

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2568
(ฉบับปรับปรุง 2568)



การศึกษাসรางคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ชื่อรายวิชาที่แข่งขัน ทักษะเครื่องมือและการผสมเครื่องมือ
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชา การโรงแรม
ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
รายวิชา ทักษะเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.
(ฉบับปรับปรุง 2568)

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการผสมเครื่องดื่มของนักเรียน
- 1.2 เพื่อให้ให้นักศึกษาผสมเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
- 1.3 เพื่อให้ให้นักศึกษาบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสถานศึกษาดังกล่าวไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน

2.1.2 นักเรียน นักศึกษา ทุกคนมีสิทธิ์สมัครเข้าแข่งขัน/ประกวดตามระดับการศึกษานั้น ๆ โดยไม่มีการแยกสาขาวิชา

2.1.3 สถานศึกษาคัดเลือกนักเรียน นักศึกษาเข้าแข่งขัน/ประกวด ในระดับการศึกษานั้น ๆ รายวิชาละไม่เกิน 5 คน สำหรับประเภทบุคคล และไม่เกิน 3 ทีมสำหรับประเภททีมหรือตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแต่ละประเภท

2.1.4 นักเรียนนักศึกษาจะสมัครเข้าแข่งขันประเภททักษะวิชาชีพ สาขาวิชาใดก็ได้โดยมีสิทธิ์เข้าแข่งขัน 1 รายวิชาเท่านั้น

2.1.5 นักเรียนนักศึกษา ที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทน์ สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

2.2.6 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 การแข่งขันประเภทผสมเครื่องดื่มแบบ Classic Bartender

3.2 ผู้เข้าแข่งขันทำเครื่องดื่ม 2 สูตร คือ

3.2.1 สูตร Cocktail ดันดาร์รับ (Classic Cocktail) โดยกำหนดให้ใช้สูตร Gin Fizz พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว

3.2.2 สูตรเครื่องดื่มที่ผู้แข่งขันคิดเอง (Creative Cocktail) และไม่ซ้ำกับสูตรสากลพร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 8 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำเสนอส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งปากแก้วจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวที ในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.3 วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งปากแก้ว ต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw

3.4 การคิดคะแนนเครื่องดื่มตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม

3.5 ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการดรอป สเปรย์จากผิวหรือจากการปั่น สโมค และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused) ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องดื่มเคียง ให้นับเครื่องดื่มเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย

3.6 การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์วัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น เช่น Jigger, Bar Spoon, Dropper เป็นต้น โดยต้องไม่รินผ่านจุกริน (Pourer)

3.7 การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 1 แก้วเท่านั้น โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์ เช่น 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโชว์และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็นสองเชคเกอร์ได้

3.8 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่มที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

3.9 ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขัน ในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

3.10 ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน

3.11 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมึนเมา หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน

3.12 ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรือตามดุลยพินิจของคณะกรรมการ)

3.13 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน คณะกรรมการจะพิจารณาจากคะแนนรสชาติ, ทักษะ, ความผิดพลาด ตามลำดับ

3.14 การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Classic Bartender ให้นำคะแนนของคณะกรรมการทั้งหมด ที่ให้คะแนน มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด แล้วนำคะแนนที่ได้มา ลบคะแนนของคณะกรรมการตัดคะแนน

3.15 การจัดเตรียมบาร์ ผู้เข้าแข่งขันในลำดับต่อไปสามารถขึ้นจัดเตรียมบาร์ได้ แต่ต้องไม่รบกวนผู้ที่กำลังแข่งขันอยู่ และเมื่อจัดเตรียมเสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้ลงจากเวทีการแข่งขัน

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

4.2 จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ประกอบทั้งเปียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

4.3 ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่ม ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

4.4 ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณ ดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

5.3 ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น)

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งปากแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

6.2 อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

6.3 แก้วโชว์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิมจำนวน 3 ใบ

6.4 สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการจำนวน 3 ชุด (สูตรการผสมเครื่องดื่ม)

6.5 แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

7.2 เครื่องเสียง

7.3 น้ำแข็ง 3 ประเภท (ก้อนเล็ก/ก้อนใหญ่/บด

8. เกณฑ์การตัดสิน และเกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1.	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	10
2.	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน	10
3.	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)	10
4.	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender (Personality & Performance)	10
5.	รสชาติ (Taste)	(30)
	5.1 ค็อกเทลต้นตำรับ/Classic Cocktail	10
	5.2 ค็อกเทลที่ผู้แข่งขันคิดเอง /Creative Cocktail	20
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร	10
7.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	10
8.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่มและการตกแต่งปากแก้ว	10
รวม		100

8.1 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Classic Bartender

8.1.1 หยอด ตก หล่น

ตัดครั้งละ 1 คะแนน

8.1.2 ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ

ตัดครั้งละ 5 คะแนน

8.1.3 อุปกรณ์ต่างๆแตก

ตัดครั้งละ 5 คะแนน

8.1.4 การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท

ตัดครั้งละ 5 คะแนน

8.1.5 ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร

ตัด 2 คะแนน ต่อ 1 ชนิด

8.1.6 ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)

ตัดครั้งละ 5 คะแนน

8.1.7 หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย

ตัด 2 คะแนน

8.1.8 เวลาเกินทุก 5 วินาที

ตัดครั้งละ 1 คะแนน

9. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

การตัดสินผลการแข่งขัน/ประกวด กำหนดคะแนนเพื่อเป็นเกณฑ์มาตรฐานการตัดสิน ดังนี้

คะแนน 90.00 - 100 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทอง

คะแนน 80.00 - 89.99 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญเงิน

คะแนน 70.00 - 79.99 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทองแดง

คะแนน 60.00 - 69.99 คะแนน เกียรติบัตรชมเชย

10. คณะกรรมการตัดสิน

กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
วิชา ทักษะเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
ประเภทวิชา () อุตสาหกรรม () พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ () อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชา.....สาขางาน
ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.
(ฉบับปรับปรุง 2568)

ชื่อ/ทีม

ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
1.	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	- อุปกรณ์ขาดไป 4 ประเภท	- อุปกรณ์ขาดไป 3 ประเภท	- อุปกรณ์ขาดไป 2 ประเภท	- อุปกรณ์ขาดไป 1 ประเภท	- Shaker/Boston shaker - Jigger - ice bucket/ที่คีบ - แก้ว - อุปกรณ์ตกแต่ง
คะแนนที่ได้		การศึกษาลักษณะ				
2.	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน	- ใช้อุปกรณ์ 1 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 2 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 3 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 4 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ครบทั้ง 5 ประเภท
คะแนนที่ได้		การศึกษาลักษณะ				
3.	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)	- ขั้นตอนขาด 4 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 3 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 2 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 1 ขั้นตอน	- เช็ดอุปกรณ์ - โขว์อุปกรณ์ - ชิมแก้ว - ชงหรือผสมเครื่องดื่ม - เช็ก
คะแนนที่ได้						

4.	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender (Personality & Performance)	- ขาด 4 ด้าน	- ขาด 3 ด้าน	- ขาด 2 ด้าน	- ขาด 1 ด้าน	- ใช้ภาษาได้ถูกต้อง - ลีลาเหมาะสม - การแต่งกาย เหมาะสม - มีความเชื่อมั่นใน ตนเอง - ผสมเครื่องดื่มได้ น่าสนใจ
คะแนนที่ได้						
7.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม และการตกแต่งปากแก้ว	- ปฏิบัติได้ 1 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 2 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 3 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 4 ข้อ	- ส่วนผสม ครบทั้ง 8 ชนิด - สีส่วนผสมสวยงาม น่า ดึงดูด - มีการตกแต่งปาก แก้วสวยงาม เรียบร้อย - ของตกแต่งปาก แก้วต้องสอดคล้อง กับเครื่องดื่ม - วัตถุดิบที่ใช้ใน การตกแต่งต้อง เกาะเรียงรอบปาก แก้วโดยไม่มีการ หลุดร่วง
คะแนนที่ได้						
8.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	- ปฏิบัติได้ 1 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 2 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 3 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 4 ข้อ	- การรักษาความ สะอาดบาร์ขณะผสม เครื่องดื่ม - การรักษาความเป็น ระเบียบของอุปกรณ์ ขณะผสมเครื่องดื่ม - การเก็บอุปกรณ์เข้า ที่ให้เรียบร้อยขณะ ผสมเสร็จ - ความสะอาดบริเวณ รอบบาร์

						- การรักษาความสะอาดรอบบาร์หลังผสมเสร็จ
5.	รสชาติ (Taste)					
	ค็อกเทลต้นตำรับ/Classic Cocktail	- ชาด 4 อย่าง	- ชาด 3 อย่าง	- ชาด 2 อย่าง	- ชาด 1 อย่าง	- รสชาติถูกต้องตามสูตร - ขั้นตอนการผสมถูกต้อง - ส่วนผสมถูกต้อง - ภาพรวมของเครื่องดื่มถูกต้องตามที่กำหนด
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร	- ส่วนผสมรวมได้ 4 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 5 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 6 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 7 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 8 ชนิด
คะแนนที่ได้						
ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		12 คะแนน	14 คะแนน	16 คะแนน	18 คะแนน	20 คะแนน
5.	รสชาติ (Taste)					
	ค็อกเทลที่ผู้แข่งขันคิดเอง /Creative Cocktail	- รสชาติชาด 4 อย่าง	- รสชาติชาด 3อย่าง	- รสชาติชาด 2 อย่าง	- รสชาติชาด 1 อย่าง	- เปรี้ยวหวาน - นุ่มนวล - กลมกล่อม - สดชื่น - กลิ่นละมุน
คะแนนที่ได้						
รวม		100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

สูตรค็อกเทล Gin Fizz



ส่วนผสม

Gin	45	ml
น้ำเลมอนสด	30	ml
น้ำเชื่อม	15	ml
โซดา		

การตกแต่ง ตกแต่งด้วย Lemon twist

แก้วที่ใช้ แก้ว Highball Glass

วิธีการทำ

1. ใส่ส่วนผสม จิน น้ำเลมอนสด น้ำเชื่อม ลงใน Shaker ตามสูตรที่กำหนด
2. เขย่าเครื่องดื่มให้เข้ากัน
3. นำ Strainer มากรองเครื่องดื่มพร้อมเทเครื่องดื่มลงในแก้ว Highball Glass
4. On Top ด้วยโซดา
5. ตกแต่งด้วย Lemon twist