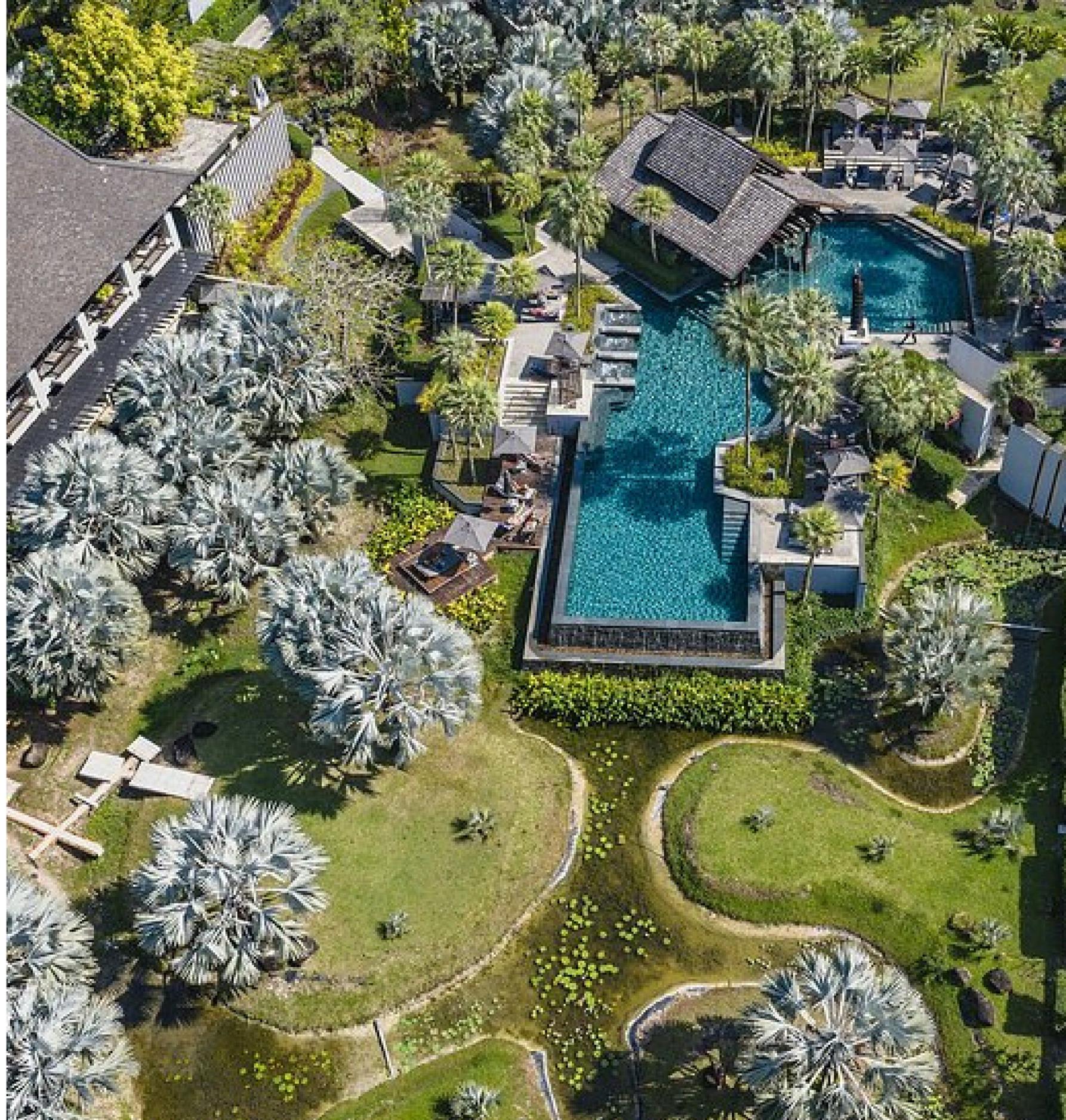


THE SLATE

A PHUKET PEARL RESORT

POOREPAT SUWAN 沈聰 651011421





RIVET RESTAURANT

晚餐餐厅

葡萄酒基础手册



小项目研究目的

- 为了让实习学生有关葡萄酒的基础知识，并能适当地用到实际工作中

研究方法

01 发现问题

在实习发现，有很多实习学生不太了解葡萄酒服务客人是没有信心。

02 与部门主管讨论项目问题和主管讨论后，决定做一本《葡萄酒基础知识手册》。

03 向指导教师提出项目主体把项目内容告诉指导老师，请老师给建议。

04 收集项目内容资料

通过问同事和自己的工作经验来收集资料

05 检查项目内容的准确性
把项目给主管和同事帮忙检查，确认内容正确

06 数据分析

用前侧和后侧比较。结果显示，实习学生更了解葡萄酒，也更有信心

研究内容

คู่มือความรู้เบื้องต้นของไวน์

BASIC WINE GUIDE



ไวน์คืออะไร ?

what is wine

ไวน์ คือ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เกิดจากกระบวนการ "หมักน้ำองุ่น" โดยธรรมชาติ ยีสต์จะเปลี่ยนน้ำตาลในองุ่นให้เป็นแอลกอฮอล์ ไวน์ที่มีคุณภาพจะไม่มีส่วนผสมของน้ำหรือน้ำตาลเพิ่ม องุ่นที่ใช้คือ "องุ่นสายพันธุ์ไวน์" ซึ่งมีรสชาติเข้มข้นกว่าองุ่นทั่วไป

Wine is an alcoholic drink made by fermenting grape juice naturally. Yeast changes the sugar in grapes into alcohol. Good-quality wine does not add water or extra sugar. The grapes used are wine grapes, which have a stronger flavor than regular grapes.

ด้านประวัติศาสตร์: มีการทำไวน์มานานกว่า 8,000 ปี เริ่มต้นจากแถบประเทศจอร์เจียและอาร์มีเนีย ก่อนจะกลายเป็นวัฒนธรรมการดื่มขั้นสูงที่ทั่วโลกยอมรับ

History: Wine has been made for over 8,000 years. It started in the areas of Georgia and Armenia and later became a refined drinking culture accepted around the world.

ประเภทของไวน์ที่ต้องรู้จัก !

Types of wine you should know

ไวน์แดง : หมักพร้อมเปลือกและเมล็ด ทำให้สีแดงและมีรสฝาด
Red Wine: Fermented with grape skins and seeds.
Red color and a dry taste.

ไวน์ขาว : ทำจากองุ่นขาวหรือองุ่นแดงแต่ไม่ใช้เปลือก สดชื่น เปรี๊ยะ
White Wine: Made from white grapes or red grapes without the skins. Fresh and sour taste.

项目内容详细介绍

葡萄酒的含义

葡萄酒的历史

葡萄酒的种类





ไวน์โรเซ่ : หมักเปลือกองุ่นแดงในเวลาสั้นๆ มีสีชมพู รสกลางๆ ระหว่างไวน์ขาวกับไวน์แดง
 Rosé Wine: Red grapes are fermented with skins for a short time. Pink color and a taste between white and red wine.

สปาร์กลิงไวน์ : หมักกับยีสต์ให้เกิดก๊าซ ทำให้เกิดมีฟองซ่าในขวด
 Sparkling Wine: Fermented with yeast to create gas, so the wine has bubbles in the bottle.



อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเสิร์ฟไวน์
 The ideal serving temperature for wine



- ไวน์แดง
- ไวน์แดงเบา (เช่น Pinot Noir): 12-15°C
 - ไวน์แดงเข้ม (เช่น Cabernet Sauvignon, Shiraz): 16-18°C
 - หมายเหตุ: อุณหภูมิห้อง จริง ๆ ไม่ควรร้อนเกินไป
- Red Wine
- Light-bodied red wine (such as Pinot Noir): 12-15°C
 - Full-bodied red wine (such as Cabernet Sauvignon, Shiraz): 16-18°C
 - Note: "Room temperature" should not be too warm.

- ไวน์ขาว
- ไวน์ขาวเบา ๆ (เช่น Sauvignon Blanc) 7-10°C
 - ไวน์ขาวเข้มข้น (เช่น Chardonnay) 10-13°C
- white wine
- Light white wine (such as Sauvignon Blanc): 7-10°C
 - Full-bodied white wine (such as Chardonnay): 10-13°C



葡萄酒服务的准备与工具

葡萄酒的服务温度

- ไวน์โรเซ่
- ประมาณ 8-12°C
 - ดื่มแล้วสดชื่น ไม่หนักเกินไป
- Rosé Wine
- About 8-12°C
 - Refreshing and not too heavy to drink



- สปาร์กลิงไวน์ / แชมเปญ
- ประมาณ 6-8°C
 - ช่วยให้อุ่นขึ้น ฟองชัด
- Sparkling Wine / Champagne
- About 6-8°C
 - Helps the wine feel fresh and keeps the bubbles clear



อุปกรณ์และการเตรียมพร้อม
 Equipment and Preparation

ประเภทของแก้วไวน์



แก้วไวน์แดง
 Red wine glass



แก้วไวน์ขาว/ โรเซ่ไวน์
 White wine
 Rosé wine glass



แก้วไวน์สปาร์กลิง/แชมเปญ
 Sparkling wine
 Champagne glass

อุปกรณ์อื่นๆ



ที่เปิดขวดไวน์
 Wine opener



ผ้าเซอร์วิสไวน์
 Wine service cloth



ถังแช่ไวน์
 Wine bucket

ลำดับขั้นตอนการเสิร์ฟไวน์
Sequence of wine service



1. การนำเสนอไวน์ ถือขวดไวน์โดยใช้ผ้าซับ หันฉลากให้เจ้าภาพดู พร้อมแจ้งชื่อไวน์ พันธุ์องุ่นและปีผลิต(Vintage) ให้ถูกต้อง

Presenting the wine: Hold the bottle with a service cloth, face the label toward the host, and clearly state the wine name and vintage.

2. การเปิดขวด: ตัดฟอยล์ใต้ขอบปากขวด เปิดจุกคอorkอย่างระมัดระวังไม่ให้มีเสียงดัง และตรวจสอบว่ามีเศษจุกขวดไม้ไวน์ตกลงไปรีป่าว

Opening the bottle: Cut the foil below the lip of the bottle, open the cork carefully without making noise, and check that no cork pieces fall into the wine.

3. เจ้าภาพตรวจสอบ Host's inspection

4. การรินชิม: รินให้เจ้าภาพประมาณ 30 ml เพื่อทดสอบรสชาติ

Tasting pour: Pour about 30 ml for the host to taste and check the quality.

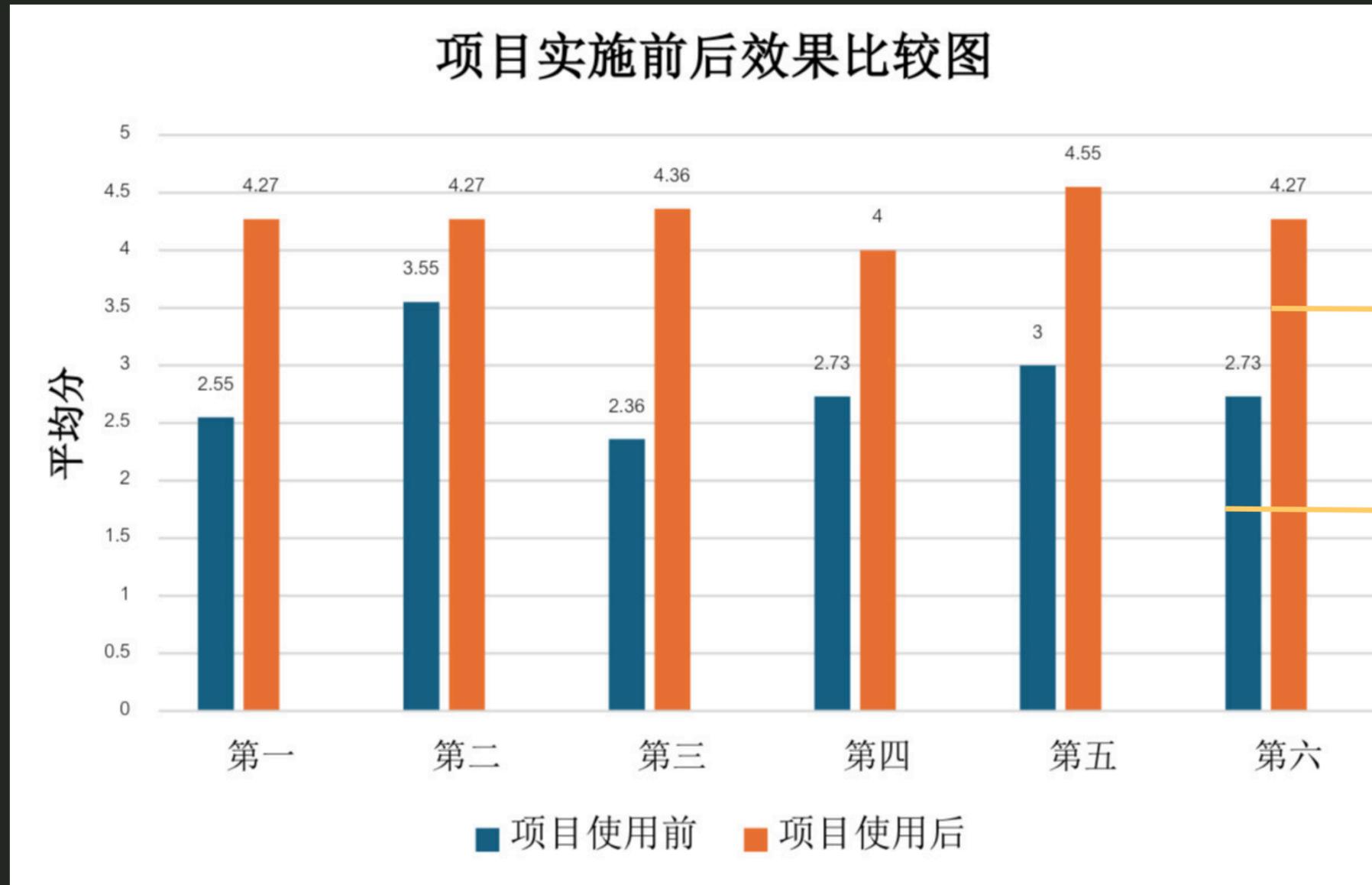
5. การรินจริง: เมื่อได้รับอนุญาต ให้รินให้แขกท่านอื่น (ผู้หญิงก่อน) แล้ววนจบที่เจ้าภาพ โดยรินเพียง 150 ml ของแก้วเท่านั้น

Serving the wine: After approval, serve the other guests (ladies first), finishing with the host. Pour no more than 150 ml per glass.



葡萄酒的步骤

结论



通过前后比较可以看到，项目实施后学生的平均分提高了。说明这个项目能帮助学生提高知识和自信心