

อาหารตามยุคสมัย

สิริกัทร วงศ์พัฒนเสวก 6411011660027

1.ให้นักศึกษาออกจุดเด่นของรูปแบบการจัด และการบริการอาหารดังนี้ มาให้เข้าใจ

ตอบ 1.1 ฟาสต์ฟู้ด (Fast Food):

การบริการรวดเร็ว: ฟาสต์ฟู้ดมีความเร็วในการเตรียมและบริการอาหาร เหมาะสำหรับคนที่ต้องการอาหารที่เสร็จสมบูรณ์ในเวลาสั้น ๆ และไม่มีเวลาเยอะในการรอ.

ราคาถูก: อาหารฟาสต์ฟู้ดมักมีราคาต่ำเข้าถึงได้สำหรับผู้มีงบประมาณจำกัด.

ความหลากหลาย: มีหลากหลายเมนูให้เลือกตามรสนิยมของผู้บริโภค.

1.2 การบริการอาหารแบบรถขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck):

ความเป็นเอกลักษณ์: Food truck มักมีเมนูและสไตล์ที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับคนที่ต้องการลิ้มลองอาหารที่ไม่ธรรมดา.

ความสะดวกสบาย: มักมีรถขายอาหารอยู่ใกล้ที่ต้องการ ลดเวลาการเดินทางไปร้านอาหาร.

ราคาเหมาะสม: ราคาอาหารใน food truck มักเป็นราคาที่คุ้มค่าและเข้าถึงได้.

1.3 การบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ (Buffet):

ความหลากหลาย: บุฟเฟต์มักมีหลากหลายเมนูให้เลือกตามรสนิยมและสไตล์อาหารต่าง ๆ ที่พร้อมบริการในที่เดียว.

การบริการไม่จำกัด: ผู้บริโภคสามารถรับประทานอาหารตามความต้องการและปริมาณที่ต้องการ.

ประหยัดเวลา: ไม่ต้องรอคอยเพื่อสั่งอาหาร และสามารถเลือกอาหารได้เร็วขึ้น.

1.4 การจัดเลี้ยงหรือเคเทอริง (Catering):

การบริการส่วนตัว: การจัดเลี้ยงหรือเคเทอริงมักถูกจัดที่สถานที่ที่ลูกค้าต้องการ เน้นการบริการที่สร้างประสบการณ์พิเศษและส่วนตัว.

ความหลากหลาย: บริการเคเทอริงสามารถปรับเปลี่ยนเมนูและการบริการให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้า.

คุณภาพสูง: การเตรียมอาหารและการบริการในงานเคเทอริงมักมีคุณภาพสูงและรายละเอียดอ่อนในการบริการ.

2. ให้นักศึกษยกตัวอย่างมารยาทที่ดีที่ควรปฏิบัติในการใช้บริการคาเฟ่

ตอบ การส่งยิ้มและเป็นมิตร: การเข้าร้านคาเฟ่ควรเริ่มด้วยการยิ้มและสวัสดีทักทายต้อนรับพนักงาน แสดงความเป็นมิตรและเอื้อเฟื้อเรื่องเมื่อคุยกับพนักงาน.

ความอดทนในการรอ: หากคาเฟ่เต็มไปด้วยลูกค้า ควรแสดงความอดทนในการรอโดยไม่เสียงร้องหรือกดดันพนักงานหรือลูกค้าคนอื่น ๆ.

การสั่งอาหารอย่างสุภาพ: เมื่อถึงคิวของคุณ ให้สั่งอาหารอย่างชัดเจนและสุภาพ ไม่ควรกดดันหรือกวนพนักงาน.

ความอดทนในเวลารออาหาร: คาเฟ่บางร้านอาหารอาจใช้เวลาในการเตรียมอาหารนานขึ้น ให้แสดงความอดทนและรออาหารอย่างสุภาพโดยไม่ทำเสียงร้องหรือแสดงความไม่พอใจ.

การรักษาระยะเฝ้ารอบโต๊ะ: เมื่อคุณสิ้นสุดการใช้บริการ ตรวจสอบรอบโต๊ะของคุณเพื่อให้มั่นใจว่าคุณไม่ลืมของใช้ส่วนตัวและไม่ทิ้งขยะหรือกวาดรบนโต๊ะ.

3. ข้อใดคือสิ่งที่ต้องคำนึงถึงมากที่สุดเมื่อต้องรับประทานอาหารริมทาง (Street food)

ตอบ สถานที่ที่ขายอาหาร: ตรวจสอบสภาพแวดล้อมที่ร้านขายอาหารริมทาง เป็นสถานที่ที่ดูสะอาดและมีความเป็นระเบียบ.

สิ่งอำนวยความสะดวกของผู้ขาย: แนะนำให้คุณเลือกร้านที่มีสุขอนามัยและสภาพอำนวยความสะดวกสำหรับลูกค้า เช่น มือลั่นที่สะอาดและสบาย และมีสิ่งจำเป็นในการล้างมือหรือทานอาหารอย่างสะดวก.

การเลือกอาหารที่ทันสมัย: ควรเลือกอาหารที่ดูสดและเตรียมอย่างถูกต้อง หลีกเลี่ยงอาหารที่ดูคั่วหรือไม่แน่ใจถึงความสดของมัน.

การใช้งานอุปกรณ์ส่วนตัว: ควรใช้สิ่งที่จำเป็นเช่น ตีมือหรือแปรงสีฟันก่อนที่จะรับประทานอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงของการติดเชื้อ.

รสชาติ: อาหารริมทางมักเป็นเอกลักษณ์และอร่อยมาก แต่ควรเป็นระมัดระวังเรื่องรสชาติของอาหาร เช่น ใช้เครื่องดื่มที่ถูกต้องเพื่อลดความร้อนของอาหารริมทางเนื้อที่คุณได้รับ.

การล้างมือ: หลีกเลี่ยงล้างมือด้วยน้ำที่ไม่สะอาดหรือไม่มีสบู่ เสมอมั่นใจว่ามือคุณสะอาดก่อนที่จะรับประทานอาหาร.