นอย่างมาก (พจน์ สัจจะ: 41 , Peter Balke : website , Ekrim, Intukarn & Chris Baker : 13) ก็เป็นสื่อทางวัฒนธรรมการบริโภค (Cultural Consumption) ที่เป็ความภาคภูมิใจของชาวไทย และใช้ในการแข่งขันเพื่อต่อสู้กับสายการบินชาติอื่นๆ

**วิธีการคัดเลือก** การคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มที่จะนำมาให้บริการเพื่อสร้างสถานะภาพทางการแข่งขันในการบริการนั้น สิ่งที่สายการบินหรือผู้ที่รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มจำเป็นจะต้องคำนึงถึงนอกจากเรื่องคุณภาพ รสชาติและความสะอาดแล้ว ผู้คัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มจะต้องใส่ใจใน รสนิยม ความมี Class มีชื่อเสียงของอาหารและเครื่องดื่มเหล่านั้นด้วย เพื่อให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกว่าคุณภาพดี มีเอกลักษณ์ที่แตกต่าง เกิดความพึง

พอใจที่ได้บริโภค การได้รับรอยยิ้มจากการได้เสพวัตถุ ความหรูหราฟุ่มเฟือย(Luxury)เหล่านี้และกลับมาใช้บริการอีกครั้ง ดังนั้น คุณค่าในเชิงสัญลักษณ์ของอาหารและเครื่องดื่มในความหมายของความหรูหราและมีชื่อเสียง (Luxury & Brand name) จึงถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นหัวข้อที่สำคัญหัวข้อหนึ่งของเกณฑ์ในการคัดเลือก

วิธีการคัดเลือกขาและกาแพที่นำมาบริการในชั้นหนึ่งของสายการบินไทย จะเห็นได้ว่าจะเป็นของที่มี Brand name เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายอยู่แล้ว ซึ่งโดยส่วนใหญ่ ตัวแทนจำหน่ายของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ (Supplier) ก็จะนำเสนอให้กับทางบริษัท โดยคณะกรรมการที่ตั้งโดยบริษัทจะเป็นผู้คัดเลือก โดยคำนึงถึงเรื่องรสชาติ คุณภาพ และราคา เรื่องของรสชาตินั้นทางบริษัทการบินไทยได้เชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งในและนอกบริษัทมาเป็นผู้ชิม โดยทำการชิมแบบ Blind Test คือไม่ให้ผู้มาชิมได้เห็นยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้ามาทดสอบแต่ได้ทำการติดหมายเลขกำกับไว้ เมื่อทำการชิมจนครบถ้วนแล้วก็ทำการให้คะแนนผลิตภัณฑ์ใดได้คะแนนสูงสุด เมื่อนำไปพิจารณาควกับราคาของบริษัทกำหนดไว้ว่าเหมาะสม ก็จะได้รับคัดเลือกไปใช้ในการบริการบนเครื่องบิน วิธีการทดสอบแบบนี้ค่อนข้างที่จะยุติธรรมแม้บางครั้งอาจจะได้สินค้าที่เป็น Brand name ที่โด่งดังหรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากต่างประเทศ แต่บางครั้งผลิตภัณฑ์ในประเทศที่มีคุณภาพดีถึงแม้จะไม่มีชื่อเสียงในตลาดเลย แต่เมื่อถูกนำมาใช้บนสายการบิน ๆ นั้นเองก็จะเป็นผู้ทำให้สินค้านั้น ๆ มีชื่อเสียงขึ้นมาได้เป็นการsupport brand name ให้ (คุณนิคม ระเบียบัน : สัมภาษณ์) และคุณวัชรวิ แสงโสมทรัพย์ ได้อธิบายเพิ่มเติมว่า “ต้องอาศัย brand name ของเราด้วยคือ brand name ของ Airline เช่นสินค้าที่ไม่มี brand แต่ถ้าเขาสามารถมาเสนอ Airline ดัง ๆ และเลือกลง Airline ได้ถูก สินค้าเขาไม่นานก็เป็น brand name มันต้องอาศัยเวลา”

การคัดเลือกน้ำผลไม้หรือผลิตภัณฑ์เครื่องบริโภคที่จะนำมาให้บริการบนเครื่องบิน ทางสายการบินไทยได้ตระหนักและคำนึงถึงนโยบายของรัฐบาลที่พยายามผลักดันให้คนในชาติหันมาใช้สิ่งของภายในประเทศ เพื่อเป็นการประหยัดและป้องกันไม่ให้เงินตรารั่วไหล ในยามที่เศรษฐกิจของประเทศอยู่ในยามคับขัน ดังนั้น สำหรับอาหารหรือเครื่องบริโภคที่ออกมาจากครัวการบินไทยที่กรุงเทพฯ การบินไทยจึงได้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ในประเทศ แต่ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานตรงตามที่สายการบินกำหนดเอาไว้ ถ้าผลิตภัณฑ์ใดได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้และเสนอราคาประมูลต่ำสุดก็จะเป็นผู้ชนะการประมูลไป ส่วนอาหาร หรือเครื่องบริโภคสำหรับเที่ยวบินจากต่างประเทศที่เข้ามาประเทศไทยโดยครัวการบินต่าง ๆ ก็จำเป็นที่จะต้องใช้ผลิตภัณฑ์ของ

ท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงและคุณภาพได้มาตรฐานตามที่สายการบินไทยกำหนด หรือผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลกมาใช้บริการให้กับผู้โดยสาร

แต่ก็ยังมีข้อยกเว้นอยู่บางประการที่ผลิตภัณฑ์บางอย่างไม่จำเป็นต้องผ่านการประมูล ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตตามโครงการตามพระราชดำริต่าง ๆ เช่น โครงการดอยคำ หรือ กาแฟดอยตุง ฯ เพื่อเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรและคนจนให้มีความทำ มีรายได้ ป้องกันไม่ให้ชาวเขากลับไปปลูกฝิ่น ทางการบินไทยจึงรับซื้อสินค้าและผลิตภัณฑ์บางอย่างจากโครงการเหล่านี้เพื่อเป็นการช่วยเหลืออีกทางหนึ่ง โดยทางการบินไทยจะคอยกำกับดูแลและควบคุมผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพ ตามที่บริษัทได้กำหนดเอาไว้

การคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มจะคัดเลือกผลิตภัณฑ์ด้วยการกำหนดมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการและให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย(Supplier) นำผลิตภัณฑ์มาเสนอ มีคณะกรรมการเป็นผู้ตรวจสอบคัดเลือก เมื่อได้ผลิตภัณฑ์ตรงตามมาตรฐานที่ต้องการแล้วก็จะให้เจ้าของหรือตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ผ่านขั้นตอนดังกล่าวนำเสนอราคา ใครเสนอราคาต่ำสุดก็จะเป็นผู้ชนะการประมูลและซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจเป็นของที่มี Brand nameอยู่แล้วหรือไม่ก็ได้ คุณวัชรวิทย์ แสงโสมทรัพย์ ผู้จัดการกองจัดการและควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภคบนเครื่องบินของการบินไทย(มหาชน) จำกัด ให้ความเห็นว่า"...ผลิตภัณฑ์บางอย่างไม่จำเป็นต้องเป็น Brand name ไม่จำเป็นว่าของ Brand name จะดีเสมอไป แต่ว่าถ้าเราแน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นดีจริง ๆ และสามารถอธิบายผู้โดยสารได้ อย่างนี้ก็สามารถทำได้" แต่ถึงกระนั้นผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ที่ผ่านการคัดเลือกเพื่อนำไปบริการบนเครื่องบินก็เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงที่รู้จักกันดีทั่วไป และได้รับการยอมรับว่าเป็นของที่ดีและมีคุณภาพได้ตามมาตรฐานที่สายการบินกำหนด แม้ว่าผลิตภัณฑ์บางอย่างจะเป็นของที่ผลิตในประเทศก็ตาม คุณนิคม ระเบียบัน ผู้อำนวยการใหญ่ฝ่ายโภชนาการ การบินไทย ให้ความสำคัญในเรื่องนี้ว่า"...ในสถานการณ์ปัจจุบัน สายการบินไม่สามารถที่จะจ่ายเงินแพง ๆ เพื่อซื้อสินค้า ( Brand nameจากต่างประเทศ ) เหล่านั้นมาอีกตุน เพราะมันหมายถึงเงิน ที่ต้องเป็นค่าขนส่งซึ่งใช้ระยะทาง Cost ค่าใช้จ่ายของมัน และการจัดเก็บ ผู้เก็บสินค้าเหล่านี้ อาจจะมีหรือมีความรู้ไม่เพียงพอ ที่จะเก็บของเหล่านี้ให้มันอยู่ได้นาน ๆ ทำให้ของที่มาจากที่ไกล ๆ เช่นจากสวิสเซอร์แลนด์ มาถึงที่นี่ก็กลายเป็นของเสียไปเลยเพราะอุณหภูมิมันไม่ได้..."

ดังนั้นก็คงเป็นเรื่องที่ปฏิเสธไม่ได้ ว่าสถานการณ์น้ำมันในตลาดโลกจะมีผลต่อธุรกิจการขนส่งซึ่งแน่นอนว่ากระทบโดยตรงกับธุรกิจการบิน และแนวโน้มความต้องการของผู้โดยสารในปัจจุบันที่ต้องการจ่ายค่าโดยสารที่ถูกกว่าโดยไม่คำนึงถึงความหรูหราของอาหารและเครื่องดื่มอีก

ต่อไป จะมีส่วนที่จะทำให้ความหรูหราหรือการใช้ของ Brand name สำหรับอาหารและเครื่องดื่มในส่วนของคุณค่าทางสัญญาณด้านความหรูหรา เพื่อการที่จะสร้างสถานะภาพในการแข่งขันด้านการบริการของสายการบินไทยลดน้อยถอยลงไป

การคัดเลือกเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์นั้น สายการบินไทยได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่เป็นสากลมีชื่อที่เป็นที่รู้จักกันดีทั่วไป โดยระบุชนิดและระดับคุณภาพของเครื่องดื่มที่จะนำมาบริการในชั้นต่าง ๆ ยกตัวอย่างเช่น เหล้า Scotch Whisky ที่ใช้บริการในชั้นหนึ่ง จะเป็นของที่มีคุณภาพดีมีอายุการหมักบ่มมากกว่า 17 ปี ในชั้นธุรกิจก็จะได้น้อยลงมาหน่อยเป็น 15 ปี และเหล้า Scotch อายุ 7 ปีสำหรับชั้นประหยัดเป็นต้น (ดูตารางเปรียบเทียบ) และจะสังเกตได้ว่า สำหรับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ของสายการบินไทยนั้นจะไม่มีผลิตภัณฑ์ภายในประเทศเลย เช่นเหล้าแม่โขง หรือ แสงโสม ฯ ยกเว้นแต่เบียร์ตราสิงห์เบียร์ของคนไทยที่ติดตลาดโลกอยู่แล้ว คุณนิคม ระวิวัฒน์ ได้ให้ความเห็นว่า”..เพราะเป็นความตั้งใจในการทำ Promotion มีไม่พอ จึงไม่เกิดแรงจูงใจ อีกประการหนึ่งก็คือเราขาดเอกลักษณ์ในตัวของมันเองที่จะ Support สิ่งที่เป็น Local Product คือมันไม่โก้..” นั้นแสดงให้เห็นว่า การบริโภคสินค้าที่มีชื่อเสียงนั้น ทำให้รู้สึกมี Class มีรสนิยม โก้เก๋ (ปัจจุบันสายการบินไทยนำเบียร์ยี่ห้อช้างขึ้นมาให้บริการด้วย นับว่าจะเป็นตัวเลือกให้กับผู้โดยสารมากขึ้น) หลังจากที่ได้กำหนดหรือระบุผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการแล้วผู้ผลิตสินค้าหรือตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ก็จะมาเสนอราคาให้พิจารณา ซึ่งสิ่งที่ผู้คัดเลือกต้องพิจารณานอกจากราคาก็คือความสม่ำเสมอในการผลิตและส่งของให้ทันตามกำหนดเวลาเพราะของเหล่านี้จะต้องใช้อยู่ทุกวันและมีจำนวนมากตามเที่ยวบินที่บินเช้า – ออก ตลอดเวลาและไม่ใช่แค่สายการบินเดียวเพราะแต่ละคร้ວการบินมีลูกค้าอยู่มากกว่า 40 -50 สายการบินเลยทีเดียว ดังนั้น Supplier ที่ได้รับการพิจารณาคงจะต้องเป็นบริษัทผู้ผลิตเอง หรือตัวแทนจำหน่ายที่มีขีดความสามารถในการส่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้สายการบินได้ทันตลอดเวลา

อย่างกรณีที่เครื่องดื่มที่หรูหราราคาแพงอย่างเช่น แชมเปญ ยี่ห้อ Dom. Pérignon ได้หายไปจากการบริการชั้นหนึ่งของสายการบินไทยชั่วคราวหนึ่ง ด้วยเหตุผลที่ว่าผลิตภัณฑ์ในช่วงที่ผ่านมามีน้อย เป็นที่ต้องการของตลาดเป็นอย่างสูง ทำให้บริษัทผู้ผลิตถือโอกาสขึ้นราคาผลิตภัณฑ์ของตนสูงกว่าราคาปกติ ทำให้สายการบินต้องหันมาทบทวนและพิจารณาว่าสมควรที่จะสู้ราคาหรือไม่ คุณสาธิต วรตะริน ผู้อำนวยการฝ่ายบริหารงานอุปโภคบริโภคบนเครื่องบิน ผู้มีอำนาจตัดสินใจในช่วงเวลาดังกล่าวได้ให้ความเห็นว่า “..ในช่วงที่ผลิตภัณฑ์บางอย่างมีราคาสูงและเป็นที่ต้องการมากในตลาด เราคงไม่ทุ่มทุนให้กับเรื่องนี้ เพราะยังมีของที่มีคุณภาพเท่าเทียมกันหรือดีกว่า ถึงแม้จะไม่โด่งดังเท่า แต่ก็นำมาใช้ก่อนได้ชั่วคราว เป็นเรื่องของ Demand & Supply เมื่อ

ความต้องการน้อยลงและผลผลิตเพิ่มขึ้นราคาก็จะตกลงมาเอง..." ซึ่งทำให้ในช่วงปีที่ผ่านมา การบินไทยใช้แชมเปญห่อ Cuvee Des Roys ปี1991 ซึ่งเป็นเหล่าแชมเปญที่มีชื่อเสียงดีเยี่ยมหนึ่งเพียงแต่ไม่ติดปากผู้บริโภคเท่ากับ Dom. Pe'rignon และในที่สุดเพื่อสนองความต้องการของผู้โดยสาร แชมเปญห่อ Dom. Pérignon ก็กลับมาให้บริการผู้โดยสารในชั้นหนึ่งของสายการบินไทยอีกครั้ง ทำให้เห็นได้อย่างชัดเจนว่าความหรูหราLuxuryและBrand name เป็นสิ่งที่จำเป็นที่ผู้คัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มที่จะนำมาบริการบนเครื่องบินเพื่อให้เกิดสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการไม่อาจที่จะมองข้ามหรือละเลยไปได้

การคัดเลือกไวน์ของสายการบินไทยนั้น สายการบินไทยได้เชิญผู้เชี่ยวชาญในเรื่องไวน์ (Wine Critic) เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการในการคัดเลือกไวน์(Wine Committee) เพื่อให้ได้ไวน์ที่มีรสชาติและคุณภาพที่ดีและอยู่ในระดับโลก ผู้เชี่ยวชาญเหล่านี้ได้แก่

1. คุณวิศิษฎ์ ศึกษาการ (Visith Sueksagan) คอลัมนิสต์ชื่อดังเขียนเรื่องเกี่ยวกับไวน์ผู้ก่อตั้งนิตยสาร Wine and Vintage อดีตผู้สอนเรื่องไวน์ของการบินไทย เป็นวิทยากรเรื่องไวน์ให้กับสถาบัน SOPEXA (Thailand) และยังเป็นเจ้าของภัตตาคารในเมือง Boston และอีก 4 แห่งในรัฐMassachusetts และ New Hampshire

2. Mr. Arthur Kluczewski จากครอบครัวชาวโปแลนด์ที่ทำธุรกิจการโรงแรมและการจัดการเรื่องอาหารและเครื่องดื่มมาหลายชั่วอายุคน Mr.Kluczewski ผู้ซึ่งสะสมประสบการณ์อันยาวนานกับการทำงานในภัตตาคารชื่อดังหลายแห่งในโลกรวมทั้ง Ritz Hotel ในกรุงปารีสด้วย ซึ่งระหว่างนั้นเขาได้พัฒนาความรู้และทักษะเกี่ยวกับเรื่องไวน์มากมาย ในปี 1992 เขาได้มารับตำแหน่งเป็นผู้จัดการภัตตาคารที่โรงแรมHilton International ในกรุงเทพฯ และกลายมาเป็นผู้จัดการด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับ The Pacific Club Bangkok และเป็นผู้แนะนำเรื่องไวน์ให้กับสายการบินไทย

3. คุณ ไพรัช อินทพุด (Pairach Intaput) เป็นที่รู้จักกันดีในธุรกิจที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มมานานกว่า 20 ปี เป็นผู้ที่ได้ชื่อว่าเป็น Sommelier(คนดูแลและบริการเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มให้กับชนชั้นสูง คล้าย ๆ Butler: ผู้ทำวิจัย) ยอดเยี่ยมของประเทศไทยในปี 1996 และชนะเลิศรางวัล Paris International Grand Prix du Sommelier ในปี 1997 ปัจจุบันทำงานเป็นผู้จัดการด้านเครื่องดื่มให้กับโรงแรม Marriott ในกรุงเทพฯ เป็นครูฝึกและที่ปรึกษาเรื่องไวน์ให้กับสถาบัน SOPEXA (Thailand) และยังส่งผลงานตีพิมพ์ตามหนังสือพิมพ์และนิตยสารชั้นนำของประเทศไทยอีกด้วย

4. Mr. Ivan-Paul Cassetari ด้วยความมีเสน่ห์และน่าหลงใหลของไวน์ทำให้เขาทุ่มเทเวลาหลายปีไปกับการค้นพบและการเรียนรู้ในรสชาติของไวน์ฝรั่งเศส ในฐานะผู้เชี่ยวชาญเรื่องไวน์(Wine Connoisseur) เขาได้เดินทางไปตามไร่องุ่นต่าง ๆ เพื่อตีพิมพ์โปรสชาติของมัน และเริ่มอาชีพด้วยการเป็นเด็กฝึกงานในภัตตาคารใน Corsica และอีกหลายต่อหลายแห่งในยุโรป รวมถึงภัตตาคารชั้นเยี่ยมในฝรั่งเศส ปัจจุบันเขามีหน้าที่ให้การต้อนรับบุคคลระดับราชวงศ์ รวมถึงพระราชินีที่จะทรงเสด็จมาเสวยพระกระยาหารที่ The Pavillon de la Grande Cascade ในกรุงปารีส

บุคคลเหล่านี้จะทำหน้าที่เป็นคณะกรรมการคัดเลือกและสรรหาไวน์ชั้นดีที่มีอยู่ในตลาดปัจจุบัน เพื่อนำมาให้บริการบนเครื่องบิน โดยสายการบินไทย เน้นไวน์ที่มาจากฝรั่งเศสโดยเฉพาะ และจะใช้วิธีสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันไปเป็น Rotation เพื่อที่จะไม่ต้องใช้งบประมาณเป็นจำนวนมากในการเก็บรักษาไวน์เอาไว้ เพราะอุณหภูมิในประเทศไทยอาจทำให้ไวน์เสียได้โดยง่าย และทำให้มีตัวเลื้อกและหลากหลายมากขึ้นสำหรับผู้โดยสาร โดยจะคัดเลือกไวน์ระดับ Grand Cru Class เอาไว้สำหรับผู้โดยสารในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ และไวน์ชั้นรอง ๆ ระดับ Vin de Table สำหรับในชั้นประหยัด ซึ่งเป็นไวน์ที่มีราคาถูกกว่าแต่ก็ได้รับการรับรองและชิมจากผู้เชี่ยวชาญแล้ว (ข้อมูลจาก First Class Wine List ของการบินไทย)

ในส่วนของอาหารนั้น วิธีการคัดเลือกจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน กล่าวคือ ฝ่ายบริหารงานอุปโภคบนเครื่องบิน (QY) โดยผู้จัดการกองจัดการและควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภคบนเครื่องบิน (QJ) จะเป็นผู้วางแผนคิดเมนูและรายการอาหารว่าในเที่ยวบินนั้น ๆ ในชั้นการบริการต่าง ๆ จะนำอาหารประเภทใดขึ้นไปเสิร์ฟ จะเป็นประเภทเนื้อ ไก่ หมู หรือ ปลา โดยคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ เช่น เรื่องของเวลา, ชั่วโมงบินและความพร้อมของผู้โดยสารดังที่กล่าวมาข้างต้นของบทนี้ รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของผู้โดยสารชาติต่าง ๆ ที่เดินทางในเส้นทางนั้น ๆ มาประกอบกันด้วย เพื่อจะกำหนดว่าในเที่ยวบินนั้นจะบริการอาหารประเภทหมู ปลา หรือ ไก่ เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้โดยสาร (ซึ่งจากการสัมภาษณ์และหาข้อมูลพบว่าสายการบินไทยไม่เคยมีการทำสถิติเอาไว้เลยว่าผู้โดยสารในแต่ละเส้นทางนั้น ส่วนใหญ่เป็นเพศอะไร อายุเท่าไร เชื้อชาติอะไร หรือนิยมบริโภคอะไร ทำให้ต้องอาศัยการคาดเดา โดยใช้ความสังเกตส่วนหนึ่งและจากจดหมายเหตุชิมของผู้โดยสารอีกส่วนหนึ่ง ซึ่งบางครั้งก็ผิดเพี้ยนและไม่ตรงกับความต้องการของผู้โดยสารโดยตรงมากนัก “คนไทยเราไม่เคยทำสถิติเลย แล้วสถิติมันช่วยเหลือในการตัดสินใจได้มากเหลือเกิน ถ้าเรารู้ว่าเที่ยวบินไหน ผู้โดยสารเป็นคนชาติใด ศาสนาอะไร ก็สามารถที่จะบอกได้ว่าอาหารที่น่าขึ้นไปบริการจะเป็นอะไร...”คุณหมึกแดง ,สัมภาษณ์) เมื่อทางQJ กำหนดออกมาแล้วว่าในเส้นทางนี้จะ

ใช้อาหารประเภทใดก็จะส่งไปให้ครัวของสายการบินที่สายการบินเป็นลูกค้าอยู่เช่น ถ้าเป็นอาหารที่ขึ้นจากประเทศไทย ก็จะส่งไปให้ครัวการบินไทยหรือฝ่ายโภชนาการ (CZ) เป็นผู้จัดทำหรือประกอบเป็นอาหาร แต่ถ้าเป็นอาหารที่ขึ้นจากต่างประเทศก็จะมีครัวการบินที่สายการบินไทยเป็นลูกค้า ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นบริษัท Gate Gourmet: เป็นผู้ดูแลและคิดออกมาว่าจะประกอบอาหารเป็นอะไร โดยที่ทางQJ ไม่ได้บอกว่าจะทำอะไร(คุณวัชร; สัมภาษณ์)

วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่ครัวการบินกำหนด ซึ่งของครัวการบินไทย(CZ) จะมีการทำ A.S.L. (Airline Supply List) หรือ (Approval Supply List) ซึ่งเป็นคู่มือที่กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการ " ต้องกำหนดว่าสิ่งที่เรานำมาขายเรานั้นถูกต้อง อย่างเช่นผมบอกว่าของชิ้นนั้นต้องน้ำหนัก 200 กรัม และเป็น Pre-cut มา ผู้ขายจะต้องตัดมาชิ้นเท่านี้ตามที่กำหนด และมีข้อกำหนดอื่น ๆ เช่น 1. ต้องเลี้ยงด้วยอาหารที่ไม่มีสารพิษ 2. ต้องมีการตรวจดูโรงงาน 3. การฆ่าต้องเป็นไปตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง มีอุปกรณ์ป้องกันครบถ้วนสมบูรณ์ เพราะว่าสิ่งเหล่านี้ต้องเป็นไปตามกติกาสากล" (คุณนิคม ระวิยัน : สัมภาษณ์) เมื่อทางครัวการบินมีคู่มือหรือ Manualที่ได้มาตรฐานเช่นนี้ ลูกค้าที่มาใช้บริการซึ่งก็คือสายการบินพึงพอใจไปกับมาตรฐานดังกล่าวหรือไม่ ถ้ามีการเพิ่มเติมนอกเหนือจากนี้ก็ต่อจ่ายเพิ่ม หรือถ้าวัตถุดิบไม่มีในประเทศก็จำเป็นต้องสั่งซื้อแต่จะทำให้ค่าใช้จ่าย (Cost) ของอาหารเพิ่มมากขึ้น หลังจากนั้น ทางครัวการบินก็จะนำวัตถุดิบดังกล่าวประกอบเป็นอาหารมานำเสนอ (Present)ให้กับลูกค้าคือสายการบินได้ลองชิมดู ยกตัวอย่างเช่น ถ้าลูกค้าต้องการแกงเขียวหวานทางครัวการบินไทยก็จะทำแกงเขียวหวานขึ้นมา 10 แบบ โดยแต่ละแบบจะมีสูตรและส่วนผสมที่แตกต่างกันไปและยังไม่เปิดเผยจนกว่าลูกค้าจะได้ชิม (ซึ่ง QJ ของสายการบินไทยก็จะเปลี่ยนสถานภาพมาเป็นลูกค้าของครัวการบินไทยด้วย) เมื่อลูกค้าชิมจนพอใจทั้งรสชาติและความสวยงามแล้วลูกค้าก็จะเลือกขึ้นมา 1 แบบที่เหลืออีก 9 แบบก็เป็นอันตกไป จากนั้นถึงจะเปิดเผยส่วนผสมเพื่อที่จะได้ตกลงในเรื่องของราคาอีกครั้งหนึ่ง

ในการวางแผนคิดทำเมนูรายการอาหารของสายการบินไทย เป็นที่น่าสังเกตว่าผู้ที่เป็นผู้ทำรายการอาหารหรือกำหนดนโยบาย จะเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารที่มีพื้นฐานเบื้องหลัง(Basic Background) มาจากพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน (Cabin Attendant)ทำงานมานานจนได้มาเป็นฝ่ายบริหารจัดการ (Administration Staff) ไม่ได้มีพื้นฐานในเรื่องของอาหารและเครื่องดื่มในระดับที่เรียกว่า Executive Chef หรือก๊ากใหญ่ ซึ่งตามความเห็นของคุณนิคม ระวิยันแห่งการบินไทย Mr. Odd Engebretsen แห่ง Gate Gourmet และคุณหมึกแดง ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ต่างมีความเห็นตรงกันว่าผู้ที่ทำหน้าที่ในการวางแผนคิดประดิษฐ์รายการอาหารหรือเมนูนั้น ควรจะเป็นพ่อครัวหรือแม่ครัวที่มีดีกรีระดับ Executive Chef หรือผู้ที่มี Basic Background ด้านอาหาร

และเครื่องดื่มเป็นอย่างดี เพื่อที่จะสามารถเป็นคนประสานระหว่างสายการบินกับครัวการบินได้อย่างดี ในเมื่อ Chef ต่อ Chef คุณกันไม่ว่าจะเป็นที่ไหนในโลก จะเข้าใจซึ่งกันและกันเป็นอย่างดีมากกว่าเหมือนพูดจาภาษาเดียวกัน เหมือนหมอกุ้ยกับหมอก วิศวกรคุยกับวิศวกร จะทำให้เข้าใจปัญหาได้อย่างรวดเร็ว รู้จักวิธีทำอาหาร รู้จักวิธีลดหรือเพิ่มส่วนผสมของอาหารนั้น ๆ ทำให้ลดขั้นตอนต่าง ๆ ลงไปได้มาก และเมื่อพิจารณาจากรายการอาหารที่ทำขึ้นมาของสายการบินไทย จะเห็นว่าเป็นรายการอาหารรูปแบบเก่า ๆ นำกลับมาขายซ้ำเหมือนแพชั่นสมัยก่อนที่กลับมาฮิตหรือกลับมาใช้งานอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งถึงจะมีความหรูหราอยู่ในตัวของมันเองแต่ก็ไม่มีรูปแบบใหม่ ๆ ออกมา อย่างเช่น Lobster Thermidor อายุกว่า 100 ปี หรืออาหารประเภท อบ, ย่าง ก็เหมือนเดิมรวมถึงซอสที่นำมารับประทานกับอาหารพวกนี้ก็เหมือนเดิม ๆ ไม่มีอะไรแปลกใหม่ ซึ่งในเรื่องนี้คุณวัชรวิทย์ให้ความเห็นไว้ว่า " เป็นการยากที่จะให้เป็นที่ยอมรับจากภายในองค์กร ถ้าเกิดมี Chef ของเราคนหนึ่งเกิด Create Dish มาแปลก ๆ ซึ่งฝรั่งยังทำไม่ได้และรสชาติดี และจะตั้งเป็นชื่อ Chef คนไทยคนนั้น ทั้งที่ปกติถ้าใคร Create Dish ขึ้นมาก็จะใช้ชื่อคนนั้นอย่างเช่นอาหารฝรั่งหลาย ๆ อย่าง แต่ของเรายังไม่เป็นที่ยอมรับกันเลย"

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าวิธีการคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มของสายการบินไทย เพื่อให้เกิดคุณค่าทางสัญญาในด้านความหรูหรา(Luxury)และการใช้ Brand name นั้นเป็นสิ่งที่ผู้คัดเลือกหรือสายการบินยังคำนึงถึงอยู่ ถึงแม้ว่าจะไม่มีการ Create ของใหม่ ๆ ในด้านความหรูหราขึ้นมาก็ตาม การนำผลิตภัณฑ์ที่มียี่ห้อและราคาแพงมาให้บริการยังมีความจำเป็นอยู่ โดยสังเกตได้จากแชมเปญยี่ห้อ Dom. Pe'ignon ที่กลับมาบริการให้ผู้โดยสารใหม่ ถึงแม้จะมีแชมเปญยี่ห้ออื่น ๆ ที่มีคุณภาพและรสชาติเท่าเทียมกันมาทดแทน แต่ความรู้สึกของผู้บริโภคที่ยึดติดหรือชื่อสัตย์ต่อยี่ห้อหรือ Brand name ดังกล่าว ก็ทำให้สายการบินต้องนำกลับมาให้บริการอีกครั้ง

### สรุปผลการวิเคราะห์

ดังที่ได้กล่าวไว้ในหัวข้อที่แล้วว่าการวางแผนจัดการคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มของสายการบินไทยนั้น ส่วนใหญ่จะให้เมนูรายการอาหารเดิม ๆ ไม่ได้ Create ของใหม่ขึ้นมา อาจจะเป็นเพราะผู้วางแผนและควบคุมไม่ได้เป็น Chef หรือมี Basic Background ด้านอาหารมากนัก จึงมองภาพรวมของอาหารว่าเป็นลักษณะเหมือนแพชั่นที่ไป ๆ มา ๆ เมื่อถึงเวลาก็ก้อนกลับมาหาของเดิม " อาหารเมื่อใช้ไประยะหนึ่งก็ต้องตัดออกไป เปลี่ยนเป็นเมนูอีกรูปแบบหนึ่ง เหมือนกับแพชั่นสี่ปีนี่ฮิตมาก ก็จะอยู่ในตลาดก่อน มันอาจจะหายไปและกลับมาอีกใน 5 ปี " (คุณวัชรวิทย์, สัมภาษณ์) นั่นทำให้ไม่เกิดความคิดที่จะออกแบบหรือประดิษฐ์เมนูอาหารใหม่ ๆ ออกมา จะมีอยู่



บ้างในแง่ของความทันสมัย ก็คือ นำอาหารสุขภาพอย่างเช่น “ Semolina Gnocchi with Assorted Mushroom ” ขึ้นมาเป็นตัวเลือกใน Supper royal Menu ของ First Class อาหารที่ได้จากธัญพืชที่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรตและช่วยบำรุงกำลัง ในช่วงที่กระแสของการดูแลสุขภาพสุขภาพเป็นที่ต้องการอย่างยิ่งในหมู่คนที่รักษาสุขภาพ ความทันสมัยที่พอจะมีอยู่บ้างในอาหารก็คือพวกผักสดต่างๆ ที่นำมาให้บริการบนทุกชั้นของการบริการบนสายการบินไทย ไม่ว่าจะเป็น Avocado , Palm Heart , Artichoke , Endive , Alfalfa ผักพวกนี้อุดมไปด้วยเส้นใยและวิตามินที่ช่วยสร้างเสริมร่างกายได้เป็นอย่างดี รวมถึงธัญพืชที่อบกรอบอย่าง Muesli , Dairy Product อย่าง Yogurt และน้ำผึ้งเป็นต้น

ความนำสมัยที่พบในรายการอาหารของสายการบินไทย ได้แก่ Salmon Yellow Curry การผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม การทดลองสร้างสรรค์วัตถุดิบ และการปรุงแต่งรสอาหารระหว่างตะวันออกและตะวันตกเข้าด้วยกัน กลายเป็นอาหารประยุกต์เพื่อไม่ให้จำเจและสร้างความแปลกใหม่ เพื่อสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการได้

ผลของการที่ใช้เมนูในรูปแบบเก่า ๆ ทำให้ได้อาหารประเภท Classic กลับเข้ามาอยู่ในรายการอาหารเป็นจำนวนมาก อาหารเหล่านี้มีประวัติศาสตร์และมีความเป็นมาช้านาน บางอย่างมีอายุเป็น 100 ปีขึ้นไป และยังคงเป็นที่นิยมอยู่ถึงทุกวันนี้ ความเป็นมาและกำเนิดของอาหารเหล่านี้เป็นเรื่องที่น่าสนใจ และผู้ที่ใส่ใจและมีความละเอียดอ่อน หรือมีรสนิยมในการรับประทานอาหารก็จะซาบซึ้งไปกับความ Classic ของอาหารและเครื่องดื่มเหล่านั้น บางอย่างถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้วย ยกตัวอย่างเช่น ใครจะนึกว่า Crêpe (แพนเค้กของฝรั่งเศส) จะเป็นอาหารที่ใช้เสิร์ฟในวันบูชาพระแม่มาเรียเพื่อฉลองวันเริ่มต้นชีวิตครอบครัว เพื่อให้ประสบโชคดี และมีความสุข และ Crêpe ที่ว่านี้ยังถือเป็นสัญลักษณ์ของความภักดี โดยชาวนาเป็นผู้มอบให้แก่เจ้าของที่ดิน หรืออย่างเช่น Croissant ขนมปังรูปวงพระจันทร์โค้งที่ทำชื่อได้ตามห้างสรรพสินค้าทั่วไป จะเป็นเครื่องเตือนใจให้รำลึกถึงการรอดพ้นจากภัยของพวกเติร์กโดยนำรูปร่างของ Croissant มาเป็นสัญลักษณ์บนธงของจักรวรรดิออตโตมัน (Ottoman) และที่ของใกล้ตัวอย่างเนยแข็ง Parmesan ชูด ที่โรยบน Pizza หรือ Pasta ที่เห็นอยู่บนโต๊ะตามร้าน Pizza Hut หรือที่ไหน ๆ มีกำเนิดมาตั้งแต่สมัยศตวรรษที่ 13 ที่เมือง Parma ในอิตาลี และเข้ามาสู่ฝรั่งเศสได้โดยดัชเชสแห่งพาร์มา (Duchess of Parma) ซึ่งอภิเษกสมรสกับหลานปู่ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 15 เป็นต้น

ดังนั้นจะเห็นได้ว่ารูปแบบอาหารที่ Classic ที่สายการบินไทยได้เลือกสรรนั้นอาจจะเกิดขึ้นโดยไม่ได้ตั้งใจ เพราะการใช้รูปแบบของรายการอาหารเก่า ๆ สลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน ตาม

แต่ความต้องการของผู้คัดเลือกที่ใช้การคาดคะเนและจดหมายเหตุชิมของผู้โดยสารเป็นสำคัญ ทำให้อาหาร Classic เหล่านี้ยังหมุนเวียนอยู่ในวงจรรายการอาหารของการบินไทย ซึ่งจะมีข้อดีก็คืออาหาร Classic เหล่านี้สามารถสร้างความหรูหรา ความโก้ ความมีรสนิยมให้กับนักชิม หรือผู้บริโภคที่ไม่เคยลิ้มลองมาก่อน หรือกับผู้ที่มีความซาบซึ้งกับประวัติศาสตร์หรือสัญลักษณ์ที่แฝงอยู่ในตัวของอาหารเหล่านี้ ส่วนข้อเสียก็คือ จะไม่มีการสร้างสรรค์ผลงานใหม่ ๆ ออกมา ให้งานบริการไม่เป็นพลวัต ไม่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ และจะเกิดความเบื่อหน่ายต่อผู้บริโภคขึ้นได้ ซึ่งถ้าเป็นเช่นนั้นสถานภาพของการแข่งขันในด้านบริการที่ต้องการสร้างขึ้นมาโดยใช้อาหารและเครื่องดื่มเป็นสื่อก็จะไม่บังเกิด ทำให้สายการบินไม่สามารถขึ้นไปอยู่ในจุดที่ต้องการในการแข่งขันนี้ได้

ส่วนเครื่องดื่มนั้นสายการบินไทยได้รับคำชมมากมายไม่ว่าจะเป็นไวน์ที่ใช้บริการในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจที่ได้รับรางวัล จากการจัดประกวดของ Business Traveler's Cellar in the Sky survey 2001 สายการบินไทยได้รับการVote ให้เป็นสายการบินที่มีความซื่อสัตย์อย่างสม่าเสมอในการที่จะคงไว้ซึ่งมาตรฐานชั้นสูงในการคัดเลือกไวน์สำหรับขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร โดยเป็นสายการบินที่เลือกใช้แต่ไวน์ที่มาจากฝรั่งเศสอย่างเดียว โดยไม่สนใจไวน์ใหม่ ๆ ที่มาจากจากประเทศอื่น ๆ (New World Wines) (จากนิตยสาร Business Traveller's, July 2001) (ดูตารางเปรียบเทียบ) และเครื่องดื่มประเภท Non – Alcoholic และAlcoholic ก็เป็นเครื่องดื่มที่มี Brand Name มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับว่ามีคุณภาพดีได้มาตรฐานสากล มีประวัติความเป็นมาช้านาน บางชนิดได้รับเกียรติให้เป็นเครื่องดื่มประจำพระราชสำนักของอังกฤษ เช่น ชาเย็น Twining หรือเหล้า Gin ยี่ห้อ Beefeather เป็นต้น เครื่องดื่มประเภทมีแอลกอฮอล์ยังได้รับการทดสอบและให้คะแนนจากสถาบันที่เชื่อถือได้อย่าง BTI (Beverages Tasting Institute) (ดูรายละเอียดได้ที่หน้า 58 ) และคะแนนที่ได้ก็อยู่ในขั้นดีถึงดีเยี่ยม นั่นเป็นข้อยืนยันได้ว่าเครื่องดื่มที่ใช้บริการบนเครื่องบินของสายการบินไทยส่วนใหญ่สามารถที่จะนำไปสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่นได้ ถึงแม้จะมีบางส่วนที่ไม่ได้เน้นหรือลิ้มที่จะนำเสนออย่างเช่น กาแฟ Brew ยี่ห้อ Suzuki ซึ่งไม่เคยนำเสนอให้ผู้โดยสารได้ทราบเลยว่ากาแฟที่ให้บริการนั้นเป็นยี่ห้ออะไรแต่นั่นก็เป็นหนึ่งในจุดด้อยเพียงไม่กี่จุดซึ่งผู้ทำวิจัยมีความเห็นว่าสามารถที่จะแก้ไขและปรับปรุงให้ดีขึ้นได้ซึ่งโดยสรุปแล้ว ทั้งอาหารและเครื่องดื่มของสายการบินไทยที่ให้บริการอยู่ในเส้นทางต่างๆที่นำเสนอมานั้นสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันการบริการได้ไม่ว่าจะเป็นในแง่ความหรูหรา (Luxury) มีราคาแพงของอาหาร, ความคลาสสิกของอาหาร (Classically), การใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักเป็นอย่างดี (Brand Name), ความเป็นชาตินิยมและวัฒนธรรมการบริโภค (Cultural Consumption) โดยการนำเอาอาหารไทยขึ้นมาให้บริการในทุกเที่ยวบินดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น