

# Anise



จัดทำโดย  
นายธนกร สิกนิสก์ 6611510030

# Anise ดีออล่าไร

ดีอ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีกลิ่นรสจาก anise / star anise / fennel / anethole ให้กลิ่นหวาน คล้าย ลิ้นจี่ดำ (licorice) / สมุนไพรหวานนิยมในยุโรป-เมดิเตอร์เรเนียน และตะวันออกกลาง มักดื่มเป็น

- เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย (aperitif)
  - เครื่องดื่มหลังอาหาร (digestif)
- หลายชนิดเมื่อผสานน้ำจะเกิด ปรากฏการณ์ “Louche Effect” → สีเครื่องดื่มเปลี่ยนเป็นขุ่นน้ำนม ( เพราะ anethole แตกตัวในน้ำ )





# ກໍ່ມາ & ແໜ້ວຂ່າຍກຳນົດ

# ເຮັ່ມໃຊ້ມາຕັ້ງແຕ່ຢຸດກຣີກ-ໂຮມັນ ດ້ວຍເໜັງລາຍງາ ແລະຊ່ວຍຍ່ອຍອາຫາຣ ພັມນາເປັນເໜັງລ້າເຂພາະກ້ອງລົ້ນ ເຊິ່ນ

- 그리스 Ouzo – กรณี
  - 法國 Pastis – ฝรั่งเศส
  - 意大利 Sambuca – อิตาลี
  - 土耳其 Raki – ตุรกี
  - 黎巴嫩 Arak – อะวันอوكกาลา
  - 瑞士 Absinthe – สวิทเซอร์แลนด์ / ฝรั่งเศส  
(ผสม wormwood + anise)  
เพร่กระเจ้ายตามเล่นการค้า  
และอิทธิพลทางวัฒนธรรมอาหาร

# ประเท~~กา~~ากบอจ์เดรีองดีลล์



ประเท~~กา~~

ประเกต

ลักษณะเด่น

Ouzo

กรีซ

กลิ่น anise ชัด ดื่มกับน้ำ+น้ำแข็ง เกิดสีขุ่น

Pastis

ฝรั่งเศส

กลิ่นสมุนไพรนุ่ม ดื่มเป็น aperitif

Sambuca

อิตาลี

หอมหวาน นิยมเสิร์ฟพร้อมกาแฟ/เมล็ดกาแฟ

Raki

ตุรกี

ดื่มกับอาหารทะเล เรียกว่า “น้ำนมลิงโถ” เมื่อผสมน้ำ

Arak

เลบานอน/ซีเรีย

รสแรง ดื่มคู่ mezze

Absinthe

ฝรั่งเศส/สวิต

มี wormwood + anise เดยกุกห้ามในอดีต ปัจจุบันถูกกฎหมาย

# วิธีการผลิต / วิธีปั้น

- ◆ ขั้นตอนการทำกัวไป  
กลั่นแอลกอฮอล์พื้นฐาน (จากองุ่น รั่งสีฟ้า หรือกาจองุ่น)  
เช่นสมุนไพร (maceration)  
anise / star anise / fennel  
อาจมีสมุนไพรอื่น เช่น การพลุ กะเม็ดไปยังก็  
กลั่นซ้ำ (redistillation) เพื่อดึงกลิ่น  
บางชนิดปั้นหวานหรือปรับความเข้ม
- ◆ วิธีดี๊ดีนิยม  
ผสานน้ำ + น้ำแข็ง → เกิดสีบุ่น (louche)  
ดี๊ดีซ้ำ ๆ คู่กับอาหาร  
บางชนิดใช้เป็น ส่วนผสมคือแกล





# ເມນຸ / ກາຣບໍລະຍວອລະນິຍມ

# ຮັບແບບເສີ່ງພຄລາສສຶກ

# Ouzo + ໜ້າ + ໜ້າເຂົ້າ

# Raki + อาหารทะเล

# Pastis on ice

# Sambuca con la mosca

# ເລື່ອງພຣອມເມລືດກາແພ 3 ເມືດ

# (สื่อถึง สุขภาพ-ความมั่งคั่ง-ความรัก)

# ເມນຸ້ງຄົກເທລຕົວອຍ່າງ

# Sambuca Coffee Shot

# Absinthe Frappé

# Pastis Lemon Highball

# Ouzo Lemon Soda (ເບາ ຖ ເລີ່ມຈ່າຍ)