



นางสีพรรณเวตี บุนนาค
๙

๒๓ ปี.ศ. ๓๓

THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961116528

ON. 6

งานพระราชทานเพลิงศพ
นางสุพรรณวดี บุณนาค
เป็นกรณีพิเศษ
ณ เมรุวัดสระเกศ รัตนโกสินทร์
กรุงเทพมหานคร
วันพุธที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๓๑





ดอกกาแฟ

ที่ ๑๙ ๒๕๖๓

๐๐๐๐ ๐๐๐๐

๐๐๐

๐๐๐๐



(แบบ ก.)

หมายรับสั่งที่ ๒๐๑๐๐

สำนักพระราชวัง

๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๓

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานเพลิงศพ
นางสุพรรณวดี บุณนาค เป็นกรณีพิเศษ ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม กรุงเทพมหานคร

วันพุธ ที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ น. พระราชทานเพลิง

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

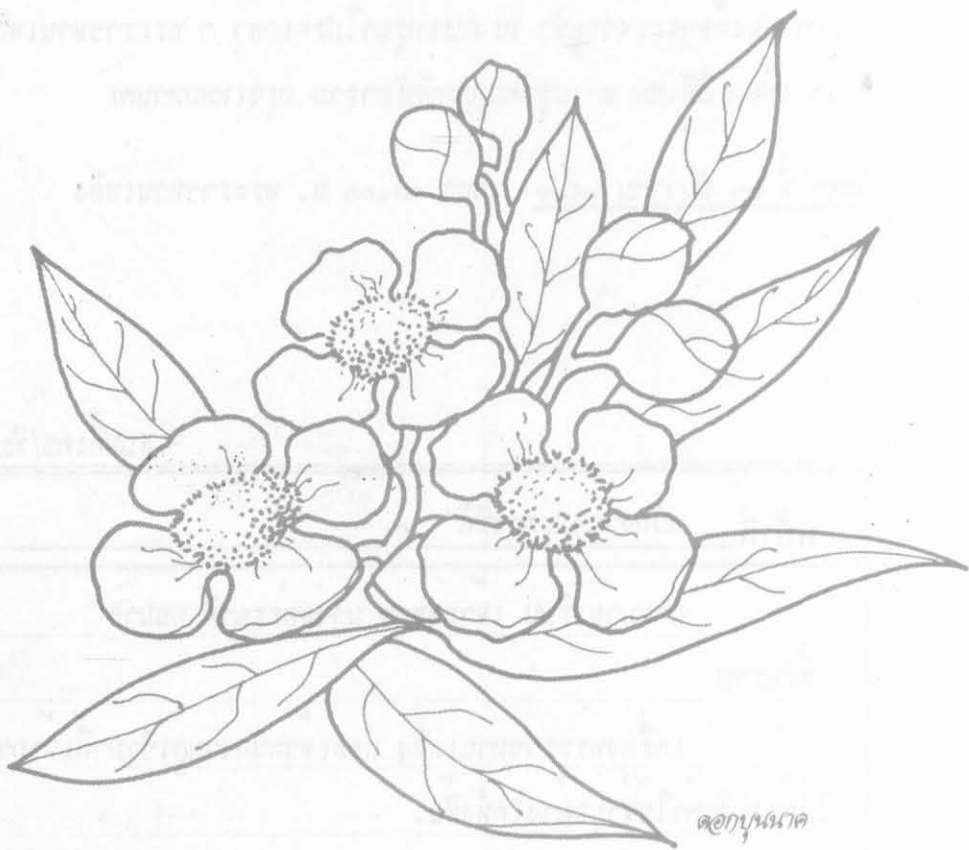
วัน	หน้าที่ พนักงานพระราชพิธี
	<p>นำหมายเวียน จากภาพศพ นางสุพรรณวดี บุณนาค</p> <p>เพื่อทราบ</p> <p>เครื่องพระราชทานเพลิง และเจ้าพนักงานผู้เชิญมานี้ จากภาพ</p> <p>ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายอย่างใดทั้งสิ้น.</p>

ทั้งนี้ ให้จัดการตามหน้าที่และกำหนดวันตามรับสั่งอย่าให้ขาดเหลือ ถ้าสงสัยก็ให้ถามผู้รับรับสั่ง

โดยหน้าที่ราชการ

(Signature)

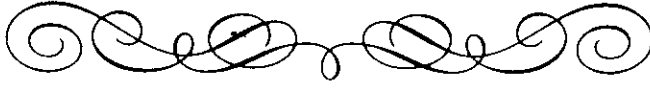
ผู้รับรับสั่ง



ดอกพุดผกา



ตำนานในพระมหากุรุณาคฤณ



ข้าพระพุทธเจ้า ขอโน้มเกล้าโน้มมกระหม่อมกราบถวายบังคมทูล
เบื้องพระยุคลบาทด้วยตำนานในพระมหากุรุณาคฤณหาที่สุดมิได้

ที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม พระราชทานเพลิงศพ
นางสุพรรณวดี บุณนาค เป็นภารณียีพิเศษ ทั้งนี้เป็นเกียรติสูงส่งแก่
วงศ์สกุล และเป็นพระมหากุรุณาคฤณแก่นางสุพรรณวดี บุณนาค หาก
นางสุพรรณวดี บุณนาค มีญาณวิद्याเดที่ละหยั่งทราบคงละมีความมิตินิโศคนิโศ
ตำนานในพระมหากุรุณาคฤณเป็นอันสิ้น

ข้าพระพุทธเจ้า ตลอดลนบรรดามาตนิห็นองของนางสุพรรณวดี
บุณนาค ขอเทิดทูนพระมหากุรุณาคฤณนี้ไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อมเพื่อ
เป็นสิริสวัสดิ์ดีที่ห่มเมงคณ และขอถวายความสงรักภักดีตราบเท่าชีวิตจะ
หาไม่

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อมขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า พลตำรวจตรีเจ้า บุนนาค

มารดา และน้อง





ตำนานพระมหากษัตริย์คุณ

ข้าพระพุทธเจ้า ขอเฝ้าทูลละอองธุลีพระบาท สวมเศียรพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ด้วยความ
ตำนานเป็นต้นแห่งพระมหากษัตริย์คุณ ที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมพระราช
ทานพวงมาลาถวายหน้าศพ นางสุพรรณวดี บุนนาค ผู้ถวายชนม์ ในพิธีสดุดพระอภิธรรมศพ
ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม

พระมหากษัตริย์คุณครั้งนี้ ข้าพระพุทธเจ้าและครอบครัว ขออศดล่ำรำลึกไป
ลาภว่าชีวิตสะอาดไม่

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อมขอเดชะ
ข้าพระพุทธเจ้า พลตำรวจตรีดีฉ่าง บุนนาค



คำนิทานพระกรรณาคิด

ข้าพระพุทธเจ้า ขอกราบฝ่าละอองพระบาทสมเด็จพระมหากษัตริย์ราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี คำนิทานพระมหากรรณาคิดเป็นได้เห็น ที่ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานเพลงมหาฤกษ์หน้าคหฬางสุพรรณวดี บูณภาค ในพิธีสดุดพระอภิธรรมศพ ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม เป็นเกียรติยศอย่างสูงยิ่งแก่ผู้วายชนม์ ข้าพระพุทธเจ้ารู้สึกทราบบ้างงานพระกรรณาคิดหาที่สุดมิได้ และขอเทิดพระกรรณาคิดของฝ่าละอองพระบาทไว้เหนือเกล้า เทนือกระหม่อม ตราบนานเท่านาน

ควรมิควรรแต่แต่สะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม
ข้าพระพุทธเจ้า พลตำรวจตรีสีลัง บุญภาค



ตำนานพระกรุณาธิคุณ

ข้าพระพุทธเจ้า ขอกราบฝ่าละอองพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี ตำนานพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ที่ได้
ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพวงมาลาดวงหน้าศพ นางสุพรรณวดี บุณเภาค
านพิธีสดุดพระอภิธรรมศพ ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม อันเป็นเกียรติอย่างสูงแก่ผู้วายชนม์
ข้าพระพุทธเจ้ารู้สึกทราบบ้างงานพระกรุณาธิคุณหาที่สุดมิได้ และขอเทิดพระ
กรุณาธิคุณของฝ่าละอองพระบาทไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อม ตราบนานเท่านาน

ควรมิควรแล้วแต่จะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม
ข้าพระพุทธเจ้า พลตำรวจตรีสุวัจน์ บุณเภาค



ตำนานพระกรรณดิศคุณ

ข้าพระพุทธเจ้า ขอกราบพระบาทพระเจ้าอรุณวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี
พระวรชายา ในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ที่ได้ทรง
พระกรรณ ประทานพวงมาลาถวายหน้าศพ นางสุพรรณวดี บุณเภาค ในพิธีสดุด
พระอภิธรรมศพ ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม อันเป็นเกียรติอย่างสูงแก่ผู้วายชนม์
พระกรรณดิศคุณครั้งนี้ ข้าพระพุทธเจ้าขอจดสำเหนื่อเกล้าฯ ขอขมา

ครุรมิตรแล้วแต่จะโปรด

ข้าพระพุทธเจ้า พลตำรวจตรีสีข้าง บุณเภาค





ประวัติ นางสุพรรณฉวี บุณนาค



นางสุพรรณฉวี บุณนาค เกิดเมื่อวันที่ 13 เมษายน พ.ศ. 2494 ที่ ตำบลลุดบตุย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง เป็นบุตรของ นายบุญธรรมและ นางวิเวียง ชุมดวง มีพี่น้องร่วมบิดามารดา 4 คน คือ

1. นางสุพรรณฉวี บุณนาค
2. นางทิภาสุช ลูกศรียงค์
3. นางราตรีสุช ปุณทริก
4. นายอารยะ ชุมดวง

การศึกษา

ชั้นประถมศึกษา

- โรงเรียนพททภัยคอนแวนต์ จังหวัดสุราษฎร์
- โรงเรียนพานะพันธ์วิทยา

ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

- โรงเรียนรุลีเดวีวิทยา
- SAINT AGNES SCHOOL ALBANY, NEW YORK

ชั้นอุดมศึกษา

- CENTENARY JUNIOR COLLEGE FOR WOMEN
มลรัฐคอนเนตติคัต
- BRIARALIFF COLLEGE, นิวยอร์ก

การทำงาน

ได้เข้าทำงานครั้งแรก ที่ ธนาคารแห่งอเมริกา (BANK OF AMERICA) สาขาประเทศไทย อยู่ประมาณ 5 ปี และได้ลาออกมา ประกอบธุรกิจส่วนตัวตั้งแต่อายุมีบุตรคนแรก

การสมัคร

ในระหว่างกลับจากเยี่ยมเยียนน้อง ๆ ที่ประเทศอเมริกา ได้
และเที่ยว ฐิตาลีกับคุณแม่และได้พบกับ พ.ต.ท.ฐิต่าง บุณนาค (ยศในขณะนั้น)
บนเครื่องบินสายการบินลุฟท์ฮันซ่า สิ่งได้รู้ด้วยกัน และได้ทำการสมัครเมื่อ
วันที่ 20 เมษายน พ.ศ.2518 มีบุตรรวม 3 คน คือ

1. เด็กชายวันจักร บุณนาค อายุ 12 ปี ศึกษาศึกษาที่
ST.ANDREW SCHOOL ประเทศอังกฤษ
2. เด็กชายพลจักร บุณนาค อายุ 10 ปี ศึกษาศึกษาที่
โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. เด็กชายเทมจักร บุณนาค อายุ 8 ปี ศึกษาศึกษาที่
โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตลอดเวลาที่มีชีวิตอยู่นั้น นางสุพรรณฉวี บุณนาค เป็นผู้ที่มีความ
อุทิศเวลา วัริยะ และเมตตาธรรม ประพฤติตนตั้งอยู่ในความซื่อสัตย์ สุจริต
เป็นที่รักของผู้พบเห็นและคนรู้จักมักคุ้นทั่ว ๆ ไป และเป็นผู้ที่มีความสนใจ
การบ้านการเรือน และมี ฝีมืองานการประกอบอาหารจนเป็นที่รู้จักแก่เพื่อน
สนิทมิตรสหายโดยทั่วไป



วัยเด็ก



วัยเรียน



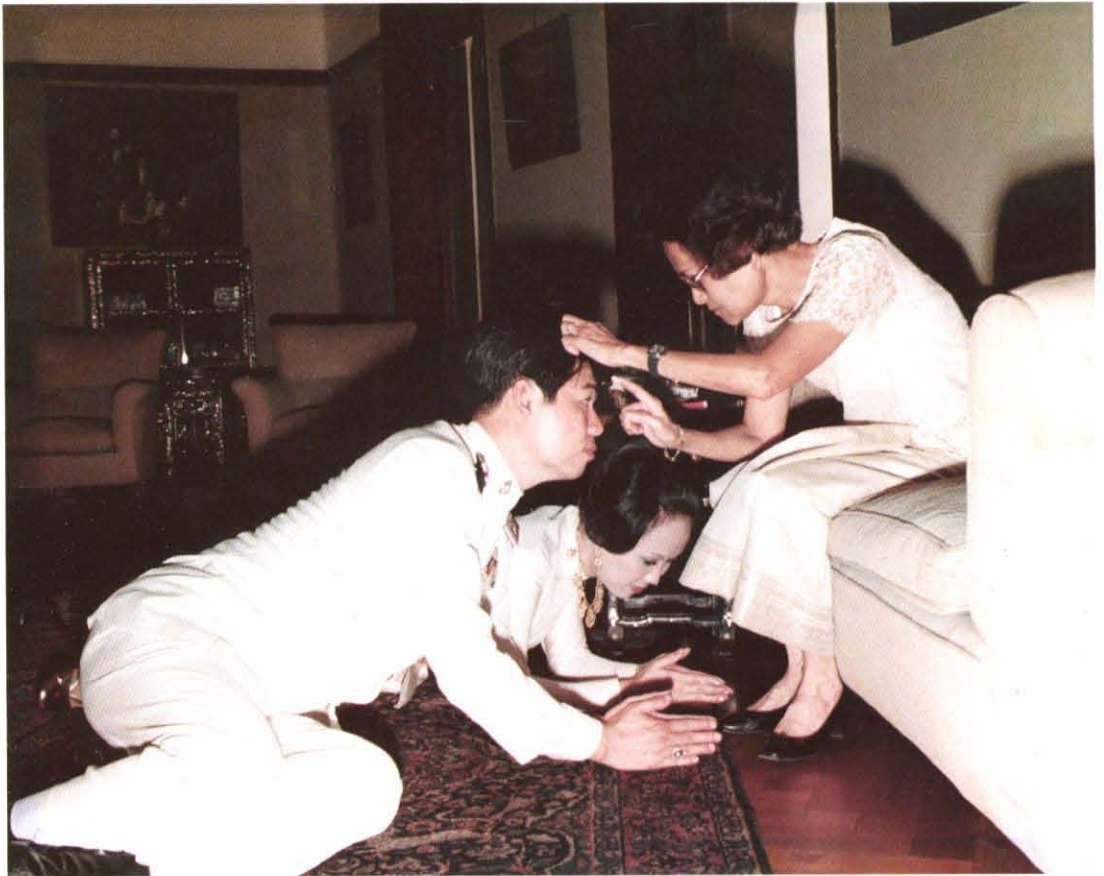




ได้รับเลือกเป็น MAY QUEEN ที่ ST. AGNES SCHOOL NEW YORK

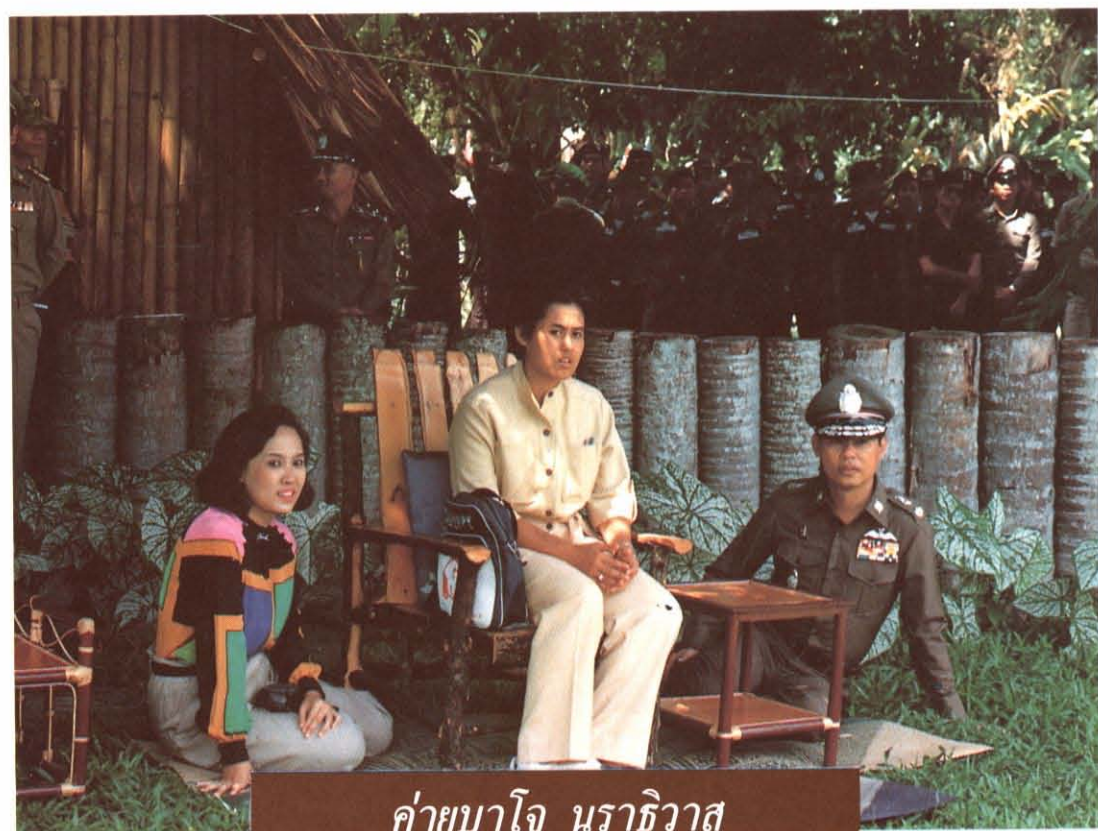


สมรส



สมรส





ค่ายบาโจ นราธิวาส



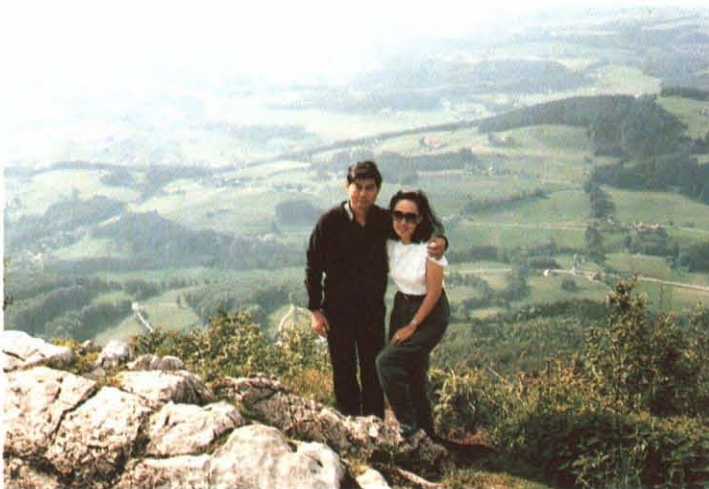
ค่ายบาโจ นราธิวาส

1 บ้านพักถนนแจ้งวัฒนะ

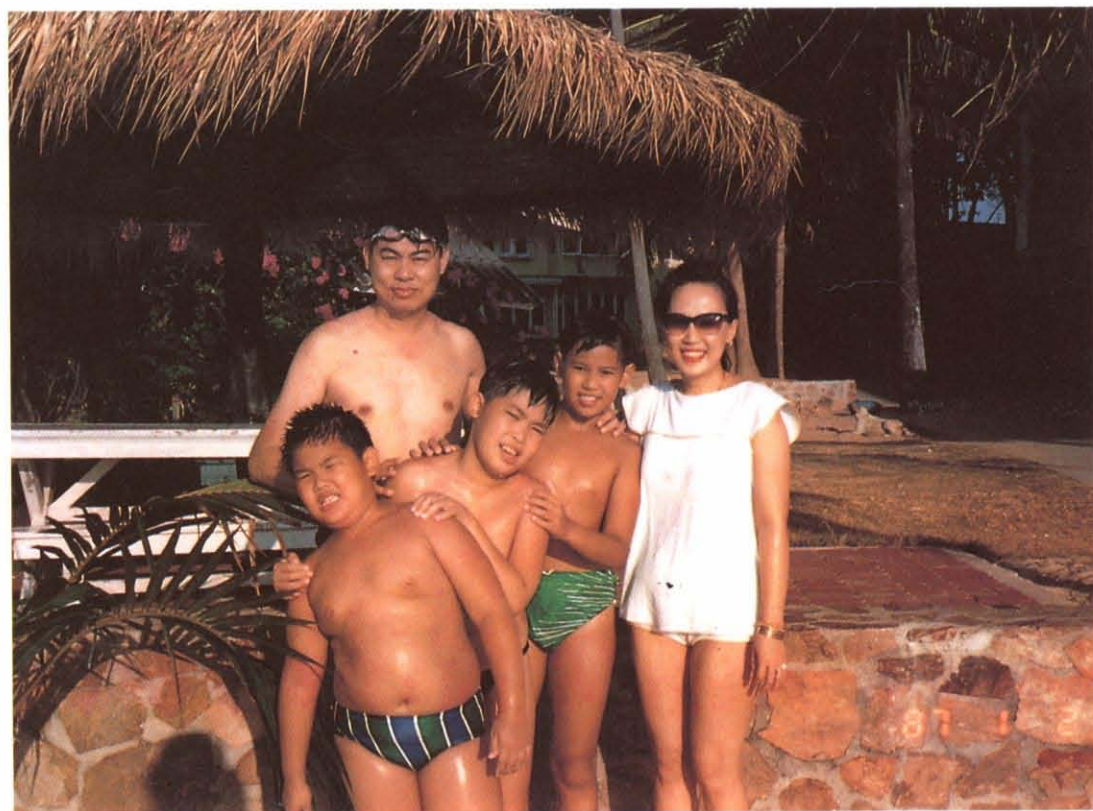
2 วัดหินหมากเป้ง



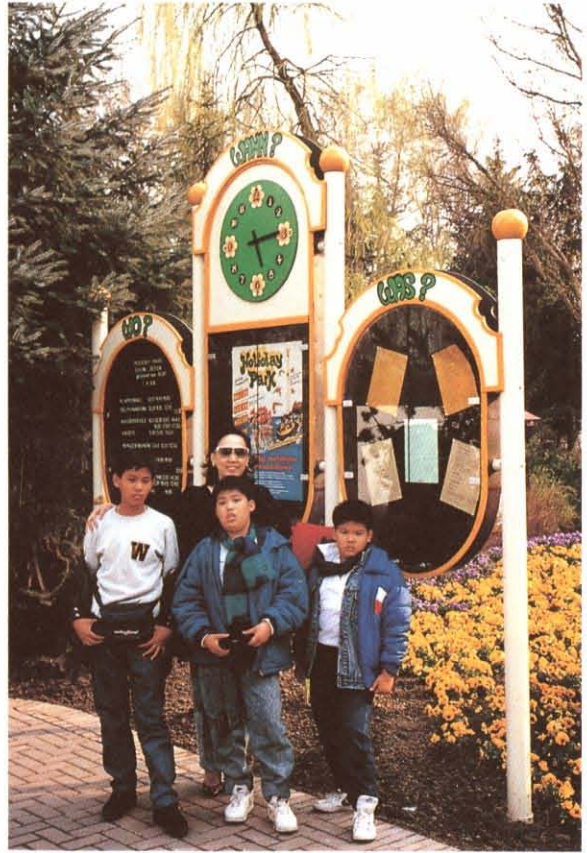
กับครอบครัว



เป็นสุขกับครอบครัว



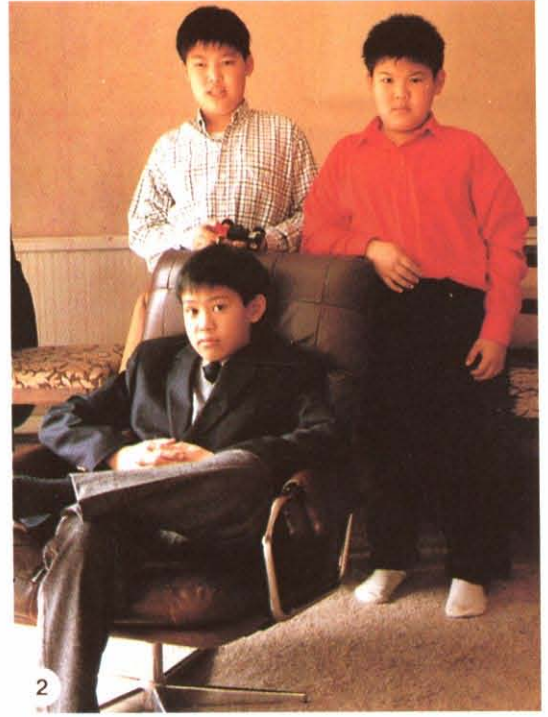
ท่องเที่ยวและพักผ่อน



1 ญี่ปุ่น



2 อังกฤษ



3 นอร์เวย์



ห้องเที่ยวและพักผ่อนสเปน



ท่องเที่ยวและพักผ่อนสเปน



1 ออสเตรีย

2 ญี่ปุ่น

3 สวิตเซอร์แลนด์

4 โคเปนเฮเก้น





ดอกพญาสัตต

คำไว้อาลัยของท่านผู้หญิงบุษบา สธนพงศ์

คุณ เข้มขจร ที่รัก หญิงผู้ดี-เพียง คำเดียวเท่านั้น) คิดถึง

พระ พุทธเจ้า ท่านศรีวิภา "ชีวิตนี้สั้นนัก ชีวิต ของ คน เร"

เปรียบ เสมือน หมอกดิน พลันที่ จะ ปรากฏ สว่างจ้า เมื่อใด ก็

ไม่สิ้น แดงใด ที่ จะ รอดพ้น จากกรรมภัยใด พญามัจจุราญ ผู้

กองทัพอัน ชั่วช้า ชั่วช้า มืดมน หนักหนา และ ไม่บอกกล่าว

ล่วงหน้า ว่า จะ โจมตี เมื่อใด " หญิง ระลึก ถึง คำสอน ของ พระ

พุทธองค์ จึงช่วย ปลงใจ ให้สงบลงได้ แต่ ความ คิดถึง นี้

ยังคง อยู่ ตลอดเวลา มิตรภาพ ระหว่าง เรา สองคน เป็น สิ่ง ที่มี

คุณ คำสูงยิ่งนัก บริสุทธิ์ อริใจ มันคง ลึกซึ้ง ที่ สุด แม้ บัดนี้

เรา อยู่ กัน คนละ โลก แต่ มิตรภาพ ระหว่าง เรา ทั้งสอง จะ ไม่ มี

วัน แปร เปลี่ยน หรือ สิ้นสุด ใดๆ ตาม กาลเวลา

ขอ ให้ คุณ เข้มขจร น้องสาว ที่รัก ยิ่ง ของ หญิง วงประสพ
ความเกษมสุข สวรรค์ ตลอด กาลนาน

คิดถึง มาก ค่ะ จาก หญิง

นพ



คำสัมภาษณ์

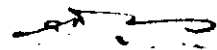
อนันต์ อนันตกุล

1 นาฬิกาของวันที่ 18 กรกฎาคม 2531 ข้าพเจ้าได้รับโทรศัพท์จากเจ้าหน้าที่ตำรวจทางหลวงแจ้งให้ทราบว่ามีอุบัติเหตุชนอากาการสำคัญมาก เหตุเกิดขึ้นบนถนนสายอ่างทอง - นครสวรรค์ ข้าพเจ้าสอบถามอาการของคุณสติ๋บ้าง เจ้าหน้าที่ตำรวจขณะนี้อยู่โรงพยาบาลอ่างทอง และบุตรชายบาดเจ็บเล็กน้อย และเจ้าหน้าที่ตำรวจได้แจ้งต่อไปอีกว่า ภรรยาเสียชีวิตด้วย ศพยังติดในรถยนต์ ข้าพเจ้าตกใจสุดขีด นึกไม่ถึงว่าจะเกิดเหตุร้ายเช่นนี้ เพราะข้าพเจ้าและครอบครัวสนิทสนมกับครอบครัวของคุณสติ๋บ้าง มากเป็นพิเศษ แทบจะกล่าวได้ว่าเราสนิทสนมกันเหมือนเป็นพี่น้องกันจริง ๆ ก็ว่าได้ ข้าพเจ้ารับตัวคุณสติ๋บ้าง เคยรับราชการร่วมกับข้าพเจ้า ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2515 เมื่อข้าพเจ้ามีโอกาสไปรับราชการในตำแหน่งรองผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา และคุณสติ๋บ้าง ดำรงตำแหน่งผู้บังคับกองอำเภอหาดาทย์จังหวัดเดียวกัน และเมื่อข้าพเจ้าย้ายไปแล้ว ก็ยังติดต่อกันและไปมาหาสู่กันเป็นประจำ ยามแต่ละฝ่ายทุกข์ร้อนก็ปรึกษาปรึกษาปรึกษากันเหมือนพี่เหมือนน้อง ขณะนั้นคุณสติ๋บ้าง ๆ ยังไม่ได้แต่งงาน ต่อมาคุณสติ๋บ้าง ๆ แต่งงานกับคุณเหมียว และชีวิตราชการของคุณสติ๋บ้าง ๆ ช่วงที่แต่งงานแล้ว ก็คงอยู่ในส่วนกลางเกือบทั้งหมด จนกระทั่งคุณสติ๋บ้าง ๆ ได้รับพระราชทานยศเป็น พลตำรวจตรี ตำแหน่งผู้บังคับการตำรวจภูธร 12 จึงได้ลงไปรับตำแหน่ง ขณะนั้นข้าพเจ้าไปปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (คอ.บต.) ที่จังหวัดยะลา ก็ได้อยู่ด้วยกัน ร่วมรับราชการกัน มีความสนิทสนมกันมากยิ่งขึ้นไปอีก คุณเหมียวก็ลงไปอยู่กับคุณสติ๋บ้าง ๆ ทำให้ข้าพเจ้าใกล้ชิดกับคุณเหมียวมากขึ้นด้วย

ตลอดเวลาที่รู้จักกับคุณเหมียว ข้าพเจ้ามีความรู้สึกว่าคุณเหมียวเป็นผู้หญิงที่ฉลาดเกินด้วย มีน้ำใจประเสริฐ หนักแน่นและทำกำลังใจสามีอย่างเต็มที่ ดูแลเอาใจใส่ผู้บังคับบัญชาของสามีและเพื่อนร่วมงานต่างหน่วย ไม่ถือเนื้อถือตัว เป็นภรรยาที่ทำได้ยาก ข้าพเจ้าชื่นชมยินดีคุณเหมียวมาก คุณเสี๊ยะ ๗ กับคุณเหมียวต้องย้ายกลับกรุงเทพฯ ๗ ก่อนข้าพเจ้า ต่อมาเมื่อข้าพเจ้าย้ายกลับเข้ากรุงเทพฯ ก็ยิ่งสนิทสนมกันมากกว่าแต่ก่อน พบคุณเหมียวคราวใด ก็มีความสุขสนุกสนานรื่นเริงไปตามคุณเหมียวทุกครั้ง เพราะคุณเหมียวพูดคุยเก่ง ทำให้ข้าพเจ้ามีชีวิตสดชื่นรื่นเริงแจ่มใส วันหยุดก็ชักชวนกันไปรับประทานอาหารกลางวันด้วยกันทั้งครอบครัว ข้าพเจ้าไปทานอาหารบ้านคุณเหมียวบ้าง คุณเหมียวกับคุณเสี๊ยะ ๗ และตุ๊ก ๗ มาที่บ้านข้าพเจ้าบ้าง สลับกัน ยิ่งโดยเฉพาะบุและลำตุ๊กต่างข้าพเจ้าด้วยแล้ว รักและนับถือคุณเหมียวมากเป็นพิเศษ เขามีปัญหาอะไรก็ปรึกษาหารือเอาเหมียวและปรึกษาเอาเหมียวมากกว่าพ่อของเขาสองเสียอีก

การลาป่วยของคุณเหมียวครั้งนี้ ข้าพเจ้ารู้สึกเหมือนสูญเสียส่วนหนึ่งของครอบครัวไปทีเดียว และทำเอาเจ็บเหตุการณ์นี้ไม่ได้อยู่นาน เป็นเรื่องคิดไม่ถึงและไม่เคยคิดมาก่อนจริง ๆ ว่า คุณเหมียวจะมาลาป่วยอย่างรวดเร็วจนเช่นนี้ ไม่มีใครทราบล่วงหน้าว่าเหตุการณ์เช่นนี้จะเกิดขึ้นได้ ข้าพเจ้ามีความอาลัย ระลึกถึงคุณเหมียวตลอดเวลา และขณะนี้ ถ้านึกถึงคุณเหมียวคราวใด ลืบลืมเหตุที่เศร้าหมองซึ่งขณะหนึ่งเสมอ ข้าพเจ้ารู้สึกว่า คุณเหมียวชนะใจข้าพเจ้า และคงชนะใจคนที่สนิทสนมอีกมากมาย เสียหายคนดี ๆ อย่างคุณเหมียวจริง ๆ

ขออวยพรให้คุณเหมียวกลับไปสู่สังคมอันดีมปรายภพ และหากรับรู้ได้ก็ขอได้รับทราบว่าคุณคนระลึกถึง อาลัย ต่อการลาป่วยของคุณเหมียวด้วยใจจริง



คำนำอัคราจารย์

เมื่อประมาณ 15 ปีมาแล้ว คณะนายตำรวจชั้นก้าวหน้าของไทย คณะหนึ่งได้รับเชิญให้ไปร่วมงานตำรวจสหรัฐอเมริกาและประเทศอื่น ๆ วนเวียน ทางรอบโลกเป็นเวลาสองเดือน หลังจากร่วมงานตำรวจอเมริกาและ ยุโรปแล้วก็แวะที่ กรุงเทพมหานคร ประเทศอิตาลี ที่สนามบินกรุงโรมนี้เองที่สตีงได้ พบกับเหมียวเป็นครั้งแรกโดยบังเอิญพอดี ทำให้ผมกับ ลมชาย ชาญเดช มีส่วนชักนำสนับสุนนาคันเองทั้งสองได้รู้จักกัน หลังจากนั้นเราก็ได้รับบัตรเชิญ ไปงานพิธีสมรสของเหมียวและสตีง ที่โรงแรมดุสิตธานี ด้วยความยินดีเป็นอย่างยิ่ง

ชีวิตสมรสของเหมียวและสตีงเป็นไปโดยราบรื่น มีทายาทชาย สิบตรระกูลอย่างน่าชื่นชม ความก้าวหน้าทางราชการของสตีงก็เป็นไปด้วยดี แม้จะมีปัญหาอุปสรรคขัดขวางจากผู้ไม่หวังดี แต่สตีงก็มีเหมียวเป็นกำลังช่วย งานการต่อสู้เพื่อความถูกต้องตลอดมา จนถึงวันแห่งความสูญเสียอันยิ่งใหญ่ในชีวิตของสตีงที่เหมียวต้องมา เสียชีวิตโดยอุบัติเหตุทางรถยนต์ในครั้งนี้

พอเราารู้สึกเสียใจและเห็นใจสตีงเป็นอย่างยิ่ง เข้าใจในความรักผูกพันของคนทั้งสองว่ามันคงลึกซึ้งเพียงใด ผมมีโอกาสดังกล่าวได้พบเหมียว ครั้งสุดท้ายในงานศพลูกชายของประกาศ คำตะมาน ที่วัดเทพศิรินทร์ฯ เพียงไม่กี่วัน เหมียวก็จากพวกเราไป

ขออภัยที่เหมียวล่วงประสูติลูกคนดี ด้วยอันลึงค์ผลบุญที่ได้ทำมาตลอดด้วย

พ.ต.ท. *ศิริวัฒน์ อึ้ง*
 (สุรินทร์ อภัยวัฒน์)
 ผู้บัญชาการการศึกษา

“อาลัยเพื่อน”

เวลา 8:30 น. เข้าวันอังคารที่ 19 กรกฎาคม 2531 ได้มีเสียงโทรศัพท์ดังขึ้นที่ห้องทำงานของผม พร้อมกับมีเสียงตะโกนลักษณะร้องไห้ของเบ็บบว่า “เด็ก เหมียวตายแล้ว รถชนที่อ่างทอง เมื่อคืนนี้” ผมตกใจมาก และถามกลับไปว่าลักษณะของคนชื่อค้อว่า “จริงหรือ รู้ได้อย่างไร แล้วเหมียวไปไหนมา ขอโทรศัพท์สอบถามว่าที่แน่นอน และช่วยโทรเรียกตัวมาด้วย” เมื่อเบ็บบยืนยันกลับมา ผมได้รับตรงไปที่โรงพยาบาลวิชัยยุทธ และได้สอบถามจากน้องสาวของพี่สตีฟถึงเหตุการณ์ และหมายกำหนดการ ทดั่งฉากนั้นจึงได้โทรศัพท์บอกเพื่อน ๆ ในกลุ่ม ำให้โปรดนำศพเหมียวที่วัดมกุฏฯ แสดงความอาลัยรักต่อปียมิตรอย่างพร้อมเพรียงกัน

ในขณะที่เหมียวยังมีชีวิตอยู่ ย้อนหลังไปปี 2517 เป็นปีที่กลุ่มของเรา ซึ่งไม่รู้ตัวกันมาก่อน ได้มาทำงานร่วมกัน นั่งรถจักรยานที่ขึ้น 2 ของธนาคารแห่งอเมริกา ซึ่งขณะนั้นยังตั้งสำนักงานอยู่ตึก “ทวิงทลี” ถนนสุริยวงศ์ เราทำงานร่วมกันอย่างมีความสุข มีเพื่อนซึ่งเข้าใจซึ่งกันและกัน อาหารเช้าและอาหารกลางวันเราก็ทานร่วมกัน นอกจากนี้ เวลาสุดสัปดาห์ก็ยังไปมาหาสู่กันตามแต่โอกาสจะเอื้ออำนวย เมื่อเหมียวแต่งงานไปก็ยังมีมาทำงานอยู่ จนกระทั่งคลอดลูกคนโต จึงได้ลาออกจากที่ทำงาน เพื่อทำหน้าที่เป็นแม่บ้านอย่างสมบูรณ์ กลุ่มของเราก็ยังติดต่อพบปะ และรับประทานอาหารกลางวันอย่างสม่ำเสมอ ครั้งสุดท้ายเราได้ร่วมงานอาหารกลางวันพร้อมหน้ากันที่ NEIL'S TAVERN ซอยร่วมฤดี และเป็นของธรรมดาที่โต๊ะเราเสียงดังที่สุด เพราะพวกเราได้ใจที่ได้เจอกัน พูดคุยกันบรรยากาศเก่าๆ เหมียวหัวเราะเสียงดังอย่างมีความสุข พร้อมกับพูดกับพวกเพื่อนว่า “แหม เหมียวมีความสุขจังเลย วันนี้ได้เจอกัน” ๑ครณะทราบว่ามีอันนี้เป็นมือสุดท้ายที่กลุ่มเราได้ทานร่วมกันและสังสรรค์กันเป็นครั้งสุดท้าย และผู้ที่ติดธุระไม่สามารถไปงานพระราชทานเพลิงศพคุณแม่ของพี่สตีฟ ยังได้ทวงหนังสือพิมพ์แกล้งงาน ซึ่งเหมียวก็รับปากจะสั่งการทันที และด้วยอิทธิปาฏิหาริย์ก็ว่าได้ เด็กที่บ้านเหมียวได้นำหนังสือดังกล่าวมาห้พวกเราย่านที่ 18 กรกฎาคม 2531 ซึ่งเป็นวันที่เหมียวได้ลากพวกเราไปอย่างกระทันหันวันคืนวันนั้น

การที่เหมียวได้ลาภพวกเราไปโดยที่ยังไม่ถึงวัยอันควร ท่ามกลาง
 ความเอาดีรักของครอบครัว เพื่อนๆ และทุกๆ คนที่ารู้จักกับเหมียว ขอให้
 คองวิญญาณของเหมียวลงไปสู่ที่สุคติ พวกเราต่างก็ได้มีเหมียวเป็นเพื่อนาน
 ชาตินี้ หากชาติหน้ามีจริงเราคงจะได้พบและสังสรรค์กันอีก

ด้วยอาลัยรัก ลาก

พรทิพย์	ชินทรารักษ์	(ลิ้ม)
วัลลภ	เสตสุธรรม	(เด็ก)
ระเบียบ	บัณฑิตวงศ์	(เบียบ)
อภิญา	แสงอรียวงศ์	(ปู)
ณัฐิณี	สุริยทัตย์	(ลิ้ม)
วีรธรรม	อังกาต	(แดง)

"อาลัยพี่เหมียว"

การลาไปโดยกระทันหันของพี่เหมียวโดยที่น้องๆ ไม่ได้เตรียมตัวเตรียมใจมาก่อน สิ่งเป็นความวิปริตอย่างน่าทึ่งที่สุดที่ละบรรยายได้ เมื่อพวกเราได้ทราบข่าวทางโทรศัพท์ว่า พี่เหมียวได้ประสบอุบัติเหตุเสียชีวิตในระหว่างเดินทางกลับกรุงเทพฯ ที่ อำเภอไชย ลังหวัดอ่างทอง พวกเราทุกคนไม่มีใครเชื่อว่าจะเป็นความจริงได้แต่ งง และทำอะไรไม่ถูก ในจิตใจของเราคิดว่าขอให้อายุที่แก่มากนี้เป็นภาระงานข่าวที่ผิดพลาดหรือพี่เหมียวคงเพียงแค่บาดเจ็บสาหัส กำลังนำตัวมารักษาที่โรงพยาบาล แต่การเกิด แก่ เจ็บ ตาย เป็นกฎของธรรมชาติ ที่ไม่มีผู้ใดหลีกเลี่ยงได้ เพียงแต่ช้าหรือเร็วเท่านั้น พวกเราจึงได้สูญเสียพี่สาวที่ประเสริฐที่สุดไป พี่เหมียวมีความรักและห่วงใยน้องๆ ในทุกๆ เรื่อง คอยเป็นกำลังใจ และช่วยในทุกสิ่งทุกอย่างที่สามารถจะทำได้ โดยไม่เคยคิดที่จะหวังผลตอบแทน พวกเราเสียใจอย่างสุดซึ้งที่พี่เหมียวได้ลาจากพวกเราไป แต่พี่เหมียวลาไปเพียงแต่กายเท่านั้น พวกเราจะมีพี่เหมียว ความรักและความดีงามของพี่เหมียวยังอยู่ในหัวใจตลอดไป พวกเราขอตั้งจิตอธิษฐานให้ดวงวิญญาณอันบริสุทธิ์ของพี่เหมียวลงสถิตอยู่ในสุวรรณหรรค์ มีแต่ความสงบร่มเย็นเป็นสุขช้านิรันดร์เทอญ หากชาติหน้ามีจริงขอให้เราได้เกิดเป็นพี่น้องกันอีก

น้องๆ

อ้วน แอ๋อ อู๋

เหมียอ


การลากกันนั้น เป็นของธรรมดา แต่การลากกันอย่างกระทันหัน ขณะที่อยู่รุ่มกันด้วยความรักและเข้าใจ ก่อนวัยและเวลาอันสมควรนั้น เป็นการสูญเสียอันน่าทึ่งยิ่ง

ผู้ที่ใกล้ชิดกับเหมียอ ล้วนมากจะรู้ว่า เหมียอเป็นคนเต็มอตัน เต็มอปลาย เอาธุระกับทุกข์สุขของมิตรสหาย ญาติพี่น้อง บริวารและครอบครัว ที่สำคัญที่สุด เหมียอมีความอดทน อดกลั้น รับผิดชอบ และเข้าใจปัญหาของผมนและครอบครัวเป็นอย่างดี แม้ว่าจะบางโอกาส การถูกรุมกลั่นแกล้ง ลากผู้มีอำนาจ จะทนไเกินกว่าที่แม่บ้านอย่างเหมียอจะทนได้ แต่เหมียอก็ไม่เคยแสดงอาการ ท้อถอยให้ผมหรือเพื่อนฝูงได้เห็น

เป็นธรรมดาที่ภรรยาผู้ทุกข์คู่ยากก็ต้องดิ้นรนสายตาของสามี

การมานั่งพูดถึงคุณงามความดีของเหมียอ งานของชีวิตที่ได้อยู่กับผม ก็คงจะไม่สามารถพูดออกมาได้มากนักเหมือนกับที่เป็นจริง

เพื่อทำหน้าที่ผู้มีเกียรติได้รู้จักเหมียอมากขึ้น ผมจึงขออนุญาตนำ จดหมายของ เหมียอและจดหมายของ นายไตรเลิศ ชาวนุรักษ์ นักศึกษา แพทย์ชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่เขียนถึงผมมาให้อ่านกัน

พล.ต.ต. 
(ดั่ง บุนนาค)

กระทั่งไม่ช้า ๒๕ ธันวาคม ๒๕๒๑ ในที่สุดก็กลายเป็น: จน
 ๒๕/๑๒/๒๕๒๑ ในนาม: มันหักที่ ๒๐ ๑๐๑ ในที่สุดด้วย,
 ในเมืองนี้เองที่... หรือ มอทรที่... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑...
 ๐๐๑๑: ในที่สุด... จนมาถึง ใน มธ ๒๕
 ๒๕๒๑: ในที่สุด... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 ก็จริงแล้วก่อน... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 มันหักที่... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 มอทร ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 ในที่สุด... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑
 ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑... ๒๕/๑๒/๒๕๒๑

๒๕/๑๒/๒๕๒๑.
๒๕/๑๒/๒๕๒๑

พจนกษยที่๓ หน้า423 คณะแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น อ.เมือง
จ.ขอนแก่น 40002

16 กันยายน 2531

กราบเรียน ท่านรองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย

ด้วยผม นายไตรสิทธิ์ ชาญณรงค์ เป็นนักศึกษาคณะแพทยศาสตร์ ชั้นปีที่๓ มหาวิทยาลัย
ขอนแก่น ได้มีโอกาสศึกษาเล่าเรียนอยู่ในขณะนี้เพราะ ตามกรณารับหนังสืออนุเคราะห์ จากคุณ สุพรรณคดี ซึ่งเป็นผู้หนึ่งที่ได้
สนับสนุนและให้การศึกษากับผม โดยผ่านการดูแลรักษาของผู้จัดการแผนกศัลยกรรม สภากาชาดผู้ดีดีใหม่ ผมรู้สึก
ซาบซึ้งในความเมตตาของคุณหมื่นมาเป็นอย่างดี เมื่อได้ทราบถึงคำอุปการะของคุณสุพรรณคดีแล้วทำให้ผมรู้สึก
เศร้าเสียใจมาก แต่ยังไม่กล้าจะเขียนมาขอมาเพราะกลัวจะเป็นการรบกวนเวลาของท่าน เดี๋ยวคงได้ทราบว่าคุณก็ได้รับ
จดแจ้งรับทราบทราบขอด้วย ผมขอแสดงความเสียใจกับท่านด้วยคุณสุพรรณคดี แม้คุณหมื่นจะได้จากไปแล้วก็ตาม
แต่คุณวาทกรรมก็ได้กรุณาช่วยหนังสือผมด้วยคุณสุพรรณคดีในโอกาสว่างๆของคุณ ผมไม่เคยลืมและเสียใจยิ่งกว่า
กับการจากไปในครั้งมีทั้งคนที่ผมรักได้มีโอกาสตอบแทนคุณ ผมขอสัญญาว่า จะตั้งใจศึกษาเล่าเรียนให้เต็มความ
สามารถ ประสงค์ให้คุณให้เป็นต้นดีและเป็นประโยชน์ต่อสังคมให้ร่วมกับเวลาเกษมณที่ดูหมิ่นมาแต่บัดนี้ ถ้าหากจะมี
โอกาสที่ผมจะได้รับใช้ท่านผู้ซึ่งเป็นที่รักของคุณหมื่นบ้างแล้ว ผมก็จะยินดีเป็นอย่างยิ่ง

สุดท้ายนี้ ขอขอขอบคุณคุณสุพรรณคดีเป็นอย่างสูงและขอให้คุณสุขสบาย

ขอแสดงความเคารพอย่างสูง
ไตรสิทธิ์ ชาญณรงค์

คุณแม่สุดที่รัก

เมื่อโรงเรียนเปิดเทอมกลับมาจากซัมเมอร์ มาอยู่เชียงใหม่ 7 โมงก็ไปโรงเรียน คุณแม่เนี่ย แม่อยู่คนเดียว เวลาคุณแม่ไปไหนก็ให้แม่ไปด้วยตลอด เวลา

วันที่ 16 ก.ค. 2531 คุณพ่อ คุณแม่ พี่กมล และ แม่ ออกเดินทางไปเหนือ คุณพ่อออกจ่าจะพาแม่ไปเที่ยว - เชียงใหม่ เราออกเดินทางกันแต่เช้า คุณพ่อไปแวะสระที่จังหวัด ลพบุรี แล้วได้เดินทางต่อไปรับประทานอาหาร ที่จังหวัด พิษณุโลก เป็นร้านก๋วยเตี๋ยวไก่ ระนองสังฆาหาร คุณแม่ ได้ไปสมัคร ดัชนี นานาคูว่าในรถอยู่ที่บ้าน สบายดี พอเรา รับประทานเสร็จก็ได้เดินทางต่อไป สบายดี แล้วคุณแม่ไปพบ สอน. ที่ ซาเลอ สิริสีชฯ และเราก็ไปรับประทานอาหาร เย็น ที่บ้านลุงดำ อาหารอร่อย มาก ๆ และคุณแม่คุณแม่ชอบทาน ซุปหน่อไม้และกระดูกหมูทอดกระเทียมผงโรยไทย แล้วภานี้ไปบ้านหวัด

วันที่ 17 ก.ค. 2531 พวกเราได้ออกไปทานข้าวที่บ้าน ลุงดำอีก แต่ที่หวัดมีแขกอยู่ที่บ้านจึงตามมาที่ หิว พอเวลาทานข้าวเสร็จแล้วจึงได้เดินทางต่อไปยังเชียงใหม่ ถึง โรงแรมดิอีโต้ถึงที่พักเวลาประมาณ 12.00 น ได้ไปพบเพื่อน คุณ พ่อ และร่วมรับประทานอาหารกลางวันด้วยกัน ต่อจากนั้น เพื่อที่คุณพ่อได้พาไปแช่ต้นไม้แถว สัก คุณแม่ได้ซื้อ อดิเทพ สีสักและดมยาก็หนีไปได้อย่างละ 2 ตัว แล้วเราก็ได้ไป รับประทานอาหารที่ร้านอาหารแกงระยองและเดินทาง กลับโรงแรม

วันที่ 19 ก.ค. 2531 มีประทานอาหาร เช้าที่ ม้ง นอน
 แล้วก็เดินทางไม่ล่าช้า เพื่อจะไปช่วยพรวันเกิด ท่าน มุณีคุณุชการ
 ตำรวจ ก่อนจะไปได้ไม่นานก็ล่าช้า ก่อนก็จะไป โดยพร
 ดยู่ที่นั่นถึงเวลาบ่าย 3 โมงเย็น คุณพ่อบอกว่า ต้อจะไปราชการ
 ที่กรุงเทพมหานคร จึงฉีกไปที่บ้านอีกที แล้วเดินทางต่อ กลับกรุง -
 ๒๓๗๔ และไปทานอาหารเย็นที่จังหวัดกำแพงเพชร พอเสร็จ
 แล้วคุณพ่อได้ไปพบนายตำรวจยามคนที่โรงแรม ๒๓ กงรา
 และเดินทางต่อกลับกรุงเทพ ต่อที่สนามบินดอนเมือง คุณพ่อ
 เป็นคนขับ แล้วมาเปลี่ยนให้พี่ กมลขัมที่ท่ารถอู่ขุมนะคีรี
 ตอนนั้น ตรงกับคุณแม่ตื่นอยู่ พี่ กมลขัมได้ไม่ก็ง ๒ ชั่วโมง
 รู้สึกว่าพี่ กมลขัมในแล้วรกกก็วิ่งเข้าไปส่งรถขับแล้ว วิ่งเข้าไป
 ก็ขเลนเบาคุณแม่ร้อง ร้าย ตั้งมาก ๆ เมื่อรู้สึก สด ๆ เรและ คิด ถึง
 คุณแม่อีก ด้วย และตัวแม่เองก็ สดไป คุณพ่อตื่น ขึ้นมาบอก ว่า
 ยม สดจัง มุนหาก แล้วคุณพ่อก็ส่งไปอีก ตื่นอีก ที่โรงพยาบาล
 อ่างทอง และถูกนำตัวไปที่ โรงพยาบาลวิชัยบุษ คุณพ่อได้พบ
 ช้อง I.C.U. ส่วนตัวแม่เองก็ไม่เป็นอะไรมาก แต่คิดถึง และ
 ส่งสารคุณแม่ ๗๗๗ อยู่คนเดียวคิดถึงคุณแม่ต้องร้องไห้ทุกที

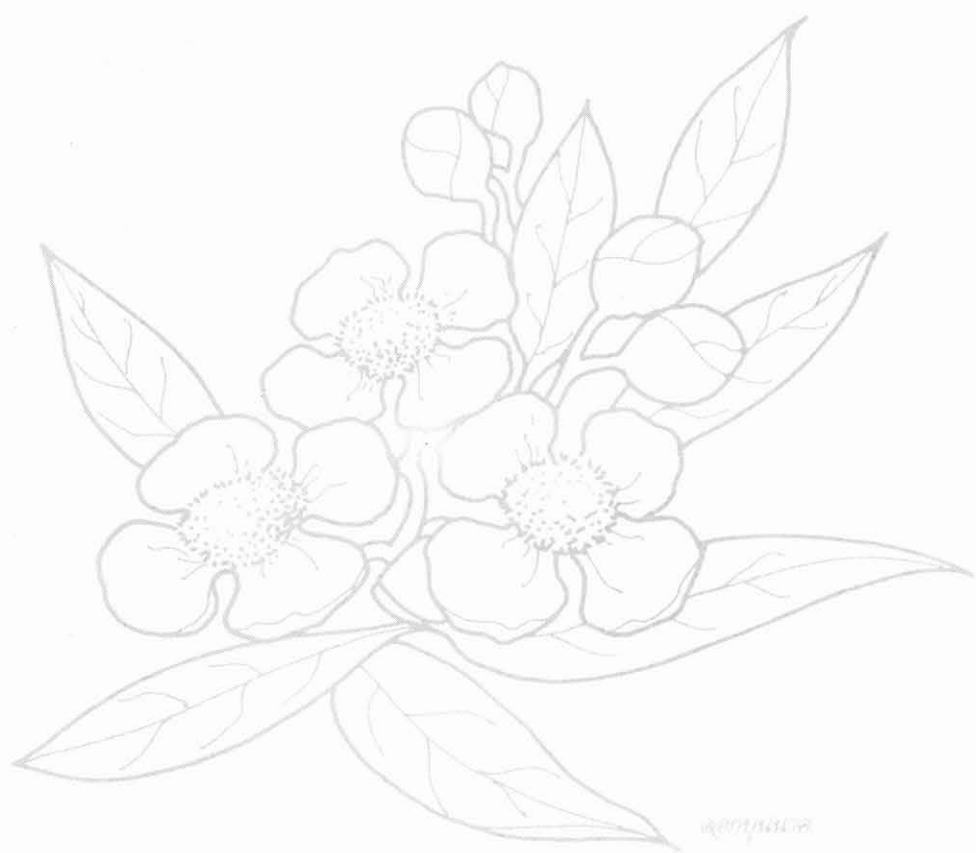
วันจักร มุนนาศ
 ๒๕

คุณแม่สุดที่รัก

ระลึกถึงคุณแม่ที่รักและเคารพ โป่งคิดถึงคุณแม่
 มาก โป่งอยากให้คุณแม่มาหา ตั้งแต่คุณแม่จากไป
 โป่งเหงามาก ตอนหัดขับรถวิ่งฝึกันอยู่เพียง 3 คน
 ล้อม พี่เบ้งก็ไปเรียนต่างประเทศ ตอนเกิดอุบัติเหตุ
 ภายนอกนั้นมันไม่คิดว่าจะเป็นไปได้และไม่คาดคิดมาก่อน
 ตอนรถนำศพโป่งเสียใจมากจับขาดคุณแม่ไว้ตลอดเวลา
 ถึงแม้ว่าคุณแม่ไม่อยู่โป่งจะตั้งใจเรียนและเชื่อฟังคุณพ่อ
 และจะทำทุกอย่างที่คุณแม่อยากให้ทำ ขอให้ข้าที่หน้า
 เกิดเป็นลูกคุณแม่อีก

พลจักร มุขมาต โป่ง





аерина















พิธีกบเตี๊ยก



คำขอขอบคุณ

ขอขอบพระคุณ ทุกท่านที่กรุณามาเป็นเกียรติในงานศพนางสุพรรณฤดี บุณนาค ตั้งแต่รดน้ำศพ สวดพระอภิธรรม บรรลุศพ ตลอดจนการบำเพ็ญกุศลตามวาระต่างๆ รวมถึงงานพระราชทานเพลิงศพ เป็นกรณีพิเศษ ในวันนี้

ขอขอบพระคุณ ทุกท่านที่กรุณาช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวก

- นายคงศักดิ์ ลีธมนมณฑ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทองและคณะ
- คณะแพทย์ พยาบาล โรงพยาบาลอ่างทอง
- พลตำรวจตรีสุวิมล สุวีคามิน ผู้บังคับการตำรวจภูธร 1
- พลตำรวจตรีธงชัย ไชยรักษ์ ผู้บังคับการตำรวจทางหลวง
- พันตำรวจตรีทศศิริ ทองมี รองผู้กำกับการตำรวจภูธรจังหวัดอ่างทอง และเจ้าหน้าที่ตำรวจ สถานีตำรวจภูธรอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง
- พันตำรวจตรีทนิวัฒน์ รัตนธรรมวัฒน์ สารวัตรสถานีตำรวจทางหลวง 1 กองกำกับการ 1 ตำรวจทางหลวง และคณะ
- พันเอกนายแพทย์กอบวิทย์ พัดวิไล และคณะแพทย์ พยาบาล โรงพยาบาลวิชัยยุทธ

ขอขอบพระคุณ ผู้ที่กรุณาอวยพรมาต่าง ๆ เพื่อเป็นบรรณาการในงานนี้

- คุณสุนธิ์ สิมทองกุล
- ศาสตราจารย์ นายแพทย์วิจิตร บุญยะโหดระ
- คุณหญิงงามฉลวย บุณนาค
- คุณบุษกร บุณนาค
- คุณปรีชา แดงโรจน์

ขอขอบพระคุณ คุณไพโรจน์และคุณหญิงอรสา ลำข้า ที่ได้กรุณาจัดอาหารโต๊ะจีนเลี้ยงแขก และเลี้ยงพระในงานนี้

ขอขอบพระคุณ คุณจินตนา อนันตประกร ที่ได้กรุณาจัดพิธีรดน้ำศพในงานนี้

ขอขอบพระคุณ คุณพาสณา สุวรรณเสถียร ที่ได้กรุณาแต่งหน้าและเปลี่ยนเสื้อผ้าให้แก่นางสุพรรณฤดี บุณนาค ร่วมกับแพทย์และพยาบาล

ขอขอบพระคุณ คุณวิรัช รัตนตยาธิคุณ กรรมการผู้จัดการ บริษัท วิศตอร์ เพาเวอร์ พอยท์ จำกัด ที่ได้กรุณาจัดพิมพ์หนังสือเล่มนี้ให้เป็นบรรณาการ

เล่าภาพละไม่มีวันลืมความกรุณา และเอื้ออารีด้วยน้ำใจอันประเสริฐที่ทุกท่านได้กรุณาอวยพรทำนุครั้งนี้ และนับเป็นเกียรติแก่นางสุพรรณฤดี บุณนาค เป็นอย่างยิ่งหากมีญาติพี่น้องท่านใดที่นางสุพรรณฤดี บุณนาคได้ทราบ ก็คงจะปลื้มปิติยินดีความมีน้ำใจของทุกท่าน กุศลใดอันพึงจะบังเกิดในการบำเพ็ญกุศลครั้งนี้ ขอทุกท่านจงเป็นผู้ได้รับกุศลผลบุญนี้ด้วย และหากมีสิ่งหนึ่งสิ่งใดขาดตกบกพร่อง ต้องกราบขอประทานอภัยไว้ ณ ที่นี้

พลตำรวจตรีสุวิมล บุณนาค
มารดา และน้อง

รายนามเจ้าภาพสวดพระอภิธรรมศพ นางสุพรรณวดี บุนนาค

- วันอังคารที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๓๑ สามี่ บุตรและญาติ
- วันพุธที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๓๑ เพื่อน ๆ คุณสุพรรณวดี บุนนาค
- วันพฤหัสบดีที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๓๑ กองบัญชาการศีกษา กรมตำรวจ
กองบัญชาการตำรวจภูธร ๓
คณะนายตำรวจนักเรียนหลักสูตรผู้กำกับการรุ่น ๑๓
ญาติ “พิจิตรคดีพล บุนนาค และลิมปี่ที่ป”
- วันศุกร์ที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๓๑ นาวาเอกสุรยุทธ-ท่านผู้หญิงบุษบา สธนพงศ์
คุณหญิงเฟื่องฟ้า-คุณหญิงมณฑนา ราช วัลลภานุศิษฐ์
คุณหญิงวิระยา ชวกุล
คุณไพโรจน์-คุณหญิงอรสา ลำซ่า
นรต. รุ่น ๑๔
- วันเสาร์ที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๓๑ กองทัพบกที่ ๓
ศาสตราจารย์ นายแพทย์ ร่มไทร สุวรรณิก
นายแพทย์ประชุม อินทร์มพรรย์
ห้าง ป.รัตนกร ป.ทวีศักดิ์ยนต์ จำกัด
- วันอาทิตย์ที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๓๑ สมาคมแม่บ้านตำรวจ
ชมรมวันศุกร์
คุณมานะศักดิ์ อินทรโกมาลสูตร
คุณพาสนา สุวรรณเสถียร
คุณนิดาภา ชำนาญอักษร
ครอบครัว “บุญทริก”
- วันจันทร์ที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๓๑ พล.ต.ท.ณรงค์ อัสภาชน์ และคณะ

รายพระนามและนามผู้นำหรีด พวงมาลัย และแจ๊กันดอกไม้ มาวางหน้าศพ

นางสุพรรณวดี บุณนาค

๑. สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ
๒. สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
๓. สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัย-
ลักษณ อัครราชกุมารี
๔. พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี
พระวรราชา
๕. พระวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา
๖. ม.จ.นรยราช-หม่อมแสงทอง สวัสดิวัตน์
๗. หม่อมหลวงบัว กิติยากร
๘. ม.ร.ว.ยงสวาทดี-วิยะภา กฤษดาการ
๙. ม.ร.ว.อดุลย์กิติดี-ท่านหญิงพันธุ์สวลี
กิติยากร
๑๐. น.อ.สุรยุทธ-ท่านผู้หญิงบุษบา สธนพงศ์
๑๑. มูลนิธิเจ้าพระยาบวรราชนายก (เฉกอะหมัด)
๑๒. พล.อ.เทียนชัย ศิริสัมพันธ์
รองนายกรัฐมนตรี
๑๓. พล.ต.ประมาน อติเรกสารและคุณหญิง
๑๔. ร.ต.ประภาส ลิมปะพันธ์
รมช.กระทรวงการต่างประเทศ
๑๕. มีชัย-อัมพร ฤชุพันธ์
รมต.สำนักนายกรัฐมนตรี
๑๖. มন্ত্রী-ธิดา พงษ์พานิช
๑๗. พ.ท.สนั่น ขจรประศาสน์และภรรยา
๑๘. ไสว-ละเอียด พัฒนา
๑๙. อุกฤษ-มณฑินี มงคลนาวิน
๒๐. อนันต์ อนันตกุล
เลขาธิการคณะรัฐมนตรี
๒๑. พล.อ.อ.เกษตร-วันทนา ไธจนิน
๒๒. พล.อ.อ.กัณฑ์-สายใจดี พิมาณทิพย์
๒๓. พล.อ.ชวลิต-คุณหญิงพันธุ์เครือ ยงใจยุทธ
๒๔. พล.ต.อ.ณรงค์-คุณหญิงภรณ์ มหามนต์
๒๕. พล.อ.บรรจบ-คุณหญิงอรุณช บุณนาค
๒๖. พล.อ.ประจวบ-คุณหญิงพิมพ์ สุทธรางกูร
๒๗. พล.ต.อ.เกา-คุณหญิงฉวีภา สารสิน
๒๘. พล.ร.อ.สนธิ-คุณหญิงผคุณ บุญะชัย
๒๙. พล.อ.เสริม ณ นคร และคุณหญิง
๓๐. พล.อ.สม-มยุรี ชัดพันธุ์
๓๑. พล.ต.ท.กิตติ-พรเจลย เสรีบุตร
๓๒. พล.ต.ท.กริช ปัจฉิมสวัสดิ์ และคุณหญิง
๓๓. พล.ท.จวน-คุณหญิงเจ้าฉมชบา วรณรัตน์
๓๔. พล.ท.จิตรยุทธ-คำแปง ไกรสรพงษ์
๓๕. พล.ท.จรัส-นารัก กุลละวณิชย์
๓๖. พล.ต.ท.ชูลิต-รัชนีบูล ปราณีประชาชน
๓๗. พล.ต.ท.ณรงค์-สุภา อัลภาชน์ และครอบครัว
๓๘. พล.ต.ท.บุญชู-ประชิต ว่างานนท์
๓๙. พล.ต.ท.ประทีน-กุลนทลา สันติประภพ
๔๐. พล.ต.ท.ผลึก-ประภัสสร สุวรรณเวช
๔๑. พล.ท.พร้อม-นงเยาว์ ผิวฉวน
๔๒. พล.ท.ยุทธนา-ยงพิมพ์ แยมพันธ์
๔๓. พล.ท.ระวิ-สุทิน มุกดาประकर
๔๔. พล.ต.ท.วิเชียร-อุทุมพร กาญจนราช
๔๕. พล.ท.ศิริ-ประนอม ทิวพันธ์
๔๖. พล.ต.ท.สงวน จิตตалан
๔๗. พล.ต.ท.สนอง วัฒนวรางกูร
๔๘. พล.ต.ท.สมบูรณ์-อรพรรณ สมประเสริฐ
๔๙. พล.ต.ท.เสริม-ชโลบล จารุรัตน์
๕๐. พล.ต.ท.สวัสดิ์-คัทธยา อมรวีวัฒน์
๕๑. พล.ต.ท.แสวง-อารีย์ ธีระสวัสดิ์
๕๒. พล.ต.ท.สันชัย-สมคิด ชวาลวิวัฒน์
๕๓. พล.ต.ท.สมาน-อัมภา รูปะคุปต์

๕๔. พล.ต.ท.อัมพร-เสาวรส จิตรปฏิมา
 ๕๕. พล.ต.ต.โกวิท-ดวงใจ ภูพานิช
 ๕๖. พล.ต.ต.ไกรสุข สิ้นสุข
 ๕๗. พล.ต.ต.โกวิท วัฒนนะ
 ๕๘. พล.ต.กมล-ทิพาพันธ์ พิจิตรคดีพล
 ๕๙. พล.ต.ต.เขตต์-นวลน้อย นิมสมบุรณ์
 ๖๐. พล.ต.ต.จากรีก เมฆวิชัย
 ๖๑. พล.ต.ต.จำลอง-จงกล เอี่ยมแจ้งพันธ์
 ๖๒. พล.ต.ต.ชูรัช สิทธิกำร
 ๖๓. พล.ต.ต.ชลด เกิดเทศ
 ๖๔. พล.ต.ต.ชวลิต-เต็มพรรณ ยอดมณี
 ๖๕. พล.ต.ต.ณรงค์วิช-มุกดา ไทยทอง
 ๖๖. พล.ต.ต.ดำรง-จรูญศรี สุขอร่าม
 ๖๗. พล.ต.ต.ทิพย์-มณฑนา อัครวิกษ์
 ๖๘. พล.ต.ต.ธีรชัย-ประกายรัตน์ เจริญเจริญ
 ๖๙. พล.ต.ต.ธวัช ทักไพทยาน
 ๗๐. พล.ต.ต.ธงชัย ไชยรักษ์
 ๗๑. พล.ต.ต.ธำรง-อารมย์ ธาระเขต
 ๗๒. พล.ต.ต.ธรรมนิตย์-เนาวรัตน์ ปิตินิลบุตร
 ๗๓. พล.ต.ต.นิโรจน์-กาญจนา เวชศิลป์
 ๗๔. พล.ต.ต.นิรคม-ปรียา ดันตริก
 ๗๕. พล.ต.ต.บุญทัน-สุขสงบ วงศ์รักมิตร
 ๗๖. พล.ต.ต.บัญญัติ-ภาณี มีสมรูป
 ๗๗. พล.ต.ต.ปรีชา-สมหมาย ขวัญบุญจันทร์
 ๗๘. พล.ต.ต.ประพันธ์-ดาราพรรณ วงศ์ใหญ่
 ๗๙. พล.ต.ต.ประพาส รัชชศิริ
 ๘๐. พล.ต.ต.ประธาน สว่างวโรรส
 ๘๑. พล.ต.ต.ประสาน วงศ์ใหญ่
 ๘๒. พล.ต.ต.ประวัตติ สุขุมาลจันทร์
 ๘๓. พล.ต.ต.เผด็จ-ชลัช ทองธานี
 ๘๔. ผู้บังคับการตำรวจดับเพลิง
 ๘๕. พล.ต.ต.วิบูลย์-เมทนี กุลละวณิชย์
 ๘๖. พล.ต.ต.พิบูลย์ เกษร์อังกูร
 ๘๗. พล.ต.ต.พจน์-กอบแก้ว บุญยจินดา
 ๘๘. พล.ต.น.พ.ภิญโญ-สมใจ ศิริยะพันธ์
 ๘๙. พล.ต.ต.มหิดล-เขาวนิจ สังขะเมฆะ
 ๙๐. พล.ต.ต.เริงณรงค์ ทวีโภค
 ๙๑. พล.ต.ต.รุ่งโรจน์ ยมกกุล
 ๙๒. พล.ต.ต.วานิช-ตร.สวาท กุลมา
 ๙๓. พล.ต.ต.วารีชัย-ฉวีวรรณ สุริยกุล ณ อรุณยา
 ๙๔. พล.ต.ต.วีระ-มธุรส วิสุทธิกุล
 ๙๕. พล.ต.ต.วิสุทธิ-วิรัชดา กิตติวัฒน์
 ๙๖. พล.ต.ต.วิรุฬห์-เบญจา พื้นแสง
 ๙๗. พล.ต.ต.วิชัย-เครือวัลย์ วิชัยชนพันธ์
 ๙๘. พล.ต.ต.วิวัฒน์-ปราณี ปิยาภิมุข
 ๙๙. พล.ต.ต.ศัลย์-คุณหญิงสุชาดา ศรีเพ็ญ
 ๑๐๐. พล.ต.ต.สัจจันต์-มัทนา อุทัยวัฒน์
 ๑๐๑. พล.ต.ต.สรสิทธิ์-สมศรี สุธีสร
 ๑๐๒. พล.ต.ต.สมชาย-ยุวดี ไชยเวช
 ๑๐๓. พล.ต.ต.โสภณ สะวิคามิน
 ๑๐๔. พล.ต.ต.สุพรรณ-พ.ญ.บุศรา ป่องทอง
 ๑๐๕. พล.ต.ต.สว่าง จินสิทธิ์ และภรรยา
 ๑๐๖. พล.ต.ต.สมพร วงศ์เครือมัน
 ๑๐๗. พล.ต.ต.สุวรรณ-บุษบา สุวรรณเวช
 ๑๐๘. พล.ต.ต.สุริยะ-วราพร โมรานนท์
 ๑๐๙. พล.ต.ต.สง่า ดวงอัมพร และภรรยา
 ๑๑๐. พล.ต.สกันต์-วัลสีพันธุ์ สถิตยยุทธการ
 ๑๑๑. พล.อ.ต.สันทรศรณ์-นวลศรี ทุมมานนท์
 ๑๑๒. พล.ต.ต.อานวย-ชินุช อุดมเดช
 ๑๑๓. พล.ต.ต.อภิรักษ์-ระวีวรรณ ณ นคร
 ๑๑๔. พล.ต.ต.อัยยรัช เวสสะโกศล
 ๑๑๕. พล.ต.อุทาน-มาเรียม สนิทวงศ์ ณ อรุณยา
 ๑๑๖. พล.ต.ต.อังกูร บุรานนท์ และครอบครัว
 ๑๑๗. พ.ต.อ.กิตติโชติ แสงนิล
 ๑๑๘. พ.ต.อ.กัจจ-นันทา วัฒนศักดิ์
 ๑๑๙. พ.ต.อ.กว้าง-มาลินี ชาญศิลป์
 ๑๒๐. พ.ต.อ.กิตติ-กัลยาณี สินธุสุวรรณ
 ๑๒๑. พ.ต.อ.โกมล-กมลทิพย์ ประเสริฐวงศ์
 ๑๒๒. พ.อ.เจตศักดิ์ พลจันทร์ และภรรยา
 ๑๒๓. พ.ต.อ.เจริญ มณีวงศ์
 ๑๒๔. พ.อ.เจริญศักดิ์-อรรณพ เทียงธรรม
 ๑๒๕. น.อ.จุลปรีชา-กอบกุล วารุณประภา รณ.

๑๒๖. พ.ต.อ.จิรัช ชูเวช
 ๑๒๗. พ.ต.อ.เฉลิมชาติ สีตานนท์
 ๑๒๘. พ.ต.อ.เฉลิมเดช ชมพูนุช ณ อยุทธยา
 และภรรยา
 ๑๒๙. พ.ต.อ.เฉลียว-บุญเรือน อักษรดี
 ๑๓๐. พ.ต.อ.โชติ อินทรประสิทธิ์ ผกก. ๒ ป.
 ๑๓๑. พ.ต.อ.ซัจจ์ กุลคิลก รอง ผบก.ทว.
 ๑๓๒. พ.ต.อ.(พ)ชาติรี-วีจนา สุทัศน์ ณ อยุทธยา
 ๑๓๓. พ.ต.อ.ชาญ นุดคำแหง และภรรยา
 ๑๓๔. พ.ต.อ.ชาติ-กนก เพ็ชรคำ
 ๑๓๕. พ.ต.อ.ชัชวาลย์-บังอร สุมาวงศ์
 ๑๓๖. พ.ต.อ.ชนินทร์-จุลจันทร์ ศาสตร์วัฒน์โรจน์
 ๑๓๗. พ.ต.อ.ชาติ-ถนอมศรี นรินทร์สรศักดิ์
 ๑๓๘. พ.ต.อ.ชนะ นันทวิสัย
 ๑๓๙. พ.ต.อ.ญาติพน-อาภรณ์ วีระสาร
 ๑๔๐. พ.อ.ณรงค์ มหาคุณ
 ๑๔๑. พ.ต.อ.มล.เต็ม-สุรภีร์ สนิทวงศ์
 ๑๔๒. พ.ต.อ.ถาวรวงศ์-พนอ สรรพศิริ
 ๑๔๓. พ.ต.อ.ถาวร-ล้ำของ จิรียะสิน
 ๑๔๔. พ.ต.อ.ธีรวัฒน์-สกุล บุตรศรีภูมิ
 ๑๔๕. พ.ต.อ.ธวัชชัย-ไพริน ภัยลี
 ๑๔๖. พ.ต.อ.ธนศักดิ์-ออมจิตต์ สุนทรเดชา
 ๑๔๗. พ.ต.อ.ธีรจิตร อุตมะ
 ๑๔๘. พ.ต.อ.นเรศร์-อรสา คุณวัฒน์
 ๑๔๙. พ.ต.อ.บรรจง-ฐิติมา สัทธรรม
 ๑๕๐. พ.ต.อ.บำรุง-รภา เกิดดี ผกก.ภ.จว.พิษณุโลก
 ๑๕๑. พ.ต.อ.บุญเขียน ไบบัวเทศ และภรรยา
 ๑๕๒. พ.ต.อ.บุญชอบ-อาภา พุ่มวิจิตร
 ๑๕๓. พ.ต.อ.ประภัสสร-อุทิศ เนินกร่าง
 ๑๕๔. พ.ต.อ.ประกาศ-ผอบทิพย์ ศาตะมาน
 ๑๕๕. พ.ต.อ.ปรีชา-สุพิด ประเสริฐ
 ๑๕๖. พ.ต.อ.ประพันธ์-นงลักษณ์ สมแก้ว
 ๑๕๗. พ.ต.อ.ปิติ-ปราณี ประจักษ์จิตต์
 ๑๕๘. พ.ต.อ.ประภาส พานิชอัตรา และภรรยา
 รอง ผบก.ภ.๘
 ๑๕๙. พ.ต.อ.ประมวล นิลละคุปต์ กก.สส.น.เหนือ
 ๑๖๐. พ.ต.อ.ปรีชา-เครีอวัลย์ ดิยะระ
 ๑๖๑. พ.ต.อ.ประจวบ-พนิตนันท์ มณีนิยม
 ๑๖๒. พ.ต.อ.ประเสริฐ-สมศรี บุรณวิทย์
 รอง ผบก.จร.
 ๑๖๓. พ.ต.อ.ไพบูรณ์ สิงหนิช
 ๑๖๔. พ.ต.อ.พันธ์ทอง-กิ่งแก้ว ปาณิกบุตร
 รอง ผบก.ภ.๑๐
 ๑๖๕. พ.ต.อ.พิมล-สมพิศ สินธุนาวา
 ๑๖๖. พ.ต.อ.พลวุฒิ-เรณู วิเศษสงวน
 ๑๖๗. พ.ต.อ.พิศิษฐ์ ไชยรักษ์
 ๑๖๘. พ.ต.อ.พิทยา-มะลิ เจริญพานิช
 ๑๖๙. พ.ต.อ.มนตรี-รัตนา หัสบำเรอ
 ๑๗๐. พ.ต.อ.มนัส มรุตพันธ์ และภรรยา
 ๑๗๑. พ.ต.อ.มาโนช-อรุณวรรณ บำรุง
 ๑๗๒. พ.ต.อ.ไมตรี สุนทรคารทูล
 ๑๗๓. พ.ต.อ.ยงยุทธ สิงหะพันธ์
 ๑๗๔. พ.ต.อ.ยุทธนา-อภิญา ไทยภักดี
 ผกก.ภ.จว.สุพรรณบุรี
 ๑๗๕. พ.ต.อ.เริงชัย-พิยะดา อิมสำราญ
 ๑๗๖. พ.ต.อ.ละมัย-สุวดี คล้ายวงศ์
 ๑๗๗. พ.ต.อ.วรวงษ์ ดิษยุบุตร
 ๑๗๘. พ.ต.อ.วราฤทธิ์-สมาลี จารวัสด์
 ๑๗๙. พ.ต.อ.วสันต์-วิชนีวรรณ วัสถานนท์
 ๑๘๐. พ.ต.อ.วิเชียร-กิ่งดาว โพธิ์ศรี
 ๑๘๑. พ.ต.อ.วิชัย พังสัมพันธ์ และครอบครัว
 ๑๘๒. พ.ต.อ.เสริมยุทธ-นวลศรี บุณศิริยะ
 ๑๘๓. พ.ต.อ.สมัคร อภัยสุวรรณ
 ๑๘๔. พ.ต.อ.สำราญ-สมคิด จิตรมัน
 ๑๘๕. พ.อ.สุรพล-จินดา พิจิตรคดีพล
 ๑๘๖. พ.ต.อ.สุประดิษฐ์-ภารดี ไรจนะศิริ
 ๑๘๗. พ.ต.อ.สหัส-สุพัตร พุกะวัน
 ๑๘๘. พ.ต.อ.สัจจะ กระแสเวช
 ๑๘๙. พ.ต.อ.สุนิษฐ์ สิมาร์กษ์ และครอบครัว
 ๑๙๐. พ.อ.เสรี-พรศิริ ธีระพัฒน์
 ๑๙๑. พ.ต.อ.สิทธิศักดิ์ อินทรภมยา
 ๑๙๒. พ.ต.อ.สมเกียรติ พ่วงทรัพย์ และครอบครัว

๑๙๓. พ.ต.อ.สันติ-วรรณมา ศิริพันธ์
 ๑๙๔. พ.ต.อ.เสรี-ลดาว์วัลย์ พรรคพิบูลย์
 ๑๙๕. พ.ต.อ.สุรพล-อรนิตี สังขกร
 ผกก.ภ.จว.เพชรบูรณ์
 ๑๙๖. พ.ต.อ.สุนทร บางท่าไม้
 ผกก.ภ.จว.พะเยา
 ๑๙๗. พ.ต.อ.สมคิด-สมบัติ จีนะวัฒน์
 ๑๙๘. พ.ต.อ.สุเทพ-ยามณี ธรรมรักษ์
 ๑๙๙. พ.ต.อ.สิทธิชัย-วาสนา ภมรบุตร
 ๒๐๐. พ.ต.อ.ศักดิ์-จินตนา ศรีสวัสดิ์
 ๒๐๑. พ.ต.อ.สุธรรม-ชินษฐา เศวตนันท์
 ๒๐๒. พ.ต.อ.สมรวย-เสาวนีย์ จันทร์ถาวร
 ๒๐๓. พ.ต.อ.สมพร-สุภาพรรณ ลีละยูวะ
 ๒๐๔. พ.ต.อ.สุขจิตต์-สาวิตรี ศรีหิรัญ
 ๒๐๕. พ.ต.อ.สมบัติ อมรวิวัฒน์ และภรรยา
 ๒๐๖. พ.ต.อ.อนุชา ทับสุวรรณ
 ๒๐๗. พ.ต.อ.อนันต์ ภิรมย์แก้ว ผกก.น.๑
 ๒๐๘. พ.ต.อ.อำพล-ชุมพร งามจิต
 ผกก.ภ.จว.ตาก
 ๒๐๙. พ.อ.อังkur-พรรณี รอดสวัสดิ์ และหลาน
 ๒๑๐. พ.ต.อ.อร่าม-จุไร จันท์เพ็ญ
 ๒๑๑. พ.อ.อาชวินทร์-คุณหญิงหัตถสมัย เศวตเศรณี
 ๒๑๒. พ.ต.อ.เอนก-ชวนพิศ สัมพลัง
 ๒๑๓. พ.ต.อ.อัมพร-อรทัย ภัยลี
 ผกก.ภ.จว.สตูล
 ๒๑๔. พ.ต.อ.เอกชัย-วิไลวรรณ ทิวถนอม
 ๒๑๕. พ.ต.อ.อดิสร-อาภา จินตนะวัฒน์
 ๒๑๖. พ.ต.อ.อำไพ-ประยงค์ สุภัทราวินวัฒน์
 ๒๑๗. น.ท.นพ.กมลชัย อธิปวัฒนากร
 ๒๑๘. พ.ต.ท.กนก รอดเจริญ
 ๒๑๙. พ.ต.ท.เขจร ศิริวรรณ
 สวญ.สภ.อ.หาดใหญ่
 ๒๒๐. พ.ต.ท.คำรพ อารีรัตนนคร
 ๒๒๑. พ.ต.ท.เจตนากร นภีตะภักู
 สวญ.สภ.อ.เมืองสุราษฎร์ธานี
 ๒๒๒. พ.ต.ท.จุมพล สิงห์ลลิต
 รอง ผกก.ภ.จว.พระนครศรีอยุธยา
 ๒๒๓. พ.ต.ท.ชูเกียรติ-จิตรา ประทีปะเสน
 ๒๒๔. พ.ต.ท.ชฎิล พรหมไพบูลย์
 สวป.สภ.อ.เมืองนครสวรรค์
 ๒๒๕. พ.ต.ท.ชัยรัตน์-ผานิตา สายอุบล
 ๒๒๖. พ.ต.ท.ถาวร-สุวิมล ภูมิสิงหาราช
 ๒๒๗. พ.ต.ท.ทศมณี จันท์น้อย
 รอง ผกก.ภ.จว.เพชรบูรณ์
 ๒๒๘. น.ท.ทินกร-วิบูลวรรณ พันธุ์กระวี
 ๒๒๙. พ.ต.ท.ทองศักดิ์ ภัทรภานู
 ๒๓๐. พ.ต.ท.ทองใบ-วิไลวรรณ ศรีดาเดช
 ๒๓๑. พ.ต.ท.นคร-สินีนางู ถาวรพานิช
 ๒๓๒. พ.ต.ท.บรรณสิทธิ์-มล.อัจฉโรบล เจริญพานิช
 ๒๓๓. พ.ต.ท.บุรี อยู่ไย
 สวป.สภ.อ.บ้านหมี่ ลพบุรี
 ๒๓๔. พ.ต.ท.บุญเลิศ เลิศปรีชา
 ๒๓๕. พ.ต.ท.ประจักษ์ศิลป์ สุพรรณเภสัช
 ๒๓๖. พ.ต.ท.ประสงค์-สมถวิล เย็นบำรุง
 ๒๓๗. พ.ท.พัฒนศักดิ์-สุธาสินี กรานเลิศ
 ๒๓๘. พ.ต.ท.พิศิษฐ์-จริยา นันทแพทย์
 ๒๓๙. พ.ต.ท.พจน์-วรรณมา พลจันท์
 ๒๔๐. พ.ต.ท.มานิช-จิตรา ไกรวงศ์
 ๒๔๑. พ.ต.ท.มานิช-วราพร ชลวิศิษฐ์
 ๒๔๒. พ.ต.ท.มณฑียร-ศิริพันธ์ ประทีปะวณิช
 ๒๔๓. พ.ต.ท.วัชรวิรินทร์ เนียมวนิชกุล
 ๒๔๔. พ.ต.ท.วิทยา โกสิยะสถิต
 สวป.สน.พลับพลาไชย ๒
 ๒๔๕. พ.ต.ท.วิทยา วงศ์ไพบูลย์ และภรรยา
 ๒๔๖. พ.ต.ท.วิชัย-วิมล เขียวเวช
 ๒๔๗. พ.ต.ท.วิระ-เปรมฤดี วงศ์ทองคำ
 ๒๔๘. พ.ต.ท.ศักดิ์ระพี ไพเมือง
 ๒๔๙. พ.ต.ท.แสงชัย-ถนอมศรี พรศิระกุล
 ๒๕๐. พ.ต.ท.สุชาติ กาญจนวิเศษ

๒๕๑. พ.ต.ท.สถิตย์-บุญยิ่ง อินทรพงศ์
สวญ.สน.สำหรั
๒๕๒. พ.ต.ท.สัญญา เพียรสมภาร
สวญ.สภ.อ.หนองไผ่
๒๕๓. พ.ต.ท.สมปอง-ประภาพรรณ มณีวาศ
๒๕๔. พ.ต.ท.สุชาติ-นิตยา นิลพลับ
๒๕๕. พ.ต.ท.เสรี ถนอมเกียรติ
๒๕๖. พ.ต.ท.สุบิน อินทปิ่น
สวญ.สภ.อ.ฝาง เชียงใหม่
๒๕๗. พ.ต.ท.สัญญาชัย ศิริวัฒนา
รอง ผกก.ภ.จว.สุโขทัย
๒๕๘. พ.ต.ท.อาทิตย์-เนตรียา ชุตินันท์
๒๕๙. พ.ต.ท.อุเทน ฉิมอร่าม รอง ผกก.น.๒
๒๖๐. พ.ต.ท.อังกูร-สุพัฒนา อาหารไผท
๒๖๑. พ.ต.ต.ประวุฒิ ทวารศิริ
คำภีร์ อำนวยรัตน์
๒๖๒. พ.ต.ต.บุญมี สมสุข
๒๖๓. พ.ต.ต.ธารินทร์-ลัดดา จันทราทิพย์
๒๖๔. พ.ต.ต.ทองศักดิ์ ภัทรภานู
๒๖๕. พ.ต.ต.ทองศักดิ์ ธนกาญจน์
สวส.สน.นางเลิ้ง
๒๖๖. พ.ต.ต.วัชรชัย-บรรจง หงษ์สูง
๒๖๗. พ.ต.ต.อิทธิพล-สุนิสา ยินดี
บริษัทธนโพน จำกัด
๒๖๘. พ.ต.ต.ทองใบ-วิไลวรรณ ศรีดาเดช
๒๖๙. พ.ต.ต.อร่าม-จริยา จงสวัสดิ์
๒๗๐. ร.ต.อ.เกรียงศักดิ์-อุบล มณีคำ
๒๗๑. ร.อ.ชาญชัย-ผะณา ชาญชัยศึก
๒๗๒. ร.ต.อ.พิชิตชัย-ลินดา ศรียานนท์
๒๗๓. จ.ส.ต.อดิศักดิ์ ยิ่งवाद
๒๗๔. น.พ.โกวิท อนันตกุล
ผอ.โรงพยาบาลเอกชน
๒๗๕. น.พ.คณัฏ-คุณหญิงงามฉวย บุณนาค
๒๗๖. น.พ.ธรรเนศ-ผราวรัลย์ ทรงกำพล
๒๗๗. พ.ญ.น้อย เสวตโยธิน
๒๗๘. น.พ.เพรา-อุทัยวรรณ นีวาทวงศ์
๒๗๙. ศจ.น.พ.ร่มไทร-กานล สุวรรณิก
๒๘๐. น.พ.วิรัช-สว่างจิตต์ บริรักษ์จรรยาวัฒน์
๒๘๑. น.พ.วิเชต-สุมิตรา เองไพบุลย์ อุทอง
๒๘๒. น.พ.อนันต์-พ.ญ.สุจิตรา ประสานสุข
๒๘๓. กรมตำรวจ
๒๘๔. กองบัญชาการศึกษา
๒๘๕. กองทัพบกที่ ๓
๒๘๖. กก.ภ.จว.ปัตตานี
๒๘๗. กองกำกับการ ๘ กองปราบปราม
๒๘๘. กองกำกับการตำรวจภูธร จว.อุดรดิตถ์
๒๘๙. กก.นผ.บก.อก.บช.ภ.๓ สำปาง
๒๙๐. การบริหารงานตำรวจชั้นสูง รุ่นที่ ๗
๒๙๑. กก.ภ.จว.แพร่
๒๙๒. กก.ภ.จว.อุทัยธานี
๒๙๓. กก.ภ.จว.เชียงราย
๒๙๔. ข้าราชการตำรวจ บก.อก.บช.ภ.๓
๒๙๕. คณะแม่บ้านตำรวจ บก.ภ.๘
๒๙๖. คณะแม่บ้าน บก.ภ.จว.พิจิตร
๒๙๗. คณะนายตำรวจนักเรียนผู้กำกับการ รุ่น ๑๓
๒๙๘. คณะนักกีฬายิงปืน บช.ภ.๓
๒๙๙. คณะข้าราชการสรรพสามิต จว.นนทบุรี
๓๐๐. นรต.รุ่น ๒๓
๓๐๑. นายร้อยตำรวจ รุ่น ๑๔
๓๐๒. นรต. รุ่น ๑๕
๓๐๓. นักบริหาร รุ่น ๕๔
๓๐๔. นิติศาสตร์ธรรมศาสตร์ ๒๔๕๕
๓๐๕. ผ. ศึกษาและอบรม กก.นผ.อก.บช.ภ. ๓
สำปาง
๓๐๖. โรงเรียนนายร้อยตำรวจ
๓๐๗. ศูนย์คอมพิวเตอร์ บช.ภ.๓
๓๐๘. สำนักงานเลขานุการกรมตำรวจ
๓๐๙. สภ.อ.ปากเกร็ด
๓๑๐. สำนักงานผู้ช่วย อ.ตร. (ปร. ๒)
๓๑๑. สมาคมแม่บ้านตำรวจ
๓๑๒. สถาบันพัฒนาข้าราชการตำรวจ
๓๑๓. สำนักงานป่าไม้เขตเพชรบุรี

๓๑๔. หน่วยสืบสวนพิเศษ ป. (อดีต)
 ๓๑๕. ธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาอยุธยา
 ๓๑๖. ธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาบางเขน
 ๓๑๗. ธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาอยุธยา
 ๓๑๘. ธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาสยามสแควร์
 ๓๑๙. ธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาเพชรบุรีตัดใหม่ เอ
 ๓๒๐. ธนาคารกรุงไทย
 สำนักงานสาขาถนนเสื่อป่า
 ๓๒๑. ธนาคารกรุงไทย จำกัด สาขานนทบุรี
 ๓๒๒. ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาสยามสแควร์
 ๓๒๓. ธนาคารไทยพาณิชย์ สำนักงานเขต ๑๒
 ๓๒๔. ธนาคารทหารไทย จำกัด สาขาอยุธยา
 ๓๒๕. ธนาคารเอเชีย จำกัด สาขาบรรทัดทอง
 ๓๒๖. บริษัท คุณาสยาม จำกัด
 ๓๒๗. บริษัท ค้าไม้พานทอง จำกัด
 ๓๒๘. บริษัท เงินทุนหลักทรัพย์ นวชนกิจ จำกัด
 ๓๒๙. บริษัท เงินทุนสากล จำกัด
 ๓๓๐. บริษัท เงินทุนสหสิน จำกัด
 ๓๓๑. บริษัท ช.การช่าง จำกัด
 ๓๓๒. บริษัท ชูศักดิ์กลการ
 ๓๓๓. บริษัท ซีที ลีเคอร์ เซ็นเตอร์ จำกัด
 ๓๓๔. บริษัท ตะวันออกแมกกาซีน จำกัด
 ๓๓๕. บริษัท ที เค เอส ประเทศไทย จำกัด
 ๓๓๖. บริษัท ทวีศักดิ์ยนต์ จำกัด
 ๓๓๗. บริษัท ไทยเพียวฟู๊ดส์ จำกัด
 ๓๓๘. บริษัท ไทยการ์ท จำกัด
 ๓๓๙. บริษัท บลูริเวอร์ไคมอนด์ จำกัด
 ๓๔๐. บริษัท แพททริก บูยาเก้ จำกัด
 ๓๔๑. บริษัท เพชรบุรีทำไม้ จำกัด
 ๓๔๒. บริษัท มหาฤกษ์พัฒนา จำกัด
 ๓๔๓. บริษัท เมโทรบิลดิ้ง จำกัด และตลาดราชวัตร
 ๓๔๔. บริษัท โมเดอร์น เพรส จำกัด
 ๓๔๕. บริษัท มหาชัย ขนส่งภาคใต้ จำกัด (ฮี้)
 ๓๔๖. บริษัท เมืองใหม่กลการ จำกัด
 หนา ดันติวิริยะ
 ๓๔๗. บริษัท เลสลี่-ฮอลล์ พี.บี. จำกัด
 ๓๔๘. บริษัท วนาธรรม จำกัด
 ๓๔๙. บริษัท วนาธรรม จำกัด (พนักงาน)
 ๓๕๐. บริษัท สตาร์บล็อก จำกัด
 ๓๕๑. บริษัท สุริยะ แอนด์ ซัน จำกัด
 ๓๕๒. บริษัท สุโขทัยทำไม้ จำกัด
 ๓๕๓. บริษัท เสี่ยงใต้ และบุตร จำกัด
 ๓๕๔. บริษัท สหพิทักษ์ทรัพย์ จำกัด
 ๓๕๕. บริษัท สุขุมภรชดา จำกัด
 ๓๕๖. บริษัท เหมือนแก้ววิวง จำกัด หาดใหญ่
 ๓๕๗. บริษัท อินเด็กซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล
 กรุ๊ป. จำกัด
 ๓๕๘. หจก. โรงเลื่อยจักรหวาแขงหลี จำกัด อยุธยา
 ๓๕๙. หจก. ยินดีป่าเก้ อ.โคกสำโรง
 ๓๖๐. หจก. นิมซีเส็ง ขนส่ง
 ๓๖๑. หจก. ป.ว.ช.ลิขิตการช่าง
 ๓๖๒. หจก. โรงเลื่อยเด่นชัยพนา อ.เด่นชัย จว.แพร่
 ๓๖๓. หจก. สุภาพรรณ
 ๓๖๔. หจก. โรงเลื่อยจักรไทยนำแสง ปทุมธานี
 ๓๖๕. สนง. กม. ประวินและเพื่อน
 ประวิน สุจริตกุล และครอบครัว
 ๓๖๖. พรพนาค้าไม้
 ๓๖๗. อาณาจักรสุโขทัยหินอ่อน
 ๓๖๘. ร้านภา
 ๓๖๙. ร้านสกุล
 ๓๗๐. ร้านเสริมสวยเดอะ เบสท์
 ๓๗๑. สุรัตน์ภัตตาคารและคาเฟ่
 ๓๗๒. ภัตตาคารเทียนเทียน
 ๓๗๓. สวนอาหารบัวตอง
 ๓๗๔. POLLY W & FAMILY
 ๓๗๕. LACHARMANTE
 ๓๗๖. จ๊กฮวด
 ๓๗๗. ๑๗๙ การพิมพ์
 ๓๗๘. คลาสสิกคอนลেকชั่น
 ๓๗๙. ไดรเวอร์ซาวด์
 ๓๘๐. น้ำพริกแม่ศรี นครปฐม
 ๓๘๑. นทีฟาร์ม

๓๘๒. ปราสาท คอลเลกชัน
 ๓๘๓. ป.มงคลสะพานควาย
 ๓๘๔. รีเจนซี่บรันดีไทย
 ๓๘๕. สยามสระบุรีค้ำเหล็ก
 ๓๘๖. ส.เสนียันต์ นครสวรรค์
 ๓๘๗. แสงทวี แอร์
 ๓๘๘. อัมหลีสปรี
 ๓๘๙. อัมหลีสตีล
 ๓๙๐. อัมหลีส ปากช่อง
 ๓๙๑. เอส เอส พี กรู๊ป ออฟ เดอะ โคมาไน
 ๓๙๒. เอกการช่าง
 ๓๙๓. เอราวัณ รีสอร์ท
 ๓๙๔. อาลัยพี่สุพรรณวดี บุณนาค จาก
 ไอเดียร์ กรู๊ป (บางลำภู)
 ๓๙๕. อง วัตถุโบราณ
 ๓๙๖. โรงแรมริเวอร์ อินท์ หาดใหญ่
 ๓๙๗. โรงแรมสุคนธา หาดใหญ่
 ๓๙๘. โรงแรมภูเกิด-ป่าตองเมอร์ลิน
 ๓๙๙. โรงงานหินอ่อนสระบุรี
 บริษัทฯ-มณฑนา เรืองมาศ
 ๔๐๐. โรงเรียนรุจิเสวีวิทยา รุ่น ๙
 ๔๐๑. โรงเรียนอนุบาลปรางทิพย์
 ๔๐๒. โรงเรียนสาธิต มก.
 ๔๐๓. โรงเรียนสาธิตเกษตร ป.๓/๒, ป.๔/๕
 ๔๐๔. เพื่อน ๆ โรงเรียนรุจิเสวี
 ๔๐๕. สมาคมผู้ปกครองและครูโรงเรียนสาธิต มก.
 ๔๐๖. อาจารย์ระดับ ป.๓, ป.๔ รร.สาธิตเกษตร
 ๔๐๗. แต่ที่สาวด้วยความอาลัย เช่นคอมมินิค รุ่น ๖
 ๔๐๘. โรงเลื่อยจักรหยวนเองหลี่
 ๔๐๙. โรงเลื่อยจักรชาชิมวานิช
 ๔๑๐. โรงเลื่อยจักรสามชัยพนา จำกัด
 ๔๑๑. โรงเลื่อยจักรพระประแดง
 ๔๑๒. โรงเลื่อยจักรไทยพงษ์ จำกัด
 ๔๑๓. โรงเลื่อยจักรสินวนา สุโขทัย
 สมาน จินะวิจารณ์
 ๔๑๔. โรงเลื่อยจักรไทยบำรุง จว.พระนครศรีอยุธยา
 ๔๑๕. โรงเลื่อยจักรสหไม้ไทย สุโขทัย
 บุญยง เจริญพานิช
 ๔๑๖. โรงกลึงไทยเจริญการช่าง
 ๔๑๗. กฤษดา-สมทรง จุฬาลงกรณ์
 ๔๑๘. ภัฏญา ตัณฑเศรษฐี
 ๔๑๙. กิรินทร์ ชัชวาลย์วงศ์
 นายกสภาคมนทนายความแห่งประเทศไทย
 ๔๒๐. กำพล-ประณีตศิลป์ วัชรพล
 ๔๒๑. กมล-แสงจันทร์ คูสุวรรณ
 ๔๒๒. กำธร-นิตยา กมลวารินทร์ทิพย์
 ๔๒๓. กำธร-เพ็ญจันทร์ พึ่งประยูร
 ๔๒๔. กลองสิญจน์ กนิษฐสุด
 ๔๒๕. กานดา สุพรรณภัส
 ๔๒๖. กิตติพงศ์ ดิถขปัญญกุล (เน่งชีว)
 ๔๒๗. เกษม-คุณหญิงชื่นจิตต์ สุขุม
 ๔๒๘. เกษมศรี-นงลักษณ์ ลิ้มบีทีป
 ๔๒๙. เกษกนก ชลายนานนท์
 ๔๓๐. เกียรติศักดิ์-วิไล จุฬาลงกรณ์
 ๔๓๑. เกื้อ-บรรเจิด รามสุข
 ๔๓๒. โกวิท-ศิริลักษณ์ สีตลาพันธ์
 ๔๓๓. การบินไทยภายในประเทศดอนเมือง
 ๔๓๔. นายขวัญเมือง แต่งงาม (อ่างทอง)
 ๔๓๕. คมสัน-วินิตา สันติวราคม
 ๔๓๖. ครอบครวั "อนันตประกร"
 ๔๓๗. ครอบครวับ้านกล้วยน้ำไท
 ๔๓๘. คณะปาไม้อยุธยา
 ๔๓๙. คณะกรรมการศาลเจ้าแม่ทับทิม อยุธยา
 ๔๔๐. ครอบครวัรุจิวงค์
 ๔๔๑. จอร์ดี-จารุพรรณ พีเคอร์ส และหลาน ๆ
 ๔๔๒. เจตกำจร-จงดี พรหมโยธี
 ๔๔๓. ดร.เจริญ คันธวงศ์
 ๔๔๔. เจริญจิตต์-สุปราณี ณ สงขลา
 ๔๔๕. แจ็ค-แมน และครอบครวั
 ๔๔๖. เจียด-พีรชด์ สุจริตกุล
 ๔๔๗. จักรี-กาญจนา เทศวิศาล
 ๔๔๘. ธวัชชัย ชุมดวง

๔๔๙. จิตกริก-ม.ร.ว.วิวรรณ เศรษฐบุตร

๔๕๐. จิระชัย กุลละวานิช

๔๕๑. จิรศักดิ์-ศุภพร อินทร์มพรรษ์

๔๕๒. จิราภรณ์ ศิริทวี

๔๕๓. ดร.จีระ หงส์ลดารมภ์

๔๕๔. จิรพันธ์-วันนิวัติ ศรีไกรวิน

๔๕๕. จำลอง-ลัดดา จันทร์สฤษดิ์

๔๕๖. จุมพล ราชวีวิสุทธิ

๔๕๗. เฉลิม-ดารณี อยู่วิทยา

๔๕๘. เฉลิมชัย-มาลตี วสินนท์

๔๕๙. เฉลิมชัย ทรงสุข

๔๖๐. เฉลิมพงษ์-อัจฉรา เขียวสกุล

๔๖๑. ขวลิต และครอบครัว

๔๖๒. ชาญ มีศรี

นายกสมาคมผู้สื่อข่าวบ้านแก่งแห่งประเทศไทย

๔๖๓. ชาญยุทธ-พินดา ปทุมรักษ์

๔๖๔. ชัช-คันสนีย์ จุฑระกุล

๔๖๕. ชัชวาล-ลักษณ์ อภิบาลศรี

๔๖๖. ชัยโรจน์ สัจภาพพิชิต และครอบครัว

๔๖๗. ชัยโรจน์-กลอเรีย มาหาดำรงค์กุล

๔๖๘. ชัยวุฒิ บุญวิวัฒนาการ

ผจก. ธนาคารกรุงไทย กุ้งสูง ๑๐

๔๖๙. ชัยพฤษ-สุกัญญา แก้วภักดิ์

๔๗๐. ไชยยศ สะสมทรัพย์

รองเลขาธิการพรรคก้าวหน้า

๔๗๑. ชดช้อย โสภณพานิช

๔๗๒. ดร.ธานี บุญโยภาส อธิบดีกรมป่าไม้

๔๗๓. ชูศิลป์ หงส์ลดารมภ์

๔๗๔. ชูชีพ ศิลปรัตน์

๔๗๕. ชูศักดิ์-ปรีดี ชมะนันท์

๔๗๖. ชูดวง-วนิดา แสงชูโต

๔๗๗. ชื่นจิต สุคนธ์หงส์

๔๗๘. ไชยทัศน์-เมธินี เตชะไพบุลย์

๔๗๙. ศิษยา เลี้ยงศิริสิทธิ์

๔๘๐. ณรงค์ฤทธิ์-มล.สุภารัตน์ สนิทวงศ์

๔๘๑. ดนัย-แสงระวี สัจจโสภณ

๔๘๒. เดชา-ศรี ตูลานันท์

๔๘๓. เดลินิวส์

๔๘๔. ดุลยเดช บุญนาค บ้านชมวิว หัวหิน

๔๘๕. ดำรงค์-ทองพูน กฤษณามะระ

๔๘๖. ดังลั่น-บุษกร บุญนาค

๔๘๗. เต็ม-ยุพา สรวงสมบูรณ์

๔๘๘. ตัปวงค์-กัญญา บุญนาค

๔๘๙. ทวีป-ปรางทิพย์ ทวีพาณิชย์

รองอธิบดีกรมประชาสัมพันธ์

๔๙๐. ทศพร-มารีษา บุญรักษ์

๔๙๑. ทนง ปัญจรัตน์ G.TRAVEL GORP

๔๙๒. เทพณรงค์-วรรณ้อย วิริยะกุล

๔๙๓. น.ส.พ.ไทยแหลมทอง

๔๙๔. ธวัช สุรินทร์คำ

๔๙๕. ธนู ขจัดภัย

๔๙๖. ธาดา-พรทิพย์ ชินทรารักษ์

๔๙๗. ธรรมบุญ เลากัยกุล ธนาคารกรุงเทพ จำกัด

๔๙๘. ธีรงค์-ระริน เนื่องจำนงค์

๔๙๙. อาจารย์นฤพร-อรพิน มณฑา

๕๐๐. นันทา ต้นชูเกียรติ

๕๐๑. นงลักษณ์ ภัทรประสิทธิ์ และครอบครัว

๕๐๒. นิยม สำราญศิลป์

๕๐๓. บรรเจิด มานะกุล

๕๐๔. บรรพต-อัญชลี หงษ์ทอง

๕๐๕. บรรลือ-บุศรีรัตน์ เชื้ออินทร์

๕๐๖. บุญฤทธิ์-กอบกุล จุลละทรัพย์

๕๐๗. บัณฑิต-สายสวาท จันทร์รัมย์

๕๐๘. บ้านสมประสงค์

๕๐๙. ประมุท-จิราภา สุตะบุตร

๕๑๐. ประมาณ-อำพัน ชันชื้อ

๕๑๑. ประสงค์ กุลพฤษ

๕๑๒. ประหยัด-สุกัญญา บุญสูง

๕๑๓. ประเสริฐ-สุพรศรี เต็มศิริ

๕๑๔. ประเสริฐ กนิษฐา โคภิตสกุล

๕๑๕. ประทักษ์ เหดระกุล

๕๑๖. ประวิทย์ รุจิรวงศ์ ประธานสภา กทม.

๕๑๗. ประเวณี ศักดิ์สุภา
 ๕๑๘. ปานปรีย์ มหิทรานุกร
 ๕๑๙. ปราโมทย์ สุขุม
 ผู้อำนวยการพรรคประชาธิปไตย
 ๕๒๐. ปราณี วนวิสุทธ์
 ๕๒๑. ปิยะ นราคุสัย
 ๕๒๒. ปิยะ จิตตาลาน
 ๕๒๓. ศจ.ปัจฉัย บุณนาค
 ๕๒๔. ปัญญา ภูเขียว
 ๕๒๕. ปรีชา-ม.ร.ว.ประมณฑศรี ชัยอนันต์
 ๕๒๖. ปรีชา ขวลิตธำรง
 ผอ.กองวิเคราะห์ราคา กรมศุลกากร
 ๕๒๗. เปรมจิตร สัตยวณิช
 ๕๒๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์
 ๕๒๙. ผู้จัดการหนังสือพิมพ์รายสัปดาห์ นิตยสาร
 ผู้จัดการรายเดือน นิตยสารกรุงเทพ ๓๐
 ๕๓๐. ฝ่ายข่าว ทวี ๑๐ หาดใหญ่
 ๕๓๑. พัททษ์-นันทรัตน์ กุลละวณิชย์
 ๕๓๒. พยุงศักดิ์ ผู้ยอดยิ่ง
 ๕๓๓. ไพโรจน์-คุณหญิงอรสา ล้ำชา
 ๕๓๔. พันลภ-ม.ร.ว.สุพรรณกัลยา ดันหยงมาส
 ๕๓๕. พลชาติ พรรณพนาวัลย์
 ๕๓๖. พีระพล-ซีเฮล ธีระพัฒน์
 ๕๓๗. ไพบูลย์ ทรอำพล
 ผู้ช่วยผู้จัดการภาคเหนือ
 ๕๓๘. รักและอาลัยน้อง จากฟ้าพาสนา
 ๕๓๙. ไพฑูรย์-สุภาพ ลิ้มปีที่ป
 ๕๔๐. พัฒนสาร เกียรติสมาน
 ๕๔๑. พิษิต-อรุา จุรีเกษ
 ๕๔๒. พรหมพราย-อาทร สุฟไปฏก
 ๕๔๓. ดร.พิชิต-สุภัตรา ลักษณะสมพงษ์
 ๕๔๔. พูนสุข ประธานราษฎรนิกร ด้วยความอาลัยรัก
 ๕๔๕. พร้อมจิตต์ จันตรี ภูมิวัฒน์ สวรรคโลก
 ๕๔๖. พรรณงาม รุจิรวงศ์
 ๕๔๗. พลไพโรจน์ว
 ๕๔๘. เพื่อน ๆ จากคณะครุศาสตร์
 ๕๔๙. พี่น้องครอบครัวล้นทอง อ.แหลมสิงห์
 ๕๕๐. พี่ ๆ สกุล บุณนาค
 ๕๕๑. คุณหญิงเฟื่องฟ้า คุณหญิงมณฑนา
 ราชวัลลภานุศิษฐ์
 ๕๕๒. ฟิลิป ซี. และภริยา
 ๕๕๓. ด้วยความรักและอาลัย
 ฟารีดา บุญยศักดิ์-ปอม-ปอม
 ๕๕๔. กุซงค์-ใจทิพย์ ยวบูรณ์
 ๕๕๕. ภิบาล-พวงผกา สรรงสมบูรณ์
 ๕๕๖. ภิรมย์ ผลชีวิน สรรพสามิต จว.สมุทรสาคร
 ๕๕๗. มนูญ นาวานุเคราะห์ และครอบครัว
 ๕๕๘. มานะศักดิ์-สวณี อินทรโกมลัยสุด
 ๕๕๙. เมธี บริสุทธ์
 ๕๖๐. มานิตย์ วัลยะเพชร และภรรยา
 ๕๖๑. คุณแม่ลิลา เกสัชชา
 ๕๖๒. แต่คุณเหมี่ยว คุณแม่และแต่ม
 ๕๖๓. น.ส.พ.มาตุภูมิ
 ๕๖๔. ดร.มัน-สุวิทย์-พัฒน์ไธย
 ๕๖๕. ยงยุทธ-รัชนี จามพันธ์
 ๕๖๖. ระพีพรรณ สิทธิพงษ์ และครอบครัว
 ๕๖๗. รุ่งวิทย์-สุคนธ์ เตียววัฒนะกุล
 ๕๖๘. เรืองวิทย์ ลิกค์ หมู่บ้านชนะสิน
 ๕๖๙. รัตน์-บุณฑริกา ศรีไกรวิน
 ๕๗๐. ระบอบ-คุณหญิงกนก สามเสน วิล
 ๕๗๑. ระวี-สมลักษณ์ ไหลทอง
 ๕๗๒. เลิศ-จิรภา วีระมน
 ๕๗๓. เล็ก นันทาภิวัฒน์
 ๕๗๔. เล็ก สิงห์สมบูรณ์ และ คุณหญิง
 ๕๗๕. วนิดา อมาตยกุล
 ๕๗๖. วาปี-เหมือนจิต ภิรมย์ภักดี
 ๕๗๗. วิสุทธ์-ชูนิ นัน วิสุทธ์
 ๕๗๘. คุณหญิงวิระยา ชวกุล
 ๕๗๙. วิรุฬ เตชะไพบูลย์
 ๕๘๐. วิทยา-นิตยา ภาณุพัฒน์
 กองนิติการ กรมป่าไม้
 ๕๘๑. วิรัช-ปราณี รัตนตยาริคุณ

๕๘๒. วินิจ-คุณหญิงพรพณี วินิจน้อยภาค
 ๕๘๓. วิบูล-อรทัย บุรณเวช
 ๕๘๔. วิศาล-เสาวนีย์ เซาธุชเวชช
 ๕๘๕. วินัย-สมนวล เลหาประสิทธิ์
 ๕๘๖. วิศิษฐ์ ภัทรประสิทธิ์ และครอบครัว
 ๕๘๗. วีระวัฒน์-ศิริรัตน์ บุญยกฤ
 ๕๘๘. วีระ-กานดา ปิตรชาติ
 ๕๘๙. วีรวรรณ-พินน์วัฒน์ ศรีวิกร
 ๕๙๐. วีรวรรณ วังตาล
 ลัทธนา สิงหเสนี
 ๕๙๑. วีระศักดิ์ ชมพูนุช ณ อยุธยา และคุณหญิง
 ๕๙๒. ศักดา-อัญชลี ณรงค์
 ๕๙๓. ศรีสง่า มณีรัตน์
 ๕๙๔. ศุภวาร-สุภาพ อิศรางกูร ณ อยุธยา
 ๕๙๕. ศุภสิทธิ์ มหาคุณ
 ๕๙๖. สกุนี จาโคบี
 ๕๙๗. สราวุธ-อรณี นิยมทรัพย์
 ๕๙๘. คุณหญิงสารภี นันทาภิวัฒน์
 ๕๙๙. สมิต พันธุ์กระวี
 ๖๐๐. สมศักดิ์ ลิขิตเดชาวงศ์ พญาท้าวสิงคโปร์
 ๖๐๑. สมศักดิ์-มนทพร คงคาลัย
 ๖๐๒. สมควร ตันนากัย (ภูเก็ต)
 ๖๐๓. สมบูรณ์ พรหมเมศร์ ผวจ.ตาก
 ๖๐๔. สมภพ-เกศินี ไกรฤกษ์
 ๖๐๕. สมภพ อัมพช คณินค
 ๖๐๖. สมเกียรติ พิศาลบุตร
 ๖๐๗. สมชัย เกษขุมพล ผู้พิพากษาศาล จว.ลำปาง
 ๖๐๘. สมใจ วิฑูรวานิชย์
 ๖๐๙. สมพล พึงสาธิต
 ๖๑๐. สมมาตร-พนอ แม่คความดี
 ๖๑๑. สนธิ-จันทร์ทิพย์ ล้อมทองกุล
 ๖๑๒. สงวนศักดิ์ สิทธิพงศ์ และครอบครัว
 ๖๑๓. สรียา สีวายุ
 ๖๑๔. สุวรรณ เมศยานุวัฒน์
 ผอ.สถานีโทรทัศน์ไทย ทีวีสี่ ช่อง ๙
 ๖๑๕. สุกัญญา สถิตยทุทธการ
 ๖๑๖. สุขวิช-ผิวม่อง รั้งสิตผล
 ๖๑๗. สุรพล วัฒนกุล
 ๖๑๘. สุทธิ โฆษิตาภรณ์ เฮอร์มันน์
 ๖๑๙. สุระ จันทร์ศรีชวาลา
 ๖๒๐. สุเทพ-สมจิตต์ วัชรจงกล
 ๖๒๑. สุภาพ-พิชาน คลีชจาย
 ๖๒๒. สุนทร ณ สงขลา
 รอง ผอ.สำนักเทคนิค กทม.
 ๖๒๓. สุเมธ-กฤษติณา ศรีศุภผล
 ๖๒๔. สุวิชา-ลิเตีย แพ่งสภยา
 ๖๒๕. สุทธิธรรม-สันหจฺหา จิราธิวัฒน์
 ๖๒๖. สุพร ประสาทวินิจนัย
 ๖๒๗. สุจินต์-เอมอร พหลโยธิน
 ๖๒๘. สิทธิ ปรุค ดำเกิง และภรรยา
 ๖๒๙. สุนทร-หรรษา ตันตินราววัฒน์
 ๖๓๐. เสรี-เต็มทิพย์ ปานจันทร์
 ๖๓๑. เสรี-อัญชลี โอสธานุเคราะห์
 ๖๓๒. เสนีย์ พึงสาธิต
 ๖๓๓. สันติ ทักกราล
 รองอธิบดีผู้พิพากษาศาล ภาค ๔
 ๖๓๔. สันติ-อรุณี ภิรมย์ภักดี
 ๖๓๕. โสฬส ครุสัตยานนท์
 ๖๓๖. สิริ ตั้งตรงจิตร
 ๖๓๗. คุณหญิงสิริทิพย์ กรานเลิศ
 ๖๓๘. คุณแสง-คุณเอียง โรงงานพรทิพย์อุตสาหกรรม
 ๖๓๙. อัมพร กীরติบุตร
 ๖๔๐. อนุรักษ-นัฐศรี ธนानันท์
 กระทรวงการต่างประเทศ
 ๖๔๑. อมเรศ-ภัทรา ศิลลาอ่อน
 ๖๔๒. พี่อ้อ-พี่ป้อม
 ๖๔๓. आयุส-สุวรรณี พัฒพงษ์พานิช
 ๖๔๔. อวราม-สุขุมาลัย ไกฏกุล
 กงคูลกิตติมศักดิ์เซนาทประเทศไทย
 ๖๔๕. อนุธิดา ตันศรีสกุล และครอบครัว
 ๖๔๖. อธิวิฑูมิ-วารลักษณ คุมงคล
 ๖๔๗. อภิไตร-คุณหญิงวิจิตรรา บุณนาค

๖๔๘. อุดมศักดิ์ ทั้งทอง
 ๖๔๙. อนุเทพ อุเทนสุด
 ๖๕๐. อาสา-สุจิตคุณ สารสิน
 ๖๕๑. อรวรรณ ลิขิตศิริรัตน์
 ๖๕๒. อนุตร-ล้วนมณี อัครวนนท์
 ๖๕๓. อารีย์ สุวรรณจินดา
 ปาไม้ จว.เพชรบุรี
๖๕๔. อมร-มุกดา จันทรสุมบูรณ์
 ๖๕๕. เอริย์-รัชฎา นาวานุเคราะห์
 ๖๕๖. อนุชิต ตันศรีสกุล และครอบครัว
 ๖๕๗. แด่พี่เหมี่ยว จาก เพื่อน ๆ แอ้ว ไว กรูฟ
 ๖๕๘. หจก.บูรณพลวิศวกรรม
 (บรรพต พงษ์พานิช)

เนื่องจากปรากฏว่า มีพวงหรีดชำรุดไม่อาจบันทึกชื่อท่านผู้มีเกียรติได้ครบถ้วน ฉะนั้น หากมีการผิดพลาดหรือขาดหายไปครบถ้วน เจ้าภาพต้องขอกราบประทานอภัยด้วย

หน้าว่าง

คำนำ

นางงานพระราชทานเพลิงศพ นางสุพรรณฉวี บุณนาค เป็นกรณีพิเศษ
เจ้าภาพเห็นว่าควรจัดพิมพ์หนังสือเป็นบรรณาการงานงาน และหนังสือที่พิมพ์
ควรเป็นหนังสือที่มีประโยชน์แก่ผู้ที่ได้รับ และเพื่อเป็นอนุสรณ์แก่นางสุพรรณฉวี
บุณนาค ผู้ถึงแก่กรรม

เจ้าภาพเชื่อว่าบรรดาญาติสนิทมิตรสหายและผู้ที่เกี่ยวข้องกับนางสุพรรณฉวี
บุณนาค คงจะทราบดีว่า นางสุพรรณฉวี บุณนาค เป็นผู้ที่สนใจงานบ้านงาน
เรือนเป็นอย่างมาก และเป็นผู้ที่มีฝีมือในการประกอบอาหาร จนเป็นที่ยอมรับ
งานหมู่ญาติสนิทมิตรสหายและผู้ที่เกี่ยวข้อง และยังเป็นผู้ที่สนใจงานการศึกษาของ
บุตรเป็นอย่างดี

ก่อนที่นางสุพรรณฉวี บุณนาค จะถึงแก่กรรม นางสุพรรณฉวี บุณนาค
เป็นผู้ที่ชอบเก็บสะสม และเรียนรู้ตำราอาหารเกือบทุกชนิด ครั้นจะนำตำรา
อาหารมาพิมพ์เพื่อเป็นบรรณาการงานงานนี้ เจ้าภาพก็เกรงว่าละช้ากับตำรา
อาหารที่พิมพ์เป็นบรรณาการงานงานพระราชทานเพลิงศพนางพินิตพาทนะ เวทย์
(ทองอยู่ บุณนาค) เป็นกรณีพิเศษเมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2531

เจ้าภาพได้รอมกันพิจารณาแล้วเห็นว่า คำแนะนำเกี่ยวกับการแนะนำ
การศึกษาของบุตร การป้องกันอุบัติเหตุระหว่งเดินทาง ตำราอาหารเลิศรส
การตัดดอกไม้ เคล็ดลับที่แม่บ้านควรรู้ ศัพท์ที่ควรรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่อง
ดื่มนานาชาติ เพื่อเป็นประโยชน์ สิ่งได้ขอความร้อมมือจาก

คุณฉวี ดิมทองกุล เจ้าของหนังสือ "ผู้จัดการ" ขอให้ช่วยร้อม
เกี่ยวกับการแนะนำการศึกษาทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

ศาสตราจารย์ นายแพทย์วิจิตร บุญยะโรตตระ ขอให้ช่วยร้อมเกี่ยวกับ
อุบัติเหตุภายในประเทศไทยและมาตรการป้องกัน และความสำคัญขอเข็มขัด
นิรภัย

คุณหญิงงามฉลวย บุณนาค ขอให้ช่วยร้อมเรื่องตำราอาหารเลิศรส
คุณบุษกร บุณนาค ขอให้ช่วยร้อมเรื่องการตัดดอกไม้และเคล็ดลับที่
แม่บ้านควรรู้

คุณปรีชา แดงโรธน์ ขอให้เป็นผู้ร้อมศัพท์ที่ควรรู้เกี่ยวกับอาหาร
และเครื่องดื่มนานาชาติ

เจ้าภาพหวังว่าคงจะเป็นประโยชน์และให้ความรู้แก่ผู้ที่ได้รับตามสมควร

พลตำรวจตรี สติฉ่าง บุณนาค

21 ธันวาคม 2531



ดอกบุษผาค

ขอกราบขอพระคุณจากท่านที่กรุณาให้เกียรติ
เผยแพร่ชุดทำยของนางสุพรรณวดี บุษผาค
พลตำรวจตรีสีตัง บุษผาค มารดา และน้อง

คำนำ

เรื่องการหาโรงเรียนให้ลูกนั้น สำหรับพ่อแม่แล้วเป็นเรื่องที่น่ายินดี และเป็นเรื่องที่น่ากลัวมาก

ที่น่ายินดีนั้นก็คงเป็นเพราะ เป็นอนาคตที่ลูกหลานจะได้เดินต่อไป ในการที่เด็กคนหนึ่งจะได้เรียนหนังสือต่อ ไม่ว่าจะเป็นอนุบาล ประถมศึกษา มัธยมศึกษา หรืออุดมศึกษา หรือแม้กระทั่งไปศึกษาต่อต่างประเทศ ก็เป็นสิ่งที่พ่อแม่ทุกคนก็ต้องมีความปิติยินดี

ส่วนที่น่ากลัวนั้น ก็อาจจะอยู่ตรงที่ว่า น่ากลัวเพราะไม่รู้ว่าจะให้ลูกเรียนโรงเรียนไหนดี และก็ไม่ว่าลูกจะเข้าได้หรือไม่ได้ ตลอดจนจบมาแล้วจะสามารถหางานในสาขาวิชาที่เรียนจบมาได้หรือเปล่า

ทั้งหมดที่กล่าวมาข้างต้นก็เป็นเรื่องความรู้สึกทั่วไปของพ่อแม่ทุกคน ในเรื่องการศึกษาและการเรียนของบุตรหลาน

สำหรับการแนะนำให้บุตรหลานเข้าโรงเรียนในที่นี้ ก็จะเน้นอยู่เพียง ๒ จุด เท่านั้นเอง คือ การเตรียมเด็กให้เรียนชั้นประถมศึกษา และการไปศึกษาต่อที่ต่างประเทศ

ที่วันเรื่องเกี่ยวกับมัธยมศึกษาและอุดมศึกษาในประเทศนั้น เป็นเพราะว่าในระดับมัธยมศึกษานั้น อาจจะให้ตั้งข้อสมมุติฐานว่า เด็กคนนั้นเมื่อเลือกเรียนชั้นประถมศึกษาแล้วก็ควรหาโรงเรียนที่สามารถต่อได้จนจบมัธยมศึกษาตอนปลาย ส่วนชั้นอุดมศึกษานั้นก็เป็นเรื่องของการสอบไล่แข่งขันกันเข้าไป บางครั้งการที่เด็กสอบเข้าคณะอะไรก็ได้ อาจจะไม่ใช่คณะที่ตัวเองต้องการที่จะเรียน หรือการที่เด็กสอบเข้าไม่ได้ ก็ไม่ได้หมายความว่าเด็กคนนั้นไม่เก่งเช่นกัน ด้วยเหตุนี้จึงได้เสนอการศึกษาชั้นอุดมศึกษาของมหาวิทยาลัยในต่างประเทศเข้ามาแทน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการทางแรงงานในอนาคตของเมืองไทยที่พ่อแม่และเด็ก สามารถจะวางแผนให้เลือกเรียนไปทางนั้นได้โดยไม่จำเป็นต้องเข้าไปสอบแข่งขันวัดดวงแบบการศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาในประเทศ

สำหรับตลาดแรงงานของประเทศในทศวรรษนี้ ๒๕๓๐-๒๕๔๐ เราจะพบว่า ความเจริญทางด้านอุตสาหกรรมและการเป็นประเทศที่มีการเจริญเติบโตอย่างสูงมากต่อปี เมื่อเทียบกับความเจริญเติบโตของประเทศต่าง ๆ ในโลก การลงทุนทางด้านโครงสร้างและการก่อสร้าง ตลอดจนเทคนิคใหม่ ๆ และความก้าวหน้าในทางด้านโทรคมนาคม จะเข้ามามีบทบาทในตลาดแรงงานอย่างมาก นั้นย่อมหมายความว่าความต้องการแรงงานทางด้านวิศวกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะวิศวกรรมเครื่องกล วิศวกรรมไฟฟ้า วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์และวิศวกรรมอุตสาหกรรม น่าจะเป็นสิ่งที่ตลาดแรงงานยังคงต้องการต่อไป อีกอย่างน้อย ๒-๓ ทศวรรษ

ฝึก

เมื่อมีการขยายตัวทางด้านการลงทุนและโครงสร้างต่าง ๆ ธุรกิจการค้าก็ต้อง ขยับขยายตัวออกมา เป็นผลพลอยได้ ตลาดแรงงานในทางด้านการบริหารธุรกิจ ซึ่ง ความต้องการจะมีมากในทางด้านการบริหารการเงิน การบริหารการจัดการ และการบริหาร โครงการ ก็จะมีควมสำคัญอย่างมาก

ทั้งหมดนี้เป็นความต้องการหลักทางด้านความต้องการของตลาดแรงงานที่ มักจะเน้นไปทางด้านพิเศษ ส่วนทางด้านทั่วไป เช่น สาขาวิทยาศาสตร์ หรือการศึกษานั้น จะเป็นสาขาที่เฟื่องในตลาดแรงงานอย่างมาก แต่ถ้ามุ่งทางสายนิติศาสตร์แล้ว การศึกษา ไปในทางด้านนิติศาสตร์เฉพาะสาขาก็ยังมีความต้องการอยู่อย่างมาก เช่น ไปทางด้าน กฎหมายภาษีอากร หรือจะไปทางด้านกฎหมายระหว่างประเทศ ๆ

ทั้งหมดนี้ได้แปลว่า ถ้าเรียนมาทางด้านที่ผู้เขียนแนะนำแล้วจะเป็นสูตรสำเร็จ ในชีวิต เพราะส่วนใหญ่แล้ว ยังคงขึ้นอยู่กับตัวเด็กอยู่เหมือนเดิม ตลอดจนถึงแวดล้อม ที่อยู่รอบตัวเด็ก ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่มีอิทธิพลสำคัญมากในการดำเนินชีวิตในอนาคต ของเด็ก

แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าเด็กจะเรียนทางด้านไหน สาขาไหน จะมีความต้องการ ในตลาดแรงงานหรือไม่ จริง ๆ แล้วไม่ใช่เรื่องสำคัญเลย ที่สำคัญคือ ขอให้เด็กคนนั้น เป็นเด็กที่มีคุณธรรม มีศีล มีธรรม กันว่าเป็นสิ่งที่ประเสริฐที่สุดแล้ว

สนธิ ลิ้มทองกุล

เลือกโรงเรียนให้ลูก

เป็นธรรมชาติของพ่อแม่ที่อยากจะให้สิ่งที่ดีที่สุดแก่ลูก ยิ่งเป็นพ่อแม่ยุคที่มีลูกน้อยแต่ตั้งใจเลี้ยงให้ดีมีคุณภาพแล้ว ทุกสิ่งทุกอย่างสำหรับลูกล้วนต้องมีการวางแผน โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการศึกษา ซึ่งถือว่าเป็นความสำคัญอันดับหนึ่งของการพัฒนาคน

การเลือกโรงเรียนให้ลูกจึงเป็นสิ่งที่พ่อแม่ยุคนี้ “วางแผน” กันตั้งแต่อยู่ในท้องเลยทีเดียว เช่น ควรจะเข้าเรียนอนุบาลที่ไหน ประถม มัธยม จะเรียนโรงเรียนใดจึงจะมีประสิทธิภาพพอที่จะสอบเอ็นทรานซ์เข้ามหาวิทยาลัยได้

อนุบาล ด้านแรกที่ต้องเลือกเฟ้น

โรงเรียนอนุบาลเป็นขั้นเตรียมความพร้อมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน สมัยเมื่อไม่กี่ปีมานี้ พ่อแม่มักส่งลูกเข้าเรียนอนุบาลในวัย ๔-๕ ขวบ แต่ปัจจุบัน พ่อแม่จำนวนไม่น้อยส่งลูกไปโรงเรียนตั้งแต่อายุ ๒ ขวบกว่า อาจจะเป็นเพราะไม่มีคนดูแลที่บ้าน ไหน ๆ ก็ต้องจ้างเขาเลี้ยงแล้วสู้ส่งไปให้ครู “เตรียมความพร้อม” ก่อนเข้าเรียนอนุบาลดีกว่า ทางโรงเรียนจะจัดเด็กวัยต่ำกว่าสามขวบไว้ในชั้นเด็กเล็ก หรือ เตรียมอนุบาล เพื่อเรียนอนุบาล ๑ และ ๒ ต่อไป

เพราะต้องส่งลูกไปให้อยู่ในความดูแลของครูตั้งแต่ยังตัวน้อย ๆ ดังนั้นการเลือกโรงเรียนอนุบาลสำหรับลูกจึงกลายเป็นเรื่องใหญ่ที่ต้องพิถีพิถันมากกว่าการเลือกแค่โรงเรียนใกล้บ้านอย่างสมัยก่อน เพราะยุคนี้เป็นยุคที่เด็กวัยก่อนเรียนถูก “ขัดเขียด” วิชาการอย่างหนักเพื่อเตรียมตัวไปสอบแข่งขันเข้าชั้นประถมปีที่ ๑ อย่างเอาเป็นเอาตายในโรงเรียนยอดฮิตแต่ละแห่ง เช่น บรรดาโรงเรียนเซนต์และโรงเรียนสาธิตทั้งหลาย พ่อหนูแม่หนูตัวจ้อยจึงต้องเจอศึกหนักตั้งแต่ปากยังไม่สิ้นกลิ่นน่านม บางคนยังต้องเอนมขวิดไปกินที่โรงเรียนแต่ต้องเรียนรู้และรับรู้วิชาการราวกับเด็กโต ๆ

พ่อแม่จำนวนไม่น้อยที่ปลื้ม....เมื่อเห็นลูกตัวกระเป๋ยกอ่านหนังสือแตกฉานแถมยังคิดเลขในใจคล่องแคล่ว บวกลบเลขหลักพันทั้ง ๆ ที่อยู่แค่ชั้นอนุบาล ๒.... โดยหารู้ไม่ว่านั่นไม่ใช่สิ่งที่เป็นเรื่องดีว่าลูกของตนมีระดับสติปัญญาเลิศเลอกว่าเด็กอื่น แต่ตรงกันข้ามกลับเป็นสิ่งที่น่าห่วงใยว่าเด็กถูก “เร่ง” มากเกินไปก่อนวัยอันสมควร...

ศาสตราจารย์อำไพ สุจริตกุล อดีตคณบดีคณะครุศาสตร์จุฬาฯ กล่าวถึงระบบการเรียนการสอนของโรงเรียนอนุบาลว่า...

“บางโรงเรียนก็ฝึกดี บางโรงเรียนขัดเขียดแต่หนังสือทำเดียว ไม่ได้คำนึงถึงการเตรียมเด็กให้พร้อม ให้รู้จักสังเกตสังกา ถึงเวลาก็ให้ท่อง ก.ไก่ ไอ ออ เอ บอ ย อาร์ เอ เกิร์ล อันนั้นไม่ถูก โรงเรียนราษฎร์เดี๋ยวนี้นิยมทำกันมาก สอนขัดเขียดตั้งแต่เด็ก ๆ รู้ไหมว่าการทำอย่างนั้นทำให้เด็กสมองล้าในอนาคต เมื่อขึ้นไปเรียนระดับมัธยมจะเบ้อ เพราะฉะนั้นเด็กยังไม่เข้าป. ๒ อย่าเพิ่งขัดเขียดหนังสือให้มากมาย”

สิ่งที่ควรคำนึงอย่างแท้จริงในการเลือกโรงเรียนอนุบาลให้ลูกหลาน แบ่งเป็น ๔ ข้อ คือ

๑. *ระบบการส่งสอนอบรมไม่หนักหนาเกินไป* เด็กวัย ๔-๕ ขวบ ยังเป็นวัยรักการเล่นสนุก การรับรู้ของสมองยังไม่กว้างขวาง ฉะนั้นโรงเรียนอนุบาลที่ดีควรเน้นการสร้างเสริมประสบการณ์ แต่ก็มิหลายโรงเรียนที่พยายามยึดเย็บวิชาการอย่างหนักเพื่อให้เด็กที่ผ่านโรงเรียนของตนไปสอบเข้าชั้นประถมในโรงเรียนดัง ๆ ได้เป็นจำนวนมากซึ่งเท่ากับเป็นการโฆษณาชื่อเสียงของโรงเรียนทางอ้อม

โรงเรียนอนุบาลที่มีชื่อเสียงหลายแห่งใช้วิธีการสอนเพื่อเตรียมความพร้อมในการต่อชั้นประถมตามโรงเรียนเซนต์ต่าง ๆ หรือโรงเรียนสาธิต บางแห่งก็แยกการตีเป็นกลุ่ม ๆ โดยตามความสมัครใจจากผู้ปกครองเมื่อแรกพาเด็กไปเข้าเรียนว่า ต้องการไปต่อประถมหนึ่งที่โรงเรียนเซนต์หรือสาธิตแล้วแยกตัว แต่ก็มีบางโรงเรียน เช่น โรงเรียนอนุบาลรัศมีที่มีชื่อเสียงโด่งดังทางด้านวิชาการแก่กล้า อาจารย์ใหญ่ของโรงเรียนนี้ประกาศว่า หลักรัฐโรงเรียนอนุบาลรัศมีใช้วิธีประยุกต์ทั้งทางวิชาการและกิจกรรม โดยเอาระบบของโรงเรียนต่าง ๆ มาผสมผสานกันเพื่อสร้างหลักสูตรรวมที่สามารถเตรียมเด็กให้พร้อมทุกระบบไม่ว่าจะไปเข้าโรงเรียนเซนต์หรือสาธิต

สำหรับโรงเรียนอนุบาลอีกแห่งหนึ่ง คือโรงเรียนอนุบาลจุฬารัตน์ซึ่งมีชื่อเสียงโด่งดังว่า “ต้องของที่เรียนตั้งแต่เด็กยังอยู่ในท้อง” นั้น บอกกล่าวอย่างชัดเจนว่าโรงเรียนเลือกจะแนวสาธิต ถ้าใครอยากให้ลูกเข้าโรงเรียนเซนต์ก็แนะนำให้ไปเรียนที่อื่นเพราะตนเองไม่ได้ที่จะสอนเด็กแบบบรรจุวิชาการให้เต็มเอี้ยด ซึ่งถ้าเด็กรับไม่ไหวก็น่าสงสารมาก นโยบายของโรงเรียนอนุบาลจุฬารัตน์เน้นเรื่องการอยู่ร่วมกับผู้อื่นเพราะเด็กส่วนมากเป็นหนึ่งอยู่ในบ้าน พอมาโรงเรียนต้องสอนให้รู้จักปรับตัว

ปัจจุบันมีโรงเรียนอนุบาลหลายแห่งที่ต้องการสร้างชื่อเสียงว่าเป็นโรงเรียนสำหรับเตรียมเด็กเข้าเซนต์หรือสาธิต ทั้งนี้เพื่อสนองเจตนาารมณ์ของผู้ปกครองที่มุ่งคำนึงไปยังโรงเรียนที่มีชื่อเสียง แต่ก็ยังเป็นโชคคิของเด็กที่มีหลายโรงเรียนอีกเหมือนกันที่ยังใช้ระบบกิจกรรม การเล่นของเล่นที่พัฒนาระดับสติปัญญาและสร้างสรรค์ รวมทั้งการรู้จักอยู่ร่วมกันในสังคมมากกว่าด้านวิชาการ

๒. *สภาพแวดล้อมดี* มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการวิ่งเล่นออกกำลังกาย ห้องเรียนสะอาด ไม่แออัดยัดเยียด ห้องอาหารและห้องครัวถูกต้องสุขลักษณะ สามารถจัดอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและนำดื่มที่สะอาดให้แก่เด็ก รวมทั้งมีอุปกรณ์การเรียนการสอนครบถ้วนตามความเหมาะสม คงไม่มีผู้ปกครองคนไหนอยากเห็นลูกอยู่ในสภาพแวดล้อมตรงกันข้ามกับที่กล่าวมา เพราะเด็กวัยนี้เป็นวัยที่ต้องเพิ่มเติมสิ่งที่ดีงามให้ชีวิต

๓. *ครูเอาใจใส่รักเรียน* เด็กสมัยนี้เข้าโรงเรียนกันตั้งแต่วัยยังไม่สามขวบก็มี ทั้งนี้พ่อแม่อาจไม่มีเวลาดูแลหรือไม่มั่นใจที่จะสอนลูกหลานตนเองจึงนำไปฝากครู ดังนั้นครูจึงต้องเป็นผู้ที่มีใจรักเด็ก มีจิตวิทยาและมีความอดทน ให้ความรักและเอ็นดูเพื่อให้เด็กเกิดความอบอุ่นและรักที่จะมาโรงเรียน

๔. *การเดินทาง* โรงเรียนอนุบาลที่อยู่ไกลบ้านเกินไปนอกจากเป็นภาระในการรับส่งแล้ว เด็กยังเหนื่อยอ่อนเกินความจำเป็น ถนนหนทางในกรุงเทพฯ เต็มไปด้วยมลพิษและความไม่ปลอดภัยนานาประการ พ่อแม่บางคนคิดว่าโรงเรียนไกลหน่อยก็ไม่เป็นไรเพราะมีรถรับส่งสะดวกสบายปลอดภัย

ไม่ต้องเป็นภาระไปรับเอง แท้จริงแล้วแม้ไปรรับส่งนักเรียนก็อาจได้รับอุบัติเหตุเช่นกัน ยิ่งเป็นเด็กเล็ก หากเกิดอุบัติเหตุขึ้นก็ยังไม่รู้จักช่วยตัวเองดังเคยมีข่าวปรากฏในหน้าหนังสือพิมพ์มาแล้ว ฉะนั้น หากจำเป็นที่เด็กจะต้องไปโรงเรียนไกลบ้านก็ควรเลือกโรงเรียนที่ใกล้ที่ทำงานของผู้ปกครอง เด็กจะได้ไม่ต้องเกรวคอยพ่อแม่หลังเลิกเรียนซึ่งทำให้เสียสุขภาพจิตมาก

ประมาณการค่าใช้จ่ายสำหรับโรงเรียนอนุบาล

โรงเรียนอนุบาลของรัฐบาลความจริงมีคุณภาพดี มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ แต่รัฐมีที่ให้เด็กก่อนวัยเรียนน้อยมากคือประมาณ ๓,๖๕๒ คน ในขณะที่โรงเรียนเอกชนมีถึง ๕๑,๖๑๐ คน ดังนั้น การเข้าโรงเรียนอนุบาลของรัฐจึงเป็นเรื่องยาก แทบทุกแห่งแก้ปัญหาด้วยการให้เด็กจับสลาก ส่วนเด็กที่เหลือในแต่ละปี ผู้ปกครองต้องนำไปเข้าโรงเรียนอนุบาลของเอกชน

ค่าใช้จ่ายสำหรับโรงเรียนอนุบาลต่าง ๆ ทั้งโรงเรียนตั้งที่อยู่ในความนิยมของโรงเรียนอนุบาลทั่วไป

อนุบาลจุไรรัตน์	ปีละประมาณ	๑๒,๐๐๐ - ๑๕,๐๐๐	บาท
อนุบาลบ้านเด็ก	ปีละประมาณ	๑๒,๐๐๐	บาท
อนุบาลกุ๊กไก่	ปีละประมาณ	๑๒,๐๐๐	บาท
อนุบาลรัศมี	ปีละประมาณ	๒๑,๐๐๐	บาท

โรงเรียนอนุบาลทั่วไปในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ปีละประมาณ ๕,๐๐๐-๑๒,๐๐๐ บาท

(นอกจากค่าเทอมแล้ว บางโรงเรียนอาจมีข้อตกลงพิเศษที่ผู้ปกครองต้องจ่ายเพิ่มอีกด้วย)

มีเงินบางครั้งก็เข้าไม่ได้

เนื่องจากผู้ปกครองส่วนใหญ่ให้ความสนใจโรงเรียนอนุบาลต่าง ๆ และโรงเรียนดังกล่าวมีจำนวนน้อยไม่พอกับความต้องการ จึงเกิดการแข่งขันกันขึ้น บางโรงเรียนมีเงินอย่างเดี๋ยวไม่พอ ต้องอาศัยเส้นสายและสิทธิพิเศษ เช่น เป็นลูกของศิษย์เก่า เป็นน้องของนักเรียนปัจจุบัน กรณีของโรงเรียนอนุบาลจุไรรัตน์นั้น นอกจากจะใช้หลัก ๒ ข้อข้างต้นเป็นเกณฑ์แล้ว แม่ยังต้องไปลงชื่อจองที่เรียนตั้งแต่เริ่มตั้งห้อง... นี่เป็นเรื่องจริงที่คนไม่รู้กันว่าพูดเล่นกันสนุก ๆ !

ประถมศึกษา - การต่อสู้ที่ทวีความเข้มข้น

มีการกล่าวโทษกันในหมู่ผู้ไม่ต้องการเห็นเด็กเล็ก ๆ ต้องถูกขัดเย็บวิชากรว่าถ้าโรงเรียนที่รับเด็กเข้าเรียนชั้นประถมไม่มีการสอบเข้า หรือไม่ต้องใช้ข้อสอบคัดเลือกที่เป็นวิชาการเด็ก ๆ ก็ไม่ต้องทนทรมานท่องบ่นวิชาตั้งแต่ ๕-๖ ขวบ

ในความเป็นจริงแล้วการสอบเข้าโรงเรียนประถมศึกษาที่มีชื่อเสียงโดยเฉพาะโรงเรียนนักบุญทั้งหลาย ต้องแข่งขันกันอย่างมากทางด้านวิชาการ เด็กที่คิดเลขเก่ง จำศัพท์ภาษาอังกฤษได้แยะ จึง

จะมีสิทธิ์ผ่านข้อสอบของโรงเรียนเซนต์ ก็เป็นธรรมดาอยู่เองที่ครูบาอาจารย์ชั้นอนุบาลซึ่งทำหน้าที่เป็นผู้เตรียมความพร้อมให้เด็กจะต้องพยายามยึดเย็บความรู้เพื่อให้เด็กผ่านการสอบเข้าไปได้ แม้โรงเรียนประถมสาธิตทั้งหลายจะอ้างว่า ข้อสอบเข้าของโรงเรียนคนไม่ได้ออกข้อสอบแบบวิชาการ แต่เป็นการทดสอบความพร้อมของเด็กก็ยังไม่พื้นที่หนู ๆ ทั้งหลายซึ่งพ่อแม่อยากให้เข้าสาธิตจะต้องถูกเกี่ยว เช่น “ตัว” เพื่อไปสอบสู้กับเด็ก ๆ ด้วยกัน เคยมีข่าวว่าพ่อแม่บางคนตัวเสียจนลูกแทบจะเป็นบ้าด้วยความเครียดเพื่อจะเข้าโรงเรียนสาธิตนี้แหละ...

โรงเรียนประถมศึกษายอดเยี่ยมออกเป็น ๒ ก่ายใหญ่ได้แก่ โรงเรียนนักบุญ และโรงเรียนสาธิต แต่ละก่ายมีวิธีการคัดเลือกเด็กเข้าเรียนต่างกันดังนี้.-

โรงเรียนนักบุญ

ได้แก่ พวก “เซนต์” ทั้งหลาย แบ่งออกเป็นโรงเรียนชายล้วนได้แก่ อัสสัมชัญ เซนต์คาเบรียล กรุงเทพมหานคร เซนต์ดอมินิก

โรงเรียนหญิงล้วน ได้แก่ เซนต์โยเซฟคอนเวนต์ อัสสัมชัญศึกษา อัสสัมชัญคอนเวนต์ มาแตร์เดอี เซนต์ฟรังซิสซาเวียร์

โรงเรียนที่กล่าวมานี้ล้วนเป็นยอดปรารถนาของพ่อแม่ แม้ว่าการเข้าโรงเรียนนี้จะต้องฝ่าฟันอุปสรรคแสนสาหัส ไหนจะต้องเสียค่าเทอมแพงหูดับ แถมต้องบริจาคเป็นหมื่นเป็นแสน เด็ก ๆ ก็ต้องถูกเกี่ยวอย่างหนักเพื่อชิงความเป็นผู้มีความสามารถรอบรู้จะได้ผ่านด่านเข้าไปสู่ประตูโรงเรียนนักบุญ

เหตุที่โรงเรียนเหล่านี้ได้รับความนิยมจนเกือบจะกลายเป็นความบ้าคลั่งเพราะผู้ปกครองมีความเชื่อถือนในเรื่องการเรียนการสอน เชื่อว่าเด็กที่ผ่านโรงเรียนฝรั่งเหล่านี้จะเก่งภาษาอังกฤษซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการศึกษาต่อและการหางานทำในอนาคต นอกจากนี้โรงเรียนประถมที่เอ่ยชื่อมายังเป็นที่ยิ่งพ่อแม่วางใจได้ว่าลูกจะมีที่เรียนไปจนจบชั้นมัธยมปลายโดยไม่ต้องวิ่งหาโรงเรียนอีก ช้ำยังเป็นโรงเรียนที่มีประสิทธิภาพในการให้วิชาความรู้ ระเบียบวินัย และความประพฤติ

ที่สำคัญเป็นที่เชื่อกันว่าเด็กนักเรียนโรงเรียนเหล่านี้มาจากครอบครัวที่มีฐานะดี ผู้ปกครองเชื่อว่าเด็กที่อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี มีเพื่อนดี ๆ ย่อมมีโอกาสในชีวิตดีกว่าเด็กทั่วไป โดยเฉพาะเมื่อเรียนจบออกไปทำงาน หนทางหลายทางอาจราบรื่นได้ด้วยความเป็นเพื่อนในวัยเด็ก นอกจากนี้ผู้ปกครองบางคนยังเล็งผลเลิศว่า ความเป็นเพื่อนระหว่างลูกนักรุกก็ด้วยกันจะมีผลต่อธุรกิจของตน และลูกในวันข้างหน้าเพราะเด็กที่คบหากันสนิทชิดเชื้อมาแต่ต้นย่อมให้ความช่วยเหลือเกื้อกูลกันเมื่อต่างเติบโตขึ้น

กำหนดการสอบเข้า

บรรดาโรงเรียนนักบุญทั้งหลายจะรับสมัครเด็กสอบเข้าเรียนในชั้นประถมปีที่หนึ่งเร็วกว่าโรงเรียนอื่น เพื่อเป็นการคัดเลือกเด็กระดับหัวกะทิ และเปิดโอกาสให้เด็กที่สอบเข้าไม่ได้ไปสอบเข้าที่อื่นอีก ส่วนใหญ่จะเปิดสอบระหว่างเดือนมกราคม บางโรงเรียนอาจสอบอีกครั้งในเดือนกุมภาพันธ์ และมีนาคม การสอบจะสอบทั้งข้อเขียนและสัมภาษณ์ เด็กที่จะเข้าสอบจะต้องผ่านการเรียนชั้นอนุบาล

มาก่อนและต้องได้รับการ “เตรียม” มาโดยเฉพาะ เพราะข้อสอบเป็นวิชาการแก่กล้ามาก จากคำบอกเล่าของพ่อแม่ที่มีประสบการณ์บอกว่า เป็นข้อสอบที่ต้องอาศัยความรู้นอกเหนือจากที่เรียนในโรงเรียน เพื่อกันความผิดหวังต้องจ้างครู “ติว” พิเศษก่อนสอบ หลังจากผ่านข้อเขียนก็ต้องลุ้นกันอีกว่าจะผ่านสัมภาษณ์หรือไม่ จำนวนคู่แข่งอาจจะเป็น ๒,๐๐๐ หรือ ๒,๐๐๐ กว่า ต่อ จำนวนที่รับแค่ ๔-๕๐๐ คน

พ่อแม่บางคนกลัวลูกจะเข้าไม่ได้ยังวิ่งเอาเงินจ้างอีก เกมการแข่งขันก็ยิ่งทวีความรุนแรงยิ่งขึ้น นอกจากนี้โรงเรียนยังให้สิทธิพิเศษแก่ลูกของศิษย์เก่า น้องของศิษย์ปัจจุบัน และเด็กที่นับถือศาสนาคริสต์ ก็ยังได้รับความเอ็นดูเป็นพิเศษจากโรงเรียน

หลังจากสอบเข้าได้เรียบร้อยแล้วก็เป็นที่ธรรมเนียมที่จะต้อง “บริจาคเพื่อบำรุงโรงเรียน” ตามความเหมาะสมแห่งฐานะ จำนวนเงินที่บริจาคจึงสูงตั้งแต่พันถึงหมื่น การบริจาคมิไม่ได้เป็นการบีบบังคับเพราะพ่อแม่อยากให้ลูกได้เข้าเรียนก็ต้องเต็มใจบริจาคอยู่แล้ว ...และการบริจาคนี้ยังติดตามมาเรื่อย ๆ ระหว่างการเรียนของลูกหากมีการสร้างตึกใหม่ สร้างหอประชุมใหม่ รวมไปถึงการซื้อบัตรในวันงานต่าง ๆ ของโรงเรียน เช่น คริสต์มาส งานแสดงละครประจำปีของโรงเรียน ฯลฯ

การเรียนการสอน

โรงเรียนหลาย ๆ แห่งที่กล่าวมาเป็นที่เชื่อได้ว่ามีประสิทธิภาพในการสอนดี เด็กจะต้องเรียนอย่างหนักในแต่ละชั้น ดังนั้นจำนวนนักเรียนที่ไปสอบเข้าเรียนต่อในโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาหรือโรงเรียนอาชีวะคอมเมอร์ซิจจึงมีมากเป็นที่น่าพอใจ และแม้จะมีเด็กที่เรียนเก่ง ๆ ออกไปสอบเข้าเรียนต่อโรงเรียนรัฐบาลชั้นหนึ่ง นักเรียนที่เหลือเรียนต่อจนจบชั้นมัธยมปลายก็ยังมีเปอร์เซ็นต์การสอบเข้ามหาวิทยาลัยได้สูงเกิน ๖๐% ขึ้นไป บางแห่งสูงถึง ๘๐% เพราะเด็กในโรงเรียนเหล่านี้ได้รับการ “เคี่ยว” ทางวิชาการอย่างหนักมาสม่ำเสมอตั้งแต่ระดับประถมซึ่งศิษย์เก่าที่ผ่านการศึกษามาก็ยอมรับว่าคุ้มค่าเหนื่อย

นอกจากผลดีทางการเรียนแล้ว พ่อแม่ที่มองการณ์ไกลยังเต็มใจเสียค่าใช้จ่ายที่สูงลิ่วนี้เพื่อแลกกับฐานะในสังคมของลูกเท่ากับยกระดับชนชั้นไปในตัว เพราะเด็กที่จบจากอัสสัมชัญหรือมาแตร์เดอีย่อมได้รับฐานะในสังคมดีกว่าเด็กนักเรียนโรงเรียนวัดแถบชานเมือง ยิ่งกว่านี้การที่ศิษย์เก่าของโรงเรียนดังกล่าวเป็นคนมีหน้ามีตาในสังคม เช่น นักการเมือง นักธุรกิจ นักบริหารระดับสูง ก็ยังเป็นแรงดึงดูดใจให้พ่อแม่อยากส่งลูกของตนเข้าเรียนในโรงเรียนเด่น ๆ ดัง ๆ เหล่านี้

โรงเรียนสาธิต...ค่านิยมใหม่

ผู้เชี่ยวชาญในวงการศึกษากล่าวว่าเมื่อแรกทดลองเปิดโรงเรียนสาธิตใหม่ ๆ ในมหาวิทยาลัยนั้น ไม่มีผู้ปกครองให้ความสนใจมากนัก แต่ในปัจจุบันชื่อเสียงของโรงเรียนสาธิตเป็นที่หมายปองของผู้ปกครองทั่วไปในแง่ของการใช้หลักสูตรสมัยใหม่ เน้นให้เด็กเป็นตัวของตัวเอง รู้จักคิด กล้าแสดงออก รู้จักรับฟังด้วยเหตุผลและกล้าพูดกล้าค้าน โดยเฉพาะระบบประถมศึกษาในโรงเรียนสาธิตนั้นเน้นด้านกิจกรรมมากกว่าวิชาการ เศรษฐีที่ไม่อยากเห็นลูกลำบากตรากตรำกับการเรียนอย่างหนักในโรงเรียน นักบุญจึงเบนความสนใจมาที่โรงเรียนสาธิตจนกลายเป็นแฟชั่นอีกอย่างหนึ่งซึ่งเท่ากับเบียดบังโอกาสของลูกคนชั้นกลางธรรมดา ๆ ไปโดยอัตโนมัติ

โรงเรียนสาธิตแห่งแรก คือ ประถมสาธิตจุฬาฯ เปิดตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๐๑ จากนั้นโรงเรียนสาธิตแห่งอื่น ๆ ก็ตามมา เช่น สาธิต มศว.ปทุมวัน สาธิตประสานมิตร สาธิตรามคำแหง สาธิตเกษตร สาธิตวิทยาลัยครูสวนสุนันทา สาธิตวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา และ สาธิตวิทยาลัยครูเพชรบุรี-วิทยาลัยนครราชสีมา

กำหนดรับสมัคร - สอบ

การรับเด็กของโรงเรียนสาธิตทั้งหลายแบ่งเด็กเป็น ๒ กลุ่ม คือ ลูกข้าราชการในสถานศึกษานั้น ๆ กับเด็กทั่วไป กลุ่มลูกข้าราชการมีสิทธิ์เข้าเรียนได้เลย แต่ลูกชาวบ้านทั่วไปจะต้องผ่านการสอบซึ่งตั้งมาตรฐานไว้สูงมาก

อัตรากรรับนักเรียนแต่ละปีจึงแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ส่วนที่เป็นโควตาลูกข้าราชการประมาณ ๑๐๐ - ๑๕๐ คน และส่วนที่เป็นลูกชาวบ้านทั่วไปอีกประมาณ ๑๕๐ - ๒๐๐ คน ในขณะที่แต่ละแห่งมีเด็กไปสมัครสอบเป็นจำนวนพัน

โรงเรียนสาธิตเปิดรับเด็ก ๒ ระดับ คือ ประถมปีที่ ๑ กับ มัธยมปีที่ ๑ ไม่มีกรรับในชั้นเรียนอื่นนอกเหนือจากนี้

เงื่อนไขของนักเรียนที่จะเข้าประถม ๑ จะต้องอายุระหว่าง ๕ ขวบครึ่ง - ๖ ขวบครึ่ง ไม่เคยผ่านโรงเรียนชั้นประถมมาจากที่อื่น โรงเรียนสาธิตทั่วไปจะเปิดขายใบสมัครประมาณเดือนมกราคมและสอบคัดเลือกกราวเดือนกุมภาพันธ์

เกมการขับเคี่ยวเพื่อแย่งชิงที่นั่งในโรงเรียนสาธิต นับวันทวีความรุนแรงยิ่งขึ้นตามค่านิยมที่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ นอกจากความหวังว่าลูกของตนจะได้รับการเรียนการสอนที่ถูกต้องตามระบบการศึกษาแผนใหม่และมีที่เรียนไปจนจบชั้นมัธยมปลายแล้ว ผู้ปกครองยังมีความหวังว่า เด็กที่จบจากโรงเรียนสาธิตไปจะมีโอกาสดีกว่าเด็กอื่น ๆ ตรงที่มีโอกาสได้เพื่อนฝูงเป็นลูกคนร่ำรวย อยู่ในวงสังคมชั้นสูง ซึ่งเป็นประโยชน์ที่จะเกื้อกูลกันได้ดีในชีวิตการทำงาน

แต่โรงเรียนสาธิตก็มีข้อเป้้าหมายสูงสุดของการเรียนที่พ่อแม่จะต้องทุ่มเททุกสิ่งทุกอย่างเพื่อไปให้ถึงจุดนั้น และแม้ลูกจะเข้าโรงเรียนสาธิตไม่ได้ ก็ยังมีโรงเรียนดี ๆ ที่เหมาะกับตัวเขา เช่น โรงเรียนใกล้บ้าน หรือใกล้ที่ทำงานของพ่อแม่ ขณะเดียวกันเมื่อจบชั้นประถมก็ยังมีโรงเรียนดี ๆ ในระดับมัธยมรอไว้ให้หวังกันต่อไป

โรงเรียนมัธยม...ระดับการศึกษาที่รัฐรับบทเด่น

การศึกษาในระดับมัธยมนั้น โรงเรียนรัฐบาลได้รับความนิยมนอกจากผู้ปกครองมากกว่าโรงเรียนราษฎร์ แต่ค่านิยมสูง ๆ ก็ยังจำกัดอยู่ที่โรงเรียนเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงมานาน เช่น สวนกุหลาบ สตรีวิทยา เทพศิรินทร์ สายปัญญา ฯลฯ ทั้งที่มีโรงเรียนมัธยมของรัฐอยู่ในสังกัดกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ถึง ๑๐๕ โรงเรียน ส่วนใหญ่ประมาณ ๘๐% เปิดสอนทั้งสองระดับคือมัธยมต้นกับมัธยมปลาย

เหตุที่โรงเรียนดัง ๆ ที่กล่าวมาได้รับความนิยมสูงสุดก็เพราะชื่อเสียงในด้านการให้วิชาการอย่างมีประสิทธิภาพแก่นักเรียน กรณีนี้ผู้เชี่ยวชาญทางการศึกษากล่าวว่าโรงเรียนมัธยมของรัฐ

มีระบบการเรียนการสอนคล้ายคลึงกัน อุปกรณ์การสอน จำนวนครู วุฒิของครูใกล้เคียงกัน แต่สิ่งที่แตกต่างกันคือ “วัตถุประสงค์” ที่โรงเรียนแต่ละแห่งได้รับ เช่น โรงเรียนสวนกุหลาบ รับนักเรียนได้แค่ ๕๐๐ คน แต่มีผู้มาสมัครสอบตั้งแต่สองพันคนขึ้นไป โรงเรียนมีโอกาสคัดเลือกนักเรียนชั้นหัวกะทิเอาไว้ ในขณะที่บางโรงเรียนรับ ๕๐๐ คน ก็มีผู้สมัคร ๕๐๐ คนหรือมากกว่านั้นเล็กน้อย

แม้จะเป็นโรงเรียนรัฐบาลแต่สิ่งที่ปฏิเสธไม่ได้คือระบบเส้นสาย ผู้ปกครองบางคนมีฐานะในสังคมสูง เป็นข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ หรือ นักการเมือง ก็ใช้สิทธิพิเศษนั้น ฝากเด็กเข้าเรียนเพราะมุ่งถึงการเรียนการสอน ไม่คำนึงถึงว่าการทำเช่นนั้นโดยไม่พิจารณาถึงระดับสติปัญญาของเด็กอาจเกิดผลเสียแก่ตัวเด็กเอง เช่น เกิดปมด้อยเพราะเรียนไม่ทันเพื่อน ทำให้รู้สึกน้อยหน้า และทุกข์ทรมานเมื่อถูกครูเฝ้าจับ ในขณะที่ยุ่ปกครองก็อาจไม่พอใจว่าทำไมลูกของตนเรียนไม่เก่งทั้ง ๆ ที่อยู่โรงเรียนที่มีชื่อเสียงด้านวิชาการ

การที่ผู้ปกครองต่างเป็นตัวเร่งให้เกิดการแข่งขันในการสอบเข้าเรียนตามโรงเรียนที่มีชื่อเสียงต่าง ๆ เป็นภาพสะท้อนให้เห็นว่า ผู้ปกครองยังมองมหาวิทยาลัยเป็นจุดมุ่งหมายสูงสุดในการศึกษาของเด็ก โรงเรียนอนุบาล ประถม และมัธยมที่มีชื่อเสียงทางการเรียนการสอน เป็นสิ่งที่พ่อแม่ผู้ปกครองเชื่อว่าเป็นสะพานที่จะนำบุตรหลานของตนไปสู่การศึกษาในรั้วมหาวิทยาลัย แต่โรงเรียนดีเด่น ดัง ยังมีไม่เพียงพอที่จะตอบสนองความต้องการ การสอบคัดเลือกจึงเข้มข้นขึ้นเรื่อย ๆ ในทุกระดับ เด็กที่สอบเข้าโรงเรียนที่ตั้งความหวังไว้ไม่ได้ก็ต้องไปอยู่โรงเรียนราษฎร์ หรือโรงเรียนรัฐบาลที่มีระดับรองลงไป

ปัจจุบันกระทรวงศึกษาธิการได้พยายามอย่างยิ่งที่จะพัฒนาคุณภาพของโรงเรียนให้อยู่ในระดับใกล้เคียงกันไม่ว่าจะเป็นโรงเรียนเก่าหรือโรงเรียนใหม่ จะเห็นได้จากการประกวดผู้บริหารดีเด่น โรงเรียนดีเด่น หรือการแข่งขันทางด้านวิชาการ ซึ่งรางวัลชนะเลิศมักจะเป็นของโรงเรียนต่างจังหวัดมากขึ้น

นอกจากนี้กระทรวงฯ ยังใช้กลวิธีในการจูงใจให้ผู้ปกครองเกิดค่านิยมในโรงเรียนชานเมืองใกล้บ้าน แทนการส่งลูกหลานมาแออัดยัดเยียดกันในกรุงเทพฯ โดยการตั้งโรงเรียนชานเมืองที่มีชื่อเสียงกลายเป็นสาขาของโรงเรียนดัง ๆ ในกรุง เช่น สวนกุหลาบนนทบุรี สตรีวิทยา-๒ เทพศิรินทร์-ร่วมเกล้า ฯลฯ เป็นต้น นับว่าได้ผลเพราะได้รับความนิยมพอสมควร เมื่อผู้ปกครองให้ความนิยมนำเด็กไปสมัครสอบเป็นจำนวนมากจึงเป็นโอกาสให้โรงเรียนเหล่านั้นได้คัดเลือกนักเรียนไว้เป็น “วัตถุประสงค์” ที่ดี เพื่อให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และเป็นภาพสะท้อนให้เกิดค่านิยมในโรงเรียนนั้น ๆ ในปีต่อไป

ทิศทางการศึกษาที่เปลี่ยนไป

หลักสูตรการศึกษาของไทยปัจจุบัน แบ่งออกเป็นระดับอนุบาล ๑-๒ ปี ประถมศึกษา ๖ ปี มัธยมศึกษาตอนต้น ๓ ปี มัธยมศึกษาปลายอีก ๓ ปี

เมื่อจบชั้นมัธยมต้น คือ ม. ๓ จะมีหลักสูตรสาขาอาชีพให้นักเรียนเลือกเรียนตามความถนัด และสถานภาพของครอบครัว และมีสายสามัญซึ่งมีโปรแกรมทั้งวิทย์และศิลป์เพื่อให้เลือกเรียนตาม

ถนัดเป็นการเตรียมตัวเพื่อสอบเข้าเรียนต่อในมหาวิทยาลัย หลักสูตรมัธยมปลายใช้เวลา ๓ ปี เช่นเดียวกับสายอาชีวศึกษา เด็กที่จบชั้น ม. ๓ เรียนต่ออีก ๓ ปีจะได้วุฒิ ปวช. (ประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นต้น) จาก ปวช. เรียนต่ออีก ๒ ปี จะได้ ปวส. (ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง) และสามารถเรียนต่อถึงระดับปริญญาได้เช่นเดียวกัน แต่มีข้อดีที่นักเรียนที่เรียนสายสามัญตรงที่สามารถออกไปประกอบอาชีพได้เมื่อจบการศึกษาแต่ละระดับชั้น

ปัจจุบันนโยบายของรัฐไม่ต้องการผลิตบัณฑิตมากแต่เน้นให้เด็กรู้จักตัวเองและสามารถพึ่งตนเองได้ในอนาคตโดยรู้จักเลือกเรียนตามความถนัดและสถานภาพของตนเอง ขณะเดียวกันก็ปลูกฝังค่านิยมและทัศนคติในอาชีพสุจริต โดยจัดหลักสูตรและแนวในโรงเรียนให้นักเรียนทุกชั้นได้เรียนคาบละสัปดาห์

จากความพยายามดังกล่าวจะเห็นได้ว่าทิศทางของความนิยมในการศึกษาเริ่มเปลี่ยนไปยุคนี้มีผู้นิยมเรียนระดับอาชีวศึกษามากขึ้น เพราะคนมักจะมีแนวโน้มจะเรียนอะไรถึงจะมีอาชีพ สาขาวิชาไหนมีงานรองรับมากผู้คนก็ให้ความสนใจไปเรียนมากกว่าที่จะมุ่งแต่มหาวิทยาลัยอย่างเดียวดังแต่ก่อน ประกอบกับปัจจุบันนี้มีมหาวิทยาลัยเปิด เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้จบการศึกษาระดับอาชีวะได้เรียนต่อจนถึงระดับปริญญาตรีในขณะที่ทำงาน การเรียนอาชีวะจึงเป็นค่านิยมที่เริ่มได้รับความสนใจมากขึ้นเรื่อย ๆ ต่างจากเดิมซึ่งมุ่งไปสู่รั้วมหาวิทยาลัย และมุ่งไปสู่งานราชการเมื่อเรียนจบ ปัจจุบันอัตราการเพิ่มของข้าราชการเหลือแค่ปีละ ๒% จำนวนบัณฑิตตกงานจึงเพิ่มขึ้นอย่างน่าวิตก และเป็นเหตุหนึ่งที่ทำให้ความนิยมในมหาวิทยาลัยว่าเป็นความโก้เก๋ต้องลดลง ประกอบกับความเติบโตทางเศรษฐกิจของไทยในปัจจุบันมีมากขึ้น มีบริษัทต่างชาติดำรงทุนในไทยจำนวนไม่น้อย และบริษัทเหล่านี้ต้องการจ้างแรงงานระดับต่าง ๆ โดยเฉพาะทางด้าน การตลาด การบัญชี และวิศวกรรมศาสตร์ ซึ่งยังเป็นแรงงานที่ขาดแคลนในบ้านเรา ผู้ที่จบอาชีวะศึกษาแผนกช่างไฟฟ้า ช่างเทคนิค ช่างเครื่องยนต์ พาณิชย (วิชาเอกบัญชี) จึงได้รับการจ้างเป็นแรงงานทดแทน ทำให้อัตราการว่างงานของผู้ที่จบระดับ ปวช. ปวส. น้อยกว่าผู้ที่จบปริญญาตรีสาขาสังคมศาสตร์ต่าง ๆ เช่น รัฐศาสตร์ สังคมสงเคราะห์ นิติศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ฯลฯ แม้กระทั่งบริษัทยักษ์ใหญ่ทางอุตสาหกรรมไทยอย่างบริษัทปูนซิเมนต์ไทย ก็ยังรับพนักงานระดับ ปวช. ปวส. เป็นจำนวนมากเพื่อพัฒนาขึ้นมาแทนระดับปริญญาตรีในสาขาที่ขาดแคลน เช่นเดียวกับโครงการพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก (อีสเทิร์นซีบอร์ด) ซึ่งขาดแคลนวิศวกร ก็เป็นตลาดใหญ่สำหรับผู้จบอาชีวะสายช่างไฟฟ้า ช่างยนต์ ช่างเทคนิค ที่จะได้เข้าไปเป็นแรงงานทดแทน

อย่างไรก็ตาม ความนิยมในระดับมหาวิทยาลัยก็ยังเป็นจุดหมายของนักเรียนระดับมัธยมปลาย สำหรับผู้ที่กำลังสติปัญญาและกำลังทรัพย์สูง หากเลือกเรียนในสาขาวิชาที่ตลาดแรงงานกำลังขาดแคลน โอกาสที่จะมีงานทำและมีความก้าวหน้าในด้านการงานย่อมมีสูงกว่าระดับอาชีวะ เพราะผู้ที่จบปริญญาตรีทำงานไปสัก ๒ ปี แล้วไปต่อปริญญาโทก็มีโอกาสก้าวหน้าสู่ตำแหน่งผู้บริหารระดับกลาง

ชั้นมัธยมปลายสายวิทยาศาสตร์ ได้เปรียบกว่าสายศิลปะ มีโอกาสก้าวหน้าถึงระดับผู้บริหารชั้นสูง สาขาวิชาที่ตลาดกำลังต้องการได้แก่ แพทย์ พยาบาล วิศวกร บัญชี การตลาด ส่วนอาชีพที่มีโอกาสก้าวหน้าและได้รับเงินเดือนสูงคือ วิศวกร และ นักการตลาด ผู้ที่จบวิศวะปริญญาตรีมีโอกาส

ก้าวถึงตำแหน่งผู้จัดการโรงงาน ถ้าเรียนต่อเอ็มบีเอ (ปริญญาโทสาขาการบริหารธุรกิจ) ก็สามารถก้าวขึ้นเป็นผู้บริหารระดับสูงได้

มัธยมปลายสายศิลป์ สาขาวิชาที่กำลังเป็นที่นิยมได้แก่ นิเทศศาสตร์ ทั้งนี้เพราะธุรกิจการโฆษณา และสื่อสารมวลชนกำลังเฟื่องฟู ต่างจากเดิมที่นักเรียนสายศิลป์เคยมุ่งเรียนต่อในคณะอักษรศาสตร์ นอกจากนิเทศศาสตร์แล้ว สาขาวิชาที่ยังมีที่ว่างในตลาดแรงงานได้แก่ บริหารธุรกิจ, วารสารศาสตร์ และมัณฑนศิลป์

ปัจจุบันคนไทยที่ว่างงานมีประมาณ ๒ ล้านคน ในจำนวนนี้มีบัณฑิตตกงานอยู่กว่าหนึ่งแสนคน ในขณะที่แรงงานบางประเภทกำลังขาดแคลนอย่างยิ่ง (เช่น วิศวกร และ นักการตลาด นักบัญชี นักบริหารงานโรงแรม) จึงเป็นหน้าที่ของมหาวิทยาลัยที่จะต้องผลิตบัณฑิตเพื่อตอบสนองภาวะขาดแคลน โดยมองความต้องการของตลาดและศึกษาการเปลี่ยนแปลงทิศทางของการตลาดให้มากกว่าเดิม ขณะนี้ไทยกำลังก้าวสู่ความเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ แต่ยังคงขาดแคลนแรงงานระดับต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก เช่นเดียวกับที่อุตสาหกรรมบริการเติบโตขึ้นมากในระยะไม่กี่ปีมานี้แต่ยังขาดแรงงานรองรับ ในขณะที่รัฐผลิตครูและบัณฑิตสาขาสังคมศาสตร์อื่น ๆ ออกไปให้เป็นคนว่างงานเป็นจำนวนแสน!

หน้าที่ของพ่อแม่ผู้ปกครองจึงไม่จบเพียงแค่การเลือกโรงเรียนให้ลูก แต่รวมไปถึงความเอาใจใส่อย่างใกล้ชิด คอยชี้แนะแนวทางการศึกษาให้เหมาะสมกับตัวของเด็ก แทนที่จะปล่อยให้เลือกเรียนตามเพื่อนโดยไม่คำนึงถึงความถนัดและความรักในอาชีพนั้น ๆ เป็นเหตุให้เสียเวลาเสียทรัพย์สินและเกิดความสูญเปล่าทางการศึกษาอย่างน่าเสียดาย

การศึกษาในประเทศสหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่คนไทยนิยมไปศึกษาต่อ ทั้งในระดับมัธยมศึกษาและอุดมศึกษา การศึกษาระดับประถม มัธยม ของอเมริกาใช้เวลาทั้งสิ้น ๑๒ ปี เช่นเดียวกับในประเทศไทย นักเรียนไทยที่จะไปศึกษาระดับมัธยมศึกษามักใช้คุณสมบัติในไทยสมัครเข้าเรียนต่อเนื่องกันไป ได้เลย

โรงเรียนมัธยมศึกษาในสหรัฐฯ แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

๑. โรงเรียนที่เป็นของรัฐ (Public School)

การศึกษาระดับประถมศึกษา (Primary education) และมัธยมศึกษา (Secondary education) ตั้งแต่ระดับ ๑-๑๒ (Grade 1-12) เป็นการศึกษาภาคบังคับ เด็กอเมริกันทุกคนเรียนฟรีในโรงเรียนของรัฐ โดยต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเมืองหรือในรัฐที่โรงเรียนตั้งอยู่

๒. โรงเรียนเอกชน (Private School)

นักเรียนไทยที่ไปเรียนระดับมัธยมในอเมริกา มักจะเข้าโรงเรียนเอกชนเป็นส่วนใหญ่ ผู้ปกครองควรให้อยู่โรงเรียนประจำ เพราะการไปศึกษาต่างประเทศตั้งแต่อายุน้อยและออกมาหาที่อยู่เองนั้นเป็นผลเสียต่อการเรียนและไม่สะดวกในการดำเนินชีวิตประจำวัน การหาครอบครัวอเมริกันให้นักเรียนอยู่ด้วยก็หายาก ไม่สะดวกเหมือนในอังกฤษหรือประเทศอื่น ๆ ในยุโรป

ปีการศึกษา

แบ่งเป็น ๒ ภาค ภาคแรก เริ่มตั้งแต่กันยายน-ธันวาคม

ภาคสองเริ่มมกราคม-พฤษภาคม

(ระหว่างมิถุนายน-สิงหาคมเป็นภาคฤดูร้อน)

โรงเรียนมัธยมศึกษาของเอกชนส่วนใหญ่มักเปิดรับนักเรียนราวต้นเดือนกันยายนเท่านั้น

วิชาที่ศึกษา

ภาษาอังกฤษ คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ ศาสนา ภาษาต่างประเทศ ประวัติศาสตร์ สังคมศาสตร์ ศิลปะ พลศึกษา นักเรียนจะต้องเรียนอย่างน้อยปีการศึกษาละ ๖ วิชา

ค่าใช้จ่ายต่อปี

นักเรียนไทยที่ต้องอยู่หอพักของโรงเรียน จะเสียค่าใช้จ่ายประมาณปีละ ๙,๐๐๐ - ๑๔,๕๐๐ ดอลลาร์สหรัฐ

โรงเรียนมัธยมเอกชนส่วนใหญ่ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยปีละราว ๑๓,๐๐๐ ดอลลาร์หรือ ๓๕๐,๐๐๐ บาท

การสมัครเข้าเรียน

ควรรื่นไบสมัครง่อนเดือนกันยายน ๖ เดือน คือประมาณมีนาคม โรงเรียนมัธยมบางแห่งของสหรัฐให้ยื่นไบสมัครง่วงหน้า ๑ ปี คือราวเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน

ถ้านักเรียนต้องการไปเรียนภาษาอังกฤษเป็นการเตรียมตัวในภาคฤดูร้อน (มิถุนายน-สิงหาคม) ควรรื่นไบสมัครงตั้งแต่มกราคมหรือก่อนหน้านั้น

โรงเรียนมัธยมศึกษาที่ ก.พ. เลือกให้เป็นโรงเรียนมัธยมประจำของเอกชนที่มีชื่อเสียงมาตรฐานการศึกษาสูงและมีนักเรียนไทยเคยไปศึกษาสำเร็จมาแล้ว ส่วนใหญ่อยู่แถบ East coast นักเรียนจะสมัครในโรงเรียนชายล้วน หญิงล้วน หรือสหศึกษาก็ได้

คุณสมบัติของผู้สมัคร

ใช้วุฒิในไทยสมัครเรียนต่อไปเลย เช่น จบมัธยม ๓ (เกรด ๙) ก็ต่อเกรด ๑๐ ได้ หากมีผลการเรียนในเกณฑ์ดี คะแนนเฉลี่ยสะสมสูง ๒.๐ ขึ้นไป ผู้ที่ผลการเรียนไม่ถึง ๒ อาจต้องเข้าเรียนซ้ำชั้นก่อน ทั้งนี้ผู้สมัครต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษดี และมีอายุตามชั้นเรียนกำหนดไว้เป็นมาตรฐานเช่น อายุ ๑๘ ปี หรือ ๑๙ ปี ต้องเรียนชั้นเกรด ๑๒ นอกจากนี้โรงเรียนมัธยมเอกชนที่มีชื่อเสียงหลายแห่งยังระบุให้มีผลการสอบภาษาอังกฤษ SSAT ประกอบการพิจารณารับเข้าศึกษาด้วย

การสอบ SSAT (Secondary School Admission Test) เปิดสอบปีละ ๕ ครั้ง ในเดือนธันวาคม มกราคม มีนาคม เมษายน และพฤษภาคม เป็นข้อสอบปรนัยทั้งหมด นักเรียนที่จะเข้าเรียนเกรด ๑๐-๑๒ ควรสอบ SSAT ได้คะแนนสูง นักเรียนไทยที่สมัครเข้าเรียนในเดือนกันยายนควรสอบ SSAT ในเดือนธันวาคมหรือมกราคม

ไบสมัครงสอบ SSAT ติดต่อขอที่โรงเรียนนานาชาติ สุขุมวิท ๑๕ กทม. หรือขอไปที่ Education Testing Service, Box 927, Princeton, NJ 08540 U.S.A.

เอกสารประกอบไบสมัครง ที่ควรรนำส่ง ก.พ. มีดังนี้.-

๑. หลักฐานการศึกษาฉบับภาษาอังกฤษ (Transcript of record) ของ ๓ ปีสุดท้ายจากโรงเรียนที่สำเร็จการศึกษา (จริง ๑ ชุด สำเนา ๓ ชุด)

๒. จดหมายจากอาจารย์ใหญ่ ๑ ท่าน (Letter of recommendation) ฉบับจริง ๑ ชุด สำเนา ๓ ชุด (จดหมายจากอาจารย์ใหญ่รับรองความสามารถในการศึกษา ความก้าวหน้าในการศึกษาที่ผ่านมา ความประพฤติและอุปนิสัยของนักเรียน)

๓. รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว ๖ รูป

๔. ผลการสอบ SSAT หรือใบรับรองความรู้ภาษาอังกฤษจากโรงเรียนแห่งสุดท้ายจำนวน ๔ ชุด (ฉบับจริง ๑ ชุด สำเนา ๓ ชุด)

๕. ภาพถ่ายใบทะเบียนทหารกองเกิน (แบบ สด. ๙) จำนวน ๒ ชุด สำหรับนักเรียนชายที่ต้องการให้ ก.พ. ผ่อนผันการไปตรวจเลือกเข้ารับราชการทหาร

สำนักงาน ก.พ. จะส่งเอกสารการสมัครไปยังสำนักงานผู้ดูแลนักเรียนในสหรัฐ เพื่อให้ส่งใบสมัครมาให้นักเรียนกรอก เพื่อส่งกลับไปยังโรงเรียนมัธยมนั้น ๆ ในอเมริกา และติดตามผลการพิจารณาส่งมาให้นักเรียน ถ้าโรงเรียนรับก็จะส่ง 1-20 เพื่อให้นักเรียนใช้ในการยื่นวีซ่าขอเข้าประเทศ

การศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา

ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับอุดมศึกษาจะต้องสำเร็จระดับมัธยมตอนปลายมาแล้ว การศึกษาระดับนี้จะให้อนุปริญญา ปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก หรือปริญญาทางวิชาชีพตามแต่หลักสูตร

สถาบันอุดมศึกษาในอเมริกาแบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้แก่ วิทยาลัย ๒ ปี และวิทยาลัยประจำท้องถิ่น (Junior and Community College) วิทยาลัย (College) มหาวิทยาลัย (University) สถาบันวิชาชีพชั้นสูง (Professional School) วิทยาลัยครู (Teachers Colleges) สถาบันเทคโนโลยี (Institute of Technology) และวิทยาลัยเทคนิค (Technical Institutes) นักศึกษาไทยมักเลือกเข้าศึกษาต่อในสถาบันอุดมศึกษาต่าง ๆ คือ

วิทยาลัย ๒ ปีและวิทยาลัยประจำท้องถิ่น หลักสูตร ๒ ปี รับนักเรียนที่จบมัธยมปลายแล้วและให้อนุปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

หลักสูตรการสอนมี ๒ ประเภทใหญ่ ๆ คือ ๑) Transferable Program หลักสูตรเหมือน ๒ ปีแรกในมหาวิทยาลัย เปิดสอนวิชา มนุษยศาสตร์ บริหารธุรกิจ ฯลฯ ผู้ที่จบหลักสูตรนี้สามารถโอนไปเรียนต่อชั้นปีที่ ๓ ในมหาวิทยาลัยจนจบหลักสูตรปริญญาตรีได้ ถ้ามีคะแนนเฉลี่ยสะสม ๒.๕ ขึ้นไป

หลักสูตร Terminal/Occupational Program เป็นหลักสูตร ๒ ปี เน้นทางวิชาชีพและงานกึ่งวิชาชีพ เช่น เลขานุการ ช่างยนต์ ช่างไฟฟ้า ฯลฯ จบหลักสูตรได้อนุปริญญาแล้วสามารถประกอบอาชีพได้ทันที

นักเรียนที่เลือกเรียนวิทยาลัย ๒ ประเภทนี้ควรเลือกวิทยาลัยที่มีหอพัก

สถานศึกษาอีกประเภทหนึ่งที่เหมาะกับนักเรียนต่างชาติคือ Community College นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นประเภทไปกลับหรือเรียนไม่เต็มเวลา (part-time) ค่าเล่าเรียนไม่แพง อาจารย์กับนักศึกษามีความใกล้ชิดเพราะเป็นวิทยาลัยขนาดเล็ก

วิทยาลัย หลักสูตร ๔ ปี รับผู้จบมัธยมปลาย ให้ปริญญาตรีทางศิลปศาสตร์ (Bachelor of Art) และ วิทยาศาสตร์ (Bachelor of Science) บางแห่งมีบัณฑิตวิทยาลัยเปิดสอนหลักสูตรปริญญาโทด้วย

มหาวิทยาลัย ประกอบด้วยคณะ หรือ College ต่าง ๆ ซึ่งเปิดสอนในระดับปริญญาตรี และมีบัณฑิตวิทยาลัยซึ่งสอนระดับปริญญาโท ปริญญาเอก หลาย ๆ แขนงวิชา และมักจะมีสถาบันทางวิชาชีพ (Professional School) อย่างน้อยที่สุด ๒ แห่ง

สถาบันทางวิชาชีพ เป็นสถาบันทางวิชาชีพขั้นสูงสุดโดยเฉพาะ เช่น แพทยศาสตร์ กฎหมาย สถาปัตยกรรม ฯลฯ บางแห่ง Professional School ตั้งขึ้นเป็นเอกเทศ แต่ส่วนมากจะเป็นส่วนหนึ่งของมหาวิทยาลัยหลักสูตร ๓-๘ ปี แล้วแต่สาขาวิชา รับผู้ที่จบปริญญาตรีมาแล้ว

ค่าใช้จ่ายต่อปี ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ย ตั้งแต่กันยายน-พฤษภาคม ปีการศึกษา ๑๙๘๘-๑๙๘๙ ของมหาวิทยาลัยและวิทยาลัยในสหรัฐฯ ประมาณได้ดังนี้

สถาบันเอกชน			สถาบันของรัฐ		
สูง	ต่ำ		สูง	ต่ำ	
๑๗,๘๐๐	๑๐,๕๐๐	ดอลลาร์	๑๔,๑๐๐	๘,๗๐๐	ดอลลาร์

ภาคการศึกษา

โดยปกติมีระยะเวลาประมาณ ๓๖ สัปดาห์ (๙ เดือน) เริ่มต้นประมาณปลายเดือนสิงหาคมถึงต้นกันยายน และไปสิ้นสุดราวปลายพฤษภาคมถึงต้นมิถุนายนของปีถัดไป ระบบการศึกษาแบ่งเป็นระบบ Semester และ Quarter ขึ้นอยู่กับความนิยมของแต่ละท้องถิ่น

ระบบ Semesters แบ่งเป็น ๒ Semester Semester ละประมาณ ๑๖ สัปดาห์และอาจมี ๑ หรือ ๒ Semester

Fall Semester เริ่มตั้งแต่กันยายน-ธันวาคม

Spring Semester มกราคม-พฤษภาคม

Summer Session ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-สิงหาคม

ระบบ Quarter แบ่งเป็นปีละ ๔ Quarter Quarter ละประมาณ ๑๒ สัปดาห์

Fall Quarter ตั้งแต่กันยายน-ธันวาคม

Winter Quarter ตั้งแต่มกราคม-มีนาคม

Spring Quarter ตั้งแต่ปลายมีนาคม-กลางมิถุนายน

Summer Quarter ตั้งแต่ปลายมิถุนายน-กลางเดือนสิงหาคม

นอกจากนี้ยังมีระบบ Trimester และ ๔-๑-๔ ซึ่งมี ๒ ภาคการศึกษา ภาคการศึกษา
ละ ๑๖ สัปดาห์ (๔ เดือน) และมีกำหนดเปิดภาคเรียนคล้ายกับระบบ Semester

นักศึกษาต่างชาติควรเข้าเรียนในเดือนสิงหาคมหรือกันยายนซึ่งนักศึกษาสส่วนใหญ่จะ
เข้าเรียนเพื่อจะได้ปรับตัวไปพร้อม ๆ กัน

การสมัครสถานศึกษา

โดยทั่วไปสถานศึกษามักจะมีกำหนดหมดเขตรับใบสมัครอย่างรวดเร็วในเดือนมกราคมอย่าง
ช้าในเดือนมิถุนายน

สถานศึกษาที่รับนักศึกษาเข้าเรียนในกลางปีการศึกษาคือมกราคมมักจะหมดเขตรับ
สมัครราวต้นเดือนตุลาคมอย่างช้ากลางพฤศจิกายน

ถ้าจะเข้าศึกษาในเทอม Fall ควรเข้าไปเตรียมตัวศึกษาภาษาอังกฤษในภาคฤดูร้อน
ระหว่างมิถุนายน-สิงหาคม

คุณสมบัติโดยทั่วไปของผู้สมัครเข้าศึกษาในระดับการศึกษาต่าง ๆ

ระดับที่จะศึกษา	เวลาที่ใช้ ศึกษา	คุณสมบัติโดยทั่วไปของผู้สมัคร					GRE
		พื่นความรู้	ผลการศึกษา	TOEFL	Michigan Test	GMAT	
๑. อนุปริญญา - Transferable Program - Occupational Program	๒ ปี	ม. ๖	๕๕% หรือ ๑.๕	๔๕๐ หรือ	๖๕	-	-
	๒ ปี	ม. ๖ หรือ สถาบันอาชีวะ	๕๐% หรือ ๑.๐	ควร	ควรมี	-	-
๒. ปริญญาตรี	๔ ปี	ม. ๖	๖๐% หรือ ๒.๐	๔๘๐-๕๐๐ หรือ	๗๐	-	-
๓. ปริญญาโท MBA ปริญญาโททางกฎหมาย สาขาอื่น ๆ เช่น วิศวกรรม เกษตรศาสตร์	๒ ปี	ปริญญาตรี	๖๕% หรือ ๒.๕	๕๐๐-๕๕๐ หรือ	๘๐	-	-
	๒ ปี	ปริญญาตรี	๖๕% หรือ ๒.๕	๕๐๐-๕๕๐ หรือ	๘๐	๔๕๐	-
	๑-๒ ปี	ปริญญาตรี	-	๕๕๐-๖๐๐	-	-	-
	๒ ปี		-	๕๐๐-๕๕๐ หรือ	หรือ ๘๐	-	๑,๐๐๐
๔. ปริญญาเอก	๓ ปี	ปริญญาโท	๓.๐	๕๕๐-๖๐๐	-	-	๑,๐๐๐ ขึ้นไป

การเลือกสถานศึกษา

ควรเปรียบเทียบแต่ละมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนในระดับที่ต้องการโดยพิจารณามาตรฐานวิชาการ สิ่งอำนวยความสะดวกทางการศึกษา เช่น ห้องสมุด ห้องทดลองปฏิบัติการ สภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ก็สำคัญเพราะนักเรียนต้องใช้เวลาถึง ๒-๔ ปี ควรเลือกสถานที่ที่สามารถปรับตัวเข้ากับภูมิประเทศและวัฒนธรรมแวดล้อมได้ นอกจากนี้ยังต้องพิจารณาเรื่องค่าใช้จ่าย จำนวนนักศึกษาของสถาบันนั้น และการรับรองสถาบัน (Institution accreditation) ด้วย

การขอใบสมัคร

เมื่อเลือกสถานศึกษาได้ ๔-๑๐ แห่งแล้วควรติดต่อขอใบสมัครเข้าเรียนโดยแจ้งรายละเอียดพื้นฐานความรู้ของตนตลอดจนระยะเวลาที่จะเข้าเรียน

นักเรียนที่จะเข้าศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี เขียนถึง Director of Admissions ถ้าจะเข้าเรียนต่อระดับปริญญาโท-เอก เขียนถึง Dean of Graduate School

การส่งใบสมัคร

เมื่อได้รับใบสมัครแล้ว กรอกข้อความส่งไปยังสถานศึกษานั้น ๆ โดยตรงพร้อมทั้งเอกสารต่าง ๆ ได้แก่... หลักฐานการศึกษาภาษาอังกฤษฉบับจริง (Official Transcript)

จดหมายรับรองของอาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ที่ปรึกษา ๒-๓ ท่าน (Letters of recommendation)

หลักฐานการเงินของผู้ปกครอง (financial statement)

ใบรับรองสุขภาพจากแพทย์ (กรณีที่สถานศึกษาแนบมากับใบสมัคร)

เรียงความประวัติส่วนตัวของนักเรียนทั้งประวัติการศึกษาที่ผ่านมาและโครงการศึกษาต่อในสหรัฐฯ

รูปถ่าย

ค่าธรรมเนียมการสมัคร

สำเนาผลการสอบต่าง ๆ เช่น TOEFL GMAT GRE อย่างละ ๑ ฉบับ แล้วแจ้งให้ Educational Testing Service (ETS) ส่งผลการสอบฉบับจริงโดยตรงไปยังสถานศึกษาต่อไป

เมื่อสถานศึกษาได้รับเอกสารต่าง ๆ ครบแล้ว จะพิจารณาและแจ้งผลให้ทราบ

การเตรียมตัวก่อนไปศึกษาต่อในสหรัฐอเมริกา

คนไทยนิยมไปศึกษาต่อที่สหรัฐอเมริกา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระดับปริญญาโท แม้ว่าในปัจจุบันสถานศึกษาหลายแห่งในแต่ละมลรัฐกำลังพิจารณาขึ้นค่าเล่าเรียนของนักศึกษาต่าง

ชาติทั้ง ๆ ที่ปกติค่าเล่าเรียนก็อยู่ในเกณฑ์สูงอยู่แล้ว ดังนั้นผู้ที่จะไปศึกษาต่อในอเมริกาจึงควรเตรียมตัวให้พร้อมในด้านต่าง ๆ ได้แก่

๑. พื้นความรู้

ผู้ที่จะไปต่อระดับปริญญาตรีควรจะมีคะแนนเฉลี่ยอย่างต่ำ ๒.๐ ส่วนระดับปริญญาโทควรได้คะแนนเฉลี่ยอย่างต่ำ ๒.๕ ขึ้นไป คะแนนเฉลี่ยเป็นสิ่งสำคัญในการเลือกสถานที่เรียน สถานศึกษาที่มีมาตรฐานการศึกษาสูงย่อมต้องการนักเรียนที่มีผลการเรียนดี

๒. ความรู้ความสามารถด้านภาษา

นักเรียนจะต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษดีทั้งด้านการเขียน อ่าน ฟัง พูด และความเข้าใจ ควรสอบ TOEFL ขณะที่ยังอยู่ในประเทศไทย เพราะการเรียนภาษาอังกฤษหลักสูตรเร่งรัด สำหรับนักเรียนต่างชาติในอเมริกา ค่าใช้จ่ายสูงถึงประมาณเดือนละ ๓๐,๐๐๐ บาท

ภาษาอังกฤษสำเนียงอเมริกันจะช่วยให้นักศึกษาปริญญาโทสามารถหารายได้พิเศษโดยการไปเป็นผู้ช่วยอาจารย์ต่างชาติสอนหนังสือนักศึกษาระดับปริญญาตรี

๓. ค่าใช้จ่ายในการศึกษา

ดังได้กล่าวแล้วค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการศึกษาต่อในอเมริกามีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ผู้จะไปศึกษาต่อควรมีเงินค่าใช้จ่ายเพียงพอกระทั่งสำเร็จหลักสูตร การทำงานหารายได้เพิ่มระหว่างเรียนปัจจุบันทำได้ยาก กองตรวจคนเข้าเมืองในอเมริกาวางกฎระเบียบไว้เข้มงวด ห้ามนักเรียนต่างชาติทำงานระหว่างเรียน ผู้ฝ่าฝืนถ้าถูกจับได้จะถูกลงโทษอย่างหนัก

สุขภาพ

ค่ารักษาพยาบาลในสหรัฐสูงมาก นักเรียนที่จะไปเรียนต่อที่นั่นจึงต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพกายและจิตใจเข้มแข็ง เพราะต้องไปปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ อาหารการกิน สังคม วัฒนธรรม ที่แตกต่างจากบ้านเกิดเมืองนอน ก่อนเดินทางควรตรวจสุขภาพ ถ้าเจ็บป่วยต้องรักษาให้หายก่อน

หมายเหตุ ๑ ดอลลาร์สหรัฐ = ๒๕.๓๐ บาท (โดยประมาณ)

คำแนะนำในการไปศึกษาต่อ ณ ประเทศอังกฤษ

การศึกษาในประเทศอังกฤษตามที่จะกล่าวต่อไปนี้รวมถึงการศึกษาในอังกฤษ เวลส์ สก็อตแลนด์ และไอร์แลนด์เหนือด้วย

ระบบการศึกษา แบ่งเป็น ๔ ระดับ คือ ประถมศึกษา มัธยมศึกษา อาชีวศึกษา และอุดมศึกษา

ระดับประถมศึกษา

เริ่มตั้งแต่ ๕-๑๓ ปี มุ่งเน้นให้เรียนรู้จากประสบการณ์เพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถของเด็ก แบ่งตามอายุคือ ๕-๗ ขวบ เป็นการศึกษาในระดับประถมต้น ๘-๑๓ ขวบ เป็นการศึกษาในระดับประถมปลาย จุดประสงค์ของหนังสือในระดับนี้เพื่อเตรียมตัวสอบเข้าโรงเรียนมัธยมศึกษา

ระดับมัธยมศึกษา

มีทั้งสถานศึกษาของเอกชนและของรัฐ สถานศึกษาของเอกชนเรียกว่า “Public School” ส่วนของรัฐเรียกว่า “Grammar School”

ชาวอังกฤษนิยมส่งบุตรหลานเข้าเรียนใน Public School เพราะถือว่านักเรียนในโรงเรียนนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อสอบเข้ามหาวิทยาลัย Public School รับนักเรียนตั้งแต่อายุ ๑๓ ปีขึ้นไป ส่วนมากต้องสอบเข้าหรือที่เรียกว่า Common Entrance Examination นักเรียนจะเรียนใน Public School นี้จนถึงอายุ ๑๘ ปี

ระดับอาชีวศึกษา

จัดสำหรับนักเรียนอายุ ๑๖ ปีที่ไม่ประสงค์จะเรียนต่อระดับอุดมศึกษาหลักสูตรนี้จะให้ประกาศนียบัตร (Certificate หรือ Diploma)

หลักสูตรที่จัดสอนตามสถานศึกษาต่าง ๆ ส่วนมากเป็นสาขาวิชาชีพทางบริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ ช่างเทคนิค การโรงแรม การท่องเที่ยว ฯลฯ

- ผู้เข้าศึกษาระดับนี้ต้องอายุ ๑๖ ปีขึ้นไป มีพื้นความรู้ตามที่สถานศึกษากำหนด สำหรับนักเรียนต่างชาติต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษดีพอ

สถานที่รับนักเรียนเข้าเรียนต่อระดับอาชีวศึกษา

๑. วิทยาลัยประจำท้องถิ่น ได้แก่ College of Further Education Technical College หรือ College of Commerce

๒. วิทยาลัยประจำภาค ได้แก่ College of Technology และ Polytechnic

๓. วิทยาลัยแห่งชาติ อันได้แก่วิทยาลัยที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้การศึกษาวิชาชีพเฉพาะอย่าง ได้แก่ National College ทางสาขา Leather Industries, Rubber Technology หรือ Agricultural Engineering เป็นต้น

วุฒิที่จะได้รับเมื่อจบการศึกษาจากสถานศึกษาดังกล่าวมีดังนี้.-

๑. National Certificate มี ๒ ระดับ คือ Ordinary National Certificate และ Higher National Certificate

Ordinary National Certificate (O.N.C.) หลักสูตร ๒ ปี รับนักเรียนที่อายุไม่ต่ำกว่า ๑๖ ปี และสอบ G.C.E. "O" Level ได้อย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๔ วิชา หรือพื่นความรู้อื่นที่เทียบเท่า ระดับมาตรฐานของ O.N.C. นี้ เทียบได้กับมาตรฐานการสอบ G.C.E. "A" Level

Higher National Certificate (H.N.C.) หลักสูตร ๒ ปี ผู้ที่จะเข้าเรียนระดับนี้ต้องอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี พื่นความรู้สอบได้ O.N.C. หรือ G.C.E. ๔ วิชา ซึ่งอย่างน้อยต้องได้ "A" Level ๑ วิชา คุณสมบัติ H.N.C. นี้ ต่ำกว่าปริญญาตรีเล็กน้อย

๒. Certificate in Office Studies หลักสูตร ๑ ปี ผู้เข้าศึกษาระดับนี้ต้องอายุไม่ต่ำกว่า ๑๖ ปี ผ่านชั้นมัธยมศึกษามาแล้ว และมีพื่นความรู้ภาษาอังกฤษดีพอสมควร เมื่อจบหลักสูตรนี้สามารถต่อ Higher Certificate in office Studies ซึ่งเป็นหลักสูตร ๒ ปี หลักสูตร Higher Certificate in office Studies นี้ยังเปิดกว้างสำหรับผู้ที่ยอายุ ๑๘ ปีขึ้นไปและมีประสบการณ์ในการทำงานในสำนักงานมาพอสมควรถึงแม้ไม่ผ่านการศึกษาระดับ Certificate in office Studies มากก็ได้

๓. Certificate of the city and Guild of London Institute เป็นองค์การสอบไล่อิสระ มีหน้าที่กำหนดหลักสูตรการสอบหลายสาขาวิชาและหลายระดับ เฉพาะที่เกี่ยวกับการศึกษา ในสถาบันการศึกษาวิชาชีพชั้นสูงนี้ สถาบันดังกล่าวกำหนดหลักสูตรและจัดการสอบเพื่อให้ประกาศนียบัตรชั้น Craft Certificate, Advanced Craft และ Full Technological Certificate.

๔. Certificate of Regional Examination Bodies มีองค์การสอบไล่ภาคอยู่ ๖ องค์การ มีหน้าที่รับผิดชอบการสอบไล่ทางวิชาอาชีพศึกษาตามภาคของอาณาเขต มีหน้าที่กำหนดหลักสูตรการสอบ จัดการสอบ และให้ประกาศนียบัตรระดับต่าง ๆ แก่ผู้สอบได้ มีระเบียบการย่อย ๆ คล้าย City and Guild of London Institute ซึ่งไม่อาจนำมากล่าวในที่นี้ทั้งหมดได้

คุณวุฒิระดับ Diploma ที่สำคัญมี ๓ ชนิด ได้แก่ National Diploma Diploma ของสถานศึกษาเอง และ Diploma ของสมาคมอาชีพ

๑. National Diploma มี ๒ ระดับ คือ Ordinary National Diploma หลักสูตร ๒ ปี รับผู้ที่ยอายุไม่ต่ำกว่า ๑๖ ปี มีพื่นความรู้สอบได้ G.C.E. "O" Level ไม่น้อยกว่า ๔ วิชา หรือถ้าไม่มีความรู้ดังกล่าว นักเรียนที่ผ่านการศึกษาระดับมัธยมแล้วอาจสมัครเข้าเรียนหลักสูตร Pre-

O-N-D Course ๑ ปี ถ้าผ่านการสอบปลายปีก็มีสิทธิเข้าศึกษาหลักสูตรนี้ได้ วุฒิ Pre-O-N-D Course นี้เทียบเท่ากับ G.C.E. ระดับ “A” Level (ขณะนี้หลักสูตรการศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจ Business Studies ได้เปลี่ยนชื่อเรียกเป็น Business Education Council (BEC) แล้ว

Higher National Diploma หลักสูตร ๒ ปี รับผู้ที่อายุ ๑๘ ปี และพื้นความรู้สอบได้ O.N.C. หรือ O.N.D. หรือสอบได้ G.C.E. “A” Level ไม่น้อยกว่า ๑ วิชา และ “O” Level ไม่น้อยกว่า ๓ วิชา วุฒินี้เทียบได้ใกล้เคียงกับระดับปริญญาตรี Pass Degree ของมหาวิทยาลัย

๒. Diploma ของสถานศึกษาเอง Technical College หรือ Polytechnic บางแห่งให้ Diploma ของตนเอง ในสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์หรือการธุรกิจซึ่งมีชื่อว่า College Diploma หรือ Polytechnic Diploma แล้วแต่กรณีหลักสูตรดังกล่าวจะต้องได้รับอนุมัติจากกระทรวงศึกษาและวิทยาศาสตร์ หลักสูตรนี้ใช้เวลา ๓-๔ ปี ผู้สมัครเข้าเรียนต้องมีคุณสมบัติเหมือนผู้ที่เข้าศึกษาระดับปริญญาของมหาวิทยาลัย หรือ นักเรียนที่ได้รับ H.N.D. แล้ว อาจศึกษาต่ออีก ๑ ปี เพื่อรับวุฒินี้ได้ College หรือ Polytechnic Diploma มีมาตรฐานเทียบเท่าปริญญาตรีหรือ Pass Degree

๓. Diploma ของสมาคมอาชีพ สมาคมอาชีพของอังกฤษมีทุกสาขาอาชีพ ทำหน้าที่ส่งเสริมการศึกษาโดยกำหนดหลักสูตรการสอบหรือการศึกษาให้สถานศึกษาต่าง ๆ รับไปดำเนินการ เช่น The Institute of Bankers กำหนดหลักสูตรการศึกษาวิชา Banking ให้ Technic College หรือ Polytechnic บางแห่งดำเนินการสอบและออก Diploma ให้แก่ผู้สอบ เป็นต้น

ระดับอุดมศึกษา

แบ่งเป็นหลักสูตรชั้นปริญญาตรี และ สูงกว่าปริญญาตรี

หลักสูตรปริญญาตรี

รับผู้ที่มีอายุ ๑๘-๑๙ ปี สอบผ่าน G.C.E. ทั้งชั้น Ordinary และชั้น Advance ผู้สมัครต้องยื่นใบสมัครผ่านองค์การกลางคือ The University Central Council on Admission (UCCA) เลือกเข้ามหาวิทยาลัยได้ ๕ แห่ง โดยเรียงตามลำดับความต้องการ องค์การกลางฯ จะเป็นผู้รวบรวมใบสมัครส่งไปยังมหาวิทยาลัย การจะรับหรือไม่รับเข้าศึกษาเป็นสิทธิของมหาวิทยาลัย ยื่นใบสมัครก่อน ๑๕ ตุลาคมสำหรับการเข้าศึกษาในปีถัดไป ยกเว้นมหาวิทยาลัย Oxford และ Cambridge ซึ่งจะต้องสอบผ่าน Entrance Examination จัดสอบโดยมหาวิทยาลัยเอง นอกจากนี้ยังสามารถศึกษาได้ตามมหาวิทยาลัย Polytechnic ต่าง ๆ

หลักสูตรปริญญาตรี ๓-๔ ปี นอกจากหลักสูตรแพทยศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ ทันต-แพทยศาสตร์ และสัตวแพทยศาสตร์ซึ่งต้องใช้เวลา ๔-๖ ปี

หลักสูตรสูงกว่าปริญญาตรี

การศึกษาระดับนี้รวมเรียกกันว่า Post-Graduate Studies มีหลักสูตรหลายระดับ เช่น Post-Graduate Certificate, Post-Graduate Diploma, M.A., M.Phil ระดับ M.Phil ลงมา รับผู้จบปริญญาตรีหรือเทียบเท่า โดยทั่วไปอาจสมัครเข้าศึกษาได้ แต่หลักสูตร M.Phil มหาวิทยาลัยเกือบทุกแห่งจะรับเฉพาะผู้ได้ปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับ ๒ ขึ้นไป ส่วนหลักสูตรปริญญาเอกส่วนมากรับจากผู้ที่ผ่านหลักสูตร M.Phil เข้าศึกษาหลักสูตร Ph.D. หรือทำการวิจัยเพื่อรับวุฒิปริญญา Ph.D. แต่มหาวิทยาลัยบางแห่งรับผู้สำเร็จ M.A. หรือ M. Sc. ให้เข้าศึกษาหลักสูตร Ph.D. ได้

ภาคการศึกษาของสถานศึกษาทุกระดับในอังกฤษ

เริ่มต้นภาคแรกปลายเดือนกันยายนหรือต้นเดือนตุลาคมของปีหนึ่ง และสิ้นสุดราวปลายเดือนมิถุนายนหรือต้นกรกฎาคมของปีถัดไป แบ่งออกเป็น ๓ ภาค คือ

ภาคต้น (Autumn Term) ตั้งแต่ปลายกันยายน - กลางธันวาคม

ภาคกลาง (Spring Term) ตั้งแต่กลางมกราคม - ปลายมีนาคม

ภาคปลาย (Summer Term) ตั้งแต่ปลายเมษายน - ต้นกรกฎาคม

ประมาณการค่าใช้จ่ายสำหรับนักเรียนที่จะไปศึกษาที่ประเทศอังกฤษ

ระดับ Preparatory School สำหรับนักเรียนตั้งแต่อายุ ๖-๑๓ ปี

ค่าเทอมและค่ากินอยู่ ปีละ	๓,๖๐๐ ปอนด์
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ปีละ	๔๕๐ "
ค่าใช้จ่ายส่วนตัว ปีละ	๑๒๐ "
ค่าเครื่องแบบของโรงเรียน	๑๓๐ "
ค่าที่พักระหว่างปิดเทอม ปีละ	๑,๑๕๐ "
ค่าใช้จ่ายส่วนตัวระหว่างปิดเทอม ปีละ	๑๕๕ "
ค่าใช้จ่ายในการเดินทางระหว่างปิดภาค ปีละ	๑๗๐ "
ค่าหนังสือ-อุปกรณ์การศึกษา ปีละ	๑๐๐ "
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ปีละ	๒๐๐ "
เงินชดเชยค่าใช้จ่ายในการดูแลนักเรียน ปีละ	๑๐๐ "
รวมปีละ	๖,๑๖๕ "

Public School สำหรับนักเรียนอายุ ๑๓-๑๔ ปีขึ้นไป

รายละเอียดของค่าใช้จ่ายเหมือนนักเรียนระดับ Preparatory School แต่คิดเป็นเงินรวมทั้งสิ้นตลอดปี ๗,๕๗๕ ปอนด์

การศึกษาวิชาภาษาอังกฤษ ค่าใช้จ่ายแบ่งออกตามเกรดของโรงเรียน เช่น

โรงเรียนสอนภาษาอังกฤษระดับสูงและดีเยี่ยม เช่น Bell School, Harven School และ School of English Folk tones "วล"

ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ มีรายละเอียดคล้ายคลึงกับนักเรียนในระดับ Public School และ Preparatory School แต่คิดรวมเฉลี่ยตลอดปีเป็นเงินทั้งสิ้นประมาณ ๘,๒๕๐ ปอนด์

ถ้าเป็นโรงเรียนสอนภาษาอังกฤษอื่น ๆ ค่าใช้จ่ายถูกลง เป็นเงินประมาณปีละ ๖,๘๖๕ ปอนด์

ระดับวิทยาลัย อาชีวศึกษา วิชาสามัญ G.C.E. เลขานุการ ศิลปศาสตร์ประเภทต่างๆ หรือวิชาธุรกิจ

ค่าใช้จ่ายประจำเดือน เดือนละ ๓๑๐ ปอนด์ ปีละ	๓,๗๒๐ ปอนด์
ค่าเล่าเรียนตามที่จ่ายจริง ปีละ	๒,๑๖๐ "
ค่าหนังสืออุปกรณ์การศึกษา ปีละ	๙๐ "
ค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อการศึกษา ปีละ	๑๒๐ "
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ปีละ	๗๘ "
เงินชดเชยค่าใช้จ่ายในการดูแลนักเรียน ปีละ	๘๒ "
รวมปีละ	๖,๒๕๐ "

ระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยออกซ์ฟอร์ดและเคมบริดจ์

แผนกวิทยาศาสตร์ ค่าใช้จ่ายรวมปีละประมาณ	๙,๙๙๐ ปอนด์
แผนกศิลป์ ค่าใช้จ่ายรวมปีละประมาณ	๘,๙๗๐ "

ระดับปริญญาหรือสูงกว่าปริญญาในมหาวิทยาลัยอื่นๆ และ H.N.D.

แผนกวิทยาศาสตร์ ค่าใช้จ่ายรวมปีละประมาณ	๘,๖๙๐ ปอนด์
แผนกศิลป์ ค่าใช้จ่ายรวมปีละประมาณ	๗,๖๑๐ "

สำหรับนักเรียนที่ศึกษาคณะแพทยศาสตร์และทันตแพทยศาสตร์ ค่าเล่าเรียนตามจ่ายจริงปีละ ๘,๒๐๐ ปอนด์ ค่าหนังสือและอุปกรณ์การศึกษาปีละ ๓๕๐ ปอนด์

นักเรียนในหลักสูตรการศึกษา เช่น การสอบบัญชี การเรียนแพทย์ และทันตแพทย์ จะได้รับค่าใช้จ่ายประจำเดือน เดือนละ ๓๗๕ ปอนด์

ทั้งนี้หากมีรายได้จากการฝึกงานเท่าใดให้จ่ายค่าใช้จ่ายประจำเดือนลดลงตามส่วน
ปริญญาโท เอก หรือระดับสูงกว่าปริญญาตรี

แผนกวิทยาศาสตร์ ค่าใช้จ่ายประมาณปีละ	๙,๔๘๐ ปอนด์
แผนกศิลป์ ค่าใช้จ่ายประมาณปีละ	๙,๒๓๐ "

หมายเหตุ ๑ ปอนด์ = ๔๕ บาท (โดยประมาณ)

สำหรับนักเรียนในระดับสามัญ (Preparatory และ Public School) หากผู้ปกครองจะให้นักเรียนออกจากโรงเรียนจะต้องแจ้งล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๑ เทอม มิฉะนั้นจะต้องจ่ายค่าเล่าเรียนเต็มเทอมสำหรับเทอมถัดไป

รายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อที่ : ฝ่ายนักเรียนทุนส่วนตัว สำนักงาน ก.พ. โทร. ๒๘๑๕๔๕๒-๓

การไปศึกษาในประเทศฝรั่งเศส

ฝรั่งเศสแบ่งระดับการศึกษาเป็น ประถมศึกษา มัธยมศึกษา และอุดมศึกษา เช่นเดียวกับไทย แต่จำกัดการรับนักเรียนต่างชาติเข้าศึกษา คือ จะรับตั้งแต่ชั้นมหาวิทยาลัยซึ่งแบ่งการศึกษาเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ Premier Cycle, Deuxième Cycle และ Troisième Cycle

การศึกษาก่อน *Premier Cycle* หลักสูตร ๒ ปี จบแล้วได้ Diplome d' etudes Universitaires Generales (D.E.U.G.) ซึ่งเป็น Diplome ของรัฐ ผู้จบการศึกษาจะออกไปประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อก็ได้

ชั้น Deuxième หลักสูตร ๒ ปี ต่อจาก D.E.U.G. จบปีแรกได้ licence (ปริญญาตรี) ถ้าศึกษาต่ออีก ๑ ปี จบแล้วได้ Maitrise (ปริญญาโท) แต่ถ้าศึกษาในสายอาชีพเฉพาะทางเช่น วารสารศาสตร์ บริหารธุรกิจ คอมพิวเตอร์ จะได้ Maitrise de Science et Technique (MST) บางมหาวิทยาลัยจะให้ Maitrise de Sciences de gestion (MSG) แก่ผู้จบบริหารธุรกิจและคอมพิวเตอร์

ชั้น Troisième Cycle เป็นการศึกษาต่อจาก Deuxième Cycle และเป็นขั้นสูงสุด สามารถเลือกศึกษาได้ดังนี้.-

- ศึกษาเพื่อรับ Diplome d' Etudes Supérieures Specialisées เน้นด้านอาชีพเฉพาะทาง จบแล้วประกอบอาชีพได้ใช้เวลาเรียน ๑ ปี หากจะต่อ Doctorat ก็ทำได้
- เพื่อรับ Diplome d' Etudes Approfondies (D.E.A.) ใช้เวลาเรียน ๑ ปี เป็นการศึกษาทฤษฎีและเทคนิคการค้นคว้าวิจัยเพื่อศึกษาต่อระดับ Doctorat
- เพื่อรับปริญญา Doctorat ระยะเวลา ๒-๔ ปี เป็นการศึกษาค้นคว้าเพื่อทำวิทยานิพนธ์เสนอต่อคณะกรรมการ

ปริญญาเอกดังกล่าวเป็นปริญญาของรัฐ แต่ก็มีมหาวิทยาลัยเอกชนที่เปิดสอนระดับปริญญาเอกแก่นักศึกษาต่างชาติ โดยศึกษาชั้น D.S.U. ๑ ปี แล้วเขียนวิทยานิพนธ์เสนอต่อคณะกรรมการ ใช้เวลา ๒ ปีขึ้นไปจบแล้ว ได้ Doctorat de l' université

การสมัครเข้าศึกษาระดับ Premier Cycle

นักเรียนไทยที่จะสมัครเข้าเรียนระดับนี้ ต้องทำ Pre-inscription โดยขอใบสมัครที่สำนักวัฒนธรรมฝรั่งเศสในประเทศไทย ระหว่าง ๑ ธันวาคม - ๑๕ มกราคม เมื่อกรอกใบสมัครแล้วยื่นภายในวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ พร้อมด้วยหลักฐานต่าง ๆ ได้แก่

- ๑) สำเนาหลักฐานการศึกษาและทรานสคริปต์พร้อมด้วยคำแปลเป็นภาษาฝรั่งเศส
- ๒) ภาพถ่ายสูติบัตร พร้อมคำแปล (ควรรระบุนามสกุลเดิมของมารดาด้วย)
- ๓) ภาพถ่ายทะเบียนสามะโนครัวพร้อมคำแปล
- ๔) ของเจ้าหน้าที่ของถึงตนเอง ๒ ของ
- ๕) 5 coupons - réponses internationaux

สำนักวัฒนธรรมฝรั่งเศสจะเรียกไปทดสอบภาษาภายในวันที่ ๑ มีนาคม แล้วส่งใบสมัครไปยังมหาวิทยาลัยที่ระบุไว้ใน ๑๕ มีนาคม (ในใบสมัครให้ระบุชื่อมหาวิทยาลัย ๒ แห่ง) ภายในวันที่ ๑๕ เมษายน จะทราบว่ามหาวิทยาลัยตอบรับหรือไม่ ถ้ามหาวิทยาลัยแห่งแรกปฏิเสธ จะส่งใบสมัครไปยังมหาวิทยาลัยที่ ๒ ซึ่งนักเรียนจะทราบคำตอบภายใน ๑๕ พฤษภาคม ถ้าได้เข้าศึกษานักเรียนจะต้องยืนยันความประสงค์ไปยังมหาวิทยาลัยที่รับภายในเดือนมิถุนายน หรืออย่างช้า ๓๑ กรกฎาคม ปีการศึกษาจะเริ่มในเดือนตุลาคม

ชั้น deuxième และ Troisième Cycle ให้ติดต่อขอใบสมัครยังมหาวิทยาลัยที่จะเข้าศึกษา โดยตรงระหว่างกุมภาพันธ์ - กรกฎาคม พร้อมทั้งส่งเอกสารเช่นเดียวกับการขอทำ pré - inscription เมื่อได้รับใบสมัครระบุให้มีการทดสอบภาษาที่ต้องติดต่อไปยังสำนักวัฒนธรรมฝรั่งเศสเพื่อขอทดสอบภาษา

การขอวีซ่า

ติดต่อขอทำวีซ่าได้ที่ฝ่ายกงสุลฝรั่งเศสในประเทศไทย เลขที่ ๓๕ ตรอกโรงภาษีเก่า ถนนเจริญกรุง เวลา ๘.๓๐-๑๒.๐๐ น. และ ๑๔.๓๐-๑๖.๓๐ น. เอกสารประกอบการขอวีซ่า ได้แก่

๑. แบบฟอร์มการขอวีซ่า ๒ ใบ
๒. หนังสือเดินทาง
๓. ใบตอบรับให้เข้าศึกษาจากสถานศึกษา
๔. ใบผ่อนผันการเกณฑ์ทหาร
๕. หนังสือรับรองจากสำนักวัฒนธรรมฝรั่งเศสในประเทศไทย
๖. ตัวเครื่องบินไป - กลับ กำหนด ๑ ปี
๗. สำเนาทะเบียนสามะโนครัว
๘. สำเนาสูติบัตร
๙. สำเนาบัตรประจำตัว
๑๐. ใบรับรองแพทย์
๑๑. รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว ๒ ใบ

๑๒. หลักฐานรับรองการเงิน (Bank Statement) จำนวน ๑ แส่นบาทขึ้นไป หากเป็นนักเรียนในความดูแลของ ก.พ. ใช้หนังสือรับรองการเงินจากสำนักงาน ก.พ.

๑๓. ค่าธรรมเนียม ๑๐๐ แฟรังก์ฝรั่งเศส

ประมาณการค่าใช้จ่ายตามที่สำนักงาน ก.พ. กำหนดดังนี้.

๑. นักเรียนที่มีสิทธิพักในหอพักนานาชาติและนักเรียนต่างจังหวัด

ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ รวมประมาณ ปีละ ๔๔,๘๒๐ แฟรังก์

๒. นักเรียนที่ไม่มีสิทธิพักในหอพักนานาชาติ

ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ปีละประมาณ ๕๐,๘๒๐ แฟรังก์

สำหรับนักเรียนที่เดินทางไปศึกษาปีแรก และต้องเรียนภาษาฝรั่งเศสเกินกว่า ๑ ภาคขึ้นไป ให้ตั้งงบค่าเล่าเรียนเพิ่มอีกปีละ ๒๔,๐๐๐ แฟรังก์

การไปศึกษาต่อในสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน

การไปศึกษาต่อในสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันไม่เป็นที่นิยมเหมือนในประเทศอังกฤษหรือสหรัฐอเมริกา เพราะมีอุปสรรคทางด้านภาษาเป็นสำคัญ ผู้ที่จะไปเรียนในเยอรมันควรจะผ่านการเรียนภาษาเยอรมันสถาบันเกอเต้ในประเทศไทยในระดับหนึ่งก่อนเพื่อจะไม่ต้องเสียเวลาเริ่มต้นเรียนใหม่ในเยอรมันซึ่งเปลืองทั้งทุนทรัพย์และเวลา

ส่วนใหญ่นักเรียนไทยที่ไปเรียนเยอรมันมักจะไปเรียนในระดับปริญญา อาจมีบ้างที่ไปเรียนในระดับมัธยมแต่ก็เป็นจำนวนน้อยเนื่องจากปัญหาทางด้านภาษาดังที่กล่าว

การศึกษาระดับมัธยมของเยอรมันเรียกว่า Gymnasium เป็นโรงเรียนมัธยมที่มีจุดมุ่งหมายเข้ามหาวิทยาลัย หลักสูตร ๙ ปี เริ่มจากชั้น ๕ ถึง ชั้น ๑๓ ผู้ที่จบหลักสูตรนี้มีสิทธิเข้าศึกษาต่อในมหาวิทยาลัยได้

ปัจจุบันมี Gymnasium ๓ ประเภทใหญ่ ๆ คือ

๑. Neusprachliches Gymnasium (Modern languages G)

๒. Aetsprachliches Gymnasium (Classical G)

๓. Mäthematisch - naturesissenschaftliches Gymnasium (Mathematics and Natural Sciences)

การศึกษาระดับอุดมศึกษา

นักเรียนต่างชาติที่จะเข้าเรียนในสถาบันอุดมศึกษาของเยอรมัน จะต้องไปเรียนภาษาเยอรมันใน Goethe Institut ของเยอรมันเป็นเวลา ๖ เดือน - ๑ ปี จึงจะมีสิทธิสอบเข้าเรียนชั้นเตรียมมหาวิทยาลัย หลักสูตร ๑ ปี หลังจากสอบผ่านเตรียมมหาวิทยาลัยแล้วจึงจะเข้ามหาวิทยาลัยได้

ในสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันแบ่งเป็นการศึกษาชั้นอุดมศึกษาสายวิชาการและสายอาชีพ

สถาบันอุดมศึกษาสายวิชาการ ได้แก่ มหาวิทยาลัย ๓๗ แห่ง Technische Universitat/Hochschule ๘ แห่ง, Kunothochschule/Musilshochschule (College of Art and College of Music) ๒๕ แห่ง, Philosophisch - Theologische Hochschule ๗ แห่ง และยังมีสถาบันย่อย ๆ อีก เช่น Munchner Hochschule Furnsehen und Film (College of Television and Film in Munich) Hochschule der Bundeswehr (Army College in Hamburg and Munich) ฯลฯ

การจบหลักสูตรจากสถาบันเหล่านี้ต้องผ่านการสอบดีปโลม (Diplomprufung) มากีสเตอร์ (Magisterprufung) หรือ การสอบของรัฐ (Staatsexam) สำหรับบางสาขาวิชา เช่น แพทยศาสตร์ วิทยาศาสตร์ นิติศาสตร์ วุฒิที่ได้รับเมื่อสอบผ่านคือ Diplom (Dipl) เช่น Dipl Ing., Phy., Dipl.

Chem., Dipl. Pad หรือ Magister Artium (M.A.) ทั้งยังสามารถทำ Promotion เพื่อขอรับปริญญาเอก (Doktor - Titel) ได้

สถาบันอุดมศึกษาสายอาชีพ ปัจจุบันมีประมาณ ๑๒๐ แห่งทั่วประเทศ เปิดสอนสาขาวิชาชีพในระดับสูงทั้งทางภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เช่น วิศวกรรมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ บริหารธุรกิจ สังคมสงเคราะห์

การจบหลักสูตรจะต้องผ่านการสอบดีโพลม (Diplomprüfung) เพื่อรับ Diplom เช่นเดียวกับสายวิชาการ

ปัจจุบันมีสถาบันอุดมศึกษาประเภทใหม่เกิดขึ้นในเยอรมัน ได้แก่ Gesamthochschule ก่อตั้งในปี ๑๙๘๑ ๙ แห่ง เป็นสถาบันที่ผสมผสานทั้งสายวิชาการและสายอาชีพ เปิดสอนหลักสูตรดีโพลมของทั้งสองสาย โดยนักศึกษาจะต้องเลือกว่าจะเรียนหลักสูตรใด การจบหลักสูตรต้องผ่านการสอบต่างกันแล้วแต่หลักสูตรของแต่ละสาขาวิชา มีทั้งการสอบดีโพลม (Diplomprüfung) หรือการสอบของรัฐ (Staatsexam) สำหรับผู้จบหลักสูตรได้รับดีโพลม ในสายวิชาการ (Wissensachftlicher Studiengang) สามารถทำ Promotion เพื่อขอรับ Doktor - Titel เช่นเดียวกับผู้ที่จบการศึกษาจาก Universitat หรือ Hochschule ทุกประการ

ประมาณการค่าใช้จ่าย (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๓๐ เป็นต้นไป)

นักเรียนที่ศึกษาในโรงเรียนสอนภาษา ระยะเวลา ๖ เดือนแรก เสียค่าใช้จ่ายประมาณ ๑๔,๙๔๐ มาร์ค

นักเรียนที่ศึกษาในโรงเรียนเตรียมมหาวิทยาลัย และวิทยาลัยเทียบเท่ามหาวิทยาลัย ค่าใช้จ่ายทั่วไป ปีละ ๑๑,๓๘๐ มาร์ค

นักเรียนที่ศึกษาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ระดับ Vordiplom หรือวิชาแพทยศาสตร์ระดับ Vorphysikum ค่าใช้จ่ายทั่วไปปีละ ๑๒,๒๒๐ มาร์ค

นักเรียนที่ศึกษาชั้นปริญญาโท - เอก (Haupt Diplom) ค่าใช้จ่ายทั่วไปปีละ ๑๓,๕๔๐ มาร์ค

หมายเหตุ ๑ มาร์ค = ๑๔.๑๕ บาท

การไปศึกษาต่อ ณ ประเทศออสเตรเลีย

การสมัครเข้าศึกษาในประเทศออสเตรเลียทำได้ทั้งระดับประถมและมัธยมศึกษา อาชีวศึกษาและอุดมศึกษา ทั้งนี้เนื่องจากออสเตรเลียมีนโยบายเปิดประเทศเพื่อให้นักเรียนต่างชาติได้เข้าไปศึกษาต่อ นับตั้งแต่เดือนมกราคม ๒๕๓๐ เป็นต้นมา

ออสเตรเลียแบ่งการรับนักเรียนไปศึกษาต่อ ๓ ประเภท ได้แก่

๑. นักเรียนที่ไม่ประสงค์จะทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษในประเทศไทย แต่จะไปเรียนภาษาอังกฤษในออสเตรเลีย ทำได้โดยเข้าเรียนในสถานศึกษาภาษาอังกฤษ และจ่ายค่าเล่าเรียนอย่างน้อย ๑ ภาค ทั้งนี้นักเรียนผู้นั้นต้องมีที่พักแน่นอน มีใบเสร็จแสดงการยืนยันจากโรงเรียนที่สมัคร หรือสมัครเป็นนักเรียนในความดูแลของ ก.พ. ให้รับรองการหาที่พักและที่เรียนให้ ใช้เวลาดำเนินการประมาณ ๒ เดือนก็เดินทางไปออสเตรเลียได้

๒. นักเรียนที่เรียนดี คะแนนเฉลี่ยมากกว่า ๒.๕ และได้คะแนน TOEFL ๕๕๐ ขึ้นไป หรือผ่านการทดสอบภาษาอังกฤษของสถานทูตออสเตรเลีย (SST) จะมีสิทธิสมัครเข้าเรียนทั้งในสถานศึกษาของรัฐหรือเอกชน (มหาวิทยาลัย หรือ โรงเรียนมัธยมซึ่งเป็นโรงเรียนประจำ สำหรับนักเรียนที่ต้องการเข้าเรียนในระดับ Year ๑๑ และ ๑๒ (ชั้นต่ำกว่า ๑๑-๑๒ ไม่ต้องมีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ)

นักเรียนประเภทนี้มีสิทธิพิเศษ ไม่ต้องเสียค่าเล่าเรียนเช่นเดียวกับนักเรียนออสเตรเลีย แต่เสียค่าธรรมเนียมสำหรับนักศึกษาต่างชาติคิดเป็นประมาณ ๕๕% ของค่าเล่าเรียนจริง เรียกว่านักเรียนในโควต้าพิเศษหรือ Subsidised หากสนใจจะสมัครเป็นนักศึกษาประเภทนี้ติดต่อผ่าน ก.พ. ได้

๓. สมัครไปเรียนโดยเสียค่าใช้จ่ายเล่าเรียนเต็ม ระบบการศึกษาประเภทนี้รับนักเรียนที่มีการศึกษาระดับปานกลาง วิธีการสมัครเข้าเรียนไม่ยุ่งยากเหมือนในระบบ Subsidised

วิธีสมัครเข้าเรียนในสถานศึกษาของออสเตรเลีย

ระดับประถมและมัธยมศึกษา

นักเรียนที่จบชั้น ป. ๖ สามารถไปเรียนต่อระดับ Year 7 (หรือ ม. ๑) โดยติดต่อไปยังสถานศึกษาโดยตรง (ไม่ต้องทดสอบภาษาอังกฤษ) หรือ ขอแบบฟอร์ม "S" จากสถานทูตออสเตรเลีย แล้วส่งไปที่ Overseas Students Office, Canberra, พร้อมดราฟท์ค่าสมัครจำนวน ๕๐ ดอลลาร์แนบไปพร้อมกับแบบฟอร์ม "S" ส่งจ่าย Overseas Students Office, Canberra ภายในวันที่ ๓๑ กรกฎาคมของปีก่อนวันเปิดภาคเรียน

ถ้าจะสมัครเรียนระดับมัธยม ตั้งแต่ Year 11-12 จะต้องผ่านการทดสอบภาษาอังกฤษ หรือถ้าไม่ผ่านการทดสอบภาษาอังกฤษจะต้องสมัครเรียนในระบบจ่ายค่าเล่าเรียนเต็ม การสมัครเรียนติดต่อโดยตรงหรือ ผ่านสำนักงาน ก.พ. โดยต้องจ่ายค่าเล่าเรียนตลอด ๑ ปี การศึกษา ให้สถานศึกษา เพื่อสถานศึกษาจะได้ส่งใบเสร็จรับเงินของโรงเรียนมาให้หน้าไปขอวีซ่าเข้าประเทศ ออสเตรเลีย การสมัครเข้าศึกษาระบบนี้ติดต่อไปได้จนถึงเดือนพฤศจิกายน

ระดับอาชีวศึกษา

ระดับนี้เป็นหลักสูตรระยะสั้น ใช้เวลา ๑-๒ หรือไม่เกิน ๓ ปี วิธีสมัครทำได้ทั้ง ๒ ระบบเช่นกันคือระบบ Subsidised และ ระบบเสียค่าเล่าเรียนเต็ม

การสมัครระบบ Subsidised นักเรียนต้องติดต่อสถานศึกษาโดยตรง โดยสอบ TOEFL ได้ ๕๕๐ คะแนนขึ้นไป ส่งผลสอบ TOEFL และแบบฟอร์ม "T" (ขอได้จากสถานทูตออสเตรเลีย หรือ ก.พ.) และดราฟท์ค่าสมัคร ๕๐ ดอลลาร์ออสเตรเลีย ไปยัง OSO ภายในวันที่ ๓๑ สิงหาคม

ระบบ Full-fee paying แต่ละสถานศึกษาจะมีค่าเล่าเรียนต่างกัน โดยเฉลี่ยอาจต่าง กันถึงปีละ ๔,๐๐๐-๖,๕๐๐ ดอลลาร์ออสเตรเลีย การสมัครเข้าเรียนระบบนี้ขั้นตอนน้อย นักเรียน อาจไปเรียนภาษาอังกฤษ ๓-๖ เดือนแล้วสมัครเข้าเรียนต่อสาขาวิชาชีพตามต้องการได้ การขอ วีซ่าเข้าประเทศมักใช้ใบตอบรับจากสถานสอนภาษาเป็นหลักฐานยื่นต่อสถานทูต

ระดับอุดมศึกษา

แบ่งเป็น ๒ ระดับคือ นักเรียนระดับปริญญาตรี กับ ระดับสูงกว่าปริญญาตรี วิธีการสมัครทำได้ทั้งระบบ Subsidised และ Full-fee paying

ระบบ Subsidised

- นักเรียนระดับปริญญาตรีต้องยื่นแบบฟอร์ม "B" ให้ OSO ภายใน ๓๑ สิงหาคม พร้อมดราฟท์ค่าสมัคร ๕๐ ดอลลาร์ออสเตรเลีย แบบฟอร์ม "B" จะกำหนดให้เลือกสถานศึกษา ได้ไม่เกิน ๑๐ แห่ง ทาง OSO จะเป็นผู้ติดต่อสถานศึกษาให้นักเรียนประเภทนี้ต้องสอบ TOEFL ได้ไม่ต่ำกว่า ๕๕๐ หรือสอบผ่าน SST

- ระดับสูงกว่าปริญญาตรี ผู้สมัครต้องกรอกแบบฟอร์ม "P" ขอได้จากสถานทูตหรือ ก.พ. หลังจากติดต่อสถานศึกษาโดยส่งค่าสมัคร ๕๐ ดอลลาร์ออสเตรเลียแนบไปกับคะแนน TOEFL หรือผลสอบ SST ส่งไปยังสถานศึกษาโดยตรง เมื่อได้รับการตอบรับแล้ว ส่งให้ OSO โดยเร็วที่สุด วันหมดเขตรับสมัคร OSO ไม่ได้กำหนดไว้ แต่ผู้สมัครก่อนจะทราบคำตอบ ก่อน

ระบบ Full-fee paying

การสมัครระบบนี้ทั้งระดับปริญญาและสูงกว่าปริญญา ขึ้นตอนเหมือน ๆ กัน ผู้สมัครระบบนี้ไม่จำเป็นต้องมีผลการทดสอบภาษาอังกฤษสูงมากนัก เช่นสอบ TOEFL ได้ ๕๐๐ ก็สมัครได้เพื่อความสะดวกควรติดต่อผ่าน ก.พ. เพื่อให้ทำหน้าที่ติดต่อสถานศึกษาให้และจัดส่งนักเรียนไปทำวีซ่า ค่าเล่าเรียนระดับนี้ในระบบ Full-fee paying ประมาณ ๖,๕๐๐-๑๓,๐๐๐ ดอลลาร์ออสเตรเลีย

นอกจากนี้โครงการ Thai Australian Bridging Scheme หรือ TABS สำหรับนักเรียน ๒ ระดับคือปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี เพื่อเรียนภาษาอังกฤษเตรียมตัวก่อนเข้ามหาวิทยาลัย โดยหน่วยงาน IDP และ OPCV ของออสเตรเลียจะจัดหาที่เรียนและที่พักเตรียมไว้ให้ ติดต่อขอทราบรายละเอียดและสมัครได้ที่สำนักงาน ก.พ. ตั้งแต่กุมภาพันธ์ ๒๕๓๑ เป็นต้นไป

หมายเหตุ ๑ ดอลลาร์ออสเตรเลีย = ๒๑ บาท (โดยประมาณ)

ระบบการศึกษาของประเทศออสเตรเลีย

ระดับประถมและมัธยมศึกษา

การศึกษาระดับประถมและมัธยมศึกษาของออสเตรเลียอยู่ในความรับผิดชอบของรัฐบาล สถานศึกษาส่วนใหญ่ได้รับเงินอุดหนุนจากรัฐบาล นอกจากนี้ยังมีโรงเรียนเอกชนซึ่งส่วนใหญ่บริหารโดยองค์กรทางศาสนา ในจำนวนนี้มีบางแห่งซึ่งรับนักเรียนประจำ นักเรียนต่างชาติสามารถสมัครเข้าศึกษาทั้งในโรงเรียนของรัฐและเอกชนตั้งแต่ชั้นปีที่ ๗ จนถึงชั้นปีที่ ๑๒

ระดับอุดมศึกษา

แบ่งเป็น ระดับมหาวิทยาลัย วิทยาลัย การศึกษาระดับ Technical and Further Education (TAFE) และสถาบันการศึกษาเอกชน

มหาวิทยาลัย ในออสเตรเลียมี ๒๑ มหาวิทยาลัย เปิดสอนระดับต่าง ๆ ดังนี้.-

Doctoral degree (Ph.D.) หลักสูตร ๓ ปี

Master degree มีการเรียน ๒ แบบ คือ Coursework การเขียน thesis สั้น ๆ หรือเขียน Project ใช้เวลาประมาณ ๑ ปี - ๑๖ เดือน และ การทำ research ใช้เวลาประมาณ ๑๘ เดือน- ๒ ปี

Postgraduate diploma สำหรับผู้จบปริญญาตรีที่มีประสบการณ์ในการทำงานแล้วต้องการเพิ่มพูนความรู้ด้านใดด้านหนึ่ง ใช้เวลาสั้นกว่าปริญญาโท เนื้อหาแคบกว่า course work ของปริญญาโท

Bachelor's degree หลักสูตร ๓-๖ ปี ขึ้นอยู่กับสาขาวิชา เช่น แพทยศาสตร์ ๖ ปี สัตวแพทย์ ๕ ปี ปริญญาตรีส่วนใหญ่ใช้เวลา ๓ ปี ถ้าเป็นหลักสูตรเกียรตินิยมเพิ่มเวลาเรียนอีก ๑ ปี

Diploma หลักสูตร ๓ ปี ส่วนใหญ่สอนสาขาวิชาการศึกษาและพยาบาลศาสตร์

Associate diploma หลักสูตร ๒ ปี

วิทยาลัย

ปัจจุบันมี ๔๗ แห่ง เปิดสอนหลายสาขา บางแห่งมีหลักสูตรฝึกงานทางด้านการศึกษา และสาธารณสุขศาสตร์ เปิดสอนในระดับ Master degree Postgraduate diploma, Bachelors degree, Diploma, Associate diploma ผู้สำเร็จจาก College of Advanced Education สามารถไปเรียนต่อในมหาวิทยาลัยได้

ระดับ Technical and Further Education (TAFE)

เป็นการศึกษาต่อจากระดับมัธยมศึกษา ได้แก่การเรียนด้านเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา TAFE เปิดสอนในระดับต่าง ๆ เช่น

Diploma รับผู้จบชั้น ๑๒ ของออสเตรเลียหรือเทียบเท่า หลักสูตร ๓ ปี เมื่อสำเร็จแล้วจะทำงานหรือเรียนต่อชั้นมหาวิทยาลัยก็ได้

Associate diploma รับผู้จบชั้น ๑๒ เช่นเดียวกัน หลักสูตร ๒ ปี เน้นการพัฒนาฝีมือและความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น วิศวกรรมศาสตร์ อิเล็กทรอนิกส์

Advanced certificate ปกติรับผู้จบชั้น ๑๐ ของออสเตรเลียหรือเทียบเท่า หรือผู้ที่ทำงานแล้ว หลักสูตร ๒ ปี เน้นความชำนาญด้านต่าง ๆ เช่นการจัดการสำนักงาน เป็นต้น

สถาบันการศึกษาเอกชน

เปิดสอนสาขาวิชาต่าง ๆ รวมทั้งหลักสูตรภาษาอังกฤษ เลขานุการ การบิน ฯลฯ แต่ละสถาบันจะกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครต่างกันออกไป สำหรับผู้ต้องการจะเรียนต่อระดับมหาวิทยาลัยต้องตรวจสอบว่าสถาบันเอกชนที่จะสมัครให้หน่วยกิตหรือไม่

ระเบียบการไปศึกษาต่อ ณ ประเทศญี่ปุ่น

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการไปศึกษาต่อ ณ ประเทศญี่ปุ่น

รัฐบาลญี่ปุ่นอนุญาตให้นักศึกษาต่างชาติไปศึกษาในระดับอุดมศึกษาและอาชีวศึกษา บางสาขาเท่านั้น

นักเรียนจะต้องมีพื้นความรู้ไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

จะต้องไปเรียนภาษาญี่ปุ่นก่อนอย่างน้อย ๑ ปี

การศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาและอาชีวศึกษา จะต้องผ่านการสอบคัดเลือกเข้าศึกษา การศึกษาส่วนใหญ่ใช้ภาษาญี่ปุ่นล้วน แต่มีมหาวิทยาลัยเอกชน ๒ แห่ง ซึ่งใช้ภาษาอังกฤษ ในการเรียนการสอน คือ Sophia University กรุงโตเกียว และ The Christian University

นักเรียนจะต้องได้วีซ่าในฐานะ Foreign Student เท่านั้น การเดินทางโดยใช้วีซ่าในฐานะ Tourist หรือ Business โดยหวังจะไปเปลี่ยนวีซ่าในภายหลังไม่อาจกระทำได้

ปีการศึกษา เริ่มต้นเดือนเมษายน และสิ้นสุดเดือนมีนาคม แบ่งเป็น ๒ ภาคการศึกษา

ภาคแรก เริ่มตั้งแต่เมษายน - กันยายน ปิดช่วงฤดูร้อนปลายเดือนกรกฎาคม-กลางสิงหาคม

ภาคสอง ตั้งแต่ตุลาคม - มีนาคม ปิดช่วงฤดูหนาวปลายธันวาคม-กลางมกราคม

ภูมิอากาศ (กรุงโตเกียว)

ฤดูร้อน ประมาณ กรกฎาคม - สิงหาคม อุณหภูมิเฉลี่ย ๒๗ องศาเซลเซียส

ฤดูหนาว ระหว่างพฤศจิกายน - มีนาคม ช่วงที่หนาวที่สุดประมาณ มกราคม - กุมภาพันธ์ ประมาณ ๓ องศาเซลเซียส ระยะเวลาที่นักเรียนเดินทางไปศึกษาประมาณเดือนมีนาคม - ตุลาคม อยู่ในระยะที่อากาศหนาว อุณหภูมิประมาณ ๑๐ องศาเซลเซียส ควรเตรียมค่าเครื่อง แต่งกายไปด้วย ประมาณ ๓๐,๐๐๐ - ๔๐,๐๐๐ เยน

การสมัครเข้าเรียนในโรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่น

โรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่นเปิดปีละ ๒ ครั้ง คือ เดือนตุลาคม หลักสูตร ๑ ปี ๖ เดือน เดือนเมษายน หลักสูตร ๑ ปี

ต้องยื่นใบสมัครก่อนเปิดภาคเรียนประมาณ ๖ เดือน พร้อมทั้งเงินมัดจำในการสมัคร เข้าศึกษาและจองที่เรียน ๕๐,๐๐๐ เยน

การศึกษาภาษาญี่ปุ่นจะมีการศึกษาวิชาสามัญบางวิชาควบคู่ไปด้วย

ก่อนเดินทางไป นักเรียนควรศึกษาภาษาญี่ปุ่นพอเป็นพื้นฐาน เช่น ที่สมาคมนักเรียนเก่าญี่ปุ่น (A.U.A.) ถนนราชดำริ ระหว่างโรงแรมเอราวัณกับสมาคมนักเรียนเก่าสหรัฐอเมริกา

การเจ้าหน้าที่ให้นักเรียนมีทั้งหอพักและพักกับครอบครัวชาวญี่ปุ่น ซึ่งผู้ปกครองจะต้องจัดส่งเงินมัดจำค่าจองที่พักไปให้สำนักงานนักเรียนประมาณ ๑๐๐,๐๐๐ เยน ทั้งนี้ เพราะปัจจุบันที่พักรับนักเรียนต่างชาติในญี่ปุ่นมีจำกัดมาก

โรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่น สำนักงาน ก.พ.จะดำเนินการติดต่อสมัครให้นักเรียนที่ประสงค์จะไปศึกษาตามโรงเรียนต่อไปนี้.-

๑. The Japanese Language School of the International Students, Institute, Tokyo
๒. The Japanese Language School, Tokyo Kogakuin
๓. Reitaku University Course of Japanese, Chiba - Ken
๔. The Japanese Language School of the International Academy, Tokyo ฯลฯ

ระดับการศึกษา

๑. Junior College หลักสูตร ๒-๓ ปี จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาประมาณ ๖๒-๘๓ หน่วยกิต วิชาที่เปิดสอน เช่น คหกรรมศาสตร์ การศึกษา เศรษฐศาสตร์ บริหารธุรกิจ พาณิชยกรรม การตกแต่งภายใน สถาปัตยกรรมศาสตร์ ไฟฟ้า การพิมพ์ พยาบาล เป็นต้น จบการศึกษาระดับนี้อาจศึกษาต่อระดับปริญญาตรีในชั้นปีที่ ๓ ได้

๒. College หรือ University หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี (ยกเว้นสาขาวิชาแพทยศาสตร์และทันตแพทยศาสตร์ซึ่งต้องใช้เวลา ๖ ปี) จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๔๐ สาขาวิชาที่จะไปศึกษาได้ เช่น เศรษฐศาสตร์ บริหารธุรกิจ การพาณิชยกรรม ปรัชญา กฎหมาย รัฐศาสตร์ การศึกษา จิตวิทยา เกษตรศาสตร์ สถาปัตยกรรมศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ (ไฟฟ้า เครื่องกล อุตสาหกรรม โยธา เหมืองแร่ พลังงานปรมาณู) เกษตรศาสตร์ ประมง ฯลฯ

หลักสูตรชั้นปริญญาโท ใช้เวลาอีกประมาณ ๒ ปี จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ และวิทยานิพนธ์

หลักสูตรชั้นปริญญาเอก ต่อจากปริญญาโทประมาณ ๓ ปี จำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐ หน่วยกิตและวิทยานิพนธ์

ถ้าจะไปศึกษาต่อที่ประเทศญี่ปุ่นโดยอยู่ในความดูแลของ ก.พ. ต้องดำเนินขั้นตอนต่อไปนี้.-

๑. **ทำสัญญา** ผู้ปกครองและนักเรียนจะต้องเตรียมเอกสารหลักฐานประกอบการทำสัญญาได้แก่

- ทะเบียนบ้านพร้อมทั้งสำเนา ๑ ฉบับ
- บัตรประจำตัว
- โฉนดที่ดิน หรือ นส. ๓ มูลค่าไม่ต่ำกว่างบประมาณค่าใช้จ่ายของนักเรียนต่อปีที่

ก.พ. กำหนด หลักทรัพย์ดังกล่าวจะเป็นของผู้ปกครองหรือนักเรียนก็ได้ หรืออาจใช้หลักทรัพย์อื่นแทนโฉนดที่ดินก็ได้ เช่น พันธบัตร ใบทะเบียนการค้า หรือบัญชีเงินฝากในธนาคาร ฯลฯ ก็ได้ หากผู้ปกครองเป็นข้าราชการระดับ ๔ หรือเทียบเท่าขึ้นไป ไม่จำเป็นต้องแสดงหลักทรัพย์ดังกล่าว ในกรณีที่ผู้ปกครองมิได้เป็นข้าราชการหรือไม่สามารถแสดงหลักทรัพย์ดังกล่าวต้องมีผู้ค้ำประกันซึ่งเป็นข้าราชการระดับ ๔ หรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือมีหลักทรัพย์ดังกล่าวข้างต้น ทั้งนี้ ผู้ค้ำประกันต้องนำทะเบียนบ้าน บัตรประจำตัวและหลักทรัพย์มาประกอบการทำสัญญาด้วย

๒. เตรียมเอกสารประกอบการจัดหาสถานศึกษา

การสมัครเข้าเรียนในโรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่นและการขอวีซ่าเข้าประเทศญี่ปุ่น ผู้สมัครต้องมีหนังสือรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการไทยว่าสำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมปลายแล้ว นักเรียนจึงต้องนำหลักฐานดังกล่าวทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทยมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ เพื่อมีหนังสือถึงสำนักงานทดสอบ กรมวิชาการ ให้จัดทำหนังสือรับรองดังกล่าวต่อไป นอกจากนี้เจ้าหน้าที่จะออกหนังสือให้ท่านไปซื้อครีฟท์เงินจำนวน ๕๐,๐๐๐ เยน เพื่อเป็นค้ำมัดจำการสมัครเข้าเรียน และหนังสือซื้อครีฟท์เงินจำนวน ๑๐๐,๐๐๐ เยน สำหรับค่าจองที่พัก

๓. จัดหาสถานศึกษา

ในวันที่สำนักงานทดสอบฯ นัดส่งหนังสือรับรอง หรือหลังวันนัด นักเรียนจะต้องนำเอกสารมาประกอบการจัดหาสถานศึกษา ได้แก่ ใบสมัครซึ่งเจ้าหน้าที่มอบให้กรอก, หลักฐานการศึกษาพร้อมทั้งสำเนา ๖ ชุด, รูปถ่ายขนาด ๒ ๑/๒ นิ้ว ๔ รูป และครีฟท์ค้ำมัดจำการสมัคร

สิ่งที่ควรทราบและเตรียมการก่อนออกเดินทาง

ควรทำหนังสือเดินทาง (Passport) ไว้ล่วงหน้า เมื่อตัดสินใจที่จะเดินทางไปศึกษาต่อที่กองหนังสือเดินทาง กระทรวงการต่างประเทศ โดยต้องเสียค่าธรรมเนียม ๑,๐๐๐ บาท

เมื่อสำนัก ก.พ.ติดต่อโรงเรียนสอนภาษาให้ได้แล้วจะออกหนังสือรับรองให้กับนักเรียนเพื่อขอรับวีซ่าที่สถานทูตญี่ปุ่นในประเทศไทย

การเดินทางไปศึกษา ควรแจ้งให้เจ้าหน้าที่ทราบก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๗ วันเพื่อจะได้แจ้งให้สำนักงานผู้ดูแลนักเรียนในญี่ปุ่นจัดหาที่พักชั่วคราว เนื่องจากญี่ปุ่นมีปัญหาเรื่องที่พักมาก อาจต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มโดยไม่จำเป็น

เมื่อเดินทางถึงญี่ปุ่น ที่สนามบินนาริตะ นักเรียนต้องขึ้นรถประจำสนามบินไปลงที่ Tokyo City Air Terminal (TCAT) จะมีเจ้าหน้าที่ประจำสำนักงานผู้ดูแลนักเรียนมารับและพาไปยังที่พัก

เครื่องใช้และอุปกรณ์การเรียนต่าง ๆ เช่น เทป วิทยุ กล้องถ่ายรูป ไม่ควรนำติดตัวไป เพราะจะมีปัญหาเรื่องภาษีและของเหล่านี้หาซื้อในญี่ปุ่นได้สะดวกกว่า
เตรียมรูปถ่ายขนาด ๓ นิ้ว ติดตัวไปด้วยประมาณ ๑๒ รูป

งบประมาณค่าใช้จ่ายของนักเรียนในญี่ปุ่น ตั้งแต่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๒๕ เป็นต้นไป

ระดับปริญญาตรี

ค่าใช้จ่ายประจำเดือน เดือนละ ๑๑๐,๐๐๐ เยน	ปีละ ๑,๓๒๐,๐๐๐ เยน
ค่าเล่าเรียนตามจ่ายจริง	ปีละ ๓๘๐,๐๐๐ เยน
ค่าหนังสือ - อุปกรณ์การศึกษา	ปีละ ๕๐,๐๐๐ เยน
ค่าที่พักผ่อนระหว่างปิดเทอม	ปีละ ๒๐,๐๐๐ เยน
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	ปีละ ๓๐,๐๐๐ เยน
เงินชดเชยค่าใช้จ่ายในการดูแลนักเรียน	ปีละ ๒๗,๓๐๐ เยน
รวม	ปีละ ๑,๘๒๗,๓๐๐ เยน

ระดับสูงกว่าปริญญาตรี

ค่าใช้จ่ายรวม	ปีละ ๑,๘๕๗,๓๐๐ เยน
---------------	--------------------

นักเรียนที่ไปเรียนภาษาญี่ปุ่น

ค่าใช้จ่ายรวม	ปีละ ๑,๘๕๗,๓๐๐ เยน
---------------	--------------------

สำหรับนักเรียนที่เดินทางไปศึกษาครั้งแรกต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มประมาณ ๒๓๐,๐๐๐ เยน แบ่งเป็น ค่าใช้จ่ายในการจัดหาที่พัก ไม่เกิน ๑๘๐,๐๐๐ เยน และค่าเครื่องนอน เครื่องเรือน เครื่องทำความอบอุ่น ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ เยน

ระเบียบการไปศึกษาต่อ ที่ประเทศอินเดีย

คุณสมบัติของผู้ที่จะไปศึกษา

๑. ผู้ที่จะไปศึกษาระดับ High School ต้องมีอายุ ๑๐-๑๔ ปี
๒. ผู้ที่ต้องการศึกษาระดับปริญญาตรี ต้องสำเร็จชั้นมัธยมปลาย (ม. ๖) หรือ ม.ศ. ๕ คะแนนเฉลี่ยอย่างน้อยที่สุด ๑.๕
๓. ผู้ที่จะศึกษาต่อระดับสูงกว่าปริญญาตรี ต้องสำเร็จปริญญาตรีด้วยคะแนนเฉลี่ยประมาณ ๒.๐๐

ภาคการศึกษา

ในอินเดียมีทั้งระบบ ๓ ภาคเรียน และ ๒ ภาคเรียน

ระบบ ๓ ภาค

ภาคแรกตั้งแต่ ปลายเดือนมิถุนายน หรือต้นกรกฎาคม - ปลายกันยายน

ภาคสอง เปิดกลางตุลาคม - ปลายธันวาคม

ภาคสาม ตั้งแต่ต้นมกราคม - ปลายเมษายน

ระบบ ๒ ภาคเรียน

ภาคแรก ตั้งแต่ ต้นกรกฎาคม - พฤศจิกายน

ภาคสอง ตั้งแต่ ต้นมกราคม - พฤษภาคม

งบประมาณค่าใช้จ่าย

นักเรียนที่ศึกษา ณ เมือง Delhi, Bombay, Chandigarh, Calcutta, Madras และ Baroda ปีละ ๒๓,๐๓๐ - ๒๒๓,๓๓๐ รูปี

ถ้าศึกษา ณ เมืองนอกจากที่กล่าวนี้ ปีละ ๒๒,๑๓๐ รูปี

สำหรับนักเรียนใหม่ ก.พ. กำหนดค่าเครื่องแต่งกาย และค่าใช้จ่ายเพื่อการเดินทางไปเข้าสถานศึกษา รวมเพิ่มอีกปีละ ๑,๕๐๐ รูปี

หมายเหตุ ๑ รูปี = ๑.๗๘ บาท

การเตรียมเอกสาร

๑. ถ้าไปศึกษาต่อระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า และประสงค์ให้ ก.พ. จัดหาสถานศึกษาให้ ต้องเตรียมเอกสารดังนี้

- ๑) ทรานสคริปท์ จำนวน ๖ ฉบับ (รวมต้นฉบับด้วย)
- ๒) ใบระเบียบ ๑ (รบ. ๑) สำหรับนักเรียนที่สำเร็จชั้นม. ๖ หรือ ปวช.
- ๓) Migration Certificate
- ๔) ใบรับรองความรู้ภาษาอังกฤษ หรือ ใบแจ้งผลการสอบจากโรงเรียนสอนภาษาอังกฤษที่เชื่อถือได้
- ๕) รูปถ่ายขนาด ๒ ๑/๒ นิ้ว จำนวน ๑ โหล
- ๖) ทะเบียนบ้านและบัตรประจำตัวทั้งของนักเรียนและของผู้ปกครอง
- ๗) หลักทรัพย์ซึ่งแสดงว่าผู้ปกครองเป็นผู้มีฐานะทางการเงินพอที่จะส่งให้นักเรียนเรียนได้สำเร็จได้ เช่น โฉนด บัญชีเงินฝาก ใบหุ้น ใบทะเบียนการค้า เอกสารตามข้อ ๑, ๓, ๔ ต้องถ่ายสำเนาอย่างละ ๕ ฉบับ
๒. ถ้าจะไปเรียนต่อระดับปริญญาโท ต้องเตรียมเอกสารดังนี้
 - ๑) ทรานสคริปท์ ชั้น ม.ศ. ๕ และ สำเนา ๕ ฉบับ
 - ๒) ทรานสคริปท์ ระดับปริญญาตรี และสำเนา ๕ ฉบับ
 - ๓) Recommendation จากอาจารย์ผู้สอนระดับปริญญาตรีและสำเนา ๕ ฉบับ
 - ๔) ใบรับรองความรู้ภาษาอังกฤษ หรือใบแจ้งผลการสอบภาษาอังกฤษจากโรงเรียนสอนภาษาอังกฤษที่เชื่อถือได้ และสำเนา ๕ ฉบับ
- ข้อ ๕, ๖, ๗ เช่นเดียวกับเอกสารของผู้ต้องการเรียนต่อระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า
 ๓. ผู้ประสงค์จะไปเรียนต่อระดับปริญญาเอก ต้องเตรียมเอกสารดังนี้
 - ๑) ทรานสคริปท์ ระดับปริญญาตรี และสำเนา ๕ ฉบับ
 - ๒) ทรานสคริปท์ระดับปริญญาโท และสำเนา ๕ ฉบับ
 - ๓) Recommendation จากอาจารย์ผู้สอนระดับปริญญาโทและสำเนา ๕ ฉบับ
- ข้อ ๔, ๕, ๖ และ ๗ เช่นเดียวกับผู้ต้องการเรียนต่อระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า
 - ๔) ถ้าประสงค์จะไปศึกษาต่อ ณ Panjab University ต้องนำส่งผลสอบซึ่งได้คะแนนไม่ต่ำกว่า ๕๕๐ พร้อมด้วยสำเนา ๕ ฉบับด้วย

สภาพความเป็นอยู่ของนักเรียนไทยในอินเดีย

สภาพความเป็นอยู่ของนักเรียนไทยส่วนใหญ่ไม่สู้จะสะดวกสบายนัก มีปัญหาทางด้านอาหาร ที่พัก และอากาศ ต้องมีความอดทนและตั้งใจจริงจึงจะศึกษาสำเร็จ

ที่พัก แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท คือ หอพักของสถานศึกษา หอพักในครอบครัวชาวอินเดีย และ บ้านเช่า

อาหาร นักเรียนไทยที่ไปอินเดียใหม่ๆ มักจะประสบปัญหาเรื่องอาหาร หากพักในหอพักของสถานศึกษาจะไม่สามารถรับประทานอาหารที่ทางหอพักจัดให้ได้ การประกอบอาหารถือ

ว่าผิดระเบียบ จึงต้องเช่าที่พักนอกสถานศึกษาเพื่อปรุงอาหารเองหรือซื้ออาหารไทยหรืออาหารที่มีโซแบบอินเดีย ซึ่งทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก

อากาศ

ภาคเหนือ เหนือเมืองจันดิการ์ขึ้นไป บางเมืองอากาศหนาวเกือบตลอดปีโดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูหนาว อากาศหนาวจัดถึงขั้นหิมะตก

ภาคกลาง ในฤดูร้อนอากาศร้อนจัด อุณหภูมิระหว่าง ๓๕-๔๘ องศาเซลเซียส ฤดูหนาวอากาศหนาวจัด อุณหภูมิต่ำถึง ๒ องศาเซลเซียส

ภาคใต้ ส่วนใหญ่ติดทะเล อากาศไม่ร้อนหรือหนาวมากนัก แต่ฝนตกชุกในฤดูฝน

การสมัครสอบเข้าศึกษาวิชาที่กำหนดโควตา

วิชาชีพที่กำหนดโควตา ได้แก่ แพทยศาสตร์ เภสัชศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ สถาปัตยกรรมศาสตร์ รัฐบาลอินเดียอนุญาตให้นักเรียนต่างชาติเข้าศึกษาได้เพียงชาติละ ๒-๓ คนต่อสาขาวิชา นักเรียนไทยที่ประสงค์จะศึกษาวิชาในสาขาดังกล่าวต้องยื่นเรื่องราวผ่านสถานทูตอินเดียหรือขออยู่ในความดูแลของ ก.พ. แล้วสำนักงาน ก.พ. ยื่นสมัครต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบของรัฐบาลอินเดีย ภายในวันที่ ๕ กุมภาพันธ์

สุขภาพและอนามัยของนักเรียนที่จะไปศึกษาต่อ

อินเดียมีสภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่แตกต่างจากประเทศไทยมาก นักเรียนที่ไปศึกษาต่ออินเดีย ถ้าสุขภาพไม่แข็งแรงมักมีปัญหาเรื่องโรคภัยไข้เจ็บอยู่เสมอ บางรายป่วยเป็นดีซ่าน ไวร้ลดลง ต้องยุติการศึกษากลับมารักษาตัว เพื่อประโยชน์ของผู้ประสงค์จะไปศึกษาต่อยังประเทศนี้ ก.พ. จึงกำหนดให้นักเรียนทุนส่วนตัวผ่านการตรวจร่างกายและอนามัยจากคณะกรรมการแพทย์ ก.พ. ก่อนที่จะออกเดินทางไปศึกษา

ประมาณการค่าใช้จ่ายของนักเรียนที่ศึกษาในประเทศอินเดีย

(ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๓๑ เป็นต้นไป)

๑. นักเรียนที่ศึกษา ณ เมือง เดลลี

ค่าใช้จ่ายประจำเดือน เดือนละ ๑,๙๕๐ รูปี- ปีละ	๒๓,๔๐๐	รูปี
ค่าเล่าเรียนตามที่จ่ายจริง	ปีละ	๑,๘๐๐
ค่าหนังสือและอุปกรณ์การศึกษา	ปีละ	๑,๒๐๐
เงินชดเชยค่าใช้จ่ายในการดูแลนักเรียน	ปีละ	๙๘๐
รวม	ปีละ	๒๗,๓๘๐

๒. นักเรียนที่ศึกษาต่อ ณ เมือง บอมเบย์ กัลกัตตา จันดิการ์ บาราตา และปูนา
เสียค่าใช้จ่ายเช่นเดียวกัน แต่แพงกว่า โดยคิดเป็นเงินไทยเฉลี่ยปีละ ๒๗,๖๘๐ รูปี

๓. ถ้าศึกษาต่อ ณ เมืองอื่น ๆ นอกจากที่กล่าวมา
เสียค่าใช้จ่ายถูกลงเล็กน้อย คือประมาณ ปีละ ๒๕,๘๘๐ รูปี

สำหรับนักเรียนที่เดินทางไปศึกษาใหม่ มีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นอีกประมาณ ๒,๕๐๐ รูปี ซึ่ง
จ่ายครั้งเดียวคือ ค่าเครื่องแต่งกาย ๗๐๐ รูปี

ค่าใช้จ่ายระยะแรกที่เดินทางไปศึกษา

เช่น ค่าที่พัก ค่าอาหาร ค่าเช่าบ้านล่วงหน้า

ค่าเครื่องใช้และค่าพาหนะเดินทางไปสถานศึกษา รวม ๒,๒๐๐ รูปี

การสมัครไปศึกษาต่อ ณ ประเทศฟิลิปปินส์

ประเทศฟิลิปปินส์มีข้อกำหนดในการรับนักศึกษาต่างชาติเข้าศึกษา โดยกำหนดไว้ว่า ให้ศึกษาต่อได้ในระดับอุดมศึกษาเท่านั้น นอกจากนี้ผู้สมัครจะต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์ และมีพื้นความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับ ม. ๖ หรือเทียบเท่า นอกจากนี้ยังมีหลักเกณฑ์เฉพาะอีกหลายข้อ เช่น

- ๑) ผู้ที่จบ ปวช. หรือ ปวส. ซึ่งสมัครเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีจะต้องสอบผ่าน NCEE (National College Entrance Examination) การสอบนี้จัดขึ้นในประเทศไทยปีละ ๒ ครั้ง
 - ครั้งที่ ๑ เปิดรับสมัครเดือนมีนาคม - เมษายน และสอบประมาณปลายเดือนเมษายนทุกปี ที่สถานเอกอัครราชทูตฟิลิปปินส์ ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯ
 - ครั้งที่ ๒ เปิดรับสมัครเดือนสิงหาคม - กันยายน และจะสอบประมาณปลายเดือนกันยายน ที่สถานเอกอัครราชทูตเช่นกัน
- ๒) ผู้ที่สมัครเข้าเรียนต่อระดับปริญญาโท ปริญญาเอก ไม่ต้องสอบ NCEE
- ๓) ผู้สำเร็จปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์ แล้วสมัครศึกษาต่อในวิชาแพทยศาสตร์ ในฟิลิปปินส์ จะต้องสอบผ่าน MMAT (National Medical Admission Test) การสอบในประเทศไทยจะเปิดรับสมัครประมาณปลายเดือนกันยายน - ตุลาคม และสอบต้นเดือนพฤศจิกายนของทุกปี ที่สำนักงาน ก.พ. ถนนพิษณุโลก กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
- ๔) ผู้ที่จบปริญญาตรีแล้วสมัครเรียนปริญญาตรีอีกสาขาหนึ่ง เช่น เกษศาสตร์ ไม่ต้องสอบ NCEE
- ๕) มีสถานศึกษาตอบรับในจำนวนโควต้าและตามกฎเกณฑ์ที่ทางรัฐบาลกำหนด
- ๖) เป็นผู้ถือวีซ่าประเภทนักเรียน (9F) หรือประเภทอื่นที่ทางการฟิลิปปินส์อนุญาตให้เข้าศึกษาได้
- ๗) การรับเข้าศึกษาในปีหนึ่งจะรับ ๒ ครั้ง
 - ภาคการศึกษาที่ ๑ มิถุนายน - ตุลาคม จะพิจารณารับเข้าศึกษาในเดือนมิถุนายนของทุกปี
 - ภาคการศึกษาที่ ๒ พฤศจิกายน - มีนาคม จะพิจารณารับเข้าศึกษาในเดือนพฤศจิกายนสำหรับการศึกษาภาคฤดูร้อนทางการฟิลิปปินส์ไม่พิจารณารับนักศึกษาต่างชาติ

หลักสูตรระดับอุดมศึกษาในฟิลิปปินส์

มีหลักสูตรและสาขาวิชาคล้ายคลึงกับวิชาที่เปิดสอนในสหรัฐอเมริกาและในประเทศไทย ระยะเวลาของการศึกษามีดังนี้.-

ปริญญาตรี ๔ ปี ได้แก่สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ธรรมชาติ ด้านสังคมศาสตร์ และด้านมนุษยศาสตร์โดยทั่วไป

ปริญญาตรี ๕ ปี ได้แก่สาขาวิชาทางวิศวกรรมศาสตร์ และสถาปัตยกรรมศาสตร์

ปริญญาตรี ๖ ปี สาขาวิชาทันตแพทยศาสตร์ สัตวแพทยศาสตร์และสาขาวิชาจักษุวิทยา

ปริญญาตรี ๘ ปี ได้แก่สาขาวิชาแพทยศาสตร์ (Doctor of medicine) แบ่งเป็น ๒ ตอนคือ

เตรียมแพทยศาสตร์ (Pre - medicine) เป็นการศึกษาวิชาวิทยาศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานทางการแพทย์ เช่น ชีววิทยา ฟิสิกส์และเคมี หลักสูตร ๔ ปีต่อจากชั้นมัธยมปลาย ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรนี้จะได้รับปริญญา Bachelor of Sciences in Biology, Physics Chemistry, Zoology, Medical Technology or Pre-medicine แล้วแต่กรณี

วิชาแพทยศาสตร์โดยเฉพาะ (Medicine Proper) หลักสูตร ๔ ปี ต่อจากเตรียมแพทย์ แบ่งเป็นการศึกษารายวิชา (Course work) ๓ ปี ส่วนในปีที่ ๔ จะเป็นการฝึกงานในโรงพยาบาล (Clinical Clerkship or Extern) ผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญา Doctor of medicine หรือ Doctor of medicine and Surgery (M.D.)

หมายเหตุ นักเรียนไทยที่จบแพทยศาสตร์จากฟิลิปปินส์ จะต้องได้รับการฝึกงานในโรงพยาบาล (Intern) อย่างน้อยอีก ๑ ปี จึงจะมีสิทธิสมัครสอบเพื่อรับใบประกอบโรคศิลป์จากกระทรวงสาธารณสุข

ปริญญาโท หลักสูตร ๒ ปีต่อจากปริญญาตรี สาขาวิชาที่เปิดสอนเหมือน ๆ กับที่เปิดสอนในไทย เช่น บริหารธุรกิจ การศึกษา รัฐศาสตร์ รัฐประศาสนศาสตร์ ฯลฯ ลักษณะหลักสูตรปริญญาโทมี ๓ ประเภทคือ with thesis, non-thesis และ Research

ปริญญาเอก หลักสูตร ๓ ปีต่อจากปริญญาโท มีสาขาวิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนถึงปริญญาเอก เช่น การศึกษา, บริหารรัฐกิจ บริหารธุรกิจ สังคมวิทยา เกษตรศาสตร์ ฟิลิปปินส์เป็นประเทศที่ให้เสรีภาพทางการศึกษามากมีสถานศึกษาใหญ่ ๆ เปิดสอนถึงระดับปริญญาเอก จึงไม่ยากที่จะเลือกทำปริญญาเอกในฟิลิปปินส์

ประเภทของสถานศึกษา

สถานศึกษาระดับอุดมศึกษาของฟิลิปปินส์ ประมาณ ๘๗% เป็นของเอกชน อีก ๑๓% เป็นของรัฐ มีมาตรฐานต่างกัน ดังนี้

สถานศึกษาของเอกชน แบ่งตามระดับ เป็น ๓ ระดับ ได้แก่

- ๑) ระดับที่มีมาตรฐานสูง เช่น มหาวิทยาลัย De la Salle Santo Tomas San Agustin, Siliman, Saint Louis, Mapua Institute of Technology ฯลฯ
- ๒) ระดับมาตรฐานปานกลาง เช่น มหาวิทยาลัย Adamson, Centro Escolar Manila Central, The Philippines Women's, The Philippines Christian ฯลฯ
- ๓) ระดับมาตรฐานต่ำ ส่วนมากจะเป็นสถานศึกษาที่เจ้าของเน้นธุรกิจ นักเรียนที่พื้นฐานความรู้ต่ำก็สมัครเข้าเรียนได้ สถานศึกษาประเภทนี้มีหลายแห่งในกรุงมะนิลา

สถานศึกษาของรัฐ

มหาวิทยาลัยของรัฐที่มีมาตรฐานการศึกษาสูงมีอยู่แห่งเดียวคือ University of the Philippines (U.P.) มีหลาย Campus แยกย้ายกันอยู่ทั่วประเทศ ส่วนที่มีระดับมาตรฐานปานกลางได้แก่ Technological University of the Philippines (T.U.P.) และ Central Luzon State University เป็นต้น สถานศึกษาที่มาตรฐานต่ำกว่าเกณฑ์ของกระทรวงศึกษาธิการกำหนดก็มีอยู่หลายแห่ง ส่วนมากอยู่ตามต่างจังหวัด

ประมาณการค่าใช้จ่าย

นักเรียนที่ศึกษาในทุกระดับและทุกสาขาวิชา (ยกเว้นแพทยศาสตร์) มีค่าใช้จ่ายประมาณ ปีละ ๓,๗๒๔ ดอลลาร์สหรัฐ สำหรับนักศึกษาแพทยศาสตร์ ค่าใช้จ่ายประมาณปีละ ๕,๕๗๔ ดอลลาร์สหรัฐ

การจัดส่งเงินค่าใช้จ่าย

แบ่งเป็น ๒ กรณี คือ ส่งผ่านสำนักงาน ก.พ. อาจจัดส่งเป็นงวด ๆ ปีละ ๑ หรือ ๒ หรือ ๓ งวดก็ได้ ซึ่งแล้วแต่ความสะดวกของผู้ปกครอง โดยขอรับหนังสืออนุญาตให้โอนเงินตราต่างประเทศจากเจ้าหน้าที่สำนักงาน ก.พ. แล้วนำดราฟท์ไปส่งที่กองคลัง สำนักงาน ก.พ. เพื่อจัดส่งไปให้นักเรียนที่ศึกษาอยู่ต่างประเทศ

อีกวิธีหนึ่งคือส่งโดยไม่ผ่านสำนักงาน ก.พ. นักเรียนในความดูแลของ ก.พ.ประเภทนี้ ผู้ปกครองจะจัดเงินส่งไปให้นักเรียนเองโดยวิธีใดวิธีหนึ่ง

หลักฐานที่ต้องใช้ในการสมัครเข้าเรียน

ทุกระดับการศึกษาต้องใช้เอกสารต่อไปนี้-

- ๑) ทรานสคริปต์ ในระดับที่สำเร็จการศึกษา ตัวจริง ๑ สำเนา ๔
- ๒) หนังสือรับรองว่าสำเร็จการศึกษาเป็นภาษาอังกฤษ (จริง ๑ สำเนา ๔)

- ระดับ ปวช. หรือ ปวส.ให้นำหลักฐานสำเร็จการศึกษาและแบบฟอร์มคำขอ (รับได้จากเจ้าหน้าที่) ไปยื่นต่อสำนักงานทดสอบทางการศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ ให้เป็นผู้ออกหนังสือรับรองเป็นภาษาอังกฤษให้

- ปริญญาตรีหรือปริญญาโท ขอหนังสือรับรองดังกล่าวได้จากสถานศึกษาโดยตรง หรือนำใบแปลปริญญาบัตรที่กระทรวงการต่างประเทศรับรองการแปลมาขึ้นแทนก็ได้

๓) รูปถ่ายขนาด ๒ ๑/๒ นิ้ว ประมาณ ๑ ๑/๒ โหล

๔) P.H.S., SI - 3 และแบบฟอร์มใบสมัคร ขอรับได้จากเจ้าหน้าที่

๕) Recommendation จากอาจารย์ผู้สอน ๒ ท่าน

๖) ผลการสอบ MMAT หรือ NCEE แล้วแต่กรณี (จริง ๑ สำเนา ๘)

๗) Birth Certificate (เป็นภาษาอังกฤษ) หรืออาจใช้ภาพถ่ายหนังสือเดินทางเฉพาะหน้า ที่มีรูป ชื่อ และวันเดือนปีเกิดแทนก็ได้ (ใช้สำเนา ๔ ฉบับ)

๘) เงินค่าธรรมเนียมในการสมัครสถานศึกษา (ถ้ามี) ตามที่เรียกเก็บ

๙) เงินค่าธรรมเนียม CEA 3 ดอลลาร์สหรัฐ

๑๐) เงินค่าธรรมเนียมในการขอยกเว้น NCEE (เฉพาะผู้ที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วสมัคร เข้าเรียนปริญญาตรีทางเภสัชศาสตร์ ทันตแพทยศาสตร์ หรือ สัตวแพทยศาสตร์) ๑ ดอลลาร์ สหรัฐ

หมายเหตุ เอกสารตามข้อ ๗ และ ๙ ใช้เฉพาะผู้สมัครเรียนสาขาแพทยศาสตร์เท่านั้น

ขั้นตอนต่าง ๆ ในการสมัครจนกระทั่งได้วีซ่า

ในกรณีที่ เป็นนักเรียนในความดูแลของ ก.พ. จะมีขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้-

๑) ทำสัญญาเป็นนักเรียนในความดูแลของ ก.พ.

๒) สอบ NCEE หรือ MMAT แล้วแต่กรณี

๓) สมัครสถานศึกษาโดยยื่นเอกสารต่าง ๆ ให้แก่เจ้าหน้าที่กองการศึกษาต่างประเทศ สำนักงาน ก.พ.

๔) การขอ CEA สำนักงานผู้ดูแลนักเรียนในฟิลิปปินส์จะเป็นผู้ดำเนินการให้

๕) การขอวีซ่า สำนักงานผู้ดูแลนักเรียนในฟิลิปปินส์ดำเนินการให้

เมื่อได้วีซ่าแล้วจะส่งรายชื่อให้สถานเอกอัครราชทูตฟิลิปปินส์ที่กรุงเทพฯ สำนักงาน ก.พ. จะจัดเอกสารให้นักเรียนเพื่อนำไปประทับตราวีซ่าที่สถานทูต

สำหรับนักเรียนที่ไม่อยู่ในความดูแลของ ก.พ. ไม่ต้องดำเนินการตามข้อ ๑ แต่จะต้อง ดำเนินขั้นตอนอื่น ๆ เอง

ความสำคัญของเข็มขัดนิรภัย

โดย ศาสตราจารย์ นายแพทย์วิจิตร บุณยะไพจร

พบว่าในยุคปัจจุบัน สภาพความเป็นจริงของชีวิตในทุกวันนี้ เกือบทุกชีวิตต้องเผชิญกับอันตรายรอบด้าน ยิ่งคนในสมัยนี้มักจะใช้ชีวิตนอกบ้านเสียเป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นการที่จะได้พบกับปัญหาอันเป็นสาเหตุที่นำมาซึ่งความสูญเสียชีวิต ก็มีโอกาสเป็นไปได้มาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งอันตรายจากการขับขี่รถยนต์ เมื่อนั่งอยู่บนรถทุกครั้ง เคยนึกถึงความปลอดภัยมากนักน้อยเพียงใดว่า ทำอย่างไรจึงลดอุบัติเหตุหรือลดความรุนแรงของอุบัติเหตุ เนื่องจากเกิดการชนกัน ซึ่งเราสามารถที่จะลดความรุนแรงนั้นได้โดยการรัดเข็มขัดนิรภัย ไม่ว่าจะนั่งรถยนต์ส่วนตัวหรือรถทัวร์ รถโดยสารประจำทางระหว่างจังหวัด หรือรถบรรทุกทุกประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเวลากลางคืน หรือทางอื่น

ในต่างประเทศมีกฎหมายบังคับให้รถยนต์ที่วิ่งบนถนนต้องมีเข็มขัดนิรภัย แต่สำหรับประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายบังคับไว้ทั้งที่อุบัติเหตุบนถนนที่เกิดขึ้นทั้งประเทศปีหนึ่ง ๆ นับแสนราย จะเห็นว่าประเทศที่มีกฎหมายบังคับให้ติดเข็มขัดนิรภัย ซึ่งมีอยู่ ๓๕ ประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา สวีเดน อังกฤษ เยอรมันนี และญี่ปุ่น ได้ประสบความสำเร็จในการลดความรุนแรงของอุบัติเหตุบนถนนลงได้อย่างมาก โดยมีอัตราการตายจากอุบัติเหตุเพียง ๒-๓ รายต่อประชากร ๑๐๐,๐๐๐ คน สำหรับประเทศไทยสถิติอุบัติเหตุจากรถยนต์เพียงอย่างเดียวมีอัตราการตายมากกว่า ๒๐ ราย ต่ออัตราการตายแสนคน และนับวันก็จะมีสถิติสูงขึ้นเรื่อย ๆ

สาเหตุของอุบัติเหตุในการจราจรมีอยู่มาก แต่ที่สร้างอันตรายสูงสุดคือ การขับรถเร็ว การแข่งในที่คับขัน การขับรถในสภาพใกล้หมดสติสัมปชัญญะ เช่น ง่วงนอน ติดยาเสพติด กินยาแก้ปวด ร่างกายอ่อนเพลียเนื่องจากทำงานหนัก จากสภาพดังกล่าวมานี้ ได้สร้างอุบัติเหตุที่ร้ายแรงและบ่อยครั้งที่สุด เมื่อเกิดอุบัติเหตุรถชนคนที่ไม่ได้สวมเข็มขัดนิรภัยจะเคลื่อนตัวไปข้างหน้าด้วยความเร็วเท่ากับที่รถพุ่งไปชนคน หรือสิ่งของ และจะไปปะทะกับพวงมาลัย กระจกรถ ผู้ที่นั่งอยู่ทางด้านหลังจะปะทะกับพนักพิงที่อยู่ด้านหลังหรือส่วนอื่น ๆ ของรถและหากกระเด็นออกไปนอกรถจะมีโอกาสเสียชีวิตได้มากกว่าคนที่อยู่ภายในรถถึง ๕ เท่าสภาพจากการชนนั้นอาจเป็นการชนระหว่างรถยนต์กับต้นไม้หรือราวสะพาน หรือรถยนต์ที่จอดติดขวางอยู่ ถ้าหากชนกับรถที่สวนทางมาความรุนแรงของการกระแทกเนื่องจากการชน ก็จะเป็นทวีคูณสองถึงสามเท่าของการชนกับต้นไม้ เพราะแรงที่ชนสวนทางกันนั้นเท่ากับความเร็วของรถที่สวนกันนำมารวมกัน

เมื่อนั่งอยู่บนรถยนต์ที่วิ่งด้วยความเร็ว ๔๒ กิโลเมตรต่อชั่วโมง โดยผู้ขับขี่หรือผู้หนึ่งไม่ได้รัดเข็มขัดนิรภัย ร่างกายของผู้ขับขี่หรือผู้โดยสารจะกระแทกกับรถหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของรถด้วยความรุนแรงเท่ากับแรงกระแทกเมื่อเขาตกจากตึกสูงสามชั้น แม้ว่าจะวิ่งด้วยความเร็วเพียง ๑๕ กิโลเมตรต่อชั่วโมง แต่แรงกระแทกที่เกิดขึ้นก็มีความรุนแรงเท่ากับแรงกระแทกที่เกิดจากการทิ้งของหนัก ๙๐ กิโลกรัม จากที่สูง ๒.๑๕ เมตร และถ้านั่งรถตกหลุมหรือข้ามสะพานที่มีความโค้ง ร่างกายจะกระดอนจนศีรษะชนกับหลังคารถ ในสภาพเช่นนั้นจะควบคุมการขับรถไม่ได้เลย ดังนั้นรถอาจเปลี่ยนทิศทางการตกถนนหรือพลิกคว่ำได้ แต่ถ้าผู้โดยสารทุกคนรัดเข็มขัดนิรภัยในรถยนต์กันแล้วอุบัติเหตุดังกล่าวก็จะไม่เกิดขึ้น

การบาดเจ็บจากการชนที่เป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตจะเกิดขึ้นน้อยที่สุดก็คือ การบาดเจ็บที่บริเวณศีรษะและทรวงอก การสวมเข็มขัดนิรภัยจะช่วยลดอัตราการบาดเจ็บตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย เพราะเข็มขัดนิรภัยจะช่วยกระจายแรงกระทบกระเทือนที่มีต่อส่วนต่าง ๆ และป้องกันผู้ที่อยู่ในรถ เพื่อให้กระแทกกับสิ่งต่าง ๆ ภายในรถให้น้อยที่สุด และป้องกันไม่ให้ผู้สวมเข็มขัดนิรภัยถูกเหวี่ยงออกนอกรถด้วย จากการค้นคว้าพบว่าเข็มขัดนิรภัยจะลดการบาดเจ็บให้น้อยลง หนึ่งในสามถึงสองในสามเท่า และจะลดการตายให้น้อยลงได้ถึงสี่ในห้าเท่า

ดังนั้นเมื่อนำถึงความสูญเสียในด้านเศรษฐกิจ ในสหรัฐอเมริกา พบว่า การไม่ใช้เข็มขัดนิรภัยทำให้เกิดการสูญเสียปีละ ๑๕,๐๐๐ ล้านดอลลาร์ หรือประมาณ ๓๔๕,๐๐๐ ล้านบาท การสูญเสียดังกล่าวนี้ เนื่องมาจากค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ค่าทำศพ ค่าชดเชยในด้านความเป็นอยู่ ค่าใช้จ่ายสำหรับทนายความและค่าสูญเสียเนื่องจากผู้ประสบภัยขาดงานหรือไม่สามารถทำงานได้เป็นจำนวนถึง 10 ล้านคน ต่อวัน

เหตุดังกล่าวมา เข็มขัดนิรภัยไม่ใช่เครื่องประดับประจำรถที่ฟุ่มเฟือยเลย แต่เป็นสิ่งจำเป็นเป็นเครื่องมือป้องกันอุบัติเหตุสำหรับที่ไว้ใช้ในครอบครัว ถ้าหากมีโอกาสซื้อรถคันใหม่ก็โปรดเรียกร้องสิทธิ์ เพราะผู้ขายจะต้องติดตั้งเข็มขัดนิรภัยสำหรับผู้นั่งตอนหน้าและผู้นั่งเบาะหลังสำหรับผู้ที่ใช้รถเก่าหรือยังไม่มีเข็มขัดนิรภัยก็สามารถซื้อได้จากร้านจำหน่ายอุปกรณ์รถยนต์ ในราคาไม่เกินสามร้อยบาท และควรจะแก้ไขทัศนคติที่เห็นว่าการใช้เข็มขัดนิรภัยนี้เป็นเรื่องน่ารำคาญที่จะต้องคอยรัดเข็มขัด และแก้เข็มขัดโดยอ้างว่าขับรถในตัวเมืองใช้ความเร็วต่ำ ไม่น่าจะมีอันตรายซึ่งเป็นความเข้าใจผิด เพราะสถิติอุบัติเหตุร้อยละ ๗๕ มักเกิดขึ้นในระยะ ๔๐ กิโลเมตรแรก ฉะนั้นถึงเวลาแล้วที่ทุกคนควรหันมาให้ความสนใจกับการสวมเข็มขัดนิรภัยเพื่ออุบัติเหตุจะไม่เกิดขึ้นอีก

นับตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๒๕ เป็นต้นมา รัฐมิชิแกนของสหรัฐอเมริกาให้แก่ประชาชนคือรถใหม่ทุกคันที่ออกจากโรงงานจะต้องติดตั้งเข็มขัดนิรภัยให้แก่ที่นั่งด้านหน้า ๒ จุด เป็นเข็มขัดชนิด ๓ จุด ซึ่งให้ความปลอดภัยสูง ซึ่งได้กำหนดไว้ในมาตรฐานยานพาหนะ และหวังจากการรณรงค์อย่างต่อเนื่องคาดว่ากฎหมายบังคับใช้เข็มขัดนิรภัยควรจะออกมาได้ในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ โดยทางกปอ. จะร่วมกับภาคเอกชนจำหน่ายเข็มขัดนิรภัยที่ได้มาตรฐานในราคาถูก (เพียงครึ่งราคาของปัจจุบัน) ให้แก่เจ้าของรถทั่วไป จนกว่าจะมีการบังคับใช้ตามกฎหมาย

อุบัติเหตุในประเทศไทยและมาตรการป้องกัน

โดย ศาสตราจารย์ นายแพทย์วิจิตร บูลนะโทดระ

ประเทศไทยได้เริ่มใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๔ เป็นต้นมา จนกระทั่งครบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๔ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๔ รวมเวลาที่ใช้พัฒนาประเทศกว่า ๒๐ ปี ด้วยเหตุนี้ประเทศไทยจึงได้ก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วในทุก ๆ ด้าน ทั้งด้านการคมนาคม การขนส่ง การอุตสาหกรรม การก่อสร้าง และการเกษตรกรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ด้านการคมนาคมจะมีทางเพิ่มมากขึ้น ทั้งด้านปริมาณ และคุณภาพ จากความยาวของทางเพียงประมาณ ๒๐,๐๐๐ กิโลเมตร มาเป็นมากกว่า ๘๐,๐๐๐ กิโลเมตรในปัจจุบัน รวมทั้งการมีทางหลวงและทางด่วนที่ทันสมัยเช่นเดียวกับในอารยะประเทศ ในด้านขนส่งนั้นในประเทศก็เพิ่มขึ้นจากประมาณ ๒๐๐,๐๐๐ คัน มาเป็น ๒,๒๐๐,๐๐๐ คันในปัจจุบัน ทางด้านอุตสาหกรรม ก็มีโรงงานเพิ่มจากประมาณ ๑๐,๐๐๐ โรงงานมาเป็นมากกว่า ๘๐,๐๐๐ โรงงานในปัจจุบัน รวมทั้งมีการก่อสร้างเจริญรุดหน้าไปเป็นอันมากทั่วประเทศ ดังปรากฏให้พบเห็นอยู่ทั่วไป ทางด้านเกษตรกรรมนั้นได้มีการใช้สารเคมีการเกษตร เช่น ปุ๋ยและยาปราบศัตรูพืชเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วปีละหลายหมื่นตัน เป็นที่ยอมรับกันทั่วไปว่า "อุบัติเหตุ คือ โรคที่เกิดจากการพัฒนาประเทศ" ดังนั้น ในต่างประเทศเมื่อเริ่มมีแผนพัฒนาประเทศ ซึ่งจะต้องมีแผนป้องกันอุบัติเหตุแห่งชาติควบคู่กันไปด้วย จึงทำให้สามารถป้องกันคนบาดเจ็บและตายจากอุบัติเหตุได้ แต่เป็นที่น่าเสียดาย ที่ไม่ได้ตระหนักในเรื่องนี้ ดังนั้นจึงไม่ได้มีแผนป้องกันอุบัติเหตุแห่งชาติบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ๔ ฉบับที่ผ่านมา ด้วยเหตุนี้ ก็ยังไม่ได้พัฒนาประเทศมากขึ้นเพียงไร ประชาชนไทยถึงยังบาดเจ็บและตายจากอุบัติเหตุเพิ่มมากขึ้นทุกปี จากอุบัติเหตุการจราจร อุบัติเหตุจากการทำงานทั้งในโรงงานและนอกโรงงาน เช่นการก่อสร้าง อุบัติเหตุในสาธารณสุขสถาน เช่น จากการเล่นกีฬา ในโรงเรียน และอัคคีภัย รวมทั้งอุบัติเหตุภายในบ้านจากการใช้เครื่องอุปกรณ์ไฟฟ้าก็เพิ่มมากขึ้น เป็นต้น ด้วยเหตุนี้เองนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๒ เป็นต้นมาจนปัจจุบัน อุบัติเหตุจึงเป็นสาเหตุการตายที่สูงที่สุดของประชาชนไทย ทั้งมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นโดยรวดเร็วทุกปีใน พ.ศ. ๒๕๑๘ คนไทยต้องตายจากอุบัติเหตุในอัตรา ๘.๘๗ ต่อประชากร ๑๐๐,๐๐๐ คน และเพิ่มสูงขึ้นเป็น ๑๑.๑๓ ต่อประชากร ๑๐๐,๐๐๐ คน ใน พ.ศ. ๒๕๒๓ โดยเฉพาะอุบัติเหตุบนถนนเป็นสาเหตุการตายที่สำคัญที่สุด ซึ่งในปัจจุบันมีประชาชนประสบอุบัติเหตุบนถนน เฉพาะที่มาแจ้งกับเจ้าหน้าที่ตำรวจได้ปีละมากกว่าสองหมื่นคน แต่เชื่อว่าจำนวนที่มาแจ้งตำรวจนั้นจะมีเพียงร้อยละ ๒๐ ของจำนวนที่แท้จริงเท่านั้น ดังนั้น จึงคาดว่ามิคนบาดเจ็บจากอุบัติเหตุปีละมากกว่าหนึ่งแสนคน และตายปีละประมาณแปดพันคน โดยมีอัตราตายเพิ่มสูงขึ้นร้อยละ ๒๔ ต่อปี หรือ

สูงประมาณ ๒ เท่า ของประเทศที่กำลังพัฒนา สิ่งที่น่าวิตกกังวลคือ ส่วนใหญ่ของผู้บาดเจ็บและตายจากอุบัติเหตุจะอยู่ในวัยระหว่าง ๒๐-๔๕ ปี ซึ่งเป็นวัยที่มีประโยชน์ในการพัฒนาประเทศมากที่สุด อีกทั้งรัฐต้องลงทุนจำนวนมากเพื่อให้การศึกษาพร้อมการอนามัยให้แก่บุคคลในวัยนี้ ป้องกันการตายและพิการเสียก่อนที่จะได้มีโอกาสทำประโยชน์ให้แก่ประเทศชาติ ซึ่งนับว่ารัฐต้องลงทุนสูญเสียเปล่าไปละจำนวนมาก ๆ ซึ่งทางธนาคารโลกได้ทำการศึกษาพบว่า ประเทศไทยต้องสูญเสียทางเศรษฐกิจเนื่องจากอุบัติเหตุบนถนนแต่เพียงอย่างเดียว ใน พ.ศ. ๒๕๒๕ ประมาณ ๑๐,๐๐๐ ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ ๑-๒ ของผลิตภัณฑ์ประชาชาติ (GNP) ทั้งนี้ ยังไม่ได้อรวมถึงการสูญเสียโอกาสของผู้ตายและพิการอีกด้วย ยิ่งไปกว่านั้นองค์การอนามัยโลกยังศึกษาพบว่ามากกว่าครึ่งหนึ่งของคนพิการภายในประเทศ มีสาเหตุมาจากอุบัติเหตุ ซึ่งนอกจากจะไม่สามารถทำประโยชน์ให้แก่ประเทศชาติแล้ว ยังต้องเป็นภาระให้แก่รัฐบาลและสังคมอย่างมากอีกด้วย

ด้วยเหตุผลดังกล่าวมาแล้ว รัฐบาลจึงได้ตระหนักถึงความสำคัญของอุบัติเหตุที่กำลังคุกคามชีวิตและทรัพย์สินของประชาชนในชาติอย่างรุนแรงเสมือนโรคระบาดร้ายแรงชนิดหนึ่ง รัฐบาลจึงได้บรรจุแผนป้องกันอุบัติเหตุแห่งชาติไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔-๒๕๒๘) โดยได้กำหนดนโยบายและแผนหลักไว้แน่นอนที่จะลดอุบัติเหตุในชาติให้น้อยลงโดยเร็ว แต่เนื่องจากในปัจจุบันนี้มีหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุหลายหน่วยงานด้วยกัน เช่น กรมทางหลวง กรมการขนส่งทางบก กรมตำรวจ กรมแรงงาน กรมโรงงานอุตสาหกรรม และกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น ซึ่งแต่ละหน่วยงานก็ทำการป้องกันอุบัติเหตุในวงจำกัดตามอำนาจหน้าที่ของตนเท่านั้น จึงไม่สามารถจะป้องกันอุบัติเหตุได้ ในวงกว้างทั้งระบบรัฐบาลจึงมีความจำเป็นต้องตั้งหน่วยงานกลางขึ้นในสำนักนายกรัฐมนตรี โดยมีมติของคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๑๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ เพื่อขจัดปัญหาดังกล่าวให้หมดสิ้นไป หน่วยงานที่มีชื่อว่า “คณะกรรมการป้องกันอุบัติเหตุแห่งชาติ” มีชื่อย่อว่า “กปอ.” และมีชื่อเป็นภาษาอังกฤษว่า “National Safety Council of Thailand” โดยมี ฯพณฯ นายกรัฐมนตรีเป็นประธาน ฯพณฯ รองนายกรัฐมนตรีเป็นรองประธานและประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ระดับปลัดกระทรวง หรืออธิบดีของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมดอยู่ในคณะกรรมการชุดนี้ เพื่อที่จะให้สามารถปฏิบัติการกิจในด้านป้องกันอุบัติเหตุได้โดยรวดเร็วฉับไวทันต่อเหตุการณ์ ทั้งนี้เป็นเพราะอุบัติเหตุที่นั้นอาจเกิดขึ้นได้ทุกเวลา ไม่อาจระวังได้ ดังนั้นการใช้มาตรการป้องกันแก้ไขโดยผ่านระบบราชการอย่างที่เคยปฏิบัติมาในอดีต จึงไม่เกิดประสิทธิภาพ อีกทั้งรัฐบาลได้ประกาศระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยเรื่อง คณะกรรมการป้องกันอุบัติเหตุแห่งชาติขึ้น เมื่อวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๒๖ เพื่อให้คณะกรรมการชุดนี้เป็นคณะกรรมการถาวรเป็นประโยชน์แก่ประชาชนสืบไป หน่วยงานเช่นเดียวกันนี้มีอยู่ทั่วไปในต่างประเทศมาเป็นเวลานานแล้ว เช่น ในสหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักรอังกฤษ ประเทศออสเตรเลีย ประเทศญี่ปุ่น และประเทศต่าง ๆ ในทวีปยุโรป แม้แต่ประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ประเทศสิงคโปร์ มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ และประเทศเกาหลี ซึ่งก็มีหน่วยงานนี้มานานแล้ว ต่างก็ได้พิสูจน์ให้เห็นอย่าง

เด่นชัดมาแล้วในทุกประเทศว่า หน่วยงานนี้สามารถป้องกันและลดอุบัติเหตุได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้นจึงเป็นนิมิตอันดีของประชาชนคนไทย จะได้มีความมั่นใจว่าอุบัติเหตุต่าง ๆ ที่กำลังคุกคามชีวิตและทรัพย์สินอย่างรุนแรงในปัจจุบันจะต้องลดน้อยลงไปตามลำดับ จนอาจจะหมดสิ้นไปในที่สุด เช่นเดียวที่เราได้เคยใช้วิธีการรณรงค์และปราบปรามป้องกันโรคระบาดร้ายแรงอื่น ๆ ภายในประเทศให้ลดน้อยลงได้ และบางโรคก็หมดสิ้นไปจากประเทศได้แล้ว เช่น โรคฝีดาษ ฤดูหนาว และ กาฬโรค เป็นต้น

ความสูญเสียจากอุบัติเหตุ

โดย ศาสตราจารย์ นายแพทย์วิจิตร บุนนยะโทตระ

ในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปว่า "อุบัติเหตุ" เป็นสาเหตุการตายที่สำคัญของประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกทั้งในประเทศกำลังพัฒนาและประเทศพัฒนาแล้ว สำหรับประเทศที่พัฒนาแล้ว ถึงแม้จะสามารถควบคุมป้องกันอุบัติเหตุให้มีอัตราการลดลงได้ก็ตาม แต่อุบัติเหตุก็ยังเป็นสาเหตุการตายอันดับที่สี่ของประชากรรองลงมาจากโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคนั้นเลือดสมอง และโรคมะเร็ง ตามลำดับ แต่ในประเทศกำลังพัฒนาทั้งหลายยังไม่สามารถควบคุมป้องกันอุบัติเหตุได้ อุบัติเหตุจึงเป็นสาเหตุการตายอันดับหนึ่งของประเทศในหลาย ๆ ประเทศในทวีปเอเชีย เช่น ประเทศไทย ประเทศจีน และอีกหลาย ๆ ประเทศ เช่น ในเมืองเซียงไฮ้ ประเทศจีนอุบัติเหตุเป็นสาเหตุการตายอันดับหนึ่งของประชากรในวัย ๑-๔๔ ปี ในได้วันอุบัติเหตุเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าตัวจากปี พ.ศ. ๒๕๐๓ ถึง พ.ศ. ๒๕๒๐ และเลื่อนจากสาเหตุการตายอันดับเจ็ดเป็นอันดับสามของประเทศ ในประเทศปากบาวินก็อัตราการบาดเจ็บจากอุบัติเหตุบนถนนเพิ่มขึ้นเป็นสี่เท่าจากปี พ.ศ. ๒๕๐๘ ถึง พ.ศ. ๒๕๒๑ ในประเทศไทยอัตราการตายของประชากรด้วยอุบัติเหตุเลื่อนจากอันดับที่หกใน พ.ศ. ๒๔๘๐ มาเป็นสาเหตุการตายอันดับหนึ่งของประเทศในปี พ.ศ. ๒๕๑๒ ในประเทศอินเดียอัตราการตายจากอุบัติเหตุบนถนนเพิ่มเป็นสองเท่าจากปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ถึง พ.ศ. ๒๕๒๒ ในประเทศศรีลังกามีคนตายจากพิษของยาปราบศัตรูพืชสูงกว่าจำนวนคนตายจากโรคมะลาเรีย โรคบาดทะยัก โรคคอตีบ ไอกรน และโรคไขสันหลังอักเสบ รวมกันเกือบร้อยละ ๕๐

เราอาจจะกล่าวได้ว่า อุบัติเหตุก่อให้เกิดความสูญเสียมากเกินกว่าที่คนทั่วไปจะมองเห็นหรือที่เราคาดคะเนกัน เราสามารถจะแบ่งความสูญเสียที่เกิดจากอุบัติเหตุได้เป็น ๒ ประเภทได้แก่

๑. ความสูญเสียโดยตรง ได้แก่ ค่าบริการฉุกเฉิน ค่ารักษาในโรงพยาบาล ค่าดูแลผู้บาดเจ็บภายหลังออกจากโรงพยาบาล ค่าใช้จ่ายในการฟื้นฟูสภาพ ค่าชดเชยในระหว่างเจ็บป่วย ค่าทำศพ ค่าชดเชยความพิการ ค่าทรัพย์สินเสียหาย เหล่านี้เป็นต้น

๒. ความสูญเสียทางอ้อม เป็นค่าเสียเวลาของเจ้าหน้าที่ตำรวจในการช่วยผู้บาดเจ็บและวิเคราะห์หาสาเหตุการหยุดชะงักของโรงงานชั่วคราวเพื่อช่วยเหลือผู้บาดเจ็บ ผลกระทบที่ต้องเสียหายในระหว่างเครื่องจักรหยุดทำงาน หากมีการตายและพิการเกิดขึ้นก็ตั้งอำนึงถึงการลงทุนสูญเสียเปล่าที่ได้ให้การศึกษาอบรม และการอนามัยแก่ผู้ตายและผู้พิการ การสูญเสียโอกาสของ

คนตาย และพิการ หากไม่ได้รับบาดเจ็บและสามารถหารายได้อีกต่อไป รวมทั้งการสูญเสียซึ่งเกิดจากความเจ็บปวด ความเศร้าโศกเสียใจของครอบครัวและผู้เป็นที่รักซึ่งประเมินค่ามิได้

นับตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๑๒ เป็นต้นมา อุบัติภัยเป็นสาเหตุการตายที่สูงที่สุดของประเทศไทย แต่ละปีเรามีผู้บาดเจ็บจากอุบัติเหตุทุกประเภทประมาณ ๒ ล้านคน และเสียชีวิต ๓ หมื่นคน จนทำให้โรงพยาบาลในต่างจังหวัดต้องใช้เตียงถึงร้อยละ ๓๐ ของเตียงทั้งหมดของโรงพยาบาล เพื่อรับรักษาผู้ประสบอุบัติเหตุ และกระทรวงสาธารณสุขต้องใช้แพทย์พยาบาล และบุคลากรสาธารณสุข รวมทั้งงบประมาณร้อยละ ๓๐ เช่นกัน เพื่อใช้ในการรักษาดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุ อีกทั้งมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นทุกปี ดังจะเห็นได้ว่าเตียงของโรงพยาบาลในต่างจังหวัดไม่เพียงพอและมีความจำเป็นต้องขยายเพิ่มขึ้นเพื่อรับผู้ป่วยอุบัติเหตุจนกระทั่งบางจังหวัดต้องสร้างตึกอุบัติเหตุโดยเฉพาะขึ้น ทำให้ประเทศชาติต้องสิ้นเปลืองเป็นอันมาก ทั้งนี้เพราะว่าค่าใช้จ่ายในการรักษาผู้ป่วยอุบัติเหตุ นั้น สูงกว่าค่าใช้จ่ายในการรักษาโรครวมค่าทั่วไปมากทีเดียว เพราะผู้ป่วยอุบัติเหตุแต่ละคนนั้นมีอาการรุนแรง ซึ่งนอกจากจะต้องใช้ยาพิเศษและการดูแลรักษาอย่างทันที่ทั่วทั้งที่แล้ว จะต้องใช้แพทย์และพยาบาล และบุคลากรสาธารณสุขเป็นจำนวนมากกระดมเข้ามาเพื่อรักษาคนเพียงคนเดียว จึงทำให้ค่าใช้จ่ายสูงมาก ผู้เชี่ยวชาญได้ศึกษาค่าใช้จ่ายจำนวนนี้พบว่า รัฐบาลต้องใช้จ่ายประมาณหมื่นห้าพันบาท ต่อผู้ป่วยอุบัติเหตุ ๑ คน โดยเฉลี่ยทั้งผู้ป่วยอาการเล็กน้อย และผู้ป่วยอาการหนัก เรามีผู้บาดเจ็บปีละ ๒ ล้านคน จึงทำให้รัฐบาลต้องใช้จ่ายในการรักษาผู้ประสบอุบัติเหตุถึงปีละ ๔ หมื่นล้านบาท แต่จริง ๆ แล้ว ค่าใช้จ่ายที่ผู้เชี่ยวชาญได้ประเมินในประเทศไทยยังต่ำกว่าในอารยะประเทศมากที่สุดทีเดียว ถึงกระนั้นยังพบว่าค่าใช้จ่ายสำหรับคนเสียชีวิตจากอุบัติเหตุในในประเทศไทยสูงถึงรายละ ๓ แสนบาท เป็นค่าใช้จ่ายในการทำศพ เงินชดเชย และค่าใช้จ่ายระหว่างที่เขายังมีชีวิตอยู่ เช่น ค่าใช้จ่ายในการศึกษาและการอนามัย เป็นต้น ทั้งนี้ ไม่ได้คิดถึงค่าสูญเสียโอกาสของคนเหล่านั้น ซึ่งร้อยละ ๖๕ เป็นคนในวัยหนุ่มสาว หากเขายังมีชีวิตอยู่ในอายุเฉลี่ย คือ อายุ ๖๐ ปีแล้ว เขาจะสามารถหารายได้และทำประโยชน์ให้แก่ครอบครัว สังคม และประเทศชาติอีกมากมาย ซึ่งเรายังไม่ได้คิดถึงอีกทั้งค่าสูญเสียที่เกิดจากความเศร้าโศกเสียใจของพ่อแม่ ซึ่งต้องสูญเสียลูกสุดที่รักไปในวัยยังไม่สมควร และในทางตรงกันข้าม ความเศร้าโศกเสียใจของลูกซึ่งต้องสูญเสียพ่อแม่อันเป็นหลักสำคัญของครอบครัวไป จนกระทั่งตัวเขาต้องตกสภาพแพศยาเป็นเด็กกำพร้า ขอดาน ต้องออกจากโรงเรียน เป็นปัญหาของสังคมอีกมากมาย เรายังไม่ได้คิดในเรื่องนี้อีกด้วย และมีการศึกษาที่มหาวิทยาลัยจอห์น ฮอปกินส์ จึงพบว่าค่าสูญเสียทางอ้อม ซึ่งเกิดจากอุบัติเหตุ นั้น สูงถึง ๑๖ เท่าของค่าสูญเสียโดยตรงที่เราคำนวณได้ หรือพูดง่าย ๆ ว่า ค่าสูญเสียโดยตรงปีละ ๔ หมื่นล้านบาทจากอุบัติเหตุของเรานั้น เป็นเพียงร้อยละ ๖ ของค่าสูญเสียจริง ๆ ทั้งหมดเท่านั้น ซึ่งเป็นเงินมหาศาล เพียงแต่การสูญเสียอุบัติเหตุจรรยาเพียง

อย่างเดียวในประเทศไทยก็สูงถึงร้อยละ ๒ ของผลิตภัณฑ์ประชาชาติ ซึ่งตกประมาณหมื่นหกพันล้านบาท จะเห็นว่าในแต่ละปีนั้น ทหาร ตำรวจ และพลเรือนต้องพลีชีพเพื่อป้องกันประเทศ และเพื่อความมั่นคงของประชากรบิลละไม่กี่ร้อยคนเท่านั้น แต่เราต้องสูญเสียคนหนุ่มสาวไปถึงบิลละ ๒ หมื่นคน หรือเกือบร้อยเท่าของการสูญเสียกำลังคนในการป้องกันประเทศ นับว่าเป็นการสูญเสียอย่างมหากาล เพราะเราเป็นการลงทุนสูญเสียเปล่าในการให้การศึกษาอบรม และการอนามัย ให้แก่บุคลากรเหล่านั้น เพื่อหวังจะใช้ประโยชน์ในประเทศ และป้องกันประเทศ แต่ต้องมาสูญเสียชีวิตก่อนรับใช้ชาติอย่างน่าเสียดาย อีกทั้งองค์การอนามัยโลกพบว่า เรามีคนพิการทางร่างกายภายในประเทศของเรา ประมาณ ๗ แสนคน อย่างน้อยร้อยละ ๕๐ หรือครึ่งหนึ่งของคนพิการเหล่านั้นมีสาเหตุมาจากอุบัติเหตุ คือประมาณ ๓ แสน ๕ หมื่นคน ซึ่งนอกจากประเทศชาติไม่ได้ประโยชน์แล้ว ยังต้องตกเป็นภาระของรัฐและสังคมอีกมากด้วย

องค์การอนามัยโลก และองค์การสาธารณสุขสมัยใหม่ ยอมรับว่าอุบัติเหตุเป็นโรคชนิดหนึ่งซึ่งสามารถป้องกันได้ ทางกายภาพได้แบ่งโรคระบาดไว้ ๒ ประเภท คือโรคระบาดชนิดติดต่อได้ ได้แก่ โรคติดเชื้อทั้งหลาย เช่น มาลาเรีย โรคท้องเดิน อหิวาตกโรค วัณโรค โรคเรื้อน เป็นต้น สำหรับอุบัติเหตุนั้นทางการสาธารณสุขจัดอยู่ในประเภทโรคระบาดไม่ติดต่อเมื่อ ๒๐-๓๐ ปีที่แล้ว โรคระบาดติดต่อเป็นปัญหาสำคัญที่สุดของสาธารณสุข เพราะได้ทำลายชีวิตประชาชนคนไทยไปมากที่สุด แต่เนื่องจากการพัฒนาการสาธารณสุขก้าวหน้าไปเป็นอันมากในช่วง ๒๐ ปีที่ผ่านมา รวมทั้งการพัฒนายาฆ่าเชื้อโรค และยาปฏิชีวนะต่าง ๆ ได้ก้าวหน้าไปอย่างมาก จึงทำให้โรคติดต่อเชื้อได้ลดลงอย่างรวดเร็ว พุ่งง่าย ๆ ว่าเราสามารถควบคุมโรคเหล่านี้เป็นอย่างดี จนกระทั่งโรคบางโรค เช่น โรคฝีดาษ โรคคุดทะราด ได้หายไปจากประเทศไทยของเราแล้ว แต่ปรากฏว่าโรคอุบัติภัยกลับระบาดมากขึ้น สวนทางขึ้นอย่างรวดเร็ว จนกลายเป็นสาเหตุการตายที่สำคัญที่สุดของประเทศตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๑๒ เป็นต้นมาจนปัจจุบัน จนอยู่ในขั้นที่เรียกได้ว่า “น่าวิตก” ที่เดียว ปัญหาของโรคอุบัติภัยนั้นใหญ่โตกว้างขวางกว่าปัญหาโรคเอดส์มากทีเดียว อีกทั้งการควบคุมก็ทำได้ยากกว่า โรคเอดส์นั้นติดต่อทางเลือดกับทางสืบพันธุ์เท่านั้น ถ้าเราสามารถสำรวจทางเพศ หรือพุ่งง่าย ๆ ว่าป้องกันการสำส่อนทางเพศ โดยเฉพาะการรักร่วมเพศ และควบคุมการให้เลือด การฉีดยาที่ใช้เข็มร่วมกันเท่านั้นก็สามารถควบคุมได้ และกระทรวงสาธารณสุขเพียงกระทรวงเดียวก็สามารถควบคุมได้แล้ว แต่โรคอุบัติภัยนั้นต้องใช้วิชาการ และความพยายามมาก อีกทั้งต้องอาศัยความร่วมมือของหลายหน่วยงาน หลายกระทรวง จึงทำได้สำเร็จ แต่ถึงแม้จะยากกว่า เราก็สามารถป้องกันได้สำเร็จแน่ ๆ เพราะมีตัวอย่างจากอารยประเทศต่าง ๆ หลายประเทศที่ได้ประสบความสำเร็จมาแล้ว ยกตัวอย่างเช่นประเทศญี่ปุ่น เขามีรถ มีถนน มีโรงงานอุตสาหกรรมมากกว่าเรานับร้อยเท่า แต่เขาก็สามารถควบคุมอัตราเกิดอุบัติเหตุให้ลดลงได้ ร้อยละ ๒-๔ ต่อปี ในขณะที่ของ

เราเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ ๑๗ ต่อปี เป็นต้น ข้อสำคัญคือ ผู้บริหารระดับสูงต้องตระหนักถึงปัญหา
นี้ และให้การสนับสนุนอย่างจริงจัง รวมทั้งต้องได้รับความร่วมมือร่วมใจอย่างจริงจังจาก
ประชาชน และภาคเอกชนทั่วไปด้วย เพราะจริง ๆ แล้วอุบัติเหตุนี้เป็นปัญหาของทุก ๆ คนนั่นเอง

ขอกุศลบุญราศีอันจะพึงบังเกิดจากการพิมพ์หนังสือเล่มนี้เพื่อเผยแพร่ให้มีการตื่นตัว
ในการป้องกันอุบัติเหตุแก่ประชาชนทั่วไป จงเป็นผลานิสงส์ให้ คุณสุพรรณวดี นุนนาค ผู้ล่วงลับ
ไปแล้ว ขอให้ดวงวิญญาณของท่านจงสู่สุคติภพ ทุกประการเทอญ

คำนำ

เมื่อทราบข่าวว่าคุณสล้างถูกรถชนได้ไปเยี่ยมที่โรงพยาบาล คุณสล้างปรารถถึงงานพระราชทานเพลิงศพคุณสุพรรณวดีเป็นกรณีพิเศษว่า อยากทำหนังสือเกี่ยวกับความรู้ของแม่บ้านทุก ๆ ชนิด เพราะตลอดเวลาที่คุณสุพรรณวดีมีชีวิตอยู่ เธอเป็นคนที่แสดงให้เห็นทุกคนในครอบครัว ญาติสนิทมิตรสหายได้ตระหนักถึงความเป็นแม่บ้านในทุก ๆ ด้าน เปรียบพร้อมทั้งในด้านการทำอาหาร การจัดดอกไม้ การตกแต่งในบ้านและอื่น ๆ ทุกคนที่แวดล้อมและผูกพันกับเธอต่างได้รับความสุขจากสิ่งที่คุณสล้างได้ทำเสมอมา ดังนั้น เมื่อเธอจากไปแล้ว ต่างก็อาลัยรักไม่ลืมเลือน

หนังสือเล่มนี้จึงเกิดขึ้นจากความตั้งใจจริงที่จะทำให้เป็นอนุสรณ์แด่คุณสุพรรณวดี โดยได้พยายามจัดหาอาหารที่มีวิธีปรุงง่าย ๆ รสอร่อย และสวยงามซึ่งได้เก็บรวบรวมมาจากตำราและหนังสือต่าง ๆ หลายเล่ม โดยได้รับอนุญาตจากเจ้าของตำราและหนังสือนั้น ๆ บ้าง คัดลอกเอามาเองโดยถือวิสาสะบ้าง จากญาติผู้ใหญ่ในตระกูล “บุญนาค” บ้าง ซึ่งต้องขอประทานอภัย ขอบพระคุณและขอรำลึกในความกรุณาของท่านเหล่านั้นโดยจะไม่มีวันลืมเลย

นอกจากนี้ยังได้รวบรวมเรื่องการจัดดอกไม้แบบง่าย ๆ และเคล็ดความรู้ที่แม่บ้านควรทราบไว้อีกด้วย

หนังสือเล่มนี้ หากจะอำนวยความสะดวกประโยชน์ให้แก่ผู้พบเห็นได้บ้างแล้ว ขออุทิศส่วนบุญแห่งความดีนั้นให้แก่คุณสุพรรณวดี และเป็นพลังบั้งจัญดาลบันดาลส่งเสริมให้ดวงวิญญาณของคุณสุพรรณวดี สู่สุคติในสัมปรายภพตลอดกาลนาน

บุญกร บุญนาค



✓ การจัดดอกไม้

โดย บุษกร บุนนาค

การจัดดอกไม้ไม่ใช่สักแต่ว่าจะจัดมัดลงแจกันให้รวมกันเป็นช่อเท่านั้น ที่จริงก็ไม่ใช่เป็นของยาก เชื่อว่าทุกคนที่สนใจก็สามารถที่จะทำได้ ถ้าเรารู้ถึงหลักวิธีการจัดบ้าง มิฉะนั้นจะทำให้ดอกไม้ที่มีความสวยงามดูสวยงามอยู่แล้วไร้ค่าไป แทนที่จะดูสวยงาม กลับแลดูรกตาไปได้

สิ่งสำคัญประการแรก “ความมั่นใจในตัวเอง” ว่า เราสามารถจะจัดดอกไม้ให้สวยงามได้ อย่าได้ลังเลใจอย่างกลัวว่า เราจะทำให้สวยไม่ได้ ลืมความกลัวนั้นเสีย และเริ่มต้นทำด้วยความมั่นใจในตัวเอง ขอให้คิดว่าการจัดดอกไม้เป็นของสนุก และฝึกหัดตัวเองไปในตัว จะได้รับความเพลิดเพลินกับดอกไม้ซึ่งมีความงดงามตามธรรมชาติอยู่แล้ว เมื่อได้มาจัดในภาชนะต่าง ๆ ก็จะเพิ่มเติมความสวยงามให้แก่บ้าน ทำให้บ้านน่าอยู่ และมีชีวิตชีวาขึ้น และช่วยผ่อนคลายอารมณ์ได้เป็นอย่างดี เป็นงานอดิเรกที่ไม่ควรทิ้งดอกไม้เหล่านั้นให้โรยอยู่กับต้น นอกจากจะชื่นชมในฝีมือของเราแล้วยังเป็นที่เจริญตาของผู้ได้พบเห็นโดยทั่วไปด้วย

ดอกไม้ที่จะนำมาจัดนั้น ไม่จำเป็นที่จะต้องหาดอกไม้ที่มีราคาแพง เพราะเราจัดไว้สำหรับประดับบ้านทุกวันควรจะเป็นดอกไม้ที่พอจะหาได้ในบ้าน

ภาชนะที่จะนำมาจัดดอกไม้ นั้นแบ่งได้เป็น ๒ ประเภทคือ แบบทรงสูง และทรงเตี้ย ภาชนะควร จะเลือกแบบและสีเรียบ ๆ เช่น สีน้ำตาล สีเทา สีเขียวอ่อน สีขาว และสีดำ แจกันสีเขียวนี้ใช้จัดกับดอกไม้ ได้ดี เพราะเราต้องการจุดเด่นก่อให้เกิดความสนใจอยู่ที่ดอกไม้

เมื่อมีดอกไม้และแจกันพร้อมแล้ว ก็จะมากล่าวถึงวิธีจัดในการจัดดอกไม้ประดับบ้านนั้น ในต่างประเทศ เช่น อังกฤษ อเมริกา ญี่ปุ่น มีโรงเรียนสอนการจัดดอกไม้เป็นเวลานานมาแล้ว แต่ละโรงเรียนก็มีการจัดอย่างเดียวกัน หลักใหญ่มีอยู่ ๔ ข้อ คือ

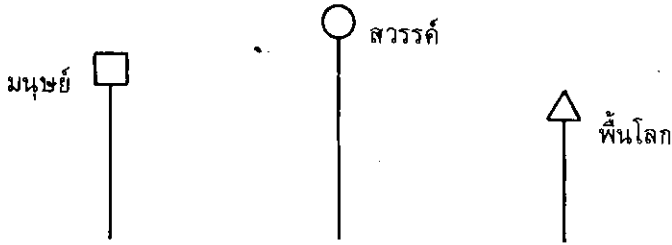
๑. การออกแบบ หมายถึง รูปร่างที่จะจัดขึ้นให้เป็นรูปร่างอย่างไร
๒. สัดส่วน ส่วนของดอกไม้ ใบไม้ และแจกัน
๓. การทรงตัว หมายถึง รูปที่จะจัดให้มีน้ำหนักถ่วงกันได้
๔. ความกลมกลืนของสี คือ ทั้งดอกไม้ ใบไม้ และแจกันที่รองรับต้องกลมกลืนกัน รวมทั้งสีสันด้วย

ในที่นี้จะแนะนำวิธีจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่นซึ่งทั่วโลกนิยมกันว่าเป็นแบบที่สวยงามมาก และจัดไม่ยากนัก นอกจากหลัก ๔ ประการดังที่ได้กล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีหลักสำคัญของการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่นอีกก็คือ หลักความสัมพันธ์ระหว่าง สวรรค์ มนุษย์ กับพื้นโลก โดยถือว่าจัดดอกไม้ลงในภาชนะใดให้มีบุคลิกพิเศษแตกต่างออกไปอย่างไรก็จะทิ้งเสียซึ่งความสัมพันธ์ในสิ่งทั้งสามนี้เสียมิได้ โดยสมมติให้ก้านหนึ่งของดอกไม้หรือใบไม้มีความสูงที่สุดเปรียบเทียบกับสวรรค์

ก้านที่ ๒ ลดหลั่นลงมาเปรียบได้กับมนุษย์

ก้านที่ ๓ ต่ำสุดเปรียบได้กับพื้นโลกนั่นเอง

แต่กระนั้นส่วนสัมพันธ์ทั้ง ๓ ก็ยังแตกต่างกันออกไปตามความนิยมและเห็นงาม หรือในกรณีที่ต้องการเน้นให้การจัดนั้นแสดงออกซึ่งบุคลิกลักษณะที่แตกต่างกันออกไป



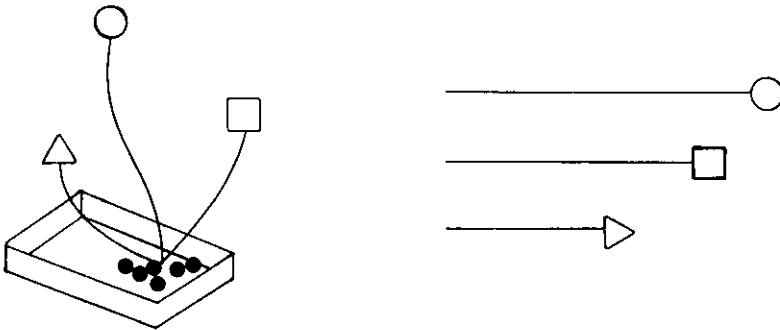
รูปที่ ๑ ความสัมพันธ์ ๓ ประการอันเป็นหลักสำคัญของการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น

วิธีจัดขนาดของกิ่งและก้านดอกไม้หรือใบไม้ เพื่อให้ได้สิ่งสัมพันธ์

ดังที่ได้ทราบแล้วว่าส่วนสัมพันธ์ทั้ง ๓ เป็นปัจจัยสำคัญยิ่งดังนั้น กิ่งหรือก้านดอกไม้หรือดอกไม้

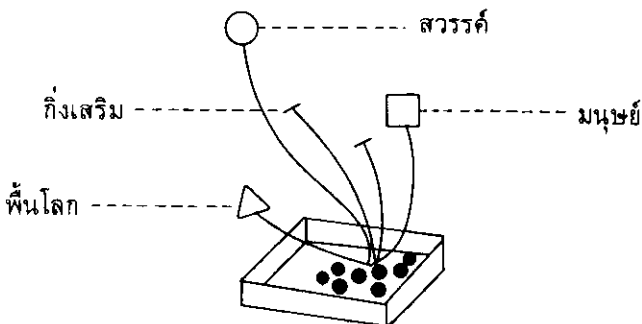
ใบไม้นั้นทุกชนิดจะต้องวัดขนาดยาวเสียก่อน ซึ่งโดยปกติการวัดจะต้องวัดเป็นเส้นตรง

กรณีที่เป็กิ่ง ก้านโค้งงอ จะต้องยึดตรงแล้วจึงจัด ดังรูปที่ ๒



วิธีการเสริมกิ่งและก้าน นอกจากสิ่งสำคัญทั้ง ๓

เมื่อได้จัดกิ่งหรือก้านดอกไม้ลงในภาชนะจนครบ ๓ สิ่งอันเป็นหลักสำคัญแล้ว เพื่อเน้นให้ดูสวยงาม ก็มีหลักทั่วไปอยู่ว่ากิ่งเสริมจะต้องมีความยาวน้อยกว่าหลักเล็กน้อยเสมอ เช่น กิ่งเสริมของสวรรค์ ก็ต้องให้ปลายกิ่งต่ำกว่ากิ่งสวรรค์เล็กน้อยแต่ไม่ถึงกับลดลงมาเท่ากับกิ่งมนุษย์และในทำนองเดียวกันกิ่งเสริมของกิ่งมนุษย์ ก็จะต้องมีปลายกิ่งต่ำกว่ากิ่งมนุษย์เล็กน้อย แต่ไม่เตี้ยเท่ากับระดับของพื้นโลกเป็นต้น กิ่งเสริมนี้จะมีมากน้อยก็กิ่ง ขึ้นอยู่กับแบบของการจัด โดยปกติถ้าเป็นแบบง่าย ๆ ก็มีกิ่งเสริมเพียง ๑ ถึง ๓ กิ่งเท่านั้น แต่ถ้าต้องการจะให้มีการผสมผสานกันระหว่างสีหลายสีของดอกและใบ ก็เพิ่มกิ่งเสริมให้มากขึ้นตามลำดับ



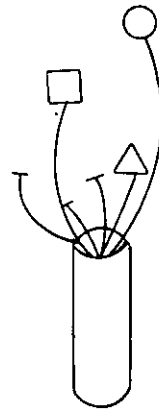
มีข้อสังเกตอันสำคัญยิ่งอยู่ประการเดียวที่นักจัดดอกไม้ควรคำนึงก็คือ ไม่ควรจะให้มี “กิ่งเสริมมากจนกระทั่งดูแน่นภาชนะไปเท่านั้น กล่าวอีกนัยหนึ่งคือ เมื่อจัดกิ่งเสริมเสร็จเรียบร้อยแล้วอย่าให้ถึงกับ “ข่ม” กิ่งหลักสำคัญ ๓ ประการดังได้กล่าวไปแล้วเสีย เพราะกิ่งทั้ง ๓ นั้นจะเป็นที่เชิดชูให้การจัดดอกไม้แต่ละภาคนั้นแต่ละแฉกนั้นดูงามผุดผาดและเป็น “จุดเด่น” แห่งเดียวที่ควรเน้น การที่ต้องให้มีกิ่งเสริมนี้ จุดประสงค์ทั่วไปก็เพื่อต้องการปรุงแต่งให้ดูสง่างามและผุดผาดเจิดจายขึ้นนั่นเอง

ด้วยเหตุนี้จึงมักนิยมให้กิ่งเสริมทำหน้าที่เพิ่มสี (สีของดอกไม้) ให้สะดุดตาขึ้นกว่าสีเขียวของกิ่งหรือใบไม้ที่จะต้องเป็นสีหลักเป็นสำคัญ การเพิ่มสีนี้เท่าที่นิยมกันก็มักเพิ่มอย่างน้อย ๒ สี แต่บางครั้งก็อาจถึง ๓ สี (ไม่นับสีเขียว) ซึ่งแล้วแต่จะต้องการเน้นให้เห็นความสำคัญของดอกไม้ดอกใด ดังรูปที่ ๓

การจัดดอกไม้แบบใช้ภาชนะทรงสูง เช่น แจกัน ฯลฯ

มีหลักใหญ่ในเรื่องส่วนสัดส่วนของกิ่งและก้านดอกไม้เป็น ๓ อย่างด้วยกัน (โดยยึดถือเอาภาชนะที่จัดดอกไม้เป็นหลัก)

๑. กรณีที่เป็นภาชนะขนาดเล็กความยาวของก้านสวรรค์ จะต้องยาวเท่ากับความสูงบวกด้วยความกว้างสุดของแจกัน ก้านมนุษย์ยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านสวรรค์ ก้านพื้นโลกยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านมนุษย์

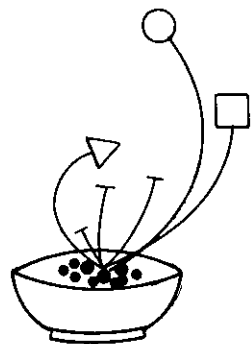


๒. กรณีที่เป็นภาชนะขนาดกลาง ความยาวของก้านสวรรค์เท่ากับหนึ่งเท่าครึ่งบวกด้วยความกว้างสุดของแจกัน ก้านมนุษย์ยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านสวรรค์ ก้านพื้นโลกยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านมนุษย์

๓. กรณีที่เป็นภาชนะขนาดใหญ่ ความยาวของก้านสวรรค์จะต้องเปลี่ยนให้มีความยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านสวรรค์ และก้านพื้นโลกเท่ากับครึ่งหนึ่งของก้านมนุษย์

การจัดดอกไม้แบบภาชนะทรงเตี้ย

เช่น จาน หรือภาชนะรูปแบบน กลม หรือเหลี่ยม ก็ควรใช้กรวดโรยก้นภาชนะด้วยเพื่อจะได้แลดูสวยงามยิ่งขึ้น



หลักในการจัดดอกไม้แบบนี้ มีแตกต่างกันตามขนาดของภาชนะที่จัดตั้งต่อไปนี้

๑. ในกรณีภาชนะขนาดเล็ก ก้านที่มีความหมายเป็นสวรรค์จะต้องมีความยาวเท่ากับความยาวของเส้นผ่าศูนย์กลาง หรือเท่ากับความยาว (ในกรณีภาชนะเป็นวงรี รูปไข่) แล้วบวกด้วยความลึกสูงของภาชนะ ส่วนก้านมนุษย์ยาวเศษสามส่วนสี่ของก้านสวรรค์ ก้านพื้นโลกยาวเศษสามส่วนสี่ของก้านมนุษย์

๒. ในกรณีภาชนะขนาดกลาง ก้านที่มีความหมายเป็นสวรรค์ต้องมีขนาดความยาวเป็นเท่าครึ่งของเส้นผ่าศูนย์กลาง หรือส่วนที่เป็นความยาวแล้วบวกด้วยความลึกสุดของภาชนะก้านมนุษย์ยาวเศษสามส่วนสี่ของก้านสวรรค์ ก้านพื้นโลกยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านมนุษย์

๓. ในกรณีภาชนะขนาดใหญ่ ให้ก้านสวรรค์ยาวเป็นสองเท่าของเส้นผ่าศูนย์กลาง หรือส่วนที่เป็นความยาวแล้วบวกด้วยส่วนที่เป็นความลึกสุดของภาชนะ ก้านมนุษย์ให้ยาวเป็นเศษสามส่วนสี่ของก้านสวรรค์ ก้านพื้นโลกให้ยาวเท่ากับเศษสามส่วนสี่ของก้านมนุษย์

สำหรับการใช้ดอกไม้มันั้น ชาวญี่ปุ่นส่วนมากมักจะใช้จัดเลขที่เป็นเลขที่นำโชคและมีความพอดี ดังนั้นในการจัด ส่วนมากจำนวนดอกไม้ที่ใช้จึงเป็น ๑ ๓ ๕ ๗ ๙ ๑๑ ดอก แต่ละดอกนั้นมีความเด่นและสวยงามอยู่ในตัวของมัน เมื่อรวมอยู่ในแจกันก็จะช่วยให้ดอกทั้งหมดเข้ากันและงดงามยิ่งขึ้น ถ้าเราใช้ดอกไม้มากเกินไป จะทำให้ความเด่นของดอกไม้ลดลงและยังทำให้ไม่สวยในรูปการจัดอีกด้วย

ใบไม้

การแต่งกิ่งซึ่งใช้ใบเป็นส่วนตกแต่ง ใบไม้บางประเภทมีส่วนเขตชูความสวยงามไม่แพ้ออกเช่นกัน แต่ก่อนจะนำไปจัดนั้นจะต้องมีการตกแต่งเสียก่อน มิฉะนั้นจะทำให้แจกันที่จัดแล้วดูทึบไป ไม่สวยเท่าที่ควร สำหรับการตกแต่งนั้นผู้จัดจะต้องพิจารณาเอาเองว่า จะเฉือนเอากิ่งใดไว้ให้ติดอยู่กับกิ่งใด แต่โดยหลักทั่วไปแล้วพอจะกล่าวได้ว่า วิธีพิจารณาว่าจะเอากิ่งใดหรือพุ่มใดไว้นั้นให้ขึ้นกับความหนาโปร่งบางที่ต้องการ

การจัดรูปร่างใบไม้เสียใหม่ นักจัดดอกไม้ย่อมทราบดีว่ารูปร่างของไม้โดยธรรมชาติมีความสวยงามแต่ก็งามอย่างธรรมชาติและอาจมีขนาดเล็กใหญ่ไม่พอใจของนักจัดดอกไม้ได้เสมอไป ดังนั้นเราจึงมีวิธีการจัดรูปร่างใหม่บ้าง ด้วยวิธีขลิบใบให้เล็กและได้รูปสวยงามตามความต้องการของผู้จัด

การจัดดอกไม้ให้งามงอน เรามีวิธีที่จะทำให้ใบไม้ซึ่งแบตรงกลายเป็นใบไม้ที่มีลักษณะงามงอนได้เหมือนกัน ซึ่งอาจแบ่งออกได้ ๓ วิธีด้วยกันคือ

๑. ถ้าเราต้องการให้ใบมีปลายม้วนกลับมาก เราก็จึงแต่ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้ทั้งสองข้างจับส่วนปลายใบแล้วม้วนปลายให้เป็นหลอดแน่น ๆ เมื่อคลี่ออกก็จะได้ลักษณะตามความต้องการ

๒. ถ้าเราต้องการให้ปลายใบม้วนแต่เพียงหลวม ๆ เราก็จึงใช้ดินสอดใส่สอดใส่เข้าไปรองในส่วนโค้งของปลายใบที่เราม้วนตลบเข้ามาแน่นแทน ม้วนให้เป็นหลอดเช่นเดียวกับการม้วนผม เมื่อคลี่ออกเราจะได้ลักษณะปลายใบม้วนพอสมควร

๓. ในบางกรณีเราอาจต้องการเพียงให้ปลายใบมีความโค้งเล็กน้อยไม่ถึงกับจะม้วนโค้งมาก เราก็จึงม้วนปลายใบงอเข้าเพียงเล็กน้อยแล้วใช้ฝ่ามือทั้งสองคลี่ใบให้อ่อนม้วนไปจนได้ลักษณะที่ต้องการ

ข้อควรจำ ก่อนจัดดอกไม้ทุกครั้งควรทำความสะอาดใบก่อนและเช็ดด้วยน้ำมันทุกครั้ง

รายการสิ่งของที่จำเป็นในการจัดดอกไม้

เพื่อเป็นการสะดวก และเตือนความจำแก่ผู้ที่จะเริ่มการจัดดอกไม้ ควรตรวจสอบเสียก่อนว่า ก่อนเริ่มปฏิบัติงานนั้น ท่านมีเครื่องอุปกรณ์เหล่านี้ (ซึ่งจำเป็น) วางอยู่ตรงหน้าท่านแล้วหรือยัง

๑. แป้นเขี่ยขนาดต่าง ๆ

๒. กรรไกรตัดต้นไม้อย่างดี และคมพอที่จะไม่ให้ก้านดอกช้ำ

๓. ที่ฉีดน้ำฟอยละเอียด เพื่อรักษาความสดชื่นของดอกไม้
๔. กระจกบดน้ำ สำหรับฉีดรักษาความคงทนให้กับดอกไม้ประเภทต้องการน้ำมาก
๕. ภาชนะสำหรับจัดดอกไม้ รูปร่างไม่โลดโผนนักและสีสมควรเป็นสีกลาง ๆ ซึ่งสามารถเข้าได้กับทุกสีของดอกไม้
๖. ก้อนกรวดและหินเหล็ก
๗. ลวดดอกไม้ไหว
๘. ดินน้ำมันสำหรับถ่วงแป้นเข็มเสียบ
๙. ผ้าพลาสติกปูกันมิให้น้ำเปียกเปื้อนเลอะเทอะ

ข้อสำคัญพึงสังเกตก็คือ การวางภาชนะที่เราจัดแล้วเราควรคำนึงถึงสีของห้องและสีของดอกไม้ที่จัดให้มากที่สุด เพราะถ้าเราให้สีที่ถูกต้องแล้ว จะเพิ่มความสวยงามขึ้นเป็นอย่างมาก ขอยกตัวอย่างเช่น ห้องสีฟ้า เราควรใช้ดอกไม้สีเหลือง สีชมพู สีขาว ส่วนดอกสีม่วง ผนังห้องควรเป็นสีฟ้าอ่อน หรือ สีครีม สำหรับผนังสีครีมนี้ใช้ได้กับดอกไม้ทุกชนิด ทุกสี

ภาพและคำอธิบาย ซึ่งเราได้จัดให้ดูนี้เป็นการจัดตามของญี่ปุ่นนอังกฤษและอเมริกา ทั้งนี้เพื่อให้เหมาะแก่สถานที่และดอกไม้ใบไม้ที่เราจะนำมาจัดได้.

เคล็ดลับที่แม่บ้านควรรู้

๑. ถ้าเอาพลาสติกใสในหม้อน้ำเย็นผสมด้วยน้ำส้มเล็กน้อย ปล่อยให้เดือดแล้ว จึงปรุงเครื่องอย่างอื่น จะไม่มีกลิ่นคาวเลย
๒. ถ้าไม่มีเวลาจะสลักแดงกว่าให้สวยงาม เมื่อจัดจานสลัด ใช้ช้อมชิตลงไปตามทางยาวสัก ๓ ด้าน แล้วจึงผานเป็นแฉ่น ๆ ก็แลดูพอใช้ได้
๓. เยลลี่จะแข็งเร็วกว่าปกติ ถ้าเอาลงในน้ำเย็นเล็กน้อย ใส่กระทะตั้งไฟอ่อน ๆ พอละลายแล้ว จึงเพิ่มน้ำเย็นจนพอกับที่ต้องการเอาลงเทใส่พิมพ์
๔. ถ้าขาดนมเปรี้ยวในการปรุงอาหาร จงผสมน้ำส้ม ๑ ช้อนโต๊ะ กับนมหวานครึ่งถ้วยเข้าด้วยกัน ใช้แทนได้ดี
๕. ก่อนบึ่งขนมในเตาอบ ควรแช่พิมพ์ไว้ในเตาอบเสียก่อน จะทำให้ขนมสุกทั่วถึงกันดีเวลาบึ่ง
๖. นมข้นสัก ๑ ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำตาลทรายแดง ตั้งไฟอ่อน ๆ จนละลายดี ใช้ทาขนมปัง
๗. ถ้าโรยเกลือบุนิดหน่อยลงในน้ำกาแฟ จะทำให้มีรสดี ชวนรับประทานยิ่งขึ้น
๘. เมื่อหั่นขนมปังทำแซนด์วิช จะเป็นการประหยัดดียิ่ง ถ้าเราใช้มีดคมจริง ๆ และตัดส่วนขอบแข็ง ๆ ออกเสียตั้งแต่ยังไม่ได้หั่นเป็นแผ่น
๙. จงผสมน้ำส้มลงไปใ้มน้ำต้มมันเสียก่อนต้ม จะช่วยไม่ให้มันนั้นดำ
๑๐. ถ้าจะต้มผักมีสีเขียว จงเอาน้ำตาลใส่ลงไปเล็กน้อย จะทำให้มีสีสดและกลิ่นดี
๑๑. กระจกคววหรือกระจกหมูที่ต้มใช้น้ำเป็นซุ๊ป เมื่อต้มเป็นพูนหรือเป็นรูแล้ว จึงจะหมดเชื้อ
๑๒. การผสมมัสตาร์ด ถ้าใช้นมผสมแทนน้ำ จะทำให้สีสดและดูดี ถ้าใช้เกลือผสมลงด้วย จะไม่แห้งและมีรสดี
๑๓. จงผึ่งพลาสติกที่จะทอดปลา ๆ หรือซุ๊ปแบ่งทอด ให้แห้งพอหมาด ๆ เสียก่อน
๑๔. ถ้าจะต่อยไข่งต้มเป็นฟอง ๆ จงผสมน้ำส้มลงในน้ำต้มนิดหน่อยจะช่วยไม่ให้ไข่งแตกกระจายออกจากกัน
๑๕. ใส่กรอก จะบึ่งหรือทอด ควรลวกด้วยน้ำร้อนก่อน จะกันไม่ให้แตกได้
๑๖. มันเทศจะสุกเร็วขึ้น ถ้าผานแช่น้ำไว้ก่อนสัก ๑๕ นาที ก่อนปรุงเป็นอาหาร
๑๗. ขณะที่อุ่นนมวัวให้ร้อนจนเดือด ต้องคนอยู่เสมอ เพื่อไม่ให้เป็นตะกอน
๑๘. จงเอาเกลือบุนใส่ในจานเนยแข็งไว้ด้วย จะกันไม่ให้ขึ้น และเป็นรา
๑๙. จงใช้น้ำมันทาพิมพ์ขนมให้เป็นมันดี ไม่ข่าวสารให้ละเอียดร้อนด้วยแรง แล้วเอาโรยลงในพิมพ์ขนมให้ทั่ว แทนกระดาษสำหรับรองพิมพ์ จะป้องกันไม่ให้ขนมไหม้ได้
๒๐. ถ้าจะใส่หน้าเค้กโดยวิธีง่ายที่สุด ให้ชอยช็อกโกแลตบาง ๆ โรยหน้าขนม ขณะที่ยังร้อน ๆ อยู่ในเตาอบ ช็อกโกแลตจะละลายฉาบหน้าเค้ก โดยเรียบร้อยและทั่วถึงดี
๒๑. ถ้าแบ่งทำขนมติดกันเป็นก้อน ๆ จงเอาคั่วให้แห้ง และร่อนอีกครั้งหนึ่ง
๒๒. ถ้าจะย่างเนื้อสดให้อ่อนนุ่มดี ควรแช่ไว้ในน้ำสุกเสียสักครู่ก่อน

๒๓. ถ้าหั่นขนมปังทำแซนด์วิชไม่ได้ดี เช่น ทะลุเป็นรูไปบ้าง ควรจะเอาเศษที่ทะลุออกไปนั้นแหละ ใส่ลงในช่องเดิม แล้วทาเนยหีบก็จะต่อกันเป็นแผ่นดี โดยไม่ต้องเสียแผ่นอื่นประกบให้เปลืองเปล่า ๆ
๒๔. ถ้าผสมน้ำส้มลงในซูปถั่วลันเตา ๑ ช้อนชา จะทำให้ซูปข้นกว่าเก่าและไม่ทำให้เพิ่มรสเปรี้ยวขึ้นเลย
๒๕. เมื่อจะเทเยลลี่ออกจากพิมพ์ การหล่อพิมพ์ในน้ำร้อน มักจะทำให้เยลลี่ละลายด้วยจงคว่ำพิมพ์ลงในจาน และใช้ผ้าที่ซูปน้ำร้อนปิดอีกทีหนึ่ง จะได้ผลกว่า
๒๖. แซนด์วิชไขลวก กล่าวกันว่าดีกว่าแซนด์วิชไขต้ม เพราะ
๑. ไม่เปลืองไข
 ๒. ผสมกับเครื่องปรุงอื่น ๆ ได้ดีกว่า และทาขนมปังสะดวกกว่า
 ๓. ทำให้แลดูน่ารับประทานและให้ประโยชน์มากกว่า ส่วนแซนด์วิชเนื้อ ถ้าต้มให้เปื่อยจนน้ำขุ่น และผสมทาขนมปังจึงจะดี เพราะแลดูมากเหมือนไม่ใช่เวลาประหยัด
๒๗. ก่อนที่จะค่อยไขลงในจานหรือชาม จงเอาจานหรือชามจุ่มในน้ำเย็นเสียก่อน ไขจะไม่ติดชามเลย
๒๘. ดับวูจะอ่อนนุ่ม และมีรสน่ารับประทานยิ่งขึ้น ถ้าลวกด้วยน้ำร้อนเดือดเสียครึ่งหนึ่ง ก่อนปรุงเป็นอย่างอื่น
๒๙. เนยเทียมมาร์การีนอย่างใหม่ในปัจจุบันนี้ มีคุณภาพเท่าเทียมกับเนยแท้ เพราะมีโปรตีนเท่ากัน แต่มีไขมันและเคอโรลินมากกว่าเสียอีก
๓๐. ถ้าต้องการจะเก็บปลาสดไว้นาน ๆ แล้ว จงใช้น้ำตาลหยาบ ๆ โรยลงบนตัวปลาจะได้ผลสมประสงค์
๓๑. เนยแข็งจะเหนียวคงที่อยู่เสมอ ถ้าใช้น้ำตาลปอนด์วางไว้ด้วย ๑-๒ ก้อน
๓๒. น้ำมันสำหรับทอดอาหารจะไม่แตกกระเด็น ถ้าใช้เกลืออย่างหยาบ ๆ อุกระทะเสียก่อนทอด หรือใส่ลงไปก่อนใส่น้ำมัน
๓๓. เกลือป้องกันไม่ให้ไขแดงไหลออกมาในขณะที่ต้ม ถ้าใส่ลงในหม้อต้มเล็กน้อย
๓๔. เยลลี่หรือวุ้นจะแข็งเร็วขึ้น ถ้าใส่เกลือลงในน้ำที่หล่อไว้ เมื่อไม่มีตู้เย็น
๓๕. ปลาจะมีรสหวานรับประทานยิ่งขึ้น ถ้าเอาลงอุ่นในน้ำเกลือเค็มจัดประมาณ ๕ นาที ก่อนลงมือปรุงเป็นอาหาร
๓๖. จงคิมน้ำอุ่นผสมน้ำมะนาวสดเมื่อตื่นนอนเช้า ๆ เพื่อช่วยให้มีร่างสะอาดสะอ้าน ต่อไปจึงทำการบริหารร่างกายตามวิธี
๓๗. ใส่เกลือชนิดหน้อยในมัสดาร์ตที่เก็บไว้ในขวด ป้องกันไม่ให้มัสดาร์ตแห้ง
๓๘. การเก็บขนมเค้กไว้ในหีบหรือขวดโหล จงปิดฝาไว้ให้แน่นเสมอจะทำให้เค้กนุ่มเหมือนใหม่ ๆ
๓๙. ถ้าเก็บอาหารไว้ในหีบ หรือกระป๋อง หรือเครื่องที่ทำด้วยเหล็กที่เย็นจะทำให้อาหารรสไม่ดี
๔๐. ถ้าจะเก็บอาหารที่ทำแล้วให้ร้อนอยู่เสมอ จงใส่อาหารลงในจานแล้วตั้งลงในกระทะหรือหม้อน้ำเดือดที่นั่นเอง และปิดฝาจานอาหารให้สนิท อย่าให้ออน้ำลงไปได้ จะทำให้อาหารร้อนอยู่เสมอทั้งไม่แห้งและเสียรสด้วย
๔๑. ก่อนจะคิมนมสดในตอนเช้า ควรเติมน้ำปูนใสลงไปสัก ๑ ช้อนโต๊ะ ธาตุปูนบริสุทธิ์ในน้ำนม จะทำให้ฟันแข็งแรง และไม่ผุง่าย
๔๒. เมื่อเปิดกระป๋องนมปังออกแล้ว เอากระดาษซับรองไว้กันกระป๋อง นมปังในหีบจะกรอบสดอยู่เสมอ เพราะกระดาษซับจะดูดความชื้นได้อย่างดี แต่ต้องหมั่นเปลี่ยนกระดาษ จึงจะเก็บไว้ได้นาน ๆ

๔๓. ภาชนะที่ใส่เนื้อโคสด จงใส่ถ่านไฟไว้ด้วยสัก ๔-๕ ก้อน เนื้อโคจะมีรสดีขึ้น
๔๔. มันหรือเมือกเมื่อก่อนต้ม จงแช่น้ำร้อนสัก ๑๕ นาที จะสุกเร็วกว่าธรรมดา ถ้าเป็นมันเก่าจงเติมน้ำตาลทรายปนลงไปในขณะที่ต้มเล็กน้อย เมื่อสุกแล้วจะมีรสดีคล้ายมันใหม่
๔๕. ถ้าใช้ขวดที่ทำด้วยดินใส่น้ำส้ม จะทำให้น้ำส้มเป็นพิษ เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
๔๖. ถ้าต้องการให้อาหารปิ้งไม่เหม็นคาวไฟ ก่อนปิ้งเอาเกลือปนโรยลงไปบนถ่านไฟเสียก่อน จะไม่เหม็นคาว
๔๗. ถ้าจะให้ไขต้มปอกง่าย เวลาต้มให้เอาเกลือใส่เล็กน้อย หรือต้มสุกแล้วแช่น้ำเย็นไว้ ก็จะปอกง่ายเช่นเดียวกัน
๔๘. ถ้าต้องการทำปลาเค็มให้จืด ให้เอาแซในน้ำนมหวาน ปลานั้นจะจืดเร็วทันความประสงค์
๔๙. ถ้าประสงค์จะเก็บไขไว้นาน ๆ เป็นพิเศษ ใช้น้ำมันหมูทาให้ทั่วฟองจะไม่เสียเร็ว
๕๐. ผักต้ม ถ้าเติมน้ำตาลลงไปสักเล็กน้อย จะมีสีสดใส
๕๑. ถ้าจะล้างผักให้สะอาด จงล้างด้วยน้ำเกลือ ๑ ช้อนคาวต่อน้ำธรรมดา ๑ ขวดบริันตี สัตว์ตัวเล็ก ๆ ที่ติดมาด้วยจะตายหมด
๕๒. เนยแข็งที่ตัดแล้ว ควรหุ้มด้วยผ้าขาวบาง ถ้ารู้สึกว่าแข็งเกินไปจงเอาเนยเหลวทาลงบนผ้านี้ให้ทั่ว
๕๓. แขนคั้วข ถ้าแห้งเสียก่อนรับประทาน จะมีรสดีขึ้นอีก
๕๔. เหล้าแชมเปญชนิดที่ไม่ดีนั้น จะเปิดจุกไม่ก็อกได้ง่าย
๕๕. วิธีแยกไข่แดง และไข่ขาวออกจากกัน คือต่อยไข่ใส่ลงในเครื่องตักถ้วยเดียวหรือกระป๋องที่มีรูห่างสักหน่อยแล้ว ไข่ขาวจะไหลลงไปตามรูเหล่านั้นจนหมดเหลือแต่ไข่แดง
๕๖. การตัดขนมปัง ถ้าจะให้ตัดได้ง่ายและเรียบริบร้อย ควรจุ่มมีดลงในน้ำร้อนก่อนประมาณ ๕ วินาที เช็ดให้แห้ง แล้วจึงนำมาตัด
๕๗. เกลือบป่น ถ้าตัดกระดาษชำระลงไปใต้ขวด ก่อนบรรจุจะทำให้ไม่ติดขวด
๕๘. ตู้เก็บอาหาร ถ้าใช้พริกแดงตำโรยไว้ หนูจะไม่เข้าไปคั่นอาหารกินเลย และถ้าใช้น้ำมันวางไว้สัก ๑ ถ้วย จะทำให้อาหารไม่เกิดรา
๕๙. น้ำตาล ๑ ก้อน ใส่ในกระป๋องกาแฟ จะป้องกันความชื้น และเป็นราได้อย่างดี
๖๐. จะแช่อีมลูกไม้แห้ง อย่าแช่ลูกไม้นั้นนาน จะหมดกลิ่นเสีย จงล้างให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง แช่ด้วยน้ำเชื่อมที่ผสมด้วยน้ำ ๒ ส่วน น้ำตาล ๑ ส่วน ต้มให้เดือดแช่ทิ้งไว้ ๒๔ ชั่วโมง ลูกไม้นั้นจะอมน้ำตาลชุ่มดี
๖๑. ถ้าใช้ผ้าชุบน้ำส้มคูลมหรือห่อเนยไว้ในที่เย็น ๆ จะทำให้น้ำมันนั้นน่ากิน และสามารถเก็บไว้ได้นาน ๆ
๖๒. เมื่อทอดปลา ถ้าจะไม่ให้ปลานั้นติดกันกระทะ ก่อนที่จะใส่น้ำมันจงเอาเกลือปนโรยกันกระทะเสียก่อน
๖๓. จะทราบว่ไข่ดีหรือเสีย จงสังเกตดูเปลือกนอก ถ้าตรงหัวและท้ายมีสีหม่น ไม่สดใส นั้นแหละไข่เสีย หรือจะใช้เขยาคูกก็ได้ถ้าคลอนไม่ตี
๖๔. ถ้ามมกระป๋องที่เปิดใช้มีลักษณะขึ้นกว่าปกติหรือแข็งเกินความต้องการแล้ว ควรใช้โซดาไปคาบอเนตประมาณสักครึ่งช้อนชาผสมลงไปในการปองนม แล้วคนให้เข้ากัน จะทำให้นมนั้นมีลักษณะใหม่และเหลวลงตามความต้องการ

๖๕. ถ้าต้องการเก็บมะนาวสดไว้นาน ๆ ควรแช่น้ำแข็ง หรือหมกทรายที่ชุ่มน้ำไว้ อีกวิธีหนึ่ง คือ แช่น้ำนมที่เสียแล้ว แต่ต้องเปลี่ยนน้ำนม ๓ วันต่อครั้ง
๖๖. ถ้าเติมสารส้มลงไปใต้น้ำที่คองผัก จะทำให้ผักกรอบและน่ารับประทาน
๖๗. ถ้าต้องการจะให้มะนาวมีน้ำมาก ก่อนใช้ควรคดิ่ง แล้วเอาแช่น้ำเกลือสักครู่
๖๘. เมื่อจะเก็บไข่ที่มีรอยร้าวหรือแตกไว้ได้หลาย ๆ วัน ให้ต่อไข่นั้นใส่ลงในถ้วยแก้ว แต่ต้องอย่าให้ไข่แดงแตก แล้วเทน้ำลงไปใแก้วจนท่วมไข่แดง
๖๙. วิธีเร็วที่สุดที่จะทำให้น้ำร้อน ซึ่งต้องการต้มโดยรีบด่วน เย็นเร็วขึ้น คือเอาช้อนใส่ลงในถ้วยนั้นหลาย ๆ คัน ช้อนเหล่านี้เองจะนำความร้อนออกจากน้ำ ทำให้เย็นเร็วขึ้น
๗๐. วิธีดีไซ้ให้ฟูเร็ว เอาเกลือใส่ลงไปด้วยสักหยิบมือหนึ่ง
๗๑. วิธีผสมมันส์มาร์ด ให้เจือน้ำมันสลัด ๒-๓ หยด ลงไปด้วย จะทำให้มีรสดีขึ้นและเก็บไว้ได้นาน
๗๒. วิธีตรวจนมสด ให้เอาน้ำนมสดหยดลงในถ้วยแก้วน้ำเย็นที่ใสสะอาด ถ้าน้ำนมจมลงเป็นลูกแล้วจึงละลาย แสดงว่านมนั้นบริสุทธิ์ดี แต่ถ้าพอดกถึงน้ำละลายหมด แสดงว่าไม่บริสุทธิ์ (อีกวิธีหนึ่ง ให้เอาปลายเข็มสะอาด ๆ จุ่มน้ำนมยกขึ้นดู ถ้าน้ำนมมันติดปลายเข็มขึ้นมา แล้วจึงหยดซ้ำ ๆ แสดงว่าเป็นน้ำนมบริสุทธิ์ถ้าไม่ติดปลายเข็ม ก็เป็นน้ำนมที่ไม่ดี)
๗๓. ผักที่รับประทาน ควรนึกดีกว่าต้ม ถ้าจะต้ม เหยาะเกลือลงเล็กน้อย
๗๔. ผักที่เหี่ยว ใช้น้ำเย็นเจือด้วยน้ำมะนาวแช่ จะทำให้มีสีสดขึ้น
๗๕. วิธีป้องกันไม่ให้แมลงมาเกาะเนื้อสัตว์ที่เป็นอาหาร จงใช้พริกไทยปนโรยเนื้อนั้นเสีย
๗๖. เวลาควนแป้ง ถ้าไม่ต้องการให้แป้งติดกระทะ จงเติมเกลือลงสักเล็กน้อย
๗๗. เครื่องเทศทุกอย่าง เช่น เมล็ดผักชี ยี่หว่า เมล็ดจันทน์เทศคั่ว หรือบั้งไฟเสียก่อนให้หอมจึงใช้ ถ้าจะให้สะดวก เมื่อซื้อเข้ามา ๆ ล้าง คั่ว แล้วก็อัดไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท เมื่อต้องการใช้ก็หยิบใช้ได้ทันที หากเก็บไว้นานเกินไป กลิ่นไม่หอมก็เอาขึ้นคั่วอีกเพียงเล็กน้อย
๗๘. ถ้าจะใช้เนยเทียมผัดหรือเจียว ให้ใช้หัวหอมฆ่ากลิ่นเสียก่อน คือเอาเนยใส่กระทะตั้งไฟ เอาหัวหอมฝรั่ง (หรือไทย) ลงเจียวให้สุกแล้วตักขึ้น จึงใส่ของอื่นผัดต่อไป ถ้าหากจะใช้หัวหอมในที่นั้นด้วย ก็หั่นได้ขนาดที่จะใช้เสียเลย แต่อย่าเจียวให้เกรียม
๗๙. ผงกะหรี่ ถ้าทำไม่สุกขยอมีกลิ่นเหม็น ฉะนั้นเมื่อใช้ผัด จึงต้องผัดให้กะหรี่สุกมาก ๆ ก่อน แล้วจึงใส่ของอื่น ถ้าปล่อยให้จับติดของอื่นแล้ว จะทำให้สุกได้โดยยาก
๘๐. ปลาโคยมากมีกลิ่นคาวจัด ปลาทะเลควรล้างด้วยน้ำเกลือเสียก่อน ถ้าจะต้มหรือนึ่งปลา ให้เหยาะน้ำส้มหรือน้ำมะนาวลงด้วยนิดหน่อย จะทำให้เนื้อขาว ไม่แตก และหายเหม็นคาว การทำอาหารปลาอย่างไทย ใช้ข่าตำเคล้าเนื้อปลา เพื่อให้กลบกลิ่นคาว อย่างฝรั่งใช้น้ำมะนาว ถ้าจะแกงปลา ต้องต้มน้ำให้เดือดก่อน จึงใส่ปลาลง มิฉะนั้นจะเหม็นคาว
๘๑. กุ้งสด ถ้าทำไม่ดีจะเหม็นคาว การต้มกุ้ง ต้องใช้น้ำเดือดเช่นเดียวกับปลา การผัดต้องแยกมันกุ้ง ผัดต่างหาก อย่าปนไปกับเนื้อกุ้ง และอย่าคนมาก
๘๒. เปลือกมันฝรั่ง ๒-๓ ชิ้น ทิ้งลงในน้ำมันที่เหม็นไหม้ จะหายเหม็นได้
๘๓. ยาคับกลิ่นคาวปลาได้ดีที่สุดอย่างหนึ่งก็คือ เปลือกมะนาวที่ใช้น้ำแล้ว

๘๔. ก่อนจะปิดฝาขวดที่ใส่ของกินเก็บไว้นาน ๆ จงเอาเกลือเชอร์รินทาขอบปากขวดสักเล็กน้อย จะช่วยให้อาหารนั้นเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น
๘๕. ถ้าใส่เมล็ดข้าวสารสัก ๘-๑๐ เมล็ดลงในขวดพริกไทย ขวดหรือกล่องสำหรับโรยน้ำตาลและแบ่งเวลาทำขนม จะไม่ได้รับความลำบากเพราะพริกไทย น้ำตาลและแบ่งจับกันเป็นก้อนอุดรูเล็ก ๆ ที่ปากขวดนั้นเลย
๘๖. ควรหาคีมเล็ก ๆ แขนงไว้ข้างเตาในครัว สำหรับคีบฝาหม้อ เนื้อ ใสกรอก หอม กระเทียม และอื่น ๆ ที่จะปิ้งหรือเผา
๘๗. โบชาก็ซื้อใหม่ ๆ จะมีกลิ่นรสดีขึ้น และอยู่นานกว่าปกติ ถ้าจะห่อด้วยกระดาษหนาที่ใช้ห่อของแล้วเอาเข้าเตาอบขนาดความร้อนอ่อน ๆ สัก ๑๐-๑๕ นาที เสียก่อนที่จะเก็บลงถ้ำชา
๘๘. การตกแต่งโต๊ะรับประทานอาหาร ควรจะแต่งให้ต่ำ ๆ (เช่น ใช้ขามปักดอกไม้แทนแจกันที่สูงพานเดี่ยว ๆ หรือกระเช้าต่ำ ๆ แทนพานผลไม้สูง) เพื่อผู้รับประทานจะได้มองเห็นหน้ากันได้
๘๙. ถ้าจำเป็นจะต้องตักอาหารร้อน ๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ลงในจานหรือภาชนะที่เป็นแก้วและกระเบื้อง ควรจะวางภาชนะนั้นบนผ้าชื้น ๆ เพราะจะป้องกันไม่ให้เกิดรอยร้าวขึ้นได้
๙๐. ห่อเกลือด้วยผ้าทำเป็นลูกประคบ ถูกกระทะในเวลาทอดขนมจะกำจัดควันได้
๙๑. ถ้ามีกลิ่นหัวหอมติดมือ จงใช้ผักชีขยี้ลงในมือ กลิ่นหัวหอมจะหมดไป
๙๒. ซ่อนที่ใช้ดีไปและถ้วยที่ใส่ไข่ ถ้ามีรอยเปื้อนติดอยู่จงใช้เกลือถูรอยเปื้อนจะออกหมด
๙๓. โต๊ะทำอาหารและหิ้งสำหรับวางเครื่องใช้ในครัว จะเป็นเงางามและสะอาดอยู่เสมอ ถ้าใช้สบู่ถูลงบนสิ่งที่จะขัด และผสมทรายกับปูนขาวเข้าด้วยกัน ถูด้วยแปรงลวด ล้างด้วยน้ำเย็น ถ้าโต๊ะเปื้อนน้ำมันหมูหรือน้ำมันอื่น ๆ จงถูด้วยมะนาว รอยเปื้อนจะออกหมด
๙๔. ถ้าหากต้องการใช้น้ำมันมะนาวเพียงเล็กน้อย โดยไม่ต้องผ่าลูกมะนาว ให้เอาไม้หรือเหล็กแหลมเจาะลงไปในลูก บีบน้ำมันออกจนพอความต้องการ แล้วชักไม้หรือเหล็กนั้นออก ระบุไว้ที่นั้นจะกลับปิดสนิทเก็บมะนาวไว้ใช้ได้อีกนาน
๙๕. ถ้าไม่ต้องการให้แมลงวันตอมอาหาร เอากระดาษบอกลีผสมลงในน้ำ ถูหรือล้างที่เก็บอาหาร แมลงวันจะไม่รบกวนเลย
๙๖. ถ้าเอาจานคว่ำลงในก้นกระทะ อาจทำให้ของในกระทะนั้นไม่ไหม้ เมื่อเวลาต้มสิ่งหนึ่งสิ่งใด
๙๗. เมื่อกระทะเหม็นคาว จงเอาโบชาก็ซ่งแล้วใส่น้ำตั้งไฟให้เดือดจะหมดกลิ่นคาว
๙๘. การหุงต้มด้วยภาชนะนาน ๆ จะทำให้เขม่าจับจนหนา เป็นเครื่องกีดกันความร้อน ทำให้การหุงต้มล่าช้า ฉะนั้นควรใช้เวลาว่างจากการทำครัว ลอกเขม่าออกเสียจากภาชนะให้หมดจะทำให้หุงต้มรวดเร็ว
๙๙. วิธีทำให้กลิ่นหัวหอม กะปิ กลิ่นคาวปลาหายในเวลาล้างด้วยขามให้เติมน้ำส้มลงไปใต้น้ำล้างด้วยขาม หรือจะใช้ผิวมะนาวถูก็ได้
๑๐๐. วิธีล้างโต๊ะที่ประกอบอาหารให้สะอาด จงใช้น้ำส้มมะนาวสัก ๒-๓ หยด เจือกับน้ำ และถูโต๊ะนั้น
๑๐๑. การกรองน้ำให้สะอาด ให้ต้มน้ำให้สุกก่อน แล้วใช้กระดาษซับพันเป็นกรวยกรองน้ำนั้น
๑๐๒. เมื่อมือเปื้อนคาว ใช้เปลือกมันฝรั่งสด ๆ ถูให้ทั่ว
๑๐๓. ซ่อนที่ใช้ตักเกลือ อย่าปล่อยให้แห้งเป็นสนิม เพราะจะกลายเป็นกรดยาพิษได้

๑๐๔. อย่าทิ้งช้อนช่อมไว้ในขวดน้ำส้มหรือกระป๋องแยม เพราะจะทำให้มีสนิมเขียว ๆ เกิดขึ้นเป็นพิษแก่ผู้บริโภค
๑๐๕. เครื่องกระป๋องที่เป็นรอยบุบ ๆ หรือปอง ไม่เรียบร้อย ต้องระวัง ควรทดลองหยดน้ำลงบนฝาที่เข็ดให้สะอาด ก่อนเปิดแล้วใช้เหล็กแหลมเจาะตรงหยดน้ำให้ทะลุ ถ้าหยดน้ำถูกดูดหายไปในกระป๋อง นับว่าของสิ่งนั้นยังดี ใช้รับประทานได้ แต่ถ้ามีอากาศดันน้ำขึ้นเป็นฟอง แสดงว่าของนั้นเสีย ไม่ควรใช้
๑๐๖. กลิ่นหัวหอม ปลายสด และสัตว์ทะเลต่าง ๆ มักมีกลิ่น ล้างไมโคร่อก อย่าเพิ่งใช้น้ำร้อนลวก ล้างมิดหรือมือ เพราะน้ำร้อนทำให้ชุมชนที่มีขยาย กลิ่นนั้น ๆ จะยิ่งเข้าไปมากเข้าจึงใช้น้ำเย็นธรรมดา ล้าง
๑๐๗. เครื่องกระป๋อง จงสังเกตดู ถ้าฝาโค้งเข้า หมายความว่าอาหารนั้นยังมีคุณสมบัติอยู่ ถ้าฝานูนออก ไม่ควรซื้อมารับประทาน เพราะเป็นของเก่า
๑๐๘. ซามที่ใส่น้ำหล่อขนมกันมดขึ้น ควรเอาน้ำมันก๊าดหยดลงไปด้วยสักเล็กน้อย นอกจากกันมดไขแล้ว ยังกันมดที่จะไต่ไปบนผิวน้ำที่เป็นฝาได้ด้วย
๑๐๙. การนึ่ง อบอาหารหรือขนม ที่ต้องการให้เนื้อฟู ขณะที่อบหรือนึ่งต้องไม่เปิดฝาคูบอย ๆ จะทำให้เนื้อขนมยุบ เพราะการเปิดทำให้อุณหภูมิลดลงมาก ทำให้อาหารสุกช้า หรือยุบได้ง่าย
๑๑๐. การอบอาหารประเภทเนื้อนุ่ม เช่น เด็ก ถ้าต้องการให้เนื้อนุ่มดี สีของขนมสม่ำเสมอ ให้เอาน้ำใส่ในถาดชั้นล่างของเตา (ถาดนี้มีติดอยู่ในเตา) ถ้าไม่มีใช้ชามหรือจานเคลือบใส่น้ำแทน แล้วตั้งไว้ที่ชั้นล่างสุดของเตาอบ เพราะอุณหภูมิจากเตาส่วนล่างจะสูง ขนมที่กินภาชนะจะไหม้ก่อน และบางที่ทำให้เนื้อขนมระเหยออกมาอย่างรวดเร็ว ถ้าร้อนจัด เนยก็จะระเหยด้วยทำให้ขนมแข็งกระด้าง สีผิวไม่สวย ถ้าเราเอาน้ำตั้งไว้ในเตาอบ น้ำจะกลายเป็นไอน้ำอยู่ในเตา ไอน้ำในเนื้อขนมระเหยออกได้น้อย ทำให้ขนมนุ่ม และไอน้ำช่วยลดความร้อนภายในเตาลงด้วย ทุกส่วนของขนมจะได้รับความร้อนเท่ากัน ทำให้สีผิวสม่ำเสมอ
๑๑๑. การตีไข่ขาวให้ฟูมาก ๆ มักจะยุบง่าย ถ้าใช้น้ำมะนาวหรือครีมออฟทาร์ทาร์ผสมตีไปด้วยกันเล็กน้อย จะทำให้ไข่ที่ตีแล้วไม่ยุบได้ง่าย เพราะน้ำมะนาวหรือครีมออฟทาร์ทาร์มีฤทธิ์เป็นกรด ทำให้เนื้อของไข่ขาวซึ่งเป็นโปรตีนแข็งตัว
๑๑๒. ขนมหรืออาหาร ที่อบหรือนึ่งแล้ว ต้องการให้เนื้อขนมฟูไม่ควรผสมให้เหลวหรือมีน้ำมากเกินไป จะทำให้ขนมไม่ฟู เพราะทำให้ขนมสุกหรือแข็งตัวช้า อากาศหรือก๊าซที่อยู่ในเนื้อขนมจะขยายตัวและออกไปจากเนื้อขนมก่อนขนมจะแข็งตัวและสุก เนื้อขนมยังเหลวอยู่จะยุบตัวลงมานั่นเหมือนเดิม
๑๑๓. ขนมหรืออาหารประเภทที่นึ่งหรืออบแล้วต้องการฟูแต่ไม่ฟูเท่าที่ควรอาจเนื่องมาจาก ผสมเหลวเกินไป ใส่น้ำตาลมากเกินไป อุณหภูมิไม่ถูกต้องต่ำหรือสูงไป ตีหรือคนไม่ขึ้นฟู คนแป้งมากเกินไป

๑๑๔. การผสมขนม เช่น เค้ก คุกกี้ มีผลไม้ผสมอยู่ด้วย เช่น กล้วย สับปะรด ผลไม้เชื่อมต่าง ๆ นอกจาก จะใส่ผงฟูแล้วยังต้องใส่เบกกิ้งโซดา หรือโซเดียมไบคาร์บอเนต เพราะขนมประเภทนี้เนื้อเหนียว กว่าขนมธรรมดา การระเหยแห้งของน้ำก็ช้า ทำให้ขนมสุกช้ากว่าปกติ คาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิด จากผงฟู ซึ่งช่วยดันขนมให้ฟูจะหนีไปหมดก่อนที่จะขนมจะสุก โซดาจะทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ในระยะที่ขนมจวนสุกและแข็งตัว หลังจากทีคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดจากผงฟูนั้นหมดไปก่อนแล้ว
๑๑๕. การทำไอศกรีม ถ้าไม่ใช้เกลือผสม ส่วนผสมจะไม่แข็งเป็นไอศกรีม เพราะอุณหภูมิที่ส่วนผสมของ ไอศกรีมแข็งตัวต่ำเท่า 0°C เกลือผสมในน้ำแข็งเมื่อละลายในน้ำจะทำให้อุณหภูมิของน้ำแข็งนี้ ลดลงอาจถึง -15°C
๑๑๖. การเก็บแซนด์วิช (Sandwiches) ให้นำม่ออยู่เสมอ ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ ห่อไว้ หรือใช้กระดาษ สำหรับห่อ ๆ ไว้
๑๑๗. การเตรียมพิมพ์หรือถาดสำหรับรองขนม ส่วนมากต้องทาไขมันกันพิมพ์ ถ้าจะให้ดีทานกันถาดสวย และออกจากพิมพ์ง่าย เอากระดาษไขรองกันถาด ทาไขมันบนกระดาษ แล้วโรยแป้งบาง ๆ กรอก ให้ทั่วถาด เคาะแป้งออกให้หมดติดบาง ๆ เท่านั้น ขนมบางชนิดมีส่วนผสมของไขมันมาก กระดาษ ก็ไม่จำเป็นต้องใช้สำหรับขนมอันเล็ก ๆ และมีส่วนผสมของไขมันอยู่มาก เช่น คุกกี้บางชนิด หรือ พาย ไม่จำเป็นต้องทาไขมันที่ถาด ก็จะล่อนออกได้ง่าย
๑๑๘. เค้กจำพวกเค้กฟองน้ำ (Sponge Cake) และแองเจิลเค้ก (Angels) พิมพ์ไม่ต้องทาไขมัน
๑๑๙. ไขมันที่ใช้ทาพิมพ์ จะใช้เนยแท้ (Butter) หรือเนยเทียม (Margarine) หรือใช้ไขมันขาว (Shortening) ก็ได้ สำหรับเนยแท้และเนยเทียมมักจะมีรสเค็ม ส่วนไขมันขาวรสจืด ขอแนะนำว่าควรใช้ไขมันขาว มากกว่าเพราะจืดทำให้ขนมไม่เสียรสและล่อนออกได้ดีกว่า ไขมันขาวที่มีขายในบ้านเรา เช่น สโนว์ คริสโก
๑๒๐. เมื่อเทขนมลงพิมพ์แล้ว ใช้พายยางหรือช้อน หรือสแปตูลาจุ่มลงในขนมสัก ๕-๖ ครั้งให้ทั่วถาด หรือจุ่มแล้วลากไปมาสัก ๒ ครั้ง เพื่อไล่อากาศออก ไม่เช่นนั้นแล้ว ขนมเมื่อสุกแล้วจะเป็นรูพรุน หยาบเพราะมีโพรงอากาศอยู่
๑๒๑. ก่อนนำขนมเข้าเตาอบ ต้องให้เตาร้อนตามที่บอกไว้ในตำรับ เช่น 350°F จะต้องร้อนให้ได้อุณหภูมิ นี้ จึงเอาขนมใส่ เตาบางชนิดไม่มีสิ่งที่บอกอุณหภูมิแน่นอน ควรใช้เครื่องวัดอุณหภูมิวางในเตาตั้ง แต่เริ่มเปิดเตาอบ ถ้าความร้อนไม่ได้ขนาด ขนมจะไม่ฟูเท่าที่ควร
๑๒๒. การวางพิมพ์ในเตาอบ ต้องวางไว้ตรงกลางของเตาถ้าไฟล่างแรง ต้องเลื่อนตะแกรงวางถาดขึ้น ถ้าวาง พิมพ์ขนมหลาย ๆ อันในชั้นเดียวกัน อย่างวางให้ถึงกับขอบพิมพ์ชิดกัน ต้องเว้นที่ว่างให้ความร้อน ขึ้นมารอบ ๆ ขนมบ้าง ๆ และถ้าเตาบางชนิดที่อบขนมได้หลาย ๆ ชั้น ควรวางเหลื่อมกันแต่ละชั้น อย่างวางที่เดียวกันหมด เช่น ชั้นกลางอาจวางไว้ตรงกลางได้ แต่ชั้นบนและล่างควรวางไว้ริมซ้าย และขวา เพื่อความร้อนจะได้กระจายได้ทั่วถึง
๑๒๓. ถ้าต้องการดูว่าขนมสุกเหลืองดีหรือยัง ให้เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม เช่นผ้าจับ ไม้สำหรับจิ้ม หรือ อื่น ๆ ที่ต้องใช้ เปิดเตาอบออก รีบชักตะแกรงหรือแรค (Rack) วางถาดขนมออกมาก่อนเพื่อจะดู ได้สะดวก ถ้ายังไม่เป็นที่ต้องการ ให้รีบผลักตะแกรงเข้าไปแล้วรีบปิดฝาเตาอบ ห้ามเปิดบ่อย ๆ จะ ทำให้ขนมยุบหรือด้านได้

๑๒๔. วิธีดูว่าขนมสุกหรือไม่ ใช้นิ้วแตะหน้าขนมดู ถ้ายังมีรอยนิ้วติดอยู่ แสดงว่ายังไม่สุก ถ้าไม่เป็นรอย แสดงว่าสุกแล้ว หรือใช้ไม้เล็ก ๆ ยาว ๆ (ขนาดไม้ก้านธูป) จิ้มลงไปกลางถาดหรือพิมพ์ส่วนที่หนาที่สุด ถ้าขนมติดไม้เหนียว ๆ และ ๆ แสดงว่ายังไม่สุก ถ้าไม่มีอะไรติดแสดงว่าสุกแล้ว วิธีหลังนี้จะทำให้หน้าขนมสวยน้อย ถ้าจิ้มบ่อยหน้าขนมจะเป็นรูเพิ่มขึ้น ต้องระวัง แต่ดูได้แน่นอนกว่าวิธีแรก
๑๒๕. พวกรวมเค้ก เมื่อนำออกจากเตาอบ ไม่ควรคว่ำหน้าลงบนตะแกรงหรือแรควางขนมทันที จะทำให้หน้าขนมติดแรค เพราะน้ำในขนมระเหยออกมาเป็นไอน้ำขณะขนมยังร้อนอยู่ ทำให้หน้าขนมชื้น ควรทิ้งไว้ให้อุ่น ๆ ประมาณ ๕-๑๐ นาที แล้วใช้ปลายมีดหรือสแปตูลาแซะลงไปให้รอบถาด แล้วคว่ำลงเพื่อให้ขนมเย็นสนิท วิธีนี้จะทำให้ขนมไม่ติดกันถาดด้วย ถ้าเอาพิมพ์ออกตอนร้อน ๆ ขนมอาจติดกันถาดได้ (ถ้าไม่รองด้วยกระดาษ) แต่ไม่ควรให้ขนมอยู่ในพิมพ์นานเกินควร และเมื่อเอาออกจากเตาควรวางบนแรคเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ ขนมจะไม่แฉะอับและเย็นเร็ว
๑๒๖. ถ้าจะตัดขนมเค้กเป็นชิ้น ควรรอให้ขนมเย็นก่อนแล้วจึงตัด ถ้าตัดตอนร้อน ๆ เนื้อขนมจะยุบเข้าไป ทำให้เนื้อแน่นไม่ฟู และบางที่ทำให้เสียรูปได้
๑๒๗. ขนมประเภทคุกกี้ หรือขนมอันเล็ก ๆ ควรแซะออกวางบนแรคทันทีเมื่อเอาออกจากเตาอบ ถ้าทิ้งไว้ให้เย็นขนมมักจะกรอบ ติดถาดทำให้แซะลำบากแตกได้
๑๒๘. วิธีเก็บขนมอันเล็ก ๆ และกรอบ เช่น คุกกี้ เพื่อให้กรอบ ทน ต้องให้ขนมเย็นสนิท แล้วจึงบรรจุในขวดโหล ปิดฝาสนิท
๑๒๙. วิธีคลึงแป้ง ถ้าไม่มีกระดาษหรือที่สำหรับคลึงแป้งโดยเฉพาะใช้โต๊ะแทนได้ โต๊ะที่มีผิวหน้าเรียบ ทำความสะอาด เวลาคลึง ๆ จากกลางแป้งออกไปรอบ ๆ คลึงแต่ละครั้งเริ่มจากตรงกลางออกรอบ ๆ อย่าคลึงสวนทางไปมา
๑๓๐. การหมักยีสต์ ใช้น้ำอุ่น ใส่น้ำตาลนิดหน่อย แล้วใส่ยีสต์ตามส่วน (น้ำตาลที่ใส่เป็นอาหารของยีสต์ ช่วยให้ยีสต์ขึ้นเร็ว) ไม่ต้องคน ปล่อยให้ยีสต์ขึ้นประมาณ ๕ นาทียีสต์จะขึ้น วิธีดูว่าขึ้นหรือยัง ถ้าใช้ถ้วยแก้วจะเห็นได้ชัด พอเราใส่ยีสต์ลงไปใหม่ ๆ ยีสต์จะจมลง สักครู่จะค่อย ๆ ลอยขึ้นมาเหนือน้ำ เป็นฟองจนหมด เมื่อฟูขึ้นมาเหนือน้ำแสดงว่ายีสต์ขึ้นแล้ว นำไปใช้ได้
๑๓๑. วิธีดูแป้งที่หมักด้วยยีสต์ว่าขึ้นหรือไม่ ใช้นิ้วจิ้มลงตรงกลางแป้ง ถ้านิ้วลงไปได้ง่ายไม่หนืดและแป้งไม่กลับคืนขึ้นมา เมื่อชักนิ้วออก แสดงว่าขึ้นแล้ว แต่ถ้ามีลักษณะตรงกันข้าม แสดงว่ายังไม่ขึ้น หรือใช้วิธีดูปริมาณก็ได้ ต้องให้แป้งขึ้นเป็นเท่าตัว
๑๓๒. อุปกรณ์ที่ใช้ในการคนเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู ถ้าไม่ใช่เครื่องตีไข่ไฟฟ้าแล้ว อุปกรณ์ที่ใช้ได้ คือ ช้อนไม้หรือพายไม้ พายยาง (ไม่ค่อยดี) ที่ตีไข่ด้วยมือชนิดที่มีรูปร่างเหมือนทัพพี ที่ตีไข่นี้ใช้ได้ดีที่สุดทำให้ขึ้นฟูเร็ว
๑๓๓. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมแป้ง ใช้ได้แบบเดียวกับที่ใช้คนเนยกับน้ำตาล แต่สำหรับผู้ที่ยังผสมแป้งไม่ชำนาญ แป้งมักจะเป็นลูกได้ง่ายเมื่อผสมขนมที่ค่อนข้างเหลว ใช้ไม้ตีไข่ชนิดที่มีรูปร่างเหมือนทัพพี จะช่วยให้ผสมได้ดีขึ้น โดยใช้ตะล่อมแทนช้อนไม้ หรือพายยาง แต่ถ้าส่วนผสมแป้งไม่จำเป็นต้องใช้ และทำให้แป้งเข้าไปติดตามช่องเส้นลวดด้วย

๑๓๔. แป้งต้องร่อนก่อนตวงเสมอ โดยเฉพาะแป้งสาลี (ยกเว้นตำรับบ่งไว้ว่าไม่ต้องร่อน)
๑๓๕. การต้มผักสด ให้มีสีเขียวสดน่ากิน ควรเติมเกลือลงไปใต้น้ำต้มเล็กน้อย เพราะเกลือคือโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) เข้าไปทำปฏิกิริยาทางเคมีกับคลอโรฟิลล์ โซเดียมเข้าไปแทนที่แมกนีเซียมของคลอโรฟิลล์ ทำให้เกิดสารประกอบที่มีสีเขียวขึ้นกว่าเดิม
๑๓๖. เนื้อวัว หรือเนื้อปลา ถ้าต้องการให้มีสีแดงน่ากิน เช่นในการทำเค็มตากแห้ง ให้ใส่ดินประสิวลงไปเคล้าด้วยกันเล็กน้อย
- ดินประสิวนั้นคือ โพตัสเซียมไนเตรท (KNO_3) เมื่อละลายในน้ำจะเกิดแยกตัวไฮโดรไลต์ (Hydrolyze) เกิดเป็นก๊าซไนตรัสออกไซด์ (N_2O) ขึ้น ก๊าซนี้จะเข้ารวมตัวกับเฮโมโกลบิน (Hemoglobin) ของโลหิต ทำให้เฮโมโกลบินนั้นมีสีแดงจัดขึ้น
๑๓๗. ถ้าใส่น้ำสับปะรดลงไปเนื้อ หมักไว้ $\frac{1}{2}$ ชม. จะทำให้เนื้อนุ่มขึ้น เพราะกรดในสับปะรดจะทำปฏิกิริยาทางเคมีกับเยื่อพังผืดของเนื้อให้อ่อนตัวและย่อย

วิธีทำซूपต่าง ๆ

ซूपอเมริกัน

เครื่องปรุง เนื้อ ๑ ปอนด์ หัวหอมเล็ก ๒๐-๒๕ หัว

วิธีทำ ล้างเนื้อให้สะอาดแล้วหั่นชิ้นเล็ก ๆ ปอกหอมล้างให้สะอาดใส่ลงในหม้อที่ปิดฝาอัดแน่น ใส่น้ำล้นนิดหน่อย เมื่อปิดฝาแน่นดีแล้ว ยกใส่ลงหม้อใหญ่อีกใบหนึ่ง ใส่น้ำอย่าให้ท่วมถึงครึ่งหม้อ ปิดฝาหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ ต้มประมาณ ๖ ชม.

ซूपสาकु

เครื่องปรุง ไก่ สาकु หัวแครอท น้ำปลาดีหรือซีอิ้วขาว ผงชูรส พริกไทย

วิธีทำ ล้างไก่ให้สะอาด ตัดเป็นท่อน ๆ ใส่น้ำพอกवर ต้มไปจนกว่าจะเปื่อย เอาเนื้อไก่ขึ้น กรองเอาแต่น้ำซूपไว้

เอาสาकुผสมกับน้ำซूप เคี่ยวจนสุกยกลง เนื้อไก่เอามาสับให้ละเอียดมาก ๆ ผสมลงไปกับสาकु ใส่น้ำปลาดี ซีอิ้วขาวชิมดูรสตามใจชอบ (แครอทจะใช้หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ ต้มจนเปื่อย โรยใส่ลงไปเพื่อให้สวยงามก็ได้ หรือถ้าจะใช้ใบผักชีก็จะมิกลินแปลกไปอีก)

ซूपเปอร์เซีย

เครื่องปรุง กระดุกไก่ ๑ ตัว นมสด ๑ ถ้วยชา หอมฝรั่ง ๒ หัว ใบสะระแหน่ ๔ ต้น อบเชย ๖ ท่อน กานพลู ๗ ดอก ใบกะวาน ๕ ใบ พริกไทยเม็ด ๑๑ เม็ด ขิงสดบุบให้เข้า ๕ ชิ้น กระเทียม ๗ กลีบ เนยแข็ง ๒ ช้อนโต๊ะ แป้งสาลี ๑ ช้อนโต๊ะพูน ๆ น้ำ ๒ ถ้วยแก้ว เกลือ

วิธีทำ เอากระดุกไก่ต้ม เอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือดจึงเอากระดุกไก่ อบเชย กานพลู ใบกะวาน ขิง กระเทียม พริกไทยเม็ด เกลือรวมต้มราว ๓๐ นาที เทใส่กระชอนกรองแต่น้ำแล้วจึงหั่นหัวหอมให้บาง ๆ เอาเนยใส่หม้อตั้งไฟให้ร้อนเอาหอมผัดจนหอมอย่าให้เหลืองแล้วใส่แป้งคนพอแป้งจนเหลือง จึงเทน้ำซूपลงไป พอเดือดดีแล้วใส่นมสดลงไปคนปล่อยให้เดือดสักครู่ ใส่น้ำใบสะระแหน่แล้วยกลงรับประทานได้

ซूपรอแยล

เครื่องปรุง ไข่ ๑ ฟอง เกลือ พริกไทย นมหรือน้ำสต็อค ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำซूप ๗ ถ้วย เหล้า ๑ ช้อนชา

วิธีทำ ตีไข่ให้เข้ากัน ใส่นมหรือน้ำ นึ่งในพิมพ์เกลี้ยง ๆ พอสุก เมื่อสุกแข็งดีแล้วทิ้งไว้ให้เย็นตัดเป็นรูปต่าง ๆ ใช้ทำเป็นเนื้อซूप ใส่ลงในหม้อน้ำสต็อคเมื่อตอนอุ่นก่อนจะรับประทาน พอเดือดก็ยกหม้อลง ใส่น้ำเหล้าเชอรี แล้วรีบตัก

ซูปจูเลียน

เครื่องปรุง น้ำสต็อก ๗ ถ้วย หัวผักกาดเหลือง ๑ หัว เหล้าเชอร์รี่ ๑ ช้อนชา หอม ๑/๒ หัว หัวผักกาดขาวครึ่งหัว คื่นช่าย ๑ ต้น เกลือ พริกไทย เწყ ๑ ช้อนโต๊ะ หันผักเป็นชิ้นยาวเหมือนไม้ขีดไฟ ผัดกับเนย เกลือ พริกไทยพอสุก ตักเอาแต่ผักลงหม้ออย่าให้เนยติดมา เคี่ยวกับน้ำสต็อกประมาณ ๒๐ นาที

ซูปน้ำไก่

เครื่องปรุง ไก่ ๑ ตัว ผักชีหั่นละเอียด ๑ ช้อนชา น้ำเย็น ๔ ถ้วย ดอกจันทน์ ๑ กลีบ หอมใหญ่ ๑ หัว ข้าว ๑ ช้อนโต๊ะ ซาวน้ำให้สะอาด เกลือ พริกไทย ผักชี (ถ้าชอบ)

วิธีทำ หั่นไก่เป็นชิ้นเล็ก ๆ ทูบกระดูกให้แตกล้างเครื่องในให้สะอาด ใส่หม้อน้ำเคี่ยวไปจนเดือด ช้อนฟองทิ้ง ใส่หอมทั้งหัว ดอกจันทน์ เคี่ยวไป ๓ ชม. ใช้ไฟอ่อน ๆ และกรองแต่น้ำใส่หม้ออีกใบหนึ่ง ตั้งไฟให้เดือด โรยข้าวสารแล้วเคี่ยวไปอีก ๑๐ นาที โรยผักชี พริกไทย เกลือ ชิมดูให้ดี รับประทานได้

ซูปมะเขือเทศ (ครีม)

เครื่องปรุง หอมใหญ่ ๑ หัว หนัชมูเบคอน ๔-๕ ชิ้น (ไม่ใช่ก็ได้) มะเขือเทศกระป๋อง ๒ ช้อนโต๊ะ มะเขือเทศสด ๑/๒ กิโลกรัม (ชนิดผลใหญ่) แป้งสาลี ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำสต็อกซูป ๔ ถ้วย ครีม ๑/๔ ถ้วย เนยสด ๑ ช้อนชา เกลือ พริกไทย น้ำตาล

วิธีทำ ผัดหอมหัวใหญ่ในมาการีนจนสุกแต่ไม่เหลืองพร้อมกับหนัชมูเบคอน (ถ้าใช้) พอสุกใส่แป้งสาลี มะเขือเทศกระป๋อง แล้วจึงเติมน้ำสต็อคร้อน ๆ คนอย่าให้แป้งเป็นลูก ใส่มะเขือเทศสด ที่ได้ล้างและเตรียมไว้แล้วต้มจนสุกดี คนอย่าให้กันไหม้ ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย น้ำตาล เมื่อสุกดียกลงใส่กระชอนยี่ ซูปจะข้นแลดูเป็นครีม รับประทานทันทีและไม่ควรตั้งไฟให้เดือดอีกเพราะนมอาจเป็นลูกได้ รับประทานกับขนมปังทอดกรอบหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ

ซูปหอยแมลงภู่

เครื่องปรุง หอยแมลงภู่ (คนละ ๖ ตัว) หอมเล็กหั่นละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำต้มหอย ๒ ถ้วย นมสด ๓ ถ้วย มาการีน ๑ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ แครอท ๑ หัว (ปอกและหั่นเป็นแว่น ๆ) ครีม ๑/๔ ถ้วย เนย ๑ ช้อนชา

วิธีทำ หอยแมลงภู่ ล้างและขัดเปลือกให้สะอาดนึ่งในหม้อปิดฝาซึ่งมีน้ำประมาณ ๓ ถ้วย ตักขึ้น แกะเอาแต่เนื้อ น้ำที่ต้มใช้กรองในผ้ามีสลิน ตวงไว้สัก ๒ ถ้วย ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอน ผัดหอมในมาการีนจนหอม ใส่แครอทที่หั่นลงผัดด้วยจนสุก ใส่แป้งสาลีแล้วเติมน้ำหอย และนมสด คนให้เข้ากัน ต้มจนเดือดประมาณ ๒๐ นาที ใส่กระชอนกรอง เอาผักออก ตั้งให้เดือดอีกครั้ง คนอย่าให้กันไหม้ยกลงใส่ครีม และเนยสด ใส่หอยที่แกะเตรียมไว้ใส่ผักชีสับเล็กร้อน ๆ

ซูปลลาอย่างดัดแปลงแล้ว

เครื่องปรุง น้ำซุปรสดี ๆ ๖ ถ้วย ปลาเนื้อขาวชนิดใด ๆ หรือหลายชนิดรวมกันใช้แต่เนื้อ หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดครึ่งนิ้ว ๒ ถ้วย กุ้งทะเลตัวขนาดพอคำ ปอกทำความสะอาด ๑ ถ้วย เนื้อปูทะเล ๑ ถ้วย ปลาหมึกสด ทำสะอาด ตัดตามขวาง ๑/๒ นิ้ว ๑ ถ้วย หอยแมลงภู่ แกะแล้วทำสะอาด ๑ ถ้วย (หรือจะใช้หอยนางรมครึ่งหนึ่งก็ได้) หอมฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑/๒ ถ้วย มะเขือเทศลูก ลอกเปลือก ใช้แต่เนื้อ หั่นเช่นเดียวกัน ๑ ถ้วย แป้งสาลีร่อนแล้ว ๑/๓ ถ้วย เนย ๑/๔ ถ้วย หนุ่ยฝรั่งหีบมือหนึ่ง อบเชย และ ใบกระวาน อย่างละชนิดน้อย น้ามะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย นมระเหย (Evaporated Milk) หรือครีม ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ เนยใส่หม้อ ตั้งบนไฟอ่อนข้างแรง พอร้อนจัดใส่หัวหอมกับมะเขือเทศลงผัด ประมาณ ๕ นาที แล้วใส่แป้งผัดต่ออีก ๒ นาที จึงใส่น้ำซूप ใส่ใบกระวานและอบเชย ปิดฝา เคี่ยวไฟกลาง ๆ ประมาณ ๒๐ นาที แล้วจึงใส่ปลา กุ้ง ปลาหมึก ปูทะเล และหอยแมลงภู่ตามลำดับ ใส่เกลือ พริกไทย น้ามะนาว และหนุ่ยฝรั่ง ปรุงรสตามชอบ เคี่ยวทั่วดีแล้ว ใส่น้ำนมหรือครีม คนให้ทั่วยกลง เสริฟทันที

ซูปข้าวโพด

เครื่องปรุง ข้าวโพดอ่อนผ่าบาง ๆ ๑ ถ้วย น้ำเชื้อไก่ หรือน้ำซूप ๔ ถ้วย เนื้อไก่ต้มสุกบด ๑/๔ ถ้วย แอมหั่นเล็ก ๆ ๑/๔ ถ้วย นมสด ๒ ถ้วย แมกกี เกลือ พริกไทย

วิธีทำ ตั้งน้ำเชื้อให้เดือด ใส่ข้าวโพด และส่วนผสมอย่างอื่น ชิมรส

ซูปหน่อไม้ฝรั่ง

เครื่องปรุง หน่อไม้ฝรั่ง (สดหรือกระป๋อง) ประมาณ ๒๐ หัว ตัดยอดออกหัวละ ๑ ชิ้น ยาว ๒ ซม. นอกนั้นหั่นละเอียดต้มในน้ำน้อยแล้วยีกรองด้วยกระชอน ผักโขมพอควร ต้มรวมกับหน่อไม้ แล้วทำเช่นเดียวกัน หอมใหญ่ครึ่งหัวสับละเอียด เนย ๒ ช้อนโต๊ะ นมสด ๑ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำสต็อกหรือน้ำซूप ๓-๔ ถ้วย แมกกี เกลือ พริกไทย

วิธีทำ ตั้งกะทะใส่น้ำมัน เอาหอมลงผัด พอสุกโรยแป้ง ใส่น้ำผัก น้ำเชื้อ นม เครื่องปรุงรส ใส่ชิ้นหน่อไม้ลง

ซูปหัวหอมแบบฝรั่งเศส

เครื่องปรุง เนย ๓ ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่หั่นตามหัวบาง ๆ ๒ หัว น้ำซूपประมาณ ๔ ถ้วย แป้งสาลี ๑ ช้อนโต๊ะ เนยแข็งขูดฝอยประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย แมกกี ขนบึงหั่นสี่เหลี่ยม เล็กหรือกลม อบหรือทอดให้กรอบ (เอาเนยแข็งวางข้างบนก่อนอบ)

วิธีทำ เนยใส่กะทะ ใส่หอมลงผัดพอนุ่มใส่แป้งลงคน ใส่น้ำซूपใส่เครื่องปรุง เคี่ยวไฟรุ่ม ๆ ต่ออีก ประมาณ ๓๐ นาที เสริฟกับขนบึงกรอบวางกันซามแล้วเทซूपลง เนยแข็งโรยหน้า

ซอสต่าง ๆ

ซอสอาวิญอง ซอสขาวผสมกับไข่แดง เนยแข็งปน ผักชี หอม กระเทียม หั่นละเอียด

ซอสยั่ว (สำหรับปลา) น้ำต้มปลา ๒ ถ้วย กระจุกปลาที่มีอยู่ เหล้าแดง ๑/๒ ถ้วย หอมใหญ่ ครึ่งหัว ไบกระวาน หอมเล็ก ๒ หัว กระเทียม ๑ กลีบเล็ก ๆ กานพลู ๒ ดอก รากผักชีโรรม รวมกันลงหม้อ เคี่ยวไปจนงวด กรองออกมาปนกับซอสสเปน ๑/๒ ถ้วย อุ้ให้ร้อนแล้วใส่ เกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย ๑/๔ ช้อนชา Anchovy essence ๑ ช้อนชา อุ้ให้ร้อน แต่อย่าให้เดือด

ซอสมูสลิม ใผักขมจีนกำหนึ่ง ตำให้แหลก กรองแล้วอีกทีหนึ่งเพื่อมิให้มีชิ้นใหญ่ ๆ หลงมา แล้ว ตักลงหม้อตุ๋นพร้อมทั้งไข่แดง ๒ ฟอง น้ำส้มสายชู ๑ ช้อนหวาน ครีม ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย คนไป จนข้นอย่าให้เป็นลูก

ซอสมูสลิม อีกวิธีหนึ่ง ใผักขมจีนทำอย่างทีกล่าวแล้ว ผสมกับซอสมายอนเนส (หรือซอส ฮอลันดา) เติมครีมตามชอบใจ

ซอสเหล้าแดง (Marchand de Vin) ซอสเดมิกลาเซ ผสมกับหอมเจียว เหล้าแดง

ซอสกุ้ง ซอสขาว ๑ ถ้วย ผสม Anchovy essence ๑ ช้อนชา น้ำมะนาว ๒-๓ หยด พริกปน กุ้งผอยต้มให้สุกแกะเอาแต่เนื้อประมาณ ๑/๒ ถ้วย ใช้น้ำที่ต้มกุ้งนี้ผสมกับนมทำซอสขาวก็ได้

ซอสเหล้าขาว เนย ๒ ช้อนโต๊ะ แป้ง ๓ ช้อนโต๊ะ กวนแล้วใส่สต็อคปลา ๑/๒ ถ้วย ตั้งไฟคน ไปจนข้น ใส่เนยอีก ๒ ช้อนโต๊ะ ทีละน้อย ๆ คนไปเรื่อย ใส่เกลือ พริกไทย น้ำมะนาว ๒-๓ หยด เหล้าขาว ๒ ช้อนโต๊ะ ตีไข่แดง ๒ ฟอง ผสมลงอย่าให้เดือดได้

ซอสโอลีฟว์ ซอสสีน้ำตาล ผสมกับเนื้อลูกกอลีฟว์หั่น ใส่เหล้ามะเดียร่า ใช้รับประทานกับเป็ด นก เนื้อ

ซอสรัสเซียบ ซอสมายอนเนส ๑ ๑/๔ ถ้วย ผสมกับซอสมะเขือเทศขูด ๑/๒ ถ้วย ฮอสแรดิส ขูดเป็นผง ๒ ช้อนโต๊ะ ซอสวูสเตอร์ ๒ ช้อนโต๊ะ ตาบาโก ๒-๓ หยด หอมหั่นละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ ตามชอบใจ แซ่ให้เย็นแล้วตักลงชามซอส ตักไข่ปลารัสเซียบหยดข้างบน

ซอสรัสเซียบมีวิธีทำหลายอย่างด้วยกัน บางทีก็ใช้ซอสขาวผสม น้ำส้ม น้ำมะนาว แต่ฮอสแรดิสกับ หอมนั้นมักใช้เสมอ

ส่วนที่กล่าวนี้มักเลี้ยงระหว่าง ๔-๑๐ คน

ซอสเยอรมัน น้ำสต็อคขาว คือน้ำสต็อคทำด้วยไก่หรือปลา ๑ ๑/๒ ถ้วย ครีม ๑ ช้อนโต๊ะ เนย ๓ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมะนาว ๑ ช้อนชา แป้งสาลี ๔ ช้อนโต๊ะ เม็ดจันทร์ปน ไข่แดง ๒ ฟอง เกลือ พริกไทย ละลายเนย ๒ ช้อน แล้วผสมแป้งลงคนให้เข้ากันแต่อย่าให้เหลือง ใส่น้ำสต็อคแล้วคนไปจนเดือด จึงตั้งไฟอ่อน ๆ ให้เดือดปุด ๆ ไปสักครึ่งชั่วโมงยกลง ไข่แดงผสมกับครีม แล้วคนลงในซอสใสเม็ลต์จันทร์ปน

นิตหนึ่งพอได้กลิ่น (ประมาณไม่เกิน ๑/๔ ของช้อนชา) ใส่เกลือ พริกไทย ซิมให้พอดี กลับตั้งไฟอีกแต่อย่าให้เดือด บีบน้ำมะนาวลง ใส่เนยที่เหลือทีละเล็กละน้อย คนไปอย่าหยุดมือ กรองด้วยผ้าบาง ๆ อุ่นแล้วรับประทานกับปลาหรือเนื้อ ถ้าจะใช้กับเนื้อ นำสต็อคต้องทำด้วยไก่ ถ้าจะใช้กับปลาก็ใช้น้ำต้มปลา

ซอสเยนัว สำหรับเนื้อต่าง ๆ หอมใหญ่หั่นบาง ๆ ๑ หัว ผักชีโรมา โบกระวาน หอมเล็กหั่นบาง ๆ ๑ หัว ซอสอันโชวี ๑ ช้อนชา กระเทียมหั่นบาง ๆ ๑ กลีบ เหล้าบรันดี ๒ ช้อน เนย ๒ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ซอสสเปน ๒ ถ้วย ละลายเนย เจียวหอมและกระเทียม ใส่เครื่องหอมและเหล้าคนไปครู่หนึ่งใส่ซอสสเปนตั้งไฟอ่อน ๆ ไปราว ๑๐ นาทียกลง กรองเอากากทิ้ง อุ่นแล้วใส่ซอสอันโชวีกับพริกไทย

ซอสปีการาด ส้มจิ้น ๑ ผล เหล้าปรอด ๒ ช้อนโต๊ะ ซอสสีน้ำตาล ๑ ถ้วย น้ามะนาว ๑ ช้อนชา นำสต็อคข้น ๆ ๑ ถ้วย เกลือ พริกไทย

ปอกส้ม หั่นเปลือกให้เป็นฝอยแช่น้ำเย็นไว้ เนื้อส้มนั้นคั้นเอาแต่น้ำเก็บไว้เคี่ยวเปลือกส้มใช้ไฟอ่อน ๆ ราว ๑๐ หรือ ๑๕ นาที แล้วเทน้ำทิ้งเสีย

ซอสสีน้ำตาล สต็อคและน้ำส้มรวมลงกระทะเคี่ยวไปด้วยกันจนงวดเหลือครึ่งเดียว ใส่ผิวส้มที่ต้มไว้ น้ามะนาว เหล้าแดง เกลือ พริกไทยใช้รับประทานกับเป็ดหรือห่านอบ

ซอสหมูแฮม ซอสสเปน ๑ ถ้วย หรือซอสสีน้ำตาลธรรมดาก็ได้ หมูแฮมสับ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ามะนาว ๑ ช้อนชา ผักชีสับ ๑ ช้อนหวาน เกลือ พริกไทย อุ่นซอสให้ร้อน ใส่หมูแฮม ต้มไปราว ๕ นาที ใส่ของอื่น ๆ ใช้รับประทานกับเนื้อลูกวัว ไก่ เป็ด หรือนก ก็ได้

ซอสปีกองต์ ซอสสีน้ำตาล ๑ ถ้วย น้าส้มสายชู ๒ ช้อนโต๊ะ ผักคองหันละเอียด คือเคเปอร์กับเกอรคินอย่างละ ๑ ช้อนโต๊ะ หอมเล็กซอย ๑ หัว เกลือ พริกไทย หอมกับน้าส้มรวมกันลงหม้อเคลือบเล็ก ๆ ปิดฝาให้สนิท ตั้งไฟไปจนน้าส้มแห้งลงสักครึ่งหนึ่ง ใส่ซอส ผักคอง เกลือ พริกไทย สำหรับรับประทานกับปลา ใส่ Anchovy essence ด้วย

ซอสรับประทานกับเนื้อกวาง หอมขนาดเล็ก ๑ หัว หันละเอียด น้าส้มสายชู ๒ ช้อนโต๊ะ ไซม์-ผักชี-หมูแฮมเอาแต่เนื้อ ๑ เอชัน หันละเอียด พริกไทย ๑๒ เม็ด บุบให้แตก ซอสสเปน ๑ ถ้วย เนย ๒ ช้อนโต๊ะ โบกระวาน ๑-๒ โบ แครอทหั่น ๑ หัวเล็ก เหล้าปรอด ๒ ช้อนโต๊ะ Red Currant jelly ๑ ช้อนหวาน เกลือ ผักหอมกับหมูแฮม ใส่น้าส้ม พริกไทย โบกระวาน แครอท และเครื่องหอมต่าง ๆ ปิดฝาดังไฟอ่อนไปราว ๑๐ นาที จึงใส่ซอสเหล้าและเยลลี่ กรองเอากากทิ้งเสีย อุ่นให้ร้อน

ซอสเห็ด ซอสสีน้ำตาล ๑ ๑/๒ ถ้วย เห็ด ๑ ถ้วย เนย ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย ปอกเห็ดล้างและหั่นพอสมควร ผัดกับเนย เกลือ พริกไทย ราว ๑๐ นาที ตักเอาแต่เนื้อเห็ดผสมกับซอสสีน้ำตาล เนยที่เหลือที่เหลือนั้นเก็บไว้ทำอย่างอื่น

น้าสต็อคปลา สำหรับทำซอส

ปลาเนื้อขาวอย่างหนึ่งอย่างใดทั้งตัว น้ำเย็น ๔ ถ้วย ต่ปลาหนัก ๑ ปอนด์ หอมซอยโบกระวาน กานพลู รากผักชี พริกไทย เกลือ ดอกจันทร์ โรมา ของเหล่านี้ต้มด้วยกันประมาณ ๑ ชั่วโมง น้าคาลที่ใช้ต้มปลา เอามาต้มกับเครื่องหอมที่กล่าวนี้ก็ได้ดี สต็อคนี้ใช้ทำซุปลปลา หรือซอสสำหรับรับประทานกับปลา

วิธีทำน้ำผลไม้ต่าง ๆ

น้ำผลส้ม จะใช้ส้มอะไรก็ได้ แต่ส้มเกลี้ยงและส้มต่างประเทศชนิดผิวเหลือง (ซันคิส) รสดีกว่าอย่างอื่น ส้มเขียวหวานคั้นแล้วไม่อร่อย ก่อนคั้นล้างผิวนอกให้สะอาดแล้วผ่าเป็นสองซีกตามขวาง บีบด้วยเครื่องคั้นหมุนไปรอบ ๆ จนน้ำแห้ง ก่อนบีบควรแกะเม็ดออกเสียก่อน แต่ก็ไม่หมดทีเดียว จึงต้องระวังเมื่อเม็ดไหลออกมาด้วยต้องรีบเขี่ยออก เพราะน้ำส้มไม่ต้องกรองเอาเกสรออก ผสมน้ำตาลและเกลือ

น้ำส้มผสม น้ำส้มคั้น ๑ ถ้วย น้ำมะนาว ๑ ถ้วย ผิวส้มขูดละเอียดหรือผ่านบาง ๆ แล้วหั่นละเอียด ผิวมะนาวขูด ๑ ผล สับประรดสับละเอียด ๑ ถ้วย ผสมน้ำเชื่อมและเกลือ เจือน้ำสุกตามชอบ

น้ำมะนาวหรือเลมอนเนด (Lemonade) ผิวมะนาวขูด ๑ ผล น้ำมะนาว ๒ ผล ผสมน้ำเชื่อมและเกลือเจือน้ำสุกตามชอบ จะใส่โซดาไบคาบอเนตชนิดหน้อยก็ได้เพื่อทำให้เป็นฟอง แต่ระวังอย่าใส่มากจะมีรสเฝื่อน หรือจะใส่โซดาขวดผสมลงก็ได้

น้ำชาผลไม้ ชาฝรั่ง ๒ ช้อนโต๊ะ ชงด้วยน้ำร้อนเดือดอย่าให้แก่นัก ต้องลวกกาด้วยน้ำร้อนก่อน ปิดฝาพักไว้ ๕ นาที จึงรินออกกรองด้วยกระชอนหรือผ้าขาวบาง ใช้น้ำชา ๑ ส่วน น้ำผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง ๑ ส่วน ผสมน้ำเชื่อมและน้ำมะนาวชนิดหน้อย ผิวมะนาวขูดแช่น้ำร้อนรินผสมลงแต่น้ำ หรือจะผ่านมะนาวทั้งผิวเป็นแว่นบาง ๆ ตามขวางใส่ลงด้วยละชั้นก็ได้ ผสมน้ำสุกตามชอบแช่เย็นหรือผสมน้ำแข็ง จะไม่ใส่มะนาวหรือชิ้นมะนาวแต่ใส่เนื้อผลไม้อย่างเดียวกับน้ำผลไม้ที่ผสม หั่นเล็ก ๆ บาง ๆ ก็จะทำรับประทานยิ่งขึ้น

น้ำมะเขือเทศ ใช้มะเขือเทศสีแดงผลใหญ่อย่าให้งอมนัก ๑ ก.ก. ผ่านเป็นแว่น ๆ ตามขวางหนา ๑ ซม. ล้างน้ำใช้ไม้จิ้มฟันแกะเม็ดและเมือกออกให้หมด ใส่ผ้าพอท่วมกับเกลือ ๑/๒ ช.ช. ต้มให้เดือด ใส่น้ำตาลทราย ๑ ๑/๒ ก.ก. ชิมรสแล้วกลงพักไว้ให้เย็นจึงปิดฝาเก็บไว้ ๑ คืน ให้มะเขือเทศอืดตัว รุ่งเช้ารินน้ำตาลออกตั้งไฟให้ข้น พอเย็นเทลงในมะเขือเทศ เหยาะเกลือ

ถ้าจะเก็บเป็นน้ำผลไม้ ก็ต้กชิ้นมะเขือเทศออก เคี่ยวน้ำเชื่อมต่อไปให้ข้น พักให้เย็นแล้วกรองใส่ขวด ส่วนชิ้นมะเขือเทศใส่เยลลี่หรือวุ้น หรือไอศกรีมแทนผลไม้อื่นก็ได้

อีกวิธีหนึ่ง น้ำมะเขือเทศแช่เย็น ๑/๒ ถ้วยผสมกับนมมะระเหยแช่เย็น ๑/๒ ถ้วย เหยาะเกลือ

น้ำสตอเบอรี่ สตอเบอรี่สด ๑ ปอนด์ หรือใช้อย่างกระป๋องก็ได้ ยีให้ละเอียดผสมกับน้ำสุก ๒ ถ้วย น้ำตาล ๓/๔ ถ้วย น้ำมะนาว ๑ ชีก แช่เย็นหรือผสมน้ำแข็งจะผสมครีมด้วยก็ได้

น้ำมะตูม มะตูมดิบทั้งเปลือกหรือใช้แต่เปลือกขูดผิวนอกให้เกลี้ยงสับเป็นชิ้น ย่างไฟให้เกรียมเพื่อให้หอม ล้างแล้วใส่น้ำเคี่ยวไปจนน้ำเป็นสีเหลืองแก่ กรองแล้วใส่น้ำตาลทรายพอหวาน จะเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ หรือแช่เย็น หรือผสมน้ำแข็ง น้ำอัฐบานใช้น้ำมะตูมกันโดยมากเพราะจัดว่าเป็นยาด้วย

ทีเนกตา (Tea nectar) น้ำชาฝรั่งชงอย่าให้แก่นัก ๒ ถ้วย น้ำมะนาว ๑ ผล ผสมน้ำเชื่อม แล้วเขย่าให้เข้ากัน ใส่เหล้าเชอรี่ ๑ แก้วไวน์ แช่เย็นไว้ เมื่อจะเสิร์ฟใส่มะนาวผ่านเป็นแว่นบางตามขวางแก้วละชั้น

ชาเย็น ลวกกาให้ร้อนเสียก่อน ใช้กากระเบื้องใส่ชาฝรั่ง ● ข.ช.ต่อ ● ด้วย แล้วเพิ่มอีก ● ข.ช. เป็นพิเศษ ใส่ น้ำกำลังเดือดลงปิดฝาไว้ ๕ นาทีแล้วกรองเอากากออก ถ้าจะชงเพิ่มไม่ควรใช้กาชาเก่า ผสมนมสดอุ่นครั้งต่อครั้ง น้ำตาลพอหวาน แซ่เย็น ถ้าจะผสมน้ำแข็งก็ต้องเพิ่มน้ำตาลและนม ชาก็ต้องชงให้แก่กว่าอย่างแซ่เย็น ถ้าจะใช้นมข้นก็ไม่ต้องใส่น้ำตาล

กาแฟเย็น ลวกกาให้ร้อนเสียก่อน ใช้กาโลหะ กาแฟ ๑ ข.ต. ต่อ ๑ ด้วย หรือน้ำชง ๑ ด้วยต่อ กาแฟผง ๒ ข.ต. ใส่ น้ำกำลังเดือดลง ฟักไว้สักครึ่งจึ่งกรองด้วยถุงผ้าหรือกระซอนลวดอย่างถี่ ผสมนมสดอุ่นครั้งต่อครั้ง น้ำตาลพอหวานแซ่เย็น ถ้าจะใช้นมข้นก็ไม่ต้องใส่น้ำตาล

มิลค์พังก์ (milk punch) นมสด ● ด้วยต้มให้เดือดใส่ผสมบรันตี หรือวิสกี้ ๒ ข.ต. คีมนร้อน ๆ หรือแซ่เย็น มีประโยชน์มากสำหรับผู้ป่วยพักผ่อนดีมาก

น้ำแอปเปิ้ล (apple) แอปเปิ้ลสุก ๖ ผล ปอกแล้วผ่านเนื้อบาง ๆ ต้มกับนมสด ๑ ด้วย พอเดือด ปรุ ๆ ใส่ครีมหวานลง ๒ ข.ต. และน้ำ ๔ ด้วย ต้มไปจนแอปเปิ้ลเปื่อย คั้นแล้วกรองด้วยผ้า ถ้าไม่หวานก็เติมน้ำเชื่อมลง แซ่เย็นหรือผสมน้ำแข็ง

อีกวิธีหนึ่ง ใช้แอปเปิ้ลอย่างเปรี้ยว ● ผลใหญ่ผ่านแล้วต้มกับน้ำ ๔ ด้วยจนเปื่อย คั้นและกรองเอาแต่น้ำ ผสมกับวิสกี้หรือเหล้าอิน ● ด้วย เติมน้ำเชื่อมและน้ำมะนาวนิดหน่อย มีประโยชน์สำหรับผู้เป็นไข้หวัดใหญ่

น้ำลูกเกด (currant) ลูกเกด ๔ ด้วย ล้างแล้วต้มกับน้ำจนเปื่อย ยีให้ละเอียดแล้วกรอง เติมน้ำสุกและน้ำเชื่อม แซ่เย็นหรือผสมน้ำแข็ง

น้ำส้มสายชู ผลไม้ที่ใช้ทำได้อะไร เช่น สับปะรด มะไฟเปรี้ยว ฯลฯ คั้นน้ำกรองด้วยผ้าใส่ไหไว้ ผูกปากด้วยผ้าเก็บไว้ในที่ไม่กระเทือน ๑๐ วัน ในระหว่างนั้นถ้ามีฟองต้องช้อนออก แต่ต้องระวังอย่าให้กระเทือนเมื่อครบ ๑๐ วันรินใส่ไหใหม่ตั้งไว้ในที่ไม่กระเทือน ผูกปากด้วยผ้าตั้งผึ่งแดดไว้ จนมีฝ้าลอยอยู่เป็นแพกใช้ได้ ยิ่งทิ้งไว้นานยิ่งดี รินส่วนที่ใสกรอกใส่ขวด ระวังอย่าให้ตะกอนติดลงไปด้วย อุดจุกให้แน่น

เอกนอก น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ ผสมไข่ไก่ ● ฟองตีขึ้น ผสมน้ำ ๒ ด้วย น้ำเชื่อม ● ด้วย แซ่เย็น

น้ำระกำ ระกำเปรี้ยวปอกเปลือกผ่านเนื้อออก ตั้งน้ำกะเนพอท่วมระกำให้เดือดจึงใส่ระกำลง พอเดือดใส่น้ำตาล น้ำจะเป็นสีแดง เหยาะเกลือ เคี่ยวไปจนชั้นยกกลงพักให้เย็น พอหมดไอ ใส่ขวดเก็บไว้ผสมน้ำแข็ง คีมน สองสามวันต้องอุ่นเสียครั้งหนึ่ง

กอกเทลล์ วิตามิน ส้มเกลี้ยง ● ผล ส้มซ่า ● ผล สับปะรด ● ผล ส้มโอ ● กลีบ มะเขือเทศ ● ผล ปอกแล้วผ่านคั้นใช้แต่น้ำ เขย่าให้เข้ากัน แต่งรสด้วยน้ำมะนาว น้ำตาล เกลือ

น้ำพุทรา ใช้พุทราผ่านต้มกับน้ำจนเปื่อย แล้วกรองผสมน้ำเชื่อม เหยาะเกลือ ผสมน้ำแข็งหรือแซ่เย็น

น้ำเก๋มบัว ลูกเก๋มบัวคอง บีผสมกับน้ำ กรองแล้วผสมน้ำเชื่อมชิมรส เก๋มบัวเป็นผลไม้คองที่มีรสจัดต้องผสมน้ำมาก ๆ ผสมน้ำแข็งหรือแซ่เย็น

น้ำมะขม ล้างมะขมแล้วทุบที่ละผลให้แตกหีบเมล็ดออก แล้วโขลกเนื้อให้ละเอียดใส่หม้อต้มจนเปื่อยกรองเอากากออก แล้วผสมน้ำตาลลงเคี่ยวไปจนเป็นสีแดง เหยาะเกลือนิดหน่อย เก็บไว้ผสมน้ำแข็งรับประทาน

น้ำสับปะรด ปอกสับปะรด ผานตาแล้วชูดบนเครื่องชูดหรือสับละเอียดแล้วคั้นเอาน้ำออก กรองด้วยผ้า เติมน้ำสุกคั้นให้หมด ผสมน้ำเชื่อมเหยาะเกลือนิดหน่อยเก็บในตู้เย็น หรือผสมน้ำแข็งเมื่อจะเสิร์ฟ ถ้าจะเก็บไว้ ต้องต้มให้เดือดพอเย็นใส่ขวดอัดไว้

ลบรอยเปื้อนบนเสื้อผ้า

๑. พลาสติก ถ้าเสื้อผ้ามีรอยพลาสติกติดอยู่ จุ่มส่วนที่เป็นรอยต่างลงในคาร์บอนเททราคลอไรด์ หรือเบนซินหรือน้ำมันก๊าส (แคโรซีน) ถ้าจุ่มลงในน้ำมันก๊าส (แคโรซีน) ผ้าจะมีมันเหมือนน้ำมันติด ฉะนั้น ต้องซักในน้ำสบู่อุ่น ๆ

๒. เลือด โดยปกติรอยต่างที่เกิดจากเลือดจะออกได้ไม่ยาก ถ้าเราใช้ผ้าเปียกซับลงบนรอยต่าง หรือจุ่มลงในน้ำทันที ให้ใช้น้ำเย็นหรือน้ำอุ่น แต่อย่าใช้น้ำร้อนเพราะจะทำให้รอยต่างติดแน่นขึ้น ถ้าเป็นผ้าที่ซักได้ให้แช่ลงในน้ำเย็นจนสีกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนและซักในน้ำสบู่อุ่น ๆ ถ้าเป็นรอยต่างที่แห้งหรือทิ้งไว้นานอาจเติมแอมโมเนีย ๒ ช้อนโต๊ะลงในน้ำ ๑ แกลลอนเพื่อแช่ผ้าไว้ หรือไม่อาจใช้น้ำเกลือที่เค็มจัด คือ เกลือ ๒ ถ้วยต่อน้ำ ๑ แกลลอน ถ้าเป็นผ้าที่แช่ไม่ได้ เช่น ผ้าห่มให้ละลายแป้งลงในน้ำเย็นให้ข้นเหนียวแล้วทาลงบนรอยต่างให้หนา ๆ เมื่อแห้งแล้วให้บิดแห้งออกจะต้องทาหลาย ๆ ครั้งจนกว่าจะหมดรอย

๓. สีส้มเทียนไข ใช้มีดส่วนสันขูดเอาเทียนไขออก แล้วเอาผ้าตรงรอยต่างวางลงระหว่างกระดาษซีมที่ใหม่ ๒ แผ่นหรือใช้กระดาษอื่นที่สามารถจะดูดน้ำมันได้ ใช้เตาอุ่น ๆ วางลงบนกระดาษซีม ต้องคอยเปลี่ยนกระดาษซีมเมื่อมันดูดน้ำมันออกมาทุกครั้ง แล้วใช้ผ้าซับคาร์บอนเททราคลอไรด์ ซับลงบนรอยต่าง แล้วซักในน้ำเย็นหรือน้ำอุ่น ถ้าเทียนหรือสีส้มเป็นสีซึ่งอาจติดค้างอยู่ที่อาจใส่ส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ๑ ส่วนและน้ำ ๒ ส่วนซับลงบนรอยต่างได้

๔. กระดาษคาร์บอน ถ้าเป็นผ้าที่ซักได้ก็ให้ขยี้ในน้ำสบู่ที่มีฟองมาก ๆ แล้วซักในน้ำสะอาด ถ้าเป็นผ้าที่ซักไม่ได้ให้ลูบด้วยส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ๑ ส่วนและในน้ำ ๒ ส่วน แล้วใช้น้ำเย็นลูบทับอีกที

๕. หมากฝรั่ง เอาน้ำแข็งถูลงบนหมากฝรั่งที่ติดผ้าอยู่ให้มันแข็งตัว แล้วใช้สันมีดหรือมีดขูดออก วิธีนี้ใช้ได้กับผ้าที่ซักไม่ได้ แม้กระทั่งพรม หรือผ้าหนา ๆ ชนิดอื่น ถ้าเป็นผ้าที่ซักได้ ขยี้ไขขาวลงบนผ้าเปื้อนเพื่อให้อ่อนตัวลงแล้วจึงซักในน้ำ ถ้ายังไม่ออกแช่ผ้าลงในคาร์บอนเททราคลอไรด์ น้ำมันสน หรือน้ำมันก๊าส (แคโรซีน) ถ้าใช้แคโรซีนอย่าลืมซักผ้าในน้ำสบู่อุ่น ๆ

๖. ลูกกวาด เสื้อผ้าเด็กมักมีรอยลูกกวาดหยดติดอยู่เสมอ ๆ อาจแก้ได้โดยซักผ้าที่ซักได้ในน้ำสบู่อุ่นทันที หรืออาจใช้น้ำอุ่นที่สะอาดลูบก็ได้จนหมด

๗. กาแฟและชา ถ้าเป็นผ้าขนสัตว์ หรือผ้าแพร ซับด้วยน้ำอุ่น ทากลิเซอรินลงบนรอยต่าง ใช้มือถูหรือขยี้เบา ๆ ทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง แล้วล้างในน้ำให้หมด ถ้าเป็นผ้าซักได้อาจเอารอยต่างออกได้ง่าย ถ้ารอยยังใหม่อยู่เทน้ำเดือดลงบนรอยต่างจากที่สูง ๒-๓ ฟุต เพื่อให้ น้ำตกลงบนผ้าด้วยกำลังแรงกว่าธรรมชาติ แล้วซักในน้ำสบู่อุ่น ๆ ถ้ามีรอยจาง ๆ ให้ตากผ้าไว้ในแดด หรือซักในโซเดียมเพอโบเรท ๑ ช้อนชา ที่ผสมในไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ ๑ โพนน์ ถ้ายังมีรอยต่างอยู่อีกให้โรยผงโซเดียมเพอโบเรทลงบนรอยต่าง และทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง จึงล้างในน้ำให้หมด

๘. หมึก ถ้าเป็นหมึกอินเดีย ให้ใช้กระดาษซับรอง ใช้แอลกอฮอล์หรือเบนซินเช็ด เสร็จแล้วใช้สบู่แห้งถูให้เข้าเนื้อผ้า เช็ดด้วยแอลกอฮอล์หรือเบนซินอีกครั้งหนึ่ง ถ้าผ้าเป็นผ้าสี อย่าใช้แอลกอฮอล์เป็น

อันตราย ถ้าเป็นหมึกพิมพ์หรือหมึกที่ใช้อัดโรเนียว ให้ใช้น้ำมันหมูหรือน้ำมันวาสลินถูเสียก่อนแล้วซักด้วยสบู่ หรือเช็ดด้วยคาร์บอนเททราคลอไรด์หรือน้ำมันก๊าส จงจำไว้ว่าเราจะใช้แอลกอฮอล์เช็ดบนผ้าจำพวกเรยอง หรือผ้าสีไม่ได้เป็นอันตราย

หมึกเขียนหนังสือธรรมดา ถ้าหยดใส่ผ้าอย่างอื่นอยู่ให้รีบใช้ผงซอล์คหรือแป้งผงโรยทันที เพื่อจะจับ น้ำหมึกออก แล้วสะบัดผงแป้งออก และโรยใหม่ ถ้ายังมีรอยอยู่ให้หยดแชมพูสระผมลงบนรอยหมึกถูเบา ๆ แล้วเช็ดน้ำสะอาด ทำจนหมดรอย

๘. น้ำมัน - ไขมัน พยายามเช็ดออกให้หมดเท่าที่จะหมดได้ ถ้าผ้าซักได้ให้ซักในน้ำสบู่อุ่น ๆ ใส่ สบู่ลงบนจุดที่เป็นรอยให้มากที่สุดจนแห้งและขี้ ถ้าผ้าที่ซักไม่ได้ให้ลงด้วยแป้งซาลิ ผงซอล์ค หรือแป้งผัดหน้า ครอบเมื่อแป้งกักไขมันแล้วจึงบิดทิ้งให้หมด อีกวิธีหนึ่งคือ รองผ้าด้วยกระดาษซับ แล้ววางกระดาษซับ ทับอีกครั้งรีดด้วยเตารีดอุ่น ๆ ไขมันจะถูกดูดซึมสู่กระดาษซับ

อีกวิธีหนึ่ง คือวางผ้าด้านหน้าลงบนกระดาษซับ ใช้สำลีหรือผ้านุ่ม ๆ ชูบน้ำมันก๊าสหรือน้ำมัน เบนซินค่อย ๆ เช็ดลงบนด้านหลังของผ้า วิธีการเช่นนี้เป็นการดูให้น้ำมันออกไปจากผ้าถ้าเราเช็ดด้านหน้าของผ้า ซึ่งเป็นด้านที่เป็นไขมัน ไขมันจะยิ่งซึมเข้าไปในเนื้อผ้ายิ่งขึ้น

๑๐. ทิงเจอร์ โดยมากมักจะซักออก ถ้ายังไม่ออกให้เช็ดด้วยแอลกอฮอล์

๑๑. ลิปสติกและที่ทาแก้ม ให้ใช้ไขมันถูรอยเปื้อนแล้วใช้คาร์บอนเททราคลอไรด์เช็ด ถ้ายังไม่หมด ให้ใช้แอลกอฮอล์เช็ด สำหรับผ้าที่เป็นสีแดงหรือเรยองให้เจือจางแอลกอฮอล์เสียก่อน โดยใช้แอลกอฮอล์ ๑ ส่วนผสมน้ำ ๒ ส่วน

๑๒. ยาแดง มักจะเกิดมากเหมือนกัน จะต้องจัดการด้วยความปราณีต ในขั้นแรกเช็ดด้วยน้ำ ๑ ส่วน แอลกอฮอล์ ๑ ส่วน เสร็จแล้วทาและถูส่วนที่เป็นรอยด้วยกลีเซอรินหรือไขมัน เพื่อให้ยาแดงไม่จับเนื้อ ผ้าแน่น พยายามดูจนเห็นว่ายาหลุดมาปนกับไขมันมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ แล้วซักด้วยน้ำสบู่ และน้ำสะอาด ถ้ารอยยังไม่หมดให้ผสมน้ำส้ม ๑ ส่วน น้ำ ๑๐ ส่วน แล้วหยดลงบนรอยเปื้อนนั้น

๑๓. ราว ราวนี้มักเกิดขึ้นได้ง่ายบนเสื้อผ้าที่ขึ้น และถูกเก็บไว้ในที่อับ ถ้าราวนั้นยังใหม่จะซักออกได้ ง่ายด้วยสบู่ ราวที่ซักไม่ออกให้ใช้เกลือโรยบนรอยนั้นบีบมะนาวทับและตากทิ้งไว้กลางแดด แล้วนำมาซักอีกครั้ง ถ้ายังไม่ออกอีกให้ใช้ผงฟอกสีได้ อย่าใช้ผงฟอกสีกับผ้าไหมและผ้าขนสัตว์

๑๔. โคลน โดยมากมักจะกระเด็นเปื้อนชายกระโปรงหรือขากางเกง บางครั้งเราอาจจะยังไม่จำเป็น ที่จะต้องซักเสื้อชุดนั้น จงอย่าพยายามจัดการกับโคลนนั้นขณะที่ยังเปียกอยู่เพราะจะทำให้เปื้อนมากยิ่งขึ้น ให้ ทิ้งรอยโคลนนั้นให้แห้ง ค่อย ๆ แกะออกเช็ดด้วยน้ำสะอาด ถ้ายังมีรอยอีกหน่อย ให้เช็ดด้วยแอลกอฮอล์จะ สะอาดดี

๑๕. ดินสอ ถ้าเป็นรอยดินสอธรรมดา เราใช้ยางลบเบา ๆ ก็ได้ แต่ถ้าเป็นดินสอที่ออปปีจะ ใช้ยางลบไม่ได้ ให้ใช้แอลกอฮอล์หรือเบนซิน

๑๖. สีทาบ้านหรือน้ำมันวานิชทาพื้น ให้จัดการโดยเร็ว โดยขูดออกจากผ้าให้หมด ถ้าผ้าที่ซัก ได้ให้ซักด้วยน้ำสบู่ทันที ถ้ารอยเปื้อนนั้นเก่าและแห้งเสียแล้วให้ถูด้วยไขมัน และเช็ดด้วยแอลกอฮอล์หรือ เบนซิน

๑๗. ภาษักรองเท้า ถ้าเป็นผ้าที่ซักได้ก็ซักด้วยสบู่ ถ้าเป็นผ้าที่ซักไม่ได้ให้ถูด้วยไขมันก่อน แล้วเช็ดด้วยคาร์บอนเตทราคลอไรด์

๑๘. เขม่าไฟ ในขั้นแรกแปรงผงเขม่าออกก่อน แล้วโรยด้วยผงซอลด์ หรือแป้งจุนทั่วแล้วปิดออก หรืออีกวิธีหนึ่งก็คือ ผสมแป้งกับเตทราคลอไรด์แล้วเทลงบนรอยเปื้อนทิ้งไว้จนแห้ง แล้วปิดออกให้หมด

๑๙. เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ และเหล้า จุดต่างดวงที่เกิดเพราะเครื่องดื่มเหล่านี้จะเป็นสีน้ำตาล ถ้าไม่เอาออกทันทีแล้วแทบจะเอาออกไม่ได้เลย วิธีเอาออกก็คือ เมื่อเป็นใหม่ ๆ รีบเอาผ้าเปียกซับลงบนรอยต่าง แล้วเทกลีเซอรินลงบนรอยต่าง แล้วใช้ฝ่ามือถูไถไปมาทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงแล้วซักในน้ำเปล่า ถ้ารอยต่างยังไม่หมดใช้ที่หยอดยาหยอดสารละลาย อาซิติก แอซิด ๑๐ เปอร์เซ็นต์ ลงบนรอยต่างทิ้งไว้สัก ๔-๕ นาที แล้วล้างออก ถ้ายังไม่หมดก็อาจทำซ้ำได้ เพื่อไม่ให้กรดนี้มีปฏิกริยามากเกินไปใช้โซดาทำอาหารโรยลงไปแล้วตากแดดไว้จึงนำมาซักในน้ำเปล่า

๒๐. กาว เมื่อเป็นผ้าที่ซักได้ให้ซักในน้ำสบู่อุ่น หรือถ้ายังไม่ออกให้ต้ม สำหรับผ้าที่ซักไม่ได้ให้เช็ดด้วยผ้าชื้น และนำน้ำส้ม ๑ ส่วนผสมน้ำ ๑๐ ส่วน เอาผ้าจุ่มน้ำส้มจาง ๆ นี้เช็ด กาวจะออกได้ง่าย

ตำราอาหารเลิศรส

โดย

คุณหญิงงามฉลวย บุนนาค

ห่อหมกทะเล

เครื่องปรุง กุ้ง ๒ ชีด หอย ๓ ชีด ปู ๑ ตัว ปลากระพงขนาดกลาง ๑ ตัว พริกชี้ฟ้าแห้ง ๑๐ เม็ด ข่า ๗-๘ แว่น ตะไคร้ซอย ๒ ต้น หอมแดง ๕-๖ หัว กระเทียม ๕-๖ หัว กะปิ ๒ ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ ๓-๕ ฟอง โขลกเข้าด้วยกันจนละเอียด แล้วจึงใส่กะปิลงไปโขลกให้เข้ากัน

วิธีทำ

๑. นำพริกชี้ฟ้าแห้ง ข่า ตะไคร้ซอย หอมแดง กระเทียม กระชาย โขลกเข้าด้วยกันจนละเอียด แล้วจึงใส่กะปิลงไปโขลกให้เข้ากัน

๒. มะพร้าวขูดขาวนำมาคั้นกะทิ เก็บส่วนที่เป็นหัวกะทิไว้ราดหน้าห่อหมก แล้วนำส่วนที่เหลือมาผัดกับเครื่องแกงที่ได้ในข้อ ๑

๓. กุ้ง หอย ปู ปลากระพง ล้างให้สะอาด นำส่วนที่เป็นเนื้อ (ปลากระพงหั่นเป็นชิ้นให้ได้ ๖-๗ ชิ้น) ผัดกับเครื่องปรุงที่ได้ในข้อ ๒ ต่อยไข่ไก่ลงไป ใส่ตัวลิสงบลละเอียด นมสด ลงไปผัดด้วย เคียวพองวด ใส่ใบโหระพา และใบมะกรูดหั่นฝอยลงไปแล้วยกลง

๔. นำใบตองมาตัดเป็นสี่เหลี่ยมจตุรัสขนาด ๑๒"×๑๒" แล้วเอาไปอังไฟ พอร้อน ๆ ให้นิ่ม แล้วตักเครื่องปรุงห่อหมกที่ได้ใส่ใบตอง ห่อพับทั้งสี่ด้านเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส แล้วนำกระดาษฟอยล์ขนาดเท่ากับใบตองมาห่อหุ้มอีกชั้นหนึ่ง แล้วนำไปย่างบนไฟประมาณ ๕ นาที พอให้เครื่องปรุงในห่อหมกแห้งขึ้นเล็กน้อย แล้วนำใส่จานใช้กรรไกรตัดกระดาษฟอยล์และใบตองซึ่งติดกัน เปิดหน้าเป็นลักษณะแฉก

กุ้งสามรส

เครื่องปรุง กุ้งใหญ่ ๒ ตัว ประมาณ ๒ ชีด ซอสมะเขือเทศเล็ก ๒ ช้อนโต๊ะ ซอสศรีราชา ๔ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๔ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ เหล้า ๑ ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่ซอยเป็นเม็ดเล็ก ๑ หัวเล็ก กระเทียมกับขิง สับละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ พริกฝรั่งซอยแบบหอมใหญ่ ๑ เม็ด พริกสดแดงซอยแบบหอมใหญ่ ๑ เม็ด อายิโนะโมะโต๊ะ แป้งมัน

วิธีทำ นำกุ้งมาผ่าซีกแล้วชุบแป้งมันแห้งให้ทั่วตัว ตั้งน้ำมันในกระทะให้ร้อน เอากุ้งใส่ลงไปทอดให้สุก แล้วเอามาหันซีก ๑ ประมาณ ๓ ชิ้น เอามาเรียงใส่จาน แล้วเอากระทะตั้งไฟ เอาน้ำมันใส่ลงไป ในกระทะนิดหน่อย แล้วเอาขิงกับกระเทียมที่ซอยไว้ใส่ลงไป ในกระทะ พอกระเทียมกับขิงเหลือง เอาพริกแดง และหอมใหญ่ พริกฝรั่งใส่ลงพร้อมกันในกระทะ พอสักรักปรุงรสด้วยซอส น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว อายิโนะโมะโต๊ะ เหล้า พอเข้ากันดีแล้ว ก็เอามาราดบนตัวกุ้ง

เอาหน่อไม้ฝรั่งสดมา ๑ ชีด ลวกน้ำให้สุก เอามาผัดน้ำมันหอยเทลงไปข้างจาน เรียงให้สวยงาม

ก้ามปูหม้อดิน

เครื่องปรุง ก้ามปูทะเลขนาดงาม ๆ มันหมูแข็งหั่นประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ขิง ๔-๕ แว่น หน่า ๆ เม็ดขวนเจีย (ซื้อตามร้านขายเครื่องยาจีน) ๑ ช้อนชา เหล้าแม่โขง หรือเหล้าจีน ๒ ช้อนชา รากผักชี ต้นหอมสด น้ำซूप ซีอิ๊ว

วิธีทำ ก้ามปูนำมาทุบพอแตก ๆ พักไว้ นำซุปลใส่หม้อดินนำขึ้นตั้งไฟ รากผักชี ต้นหอมสด มัดรวมกันใส่ลงไป ในหม้อ ใส่มันหมูที่หั่นลงไป ทุบซิงให้แบนใส่ลงไป ในหม้อ พร้อมด้วยเม็ดขวนเจีย เหล้าซีอิ้ว ให้ของที่ใส่ลงไปเดือดก่อนสักครู่หนึ่ง ชิมดูรสก่อนตามใจชอบ จึงเอาก้ามปูใส่ลงไป จัดวางให้ดีปิดฝา คะเนว่าสุกแล้ว (ถ้าก้ามปูแดงแสดงว่าสุกแล้ว) ยกลง เอารากผักชี ต้นหอมสดที่มัดรวมกันออกจากหม้อ (ใช้กลิ่นหอมเท่านั้น) รับประทานร้อน ๆ จึงจะอร่อย ถ้าเย็นไปก็ตั้งอุ่นได้อีกไม่เสียรส และต้องให้มีน้ำบ้าง จึงจะดี

กุ้งมังกรอบเนย

เครื่องปรุง กุ้งมังกร ๑ ตัว (กุ้งภูเขา) เนย ๓ ช้อนชา เหล้า ๓ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนชา ซอสเนย ผักกาดหอม มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่

วิธีทำ ล้างกุ้งมังกรให้สะอาด เอาใส่เต้าออกให้หมด แล้วใช้มีดคมผ่าหลังกุ้ง ปอกเปลือกออกให้เหลือแต่ริม ๆ รอบตัวแล้วใช้มีดเล็กแล่นเนื้อที่ตัวกุ้งแต่พอบาง ๆ (อย่าให้เนื้อหลุดจากตัวกุ้ง) เพื่อเครื่องปรุงจะได้ซึมเข้าเนื้อกุ้ง เอาเนย เหล้า เกลือ คลุกให้เข้ากันแล้วทาลงบนเนื้อกุ้งที่แลไว้ให้ทั่ว แล้วเอากระดาษทนไฟ (กระดาษฟอยล์) หุ้มหมวดและหางกุ้งไว้ เพื่อจะได้ไม่ไหม้ แล้วนำกุ้งใส่ถาดเข้าอบไฟ ๓๐๐ องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที ก็สุก จะเห็นเปลือกกุ้งเป็นสีแดงสด และมีกลิ่นหอมนำรับประทาน ให้เสิร์ฟร้อน ๆ กับซอสเนย ผักกาดหอม มะเขือเทศ และหอมหัวใหญ่

ข้าวอบตับประด

เครื่องปรุง สับประด ๑ ผลค่อนข้างใหญ่ ข้าวสุกประมาณ ๓ ถ้วย กุ้งสดแกะเปลือกแล้ว ๑ ถ้วย เนื้อปูแกะแล้ว ๑ ถ้วย กุนเชียงทอดแล้วหั่นสี่เหลี่ยม ๑ ถ้วย เห็ดหอม ๔-๕ หัว หั่นยาว หมูหยอง ๒ ถ้วย น้ำมันสำหรับผัดข้าว ๑ ถ้วย พริกไทย เกลือ แมกคัก แดงกวาง ผักชี ต้นหอม

วิธีทำ สับประดล้างให้สะอาด นำมาผ่าออก ๑ ของสับประด แล้วค่อย ๆ คว้านเนื้อสับประดออก อย่าให้เหลือเนื้อบางนัก วางใส่ถาดพักไว้ นำเครื่องปรุงคือ เนื้อกุ้ง เนื้อปูลงผัดในกระทะพอสุก เติม กุนเชียง พริกไทย เห็ดหอม เกลือ แมกคัก ชิมรสดูตามชอบ แล้วนำข้าวลงผัดพอเข้ากัน รับประทานในสัปดาห์ที่คว้านไว้ ตักใส่พอเต็มแล้วโรยด้วยหมูหยองให้ทั่ว ปิดฝาสับประด นำไปเข้าเตาอบ ๒๐๐ องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ ๑๐ นาที ยกออก เสิร์ฟร้อน ๆ รับประทานกับแดงกวาง ผักชี และต้นหอม

ขนมผักกาด

เครื่องปรุง หัวผักกาด ๒ กิโลกรัม แบ่งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม น้ำปลา หมู กุ้งแห้ง หัวหอมเล็ก ถั่วลิสง เห็ดหอม น้ำมันหมู หรือ น้ำมันพืช

วิธีทำ หัวหอมซอยบาง ๆ ๑ ถ้วย หั่นหมูหรือกุนเชียงเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ เห็ดหอมหั่นฝอยยาว ๆ ถั่วลิสงต้มแกะเปลือก เจียวหอมกับน้ำมัน ใส่กุ้ง หมู ลงไปผัดพอสุก ใส่เห็ด ถั่วลิสง (เก็บไว้โรยหน้าบ้าง) ใส่น้ำปลา พริกไทย ตามชอบ ตักใส่ซามไว้ หัวผักกาดสดล้างให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วใส่ให้บางมาก ๆ

หัวผักกาดสดล้างให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วใส่ให้บางมาก ๆ บีบน้ำให้แห้ง ผัดผักกาดกับน้ำมัน ใส่วีไทย น้ำปลา น้ำ พอสุกยกลง

แบ่งข้าวเจ้าผสมน้ำ ๓-๔ ถ้วย ใส่หัวผักกาดที่ผัดแล้วลงไปผสมให้เข้ากัน ตักใส่ถาด (ถาดอย่างขนมหม้อแกง หรือ ถาดขนมเค้ก) โรยหน้าด้วยหมู กุ้ง ที่ผัดไว้ วางตัวลิสง จัดให้ดูสวย แล้วนำไปนั่งประมาณ ๓๐ นาที

หมายเหตุ เวลารับประทานจะนำมาทอดก่อน แล้วใช้จิ้มกับซีอิ้วดำ หรือ ซีอิ้วหวาน หรือจะนำมาทอดแล้วผัดใส่ถั่วงอก ซีอิ้วดำ และไข่ รับประทานกับพริกน้ำส้ม ก็ใช้ได้เช่นกัน

ปอเปี๊ยะทอด

สำหรับ ๕-๖ คน

เครื่องปรุง กุ้งสด ๒ ชีด มันหมูแข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๒ ชีด แป้งสาลี ๒ ช้อนโต๊ะ แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่เอาเฉพาะไข่แดง ๑ ฟอง รากผักชี พริกไทย กระเทียม เกือบป่น ผักกาดหอมหั่นฝอย ๑ ต้นใหญ่ ไส้กรอก ๑ ชิ้น แป้งปอเปี๊ยะ ๒๐ แผ่น

วิธีทำ

๑. นำรากผักชี กระเทียม พริกไทย เกือบป่น โขลกให้ละเอียด แล้วจึงนำกุ้งปอกเปลือกใส่ลงไป โขลกให้เหนียวแล้วจึงใส่มันหมูแข็งที่หั่น ผสมแป้งสาลี แป้งมัน เกือบป่น และไข่แดง คลุกให้เข้ากัน

๒. นำส่วนผสมที่ได้ทาถบนแป้งปอเปี๊ยะ ทาบาง ๆ นำไส้กรอกหั่นขวางและซอยตามยาว วางเรียงลง (ไส้กรอก ๑ ชิ้น ต่อปอเปี๊ยะทอด ๑ แผ่น) นำแผ่นแป้งปอเปี๊ยะประกบอีกแผ่นหนึ่ง จับขลิบข้าง ๆ แผ่น โดยรอบ แล้วนำไปทอดไฟกลาง ๆ จนกรอบตักขึ้น แล้วเร่งไฟให้แรง นำผักกาดหอมหั่นฝอยลงทอดสักครู่ ตักขึ้น นำไปโรยหน้าปอเปี๊ยะทอด รับประทานได้

ปูกรรเชียง

เครื่องปรุง เนื้อหมูบด ๔ ถ้วย ปูทะเลแกะ ๑ ถ้วย เนื้อกุ้งบด ๒ ถ้วย น้ำมันหมู พริกไทย ๑ ช้อนชา กระเทียม ๑๐ กลีบ รากผักชี ๒ ช้อนชา ไข่เป็ด ๕ ฟอง ขนมปังป่น น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ พริกแดง น้ำปลาดี ผักชี

วิธีทำ เก็บก้ามปูเล็ก ๆ ไว้ให้หมด ก้ามใหญ่ไม่ใช่ โขลกกระเทียม พริกไทย รากผักชี ให้ละเอียด นำหมู กุ้ง ปู ใส่อ่าง เคล้าให้เข้ากัน ใส่กระเทียม พริกไทย รากผักชี ที่โขลกเอาไว้ ใส่ น้ำปลา ต่อยไข่ ๒ ฟอง เคล้าให้เข้ากัน หยิบขานปูนำมาหุ้มด้วยเครื่องที่เคล้าไว้ ใส่สิ่งถึงหนึ่งให้สุก ทิ้งไว้ให้เย็น นำมาชุบไข่ เกือบขนมปังป่น ทอดให้เหลือง จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้ม

น้ำจิ้ม กระเทียม ๓ กลีบ พริกแดง ๓ เม็ด เกลือ ๖ ช้อนชา โขลกละเอียด ผสมน้ำส้ม ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลเชื่อม ๔ ช้อนโต๊ะ ตักใส่ถ้วย โรยผักชี

ขนมปังม้วนปูกุ้ง

เครื่องปรุง ขนมปังปอนด์ที่หลังลาดเสมอกัน ๑ แฉว ปูทะเลต้มแกะเอาแต่เนื้อ ๑ ถ้วย กุ้งนาง ๒ ตัว (ไม่มีใช้กุ้งซีแฮ็กก็ได้) ไข่ไก่ ๓ ฟอง หรือไข่เป็ด ๒ ฟอง น้ำมันพทอด ผักชี พริกแดงพอสควร น้ำส้ม พริกไทยป่น เกือบป่น นมข้น ๑ ช้อนชา

วิธีทำ หั่นขนมปังเป็นแผ่นหนาประมาณ ๑ ซม. เจียนขอบแข็งโดยรอบออกให้หมด ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดให้แห้งคลุมเอาไว้ แคะปุทะเลเอาแต่เนื้อ ใช้ช้อนบีให้แตกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ล้างกุ้งหักหัววีดมันกุ้งไว้ต่างหาก ปอกเปลือกแข็งใช้แต่เนื้อกุ้งสับให้ละเอียด เคล้าปุกับกุ้งเข้าด้วยกัน ผสมเกลือนิดหน่อยกับพริกไทยปนให้มีกลิ่นหอม ต่อยไข่ตีกับนมข้นให้ขึ้นฟู ใส่เนื้อกุ้งผสมให้เข้ากัน อย่าให้เป็นลูก เดิมเกลือปนอีกนิดหน่อย เหยาะน้ำส้มแต่พอให้มีรสเพียงรู้สึกเปรี้ยวนิด ๆ ยกขามลงตั้งคนในน้ำเดือดพอสุกขึ้น ยกลงอย่าให้สุกมากเกินไป ถ้าใส่หม้อตุ๋นคนจะสะดวกดี พอเย็นหั่นใบผักชีให้ละเอียด ผสมลงคนให้เข้ากัน ใช้พายเล็กป้ายเครื่องปรุงทาแผ่นขนมปังให้ทั่ว อย่าให้มากเกินไปจนล้นขอบขนมปัง จับริมขนมปังด้านกว้างม้วนไปตามด้านยาวจนบรรจบกัน ใช้ผ้าขาวบางห่อม้วนไว้ให้อยู่ตัว ถ้าขอบสดพอยู่ตัวใช้มีดคม ๆ หั่นขวางเป็นแว่น ๆ ม้วนละสัก ๓-๔ แว่น เรียงลำดับลงจาน จัดสลักกับกับซอผักชีและพริกแดงจิกเป็นดอกไม้ให้สวยงาม หรือนำมาทอดในน้ำมันพอให้เป็นสีเหลือง ๆ ใช้น้ำมันให้มากพอที่ม้วนขนมปังจะลอยได้ อย่าให้ไฟแรงจนเกินไป ใช้ไม้แหลมจิ้มตรงรอยรอบบรรจบของขนมปัง ทอดจนพอยู่ตัวเสียก่อนแล้วจึงดึงไม้ออก ปล່อยให้ลอยในน้ำมันพอเป็นสีเหลืองนวล ก็ช้อนขึ้นพักในตะแกรงลวด ทิ้งไว้ให้เย็น หั่นเรียงลงจาน รับประทานกับกามาเฟร็อน หรืออาจตกแต่งกว่าก็ได้

ไก่ห่อใบเตย

เครื่องปรุง สะโพกไก่ ๑ กิโลกรัม นมสด ๗ ช้อนโต๊ะ รากผักชี ๔ ราก พริกไทย ๑ ช้อนชา เกลือ ๒ ช้อนชา ซีอิ้วญี่ปุ่น ๑ ช้อนโต๊ะ ซอสศรีราชาแดง ๑ ช้อนโต๊ะ ซอสศรีราชาเหลือง ๑ ช้อนโต๊ะ แป้งข้าวโพด ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนชา น้ำมันสำหรับทอด ใบเตย

วิธีทำ สะโพกไก่เอากระดูกออก ใช้ค้อนทุบให้นุ่ม สับขนาดชิ้นละคำ แล้วปรุงรสตามรายการข้างบน แล้วนำมาควนให้เข้ากัน นำมาหมักกับเนื้อไก่ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ใช้ใบเตยห่อขนาดพองาม ทอดให้สุก รับประทานแก้มกับสับปะรด หรือน้ำจิ้ม (ซอสพริก ผสมกับซอสศรีราชา น้ำตาล ซิมรสตามชอบ)

ไข่เยี่ยวม้าฝัดกะเพรากรอบ

เครื่องปรุง ไข่เยี่ยวม้าดิบ ๔ ฟอง ใบกะเพรา ๒ กำ กระเทียม ๒๕ กลีบ พริกขี้หนูเขียว แดง ๑๗ เม็ด ซีอิ้วดำ ๑ ช้อนชา น้ำตาลทราย น้ำปลา น้ำมันพืช

วิธีทำ

๑. ไข่เยี่ยวม้าต้มให้สุก แขน้ำให้เย็น ปอกเปลือก ทอดทั้งลูกให้ผิวของไข่พองกรอบ
 ๒. ใบกะเพราแบ่งเอามาทอดรองจาน นำไข่ที่ทอดแล้วมาผ่าแบ่งเป็น ๔ เสี้ยว ต่อ ๑ ฟอง เรียงบนจานที่รองด้วยใบกะเพรา
 ๓. นำกระเทียมมาปอกเปลือก พริกขี้หนูเด็ดก้านออก นำมาตำรวมกันพอละเอียด แล้วฝัดกับน้ำมันพืชให้หอมเหลือง กะเพราอีกส่วนหนึ่ง ฝัดรวมลงให้เข้ากัน ใส่ น้ำปลา ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย ซิมคู่อกรสกะเพร่า รสชาติแซบมาก ตักราดบนไข่เยี่ยวม้าที่จัดใส่จานไว้แล้ว
- หมายเหตุ รับประทานกับซิงคองก็ได้

ปลาตุ๋นฟูราดกระเทียมกรอบ

เครื่องปรุง ปลาตุ๋นอุยหนักประมาณ ๔ ชีด ๑ ตัว กระเทียมกลีบ ๑ ชีด พริกไทย ๒๕ เม็ด
น้ำปลาดี ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช ๑ ลิตร

วิธีทำ

๑. นำปลาตุ๋นอุยมาล้างให้สะอาด และนำไปทอดทั้งตัวให้สุกพอประมาณ จึงเอามาแล่แบบเอาข้างปลาออก ใช้ช้อนช่อมตะกั่วหนีปลาให้ยุ่ย
๒. น้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อนจัด และนำปลาตุ๋นที่ตะกั่วหนีให้ยุ่ยแล้วนั้น ลงทอดอีกครั้งหนึ่ง เนื้อปลาตุ๋นจะฟูและเหลืองทันที ตักออกพักไว้
๓. ตักน้ำมันพอประมาณใส่กระทะ ตั้งไฟให้ร้อนแล้วนำกระเทียมที่โขลกกับพริกไทยให้แหลกพอสมควร ลงผัดให้เหลือง ปรงรสด้วยน้ำปลาดี ๑ ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วตักราดบนปลาตุ๋นที่ทอดเตรียมไว้

บูยาเบส (BOUILLABASSE)

เครื่องปรุง อาหารทะเล กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก เห็ดสด น้ำมันพืช แป้งสาลี หอมใหญ่สับ
กระเทียมสับ ผงกะหรี่อินเดีย ใบกระวาน กานพลู ญูว์ฝรัน ซอสมะเขือเทศกระป๋อง เหล้า กลือ พริกไทย

วิธีทำ

๑. วิธีทำซอส น้ำมันพืช ๒-๓ ช้อนโต๊ะ เจียวกับหอม กระเทียมพอสุก ใส่แป้งสาลีผัดจนแป้งสุก เติมน้ำที่ละน้อยจนข้นพอดี เติมซอสมะเขือเทศ ๒ ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน ไม่เป็นลูก แล้วเติมเครื่องเทศ กลือ พริกไทย ให้รสกลมกล่อมตามชอบ ควรให้รสจัดสักหน่อยไว้เผื่อเวลาเติมอาหารทะเล ถ้าจะรับประทานทันทีจะเติมเหล้าแล้วใส่อาหารทะเล ต้มต่อไปจนสุกดีแล้ว รับประทานได้
๒. วิธีเตรียมอาหารทะเล ปลาต่าง ๆ ขอดเกล็ดให้ทั่วทั้งตัว หรือหั่นเป็นชิ้น ๆ เอาแต่เนื้อก็ได้ กุ้ง ปอกเปลือกเหลือแต่หางไว้ ปูทะเลหั่นเป็น ๔ ชิ้น ก้ามปูหักออกทุกขั้วให้แตก เพื่อจะได้รับประทานง่าย ปูม้า ตีกว่าเพราะนิ่ม หอยแครง หอยลาย หอยตลับ แช่นานานให้คายทรายออกให้หมด ปลาหมึกเล็กใช้ทั้งตัว ตัวใหญ่ตัดเป็นคำ ๆ ของเสียบ่ายนำไปต้ม หรือหนึ่งเสียบก่อนจะตีกว่า หอยแครงออกให้เหลือฝาเดียว
๓. วิธีปรุง จะนำซอส และอาหารทะเล แยกกันมาแล้ว ช่วยตัวเองก็ได้ หรือจะเอาอาหารทะเลต้มกับซอสตักใส่ภาชนะ แต่งด้วยขนมปังปิ้งทากระเทียม โรยเนยแข็งก็ได้

ข้อสังเกต ซอสบูยาเบส มีทั้งข้นและใส ใสหรือไม่ต้องใส่แป้ง ญูว์ฝรันแพงมาก ใช้คำฝอยก็ได้

เนื้อสโตรกานีฟ

เครื่องปรุง เนื้อสันในหั่นบาง ๑ กิโลกรัม เนยหรือน้ำมันพืช ๘๐ กรัม หอมใหญ่หั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด ๑ ช้อนชา เห็ดฟางหั่น ๑๐๐ กรัม เหล้าไวน์แดง ๕๐ กรัม นมจืด ๑๐๐ กรัม นมเปรี้ยว
๕๐ กรัม แดงกวาดองหั่นชิ้นบาง ๕๐ กรัม ซอสมะเขือเทศ ๒ ช้อนโต๊ะ ผงปาปริก้า ๑ ช้อนชา พริกไทยป่น
กลือ เส้นก๋วยเตี๋ยวไข่ ๑ กล่องใหญ่

วิธีทำ

๑. นำเนื้อที่หั่นคลุกกับเกลือ พริกไทยป่น และผงปาปริก้า แล้วนำไปทอด กลับไปมาเร็ว ๆ ในเนย หรือน้ำมันพืชร้อน ๆ ตักขึ้นก่อนเนื้อจะสุก เจียวหอมใหญ่ กระเทียมในกระทะที่ทอดเนื้อนั้น แล้วใส่เห็ดฟาง ที่หั่นไว้กับซีสมะเขือเทศ

๒. เทหะเหล้าไวน์แดงลงไปนิดหน่อย แล้วใส่น้ำเกรวี่ลงไป ตั้งไฟต่อไปสักครู่จึงใส่นมจืดลงไป (การปรุงน้ำเกรวี่ นำหัวแครอท ตันกระเทียม คื่นฉ่าย หัวหอมใหญ่ หั่นเป็นท่อน ต้มรวมกันโดยใส่กระดุกว้อบ และซีสมะเขือเทศนิดหน่อย ลงไปเคี่ยวนาน ๆ)

๓. นำเนื้อที่ทอดเอาไว้ เทกลับลงไปในกระทะ ตั้งไฟจนสุก เวลาจะรับประทานราดนมเปรี้ยวลงบนเนื้อนิดหน่อยและโรยแดงกวาดอง รับประทานกับเส้นก๋วยเตี๋ยวไข่ นำมาลวกโดยใส่เกลือในน้ำลวกนิดหน่อย ลวกจนสุกนำขึ้นผึ่งให้แห้ง คลุกกับเนย หรือ ข้าวสวยร้อน ๆ คลุกกับเนยก็ได้

โกรเก็ตไก่

เครื่องปรุง เนื้อไก่สุกหรือดิบก็ได้ หอมใหญ่ ใส้ในขนมปัง นมสด เนย แป้งสาลี เกลือ พริกไทย ผงขนมปัง ไข่ไก่ หรือไข่เป็ดก็ได้

วิธีทำ เอาไก่หั่นแล้ว ๓ ถ้วย ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หอมใหญ่ ๓ หัว หั่นชิ้นเล็ก ๆ ใส้ขนมปัง ๒ ถ้วย ก่อน เอาใส้ในขนมปังขี้น้ำให้ละเอียด นำสุกใส่ขยาให้ทั่วจนละเอียด เอาไก่ลงไปเคล้าให้เข้ากัน ใส่พริกไทย เกลือ ผงชูรส เข้ากันดีแล้ว เอาเนยใส่กระทะ ใส่หอมใหญ่ลงผัดพอไหม้ เอาแป้งสาลีใส่ ๓ ช้อนโต๊ะ คนเข้ากันดีแล้วยกลง เอานมสดใส่ ๓-๔ ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากันดี นำไก่กับใส้ขนมปังที่ผสมไว้ลงไปผัดให้เข้ากันดี ชิมรส ถ้าอ่อนอะไรเติมตามชอบ ต้องใส่พริกไทยให้หอม ค่ะเนดูพอนเป็นก้อนได้ ถ้าเหลวไปให้เอาผงขนมปังป่นลงเคล้านิดหน่อย ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนขนาดไข่เป็ด ตีไข่ให้แตก เอาไก่ลงไปชุบให้ทั่ว เอาไปเคล้าผงขนมปังอีกทีหนึ่ง เอาวางพักในงานจนหมด เตรียมกระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน พอร้อนขนาดกลาง เอาไก่ที่ปั้นลงไปทอดทีละ ๒-๓ ก้อน พอเหลืองทั่วยกลง ทอดจนหมดไก่ที่ทำไว้ ระวังอย่าใช้ไฟแรง ไก่จะไหม้ ถ้าเห็นไฟแรงเกินไป ยกลงทอดข้างล่าง ใช้รับประทานกับน้ำซีสมะเขือเทศ หรือซีสตรากระทายก็ได้

หมูมารองโก

เครื่องปรุง เนื้อหมู เกลือ พริกไทย ไข่ไก่ ผงขนมปัง หอมใหญ่ เนย แป้งมัน ซีสมะเขือเทศ เห็ดกระป๋อง มันฝรั่งสุก หัวแครอทสุก

วิธีทำ เนื้อหมูล้างสะอาดตัดเป็นชิ้นเฉียง แล้วทุบแบนกลม ทาเกลือ พริกไทย ชุบไข่ ผงขนมปัง ทอดเหลืองทั้งสองข้าง เอาเก็บไว้ หอมใหญ่ผัดกับเนย ใส่แป้งนิดหน่อย พอแป้งเหลืองเทน้ำสต็อกใส่ต้มไปสัก ๒-๓ นาที ปรุงรสใส่ซีสมะเขือเทศ เห็ดกระป๋อง มันฝรั่งสุก หัวแครอทสุกใส้ในซีส ต้มไปจนเดือดทั่ว ชิมรส ยกลง เวลาจะรับประทาน เอาน้ำที่ทำไว้ตั้งเตา เอาหมูที่ทอดใส่พอเดือด ยกลงจัดใส่จาน

หน้าว่าง

หน้าว่าง

ขนมเบื้อง (บ้านสุโขทัย)

เครื่องปรุง

๑. แป้ง แป้งข้าวเจ้าแห้งอย่างพิเศษ ๑ กิโลกรัม กะทิ (ใช้มะพร้าว ๑ กิโลกรัม คั้นให้หมดมัน ต้มให้เดือดแล้วตั้งทิ้งไว้ให้เย็นสนิท) น้ำมัน (ขมิ้นสด ๆ ไชลกใหม่ ๆ กรองเอาแต่น้ำ) น้ำปูนใส เกลือ
๒. ไข่กุ้ง กุ้งนางสับละเอียดประมาณ ๒ กิโลกรัม มะพร้าวทึนทึกขูดจากกระท่อมประมาณ ๑ กิโลกรัม รากผักชี พริกไทย กระเทียม ไชลกรวมกันให้ละเอียดประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย น้ำปลาน้ำมันหมูเล็กน้อย (น้ำมันพืชก็ได้)
๓. ไข่ประกอบอื่น ๆ ถั่วอก หัวไชโป๊สับละเอียด เต้าหู้เหลืองหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ผักชีเด็ดเป็นใบ พริกไทยปน
๔. อกจาด แดงกวา พริกแดง น้ำตาล เกลือ น้ำส้มสายชู

วิธีทำ

แป้ง นวดแป้งด้วยหัวกะทิ จนแป้งเหนียวดีแล้ว เติมหางกะทิที่ละน้อย พอแป้งละลายเหลวค่อนไปทางใส เติมน้ำมัน น้ำปูนใส และเกลือพอออกรสเค็มเล็กน้อย แป้งจะขึ้นหรือใสเพียงใดจึงจะพอดี ต้องลองกรอกดูก่อนถ้าขึ้นไปก็เติมหางกะทิ ถ้าใสไปก็นวดแป้งเติมได้ ค่อย ๆ ลองไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะเป็นแผ่นที่พอดีตามความพอใจ

ใส่กุ้ง ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย พอน้ำมันเริ่มร้อน ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทยที่โขลกไว้ลง ผัดพอเหลืองและหอม ใส่กุ้งที่สับกับมะพร้าวขูด ผัดให้สุก ใส่น้ำปลา น้ำตาลทราย ผัดต่อไปอีก พอน้ำแห้งกลิ่นหอมดี ชิมรสเค็มหวานตามชอบ

ขนมเบื้อง ตั้งกระทะบนไฟกลาง ลนให้ร้อนให้ทั่วกระทะ คนแป้งให้ทั่วไม่นอนกัน ตักแป้งราดในกระทะกรอกให้เป็นแผ่นกลม ใส่ถั่วอกตรงกลางแผ่นแป้ง โรยน้ำมันบนแป้งเล็กน้อย ปิดฝาให้ถั่วอกสุกแล้วใส่ไข่กุ้งที่ผัดไว้เล็กน้อยตามชอบ โรยหัวไชโป๊ เต้าหู้ ผักชี พริกไทยปน พอแป้งเหลืองกรอบทั่วแล้วพับซ้อนใส่จานรับประทานกับอกจาด

หมายเหตุ ส่วนผสมทุกอย่างที่ให้มา เป็นการกะโดยประมาณ จะเพิ่มหรือลดได้ตามใจ ส่วนผสมนี้ทำได้ประมาณ ๕๐-๗๐ แผ่น ถ้าจะทำน้อย ๆ ก็ลดเป็น $\frac{๑}{๒}$ หรือ $\frac{๑}{๔}$ ของส่วนตามความต้องการ การหัดทำครั้งแรกควรทำแป้งให้มาก ไข่กุ้งแต่น้อย เพราะการหัดทำจะต้องลองกรอกแป้ง จนกว่าจะเป็นแผ่นเสียก่อน เมื่อทำได้แป้งจนดีพอแล้ว จึงเริ่มทำโดยการใส่ไข่ จนสำเร็จเป็นขนมเบื้องที่จะเสิร์ฟได้

เนื้อตุน (บ้านสุโขทัย)

เครื่องปรุง เนื้อวัว (เนื้อสามชั้น ๑ ส่วน เนื้อน่อง ๒ ส่วน) ข่าสด กระเทียม พริกไทย รากผักชี น้ำปลา ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย

วิธีทำ ตั้งน้ำครึ่งหม้อใหญ่ให้เดือด นำเนื้อที่ซื้อมาทั้งก้อนลงลวกที่ละชิ้นจนหมด เทน้ำทิ้ง ล้างหม้อให้สะอาด ใส่น้ำครึ่งหม้อตั้งไฟ ให้นำอุ่นจัดใสเนื้อลงต้มทั้งก้อน ใส่ข่าทุบทั้งแ่ง (ยาวประมาณ ๑-๒ นิ้ว) เมื่อน้ำเดือดช้อนฟองเนื้อให้หมด พอเนื้อสุกนำขึ้นจากหม้อ ทิ้งให้เย็น ตักข่าทิ้ง ปิดไฟ พักน้ำต้มเนื้อ

ไว้ เมื่อเนื้อเย็นหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอกำ หั่นเสร็จ ตั่งน้ำเนื้ออีกครั้ง ใส่ซีอิ้วดำ : ซีอิ้วขาว : น้ำปลา ในอัตราส่วน๑:๒:๓ ตามลำดับ ใส่กระเทียมทุบพอกสับแตก พริกไทยบวบทั้งเม็ดพอกแตก รากผักชีประมาณ ๘-๑๐ ราก แล้วใส่เนื้อที่หั่นไว้ลง น้ำเดือดช้อนฟองและมันเนื้อให้หมด เคี่ยวไฟอ่อนต่อไปจนเนื้อเปื่อยพอประมาณ ซิมรส ถั่วชอบหวาน เติมน้ำตาลทรายเล็กน้อย ตักเสิร์ฟขณะร้อนจนเดือดปุด ๆ โดยใช้ฝักรองกัน ตามตามใจชอบ เช่น ผักบั้งจีน ผักกาดหอม ใบคื่นฉ่าย ใบตั่งไฉ้ หรือถั่วงอกดิบ

เนื้อภูเขาไฟ

เครื่องปรุง เนื้อสันใน $\frac{๑}{๒}$ กิโลกรัม แมกกีซอส $\frac{๑}{๒}$ ช้อนโต๊ะ มีด้าซอส $\frac{๑}{๒}$ ช้อนโต๊ะ เนย $\frac{๑}{๒}$ ช้อนโต๊ะ เกลือ $\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา พริกไทย $\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา เหล้าแม่โขง $\frac{๑}{๒}$ ช้อนโต๊ะ ผงชูรส $\frac{๑}{๒}$ ช้อนโต๊ะ แครอท ยอดข้าวโพด มะเขือสีดา ผักกาดหอม ผักกาดขาว มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักกาดดอง เหล้าวอดก้า ๑ เป็ก เห็ดแชมปิญอง ๑๐ ดอก

วิธีทำ เนื้อสันในทุบให้นุ่ม แล้วหมักกับซอส เกลือ พริกไทย เหล้าแม่โขง ทิ้งไว้ ๑๐ นาที จึงนำมาทอดด้วยเนย ใส่เห็ดแชมปิญอง แครอท ยอดข้าวโพด มะเขือสีดา อย่าทอดให้เนื้อสุกมาก เนื้อจะไม่นุ่มแล้วยกลง เตรียมจัดสลัดผักกาดหอม ผักกาดขาว มะเขือเทศ หอมใหญ่ และผักกาดดอง จัดให้ดูเป็นรูปภูเขา เนื้อที่ทอดแล้วนำมาหั่นวางข้างกับสลัดผัก สลัดผักราดด้วยสลัดน้ำใส แครอท ยอดข้าวโพด เห็ดแชมปิญองวางบนเนื้อ แล้วจุ่มไฟด้วยเหล้าวอดก้า จึงจะเป็นภูเขาไฟ

วิธีปรุงสลัดน้ำใส น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย มัสตาด ซิมรสเปรี้ยว หวาน เค็ม

เนื้อเข้าน้ำมันงา

เครื่องปรุง เนื้อสันนอกวัวล้างให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง หั่นตามขวางให้เนื้อหนาประมาณ $\frac{๓}{๔}$ นิ้ว ๔ ชิ้น น้ำมันงา ๑ ถ้วย น้ำมันหอย ๑ ถ้วย ซีอิ้วขาว $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย ซีอิ้วดำ ๔ ช้อนโต๊ะ งาขาวคั่ว ๒ ถ้วย ต้นหอมหั่นละเอียด ๓ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ (ถั่วชอบหวานน้อย)

วิธีทำ เคล้าเนื้อกับน้ำมันงา น้ำมันหอย ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย งา ต้นหอม เข้าด้วยกันให้ทั่ว หมักทิ้งไว้อย่างน้อย ๖ ชั่วโมง เวลาจะรับประทาน จึงใช้ปิ้งบนเตาถ่าน หรือวางบนตะแกรงเข้าเตาอบไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮด์ ต้องหมั่นกลับบ่อยๆ ให้ไหม้ หรือจะทอดในกระทะกับน้ำมันก็ได้ สุกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ รับประทานกับข้าว หรือจะรับประทานกับผักต้มใส่เนย และมันฝรั่งหั่นขนาดนิ้วมือทอดให้เหลืองก็ได้

เปิดปากกิ้ง

เครื่องปรุง เปิดงาม ๆ ๑ ตัว ผงเบะแซ ๔ ช้อนโต๊ะ แป้งหมี่ ๑๐ ช้อนโต๊ะ น้ำร้อน ๑ ถ้วย น้ำมันหมูครึ่งกระทะ ผงเต้าซี่ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย น้ำตาล ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำมันงาเล็กน้อย แต่งกวาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมยาวประมาณ $\frac{๑}{๒} \times ๗$ เซนติเมตร (อย่าให้ติดเมล็ด) ต้นหอม

หน้าว่าง

หน้าว่าง

วิธีทำ นำปลาหน้าตาลวมกันใส่น้ำประมาณ $\frac{๑}{๒}$ ด้วย ต้มพอเดือด ใส่มะพร้าวตัวลงผัดเคี่ยวจนเหนียวจึงโรยหอมเผา ชิง ตัวลิสง ๒ ข.ต. กุ้งแห้ง ๒ ข.ต. คนให้เข้ากัน ใช้ได้ จัดลงจานโรยกุ้งแห้งตัวลิสงที่เหลือโรยพริกเหลืองหั่นขวางเม็ด ๔-๕ ชิ้น รับประทานกับส้มต่าง ๆ และผัก

เมี่ยงกะน้ำ

เครื่องปรุง ใบคะน้ำเลือกใบค่อนข้างแก่ ล้างน้ำให้สะอาด ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด ๓×๓ นิ้วเรียงซ้อนไว้ ตัวลิสงคั่ว ร่อนเปลือกออกให้หมด กุ้งแห้งอย่างดี ชิงปอกเปลือก มะดัน (ถ้าไม่มีใช้มะนาวหรือมะม่วงแทน) หอมเล็ก หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า พริกชี้หนู กากหมูที่เจียวเอาน้ำมันออกแล้วใช้มันแข็ง ๆ หรือหมูสามชั้นต้มกับเกลือเล็กน้อย นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เจียวให้กรอบเหลือง

วิธีทำเมี่ยง ปลากรอบอังไฟเล็กน้อยพอให้กรอบ แกะเอาแต่เนื้อปลาปนให้ละเอียด ๔ ข.ต. หอมเล็กเผา ๕ หัว ข่าเผาหั่นขวางตามรอยใบหั่นละเอียด ๗ แว่น มะพร้าวขูดคั่วให้เหลืองแก่ ๑ ข.ต. กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ ๑ ด้วย น้ำปลา ๔ ช้อนโต๊ะ ละลายน้ำตาล น้ำปลา กับเครื่องปรุงที่โขลกไว้เติมน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียวพอตักหยอดได้ยกลงหากว่าไม่ชอบรสเค็มจะลดน้ำตาลลงไปบ้างก็ได้

วิธีรับประทาน หยิบเครื่องปรุงต่าง ๆ ใส่ในใบเมี่ยงหยอดน้ำเมี่ยงรับประทานเป็นคำ ๆ พร้อมกับพริกชี้หนู ถ้าไม่ชอบเผ็ดก็ไม่ต้องใส่ รับประทานเป็นของว่างหรือกับแกงส้ม

วุ้นหน้ากะทิ (บ้านสุโขทัย)

ถ้าเป็นวุ้นที่ห่อด้วยกระดาษแก้วผูกเชือกแดง ห่อหนึ่งหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม วุ้นหนึ่งห่อนี้ตัดออกเป็น ๓ ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนหนึ่งจะหนักประมาณ ๓๓ กรัม

เครื่องปรุง วุ้น ๑ ส่วนที่แบ่งไว้ (หนักประมาณ ๓๓ กรัม) มะพร้าว ๑ กิโลกรัม น้ำดอกไม้ $\frac{๑}{๒}$ ด้วย น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ ๔ ด้วย (ตวงให้พูน) น้ำเปล่า ๔ ด้วย

หมายเหตุ เครื่องปรุงส่วนนี้ทำแล้วจะได้วุ้นประมาณ ๓๖ พิมพ์ (๑ พิมพ์จุประมาณครึ่งถ้วยตวง)

วิธีทำหน้ากะทิ วุ้น ๑ ส่วนที่แบ่งไว้ (๓๓ กรัม) แบ่งออกเป็น ๒ ส่วนเท่า ๆ กัน เอาส่วนหนึ่งใส่น้ำ $\frac{๔}{๒}$ ด้วย ใส่หม้อเคี่ยวจนวุ้นละลายหมดแล้วเคี่ยวต่อไปอีกเล็กน้อย (ระวังอย่าให้ติดกันหม้อหรือไหม้) ยกลงจากเตาพักไว้

ต้มนกะทิ ๑ กิโลกรัมด้วยน้ำดอกไม้ $\frac{๑}{๒}$ ด้วย ซึ่งต้มให้ร้อนจัดเทลงบนมะพร้าว นวดให้ทั่วกันแรง ๆ แล้วใส่ถุงหรือผ้ากรองที่หนา ๆ ที่ละน้อย บิดแรง ๆ จนหมดมัน กรองลงหม้อเคลือบ

เมื่อได้กะทิแล้ว เอารุ้นที่เหลือไว้ตั้งไฟพอร้อน กรองลงหม้อกะทิประมาณ $\frac{๒}{๔}$ ของวุ้นที่เหลือไว้ (ที่เหลือประมาณ $\frac{๑}{๒}$ เก็บไว้ในหม้อเพราะจะต้องใช้ต่อไป) ใส่เกลือ ชิมดูตามชอบ ยกขึ้นตั้งไฟคนอย่าให้ติดกันหม้อ จนเดือด ยกลงจากเตาค้นต่อไปอีกครู่ใหญ่ เมื่อยกลงจากเตาแล้วตักหยอดลงในพิมพ์อลูมิเนียมเพียงครึ่งพิมพ์วางบนน้ำแข็งหรือเข้าตู้เย็นสัก ๕ นาที แล้วลองจับดูถ้าแข็งก็ใช้ได้ ถ้าอ่อนหรือละลายไป ให้นำวุ้นเปล่าที่เหลืออยู่ $\frac{๑}{๒}$ มาเคี่ยวต่อไปให้ข้นมาก ๆ แล้วเติมลงไปหน้ากะทิอีกเล็กน้อย ยกตั้งไฟอีกครั้งคนให้เข้ากัน

พอร้อน ยกลงคนอีกสักครูจึงหยอดลงพิมพ์ที่เรียงไว้ประมาณ $\frac{๑}{๒}$ พิมพ์ จนหมดกะทิ (ประมาณ ๓๖ พิมพ์) ใช้กระดาษแก้วปิดกันละออง

วิธีทำตัววัน นำวันที่เหลือในหม้อที่เก็บไว้มาเติมน้ำ $\frac{๔}{๑๐}$ ถ้วย ใส่ใบเตยหอม ๒ ใบ ล้างสะอาด บิดพอแตก และใส่วันที่เหลือลงไปเคี่ยวต่อจนวันละลายจริง ๆ แล้วเติมน้ำตาลทรายขาวที่ตวงไว้ $\frac{๔}{๑}$ ถ้วยพูน ๆ เคี่ยวต่อไปอีก คนให้ทั่วระวังไหม (ลองหยอดลงพิมพ์ทดลองเช่นเดียวกับการทำหน้ากะทิ) เมื่อแข็งพอแล้ว ยกลงกรองด้วยผ้าขาวบางให้หมดวัน ถ้าจะทำสีต่าง ๆ ให้ใช้สีชนมผสมกับวันในหม้อเล็ก ๆ ทีละสี หยอดลงพิมพ์ ซึ่งมีหน้าอยู่แล้ว (หน้ากะทิที่เย็นสนิทและแข็งแล้ว) ก่อนจะหยอดต้องทำวันให้ร้อนจัดจนเกือบจะเดือด ขณะที่หยอดอย่ากระแทกพื้นโต๊ะต้องหยอดเบา ๆ แต่อย่าช้าเพราะวันจะเย็นแล้วไม่ติดหน้าหากหยอดเร็วหรือกระแทกกระเทือนหน้ากะทิจะลอยขึ้นจากกันพิมพ์ดูไม่สวย ส่วนผสมแต่ละชนิดจะลดลงหรือเพิ่มอีกได้เมื่อทำแล้วรู้สึกไม่ดีพอ เพราะส่วนที่ได้มานี้เป็นส่วนที่ใกล้เคียงที่สุดเท่านั้น

หน้าว่าง

หน้าว่าง

Cooking Terms ศัพท์การปรุงประกอบอาหาร

Au Gratin

คือ อาหารที่ผสมครีมหรือราดด้วยส่วนผสมอื่น ๆ เช่น ไข่ นม หรือน้ำสต็อก แล้วโรยด้วยขนมปังป่นกับเนยหรือเนยแข็ง แล้วอบหรือผิงไฟบนจันทนหน้าเกรียม

Bake

การอบในเตาอบ (oven) สำหรับขนมปัง เค้ก ขนมต่าง ๆ และมันฝรั่ง

Baste

คือ การพรมเนื้อหรืออาหารอื่น ๆ ขณะอบ ด้วยน้ำที่ตกรอยู่ในถาดหรือน้ำที่ปรุงไว้แล้ว

Batter

คือ ส่วนผสมของแป้งสาลี น้ำ (หรือนม) และส่วนผสมอื่น ๆ

Beat

การผสมโดยตีให้เข้ากันโดยวิธีกวนหรือคนเร็ว ๆ

Blanch

ลวกด้วยน้ำร้อน แล้วแช่น้ำเย็น เช่นใช้สำหรับลวกเปลือกถั่วหรือลูกอัลมอนด์

Blend

ผสมของสองสิ่งหรือมากกว่านั้นให้เข้ากันดี

Boil

การต้มในน้ำหรือของเหลว จะเดือดเมื่อความร้อนขึ้นถึง 100 องศาเซลเซียส หรือเซนติเกรด (212 องศาฟาเรนไฮท์)

Braise

การใช้ไฟแรงทอดหรืออบเนื้อ แล้วนำมาใส่หม้อหรือเตาอบใส่น้ำเล็กน้อย ปิดฝา ตั้งไฟอ่อน

Broil

ผิง หรือย่าง หรือปิ้งในเตาอบชั้นบน มีไฟให้ความร้อนจากข้างบน (Broiler)

Brush

ทาด้วยเนยหรือไข่บาง ๆ โดยใช้แปรงหรือกระดาษชิ้นเล็ก ๆ หรือผ้า หรือใบตองฉีก

Caramelize

เคี้ยวน้ำตาลให้ไหม้ หรือเคี้ยวอาหารที่ผสมน้ำตาลจนเป็นสีน้ำตาลและมีรสน้ำตาลไหม้

Chop

ตัดเป็นชิ้น ๆ

Combine

ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน

Cream

ตีเนยหรือสิ่งที่ใช้แทนเนยด้วยมือหรือเครื่องจนกระทั่งขึ้นเป็นครีมแข็ง

Crisp

กรอบ โดยทั่วไปทำให้กรอบด้วยการทอด อบหรือปิ้ง สำหรับผักและผลไม้ ทำให้กรอบด้วยการแช่เย็น

Cube

ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม (ลูกบาศก์)

Cut

ตัดด้วยมีดหรือกรรไกร หรือการทำให้เนยหรือสิ่งที่ใช้แทนเนยเข้าไปรวมกับส่วนผสมพวกแห้ง (แป้ง น้ำตาล เกลือ ผงฟู) โดยไม่ต้องให้เข้ากันดี แต่ทำให้เป็นเม็ดเล็ก ๆ เท่านั้น

Dice

ตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ (ลูกเต๋า)

Dot

การเอาเนยหรือเนยแข็งชิ้นเล็ก ๆ หรืออื่น ๆ หยอดลงบนผิวหน้าอาหาร เช่น เวลาจะอบ

Dredge

คลุกด้วยแป้งหรือน้ำตาล

Dust

โรยด้วยแป้งหรือน้ำตาลบาง ๆ

Fillet

แผ่นเนื้อออกจากกระดูก หรือแผ่นเนื้อปลาออกจากก้าง

หน้าว่าง

หน้าว่าง

Sear

การทอดหรืออบเนื้อโดยใช้ไฟแรง ๆ ให้ผิวเกรียม

Shred

ฉีกเป็นชิ้น ๆ หั่นเป็นฝอย หรือขูดเป็นเส้น ๆ

Shortening

เนย เนยเทียม น้ำมันแข็งหรืออื่น ๆ ที่ใช้ในการทำขนม

Sift

การร่อนส่วนผสมที่แห้งโดยใช้แร้งหรือเครื่องร่อน

Simmer

เคี่ยวไฟรุ่ม ๆ (ไม่ถึงเดือด)

Skewer

เสียบในไม้หรือเหล็กแหลม เช่น เสียบเนื้อและผัก หรือเสียบไก่เพื่อนำไปปิ้งย่างหรืออบ

Steam

นึ่งหรืออบอาหารด้วยความร้อนจากไอน้ำ

Steep

แช่ในน้ำเดือด แล้วทิ้งไว้

Stir

การคนของที่ผสมให้เข้ากันโดยใช้เครื่องคนไปทางเดียวกัน

Stock

น้ำต้มเนื้อ ปลา หรือผัก

Toast

ปิ้ง ย่างหรืออบด้วยที่ปิ้งขนมปัง (toaster) เตาอบ (oven) หรือเตาอบชนิดให้ความร้อนจากข้างบน (broiler) เช่น ขนมปัง เค้กบางชนิด อัลมอนต์ ถั่ว

Until set

จนกระทั่งแข็งตัว ส่วนมากเกี่ยวกับวุ้น

Whip

ตีเร็ว ๆ ด้วยเครื่อง เพื่อให้อากาศเข้าไปรวมอยู่ในส่วนผสมเป็นการเพิ่มปริมาตร

Herbs สมุนไพรหรือเครื่องหอม

herbs คือต้นไม้และพันธุ์ไม้จำพวกที่ใช้ ดอก ใบ เมล็ด เปลือก แก่น ลำต้น หัว ราก ทั้งสดและแห้ง หรือกลั่นสกัดน้ำมันเป็นยา (สมุนไพร) เครื่องปรุงเครื่องหอม อาหาร เช่น ดอกจันทน์ ใบกระวาน พริกไทย อบเชย แก่นจันทน์แดง ต้นหอม หัวกระเทียม จิง น้ำมันสะระแหน่ เป็นต้น รัชสมัยพระนางอลิซเบ็ธที่หนึ่ง สวนสมุนไพร (herb gardens) มีสมุนไพรมากมาย Gerard's Herball พิมพ์เมื่อ ค.ศ. 1597 มีภาพสมุนไพรประมาณ 3,000 ชนิด ต่อไปเป็นสมุนไพรบางชนิดที่ใช้ในการปรุงอาหาร

Angelica

ต้นไม้ชนิดหนึ่ง (ต้นต้นเกย) ก้านอ่อนสีเขียวใช้แต่งหน้าเค้กและขนมหวาน ใบมีกลิ่นคล้ายชะมด ใช้ปรุงรสถักรสแยมผิวส้ม (marmalade)

Balm

พืชหอมกลิ่นมะนาว ใบใช้ในการทำสลัด ซอส และ fruit cups

Basil

พืชจำพวกใบโหระพา ใช้ปรุงซุปล สลัดมะเขือเทศ และอาหารประเภทเนื้อแกะ

Bay

ใบกระวานใช้ได้ทั้งสดและแห้ง มีกลิ่นคล้ายชะมด ใช้ใส่ในห่อเครื่องหอม (bouquets garnis) และอาหารอื่น ๆ เช่น สตู และ casseroles

Borage

ใบและดอกสีน้ำเงิน มีกลิ่นคล้ายแตงกวา ใบสับละเอียดใส่ในสลัด หรือ fruit cups โดยเฉพาะ Pimm's gin sling

Capers

ดอกตูมเล็ก ๆ ของต้น caper ใช้ดอง เป็นเครื่องปรุงใช้กับอาหารปลาต่าง ๆ และซอสบางชนิด

Caraway

เครื่องเทศคล้ายขี้หว่า ใบอ่อนใส่ในซุปลและสลัด เมล็ดมีกลิ่นแรง ใส่ในเค้ก ขนมปังและเหล้า liqueurs เช่น kummel

Chervil

พืชตระกูลแคโรท ใบใช้ปรุงสลัด ซุปลและอื่น ๆ เช่น omelettes aux fines herbes

Chives

ต้นหอม ใบหอมสับละเอียดใส่ในสลัด ซุปล vichyssoise ซอส tartare และอื่น ๆ

Dill

ใบและเมล็ดแห้งมีกลิ่นคล้ายยี่หระ ใช้ดองผัก (dill pickle) และปลาบางชนิดหรือโรยบนมันฝรั่ง

Fennel

ยี่หระ ใบสดหรือแห้งมีกลิ่นและรสของชะเอม (liquorice) ใช้กับอาหารประเภทที่มีมันมาก เช่น เนื้อหมูหรือปลา และสลัดแบบอิตาลี เมล็ด (seed) ใช้ปรุงรสขนมปัง เพสตรี้ พาย ซอส ใส้กรอก อาหารกระป๋องและเครื่องปรุงรสต่าง ๆ (condiments)

Fines Herbes

Herbs 4 ชนิดสับหรือบดละเอียดผสมกัน ได้แก่ ต้นหอม (Chives) กระเทียม (Garlic) ผักชีฝรั่ง (Parsley) และ Tarragon ใช้ปรุงรสซอส สตูดและอาหารชนิดต่าง ๆ

Garlic

กระเทียม เป็นพืชที่ใกล้เคียงกับหอมหัวใหญ่ (onion) กลีบกระเทียมสับหรือป่นใช้ปรุงรสน้ำสลัด ซอส เนื้ออบ ปิ้ง หรือย่าง ขนมปังกระเทียมหรือเนยกระเทียม และอาหารต่าง ๆ มากมาย

Horseradish

รากขูดละเอียดใช้ทำซอสรสจัด (Horseradish sauce) รับประทานกับอาหารประเภทเนื้อได้ทั้งร้อนและเย็น

Lovage

พืชชนิดนี้ใช้ได้ทั้งต้น คล้าย Celery อยู่ในตระกูลแครอท ใบใช้ปรุงรสซूप สลัด สตูด และอาหารต่าง ๆ บำบัดผสมกับ Lovage แก้อาการเมาค้างได้ดี

Marjoram

ใบมีกลิ่นฉุนใช้ได้ทั้งสดและแห้ง อยู่ในตระกูลสะระแหน่ ใช้แทน basil หรือ thyme ได้อย่างดี ใช้เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารทุกชนิด รวมทั้งประเภทเนื้อและสัตว์ปีก

Mint

สะระแหน่เป็นเครื่องเทศที่ปลูกกันแพร่หลายมาก ใบใช้ปรุงรสมันฝรั่งและถั่ว ทำน้ำซอส และเยลลี่ รับประทานกับเค้กอย่าง

Oregano

พืชชนิดเดียวกับ marjoram ใช้กันมากในอิตาลีเพื่อปรุงรส ใส้กรอก เนื้อต่าง ๆ ซूप pasta และพิซซ่า

Parsley

ผักชีฝรั่ง ซอและกิงสดใช้ประดับตกแต่งอาหาร สับละเอียดใช้ใน fine herbes, bouquet garni และ parsley butter, Parsley sauce เข้ากับแฮมและเบคอนต้มได้เป็นอย่างดี

Rosemary

พืชที่มีกลิ่นหอมรสจัดใช้ปรุงรสซูปเนื้อต่าง ๆ และซอส ใบใช้สกัดหัวน้ำมันที่มีกลิ่นหอม Rosemary เป็นสัญลักษณ์ของความระลึกถึงมั่นคงนิรันดร (symbol of remembrance and constancy)

Sage

ไม้จำพวกผักการอง ใบหอมใช้ยัดไส้ห่าน เป็ด นก หมู เมื่อก่อนจะอบ sagebrush ไม้ตระกูลโกฏจุพาลำพา
sage tea น้ำร้อนชงใบไม้ชนิดนี้ใช้เป็นยาอย่างน้ำมะตูม
sage เป็นพืชตระกูลสะระแหน่ ใบแห้งสีเขียวอม ๆ (gray-green)

Savory

ใบมีกลิ่นแรงคล้ายสะระแหน่ ใช้กับไข่ทอด ไส้กรอก ซุป สตู และอาหารอื่น ๆ

Spices เครื่องเทศ

Allspice

พริกหวานเม็ดเล็กแห้ง ใช้ปรุงรสเนื้อและซूप ชนิดป่น ใช้ในการปรุงรสพายต่าง ๆ และเค้กผลไม้

Anise

ต้นไม้มชนิดหนึ่งมีเมล็ดหอม ปลูกในอียิปต์ สเปน โมลด์า aniseed เมล็ดหอมของต้นไม้นี้รับประทานแก้ท้องเฟ้อ บางทีหมายถึงยี่หระ

Basil*

ใบกะเพราฝรั่ง เป็นเครื่องเทศที่มีความสำคัญในการปรุงรสทำซอสมะเขือเทศ และใช้ปรุงรสอาหารต่าง ๆ

Bay leave*

ใบของต้น Bay ใช้ปรุงกับข้าว บางคนเรียกว่าใบกระวาน

Caraway seed*

เครื่องเทศคล้ายยี่หระ

Cardamom

กระวาน

Cayenne

พริกเม็ดเล็กสีแดงเผ็ดมาก ใช้ปรุงรสเนื้อ ซอส และมายองเนส

Celery seed

เมล็ด Celery (ไม้จำพวกก้านช่าย)

Chilli

พริกชนิดเผ็ด ทั้งเม็ดและป่น ใช้ผสมอาหารต่าง ๆ

Cinnamon

ต้นอบเชย เปลือกอบเชย (ใบเรียกว่า ใบกระวาน) มีสีเหลืองน้ำตาล เป็นแท่งและเป็นผงมีรสหวานเล็กน้อย ใช้ปรุงรสขนมเค้ก ขนมปังกรอบ พันธ์ และเหล้าองุ่น

Cloves

กานพลู ใช้ในการปรุงรสแอปเปิ้ลพาย แสมและหมู

Coriander

ลูกผักชี ใช้ใส่ในเครื่องแกง

Cumin

เครื่องเทศชนิดหนึ่ง คล้ายขี้หრა ส่วนใหญ่ใช้ผสมเครื่องแกง

Dill seed*

เมล็ดต้น Dill มีกลิ่นหอม ส่วนใหญ่ใช้ปรุงรสผักดองฝรั่ง และปรุงรสอาหารต่าง ๆ

Fennel*

พืชชนิดหนึ่งดอกสีเหลือง เมล็ดหอมใช้ปรุงรสอาหารและทำยา, ขี้หრა

Garlic*

กระเทียม

Ginger

ขิง เหง้าของขิงรับประทานได้ทั้งอ่อนและแก่ เหง้าแก่ใช้ต้มน้ำขิง ขิงแห้งเป็นผงใช้ปรุงรสอาหารต่าง ๆ

Juniper

ไม้จำพวกสน ไม้ใช้ทำดินสอ ลูกกลั่นเป็นน้ำมันผสมเหล้าอินและทำยา

Mace

ดอกจันทร์เทศ ปั่นใช้ปรุงรสพาย เค้ก และซอส ดอกใช้ดองอาหาร

Marjoram*

พืชจำพวกสะระแหน่ชนิดหนึ่งมีกลิ่นหอม ปลูกมากในฝรั่งเศส เปรู และชิลี ใช้ปรุงอาหารต่าง ๆ

Mint flake*

ใบสะระแหน่ปั่น

Mustard

เมล็ดมัสตาร์ด มีสีขาว ดำ และ น้ำตาล

Nutmeg

ลูกจันทร์เทศ ใช้ปรุงรสพุดดิ้ง ซอสและมันบด

Onion

หอมหัวใหญ่ (springonion ต้นหอม)

Oregano*

เครื่องเทศประจำชาติกรีก อิตาลี และเม็กซิโก เป็นพืชจำพวกสะระแหน่ชนิดหนึ่ง

Paprika

พริกสีแดงไม่เผ็ดมาก ใช้ปรุงรส Hungarian goulash และอาหารต่าง ๆ

Parsley flake*

ผักชีฝรั่งป่น

Pepper

พริกไทย ส่วนมากใช้ควบคู่กับเกลือ ยังไม่กะเทาะเปลือกเรียกพริกไทยดำ (black pepper) กะเทาะเปลือกแล้วเรียกพริกไทยขาว (white pepper)

Poppy seed

เมล็ดฝิ่นสีน้ำเงิน ใช้แต่งหน้าเค้กหรือขนมต่าง ๆ

Rosemary*

ต้นไม้เตี้ยชนิดหนึ่ง ใบใช้ทำน้ำหอม และป่นปรุงรสอาหาร

Saffron

หญ้าฝรั่ง เป็นผงสีเหลือง ทำจากดอก crocus หลายชนิด ใช้ปรุงสี กลิ่น และรสในข้าวอาหารอื่น ๆ ขนม ลูกกวาดและสุรา

Sage*

ไม้จำพวกผักกาดหอม ใบหอม ใช้ยัดไส้ห่าน เป็ด นก หมู ก่อนจะอบ

Thyme*

ไทม์ ใช้ทั้งใบหรือป่นเป็นผงละเอียด ใช้ปรุงอาหารต่าง ๆ

Turmeric

ขมิ้น เป็นเครื่องเทศสีเหลือง รากและลำต้นคล้ายขิง ส่วนใหญ่ใช้ผสมผงกะหรี่

ข้อสังเกต รายชื่อที่ได้เครื่องหมาย * เป็นทั้งเครื่องเทศ (spice) และสมุนไพร (herb)

Sauce ซอส

ชื่อซอส	ชนิด	ส่วนผสมที่สำคัญ	เสิร์ฟกับ
(Name of sauce)	(Type)	(Principal ingredients)	(Serve with)
Anchovy	สีขาว	ซอสขาว ปลา anchovy, essence, น้ำมันมะนาว	ปลา
Apple	ของคาว	แอปเปิ้ล เนย น้ำตาล	หมูอบ
Béarnaise	ใส/ไข่	หัวหอม สมุนไพร เหล้าองุ่นขาว น้ำส้มสายชู ไข่แดง	ปลา เนื้อ (meat)
Béchamel*	สีขาว	นม เนย หอมหัวใหญ่ ผัก	
Bigarade	สีน้ำตาล	ซอส espagnole ผิว (เปลือก) ส้ม น้ำผลไม้	เป็ด เป็ดอ่อน (ducking)
Bread	สีขาว	หอมหัวใหญ่ ขนบปังป็น เครื่องปรุงรส (seasoning)	สัตว์ปีก สัตว์ล่า (game)
Bordelaise	สีน้ำตาล	หอมหัวเล็ก เหล้าองุ่น	เนื้อย่าง (grilled meat)
Bourguignonne	สีน้ำตาล	หอมหัวเล็ก เหล้าองุ่น เครื่องเทศ (bouquet garni)	เนื้อทอด (meat sautéed) หรือสัตว์ปีก
Butterscotch	รสหวาน	เนย น้ำตาล น้ำเชื่อม golden	ไอศกรีม
Caper	สีขาว	ซอสสีขาว เม็ด capers น้ำส้มสายชู	เนื้อแกะและลูกแกะ
Chasseur	สีน้ำตาล	เห็ด หอมหัวใหญ่	เนื้อ (meat) และสัตว์ปีก
Chaufroid	สีน้ำตาล	ซอส espagnole aspic เยลลี่ วุ้น gelatine	เนื้อสัตว์จากการล่า (game) เนื้อ (meat)
Chaufroid	สีขาว	ซอส béchamel aspic เยลลี่ วุ้น gelatine	สัตว์ปีก ปลา ไข่
Cheese	สีขาว	เนยแข็ง มัสตาร์ด	ผักต่าง ๆ ปลา แสม แป้ง pasta
Chestnut	ของคาว	ลูกเกดสดแกะเปลือก ผัก ครีมน	สัตว์ปีก
Chocolate	รสหวาน	โกโก้ แป้งข้าวโพด น้ำตาล	ขนมอบคุดดิง ไอศกรีม
Cranberry	ของคาว	ผล cranberries น้ำตาล	ไก่จวง สัตว์จากการล่า
Cumberland	ของคาว	ส้ม มะนาว ผล redcurrant, เยลลี่ เหล้า port	แฮม เนื้อกวาง venison)

Curry	ของคาว หอมหัวใหญ่ ผงกะหรี่ กระเทียม เนื้อ (meat) สัตว์ปีก	
Demi-glace*	สีน้ำตาล ซอส espagnole น้ำเกรวี่ หรือ เนื้อวัว น้ำเนื้อ (gravy or stock)	
Egg	สีขาว ซอสสีขาว ไข่	ปลา
Espagnole*	สีน้ำตาล เบคอนสับ หอมหัวใหญ่, น้ำเนื้อวัว (beef stock)	-
Gooseberry	ของคาว ผล gooseberries เนย น้ำตาล	-
Hollandaise	ใสไข่ ไข่แดง น้ำส้มสายชู	หน่อไม้ฝรั่ง ผักต่าง ๆ ปลา ไข่
Horseradish	ของคาว horseradish น้ำมะนาว ครีม	เนื้ออบ (roast beef) (ร้อนหรือเย็น)
Jam	รสหวาน แยม แป้งท้าวยามมหรือคันสามสิบ ขนมพุดดิงอบหรือหนึ่ง (arrowroot) น้ำมะนาว	
Lemon	สีขาว ซอสสีขาว มะนาว	ไก่ ปลา
Madeira	สีน้ำตาล ซอส demi-glace เหล้าองุ่น Madeira	เนื้อ (meat), เนื้อสัตว์ จากการล่า
Marsala	สีน้ำตาล ซอส demi-glace เหล้าองุ่น Marsala	เนื้อ (meat) เนื้อสัตว์ จากการล่า
Mayonnaise*	ใสไข่ ไข่แดง น้ำมัน (oil) น้ำส้มสายชู	เนื้อเย็น (cold meat) ปลา ไข่ สลัดต่าง ๆ
Mint	ของคาว สะระแหน่ น้ำส้มสายชู	เนื้อลูกแกะ
Mornay	สีขาว ซอส béchamel เนยแข็ง	ไข่ ไก่ ผักต่าง ๆ
Mushroom	สีน้ำตาล ซอส demi-glace เห็ด	เนื้อ (meat) สัตว์ปีก
Mustard	สีน้ำตาล ซอส demi-glace มัสตาร์ด	เนื้อหมู และ เนื้ออื่น ๆ
Onion	สีขาว ซอสสีขาว หอมหัวใหญ่	เนื้อลูกแกะ สัตว์ปีก เครื่องในวัว (tripe)
Orange	ของคาว ส้ม แป้งข้าวโพด น้ำตาล	เปิด
Parsley	สีขาว ซอสสีขาว ผักชีฝรั่ง	แฮมหรือเบคอนดัม ปลา
Pepper	สีน้ำตาล ซอส espagnole น้ำเนื้อ (stock) พริกไทยแห้ง (peppercorns)	สเต็ก
Périgieux	สีน้ำตาล ซอส demi-glace เห็ด truffles	เนื้อสัตว์จากการล่า สัตว์ปีก เนื้อ (meat)

Port wine	สีน้ำตาล ซอส demi-glace เหล้า port	แกะอบ (roast mutton) เนื้อกวาง
Réforme	สีน้ำตาล ซอส espagnole น้ำส้มสายชู พริกไทยแห้ง เยลลี่ redcurrant	เนื้อลูกแกะ cutlets
Robert	สีน้ำตาล ซอส espagnole หอมหัวใหญ่ น้ำส้มสายชู	เนื้อหมูและเนื้ออื่น ๆ
Shrimp	สีขาว กุ้ง เปลือกมะนาว	ปลา
Suprême	สีขาว ซอสสีขาวย ครีม	ไก่ ไข่ ผักต่าง ๆ
Tartare	ใส่ไข่ มายองเนส ใบหอมสด สมุนไพร และเครื่องเทศ (herbs and spices)	ปลา
Tomato	ของควา มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ เนย	เนื้อลูกแกะ cutlets เนื้อ (meat) และแป้ง pasta
Vinaigrette	ของควา น้ำมัน (oil) และน้ำส้มสายชู	avocado pears สลัด ต่าง ๆ

ข้อสังเกต รายชื่อซอสที่ใส่เครื่องหมาย * เป็นซอสหลักที่ใช้ในการผสมซอสอื่น ๆ

Beef เนื้อวัว

Brisket

ส่วนหน้าอกของวัว เป็นส่วนที่ค่อนข้างจะมีมันมาก สามารถละลายเอาเนื้อมาปรุงเป็นอาหารหรือไม้ก๊อชเนื้อติดกระดูก ต้องใช้เวลาในการปรุงบางครั้งต้องต้มไว้ทั้งคืน ชาวอเมริกันใช้ปรุงอาหาร

Chuck or blade

เนื้อส่วนไหล่ต้องใช้เวลาในการปรุง ดังนั้นจึงเหมาะที่จะนำมาอบหรือทำสตู

Fillet

เนื้อสันในเป็นเนื้อสัตว์ที่แพงที่สุด จากส่วนที่อยู่ใต้เนื้อสันนอกคือใต้กระดูกสันหลัง โดยปกติใช้ย่างหรือทอด

Flank

เนื้อส่วนท้อง ราคาถูก ต้องใช้เวลาในการปรุง จึงเหมาะจะใช้ทอดแล้วเจือน้ำเล็กน้อยแล้วอบ (braising), ตุ่นในหม้อ (pot roasting) หรือทำสตู

Leg

เนื้อส่วนขาหลัง ต้องใช้เวลาในการปรุง จึงเหมาะจะใช้ทำสตู

Neck or clod

เนื้อส่วนคอ ใช้เวลาในการปรุง เหมาะจะใช้ทำสตู

Ribs

เนื่องจากส่วนตั้งแต่คอถึงไหล่ มีทั้ง top rib, fore rib และ back rib เป็นเนื้อที่มีกระดูกติด จะอบทั้งกระดูกหรือละลายเนื้อออกก็ได้ ส่วนที่ดีที่สุดใช้ปรุงเป็น cold beef เก็บได้

Rump steak

เป็นส่วนสะโพก เหนียวกว่าเนื้อสันในแต่รสดี ปกติใช้ย่างหรือทอด

Shin

เนื้อส่วนขาหน้า ใช้เวลาในการปรุง เหมาะจะใช้ทำสตู

Silverside

เนื้อส่วนที่ต่อจากสะโพก เหมาะจะใช้ต้มหรือทำเค็ม

Sirloin

เนื้อสันนอก เป็นเนื้อที่แพงที่สุดชนิดหนึ่ง แบ่งการปรุงได้เป็น 2 ส่วน

1. Minute Steak เป็นเนื้อสันนอกเล็กจากส่วนบนบาง ๆ ใช้อย่างหรือทอดอย่างรวดเร็ว
2. Porterhouse หรือที่ชาวอเมริกันเรียกว่า T-bone steak เป็นเนื้อส่วนที่มีกระดูกติดอยู่ฉ่ำไปด้วยน้ำเนื้อมีรสอร่อย

Skirt

เป็นเนื้อจากส่วนในของลำตัวชั้นเล็ก ๆ บางที่เรียกเศษเนื้อ ต้องใช้เวลาในการปรุง เหมาะจะใช้ทำ cornish pastry

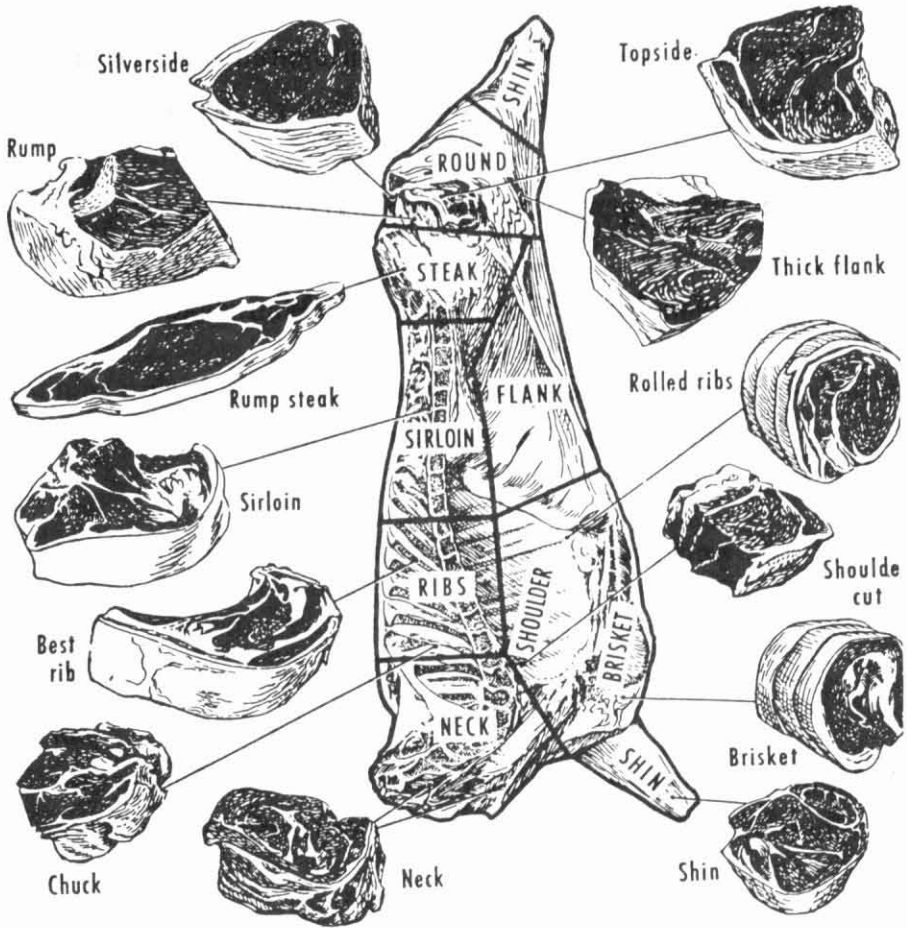
T-bone

เนื้อสันนอกที่มีกระดูกติดอยู่ ชาวอังกฤษเรียกว่า Porterhouse steak

Topside

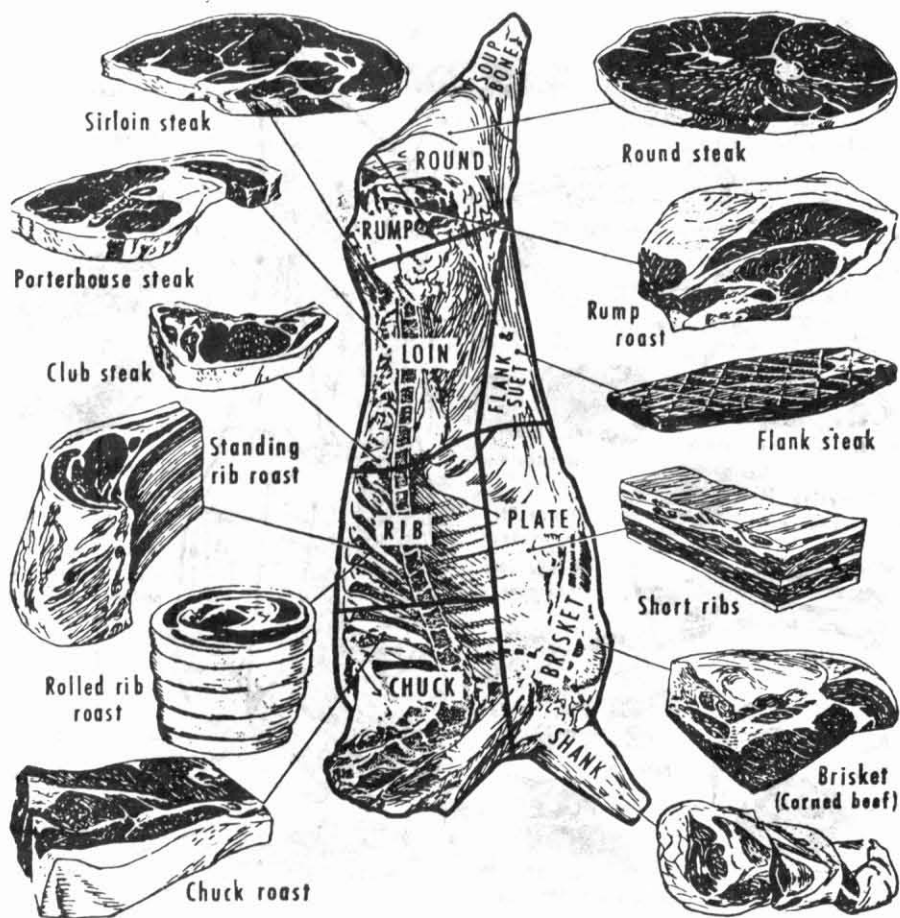
เนื้อส่วนตรงข้อต่อไม่มีกระดูก รากาถูก เหมาะจะใช้อบหรือตุ๋น

Beef เนื้อวัว

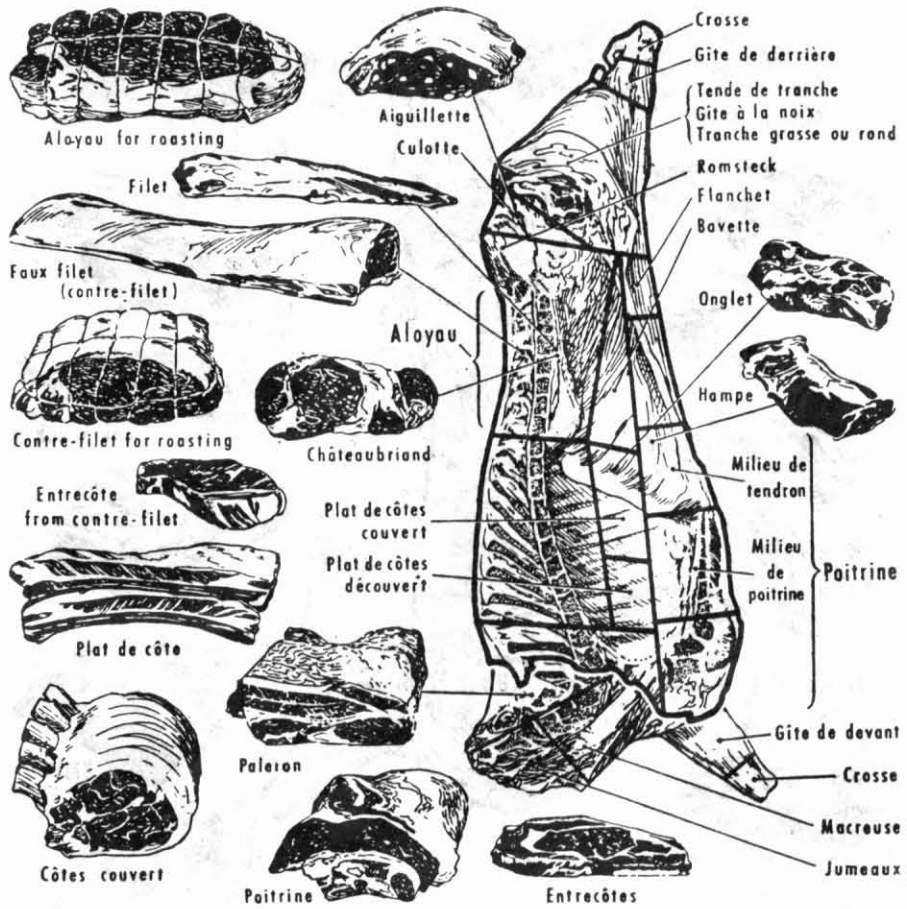


English cuts of beef
เนื้อวัวตัดแล้แบบอังกฤษ

ภาพจาก New Larousse Gastronomique

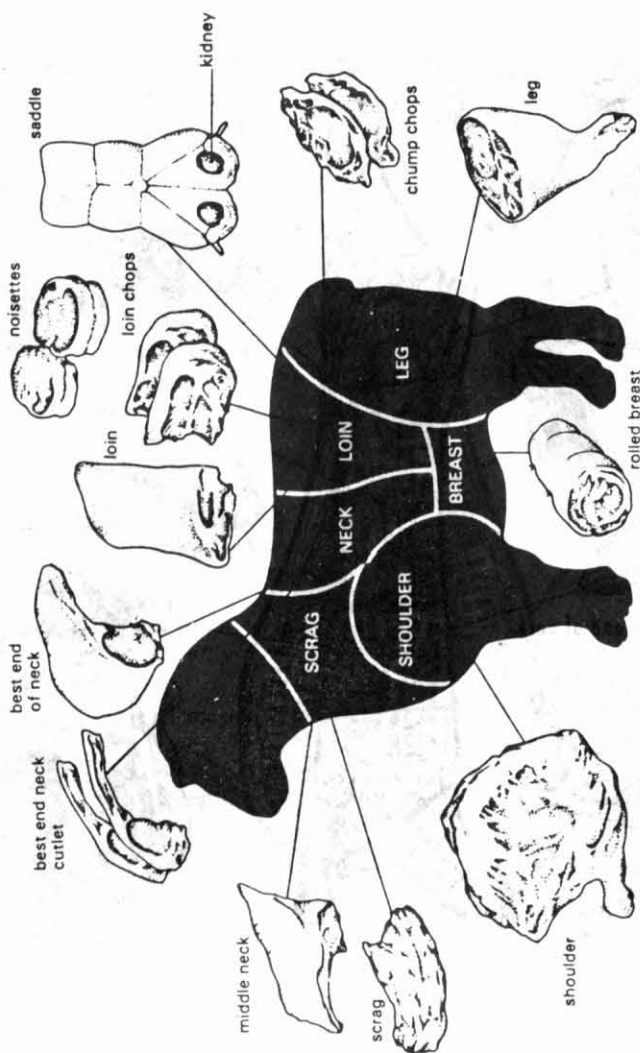


American cuts of beef
 เนื้อวัวตัดแล้วแบบอเมริกัน
 ภาพจาก New Larousse Gastronomique



French cuts of beef
 เนื้อวัวตัดแต่แบบฝรั่งเศส
 ภาพจาก New Larousse Gastronomique

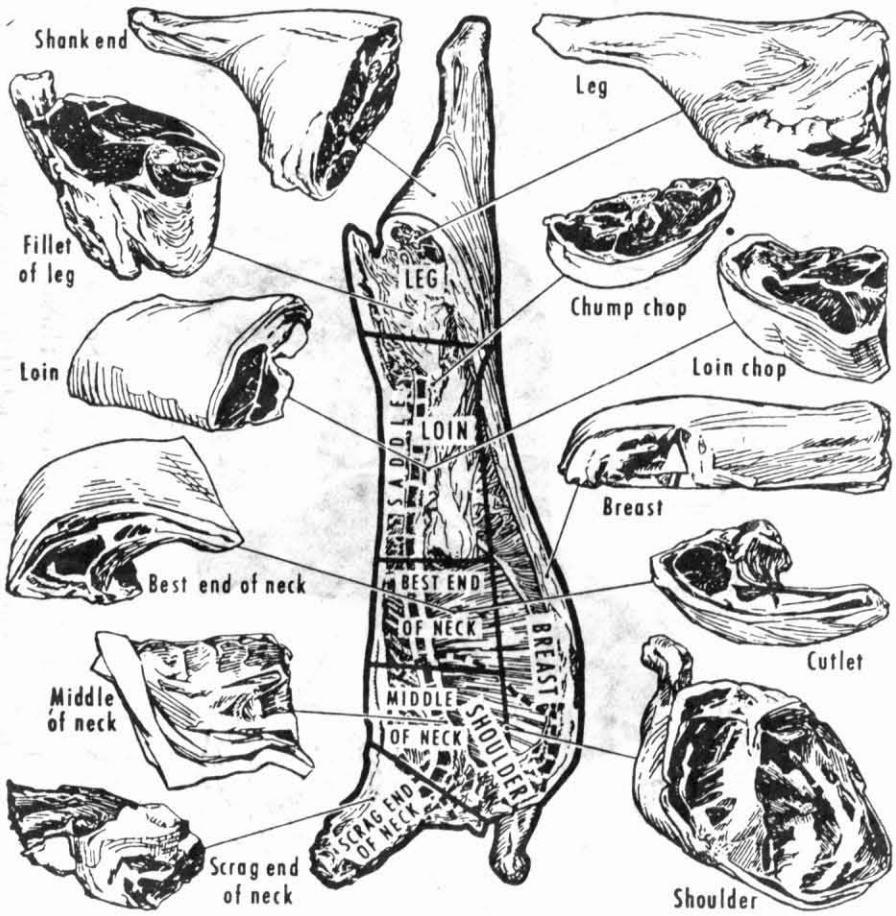
Lamb เนื้อลูกแกะ



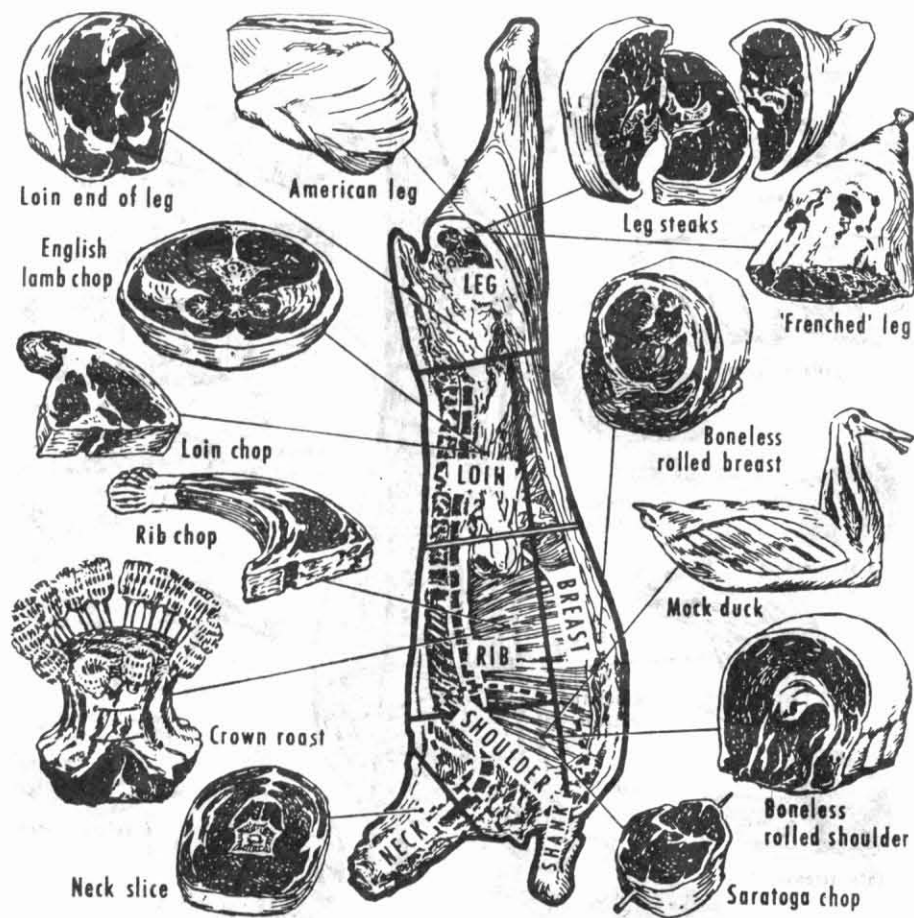
ลูกแกะ (Lamb or Young Sheep)
อายุไม่ถึง 1 ปี หรือฟันแท้ยังไม่ขึ้น

ภาพจาก Dictionary of Food and Drink, Longman

Mutton เนื้อแกะ

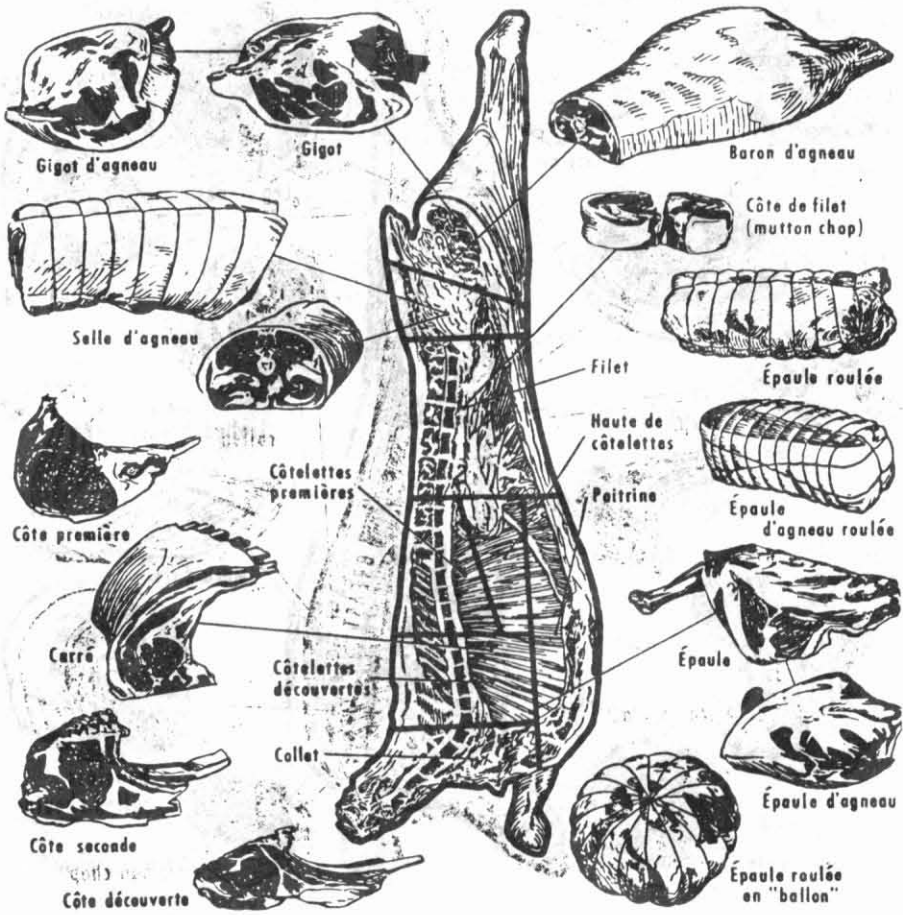


English cuts of mutton
เนื้อแกะตัดแล้แบบอังกฤษ
ภาพจาก New Larousse Gastronomique



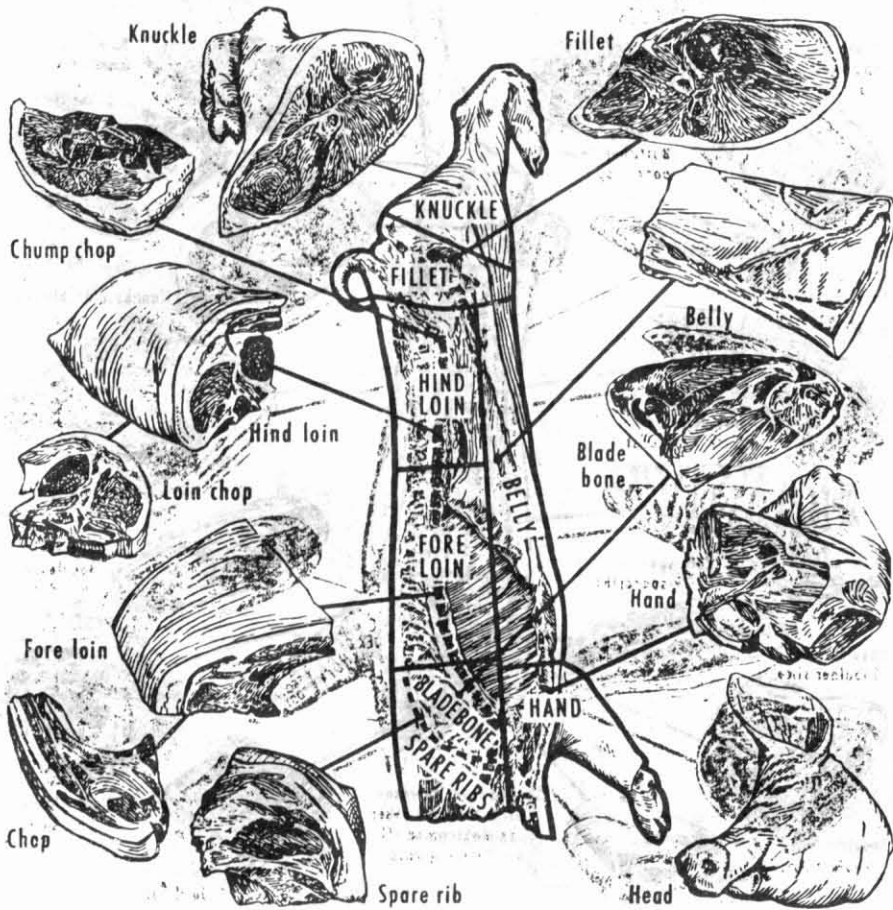
American cuts of mutton
เนื้อแกะตัดแล้แบบอเมริกัน

ภาพจาก New Larousse Gastronomique



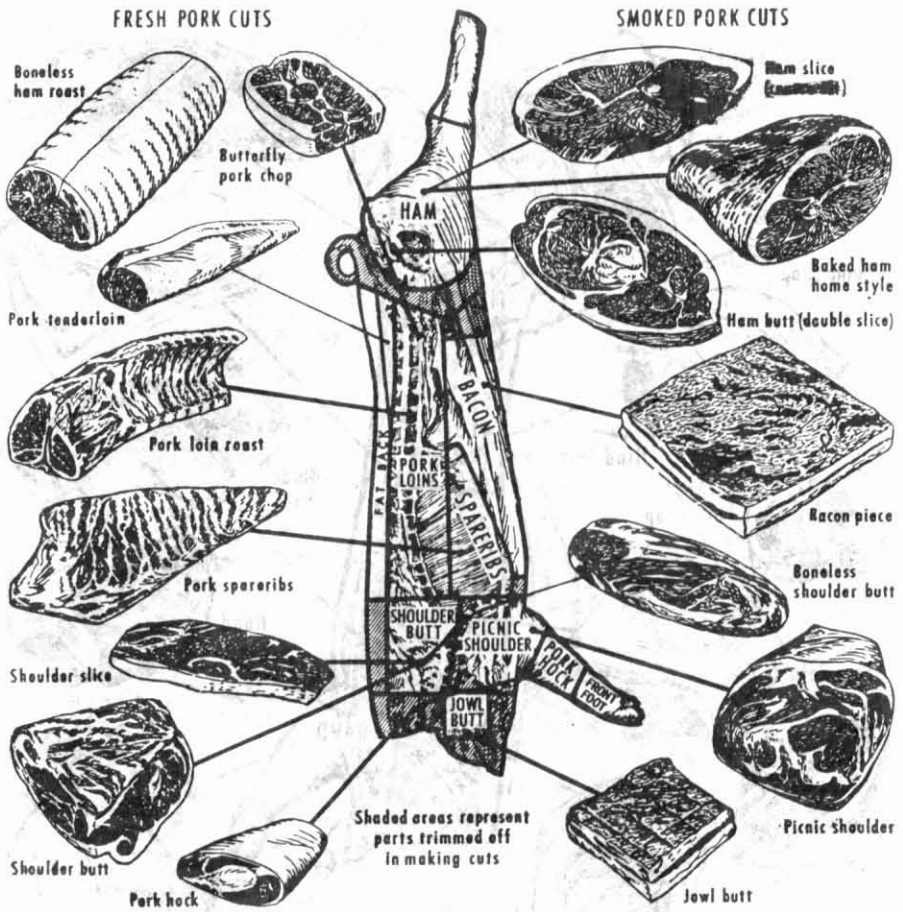
French cuts of mutton
เนื้อแกะตัดแล้แบบฝรั่งเศส
ภาพจาก New Larousse Gastronomique

Pork เนื้อหมู

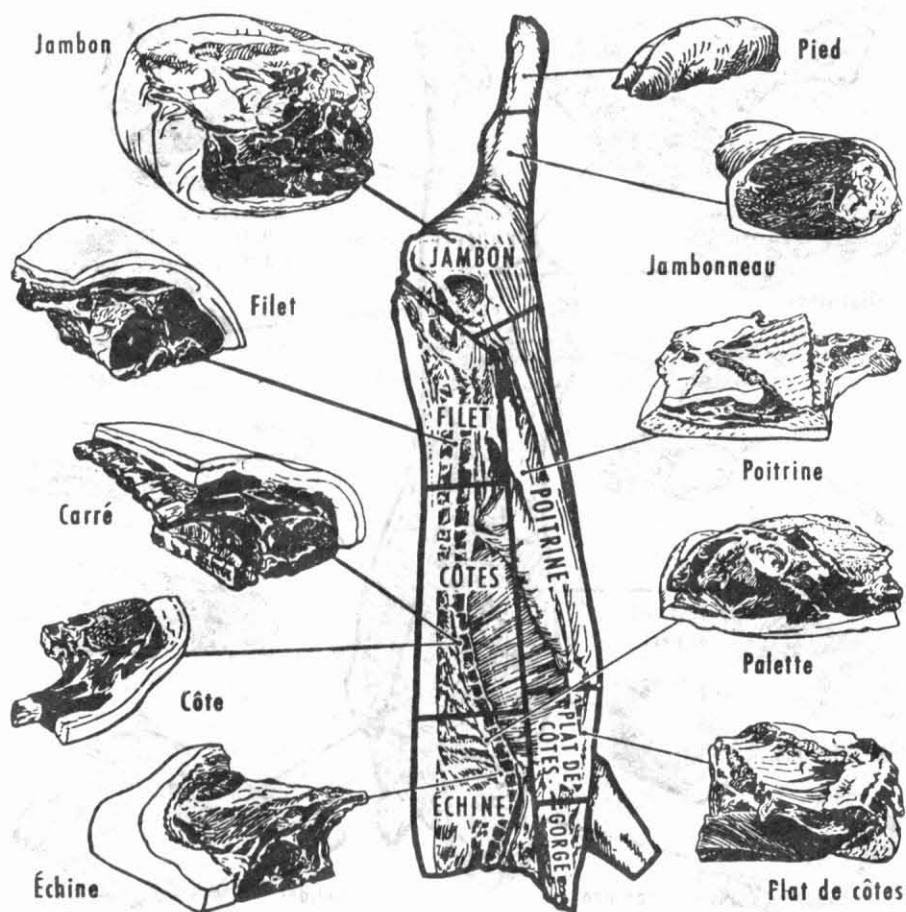


English cuts of pork /
เนื้อหมูตัดแล้แบบอังกฤษ

ภาพจาก New Larousse Gastronomique



American cuts of pork
 เนื้อหมูตัดแต่งแบบอเมริกัน
 ภาพจาก New Larousse Gastronomique

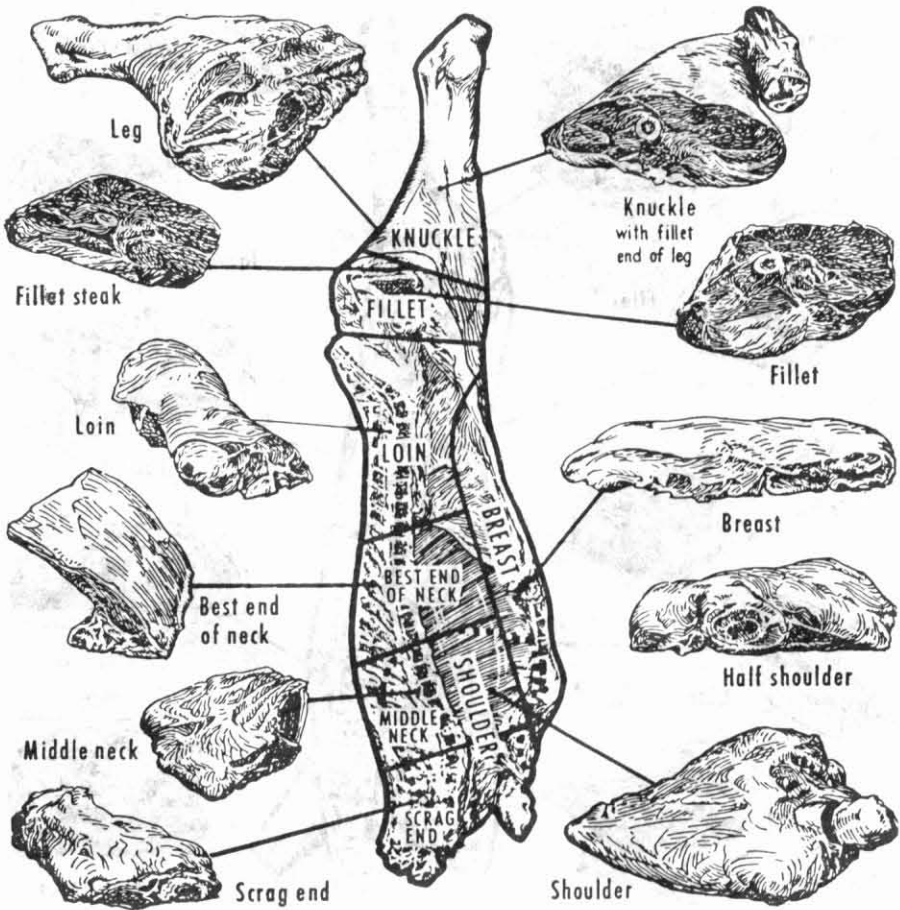


French cuts of pork

เนื้อหมูตัดแต่แบบฝรั่งเศส

ภาพจาก New Larousse Gastronomique

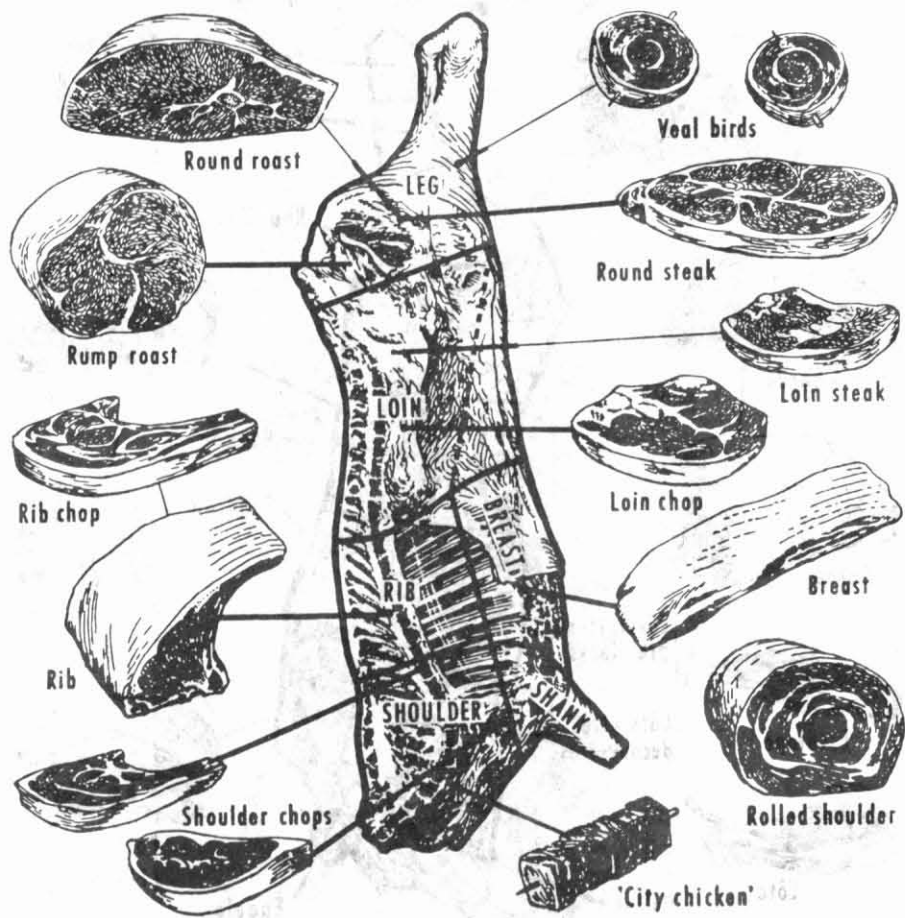
Veal เนื้อลูกวัว



English cuts of veal

เนื้อลูกวัวตัดแต่แบบอังกฤษ

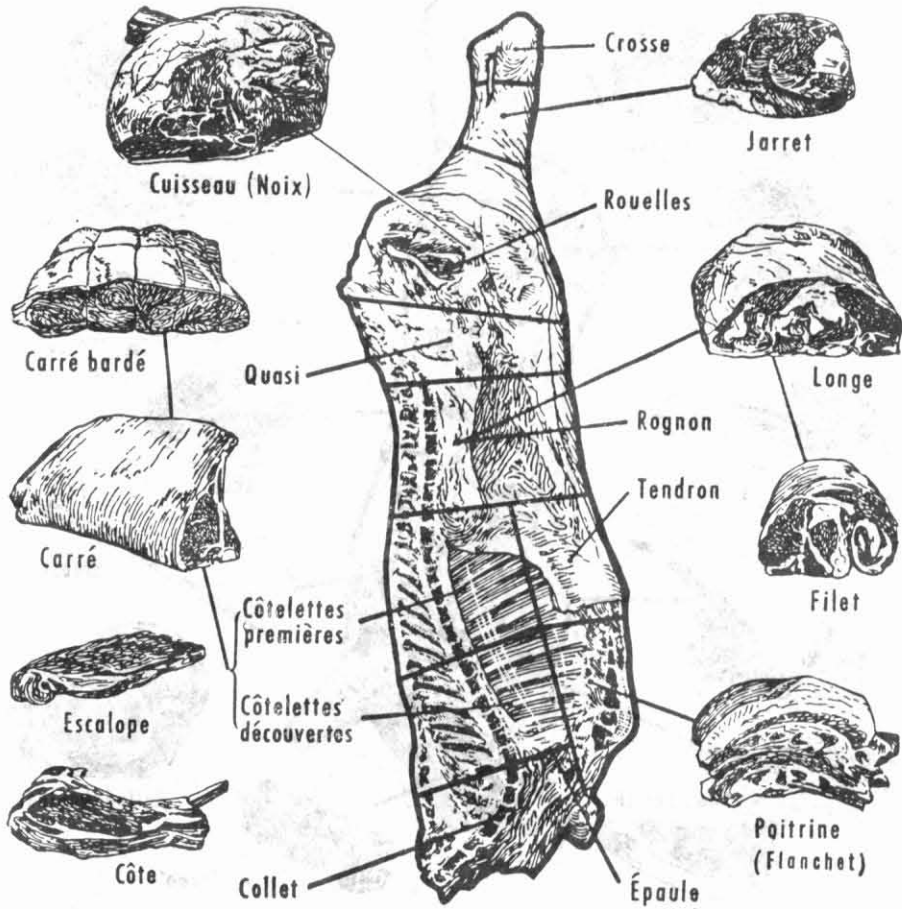
ภาพจาก New Larousse Gastronomique



American cuts of veal

เนื้อลูกวัวตัดแต่แบบอเมริกัน

ภาพจาก New Larouss Gastronomique

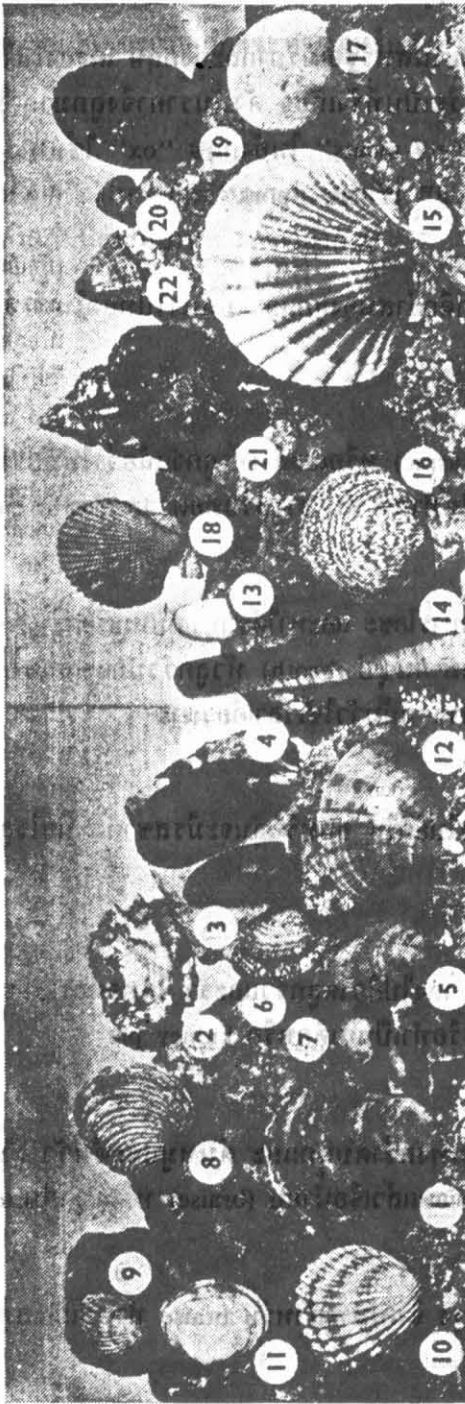


French cuts of veal

เนื้อลูกวัวตัดแต่แบบฝรั่งเศส

ภาพจาก New Larousse Gastronomique

Shellfish หอยต่างๆ



Main types of edible shellfish: (1) Common oyster (huître); (2) Portuguese oyster; (3) and (4) Mussels (moules); (5) Clam; (6) and (7) Clovisse; (8) *Praire*; (9) and (10) Cockles (coques); (11) *Lavignon*; (12) *Vernis*; (13) *Fidon*; (14) Razor shell; (15) and (16) Scallops (Coquille Saint-Jacques); (17) *Amande-de-mer*; (18) *Dosinif exolète*; (19) *Ormer*; (20) Winkle; (21) Whelk; (22) Limpet

Main types of edible Shellfish

หอยชนิดต่างๆ

ภาพจาก New Larousse Gastronomique

Offal ไร้พุงเครื่องในสัตว์

เป็นธรรมเนียมทั่วไปในสหรัฐอเมริกาและอังกฤษ เครื่องในไร้พุงสัตว์ไม่นิยม นำมารับประทานหรือเป็นที่รังเกียจ ดังนั้นราคาจึงถูกมาก ในสหรัฐอเมริกา offal เรียกว่า “variety meats” ในอังกฤษ “ox” ไข่แทน “beef” “calf” ไข่แทน “veal” “pig” ไข่แทน “pork”

Brains

สมองลูกวัวถือกันว่าดีกว่าสมองลูกแกะ มักนำไปทอดในน้ำ (poach) และต้องสดมาก ๆ

Feet

เท้าลูกวัวใช้ทำวุ้น (aspic) หรือเยลลี่ เท้าลูกวัวถือว่าไม่มีประโยชน์หรือคุณค่าทางอาหาร เท้าหมูใช้ทำสตู ต้ม ย่างหรือทอด และทำซอสสีน้ำตาล

Head

หัวหมูปาดถือว่าเป็นอาหารโอชะ และหาได้ยาก แก้มหมูเรียกว่า Bath Chap หัวแกะมักจะผ่าครึ่งแล้วนำมาต้มซุปล (broth) หัวลูกวัวมักจะแกะเอาแต่เนื้อเพื่อทำเนื้อม้วน ทำซอสสีน้ำตาล แก้มวัวใช้เวลาเคี้ยวนาน

Heart

หัวใจลูกแกะ นำเอาไปขัดใส่ อยหรือตุ๋นจะมีรสชาติดี หัวใจลูกวัวและวัวก็เช่นเดียวกัน

Kidney

ไตลูกแกะดีที่สุด รองลงไปคือไตลูกวัวและวัว ไตทอดกระเทียมพริกไทยเหมาะจะเป็นอาหารเช้า หรือทำเป็นสเต็กหรือ kidney pie

Liver

ตับลูกวัวอร่อยและแพงกว่าตับลูกแกะ ตับหมูและตับวัว ตับเป็นส่วนสำคัญของ pâté และการทอดแล้วเจือน้ำอบ (braise) หรือปรุงกับเบคอนแบบอังกฤษ

Oxtail

หางใช้เวลาในการปรุง จึงเหมาะสำหรับ braise ทำซุปลและสตู

Sweetbreads

ตับอ่อนลูกแกะดีที่สุด รองลงไปคือลูกวัว

Tongue

ลิ้นวัวเป็นที่นิยมกันมาก ปกติจะทำสตูหรือทำเค็ม รับประทานโดยหั่นบาง ๆ แบบแฮม

Tripe

ผ้าขี้ริ้วหรือเครื่องในวัวมักจำหน่ายแบบดิบ ๆ สุก ๆ ผ้าขี้ริ้วกับหอมหัวใหญ่เป็นอาหารเก่าแก่ที่นิยมกันมากของชาวอังกฤษ

Fish ปลา

Anchovy

ปลาชนิดหนึ่งมีขนาดเล็กประมาณ 3 นิ้วฟุต อยู่ในทะเลเมดิเตอร์เรเนียน โดยมากทำเค็มและบรรจุกระป๋องหรือขวด ใช้เป็นเครื่องปรุงรสในสลัดบางชนิด pizza และอาหารอื่น ๆ

Bass

ปลาจำพวกกระพง ยาวประมาณ 1 ฟุต มีสีต่าง ๆ มากชนิดทั้งในน้ำจืดและน้ำเค็ม

Bream

ปลาชนิดหนึ่งคล้ายปลาตะเพียนและ carp ปลาน้ำเค็มตัวโตและรูปร่างแตกต่างกว่าปลาน้ำจืด Bream จะปิ้งย่าง ทอดหรือต้มก็ได้

Brill

ปลาตัวแบนจุดขาวทางแถบยุโรป แต่ไม่เหมือน Turbot ปกติแฉ้น้ำออกปรุงได้หลายอย่าง

Carp

ปลาน้ำจืดมีเกล็ดกินพิษ จำพวกกระแห กะโห้ ตะเพียน อายุยืน คาร์พตัวโต ๆ โดยมากปรุงโดยขจัดไส้แล้วอบ ปกติจะมีกลิ่นโคลนมาก ดังนั้นก่อนปรุงจะต้องแช่น้ำนาน ๆ จนหมดกลิ่นโคลนแล้วจึงนำมาปรุง ชาวเยอรมันนิยมมาก

Cod

ปลาทะเลขนาดกลางถึงใหญ่แถบแอตแลนติกเหนือ ปกติจะแล่นเนื้อหรือตัดขายเป็นชิ้น ๆ (fillet or steak) ปรุงได้หลายวิธี ปลาทอดหมักเกลือตากแห้งส่งไปขายในประเทศยุโรปได้ เช่น กรีซ และสเปน ปืละมาก ๆ ไข่ปลาคอดรมควัน (smoked cod's roe) มีรสอร่อย

Conger eel

ปลาไหลทะเลขนาดใหญ่ ราคาค่อนข้างจะสูงมากในยุโรป ใช้ทำซูป ภาคใต้ของประเทศไทย เรียกปลาทูน่า

Dab

ปลาตัวแบนคล้ายปลาจาระเม็ดขนาดเล็ก ใช้อบหรือทอด

Eel

ปลาไหลน้ำจืดเป็นที่นิยมมากในยุโรปทั้งประเภทร่มควันและทำเป็นซูป ในกรุงลอนดอนนิยมทำ eel เลลลี่

Flounder

ปลาทะเลตัวแบนตระกูล sole (ปลาลิ้นหมาหรือปลาตาเดียว) ของยุโรป นอร์เวย์ นิยมรับประทานแบบรมควัน อเมริกาก็นิยมปลาฟลาวันเดอร์นี้มาก

Garfish

ปลาลำตัวยาวปากแหลม ก้างจะเป็นซี่แข็งเมื่อปรุงเป็นอาหาร ราคาถูก

Gurnard

ปลาตัวเล็กครีบใหญ่เหมือนผีเสื้อจึงเป็นปลาที่สวยงาม เนื้อสีขาวปรุงได้ทั้งย่าง ต้ม หรือทอด

Haddock

ปลาสีขาวตระกูลเดียวกับปลาคอด ปรุงอาหารได้หลายอย่าง เช่น ไพ และ kedgerie (อาหารอินเดียคือข้าวและถั่วทั้ง 3 ชนิด lentils, beans, peas) แบบ ยุโรปโดยเพิ่มปลา haddock และ ไข่ต้มสุกสับ ส่วนชาวสก๊อตนิยมนำมารมควัน

Hake

ปลาตระกูลเดียวกับปลาคอด การปรุงก็เช่นเดียวกัน

Halibut

ปลาทะเลตัวแบนใหญ่ การปรุงอาหารเช่นเดียวกับ brill, cod หรือ turbot

Herring

ปลาแหร้งมีหลายชนิด เป็นปลาที่มีประโยชน์หลายอย่าง ปัจจุบันปลาชนิดนี้ลดจำนวนลงไปมาก แหร้งสดใช้ทำอาหารได้ทั้งตัวหรือจะแล่เพียงบางส่วนก็ได้ การเก็บรักษาทำได้หลายวิธี เช่น รมควัน และดอง (pickling) แหร้งที่รมควัน ได้แก่ ชนิดที่ชื่อ Kippers, Bloaters และ Buckling ส่วน Bismark herrings แล่เฉพาะเนื้อดอง (pickled herring fillet)

John Dory

ปลาชนิดนี้รูปร่างแปลก มีจุดกลมสีคล้ำอยู่ข้างลำตัวทั้งสองข้าง ซึ่งกล่าวว่าเป็นเครื่องหมายจากนิ้วของนักบุญปีเตอร์ (St. Peter's finger) ปลาชนิดนี้นิยมปรุงทำนองเดียวกับปลา sole หรือ turbot โดยเฉพาะซูปทะเลของฝรั่งเศสที่ชื่อ Bouillabaisse

Mackerel

ปลาทะเลคล้ายปลาหูของไท่แต่คนละตระกูล มีกลิ่นความมากและค่อนข้างมัน (oily fish) ฉะนั้น ปลาชนิดนี้จึงควรรับประทานสด ๆ ตัวเล็กอร่อยกว่าตัวใหญ่

Monkfish

บางที่ก็เรียกว่าปลาเทวดา (angel fish) ปลาชนิดนี้จัดอยู่ในประเภทเดียวกับปลาฉลามหนู (dogfish)

Mullet

ปลาจำพวกชะโด ช่อน กระบอก ในยุโรปมี 2 ชนิด Red mullet มีเนื้อสีขาว แน่นละเอียด รสอร่อย ส่วน Gray mullet ใหญ่กว่าเนื้อหยาบ รสสู้อย่างแดง ไม่ได้

Perch

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งคล้ายปลาตะเพียน ฝรั่งเศสนิยมมาก อาจจะเป็นเพราะชื่อของปลาในภาษาฝรั่งเศสครอบคลุมไปถึงปลาหลายชนิดที่คล้ายกัน ปลาชนิดนี้เกล็ดเอาออกยาก

Pike

ปลาแม่น้ำที่ดีที่สุดชนิดหนึ่งตัวยาวประมาณ 4 ฟุต ควรปรุงด้วยเนย อาหารฝรั่งเศส “quenelles” ลูกชิ้นปลาชนิดนี้เป็นที่นิยมกันมาก ไข่ของปลาชนิดนี้คล้ายไข่ปลาควาย

Plaice

ปลาตัวแบนคล้ายปลาจะละเม็ดรสอร่อยอีกชนิดหนึ่ง ปรุงอาหารได้หลายอย่างหลายวิธี ไม่ว่าจะปรุงทั้งตัวหรือแล่เป็นชิ้น

Roach

ปลาน้ำจืดตัวเล็กสีเงินที่สวยงามชนิดหนึ่ง ตระกูลเดียวกับปลาแคร์ฟ มีก้างมาก จะรับประทานให้อร่อยต้องทอดกับเนย

Rock salmon

ปลาตระกูลฉลามหนู (dogfish) บางที่เรียกว่า huss โดยมากใช้ทำ fish and chip

Salmon

ปลาทะเลที่ว่ายทวนน้ำขึ้นไปวางไข่ในแม่น้ำ ตัวใหญ่เกล็ดขาวเนื้อสีขาวหรือชมพู ปลาชนิดนี้จะมีรสอร่อยถ้าต้ม (poached) รับประทานเย็นก็ได้ ปลานี้ราคาค่อนข้างแพง โดยเฉพาะชนิดเนื้อสีชมพู ปลาแซลมอนรมควัน (smoked salmon) เป็นอาหารจานแรก (appetizer) ชิ้นเยี่ยม และทำเป็นไส้แซนวิชขนมปังสีน้ำตาล (sandwiches brown bread) ก็อร่อย

Salmon trout

ปลาทะเลที่มีเนื้อสีชมพูเหมือนปลาแซลมอน

Sardine

ชื่อนี้มาจากแหล่งที่พบปลาชนิดนี้มากที่สุด คือ เกาะซาร์ดีเนีย (Sardinia) ปลาซาร์ดีนส่วนใหญ่ทำเป็นปลากระป๋องโดยแช่น้ำมันมะกอกหรือซอสมะเขือเทศ ปลาซาร์ดีนสดทอดหรือย่างก็ได้

Skate

ปลาทะเลตัวแบนใหญ่จำพวกกระเบน มีปีก (wings) และหาง นิยมรับประทานปีก

Smelt

ปลาสีเงินตัวเล็ก ๆ รสอร่อย วิธีปรุงที่ดีที่สุดคือทอด

Sole

ปลาทะเลตัวแบน ชนิดที่ดีที่สุดในจำพวกปลาโซลด้วยกันคือ Dover Sole ส่วน Lemon sole เป็นปลา dab ชนิดหนึ่งซึ่งไม่ค่อยดีนัก

Sprat

ปลานขนาดเล็กประเภทเดียวกับ Herring ตัวเล็กกว่าปลาแฮร์ริงแต่ใหญ่กว่าปลาซาร์ดีน ไข่ทอดรับประทาน

Sturgeon

ปลานขนาดใหญ่ชนิดหนึ่งคล้ายปลาฉลาม ปัจจุบันมีจำนวนน้อยลงทุกที ยกเว้นในประเทศรัสเซีย อิหร่าน และยุโรป 2-3 ประเทศ คาเวียร์ (Caviar) รสอร่อย ราคาแพงมาก เป็นไข่สีดำของปลาสเตอร์เจียนนี้ ในอังกฤษเคยถือว่าปลาชนิดนี้เป็นทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์

Trout

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งค่อนข้างใหญ่ Trout เป็นปลาที่อยู่ในความนิยมของคนทั่วไป ปัจจุบันจึงมีฟาร์มเลี้ยงไว้จำหน่ายทำให้ราคาไม่ค่อยแพงนัก Trout จะย่างหรืออบก็อร่อยโดยเฉพาะกับ almonds

Turbot

ปลาตัวแบนที่ดีที่สุดชนิดหนึ่ง ย่างหรืออบก็ได้แต่ถ้าจะให้อร่อยต้อง poach เทอร์บอตทั้งตัว รับประทานเย็นก็อร่อย เทอร์บอตตัวเล็กในอังกฤษเรียกว่า Chicken turbot

Whitebait

ลูกปลา Herring หรือ Sprat ควรทอดทั้งตัวเสิร์ฟกับมะนาวเป็นอาหารจานแรก (a starter)

Whiting

ปลาตัวแบนขนาดใหญ่ราคาถูก ทำเป็นอาหารได้ทั้งตัวหรือแค่เฉพาะเนื้อ

Cheese เนยแข็ง

Beaufort (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งก้อนกลม ขนาดใหญ่ของตระกูล Gruyere รสอโรย มัน

Bel Paese (อิตาลี)

เนยแข็งชนิดเนื้อนุ่ม รสค่อนข้างหวาน จากแคว้นลอมบาร์ดี (Lombardy)

Bleu d' Auvergne (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งกลิ่นฉุน มีลวดลายสีน้ำเงิน (blue cheese)

Blue Vinney (อังกฤษ)

เนยแข็งที่มีลวดลายสีน้ำเงิน เริ่มทำในเมือง Dorset ปัจจุบันใช้กรรมวิธีการผลิตเช่นเดียวกับบลูสตีลตัน (Blue Stilton)

Boursin (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งชนิดครีม มีหลายรสและกลิ่น เช่น กลิ่นเครื่องเทศ กลิ่นเม็ดพริกไทย

Brie (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งที่เก่าแก่และมีชื่อเสียงที่สุดของฝรั่งเศส ลักษณะเป็นก้อนกลมแบนมีเปลือกสีขาวเนื้อนุ่ม

Caerphilly (อังกฤษ)

เป็นเนยแข็งสีเหลือง แดงง่าย มีรสเค็มนิด ๆ แต่เดิมผลิตในแคว้นเวลส์ (Wales) ปัจจุบันทำเฉพาะในเกาะอังกฤษเท่านั้น

Camembert (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งชนิดที่ดีที่สุดจากแคว้นนอร์มันดี (Normandy) ปกติจะบรรจุและจำหน่ายพร้อมกล่องไม้มีเปลือกหุ้มสีขาว เนื้อเนยนุ่มสีเหลืองอ่อน ปัจจุบันมีเนยแข็งหลายชนิดที่เลียนแบบเนยแข็งชนิดนี้

Cheddar (อังกฤษ)

เนยแข็งจากฟาร์มอังกฤษ รสอโรย ปัจจุบัน "Cheddar" ผลิตในหลายประเทศ โดยเฉพาะแคนาดา อเมริกาและนิวซีแลนด์

Cheshire (อังกฤษ)

เนยแข็งชนิดที่เก่าแก่ที่สุดของอังกฤษ รสกลมกล่อม เค็มเล็กน้อย เป็นเนยแข็งที่เหมาะสมจะใช้ทำอาหาร

Cottage cheese

เนยแข็งนุ่มร่วน มีไขมันน้อย ทำจากนมวัว ใช้ในการทำอาหาร

Cream cheese

เนยแข็งชนิดครีม เนื้อเหลว

Crowdie (อังกฤษ)

เนยแข็งรสเปรี้ยวของชาวสก๊อต ผสมนม เนย และครีมลงไปด้วย ปกติจะใช้รับประทานกับอาหารเช้า

Danish Blue (เดนมาร์ก)

เนยแข็งสีขาวมีลายเส้นสีฟ้า กลิ่นและรสจัด มีรสเค็มเล็กน้อย

Derby (อังกฤษ)

เนยแข็งสีเหลือง เนื้อนุ่ม ผลิตจากโรงงาน Sage Derby เป็นเนยที่ใส่เครื่องเทศ จึงทำให้มีสีเขียวอมเทา และมีกลิ่นเครื่องเทศปนอยู่ด้วย

Dolcelatte (อิตาลี)

เนยแข็งเนื้อนุ่ม เป็นครีม ชื่อภาษาอังกฤษคือ sweet milk

Double Gloucester (อังกฤษ)

เนยแข็งที่มีรสจัด สีส้มอมเหลือง ถ้าเป็นซิงเกิ้ลกลอสเตอร์ (Single Gloucester) จะมีสีขาว รสอ่อนกว่า

Dunlop (อังกฤษ)

คล้าย Cheddar แต่นุ่มกว่า ต้นกำเนิดจากหมู่บ้าน Dunlop ในเมือง Ayrshire, Scotland เนยแข็งชนิดนี้เป็นที่โปรดปรานของ Sir Walter Scott

Edam (เนเธอร์แลนด์)

เนยแข็งที่มีชื่อมากที่สุดของชาวดัทช์ ขนาดกลมเท่า ๆ ผลส้มโอ มีเปลือกสีแดง

Emmenthal (สวิสเซอร์แลนด์)

เนยแข็งที่มีชื่อเป็นที่รู้จักมากที่สุด ลักษณะเป็นก้อนกลมแบนใหญ่ มีรูอยู่ด้วยมากมาย รูนี้เกิดขึ้นจากฟองอากาศในขณะที่ทำหมัก

Fetta (กรีซ)

เนยแข็งชนิดที่ทำจากนมแกะ ร่วน สีขาว มีรสเค็มเล็กน้อย มักจะเสิร์ฟกับมะกอกในสลัดของชาวกรีก

Frühstückkäse (เยอรมัน)

ชื่อของเนยแข็งชนิดนี้แปลว่า เนยแข็งอาหารเช้า (breakfast cheese)

Gorgonzola (อิตาลี)

เนยแข็งชนิดที่มีลายสีน้ำเงิน (blue cheese) ที่มีชื่อเสียงมากของแคว้นลอมบาร์ดี

(Lombardy) ใช้รับประทานหลังอาหารแต่ละมื้อของชาวอิตาลี และใช้ในการปรุงอาหาร มีกลิ่นและรสจัด

Gouda (เนเธอร์แลนด์)

เนยแข็งชนิดที่ผลิตมากที่สุดของฮอลแลนด์ รูปร่างกลมแบน มีเปลือกแข็งสีเหลือง ใช้ในการทำอาหาร เนยแข็งชนิดนี้เมื่อตอนยังไม่สุกดีจะมีสีเดียวกับสีของเนย แต่พอสุกมากสีจะเข้มขึ้น

Gruyère (สวิสเซอร์แลนด์)

เนยแข็งรูปร่างกลมแบนใหญ่คล้ายล้อรถแบบเดียวกันกับ Emmenthal แต่จะเล็กกว่า เป็นเนยแข็งที่เหมาะสมแก่การปรุงอาหาร และใช้ในการทำอาหารสวิสที่เรียกว่า ฟองดู (fondue)

Handkäse (เยอรมัน)

เนยแข็งรูปร่างกลมเล็ก ทำจากนมเปรี้ยวที่เป็นก้อน (sour milk curds) กลิ่นและรสจัด ใช้รับประทานกับหัวหอมสดหั่นบาง ๆ

Lancashire (อังกฤษ)

เนยแข็งสีขาว ร่วน กลิ่นนุ่ม ใช้สำหรับทำอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมปังปิ้งราดด้วยเนยแข็งละลาย (Welsh rarebit)

Leicester (อังกฤษ)

เนยแข็งสีเหลืองปนแดงที่อร่อยมาก บางครั้งเรียกว่า เร็ด ไลเชสเตอร์ (Red Leicester) เป็นก้อนกลมแบนโตขนาดเดียวกับล้อเกวียน

Limburger (เยอรมันและเบลเยียม)

เนยแข็งชนิดที่มีกลิ่นจัด เนื้อสีขาวนุ่มเป็นครีม มีเปลือกสีน้ำตาลปนแดง ผลิตในเมืองลิมเบอร์ค (Limburg) ของเบลเยียม

Manchego (สเปน)

เนยแข็งชนิดที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของสเปน ได้ชื่อตามแหล่งผลิตคือที่ราบลามานชา (La Mancha) กลิ่นและรสขมอ่อนโยม เนื้อเนยสีครีม เปลือกสีเหลืองมีลวดลายสวยงาม

Neufchâtel (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งชนิดที่ดีที่สุดชนิดหนึ่งจากแคว้นนอร์ม็องดี เช่นเดียวกับกามังแบร์ (Camembert) กลิ่นและรสถูกใจคนหลายชาติ มีรูปร่างหลายแบบ มีเปลือกสีขาว เข้ากันกับเหล้าองุ่นแดงชนิดเข้ม (full bodies) ได้อย่างดี

Parmigiano (อิตาลี)

ชาวโลกรู้จักเนยแข็งชนิดนี้ดีในชื่อ พามีซาน (Parmesan) จากเมืองเอมีเลีย โรมานยา (Emilia Romagna) ทำจากนมวัวที่สกัดไขมันออกแล้ว มีเปลือกก่อนข้างแข็ง กลิ่นและรสค่อนข้างจัด รับประทานในขณะที่เนยแข็งชนิดนี้ยังไม่สุกดีจะมีรสอร่อยมาก อย่างไรก็ตามเนยแข็งชนิดนี้ใช้ได้ในอาหารอิตาลีได้หลายอย่างโดยเฉพาะในสปาเก็ตตี้ โบโลญเนส (Spaghetti Bolognese)

Pecorino (อิตาลี)

เนยแข็งที่ทำจากนมแกะ รูปร่างกลมแบนแบบล้อรถ เนื้อเนยสีขาว รสจัด มีกลิ่นรมควันเล็กน้อย ชนิดที่มีชื่อมากที่สุดคือ เปคอร์ริโน โรมานโน (Pecorino Romano)

Petit-Suisse (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งชนิดมีครีมมาก ขนาดก้อนเล็ก ๆ และห่อด้วยกระดาษตะกั่ว ในฝรั่งเศสบางครั้งเนยแข็งชนิดนี้จะผสมน้ำตาลและผลไม้ ใช้รับประทานเป็นของหวานได้

Philadelphia (อเมริกัน)

เนยแข็งชนิดครีม เป็นที่นิยมมากชนิดหนึ่ง

Pont-l' Evêque (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งชั้นดีจากแคว้นนอร์ม็องดี เปลือกสีทอง เนื้อเนยสีเหลือง นุ่ม

Port-Salut (ฝรั่งเศส)

แหล่งผลิตเริ่มแรกที่วัดแทรปปิสต์ (Trappist Monastery) เมือง Port du Salut เป็นเนยแข็งชนิดครีมสีเหลือง มีเปลือกสีอำพันทอง

Provolone (อิตาลี)

เนยแข็งเก่าแก่ชนิดที่พิมพ์ทำด้วยมือจากทางตอนใต้ของอิตาลี มีหลายรูปร่าง มีทั้งชนิดกลิ่นและรสอ่อนและจัด เนื้อเนยเป็นครีมนุ่ม

Quark (เยอรมัน)

เนยแข็งสดทำจากนมที่ข้นแข็ง (curd) ของเยอรมัน คำว่า Quark มีความหมายเท่ากับ curd

Ricotta (อิตาลี)

เนยแข็งสำหรับใช้ทำอาหาร เนื้อเนยสีขาว กลิ่นและรสค่อนข้างอ่อน

Roquefort (ฝรั่งเศส)

เนยแข็ง (blue cheese) ชนิดเก่าแก่ที่สุดและมีชื่อมานานที่ทำจากนมแกะ รูปร่างทรงกระบอกเตี้ย เนื้อเนยเป็นลายหินอ่อนสีเขียวน้ำเงิน เปลือกนอกสีเทา

Stilton (อังกฤษ)

Blue Stilton เนยแข็ง (blue cheese) ดีที่สุดของอังกฤษ เนยเนยสีเหลืองมีลายสีน้ำเงิน เปลือกนอกสีเทา นิยมรับประทานหลังอาหารค่ำ White Stilton เนยเนยจะเป็นสีขาวไม่มีลายสีน้ำเงิน และแตกค่อนข้างง่าย (ร่วน)

Tomme (ฝรั่งเศส)

เนยแข็งจากเมืองซาวอย (Savoy) ฝรั่งเศส Tomme au Raisin เป็นเนยแข็งที่ใส่ลูกเกด

Wensleydale (อังกฤษ)

Blue Wensleydale เป็นเนยแข็ง (blue cheese) ที่เป็นคู่แข่งของ Stilton แต่ปัจจุบันผลิตน้อย

White Wensleydale มีรสอ่อน ใ้รับประทานกับแอปเปิ้ล แอปเปิ้ลพายหรือเค้กผลไม้

French Food Terms ศัพท์อาหารฝรั่งเศส

Agneau

เนื้อลูกแกะ (lamb)

Aiglefin

ปลาแฮดดอก (haddock)

Ail

กระเทียม (garlic)

Andouille

ไส้กรอกหมูชนิดหนึ่ง (a type of pork sausage)

Anguille

ปลาไหล (eel)

Artichaut

ผักชนิดหนึ่ง (globe artichoke)

Asperge

หน่อไม้ฝรั่ง (asparagus)

Barbeau

ปลาชนิดหนึ่งมีหนวด 4 เส้น (barbel)

Barbue au cidre

ปลายุโรปชนิดหนึ่งตัวแบน ในน้ำแอปเปิ้ลหมัก (brill in cider)

Bécasse

นกชนิดหนึ่งมีปากยาว ขาสั้น ตาโต (woodcock)

Beurre

เนย (butter)

Bifteck

สเต็ก (steak)

Bigorneaux

หอยทาก หอยจู้บแจง (winkles)

Boeuf à la Bourignonne

สเตวเนื้อเหล้าแดง (beef stewed in red wine)

Bouillabaisse

ซุปรื้อสดปลาและอาหารทะเลของเมืองมาแซลส์ (seafood and fish stew from Marseilles)

Breme

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งคล้ายปลาตะเพียน (bream)

Brochet

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่ง ตัวยาวประมาณ 4 ฟุต (pike)

Cabillaud

ปลาคอด (cod)

Caille

นกกระทา (quail)

Canard a l' orange

เป็ดกับซอสส้ม (duck with orange sauce)

Caneton aux cerises

เป็ดกับซอสเชอร์รี่ (duckling with cherry sauce)

Carotte

แครอท (carrot)

Carpe

ปลาคาร์พ (carp)

Cassoulet

สตูดัวไต (haricot bean stew)

Céleri (rave)

ผักจำพวกขึ้นฉ่าย กินหัว (celeriac)

Céleri en branche

ผักจำพวกขึ้นฉ่าย กินใบ (celery)

Cépe

เห็ดจำพวกหนึ่งบางชนิดรับประทานได้ (boletus mushroom)

Cervelle

สมอง (brains)

Champignon

เห็ดชนิดหนึ่งรับประทานได้ (mushroom, edible toadstool)

Chateaubriand

สเต็กเนื้อย่าง (grilled fillet steak) ส่วนดีที่สุดของเนื้อสันใน ปกติชิ้นใหญ่ต้องรับประทาน 2 คน

Chicorée

ผักสลัดชนิดหนึ่ง (endive)

Chou

กะหล่ำปลี (cabbage)

Chou-fleur

กะหล่ำดอก (cabbage)

Choux

ครีมพัฟ (cream puffs)

Choux de Bruxelles

กะหล่ำปม (Brussels sprouts)

Colin

ปลาทะเลตระกูลเดียวกับปลาคอด (hake)

Confiture

แยม (jam)

Consomme'

ซุปรใส (clear soup)

Cog au vin

ไก่ขอสเหล้าแดง (chicken in a red wine sauce)

Coques

หอยแครง (cockles)

Coquilles Saint-Jacques

หอยเชลล์ราดซอสเนยแข็ง เสิร์ฟทั้งเปลือก (scallops served in their shells with cheese sauce)

Côtelette

เนื้อหั่นเป็นแผ่นไม่หนาทอด (cutlet)

Cotes de boeuf

ซี่โครงวัว (ribs of beef)

Coupe

ไอศกรีมใส่ผลไม้ น้ำเชื่อม หรือครีมอื่น ๆ (sundae)

Crème

ครีม (cream)

Crepe

แพนเค้ก (pancake)

Crevettes

กุ้ง (shrimps)

Croque Monsieur

แซนวิชขนมปังปิ้งใส่เนยแข็งและแฮม (toasted cheese and ham sandwich)

Crudités

ผักดิบชนิดต่าง ๆ เสิร์ฟก่อนการรับประทานอาหาร (raw vegetables served as a starter) ปกติแช่เย็นและมีซอสให้จิ้ม

Cuisses de grenouilles

ขากบ (frogs' legs)

Dinde, Dindon

ไก่งวง (turkey)

Ecrevisse

กุ้งนางหรือกุ้งก้ามกราม (crayfish)

Endive

พืชชนิดหนึ่งมีดอกสีน้ำเงิน ใบหอม ใช้ทำสลัด รากบดผสมกาแฟ (chicory)

Entrecôte

เนื้อส่วนดีที่ติดติดกับเนื้อสันนอก (rib steak)

Epinards

ผักขม (spinach)

Escargots

หอยทาก (snails)

Faisan

ไกฟ้า (pheasant)

Fenouil

ยี่หระ (fennel)

Filets de sole

เนื้อปลาโซล (fillets of sole)

Flageolet

ถั่วไตเมล็ดเล็ก (small kidney bean)

Fois gras

ตับห่านบด (goose liver)

Fraise

สตรอเบอรี่ (strawberry)

Fromage

เนยแข็ง (cheese)

Fruits de mer

กุ้ง หอย ปู ปลา (small fish and shellfish) หรืออาหารทะเล

Gâteau

เค้ก (cake)

Gigot d' agneau

ขาลูกแกะ (leg of lamb)

Hareng

ปลาแฮร์ริง (herring)

Haricot vert

ถั่วแขก ถั่วลันเตา (French bean)

Homard (bisque de homard)

กุ้งล็อบสเตอร์ (lobster) ซุปกุ้ง (lobster soup)

Huitres

หอยนางรม (oysters)

Jambon

แฮม (ham)

Laitance

ไข่ปลา (soft fish roe)

Laitue

ผักกาดหอม (lettuce)

Lamproie

ปลาจำพวกปลาไหลทะเล ปลาหลด ปลาหลด ปลากระทิง (lamprey)

Langouste

กุ้งน้ำจืด กุ้งนาง (crayfish)

Langoustine

กุ้งขนาดใหญ่ (large prawn)

Langue de boeuf

ลิ้นวัว (ox tongue)

Langue-de-chat

บิสกิทหวาน (sweet finger biscuit)

Lapin

กระต่าย (rabbit)

Lievre

กระต่ายป่า (hare)

Limande

ปลาโซลชนิดหนึ่ง (lemon sole)

Loup de Mer

ปลาทะเลคล้ายปลากะพง (sea bass)

Madeleine

สปองจ์เค้กเล็ก ๆ (little sponge cake)

Maquereau

ปลาทะเลคล้ายปลาทุ (mackerel)

Marrons

เกาลัด (chestnuts)

Merlan

ปลาตัวแบนจำพวกปลาคอดแต่ราคาถูก (whiting)

Moules à la marinière

หอยแมลงภู่วางราดซอสเหล้าองุ่นขาว (mussels in white wine sauce)

Navet

หัวไชเท้า (turnip)

Noix

เมล็ดถั่ว (nut) จากเปลือกแข็ง

Oeuf

ไข่ (egg)

Oie

ห่าน (goose)

Oignon

หอมหัวใหญ่ (onion)

Pain

ขนมปัง (bread)

Pain perdu

ขนมปังปังชุบไข่กับนมทอดเสิร์ฟกับ syrup หรือแยมเชลลี่ (French toast)

Palourdes farcies

หอยลายยัดไส้ (stuffed clams)

Perche

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งคล้ายปลาดตะเพียน ฝรั่งเศสนิยมมาก (perch)

Perdreau, perdrix

นกกระทา (partridge)

Persil

ผักชีฝรั่ง (parsley)

Pieds de porc

เท้าหมู (pigs' trotters)

Pigeonneau

นกพิราบ (pigeon)

Pintade, pintadeau

ไก่ต็อก (guinea fowl)

Poire

ลูกแพร์ (pear)

Pois

เมล็ดถั่ว (peas) จากฝัก

Poivre

พริกไทย (pepper)

Pomme de terre

มันฝรั่ง (potato)

Porc

เนื้อหมู (pork)

Poule, poulet

ไก่ (chicken)

Poussin

ลูกไก่ (baby chicken)

Praires

หอยลายตัวเล็ก (baby clams)

Quenelle

แป้งผสมเนื้อสัตว์ทำนองลูกชิ้น (small savoury dumpling)

Ragôut

สตู (stew)

Raie

ปลากระเบน (skate)

Ratatouille

ผักรวมมิตร เช่น หอมใหญ่ มะเขือเทศ และอื่น ๆ (a cooked vegetable dish of onions, tomatoes courgettes, etc)

Ris de veau

ตับอ่อนลูกวัว (calf sweetbread)

Riz

ข้าว (rice)

Rognons

ไต (kidneys)

Rôti de boeuf

เนื้ออบ (roast beef)

Rouget

ปลากะบอกแดง (red mullet)

Sanglier

หมูป่า (wild boar)

Saucisson

ไส้กรอกซาลามิชนิดหนึ่ง (salami-style sausage)

Saumon

ปลาแซลมอน (salmon)

Suprêmes de volaille

อกไก่ (chicken breasts)

Terrine du chef

ตับและเนื้อต่าง ๆ บด (chef's pate)

Thon

ปลาทูน่า (tunny)

Tortue clair

ซุปรังเต่า (turtle soup)

Tournedos Rossini

สเต็กเนื้อสันใน กลม เล็ก ใส้ป่าเต้และเห็ด (small, round fillet steaks with pâté and truffles)

Truffes

เห็ดชนิดหนึ่ง (truffles)

Truite aux amandes

ปลาเทรต์ใส้ถั่วอัลมอนด์ (trout with almonds)

Turbot, turbotin

ปลาเทอร์บอตและเทอร์บอตที่ยังอ่อน (turbot, chicken turbot)

Veau (escalopes de veau)

เนื้อลูกวัว (veal), เนื้อลูกวัวหั่นไม้นานาชนิดขมปังป่นทอด (veal cutlets)

Volaille

สัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่ นก ฯลฯ (poultry)

German and Austrian Food Terms ศัพท์อาหารเยอรมันและออสเตรียน

Aal

ปลาไหล (eel)

Ananas

สับปะรด (pineapple)

Apfel

แอปเปิ้ล (apple)

Auflauf

ซูฟเฟล่ (souffle')

Austern

หอยนางรม (oysters)

Barsch

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งคล้ายปลาตะเพียน (perch)

Bier (suppe)

เบียร์ (ซูป) (beer soup)

Birnen

ลูกแพร์ (pears)

Blumenkohl

กะหล่ำดอก (cauliflower)

Blutwurst

ไส้กรอกเลือด (black pudding) blood sausage

Bockwurst

ไส้กรอกแฟรงเฟอ์เตอร์หลายชนิดที่ใช้ต้มรับประทาน (a large variety of Frankfurter which is boiled)

Bratwurst

ไส้กรอกหมูรสเครื่องเทศ ทอดหรือย่าง (spiced pork sausage served fried or grilled)

Brot

ขนมปัง (bread)

Ei

ไข่ (egg)

Eisbein

ข้อเท้าหรือขาหมู (knuckle of pork)

Ente

เป็ด (duck)

Erbsen

ถั่ว (peas)

Fasan

ไก่ฟ้า (pheasant)

Feldhuhn

นกกระทา (partridge)

Fisch

ปลา (fish)

Fleisch

เนื้อสัตว์ (meat)

Forelle

ปลาเทร้าต์ (trout)

Frankfurter

ไส้กรอกชนิดหนึ่ง เริ่มแรกผลิตจากเมือง Frankfurt ใช้ทำ hot dogs (a kind of sausage, originally a speciality of Frankfurt, used in hot dogs)

Frikassee

สตูเนื้อลูกวัวหรือแกะเสิร์ฟกับซอสขาว (fricassee usually veal or lamb)

Fruchsalat

ฟรุ้ตสลัด (fruit salad)

Gans

ห่าน (goose)

Gänsebraken

ห่านอบ (roast goose)

Garnelen

กุ้ง (prawns)

Geflügel

สัตว์ปีก (poultry)

Gemüse

ผัก (vegetables)

Grüne Sosse

ซอสเขียว (มายองเนส ใส่เครื่องเทศ และมันฝรั่ง เป็นซอสพิเศษจากเมือง Frankfurt) (green sauce)

Gulasch

เนื้อวัวต้มเปื่อย (goulash) แบบชาวฮังการี

Gulaschsuppe

ซุปรเนื้อวัวต้มเปื่อย (goulash soup)

Hähnchen, Hahn, Huhn

ไก่ (chicken)

Hammel

เนื้อแกะ (mutton)

Hase

กระต่ายป่า (hare)

Hecht

ปลาน้ำจืดรูปร่างเรียว ปากยาวแบน (pike)

Heibutt

ปลาฮาไลบัท (halibut)

Hering

ปลาแฮริง (herring)

Hirn

สมอง โดยทั่วไปหมายถึงสมองลูกวัว (brains usually veal)

Hummer

กุ้ง (lobster)

Jägerschnitzel

เนื้อลูกวัวที่ได้จากการล่า หั่นเป็นชิ้นบางแบนทอด รับประทานกับซอสครีมเห็ด
(hunter's veal escalope usually served with a mushroom cream sauce)

Kaffee

กาแฟ (coffee)

Kalb

เนื้อลูกวัว (veal)

Kalte Speisen

อาหารจานเย็น (cold dishes)

Kaninchen

กระต่าย (rabbit)

Kapern

เม็ดเคปเปอร์ (caper)

Karotten

แครอท (carrots)

Karpfen

ปลาคาร์พ (carp)

Kartoffel

มันฝรั่ง (potato)

Käse

เนยแข็ง (cheese)

Kirschen

เชอร์รี่ (cherries)

Knoblauch

กระเทียม (garlic)

Knödel

แป้งต้ม (dumplings)

Kohl

กะหล่ำปลีขาว (white cabbage)

Kohlrabi

กะหล่ำปลีรูปร่างเหมือนหัวผักกาด (a cabbage with a turnip-shaped stem)

Krabbe

ปู (crab)

Krabben, Krebs

กุ้ง, กุ้งก้ามกราม (shrimps, crayfish)

Krauter

เครื่องเทศ, สมุนไพร (herbs)

Kuchen

เค้ก (cake)

Kutteln, Kuttelfleck

เครื่องในสัตว์ เช่น ฝ้าขี้วัว (tripe)

Lachs

ปลาแซลมอน (salmon)

Lamm

เนื้อลูกแกะ (lamb)

Lauch

ต้นกระเทียม (leek)

Leberwurst

ไส้กรอกตับ (liver sausage)

Lebkuchen

เค้กน้ำผึ้งเคลือบด้วยช็อกโกแลต (spiced honey cakes often coated with chocolate)

Limburger

เนยแข็งสีเหลืองอ่อนนุ่ม (soft yellow cheese)

Meeresfrüchte

สัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก เช่น หอย กุ้ง ปู (shellfish)

Meerrettich

ฮอสรัดดิชเครื่องเทศชนิดหนึ่ง (horseradish)

nach...Art

แบบหรือ à la (ในภาษาฝรั่งเศส) ในลักษณะของ (in the manner of)

Nockerl

แป้งต้มลูกเล็ก ๆ (a kind of small dumpling)

Nudeln

อาหารแป้งประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว (noodles)

Ochsenschwanzsuppe

ซุปรหางวัว (oxtail soup)

Pampelmuse

เกรปฟรุ้ต (grapefruit)

Pfannkuchen

แพนเค้ก (pancake)

Pilze

เห็ด (mushrooms)

Puter

ไก่งวง (turkey)

Räucherlachs

ปลาแซลมอนรมควัน (smoked salmon)

Rebhuhn

นกกระทา (partridge)

Reh

เนื้อกวาง (venison)

Reis

ข้าว (rice)

Rind, Rindfleisch

เนื้อวัว (beef)

Rosenkohl

กะหล่ำหัวเล็ก (Brussels sprouts)

Rotkohl

กะหล่ำปลีแดง (red cabbage)

Rübe

หัวผักกาด (turnip)

Sahne

ครีม (cream)

Salzburger Nockerl

ไข่เจียวรสหวาน (a sweet omelette)

Sauerkraut

กะหล่ำปลีขาวดองเปรี้ยว (pickled white cabbage)

Schlagsahne

วิปต์ครีม (whipped cream)

Schellfisch

ปลาในตระกูลเดียวกับปลาค็อด (fish of the cod group)

Schinken

แฮม (ham)

Schokolade

ช็อกโกแลต (chocolate)

Scholle

ปลาชนิดหนึ่งคล้ายปลางะละเม็ด (plaice)

Schwein

เนื้อหมู (pork)

Schweinebraten

หมูย่าง, หมูอบ (roast pork)

Seezunge

ปลาดตาเดียว, ปลาลิ้นหมา (sole)

Sosse

ซอส (sauce)

Spargel

หน่อไม้ฝรั่ง (asparagus)

Speisekarte

รายการอาหาร (menu)

Spinat

ผักขม (spinach)

Steinbutt

ปลาเทอร์โบท (turbot)

Suppe (mit Einlage)

ซूपใสเส้นหรือก๋วยเตี๋ยวหรือผัก (soup with noodles or vegetables)

Tagessuppe

ซूपประจำวัน (soup of the day)

Taube

นกพิราบ (pigeon)

Tomaten

มะเขือเทศ (tomatoes)

Torten

เค้ก (cakes)

Trauben

องุ่น (grapes)

Warme Speisen

อาหารจานร้อน (hot dishes)

Wein

เหล้าองุ่น (wine)

Westfälischer Schinken

แฮมชนิดหนึ่ง (Westphalian ham)

Wiener Schnitzel

เนื้อลูกวัวชิ้นไม่หนาชุบไข่และขนมปังป่นทอด (escalope of veal fried in egg and breadcrumbs)

Wild

เนื้อสัตว์ป่า (game)

Wildschwein

หมูป่า (wild boar)

Wurst

ไส้กรอก (sausage)

Vorspeisen

อาหารประเภทงานแรก (starters)

Zitrone

มะนาว (lemon)

Zwiebel

หอมหัวใหญ่ (onion)

Italian Food Terms ศัพท์อาหารอิตาลี

Abbacchio al forno

เนื้อลูกแกะอบ (roast baby lamb)

Acciughe, Alici

ปลาแอนโชวี (anchovies)

Aglio

กระเทียม (garlic)

Agnello arrosto

เนื้อแกะอบ (roast lamb)

Ananas

สับปะรด (pineapple)

Anguilla

ปลาไหล (eel)

Anitra

เป็ด (duck)

Antipasti

อาหารจานแรก (starters)

Antipasto misto

ออร์เดิร์ฟหลาย ๆ อย่าง (mixed hors d'oeuvres)

Arancia

ส้ม ผลส้ม (orange)

Arigusta, aragosta

กุ้งนาง (crawfish)

Asparagi

หน่อไม้ฝรั่ง (asparagus)

Bistecca alla fiorentina

ที-โบนสเต็กชิ้นใหญ่ย่าง (large grilled T-bone steak)

Bollito misto

เนื้อต้มหลายชนิด (mixed boiled meats)

Bracioline

เนื้อแผ่นทอด (cutlets)

Brodetto, Cacciucco

สตูปลา (fish stew)

Bue

วัวตัวผู้ (ox)

Burro

เนย (butter)

Calamari

ปลาหมึก (squid)

Cannelloni

อาหารแป้งประเภทปอเปี๊ยะ (stuffed tubes of pasta)

Capretto

เนื้อลูกแพะ (kid)

Carciofi

ไส้กลางผักอติโชก (artichoke hearts)

Carpione

ปลาคาร์พ (carp)

Cefalo

ปลา mullet สีเทา (grey mullet)

Cervella

สมอง (brains)

Cervo

เนื้อกวาง (venison)

Codadi Rospo

ปลาชนิดหนึ่ง (angler fish)

Coniglio

กระต่าย (rabbit)

Costolette di vitello

เนื้อลูกวัวแผ่นชุบขนมปังป่นทอด (veal cutlet)

Cozze

หอยกาบ หอยแมลงภู่ หอยกะพง (mussels)

Crema

ซूपข้น (cream soup)

Crostini

ขนมปังปิ้งหรือทอดชิ้นเล็ก ๆ มักจะโรยด้วยเนยแข็งป่น (croutons, usually topped with cheese)

Fagiano

ไก่ฟ้า (pheasant)

Fagioli (con tonno)

ถั่วไตต้มกับปลาทูน่า เสิร์ฟเย็น (haricot beans with tunny fish, served cold)

Faraona

ไก่ต็อก (guinea fowl)

Fettucine

อาหารประเภทแป้ง ทำด้วยไข่ (a kind of pasta made with egg)

Finocchio

ยี่หระ (fennel)

Formaggio

เนยแข็ง (cheese)

Fragole

สตรอว์เบอร์รี่ (strawberry)

Fritto misto di mare

อาหารทะเลทอด (mixed fried seafood)

Funghi

เห็ด (mushrooms)

Gamberi, gamberoni

กุ้งก้ามกราม (king prawns)

Gelato

ไอศกรีม (ice cream)

Gnocchi verdi

แป้งต้มลูกเล็ก ๆ กับผักขม (little pasta dumplings with spinach)

Insalata mista/verde

สลัดผักเขียว (mixed/green salad)

Lasagne verdi

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ (มาก) กับผักขม (flat sheets of pasta with spinach)

Lattuga

ผักกาดหอม (lettuce)

Lepre

กระต่ายตัวเมีย (hare)

Lumache

หอยทาก (snails)

Maccheroni

มักกะโรนี (macaroni)

Manzo

เนื้อวัว (beef)

Melanzane

มะเขือม่วง (aubergines)

Minestre in brodo

ซूपใส่ออาหารแป้ง (soup with pasta)

Morena

ปลาไหลทะเล ปลาหลด ปลาหลด ปลากระทิง (lamprey)

Mortadella

ไส้กรอกหมูโบโลญญา (Bologna pork sausage)

Olio

น้ำมัน (oil)

Ombrina

ปลาจำพวกกะพง (bass)

Osso bucco

เนื้อติดกระดูกข้อต่อขาวัว ตัดเป็นท่อน ๆ พร้อมทั้งไขกระดูกตุ๋น (braised knuckle of veal)

Palombacci

นกพิราบชนิดหนึ่ง (wood pigeons)

Pane

ขนมปัง (bread)

Panna

ครีม (cream)

Patate

มันฝรั่ง (potatoes)

Peperoni

พริกไทย (peppers)

Pernice

นกกระทา (partridges)

Pescatrice

ปลาชนิดหนึ่ง (angler fish)

Pesce

ปลา (fish)

Pesche

ลูกพีช (peaches)

Petti di pollo alla bolognese

อกไก่ห่อสเนยแบบโบโลญนีส (chicken breast cooked in butter)

Piccate al marsala

เนื้อลูกวัวทอดในซอสมาร์ซาลา (medallions of veal in Marsala sauce)

Piccioni

นกพิราบชนิดหนึ่ง (tame pigeons)

Pollo

ไก่ (chicken)

Polpo, polipo

ปลาหมึกสาย (octopus)

Pomodori farciti

มะเขือเทศยัดไส้ (stuffed tomatoes)

Prosciutto di Parma

ปาร์มา แฮมดีที่สุดของอิตาลี รับประทานดิบ ๆ (Parma ham)

Quaglie

นกจ้ำพวงนกกระทา (quails)

Radici

หัวผักกาดแดงหัวเล็ก ๆ (radishes)

Ravioli

เกี๊ยวยัดไส้ชนิดต่าง ๆ (a stuffed square variety of pasta)

Razza

ปลาจ้ำพวงกระเบน (skate)

Riso ai quattro formaggio

ข้าวอบเนยแข็ง 4 ชนิด (rice baked with four kinds of cheese)

Risotto

ข้าวปรุงด้วยเหล้าองุ่นและน้ำสต็อก (rice cooked in wine and stock)

Rognoni trifolati

ไตลูกวัวซอสเนย (veal kidneys cooked in butter)

Rombo liscio

ปลาทะเลชนิดตัวแบนมีจุดขาว (brill)

Rombo liscio maggiore

ปลาเทอร์บอท (turbot)

Salsa verde

ซอสเขียว (green sauce)

Saltimbocca

เนื้อลูกวัวและแฮมแผ่นบาง ๆ ม้วนในซอสเนย (thin rolled slices of veal and ham cooked in butter)

Scaloppe di vitello

เนื้อลูกวัวชิ้นบาง ๆ ทอด (veal escalopes)

Semifreddo

ครีมพุดดิ้งแช่เย็น (frozen cream pudding)

Sogliola

ปลาดีนหมา (sole)

Spigola

ปลาทะเลจำพวกกะพง (sea bass)

Spinaci

ผักขม (spinach)

Stufato

เนื้อตุ๋นเหล้าองุ่นแดง (beef casserole with red wine)

Tacchino

ไก่งวง (turkey)

Tagliatelle

แป้งแบน ๆ ทำด้วยไข่ (a flat kind of pasta, made with egg)

Tartufi

เห็ดชนิดหนึ่ง (truffles)

Tonno

ปลาทูน่า (tunny fish)

Tortellini

แป้งกลม ๆ เหมือนวงแหวนขัดไส้ (stuffed rings of pasta)

Triglie

ปลา mullet แดง (red mullet)

Trippa

ผ้าขี้ริ้ววัว เครื่องในวัว (tripe)

Trota

ปลาเทร้าต์ (trout)

Uccelletti

นกตัวเล็ก ๆ (small birds)

Uova

ไข่ (eggs)

Vitello

เนื้อลูกวัว (veal)

Vongole

หอยกาบ (clams)

Zabaglione

พุดดิ้งทำจากไข่ที่ตีเป็นฟอง น้ำตาล และเหล้ามาร์ซาล่า (frothy egg pudding with sugar and Marsala)

Zucchine

ผักจำพวกน้ำเต้า ฟัก แฟง (courgettes)

Zuppa

ซุ๊ป (soup)

Zuppa inglese

ของกินเล่นเล็ก ๆ น้อย ๆ (trifle)

Spanish Food Terms ศัพท์อาหารสเปน

Aceite

น้ำมัน (oil)

Ajo

กระเทียม (garlic)

Alcachofas

ผัก artichokes (globe artichokes)

Almejas

หอยกาบ (clams)

Almendras

ถั่วอัลมอนด์ (almonds)

Anchoas

ปลาตองเค็ม (anchovies)

Anguila

ปลาไหล (eel)

Arenques

ปลาแฮริง (herrings)

Arroz

ข้าว (rice)

Atún

ปลาทูน่า (tuna)

Aves

สัตว์ปีก (poultry)

Bacalao

ปลาคอด (Cod)

Bartolillos

ทาร์ตถั่วอัลมอนด์ขนาดเล็ก (little almond tart)

Berberechos

หอยแครง (cockles)

Berenjenas

มะเขือม่วง (aubergines)

Bistec

สเต็ก (steak)

Boquerones

ลูกปลา (whitebait)

Brazo de Ginato, gypsy's arm

ขนมปังนุ่มใส่แยมหรือสตรอเบอร์รี่และครีม

(a sponge roll filled with jam or strawberry and cream)

Buey

เนื้อวัว (beef)

Caballas à la Parilla

ปลา mackerel ย่างซอส parsley

Calabacines Rellenos

ผักจำพวกแตงและน้ำเต้า ยัดไส้ราดซอส (stuffed courgettes in sauce)

Calamares en su tinta

ปลาหมึก ปรุงด้วยน้ำหมึกในตัวปลาหมึก (squid "cooked in their own ink")

Caldeirada

ซूपข้นปลาและหอมหัวใหญ่ (thick fish and onion soup)

Caldo de pescado

ซूपปลา (fish soup)

Callos à la asturiana

เครื่องในสัตว์ในซอสเหล้าองุ่น (tripe in wine sauce)

Camarones

กุ้ง (shrimps)

Canalóns

ปอเปี๊ยะ (cannelloni)

Cangrejo

ปู (crab)

Caracoles en salsa

หอยทาก ปรุงในซอสเหล้าองุ่น (snails "in wine sauce")

Carne

เนื้อ (meat)

Centolla à la vasca

ปูม้ายัดไส้ (stuffed spider crab)

Chipirones à la plancha

ลูกปลาหมึกย่าง (grilled baby squid)

Chocha à la vizcaina

สตูดนกคล้ายนกขอมแต่ปากยาวตัวใหญ่กว่า (stewed woodcock)

Chuletas à la Parilla

เนื้อลูกแกะติดกระดูกซี่โครงย่าง (grilled lamb chops)

Churrasco

สเต็กย่างด้วยถ่าน (charcoal-grilled steak)

Churros

โดนัทชิ้นเล็กกรอบทอดน้ำมัน (small, crisp doughnuts fried in oil)

Coca Mallorquina

พิซซ่าของชาวเกาะมาจอร์กา (Majorcan pizza)

Cochida de lenteja

สตูดั้ว (lentil stew)

Cochinillo asado

ลูกหมูย่าง หมูหัน (roast suckling pig)

Codornices asadas

นกกระทาอบในหม้อ (pot-roasted quails)

Col hervido

กะหล่ำปลีนึ่ง (crisp steamed cabbage)

Coliflor

กะหล่ำดอก (cauliflower)

Conejo

กระต่าย (rabbit)

Coquines

หอยแครง (cockles)

Cordera à la pastora

เนื้อลูกแกะ อบสมุนไพร (lamb casseroled with herbs)

Dátiles

อินทผลาล์ม (dates)

Empanadas

แป้งทอดในน้ำมัน (pasties fried in oil)

Ensalada de arroz

สลัดข้าว (rice salad)

Entremeses

อาหารจานแรก (starters)

Espárragos

หน่อไม้ฝรั่ง (asparagus)

Espinacas

ผักขม (spinach)

Fabada asturiana

สตูไส้กรอกดำรมควันและถั่วไต (stewed black smoked sausage and haricot beans)

Faisán

ไก่ฟ้า (pheasant)

Frambuesas

ราสเบอร์รี่ (raspberries)

Fritos

ไก่และแฮมโครเกต (chicken and ham croquettes)

Fritura de pescado

ปลาทอดผสม ปลาหลาย ๆ ชนิดทอด (mixed fried fish)

Gambas à la plancha

กั้งย่าง (grilled prawns)

Ganso

ห่าน (goose)

Garbanzos

ถั้วมะสะ (chick peas)

Gazpacho

ซूपเย็นแดงกว่า พริกหวาน และมะเขือเทศสับละเอียด

Guisantes

ถั้ว (peas)

Habas

ถั้วชนิดหนึ่ง ฝักใหญ่ เม็ดแบน (broad beans)

Helado

ไอศกรีม (ice cream)

Higado

ตับ (liver)

Higos

มะเดื่อ (figs)

Huevos

ไข่ (eggs)

Jabali estofado

สตูหมูป่า (stewed wild boar)

Jamón con habas

แฮมกับถั้ว (ham with broad beans)

Judias verdes

ถั้ว haricot (French beans)

Lamprea

ปลาจำพวกปลาไหลทะเล (lampray)

Langosta

กั้งมังกร (lobster, crawfish)

Lechazo asado

ลูกแกะอ่อนย่าง (roast baby lamb)

Lechona asada

หมูอ่อนอบ (roast piglet)

Legumbres asadas

ผักผสมอบ ผักหลาย ๆ ชนิดอบ (mixed baked vegetables)

Lengua de ternera

ลิ้นลูกวัว

Lenguado

ปลาลิ้นหมา ปลาตาเดียว (sole)

Lentejas y anchoas

ถั่วปรุงกับปลาตองเค็ม (lentils with anchovies)

Liebre

กระต่ายป่า (hare)

Lomo de cerdo

เนื้อสันหมูอบ (roast loin of pork)

Manitas de cerdo

ตีนหมู กีบหมู (pigs' trotters)

Mejillones

หอยแมลงภู่ (mussels)

Menudos

ผ้าขี้ริ้ววัว เครื่องในวัว (tripe)

Mújol

ปลาจำพวกชะโด ช่อน กระบอก (mullet)

Naranja

ส้ม (orange)

Ostras

หอยนางรม (oysters)

Paella

อาหารสเปนที่นานาชาตินิยมโดยทั่วไป ข้าวปรุงด้วยหญ้าฝรั่น ผัก เนื้อ (meat) ไก่และไส้กรอก ส่วนแคว้น Valencia และ Barcelona ข้าวปรุงด้วยหญ้าฝรั่น อาหารทะเล ไก่ และผัก

Pan

ขนมปัง (bread)

Pargo

ปลาน้ำจืดคล้ายปลาคะเพียนแดง (red bream)

Patatas

มันฝรั่ง (potatoes)

Pato

เป็ดป่า (wild duck)

Pavo asado

ไก่งวงอบ (roast turkey)

Perdize

นกกระทา (partridge)

Pescado

ปลา (fish)

Pez espada

ปลาปากแหลมคล้ายปลาฉนาก (swordfish)

Pichones

นกพิราบ (pigeons)

Pimientos

พริกไทย (peppers)

Pollo

ไก่ (chicken)

Pulpo

ปลาหมึก (octopus)

Queso

เนยแข็ง (cheese)

Raya

ปลาจำพวกกระเบน (skate)

Riñones al jerez

ไตปรุงในเหล้าองุ่น sherry (kidneys in sherry)

Sabalo

ปลาคล้ายปลาโคก ปลาตะลุมพุก (shad)

Salchica

ไส้กรอกหมู (pork sausage)

Salmonete

ปลาจำพวกชะโด ช่อน กระบอกสีแดง (red mullet)

Salsa

ซอส (sauce)

San Pedro

ปลาตัวกลมแบนคล้ายจะละเม็ด เนื้ออร่อยเช่นเดียวกับ turbot และ sole (John Dory)

Sardinas

ปลาซาร์ดีน (Sardines)

Sopa

ซूप (soup)

Tapas

อาหารว่าง (snacks canapes)

Tenca

ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่ง (tench)

Ternasco

เนื้อลูกแกะอบ (roast lamb)

Tenera

เนื้อลูกวัว (veal)

Tortilla

ไข่เจียวแบบสเปน (Spanish omelette)

Trucha

ปลาเทราต์ (trout)

Uvas

องุ่น (grapes)

Verduras

ผักสีเขียว (green vegetables)

Zanahorias

หัวแครอท (carrots)

Russian Food Terms ศัพท์อาหารรัสเซีย

Anchóussi

ปลาเค็ม (anchovies)

Artishoki

ผัก artichokes

Baráshek

เนื้อลูกแกะ (lamb)

Bif Stroganoff

อาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสันวัวหั่นบาง ๆ หอมหัวใหญ่ เห็ดและครีมเปรี้ยว เสิร์ฟกับข้าว

Bliny

แพนเค้กร้อน ๆ ทำจากแป้งข้าว buckwheat แผ่นเล็ก ๆ (blinis)

Bortsch

ซूपที่มีชื่อมากที่สุด ทำจากบีทรูท (beetroot) เนื้อและผัก

Dich

สัตว์ที่เหมาะสมแก่การล่า (game) เช่น นกต่าง ๆ ไก่ป่า กระต่ายป่า เก้ง กวาง เป็นต้น

Fazán

ไก่ฟ้า (pheasant)

Foryél

ปลาเทร้าต์ (trout)

Govyádina

เนื้อวัว (beef)

Gribi

เห็ด (mushrooms)

Ikrá

ไข่ปลาการ์เวีย (caviar)

Kambala

ปลาชนิดหนึ่งคล้ายปลาลิ้นหมา (plaice)

Kapústa

กะหล่ำปลี (cabbage)

Kásha

ข้าวเป็ยก (porridge) ทำจากข้าวโอ๊ตหรือข้าว buckwheat

Krevetki

กุ้งใหญ่ (king prawns)

Kulibyaka

ไพปลาแซลมอน (salmon pie)

Kuritsa

ไก่ (chicken)

Mýasa

เนื้อสัตว์ (meat)

Ovoshchi

ผัก (vegetables)

Paskha

เค้กเทศกาลอีสเตอร์ (Easter cake) ทำเป็นรูปปิรามิด

Pertzi

พริกใหญ่สีเขียว (green peppers)

Pirógi

ไพ (pies) อันใหญ่ เวลาเสิร์ฟตัดแบ่งเป็นส่วน ๆ

Piroshki

ไพชิ้นเล็ก ๆ เป็นคำ ๆ (little pies)

Pomidóri

มะเขือเทศ (tomatoes)

Ptitzá

สัตว์ปีก (poultry)

Ragú

สตูว์รัสเซีย (Russian stew)

Ris

ข้าว (rice)

Rýba

ปลา (fish)

Ryediski

หัวผักกาดแดงเล็ก ๆ (radishes)

Schyot

ปากเปิด ใก่ หรือนก (the bill)

Selyódka

ปลาแฮร์ริ่งเค็ม (salted herring)

Shashlyk

เนื้อชิ้นต่าง ๆ และผักชิ้นเล็ก ๆ เสียบไม้หรือเหล็กย่าง (kebab on a skewer)

Shchee

ซूपกะหล่ำปลี (cabbage soup)

Sládkoye

พุดดิ้ง (puddings)

Smetána

ครีมเปรี้ยว (sour cream)

Spinát

ผักขม (spinach)

Sterlyád

ปลาสเตอร์เจียน (sturgeon)

Sup

ซूप (soup)

Svinina

เนื้อหมู (pork)

Syómga

ปลาแซลมอน (salmon)

Syr

เนยแข็ง (cheese)

Telyatina

เนื้อลูกวัว (veal)

Torti

เค้ก (cakes)

Tsvetnáya kapústa

กะหล่ำดอก (cauliflower)

Úgor

ปลาไหล (eel)

Útka

เป็ด (duck)

Váflya

วอฟเฟิล (waffle)

Yáitza

ไข่ (eggs)

Yaichnitza

ไข่เจียว ไข่กวน (omelette, scrambled eggs)

Zakúski

อาหารจานแรก ออร์เดิร์ฟ (starters, hors d'oeuvres)

Zharini

แตงกวา แตงร้าน (cucumbers)

Jewish Food Terms ศัพท์อาหารยิว

Bagels

ขนมปังรูปร่างกลม (bread rings)

Blintzes

แพนเค้กใส่น้ำแข็งตามประเพณีนิยม (traditional pancakes with cheese filling)

Challa

ขนมปังก้อนทำรับประทานในวันอาทิตย์ (วันธรรมสวนะของศาสนายิว) (traditional Sabbath loaf)

Charoset

ขนมทำด้วย แอปเปิ้ล ถั่วต่าง ๆ และเหล้าองุ่น เสิร์ฟในงานพิธีฉลองของยิว เมื่อพระผู้เป็นเจ้าบันดาลให้บุตรหัวปีของชาวอียิปต์โบราณตายหมด (a mixture of apples, nuts, and wine served at Passover)

Cholent

เนื้อหน้าอกของสัตว์เกี่ยวกับผัก (slow-cooked brisket with vegetable)

Falafel

อาหารว่างทำด้วยถั่วมะชะและเครื่องเทศ (an Israeli snack, made from chick-peas and spices)

Figuelas

เพสตรีรสหวานชนิดหนึ่ง (a sweet pastry dessert)

Gefilte fish

ลูกชิ้นปลา ปลายัดไส้ (minced fish balls, means 'stuffed fish')

Gildeneh yoich

ซุปรุ่นไก่ตามประเพณีนิยม (traditional chicken soup)

Hamantaschen

เพสตรีรูปสามเหลี่ยมใส่มะกอก (little triangular pastries with a poppy-seed filling)

Holishkes

เนื้อสับห่อด้วยกะหล่ำปลี (minced beef in cabbage leaves)

Kreplach

แป้งต้มรูปสามเหลี่ยมเล็ก ๆ (little three-cornered dumplings)

Latkes

แพนเค้กมันฝรั่งทอดกรอบ (crisp potato pancakes fried in oil)

Lokshen

บะหมี่และพุดดิ้งคัสตาร์ด (egg noodle and custard pudding)

Mandelbrot

สปองจ์เค้กใส่อัลมอนด์ (almond sponge cake)

Matzah

ขนมปังไม่ได้อัศจรรย์ (unleavened bread)

Plava

สปองจ์เค้กไม่ใส่น้ำมัน (non-fat sponge cake)

Schmaltz

มันไก่ (chicken fat)

Schnitzels

เนื้อลูกวัวหรือไก่วงชิ้นไม่หนาชุบขนมปังป่นทอด (escalopes of veal or turkey fried in breadcrumbs)

Smetana

ครีมเปรี้ยว (sour cream)

Strudel

เค้กแอปเปิ้ลชาวเวียนนา (Viennese apple cake in very thin pastry)

Tzimmes

เนื้อหน่อกัดเคี้ยวในหม้ออบ (slow-cooked, sweetened brisket casserole)

Viennas

ไส้กรอกเนื้อล้วน ๆ (all-beef sausages)

Chinese Food Terms ศัพท์อาหารจีน

อาหารจีนกว้างขวางตั้งต่อไปนี้เป็นรายการอาหารที่เลือกแล้วจากจำนวนอาหารมากมายหลายชนิด

Ap

เป็ด (duck)

Bau

หมั่นโถว (steamed buns)

Baak Faahn

ข้าวต้ม (boiled rice)

Baat Bou Ap

เป็ดนึ่งกับเครื่องปรุง 8 ชนิด (eight-treasure duck)

Chow

คนหรือผัด (stir-fried)

Chow Choi

ผัดผัก (stir-fried vegetables)

Chow Faahn

ข้าวผัด (fried rice)

Chow Mein

ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ผัด (fried noodles)

Cheung Gyun

ปอเปี๊ยะ (spring rolls)

Ching Chow Ha Yahn

ผัดกุ้ง (quick-fried prawns)

Ching Jing Yu

ปลานึ่ง (steamed fish)

Ching Tong Gab Leih

หอยนึ่ง (steamed clams)

Chung Shao Ap

เป็ดยัดไส้ทั้งตัว (whole stuffed duck)

Da Pien Lou

เรือกลไฟ (steamboat Chinese hot pot)

Dauh Gu Chow Yu

ผัดปลาหมึก (quick-fried squid)

Dauh Gu Gai

ไก่ทอด (stir-fried chicken pieces)

Dim Sum

ขนมจีบชาละเปาและเครื่องว่างต่าง ๆ รับประทานกับน้ำชา (small tea-house snack)

Dou Foo Boi Choi Tang

แกงจืดเต้าหู้กับผักขม (bean curd and spinach soup)

Fung Meih Ha

กุ้งใหญ่หรือกุ้งแปซิฟิกทอด (deep-fried pacific prawns)

Fu Yong Gai Pin

ไก่ชุบแป้งทอดซอขาว (quick-fried chicken in egg white sauce)

Gai Sih Chow Mein

บะหมี่ราดหน้าไก่ (chicken Chow Mein)

Gai Faahn

ข้าวผัดไก่ (chicken and fried rice)

Gai Si Tong Mein

ก๋วยเตี๋ยวไก่ (น้ำ) (chicken noodle soup)

Geung Chung Wo Ha

ปูผัดขิง (crab with onion and ginger)

Gwong Dun Siu Ap

เป็ดกวางตุ้ง (Cantonese lacquered duck)

Haaih Wong Yu Chi

หูฉลามและเนื้อปู (shark's fin and crab meat)

Hahng Yahn Cha

ขนมถั่ว (almond tea) hot snack

Ha Yuehk Si Mi Tang

ซุ๊ปเนื้อปูกับข้าวโพดอ่อน (crab and sweetcorn soup)

Ho Yo Ngauh Yuk

เนื้อผัดน้ำมันหอย (sliced beef in oyster sauce)

Hung Siu Jyu Yuk

หมูสามชั้นซีอิ้ว (belly of pork in soy sauce)

Ha

ปู (crab)

Hung Siu Paaih Gwat

ซี่โครงหมูแดง (red-cooked spare ribs)

Ja Gai

ไก่ทอดกรอบ (fried crispy chicken pieces)

Jeui Gai

ไก่เซ่เหล้า ปกติเสิร์ฟเป็นจานแรก (drunken chicken marinated in wine and served as a starter)

Ji Bow Gai

ไก่ห่อกระดาษ (paper-wrapped chicken)

Jing Don

ไข่ตุ๋น (steamed sayoury eggs)

Ju

เนื้อหมู (pork)

Kao Ya

เป็ดปักกิ่ง (peking duck)

Lo-Han Pa Ap

เป็ดตุ๋นทั้งตัว (braised whole duck)

Lung Ha

กุ้งก้ามกราม (lobster)

Neugn Dung Gu

เห็ดตุ๋นยัดไส้ (stuffed braised mushrooms)

Ngao Yuk

เนื้อวัว (beef)

Ngao Yuk Si Chow Yehng Chung

เนื้อผัดหอมหัวใหญ่ (quick-fried beef and onions)

Mah Tai

แห้ว (water chestnuts)

Pan Mein

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ (boiled noodles)

Pay Tan

ไข่พันปี, ไข่เขี้ยวม้า (thousand-year-old eggs)

Sai Gwa Jung

แตงโมกับฟรุ้ตสลัด (scooped water melon with fruit salad)

Sai Hung Chih Chow Gai Dan

ไข่เจียวมะเขือเทศ (stir-fried eggs and tomatoes)

Si Ju Kuo Ha

เนื้อปูผัดถั้วดำ (stir-fried crab meat with black beans)

Siu Ya

เป็ดย่างยัดไส้ (roast stuffed duck)

Sou Sahn Gam

ผัดผักต่าง ๆ (stir-fried mixed vegetables)

Tim Syun Ap

เป็ดเปรี้ยวหวาน (sweet and sour duck)

Tohng Chou Gu Lou Tuhk

หมูเปรี้ยวหวาน (sweet and sour pork)

Tohng Chou Yu

ปลาเปรี้ยวหวาน (sweet and sour fish)

Waht Yu Yuhn

แกงจืดลูกชิ้นปลา (fish ball soup)

Wo Mein

บะหมี่ผัดราดหน้า (egg noodles in sauce)

Yang Chow

ข้าวผัดชนิดพิเศษ (special fried rice)

Yihm Wo Gai

ไก่อบเกลือทั้งตัว (whole chicken roasted in a salt casing)

Yo Yi

ปลาหมึก (squid)

Yu Tsi Tang

ซุปรูฉลาม (shark's fin soup)

Japanese Food Terms ศัพท์อาหารญี่ปุ่น

Butaniku

เนื้อหมู (pork)

Chirinabe

ปลาและผักต้ม รับประทานกับน้ำซอส (a boiled fish and vegetable dish, eaten with a soy dip sauce)

Daikon

หัวผักกาดญี่ปุ่น (Japanese radish)

Dango

แป้งต้ม (dumpling)

Dashi

น้ำซุป (soup stock)

Go-han

ข้าว (rice)

Gyuniku

เนื้อวัว (beef)

Hakusai

ผักกาดขาว (Chinese cabbage)

Hamaguri

หอยกาบ (clams)

Hashi

ตะเกียบไม้ (wooden chopsticks)

Horaku-yaki

ปลาเค็มอบพร้อมผักต่าง ๆ (salted baked fish and vegetables)

Ise-ebi

กุ้งทะเลตัวใหญ่ (lobster)

Jingisukan nabe (Ghengis Khan pot)

เนื้อวัวหรือเนื้อแกะปรุงกับผักในหม้อพิเศษ (beef or lamb cooked with vegetables in a special pot)

Kaba-yaki

เนื้อปลาไหลย่าง (grilled fillets of eel)

Kaibashira

หอยเชลล์ (scallops)

Kaki

หอยนางรม (oysters)

Kani

ปู (crab)

Katsuo-bushi

ปลาทונה (ชนิดหนึ่ง) แห้ง (dried bonito)

Kinoko

เห็ด (Mushroom)

Kuruma-ebi

กุ้งนาง (prawn)

Maguro

ปลาทונה (tuna fish)

Manju

เค้กประเพณีของญี่ปุ่นรับประทานกับน้ำชาเขียว (a Japanese cake traditionally eaten with green tea at teatime)

Menrui

ก๋วยเตี๋ยว (noodles)

Miso-shiru

ซุปร้อนถั่วแดง (soup thickened with a red bean paste)

Musi-yaki

ปลาปรุงกับซอสแป้งมันฝรั่ง (fish cooked in potato flour sauce)

Nabe-mono

หม้อปรุงบนโต๊ะรับประทานอาหาร (one-pot cookery)

Niwatori

ไก่ เนื้อไก่ (chicken)

Nizakana

ปลาซีอิ้ว (fish cooked in soy sauce)

Nori-maki

ข้าวกับสาหร่ายทะเล (a bowl of rice garnished with seaweed)

Nuta

ปลาดิบรสจัดพร้อมผักต่าง ๆ (a strongly flavoured dish of raw fish and vegetables)

O-cha

ชาสีเขียวชนิดเยี่ยม (honourable green tea)

Pan

ขนมปัง (bread)

Raisu

ข้าว (rice)

Saba

ปลาทะเลจำพวกปลาทู (mackerel)

Sashimi

ปลาดิบ (raw fish)

Shabu-shabu

เนื้อวัวอย่างดีลวกในหม้อน้ำซุปเดือด ๆ บนโต๊ะรับประทานอาหาร แล้วจิ้มซอส
ผักรับประทาน

Sukiyaki

สุกียากี้ (a one-pot dish of sliced beef and vegetables cooked on the table)

Sushi

ข้าวปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชูและน้ำตาล (cooked rice flavoured with vinegar and sugar)

Tai

ปลาทะเลชนิดหนึ่งคล้ายตะเพียน (sea bream)

Takenoko

หน่อไม้ (bamboo shoot)

Tempura

ปลา กุ้ง ปลาหมึกและผักชุบแป้งทอด (pieces of fish or vegetables deep-fried in batter)

Tofu

เต้าหู้ (bean curd)

Unagi

ปลาไหล (eel)

Indian Food Terms ศัพท์อาหารอินเดีย

ส่วนใหญ่เป็นภาษาฮินดู (In the main, Hindi terms have been used)

Barti

นมหวาน (a milk sweet)

Bhaji

แป้งใส่เครื่องเทศ เสิร์ฟเป็นอาหารจานแรกหรือเป็นเครื่องเคียง (spicy fritters served as a starter or side dish)

Bhindi

กระเจี๊ยบ (ladies' fingers, okra)

Bhuna

แกงกะหรี่แห้งจากภาคใต้ (a dry curry from the south)

Biriani

ข้าวเหลืองหญาฝรั่ง เสิร์ฟกับแกงถั่ว (yellow saffron rice dish served with lentil curry sauce)

Bombay duck

ปลาชนิดหนึ่ง ตัวยาวใส่เกลือตากแห้งแล้วมารับประทานกับแกงกะหรี่ (a kind of dried salted fish)

Chapati

ขนมปังไม่ใส่ผงฟู ทำจากข้าวสาลีที่ไม่ได้เอารำออก (unleavened bread made from whole wheat)

Dhal

เมล็ดถั่ว ถั่วแห้งที่กะเทาะแล้ว ผัก (pulses, split peas, legumes)

Dhansak

เนื้อและผักอบหม้อดิน (a meat and vegetable casserole)

Dopiaza

แกงกะหรี่เผ็ดไม่มากกับหอมหัวใหญ่ (a mild curry with onion)

Fugath

อาหารผัก (a savoury vegetable dish)

Garam masala

เครื่องเทศป่นหลายชนิดผสมกัน (ground mixed spices)

Ghee

เนยใสชนิดหนึ่ง (a kind of clarified butter)

Goan curry

แกงกะหรี่ปลาจากเมืองโกว (a liquid fish curry from Goa)

Gobhi

กะหล่ำปลี, กะหล่ำดอก (cabbage, cauliflower)

Gulab jam

ขนมหวานปรุงด้วยเนยใสแล้วแช่น้ำเชื่อม (sweet made with ghee and soaked in syrup)

Jellabies

แป้งทอดราดน้ำเชื่อม (fried sweet fritters in syrup)

Kabab, Kebab

เนื้อเสียบเหล็กหรือไม้ย่าง (meat cooked on a skewer)

Kheema

ลูกชิ้นเนื้อ (minced meat balls)

Korma

แกงกะหรี่เผ็ดไม่มาก ใส่เนยเปรี้ยว (a mild curry with yoghurt)

Kulfi

ไอศกรีมอินเดีย (Indian ice cream)

Madras

แกงกะหรี่รสจัดหรือเผ็ดมาก (a hot kind of curry)

Molee

แกงกะหรี่จากภาคใต้ของอินเดีย ปรุงด้วยกะทิ (a kind of curry from southern India, cooked in coconut milk)

Murgh, Mussalam

ไก่อบแบบโมกุล (Mogul roast chicken)

Nan

แป้งแผ่นแบน ๆ ไม่ได้ใส่ผงฟู อบในเตาดินเหนียว tandoor (flat, unleavened bread in a tandoor oven)

Paratha

ขนมปังแบน ๆ ทำจากข้าวสาลีที่ไม่ได้เอารำออก บางชนิดใส่ไส้เนื้อหรือผักด้วย

Pilau

การหุงข้าวแบบหนึ่งกับผักต่าง ๆ (a way of cooking rice often with vegetables)

Poppadum

ขนมแผ่นใหญ่บางกรอบ (a large, thin, crisp water biscuit)

Roghan gosht

แกงกะหรี่แกะ (a spicy lamb curry)

Sag

ผักขม (spinach)

Sumbols

เครื่องเคียง (side dishes served with a main course)

Tandoor

เตาดินเหนียว (clay oven)

Tandoori

การปรุงอาหารโดยเนื้อหมักในเครื่องเทศและนมเปรี้ยวก่อน (a way of cooking in which the meat is first marinaded in yoghourt and spices)

Tikka

เนื้อไม่มีกระดูกชิ้นเล็ก ๆ (small pieces of boneless meat)

Vindaloo

แกงกะหรี่เนื้อรสเผ็ดจัดจากภาคใต้ของอินเดีย (very hot meat curry from southern india)

Indonesian Food Terms ศัพท์อาหารอินโดนีเซีย

Ajam panggang

ไก่ย่าง (barbecued or grilled chicken)

Atjar

ผักดอง (pickle)

Bahmie goreng

ก๋วยเตี๋ยวผัด (fried noodles)

Dadar

ไข่เจียว (omelette)

Daging masak Bali

เนื้อแบบบาหลี่ (meat Balinese style)

Gado-gado

สลัดผักสุก (cooked vegetable salad)

Gulé

แกงกะหรี่ (curry)

Ikan

ปลา (fish)

Nasi

ข้าว (rice)

Nasi goreng

ข้าวผัด (fried rice)

Nasi gurih

ข้าวหุงน้ำกะทิ (rice cooked in coconut milk)

Nasi kebuli

ข้าวเม็ดยาว (long-grained rice)

Nasi kuning

ข้าวเหลือง ข้าวผสมหญ้าฝรั่น (saffron rice)

Pangé

สตูเปรี้ยว (sour stew)

Rendang

เนื้อผัดเผ็ด เนื้อผัดเครื่องเทศ (very hot spicy beef)

Roti

ขนมปัง (bread)

Sajur lemeng

แกงกะหรี่ผักกาดขาวหรือหัวผักกาดขาว (white vegetable curry)

Sambals

เครื่องเคียง (side dishes)

Sate

เนื้อหรือปลาก้อนสี่เหลี่ยมเสียบไม้ย่าง สะเต๊ะเนื้อหรือปลา (grilled cubes of meat or fish on skewers)

Semur daging

เนื้อซี่อิ้ว (beef in soy sauce)

Serundeng

เครื่องเคียงที่เป็นถั่วและมะพร้าว (peanut and coconut sambal)

Soto ajam

ซุ๊ปไก่ (chicken soup)

Urap

ผักลวกราดกะทิ (lightly cooked dish of vegetables and coconut)

Malaysian Food Terms ศัพท์อาหารมาเลเซีย

ชื่ออาหารมาเลเซียหลายอย่างเหมือนกับอินโดเนเซีย ต่อไปนี้เป็นชื่อเฉพาะอาหารมาเลเซียเท่านั้น

Achar awak

สลัดผักดอง (mixed-pickle salad)

Ayam kichup

ไก่ชื้อว (chicken in soy sauce)

Gulai

แกงกะหรี่ (curry)

Ikan berinti

ปลาขี้ไส้ (stuffed fish)

Kachang bendi goreng

ผัดกระเจียบ (fried okra)

Kelepa sayur

ผักต้มกะทิ (chopped vegetables cooked in coconut milk)

Laksa asam

ก๋วยเตี๋ยวปลาต้มยำ (noodles in sour fish soup)

Masak lemak

ผัดผักกับเครื่องเทศ (a spicy vegetable dish)

Otak-otak

ปลานึ่งหึ่งเกลือ (steamed flaked fish)

Panggang ikan bawal

ปลาตัวแบนจําพวกจะละเม็ด ลิ้นหมา ปิ้งหรือย่าง (grilled flatfish)

Panggang itek

เป็ดใส่เครื่องเทศปิ้ง (grilled spiced duck)

Sambal goreng sotong

ปลาหมึกผัดพริก (chilli-fried squid sambal)

Satay

สะเต๊ะเนื้อหรือปลา (grilled cubes of meat or fish on skewers)

French Wine Terms ศัพท์เหล้าองุ่นฝรั่งเศส

Appellation Contrôlée

เหล้าองุ่นคุณภาพเยี่ยมควบคุมโดยรัฐบาลฝรั่งเศส

Blanc de Blancs

ทำมาจากองุ่นขาว (องุ่นเขียว) เท่านั้น

Brut

ฝาด ใช้กับแชมเปญเท่านั้น (dry)

Cave

ห้องเก็บเหล้าใต้ดิน (cellar)

Chai

สถานที่สำหรับเก็บเหล้าองุ่น

Chambré

อุณหภูมิปกติของห้อง (สำหรับการเสิร์ฟเหล้าองุ่นแดง)

Château

ชื่อคฤหาสน์หรืออาณาบริเวณ (house or estate) ซึ่งนำมาตั้งชื่อไว้อองุ่นในแคว้น Bordeaux ของฝรั่งเศส

Claret

ชื่อภาษาอังกฤษใช้เรียกเหล้าองุ่นแดงจาก Bordeaux (Red Bordeaux)

Climat

ไว้อองุ่นในแคว้น Burgundy และ Alsace

Clos

ไว้อองุ่นเก่าแก่ในแคว้น Burgundy

Commune

บริเวณที่มีไว้อองุ่นอยู่มากมายหลายไร่หลายเจ้าของ

Côte, Coteau

เนินเขา, เชิงเขา, ไหล่เขา (hill, hillside, slope)

Crémant

เหล้าองุ่นที่มีคาร์บอนเนตเล็กน้อย (Semi-Sparking)

Cru

อันดับ ลำดับ ชนิด (growth)

Cru Bourgeois

อันดับที่จัดให้กับเหล้าองุ่นที่ค่อนข้างดี แต่ยังไม่ใช่ชนิดดีเลิศจากแคว้น Bordeaux

Cru Classé

อันดับหนึ่งในจำพวกห้าอันดับยอดเยี่ยมที่จัดให้กับเหล้าองุ่น Médoc; อันดับความยอดเยี่ยมของเหล้าองุ่นอันดับหนึ่งทั่ว ๆ ไป

Cru Exceptionnel

อันดับของเหล้าองุ่น Bordeaux ต่ำกว่าอันดับยอดเยี่ยม

Cuve

ถังใหญ่สำหรับเก็บหรือบรรจุเหล้าองุ่น (vat)

Cuvée

เนื้อโลหะที่ใช้ทำภาชนะใหญ่ ๆ (vat) ที่ใช้เก็บหรือบรรจุเหล้าองุ่นผสม (blended wine)

Demi-sec

เหล้าองุ่นที่มีรสหวานไม่มาก (semi-sweet)

Domaine

ไร่องุ่นในแคว้น Burgundy เหมือนกับคำว่า château (equivalent to chateau)

Doux

เหล้าองุ่นที่มีรสหวานจัด (sweet)

Extra Sec

เหล้าองุ่นที่มีรสไม่หวานเลย ออกจะมีรสฝาดเล็กน้อย (extra dry)

Frais

เย็น (cool)

Frappe

เย็นมาก, เย็นจัด (cold)

Grand Cru

อันดับของเหล้าองุ่นยอดเยี่ยมที่สุด (great growth)

Grand Cru Classé

อันดับที่สองของเหล้าองุ่น Saint-Emilion (second rank of Saint-Emillion)

Gris

gray (สีเทา) เหล้าองุ่นสีชมพูชนิดหนึ่ง (a greyish-pink wine)

Jaune

สีเหลือง (yellow)

Magnum

ขวดขนาดใหญ่ซึ่งมีขนาดบรรจุเท่ากับขวดขนาดธรรมดา 2 ขวด

Marque déposée

เครื่องหมายการค้า (trade mark)

Méthode champenoise

วิธีการทำ sparkling wine ซึ่งมีกรรมวิธีที่เหมือนกับการทำแชมเปญ แต่ในที่แตกต่างกัน

Mis en bouteilles au château/dans nos caves, à la propriété

บรรจุขวดที่แหล่งผลิต/ที่ห้องเก็บ/ที่ไร่องุ่นโดยตรง

Nature

เหล้าองุ่นชนิดไม่มีคาร์บอนเนต (still as opposed to sparkling)

Négociant

พ่อค้าเหล้าองุ่น (wine merchant)

Nouveau

ใหม่ (new)

Pelure d' oignon

Onion skin สีของเหล้าองุ่นสีชมพูบางชนิด

Perlant

เหล้าองุ่นชนิดที่มีคาร์บอนเนตน้อยมาก (very slightly sparkling)

Pourriture noble

Noble rot เชื้อราชนิดหนึ่งในองุ่นที่ช่วยเพิ่มความหวานตามธรรมชาติให้กับเหล้าองุ่นบางชนิด เช่น Sauternes

Premier Cru

เหล้าองุ่น Bordeaux อันดับที่หนึ่ง แต่จัดอยู่ในอันดับสองของเหล้าองุ่น Burgundy

Premier Grand Cru Classé

อันดับที่หนึ่งของเหล้าองุ่น (Saint-Emilion)

Primeur

เหล้าองุ่นพิเศษที่ไม่ต้องบ่มนาน โดยเฉพาะ Beaujolais

Propriétaire

เจ้าของ (owner)

Recolte

ฤดูเก็บเกี่ยวองุ่น (crop, vintage)

Rosé

เหล้าองุ่นสีชมพู (pink wine)

Sec

เหล้าองุ่นที่รสไม่หวาน (dry)

Sur lie

มีสารตกตะกอนปนอยู่ (containing some sediment)

Vendanges

การเก็บเกี่ยวผลองุ่น (crop, picking)

Vert

Green หมายถึงเหล้าองุ่นที่เก็บบ่มไม่นาน ก่อนข้างสด

Vignoble

ไร่องุ่น (vineyard)

Vin ordinaire

เหล้าองุ่นอันดับพื้น ๆ หรือธรรมดา

Vins Delimités de Qualité Supérieure (VDQS)

อันดับที่สองของเหล้าองุ่นในฝรั่งเศส รองจาก Appellation Contrôlée

Vins de Pays

อันดับที่สามของเหล้าองุ่นในฝรั่งเศส ต่ำกว่า VDQS

Vin de table

เหล้าองุ่นธรรมดาทั่ว ๆ ไปจากแหล่งผลิตต่าง ๆ

Viticulteur

ชาวไร่องุ่น (wine grower)

German Wine Terms ศัพท์เหล้าองุ่นเยอรมัน

Aus eigenem Lesegut

จากแหล่งผลิต (from the grower's estate)

Auslese

เหล้าองุ่นคุณภาพเยี่ยม มีจำนวนน้ำตาลสูง ทำจากองุ่นที่คัดแล้ว

Beerenauslese

เหล้าองุ่นที่มีรสหวานเพราะทำจากองุ่นที่แก่จัด

Bocksbeutel

ขวดลักษณะป่องตรงกลาง (flask-shaped bottle) ที่กำหนดไว้ตามกฎหมายใช้บรรจุเหล้าองุ่นจากแคว้น Franconia

Deutscher Tafelwein (DTW)

เหล้าองุ่นชนิดธรรมดาของเยอรมัน (German table wine)

Eiswein

เหล้าองุ่นซึ่งทำมาจากองุ่นที่สุกเต็มที่และเย็นจัดจากไร่องุ่น (grape frozen from the vine)

Erzeugerabfüllung

บรรจุขวดโดยผู้ปลูก (bottled by the grower)

Gemeinde

นิคมปลูกองุ่น (wine-growing commune)

Grosslage

กลุ่มของชาวไร่องุ่น ซึ่งจำหน่ายเหล้าองุ่นโดยใช้ชื่อเดียวกัน

Halbtrocken

รสหวานไม่มาก (medium dry)

Hock

ภาษาอังกฤษหมายถึงเหล้าองุ่นแถบลุ่มแม่น้ำ Rhine

Kabinett

เหล้าองุ่นคุณภาพเยี่ยมมีรสหวานน้อยที่สุด

Keller

ห้องเก็บเหล้าองุ่น (wine cellar)

Leibfrumilch

เหล้าองุ่นแถบลุ่มแม่น้ำไรน์ ส่วนมากซึ่งมีคุณภาพระดับรอง (QbA quality)

Moselblümchen

เหล้าองุ่นชนิดธรรมดาแถบลุ่มแม่น้ำ Mosel

Müller-Thurgau

องุ่นพันธุ์หนึ่งที่ปลูกมากในเขต Rheinhessen และ Rheinpfalz เป็นพันธุ์ผสมระหว่างพันธุ์ Riesling และพันธุ์ Silvaner

Oeschle

เครื่องวัดความหวานของเหล้าองุ่น

Perlwein

เหล้าองุ่นประเภทมีคาร์บอนเดิเล็กน้อย (semi-sparking wine)

Prüfungsnummer

ตัวเลขแสดงการทดสอบคุณภาพของเหล้าองุ่น (the test number of a quality wine)

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)

เหล้าองุ่นคุณภาพปานกลางซึ่งต้องผสมน้ำตาลเพิ่ม

Qualitätswein mit Prädikat (QmP)

เหล้าองุ่นคุณภาพเยี่ยมซึ่งไม่ต้องผสมน้ำตาลเพิ่ม

Reisling

องุ่นพันธุ์ที่ปลูกกันมาก (the main grape variety)

Rosewein

เหล้าองุ่นสีกุหลาบหรือสีชมพู (rosé wine)

Rotwein

เหล้าองุ่นแดง (red wine)

Ruwer

แควของลำน้ำ Mosel (tributary of the Mosel)

Saar

แควของลำน้ำ Mosel (tributary of the Mosel)

Schaumwein

เหล้าองุ่นที่มีคาร์บอนเดิ (sparkling wine)

Scheurebe

ชนิดขององุ่น (a variety of grape)

Schloss

ปราสาท (castle)

Schoppenwein

เหล้าองุ่นที่ขายภายในร้านกาแฟ เหล้าองุ่นที่ขายเป็นแก้ว

Sekt

เหล้าองุ่นเยอรมันที่มีคาร์บอนेट (german sparkling wine)

Silvaner

ชนิดขององุ่นที่ให้ผลมาก (a variety of grape with a high yield)

Spätlese

เหล้าองุ่นชนิดที่มีคุณภาพปานกลาง

Steinwein

เดิมหมายถึงเหล้าองุ่นจากไร่องุ่น Stein ที่เมือง Wurzburg ปัจจุบันหมายถึงเหล้า
(German sparkling wine)

Süssreserve

น้ำองุ่นที่ยังไม่ได้หมักใช้เป็นตัวเพิ่มรสหวาน

Tafelwein

โดยทั่วไปหมายถึงเหล้าองุ่นธรรมดาผสมกับเหล้าองุ่นที่สั่งมาจากต่างประเทศได้
ตรงกันข้ามกับ Deutscher Tafelwein ซึ่งจะต้องทำกับเหล้าองุ่นเยอรมันเท่านั้น

Trocken

เหล้าองุ่นรสไม่หวาน (dry) ฝาด

Trockenbeerenauslese

เหล้าองุ่นคุณภาพเยี่ยมของเยอรมัน รสหวานจัด และราคาแพงที่สุด ทำจากองุ่น
แก่จัด และมีเชื้อราซึ่งทำให้รสชาติขื่น (noble rot)

Weinkellerei

โรงงานหรือแหล่งผลิตเหล้าองุ่น (winery)

Weisswein

เหล้าองุ่นขาว (white wine)

Winzergenossenschaft, Winzerverein

สหกรณ์ผู้ผลิตเหล้าองุ่น (wine-growers' cooperative)

Fetta

เนยแข็งเนื้อนุ่มร่วน (soft, crumbly cheese)

Finikia

เค้กชั้นเล็กรสน้ำผึ้ง (little cakes flavoured with honey)

Fourno

เตาโบราณของชาวกรีก (the traditional Greek oven)

Galapoula

ไก่งวง (turkey)

Garithes

กุ้ง (prawns)

Horiatiki

สลัดของกรีก ใส่มะเขือเทศ แดงกวา หอมหัวใหญ่ เนยแข็ง fetta น้ำมัน
น้ำส้มสายชู (a traditional salad, with tomatoes, cucumber, onion, fetta
cheese, oil, and vinegar)

Kalamarakia

ปลาหมึกตัวอ่อน ๆ (baby squid)

Keftedes

ลูกชิ้นเนื้อลูกวัว (veal meat balls)

Khirino

เนื้อหมู (pork)

Kokoretsi

ไส้กรอกเครื่องในสัตว์ (tripe sausage)

Kolokythia

ฟักทอง (pumpkin)

Kounoupithi

กะหล่ำดอก (cauliflower)

Krassi

เหล้าองุ่น (wine)

Lachano

กะหล่ำปลี (cabbage)

Lathi

น้ำมัน (oil)

Lukanika

ไส้กรอก (sausages)

Macaronia me domata salsa

สปาเก็ตตี้กับซอสมะเขือเทศ (spaghetti with tomato sauce)

Marithes

ลูกปลาแฮร์ริง (whitebait)

Marouli

ผักกาดหอมชนิดหนึ่ง (cos lettuce)

Melitzanes salata

สลัดมะเขือม่วง (aubergines salad)

Midi

หอยกาบ หอยลาย (clams)

Moskhari

เนื้อลูกวัว (veal)

Moussaka

เนื้อบดและมะเขือม่วง (minced meat and aubergine)

Nero

น้ำดื่ม (water)

Octapothi

ปลาหมึกสาย (octopus)

Ortikia

นกคุ้ม (quail)

Patata

มันฝรั่ง (potato)

Perthikes

นกกระทา (partridge)

Pilafe

ข้าวอบเนย (buttered rice)

Piperi

พริกไทย (pepper)

Psari

ปลา (fish)

Psarosoupa

ซุปลปลา (fish soup)

Psomi

ขนมปัง (bread)

Italian Wine Terms ศัพท์เหล้าองุ่นอิตาลี

Amabile

หวานปานกลาง (medium sweet)

Amaro

ขมเล็กน้อย ไม่หวาน (bitter, dry)

Bianco

เหล้าองุ่นขาว (white)

Cantina

ห้องเก็บเหล้าองุ่น (cellar)

Cantina sociale

สหกรณ์ชาวไร่องุ่น (growers' cooperative)

Casa vinicola

บริษัท ห้าง ร้าน ผู้ค้าเหล้าองุ่น (house, firm of wine merchants)

Classico

เหล้าองุ่นที่ดีที่สุดจากบริเวณนั้น ๆ โดยเฉพาะ Chianti (the best wine from a region, esp Chianti)

Consorzio

สมาคมชาวไร่องุ่น (growers' association)

Dolce

หวาน (sweet)

Fiasco

ขวดแก้วก้นโป่งมีฟางถักหุ้ม โดยเฉพาะเหล้าองุ่น Chianti (flask esp for Chianti)

Frizzante

เป็นฟองเล็กน้อย (semi-sparkling)

Gradi

ความแรงของแอลกอฮอล์ (degrees of alcohol)

Imbottigliato all' origine

แหล่งบรรจุขวด (estate bottled)

Nero

สีแดงเข้ม (dark red)

Riserva

การบ่มเหล้าองุ่นโดยกำหนดเวลา ปกติจะเก็บบ่มในถังไม้

Rosato

สีแดงเรื่อ สีชมพู สีกุหลาบ (rosé)

Rosso

สีแดง (red)

Secco

ไม่หวานหรือหวานน้อย (dry)

Spumante

เป็นฟอง (sparkling)

Vendemmia

ฤดูเก็บเกี่ยวองุ่น (vintage)

Vino da pasto, Vino da tavola

เหล้าองุ่นชนิดธรรมดา (table wine)

Portuguese Wine Terms ศัพท์เหล้าองุ่นปอร์ตุเกศ

Adamado

หวาน (sweet)

Adega

ห้องเก็บเหล้าองุ่นใต้ดิน (cellars)

Branco

ขาว (white)

Bruto

รสฝาดไม่หวาน โดยเฉพาะเหล้าองุ่นที่ผลิตตามวิธีการทำแชมเปญ (extra dry esp of wines made by the Champagne method)

Clarete

เหล้าองุ่นแดงใส (light red wine)

Colheita

ปีที่เก็บเกี่ยวองุ่น, ฤดูเก็บเกี่ยวองุ่น (vintage)

Denominação de origem

กฎการควบคุมเหล้าองุ่นเช่นเดียวกับ Appellation Contrôlée ของฝรั่งเศส (Portuguese equivalent of Appellation Contrôlée)

Doce

หวาน (sweet)

Engarrafado na origem

โรงงานบรรจุขวด (estate bottled)

Espumante

มีฟองคาร์บอนเนต (sparkling)

Garrafeira

คุณภาพที่ดีที่สุด (best quality, lit. private cellar)

Maduro

สุกเต็มที่ บ่มเต็มที่ เก็บไว้นานเพียงพอ (matured, old)

Quinta

ไร่หรือฟาร์มหรือแหล่งผลิตเหล้าองุ่น โดยเฉพาะผู้ผลิต Port (house, farm, or estate esp of port producer)

Região demarcado

แหล่งปลูกองุ่นที่ระบุ (ควบคุม) โดยทางการ (officially designated wine-growing area)

Reservada

เหล้าองุ่นที่มีคุณภาพ (quality wine)

Rosado

สีชมพู สีกุหลาบ (rosé)

Seco

รสไม่หวาน ฝาด (dry)

Tinto

แดง (red)

Vinha

ไร่องุ่น สวนองุ่น (vineyard)

Vinho de consumo

เหล้าองุ่นชนิดพื้น ๆ มักจะเสิร์ฟในकरาฟ ขวดเหล้าไม่มีฝา (ordinary table wine, often served in carafes)

Vinho verde

เหล้าองุ่นยังสดหรือเก็บบ่มไม่นาน ทำจากองุ่นที่สุกหรือแก่ไม่เต็มที่และมีฟองคาร์บอนเนตเล็กน้อย (green or young wine, make from underripe grapes, and slightly sparkling)

Spanish Wine Terms ศัพท์เหล้าองุ่นสเปน

Abocado

รสหวาน (sweet)

Blanco

สีขาว (white)

Bodega

บาร์หรือที่ขายเหล้าองุ่น (winery, wine bar)

Cava

เหล้าองุ่นชนิดมีฟอง (sparkling wine) ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธีเช่นเดียวกับแชมเปญฝรั่งเศส

Cepa

เหล้าองุ่น ชนิดขององุ่น (wine, kind of grape)

Champaña

เหล้าองุ่นชนิดมีฟอง (sparkling wine)

Clarete

เหล้าองุ่นแดงรสอ่อน (light red wine)

Consejo Regulador

คณะกรรมการจัดระบบการแบ่งชนิดหรือประเภทของเหล้าองุ่นสเปน (the Council of a Denominacion de Origen)

Cosecha

การเก็บเกี่ยว (crop)

Criado

การปลูก (grow)

Denominacion de Origen

ระบบการแบ่งประเภทของเหล้าองุ่นของสเปน เขตการผลิตเหล้าองุ่น (the Spanish system of wine classification; a wine-growing region)

Dulce

รสหวาน (sweet)

Embotellado de origen

แหล่งบรรจุขวด (estate bottled)

Espumoso

มีฟอง (sparkling)

Reserva

เหล้าองุ่นคุณภาพดี ที่เก็บบ่มในถังไม้ (quality wine, matured in cask)

Rosado

สีชมพู (pink)

Seco

ไม่หวาน (dry)

Tinto

สีแดง (red)

Vendimia

ฤดูเก็บเกี่ยว (vintage)

Viña, viñedo

ไร่องุ่น, แหล่งปลูกองุ่น (vineyard)

Vino de cosecha propia

เหล้าองุ่นที่ผลิตโดยเจ้าของไร่องุ่น (wine made by the proprietor)

Vino de mesa, Vino de pasto

เหล้าองุ่นธรรมดา (table wine)

Vino verde

เหล้าองุ่นที่เก็บบ่มไม่นาน (“green” or young wine)

Beer Terms ศัพท์เกี่ยวกับเบียร์

Ale

โดยทั่วไปหมายถึงเบียร์ที่เกิดการหมักเชื้อยีสต์มากพิเศษ โดยเฉพาะเบียร์ที่ดื่มกลั่นในอังกฤษ

Barley wine

เบียร์ดำ (stout) ที่มีกลิ่นและรสค่อนข้างแรง ปกติจำหน่ายในขวดเล็ก

Bitter ale

เบียร์ยอดนิยมของอังกฤษ มีส่วนผสมของฮอปและมอลท์มาก บางทีก็มีกลิ่นรสผลไม้ (nutty flavour) ประกอบด้วย

Bock

เบียร์ดำชนิด lager รสเข้ม ของเยอรมัน (สำหรับฝรั่งเศสหรือประเทศอื่น ๆ รสอ่อนกว่า) เบียร์ Bock ชนิดที่มีรสเข้มมากที่สุดคือ Doppelbock

Brown ale

เบียร์ ale ชนิดรสอ่อนและค่อนข้างหวาน

Borton

เบียร์ ale สีอ่อน ผลิตรอบ ๆ บริเวณเมือง Burton จนถึงเมือง Trent ของอังกฤษ

Dortmunder

เบียร์ lager สีบลอนด์ของเยอรมัน

Draught beer

เบียร์ที่รินจากถังที่บรรจุ แทนที่จะเป็นจากกระป๋องหรือขวด

Heavy

ชาวสก๊อตหมายถึงรสขม (bitter)

Lager

เบียร์ที่ได้จากของเหลวที่เชื้อหมักของยีสต์ตกตะกอนลงไปสู่ก้นภาชนะ ปกติสีอ่อน เสิร์ฟเย็นจัด เบียร์ไทยตราสิงห์อยู่ในประเภทนี้

Light ale

เบียร์ ale รสอ่อนมาก โดยมากบรรจุขวด

Mild

เบียร์ ale สีเข้มมีรสค่อนข้างหวานนิ่มกันมากทางตอนกลางและตอนเหนือของเกาะอังกฤษ

Muchener

เบียร์สีดำ กลิ่นรสอมล้นมาก ของเยอรมัน

Pale ale

โดยปกติแล้วหมายถึงเบียร์ ale ที่รสค่อนข้างขม ด้วยชื่อ IPA (india Pale Ale) หมายถึง เบียร์ ale ที่เคยส่งไปขายอินเดีย

Pilsner

เบียร์ lager สีทองอ่อน ๆ ของเชคโกสโลวาเกีย

Porter

เบียร์สีน้ำตาลเข้ม ครั้งหนึ่งเคยเป็นที่นิยมของชาวไอริชมากกว่า Guinness stout

Real ale

ศัพท์สมัยใหม่ที่หมายถึงเบียร์สด รสค่อนข้างขม ไม่ใช่เบียร์สดธรรมดา

Small beer

เบียร์ที่มีแอลกอฮอล์น้อย

Steam beer

เบียร์ชนิดพิเศษของสหรัฐอเมริกาเวลาเปิดถังจะมีไอน้ำพุ่งออกมา

Stout

เบียร์ดำซึ่งมีฟองคล้ายครีม เช่น Guinness stout เป็นเบียร์ดำที่มีชื่อมากที่สุด, Milk stout เป็นเบียร์ดำที่รสอ่อนกว่าเบียร์ดำชนิดอื่น, Russian stout รสค่อนข้างแรง

Wheat beer

เบียร์ที่ทำมาจากข้าวสาลี ในเบลเยียมและเยอรมัน (ส่วนใหญ่เบียร์ทำจากข้าวบาร์เลย์)

Liqueurs เหล้าหลังอาหาร

Abricotine (France)

เหล้ารสหวานมีบรันดีเป็นพื้น ปรุงกลิ่นรสด้วยผลแอปปรicot

Advocaat

หนึ่งในลิเคียวร์ยอดเยี่ยมของดัตช์ มีคุณค่าทางบำรุงกำลัง (a valuable restorative) ทำด้วย บรันดีและไข่แดง บางทีเรียกว่า 'A bottled egg-nogg'

Amourette

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีม่วง (A French liqueur, violet in colour)

Angelica

ลิเคียวร์ของชาว Basque (ชาวสเปนและฝรั่งเศสด้านตะวันตกของเทือกเขาพีรีนีส) รสหวานจัดปรุงรสด้วย angelica (ต้นไม้อชนิดหนึ่ง ก้านกับใบใช้ทำลูกกวาด รากกับเมล็ดใช้ทำเครื่องหอม) และพืชบางชนิดแถบ Pyrenees

Anisette

ชื่อภาษาฝรั่งเศสของลิเคียวร์เจือเมล็ด aniseed (เมล็ดหอมของต้น anise ปลูกในอียิปต์ สเปน มอลต้า) รสหวานจัด

Apple gin

ลิเคียวร์ไม่มีสี ทำที่เมือง Leith ในสกอตแลนด์

Apricot brandy

ลิเคียวร์ที่ทำในอังกฤษและประเทศอื่น ๆ ปรุงรสด้วยแอปปรicot (apricot) แห่ง แต่ชนิดดีที่สุดทำจากแอปปรicot (กล้วยลูกท้อ) สดทั้งผลรวมทั้งเมล็ดบด

Arrack Punch (Sweden)

บางครั้งเรียกว่า Swedish Punch ทำจาก arrack เหล้ารัมชนิดหนึ่งจากชวา (Java)

Aurum

ลิเคียวร์อิตาลีสีทองซีด (a pale gold Italian liqueur) กลิ่นหอม ไม่หวานจัด รสส้ม

Bailey's Irish Cream (Eire)

เหล้ารสหวานจัด ทำจากวิสกี้ ช็อกโกแลตและครีม

Banana liqueur

ลิเคียร์รสกล้วยหอม ซึ่งนิยมกันมากก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง ทำในฝรั่งเศส ฮอลแลนด์ อเมริกาและประเทศอื่น ๆ

Bénédictine

ลิเคียร์เก่าแก่ของฝรั่งเศส รู้จักกันมากที่สุดในโลก ต้นกำเนิดจากพระนิกาย Bénédictine ที่เมือง Fécamp แคว้น Normandy เป็นผู้ต้มกลั่น (distilled) เมื่อ ค.ศ. 1510 กลิ่นหอมและหวานจัด มีผู้นิยมดื่ม B. and B. (Bénédictine ครั้งหนึ่งและ Brandy ครั้งหนึ่ง) Bénédictine บางที่เรียกว่า DOM เพราะที่ขวด มีป้าย DOM (Deo optimo maximo) แปลว่า “พระผู้เป็นเจ้ายิ่งใหญ่เหนือกว่าสิ่งอื่นใด”

Blackberry brandy

ลิเคียร์สีเข้มเกือบดำ กลิ่นรส blackberry

Blackcurrant liqueur

ทำจาก blackcurrant บรันดีและน้ำตาล อีกชื่อเรียกว่า “Cassis”

Bols (Netherlands)

เครื่องหมายการค้าของบริษัทซึ่งผลิตเหล้า liqueurs หลายชนิด โดยมี Dutch gin เป็นพื้น

Brontë

ลิเคียร์จากมณฑล Yorkshire ทางภาคเหนือของอังกฤษ

Capricornia

ลิเคียร์ออสเตรเลีย มีส่วนผสมของผลไม้เมืองร้อน (tropical fruit) ซึ่งปลูกในบริเวณ Tropic of Capricorn

Chartreuse

ลิเคียร์สีเหลือง เขียวอ่อนหรือขาว ปรุงครั้งแรกเมื่อ ค.ศ. 1607 โดยพระนิกาย Carthusian ที่วัด Grande Chartreuse ใกล้เมือง Grenoble ประเทศฝรั่งเศส สีเหลืองหวานกว่าและแอลกอฮอล์ต่ำกว่าสีเขียวอ่อน สีขาวมีคุณค่าทางบำรุง และราคาแพงกว่าสีอื่น

Cherry brandy

ลิเคียร์กลั่นจากน้ำผลเชอร์รี่สุกหมักผสม bitter almond และน้ำตาล ผลิตทั้งในเดนมาร์ก เนเธอร์แลนด์ และสหราชอาณาจักร

Cherry gin

ลิเคียวร์รส (ผล) เชอร์รี่

Cherry Nalivka

ลิเคียวร์ของรัสเซียสมัยก่อน รสหวานจัดแอลกอฮอล์ต่ำ สี (ผล) เชอร์รี่สด

Cherry whisky

ลิเคียวร์ทำด้วยวิสกี้ปรุงรสด้วยผลเชอร์รี่ รัชสมัยพระนางวิกตอเรียแห่งอังกฤษ (1837–1901) เรียกกันว่า “Black Cherry” เป็นที่นิยมดื่มกันมากในสมัยนั้น

Cointreau

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสซึ่งเรียกกันว่า “French Curacao” บรรจุในขวดรูปสี่เหลี่ยม ไม่มีสี รสส้ม (orange flavour) เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลก ทำในเมือง Angers แคว้น Anjou

Cordial Campari

ลิเคียวร์รสหวานสีเหลืองอ่อน ทำจากผล raspberry

Cordial Médoc

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีแดงเข้ม กลั่นจากเหล้าองุ่นแดง (a distilled claret)

Cordial Reby

ทำจากบรันดีฝรั่งเศส (Cognac) สีน้ำตาล

Crème de...

คำนี้ใช้ทั่ว ๆ ไปสำหรับเหล้าซึ่งทำจากผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่ง เช่น crème de banane (กล้วย) crème de cassis (blackcurrant) และ crème de menthe (สะระแหน่) เหล้าเหล่านี้ปกติรสหวานจัด

Crème de Cacao

ลิเคียวร์หวานจัด รสโกโก้ผสมวานิลลาเข้มข้น (a very sweet liqueur with a strong cocacum-vanilla flavour) คำว่า “Chouao” ซึ่งติดอยู่ที่ป้ายชื่อ Crème de Cacao คือชื่อเมืองในประเทศ Venezuela ซึ่งผลิตเมล็ดโกโก้ที่ดีที่สุดในโลก

Crème de Ciel

ลิเคียวร์คัทซ์ที่เลียนแบบ Curacao สีฟ้าอ่อน

Crème de Fraises

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสรสหวานทำจากสตรอเบอร์รี่ (strawberry) สีสตรอเบอร์รี่

Crème de Framboises

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสรสหวานทำจากราสพ์เบอร์รี่ (raspberry) สีสราสพ์เบอร์รี่

Crème de Mandarine

ลิเคียวร์ทำจากส้มเปลือกหนา (a tangerine liqueur) รู้จักแพร่หลายในชื่อ Mandarin de Blidah เพราะทำจากส้มเมือง Blidah

Crème de Menthe

“เหล้าสะระแหน่” ลิเคียวร์ที่นิยมกันมากเพราะมีคุณค่าสูงในการช่วยย่อยอาหาร มี 2 ชนิดคือ ขาวใสบริสุทธิ์ไม่มีสีกับสีเขียว ทำจากเหล้าองุ่นหรือเหล้าที่กลั่นจากข้าวชนิดต่าง ๆ (grain spirit) กับน้ำเชื่อมปรุงรสด้วยสะระแหน่ เมื่อกลิ้งแล้วจะขาวใสบริสุทธิ์ ไม่มีสี ส่วนสีเขียวนั้นเกิดจากการเติมสีเขียวจากพืชลงไป (ซึ่งเป็นกฎในการปรุงเหล้าชนิดนี้)

Crème de Moka

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีน้ำตาลอ่อน กลิ่นรสกาแฟ (coffee flavour)

Crème de Noyeau

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสรสอัลมอนด์ (almond flavour) สีชมพูอ่อนหรือขาว

Crème de Pecco

ลิเคียวร์ดัตช์รสใบชา หวานน้อย ๆ ไม่มีสี (a Dutch liqueur with a tea flavour, Semi-sweet, colourless)

Crème de Prunelles

ลิเคียวร์หวานทำจาก plum (ตากแห้งแล้วเรียกลูกพรุนหรือลูกเกดขนาดใหญ่) สีเขียว (a liqueur plum green in colour, sweet)

Crème de Roses

ลิเคียวร์สีชมพูอ่อนกลิ่นกุหลาบ (a pink liqueur, flavoured with rose)

Crème de Thé

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสไม่มีสี รสใบชา (a colourless French liqueur flavoured with tea)

Crème de Vanille

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสรสหวาน รสวานิลลาเข้มข้น (a French liqueur, sweet and with a strong vanilla flavour)

Crème de Violettes

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีม่วงอ่อน กลิ่นดอกไวโอเลท (a pale violet French liqueur scented with violets)

Crème Yvette

ลิเคียวร์อเมริกันเก่าแก่รสดีและกลิ่น Parma violet หวานและแอลกอฮอล์สูง

Curacao

ลิเคียวร์ช่วยย่อยอาหารรสหวาน ทำจากเปลือกผลไม้หรือเปลือกส้ม น้ำตาลและเปลือกส้ม (orange peel) ต้นกำเนิดจากชาวดัชช์ซึ่งสกัดกลิ่นและรสจาก bitter orange ส้มชนิดหนึ่งซึ่งพบครั้งแรกที่เกาะ Curacao (a Dutch West Indian Island) มี 5 สีคือ แดง ขาว น้ำเงิน เขียวและส้ม

Damson gin

ลิเคียวร์อังกฤษสีแดงเข้ม ประุงด้วยผล damson (ผลไม้สีม่วง รูปร่างคล้ายลูกไทรหรือพุทรา มักใช้ทำขนมหรือแยม)

Drambuie

ลิเคียวร์ทำในสก๊อตแลนด์มีชื่อเสียงแพร่หลายทั่วโลก ประุงด้วยวิสกี้อัดกับน้ำผึ้ง (heather honey) “Drambuie” มาจากภาษา Gaelic “An dram build heach” แปลว่า “เครื่องดื่มที่ถูกต้องใจ” (The drink that satifies)

Elixir d' Anvers

ลิเคียวร์หวานสีเหลืองรสคล้าย Chartreuse เหลือง

Elixir de Rotterdam

ลิเคียวร์ดัชช์ชนิดหนึ่ง

Fior d' Alpe

ลิเคียวร์ประุงด้วยดอกไม้และสมุนไพรเครื่องหอมซึ่งเก็บจากลาดเขาแอลป์ส (the slope of Alps) หวานจัดจนกระทั่งน้ำตาลจับเป็นเกล็ดอยู่ในขวด (the sugar forms crystals in the bottle)

Forbidden Fruit

ลิเคียวร์อเมริกันรสผสมระหว่าง grapefruit กับส้ม สีแดงเพลิง (a red flame) รสหวานเข้มข้นเมื่อจิบแล้ว แอลกอฮอล์สูง

Fraise de Bois

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสกลิ่นรสตรอเบอร์รี่ป่า (wild strawberries)

Fraisia

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีแดงรสตรอบเบอร์

Glavya

ลิเคียวร์รสคล้าย Drambuie

Glen Mist

ลิเคียวร์คล้าย Drambuie แต่ผสมด้วยวิสกี้สก๊อตและวิสกี้ไอริช ตราสีแดง 70 ดีกรีปรัฟ ตราสีทอง 45 ดีกรีปรัฟ (Red seal at 70° proof, gold seal at 45° proof)

Goldwasser (Danzig)

ลิเคียวร์ไม่มีสีรสหวานมีเกล็ดทอง (A colourless sweet liqueur with flakes of gold) รส aniseed และส้ม ปิ้งครั้งแรกโดย der Lech ใน ค.ศ. 1598

Galliano

ปิ้งครั้งแรกในเมือง Leghorn ประเทศอิตาลี ปัจจุบันผลิตที่เมือง Milan ผสมด้วยสมุนไพรเครื่องหอมมากมายหลายชนิดให้กลิ่นรสที่แปลกแต่น่าดื่ม

Grand Cumberland

ลิเคียวร์ออสเตรเลียน ส่วนผสมหลักได้แก่ passion fruit (ผลไม้เหมือนไข่ลูกเล็ก ๆ สีเหลืองซีดจากพันธุ์ไม้เลื้อย passion vine)

Grande Liqueur

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสรสเหมือน Chartreuse มี 2 สี เขียวและเหลือง

Grand Marnier

บรันดี-ลิเคียวร์ของฝรั่งเศส สีน้ำตาล-ทอง รสส้ม (A French brandy-liqueur, golden brown in colour with the flavour of orange)

Guignolet

เชอร์รี่บรันดีลิเคียวร์ของฝรั่งเศส ผลิตที่เมือง Angers (a French cherry brandy liqueur distilled at Angers)

Half Om Half

ลิเคียวร์ดัตช์รสหวาน ประกอบด้วย Curacao และเหล้ากลั่นดีกรีสูง (highly rectified spirit) สีน้ำตาล-แดง

Irish Mist

ลิเคียร์ไอริชแลนด์ เป็นที่นิยมทั่วไปเพราะได้รับเหรียญทองจากการประกวดนานาชาติ (a gold medal winner in international competitions) ปรุงด้วยวิสกี้
 อย่างดี (aged whiskies) หัวน้ำสมุนไพรเครื่องหอม (herbal extracts) และน้ำ
 ฝิ่งไอริช heather

Izzara

ลิเคียร์ของชาว Basque มี 2 สี เหลืองและเขียว

Kahlua

ลิเคียร์เม็กซิกันรสกาแฟ (Mexican coffee liqueur)

Kümmel

หนึ่งในบรรดาลิเคียร์ที่นิยมกันมากที่สุด มีคุณค่าช่วยย่อยอาหาร ทำในฮอลแลนด์
 ตั้งแต่ ค.ศ. 1575 แต่ Kümmel จาก Riga และ Gilka Kümmel จาก Berlin
 เคยเป็นที่นิยมแพร่หลายมากกว่า Dutch Kümmel โดยทั่วไป Kümmel ทำด้วย
 เหล้าที่กลั่นจากข้าว (grain) หรือมันฝรั่ง ส่วนน้อยมากที่ทำจากเหล้าองุ่น (wine)
 ปรุงกลิ่นรสด้วย caraway seeds และ cumin ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยย่อย ความ
 หวานมากน้อยแล้วแต่สูตรของแต่ละผู้ผลิต ปกติจะขาวใส (pure white)

Liqueur d' Or

ลิเคียร์หวานมีเกล็ดทองของฝรั่งเศส (A sweet French liqueur with flake of
 gold)

Liqueur Jaune

ลิเคียร์ฝรั่งเศสสีเหลือง รสชาติคล้าย Yellow Chartreuse

Liqueur Verte

ลิเคียร์ฝรั่งเศสสีเขียว รสชาติคล้าย green Chartreuse

Mandarine

ลิเคียร์ฝรั่งเศสรสส้ม (A French liqueur flavoured with tangerine)

Mandarinetto

ลิเคียร์รสส้มของอิตาลี (Tangerine liqueur produced in Italy)

Maraschino

ลิเคียร์แห่ง Zara ในแคว้น Dalmatia ประเทศยูโกสลาเวีย ทำด้วยผลเชอร์รี่
 ดำ พันธุ์ Marasca ของอิตาลี ผสมกับน้ำฝิ่งและน้ำตาล

Marnique

ลิเคียวร้ออสเตรเลียเหมือนกับ Grand Marnier (บรันดี-ลิเคียวร์รสส้มของฝรั่งเศส)

Mazarin

ลิเคียวร์ผลิตในฝรั่งเศส สีสน้ำตาลอ่อนรสเหมือน Bénédictine (DOM)

Melette

ลิเคียวร์ผลิตที่เมือง Ascoli Piceno อิตาลี เหมือนกัน Anisette (ลิเคียวร์ฝรั่งเศส)

Mirabelle

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีเขาวรส plums

Monastine Abbaye St Gratien

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีเหลืองจาง ๆ รสคล้าย yellow Chartreuse

Monastique

ลิเคียวร์เลียนแบบ Bénédictine (DOM) ทำในอเมริกาใต้

Monte Aguila

ลิเคียวร์จามาทำจากเหล้ารัม ปรงกลิ่นรสด้วยพริกหวานเม็ดใหญ่ กานพลู และเครื่องเทศเครื่องหอมต่าง ๆ (A Jamaican liqueur based on rum flavoured with spices, notably pimento and cloves)

Orange brandy

ลิเคียวร์-บรันดีรสส้ม สีสน้ำตาล

Parfait Amour

ลิเคียวร์ฝรั่งเศส กลิ่นหอมสีชมพู (A French liqueur, highly scented, pink in colour)

Peach brandy

ลิเคียวร์-บรันดีรสพีช สีเหมือนบรันดีทั่วไป

Pimento Dram

ลิเคียวร์ซึ่งปรงโดยแช่พริกหวานเม็ดใหญ่ ทั้งสดเขียวและสุกแดงในเหล้ารัม (steeping green and ripe pimento berries in rum) สีแดงเข้ม

Prunelle

ลิเคียวร์สีเขียวจาง ๆ ปรงรสด้วย sloes (ต้นไม้ชนิดหนึ่งจำพวก plum ผลสีดำ หรือม่วง ไซ้ผสมเหล้า sloe gin) หรือ plums (คล้ายลูกไหนดากแห้งเรียกว่า prune)

Prunelle de Bourgogne

ลิเกียร์ฝรั่งเศสมีคุณค่าในการช่วยย่อย (A French liqueur possessing valuable digestive properties)

Quetsch

ลิเกียร์ผลิตในฝรั่งเศสสีเหมือน gin รส plums

Rabinowka

ลิเกียร์สีชมพูเรื่อ ประุงรสด้วย rowanberry (ผลเบอร์รี่สีแดงเล็ก ๆ จากต้น rowan มีขันทันชนิดหนึ่งตามภูเขาในทวีปยุโรปจำพวกต้นแอปเปิ้ล) มีทั้งชนิดหวานและไม่หวาน (sweet and dry)

Raspail

ลิเกียร์สีเหลืองมีคุณค่าในการช่วยย่อย (A liqueur possessive valuable digestive properties yellow in colour)

Ratafia

ลิเกียร์รสอัลมอนด์หรือเมล็ดพีชหรือเมล็ดเชอร์รี่ (A liqueur flavoured with almonds or the kernels of peaches or cherries)

Royal Cherry Chocolate

ลิเกียร์ผสม 2 รส เชอร์รี่และช็อกโกแลต (A rich and smooth dual flavour of cherry and chocolate)

Royal Ginger Chocolate

ลิเกียร์รสประณีตนุ่มนวล กลิ่นรสขิง

Royal Mint (Chocolate Liqueur)

ลิเกียร์ช็อกโกแลต โดยผู้เชี่ยวชาญในการปรุงลิเกียร์ (liqueur expert) Peter Hallgarten

Royal Orange Chocolate

ลิเกียร์รสผสมระหว่างส้มกับช็อกโกแลต

Sabra

ลิเกียร์รสช็อกโกแลตจากอิสราเอล (Distinctive chocolate-flavoured from Israel)

Sacco

ลิเกียร์รสสะระแหน่จากเมืองตูริน อิตาลี (Peppermint liqueur produced in Turin)

Sambuca (Italy)

เหล้ากลั่นรสกาแฟ ชื่อแปลว่า ไฟลุก (fiery) ประเพณีเดิมเวลาจะดื่มเหล้าชนิดนี้จะใส่เมล็ดคาแฟลอบบนเหล้า 2-3 เมล็ด แล้วจุดไฟ เมล็ดคาแฟจะเป็นไฟได้อย่างดีทำให้ไฟติด เมื่อเป่าไฟดับ เหล้าชนิดนี้จะมีกลิ่นและรสกาแฟ

San Silvestro or Mentuccia

ลิเคียวร์สี่เขียวอ่อน กลั่นโดยโรงกลั่น Aurum ในอิตาลีรู้จักแพร่หลายในชื่อ "Centerbe" สมุนไพรเครื่องหอมร้อยอย่าง (Hundred herbs)

Sapan d' Or

ลิเคียวร์สี่เขียว รสเหมือน Bénédictine

Silverwasser (Danzig)

ลิเคียวร์ไม่มีสีรสหวาน มีเกล็ดเงิน (flakes of silver) กลั่นรส aniseed และส้ม

Sloe gin (UK)

เหล้าชนิดหนึ่งทำจากการแช่ sloe berries (ผลไม้จำพวกพลัมสีดำหรือม่วง) ในเหล้ายีน

Southern Comfort (USA)

เหล้าทำจาก bourbon วิสกี้ กลั่นรส peaches

Strega (Italy)

เหล้าสี่เหลืองรสหวานที่มีชื่อเสียง Strega ภาษาอิตาลีแปลว่า แม่มด (witch) เล่ากันว่าเมื่อคนสองคนดื่มเหล้า Strega ด้วยกันแล้ว เขาจะไม่มีวันพรากจากกัน

Tia Maria (Jamica)

เหล้าบนเกาะจาไมก้า ทำจากเหล้ารัม ปรงรสและกลั่นด้วยเครื่องเทศและกาแฟ Blue Mountain

Tangao

ลิเคียวร์-บรันดีรสส้มเปลือกหนา (A tangerine brandy-liqueur)

Tangerinette

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสสีแดง รสส้ม (tangerine oranges)

Trappistine

ลิเคียวร์ฝรั่งเศสผสมด้วย Armagnac (บรันดีคู่แข่งของ Cognac) จาก Abbaye de la Grace de Dieu, Doubs

Triple Sec

(ลิเคียร์รสส้ม) Curacao สีสาวชนิดหนึ่ง (Curacao มี 5 สี, แดง ขาว น้ำเงิน เขียวและส้ม)

Tuica

ลิเคียร์ผลิตในรูมาเนีย รส plums (A liqueur made in Romania, flavoured with plums)

Van der Hum (South Africa)

ภาษาอัฟริกัน แปลว่า เขาชื่ออะไร เป็นเหล้าที่มีกลิ่นรสสมุนไพรรสส้มเปลือกหนา (tangerines)

Vieille Cure

ลิเคียร์ฝรั่งเศสสีน้ำตาล กลิ่นหอม ดีกรีสูง (high strength)

BIBLIOGRAPHY

Longman, DICTIONARY of FOOD and DRINK

Merriam - Webster Inc. and Longman Group Limited 1983

Dahl, Crete. FOOD & MENU DICTIONARY

Cahners Publishing Company, Inc. 1972.

Montagné, Prosper. NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Hamlyn, London. New York. Sydney. Toronto 1983.

Mariani, John F., THE DICTIONARY of AMERICAN FOOD and DRINK

Ticknor & Fields, New Haven and New York 1983.

Waldo, Myra. DINING OUT IN ANY LANGUAGE

Bantam Books, Inc. 1962.

United Kingdom Bartender's Guild, INTERNATIONAL GUIDE TO DRINK.

Hutchinson Benham, London 1978

YWCA COOK BOOK, Bangkok 1965

Webster, Noah.

WEBSTER'S NEW TWENTIETH CENTURY DICTIONARY OF THE ENGLISH LANGUAGE unabridge

The World Publishing Company, Cleveland and New York 1968

Sethaputra, So. NEW MODEL ENGLISH-THAI DICTIONARY Library Edition

Thei Watana Panich 1970

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525

สำนักพิมพ์ อักษรเจริญทัศน์ พุทธศักราช 2525

