

# การบรรยายข้าราชการไปประจำการในต่างประเทศ ระดับเลขานุการและที่ปรึกษา พร้อมคู่สมรส ครั้งที่ ๒ ประจำปี ๒๕๖๘

## พิธีการทูตและการจัดเลี้ยงรับรอง



# เนื้อหาการบรรยาย

- พิธีการทูต
  - ความสำคัญของพิธีการทูต
  - หลักพิธีการทูต
- การจัดการเข้าเยี่ยมคารวะและการพบหารือ
  - การประดับธง
- งานเลี้ยงรับรองคืออะไร
  - งานเลี้ยงรับรองมีอะไรบ้าง
  - การเตรียมการจัดงานเลี้ยงรับรอง เช่น แนวทางการจัดโต๊ะ ที่นั่งและการคัดเลือกอาหาร
  - อุปกรณ์ที่สำคัญสำหรับงานเลี้ยงรับรอง
  - มารยาทในการใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
  - มารยาทในฐานะแขกรับเชิญ
- มารยาทบนโต๊ะอาหาร DO's and DON'Ts แต่ละเชื้อชาติ
- เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร
- วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศ
- การแต่งกาย

# พิธีการทูต (PROTOCOL)

“กฎเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่สังคมยอมรับและถือเป็นมาตรฐาน

สำหรับรัฐบาลและผู้แทนของรัฐบาลใช้ถือปฏิบัติ

ในการดำเนินกระบวนการทางการทูต

ทั้งในส่วนที่เป็นงานพิธี (ceremonials) ที่จัดอย่างเป็นทางการและเป็นการส่วนตัว”

เพื่อให้กระบวนการและงานพิธีต่าง ๆ สามารถดำเนินสำเร็จลุล่วง

ได้อย่างถูกต้องเรียบร้อย สง่างาม สมเกียรติและฐานะ

# ความสำคัญของการทูต

- มีพัฒนาการยาวนานตามประวัติศาสตร์การทูตของโลก
- เป็นแบบแผนและธรรมเนียมปฏิบัติที่เป็นทางการในการดำเนินความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ
- เป็นเครื่องมือในการสร้างความเข้าใจระหว่างประเทศ
- ป้องกันความขัดแย้งอันเนื่องมาจากความเข้าใจผิด/ ความแตกต่างทางวัฒนธรรม
- สร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับประเทศ

“การละเมิดระเบียบพิธีการทางการทูต

อาจนำไปสู่วิกฤติในความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ

เนื่องจากถือเป็นการดูหมิ่น ไม่ให้เกียรติกัน”



# หลักพิธีการทูต



- มารยาททางสังคม (Etiquette)



- การจัดลำดับอาวุโส (Order of Precedence, Hierarchy, Seniority)



- ความสุภาพ (Politeness)



- ความมีอัธยาศัย (Courtesy)



- การต่างตอบแทน (Reciprocity)

# การเข้าเยี่ยมคารวะ/การพบหารือ

## การเตรียมการ

- ขอรับทราบวัตถุประสงค์และประเด็นหารือของการขอเข้าเยี่ยมคารวะ หรือ การพบหารือ
- ขอรับชื่อและประวัติของหัวหน้าคณะ และรายชื่อผู้เข้าร่วมการเข้าเยี่ยมคารวะ เรียงตามลำดับอาวุโสเพื่อการจัดที่นั่ง
- ขอรับรายละเอียดอื่น ๆ ที่จำเป็น อาทิ ภาษาที่จะใช้หารือ การจัดลำดับ การแลกเปลี่ยนของขวัญ (หากมี)
- นัดหมาย วัน เวลา และสถานที่ เส้นทางเข้า-ออก จำนวนรถยนต์เพื่อจัดเตรียมสถานที่จอดรถรับรอง
- จัดเตรียมประเด็นสนทนา/ประเด็นหารือ และเพิ่มข้อมูลสำหรับการเข้าเยี่ยมคารวะ/การพบหารือ



ภาพ: เอกอัครราชทูตสหรัฐอเมริกาประจำประเทศไทยเข้าเยี่ยมคารวะนายกรัฐมนตรี  
เมื่อวันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องสีงาช้าง ตึกไทยคู่ฟ้า ทำเนียบรัฐบาล

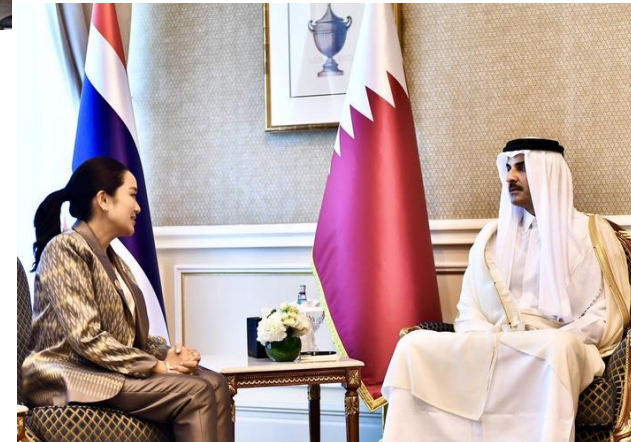
# การเข้าเยี่ยมชมคารวะ/การพบหารือ

## การเตรียมการ

- จัดเป็นรูปตัว U
- ประดับธงตั้งพื้น
- ประดับธงเล็กบนโต๊ะ/ไมโครโฟน
- นั่งแยกฝั่งเจ้าภาพและแขกตามธงเล็ก  
(จัด ๒ แถว หากผู้เข้าร่วมมีจำนวนมาก)
- อาจวางโต๊ะเล็กเพื่อวางเครื่องดื่ม
- อาจเว้นทางเดิน (หากผู้เข้าร่วมมีจำนวนมาก)
- อาจสัมผัสมือเพื่อถ่ายรูปก่อนเริ่มการหารือ
- อาจจัดการแลกเปลี่ยนของขวัญเมื่อเสร็จสิ้นการหารือ
- เสิร์ฟเครื่องดื่มบนโต๊ะเล็ก
- อาจจัดที่นั่งล่ามด้านหลัง
- ด้านหลังมี Back Drop



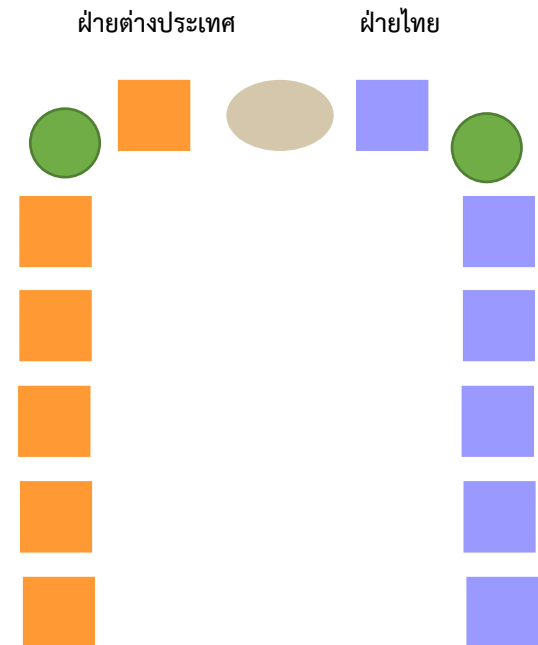
ภาพ: นายกรัฐมนตรีหารือทวิภาคีกับผู้นำต่างประเทศ  
ในช่วงการประชุม ACD Summit ครั้งที่ ๓  
เมื่อวันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๗ ณ กรุงโดฮา รัฐกาตาร์



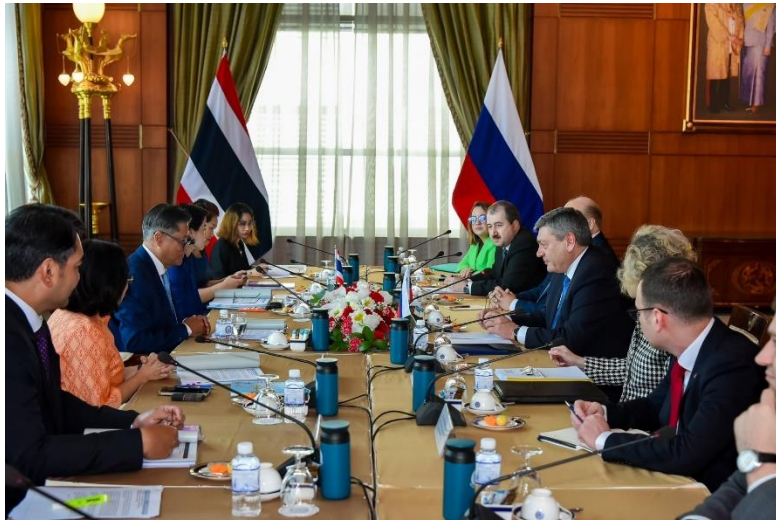
# การเข้าเยี่ยมชมคารวะ/การพบหารือ

## การจัดที่นั่ง

- การจัดที่นั่งแบบโซฟา โดยให้แขกนั่งด้านขวามือของเจ้าภาพ
- จัดเก้าอี้สำหรับผู้เข้าร่วมทั้งสองฝั่ง
- จัดเก้าอี้ลาม นั่งด้านหลังเจ้าภาพและแขก
- จัดผังที่นั่ง โดยเรียงตามลำดับอาวุโส
- จัดที่นั่งแบบโต๊ะประชุม จัดที่นั่งแบบ ตัว “I” ให้หัวหน้าคณะ แต่ละฝ่ายนั่งตรงกลางคนละข้าง ส่วนคณะที่เหลือนั่งตามลำดับ



# การเข้าเยี่ยมคารวะ/การพบหารือ



ภาพ: ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงการต่างประเทศและรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงการต่างประเทศ สหพันธรัฐรัสเซีย เป็นประธานร่วมการประชุมตามแผนการหารือระหว่างกระทรวงการต่างประเทศ ไทย-รัสเซีย ฉบับที่ ๕ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ภาพ: นายกรัฐมนตรีและนายกรัฐมนตรีมาเลเซียเป็นประธานร่วมการประชุมหารือประจำปี (Annual Consultation) ไทย - มาเลเซีย ครั้งที่ ๗ เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ เมืองปูตราจายา มาเลเซีย



# การประดับธง

การประดับธงชาติให้ปฏิบัติตาม

๑. ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการใช้ การชัก และการแสดงธงชาติและธงของต่างประเทศในราชอาณาจักร พ.ศ. ๒๕๒๙ แก้ไข พ.ศ. ๒๕๔๖

๒. อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๕ และมาตรา ๔๖ วรยศี แห่ง พรบ. ธง พ.ศ. ๒๕๒๒ สำนักนายกรัฐมนตรีได้วางระเบียบที่มีการปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

**การประดับธงนั้น ควรทราบก่อนว่า**

**ฝ่ายใดเป็นเจ้าภาพ และฝ่ายใดเป็นแขก**

**ซึ่งตามหลักปฏิบัติทางการทูตและมารยาทสากล**

**แขกจะยืน หรือ นั่งด้านขวาของเจ้าภาพเสมอ**



เลขาธิการอาเซียนเข้าเยี่ยมคารวะนายกรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗  
ณ ห้องสีงาช้าง ทำเนียบรัฐบาล

# การประดับธง

ธงใหญ่ - ชาติ

- เมื่อมีธงชาติของสองชาติ - ธงชาติไทยอยู่ลำดับที่หนึ่งเสมอ
- เมื่อมีธงชาติเกินกว่าสองชาติ - ธงชาติไทยอยู่กลาง

ธงเล็ก - บุคคล

- ประดับตามตำแหน่งที่นั่งของบุคคลนั้น



ภาพ: นายกรัฐมนตรีเข้าร่วมหารือแบบกลุ่มเล็กกับนายกรัฐมนตรีมาเลเซีย  
เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องทำงานนายกรัฐมนตรีมาเลเซีย  
เมืองปุตราจายา ประเทศมาเลเซีย

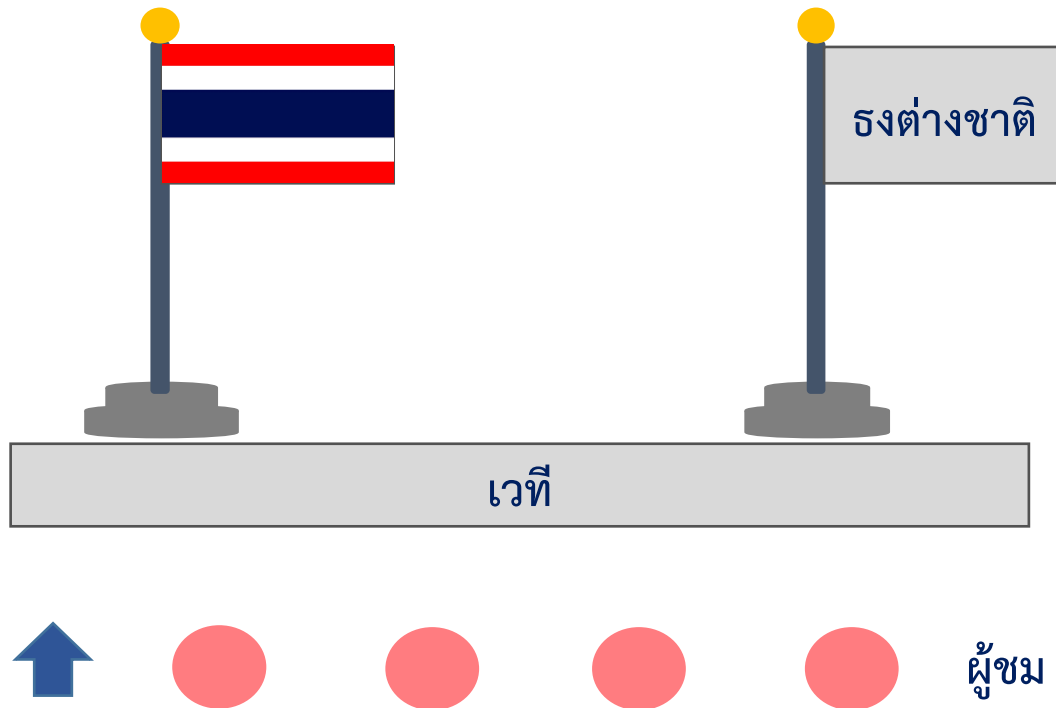
# ประเด็นจริงในการลงนามความตกลง/บันทึกความเข้าใจ



ภาพ: นายกรัฐมนตรีและนายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐสิงคโปร์เป็นสักขีพยานในพิธีลงนามบันทึกความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือระหว่างสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนกับกระทรวงการต่างประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล

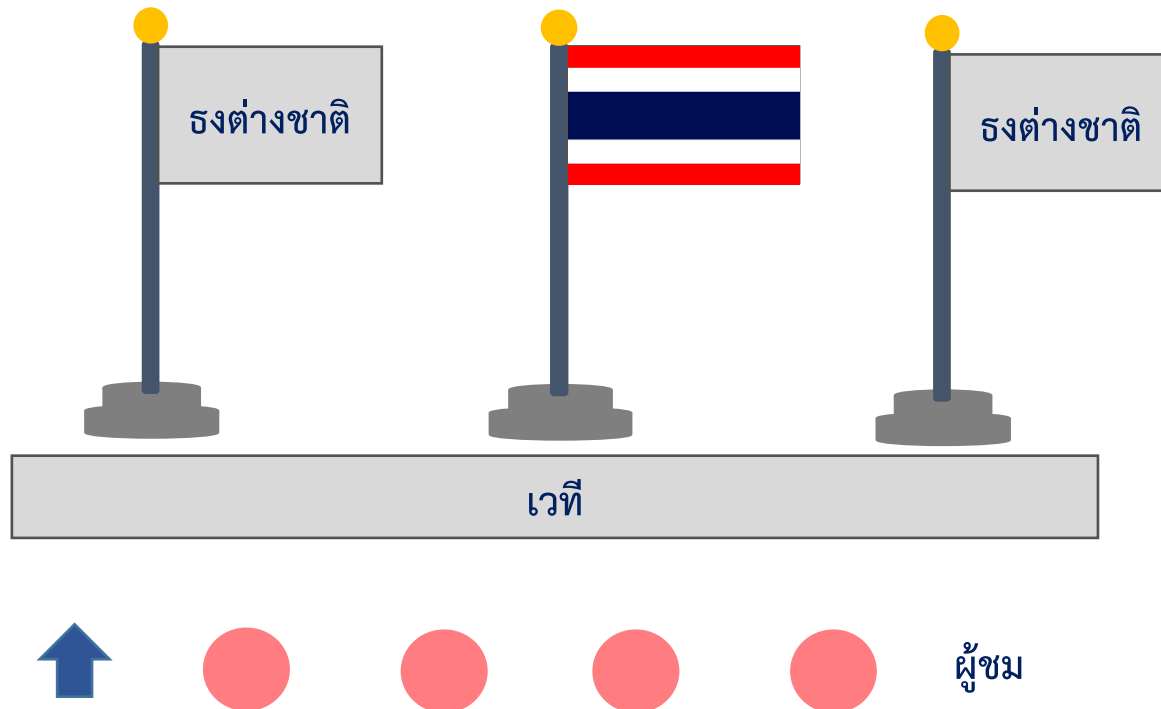
# การประดับธง

## 1. ธงชาติไทยคู่กับธงต่างชาติ



# การประดับธง

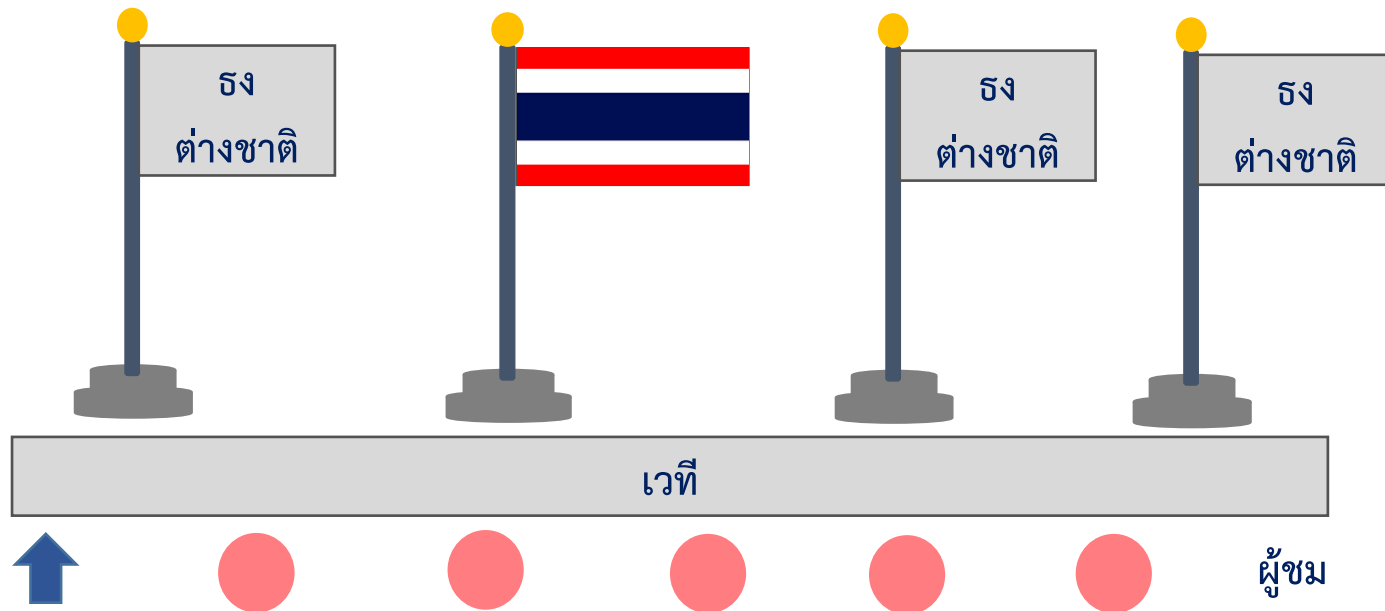
## ๒. ธงชาติไทยกับธงชาติต่างชาติ (จำนวนคี่)





# การประดับธง

## ๓. ธงชาติไทยกับธงชาติต่างชาติ (จำนวนคู่)





## การจัดงานเลี้ยงรับรอง



# สาระสำคัญ

- วัตถุประสงค์ในการจัดงานเลี้ยงรับรอง
- ประเภทของงานเลี้ยงรับรอง
- การเตรียมการเพื่อจัดงานเลี้ยงรับรอง  
(ก่อน / ระหว่าง / หลังงานเลี้ยงรับรอง)

# วัตถุประสงค์ในการจัดงานเลี้ยงรับรอง

- เพื่อใช้ในการต้อนรับ การแนะนำตัว การอำลา การขอบคุณ และการสร้างความคุ้นเคย
- เป็นเครื่องช่วยให้การดำเนินงาน (การหารือ/การประชุม) สำเร็จตามเป้าหมาย
- เป็นโอกาสในการสร้างความสัมพันธ์อันดี
- รวมถึงงานที่จัดขึ้นในโอกาสวันสำคัญของประเทศ เช่น งานเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสวันชาติ การเลี้ยงอำลาในโอกาสพ้นจากหน้าที่ การเลี้ยงแนะนำตัวในโอกาสการเข้ารับหน้าที่ใหม่ การเลี้ยงต้อนรับเพื่อสร้างความคุ้นเคยระหว่างผู้เข้าร่วมการประชุม





ประเภทของงานเลี้ยงรับรอง



# การจัดงานเลี้ยงรับรอง

สามารถแบ่งออกได้เป็น

- งานเลี้ยง Reception
- งานเลี้ยง Vin d'honneur
- งานเลี้ยงอาหารกลางวัน (Luncheon)
- งานเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner)
- งานเลี้ยง Gala Dinner

# งานเลี้ยง Reception

- เป็นงานเลี้ยงที่เรียกชื่อตามวัตถุประสงค์ของงาน
- งานเลี้ยงลักษณะดังกล่าวสามารถเชิญแขกได้เป็นจำนวนมาก และไม่มีคามยุ่งยากในเรื่องการเตรียมอาหาร และเครื่องดื่ม
- งานเลี้ยงประเภทนี้ ผู้ร่วมงานมีโอกาสนพบปะบุคคลได้หลากหลาย สามารถจับกลุ่มหรือเดินไปมาเพื่อพูดคุยกันได้ง่าย
- นิยมจัดงานในช่วงเวลา 18.00 - 20.00 น.

# ตัวอย่างการจัดงานเลี้ยง Reception



# งานเลี้ยง Vin d'honneur

- งานเลี้ยง Vin d'honneur (แวง ดอนเนอร์) เป็นงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการที่จัดขึ้นในเวลากลางวัน โดยทั่วไปจะจัดขึ้นต่อจากพิธีการสำคัญ เช่น ถวายสาส์น หรือพิธีรับพระราชสาส์นตราตั้ง เป็นต้น มักมีลักษณะเป็นงานเลี้ยงแบบค็อกเทล มีเครื่องดื่มและอาหารว่าง (canapés) ให้แขกได้สังสรรค์
- มีการเชิญแขกเข้าร่วมงานกลุ่มเล็ก และใช้เวลาไม่นานในการจัดงาน โดยนิยมจัดในช่วงเวลากลางวัน



# งานเลี้ยงบุฟเฟต์ (Buffet)

- เป็นรูปแบบการจัดอาหารที่ได้รับความนิยมเพราะมีความหลากหลาย สะดวก และสามารถจัดได้ทุกช่วงเวลา
- จัดวางอาหารแยกประเภทคาว - หวาน และเครื่องดื่มไว้ตามซุ้ม หรือที่โต๊ะส่วนกลาง
- อาจตั้งไว้มุมใดมุมหนึ่งของสถานที่จัดงาน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมงาน สามารถเลือกรับประทานได้ตามความชอบ

# ตัวอย่างงานเลี้ยงบุฟเฟต์ (Buffet)



# งานเลี้ยงอาหารกลางวัน (Luncheon)

- งานเลี้ยงอาหารกลางวันมีความเป็นทางการน้อยกว่างานเลี้ยงอาหารค่ำ
- เสิร์ฟอาหารเป็นลำดับ (Course)
- มักจะเป็นงานขนาดกลาง มีแขกร่วมงาน 10 - 20 คน
- สามารถใช้เป็นโอกาสในการหารือ “Working Lunch” ได้ด้วย
- นิยมแต่งกายด้วยชุดสากลกลางวัน (Lounge Suit)



# ตัวอย่างการจัดงานเลี้ยงกลางวัน (Luncheon)





# งานเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner)

- มีรูปแบบการจัดงานที่มีความเป็นพิธีการมากกว่างานเลี้ยงอาหารกลางวัน
- มักจะแต่งกายด้วยชุดสูทสากลสีเข้ม (Dark Suit) หรือหากเป็นงานที่มีพิธีการมากจะใส่ชุดราตรีสโมสรที่เรียกว่า “Black tie หรือ White tie”

# ตัวอย่างการจัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner)



# งานเลี้ยง Gala Dinner

- งานเลี้ยงอาหารค่ำอย่างเป็นทางการที่รับรองแขกจำนวนมาก
- ภายในงานมักมีการกล่าวสุนทรพจน์ต้อนรับของเจ้าภาพและแขกเกียรติยศ/ การดื่มอวยพร
- มีการแสดงทางวัฒนธรรมและบรรเลงดนตรี
- มักจัดในโอกาสสำคัญต่าง ๆ อาทิ งานพระราชพิธี/รัฐพิธี และการประชุมระหว่างประเทศ



# ตัวอย่างการจัดงานเลี้ยง Gala Dinner





# งานเลี้ยงน้ำชายามบ่าย Afternoon Tea/ High Tea

- การจัดเลี้ยงประเภทนี้ได้รับอิทธิพลมาจากชาวอังกฤษ
- โดยนำการดื่มชายามบ่ายมาใช้ในโอกาสการเลี้ยงขอบคุณ และแสดงความยินดีแก่แขกเกียรติยศ รวมทั้งสามารถจัดในช่วงการพบปะหารือยามบ่าย
- การจัดวางขนมอยู่บนชั้นวางขนม (tiered stand) ให้สามารถรับประทานได้ง่าย เสิร์ฟพร้อมชา และนิยมดื่มคู่กับขนมต่าง ๆ เช่น สโคน คูกี้ แซนวิช หรือขนมหวานชิ้นเล็ก ๆ เป็นต้น

# ตัวอย่างงานเลี้ยงน้ำชายามบ่าย Afternoon Tea/ High Tea



# ลำดับและขั้นตอนการรับประทาน Afternoon Tea/ High Tea

## 1. อาหารคาว (แซนด์วิช):

ควรเริ่มจากแซนด์วิชที่จัดเรียงอยู่ชั้นล่างสุดของชุด โดยทั่วไปจะเป็นแซนด์วิชขนาดพอดีคำ

## 2. สโคน:

ต่อมาให้รับประทานสโคน ซึ่งมักเสิร์ฟพร้อมคลottedครีมและแยม ควรใช้มือฉีกสโคนออกเป็นสองส่วน ทาครีมและแยม แล้วจึงทานทีละส่วน

## 3. ของหวาน:

ปิดท้ายด้วยของหวานต่าง ๆ เช่น เค้ก มacaroon ทาร์ต หรือขนมอบอื่น ๆ ที่จัดมาในชั้นบนสุด





# การเตรียมการจัดงานเลี้ยงรับรอง





# การออกบัตรเชิญ

ควรระบุนายละเอียดการจัดงานเลี้ยง ดังนี้

1. โอกาสและประเภทของงานเลี้ยง (งานเลี้ยงต้อนรับ/ อำลา / การเข้าร่วมการประชุม/ การเฉลิมฉลองในโอกาสพิเศษ)
2. ชื่อเจ้าภาพ (บางกรณีมีเจ้าภาพหลายฝ่าย)
3. ชื่อแขกที่ได้รับเชิญ (เชิญเดี่ยว/ เชิญคู่)
4. สถานที่ วัน เวลา (อาจระบุก่อนเริ่มงานเลี้ยงประมาณ 15 นาที)
5. การแต่งกาย (Dress Code) อาทิ National Dress, Lounge Suit, Dark Suit และ Short Dress
6. รูปแบบการตอบรับ R.S.V.P., To remind, Regrets only ปัญหาที่อาจเกิดขึ้น เช่น ตอบรับแล้วไม่มา ตอบปฏิเสธแล้วมา ตอบรับคู่แต่มาเดี่ยว มาสายเกินไป พบบุคคลอื่นมาด้วย ให้คนอื่นมาแทน
7. ควรส่งบัตรเชิญล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน (ต้องตรวจสอบ ชื่อ ตัวสะกดต่างๆ ให้ถูกต้องครบถ้วน)

# ตัวอย่างการออกบัตรเชิญ

*In honour of Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn's Presence  
at the Eleventh Princess Maha Chakri Sirindhorn Lecture on International Humanitarian Law*



*His Excellency Mr. Maris Sangiampongsa  
Minister of Foreign Affairs of the Kingdom of Thailand  
requests the pleasure of the company of*

*H.E. Mr. Chettaphan Maksamphan*

*at a Luncheon  
on Monday 18 August 2025 at 11.00 hours  
at Bua Kaew Hall, Ministry of Foreign Affairs*

*Dress Code: Lounge Suit/ Short Dress*

*R.S.V.P. by e-mail to [protocol.reception@mfa.go.th](mailto:protocol.reception@mfa.go.th)*

# ตัวอย่างการออกบัตรเชิญ

*In honour of His Excellency Mr. Mathias Cormann, Secretary-General of the OECD*



*His Excellency Mr. Maris Sangiampongsa  
Minister of Foreign Affairs of the Kingdom of Thailand  
requests the pleasure of your company*

*at a Luncheon*

*on Friday 2 May 2025*

*at 12.30 hrs.*

*at Thanat Khoman Room, Ministry of Foreign Affairs*

*Dress Code: Lounge Suit / Business Attire*

*To Remind*

# ตัวอย่างการออกบัตรเชิญ

*In honour of His Excellency Mr. Matthias Cormann, Secretary-General of the OECD*



*His Excellency Mr. Maris Sangiampongsa  
Minister of Foreign Affairs of the Kingdom of Thailand  
requests the pleasure of the company of*

*Mr. Andreas Schaal*

*at a Luncheon  
on Friday 2 May 2025  
at 12.30 hrs.*

*at Thanat Khoman Room, Ministry of Foreign Affairs*

*Dress Code: Lounge Suit / Business Attire*

*To Remind*



# การเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

สิ่งที่ควรคำนึงในการต้องเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

- **หลักศาสนา**

- ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามไม่รับประทานหมู
- ผู้ที่นับถือศาสนาฮินดูมักจะรับประทานมังสวิรัต

- **ข้อจำกัดทางอาหาร**

- มีโรคประจำตัว
- แพ้อาหาร เช่น แพ้อาหารทะเล กุ้ง ถั่ว ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมเนย

- **อาหารที่แขกเกียรติยศหรือผู้เข้าร่วมโปรดปราน**

- อาจเลือกรายการอาหารที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ เช่น ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดกะเพรา

- **วัตถุดิบ / เครื่องปรุงของไทยที่ต้องการนำเสนอ**

- เช่น ข้าวหอมมะลิ ข้าวเกษตร อินทรี ผัก - ผลไม้ตามฤดูกาลของไทย

# การเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

- ควรนำเสนออาหารที่มีรูปแบบและรสชาติที่หลากหลาย อาทิ ต้ม ผัด แกง ทอด ยำ และใช้เนื้อสัตว์ต่างกันในการประกอบอาหารแต่ละประเภท เช่น หมู ไก่ ปลา กุ้ง เนื้อ
- กรณีประจำการในประเทศมุสลิม ให้จัดโต๊ะแยกสำหรับวางอาหารที่มีเนื้อหมูเป็นส่วนประกอบและจะต้องตั้งป้ายให้ชัดเจนว่าเป็น non-halal หรือหากหลีกเลี่ยงได้ ก็ไม่ต้องจัดให้มีอาหารประเภทหมู

# การเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

- จัดอาหารในงานให้สวยงาม พอเหมาะ และเป็นสัดส่วน (ไม่ให้อาหารเทมารวมกัน)
- เสิร์ฟอาหารแบบพอดีคำ รับประทานง่าย อาหารต้องมีความสดใหม่ โดยเฉพาะอาหารทะเล
- อาหารต้องอุ่นร้อน ไม่ทิ้งไว้นานเกินไป
- หากไม่ใช่อาหารฝรั่ง ไม่ต้องเสิร์ฟขนมปัง
- อาหารประเภททอดกรอบ ต้องกำชับผู้ประกอบอาหารให้ตรวจสอบว่ากรอบจริง ไม่เหนียว
- อาหารประเภทราดซอส น้ำซอสต้องไม่ข้นจนจับเป็นก้อนเมื่อเย็นลง

# สินค้า GI

**GI คืออะไร**

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications หรือ GI)  
กรมทรัพย์สินทางปัญญา เป็นผู้กำกับดูแล และเป็นผู้อนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์กับ  
สินค้าที่ผ่านกระบวนการตรวจสอบและขึ้นทะเบียน

สินค้า GI จึงเป็นสินค้าที่ผลิตได้จากท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งเท่านั้น เป็นผลจาก  
ภูมิปัญญาเฉพาะ ทำให้ได้สินค้าที่มีเอกลักษณ์ มีลักษณะเฉพาะ หรือรสชาติเฉพาะ  
ซึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นี้จะใช้กับสินค้าต้องมีความสัมพันธ์กับท้องถิ่นนั้นๆ

**GI ไทย คืออะไร**

ตราของกรมทรัพย์สินทางปัญญาที่ออกให้แก่ผู้ผลิต  
สินค้า GI เพื่อรองรับว่าเป็นสินค้าที่มาจากแหล่ง  
ภูมิศาสตร์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้ โดยต้องปฏิบัติตาม  
คู่มือและแผนการควบคุม

**ประโยชน์ที่จะได้รับเมื่อขึ้นทะเบียนสินค้าชุมชน (GI)**

- คุ้มครอง**  
ชื่อสินค้าให้เป็นสิทธิเฉพาะ  
ของชุมชนที่ขึ้นทะเบียน
- เพิ่มมูลค่า**  
ของสินค้าจะ  
เป็นเครื่องมือการตลาด
- ดูแลรักษา**  
มาตรฐานของสินค้า  
และรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น
- สร้างความเข้มแข็ง**  
ให้กลุ่มชน มีความสามัคคี  
เพื่อพัฒนากองถิ่น
- สนับสนุน**  
การท่องเที่ยวชุมชน  
ผู้ผลิตอย่างยั่งยืน
- สร้างความเชื่อมั่น**  
ในแหล่งที่มาและคุณภาพของ  
ตัวสินค้าให้กับผู้ซื้อ
- ก้าวสู่ระดับสากล**  
ได้รับการสนับสนุนการจดทะเบียน  
ในระดับต่างประเทศ

- เป็นการรับรองว่า “สินค้า” หรือ “อาหาร”  
มาจากพื้นที่เฉพาะและมีคุณภาพหรือเอกลักษณ์  
เฉพาะตัว
- ปกป้องสินค้าจากการลอกเลียนแบบและ  
สร้างความน่าเชื่อถือ
- ช่วยยกระดับมูลค่าและชื่อเสียงของสินค้า
- สร้างรายได้และสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน



# สินค้า GI



สินค้า GI ที่ร่วมแสดงอัตลักษณ์ความเป็นไทย  
ในการประชุมสุดยอดผู้นำเอเปค



APEC  
2022  
THAILAND



กล้วยหอมทองพมพระ จ.ตาก



ส้มโอนครชัยศรี จ.นครปฐม



ไข่เค็มไชยา จ.สุราษฎร์ธานี



ปลากุเลาเค็มตากใบ จ.นราธิวาส



เนื้อโคขุนโพนยางคำ จ.สกลนคร

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้  
(พื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ มหาสารคาม  
สุรินทร์ ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ ยโสธร)



ไวน์เขาใหญ่ จ.นครราชสีมา

ผ้าไหมปักธงชัย จ.นครราชสีมา



# ตัวอย่างการเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม





# ตัวอย่างการเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม



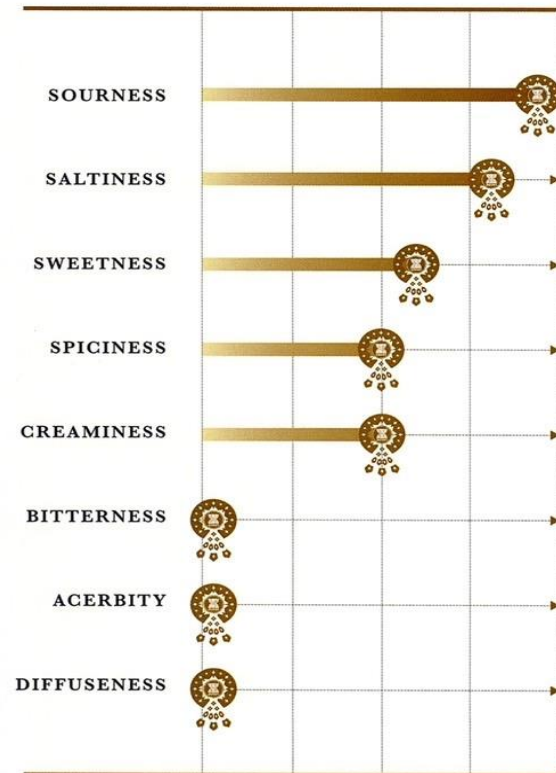
# ตัวอย่างการเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม



## SOUP HOMEGROWN INGREDIENTS

- 1) Coriander from Phitsanulok
- 2) Limes from Samut Sakhon
- 3) Fish sauce from Samut Songkhram
- 4) Chili from Prachuap Khiri Khan
- 5) River prawns from Phatthalung

## SOUP NOTES OF THE SYMPHONY OF THAI TASTES





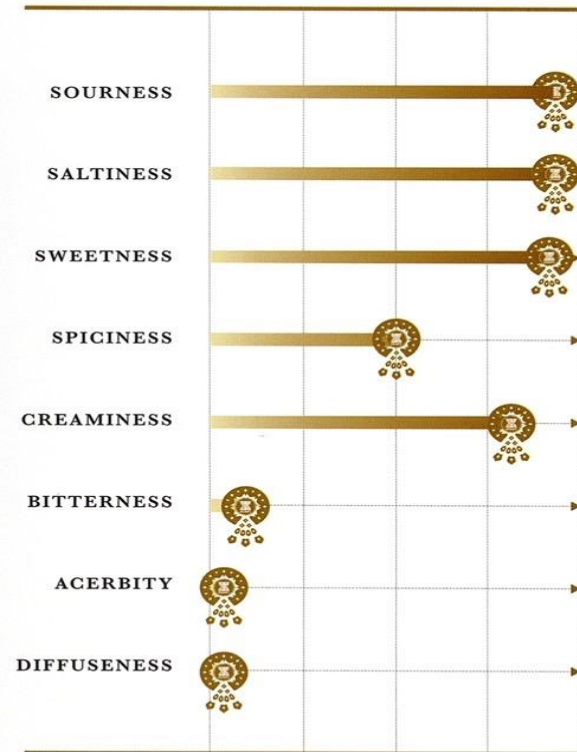
# ตัวอย่างการเตรียมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม



## MAIN COURSE HOMEGROWN INGREDIENTS

- 1) Tamarind from Phetchabun 2) Sun-dried fish from Sing Buri 3) Beef rib from Buriram
- 4) Salt from Samut Songkhram 5) Brown sugar from Petchaburi 6) Salted egg from Surat Thani
- 7) Deep-Sea bass from Krabi

## MAIN COURSE NOTES OF THE SYMPHONY OF THAI TASTES

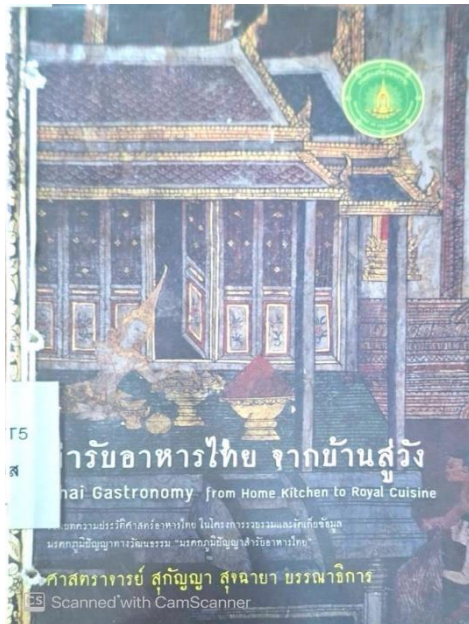


# บทบาทของอาหารและภูมิปัญญาไทยกับการทูต



- อาหารเป็นเครื่องมือทางการทูต (Tool of Diplomacy)
- ส่งเสริมภาพลักษณ์อันดีของประเทศและ  
ขยายความนิยมไทยในต่างประเทศ
- อาหารไทยสนับสนุนการยกระดับ Soft Power และ  
เผยแพร่วัฒนธรรมไทย รวมถึงภูมิปัญญาไทยสู่สากล

# เกร็ดความรู้ทางประวัติศาสตร์



“ข้าพเจ้าไม่รู้ว่าจะมีที่ไหนอีกในเขตเมืองร้อน  
ที่จะมีผลไม้ที่มีรสชาติดีเลิศเทียบเท่ากับที่มีอยู่ในประเทศสยาม  
บางทีอาจจะเป็นที่เกาะชวาก็เป็นได้ แต่ข้าพเจ้าพบว่าทุเรียน  
ของสยาม มะม่วง มังคุด และอะไรรื่นๆ มีขนาดและรสชาติ  
ที่ไม่อาจจะเสมอเหมือนได้” ๓๔

“พวกเขาจัดอาหารกลางวัน วางตามแบบยุโรป  
อย่างไม่มีที่ติ แม้ว่าบนโต๊ะอาหารจะมีผลไม้และขนมแบบเอเชีย  
ก็ตาม กระนั้นก็มีขนมปังกรอบแบบอเมริกัน และอย่างน้อย  
อาหารจานหนึ่งในจำนวนที่ข้าพเจ้าได้ลิ้มรสเป็นหลักฐานนั้น  
(ตามที่ข้าพเจ้าได้รับรายงาน) เป็นส่วนหนึ่งที่พระเจ้าแผ่นดิน  
ทรงเอาพระทัยเป็นพิเศษ และผู้เป็นวิเสทหากไม่ใช่ชาวยุโรป  
ก็จะต้องได้รับการสั่งสอนตามแบบยุโรป ทุกสิ่งทุกอย่างดูประณีต  
และสะดวกสบาย..” ๓๖

สรุปจากเอกสารที่บันทึกไว้ทั้งหมดได้ว่า ในสมัยต้นรัตนโกสินทร์  
ข้าวเป็นอาหารหลัก ส่วนกับข้าวหลักในสำหรับไทย คือ น้ำพริก แกงเผ็ด  
อาหารต่างชาติทั้งอาหารแขกและอาหารจีนเป็นอาหารในสำหรับพิเศษ  
ที่เพิ่มเติมเข้ามา ในโอกาสงานเลี้ยง หรือจำกัดอยู่ในสำหรับของเจ้านายและขุน  
นาง แต่ยังคงได้ว่าเป็นอาหารของชนชาติใด หลังสมัยรัชกาลที่ ๓ เป็นต้น  
มา มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารมากขึ้น อาหารต่างชาติคงถูก  
ดัดแปลงให้เหมาะกับรสนิยมของคนไทย เช่น ลดความฉุนของเครื่องเทศ  
ตัวอย่าง แกงมัสมั่น ดังเดิมระบุว่า “หอมยี่ห่อรสร้อนแรง” แต่แกงมัสมั่นใน  
ปัจจุบัน กลิ่นของยี่ห่อลดน้อยลงมาก อาหารฝรั่งและวัฒนธรรมการบริโภค  
แบบฝรั่งเริ่มแพร่หลายในหมู่ชนชั้นสูงตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๔ เป็นต้นมา



# การจัดที่นั่ง

- กำหนดที่นั่งของเจ้าภาพ และแขกเกียรติยศให้เหมาะสม  
โดยให้แขกเกียรติยศนั่งในที่นั่งสำคัญ (power seat)
- จัดลำดับอาวุโสของแขกที่เหลือโดยสลับฝ่ายไทยและฝ่ายต่างประเทศ)
- สลับที่นั่งระหว่างผู้แทนแต่ละหน่วยงาน
- หากอาวุโสเท่ากัน ควรให้เกียรติฝ่ายต่างประเทศ (ฝ่ายแขก)
- อาจจัดให้ผู้ที่มีภารกิจคล้ายกัน / มีประเด็นที่จะต้องหารือกัน  
นั่งใกล้กัน
- หลีกเลี่ยงการให้หญิงนั่งปลายโต๊ะ (ปิดโต๊ะ)



# การจัดที่นั่งบนโต๊ะตัวไอ

1. กรณีเจ้าภาพและแขกเกียรติยศนั่งบริเวณกลางโต๊ะตรงข้ามกัน

6

4

2

เจ้าภาพ

3

5

7



7

5

3

แขกเกียรติยศ

2

4

6

ทางเข้า

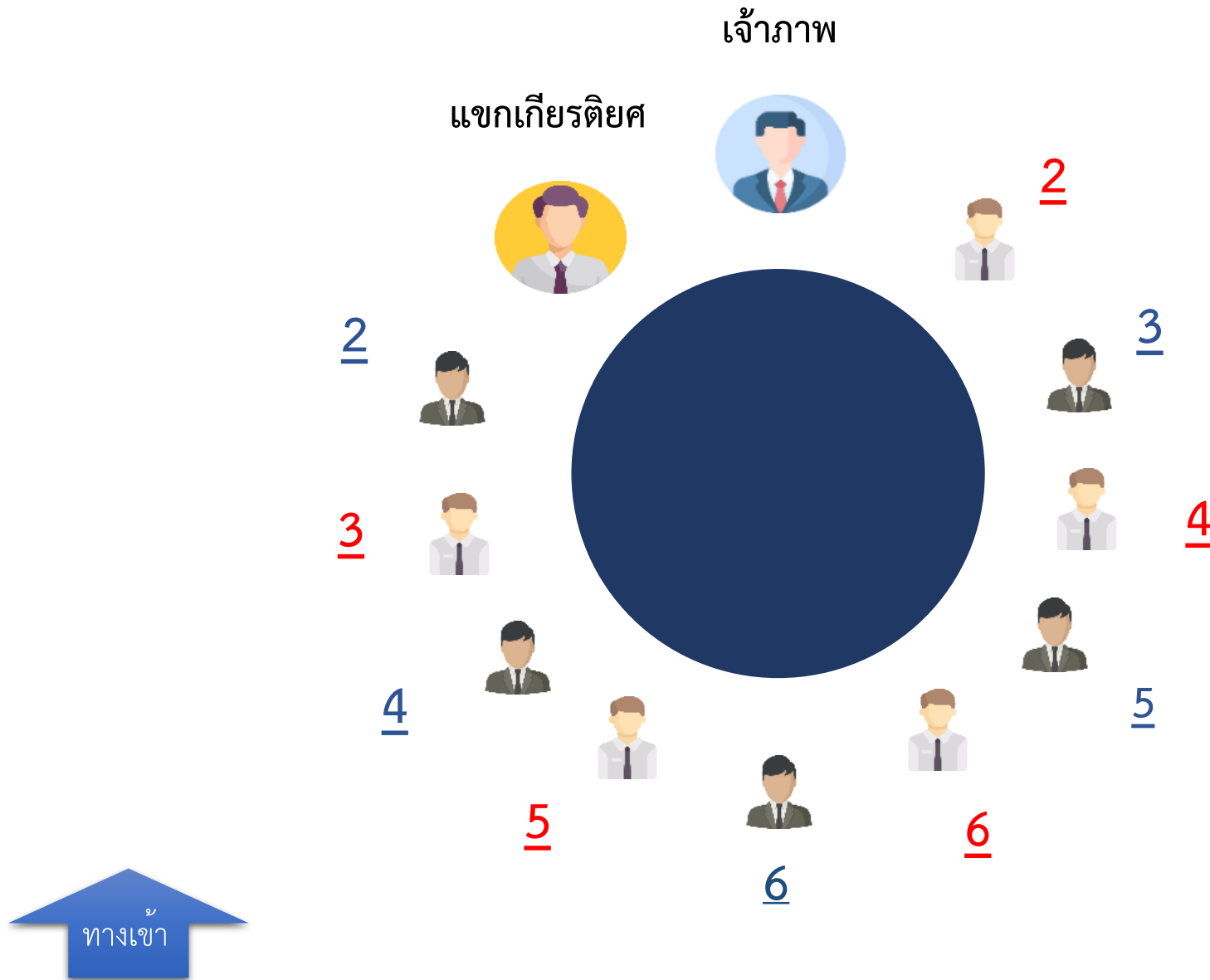
# การจัดที่นั่งบนโต๊ะตัวไอ

2. กรณีเจ้าภาพและแขกเกียรติยศนั่งบริเวณหัวโต๊ะตรงข้ามกัน



ทางเข้า

# การจัดที่นั่งบนโต๊ะกลม



# การจัดที่นั่งบนโต๊ะตัวยู



ทางเข้า



# การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

หลักการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร  
ต้องวางซ้อน ส้อมและมีด ให้สอดคล้อง  
กับอาหารที่จะเสิร์ฟแต่ละชนิด ดังนี้

- มีดและช้อน อยู่ด้านขวามือ โดยหันคมเข้าหาจาน ซึ่งเจ้าภาพจะวางมีดเรียงไว้ประมาณ ๓ เล่ม และช้อนชุปอีก ๑ คัน
- ส่วนช้อนและส้อมขนมหวานอยู่เหนือจาน (ช้อนอยู่บน) โดยให้หันด้ามช้อนไปทางขวามือ ด้ามส้อมหันไปทางซ้ายมือ



# การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

หลักการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร  
ต้องวางซ้อน ส้อมและมีด ให้สอดคล้อง  
กับอาหารที่จะเสิร์ฟแต่ละชนิด ดังนี้

- แก้วน้ำและแก้วไวน์ วางอยู่ด้านขวามือ  
โดยเฉพาะแก้วน้ำจะวางอยู่เหนือมีดเล่ม  
ในสุดที่อยู่ชิดจาน ตามด้วยแก้วไวน์แดง  
ไวน์ขาว และแก้วอื่น ๆ ตามลำดับ (แก้ว  
แชมเปญมักจะวางอยู่เหนือแก้วไวน์แดง)  
แก้วน้ำหยิบดื่มเมื่อใดก็ได้ ส่วนแก้วไวน์  
ต้องรองจนกว่าเจ้าภาพจะเชิญจึงดื่มได้



# การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

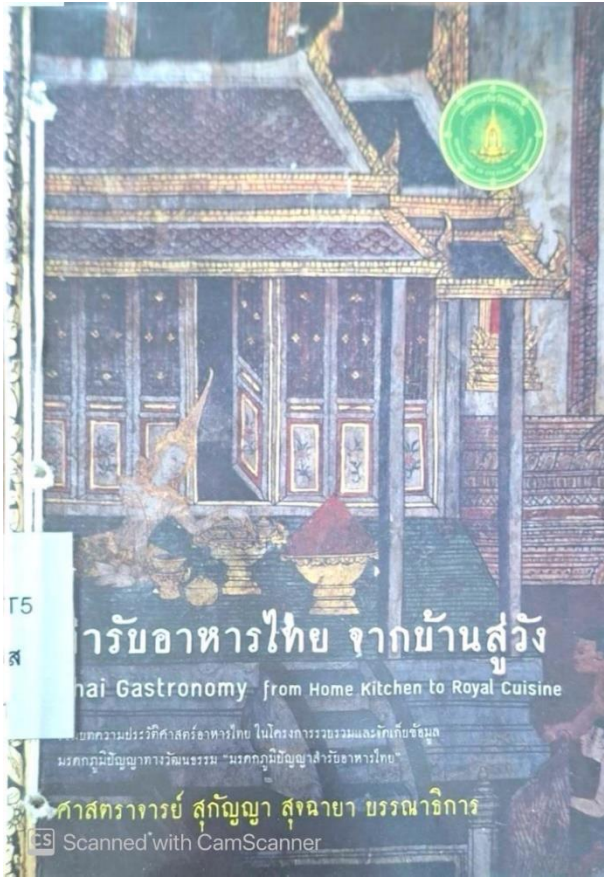
หลักการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ต้องวางซ้อน ส้อมและมีด ให้สอดคล้องกับอาหารที่จะเสิร์ฟแต่ละชนิด ดังนี้

- ส้อม มีเพียง ๓ คัน จะวางอยู่ด้านซ้ายมือ เช่นเดียวกับจานขนมปัง มีดปาดเนย
- ยกเว้น ส้อมสำหรับหอยนางรมที่วางอยู่ด้านขวามือ
- จานอาหารต่าง ๆ วางอยู่ตรงกลางล่างสุด
- ผ้าเช็ดปาก อาจวางอยู่บนจานรองหรือบนโต๊ะข้างส้อม
- เกลีส/พริกไทย วางอยู่ตรงกลางด้านบนเหนือจาน





# เกร็ดความรู้ทางประวัติศาสตร์

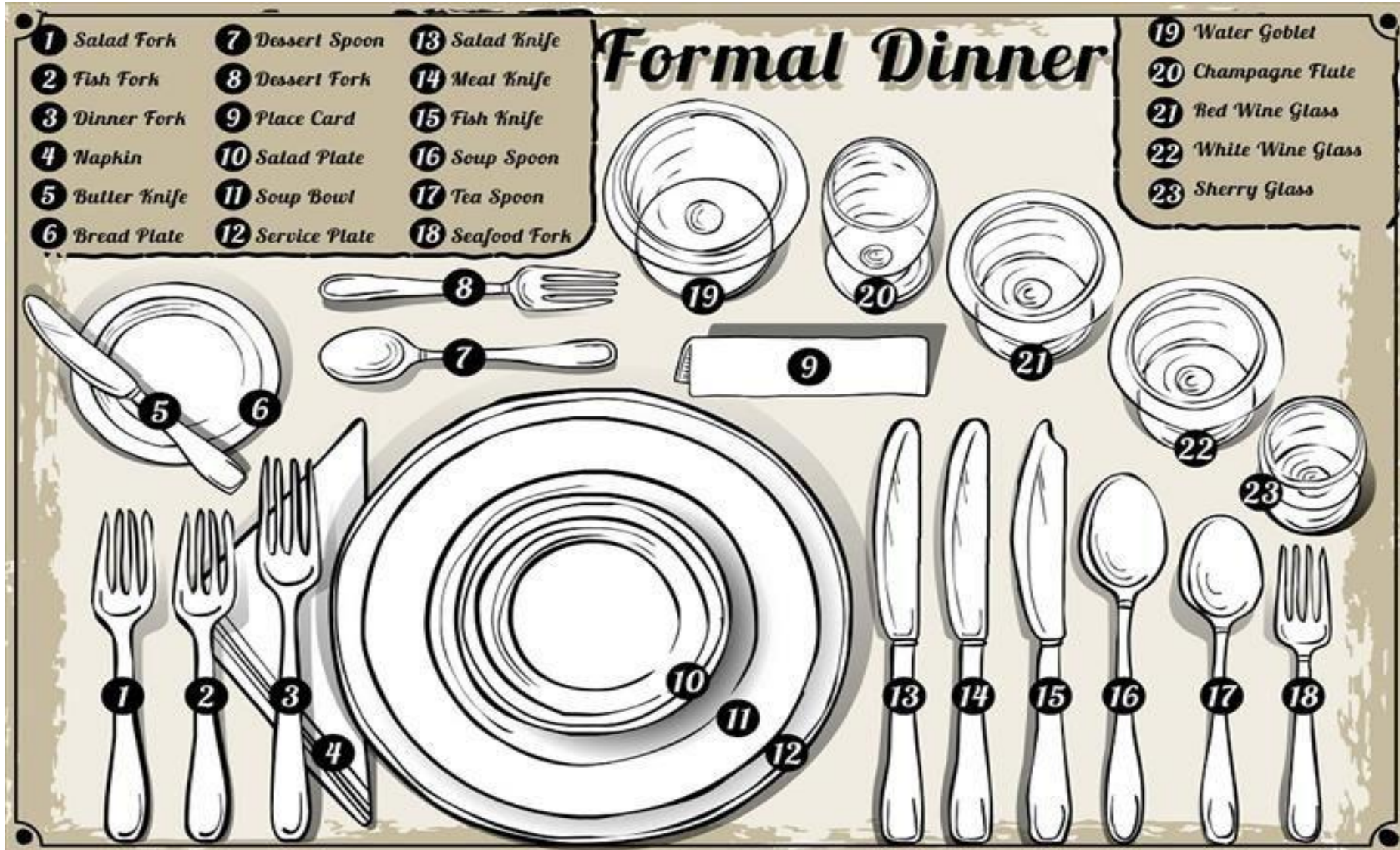


เนื่องจากเซอร์จอห์น เบาว์ริงเข้ามาในฐานะราชทูตจึงได้มีโอกาสเข้าร่วมงานเลี้ยงหลายครั้ง ท่านได้บันทึกการจัดโต๊ะอาหารแบบยุโรปซึ่งเป็นกระแสนิยมที่กำลังเริ่มก่อตัวขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๔ โดยเล่าว่า ได้ขอให้พระเจ้าน้องยาเธอ กรมหลวงวงศาธิราชสนิท พระอนุชาของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจัดอาหารแบบสยามแท้ๆ ให้ แต่สิ่งที่เขาได้พบคืออาหารที่จัดตามธรรมเนียมยุโรปที่จัดแยกเฉพาะบุคคลมิใช่ธรรมเนียมไทย ดังความว่า

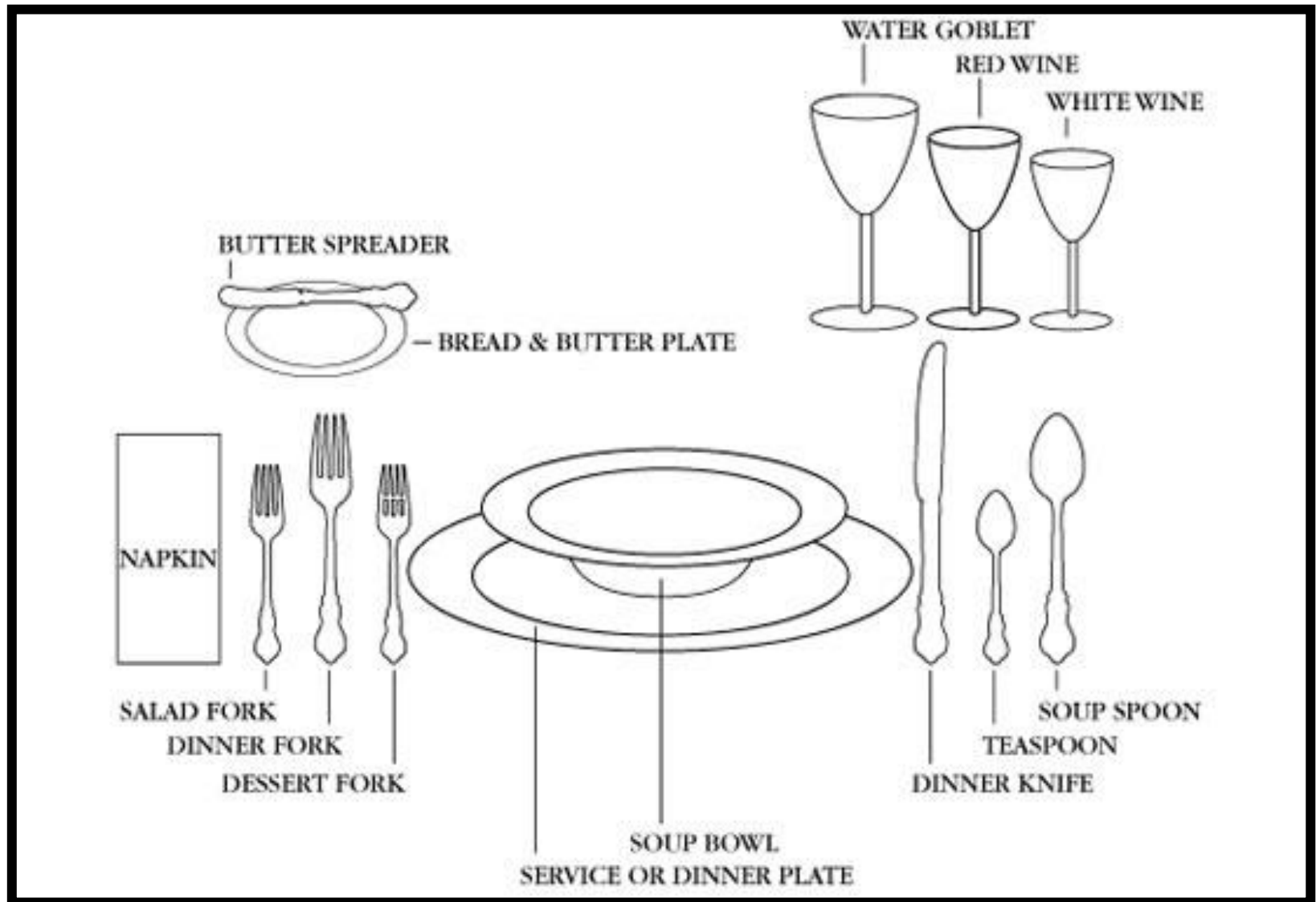
เมื่อไปถึง เราพบโต๊ะอาหารที่จัดไว้อย่างที่ถูกฝึกจนชินและได้รับการยอมรับว่าเป็นสไตล์ยุโรปแบบตะวันออก มีสิ่งของมากมาย คือ จาน แก้ว ไวน์ ชุป ปลา เนื้อย่างและต้ม ออร์เดิร์ฟ พร้อมกับขนมอบ เยลลี่ ฯลฯ จำนวนมาก แต่วางแยกกัน เจ้าชายได้จัดหาสิ่งที่ท่านเรียกว่าการรับประทานอาหารเย็นแบบสยามที่จัดสำหรับเฉพาะคน และข้าพเจ้านึกถึงงานอาหารที่วางติดๆ กัน ที่น่าจะมีจำนวนไม่น้อยกว่า ๖๐ ถึง ๗๐ จาน ท่านกรมหลวงตรัสว่าท่านปรารถนาจะสนองความอยากรู้อยากเห็นของข้าพเจ้าให้สมประสงค์ แต่ความเอื้อเฟื้อของท่านที่จะรับรองข้าพเจ้านั้นเป็นการจัดตามธรรมเนียมประเทศของข้าพเจ้า และไม่ใช่ของสยาม<sup>๓๓</sup>



# ตัวอย่างการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร



# การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะ



# ตัวอย่างการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร





# ตัวอย่างการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร





# ตัวอย่างการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

Place Card



ปกเมนูอาหาร



# ตัวอย่างการประดับตกแต่งดอกไม้ สถานที่







# มารยาทบนโต๊ะอาหารในฐานะแขก



# มารยาทในการใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

หลักในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

- การรับประทานอาหารให้เริ่มต้นตามลำดับการเสิร์ฟ โดยให้หยิบอุปกรณ์เครื่องมือที่อยู่นอกสุดเข้าหาในสุด เรื่อยไปจนหมดรายการอาหารที่จัดไว้
- พึงใส่ใจระวังเสมอว่า ขนมปังอยู่ด้านซ้าย  
อาหารอยู่ตรงกลาง  
ส่วนเครื่องดื่มอยู่ด้านขวามือ โดยยึดหลัก  
“Bread Meal Water”





# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## การดื่มไวน์และแชมเปญ

- ปลาและอาหารทะเล จะเสิร์ฟกับไวน์ขาว  
อาหารประเภทเนื้อ หรือ ไก่ จะเสิร์ฟพร้อม  
ไวน์แดง หรือไวน์โรเซ่
- **แชมเปญ** จะเสิร์ฟตอนท้ายสำหรับการดื่ม  
อวยพร ถ้ามีการได้รับเชิญดื่มแชมเปญ ห้าม  
ปฏิเสธเด็ดขาด ถือว่าเสียมารยาทมาก แต่  
ถ้าใครไม่ดื่มแอลกอฮอล์ในช่วงที่มีการดื่ม  
อวยพร ให้ยกแก้วขึ้นจรดภายนอกริมฝีปาก  
โดยไม่ต้องเอาเข้าปาก



# มารยาทในฐานะแขกรับเชิญ

- หากจำเป็นต้องกล่าวตอบรับ ควรเตรียมข้อความล่วงหน้า และให้กระชับเวลา
- ควรสนทนากับแขกที่นั่งข้างๆ และหลีกเลี่ยงบทสนทนาที่เกี่ยวข้องกับการเมือง หรือในประเด็นที่กำลังอ่อนไหวต่างๆ ไม่ควรสนทนาเพื่อขอความคิดเห็น หรือ ในเชิงวิพากษ์วิจารณ์ แต่ให้สนทนาในเรื่องทั่วไป ในเชิงสร้างสรรค์
- กรณีที่ยังรับประทานอาหารไม่เสร็จ ให้วางมีดและส้อมแยกไว้บนจาน โดยให้ส้อมมีลักษณะคว่ำลง และเมื่อรับประทานเสร็จแล้ว ให้รวบซ่อนส้อม หากมีมีด ให้หันคมมีดเข้าด้านใน เพื่อเป็นการส่งสัญญาณให้บริกรแขก
- ควรรอสัญญาณจากเจ้าภาพให้ลุกจากโต๊ะ เมื่อเสร็จสิ้นการรับประทานอาหาร



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร

**ในแต่ละประเทศ** ต่างก็มีขนบธรรมเนียมและประเพณีที่แตกต่างกันไป ซึ่งเมื่อเราได้ก้าวเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของดินแดนเหล่านั้น คือสิ่งที่เราจำเป็นต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจ อย่างเช่น มารยาทบนโต๊ะอาหาร แม้ว่าจะมีแตกต่างกันไปในรูปแบบที่หลากหลาย แต่ก็มีมารยาทตามหลักสากลที่ทั่วโลกยึดถือและใช้ร่วมกันในหลายประเทศ

ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้มารยาทบนโต๊ะอาหาร เพื่อสามารถร่วมงานได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และสอดคล้องกับวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของสังคมนั้น

# มารยาทบนโต๊ะอาหาร

**บุคลิก และการวางตัว ถือเป็นภาษากายเป็นสำคัญ**

เวลารับประทาน ไม่ควรปล่อยตัวพิงพนักเก้าอี้ตามสบาย ควรนั่งหลังตรง  
ประมาณ ๓ ใน ๔ ของเก้าอี้ และไม่ควรงั่งไขว่ห้างหรือใช้แขนเท้าโต๊ะ

**ที่สำคัญที่สุด** ไม่ควรคุยโทรศัพท์ หรือเล่นโทรศัพท์มือถือบนโต๊ะ

ปัจจุบันมีร้านอาหารจำนวนไม่น้อยในต่างประเทศถึงขั้นห้ามใช้โทรศัพท์มือถือในร้าน



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร DO's and DON'Ts แต่ละเชื้อชาติ

## ๑. การรับประทานทาน ทาโก้ (Tacos) นาโชส (Nachos)

ซึ่งถือเป็นอาหารประเภทฟิงเกอร์ฟู้ดขึ้นชื่อสัญชาติ Mexican ไม่ควรขอซ้อนส้อม ใช้มือได้เลย

## ๒. การรับประทานอาหารอิตาลี ซึ่งอุดมด้วยชีส

หากพ่อครัวไม่ได้เสนอเติมชีสให้คุณแล้ว การขอชีสเพิ่ม ถือเป็นการดูถูกว่าพ่อครัวทำอาหารไม่อร่อย

## ๓. การดื่มวอดก้าช็อต ในรัสเซีย

หากได้รับเชิญให้ดื่มวอดก้า ช็อต ไม่ควรปฏิเสธ เพราะถือว่าไม่สุภาพ ขอให้รับมาก่อนแล้วค่อยหาทางจัดการทีหลัง



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร DO's and DON'Ts แต่ละเชื้อชาติ

## ๔. การดื่มอวยพร (Toast) ที่ประเทศสเปน

เพื่อเฉลิมฉลองโอกาสที่สำคัญๆ หรือ การดื่มอวยพร การชูแก้วด้วยน้ำเปล่า ถือว่าจะนำความโชคร้ายมาสู่เจ้าภาพ

## ๕. ใช้ช้อนทานข้าว จะใช้เฉพาะในโซนประเทศเอเชีย

ชาวเอเชียส่วนใหญ่ จะใช้ช้อนทานข้าว และใช้ส้อม เพื่อจิ้มอาหาร หรือแค่ประคองอาหารเข้าสู่ช้อนเท่านั้น

## ๖. หลายประเทศแถบตะวันออกกลาง แอฟริกา และอินเดีย

ไม่ใช้ช้อนส้อมมีดในการทานอาหารท้องถิ่น ผู้คนในแถบนี้ใช้มือเปิบกันเลย โดยจะใช้ มือขวา เท่านั้น (ห้ามใช้มือซ้ายเด็ดขาด แม้ว่าคุณจะถนัดซ้ายก็ตาม เพราะเขาถือว่าไม่ให้เกียรติและไม่สะอาดเพราะมือซ้ายไว้ใช้ชำระอวัยวะ)



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร DO's and DON'Ts แต่ละเชื้อชาติ

## ๗. การชดชุป ธรรมเนียมของญี่ปุ่น

การชดชุปหรืออบหมึ้น้ำเสียดัง เป็นมารยาทบนโต๊ะอาหารอย่างหนึ่งเพราะเป็นการบอกคุณพ่อครัวว่า อาหารจานนี้ อร่อยมาก แต่ใช้ไม่ได้กับมารยาทของชาวอังกฤษ ที่จะทานแบบเงียบ ๆ ตามสไตล์ผู้ดี

## ๘. การจัดงานเลี้ยงในฐานะเจ้าภาพในประเทศจีน

เวลาที่เลี้ยงอาหารเป็นปลาทั้งตัวจะยกลูกตาปลาให้แขกผู้มีเกียรติสูงสุดในโต๊ะนั้น ดังนั้น หากท่านเป็นแขกผู้นั้น ก็จงรับเกียรตินั้นไว้มาก่อน อย่าปฏิเสธทันที เป็นมารยาทบนโต๊ะอาหารอย่างหนึ่งในจีน

## ๙. การใช้ตะเกียบ

ไม่ควรถือตะเกียบให้ไขว้กัน (แม้แต่วางไขว้กัน) ไม่ควรใช้ตะเกียบชี้หน้า ไม่ควรตุดหรือเลียตะเกียบ ไม่ส่งอาหารผ่านทางตะเกียบ ไม่ปักตะเกียบไว้บนอาหาร โดยเฉพาะที่ญี่ปุ่น ถือว่าทำเฉพาะในงานศพ



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร DO's and DON'Ts แต่ละเชื้อชาติ

## ๑๐. การรับประทานอาหารให้หมดจาน

เจ้าภาพมักชอบให้แขกทานอาหารให้เกลี้ยงจาน แต่ในประเทศจีน การเหลืออาหารติดจานไว้เล็กน้อย ถือเป็นการแสดงความสุภาพ และบอกเจ้าภาพเป็นนัยๆ ว่า เราอิ่มแล้ว มิฉะนั้น เจ้าบ้านจะคิดว่า เรายังไม่อิ่ม และจะเติมเพิ่มเรื่อยๆ

## ๑๑. การคิดค่าอาหารในฝรั่งเศส

การคิดเงินค่าอาหารแบบแยกบิล ถือว่าไม่สุภาพ ให้เลือกเอาว่า จะจ่ายหมด หรือไม่จ่ายเลย เขาถือว่า การแยกบิล หาร หรือแบ่งกันจ่าย เป็นพฤติกรรมแบบเด็กๆ และไม่ควรกระทำ

## ๑๒. การให้ทิปในหลาย ๆ ประเทศ

การให้ทิป ๕-๑๐% ของราคาอาหารถือเป็นเรื่องปกติ แต่ในจีนและญี่ปุ่น ไม่จำเป็นต้องให้ทิป เพราะเขาถือว่าได้ให้บริการเต็มที่ และสินน้ำใจนั้นได้รวมอยู่ในมูลค่าอาหารแล้ว การทิปจะกลายเป็นการดูถูก





# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

**ผ้าเช็ดปาก** เมื่อเข้าโต๊ะ สิ่งแรกที่ต้องกระทำ คือ ให้พับครึ่งเป็นรูปสี่เหลี่ยมวางไว้บนตัก หากต้องการซับปากให้ยกผ้าด้านในขึ้นแตะปากเบา ๆ เมื่อวางกลับลงไป รอยเปื้อน ก็จะถูกซ่อนอยู่ด้านใน แล้วเมื่อต้องลุกจากโต๊ะระหว่างรับประทานอาหารผ้าเช็ดปากนั้น ให้วางลงบนเก้าอี้หรือพนักวางแขน เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วให้อาผ้าวางบนโต๊ะด้านขวา

**การเริ่มรับประทานอาหาร** ในการร่วมโต๊ะที่มีสมาชิกเพียง ๒ - ๔ คน ควรรองจนกว่าทุกคนจะได้รับบริการเสิร์ฟอาหารให้เรียบร้อยก่อนในมืออาหารอย่างเป็นทางการ ควรรองจนกว่าทุกคนจะได้รับบริการ และเริ่มหลังจากที่เจ้าภาพเอ่ยปากถาม

**การรับประทานอาหารซูป** การรับประทานอาหารซูปด้วยช้อนซูป ควรตักซูปออกจากตัว และรับประทานอาหารซูปทางด้านข้างของช้อน ถ้าเป็นซูปใส่ใส่ถ้วยที่มีหู สามารถยกถ้วยดื่มได้เลย (ซูปชั้นไม่ได้) และไม่ควรมีเสียงดังขณะดื่ม และไม่ควรเอาขนมปังจิ้มซูป



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## การใช้มีด-ส้อม

เริ่มใช้จากด้านนอกสุดเข้าหาด้านในสุด ตามลำดับประเภทอาหารที่เสิร์ฟมือขวาจับมีด มือซ้ายถือส้อม ให้นำส้อมจิ้มจับอาหารให้นิ่ง เพื่อใช้มีดในมือขวาตัดอาหารเป็นชิ้น ๆ พอดีคำ แต่ถ้าเป็นข้าว หรือถั่ว ให้หงายส้อมขึ้น แล้วใช้มีดช่วยปาดอาหารเข้าไปอยู่ในส้อม ไม่ว่าในกรณีใดก็ตามจะไม่มีการใช้มีดนำอาหารเข้าปากโดยเด็ดขาด

สำหรับเครื่องมือที่ใช้แล้วจะไม่มีการนำกลับไปวางบนโต๊ะหรือพักไว้บนจานขนมปังเล็กด้านข้าง เมื่อทานเสร็จให้รวบมีดและส้อมไว้บนจาน โดยวางส้อมหงายขึ้นและหันคมมีดเข้าหาตัวส้อม



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## วิธีถือส้อมและมีด

- ถือส้อมไว้ในมือซ้ายและคว่ำลง
- ถือมีดของคุณในมือขวา ให้ห่างจากงานประมาณ ๒ นิ้ว
- เลื่อนนิ้วชี้ไปที่ด้านบนสุดของด้ามจับ
- ใช้ส้อมเพื่อยึดอาหารและจิ้มอาหารเข้าปาก

## หากรับประทานอาหารที่มีกระดูก

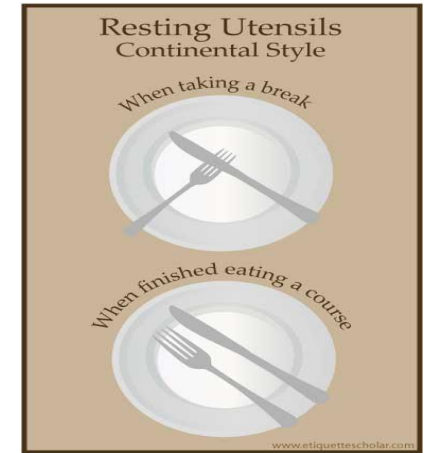
ให้ใช้ทิชชูปิดปากค่อยๆ คายออก หรือหากรับประทานอาหารที่มีก้างหรือกระดูกไก่ เมื่อใช้ช้อน-ส้อมเลาะเนื้อหมดแล้วนำกระดูกวางไว้ข้างๆ งานได้



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## การวางมีดและส้อมหลังรับประทานอาหารเสร็จ

- สไตลค์อนติเนนทอล : วางมีดและส้อมบนจานใกล้กับกึ่งกลางมุมเล็กน้อย ในรูปของตัว V ที่คว่ำลงและให้ปลายมีดและส้อมชี้ไปในทางไขว้กัน
- สไตลค์อเมริกัน : วางมีดของคุณเฉียงไปทางด้านขวาของจาน (ตามแนวทแยงมุม) พร้อมกับส้อมที่วางไว้ด้านล่างของมีด



## หลังรับประทานอาหารเสร็จ

เมื่อสิ้นสุดมื้ออาหารให้พับผ้าเช็ดปากและวางไว้ที่ด้านขวาของโต๊ะ ในระหว่างรับประทานอาหาร หากมีความจำเป็นต้องลุกออกจากโต๊ะชั่วคราว ให้วางผ้าเช็ดปากบนเก้าอี้ของคุณ





# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## การใช้อุปกรณ์รับประทานอาหาร

ท่องเอาไว้ว่าใช้ช้อน ส้อม มีด จากด้านนอกสุดเข้าหา  
ด้านในสุด

## เวลารับประทานอาหาร

นิยมตัดรับประทานอาหารทีละชิ้น แบบอังกฤษ แต่แบบ  
อเมริกันจะหันเนื้อจนหมด แล้ววางมีดไว้ด้านบนของจาน  
แล้วเปลี่ยนถือส้อมด้วยมือขวาส่งอาหารเข้าปาก สำหรับ  
ในประเทศไทยนิยมแบบอังกฤษ

## เวลาหันอาหาร

หยิบส้อมขึ้นมา ให้คว่ำ แล้วใช้นิ้วชี้และนิ้วโป้งจับไว้ที่  
คมมีด เพื่อจะได้ออกแรงหันได้ดี



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## รับประทานอาหารที่เป็นเส้น

เช่น สปาเกตตี ให้ใช้ส้อมม้วนเส้น แล้วค่อยนำใส่ปากรับประทาน

## รับประทานขนมปัง

ขนมปังหยิบทานได้เลย ไม่ต้องรอให้เจ้าภาพบอก

หากหมดแล้วขอใหม่ได้ วิธีรับประทานที่ถูกต้อง คือ บีขนมปังด้วยมือ แล้วทานโดยตรงชิ้นที่เข้าปาก และเมื่อใช้มีดป้ายขนมปังเสร็จแล้ว ต้องวางคืนไว้ที่จากขนมปัง (ขนมปังรับประทานได้เรื่อยๆ จนกระทั่งจบเมนคอร์ส ถือเป็นอันสิ้นสุด)

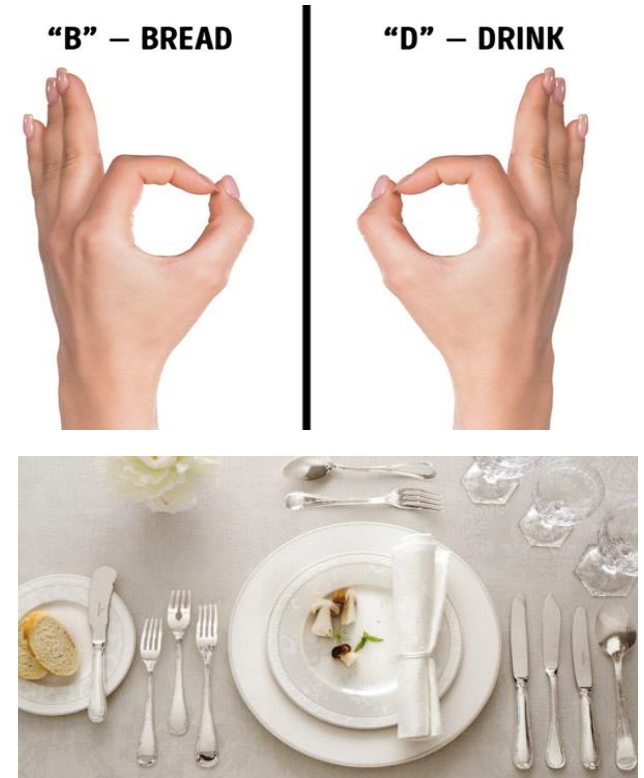
## แก้วนํ้าอยู่ทางขวามือ อย่าใช้ผิดจะผิดทั้งโต๊ะ



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

ถ้าจำไม่ได้ว่า แก้วเครื่องดื่มแก้วใดควรเป็นของเรา หรือ จานขนมปัง จานใดเสิร์ฟไว้ให้กับเราหรือคนข้างๆ กันแน่ ให้ใช้เคล็ดลับตัว b และตัว d นั่นก็คือ เมื่อทำมือเป็น สัญลักษณ์ Ok แล้ว มื่อด้านซ้ายจะเป็นตัว b แปลว่า bread ขนมปัง ส่วนด้านขวาจะเป็นตัว d แปลว่า drink หรือเครื่องดื่มนั่นเอง

แก้วน้ำอยู่ทางขวามือ อย่าใช้ผิด เพราะจะผิดทั้งโต๊ะ



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

## การดื่มไวน์และแชมเปญ

ปลาและอาหารทะเล จะเสิร์ฟกับไวน์ขาว อาหารประเภทเนื้อหรือไก่ จะเสิร์ฟพร้อมไวน์แดง หรือไวน์โรเซ่

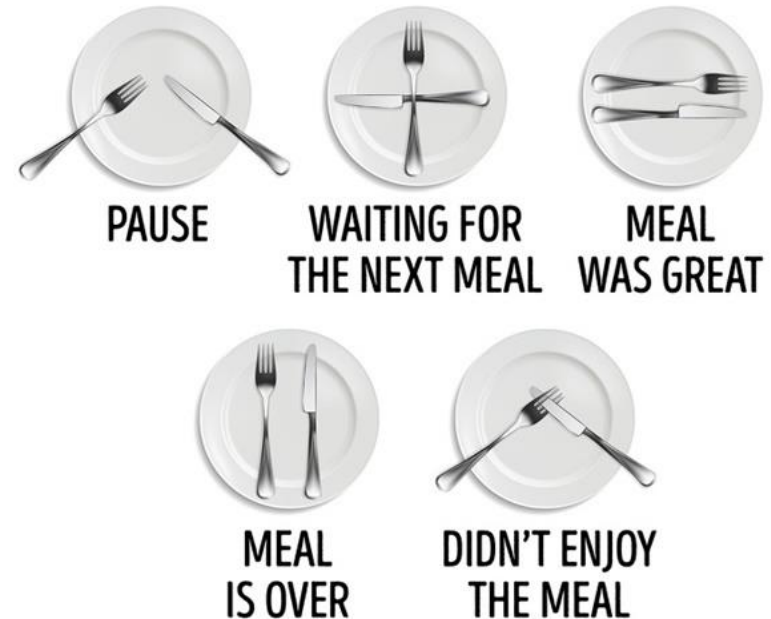
ส่วนแชมเปญ จะเสิร์ฟตอนท้ายสำหรับการดื่มอวยพร ถ้ามีการได้รับเชิญดื่มแชมเปญ ห้ามปฏิเสธเด็ดขาด ถือว่าเสียมารยาทมาก แต่ถ้าใครไม่ดื่มแอลกอฮอล์ในช่วงที่มีการดื่มอวยพร ให้ยกแก้วขึ้นจรดภายนอกริมฝีปาก โดยไม่ต้องเอาเข้าปาก





# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

การวางมีดและส้อมนั้น ไม่ใช่แค่วางลงไปบนจาน  
อย่างไรก็ได้ตามใจชอบ แต่การวางมีดและส้อมแต่  
ละรูปแบบก็สื่อความหมายที่แตกต่างกันไป โดยมี  
ทั้งการพักรับประทานชั่วคราว รออาหารจานต่อไป  
มาเสิร์ฟ รับประทานอิ่มแล้วและอาหารอร่อยมาก  
รับประทานอิ่มแล้ว และไม่ชอบอาหารที่  
รับประทานเลย



# เกร็ดความรู้ในการร่วมโต๊ะรับประทานอาหาร

การจับส้อมนั้น มี ๒ วิธีด้วยกัน คือ วิธีแบบยุโรปและอเมริกัน  
ซึ่งมีวิธีการจับและหมุนส้อมแตกต่างกันออกไป

**CONTINENTAL STYLE**



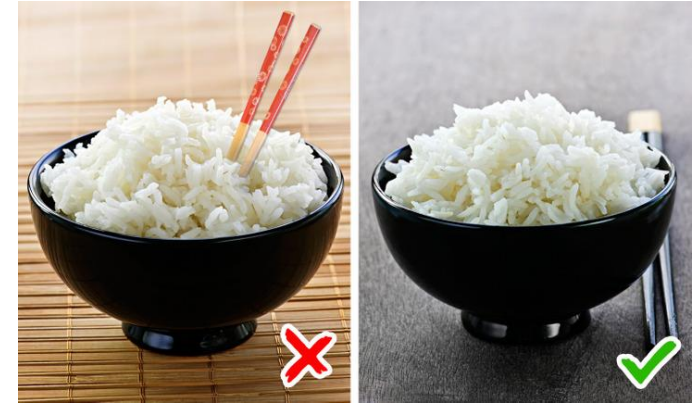
**AMERICAN STYLE**



# วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศ

## ในญี่ปุ่น

- ไม่ควรที่จะปักตะเกียบลงบนถ้วยอาหาร หรือว่าคียบตะเกียบส่งอาหารให้กัน เพราะว่าพิธีการเหล่านี้ จะทำกันในงานศพ และเป็นการกระทำที่ไม่เหมาะสม
- การมีเสียงชู้ตเวลากินบะหมี่ไม่ใช่เรื่องใหญ่เลย มันเป็นวิถีปฏิบัติในการกินบะหมี่ที่เป็นปกติของคนญี่ปุ่น ด้วยเหตุผลที่ว่า เพื่อรับประทานให้เสร็จเร็วๆ และจะได้ลิ้มกลิ่นหอมของมันได้ดีขึ้น
- โดยปกติ เจ้าภาพมักจะเตรียมของขวัญให้ ถ้าจะให้ดูมีมารยาทที่ดี จะต้องบอกปฏิเสธอย่างสุภาพถึงสามครั้ง แต่ถ้าเขาให้อีกครั้งก็ค่อยรับมาได้



# วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศ

## ในประเทศตะวันตก

- สิ่งที่มีธรรมเนียมที่สุดก็คือ การรับประทานอาหารด้วยมือ แต่ก็มีสิ่งที่พื้นฐานมาก ๆ อีกสิ่งหนึ่งที่จะดูก่อนเริ่มรับประทานอาหาร นั่นก็คือ ต้องใช้มือขวาเพราะพิจารณาว่ามือซ้ายเป็นมือที่สกปรก

## ในฝรั่งเศส

- การวางมือบนโต๊ะอาหาร เป็นสิ่งสำคัญ ท่านั่งที่ถูกต้องคือ ต้องเอามือทั้งสองข้างวางไว้บนโต๊ะ

## ในอังกฤษ

- “เวลาดื่มชา” ห้าม คนชาให้แก้วกับช้อนกระทบกันเสียงดังหรือว่าปล่อยช้อนเอาไว้ในแก้ว

เปิดข้อศอก



เก็บข้อศอก





# วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศ

## ในโปรตุเกส

- ถ้าบนโต๊ะไม่มีกระปุกเกลือหรือพริกไทย การขอสองอย่างนี้จะถูกมองว่าเป็นการดูถูกเชฟ เพราะคนโปรตุเกสคิดว่า นั่นคือการบอกเชฟอ้อม ๆ ว่า “อาหารที่คุณปรุงมามันแย่มาก”

## ในประเทศจีน

- การกินข้าวจนหมดจานจะหมายความว่าเจ้าบ้าน “ให้อาหารเราไม่มากพอ” ทางที่ดีที่สุดที่ควรจะทำให้ดูดีในสายตาเจ้าบ้านก็คือให้เหลืออาหารไว้ในจานเล็กน้อย

## ในประเทศอินเดีย

- วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารนั้น วิธีที่ดีที่สุดคือ รับประทานอาหารให้เกลี้ยงจาน ถ้าเหลืออาหารทิ้งไว้ คนท้องถิ่นจะคิดว่าเป็นการสิ้นเปลือง



# การแต่งกาย

**แบบ Formal** (กลางวัน)

Business attire

Lounge suit

Short dress



**(Business Attire) (Business Attire) (Smart Casual)**



**(Business Attire)**





**(Business Attire)**



**(Lounge Suit)**



**(Lounge Suit)**





**(Lounge Suit)**





(Short Dress)







(Short Dress)







**(Evening Dress)**

# การแต่งกาย

แบบ Formal (กลางคืน)

Dark suit

White tie

Black tie

National Dress





(Dark Suit)

# การแต่งกาย - White tie



## WHITE TIE DRESS CODE

- 1. Black tailcoat
- 2. Black pleated pants
- 3. White waistcoat
- 4. Wing collared dress shirt
- 5. White bow tie
- 6. Mother-of-pearl studs
- 7. Mother-of-pearl cufflinks
- 8. Patent leather pumps

## OPTIONAL ACCESSORIES

- 9. Black top hat
- 10. Gold pocket watch
- 11. White leather gloves
- 12. White lapel flower
- 13. Walking stick

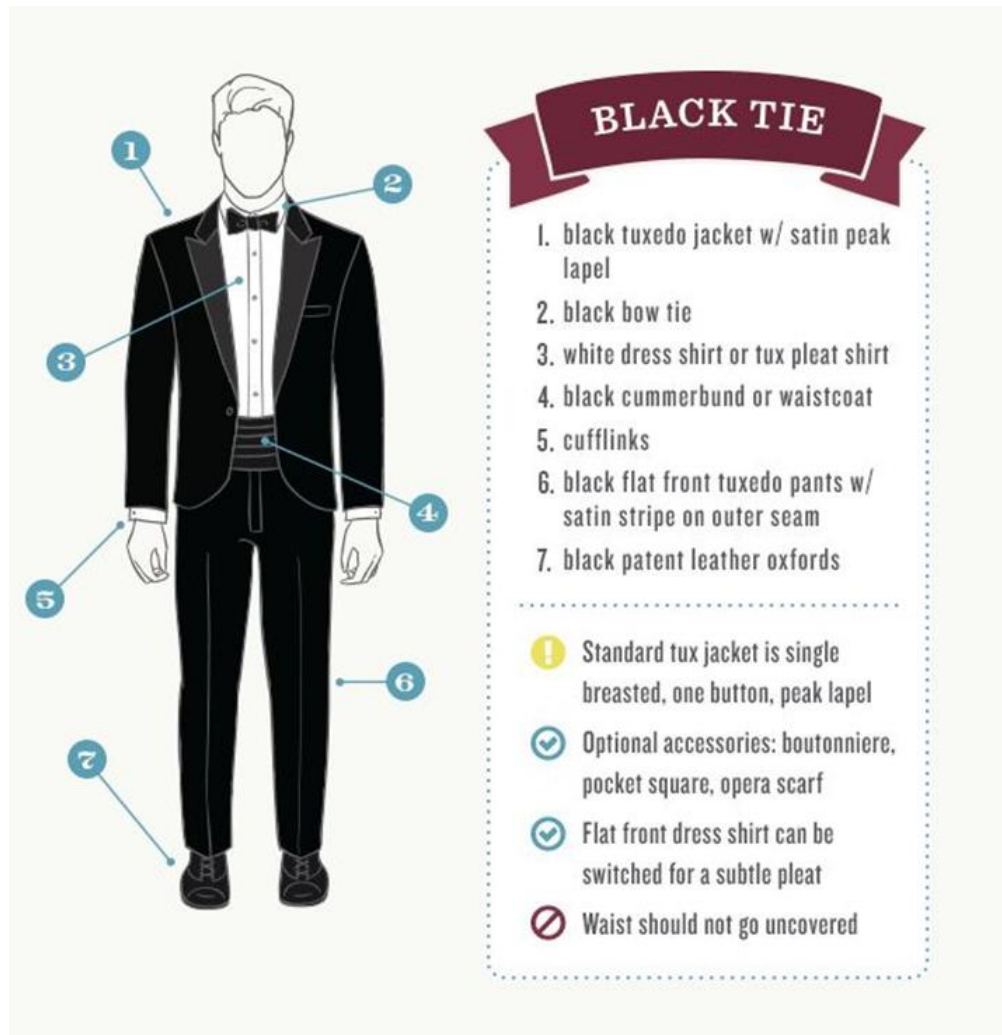








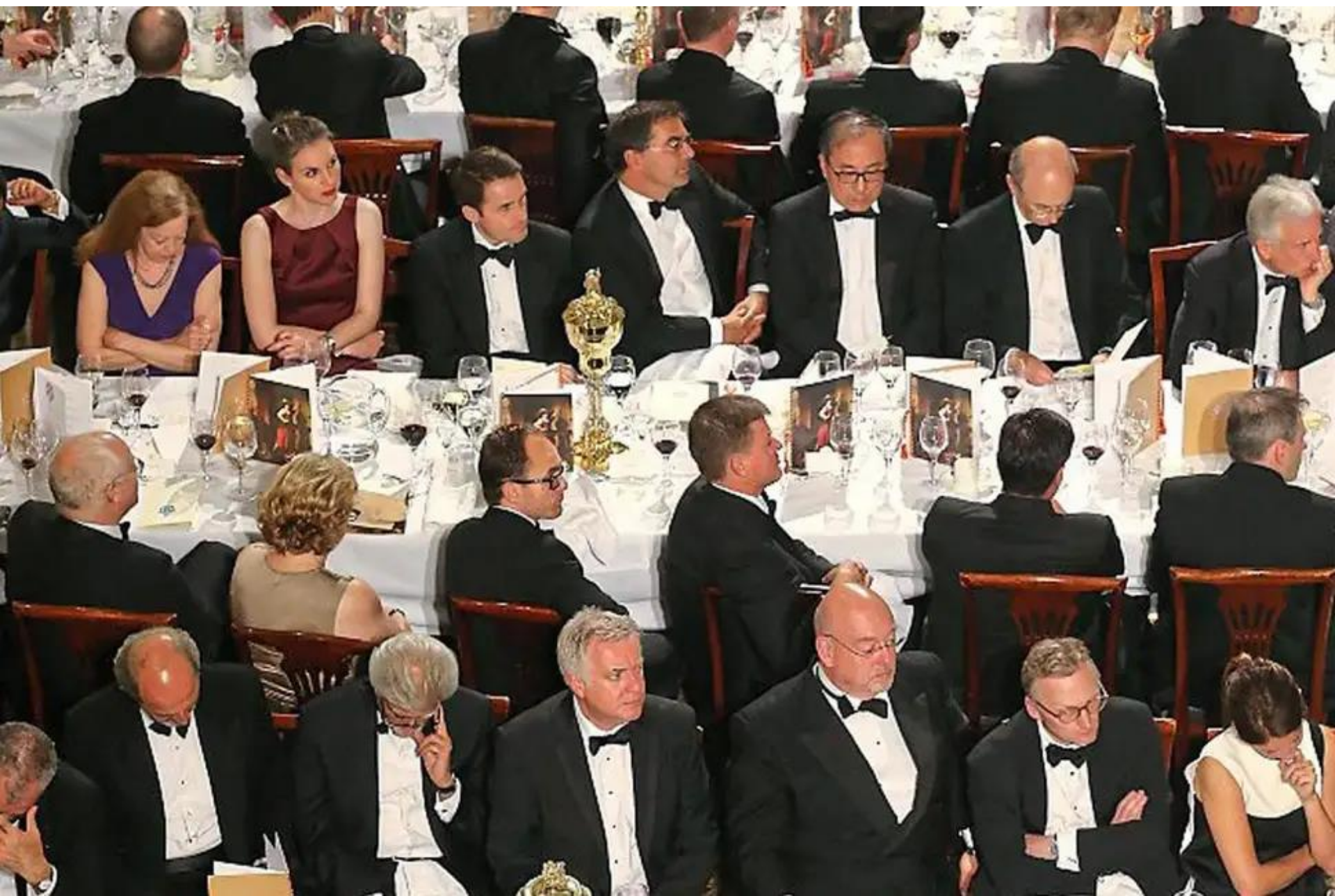
# การแต่งกาย - Black tie



## BLACK TIE

1. black tuxedo jacket w/ satin peak lapel
2. black bow tie
3. white dress shirt or tux pleat shirt
4. black cummerbund or waistcoat
5. cufflinks
6. black flat front tuxedo pants w/ satin stripe on outer seam
7. black patent leather oxfords

- ! Standard tux jacket is single breasted, one button, peak lapel
- ✓ Optional accessories: boutonniere, pocket square, opera scarf
- ✓ Flat front dress shirt can be switched for a subtle pleat
- ⊘ Waist should not go uncovered









Morning Coat



# กองรับรอง กรมพิธีการทูต