



## บทที่ 6

### การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของ สายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์

สายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์(United Airline) (UA) สุดยอดของการนำเอาคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ในด้านการใช้ยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ (Brand name) มานำเสนอแก่สาธารณชนตามสไตล์ของประเทศที่เป็นลักษณะทุนนิยม การนำชื่อยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงมาใส่ไว้ในรายการอาหารอย่างฟุ่มเฟือยนั้น ก็เพราะปรัชญาของงานบริการของสายการบินยูไนเต็ดให้ความสำคัญในการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มียี่ห้อ เช่น Starbucks® Coffee หรือแชมเปญ Dom. Pe'rignon เพื่อยกย่องระดับงานบริการให้สูงที่สุด และถึงกับเขียนไว้เป็นนโยบายอยู่ในคู่มือของพนักงานเลยทีเดียว(อ้าง United Airline 's In-flight Handbook หน้า 1806) และที่เหนือไปกว่านั้นยังมีการนำอาหารของชนชาวอเมริกันสูตรดั้งเดิมที่มีการตั้งชื่อแปลก ๆ อย่าง เช่น "City of Brother Love" (อาหารจากครัวของเมืองฟิลาเดลเฟีย) หรือ "Shoe fly pot pie" (พายที่มาจากเตาของผู้อพยพชาวตะวันตกในรัฐเพนซิลวาเนีย) ,Texas Chili (สตูว์เนื้อใส่พริกและเครื่องเทศ รสเผ็ดจัด สูตรดั้งเดิมของรัฐเท็กซัส) (รายละเอียดดูได้ในตารางเปรียบเทียบ) เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ เป็นการสร้างสัญลักษณ์แบบหนึ่งให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิด recognition จุดจำชื่อของสายการบินนั้น ๆ ได้ คุณวัชรวิแสงโสมทรัพย์ QJ ของการบินไทยให้ความเห็นว่า "เป็นการทำBrand ของตัวairline เอง โดยเขาใส่ของพวกนี้เข้าไปในหัวคน เพื่อให้จดจำชื่อairline นั้นได้" และจะเห็นได้ว่ารายการอาหารที่นำเสนอให้กับผู้โดยสารส่วนใหญ่จะปรากฏชื่อของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หรือมีการตั้งชื่ออาหารให้แปลกออกไป และสิ่งเหล่านี้เกิดจากแรงบันดาลใจของพ่อครัวผู้มีชื่อเสียงโด่งดังในการสร้างสรรค์ออกแบบอาหารโดยดูจากวัฒนธรรมท้องถิ่นของภูมิภาคตามเส้นทางการบินของยูไนเต็ดบินผ่าน เช่น ในเส้นทางสาย "Trans-Pacific" ก็จะมีพ่อครัว Matin Yan เจ้าของรายการ "Yan can Cook" พ่อครัวทางโทรทัศน์ที่มีชื่อเสียงมากที่สุดในประเทศอเมริกา และChef Eric Kopelow เจ้าของรางวัล "Top 50 New Taste Makers for 1999" เป็นผู้ดูแลเรื่องอาหาร หรือ ในเส้นทางจากสหรัฐอเมริกามุ่งสู่ยุโรปก็จะมี Chef Charlie Trotter เจ้าของร้านอาหารในชิคาโกซึ่งทั้งเขาและร้านอาหารก็ได้รับรางวัลอย่างมากมายเช่นกัน

การบริการของสายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์ทั้งมื้ออาหารเช้า (Breakfast) และมื้อใหญ่อย่างมื้อกลางวัน(lunch), มื้อเย็น(Dinner), หรือมื้อค่ำ(Supper) ก็บริการเช่นเดียวกันกับสองสายการบินที่กล่าวมาแล้วจึงจะไม่อธิบายซ้ำอีก แต่ผู้ทำวิจัยอยากที่จะชี้ให้เห็นว่าสิ่งที่สายการบินยูไนเต็ดมีความแตกต่างจากสายการบินอื่น ๆ ก็ตรงที่นอกเหนือจากเครื่องอุปโภคบริโภคปกติที่

สายการบินทั่ว ๆ ไปใช้กันอยู่เป็นประจำซึ่งก็จะเป็นของที่มียี่ห้อที่มีชื่อเสียงอยู่แล้ว หรือบางที่ไม่มีชื่อเสียงแต่เมื่อถูกคัดเลือกขึ้นมา ก็กลายเป็นของที่มีชื่อเสียงไปได้ (อ้างแล้ว) แต่สายการบินยูไนเต็ด กลับเห็นความสำคัญของ Brand name ที่ตนได้เลือกสรรขึ้นมาเห็นความสำคัญของคุณค่าในเชิงสัญลักษณ์ และภูมิใจที่จะหยิบยกชื่อเหล่านั้นมาใส่เอาไว้ในรายการอาหารของตน เพื่อให้ผู้บริโภค รับทราบข้อมูลและแหล่งที่มาว่าผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นของดีมีคุณภาพหรือไม่ โดยวัดได้จากชื่อเสียงของสินค้าที่เป็นที่รู้จักและพบเห็นกันทั่วไป ผู้ทำวิจัยจึงได้แยกประเภทของอาหารและเครื่องดื่มที่มี Brand name เอาไว้ดังนี้

1. Snack ของขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ได้แก่ ซอคโกแลตแท่ง ยี่ห้อ Jordan Crunch, Twix bar, Mars bar มันฝรั่งอบกรอบยี่ห้อ Doritos chips ถั่วยี่ห้อ Smith's หรือ Amay's Almond Pecan
2. ประเภทธัญพืชที่ทานเป็นอาหารเช้า เช่น Cereal ยี่ห้อ Granolo หรือ Kellog's Nutrigrain
3. ประเภทอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ได้รับการตั้งชื่อหรือนำยี่ห้อมาใส่ไว้ในรายการอาหารด้วยได้แก่ Mott's applesauce, Pirate's New England Clam Chowder, Madi Gras Roasted Chicken, Texas Chili, Robinson's BBQ. Sauce, Tasmanian Salmon, Woodland Mushroom, Mayering' oil & venegar, "City of Brother Love"(Philly Cheese Steak Sandwich), "Shoe Fly Pot Pie"(Chunky Roasted chicken with mushroom), China Town Short Rib (Pork Spare Rip) หรือ Matin Yan's Beef Teriyaki เป็นต้น
4. เนยแข็ง (Cheese) เช่น Blue Tasmanian True Cheese, Roquefort, Camembert, Gouda Wisconsin ฯ ขนมปังกรอบ (cracker) :- Jacob & Carr, Arnott's, Anzac
5. ของหวาน(dessert) ประเภท Chocolate ได้แก่ Godiva, Thornton's, Eli's Milk Chocolate, Mrs. Field's Cookies, Nabisco Oreo Cookies และไอศกรีม (Ice-cream) ที่มีชื่อเสียงมาก ๆ ได้แก่ Haagen Dazs, Ben & Jerry

ทั้งหมดนี้หาดูประวัติและคำอธิบายได้ในตารางเปรียบเทียบและภาคผนวกท้ายเล่ม หรือค้นหาได้ไม่ยากจาก website ใน Internet ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่สายการบินยูไนเต็ดนำมาบริการ

ให้กับผู้โดยสารเพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการนั้น ดูจะเป็นของดีที่มีคุณภาพน่าเชื่อถือ เพราะมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับกันดีทั่วไป

และเพื่อให้เห็นถึงสัญญาที่มีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มที่สายการบินเป็นผู้เลือกสรรขึ้นมาอย่างเด่นชัด และเข้าใจถึงวิธีการคัดเลือกอาหารและเครื่องดื่มดังกล่าวผู้ทำวิจัย จะแยกวิเคราะห์เนื้อหาของอาหารและเครื่องดื่มที่มีความหมายเชิงคุณค่าทางสัญญา โดยจะวิเคราะห์มี้ออาหารทุกมี้อ ของสายการบิน United Airline (UA)สายการบินที่น่าเอาคุณค่าเชิงสัญญาในด้านการใช้ยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ (Brand name) มานำเสนอแก่สาธารณะชนตามสไตล์ของประเทศที่เป็นลักษณะทุนนิยม มาใช้เป็นสื่อในการสร้างสถานภาพของงานบริการ เส้นทางซึ่งถูกคัดเลือกของสายการบินสวิสแอร์ได้แก่เส้นทางที่มีเที่ยวบิน ไปและกลับยังทวีปต่าง ๆ ได้แก่

- 1.เที่ยวบินที่ออกจากเมือง Los Angeles ประเทศ United State of America ไปยังเมือง London ประเทศ United Kingdom (V.V.)
- 2.เที่ยวบินที่ออกจากเมือง Los Angeles ประเทศ United State of America ไปยังเมือง Narita ประเทศ Japan เข้าสู่กรุงเทพมหานคร (V.V.)
- 3.เที่ยวบินที่ออกจากเมือง Los Angeles ประเทศ United State of America ตรงเข้าสู่เมือง Sydney ประเทศ Australia (V.V.)

โดยทั้ง 3 เส้นทางบินในแต่ละทวีปนี้ จะมีเที่ยวบินที่บินเข้า – ออก ในแต่ละประเทศของทวีปดังกล่าวอยู่หลายเที่ยวบิน และแต่ละเที่ยวบินก็เดินทางเข้า – ออกในเวลาที่แตกต่างกันไป ซึ่งจะทำให้ มี้อของอาหารที่นำมาบริการให้กับผู้โดยสารจึงต้องแตกต่างกันไปตามเงื่อนไขของเวลาด้วย ดังนั้นในแต่ละเที่ยวบินที่ได้เลือกมาศึกษา ก็จะมีมี้อของอาหารที่แตกต่างกันออกไปดังนี้คือ

1. เส้นทางที่บินไปและกลับ ยังทวีปยุโรป( Route In- out bound to/from Europe )  
เที่ยวบินจากเมืองลอสแอนเจลิส – กรุงลอนดอน ไปและกลับ( LAX- LHR V.V.) ออกจากลอสแอนเจลิส เป็นเวลา 18.35น. ในตอนเย็น มี้ออาหารจะเป็นอาหารมี้อค่ำ (Dinner) และถึงที่ลอนดอน ตอนประมาณเกือบบ่ายโมง สายการบินยูไนเต็ดให้บริการเป็นมี้ออาหารเช้า (Breakfast) หรือ บางเที่ยวบินที่ปรับเปลี่ยนเวลาลงมาเล็กน้อยก็จะเสิร์ฟเป็น Continental Breakfast หากดับออกจากลอนดอนตอนกลางวันประมาณเที่ยงมี้ออาหารจึงเป็น Lunch และถึงลอสแอนเจลิส ตอนประมาณ 15.00น. เสิร์ฟเป็น Snack Service ซึ่งเป็นมี้อที่เบากว่า อาหารมี้อหลัก (UA Inflight Handbook :1856) ดังนั้นจะเห็นว่ามี้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ 4 มี้อคือ อาหารเช้า

(Breakfast) หรือ Snack Service 2 มื้อ และอาหารมื้อหลักที่มีขึ้นตอนการบริการเหมือนกันได้แก่ อาหารกลางวัน/ อาหารเย็น/ อาหารค่ำ (Lunch /Dinner/ Supper) อีก 2 มื้อ โดยมีรายการอาหาร และเครื่องดื่ม ดังต่อไปนี้

#### 1.1 อาหารเช้า (Breakfast)

รายการเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class), ในชั้นธุรกิจ (Business Class) และในชั้นประหยัด (Economy Class)

Fruit Juice:- Fresh Orange, Tomato, Apple

Coffee/ Decaf:- Starbucks

Tea:- Typhoo Tea, Twining Darjeeling Tea

รายการอาหารชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

First Course:-

- Fresh Fruits
- Rice Krispies    Cornflakes/- Cereal Granola Lo-Fat
- Butter Unsalted/ Yogurt/ Croissant/ Roll

Main Course:-

- Scambled egg w. Mozzarella on a Chicken sausage patty/ Roasted Tourné Potatoes/ buttered Spinach w. Red Pepper
- Cheese Plate : Fresh kiwi & Papaya , Brie,Chaumes , Cheddar

Chateaubriand Cold Plate

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

First Course:-    Fruit Preserve/ Roll/ Croissant / Cereal Granola Lo-Fat / Yogurt / Butter Unsalted/ Sweet Chip/ Chocolate/ Rolls

Main Course:-

- Egg Benedict / English Muffin/ Canadian Bacon/ Hollandaise Sauce
- Texas Chilli Entree/ Grated Cheddar Cheese/ Spring Onion/ Sliced Tomato/ Small Dice Potato Baked w. Skin Sour Cream

Fruit Cheese Plate: Fresh Papaya/ Kiwi/ Brie/ Chaumes/ Cheddar

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

First Course:-

Tray Setup: UA Cocktail/ Snack Mini Cheddar, Mars Bar, Twix Bar

Kellog's Nutrigrain ,Fruit Square Apple/ Rhubarb Lattice w. Mott's Natural Apple Sauce  
& Cinnamon Raisin

Main Course:-

- Chive-N-Egg Cheddar Cheese Wrap/Ham & Cheese Focacia Sandwich

-Tomato & Mozzarella

-Panini Sandwich

Ham & Mozzarella Panini Sandwich

1.2 อาหารกลางวัน อาหารเย็น และอาหารค่ำ (Lunch/ Dinner/ Supper)

รายการเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Soft Drink:- Diet Coke, Coke, Lemonade, Soda, Tonic, Ginger Ale

Mineral Water:- Avian

Scotch Whisky:-

- Glenmorangie Single Malt Scotch

- Jonnie Walker Black Label

- Chivas Regal

American Whisky:- Jack Daniels, Canadian Club, Jim Beam

Rum:- Bacardi Rum Light

Vodka:- Absolute Vodka/ Smirnoff Vodka Martini

Brandy/ Cognac:- Courvoisier

Liqueur:- Drambuie, Grand Marnier, Kahlua, Ameretto, Baileys Irish Cream

Table Wine(Red Wine):-

- Pauillac 1997 Chateau Lyneh – Moussas ( Bordeaux )

- Raymond Vineyard & Winery Napa Valley Reserve 1997

Table Wine(White Wine):-

- Chablis Premier Cru 1997 “ Beauroy” La Chablisienne (Burgundy)

- Chateau St. Jean Sonoma County 1997 (Chardonnay)

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

## Table Wine (Red):-

- Cotes-du-Rhone 1997 Perrin Reserve
- Medoc 1997 Chateau Vernous
- The Hoque Cellars Columbia Valley 1997
- Santa Ema Maipo Valley Estate Reserve

## Table Wine (White):-

- St. Veran Louis Latour( Burgundy )
- Pinot Blanc Leon Beyer (Alsace)
- De Loach Vineyard California 1998
- Robert Mondavi – Coastal Central Coast 1998

## Sparkling Wine:-

- Brut Reserve NV Billecart-Salmon
- Brut Cuvee Royale NV Joseph Perrier

การบริการในชั้นประหยัด(Economy Class)

Table Wine (Red):- Georges Duboeuf Carbernet Sauvignon

Table Wine (White):- Georges Du Boeuf Chardonnay

รายการอาหารชนิดต่างๆการบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack &amp; Hot Savouries:- Mixed Nuts in Ramekin, Olive/ Onion/ Cornichon Cocktail

## First Course:-

- Mixed Salad Greens w. Tarragon & Pesto Dressing Croutons
- Greek Salad Croutons(cold appetizer)
- Asparagus w. Shaved Parmesan
- Pastrami
- Smoked Salmon w. Tortilla Salsa
- Scallop & Shrimp Satay
- Lamb Tart Caramelized Onion

## Main Course:-

- Beef Filet w. Red Wine Sauce

- Mixed Grill w. Tomato Concasse Sauce Cumin
- Crusted SeaScallop w. Mushroom Barley
- Pan Fried Turbot w. Saffron and Dill Sauce
- Trecce Dell Orto Pasta w. Asparagus and Woodland Mushroom
- Three Cheese Tortellini Petite Pork Cutlets w. Curry Sauce

Golden Sesame Chicken w. Fried Rice

Cheese & Fruits:-

- Assorted Fresh Fruits, Berries Seasonal, Berries Marion, American Spoons
- Apricot Dried, Maytag Blue, Goat Vermont, Cheddar Stilton, Brie, Biscuit Jacobs for Cheese or Cakes

Dessert:-

- Ice Cream , Vanilla , Chocolate (Ben & Jerry's)
- Ice Cream, Haagen Dazs: - Vanilla & Belgian Chocolate Scoop, Nut, Almond, Shaved, Roasted/ Whipped Cream/ Hot Fudge Sauce
- Godiva Chocolate Box, Thornton's Chocolate Box

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Snack:- Mixed Nuts in Ramekin

First Course:-

- Mixed Salad w. Caesar Dressing Croutons Cold Plate
- Citrus Cured Salmon Mozzarella Cheese & Tomato
- Smoked Chicken w. Honey Mustard & Basil/Asian Soba Noodles
- Cilantro Chicken w. Tomato Soup

Main Course:-

- Beef Fillet
- Mixed Grill w. Tomato Concasse Sauce
- Roast Pork Loin w. Bourbon Whipped Sweet Potatoes Vegetable Pave w. Thyme Broth
- Pan Fried Salmon w. Leek Sauce

Cheese & Fruit:-

- Seasonal Fresh Fruits

Cape Gooseberry

Fruits : Grape Red or Black Cluster Seedless

- Blue Maytag
- Guoda Wisconsin
- Gubbeen
- Shropshire Blue
- Jacob's Cracker

Dessert:- Citrus Summer Pudding

- Godiva Chocolate Box
- Thornton Continental Chocolate

#### การบริการในชั้นประหยัด(Economy Class)

Snack:- Int'l Cocktail Snack:- Jordan Crunch, Twix Bar, Mars Bar, Doritos Chips

First Course:- - Basic Salad Mix w.Peppercorn Dressing

- Shrimp Salad Lite Olive Oil Balsamic Vinaigrette

Main Course:-

- Lemon Rosemary Chicken Pennini Primavera
- Shredded Beef Stew/Tortellini w. Red Pesto Sauce
- China Town Short Rib
- Chicken Curry

Cheese & Fruits:- Bel Paese, Mini Cheddar

Dessert:- Apple Spice Cake, Winter Fruit Flapjack

2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีป เอเชีย (Route In- out bound to/from Asia) เที่ยวบินที่บินออกจาก Los Angeles (LAX) เป็นเวลา 11.25 น. มีอาหารจะเป็นอาหารมื้อกลางวัน (Lunch) และถึงที่นาริตะ(NRT) ตอน 16.05 น. สายการบินยูไนเต็ดเสิร์ฟอาหารกลางวันอีกครั้ง เมื่อเดินทางต่อไปยังกรุงเทพฯ(BKK) เวลา 18.20 น. มีอาหารจึงเป็นมื้อค่ำ(Dinner) จึงถูกนำมาให้บริการอีกครั้ง ขากลับออกจากกรุงเทพฯ(BKK) ตอน 07.00 น. จะเป็นเวลาเช้าอาหารเช้า (Breakfast) และจะเสิร์ฟ อาหารว่าง (Snack) อีกครั้งก่อนที่จะถึงที่ NRT ตอนบ่าย ๆ เมื่อออกเดินทางไปยัง Los Angeles (LAX) ตอน 16.25 น. จะมีบริการอาหารเย็น(Dinner) ให้สำหรับผู้โดยสารทั้งเก่าและที่ขึ้นมาใหม่ที่จะเดินทางในช่วง NRT- LAX และก่อนลงที่ LAX จะเป็นเวลาอาหารเช้า(Breakfast) ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ๆ ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ทั้งสิ้น 6 มื้อ กับอีกหนึ่งอาหารว่าง เป็นการบริการ อาหารเช้า (Breakfast) 2 ครั้ง และอาหารมื้อหลัก คืออาหารกลางวัน/อาหารเย็น/ อาหารค่ำ (Lunch /Dinner/ Supper) 4 ครั้งด้วยกัน โดยมีรายการอาหารดังต่อไปนี้



## 2.1 อาหารเช้า (Breakfast)

### รายการเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class), ในชั้นธุรกิจ (Business Class) และในชั้นประหยัด (Economy Class) :- เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ ชาและกาแฟ

### รายการอาหารชนิดต่างๆ

#### การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

First Course:- Fresh Fruit Cubed: Melon , Honey Dew , Cantaloupe

- Cold Cereals , - Yoghurt / Fruit, Yoghurt
- Roll/ Focaccia Bread/ Danish Pastry
- Mixed Salad w. Roquefort & Asian Vinaigrette Dressing
- Quail Yamano Sachi Soup
- New England Clam Chowder w. Shrimp

Main Course:- Mozzarella Cheese Egg on Pizza

- Scramble Eggs Mercédés Raisin Walnut Brioche French Toast
- Swiss Cheese Omelet w. Mornay Sauce Chicken Sausage
- Prawns w. Asian Pesto
- Japanese Obento
- Crispy Egg Noodles w. Braised Meat Sauce

- Bok Choy and Deep Fried Shallots

#### การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

First Course:- Fresh Fruit Cubed: Melon , Honey Dew , Cantaloupe

Yogurt/ Roll/Danish Pastry/ Butter/ Fruit Preserve/ Breakfast Breads

Main Course:-

- Swiss Cheese Omelet w. Mornay Sauce/ Chicken Sausage
- Scrambled Egg w. Mozzarella on a Chicken Sausage Patty

#### การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

First Course:- Tray Setup:- Fruit Appetizer/ Fruit Yoghurt/ Roll/ Danish Pastry/ Butter/

Cinnamon Roll

Main Course:- Spanish Omelet w. Rosti Potatoes

- German Potato Pancake w. Eggs & Mornay Sauce

- Chicken Rice Bowl Italian Focacia Sandwich

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

### รายการอาหารชนิดต่างๆ

#### การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Snack & Hot Savouries:- Mixed Nut in Ramekin, Grilled Quail Kawa Yaki w. Saseme

First Course:- Mixed Salad w. Roquefort & Asian Vinaigrette Dressing

Mixed Salad w. Japanese & Caesar Classic Dressing

Udo Namasu Salad

Quail Yamano Sachi Soup

Red Pepper Sushi

Goat Cheese w. Puff Pastry

Smoked Salmon

Duck Foi Gras

- Crab Cake with BBQ pork /Mushroom Relish and Spicy Papaya Salsa

Main Course:- Tenderloin Filet w. Garlic Onion Ragout

- Capitol Pork Rib w. Spicy Red Rice Sauce

- Filet Wellington w. Shitake Mushroom & Pinot Noir Ragout

- Chunky Roasted Chicken "Shoe Fly Pot Pie" w. Mushroom

- Roasted Chicken Breast and King Prawn w. Thai Chili Sauce

- Marinated Salmon w. Tomato Basil Sauce

- Pan-Seared Sea Bass w. Coriander Crab Broth

- Golden Sesame Chicken w. Citrus Sauce and Steamed Rice

Japanese Obento

Cheese & Fruits:- Fruit Basket : Plums/ Peaches / Nectarines /Pears / Apples etc.

- Cheese Tray : Brie, Emmenthaler, Red Cheddar, Double Gloucester, Swiss Gruyere , Blue Costello, Sainte Maure, Jacobs or Carrs Bisquit

Dessert:- Caramel Mousse Cake, Spiced Bread and Butter Pudding

-Vanilla & Vanilla Bean Ice Cream Chocolate Sauce/ Nut/ Almond

-Ice Cream Vanilla or English Toffee (Ben & Jerry's) w. Whipped Cream /Hot Fudge / Nut/ Wafer,Pirovette

- Armagnac Ice Cream

- Eli's Milk Chocolate
- Godiva Chocolate Box

การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

First Course:- Mixed Salad w. Roquefort & Asian Vinaigrette Dressing/ Japanese & Caesar Dressing

- Seafood and Kenya Bean Salad w. Lobster Vinaigrette
- Salmon Nigiri Sushi
- Hijiki Inarimaki
- Poached Rock Lobster
- Shellfish Tsu- Nemono

Main Course:- Tofu w. Chilly Sauce

- BBQ Short Ribs w. Robinson's BBQ Sauce
- Marinated Pork Chop w. Sesame Mustard Sauce
- Baked Cod Fish and Sea Scallops w. Garlic Sauce
- White and Green Fettuccini "City of Brotherly Love" Philly Cheese
- Steak Sandwich Prawns w. Tomato Provencale
- Spicy Thai Noodles and Stir-Fried Shrimps in an Egg Wrap
- Pan Seared Sea Scallops w. Szechuan Garlic Sauce / Chinese Egg Noodles
- Sauteed Shredded Chicken w. Chinese

Cheese & Fruits:- Fresh Fruit : Grapes Seedless

- Bleu Durelay/ Cheddar Cheese/ Chaumes / Appenzell
- Pepperidge Farm Cracker

Dessert:- Eli's Peach Cheesecake Eli's Original Cheesecake

- Spiced Bread and Butter Pudding w. Vanilla Sauce
- Godiva Chocolate Box

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

Snack :- UA Cocktail Snack

First Course:- Potato Salad, Corn Salad

- Smoked Chicken Sliced
- Chasoba, Inari – Sushi
- Salmon Poached w. Mixed Salad Lite Olive Balsamic Dressing

Main Course:- Penne Pasta w. Meat Sauce/ Parmesan Cheese

- Stir Fried Rice Noodles w. Julienned Chicken, Kailan w. Oyster Sauce
- Orange Blossom Chicken
- Martin Yan's Beef Teriyaki
- Bread Chicken Cutlet Katsu Curry

Dessert:- Chocolate Cake

Apple Spice Cake

- Raspberry Cake
- Nabisco Oreo Chocolate Cookie

Fruit Dessert: Melon/ Honeydew/ Cantalope/ Watermelon/ Cubed & Fresh

3. เส้นทางที่บินไป และกลับยัง ทวีปออสเตรเลีย ( Route In- out bound to/from Australia) เที่ยวบินจากลอสแอนเจลิส (LAX) – เมืองซิดนีย์ (SYD) ไปและกลับ ( LAX - SYD V.V.) ออกจาก LAX ลอสแอนเจลิส เป็นเวลาค่ำมื้ออาหารจะเป็น Dinner และเนื่องจากเวลาที่ซิดนีย์แตกต่างจากที่ลอสแอนเจลิส โดยเร็วกว่าอยู่ประมาณ 18 ชั่วโมงดังนั้นเมื่อไปถึงที่ซิดนีย์ก็จะเป็นตอนเช้าของวันเดียวกัน ดังนั้นอาหารจึงจะเป็นมื้อเช้า (Breakfast) หากกลับออกจากซิดนีย์ตอนเย็น (16.10 น.) มื้ออาหารจึงเป็น Dinner และถึงลอสแอนเจลิส ตอนประมาณก่อนเที่ยงวัน (10.35 น.) จึงเสิร์ฟมื้อเช้า (Breakfast) อีกครั้ง ดังนั้นจะเห็นว่ามื้ออาหารหลัก ที่นำมาให้บริการจะมีอยู่ 4 มื้อคือ Breakfast อีก 2 มื้อ และ Dinner 2 มื้อ โดยมีรายการอาหารดังนี้

### 3.1 อาหารเช้า (Breakfast)

รายการอาหารชนิดต่างๆ

#### การบริการในชั้นหนึ่ง (First Class)

Main Course:- White Cheddar Omelet with Vegetable Roast Potato

- Sliced Roast Beef Kassler Ham Slice
- Club Sandwich w. Chicken & Pastrami
- Banana Stuffed French Toast

#### การบริการในชั้นธุรกิจ (Business Class)

Main Course:- White Cheddar Omelet w. Vegetable/ Roast Potato

- Banana Stuffed French Toast, Maple Syrub
- Ham Slice Club Sandwich w. Chicken & Pastrami

#### การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

Main Course:- German Potato Pancakes with Eggs & Mornay Sauce

- Ham Slice Club Sandwich
- Banana Stuffed French Toast

3.2 อาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารค่ำ (Lunc/ Dinner/ Supper)

รายการอาหารชนิดต่างๆ

การบริการในชั้นหนึ่ง(First Class)

First Course:- Mixed Salad w. Vinaigrette or Caesar Dressing

- Prawn Appetizer Ceviche Sauce with Crab
- Crab Cakes w. Spicy Horseradish Sauce Savoury Slaw
- Oven Roasted Vegetable Soup

Main Course:-

- Tenderlion Filet With Garlic Onion Ragout ( Beef/ Lamb Marinade )
- Tenderloin Filet w. Mustard Seed Demi Glace
- Grilled Chicken Focaccia Sandwich with Vegetable Salad
- Mardi Gras Roasted Chicken & Sausage Gumbo Steamed Rice
- Grilled Lobster Tailw. Buerre Noisetle

Seafood and Wild Rice Chowder

Cheese & Fruits:-

- Fruit Basket & Seasonal Fresh Fruit:- Pear, Peach, Plum, Grape, Tangerine

Cheese: Brie, Double Gloucester Swiss Gruyere, Castello Blue, Tasmanian Cheddar

Blue Tasmanian True, Camembert Phoques Cave/ St. Clair

Dessert:- - Vanilla & English Toffee Ice Cream//Hot Fudge/ Nut/ Wafer

- Godiva Chocolate Box
- Vanilla & Strawberry Ice Cream w. Hot Chocolate Fudge Stick/ Whipped Cream

การบริการในชั้นธุรกิจ(Business Class)

Snack:- Mixed Nut in Ramekin, Chips Smith's Brand

First Course:- Wasabi Remoulade Mixed Green Salad with Caesar Dressing

- Crabmeat Salad
- Poached Salmon Cucumber Carrot Slaw
- Smoked Tasmanian Salmon w. Pepper Crust

Main Course:- BBQ Short Ribs with Robinson's BBQ Sauce

- Filet Mignon w. Roasted Onion Jug
- Roasted Chicken w. Risotto/ Stewed Tomato & Mushroom Ragout
- Trecce Dell Orto Pasta with Asparagus and Woodland Mushrooms
- Golden Sesame Chicken with Citrus Sauce

Pirate's New England Clam Chowder w. Shrimp & Scallop

Cheese Tray:- Grapes Fresh Seedless

Cheese Chaumes, Appenzelle, Camembert Cheese, Tasmanian Cheddar

- Arnott's Bisquit

Dessert:- Eli's Original Chesscake

- Pavlova w. Merinque Shell Passion Fruit Sauce
- Godiva Chocolate

การบริการในชั้นประหยัด (Economy Class)

First Course:- Jicama and Vegetable Salad with Mayerling Oil and Vinegar

- Salad Combo
- Baby Shrimp Salad

Main Course:- Savory Glazed Chicken & Sausage Pizza

- Chilled Beef Wellington with Vegetable Salad
- Chicken w. Savoury Mushroom Rice
- Cheese Ravioli w. Matricana Sauce

Cheese & Fruit:- Cheese Packet Pamesan

Dessert:- Cookie Anzac Biscuits w. Wattle Seeds

เมื่อทราบถึงเมนูรายการอาหารทุกมื้อของทุกเส้นทางบนเครื่องบินแอร์ไลน์แล้ว ผู้ทำวิจัยก็จะวิเคราะห์เนื้อหา (Content) ของอาหารและเครื่องดื่มในแง่ของการบริโภคเชิงสัญญาะจากรายการอาหารดังกล่าวโดยจะตั้งเอาเฉพาะอาหารและเครื่องดื่มที่แสดงให้เห็นถึงคุณค่าทางสัญญาะได้อย่างชัดเจน ส่วนเครื่องดื่มบางชนิดจะเหมือนกับ 2 สายการบินที่กล่าวมาแล้ว จึงไม่อธิบายซ้ำอีก ดังนี้

ตารางที่ 136 ประเภทของเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Coffee/ Decaf

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Starbucks	<p>Starbucks:- ปี 2514 ร้านกาแฟสตาร์บัคส์เปิดร้านแห่งแรกในไปคเพลซมาร์เก็ต ตลาดเกษตรกรกลางแจ้งในซีแอตเติล ต่อมาในปี 2525 ไฮเวิร์ด ซูลซ์ ร่วมกับสตาร์บัคส์เป็นผู้อำนวยความสะดวกกิจการร้านค้าปลีก และการตลาดของร้านค้าปลีก โดยเริ่มจำหน่ายกาแฟในร้านชั้นดี และเอสเปรสโซบาร์ในเมืองซีแอตเติล เมื่อซูลซ์เดินทางไปอิตาลีในเมืองมิลาน ที่ที่เขาให้ความสนใจในความเป็นที่นิยมของเอสเปรสโซบาร์ที่มีมากกว่า 1,500 แห่ง เขาเห็นความเป็นไปได้ที่จะพัฒนาวัฒนธรรมคอฟฟี่บาร์ในลักษณะที่คล้ายในเมืองซีแอตเติล เขากลับมาทดลองครั้งแรกและได้รับความสำเร็จอย่างท่วมท้นในปี 2530 เปลี่ยนชื่อเป็น สตาร์บัคส์ คอร์ปอเรชั่น และเริ่มเปิดสาขาตามเมืองต่าง ๆ เมื่อเปิดสาขาได้ 425 แห่งในปี 1994 ปีต่อมา สตาร์บัคส์เริ่มขายคอมแพคตีสต์ และเริ่มสร้างสัมพันธ์กับยูไนเต็ดแอร์ไลน์ สตาร์บัคส์ซื้อและอบกาแฟเม็ดเต็มคุณภาพสูง และขายกาแฟนั้นพร้อมกับกาแฟสดที่ต้มกลิ่นอย่างดี เครื่องดื่มกาแฟเอสเปรสโซ แบบอิตาเลียน ขนมแพสตรีย์ชนิดต่าง ๆ ขนมและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับกาแฟ โดยทั้งผ่านร้านค้าปลีก กลุ่มจำหน่ายที่มีความชำนาญเฉพาะด้าน ธุรกิจตอบรับโดยตรง ซูเปอร์มาร์เก็ต และระบบออนไลน์ที่ <a href="http://www.starbucks.com">www.starbucks.com</a> รวมที่ตั้งปัจจุบันของสตาร์บัคส์ มากกว่า 1,886 แห่ง</p>	<p>เกือบ 10 ปีแล้วที่สายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์สร้างสัมพันธภาพกับ สตาร์บัคส์ (1995) ด้วยนโยบายการใช้ชื่อ หรือ Brandname มาเป็นจุดขายในการแข่งขันด้านบริการ (United Airline 's In-flight Handbook หน้า 1806) ด้วยชื่อเสียงผลิตภัณฑ์ที่มีอายุเกือบหนึ่งร้อยปี และได้รับความนิยมไปทั่วโลก(ดูรายละเอียดได้ในภาคผนวกท้ายเล่ม) ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าเครื่องดื่มชนิดนี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างมาก</p>

ตารางที่ 137 ประเภทของเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Tea

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>-Typhoo Tea -Twining Darjeeling Tea</p>	<p>Typhoo Time Lines:- ปี 1820 บริษัทจัดตั้งโดย Willum Sumner ผู้ซึ่งเป็นเจ้าของใหม่ของร้านของชาเก่าแก่ของครอบครัว "Prachett &amp; Noble" ใน Birmingham และขยายกิจการไปเปิดร้านใน (Oleshill Street) ในปี 1830 และเริ่มเจริญขึ้นมา ในปี 1903 ลูกชายของเขาคือ John Sumner นำชาที่ได้รับการแนะนำว่ารักษาอาการท้องอืดท้องเฟ้อ อาหารไม่ย่อยออกวางจำหน่าย ชาดังกล่าวได้ถูกชิมโดยพี่สาวของเขา Mary ชาที่ว่านี้มีขนาดเล็กเมื่อเทียบกับชาอื่นๆซึ่งมีใบใหญ่หลากหลายประเภท Mary พบช่องทางทำเงินจึงได้ยุให้น้องชายบรรจูลูกซองเล็กและตั้งชื่อว่า "Typhoo Tipps" ซึ่งเป็นชื่อที่ถูกเลือกเพราะฟังดูเป็นภาษาจีนดีและเป็นทางเลือกใหม่สำหรับชา ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก ก็เพราะว่าชาที่เคยมีราคาแพงกลับถูกลงและคุ้มค่าสำหรับการรักษาอาการเกี่ยวกับการย่อยอาหาร</p> <p>เป็นระยะเวลาอันยาวนานมาแล้วที่อุตสาหกรรมผลิตชาในสหราชอาณาจักรอังกฤษได้พยายามรวมตัวกันและขยายกิจการสำหรับ Brand Name อย่าง "Premier Brands) ซึ่งก็คือ ชาที่เป็นของกลุ่มบริษัทในเครือที่ต่างก็มีชื่อเสียงที่สุดและเป็นที่ยอมรับกันดีในกลุ่มผู้ผลิตชาที่มาร่วมตัวกัน คือ Typhoo, Melrose, Ridgway, Kardomah, Glengettie, Health &amp; Heather และ London Herb &amp; Spice</p> <p>ปี 1863 William Sumner จัดพิมพ์นิตยสารชื่อ " A Popular Treatise on Tea"</p> <p>ปี 1870 William Sumner เริ่มกิจการขายยาและของชำในเมืองเบอร์มิงแฮมประเทศอังกฤษ ปี 1905 พี่สาวของ John Sumner Jr. พบว่าชา Orange Pekoe Fanning ช่วยในการย่อยอาหาร</p>	<p>ดังที่กล่าวมาแล้วว่าชาแบ่งออกได้ 3 แบบคือ ชาดำ(Black Tea ), ชาแดง (Red Tea)และชาเขียว (Green tea) ที่นิยมมากในประเทศญี่ปุ่น ทั้ง 3 แบบมีได้ต่างกันเพราะพันธุ์ชาที่ใช้ กระบวนการผลิตหรือการทำใบชาแห่งต่างหากที่ทำให้ชาที่ได้ มีสี และรสอ่อนแก่กว่ากัน โดยสรุปชาเขียวได้จากกระบวนการทำชาให้แห้งโดยไม่ต้องหมักใบชาก่อน จึงยังคงมีสีใกล้เคียงใบสด ส่วนชาดำต้องผ่านการหมักอย่างเต็มที่ทำให้สารแทนนิน (Tannin) ในชาเกิดปฏิกิริยาที่ให้ความเข้มข้น (สารแทนนินเป็นตัวที่ทำให้เกิดสีและรสชา) ทำให้น้ำชามีสีและรสเข้ม ส่วนชาแดงนั้นเป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงสั้น ๆ ความเข้มข้นของสี และรส จึงอยู่กึ่งกลางระหว่างชาเขียวกับชาดำ ซึ่งสามารถทำได้กับชาทุกพันธุ์และในทุก ๆ ประเทศที่ปลูกชา ไม่ใช่ยี่ห้อของชา ทั้งสามชนิด จึงมีสถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิด (Ascribed Status) เพราะไม่ว่าจะเป็นยี่ห้ออะไร ผู้บริโภคก็จะรู้จักกันในชื่อของชาดำ ชาแดง(อูหลง) และชาเขียว(ชาญี่ปุ่น) (ทวีทอง :146) และ Darjeeling Tea ก็เป็นแหล่งผลิตชาคุณภาพดีที่สำคัญของโลก จึงมีสถานภาพที่ติดตัวมาแต่</p>



## ตารางที่ 137(ต่อ)

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>John Sumner Jr. ผลิตงูชาและบรรจุใบชาเล็กๆ โดยใช้ชื่อว่า "Typhoo" ปี 1968 Typhoo รวมตัวกับ Schweppes และในปี 1980-1997 Melroses, Ridgways, Typhoo, Kardomah, Glengettie และ London Herb &amp; Spice รวมตัวกันเป็น "Premier Brands" บริษัทผู้ผลิตชาชั้นนำของโลก (<a href="http://www.greatbritishtea.com">www.greatbritishtea.com</a>)</p> <p><u>Darjeeling Tea</u> :- ต้นชาหรือชื่อพฤกษศาสตร์ว่า คาเมลเลีย ไชนนีส (Camellia Sinensis) มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียกล่าวกันว่า ถิ่นฐานดั้งเดิมอยู่ในเขตที่สูงและเนินเขาบริเวณต่อแดนระหว่างพม่า อินเดียและจีน อย่างไรก็ตามจีนเป็นชาติที่รู้จักดื่มชาผลิตและทำไร่ชามาก่อนชาติอื่นใด โดยเริ่มต้นในเขตตอนใต้ของประเทศมากกว่า2000ปีแล้ว ต่อมาตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 16 การดื่มชาได้แพร่หลายสู่ตะวันตกและทั่วโลกจนเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมคู่กับกาแฟ โดยมีแหล่งผลิตและส่งออกชารายใหญ่ที่สำคัญของโลกเช่น <b>จีน</b> ในมณฑลเสฉวน เจียงซู ฮกเกี้ยน และตอนเหนือของเกาะฟอร์โมซา(ไต้หวัน) <b>อินเดีย</b> ที่ดาร์จีลิง (Darjeeling) ทางเหนือของประเทศ ซึ่งเป็นเขตเทือกเขาหิมาลัยช่วงรอยต่อกับเนปาล,ภูฏาน และรัฐอัสสัม บริเวณหุบเขาช่วงต่อแดนกับจีน พม่า บังคลาเทศ และ<b>ศรีลังกา</b> ทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศ ซึ่งชาที่ผลิตได้จากแหล่งกำเนิดที่กล่าวมานี้ถือว่าเป็นชาที่มีคุณภาพดีที่สุดในโลก (ทีวีทอง: 126)</p>	<p>กำเนิด (Ascribed Status) เช่นเดียวกับแคว้นแชมเปญ ที่ไม่ว่าจะเป็นยี่ห้ออะไรแต่สถานภาพของชาจากแคว้นนี้จะไม่เคยเปลี่ยนแปลง ดังนั้นการที่บริษัท Twining ระบุแหล่งที่มาของชาบนฉลากก็เพื่อยืนยันกับผู้บริโภคว่าชาที่ยี่ห้อนี้มีคุณภาพดี และจะเห็นได้ว่าการบินอยู่ในเต็ดไม่ลังเลเลยที่จะนำขึ้นมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร รวมทั้งยี่ห้อ Typhoo ที่ปัจจุบันกลายเป็นบริษัทผู้ผลิตชาชั้นนำของโลก (ดูคำอธิบาย) ไม่ว่าจะเป็นชาดำยี่ห้อ Lipton ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป หรือชาที่เป็นที่โปรดปรานของราชวงศ์อังกฤษอย่างชายี่ห้อ Twining ก็เป็นตัวเลือกที่ผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถที่จะนำมาสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการได้เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 138 ประเภทของเครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิดของเครื่องดื่ม Soft Drink

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diet Cola</li> <li>- Coke</li> <li>- Lemonade</li> <li>- Soda</li> <li>- Tonic</li> <li>- Ginger Ale</li> </ul>	<p><u>Lemonade</u>:- เครื่องดื่มประกอบด้วยน้ำมะนาว ใส่น้ำตาล ผสมกับน้ำหรือโซดา เครื่องดื่มยอดนิยมของชาวอเมริกันในยุค 60 จนถึงปัจจุบัน เพราะทำง่ายและเด็กจะทำออกมาขายหารายได้ตามทางเดินหน้าบ้านในฤดูร้อน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของชนชาวอเมริกัน น้ำมะนาวมีหลายรูปแบบเช่นกัน บางอย่างหมักบ่มให้มีกรด Carbonate รสซ่า หรือบางอย่างเป็นแบบไม่มีฟองส่วนผสม (<a href="http://www.livinghistoryonline.com">www.livinghistoryonline.com</a>)</p> <p><u>Soda</u>:- Ben และ Perry Feigenson อดีตคนอบขนมปังในรัสเซียและอพยพเข้ามาในอเมริกา เพิ่งมาเริ่มกิจการผลิตน้ำขวด (Feigenson Brothers Bottling Works) เมื่อ 4 พ.ย. 1907 ซึ่งน้ำรสแรกเริ่มดั้งเดิมก็คือ ฟรุ๊ตฟันท์ สตรอเบอร์รี่ และองุ่น ซึ่งสูตรเด็ดของเขาก็คือ ต้องเย็นเจี๊ยบ ซึ่งสูตรและรสของน้ำเหล่านี้ก็ค่อยๆพัฒนามาเรื่อยและไม่เหมือนใคร เขาจะผลิตน้ำโซดา 1 วัน ปิดโรงงานในวันถัดไป และบรรจุสินค้าลงหลังม้านำไปขายในราคา 3 เซนต์ หรือ 2 นิกเกิล ครอบครัว Feigenson อาศัยอยู่เหนือโรงงานในฤดูหนาวเมื่อน้ำโซดาขายได้น้อย พวกเขาจะหารายได้เสริมจากการขายขนมปังและปลา ต่อมาเมื่อครอบครัว Feigenson ย้ายไปอยู่บ้านเดี่ยวของตัวเอง พวกเขาได้จ้างคนงานเป็นครั้งแรก ชื่อม้าตัวที่ 2 และเพิ่มโซดา รสมะนาว และ Sassafras หรือรูทเบียร์เป็นผลิตภัณฑ์รสชาติใหม่ของเขา พวกเขาเริ่มเรียกผลิตภัณฑ์ใหม่นี้ว่า Soda Pop เพราะเสียงจากการเปิดขวดนี้เอง (<a href="http://www.sodamuseum.com">www.sodamuseum.com</a>)</p> <p><u>7 UP</u>:- คุณลองนึกภาพเดินเข้าไปในร้านขายของชำและถามหาเครื่องดื่ม "Bib-Label Lithiated Lemon Lime Soda" คงไม่มีใครรู้จักหรือนึกได้ว่ามันคืออะไร เพราะชื่อของมันได้เปลี่ยนเป็น 7 UP ซะแล้ว Charles Leiper Grigg แห่ง Howdy Corporation ได้ผลิต 7UP หรือ Bib-Label Lithiated Lemon – Lime Soda ขึ้นเมื่อปี 1929 แต่ชื่อนั้นก็ยังไม่เป็นที่นิยมจึงเปลี่ยนเป็น 7 UP Lithiated Lemon Soda แล้วจึงเปลี่ยนกลับเป็น 7 UP ในปี 1936(<a href="http://www.sodamuseum.com">www.sodamuseum.com</a>) ดูรายละเอียดได้ในภาคผนวก</p>	<p>ถ้าดูจากประวัติแรกเริ่มดั้งเดิมของกิจการน้ำอัดลมจะเห็นได้ว่าต่างถือกำเนิดในประเทศสหรัฐอเมริกาแทบทั้งสิ้น นับตั้งแต่ปี 1830 จนถึงปัจจุบัน (The Culinary History Timeline :4 ) บริษัทผู้ผลิตเครื่องดื่มน้ำอัดลมยักษ์ใหญ่ ไม่ว่าจะเป็น Pepsi – Cola , Coca- Cola, Cudbry Schweppes ผู้ผลิตเครื่องดื่มประเภท Soft Drink ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วโลก ต่างเป็นบริษัทสัญชาติอเมริกันทั้งสิ้น ดังนั้นจึงเป็นความภาคภูมิใจของสายการบินสัญชาติเดียวกันที่จะนำผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเหล่านี้มาสร้างสถานภาพการแข่งขันในวงการบริการ และเครื่องดื่มที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคแบบดั้งเดิม ของชาวอเมริกัน อย่าง น้ำLemonade (ดูคำอธิบาย) ก็เป็นเครื่องดื่มอีกชนิดหนึ่งที่ผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในวงการบริการได้</p>

ตารางที่ 139 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Scotch Whisky

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Glenmorangie Single Malt Scotch</p>	<p>Glenmorangie Single Malt Scotch:- ประวัติการบ่มสกัด Glenmorangie ไฮแลนด์ มอลท์ วิสกี้สามารถย้อนหลังไปถึงยุคกลาง Celtic ที่มีความรุ่งเรือง เอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับการบ่มสกัดในช่วงแรกของภูมิภาคนี้พบในปี 1703 “Tain and Balnagown Documents” ได้บันทึกถึงการตายของ George Ross แห่งMarangie ลูกชายของบาทหลวง Thomas ผู้ซึ่งเป็นเจ้าของ การบ่มสกัด มอลท์ วิสกี้ เป็นความจริงที่ว่าเป็นเวลาหลายศตวรรษมาแล้วที่เครื่องดื่มแอลกอฮอล์กลั่นจากการหมักบ่มของข้าวบาร์เลย์ที่ทำกันเป็นอุตสาหกรรมทั่วทางภาคเหนือของสก๊อตแลนด์ (Highland) เพราะที่นั่นเป็นดินแดนธรรมชาติที่ให้ส่วนประกอบที่สำคัญในการหมักบ่มเป็นอย่างดี ข้าวบาร์เลย์ที่ปลูกขึ้นได้ดีสำหรับการหมักบ่มมอลท์ น้ำที่บริสุทธิ์จากเนินเขา ความอุดมสมบูรณ์ของถ่านหินเลนในดินแดนทุ่งกว้างอากาศที่บริสุทธิ์บริเวณเทือกเขา วัตถุประสงค์เหล่านี้ส่งผลต่อการหมักบ่มมอลท์วิสกี้ที่มีคุณภาพ Sir Robert Bruce Lockhart (1951) กลับกล่าวได้ว่าในปี 1843 Glenmorangie ได้จดทะเบียนเป็นโรงกลั่นที่ถูกต้องตามกฎหมาย นอกเหนือไปจากการเริ่มพัฒนาสูตรการบ่มสกัดมอลท์วิสกี้ที่ไม่เหมือนใคร เป็นเวลามากกว่า 150 ปี ที่โรงงานกลั่นมีผู้จัดการดูแลที่ประสบความสำเร็จเพียง 6 คน ที่สืบทอดกิจการของครอบครัวมาแล้วอย่างต่อเนื่อง คนเหล่านี้ได้ถ่ายทอดความชำนาญและเคล็ดลับต่างๆแก่กันและกันจน Glenmorangie เป็นหนึ่งในมอลท์วิสกี้ที่ได้รับความนิยม (www.glenmorangie.com)</p>	<p>Glenmorangie 12 Years Old, Medium Wood Finish, Highland Single Malt Whisky ราคา 40 USD ขวดนี้ได้คะแนนจากสถาบัน B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 28 เดือนมกราคม 1997 ถึง 90 คะแนน (Exceptional) โดยให้ความเห็นว่า “สีเข้มกับประกายสีส้ม สดใสของคัพพพานกลาง ชวนให้ระลึกถึง น้ำเชื่อมหวานข้น , กลิ่นควันไฟ และผลไม้เขตร้อนตากแห้ง. กลิ่นควันไฟที่เข้ายวนจะนำความหวานจาง ๆ จนกลายเป็นกลิ่นอายของเนยสดหรือกลิ่นห้องเก็บเหล้าเจือจางกับรสชาติที่มีความเค็มปะแล่ม ๆ ขวนต้มเป็นอย่างดี รสชาติดังกล่าวจะอ้อยอิ่งกำซาบอยู่ภายในปาก “ ซึ่งถ้าเปรียบเทียบกับวิสกี้ Black Lable และChivas Regal จะพบว่ามีความสูงค่า ถึงแม้จะไม่ใช่ที่รู้จักหรือนิยมมากเหมือนกับอีก 2 ยี่ห้อ แต่ถ้าเทียบกับประเภทมอลท์วิสกี้ด้วยกันแล้วเหล้ายี่ห้อนี้ ก็จัดว่าเป็นหนึ่งในมอลท์วิสกี้ที่ได้รับความนิยมเช่นกัน (www.tastings.com) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 140 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcohol (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม American Whiskey

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Canadian Club</p> <p>- Jim Beam</p>	<p><u>Canadian Club</u> :- ในศตวรรษที่ 18 เกิดภาวะเศรษฐกิจขึ้นอย่างรุนแรงในประเทศสก๊อตแลนด์ ความยากจนทำให้ผู้คนชาวสก๊อตต้องอพยพข้ามพากมาตั้งถิ่นฐานกันยังดินแดนแห่งใหม่ ทั้งในอเมริกา และ แคนาดา ชาวสก๊อตเหล่านี้นำฝีมือลายมือในการปรุงเหล้าสก๊อตอันเลื่องชื่อติดตัวมาด้วย วิสกี้เถื่อน ได้ถือกำเนิดขึ้นในแคนาดาในช่วงศตวรรษนี้ แต่รสชาติจะผิดแปลกแตกต่างออกไป เพราะใช้ข้าวไรย์ซึ่งปลูกมากในแคนาดามาเป็นวัสดุในการทำ และเป็นเหตุผลที่คนทำเป็นชาวสก๊อตตั้งนั้น Whisky ที่มาจากแคนาดาจึงไม่มี ตัวอักษร e เหมือนกับเหล้า American Whiskey เหล้า Canadian Club เป็นเหล้าตัวหลักของบริษัท ฮีแรม วอลเกอร์ จำกัด ซึ่งนักดื่มทั่วโลกรู้จักดี แม้แต่ในเมืองไทยก็เป็นวิสกี้ที่ขายดีไม่แพ้เหล้าสก๊อต (กมลศักดิ์ "วิสกี้":134 - 136)</p> <p><u>Jim Beam</u> :- เป็นเหล้าเบอร์เบิ้น ชนนานแท้เพราะผลิตจากเมืองเบอร์เบิ้นในอเมริกา</p> <p>เบอร์เบิ้นผลิตขึ้นเมื่อปลายปี 1700 โดยชาวอพยพในเมือง Kentucky ได้นำวิสกี้ที่ทำจากวัตถุดิบข้าวโพดมาต้มกลั่น โดยเบอร์เบิ้นจะมีสีเหลืองทองประกายแดงสดใสที่ไม่เหมือนใครเมื่อบวกกับรสชาติที่ขมเยิ้ม</p> <p>Bourbon Kentucky ถูกค้นพบขึ้นเมื่อวิสกี้ข้าวโพดถูกหมักบ่มในถังไม้โอ๊คไม้สีขาวที่นำไปผิงไฟ ปี 1795 ชาวนาและผู้ประกอบการข้าวชื่อ Jacob Beam ได้คิดค้นสูตรและกระบวนการกลั่นที่หยุดยอสำหรับ Jim Beam Bourbon ที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดในโลก ซึ่งสูตรการผลิตของ Jacob Beam นี้ได้รับความเชื่อถือและทำการผลิตอย่างต่อเนื่องมากกว่า 200 ปีแล้ว รสชาติที่อร่อยของ Jim Beam Bourbon นั้นได้มาจากต้นตำรับการหมักบ่มเป็นเวลา 4 ปีในถังไม้โอ๊คสีขาวที่นำไปผิงไฟคุณสามารถสัมผัสลิ้มลอง Jim Beam ในรูปแบบ Cocktail ที่หลากหลาย เช่น ผสมกับค็อก น้ำโซดา ลักษณะของ Jim Beam คือ มีสีเหลืองทองประกายแดงหอมกลิ่นไม้โอ๊ค มีความหนักแน่นปานกลาง มีรสชาติหอมหวานของกลิ่นคาราเมล วานิลลา สะอาดได้รสชาติกลมกล่อม ๗(www.jimbeam.com)</p>	<p>Canadian Club Classic 12 Years Old Blended Canadian Whisky ราคา 15.99 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 86 (Highly Recommended) และได้ให้ความเห็นว่า "สีทองเข้มองคาศพปานกลาง แรง ขวนให้หนักถึงลูกพีช วอลนัท ชาโครงสร้างประณีตปานกลาง มีกลิ่นผลไม้สดใหม่ และสัมผัสตัว เครื่องเทศเป็นสิ่งที่ถูกเติมมาทีหลังเพื่อแสดงถึงสไตล์ของเหล้าชนิดนี้" ทำการทดสอบเมื่อ 01/08//1995 (www.tastings.com)</p> <p>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey ราคา 8.50 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้ความเห็นว่า "สีออกเหลืองสดใสในขวดสีทองแดง ความหนาแน่นปานกลาง ขวนให้หนักถึงกลิ่นธรรมชาติ สมุนไพรอบแห้ง ลูกจันทน์เทศ ผลส้มอบแห้ง ค่อนข้างหนักแน่นบนเพดานปาก แสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่าความอุดมสมบูรณ์ของตัวสมุนไพรทำมุมและยังอุดรั้งความรู้สึกสัมผัสมีชีวิตชีวา มากในสไตล์ปลูกให้กระปรี้กระเปร่า (www.tastings.com)</p>

ตารางที่ 141 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Gin

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Tanqueray Gin	Tanqueray:- เหล้ายีนอีกยี่ห้อหนึ่งที่สายการบินยูไนเต็ดนำขึ้นมาเป็นอีกตัวเลือกแก่ผู้โดยสาร	Tanqueray Special Dry Gin ราคา 16 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 93 (Exceptional ) และได้ให้ความเห็นว่า"ใส มีกลิ่นฉุนค่อนข้างรุนแรงของผลไม้รสเปรี้ยวและจุนิเปอร์ซึ่งมีรสเปรี้ยวดังกล่าวตัดกันอย่างฉับพลันกับสมุนไพร และความเผร้อนของแอลกอฮอล์ก็ได้จากการหมักบ่ม ให้รสชาติดีมาก ทำการทดสอบเมื่อ 28/01/1999 ( <a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a> )

ตารางที่ 142 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Vodka

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Absolute Vodka	<p>Absolute :- เหล้าวอดก้ารุ่นใหม่จากกลุ่มสแกนดิเนเวีย กำลังมาแรงในตลาดการแข่งขันค้าเหล้ายีน อีกตัวเลือกสำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง</p> <p>Absolute Vodka เป็นผลิตภัณฑ์ของสวีเดน เป็นวอดก้าชั้นยอดที่กลั่นมาจากต้นข้าวที่เจริญเติบโตในทุ่งหญ้าที่อุดมสมบูรณ์ทางตอนใต้ของสวีเดน ผลิตในโรงกลั่นอันเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงใกล้เมือง Åhus ตามประเพณีการผลิตของสวีเดนมากกว่า 400 ปีแล้ว วอดก้าจำหน่ายภายใต้ชื่อ Absolut ตั้งแต่ปี 1879 ด้วยคุณภาพอันยอดเยี่ยมและรสชาติที่กลมกล่อม คือเหตุผลที่อธิบายว่าทำไม Absolute Vodka เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับ 5 ของโลก</p> <p>Absolute Vodka ผลิตจากเมล็ดข้าวสาลีที่ได้รับการดูแลอย่างดีในฤดูหนาวจากประสบการณ์ที่สั่งสมมาว่าหลายศตวรรษทำให้ผลิต Vodka ที่ดีที่สุด ทุกหยดของ Absolute Vodka ที่บริโภคกันทั่วโลกทุกวันนี้มาจากแหล่งผลิตเดียวกัน โรงงานกลั่นอยู่ใกล้ Åhus ทางตอนใต้ของสวีเดน หัวใจการผลิต Vodka ของสวีเดน คือ ข้าวสาลีที่ได้จากทุ่งหญ้าอันใกล้ปอน้ำที่บริสุทธิ์</p> <p>สรุปได้ว่า Vodka ของสวีเดนนี้เริ่มมีขึ้นในศตวรรษที่ 15 ผลิตจำหน่ายอย่างถูกกฎหมายครั้งแรกในปี 1498 โดยผู้ดูแลโรงหมักในเมืองสต็อกโฮล์ม และกลายเป็นเครื่องดื่มประจำชาติอย่างรวดเร็ว (<a href="http://www.absolut.com">www.absolut.com</a>)</p>	<p>Absolut Vodka ราคา 18 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 83 (Recommended) และได้ให้ความเห็นไว้ว่า "ใสและมีกลิ่นที่ฉุนเฉียวของผ้าขนสัตว์เปียกน้ำ ยามแก่ไขของเด็กและกลิ่นธรรมชาติที่เกิดในถังหมักอย่างชัดเจน เข้มข้นและเป็นมัน ได้รับความรู้สึกของกำมะหยี่แต่กลิ่นไม่ค่อยละมุนละไมทำให้รสชาติไม่ละเมียดละไมไปด้วย ทำการทดสอบเมื่อ 21/09/1999 (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p>

ตารางที่ 143 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Brandy/ Cognac ที่ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
Courvoisier	<p>Courvoisier :- ยี่ห้อของเหล้า cognac จากฝรั่งเศส ไม่ได้บอกว่าอยู่ในระดับใด แต่คาดว่าจะเป็นระดับ XO ที่มีอายุการหมักบ่มประมาณ 70 ปีขึ้นไป</p> <p>เป็นคอนยัคที่ได้รับความนิยมทั่วโลก เพราะมีเรื่องราวสัมพันธ์กับกษัตริย์นโปเลียนที่ไม่เหมือนใครตั้งแต่ปี 1811 ตามตำนานที่ว่าคอนยัคได้ถูกนำถวายแก่กษัตริย์นโปเลียน โดยผู้เชี่ยวชาญหลายท่านได้ลงความเห็นว่าเป็น Courvoisier ได้รับการบ่มกลั่นถึง 2 ครั้ง ในหม้อต้มกลั่นและเก็บบ่มในถังไม้โอ๊คเป็นแรมปี</p> <p>ปัจจุบัน Courvoisier เป็นคอนยัคที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับ 2 ในสหราชอาณาจักรอังกฤษและสหรัฐอเมริกา (<a href="http://www.courvoisier.com">www.courvoisier.com</a>)</p>	<p>Courvoisier XO Imperial ราคา 100 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ 90 (Exceptional) และได้ให้ความเห็นไว้ว่า "สีเหลืองเข้มจัด ของคาวพพหนักแน่น เข้มข้น มีกลิ่นของไบสน แอปริคอตแห้ง กาแฟมอคค่า และขนม Butterscotch อย่างหนาแน่น ให้ความรู้สึกของความหอมหวานโดยไม่ต้องมีน้ำตาลเข้ามาเกี่ยวข้อง" ทำการทดสอบเมื่อ 1/02/1995 (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p> <p>คะแนนสูงจึงเห็นว่าสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 144 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิดของเครื่องดื่ม Liqueur ที่ให้บริการในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Ameretto	<p><u>Ameretto</u> : - เป็นลิเคียวรสขมอดัดทำขึ้นแถวอิตาลีเหนือ มาจากคำว่า "amaro" เป็นภาษาอิตาเลียนแปลว่า ขม (นพพร:24)</p>	<p>Ameretto di Soranno Originale Liqueur ราคา 22 USD.ขวดนี้ได้คะแนน 92 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 20 มกราคม 1999 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า "ยอดเยี่ยมมาก สีเหลืองอ่อนสดใส มีกลิ่นของเหล้าแอลมอนด์และเครื่องเทศ ความอุดมสมบูรณ์ขององคาวพพที่หนักแน่นและเหมาะสม พร้อมกับความหวานที่กลมกลืน" (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>คะแนนสูงจึงเห็นว่าสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 145 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (Red) ที่ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Pauillac 1997 Chateau Lyneh – Moussas ( Bordeaux ) - Raymond Vineyard & Winery Napa Valley Reserve 1997	<p><u>Pauillac</u> :- ชื่อตำบลหนึ่งในเขตเมดอค (Médoc) แคว้นบอร์โดซ์ (Bordeaux) ซึ่งเป็นถิ่นที่ผลิตไวน์แดงได้เลื่องลือระบือชื่อมาก เมดอคผลิตไวน์ได้ประมาณปีละ 77 ล้านขวดต่อปี มาจากเขตการผลิตระดับ AOC ถึง 8 เขตหรือ 8 ตำบล ได้แก่ ตำบลเมดอค (Médoc), ตำบลโอดท์-เมดอค (Haut - Médoc), ตำบล แซงต์- เอสเตฟ(St.- Estèphe), ตำบลปอซีญัก (Pauillac), แซงต์ – จูเลียน (St. – Julien), มาร์โกซ์(Margaux) , ลีสตรัก (Listrac) และตำบล มูลีส (Moulis) ทั้ง 8 ตำบลนี้แหละที่ได้สร้างชื่อเสียงให้แก่เขตเมดอคจนเป็นที่รู้จักไปทั่วโลกตั้งแต่ศตวรรษที่ 17 จนถึงปัจจุบัน</p> <p><u>Napa Valley</u> :- ไวน์จากเขต Napa County ทางภาคเหนือของรัฐแคลิฟอร์เนีย เป็นถิ่นไวน์สุดยอดเยี่ยมของสหรัฐอเมริกา มีตำบลระดับ AVA (Approved Viticultural Areas = กฎระเบียบควบคุมถิ่นไวน์ไวน์ถิ่นไหนได้ AVA ถือว่าเหนือกว่ามาตรฐาน) อยู่ 4 ตำบล ซึ่งไวน์ทุกตำบลล้วนดังทั้งสิ้น เช่น Napa Valley และ Stag's Leap ที่มีไวน์ชื่อกระฉ่อน อย่าง ยี่ห้อ Opus One, ยี่ห้อ Dominus, Caymus , Heitz Martha's, Heitz Bella, Robert Mondavi และยี่ห้อ Riage ซึ่งล้วนแต่เป็นไวน์แดงยอดเยี่ยมของอเมริกัน ไวน์ในสหรัฐไม่ใช่เมรัยที่ซบซ้อน ฉลากอ่านง่ายไม่มีการแบ่งเกรด แม้จะมีการกำหนดพื้นที่ AVA ของไร่องุ่น แต่ก็ไม่มีพิมพ์อยู่บนฉลาก ต้องจดจำกันเอง ส่วนชื่อไวน์มักจะต้องตั้งชื่อตามบริษัทผู้ผลิต จากนั้นก็ตามด้วยชื่อองุ่นประเภทของไวน์ และปีที่ผลิต อย่างเช่น ไวน์ขวดนี้เป็นของบริษัท Raymond Vineyard &amp; Winery จากถิ่นของไวน์คือ Napa Valley เป็นต้น</p>	<p>Lyneh – Moussas 1997 Pauillac ขวดนี้ได้คะแนน 95 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 1 กันยายน 1998 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า "สีม่วงทับทิมอ่อน ๆ องคัพพปานกลาง มีความสมดุลของความเป็นกรดหมัก ปุ่มได้อย่างเหมาะสม มีสารแทนนินปานกลาง มีกลิ่นธรรมชาติ กลิ่นผลเบอร์รี่ และรสชาติแท้ ๆ ขององุ่น Cabernet โครงสร้างดีมาก" (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>Raymond 1997 Generations, Carbetmet Sauvignon, Napa Valley ขวดนี้ได้คะแนน 93 คะแนน (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2000 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า "ถูกทำให้อิ่มตัว สีม่วงแดงเข้มลึก กลิ่นของผลไม้บริสุทธิ์ และกลิ่นขนมปังปิ้งที่ล้นทะลักออกมา เข้มข้น และฟรุ้ทดีมาก ๆ กับองคัพพปานกลางและกระหน่ำหมักอย่างเต็มที่ครบถ้วน พร้อมกับกลิ่นไอที่ซาบซ่านอยู่ที่ปลายลิ้น " (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>ดูจากคะแนนที่สูงมากและแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียงก้องโลกทำให้พิจารณาได้ว่าจะเป็นไวน์ที่นำมาเป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้ดี</p>

ตารางที่ 146 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic ( Fermentation ) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine(White) ที่ให้บริการในชั้นหนึ่ง

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Chablis Premier Cru 1997 “ Beauroy” La Chablisienne (Burgundy)</p> <p>- Chateau St. Jean Sonoma County 1997 (Chardonnay)</p>	<p><u>Chablis</u> :- ชาบลิส์ ราชีนีแห่งไวน์ขาวชาบลิส์ของแท้ต้องเป็นของฝรั่งเศสเท่านั้น ถ้าผลิตจากประเทศอื่นถือว่าเป็นของเลียนแบบเหมือนกับ Champagne ของแท้ต้องมาจากแคว้น Champagne ในฝรั่งเศสเท่านั้น ชาบลิส์เป็นอำเภอเล็ก ๆ อยู่ในแคว้นเบอร์กันดี (Burgundy)(หรือBourgogne ในภาษาฝรั่งเศส) ที่อยู่ทางภาคกลางของประเทศฝรั่งเศส เนื้อที่ยาวไปถึงชายแดนด้านตะวันออกติดกับประเทศสวิสเซอร์แลนด์ อำเภอชาบลิส์อยู่ทางภาคเหนือสุดของแคว้นเบอร์กันดี ไร่องุ่นในชาบลิส์จะถูกรายล้อมไว้ด้วยภูเขา และเป็นองุ่นพันธุ์ชาดอนเนย์(Chardonnay) เท่านั้นไวน์อำเภอนี้มีด้วยกัน 4 เกรดคือ เกรด Grand Crus ถือเป็นสุดยอดของ ชาบลิส์ เกรด Premier Cru เยี่ยมรองลงมาซึ่งมีอยู่ 17 หมู่บ้าน รวมทั้ง Beauroy ที่ปรกฏอยู่บนสลากไวน์นี้ด้วย</p> <p>เกรด Chablis AOC</p> <p>เกรด Petit Chablis AOC</p> <p>(กมลศักดิ์: 213)</p> <p><u>Sonoma County</u> :- ถิ่นของอเมริกันไวน์ อยู่ในหุบเขาทางภาคกลางของแคลิฟอร์เนีย และอยู่ทางภาคเหนือของเทือกเขา San Joaquin ที่ยาวเหยียด เป็นเขตไวน์แดงและไวน์ขาวที่กระฉ่อนฉาว มีไวน์ระดับClassic เป็นจำนวนมาก มีตำบลระดับ AVA ถึง 11 ตำบล</p> <p>(“โลกของไวน์” กมลศักดิ์: 172)</p>	<p>Gerard Themby Premier Cru Chablis “ Beauroy” Cellar Selection ขวดนี้ได้คะแนน 93 (Exceptional) จากการทดสอบของ B.T.I. (ดูหน้า 58) เมื่อวันที่ 6 มกราคม 2000 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า”สีทองจาง ๆ สด มีชีวิตชีวา และกลิ่นธรรมชาติของไอทะเล และแอปเปิ้ลกับผลไม้รสเปรี้ยว องคัพพหนักแน่นและมีความเป็นกรดสูง ทำให้ไวน์โครงสร้างดีตัวนี้ สดใสและมีรสชาติดีเยี่ยม” (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>Chateau St. Jean(Chardonnay) Sonoma County ขวดนี้ได้คะแนน 88 (Highly Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2000 และมีคำอธิบายเพิ่มเติมว่า” สีเหลืองทอง สะอาด มีกลิ่นหอมของผลไม้ กับกลิ่นของวานิลลา และเนย ชาบซาองคัพพปานกลาง และมีสมดุลดี บ่มโอ๊กและเครื่องเทศ</p> <p>(<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>ดูจากคะแนนที่สูงและแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียงก้องโลกทำให้พิจารณาได้ว่าจะเป็นไวน์ที่นำมาเป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>



ตารางที่ 147 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (Red) ที่ให้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Cotes-du-Rhone 1997 Perrin Reserve - Medoc 1997 Chateau Vernous - The Hoque Cellars Columbia Valley 1997 - Santa Ema Maipo Valley Estate Reserve	<u>Cotes-du-Rhone</u> :- แคว้นไวน์อยู่ทางภาค กลางค่อนมาทางใต้ของฝรั่งเศส มีแม่น้ำ ไวน์เป็นสายเลือดสำคัญหล่อเลี้ยงชีวิต เป็น ถิ่นผลิตไวน์ที่สำคัญ ไวน์มีตั้งแต่ระดับ AOC ธรรมดา จนถึง ระดับ Crus  <u>Santa Ema Maipo Valley</u> : - ไวน์จากลุ่ม น้ำมายโป ทางภาคกลางของประเทศ ชิลี เป็นไวน์ที่มีคุณภาพและรสชาติเป็นที่เชื่อ ถือ ไวน์รุ่นจากลุ่มน้ำมายโปถูกระบุว่าเป็น ไวน์รุ่นแห่งประวัติศาสตร์ไวน์ของประเทศชิลี โดยแท้ ไวน์แดงจากที่นี่ใช้องุ่นพันธุ์ Cabernet Sauvignon เท่านั้น	Vincent Perrin Cotes-du-Rhone ได้ คะแนน 86 (Highly Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2000 ( <a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a> )  Vernous Cru Bourgois, Medoc ได้ คะแนน 85-89 (High Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2001 ( <a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a> )  Hoque genesis , Columbia Valley ได้คะแนน 92 (Exceptional) จากการ ทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 1999 ( <a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a> )  Santa Ema Barrel Select, Cabernet Sauvignon – Merlot, Maipo Valley ได้ คะแนน 83 ( Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2000 ( <a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a> )  ดูจากคะแนนแล้ว ผู้ทำวิจัยเห็นว่าไวน์ ทั้ง 4 ยี่ห้อสามารถสร้างสถานภาพการ แข่งขันในงานบริการได้

ตารางที่ 148 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ให้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- St. Veran Louis Latour( Burgundy ) - Pinot Blanc Leon Beyer (Alsace) - De Loach Vineyard California 1998 - Robert Mondavi – Coastal Central Coast 1998	<p><u>Robert Mondavi</u> :- ยี่ห้อไวน์ชื่อดังจากเขต Napa County ทางตอนเหนือของรัฐแคลิฟอร์เนีย เป็นถิ่นไวน์สุดยอดเยี่ยมของอเมริกา (“โลกของไวน์” กมลศักดิ์: 173)</p> <p><u>St. Veran</u> :- เป็น 1 ใน 4 ตำบลที่ผลิตไวน์ระดับ Crus (ถึงแม้จะไม่มีคำว่า Crus อยู่ที่ฉลากก็ตาม) ของอำเภอมากองเนสส์ (Mâconnais) ซึ่งอยู่ทางทิศใต้ของแคว้นเบอร์กันดี มีชื่อเสียงในการทำไวน์ขาวได้ดีมาก (กมลศักดิ์ :226)</p> <p><u>Leon Bever</u> :- บริษัทคนกลางในการค้าไวน์ชั้นนำของแคว้น Alsace (กมลศักดิ์ :241)</p> <p><u>Pinot Blanc</u> :- 1 ใน 7 พันธุ์องุ่นที่สำคัญของแคว้น Alsace ที่ใช้ในการทำไวน์ชั้นเยี่ยม มีคุณสมบัติที่ทำให้ไวน์มีความสด มีความบางเบากลมกลืนกับกลิ่นผลไม้ และโดดเด่นกลิ่นเครื่องเทศ (กมลศักดิ์ : 41)</p>	<p>Louis Latour St. Veran ราคา 10 USD.ได้คะแนน 85 (Highly Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 6มกราคม 2000 (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>Leon Beyer Pinot Blanc de blanc ,Alsace ราคา 12.99 USD. ได้คะแนน 80 (Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 1997 (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>De Loach Zinfandel California 1998 ได้80 คะแนน (Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 1กุมภาพันธ์ 2000 (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>Robert Mondavi – Coastal Private Selection, Chardonnay Central Coast ราคา 11 USD. ได้คะแนน 82 (Recommended) จากการทดสอบของ B.T.I. เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2002 (<a href="http://www.tasting.com">www.tasting.com</a>)</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าไวน์ทั้ง4 ยี่ห้อนี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 149 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Sparkling Wine ที่ให้บริการในชั้นธุรกิจ

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Brut Reserve NV Billecart – Salmon -Brut Cuvee Royale NV Joseph Perrier	<p>Nicolas-Francois Billecart ได้ก่อตั้งสำนักขึ้นในปี 1818 โดยได้นำชื่อกลางของภรรยาของเขา Salmon มาใส่ไว้ด้วย การเข้มงวดในเรื่องคุณภาพเป็นกุญแจสำคัญ ในการกระตุ้นปัจจัยที่อยู่เบื้องหลัง และนับตั้งแต่ก่อตั้งมาสำนักยังคงอยู่ในความควบคุมดูแลของตระกูลเดิมตั้งแต่ผู้ก่อตั้งนับไปอีก 7 รุ่น ซึ่งยืนยันได้ถึงการสืบทอดธรรมเนียมประเพณีกันมาอย่างต่อเนื่อง แชมเปญี่ห้อ Billecart-Salmon จึงเป็นหนึ่งในจำนวนไม่มากนักของสำนักแชมเปญที่เป็นของครอบครัวครอบครัวเดียว (<a href="http://www.champagne-billecart.fr">www.champagne-billecart.fr</a>)</p> <p>กว่า 150 ปีที่ Grand Marque House of Joseph Perrier ได้ก่อตั้งขึ้น ด้วยชื่อเสียงและการสืบทอดประเพณีการผลิตแชมเปญที่มีคุณภาพ จากแหล่งที่ได้ชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตไวน์ที่ดีที่สุดในประเทศ "Maitre Goustier" Grand Marque Champagne ถูกผลิตขึ้นมาโดยใช้สูตรดั้งเดิม ที่เรียกว่า Cuvee คือใช้อองุ่น 3 พันธุ์มาผสมกันได้แก่ อองุ่นพันธุ์ Chardonnay 35% และพันธุ์ Pinot Noir กับ Pinot Meunier อีก 65% ใช้เวลาเก็บอย่างน้อย 3 ปีใน Cellar เพื่อสร้างความสมดุลในสไตล์ของ Joseph's (<a href="http://www.secure-online-server.com">www.secure-online-server.com</a>)</p>	<p>Billecart-Salmon NV Reserve 2000, Brut Champagne ราคา 35 USD</p> <p>สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 91 และได้ให้ความเห็นไว้ว่า "สีออกเหลืองฟาง ขาว รสชาติของแอปเปิ้ลเหลืองกรอบ จู๋ โจมกับองคคพพปานกลางและกลิ่นผลไม้ที่หนักแน่นเกิดจากการเก็บบ่มในระยะเวลานานแสดงถึงความยอดเยี่ยมความได้ที่พอดีของอายุ มีเครื่องเทศเรียบร้อย และสามารถที่จะพัฒนาได้อีก" ทำการทดสอบเมื่อ 26/07/1999 (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p> <p>Joseph Perrier 1990 Cuvee Royale Champagne, Bright Golden –Yellow Hvc. ราคา 27 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 89 และได้ให้ความเห็นไว้ว่า "สีเหลืองทองสดใส มีกลิ่นที่ซับซ้อนของเปลือกส้ม ขนมะนาว และควันไฟ มีความบริสุทธิ์ทำให้เกิดความอร่อยเมื่อได้ชิมครั้งแรกด้วยองคคพพปานกลาง และมีรสชาติของผลไม้ซึ่งแสดงถึงคุณลักษณะที่ยอดเยี่ยมขององุ่น Chardonnay ดิมเดี่ยวนั้นหรือเก็บไว้ใน Cellar "ได้อีกสักกระยะ" ทำการทดสอบเมื่อ 27/07/1999 (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>)</p>

ตารางที่ 150 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine(Red) ที่ให้บริการในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Georges Duboeuf Carbernet Sauvignon</p>	<p><u>Carbernet Sauvignon</u> :- เป็นองุ่นระดับ King ของบอร์โดซ์ นอกจากนี้ยังปลูกมากในแคว้นลัวร์, โปรวองซ์และลียงเกอดอก แม้แต่ในแคลิฟอร์เนียและออสเตรเลีย คนทำไวน์ก็หลงใหลองุ่นพันธุ์นี้กันถ้วนทั่ว เพราะให้น้ำไวน์ที่มีสีเข้มลึก รสชาติเต็ม ๆ ให้รสแทนนินสูง เก็บบ่มเนิ่นนานจึงจะสุกได้ที่ มีกลิ่นหอมเฉียบคม ไวน์แดงระดับ Crus ของบอร์โดซ์ ทุกตัวมีส่วนผสมขององุ่นพันธุ์นี้</p>	<p>Georges Duboeuf Carbernet Sauvignon 1998 ราคา 9.89 USD สถาบัน B.T.I. ได้ให้คะแนนไว้ที่ 86 (Highly Recommended) และได้ให้ความเห็นไว้ว่า "สีแดงอมชมพู สดใส มีกลิ่นผลเบอรี่ ความหนาแน่นปานกลาง มีความเป็นกรด และมีแทนนินปานกลาง ดื่มเดี่ยวนี้หรือเก็บไว้ก่อนก็ได้" ทำการทดสอบเมื่อ 5 ตุลาคม 1999 (<a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a>) คะแนนค่อนข้างดี ดังนั้นไวน์เหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 151 ประเภทของเครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิดของเครื่องดื่ม Table Wine (White) ที่ใช้บริการในชั้นประหยัด

ชื่อเครื่องดื่ม	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Georges Du Boeuf Chardonnay</p>	<p><u>Chardonnay</u> :- องุ่นระดับ Queen ที่ยิ่งใหญ่ตัวนี้เป็นองุ่นหลักในการทำไวน์ขาวของแคว้นเบอร์กันดี ในขณะที่เดียวกันก็เป็นองุ่นหลักในการผลิตไวน์แชมเปญสีทองของแคว้นแชมเปญด้วย องุ่นพันธุ์นี้แพร่หลายไปทั่วโลก ไวน์ขาวที่ดัง ๆ ของทุกชาติทุกภาษามาจากองุ่นพันธุ์นี้</p>	<p>Georges Duboeuf Chadonnay Saint Veran ขวดนี้ ได้คะแนน83 (Recommended) จาก สถาบัน B.T.I. และได้ให้ความเห็นไว้ว่า "สีฟางข้าวซี๊ดๆ อดคาวพวยพานกลาง มีความเป็นกรดสูง หมักบ่มอย่างเหมาะสม มีกลิ่นหอมของธรรมชาติ กลิ่นดิน ที่นุ่มรวยพวยพุ่งออกมาจากขวด " ทำการทดสอบเมื่อ 27 พฤษภาคม 1998 <a href="http://www.tastings.com">www.tastings.com</a> คะแนนค่อนข้างดี ดังนั้นไวน์เหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 152 อาหารมือ Breakfast ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fresh Fruits</li> <li>- Rice Krispies</li> <li>Cornflakes</li> <li>- Cereal Granola</li> <li>Lo-Fat</li> <li>- Butter Unsalted</li> <li>- Yogurt</li> <li>- Croissant</li> <li>- Roll</li> </ul>	<p><u>Rice Krispy Cornflake</u>:- ปกติCornflake จะทำจากส่วนที่รับประทานได้ของข้าวโพด นำมาบดอัดและอบแห้งทุกยี่ห้อเพิ่มอาหารเพื่อบำรุงและกินกับนมร้อนหรือเย็น แต่ Rice Krispy จะทำจากข้าวอบกรอบนอก จากจะกินกับนมเป็นอาหารเช้าแล้วยังใส่ในอาหารอบและขนมปังได้ด้วย (Loukie Werle &amp; Jill Cox:176-177)</p> <p><u>Granola</u>:- อาหารจำพวก Snack และ Cereal มีโรงงานผลิตอยู่ในเมือง Eugene,Oregon รัฐ New England สหรัฐอเมริกา</p> <p><u>Butter Unsalted / Cereal Lo-Fat</u>:- อาหารสุขภาพประเภทพว่องมันเนย ไขมัน และเกลือ</p>	<p>อาหารจานแรกในชั้นหนึ่งบนเส้นทางเข้า - ออกประเทศยุโรป ก็ไม่ได้แตกต่างจากสายการบินอื่นๆที่กล่าวมาแล้ว ที่เน้นอาหารเพื่อสุขภาพอย่างผลไม้สด และผลิตภัณฑ์จากนมวัว และธัญพืชต่าง ๆ แต่ที่แตกต่างออกไปก็คือสายการบินยูไนเต็ดจะระบุยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เอาไว้ด้วยเสมอ อีกทั้งจะคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้น ๆ เช่น จะมีอาหารพว่องมันเนย หรืออาหารที่ไม่ใส่เกลือ ซึ่งอาจจะเป็นเพราะว่าวัฒนธรรมการบริโภคที่แปรเปลี่ยนไปผู้คนหันมาเอาใจใส่กับเรื่องอาหารการกินมากขึ้น ดังนั้นอาหารที่พว่องมันเนย ไขมัน หรือ เกลือ จะเป็นอาหารที่ถูกถามหามากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะเที่ยวบินที่เข้าหรือออกจากประเทศอเมริกา เพราะเกลือทำให้ความดันโลหิตสูงและความดันโลหิตสูงเป็นสาเหตุให้อาการหลอดเลือดแข็งตัวเป็นมากขึ้นเมื่อหลอดเลือดมีรอยขรุขระ โคเลสเตอรอลจะจับตัวรวมกันง่าย ดังนั้นการหลีกเลี่ยงการกินอาหารเค็มและอาหารที่มีไขมันสูงจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการขาดความสมดุลระหว่างโปรตีน ไขมันและน้ำตาลซึ่งจะทำให้เกิดโรคตามมามากมาย อาหารประเภทเส้นใยอย่าง Cereal จะช่วยขจัดโคเลสเตอรอลออกจากร่างกายอย่างมีประสิทธิภาพ ป้องกันไม่ให้ท้องผูกและมะเร็งลำไส้ใหญ่ (ดร.นาทาจิมะ ฮาจิเมะ:119,157) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าในกระแสความกังวลเรื่องสุขภาพและการเอาใจใส่ในการเลือกรับประทานอาหาร สิ่งเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 153 อาหารมือ Breakfast / Snack Service ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Chateaubriand Cold Plate - Cheese Plate : Fresh kiwi &amp; Papaya , Brie, Chaumes , Cheddar</p>	<p>Chateaubriand :-เป็นเนื้อ Steak นุ่ม หนาขนาด 3 ซม. (1 ¼ นิ้ว) นำมาย่างบนเตา (grilled / broiled) หรือทอดเพื่อเสิร์ฟพร้อมซอส ที่มักเป็น Sauce béarnaise อาหารจานนี้เสิร์ฟตาม ภัตตาคาร ใช้ชื่อว่า Château โดยเสิร์ฟพร้อม Château potatoes ชื่อเรียกเป็นภาษาฝรั่งเศส เพื่อให้เรียกเนื้อสไตลิ่งกฤษนั้นเป็นการรำลึกถึง Vicomte de Chateaubriand (1768 – 1808) โดย Chef ของเขาที่ชื่อ Montmireil ส่วนอีกนัยหนึ่ง ใช้สะกดว่า chateaubriant เพื่อกล่าวถึงการ ทำปศุสัตว์ที่มีคุณภาพใกล้ๆ เมือง Chateaubriand ในแถบ Loire-Atlantique Pellaprat กล่าวอ้างว่า อาหารจานนี้เสิร์ฟที่ภัตตาคาร Champeaux ภาย หลังจากการพิมพ์หนังสือ Chateaubriand's book ชื่อว่า L'itinéraire de Paris à Jérusalem (1811) โดยกล่าวว่าสเด็กนามนี้ให้จากเนื้อส่วนตรงกลางที่ นุ่มของ beef fillet มีความหนา กระบวนการปรุง พิถีพิถันมากกว่าปกติ (Prue Leith:259)  Cold Plate จานนี้ทานกับ พริกหวานสีเหลือง ,Dill ,มะเขือเทศ และขิงดอง (Ginger pickle)</p>	<p>ถึงแม้จะมีปรัชญาในการนำเอา Brand name มาเป็นจุดขายเพื่อ สร้างสถานภาพในการแข่งขัน (อ้างแล้ว) แต่คุณค่าด้านอื่น ของ อาหารเข้าในชั้นหนึ่งนี้ก็จะทิ้ง ความหรูหราไปเสียไม่ได้ Chateaubriand สเด็กที่มีอายุ กว่า 100 ปี นี้ได้จากเนื้อส่วนตรง กลางที่นุ่มของ beef fillet มีความหนา กระบวนการปรุง พิถีพิถันมากกว่าปกติ (Prue Leith:259) นำมาทำเป็นอาหาร จานเย็น (cold plate) เป็นอาหาร เข้าแบบ Continental Breakfast ซึ่งประกอบด้วยผลไม้สด และ เนยแข็งที่มีชื่อเสียงระดับโลก ซึ่ง อาหารเข้าจานหลักในเส้นทางไป ยุโรปนี้ จะมีอาหารให้เลือกทั้ง แบบยุโรปและแบบสไตล์อเมริกัน เป็นการแสดงออกถึงวัฒนธรรม การบริโภค ของประเทศเจ้าของ สายการบินสหรัฐอเมริกา กับ ประเทศที่สายการบินเดินทางไป ถึงคืออังกฤษ เพื่อให้ผู้โดยสารได้ สัมผัสถึงความหรูหรา ตำนาน ของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรม การบริโภคของทั้ง 2 ประเทศไป พร้อมกัน ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่า อาหารเหล่านี้จะสามารถสร้าง สถานภาพการแข่งขันในงาน บริการได้</p>

ตารางที่ 154 อาหารมื้อ Breakfast ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Egg Benedict / English Muffin/ Canadian Bacon/ Hollandaise Sauce</p> <p>- Texas Chilli Entree/ Cheddar Cheese/ Spring Onion/ Sliced Tomato/ Small Dice Potato Baked w. Skin Sour Cream</p> <p>- Fruit Cheese Plate: Fresh Papaya/ Kiwi/ Brie/ Chaemes/ Cheddar</p>	<p><u>Egg Benedict</u>:- ไข่ต้มแบบคลาสสิกเกิดขึ้นในร้านอาหารของพวกเขา Delmonica ในกรุงนิวยอร์ก เพื่อสนองต่อความต้องการของลูกค้าที่ว่ารายการอาหารนั้นไม่เคยเปลี่ยนแปลง ดังนั้นร้านอาหาร "Fancy" เมื่อนายและนาง Le Grand Benedict ได้ตามหาอาหารแปลกๆ ใหม่ๆ ทางครัวของร้านจึงได้เอาไข่ต้มวางบนแฮม หรือเบคอน (สายการบินยูไนเต็ดใช้ Canadian Bacon) และโปะไปบน English Muffin อีกทีแล้วราดด้วย Hollandaise Sauce เพื่อเป็นการเอาใจลูกค้าและตั้งชื่อตามลูกค้าคนแรกที่ได้ลิ้มลองด้วย (David Johnson, <a href="http://www.infoplease.com">www.infoplease.com</a>)</p> <p><u>Canadian Bacon</u>:- การเอาชื่ออาหารที่มีชื่อเสียงมาเป็นจุดขาย บอกถึงที่มาของอาหารเบคอนที่นำเข้ามาจากแคนาดา ประเทศที่มีชายแดนติดกับสหรัฐอเมริกา ผลิตเบคอนในตำรับพิเศษ โดยใช้เนื้อบริเวณตรงกลางของซี่โครงของหมูที่ไม่มีกระดูกและมีมันน้อยซึ่งเป็นส่วนที่ดีที่สุด เก็บรักษาโดยวิธีดองหวาน (Sweet Pickle) และม้วนห่อหุ้มด้วยแป้งข้าวโพดซึ่งเป็นกรรมวิธีดั้งเดิม ไม่มีกลิ่นควันไฟและทำให้นุ่มนวล ปราศจากไขมันและโซเดียมซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพทำให้มีรสชาติที่คลาสสิกไม่เหมือนใครและจะกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก (<a href="http://www.realcanadianbacon.com">www.realcanadianbacon.com</a>)</p> <p><u>English Muffin</u>:- ขนมปังก้อนกลม (Round Bun) ใสีสต์ - เชื้อฟู ปกติผ่าครึ่งปิ้งเสิร์ฟกับเนย (Pricha:147)</p>	<p>อาหารจานหลักของมื้อเช้าในชั้นธุรกิจนี้ สายการบินยูไนเต็ดได้นำอาหารคลาสสิกที่มีประวัติความเป็นมาอย่าง Egg Benedict อาหารที่มีจุดกำเนิดในอเมริกานี้เอง และได้กลายเป็นอาหารจานเด็ดเป็นตำนานของศิลปะการทำอาหารของชนชาวอเมริกันไปแล้ว (David Johnson, <a href="http://www.infoplease.com">www.infoplease.com</a>) เมื่อรับประทานกับ Canadian Bacon ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก (ดูคำอธิบาย) ก็จะเห็นว่าสายการบินยูไนเต็ดได้นำเอาชื่ออาหารคลาสสิกและผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงมาเป็นจุดขาย มาเป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ และยิ่งแน่ใจได้มากยิ่งขึ้น เมื่อได้นำเสนออาหารพื้นบ้านดั้งเดิมของชาวเท็กซัสที่มีชื่อเสียงคือ Texas Chilli เป็นการนำชื่ออาหารไปสร้างสัญญาณแบบหนึ่งให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิด recognition จุดจำชื่อของสายการบินนั้น ๆ ได้ (คุณวัชรวิทย์แสงโสมทรัพย์, สัมภาษณ์) ซึ่งถ้ารวมกับคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้สด และความหรูหราของเนยแข็งแล้ว ผู้ทำวิจัยเห็นว่าคุณค่าของอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>



## ตารางที่ 154(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Hollandaise Sauce:- ซอสชนิดหนึ่งที่ประกอบด้วย เนย ไข่แดง น้ำมะนาว หรือน้ำส้มสายชู (Pricha:98)</p> <p>Texas Chili:- สตูว์เนื้อใส่พริกและเครื่องเทศ รสเผ็ดจัด สูตรดั้งเดิมของรัฐเท็กซัส แหล่งกำเนิดพริก (Chilli) ที่แน่นอนนั้นยังคงเป็นที่ถกเถียงกันอยู่มาช้านานแล้วแต่ผู้ค้นพบคนแรกที่ George Herter กล่าวไว้ในหนังสือของเขาชื่อ "Bull Cook and Authentic Historical Recipe and Practices" ซึ่งเป็นเอกสารอ้างอิงฉบับแรกที่กล่าวถึงพริกนั้น จากตำนานที่ลึกลับ ได้แก่ซิสเตอร์แมรี่ แห่ง Angrada ในปี 1618 เมื่อเธออายุได้ 16 ปี ได้เข้าไปร่วมประชุมใน Castile ประเทศสเปน ขณะนั้นซิสเตอร์มีอาการมึนงงไม่ได้สติไปหลายวันและเมื่อฟื้นขึ้นมาซิสเตอร์ก็ได้กล่าวว่าเธอได้เดินทางไปยังดินแดนที่แสนไกล ที่นั่นเธอได้ สวดภาวนาสั่งสอนและเผยแพร่ศาสนาคริสต์แก่ชาวป่าเมืองเถื่อน และเมื่อมิชชันนารีชาวสเปนได้เข้าไปถึงดินแดนทางตะวันตกเฉียงใต้ของอเมริกา ภายใต้การปกครองของกษัตริย์ฟิลิปที่4 มีตำนาน"La Dama de Azul" ที่กล่าวถึง หญิงในชุดสีฟ้า ผู้หญิงศักดิ์สิทธิ์ใส่ชุดสีฟ้าทำงานอยู่ท่ามกลางชาวอินเดียนแดง ชาวอินเดียนแดงได้โชว์ภาพซิสเตอร์แมรี่ ว่าคือ ผู้หญิงศักดิ์สิทธิ์ในชุดสีฟ้าจริงๆ ในที่สุดบาทหลวง Alonso ก็เดินทางกลับสเปนและได้ไปหาซิสเตอร์แมรี่ ซึ่งซิสเตอร์แมรี่ก็ได้เล่าภาพเหตุการณ์คนที่เธอได้พบเห็นใน South West ให้บาทหลวงฟังซึ่งก็ตรงกับความเป็นจริง ซิสเตอร์แมรี่จะไม่มีทางรู้เลยหากไม่เคยเดินทางไป South West นั้น Herter กล่าวว่าซิสเตอร์แมรี่ได้เขียนตำรา Chilli ไว้ อย่างไรก็ตามมีทฤษฎีอื่นๆ และเรื่องเล่าต่างๆอีกมากมายที่เกี่ยวกับแหล่งกำเนิดของพริก (Chilli) ตั้งแต่อาหารในคุกจนถึงกองทัพที่ยกพลขึ้นบกและลงพื้นที่ ในเมือง Rio Grand ความจริงอย่างเดียวที่เชื่อถือได้ก็คือ พริกมีแหล่งกำเนิดใน South West ใกล้เมือง Rio Grand ในรัฐ Texas เพราะว่าที่นั่นเป็นแหล่งที่เราได้พบส่วนผสมอาหารต่างๆ มากมาย เช่น พริกป่า (Wild Chilli ) เครื่องเทศจำพวก Cumin ใบออริกาโน่ (Oregano) เนื้อถั่วและเนื้อละมั่งซึ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญของ Texas-Style Chili อยู่ตามพื้นที่ Rio Grand ปัจจุบันพริกกลายเป็นเครื่องปรุงรสที่เป็นที่นิยมรู้จักและมีอยู่ทั่วโลก (<a href="http://www.mavouspice.com">www.mavouspice.com</a>)</p>	

ตารางที่ 155 อาหารมือ Breakfast/ Snack Service ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Tray Setup: UA Cocktail/ Snack Mini Cheddar, Mars Bar, Twix Bar Kellogg's Nutrigrain Fruit Square Apple/ Rhubarb Lattice w. Mott's Natural Apple Sauce & Cinnamon Raisin	<p>อาหารในชั้นประหยัดจะถูกจัดรวมอยู่ในถาด (Tray Setup) ซึ่งประกอบด้วย:-  <u>UA Cocktail Snack</u> ของขบเคี้ยวต่าง ๆ ได้แก่            Mini Cheddar:- เนยแข็งอังกฤษชิ้นเล็กๆ            Mar Bar:- Chocolate Bar (ดูตารางที่ 164)            Twix Bar:- Chocolate Bar(ดูตารางที่ 164 )</p> <p>อาหารเข้าเพื่อสุขภาพทำจากรั้วพืชต่างชนิด            Kellogg's Nutrigrain:- ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีใน            Nutrigrain :- อาหารเข้าเพื่อสุขภาพทำจากรั้วพืชต่าง ๆ ชนิด            ผลไม้เชื่อมราดด้วยซอสแอปเปิ้ลโรยด้วยลูกเกด            - Mott's Natural Apple Sauce :- Mott's Company ตั้งขึ้นในปี 1842 โดย Samuel R. Mott ใน Bouckville, New York ผลิตน้ำเชื่อม (cider) และน้ำส้มสายชูจากผลแอปเปิ้ลประสบความสำเร็จเป็นอย่างมากเมื่อสินค้าของเขาได้เผยแพร่ในงาน World Fair ที่ Paris และ Brussel และที่ Philadelphia Centennial ในปี 1876 Chicago Columbian Exposition ปี 1893 ที่ ๆ เขาได้รางวัลที่หนึ่งในด้านคุณภาพ กลายเป็น Duffy – Mott Company ในปี 1900 จนถึงปัจจุบัน ผลิตแอปเปิ้ลซอส และน้ำแอปเปิ้ลมากกว่า 13 ล้านลิตรต่อปี (<a href="http://www.mott's.com">www.mott's.com</a>)</p>	<p>อาหารจานแรกในชั้นประหยัดของสายการบินยูไนเต็ด จะจัดมาในถาด Tray Setup เหมือนสายการบินอื่น ๆ จะมีทั้งอาหารเข้าเพื่อสุขภาพยี่ห้อ Kellogg's จากเมือง Battle Creek ใน Michicanผลไม้เชื่อมราดด้วยซอสแอปเปิ้ลยี่ห้อ Mott's ผลิตภัณฑ์เก่าแก่ จาก Bouckville, New York (ดูคำอธิบาย)และ Mar และ Twix Chocolate Bar จาก Seattle tacoma รัฐwashington ซึ่งทั้งหมดเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงในอเมริกาและรู้จักกันดีทั่วโลกเพราะปรัชญาของงานบริการของสายการบินยูไนเต็ดที่ให้ความสำคัญในการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มียี่ห้อเพื่อยกระดับงานบริการให้สูงที่สุดและถึงกับเขียนไว้เป็นนโยบายอยู่ในคู่มือของพนักงานเลยทีเดียว (อ้าง United Airline 's In-flight Handbook หน้า 1806) ดังนั้นการที่สายการบินยูไนเต็ดนำยี่ห้อสินค้ามานำเสนอแก่ผู้โดยสาร ก็ถือเป็นการใช้สื่อกลางเพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการอย่างแท้จริง</p>

ตารางที่156 อาหารมือ Breakfast / Snack Service ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Chive-N-Egg Cheddar Cheese Wrap/Ham & Cheese Focacia Sandwich	Sandwich:-ใครจะนึกว่าขนมปัง 2 แผ่นประกบกับเนื้อสัตว์ ผักสด ซีส ที่รู้จักกันว่าแซนวิชจะเกิดขึ้นในต้นศตวรรษที่19 ภายหลังจาก John Montagu, เอิร์ลที่4 ของSancwich ผู้ที่หลงใหลในการพินันแบบหัวปักหัวปำ และยอมที่จะกินขนมปังแผ่นประกบกับเนื้อเย็นอะไรก็ได้เพื่อที่จะประทังความหิวโดยไม่ต้องลุกจากโต๊ะพินันแม้แต่วันที่เดียว ผู้คนเลยเรียกอาหารที่มีเนื้อเย็นๆประกบด้วยขนมปัง 2 แผ่นนี้ว่า Sandwich นับแต่นั้นเรื่อยมาและแพร่หลายไปทั่วโลกในปัจจุบัน	อาหารคลาสสิกที่มีประวัติความเป็นมาอันนับศตวรรษ เป็นที่นิยมและแพร่หลายไปทั่วโลกอย่างในปัจจุบัน ยอดเยี่ยมหลากหลายมากที่สุดในอังกฤษและสหรัฐอเมริกา (Prue Leith:1121) มีหรือที่สายการบินยูไนเต็ดจะไม่นำมาสร้างสถานภาพในการแข่งขันในงาบริการ
-Tomato & Mozzarella -Panini Sandwich	Club Sandwich:- ใช้ขนมปังขนาดใหญ่ 3 แผ่น ที่เขาขอบออกแล้วบั้งไฟอ่อนๆ ทาด้วย Mayonnaise ใช้ใบผักกาดหอม มะเขือเทศ ออกไก่ติดหนึ่งแผ่น บางๆ ประกบกันเป็น 2 ชั้น เพิ่ม Mayonnaise กับซอสมะเขือเทศโรยด้วย Herb	
- Ham & Mozzarella Panini Sandwich	แซนวิชที่ยอดเยี่ยมและหลากหลายมากที่สุดพบได้ในอังกฤษและสหรัฐอเมริกาที่ซึ่งมีตั้งแต่ขนาดใหญ่ยักษ์ มีหลายชั้นซึ่งแต่ละชั้นมีไส้ต่างๆกันจนถึงขนาดเล็กและแปลกใหม่ด้วยเครื่องที่ประณีตพิถีพิถัน สำหรับใช้เสิร์ฟในมื้อกลางวันและในงาเลี้ยงค็อกเทล (Prue Leith:1121)  แซนวิชที่นำมาให้บริการในมือนั้นคือแซนวิชที่ใช้ขนมปังที่ทำจากแป้ง Pizza Focacia ใช้แฮมและ cheddar cheese เนยแข็งจากอังกฤษ และผักกุ่มช่ายเป็นไส้อีก 2 ชนิด เป็น Opened face sandwich ที่มีขนมปังอยู่ด้านล่างด้านเดียวมีหน้าเป็นมะเขือเทศหั่นบางๆกับเนยแข็งอิตาเลียน (Mezzarella)และแฮม (Prue Leith : 1121)	

ตารางที่ 157 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Snack & Hot Savories ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>Mixed Nuts in Ramekin Olive/ Onion/ Cornichon Cocktail</p>	<p>Ramekin:- ลักษณะเป็นกระทง ทรงกลมเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลาง 8-10 ซม. (3-4 นิ้ว) ในภาชนะทนทานความร้อน เพื่อใช้ในการปรุงและเสิร์ฟของว่างทานเล่น ๆ จากครัวร้อน (hot entrées) อาทิ ของว่างทำจากเนย อาหารทะเล หรือปลา รวมทั้ง คัสตาร์ด ในสมัยก่อน ramekin เป็นขนมปังปิ้งแผ่น ๆ ทานน้ำเนื้อสัตว์ เนย หัวหอม หรือ กลีบบกระเทียม โรยด้วยครีม และถั่วถ่านจากปล่องควันไฟ คำว่า ramekin มาจากคำว่า ramken ซึ่งมีรากมาจากภาษาเยอรมัน Rahm (หมายถึง ครีม) ฉะนั้นความหมายจึงบ่งบอกถึง “อาหารจานหลักที่มีครีมผสม” ต่อมาจึงมีความหมายถึงทาร์ต สอดไส้ cream cheese หรือขนมแบบ choux pastry ของว่างสไตล์ฝรั่งเศส ในความหมายของ ramekin ได้แก่ ramegain douaisien(ขนมปังก่อนอบสอดไส้ส่วนผสมของไตสัตว์ (kidney) สับละเอียดรวมกับขนมปังปิ้งที่จุ่มให้โชกในน้ำมัน ไข่ และสมุนไพร) และ ramequin du pays de Gex (ส่วนผสมของ blue cheese และ Gruyère cheese รวมกับน้ำ stock ไวน์แดง เนย กระเทียม และมัสดาร์ตเสิร์ฟแบบ ฟองดู (fondue) พร้อมขนมปังหั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ (Prue Leith: 1041)</p> <p>- Olive/ Onion/ Cornichon Cocktail Mix:- มะกอก หอมใหญ่ และแตงกวาดองอบแห้ง ทำเค็มรับประทานเป็นของขบเคี้ยวแกล้มเหล้า</p>	<p>ถ้าความหมายของRamekin เป็นดังในคำอธิบายแล้ว อาหารเรียกน้ำย่อยของสายการบินอยู่ในเต็ดที่นำมาบริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่งในเส้นทางเข้า – ออก ทวีปยุโรป ก็ไม่ธรรมดา เพราะเป็นของว่างแกล้มเหล้าจากครัวครัวครัวที่หรูหราฟุ่มเฟือย เป็นอาหารฝรั่งเศสที่ปรุงแต่งกันอย่างละเอียดหรือที่เรียกว่าอาหารฝรั่งเศสแบบคลาสสิก (La Haute Cuisine) (พิชัย วาสนาสง : 232) แต่ถ้าหากความหมายที่ต่างชนิดใส่ในกระทง ก็คงต้องมาดูว่าถั่วเหล่านั้นเป็นถั่วอะไรบ้าง มีคุณภาพและมีราคาแพง อย่าง Almond ,Macadamia หรือ Pistachio หรือไม่ว่าอะไรที่จะนำมาสร้างสถานภาพการแข่งขันได้หรือไม่ ส่วนผักผลไม้อบกรอบทำเค็มก็ดูจะธรรมดาไปสักหน่อยสำหรับในชั้นหนึ่งนี้</p>

ตารางที่ 158 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Mixed Salad Greens w. Tarragon &amp; Pesto Dressing Croutons - Greek Salad Croutons (cold appetizer) -Asparagus w. Shaved Parmesan -Pastrami -Smoked Salmon w. Tortilla Salsa -Scallop &amp; Shrimp Satay -Lamb Tart Caramelized Onion</p>	<p>Greek Salad:- มะเขือเทศสไลด์คุดรวมกับแตงกวาหั่นขนาดลูกเต๋า Chopped Pepper, Onion, Parsley, Black Olive, Cheese, French Dressing (CTR :28 ) <b>อาหารเรียกน้ำย่อยแบบเย็น</b> (Cold Appetizer):- <u>Asparagus w. Shaved Parmesan</u> ใช้หน่อไม้ฝรั่ง (ดูตารางที่ ) นำมาย่างไฟหรือบั้งโรยด้วยเนยแข็งฝานหรือสไลด์เป็นแผ่นบางๆ Parmesan รับประทานกับ vinaigrette dressing (ดูตารางที่ 130) <u>Parmesan:-</u> เนยแข็งอิตาลีรสชาติผลไม้ ถูกปากถูกใจ เป็นที่รู้จักตั้งแต่ศตวรรษที่ 13 ที่เมือง Parma และอาจมีแหล่งกำเนิดจากแคว้น Tuscany ในศตวรรษที่ 11 และเมื่อต้นศตวรรษที่ 14 จึงเป็นส่วนผสมลงในอาหารแบบ Pasta เริ่มนำเข้ามาแพร่หลายโดย ดัชเชสแห่งพาร์มา (Duchess of Parma) ซึ่งอภิเษกสมรสกับหลานปู่ของพระเจ้าหลุยส์ที่สิบห้า Parmesan Cheese แท้ ๆ เริ่มผลิตตั้งแต่ 15 เม.ย. จนถึง 11 เม.ย. ที่จังหวัด Parma และ Bologna กับ Mantua รูปทรงกระบอก เส้นผ่าศูนย์กลาง 33-45 ซม. สูง 18-24 ซม. และน้ำหนักประมาณ 30 กก. ใช้เวลาเก็บบ่มอย่างน้อยสุด 1 ปี และอาจถึง 10 ปี ซึ่งมีความแข็งเป็นพิเศษ ชนิดดีที่สุดเรียกว่า stravecchio ใช้เวลาเก็บกว่า 3 ปี เนยแข็งชนิดนี้พูดเป็นเกล็ดเพื่อผสมลงในซูปรพาสต้า ซูเฟรส(Soufflés) , กราแต็ง (gratin) และผักยัดไส้ Parmesan จะไม่ค่อยพบบ่อยนักบนชีสบอร์ด (Cheese board) แม้ว่าหลาย ๆ ครั้งจะใช้ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อเสิร์ฟกับอาหารเรียกน้ำย่อย (apéritifs)(Prue Leith:978)</p>	<p>นอกจากคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับจากผักสลัดต่างชนิด(มหัศจรรย์ผัก 108: 19) รวมทั้งสลัดสไตล์กรีกและน้ำสลัดในสไตล์อิตาลีแล้ว สายการบินยูไนเต็ดยังได้นำเสนออาหารอิตาลีแสนอร่อยเช่นเนื้อรมควัน Pastrami และเนยแข็งคลาสสิกที่มีประวัติความเป็นมา มีรสชาติผลไม้ถูกปากถูกใจของผู้คนมา ตั้งแต่ศตวรรษที่ 13 (Prue Leith:978) เพราะเนื่องจากสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศใหญ่มีคนหลากหลายเชื้อชาติมาตั้งรกรากอยู่ รวมถึงชาวอิตาลีอีกด้วย จึงทำให้อาหารอิตาลีกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชนชาติอเมริกันไปโดยปริยาย (พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 – 251) ซึ่งแน่นอนว่าสายการบินยูไนเต็ดจึงไม่ลังเลที่จะนำอาหารเหล่านี้มาให้บริการในเที่ยวบินที่บินออกจากอเมริกา นี้ด้วย ส่วนอาหารที่หรูหราในชั้นหนึ่งนี้ก็ได้แก่ ปลาแซลมอนรมควันกับซอสSalsa สไตล์เม็กซิกัน ประเทศที่ใกล้ชิดกับอเมริกาเหมือนบ้านที่เมืองน้องดังนั้นวัฒนธรรมการบริโภคของคนทั้งสองชาติย่อมผ่องถ่ายเข้าหากันบ้างเพราะวัฒนธรรมด้านอาหาร มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนและรับเอาจากวัฒนธรรมอื่นนำมาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนรสนิยมส่วนตัว</p>

## ตารางที่ 158(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><b>อาหารเรียกน้ำย่อยแบบร้อน (Hot Appetizer)</b>  <b>Scallop &amp; Shrimp Satay:-</b> อาหารทะเลราคาแพง หอยเชลล์ (ดูตารางที่ 131 ) ห่อด้วยเบคอน (Bacon) และกึ่งเสียบไม้ (Skewer) แบบ Satay</p> <p>Satay:- ลักษณะอาหารที่เสียบไม้ปิ้ง รับประทานกับซอสถั่วคั่ว ๗ บาร์บีคิว แต่เป็นของเอเชีย (Pricha:186 )</p> <p>Caramelized Onion:- หอมใหญ่บดเล็กๆที่ถูกเคลือบด้วยน้ำตาลคาราเมล (Prue Leith:219)</p>	<p>(กรรณิการ์ &amp; นันทา : 13) อาหารทะเลและทาร์ทที่ได้นื้อแกะอบ ก็เป็นของหรูหราที่สายการบินนำมาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารทั้งหมดที่กล่าวมานี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 159 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Beef Filet w. Red Wine Sauce - - Mixed Grill w. Tomato Concasse Sauce Cumin Crusted Sea Scallop w. Mushroom Barley - Pan Fried Turbot w. Saffron and Dill Sauce - Trecce Dell Orto Pasta w. Asparagus and Woodland Mushroom - Three Cheese Tortellini Petite Pork Cutlets w. Curry Sauce - Golden Sesame Chicken w. Fried Rice	- Beef Fillet เนื้อสตั๊ก Red Wine Sauce:- ซอสสตั๊กที่ส่วนประกอบ คือ หอมใหญ่ แครอท celery สับละเอียดนำไป ผัดกับน้ำมันจนเหลืองเติมเครื่องปรุงอื่นๆเช่น แอปเปิ้ลปอกผิว ส้อมปอกผิวสับละเอียด ไวน์แดงเบอร์กันดี Portไวน์ เกลิอและพริกไทย ตั้งไฟอ่อนอย่างน้อย 1 ชม. กรองในผ้าขาวบาง หรือกระชอนตุนต่อไปอีก 30-45 นาทีจนงวด เหลือแค่ 1-1/2 ถ้วย (United Airline 's Menu Matrix Report 05/04/2000:2) อาหารยุโรปเป็นสไตล์(European Style) - Three Cheese Tortellini Entree Tortellini:- พาสต้าสไลด์อิตาลี ทำจาก แป้งที่ม้วนให้เป็นวงแหวนบาง ๆ ในหลากหลาย ขนาดรูปทรง โดยใช้ชื่อว่า tortelli , tortelletti (ถูกกล่าวถึงในตำราอาหารสมัย ศตวรรษที่13), tortellini , tortelloni และ tortiglioni คำเหล่านี้มาจากคำว่า 'torta' (ขนมรูปกระทง) ตามขนาดเล็กลงบ้างใหญ่บ้าง พาสต้าชนิดนี้อาจทำจากไข่และเจีสตีด้วย มะเขือเทศหรือผักโขม พร้อมทั้งยัดไส้ไก่ หรือ แฮม ที่สับละเอียดรวมกับมะนาวฝรั่ง ลูก จันทเทศ (nutmeg) ไข่แดง หรือ Parmesan cheese Tortellini เป็นอาหารพิเศษสุดของ ชาวโบโลญญา (Bologna) ในช่วงมื่อเย็นของ เทศกาลคริสต์มาส เสิร์ฟพร้อมไก่งวง แฮม และได้กรอก Tortellini และ fortelloni จะ ปรุงให้สุก ในซุปลัด (consommé) หรือน้ำ เดือดพร้อมทั้งเสิร์ฟกับเนยที่อ่อนนุ่มหรือกับ ซอสมะเขือเทศหรือครีมจากเห็ด รวมทั้ง Parmesan cheese กำเนิดของตำนานเล่า	ในชั้นหนึ่งของเส้นทางที่เข้าและ ออกประเทศอังกฤษ สายการอยู่ใน เต็ดได้หยิบยกเอาหรรษาราคาแพง อาหารแบบผู้ดี (Noble Dishes) ที่ต้องทำจากเนื้อโคประเภท Sirloin กับซอสไวน์แดง และ Mixed Grill กับซอสอิตาเลียนที่มีมะเขือเทศสับ เป็นหลัก ซึ่งอาหารประเภทนี้จะ ต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือก อย่างพิถีพิถัน เนื้อที่คุณภาพดี สี แดงสด เป็นมัน แน่น คั้นตัวกลับ เมื่อสัมผัส มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ชั้น ตอนการเตรียม วิธีการปรุงส่วน ผสม เหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้ อาหารประเภทนี้จะยังคงเป็นที่ นิยมในหมู่ผู้ลากมากดีต่อไป (European Culinary Vol.1 :23) และนอกจากนั้นจะเป็นอาหารใน สไตลิตาเลียนแทบทั้งสิ้น นับแต่ Parmesan cheese Tortellini เป็น อาหารพิเศษสุดของชาวโบโลญญา (Bologna) ในช่วงมื่อเย็นของเทศ กาลคริสต์มาส และ ก้วยเดี่ยว Trecce Dell Orto Pasta ซึ่งใน อิตาลีมีอาหารที่เกี่ยวข้องกับแป้ง พาสต้าอยู่ประมาณ 300 ชนิด และมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไป จึง เป็นธรรมดาที่เราจะพบอาหารชื่อ แปลกๆ ในเมนูอาหารที่พอครัวได้ รั้งสรรวขึ้น แต่ก็จะต้องมีคำว่า Pasta เพื่อให้เราได้รู้ว่า อาหารหลัก

## ตารางที่ 159 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ขานของพาสต้า สอดได้ชนิดนี้ กล่าวว่ ชายหนุ่มฝึกทำขนม ทำพาสต้าชนิดนี้เป็นรูปวงสละคือ เพื่อรำลึกถึงแม่นางในดวงใจที่คิดถึงนั่นเอง (Prue Leith:1310)</p> <p>- Trecce Dell Orto Pasta w. Asparagus and Woodland Mushroom</p> <p><u>Trecce Dell Orto Pasta</u> :- โดยเฉลี่ยแล้วชาวอิตาลีจะบริโภค Pasta Secca (pasta ทำสำเร็จที่วางขายตามร้านทั่วไป) ประมาณ 50 ปอนด์ ( 20 กิโลกรัม) ต่อคนต่อปี ยังไม่นับรวม Fresh Pasta (pasta ทำเองสด ๆ ที่บ้าน) เมื่อเทียบกับชาวอเมริกันซึ่งจะรับประทานคนละประมาณ 18 ปอนด์ (8 กิโลกรัม) หรือชาวเยอรมัน 12 ปอนด์ (5.6 กิโลกรัม ) ต่อคนต่อปี (ข้อมูลจากหนังสือ Culinaria EuropeanVol.2p.248)</p>	<p>นั้นมีแป้งพาสต้าเกี่ยวข้องอยู่ ชาวอเมริกันเองก็บริโภคพาสต้าเหมือนเป็นอาหารประจำชาติอยู่แล้ว โดยดูได้จากจำนวนปริมาณการบริโภค (Culinaria EuropeanVol.2p.248)</p> <p>นั่นยิ่งเป็นข้อยืนยันได้เป็นอย่างดีว่า เพราะชาวอิตาลีและชาวยุโรปที่อพยพย้ายถิ่นฐานมาตั้งรกรากอยู่ในอเมริกาจึงทำให้อาหารอิตาลีกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชนชาติอเมริกันไปโดยปริยาย (พิชัย วาสนาสง: 83 ,250 – 251) นั่นเป็นสาเหตุให้มีอาหารประเภทนี้บรรจุอยู่ในเมนูรายการอาหารของสายการบินอเมริกันนี้เป็นจำนวนมาก และเพราะว่าอาหารอิตาลีเป็นที่ชื่นชอบและรู้จักของคนเกือบครึ่งโลก (พิชัย วาสนาสง : 248) ผู้ทำวิจัยจึงเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>



ตารางที่ 160 อาหารมีชื่อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
-Assorted Fresh Fruits :- Berries Seasonal Berries Marion American Spoons Apricot Dried -Maytag Blue - Goat Vermont - Cheddar - Stilton - Brie Biscuit Jacobs for Cheese or Carrs	<p><u>Berries</u>:- เบอร์รี่เป็นผลไม้ที่เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูร้อน เป็นผลไม้ที่ให้พลังงานแคลลอรี่ต่ำแต่กลับมีวิตามินและกากใยอาหารสูง โดยเบอร์รี่นั้นจะมีมากมายหลายชนิดด้วยกันตั้งแต่ Blueberries และ Huckleberries ถึง Raspberries Blackberries Boysenberries Marion Berries และ American Spoon</p> <p>ผลเบอร์รี่ที่หอมหวานนี้สามารถเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในมื้อไหนๆก็ได้ เช่น อาหารเช้าที่ต้องการความรวดเร็ว ทำได้โดยผสมผลเบอร์รี่กับโยเกิร์ต น้ำแข็ง และน้ำผลไม้คั้นให้เข้ากันก็ได้ อาหารเช้าที่ยอดเยียมทีเดียว หรือโรยหน้าสลัดไก่ด้วยผลเบอร์รี่สำหรับเป็นอาหารกลางวันก็ได้ หรือมีฟีนใส่เบอร์รี่เป็นอาหารว่างที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสำหรับอาหารค่ำ ซอส berry-laden หรือสลัดน้ำผลไม้ (fruity salsas) ก็จะทำให้เนื้อหมูหรือเนื้อไก่ปรุงรสมีรสชาติที่กลมกล่อมทีเดียว ผลเบอร์รี่จะไม่สุกหลังจากเก็บเกี่ยวดังนั้นจึงมองหาเบอร์รี่ที่มีผิวสีดำ Blueberries ควรจะมีผลสีม่วงเข้ม หรือ Huckleberries สีดำอมน้ำเงิน Red Raspberries ควรจะมีผลสีแดงเข้มไม่ออกสีชมพู Boysenberries ควรมีสีม่วงดำเมื่อสุกได้ที่ แต่ผล Blackberries และ Marion Berries ควรจะมีสีดำสนิทเท่านั้น เมื่อจะซื้อผลเบอร์รี่ให้ดูที่คั้วหัวจุกว่าแน่นดีหรือไม่ มีรอยช้ำเปื้อนหรือเปล่านั้น หากมีลักษณะดังกล่าวคือคั้วหัวจุกหลวม ผลช้ำไม่ควรจะซื้อเพราะผลเบอร์รี่นั้นเก่าแล้ว สำหรับวิธีการเก็บรักษาผลเบอร์รี่ให้รับประทานได้นานๆนั้นคือ แช่ผลเบอร์รี่โดยไม่ต้องห่อหุ้มอะไรเลยไว้ในตู้เย็น อย่างไรก็ตามควรรับประทานให้เร็วที่สุด อีกวิธีหนึ่งหาก</p>	<p>เนยแข็งที่ผลิตในสหรัฐอเมริกาหรือออสเตรเลีย ซึ่งถือเป็นประเทศที่เกิดใหม่ ในระยะเริ่มแรกถึงจะใช้กรรมวิธีหรือขั้นตอนการผลิตเนยแข็งชนิดใดชนิดหนึ่งจากต้นตำรับแต่ดั้งเดิมจากประเทศแม่คือ อังกฤษ หรือจากชาวยุโรปที่อพยพเข้ามาตั้งรกราก แต่ก็ไม่นิยมที่จะเรียกชื่อเดิมที่ใช้เรียกเนยแข็งชนิดนั้น ๆ แต่จะตั้งชื่อใหม่ ด้วยชื่อ ของสถานที่ที่ผลิต เช่น <u>Maytag Blue</u> เป็นบลูชีส ที่ผลิตจากฟาร์มที่ชื่อ “ Maytag Dairy Farm” ในสหรัฐอเมริกา หรือ <u>Goat Vermont</u> เนยแข็งที่ทำจากนมแพะที่ผลิตที่เมือง Vermont หรือ Tasmanian Blue บลูชีสที่ผลิตที่เกาะ Tasmania ในออสเตรเลีย เป็นต้น ทำให้ในอดีตผู้ผลิตเนยแข็งเหล่านี้จะต้องหา สถานภาพสัมฤทธิ์หรือสถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถ เป็นสถานภาพที่ไม่ได้มาตั้งแต่เกิดแต่ได้มาในภายหลัง สถานภาพประเภทนี้มักได้มาเพราะความพยายาม (สุพัตรา สุภาพ: 27) จำเป็นต้องหาวิธีปรุง แต่ง และพัฒนา เพื่อให้ได้คุณภาพและรสชาติดีขึ้น เพื่อส่งประกวดเพื่อหวังว่าเมื่อได้รับรางวัลมากก็จะเป็นการทำให้สถานภาพของตนสูงขึ้นเป็นที่ต้องการมากขึ้น และเพราะว่าเป็นสถานภาพที่เกิดขึ้นใหม่ จึงต้องมีการโปรโมทหรือ โฆษณาให้ติดตลาด เพื่อให้ Brand หรือยี่ห้อของตนมีชื่อเสียง ซึ่งต่างกับเนยแข็งฝรั่งเศสที่ได้รับความนิยมรับรอง ควบคุม</p>

## ตารางที่ 160(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>คุณมีผลเบอร์รี่จำนวนมาก คือนำผลเบอร์รี่ไปล้างน้ำ ทั้งไว้ให้แห้งสนิทแล้ว ใส่ถุงพลาสติกรวมกันแล้วจึงนำไปใส่กะละมังแช่ในช่องแช่แข็ง วิธีการนี้จะทำให้ผลเบอร์รี่ไม่ติดกัน สามารถหยิบมาใช้ประกอบอาหารได้จำนวนเท่าที่ต้องการโดยไม่จำเป็นต้องทำให้น้ำแข็งนั้นละลายก่อน(defrost) การปรุง (<a href="http://www.allrecipe.com">www.allrecipe.com</a>)</p> <p><u>เนยแข็งหลากชนิด</u></p> <p><u>Maytag Blue</u> :- เป็นบลูชีส ที่ผลิตจากฟาร์มที่ชื่อ " Maytag Dairy Farm" ในสหรัฐอเมริกา ทำจากนมวัว รูปทรงกระบอก (cylindrical Sharpe) ตั้งแต่ปี 1920 ไม่ทำเป็นจำนวนมาก ๆ เพราะคนทำชีสต้องการรักษาประเพณีของการทำชีสด้วยมือแบบโบราณที่ไม่ใช้เครื่องจักร เพื่อเสนอของที่มีคุณภาพให้แก่ลูกค้า</p> <p><u>Goat Vermont Cheddar</u>:- การเกษตรกรรมของเมือง Vermonts จะผลิตเนยแข็ง ไอศกรีม เนย โยเกิร์ต ผลิตภัณฑ์จากนมอื่นๆอีกมากมาย และยังเป็น Vermont เป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุดของสหรัฐอเมริกาผู้ผลิต Maple Syrup และผลิตพืชผักผลผลิตทางการเกษตรในจำนวนมากหีมา เช่น มันฝรั่ง, ฝัก, ไซ Macintosh Apple , น้ำผึ้ง, ชุง , ต้น คริสมาสต์ ,เยื่อกระดาษ, เรือนเพาะชำ เป็นต้น ชื่อ Vermont แผลงมาจากภาษาฝรั่งเศส "Les Monts Verts" ที่แปลว่า ภูเขาสีเขียว "The Green Mountain" ถูกค้นพบโดย Samuel de Champlain นักสำรวจชาวฝรั่งเศสรุ่นแรกๆ ที่เดินทางมาอเมริกาเหนือ(<a href="http://www.1-1800-vermont.com">www.1-1800-vermont.com</a>)</p> <p><u>Jacobs or Carrs</u>:- <i>Jacobs</i> เป็นผลิตภัณฑ์ที่ถือกำเนิดมากกว่าศตวรรษแล้ว ในเมืองดับบลิน และลิเวอร์พูล ประเทศอังกฤษ คนส่วนใหญ่เมื่อได้ยินชื่อนี้มักจะนึกถึง Cream Cracker ที่มีคุณภาพและรสชาติอร่อย จนกลายเป็นว่าเมื่อเอ่ยถึง Cracker ก็หมายถึงขนมปังJacob นั่นเอง</p> <p><i>Carr's</i> มีชื่อเต็มๆ ว่า Carlisle เริ่มผลิตและก่อตั้งบริษัท โดย มร. เจดี คาร์ (Mr.JD Carr) ในประเทศอังกฤษ โดยภายหลังได้รับการแต่งตั้งได้รับตราพระราชลัญจกรจากสมเด็จพระราชินีวิกตอเรีย ในปีค.ศ. 1842(<a href="http://www.jacobcarr.com">www.jacobcarr.com</a>)</p>	<p>ดูแลจากองค์กรของประเทศ A.O.C. และกฎหมายการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดแห่งชาติฝรั่งเศส "appellation d'origine" )เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ ไม่มีใครจะนำชื่อนี้ไปเรียกผลิตภัณฑ์ของตนได้ถึงแม้ว่าจะใช้วัตถุดิบหรือวิธีการผลิตที่เหมือนกัน ถือเป็นสถานภาพที่ได้มาโดยกำเนิด (Ascribed Status)แต่ถึงอย่างไรก็ดี เนยแข็งเหล่านี้เมื่อได้ทานคู่กับขนมปังกรอบที่ได้รับตราพระราชลัญจกรจากสมเด็จพระราชินีวิกตอเรีย ก็ทำให้ผู้ทำวิจัยแน่ใจว่าจะสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้ดี</p>

ตารางที่ 161 อาหารมี้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Ice Cream , Vanilla , Chocolate (Ben &amp; Jerry's)</p> <p>-Ice Cream, Haagen Dazs: - Vanilla &amp; Belgian Chocolate Scoop, Nut, Almond, Shaved, Roasted/ Whipped Cream/ Hot Fudge Sauce</p> <p>Godiva Chocolate Box</p> <p>Thornton's Chocolate Box,</p>	<p><u>Ben &amp; Jerry's Ice Cream</u> :-เป็นไอศกรีมและโยเกิร์ตแช่แข็งที่ดีที่สุดของเมืองเวอร์มอนท์ เริ่มก่อตั้งในปี 1978 ที่น้ำนมที่ได้รับการปรับปรุงขึ้นในเมืองเบอร์ลิงตัน เวอร์มอนท์ โดย Ben Cohen และ Jerry Greenfield ซึ่งเป็นเพื่อนกัน ตั้งแต่ยังเด็ก พวกเขาลงทุนไป \$12,000 (โดยที่เงิน \$ 4,000 เป็นเงินที่กู้มา) ไอศกรีมและโยเกิร์ตของพวกเขาได้รับความนิยมมาก เนื่องจากมีรสชาติที่แปลกใหม่ และทำจากนมสดกับครีมของเวอร์มอนท์ ธุรกิจของเบนแอนด์เจอร์รี่ไม่ใช่เพียงเพื่อเน้นผลกำไรอย่างเดียว แต่ยังเป็นการทำเพื่อให้ชุมชนได้รับผลประโยชน์จากเขามากที่สุด</p> <p>ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของเบนแอนด์เจอร์รี่มีทั้งไอศกรีม , ไอศกรีมไขมันต่ำ , โยเกิร์ตแช่แข็ง , ชอร์เบตและผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ทั่วประเทศ รวมทั้งในต่างประเทศ ในซูเปอร์มาร์เก็ต , ร้านขายของชำ , ร้านสะดวกซื้อ , ร้านไอศกรีมตักเป็นลูก ๆ ที่ให้อนุญาตแพนไซส์ , ภัตตาคารและร้านอื่น ๆ (<a href="http://www.ben&amp;jerry.com">www.ben&amp;jerry.com</a>)</p> <p><u>Fudge</u>:- คาราเมลอ่อนนุ่ม ที่ไม่เหนียวหนืดเมื่อละลายในปาก กำเนิดในศตวรรษที่ 19 จากข้อผิดพลาดในการผลิตท็อฟฟี่ เมื่อน้ำตาลเริ่มมีการตกผลึก Fudge คงเพิ่มรสชาติโดยใส่ผลไม้ ลูกนัท ช็อกโกแลต กาแฟ ฯลฯ แล้วตัดให้เป็นสี่เหลี่ยมเมื่อเย็นลง</p> <p><u>Godiva</u>:- บริษัท โกดิวา ชอคโกแลตเทียร์ อีวค์ ผู้ผลิตชอคโกแลตที่ประดิษฐ์ด้วยมือที่สวยงามที่สุดในโลก มีต้นกำเนิดในบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม เมื่อ 75 ปีที่แล้ว โดยโจเซฟ แดรปส์เจ้าของร้านที่เป็นหลักได้ก่อตั้งบริษัทชอคโกแลต และตั้งชื่อเพื่อเป็นการรำลึกถึงเลดี โกดิวา สตริผู้เสียสละเพื่อสังคมชาวแขกซอนที่ยอมเปลื้องผ้าขี้ม้า</p>	<p>ตั้งที่กล่าวมาแล้วว่าปรัชญาของงานบริการของสายการบินยูไนเต็ดได้ให้ความสำคัญในการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อ เป็นอย่างมาก เพื่อยกระดับงานบริการให้สูงที่สุด และได้ระบุไว้เป็นนโยบายอยู่ในคู่มือของพนักงาน(อ้าง United Airline 's In-flight Handbook:1806) โดยเน้นให้พนักงานต้อนรับบนเครื่องบินต้องพยายามนำเสนอ ความเป็นBrandname ของอาหารและเครื่องดื่มให้ผู้โดยสารได้ทราบ เพื่อให้เกิดความพึงพอใจ เกิดความภูมิใจที่ได้มีโอกาสเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริการสมัยใหม่ มีเอกลักษณ์และไม่เหมือนใคร (อ้างแล้ว)จากตารางนี้ สายการบินยูไนเต็ดได้ระดมเอาไอศกรีมและช็อกโกแลตยี่ห้อดัง ๆ ที่เป็นที่รู้จักในระดับโลก (ดูคำอธิบาย) มาให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นหนึ่ง จัดว่าเป็นสายการบินที่สังเกตเห็นและนำเอาคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ในด้านการใช้ชื่อของผลิตภัณฑ์ (Brand name) มานำเสนอแก่สาธารณชนตามสไตล์ของประเทศที่เป็นลักษณะทุนนิยม เพื่อใช้เป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างยอดเยี่ยม</p>

## ตารางที่ 161(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>ไปตามถนนในเมืองเพื่อช่วยเหลือประชาชนชาวโคเวนทรีที่ต้องรับภาระภาษีหนักมากจากเลียวฟริดเดอะเดน โดยที่ประชาชนจะต้องไม่แอบดูเธอ ซึ่งประชาชนก็พักอยู่ในบ้านอย่างมีมารยาทเพื่อไม่ให้สตรีผู้เสียสละเพื่อสังคมผู้นี้ต้องอับอาย เลียวฟริดจึงต้องรักษาคำพูดและลดภาษีตามสัญญาให้แก่ประชาชนผู้มีความกตัญญู ทุกวันนี้ในยุโรป เลดี้โกดิวาได้รับคำชมเชยในผลงานศิลปะต่าง ๆ มากมาย เช่น ม่านลวดลายดอก , ภาพเขียน , รูปแกะสลัก และวรรณคดี (<a href="http://www.godiva.com">www.godiva.com</a>)</p> <p><u>Ice Cream Thornton's Chocolate</u>:- เริ่มผลิตในประเทศอังกฤษ ตั้งแต่ปีค.ศ. 1911 โดยปัจจุบันสินค้าของ Thornton's Chocolateจะมีวางจำหน่ายอยู่ทั่วถนน High Street และ แหล่งShopping Center ที่ซึ่งลูกค้ามีระดับส่วนใหญ่จะมองหาสินค้าที่มีคุณภาพสูง นอกจากนั้นแล้ว Thornton's ยังมีร้านค้าวางจำหน่ายสินค้าของตัวเองถึง 411 แห่ง ในสหราชอาณาจักร และไอร์แลนด์รวมถึงร้านค้าที่เป็น Franchise อีก 125 แห่ง (<a href="http://www.thornton.com">www.thornton.com</a>)</p>	

ตารางที่ 162 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mixed Salad w. Caesar Dressing Croutons <u>Cold Plate</u> - Citrus Cured Salmon Mozzarella Cheese & Tomato - Smoked Chicken w.Honey Mustard & Basil/Asian Soba Noodles - Cilantro Chicken w. Tomato Soup	<p><u>Caesar Dressing</u> :-ในปีค.ศ. 1920 ซีซ่า คาร์ดินี (Caesr Cardini) เจ้าของร้านอาหาร อิตาลีเลียนในทีจัวนา (Tijuana) ของประเทศ เม็กซิโก และพี่ชายของเขา อเล็กซ์ (Alex) คิดค้นสลัดที่มีส่วนผสมคือ ผักกาดหอม (Romaine Lettuce) ปลา(Anchovies) ไข่ ปลาค็อคค(Coddled Egg) น้ำมะนาว (Lemon Juice) ชีส (Parmesan Cheese) ขน มปังปิ้ง รส กระเทียม และน้ำส้ม Vinaigrette กลิ่น Worchestershire Sauce ในตอนแรกมีชื่อเรียกว่าสลัดอเวียเตอร์ (Aviater)ต่อมา Cardini ได้ตั้งตามชื่อของเขา (<a href="http://www.infoplease.com">www.infoplease.com</a>)</p>	<p>ผักสลัดต่างๆชนิด ได้ถูกบรรจุไว้ใน รายการอาหารจานแรกของทุกชั้นของ การบริการและในทุกเที่ยวบินเพราะทุก สายการบินตระหนักถึงคุณค่าทาง โภชนาการจากผัก(มหัศจรรย์ผัก 108:19) รวมทั้งกระแสของการดูแล รักษาของผู้คน การตื่นตัวหันมากินผักใน ปัจจุบันเริ่มมีมากขึ้น เนื่องจากการได้รับรู้ ข่าวสารเกี่ยวกับสุขภาพ (มหัศจรรย์ผัก 108:19) นอกเหนือจากชีซ่ารสลัด สลัด ทรงเครื่องแสนอร่อยที่มีตำนานมาเกือบ ศตวรรษ (ดูคำอธิบาย)ก็ยังมีอาหารเรียก น้ำย่อย (Cold Plate)เช่นปลาแซลมอน รมควันกับเนยแข็งอิตาลีเลียน ไก่รมควัน กับเส้นโซบะ(Asian Soba) ที่ต้องใส่คำ ว่าเอเชีย ก็เพื่อให้ผู้โดยสารที่มาจากต่าง ชาติต่างวัฒนธรรมได้ทราบ และแยกแยะ ได้ถูกต้อง ว่าไม่ใช่เส้นพาสต้าเพราะว่า อาหารอิตาลีเลียนเป็นที่ชื่นชอบและรู้จัก ของคนเกือบครึ่งโลก (พิชัย วาสนาสง : 248) ซึ่งผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้ นำ มาสร้างสถานภาพในการแข่งขันได้</p>

ตารางที่ 163 อาหารมือ Lunch/ Dinne/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese / Fruits ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Seasonal Fresh Fruits Cape Gooseberry Fruits : Grape Red or Black Cluster , Seedless - Blue Maytag - Guoda Wisconsin - Gubbeen - Shropshire Blue - Jacob's Cracker	<p><u>Cape Gooseberry</u>:- จากไม้พุ่มตระกูล Physalis Peruviana ซึ่งเป็นตระกูลเดียวกับ Chinese Lanterns ถูกใช้ในงานประดับตกแต่งดอกไม้ประดิษฐ์ ผลของมันจะถูกปกคลุมด้วยไม้ที่มีลักษณะคล้ายกระดาษบางๆ สีน้ำตาลเป็นดอกจับข้างในเปลือกจะเป็นผล Berry เล็กๆ สีทองมีรสชาติหวานแหลมปกติใช้ลูกเคลือบด้วยลูกกวาดเป็นของหวานหลังอาหารหรือตกแต่งขนมต่างๆ (Loukie Werle &amp; Jill Cox:156)</p> <p><u>Guoda Wisconsin</u>:- เนยแข็งวิสคอนซิน เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดมานานกว่า 150 ปี จากดินแดนสีเขียวข่มและอุดมสมบูรณ์เหมาะที่จะทำการเลี้ยงโคนม เมื่อพวกชาวยุโรปอพยพมาทางด้านตะวันตก พวกเขาค้นพบดินแดนที่เป็นหัวใจของประเทศ ในระยะแรกพวกเขาหลงหลักปักฐานปลูกพืชอย่างเช่น ธัญพืชต่างๆ ฮอธัน ข้าวไรย์ ฯลฯ จึงนำมาซึ่งผลผลิตตามธรรมชาติ นั่นคือ นมที่มีความบริสุทธิ์และคุณภาพอันยอดเยี่ยม ส่วนที่เหลือจากการบริโภคก็จะถูกถนอมไว้ในรูปของเนยแข็งและเปลี่ยนจากเนยแข็งที่ผลิตกันเองในครอบครัวก็เป็นการทำไว้ขายเพื่อสร้างรายได้ แต่อย่างไรก็ตามปี 1841 Mrs. Anne Pickett ได้สร้างประวัติศาสตร์ของการทำเนยแข็งโดยเธอได้ตั้งโรงงานผลิตเนยแข็ง นอกจากนั้นยังได้ส่งผู้เชี่ยวชาญลงไปในภาคสนามเพื่อให้ความรู้และคำแนะนำรวมทั้งการตรวจสอบแก่เกษตรกร ทำให้ผลผลิตที่ออกมาดีเยี่ยมและเป็นผลดีต่อการทำเนยแข็งมาจนถึงปัจจุบัน ในปี 1921 รัฐวิสคอนซินกลายเป็นรัฐแรกในสหรัฐ</p>	<p>เนยแข็งที่ผลิตในประเทศที่ถือว่าเกิดใหม่อย่างสหรัฐอเมริกาจะใช้กรรมวิธีหรือขั้นตอนการผลิตเนยแข็งชนิดใดชนิดหนึ่งจากต้นตำรับแต่ดั้งเดิมจาก อังกฤษประเทศแม่หรือจากชาวยุโรปที่อพยพเข้ามาตั้งรกราก แต่ก็ไม่นิยมที่จะเรียกชื่อเดิมที่ใช้เรียกเนยแข็งชนิดนั้น ๆ กับจะตั้งขึ้นใหม่ ด้วยชื่อ ของสถานที่ที่ผลิตอย่าง เช่น <u>Maytag Blue</u> เป็นบลูชีส ที่ผลิตจากฟาร์มที่ชื่อ " Maytag Dairy Farm" ในสหรัฐอเมริกา หรือ <u>Guoda Wisconsin</u> เนยแข็งของรัฐวิสคอนซิน ทั้ง ๆ ที่ต้นกำเนิดของเนยแข็งชนิดนี้มาจากฮอลแลนด์ นั่นทำให้ในอดีตผู้ผลิตเนยแข็งเหล่านี้จะต้องหาสถานภาพสัมฤทธิ์หรือสถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถ เป็นสถานภาพที่ไม่ได้มาตั้งแต่เกิดแต่ได้มาในภายหลัง สถานภาพประเภทนี้มักได้มาเพราะความพยายาม (สุพัตรา สุภาพ: 27) จำเป็นต้องหาวิธีปรุง แต่งและพัฒนาเพื่อให้ได้คุณภาพและรสชาติดีขึ้นเพื่อส่งประกวดเพื่อหวังว่าเมื่อได้รับรางวัลมาก็จะเป็นการทำให้สถานภาพของตนสูงขึ้นเป็นที่ต้องการมากขึ้น ซึ่งถ้าดูจากคำอธิบายในตาราง จะเห็นว่า แต่ละwebsite ต่างพยายาม ภูมิใจและชักจูงให้เห็นว่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ของตน</p>

## ตารางที่163(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อเมริกาที่ได้รับการยกย่องว่าผลิตเนยแข็งที่มีคุณภาพดีเยี่ยม และในรัฐนี้สามารถผลิตเนยแข็งที่มีชื่อเสียงของโลกจากประเทศต่างๆได้คุณภาพทัดเทียมกับของดั้งเดิมเช่น Mozzarella, Provolone, Gorgonzola ของอิตาลี Camembert และBrie ของฝรั่งเศส Muenster และLimberg ของเยอรมัน Cheddar ของอังกฤษ Edam หรือGouda ของเนเธอร์แลนด์ โดยผลิตที่รัฐวิสคอนซินนี้โดยใช้ชื่อรัฐบอกถึงแหล่งผลิตไว้ เช่น Gouda Wisconsin นอกจากนี้ยังได้สร้างสรรเนยแข็งที่ทำขึ้นเป็นเนยแข็งประจำรัฐ คือ Brick และ Colby(<a href="http://www.wisconsincheesestore.com">www.wisconsincheesestore.com</a>)</p> <p><u>Gubben</u>:- เป็นเนยแข็งของชาวไอริชผลิตจากนมวัว เป็นเนย Semi-Soft (กึ่งอ่อนกึ่งแข็ง) สำหรับรับประทานบนโต๊ะอาหาร เปลือกสีน้ำตาลแดงเกิดจากการล้างในน้ำเค็มหลายครั้งดูดี และเนื้อในสีขาวและออกฟ้าอ่อนๆ เนื้อหนักแน่นมีรสชาติสุดยอดเข้มข้นและเหมาะที่จะรับประทานหลังอาหาร กลิ่นที่นุ่มนวลของ Gubben เป็นผลพวงจากการดูแลอย่างดีของ Tom และGina Ferguson เนยแข็งของเขาชนะเหรียญเงิน 2 ครั้งติดต่อกันในงาน British Cheese Award (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p> <p><u>Shropshire Blue</u>:- เนยแข็งอังกฤษ ทำจากนมวัว เนยแข็งเปลือกแข็งชนิดนี้ถูกสร้างขึ้นในสก็อตแลนด์ช่วงต้นศตวรรษแรกๆ เป็นลูชีสที่แน่นไปด้วยเนื้อครีมจากนมวัวเป็นเนยแข็งที่มีกลิ่นนิ่มนวลและรสชาติที่อลังการ มีเปลือกสีส้มออกน้ำตาลตามธรรมชาติ สุกได้ที่เมื่อบ่มไว้ได้ประมาณ 10สัปดาห์และมีไขมัน 34% (<a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>)</p>	<p>เป็นของดีมีคุณค่า เพราะว่าเป็นสถานภาพที่เกิดขึ้นใหม่ จึงต้องมีการโปรโมทหรือโฆษณาให้ติดตลาด เพื่อให้ Brand หรือยี่ห้อของตนมีชื่อเสียง ซึ่งต่างกับเนยแข็งฝรั่งเศสที่ได้รับการรับรอง ควบคุม ดูแลจากองค์กรของประเทศ(A.O.C.) และกฎหมายการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดแห่งชาติฝรั่งเศส "appellation d'origine") เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ ไม่มีใครจะนำชื่อนี้ไปเรียกผลิตภัณฑ์ของตนได้ถึงแม้ว่าจะใช้วัตถุดิบหรือวิธีการผลิตที่เหมือนกัน ถือเป็นสถานภาพที่ได้มาโดยกำเนิด (Ascribed Status) ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการให้บริการในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ ก็จะต้องมีเนยแข็งสูตรดั้งเดิมจากแหล่งกำเนิดอย่างฝรั่งเศส อังกฤษ หรือประเทศในยุโรปรวมอยู่ด้วยเสมอ แต่ถึงอย่างไรก็ดี เนยแข็งเหล่านี้เมื่อได้ทานคู่กับขนมปังกรอบที่ได้รับตราพระราชสัญลักษณ์จากรสมเด็จพระราชินีวิกตอเรีย (ดูคำอธิบาย) ก็ทำให้ผู้ทำวิจัยแน่ใจว่าจะสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 164 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Snacks ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Int'l Cocktail Snack:- Jordan Crunch, Twix Bar, Mars Bar, Doritos Chips</p>	<p><u>Twix Bar/Mars Bar/ Jordan Crunch:-</u> <u>American Candy Bar:-</u> ช็อกโกแลตบารีนยุคแรกทำจากพืชเถาจำพวก Solanum Dukamara ช็อกโกแลตเริ่มเข้ามาในปี 1875 เมื่อนาย Henry Nestle ผู้ผลิตนมคั้นรูปและนาย Daniel Peter ผู้ผลิตช็อกโกแลตได้รู้จักและร่วมมือกันผลิตช็อกโกแลตนม โดยปัจจุบันเป็นที่รู้จักกันดีของชาวโลกถึง 8 ชนิดด้วยกัน</p> <p>ช็อกโกแลตบาริได้รับความนิยมจริง ๆ เมื่อยุคสงครามโลกครั้งที่ 1 เมื่อกองทัพสหรัฐอเมริกาได้จัดเตรียมช็อกโกแลตเป็นซองๆหนัก 20-40 ปอนด์เพื่อจัดส่งแก่ฐานทัพอากาศทหาร โดยช็อกโกแลตจะถูกตัดแบ่งเป็นชิ้นเล็กๆและถูกนำแจกจ่ายให้แก่ทหารราบที่ประจำการในยุโรป หลังจากนั้นการหันแบ่งช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็กๆก็ส่งผลกลับมาสู่การผลิตช็อกโกแลตในยุคต่อมา (<a href="http://www.candvusa.org">www.candvusa.org</a>)</p> <p><u>Snack:- Potato Chips</u> ปี 1853 สิ่งที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องตลก คือ มันฝรั่งทอดกรอบ (Potato Chips) เกิดขึ้นเมื่อนาย Commodore Cornelius Vanderbilt ผู้บริหารกิจการรถไฟได้ไปพักผ่อนตากอากาศที่รีสอร์ท Saratoga Spring ในเมืองนิวยอร์กเย็นวันหนึ่งในขณะที่เขากำลังรับประทานอาหารค่ำอยู่นั้นเขาก็ได้คืนจามันฝรั่งกลับไปทีครัวพร้อมกับบ่นว่ามันฝรั่งนี้มันหนามากเกินไป นาย George Crum ก็ที่รับผิดชอบดูแลงานครัวในขณะนั้นจึงตัดสินใจแก้ปัญหาที่หน้าหงุดหงิดนี้ให้เป็นเรื่องตลกโดยการหั่นมันฝรั่งให้เป็นแผ่นบางๆเท่ากระดาษแล้วนำลงไปทอดในน้ำมันเดือดจนกรอบพร้อมกับโรยเกลือ แต่มันฝรั่งนี้กลับเป็นที่ชื่นชอบแก่นายVanderbilt และเพื่อนๆ เรื่องตลกจึงกลายเป็นเรื่องดัง เมื่อมันฝรั่งทอดกรอบนี้เป็นอาหารทานเล่นที่ได้รับความนิยมของร้าน และค่อยๆแพร่กระจายไปสู่ร้านอาหารอื่นๆทั่วชายฝั่งตะวันออก(<a href="http://www.sfa.org.com">www.sfa.org.com</a>)</p>	<p>ทั้งหมดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงในอเมริกาจัดอยู่ในหมวดของขบเคี้ยว (snack) ที่สายการบินผู้โดยสารเป็นเต็ดนำมาบริการแก่ผู้โดยสาร เป็นการชี้ยี่ห้อสินค้ามาเป็นสื่อกลางเพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันด้านการบริการอย่างแท้จริง</p>



ตารางที่ 165 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Lemon Rosemary Chicken Pennini Primavera - Shredded Beef Stew/Tortellini w. Red Pesto Sauce - China Town Short Rib - Chicken Curry</p>	<p><b>อาหารยุโรปเียนสไตล์ (European Style)</b> Lemon Rosemary Chicken:- ไก่อบมะนาว และโรสแมรี่ ซึ่งไม้พุ่มเตี้ยกลิ่นหอม ใบใช้ปรุงรสอาหาร เช่นแกงอบ ไก่อบ ซุป สตูว์ และอื่น ๆ (Pricha:178) รับประทานกับ Pennini Primavera :- Pasta ชนิดหนึ่งที่มีรูปร่างเป็นหลอดคล้ายปากกา Shredded Beef Stew สตูว์เนื้อรับประทานกับTortellini พาสต้าสไตลิตาเลียน ทำจากแป้งที่มันให้เป็นวงแหวนบาง ๆ ในหลากหลายขนาดรูปทรง ถูกกล่าวถึงในตำราอาหารสมัยศตวรรษที่13 (ดูตารางที่ 167) กับซอส Red Pesto (ดูตารางที่ 167) <b>อาหารเอเชีย (Oriental Style)</b> - China Town Short Rib :- ซี่โครงวัวหมักด้วยน้ำมันพืชและ เครื่องปรุงรส (Seasoning)วางบนกะทะแบนใส่น้ำเล็กน้อยเปิดฝาแล้วอบจนกว่าจะนุ่ม รินน้ำออกแล้วคลุกด้วยบาร์บีคิวซอส แล้วนำไปอบต่ออีกประมาณ 10 นาที (Menu Matrix United Airline 09/01/1999)</p>	<p>East meet West เมื่อตะวันออกพบตะวันตก บนชั้นประหยัดในเที่ยวบินเข้าและออกประเทศอังกฤษ อาหารยุโรปแบบกึ่งอิตาเลียน อย่างไก่อบมะนาวและโรสแมรี่ กับ Pasta หรือสตูว์เนื้อกับ Tortellini อาหารพิเศษสุดของชาวโบโลญญา (Bologna) ในช่วงมือเย็นของเทศกาลคริสต์มาส(Prue Leith:1310) เป็นอาหารที่เหมาะสมอย่างยิ่งทั้งกับต้นทางและปลายทางที่มีวัฒนธรรมคล้ายคลึงกันคือในแบบตะวันตก แต่สำหรับซีโครงย่างแบบชาวจีน นั้น เป็นการแสดงความเห็นเอเชีย และเป็นการตั้งชื่ออาหารเพื่อให้เกิดความน่าสนใจ ทำให้ผู้โดยสารเกิด Recognize ในสินค้าและบริการ เป็นกลยุทธ์ในการขายอย่างหนึ่งที่ใช้อาหารเป็นสื่อกลาง และการใช้อาหารไทย ที่นอกจากความเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลกแล้ว (พิชัย วาสนาสง : 200 , วรรณิการ&amp; นันทา: 73) อาหารทั้งสองชาติ ยังเป็นสื่อที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวตะวันออก ได้เป็นอย่างดี ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหาร2แบบ 2 สไตลีนีเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการในแง่ของอาหารในสไตล์อเมริกันผสมความคลาสสิกของอาหารอิตาเลียนและในแง่ของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาติต่างๆ</p>

ตารางที่ 166 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Apple Spice Cake - Winter Fruit Flapjack	<p>Apple Spice Cake:- เป็นเค้กนุ่มใส่สมุนไพรรสผลไม้แอปเปิ้ล และลูกเกด ส่วนที่เป็นสมุนไพรรสผลไม้ อบเชย ลูกจันทน์แห้ง และผล allspice ตากแห้งและบด</p> <p>Allspice:- ต้นไม้ชนิดหนึ่งในเขตร้อนของอเมริกามีดอกเล็กๆสีขาว ผลมีกลิ่นหอม</p> <p>ข้อมูลทางโภชนาการ:- ให้พลังงาน 359 แคลอรี โปรตีน 4 กรัม ไขมันอิ่มตัว 15 กรัม โซเดียม 326 มิลลิกรัม โคลเลสเตอรอล 96 มิลลิกรัม คาร์โบไฮเดรต 54 กรัม ไฟเบอร์ 2 กรัม (<a href="http://www.cakerecipe.com">www.cakerecipe.com</a>)</p> <p>Flapjack:- คือ Pancakes ที่แต่งหน้าด้วยผลไม้ชนิดต่างๆ (ในเมนูนี้ใช้ผลไม้ฤดูหนาว winter fruit) เป็นอาหารยอดนิยมของชาวอเมริกัน (<a href="http://www.allrecipe.com">www.allrecipe.com</a>)</p>	<p>สายการบินยูไนเต็ดนำเอาของหวานที่เป็นที่รู้จักและนิยมในสหรัฐอเมริกา อย่างแอปเปิ้ลเค้กใส่สมุนไพรรส Allspice ต้นไม้ชนิดหนึ่งในเขตร้อนของอเมริกา และ Flapjack หรือ Pancakes ที่แต่งหน้าด้วยผลไม้ชนิดต่างๆ (ดูคำอธิบาย) เป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้าของสายการบิน(อเมริกา) มาเผยแพร่ให้คนภายนอกได้รู้จัก อาหารดังกล่าวก็จะทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อลูกค้าซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น (กรณีการ &amp; นันทา: 13)</p>

2. เส้นทางที่บิน ไปและกลับ ยังทวีป เอเชีย (Route In- out bound to/from Asia) ซึ่งจะมีขั้นตอนการบริการโดยทั่ว ๆ ไป ในแต่ละมื้ออาหารของแต่ละชั้นบริการ (Class) เหมือนดังที่กล่าวมาแล้วในตอนต้น แม้ตัวเครื่องบินที่นำมาบริการจะไม่แตกต่างกันเพราะใช้ผลิตภัณฑ์ที่ห่อหุ้มได้รับการคัดเลือกมาอย่างดีแล้ว และใช้ในทุก ๆ เส้นทางบิน แต่เนื้อหาของอาหารจะต้องแตกต่างกันออกไป นอกเหนือจากปัจจัยต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาในบทที่ 3 แล้ว ผู้คัดเลือกอาหารยังต้องคำนึงถึง เชื้อชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการบริโภค ของลูกค้าที่ใช้บริการในเส้นทางนี้ด้วย ดังจะดูได้จากตารางเปรียบเทียบของเส้นทาง ดังนี้

ตารางที่ 167 อาหารมื้อ Breakfast ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Fresh Fruit Cubed: Melon , Honey Dew , Cantalope - Cold Cereals - Yoghurt / Fruit Yoghurt - Roll/ Focaccia Bread - Danish Pastry - Mixed Salad w. Roquefort & Asian Vinaigrette Dressing - Quail Yamano Sachi Soup - New England Clam Chowder w. Shrimp Garlic Bread	<p><u>Quail Yamano Sachi Soup</u> :- ซุปนกกระทาใส่เห็ด Yamano Sachi = อาหารที่มาจากดิน (food from land เช่น เห็ด)</p> <p>New England Clam</p> <p><u>Clam</u>:- หอยสองเปลือก ขนาด 5 -10 ซม. เปลือกเป็นแถบรี ๆ เป็นวงเหมือนหอยกبابบ้านเรา พบเห็นได้แถบชายฝั่งตะวันออกของสหรัฐอเมริกา และเข้ามาเผยแพร่ในฝรั่งเศสโดยคนอเมริกัน ในปี 1917 (Prue Leith : 312)</p> <p>- <u>New England Clam Chowder</u> :- เป็นซूपชนิดหนึ่งทำจากผัก หอมใหญ่ และหอยกباب เพิ่มรสชาติด้วยเบคอน ตัดมันชิ้นยาว ๆ ซึ่งเป็นสูตรเด็ดดั้งเดิมจาก New England</p>	<p>เช่นเดียวกับเส้นทางอื่น ๆ ที่สายการบินยูไนเต็ดนำผลไม้สดมาให้บริการแก่ผู้โดยสารชั้นหนึ่งโดยเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเช้า อาหารเช้าที่ประกอบด้วยผลไม้สด, ขนมปังที่ทำจากรัษฎัญพืช, ขนมปังอิตาเลียนที่ทำจากแป้งpizza,Cereal, นมพร่องมันเนย และโยเกิร์ต เหล่านี้ สามารถที่จะให้วิตามิน, แร่ธาตุต่าง ๆ , เส้นใยและ สารประกอบจากพืช อย่าง Phytochemicals(Manufacturers, USDA and Nutrition Action Health letter restaurant studies. Washington U.S.A.) <a href="http://www.infoplease.com">www.infoplease.com</a> และเนื่องจากเป็นเส้นทางที่เข้า-ออกทวีปเอเชีย(ทั้งไทยและญี่ปุ่น) จึงปรากฏซूपญี่ปุ่นและซूपสูตรดั้งเดิมจาก New England ในอเมริกามาให้บริการในชั้นหนึ่งนี้ซึ่งเป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้าของสายการบิน(อเมริกา) และสายการบินที่เป็นจุดหมายปลายทาง มาเผยแพร่ทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อลูกค้าซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น (กรรณิการ์ &amp; นันทา: 13)</p>

ตารางที่ 168 อาหารมือ Breakfast ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mozzarella Cheese Egg on Pizza - Scramble Eggs Mercé dés Raisin Walnut Broiche French Toast - Swiss Cheese Omelet w. Mornay Sauce Chicken Sausage - Prawns w. Asian Pesto - Japanese Obento - Crispy Egg Noodles w. Braised Meat Sauce , Bok Choy and Deep Fried Shallots	<p><u>Scramble Eggs Mercé dés Raisin</u></p> <p><u>Walnut Broiche French Toast:-</u> ไข่กวนใส่ ลูกเกดและผล walnut บนขนมปังปิ้งแบบ ฝรั่งเศส (French Toast)</p> <p><u>Swiss Cheese Omelet w. Mornay</u></p> <p><u>Sauce Chicken Sausage:-</u> ไข่เจียวใส่เนย แข็งและซอส Mornay</p> <p><u>Mornay:</u>เป็นซอสขาวทำจากนม.ครีมเป็น ส่วนประกอบหลัก อุดมไปด้วยไข่แดง เพิ่ม เต็มรสชาติโดยเนยขูด Gruyère ซอสชนิดนี้ ใช้เคลือบอาหารเพื่อทำให้ผิวใสเหมือนแก้ว (Glazed) ขณะย่างไฟหรืออบในเตาอบ ซึ่ง รวมถึงอาหารประเภทไข่ที่ตอกเปลือกทิ้งแล้ว ปรุงไข่ในน้ำเดือด (Poach) , ปลา , หอย , ผัก , แพนเค้กทอดได้ ฯลฯ ซอสชนิดนี้ทำขึ้น เพื่อรำลึกถึง Joseph Voiron , Chef ของ ภัตตาคาร Durand ตอนปลายศตวรรษที่ 19 ผู้อุทิศตัวรับการปรุงให้แกก๊ก Mornay บุตร ชายคนโตของเขา (prue leith :826)</p>	<p>ถึงแม้ว่าสายการบินยูไนเต็ดแอร์ ไลน์จะมีปรัชญาในการนำเอา อาหารที่มี Brandname มีชื่อเสียง มาเป็นจุดขายเพื่อสร้างสถานภาพ ในการแข่งขัน(อ้างแล้ว) แต่คุณค่า ด้านอื่น ของอาหารอย่างเช่นในแง่ วัฒนธรรมการบริโภค ก็เป็นจุดที่ ยูไนเต็ดนำมาใช้อยู่เสมอ เช่นนำ เสนออาหารอิตาเลียนที่เป็นเสมือน วัฒนธรรมการบริโภคของชาว อเมริกันเจ้าของสายการบิน (พิชัย วาสนาส่ง :250-251) มาให้บริการ แก่ผู้โดยสารเพื่อให้ได้สัมผัสทั้ง ความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของ ชาวอเมริกันไปพร้อมกัน และเนื่อง จากว่าเส้นทางนี้ต้องบินเข้าทวีป เอเชีย ดังนั้น อาหารจีนและญี่ปุ่นก็ ถูกนำเสนอด้วยวัตถุประสงค์เดียว กัน</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะ สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขัน ในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 169 อาหารมื้อ Breakfast/ Snack Service ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Spanish Omelet w. Rosti Potatoes - German Potato Pancake w. Eggs & Mornay Sauce - Chicken Rice Bowl Italian Focacia Sandwich	<p>Pancake:- แป้งผสมเนย นานกะทะร้อน ๆ เป็นแผ่น ๆ ทานกับ น้ำมัน หรือน้ำเชื่อม อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน</p> <p><u>German Potato Pancake w. Egg &amp; Mornay Sauce</u></p> <p>German Potato Pancake:- อาหารเยอรมัน-อเมริกัน ไม่มีใครรู้ว่ามันนานแค่ไหนแล้วแต่ในปี 1868 หมูน้อยชาวเยอรมันชื่อว่า Fredric Schuerier เปิดร้านอาหารและบาร์ชื่อ Ulrich's Tavern ชั้นที่ 674 Ellicott Street Buffalo, NY 14203 รายการอาหารเก่าแก่และยังมีบริการอยู่จนทุกวันนี้คือ Potato Pancake ที่ตั้งชื่อว่า Red Barn แพนเค้กมันฝรั่งขนาดยักษ์สอดไส้ด้วย bratwurst และ weisswurst (<a href="http://www.ulrichtavern.com">www.ulrichtavern.com</a>)</p>	<p>เช่นเดียวกับในชั้นธุรกิจที่ต้องนำเอาอาหารที่มี Brandname มีชื่อเสียง มาเป็นจุดขายเพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขัน(อ้างแล้ว)ตามปรัชญาในการบริการของสายการบินยูไนเต็ด แต่ในชั้นประหยัดก็คงมองหา Brandname ได้ยาก แต่คุณค่าด้านอื่น ของอาหาร อย่างเช่นในแง่วัฒนธรรมการบริโภค ก็เป็นจุดที่นำมาใช้อยู่เสมอ การนำเสนออาหารอิตาเลียนที่เป็นเสมือนวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอเมริกันเจ้าของสายการบิน (พิชัย วาสนาสง :250-251) มาให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อให้ได้สัมผัสถึงความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอเมริกันไปพร้อมกัน</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 170 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Mixed Salad w. Roquefort & Asian Vinaigrette Dressing Mixed Salad w. Japanese & Caesar Classic Dressing Udo Namasu Salad Quail Yamano Sachi Soup Red Pepper Sushi Goat Cheese w. Puff Pastry Smoked Salmon Duck Foi Gras - Crab Cake with BBQ pork /Mushroom Relish and Spicy Papaya Salsa	<p><u>สลัดแบบญี่ปุ่น</u></p> <p>Udo Namasu Salad:- สลัดผักสด ใส่Vinegar Dressing</p> <p><u>Soup</u></p> <p>Quail Yamano Sachi Soup :- ซุป นกกระทาใส่เห็ด Yamano Sachi = อาหารที่มาจากดิน (food from land เช่น เห็ด)</p> <p><u>Sushi (ดูตารางที่ )</u></p> <p>Red Pepper Sushi:- ข้าวปั้นหน้า ต่างๆ</p>	<p>นอกเหนือจากผักสลัดที่มีสารอาหารที่ สามารถ ป้องกัน บำบัด รวมทั้งรักษา โรคต่างๆ(มหัศจรรย์ผัก 108: 19) แล้วยังมีอาหารที่นุ่มหรืออย่างปลา แซลมอนรมควันและ ตับห่านบด(ดูคำ อธิบาย)ไว้ให้บริการในชั้นหนึ่งนี้ และ ด้วย สีสันของตะวันออกในเส้น ทางที่ผ่านประเทศญี่ปุ่นจึงต้องมี อาหารญี่ปุ่นคอยให้บริการแก่ผู้โดยสาร ที่เป็นคนญี่ปุ่นและผู้โดยสารชาติอื่นที่ ต้องการจะสัมผัสวัฒนธรรมการบริโภค ของชาติอื่น ถึงจะไม่ได้เป็นของมีราคา แพงแต่ก็เป็นที่รู้จักกันดี ทุกวันนี้อาหาร ญี่ปุ่นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม อย่างมาก เพราะเชื่อว่าหากรับ ประทานอาหารญี่ปุ่นแล้วจะไม่อ้วน มาก (พิชัย วาสนาสง: 200)</p> <p>ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารจานแรก ที่สายการบินยูไนเต็ดได้คัดเลือกมาให้ บริการแก่ผู้โดยสารในเส้นทางนี้จะ สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันใน งานบริการได้</p>

ตารางที่ 171 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Tenderloin Filet w. Garlic Onion Ragout</p> <p>- Capitol Pork Rib w. Spicy Red Rice Sauce</p> <p>- Filet Wellington w. Shitake Mushroom &amp; Pinot Noir Ragout</p> <p>- Chunky Roasted Chicken "Shoe Fly Pot Pie" w. Mushroom</p> <p>- Roasted Chicken Breast and King Prawn w. Thai Chili Sauce</p> <p>- Marinated Salmon w. Tomato Basil Sauce</p> <p>- Pan-Seared Sea Bass w. Coriander Crab Broth</p> <p>- Golden Sesame Chicken w. Citrus Sauce and Steamed Rice</p> <p>- Japanese Obento</p>	<p>Shoe Fly Pot Pie (Chunky Roasted Chicken w. Mushroom) Shoofly Pie พายในรูปแบบดั้งเดิมที่เนื้อเค้กทำจากเปลือกขนมปังอบ จะต้องมาจากเตาอบของชาว Pennsylvania Dutch เท่านั้น ความหวานของพายชนิดนี้มาจากไส้ซึ่งเป็นกากน้ำตาลอ้อย(Molasses) เมื่ออบเสร็จจะทำให้เย็นลง โดยนำไปวางไว้บนขอบหน้าต่าง และกลายเป็นที่รู้จักเมื่อเสียง (Shoo) ของการไล่แมลงวัน (Fly)ที่มาตอมพาย กลายมาเป็นชื่อของมัน Shoofly pie (<a href="http://www.amishacres.com">www.amishacres.com</a>)</p> <p>Roasted Chicken Breast อกไก่อบและกุ้งใหญ่ (King Prawn) จิ้มกับน้ำจิ้มไก่ย่างแบบของไทย</p> <p><b>อาหารยุโรปเียนสไตล์</b> (European Style)</p> <p>Marinated Salmon w. Tomato Basil Sauce:- ปลาแซลมอนปรุงรสรับประทานกับซอสมะเขือเทศและใบกระเพรา</p> <p>Pan -Seared Sea Bass ปลาทะเลชนิดหนึ่ง... ทอดบนกระทะแบนๆน้ำมันน้อยๆรับประทานกับ Coraiander Crab Broth:-</p> <p><b>อาหารเอเชีย</b> (Oriental Style)</p> <p>Golden Sesame Chicken ไก่ทอดน้ำมันกับซอสเปรี้ยว (ส้มหรือมะนาว) และข้าวหอม</p> <p>Capitol Pork Rib ซีโครงหมูย่างจิ้มกับน้ำจิ้มแจ่วแบบของไทยที่มีข้าวคั่วป่นและมีรสเผ็ด (Spicy Red Rice Sauce)</p>	<p>อาหารจานหลักสำหรับชั้นหนึ่งบนเส้นทางเข้าและออกทวีปเอเชียมีอาหารที่หรูหรา ราคาแพงอย่างเช่นอาหารแบบผู้ดี(Noble Dishes)ได้แก่พวกเสต็กสันใน หรืออาหารคลาสสิกอย่างเนื้อเวอลลิงตัน ซึ่งอาหารประเภทนี้จะต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน เนื้อที่คุณภาพดี สีแดงสด เป็นมัน แน่น คั้นตัวกลับเมื่อสัมผัส มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ขั้นตอนการจัดเตรียม วิธีการปรุงส่วนผสมเหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้อาหารประเภทนี้จะยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ลากมากดีต่อไป (European Culinary Vol.1 :23) และนอกจากนี้สายการบินยูไนเต็ดยังนำอาหารของชนชาวอเมริกันสูตรดั้งเดิมที่มีการตั้งชื่อแปลก ๆ และเป็นที่ยึดใช้ในการโฆษณาอย่างเช่น "City of Brother Love" หรือ "Shoe fly pot pie" มาใส่ไว้ในเมนู เพื่อเป็นการสร้างสัญลักษณ์ให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิดrecognition จดจำชื่อของสายการบินนั้น ได้ (อ้างแล้ว) จะเห็นได้ว่ารายการอาหารที่น่าเสนอให้กับผู้โดยสารส่วนใหญ่จะปรากฏชื่อของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หรือมีการตั้งชื่ออาหารให้แปลกออกไป</p>

## ตารางที่ 171 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Thai Chili Sauce:- ซอสไก่อ่างออกรสหวาน เป็นที่นิยมใช้กับอาหารประเภทไก่อ่าง เป็นสินค้าส่งออกอีกชนิดหนึ่งที่ทำรายได้ให้กับประเทศและหาซื้อได้ตามร้านค้าของชำทั้งในยุโรปและอเมริกา</p>	<p>และเนื่องจากเป็นเส้นทางที่เข้า-ออกทวีปเอเชีย(ทั้งไทยและญี่ปุ่น) จึงปรากฏอาหารของทั้งสองประเทศมาให้บริการในชั้นหนึ่งนี้ซึ่งเป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศที่เป็นจุดหมายปลายทาง มาเผยแพร่หน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อลูกค้าซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น (กรณีการ &amp; นันทา: 13) ดังนั้นการนำอาหารเหล่านี้มาให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อให้ได้สัมผัสทั้งความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาติต่างๆ ไปพร้อมกัน ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>



ตารางที่ 172 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>-Vanilla &amp; Vanilla Bean Ice Cream Chocolate Sauce/ Nut/ Almond -Ice Cream Vanilla or English Toffee (Ben &amp; Jerry's) w Whipped Cream /Hot Fudge / Nut/ Wafer, Pirovette - Armagnac Ice Cream - Eli's Milk Chocolate - Godiva Chocolate Box</p>	<p><u>Ben &amp; Jerry</u> :- เป็นไอศกรีมและโยเกิร์ตแช่แข็งที่ดีที่สุดของเมืองเวอร์มอนท์ เริ่มก่อตั้งในปี 1978 ที่บีมน์น้ำมนต์ที่ได้รับการปรับปรุงขึ้นในเมืองเบอร์ลิงตัน เวอร์มอนท์ โดย Ben Cohen และ Jerry Greenfield ซึ่งเป็นเพื่อนกันตั้งแต่ยังเด็ก พวกเขาลงทุนไป \$12,000 (โดยที่เงิน \$ 4,000 เป็นเงินที่กู้มา) ไอศกรีมและโยเกิร์ตของพวกเขาได้รับความนิยมมาก เนื่องจากมีรสชาติที่แปลกใหม่ และทำจากนมสดกับครีมของเวอร์มอนท์ ธุรกิจของเบนแอนด์เจอร์รี่ไม่ใช่เพียงเพื่อเน้นผลกำไรอย่างเดียว แต่ยังเป็นการทำเพื่อให้ชุมชนได้รับผลประโยชน์จากเขามากที่สุด</p> <p>ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของเบนแอนด์เจอร์รี่มีทั้งไอศกรีม , ไอศกรีมไขมันต่ำ , โยเกิร์ตแช่แข็ง , ซอร์เบตต์และผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ทั่วประเทศ รวมทั้งในต่างประเทศ ในซูเปอร์มาร์เก็ต , ร้านขายของชำ , ร้านสะดวกซื้อ , ร้านไอศกรีมตักเป็นลูก ๆ ที่ให้อนุญาตแพนไซส์ , ภัตตาคารและร้านอื่นๆ (<a href="http://www.ben&amp;jerry.com">www.ben&amp;jerry.com</a>)</p> <p><u>Wafer</u>:- บิสกิตที่ทำจากแป้งที่นวดให้เข้ากัน มีรสชาติกรอบนิดๆ ลักษณะคล้ายพัลลม หรือมันกลมคล้ายนูหรี สามารถรับประทานเนื้อ wafer เปล่าๆ หรือสอดได้ด้วยแยมหน้าต่างๆ หรือครีม นัท (Prue Leith:1377)</p> <p>Armagnac Ice Cream:- Armagnac มีต้นกำเนิดจาก Gascony ที่ขอบ ดินทรายปนด้วยดินเหนียว ดังนั้น body ของอาร์มายค์จะไม่ค่อยได้ที่ สภาพที่ดีที่สุดจะพบได้ที่ Bas-Armagnac องุ่นพันธุ์ Ugni Blanc ถือเป็นราชาแห่งไร่องุ่น</p>	<p>ดังที่กล่าวมาแล้วว่าปรัชญาของงานบริการของสายการบินยูไนเต็ดได้ให้ความสำคัญในการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง เป็นอย่างมาก เพื่อยกระดับงานบริการให้สูงที่สุด และได้รับรู้ไว้เป็นนโยบายอยู่ในคู่มือของพนักงาน(อ้างUnited Airline 's In-flight Handbook หน้า 1806 ) โดยเน้นให้พนักงานต้อนรับบนเครื่องบินต้องพยายามนำเสนอความเป็นBrandname ของอาหารและเครื่องดื่มให้ผู้โดยสารได้ทราบเพื่อให้เกิดความพึงพอใจ เกิดความภูมิใจที่ได้มีโอกาสเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริการสมัยใหม่ มีเอกลักษณ์และไม่เหมือนใคร (อ้างแล้ว) จากตารางนี้สายการบินยูไนเต็ดได้ระดมเอาไอศกรีมและช็อคโกแลตยี่ห้อดัง ๆ ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในระดับโลก (ดูคำอธิบาย) มาให้บริการแก่ผู้โดยสารในชั้นหนึ่ง จัดว่าเป็นสายการบินที่เล็งเห็นและนำเอาคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ในด้านการใช้ชื่อของผลิตภัณฑ์ (Brand name) มานำเสนอแก่สาธารณะชนตามสไตล์ของประเทศที่เป็นลักษณะทุนนิยมเพื่อใช้เป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างยอดเยี่ยม</p>

ตารางที่ 173 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Baked Cod Fish and Sea Scallops w. Garlic Sauce/White and Green Fettuccini -“City of Brotherly Love” Philly Cheese Steak Sandwich - Prawns w. Tomato Provencale - Spicy Thai Noodles and Stir- Fried Shrimps in an Egg Wrap - Pan Seared Sea Scallops w. Szechuan Garlic Sauce / Chinese Egg Noodles -Sauteed Shredde Chicken w. Chinese Mushrooms	<p><u>Cod Fish</u>:- หนึ่งในปลาที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างสูงของสหราชอาณาจักร เนื้อขาวแน่น หนังเป็นเกล็ด รสชาติดีมากตั้งแต่เริ่มโตจนถึงขนาดใหญ่สุด ขายแล้วเป็นชิ้นๆ (Fillet) โดยเอาหนังออกทำสแต็กหรือตัดเป็นชิ้นเล็กๆ หรือขายทั้งตัว ก้างเลาะออกง่าย ในทวีปยุโรปบางครั้งเอามันมาเกลือตากแห้งเพื่อทำอาหารที่เรียกว่าbacalao ที่เป็นที่ยอดนิยมของชาวสเปนและชาวโปรตุเกส ไข่ของปลาค็อดมีรสชาติอร่อยใช้สำหรับ “Taramasalata” เป็นปลาที่มีให้บริโภคทั้งปีและสามารถใช้กับทุกๆวิธีของการปรุงอาหาร (Loukie Werle &amp; Jill Cox:204)</p> <p><u>Sea Scallop</u>:- หอยเชลล์ราคาแพงรับประทานกับ Garlic Sauce ที่มีน้ำมันวนวน น้ำสต็อก และกระเทียมสับ (CTR6: 131) และมีเส้นPasta สีขาวและเขียวแบบ Fettuccini ซึ่งเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวอิตาเลียนแบบบางและเหนียวกว่าเส้นแบบ Linguine มีหลายสีสีออกขาวจะเป็นแป้ง Whole Wheat สีเขียวจะผสมผัก spinach และสีดำจะใส่นมของปลาหมึก (Louki Werle &amp; Jill Cox : 183)</p> <p><u>City of Brotherly Love</u> (Philly Cheese Steak Sandwich)</p> <p><u>Cheese Steak</u> :-ในปี1932 Patoldiveri เป็นคนขาย Hot Dog ในฟิลาเดลเฟีย ซึ่งกำลังเติบโตในธุรกิจขาย Hot Dog วันหนึ่งเขาเกิดความคิดขึ้นและได้ย่างเนื้อสแต็กแสนนุ่มอย่างระมัดระวัง และล้อมรอบมันด้วยเครื่องปรุงรสที่ได้เลือกสรรและประกบด้วยขนมปัง</p>	<p>อาหารจานหลักสำหรับชั้นธุรกิจบนเส้นทางเข้าและออกทวีปเอเชียนี้ก็มีอาหารที่ หูหระ ราคาแพงเช่นเดียวกับในชั้นหนึ่ง อย่างเช่นซีโครงวี่อย่าง ซอสบาร์บีคิวห่อ Robinson's ซึ่งผลิตภัณฑ์แทบทุกชนิดที่ใช้บริการบนเครื่องยูไนเต็ดจะตั้งชื่อของตัวเอง มีห่อหุ้ม และมีชื่อเสียงโด่งดัง(อ้างแล้ว) หรือปลาค็อดและหอยเชลล์อบซอสกระเทียมก็เป็นอาหารจานหรูหรานอกจากนี้สายการบินยูไนเต็ดยังนำอาหารของชนชาวอเมริกันสูตรดั้งเดิมที่มีการตั้งชื่อแปลก ๆ และเป็นที่ยอมรับใช้ในการโฆษณาอย่างเช่น “City of Brother Love” มาใส่ไว้ในเมนู เพื่อเป็นการสร้างสัญลักษณ์หนึ่งให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิด recognition จดจำชื่อของสายการบินนั้น ๆ ได้ คุณวัชรวิทย์ QJ ของการบินไทยให้ความเห็นว่า “เป็นการทำ Brand ของตัวairline เอง โดยเขาใส่ของพวกนี้เข้าไปในหัวคน เพื่อให้จดจำชื่อairline นั้นได้” และจะเห็นได้ว่ารายการอาหารที่น่าเสนอให้กับผู้โดยสารส่วนใหญ่จะปรากฏชื่อของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หรือมีการตั้งชื่ออาหารให้แปลกออกไป</p> <p>และเนื่องจากเป็นเส้นทางที่เข้า-ออกทวีปเอเชีย(ทั้งไทยและญี่ปุ่น)</p>

## ตารางที่ 173 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>อิตาเลียน เขาได้ทดลองกับเพื่อนและครอบครัวซึ่งประสบความสำเร็จ ปัจจุบัน cheese steak สูตรดั้งเดิม คือที่หนึ่งของแซนวิชในฝั่งตะวันออก (East Coast) Philly Cheese Steak คือ อาหารของเมืองฟิลาเดลเฟีย ดังนั้น ความหมายของ “City of Brotherly Love” ก็คือเมืองฟิลาเดลเฟีย นั่นเอง (<a href="http://www.igourmet.com">www.igourmet.com</a>)</p> <p>- <u>Steak Sandwich Prawn w. Tomato Provencale</u> อาหารกลางวันแบบอเมริกัน (Prue Leith: 1121) ที่เป็นแซนวิชขนาดใหญ่มีหลายชิ้น รวมทั้งกุ้งที่จะกินกับมะเขือเทศโป๊ววังซาลในสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน คือมะเขือเทศอบกับ paprika ใสเกลือ พริกไทยและเนย</p> <p><u>Spicy Thai Noodles and Stir- Fried Shrimp in an egg wrap tofu &amp; chili sauce</u></p> <p>Spicy Thai Noodles :- ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากแบบของไทยเช่น ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ นั้นแสดงว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวแบบนี้รู้จักกันอย่างแพร่หลาย และพบว่าในหนังสือหลายเล่ม ที่อธิบายเกี่ยวกับอาหารก็เรียกชื่อเส้นก๋วยเตี๋ยวประเภทที่ทำจากข้าวนี้ว่า Thai Noodle (Lonely Planet: 43) ซึ่งก๋วยเตี๋ยวจานนี้ ก็คือ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหอไช้ นั่นเอง</p> <p><u>Pan Seared Sea Scallops w. Szechuan Garlic Sauce/ Chinese Egg Noodle:-</u> หอยเชลล์ผัดในสไตล์เสฉวนจะมีเครื่องปรุงที่ประกอบด้วยซอสถั่วเหลือง (Soy Sauce) น้ำมันงา ไวน์จีน (Chinese Wine) กระเทียม ขิง พริกแห้ง และต้นหอมสับรับประทานกับเส้นบะหมี่เหลือง (CTR6: 77)</p>	<p>จึงปรากฏอาหารของทั้งสองประเทศมาให้บริการในชั้นธุรกิจนี้ ซึ่งเป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศที่เป็นจุดหมายปลายทาง มาทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อลูกค้าซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น (กรณีการ &amp; นันทา: 13) ดังนั้นการนำอาหารเหล่านี้มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร เพื่อให้ได้สัมผัสทั้งความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึง วัฒนธรรมการบริโภคของชาติต่างๆไปพร้อมกัน ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 174 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese & Fruits ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Fresh Fruit : Grapes Seedless - Bleu Durelay - Cheddar - Chaumes - Appenzell - Pepperidge Farm Cracker	<u>Bleu Durelay</u> :- บลูชีสของฝรั่งเศส  Chaumes:- เนยแข็งฝรั่งเศส ทำจากนมแพะ สีส้มทอง ทำโดยบริษัท "Fromageries des Chaumes" ซึ่งเป็นบริษัททำเนยแข็งที่ใหญ่และมีชื่อเสียงที่สุดของฝรั่งเศส <a href="http://www.Cheese.com">www.Cheese.com</a> )  <u>Pepperidge Farm Cracker</u> :- ยี่ห้อมือของขนมปังกรอบ (Craker) ที่มีชื่อเสียงในสหรัฐอเมริกา	ปรัชญาของงานบริการของสายการบินยูไนเต็ดให้ความสำคัญกับการใช้อาหาร&เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์ที่มียี่ห้อ เป็นสื่อ ในการสร้างสถานภาพการแข่งขัน เพื่อยกระดับงานบริการให้สูงที่สุด และได้ระบุไว้เป็นนโยบายอยู่ในคู่มือของพนักงาน(อ้าง United Airline 's In-flight Handbook หน้า 1806 ) เพื่อให้ผู้มาใช้บริการเกิดความพึงพอใจ เกิดความภูมิใจที่ได้มีโอกาสเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคสมัยใหม่ มีเอกลักษณ์และไม่เหมือนใคร (อ้างแล้ว) สายการบินยูไนเต็ดได้นำเนยแข็งยี่ห้อดัง ๆ ที่เป็นที่รู้จักในระดับโลก รวมทั้งCrakerที่มีชื่อเสียงในสหรัฐอเมริกา(ดูคำอธิบาย)มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร ซึ่งถือว่าสายการบินยูไนเต็ดเป็นสายการบินที่สังเกตเห็นและนำเอาคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ในด้านการใช้ยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ (Brand name) มาใช้เป็นส่วนสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้เป็นอย่างดี

ตารางที่ 175 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Eli's Peach Cheesecake Eli's Original Cheesecake	<u>Eli's</u> :- ร้านผลิตและจำหน่ายอาหารหวานจำพวก Chocolate Chip & Ice Cream ใน ชิคาโก ก่อตั้งโดย Eli Schulman ซึ่งเป็นลูกชายเจ้าของร้าน Bakery ใน Roosevelt Road  Eli Schulman ได้เปิดร้านขายขนมต่างๆ มาหลายปี เช่น "Eli's Ogden Huddles" ในปีค.ศ. 1940 กระทั่งมีชื่อเสียงทางด้านทำขนม Cheese Cake อย่างมากในปี ค.ศ. 1977	การที่สายการบินยูไนเต็ดได้นำชีสเค้ก มีชื่อเสียงในสหรัฐอเมริกาและเป็นที่รู้จักในระดับโลก มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร เป็นการนำเอาคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ในด้านการใช้ยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ (Brand name) มาใช้เป็นส่วนสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้เป็นอย่างดี เป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้าของสายการบิน(อเมริกา) มาเผยแพร่ให้คนภายนอกได้รู้จัก อาหารดังกล่าวก็จะทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อลูกค้าซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น (กรณีการ์ & นันทา: 13) ผู้ทำวิจัยเห็นว่าของหวานเหล่านี้สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้

ตารางที่ 176 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Stir Fried Rice Noodles w. Julienned Chicken, Kailan w. Oyster Sauce - Orange Blossom Chicken - Martin Yan's Beef Teriyaki - Bread Chicken Cutlet Katsu Curry	<p>- Stir Fried Rice Noodle ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับไก่หั่นแบบJulienned (เป็นเส้นยาวๆ) แก่ลุ่มด้วยคะน้าน้ำมันหอย</p> <p><u>Kailan With Oyster Sauce</u> :- Gai Lam รู้จักกันในชื่อว่า Chinese broccoli หรือ Chinese Kale คล้าย ยอดคะน้า เอามาลวกน้ำเดือดที่เหาะเกลือเล็กน้อย แล้วราดด้วยน้ำมันหอย เป็นอาหารจานยอดนิยมในภัตตาคารและร้านอาหารจีน ในฮ่องกง (Loukie werle &amp; Jill Cox : 121)</p> <p>- Orange Blossom Chicken/ Martin's Beef Teriyaki</p> <p><u>Martin Yan's</u> :-ผู้ที่มีความโด่งดังเป็นที่รู้จักกันในฐานะพ่อครัวในรายการโทรทัศน์ , นักเขียน และครู ได้สนับสนุนให้คนอเมริกันนับล้านคนหันมาสนใจในความน่าตื่นตาตื่นใจของการทำอาหารจีน โดยวิธีการทำให้ผู้ชมรายการคุ้นเคยกับส่วนผสมและการปรุงที่ครั้งหนึ่งถูกคิดว่ายากหรือถูกปิดบังในการทำด้วยตนเองที่บ้านหนังสือเล่มก่อนๆของเขา ตัวอย่างเช่น Martin Yan's Asia Martin Yan Culinary Journey Through China และ Martin Yan's Feast ได้ถูกจำหน่ายรวมกันไปมากกว่าห้าแสนฉบับ และยังคงจะนำการทำอาหารจีนที่ดีที่สุดมาสู่ครัวอเมริกา (รายละเอียดดูได้ในภาคผนวก)</p>	<p>บนชั้นประหยัดในเที่ยวบินเช้าและออกทวีปเอเชีย พบว่ามีเพียงอาหารอิตาเลียน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอเมริกันไปเสียแล้ว(อ้างแล้ว) เพียงอย่างเดียวที่ป็นอาหารตะวันตก นอกนั้นจะเป็นอาหารจากเอเชีย เป็นกลยุทธ์ในอย่างหนึ่งที่ใช้อาหารเป็นสื่อกลางเป็นสื่อที่แสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวตะวันออก ได้เป็นอย่างดี ีกรณีกราร์ &amp; นันทา: 73) สิ่งเหล่านี้เกิดจากแรงบันดาลใจของพ่อครัวผู้มีชื่อเสียงโด่งดังในการสร้างสรรค์ออกแบบอาหารโดยดูจากวัฒนธรรมท้องถิ่นของภูมิภาคตามที่ได้เห็นทางการบินของยูไนเต็ดบินผ่าน เช่น ในเส้นทางสาย "Trans-Pacific" ก็จะมีพ่อครัว Martin Yan เจ้าของรายการ "Yan can Cook" พ่อครัวทาง โทรทัศน์ที่มีชื่อเสียงมากที่สุดในประเทศอเมริกา มาสร้างสรรเมนูรายการอาหารให้ ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหาร2แบบ 2 สไตล์นี้เหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพในการแข่งขันด้านการบริการในแง่ของการใช้ความมีชื่อเสียงของพ่อครัวและในแง่ของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาติต่างๆ ได้เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 177 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Apple Spice Cake - Raspberry Cake - Nabisco Oreo Chocolate Cookie - Fruit Dessert: Melon/ Honeydew/ Cantalope/ Watermelon/ Cubed & Fresh	<p><u>Raspberry Cake</u>:- เค้กที่ทำจากผล Berry ที่เป็นที่ยอดนิยมของชาวอเมริกัน (ดูตารางที่ 168 )</p> <p><u>Nabisco Oreo Chocolate Cookie</u></p> <p>Nabisco Oreo:- ปรากฏตัวครั้งแรกในปี ค.ศ. 1912 ในรูปแบบ Sandwich Cookie ที่สามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคตั้งแต่อายุ 2-92 ปี ดังนั้นจึงได้รับสมญานามในสหรัฐอเมริกาว่า "King of Cookies" กล่าวตามความจริงแล้ว Oreo เป็นเพียงผลิตภัณฑ์หนึ่งของกลุ่มผู้ผลิต Nabisco ที่มีผลิตภัณฑ์อื่นๆอีกมากมายซึ่งเป็นที่รู้จักกันดี เช่น ขนมปัง Ritz, Ritz Bits และ Chip Ahoy's เป็นต้น (<a href="http://www.nabisco.com">www.nabisco.com</a>)</p>	<p>สายการบินยูไนเต็ดนำเอาของหวานที่เป็นที่รู้จักและนิยมในสหรัฐอเมริกา อย่างแอปเปิ้ลเค้กใส่สมุนไพร Allspice ต้นไม้ชนิดหนึ่งในเขตร้อนของอเมริกา และ Raspberry Cake เค้กที่ทำจากผล Berry ที่เป็นที่ยอดนิยมของชาวอเมริกัน (ดูคำอธิบาย) เป็นการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศเจ้าของสายการบิน (อเมริกา) มาเผยแพร่ให้คนภายนอกได้รู้จัก อาหารดังกล่าวก็จะทำหน้าที่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง เมื่อลูกค้าซึ่งเป็นคนต่างวัฒนธรรมเดินทางไปมาหาสู่กัน การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมก็จะเกิดขึ้น (กรณีการ &amp; นันทา: 13) และเมื่อรวมกับปรัชญาในการใช้ยี่ห้อสินค้าในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ(อ้างแล้ว) ก็จะไปด้วยกันได้เป็นอย่างดี</p>

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

ตารางที่ 178 อาหารมื้อ Breakfast ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- White Cheddar Omelet with Vegetable Roast Potato - Sliced Roast Beef Kassler Ham Slice - Club Sandwich w. Chicken & Pastrami - Banana Stuffed French Toast	<p><u>Kassler Ham Slice</u></p> <p>Kassler:- คือวิธีการเก็บถนอมอาหารเนื้อหมูด้วยวิธีรมควันแบบยุโรปเย็นสไตล์ สันในทั้งหมดจะถูกบรรจุเก็บรักษาอย่างถนอมและจะถูกอบและรมควันในกระท่อมไม้แบบโบราณ (Old Fashioned Smoke House) รับประทานเป็นหมอบทั้งชิ้นก็ได้แต่ส่วนมากจะตัดเป็นแผ่นชิ้นไม่หนามาก แสมพวกนี้สามารถทำเป็นอาหารเย็นที่รวดเร็วอย่างไม่น่าเชื่อสำหรับแขกที่มาโดยไม่ได้คาดฝันเพียงแค่อุ่นอีกครั้งในเตาหรือในกระทะจะใช้บาร์บีคิวก็ได้ (<a href="http://www.henryjames.bc.ca/kassler.htm">www.henryjames.bc.ca/kassler.htm</a>)</p> <p><u>Pastrami:-</u> เนื้อรมควันปรุงรสจัด</p> <p><u>French Toast:-</u> ขนมปังฝรั่งเศสได้กลิ่นหอม รับประทานกับ <u>Maple Syrub</u> :- หนึ่งในบรรดา 200 สายพันธุ์ ของต้นไม้หรือไม้ต้นเดี่ยว ๆ ที่เจริญเติบโตในอุณหภูมิที่พอเหมาะ อย่างในประเทศอเมริกาเหนือ ในต้นเมเปิ้ลจะมีน้ำหล่อเลี้ยงลำต้นสีส้ม ซึ่งจะถูกเก็บรักษาไว้ในลำต้นในช่วงฤดูใบไม้ผลิ และจะผลิออกมาเป็นน้ำเชื่อมสีทองสดใส อุดมไปด้วยน้ำตาลตามธรรมชาติ และมีกลิ่นที่หอมหวาน เป็นที่นิยมบริโภคกันมากในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ใช้ราดบนอาหารประเภทอบ , แสม หรือเสิร์ฟกับแพนเค้กหรือขนมปังทอด (Prue Leith:767)</p>	<p>ถึงแม้จะมีปรัชญาในการนำเอา Brand name มาเป็นจุดขายเพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขัน(อ้างแล้ว) แต่คุณค่าด้านอื่น ของอาหารเข้าในชั้นหนึ่งนี้จะทั้งความหรูหราไปเสียไม่ได้ แต่ใครจะนึกว่าไข่เจียวสไตล์ฝรั่งเศสที่เราเห็นหรือเคยได้ลิ้มลองนั้น มีประวัติความเป็นมาตั้งแต่สมัยช่วงยุคกลาง อาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบพิเศษ บวกกับความเทคนิคและความชำนาญของพ่อครัว จึงทำให้ได้อาหารรสเลิศและคลาสสิก (Prue Leith: 878) เมื่อรวมกับเนยแข็งที่มีชื่อเสียงระดับโลกและ Kassler Ham ยิ่งทำให้เกิดความหรูหราขึ้นมาในอาหารนั้นทันที หรืออย่างแซนด์วิชที่ถือกำเนิดราวต้นศตวรรษที่19 และแพร่หลายไปทั่วโลกในปัจจุบันก็เป็นตำนานความคลาสสิกอีกอย่างหนึ่งของอาหารเพื่อให้ผู้โดยสารได้สัมผัสทั้งความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศต่าง ๆ ไปพร้อมกันซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 179 อาหารมือ Breakfast ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- White Cheddar Omeletw.Vegetable / Roast Potato  - Banana Stuffed French Toast, Maple Syrub  - Ham Slice Club Sandwich w.Chicken & Pastrami	<p><u>Sandwich:-</u> ใครจะนึกว่าขนมปัง 2 แผ่นประกบกับเนื้อสัตว์ ผักสด ซีส ที่รู้จักกันว่าแซนวิชจะเกิดขึ้นในต้นศตวรรษที่19 ภายหลังจากที่ John Montagu, เอิร์ลที่4 ของSancwich ผู้ที่หลงใหลในการพินันแบบหัวปักหัวปำ และยอมที่จะกินขนมปังแผ่นประกบกับเนื้อเย็นอะไรก็ได้เพื่อที่จะประทังความหิวโดยไม่ต้องลุกจากโต๊ะพินันแม้แตวินาทีเดียว ผู้คนเลยเรียกอาหารที่มีเนื้อเย็นๆประกบด้วยขนมปัง 2 แผ่นนี้ว่า Sandwich นับแต่นั้นเรื่อยมาและแพร่หลายไปทั่วโลกในปัจจุบัน</p> <p><u>Club Sandwich:-</u> ใช้ขนมปังขนาดใหญ่ 3 แผ่น ที่เขาขอบออกแล้วปิ้งไฟอ่อนๆ ทาด้วย Mayonnaise ใช้ใบผักกาดหอม มะเขือเทศ ออกไก่ติดหนังแผ่นบางๆ ประกบกันเป็น 2 ชั้น เพิ่ม Mayonnaise กับซอสมะเขือเทศโรยด้วย Herb</p>	เช่นเดียวกับในตารางที่ 178 ความหรูหรา บวกกับตำนานของอาหาร จะทำให้ผู้โดยสารได้มีโอกาสสัมผัสวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศต่าง ๆ ไปพร้อมกันซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้



ตารางที่ 180 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Tenderlion Filet With Garlic Onion Ragout ( Beef/ Lamb Marinade ) - Tenderloin Filet w. Mustard Seed Demi Glace - Grilled Chicken Focaccia Sandwich with Vegetable Salad - Mardi Gras Roasted Chicken &amp; Sausage Gumbo Steamed Rice - Grilled Lobster Tailw. Buerre Noisetle - Seafood and Wild Rice Chowder</p>	<p><u>Mardi Gras Roasted Chicken</u> ไก่อบในเทศกาลMardi Gras ในรัฐ New Orleand ของสหรัฐอเมริกา <u>MardiGras Roasted Chix:-</u> ในสหรัฐอเมริกา เทศกาลรื่นเริงที่มีชื่อเสียงที่สุดนี้จะมีอยู่ในเมืองนิวออริน รัฐLouisiana ถนนหนทางในนิวออรินกลายเป็นที่สำหรับคลื่นมหาชนในชุดแฟนซีหรูหราที่หลังไหลมาสนุกสนานกันอย่างเต็มที่ มีแต่ผู้คนและเสียงดนตรีในทุกๆตารางนิ้วบนถนนของเทศกาลคาร์นิวัล แต่จะไม่มีที่สักกะเบียดนิ้วในเทศกาล Mardi-Gras ไม่มีงานเลี้ยงใดดีไปกว่าเทศกาลนี้ทุกคนจากทั่วโลกแย่งชิงกันมาจับจองหรือมีส่วนในเทศกาลอันเหลือเชื่อนี้ ถ้าคุณไม่สามารถมายังนิวออรินสำหรับงาน Mardi – Grasในปีนี้ก็สมารถจะวางแผนงานปาร์ตี้ของตัวเองได้ทั้งหมดที่คุณต้องการคือ สูตรเด็ดของไก่ย่างแบบ Mardi – Gras เพลงเดินรำและแขกผู้มาร่วมงานที่มีนิสัยแปลกประหลาด <u>Gumbo</u> กระเจี๊ยบ (Okra, Ladyfinger )ดูคำอธิบายในภาคผนวก อาหารจานนี้รับประทานกับข้าวสวย - Grilled Lobster Tail กุ้งมังกรเผารับประทานกับ Beurre Noisette หรือ Noisette Butter ซึ่งมีวิธีการทำโดยนำเนยมาใส่ในกะทะแบนตั้งไฟอ่อน ๆ จนกระทั่งเนยกลายเป็นสีทอง และไม่มีกลิ่นถั่ว (Nutty) ซึ่งเป็นกลิ่นธรรมชาติในเนยชนิดนี้ เสริฟทั้งที่ยังร้อน กับอาหารประเภทแกะเหนียงลูกวัว, ไขปลา, ผักต้มหรือลวก, ไข่ , จำพวกปลาทะเลที่หนึ่งในน้ำสต็อก Noisette Butter นี้จะถูกเรียกว่า Meuière เมื่อผสมด้วยน้ำมะนาว (Prue Leith: 190)</p>	<p>อาหารจานหลักสำหรับชั้นหนึ่งบนเส้นทางเข้าและออกทวีปออสเตรเลียนี้ ก็มีอาหารที่หรูหราราคาแพงเช่นเดียวกันอย่างเช่นอาหารแบบผู้ดี(Noble Dishes)ได้แก่ พวกเสต็กสันใน หรือ เนื้อแกะ ซึ่งอาหารประเภทนี้จะต้องใช้วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน เนื้อที่คุณภาพดี สีแดงสด เป็นมันแน่น คั้นตัวกลับเมื่อสัมผัส มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ขั้นตอนการจัดเตรียมวิธีการปรุงส่วนผสม เหล่านี้จะเป็นส่วนที่ทำให้อาหารประเภทนี้จะยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ลากมากดีต่อไป (European Culinary Vol.1 :23) และนอกจากนี้สายการบินยูไนเต็ดยังนำอาหารของชนชาวอเมริกันสูตรดั้งเดิมที่มีการตั้งชื่อแปลก ๆ และเป็นที่ยึดจำเป็นในการโฆษณาอย่างเช่น “MardiGras Roasted Chix” มาใส่ไว้ในเมนูเพื่อเป็นการสร้างสัญลักษณ์หนึ่งให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจหรือสงสัยในความหมายที่มาของชื่อเหล่านี้ และติดตามจนทำให้เกิด recognition (อ้างแล้ว) งานMardiGras งานรื่นเริงประจำปี จะมีขบวนแห่ จัดตกแต่งรถให้สวยงาม ผู้คนแต่งกายด้วยสีสันฉูดฉาดออกมาร่วมขบวน เดินรำร้องเพลงกัน ถ้าจะเปรียบก็เหมือนกับงานวัด</p>

## ตารางที่ 180 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p>Seafood and Wild Rice Chowder ซุป/ สตูว์ อาหารทะเล ใส่นม มะเขือเทศ ผัก ฯลฯ</p> <p>wild rice:- ข้าวซึ่งไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ เกิดขึ้นเองในหนองน้ำ มีเมล็ดยาวจะมีคุณภาพดีกว่าเมล็ดสั้นซึ่งถึงแม้จะมีรสชาติเหมือนกันแต่ก็จะถือว่าราคาต่ำกว่า (Loukie Werle &amp; Jill Cox: 176)</p> <p>Chowder:- แปลว่าปลาหรือหอยที่ต้มกับหมูหรือผัก เป็นอาหารอ้อยเลิครสชาติ คำนี้ไม่เกี่ยวกับคำว่า Chow ที่แปลว่า ข้าว แต่เกี่ยวกับภาษาฝรั่งเศสมาจากคำว่า Chaudiere แปลว่า หม้อหุงหม้อต้ม มาจากรากเดิมเป็นภาษาละตินคำว่า Caldaria(นพพร สุวรรณพานิช: 136)</p>	<p>บ้านเราและ ใก้ย่างแบบนี้ก็คงจะเหมือนใก้ย่างตามงานวัด ที่บั้งกันสด ๆ เมื่อผู้คนที่มาร่วมงานอย่างสนุกสนาน เกิดความหิว ก็จะได้รสชาติของบรรกาศของงานรื่นเริงเข้าไปด้วย สายการบินยูไนเต็ด หวังว่าผู้โดยสารก็จะได้รับรสชาติแห่งความสนุกสนานนี้ไปด้วยเช่นกัน ดังนั้นผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้สามารถนำมาเพื่อใช้เป็นสื่อในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้อย่างยอดเยี่ยม</p>

ตารางที่ 181 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese/ Fruits ในชั้นหนึ่ง

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Pear - Peach - Plum - Grape - Tangerine -Tasmanian Cheddar - Blue Tasmanian True	<p>Pear:- (Pyrus Communis) ผลไม้รสฉ่ำ เป็นสมาชิกในวงศ์กุหลาบ จะถูกเก็บเมื่อโตเต็มที่และภายหลังการสุกที่เกิดขึ้นจากภายในออกมา เลือกลงไม้ที่เก็บจากต้นไม่มีรอยข้ำที่ผิว สุกที่อุณหภูมิธรรมดาและในห้องเย็นกินได้ทั้งลูก กับเนยแข็งใส่ในฟรุตสลัดนำไปอบหรือต้มปรุงในพุดดิ้ง ทำเป็นชิ้นเล็กเพื่อใส่ในทาร์ตผลไม้ พาย (pie) และขนมเค้ก หรือบดให้ละเอียดเพื่อทำเชอร์เบต (sherbet) มีหลายชนิดที่เป็นที่รู้จักกันดี (Loukie Werle &amp; Jill Cox:139-141)</p> <p>Peach(Prunus Persica):- ผลไม้กลิ่นหอม เปลือกลักษณะคล้ายกำมะหยี่เนื้อสีส้มเหมาะกับการทำฟรุตสลัดใส่ในทาร์ต มีหลายพันธุ์เช่น Flat - Director:- ชนิดหนึ่งของผลไม้ฝรั่งเศสเนื้อสีขาวหรือเหลืองและหวานรสชาติคล้ายแอลมอนต์</p> <p>Spring Belle:- เนื้อสีส้มและมีกลิ่นรุนแรงมาก</p> <p>Royal Gem:- เนื้อสีส้มเป็นพืชที่เห็นทั้งใบตารไต่อาหาร (Loukie Werle &amp; Jill Cox:152)</p> <p>Plum(Prunes):- ผลไม้มีเมล็ดแข็งรสชาติอร่อยมีอยู่หลายพันธุ์ใช้รับประทานประกอบอาหาร เช่น ใส่ในpies หรือ pudding พันธุ์ Early Laxton Brogdale ของอังกฤษที่มีความเปรี้ยวสูงเหมาะสำหรับเป็นส่วนผสมของอาหาร เป็นต้น (Loukie Werle &amp; Jill Cox:153)</p> <p>Tangerine(Citrus Reticulata):- เป็นส้มพันธุ์หนึ่งมีรสชาติอร่อยมาก เลือกลงไม้ที่หนักตามขนาดไม่มีรอยข้ำ แน่นและผิวเป็นเงาวาว คือเปลือกเปลือกเป็นกลีบๆ ใช้ใส่ในฟรุตสลัด ทาร์ตพายและขนมเค้กหรือทำแยมmamalade ผิวส้มตากแห้งใช้ในตำรับอาหารจีน(Loukie Werle &amp; Jill Cox:142)</p>	<p>เนยแข็งที่ผลิตในสหรัฐอเมริกาหรือออสเตรเลีย ซึ่งถือเป็นประเทศที่เกิดใหม่ ในระยะเริ่มแรกถึงจะใช้กรรมวิธีหรือขั้นตอนการผลิตเนยแข็งชนิดใดชนิดหนึ่งจากต้นตำรับแต่ดั้งเดิมจากประเทศแม่ คืออังกฤษ หรือจากชาวยุโรปที่อพยพเข้ามาตั้งรกราก แต่ก็ไม่นิยมที่จะเรียกชื่อเดิมที่ใช้เรียกเนยแข็งชนิดนั้น ๆ แต่จะตั้งขึ้นใหม่ ด้วยชื่อของสถานที่ที่ผลิต เช่น <u>Mavtag Blue</u> เป็นบลูชีส ที่ผลิตจากฟาร์มที่ชื่อ “<u>Maytag Dairy Farm</u>” ในสหรัฐอเมริกา หรือ <u>Goat Vermont</u> เนยแข็งที่ทำจากนมแพะที่ผลิตที่เมือง Vermont หรือ <u>Tasmanian Blue</u> บลูชีสที่ผลิตที่เกาะ Tasmania ประเทศออสเตรเลีย เป็นต้น ทำให้ในอดีตผู้ผลิตเนยแข็งเหล่านี้จะต้องการ สถานภาพสัมฤทธิ์หรือสถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถ เป็นสถานภาพที่ไม่ได้มาตั้งแต่เกิดแต่ได้มาในภายหลัง สถานภาพประเภทนี้มักได้มาเพราะความพยายาม (สุพัตราสุภาพ: 27) จำเป็นต้องหาวิธีปรับปรุงแต่งและพัฒนา เพื่อให้ได้คุณภาพและรสชาติดีขึ้น เพื่อส่งประกวดเพื่อหวังว่าเมื่อได้รับรางวัลมาก็จะเป็นการทำให้สถานภาพของตนสูงขึ้นเป็นที่ต้องการมากขึ้น และเพราะว่าเป็นสถานภาพที่เกิดขึ้น</p>

## ตารางที่ 181(ต่อ)

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
	<p><u>Grape(Vilis Vinifera)</u>:- หนึ่งในบรรดาผลไม้ที่เพาะปลูกโดยนำมือมนุษย์ที่เก่าแก่ที่สุดโตขึ้นเพื่อขึ้นโต๊ะอาหารหรือทำไวน์ สีสรรอาจจะหลากหลายจากเขียวซีดจนไล่ไปถึงสีม่วงอ่อนจนถึงม่วงเข้มและดำขึ้นอยู่กับพันธุ์ของมัน องุ่นใช้กินเนื้อของมันหรือกินพร้อมกับเนยแข็ง ใส่ในพรีตสลัดหรือสลัดต่างๆ ใส่ในซอสหรือใช้ประดับประดาอาหารต่างๆที่สำคัญที่สุดและเป็นที่ยอมรับมากที่สุด คือ นำไปทำไวน์ ผลองุ่นตากแห้งเช่น saltanas, currants หรือ raisins (ลูกเกด) คือ ส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารแบบอบและองุ่นตากแห้งเช่น พันธุ์ มุสคาร์ด (Muscatels) ที่อยู่บนกิ่งจะเป็นส่วนเพิ่มเติมที่ดีเยี่ยมกับเนยแข็งที่รับประทานหลังอาหาร (Loukie Werle &amp; Jill Cox:163)</p> <p>Tasmanian Cheddar:-</p> <p>Blue Tasmanian True</p> <p><u>Tasmanian</u> :- รัฐที่เล็กที่สุดของออสเตรเลีย และเป็นรัฐเดียวที่มีลักษณะเป็นเกาะ มีพื้นที่ 68 ล้าน เฮกตาร์ มีช่องแคบเบสซึ่งมีความกว้าง 200 ไมล์ทะเลกั้นกลางระหว่างแผ่นดินใหญ่ ประชากรในรัฐมีจำนวน 475,000 คน (2.6% ของประชากรทั้งหมด 18,054,000 คน) ด้วยจำนวนประชากรที่เบาบาง ทัศนียภาพชายฝั่งที่งดงาม และภูเขาที่สวยงาม อากาศแบบสบาย ๆคนกลุ่มแรกที่ครอบครองที่สมานีเย คือคนยุโรป ซึ่งเข้ามาตั้งถิ่นฐานในปี 1803 ชาวยุโรปคนแรกที่เข้ามาสัมผัสที่สมานีเย คือ นักสำรวจชาวดัตช์ นามว่า เอเบล จานซ์ ทัสแมน (Abel Jansz Tasman) ที่เข้ามาในปี 1642 เขาได้ตั้งชื่อรัฐนี้ว่า ‘แวน ดีเมนส์ แลนด์ ‘(Van Diemens Land)</p> <p>Blue Tasmanian True :- บลูชีสที่มีชื่อเสียงของรัฐนี้</p> <p>Tasmanian Cheddar:- เนยแข็งอังกฤษประเทศแม่ แต่ทำที่เกาะTasmania</p>	<p>ใหม่ จึงต้องมีการโปรโมทหรือโฆษณาให้ติดตลาด เพื่อให้ Brand หรือยี่ห้อของตนมีชื่อเสียง ซึ่งต่างกับเนยแข็งฝรั่งเศสที่ได้รับการรับรอง ควบคุม ดูแลจาก (A.O.C) องค์การของประเทศและกฎหมายการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดแห่งชาติฝรั่งเศส “appellation d’origine” ) เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ ไม่มีใครจะนำชื่อนี้ไปเรียกผลิตภัณฑ์ของตนได้ถึงแม้ว่าจะใช้วัตถุดิบหรือวิธีการผลิตที่เหมือนกัน ถือเป็นสถานภาพที่ได้มาโดยกำเนิด (Ascribed Status)แต่ถึงอย่างไรก็ดี เนยแข็งเหล่านี้เมื่อได้ทานผลไม้ที่หรรหรรราคาแพงอย่าง Pear/ Peach/ Plum /Grape และ Tangerine (ดูคำอธิบาย) ก็ทำให้ผู้ทักทายแน่ใจว่าจะสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 182 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Snack ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Mixed Nuts in Ramekin - Mixed Nut - Chips Smith's Brand	Smith's brand :- ผลิตภัณฑ์อีกยี่ห้อหนึ่งที่ สายการบินยูไนเต็ดนำมาเสนอ ( <a href="http://www.smithdiary.com">www.smithdiary.com</a> )	การใช้Brand name มาเป็นตัว สร้างสถานภาพการแข่งขัน ของ สายการบินยูไนเต็ด (อ้างแล้ว)

ตารางที่ 183 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- BBQ Short Ribs with Robinson's BBQ Sauce - Golden Sesame Chicken with Citrus Sauce - Pirate's New England Clam Chowder w. Shrimp & Scallop	อาหารประเภทปิ้ง อบ ย่าง (Broiled. Roaste, Grilled) (ดูตารางที่39,56 ) BBQ Short Ribs:- ซีโครงว้อย่างกับ บาร์บีคิวซอสยี่ห้อ Robinson's เป็นซอสที่ ได้รับรางวัล "Award Winnig Barbecue Sauce" ของ นาย Charlie Robinson สูตร ที่ได้รางวัลนี้เป็นของครอบครัวของเขาที่ตก ทอดกันมากกว่า 200ปี ผ่านมา 14 ชั่ว อายุคนกับหลาย ๆ ปีของการทดลองอย่าง เอาจริงเอาจังเพื่อพัฒนารสชาติให้ได้ดี เยี่ยม ( <a href="http://www.rib1.com">www.rib1.com</a> ) อาหารเอเชีย(Oriental Stlye) - Golden Sesame ออกไปไม่มีกระดูกและ หนังหมักด้วยซอสปรุงรสและเกลือดำทิ้งไว้ 2 ชม. ซุปแป้งข้าวโพดและไข่แดงนำไป ทอดในกะทะจนเหลืองสวยทานกับซอส มะนาว (Citrus) และข้าวผัด (United Airline's Menu Matrix: 01/03/1998)	อาหารจานหลักสำหรับชั้นธุรกิจบน เส้นทางเข้าและออกประเทศนี้ก็มี อาหารที่ นุรหฺรา ราคาแพงเช่นเดียว กับในชั้นหนึ่ง อย่างเช่นซีโครงว้อย่าง ซอสบาร์บีคิวยี่ห้อ Robinson's ซึ่ง ผลิตภัณฑ์แทบทุกชนิดที่ใช้บริการบน เครื่องบินยูไนเต็ดจะต้องเป็นของดี มี ยี่ห้อ และมีชื่อเสียงโด่งดัง(อ้างแล้ว) หรือเป็นอาหารจานหรู อย่าง Filet Mignon อาหารอิตาเลียนสไตล์ และ ซูปรออย ซึ่งก็เพราะอาหารอิตาเลียน เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชาว อเมริกันไปแล้ว (อ้างแล้ว) อาหารแบบเอเชียมีอยู่อย่างเดียวและ เป็นกึ่ง ๆ อาหารตะวันตกเสียด้วย เพียงแค่มิงามาเป็นส่วนประกอบของ เครื่องปรุงเท่านั้น แต่ก็สามารถที่จะ สร้างสถานภาพการแข่งขันได้เช่นกัน

ตารางที่ 184 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Cheese Tray ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Tasmanian Cheddar</p> <p>- Arnott's Bisquit</p>	<p>Biscuit:- ขนมปังกรอบ</p> <p>คำว่า Biscuit ผู้รับบอกว่ามาจากภาษาละตินถึงหนึ่ง ภาษาฝรั่งเศสถึงหนึ่งรวมกันแปลว่า ผิง 2 ครั้ง สมัยก่อนเดินเรือด้วยใบออกจะยุ่งยากเพราะต้องระวังไม่ให้ขนมปังเสีย แต่ในที่สุดคนผิงก็ค้นพบวิธีผิงสองหนเพื่อให้ขนมปังนี้อยู่ได้นาน มีหน้าซึ้งอร่อยยิ่งขึ้น ทุกวันนี้ที่อังกฤษขนมฮาร์ดเทคและขนมแครกเกอร์ก็เรียกว่า บิสคิต</p> <p>(นพพร สุวรรณพานิช: 136)</p> <p>Arnott's:- ผู้ผลิตบิสกิตชั้นนำในออสเตรเลีย และขยายตัวเรื่อยมาจนเป็นอุตสาหกรรมหลักในย่านเอเชียแปซิฟิก ในออสเตรเลีย นอกจากนี้ยังมีสาขาที่ปาปัวนิวกินี และอินโดนีเซีย เป็นผู้ส่งออกสินค้ารายใหญ่ไปสู่นิวซีแลนด์และเอเชียด้วย ปัจจุบันบริษัทอาร์นอทส์เป็นผู้ผลิตบิสกิตที่ใหญ่เป็นอันดับ 7 ของโลก ความสำเร็จของอาร์นอทส์เกิดขึ้นได้เนื่องจากพวกเขาใส่ใจดูแลคุณภาพของสินค้าเป็นอย่างมาก รวมทั้งมีการปรับปรุงสินค้าให้แปลกใหม่อยู่เสมอ ยี่ห้อผลิตภัณฑ์ของอาร์นอทส์ที่เป็นที่รู้จักกันดี</p> <p>(<a href="http://www.arnotts.com">www.arnotts.com</a>)</p>	<p>ดังที่กล่าวมาแล้วว่าเนยแข็งของออสเตรเลีย อย่าง Tasmanian Cheddar เป็นเนยแข็งที่จะต้องหาสถานภาพสัมฤทธิ์หรือสถานภาพที่ได้มาโดยความสามารถ เพราะความพยายาม (สุพัตรา สุภาพ: 27) จำเป็นต้องหาวิธีปรุง แต่งและพัฒนาเพื่อให้ได้คุณภาพและรสชาติดีขึ้น เพื่อให้ได้คุณภาพของต้นสูงขึ้นไปเป็นที่ต้องการมากขึ้น ต่างกับเนยแข็งฝรั่งเศสที่ได้รับการรับรองจากกฎหมายการควบคุมการขนานนามถิ่นกำเนิดแห่งชาติฝรั่งเศส “appellation d'origine” ) เพื่อให้ผู้บริโภคได้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ เป็นของดีและมีคุณภาพ ไม่มีใครจะนำชื่อนี้ไปเรียกผลิตภัณฑ์ของตนได้ถึงแม้ว่าจะใช้วัตถุดิบหรือวิธีการผลิตที่เหมือนกัน ถือเป็นสถานภาพที่ได้มาโดยกำเนิด (Ascribed Status)แต่ถึงอย่างไรก็ดี เนยแข็งเหล่านี้เมื่อได้ทานกับบิสกิตชั้นนำของออสเตรเลีย (ดูคำอธิบาย) ก็ทำให้ผู้ทำวิจัยแน่ใจว่าจะสามารถที่จะสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 185 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert ในชั้นธุรกิจ

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
Eli's Original Chesscake  Pavlova w. Meringue Shell Passion Fruit Sauce  - Godiva Chocolate	<p>Pavlova w. Meringue Shell</p> <p>Pavlova มี Whipped Cream สดอบเบอร์รี่สด Kiwiสด ชอคโกแลต shaving</p> <p><u>Meringue</u> :- เป็นขนมทำจากไข่ขาวที่ใช้เครื่องตี จนเหนียวกับน้ำตาล นักประวัติศาสตร์ด้าน อาหารเชื่อว่า meringue ค้นพบโดยฝีมือของ Gasparini นักทำขนมชาวสวิส อาศัยอยู่ใน เมือง Meiringen (ปัจจุบันอยู่ในเยอรมันตะวันออก) ส่วนคนอื่น ๆ เห็นว่าคำ ๆ นี้มาจากภาษา โปแลนด์ว่า 'marzynka' โดย chef ของ พระเจ้า Stanislas ที่ 1 นามว่า Leszczyński เป็นผู้คิดค้นสูตร จากนั้น กษัตริย์พระองค์นี้จึง แนะนำสูตรไปยังพระธิดานามว่า Marie พระ ธิดาจึงแนะนำต่อไปยังประเทศฝรั่งเศส พระนาง มารี อังตัวเน็ต (Marie Antoinette) พอพระทัย กับ meringue เป็นอันมาก ถึงกับทรงทำขนม ชนิดนี้ด้วยพระองค์เอง ที่ Trainon กระทั่งต้น ศตวรรษที่ 19 meringue ที่ปรุงรสในเตาอบ จึง ปรับรูปร่างโดยใช้ช้อน ส่วน Carême เป็นคน แรกที่ใช้ถุงทำขนมชนิดนี้ (piping bag) ลาก เป็นเส้นวงกลม meringue แบ่งเป็น 3 ชนิด</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meringue ordinaire</li> <li>2. Meringue italienne</li> <li>3. Meringue cuife or sur le feu</li> </ol> <p>Passion Fruit Sauce:- (ดูตารางที่ )</p> <p>Godiva:- ชื่อของช็อคโกแลตที่มีตำนานเล่าขาน (ดูตารางที่ 176 )</p>	<p>ของหวานที่มีชื่อเสียง มียี่ห้อ Brand name เป็นที่รู้จักทั่วไป อย่างชีสเค้ก ของ Eli's หรือ ช็อคโกแลตสดหรู และมีประวัติความเป็นมาอย่าง Godiva หรือแม้แต่ขนมหวานที่มี กำเนิดนานนับศตวรรษและยังมีชื่อ ที่ตั้งตามพระธิดาของกษัตริย์ โปแลนด์ เหล่านี้เป็นของหวานที่มี คุณค่า มีตำนาน อีกทั้งเป็นของ หรูหรา ที่ผู้ทำวิจัยเห็นว่าสามารถ นำมาสร้างสถานภาพการบริการได้ เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 186 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร First Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
<p>- Jicama and Vegetable Salad with Mayerling Oil and Vinegar</p> <p>- Salad Combo</p> <p>- Baby Shrimp Salad</p>	<p>Jicama:- ผักในตระกูล Pachyrhizuserosus หรือรู้จักกันในนาม Yam Bean หรือ Sweet Turnip มีลักษณะเหมือนกับมันแกว กรอบและค่อนข้างหวาน ปกติใช้แทนหัวในสูตรอาหารบางชนิด ต้ม ผัด หรือทอด เก็บไว้ในตู้เย็นได้เป็นอาทิตย์</p> <p>(Loukie Werle &amp; Jill Cox: 371)</p> <p>และสลัดผักน้ำสลัดจะเป็น Mayerling Oil กับน้ำส้มสายชู</p> <p>- Salad Cambo:- เป็นแสดงออสเตรเลีย ชาวผิวขาวที่มีภรรยาเป็นชนเผ่าอะบอริจินหรือชนพื้นเมืองนั่นเอง</p>	<p>นอกจากคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากผักสลัดแล้ว อาหารจานแรกของชั้นประหยัดในเส้นทางนี้แทบจะไม่มีอะไรไปสร้างสถานภาพได้เลย แม้ว่าจะพยายามเอาเยื่อผลิตภัณฑ์ขึ้นมาให้เห็นบ้าง แต่ในปัจจุบัน Brand name ไม่ใช่สิ่งที่สำคัญอีกต่อไป ในสถานะการปัจจุบันลูกค้าสายการบินต้องการอาหารที่มีคุณภาพและราคาไม่แพงนัก เพราะเมื่อหักค่าใช้จ่ายจากราคาตัวเครื่องบินแล้วยังพอจะได้กำไรบ้าง” (Mr. Engebretsen Division President of Gate Gourmet Asia &amp; Pacific Region, สัมภาษณ์) ซึ่งอาจจะทำให้ไม่สามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันได้</p>



ตารางที่ 187 อาหารมื้อ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Main Course ในชั้นประหยัด

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Savory Glazed Chicken & Sausage Pizza - Chilled Beef Wellington with Vegetable Salad - Chicken w. Savoury Mushroom Rice - Cheese Ravioli w. Matricana Sauce	<p><u>Savory Glazed Chicken</u></p> <p>Savory:- ไม้ตระกูลเดียวกับสะระแหน่ดอกสีขาวม่วงและชมพู ใบเรียวยาว กลิ่นหอมใช้เป็นสมุนไพร (Herb) เครื่องปรุงอาหาร (Pricha:186)</p> <p>Glazed:- น้ำเชื่อมหรือของเหลวที่ปรุงแล้วใช้เคลือบขนมหรืออาหาร</p> <p>อาหารจานนี้คือไก่อบปรุงรสราดด้วยสมุนไพรทานคู่กับ sausage pizza พิซซ่าหน้าไส้กรอก</p> <p><u>Pizza</u>:- เป็นอาหารที่มีชื่อต้นกำเนิดจากเมืองเนเปิลส์ของอิตาลี ลักษณะเป็นแผ่นบาง โรยหน้าด้วยส่วนผสมของมะเขือเทศ(Purée), Cheese Parmesan หรือ Mozzarella เพิ่มรสชาติด้วยสมุนไพรและกระเทียม จากนั้นจึงนำเข้าเตาอบ</p> <p>Pizza แบ่งได้หลายรูปแบบ อาทิเช่น ประเภทโรยหน้าด้วยผัก (แก่นของต้น Artichoke, มะกอก, เห็ด , ถั่ว,พริกไทย , Capers ฯลฯ) ไส้กรอกรมควันหั่นเป็นแผ่น ๆ , แฮม , เนื้อปลาแอนโชวี , อาหารทะเล หรือหอยต่าง ๆ ใช้รับประทานเป็นของว่าง หรืออาหารทานเล่นคำว่า ‘ Pizza ’ มาจากคำกริยา มีความหมายว่า ‘ให้รสชาติ อันเป็นที่มาของคำว่า a la pizziola หมายถึง ส่วนผสมของซอสมะเขือเทศ , พริกไทย , สมุนไพร และกระเทียม ซึ่งใช้สำหรับทำพาสต้า (Pasta) , Pork Chops (Prue Leith: 966)</p> <p><u>Chicken w. Savoury Mushroom Rice</u></p> <p>อาหารจานนี้ประกอบด้วย</p> <p>Chicken a la kiev:- ไก่ม้วนยัดไส้ด้วยสมุนไพรและเนยแล้วนำไปทอดในน้ำมันเดือดๆ (CTR6 : 74)</p> <p>Savoury Mushroom Rice ข้าวหุงกับเห็ด หอมใหญ่ และเม็ดพริกไทยเขียว (CTR6:125)</p>	<p>ถึงแม้ว่าสายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์จะมีปรัชญาในการนำเอาอาหารที่มี Brandname มีชื่อเสียง มาเป็นจุดขายเพื่อสร้างสถานภาพในการแข่งขัน(อ้างแล้ว) แต่คุณค่าด้านอื่น ของอาหารอย่างเช่นในแง่วัฒนธรรมการบริโภค ก็เป็นจุดที่อยู่ในเต็ดนำมาใช้ออยู่เสมอ เช่นน้ำเสนอ Pizza เป็นที่รู้จักกันทั่วโลกตามชาวอิตาลีเลียนที่อพยพไปตั้งถิ่นฐานเปิดร้านขายพิซซ่าตามเมืองใหญ่ ๆ ในยุโรปและอเมริกาเหนือ(Prue Leith: 966) อาหารอิตาลีเลียนจึงเป็นเสมือนวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอเมริกันเจ้าของสายการบิน (พิชัยวาสนาสง :250-251 )มาให้บริการแก่ผู้โดยสารเพื่อให้ได้สัมผัสทั้งความหรูหรา ตำนานของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวอเมริกันไปพร้อมกัน</p> <p>ผู้ทำวิจัยเห็นว่าอาหารเหล่านี้จะสามารถสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการได้</p>

ตารางที่ 188 อาหารมือ Lunch/ Dinner/ Supper ลำดับของอาหาร Dessert

ชื่ออาหาร	คำอธิบาย	สถานภาพ
- Cookie Anzac Biscuits w. Wattle Seeds	<p><u>Anzac</u>:- จัดเป็นขนม Cookies &amp; Biscuits พื้นเมืองของชาวออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์จนได้รับการกล่าวขานในนามว่า "Down under Biscuit"</p> <p>Anzac เกิดในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1 โดยกองทัพแอนแซค (Anzac Troop) หากชื่อ Anzac ถูกตั้งเป็นชื่อขนมจริงในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 โดย Clive Morton และ Kate Baxter</p> <p>Anzac Cookie มักเสิร์ฟกับอาหารเช้า และอาหารกลางวัน โดยจะรับประทานควบคู่กับเนื้อสัตว์และชีส (<a href="http://www.anzac.com">www.anzac.com</a>)</p> <p><u>Cookie</u>:- ขนมที่ทำคล้าย Biscuit แต่มีลักษณะกลมและมีไส้ตรงกลางระหว่างแผ่นขนมปังที่ประกบกันอยู่ เป็นขนมที่ชนชาวอเมริกันชื่นชอบ และรู้จักกันดีทานกับน้ำชาหรือ กาแฟ หรือทานเป็นของว่างได้ตลอดวัน</p>	<p>ดังที่กล่าวมาแล้วว่าปรัชญาของงานบริการของสายการบินยูไนเต็ดได้ให้ความสำคัญในการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง เป็นอย่างมาก เพื่อยกระดับงานบริการให้สูงที่สุด และได้ระบุไว้ในนโยบายอยู่ในคู่มือของพนักงาน(อ้าง United Airline 's In-flight Handbook หน้า 1806 ) โดยเน้นให้พนักงานต้อนรับบนเครื่องบินต้องพยายามนำเสนอกล่าวถึงหรืออธิบายความเป็น Brandname ของอาหารและเครื่องดื่มให้ผู้โดยสารได้ทราบ เพื่อให้เกิดความพึงพอใจ เกิดความภูมิใจที่ได้มีโอกาสเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริการยุคสมัยใหม่ มีเอกลักษณ์และไม่เหมือนใคร (อ้างแล้ว)จากตารางนี้ สายการบินยูไนเต็ดได้เอา Cookies &amp; Biscuits พื้นเมืองของชาวออสเตรเลีย และชาวนิวซีแลนด์จนได้รับการกล่าวขานในนามว่า "Down under Biscuit" (ดูคำอธิบาย)มาให้บริการแก่ผู้โดยสาร เพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ ซึ่งก็ทำได้ดีทีเดียว</p>

ที่กล่าวมาแล้วว่าสายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์ได้เน้นคุณค่าทางสัญญาของอาหารและเครื่องดื่มโดยอาศัยความหมายตาม ทฤษฎีการบริโภคในเชิงตรรกะวิทยาของ ซ็อง โบดริยาร์ด (Jean Baudrillard) ที่ว่า การบริโภคไม่ใช่แค่การบริโภคคุณค่าการใช้สอย (Use- Value) แต่เป็นการบริโภคสัญญาเป็นเบื้องต้นคือบริโภควิถีชีวิตที่ติดมาในสินค้านั้น การตั้งชื่ออาหาร, วิธีการรับประทาน, ขั้นตอนการเสิร์ฟ, สถานที่ที่ให้บริการ และรับประทานในสิ่งแวดล้อมอะไร ฯลฯ ทำให้อาหารมีความหมายที่ผู้โดยสารต้องการด้วย ด้วยที่ว่าการที่คนเราแสวงหาความหมายจากสินค้า เอาตัวสินค้านั้นมาบ่งบอกอัตลักษณ์ของตัวเอง การบริโภคสินค้าจึงกลายเป็นการบอกตัวตน

ของเรา บอกสถานภาพของเรา บอกธรรมเนียม บอกอื่น ๆ อีกอีกประการ ซึ่งก็คือรวมเอาวิถีชีวิตทั้งหมดไว้ในการบินโคคินค้ำ (อ. นิธิ เอียวศรีวงศ์ อ่างแล้ว)

วิธีการคัดเลือก ถ้าดูจากรูปแบบการบินโคคินค้ำของอเมริกันชน ก็จะทำให้เห็นว่าความพึงพอใจในการได้บริการ การได้รับนรมย์จากการได้เสพวัตถุ ความหรูหราฟุ่มเฟือย (luxury) ทั้งหลายเหล่านี้ จะเป็นปรัชญาหรือ Concept หลัก ที่สายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์ได้หยิบยกขึ้นมาเพื่อสร้างสถานะภาพของการแข่งขันในด้านการบริการเลยทีเดียว การใช้ Chef ที่มีชื่อเสียงโด่งดังในแต่ละเส้นทางของการบินบนอากาศช่วยสร้างสีสันและความหรูหราเป็นอย่างมาก การใช้ผลิตภัณฑ์ที่หือที่รู้จักกันดีในตลาดก็ดี การใส่ชื่อยี่ห้อไว้ในเมนูก็ดี หรือการตั้งชื่ออาหารให้หรูหราก็ดี ดูจะเป็นการใช้คุณค่าทางสัญลักษณ์ของอาหารและเครื่องดื่มเหล่านี้อย่างฟุ่มเฟือยและตั้งใจ ซึ่งทำให้เห็นว่าอาหารและเครื่องดื่มที่ทำหน้าที่เป็นสื่อที่จะสร้างคุณค่าทางสัญลักษณ์เป็นสิ่งที่มืออยู่จริงและถูกนำมาใช้เพื่อการแข่งขันในด้านการบริการ เป็นการมุ่งเข้าไปสู่สังคมแห่งการบริโภคที่แท้จริง (Social Consumption)

ดังนั้นจึงพอสรุปได้ว่า สายการบินยูไนเต็ดแอร์ไลน์ (United Airline) เป็นอีกสายการบินที่ใช้ฟอคัรว์ชั้นนำระดับโลกหลายต่อหลายคนในการ Create อาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งในแต่ละเส้นทางก็จะไม่เหมือนกัน ทำให้มีความหลากหลายเป็นอย่างมาก และด้วยปรัชญาที่จะใช้ Brand Name เป็นตัวสร้างสถานภาพด้านการแข่งขันในงานบริการ จึงทำให้อาหารที่สร้างสรรคเป็นอาหารในรูปแบบใหม่ที่มีสูตรหรือส่วนผสมตามที่ฟอคัรว์จะรังสรรคขึ้น เพราะฉะนั้น รูปแบบของความ Classic ในเนื้อหาของอาหารก็จะลดน้อยถอยลงไป จะมีอยู่บ้างกับส่วนผสม, เครื่องเคียง หรือ Cooking Term ที่ใช้เรียกชื่อหรือส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ เช่น Ragout สตูว์เนื้อหรือสตูว์ปีกของฝรั่งเศส ที่มีต้นกำเนิดในปี 1642 หรือ Fudge คาราเมลที่เกิดขึ้นเพราะความผิดพลาดในการผลิตทอฟฟี่ อย่างนี้เป็นต้น ความทันสมัยของสายการบินยูไนเต็ด ก็จะเป็นเรื่องของ การดูแลรักษาสุขภาพของชนชาวอเมริกัน ที่จะคอยบริโภคน้ำแร่, Diet Coke หรืออาหารพ่องมันเนย (Low-Fat) ซึ่งก็มีไว้บริการให้กับผู้โดยสารเช่นเดียวกัน เพื่อเป็นการสร้างสถานภาพในการแข่งขันอีกโสดหนึ่ง การใช้คุณค่าทางสัญลักษณ์ที่มีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มทั้ง ไม่ว่าจะ เป็น ความหรูหรามีชื่อเสียง (Luxury/ Brandname), ความ classic/ความทันสมัย/นาสมัย (Classically/Modernity/Postmodern), ความเป็นชาตินิยม หรือวัฒนธรรมการบริโภค (Social Consumption/Culture Consumption) เพื่อให้ผู้โดยสารได้รับพึงพอใจกับการบริการมากที่สุด ขึ้นอยู่กับ Concept และกลยุทธ์ของแต่ละสายการบินที่จะใช้คุณค่าทางสัญลักษณ์ตัวใดในการที่จะมาเป็นสื่อ