



บทที่ 5

การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของ สายการบินสวิสแอร์

สายการบินสวิสแอร์ (Swissair) (SR) ปรัชญาของสายการบินสวิสแอร์นั้น เน้นความเป็นธรรมชาติของอาหาร(Natural gourmet) โดยได้จดทะเบียนเป็นลิขสิทธิ์ภายใต้เครื่องหมายการค้า (Trademark)อย่างหนึ่ง ในชื่อ "NATURALGOURMET™" หรือ "NATURALGOURMET™ PRODUCT"ซึ่งใช้เฉพาะกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มของสายการบินสวิสแอร์เท่านั้น เพื่อให้แน่ใจว่าผู้โดยสารจะพึงพอใจกับความสดใหม่ ความสะอาด และความเป็นธรรมชาติ ของอาหารและเครื่องดื่มที่สายการบินสวิสแอร์คัดเลือกเลือกสรรมาให้บริการ เพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในด้านการบริการ (AT Verlag, Aarau : 3 - 4)

สุดยอดของอาหารที่ถูกคัดเลือกมาจากแหล่งผลิตตามธรรมชาติที่ได้ชื่อว่า สะอาดและปลอดภัยจากมลภาวะมากที่สุดแห่งหนึ่งของโลก (AT Verlag, Aarau : 48) ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ดินแดนแห่งเทือกเขา, ทะเลสาบและที่ราบลุ่มอันอุดมสมบูรณ์ ผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้วิชาการอันทันสมัยในการควบคุมการผลิตจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ ทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงเพื่อนำมาประกอบเป็นอาหารปลอดสารพิษ (Organic Food) เพื่อสุขภาพ เช่น นมสด ๆ จากแม่วัวพันธุ์ดี เป็นนมปลอดสารพิษ(Organic Milk) เพื่อนำมาทำเนย (Butter), Sour Cream, Sweet Cream ฯลฯ จากฟาร์มในหุบเขา Appenzell ที่เข้าร่วมโครงการ Natural Gourmet กับสายการบินสวิสแอร์ และได้ชื่อว่าเป็นฟาร์มที่ปลอดจากสารพิษ (Organic Farm) (AT Verlag, Aarau : 47 - 48) รวมทั้งผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ทำจากธัญพืช เช่น Cornflake , Muesli ฯลฯ น้ำผึ้ง และน้ำผลไม้สด เหล่านี้ จัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพโดยแท้ เข้ากับปรัชญาในการคัดเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารให้กับผู้โดยสารของสายการบินสวิสแอร์ที่จะใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติ ที่มีความสดใหม่และสะอาด ไม่มีสารพิษปนเปื้อน ซึ่งล้วนแต่เป็นคุณค่าทางสัญลักษณ์แห่งของความนำสมัยล้ำสมัย ที่สายการบินสวิสแอร์นำมาใช้ในการสร้างสถานภาพในการแข่งขันเพื่อความเป็นหนึ่ง เส้นทางซึ่งถูกคัดเลือกของสายการบินสวิสแอร์ ได้แก่

1. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปเอเชีย (Route In- out bound to/from Asia) เที่ยวบินที่เลือกมาทำการศึกษาคือ เที่ยวบินที่บินไป และกลับ จากเมืองซูริค (Zurich) ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ซึ่งใช้รหัสย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า ZRH ไปยัง กรุงเทพฯ ฯ ซึ่งจากนี้ไป จะใช้รหัสย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า BKK (ZRH – BKK V.V.)

2. เส้นทางที่บินไป และกลับ ยังทวีปอเมริกา(Route In- out bound to/from U.S.A.)
เที่ยวบินที่เลือกมาทำการศึกษาคือ เที่ยวบินที่บินไป และกลับ จากเมืองซูริค (Zurich) ประเทศสวิส
เซอร์แลนด์ ZRH ตรงไปยังเมือง ลอสแอนเจลิส (Los Angeles) ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งใช้รหัสย่อ
3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า LAX (ZRH - LAX V.V.)

3. เส้นทางที่บินไปและกลับยังทวีปออสเตรเลีย(Route In-out bound to/from Australia)
เที่ยวบินที่เลือกมาทำการศึกษาคือ เที่ยวบินที่บินไป และกลับ จากเมืองซูริค (Zurich) ไปยัง
ประเทศสิงคโปร์ ซึ่งใช้รหัสย่อ 3 ตัวอักษร (Three Letters Code)ว่า SIN (ZRH – SIN V.V.) และ
ต่อไปยังนครซิดนีย์ (SYD)ประเทศออสเตรเลีย แต่ด้วยเหตุที่ว่าสายการบินสวิสแอร์ไม่ทำการบิน
ไปออสเตรเลียด้วยตัวเองแต่อาศัยกลุ่มพันธมิตรการบินในการนำผู้โดยสารส่งต่อไปยังประเทศออส
เตรเลียเมนูอาหารที่ใช้ศึกษาจึงเป็นเฉพาะเส้นทาง ซูริค – สิงคโปร์ ไปและกลับ เท่านั้น

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

1.เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปเอเชีย (Route In- out bound to/from Asia)
เที่ยวบินจากเมืองซูริค - กรุงเทพฯ ไปและกลับ(BKK – ZRH V.V.) ออกจากซูริค ตอนกลางวัน
(13.30 น.)มื้ออาหารจึงเป็น Lunch และถึงกรุงเทพฯตอนเช้า (05.55 น.) อาหารจะเป็นมื้อเช้า
(Breakfast) และ ขากลับออกจาก กรุงเทพฯเป็นเวลากลางคืน (23.55 น.)อาหารจะเป็นอาหารมื้อ
ดึก(Supper) และถึงที่ซูริค ตอนเช้า (06.10) จึงจะเสิร์ฟ Breakfast อีกครั้ง ดังนั้นจะเห็นว่ามื้อ
อาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ 4 มื้อคือ อาหารเช้า (Breakfast) 2 มื้อ และอาหารมื้อหลักที่
มีขั้นตอนการบริการเหมือนกันได้แก่ อาหารกลางวัน/ อาหารเย็น/ อาหารค่ำ (Lunch /Dinner/
Supper) อีก 2 มื้อ โดยมีรายการอาหารและเครื่องดื่มดังนี้

1.1อาหารเช้า (Breakfast)

รายการเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class) ชั้นธุรกิจ (Business Class)และ ชั้นประหยัด(Economy
Class)

Fruit Juice:- Fresh Orange, Tomato, Apple(Sussmost), Pomelo

Coffee/ Decaf :- Nespresso and Decaffeinated Espresso (Nestle)

Tea:- Lipton, Ice Tea (Nestea), Herbal Tea

Hot Chocolate:- Ovaltine

รายการอาหารชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class):-

Main Course:-

-Plain Omelet Served w. Prague Ham & Grilled Bacon

-Scramble Egg Topped Crepes "Normande"

-Grill Bacon Slice, Veal Chipolata, Vegetable Roësti ,Mozzarella & Tomato sliced

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class):-

Main Course:-

- Slices of Smoked Pork Loin / Pastrami & Emmenthal Cheese

- Grilled Veal Escalope Prosciutto

- Gammon Ham Served w. Appenzeller

- Brie & Walnut Cheese

- French Omelette

- Crêpe Filled w . Scrambled Egg

- Kao Man Gai (Asian Speciality Pilaf)

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class):-

First Course:- Tray Set ประกอบด้วย:-

Fruit Cocktail, Yoghurt, Banana Cake ,Cherry Strudel w. Vanilla Sauce,Almond Croissant

1.2 อาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารค่ำ (Lunch/ Dinner/ Supper)

รายการเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Soft Drink :- Coke, Sprite or 7 Up, Diet Coke, Soda, Tonic, Ginger Ale

Mineral Water :- Perrier/ Avian

American Whiskey :- Jack Daniels

Rum :- Bacardi

Gin :- Beefeater

Vodka :- Smirnoff

Campari : - Campari

Brandy/ Cognac:- Kirch (Baldbieter)

Liquer:- Fernet Branca, Bailey Irish Cream, Drambuie

Table Wine (Red):-

-Trotte Vieille, Cab. Monterey Lockwood

- Pinot noir vs P&R (Pierroz /Rochat) Provins

- Johannis St-Matin P&R

Table Wine (White):-

- Yvorene Petit Vignoble Badoux

- Palomino Bianco Benefizio Fresco

Champagne:- Champ. Taitt.(Comtes) 1990

- Lanson Noble Cuveé 1989

Beer:- Swiss Beer (OrganicCultivation) , Singha Beer,Non-Alcoholic Beer (0.5%)

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class) เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ส่วนใหญ่จะเหมือนในชั้นหนึ่ง จะมีแตกต่างกันอยู่บ้างได้แก่

Scotch Whisky:- Johnnie Walker Black Lable, The Glenlivet Aged 12 Years

Vodka:- Moskovskaja

Brandy/ Cognac:-

- Martell V.S.O.P.

- Calvados V.S.O.P.

- Kirch (Baldbieter)

Liqueur:- Cointreau, Drumbuie, Bailey's Irich Cream, Fernet Branca

Table Wine (Red):-

- Cave du Tunnel Jacques Germamier Valais, Switzerland 1998

- Pessac – Leognan AC. Bordeaux France 1997

Table Wine (White):-

- Cave de la Cote Uuavins la Cote, Switzerland, 1999

- Macon Village Ac Groupement de Prisse-Sologny-Verze 1998

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class) เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ที่แตกต่างกัน ได้แก่

Brandy/ Cognac:- Camus Cognac Kirsch (Etter)

Liqueur:- Bailey's Irish Cream

Table Wine (Red):- French Boujelait, Swiss Dole

Table Wine (White):- French Chardonnay, Swiss Fendant

รายการอาหารชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savories:- Aperitifs ,Assorted Tapas

First Course:-

- Caviar with Dill Cream, Amuse Bouche, Lightly Smoked, Scottish Salmon
- Turkey Roast Breast, Pastrami Slice, Fresh Seasonal Salad
- Mustard Balsamic Vinaigrette, Vegetable in Tarragon Aspic Walnut Oil
- Cole Slaw

Main Course:-

- Grilled Tournedoes Truffel Slice Red Wine Sauce
- Saucisson Vaudoise, Poached Salmon, Seafood Lasagne
- Steamed fillet of Sea Bream, Tapenade ,Red Pepper Culis
- Oriental Style Couscous w. Turkey Dates Raisins and Coriander Honey Sauce
- Sautéed Veal Migon Madras Curry Indian-Style Basmati Rice
- Honey glazed Roasted Duck Stir fried Noodles

Cheese & Fruits:-

Assorted Fresh Fruits : Cherry Glace Red,Rambutan in Syrup (Malee),
Nectarine in Mint Syrup

Selection of Fine Cheese : Gruyere , Appenzell, Caulomi Gogonzola

Dessert:- Mini Fruit Tartelet , White & Brown Chocolate w. Chocolate Sauce

- Yoghurt Cream Wafer Raspberry Timbale in a Berry Coulis
- Rochat – Pierroz Chocolates

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Snack :- Aperitifs and Assorted tapas

First Course:-

- Large Shrimp Salad w. Creamy Wasabi Dressing
- Veal Carpaccio and Mozzarella w.Lentil Salad
- Seafood Salad w. Olive Ligirain Dressing

- Prawns Mixed w.Grilled Slices of Courgette Served w. Sour Cream

Main Course:-

- Lamb Médailles, Beef Steak w. Porcini Mushroom & Chives

- Medley of Fish w. Saffron Sauce

- Eggplant Piccata w. Pesto

- Vegetable Quiche Served w. Tomato Jam & Mushrooms

- Plakapong Fillet w. Pak Choi & Spring Onion

- Sweet & Sour Pork w. Basmati

Cheese & Fruits:- Fruits and Pecan Nuts

- Dried and Fresh Fruit

“Goat “ Cheese, Camembert, Roquefort, Tete de Moine, Gruyere

Dessert:-

- A Slice of Viennese Style Mocha Gateau

- Fromage Frais Enhanced by Apricot Coulis

- White Chocolate Mousse w. Rhubarb and Strawberry Compote

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

First Course:- Mixed Salad w. Smoked Trout, Mixed Salad w. Oriental Dressing

Main Course:-

- Potato Vegetable Au Gratin w. Tomato Salsa

- Red Snapper in Black Bean Sauce

- Panfried Chicken Breast w. Curry Sauce Wild Rice

Cheese & Fruits:- Cheese Spread Mio Nestle

Dessert:- Ice Cream (Nestle) Coconut Mousse, Pineapple Tart

2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีปอเมริกา(Route In- out bound to/from U.S.A.)
เที่ยวบินที่บินออกจากซูริค (ZRH) เป็นเวลา10.00 น.เพื่อเดินทางไปยัง Los Angles (LAX) มื้อ
อาหารจึงเป็นมื้อค่ำ(Supper) และก่อนลงที่LAX จะเป็นเวลาเช้าอาหารเช้า(Breakfast) ขากลับ
ออกจาก LAX ตอนกลางวันมื้ออาหารจะเป็น Lunch และจะเสิร์ฟ อาหารร้อน (Hot meal) ก่อนที่
จะถึงที่ ZRH ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ทั้งสิ้น 3 มื้อ เป็นการบริการ
อาหารเช้า (Breakfast) 1 ครั้ง และอาหารมื้อหลัก คืออาหารกลางวัน/ อาหารเย็น/ อาหารค่ำ
(Lunch /Dinner/ Supper) 3ครั้งด้วยกัน โดยมีรายการอาหารดังต่อไปนี้

2.1 อาหารเช้า (Breakfast)

รายการอาหารชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

First Course:-

- 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

Main Course:-

- Omelet Nature, Bread and Butter Pudding, Jambon, Blanc Carre de Veau
- Omelet Espagnole w. Bacon Mushrooms & Grill Mushroom & Tomato Beef Grilled
- Fricasse Chixbreast w. Vegetable Roesti
- Mignon Filet de Boeuf

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

First Course:-

- Cheese (Gruyere) & Fruits, Kasseler Slice (Porkloin)
- Smoked Porkloin Sliced, Sultana Bran (Kellogg)

Main Course:- Omelet Nature, Bread and Butter Pudding, Jambon, Blanc Carre de Veau

Omelet Espagnole w. Bacon Mushrooms & Grill Mushroom & Tomato

Beef Grilled, Mignon Filet de Boeuf

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

First Course:- Yoghurt, Croissant, Roll, Butter, Jam, Pastry, Fruit Salad, Tilsit Cheese Portion

Main Course:- Omelet Nature, French Omelet, Chipolata, Hot Sandwich

2.2 อาหารกลางวัน อาหารเย็นและอาหารค่ำ (Lunch/ Dinner/ Supper)

รายการอาหารชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savouries:- Aperitifs, Assorted Tapas, Tod Man Poo

First Course:-

- Oscietre Iranian Caviar/ Caviar Garniture Set

- Lightly Smoked Scottish Salmon and Caviar w. Dill Cream
- Vegetables in Tarragon Aspic w. Walnut Oil
- Mixed Seasonal Sald French Dressing
- Salmon Tartar Sauce
- Smoked Trout w. Caper Sauce
- Beef Wellington
- Veal Terrine Lucern

Main Course:-

- American Mixed Grilled :- Local Beef Fillet /Chix Breast/ Pork Fillet/ Veal Chipolata /
Pork Bacon Sliced/Pimento/Tomato on Skewer
- Rabbit w. Black Olives & Fine Ratatouille à la Provençale
- Cannelloni Filled w. Spinach & Mascarpone Roquefort Cream
- Aubergine Picata w. Chinese Black Mushroom /Red Pimento/ Cheddar Cheese Nutmeg
- Beef Lasagne

Plakapong Black Bean Sauce w. Stirfried Mixed Vegetable

Cheese & Fruits:- Fresh Fruits (Papaya, Pineapple, Pomelo, Grape)

Nectarine in Mint Syrup

Selection of Fine Cheese:- Gorgonzola, Gruyere, Camembert, Danish Blue

Dessert:- Raspberry Timbale in Berry Coulis Chocolate Nut, Pudding

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

First Course:-

- Fresh Seasonal Salad w. Olive Oil and Balsamic Vinaigrette Split Ham Sliced/
Artichoke Heart/ Zucchini/ Egg Plant/ Balsamico Essence
- Large Shrimp Salad w. Asparagus & Melon/ Wasabi Dressing
- Veal Carpaccio & Mozzarella w. Bell Pepper Vinaigrette
Gravelax Sliced Mixed Whipping Cream

Main Course:-

- Beef Steak Served w. Dumplings Creamed Fennel Carrots& Spinach Tessin-Style
Oven-Roasted Baby,Chicken Accented by Rosemary
- Fillet of Beef w. Pepper Corn Sauce
- Medley of Fish w. Saffron Sauce & a Red and Black Rice Medley

- Chicken Breast w. ginger Lemon Sauce and Hockien Noodles
- Scampi & Crab Pioneer Spinach Sauteed Hollandaise Sauce/ Cheese Pamasan Grated /Chanterelles Mushroom

Cheese & Fruits:-

- Dried & Fresh Fruit Roquefort Roulade

Tete de Moine Cheese Gruyere, Coulommier Cheese

Dessert:- Fromage Frais, Enhanced by Apricot Coulis

- Savarin au Rhum w. Vanilla Custard and Fresh Fruit

- White Chocolate Mousse w. Rhubarb and Strawberry Compote

- Chocolate Praline

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

Snack:- Kiosk

First Course:- Mixed Salad Asian

- Smoked Snow Fish w. Oreintal Noodles Salad
- Smoked Salmon w.Potato Salad

Games Terrine w.Grenadine and Onion Jam

Main Course:-

- Tournados w. Cream Gravy and Potato Gratin
- Pork Fricasse in Light Saffron Sauce/ Parsley/Potato/ Broccoli Mimosa
- Shrimp & Scallops in Champagne Basil Sauce/ Carrot/ Zucchini

Chicken Breast w. Spagetti Tomato Concasse

Dessert:- Cherry Strudel, Vanilla Sauce/ Strawberry Mousse

3. เส้นทางที่บินไป และกลับยังทวีปออสเตรเลีย (Route in-out bound to/from Australia) เที่ยวบินจากเมืองซูริค – สิงคโปร์ ไป - กลับ (ZRH - SIN V.V.) ออกจาก ซูริคเป็นเวลา 20.45 อาหารที่ให้บริการจะเป็น Lunch และก่อนลงที่ สิงคโปร์ (17.20 น.) ก็จะมีบริการอาหารร้อน (Hot meal) และหากกลับจากสิงคโปร์ (22.55 น.) ก็จะเป็นอาหารร้อน (Hot meal) ไปยังซูริค ตอนประมาณก่อนเที่ยงคืน จึงเสิร์ฟ อาหารค่ำ (Dinner) อีกครั้ง ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ 4 มื้อคือ ให้บริการอาหารมื้อหลัก Lunch /Dinner / Supper หรือ Hot meal 4 ครั้ง โดยมีรายการอาหารดังนี้

3.1 อาหารกลางวัน อาหารเย็น และอาหารค่ำ (Lunch/ Dinner/ Supper)

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savouries:- Aperitifs & Assorted Tapas

First Course:-

- Oscietre Kaviar
- Roulade de Saumon Fume
- Salmon Tartare w. Caper Sauce
- Beef Dry Swiss
- Beef Wellington
- Mixed Seasonal Salad w. French Dressing

Main Course:-

- Beef Fillet BBQ Sauce
- Carre d'agneau Gemuse Lasagne
- Beef Lasagne
- Supreme de Sole Safran Sauce
- Veal Medallions Aubergine Mushroom Picatta
- Froid de Laperaux
- Plakapong Beans Chilli Sauce w. Fried Rice

Cheese & Fruits:-

- Fruchte in Glasschale (Fresh Fruits)

Selections of Cheese: Appenzell/ Camember/ Gruyere/ GorGonzola

Dessert:- Cake Opera Swiss Cherry Flan w. Cherry Syrub

- Strawberry Mousse Chocorollen Praline in Schachtel

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Snack:- Kiosk, Mixed Nuts

First Course:-

- Niçoise Salad Featuring Seared w. Tuna Dressed w. Light Vinaigrette
- Amuse Bouches
- Marline et truite fumes Tortilla Froide

Main Course:-

- Steak de Boeuf Grille Bearnaise Sauce

- Beef Pepper Corn
- Saute de Veau a l'Orange
- Nox de Coquille Saint-Jacques
- Ragout de Porc " Sweet-and-Sour "
- Red Snapper Tamarind w. Yellow Noodle&Chinese Broccoli
- Cheese & Fruits:- Freshfruit, Appenzell, Camembert, Gruyere, Gorgonzola
- Dessert:- Les Deux Mousse au Chocolate (Hellund Dunkel)
- English CreamToppe w. Nut Almond Slice
- Praline

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

First Course:-

- Shrimps Cocktail- Emince de Dinde a la
- Crème aux Champignons Spatzli/ Carottes Vichy/ Salad Bowl

Main Course:-

- Berner Plate: Chicken Sausage Sauerkrut French Bean Potato
- Bourguignonne เนื้อต้มกับน้ำสต็อกไก่Lasagne aux Legumes
- Ragout de Porc aux Paivrons "Sweet and Sour"
- White Snapper Sweet & Sour w. Jasmine Rice
- Chicken Vindaloo (Indian)

Cheese & Fruits:- Cheese Spread Mio Nestle

Dessert Course:- Vienna Mocca Cake

1 Portion Movenpick Ice-Cream

ซึ่งจะมีขั้นตอนการบริการโดยทั่ว ๆ ไป ในแต่ละมื้ออาหารของแต่ละชั้นบริการ (Class) พอสรุปได้ดังนี้คือ

อาหารเช้า (Breakfast) ซึ่งประกอบด้วย :- เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้, ชา, กาแฟ / อาหารชุดแรก (First Course) / อาหารจานหลัก (Main Course) ขั้นตอนการบริการอาหารเช้าของสายการบินสวิสแอร์ ในชั้นหนึ่ง (First Class) เริ่มต้นด้วย น้ำผลไม้เช่นเดียวกับสายการบินไทย น้ำส้มที่ปลูกขึ้นตามธรรมชาติคั้นสด ๆ หรือจะเป็นน้ำมะเขือเทศแช่เย็นเจี๊ยบ น้ำApple ยี่ห่อ Süssmost จากสวิสเซอร์แลนด์ และน้ำส้มโอก็มีให้เลือก น้ำแร่เพื่อสุขภาพก็มีทั้งที่เป็นCarbonated อย่างเช่นน้ำแร่ Perrier และแบบไม่มี Carbonated อย่างเช่น น้ำแร่ยี่ห้อ Avian เป็นต้น และปลูก

อารมณ์ยามเช้าด้วยกาแฟยี่ห้อ Nespresso เป็นกาแฟแบบ Espresso ของบริษัท Nestle ที่ปรุงแต่ง(Blended)ให้กับสายการบินสวิสแอร์โดยเฉพาะโดยทางสายการบินสวิสแอร์นำผลิตภัณฑ์ตัวนี้ใส่เข้าไปไว้ในเมนูของสายการบินด้วย หรือถ้าไม่ชื่นชอบกาแฟอื่น ก็มีกาแฟลดสารคาเฟอีน (Decaffeinated) ของ Nestle ไว้บริการเช่นกัน ส่วนชานอกจากชาเย็น Lipton ที่เป็นที่ยู่อักกันดีแล้ว ยังมีชาเย็น (Ice Tea) ยี่ห้อNestea หรือชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ (Herbal Tea)และยังมีช็อกโกแลต ร้อนชื่อดังของสวิสยี่ห้อ Ovaltineเพื่อสร้างเสริมสุขภาพอีกด้วย (ดูรายละเอียดได้ในตารางเปรียบเทียบ)

เนื่องจากปรัชญาที่เน้นในเรื่องอาหารธรรมชาติของสายการบินสวิสแอร์อาหารที่นำมาบริการสำหรับอาหารเช้าในชั้นหนึ่งจึงต้องเป็นของระดับWorld Class "...ในชั้นหนึ่ง(First Class) เพื่อความเป็นที่หนึ่งในอากาศเราจึงเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ระดับ World Class โดยได้รับการสนับสนุนจากบุคคลอย่างเช่น Mr. Phillip Rochat ซึ่งเป็นหนึ่งในบรรดาพ่อครัวที่ยอดเยี่ยมระดับโลก" (Cornelia Scheibler,สัมภาษณ์) และเป็นอาหารที่ถูกคัดเลือกมาจากแหล่งผลิตตามธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นนมสดสวิสที่มีชื่อเสียงจากแม่วัวพันธุ์ดีที่ถูกเลี้ยงอย่างถูกสุขลักษณะจากฟาร์มโคนมในประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ไข่ไก่ น้ำผึ้ง ข้าวไรย์ และธัญพืชต่าง ๆ ที่ถูกนำมาประกอบเป็นอาหารเช้าให้กับผู้โดยสารบนเครื่องบิน ก็เป็นความพยายามของสวิสแอร์ที่จะนำความพึงพอใจมาสู่ผู้โดยสารเพื่อสร้างการแข่งขันในด้านการบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่น ๆ ยังมีความหรรษาอื่น ๆ อีกในมื้ออาหารเช้าเพื่อสุขภาพของสายการบินสวิสแอร์ เช่น การนำ Prague Ham แฮมรสเลิศที่มีชื่อเสียงของแคว้น Bohemia และ Moravia ของอดีตสาธารณรัฐเชคโกสโลวาเกีย ปัจจุบันเป็นประเทศเชคโก และประเทศสโลวาเกีย ที่ได้ชื่อว่าเป็นสุดยอดของแฮมในยุโรปตะวันออก (ดูตารางที่87) มาให้บริการและสำหรับผู้ที่ชื่นชอบอาหารหนักในตอนมื้อเช้าก็ยังมีBeef Fillet mignon สเต็กเนื้อชั้นเลิศพันด้วยเบคอน ความนุ่มนวลของเนื้อชั้นดีผสมกับความชุ่มชื้นของน้ำมันและความเค็มจากเบคอนข้างเป็นมือเช้าที่พิเศษเสียนี้กระไร

การบริการในชั้นธุรกิจ(Business Class)เช่นเดียวกับในชั้นหนึ่งอาหารและเครื่องดื่มที่จะนำมาบริการในชั้นธุรกิจนี้จะเป็นผลผลิตตามธรรมชาติ โดยมียี่ห้อ Naturalgourmet™ เป็นการ์ันตี และ"ผลิตภัณฑ์ที่นำมาใช้ในชั้นธุรกิจนี้จะต้องมีคุณภาพสูง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสไตล์เป็นของตัวเอง เพื่อสร้างความหรรษาให้เกิดขึ้นในงานบริการ"(Cornelia Scheibler ,สัมภาษณ์)

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class) เนื่องจากการบริการในชั้นประหยัดจะมีลักษณะเป็น Mass Product มีผู้โดยสารมารับบริการเป็นจำนวนมากของที่ใช้สำหรับชั้นนี้ของสายการบินสวิสแอร์จะเป็นยี่ห้อธรรมดาแต่เป็นที่รู้จักกันดี(Common Well-Known Brand) แต่ถึงอย่าง

ไรก็ตาม Naturalgourmet trademark ก็นำมาใช้ในส่วนประกอบของอาหารเครื่องดื่มในชั้น
ประหยัดนี้เช่นเดียวกัน”(Cornelia Scheibler ,สัมภาษณ์)

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

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

การรับประทานอาหารที่มีลักษณะเป็นสากลก็จะมีขั้นตอนเริ่มต้นที่เหมือนกันซึ่ง
สามารถที่จะแยกออกโดยใช้หลักการแยกแยะหน่วยย่อยต่าง ๆ โดยในมือใหญ่ทั้ง 3 มือนี้ ก็จะเริ่ม
ต้นด้วยเครื่องดื่มและกับแกล้มเช่นเดียวกัน เครื่องดื่มที่นำขึ้นมาบริการในชั้นหนึ่งของสายการบินส
วิสแอร์ก็คงจะไม่หนีไปจากที่ได้กล่าวมาแล้ว และจะเป็นเครื่องดื่มที่มีชื่อเป็นสากลเป็นมาตรฐาน
ที่ทั่วโลกยอมรับเป็นที่นิยมชมชอบของบรรดาคอเหล้าที่มีรสนิยมชื่นชอบของเลิศหรู โดยอาจจะเริ่ม
จากเครื่องดื่มประเภทCocktail หลากชนิดที่มีเหล่า Gin , Vodka, Campari, Scotch Whisky,
Rum เป็นหลัก ซึ่งเป็นเครื่องดื่มี่ชื่อเดียวกับที่สายการบินไทยให้บริการให้กับผู้โดยสารแม้กระทั่ง
เบียร์สิงห์ของไทยก็มีไว้ให้บริการแก่ผู้โดยสารจะมีบางชื่อของเหล้าWhiskyที่ต่างกันบ้างเล็กน้อย
แต่ก็อยู่ในระดับและเกรดเดียวกันและมีเบียร์ของSwiss ที่เป็น Organic Cultivation ซึ่งใช้ธัญพืชที่
เป็นธรรมชาติในการทำเบียร์ ซึ่งสมกับที่ได้ทำ Campaign ในเรื่อง Naturalgourmet Products นี้
เผยแพร่ออกไปทั่วโลก กับแกล้มชั้นยอดสำหรับเครื่องดื่มชั้นเยี่ยมคือ Tapas ออร์ดิเฟ
(Hors'oeuvre)ของสเปนประกอบด้วยความหลากหลายที่อุดมคุณค่าทางอาหาร เมื่อรับประทาน
อาหารเรียกน้ำย่อยแล้วก็จะถึงอาหารจานแรก(First Course) ซึ่งอาหารจานหรูที่สายการบินสวิส
แอร์นำมาให้บริการก็คือไขปลาคาเวียร์ไขจากปลาแซลมอนทะเลอาระเบียจนราคาแพงระยับ
รับประทานคู่กับปลาแซลมอนรมควันจากสกอตแลนด์ (Scottish Salmon) เนื้อนุ่มลิ้นหอมลุ่มไป
กันได้ดีกับไขปลาคาเวียร์เป็นที่สุด โดยอย่างลิ้มตามด้วย Smirnoff vodka เครื่องดื่มที่เข้ากันกับ
อาหารทั้งสองอย่างนี้ อาหารจานหลัก (Main Course) ก็แบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ เช่นกันคือ
อาหารทะเลและปลา ได้แก่ Scallop , Lobster หรือจะเป็น Seafood Lasagna สเตลล์อิตาเลียน ก็
เข้ากันดีกับ Aubergine หรือมะเขือม่วงที่นำมาปรุงรสกับเห็ดแล้วราดด้วยซอสมะเขือเทศแบบ
Picatta ทำให้นึกถึง Lugano เมืองชายแดนทางใต้ของสวิสเซอร์แลนด์ที่มีเขตติดต่อกับทางเหนือ
ของประเทศอิตาลีแถวเมืองมิลาน(Milano) เมื่อรับประทานพร้อมกับไวน์ขาวฝรั่งเศสชื่อ Yvorne
petit vignoble Badoux หรือชื่อ Pomino Bianco Benfizio Fresco Italian wine ก็ย่อมได้หรือ

จะเป็นแชมเปญยี่ห้อ Lanson noble cuvee หรือ Taitinger (comtes) ก็จะมีรสชาติและความหรูหรามากยิ่งขึ้น

อาหารอีกกลุ่มก็ได้แก่พวกอบ,ปิ้ง,ย่าง เช่นไก่งวงอบ (Roast Turkey), Grilled Tournedos หรือ Veal Medallion เนื้อย่างที่ตัดเป็นก้อนกลม แล้วโรยด้วยเห็ด Truffle ชิ้นเล็ก ๆ ราคาแพง แล้วราดด้วยซอสไวน์แดง อาหารราคาแพงย่อมคู่กับไวน์แดงราคาแพงอย่างเช่น Monterey Lockwood หรือ TrotteVieille ซึ่งทั้งไวน์ขาว ไวน์แดง และแชมเปญ ที่กล่าวมานี้ได้รับการคัดเลือกจาก Caves Mövenpick สถาบันทางด้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงระดับโลกเลยทีเดียว จากนั้นก็จะเป็นที่ของ เนยแข็งและผลไม้ (Cheese & Fruit) เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าประเทศสวิสเซอร์แลนด์เป็นดินแดนแห่งพิชพรรณธัญญาหารและความอุดมสมบูรณ์ โดยจะเห็นได้จากผลผลิตทางการเกษตรที่มีชื่อเสียงเช่นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม Dairy Product ต่าง ๆ นมเปรี้ยว(Yogurt),เนยแข็ง(Cheese), ช็อกโกแลต (Chocolate) ฯลฯ ดังนั้นจึงไม่น่าแปลกใจเลยถ้าหากจะพบเนยแข็งสวิสชื่อดังอย่าง Appenzellหรือ Tete –de Moine เนยแข็งเพื่อนักบวชที่ชูคอออกมาเป็นพู่คูดสวยงาม และที่ขาดไม่ได้คือเนยแข็งฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียงอย่าง Roquefort เนยแข็งที่ผ่านกรรมวิธีชั้นตอนที่ซับซ้อนเก็บบ่มภายในถ้ำบนเทือกเขาแอลป์ (Alp) จนได้ลวดลายสีฟ้าสวยงามและรสชาติเป็นที่หนึ่ง รับประทานพร้อมกับผลไม้และขนมปังกรอบ อย่าลืมตามด้วยPort Wine เพื่อเพิ่มรสชาติด้วย ตบท้ายด้วยของหวานที่ขึ้นชื่อที่สุดของประเทศสวิสเซอร์แลนด์คือ ชอคโกแลต ซึ่งได้รับการสร้างสรรค์โดยพ่อครัวชั้นเยี่ยม 2 คน ได้แก่ Philippe Rochat จาก Restaurant de l'Hotel de ville และ Roland Pierroz จาก Restaurant Pierroz – Hotel Rosalp สวิสเซอร์แลนด์ พร้อมชากาแฟ และเครื่องดื่มช่วยย่อยอย่าง Kirsch ยี่ห่อ Baldbieter เหล้าบรันดีที่กลั่นจากผลเชอร์รี่ที่มีคุณภาพดีและถือเป็นยาช่วยย่อยหลังอาหารด้วย ส่วน เหล้ากลั่นหวาน(Liqueur) ทางสายการบินสวิสแอร์ก็มีไว้บริการเช่นเดียวกัน นอกจากนี้พ่อครัวทั้งสองยังได้คัดเลือกไวน์ดี ๆ เอาไว้ให้บริการนอกเหนือจากที่ Caves Mövenpick ได้เลือกสรรไว้แล้ว ได้แก่ SYRAH FULLY SERINE P&R IMESCH, ARVINE PTE FULLY P&R IMESCH, GRAIN MALICE M.CHAIS PROVINS, PINOT N.VS P&R PROVINS, JOHANNIS.ST-MARTIN P&R MT , JOHANNIS.CHAMOSON P&R ARDEVAZ

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class) เครื่องดื่มที่นำมาบริการในชั้นนี้เหมือนกับในชั้นหนึ่งทุกประการทั้งที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ยกเว้นแต่เครื่องดื่มที่แสดงให้เห็นสถานภาพของระดับชั้นได้อย่างชัดเจน อาทิเช่น วิสกี้, แชมเปญ หรือ ไวน์ เพราะเป็นเครื่องดื่มที่นอกจากจะมีกรรมวิธีการผลิตที่ยุ่งยากแล้ว ยังมีขั้นตอนของการเก็บบ่ม เก็บรักษาอย่างดีอีก ซึ่งจะทำ

ให้ตัวของมันเองมีสถานะภาพขึ้นมา อาจจะเป็นสถานะภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด เช่น Sparkling Wine ที่ถือกำเนิดในแคว้น Champagne ก็จะได้ชื่อว่าเป็นแชมเปญตามถิ่นกำเนิดของมัน Sparkling Wine จากแหล่งอื่น ๆ ไม่สามารถที่จะใช้ชื่อนี้ได้ หรือตัวของมันเองอาจจะได้สถานะภาพมาในภายหลังเป็นสถานะภาพที่ได้มาโดยความสามารถเช่น ไวน์ที่ไม่มีชื่อเสียงแต่กลับมีชื่อขึ้นมา เพราะชนะเลิศได้รางวัล ดังนี้ เป็นต้น

เครื่องดื่มประเภทWhisky ที่นำมาบริการจะเป็นคนระดับแตกต่างกับในชั้นหนึ่ง เพราะใช้Blended Scotch Whisky ยี่ห้อ Johnnie Walker Black Label อายุ 12 ปี กับ Single Malt Whisky อายุ 12 ปีเช่นกันยี่ห้อ Glenlivet กลิ่นของข้าวมอลท์ที่มีรสหอม กลิ่นของดอกไม้และผลไม้จาง ๆ คล้ายลูกพีช(peach) และวานิลลา(Vanilla) สามารถดื่มได้เพียว ๆ หรือใส่น้ำแข็งสักก้อน เพื่อที่จะได้สุดดมกลิ่นหอมและสัมผัสรสชาติที่แท้จริงของScotch Whisky แท้ ๆ ทานแกล้มกับบรรดาSnack เช่นถั่วงอกชนิดที่ทางสายการบินสวิสแอร์นำมาบริการยังกับว่าเป็นร้านขาย (Kiosk) เลย์ที่เดียว หลังจากที่เราเรียกน้ำย่อยมาพอสมควรแล้วก็มาถึงอาหารจานแรก(First Course) ในความหรูหราของสวิสแอร์ โดยเริ่มที่Cold Canapes ชิ้นเล็กๆพอดำ หรือเป็นสลัดกุ้งตัวโต ประดับด้วย Asparagus และ Melon ชาติด้วยน้ำสลัดญี่ปุ่นที่มีรสตัดเขียวผสมเพื่อเพิ่มความฉุนขึ้นจุ่ม สร้างรสชาติที่แปลกออกไป อาหารจานหลักที่เป็นพวกอาหารทะเลที่หรรษาได้แก่ Scallop Coquille St.-Jacques เสริฟพร้อมเปลือก หรือปลาทะเลสด ๆ ชาติด้วยซอสSaffron หญ้าฝรั่งที่มีราคาแพงดุจทองคำ ทานกับไวน์ขาวของสวิสยี่ห้อ Cave de la Cote 1999 และไวน์ขาวจากฝรั่งเศสยี่ห้อ Macon Villages Ac Groupement de Puisse – Solony – Verze 1998 ส่วนอาหารจากหลักที่เป็นพวกอบ ย่าง ก็คงไม่พ้นสเต็ก หรือแกะอบ ชาติด้วยซอสต่าง ๆ รับประทานกับไวน์แดงยี่ห้อ Cave Du Tunnel Jacques Germanier Valais, Switzerland 1998 และยี่ห้อ Pessac-Le'gonan Ac. Bordeaux France 1997 จากนั้นก็ตามด้วยCheeseและผลไม้ อย่าง Camembert และ Roquefort และตบท้ายด้วยของหวานอย่าง Mocha Gateau ขนมเค้กกาแฟอันแสนอร่อย และยังมีเหล้าบรันดีให้เลือกตบท้ายอีก 3 ยี่ห้อ ได้แก่ Martell คอนยัค(สามารถเรียกคอนยัคได้เพราะเป็นบรันดีที่เกิดในแคว้นCognac จึงได้สถานะภาพติดตัวมาด้วย) V.S.O.P, Calvados V.S.O.P. และKirsch(Baldbieter) ส่วนเหล้ากลิ่นหวาน(Liqueur) ก็ยังมีเหมือนเดิม

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class) การแยกย่อยที่กลับมารวมเป็นหนึ่งเดียว เช่นเดียวกับการบริการในชั้นประหยัดของสายการบินโดยทั่วไปที่อาหารทุก Course จะถูกนำมารวมกันไว้ในถาดเดียว แต่ความหรูหราที่มองเห็นได้สำหรับสายการบินสวิสแอร์ดูจะมีมากอยู่พอสมควร อย่างเช่น First Course ที่เป็นกุ้งค็อกเทล หรือปลา Trout รมควันทานคู่กับสลัดผักสด ต้มกับไวน์

ชาว French Chardonnay หรือ Swiss Fendant อาหารจานหลักก็มีไส้กรอกไก่(Berner Plate)ที่รับประทานแกล้มกับSauerkraut หัวผักกาดสับยาว ๆ (คล้ายมะละกอนำมาทำส้มตำ) นำมาดองเป็นอาหารสไตล์เยอรมัน รับประทานเป็นของแกล้มกับเบียร์สิงห์ของไทยก็ยิ่งได้ หรือเปลี่ยนมาดื่มไวน์แดงยี่ห้อFrench Beaujolais หรือ Swiss Dole ที่ดื่มพร้อมกับอาหารประเภทเนื้อSteak ที่มีเครื่องเคียงเป็นผักCarrot Vichy ที่ตั้งชื่อตามแหล่งน้ำแร่ ธรรมชาติที่มีชื่อเสียงของฝรั่งเศส หรือราดด้วยซอสเห็ด Champignon ก็ดีรับประทานกับ Pilaf Rice ข้าวที่หุงด้วยนม จากนั้นก็ตามด้วยเนยแข็ง Mio Nestle Cheese พร้อมทั้งขนม Mocha Cake หรือ ไอศกรีมยี่ห้อ Nestle หรือยี่ห้อ Mövenpick ชื่อภัตตาคารชื่อดังที่มีสาขามากมายในสวิสเซอร์แลนด์

เมื่อทราบถึงขั้นตอนการบริการโดยทั่วไปของการบริการอาหารเช้า (Breakfast) และอาหาร กลางวัน (Lunch)/ อาหารเย็น (Dinner)/ อาหารค่ำ (Supper) ในทุกชั้นบริการของสายการบินสวิสแอร์แล้ว ผู้ทำวิจัยก็จะวิเคราะห์เนื้อหา (Content) ของอาหารและเครื่องดื่มในแง่ของการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ โดยจะเลือกเอาเฉพาะอาหารและเครื่องดื่มที่สามารถแสดงคุณค่าทางสัญลักษณ์อย่างเห็นได้ชัด จากรายการอาหารที่ได้กล่าวมาแล้ว ซึ่งอาจจะมีบางอย่างเหมือนกับสายการบินไทยซึ่งได้นำเสนอไปแล้วในบทที่ 4 จึงจะไม่นำเสนอซ้ำอีก

ตารางที่ 85 ประเภทของเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ได้แก่ Fruit Juice

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Fresh Orange Tomato Apple (Sussmost) Pomelo</p>	<p>Fresh Orange Juice:- ความคลาสสิกของเครื่องดื่มที่รับประทานกับอาหารเช้า คั้นสด ๆ แซ่เย็นเจี๊ยบ เพื่อสุขภาพที่ดีและความสดใสของยามเช้า น้ำผลไม้</p> <p>Sussmost :- ชื่อผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้ที่มีขายทั่วไปตามร้านค้าในประเทศสวีเดนแลนด์</p>	<p>สายการบินสวีเดนแอร์ที่ตระหนักถึงคุณค่าของอาหารที่มาจากวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ และมีคุณค่าครบถ้วนทางโภชนาการจึงนำน้ำผลไม้คั้นสด ๆ ขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ด้วยที่น้ำผลไม้คั้นสด ก็มีความ Classic ในตัวของมันเองอยู่แล้ว แต่ก็มีเหตุผลบางประการที่ไม่อาจจะบริการน้ำผลไม้คั้นสด ในทุกเที่ยวบินเพราะข้อจำกัดในเรื่องของการคงสภาพและคุณค่าของน้ำผลไม้สดนั้นให้คงอยู่และมีคุณภาพดีพอในขณะที่นำไปบริการแก่ผู้โดยสาร ดังนั้นน้ำผลไม้กระป๋องรสชาติต่าง ๆ ของ Sussmost ที่เป็นผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ จึงกลายมาเป็นตัวเลือกอีกอย่างหนึ่ง ในการนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร และสายการบินสวีเดนแอร์ก็ได้พยายามเลือกสรรผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงและมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับว่าได้มาตรฐานสากล นำมาใช้เพื่อให้แน่ใจว่าผู้โดยสารจะได้รับสิ่งที่ดีที่สุด ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าการที่สายการบินสวีเดนแอร์ นำน้ำผลไม้คั้นสด ๆ มาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่ง จะสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้ดีมาก ด้วยความคลาสสิกในคุณลักษณะ ของผลไม้ที่ได้เลือกสรรมา จะทำให้การบริการครบถ้วนสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และสามารถสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร ส่วนผลไม้กระป๋องก็เป็นตัวเลือกดังที่กล่าวมาโดยสายการบินก็พยายามที่จะคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน (Mr. Odd Engebretsen, สัมภาษณ์)</p>

ตารางที่ 86 ประเภทของเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Tea

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<ul style="list-style-type: none"> - Lipton - Ice Tea (Nestea) - Herbal Tea 	<p>Herbal Tea :- ชาสมุนไพร ได้แก่ ชาที่ชงมาจากพืชผักตากแห้งที่เป็นสมุนไพร เช่น ชาดอกคำฝอย ชามะตูม ชาชิง ชาตะไคร้ ชาเก็กฮวย เป็นต้น (ทวิทอง “อาหารกับสุขภาพ ในแนววัฒนธรรม” : 53) สำหรับผู้ที่รักษาดูแลสุขภาพ ความทันสมัยของสายการบินที่นำเครื่องดื่มเหล่านี้มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร (ดูตารางที่ 3)</p>	<p>ชาสมุนไพร ชาจีนรู้จักชาและดื่มชามานานนับพัน ๆ ปี ในตำนานของชาจีนกล่าวกันว่า ชาจีนไม่ได้ชงชาเป็นเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ยังใช้เป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณในการรักษาโรคนานับประการ(ทวิทอง: 138) แต่ความหมายในปัจจุบัน คำว่าชาสมุนไพร Herbal Tea หมายถึงพืชผักสมุนไพรอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ชา แต่นำมาตากแห้งแล้วชงดื่มอย่างชาซึ่งปัจจุบันเป็นที่นิยมมากสำหรับพวกที่ตื่นตัวสนใจความเกี่ยวพันระหว่างอาหารกับสุขภาพและความเจ็บป่วยมากขึ้น โดยเชื่อว่าวิถีการกินและการดำรงชีวิตที่สอดคล้องไปกับธรรมชาติ เป็นบ่อเกิดของชีวิตเป็นสภาพแวดล้อมของชีวิตที่จะนำพาซึ่งสุขภาพและความสุข (ทวิทอง)“อาหารกับสุขภาพในแนววัฒนธรรม” : 43) ซึ่งเป็นปรัชญาของสายการบินสวิสแอร์อยู่แล้วที่จะใช้อาหารที่เป็นธรรมชาติมาให้บริการกับผู้โดยสาร(AT Verlag, Aarau : 48)</p> <p>ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นการเล็งเห็นคุณค่าของอาหารที่เป็นธรรมชาติ ของสายการบินสวิสแอร์รวมกับการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง (Brand name) จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 87 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Scotch Whiskey

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- The Glenlivet Aged 12 Years</p>	<p><u>Glenlivet</u> :- เหล้ายี่ห้อนี้เป็นเพียงมอลต์ของสก็อตที่ดั่งระเบิดและหอมเจียบขาดจริง ๆ และเป็นเพียงมอลต์ยี่ห้อที่มีการผลิตกันมานาน ผู้ให้กำเนิดเหล้ายี่ห้อนี้คือ นายยอร์จ สมิท โดยอุบัติขึ้นในปี 1823 แต่วันนี้ตระกูล สมิท ไม่ได้เป็นเจ้าของเหล้ายี่ห้อนี้อีกต่อไปแล้ว แต่เจ้าของที่แท้จริงคือยักษ์ใหญ่แห่งวงการสุรา บริษัท ซีแกรมคอปเพอเรชั่น จำกัด กลิ่นรสของเพียงมอลต์ที่เกลอนลิเวตนั้น เล่าขานกันว่าเต็มไปด้วยความกลมกล่อม ระหว่างกลิ่นหอมของมอลต์ ความหอมของเครื่องปรุง และกลิ่นนุ่มของผลไม้ (กมลศักดิ์:95)</p>	<p>- Glenlivet French Oak Finish 12 years Old Single Malt Scotch Whisky ราคา 35USD. ขวดนี้สถาบัน B.T.I. ให้คะแนนไว้เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2000 ที่ 89 คะแนน (Highly Recommended) เช่นกัน และให้ความเห็นไว้ว่า “สีทองปานกลาง มีกลิ่นที่บริสุทธิ์มาก กลิ่นหอมหวานของถังไม้โอ๊กที่รวมกับวิสกีที่ถูกต้มกลั่นด้วยถ่านหินpeat แห่งมากเมื่อสัมผัสกับช่องปากมีลักษณะคล้ายคอนยัค กับความหอมของไม้หวานที่เกิดขึ้นในช่วงเก็บบ่ม เป็นสไตล์ลูกผสมที่น่าสนใจ” (www.tastings.com)</p> <p>ซึ่งถ้าดูจากการให้คะแนนจากสถาบันทดสอบเครื่องดื่ม B.T.I. ที่น่าเชื่อถือ (ดูตารางที่ 58) ผู้ทำวิจัยเห็นว่า เครื่องดื่ม ยี่ห้อนี้มีสถานภาพที่ยอดเยี่ยม คุณภาพที่ล้ำเลิศของเหล้าสก็อตวิสกี ที่ได้รับการเลือกสรรมาอย่างดี ก็จะช่วยสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้มาก</p>

ตารางที่ 88 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Vodka ได้แก่

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Moskovskaja	<p><u>Moskovskaia</u> :- มีวอดก้าหลากหลายชนิดที่ผลิตเพื่อส่งออกจากรัสเซียและ Moskovsdaja ก็เป็นหนึ่งในจำนวนดังกล่าวของวอดก้าจากรัสเซีย วอดก้าชนิดนี้ค่อนข้างอ่อน (Mild) เพราะมีการเติม โซดา และ โซเดียมซัลไฟด์ ลงไปผสม มีแอลกอฮอล์ 40 % (ดูรายละเอียดได้ในภาคผนวก)</p> <p>(European Specialties Volume1: 174)</p>	<p>Staraya Moskva Vodka ราคา 12.98 USD ขวดนี้สถาบัน B.T.I. ให้คะแนนไว้เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2001 ที่ 90 คะแนน (Exceptional) และให้ความเห็นไว้ว่า "ใส มีกลิ่นของครีม และน้ำตาลทราย ความนุ่มนวลและบางเบาที่อยู่ในองคัพพพานกลาง ให้สัมผัสใยไหม รัญพีชอบด้วยความร้อนเป็นตัวเด่นของเหล้าที่ห่อนี้ หมักบ่มด้วยความรู้สึกเสียชานของความอบอุ่นซึ่งรสชาติของเครื่องดื่ม และรสขมของเปลือกมะนาวที่แสดงถึงลักษณะของเหล้าวอดก้าจากรัสเซีย" ซึ่งคะแนนระดับนี้ผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้แน่</p>

ตารางที่ 89 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Brandy/ Cognac

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Calvados V.S.O.P. - Kirch (Baldbieter)</p>	<p><u>Calvados</u> :- เหล้าบรันดี Calvados ทำจากการกลั่น Cider ผลแอปเปิ้ลในแคว้นนอร์มันดีของฝรั่งเศส ซึ่งเป็นวิธีการเฉพาะของชาวนอร์มันดี ที่สืบทอดกันมาช้านาน มันถูกกล่าวถึงในปี 1553 ในสมุดบันทึกของ Gilles de Gouberville สุภาพบุรุษแห่งเมือง Colentin นิยมใช้เป็นส่วนผสมของขนมด้วยเพราะรสชาติและกลิ่นที่หอมหวาน ของ Cider นั้นเอง (European Specialties Volume 2: 142)</p> <p><u>Kirsch</u> :- บรันดีทำจากผลไม้ กลั่นจากผลเชอร์รี่ แต่อย่าสับสนกับเชอร์รี่บรันดีอย่างหวาน ที่ผลิตโดยโรงงานใหญ่ ๆ ชนิดของเชอร์รี่ที่ใช้ขึ้นอยู่กับสถานที่ของโรงกลั่น แต่ปัจจุบันโรงกลั่นใน Alsace , Franche Comté และ Blede Forest ในเยอรมนี อาจต้องซื้อเชอร์รี่เพิ่มเติมเพื่อชดเชยผลเชอร์รี่ท้องถิ่น kirsch ยังใช้ในกิจการครัว และปรุงอาหาร เช่น เหล้าชนิดอื่น ๆ เช่นใช้ติดไฟบนแพนเค้ก (flaming) หรือใช้ร่วมกับ whipped cream เพื่อสอดไส้ทำพาสตรีและเค้ก kirsch ที่มีคุณภาพดีถือเป็นยาช่วยย่อยหลังอาหารอีกด้วย(Prue Lieth:1023)</p>	<p>Busnel Calvados du Pays d'Ause , Vielle Réserve V.S.O.P.ขวดนี้สถาบัน B.T.I.(ดูหน้า 58)ให้คะแนนไว้เมื่อวันที่ 21 มกราคม 1999 ที่ 89 คะแนน (Highly Recommended)เช่นกัน และให้ความเห็นไว้ว่า “ สีส้มเข้ม สดใส มีกลิ่นที่ชวนหลงใหลของแอปเปิ้ลอบและน้ำตาลคาราเมล ความหนาแน่นปานกลาง ที่จุ่มอย่างนุ่มนวล ประทับติดแน่นอยู่ในความรู้สึกของริมฝีปาก ความแรงของแอลกอฮอล์ (Dry) กับ กลิ่นไม้โอ๊ก เกิดจากการเก็บบ่มอย่างระมัดระวัง รู้สึกได้ถึงความกลมกล่อมและไม่ร้อนแรงมากเกินไป”</p> <p>Baldbieter Kirch Cherry Brandy ราคา 20.95 USD. ขวดนี้สถาบัน B.T.I.(ดูหน้า 58)ให้คะแนนไว้เมื่อวันที่ 19 มกราคม 1999 ที่ 86 คะแนน (Highly Recommended) และให้ความเห็นไว้ว่า “ สีม่วงเข้ม กลิ่นหอมหวานของเชอร์รี่จะติดบาง ๆ อยู่ในปากเมื่อได้ลิ้มลอง พร้อมกับรสชาติหวานของเชอร์รี่แดงที่ปรากฏร่องรอยอยู่ตามธรรมชาติ”</p> <p>(www.tastings.com)</p>

ตารางที่ 90 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Liqueur

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Cointreau - Fernet Branca - Bailey's Irish Cream	<p><u>Liqueur</u>(ลิเคียว) :- เหล้าหวานที่มีชื่อเสียงที่สุดมาจากฝรั่งเศส โดยมีกำเนิดจากอาณาจักรของวัดทางศาสนาในสมัยกลาง พระเจ้าเก็บรวบรวมสมุนไพรมาแช่ในไวน์ หรือเหล้า (liquor) จากนั้นจึงเติมน้ำตาล หรือน้ำผึ้งลงไป พระเจ้านำมาใช้รักษาแก้ความอ่อนเพลีย หรือรักษาความเจ็บไข้ ปัจจุบัน Chartreuse เป็น ลิเคียวในฝรั่งเศสเพียงชนิดเดียวที่ยังคงผลิตโดยพระนักบวช พระนิกาย Benedictine ก็เป็นพระที่ใช้วิธีการดั้งเดิมในการทำเหล้า ลิเคียว ภายหลังจากการปฏิวัติฝรั่งเศส (1789) เมืองเล็ก ๆ จะมีร้านลิเคียวเป็นของตนเองจนกระทั่งสิ้นสุดศตวรรษที่ 19 เมื่อกระแสความนิยมตะวันออกเริ่มก่อตัว ตัวแทนของความเปลี่ยนแปลงได้แก่ เหล้าลิเคียวที่ทำจากส้ม นามว่า Curaqao เป็นเหล้าทำจากส้มรสขม ผลขนาดเท่าผลนัท (nut-sized) แต่เนื่องจากเหล้าชนิดนี้ สีดำคล้ำ รสชาติรุนแรง Edouard Cointreau ผู้ผลิตเหล้าลิเคียวแห่ง Angers จึงได้ผลิต 'Triple Sec' ขึ้น ซึ่งมีความหวานน้อยกว่า ไส และไม่มีสี นอกจากนี้เขายังประคิมโฆษณาเข้าช่วยเพื่อทำให้เหล้าลิเคียวชนิดนี้ประสบความสำเร็จ</p> <p><u>Femet Branca</u>:- ลิเคียวชนิดขม (Bitter) ที่มีส่วนผสมที่เป็นสมุนไพรและเครื่องเทศมากกว่า 40 ชนิด ที่มาจากต่างๆทั่วโลก หมักบ่มในถังไม้ใช้คมากกว่า 1 ปี ด้วยสูตรที่เป็นความลับสุดยอดเพื่อรังสรรค์เหล้าที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียงระดับโลก สมุนไพรที่นำมาใช้ปรุงเหล้ายี่ห้อนี้อาจตัวใช้เป็นยาในการรักษาโรคหรือใช้ในทางการแพทย์มานานนับศตวรรษ เช่น Rue (พืชขนาดเล็กพบในทวีปอเมริกาเหนือมีดอกสี</p>	<p>Cointreau Liqueur ราคา 32 USD ได้คะแนนถึง93 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า” ไส กลิ่นที่จุ่มส้มฝัดได้ตั้งแต่เริ่มแรก คือกลิ่นหอมหวานของพรรณไม้ต่าง ๆ พืชเมืองร้อน ผลส้มหรือผลไม้รสเปรี้ยวและกลิ่นธรรมชาติ เป็นลิเคียวที่มีองค์ประกอบหนักแน่น เข้มข้น มีลักษณะเป็นน้ำมัน เกือบจะรู้สึกว่าจะหวานจัดจนเอียน อัดแน่นไปด้วยความหอมของรสชาติสมุนไพรและผลไม้ ที่เกิดจากการขั้นตอนของการผลิตที่มีคุณภาพ” (www.tasting.com)</p> <p>Fernet Branca Bitter Liqueur ราคา 27 USD ได้คะแนนถึง91 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 25 เดือนมกราคม 1999 (ดูหน้า 58) และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า” เหล้าหวานสีน้ำตาลดำ ในภาชนะสีส้ม มีกลิ่นหอมของเปปเปอร์มินท์สด ซึ่งเป็นลักษณะเด่น ความเข้มข้นและความแรงจัดของลิเคียวตัวนี้ จะทำให้รู้สึกถึงความเย็นของเมนทอลจะจุ่มติดแน่นคงทนอยู่ภายในเพดานปาก เพราะความเข้มข้นของสมุนไพรต่าง ๆ ใน เครื่องดื่มชนิดนี้ที่เจือด้วยรสขม (www.tastings.com)</p> <p>Bailey's Original Irish Cream Liqueur ราคา 18 USD. ได้ 88 คะแนน (Highly Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 20 เดือนมกราคม 1999 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า เหล้าสีน้ำตาลใสนม</p>

ตารางที่ 90 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ชาและสีชมพู: ผู้ทำวิจัย) ซึ่งถูกพิจารณาว่ามีคุณสมบัติในการแก้พิษงูกัด, Hop ถูกใช้ในเยอรมนี ในการทำเบียร์มานานกว่าศตวรรษ, Quassia และCinchona หรือ ควินิน เคยใช้ในการรักษาโรคไข้จับสั่นโดยชาวอินเดียแดงและกลายเป็นที่รู้จักในยุโรปเมื่อมีการค้นพบทวีปอเมริกา Rhubarb ต้นกำเนิดจากประเทศจีนโดยมีการบันทึกไว้โดยจักรพรรดิเฉิน-หนง ผู้พบชาในปี 2700 ก่อนคริสตกาล Gentian ได้ชื่อมาจากกษัตริย์ Gentian ของ Illiria ผู้ซึ่งในปี 167 ก่อนคริสตกาลได้ค้นพบวิธีใช้ประโยชน์จากสมุนไพรในการรักษาโรค Warmwood ซึ่งได้รับการยกย่องโดยพระของอียิปต์โบราณ Chicory ใช้แก้พิษงูกัดในอาหรับ เป็นต้น</p> <p>ลิเคียวี่หนื่อนี้ผลิตโดยบริษัทอิตาลีที่ชื่อ Fratelli Branca Distillerie ที่ตั้งขึ้นในปี 1845 โดยครอบครัว Branca ในเมือง Milan ประเทศอิตาลี ปัจจุบันกลายเป็นบริษัทอันดับ 2 ในอิตาลีที่ทำรายได้มากที่สุด</p> <p>(www.brancaproducts.com)</p> <p><u>Bailev Irish Cream</u> :- Bailey's เหล้าหวานที่สำคัญของโลก มีคำกล่าวกันว่าถ้าคุณขอให้ชาวไอริสสักกลุ่มหนึ่ง ออกแบบม้าตัวหนึ่ง ผลที่ได้ก็คือ อูรู ดังนั้นบางสิ่งพิสดารพันลึกก็อาจเกิดขึ้นได้ เมื่อเหล่าผู้บริหารของ R&A Bailey's and Co. ได้ร่วมกันสร้างสรรค์เครื่องดื่มแบบใหม่ โดยเอาเหล้าวิสกี้ , ครีม และโกโก้มาผสมกัน โดยเติมส่วนผสมบางอย่างที่เป็นความลับลงไปด้วย และตั้งชื่อว่า" Bailey's Original Irish Cream Liqueur" หลังจากนั้นอีก 20 ปีหลังจากจิบแรกของเครื่องดื่มชนิดนี้มันกลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับการยอมรับจากคนทั่วโลกมากกว่า 40 ล้านคนดื่มเครื่องดื่มชนิดนี้ และเหมือนกับไม่เคยเพียงพอ เหล้าหวานยี่ห้อ Sheridans ก็ถูกพัฒนาขึ้นอีกในไอร์แลนด์ เมื่อมี 1992 คราวนี้ชายคู่กัน 2 ขวด โดยขวดหนึ่งบรรจุครีมกับเหล้าวิสกี้ และอีกส่วนหนึ่งเป็นส่วนผสมของกาแฟและโกโก้ เมื่อนำเครื่องดื่มทั้งสองขวดนี้มารินพร้อมกันอย่างช้า ๆ ลงใส่แก้ว ก็จะเป็นเครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่รู้จักกันดีทั่วโลกว่า Irish Coffee (European Culinarlia Volume 1:78)</p>	<p>สีเข้ม เป็นสุราที่น่าสนใจ มีกลิ่นมินท์ ออคาพอยพแนน เหนียวข้น ทำให้รู้สึกได้เมื่อได้ลิ้มลอง เป็นความเข้มข้นที่ยอมรับได้ ติดทนนาน และมีกลิ่นหอมมาก (www.tastings.com)</p> <p>ถึงแม้ว่าคุณค่าที่แท้จริงของเหล้าลิเคียว จะใช้ดื่มเพื่อช่วยย่อยหลังอาหาร แต่ถ้าดูจากประวัติความเป็นมา ส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิต รวมทั้งคะแนนที่อยู่ในชั้นยอดเยี่ยมของเครื่องดื่มประเภทลิเคียวทั้ง 3 ยี่ห้อนี้ ผู้ทำวิจัยเห็นว่าจะนำมาใช้เพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้อย่างดี และสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสารเป็นอย่างมาก</p>

ตารางที่ 91 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (Red) ที่ใช้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Trotte Vieille</p> <p>- Cab. Monterey Lockwood</p> <p>- Pinot noir vs P&R (Pierroz /Rochat)</p> <p>Provins</p> <p>Johannis St-Matin</p> <p>P&R</p>	<p><u>Pinot Noir /Johannis. St-Matin</u> :- ทางด้านตะวันออกของประเทศสวิสเซอร์แลนด์ แถบเมือง Basle, Aargau, Zurich, Thurgau, St.Gallen และ Graubünden จะมีไวน์ที่รสชาติยอดเยี่ยมอยู่ที่นั่น เช่น Pinot Noir , Blauburgunder เป็นไวน์ที่มีฐานการผลิตครอบคลุมแถบนี้เป็นส่วนใหญ่ และยังมีไวน์ที่ทำจากองุ่น Pinot Gris และ Gewürztraminer รวมทั้งไวน์ Sylvaner ซึ่งรู้จักกันดีในนาม Johannisberg (Johannis) ทั้ง Pinot Noir และ Johannisberg เป็นไวน์ที่มีชื่อเสียงของสวิสเซอร์แลนด์</p> <p><u>Pierroz /Rochat</u> ชื่อของ 2 พ่อครัวที่มีชื่อเสียงของโลก ที่เป็นคนวางแผนรายการอาหารและมีส่วนร่วมในการคัดเลือกไวน์และแชมเปญ ที่บริการบนเครื่องของสายการบินสวิสแอร์ด้วย</p>	<p>สำหรับ Trotte Vieille ขาดนี้ สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ให้คะแนน อยู่ระหว่าง 90-95 (Exceptional) โดยการทดสอบเมื่อวันที่ 1 กันยายน 1998 และให้ความเห็นว่า “ สีสับทิมเข้มสดใส ให้เงาสีม่วงเมื่อส่องกับไฟ องศาพพิที่หนาแน่นพอประมาณ ความเข้มข้นและความเป็นกรดที่สมดุล ถูกสกัดออกมาอย่างเหมาะสม แทนนินที่ได้จากองุ่นแดงอ่อนกำลังพอดี และเป็นธรรมชาติ ให้กลิ่นที่ชวนหลงใหลค่อนข้างไปทางกลิ่นผลไม้ เป็นสไตลที่บางเบาและสละสลวยเมื่อสัมผัสกับริมฝีปาก, ให้ความสมดุลที่ดีเยี่ยมกับความกระชับพอดีภายหลังจากการหมักบ่ม” (กมลศักดิ์, 2540)</p> <p>ส่วนไวน์ยี่ห้อ Cab. Monterey Lockwood นั้น สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 91 (Exceptional) และได้ให้ความเห็นว่า “ สดใสด้วยสีทับทิม ทำให้เกิดประกายสีม่วง และกลิ่นของ Casis หรือเหล้าสีม่วงที่ทำจากผล Blackcurrant รวมทั้งกลิ่นที่เหมือนไม้และถ่านคาร์บอน ความเหมาะสมที่ลงตัวองศาพพิที่หนักแน่นและนุ่มนวล การเจริญเติบโตได้ที่ของไวน์ดูได้จากแทนนินที่รู้สึกได้ทันทีที่ชิม เหมาะที่จะดื่มทันทีหรือเก็บไว้ดื่มใน วาระสำคัญ “ ทำการทดสอบเมื่อ 1 /11/ 1998</p> <p>Pinot noir vs P&R (Pierroz /Rochat) Provins Johannis St-Matin ได้คะแนนจากสถาบัน B.T.I. ระหว่าง 80-84 คะแนน (Recommended) จากการทดสอบเมื่อวันที่ 1 กันยายน 1997 โดยให้ความเห็นว่า</p>

ตารางที่ 91 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
		" สีม่วงจาง ๆ เนื้อไวน์ค่อนข้างแน่น มีความเป็นกรดต่ำ ปรุงและผสมผสานได้อย่างเหมาะสม แทนนินไม่มาก มีกลิ่นที่รุนแรงของพืชประเภทสมุนไพร ผลไม้สีดำ รู้สึกได้เมื่อสัมผัสกับเพดานปาก มีความแตกต่างชนิดน้อยของโชนสีซึ่งเกิดจากความเป็นกรด แต่นั่นก็ทำให้สามารถที่จะรักษาสมดุลของรูปลักษณะภายนอกได้เป็นอย่างดี" (www.tastings.com)

ตารางที่ 92 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ใช้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Yvorene Petit Vignoble Badoux -Palomino Bianco Benefizio Fresco	<u>Yvorene Petit Vignoble</u> :- เป็นไวน์ขาวชนิดหนึ่งทำจากหมู่บ้านของอำเภอ Chablais ที่ตั้งอยู่บริเวณทะเลสาปเจนีวา ในเขตปกครอง Vaud ของประเทศสวิสเซอร์แลนด์ <u>Palomino Bianco</u> :- ชื่อพันธุ์องุ่นที่มีชื่อเสียงในการทำไวน์ของประเทศสเปน แถบแคว้น Andalusia ซึ่งเป็นองุ่นพันธุ์เดียวกับองุ่นที่นำมาทำ Palomino Fino เหล้า Sherry จากเมือง Jerez เหล้าที่มีชื่อเสียงทั่วโลก	Yvon Mou 1996 Sauvignon Blanc, Bordeaux ราคา 14.99 USD. ขวดนี้สถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) ได้ให้คะแนนไว้ที่ 84 (Recommended) จากการทดสอบเมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน 1998 และได้ให้ความเห็นไว้ว่า " ไวน์เป็นสีออกเหลืองจางๆ องค์ประกอบกำลังดี ถูกปรุงมาอย่างเหมาะสมมีกลิ่นหญ้าตัดใหม่(มักพบในไวน์ที่มีอายุน้อย โดยเฉพาะไวน์ที่ทำมาจากองุ่นพันธุ์ Sauvignon Blanc และ Carbernet France" กลิ่นดินซึ่งเป็นกลิ่นหอมของผลไม้และรสชาติที่สะอาดทำให้ไวน์มีความสดใสมีสรสแหลมคมดื่มเพื่อเรียกน้ำย่อย

ตารางที่ 93 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Champagne ที่ใช้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Champ. Taitt. (Comtes) 1990 - Lanson Noble Cuveé 1989</p>	<p>แชมเปญยี่ห้อ Lanson และ Tattinger ทั้ง 2 ยี่ห้อต่างก็เป็นแชมเปญที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดี (Culinaria Volume 2 p.134-135) โดยเฉพาะอย่างยิ่งแชมเปญยี่ห้อ Lanson นั้นมีประวัติความเป็นมาเก่าแก่เทียบเท่ากับแชมเปญยี่ห้อ Dom. Pérignon ได้เลยทีเดียว โดยการก่อตั้งของ François Delamotte มาควิสแห่ง Reims เมืองที่มีชื่อเสียงในการผลิตแชมเปญชั้นเยี่ยมในปี 1760 และเมื่อ Nicolas-Louis Delamotte ผู้เป็นลูกชาย ได้ร่วมหุ้นกับ Jean-Baptiste Lanson ในปี 1828 ชื่อของ Lanson et Cie จึงได้ถือกำเนิดขึ้นและพัฒนาจนมาถึงรุ่นลูก ซึ่งได้กลายเป็น Lanson Père et Fils ด้วยกรรมวิธีในการทำแชมเปญแบบ Cuvée ทำให้ Lanson แชมเปญได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วโดยเฉพาะในประเทศเยอรมัน, ฮอลแลนด์ และอังกฤษ และความสำเร็จสูงสุดคือการได้รับคัดเลือกให้เป็นของบรรณาการให้แก่กษัตริย์แห่งสเปน และกษัตริย์แห่งสวีเดน ด้วยการรับเกียรติดังกล่าว ทำให้แชมเปญ Lanson กลายเป็นแชมเปญชั้นแนวหน้าที่ยากที่ใครจะมาแทนที่ได้ และสายการบินสวิสแอร์ก็นำเอา Lanson Champagne ขึ้นมาต่อสู้กับ Dom. Pérignon ในการแข่งขันในด้านการบริการในชั้น First Class</p>	<p>แชมเปญเป็นของหรูหราและมีราคาแพงด้วยขั้นตอนการผลิตที่สลับซับซ้อน การเลือกใช้วัตถุดิบ ทำให้แชมเปญกลายเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณภาพสูง แชมเปญชั้นเลิศที่มีชื่อเสียงจากแคว้น Champagne ของฝรั่งเศส (Sparkling Wine ที่ไม่ได้มาจากแคว้นนี้ไม่สามารถเรียกตัวเองว่า Champagne ได้เพราะเป็นสถานะภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิดหรือ Ascribed Status) แชมเปญยี่ห้อ Taittinger 1990 Comtes de Champagne Blanc de Blancs ราคา 112.99 USD ขวดนี้ได้คะแนนจากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 19 เดือนกันยายน 1998 92 คะแนน (Eceptional) โดยให้ความเห็นว่า "มีสีเขียวเข้มองคาพยพเต็มได้ที่ ปรงแต่งได้ดีเยี่ยม มีกลิ่นเหมือนขนมปังปิ้งที่เกิดจากกลิ่นของไม้โอ๊กรมควันที่ใช้ทำถังหมักไวน์และกลิ่นรสของถังไวน์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ กลมกล่อม เข้มติดอยู่ทนนานในปากจนรู้สึกได้ ต้มได้สบายๆเดี๋ยวนี" www.tastings.com</p> <p>ส่วนแชมเปญยี่ห้อ Lanson 1988 Noble Cuvee Brut ราคา 100 USD ขวดนี้ได้คะแนนจากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 1 เดือนกันยายน 2001 94 คะแนน (Eceptional) โดยให้ความเห็นว่า "สีเหลืองทองสดใส มีกลิ่นอายของควันไฟที่เกิดจากไม้กลั่นกาแฟไหม้ ซึ่งเป็นบุคลิกพิเศษของไวน์เก่าระดับเซียน (กมลศักดิ์:239) และกลิ่นขนมปังอบผสมกลมกลืนอย่างเข้มข้น ฟุ่มเฟือย และความหนักแน่นขององคาพยพ มีรสชาติแหลมจี๊ดของผลไม้และกลิ่นขนมปังปิ้งเมื่อได้สัมผัสเป็นตัวอย่างที่ยิ่งใหญ่ตัวหนึ่งจาก Cellar ชั้นเยี่ยมจะเป็น Vintage แชมเปญที่ดีเยี่ยมในปีถัดไป" www.tastings.com</p>

ตารางที่ 94 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Beer

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Swiss Beer (Organic Cultivation)</p> <p>- Non-Alcoholic Beer (0.5%)</p> <p>- Foreign Beer</p> <p>Singha Beer</p> <p>Budweiser</p>	<p><u>Organic Cultivation</u>:- เป็นเบียร์ที่ผลิตในโรงเบียร์เล็กๆในเมือง Appenzell ของสวิสเซอร์แลนด์ที่ยังคงผลิตเบียร์สีทองจากข้าวบาร์เลย์ตามความต้องการในความบริสุทธิ์ของเบียร์จากผลผลิตตามธรรมชาติ ตั้งแต่ปี 1516 ในวันนี้ผู้ปรุงเบียร์ (Brewmaster) Karl Locher ภูมิใจในเบียร์ปลอดสารพิษของเขาเป็นอย่างมากที่สามารถผลิตเบียร์จนเป็นสินค้าสำคัญอย่างหนึ่งของประเทศสวิสเซอร์แลนด์ เขากล่าวว่า "เบียร์ คือ เครื่องดื่มที่ถูกสร้างสรรค์จากชีวิตความบริสุทธิ์ของน้ำในฤดูใบไม้ผลิของเทือกเขา Alps ที่ไหลผ่านชั้นต่างๆของหิน hop และข้าวมอลท์นำเสียงเพลงของฤดูร้อนร่วมกับยีสต์ผสมกับความรักของผู้ปรุงเบียร์ที่จะริเริ่มขั้นตอนของการหมักปม และแล้วขั้นตอนของชีวิตก็ได้เริ่มขึ้น..."ในห้องเก็บที่ทำด้วยหิน เบียร์จะถูกเก็บปมจนได้ที่และกลายเป็น "ไข่มุกของธรรมชาติ" (Naturperle) คือสิ่งที่มีธรรมชาติได้สร้างขึ้นนั่นเอง (Natural Gourmet Cooking: 52)</p> <p><u>Non-Alcoholic Beer</u> :- เบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ ต่ำสำหรับผู้ที่ชื่นชอบเครื่องดื่มประเภทเบียร์ แต่ไม่ต้องการเสพของมีนเมา สายการบินสวิสแอร์ก็มีไว้ให้</p> <p><u>Budweiser</u>:- เบียร์ยี่ห้อดังระดับโลกจาก Anheuser- Busch ใน St. Louis เปิดตัวครั้งแรกในปี ค.ศ. 1876 ได้ชื่อมาจากเมืองที่มีชื่อเสียงในการทำเบียร์ในสาธารณรัฐเชค (Czech Republic) Budweiser เป็นตัวอย่างที่ดีเลิศของเบียร์ประเภท Lager อย่างอ่อนของชาวอเมริกัน ใช้ข้าวในการทำเบียร์ที่มีประกายฟองบริสุทธิ์สะอาด มีแอลกอฮอล์ 4-7% นอกจากนี้ยังใช้ Hop ถึง 8 ชนิด ทำให้เป็นเบียร์ที่นุ่มมาก Anheuser-Busch ยังได้รับเกียรติในการจัดอันดับให้เป็น The King of Beer ในถึงที่ใส่เปลือกไม้ beechwood เพื่อให้รสชาติที่นุ่มนวลมากขึ้น ในปี ค.ศ. 1995 เป็นหนึ่งในสี่เบียร์ยี่ห้อดังที่ขายในอเมริกา (Brian Glover:233)</p>	<p><u>Swiss Beer</u> :- เบียร์ของสวิส ที่ declare ว่าวัตถุดิบที่ใช้เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ ปราศจากสารพิษ เข้ากับ Concept ของสายการบิน สวิสแอร์ ที่ต้องการสิ่งที่ดี ๆ มีความ สะอาด ปลอดภัยสารพิษให้กับผู้ที่มาใช้บริการ เบียร์ที่สายการบินสวิสแอร์นำมาให้บริการนั้น เป็นเบียร์ชนิด Lager ทั้งหมด(ดูภาคผนวก) มีเบียร์จากต่างประเทศ ที่มีชื่อเสียงระดับโลกอย่าง Budweiser ซึ่งสถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 83 (Recommended) และได้ให้ความเห็นว่า "สิ่งต่างๆ บางเบา ขมปานกลาง มีกลิ่นที่ชวนหลงใหลของข้าวมอลท์จางๆ และกลิ่นดอกฮอป รสหวานปานกลางถึงความสดใสของธัญพืชตามเนินเขาและความอ่อนโยนของฮอปสร้างความประทับใจ กลมกล่อมมาก สไตล์ตรงไปข้างหน้า กับความประสงค์ที่ค่อยๆเป็นค่อยไป" ทำการทดสอบเมื่อ 9/04/1998 (www.tastings.com) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างแน่นอน</p>

ตารางที่ 95 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (Red) ที่ให้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cave du Tunnel Jacques Germamier Valais, Switzerland 1998 - Pessac – Leognan AC. Bordeaux France 1997</p>	<p><u>Valais. Switzerland</u> :- มณฑลวาเลส์ (Valais) อยู่ทางภาคใต้ของ สวิสเซอร์แลนด์เป็นถิ่นที่ถูกเรียกว่า “Vieux Pays” ซึ่งแปลว่า Old Land เป็นไร่องุ่นเก่าแก่อยู่ 2 ฟากของแม่น้ำโรน มีการปลูกองุ่นตั้งแต่ยุคโรมันเรื่องอำนาจมีเป็นบริเวณที่ผู้คนใช้ภาษาฝรั่งเศสเป็นภาษาในการติดต่อสื่อสาร เพราะอยู่ติดกันกับประเทศฝรั่งเศส เมืองที่มีชื่อเสียงทางแถบนี้ได้แก่ Neuchâtel, Vaud, Geneva และ Valais ไวน์ที่มีชื่อเสียงของแคว้นนี้จะเป็นไวน์ที่ทำมาจากองุ่นพันธุ์ Gutedel (ภาษาเยอรมัน) หรือ Chasselas (ภาษาฝรั่งเศส) ซึ่งเป็นชื่อดั้งเดิมขององุ่นพันธุ์ Fendant ที่มีชื่อเสียงของสวิสเซอร์แลนด์ ไวน์ที่ทำจากองุ่นพันธุ์นี้จะมีกลิ่น Charcoal – like หนักและเข้มข้น (rebut and full – bodies) ซึ่งเป็นลักษณะแบบเดียวกันกับ Dôle คือการผสมกันระหว่างองุ่นพันธุ์ Pinot Noir และ Gamay ฉลากไวน์ของมณฑลวาเลส์นี้จะไม่ระบุชื่อพันธุ์องุ่นแต่จะบอกชื่อหมู่บ้านตำบลที่เป็นแหล่งผลิตไวน์เหมือนไวน์ของแคว้นเบอร์กันดีในฝรั่งเศสไวน์ตัวนี้ก็มาจาก Cellar ที่อยู่ในตำบลของหมู่บ้าน Jacques Germanier (กลมศักดิ์: 130 – 130) <u>Passac- Leognan. Bordeaux. 1997</u>:- ไวน์ระดับ AOC (ดูตารางที่ 42) ถือเป็นไวน์มาตรฐานที่มีคณะกรรมการ INAO ของแต่ละแคว้นแต่ละอำเภอคอยควบคุมอย่างเข้มงวด Passac-Leognon อยู่ในอำเภอกرافส์วางเหมาะอยู่ทางทิศใต้ของอำเภอมะดอก เก่งกาจทั้งในการผลิตไวน์แดงและเยี่ยมยอดในการผลิตไวน์ขาวชนิดไม่หวาน (Dry White Wine) อำเภอกี่แบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วน คือกราฟส์เหนือซึ่งเป็นที่ตั้งของ</p>	<p>Germamier Valais, Cellar Selection ได้คะแนนถึง 93 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 1999 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า” สีม่วงเข้ม มีกลิ่นของ Blackberry กลิ่นควันไฟ และเนื้อสัตว์ ที่แสดงถึงการปมอ็อกองคาพยพหนักแน่นได้ที่ เข้มข้น มีแทนนินที่ละเอียดอ่อนกว่าความเป็นกรดสูง” (www.tasting.com) Haut- Brion 1997 Pessac – Leognan ได้คะแนนระหว่าง 90-95 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 1 กันยายน 1998 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า” สีทับทิมม่วงเข้มจัดองคาพยพหนักแน่นเหมาะสม ความเป็นกรดต่ำ หมักบ่มได้เหมาะสม มีแทนนินปานกลาง มีกลิ่นธรรมชาติ ไบยาสูบ องุ่นแดง ที่ทำให้หอมหวานมาก ได้ความรู้สึกยกยาเบาและชุ่มฉ่ำ ความที่มีกรดต่ำสร้าง ความประทับใจมาก” (www.tasting.com) ทั้งประวัติ แหล่งที่มา รวมทั้งคะแนนที่ได้ของไวน์ทั้ง 2 ยี่ห้อนี้ ทำให้เชื่อได้แน่นอนว่าจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 95 (ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ตำบลเปสซัค-เลโอญอง (Passac-Leognan) ซึ่งประกอบไปด้วยหมู่บ้านเปสซัค (Passac) หมู่บ้านทาเลนซ์ (Talence) หมู่บ้านเลโอญอง (Leognan) หมู่บ้านกาโดฌัก (Cadaujac) หมู่บ้านมาร์ติลลัค (Martillac) และหมู่บ้านวิลนาฟดอร์นอง (Villenave d'Omon) ไวน์จากอำเภอกราฟส์โดดเด้นมาตั้งแต่อดีตกาลเช่นเดียวกับไวน์เมดอกไวน์แดงก็จะใช้องุ่นพันธุ์คาแบร์เน็ตไซวิญยอง พันธุ์แมร์โลต์ และพันธุ์คาแบร์เน็ตฟรอง (อีกชื่อหนึ่งเรียกว่าพันธุ์โบเซ) ไวน์ของกราฟส์จึงมีรสชาติกลิ่นและสีใกล้เคียงกับไวน์เมดอก ไวน์กราฟส์นั้นน่าจะได้ชื่อวารสชาติเนียบ แต่ราคาปานกลาง</p>	

ตารางที่ 96 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ให้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cave de la Cote Uuavins la Cote, Switzerland, 1999</p> <p>- Macon Village Ac Groupement de Prisse- Sologny-Verze 1998</p>	<p>Cave de la Cote:-ถิ่นไวน์สำคัญของภาคตะวันตกหรือถิ่นแดนที่ชาวสวิสพูดภาษาฝรั่งเศส มีมณฑลที่ทำเมรัยได้เยี่ยมมากคือมณฑลโวด (Vaud) มณฑลแห่งนี้เป็นมณฑลขนาดใหญ่ เป็นแหล่งองุ่นที่สำคัญที่สุดของสวิสเซอร์แลนด์ มีอำเภอที่ทำไวน์ขาวได้เนียบสุดๆ คือ อำเภอคองแอง (Dorin) อำเภอลาโวซ์ (Lavaux) อำเภอลาโก็ต (La Cote) อำเภอโวดัวส์ ชาโบลส์ (Vaudois Chablais) และอำเภอเนอชาเตล (Neuchatel) ส่วนอำเภอลาโก็ต (La Cote) อยู่ทางด้านทิศตะวันออกของทะเลสาบเจนีวามีหกเจ็ดตำบลที่กระตือรือร้นในการทำไวน์ขาว เช่นตำบล Bougy ตำบล Begnins ตำบล Bursins และตำบล Perroy เป็นต้น</p> <p>(โลกของไวน์ ;กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม: 129-130)</p> <p>Macon Village ; - เขตมากองเนสส์ (Mâconnais) เป็นถิ่นผลิตไวน์แดงและไวน์โรเซ่ที่สำคัญของแคว้นเบอร์กันดี ซึ่งอยู่ทางทิศใต้ ติดกับเขตโบโฌเลส์ แม้จะผลิตไวน์ไม่ดังสุด ๆ จนมีระดับรองครุส แต่ไวน์ของที่นี่ก็เป็นระดับ AOC ทั้งเขต แหล่งผลิตไวน์ของมากองเนสส์แบ่งตามเกรดของไวน์เช่นเดียวกับของโบโฌเลส์ซึ่งประกอบด้วย เกรดมากองธรรมดา (Macon AOC) เป็นไวน์ที่มีพื้นที่ปลูกองุ่นค่อนข้างมาก กินเรียบตลอดภาคเหนือของอำเภอนี้</p> <p>เกรดมากอง-วิลลาจ (Macon-Villages) เขตนี้ผลิตไวน์ดีกว่าเขตแรก ไวน์ขาวเกรดนี้ในเมืองไทยมีขายค่อนข้างมาก ราคาตั้งแต่ 400-600 บาท ไวน์มากองเกรดนี้ยังให้รวมถึง Macon-Superieur และมากองที่ระบุไร่องุ่น (Commune) ลงใน AOC อีกด้วยเกรดมากองยอดเยี่ยม ถ้าดูในแผนที่มากอง จะเห็นว่าเขตผลิตไวน์ยอดเยี่ยมล้วนเป็นถิ่นผลิตไวน์ขาวซึ่งอยู่ทางภาคใต้ของอำเภอ โดยหลักการแล้วถิ่นเหล่านี้ไม่มีเครื่องหมาย Crus แต่นักเมรัยศาสตร์ทั้งหลายก็ยังนิยมเรียกกันว่า 4 Crus เหมือนในโบโฌเลส์(ไวน์ฝรั่งเศส ;กมลศักดิ์ : 229)</p>	<p>Cave de la Cote ,varins Switzerland, ราคา 8 USD. ได้คะแนน80 (Recommened) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อ16 มกราคม 2002 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า"สีทับทิมแดงจาง ๆ กลิ่นไม่รุนแรง เรียบ ๆ จะมีกลิ่นของสมุนไพรจาง เมื่อได้สัมผัสกับองคาพยพปานกลาง ด้วยการบ่มอย่างย่อ ทำให้กระด้าง " (www.tasting.com) ไม่พบการทดสอบ ไวน์นี้ห่อ Prisse-Sologny-Verze Macon Village แต่เพราะว่าไวน์เกรด มากอง ยอดเยี่ยม ถ้าดูในแผนที่มากอง จะเห็นว่าเขตผลิตไวน์ยอดเยี่ยมล้วนเป็นถิ่นผลิตไวน์ขาวซึ่งอยู่ทางภาคใต้ของอำเภอ โดยหลักการแล้วถิ่นเหล่านี้ไม่มีเครื่องหมาย Crus แต่นักเมรัยศาสตร์ทั้งหลายก็ยังนิยมเรียกกันว่า 4 Crus เหมือนในโบโฌเลส์ (ไวน์ฝรั่งเศส ;กมลศักดิ์ : 229) ดังนั้น ดูจากแหล่งที่มาของไวน์ทั้ง 2 ยี่ห้อนี้ ทำให้พอจะเชื่อได้ว่าจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 97 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine(Red) ที่ให้บริการในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- French Boujelait - Swiss Dole	<p><u>Boujelait</u> :-เป็นจังหวัดอยู่ทางภาคใต้ของแคว้นเบอร์กันดี ริมฝั่งแม่น้ำไซน ของฝรั่งเศส ผลิตไวน์คุณภาพดีที่ได้ AOC จากทางรัฐบาลท้องถิ่น ไวน์ Beaujolais Nouveau ก็มาจากที่นี่</p> <p>ถ้าจะแบ่งเกรดไวน์ของโบโฌแลส์จากดีที่สุดไปหาที่ธรรมดา ก็จะเป็นดังนี้</p> <p>เกรดไวน์ที่เยี่ยมสุดยุคยอด ได้แก่ Ten Crus ทั้ง 10 เขต</p> <p>เกรดไวน์เยี่ยม ได้แก่ Beaujolais Villages</p> <p>เกรดไวน์ดีธรรมดา ได้แก่ Beaujolais ซึ่งประกอบไปด้วยไวน์โบโฌแลส์ เอโอซี ไวน์โบโฌแลส์ ซูเปรีเออร์ ไวน์โบโฌแลส์ โรเซ่ ไวน์โบโฌแลส์ บลอง และไวน์โบโฌแลส์ นูโว (กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม:234)</p> <p><u>Swiss Dole</u> :- ไวน์แดงชั้นดีที่มีองคภาพเข้มข้น อากาศกรรจ์ หนักแน่น เป็นการผสมกันระหว่างองุ่น 2 พันธุ์ คือ Pinot Noir และ Gamay ไวน์ชนิดนี้ในปีที่ดีจะสามารถไปแข่งกับไวน์ Burgundy ของฝรั่งเศส ได้เลย (European Specialities Volume1: 271)</p>	<p>Georges Duboeuf Beaujolais ราคา 7.49 USD. ขวดนี้ได้คะแนน 83 (Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 1999 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า "สีม่วงน้ออ่อนจาง ๆ บริสุทธิ์ จะมีกลิ่นของผลเบอร์รี่ตากแห้งและดอกไม้ ชุ่มฉ่ำละเอียดอ่อนองคภาพพที่บางเบา กับแทนนินที่น้อยมาก ทำให้ไวน์กลิ่นดอกไม้ขวดนี้ดื่มง่าย "</p> <p>(www.tasting.com)</p> <p>Dôle Aoc La mouotte Sélection Movenpick 2000 ราคา 9.90 สวิส ฟรังค์ ขวดนี้ มีสีส้มที่ดูสดใส สีแดงเข้ม เกิดจากการสะท้อนของสีม่วง เหนียวแน่นในกลิ่นของผล Raspberries (ซึ่งเป็นกลิ่นที่พบมากในไวน์แดงที่ทำจากองุ่นพันธุ์ Pinot Noir และ Gamay, กมลศักดิ์ "คู่มือไวน์" :243) และ องุ่นแดงพันธุ์ Johannisbeeren ที่มีชื่อเสียงของ สวิสเซอร์แลนด์ มีกลิ่นเครื่องเทศที่เข้ากันได้ดีกับอาหารรสจัด ความกลมกลืนที่เป็นหนึ่งเดียวกันที่รู้สึกได้ในช่องปาก อันเป็นเสน่ห์ของไวน์ตัวนี้ เข้ากันได้ดีกับสัตว์ปีก และเนื้อขาวและแดงทุกประเภท รวมทั้งเนยแข็งแบบ hard Cheese ที่มีอายุไม่มากนัก (www.movenpick.com) ซึ่งไวน์ในชั้นประหยัดที่มีแหล่งกำเนิดดีเช่น 2 ยี่ห้อนี้ก็สามารรถที่จะนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้แล้ว</p>

ตารางที่ 98 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ให้บริการในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- French Chardonnay - Swiss Fendant</p>	<p><u>French Chardonnay</u>:- องุ่นระดับ Queen ที่ยิ่งใหญ่ ตัวนี้เป็นองุ่นหลักในการทำไวน์ขาวของแคว้นเบอร์กันดี ในขณะที่เดียวกันก็เป็นองุ่นหลักในการผลิตไวน์แชมเปญสีทองของแคว้นแชมเปญด้วย ถ้าคาแบร์เนต์ ไชวัญของและปีโนต์นัวร์คือ King ของการผลิตไวน์แดง ชาร์ดองเนย์ คือ Queen ของอาณาจักรไวน์ขาว องุ่นพันธุ์นี้ปรากฏว่าแพร่หลายไปทั่วโลก ไวน์ขาวที่ดังระเบิดเถิดเทิงของทุกชาติทุกภาษาล้วนทำมาจากองุ่นชาร์ดองเนย์ แต่ในเบอร์กันดี ยอดไวน์ที่หมักมาจากองุ่นพันธุ์นี้ได้แก่ไวน์ระดับ Gnad Crus จากตำบลมงต์ราเชต์ (Montrachet), ปุยญีฟูเซ (Pouilly-Fuisse), มากอง วิลลาจส์ (Macon-Villages) และจากตำบลปุยญีโลเช (Pouilly-Loche) (กมลศักดิ์ :39)</p> <p><u>Fendant</u>:- ทางภาคตะวันตกของประเทศสวิสเซอร์แลนด์ เป็นบริเวณที่ผู้คนใช้ภาษาฝรั่งเศสเป็นภาษาในการติดต่อสื่อสาร เพราะอยู่ติดกันกับประเทศฝรั่งเศส เมืองที่มีชื่อเสียงทางแถบนี้ ได้แก่ Neuchâtel, Vaud, Geneva และ Valais ไวน์ที่มีชื่อเสียงของแคว้นนี้จะเป็นไวน์ที่ทำมาจากองุ่นพันธุ์ Gutedel (ภาษาเยอรมัน) หรือ Chasselas (ภาษาฝรั่งเศส) ซึ่งเป็นชื่อดั้งเดิมขององุ่นพันธุ์ Fendant ที่มีชื่อเสียงของสวิสเซอร์แลนด์ ไวน์ที่ทำจากองุ่นพันธุ์นี้จะมีกลิ่น Charcoal – like หนัก และเข้มข้น (rebut and full –bodies) ซึ่งเป็นลักษณะแบบเดียวกันกับ Dôle คือการผสมกันระหว่างองุ่นพันธุ์ Pinot Noir และ Gamay (European Specialities Volume1:271)</p>	<p>Fendant Aoc LeS Grenouilles, Sélection Mövenpick 2000 ราคา 9.40 สวิสฟรังก์ ขวดนี้ได้รับการรับรองจากสถาบันอาหารและเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงของสวิสเซอร์แลนด์ คือ Cave Mövenpick ว่าเป็นไวน์ที่หมักบ่มได้ดีเยี่ยม การปรับตัวอย่างช้า ๆ ช่วยเพิ่มความสดใหม่ให้กับไวน์ตัวนี้ ด้วยองุ่นพันธุ์พื้นเมือง Chasselas ที่จะสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ที่ได้ลิ้มลอง ไปได้ดีกับออเดิร์ฟเบา ๆ , สลัด , เนยแข็งที่เก็บบ่มนาน ๆ เป็นการเรียกน้ำย่อย (www.movenpick.com)</p>

ตารางที่ 99 อาหารมื้อเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Plain Omelet Served w. Prague Ham & Grilled Bacon - Scramble Egg Topped Crepes "Normande" -Vegetable Roësti - Mozzarella & Tomato sliced	<p><u>Prague Ham</u> :- เนื้อของหมูที่โดนเชือดจากแคว้น Bohemia และ Moravia คนชายเนื้อผู้ชาญฉลาดจากกรุงปราก (Prague) กลับกลายเป็นผู้ที่ค้นพบการทำสิ่งที่เรียกว่า Prazska sunka หรือที่ทั่วโลกรู้จักกันดีในนามของ Prague ham อาหารที่มีชื่อเสียงของยุโรปที่เหลื่อรอดจากระบบสังคมนิยมภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เช่นเดียวกับแฮมชนิดอื่น ๆ ที่มีความเป็นพิเศษพอ ๆ กัน อย่างเช่น Italian Parma ham, French Bayonne หรือ Spanish Serrano "Prague ham in Bread Dough" การคัดเลือกแฮมจากส่วนที่ดีที่สุดผสมผสานกับเครื่องปรุง เช่น ความเผ็ดร้อนของพริกไทย ผักชี และเครื่องเทศอย่างใบจากต้นเบย์ (Bay leaf) รมควันด้วยฟืนที่ทำจากไม้ Beech ที่จะให้รสชาติที่เค็มกำลังพอดีบวกกับกลิ่นหอมของควันจาง ๆ เมื่อนำมาเชื่อมเป็นชิ้นบาง ๆ รับประทานกับ Houseradish Cream จะเป็นอาหารเช้าที่พิเศษสุดทีเดียว (European Culinary Volume1: 198-199)</p> <p><u>Crepes' Normonde</u> ' :- เป็น Crepe ชนิดหนึ่ง ที่มีส่วนผสมที่สำคัญที่เพิ่มขึ้นจากปกติ คือ Dessert apple ที่ต้องแช่ในเหล้าบรันดี Calvados ให้ชุ่มโชกก่อนที่จะลงมือทำให้เป็นขนมแสนอร่อย เหล้าบรันดี Calvados ทำจากการกลั่น Cider ซึ่งเป็นวิธีการเฉพาะของชาวเยอรมันที่สืบต่อกันมาช้านาน มันถูกกล่าวถึงในปี 1553 ในสมุดบันทึกของ Gilles de Gouberville สุภาพบุรุษแห่งเมือง Colentin เพราะการใช้บรันดีที่มีจากแคว้นนอร์มันดีนี้เอง จึงทำให้เรียกชื่อขนมชนิดนี้ว่า Normonde Crepes (Prue Leith:388)</p> <p><u>Roësti</u> :- กำเนิดจาก กรุงเบิร์น (Berne) สวิสเซอร์แลนด์ โดยทำจากมันฝรั่งผสมกับหัวหอมสับ</p>	<p>ถึงแม้จะมีปรัชญาในการนำเอาอาหารที่เป็นธรรมชาติมาเป็นจุดขายเพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขันแต่คุณค่าด้านอื่นของอาหารเช้าในชั้นหนึ่งนี้ก็จะทิ้งความหรูหราไปเสียไม่ได้ Crepes' Normonde อาหารสูตรเฉพาะของชาวเยอรมันที่สืบทอดกันมากกว่า 400 ปี (Prue Leith:388) หรือแฮมที่เป็นที่รู้จักกันดีทั่วโลกอย่าง Prague Ham อาหารหรูที่มีตำนานเก่าแก่ มีขั้นตอนการปรุง และคัดเลือกจากส่วนที่ดีที่สุด (European Culinary Volume1: 198-199) รวมกันกับวัฒนธรรมท้องถิ่น อย่างเช่น มันฝรั่ง Roësti อาหารที่มีชื่อเสียงมาก (European Culinary Volume1: 266) ของประเทศเจ้าของสายการบินคือสวิสเซอร์แลนด์ มาให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อให้ได้สัมผัสถึงความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศสวิสเซอร์แลนด์ไปพร้อมกัน</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 99(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>นำมาทอดให้เหลืองทั้งสองด้าน เป็นเวลาประมาณ 5 นาที ในน้ำมันพืช และอาจเพิ่มรสชาติด้วยแผ่นเบคอน มะเขือเทศ และเมล็ด caraway (European Culinary Volume1: 266)</p> <p><u>Mozzarella & Tomato sliced</u> :- อาหารจานแรกแบบเบา ๆ คล้าย Openface Sandwiches ของชาวนิวยอร์ก แต่สำหรับชาวยุโรปเจ้าของสายการบิน เหมือนกับเป็น Continental Breakfast ที่มีเพียงขนมปังสักก้อน หรือเนยแข็ง Mozzarella ตี ๆ สัก 2 - 3 แผ่น ทานกับมะเขือเทศ หรือแฮมรมควันชิ้นบางสักชิ้น ก็อิ่มอร่อยไปตลอดเช้าแล้ว ดังนั้นอาหารมือที่สองก่อนเครื่องจะลงเท่านั้นก็คงจะเพียงพอแล้ว (European Specialities Volume1:94)</p>	

ตารางที่100 อาหารมื้อเช้า(Breakfast) ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Grilled Veal Escalope Prosciutto - Kao Man Gai (Asian Speciality Pilaf)</p>	<p><u>Prosciutto</u> :- ในภาษาอิตาเลียน มาจากคำว่า Prosciugare แปลว่า “ to dry” (ทำให้แห้ง) ใช้เรียกวิธีการถนอมอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งขาหมูรมควันหรือแฮมที่มาจากเมือง Parma , Prosciutto di Parma = Parma Ham นั่นเอง และ Prosciutto di San Daniele ก็เป็นชื่อของแฮมชนิดพิเศษที่มีชื่อเสียงของอิตาลีเช่นเดียวกัน (European Culinaria V.2:244)</p> <p><u>Pilaf หรือ Pilau</u> :- เป็นวิธีการเตรียมข้าวที่มีต้นกำเนิดจากทางตะวันออก คำนี้ได้จากภาษาตุรกี และยังเกี่ยวข้องกับคำ ‘ Pilaou ’ หมายถึงข้าวต้ม (Boiled Rice) ของเปอร์เซีย ตามตำรับปฐมมูลข้าวจะคลุกในน้ำมันหรือเนย กับหัวหอมใหญ่จนเป็นสีน้ำตาล แล้วจึงปรุงรสในน้ำสต็อกเพื่อเติมหญ้าฝรั่น (Saffron) เช่นในการทำข้าวผัดปาเอญ่า (Paella) ข้าว Pilaf ยังมีความหลากหลาย โดยอาจปรุงแต่งด้วยอาหารทะเล , กุ้งฝอย , กุ้งหัวโต กุ้ง Lobster ตับห่านบด , ตับไก่ปรุงรส , เนยแข็งแพะ (Sweetbread) , ไข่ และปลาหมักซอส เนื้อบด หรือเนื้อไก่หั่นเป็นแผ่นบาง ข้าวประเภทนี้มักใส่แม่พิมพ์เป็นรูปทรงกลม ส่วนเครื่องเคียงพร้อมซอสจะอยู่ตรงกลาง (Prue Leith : 958)</p>	<p>Prosciutto เป็นแฮมชนิดพิเศษที่มีชื่อเสียงของอิตาลีเหมือนกับ Parma Ham และ Prosciutto di San Daniele (European Culinaria V.2:244) ที่เป็นส่วนหนึ่งในอาหารเช้าแบบยุโรป ที่สายการบินสวิสแอร์ ได้คัดเลือกมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร และในเส้นทางที่บินเข้าและออกทวีปเอเชียก็จะมีข้าวมันไก่ ที่เป็นอาหารเอเชียก็มีให้สำหรับผู้โดยสารที่มาจากประเทศทางแถบเอเชีย หรือผู้โดยสารที่ต้องการลิ้มลองอาหารตะวันออก เป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของทวีปที่สายการบินบินไปมาสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 101 อาหารมื้อเช้า (Breakfast) ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Tray Set ประกอบด้วย:- Fruit Cocktail , Yoghurt Banana Cake - Cherry Strudel w. Vanilla Sauce - Almond Croissant	<p>Strudel :- แป้งพาสต้าทำเป็นWaferบาง ๆ ใช้ มวนของหวานหรือของคาวก็ได้ ชื่อมีความ หมายถึง " Whirlwind" (พายุหมุน) หนึ่งใน บรรดา Pastry ที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของ เวนิส ได้รับแรงบันดาลใจจากนักทำขนมปัง ชาวตุรกี แต่ส่วนผสมและเครื่องปรุง เท่าที่มี หลักฐานอยู่ปรากฏว่าสรรค์สร้างโดยชาวอัง กาเรียน แป้งที่ใช้ทำต้องเป็นแป้งที่มันน้ำหนัก และเหนียวเป็นพิเศษ จึงเป็นการยากที่จะจัด เตรียมและนวด Strudelจะถูกทำให้เป็น ปรกาศด้วยขนมปังป่นและ almond ป่น ได้ ที่ใช้ปกติจะเป็นแอปเปิ้ลหรือลูกเกด ตาม ด้วย Cinnamon และเปลือกมะนาวขูดผิว ถ้าทำเป็นของคาวก็จะใส่เนื้อต้มสับรวมกับ เบคอน, หอมใหญ่,Paprikaและผักชีฝรั่ง (Parsley) เป็นอาหารที่คลาสสิกอีกอย่าง หนึ่ง (Prue Leith : 1234)</p>	<p>อาหารจานแรกของมื้อเช้า ในชั้นประหยัดบนเส้นทางไปและ กลับระหว่างทวีปยุโรปกับทวีปเอเชีย ก็พอจะหาความหรรษาอยู่ได้บ้าง อย่างเอาของแพงอย่างกัวแอดมอนด์ มาเป็นส่วนประกอบเพิ่มความอร่อย ให้กับขนมปังคลาสสิกอย่าง Croissant ที่มีตำนานมากกว่า 300ปี (Prue Leith:392) และอาหารคลาส สิกอีกอย่างก็คือ Strudel หนึ่งใน บรรดา Pastry ที่มีชื่อเสียงมากที่สุด ของเวนิส ประเทศอิตาลี (Prue Leith : 1234) ซึ่งเพียงเท่านี้ ผู้ทำ วิจัยก็เห็นว่าสามารถนำมาสร้าง สถานภาพการแข่งขันในงานบริการ ได้แล้ว</p>

ตารางที่ 102 อาหารมื้อ Lunch / Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Snack & Hot Savories ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Aperitifs Assorted Tapas	<p><u>Tapas</u> :- ในประเทศสเปนถือเป็นออร์ดิฟเดิมหลากหลายชนิด หรือเป็นเครื่องแกล้มกับเครื่องดื่มค็อกเทล (cocktail) เพื่อเสิร์ฟกับ Málaga shevry หรือ Manzanilla ธรรมเนียมการรับประทานอาหาร tapas เป็นเครื่องแกล้มในขณะดื่ม apéritifs (เครื่องดื่มก่อนอาหาร) โดยเฉพาะยามเย็นนั้น เป็นที่แพร่หลายในบาร์และภัตตาคาร คำว่า Tapas มาจากคำ 'tapa' หมายถึง <u>ฝาปิด</u> เนื่องจากแต่ดั้งเดิมนั้นใช้แผ่นขนมปังปิดแก้วไวน์เพื่อป้องกันแมลงวันรบกวน</p> <p>บางครั้ง Tapas ก็ใช้รับประทานแทนอาหารมื้อค่ำ เหตุเพราะความหลากหลายที่อุดมคุณค่าทางอาหาร อันประกอบไปด้วยแฮม ระดับประดาด้วยพริกไทยแดงหวาน ถั่ว white haricot กับ เครื่องปรุงรส (vinaigrette) ไข่เจียวอย่างหนาสอดไส้ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม อาหารทะเลราดซอส ไตสัตว์ผัดแบบ Sautéed (ในน้ำมันน้อยโดยเร็ว) กุ้งฝอยทอด มะกอกดำสุกแช่น้ำเกลือ ดอกกะหล่ำกับเครื่องปรุงรส (vinaigrette) ปลาไหลตัวเล็ก ๆ ทอดกับพริกไทยแดง , squid en su tinta หรือปลาหมึกในน้ำหมึก หอยทากในซอสรสเผ็ด ตีนหมูในมะเขือเทศ อาหารชนิด tapas ดังกล่าวนั้นเสิร์ฟในภาชนะดินเผาขนาดเล็ก ใช้มือหยิบรับประทาน หรือใช้ Cocktail sticks จิ้ม (Culinaria V2:160-161)</p>	<p>อาหารแกล้มเหล่านี้ของสายการบินสวีเดนแอร์สำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง เป็นอาหารที่เรียกว่าอาหารเรียกน้ำย่อย Aperitifs หรือ Appertizer ไทยเราเรียกของกินเล่นก่อนอาหารหรือยั่วน้ำย่อยว่า "ของว่าง" หรือ "อาหารว่าง" แต่ศัพท์ที่แท้เรียกว่า "เครื่องดื่มว่าง" (พจนานุกรม "ของกินเล่น" : 14) ได้แก่ พวกออร์ดิฟ หรือ คานาเป้ (ดูตารางที่ 69) และ tapas ออร์ดิฟแบบโบราณ ที่ดูเหมือนจะไม่ใช่ของกินเล่น หรือของว่างสักเท่าไร เพราะใช้กินเป็นมื้อค่ำได้เลย เพราะประกอบด้วยอาหารต่าง ๆ มากมาย (ดูคำอธิบาย) ซึ่งแค่อาหารกินเล่น ก็ยังหรูหราพุ่มเพื่อยขนาดนี้แล้ว ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเรียกน้ำย่อยเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 103 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Caviar with Dill Cream - Amuse Bouche - Lightly Smoked Scottish Salmon - Turkey Roast Breast - Fresh Seasonal Salad / Mustard Balsamic Vinaigrette - Vegetable in Tarragon Aspic Walnut Oil	<p><u>Amuse Bouche</u> :- เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลว่า อาหารที่ทำให้เกิดความเพลิดเพลิน(Amuse = ความเพลิดเพลิน, Bouche = Gourmet ที่เกี่ยวกับอาหาร) สำหรับอาหารจานนี้ พ่อครัวของสวิสแอร์ได้นำเอา ปลาแซลมอนรมควัน รับประทานกับ Tartar Sauce และผักสลัดต่างชนิด (Mesclun) (Photobooks of Swissair Menus, 1 Nov. 1999 :9)</p> <p><u>Turkey Roast</u>:- อาหารประเภทปิ้ง ฝรั่งนิยมที่เลี้ยงเพื่อการค้าถูกหยิบยกมาเป็นอาหารจานพิเศษ มีขนาดหลากหลายขึ้นอยู่กับสายพันธุ์และการเพาะเลี้ยง ไก่วงขนาดใหญ่ยังมีขายอยู่แต่มีไว้เฉพาะช่วงเทศกาลเท่านั้น ในฝรั่งเศสเรียกว่า Dinde ไก่วงเคยถูกเรียกว่า Indian Chicken โดยนักเดินเรือชาวสเปนผู้ซึ่งค้นพบไก่วงในเม็กซิโกโดยที่ตัวเองคิดว่าอยู่ในหมู่เกาะอินดีส ไก่วงขึ้นโต๊ะครั้งแรกในปี ค.ศ.1570 ในงานฉลองพิธีอภิเษกสมรสพระเจ้าชาร์ลที่ 9 แต่ก็ยังไม่ใช่นิสิตว์มีนำมาปรุงอาหารตามปกติจนกระทั่งปี ค.ศ.1630 โดยนำมาใช้แทนห่านในประเทศอังกฤษในช่วงเทศกาลคริสต์มาส ไก่วงที่หมักซอสปรุงรส โปะด้วยแผ่นเบคอนและอบในเตาอบประมาณ 20-25 นาที ให้เอาแผ่นเบคอนออกก่อนที่ตัวไก่วงจะเหลือง เสริฟพร้อมกับ Watercress หมั่นชโลมด้วยน้ำมันที่ได้จากเนื้อเบคอนบ่อยๆ (Prue Leith: 1339)</p> <p>Tarragon aspic:- น้ำสลัดที่มีผสมของสมุนไพรต่างๆ เช่น thyme, rosemary, savory และ fennel ใช้สำหรับการเตรียมซอส bearnaise เช่นเดียวกับน้ำปลาและน้ำสลัด (Culinaria European Specialities Volume 2:105)</p>	<p>จากการวิจัยพบว่า อาหารจานแรกของชั้นหนึ่งบนเครื่องสวิสแอร์ที่บินไปและกลับทวีปเอเชียนี้ เริ่มต้นด้วยของที่มีความหรูหราราคาแพง ซึ่งแน่นอนความหรูหราที่เป็นเอกลักษณ์และขาดเสียไม่ได้คือ ไข่ปลาเคเวียร์ (Caviar) พร้อมเครื่องเคียงซึ่งได้แก่ ไข่ขาว, ไข่แดง, หอมแดง สับละเอียด เพิ่มรสชาติด้วยมะนาวหรือจะใช้ครีมเปรี้ยว (Sour Cream) แทนก็ได้ ไข่ปลาเคเวียร์ที่ได้จากปลาเตอร์เจนในทะเลดำ หรือทะเลอะราเบียน ได้รับการยกย่องว่าเป็นของดีราคาแพง คนที่จะบริโภคได้ต้องเป็นคนระดับหนึ่งเท่านั้น (พิชัย วาสนาสง : 121) รับประทานแก้มกับปลาแซลมอนรมควัน ที่ให้ชื่ออาหารจานนี้ว่า <u>Amuse Bouche</u> :- เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลว่า อาหารที่ทำให้เกิดความเพลิดเพลินเป็นการตั้งชื่ออาหารให้เกิดความสนใจ ใครรู้ อยากรู้ จะลองชิมดูว่าเป็นอะไร เป็นการสร้างสัญลักษณ์หนึ่งให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัย ในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิด recognition จดจำชื่อของสายการบินนั้น ๆ ได้ คุณวัชรวิแสง โสมิตรพทย์ QJ ของการบินไทยให้ความเห็นว่า "เป็นการทำ Brand ของตัว airline เอง โดยเขาใส่ของพวกนี้เข้าไปในหัวคน เพื่อให้จดจำชื่อ airline นั้นได้"</p> <p>และการที่สายการบินนำเอาสลัดผักมาให้บริการเป็นอาหารจานแรก ในแทบทุกมือ ในทุก ๆ เส้นทาง เพราะ เล็งเห็น</p>

ตารางที่ 103 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	Walnut Oil:- ในประเทศฝรั่งเศส เนื้อที่กว่า 123,000 เฮคเตอร์ จะปลูกต้นวอลนัท น้ำสลัดชนิดออยล์ (Oil Salad) ที่เป็นที่นิยม (Culinaria European Specialities Volume2: 104)	ประโยชน์ที่ได้จากผัก (มหัศจรรย์ผัก 108: 197 –198) และในขณะที่กระแสความตื่นตัวในการใช้สมุนไพร ทั้งในรูปแบบเม็ด แคปซูล และชาสมุนไพร ทั้งในยุโรปและในอเมริกา (ทวิทอง”อาหารกับสุขภาพในแนววัฒนธรรม” : 143) สายการบินสวิสแอร์จึงนำเอาสมุนไพรมาทำเป็นน้ำสลัดเพื่อตอบสนองความต้องการและเป็นการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการอย่างหนึ่ง ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารจานแรกที่สายการบินสวิสแอร์เลือกมาให้บริการในเส้นทางนี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้

ตารางที่ 104 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Grilled Tournedoes Truffel Slice Red Wine Sauce - Saucisson Vaudoise - Poached Salmon - Seafood Lasagne - Steamed fillet of Sea Bream /Tapenade Red Pepper Culis -Oriental Style Couscous w. turkey dates raisins and coriander honey sauce - Sautéed Veal Mignon Madras Curry Indian-Style Basmati Rice - Honeyglaced Roasted Duck Stir fried Noodles	<p><u>Saucisson Vaudoise</u> :- ไส้กรอกสไตล์ Vaudoise(ชื่อเมืองในสวิส) ใช้เนื้อสัตว์ผสมละเอียด(ส่วนมากจะเป็นเนื้อหมู) ทำเป็นรูปท่อน้วนกลม มาจากคำภาษาละติน salsicia / salsus แปลว่า 'ใส่เกลือ' ในคำฝรั่งเศส saucisse มีขนาดเล็ก สด แต่บางอย่างรวมควันเล็กน้อย มักนำมาปรุงก่อนรับประทาน saucisson ขนาดใหญ่กว่ารวมควันแห้ง หรือ ตองใส่ขวด เสิร์ฟเป็นชิ้น ๆ แบบ Slice (Prue Leith : 1139)</p> <p>อาหารยุโรปเย็นสไตล์:- Sea bream :- ปลาทะเลที่มีเกล็ดสีทองหรือสีเงิน ชาวกรีกและโรมันสมัยโบราณชอบรับประทานพร้อมซอสปรุงรส เคียงข้างด้วยผลไม้ Sea bream สด ขายทั้งตัวโดยเอาไส้ออก เกล็ดปลาชนิดนี้มากมายและเหนียว จึงควรให้เป็นหน้าที่ของผู้ขาย อุดมไปด้วยแมกนีเซียม มักปรุงรสแบบยัดไส้ เนื่องจากก้างเลาะออกได้ง่ายสามารถนำมาย่างบนตะแกรง (grill) หรือหมักเพื่อย่าง รวมทั้งหนึ่งพร้อมสำหรับรับประทานแถบเมดิเตอร์เรเนียน ใช้เสียบไม้ย่างพร้อมถั่วเขียวหรือถั่วแขก และ เบคอน เป็นปลาที่เหมาะสมใช้ทำปลาดิบ (sashimi) รับประทาน แต่ทั้งนี้ เนื้อต้องสดจริง ๆ จึงจะอร่อย (PrueLeith :1156)</p> <p><u>Tapenade</u> เป็นคำที่แผลงมาจากคำว่า Provençal tapeno(caper) เป็นเครื่องปรุงชนิดหนึ่งจากแคว้นโปรวองซ์ ในประเทศฝรั่งเศส มีส่วนประกอบของ Caper จากตุลวง, ปลาแอนโชวีแบบไม่เค็ม, มะกอกดำบดในครกปรุงรสด้วย</p>	<p>นอกจากอาหารประเภทของ หูหრა สเต็กเนื้อสันในย่าง หรือไส้กรอกสไตล์ Vaudoise ซึ่งเป็นชื่อเมืองในสวิสฯ การนำชื่อของอาหารที่มีชื่อเสียงในประเทศของตน มาแสดงไว้ในรายการอาหารก็เป็นการแสดงถึงความเป็นชาตินิยมของสายการบินได้อีกแบบหนึ่ง (นิคม ระเบียบ, สัมภาษณ์) และอาหารทะเลที่ หูหრა ที่มีราคาแพง(อ้างแล้ว) ขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่งแล้ว สายการบินสวิสแอร์ยังได้นำอาหารฝรั่งเศสชั้นเยี่ยมมาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่ง ด้วยอาหารฝรั่งเศสจากโปรวองซ์ เรียกว่า Provençal Cuisine ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่มีชีวิตชีวาด้วยรสของมะเขือเทศสด กระเทียม หนุ่ฝรั่ง พริกหวานและพริกเผ็ด ปลาเค็มแช่น้ำมันมะกอก น้ำมันมะกอก และเครื่องเทศสารพันชนิด เพราะเขตดังกล่าวเหมาะกับการปลูกเครื่องเทศต่างๆ ทำให้รสชาติอาหารจากโปรวองซ์ เป็นที่ถูกใจผู้บริโภคค่อนข้างมาก (พิชัย วาสนา สง:236-237) กลิ่นและรสจากเครื่องเทศและการแสวงหาเครื่องปรุงและวิธีปรุงต่าง ๆ ทำให้รสและกลิ่นของอาหารจากโปรวองซ์ มีคุณลักษณะพิเศษที่ไม่เหมือนใคร เป็นอาหารฝรั่งเศสที่ปรุงแต่งกันอย่างละเอียดหรือที่เรียกว่า อาหารฝรั่งเศสแบบคลาสสิค (La Haute Cuisine) (พิชัย วาสนา</p>

ตารางที่ 104 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>น้ำมันมะกอก มะนาว และเครื่องหอม และเติม Marc Brandy Tapenade นี้บางครั้งก็จะเติมปลาทูน่าชิ้นเล็ก ๆ มัสตาร์ด กระเทียม กับสมุนไพรประเภท Thyme และ Bay Leaf (Prue Leith :1277)</p> <p>Oriental Style Couscous w. turkey dates raisins and coriander honey sauce</p> <p>Couscous :- เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวแอฟริกันตอนเหนือ ทำจากข้าวสาลีแข็ง Semolina และอาจทำด้วยข้าวบาร์เลย์ ส่วนในตูนิเซียมันทำจากข้าวสาลีเขียว (Green Wheat) อาหารชนิดนี้ค้นพบโดย ชาวฝรั่งเศส ในรัชสมัยกษัตริย์ชาร์ลส์ที่ 10 ในช่วงการครอบครองประเทศอัลจีเรีย เป็นอาหารประจำชาติของอัลจีเรีย , โมร็อกโก และตูนิเซีย (Prue Leith:369) (รายละเอียดดูได้ในภาคผนวก)</p> <p>อาหารจานนี้เสิร์ฟกับลูกอินทผลัมและลูกเกดของตุรกี</p> <p>Dates:- ผลอินทผลัม ผลจากต้นอินทผลัม สีสน้ำตาล และมีเนื้อเยื่อออกผลเป็นพวงติดๆกันดูมไปด้วยน้ำตาลและยังประกอบไปด้วยแคลเซียม โปรตีนเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม และวิตามิน B1 B2 ชาวกรีกเรียกผลไม้ที่ว่า darktulos แปลว่านิ้วมือเพราะรูปร่างของมัน ซึ่งสามารถไปทำซอสสำหรับเนื้อและปลาและใส่ในเค้ก เพสตี (Prue Leith:419)</p> <p>Raisin:- ลูกเกดจะประกอบด้วยน้ำตาลผลไม้ทางธรรมชาติ 60-70% แคลเซียม ธาตุเหล็ก และทองแดง วิตามินในกรุป A และ B มีการใยสูง ไม่มีไขมันและคอเลสเตอรอลและมีโซเดียมต่ำแม้ว่าจะสูญเสีย 90% ของน้ำไปและก็ให้แคลอรีสูงถึง 324 แคลอรีต่อ 100 กรัม</p> <p>- Sautéed Veal Migon Madras Curry</p> <p><u>Madras Curry</u>:- แกงเผ็ดอินเดีย</p> <p><u>Indian Basmati Rice</u>:- ข้าวยอदनิยมของชาวอินเดีย และชาวปากีสถาน เมล็ดเล็กเรียวยาว จะมีกลิ่นหอมเมื่อเก็บไว้นานเป็นข้าวเก่า เมล็ดข้าวแข็งไม่หักง่าย และหุงได้สวย เหมาะสำหรับเอาไปทำเป็น Pilaf</p>	<p>ส่ง : 232) อาหารเอเชียถึงจะเป็นสายการบินที่มีชื่อเสียงของยุโรปแต่เมื่อบินมายังทวีปเอเชีย ก็ต้องคำนึงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชนชาติตะวันออกด้วย ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีสายการบินสวิสแอร์ต้องสรรหาอาหารตะวันออกเอาไว้เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าด้วย Couscous ในแบบของชาวเอเชีย แกงเผ็ดแบบอินเดีย และก๋วยเตี๋ยวเปิดเหล่านี้จะทำหน้าที่เป็นการสื่อวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร เอเชีย ให้กับผู้โดยสารที่มาใช้บริการของสายการบินสวิสแอร์ และผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้ จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 105 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Selection of Fine Cheese : Gruyere , Appenzell, Caulomi Gogonzola</p>	<p><u>Caulomi</u> :- Coulommiers เนยแข็งของประเทศเดนมาร์กคล้ายกับ Camembert ทรงกลมขนาด 12 ออนซ์ รสชาติแบบผลไม้มากกว่า นำมาเสิร์ฟเพื่อให้เกิดความหลากหลายในการบริการ</p> <p><u>Gogonzola</u>:- บลูชีสของอิตาลี เนยแข็งแหลมลายทางน้ำเงิน ผลิตจากนมวัว นุ่มแน่น ผิวเนื้อแข็ง สีแดง รสนุ่มหวานลิ้นไปจนถึงจัดจ้าน ขึ้นอยู่กับอายุ เหมาะใช้รับประทานกับสลัด</p>	<p>เนยแข็ง (Cheese) อาหารอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยมของชาวตะวันตก มีประวัติและตำนานอันยาวนาน เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป เนยแข็งอย่างเช่นCaulomi Gogonzola เป็นอาหารที่มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่เลือกสรรว่าดีเลิศ มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน มีชื่อที่เป็นเฉพาะของตนโดยตั้งตามถิ่นกำเนิดถึงแม้จะไม่ใช่เนยแข็งจากฝรั่งเศสที่มีกฎหมายควบคุมดูแลแต่แต่ละประเทศก็มีกฎหมายที่ออกมาเพื่อควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดของเนยแข็งเหล่านั้นเพื่อให้แน่ใจได้ไม่มีใครจะนำชื่อนี้ไปเรียกผลิตภัณฑ์ของตนได้ถึงแม้ว่าจะใช้วัตถุดิบหรือวิธีการผลิตที่เหมือนกัน ถือเป็นสถานภาพที่ได้มาโดยกำเนิด(Ascribed Status) เช่นเดียวกับเนยแข็งของฝรั่งเศส เพราะฉะนั้นเมื่อเราได้บริโภคเนยแข็งเหล่านี้ก็เท่ากับเราได้บริโภคความหมายของเนยแข็งเหล่านี้ด้วย ความหมายที่ว่าก็คือตำนานความเป็นมา แหล่งกำเนิด การตั้งชื่อ ยังได้รับความรู้สึกแตกต่าง เป็นเอกลักษณ์ มีรสนิยม ซึ่งเป็นความพึงพอใจที่มนุษย์แสวงหาความสุขจากการได้บริโภค (Jean Baudrillard : 1970) ดังนั้น ผู้ทำวิจัยจึงเชื่อว่า บรรดาเนยแข็งต่าง ๆ ที่ถูกคัดเลือกขึ้นมาจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่นได้อย่างแน่นอน</p>

ตารางที่ 106 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Mini Fruit Tartelet - White & Brown Chocolate w. Chocolate Sauce - Yoghurt Cream Wafer Raspberry Timbale in a Berry Coulis - Rochat – Pierroz Chocolates</p>	<p><u>White Chocolate</u>:- เมล็ดโกโก้ที่แห้ง ดีแล้วจะถูกนำไปทำความสะอาด อบ และบดเป็นผงโกโก้ (Cocoa powder)ซึ่งนำเอาไปใช้ในการผลิต หรือผสมกับน้ำเชื่อม เครื่องตี icing หรือทำพุดดิ้ง แต่ถ้าเอาเมล็ดโกโก้ไป ทำการป่น บดสีกัด และนำไปหลอม ละลายในอุณหภูมิต่ำ ก็จะได้เป็น Cocoa Butter ซึ่งเป็นส่วนผสมหนึ่ง ของสามส่วนที่สำคัญในการทำชอค โกแลต (Cocoa powder+ Cocoa Butter+ Milk Powder) ซึ่ง White Chocolate จะทำจาก Cocoa Butter เดียว ๆ ไม่ผสมส่วนผสมอีกสองส่วน ดังกล่าว</p> <p>Rochat – Pierroz Chocolates</p> <p><u>Rochat – Pierroz</u> :- Chefs 2 คน สำคัญของสายการบิน สวิสแอร์ Mr' Philippe Rochat หนึ่งในบรรดาพ่อ ครัวที่ยอดเยี่ยมที่สุดของโลก จาก Restaurant de l'Hôtel de Ville ใน เมือง Crissier สวิสเซอร์แลนด์ และ Mr.Roland Pierroz จาก Restaurant Pierroz – Hôtel Rosalp ในเมือง Verbier สวิสเซอร์แลนด์ เช่น เดียวกัน ทั้งสองจะเป็นผู้คิดเมนู อาหารให้กับสายการบินสวิสแอร์ทั้ง หมด</p>	<p>"...ในชั้นหนึ่ง(First Class) เพื่อความ เป็นที่หนึ่งในอากาศเราจึงเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ ระดับ World Class โดยได้รับการสนับสนุน จากบุคคลอย่างเช่น Mr. Phillip Rochat และ Mr.Roland Pierroz ซึ่งเป็นหนึ่งใน บรรดาพ่อครัวที่ยอดเยี่ยมระดับโลก" (Comelia Scheibler,สัมภาษณ์) เพียงเท่านี้ก็เห็นได้แล้วว่า ของหวานที่ ปรุงโดยพ่อครัวระดับโลกทั้งสอง จะสามารถ สร้างสถานภาพในการแข่งขันได้มากขึ้น เพียงใด</p>

ตารางที่ 107 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Large Shrimp Salad w. Creamy Wasabi Dressing</p> <p>- Veal Carpaccio and Mozzarella w.Lentil Salad</p> <p>- Seafood Salad w. Olive Ligirain Dressing</p> <p>- Prawns Mixed w.Grilled Slices of Courgette Served w. Sour Cream</p>	<p><u>Olive Ligirain Dressing</u>: -น้ำสลัดที่ทำจากของผลมะกอก</p> <p>Olive: -มะกอกผลไม้รูปไข่ขนาดเล็กจากต้นมะกอกเพาะปลูกอย่างกว้างขวางในแถบเมดิเตอร์เรเนียนเป็นผลไม้ที่มีสีเขียวและจะเปลี่ยนเป็นสีดำเมื่อสุกเต็มที่ เนื้อบริเวณที่อยู่ติดกับเมล็ดคือแหล่งของน้ำมันมะกอกและทั้งผลสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหาร เช่น แต่งกลิ่น เพิ่มรสชาติ เป็นส่วนผสมหรือทำเป็นอเดฟดันกำเนิดของมะกอกมาจากทางด้านตะวันออกเป็นต้นไม้ที่มีอายุยืนยาวมาก ประวัติของมันเริ่มต้นมาจากบริเวณเมดิเตอร์เรเนียนตั้งแต่ช่วงเวลาที่พระคัมภีร์ทางศาสนาคริสต์ยังไม่ได้เผยแพร่ มะกอกมีจำนวนมากที่สามารถจะบริโภคได้ทั้งชาวกรีกชาติที่ยกย่อง Isis เทพธิดาแห่งความอุดมสมบูรณ์ว่าเป็นผู้ค้นพบวิธีการสกัดน้ำมันจากผลมะกอก ในเทพนิยายกรีกนอกของเทวีอธีนาไปติดอยู่กับ Acropolis หรือป้อมปราการของชาวกรีกและกลายเป็นต้นมะกอกขึ้นมาทำให้พระนางสอนให้ผู้คนสอนวิธีการเพาะปลูกและการใช้ผลของต้นมะกอกชาวโรมันเองก็นับถือต้นมะกอกเช่นกัน ผ่านจากช่วงโบราณกาลมะกอกและน้ำมันมะกอกก็ยังคงเป็นสุดยอดในทางโภชนาการและเครื่องปรุงในการเตรียมอาหาร (Prue Leith:876)</p> <p>Prawns Mixed w. Grilled Slices of Courgette:- ไข่หรือแกนของผัก เช่น หยวกกล้วย ยอดปาล์มอ่อนใส่ยอดมะพร้าวใช้ทำผักสลัดเป็นอาหารจานสลัดที่ใช้คู่คลุกกับยอดปาล์มอ่อนเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยว (Sour Cream) (Pricha:33)</p>	<p>ความหรูหราที่หาซื้อได้ในอาหารจานแรกในชั้นธุรกิจของเส้นทางเข้าและออกจากทวีปเอเชีย นอกจากคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับจากผักสลัดที่สะอาดและปลอดสารพิษ ตามคำมั่นสัญญาที่ได้ให้ไว้เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2540 (1997) แล้ว (Natural Gourmet Cooking by Swissair : 5) สายการบินสวิสแอร์ยังได้เลือกใช้วัตถุดิบที่มีราคาแพงที่ใช้เสิร์ฟในภัตตาคารหรู เช่น กุ้งใหญ่ หรืออาหารทะเล (Prue Lieth:1086) และน้ำสลัดที่ทำจากผลมะกอก ผลไม้ในตำนานของกรีกเป็นผลไม้ที่ได้รับการเคารพนับถือและนิยมใช้ในการปรุงรสและประกอบอาหารกันอย่างกว้างขวาง อาหารในแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน จะต้องมีน้ำมันมะกอกหรือมะกอกไปเกี่ยวข้องมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 108 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Lamb Médailles</p> <p>- Beef Steak w. Porcini Mushroom & Chives</p> <p>- Medley of Fish w. Saffron Sauce</p> <p>- Eggplant Piccata w. Pesto</p> <p>- Vegetable Quiche Served w. Tomato Jam & Mushrooms</p> <p>- Plakapong Fillet w. Pak Choi & Spring Onion</p> <p>- Sweet & Sour Pork w. Basmati</p>	<p>Porcini Mushroom:- เห็ดที่มีกลิ่นหอมหลากหลายเป็นที่นิยมอย่างมากในการปรุงอาหารยุโรป โดยเฉพาะอาหารฝรั่งเศส อาหารอิตาลีและอาหารไทย</p> <p>วิธีการปรุง คือ นำดอกเห็ดไปแช่ในน้ำร้อนประมาณ 20-60 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความหนาของเปลือก เสร็จแล้วนำขึ้นจากน้ำสลดให้แห้งแล้วนำไปปรุงกับน้ำซุสต่างๆ หรือนำไปปรุงกับ risotto (อาหารอิตาลีที่ทำด้วยข้าวต้มกับน้ำซุสใส่น้ำมันและเครื่องชูรส (Loukie Werle & Jill Cox:127)</p> <p>Chives:- กุยช่าย เป็นพืชที่ขึ้นในที่ต่ำ ดูเผินๆ คล้ายหญ้าเพราะมีใบตั้งตรงสูงกว่าหนึ่งฟุต ส่วนปลายแบน กว้างเพียง 5 มิลลิเมตรเท่านั้น ดอกกุยช่ายนั้นมีฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก วิตามินบี1 และเบต้า-แคโรทีน สูงกว่าใบกุยช่าย ถ้าชอบกินขนมกุยช่ายโรยกระเทียมเจียว หรือกวยเตี๋ยวจัดไฟ เตรียมมารับคุณค่าจากสารตัวนี้ได้เพราะเบต้า -แคโรทีนจะเกิดประโยชน์ต่อร่างกายเราเต็มที่เมื่อกินพร้อมไขมันในรูปแบบต่างๆ แต่ขณะเดียวกัน ดอกกุยช่ายก็ให้คาร์โบไฮเดรตสูงกว่ากุยช่ายขาวเกือบเท่าตัวด้วย กุยช่ายให้กากใยอาหาร ซึ่งมีส่วนสำคัญในการสร้างสมดุลแก่ระบบย่อยอาหาร ช่วยดักจับสารพิษ และของที่ร่างกายไม่พึงประสงค์ ซึ่งตกค้างในลำไส้ออกมาทิ้งเสียโดยเร็ว ทำให้สุขภาพแข็งแรง ผิวพรรณผุดผ่อง และลดโอกาสการเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้อย่างมาก (มหัศจรรย์ผัก:139-140)</p>	<p>เช่นเดียวกับในชั้นหนึ่ง สายการบินสวิสแอร์ก็หยิบยกเอา หูหรรษาแพง อาหารแบบผู้ดี (Noble Dishes) ที่ต้องทำจากเนื้อโคประเภท Sirloin ส่วน Toumedos (ฟิลेटมียอง), Chateau Briand, ฟิลेट (Tenderloin) และ ซีโครง ก็ถือเป็นประเภท Classic</p> <p>อาหารประเภทนี้จะต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน เนื้อที่คุณภาพดี สีแดงสด เป็นมัน แน่น คั้นตัวกลับเมื่อสัมผัส มีกลิ่นหอมอ่อนๆ เนื้อแกะก็เช่นเดียวกัน ขั้นตอนการจัดเตรียม วิธีการปรุงส่วนผสมเหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้อาหารประเภทนี้จะยังคงเป็นที่นิยมในหมู่นักชิมมากต่อไป การตั้งชื่ออาหารหรือชื่อสที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารประเภทนี้ ก็มีความสำคัญมากเช่นเดียวกัน เพราะชื่อหรือตำนานของอาหารก็จะเพิ่มความ Classic ให้กับอาหารมากยิ่งขึ้น (European Culinary Volume 1:23)</p> <p>ในบรรดาอาหารฝรั่งทั้งหลาย อย่าเข้าใจว่าอาหารฝรั่งเศสมีผู้นิยมชมชื่นมากที่สุดในโลก อาหารฝรั่งที่คนเกือบครึ่ง</p>

ตารางที่ 108 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>- Eggplant Piccata w. Pesto (Piccata:- ปกติจะเป็นการหั่นชิ้นเนื้อวัวเป็นชิ้นเล็กๆกลมๆ ตันกำเนิดเป็นอาหารอิตาลี (Prue Leith: 95) ส่วนอาหารจานนี้ใช้มะเขือยาวแทนเนื้อวัวเสิร์ฟกับ Pesto Sauce</p> <p><u>อาหารเอเชีย (Oriental Style)</u></p> <p>Plakapong Fillet w. Pak Choi & Spring Onion ปลากะพงเป็นชิ้นใหญ่ทอด รับประทานกับต้นหอมและ ผักกวางตุ้งได้ห้วน (Chinese Chard) หรือ Bok Choy ผักจีนในตระกูลผักกาดนี้มีรสอ่อนแบบผักกาดทั่วไป ใช้ได้ทั้งใบและโคนต้น เอาไปผัดหรือทำซूप ทำแกงจืด หรือจะกินดิบ ๆ เป็นผักสลัดก็ได้(Loukie Werle & Jill Cox : 121)</p> <p>Basmati:- ข้าวเมล็ดยาวมีกลิ่นหอมซึ่งจะมีคุณภาพดีขึ้นเมื่อเก็บให้เป็นข้าวเก่า เมล็ดแข็งแน่นและหุงสวยขึ้นหม้อเหมาะสำหรับทำข้าว pilaf (Loukie Werle & Jill Cox:174)</p>	<p>หนึ่งของโลกรู้จัก เข่าว่ากันว่าคืออาหารอิตาลี(พิซซีย วาสนาส่ง: 248) อีกทั้งประเทศสวิสเซอร์แลนด์มีพรมแดนติดกับทางตอนเหนือของอิตาลี แถวเมืองมิลาน ดังนั้นลักษณะนิสัยใจคอ รวมทั้งขนบธรรมเนียม รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนทั้ง 2 ประเทศย่อมคล้ายคลึงกันเพราะวัฒนธรรมด้านอาหาร มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนจากวัฒนธรรมอื่นนำมาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนรสนิยมส่วนตัว (กรรณิการ์ & นันทา : 13) ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสายการบินสวิสแอร์จึงได้บรรจุเมนูอาหารอิตาลีไว้ในรายการอาหาร ในเส้นทางเข้า- ออกทวีปเอเชียนี้ด้วย และเพื่อเอาใจผู้โดยสารที่เป็นชาวเอเชีย หรือต้องการให้ผู้โดยสารชาวยุโรปได้สัมผัสกับกลิ่นอายของวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันออก อาหารในแบบเอเชียก็ถูกบรรจุไว้เช่นกัน ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารที่มีความหลากหลาย เช่นนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 109 อาหารมื้อ Lunch / Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Pecan Nuts - Dried and Fresh Fruit - ' Goat ' Cheese - Camembert - Roquefort - Tête de Moine - Gruyère	<p>ผลไม้อบแห้ง (Dried Fruits) การเก็บถนอมอาหารให้อยู่ได้นานนับเดือน ถึงเป็นปี ๆ โดยการตากแดด หรืออบด้วยความร้อน นำไปเคลือบในน้ำตาล เป็นของกินเล่น หรือนำกลับมาใช้อีกครั้งในการประกอบอาหาร ทำขนมเค้กหรือ พุดดิ้ง ฯลฯ โดยการแช่ในน้ำเดือดประมาณ 30 นาที (Loukie Werle & Jill Cox:166- 167)</p> <p><u>Pecan Nuts</u>:- ถั่วในตระกูล Carya Illinoensis เก็บในที่เย็นหรือช่องแช่แข็ง กินเป็น snack ของขบเคี้ยวใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น Pecan Pies เค้กผลไม้ (Fruit Cake) หรือป็นแล้วโรยในเค้ก หรือ Biscuit (Loukie Werle & Jill Cox:171)</p> <p><u>เนยแข็งหลากหลายชนิด</u></p> <p>Goat Cheese:- เนยแข็งที่ทำจากนมแพะมีหลายรูปแบบต่างกัน เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชนิดสีขาว ส่วนมากจะมาจากแคว้น Provance ที่มีชื่อเสียงได้แก่ Chevre Log 2. ชนิดโรยด้วยชี้เก้า หรือ ถ่าน ส่วนมากจะมาจากแคว้น Loire จะโรยผงถ่านประดับไว้ให้ดูสวยงาม เป็น Decoration เนยแข็งประเภทนี้ที่มีชื่อเสียงได้แก่ Valencay, Sainte-Maure, Selles-Sur-Cher, Chabichou เป็นต้น 3. ชนิดที่เคลือบด้วยสมุนไพร หรือเครื่องปรุงรสต่างๆหรือห่อด้วยใบไม้มาจากแคว้น Provance เช่นเดียวกันที่มีชื่อเสียงได้แก่ Picodon, Crottin de Chavignol, Pouligny-St-Pierre ทั้ง 3 ชนิดที่กล่าวมาเป็นเนยแข็งที่ทำจากนมแพะทั้งสิ้นด้วยรสชาติและกลิ่นเฉพาะตัวเนยแข็ง เหล่านี้จะไล่เรียงลำดับ 	<p>ผลไม้ คือ ธรรมชาติที่หล่อเลี้ยงคนเรามาช้านานแต่เด็กด่าบรรพ์ บางคนถึงกับกล่าวว่าคนเรามีสัญชาตญาณโยยหาผลไม้มาแต่กำเนิด ในประเทศตะวันตกกระยะหลังๆ นี้ ได้เกิดความตื่นตัวอย่างมากมายว่า วิตามินและแร่ธาตุ (minerals) ในผลไม้และผักจำนวนมากสามารถป้องกันโรคมะเร็ง โรคหลอดเลือดหัวใจอุดตัน โรคเครียดโรคประสาท อันเป็นสาเหตุสำคัญของการเสียชีวิต ดังนั้นการเสริม แอนตี้ออกซิเด้นส์ (antioxidants) ด้วยเบต้าแคโรทีน (beta carotene หรือวิตามินเอ) และวิตามินอี จะป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจอุดตันและโรคมะเร็ง ได้ดีมีประสิทธิภาพ (ทวิททอง "อาหารกับสุขภาพในแนววิวัฒนาการ": 57-67) สายการบินจึงนำผลไม้ทั้งสดและแห้ง มาบริการให้กับผู้โดยสาร และถ้าสังเกตให้ดีจะพบว่าเนยแข็งที่นำขึ้นมาบริการในชั้นธุรกิจนี้ จะเป็นเนยแข็งฝรั่งเศสทั้งสิ้น โดยมีกฎหมายควบคุมดูแล(หน่วยงานA.O.C. และกฎหมายการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิด แห่งชาติฝรั่งเศส "appellation d'origine") เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ แหล่งกำเนิด การตั้งชื่อ เมื่อผู้บริโภคได้สัมผัสก็จะรู้สึกถึงความขลัง</p>

ตารางที่ 109 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>จากเนยสดไปจนถึงแข็งสุดและจะดีเยี่ยมเมื่อแข็งเต็มที่เพราะอายุที่เพิ่มมากขึ้น เนยแข็งเหล่านี้มาจากท้องถิ่นของฝรั่งเศสและมี 2 ชนิด คือ puregoat (นมแพะ 100%) และ Semi-goat (ผสมระหว่างนมแพะและนมวัว) เนยแข็งชนิดนี้จะดีเยี่ยมระหว่างเดือนมีนาคม ถึง ตุลาคม ไปกันได้กับไวน์ Sancerre, Macon, Cote du Rhone, Chinon หรือ Bourgueil</p>	<p>ความอิมเมจที่ได้บริโภคอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติและคุณภาพที่ดีแล้ว ยังได้รับความรู้สึกแตกต่าง เป็นเอกลักษณ์ มีรสนิ่ม ซึ่งเป็นความพึงพอใจที่มนุษย์แสวงหาความสุขจากการได้บริโภค (Jean baudrillard : 1970) ดังนั้น ผู้ทำวิจัยจึงเชื่อว่า บรรดาเนยแข็งต่างๆที่ถูกคัดเลือกขึ้นมาจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการเพื่อสู้กับสายการบินอื่นได้</p>

ตารางที่ 110 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- A Slice of Viennese Style Mocha Gâteau Fromage Frais Enhanced by Apricot Coulis White Chocolate Mousse w. Rhubarb and Strawberry Compote	<p>Viennoiserie :- ในภาษาฝรั่งเศสใช้อธิบายถึงผลิตภัณฑ์จากเบเกอรี่ที่นอกเหนือจากขนมปัง ตามธรรมเนียมปฏิบัติให้นับรวมถึง Croissants, Milk – bread rolls, Fruit buns, brioches ฯลฯ อาหารเหล่านี้ทำจากแป้งโดหมัก (Raised dough) หรือแป้ง Puff หรือ rough – puff pastry และรวมถึงขนมประเภท บิสกิต (biscuit) คุกกี้ ซึ่งเข้าไปอยู่ในการจัดหมวดหมู่ของประเภทของหวาน ขนมปัง แพนชี อย่างเช่น Vienese (Vienese Style ซึ่งมีชื่อเสียงในเรื่องการตัดแปลงและตกแต่งขนมให้ดูหรูหราสวยงาม), granary ,Large brioche ก็รวมเข้าอยู่ในความหมายนี้เช่นกัน (Prue Leith:1367)</p> <p>- Framage Frais :- Strawberry Cheese Cake Frais / Fraiser :- ขนมเค้กชนิดหนึ่งที่มีวิธีการทำโดยที่เนื้อเค้กจะต้องชุบไปด้วยน้ำเชื่อมที่ทำจากเหล้า Kirsch(ดูภาคผนวก) และประกบกันเป็นชั้น ๆ ด้วยครีมเนย , กลิ่นเหล้า Kirsch และผลสตอเบอร์รี่ ที่บนสุดของเด็กจะปกคลุมไปด้วยครีมเนย (Butter Cream) และตกแต่งด้วยผลสตอเบอร์รี่อีกชั้นหนึ่ง เค้กชนิดนี้สามารถใช้ almond ปันหรือ Cheese (Fromage ในภาษาฝรั่งเศส) ทำเป็นเนื้อเค้กก็ได้ แต่ต้องมีกลิ่นของเหล้า Kirsch และผลสตอเบอร์รี่ เป็นส่วนผสมสำคัญ (Prue Leith: 800)</p>	<p>ของหวานที่มีประวัติความเป็นมายาวนานตั้งแต่เมื่อการตีพิมพ์กาแฟเป็นที่รู้จักกันในกรุงปารีส (Prue Leith:816) อย่างเช่น Mocha Gâteau นี้ เมื่อได้ตกแต่งขนมให้ดูหรูหราสวยงามในแบบ Viennese Style ก็ยิ่งเพิ่มความหรูหราให้กับของหวานที่ใช้บริการในชั้นธุรกิจของสวิสแอร์ ให้มีมากยิ่งขึ้น และ เมื่อมีขนมเค้กที่มีชั้นตอนพิถีพิถันและใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพราคาแพงอย่าง Framage Frais (Prue Leith: 800) เข้าด้วยแล้วก็แน่ใจได้ว่าของหวานเหล่านี้จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้อย่างดี</p>

ตารางที่ 111อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Mixed Salad w. Smoked Trout</p> <p>- Mixed Salad w. Oriental Dressing</p>	<p><u>Smoked Trout</u>:- ปลาเทราท์เป็นปลาน้ำจืดชนิดหนึ่ง ค่อนข้างใหญ่ เป็นที่นิยมของคนทั่วไป ปัจจุบันจึงมีฟาร์มเลี้ยงไว้จำหน่าย โดยมีทั้งจับกันสด ๆ นำมาปรุงด้วยการย่างหรืออบก็อร่อย และรมควัน (Smoked Trout) ซึ่งสุดยอดของปลาเทราท์รมควันก็คือ การใช้กิ่งแห้ง ๆ ของต้น Juniper berry (ลูกเบอร์รี่ชนิดหนึ่ง ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำเหล้ายีน) เป็นเชื้อเพลิงในการรมควัน ถือเป็นอาหารจานพิเศษเลยทีเดียว (European Specialites Volume1: 268)</p> <p><u>Oriental Dressing</u> :- น้ำสลัดที่ชนชาวเอเชียนิยมและคุ้นเคยกันดีก็เห็นจะเป็น น้ำสลัดที่มีน้ำมันและใส่งา อาทิ Sesame Oil Dressing ใช้รับประทานกับ สลัดผักที่มีกุ้งต้มตัวเล็ก ๆ เต้าหู้ ถั่วงอก เห็ดหอม และมะเขือเทศ ให้บรรยากาศที่เป็นตะวันออกอย่างมาก (CTR 6:29)</p>	<p>อาหารจานแรกของชั้นประหยัดของสายการบินสวิสแอร์ในเส้นทางเข้าออกทวีปเอเชียก็จะเหมือนกับสายการบินไทยตรงที่ทุกอย่างถูกจัดมาใน ถาด Tray set ซึ่งจะมีสลัดต่างชนิดเพื่อให้เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยถึงแม้จะไม่ดูหรูหราแต่ก็เพียบพร้อมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ปลายอดนิยมอย่างเช่น ปลาเทราท์ (European Specialites Volume1: 268) เมื่อนำมารวมควันรับประทานคู่กับผักสลัด ก็เพิ่มคุณค่าให้กับอาหารจานแรกนี้เป็นอย่างมาก และเนื่องจากเป็นเส้นทางที่บินไปมาระหว่างทวีปยุโรปและเอเชีย น้ำสลัดที่ชนชาวเอเชียนิยมและคุ้นเคยกันดี(CTR6:29) ก็จะมาสร้างบรรยากาศของตะวันออก ให้กับอาหารจานแรกได้เป็นอย่างดี ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 112 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Potato Vegetable Au Gratin w. Tomato salsa Red Snapper in Black Bean Sauce - Panfried Chicken Breast w. Curry Sauce Wild Rice	<p>Potato Vegetable Au Gratin:- อาหารที่โรยหน้าด้วยขนมปังกรอบป่นละเอียดกับเนยแข็งป่นและอบให้ความร้อนอยู่ข้างบนเพื่อให้หน้าออกมาสีเหลืองสวยงาม (CTR6:14) รับประทานกับ Tomato Salsa</p> <p>Salsa :- ซอสมะเขือเทศแบบเม็กซิกันสไตล์ เป็นซอสสีแดงเพราะพริกหลากหลายชนิด มีรสเผ็ดจัด สำหรับผู้ที่ชื่นชอบอาหารในแบบเม็กซิกัน เป็นซอสที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เพราะสามารถเอาไปเป็นซอสจิ้ม (Dip) กับมันฝรั่งทอดกรอบ (Chips) ได้ จึงมีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป (CTR:36)</p> <p>Panfried Chicken w. Curry Sauce:- ไก่ทอดน้ำมันน้อย ๆ ราดด้วยแกงกะหรี่รับประทานกับ Wild Rice:- Wild Rice:- ไม่ใช่ข้าวที่ปลูกขึ้นด้วยกรรมวิธีหรือเทคนิคอื่นใด แต่เป็นข้าวที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เป็นต้นข้าวที่อาศัยอยู่ตามชายน้ำหรือในที่ที่มีน้ำขัง สีออกดำคล้ำ ถ้าเป็นเมล็ดยาวจะเป็นข้าวที่คุณภาพดี (Loukie Werle & Jill Cox::176)</p> <p>Red Snapper in Black Bean Sauce :-ปลากระพงแดงราดหรือผัดซอสเต้าซี่</p>	<p>ดูเหมือนว่าอาหารจานหลักในชั้นประหยัดของสายการบินสวิสแอร์ในเส้นทางเข้าออกทวีปเอเชียจะเน้นที่วัฒนธรรมการบริโภคของชาวตะวันออกมากกว่าตะวันตก การนำเสนออาหารแบบแกงกะหรี่หรือปลาผัดเต้าซี่แบบจีน ทั้ง 2 อย่างเป็นอาหารตะวันออกที่สายการบินสวิสแอร์ต้องการสื่อให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวเอเชียได้อย่างชัดเจน และ Wild Rice ที่สายการบินสวิสแอร์เลือกเอามาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ก็เพื่อจะเน้นถึงความเป็นธรรมชาติของอาหารตามที่ตนได้ให้คำมั่นสัญญาเอาไว้ นั่นเอง จากหนังสือ “Natural Gourmet Cooking” ที่ออกโดยสายการบิน สวิสแอร์ ได้พัฒนาคิดค้นและรังสรรค์อาหารและเครื่องดื่มโดยเน้นการใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติ ปราศจากสารพิษและไม่ทำลายระบบนิเวศน์ เป็นการสร้างสมดุลให้กับร่างกายของผู้บริโภคและเป็นการสร้างสมดุลให้กับโลกด้วย ด้วยความเชื่อมั่นที่จะสร้างสิ่งที่ดีที่สุดให้กับผู้โดยสารนี้ จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 113 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cheese Spread Mio Nestle</p>	<p><u>Nestlé</u> :- อภิธานศัพท์ใหญ่ของวงการอาหารของโลก ผลิตสินค้าประเภท Dairy Product หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมเช่น Cheese, Yoghurt, Ice – Cream etc. และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ อีกหลายชนิด เช่น กาแฟ, ซอชโกแลต เป็นต้น โดยเน้นเรื่องคุณภาพทางโภชนาการ ความสะอาดไม่มีสารพิษเจือปน และที่สำคัญคือความเป็นธรรมชาติของอาหาร (www.nestle.com)</p> <p><u>Cheese Spread</u>:- เป็น Processed Cheese ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ มีรูปทรงลักษณะที่เหมือนกัน รสอ่อน มีหลายรสชาติซึ่งบางครั้งก็มีการปรุงรส รสชาติก็เป็นธรรมชาติ หรือเติมถั่ว แยม กระจ่าง สมนุไพร หรือเครื่องเทศ เนยแข็งเหล่านี้ทำมาจาก Hard Cheese หรือหลายอย่างผสมกันกับนม เนย(butter) หรือครีมสด cheese พวกนี้เก็บไว้นานมีหีบห่อที่ง่ายต่อการบริโภคสำหรับทั้งเด็กและผู้ใหญ่รับประทานได้ทั้งกับไวน์แดงเบาๆหรือไวน์ขาวหรือแม้กระทั่งเบียร์ (www.orst.edu)</p>	<p>การใช้คุณค่าทางสัญญาในด้านการใช้ยี่ห้อ (Brand name) เพื่อให้เกิดสถานภาพการแข่งขันในการบริการจากการสัมภาษณ์ Mr. Odd Engebretsen Division President of Gate Gourmet Asia & Pacific Region ให้ความเห็นว่า "ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่มี Brand name ไม่ใช่สิ่งที่สำคัญอีกต่อไป เราควรที่จะคำนึงถึงแหล่งที่มาของมันมากกว่า ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน คนมองหาอาหารที่สะอาด คำว่าสะอาดไม่ใช่แค่ Hygiene หรือดูสะอาดอย่างเดียว แต่ต้องไม่มีสารเคมีหรือสารตกค้างปนเปื้อนอยู่ในอาหารนั้นๆ ยี่ห้อ Brand name ไม่ได้หายไปไหน ผลิตภัณฑ์ที่เราเลือกใช้ต่อไปก็จะมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ " Nestle เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ตรงกับความต้องการของสายการบิน สวิสแอร์ ที่ต้องการทำให้อาหารและเครื่องดื่มของตนเป็นอาหารที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ซึ่งจุดนี้เองที่ผู้ทำวิจัยเห็นว่า จะสามารถนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการกับสายการบินอื่นได้และมีแนวโน้มว่าเป็นสิ่งที่สายการบินต่าง ๆ กำลังจับตามอง</p>

ตารางที่ 114 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Ice Cream (Nestle)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coconut Mousse - Pineapple Tart 	<p><u>Tart</u> :- อาหารเป็นรูปถ้วยหรือรูปอื่น ๆ ขนาดเล็กกว่า pie ออบจนเกรียม ใส่ไส้ด้วยแยม คัสตาร์ด ผลไม้หรือของคาว</p> <p>Pineapple:- สับปะรด</p> <p>พืชที่ให้ผลได้ทุกฤดูกาล ตลอดปี สับปะรด ภูเก็ต เนื้อสีเหลืองจัด เนื้อแห้งกรอบอร่อย มีกลิ่นหอมพิเศษ พันธุ์ปัตตาเวีย หรือพันธุ์ศรีราชา เนื้อฉ่ำน้ำ หวานอร่อย เนื้อใช้รับประทาน ทำสับปะรดกระป๋องส่งต่างประเทศ เศษเนื้อสับปะรดกระป๋องก็ดี เปลือก และแกนเอาไปเลี้ยงวัว แกนสับปะรดมาสกัดเอาแต่เส้นใยมาทำเป็นอาหารเสริมไฟเบอร์ หรือทำคาวเช่นนำมาผัดเปรี้ยวหวานรวมกับแตงกวา มะเขือเทศ หอมใหญ่ จะแกงคั่วสับปะรด ต้มจืดสับปะรดใส่กระดูกหมู ขนมะจีนขาวน้ำ สลัดสารพัดผักเพื่อเพิ่มรสชาติ นอกจากรสชาติแล้วสับปะรดยังมีสารอาหารชนิดอื่น ๆ ที่อยู่ทั้งวิตามิน เกลือแร่ และกากใยอาหาร (fiber) ในเนื้อสับปะรดสดๆ ยังมีสารที่เรียกว่าเอนไซม์โบรมิเลน (bromelain) เป็นน้ำย่อยที่ช่วยย่อยพวกเนื้อสัตว์ให้อ่อนนุ่ม ช่วยลดภาระน้ำย่อยในร่างกายทำให้ร่างกายย่อยเนื้อสัตว์ได้เร็วขึ้น ไม่ค้างอยู่ในลำไส้ยาวนานเกินไป</p> <p>(มหัศจรรย์ผัก :329</p>	<p>ของหวานที่สายการบินสวิสแอร์เลือกมาให้บริการสำหรับผู้โดยสารในชั้นประหยัดในเที่ยวบินนี้ก็เป็นของหวานที่เป็นที่ชื่นชอบของคนทุกคน ซึ่งก็ได้แก่ไอศกรีม ไอศกรีมเป็นผลงานชิ้นโบว์แดงของศิลปศาสตร์การปรุงอาหารของมนุษย์เพราะคนทุกวัย ทุกชาติ ทุกภาษาล้วนชอบไอศกรีม เพราะไอศกรีมมีสัญญาณความสุข สนุกสนาน และสดชื่น (พจน ศัจจะ: 151) ยิ่งเลือกสรรผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง ที่เน้นในเรื่องคุณภาพทางโภชนาการ ความสะอาดไม่มีสารพิษเจือปน และที่สำคัญคือความ เป็นธรรมชาติของอาหาร อย่างผลิตภัณฑ์ยี่ห้อ Nestle ก็เชื่อได้ว่าจะสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารอย่างมาก และสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีปอเมริกา(Route In- out bound to/from U.S.A.) ซึ่งจะมีขั้นตอนการบริการโดยทั่ว ๆ ไป ในแต่ละมื้ออาหารของแต่ละชั้นบริการ (Class) เหมือนดังที่กล่าวมาแล้วในตอนต้น แม้ตัวเครื่องบินที่นำมาบริการจะไม่แตกต่างกันเพราะใช้ผลิตภัณฑ์ที่ห่อหุ้มที่ได้รับการคัดเลือกมาอย่างดีแล้ว และใช้ในทุก ๆ เส้นทางบิน แต่เนื้อหาของอาหารจะต้องแตกต่างกันออกไป นอกเหนือจากปัจจัยต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาในบทที่ 3 แล้ว ผู้คัดเลือกอาหารยังต้องคำนึงถึง เชื้อชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการบริโภค ของลูกค้าที่ใช้บริการในเส้นทางนี้ด้วย ดังจะดูได้จากตารางเปรียบเทียบดังนี้

ตารางที่ 115 อาหารมือ Breakfast ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Fresh Fruit Salad Yoghurt Cereals Breads Butter Honey</p>	<p>Breads:- ธัญพืชเป็นอาหารยืนพื้นของคนทั้งโลกมาช้านาน กสิกรรมซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของประวัติศาสตร์อารยธรรมมนุษย์ ก็เกี่ยวข้องกับการให้ได้มาซึ่งธัญพืช ธัญพืชส่วนใหญ่ที่มีอยู่ เช่น ข้าวสาลี ไม่อาจนำมากินเป็นเมล็ดได้สะดวกและอร่อยแต่คนเราก็มักมีปัญญาพอที่จะเรียนรู้ว่าหากนำข้าวสาลีมาบดเป็นแป้งแล้วผสมน้ำ ก็จะได้ก้อนแป้งเหนียวๆ เอาไปอบเป็นขนมปัง เนื้อนุ่ม กินอร่อย ขนมปังและข้าวสาลีจึงมีบทบาทสำคัญในอารยธรรมตะวันตก เป็นพื้นฐานแบบแผนการดำเนินชีวิต จนพูดได้เหมือนกันว่าช่วงตะวันตกคือวัฒนธรรมขนมปัง ในอดีตยามขาดแคลนข้าวสาลี ก็มีการนำธัญพืชชนิดอื่นซึ่งมีกลิ่นน้อย มาทำขนมปังขึ้นเพื่อให้คนกิน เช่น ข้าวโอต ข้าวบาเลย์ ข้าวมิลเลต ข้าวโพด และข้าวบัควีต ปัจจุบันขนมปังขึ้นเหล่านีกลายมาเป็นอาหารที่มีกากใยสูงเป็นอาหารเพื่อสุขภาพไปเสียแล้ว (พจนานุกรม:53-56)</p>	<p>คุณค่าทางโภชนาการของอาหารจานแรกนอกเหนือจากผลไม้สด และผลิตภัณฑ์ที่เป็น Dairy Product อย่างนมเปรี้ยวแล้ว อาหารที่ทำจากวัตถุดิบที่เป็นธัญพืช เช่น cornflake, Muesli, Cereals ขนมปัง(Breads), ขนมปัง Whole Wheat เหล่านี้ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในซีกโลกตะวันตก เพราะนอกจากจะได้คุณค่าทางอาหารครบถ้วนแล้ว (พจนานุกรม:53-56) ยังเป็นอาหารที่เรียบง่ายและไม่จำเป็นต้องปรุงสามารถรับประทานได้ทันที เหมาะสำหรับสภาพสังคมในโลกปัจจุบันที่เร่งรีบ สายการบินสวิสแอร์ได้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ยี่ห้อ Nestle และ Kellogg's ที่มีชื่อเสียงเป็นที่คุ้นหูคุ้นตา มาสร้างสถานภาพการแข่งขันในงาบริการเป็นยี่ห้อที่มีคุณภาพดีได้มาตรฐานสากล</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่า อาหารชุดแรก (First Course) ที่ให้บริการในชั้นหนึ่งของสายการบินสวิสแอร์ จะสามารถสถานภาพการแข่งขันโดยในแง่ของการเอาใจใส่และการดูแลรักษาสุขภาพของผู้คนในปัจจุบัน ร่วมกับปรัชญาของสายการบินที่จะเน้นอาหารธรรมชาติ (Natural Gourmet) เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารที่มาใช้บริการได้</p>

ตารางที่ 116 อาหารมื้อ Breakfast ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Omelet Nature / Jambon/ Blanc Carre de Veau</p> <p>- Omelet Espagnole w. Bacon Rushres & Grill Mushroom & Tomato</p> <p>- Fricasse Chixbreast w. Vegetable Roesti</p> <p>- Mignon Filet de Boeuf</p>	<p>Omelet Nature: - ไข่เจียวแบบธรรมชาติตามสไตล์ของสายการบินสวิสแอร์ที่ต้องการแสดงถึงอาหารที่เป็นธรรมชาติ (Natural Gourmet) โดยมีเครื่องเคียงและขานหมู Jambon</p> <p>Jambon:- ส่วนขานหมูที่ใช้วิธีการนอมอาหารด้วยการอบน้ำเกลือ รมควัน หรืออบแห้ง แสมที่ตีควรวอบอิม ไม่หนามาก ชั้นไขมันอยู่ได้เปลือกหนังส่วนไหล่ของหมูก็ใช้วิธีการนอมอาหารเช่นเดียวกับแสม แต่ไม่เรียกว่าแสม กลิ่นและรสชาติไม่ได้ดีนัก โดยใช้ปรุงอาหารประเภท Cooked Ham ตำรับอาหารฝรั่งเศสนั้น คำว่า Jambon มิได้หมายถึงเพียงแสมแต่ยังใช้เรียกเนื้อขานหมูสดอีกด้วย การอบน้ำเกลือและรมควันหมูเพื่อผลิตแสมนั้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศส โดยพวก Gauls ที่ยึดอาซีฟเลียงขุนหมู เป็นพวกแรกที่มีชื่อในการอบน้ำเกลือ รมควัน และนอมอาหารประเภทหมู หลังการอบน้ำเกลือ ชาว Gauls จะรมควันเนื้อหมูด้วยฟืนจากไม้ที่เลือกสรรเป็นเวลา 2 วัน จากนั้นจึงชะโลมขัดถูด้วยน้ำมันและน้ำส้มสายชู เพื่อแขวนไว้ให้แห้งและเก็บถนอมไว้ ชาว Gauls รับประทานแสมเพื่อเริ่มต้นมื้ออาหารเรียกน้ำย่อยก่อน หรืออาจรับประทานเมื่อสิ้นสุดมื้ออาหาร เพื่อกระตุ้นความกระหาย (Prue Leith: 636)</p> <p><u>Carre de Veau</u> เนื้อส่วนที่ดีที่สุดตอนปลายสุดของส่วนคอของลูกวัวนำมาปรุงด้วยซอส เกลือและพริกไทยและอุ่นในเตาอบ</p> <p>Omelet Espagnol:- ไข่เจียวแบบสเปนที่มีส่วนผสมของพริกหวาน มะเขือเทศ หั่นเป็นลูกเต๋าคัดในกะทะด้วยน้ำมันมะกอก และเนย ใสกระเทียมเล็กน้อยและผักชีฝรั่งหั่นฝอย นำไปใส่ในไข่เจียวม้วน เป็นรูปปวงรสด้วยพริกไทยเกลือเสิร์ฟพร้อมกับซอสมะเขือเทศ</p>	<p>ปกติถ้าเราจะเรียกไข่เจียวแบบไม่มีไส้เราจะเรียกว่า Plain Omelet แต่สายการบินสวิสแอร์ เลือกใช้คำว่า Nature ซึ่งแปลว่า เป็นธรรมชาติ อาจจะมีความหมายเป็นนัยแฝงเพื่อจะบอกให้ผู้โดยสารรู้ว่า วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารบนสายการบินของตนนั้น มาจากแหล่งวัตถุดิบธรรมชาติ ไม่มีสารพิษเจือปนดังปรัชญาของสายการบินที่เน้นอาหารที่เป็นธรรมชาติเป็นหลัก หรือ Natural Gourmet (Natural Gourmet Cooking:7) ส่วนเครื่องเคียงที่ทานคู่กับไข่เจียวก็จะเป็นพวกขานหมูรมควันต้นตำรับจากประเทศฝรั่งเศส โดยชาว Gauls ชาวเผ่าพื้นเมืองโบราณเป็นผู้คิดค้นและตกทอดกันมาจนทุกวันนี้ (Prue Leith: 636) และสำหรับเส้นทางสายไปและกลับอเมริกา สายการบินสวิสแอร์ยังได้เพิ่มอาหารหนักที่หรูหราอย่าง สเต็กเนื้อสัน สำหรับผู้โดยสารที่รับประทานอาหารเข้าที่หรูหราและฟุ่มเฟือยแบบ American Breakfast และยังมีอกไก่ในซอสขาว ที่ทานคู่กับอาหารประจำชาติที่มีชื่อเสียงของชาวสวิส คือ Roesti ให้อีกด้วย</p> <p>ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเข้าสำหรับชั้นหนึ่งนี้พร้อมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ความหรูหรา และวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้า</p>

ตารางที่ 116(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	à la Espagnole:- ศิลปะการปรุงอาหารแบบสเปนที่มีส่วนผสมหลัก คือ มะเขือเทศ พริกหวาน หอมใหญ่ และกระเทียม ซึ่งปกติจะผัดในน้ำมัน (Prue Leith: 492)	ของสายการบิน ที่สามารถนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันในการบริการได้

ตารางที่ 117 อาหารมือ B' Fast ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Omelet Nature - French Omelet - Chipolata - Hot Sandwich	<p><u>French Omelet</u>:- ไข่เจียวสไตล์ฝรั่งเศส คำว่า Omelet มาจากคำภาษาฝรั่งเศสว่า "lamelle" = small blade (ตาบสั้น) เพราะรูปร่างที่แหลมและมีความคม แต่ก่อนจะรู้จักกันในชื่อ alumelle, alumette และกลายเป็น amelette แต่มีบางคนเชื่อว่าดั้งเดิมเป็นคำที่มาจากภาษาละตินว่า Ova mellita ไข่เจียว (Omelette) เป็นที่รู้จักในช่วงยุคกลางซึ่งสมัยนั้นจะเรียกไข่เจียวว่า 'arboulastre d'oeufs' ไข่เจียวฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียงจวบจนปัจจุบันรู้จักกันในชื่อ 'Mère Poulard' ที่ใช้น้อยอย่างดีของชาว Norman (ชาวสแกนดิเนเวียที่ยึดนอร์มันดี ในคริสต์ศตวรรษที่10: ผู้ทำวิจัย) และไข่ไก่อย่างดีบวกกับความชำนาญเป็นพิเศษของพ่อครัวซึ่งบางคนให้แยกไข่ขาวและไข่แดงก่อนที่จะตีไข่จะทำให้ไข่นุ่มและพองเมื่อเจียว (Prue Leith: 878)</p> <p><u>Hot Sandwich</u>:- หรือเรียกว่า "Monte Cristo" ประกอบด้วยไก่ แฮม เนยแข็งและมะเขือเทศ ชุปไข่และทอดโดยใช้เนย ๆ (Butter) (CTR 6:149)</p> <p>ขนมปัง 2 แผ่นประกบกันสอดไส้ด้วยเนื้อปรุงรส , ผักหรือเนยแข็ง ตัดออกเป็นแผ่นบางหรือชิ้นเล็ก ๆ แชนดิวิชทำจากขนมปังแผ่นที่อาจมีหรือไม่มีหน้าขนมปังก็ได้ และอาจตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า หลังจากสอดไส้แล้ว ส่วนการทำไส้แชนดิวิชใช้ส่วนผสม Gherkin , สมุนไพร และลูกมะกอกดำ ฯลฯ ส่วนประกอบของ Canapé ก็เหมาะสมสำหรับการทำแชนดิวิช (Prue Leith: 1121)</p>	<p>ดังที่กล่าวมาแล้วว่า Nature Omelet อาจจะมี ความหมายแฝงเป็นนัยยะเพื่อบอกให้รู้ว่าอาหารดังกล่าวมาจากแหล่งวัตถุดิบธรรมชาติ ไม่มีสารพิษเจือปน (อ้างแล้ว) แต่ใครจะนึกว่าไข่เจียวสไตล์ฝรั่งเศสที่เราเห็นหรือเคยได้ลิ้มลองนั้น มีประวัติความเป็นมาตั้งแต่สมัยช่วงยุคกลาง อาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบพิเศษ บวกกับความเทคนิคและความชำนาญของพ่อครัว จึงทำให้ได้อาหารรสเลิศและคลาสสิก (Prue Leith: 878) เมื่อรวมกับ sandwich ร้อนชื่อเก้ "Monte Cristo" ด้วยแล้ว ยิ่งทำให้เกิดความหรูหราขึ้นมาในอาหารนั้นทันที ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 118 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- American Mixed Grilled :- Local Beef Fillet /Chix Breast/ Pork Bacon Sliced/Pimento/Tomato on Skewer</p> <p>- Rabbit w. Black Olives & Fine Ratatouille à la Provençale</p> <p>- Cannelloni Filled w. Spinach & Mascarpone Roquefort Cream</p> <p>- Aubergine Picata w. Chinese Black Mushroom Red Pimento/ Cheddar Cheese Nutmeg</p> <p>- Beef Lasagne</p> <p>- Plakapong Black Bean Sauce w. Stirfried Mixed Vegetable</p>	<p>- American Mixed Grilled :- Local Beef Fillet /Chix Breast/ Pork Bacon Sliced/Pimento/Tomato on Skewer</p> <p><u>American Mixed Grilled</u> :- การสันหนากการหรือมีกิจกรรมร่วมกัน การพบปะสังสรรค์ เพื่อนฝูงและญาติพี่น้องในวันหยุดของคนอเมริกันในช่วงหน้าร้อน ก็ยังคงหนีไม่พ้นอาหารที่เป็นที่นิยมคือการทำบาร์บีคิวกันกลางแจ้งตามสวนสาธารณะ หรือสนามหลังบ้าน อาหารที่นำมาปิ้งหรือย่างก็จะเป็นของง่าย ๆตามเอกลักษณ์ของชาวอเมริกัน คือจำพวก แฮมเบอร์เกอร์ เนื้อสติก ไส้กรอก ไก่ย่าง หรือนำเนื้อสัตว์หลาย ๆชนิดมาเสียบไม้ปิ้งรวมกันหลาย เช่น เนื้อ ไก่ หมู ไส้กรอก เบคอน และอาจมีพริกแม็กซิกัน และมะเขือเทศไว้แก้มลิ้น ทานแกล้มกับเบียร์</p> <p>- Rabbit w. Black Olives & Fine Ratatouille à la Provençale:- สัตว์ที่นำมาเป็นอาหารประเภท Game ซึ่งได้แก่สัตว์ป่าหรือนกซึ่งล่ามาเพื่อทำเป็นอาหาร เช่น นกยูง นกกระทา ไก่ป่า นกคุ้ม บ้านป่า กวาง และกระต่าย (CTR:85)</p> <p><u>Provençale (à la)</u> :- อธิบายคำรับการเตรียมเครื่องปรุงที่ได้แรงเสริมสนับสนุนจากตำรับของProvence ที่ใช้ส่วนผสมหลักได้แก่ น้ำมันมะกอก, มะเขือเทศ และกระเทียมตำรับProvençalที่เป็นเครื่องเคียงอาหารประเภทเนื้อ หรือสัตว์ปีก ประกอบด้วยมะเขือเทศปอกเปลือกปรุงโดยใช้ความร้อนนาน และเห็ดดอกใหญ่ รวมทั้งเห็ด ,</p>	<p>อาหารจานหลักที่นำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่งในเส้นทางเข้า - ออก ประเทศสหรัฐอเมริกาจะเห็นได้ว่าประกอบด้วยอาหารหลากหลายสไตล์ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชนชาวอเมริกัน อย่าง American Mixed Grilled ซึ่งเป็นอาหารที่ใช้บริโภคตามปกติทั่วไปของชนชาวอเมริกัน แต่สายการบินสวิสแอร์ได้เล็งเห็นความสำคัญและนำมาใส่ไว้ในเมนูรายการอาหารในเที่ยวบินที่ออกจากอเมริกานี้ด้วย อาหารฝรั่งเศสคลาสสิกสุดหรูจากโปรวองซ์ เรียกว่า Provençal Cuisine ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่มีชีวิตชีวาด้วยรสของมะเขือเทศสด กระเทียม หัวป่าฝรั่ง พริกหวานและพริกเผ็ด ปลาเค็มแช่น้ำมันมะกอก น้ำมันมะกอก และเครื่องเทศสารพันชนิด เพราะเขตนดังกล่าวเหมาะกับการปลูกเครื่องเทศต่างๆ ทำให้รสชาติอาหารจากโปรวองซ์ เป็นที่ถูกใจผู้บริโภคน้องข้างมาก (พิชัย วาสนาสง:236-237) กลิ่นและรสจากเครื่องเทศและการแสวงหาเครื่องปรุงและวิธีปรุงต่าง ๆ ทำให้รสและกลิ่นของอาหารจากโปรวองซ์มีคุณลักษณะพิเศษที่ไม่เหมือนใคร (Prue Leith: 1013)</p>

ตารางที่ 118 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>หัวหอมใหญ่ และหัวหอมแดง ผัดอย่างรวดเร็วในน้ำมันเนย (Duxelles) ผสมกับกระเทียมทุบ เพิ่มรสชาติด้วยมะเขือเทศ , มะกอก สอดได้ด้วยฟองดูว์ มะเขือเทศ , ถั่ว French Beans ผสมเนย และ Chateau Potatoes ซอส Provençal (ทำจาก มะเขือเทศ , หัวหอม , กระเทียม และไวน์ขาว) ใช้สำหรับแต่ง หน้าผัก , ไข่ , สัตว์ปีก และอาหารประเภทปลา (Prue Leith: 1013)</p> <p>Cannelloni Filled w. Spinach & Mascarpone Roquefort Cream:- กวายนึ่งห่อด้วยอิตาเลียนยัดไส้ผักปวยเล้งและครีมชีส</p> <p><u>Cannelloni</u> :- เป็นอาหารประเภทพาสต้า (Pasta) กำเนิดจากประเทศอิตาลี คำนี้มาจากคำว่า Canna (หลอด , ท่อ) มีความหมายว่า ' หลอดขนาดใหญ่ ' ก่อนพาสต้าขนาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสจะเคี้ยวในน้ำและเติมได้ Savoury ลงไปตรงกลาง จากนั้นจึงม้วนเป็นก้อนทรงกลม ให้เป็น Cannelloni แต่งหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ แล้วจึงปรุงรสแบบ Au Gratin อันมีรสผสมของเนยขูดและขนมปังป่น ในทางกลับกัน Cannelloni อาจชื่อหามาเป็นหลอด ๆ เพื่อนำมาเติมได้เอง (Prue Leith: 212)</p> <p>Mascarpone:- ครีมชีสทำจากครีมหนักวัวแท้ใช้แทนครีมในการปรุงอาหาร เช่น ใส่ขนมหรือใช้กับ pasta sauce (Loukie Werle& Jill Cox:69)</p> <p>Aubergine Picata :- มะเขือม่วงหั่นเป็นชิ้นกลมๆเล็กๆ ผัดกับเนยและมะเขือเทศหั่นฝอย (Tomato Concasse) w. Chinese Black Mushroom/Red Pimento/ Cheddar Cheese Nutmeg</p> <p><u>Aubergine (eggplant)</u> :- มะเขือยาวสีม่วง ต้นกำเนิดมาจากประเทศอินเดีย ปลูกในประเทศอิตาลีในช่วงศตวรรษที่15 และแพร่สู่ทางใต้ของฝรั่งเศสในราวศตวรรษที่17 โดยปลูกอยู่ทางตอนเหนือของเมือง Loire ในช่วงที่มีการปฏิวัติฝรั่งเศส ทุกวันนี้จะพบเห็นแถวทางภาคใต้และตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศส</p>	<p>และเนื่องจากอเมริกาเป็นประเทศประเทศใหญ่มีคนหลากหลายเชื้อชาติมาตั้งรกรากอยู่รวมถึงชาวอิตาเลียนด้วย จึงทำให้อาหารอิตาเลียนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชนชาติอเมริกันไปโดยปริยาย (พิชัย วราสนาสง: 83 ,250 – 251) ซึ่งแน่นอนว่าสายการบินสวิสแอร์จึงไม่ลังเลที่จะนำอาหารเหล่านี้มาให้บริการในเที่ยวบินที่บินออกจากรออเมริกา นี้ด้วย</p> <p>ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารทั้งหมดที่กล่าวมานี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้มาก</p>

ตารางที่ 118 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนตุลาคม ส่วนในช่วงเดือนอื่น ๆ จะต้องนำเข้าจาก West Indies, Israel, Senegal ให้พลังงานต่ำแค่ 30 กิโลแคลอรีต่อ 100 กรัม แต่อุดมไปด้วยโปตัสเซียมและแคลเซียม เป็นผักที่นิยมนำมาทำเป็นอาหารคู่กับมะเขือเทศ, แดงกวาอิตาเลียน, กระเทียม และน้ำมันมะกอกเป็นอาหารยอดนิยมของยุโรปตะวันออกและบริเวณทะเลเมดิเตอร์เรเนียน</p> <p>Picata:- การหั่นเนื้อ (Veal) เป็นชิ้นเล็กๆกลมๆในทันทีใช้มะเขือม่วงแทน(Pricha:162) รับประทานกับ Chinese Black Mushroom:- เห็นหอมนอกจากจะหอมสมชื่อแล้วยังมีแคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก ไบโตามีนบีและซี และยังมีสารบางตัวที่ช่วยลด โคเลสเตอรอล ช่วยลดความดัน ลดน้ำตาลในเลือด ญี่ปุ่นเคยค้นคว้าว่าช่วยไม่ให้เป็นมะเร็งด้วยเลยทำให้มีราคาแพงมากขึ้น</p> <p>(พลศรี คชาชีวะ:85)</p> <p>Red Pimento:- พริกหวานทางยุโรปคล้ายพริกหยวก รสหวานอ่อนๆ ใช้ยัดไส้มะกอกหรือปรุงอาหารเมื่อแก่จัด ตากแห้งใช้ทำพริกป่น (Pricha: 163)</p> <p>Nutmeg:- ลูกจันทน์เทศ นำมาบดใช้แต่งกลิ่นและรสชาติให้กับซूप ผักต่างๆ ขนมปัง และขนมเค้ก ขาดไม่ได้เป็นอันขาดสำหรับซอส Bolognese (Loukie Werle & Jill Cox:19)</p>	

ตารางที่ 119 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese & Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Fresh Fruits:- Papaya/ Nectarine in Mint Syrup - Selection of fine Cheese :- Gogonzola Gruyère Cammembert Danish Blue	<p>ผลไม้สดตามฤดูกาล</p> <p>Papaya:- มะละกอ แหล่งกำเนิดของมะละกอนั้นอยู่ในทวีปอเมริกาใต้ ที่แพร่ขยายด้วยฝีมือนายโคลัมบัสผู้ค้นพบทวีปอเมริกา เข้ามาถึงเมืองไทยได้ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งเป็นช่วงเริ่มทำการค้าขายกับชาวยุโรป “มะละกอ” นั้น กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ทรงฉายพระหัตถ์อธิบายว่า รับมาจากเพื่อนบ้าน คือ พวกมลายูฝั่งตะวันออก แต่เพี้ยนมาจากคำว่า “มะละกา” เนื่องจากขึ้นอยู่มากในเกาะชื่อเดียวกันนั้น อย่างไรก็ตาม ในท้องถิ่นภาคต่างๆได้มีคำเรียกขานมะละกอแตกต่างกันออกไปอีก เช่น ในภาคเหนือเรียกว่า “มะก้วยเทศ” ชาวอีสานเรียก “บักหุ่ง” ทางใต้แถบจังหวัดยะลาเรียก “แตงต้น” มะละกอเป็นพืชสารพัดประโยชน์จริงๆนอกจากรับประทานผลมะละกอดิบและสุก ใบในสวนยอดอ่อนก็นำมากินสดๆได้ ยางมะละกอใช้หมักเนื้อให้เปื่อยนุ่ม และหากเปลี่ยนมาต้มกับเสื้อผ้าแทนยางมะละกอจะช่วยให้เสื้อผ้าขาวสะอาดเพราะในยางมะละกามีเอนไซม์ปาเปน(papain) และไคโมปาเปน(chymopapain) ที่สามารถย่อยโปรตีนในเนื้อสัตว์ได้ มะละกอดิบให้วิตามินซี มะละกอสุกมีเบต้า-แคโรทีน และวิตามินซีสูง(มหัศจรรย์ผัก:311-312)</p> <p>- Nectarine in Mint Syrup:- ลูกพีชชนิดผิวเรียบมีหลายพันธุ์ เช่น Bergerons, Spring Red, Big Top ลูกใหญ่เนื้อสีเหลืองจากประเทศแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน หรือ flavour gold หวานฉ่ำเนื้อสีทองจากยุโรป (Loukie Werle & Jill Cox: 152)</p> <p>- Mint:- ใบสะระแหน่ ใช้กึ่งต้มดื่ม ใบดับกลิ่นกับแกะผักโรยใส่มันฝรั่ง ถั่ว และในพริตสลัด หรือทำ Mint ซอส มีหลายพันธุ์ เช่น spearmint, applemint และ peppermint (Loukie Werle & Jill Cox: 11) สะระแหน่ที่ให้กลิ่นหอมเย็นเป็นมินต์ที่เรียกกันว่า kitchen mint เป็นผักที่ให้สารเบต้า-แคโรทีน และ</p>	<p>คุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ของผลไม้สดมีอย่างกว้างขวางเพราะในผลไม้มีวิตามิน แร่ธาตุ(minerals) เอนไซม์ (enzymes) และน้ำที่จำเป็นต่อการทำงานของระบบต่างๆ ในร่างกาย สารอาหารเหล่านี้จึงมีความสำคัญต่อสุขภาพของคน และช่วยป้องกันโรคเฉพาะอย่างได้ วิตามินเป็นสารอินทรีย์ (ที่ร่างกายสร้างเองไม่ได้) ที่ช่วยเป็นพลังงานขับเคลื่อนการทำงานของระบบการเผาผลาญอาหาร หรือ พลังงาน (metabolism) และการสร้างเซลล์เพื่อการเติบโตและทดแทนซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ วิตามินสำคัญในผลไม้ คือ วิตามินเอ รวมทั้งเบต้าแคโรทีนที่ร่างกายนำไปย่อยแปรเป็นวิตามินเอ วิตามินบีคอมเพล็กซ์ วิตามินซี และวิตามินอี องค์การอนามัยโลกได้ประกาศแนะนำแบบแผนโภชนาการที่ถูกต้องว่า “ควรกินผลไม้และผักสดอย่างน้อย 5 ครั้ง (servings) ในแต่ละวัน” (ทิวทอง “อาหารกับสุขภาพ ในแนววัฒนธรรม”: 57-67) ดังนั้น สำหรับคนที่ดูแลรักษาสุขภาพแล้ว ผลไม้สดเหล่านี้สามารถสร้างความพึงพอใจได้และในเที่ยวบินที่บินเข้า-ออกประเทศ</p>

ตารางที่ 119 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ธาตุเหล็กมาก นอกจากนั้นแล้ว เมนทอลในสละระแห่ช่วยให้ความสดชื่น ความคิดแจ่มใส แก้ปวดหัว และแก้หวัด ได้ดี (มหัศจรรย์ผัก:326-327)</p>	<p>สหรัฐอเมริกา ถ้านมแข็ง (Cheese) เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป(อ้างแล้ว) นมแข็งก็ควรจะเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวอเมริกันไปด้วย เพราะบรรพบุรุษของชาวอเมริกันส่วนใหญ่เป็นผู้อพยพมาจากยุโรปทั้งจากอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลี และอื่นๆ (พิชัย วาสนาสง: 83) ดังนั้น การนำเอาผลไม้สดและบรรดาเนยแข็งที่ได้รับยกย่องว่าเป็นเนยแข็งชั้นยอดของโลกอย่าง Gruyère ของสวิสเซอร์แลนด์ Camembert ของฝรั่งเศส Gogonzola ของอิตาลี และ Danish Blue ของเดนมาร์ก ซึ่งเป็นของดีมีคุณภาพมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลกมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 120 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Raspberry Timbale in Berry Coulis Chocolate Nut - Pudding</p>	<p><u>Coulis</u>:- น้ำซุบข้น ซุบที่เคี้ยวและกรองโดยเฉพาะผลไม้ และผักใช้เพิ่มรสชาติให้กับซอส หรือตัวของมันเองใช้เป็นซอส หรือส่วนผสมของซุบ</p> <p><u>Fruit Coulis</u>:- ก็คือซอสที่ทำด้วยผลไม้ดิบหรือที่ผ่านการต้ม เคี้ยว หรือกวนแล้ว ผลไม้สีแดง (Redcurrants, Strawberries หรือ Raspberries) ผลไม้สีเหลือง (apricots หรือ mirabelle) berries ต่างๆ หรือผลไม้แปลกๆ เช่น kiwi ใช้ทำซอสชนิดนี้ได้และจะเสริมเป็นซอสควบคู่ไปกับขนมร่อน หรือเยน หรือไอศกรีม ฯลฯ</p> <p><u>Berry Coulis</u> :- ซอสที่ทำจากเอาผลไม้หรือผักมาคั้นเอาแต่น้ำ ในที่นี้ใช้ลูกเบอร์รี่มาคั้น (Prue Leith: 363)</p> <p><u>Berries</u>:- เบอร์รี่เป็นผลไม้ที่เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูร้อน เป็นผลไม้ที่ให้พลังงานแคลลอรี่ต่ำแต่กลับมีวิตามินและกากใยอาหารสูง โดยเบอร์รี่นั้นจะมีมากมายหลายชนิดด้วยกันตั้งแต่ Blueberries และ Huckleberries ถึง Raspberries Blackberries Boysenberries Marion Berries และ American Spoon (ดูตารางที่ 169)</p> <p><u>Pudding</u> :- เป็นอาหารหลาย ๆ ชนิด ทั้งคาว หวาน เสิร์ฟร้อนหรือเย็น จัดเตรียมในหลากหลายรูปแบบ Suet puddings แบบอังกฤษ สอดไส้ทั้งคาวและหวาน (เช่น แอปเปิ้ล สเต็กและโตสต์) นำมาใส่ในขนมปังก้อนใหญ่ (dough) เพื่อนำไปนึ่งหรือต้มในแม่พิมพ์ ส่วนขนมพุดดิ้งที่กำเนิดจากอังกฤษอื่น ๆ ใช้เสิร์ฟเป็นของหวาน โดยนำมาอบหรือต้มในแม่พิมพ์</p> <p>ขนมพุดดิ้งบนเกาะอังกฤษถือเป็นประเพณีของชนชาติที่มีความหลากหลายรูปแบบ อาทิ แอปเปิ้ล หรือแพร์ พุดดิ้ง พุดดิ้งสาธุและข้าว พุดดิ้งขนมปัง ฯลฯ และชนชาวอเมริกันเองส่วนใหญ่ก็สืบเชื้อสายมาจากชาวอังกฤษ ดังนั้น ขนมPudding นี้ก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีของชาวอเมริกันด้วยเช่นเดียวกัน</p>	<p>เป็นที่น่าสังเกตว่าชาวตะวันตกโดยเฉพาะชาวอเมริกันผูกพันกับผลไม้จำพวก Berry นี้มาก ไม่ว่าจะเป็น Raspberry, Blueberry, Gooseberry, Blackcurrant, Redcurrant หรือแม้แต่ Strawberry ที่รู้จักกันดี ซึ่งจะเห็นได้จากผลิตภัณฑ์และอาหารต่าง ๆ ในประเทศอเมริกาเหนือ และในยุโรปจะมีผล berry พวกนี้เข้ามาเกี่ยวข้องอยู่เสมอ ดังนั้น สายการบินก็คงตระหนักในข้อสังเกตดังกล่าวนี้ หรือไม่ก็เพราะเหตุที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไปอยู่แล้วจึงนำขึ้นมาปรุงแต่งเป็นขนมเพื่อบริการแก่ผู้โดยสาร ส่วนขนมPudding ซึ่งกลายเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีของชาวอเมริกันด้วย สายการบินสวิสแอร์ ก็มีได้ละเลยที่จะนำความอร่อยที่สืบต่อกันมาช้านานนี้ มาให้บริการแก่ผู้โดยสารของตน (Prue Leith:1017) ผู้ทำวิจัยเห็นว่าขนมเหล่านี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 121อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Fresh Seasonal Salad w. Olive Oil and Balsamic Vinaigrette:- Split Ham Sliced/ Artichoke Heart/ Zucchini/ Egg Plant/ Balsamico Essence</p> <p>- Large Shrimp Salad w. Asparagus & Melon/ Wasabi Dressing</p> <p>- Veal Carpaccio & Mozzarella w. Bell Pepper Vinaigrette</p> <p>- Gravelax Sliced Mixed Whipping Cream</p>	<p><u>Balsamico Vinaigrette</u> น้ำส้มสายชูแบบค่อนข้างหวานตามสไตล์อิตาลีเลียนรสชาติเข้มข้น มีสีดำ ถูกเก็บบ่มในถังไม้เป็นเวลาหลายปี ไม่ใช้ส่วนผสมส้มซ่า ผสมแค่ 2 - 3 หยดลงในน้ำสลัดหรือพรมบนอาหาร ถ้าหาไม่ได้ให้แก้ขัดโดยใช้น้ำตาลทรายไม่ขัดสี(Brown Sugar) จำนวนน้อยใส่ผสมกับน้ำส้มสายชูที่ทำจากไวน์แดง (Red Wine Vinegar) (Loukie Werle & Jill Cox :47)</p> <p><u>สลัดต่างชนิด</u></p> <p>- Large Shrimp Salad w. Asparagus และ Melon</p> <p>Shrimp:-สัตว์น้ำมีเปลือก อาศัยอยู่ในน้ำจืด และน้ำเค็ม มีความสำคัญเชิงพาณิชย์ เพื่อนำมาบริโภค มีหลากหลายพันธุ์ กุ้ง Prawn และ Shrimp มักนำมาปรุงอาหารทันทีที่จับได้ เมื่อยังคงอยู่ในเปลือกจะเป็นประกาย เนื้อแน่น ลอกเปลือกออกได้ง่าย การปรุงกุ้งในน้ำทะเลหรือน้ำเกลือจะนำมาเสิร์ฟเปล่า ๆ พร้อมเนย หรือซอสรับประทานเป็นออร์ดิฟ บริโภคกันมากในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ , ญี่ปุ่น และจีน เป็นอาหารที่หรูหราและมีราคาแพง (Prue Leith:1171)</p> <p>Carpaccio:- เป็นชื่อของอาหารจานที่เรียกว่า <u>Antipasti</u>ซึ่งแปลว่า Starters ซึ่งก็คืออาหารจานแรกนั่นเอง เป็นอาหารง่าย ๆ (ไม่ได้แปลว่าถูก) สำหรับครอบครัวญาติมิตร เพื่อนฝูง วิธีการทำ_Veal Carpaccio ก็โดยการนำเนื้อห่อด้วย อะลูมิเนียมฟลอย แช่ไว้ในช่องแข็ง ประมาณ 1 ชม.</p>	<p>สลัดผักสดที่มีคุณค่าทางโภชนาการทานคู่กับของดีที่มีคุณภาพราคาแพงอย่าง Gravelax ปลาแซลมอนที่ผ่านกรรมวิธีที่ดีที่สุดในการเก็บถนอมอาหาร (European Specialities Vol.1: 106) หรือกุ้งใหญ่ก็เป็นอาหารที่หรูหราและมีราคาแพง (Prue Leith:1171) พร้อมทั้งเครื่องเคียงแบบสไตล์อิตาลีไม่ว่าจะเป็นผักที่มีคุณภาพอย่าง Artichoke Heart ผักที่มีถิ่นกำเนิดจากเกาะซิซิลี (Sicily) ในประเทศอิตาลี Zucchini และ Egg Plant ที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในการทำอาหารอิตาลี (Prue Leith :47) ราคด้วยน้ำสลัดในแบบอิตาลีอีก ดังนั้นเมื่อรวมกับ Veal Carpaccio & Mozzarella (ดูคำอธิบาย) อาหารมือแรกที่ให้บริการให้ผู้โดยสารในชั้นธุรกิจของสายการบินสวิสแอร์จะเป็นอาหารในสไตล์อิตาลีทั้งหมด ซึ่งอาจเป็นเพราะเนื่องจากสวิสเซอร์แลนด์เป็นประเทศที่มีชายแดนติดต่อกับหลายประเทศ เช่น เยอรมัน ฝรั่งเศส และอิตาลี จึงต้องจะได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมจากเพื่อนบ้านเหล่านั้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้</p>

ตารางที่ 121(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>จากนั้นก็นำมาสไลด์ให้เป็นแผ่นบาง ๆ วางแผ่ลงในจานขนาดใหญ่ ปูร่งซอสที่ทำจากน้ำมันมะกอก น้ำมันมะนาว เกลือพริกไทย ราดให้ทั่วเนื้อนำไปใส่ไว้ในตู้เย็นอีก 15 นาที โรยด้วย Parmesan Cheese หรือ Cheese Mozzarella ที่นำจากนมกระป๋องก็ได้ แต่งหน้าด้วยผักต่าง ๆ ให้สวยงาม เพราะเนื่องจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์เป็นประเทศที่มีชายแดนติดต่อกับหลายประเทศ เช่น เยอรมัน ฝรั่งเศส และอิตาลี จึงจะได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมจากเพื่อนบ้านเหล่านั้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าประเทศสวิสเซอร์แลนด์ จึงมีพลเมืองที่พูดได้หลายภาษา มีขนบธรรมเนียมประเพณีที่หลากหลายไปแต่ละท้องถิ่น และเป็นประเทศที่มีอาหารการกินที่หลากหลายผสมปนเป และสุดแสนจะอร่อยอีกด้วย(European Specialities Volume2: 246-247)</p> <p><u>Gravelax</u> :- ปลาแซลมอนที่ผ่านกรรมวิธีที่ดีที่สุดในการเก็บถนอมอาหารให้ปลายังคงดูยังเป็นสีชมพูสดใสดำรงตามธรรมชาติ "Gravet laks " ซื่อนี้เป็นชื่อที่ได้มาจากวิธีเก็บถนอมปลาด้วยวิธีใส่เกลือตากแห้งแบบโบราณ โดยการนำปลามาหมักกับเกลือ น้ำตาลและพริกไทย หุ้มด้วยใบ Dillซึ่งเป็นพืชชนิดหนึ่งทางยุโรปเมล็ดมีกลิ่นหอม นำมาทำเป็นสมุนไพรประกอบอาหาร)และชุดหุ้มผึ้งไว้ได้พื้นดินเป็นเวลาหลาย ๆ อาทิตย์ แรงดันจากพื้นโลกจะทำให้ปลายังคงสดใหม่อยู่ตลอดเวลาและรสชาติจากเครื่องหมักก็จะทำให้ปลา มีรสชาติดีกว่าปกติ เราเห็นปลาแซลมอนสีชมพูสด และมีผงหรือฝอยสีเขียวติดอยู่ตามขอบ หรือผิวของปลานั้นคือ Gravelax ขนนานแท้</p> <p>(European Specialities Volume1: 106)</p>	<p>จะเห็นได้ว่าประเทศสวิสเซอร์แลนด์ จึงมีพลเมืองที่พูดได้หลายภาษา มีขนบธรรมเนียมประเพณีที่หลากหลายไปแต่ละท้องถิ่น และเป็นประเทศที่มีอาหารการกินที่หลากหลายผสมปนเป และสุดแสนจะอร่อยอีกด้วย(European Specialities Vol.2: 246-247) หรืออาจเป็นเพราะเป็นเที่ยวบินที่เดินทางเข้า-ออก ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศที่มีคนหลากหลายเชื้อชาติมาตั้งรกรากอยู่ รวมถึงชาวอิตาเลียนด้วย จึงทำให้อาหารอิตาเลียนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชนชาติอเมริกันไปโดยปริยาย (พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 – 251) ซึ่งแน่นอนว่าสายการบินสวิสแอร์จึงไม่ลังเลที่จะนำอาหารอิตาเลียนมาให้บริการในเที่ยวบินที่บินออกจากอเมริกา นี้ด้วย</p> <p>ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารทั้งหมดที่กล่าวมานี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้ดี</p>

ตารางที่ 122 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Beef Steak Served w. Dumplings Creamed Fennel Carrots & Spinach Tessin-Style	Dumplings(ลูกชิ้น) แป้งต้มเป็นก้อนกลมๆกับของคาว(Savory) หรือขนมหวานทำด้วยผลไม้ห่อด้วยแป้ง (dough) เสริฟเป็นเครื่องเคียงเด็กเนื้อ หรือเป็นขนมหวานเป็นที่นิยมมากในสหราชอาณาจักรและในสหรัฐอเมริกา (Prue Leith:462)	ความหรูหราของอาหารในชั้นธุรกิจของเที่ยวบินที่เข้า-ออกประเทศอเมริกานี้มีอยู่มากพอสมควรเริ่มตั้งแต่เด็กเนื้อชั้นดีที่เสิร์ฟพร้อมกับDumplings(ลูกชิ้น) ที่เป็นที่นิยมมากในสหราชอาณาจักรและในสหรัฐอเมริกา (Prue Leith:462)
Oven-Roasted Baby Chicken Accented by Rosemary	Creamed Fennel:- พืชดอกสีเหลืองของยุโรปตระกูลเดียวกับแครอทเหมือนหัวหอมหัวกระเทียม (Bulbous Roots) ใบและเมล็ดมีกลิ่นหอม ยี่ห่า นำเอามาทำเป็นครีมข้น (Pricha:52)	ทานกับเครื่องเคียงที่มากด้วยคุณสมบัติประโยชน์ต่อร่างกาย และแทรกความเป็น
- Fillet of Beef w. Pepper Corn Sauce	Carrots:- เป็นผักที่มีสารเบต้า-แคโรทีนที่สูง โดยแครอทมีถิ่นกำเนิดแถบเอเชียตะวันออกและเอเชียกลาง เป็นพืชในสกุล Umbelliferae แครอทเป็นผักที่รู้จักกันดีของชาวกรีกและโรมันมาก่อน 2,000 ปี ซึ่งชาวกรีกและโรมันนี้ได้นำเจ้าแครอทมาเผยแพร่ที่ทวีปยุโรป เบต้า-แคโรทีนสามารถทำหน้าที่เป็นสารแอนติออกซิแดนท์ ที่คอยกำจัดอนุมูลอิสระจากผิวหนังและแสงแดดจัด ก่อนที่มันจะไปทำปฏิกิริยาทำลายส่วนต่างๆของเซลล์ ทำให้เซลล์นั้นมีการเจริญเติบโตที่ผิดปกติเป็นต้นเหตุของโรคมะเร็งบางชนิด (มหัศจรรย์ผัก 108:149-150)	ตัวอ่อนออกไว้ด้วย Tensin Style หรือ สไตล์เทียนลิน และ บะหมี่แบบฮกเกี้ยนด้วย แม้จะเป็นสายการบินทางแถบยุโรปแต่ก็ให้ความสำคัญกับอาหาร Oriental มากพอสมควร จะเห็นได้จากรายการอาหารที่จะมีอาหารทางตะวันออกแทรกเป็นยาคำอยู่ด้วยตลอด จากนั้นก็จะเป็นเนื้อย่างที่ทานกับซอสพริกไทยดำตามด้วยอาหารทะเล ปลาทะเลอบ ราดด้วยซอส saffron ราคาแพง, กุ้งและปูในซอสไวน์ขาว
Medley of Fish w. Saffron Sauce & a Red and Black Rice Medley	Tensin Style :- สไตล์เทียนลิน แม้จะเป็นสายการบินทางแถบยุโรปแต่ก็ให้ความสำคัญกับอาหาร Oriental มากพอสมควร จะเห็นได้จากรายการอาหารที่จะมีอาหารทางตะวันออกหรือไม่กี่อาหารไทยแทรกเป็นยาคำอยู่ด้วยตลอด	Scampi & Crab Pioneer กับ Hollandaise Sauce เป็นอาหารจานพิเศษที่สายการบินสวิสแอร์ มีให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อสร้างความพึงพอใจ (Prue Leith:651) ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้
- Chicken Breast w. ginger Lemon Sauce and Hockien Noodles	Peppercorn :- เมล็ดพริกไทยเมื่อสุกเต็มที่จะเป็นสีแดงพริกไทยเป็นสีดำเมื่อนำไปตากแห้งแล้วนำไปทำพริกไทยปน พริกไทยขาว คือ เมล็ดพริกไทยที่สุกมากเอาเปลือกออกแล้วไปตากแห้ง พริกไทยขาวจะเผ็ดมากกว่าและมีกลิ่นหอมน้อย	
- Scampi & Crab Pioneer		
Spinach Sauteed Hollandaise Sauce / Cheese Pamasan Grated /Chanterelles Mushroom		

ตารางที่ 122 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>กว่าพริกไทยดำ Green Peppercorn เป็นพริกไทยสดยังไม่สุก (Loukie Werle & Jill Cox: 20)</p> <p>-Scampi&Crab Pioneer: กุ้งและปูในซอสไวน์ขาวทานคู่กับผักผัดปวยเล้ง (Spinach Sauteed) เห็ดหลากหลายชนิดผัด (Straw Mushroom, Chinese Black Mushroom, Chanterelles Mushroom)และมะเขือเทศคลุกด้วย Hollandais Sauce และโรยหน้าด้วย Cheese Pamasan แล้วนำไปอบให้เกรียมตรงส่วนหน้า (Au Gartin) (Photobooks for Swissair Menus:28)</p> <p><u>Hollandaise Sauce</u>:- เป็นซอสที่มีส่วนผสมของไข่แดงและน้ำมันที่มาจากเนย (Butter) ทำให้ละลายด้วยความร้อนผสมให้กลมกลืนกัน ซอสชนิดนี้เป็นพื้นฐานของซอสอีกหลากหลายชนิดรวมทั้งChantillyหรือ (Mousseline), Maltaise, Mikado และซอสมีสตาร์ดซึ่งขึ้นอยู่กับส่วยผสมที่เติมเข้าไป เช่น ครีมสด เปลือกส้ม มะนาว น้ำส้ม มีสตาร์ดขาว เป็นต้น ใช้เสิร์ฟกับอาหารประเภทปลา อาหารทะเล หรือ ผักต้ม ผักนึ่ง ซอสชนิดนี้ใช้เสิร์ฟร้อนจัดเพราะจะทำให้ส่วนผสมแตกออกจากกันแต่ถ้าข้นมากให้ใช้น้ำค่อยๆหยดทีละหยด ใช้น้ำร้อนกับซอสเย็นและใช้น้ำเย็นกับซอสร้อน (Prue Leith:651)</p> <p>Chanterelles Mushroom (Cantharellus Cibarius):- ด้วยหมวกสีเหลืองที่มีชายคายุตรงขอบมีเนื้อสีเหลืองและกลิ่นผลไม้(กลิ่นเหมือนลูกพลัม)ทำให้เกิดชนิดนี้เป็นที่นิยมอย่างสูงในยุโรปพอกๆกับในประเทศไทย ก่อนนำมาปรุงเป็นอาหารต้องแช่น้ำไว้ประมาณ 20-30 นาที บีบน้ำออกและใช้กับซุสหรือ Risotto (ข้าวผัดอิตาเลียน)</p> <p>(Loukie Werle&Jill Cox:127)</p> <p><u>อาหารเอเชีย(Oriental Style)</u></p> <p>Chicken Breast w. Ginger Lemon Sauce and Hockien Noodles</p> <p>Hockien Noodles :- บะหมี่แบบฮกเกี้ยน เป็น Fresh Yellow Egg Noodle บะหมี่เส้นสีเหลืองเป็นมันแฉาววาทานคู่กับไก่อบราดซอสมะนาวและโรยหน้าด้วยขิงขอย เป็นต้น (Loukie Werle & Jill Cox: 192)</p>	

ตารางที่ 123 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Snack ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Kiosk	<p>Kiosk :- ร้านเล็กๆ โดยมากมักมีหลังคาสำหรับขายเครื่องดื่ม หนังสือพิมพ์ (Oxford Dictionary:250)</p>	<p>ร้านขายหนังสือพิมพ์ในแถบประเทศทางยุโรป ที่จะมีขนมและของขบเคี้ยวขายด้วย เป็นการนำชื่อมาใช้เพื่อเปรียบเปรยว่าสายการบินสวิสแอร์ได้ขนเอาของขบเคี้ยวขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสารทั้งร้านเลยทีเดียวเป็นการสร้างสัญลักษณ์แบบหนึ่งให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิดrecognition จดจำชื่อของสายการบินนั้น ๆ ได้ คุณวัชรวิแสงโสภณทรัพย์ QJ ของการบินไทยให้ความเห็นว่า "เป็นการทำBrand ของตัวairline เอง โดยเขาใส่ของพวกนี้เข้าไปในหัวคน เพื่อให้จดจำชื่อairline นั้นได้"</p>

ตารางที่ 124อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mixed Salad Asian - Smoked Snow Fish w. Oreintal Noodles Salad - Smoked Salmon w.Potato Salad - Games Terrine w. Grenadine and Onion Jam	<p><u>Mixed Salad Asian</u>:- อาหารจานนี้ตามหนังสือ Photobook of Swissair's Menus 2 Jan 2000:2 บอกว่าเป็นสลัดที่ประกอบไปด้วยต้นหอม กระหล่ำปลีหั่นฝอย มะเขือเทศ ผักชีฝรั่ง(parsley) มะนาวซีก และโปะหน้าด้วยปลากระพงรมควัน</p> <p><u>Smoked Snow Fish w. Oriental Noodle Salad</u> สลัดจานนี้จากหนังสือ Photo Book of Swissair's Menus 27 Oct 97: 26 จะประกอบด้วยปลาหิมะรมควันหั่นเป็นชิ้นบางๆรับประทานกับ ยำวุ้นเส้นที่มีผักกาดหอม หอมใหญ่ ต้นหอม พริกแดง ประดับด้วยมะกอกดำ และมะนาวซีก</p> <p><u>Game Terrine w. Grenadine and Onion Jam</u></p> <p>Games Terrine :- Terrine ชนิดหนึ่งที่ใช้สัตว์ป่าหรือนกที่ถูกล่าเพื่อมาทำเป็นอาหาร เช่น กระต่าย, นกคุ่ม, กวางหรือไก่ป่า</p> <p>Grenadine :- น้ำเชื่อมรสทับทิม ใช้ผสมเครื่องดื่มหรือผสมกับซาดา ในเมนูนี้ใช้ผสมกับหอมใหญ่ได้ เป็นซอสสีสดใสรับประทานคู่กับ Terrine ที่ทำจากเนื้อสัตว์ป่า เป็นอาหารที่คลาสสิกมาก(Prue Leith: 621)</p>	<p>นอกจากคุณค่าทางโภชนาการของผักสลัด (อ้างแล้ว) ความเป็นคนในชาติที่อยู่ในทวีปเอเชีย คงจะอดปลื้มใจไม่ได้ ที่เห็นเมนูรายการอาหารของสายการบินทางแถบยุโรป มีอาหารที่ชื่อบ่งบอกถึงความเป็นเอเชียหรือความเป็นตะวันออกอย่างอาหารจานแรก Mixed Salad Asian หรือ Oriental Salad เป็นการสื่อวัฒนธรรมข้ามชาติโดยวัฒนธรรมด้านอาหาร มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนและรับเอาจากวัฒนธรรมอื่นนำมาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนรสนิยมส่วนตัว (กรรณิการ์ & นันทา : 13) ถึงแม้จะไม่มีของหรูหราราคาแพงมากนักแต่ก็สามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 125 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Tournados w. Cream Gravy and Potato Gratin - Pork Fricasse in Light Saffron Sauce/ Parsley/Potato/ Broccoli Mimosa - Shrimp & Scallops in Champagne Basil Sauce/ Carrot/ Zucchini - Chicken Breast w. Spagetti Tomato Concasse</p>	<p><u>Pork Fricasse in Light Saffron Sauce/ Parsley/Potato/ Broccoli Mimosa</u> Fricasse :- การเตรียมปรุงไก่ในซอสขาว (เนื้อลูกวัวและลูกแกะก็ใช้ได้ในการปรุงแบบ นี้) รู้จักกันโดยทั่วไปในฝรั่งเศส ในราว ศตวรรษที่ 17 เมื่อ La Varenne Chef ที่มีชื่อเสียง ในสมัยนั้น ได้อ้างถึงวิธีการเตรียม อาหารประเภทลูกวัวที่เพิ่งเกิด , ไก่, ลูกนก พิราบ มันฝรั่ง และ Asperagus ด้วยวิธีที่ง่าย และไม่ยุ่งยากซับซ้อน โดยตัดเนื้อเป็นชิ้น ๆ แล้วแต่งเติมด้วยเครื่องปรุงรสเพื่อให้มีกลิ่น หอม คลุกด้วยแป้ง จากนั้นก็นำไปผัดด้วยไฟ อ่อนๆ อย่าให้เป็นสีน้ำตาลแค่ให้แป้งรัดเนื้อ นั้นเอาไว้ น้ำสต็อกขาวควรจะเติมในช่วงนี้ จากนั้นก็สามารรถจะนำเนื้อหรือไก่ ดังกล่าว ไปประกอบเป็นอาหารอื่น ๆ แต่โดยปกติแล้ว Fricasse จะปรุงรสด้วยครีมและหอมใหญ่ นั้นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือปรุงรสด้วยเห็ด แต่ก็ สามารถที่จะใช้ซอสอื่น ๆ แทนได้ ในเมนูนี้ ใช้ Saffron Sauce แทน (Prue Leith: 557) <u>Mimosa</u> :- เป็นรูปแบบหนึ่งของการตกแต่ง ประดับประดาจานอาหาร , ผักสลัด,หรือแม้ กระทั่งเหล้าหวาน ด้วยดอกไม้เล็ก ๆ สีเหลือง (Acacia) และยังใช้เรียกอาหารที่มีส่วน ประกอบของไข่แดงที่ต้มจนแข็ง ส่วน Mimosa Salad นั้น ก็จะใช้ไข่แดงต้มแข็งขูด เป็นฝอย โดยลงบนผักสลัดให้แลดูสวยงาม แทนดอกไม้สีเหลืองนั่นเอง (Prue Leith: 820)</p>	<p>ถึงแม้จะเป็นอาหารในชั้น ประหยัดแต่สายการบินสวิสแอร์ก็ ยังมีอาหารที่ดูหรูหรา ราคาแพง อย่างเช่น สเต็กสันใน และอาหาร ทะเลที่ปิ้งย่างและหอยเชลล์ อาหาร ฝรั่งเศสคลาสสิกที่มีอายุนับร้อยปีก็ มีให้ลิ้มลอง(Prue Leith: 557) และ ที่ขาดไม่ได้ในเส้นทางที่เข้า - ออก ประเทศสหรัฐอเมริกา ก็คือ อาหารอิตาเลียน เพราะอาหาร อิตาเลียนก็เป็นหนึ่งในวัฒนธรรม การบริโภคอาหารของชาวอเมริกัน ไปแล้วเสียแล้ว(พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 – 251) ซึ่งแน่นอนว่าสายการ บินสวิสแอร์จึงไม่ลังเลที่จะนำ อาหารอิตาเลียนมาให้บริการใน เที่ยวบินที่บินออกจากอเมริกา นี้ ด้วย ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารทั้ง หมดที่กล่าวมานี้จะสามารถสร้าง สถานภาพการแข่งขันในงานบริการ ได้ดี</p>

ตารางที่ 126 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cherry Strudel, Vanilla sauce -Strawberry Mousse</p>	<p><u>Strudel</u> :- แป้งพาสต้า ทำเป็น Wafer บาง ๆ ใช้ ม้วนของหวานหรือของคาวก็ได้ ปกติจะเป็นขนม หวานได้ผลไม่รับประกันกับ Cottage Cream หรือ Vanilla Sauce</p> <p><u>Apple Strudel</u> :- เป็นขนมหวานคลาสสิกที่มีชื่อ เสียงของชาวออสเตรีย โดยชาวออสเตรียเชื่อว่า ภรรยาที่มีประสบการณ์ในการทำขนมที่เก่งจะรู้ วิธีการม้วนแป้งให้บางอย่างไว้ วางแป้งให้อยู่ใน รูปไหนเพื่อให้วางได้ผลไม่ต่างๆให้พอเหมาะพอดี แป้งที่ใช้ทำควรจะตีให้ได้แผ่นที่บางใสมากพอ ที่จะอ่านหนังสือพิมพ์เห็น คุณภาพของแอปเปิ้ล เหล่ารัม ลูกเกดและผงแป้งที่ใช้โรยหน้าต้องสด ใหม่ซึ่งจะทำให้รสชาติที่อร่อยด้วยเช่นกัน</p> <p>ต้นตำรับของ strudel นี้ค่อนข้างจะมีหลายที่ มาที่เดียว เช่น ตัวแป้งที่บางใส่นั้นมาจากตุรกี แอปเปิ้ลสอดใส่นั้นมาจากฮังการี แต่ Apple Strudel กลับกลายเป็นขนมหวานตำรับเวียน นาที่มีชื่อเสียงมาถึงปัจจุบัน</p> <p>(Culinary European Specialties:248)</p> <p><u>Mousse</u> :- ของหวานชนิดหนึ่ง (ดูตารางที่ 65)</p>	<p>ขนมที่ดัดแปลงจากเป็นขนม หวานคลาสสิกที่มีชื่อเสียงของ ชาวออสเตรีย (Culinary European Specialties:248) ถึงแม้จะใช้ผล เชอร์รี่แทนแอปเปิ้ลแต่ความคลาสสิก ของ Strudel นี้ก็ยังคงอยู่ มันเป็น สถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด (Ascribed Status) ไม่เสื่อมสลายไป และไม่มีใครมาอ้างชื่อได้ (สุพัตรา สุภาพ:27) และนำมาใช้สร้างสถาน ภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

3. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปออสเตรเลีย (Route In- out bound to/from Australia) เส้นทางที่ไปยังประเทศออสเตรเลียสายการบินสวิสแอร์ไม่ได้ทำการบินเอง จึงไม่สามารถนำมาเปรียบเทียบได้ ส่วนอาหารมื้อหลักที่นำมาเปรียบเทียบก็จะเป็นช่วงธุรกิจบิน ไปและกลับประเทศสิงคโปร์ โดยมีขั้นตอนการบริการทั่วไป ๆ เหมือนกับที่ได้กล่าวมาใน 2 เส้นทางแรก แต่จะแตกต่างกันในแง่ของเนื้อหาของอาหารเช่นเคย ดังตารางเปรียบเทียบดังต่อไปนี้

ตารางที่ 127 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supperลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Oscietre Kaviar - Roulade de Saumon Fume - Salmon Tartare w. Caper Sauce - Beef Dry Swiss - Beef Wellington - Mixed Seasonal Salad w. French Dressing	<p><u>Roulade de Saumon Fume</u> อาหารจานนี้คือ การใช้ น้ำ Fumet ที่ทำจากครีบบและกระดูกของปลาเนื้อขาว เคี้ยวกับหอมใหญ่ ต้นหอม เห็ดและเครื่องปรุงรสต่างๆ นำมาใช้กับปลาหนึ่งแซลมอน(Poached Salmon) แล้ว ม้วน Roulade กับ Horseradish Cream เคลือบด้วย Jelly aspic ให้สวยงาม (Prue Leith: 570)</p> <p><u>Tartare:-</u> คำ ๆนี้แต่ดั้งเดิมอธิบายถึงอาหารที่ห่อหุ้มด้วยขนมปังป่นแล้วนำไปปิ้งหรือย่างและเสิร์ฟกับ ซอสรสจัดแต่ปัจจุบันใช้สำหรับเรียกชื่อซอสหรืออาหารที่เป็นเนื้อดิบ Tartare Sauce ก็คือ มายองเนส (Mayonnaise) ที่ปรุงกับไข่ต้มแข็ง ไข่แดง หัวหอมใหญ่และใบกุยช่าย (Chives) เสิร์ฟกับอาหารประเภท ปลา กีบัว หอยนางรม หรือ Pontneuf Potatoes (Prue Leith:1282)</p> <p><u>Caper Sauce:-</u> ดอกตูมของไม้พุ่มที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แพร่กระจายไปทั่วในประเทศเขตร้อน ถูกมาใช้เป็นเครื่องปรุง เช่น นำไปดองหรือแช่ในน้ำเค็ม เมื่อถูกดองมันมีรสเปรี้ยวแต่ให้รสชาติที่ดีมากชาวโรมันใช้มันในการปรุงรสซอสปลา นอกจากนี้มันยังถูกใช้ในการปรุงรสข้าวและลูกชิ้นเนื้อ ใส่ในพิซซา: ไปกันได้ดีกับมัสดาร์ดิและ Horseradish (Prue Leith: 214)</p> <p><u>Beef Dry Swiss:-</u> เนื้อตากแห้งที่มีชื่อเสียงของชาวสวิสที่มีชื่อว่า Bundner Fleisch จากสูตรชาวนาเก่าแก่ของจังหวัด Graubunden ทำจากเนื้อส่วนขาที่อุดมไปด้วยกล้ามเนื้อและความนุ่มมันจะถูกหมักและแช่ในน้ำเค็มที่ผสมสมุนไพรตากให้แห้งหลายเดือนในหุบเขาที่มีบรรยากาศหอมอบอวลของสวิสเซอร์แลนด์ซึ่งในช่วงเวลานั้นน้ำหนักที่เป็นน้ำจะหายไปครึ่งหนึ่งเนื้อตากแห้งจะถูกหั่นเป็นชิ้นยาวๆขนาดเท่ากระดาษมันและเสิร์ฟบนกระดาษไม้กับขนมปังสีน้ำตาล เนย และพริกไทย (European Specialities Volume 1 :273)</p>	<p>อาหารจานแรกของชั้นหนึ่งบนเครื่องสวิสแอร์ที่บินไปและกลับอเมริกาเริ่มต้นด้วยอาหารที่มีความหรูหราราคาแพง ซึ่งแน่นอนความหรูหราที่เป็นเอกลักษณ์และขาดเสียไม่ได้คือ ไข่ปลาคาเวียร์ (Caviar) ที่ได้จากปลาสเตอร์เจียน ในทะเลดำ หรือทะเลอะราเบียน ได้รับการยกย่องว่าเป็นของดีราคาแพง คนที่จะบริโภคได้ต้องเป็นคนระดับหนึ่งเท่านั้น (พิชัย วาสนาสง : 121) รับประทานแกล้มกับปลาแซลมอนปรุงรสแล้วม้วนเลิครส, ปลาเทร้าท์รมควัน และอาหารจานคลาสสิกอย่าง Beef Wellington การนำสลัดผักสดมาให้บริการเป็นอาหารจานแรก ในแทบทุกมื้อ ในทุก ๆ เส้นทางเพราะเล็งเห็นประโยชน์ที่ได้จากผัก อีกทั้งความภูมิใจในวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองที่เก่าแก่และมีชื่อเสียงอย่างเช่น Bundner Fleisch เนื้อตากแห้งที่มีชื่อเสียงของชาวสวิส(European Specialities Vol1 :273) ทำให้สายการบินแห่งชาติต้องนำเอาอาหารเหล่านี้ขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารจานแรกที่สายการบินสวิสแอร์เลือกมาให้บริการในเส้นทางนี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 128 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Beef Fillet BBQ Sauce -Carre d'agneau Gemuse Lasagne - Beef Lasagne - Supreme de Sole Safran Sauce - Veal Medallions Aubergine Mushroom Picatta -Froid de Laperaux - Plakapong Beans Chilli Sauce w. Fried Rice	<p>Beef Fillet เนื้อย่างกับ BBQ (Barbecue) Sauce ประกอบไปด้วยส่วนผสมของ ½ ลิตร ของน้ำซอสมะเขือเทศ น้ำมันมะกอก 4 ช้อนโต๊ะ บรันดี 2 ช้อนโต๊ะ ซอสพริก Tabasco 2-3 หยด ผงกะหรี่ ½ ช้อนชา สมุนไพร (Chives, Tarragon, Parsley และCherri) สับ 1 ช้อนโต๊ะ ต้นหอมอย่างดีสับ 1 ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้เข้ากันปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยเสิร์ฟกับเนื้อย่าง และไส้กรอก (Prue Leith:1131)</p> <p><u>Supreme de Sole Safran Sauce</u> Sole:- ปลาทะเลชนิดหนึ่งตัวแบนปากเล็ก ครีบเล็ก ตาเล็กอยู่ชิดกันมาทางข้างขวาเป็นปลาที่มีคุณค่าทางอาหาร ปลาsoleหรือปลาลิ้นหมาเคยเป็นปลายอดนิยมในตำราอาหารของชาวโรมันโบราณและถูกเรียกว่า “ Solea Jovi” ซึ่งแปลว่า รองเท้าแตะของเทพจูปีเตอร์ (Jupiter's Sandal) ในช่วงรัชสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 16 มันกลายเป็นอาหารชั้นโต๊ะเสวย (Royal Dish) เป็นเครื่องต้นที่ถูกปรุงแต่งขึ้นอย่างพิถีพิถัน คำว่า “Supreme” หมายถึงส่วนที่ดีที่สุดอร่อยที่สุดของชิ้นปลา ปกติจะถูกปรุงอย่างรวดเร็วด้วยการทำให้ทั่วด้วยเนยพรมด้วยน้ำมันขาว ใส่ในโถแก้วที่มีฝาเปิดหรือห่อด้วยfoilและอบอย่างรวดเร็วด้วยเตาอบ หรือนึ่งในน้ำนิตหนอย(ไม่ใช่ต้ม) หรือทอดให้เหลืองอย่างรวดเร็วด้วยเนยและอีกวิธีคือ นุ่มด้วยขนมปังป่นแล้วทอดหรือย่างซึ่งจะเสิร์ฟกับผักสดหรือถั่วงอกและอาหารจานนี้ใช้Saffron Sauce หรือซอสหน้าฝรั่ง (Prue Leith:1188, 1249)</p> <p><u>Choid – Froid:-</u> อาหารที่เตรียมอย่างอาหารร้อนแต่เสิร์ฟเย็น ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ปีก ปลา หรือสัตว์ที่ล่าเป็นกีฬา ภาควัย</p>	<p>ในชั้นหนึ่งของเส้นทางที่เข้าและออกประเทศสิงคโปร์เพื่อต่อไปยังประเทศออสเตรเลีย สายการบินสวิสแอร์ก็หยิบยกเอาทฤษฎาราคาแพงอาหารแบบผู้ดี (Noble Dishes) ที่ต้องทำจากเนื้อโคประเภท Sirloin กับบาร์บีคิวซอส และสันในแกะกินคู่กับถ้วยเต็ยวอิตาเลียนไส้ผักซึ่งอาหารประเภทนี้จะต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน เนื้อที่คุณภาพดี สีแดงสด เป็นมัน แน่น คั้นตัวกลับเมื่อสัมผัส มีกลิ่นหอมอ่อนๆ เนื้อแกะก็เช่นเดียวกัน ขั้นตอนการเตรียม วิธีการปรุงส่วนผสม เหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้อาหารประเภทนี้จะยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ลากมากดีต่อไป (European Culinary Volume 1:23)</p> <p>อาหารคลาสสิกจากครัวฝรั่งเศส อย่างChoid-Froid อายุ200ร้อยกว่าปี จาก ภัตตาคารปารีสียง ชื่อ Laperaux หรือ Lapérouse (Prue Leith:263,370) และอาหารระดับชั้นโต๊ะเสวย Supreme de Sole เป็นอาหารฝรั่งเศสที่ปรุงแต่งกันอย่างเลิศเลอหรือที่เรียกว่า อาหารฝรั่งเศสแบบคลาสสิก (La Haute Cuisine) (พิชัย วาสนาสง : 232) เป็นอาหารฝรั่งเศสที่หรูหรามาก แต่ในบรรดาอาหารฝรั่งทั้งหลาย อย่าเข้าใจว่า</p>

ตารางที่128 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ซอสน้ำตาลหรือขาว เคลือบด้วย aspic ถือกำเนิดในปี 1759 ที่ château de Montmorency โดย marshal of Luxembourg เป็นผู้ตั้งชื่อให้ (Prue Leith:263)</p> <p><u>Laperaux or Lapérouse</u> :- ภัตตาคารปารีสที่ย่าน Quai des Grands Augustins เป็นกิจการในศตวรรษที่ 19 โดยมองซิเออร์ Lauvergniat เมื่อเริ่มแรกเปิดเป็นร้าน Tavern เล็ก ๆ อันเป็นแหล่งชุมนุมสารที่ซบรอกมา และพ่อค้าจากตลาดขายสัตว์ปีกและสัตว์ที่ล่าเป็นอาหาร (Game) ลูกค้าเหล่านั้นหลงใหลได้ปลื้มกับอาหารประเภท Oyster และเสตึกของภัตตาคารนี้ ในปีค.ศ.1850 เมื่อกิจการเริ่มบูมขึ้น Jules Lapérouse หลานชายของ Lauvergniat จึงได้เปิดห้องบนชั้นแรกเพื่อรองรับลูกค้า เนื่องจากภัตตาคารเริ่มมีชื่อเสียงจากรสอาหารอันเลิศเลิศ ในบรรดาเมนูหลากหลายจากฝีมือของ Lapérouse นั้น Duck Colette จัดเป็นอาหารจานเด็ด ตั้งชื่อเป็นเกียรติแก่นักประพันธ์นาม Colette ด้วยตัวเธอเอง อีกหนึ่งเมนูล้ำเลิศ ได้แก่ Chicken Docteur ตั้งชื่อเป็นเกียรติแก่ Dr.Pual นายแพทย์เชี่ยวชาญผู้มีชื่อเสียงในต้นศตวรรษ (ใช้ไก่แซ่ในพอร์ตไวน์ เคี้ยวใน Veal Gravy และเสิร์ฟพร้อมกับซอส Tarragon และเนื้อลูกวัวที่หั่นตามแนวยาว Strips) (Prue Leith:307)</p>	<p>อาหารฝรั่งเศสมีผู้นิยมชมชื่นมากที่สุดในโลก อาหารฝรั่งเศสที่คนเกือบครึ่งหนึ่งของโลกรู้จัก เขารู้จักกันว่าคืออาหารอิตาเลียน(พิซซีย วาสนาส่ง: 248) อีกทั้งประเทศสวิสเซอร์แลนด์มีพรมแดนติดกับหลายประเทศ ทั้งเยอรมัน ฝรั่งเศสและอิตาลี ดังนั้นลักษณะนิสัยใจคอ รวมทั้งขนบธรรมเนียม รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนสวิสย่อมหลากหลายตามสภาพภูมิประเทศ อีกนัยหนึ่งก็คืออยู่ที่ว่าจะอยู่ใกล้ประเทศใดเพราะวัฒนธรรมด้านอาหาร มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนจากวัฒนธรรมอื่นนำมาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนรสนิยมส่วนตัว (กรรณิการ์ & นันทา : 13) ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสายการบินสวิสแอร์ จึงได้บรรจุเมนูอาหารหลากหลายทั้งของฝรั่งเศส,อิตาเลียนไว้ในรายการอาหาร และในเส้นทางนี้จะต้องแวะที่ประเทศสิงคโปร์ก่อน ดังนั้นเพื่อเป็นการเอาใจผู้โดยสารที่เป็นชาวเอเชีย อาหารในแบบเอเชียก็ถูกบรรจุไว้เช่นกัน และเพื่อให้ผู้โดยสารชาวยุโรปได้สัมผัสกับกลิ่นอายของวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกบ้าง ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารที่มีความหลากหลาย เช่นนี้ จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 129อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese/ Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่อเนย	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Fruchte in Glasschale (Fresh Fruits) - Selections of Cheese: Appenzell/ Camember/ Gruyere/ GorGonzola</p>	<p>ในประเทศตะวันตกระยะหลังๆ นี้ ได้เกิดความตื่นตัว อย่างมากมายว่า วิตามินและแร่ธาตุ (minerals) ในผล ไม้และผักจำนวนมากสามารถป้องกันโรคมะเร็ง โรค หลอดเลือดหัวใจจุดตัน โรคเครียดโรคประสาท แอนตี้ ออกซิเด้นส์ (antioxidants) ด้วยเบต้าแคโรทีน (beta carotene หรือวิตามินเอ) และวิตามินอี จะป้องกันโรค หลอดเลือดหัวใจจุดตันและโรคมะเร็ง ได้ดีมีประสิทธิ ภาพในผลไม้มีวิตามิน แร่ธาตุ (minerals) เอนไซม์ (enzymes) และน้ำที่จำเป็นต่อการทำงานของระบบ ต่างๆ ในร่างกาย เมื่อตอนต้นศตวรรษที่20 เช่น กอง ทัพเรืออังกฤษได้ใช้ส้มและน้ำมะนาวป้องกันโรคลัก ปิดลักเปิดในหมู่กะลาสีเรือ มาเป็นเวลากว่าร้อยปี ก่อนการค้นพบวิตามินซีในมะนาว ในปี ค.ศ.1928 กินผลไม้มากๆ ช่วยทำให้สุขภาพจิตดี ที่เห็นได้ชัดๆ ก็ คือ เมื่อเราดื่มกินจากสิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติไม่เบียด เบียนชีวิต จิตใจย่อมเกิดศานติสุข นักวิชาการได้พบว่า ส่งผลให้นักนิยมผลไม้เป็นคนอารมณ์ดีกว่าผู้อื่น องค์การอนามัยโลก ได้ประกาศแนะนำแบบแผน โภชนาการที่ถูกต้องว่า “ควรกินผลไม้และผักสดอย่าง น้อย 5 ครั้ง (servings) ในแต่ละวัน” (ทวีทอง “อาหารกับสุขภาพ ในแนววัฒนธรรม”: 57-67) ราย ละเอียดดูในภาคผนวก</p> <p>GorGonzola:- เนยแข็งอิตาลีเลียนมีสีแชมลายทางน้ำ เงินผลิตจากนมวัว นุ่ม แน่น ผิวเนื้อแข็ง สีแดง รสนุ่ม หวานลิ้นไปจนถึงจัดจ้านขึ้นอยู่กับอายุ เหมาะใช้รับ ประทานกับสลัด (www.cheese.com)</p>	<p>ถ้าดูจากคำอธิบายคงจะไม่ต้อง อธิบายแล้วว่าผลไม้สดมีคุณค่า หรือประโยชน์ต่อร่างกายแค่ไหน และทำไมทุกสายการบินถึงได้เห็น คุณค่าของอาหารเหล่านี้ จึงได้นำ มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร</p> <p>และถ้าเนยแข็ง (Cheese) เป็น ส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวยุโรป (อังกแล้ว) เนยแข็งก็ควรจะเป็น อาหารที่ทำหน้าที่เป็นสื่อเพื่อแสดง วิถีชีวิตของชาวยุโรปให้ผู้โดยสาร ชาติอื่นได้รู้จัก (พิชัย วาสนาสง: 277) ดังนั้นการนำเอาผลไม้สด และบรรดาเนยแข็งที่ได้รับยกย่อง ว่าเป็นเนยแข็งชั้นยอดของโลก อย่าง Gruyère, Appenzell ของส วิสเซอร์แลนด์ Camembert ของ ฝรั่งเศส Gogonzola ของอิตาลี ซึ่งเป็นของดีมีคุณภาพมีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักทั่วโลกมาให้บริการแก่ผู้ โดยสาร ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหาร เหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพ การแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 130 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Cake Opera</p> <p>- Swiss Cherry Flan w.Cherry Syrub</p> <p>- Strawberry Mousse</p> <p>Chocorollen Praline in Schachtel</p>	<p><u>Swiss Cherrv Flan</u></p> <p>Flan :- Pastry หรือเค้กนุ่ม(Sponge cake) ใส่ได้ต่าง ๆ เช่นคัสตาร์ด , ผลไม้, ไข่และเนยแข็ง ฯลฯ เคลือบหน้าด้วยน้ำเชื่อมผลไม้ ในเมนูนี้ใช้ผล Cherry</p> <p>ชื่อนี้ได้มาจากภาษาฝรั่งเศสโบราณว่า Flaon มาจากคำภาษาละตินว่า Flado ซึ่งแปลว่า ขนมเค้กแบนแบน ๆ (A flat cake) ขนมชนิดนี้มีมานานหลายศตวรรษ มีหลักฐานปรากฏอยู่ในคำประพันธ์ภาษาละตินเมื่อราว 530- 609 หลังคริสตศักราช และคำว่า Flan นี้ในภาษาฝรั่งเศสและสเปนใช้เรียก Egg Custard ที่มีรสCaramel ในพิมพ์ ที่แช่เอาไว้เสิร์ฟเย็น</p> <p>(Prue Leith: 519)</p>	<p>เพียงแค่ของหวานอย่าง Flan ขนมเค้กที่มีมานานหลายศตวรรษ มีหลักฐานปรากฏอยู่ในคำประพันธ์ภาษาละตินเมื่อราว 530- 609 หลังคริสตศักราช (Prue Leith: 519) และของหวานคลาสสิกอย่าง Chocolate Praline ที่ผู้คิดค้นคือ Lassagne ผู้ที่เป็น Chef มือหนึ่งของ the Comte du Plesis – Praslin ในราชสำนักของพระเจ้าหลุยส์ที่ 13 และพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 (Prue Leith:1005) ก็พอสรุปได้ว่าของหวานที่ใช้บริการบนชั้นหนึ่งในเส้นทางนี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้ไม่น้อยทีเดียว</p>

ตารางที่ 131อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Niçoise Salad Featuring Seared w. Tuna Dressed w. Light Vinaigrette	อาหารเรียกน้ำย่อยจัดไว้พร้อมเสร็จเป็นชุด ประกอบด้วย Niçoise Salad Featuring Seared w. Tuna Dressed w. Light Vinaigrette:-วิธีการปรุงอาหาร ด้วยมะเขือเทศและกระเทียม (a la niçoise) (Pricha:153)	จากการวิจัยพบว่า อาหารจาน แรกของชั้นธุรกิจบนเครื่องสวิตแอร์ อาหารเรียกน้ำย่อยเป็นปลาทูน่า สลัดแบบ Niçoise (ดูคำอธิบาย) และปลาแซลมอนรมควัน ที่ให้ชื่อ อาหารจานนี้ว่า Amuse Bouche เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลว่า อาหารที่ ทำให้เกิดความเพลิดเพลินเป็นการ ตั้งชื่ออาหารให้เกิดความสนใจ ใคร รู้ อยากที่จะลองชิมดูว่าเป็นอะไร เป็นการสร้างลัญญะแบบหนึ่งให้ผู้ บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยใน ความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิด recognition จุดจำชื่อของสายการ บินนั้น ๆ ได้ (วัชรวิ แสงโสมทรัพย์ , สัมภาษณ์) และนอกจากนั้นยังมี ปลาเทร้าท์ปรุงรสทานคู่กับTortilla Froide ไข่เจียวเสิร์ฟเย็น (Froide) อาหารที่ตั้งชื่อโดยกษัตริย์นักรบ แห่งสเปน และกลายเป็นอาหาร คลาสสิกจนถึงปัจจุบัน (Prue Leith : 1310) อาหารเหล่านี้ นำ มาสร้างสถานภาพการแข่งขันใน งานบริการได้
- Amuse Bouches - Marline et truite fumes Tortilla Froide	Tuna Fish:- ทูน่าเป็นปลาที่มีไขมันสูง(13% ของ สารประกอบทั้งหมด) และปลาทูน่าสดให้พลังงาน 22.5 แคลอรี ต่อ 100 กรัม เป็นแหล่งที่สำคัญของ โปรตีน ฟอสฟอรัส ไอโอดีน ธาตุเหล็ก และไว ตามิน A B D ปลาทูน่าโดยปกติจะถูกบริโภคในรูป แบบที่ผ่านกรรมวิธีการหลายรูปแบบของการ ถนอมอาหาร ทูนากระป๋องก็เป็นรูปแบบหนึ่งและ นำไปใช้ในการทำสลัดผักรวม ยัดไส้ผักต่างๆ เช่น อะโวคาโด พริกหยวก มะเขือเทศ ใช้กับออดีฟต่าง ชนิด และใส่หรือประดับไข่เจียว (omelette) (Prue Leith : 1335)	

ตารางที่ 132อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Steak de Boeuf Grille Bearnaise Sauce - Beef Pepper Corn - Saute de Veau a l'Orange - Nox de Coquille Saint-Jacques - Ragout de Porc “ Sweet-and-Sour ” - Red Snapper Tamarind w. Yellow Noodle&Chinese Brocoli	<p>Steak de Boeuf Grill เนื้อสตีคย่างราดซอส Bearnaise ซอสที่มีส่วนผสมของไข่แดงและเนยตีผสมให้เข้ากันด้วยน้ำส้มสายชู สมุนไพร ไวน์ขาว water และ tarragon สับละเอียด เสริฟเย็น คำว่า à la béarnaise เกี่ยวพันกันระหว่างชื่อของซอสกับสถานที่ประสูติของพระเจ้าHenryที่9 ณ เมือง Béam ในประเทศฝรั่งเศสที่ถูกหยิบยกมาอย่างพอเหมาะพอเจาะเพราะมันถูกค้นคิดขึ้นมาในปี1830ในภัตตาคารที่อยู่ในเมือง Saint-Germain –en-Laye ซึ่งเป็นเมืองที่ได้ชื่อว่าเป็น “ Pavillon Henri IV” (Prue Leith:89)</p> <p>Saute de Veau a l'orange เนื้อผัดน้ำมันและเคียวในซอสข้นสีน้ำตาล(Demi-glace)และซอสส้มที่ผสมกับเปลือกส้มและกลีบส้ม (CTR6 :133)</p>	<p>อาหารในชั้นธุรกิจของสายการบินสวิสแอร์นั้นไม่ค่อยแตกต่างจากในชั้นหนึ่งมากนัก จะเห็นได้ว่าความหรูหราของอาหารอาหารแบบผู้ดี (Noble Dishes) ที่ต้องทำจากเนื้อโคประเภท Sirloin กับซอสคลาสสิกที่ซอคล้องจองสถานที่ประสูติของพระเจ้าHenryที่9 (Prue Leith:89) และอาหารทะเลสดหุที่เป็สัญลักษณ์ของนักบุญSt.James ซึ่งอาหารประเภทนี้จะต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน ขั้นตอนการจัดเตรียม วิธีการปรุงส่วนผสม เหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้อาหารประเภทนี้จะยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ลากมากดีต่อไป (European Culinary Volume 1:23)</p> <p>เป็นอาหารฝรั่งเศสที่ปรุงแต่งกันอย่างเลอเลิศหรือที่เรียกว่า อาหารฝรั่งเศสแบบคลาสสิก (La Haute Cuisine) (พิชัย วาสนาสง : 232) เป็นอาหารที่สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 133 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supperลำดับของอาหาร First course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Shrimps Cocktail - Emince de Dinde a la Crème aux Champignons Spatzli/ Carottes Vichy Salad Bowl	- Emince de Dinde ไก่วง รับประทานคู่กับซอสครีมเห็ด champignons ซึ่งเป็นชื่อที่ใช้เรียกชื่อเห็ด(Mushroom) ในภาษาฝรั่งเศส ดูเรื่องเห็ดได้ในตารางที่ ...และมีเครื่องเคียงคือ Carottes Vichy <u>Vichy</u> :- เป็นชื่อที่เรียกอาหารจานที่เป็นแคลลทั้นเป็นแวน แล้วต้มไฟอ่อน ๆ (ของดั้งเดิมต้องใส่น้ำตาลและโซดาไบคาร์บอเนต หรือเกลือ " Vichy" เพื่อให้เกิดความชุ่มชื้น และที่ได้ชื่อนี้มาเพราะจริง ๆ แล้วน้ำที่จะเอามาทำอาหารจานนี้จะต้องเป็นน้ำแร่จาก Vichy Saint- Yorre แหล่งน้ำแร่ที่มีชื่อเสียงในฝรั่งเศส (Prue Leith:1365)	อาหารเรียกน้ำย่อยนอกเนื้อสลัดผักสดที่ให้คุณค่าทางโภชนาการแล้ว(อ้างแล้ว) ยังมีอาหารทะเลและไก่วง ซึ่งถือว่าเป็นของหรูหราซึ่งจะหาได้ยากในชั้นประหยัดนี้ ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันได้

ตารางที่ 134 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Berner Plate: Chicken Sausage Sauerkrut French Bean Potato - Bourguignonne เนื้อต้ม กับน้ำสต็อกไก่ Lasagne aux Legumes Ragout de Porc aux Paivrons "Sweet and Sour" - White Snapper Sweet & Sour w. Jasmine Rice Chicken Vindaloo (Indian)	<u>Berner Plate</u> :- อาหารจานเด็ดของชาว Bern เมืองในประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ประกอบด้วย ไส้กรอกไก่ เนื้อต้มกับน้ำ สต็อกไก่ sauerkrut ผักกาดดอง ถั่วแขก (French Bean) และมันฝรั่ง <u>Bourquionne</u> เป็นชื่อของการเตรียม อาหารหลายชนิดใน ไวน์แดง (ไข่มต้ม เนื้อ ปลา ไก่ผัด ฯลฯ) ที่มีชื่อเสียงมากคือ Boeuf Bourguignonne ซึ่งจะประดับ ด้วยหอมใหญ่ลูกเล็กๆ เห็ดกระดุม และ เบคอนติดมัน และคำคำนี้ยังไปประยุกต์ กับการเตรียมอาหารที่ได้แรงบันดาลใจ จากตำหรับการปรุงอาหารพื้นบ้านใน แคว้น Burgundy อีกด้วย (Prue Leith: 150) Chicken Vindaloo:- เนื้อไก่ผัดใส่ผง vindaloo , Cajun blend ใส่หัวหอม พริกหยวก ซอสมะเขือเทศ เสริฟพร้อม ข้าวสวย (www.allrescipe.com)	อาหารในมื้อหลักของชั้นประหยัด สายการบินสวิสแอร์ได้นำอาหารจาน เด็ดประจำชาติ ต้นฉบับของชาว เบิร์น มาให้ลิ้มลองรวมทั้งอาหารอิตา เลียนซึ่งขาดไม่ได้เพราะประเทศ สวิสเซอร์แลนด์มีพรมแดนติดกับ หลายประเทศ ทั้งเยอรมัน ฝรั่งเศส และอิตาลี ดังนั้นลักษณะนิสัยใจคอ รวมทั้งขนบธรรมเนียม รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนสวิสย่อม หลากหลายตามสภาพภูมิประเทศ อยู่ใกล้ประเทศใดก็จะรับเอาวัฒนธรรม นั้นมาเป็นของตัวเองเพราะวัฒนธรรมด้านอาหาร มีความเคลื่อนไหว เปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยน และรับเอาจากวัฒนธรรมอื่นนำมา ปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนรสนิยมส่วนตัว (กรรณิการ์ & นันทา : 13) และเนื่องจากบินเข้าประเทศสิงคโปร์ จึงมีอาหารอินเดียไว้คอยบริการด้วย ซึ่งถึงแม้จะเป็นชั้นประหยัดแต่มี ความหลากหลายในอาหารทำให้ สามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่ง ขันได้

ตารางที่ 135 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- 1 Portion Movenpick Ice-Cream - Vienna Mocca Cake	Movenpick :- สถาบันอาหารและเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงของสวิสเซอร์แลนด์ ซึ่งมีโรงแรมและภัตตาคารหรืออยู่ตามเมืองต่างในประเทศ และเป็นผู้แนะนำไวน์ชั้นดีจาก Cellar ของตนมาให้บริการบนเครื่องบินของสายการบินสวิสแอร์ จึงเชื่อได้ว่า อาหารและเครื่องดื่มที่มาจากสถาบันแห่งนี้จะเป็นของดี มีคุณภาพ และเลิศด้วยรสชาติ (www.Movenpick.com)	เมื่อสถาบันอาหารชื่อดังลงมาทำไอศกรีมมาเองก็ต้องเชื่อได้ว่าจะต้องเป็นของที่มีคุณภาพ บวกกับขนมเค้กที่มีที่มายาวนานและปรุงแต่งเป็นพิเศษในแบบของเวียนนาด้วยแล้ว (Prue Leith:816) ก็เชื่อได้ว่าจะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้

วิธีการคัดเลือก การคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มของสายการบินสวิสแอร์จะแตกต่างจากสายการบินไทยตรงที่บุคคลที่เป็นผู้วางแผนและคิดเรื่องรายการอาหารจะเป็นผู้ที่มี Basic Background มาทางด้านโภชนาการ เป็น Chef หรือผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม(อ้างอิง) ดังนั้น จึงเป็นการง่ายที่จะให้คนที่เป็นพ่อครัวได้คุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับคนที่เป็นพ่อครัวด้วยกัน Gate Gourmet เป็นครัวสายการบินที่ใหญ่เป็นอันดับหนึ่งของโลก มีลูกค้ามากกว่า 200 สายการบินทั่วโลกและเป็นส่วนหนึ่งของ SAIRGROUP ยักษ์ใหญ่แห่งวงการการบินที่สวิสแอร์ก็เป็นส่วนหนึ่งในอาณาจักรนี้ด้วย และทำให้ Gate Gourmet สามารถเปิดครัวการบินให้กับทุกสายการบินลูกค้าที่ใช้บริการอยู่ตามเมืองสำคัญ ๗ทุกแห่งในโลก และมี Executive Chef พ่อครัวใหญ่ที่มีความชำนาญและเชี่ยวชาญเรื่องอาหารเครื่องดื่มประจำอยู่ตามสถานีต่าง ๆ และพร้อมที่จะให้คำแนะนำที่มีประโยชน์แก่ลูกค้าทุกสายการบิน และนอกจากนั้นสายการบินสวิสแอร์ยังได้ให้พ่อครัวที่มีชื่อของสวิสเซอร์แลนด์คือ Mr. Philippe Rochat จาก Restaurant de l'Hotel de Ville และ Mr. Roland Pierroz จาก Restaurant Pierroz- Hotel Rosalp มาเป็นผู้คิดเมนูรายการอาหารในชั้น First Class อีกด้วย เมื่อผสมผสานกับแนวความคิดในเรื่อง Naturalgourmet และความเป็นยักษ์ใหญ่ในวงการธุรกิจดูแลจัดการเรื่องอาหารและเครื่องดื่มให้กับสายการบินของ Gate Gourmet ทำให้เชื่อได้ว่าอาหารและเครื่องดื่มที่ขึ้นมาให้บริการบนสายการบินสวิสแอร์ สายการบินที่ยอมลงทุนมหาศาลเพื่อทึงรูปแบบการบริโภคแบบเก่า ๆ และหันมาใส่ใจกับสิ่งที่เป็นธรรมชาติ ผนวกกับบุคลากรมืออาชีพทางด้านโภชนาการ จะเป็นอาหารที่หรรุเลิศและดีพร้อมด้วยคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติ

นับตั้งแต่สายการบินสวิสแอร์ได้ออกแคมเปญว่าบรรดาอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้บริการในสายการบินของตนเป็น Natural Gourmet เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2540 (1997) โดยได้ให้คำมั่นสัญญา (Commitment) ไว้ว่า :-

1. Natural Gourmet คือ การใช้บรรดาอาหารและส่วนประกอบของอาหารที่ถูกลุ่ขลักษณะให้การบำบัด ด้วยเหตุผลทางด้านจริยธรรมและนิเวศวิทยา
 2. เราตั้งใจและสัญญาว่า มากกว่า 90% ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ใช้บนเครื่องบินจะต้องถูกตรวจสอบอย่างเข้มงวดถึงแหล่งที่มาตามธรรมชาติ และบูรณาการทางด้านการผลิตที่จะถูกนำมาใช้ในปี 2001
 3. เราจะใช้เนื้อสัตว์จากฟาร์มที่เป็นไปได้ที่จะสามารถจัดสรรสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติที่จะสามารถดำรงสถานภาพทางธรรมชาติของสัตว์เหล่านั้น
 4. เราจะนำเสนออาหารที่เป็นเนื้อสัตว์ให้น้อยลงกว่าแต่ก่อน
 5. เราจะเข้าไปดูแลและพิจารณาผลผลิตทางธรรมชาติที่ได้มาตามฤดูกาล
 6. เราจะปฏิบัติทางการค้าอย่างตรงไปตรงมา
 7. เราจะหลีกเลี่ยง อด หรือหมนเวียนขยะ และจะใช้วัสดุทางชีวภาพให้มากที่สุดเท่าที่จะมากได้ในทุก ๆ ที่
 8. เราจะมีหน่วยงานที่จะตรวจสอบผลผลิตของเราเหล่านี้ โดยมีองค์กร IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) ดูแลและให้ความเห็นชอบอีกทีหนึ่ง
- (จากหนังสือ Natural Gourmet Cooking by Swissair p.5)

นั่นหมายความว่าสายการบินสวิสแอร์ล้ำหน้าสายการบินอื่น ๆ ไปอย่างมาก ในการที่หันมาใช้วัตถุดิบทางธรรมชาติในการปรุงแต่งอาหาร นอกจากจะสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารที่รักษาและห่วงใยในเรื่องสุขภาพ ในกระแสสังคมการบริโภคแบบใหม่ที่มีมุ่งไปหาอาหารเสริมหรืออาหารที่มีคุณภาพยังเป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรของโลก รวมทั้งรักษาระบบนิเวศวิทยาให้กับมวลมนุษยชาติด้วย จึงเป็นแนวความคิดที่ล้ำสมัยเป็นอย่างมาก และได้จดทะเบียนเป็นลิขสิทธิ์เฉพาะของสายการบินของตนไว้อีกด้วย ส่วนเรื่องความ Classic ก็มีอยู่บ้าง แต่เพราะเหตุที่เป็นสายการบินที่มีแนวความคิดใหม่ ๆ และใช้พ่อครัวในการ create เมนูรายการอาหาร จึงทำให้อาหารที่ใช้บริการบนสายการบินสวิสแอร์นี้มีแต่ของใหม่ และเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง

จากการสัมภาษณ์ Mr. Odd Engebretsen Division President of Gate Gourmet Asia & Pacific Region ให้ความเห็นว่า"ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่มี Brand name ไม่ใช่สิ่งที่สำคัญอีกต่อไป เราควรที่จะคำนึงถึงแหล่งที่มาของมันมากกว่า ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน คนมองหาอาหารที่สะอาด คำว่า

สะอาดไม่ใช่แค่Hygiene หรือดูสะอาดอย่างเดียว แต่ต้องไม่มีสารเคมีหรือสารตกค้างปนเปื้อนอยู่ในอาหารนั้น ๆ” และยิ่งเพิ่มเติมอีกว่า”Brand name ไม่ได้หายไปไหน ผลิตภัณฑ์ที่เราเลือกใช้ต่อมาก็จะมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ ในสถานการณ์ปัจจุบันลูกค้าสายการบินของเราต้องการอาหารที่มีคุณภาพและราคาไม่แพงนัก เพราะเมื่อหักค่าใช้จ่ายจากราคาตัวเครื่องบินแล้วยังพอจะได้กำไรบ้าง” ซึ่งจะทำให้เราเห็นแนวคิดและวิธีที่สายการบินสวิสแอร์ใช้คัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มที่นำมาบริการเพื่อให้เกิดสถานภาพการแข่งขันโดยใช้คุณค่าทางสัญญาในด้านความหรูหรา(Luxury) และ (Brand name) บ้างไม่มากนักน้อย.

จากหนังสือ “Natural Gourmet Cooking” ที่ออกโดยสายการบิน สวิสแอร์ เป็นลักษณะเอกสารวิชาการกึ่งตำราอาหารที่รวบรวมเมนูอาหารของบรรดาเกจิอาจารย์ทางด้านโภชนาการชั้นนำของโลกมีใครบ้างที่ได้พัฒนาคิดค้นและรังสรรค์อาหารและเครื่องดื่มโดยเน้นการใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติเสมือนเป็นการตอบรับปรัชญาในการทำอาหารที่เลือกใช้วัตถุดิบที่เกิดขึ้นโดยสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ (Naturalgourmet) ปราศจากสารพิษ และไม่ทำลายระบบนิเวศน์ เป็นการสร้างสมดุลย์ให้กับร่างกายของผู้บริโภคและเป็นการสร้างสมดุลย์ให้กับโลกด้วย ด้วยความเชื่อมั่นที่จะสร้างสิ่งที่ดีที่สุดให้กับผู้โดยสาร รายการอาหารแบบใหม่ที่พัฒนาขึ้นบนพื้นฐานของธรรมชาติและผลิตผลทางชีวภาคที่ปราศจากการปนเปื้อนของสารเคมีที่ตกค้างอยู่ในอาหารหรือเครื่องปรุงที่นำมาประกอบเป็นอาหาร ทำให้สายการบินสวิสแอร์ต้องใช้ทุนทรัพย์จำนวนมากในการที่จะหาแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ประกอบเป็นอาหารเหล่านี้ ซึ่งจะต้องพร้อมที่จะรองรับกับจำนวนอาหารและเครื่องดื่มที่จะต้องนำขึ้นมารับบริการบนเครื่องบินที่จะเพิ่มมากขึ้นในปี ค.ศ. 2001 เป็นต้นไป ซึ่งเป็นเรื่องที่น่าติดตามดูว่าจะทำได้ดังที่ให้คำมั่นสัญญาหรือไม่