

ค็อกเทล : เครื่องดื่มเพื่อความบันเทิง

ค็อกเทล เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ผสมชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากบรรดานักดื่มต่าง ๆ มากกว่าเครื่องดื่มผสมชนิดอื่น ๆ เครื่องดื่มชนิดนี้มีจำหน่ายตามคลับ บาร์ ห้องอาหาร คาเฟ่ และตามงานเลี้ยงสังสรรค์บันเทิงทั่วไป

เครื่องดื่มผสมชนิดนี้จะมีส่วนประกอบหลัก ๆ เป็นพวกเหล้าต่าง ๆ อาจใช้เพียงชนิดเดียว หรือหลายชนิด ผสมกับน้ำผลไม้คั้น น้ำตาลหรือน้ำเชื่อมสำหรับใช้ปรับรสหวาน รวมทั้งน้ำแข็งและชิ้นผลไม้ต่าง ๆ นอกนั้นก็อาจมีการใส่ครีม ไข่ น้ำโซดา หรือน้ำอัดลม แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับผู้ผสมจะใช้สูตรผสมชนิดไหน ซึ่งจะทำให้ค็อกเทลที่ได้มีรสชาติแตกต่างกัน ส่วนปริมาณแอลกอฮอล์ก็ขึ้นอยู่กับผู้ที่ดื่ม ถ้าเป็นสตรีหรือเยาวชนก็ควรผสมเหล้าลงไปให้น้อยที่สุด ด้วยเหตุนี้เครื่องดื่มค็อกเทลจึงมีอยู่มากมาย และมีหลายสูตร บางสูตรก็เป็นที่รู้จักกันดี แต่บางสูตรก็แทบไม่รู้จักกันเลย

เครื่องดื่มค็อกเทลอาจจัดเป็นกลุ่มได้ 2 ชนิด ตามโอกาส (ลักษณะ) และจุดประสงค์ของการ

ดื่มดังนี้

- 1) ค็อกเทลที่ใช้ดื่มก่อนอาหารเพื่อเรียกน้ำย่อย เรียก *แอปเปอริทิฟ* ค็อกเทล เป็นค็อกเทลที่ไม่มีความหวานหรือหวานน้อยมาก เช่น แมนฮัตตัน, มาร์ตินี่ ฯลฯ
- 2) ค็อกเทลที่ใช้ในงานเลี้ยงสังสรรค์ต่าง ๆ เป็นค็อกเทลที่มีรสหวานกว่าปกติ มีสัดส่วนของน้ำผลไม้หรือน้ำเชื่อมมาก เช่น พิงค์เลดี้, ไฮบอล ฯลฯ
- 3) ค็อกเทลที่ใช้ดื่มแทนน้ำเพื่อแก้กระหายคลายร้อน ซึ่งเรียกว่า *ไฮบอล* หรือ *สองครึ่ง* ค็อกเทลชนิดนี้จะมีส่วนผสมของน้ำผลไม้เป็นส่วนใหญ่ มีรสออกเปรี้ยวหรือหวานน้ำ เมื่อดื่มแล้วจะสดชื่น เช่น คอลลิ้น, คูลเลอร์ ฯลฯ
- 4) ค็อกเทลที่มีการเติมสารอาหารต่าง ๆ ผสมลงไปด้วย เช่น นมสดหรือไข่เหมาะสำหรับใช้ดื่มบำรุงร่างกาย มักนิยมดื่มในตอนเช้า เรียกค็อกเทลชนิดนี้ว่า *สติมิวแลนท์* เช่น เอกน็อก, ฟลิป ฯลฯ

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สาเก : ไวน์ข้าวพื้นเมืองของญี่ปุ่น

สาเกเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นเมืองของญี่ปุ่นที่ผลิตกันมานานเป็นร้อย ๆ ปี มีประวัติยาวนานไม่แพ้สาโทของบ้านเรา และมีการพัฒนากรรมวิธีการผลิตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเครื่องดื่มประจำชาติของญี่ปุ่นซึ่งเป็นที่รู้จักกันทั่วโลก

สาเกทำมาจากข้าวเช่นเดียวกับสาโทของบ้านเรา แต่ใช้ข้าวเจ้าญี่ปุ่นซึ่งมีเมล็ดสั้น ๆ เมื่อหุงให้สุกจะมีความเหนียวคล้ายข้าวเหนียวของบ้านเรา ข้าวที่จะนำมาทำสาเกจะต้องนำมาขัดสีเอาส่วนรอบ ๆ เมล็ดข้าวออกตั้งแต่ 30-60% ยิ่งขัดสีมากก็จะได้สาเกที่มีคุณภาพสูงขึ้นและราคาแพง ข้าวที่นึ่งสุกแล้วจะใส่เชื้อรา *แอสเพอร์จิลัส โอเรเซ* ลงไป บ่มไว้ประมาณ 2 วัน เชื้อราจะเจริญบนเมล็ดข้าวเต็มไปหมดและจะสร้างเอนไซม์ย่อยแป้งเป็นน้ำตาล เรียกข้าวที่มียีสขึ้นว่า *โคจิ* จากนั้นนำโคจิไปใส่ถังหมักแล้วเติมน้ำสะอาดและยีสต์ลงไป อาจเติมกรดแลคติกลงไปด้วย เพื่อปรับความเป็นกรดให้เหมาะกับการเจริญของยีสต์ และป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์อื่น ๆ ขึ้น ในระหว่างการหมักจะมีการเติมข้าวนึ่งสุก โคจิ และน้ำเย็นเป็นช่วง ๆ ประมาณ 3-4 ครั้ง เพื่อให้การย่อยแป้งเป็นน้ำตาลโดยเชื้อราและน้ำตาลเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์โดยยีสต์เป็นไปอย่างสมดุลกัน

ทำการหมักประมาณ 30 วัน โดยปกติจะทำการหมักสาเกกันในช่วงฤดูหนาวที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 16 องศาเซลเซียส จึงจะทำให้ได้สาเกที่มีคุณภาพดี แต่ปัจจุบันหมักได้ตลอดปีโดยใช้เครื่องปรับอุณหภูมิของห้องหมัก สาเกที่หมักได้จะมีแอลกอฮอล์สูงประมาณ 14-20% โดยปริมาตร จากนั้นจะนำมากรองด้วยเครื่องกรองที่ใช้ความดัน แยกเอากากข้าวออก สาเกที่ได้จะใสนำไปเก็บไว้ในถังพักที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เพื่อให้อนุภาคละเอียดตกตะกอน สาเกที่ได้จะมีรสชาติกลมกล่อมกลิ่นคล้ายผลไม้ ไม่มีกลิ่นของข้าวหมักหลงเหลืออยู่ มีสีเหลืองอ่อน มีความหวานเล็กน้อย ส่วนความเปรี้ยวมีน้อยมาก จากนั้นจะนำไปพาสเจอร์ไรซ์ และบ่มไว้ที่อุณหภูมิค่าระเหยหนึ่งก่อนบรรจุขวด

ในการดื่มสาเกนั้นมี 2 แบบ คือ ดื่มขณะที่ยังร้อนเมื่ออยู่ในช่วงฤดูหนาวและดื่มขณะเย็นเมื่ออากาศอบอุ่น หรือร้อน

จะเห็นได้ว่าสาเกญี่ปุ่นนั้นค่อนข้างจะคล้ายกับสาโทของบ้านเรามากเพียงแต่เทคนิคในกรรมวิธีผลิตของสาเกมีการพัฒนาไปมาก

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย