

พิธีการทูตทั่วไป

1. มารยาททางการทูต

มารยาทหรือมรรยาท หมายถึง กิริยาวาจาที่สุภาพเรียบร้อย มารยาทเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้นักการทูตประสบความสำเร็จในการดำเนินงานทางการทูต มารยาททางการทูตประกอบด้วยจรรยา มารยาท และระเบียบพิธีประจำชาติ มารยาทสากล ขนบธรรมเนียม และระเบียบพิธีที่ถือปฏิบัติในทางการทูตทั่วไป

มารยาทที่เหมาะสมขึ้นอยู่กับไหวพริบในการที่จะเลือกใช้และแสดงออกให้เหมาะสมกับสถานการณ์และกาลเทศะในขณะที่ปฏิบัติภารกิจหรือในขณะที่ปรากฏตัวในแต่ละโอกาส หลักการสำคัญคือ ความพอดีและการแสดงออกที่เป็นธรรมชาติ สิ่งสำคัญที่ควรคำนึงคือ มารยาทเป็นเรื่องที่มีความแตกต่างกัน อันเป็นผลจากการที่บุคคลมาจากสังคมที่แตกต่างกัน

มารยาทที่ดีเสริมด้วยความสะอาดของร่างกาย ตลอดจนความสะอาดและเหมาะสมของเครื่องแต่งกาย ตามลักษณะบุคลิกภาพ รูปแบบ ความนิยม และกาลเทศะ จะสร้างความประทับใจให้กับคู่สนทนา และผู้ที่พบเห็น ซึ่งเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่จะช่วยให้การดำเนินงานทางการทูตประสบความสำเร็จ

2. พิธีการและมารยาทในการนั่งรถยนต์

2.1 หลักการในการนั่งรถยนต์

ในกรณีที่เป็นรถรับรองหรือเป็นรถยนต์ที่ใช้พนักงานขับรถ กำหนดให้ที่นั่งเบาะหลังเป็นที่นั่งสำหรับแขกเกียรติยศหรือผู้อาวุโส ส่วนที่นั่งเบาะหลังด้านซ้ายหรือขวาจะเป็นที่นั่งเกียรติยศหรือที่นั่งรองอย่างไร ขึ้นอยู่กับระบบการจราจรของแต่ละประเทศ ส่วนที่นั่งในเบาะหน้าคู่กับพนักงานขับรถนั้น ปกติเป็นที่นั่งสำหรับผู้โดยสารที่มีอาวุโสรองลงไปมากๆ หรือเป็นที่นั่งสำหรับองค์กรฯ หรือผู้ติดตาม แต่ถ้าเป็นรถยนต์ส่วนตัว ที่ผู้ขับไม่ใช่พนักงานขับรถ จะมีมารยาทในการให้เกียรติกันโดยกำหนดที่นั่งแตกต่างออกไป

2.2 พิธีการเกี่ยวกับที่นั่งในรถยนต์

ตามหลักสากล ที่มีระบบจราจรเดินรถทางด้านขวาของถนน รถยนต์ต้องเทียบทางเท้าทางด้านขวาของตัวรถ การกำหนดที่นั่งในรถยนต์ถือหลักดังนี้

- ที่นั่งเกียรติยศอยู่ที่เบาะหลังด้านขวา
 - ที่นั่งเบาะหลังด้านซ้ายเป็นที่นั่งรอง
 - ที่นั่งเบาะหน้าคู่กับพนักงานขับรถเป็นที่นั่งสำหรับเจ้าหน้าที่
- พิธีการจัดที่นั่งในรถยนต์ตามแบบสากล มีวิธีการในรายละเอียดดังนี้

- ผู้มีอาวุโสระดับใกล้เคียงกัน 2 คน และมีเจ้าหน้าที่ติดตาม 1 คน ให้จัดที่นั่งดังนี้
 - ที่นั่งเกียรติยศ อยู่ที่เบาะหลังด้านขวา (1)
 - ที่นั่งอาวุโสรอง อยู่ที่เบาะหลังด้านซ้าย (2)
 - ที่นั่งของเจ้าหน้าที่ อยู่ที่เบาะหน้า คู่กับคนขับ (3)
- กรณีมีผู้โดยสารอาวุโสทัดเทียมกัน 3 คน จะมีเจ้าหน้าที่ติดตามหรือไม่ก็ตาม ให้จัดที่นั่งดังนี้
 - ที่นั่งเกียรติยศ อยู่ที่เบาะหลังด้านขวา (1)
 - ที่นั่งอาวุโสรอง อยู่ที่เบาะหลังด้านซ้าย (2)
 - ที่นั่งสำหรับคนที่ 3 ที่มีอาวุโสในระดับใกล้เคียงกับแขกเกียรติยศอยู่ที่เบาะหลังตรงกลางระหว่าง (1) กับ (2)
 - ที่นั่งของเจ้าหน้าที่ อยู่ที่เบาะหน้า คู่กับคนขับ (4)

ตามระบบของไทย ไทยมีระบบการจราจรเดินทางด้านซ้ายของถนน ดังนั้น ที่นั่งตำแหน่ง (1) และ (2) จะสลับด้านซ้าย - ขวา จากที่ระบุไว้สำหรับระบบสากล

2.3 การจัดลำดับอาวุโสในที่นั่งรถยนต์ส่วนตัวที่มีได้ใช้พนักงานขับรถ

สำหรับรถยนต์ส่วนตัว ถ้าเจ้าของขับเอง หรือผู้อื่นที่มีใช้พนักงานขับรถเป็นผู้ขับ ถือว่าเป็นรถยนต์ส่วนตัว ไม่ถือหลักการจัดลำดับอาวุโสของที่นั่งเหมือนกับรถที่ใช้รับรองแขกตามหลักการข้อที่ผ่านมามา ลำดับอาวุโสของที่นั่งในรถยนต์ส่วนตัว ใช้หลักการของมารยาททั่วไป ผู้นั่งไปในรถยนต์จะต้องคำนึงถึงการให้เกียรติแก่ผู้ขับรถ โดยจะต้องปฏิบัติดังนี้

- ถ้ามีผู้โดยสารเพียงคนเดียว

การจัดให้ผู้โดยสารนั่งในเบาะหลัง จะเป็นการแสดงว่าผู้นั่งรถเป็นนายและผู้ขับรถเป็นพนักงานขับรถยนต์ จึงควรที่ผู้โดยสารจะนั่งในที่นั่งข้างหน้าคู่กับผู้ขับรถเสมอ ยกเว้น เฉพาะกรณีที่โดยสารนั้นเป็นผู้อาวุโสสูงมากๆ และผู้ขับรถเต็มใจให้เกียรติอย่างแท้จริง
- ถ้ามีผู้โดยสารเกินหนึ่งคน

ผู้โดยสารที่มีอาวุโสสูงควรนั่งที่เบาะหน้าคู่กับผู้ขับรถ ถือว่าเป็นการให้เกียรติต่อผู้ขับรถ ถ้าให้ผู้อาวุโสน้อยไปนั่งข้างหน้าคู่กับคนขับรถ จะเป็นเสมือนกับผู้ใหญ่นั่งในเบาะหลัง โดยมีผู้ติดตามไปนั่งคู่กับพนักงานขับรถ เป็นการไม่ให้เกียรติต่อผู้ขับรถ
- ถ้ามีผู้โดยสารทั้งชายและหญิง

หญิงจะต้องขึ้นไปนั่งหน้าคู่กับผู้ขับรถ ถือเป็นกรให้เกียรติต่อผู้ขับรถ แต่ตามความเป็นจริงแล้ว เป็นการรักษาเกียรติของหญิงเองด้วย เพราะถ้าชายขึ้นไปนั่งคู่กับผู้ขับรถ โดยให้หญิงนั่งอยู่ที่เบาะหลังเพียงคนเดียวเมื่อไร มักจะสันนิษฐานกันว่าหญิงคนนั้นเป็นคนรับใช้

3. การแต่งกาย

การแต่งกายเป็นเครื่องแสดงออกถึงบุคลิกภาพของบุคคล ที่ทำให้พิจารณาได้ว่าผู้นั้นมีอุปนิสัย รสนิยม ฐานะความเป็นอยู่ อาชีพ ตำแหน่งหน้าที่การงานเป็นอย่างไร และยังสามารถบ่งบอกถึงเชื้อชาติ และวัฒนธรรมของผู้นั้นได้ด้วย

การแต่งกายจึงเป็นสิ่งชี้แนะให้ผู้ที่ได้พบเห็นหรือสมาคมกับบุคคลนั้นรู้จัก ตั้งแต่ผู้นั้นยังไม่ได้แสดงกิริยา วาจาใดออกมา บุคลิกภาพที่ปรากฏจากการแต่งกายอาจก่อให้เกิดความนิยมชมชอบหรือความรังเกียจแก่ผู้พบเห็นได้ง่ายที่สุด ฉะนั้น ควรระมัดระวังในเรื่องต่อไปนี้ด้วย

- ความสะอาด นอกจากการรักษาความสะอาดเรียบร้อยของเสื้อผ้า เครื่องประดับและอุปกรณ์ เครื่องใช้ประกอบแล้ว ยังต้องรักษาสุขภาพและความสะอาดเรียบร้อยของร่างกายด้วย
- ความสุภาพเรียบร้อย ความสุภาพเรียบร้อยในการแต่งกายหมายถึงความสุภาพเรียบร้อยของเครื่องแต่งกาย เช่น ลักษณะเสื้อผ้า รูปแบบและสีสันลวดลาย ฝีมือตัดเย็บที่ประณีตความสมบูรณ์ ไร้รอยชำรุดบกพร่องหรือขาดส่วนประกอบที่จำเป็นต้องมี ไม่แต่งหรือใช้เครื่องประดับผิด เช่น ติดแขนทุกซอกกลับข้าง ประดับเครื่องราชอิสริยาภรณ์ไม่ถูกต้อง และความเรียบร้อยของร่างกายด้วย เช่น ทรงผมแต่งเรียบร้อย เล็บตัดแต่งเรียบร้อย
- ความเหมาะสม การแต่งกายเหมาะสมเป็นเรื่องเกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องแต่งกายของแต่ละคนให้เหมาะสม สอดคล้องกับลักษณะบุคลิกภาพของแต่ละคน รูปแบบและความนิยมสำหรับโอกาส กาลเทศะ และแบบเครื่องแต่งกายที่กำหนดสำหรับงานพิธีการที่ไปร่วม

ฉะนั้น ผู้มีมารยาทดีโดยทั่วไปจะแต่งกายสะอาดเรียบร้อย ถูกต้องตามกาลเทศะและยังจำเป็นต้องแต่งกายดี (ไม่จำเป็นต้องแพง) และถูกต้องตามพิธีการ โดยคำนึงถึงการแต่งกายให้เหมาะสมแก่ลักษณะที่ควรแก้ไขวิชาชีพ (Professionalism) ของแต่ละบุคคลด้วย

การแต่งกายจะต้องมีปรัชญา คือ ต้องรู้ว่าเครื่องแต่งกายนั้นจะแต่งเพื่อไปงานใดหรือใช้ในโอกาสใด ต้องรู้ และเข้าใจว่าลักษณะของเครื่องแต่งกายสำหรับโอกาสนั้นมีอย่างไรและจะต้องรู้ว่าวัตถุประสงค์และคุณค่าของเครื่องแต่งกายนั้นเป็นอย่างไร แล้วเลือกใช้โดยมีเจตนาเพื่อให้เครื่องแต่งกายนั้นเหมาะสมแก่โอกาสทุกครั้ง ท่านจึงจะประสบความสำเร็จในการเข้าสังคมจากการแต่งกายของท่าน

หลักเกณฑ์โดยย่อที่จะต้องนำมาคำนึง คือ

- เครื่องแต่งกายสำหรับโอกาสต่างๆ มีอยู่อย่างไรบ้าง

การรู้จักและเข้าใจว่าเครื่องแต่งกายประเภทใดเหมาะสมแก่โอกาสใด จะทำให้การแต่งกายดูสง่า เรียบร้อย และเข้ากับบรรยากาศได้ดี ลองนึกถึงภาพการแต่งชุดดำสำหรับไว้ทุกข์ไปในการฉลองการสมรส จะให้ความรู้สึกอย่างไรเมื่อสบสายตากับคนอื่น ๆ ตัวอย่างนี้แสดงให้เห็นว่า การแต่งกายถูกต้องเหมาะสมจำเป็นเพียงใดสำหรับการเข้าสังคม

- เครื่องแต่งกายสำหรับโอกาสต่างๆ มีลักษณะอย่างไร

เครื่องแต่งกายสำหรับโอกาสต่างๆ มีลักษณะจำเพาะของแต่ละโอกาส เครื่องแต่งกาย ชุดใดมีลักษณะอย่างไรเป็นสิ่งที่เราจะต้องรู้จักและเข้าใจ เพื่อจะได้ใช้ให้เป็น เช่น การแต่ง กายชุด Black tie มืองค์ประกอบอย่างไรบ้าง ถ้าไม่รู้แต่งไม่เป็นจะกลายเป็นตัวตลกทันที หรือแม้แต่การแต่งกายชุดสากลสีน้ำตาลเข้มไปในงานที่กำหนดให้แต่งชุดสากลสีเข้ม (Dark suit) คนไม่รู้ก็คิดว่าถูกต้อง ผู้รู้จะรู้ทันทีว่าผู้แต่งกายเช่นนั้น ไม่รู้จักการแต่งกายที่ถูกต้อง

- คุณค่าและความสำคัญของเครื่องแต่งกายสำหรับโอกาสต่างๆ

ผู้แต่งกายจะต้องรู้ว่าเครื่องแต่งกายที่แต่งนั้นมีวัตถุประสงค์และคุณค่าอย่างไร และผู้แต่งกายจะต้องปฏิบัติตนให้เหมาะสมกับคุณค่าและศักดิ์ศรีของเครื่องแต่งกายนั้นๆ

การแต่งกายที่เหมาะสมนั้นจะต้องพิจารณาถึงจุดแห่งความพอดีในการแต่งกายด้วย ที่สำคัญยิ่งคือ การรู้จักแต่งกายให้งามตามธรรมชาติ จะทำให้ความงามยั่งยืนอยู่ได้นาน

ชายแต่งกายให้ดูทึบเข้ม ซริม หนักแน่น เรียบแต่มองสง่าและเรียบคม ไม่มีสีใดเหมาะสมสำหรับการแต่งกายสำหรับชายเกินสีดำและขาวที่ตัดกันได้อย่างเข้มเฉียบขาด การนำสีอื่นมาใช้ในการแต่งกายของชายควรเลือกสรรอย่างระมัดระวัง สีซึ่งนิยมกันสีเข้ม หมายถึง สีที่อยู่ในกลุ่มสีเขียว คือ สีดำ สีกรมท่า สีน้ำเงินเข้ม หรือสีเทา เท่านั้น เสื้อผ้าสีเข้มในกลุ่มสีร้อน คือ สีที่มีสีแดงหรือสีเหลืองเป็นส่วนผสม เช่น สีน้ำตาล สีม่วง สีเขียว ไม่ว่าจะเข้มเพียงใด ไม่ถือว่าเป็นชุดสากลสีเข้ม เครื่องประดับจำพวกอัญมณีที่ระยิบระยับจะไม่สร้างความสง่างามให้แก่ชายดังที่บางคนคิด พยายามใช้แต่น้อยจะดูดีกว่า

หญิงแม้จะแต่งกายได้อย่างเสรีแต่ก็ต้องคำนึงถึงความสวยงามเป็นหลัก แต่งอย่างเจิดฉายได้แต่อย่าให้ดูฉูดฉาด แต่งให้ชัดเจนว่าเป็นหญิง แต่ก็ต้องรักษารูปแบบให้เด่นชัดว่าเป็นสุภาพสตรี การใช้เครื่องประดับประเภทเครื่องอัญมณีสำหรับสตรี มีที่ใช้มากมาย แต่ก็มีข้อจำกัด ประดับมากเกินไปจะกลายเป็นตัวตลกให้วิจารณ์ทันที

สังคมของชาวตะวันตก ได้กำหนดเครื่องแต่งกายแบบมาตรฐานสำหรับชายขึ้นไว้อย่างค่อนข้างตายตัว ทั้งที่เป็นเครื่องแต่งกายตามแบบพิธีและที่เป็นเครื่องแต่งกายทั่วไป ซึ่งในปัจจุบันถือว่าเป็นเครื่องแต่งกายสากลนิยมที่นานาชาติรับแบบไปใช้มาตรฐานทั่วโลก ส่วนการแต่งกายตามใจชอบทั้งในเรื่องรูปแบบและสีนั้น เพียงแต่รักษามาตรฐานและรูปแบบที่ถือว่าสุภาพและเหมาะสมแก่กาลเทศะไว้บางประการเท่านั้น

ฉะนั้น ในการกำหนดเครื่องแต่งกายในบัตรเชิญสำหรับงานสังคมต่างๆ ที่จัดเป็นแบบพิธี จึงนิยมกำหนดเฉพาะแบบการแต่งกายของฝ่ายชาย โดยถือว่าสุภาพสตรีทราบโดยปริยายแล้วว่าจะต้องแต่งกายอย่างไร จึงถูกต้องเหมาะสมแก่สถานะของตน สถานะของงาน ตลอดจนเวลาและสถานที่ซึ่งอาจแตกต่างกัน

การแต่งกายแบบสากล

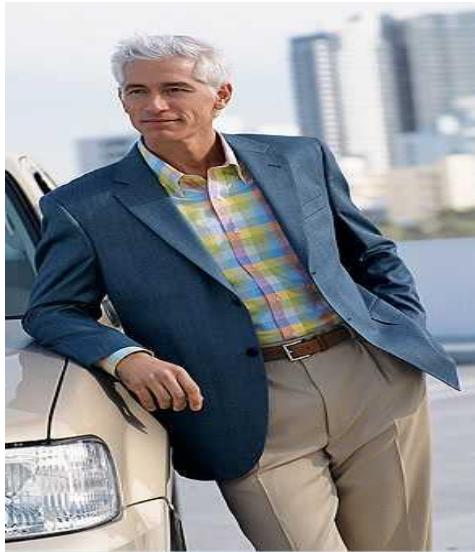
- **ชุดลำลอง (Casual)** : แต่งตัวแบบตามสบายสำหรับงานที่เป็นกันเองในกลุ่มคนสนิทหรือเจ้าภาพต้องการให้งานเป็นแบบกันเอง
- **ชุดสุภาพ (Smart Casual)** : งานที่ไม่เป็นทางการนัก
- **ชุดสากล (Suit)**
 - ชุดสากลกลางวัน (Lounge Suit) : ชุดสากลสีอ่อน
 - ชุดสากลกลางคืน(Dark Suit) : ชุดสากลสีเข้ม
- **ชุดกึ่งพิธีการ (Black Tie)** : งานที่เป็นทางการแต่ไม่มีพิธีการมากนัก
- **ชุดพิธีการ**
 - พิธีการกลางวัน (Morning Coat)
 - พิธีการกลางคืน (Evening Dress / White Tie)

สุภาพสตรี (Short Dress and Long Dress) ให้ความสำคัญสั้นหรือความยาวของกระโปรงเป็นเกณฑ์

ชุดลำลอง (Casual)



ชุดลำลองสุภาพ (Smart Casual)



ชุดสากล (Suit)



ชุดพิธีการ



ตัวอย่างของการแต่งกายในการปฏิบัติงาน



4. งานเลี้ยงรับรองทางการทูต

4.1 งานเลี้ยงทางการทูต

- งานเลี้ยงถือเป็นกิจกรรมทางสังคมที่สำคัญ ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพียงเพื่อให้ ผู้ได้รับเชิญมาร่วมงาน ได้มีโอกาสกินอาหารอิมพอร์ตเท่านั้น หากเป็นการแสดงออกถึงความมีอัธยาศัยไมตรี ที่มุ่งหวังให้ทุกคนที่มาร่วมงานเลี้ยงได้มีความสุขสดชื่น และ รื่นเริงกับบรรยากาศในงานเลี้ยงนั้น ๆ เป็นการสร้างบรรยากาศแห่งมิตรภาพเพียบพร้อมไปด้วยศักดิ์ศรีและเกียรติภูมิ

- งานเลี้ยงทางการทูตจะต้องจัดอย่างพิถีพิถันและประณีต นักการทูตที่ดีต้องระมัดระวังในการปฏิบัติตัวให้ถูกต้อง เพื่อให้ให้นักการทูตเป็นที่เคารพนับถือและเป็นที่รักใคร่ ซึ่งถือว่าเป็นเครื่องมือช่วยเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน แสดงถึงการยกย่องให้เกียรติ และเป็นส่วนเสริมการทูตแบบส่วนตัว และช่วยลดความตึงเครียด นอกจากนี้ยังเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เผยความในใจ หรือแม้แต่การหาข่าวทั้งจากพันธมิตรและฝ่ายตรงข้ามอีกด้วย

4.2 ประเภทของงานเลี้ยง

- งานเลี้ยงรับรองทั่วไป (Reception) เป็นงานเลี้ยงที่เรียกชื่อตามวัตถุประสงค์ของงาน เป็นอย่างเดียวกับงานเลี้ยง Cocktail ซึ่งเรียกตามชื่อเครื่องดื่มที่เสิร์ฟ งานเลี้ยงประเภทนี้ เจ้าภาพสามารถเชิญแขกได้เป็นจำนวนมาก และไม่ยุ่งยากนักในเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม ไม่ต้องจัดเก้าอี้สำหรับแขก อาหารที่เสิร์ฟจะจัดใส่ถาดมาบริการถึงตัว เป็นอาหารที่สามารถหยิบจับได้สะดวก (finger food) เป็นชิ้นขนาดพอดีคำ แขกสามารถยืนคุยไปกินไปได้ ซึ่งถือว่าถูกต้องตามมารยาท

ของคนไปงานเลี้ยงรับรอง ส่วนใหญ่จะจัดขึ้นช่วงระหว่างเวลา 18.00 - 20.00 น. หากเจ้าภาพมีเวลาน้อยและเชิญแขกไม่มากนัก (เชิญเดี่ยว) มักนิยมจัดในช่วงเที่ยงวัน ซึ่งเรียกว่างาน Vin d'honneur

- **งานเลี้ยงอาหารกลางวันและอาหารค่ำ (Luncheon and Dinner)**

1) งานอาหารกลางวัน จะเป็นทางการหรือมีพิธีรีตองมากกว่างาน reception แต่น้อยกว่างาน dinner แขกผู้ร่วมงานมักจะแต่งกายด้วยชุดสากลสีอ่อน (lounge suit)

2) งานเลี้ยงอาหารค่ำ ถือว่าเป็นงานเลี้ยงที่มีรูปแบบและพิธีการละเอียดอ่อนเคร่งครัดและมีพิธีรีตองมาก จะต้องใส่ใจให้มากในการเชิญแขก การจัดเตรียมอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร และด้านพิธีการอื่น ๆ การแต่งกายสำหรับงานนี้ โดยมากจะแต่งกายด้วยชุดสากลสีเข้ม (dark suit) หรือหากเป็นงานที่มีพิธีการมากจะใส่ชุดราตรีสโมสรที่เรียกว่า "Black tie หรือ White tie" แล้วแต่ความสำคัญและลักษณะของงาน

4.3 ขั้นตอนการเตรียมการงานเลี้ยง

- เจ้าภาพงานเลี้ยง
- กำหนดประเภทงานเลี้ยง / สถานที่จัดงาน
- รายชื่อแขกที่จะเชิญ
- บัตรเชิญ / บัตรวางโต๊ะ
- รายการอาหาร (เมนูอาหาร)
- ผังที่นั่ง
- การจัดโต๊ะอาหาร

5. การจัดผังที่นั่ง

การจัดผังที่นั่งเป็นสิ่งสำคัญยิ่งในการจัดเลี้ยงรับรอง รวมทั้งการจัดการประชุมระหว่างประเทศต่างๆ

หลักการในการจัดผังที่นั่ง จะเริ่มจากการดูว่าเป็นการจัดที่นั่งในโต๊ะรูปแบบใด ซึ่งโต๊ะแต่ละแบบจะมีหลักการจัดที่แตกต่างกันไป ทั้งนี้ ข้อคำนึงที่สำคัญที่ใช้ประกอบการจัดที่นั่ง ได้แก่ ลำดับอาวุโสและการให้เกียรติแก่เจ้าภาพและแขกเกียรติยศ

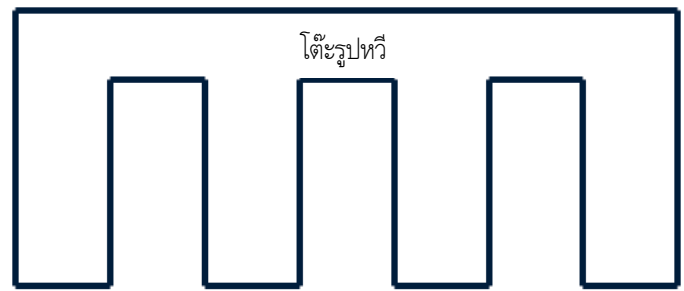
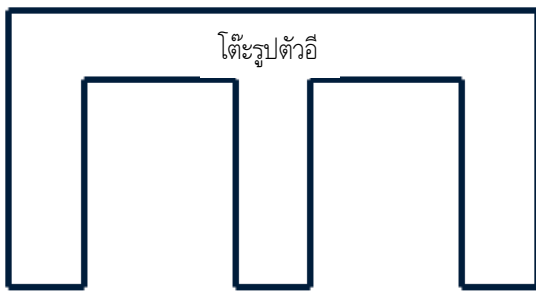
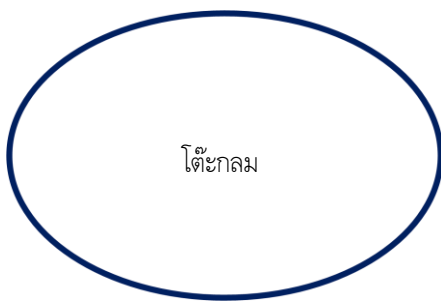
ในกรณีการเลี้ยงทางการทูต จะถือว่าเอกอัครราชทูตในฐานะผู้แทนประเทศต่างๆ นั้น มีเกียรติและศักดิ์ศรีเท่าเทียมกัน อย่างไรก็ตามก็ยังมีหลักสากลของการจัดลำดับอาวุโสเอกอัครราชทูต/อุปทูตต่างๆ ให้ขึ้นอยู่กับเวลาเข้ารับตำแหน่งหน้าที่ นอกจากนี้ ยังมีหลักการอื่นๆ ที่นิยมใช้ เช่น การจัดลำดับที่นั่งโดยพิจารณาจากลำดับตัวอักษรชื่อรัฐ และการจัดให้ชายนั่งสลับหญิง แต่ไม่ควรจัดให้สามีภริยานั่งใกล้กัน ทั้งนี้ อาวุโสของภริยาย่อมเป็นไปตามอาวุโสของสามี

สำหรับงานเลี้ยงที่ไม่เป็นทางการมากนัก โดยปกติจะไม่มีกำหนดที่นั่ง (free seating) แต่หากจำเป็นต้องกำหนดที่นั่ง ก็มักนิยมกำหนดที่นั่งให้เฉพาะเจ้าภาพและแขกเกียรติยศ อนึ่ง หากผู้เข้าร่วมงานเลี้ยงเป็น



เอกอัครราชทูตไทยประจำต่างประเทศ ก็ควรจัดให้หนึ่งติดกับบุคคลสำคัญระดับสูงของประเทศที่ไปประจำการ เพื่อให้เอกอัครราชทูตได้มีโอกาสใกล้ชิดกับบุคคลเหล่านั้น รวมทั้งเป็นการแสดงให้เห็นความสำคัญของเอกอัครราชทูตในฐานะผู้แทนของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและผู้แทนประเทศ

5.1 การจัดโต๊ะอาหาร

การเลือกรูปแบบโต๊ะสำหรับงานเลี้ยง ขึ้นอยู่กับขนาดของสถานที่ จำนวนคน และประเภทของงานเลี้ยง ซึ่งมีหลายรูปแบบ ทั้งโต๊ะรูปตัว I รูปตัว U รูปตัว T รูปตัว E รูปหัวี่ รูปเกือบม้าและโต๊ะกลม



6. บัตรเชิญ

 <p>On the occasion of the First APEC Senior Officials' Meeting H.E. Dr. Surakiart Sathirathai Minister of Foreign Affairs of Thailand requests the pleasure of your company at a Welcome Dinner on Wednesday, 19th February 2003 at 17.30 hours at Ton Son Residence, Chiang Rai</p> <p>Dress : Casual</p> <p>R.S.V.P. Thai Secretariat, Tel. (053) 715-777-9 ext. 324, 325</p>	<p>Get together</p>  <p>The Ambassador of the Republic of South Africa and <i>Mr. Gen. Moeng Ph. Photo</i> requests the pleasure of the company of <i>Mr. Vara - Boi Snidvongs and Madame</i> for a Dinner on Tuesday, 30 October 2001 at 19:30 hrs. at The Trader Vic's Restaurant Bangkok Marriott Resorts and Spa 22nd Floor, Ma Maison 333/232 Ladprao Soi 94 Ladprao Road, Wangthonglang Bangkok 10310</p> <p>to remind Charoen Nakorn Rd. Tel. 02-252-8475/4/3/6 Dress: Smart Casual</p>
---	--



*On the occasion of the 23rd Anniversary of
The National Day of Brunei Darussalam
Ambassador
Pengiran Dato Paduka Sharifuddin Yusof and
Datin Hajah Arbi Abdul Rahman
request the pleasure of your company
at a Reception
on Friday, February 23, 2007 from 18.30 to 20.30 hours
at Ballroom II & III, Shangri-La Hotel*

Dress : Lounge Suit or National Dress

R.S.V.P
Tel : 02-714 7395-9
Fax : 02-714 7383



มีพระบรมราชโองการดำรัสเหนือเกล้าฯ ให้
นายกรัชมุนตรีในตำแหน่งบังคับบัญชาสำนักพระราชวัง
เชิญ ๑. พลจ. เอกชัยศรีราชทศพลพันธ์ ฉัตรสารณัฐภูมิวิชัย และภริยา
รับพระราชทานเลี้ยงกระยาหาร เพื่อถวายพระเกียรติแต่
สมเด็จพระราชาธิบดีและสมเด็จพระราชินีแห่งราชอาณาจักรสเปน
ณ พระที่นั่งจักรีมหาปราสาท ในพระบรมมหาราชวัง
วันพุธ ที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พุทธศักราช ๒๕๔๙ เวลา ๒๐.๐๐ นาฬิกา
แต่งเครื่องแบบเต็มยศ

มารยาทในการรับประทานอาหารและธรรมเนียมนิยม ในการร่วมงานเลี้ยงแบบตะวันตก

การเชิญแขกมารับประทานอาหารเป็นประเพณีที่มีอยู่ในเกือบทุกอารยธรรม นอกจากจะเป็นการ
แสดงออกถึงความมีอัธยาศัยไมตรีแล้ว ยังถือว่าเป็นการให้เกียรติแก่แขกผู้รับเชิญด้วย

มารยาทในการรับประทานอาหารที่ถือเป็นมาตรฐานสากลมีที่มาจากประเทศยุโรป และเป็นที่ยอมรับมา
ปฏิบัติกันทั่วไปในอารยประเทศ และถือว่าเป็นเรื่องละเอียดอ่อนประณีต ที่เราทุกคนต้องเรียนรู้ เพื่อที่จะได้ปฏิบัติได้อย่าง
ถูกต้องไม่ผิดพลาด ไม่ต้องไปนั่งระมัดระวังจนตัวเกร็งจนไม่รู้ว่าจะรับประทานอาหารที่รับประทานไปนั้นอร่อยหรือไม่หรือมีความรู้สึก
ต้องไปนั่งทนทุกข์ทรมานภาวนาว่าเมื่อไรงานเลี้ยงจะเลิกเสียที มารยาททั้งปวงนั้นต้องอาศัย

การเรียนรู้และฝึกฝนอยู่บ่อย ๆ จะเกิดความเคยชินและไม่รู้สึกเคอะเขิน ด้วยเหตุว่ามารยาททั้งปวงเกิด
ขึ้นมาจากเหตุผลและถือปฏิบัติต่อ ๆ กันมาเพื่อความสวยงามเรียบร้อยทั้งนั้น แม้ว่าในปัจจุบันกฎหรือระเบียบและมารยาท
โบราณรวมทั้งความหยาบหยาบพิ้งเพื่อได้ถูกละทิ้งลงไปมากแล้ว แต่ยังคงมีมารยาทที่จำเป็นเหลืออยู่ให้ต้องปฏิบัติตามอีกมากมาย

การไปร่วมงานเลี้ยงนั้น วิธีที่ดีที่สุดคือ หมั่นสังเกตคนอื่นรอบ ๆ ตัวเรา และคอยสังเกตตนเองอยู่เสมอว่า
ตัวเราทำอะไรผิดแตกต่างจากคนอื่นหรือไม่ ทั้งนี้เพื่อเราจะได้ไม่กลายเป็นตัวตลกไปโดยไม่รู้ตัว

การเลี้ยงรับรองมีอยู่หลายประเภทหลายรูปแบบ แต่ทุกงานมีจุดมุ่งหมายเหมือนกันคือให้ความสุขสำราญ
แก่แขก ต่างฝ่ายต่างจะได้รับเกียรติจากกันและกัน แต่การเลี้ยงของชาวต่างประเทศมีวัตถุประสงค์ที่ต่างกันอยู่ตามขนาด
ความสำคัญ แบบพิธีและความเหมาะสมแก่สถานการณ์และโอกาส ในบรรดางานเลี้ยงรับรองทั้งหลายนั้น

งานเลี้ยงอาหารค่ำเป็นงานที่มีความสำคัญ ประณีตและเป็นเกียรติสูงสุดสำหรับผู้รับเชิญเป็นแขกการ
เลี้ยงอาหารค่ำแบบนั่งโต๊ะ (Seating Dinner) การเลี้ยงอาหารค่ำแบบนั่งโต๊ะเป็นงานที่ถือว่าให้เกียรติและแสดงอัธยาศัยที่นำ
พิ้งพอใจมากที่สุด เพราะเจ้าภาพมีโอกาสให้ความสุขแก่แขกของตนได้มากมายหลายวิธี ภายในระยะเวลาที่ยาวนานกว่าการ
เลี้ยงด้วยวิธีอื่นแขกที่มาร่วมงานก็ได้สนทนาปราศรัยได้อย่างเต็มที่โดยไม่ต้องรีบร้อน ไม่ต้องกังวลว่าจะต้องรีบไปงานอื่นอีก

งานเลี้ยงอาหารค่ำอาจจัดได้เป็นงานเลี้ยงแบบพิธี (formal) และไม่เป็นแบบพิธี (informal)

เจ้าภาพอาจมีคนเดียวหรือเป็นคู่ อาหารและการบริการอาจแตกต่างกันไปสำหรับงานแต่ละงาน

แต่จะมีมาตรฐานที่จะต้องปฏิบัติไม่มากนักน้อยกว่ากันเท่าใดนัก ถือได้ว่าเป็นการเลี้ยงรับรองที่มีวิธีการ อุปกรณ์ แบบพิธีและ
มารยาทสูงว่าการเลี้ยงรับรองแบบอื่น ๆ ทั้งหมด

สิ่งสำคัญที่จำเป็นต้องทราบสำหรับการจัดเลี้ยงและการไปในงานเลี้ยงอาหารค่ำมีย่อๆ ดังนี้

เวลา (Timing) ปรกติอาหารค่ำจะเริ่มเข้านั่งโต๊ะระหว่างเวลา 20.00 -21.00 น. บัตรเชิญจะระบุเวลาที่

แขกจะต้องมาถึงงานราวครึ่งชั่วโมงล่วงหน้า เช่น ระบุว่าเวลา 20.00 น. สำหรับการเลี้ยงจะเริ่มเข้านั่งโต๊ะเวลา 20.30 น. แต่บางงานอาจจะระบุว่า 20.00 for 21.00 hrs. ซึ่งมีความหมายเหมือนกันคือ ให้แขกไปถึงงานเวลา 20.00 น. เพื่อการเข้านั่งโต๊ะเวลา 20.30 น. แขกอาจจะคิดว่าเวลานั้นได้ราว 15-20 นาที แต่ถ้าระบุเวลาเริ่มเข้านั่งโต๊ะไว้ชัดเจนแล้วแขกควรมาถึงงานอย่างช้าที่สุด 10 นาทีก่อนเวลานั่งโต๊ะ แต่หากแขกมาถึงงานก่อนเวลาที่ระบุไว้ (ตามตัวอย่างคือ 20.00 น.) ถือเป็นกรไม่ถูกต้อง แต่ถ้ามาถึงงานช้ากว่าเวลาที่เข้านั่งโต๊ะถือว่าเป็นการทำผิด เพราะจะก่อความยุ่งยากมากมายให้แก่ทุกฝ่ายในงาน ทางที่ดีแล้วหากมาช้ามากจนเขาเริ่มรับประทานอาหารจานแรกแล้ว โดยไม่ได้บอกกล่าวถึงเหตุของความล่าช้านั้นก็สมควรเข้ามาในงานเสียเลย

จำนวนแขก (Numbers of guest) จำนวนแขกขึ้นอยู่กับความประสงค์ของเจ้าภาพและขนาดของสถานที่ที่จัดงาน การเลือกแขกที่มาร่วมงานเป็นเรื่องสำคัญ จำนวนแขกและลักษณะของแขกที่เลือกสรรมาอย่างดีย่อมจะทำให้แขกทุกคนมีคู่สนทนาที่เหมาะสมและถูกใจกันได้ ถ้ามีผู้ร่วมโต๊ะไม่เกิน 6 คน เจ้าภาพควรนั่งหัวโต๊ะ หากเกินกว่า 6 คน เจ้าภาพควรนั่งกลางโต๊ะ งานเลี้ยงที่เป็นแบบพิธีต้องมีผู้ร่วมโต๊ะไม่น้อยกว่า 16 คน ซึ่งเป็นมาตรฐานน้อยที่สุดสำหรับการจัดงาน

การเชิญ (Invitations) การเชิญสำหรับงานเลี้ยงอาหารค่ำอาจทำเป็นหนังสือเชิญ ส่งบัตรเชิญหรือโทรศัพท์ ถ้าเชิญทางโทรศัพท์ต้องส่งบัตร "To Remind" ตามไปทันที บัตรเชิญที่เป็นแบบพิมพ์จะต้องเขียนชื่อผู้ได้รับเชิญด้วยลายมือเสมอ และถือว่างานเลี้ยงที่ออกบัตรเชิญเป็นงานที่เป็นแบบพิธีอยู่แล้ว แต่ถ้าประสงค์จะให้แขกแต่งกาย "Black tie" ก็จะต้องระบุลงไปให้ชัดเจน มิฉะนั้นแขกอาจจะแต่งกาย "Dark Suit" มาร่วมงานได้ ควรส่งบัตรเชิญล่วงหน้าประมาณ 3 สัปดาห์และอย่างช้าไม่น้อยกว่า 10 วันเพื่อจะได้มีเวลาให้แขกตอบรับและเชิญแขกเพิ่มหากจำเป็น เมื่อได้รับเชิญไปร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำ ต้องตอบทันทีไม่ว่าจะรับหรือปฏิเสธและเมื่อตอบรับแล้วจะบอกเลิกได้ต่อเมื่อมีเหตุขัดข้องที่สำคัญเกิดขึ้นเท่านั้น ในบัตรเชิญอาจจะเขียนไว้ที่มุมด้านซ้ายว่าให้แต่งกายอย่างไร มุมด้านขวาอาจจะเขียนว่าจะให้ตอบอย่างไรหรือไม่ เช่นเขียนว่า R.S.V.P. เป็นต้น ซึ่งผู้รับเชิญต้องตอบในเวลาอันสมควรว่าจะไปร่วมงานได้หรือไม่ หรือเขียนว่า "Regrets only" ซึ่งหมายความว่าถ้ารับเชิญไม่ได้จึงจะตอบขัดข้องไปให้เจ้าภาพทราบ ถัดลงไปจาก R.S.V.P. หรือ Regrets only ให้แจ้งสถานที่รับคำตอบและหมายเลขโทรศัพท์ที่ผู้รับเชิญจะต้องตอบให้ทราบ

อักษรย่อที่ใช้ในการเขียนนามบัตรหรือบัตรเชิญ

เพื่อขอบคุณ p.r. = pour remercier

เพื่ออวยพรหรือแสดงความยินดี p.f. = pour fete (feliciter)

เพื่อแสดงความรู้จัก p.f.c. = pour faire connaissance

เพื่ออวยพรปีใหม่ p.f.n.a. = pour fete du nouvel an

เพื่อลา p.p.c. = pour prendre conge

เพื่อแสดงความเสียใจ p.c. = pour condolance

เพื่อแนะนำตนเอง p.p. = pour presentation

ท้ายบัตรเชิญ ใช้คำว่า

กรุณาตอบด้วย R.S.V.P. = Repondez s'il vous plait

ชุดซองโปรดตอบ = Regrets only

อักษรย่อเหล่านี้ให้เขียนด้วยดินสอดำที่มุมล่างด้านซ้ายของบัตร แต่นิยมเขียนด้วยปากกา ลูกกลิ้งด้วยเหมือนกันถือเป็น การอนุโลม

การเข้าห้องรับประทานอาหาร (In the dining room) เจ้าภาพหญิงจะเป็นผู้เดินนำเข้าไปในห้องรับประทานอาหาร เจ้าภาพชายเข้าห้องรับประทานอาหารเป็นคนสุดท้าย ในบางครั้งเจ้าภาพหญิงอาจยืนอยู่ในห้องรับประทานอาหารเลยประตูทางเข้าเล็กน้อย และชี้เชิญให้แขกทราบถึงที่นั่งของตน แต่ตามปกติเจ้าภาพหญิงมักจะเข้าไปยืนอยู่หลังที่นั่งของตน แล้วบอกให้ไปทางซ้ายมือหรือทางขวามือของโต๊ะและตำแหน่งที่นั่งของแขกแต่ละคน โดยแขกผู้ชายมีหน้าที่เลื่อนเก้าอี้ให้แก่สุภาพสตรีที่อยู่ทางขวามือของตน

รายการอาหาร (The Menu) รายการอาหารควรมีอย่างน้อย 3 รายการ สำหรับงานเลี้ยงที่เป็นพิธีคือ อาหารจานแรก (Appetizer) อาหารจานหลัก (Main dish) และของหวาน-ผลไม้ (Sweet - Fruit) กาแฟหรือชา (Coffee or Tea)

หลักในการจัดอาหารคือ

1. จัดอาหารให้สมดุล คือ - สมดุลในทางโภชนาการและรสชาติของอาหาร
 - อาหารแต่ละจานไม่ควรเป็นประเภทที่ซ้ำกัน เช่น มีปลาอยู่ในอาหารจานแรกและจานที่สอง หรืออาหารจานแรกเป็นไก่ จานที่สองเป็นไก่อีก
 - จัดอาหารที่ย่างยากในการปรุงและการบริการให้สลับกับงานที่ง่ายเพื่อไม่ให้เกิดความสับสนและสงวนเวลา
2. จัดอาหารโดยคำนึงถึงรสนิยมและความจำเป็นของแขก ความชอบหรือไม่ชอบและการละเว้นอาหารบางประเภทของแขก เนื่องจากปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพ และการถือลัทธิศาสนาที่ห้ามอาหารบางชนิด เช่นไม่รับประทานเนื้อหมู ไม่รับประทานเนื้อวัว ผู้ถือมังสะวิรัติไม่รับประทานเนื้อสัตว์ทุกชนิด รายการอาหารจึงจำเป็นต้องจัดให้สอดคล้องกับภาวะความจำเป็นนั้น ๆ แต่ทั้งนี้มิได้หมายความว่าแขกทุกคนจำเป็นต้องละเว้นอาหารหรือรับประทานอาหารอย่างเดียวกันไปทั้งหมด เช่นชนมุสลิมไม่ดื่มไวน์ มิได้หมายความว่างานนั้นไม่ต้องมีไวน์เสิร์ฟ เพราะแขกคนอื่นยังดื่มได้อยู่ แต่ทางเจ้าภาพอาจเปลี่ยนแปลงใช้เครื่องดื่มที่ใกล้เคียงกัน ทดแทนได้ เช่นการใช้เชว่น-อ๊พ หรือสไปรต์ แทนแชมเปญ เมื่อมีการดื่มอวยพร เป็นต้น

3. รายการอาหาร หากเป็นงานเลี้ยงที่เป็นพิธีการของรัฐ การพิมพ์รายการอาหารนิยมใช้ภาษาฝรั่งเศสเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากภาษาและวัฒนธรรมได้แพร่หลายไปสู่ประเทศต่าง ๆ ในทวีปยุโรประหว่างคริสต์วรรษที่ 17-18 ภาษาของฝรั่งเศสถือได้ว่าเป็นภาษาของนักการทูต เป็นภาษาของผู้ที่มีการศึกษาสูง จนกลายมาเป็นแรงจูงใจที่นำมาใช้เขียนรายการอาหารที่จัดเป็นพิธีการสำหรับรองรับชนชั้นสูงต่าง ๆ มากขึ้นเรื่อย ๆ แม้แต่ในโรงแรมชั้นหนึ่งที่มีโอกาสได้ต้อนรับบุคคลสำคัญระดับชาติ ก็นิยมใช้ภาษาฝรั่งเศสเขียนรายการอาหารเพื่อเป็นเกียรติแก่งาน และได้รับความนิยมแพร่หลายไปยังโรงแรมต่าง ๆ ทั่วโลก พ่อครัวชาวฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียงในการปรุงอาหาร ก็ช่วยเพิ่มความนิยมในด้านนี้มากยิ่งขึ้น แม้แต่อาหารพื้นเมืองหรืออาหารประจำชาติ เมื่อนำมาเขียนก็จะต้อง ได้รับการถ่ายทอดเป็นภาษาฝรั่งเศสเสียเป็นส่วนใหญ่ ในปัจจุบันอิทธิพลทางด้านภาษาฝรั่งเศสจะเลือนหายไป ภาษาอังกฤษเข้ามามีบทบาทแทนที่และถือเป็นภาษาสากลที่นิยมใช้กันทั่วโลก การเขียนรายการอาหารเป็นภาษาฝรั่งเศสจึงนิยมนำมาใช้เฉพาะงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการเท่านั้น เนื่องจากความสละสลวย ความไพเราะของภาษา ผู้มีรสนิยมในด้านอาหารที่เลิศหรูก็มีความพอใจได้เห็นรายการอาหารที่เป็นภาษาฝรั่งเศสวางเด่นเป็นที่สะดุดตาอยู่บนโต๊ะอาหาร

การจัดรายการอาหารค้ำมักประกอบด้วยอาหารจานหลัก ๆ อยู่ประมาณ 4-5 รายการขึ้นไป โดยอาหารแต่ละจานจะเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Course และในอาหารมื้อค่ำอย่างเป็นทางการ จะมีการคั่นรายการอาหารสำคัญของงานด้วย การลิ้มชิมรส เชอร์เบต (Sherbet) เสียก่อนเพื่อเป็นการหยุดพักและล้างปากที่ได้รับประทานอาหารต่าง ๆ ก่อนหน้านั้น เรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า intermezzo ตัวอย่างรายการอาหารมีดังนี้

Cold Hors d'oeuvres (Hors d'oeuvres Froid) อาหารเรียกน้ำย่อยประเภทเย็น

- Smoked Salmon "Nova Scotia" (Saumon fume) ปลาซัลมอนรมควัน
- Goose Liver Strasbourgeoise (Foie Gras de Strasbourgeoise) ตับทำนบดตาม

กรรมวิธีการปรุงของชาวสตรีทบูร์ก

- Iranian Caviar ไข่คาเวียร์วางบนก้อนน้ำแข็งแกะสลัก ลิ้มชิมรสพร้อมไข่ขาว-แดงต้มสุกบดละเอียด
- Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Lobster Cocktail, Crabmeat Cocktail

ค็อกเทลอาหารทะเลต่าง ๆ จัดลงในถ้วยที่น้ำแข็งบดละเอียดรองวังอยู่ด้านล่าง ลิ้มชิมรสกับซอสครีมต่าง ๆ

เช่น Cocktail Sauce, Thousand Islands Dressing, หรือ American Sauce

- Parma Raw Ham with Cantaloupe แสมจากเมืองพาร์มาลิ้มชิมรสกับแคนตาลูป
- Air Cured Beef and Ham เนื้อตากแห้งจากสวิสและแสมลิ้มชิมรสกับแตงทอง

- Lobster en Bellevue or Lobster Parisienne กุ้งใหญ่แต่งด้วยเยลลี่และเครื่องเคียงสวยงาม
- Assorted Cold Cuts เนื้อเย็นประเภทต่าง ๆ เสิร์ฟกับสลัดมันฝรั่ง
- Hot Hors d'oeuvres (Hors d'oeuvres Chaud) อาหารเรียกน้ำย่อยประเภทร้อน
- Bouchee a la Reine ถ้วยแป้งพัฟสอดไส้ด้วยเนื้อไก่หั่นสี่เหลี่ยมเล็กและหัดกับซอสครีม
- Vol au Vent มีลักษณะเดียวกับรายการแรก แต่ถ้วยแป้งพัฟจะใหญ่กว่า
- Caneloni Nicoise เนื้อสับสอดไส้แป้งและลูกมะกอกดำ
- Moules Marinier หอยแมลงภู่วางซอสครีมไวน์ขาว
- Escargots Bourguignonne หอยทากอบซอสเนยกระเทียม
- Asparagus with Hollandaise sauce หน่อไม้ฝรั่งวางซอสครีมแบบชาวดัตช์
- Rice Sheet Pork Dips ข้าวตังหน้าตั้ง
- Thai Corn - Fish Salad ไส้กรอกปลาเนม
- Fish Patties ทอดมันปลา
- Fried Spring Roll ปอเปี๊ยะทอด
- Savoury Pineapple ม้าฮ้อสับประด
- Beef, Pork or Chicken Satay with Peanut Sauce เนื้อสะเต๊ะต่าง ๆ
- Fish Curry Souffle ท่อหมกปลา

อาหารประเภทซุปรเย็น (Cold Soup) ได้แก่

- Chilled Vichyssoise (Leek and Potatoes Cream Soup) ซุปมันฝรั่งกับต้นกระเทียมฝรั่ง
- Consomme Jelly au Sherry ซุปใสเย็นเป็นวุ้นใสเหล้าเชอร์รี่
- Spanish Gazpacho ซุปเย็นแตงกวากับมะเขือเทศบด
- Chilled Fruit Soup ซุปเย็นทำจากน้ำและเนื้อผลไม้ต่าง ๆ

ซุปร้อน (Hot Soup) ได้แก่

- Consomme Double au Sherry ซุปใสใสเหล้าเชอร์รี่
- Oxtail Soup with Sherry ซุปหางวัวใสเหล้าเชอร์รี่
- Consomme with Beef Marrow ซุปใสใสไขข้อวัว

- Turtle Soup with Curry Cream on Topped (Lady Curzon) ซุปตะพาบน้ำลอยหน้าด้วยครีมผงกะหรี่อบ
- Consomme Celestine ซุปใสใส่แพนเค้กของฝรั่งเศสชิ้นบาง ๆ
- Consomme a la Rossini ซุปใสลอยหน้าด้วยแป้งอบสอดไส้ด้วยตับห่านอบ
- Consomme Royale ซุปใสใส่ไข่ตุ๋นหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน เปรียบเทียบได้กับซूपลูกรอกของไทย แต่ของไทยใส่ไข่ตุ๋นสอดไส้ในไส้หมู

- Bird's Nest Soup ซุปรังนก
- Minestrone Soup ซุปผักแบบอิตาลีหรสอออกเปรี้ยว
- Bisque de Homard ซุปครีมกุ้งใหญ่
- Asparagus Cream Soup ซุปครีมเห็ด เขียวเป็นภาษาฝรั่งเศส Potage Argenteuil
- Chicken Cream Soup ซุปครีมไก่
- Dubarry Cream Soup ซุปครีมดอกกะหล่ำ
- French Onion Soup ซุปหัวหอมโรยหน้าด้วยเนยแข็งบนขนมปังฝรั่งเศส
- Lentil Soup with Vienna Sausage ซุปถั่วและไส้กรอกเวียนนา
- Scallops Cream Soup (Potage au Coquilles St. Jacques) ซุปครีมหอยเชลล์
- Pumpkin Cream Soup with Sago ซุปครีมฟักทองและสาอู
- Glass Noodle Soup แกงจืดวุ้นเส้น
- Stuffed Squid Soup แกงจืดปลาหมึกสอดไส้
- Prawns or Seafood Soup with Lime ต้มยำกุ้งหรือต้มยำทะเล
- Stuffed Cucumber Soup แกงจืดแตงร้านสอดไส้

อาหารประเภท Entrée อาหารทะเลก่อนถึงอาหารจานสำคัญ อาหารในประเภทนี้นอกจากเป็นอาหารทะเล กุ้ง ปู ปลาแก้ว อาจเป็นอาหารที่ใช้เนื้อสัตว์บดต่าง ๆ มาปรุงได้ แต่จัดเสิร์ฟเป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อมิให้แขกรู้สึกอึดอัดมากเกินไป

- Stuffed Crab au Gratin ปูจําอบเนยแข็งและครีมซอส
- Lobster Thermidor กุ้งหั่นเป็นชิ้นผัดครีมซอสและอบหน้าด้วยเนยแข็งป่น
- King Prawns a l'Americaine กุ้งนางผัดซอสมะเขือเทศ หอมแดงและเห็ด
- Fillet of Sole Mireille ปลาลิ้นหมาทอดราดมะเขือเทศสับและอัลมอนด์

- Fillet of Loup de Mer Meuniere ปลากระพงขาวราดซอสเนยสีน้ำตาล
- Goujonette de Sole Tartar sauce ปลาลิ้นหมาหั่นชิ้นเท่านิ้วก้อยทอดกับซอสตาร์ตาร์
- Grilled Rock Lobster Lemon Butter Sauce กุ้งย่างกับซอสเนยมะนาว
- Shrimp a L'Orly กุ้งเล็กชุบแป้งทอด
- Ravioli Tessinoise แป้งอบสอดไส้เนื้อราดด้วยซอสมะเขือเทศและตับไก่
- King Prawns Saute Provencale กุ้งนางทอดราดด้วยซอสกระเทียม-มะเขือเทศ- มะเขือม่วงสับและอบหน้าด้วย

ขนมปังป็น

เชอร์เบ็ต (Sherbet หรือ Sorbet) คือน้ำผลไม้หรือผักผสมกับน้ำเชื่อม นำเข้าเครื่องปั่นไอศกรีมให้เข้ากัน โดยอาจผสมสุรบางชนิด เช่น วอดก้า, แชมเปญ, คอนญัค, หรือไวน์ต่าง ๆ ลงไปด้วย นำมาเสิร์ฟเพื่อเป็นการคั่นรายการก่อนถึงอาหารจานหลัก โดยมีชื่อเรียกตามสุราที่ผสมลงไป เช่นแชมเปญเชอร์เบต วอดก้าเชอร์เบต หรือเชอร์เบตวลาดีมีร์ เป็นต้น

อาหารจานหลัก (Main Course) ได้แก่

- Grilled Sirloin Steak Tyrolienne เนื้อสันนอกย่างกับซอส
- Fillet Steak Bearnaise Sauce เนื้อสันในย่างกับซอสแบร์เนส
- Ham Steak Hawaiian แฮมย่างกับสับปะรด
- Veal Steak Cordon Bleu เนื้อลูกวัวทอดสอดไส้เนยแข็งและแฮมชุบขนมปังป็น
- Veal Steak Chanterelles เนื้อลูกวัวทอดราดซอสเห็ดขางเตอเรล
- Mix Grilled Americaine เนื้อย่างหลายชนิดกับไส้กรอก
- Charcoal Broiled T.Bone Steak เนื้อทีโบนย่าง
- Chateaubriand a la fine Champagne เนื้อสันในย่างราดซอสคอนญัค
- Pork Chop Charcutiere พอร์คชอปทอดราดซอสชาร์ค्यूติแยร์
- Pork Chop with Apple Sauce พอร์คชอปทอดกับซอสแอปเปิ้ล
- Roast Prime Rib of Beef เนื้อสันในติดซี่โครงอบ
- Lamb Chop with Mint Sauce เนื้อแกะย่างกับซอสสะระแหน่
- Rosted Stuffing Capon ไก่ต่อนอบสอดไส้

- Rosted Tom Turkey ไก่วงอบสอดไส้
- Chicken a la Kiev ไก่ทอดสอดไส้ซอสเนยผสมเครื่องเทศแบบเมืองเคียฟ
- Supreme of Chicken a la Rossini ออกร่างด้วยซอสและตับห่าน
- Roasted Duckling a l'Orange เป็ดอบราดด้วยซอสส้ม
- Rosted Goose a l'Anglaise ห่านอบแบบอังกฤษ
- Rosted Duckling Cantonaise, Fried rice เป็ดอบแบบกวางตุ้ง ข้าวผัดผักและมันฝรั่งที่เสิร์ฟกับอาหารจานหลัก

(Vegetables and Potatoes)

- Asparagus au Gratin หน่อไม้ฝรั่งอบเนยแข็ง
- Buttered French Beans ถั่วฝรั่งเคลือบเนย
- Garden Peas Saute Braised Celery Heart ถั่วลันเตาและขี้เหล็กฝรั่ง
- Buttered Brussel Sprouts กะหล่ำปมผัดเนย
- Fried Aubergine มะเขือม่วงทอด
- Macedoine of Vegetables ผักหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
- Bouquetiere of Vegetables ผักผัดเนยชนิดต่าง ๆ กัน
- Cauliflower Mornay ดอกกะหล่ำอบหน้าด้วยเนยแข็ง
- Tomato Clamart มะเขือเทศสอดไส้ด้วยถั่วลันเตา
- Pommes Anna มันหั่นเป็นชิ้นบางจัดซ้อนกันเป็นชั้น ในพิมพ์นำไปอบ
- Pommes Ambassador มันหั่นเป็นชิ้นวางเรียงในพิมพ์โรยสลับด้วยเนยแข็งปาร์เมซาน
- Jacket Potatoes มันทั้งหัวทอดด้วยกระดาษตะกั่ว ราดด้วยครีมเบรียว เบคอนสับ และต้นกุยไช้ฝรั่งสับโรยหน้า
- Mashed Potatoes มันบดผสมเนยและนมสด
- French Fried มันทอดชิ้นยาวขนาด 5 นิ้ว ทอดในน้ำมัน
- Pommes Lyonnaise มันหั่นเป็นแว่นโรยหน้าด้วยหอมหัวใหญ่และผักชีสับ
- Pommes Dauphinoise มันหั่นชิ้นบางทางกระเทียม ราดด้วยนมสดและเนยแข็งกรวยแยร์
- Duchesse Potatoes มันบดผสมไข่แดง เนย ใส่ถุงบีบเป็นรูปดอกไม้แล้วอบ
- Croquette Potatoes มันบดผสมไข่แดงและเนย ตัดเป็นท่อน ชุบไข่ ขนบั้งป่นทอดให้เหลือง

- Mousseline Potatoes มันบดผสมเนย วิปิ้งครีม ไข่แดงอบในพิมพ์หยอหน้าด้วยเนยเหลว
- Pommes Allumettes มันทอดขนาดก้านไม้ขีดไฟ
- Pommes Parisienne มันทอดตัดเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ผัดกับน้ำเคียวเนื้อ
- Pommes Pont-Neuf มันทอดแบบเฟรนช์ฟรายด์ที่มีขนาดอ้วนกว่า
- Pommes Fandante มันเหลาเป็นรูปลูกมะกอกขนาดใหญ่กว่ามันแบบ Chateau

น้ำมันสลัด (Salad Dressing)

น้ำมันสลัด หรือ Salad Dressing เมื่อรับประทานกับอาหารจานหลัก มักนิยมเสิร์ฟลักษณะที่เป็นน้ำใส เช่น Italian Dressing หรือ French Dressing มากกว่าที่นิยมให้เป็นน้ำข้นอย่างชาวอเมริกัน เช่น Thousand Islands Dressing ซึ่งใช้มายองเนสเป็นตัวหลักผสมด้วยซอสมะเขือเทศ และซอสพริกและเครื่องปรุงอื่น ๆ ใส่ลงไปเพื่อให้รสชาติเข้มข้น

- Italian Dressing น้ำสลัดอย่างใสประกอบด้วยน้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด เกลือ พริกไทย หอมหัวใหญ่สับละเอียด กระเทียมสับ แดงดอง น้ำมันงา น้ำจากผลเกรฟฟรุต ปลาแอนโชวีสับ เพื่อชูรสซึ่งทำได้หลายวิธีขึ้นอยู่กับตำรับการปรุง และมีชื่อเรียกหลากหลาย เช่น Vinaigrette Dressing, French Dressing

- Roquefort Dressing น้ำสลัดอย่างใสเช่นที่กล่าวไว้ข้างต้น แต่ผสมเนยแข็งกลิ่นแรงที่เรียกกันว่าบลูชีส ตัดเป็นชิ้น ๆ ผสมลงไปด้วย

ของหวาน (Desserts - Desservir = to remove that which has been served) อาหารจานสุดท้าย ชาวฝรั่งเศสหมายรวมถึง เนยแข็ง ขนมหวาน ผลไม้ ต่าง ๆ ที่นำมาเสิร์ฟหลังอาหารจานหลักโดยเฉพาะเนยแข็งถือได้ว่าเป็นของหวานถ้ามีการจัดเลี้ยงในมื้อกลางวัน ก่อนมีการเสิร์ฟกาแฟหรือชา

ของหวานอาจเป็น ไอศกรีม เค้ก ซูฟเฟร่ (Souffle) พุดดิ้ง เยลลี่ ผลไม้เชื่อมกับน้ำตาลไหม้ (Caramel)

เช่น ลูกแพร่ ลูกพีช ลูกพรุน แอปเปิ้ล เชื่อมเป็นต้น ดังตัวอย่าง

- Caramel Custard สังขยาน้ำตาลไหม้
- Pudding Diplomat ขนมพุดดิ้งใส่ถั่วพิตทาชิโอ
- Baba au Rhum พุดดิ้งใส่เหล้ารัม
- Charlotte a la Russe พุดดิ้งใส่สปันฟิงเกอร์ รสส้ม ชอคโกแลต เยลลี่

- Fruit Tart ผลไม้ราดเยลลี่ไส้ครีมบนถ้วยแป้ง
- Mille Feuille แป้งพายกรอบไส้ครีมเป็นชั้น ๆ
- Tourte Suchard เค้กรสชอคโกแลต
- Saint Honore ขนมพายกรอบไส้ครีมราดน้ำเชื่อมพร้อมลูกบอลไส้แอสแคร์ประดับ
- Bombe Alhambra ไอศกรีมบอมบ์ ไอศกรีมวานิลลาและรสทับทิมผสมเหล้าอานีเซต
- Bombe Nougatine ไอศกรีมบอมบ์วานิลลาและสตรอเบอรี่ใส่ถั่วตัดนูการ์
- Cassata Napolitaine ไอศกรีมสามสีแบบอิตาเลียน วานิลลา ชอคโกแลต สตรอเบอรี่
- Cassata Sicilienne ไอศกรีมวานิลลาใส่เกิร์ตชอคโกแลตผสมในเนื้อไอศกรีม
- Baked Alaska เมอแรงค์ เค้กเนย ไอศกรีมรสต่าง ๆ ผลไม้หนานาชนิดหั่นชิ้นเล็ก ๆ ซ้อนกันเป็นชั้น ๆ แล้วใช้ไขขาวตีให้เป็นครีมแข็ง นำมาพอกแล้วนำเข้าเตาอบ ก่อนเสิร์ฟใช้เหล้ารัมราดจุดไฟให้ลูกทวไอศกรีมนี้
- Peach Melba วานิลลาไอศกรีม ลูกพีช และราดด้วยซอสสตรอเบอรี่

กาแฟ หรือ ชา (Coffee or Tea) การเสิร์ฟกาแฟในม็อคค่าที่เป็นพิธีการ มักนิยมเสิร์ฟในถ้วยกาแฟขนาดเล็ก หรือ ที่เรียกกันว่าเดมิ ตาส (Demi-Tasse) กาแฟจะเข้มข้นเหมือนกับการเสิร์ฟกาแฟ

เอสเปรสโซ ส่วนชาจะเสิร์ฟในถ้วยปรกติ และระหว่างการเสิร์ฟกาแฟจะมีการเสิร์ฟขนมชิ้นเล็ก ๆ ตกแต่งสวยงาม เรียกว่าเปอร์ดี้ ฟัวร์ (Petits Fours) และมีสุราหวานหลังอาหาร (Liqueurs) หรือคองญัค เป็นการปิดท้ายก่อนงานเลี้ยงจะเลิก

Table setting โต๊ะสำหรับการจัดงานเลี้ยงอาหารค่ำอาจใช้ผ้าปูโต๊ะหรือถ้าโต๊ะนั้นมีลวดลายสวยงามมีคุณค่า ต้องการอวดแก่แขกที่มาร่วมงาน เจ้าภาพอาจใช้เพียงที่รองจานเฉพาะที่ (Place mat) วางแทนการปูด้วยผ้าปูโต๊ะ (Table cloth) ผ้าปูโต๊ะควรใช้สีขาวสำหรับงานเลี้ยงที่เป็นพิธี แต่ถ้าเจ้าภาพหญิงมีฝีมือและเชื่อว่าการใช้ผ้าปูโต๊ะสีจะสามารถจัดได้สวยงามกว่า หรือเป็นที่นิยมตามเทศกาลก็อาจใช้สีได้ แต่ทั้งนี้ต้องคำนึงว่าจะต้องจัดให้มีสีสันทนกลมกลืนกับเครื่องใช้และสภาพห้อง ผ้าเช็ดมือควรเป็นลินินสีขาว ปักอักษรย่อสำหรับครบครัน แต่จะใช้สีอื่นให้กับสีของผ้าปูโต๊ะก็ได้ เพียงแต่ต้องระมัดระวังไม่ให้มีสีฉูดฉาดจนดูไม่เรียบร้อย การจัดวางเครื่องเงิน (Silverware) การจัดวางเครื่องเงินมีด-ส้อม มีหลักสำคัญสองประการคือ

1. ส้อมต้องวางทางซ้ายมือ ถัดจากส้อมด้านซ้ายมือ คือจานขนมปังและมัตปายเนยจะวางอยู่บนจานขนมปังโดยหันคมมีดออกจากตัวผู้รับประทาน
2. ส่วนมีดกับช้อน ต้องวางทางขวามือเสมอ ยกเว้นในกรณีที่อาหารเป็นประเภทค็อกเทล ที่เสิร์ฟมาใน

ถ้วยแก้วทรงสูงจะวางล้อมสามซี่ที่มีขนาดเล็กกว่าปกติไว้ทางด้านขวาหรือ อาหารบางชนิดเช่น Snails จะวางที่คืบหอยไว้ทางซ้ายและวางล้อมไว้ทางด้านขวา

3. การใช้มีด-ส้อม ซ้อน จะต้องหยิบจากชุดที่อยู่ด้านนอกสุดเข้ามาสู่ชุดที่อยู่ด้านในสุดตามลำดับรายการอาหาร

การวางส้อมให้ห่างซี่ส้อมขึ้น และต้องวางมีดให้คมหันเข้าหาตัวผู้ใช้อยู่เสมอ การวางช้อนหวานและ ส้อมหวานให้จัดวางไว้เหนือจานอาหารด้านบน การวางแก้วเครื่องดื่ม (Glassware) จัด แก้วเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหารอาจมีหลายใบ ขึ้นอยู่กับรายการอาหารนั้น ๆ ส่วนที่จัดวางประกอบด้วย แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง แก้วไวน์ขาว และแชมเปญ ส่วนแก้วเชอร์รี่หรือแก้วพอร์ต ในยุคปัจจุบันไม่มีผู้นิยมจัดวางเพราะเจ้าภาพมักจัดให้เสิร์ฟแชมเปญกับของหวานแทนเหล้าเชอร์รี่หรือเหล้าพอร์ตอยู่แล้ว การจัดวางแก้วอาจเรียงกันตามลำดับการรับประทานอาหาร หรืออาจวางเป็นมุมสามเหลี่ยมหากมีแก้วไม่เกินกว่าสี่ใบ

สำหรับชาวยุโรปแก้วน้ำไม่มีความจำเป็นนัก แต่ในเมืองไทยแก้วน้ำยังนิยมจัดวางอยู่ และให้วางไว้ปลายมีดอาหารจานหลักเสมอ ข้อที่ควรสังเกตประการหนึ่งคือ แก้วไวน์ขาวจะมีขนาดเล็กกว่าแก้วไวน์แดง เนื่องจากไวน์ขาวต้องจัดเสิร์ฟในอุณหภูมิที่เย็นกว่าไวน์แดง เช่นเดียวกับการเสิร์ฟไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพูก็ต้องการอุณหภูมิเช่นเดียวกับไวน์ขาว แก้วที่ใช้เสิร์ฟจึงใช้แก้วไวน์ขาวด้วยเช่นกัน

การจัดวางจานอาหาร (Dinnerware) โดยปกติจานขนมปังจะวางอยู่ทางซ้ายของส้อมในบางโอกาสนำมาใช้เป็นจานสำหรับเนยแข็งด้วย ส่วนจานอื่น ๆ นิยมนำมาวางเมื่อจะบริการอาหารแต่ละจาน

และในบางงานเจ้าภาพจะนำจานขนาดใหญ่ (Show Plate) ซึ่งมีตราสัญลักษณ์ประจำตระกูลทำด้วยทองคำ

โลหะที่ทรงค่าหรือเครื่องกระเบื้องอย่างดี วางไว้ตรงกลางระหว่างเครื่องเงิน คือระหว่างช้อนกับส้อม และจัดผ้าเช็ดปากวางไว้บนจานนี้ สำหรับจานใส่เนย หากจัดให้สำหรับแขกแต่ละคนเป็นการเฉพาะจะจัดวางไว้เหนือจานใส่ขนมปัง หรือจัดวางจานเนย 1 ที่ต่อแขก สองคนก็ได้ ผ้าเช็ดปาก (Napkins) ผ้าเช็ดปากอาจพับเป็นรูปต่าง ๆ วางอยู่ตรงหน้าผู้รับประทานอาหารบนจาน Show Plate ควรเป็นผ้าลินินสีขาวขนาดใหญ่ สีเหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 24 นิ้ว 24 นิ้ว หรือ 26 นิ้ว และเมื่อแขกผู้ได้รับเชิญทุกคนนั่งลงที่โต๊ะอาหารเรียบร้อยแล้ว สิ่งแรกที่ควรกระทำคือการคลี่ผ้าเช็ดปากปูลงบนตัก โยอาจคลี่ผ้าเป็นรูปสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า โดยให้ตะเข็บของขอบผ้าอยู่ด้านใน และใช้ผ้าเช็ดปากนี้แตะมุมริมฝีปากแต่เพียงเบา ๆ

เชิงเทียน และเทียนไข (Candleabra and Candle) เทียนเป็นสิ่งทีควรใช้สำหรับการเลี้ยงอาหารค่ำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากให้บรรยากาศแก่งานได้งดงามที่สุด การจัดเทียนจะต้องคำนึงถึงว่าอย่าให้เปลวไฟต่ำกว่าระดับตาผู้รับประทานอาหาร หากเชิงเทียนเตี้ยต้องใช้เทียนยาวมาก เทียนที่ใช้งานเลี้ยงแบบพิธีต้องเป็นสีขาว สำหรับงานเลี้ยงอาหารค่ำ

แสงสว่างควรมีความพอดีไม่ว่าจากไฟฟ้าหรือจากเทียนจะต้อง ไม่จัดจ้าเกินไป

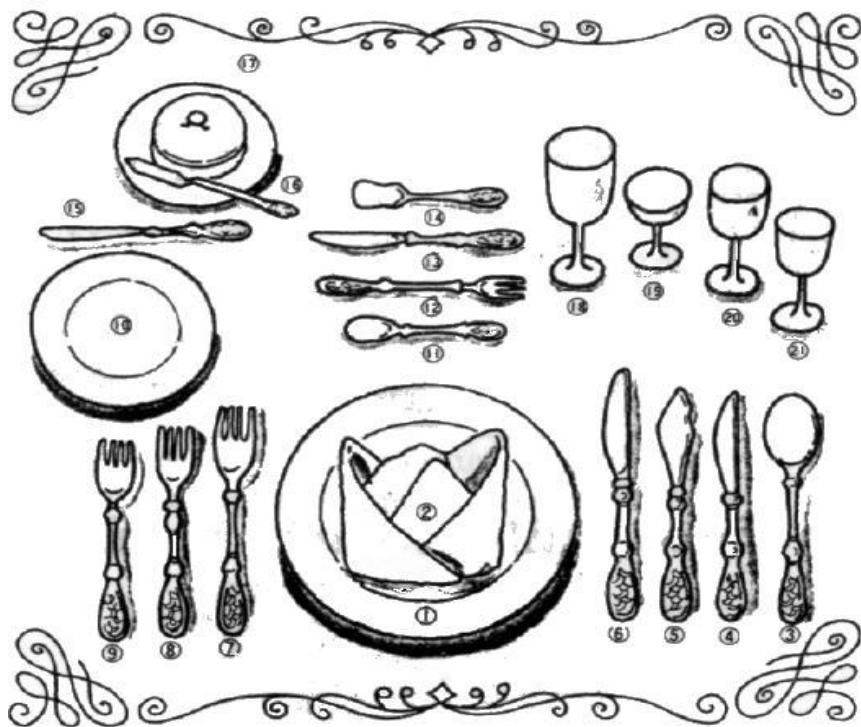
ดอกไม้ (Flowers) ดอกไม้ที่จัดประดับโต๊ะอาหารจะเพิ่มความงามและบรรยากาศแก่โต๊ะอาหารเป็นอย่างมาก แต่ต้องไม่ใช่ดอกไม้ที่เป็นช่อสูงเพื่อจะได้ไม่บังหน้าแขกผู้ร่วมงาน

เครื่องใช้อื่น ๆ เช่น ชุดเกลือ-พริกไทย (Salt and Pepper Shakers) ควรจัดวางไว้โดยเฉลี่ย 1 ชุดต่อแขก 2 ท่าน

ที่เขี่ยบุหรี่ (Ashtray) ไม่จำเป็นจะต้องวางในโต๊ะอาหารสำหรับงานเลี้ยงที่เป็นแบบพิธี แต่ในปัจจุบันลดข้อจำกัดนี้ลงไปมาก จึงอาจวางที่เขี่ยบุหรี่ขนาดเล็กไว้เป็นระยะตามที่สมควรก็ได้

ไม้จิ้มฟัน (Toothpicks) อาจจัดวางไว้ใกล้ ๆ กับชุดเกลือ-พริกไทย แต่สำหรับผู้หยิบใช้มีข้อแม้ว่าห้ามใช้ และฟันในโต๊ะอาหารเป็นอันขาด

ตัวอย่างการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร (TABLE SET)



- | | | |
|-----------------|------------------------|---------------------|
| 1. จานรอง | 8. ส้อมสำหรับทานปลา | 15. ที่ทาเนย |
| 2. ผ้าเช็ดปาก | 9. ส้อมสำหรับออดเดิร์ฟ | 16. มีดตัดเนย |
| 3. ช้อนชุป | 10. จานใส่ขนมปัง | 17. จานรองเนย |
| 4. มีดออดเดิร์ฟ | 11. ช้อนกาแฟ | 18. แก้วใส่น้ำเปล่า |

- | | | |
|-----------------------|------------------------|-----------------|
| 5. มีดหั่นปลา | 12. ส้อมสำหรับทานผลไม้ | 19. แก้วแชมเปญ |
| 6. มีดหั่นเนื้อ | 13. มีดหั่นผลไม้ | 20. แก้วไวน์แดง |
| 7. ส้อมสำหรับทานเนื้อ | 14. ช้อนไอศกรีม | 21. แก้วไวน์ขาว |

ตัวอย่าง การจัดโต๊ะอาหารค่ำ ซึ่งมีอาหาร 6 ชนิด จัดไวน์ขาว ไวน์แดง และ แชมเปญ เสิร์ฟพร้อมกับอาหารด้วย

1. Hors d'oeuvres
2. Soup
3. Entrée
4. Sherbet
5. Main Course
6. Dessert
7. Coffee or Tea

- มีดหวาน (Dessert Knife) สำหรับรับประทานกับออร์เดิร์ฟ
- ช้อนซุป (Soup Spoon) สำหรับรับประทานกับซุป
- มีดปลา (Fish Knife) สำหรับรับประทานกับปลาและอาหารทะเล
- ช้อนชา (Tea Spoon) สำหรับรับประทานกับเชอร์เบต
- มีดเนื้อหรือมีดโต๊ะ (Meat Knife or Table Knife) สำหรับรับประทานกับเนื้อวัว หมู ไก่
- จานโชว์ (Show Plate) เป็นจานขนาดใหญ่ที่มีราคาค่อนข้างแพง ทำด้วยวัสดุชั้นดี

เช่น เงิน ทอง กะหล่ำทอง เพื่อแสดงสถานะของเจ้าภาพ งานนี้จะถอนออกจากโต๊ะเมื่อเสิร์ฟออร์เดิร์ฟหรือซุปเสร็จแล้ว ตามแต่เจ้าภาพจะตกลงกับผู้เสิร์ฟ

- ผ้าเช็ดปาก(Napkins) สำหรับให้ผู้รับประทานซับสิ่งที่เปื้อนบนริมฝีปาก
- ส้อมเนื้อ (Meat Fork) ใช้ร่วมกับมีดเนื้อ
- ส้อมปลา (Fish Fork) ใช้ร่วมกับมีดปลา ในสมัยก่อนนิยมให้มีชื่อของส้อมตรงกลางแก้วลึกลงมาให้เป็นที่สังเกตว่า

จะใช้รับประทานกับปลา

- ส้อมหวาน (Dessert Fork) ใช้ร่วมกับมีดหวานสำหรับรับประทานอาหารจานแรกเพื่อเรียกน้ำย่อย
- มีดเนย (Butter Spread or Butter Knife) ใช้สำหรับป้ายเนยจากจานใส่เนยมาทาขนมปัง

- จานใส่ขนมปัง (Bread Plate)
 - ช้อนหวาน (Dessert Spoon) ใช้รับประทานของหวาน
 - ส้อมหวาน (Dessert Fork) ใช้ร่วมกับช้อนหวานในการรับประทานของหวานที่ใส่มาในจานแบนเช่นไอศกรีมเค้กหรือพุดดิ้งบางอย่าง หากไอศกรีมนั้นใส่มาในถ้วยแก้ว ก็เปลี่ยนไปช้อนชาหรือช้อนไอศกรีมเพียงอย่างเดียว โดยไม่ต้องมีส้อมหากเป็นผลไม้ให้ใช้มีดหวานและส้อมหวาน (Dessert Knife and Dessert Fork)
 - แก้วน้ำ (Water Glass) แก้วใส่น้ำจะมีขนาดใหญ่ที่สุด
 - แก้วไวน์แดง (Red Wine Glass) จะวางถัดจากแก้วน้ำลงมาทำมุม 45 องศา จะมีขนาดใหญ่กว่าแก้วไวน์ขาว และมักนิยมดื่มไวน์แดงร่วมกับอาหารจานหลักที่เป็นเนื้อสีแดง เช่นเนื้อวัว เนื้อแกะ
 - แก้วไวน์ขาว (White Wine Glass) วางถัดลงมาจกแก้วไวน์แดง จะมีขนาดเล็กกว่าแก้วไวน์แดงเนื่องจากต้องเสิร์ฟในอุณหภูมิที่เย็นกว่าจึงไม่ใช้แก้วที่มีขนาดใหญ่เพราะต้องการรักษาอุณหภูมิความเย็นเอาไว้ ใช้ดื่มร่วมกับอาหารทะเลหรือปลา หรือเนื้อสัตว์ที่มีสีขาวเช่น ไก่ หมู เนื้อลูกวัว และเจ้าภาพอาจนำมาเสิร์ฟตั้งแต่อาหารจานแรกเลยก็ได้ ในสมัยก่อนถ้าหากมีการเสิร์ฟซุ๊ป มักนิยมเสิร์ฟเหล้าเชอร์รี่ (Sherry) ที่มีรสตราย (Dry) ร่วมกับซุ๊ปใส
 - แก้วแชมเปญ (Champagne Glass) จะวางไว้ด้านนอกกระหว่างแก้วน้ำและแก้วไวน์แดงแก้วแชมเปญจะถูกเลื่อนลงมาอยู่แทนที่แก้วไวน์แดงเมื่อมีการเสิร์ฟของหวาน แก้วจะนิยมใช้กันอยู่สามรูปแบบ คือ ทรงขลุ่ย (Flute Champagne) ทรงทิวลิป (Tulip Champagne) และแบบที่นิยมกันในสมัยเก่า คือ แชมเปญรูปทรงกลมปากกว้าง (Champagne Saucer)
 - ขวดเกลือและพริกไทย (Salt and Pepper Shaker) ขวดเกลือจะมีรูที่ปากขวดเพียงรูเดียวส่วนพริกไทยที่ปากขวดจะมีรูเล็ก ๆ หลายรู
 - จานใส่เนย (Butter Dish) งานที่เป็นพิธีการอาจใช้จานเนยเฉพาะที่เป็นรายบุคคล หากเป็นกึ่งพิธีการ อาจใช้ร่วมกันสองคนได้ โดยใช้มีดป้ายเนยแบ่งจากจานใส่เนยมากไว้ในจานขนมปังของตนเอง
- ไวน์และเหล้าชนิดต่าง ๆ (Wines and other alcoholic drinks) ไวน์หรือเหล้าอ่อนุ่นตลอดจนเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่มีแอลกอฮอล์เป็นเครื่องดื่มที่จะต้องทำความเข้าใจให้ดีก่อนที่จะนำมารับรองแขก เพราะมีวิธีการใช้ที่ย่างยากเต็มไปด้วยพิธีรีตอง โดยเฉพาะไวน์ถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่เต็มไปด้วยศิลปะและรสนิยม มีความสำคัญและละเอียดอ่อนยิ่งกว่าอาหารเสียอีก ไวน์ต่าง ๆ นำมาใช้ดื่มร่วมกับอาหารได้บ้างควรยึดหลักดังนี้
- อาหารประเภทซุ๊ป - ใช้เหล้าเชอร์รี่ หรือ มาเดียร์
 - หอยและปลา ปู กุ้ง ใช้ไวน์ขาวที่ไม่มีรสหวาน หรือหวานน้อย

เนื้อที่มีสีสีแดง เนื้อวัว เนื้อแกะ นกป่า หรือเนื้อกึ่ง กวาง(Venison) ใช้ไวน์แดงเข้มชั้น (Burgundy)

เนื้อหมู เนื้อลูกวัว และเนื้ออื่นที่มีสีอ่อน ใช้ไวน์แดงชนิดอ่อน (Bordeaux)

เนื้อที่มีสีขาวย เช่น ไก่ใช้ไวน์แดงที่อ่อน ไวน์ขาวที่มีรสอมหวาน หรือไวน์สีชมพู

เนยแข็ง ใช้ไวน์แดง หรือเหล้าพอร์ตไวน์

ของหวาน ควรใช้เชอร์รี่ชนิดหวาน พอร์ตไวน์ ไวน์ขาวชนิดหวานหรือแชมเปญ

ไวน์สีชมพู และแชมเปญประเภท Dry ใช้เสิร์ฟได้กับอาหารทั่วไปทุกประเภท อุณหภูมิสำหรับไวน์ (Wine Temperature) ไวน์แดง พอร์ตไวน์และมาเดยรา รวมทั้งเชอร์รี่ที่มีรสหวานดื่มที่อุณหภูมิห้องไวน์ขาว ไวน์ชมพู เชอร์รี่ที่ไม่มีรสหวาน Dry และแชมเปญดื่มขณะแช่เย็นแต่ต้องไม่ต้องถึงกับแช่แข็ง แต่ห้ามใส่น้ำแข็งในแก้วไวน์เป็นอันขาด เพราะจะทำให้เสียรสทันที

มารยาทในขณะรับประทานอาหาร

ในขณะที่เราไปร่วมงานเลี้ยงและรับประทานอาหารอยู่ เราต้องรับประทานอาหารและดื่มอย่างสำรวมด้วยอาการสงบและเรียบร้อย อย่าพูดในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก อย่าทำให้คนอื่นเห็นว่าเราเป็นคนตะกละเป็นอันขาด และรับประทานอาหารช้าจนคนอื่น ๆ ต้องคอยเราเพียงคนเดียว ถ้าพบอาหารที่ไม่รู้จักและไม่รู้วิธีรับประทาน มีทางออกอยู่ 2 วิธีคือดูว่าคนอื่น ๆ รับประทานอาหารอย่างไรหรือออกไปตรง ๆ ว่าเราไม่ทราบวิธีรับประทานอย่าไปเกรงกลัวว่าจะมีคนตำหนิสิ่งที่เราไม่รู้เขากลับจะยินดีแนะนำให้เราทราบวิธีรับประทานที่ถูกต้องให้เราได้

อาหารที่พนักงานนำมาบริการ การเสิร์ฟอาหารแบบฝรั่งเศส (French Service) พนักงานจะนำอาหารใส่ถาดเปลี่ยนใหม่มาบริการทางด้านซ้ายมือ ผู้รับประทานอาหารจะต้องช่วยตัวเอง ด้วยการหยิบช้อนและส้อมที่วางมาในถาดอาหารตักอาหารจากถาดลงใส่ในจานตัวเอง โดยมีวิธีการคือ

- อาหารที่ตัดเป็นชิ้นใหญ่มีขนาดประมาณสำหรับคนละ 1 ชิ้นควรตักเพียงชิ้นเดียว ตักผักต่าง ๆ และมันที่อยู่ในถาดใส่จานแต่พอสมควรและควรวางให้เป็นสัดส่วนสวยงาม

- หากมีน้ำซอสหรือเกรวี่มาด้วย ควรราดซอสหรือน้ำเกรวี่ลงบนชิ้นเนื้อเท่านั้น อย่าราดลงบนผักหรือมันฝรั่งเพราะจะทำให้มองดูเลอะเทอะ

- เมื่อตักอาหารลงจานเรียบร้อยแล้วควรวางช้อนและส้อมลงในถาดอาหารที่บริการถืออยู่ตามเดิม

- ถ้าอาหารที่นำมาบริการไม่แบ่งเป็นสัดส่วนหรือมีขนาดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก็ตักได้ตามความพอใจแต่อย่ามากเกินไปจนรับประทานไม่หมด

- ถ้ามีการส่งอาหารจานกลางผ่านไปให้แขก ตามปกติชายจะเป็นฝ่ายถือจานอาหารให้หญิงที่นั่งทางขวามือของตนเป็นผู้ตักอาหารก่อนแล้วจึงตักให้ตนเอง แก้วจึงส่งจานอาหารให้หญิงที่นั่งส่งผ่านไปให้ชายทางขวามือของเธอ ถ้าจานกลางใหญ่มากหญิงอาจช่วยชายถือจานกลางได้เหมือนกัน ชายไม่ควรกล่าวคำปฏิเสธ แต่หากทุกคนจะเพียงแต่ผ่านจานกลางจากคนหนึ่งไปยังอีกคนหนึ่งทางด้านขวา โดยให้แต่ละคนช่วยตนเองไปโดยลำพังก็ไม่น่าตำหนิแต่อย่างใด ควรเริ่ม

รับประทานอาหารตอนไหน ควรเริ่มรับประทานอาหารหลังจากที่ได้รับบริการอาหาร แต่ควรสังเกตแขกคนอื่นๆ ด้วยว่าได้รับกันทั่วถึงหรือยัง มิใช่ว่าเมื่อเราได้รับการบริการแล้วรีบลงมือรับประทานทันที จะเป็นการเสียมารยาทและผู้ร่วมโต๊ะอาหารคนอื่น อาจมองเป็นคนตะกละตะกรามไปได้ โดยปกติเจ้าภาพฝ่ายหญิงมักจะเป็นผู้กล่าวเชิญชวนให้แขกร่วมโต๊ะทุกคนลงมือรับประทานอาหารได้ และผู้ที่เริ่มลงมือรับประทานเป็นคนแรกควรเป็นแขกเกียรติยศของงาน ผู้ร่วมโต๊ะคนอื่นจึงลงมือรับประทานตามการสนทนาในโต๊ะอาหาร ไม่ว่าจะป็นงานเลี้ยงอาหารค่ำที่ใหญ่หรือเล็กก็ตาม เป็นพิธีการหรือไม่เป็นพิธีการ ทุกคนมีหน้าที่จะต้อง สนทนากับบุคคลที่นั่งอยู่ทั้งสองข้าง แม้แขกบางคนจะมีความเขินอายเพียงใดก็ยังจำเป็นต้องร่วมสนทนากับบุคคลที่อยู่รอบตัวให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้การนั่งรับประทานอาหารเงียบ ๆ โดยไม่สนทนากับผู้ใดในโต๊ะถือเป็นการไม่สุภาพ ท่านควรสนทนากับผู้ที่นั่งเคียงข้างให้เท่าเทียมกันทั้งสองข้าง เพราะการสนทนากับแขกเพียงด้านใดด้านหนึ่งเพียงด้านเดียวนับเป็นการขาดมารยาทอย่างยิ่ง

มารยาทในการรับประทานอาหาร

1. อย่าเคี้ยวเร็วเกินไปหรือรีบรับประทาน
2. อย่าเคี้ยวอาหารคำใหญ่เกินไป จนเกิดเสียงดังเวลารับประทาน
3. ไม่ตั้งหน้าตั้งตารับประทานแต่อย่างเดียว ควรจะเว้นระยะฟังและสนทนาโต้ตอบคนข้างเคียงบ้าง
4. เมื่อพูดหรือโต้ตอบคู่สนทนา ควรเคี้ยวอาหารและกลืนอาหารให้เรียบร้อยเสียก่อน ไม่ควรพูดในขณะที่มีอาหารเต็มปาก
5. ไม่ดื่มเครื่องดื่มในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก การดื่มไวน์ควรจิบเพียงเล็กน้อยก่อนแล้วจึงรับประทานอาหารตาม
6. อย่าอ้าปากในขณะที่มีอาหารอยู่เต็มปาก ถึงแม้ผู้ที่นั่งอยู่ข้างเคียงจะสนทนาด้วย ทันทหน้าไปหา รีบเคี้ยวและกลืนอาหารเสียก่อนที่จะสนทนาด้วย
7. ในระหว่างรับประทานอาหาร ห้ามใช้มือเชี่ยอาหารใส่ช้อน ควรใช้ส้อมหรือมีดช่วยเท่านั้น
8. อย่าใช้ขนมปังจุ่มลงในถ้วยซุ๊ป ให้แช่ลงไปทั้งแผ่น แล้วใช้ส้อมจิ้มขึ้นมาใส่จาน ไม่จิ้มรับประทานแบบเดียวกับจิ้มน้ำพริก
9. อย่านั่งเอาหัวไหล่ค่อมจានอาหารหรือนั่งยื่นศีรษะไปบนโต๊ะอาหารมากเกินไป ให้นำอาหารเข้าหาปาก มิใช่ก้มปากลงไปหาอาหาร
10. ขนมปังและเนย ขนมปังที่นำมาเสิร์ฟในอาหารมีค่าจะเป็นลักษณะก้อนกลม เปลือกแข็ง ดังนั้นจึงควรใช้มือบีอกเพียงพอดีคำ แล้วใช้มีดเนย ป้ายเนยจากจานใส่เนยทาลงบนขนมปัง วางมีดป้ายเนยลง ส่งขนมปังคำเล็กๆ นี้เข้าปาก และต้องรับประทานทีละคำโดยไม่ฉีกขนมปังเตรียมไว้ เป็นคำๆ ในงานป็นอันขาด ข้อสำคัญที่พึงระวังคือ ไม่ใช้มีดตัดหั่น แบ่งออกเป็นชิ้น ๆ โดยเด็ดขาด มีข้อยกเว้นเพียงประการเดียวคือการรับประทานขนมปังแบบอังกฤษ หรือขนมปังแซนด์วิช(English หรือ Sandwich Bread) ใช้มีดตัดแบ่งได้

การใช้มีด ส้อมและช้อน การใช้มีดและส้อมควรรู้คู่กัน โดยใช้มีดหั่น ส่วนส้อมช่วยตะล่อมอาหารและจิ้มอาหารเข้าปาก วิธีใช้มีดอยู่สองวิธีคือ

แบบยุโรป ผู้รับประทานอาหารจะไม่วางมีด โดยมือขวามือถือมีด มือซ้ายถือส้อม เมื่อใช้มีดหั่นอาหารแล้วใช้ใบมีดกั้นอาหารแล้วใช้ส้อมจิ้มลงไปที่ยื่นเนื้อที่หั่นแล้ว นำชิ้นเนื้อเข้าปากด้วยมือซ้ายโดยส้อมจะต้องคว่ำลงในขณะส่งอาหารเข้าปาก การรับประทานอาหารแบบยุโรปนี้จะไม่มีการเปลี่ยนมือในการจับมีดหรือส้อม หากมีผู้สนทนาด้วยจึงจะวางมีดและส้อมไว้บนจานในลักษณะคว่ำส้อมลงคมมีดหันเข้าในจาน เมื่อรับประทานเสร็จแล้วให้รวบมีดและส้อมคู่กันโดยวางส้อมหงาย การรวบมีดและส้อมนี้ให้วางคู่กันในลักษณะทำโม่งเย็น หรือทกโม่งเย็น

แบบอเมริกัน ถือมีดด้วยมือขวา ส้อมในมือซ้าย ส้อมจะช่วยในการหั่น เมื่อหั่นเนื้อออกเป็นชิ้นเรียบร้อยแล้ววางมีดที่ถือในมือขวาลงบนจาน เปลี่ยนมือขวาไปหยิบส้อม แล้วใช้มือขวานี้จิ้มชิ้นเนื้อเข้าปาก การรับประทานอาหารด้วยวิธีนี้ของชาวอเมริกันถือเป็นเรื่องปกติ เพียงแต่ว่าในโอกาสที่ค่อนข้างเป็นทางการ ไม่ควรหั่นแบ่งชิ้นเนื้อออกเป็นหลาย ๆ ชิ้น แล้วใช้ส้อมจิ้มเข้าปาก เพราะนั่นเป็นกิริยาอาการของเด็กสำหรับมีดที่ใช้สำหรับทาเนยหรือแยม เมื่อปายเสร็จแล้วให้วางไว้ที่เดิม คือบนจานขนมปังการรับประทานขนมปังนั้น ให้ฉีกออกเป็นชิ้นพอดีพอคำ ใช้มีดปายทาเนยลงบนขนมปัง วางมีดลง นำขนมปังเข้าปากเป็นคำๆ ไป

การใช้ช้อนชุป

1. การใช้ช้อนชุปที่เป็นลักษณะกลมให้ตักออกนอกตัวและจิบชุปจากข้าง ๆ ช้อน โดยไม่เป่า การตักชุปออกนอกตัวผู้รับประทานนั้น ใช้วิธีการนี้กับการตักชุปและกับช้อนที่มีลักษณะกลมเท่านั้น ส่วนช้อนรูปทรงอื่น ใช้ตักเข้าหาตัวได้ตามปกติ

2. หากเป็นช้อนรูปไข่ปลายมน ไม่จำเป็นต้องตักออกนอกตัวใช้ตักได้ตามปกติ มีข้อแตกต่างเล็กน้อยระหว่างช้อนชุปลักษณะกลม แต่เดิมนั้นช้อนกลมใช้ตักชุปที่เสิร์ฟมาในชามชุป (Soup plate) และช้อนปลายมนหรือรูปไข่ (Oval shape) จะใช้ในการเสิร์ฟชุปที่ใส่มาในถ้วยสองหู แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่นิยมใช้ช้อนรูปทรงกลมมากกว่ารูปทรงอื่นในการรับประทานชุป อาหารบางชนิดที่รับประทานด้วยมือ อาหารบางชนิดชาวยุโรปสามารถหยิบรับประทานด้วยมือได้โดยไม่ต้องใช้มีดหรือส้อม นอกจากขนมปังแล้วอาหารอื่น ๆ เช่น เอแคลร์ คุกกี้ เค้กชิ้นเล็กที่ไม่มีการแต่งหน้าด้วยครีม แซนด์วิชบางชนิด ฮอตดอก หากเป็นแซนด์วิชที่ซ้อนกันหลาย ๆ ชั้น ใช้ส้อมกับมีด ผลไม้สดที่เป็นผลเล็ก ๆ เช่น องุ่น ดั้งเดิมใช้กรรไกรตัดแล้วหยิบรับประทานทีละลูก กล้วย ส้ม หากเสิร์ฟมาในจานเป็นลูกต้องใช้มีดส้อมตัดเปลือกเสียก่อนจึงจะรับประทานได้ ผลไม้ที่มีเมล็ดเมื่อรับประทานเสร็จแล้วต้องค่อย ๆ คายเมล็ดออกไปใส่กรวยฝ่ามือหรือ กระดาษเช็ดมือห่อเอาไว้อย่างวางเศษของผลไม้ที่คายออกมาจากปากให้ผู้ร่วมโต๊ะคนอื่น ๆ เห็น

หัวข้อในการสนทนา ในสมัยก่อนถือกันว่าหัวข้อที่ไม่ควรนำมาสนทนาในงานสังคมนี้อยู่ 4 เรื่อง คือเรื่องเกี่ยวกับคนรับใช้ ความป่วยไข้ ศาสนา และการเมือง เพราะถือเป็นทั้งเรื่องไม่สุภาพและเป็นการเสียดทานการผิตใจระหว่างคู่สนทนา เรื่องต้องห้ามอย่างเข้มงวดในการสนทนาในวงการต่าง ๆ อีกเรื่องหนึ่งคือ เรื่องเพศ แต่ในปัจจุบันข้อห้ามเหล่านี้ผ่อนคลายลงไปมาก ควรยึดถือว่าไม่ว่าจะสนทนาเรื่องอันใดจะต้องระมัดระวังไม่ให้กระทบกระเทือนใจคู่ในวงสนทนาเป็นอันขาด

เจ้าภาพฝ่ายชายและหญิงจะต้องคอยสังเกตอยู่เสมอว่าหากการสนทนาเริ่มจะรุนแรงขึ้นมาเมื่อใดจะต้องรีบแก้ไขสถานการณ์ โดยพยายามชักชวนไปสนทนาเรื่องอื่นเสีย แต่ต้องทำอย่างสุภาพไม่เป็นการขัดคอโดยตรงหรือใช้อารมณ์ขันเข้าช่วยในการเปลี่ยนเรื่อง

การปฏิเสธอาหาร แม้ว่าการปฏิเสธอาหารเป็นการไม่สุภาพ แต่หากท่านมีเหตุผลเพียงพอหรือสำคัญมาก ก็อาจกระทำได้เช่นเป็นโรคแพ้อาหารบางอย่าง ที่เจ้าภาพนำมาเลี้ยง แต่ในบางครั้งอาจรักษามารยาทและรักษาน้ำใจเจ้าภาพ โดยการตักอาหารมาเพียงเล็กน้อยแล้วไม่ต้องรับประทานหรือเลือกส่วนที่พอจะรับประทานได้

การปฏิเสธเครื่องดื่ม สำหรับไวน์อาจปฏิเสธได้ตรง ๆ หรืออาจยกมือขึ้นใช้นิ้วแตะปากแก้วไวน์ขณะที่พนักงานบริการกำลังจะรินไวน์ให้ท่าน แต่ถ้าเจ้าภาพรินให้เองเราต้องปฏิเสธด้วยวาจาอย่างสุภาพพร้อมกับกล่าวคำขอบคุณ หากท่านประสงค์จะได้น้ำดื่มก็ขอได้ ไม่เป็นการเสียมารยาทแต่อย่างใด แต่ไม่บังคับควรรีใช้มือหยิบแก้วหรือถ้วยเครื่องดื่มเช่น ถ้วยกาแฟหรือชาคว่ำลงกับโต๊ะหรือจานรองเป็นอันขาดการสูบบุหรี่ ไม่ควรสูบบุหรี่ในโต๊ะอาหาร นอกจากเมื่อเจ้าภาพนำขึ้นก่อนหรือเชิญเชิญ แต่ก็ควรขออนุญาตผู้ที่นั่งอยู่ทั้งสองข้างโดยเฉพาะหากผู้หนึ่งข้าง ๆ เป็นสุภาพสตรี และไม่ควรมีที่จะเสนอ บุหรี่ให้แก่ผู้ที่นั่งข้าง ๆ ก่อนสูบบุหรี่

หลังการรับประทานอาหาร หลังจากเสร็จสิ้นการรับประทานอาหาร เจ้าภาพหญิงจะนำผ้าเช็ดปากขึ้นมาวางไว้บนโต๊ะเป็นสัญญาณ และเชิญแขกที่ร่วมโต๊ะให้เข้าไปนั่งในห้องรับแขกหรือห้องนั่งเล่น เจ้าภาพหญิงอาจเชิญเฉพาะแขก ผู้หญิงออกไป โดยปล่อยให้เจ้าภาพชายอยู่กับแขกชายตามลำพังที่โต๊ะก็ได้ การจัดเลี้ยงอาหารที่โรงแรมหรือภัตตาคาร เจ้าภาพมักให้จัดเสิร์ฟกาแฟหรือชาและเหล้าหลังอาหาร(Liqueurs) ที่โต๊ะอาหารพร้อมกันทั้งหญิงและชาย แต่ถ้าจัดในบ้าน อาจเชิญแขกไปนั่งในห้องอื่นที่สะดวกสบายกว่าและสะดวกแก่การสนทนา แต่หากสถานที่จำกัดก็เสิร์ฟกาแฟและเหล้าหลังอาหารที่โต๊ะรับประทานอาหารได้กาแฟ กาแฟในโต๊ะอาหารหรือในห้องรับแขก หลักการเสิร์ฟจะปฏิบัติในตนเองเดียวกัน คือพนักงานจะนำกาแฟหรือชามาให้เลือก เสิร์ฟให้ในถ้วยเล็กถ้าเป็นกาแฟ เรียกว่าถ้วย Demi-tasse โดยมีน้ำตาลและครีม ให้แขกเลือกเติมเองการเสิร์ฟสุราหลังอาหาร บรันดีหรือลิเคียว จะนำมาเสิร์ฟเมื่อเสิร์ฟกาแฟเสร็จ พนักงานจะนำถาดเงินเหล้าหรือน้ำใส่มาในถาดก็ได้ ตามความประสงค์ของแขกว่าจะเลือกบรันดีหรือลิเคียวประเภทใด พนักงานจะรินสุราลงในแก้วแขกหยิบแก้วมาดื่มเพียงเล็กน้อยสลับกับการดื่มกาแฟหรือหลังจากดื่มกาแฟเสร็จก็ได้ แขกจะปฏิเสธสุราหลังอาหารก็ไม่เป็นการเสียมารยาท แต่ต้องไม่เรียกหาเครื่องดื่มประเภทอื่น ๆ อีก

งานเลิก โดยทั่วไปงานเลี้ยงอาหารค่ำจะเลิกระหว่าง 23.00-24.00 น. แต่อาจเลิกก่อนหรือหลังจากนั้นก็ได้ตามความเหมาะสม แขกควรจะลาเจ้าภาพในตอนไหน ขอให้สังเกตบรรยากาศรอบ ๆ ของงาน อย่ารีบลาเจ้าภาพในขณะที่งานกำลังดำเนินไปด้วยความสนุกสนาน เพราะจะเป็นการทำให้งานนั้นหยุดชะงักและอาจถึงกับเลิกงานได้ แต่ก็อย่าอยู่จนตึกเกินไป ยกเว้นเมื่อเจ้าภาพขอร้องให้อยู่ต่อในเชิงบังคับกาลาย ๆ เมื่อแขกลากลับ เจ้าภาพจะต้องตามไปส่งที่ประตูบ้านแขก ควรขอบคุณเจ้าภาพก่อนลา

การขอบคุณ ผู้ได้รับเชิญต้องมีหนังสือขอบคุณส่งไปแสดงความขอบคุณ โดยส่งไปถึงเจ้าภาพฝ่ายหญิง ถ้าสนิทสนมกันมากอาจใช้วิธีโทรศัพท์ไปขอบคุณแทนได้

การแนะนำคนให้รู้จักกัน

1. ต้องแนะนำชายแก่หญิง
2. เพศเดียวกันต้องแนะนำผู้น้อยให้ผู้ใหญ่รู้จัก
3. ต้องขออนุญาตหญิงก่อนที่จะแนะนำชายให้หญิงนี้รู้จัก
4. หญิงต้องไม่ยื่นมือให้จับเมื่อได้รับการแนะนำชายให้รู้จัก นอกจากเป็นเจ้าของภาพหญิง แค้โค้งคำนับกันก็พอ
5. ควรแนะนำพร้อมด้วยบอกคุณสมบัติพิเศษที่ทั้งสองฝ่ายอาจถูกใจกัน เช่นเป็นคนชอบต้นไม้ด้วยกัน
6. การไปรับเชิญไปยังบ้านใดบ้านหนึ่งพร้อมกัน แม้ไม่ได้รับการแนะนำก็ถือว่าทำความรู้จักกันได้โดยตนเอง เพราะเจ้าภาพย่อมเป็นประกันได้ว่าทั้งสองฝ่ายเป็นคนดี
7. ในงานที่มีการเต้นรำ เจ้าบ้านหญิงสามารถแนะนำชายให้หญิงรู้จักกันได้ โดยไม่ต้องขออนุญาตหญิงก่อนล่วงหน้า
8. เพื่อนอาจแนะนำเพื่อที่ไปพบกันในบ้านที่คุ้นกันได้ แต่ทางที่ดี ให้เจ้าบ้านหญิงเป็นผู้แนะนำดีกว่า
9. ในงานปาร์ตี้เล็ก ๆ แยกอาจได้รับการแนะนำให้รู้จักกันโดยเรียกเพียงชื่อ แต่ถ้าเป็นงานที่มีลักษณะเป็นแบบพิธีต้องแนะนำด้วยชื่อสกุล
10. ถ้าไปในงานแล้วมีการประกาศ(แนะนำ) โดยใช้ชื่อผิด หรือการประกาศไม่ได้ยินเสียง เพราะเสียงอื่นกลบเสียง หรือเพราะเหตุอื่นใด ท่านสามารถแจ้งให้เจ้าภาพหญิงทราบและแก้ไขให้เรียบร้อยโดยแนะนำตนเองโดยชื่อตัว การกระทำดังนี้ต้องทำอย่างง่าย ๆ และมีการเอ่ยถึงฐานันดรอย่างน้อยที่สุด

ธรรมเนียมนิยมของชนชาติต่าง ๆ

1. การสัมผัสมือ ชาวอาหรับ ชาวสเปนหรืออเมริกาใต้ และชาวกรีซ นิยมสัมผัสมือหลาย ๆ ครั้งระหว่างพบปะสนทนากัน ชาวฝรั่งเศสจะสัมผัสมือเพียงเบาและรวดเร็ว และไม่นิยมสัมผัสมือกับผู้อาวุโสกว่า ชาวเยอรมันนิยมสัมผัสมือกับทุกคนทั้งเมื่อแรกพบและลาจากกัน และในการสนทนาทั่วไปที่ไม่เป็นทางการนั้น สุภาพบุรุษจะสัมผัสมือกับสุภาพสตรีได้ต่อเมื่อได้สัมผัสมือผู้อาวุโสในงานนั้นแล้ว
2. ระยะห่างของคู่สนทนา ชาวอเมริกันจะยืนสนทนาห่างกันประมาณ 1 ฟุต ถึง 3 ฟุต ชาวสเปนหรือละตินอเมริกัน และชาวตะวันออกกลางจะยืนสนทนากันอย่างใกล้ชิด แต่ชาวเอเชียและอัฟริกันจะเว้นระยะห่างจากกันมาก เช่นเดียวกันกับการยืนสนทนากับสุภาพสตรี
3. การสัมผัส การสนทนาโดยทั่วไปควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสและตะตอง ชาวมุสลิมถือว่ามือข้างซ้ายเป็นมือที่สกปรก ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสหรือตะตองด้วยมือข้างซ้าย

4. การสลายตา ชาวตะวันออกกลาง ชาวสเปน และชาวยุโรปนิยมมองสบตาเมื่อสนทนากัน ชาวเอเชีย โดยเฉพาะชาวญี่ปุ่น การมองสบตาถือเป็นการไม่สุภาพก้าวร้าวและอาจทำให้คู่สนทนาไม่พอใจได้

5. การใช้มือ ชาวตะวันออกกลางและชาวตะวันออกไกลถือว่าการชี้นิ้วเป็นกิริยาที่ไม่สุภาพ การผายมือควรเป็นสิ่งที่ควรกระทำมากกว่า ขณะเดียวกันการยกหัวแม่มือขึ้นถือเป็นการชี้เป็นกิริยาที่ไม่สุภาพสำหรับชาวออสเตรเลีย การใช้หัวแม่มือและนิ้วชี้ทำสัญลักษณ์เป็นวงกลมประเทศในแถบละตินอเมริกาถือเสมือนว่าเป็นการให้นิ้วกลางของชนอเมริกัน ในประเทศญี่ปุ่นหมายความว่า เงินทอง ในประเทศฝรั่งเศสหมายถึง ไร้สาระ

6. การนั่งไขว่ห้าง ชาวอาหรับถือว่าเป็นกิริยาที่น่ารังเกียจมาก ที่นั่งยื่นเท้าข้างหนึ่งไปข้างหน้าต่อหน้าคู่สนทนา ทำควรวางราบไปกับพื้นทั้งสองข้างจึงจะเป็นการสุภาพ

7. การให้นามบัตร การพิมพ์นามบัตร นามบัตรที่ดีไม่ควรพิมพ์อักษรย่อ ด้านหลังของบัตรควรพิมพ์รายละเอียดที่ติดต่อได้เป็นภาษาอังกฤษ การพิมพ์ยศหรือตำแหน่งเป็นเรื่องที่ควรกระทำเพราะจะเป็นที่ประทับใจแก่ผู้ที่ได้รับ เมื่อจะมอบนามบัตรให้ผู้ใดไม่ควรใช้มือซ้าย ในประเทศญี่ปุ่นเมื่อจะมอบนามบัตรให้ใคร เป็นธรรมเนียมที่จะต้องถือด้วยมือทั้งสองข้างเมื่อจะมอบให้

8. การสนทนาด้วยเรื่องทั่ว ๆ ไป เป็นหัวข้อที่ควรกระทำก่อนสนทนาเรื่องของธุรกิจอย่างจริงจังชาวญี่ปุ่นถือเป็นธรรมเนียมที่ต้องปฏิบัติให้ความรู้สึกที่ดีโดยนิยมดื่มน้ำชากันก่อนวกเข้าหาเรื่องของธุรกิจต่อไป

9. การสวมกอด การสวมกอดกันเป็นเรื่องธรรมดาสามัญของชนประเทศแถบละตินอเมริกาและชาวสลาฟ โดยทั่วไป เช่นชายกอดชาย หญิงกอดหญิง เป็นรูปแบบแสดงความยินดีต่อกันเปรียบได้กับการสัมผัสมือของชาวตะวันตก อย่างไรก็ตามธรรมเนียมดังกล่าวนี้หากเป็นชาวต่างชาติอื่น ๆ การจะกระทำกิริยาดังกล่าวต้องใคร่ครวญอย่างรอบคอบและดูความเหมาะสมด้วย

การรับรองแขกระดับกระทรวง

การรับรองแขกระดับกระทรวง มีขั้นตอน ดังนี้

- ผู้แทนที่เหมาะสมไปรับ-ส่ง ที่สนามบิน
- จัดห้องรับรองพิเศษ
- จัดรถยนต์รับรอง
- จัดการหาหรือซื้ออาหาร
- จัดการลงนามความตกลง (หากมี)
- จัดการแถลงข่าวร่วมกัน (หากมี)
- จัดงานเลี้ยงรับรองเป็นเกียรติ

การลงนามความตกลง

● การจัดเตรียมสถานที่

- โต๊ะลงนาม พร้อมอุปกรณ์
- เก้าอี้สำหรับประธานสักขีพยาน และเก้าอี้สำหรับผู้ลงนาม
- ชงเล็กตั้งโต๊ะสองฝ่าย (ตั้งตามที่นั่งของผู้ลงนาม)
- ธงชาติสองฝ่าย ตั้งตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการใช้ การชัก หรือการแสดงธงชาติและธงของต่างประเทศ ในราชอาณาจักร พ.ศ. ๒๕๒๙ ปรับปรุงแก้ไขปี 2546

● หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จัดเตรียมความตกลง/บันทึกความเข้าใจ

● ลำดับพิธีลงนาม

- พิธีกรเชิญสักขีพยาน พร้อมด้วยผู้เข้าร่วมพิธี เข้านั่งประจำที่ ณ ห้องลงนาม
- เจ้าหน้าที่พิธีการเชิญประธานในพิธี/ผู้ลงนามทั้งสองฝ่าย ไปยังห้องลงนามและนั่งในที่นั่ง ณ โต๊ะลงนามที่จัดไว้
- พิธีกรประกาศเริ่มพิธีลงนาม
- ผู้ลงนามทั้งสองฝ่ายลงนาม และแลกเปลี่ยนความตกลงหรือบันทึกความเข้าใจ
- ประธานสัมผัสมือแสดงความยินดีกับผู้ลงนามทั้งสองฝ่าย
- ประธานในพิธี/ผู้ลงนาม และสักขีพยานดื่มแสดงความยินดี และถ่ายภาพร่วมกัน หมายเหตุ : ก่อนดื่มแสดงความยินดีอาจมีการกล่าวสุนทรพจน์สั้น ๆ (เจ้าภาพเริ่มก่อน)

● เสร็จพิธี

* กรณีประเทศมุสลิมงดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

การจัดที่นั่งในโอกาสต่างๆ

โต๊ะลงนามความตกลง





การเข้าเยี่ยมคารวะ

- จัดที่นั่งแบบโซฟา หรือ ตัวยู โดยให้แขกนั่งขวามือของเจ้าภาพ



การประชุมสองฝ่าย

- จัดที่นั่งแบบตัว ไอ ให้หัวหน้าคณะแต่ละฝ่ายนั่งตรงกลางคนละข้าง ส่วนผู้ติดตามให้แต่ละฝ่ายนั่งตามลำดับอาวุโส



การประชุมนานาชาติ

- นั่งเรียงลำดับตามอักษร โดยจัดที่นั่งรูปต่างๆ โดยเจ้าภาพนั่งกลางหรือหัวโต๊ะ ทำหน้าที่ประธาน



ที่มา กรมพิธีการทูต กระทรวงการต่างประเทศ

www.msu.ac.th/web/news1.html - 67k