

คู่มือแนวทางปฏิบัติ

การตรวจประเมินร้านอาหารที่ขอรับ

ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ประจำปี 2568

สารบัญ

ส่วนที่ 1 นิยามศัพท์ 1

ส่วนที่ 2 คุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของร้านอาหารไทย 4

ส่วนที่ 3 ขั้นตอนการสมัครและคัดกรองผู้สมัครเบื้องต้น 5

3.1 ขั้นตอนการสมัคร

3.2 วิธีการคัดกรองผู้สมัครเบื้องต้น

ส่วนที่ 4 การตรวจประเมินให้คะแนนร้านอาหาร 6

4.1 ขั้นตอนการตรวจประเมิน

ส่วนที่ 5 คู่มือคำอธิบายเกณฑ์การประเมินพิจารณาให้คะแนน 8

หมวดที่ 1 รสชาติ ลักษณะอาหารไทย และเทคนิคการนำเสนอ (35 คะแนน) 8

หมวดที่ 2 วัตถุดิบและรายการอาหาร (20 คะแนน) 18

หมวดที่ 3 สุขอนามัย (10 คะแนน) 20

หมวดที่ 4 บรรยากาศและการตกแต่งร้านอาหาร (15 คะแนน) 22

หมวดที่ 5 คุณภาพการบริการ (20 คะแนน) 24

ส่วนที่ 6 การมอบตราสัญลักษณ์และคู่มือการใช้เครื่องหมาย Thai SELECT 27

ส่วนที่ 7 เอกสารอ้างอิง 28

คู่มือและแนวทางปฏิบัติเพื่อมอบตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ในประเทศไทย

ส่วนที่ 1 นิยามศัพท์

ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT เป็นตราสัญลักษณ์ที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ มอบให้กับร้านอาหารไทยที่ให้บริการและจำหน่ายอาหารไทยรสชาติไทยแท้ ผ่านกระบวนการและขั้นตอนของการปรุงอาหารด้วยส่วนผสมตามตำรับอาหารไทย

ประเภทตราสัญลักษณ์



Thai SELECT 1 ดาว

มอบให้ร้านอาหารไทย ที่ให้บริการอาหารไทย **"รสชาติไทยแท้ มาตรฐานมั่นใจ"** ร้านอาหารไทยที่ถ่ายทอดรสชาติต้นตำรับ พร้อมมาตรฐานด้านวัตถุดิบ ความสะอาด และบริการ เหมาะสำหรับผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการสัมผัสอาหารไทยแท้ในราคาที่จับต้องได้ เพื่อมอบให้แก่ ร้านอาหารที่ได้รับ คะแนน 75 - 84 คะแนน



Thai SELECT 2 ดาว

มอบให้ร้านอาหารไทย ที่ให้บริการอาหารไทยที่มี **"รสชาติไทยสร้างสรรค์ บริการอย่างมืออาชีพ"** ร้านอาหารไทยที่ยกระดับประสบการณ์ด้วยการตกแต่งอาหาร อย่างมีเอกลักษณ์ พร้อมการบริการแบบมืออาชีพ ตอบโจทย์ผู้ที่มองหาอาหารไทยที่มากกว่าความอร่อย เพื่อมอบให้แก่ร้านอาหารที่ได้รับ คะแนน 85 - 94 คะแนน



Thai SELECT 3 ดาว

มอบให้ร้านอาหารไทย ที่ให้บริการอาหารไทยที่มี **"รสชาติไทยสุดประณีต สัมผัสประสบการณ์ชั้นเลิศ"** โดยร้านอาหารไทยชั้นนำที่มีความเป็นไทยผสมความหรูหราและศิลปะการเล่าเรื่องผ่านเมนูอาหาร พร้อมมอบประสบการณ์วัฒนธรรมไทยอันงดงามให้กับผู้บริโภคอย่างเหนือระดับ เพื่อมอบให้แก่ร้านอาหารที่ได้รับ ตั้งแต่ 95 คะแนน ขึ้นไป

ร้านอาหาร

ร้านอาหารที่สมัครเพื่อขอรับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT และต่ออายุตราสัญลักษณ์ Thai SELECT โดยมีคุณสมบัติของร้านอาหารไทยตามมาตรฐาน Thai SELECT

คณะกรรมการ

คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกและส่งเสริมร้านอาหาร Thai SELCET ในประเทศไทย ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิและผู้แทนจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน มีอำนาจหน้าที่พิจารณาคัดเลือกร้านอาหารในประเทศที่มีความเหมาะสมตามคุณสมบัติและการตรวจประเมินเพื่อให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

รสชาติอาหารมาตรฐาน

รสชาติอาหารตามมาตรฐานที่คณะกรรมการกำหนดศึกษาและรวบรวมจากตำราวิชาการและบทความของผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย (ดังรายละเอียดในหัวข้อส่วนที่ 5 หมวดที่ 1 รสชาติ ลักษณะอาหารไทย และเทคนิคการนำเสนอ)

ลักษณะอาหารมาตรฐาน

ลักษณะ สี กลิ่น และผิวสัมผัสอาหารตามมาตรฐานอาหารไทยโดยศึกษาและรวบรวมจากตำราวิชาการและบทความของผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย (ดังรายละเอียดในหัวข้อส่วนที่ 5 หมวดที่ 1 รสชาติ ลักษณะอาหารไทย และเทคนิคการนำเสนอ)

การตรวจประเมินให้คะแนน

การลงพื้นที่ตรวจประเมินให้คะแนน ณ ร้านอาหารที่สมัครและ ผ่านเกณฑ์คุณสมบัติเบื้องต้นแล้ว โดยลงพื้นที่ตรวจตามเกณฑ์ การประเมินให้คะแนนในการตรวจร้านอาหาร เพื่อมอบตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

เครื่องแบบพนักงานบริการในร้านอาหาร (Uniform)

ชุดเครื่องแบบที่สะอาด ซึ่งประกอบด้วยเสื้อ กางเกง หมวกคลุมผม รองเท้าที่เหมาะสม และผ้ากันเปื้อน ระเบียบการแต่งกายสำหรับพนักงานครัวมีวัตถุประสงค์เพื่อลดความเสี่ยงการปนเปื้อนสู่อาหาร จากเสื้อผ้าที่สกปรก



ภาพที่ 1 เครื่องแบบพนักงานบริการ (Uniform)

การรังสรรค์อาหาร

การสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ หรือการนำเสนออาหารที่มีอยู่แล้วในรูปแบบที่แตกต่างจากเดิม โดยเน้นความคิดสร้างสรรค์ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ การปรุงรสอย่างพิถีพิถัน และการจัดจานที่สวยงาม เพื่อสร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารที่น่าประทับใจ

สุขอนามัยด้านอาหาร

การจัดการและควบคุมเพื่อให้ อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่ง เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพ อนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์



ภาพที่ 2 สุขอนามัยด้านอาหาร

ร้านอาหารไทยประยุกต์ (Thai Fusion)

อาหารที่มีการผสมผสานทั้งเรื่องของวัตถุดิบและขั้นตอนการทำที่มีทั้งความเป็นไทยดั้งเดิมและการผสมผสานวิธีแบบใหม่ที่มีการผสมผสานวัตถุดิบของไทยกับของต่างประเทศ ส่งผลให้เกิดความหลากหลายทั้งรสชาติและส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) ทั้งเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ด มีความกลมกล่อมและลงตัว จึงทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่ดีและแปลกใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งยังมีสีสันและมีความประณีตในการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่งจานและหน้าตาอาหารที่โดดเด่น สวยงาม และมีความเป็นเอกลักษณ์ โดยเมนูที่มีความเป็นไทย แต่เป็นเมนูไทยรุ่นใหม่ (แบบผสมผสาน) จนได้รสชาติที่ผสมผสานกันแล้วกลายเป็นรสชาติใหม่ที่อร่อยอย่างลงตัว

ส่วนที่ 2 คุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของร้านอาหารไทย

คุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของร้านอาหารไทยที่มีสิทธิ์เข้ารับการพิจารณาให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

1. ร้านอาหารไทย**เปิดให้บริการมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 เดือน**

2. เป็นร้านอาหารที่มีที่นั่งรับประทานภายในบริเวณร้าน และสามารถ**รองรับลูกค้าพร้อมกันได้ ไม่ต่ำกว่า 10 ที่นั่ง** มีพนักงานให้บริการ โต๊ะ เก้าอี้ และอุปกรณ์ในร้าน มีการเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพดีมีความแข็งแรง ทนทานและปลอดภัย โดยต้องคำนึงถึงความเหมาะสมและการส่งเสริมภาพลักษณ์ของร้านอาหารเป็นสำคัญ **ยกเว้น** ร้านอาหารจานเดียว ร้านอาหารตามสั่ง ร้านข้าวแกง ร้านข้าวต้ม หรือร้านโจ๊ก ร้านอาหารในรูปแบบคาเฟ่ที่เน้นขนมหวานและเครื่องดื่ม

3. **มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของรายการอาหารทั้งหมดของร้าน** (ไม่รวมของหวานและเครื่องดื่ม) รวมทั้งร้านที่มีคอนเซ็ปต์ Chef Table ต้องมีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 เช่นเดียวกัน

4. **มีหัวหน้าพ่อครัวหรือหัวหน้าแม่ครัว (เชฟ) ที่เป็นคนไทย หรือหากเป็นเชฟต่างชาติ จะต้องมีใบรับรองผ่านงานหรือผ่านการฝึกอบรมการทำอาหารไทย**

5. ผู้ให้บริการ สถานที่ บรรยากาศร้าน ห้องครัว ห้องน้ำ และสภาพแวดล้อมของร้านอาหารต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย และสวยงาม (อาทิ พ่อครัวและแม่ครัวใส่หมวกคลุมผม จัดของเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่มีฝุ่นละออง แมลงวัน แมลงสาบ มด หนู หยากไย่บนเพดาน เป็นต้น)

6. ร้านอาหารไทยที่มีมากกว่า 1 สาขา แต่ละสาขาต้องยื่นใบสมัครขอรับตราหรือขอต่ออายุการใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT แยกจากสาขาอื่น

7. ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT มีอายุ 3 ปี นับจากวันที่ได้รับตราสัญลักษณ์

ส่วนที่ 3 ขั้นตอนการสมัครและคัดกรองผู้สมัครเบื้องต้น

1. ขั้นตอนการสมัคร

1.1 กรมพัฒนาธุรกิจการค้าประกาศรับสมัครร้านอาหาร Thai SELECT ตามคุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของร้านอาหารไทยที่มีสิทธิ์เข้ารับการพิจารณาให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ที่กำหนดไว้

1.2 ผู้สมัครสนใจกรอกใบสมัครออนไลน์ ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ พร้อมรูปภาพและหลักฐานที่จำเป็นประกอบการพิจารณาคุณสมบัติ อาทิ เมนูรายการอาหารของร้านทั้งหมด รูปภาพบรรยากาศภายใน และภายนอกร้าน ห้องครัว ห้องน้ำ เป็นต้น

1.3 คัดกรองร้านอาหารตามคุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของร้านอาหารไทยที่มีสิทธิ์เข้ารับการพิจารณาให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ที่กำหนดไว้

1.4 แจ้งผลการพิจารณาเบื้องต้นให้ร้านอาหารทราบเพื่อเตรียมความพร้อมในการตรวจประเมินร้านอาหารที่ผ่านการคัดกรอง ตามเกณฑ์มาตรฐาน Thai SELECT

2. คัดกรองผู้สมัครเบื้องต้น

2.1 ร้านอาหารของผู้สมัครต้องเปิดให้บริการมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 เดือน

2.2 ตรวจสอบรายละเอียดของรายการอาหารทั้งหมด ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ อาทิ ไม่เป็นอาหารจานเดียวหรือร้านข้าวแกง และรายการอาหารไทยต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของรายการอาหารทั้งหมด

2.3 จำนวนที่นั่ง ต้องมีที่นั่งรับประทานภายในบริเวณร้านและสามารถรองรับลูกค้าพร้อมกันได้ไม่ต่ำกว่า 10 ที่นั่ง และใช้วัสดุคงทน คุณภาพดี

2.4 ผู้ให้บริการ พื้นที่ร้านอาหาร และสภาพแวดล้อมของร้านอาหารต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย และสวยงามทั้งนี้ในด้านสุขอนามัย จะพิจารณาในส่วนครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร ห้องสุขา และส่วนบริการในร้านอาหาร

ส่วนที่ 4 การตรวจประเมินให้คะแนนร้านอาหาร

การตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์ Thai SELECT

การตรวจประเมินร้านอาหารดำเนินการโดยคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกและส่งเสริมร้านอาหาร Thai SELECT ในประเทศไทย หรือผู้ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการฯ โดยจะลงพื้นที่เพื่อตรวจประเมินและให้คำแนะนำแก่ร้านอาหารในด้านต่าง ๆ อาทิ รสชาติอาหาร วัตถุดิบ การบริการ ห้องครัว รวมถึงร่วมแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และแนวทางพัฒนาธุรกิจ เพื่อยกระดับมาตรฐานและส่งเสริมการตลาดให้สามารถได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

การตรวจประเมินร้านอาหารเพื่อพิจารณามอบตราสัญลักษณ์ *Thai SELECT* จะพิจารณาจากองค์ประกอบสำคัญ 5 ด้าน รวมคะแนนเต็ม 100 คะแนน ครอบคลุมทั้งคุณภาพอาหาร การใช้วัตถุดิบ การบริการ และบรรยากาศร้าน เพื่อสะท้อนถึงอัตลักษณ์ความเป็นไทย มาตรฐานความสะอาด และประสบการณ์ที่ดีของผู้บริโภค โดยรายละเอียดของแต่ละหมวดคะแนน มีดังนี้

หมวดที่ 1 รสชาติ ลักษณะอาหารไทย และเทคนิคการนำเสนอ (35 คะแนน)
หมวดที่ 2 วัตถุดิบและรายการอาหาร (20 คะแนน)
หมวดที่ 3 สุขอนามัย (10 คะแนน)
หมวดที่ 4 บรรยากาศและการตกแต่งร้านอาหาร (15 คะแนน)
หมวดที่ 5 คุณภาพการบริการ (20 คะแนน)



ภาพที่ 3 สัดส่วนของคะแนนประจำปี 2568

4.1 ขั้นตอนการตรวจประเมิน

1. แจ้งประสานร้านอาหารช่วงเวลาในการลงพื้นที่ (ไม่ระบุวันที่เข้าตรวจ) การขอถ่ายภาพ การเข้าตรวจส่วนบริการของร้านอาหาร รวมทั้งห้องครัว ทั้งนี้ ในการลงตรวจประเมินจะไม่แจ้งให้ร้านทราบล่วงหน้า คณะกรรมการและเจ้าหน้าที่ที่ลงพื้นที่ทุกท่านจะลงพื้นที่แบบลูกค้าทั่วไป เพื่อสังเกตพนักงาน และบรรยากาศโดยรวมของร้านจากการนั่งที่โต๊ะอาหาร

2. สั่งอาหารจากพนักงานเหมือนลูกค้าทั่วไปโดยสั่งประมาณ 3 เมนูหรือตามที่กรรมการเห็นเหมาะสมสำหรับการให้คะแนน

3. เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้ว เจ้าหน้าที่ที่ลงพื้นที่จะแจ้งให้กับเจ้าของร้านหรือผู้จัดการทราบ เพื่อให้คณะกรรมการ**เข้าตรวจประเมินในส่วนของห้องครัวและการจัดเก็บวัตถุดิบ** พร้อมให้คำแนะนำปรึกษาร้านอาหาร เพื่อการต่อยอดพัฒนาและส่งเสริมการตลาดธุรกิจร้านอาหารให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT เช่น ด้านอาหาร ด้านวัตถุดิบ ด้านการบริการ ห้องครัว แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องโดยตรง

4. การประเมินให้คะแนนตามเกณฑ์ประเมินในการตรวจร้านอาหาร เพื่อมอบตราสัญลักษณ์ Thai SELECT และในขั้นตอนการลงตรวจประเมินสำนักงานพาณิชย์จังหวัดอาจเก็บข้อมูลร่วมกับคณะกรรมการด้วยเพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาผู้ประกอบการในพื้นที่ต่อไป

5. สรุปผลการตรวจประเมินและนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการพิจารณาให้ความเห็นชอบร้านอาหารที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

6. แจ้งสำนักงานพาณิชย์จังหวัดทราบผลการพิจารณาคัดเลือกร้านอาหารให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

7. จัดพิธีมอบใบประกาศเกียรติคุณตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

ส่วนที่ 5 คู่มือคำอธิบายเกณฑ์การประเมินให้คะแนนในการตรวจร้านอาหาร เพื่อมอบตราสัญลักษณ์ Thai SELECT



หมวดที่ 1 รสชาติ ลักษณะอาหารไทยและเทคนิคการนำเสนอ (35 คะแนน)

ให้กรรมการชิมอาหารและพิจารณาให้คะแนน โดยยึดมาตรฐานรสชาติและมาตรฐานลักษณะอาหารไทยที่มีการศึกษาอ้างอิงและกำหนดไว้เป็นแนวทาง โดยมิให้พิจารณาความอร่อย หรือไม่อร่อยเพียงอย่างเดียว แต่ให้พิจารณาอาหารที่มีรสชาติดี กลมกล่อม และมีรสชาติได้มาตรฐาน มีรสชาติครบรสตามที่อาหารชนิดนั้น ๆ ควรเป็น และมีลักษณะ รูปร่าง สีสัน กลิ่นและเนื้อสัมผัสตามมาตรฐานกำหนดไว้เป็นแนวทาง **กรณีเป็นร้านอาหารไทยประยุกต์ (Thai Fusion) อาหารจะต้องคงไว้ซึ่งรสชาติมาตรฐานอาหารไทยชนิดนั้น ๆ**

1. มาตรฐานด้านรสชาติและลักษณะอาหารไทย

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
1. แกงส้ม	**แกงส้มภาคกลาง** รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ดน้อย มีรสหวานจากน้ำตาลเล็กน้อย (ต้องไม่มีรสหวานนำ) **แกงส้มภาคใต้** รสเปรี้ยว เผ็ด เค็ม(มักใช้เกลือ) รสเปรี้ยวได้จากน้ำมะขาม น้ำมะนาว ใบมะดัน ลูกมะดัน ส้มแขก มะขามสด	น้ำแกงสีแดงส้ม ข้นปานกลาง ผักสุกนุ่มพอดี ไม่ดิบหรือไม่สุกจนเละเกินไป
2. แกงคั่ว	**รสเค็ม มัน เผ็ดน้อยและหวานเสริมพอกลมกล่อม (รสหวานได้จากกะทิ)**	ลักษณะน้ำแกงข้นกำลังดี ไม่ข้นหรือใสเกินไป น้ำแกงสีแดงส้ม มีมันลอยหน้าเล็กน้อย
3. แกงคั่วส้ม	**แกงมีรสเค็ม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม** เป็นแกงคั่วชนิดหนึ่งที่ปรุงรสเปรี้ยวและหวานเพิ่มขึ้น นิยมใช้มะขามเปียกและน้ำมะกรูดปรุงรสร่วมกัน เติมน้ำตาล บางสูตรได้รสเปรี้ยวหวานจากสับปะรด เช่น แกงคั่วส้ม	น้ำแกงข้น สีเหลืองส้ม หอมกลิ่นมะกรูดจากน้ำมะกรูดและผิวมะกรูดในพริกแกงและใบมะกรูด **แกงเทโพ** คือ แกงคั่วส้มผักบุ้งกับปลาเทโพ **แกงเทโพหมู** คือ แกงคั่วส้มผักบุ้งกับหมูสามชั้น
4. แกงฉู่ฉี่	**รสเค็ม หวาน**	ลักษณะน้ำแกงขลุกขลิก เพียงท่วมชิ้นเนื้อปลาหรือเนื้อสัตว์ที่ทำแกง ข้นด้วยหัวกะทิ มีกลิ่นหอมใบมะกรูดและผักชีที่โรยหน้า

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
5. แกงเผ็ด	**รสชาติเค็ม เผ็ดพอควร เติมน้ำตาลพอกลมกล่อม ไม่ออกหวานชัดเจน**	ลักษณะสีแดงส้ม มีมันลอยหน้า น้ำแกงข้นพอประมาณ (บางสูตรเติมข้าวเบือทำให้น้ำแกงข้นขึ้นและมีรสหวานเหมือนการใส่ข้าวเบือในแกงป่า)
6. แกงเขียวหวาน	**รสชาติเค็ม เผ็ดพอควร เติมน้ำตาลพอกลมกล่อม ไม่ออกหวานชัดเจน** ใช้เครื่องแกงเดียวกับแกงเผ็ด เปลี่ยนจากพริกแห้ง เป็นพริกขี้หนูสดทั้งก้าน	น้ำแกงเขียวหวานมีมันลอยหน้า สีเหลืองอมเขียว มีกลิ่นหอมจากใบมะกรูดและโหระพา
7. แกงป่า (นับเป็นแกงเผ็ดชนิดหนึ่ง)	ใช้เครื่องแกงเดียวกับแกงเผ็ด **น้ำแกงมีรสเค็ม เผ็ดร้อน**	น้ำแกงป่าทำจากน้ำเปล่า ไม่ใช้กะทิ (บางสูตรอาจใส่ข้าวเบือให้น้ำแกงข้นขึ้น) มีกลิ่นหอมใบมะกรูด ใบกะเพรา พริกไทยสด
8. แกงพะแนงหรือพะแนง	**รสชาติเค็ม หวาน มัน เผ็ดน้อย** ใช้น้ำพริกสูตรเดียวกับพริกแกงเผ็ด เติม ถั่วลิสงคั่วป่นหรือถั่วเขียวป่น	น้ำแกงข้นขลุกขลิก สีแดง กลิ่นหอมใบมะกรูด ใส่เนื้อสัตว์เป็นหลัก เช่น เนื้อวัว หมู ไก่หรือกุ้ง ใส่ผักเพื่อแต่งกลิ่น ได้แก่ ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าเขียว แดง เหลือง
9. แกงมัสมั่น (มัดสะหมั่น)	**รสชาติเค็ม หวาน มีรสเปรี้ยวและเผ็ดเล็กน้อย รสเปรี้ยวจากน้ำส้มซ่าหรือน้ำมะขามเปียก** *ตำรับ หม่อมหลวงพวง ทินกร รสชาติแกงมัสมั่น หวานนำ เค็มและอมเปรี้ยว *(หนังสือจานอร่อยจากปู่ย่า สูตรโบราณ 100 ปี)*	ลักษณะ น้ำแกงข้นพอประมาณ สีแดงส้มมีน้ำมันลอยหน้า หอมกลิ่นเครื่องเทศ

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
10. แกงกะหรี่	**รสชาติเค็ม มันมาก หวานน้อยๆ เผ็ดน้อย**	ลักษณะน้ำแกงสีเหลือง ข้นปานกลาง มีมันลอยหน้าปะปราย หอมกลิ่นหอมเจียวและเครื่องเทศ เนื้อสัตว์ที่ใช้แกง ได้แก่ เนื้อวัว ไก่
11. แกงเลียง	**รสชาติเค็ม มีรสหวานจากผัก** **รสเผ็ดร้อนพริกไทย**	ลักษณะน้ำแกงทำจากน้ำเปล่า ไม่ใส่กะทิ เนื้อสัตว์ที่นิยมใส่แกง ได้แก่ กุ้งแห้ง ปลาย่างและกุ้งสด ผักที่ใส่แกงเลียงได้แก่ ฟักทอง บวบ ข้าวโพดอ่อน ใบแมงลักแต่งกลิ่นหอม
12. แกงต้มส้ม	**รสเปรี้ยว เค็ม หวาน** ได้รสเปรี้ยวจากน้ำมะขาม เค็มจากน้ำปลา และหวานจากน้ำตาลปึก	น้ำแกงสีน้ำตาลอ่อนขุ่น บางสูตรใส่ขมิ้นน้ำแกงออกสีเหลือง นิยมใช้ปลาเนื้อขาว กลิ่นไม่คาวจัดทำแกงต้มส้ม เช่น ปลาช่อน ปลาหมอ ปลากะพง
13. แกงต้มโคล้ง	**รสเปรี้ยว เค็มอ่อนๆ**	น้ำแกงสีน้ำตาลอ่อน
14. แกงต้มยำ (ต้มยำ)	**รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด** รสเปรี้ยวจากน้ำมะนาว เค็มจากน้ำปลา และเผ็ดจากพริกขี้หนู หากเป็นต้มยำน้ำข้นจะได้รสหวานเล็กน้อยจากกะทิ	**ต้มยำน้ำใส** น้ำต้มยำสีน้ำตาลอ่อน (ใช้น้ำเปล่าหรือน้ำสต็อก) **ต้มยำน้ำข้น** น้ำต้มยำสีขาวจากกะทิ มีกลิ่นหอมตะไคร้ ใบมะกรูด และเครื่องแต่งกลิ่นอื่นๆ ที่ใส่เช่น ผักชี หอมเล็ก พริกขี้หนูแห้งทอด กะเพรา พริกไทยสด *ตำราอาหารไทยโบราณส่วนใหญ่ ไม่ใส่ข่า ในเครื่องต้มยำ

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
15. แกงต้มข่า (ต้มข่า)	**รสเค็ม เปรี้ยว (น้ำมะนาว) หวาน (จากกะทิหรือน้ำตาลเล็กน้อย) เผ็ดจากพริกขี้หนู**	ใช้กะทิทำน้ำแกง น้ำต้มข่ากะทิต้องไม่แตกมัน อาจมีมันลอยหน้าเล็กน้อยจากเนื้อสัตว์ที่ใช้ เช่น ต้มข่าไก่ ใส่ข่าอ่อนปริมาณ ¼ ของปริมาณเนื้อสัตว์ทำ (หั่นขวางเป็นแว่นบาง) มีกลิ่นหอมของข่า ตะไคร้และใบมะกรูด
16. ทอดมันปลากราย	**ทอดมันปลา** ทำจากเนื้อปลากรายขูด เครื่องปรุงรสมีหลายแบบ **แบบที่ใส่ราก ผักชีกระเทียมพริกไทย** มีรสเค็ม มัน ไม่เผ็ด เล็กน้อย **แบบที่ใส่น้ำพริกแกงคั่วปรุง** มีเค็ม มัน เผ็ด **เมื่อรับประทานทอดมันกับอาจาด** จะได้รสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ดเล็กน้อย	ทอดมันมีสีเหลืองอมน้ำตาล เนื้อฟูนุ่ม ต้องไม่อมน้ำมัน มีกลิ่นหอมของพริกแกง ใบมะกรูด มีสีน้ำตาลแดงจากพริกแกง เนื้อฟูนุ่มต้องไม่อมน้ำมัน มีกลิ่นหอมของพริกแกง ใบมะกรูด
17. ห่อหมกปลา	ห่อหมก เป็นกับข้าวชนิดหนึ่งใช้น้ำพริกกับเนื้อปลากวนกับกะทิ ห่อด้วยใบตองแล้วนึ่งสุก **มีรสเค็ม มัน เผ็ดน้อยและหวานจากเนื้อปลา**	ห่อหมกปลาเนื้อนุ่ม ไม่แห้งแข็ง ไม่มีน้ำนอง เนื้อปลาไม่เละ มีกลิ่นหอมเครื่องแกง กะทิ และผักที่ใส่รองก้น เช่น ใบยอ โหระพา สูตรดั้งเดิมนิยมใช้เนื้อปลาช่อนหั่นเป็นชิ้น ปัจจุบันนิยมใช้เนื้อปลากรายขูด ปลาสลาดขูด หรือ **ห่อหมกทะเล** ใช้ กุ้ง ปูและปลาทะเล

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
18. ยำ	เป็นอาหารรสจัด ทั้ง**รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวาน** (ยำบางชนิดมี 2 รส) รสน้ำยำที่ดีต้องมีรสกลมกล่อม (จากการคนผสมน้ำยำนานๆ ก่อนเคล้ากับเนื้อสัตว์และผัก) เครื่องปรุงหลักคือ ผัก หรือผักกับเนื้อสัตว์ จัดเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย หรืออาหารจานแรก	ลักษณะยำเพิ่งทำสดๆ ไม่เคล้าไว้นานจนน้ำออกมามาก (น้ำยำนองก้นจาน) ทำให้ยำแฉะเสียรส ควรคลุกเคล้ายำแล้วเสิร์ฟทันที ผักสดที่ใช้ยำเป็นผักสด สะอาด สะเด็ดน้ำ ใบผักไม่เฉาหรือช้ำดำ เนื้อสัตว์ควรทำให้สุกก่อนปรุงกับน้ำยำ มีกลิ่นหอมของจากผักให้กลิ่นหอม เช่น ขึ้นฉ่าย สะระแหน่ หอมแดง ผักชีใบเลื่อย ตะไคร้ ใบมะกรูด **ยำสีอ่อน** น้ำยำผสมด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว เช่น ยำวุ้นเส้น ยำทะเล **ยำสีเข้ม** น้ำยำผสมด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำมะขามและน้ำพริกเผา(ส่วนผสมที่ทำให้ยำสีเข้ม) เช่น ยำถั่วพู ยำหัวปลี
19. พล่า	กับข้าวคล้ายยำ แต่ใช้เนื้อดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ ปรุงรส **รสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ด**	ลักษณะเหมือนยำ บางสูตรโขลกรากผักชีกับพริกขี้หนูทำน้ำปรุงพล่า เช่น พล่าเนื้อ หอมกลิ่นจากผักให้กลิ่น คือ ตะไคร้ สะระแหน่ ใบมะกรูด รากผักชี
20. ลาบ	อาหารที่ใช้เนื้อสัตว์หรือปลาสับละเอียด ปรุงรสด้วยพริกป่น น้ำปลา เกลือ น้ำมะนาว หรือน้ำมะขาม (บางสูตรใส่น้ำปลาร้า) **รสชาติเค็ม เปรี้ยว เผ็ด**	ลักษณะเนื้อสัตว์สับละเอียดไม่มีกระดูกหรือก้าง ใส่ข้าวคั่วทำให้ลาบรสกลมกล่อมยิ่งขึ้นและให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว มีกลิ่นหอมของผักให้กลิ่น คือ สะระแหน่ ต้นหอม หอมแดง (บางสูตรใส่ผักชีใบเลื่อย) เสิร์ฟลาบกับผักจิ้ม เช่น กระหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ผักบุ้ง

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
21. ส้มตำ	อาหารที่ปรุงโดยการตำในครก **รสชาติเค็ม เปรี้ยว เผ็ด บางตำรามีรสหวานด้วย (ต้องไม่มีรสหวานนำ)**	ผักที่ใช้ทำส้มตำต้องสด กรอบ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ควรตำแล้วเสิร์ฟทันที ไม่ตำไว้นานจนน้ำออกมาก ทำให้เสียรส ส้มตำมีกลิ่นหอมจากน้ำมะนาว น้ำปลาร้า มะกอก ผิวมะนาว (ถ้าใส่) ถั่วลิสงต้องคั่วใหม่ ไม่เก่าเก็บจนมีกลิ่นหืน บางสูตรอาจใส่เนื้อสัตว์ด้วย เช่น กุ้งลวกต้องลวกสุก กุ้งสด ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อไม่ยุ่ย
22. น้ำพริกกะปิ	เครื่องจิ้ม ปรุงด้วยพริก และเครื่องปรุงต่างๆ เช่น กะปิ กระเทียม กุ้งแห้ง เนื้อสัตว์ มะเขือ ปรุงรสเปรี้ยวด้วยมะนาว มะขาม มะดัน หรือมะม่วง รสเค็มได้จากกะปิ ปลาร้าหรือเกลือ บางสูตรมีรสหวานจากน้ำตาล **น้ำพริกกะปิ มีรสเปรี้ยว เค็มและหวาน** โดยปรับรสได้ตามผักจิ้ม **จิ้มด้วยผักสด** น้ำพริกกะปิต้องรสเปรี้ยวนำ เค็มตามและหวานนิดๆ **จิ้มด้วยผักดอง** น้ำพริกกะปิต้องลดความเปรี้ยวและเค็มลงกว่าสูตรจิ้มด้วยผักสด	น้ำพริกกะปิควรมีความข้นพอผักจิ้มติด ไม่ข้นเกินไปจนคล้ายโคลน หรือเหลวเป็นน้ำจนผักจิ้มไม่ติด นอกจากน้ำพริกกะปิแล้วอาจใช้สิ่งอื่นทำน้ำพริกได้ เช่น ไข่เค็ม เต้าเจี้ยว ปลาร้า ปลาเค็ม โดยเรียกชื่อตามของที่ใช้ปรุง **น้ำพริกที่ใช้คลุกข้าว** ควรมีลักษณะแห้งจึงจะคลุกข้าวได้ดี **น้ำพริกผัด** คือ น้ำพริกที่นำไปผัดกับน้ำมัน เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกอ่อง น้ำพริกกระท้อนผัด
23. หลน	หลนคือ การนำสิ่งที่หลนมาเคี่ยวให้ละลาย แล้วปรุงรส แต่งกลิ่น **รสชาติของหลน เค็ม มัน เปรี้ยวและหวานมัน**	ลักษณะของหลน มีน้ำขลุกขลิก ข้นเล็กน้อย หอมกลิ่นกะทิ เสิร์ฟพร้อมผักสด เช่น ขมิ้นขาว แตงกวา ผักชี มะเขือเปราะ **สิ่งที่ใช้ทำหลน** เช่น กุ้งหลน เต้าเจี้ยวหลน ปลาร้าหลน แหนมหลน

ชื่ออาหาร	รสชาติมาตรฐาน	ลักษณะมาตรฐาน
24. ผัด	ผัดคือการประกอบอาหารที่นำสิ่งที่ใช้เป็นอาหารใส่ลงในกระทะที่มีน้ำมันเล็กน้อย ตั้งไฟและผัดพลิกกับไปมาจนสุก โดยใช้น้ำมันและไอน้ำเป็นสื่อความร้อน อาหารที่ใช้การผัดมีหลายชนิด เช่น ผัก ปลา กุ้ง ปู เตาหู้ ไข่ และข้าว **ผัดผักสด** ใช้ผักยอดอ่อน ใบสด นิยมใช้ผักใบบางและอวบน้ำ ผักกระเฉด ผักบุ้งการผัดควรผัดใช้ไฟแรง ระยะเว้นสั้นให้ผักสุกอย่างรวดเร็ว **รสชาติเค็ม มันหวานจากเล็กน้อย** **ผัดผักสดกับเนื้อสัตว์** ใช้ผักที่มีเนื้อแข็งกว่าผัดผักสด **รสชาติ เค็ม มัน หวานจากน้ำตาลและเนื้อสัตว์ ผักที่ใช้ผัด** **ผัดเนื้อสัตว์** ผัดที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นเครื่องปรุงหลักมักใส่เครื่องเทศ หรือผักบางชนิด เพื่อดับกลิ่นคาวและสาบของเนื้อสัตว์ เช่น น้ำส้มดับกลิ่นเป็ดและไก่ น้ำมะนาวดับกลิ่นคาวปลา ใบโหระพาดับกลิ่นคาวเนื้อวัว **รสชาติ เค็ม มัน หวานจากน้ำตาลและเนื้อสัตว์ ผัดที่มีรสเผ็ด** ส่วนใหญ่เป็นผัดเนื้อสัตว์กับน้ำพริก ดับกลิ่นคาวด้วยเครื่องเทศหรือสมุนไพร มีผักประกอบบ้างแต่ไม่มาก เช่น พริก มะเขือ ใบกะเพรา ใบโหระพา	ผักนุ่มพอดี ไม่เละ หรือเหนียวแข็ง มีกลิ่นหอมกระทะ หอมน้ำมันและกระเทียม มีน้ำซอสจากการผัดเล็กน้อย ไม่นองจาน เนื้อสัตว์สุกนุ่มพอดี ไม่เหนียว แข็ง ผักสุกพอดีไม่เหนียว มีน้ำซอสจากการผัดเล็กน้อย ไม่นองจาน มีกลิ่นหอมจากผักที่ใช้ เช่น ขิง พริกยักษ์ หอมหัวใหญ่ ถั่วงอก เนื้อสัตว์ที่ผัดสุกนุ่ม ไม่เละหรือเหนียว มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและผักที่ใส่ มีน้ำซอสพอขลุกขลิก ไม่นองจาน เนื้อสัตว์และผักสุกนุ่มพอดี ไม่แข็งและเหนียว มีน้ำจากน้ำพริกและซอสพอขลุกขลิก ไม่นองจาน มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ และผักแต่งกลิ่น เช่น กะเพราและโหระพา ใบมะกรูด ข้าวเป็นเม็ดสวย สีเหลือง ไม่แฉะน้ำมัน เนื้อสัตว์ที่ใส่สุกน่มพอดี มีกลิ่นหอมจากผักชี และใบหอม พริกไทยป่น

2. เทคนิคการนำเสนอสื่อถึงเอกลักษณ์อาหารไทย

เทคนิคการนำเสนอ

การจัดวางอาหารถือเป็นหัวใจสำคัญของการยกระดับอาหารให้มีคุณภาพสูง ทั้งในด้านความสวยงามและประสบการณ์การรับประทาน ซึ่งสามารถทำได้ผ่านเทคนิคต่าง ๆ ดังนี้

เนื้อสัมผัสและความตัดกัน (Texture & Contrast): การผสมผสานเนื้อสัมผัสที่หลากหลายช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับอาหาร เช่น การใช้องค์ประกอบที่กรุบกรอบคู่กับส่วนที่นุ่มละมุน เพื่อสร้างมิติและความโดดเด่นของจานอาหาร

ตำแหน่งบนจาน (Placement): การวางองค์ประกอบอาหารไว้บริเวณกึ่งกลางของจานช่วยให้รู้สึกถึงความสมดุลและปริมาตรของอาหาร การจัดวางแบบมีชั้นหรือซ้อนกัน พร้อมเล่นกับพื้นผิวและคอนทราสต์ ยังช่วยเพิ่มความโดดเด่นให้กับแต่ละองค์ประกอบ

สีสัน (Color): การเลือกใช้สีที่แตกต่างกันสามารถทำให้อาหารดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น เชฟอาจใช้สีที่ตัดกันเพื่อเน้นจุดเด่นของวัตถุดิบ หรือเลือกใช้สีโทนเดียวกันเพื่อสร้างความกลมกลืนและความสมดุลในภาพรวมของจานอาหาร

เทคนิคการจัดวางอาหาร

การจัดวางอาหารอย่างเหมาะสมสามารถสร้างความแตกต่างระหว่างการนำเสนอที่ดีและการนำเสนอที่ยอดเยี่ยมได้ จานอาหารควรมีความสวยงาม น่ารับประทาน และสามารถเน้นย้ำส่วนผสมหลักได้อย่างชัดเจน

เทคนิคที่นิยมใช้ในการจัดวางอาหาร ได้แก่ การซ้อน (stacking), การพัด (fanning) และการกระจาย (scattering) โดยเชฟควรพิจารณาขนาด รูปทรง และเนื้อสัมผัสของวัตถุดิบแต่ละชนิด รวมถึงความสมดุลโดยรวมของจาน เพื่อให้เกิดความกลมกลืนทั้งด้านรูปลักษณ์และรสสัมผัส

เทคนิคการประดับตกแต่ง

การตกแต่งจานอย่างเหมาะสมสามารถช่วยเพิ่มรสชาติ เนื้อสัมผัส และความน่าสนใจให้กับอาหารได้ เทคนิคยอดนิยมในการตกแต่งจาน ได้แก่ การใช้สมุนไพร เปลือกส้ม เศษผลไม้ หรือดอกไม้ที่รับประทานได้ โดยควรเลือกองค์ประกอบที่มีรสชาติและสีสันเข้ากันกับอาหาร

การตกแต่งที่ดีไม่เพียงส่งเสริมรูปลักษณ์ของจานให้สวยงามสะดุดตาเท่านั้น แต่ยังช่วยยกระดับประสบการณ์การรับประทานอาหารให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 4 เทคนิคการนำเสนอ

ข้อสังเกตการปรุงรสอาหารไทยจากตำราอาหารไทยโบราณ

1 ตำราหลายเล่มมักให้ปรุงรสได้ตามที่ผู้ปรุงชอบ แต่ต้องอยู่ในกรอบรสชาติตามหลักการปรุงอาหารเมนูนั้น ๆ ตัวอย่าง

1) ให้ปรุง **“ตามชอบรส”** หรือ **“ชิมรสตามชอบ”** (ตำรับสายเยาวภา)

2) “เอาน้ำตาลเหยาะลง**แก้กร่อย** ชิมดูตามแต่จะชอบจืดเค็ม” (ตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 2 แกงเผ็ด)

3) “ชิมดูจืดเค็มตามชอบ ถ้าเห็นว่ายังอ่อนหวานกะทิอยู่ ก็เหยาะน้ำตาลหม้อบ้างให้**แก้ปร่า**และชูรสด้วย (ตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 2 แกงไก่กับกระทิ)

4) “เอาน้ำปลาราด น้ำตาลหม้อ น้ำมะขามคั้นให้ข้นเทลงในหม้อ...ชิมดูเปรี้ยว เค็ม ตามชอบ” (ตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 2 แกงส้มปลาเนื้ออ่อน)

5) ตัวอย่างคำบรรยายรสชาติและลักษณะ**น้ำพริกมะขามสดผัด** “วิธีทำ ปั่นกุ้งแห้งให้**เลอียด** เอากระเทียมตำผสมลงเกลือนิดหน่อยตำลงไปพร้อมกับมะขาม ตำจนละเอียด เทพริกบุบลงไปพอหอม น้ำเคยดี น้ำตาลหม้อเดาะลง ชิมดูจืดเค็ม เติมลงตามชอบ ถ้าไม่เปรี้ยวจะเดาะมะนาวลง นิดหน่อยก็ได้ น้ำพริกนี้อย่าตำให้**เหล็ว** เมื่อชิมดู**เปรี้ยว เค็ม หวาน ระคนกันดี***แล้ว .....



ภาพที่ 5 อาหารไทยแบบต้นตำรับ

2 รสมือ และความชอบที่แตกต่างกันของแต่ละครอบครัว แต่ละร้าน เป็นสิ่งที่ยอมรับได้แต่อาหารไทยที่ดีเมื่อชิมแล้วต้องมีรส “กลมกล่อม”

1) ต้องปรุง “ให้ถึงรส” ไม่ขาด หรือ อ่อน รสใดรสหนึ่งที่ควรมีไป เช่น จืดไป ขาดรสเปรี้ยวไป เป็นต้น

2) ต้องไม่เพี้ยนด้วยรสหวานนำ เนื่องจากใส่น้ำตาลมากเกินไป จนหวานนำโดยไม่จำเป็น ยกเว้น เมนูที่ต้องมีรสหวานนำ เช่น หมูหวาน แกงมัสมั่น (บางตำรับ) ตำราอาหารไทยโบราณมักปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลหม้อ เป็นเครื่องปรุงท้าย ๆ เพื่อปรับรสและชูรสอาหารให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น หรือใส่เพื่อเพิ่มรสหวานหากกะทิที่ใช้แกงออกรสไม่หวานพอ แต่มิได้ใส่น้ำตาลเพื่อให้มีรสหวานนำ หรือหวานชัดเจน ศัพท์ที่ใช้อธิบายการปรุงรสหวาน เช่น หวานเล็กน้อยพอกลมกล่อม หวานน้อยๆ เติมน้ำตาลพอกลมกล่อม ไม่ออกหวานชัดเจน

3) รสชาติกลมกล่อม คือ ไม่มีรสใดรสหนึ่งจัดจ้านเกินไป เช่น แก่เค็ม เปรี้ยวโดด (เพราะใช้น้ำมะนาวเทียม) หวานจัดเกินไปหรือเผ็ดเกินไป เป็นต้น



ภาพที่ 6 ภาพอาหารไทย ที่ถูกตกแต่ง

หมวดที่ 2 วัตถุดิบและรายการอาหาร (20 คะแนน)

มาตรฐานด้านวัตถุดิบสำหรับการประเมินร้านอาหารไทยเพื่อมอบ ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT กำหนดให้กรรมการผู้ประเมินพิจารณา ตามกระบวนการ 4 ขั้นตอน

1. อาหารที่ปรุงสำเร็จเมื่อรับประทานแล้วได้รสชาติที่สะท้อนถึงความสดใหม่ของวัตถุดิบ

1) ผักไม่เหี่ยว สีซีด (ตายนึ่ง) เนื้อสัมผัสไม่เหนียว หรือไม่แข็งกระด้าง แสดงให้เห็นว่าใช้ผักไม่สด มีคุณภาพต่ำมาปรุงอาหาร

2) เนื้อสัตว์ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม เนื้อสัมผัสไม่เปื่อยยุ่ย หรือเหนียวผิดไปจากสูตรอาหารที่ควรจะเป็น

3) อาหารไม่มีสิ่งปลอมปน เช่น ก้อนกรวด เศษดิน เศษใบไม้

2. นำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้อย่างสร้างสรรค์

วัตถุดิบท้องถิ่น เช่น สมุนไพร ผลไม้ หรือ ดอกไม้พื้นเมือง ถูกนำมาผสมผสานกับอาหารเพื่อสร้างประสบการณ์การรับประทารอาหารที่ไม่เหมือนใคร การใช้วัตถุดิบเหล่านี้ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มกลิ่นและรสชาติ แต่ยังสะท้อนถึงความคิดสร้างสรรค์และความภาคภูมิใจในทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นด้วย ด้วยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นเข้ามาผสมผสานในการปรุงอาหาร ทำให้อาหารไม่ใช่เพียงอาหารที่มีมาตรฐานแบบเดียวกัน แต่กลายเป็นอาหารที่สามารถปรับแต่งได้ตามเอกลักษณ์ของภูมิภาคที่ผลิต นี่จึงเป็นที่มาของการสร้างสรรค์อาหารที่ไม่ซ้ำใคร และสามารถนำเสนอความหลากหลายทางรสชาติที่มีความหมายลึกซึ้ง



ภาพที่ 7 การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการทำอาหาร

3. การสัมภาษณ์เจ้าของร้านถึงวิธีการเลือกสรรค์วัตถุดิบ

แหล่งที่มาของวัตถุดิบและขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ เจ้าของร้านควรอธิบายได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารที่มีความน่าเชื่อถือ หรือมีหน่วยงานรับรองมาตรฐาน และอธิบายถึงกระบวนการเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้องตามหลักการ คือ การจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษาและขั้นตอนการปรุง



ภาพที่ 8 การสัมภาษณ์พูดคุยกับเจ้าของร้าน

4. รายการอาหารหรือเมนูอาหาร

มาตรฐานด้านรายการอาหารไทยในร้านอาหารไทยสำหรับการประเมินให้คะแนนร้านอาหารไทยเพื่อมอบตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ให้กรรมการผู้ประเมินพิจารณาโดยดูจากเมนูอาหารไทยที่มีรสชาติไทยแท้ เกิน 70% ของเมนูในร้านอาหาร



ภาพที่ 9 E-Book รายการอาหาร

หมวดที่ 3 สุขอนามัย (10 คะแนน)

สุขาภิบาลอาหารเป็นหลักสำคัญในการดำเนินงานและปฏิบัติการสำหรับผู้ประกอบการเพราะหากเกิดปัญหาลูกค้าที่มารับประทานได้รับสิ่งปนเปื้อนจนทำให้ลูกค้าเจ็บป่วยหรือทำให้เกิดโรคที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ที่มาจากโรคการปนเปื้อนจากการประกอบอาหารเกิดจากแบคทีเรีย พยาธิ ไวรัส เชื้อรา และพิษจากสารเคมีซึ่งทั้งนี้การปนเปื้อนในอาหารสามารถป้องกันได้ 3 ส่วน คือ ได้จากอนามัยส่วนบุคคล ส่วนครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร ห้องสุขาและส่วนบริการในร้านอาหาร การจัดการและการควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย พนักงานส่วนหน้าเน้นการดูแลร่างกาย ใบหน้า ร่างกาย มือหรือแขน ขา และเครื่องแต่งกาย ส่วนครัวเน้นชุดฟอร์มกุ๊กดูสะอาดเรียบร้อย ด้านสุขอนามัยแบ่งออกเป็น 4 ส่วนดังนี้

3.1 พนักงานเสิร์ฟและผู้ปรุงอาหารมีการรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เสื้อผ้า ตัดเล็บ เก็บผมเรียบร้อย ใส่หมวกคลุมผม ใส่ผ้ากันเปื้อน เป็นต้น (พนักงานส่วนหน้าเน้นการดูแลร่างกาย ใบหน้า ร่างกาย มือหรือแขน ขา และเครื่องแต่งกาย ส่วนครัวเน้นชุดฟอร์มกุ๊กดูสะอาดเรียบร้อย) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) พนักงานเสิร์ฟแต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น สะอาด เก็บผมเรียบร้อย

2) พนักงานปรุงอาหารแต่งตัวสะอาด มีผ้ากันเปื้อน เก็บผมเรียบร้อย รักษาความสะอาดของ ร่างกายอยู่เสมอ ล้างมือก่อนปรุงอาหาร

3.2 ห้องครัวมีระบบการจัดการดูแลความสะอาดและอนามัยที่ดี และอุปกรณ์เครื่องครัวมีการดูแลจัดเก็บที่เหมาะสมและถูกต้อง (มีชั้นวางของเป็นระเบียบ เรียบร้อยไม่วางของกินไว้บริเวณพื้นห้อง) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) พื้นครัวสะอาด ไม่มีคราบสกปรก และไม่มีกลิ่น ช่องทางระบายอากาศมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

2) อุปกรณ์เครื่องครัวสะอาด และมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ /ของแห้งและวัตถุดิบไม่วางบนพื้น

3) ถังขยะอยู่ในสภาพสมบูรณ์ มีฝาปิดเรียบร้อย



ภาพที่ 10 บรรยากาศภายในครัว

3.3 ร้านอาหารส่วนหน้า พื้น เพดาน อุปกรณ์ โต๊ะ เก้าอี้ เครื่องใช้บริการต่าง ๆ มีความสะอาด ปราศจากฝุ่น กลิ่น และแมลง ความสะอาดร้านและบริเวณโดยรอบ บริเวณที่อาจมีการปนเปื้อน (บริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ความสะอาดของสิ่งของเครื่องใช้สำหรับบริการต่าง ๆ มีการระบายอากาศ และถ่ายเทอากาศ ภายในร้านที่เหมาะสม การรักษาความปลอดภัยเครื่องมือ อุปกรณ์การบริการ)
โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) รักษาความสะอาดบริเวณที่สัมผัสบ่อย ๆ (เช่น สเตชันเก็บอุปกรณ์จาน ช้อน และอุปกรณ์บริการ) พื้น ผนัง เพดานสะอาด ไม่มีคราบสกปรก รวมถึง ภายในร้าน การระบายอากาศได้ดี ไม่มีกลิ่นอับ

2) โต๊ะและเก้าอี้สะอาดเรียบร้อย สภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุด รวมถึงอุปกรณ์บริการ เช่น จาน ช้อน ภาชนะใส่เครื่องปรุงบนโต๊ะสมบูรณ์ ไม่ชำรุด แตกบิ่น / บริเวณที่นั่งรับประทานอาหารปลอดจากมดและแมลง



ภาพที่ 11 มั่นทำความสะอาดโต๊ะหรือพื้นผิวที่สัมผัส

3.4 ห้องน้ำสะอาดมีการดูแลความเรียบร้อย ใช้โสุขภัณฑ์และสายฉีดชำระ มีกระดาษชำระ มีกลอนหรือลูกบิดประตู (ความสะอาด ของห้องน้ำ พื้น โถสุขภัณฑ์ ฝารองนั่ง ฝาปิดชักโครก ก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ กระจกเงาและมีสบู่ล้างมือ) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) ห้องน้ำสะอาด

2) อุปกรณ์ในห้องน้ำมีสภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุด/แตกหัก มีน้ำ/กระดาษชำระ/ สบู่ล้างมือ



ภาพที่ 12 ห้องน้ำสะอาดและมีการดูแลความเรียบร้อย

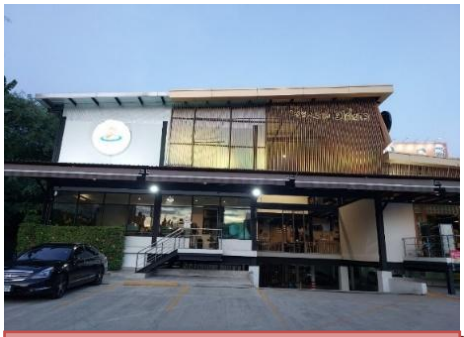
หมวดที่ 4 บรรยากาศและการตกแต่งร้านอาหาร (15 คะแนน)

แนวความคิดการทำร้านอาหาร ที่สำคัญมีผลต่อการประกอบธุรกิจ ผู้บริหารร้านจะต้องวางแนวคิดของร้านให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายและสภาพแวดล้อมของทำเลที่ตั้งซึ่งเป็นพื้นฐานของ การดำเนินธุรกิจ จัดการด้าน ผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างถูกต้องและมีมาตรฐาน ลักษณะและ รูปแบบการบริการ การตกแต่งร้าน การกำหนดกลุ่มลูกค้า และ ทำเลที่ตั้ง ฯลฯ ให้สอดรับกันอย่างดี เพื่อให้ดำเนินงาน อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ความคิดสร้างสรรค์ อาหารไทย แนวคิดร้านแบบใหม่ การปรุงอาหารแบบใหม่ หรือแนวคิดการเสิร์ฟอาหารแบบใหม่ รูปแบบในการนำเสนอ ต้องให้อยู่ในกรอบแนวคิดเดียวกับลักษณะ แนวคิดธุรกิจ อาหาร หรือ Restaurant Concept คือแนวคิดหรือรูปแบบ โดยองค์รวมเป็นหลักการสำคัญในการสื่อสารถึงผู้บริโภคให้เข้าใจและรับรู้ถึงรูปแบบที่นำเสนอผ่านองค์ประกอบทางด้านกายภาพ ความรู้สึก อารมณ์ และประสบการณ์ถ่ายทอดสู่ผู้บริโภค มีลักษณะสำคัญ 3 ส่วนประกอบกันโดยองค์รวม คือ “ลักษณะของอาหาร” “ลักษณะการบริการ” และ “การตกแต่งร้านอาหารและบรรยากาศ” ด้านบรรยากาศและการตกแต่งร้านอาหาร แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

4.1 ทำเลที่ตั้งจุดเด่นเห็นชัดหาง่าย บรรยากาศภายนอกร้าน ป้ายชื่อร้าน ที่จอดรถ หน้าร้านเรียบร้อย สวยงาม (ลูกค้าสามารถเข้าถึงร้านได้อย่างสะดวก หรือมีแผนที่ นำทางถูกต้องชัดเจน ไปถึงร้านได้สะดวกสังเกตง่ายจากระยะไกล) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) ร้านหาง่าย มีป้ายชื่อร้านเห็นได้ชัด และมีบริการให้ข้อมูลการเดินทางหรือแผนที่สะดวก ถูกต้อง เข้าถึงง่าย

2) มีที่จอดรถหรือมีที่จอดรถใกล้ร้าน สามารถเดินทางเข้าถึงร้านได้สะดวก



ภาพที่ 13 ที่จอดรถสะดวกและหาง่าย



ภาพที่ 14 ป้ายหน้าร้านหาง่าย และเด่นชัดเจน

4.2 บรรยากาศภายในร้าน มีการตกแต่งเหมาะสมกับประเภทของร้านอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ ตามรูปแบบที่กำหนด (การตกแต่งร้านแบบมีดีไซน์ เฟอร์นิเจอร์, Mood & Tone, Light & Sound ภาพลักษณ์ของร้าน การตกแต่งร้านและเครื่องแบบพนักงาน)โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) ภายในร้านมีเสียงส่งเสริมบรรยากาศ หรือ ไม่มีเสียงรบกวน

2) ภายในร้านมีแสงสว่างเพียงพอ ให้ความรู้สึกสบาย

3) อุณหภูมิและสภาพแวดล้อมโดยรวมภายในร้านให้ความรู้สึกสบาย

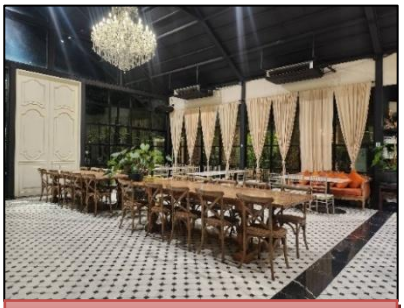
4) ร้านมีการจัดแสดงสิ่งของ เช่น รูปภาพ รูปปั้น เพื่อการสื่อสารถึงคอนเซ็ปต์ ของร้านและสร้างการจดจำให้ลูกค้า

5) การตกแต่งใช้แนวคิดส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นไทยและ/หรืออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

6) การตกแต่งร้านมีความหรูหรา ใช้วัสดุคุณภาพดีและสะท้อนรสนิยมที่ดี

7) สามารถสร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารชั้นเลิศให้แก่ผู้รับบริการ

8) มีการนำเสนอวัฒนธรรมไทยรูปแบบต่าง ๆ เช่น มีการแสดงดนตรีไทย รำไทย หรือเปิดเพลงไทย สามารถสะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทย



ภาพที่ 15 บรรยากาศภายในร้าน

4.3 เลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ที่ส่งเสริมภาพลักษณ์ของร้านหรือท้องถิ่น มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสมกับการใช้งาน (อุปกรณ์บริการได้รับการดูแลอยู่ในสภาพที่ดี ไม่แตกหรือบิ่น อุปกรณ์บริการส่งเสริมภาพลักษณ์ท้องถิ่น เฟอร์นิเจอร์นั่งสบาย) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) อุปกรณ์บริการมีคุณภาพดี

2) อุปกรณ์และเครื่องปรุงบนโต๊ะ มีเพียงพอและเหมาะสมกับการใช้งาน

3) ใช้อุปกรณ์บริการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่มีความเป็นไทยหรือเอกลักษณ์ท้องถิ่น

4) เฟอร์นิเจอร์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้นั่งสบาย

5) อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยรวมมีความหรูหรา เช่น มีผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก (Napkin) ช้อนส้อมเป็นโลหะมีคุณภาพ ภาชนะเสิร์ฟดูดีมีราคา



ภาพที่ 16 การตกแต่งสถานที่เป็นเอกลักษณ์

หมวดที่ 5 คุณภาพการบริการ (20 คะแนน)

คุณภาพการบริการ ในธุรกิจร้านอาหารมีส่วนสำคัญมากต่อความพึงพอใจของลูกค้า การจัดการกระบวนการเป็นการกำหนดคุณภาพระบบงาน การออกแบบกระบวน การทำงานให้สอดคล้องกับแนวคิด การจัดการมีการกำหนดคุณภาพประกอบด้วยรายละเอียดด้านการบริการทุกขั้นตอนตามมาตรฐานของธุรกิจและปรับปรุงกระบวนการที่สำคัญเพื่อนำไปสร้างคุณค่าให้กับลูกค้า ผู้บริหารมีหน้าที่ต้องสร้างและกำกับดูแลคุณภาพการให้บริการและทำให้ องค์กรร้านอาหารประสบความสำเร็จแบบยั่งยืน(พนักงานยิ้มแย้มแจ่มใส ต้อนรับกล่าวทักทายลูกค้าอย่างสุภาพอ่อนน้อมต้องเดินนำเชิญลูกค้าไปนั่งโต๊ะ พนักงานบริการประจำโต๊ะมารับช่วงบริการตามขั้นตอนต่อไป

5.1 การต้อนรับลูกค้า (พนักงานยิ้มแย้มแจ่มใส ต้อนรับกล่าวทักทายลูกค้าอย่างสุภาพอ่อนน้อม ต้องเดินนำเชิญลูกค้าไปนั่งโต๊ะ ไม่ควรยืนชี้มือให้ลูกค้าเดินไปนั่งเอง พร้อมทั้งรอพนักงานบริการประจำโต๊ะมารับช่วงบริการตามขั้นตอนต่อไป) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) พนักงานทักทายและต้อนรับลูกค้าด้วยความยิ้มแย้มในเวลาที่เหมาะสม ไม่ให้ลูกค้ารอนาน

2) พนักงานลำดับคิวลูกค้าอย่างเป็นระบบ และเอาใจใส่ลูกค้าที่รอคิว

3) พนักงานสอบถามจำนวนลูกค้าและเสนอตำแหน่งโต๊ะให้ลูกค้าได้อย่างคล่องแคล่ว และพาลูกค้าไปนั่งที่โต๊ะ (ไม่ยืนชี้ให้ลูกค้าไปนั่งเอง)

4) พนักงานนำเมนูอาหารมาให้ลูกค้าเมื่อลูกค้านั่งโต๊ะเรียบร้อยแล้ว (ไม่ต้องให้ลูกค้าเรียกขอ)

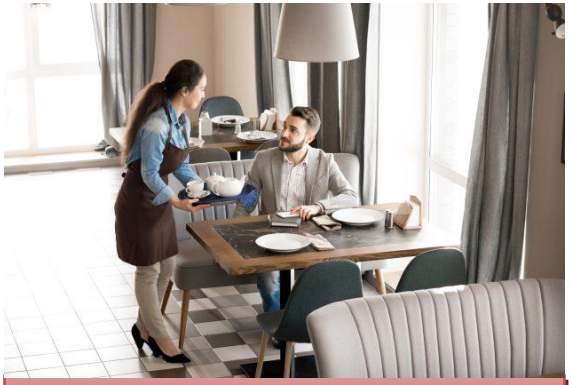
5.2 การนำเสนอเมนูและรับคำสั่ง (พนักงานส่งเมนูอย่างสุภาพและถูกต้อง สอบถามลูกค้าพร้อมสั่งอาหารหรือยัง พนักงานรู้เรื่องเมนูและอธิบายรายละเอียดของอาหารได้ตามมาตรฐาน แนะนำลูกค้าถึงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ หรือมีโปรโมชั่น เมื่อลูกค้าสั่งหมดแล้ว มีการทวนคำสั่งให้ลูกค้ารับทราบอย่างถูกต้อง)โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) พนักงานพูดจาสุภาพ อ่อนน้อม มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

2) พนักงานแนะนำโปรโมชั่น อธิบายรายละเอียดอาหารในเมนูได้ชัดเจน หรือเมนูแนะนำของร้าน

3) พนักงานทวนออเดอร์อาหารทุกครั้ง และรับคำสั่งได้อย่างถูกต้อง

4) พนักงานแจ้งระยะเวลารออาหาร (สำหรับเมนูที่ต้องใช้เวลาจัดเตรียมหรือทำนาน)



ภาพที่ 17 การบริการลูกค้า

5.3 การให้บริการของพนักงาน (พนักงานใส่ใจลูกค้าดูแลยืนอยู่โดยรอบ คอยเติม น้ำซอส เครื่องจิ้ม ไม่ให้ขาด ไม่ต้องรอลูกค้าเรียก พนักงานสังเกตดูบนโต๊ะตลอดเวลา เสิร์ฟอาหาร ตรวจสอบรายการอาหารที่ได้รับ ถูกต้องครบถ้วนตามจำนวนที่ลูกค้าสั่ง ภายในเวลาที่กำหนด ถ้าสินค้าที่ใช้เวลาเกินกว่า 15 นาทีต้องแจ้งลูกค้าให้ทราบ หรือระบุไว้ในเมนูเพื่อให้ลูกค้ารับทราบล่วงหน้า) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) พนักงานเสิร์ฟอาหารอย่างสุภาพ อ่อนน้อม

2) พนักงานเสิร์ฟอาหารและตรวจสอบรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งได้อย่างถูกต้องตามออเดอร์

3) พนักงานเสิร์ฟอาหารภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

4) พนักงานบริการลูกค้ารู้จักกาลเทศะ วางตัวเหมาะสม เอาใจใส่ลูกค้าและหมั่นดูแล ความต้องการของลูกค้าอยู่เสมอ โดยไม่ต้องให้ลูกค้าเรียก



ภาพที่ 18 การเสิร์ฟอาหารที่ถูกวิธี

5.4 การเก็บเงินลูกค้า (น้อมรับคำสั่งลูกค้า ต้องนำบิลวางบนอุปกรณ์เก็บเงิน (ปกหนังหรือถาด) ส่งให้ลูกค้าดู รับเงินอย่างสุภาพอ่อนน้อม นำเงินมาทอนและกล่าวขอบคุณลูกค้า หากลูกค้าลุกจากโต๊ะทันที พนักงานต้องรอลูกค้าเดินออกจากไปหรือกล่าวลาและเชิญชวนลูกค้ามาใช้บริการใหม่)โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

1) พนักงานพร้อมรับคำสั่งให้เก็บเงิน (ไม่ให้ลูกค้าต้องเรียกนาน)

2) พนักงานแจ้งรายการค่าใช้จ่ายและนำบิลส่งให้ลูกค้าด้วยความสุภาพ และเงินทอนถูกต้อง

3) พนักงานสามารถแนะนำช่องทางการชำระค่าอาหารและส่วนลดต่าง ๆได้อย่างคล่องแคล่ว เช่น การโอนเงินผ่านมือถือ ชำระด้วยบัตรเครดิต

5.5 ด้านการบริการมีความเฉพาะตัว (พนักงานบุคลิกดีแต่งเครื่องแบบของร้าน มีขั้นตอนการบริการอย่างมืออาชีพ พนักงานเสิร์ฟอาหารถูกต้องแม่นยำ) โดยมีรายละเอียดการให้คะแนน ดังนี้

1) พนักงานบริการมีบุคลิกภาพดี แต่งกายด้วยเครื่องแบบพนักงานของร้านที่สะท้อน อัตลักษณ์และช่วยสร้างความทรงจำของร้าน หรือสอดคล้องกับวัฒนธรรมสากล (เช่น เสื้อเชิ้ต กางเกงขายาว เสื้อสูท) โดยสะท้อนถึงความสุภาพและความเป็นมืออาชีพ

2) มีพนักงานสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้หลายภาษาอย่างคล่องแคล่ว เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน ภาษาญี่ปุ่น เป็นต้น

3) พนักงานสามารถนำเสนอและบอกเล่าเรื่องราวของอาหารได้อย่างน่าสนใจ

4) การบริการเหนือชั้น สร้างประสบการณ์ยอดเยี่ยม

5) มอบความประทับใจให้ลูกค้า ผ่านความใส่ใจและความเป็นมืออาชีพตลอดการบริการ

ส่วนที่ 6 การมอบตราสัญลักษณ์และคู่มือการใช้เครื่องหมาย Thai SELECT

ร้านอาหารที่ผ่านการพิจารณาและได้รับคะแนนประเมินรวมตั้งแต่ 75 คะแนนขึ้นไป จะได้รับใบประกาศเกียรติคุณพร้อมตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ซึ่งระบุวันที่ได้รับตราและวันที่สิ้นสุดอายุการรับรอง

ร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT มีระยะเวลาการรับรอง 3 ปี นับจากวันที่ได้รับตรา หากประสงค์จะต่ออายุการใช้ตราสัญลักษณ์ สามารถยื่นใบสมัครขอต่ออายุได้ที่เว็บไซต์ www.dbd.go.th, Facebook Fanpage “Thai SELECT Thailand” หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

ทั้งนี้ กรมพัฒนาธุรกิจการค้าขอสงวนสิทธิ์ในการเพิกถอนตราสัญลักษณ์ Thai SELECT 1 ดาว, 2 ดาว และ 3 ดาว หากร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม ไม่รักษาคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือกระทำการใด ๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายหรือเสื่อมเสียชื่อเสียงต่อตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

เอกสารอ้างอิง

1. คู่มือการประกอบธุริกิจอาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 2 ตารับอาหารไทย
ผู้เขียน : ผศ.ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์ และคณะ
2. ตารา แม่ครัวหัวป่าก์ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
3. ตารับสายเยาวภา สายปัญญาสมาคม พ.ศ.2523
4. อร่อยจากปู่ยา สูตรโบราณ 100 ปี สมมล ว่องวงศ์ศรี สานักพิมพ์สารคดี
5. กุลสตรีข้างวัง สุภาภรณ์ ปานนิล
6. ศาสตร์และศิลปะการกินของไทย โดย รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล
7. Restaurant Concept Management (Eight Edition) John R. Walker
8. “การบริหารร้านอาหารอย่างมืออาชีพ” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดย ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์
9. การจัดการบริการห้องพักและจัดการอาหารและเครื่องดื่ม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
โดย ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์
10. บทความ “มารยาทและข้อควรปฏิบัติในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม โดย นัฐพล กลั่นวารี
11. บทความ “กฎการแต่งกายสาหรับพนักงานบริการอาหาร: ทาไมเครื่องแบบบริการอาหารที่เหมาะสมจึงสาคัญ”
โดย FOOD DOC ผู้เขียน Katrin Liivat : 19 พฤษภาคม 2568
12. บทความ “Creative Thai Cuisine” โดย สถาบัน Le Cordon Bleu
13. https://www.theculinarypro.com/plate-presentations

v