

Inspire to cook, Inspire to taste

foodstylist

www.foodstylist.co.th, www.facebook.com/foodstylistfanpage

foodstylist food media house

Issue 85
January - February 2015



IRON CHEF THAILAND™

มาต่อสู้อันร้อนแรง
กว่าครั้งใดในประวัติศาสตร์!



23-25 มกราคม 2558
อิมพีเรียลพลาซ่า อิมพีเรียลพลาซ่า

แถมเมนูพร้อมกันทั่วประเทศ
15 มกราคม - 15 กุมภาพันธ์ 2558



Exclusive interview

ได้รับอนุญาตจาก...

“ ฮิตะกิว ” วัวสายพันธุ์แชมป์ญี่ปุ่น
จากการแข่งขัน วากิวโอลิมปิก ประเทศญี่ปุ่นสองครั้งซ้อน

HIDA-GYU

飛騨牛

ได้รับรางวัลเนื้อชั้นดีที่สุดในการประกวดแข่งขันเนื้อวัวในประเทศญี่ปุ่นถึงสองครั้งซ้อน
จากงานประกวดพันธุ์วัวญี่ปุ่น “ วากิวโอลิมปิก ” (แข่งทุก 5 ปี)

ในบรรดาวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นชนสีดำ ซึ่งเป็นผลิตผลของจังหวัดกิฟุ มีเพียง "ฮิตะกิว" ที่เป็นแบรนด์
สินค้าซึ่งได้รับการยกย่องว่าเป็นเนื้อวัวชั้นเลิศ เป็นที่ยอมรับด้านความนุ่มละเอียดและมีรสอร่อย
จนแทบละลายในปาก "ฮิตะกิว" ซึ่งเลี้ยงด้วยน้ำใสบริสุทธิ์และอยู่ในสภาพอากาศที่สดชื่น
ประกอบกับการดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดีจากผู้เลี้ยง ก่อให้เกิดรสชาติของเนื้อวัวแท้ที่สะอาด
ปลอดภัย และวางใจได้



สนใจสามารถติดต่อได้ที่ : Food Project (Siam) Co., Ltd. Tel. 02-770-8888 , สาขาภูเก็ต โทร. 076-617420-1 www.foodproject.co.th



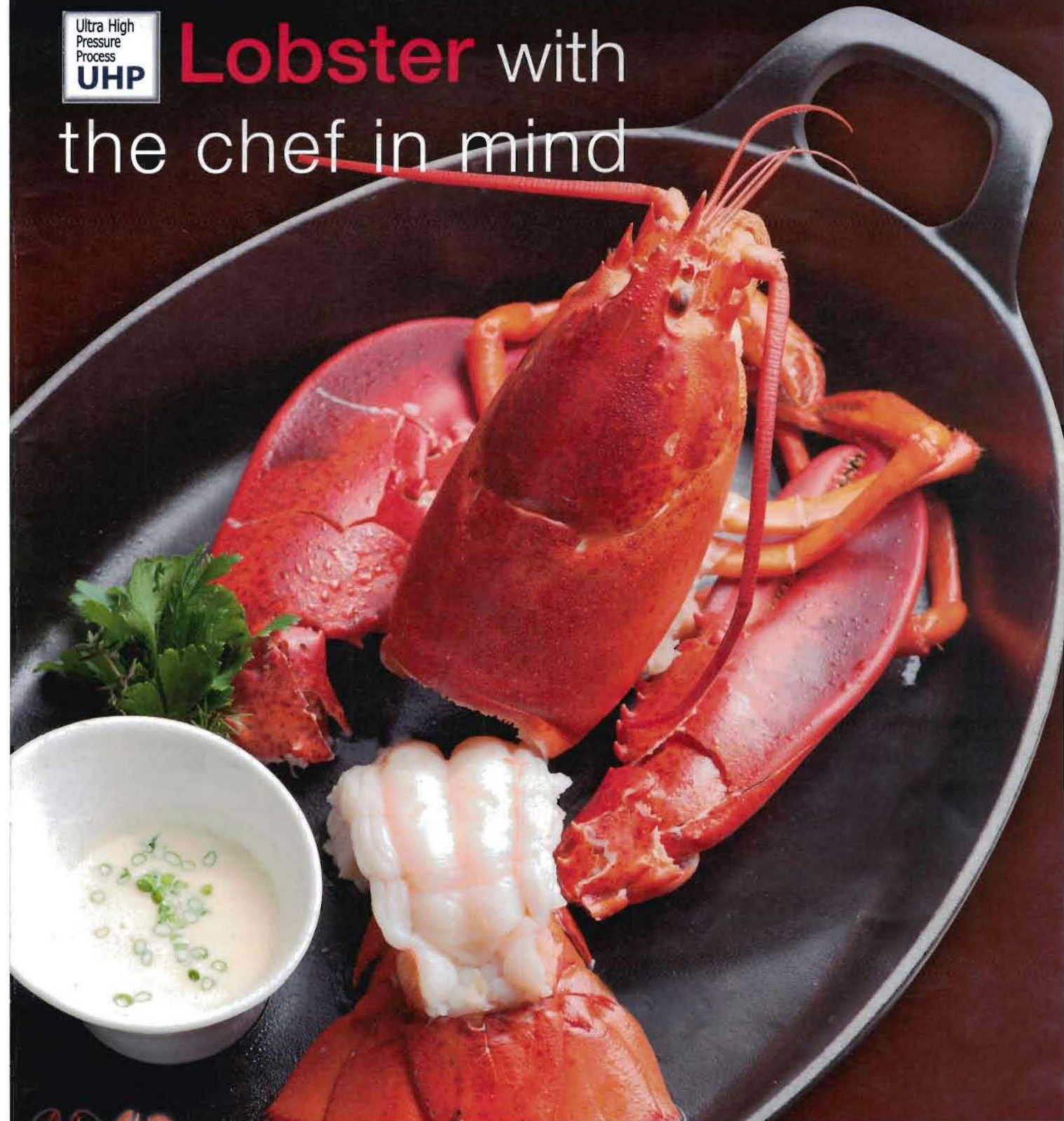
“ฮิตะกิว” เป็นแบรนด์สินค้าซึ่งได้รับการจัดอันดับคุณภาพของเนื้อ
ให้อยู่ในระดับ 5 ระดับ 4 และระดับ 3 ในการประกวดแข่งขันเนื้อวัว
ซึ่งจัดขึ้นโดยสมาคมจัดอันดับมาตรฐานเนื้อวัวของประเทศญี่ปุ่น
ประเภทวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นชนสีดำที่เลี้ยงเป็นเวลาตั้งแต่ 14 เดือน
ขึ้นไปในจังหวัดกิฟุ



องค์การส่งเสริมแบรนด์ฮิตะกิว สามารถเข้าชมข้อมูลเกี่ยวกับฮิตะกิวได้ (ข้อมูลการผลิต/ข้อมูลร้านค้าที่กำหนด)
<http://www.hidagyu-gifu.com>

Ultra High
Pressure
Process
UHP

Lobster with the chef in mind



“กุ้งล็อบสเตอร์” (*Homarus Americanus*) สลายพันธุคุณภาพ ส่งตรงจากแหล่งกำเนิดในมหาสมุทรแอตแลนติกเหนือ ประเทศแคนาดา ผ่านกระบวนการผลิตพิเศษที่เรียกว่า **Ultra High Pressure** หรือ **UHP** ซึ่งเป็นเทคโนโลยีใหม่ล่าสุดภายใต้การควบคุมอย่างเข้มงวดโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี โดยให้แรงดันสูงผ่านน้ำ ซึ่งเป็นตัวกลางไปยังตัวกุ้ง ภายใต้อุณหภูมิ ความดัน และระยะเวลาที่กำหนด ทำให้ช่วยรักษารสชาติ ความฉ่ำรสของเนื้อ สี เนื้อสัมผัส และคงคุณค่าสารอาหารไว้ได้ อีกทั้งยังแกะเนื้อออกจากเปลือกได้อย่างง่ายดาย และด้วยระบบ UHP สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียได้ จึงนำมาทานสดเป็นซูชิหรือซาซิมิได้อย่างปลอดภัยอีกด้วย



ผู้นำเข้า และจัดจำหน่ายสินค้า บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด

หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 0-2678-2525 ต่อ 101-105 www.foodproject.co.th

สาขาภูเก็ต โทร. 076-617420-1



editor's talk

“พวกเราจะเป็นพื้นที่ให้เชฟ นักออกแบบอาหาร และบุคคล
ในวงการอาหารได้มาแสดงความสามารถของตนในนิตยสารของเรา”

Prawat Prung-Ak-Sorn
Executive Editor

“เบื้องหน้าการถ่ายทำ”

“หลักดันเชฟให้ออกมาอยู่เบื้องหน้า” ปณิธานของนิตยสารฟู้ดสไตล์ลิสต์
ยังคงเป็นสิ่งที่เราเดินตามรอยอยู่เสมอๆ แม้ว่าพวกเราได้เป็นแค่ส่วน
หนึ่ง ก็ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของความสำเร็จ

สิ่งหนึ่งที่น่าชื่นชมสำหรับรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™
เสมอมาคือ การทำให้เบื้องหลังการถ่ายทำมาอยู่เบื้องหน้า และเป็น
เบื้องหน้าที่ทำให้เห็นถึง “ความบันเทิงในการทำอาหาร” ความใส่ใจและ
ตั้งใจจริงของเชฟผู้รังสรรค์ ความสามารถที่ในอดีตถูกหลบซ่อนอยู่ภายใต้
ใต้ความสนุก การสร้างสัมพันธ์ที่ดีระหว่างคนรอบข้างและรอบตัว รวมไปถึง
การทำให้บุคคลทั่วไป เห็นถึงความสามารถและความสำคัญของ
“เชฟไทย” ในวันนี้ เชฟเป็นเสมือน “เบื้องหน้าการถ่ายทำ” ทำให้ช่อง
ว่างระหว่างเชฟหลังครัวและประชาชนทั่วไป เข้าใกล้กันมากขึ้น จน
เป็นกลายเป็นความคุ้นเคย เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ และเป็นสิ่งที่น่าชื่นชม

ปีนี้นับเป็นฉบับแรกของ พ.ศ. 2558 หรือปีแห่งวิถีไทย ฟู้ดสไตล์ลิสต์ จึง
ขอเชิญชวนเชฟร้านอาหารและฟู้ดตี้ทุกท่านร่วมใจกันใช้ชีวิตดูดีไทยใน
การรังสรรค์เมนู พร้อมเข้าร่วมงาน ซึ่งสร้างสรรค์โดย กรมการท่องเที่ยว
กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา “The 1st Thailand Gourmet
Festival 2015” ในวันที่ 23-25 มกราคม 2558 เวลา 11.00 - 21.30 น.
และรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบไทยไปพร้อมกับเรา นะคะ

รายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ จะเข้มข้นขึ้นมากสักเพียงไหน
และเหล่าสุดยอดเชฟมีมุมมองเกี่ยวกับวิถีอาหารไทยอย่างไร ทีมงานได้
เก็บข้อมูลมาให้ติดตามกันแล้วนะคะ

แล้วพบกันฉบับหน้าค่ะ

ไอริณ ฤกษ์สาร

รักษาการบรรณาธิการอำนวยการ

- Publisher Foodstylist Co., Ltd. **เจ้าของ บริษัท ฟู้ด สไตลิสต์ จำกัด**
- Honorary Adviso **ที่ปรึกษา**
- Chumpol Jangprai **เชฟชุมพล แจ่มโพ**
- Suthat Charnvises **สุทัศน์ ชาญวิเศษ**
- Witoon Wongsavat **วิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์**
- Food Consultant **ที่ปรึกษาด้านอาหาร**
- Thai Chefs' Association **สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย**
- Executive Editor **บรรณาธิการบริหาร**
- Prawat Prung-Ak-Sorn **ประวิตร เปรื่องอักษร**
- Director **ผู้อำนวยการ**
- Irin Rerksasarn **ไอริณ ฤกษ์สาร**
- Editor **บรรณาธิการ**
- Patcharapol Pradubsook **พัชรพล ประดับสุข**
- Assistant to Editor and Writer **ผู้ช่วยบรรณาธิการจัดการและนักเขียน**
- Sarinna Wattana **สรินนา วัฒนา**
- Cheewanuan Potranun **ชีวานวล โปตระนันท์**
- Art Director **อาร์ตไดเรกเตอร์**
- Siri Sumanit **ศิริ สุมานิต**
- Photographer **ช่างภาพ**
- Warawut Ansirimongkol **วราวุธ อันศิริมงคล**
- Wanassanan Wongampaiprasert **วนัสนันท์ ว่องอำไพประเสริฐ**
- Food Creative **ฟู้ดครีเอทีฟ**
- Sutakon Suwannachot **สุทธากร สุวณะโชติ**
- Nisakorn Surakasamesawad **นิสากร สุระเกษมสวัสดิ์**
- Writer **นักเขียน**
- Putta Pukkawes **พุกธา พุกกะเวส**
- Wattanee Jantaramitree **วราธนี จันทรมิตร**
- Proofreader **พิสูจน์อักษร**
- Ratthawan Pattanaratchatadul **รัฐวรรณ พัฒนรัชชอดุล**
- Secretary **เลขานุการฝ่ายบริหาร**
- Chorpaka Tanakan **ช่อมภา ธนากาญจน์**
- Marketing Communication **สื่อสารการตลาด**
- Lalinthip Riengrojpitak **ลลิตทิพย์ เรียงโรจน์พิทักษ์**
- Nalinee Ploying **นลินี พลอยพริ้ง**
- Account Executive **ฝ่ายโฆษณา**
- Kanaporn Pooutai **คณพร ภู่อทัย**
- Krittima Pratumfang **กฤติมา ประทุมฝาง**
- Booppa Komkunthod **บุปผา กอมขุนทด**
- Accounting & Finance Manager **ผู้จัดการฝ่ายบัญชี**
- Pramote Nilkoston **ปราโมทย์ นิลโกศล**

ติดต่อโฆษณา
โทร. 0-2770-8899 ต่อ 5121
ฝ่ายการตลาด e-mail : saleandmarketing@foodstylist.co.th
กองบรรณาธิการ e-mail : editor@foodstylist.co.th

สำนักงาน บริษัท ฟู้ดสไตล์ลิสต์ จำกัด
99/3 ถนนวงแหวนอุตสาหกรรม แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120
โทร. 0-2770-8899 โทรสาร 0-2770-8900
www.foodstylist.co.th

แยกสี บริษัท สุนทรพิพัฒน์ จำกัด โทร. 0-2216-2760-8 โทรสาร 0-2216-2769
โรจพิมพ์ บริษัท สยามพรีนซ์ จำกัด
เลขที่ 115/69 ซอยรามอินทรา 40 แขวงบวลจันทน์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230
โทร. 0-2508-8040 โทรสาร 0-2508-8039
จัดจำหน่ายโดย บริษัท เทัญบุญจัดจำหน่าย จำกัด
เลขที่ 5 ประดิพัทธ์ 23 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทร. 0-2615-8625 โทรสาร 0-2615-8634

การรับรู้ความเป็นเจ้าของลิขสิทธิ์และเครื่องหมายการค้า เมื่อจากนิตยสาร foodstylist ไม่สามารถประกาศความเป็นเจ้าของลิขสิทธิ์และเครื่องหมายการค้าที่มีผู้ออกแบบโดยบริษัทอื่นบนบรรณาธิการที่ความนิยมในสิทธิ์ดังกล่าวอีกเพียงแปลงตลอดเวลา ดังนั้น ทางกองบรรณาธิการจะประกาศความเป็นเจ้าของลิขสิทธิ์ (เฉพาะที่ถือกรรมสิทธิ์ในบทความ) ประกอบลงในบทความนั้นๆ แยก และถ้าลิขสิทธิ์ดังกล่าวเป็นที่รู้จักทั่วไปแล้ว ทางนิตยสาร foodstylist ไม่กล่าวอ้าง ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการยึดบทความไปกระชับและนำอ่าน การขออนุญาตและพิมพ์ซ้ำ บทความที่ตีพิมพ์ในนิตยสาร foodstylist ลงนิตยสารตีพิมพ์รายสัปดาห์นิตยสาร foodstylist พ.ศ. 2537 กรณีที่ท่านต้องการนำส่วนหนึ่งส่วนใดในบทความของนิตยสารไปใช้ โปรดติดต่อได้ที่ กองบรรณาธิการ foodstylist ตามที่อยู่และเบอร์โทรศัพท์ข้างต้น



หอมกรุณ...



อร่อยแน่แค่ออร์คิด

Contents

January - February 2015

cooking & stylist

21

ปลากระต๊อย

28

ต้มยำโบราณตามแบบไพร่กับชาววัง

44

Beef Steak
With Garden Mustard
Crumble And Balsamic
Japanese Style

52

Deep Fried Tom Yum
Kung Spring Roll

56

Daiquiri

12 cover story

เปิดศึกครั้งใหม่ของเหล่าเซฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™
- บทสัมภาษณ์เหล่าเซฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™
และหนุ่ม กิติกร เพ็ญโรจน์ ผู้อยู่เบื้องหลัง
รายการเซฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™
- เมนูจากสุดยอดเซฟ

48 food project

Caramel Custard Pudding with Crispy Crumble
Beef Steak with Garden Mustard Crumble
and Balsamic Japanese Style

52 minimal food

Deep Fried Tom Yum Kung Spring Roll

54 chic dessert

The Cruffin : Croissant - Muffin Hybrid

56 drink master

Daiquiri (A manly's drink)

58 X-perience

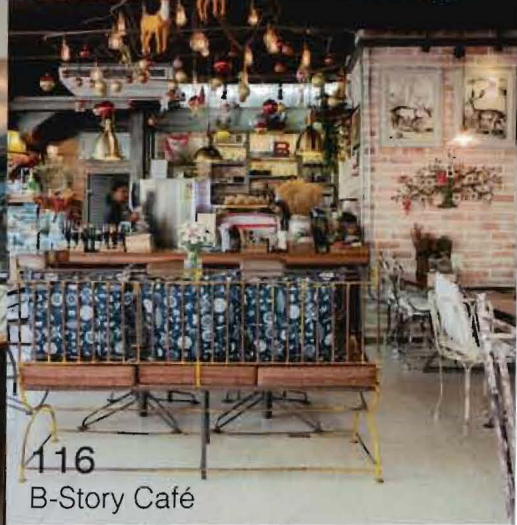
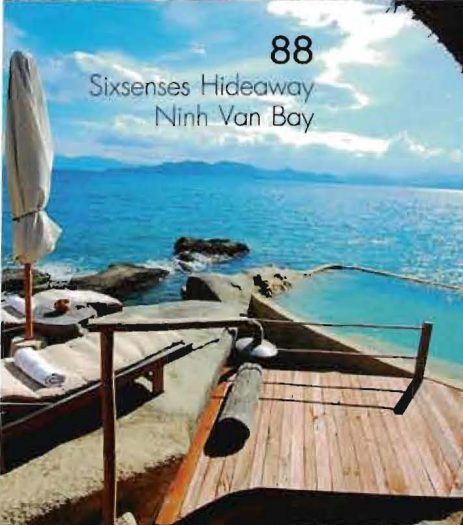
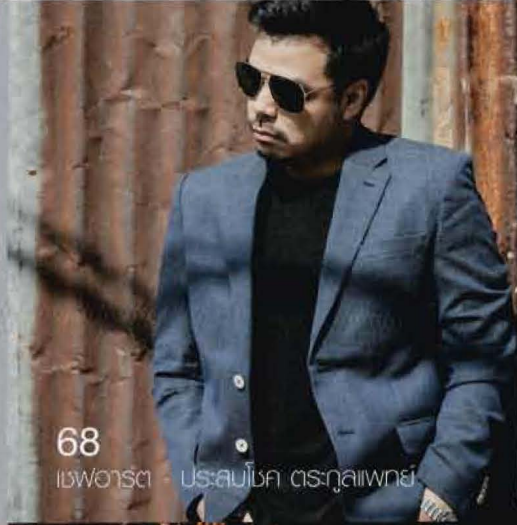
เซฟไทยกับอาหารไทยในระดับสากล

60 cover inspiration

เทคนิคการถ่ายภาพปกสุดสวย



features & lifestyle tasting



- 64 secret ingredients**
ความลับของนักชิมในตำนาน “สันติ เสวตวิมล”
- 66 food design**
Thai Cuisine อาหารไทย
- 68 meet the foodies**
คุยกับเชฟอาร์ต ประสพโชค ตระกูลแพทย์
เชฟที่คุณต้องจับตามอง
- 70 kitchen confidential**
รากเหง้าแห่งอาหารไทย
- 72 a chef's life**
ตามติดชีวิตเชฟปังบนเส้นทางเชฟมืออาชีพ
- 74 foodstylist diary**
การตลาดแบบง่ายๆ ในวงการอาหารที่ทรงอานุภาพ
- 76 top shelf**
Shade and Shadow
- 78 food.culture.sketch**
อาหารไทยมาไกลสุดขอบโลก
- 80 food journey**
ทริปลอยดาว ณ นครหลวงสีลันที่ไม่เคยหลับ...ฮ่องกง

- 88 gourmet trip**
Sixsenses Hideaway Ninh Van Bay
- 96 dining out**
เติมเต็มวันเวลาพิเศษกับร้านอาหารบรรยากาศดี
- 106 check in by food project**
เช็กอินความอร่อยได้ที่นี้
- 110 hot & new restaurant by wongnai**
4 ร้านสุดฮอตจาก ‘วงใน’
- 114 coffee break**
กาแฟสำหรับคอฟฟีมานีย์
- 120 cooking school**
โรงเรียนสอนทำอาหาร สถานที่ปลูกรูปร่าง
ของคนอยากเป็นเชฟ
- 122 social**
ติดตามทุกความเคลื่อนไหวในวงการอาหาร
- 124 new product**
ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าจับตามอง
- 126 take a break**
Cooking with Smiling, Cooking with Poo

editor note

“ผมไม่มีพรสวรรค์อะไรพิเศษเลย โอกาสก็มีไม่มาก อาศัยว่าเมื่อมีโอกาสทำงานอะไรก็เต็มที่ ตอนเป็นเด็กล้างจานก็เต็มที่ เมื่อมีโอกาสได้จับมิดได้หัดทำอาหารญี่ปุ่น ผมก็ทำและเรียนรู้มันอย่างเต็มที่ ส่วนผลผลความสำเร็จในการทำงานมีไม่มาก หนึ่งในนั้นคือเราต้องทำอย่างเต็มที่ และต้องเรียนรู้อย่างเต็มที่”

ข้อความเหล่านี้เป็นบทสัมภาษณ์ของเชฟบุญธรรม ภาคโพธิ์ (เมื่อปี พ.ศ. 2556) ส่วนที่ผมติดต่อออกไปเพราะด้วยข้อจำกัดของพื้นที่ ทว่าแม้จะมีเนื้อหาที่ตัดไปมากมาย ฟูลไทม์ที่เล่มเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ในปี พ.ศ. 2556 ก็ยังเต็มเปี่ยมไปด้วยแรงบันดาลใจ แสดงให้เห็นเส้นทางที่ต้องพิสูจน์ตัวเองของเหล่าเชฟ ไม่เพียงแต่การต่อสู้ในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ แต่ในสนามของชีวิต งานของนักปรุงอาหารยากลำบากและต้องอดทนอย่างแสนสาหัส

ในปี พ.ศ. 2558 ศักราชใหม่ ผมได้กลับมาพูดคุยกับบรรดาเชฟกระทะเหล็กทั้งรุ่นเก่าที่มากประสบการณ์ และรุ่นใหม่ที่แนวคิดสดใหม่น่าจับตามอง นอกเหนือจากการได้เห็นเทคนิคในการปรุงอาหารชั้นเลิศ เราได้เห็นความเป็นมืออาชีพ ได้ซึมซับแรงบันดาลใจให้ต่อสู้กับความฝัน ที่สำคัญเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ เหล่านี้ล้วนรักษารัฐชาติไทยรักในกรรมวิธีการทำอาหารของไทย ซึ่งแม้ว่าทุกคนจะก้าวไปในระดับโลก ฝีมือลายมือด้านอาหารจะเป็นที่ยอมรับในระดับสากล เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ก็ไม่มีสิ่งที่จะรังสรรค์อาหารไทยด้วยวัตถุดิบไทย แสดงให้เห็นว่าอาหารไทยนั้นสูงส่งและเลอค่านัก

ในเทศกาลแห่งความสุขนี้ ผมขอยกเอาคำพูดที่ได้เกริ่นไว้ข้างต้นเป็นแรงพลัง เป็นกำลังใจให้ทุกคนที่มีความฝัน ได้เดินหน้าต่อไปสู่ความฝันอันงดงาม ขอให้ทุกคนมีความสุขตลอดปี และตลอดไปครับ

“ส่วนผลผลความสำเร็จในการทำงานมีไม่มาก หนึ่งในนั้นคือ เราต้องทำอย่างเต็มที่ และต้องเรียนรู้อย่างเต็มที่...”

พัชรพล ประดับสุข
บรรณาธิการ

Highlight



● ที่สุดของไฮไลต์ และเป็นการเปิดศักราชใหม่ที่ทรงพลังกับบทสัมภาษณ์ของเหล่าเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ล้วงลึกทุกมิติของการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ เคล็ดลับแห่งชัยชนะ สูดยอดวัตถุดิบไทยในดวงใจ และสุดยอดแมตช์บนสังเวียนเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ในความทรงจำ

● เผยความลับกับเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ จัดเต็มเมนูอาหารสุดบรรเจิด

ไก่หมัก พร้อมปรุง

ความอร่อย
เริ่มจาก
พื้ตีพื้ตีทุกขั้นตอน

1 เลือกเนื้อไก่
คุณภาพ
หมักสูตร
เฉพาะซีพี

2 อีกรอง
ปรุงร้ได้ทันที



มันใจได้ในคุณภาพ สะอาด
จากไก่ที่เลี้ยงโดยไม่ใช้ฮอร์โมน



Fresh
www.cpbandsite.com

เต็มชีวิตที่ดี

cooking
& stylist

“สำหรับเราเราไม่ต้องสร้างเขา
เนื่องจากว่าเราทุกคน
ไม่ว่าเราพระทะเหล็ก ประเทศไทย™
หรือพุททำเชิง ทุกคนมีความเก่งกาจ
อยู่ในตัว เขาเป็นที่หนึ่งในวงการอยู่แล้ว
ถ้าเป็นฟุตบอลโลก พวกเขา
เป็นนักฟุตบอลระดับสูงสุด
ในระดับอาชีพอยู่แล้ว”

พบความพิเศษสุดกับ
สุดยอดเมนูพระทะเหล็ก ประเทศไทย™
บทสัมภาษณ์พิเศษของเหล่าเซฟและผู้อยู่เบื้องหลัง

Iron Chef Thailand™ : the new battle

เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ :ศึกครั้งใหม่ของเหล่าเชฟ

“ขอต้อนรับท่านผู้ชมทุกท่านเข้าสู่ศึกเขลลเตเดียม พมสันติ เควตวันล
มีความยินดีที่จะพาท่านผู้ชมเข้าไปสู่การเข่งขัน
ระหว่าง เชฟผู้ท้าชิงและเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™
นี่เป็นการเข่งขันครั้งยิ่งใหญ่ที่สุดเท่าที่เคยมีมาในวงการอาหารของประเทศไทย”

คำพูดแรกของท่านประธาน สันติ เควตวันล หรือสันติซง เมื่อวันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2555 ถือเป็นกาเปิดฉาก
อย่างเป็นทางการของรายการเข่งขันด้านอาหาร หรือ Cooking Competition ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประวัติศาสตร์
วงการโทรทัศน์ รวมถึงวงการอาหารประเทศไทยเลยก็ว่าได้



IRON CHEF THAILAND™



จุดกำเนิดการประลองระดับโลก

นับตั้งแต่คำค่านั้นเป็นต้นมาคำว่า “เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย” ก็กลายเป็นคำที่ทุกคนรู้จัก และกล่าวขวัญถึงตลอด 2 ปีที่ผ่านมา ด้วยรูปแบบรายการที่มีรสชาติถูกปากคนไทย การต่อสู้ที่เร้าใจ แต่ละช่วงดำเนินไปอย่างฉับไว ส่วนผสมต่างๆ อันหลงตัวของทีมงานสร้างสรรค์ ผู้ดำเนินรายการ ผู้บรรยายการแข่งขัน กูรูด้านอาหารที่ผลัดเปลี่ยนมาเป็นผู้ตัดสิน รวมไปถึงช่วงต่างๆ ของรายการที่สร้างทั้งความบันเทิง ให้ความรู้ด้านอาหาร อีกทั้งยังปฏิเสธไม่ได้เลยว่า รายการอาหารในช่วงดังกล่าวรายการนี้ ทำให้ผู้ชมต้องร้องกันระงม ซึ่งเชื่อว่าหากคุณเป็นคนหนึ่งที่เคยได้ชมรายการนี้ คุณจะต้องเคยเผชิญหน้ากับความเขี้ยวของเมนูที่คุณโปรดปราน หรืออาหารที่คุณใฝ่ฝันจะได้ลิ้มลองสักครั้งในชีวิต และแล้วคุณก็จะลุกขึ้นมาเปิดตู้เย็นค้นหาวัตถุดิบเพื่อนำมาปรุงอาหารชิ้นเล็กด้วยตัวคุณเองเป็นแน่

ความสนุกสนาน ให้แรงบันดาลใจในการทำอาหาร และองค์ประกอบด้านภาพที่มีการสื่อออกมานั้นก็ทำให้เราเหมือนเข้าไปนั่งชมอยู่ข้างๆ เตา ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของรายการเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย

รายการเชฟกระทะเหล็ก หรือ Iron Chef เกิดขึ้นครั้งแรกที่ประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ.2536 โดยบริษัท ฟุจิ ครีเอทีฟ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ซึ่งจากการสร้างสรรค์ที่แปลกใหม่นี้ก็ทำให้เกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า Iron Chef Fever ไปทั่วโลก ทั้งอเมริกา อังกฤษ ออสเตรเลีย แคนาดา ฯลฯ

และก็มาถึงประเทศไทย ดินแดนครัวโลก ดินแดนที่มากด้วยเชฟฝีมือระดับพระกาฬ เมื่อทีมงานผู้สร้างสรรค์รายการทีวีชั้นนำของไทยได้คว่ำลิขสิทธิ์รายการจากประเทศญี่ปุ่น นำมาสร้างสรรค์และผลิตรายการในไทย ภายใต้ชื่อรายการ เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย (Iron Chef Thailand) ด้วยการผนึกกำลังครั้งสำคัญระหว่าง “กิตติกร เพ็ญโรจน์” ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร “บริษัท เฮลโคโนเนีย เอ็นเตอร์เทนเมนท์ จำกัด” ภายใต้ H GROUP ผู้สร้างสรรค์ และสถานีโทรทัศน์สีกองทัพบก ช่อง 7 เปิด “Kitchen Stadium” ทุกวันพุธ เวลา 23.00 น.

วัตถุดิบอันเกว

เกือบสองปีที่ผ่านมา จากการแข่งขันมากกว่า 160 แมตช์ มีเชฟไทยและเชฟชาวต่างประเทศมากมายเข้ามาทดสอบเชฟกระทะเหล็ก มีวัตถุดิบปริศนา (Secret Ingredient) ตั้งแต่ระดับธรรมดาหาได้ตามตลาดบ้านเราไปจนถึงระดับที่หายาก ต้องสั่งตรงจากต่างประเทศ และมีราคาแพงจนผู้ชมต้องทึ่ง ซึ่งเมื่อย้อนดูตามสถิติที่ได้รับการบันทึกไว้แล้วนั้น เราได้เห็นการปรุงวัตถุดิบตั้งแต่ปลา ร้า กบ กุ้ง ไข่ ไก่บ้าน ปลาแก้มังกร กุ้งมังกร ตับทาน ปลิงทะเล ฯลฯ เรียกได้ว่าผู้สร้างทุ่มทุนไม่อันจริงๆ เพื่อให้รายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย เป็นสุดยอดรายการแข่งขันด้านอาหารของไทย

โคตรกับเชฟ

ในด้านประลองยุทธ์ระหว่าง “เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย” และ “ผู้ทำซิง” นั้นทั้งสองฝ่ายจะต้องทุ่มเทและใช้ประสบการณ์มารังสรรค์อาหารจากวัตถุดิบปริศนาที่ทางท่านประธานสนับสนุนมาให้ โดยเคล็ดลับของชัยชนะก็คือ

- ความอร่อยที่ต้องมาเป็นอันดับแรก
- ความคิดสร้างสรรค์และการตกแต่งที่ต้องเลิศเลอ
- เชฟต้องดึงรสชาติของวัตถุดิบหลักได้อย่างครบถ้วน
- เชฟต้องทำอาหารให้คณะกรรมการได้ทันเวลา (ต้องเสิร์ฟภายใน 20 นาที)
- เมื่อได้โจทย์พิเศษ (Culinary Curve Ball) เชฟต้องนำวัตถุดิบหรืออุปกรณ์พิเศษนี้มาปรุงหรือเป็นองค์ประกอบของอาหาร และทำออกมาได้อย่างยอดเยี่ยม

เมื่อการแข่งขันสิ้นสุดลง และมีการประกาศผลการแข่งขันเรียบร้อยแล้ว เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย จะยังคงรักษาตำแหน่งไว้ โดยไม่มีการปลดจากตำแหน่ง นอกจากทางเชฟประสงค์จะลาออก ส่วนด้านผู้ทำซิงนั้น หากชนะก็จะไม่ได้รับตำแหน่งเชฟกระทะเหล็ก เว้นแต่ทางรายการจะแต่งตั้งอย่างเป็นทางการ จากการต่อสู้กันอย่างยาวนาน มีผู้ทำซิงเปลี่ยนหน้าเข้ามาทำประลองเชฟกระทะเหล็กด้วยสไตล์การทำอาหาร และทักษะความชำนาญที่หลากหลาย ทุกเทปที่ออกอากาศจึงมีรสชาติความสนุกแตกต่างกันไป

ส่วนในฝ่ายเจ้าถิ่นอย่างเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ก็ได้เสริมทัพเพิ่มเชฟคนใหม่ ทำให้เป็นทีมเชฟกระทะเหล็กมีความแข็งแกร่งยากที่จะเอาชนะได้

เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ สุดยอดเชฟทั้ง 5

เชฟชุมพล แจ้งไพร

เชฟกระทะเหล็กอาหารไทย (Thai Cuisine)

เชฟเอียน-พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย

เชฟกระทะเหล็กอาหารตะวันตก (Western Cuisine)

เชฟบุญธรรม ภาคโพธิ์

เชฟกระทะเหล็กอาหารญี่ปุ่น (Japanese Cuisine)

เชฟโก้-ธนัญญา วิลคินสัน

เชฟกระทะเหล็กอาหารหวาน (Dessert)

เชฟป้อม-ธนรักษ์ ชูโต

เชฟกระทะเหล็กอาหารจีนร่วมสมัย (Contemporary Chinese)

โอบิใหม่ก็รั้าใจกว่าเดิม

การเพิ่มวัตถุดิบทำให้อาหารมีรสชาติเข้มข้นสมบูรณ์แบบขึ้น ซึ่งถือเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่ของรายการแข่งขัน เรียกได้ว่า เปิดรายการพร้อมกับการแข่งขันประชันฝีมือทางด้านอาหารรูปแบบใหม่ที่เพิ่มมิติทิวทัศน์ความรื่นเริงมากยิ่งขึ้น พร้อมเพิ่มความน่าตื่นตาสุดเร้าใจที่มีตลอด 60 นาทีของการแข่งขัน และเติมอิมกับความสุขนานมากกว่าเดิม โดยมีการปรับเปลี่ยนกฎกติกาให้คล้ายคลึงกับรูปแบบของเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ประเทศสหรัฐอเมริกา (Iron Chef America) โดยจะมีโจทย์พิเศษหรือที่เรียกว่า “Culinary Curve Ball” เป็นไฮไลต์ของการแข่งขันในรูปแบบใหม่นี้ ซึ่งสามารถเป็นได้ทั้งวัตถุดิบหรืออุปกรณ์เสริมที่เชฟต้องใช้โจทย์พิเศษนี้เป็นองค์ประกอบในเมนูใดเมนูหนึ่งให้ได้นั่นเอง เป็นการเพิ่มความท้าทายในทักษะของเชฟแต่ละท่านอีกด้วย ซึ่งผู้ชมจะได้ทิ้งไปกับวิธีการแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าของเชฟแต่ละท่าน

สำหรับฉบับพิเศษนี้นอกจากจะอัดแน่นด้วยเนื้อหาและบทสัมภาษณ์ของเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ แล้ว ยังถือเป็นโอกาสที่จะให้บุคคลที่ทรงอิทธิพลในวงการอาหารไทย ร่วมปลุกต้นอาหารไทย วัตถุดิบไทย และเชฟไทยไปพร้อมกัน เชฟฝีมือชั้นเทพทุกท่านยังได้ร่วมงาน The 1st Thailand Gourmet Festival 2015 อีกด้วย

The Ingredient of Victory

ที่สุดแล้วเมื่อการพูดคุยครั้งสำคัญจบลงระหว่างผมในฐานะของผู้ชม และเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ (Iron Chef Thailand™) ทั้ง 5 ท่าน ผู้เป็นส่วนผสมสำคัญของรายการนี้ รวมไปถึงกิตติกร เพ็ญโรจน์ ผู้สร้างสรรค์รายการ ผมได้พบว่าความสำเร็จของรายการแข่งขันทำอาหารทางโทรทัศน์รายการนี้ ไม่ได้เกิดจากแค่เพียงภาพการแข่งขันที่เราใจจนไม่อาจเปลี่ยนช่อง อาหารทุกจานที่รังสรรค์ออกมามีความเข้ายวนทะลุล้อ หรือเพราะโปรดักส์ชั้นการทุ่มทุนระดับโลกเท่านั้น หากแต่เกิดจากส่วนผสมที่สำคัญในการสร้างสิ่งมหัศจรรย์ทุกสิ่งในโลกนั่นคือ ความรัก ความทุ่มเท และความตั้งใจ ซึ่งคุณจะได้สัมผัสจากทุกบรรทัดจากนี้



หนุ่ม กิติกร เพ็ญโรจน์

The Creator

“สำหรับเราไม่ต้องสร้างเขา เนื่องจากว่าเราทุกคนไม่อ่านพระราชนิพนธ์ ประทับใจTM หรือพิทักษ์ ซึ่งทุกคนมีความเก่งกาจอยู่ในตัว เขาเป็นที่หนึ่งในวงการอยู่แล้ว ถ้าเป็นฟุตบอลสัก พวกเขาเป็นนักฟุตบอลระดับสูงสุดในระดับอาชีพอยู่แล้ว”

Photographer: wanaimongkol

Assistant Photographer: wanassanan

Make-up Artist: tari tang

ด้วยประสบการณ์ด้านการสร้างสรรค์รายการโทรทัศน์รูปแบบการแข่งขัน ทำให้เขาไม่เพียงแต่สร้างผลงานระดับมาสเตอร์พีซมากมาย แต่เขายังได้สร้างศิลปินผู้รักในเสียงเพลงที่เชื่อมั่นในความฝัน รวมไปถึงสร้างเวทีพร้อมกับโอกาสที่ทำให้ศิลปินทางรสชาติผู้อยู่หลังครัวได้ออกสู่หน้าจอตีวได้อย่างยิ่งใหญ่ สร้างปรากฏการณ์ให้กับวงการอาหารจนอาจเรียกได้ว่าเขาคือคนที่ทำให้เชฟกลายเป็นซูเปอร์สตาร์

ก้าวของความสำเร็จ

“ในเดือนนี้รายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทยTM ครบรอบสามปีและเข้าสู่ปีที่สี่ มันเป็นความรู้สึกยอดเยี่ยมมากที่รายการนี้มีคนติดตามชมกันอย่างต่อเนื่อง และรู้สึกว่าการมีงานเพิ่มขึ้น จะต้องทำอย่างไรที่แตกต่าง ทำอย่างไรให้รายการพัฒนาไปเรื่อยๆ และการที่รายการเราได้ทำให้เชฟเป็นอาชีพที่มีคนรู้จักและสนใจมากขึ้น ยิ่งทำให้ภาคภูมิใจที่เป็นส่วนช่วยวงการอาหารไทยให้มีสีสันมากขึ้น จากเดิมที่งานศิลปะอย่างการทำอาหาร ไม่ได้ได้รับความสนใจมากนัก ทั้งที่จริงๆ แล้วคนเหล่านี้มีความสามารถอยู่แล้ว เขาสามารถขึ้นไปยืนหยัดให้คนได้เห็นในความเก่ง ผมว่าเทรนด์ของรายการอาหารไม่ได้มีแค่ในประเทศไทยนะ มันมากขึ้นทั่วโลก มีหลายๆ รายการที่ตั้งใจเอาคนที่อยู่หลังครัวขึ้นมาอยู่หน้าจอตีว”

เมื่อเชฟก้าวไปข้างหน้า วัตถุดิบไทยย่อมก้าวไกล

“การที่เป็นส่วนหนึ่งของสิ่งที่เกิดขึ้นในสังคมมันเป็นเรื่องที่สุดยอด ผมภูมิใจมากที่รายการนี้ทำให้เกิดค่านิยมการเรียนด้านอาหาร และทำให้หลายๆ คนหันมาพัฒนาความสามารถด้านอาหาร ซึ่งข้อดีของการมีเชฟมากขึ้น ก็จะช่วยผลักดันให้เราได้ตามลำดับ เมื่อมีเชฟมากขึ้น ผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารก็มากขึ้น ไทยก็จะเป็นทุ่งนาของโลก เป็นฟาร์มของโลกได้ แต่แค่นั้นมันยังไม่พอ ต้องเพิ่มมูลค่าให้ได้ ซึ่งคนที่เพิ่มมูลค่าได้ก็คือเหล่าบุคลากรในวงการอาหาร ตอนนี้เราอาจจะยังเป็นครัวของโลกได้อย่างไม่เต็มปาก แต่เมื่อเราพัฒนาวงการเชฟไทยขึ้น เราจะสามารถได้อย่างภาคภูมิใจว่า เราเป็นครัวของโลกแล้ว”

นักสร้างสรรค์

“ผมชื่นชอบการสร้างรายการที่สร้างโอกาสให้คน ตอนที่ทำเอเอฟเรสสร้างน้องๆ ที่อาจจะมีความสามารถอยู่แล้ว ให้เก่งมากขึ้น ใส่แพ็คเกจจิ้ง ใส่คอนเซ็ปต์ เติมน้ำแต่งตา แต่งปากทาเล็บ จนเขากลายเป็นศิลปิน แต่สำหรับเชฟเราไม่ต้องสร้างเขา เนื่องจากว่าเชฟทุกคนไม่ว่าเชฟกระทะเหล็กประเทศไทยTM หรือผู้ทำชิง ทุกคนมีความเก่งกาจอยู่ในตัว เขาเป็นที่หนึ่งในวงการอยู่แล้ว ถ้าเป็นฟุตบอลสิคะ พวกเขาเป็นนักฟุตบอลระดับสูงสุดในระดับอาชีพอยู่แล้ว เราก็คแค่ช่วยให้เหล่านักกีฬาได้มีโอกาสแสดงฝีมือและที่สำคัญคือจะทำอย่างไรให้คนทางบ้านได้สนุกกับสิ่งที่เรานำเสนอไปด้วย เราชอบทำรายการที่เกี่ยวข้องกับการตั้งศักยภาพของคนออกมา และรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย ก็แสดงให้เห็นว่าเชฟไทยมีเยอะมากเลยนะ และคนเหล่านั้นมีความสามารถมาก”

Culinary Curve Ball ความท้าทายครั้งใหม่

“เราอยากให้รายการอยู่ยาวนาน แต่ก็ต้องกลับมาคิดว่ารายการที่อยู่ยาวนานได้ต้องมีปัจจัยอะไรบ้าง อย่างรายการเชฟกระทะเหล็กของญี่ปุ่นอยู่มาได้เป็นยี่สิบปีเขามีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงมาก ตัวเราเองก็พัฒนาอยู่เสมอ อย่างช่วงศึกกึ่งวิถีไอรอนเชฟ ช่วงการไปตามหาวัตถุดิบ

เราก็ส่งคนออกไปต่างประเทศ ซึ่งปัจจุบันเราก็ได้มีการเปลี่ยนแปลงรายการให้วิ่งไปในเส้นของไอรอนเชฟอเมริกา อย่างการเพิ่มโจทย์ Culinary Curve Ball ก็เพื่อสร้างความแปลกใหม่ในแง่ของคนดู คนดูจะรู้สึกถึงความท้าทายครั้งใหม่ และรสชาติใหม่”

สุดยอดวัตถุดิบ

“สำหรับวัตถุดิบที่ต้องนำมาปรุงอาหาร มันท้าทายหมดสำหรับผู้เข้ามาแข่ง แต่สำหรับเรา ท้าทายมีอยู่สามแบบคือ หนึ่งเลยวัตถุดิบที่หายากสุดๆ สองวัตถุดิบที่หายากและแพงสุดๆ สามก็คือหาง่าย ธรรมดาโคตรๆ และคาดไม่ถึง ที่แพงสุดก็วัตถุดิบจากประเทศญี่ปุ่น อย่างฮอนมากุโระ หรือบลูฟินทูนา ซึ่งถ้าจะเอามายี่สิบกีโลฯ ไม่ตื่นตื่นหรอก เอายี่สิบกีโลฯ สองสามตัวก็งั้นๆ มันต้องเอามาตัวเดียวเลย แปะสับแก้สับหรือร้อยกีโลฯ ไปเลยราคาก็อยู่ที่โลฯ เกือบหมื่น ร้อยกีโลฯ ก็เกือบล้าน ซึ่งถ้าฮอนมากุโระมาแล้ว เทปนั้นแจ่มแน่นอน คิดเอาไว้เลย (หัวเราะ) เพราะอย่างไรก็ตามวัตถุดิบที่สูงแล้ว นอกจากนี่ยังมีค่าโปรตีนสูงอีกเต็มไปหมด แต่เราต้องมีเพราะตั้งแต่เราเปิดรายการมา เราคิดว่าตลอดที่เราจะทำอย่างไรให้เหมือนญี่ปุ่น เราเกิดหลังเขา เราทำหลัง มีโอกาสได้ศึกษา ถ้าเราทำแล้วดีกว่าเขาแสดงว่าเราถอยหลังเข้าคลอง เพราะฉะนั้นการจะเท่าเทียมเขาได้ ต้องลงทุน ทำให้คนดูรู้สึกว่าถ้าใช้ของที่มีราคาแพง ที่ไม่ค่อยได้เห็น หรือของแพงๆ อีกแบบก็คือ พวกเนื้อวากิว ซึ่งเราก็เอาเนื้อที่หากินยากๆ มาจากทั่วทุกภูมิภาคแล้ว อันที่สองของที่หายากที่สุดก็เป็นของที่ไม่ค่อยเห็นเอามาทำอาหาร เช่น ปลาบางประเภทที่คนไม่รู้ว่ามีคนกิน อย่างปลาการ์ป จระเข้ ปลาปักเป้ามีพิษ หรือของธรรมดาๆ มากก็ต้องเป็นของที่มีสตอรี่ เช่น หอยขม ปลาร้า ปลาทุบแก้มทอง”

วัตถุดิบไทยในเวที แชนแนลกระทะเหล็ก ประเทศไทยTM

“วัตถุดิบไทยที่อยู่ในรายการนั้นมันคุณภาพสูงมาก เพราะเราอยากให้คนรู้คุณค่าของวัตถุดิบไทย ไม่ว่าจะเป็นอย่างที่อยู่ในโครงการหลวง หรือของที่อยู่ตามท้องถื่นต่างๆ อย่างกุ้งแม่น้ำอาจจะไม่แพงเท่าล็อบสเตอร์ แต่เนื้ออร่อยกว่า แม้มันล็อบสเตอร์ กุ้งมังกรเจ็ดสีของไทยก็อร่อยกว่าต่างประเทศมาก หอยนางรมของไทยก็ใหญ่กว่าของต่างประเทศเสียอีก และวัตถุดิบอีกประเภทคือสิ่งที่อยู่ในวัฒนธรรมของเรา ก็เพื่อคนไทยได้ซึมซับวัฒนธรรมอาหารของไทย รวมถึงเป็นการสืบสานอนุรักษ์ อย่างเช่น น้ำปู ปลาร้า สะตอ กุ้งฝอย”

เชฟกระทะเหล็ก 2015 เข้มข้น ไร้ใจ สัมผัสใจคนไทย

“สามปีที่ผ่าน เราเน้นให้เห็นความแปลกใหม่ เราเชิญเชฟจากโรมแรม จากต่างประเทศ แต่เรายังมีเชฟที่เป็นแม่ครัวอยู่บ้าน อยู่ร้านอาหาร ซึ่งเขาอาจจะเก่งกว่าเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทยTM ก็ได้ เขาเก่งและมีความรู้ด้านครัวอาชีพ ก่อนหน้านี้เราให้คนดูเห็นเชฟใหญ่ แต่วันนี้เราอยากให้เห็นคนดูได้เห็นพ่อครัวแม่ครัวที่มีภูมิปัญญาที่น่าสนใจ มีฝีมือล้ำที่เก่งกาจ

ปีใหม่นี้จะเปลี่ยนอะไรแค่ไหนก็อยากให้ผู้ชมได้รอดติดตามกันต่อไป แต่รับรองว่ารายการจะนำติดตามยิ่งๆ ขึ้นไปอีกแน่นอน และในแง่ของผู้ผลิตรายการ ต้องบอกกับผู้อ่านว่า เราติดตามฝึกแบ็กของผู้ชมตลอดเวลา ไม่ว่าในคอมเมนต์ หรือในกระทู้ ทุกครั้งที่มีคำติชม เราได้นำมาประเมินและคิดหาวิธีการปรับเปลี่ยนให้ถูกใจของผู้ชมเสมอ เรายืนยันว่าจะทำรายการของเราให้ดีที่สุดเพื่อทำให้ผู้ชมได้รับชมสิ่งที่ดีที่สุดต่อไป”



“ทุกครั้งที่เพราเราจะห่อหิ้ว ทุกวันนี้
ก็ยังคงเป็น แต่เราก็จะกลับมาดูตัวเอง
ว่าเราผิดพลาดตรงไหน จุดไหนที่ต้องแก้ไข
ครั้งต่อไปจะได้ไม่เล่นเส่ออีก ซึ่งมันก็เหมือน
การใช้ชีวิตนะ เวลาเราเพหรือผิดพลาด
เราต้องมีสติ สดใจตรงอง แก้ไข
และเดินหน้าต่อไป”

Photographer: wansitmongkol

Assistant Photographer: w.wanassanan

Make-up Artist: torr tang



30 ม.ค. 2558

เชฟเอียน-พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย
เชฟพระเอกหลักอาหารตะวันตก
(Western Cuisine)

The Magician

หากจะหาเชฟไทยสักคนที่ชาวต่างชาติรู้จักมากที่สุด คงไม่พ้นชื่อของเชฟเอียน-พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย เชฟผู้สร้างความอัศจรรย์ใจให้คนมาแล้วทั่วโลก และในรายการเชฟกระทะเหล็กประเทศไทยTM เขาคือนักมายากล เขาคือนักวิทยาศาสตร์ และคือผู้เชี่ยวชาญที่รังสรรค์อาหารได้อย่างน่าตื่นตะลึงเสมอมา

อยากเก่งต้องแข่ง อยากแข่งต้องพัฒนาตัวเอง

“จากวันแรกจนวันนี้ยังรู้สึกเหมือนเดิมเลย คือรู้สึกตื่นเต้น ไม่ได้บอกตื่นสนาม แต่ด้วยเพราะมันเป็นการแข่งจริงจัง ซึ่งด้วยความจริงจังเลยทำให้ทุกอย่าง ครั้งที่แข่งขันมีความตื่นเต้นเสมอ มากไปกว่านั้นคือเราไม่รู้ว่เชฟผู้ทำซึ่งเป็นใครมาจากไหน สองคือเมื่อมีคนเข้ามาแข่งและเป็นคนเก่งกว่าเรา ก็เหมือนเราอยากตีเทนนิสให้เก่ง ก็ต้องหาคนที่เก่งมาตีกับเรา ถ้าไม่จั้นเราก็ชนะอยู่ตลอด ไม่ได้พัฒนาตัวเอง การแข่งขันทำให้เราได้พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ และสิ่งเหล่านี้ก็นำเอามาใช้ในชีวิตประจำวันด้วย เราทำงานให้ดีที่สุดเหมือนกับว่าทุกจานมีคนที่เป็นกรรมการคอยตัดสินเรา สองก็คือเราได้วิีคิดผสมผสานวัตถุดิบเพื่อให้ได้อาหารจานใหม่ เกิดรสชาติใหม่ ซึ่งเรียกว่มันเป็นผลพลอยได้ ที่เราได้อาหารจานใหม่มาใช้ในร้านของเราอยู่ตลอดเวลา”

วัตถุดิบไทยคือสิ่งบ่จจรรย

“ตั้งแต่ปีสองพันหนึ่งจนถึงปีสองพันสิบสี่ต้นปี ผมทำรายการเชฟมือทอง เป็นสิ่งที่ดีที่ได้เดินทางไปทั่วประเทศโดยเฉพาะไปยังแหล่งที่มีโครงการพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เพราะจะได้เจอกับวัตถุดิบไทยมากมาย

ครั้งหนึ่งที่จังหวัดสระบุรีผมได้เจอกับโครงการหนึ่ง ซึ่งในหลวงเคยตรัสว่การปลูกป่าไม่ใช่ว่าเราต้องใช้เวลาถึงสี่สิบปี แคสี่ถึงห้าปีเราก็ได้ป่าแล้ว ที่นี้มีป่าสูงใหญ่กว้างขวางซึ่งใช้เวลาแค่สี่ปีเท่านั้น ในป่าแห่งนี้มีวัตถุดิบ ผัก และสมุนไพรมากมายเลย เราก็ชอบมาก เราไปเจอผักชนิดหนึ่งเจ้าหน้าที่ให้ชิม พอชิมเข้าไปโอ้โหเหมือนกินน้ำพริกแมงดาเลย เราไม่ค่อยชอบกลิ่นแมงดาก็เล่นเอาเกือบอ้วกแตกทีเดียว (หัวเราะ) แต่มันเป็นความมหัศจรรย์มากที่พืชจะมีกลิ่นแบบนี้ พอเดินไปเรื่อยๆ เจ้าหน้าที่ก็หยิบผักมาให้กินอีก โอ้ อันนี้กลิ่นกระเทียมทั้งปากเลย อัศจรรย์ใจจริงๆ เดินๆ ไปเจอผลไม้คล้ายส้มโอที่ยังไม่สุกลูกเบ้อเริ่ม เจ้าหน้าที่บอกว่เป็นคือมะนาว และเจ้าลูกนี้ผมก็ได้นำเอามาทำอาหารในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทยTM ด้วย ทุกอย่างในป่าแห่งนี้มันมหัศจรรย์ วัตถุดิบของไทยมีมาก มีอีกมากมายที่คนไม่รู้จัก ยังไม่รู้คุณค่า”

อาหารตะวันตก วัตถุดิบไทย

“จากการเดินทางไปต่างๆ ในประเทศ ทำให้เราเจอวัตถุดิบใหม่ๆ มากมาย และวัตถุดิบมากมายเหล่านั้นมีคุณค่ามากในวงการอาหารไทย แม้ว่าสไตลของเราคืออาหารตะวันตก แต่ผมก็ได้ใช้วัตถุดิบไทยเยอะนะ โดยเฉพาะวัตถุดิบที่เป็นออร์แกนิก เช่น นกกระทา ไช้ แกะ หมู เนื้อ ซึ่งฟาร์มจะอยู่ที่อำเภอปากช่อง วัตถุดิบเหล่านี้มีคุณภาพเทียบเท่ากับต่างประเทศเลย ฟาร์มแห่งนี้เขาพัฒนาสถานที่ให้เป็นออร์แกนิก แท้ครบทั้งระบบ วัตถุดิบที่ได้ออกมาจึงมีคุณภาพมาก อย่างไช้ไก่ของเขาจะมีสีสวยมาก สวยแบบธรรมชาติ ปลอดภัยพิษ

“

แม้ว่าสไตล์ของพมคืออาหาร
ตะวันตก แต่พมก็ได้ใช้วัตถุดิบ
ไทยเยอะ โดยเฉพาะวัตถุดิบ
ที่เป็นออร์แกนิก มีคุณภาพ
เทียบเท่ากับต่างประเทศ
เลยก็ว่าได้

”

เพราะไก่มันกินอาหารจากธรรมชาติแท้ๆ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นก็ยังมีข้อจำกัดอยู่ที่เรื่องของราคา เพราะผู้ผลิตยังมีน้อย สินค้าเกษตรอินทรีย์มีน้อยราคาจึงยังสูงหน่อย ถ้าเราช่วยกันทั้งประเทศ ก็จะทำให้ผู้บริโภคได้กินอาหารที่ดีในราคาถูกลง เซฟก็จะเลือกวัตถุดิบไทยมากขึ้น”

The 1st Thailand Gourmet Festival 2015

“งานนี้ได้ยกระดับประเทศเราขึ้นมาก ไม่เพียงแต่อาหารไทยอย่างเดียว แต่งานนี้มีเซฟระดับโลกเข้ามาร่วมด้วย ซึ่งเมื่อเขาเข้ามาร่วมก็จะยิ่งทำให้อาหารไทย วัตถุดิบไทยได้เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก เราสามารถเรียกคนจากต่างชาติเข้ามาเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น เรียกให้คนจากทั่วโลกมากินอาหารจากเซฟไทยมากขึ้น และเซฟทั่วโลกก็มารู้จักวัตถุดิบไทยมากขึ้น ทำยที่สุดแล้ววงการอาหารไทยก็จะยกระดับขึ้นทุกวันนี้ผู้บริโภคโชคดีมาก เพราะเขาสามารถเลือกว่าจะทานอาหารสี่สิบบาทให้อิ่มอร่อยก็ได้ หรือจะเอาเงินเจ็ดพันไปกินอาหารที่อร่อย แต่ก็แบบบ้านหรูๆ ก็ได้ มันเลือกได้เยอะเลย จะไปกินสตรีตฟู้ดที่เยาวราชก็ได้ จะไปที่ร้านหรูในย่านดังกี้ก็ได้”

ความท้าทายครั้งใหม่ | **เส: Culinary Curve Ball**

“มันยากที่โจทยใหม่ ซึ่งเราไม่รู้ว่ามันเป็นอาหาร หรือเป็นเครื่องมืออะไร เพราะบางทีเมื่อเปิดออกมาแล้ว บรรดาวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่อยู่ในห้องส่งอาจไม่มีอะไรที่นำมาประกอบแล้วเข้ากันก็ได้ บางทีเราก็คิดสูตร คิดหาส่วนผสมไม่ทันเหมือนกัน เพราะเราไม่ได้ทำทุกวัน เช่น โจทย์ให้ทำแพนเค้ก คือสิ่งที่ง่ายมาก แต่เราไม่ได้ทำเป็นประจำ เราก็นึกไม่ออกเหมือนกันว่าจะทำยังไง เราก็ดปรับสูตรเท่าที่มีวัตถุดิบ การปรับโจทยครั้งนี้มันท้าทายมาก อยางเรื่องเวลาถ้าอาจจะไม่มีผลกับผมนัก เพราะผมทำจำนวนห้าจานตลอด เราก็เลยคิดว่าเราทำจำนวนเยอะอยู่แล้ว ที่น่าหนักใจสุดก็คือ Culinary Curve Ball มันท้าทายมากที่เราต้องคิดจัดการกับสิ่งที่เปิดมาเจอ คิดว่าคนดูน่าจะสนุกขึ้นนะ ขนาดคนทำยังมันเลย (หัวเราะ) ปวดหัวนะ ที่จะทำให้ออกแล้วกรรมการชอบใจ”

แพ๊ แก๊ย ชัยชนะ

“ผมเคยบอกทางฟู้ดสไตล์ลิสท์นะว่า ทุกครั้งที่แพ๊เราก็จะท้อเที่ยว ทุกวันนี้ก็ยังคงเป็น แต่เราก็จะกลับมาดูตัวเองว่าเราผิดพลาดตรงไหน จุดไหนที่ต้องแก้ไข ครั้งต่อไปจะได้ไม่เลินเล่ออีก ซึ่งมันก็เหมือนการใช้ชีวิตนะ เวลาเราแพ๊หรือผิดพลาด เราต้องมึสติ คิดไตร่ตรอง แก้ไข และเดินหน้าต่อไป”

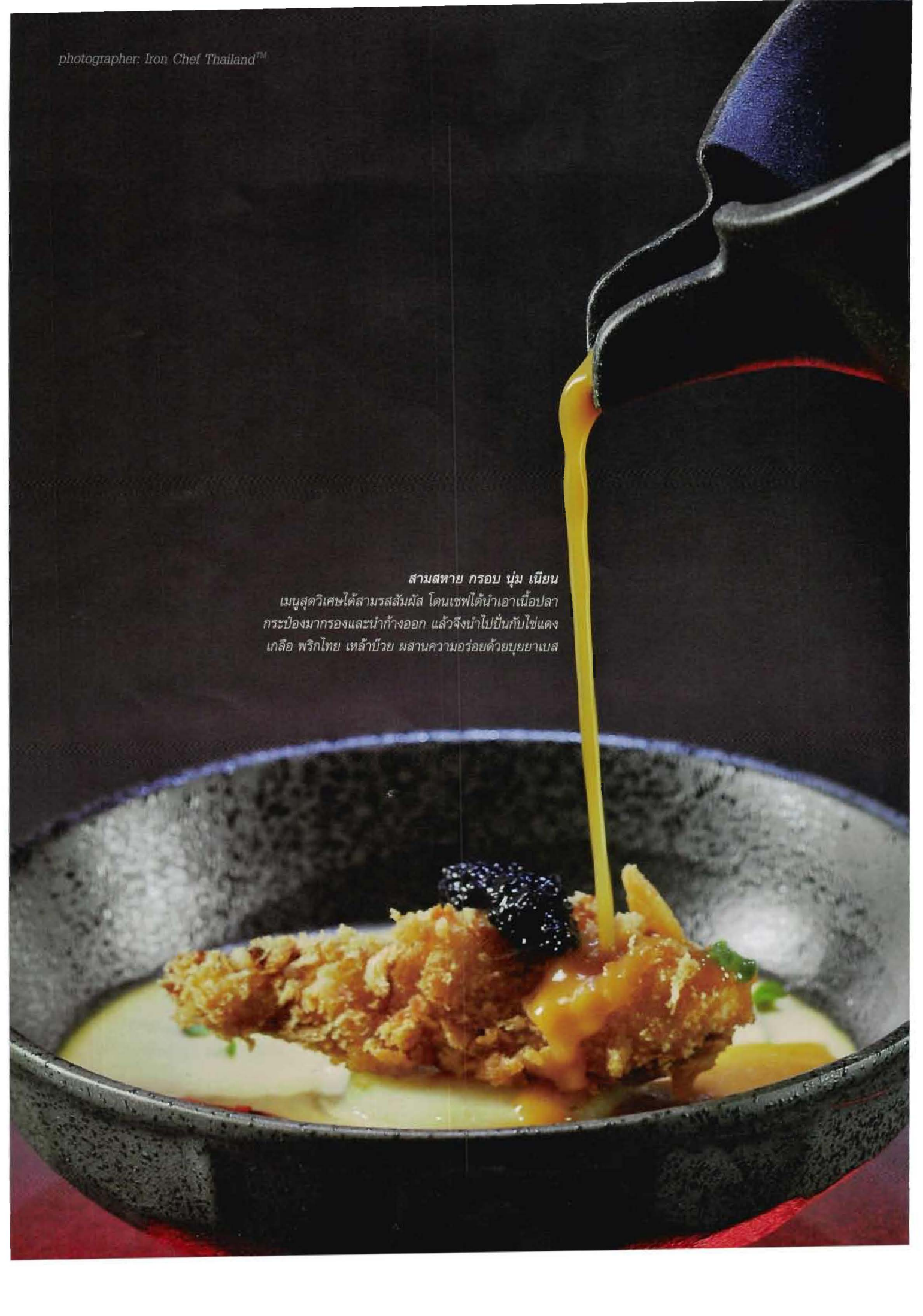


photographer: Iron Chef Thailand™

ปลากะทอย

เมนูขึ้นเทปตามแบบฉบับของเชฟเอียน พอมดแห่งวงการอาหารไทย เชฟนำปลากะปोंงที่เราคุ้นเคยกันดีมากรองออกจากชอส แล้วบดละเอียด ปรงรส ใส่ผงอะลิจินต จากนั้นใส่ถุงบับ แล้วบับลงน้ำแคลเซียม เพื่อทำรูปร่างกายคล้ายหอยนางรม เสิร์ฟมาพร้อมยอดกระถินหอมเจียว และน้ำจิ้มซีฟู้ด

สามสหาย กรอบ นุ่ม เนียน
เมนูพิเศษได้สามรสลิ้มผัส โดนเซฟได้นำเอาเนื้อปลา
กระป๋องมากรองและนำข้างออก แล้วจึงนำไปปั้นกับไข่แดง
เกลือ พริกไทย เกล้าป๊วย ผสานความอร่อยด้วยนุ้ยยาเบล





photographer: Iron Chef Thailand™

ไก่แห้งท้องทะเล
เชฟร่ำยมนตร์วิเศษของรสชาติ โดยนำปลากระป๋องที่กรองน้ำออก
มาปรุงกับไข่ต้ม เคเปอร์ น้ำมันงา ปรุงรสด้วยน้ำมันมะกอก
พริกไทยดำ เกลือ และพริกป่น เสิร์ฟพร้อมกับเนื้อไก่ที่ชุบมาด้วย
อุณหภูมิต่ำ 65 องศาเซลเซียส เคียงด้วยเคเปอร์ คาเวียร์
ไมโครกรีน และเรดเวดิช



“มีแฟนคลับในต่างประเทศบินมาเพื่อเจอเรา มีเด็กชาวเขามันดอยเห็นเราเป็นแบบอย่าง เป็นแรงบันดาลใจ แต่ที่ภูมิใจที่สุดก็คือการที่คนในวงสังคมชั้นสูงที่เราให้ความเคารพนับถือชื่นชอบเรา เช่นชอบผลงานเรา มันมีความสุขที่สุดที่ได้สร้างแรงบันดาลใจให้คนอื่น”

Photographer: w.ansirimongkol

Assistant Photographer: w.wanassahan

Make-up Artist: torr tang

เชฟชุมพล แจ้งไพร
เชฟกระทะเหล็กอาหารไทย
(Thai Cuisine)

The Master

เมื่ออาหารไทยเดินทางมาถึงจุดที่ต้องเลือกระหว่างการเดินทางไปข้างหน้าหรือการย่ออยู่กับที่ เชฟชุมพล แจ้งไพร คือคนหนึ่งในประเทศที่ลุกขึ้นมาแล้วบอกว่า เราสามารถเดินไปข้างหน้าก้าวไปสู่ระดับโลกได้ โดยอาหารไทย ภูมิปัญญาอาหารไทย และวัตถุดิบไทยก้าวไปข้างหน้าตามไปด้วย เขาคือคนที่เป็นที่ผู้อนุรักษ์ ผู้สร้างสรรค์ และเป็นผู้ถ่ายทอดสู่ให้อาหารไทยสู่ระดับโลก

ประสบการณ์คือต้นทุน

“เป็นเวลาสามปีมาแล้วกับการเป็นเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ แต่ความรู้สึกก็ยังคงเหมือนเพิ่งผ่านมา ยังจำได้เลยว่าครั้งแรกที่แข่งเราตื่นเต้นมาก เพราะเราไม่รู้ว่าจะต้องแข่งยังไง ต้องเตรียมตัวอย่างไร แต่ก็ผ่านไปได้ด้วยดีด้วยชัยชนะ ครั้งนั้นวัตถุดิบเป็นปูทะเล คิดว่าอยากจะทำให้เป็นอาหารสีภาค ด้วยประสบการณ์ของเราที่อยู่กับอาหารไทยมาถึงสามสิบปี เรามีองค์ความรู้ที่สั่งสมไว้มากพอสมควร เมื่อรวมกับทีมงานผู้ช่วยของเราแล้ว การทำงานจึงง่ายขึ้น”

ก้าวใหม่เพื่ออาหารไทย

“เราคิดว่าการที่เราเดินทางบนเส้นทางของอาหารไทยมานานกว่าสามสิบปี เราได้เห็นความเปลี่ยนแปลงมากมาย เห็นโอกาสและเกิดความตั้งใจว่าอนาคตเราอยากเปิดโรงเรียนสอนทำอาหารไทย เพื่อให้เป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้อาหารไทย ซึ่งโรงเรียนแห่งนี้เราไม่ได้เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้คนเดียว แต่เราได้ดึงครูบาอาจารย์ที่มีความรู้ในแขนงต่างๆ

จริงๆ มาเป็นอาจารย์สอนด้วย ซึ่งอาจารย์ที่มีอายุมีประสบการณ์ หลากๆ ท่านเขาไม่มีโอกาสที่จะสอน แต่เขาอยากอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารของไทย

ผมตั้งชื่อว่าโรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี ไทยคุณลิณี สคูล เพื่อให้ดูเป็นอินเตอร์เพราะเราอยากผลิตเชฟไทยไปสู่ระดับอินเตอร์ ซึ่งด้วยอีกจะมีความหมายเกี่ยวกับการทำอาหารไทย การเป็นเชฟไทยที่มีความรู้ครบทุกด้าน ทั้งการทำอาหาร การบริหาร ความคิดสร้างสรรค์ รวมไปถึงวัฒนธรรมอาหารไทย โดยโรงเรียนแห่งนี้เปิดอยู่ตรงทองหล่อปากซอย ยี่สิบห้า”

การอนุรักษ์วัตถุดิบไทยคือหัวใจของการทำงาน

“ทุกบทบาทที่มีในวันนี้ของผม ล้วนให้ความสำคัญกับวัตถุดิบไทยมาก ไม่ว่าในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ซึ่งผมก็มักจะเฟ้นหาวัตถุดิบชั้นดี ที่ให้รสชาติที่เป็นเลิศมานำเสนอผู้ชม หรือในทีโรงเรียนเองก็ใส่ใจในเรื่องนี้มาก เพราะในเรื่องวัตถุดิบไทยนั้นเป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างมากต่อการทำให้อาหารไทยอร่อย มีเสน่ห์ และแสดงถึงอัตลักษณ์แท้ๆ ของเรา บางทีเราก็กังวลไปนะว่า แท้จริงรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ของวัตถุดิบส่งผลกับรสชาติมาก โดยคิดว่ากะปิก็คือกะปิ น้ำปลาก็คือน้ำปลา อย่างพริกขี้หนูแห้งยอดสน มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง พริกของไทยมีสองชนิดหลักก็คือพริกแห้งแบบเผ็ดกับไม่เผ็ด พริกที่ไม่เผ็ดก็คือพริกแห้งบางช่วงของตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา ส่วนพริกแห้งที่เผ็ด

“

วัตถุดิบไถยนั้น
เป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างมาก
ต่อการทำให้อาหารไถยอร่อย
มีเสน่ห์ และแสดงถึง
อัตลักษณ์เล็กๆ ของเรา

”

เราชอบมากที่สุดก็คือพริกแห้งยอดสน ซึ่งจะปลูกแถบจังหวัดตาก อุทัยธานี พริกชนิดนี้เป็นสายพันธุ์ไทยแท้ๆ มีรสเผ็ด กลิ่นหอมที่สุด และเป็นพริกแห้งที่ราคาแพงที่สุดในประเทศไทย เซพระดับโลกทุกคนเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุด เป็นเหตุผลว่าทำไมมิชลินสตาร์ทำไมถึงใช้ของแพง เพราะเขาคัดสรรวัตถุดิบอย่างดี จะแพงแค่ไหน จะไกลแค่ไหน เขายอมหมด เพราะว่าวัตถุดิบมันส่งผลกับรสชาติ

ชนิดของกระเทียม ชนิดของน้ำปลา ชนิดของน้ำตาล ใช้ได้ต่างกันให้รสชาติต่าง สิ่งเหล่านี้เซฟไทยทุกคนต้องตระหนัก ซึ่งในรายการเซฟกระทะเหล็กเขาไม่มีข้อห้ามในเรื่องการใช้วัตถุดิบ หรือเครื่องปรุง ดังนั้นเราเลือกที่ดีที่สุดเลย น้ำปลาเราก็เลือกที่เป็นหัวน้ำปลาเลย วัตถุดิบดี เครื่องปรุงดี มีชัยไปกว่าครึ่งแล้ว”

ความท้าทายครั้งใหม่ และ Culinary Curve Ball
“การทำอาหารไทยในรายการเซฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ยากพอสมควรนะ เพราะว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่ต้อง

พิถีพิถันใช้เวลามาก บางอย่างใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิมไม่ได้ ก็ต้องเลือกหาวิธีการอื่นๆ เพื่อให้รสชาติออกมาใกล้เคียงที่สุด แต่ในการปรับเปลี่ยนรูปแบบของรายการครั้งนี้ สำหรับผมถือว่าโอเคนะ เข้าทางผมเลย มันง่ายกว่าเดิมนะ เพราะผมมีเวลาคุกกิ้งมากขึ้น มีเวลาชิมอาหารมากขึ้น อาหารที่จัดแล้วเสิร์ฟเลยมันดีกว่า และในการเปิดวัตถุดิบโจทย์พิเศษ ผมว่ามันดี ถือเป็นการวัดกันกันเลยว่าใครแน่นกว่ากัน ชีวิตจริงของเซฟเป็นอย่างนี้”

เซฟกระทะเหล็กเปลี่ยนชีวิต

“จริงๆ แล้วชีวิตก็มีส่วนที่เปลี่ยนไปบ้าง บางอย่างก็เหมือนเดิมนะ แต่ที่เราภูมิใจกับความเปลี่ยนนั้นก็คือ การที่มีคนต่างชาติรู้จักเรา มีแฟนคลับในต่างประเทศบินมาเพื่อเจอเรามีเด็กชาวเขาบนดอยเห็นเราเป็นแบบอย่าง เป็นแรงบันดาลใจ แต่ที่ภูมิใจที่สุดก็คือการที่คนในวงสังคมชั้นสูงที่เราให้ความเคารพนับถือชื่นชอบเรา ชื่นชอบผลงานเรา มันมีความสุขที่สุดที่ได้สร้างแรงบันดาลใจให้คนอื่น”

พริกชี้หนุยอดสน เป็นสายพันธุ์ไทยแท้ๆ มีรสเผ็ด กลิ่นหอมที่สุด และเป็นพริกแห้งที่ราคาแพงที่สุดในประเทศไทย เซพระดับโลกทุกคนเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุด เป็นเหตุผลว่าทำไมมิชลินสตาร์ทำไมถึงใช้ของแพง เพราะเขาคัดสรรวัตถุดิบอย่างดี จะแพงแค่ไหน จะไกลแค่ไหน เขายอมหมด เพราะว่าวัตถุดิบมันส่งผลกับรสชาติ เชื่อเถอะว่า วัตถุดิบดี เครื่องปรุงดี มีชัยไปกว่าครึ่งแล้ว

ไถ่บ้านคั่วเกลือ

เมนูเด็ดที่ใครก็ต้องติดใจ นำมาปรุงด้วยความ
สร้างสรรค์ โดยนำไถ่บ้านหมักด้วยเกลือและพริกไทย
แล้วทอดให้กรอบ นำข้าว ตะใคร้ ใบมะกรูด และ
กระเทียม มาทอดให้เหลืองกรอบ จากนั้นนำมาคลุกกับ
ไถ่บ้าน ทานคู่กันได้ทั้งความอร่อยและความหอมหวาน



อ่อมไก่บ้านทลามาสมุนไพรกับข้าวจี๋

สุดยอดความอร่อยของไก่ที่นำมาคั่วกับส่วนผสม
หอมหวานอย่าง พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ ทอมแดง และ
พริกสด จากนั้นเติมน้ำซूपปรุงรส เติมผักต่างๆ
ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำปลาร้า ข้าวจี๋ ใส่ใน
กระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปย่างบนเตาถ่านให้หอม
ทานคู่กับข้าวเหนียวที่ซุบไช่ย่าง



ไก่หรือไข่อะไรเกิดก่อน

กลเมลิศพรายระดับพ่อครัวชั้นนำของไทย เชฟได้นำมาเนื้อไก่ไปทำให้สุกและหั่นเป็นชิ้นเล็กใส่ เนื้อข้าว ตะไคร้ ใบมะกรูด เพื่อเป็นน้ำสต็อก ในน้ำซุปลไก่ใส่ในไข่ก่อนที่จะนำไปทำสุกเสิร์ฟมาพร้อมผักสลัดแบบไทยๆ อย่าง ยอดฟักทอง ยอดคำสียง ยอดผักหวาน ดอกโสม ดอกขจร ราวด้วยน้ำสลัดที่ปรุงรสอย่างเข้ากัน





“อยู่ในสนามนานกว่า 3 ปีแล้ว
บางไฟต์ก็ยังไม่รู้สึกตื่นเต้น บางไฟต์
ก็ไม่ได้กังวลมาก แม้ว่ามันจบแล้ว
แต่ก็ยังเป็นหนึ่งชั่วโมงที่กดดันเรา
อยู่ดี”

Photographer: w.ansirimongkol

Assistant Photographer: w.wanassanan

Make-up Artist: tor tang

เชฟบุญธรรม ภาคโพธิ์

เชฟกระทะเหล็กอาหารญี่ปุ่น
(Japanese Cuisine)

The Great

เป็นคำรบที่สองที่ได้พบกับเชฟผู้เป็นแบบอย่างของความพยายาม และการเรียนรู้พัฒนา หากคุณเคยอ่านประวัติของเชฟคงทราบดีว่า เส้นทางความเป็นยอดเชฟของเชฟบุญธรรมภาคโพธิ์ ยาวไกลจริงๆ จากเด็กล้างจาน สู้เด็กฝึก จนจบด้วยการเป็นเชฟเลือกฮิลานที่คนญี่ปุ่นต้องชุกในฝีมือในการทำอาหารญี่ปุ่น เรียกได้ว่าสามดั่งฉายา “ซามูไรแห่งแดนปลาแดก” จริงๆ

ทุกวันคือวันแรก

“จากวันแรกจนถึงวันนี้ที่ผมได้ลงสนามประลอง ทุกภาพทุกช็อตจำได้ทั้งหมด ตั้งแต่ครั้งแรกบอกได้เลยว่ารู้สึกตื่นเต้นคือผมทำอาหารมานาน แต่ยังไม่เคยไปแข่งขันแบบแพ้ชนะพอแข่งแล้วก็ทำให้เรารู้สึกกดดันและรู้สึกตื่นเต้น เป็นหนึ่งชั่วโมงที่ตื่นเต้นมากๆ ช่วงระยะหลังๆ ที่อยู่ในสนามนานกว่า 3 ปีแล้ว บางไฟต์ก็ยังรู้สึกตื่นเต้น บางไฟต์ก็ไม่ได้กังวลมาก แม้ว่าชินสนามแล้ว แต่ก็ยังเป็นหนึ่งชั่วโมงที่กดดันเรารู้สึกดี เพราะการทำอาหารให้อร่อยในหนึ่งชั่วโมง มันไม่ใช่เรื่องง่ายๆ”

การแข่งขันก็ไปวันก็สิ้นสุด

“การที่เราทำอาหารและเจอวัตถุดิบหลายๆ ชนิด แต่ละคนก็มีประสบการณ์ไม่เหมือนกัน เชฟแต่ละคนที่เข้ามาแข่งขันก็เก่งๆ และมีฝีมือทั้งนั้น แต่ละคนก็ถนัดแต่ละวัตถุดิบต่างกัน เพราะฉะนั้นเวลาเจอวัตถุดิบที่ไม่เคยทำ ไม่ค่อยได้สัมผัส การจะเอามาทำให้อร่อยก็อาจจะสู้เชฟที่มีความถนัดทางด้านนี้ไม่

ได้ ทำให้เราได้เรียนรู้ว่าวัตถุดิบต่างๆ ที่เอามาแข่งขันในรายการมีความหลากหลาย ดังนั้นเชฟทุกคนมีสิทธิ์ที่จะแพ้ชนะได้เหมือนกันหมด ทำให้เราได้เรียนรู้เรื่องการครีเอตเมนูต่างๆ อยู่เสมอ และทำให้เราเรียนรู้ว่าวัตถุดิบนั้นโดดเด่นอย่างไร ซึ่งการแข่งขันในรายการมันจะทำให้เราพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ”

วัตถุดิบไทยในเมนูอาหารญี่ปุ่น

“ตั้งแต่ที่แข่งขันมาทั้งหมดวัตถุดิบที่อยู่ในความทรงจำคือกะปิกการที่ต้องเอามาทำเป็นอาหารญี่ปุ่นทำให้เรานักใจมาก เพราะว่ามันคนละเส้นทางอาหารของเราเลย ต้องคิดหนักๆ ว่าจะเอามาทำอะไรให้อร่อย อุปสรรคสำคัญคือกลิ่นของมันด้วย เรียกได้ว่าครั้งนั้นผมจำไปอีกนานเลยทีเดียว แต่พอทำออกมาแล้วกรรมการให้ความยอมรับ ผมชิมดูแล้วอร่อย มันก็เป็นการค้นพบว่าวัตถุดิบไทยก็สามารถทำอาหารญี่ปุ่นได้”

แบ่งปันตัวเองอยู่เสมอ

“วันธรรมดาหรือในวันธรรมดาของผม ด้วยความที่เราเป็นเชฟอยู่แล้ว เวลาไปเห็นอะไรดีๆ หรือวัตถุดิบดีๆ หรือแม้แต่ถ้วยชาม ก็นึกอยากเอามาฟรีเซนต์ มาทำอาหาร เอามาเป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อให้ผู้ชมที่บ้านได้ดู และก็จะอยากแนะนำเสนอความคิดแปลกใหม่ อยากให้เขารู้ว่าสิ่งที่ผ่านเข้ามาในชีวิตประจำวัน ที่เราเห็นทุกๆ วัน สามารถเอามาทำเป็นอาหารญี่ปุ่นได้ หรือบางอย่างก็สามารถนำมาเป็นสิ่งประดับตกแต่งเพิ่มความสวยงามใส่กับวัตถุดิบญี่ปุ่นได้”

“

อาหารไทยและวัตถุดิบไทยมันมี
ความโดดเด่นนะครับ มันเป็นเสน่ห์
ที่อาหารชนิดอื่นเลียนแบบไม่ได้
ผมก็เป็นอีกคนส่งเสริมอาหารและ
วัตถุดิบไทย ผมว่าอาหารไทย
เนี่ย อร่อยสุดยอดแล้วครับ

”

ความท้าทายครั้งใหม่ และ Culinary Curve Ball

“รูปแบบรายการใหม่ก็สนุกดี และตื่นเต้นมากกว่าเดิม ด้วยรูปแบบที่ยี่สิบนาทีแรก สำหรับเมนูแรกที่ต้องมาตัดลิ้นกัน หลังจากนั้นไม่พอยังมีวัตถุดิบเซอร์ไพรส์ เรียกว่าต้องคิดเร็วทำเร็ว จากที่เมื่อก่อนทำสี่เมนู เลยกกลายเป็นห้าเมนู และการคอมเมนต์ของกรรมการก็ค่อนข้างตรงไปตรงมา บางทีวิจารณ์เรื่องอาหารก็ทำให้เราตกใจ บางคนตกใจกรรมการมากกว่าตกใจอาหารของเชฟแล้ว (หัวเราะ) แต่โดยรวมผมมองว่ามันก็ทำให้ผู้ชมติดตามเยอะขึ้น ที่สำคัญมันทำให้เรากระตือรือร้นมากขึ้นด้วย”

วัตถุดิบไทย ความจัดจ้านที่ยากจะกัดเคี้ยว

“วัตถุดิบแต่ละชนิดของไทยมีลักษณะที่เด่นชัด รสชาติที่โดดเด่นในตัวเอง และเราทุกคนล้วนคุ้นเคยกันดีมาตั้งแต่เกิด แม้ว่าจะเป็นเชฟอาหารญี่ปุ่นแต่ผมก็เป็นคนไทยหัวใจเต็มร้อย ผมมองว่าแค่ดึงดูดเด่นของวัตถุดิบออกมาและหาสิ่งที่ช่วยส่งเสริมก็ทำให้อาหารอร่อยมากยิ่งขึ้นแล้ว มันก็เหมือนพระเอกนางเอกละครยิ่งอยู่ใกล้กัน คนดูยิ่งแซบ สำหรับอาหารไทยแล้วต้องเสนอกออกมาให้โดนประสาทสัมผัสทั้งสี่ให้

มีทั้งรูปน่าทาน รสอร่อย กลิ่นหอม สัมผัสพิเศษ เห็นผมเป็นเชฟพระทะเล็กอาหารญี่ปุ่นเนี่ย จริงๆ แล้วผมทำลาบอร่อยกว่าเชฟชุมพลอีกนะครับ (หัวเราะ) หลายคนอาจไม่รู้ว่ามีร้านของผมส่งเสริมอาหารไทยอยู่เลมอมา บางครั้งลูกค้าอยากทานอาหารไทยที่ร้านเราก็ตามใจลูกค้าครับ อย่างกระเพราเนื้อมัสมั่นชีซากะ ลูกค้าผมก็สั่งทานเป็นประจำ อาหารไทยและวัตถุดิบไทยมีความโดดเด่นนะครับ เป็นเสน่ห์ที่อาหารชนิดอื่นเลียนแบบไม่ได้ ผมก็เป็นอีกคนส่งเสริมอาหารและวัตถุดิบไทย ผมว่าอาหารไทยเนี่ย อร่อยสุดยอดแล้วครับ”

ร่วมส่งเสริมอาหารไทยและเชฟไทย

“ผมก็อยากจะทำเชิญชวนคนที่ชอบอาหาร ชอบ ทำอาหารนะครับ อาจจะไปเจอวัตถุดิบดีๆ ที่นำไปทำอาหาร อยากให้ไปกันเยอะๆ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้อาหารไทยไปสู่ระดับสากลไปช่วยให้กำลังใจ อาจจะไปเจอเชฟพระทะเล็ก ประเทศไทย”
หลายๆ ท่านที่จะไปชมและไปโชว์ทำอาหาร สุดท้ายก็อยากให้ทุกท่านได้ไปชมว่าบ้านเราก็มองงานแบบนี้ ส่งเสริมให้ครัวไทยสู่ครัวโลก”



เอาทมิกลงไปใส่...(เข้าใจตรงกันนะ)

tako uzu jelly saucsu


เมนูสุดจี๊ดจ๊าด ด้วยเทคนิคการทำทมิกลงไปสไลซ์ ราดด้วย
เจลลี่ซอสที่ปรุงขึ้นด้วยสูตรเฉพาะตัวของเชฟบุญธรรม
เนื้อปลาทมิลงนุ่มลงตัว เข้ากับซอสที่เปรี้ยวขานลงตัว

photographer: Iron Chef Thailand™

หัวมิไรทำโม (TAKO AVOCADO SAIKYU)


เมนูสุดยอดไอเดียที่นำเอารสชาติแบบตะวันตกและตะวันออก ผสานเข้าด้วยกัน โดยเนื้อปลาหมึกปรุงรสด้วยวัตุดิบ ลับอย่างปลาร้าญี่ปุ่น มิโสะ แล้วเสิร์ฟมาบนอะโวคาโด และรองชั้นสุดท้ายด้วยหัวปลาหมึกแล้วย่างไฟ จึงได้ทั้ง รสชาติและความหอมในคราวเดียวกัน





หมึกยักษ์ตุ๋นสองรส (tako nitsuke)

หนวดปลาหมึกยักษ์นำมาตุ๋นในน้ำซุปลโด้สญี่ปุ่น พร้อมด้วยรากโสม และเต้าหู้คินุ เคียงมากับเห็ดหอม แครอต ด้วยการปรุงรสด้วยประสบการณ์อันยาวนานทำให้ รสชาติและรสสัมผัสของปลาหมึกยักษ์ตุ๋นสองรสจึงลงตัวเกินคำบรรยาย

A chef wearing a black and orange uniform and a tall black hat with an orange band. He is holding a stack of bamboo steamers containing fish. The background is dark and textured.

“ผมมันใจในอาหารจีนของผม
พื้ปเปอร์เซนต์ ตลอดระยะเวลาที่
ทำอาหารจีนมาเกือบทั้งชีวิต ผมบอก
เลยว่าถ้าผมมันใจในอาหารของผม
ผมไปตายซะดีกว่า”

Photographer: w.ansirimongkol

Assistant Photographer: w.wanassanan

Make-up Artist: torr tang

เชฟป้อม-ธนรัศม์ ชูโต

เชฟกระทะเหล็กอาหารจีนร่วมสมัย
(Contemporary Chinese)

The Explorer

การทำงานด้านอาหารนั้น เมื่อใดที่หยุดค้นหาสิ่งใหม่และเรียนรู้ นั้นเท่ากับการเดินถอยหลัง เพราะโลกของอาหารหมูนเวียนเปลี่ยนไปทุกวินาที และเชฟป้อม-ธนรัศม์ ชูโต คือ บทพิสูจน์ของความสำเริงของเชฟผู้หมุ่นตามโลก ผู้ที่เรียนรู้ทุกศาสตร์อาหารเพื่อให้การเป็นเชฟกระทะเหล็กอาหารจีนร่วมสมัยสมบูรณ์ และแข็งแกร่งที่สุด

ก้าวแรกสู่สังเวียน

“เริ่มแรกนั้นก็ตื่นตื่นนิดหน่อย แต่ระยะเวลาการทำงานด้านอาหารของผมนั้นยาวนาน ตั้งแต่อายุสิบสอง ตอนนั้นทำลิบห้สิ่งใหม่ที่ไม่คุ้นเคยก็แค่เพียงการออกสื่อเท่านั้นเอง ชีวิตก็มีความวุ่นวายขึ้นบ้าง เพราะนอกจากการทำงานของเราตามปกติแล้ว เราต้องเตรียมตัวสำหรับการแข่งขันด้วย

สำหรับศาสตร์อาหารจีนนี้ผมเรียนรู้และทำมาเกือบๆ สามสิบปีแล้ว ก็เลยอยากศึกษาด้านอื่นๆ เพิ่ม และอาหารเมดิเตอร์เรเนียนคือสิ่งที่ชื่นชอบ เพราะผมอยากรู้ว่าได้ที่เขาเรียกมิชลินสตาร์มันเป็นอย่างไง ซึ่งเมื่อเราเข้าไปคลุกคลีแล้วเราพบว่าที่สุดของพวกเขาก็คือ วัตถุดิบ เขาเลือกที่เป็นออร์แกนิก เลือกที่เป็นแบบที่ดีเลิศที่สุด”

อาหารคือศาสตร์ที่ร่วมสมัย

“อาหารไม่ว่าของชาติไหน อยู่มุมไหนของโลก มันมีมาตรฐานเดียวกัน ขึ้นอยู่กับว่าเราจะนำมาผสมผสานกันอย่างไรให้ออกมาดี ซึ่งแต่ละอย่างก็มีการเหง้าของตัวมัน พื้นฐานของผผมเริ่มฝึกฝนมากับอาหารจีนวางตั้ง พักหลังมาเมื่อเติบโตขึ้นได้เดินทางหาความก้าวหน้า ไปทำงานยังประเทศต่างๆ รวมทั้งเมืองจีน ผมได้พบว่าผมชื่นชอบอาหารเฉฉวน เพราะว่ารสชาติจัดจ้าน มีความเป็นตัวของตัวเองสูง เลยได้ไปคลุกคลีกับอาหารจีนเฉฉวนมาด้วย

การแข่งขันครั้งแรก

“วัตถุดิบแรกในการแข่งขันเป็นพลาสติกเจียน ด้วยความที่เราก็เคยดูรายการนี้มาก็พอจะรู้ว่าต้องทำอะไรยังไง ซึ่งเราก็พยายามทำให้เสร็จตามเวลาให้ได้ ซึ่งดูมาจากข้างนอกแบบคนดูทีวีที่ทำงานเป็นเชฟ เราารู้ว่ามันค่อนข้างจะหมุ่นนะ แต่พอมาแข่งขันเองจริงๆ ไม่หมุ่นเลย ยากและกดดันมาก เราเองก็เป็นแค่หนึ่งในเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ถ้าทำออกมาแล้วชี้เหรกว่าคนอื่นนี่อายุเขานะ ต้องทำให้ออกมาดี เพราะเราคิดว่าจัดสรรเวลาทำงาน เขาทำงานเพื่อเอาชนะตัวเอง แข่งกับตัวเอง ทำงานที่ออกมาแล้วคิดว่าดีที่สุดสำหรับตัวเอง ผมเอาพลาสติกเจียนมานึง เพราะในความเป็นจริงแล้ว อาหารจีนที่เป็นอาหารชั้นดี ปลอดภัย จะนิยมเอามาหนึ่งเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากว่าสามารถรักษาความสด ชูรสชาติได้ดีที่สุด และที่สำคัญคือมันจะไม่ได้ทำลายเนื้อปลา”

ยังแข่งขันยังท้าทาย

“ผมว่ายังแข่งยังยาก เพราะว่าเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ เวลาแข่งทุกครั้งมันจะมีคนเอาลงสื่อออนไลน์ต่างๆ มีเทปเก่าๆ ให้คนที่อยากค้นหา ผู้ทำซึ่งเวลาที่จะต้องแข่งเขาก็จะไปเปิดศึกษา ทำการบ้าน ดูรูปแบบการทำ รูปแบบการนำเสนอ ซึ่งเขาสามารถนำมาเป็นไอเดียและนำมาต่อยอดได้ แต่ผมทำไม่ได้ เชฟกระทะเหล็กทุกคนทำไม่ได้ เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย™ ที่สำคัญคือต้องทำสิ่งใหม่ให้ดู ‘ว้าว’ เสมอ เราใช้ลูกเล่นเก่าๆ ไม่ได้”

ความท้าทายครั้งใหม่ และ Culinary Curve Ball

“สำหรับรูปแบบรายการใหม่ที่เกิดขึ้น ผมมองว่าทำให้เราได้แสดงศักยภาพของอาหารสโตร์ของเรามากขึ้น จีนต้องเป็นจีนหวานต้องเป็นหวาน คนที่มาตัดสินก็เป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรงกับสาขานั้น ทำให้มันยากขึ้นอีกหนึ่งเท่า ซึ่งเป็นรูปแบบที่ไม่มี

“

ภายในอนาคตถ้าเกิดคนเรา
ยอมรับปลาทูแม่กลองให้ขึ้นโต๊ะ
อาหารในโรงแรมหรูมันจะเวิร์ก
แน่นอน วัตถุดิบไทยคือของดี

ทั้งนั้น

”

ใครได้เปรียบเสียเปรียบ โจทย์แรกฮีสปนาตี บางคนจะโดน
กรรมการแนะนำว่าคิดมากไป ซึ่งโอ้คำว่าคิดมากไป พอคิดดู
ดูๆ แล้วจริงมากเลยนะ มันจะเจ็บปวดเพราะเราเป็นเชฟ
กระทะเหล็ก เราต้องคิดเยอะมากเพื่อให้ออกมาดี แต่แท้จริง
แล้ว อาหารมีจุดที่เหมาะสม อย่างที่ควรจะต้องเป็นตัวเป็นลิเกแต่
เมื่อมันกลายเป็นจิวแล้ว มันก็เยอะเกินไป เทคนิคของอาหาร
ทุกอย่างมันได้แค่เช็ทซ์ ซึ่งมากกว่าคำว่าสวย”

อาหารไร้พรมแดน

“ต่อไปอาหารจะไม่มีพรมแดน เราต้องเปิดกว้างให้ความ
เปลี่ยนแปลง และพร้อมกับการปรับเปลี่ยน บางทีคนไทยเรา
จะติดที่ความคิดว่า เชฟไทยทำอาหารญี่ปุ่น จะดีเหรอ คน
ไทยทำอาหารฝรั่งจะดีเหรอ ทำอาหารจีนจะทำอาหารได้
เท่ากับที่จีนทำเหรอ ลองดูลีเซฟพญูธรรมก็ทำอาหารญี่ปุ่นมา
ทั้งชีวิต คนญี่ปุ่นยอมรับ เชฟเอียนไปแล้วทั่วโลกทั้งที่เป็นคน
ไทย เราต้องกล้าเปิดรับ เพราะเชื่อเถอะว่าอาชีพเชฟ
เป็นการทำงานที่หนักและต้องเก็บประสบการณ์มาก กว่าจะ
เก่งกว่าจะได้เป็นเชฟ ผมนี้ทำอาหารจีนให้คนจีนกิน ไม่เคย
ถูกติติงเลยว่าเป็นอาหารนอกตำรา ผมมั่นใจในอาหารจีนของ
ผมพันเปอร์เซ็นต์ ตลอดระยะเวลาที่ทำอาหารจีนมาเกือบทั้ง
ชีวิต ผมบอกเลยว่าถ้าผมไม่มั่นใจในอาหารของผม ผมไปตาย
ชะติกว่า ถ้าพูดถึงอาหารจีนด้วยกัน ในเมืองไทยผมถือว่าผม
นี่ชั้นหนึ่งเลยนะ เพราะผมศึกษามานาน อ่องกง จิน ผม
ทำงานมาหมดแล้ว ผมเดินทางมายาวนาน”

วัตถุดิบไทย ตัวจริง รสชาติจริง

“อย่าลืมน่าผมมาจากตระกูลราชินิกุลนะ ‘ซูโต’ สืบเชื้อสาย
มาจากกลุ่มต้นตระกูล ‘ณ บางช้าง’ ‘บุญนาค’ ซึ่งมาจาก
อำเภออัมพวา ทำงานในราชสำนักมาทั้งนั้น ผมเติบโตมาจาก

แม่กลอง ก็จะคุ้นเคยกับอาหารไทยในลุ่มน้ำแม่กลอง
เพชรบุรี ซึ่งพวกแกงจะดีมาก เพราะกะทิจะดี และที่ผม
ศึกษามาน้อยๆ สิ่งที่ดีและเด็ดคือปลาทู สมัยก่อนเป็นอาหาร
ที่ไม่มีวันหมด และกินเท่าไรก็ได้เพราะไม่แพง เราโตมาด้วย
ปลาทูทั้งนั้น แต่บ้านเราชอบคิดว่า ของดีมันจะต้องแพง แต่
ปลาทูเป็นของดีมากแต่กลับไม่แพง และขึ้นโต๊ะอาหารได้ยาก
จนในปัจจุบันเริ่มขึ้นโต๊ะแล้วได้ราคามากขึ้น แต่ก็ต้องเป็น
ปลาทูที่มีชื่ออย่างปลาทูแม่กลอง เพราะเป็นปลาที่ตัวเล็ก
เนื้อหอม หวาน มัน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวมาก โดยวิธีการ
ทำก็คือเขาจะเอามาสด นำมาต้มแล้วใส่แข็ง ไม่ใช่หนึ่งนะ ร้านค้า
ก็จะนำมาปรุงอาหาร ทอดหรือต้มยำสดๆ ต้องลองไปทาน
เพราะอร่อยมาก อร่อยจริงๆ ส่วนตัวผมก็เคยเอามาทำ
อาหารจีนนะ ภายในอนาคตถ้าเกิดคนเรายอมรับปลาทูแม่
กลองให้ขึ้นโต๊ะอาหารในโรงแรมหรูมันจะเวิร์กแน่นอน
วัตถุดิบไทยคือของดีทั้งนั้น สำคัญคือเราต้องรักษาวัตถุดิบ
ของไทย ไม่ทำลายโดยการเอาปลาทูอื่นมาข่มแม่ว่าเป็น
ของแม่กลอง ต้องซื้อสัตย์ และเชิดชูในทางที่ถูกต้อง”

วัตถุดิบไทยไปสู่ทั่วโลก

“วัตถุดิบไทยจะต้องไปได้สวยแน่นอน และงานนี้เป็นงานที่ดี
สำหรับวงการอาหารบ้านเรา เพราะมีการระดมมันสมอง
ของผู้ที่มีมันสมอง มีทั้งภาครัฐและภาคเอกชน อย่างน้อยคน
จะรู้จักว่ามันมีวัตถุดิบที่ดีอยู่นะ คนต่างชาติก็รู้จักว่า
วัตถุดิบไทยมีของดีมากกว่าแค่ต้มยำ ผัดไทย และยังมีอาหาร
ที่สามารถขึ้นเหล่าได้ อาหารไทยได้เปรียบกว่าอาหารชาติอื่น
มากนะ เพราะอาหารไทยมีการปรุงรสครบเลย มีทั้งต้ม
ผัด สลัด แกง ทอด นึ่ง เผา เพราะเราได้รับวัฒนธรรมมา
จากทั่วโลก เราจึงเหมาะกับคนทั้งโลก”



Dragon Heart ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งมังกร
เมนูจีนรสชาติลงตัว กับการทำก๋วยเตี๋ยวหลอดสุด
สร้างสรรค์ เนื้อกุ้งมังกรชิ้นโตที่หมักเครื่องได้อย่างพอดี
ห่อด้วยแป้งปอเปี๊ยะแล้วนำไปทอด ก่อนจะห่อด้วยแป้ง
ก๋วยเตี๋ยวหลอดที่ทำสดรสอร่อย

photographer: Iron Chef Thailand™



photographer: Iron Chef Thailand™

Drunken Dragon กุ้งซีเมา

เมนูสุดอลังการงานสร้าง เมื่อเนื้อกุ้งมังกรแล่งๆ เป็นแผ่นบางวางบนแท่นเกลือจิ้มกับน้ำจิ้มสูตรพิศษ เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปลุดหอมหวลปรุงพิเศษด้วยยอดตูป หัวและเปลือกของกุ้งมังกร เหล้าเส้าซิง ไสมตั้งกฤษ ไสมแคนาดา และเม็ดเก๋ากี่

Dragon Ball ลูกชิ้นกุ้งเคลือบอัลมอนต์กับไข่เค็มมาโย
สุดยอดเมนูที่ออกแบบหน้าตาให้สวยงามไล่น้ำย่อยวนใจ
อีกทั้งยังรังสรรค์รสชาติที่ผสมผสานระหว่างความสด
หวานเป็นธรรมชาติของเนื้อกุ้งมังกรเจ็ดสี เนื้อมัลลอร์ด
ไข่เค็ม และซอสมาโย ความกลมกล่อมถูกเติมเต็มด้วยรส
สัมผัสที่กรุบกรอบของปูนาทอด ทำให้อาหารจานนี้เป็น
ศิลปะแห่งชาติอย่างแท้จริง

“สิ่งที่ได้กลับมาคือการใช้เพื่อน
เพิ่มขึ้น ได้ประสบการณ์เพิ่มมากขึ้น
และทุกครั้งที่จะอยู่กับพี่ๆซึ่งเข้ามา
เท่ากับเราได้เรียนรู้ และแลกเปลี่ยน
ไอเดียในการทำงานกันร่วมกัน”

W.I.T.
IRON CHEF
THAILAND
The Great Thai Chef Competition

Photographer: w.ansirimongkol
Assistant Photographer: w.wanassanan
Make-up Artist: torr tang

เชฟไก่-ธัญญา วิลคินสัน

เชฟพระภิกษุภัทราวาท

(Dessert)

The Iron Lady

คงไม่มีคำจำกัดความของเชฟไก่-ธัญญา วิลคินสัน ได้ดีกว่าหญิงเหล็ก เพราะเธอคือเชฟพระภิกษุเหล็ก ประเทศไทย™ หญิงคนแรกของประเทศไทย และตำแหน่งที่ทรงเกียรตินี้ก็พิสูจน์แล้วว่าเธอแข็งแกร่งในฝีมือไม่ลายมือ แต่อ่อนหวานด้วยรสชาติอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ความมุ่งมั่นที่มั่นคง

“เป็นมาได้สองปีกว่าแล้วกับการทำหน้าที่นี้ รู้สึกดีใจและรู้สึกเป็นเกียรติเสมอมา แต่ความรู้สึกในการเป็นเชฟมืออาชีพ กับการเป็นเชฟพระภิกษุเหล็ก ประเทศไทย™ ไม่ได้ทำให้รู้สึกแตกต่างมากนัก เพราะในการทำงานของเรา เราใช้มาตรฐานเดียวกันนั่นคือการตั้งใจทุกงานและทำอาหารของเราให้ออกมาอย่างดีที่สุดจริงๆ แล้วเราไม่เคยคาดหวังอะไรมาตั้งแต่ตอนเป็นผู้ทำซิงแล้ว แค่คิดว่าการได้มาร่วมรายการก็ดีมากแล้ว ได้แสดงฝีมือได้ทำให้คนรู้จักร้านของเรามากขึ้น แต่ผลที่ได้ออกมานั้นสูงกว่าที่เราคิด มีคนรู้จักเราและอยากเป็นแบบเรา ที่สำคัญเลยทางทีมงานก็ให้ความสนใจและทาบตามให้เราเป็นเชฟพระภิกษุเหล็กอาหารหวาน ตื่นเต้นมาก ดีใจมากไม่ลังเลเลยที่จะทำ”

มิตรภาพของการแข่งขัน

“ไม่ว่าผู้ทำซิงเป็นใคร เราก็แค่ทำหน้าที่ของเราให้เต็มที่ เราคิดเพียงเท่านี้จริงๆ แค่พยายามที่จะสร้างสรรค์เมนูให้ตรงกับใจของคณะกรรมการ แต่สิ่งที่ได้กลับมาคือการได้เพื่อนเพิ่มขึ้น ได้ประสบการณ์เพิ่มมากขึ้น และทุกครั้งที่เจอกับผู้ทำซิงเข้ามา เท่ากับเราได้เรียนรู้ และแลกเปลี่ยนไอเดียในการทำงานกันร่วมกัน สิ่งเหล่านี้มันดีมากๆ เลย เหนือกว่านั้นก็

คือ การได้ทดลองทำเมนูใหม่ มีสูตรขนมใหม่ จากวัตถุดิบที่คนทั่วไปอาจคาดไม่ถึง มันคือการฝึกฝนอยู่ตลอดเวลา”

การแข่งขันสุดหิน

“ตอนที่เชฟพระภิกษุเหล็กรุ่นน้องแข่งกับรุ่นพี่ เราต้องทำเมนูสองเมนูในเวลาจำกัดโดยที่ไม่มีผู้ช่วยเลย ซึ่งวัตถุดิบก็คือพลาสติกจากโครงการหลวง และสตรอว์เบอร์รี่พันธุ์พระราชทานจากโครงการหลวง โดยทั้งสองอย่างนี้เราต้องทำเป็นอาหารหวาน มันทำท้ายมาก แต่เราก็ทำออกมาได้โดยปลาก็จะเป็นลักษณะของขนมถ้วยฟูไส้สอดไส้เนื้อปลาที่ผัดแบบไส้ขนมมันสิบ พุดดิงชาเขียวใส่ไข่พลาสติกเจียน ผลการแข่งขันออกมาเสมอกัน การเสมอกับเชฟที่เก่งๆ อย่างเชฟพระภิกษุเหล็ก ประเทศไทย™ รุ่นพี่เป็นความประทับใจมากๆ เลยค่ะ”

วัตถุดิบไทยไปสู่ครัวโลก ขนมหวานไทยไปสู่สากล

“วัตถุดิบไทยจริงๆ แล้ว สามารถพัฒนาให้อยู่ในระดับสากลได้หลากหลายชนิดเลย วัตถุดิบไทยสามารถทำขนมสากลได้ทุกชนิด เพียงแต่ต้องมีการปรับสูตร ทดลอง ให้อร่อย เรามั่นใจว่ามันจะต้องไปได้ เชฟได้เรียนรู้ว่าวัตถุดิบไทยนั้น รัชสรรค์ได้มากมาย ตั้งแต่เด็กๆ จากคุณย่า โดยคุณย่าเป็นแม่ครัวที่บ้านของอาจารย์ศิลป์ พีระศรี ท่านเกิดช่วงปลายรัชกาลที่ห้า ก็เลยมีประสบการณ์การทำอาหารญี่ปุ่น อิตาลีเลียน ท่านได้ปรับเอาวัตถุดิบไทยมาทำอาหารในสไตล์ของต่างชาติ เชฟก็เลยคุ้นเคยกับอาหารฝรั่งที่ใช้วัตถุดิบไทยมานาน รวมถึงอาหารไทย ขนมไทยสูตรโบราณด้วย”

“

วัตถุดิบไทยนั้นดีกว่าที่เราจริงๆ
แค่เพียงต้องรู้จักนำไปทดลอง
คิดค้นสูตร โดยเฉพาะในแง่ของ
ขนมหวาน ทั้งขนม และวัตถุดิบ
ยังมีโอกาสไปได้ไกลกว่านี้

”

ขนมคือภาษาสากล

“ศาสตร์ขนมไทยกับฝรั่งเศสก็เหมือนกันนะ จะมีจุดแตกต่างบ้างก็ตรงกรรมวิธีทำให้ลูก อย่งขนมฝรั่งเศสจะนิยมนำเข้าเตาอบ ส่วนไทยก็นิยมนำไปนึ่ง การหมกไฟ การเผา ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมการหุงต้มของแต่ละชาติด้วย ในเรื่องส่วนผสมก็จะต่างกัน ฝรั่งเศสใช้นม เนย แต่สำหรับคนไทยนิยมใช้ไข่เปิดใช้กะทิ น้ำตาล ไข่แดง ไข่ขาว กล้วย กล้วยตาก ซึ่งเป็นพืชล้มลุกที่ผูกพันกับคนไทยมานาน สำหรับตัวเซฟเองก็รู้จักมาตั้งแต่จำความได้แล้ว เวลาไหว้พระก็จะต้องมีไข่แดงอยู่ในแจกัน เวลาทำขนมทุกชนิดก็ต้องใช้ไข่แดงเพื่อให้มีกลิ่นหอม และดับกลิ่นคาว ไม่ว่าจะทำน้ำเชื่อม น้ำกะทิ เทียบแล้วไข่แดงก็มีความคล้ายคลึงกับวานิลลาในอาหารฝรั่ง ซึ่งใช้สำหรับให้กลิ่นและดับคาวเหมือนกัน”

ปรับเปลี่ยนเพื่อสิ่งที่ดีกว่า

“อย่างที่เซฟบอกไปแล้วว่า วัตถุดิบไทยนั้นดีกว่าที่เราจริงๆ แค่เพียงต้องรู้จักนำไปทดลอง คิดค้นสูตร โดยเฉพาะในแง่

ของขนมหวาน ทั้งขนม และวัตถุดิบยังมีโอกาสไปได้ไกลกว่านี้ เพราะส่วนมากนั้นเรามักจะคุ้นเคยว่าคนต่างชาติที่รู้จักแค่อาหารคาวเท่านั้น ดังนั้นในงานนี้ก็คงเป็นช่วงเวลาที่ดีที่ทั้งเซฟต่างชาติ และเซฟในประเทศเราได้ร่วมรังสรรค์ และเชิดชูวัตถุดิบไทย อาหารไทย และการท่องเที่ยวในประเทศไทย”

ความท้าทายครั้งใหม่ และ Culinary Curve Ball

“การเปลี่ยนรูปแบบการแข่งขันแบบเซฟกระทะเหล็กอเมริกาถือว่าเป็นเรื่องดีนะ เพราะทางเซฟก็ได้ท้าทายความสามารถตัวเองมากเมื่อได้เจอกับวัตถุดิบไทยที่สอง ช่วง Culinary Curve Ball เราได้แสดงถึงไหวพริบในการแก้ไขสถานการณ์ ตอนนั้น เราปรับเซนต์อาหารน้อยจานลง เรามีเวลาในการรังสรรค์ ได้โชว์ทักษะมากขึ้น เข้มข้นขึ้น อีกอย่างที่ชอบก็คือ การที่กรรมการได้วิจารณ์กันแบบตรงไปตรงมา ทำให้ตัวเซฟสามารถพัฒนาตัวเองจากคำวิจารณ์ได้ ถ้าไม่พูดกันอย่างตรงไปตรงมาวงการเซฟจะพัฒนาไปได้อย่างไร”



มะยงชิดติดใจ

เมนูขนมหวานไทยสุดอมตะที่ใครก็หลงรักอย่าง
หัวปักหัวปำ งานนี้ประยุกต์การนำเอาสาकुเปียก
ลำไยแบบไทย ประจงด้วยเทคนิคและรูปแบบขนม
ของฝรั่งเศส

photographer: Iron Chef Thailand™

มะยงชิดลุยสวน

นำไข่ไก่ ไข่แดง น้ำตาล พร้อมเข้ากับนม ถั่วพิตตาชิโอ
เข้มข้น เดิมแป็งและเกลือ จากนั้นนำแป้งไปใส่ในเอสพูมา
แล้วจึงนำใส่ถ้วยกระดาษขอบในไมโครเวฟ ความพิเศษ
ที่การนำเนื้อมะยงชิดไทยๆ โรยน้ำตาลเผาไฟให้เกรียม
โรยด้วยอบเชยเพิ่มความหอมเสิร์ฟไปพร้อมๆ กัน





พะโล้...ไอ้ ละ ทนอ

Five spice cream bru lee

เนื้อทุกส่วนคั้นในเครื่องพะโล้ ผสมผสาน
เส้นพื้ของขนมหวานอย่างวิปป์ครีม
น้ำตาลปี๊ป เปลือกส้ม จากนั้นนำมากรอง
แล้วไปตีกับไข่ อบในน้ำ ทำเป็นครีมบูเล
เลิรฟ์มาเคียงข้างกับเนื้อพืดน้ำตาล

photographer: Iron Chef Thailand™

Sweet is Best



พุดดิ้ง ขนมหวานที่หลายคนชื่นชอบและต้องมนต์เสน่ห์ ด้วยรสชาติที่หวานหอม และเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนชวนลิ้มลอง เป็นขนมที่เราสามารถหาซื้อทานได้ทั่วไป หรือจะลงมือทำเองก็ได้เหมือนกัน เอ๊ะ!...แล้วถ้าอยากทำเองแต่ไม่มีพื้นฐานการทำขนมล่ะ เราก็สามารถทำให้ง่ายขึ้นด้วยขั้นตอนที่แสนสะดวกรวดเร็ว แค่อุ่น นึกของ บีบใส่ถ้วย ง่ายแต่เลิศเลอเชียวนะ

Caramel Custard Pudding with Crispy Crumble คาราเมลคัสตาร์ดพุดดิ้งกับครีมเบิ้ลกรุบกรอบ

ส่วนผสม (สำหรับ 6-8 ที่)

พุดดิ้งคัสตาร์ดสำเร็จรูป 1 ถูง / น้ำตาลทราย 100 กรัม / นมข้นหวาน 100 กรัม / เนยจืด 40 กรัม / วิปปิ้งครีม 200 กรัม

ส่วนผสมครีมเบิ้ล

เนยจืดแข็ง 50 กรัม / น้ำตาลทราย 125 กรัม / แป้งสาลีอเนกประสงค์ 125 กรัม / กลิ่นวานิลลา 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. เปิดเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส จากนั้นนำเนย แป้งสาลี อเนกประสงค์ และน้ำตาลทรายลงในภาชนะ ใช้นิ้วมือคลุกให้ส่วนผสมเข้ากัน เป็นเม็ดทราย และนำใส่ถาดอบ นำเข้าเตาอบประมาณ 12-16 นาที จากนั้นนำออกมาพักให้เย็นสนิท
2. เตรียมพุดดิ้งสำเร็จรูป โดยการต้มน้ำให้อุ่น นำพุดดิ้งคัสตาร์ดสำเร็จรูปลงไปแช่ให้ละลาย บีบใส่ภาชนะที่ต้องการและนำไปแช่เย็น
3. ทำซอสคาราเมล โดยการนำน้ำตาลทราย นมข้นหวาน ใส่ลงในหม้อตั้งบนไฟ อุณหภูมิต่ำ ค่อยๆ เขย่าหม้อให้น้ำตาลและนมข้นหวานละลายเข้ากัน จากนั้นจึงใส่เนยจืด เขย่าหม้อไปเรื่อยๆ นำออกจากความร้อน พักให้เย็นในอุณหภูมิห้อง
4. เสิร์ฟพร้อมวิปครีมและครีมเบิ้ล ❄️





วิถีธรรมชาติ ปรุงรสให้ได้รสชาติญี่ปุ่นแท้

ทุกวันนี้ต้องยอมรับว่าอาหารที่อยู่ตรงหน้าแค่อร่อยอย่างเดียวคงไม่พอ แต่ต้องมีความสวยงาม ดูน่าทาน และที่สำคัญที่สุดต้องมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย ซึ่งขั้นตอนหนึ่งที่สำคัญเป็นอย่างมากของการทำอาหารคือ กระบวนการจัดการกับวัตถุดิบ จากนั้นเราได้นำเนื้อหมูหมักในคาริญี่ปุ่นโบราณ ซึ่งเน้นในเรื่องของวิถีธรรมชาติ เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อย มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและมีประโยชน์ต่อร่างกายมากที่สุด

Beef Steak With Garden Mustard Crumble
And Balsamic Japanese Style
สาคูเนื้อกับสวนครัมเบิลและซอสบัลซามิกสไตล์ญี่ปุ่น


ส่วนผสมหลัก

เนื้อวัวสันใน 200 กรัม / พลัสโคจิ นามะชิโอะโคจิ 30 กรัม / แดงกวาญี่ปุ่น 1 ลูก / เบบี้แครอท 3-4 หัว / เห็ดชิเมจิ 15 กรัม / ซอสบัลซามิกสไตล์ญี่ปุ่น / ดอกไม้
ออริกานิก

ส่วนผสมแครัมเบิลมาสตาร์ด

มัสตาร์ดผง 15 กรัม / แป้งสาลีอเนกประสงค์ 80 กรัม / เกลือ 1/4 ช้อนชา / เนย
จืด 30 กรัม

วิธีทำ

1. นำเนื้อวัวสันในหมักกับพลัสโคจิ นามะชิโอะโคจิ ประมาณ 30-45 นาที พักไว้
2. เปิดเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส นำเนย แป้งสาลีอเนกประสงค์ มัสตาร์ดผง และเกลือ คลุกให้เข้ากันเป็นลักษณะเม็ดทราย จากนั้นวางใส่ถาดอบ และนำเข้าเตาอบประมาณ 12-16 นาที พักให้เย็นสนิท
3. เตรียมผักที่จะจัดลงจานโดยการนำผักไปลวกให้สุกในน้ำต้มเดือด จัดเรียงจานตามความสวยงามให้เหลือพื้นที่ว่างในการวางเนื้อสเต็ก
4. นำเนื้อวัวที่หมักเสร็จแล้วไปย่างบนกระทะให้สุกในระดับมีเดียมแรร์ 

สนับสนุนวัตถุดิบโดย



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION
www.foodproject.co.th

Crispy Tom Yum

ต้มยำกุ้งคงจะเป็นหนึ่งในเมนูแรกๆ ที่คนนึกถึงมากที่สุด ถ้าคิดถึงอาหารไทยตัวเด่นๆ ด้วยรสชาติจัดจ้านครบทั้งรส หวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ด แถมด้วยกลิ่นหอมของเครื่องสมุนไพรแบบไทยๆ ที่มาเติมเต็มให้อาหารชนิดนี้สมบูรณ์ครบองค์ประกอบ โดยคราวนี้เราจะมาปรับต้มยำกุ้งให้อยู่ในรูปแบบของท่านเล่น แต่รสชาติไม่ใช่เล่นๆ อย่างพอเพียงทอดไส้ต้มยำกุ้ง จะทานเปล่าๆ หรือจิ้มคู่กับน้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มบ๊วย ก็อร่อยทั้งนั้น



ชอเปียะต้นยำกุ้ง

Deep Fried Tom Yum Kung Spring Roll ส่วนผสม

กุ้งขาวขนาดใหญ่ 15 ตัว / กุ้งขาวสับละเอียด 200 กรัม / มันหมูสับละเอียด 150 กรัม / ผงเครื่องปรุงรุ่มต้มยำกุ้งสำเร็จรูป 3 ช้อนโต๊ะ / ข่าซอยละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ / ตะไคร้ซอยละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ / ใบมะกรูดซอยละเอียด 6 ใบ / พริกขี้หนูซอย 5 เม็ด / น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ / แผ่นปอเปียะแช่แข็ง 15 แผ่น / น้ำมันสำหรับทอด พอประมาณ

วิธีทำ

1. ผสมกุ้งขาว มันหมูสับละเอียด ผงเครื่องปรุงรุ่มต้มยำกุ้งสำเร็จรูป ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกขี้หนู น้ำตาลทราย เข้าด้วยกันพักไว้
2. กุ้งขาวที่เหลือนำมาแกะเปลือกและผ่าหลัง ยัดตัวกุ้งให้เหยียดตรง
3. นำแผ่นปอเปียะมาห่อไส้ที่เตรียมไว้ และวางกุ้งขาวเหยียดลงตรงกลางเหลือหางกุ้งโผล่มานอกแผ่น ห่อให้สนิท
4. ลงทอดในน้ำมันจนสุก นำขึ้นพักไว้เตรียมเสิร์ฟ <<



The Cruffin: Croissant – Muffin Hybrid

“The Cruffin” ขนมลูกครึ่งระหว่าง
ครัวซองต์และมัฟฟิน เจ้าขนมชิ้นนี้
อาจจะยุ่งยากในขั้นตอนการพับแป้ง
ครัวซองต์นะครับ แต่พอได้ลองแล้ว
ก็คุ้มค่ากับความพยายามแน่นอนครับ
เรามาร่วมกันเลียดีกว่า เพราะมีหลาย
ขั้นตอนทีเดียว



Croissant Dough

แป้งขนมปัง 300 กรัม / ยีสต์ 6 กรัม / น้ำ 150 กรัม / น้ำตาลทราย 38 กรัม / เนยจืด 50 กรัม / เนย สำหรับการทำให้ Lamination 165 กรัม / เกลือ 7 กรัม

วิธีทำ

ผสมน้ำ ยีสต์ และแป้งใส่ลงในอ่างผสม จากนั้นตามด้วยน้ำตาลทราย (อย่าให้ยีสต์สัมผัสกับน้ำตาลหรือเกลือโดยตรง เพราะอาจทำให้ยีสต์เสื่อมสภาพได้) ใช้หัวตะขอนวดไปสักพักจนส่วนผสมทั้งหมดพอเข้ากัน ถ้ารู้สึกส่วนผสมแห้งเกินไป เข้ากันยาก ให้ค่อยๆ เทน้ำเย็นลงไปทีละประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ นวดจนไม่เห็นเป็นเม็ดของส่วนผสมแต่ละชนิด จากนั้นค่อยใส่เกลือลงไปแล้วเร่งความเร็ว เติบเครื่องต่อจนเข้ากันแล้วจึงใส่เนยลงไป ผสมจนเข้าเป็นเนื้อโดเดียวกัน นำมานวดต่อบนโต๊ะ แล้วจึงทำให้เป็นก้อนกลม วางไว้ในอ่างคลุมทับด้วยพลาสติก พักแป้งไว้ค้างคืนจนแป้งขยายตัวขึ้นสองเท่า จากนั้นนำแป้งโดได้ที่แล้วไปรีดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าเตรียมไว้

นำเนยสำหรับ Lamination ออกมาทุบให้แบน เป็นก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้มีขนาดเล็กกว่าแป้งโดที่เตรียมไว้ เนยต้องไม่แข็งและไม่มีมันจนเกินไป ที่สำคัญคือเนยและแป้งจะต้องเย็นและมีความแข็งของเนื้อที่เท่ากัน ต่อมาให้เอาน้ำมันมาวางทับบนแป้ง พับแป้งทีละข้างเข้าหาตรงกลาง เริ่มจากซ้าย-ขวา โดยให้ขอบแป้งแต่ละข้างนั้นมาบรรจบกันตรงกึ่งกลางพอดี แล้วจึงพับเก็บริมแป้งด้านบนและด้านล่าง แล้วจึงรีดแป้งไปโนในทางยาวให้แป้งยาวออกจนบางประมาณ 0.5 ซม แล้วจึงเริ่มการ Lamination โดยพับแป้งในลักษณะเหมือนกับการพับกระดาษเขียนจดหมาย โดยทำทั้งหมดสามครั้ง แต่ละครั้งทำเสร็จต้องนำแป้งเข้าแช่เย็นเพื่อให้แป้งผ่อนคลาย เวลารีดเนยจะได้ไม่ทะลักออกมา แล้วจึงค่อยนำออกมารีดให้บางแล้วค่อยพับทบครั้งที่สาม ให้รีดแป้งให้บางกว่าครั้งแรก แล้วนำเข้าแช่เย็นค้างคืน วันรุ่งขึ้นให้นำแป้งมารีดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้บาง 3 มิลลิเมตร โดยหันด้านยาวเข้าหาตัว แล้วเริ่มม้วนเป็นทรงท่อนซุง แล้วใช้มีดคมๆ ตัดเป็นชิ้นกว้างประมาณ 1.5 นิ้ว นำแต่ละชิ้นไปวางในถาดอบมัฟฟิน นำไปวางบริเวณอุ่นๆ จนแป้งพองขึ้นประมาณ 2 ชั่วโมง นำออกมาทาไข่แดงแล้วอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-25 นาที

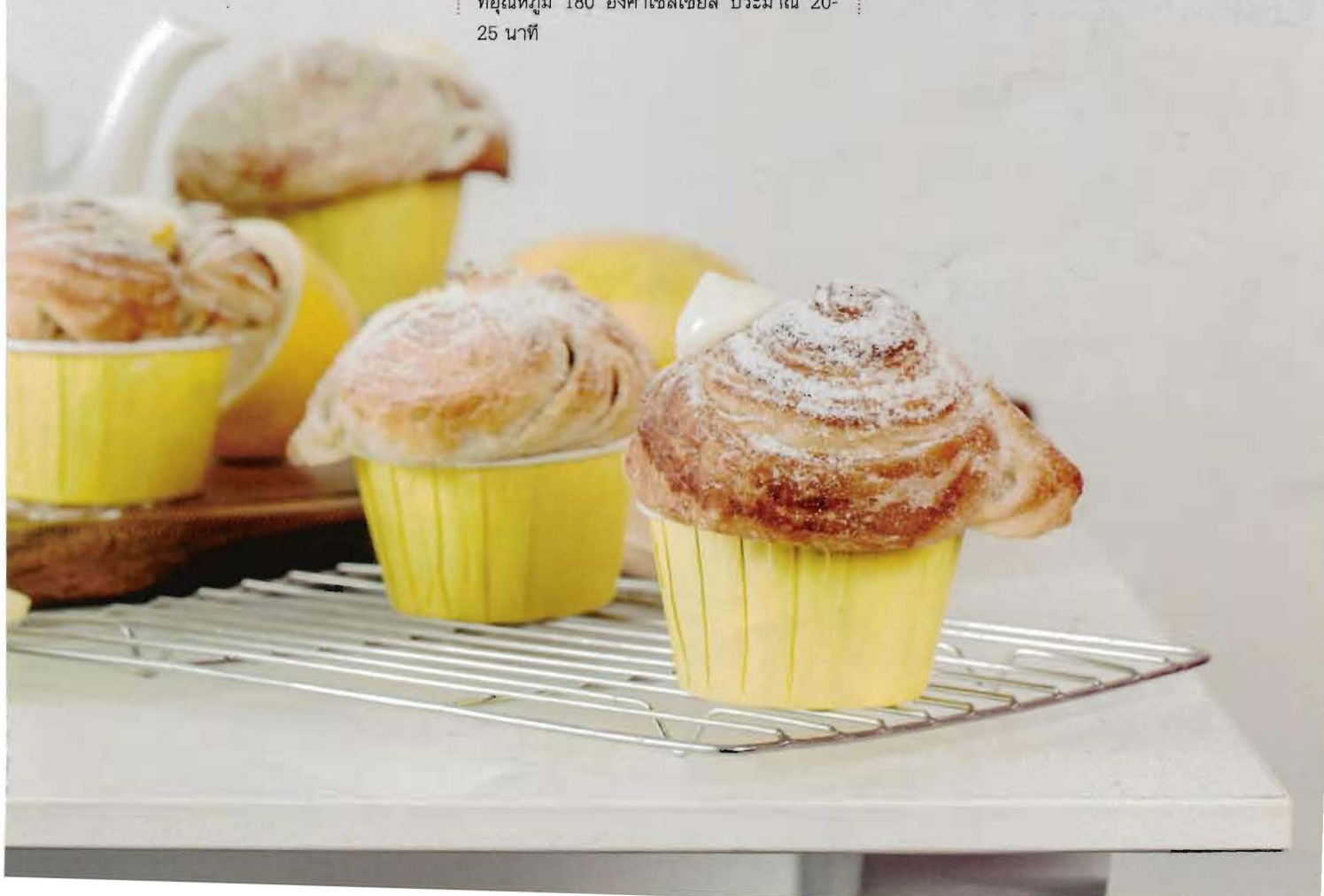
Whipped Lemon Ganache

เจลาตินแผ่น 6 กรัม / ครีมสด 190 กรัม / ผิวเลมอน 1 ลูก / น้ำตาลทราย 53 กรัม / ไวท์ช็อกโกแลต 130 กรัม / น้ำเลมอน 1/2 ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ต้มครีม น้ำตาล และผิวเลมอนจนเดือด แล้วเทใส่ลงในไวท์ช็อกโกแลต พร้อมกับเจลาตินที่นำไปพองน้ำแล้วบิบน้ำส่วนเกินออก ใส่ลงไปคนจนละลายเข้ากัน ทิ้งไว้ให้เย็นตัวแล้วจึงใส่น้ำเลมอนลงผสม คลุมพลาสติกแล้วแช่เย็นค้างคืน

เมื่อพร้อมเสิร์ฟ ก็นำกานาช (Ganache) ออกมาจากตู้เย็นแล้วตีด้วยตะกร้อจนขึ้นฟูครึ่ง ตักใส่ลงบิ๊บ หัวบิ๊บรูเล็กๆ ใช้มีดปลายแหลมๆ เจาะรูลงไปในครีฟฟิน (Cruffin) แล้วจึงบีบ Whipped Lemon Ganache ลงไปในครีฟฟินประมาณ 2-3 ครั้ง จนเริ่มรู้สึกว่ามันขึ้น แล้วปิดท้ายด้วยการโรยน้ำตาลไอซิ่ง เพิ่มความหวานและความสวยงามครับ ☞





Daiquiri

(A manly's drink)

ดื่มดำแบบพุน้ำ

ฉบับนี้ยังคงอยู่กับที่ลิงคิปร์ และขอแนะนำผู้อ่านให้รู้จักกับไดคิควี ค็อกเทลสุดโปรดของ จอห์น ฟิตซ์เจอร์ลด์ เคนเนดี (John F. Kennedy) ประธานาธิบดีคนที่ 35 ของสหรัฐอเมริกา เมื่อครั้งไปสนับสนุนการเรียกร้องเอกราชของคิวบา (จนเป็นชนวนนำไปสู่ สงครามสเปน-อเมริกา ซึ่งผลของสงครามทำให้คิวบาได้รับเอกราชตั้งแต่นั้นมา) และแก้วนี้ยังเป็นทีโปรดปรานของกษัตริย์ชาย นายเออร์เนสต์ เฮมิงเวย์ (Ernest Hemingway) นักประพันธ์ชาวอเมริกาผู้โด่งดัง เจ้าของรางวัลพูลิตเซอร์ (Pulitzer Prize) และโนเบล (Nobel Prize) สาขาวรรณกรรม ซึ่งเข้าไปเป็นทหารที่คิวบาในช่วงนั้นพอดี

ไดคิควีถือกำเนิดหลังจากคิวบาได้รับเอกราช และทำให้สหรัฐอเมริกากลับมามีบทบาทและมีอิทธิพลแทนสเปน (หนังสือปะจระเข้หรือเปล้าก็ไม่ทราบนะครับ) ที่สำคัญคือผลประโยชน์ในอุตสาหกรรมน้ำตาลและเหมืองแร่

จากบันทึกทางประวัติศาสตร์ได้ระบุว่า หนึ่งในนั้นมีสมาชิกรัฐสภาอเมริกาที่มีชื่อว่า William A Chandler ซึ่งท้ายสุดก็ได้เข้าไปทำเหมืองแร่ในซานเตียโก แล้ววันหนึ่งวิศวกรเหมืองแร่ชาวอเมริกันที่มีชื่อว่า Jennings Cox ที่ทำงานอยู่ที่นั่นเกิดนึกสนุกหลังเลิกงานด้วยการค้นคิดค็อกเทลสูตรพิเศษในบาร์เหล่าใกล้ชายหาดไดคิควี (Daiquiri Beach) สำหรับเซอร์ไพรส์เพื่อนที่กำลังจะมาจากอเมริกา หลังจากผสมโน่นใส่นี้จนเป็นที่ลึงตัว แต่ยังไม่รู้จะตั้งชื่อก็อกเทลนี้ว่าอะไรดี ก็เลยเอาชื่อชายหาดนั้นมาตั้งเป็นชื่อก็อกเทลนี้เสียเลย

“Daiquiri” เป็นชื่อที่มาจากชายหาดใกล้ๆ ซานเตียโก เดอ คิวบา ซึ่งเป็นเมืองที่ตั้งอยู่บริเวณอ่าวน้ำลึก แวดล้อมด้วยภูเขา เป็นเขตการทำเหมืองแร่ และยังได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่เป็นนครเบียมมากที่สุดใคิวบา จากวิถีชีวิตที่ผ่อนคลายและประชากรหลากหลายเชื้อชาติ ซึ่งในที่สุดรสชาติอันล้ำลึกนี้ก็ได้กลายมาเป็นที่รู้จักกันดี เริ่มจากพวกทหารเรืออเมริกันราวปี ค.ศ.1795 ก่อนใครเขาเพื่อน

จนเป็นที่รู้จักกันดีกับนักดื่มทั่วๆ ไปโดยเฉพาะผู้ชายในปี ค.ศ.1940 แต่ก็ยังกลายเป็นข้อถกเถียงกันอยู่ดีครับว่า ตกลงเป็นเพราะ William A Chanler เอาไดคิควี นำออกมาเผยแพร่ที่นิวยอร์กหรือว่าผู้คนที่เกิดนิยมดื่มตามจอห์น เอฟ.เคนเนดี แต่บ้างก็ว่าน่าจะเป็นอย่างเพราะปลายปากกาของเออร์เนสต์ เฮมิงเวย์ ซึ่งแน่นอนครับ ยังไม่มีใครยืนยันได้อย่างแท้จริง ส่วนวิธีการทำและส่วนผสมของไดคิควี บัจจุบันนิยมกันตามนี้ครับ

ส่วนผสม

ไลท์รัม (Light Rum) 1 ออนซ์ / คอนทรีว (Cointreau) 1/2 ออนซ์ / ลิเคียวร์ โดย Adolphe Cointreau ผลิตจากเหล้ากลั่นที่ทำมาจากน้ำตาลของรากต้นบีท (Sugar Beet) / เพิ่มรสชาติด้วยรสส้ม สูตรเดิมไม่ได้ใช้



วิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์

กรรมการผู้จัดการ

โรงเรียนวิฑูรย์ค็อกเทลและไวน์

www.witooncocktailandwine.com

คอนทรีวรวมเป็นส่วนผสมเข้าไปด้วยนะครับ แต่ต่อมาได้มีผู้เติมเสริมเข้าไปด้วย แล้วกลับได้รับความนิยมค่อนข้างสูง จึงได้ใช้กันเรื่อย ๆ มา ซึ่งความจริงแล้วอาจใช้เป็นแกรนด์มาร์เชนี (Grand Marnier, Cognac + Bitter Orange โดย Louis Alexandre Marnier) / ทริเปิ้ล เซค (Triple Sec โดย Jean Baptiste ที่มีความหมายถึงการกลั่น 3 ครั้ง) หรือ ออเรนจ์ คูราโซ (Orange Curacao) จาก ฮอลแลนด์แทนก็ได้ (เพราะเป็นลิเคียวรสส้ม ออกสีน้ำชาเข้มๆ กลิ่นก็จะมาทางเปลือกส้มแห้งนิดหน่อย ช่วยในการย่อยอาหารได้คล้ายๆ กัน และบางตัวราคาถูกกว่ากันมากพอควรด้วยครับ) / น้มน้ำตาล 1 ออนซ์ / น้ำเชื่อม (Simple Syrup) 1 ออนซ์ (สำหรับน้ำเชื่อมเดิมที่ใช้น้ำตาลทราย แต่ต่อมาปรับเปลี่ยนมาใช้เป็นน้ำเชื่อมสำเร็จรูปแทนครับ)

วิธีผสม

จริงๆ แล้วสูตรดั้งเดิม (Hemingway Daiquiri) จะใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงใน Collin Glass พร้อมน้ำแข็งทุบ แล้วแค่คนก็ใช้ได้เลย แต่มาเดี๋ยวนี้เปลี่ยนเป็นใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในกระบอกเชคเกอร์ เขย่าให้เข้ากันดีและเย็นจนได้ที่ จากนั้นกรองเอาแต่น้ำใส่ลงไปในแก้วค็อกเทล (ถ้ามีการสั่งจากนักดื่มที่มีคำว่า Frozen นำหน้า แสดงว่าเขาคือต้องการ Daiquiri ที่เย็นมาก ดังนั้น Bartender ต้อง Shake ให้นานจนจนจะเป็นเกล็ดน้ำแข็ง แต่สำหรับในบ้านเราโดยเฉพาะสำหรับร้านขายเครื่องดื่มในระดับกลางล่าง เขาอาจหมายถึงให้นำไปปั่นในเครื่องปั่นไฟฟ้า จนกลายเป็นเนื้อเดียวกันก็ได้นะครับ) แล้วประดับด้วย มะนาวฝานแว่น พร้อมด้วยลูกเชอร์รี่ค็อกเทลสีแดง

ไม่น่าเชื่อนะครับว่า Daiquiri จะกลายเป็นเครื่องดื่มแบบแมนๆ กันไปได้ ชายชาตรีบางรายที่ใส่ใจในเรื่องสุขภาพ ยังเสริมเติมแต่งผลไม้สดอย่างกล้วยเข้าไปด้วย พร้อมปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้าจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเรียกค็อกเทลชนิดนี้ว่า “Banana Daiquiri” ที่ให้รสชาติสดชื่นรื่นรมย์ไปอีกรูปแบบหนึ่ง แต่นั่นยังไม่สำคัญเท่ากับคุณประโยชน์ที่จะได้รับเป็นของแถมจากผลไม้เหล่านั้นอีกด้วยนะครับ

ส่วนใครที่ชอบเป็นสตรีอว์เบอร์รี่ก็ใส่แทนกล้วยลงไป แล้วเรียกว่า “Strawberry Daiquiri” ซึ่งทั้งสองชนิดนี้ได้รับความนิยมกันอย่างกว้างขวางเอา! ยังมีผลไม้สดอื่นๆ อีกเยอะ ก็แล้วแต่ชอบกันนะครับ และนี่ก็คือที่มาของสมูตีที่บ้านเราในระดับต่างๆ นำมาแปลงกัน แล้วเรียกเป็น “เหล้าปั่น” เน้นเปรี้ยวหวาน สดใส เบาบาง เพื่อทดแทนภาพลักษณ์ของสุราเมรัยสำหรับคนซีเม้า (แต่ถ้าไม่ระมัดระวังตัวผลอติ้มกันแบบไม่บันยะบันยังเมากันไม่รู้ตัวเลยนะครับ) ☞

แล้วพบกันด้วยเรื่องดีๆ อีกในฉบับหน้านะครับ

วิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์

เชฟไทยกับอาหารไทยในระดับสากล

“ I want to bring young passionate real Thai chef up to the world. I seriously think of Thai chef and Thai cuisine in the world.”

“ผมจะพาเชฟไทยและอาหารไทยก้าวเข้าสู่ระดับโลก นี่เป็นประโยคและคำพูดที่ติดอยู่ในหัวของผมตลอดทั้ง 7 ชั่วโมงที่ผมอยู่ในสนามการแข่งขัน”

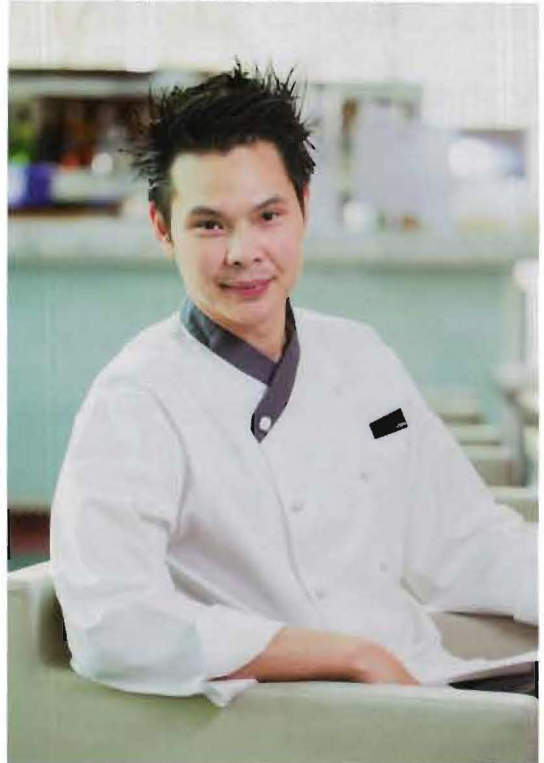
เมื่อเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา ทาง Thailand Culinary Academy และผมได้มีโอกาสเป็นตัวแทนประเทศไทยเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารระดับเวิลด์คัพที่ทวีปยุโรป ประเทศลักเซมเบิร์ก (Luxembourg) การแข่งขันครั้งนี้จัดขึ้นทุกๆ 4 ปี โดยมีประเทศที่เข้าร่วมกว่า 60 ประเทศ โดยเชฟที่เข้าแข่งขันมีไม่ต่ำกว่า 1,500 คน ทีม Thailand Culinary Academy และผมได้เข้าร่วมแข่งขันประกอบอาหารในประเภทบุฟเฟ่ต์ แคนเทอริง (Buffet Catering) งานแข่งขันครั้งนี้เราประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก สามารถคว้าเหรียญทองให้กับประเทศไทยเป็นครั้งแรกในประวัติศาสตร์ และสิ่งที่ทำให้เรากภาคภูมิใจยิ่งไปกว่านั้นคืออาหารที่พวกเราทำเป็น “อาหารไทย” เหตุที่เชฟต้องยกเรื่องนี้ขึ้นมา ก็เพราะต้องการให้เชฟรุ่นใหม่ให้ความสำคัญกับอาหารไทย ผมมองว่าอาหารไทยไม่เป็นรองอาหารชาติอื่นๆ เลย แต่ตอนนี้ที่เป็นห่วงมากคือเด็กรุ่นใหม่ไม่มีใครให้ความสำคัญหรืออยากเรียนทำอาหารไทย อาจจะถูกเหมือนแปลกแต่เป็นเรื่องจริงนะครับ ทั้งๆ ที่เราเป็นคนไทย ยังใจขอฝากเรื่องนี้ไว้เป็นข้อคิดเพื่อการพัฒนาครับ

ต่อจากฉบับที่แล้ว หลังจากที่ผมเรียนจบโรงเรียนสอนทำอาหารที่ประเทศออสเตรเลีย ก็มาทำงานที่ร้านอาหารในซิดนีย์ได้ปีกว่าๆ ตอนนั้นเองก็เริ่มมองหางานในโรงแรมห้าดาว จนสุดท้ายหลังจากกลับมาประเทศไทย ก็มีโอกาสดำรงงานที่โรงแรมดุสิตดิทู จังหวัดเชียงใหม่ โดยตำแหน่งแรกที่ได้รับคือรองหัวหน้าครัวไทย (Thai junior sous chef) ต้องบอกว่าโชคดีที่ได้ทำงานที่นี่มากครับ เพราะโรงแรมและภาพลักษณ์ของเรานั้นเข้ากันมากในตอนนั้น ทำให้ทำงานแล้วสนุกเป็นตัวของตัวเอง ที่สำคัญเป็นช่วงแกรนด์โอเพนนิ่งจึงทำให้ได้ความรู้และประสบการณ์อย่างเต็มเปี่ยม

ยอมรับว่าช่วงแรกๆ ก็กลัวๆ กล้าๆ เพราะตอนนั้นเราไม่มีประสบการณ์ที่จะต้องดูแลลูกน้องทั้ง 15 คน แกมอายุเรายังน้อยที่สุดในทีม ตอนแรกนั้นคิดอย่างเดียวว่าเราจะต้องทำให้ทุกคนในทีมยอมรับเราให้ได้ สุดท้ายทุกอย่างก็ไม่เกินความพยายามและที่สำคัญการทำงานที่ได้การสนับสนุนจากเชฟใหญ่ที่เป็นชาวเยอรมัน “Chef Dieter Paul Blender” เชฟท่านสอนงานในครัวและงานบริหารให้ทุกอย่าง รวมถึงวิธีการพูด-การเจรจากับผู้บริหารต่างแผนก หลังจากทำงานที่นี่ได้สองปีก็ได้ไปโรมทขึ้นมาเป็นรองหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Sous Chef) จุดนี้แหละครับที่เชฟคิดว่าพิสูจน์ตัวเองได้พอสมควร

ถึงตรงนี้ผมอยากจะให้แง่คิดและทัศนคติในการทำงานกับทุกๆ คน ในสายอาชีพเชฟ การเคารพและให้เกียรติกับหัวหน้างานเป็นสิ่งสำคัญมาก สำคัญที่สุดคือห้ามพูดให้ร้ายทั้งต่อหน้าและลับหลังอย่างเด็ดขาด ผมเองมีคติประจำใจที่ว่า “ลูกพี่ของเราถูกต้องเสมอ จะผิดจะถูกเราก็จะตามลูกพี่” หลายๆ คนอาจจะเห็นด้วยและไม่เห็นด้วย แต่ผมเองก็เชื่อและยึดปฏิบัติแบบนี้มาตลอด และเชื่อว่าจุดนี้จะพาอาหารไทยให้ดังไกลไประดับนานาชาติ <<

Thai chef and Thai cuisine in the world



อรรถพล ไนโต ถึงทอง
หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ประจำโรงแรมเลอ เมอริเดียน กรุงเทพฯ

X-perience Dish

Massaman Lamb 2 Ways

แกงมัสมั่นเนื้อแกะ 2 สไตล์

จานนี้เป็นเมนูเด่นที่ใช้แข่งขันในงาน Culinary world cup 2014 ที่ประเทศลักเซมเบิร์ก ประกอบไปด้วยเนื้อแกะสันในห่อด้วยแฮมแล้วนำไปอบ ส่วนเนื้อน่องนำไปตุ๋นในน้ำแกงจนนุ่มแล้วนำไปชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบ เสริฟคู่กับน้ำแกงมัสมั่น มันเทศอบและมันฝรั่งทอดในเนยละลาย ตกแต่งด้วยหอมเจียว เม็ดมะม่วงหิมพานต์และสมุนไพรสด

เทคนิค

การปรุงแต่งอาหารไทยให้ร่วมสมัยนั้นทำได้และยังเปิดกว้างให้กับเชฟที่มีความคิดสร้างสรรค์ แต่สิ่งสำคัญที่เราจะต้องคำนึงถึงและใส่ใจอยู่เสมอคือ เรื่องของรสชาติและส่วนประกอบในอาหารแต่ละชนิด ต้องอยู่ครบถ้วน แล้วอาหารจานนั้นจะมีเสน่ห์และมีเรื่องราวในตัวของมันเอง





Best Portrait Great Iron Chef Thailand™

การทำงานของช่างภาพในเล่มนี้ เปิดศักราชใหม่ด้วยการนำเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย™ มาเป็นนายแบบขึ้นปก ถือเป็นการทำงานที่สนุกไม่แพ้การถ่ายอาหารเลยทีเดียว

ครั้งนี้เราขอพูดถึงการถ่ายภาพบุคคล (Portrait) ซึ่งเป็นการถ่ายภาพเสมือนจริงของบุคคล งานของช่างภาพนั้นมีมากกว่าถ่ายให้ดูหล่อดูดี แต่เราจะต้องดึงเอาความเป็นตัวตนของบุคคลนั้นออกมา ผ่านท่าทางและสีหน้าอารมณ์ การโพสท่าต่างๆ ซึ่งช่างภาพมีส่วนในการส่งอารมณ์ให้ทางคำพูด ดังนั้นแล้วทริคเล็กๆ ของการถ่ายภาพก็คือการสร้างความปลอดภัยด้วยมนุษย์สัมพันธ์เพื่อให้บุคคลที่เราถ่ายทำรู้สึกเป็นตัวเอง ผ่อนคลายไม่เคอะเขินหรือเกร็ง

ความเป็นธรรมชาติของนางแบบหรือนางแบบในการถ่ายภาพบุคคลถือเป็นสิ่งสำคัญที่สุดอย่างหนึ่งเลยก็ว่าได้ K4

foodstylist
food media house
*Professional
Food Media Maker*

**มุ่งความสำเร็จในเม็ดเงิน
จากเนเจอร์ดี ทุกงาน...**

**Light
up
Idea**

Food Creative
สร้างสรรค์เมนูเพื่อร้านอาหาร

Food Stylist
ตกแต่งเมนูเพื่องานโฆษณา
และธุรกิจอาหาร

Food Event
จัดงานกิจกรรมด้านอาหาร

Chef Agency
เชลลริตี้เชฟเพื่องานโฆษณา

Food Photo
ถ่ายภาพอาหารคุณภาพ
พร้อมสตูดิโอครัว

Food Publishing
ออกแบบสิ่งพิมพ์
สำหรับธุรกิจอาหารทั่วโลก

Chef-channel
รายการทีวีออนไลน์ด้านอาหาร



สาขด้านไอเดีย!

พร้อมส่งความสำเร็จ เสริมสื่อคุณภาพ

Ins 02-770-8899

features & lifestyle



“เมื่ออัตลักษณ์ของอาหารไทยจะเริ่มจางหายไป
เพราะการเข้ามาของวัฒนธรรมอาหาร
ของชาติต่างๆ แต่เสน่ห์ของรสชาติยังคง
ชัดเจนนั่นเองได้ลิ้มลองเราจะรู้ทันที
ว่านี่คือรสชาติแห่งอาหารไทย”

kitchen confidential

อาหารไทยแท้ๆ ที่มีมาแต่โบราณจริงๆ มีกรรมวิธีการทำอยู่ไม่กี่อย่างคือการบั้ง
การย่าง และการหมัก รวมถึงวิธีการปรุงแต่งก็ใช้เพียงแต่เกลือในการเพิ่มรสชาติ
ไม่ได้ปรุงแต่งหลายอย่างอย่างปัจจุบัน

- เชฟแดง-พิรุฬห์ รัชลิตโยธิน

food.culture.sketch

ที่มัชฌิมโลก (Middle Earth) หรือนิวซีแลนด์ก็เช่นกัน
เราสามารถพบร้านอาหารไทยได้ทั่วไป นอกจากนี้ในซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ
ยังมีอาหารไทยในรูปแบบต่างๆ มากมาย



The Legend

ตำนานแห่งนักชิม

หากพูดถึงรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ หนึ่งในสัญลักษณ์สำคัญที่เราจะต้องนึกถึงคือเจ้าของประโยคที่ว่า ‘Allez Cuisine’ ฉบับนี้เราขอพาไปรู้จักกับเบื้องลึกเบื้องหลังบุคคลประวัติศาสตร์ในวงการทานนี้ “คุณสันติ เศวตวิมล”

คุณสันติเล่าให้เราฟังถึงอดีตตั้งแต่ที่ก้าวเข้ามาในวงการสื่อลามวลชนว่า

“จริงๆ แล้วผมเริ่มทำงานหนังสือพิมพ์ตั้งแต่อายุ 17 จนวันนี้ผมอายุ 70 ปีแล้ว ทำมาทุกสายข่าวเป็นเวลานาน แน่แน่นอนว่าตอนนั้นผมไม่คิดเลยว่าวันหนึ่งจะก้าวเข้ามาสู่วงการอาหารได้ แต่เนื่องจากช่วง พ.ศ. 2519 ผมเขียนข่าวเกี่ยวกับการเมือง ทำให้มีปัญหาในเรื่องการเขียนที่ขัดกับนโยบายทางการเมือง ผมจึงได้รับคำสั่งจากคณะปฏิวัติในตอนนั้นถูกระงับห้ามเขียนเรื่องเกี่ยวกับการเมือง”

เราได้ฟังแล้วก็ถึงกับแปลกใจไม่น้อย เพราะไม่เคยคิดว่าคุณสันติจะเคยประสบปัญหาเรื่องการทำงานที่ลำบากขนาดนี้ แต่ด้วยวิชาความรู้ที่ร่ำลอมจากครอบครัวทำให้เส้นทางของอาหารสดใสนั้น

“ผมไม่อยากทำให้ใครเดือดร้อน จึงผันตัวเองหันมาเขียนด้านอาหาร โดยอิงจากบุคลิกของคุณย่า เพราะท่านเป็นผู้ที่สั่งสอนและให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารมา เราเคยคลุกคลีกับคนเก่าคนแก่ที่ทำครัว อีกทั้งยังเดินตลาดเขาวราชมาเนิ่นนาน ผมจึงเขียนเป็นคอลัมน์ที่ชื่อว่า ‘เบปพิสดาร’ ซึ่งเป็นคอลัมน์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ด้วยความที่เคยทำข่าวมาก่อนและมีโอกาสไปหลายสถานที่ ซึ่งใช้นามปากกา ‘แม่ช้อยนางรำ’ ซึ่งเป็นชื่อของต้นไม้มงคลชนิดหนึ่ง”

ฟังมาถึงตอนนี้ เราเริ่มเข้าใจที่มาของคุณสันติ ถึงความรักที่มีต่ออาหาร จึงไม่แปลกใจเลยที่เมื่อมีรายการอาหารที่โด่งดังระดับนานาชาติในประเทศไทยอย่างรายการเชฟกระทะเหล็ก เราจึงต้องได้เห็นคุณสันติในรายการนั้นๆ

ว่าแล้วเราจึงถามกันต่อถึงบทบาทของคุณสันติในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ “คุณสันติจึงเล่าต่อว่า “สำหรับรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™” ผมเป็นประธานเจ้าของสนามประลอง ‘Kitchen Stadium’ รวมถึงเป็นผู้มีอำนาจในการกำหนดวัตถุดิบที่ใช้แข่งขันครับ”

รายการเชฟกระทะเหล็กได้รับความนิยมและออกอากาศมาหลายปีมาแล้ว เราเชื่อว่าคุณสันติต้องมีความผูกพันและความประทับใจหลายๆ อย่าง คุณสันติจึงเสริมขึ้นมาระหว่างที่เรากำลังสนทนากัน “ต้องบอกว่าหลังจากที่ออกจากไทยรัฐตอนนั้นผมเหมือนถูกลืมนไปแล้ว จนกระทั่งมาทำรายการทำพิธีจนก็ยิ่งห่างๆ จากวงการอยู่พักหนึ่ง แต่เมื่อได้รับโอกาสให้เป็นประธานสรรหานี้ละครับ ทำให้ผมได้ทำให้สิ่งที่รัก” คุณอากกล่าวพลางอมยิ้มให้กับเรา

แน่นอนด้วยการทำรายการนี้ ต้องได้ชิมอาหารในการประชันจากเชฟหลายต่อหลายท่าน การต้องอยู่กับรสชาติมากมาย ย่อมเจอที่อร่อยและไม่อร่อย แล้วหัวใจของการตัดสินความอร่อยของคุณคืออะไร เราโยนคำถามที่อยากถูกรู้กลับไป

“ผมยึดสี่หลักนี้เป็นหลักการสำคัญเสมอ นั่นก็คือความอร่อย ความสะอาด ราคา ยุติธรรม และการบริการ ซึ่งผมใช้จุดนี้ทำประกาศนียบัตรให้ร้านค้ามาตั้งแต่สมัยก่อน แต่สำหรับในรายการจริงๆ แล้วผมไม่ได้มีบทบาทเป็นกรรมการ ไม่ต้องตัดสินอะไร ดังนั้นผมจึงดูจากโจทย์ถึงความเชื่อมโยงและความชอบส่วนตัว”

จนถึงตอนนี้เชื่อว่าเราคงได้รู้จักกับบุคคลในตำนานท่านนี้มากขึ้น อยากให้คุณสันติฝากถึงรายการกับแฟนรายการเชฟกระทะเหล็กสักนิด

“สำหรับผมมันเป็นมากกว่ารายการ ผมว่าอาจเปรียบได้กับสถาบันอาหารหรือโรงเรียนก็ว่าได้ รายการนี้เป็นสถานที่ที่มีการถ่ายทอดความรู้และสิ่งดีๆ เกี่ยวกับวงการอาหารอยู่ตลอดเวลา สำหรับใครที่เป็นนักทำหรือนักชิมเหมือนผมก็อยากให้ติดตามกันต่อไปนะครับ แล้วก็ลืมไม่ได้เลยเนื่องจากปีนี้เราอยากให้รายการมีสีสันและเข้มข้นขึ้น ผมจึงได้เพิ่มโจทย์พิเศษ โดยผมจะจับ ‘Culinary Curve Ball’ ซึ่งสามารถเป็นได้ทั้งวัตถุดิบหรืออุปกรณ์เสริมที่เชฟต้องใช้เป็นองค์ประกอบในเมนูใดเมนูหนึ่งให้ได้นั่นเอง ผมเชื่อว่าผู้ชมจะได้ทั้งไปกับวิธีการแก้อาหารเฉพาะหน้าของเชฟแต่ละท่านอย่างแน่นอน” <



Chef on Stage

“ ในการทำอาหาร
ไม่มีอะไรที่ผิดพลาดตลอดเวลา
เราสามารถเล่นได้หมด
ผมเป็นคนชอบทำอะไรนอกกรอบ
แต่เราต้องรู้ก่อนว่ากรอบคืออะไร
เรานอกกรอบได้แต่ต้องมีให้เห็น
ว่าเรากำลังทำในกรอบอันไหนอยู่ ”

จากเชฟร้านอาหาร สู่สังเวียนแห่งทะเลลึก

เมื่อพูดถึงอาชีพเชฟก็เรียกได้ว่าเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าจับตามองในสมัยนี้ เชื่อว่าคนรุ่นใหม่จำนวนไม่น้อยมีความฝันที่โตขึ้นแล้วได้ทำงานอยู่กับอาหาร ความอร่อย และได้สวมชุดเท่ๆ ฉบับนี้เราขอพาผู้ติดตามพูดคุยกับเชฟหนุ่มไฟแรง ที่หลายๆ คนอาจจะเคยเห็นหน้าค่าตาของเขาผ่านรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ กันมาบ้างแล้ว ใครที่กำลังหาแรงบันดาลใจด้านอาหาร พลัดไม่ได้กับบทสัมภาษณ์นี้

เชฟอาร์ต หรือประสพโชค ตระกูลแพทย์ เริ่มต้นบทสนทนา与我们ถึงประวัติของตัวเองว่า “ผมชอบทำอาหารตั้งแต่เด็ก อาจจะเป็นเพราะซึมซับจากคุณแม่ ช่วงปีใหม่หรืองานสำคัญที่โรมผมจะเห็นคุณแม่ทำเค้กทำขนมไปแจกญาติตลอด นอกจากคุณแม่แล้วก็มีคุณป้าอีกคนที่เป็นเหมือนคุณแม่คนที่สอง เพราะท่านจะเป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงทุกคนในวันรวมญาติ ทำให้ผมได้คลุกคลีอยู่ในครัวตั้งแต่เด็กๆ ก็ว่าได้ครับ”

การที่รู้ว่าชอบทำอาหารตั้งแต่เด็ก มักจะเป็นจุดเริ่มต้นของเชฟหลายๆ ท่านก็ว่าได้ เชฟอาร์ตเล่าให้เราฟังต่อว่า “ช่วงที่เรียนต่อเมืองนอกนับว่าเป็นจุดเปลี่ยนของผม เพราะตอนนั้นเราต้องทำอาหารทานเองตลอด ยิ่งเวลาที่มิปาร์ตี เพื่อนๆ ต้องได้ชิมฝีมือผมแน่นอน ช่วงเวลาว่างผมก็ไปทำงานตามร้านอาหารไทย ทำให้ผมรู้ว่าผมรักในการทำอาหารจริงๆ”

“จุดเปลี่ยนจริงๆ ของผมคงเป็นช่วงที่ผมแอบไปลงคอร์สเรียนทำอาหาร แล้วขออนุญาตที่บ้านเปลี่ยนสาขาวิชาเรียนมาเรียนทำอาหารอย่างเต็มตัว แม้ในโลกนี้กลัวว่าทางบ้านจะขอมไหม แต่ก็โชคดีที่ทางบ้านสนับสนุนให้ผมทำในสิ่งที่รัก หลังจากที่เราเรียนจบ ผมมีโอกาสได้เปิดร้านอาหารไทยสไตล์ ‘contemporary’ อยู่ต่ออเมริกากับรุ่นพี่ ร้านนี้เป็นร้านที่ทำให้ผมภาคภูมิใจมาก เพราะนอกจากจะเป็นร้านที่ลงมือทำด้วยน้ำพักน้ำแรงของเราเองแล้วร้านนี้ยังเคยได้รับเกียรติต้อนรับสมเด็จพระเทพฯ ครั้งที่ท่านเสด็จไปเยือนที่นั่นด้วย นับว่าตั้งแต่ตอนนั้นครับ ที่เป็นจุดเริ่มต้นอาชีพเชฟของผมอย่างเต็มตัว” เชฟอาร์ตเล่าพร้อมโบกหน้าเป็นยิ้ม

เชฟหนุ่มไฟแรงดำเนินบทสนทนากับเราต่อถึงเรื่องราวอาชีพเชฟของเขาว่า “ถ้าพูดถึงสไตล์ที่ถนัดคืออาหารไทยประยุกต์ ด้วยความที่อยู่เมืองนอกมานานจริงๆ ผมก็ชอบอาหารฝรั่งแต่รู้สึกว่าอาหารตะวันตกออกจะติดลิ้นไปหน่อย และด้วยความที่เราอยู่ที่ไทยเลยชอบที่จะทำอาหารไทยแต่นำกลิ่นฝรั่งมาประยุกต์ ผมจะเน้นความเด่นที่อาหารไทยเป็นหลัก”

หลังจากที่ได้ฟังที่มาของเชฟ ก็รู้สึกได้ถึงความมุ่งมั่นในอาชีพอย่างเต็มเปี่ยมของเขา เราจึงถามต่อถึงเกี่ยวกับเชฟกระทะเหล็กว่าก้าวเข้ามามีบทบาทได้อย่างไร

“ตอนนั้นผมแข่งกับเชฟพุมพล เชฟกระทะเหล็กอาหารไทยจากโจทย์

วัตถุดิบไทยไปสุครัวโลก ด้วย 5 วัตถุดิบหลัก ได้แก่ โก๋บ้าน หอยขม ทุเรียน ปลาเค็ม และปูเค็ม ตอนนั้นผมพยายามคิดว่าจะทำอะไรให้วัตถุดิบพื้นบ้านดูดีขึ้น จึงทำอาหารออกมาในสไตล์ที่เรียกว่าทวิส (twist) คือการดัดแปลงเล็กน้อยแต่ยังไม่เสียเอกลักษณ์เดิม ถึงแม้ว่าจะแพ้ไปครั้งนั้นเพราะว่าทำไม่ทันเวลา แต่โชคที่ผมได้แข่งนัดล้างตา และชนะในโจทย์ของลือสสเตอร์ ผมจึงได้รับโอกาสเป็นเชฟรับเชิญช่วง ‘Cooking with iron chef’ และ ‘World ingredient’ ซึ่งจนถึงวันนี้ก็กว่า 2 ปีเห็นจะได้ครับ”

จนถึงตอนนี้การสนทนาของเราเป็นไปอย่างเข้มข้นและสนุกสนาน เพราะเชฟจะเล่าทุกอย่างออกมาด้วยแววตาที่แสดงให้เราเห็นถึงความรักในอาชีพเชฟ เราจึงถามต่อไปถึงความรู้สึกในการแข่งขันครั้งนั้น

“เครียดมากครับ เราต้องทำอาหารภายใต้ความกดดัน ทั้งเวลาจำกัดและโจทย์ที่ท้าทาย อีกทั้งยังเป็นครัวที่เราไม่คุ้นเคย เรียกได้ว่ามาแข่งตรงนี้ได้ ผมต้องบริหารทั้งคนและงานให้เกิดประสิทธิภาพมากที่สุดครับ แต่ผลตอบแทนที่ได้มาจากการแข่งขันก็ทำให้หายเครียดเลยครับ คนรู้จักเราและร้านอาหารของเรามากขึ้น ถือว่าคุ้มค่าและคิดไม่ผิดเลยที่ตัดสินใจเข้าร่วมการแข่งขันกับรายการเชฟกระทะเหล็กครับ”

การที่เชฟอาร์ตเดินทางมาได้ไกลขนาดนี้ในวัยที่เรียกว่ายังมีกำลังในการทำงานจนเหลือเฟือ เราอยากรู้ว่าเชฟมีคติในการทำงานอย่างไรถึงได้ประสบความสำเร็จจนถึงทุกวันนี้

“ในการทำอาหาร ไม่มีอะไรที่ผิดและถูกต้องเวลา เราสามารถเล่นได้หมด ผมเป็นคนชอบทำอะไรนอกกรอบ แต่เราต้องรู้ก่อนว่ารอบคืออะไร เราทำอะไรได้แต่ต้องให้เห็นว่าเรากำลังทำในกรอบอันไหนอยู่นั่นเอง ผมอยากทำอาหารให้มันอธิบายด้วยตัวของมันเอง ให้เข้าใจรสชาติเป็นอย่างไร แต่ในขณะที่เดียวกันก็มีความพิเศษด้วย แต่ถ้าเรื่องการค้าเงินชีวิตจะคิดเสมอว่าไม่มีอะไรที่ทำได้ ให้มองหลายๆ มุมมันจะมีทางที่ไปได้เอง”

พูดคุยกันมาจนถึงตอนนี้เราสัมผัสได้ถึงความรักในงานที่เขาทำอยู่อย่างเต็มเปี่ยม เราจึงขมวดเข้าสู่คำถามสุดท้ายนั่นก็คือสิ่งที่เขพอยากจะทำถึงผู้่านและเหล่านักชิม

“ผมอยากให้คนที่ ‘ชอบทำอาหาร’ หรือ ‘ชอบทานอาหาร’ พยายามอย่าจำกัดตัวเองว่าจะไรดีอะไรไม่ได้ ให้ลองและทดลองดูว่าจะอะไรเป็นอะไร เอาอะไรมาผสมอะไร อยากให้สนุกกับการทำและการทานอาหาร เพราะมันจะส่งผลให้คนที่ชอบทำและทานสนุกกับการทานขึ้น ส่วนรายการเชฟกระทะเหล็กเองนั้นอยากให้ลองลุ้นกันอีกทีว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงยังไง ผมจะมีบทบาทอย่างไรในรายการก็ขอให้ติดตามนะครับ” ❧



รากเหง้าแห่งอาหารไทย

อาหารประจำชาติเราหรืออาหารไทยนั้น หากจะกล่าวถึงจริงๆ แล้วจะมีใครรู้บ้างไหมว่าอาหารไทยแท้ๆ เป็นอย่างไร มีรากเหง้าเป็นมาอย่างไร ตั้งแต่สมัยไหน อาหารไทยที่ทานกันอยู่ทุกวันนี้ใช่อาหารไทยแท้หรือเปล่า

เชื่อว่ามียุทธศาสตร์ที่คิดกันอยู่ในใจแต่ไม่มีใครออกมาพูดเรื่องนี้อย่างจริงจัง ด้วยคำถามเหล่านี้ผมเองก็เคยตั้งคำถามและคงต้องตอบเลยว่าอาหารไทยที่ทานกันอยู่ทุกวันนี้ไม่ใช่อาหารไทยแท้แต่โบราณ

ต้องกล่าวก่อนว่าอาหารที่เราทานกันอยู่ทุกวันนี้ก็เป็นอาหารไทย เพียงแต่ไม่ใช่อาหารไทยโบราณ

อาหารไทยแท้ๆ ที่มีมาแต่โบราณจริงๆ มีกรรมวิธีการทำอยู่ไม่กี่อย่าง คือการบั้ง การย่าง และการหมัก รวมถึงวิธีการปรุงแต่งก็ใช้เพียงแต่เกลือในการเพิ่มรสชาติ ไม่ได้ปรุงแต่งหลากหลายอย่างปัจจุบัน เพราะสมัยนั้นไม่มีเครื่องมือปรุงรสสำเร็จรูปเหมือนสมัยนี้ ด้วยกาลเวลาที่เปลี่ยนไป แต่ละชาติมีการรับวัฒนธรรมต่างถิ่นเข้ามา คนไทยก็เช่นเดียวกันครับ

เราได้เริ่มนำเอาวัฒนธรรมการปรุงอาหารหลายๆ อย่างมาจากต่างชาติ ซึ่งหลายท่านอาจจะไม่ทราบว่าเมนูหรือเครื่องปรุงเหล่านี้ล้วนแต่เป็นการนำเอาวัฒนธรรมการปรุงจากต่างชาติเข้ามาประยุกต์ใช้ เช่น ปลาจากรากชนชาติขอม กะปิจากชนชาติมอญ ข้าวหุงแห้งจริงแล้วก็มาจากประเทศอินเดีย หรือจะเป็นเครื่องปรุงที่ใส่รสเผ็ดอย่างพริกก็มาจากประเทศโปรตุเกส แม้กระทั่งกะทิที่เราใช้กันอย่างแพร่หลาย แท้จริงแล้วมาจากพวกเปอร์เซีย นอกจากเครื่องปรุงต่างๆ แล้ว วิธีการทำนั้นก็เป็นการผสมทางวัฒนธรรมเช่นกัน เช่น การทอด การนึ่ง

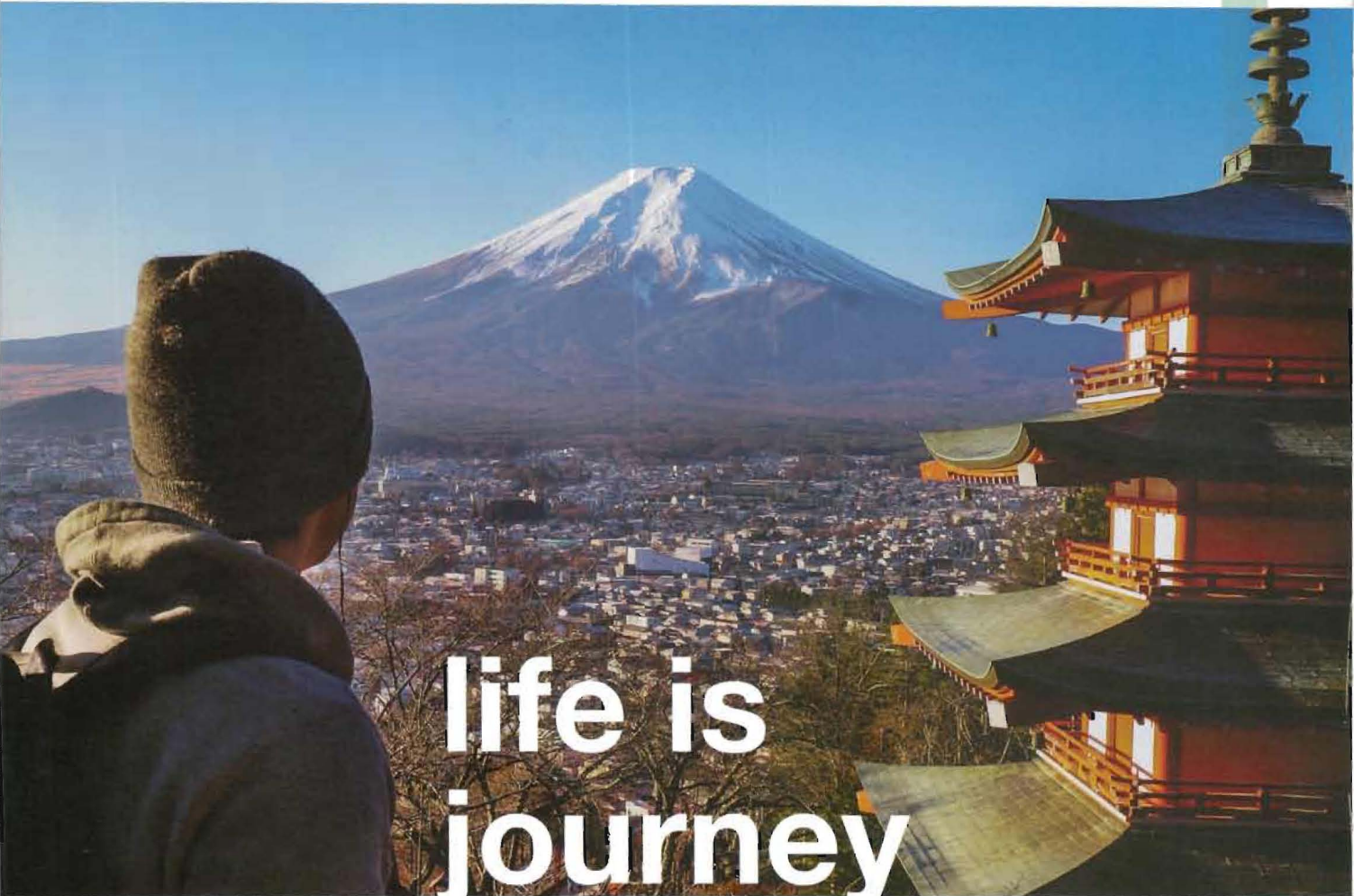
และการผัด มาจากประเทศจีนที่ใช้กระทะเป็นหลัก ส่วนของหวานก็เริ่มทำขึ้นครั้งแรกโดยท้าวทองกีบม้า เป็นชนมลูกครึ่งญี่ปุ่น-โปรตุเกส และยังมีอีกหลายอย่างที่เราคิดว่าเป็นของไทยแท้ แต่แท้จริงแล้วเกิดมาจากการเปลี่ยนแปลงของเวลาและการรับวัฒนธรรมต่างถิ่นมาปรับใช้

ที่ผมเขียนทั้งหมดนี้ ผมเพียงต้องการอยากจะอธิบายว่าคนไทยเก่งในการดัดแปลงอาหารมาก เราสามารถผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ ให้เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยได้โดยทั่วโลกก็รับรู้เลยว่านี่คืออาหารไทย เช่น ต้มยำกุ้ง ผมชมเชยคนที่คิดเมนูนี้ขึ้นมาจริงๆ ครับ เพราะสามารถใช้วัตถุดิบทุกอย่างได้อย่างลงตัวทำไมต้องมีหอมแดง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกชี้หนูพริกแห้ง ผักชีไทย น้ำปลา น้ำมะนาว และเกลือ เรียกได้ว่าเป็นสูตรสำเร็จที่ทั่วโลกรู้และกลายเป็นเมนูยอดนิยม

แม้กระทั่งน้ำพริกเผาเองที่เพิ่งมาใช้ช่วง 50-60 ปีที่แล้ว สมัยก่อนใช้มันกุ้งอย่างเดียว ถ้าขาดอย่างใดอย่างหนึ่งก็ไม่ใช่ต้มยำอีกทั้งยังสามารถเอาเนื้อสัตว์หลายๆ อย่างมาใส่ต้มยำได้ เช่นอาหารทะเล หรือไก่ อาจจะเรียกว่าต้มยำเป็นพื้นฐานเพราะสามารถดัดแปลงเป็นอย่างอื่นได้อีกมากมาย ใส่ใบกระเพราที่เป็นโปะแตงน้ำใส่ ไม้ใส่พริกเผาก็เป็นต้มแซ่บ ถ้าเติมปลารอบก็กลายเป็นต้มโคล้ง สารพัดเมนูแล้วแต่จะสรรค์สร้าง

ในความคิดของผมมัน ผมว่าวัตถุดิบของไทยไม่ว่าจะเป็นสมุนไพรต่างๆ เครื่องเทศเอ๋ย ผักผลไม้เอ๋ย คนไทยสามารถนำเอามาทำอาหารได้ขึ้นชื่อหลายอย่างและเป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลกทราบเช่นนี้แล้ว ผมขอทิ้งท้ายตรงนี้ว่าเราคนไทยจะไม่เรียนรู้วิธีการทำอาหารไทยกันบ้างหรือครับ **☞**

Chef Dang
เชฟแดง-พิรุฬห์ รั้งลิตโยธิน
Executive chef at Siam Niramit

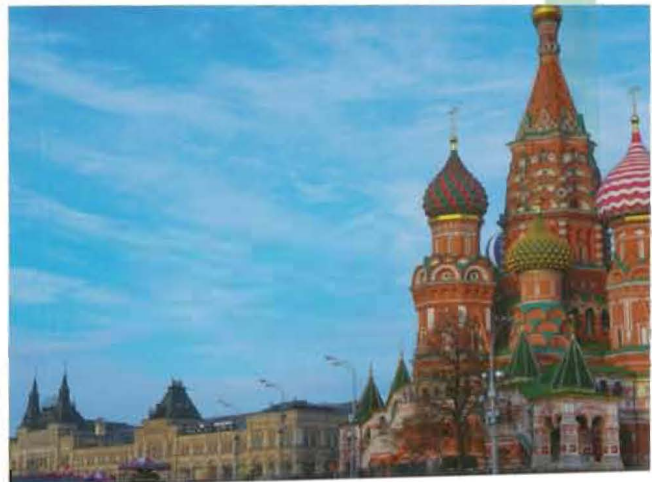


life is journey



รสชาติของการเดินทาง

การทำงาน 6 วันต่อสัปดาห์ และเกินเวลาทุกวัน เป็นเวลา 2 อาทิตย์ ในช่วง 2 อาทิตย์สุดท้ายของการทำงาน มันทำให้ผมถึงกับหมดแรงเลยทีเดียว ตลอดเวลาในครัวมักจะได้ยินคำพูดจากเพื่อนร่วมงาน “อย่าทิ้งฉันไป” “อยู่ที่นี่เถอะ” ผมเองก็รู้สึกสองจิตสองใจ แอบคิดในใจว่านี่เราอยากกลับบ้านจริงๆ หรือเปล่า มันรู้สึกหวิวๆ เพราะเราอยู่ที่นี้มาถึงหนึ่งปี และก็เป็นที่ที่เราเติบโต เรียนรู้มากขึ้น นอกเหนือจากความรู้เรื่องอาหารแล้ว ยังมีเรื่องของการควบคุมอารมณ์และการบริหารจัดการ ซึ่งก็ติดกับตัวผมเอง และระยะเวลา 2 อาทิตย์มันผ่านไปเร็วมาก รู้ตัวอีกทีก็เก็บของเตรียมออกจากนิวออร์ลีนส์เพื่อไปเที่ยวแล้ว





Surakit Khembavee



ความรู้สึกหวีเกิดขึ้นอีกครั้งวันก่อนเดินทาง เพราะทริปนี้ต้องตะลุยเดี่ยว มันค่อนข้างประหม่า เพราะสามจุดหมายที่กำลังจะไปเป็นดินแดนที่ผมไม่เคยรู้จักและเหยียบย่างไปเลย ดังนั้นจึงต้องเตรียมตัวหาข้อมูลให้ครบถ้วนมากที่สุด แต่เมื่อมองดูแผนการเดินทางของตัวเองแล้ว ก็อดที่จะปวดหัวไม่ได้ ดูไปก็คิดกลาง “จะหลงไหม” จากนั้นก็ปลอบใจตัวเองว่า การเที่ยวก็ควรหลงบ้างถึงจะได้รสชาติ

และแล้วก็หลงจริงๆ

เมื่อการเดินทางเริ่มต้นขึ้น สิ่งที่เกิดขึ้นก็เป็นที่ตามคาด ผมขึ้นรถไฟผิดฝั่ง ลงก่อนจะถึงสถานี และที่หนักที่สุดก็คือตอนที่อยู่ที่รัสเซียเพราะกว่าจะหาภาษาอังกฤษได้ก็ทำเอาหลงไปไกล สำหรับเหตุผลที่ผมอยากเลือกเที่ยวตามลำพังก็เพราะการเดินทางแบบตัวคนเดียวทำให้เราสามารถยืดหยุ่นแผนการได้ตามใจ อยากนอนตอนไหน ตื่นตอนไหน กินอะไร เที่ยวตรงไหน เรากำหนดได้เองสบายๆ ซึ่งการที่เรากำหนดเอง และควบคุมทริปเองก็ทำให้แพลนของผมค่อนข้างไปได้สวย เป็นตามที่วางแผนไว้อย่างดีทีเดียว

การผจญภัยครั้งนี้เต็มไปด้วยความประทับใจและเรื่องราวต่างๆ มากมาย ซึ่งผมต้องเล่าให้คุณผู้อ่านฟัง โดยลำดับเหตุการณ์เพื่อให้รับอรรถรสอย่างเต็มที่

จุดหมายแรกที่ “นิวยอร์ก”

ที่นี่ทำให้ผมประทับใจหลายๆ อย่าง ไม่ว่าจะความเป็นเมืองที่เจริญกว่าที่ที่เคยอยู่ การได้เจอคนชาวมากกว่าคนสีกว เมืองที่ไม่เคยหลับมีเวลาเท่าไรก็เที่ยวไม่พอ และยังมีร้านอาหารดีๆ ค่อนข้างมากเลยทีเดียว ทำเอาผมติดใจไม่อยากจะกลับ อาจเพราะได้มาชิม Fine Dining Restaurant 4 ร้าน ซึ่งสไตล์ก็ต่างกันไปได้เรียนรู้ รวมถึงการเดินทางสัญจรไปไหนก็สะดวกรวดเร็ว พร้อมยังมีสถานที่ท่องเที่ยวสวยๆ ให้ถ่ายรูปมากมาย

“มอสโควและเซนต์ปีเตอร์สเบิร์ก” จุดหมายที่สอง ต้องบอกว่าสัมผัสแรกของที่นี่คือ “มัน หนาว มาก” ไม่เคยเจอขนาด

นี้มาก่อนเลย ลิมินิวอร์ลีนส์ไปได้เลยเพราะหนาวสุดคือ -1 องศาเซลเซียส แต่มันมีมเจอ -16 องศาเซลเซียส ถือว่าที่สุดแล้ว ทำให้การเดินทางของที่นี่ค่อนข้างลำบาก และปัญหาใหญ่ก็คือเรื่องภาษา เพราะอย่างที่บอกไปแล้วว่า เราสื่อสารลำบากมาก หากบัยบอกทางที่เป็นภาษาอังกฤษยากมาก แถมคนที่นั่นพูดอังกฤษเลย โอกาสน้อยมากจะเจอคนพูดภาษาอังกฤษ อีกทั้งอาหารการกินที่นั่นค่อนข้างกินยาก ผมเลยเลือกพกพาสต์ฟูดเป็นส่วนใหญ่ ครั้งหนึ่งผมเคยพลาดเลือกกินอาหารที่บ้าน เรียกได้ว่ากินไปน้ำตาไหลไป ลองคิดถึงเอานะครับว่ารสชาติจะเป็นยังไง

ส่วนสถานที่ท่องเที่ยวและพิพิธภัณฑ์ที่นั่นถือว่าสุดยอดเลยก็ว่าได้ชอบที่สุดคือ Hermitage Museum ที่เซนต์ปีเตอร์สเบิร์ก มันสวยงามมาก แต่ด้วยเวลาน้อยเลยจึงต้องรีบๆ ดู และนั่งรถไฟกลับมาต่อเครื่องไปญี่ปุ่น

“ญี่ปุ่น” จุดหมายที่สาม

ซึ่งเป็นเมืองที่ผมชอบในวัฒนธรรมการกินและความเป็นระเบียบมากไม่ว่าความตรงต่อเวลาทั้งรถไฟและรถบัส การมาที่ญี่ปุ่นต้องบอกเลยว่า ซูชิคือไฮไลต์ ผมได้กินซูชิมิชลินสตาร์ พรีเมียมซูชิ ร้านซูชิยอดฮิต และโลกอลซูชิ ซึ่งต่างกันมากแต่ละระดับ ผมชอบสุดคือซูชิมิชลินสตาร์ ร้าน Sushi iwa เซฟเจดีและเอาใจใส่ในวัตถุดิบ และยังมีการยอดฮิตของญี่ปุ่นมากมาย ถือเป็น 10 วัน ที่ผ่านไปเร็วมากจริงๆ ครับ

การเดินทางในต่างแดนด้วยตัวเองคนเดียว มันเหมือนเป็นการเปิดโลกให้เราอีกด้านหนึ่ง เรียนรู้วัฒนธรรมต่างๆ เรียนรู้ความเป็นอยู่ของคนพื้นถิ่นนั้น ซึ่งผมชอบนะ เรียนรู้คนถือว่าเป็นอะไรที่สนุกมากคุณอาจจะเจอคนที่คาดไม่ถึงเลย ทั้งดีและไม่ดีตามสถานที่ต่างๆ ถือว่าคุ้มค่าสำหรับการเดินทางครั้งนี้ 25 วัน และการไปทำงานต่างแดนของผม 1 ปี <<



Thailand Gourmet, World Gourmet

ปีแห่งวิถีไทย

หากจะบอกว่า “ชีวิตของคนเราทันสมัย ทันใจ รวดเร็ว ทุกลมหายใจเลยก็ คงไม่ผิดนัก” เพราะจากที่ได้เห็นชีวิตของเพื่อนๆ ผ่านโซเชียลเน็ตเวิร์ก ต่างๆ ไม่ว่าจะ ทุกสังคม ทุกอาชีพ อาหารทุกมื้อ ทุกระดับ ล้วนถูกอัพโหลด ขึ้นสู่โลกออนไลน์

บางคนอาจคิดไปว่าเมื่อโลกก้าวไปข้างหน้าแล้ว เราก็คงลืมความเป็นไทยไป และก็หลงใหลได้ปลื้มกับกระแสวัฒนธรรมจากต่างชาติไหลป่าเข้ามา คงต้อง บอกว่าคิดเช่นนี้ก็คงไม่ถูกต้องนัก เพราะว่ากระแสของความโบราณ ความ คลาสสิก และดั้งเดิมนั้น ถือเป็นหนึ่งในกระแสที่ทันสมัยที่สุดเลยก็ว่าได้

และวิถีอันเก่าแก่เหล่านี้ก็ถือเป็นไอเดียใหม่ๆ ให้คุณก็ได้ หากเลือกมอง และรู้จักลงไปสัมผัส

การส่งเสริมอัตลักษณ์ ปีของวิถีไทย

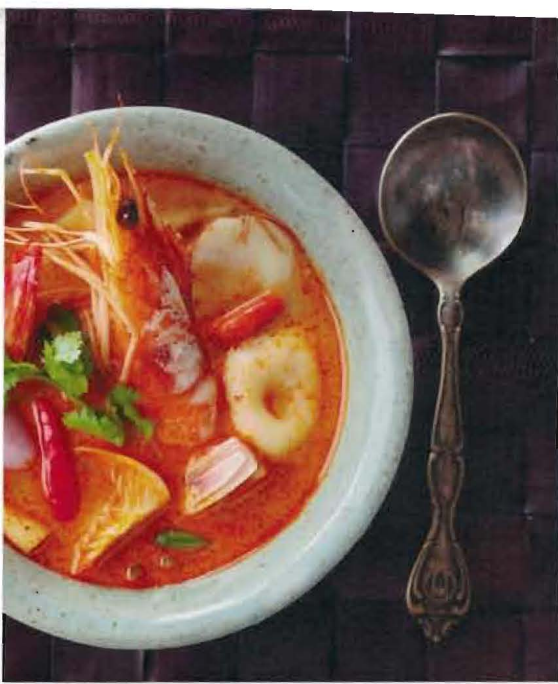
ทุกๆ ชาติในโลกล้วนมีอัตลักษณ์ยากที่ใครจะลอกเลียน เช่นเดียวกับ วัฒนธรรมของไทย และอาหารไทยของเราที่โดดเด่นจนนักท่องเที่ยวที่ได้ มาเยือนต้องเป็นหลงใหลมนต์เสน่ห์ ความงดงามเหล่านี้เป็นสิ่งที่ต้อง อนุรักษ์เชิดชูขอยกย่อง ที่สำคัญเราควรส่งเสริมให้คนต่างชาติได้มีโอกาสมา สัมผัสวิถีความเป็นไทยทุกๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรม การท่องเที่ยว ซึ่งในปีนี้ กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้ร่วมจัดงาน

โครงการ “The 1st Thailand Gourmet Festival 2015” หรือ งาน มหกรรมอาหารเมืองไทย” ขึ้นในครั้งนี้นับเป็นปรากฏการณ์ที่โรงแรมและ ร้านอาหารทั่วประเทศร่วมใจกันรังสรรค์เมนูจาก วัตถุดิบไทยและร่วมใจ ถ่ายทอด “วิถีไทย” ผ่านวัฒนธรรมอาหารของไทย เพื่อเป็นการเปิดศักราช “ปีแห่งการท่องเที่ยววิถีไทย” ในปีนี้

ต้องบอกว่า อาหารเป็นอีกสิ่งสำคัญในการดึงดูด นักท่องเที่ยวที่จะเดินทาง มายังประเทศไทย เมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาประเทศไทย “อาหาร” ก็จะเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดการรับรู้ ชิบชับถึงวัฒนธรรม ร้อยเรียงเรื่องราว ประวัติศาสตร์ผ่านอาหารไทยอันเป็นเอกลักษณ์ ผลที่ได้รับ นอกจาก ปริมาณนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นจากความประทับใจในวิถีแห่งความเป็นไทย แล้ว ยังเป็นการเพิ่มคุณภาพของนักท่องเที่ยวและการจับจ่ายใช้สอยต่อหัว ที่เพิ่มมากขึ้น นอกเหนือจากปริมาณนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น อันเป็นผลดีกับ การกระตุ้นเศรษฐกิจในเชิงมหภาคของไทยอีกด้วย

“ความโบราณ คลาสสิก วินเทจ” ไม่เคยเก่าเลย

นับเป็นกระแสความนิยมหนึ่งที่ไม่เคยจางไปจากโลกนี้ไปเลย เพราะไม่ว่าจะ เกิดความนิยมอะไรใหม่ๆ และหมุนเวียนเปลี่ยนไปแค่ไหน สุดท้ายแล้ว กระแสจะเวียนกลับมาถึงจุดของความ “คลาสสิก” ดังที่เห็นได้จากกระแส ความนิยมของอาหารประจำชาติที่ผลัดเปลี่ยนความนิยม ผลัดกันฮิต ไม่ว่าจะ



อาหารจีน ญี่ปุ่น ไทย อิตาลี ฯลฯ นอกจากอาหารแล้ว การตกแต่งจาน รวมไปถึงการตกแต่งบรรยากาศร้านในรูปแบบดั้งเดิมเพื่อให้ผู้บริโภคได้สัมผัสวัฒนธรรมก็ยังคงเป็นไม้เด็ดที่ใช้ได้ดีเสมอมา และสุดท้ายคนไทยอย่างไรเสียก็ต้องกินอาหารไทย...

วิถีของอาหาร

โลกของอาหารเป็นโลกที่มีการผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา มีสิ่งใหม่เกิดขึ้นเสมอๆ แต่ขณะเดียวกันก็难免จะเจอความเก่าแก่ หรือภูมิปัญญาด้านอาหารโบราณไม่เคยถูกทอดทิ้งไปจริงๆ นั่นเพราะยังมีเซฟหลายๆ คน มีหลายหน่วยงานที่ยังคงส่งเสริมให้มีการสืบสานตำราอาหารโบราณ อุปกรณ์เครื่องใช้ไม้สอยโบราณ รวมไปถึงวิถีปฏิบัติไทย และอีกปัจจัยที่ทำให้เรามั่นใจว่าวิถีของอาหารไทยจะอยู่คู่กับโลกของอาหารไปอีกนานก็คือ เสน่ห์ของรสชาติอาหารไทย ความอ่อนช้อยงดงามของการตกแต่งอาหาร รวมไปถึงความมีเอกลักษณ์เฉพาะของวิถีปฏิบัติไทย

เสน่ห์ที่อันเป็นเอกลักษณ์

เนื้อหาของเล่มนี้ เราได้นำเสนอเรื่องราวของ เซฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ เซฟทุกท่านที่เรารู้จักและได้เห็นบนหน้าจอตีวี่ ล้วนเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นยอดฝีมือในอาหารประเภทต่างๆ ไม่เพียงแค่อาหารไทยเท่านั้น แต่ยังมีอาหารยุโรป จีนร่วมสมัย รวมถึงญี่ปุ่น เซฟชื่อดังเหล่านี้เดินทางไปแล้วทั่วโลก ได้รับการยอมรับนับถือในเรื่องชื่อชั้น แต่ทุกๆ ท่านก็ต่างเชิดชู

วิถีไทย ไม่ว่าจะเปิดร้านอาหารไทย การใช้วัตถุดิบไทย หรือการประยุกต์อาหารไทยให้อยู่ลิสต์เมนูอาหารของตนเอง สิ่งเหล่านี้เป็นเครื่องยืนยันว่าความเป็นไทย คือเสน่ห์ที่สามารถก้าวไปสู่สากลได้

“The 1st Thailand Gourmet Festival 2015”

สำหรับปี 2558 ฟู้ดสไตล์ลิสต์ได้เป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการส่งเสริมวิถีไทย และวัฒนธรรมอาหารไทย ด้วยการร่วมสร้างสรรค์งานระดับโลกอย่าง “The 1st Thailand Gourmet Festival 2015” ซึ่งจะจัดขึ้นในวันที่ 23-25 มกราคม 2558 เวลา 11.00 - 21.30 น. ณ ลานพาราคพารากอน สยามพารากอน งานนี้จะรวมเอาเสน่ห์ของไทย และความยิ่งใหญ่ระดับโลกมาผสมผสานรวมกันได้อย่างลงตัว ไม่ว่าจะการรังสรรค์อาหารจากวัตถุดิบไทยของเซฟระดับมิชลินสตาร์ การโชว์ของเซฟกระทะเหล็ก การออกร้านของโรงแรมชั้นนำของไทย ถือได้ว่าอุดมไปด้วยความสุข ความสนุก และโอเคทีเดียว

สุดท้ายนี้ขอฝากงาน “The 1st Thailand Gourmet Festival 2015” งานที่คนรักด้านอาหารไทยไปร่วมแล้ว จะยิ่งรักอาหารไทยมากยิ่งขึ้นไปอีก และหากคุณกำลังมองหาไอเดี่ย หรือแรงบันดาลใจ ขอให้ลองมองดูสิ่งใกล้ๆ ตัว บางทีมันอาจจะช่วยจุดประกายความคิดให้ได้งานจริงๆ ออกมาก็ได้นะ <<

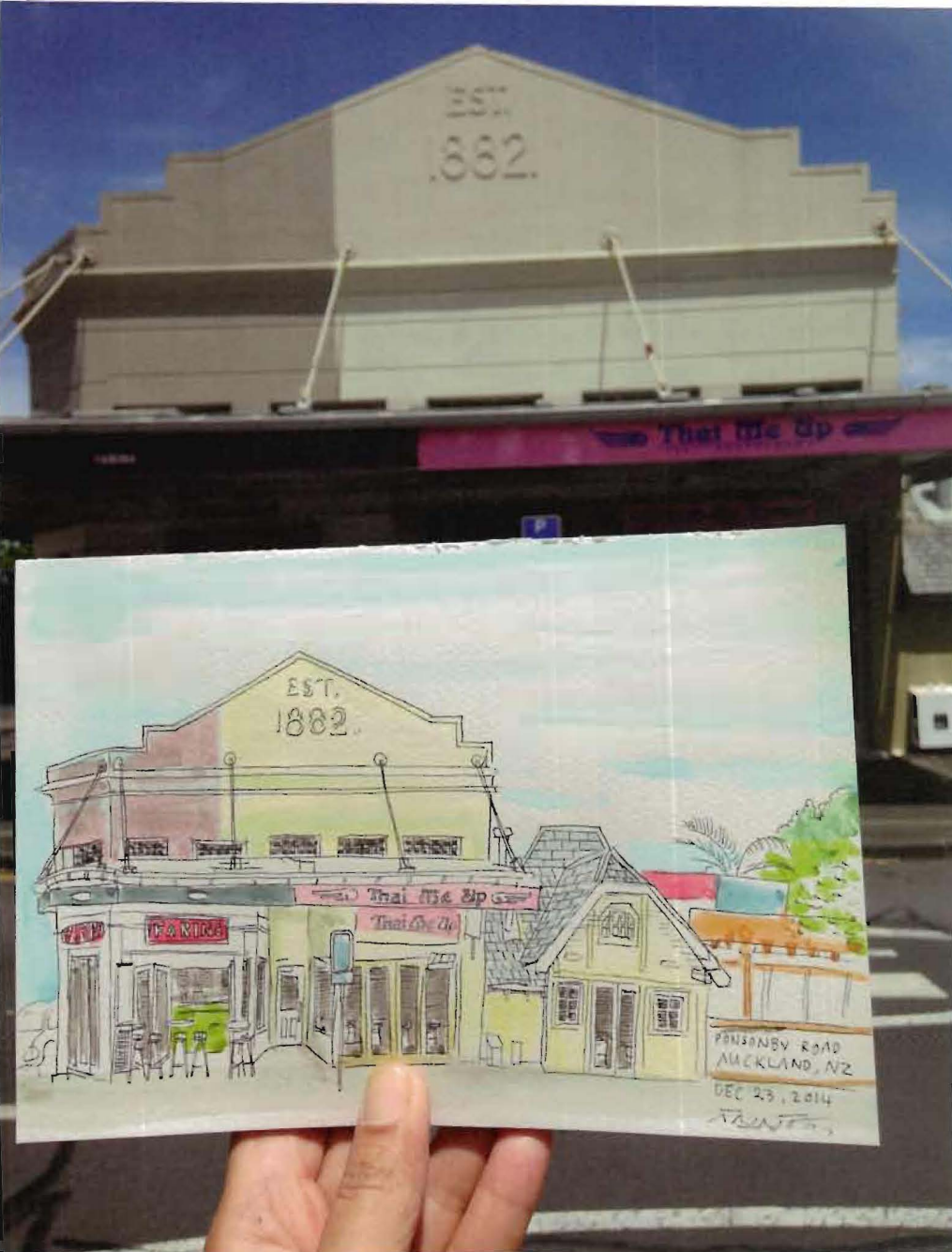
Shade and Shadow

หากจะมองให้เห็นถึงความงามในแบบ
ตะวันออกและตะวันตกที่แตกต่างกัน หนึ่งใน
ประเด็นที่มองเห็นคงเป็นเป็นเรื่องของแสง
ที่ใช้ จากเรื่องราวใน In Praise of
Shadows โดย จุฬจิโร ทานิชากิ นักเขียน
ผู้คร่ำหวอดในวงการวรรณกรรมของญี่ปุ่น
ได้กล่าวไว้ในเชิงที่ว่า ความงามแบบ
ตะวันออกที่แท้จริงแล้ว คือความงามที่เกิด
จากแสงสลัว ซึ่งเราจะเห็นได้ชัด โดยเฉพาะ
ความงามจากวัตถุที่ทำจากทองจะยิ่ง
นำทลงไหลและสวยงาม ตัวอย่างที่ชัดเจน
ในกรณีนี้คงจะเป็นพระพุทธรูปที่เมื่ออยู่
ท่ามกลางแสงริบหรี่จากเปลวเทียน จะดูมี
มิติและน่าเลื่อมใส ด้วยแนวของแสงที่ไล่ไป
กับขอบวัตถุแค้นบางจุด สลับกับเงามืดที่เห็น
รายละเอียดเบื้องหลังเพียงลางๆ K





หมายเหตุ - สินค้าทั้งหมดสามารถหาซื้อได้จากตลาดนัดสวนจตุจักร



ร้านอาหารไทย ใช้ตึกร่วมกับร้านอาหารอิตาเลียนบนถนนแห่งหนึ่งในอ็อคแลนด์ ที่นี่ผู้คนหลากหลาย เชื้อชาติอพยพมาอาศัยอยู่ ภาพเช่นนี้จึงเป็นเสน่ห์และเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของนิวซีแลนด์





นักออกแบบนำตัวอักษรไทยมาเขียนเป็นคำว่า "Mint" บนบรรจุภัณฑ์สระแทน

อาหารไทยมาไกลสุดขอบโลก

ใครๆ ก็เคยได้ยินชื่อโครงการ "ครัวไทยสู่ครัวโลก"

ครั้งแรกที่ได้ยินชื่อนี้ ฉันนึกชมคนคิดอยู่ในใจ เพราะชื่อนี้ช่างเหมาะสม เมืองไทยเป็น "ครัวของโลก" ที่สำคัญแห่งหนึ่งจริงๆ เราทั้งส่งออกผลิตผลทางการเกษตร และคนไทยยังเป็นพ่อครัวและแม่ครัวทำอาหารเสิร์ฟผู้คนที่ทั่วทุกสารทิศ

ที่มีขณิมโลก (Middle Earth) หรือนิวซีแลนด์ก็เช่นกัน เราสามารถพบร้านอาหารไทยได้ทั่วไป นอกจากนี้ในซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ ยังมีอาหารไทยในรูปแบบต่างๆ มากมาย แต่ที่วิจิตรอาหารเหมือนหรือต่างจากเมืองไทยอย่างไร มีสินค้าใดบ้างซึ่งเป็นที่นิยมของคนที่นี่ ขอรวมสิ่งละอันพันละน้อยและข้อสังเกตต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารไทยที่นิวซีแลนด์ไว้ในบทความนี้ค่ะ

ร้านอาหารไทย

ร้านอาหารไทยที่นี่ได้รับความนิยมมาก ในเมืองใหญ่ๆ อย่าง อ็อคแลนด์ (Auckland) นั้น ถนนระยะทาง 1-2 กิโลเมตรบางเส้น มีร้านอาหารไทยถึง 4-5 ร้าน และทุกร้านดูจะดำเนินกิจการได้อย่างดี

ร้านอาหารที่นี่โดยเฉพาะในเมืองใหญ่ๆ สัดส่วนเป็นร้านเอเชียค่อนข้างมาก และชาวนิวซีแลนด์รุ่นใหม่ก็โตมาท่ามกลางวัฒนธรรมอาหารนานาชาติ คินวันศุกร์เสาร์ เราจะเห็นวัยรุ่นจะแต่งตัวกันสวยหล่อ จัดเต็มหน้าผม ผู้หญิงอาจใส่เดรสสั้นจัดหรือยาวกรุยกราย ถือไวน์คนละขวด ไปนั่งกินโต๊ะจีนกันอย่างนั้น ร้านอาหารไทยในเมืองใหญ่ๆ ก็เป็นแหล่งแอ่งก่เอาดีในลักษณะนี้เช่นกัน (อาจจะดุงงและฮาสำหรับคนไทย เพราะที่บ้านเราไม่มีภาพแบบนี้ แต่ดูไปดูมาจะน่ารักก็ แต่งตัวมาเก้โก้ กินแกงเขียวหวานไก่ จิบไวน์ไปด้วย นี่คือเสน่ห์ของนิวซีแลนด์ยุคใหม่)

วัฒนธรรมการดื่มที่นี่คือวัฒนธรรมไวน์ ร้านไทยที่นี่ส่วนมากเป็น BYO (Bring Your Own Bottle) คือถือเครื่องดื่มมาเองได้ แต่เสียค่าเปิดขวด)

วัยรุ่นที่นี่ก็ดื่มไวน์กับอาหารไทยเป็นหลักเช่นกัน ซึ่งแตกต่างจากที่อื่น วัยรุ่นไทยเวลาออกไปดื่มกินเที่ยวเฮฮาจะกินเหล้า (บรันดี จอห์นนี่ วอล์กเกอร์ แม็โขง แล่งโสมกันไปแล้วแต่งบประมาณ ซึ่งในมุมมองกันคนที่นี่บอกว่าแปลกดีที่วัยรุ่นดื่มบรันดี) วัยรุ่นยุโรปอาจกินเบียร์ เหนือขึ้นไปทางแกลนดินเวียอาจเป็นเบียร์หรือวอดก้า แต่ที่นี่วัยรุ่นสังสรรค์ในร้านไทยเคล้าไวน์ขาวแดง สาเหตุอาจเป็นเพราะที่นี่เป็นผู้ผลิตเอง ไวน์จึงหาได้ง่ายและราคาถูกกว่าดื่มอย่างอื่น

"เนื้อแกะ" คือไฮไลต์ของอาหารไทยในดินแดนกีวี รายการอาหารมีตั้งแต่มีสมันแกะ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์แกะ กระเพราแกะ อร่อยกันไปแบบฟิวชั่น

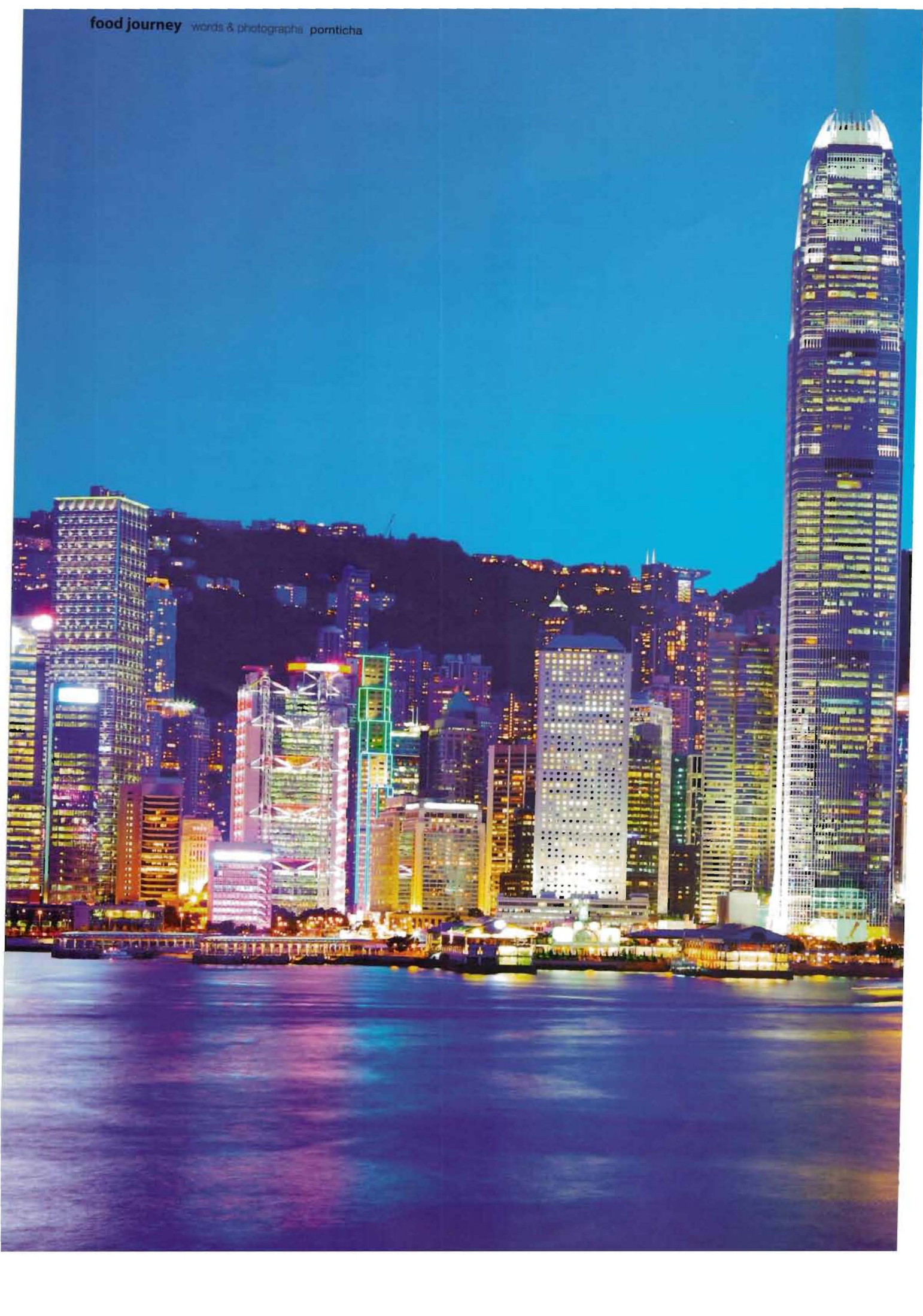
นิวซีแลนด์มีลิสต์หรือรายการอาชีพที่ประเทศเขาขาดแคลนหนึ่งในนั้นคือเชฟ ซึ่งเป็นอาชีพที่คนไทยที่อยู่ในนิวซีแลนด์เลือกทำมากที่สุด

พลัดพลายไทยในซูเปอร์มาร์เก็ต

นิวซีแลนด์น่าสนใจตรงที่เป็นเกาะและมีประชากรน้อย (เพียงราว 4 ล้านคน) ดังนั้นของที่นำเข้ามาที่นี่ต้องเดินทางมาไกล และไม่ได้มาเป็นจำนวนมาก

อาหารก็เช่นกัน ผลหมากรากไม้ไทยที่นำเข้ามาต้องเป็นสิ่งที่มีความต้องการจริง (คือต้องขายได้ มีตลาด จึงจะคุ้มนำเข้ามา และต้องถูกกว่านำเข้ามาจากที่อื่น) ลองมาดูกันค่ะว่าซูเปอร์มาร์เก็ตมีสินค้าอาหารใดจากไทยและในรูปแบบใดบ้าง

- แน่นอานว่า ข้าวหอมมะลิ และอาหารทะเลแช่แข็ง คือสินค้าส่งออกหลักของไทยที่พบทุกที่
- ผลไม้กระป๋องในนิวซีแลนด์ที่มาจากไทยคือ สับปะรดและมะม่วง (ในน้ำเชื่อม)
- ผลไม้ไทยอย่างเดียวในแผนกผลไม้สดคือ มะขาม (นำแปลกดี ตอนแรกนึกว่าจะมีผลไม้เมืองร้อนอย่างสับปะรดและมะม่วงด้วย แต่สับปะรดสดที่นี่มาจากฟิลิปปินส์) นอกนั้นผลไม้สดส่วนใหญ่เป็นของในประเทศ เช่น กีวี แอปเปิ้ล เบอร์รี่ต่างๆ
- ส่วนเป็นผักกระป๋อง ที่เมืองไทยเราอาจมีผักกาดกระป๋อง แต่ที่นี่สิ่งที่มาจากไทยและอยู่ในหมวดหมู่นั้นคือหัวกระป๋องคะ ไม่น่าเชื่อใช่ไหม ผักกระป๋องอื่นๆ ที่ดูเป็นเอเชียหน่อย เช่น หน่อไม้ก็นำมาจากจีน
- ที่น่าสนใจที่สุดคือคำว่า "ไทย" ก็ขายได้ด้วยตัวมันเอง (แม้ไปปะบนอาหารที่ไม่ไทยก็ตาม) ที่นี่มีอาหารมากมายที่แปะคำว่าไทยลงไปด้วย อย่างนั้น เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรส Spicy Thai (ไม่ได้บอกว่าเป็นแกงเผ็ด เขียวแดงแต่อย่างใด ลองชิมแล้วพบว่ารสชาติออกแนวสะเต๊ะ) หรือ Thai Pumpkin Soup (ซูปฟักทองบด) ครั้งแรกที่เห็นงงและคิดอยู่ว่าอาหารไทยมีซูปฟักทองบดด้วยหรือ คำว่า ไทย ที่นี่แทบจะมีความหมายเดียวกับคำว่า "อร่อย" เลยทีเดียว ทั้งหมดทั้งมวลนี้แสดงว่าเมื่อเป็นเรื่องอาหารแล้ว คำว่า "ไทย" นั้นน่าเชื่อถือ ขายได้ เราคนไทยก็อดภูมิใจไม่ได้ค่ะ ☺



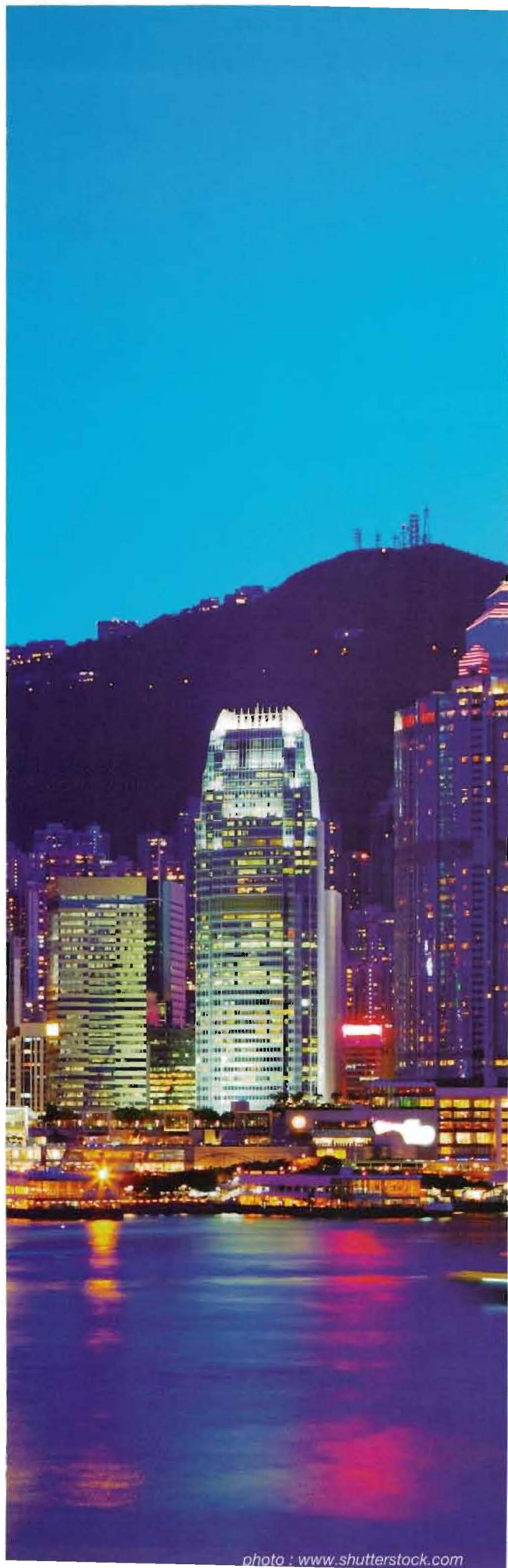


photo : www.shutterstock.com

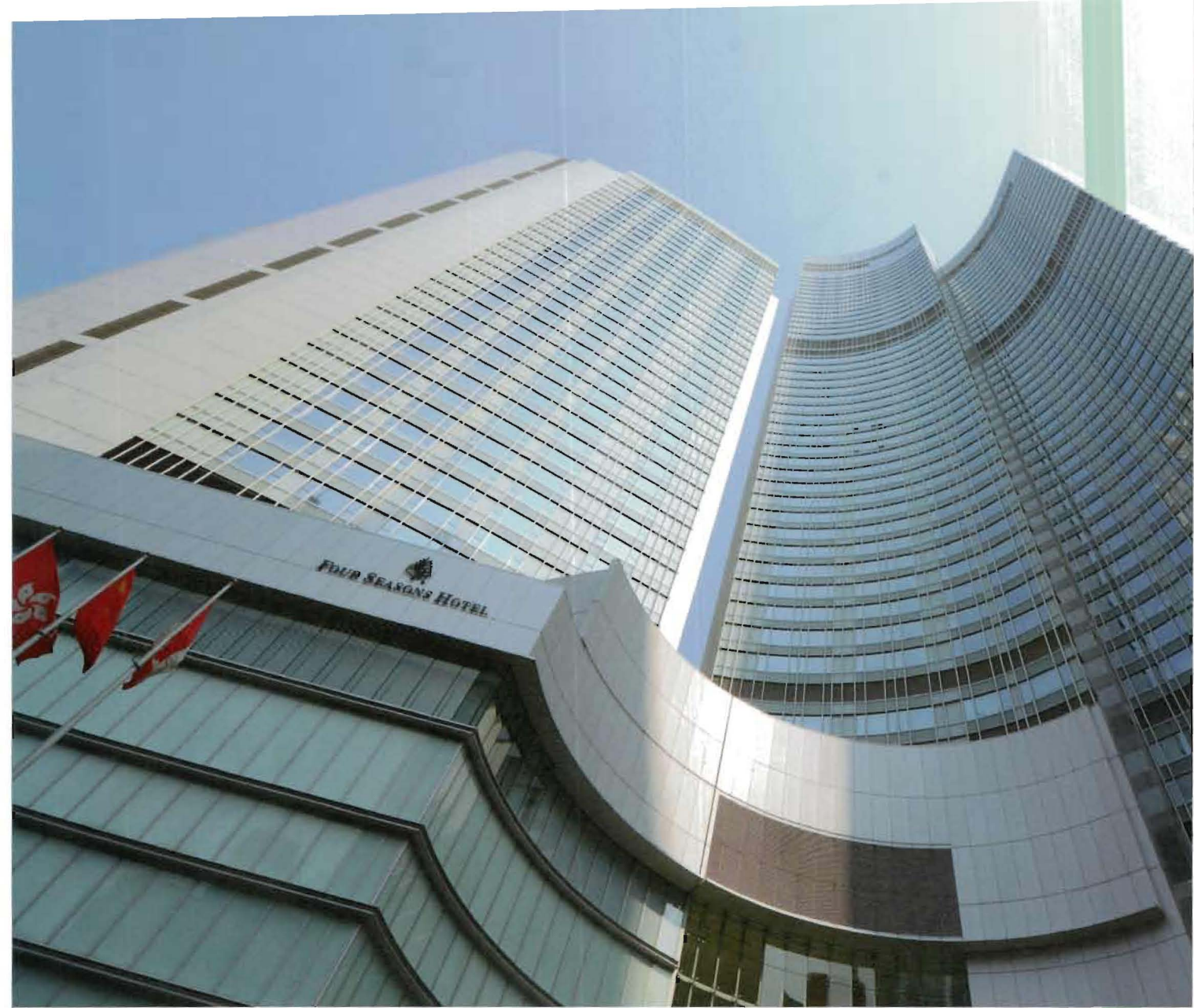
Hong Kong

ทริปสอยดาว

ณ นครหลากสีสันที่ไม่เคยหลับ...

ฮ่องกง

ขอต้อนรับสู่เมืองที่ไม่หลับไหล เมืองที่ประชากรดูเร่งรีบตลอดเวลา เมืองที่มีแสงสีสวยสดสวยถนนและเคลือบฉาบท้องน้ำให้ดูงดงามน่าลุ่มหลง สถานที่ที่เชิญชวนผู้มาเยือนให้อัศจรรย์ใจไปกับตึกสูงระฟ้า หลากดีไซน์นวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ทั้งหลายที่มนุษย์ได้พร้อมใจกันรังสรรค์ขึ้น เมืองที่ไม่มีเวลาปิดทำการแน่นอน เพราะที่นี่มีแหล่งช้อปปิ้งเปิดจนย่าร้างให้คุณๆ ได้ช้อปปิ้งหรือพักผ่อนจริงๆ นี่ไม่ใช่เป็นเพียงแค่คำเปรียบเปรย นครที่มีอาหารรสเลิศจากทั่วทุกมุมโลก สถานที่ที่ไม่ใกล้ไม่ไกลจากบ้านเรา ใช้เวลาเดินทางข้ามฟ้าเพียงชั่วอึดใจ สถานที่แห่งนี้คือ...ฮ่องกง



การเดินทางมาเยือนฮ่องกงไม่ว่าจะคราวใดของฉันมักจะมีจุดหมายปลายทางอยู่ที่การมาได้ลิ้มลองอาหารอร่อยรสชาติละมุนลิ้นเป็นหลัก แต่คราวนี้ออกจะพิเศษสักหน่อยตรงที่อาหารที่ฉันเลือกจะมาพิสูจน์ความอร่อยเป็นอาหารจากร้านมิชลิน 3 ดาวเป็นหลัก (Michelin 3-star restaurant) ที่ขึ้นชื่อลือชาถึงเรื่องความพิถีพิถันของการคัดสรรวัตถุดิบและการปรุงอาหาร ต้องผ่านการเคี่ยวกรำจนกระทั่งอาหารนั้นมีรสชั้นเทพ พร้อมทั้งมีการบริการยอดเยี่ยมยิ่งกว่าโรงแรมห้าดาว บวกกับการฝึกฝนตราครุฑของเชฟจนได้รับการยอมรับว่าเป็นสุดยอดอาหารหาที่เปรียบได้ยาก จึงควรค่ากับการเดินทางอันแสนพิเศษ ดังเช่นสโลแกนของการได้สามดาวไว้ว่า “Exceptional cuisine, worth a special journey” เมื่อได้โอกาสฉันจึงต้องขอมาลองแวะทัวร์แวะชิมกันดูสักหน่อยว่าจะควรค่ารำลือจริงไหม

เมื่อมาฮ่องกงทั้งที...ก็คงต้องเริ่มต้นการทัวร์กินของเราด้วยอาหารจีนกวางตุ้งแสนอร่อยกันสักหน่อย และคงไม่มีร้านไหนที่จะเหมาะกับการกินติ่มซำและอาหารกวางตุ้งมากไปกว่าร้านนี้อีกแล้ว ร้านอาหารจีนที่ได้รับการรับประกันความอร่อยระดับ 3 ดาวจากมิชลินร้านแรกของโลก...Lung King Heen

ร้าน Lung King Heen (+(852) 3196-8880) ตั้งอยู่บนชั้น 4 ของโรงแรมโฟร์ซีซั่น (Four Season Hotel) บนฝั่งเกาะฮ่องกง ด้วยคำแปลของชื่อร้านที่แปลว่า “มุมมองของมังกร” (View of the Dragon) จึงไม่น่าแปลกใจว่าร้าน Lung King Heen จะมีวิวของอ่าววิกตอเรีย (Victoria Harbour) อันสวยงามไว้รองรับผู้มาเยือนนอกเหนือไปจากอาหารรสชาติวิจิตร โดยนโยบายหลักของร้านคือการเสาะแสวงหาวัตถุดิบท้องถิ่นชั้นยอดมาเป็นเมนูอาหารรสเลิศต่างๆ โดยมีเหล่าทีมงานเชฟยอดฝีมือที่นำทัพโดย Chef Chan Yan Tak ซึ่งอาหารของเชฟพานนอกจากจะทำให้ผู้ลิ้มลองได้รับรสชาติอย่างซาบซ่านในทุกๆ รสของอาหารแล้ว รูปลักษณ์ภายนอกของอาหารทุกจานก็ยังสวยงามจนพูดได้ว่า แคได้เห็นก็ห้ามใจไม่ให้ลิ้มลองไม่ได้เอาเสียแล้ว ทุกๆ เมนูอร่อยจนต้องขอเคี้ยวอาหารช้าๆ ให้รสชาติแผ่ซ่านอยู่ในปากให้นานที่สุด ปุ่มรับรสจะได้ทำงานอย่างเต็มที่ในทุกๆ จาน ไม่ว่าจะป็นเสี้ยวหลงเปารสกลมกล่อมห่อด้วยแป้งนุ่มๆ จัดวางมาในชิ่งติ่มซำเล็กๆ สวยงามอย่างมีรสนิยม ฮะเก๋ากุ้งที่มีแป้งบางใสจนเห็นเนื้อกุ้งด้านในแต่แป้งไม่และแถมยังเหนียว ส่วนเนื้อกุ้งเค็มกำลังพอดีเข้ากับเวลากัดแต่ละคำ ขนมหิวแสนอร่อยที่มีรสอันยอดเยี่ยมได้เพราะวัตถุดิบที่สดใหม่มากๆ ระดับที่กินเข้าไปแล้วรู้สึกวุ้นๆเหมือนเพิ่งขึ้นมาจากน้ำเลยทีเดียว

จานไก่ย่างหนังกรอบที่เป็นเมนูขึ้นชื่อของร้านที่กรอบหอมอร่อยเชฟพานและทีมงานสามารถทำไ้ได้อย่างน่าอัศจรรย์ยิ่งนักเพราะ

หนังไก่กรอบแต่ตัวเนื้อนุ่มและยังมีชั้นไขมันที่ช่วยประสานระหว่างความนุ่มและความกรอบได้เป็นอย่างดีเมื่อกัดเข้าปาก รสเค็มกำลังดี ยิ่งได้นำจิ้มที่จัดมาแล้วรู้สึกราวกับได้ขึ้นสวรรค์เลยทีเดียว เมนูถัดไปคือขาบทอดกรอบใส่เกลือปรุงรสที่รสพิเศษขนาดคนที่ไม่เคยกินก็ลองแล้วต้องขอกินแล้วกินอีกหลายๆ ขา เพราะเนื้อกบนุ่มเหนียว กรอบกรอบกำลังดี เชฟสามารถปรุงรสหวานของเนื้อกบและความเค็มของเกลือได้อย่างลงตัวจนยากจะสั่งเพิ่มอีกหลายจานเลยทีเดียว หรือจะเป็นเนื้อออسترเลียแสนนุ่มผัดกับเปลือกส้มแมนดารินที่รสชาติเทพมาก เนื้อนุ่มแทบจะละลายในปากแสนจะเข้ากับน้ำซอสเปรี้ยวหวานลงตัวอย่างที่สุด

แต่เมนูรักที่สุดของมือนี่ต้องยกให้กับซาลาเปาหมูแดงอบ ตัวแบ่งร่วนแต่นุ่มและเหนียวโดยไม่ต้องใส่ยีสต์ มีกลิ่นหอมจวบจรวยยั่วชวนใจ ใส้ในของซาลาเปาทำได้ดีดังตัวอย่างที่สุด เมื่อปีซาลาเปาออกมาจะพบกับหมูแดงรสเลิศที่รสชาติทั้งหวานและเค็มผสมผสานกันได้อย่างกลมกล่อม เมื่อได้ลองแล้วถึงกับหักห้ามใจไม่อยู่ต้องสั่งซ้ำอีกครั้งเลยทีเดียว

นอกจากอาหารที่สวยทั้งรูปลักษณ์และรสชาติก็เป็นเลิศอย่างที่จะหาใครเทียบยากแล้ว จุดเด่นของร้าน Lung King Heen ยังอยู่ที่การบริการที่ใส่ใจในทุกอิริยาบถของคุณลูกค้า ไม่ว่าจะลูกค้าจะมีความต้องการอันหลากหลายเพียงใด เช่น ไม่ว่าคุณจะเป็นคนถนัดซ้ายหรือขวา พนักงานก็สามารถสังเกตและจัดอุปกรณ์การกินตามที่คุณถนัดได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งนี่ก็เป็นเพียงตัวอย่างเล็กๆ น้อยๆ เท่านั้นเอง มีการบริการในมาตรฐานอันสูงลิ่วที่คุณจะประทับใจจนอยากกลับมาเยี่ยมเยียนที่ร้านอีกทุกครั้งเมื่อมีโอกาส (และกำลังทรัพย์อำนวย) เหมาะสมแล้วที่ผ่านเกณฑ์ในทุกๆ ด้านของการให้ดาวมิชลินจนกระทั่งได้เป็นร้านอันดับหนึ่งของร้านอาหารจีนกวางตุ้ง ขอคารวะจริงๆ



Taste of Michelin Star





หลังจากไปเยี่ยมเยือนชมวิวชิมอาหารที่ร้านมิชลินสามดาวในหมวดอาหารจีนกันแล้ว แวะไปพักเบรกกระเพาะด้วยการช้อปปิ้งเบาๆ จัดรองเท้า เสื้อผ้า กระเป๋าสักสองสามชิ้นกลับเมืองไทยกันพอหอมปากหอมคอแล้ว เป้าหมายที่เราจะตะลุยไปโดนร้านถัดไปของเรานั้นก็คือร้านอาหารอิตาเลียนที่ได้รับมิชลินสามดาวร้านแรกที่อยู่นอกประเทศอิตาลี...แค่ได้ฟังสรรพคุณก็น่าสนใจแล้วใช่ไหมละ จันขอเชิญมาลองกันเลยดีกว่ากับร้าน 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA [Shop 202, 2/F, Alexandra House, 5-17 Des Voeux Road Central, Central (+852) 2537 8859]

Chef Umberto Bombana ตั้งชื่อร้าน 8 1/2 ตามหนังสืออิตาลีชื่อดำอันเลื่องชื่อของผู้กำกับ Federico Fellini โดยมุ่งหวังว่าร้านอาหารของตัวเองจะกลายเป็นผลงานชิ้นเอกเช่นเดียวกันกับหนัง 8 1/2 ซึ่งเชฟบอมบานาก็สามารถทำสำเร็จดังใจหวังในเวลาไม่นาน เพราะหลังจากเปิดร้าน 8 1/2 เพียงไม่กี่เดือนก็ได้รับการรางวัลมิชลินสองดาว และภายในเวลาสองปีก็ได้รับรางวัลมิชลินสามดาวในที่สุด และเมื่อมีโอกาสอันแสนดีงามในการมาชิมอาหารฝีมือเชฟคนดังแล้ว ก็ต้องใช้โอกาสนี้ให้เต็มที่ โดยเริ่มจากการชิมขนมปัง focaccia เนื้อนุ่ม หอม อร่อยที่เป็นตัวอุ้มเครื่องก่อนเพื่อน ตามมาด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยคือ veal fillet salad confit tuna sauce and mix green เนื้อแต่ละชิ้นทำได้นุ่มนวลมาก ละลายในปากเลยทีเดียว ซอสก็ทำได้ดีรสชาติยอดเยี่ยม เข้ากันได้เป็นอย่างดีกับเนื้อนุ่มๆ สวรรค์มากๆ สำหรับคนรักเนื้อ รู้ตัวอีกทีก็เกลี้ยงจานไปเสียแล้ว สำหรับอาหารจานหลักฉันเลือกชิมเนื้ออร่อยๆ ต่ออีกสักจาน เลยจัดไปกับ short rib & beef tenderloin whipped potato, red wine and plum sauce เพียงแค่รูปลักษณ์ภายนอกที่เห็นก็งามจนทำให้เคลิบเคลิ้มอยาก

จะสัมผัสรสชาติแล้ว ยิ่งเมื่อได้จับสัมผัสมันเนื้อลงไปเท่านั้นละ โอ๊ย ใจละลายเลยทีเดียว เพราะผิวสัมผัสข้างเหนียวนุ่ม ทันได้ตายตาโดยไม่ต้องออกแรง เพียงแค่การหันก็จินตนาการได้แล้วว่ารสชาติจะเยี่ยมยอดเพียงใด และเซฟมือทองก็ไม่ทำให้ผิดหวังจริงๆ เพราะเนื้อนุ่มมาก (อยากจะลากเสียดยาวๆ ไปสักสองนาที) ซอสไวน์แดงและพลัมผสมกันออกมาได้อย่างกลมกล่อม หวานปลายลิ้น รสชาติของไวน์กลมกลืนไปกับรสของเนื้อตัวซอสเองสามารถผลักดันความอร่อยของเนื้อที่ปรุงมาอย่างพอดีได้อย่างดีเยี่ยม มันฝรั่งก็ตัดได้เนียนนุ่มจนละลายในปากเลยทีเดียว กินแต่ละคำนี้พูดได้คำเดียวว่า ฟินมากจริงๆ พอมารู้ตัวอีกที อาหารแสนอร่อยจานนี้ก็หมดไปซะแล้ว โอ๊ย...ของอร่อยนี่มันช่างหมดไปเร็วเลยจริงๆ

ส่วนเพื่อนข้างๆ ที่มาด้วยกันเลือกสั่ง homemade tagliolini เหมือนจะเป็นเมนูธรรมดาๆ แต่ไม่ธรรมดาที่ตรงที่ใครที่สั่งเมนูนี้ก็จะมีพิธีกรสุดเท่เช่นรถที่บรรจุกีตาร์ไฟฟ้ามาผ่านใส่ไว้ในจานกันสดๆ ต่อหน้าต่อตากันไปเลย แล้วขอโทษทีนะคะ พี่ทานใส่โทรศัพท์ให้แบบไม่ยั้ง ถ้าไม่เต็มจานไม่หยุดผ่าน...อยากบอกว่าคุณสุดยอดมากๆ จากการได้ไปลองชิมชิมรสมา เส้นตากลิโอลินีลวกมาอย่างสุดยอดเหมาะเจาะพอดี ผสมผสานเข้ากับกลิ่นของเห็ดทรัฟเฟิลแล้ว จานนี้เลยยอดเยี่ยมมากๆ เพื่อนเจ้าของจานนี้บอกว่าเขาไปเลยสามดาวอย่างไม่มีข้อสงสัย ส่งท้ายมื้อนี้กันด้วยอาหารหวานแบบเบาๆ กันบ้าง กับเมนู chocolate trio โดยมีพระเอกเป็นช็อกโกแลตลาวาอร่อยที่สุดในสามโลก จับมือมากับไอศกรีมช็อกโกแลตรสชาติเข้มข้น และช็อกโกแลตมูสเนื้อเนียน จบมื้อนี้ฉันขอออกเลยว่าเป็นร้านอาหารอิตาเลียนที่อร่อยที่สุดร้านหนึ่งเท่าที่เคยกินมา ช้าน้อยขอคารวะเชฟบอมบานา ผู้เก่งกาจคนนี้จริงๆ ได้ทานอาหารอร่อยขนาดนี้ ช้าน้อยนอนตาหลับแล้วจริงๆ



Robuchon's dishes



หลังจากทานสุดยอดแห่งอาหารความมาแล้ว 2 แห่ง ลองมาเปลี่ยนบรรยากาศหันมาชิมขนมอร่อยๆ ฝีมือเชฟผู้ถือครองดาวมิชลินมากที่สุดในโลกกันดีกว่า หลายคนคงเดากันออกแล้วว่าเป็นใคร เชฟยอดเยี่ยมคนนี้นี่เอง Chef Joël Robuchon ตามมาชิมกันเลยกับร้าน Le Salon de Thé de Joël Robuchon [ตอนนี้มีมากถึง 3 สาขาในฮ่องกง นั่นคือที่ Shop 315 & 334, Landmark Atrium Tel: (852) 2166 9088, Shop 2045A, Podium Level 2, IFC Mall Tel: (852) 2234 7422, Shop 1020B, และที่ห้างฮิปแห่งใหม่ล่าสุดของฮ่องกง First Level Elements, 1 Austin Road West, Kowloon Tel: (852) 2351 6678] ร้านตกแต่งด้วยเก้าอี้สีแดงเก๋ไก๋เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการนั่งจิบกาแฟหรือชาร้อนๆ พร้อมไปกับการชิมเค้ก ครั้วของดี หรือมาการองแสนอร่อย หลังจากเดินชมเมืองอย่างหนักหน่วงมาตลอดทั้งวัน หรือถ้าแวะมาช่วงบ่ายๆ แนะนำชูดน้ำชายามบ่ายที่ไม่ใช่เพียงแค่อร่อยจนป่วนรับรสในปากพร้อมใจกันทำงานอย่างขยันขันแข็งแล้ว หน้าตาของขนมอบและแซนด์วิชที่เลิฟพามาในชุดก็น่ารักสวยงามสมกับเป็นร้านของเชฟชื่อดังจริงๆ และอยากจะกระซิบความลับของร้านนี้อีกนิดว่าราคาของขนมแต่ละอย่างไม่ได้แพงจนน่ากลัวอย่างที่คิดเลย ราคามากกว่าร้านฮิปๆ ในกรุงเทพฯ ประมาณ 20-30% เท่านั้นเอง (แต่ได้คุณภาพเชฟมิชลินนะเออ) แนะนำว่าควรลองอย่างยิ่งเวลามาเยือนฮ่องกง ขอเรียนเชิญทุกท่านที่รักขนมและร้านกาแฟเลยคะ ต้องบอกว่ามาฮ่องกงก็ทีก็ไม่เคยผิดหวังเลยจริงๆ กับคุณภาพของอาหารและบริการที่ได้รับ ไม่น่าแปลกใจที่เกาะเล็กๆ นี้มีนักท่องเที่ยวจากทุกมุมโลกมาเยี่ยมเยือนมากถึง 54 ล้านคนในปี ค.ศ.2013 ที่ผ่านมา (ข้อมูลจาก www.tourism.gov.hk) เพราะมีภาคการบริการที่มีคุณภาพมากนี่เอง นำเอาตัวอย่างมาทำบ้างเนอะ...ว่าไหม K

Tips

- เกร็ดเล็กเกร็ดน้อยสำหรับการเป็นนักชิมร้านมิชลินที่ฮ่องกง
- กรุณาจองร้านอาหารมิชลินก่อนการมาเยือนอย่างเป็นทางการของท่านล่วงหน้าอย่างน้อย 60 วันเป็นอย่างต่ำ
- ทุกๆ ร้านจะมีเซตเมนูราคาย่อมเยากว่าสำหรับเวลากลางวัน
- เชฟบอมบานาโดยปกติจะอยู่ที่ร้านสาขาฮ่องกง สามารถขอเมนูไปให้เชฟเซ็นเป็นที่ระลึกได้ เชฟเป็นคนน่ารักมาก
- ร้าน Le Salon de Thé de Joël Robuchon ไม่ใช่ร้านมิชลินสามดาว แต่เชฟโรของมีร้านที่ได้มิชลินสามดาวตั้งอยู่ที่ตึก IFC เช่นกัน นั่นคือร้าน L'Atelier de Joël Robuchon

Wonderful Pearl Cruise

ลองสู้อย่างมีความสุข...สัมผัสทุกความประทับใจกับ เรือวันเดอร์เพิร์ลเพิร์ล

“Chaophraya by Candlelight”

โปรแกรมล่องเรือรับประทานอาหารค่ำ
19.30 - 21.30 น. (ทุกวัน)

ออกเดินทางจากท่าเรือ ริเวอร์ ซิตี้ (สีพระยา) เจริญกรุง 24



www.wonderfulpearl.com

สำรองที่นั่ง : 0 2861 0255 ต่อ 5 / rsvn@grandpearlcruise.com

บริษัท แกรนด์เพิร์ล จำกัด 123-125 ซอยเจริญนคร 13 ถนนเจริญนคร

แขวงคลองตันใหม่ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600



Wonderful Pearl Cruise



wonderfulpearlcruise



ID:wonderfulpearl



La Grande Perle

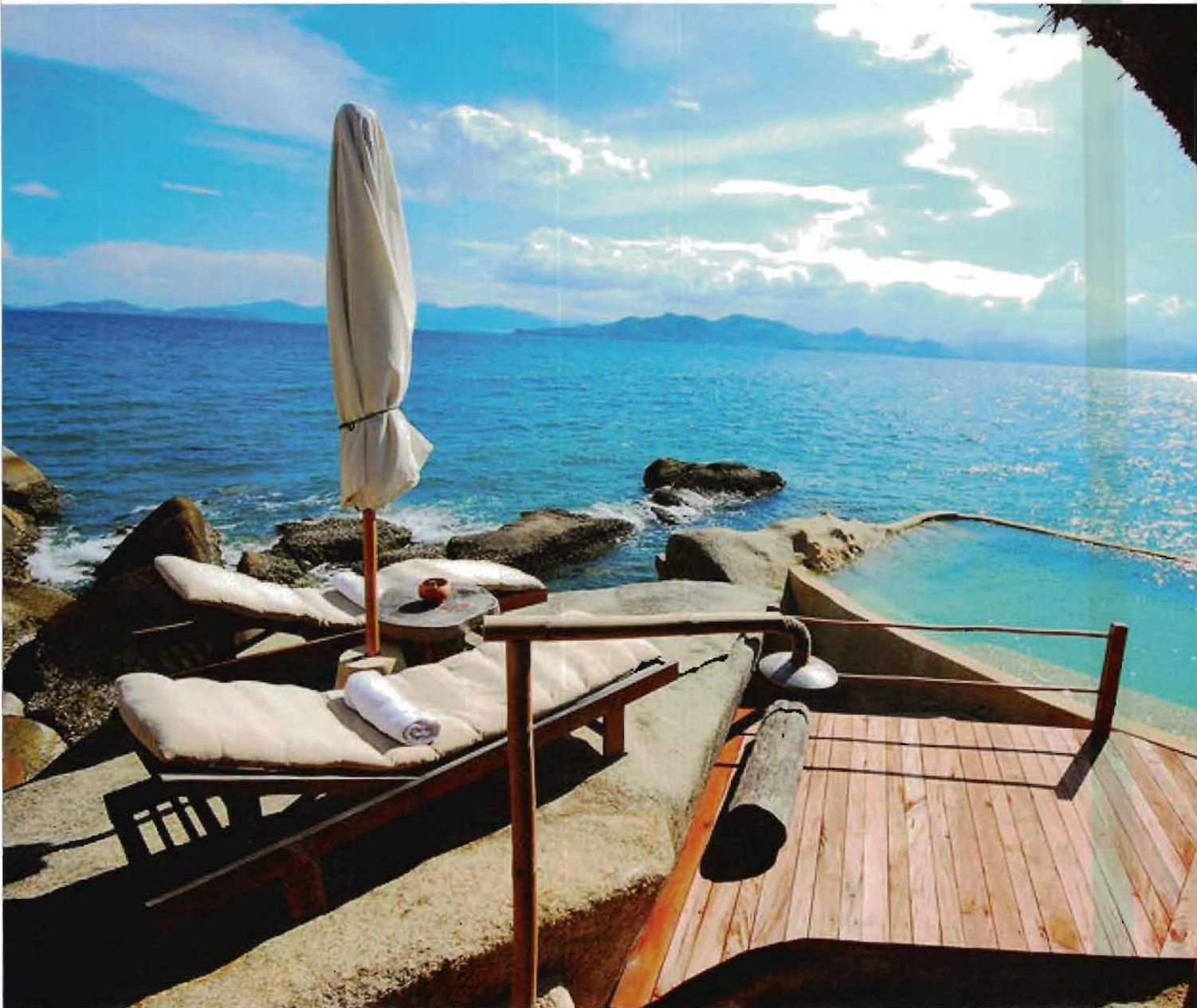
The Finest French Cuisine by The River



สัมผัสบรรยากาศโรแมนติกริมแม่น้ำเจ้าพระยาในสไตล์โมเดิร์น-คลาสสิกกับอาหารฝรั่งเศสจากเชฟมืออาชีพและวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศพร้อมด้วยไวน์ชั้นดีจากทุกมุมโลกเพลิดเพลินกับเสียงดนตรีป๊อปแจ๊สที่มอบความสุขทุกค่ำคืนให้กับคุณ

เปิดบริการทุกวัน @ ศูนย์การค้าริเวอร์ ซิตี้ ชั้น 1

โทร.0 2237 0077 ต่อ 125 / www.lagrandeperle.com

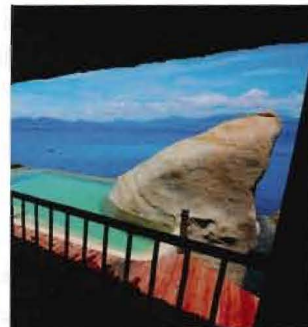
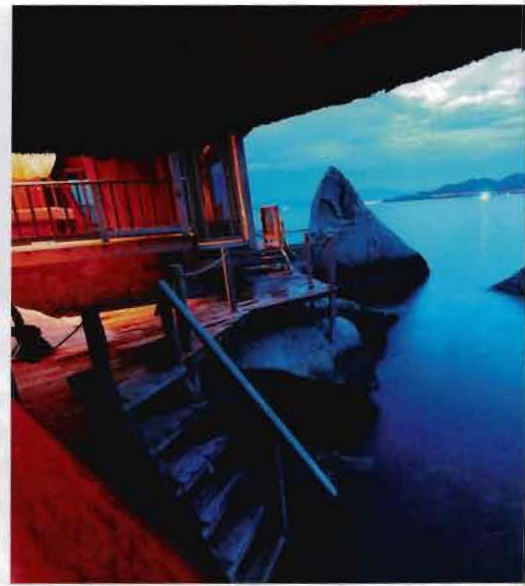
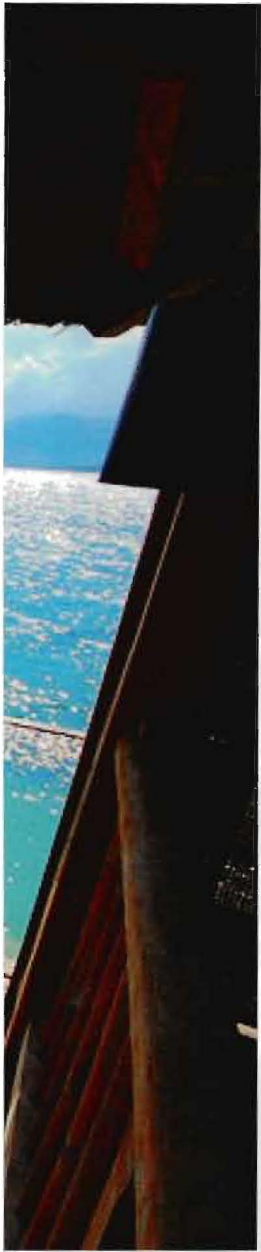


สวรรค์บนดินมีจริง

Sixsenses Hideaway Ninh Van Bay

“สุดสัปดาห์ไปเที่ยวทะเลดีกว่า จะไปทะเลเวียดนาม”
หา! ไปทำไมกัน ทำไมไม่ไปภูเก็ต คงเป็นคำถามที่หลายคนกำลังคิดอยู่ คงต้องบอกว่าควรเปลี่ยนบรรยากาศบ้าง เพราะที่ที่เราไปทริปนี้ตัวเครื่องบินไม่แพงแล้ว ที่สำคัญแพนพันธุ์แท้ที่พักโรงแรมของ “Sixsenses” อย่างเราต้องไม่พลาด ที่นี่เป็นอีกหนึ่งในจุดหมายของการท่องเที่ยวแบบที่นำเพื่อนเล่นนะ

“Sixsenses Ninh Van Bay” เป็นโรงแรมที่ “Nha Trang” เมืองพักผ่อนชายทะเลเก่าๆ แหล่งใหม่ของประเทศเวียดนาม การเดินทางจากกรุงเทพฯ ก็ไม่ไกล เพียงนั่งเครื่องบินมาลงที่โฮจิมินห์ ซึ่งเป็นเกาะทางตอนใต้ของประเทศเวียดนาม แล้วต่อเครื่องภายในประเทศอีกประมาณ 20 นาที มาลงที่สนามบิน Camrah แม้การเดินทางจะหลายต่อแต่ก็สะดวกสบาย เพราะรถและเรือของโรงแรมจะมารับถึงและดูแลอย่างดี ใช้เวลาประมาณหนึ่งชั่วโมงเดินทางถึงท่าเรือนั่งสปีดโบ๊ท อีกประมาณ 20 นาทีก็ถึงที่พัก แต่รับประกันว่าเมื่อมาถึงที่พักจะหายเหนื่อยเป็นปลิดทิ้ง



Where to sleep:

วิลล่าชอนตัวตามภูเขามีสลักขณะคล้าย “Sixsenses” ที่เกาะยวน้อย แต่จะมีพื้นที่ชายหาดและขนาดของพื้นที่ทั้งหมดกว้างมาก เห็นโค้งไปทั้งอ่าว “Ninh Van Bay” โดยแต่ละวิลล่าจะอยู่ห่างกันทำให้รู้สึกเป็นส่วนตัว เหมาะสำหรับการพักผ่อนในครั้งนี้นะมากทีเดียว ทริปนี้ผู้ดูแลหรือบัตเลอร์ (Butler) ชาวเวียดนาม แต่ชื่อคุณ “Thai” คอยดูแลตลอดทริป ไม่ว่าจะต้องการอะไร พอมาถึงก็แนะนำสถานที่จนกระทั่งพานั่งรถกอล์ฟไปที่ห้อง นอกจากนี้เขาแอบมากระซิบว่าห้องที่เข้าพักครั้งนี้คือห้องที่ดีที่สุด ได้ยินแล้วก็อดดีใจไม่ได้

ความพิเศษของที่นี่คือเวลาจะเร็วกว่าประเทศไทยหนึ่งชั่วโมง เหมือนชกเซนต์ยวนน้อยเลยคะ เพื่อให้เราได้ตื่นเร็วขึ้นและมีความสุขบนเกาะมากขึ้น เราต้องตั้งเวลาใหม่ ไม่อย่างนั้นมันทำอะไรไปผิดเวลา สำหรับห้องพักที่นี่ก็แบ่งเป็น Beach pool villa, Hiltop Villa, Spa Villa, Rock Villa, Water Villa และ Presidential Villa ส่วนห้องที่เราพักคือ Water Villa ซึ่งจะมีอยู่ทั้งหมด 5 หลัง อยู่บนน้ำด้านหน้าสุด ที่นี่เป็นอ่าวส่วนตัวเราโชคดีที่ได้ห้องแรก เดินไกลหน่อย แต่ไม่มี Villa อื่นมารบกวนสายตา

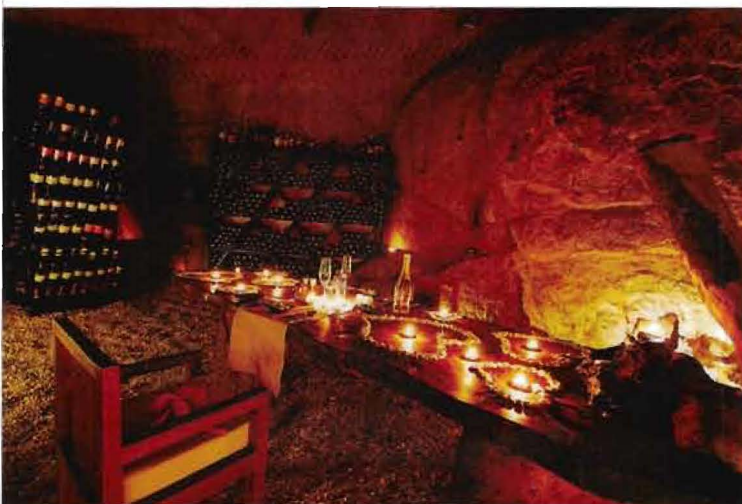
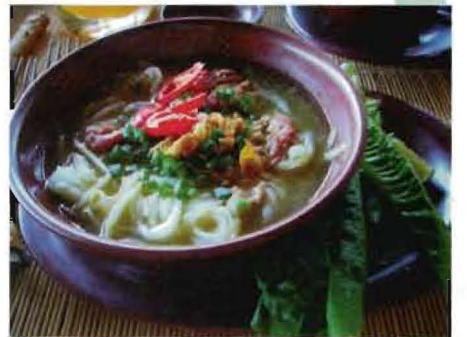
สำหรับ Presidential Villa มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกทุกอย่าง ตู้เย็น ตู้แช่ไวน์ เครื่องทำกาแฟ ถ้วยชาม ชา กาแฟ มีห้องนั่งเล่นจะอยู่อีกฝั่งแยกออกมา โดยหน้าต่างเปิดโล่งได้หมดทุกบาน ยามบ่ายๆ จะมีคานาเป้มาเสิร์ฟกับแชมเปญ ที่เด็ดของห้องนี้คือมีบันไดลงทะเลได้เลย ให้ความรู้สึกเหมือนอยู่มัลดีฟเลยเชียวนะ สามารถใส่ชูชีพลงไปตามน้ำเล่นหน้าห้องได้เลย น้ำทะเลที่นี่ใสมาก แม่น้ำทะเลจะไม่เป็นสีฟ้าๆ แบบทางอันดามันทรายก็ขาวใช้ได้ จากห้องนั่งเล่นมองออกไปนอกหน้าต่าง เราจะเห็นสระว่ายน้ำที่ทำจากหินธรรมชาติ และวิวทะเลล้อมรอบเมื่อต่ำลงไปในมหาสมุทรก็ได้พบว่าปะการังและธรรมชาติใต้น้ำยังสมบูรณ์อยู่มาก บริการพิเศษอีกอย่างของที่นี่คือจะมีจักรยานส่วนตัวที่มีเบอร์วิลล่าติดไว้ให้ปั่นเล่นในรีสอร์ท หรือจะนั่งรถ Buggy ก็ได้



What to eat:

ร้านอาหารในโรงแรมนี้จะมี 3 ร้านหลัก “Dining by the bay” ร้านสำหรับทานอาหารเช้า และอาหารนานาชาติตอนเย็น โดยอาหารเช้าจะเสิร์ฟอาหารฝรั่งทั่วไปปกติ และมีเมนูอาหารเวียดนาม เช่น ผอ่ ข้าวเกรียบปากหม้อ ฯลฯ

“Dining by the Rock” เสิร์ฟอาหารทะเล ซึ่งจะเปิดให้บริการเฉพาะตอนกลางคืน และที่พิเศษสุดของทริปนี้คือ “Dinner in the Wine Cave” ซึ่งจะเป็น Private Dinner โชคดีที่เราได้จองมาล่วงหน้าจึงมีโอกาสได้บรรยายภาคสุดเก๋นี้ ความพิเศษของห้องนี้ก็คือจะมีแค้โต๊ะเดียวและเสิร์ฟอาหารในถ้ำธรรมชาติที่ใช้สำหรับเก็บไวน์จริง โดยทางโรงแรมจะเตรียมคอร์สเมนูพิเศษไว้ ซึ่งในเซตนี้จะเป็นอาหารฟิวชั่นไทยและอาหารตะวันตก เช่น จานแรกเริ่มจากส้มตำทะเล เสิร์ฟมากับกุ้งตะไคร้ และ “Antipasti” ผักต่างๆ เสิร์ฟกับฮัมมูสและราดด้วยโยเกิร์ตธรรมชาติ ส่วนซุปรจะเป็นซุปปูล์สไตล์เมดิเตอร์เรเนียนกับขนมปังกระเทียม และซูปกึ่งน้ำมะขามที่มีสับปะรดกับมะเขือเทศคอกอยู่ชิมแล้วคล้ายอาหารไทยแต่รสชาติอ่อนเครื่องเทศกว่า ส่วนจานหลักจะเป็นปลาทูนาคิริบเหลืองอย่างขอสผักซีกกับพริกไทยดำ และเสิร์ฟเนื้อสันในย่างเสิร์ฟกับมันบด





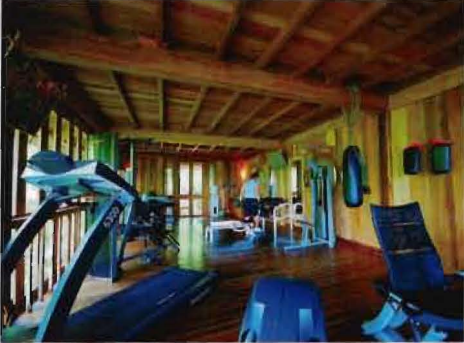
What to drink:

แนะนำให้ดื่มไวน์ที่นี่ ที่เวียดนามมีให้เลือกหลากหลายและราคาไม่แพง เราเลือกแชมเปญและไวน์แดง ที่ Drink by the bay

What to do:

มาพักที่นี่แนะนำว่าให้ซึมซับความสุขอย่างเต็มที่ เพราะมีกิจกรรมให้ทำมากมาย อาทิ ห้องออกกำลังกาย ห้องสปา หรือจะเลือกเรียนทำอาหาร เวียดนามก็มีเช่นกัน ตอนเย็นๆ เราสามารถจองเรือให้พาออกไปส่องชม พระอาทิตย์ตกพร้อมกับจิบเครื่องดื่มและทานอาหารได้ หรือว่าจะไปหมู่บ้านชาวประมงที่มีกระชังขายล็อบสเตอร์สดๆ ซึ่งที่เวียดนามขึ้นชื่อเรื่องล็อบสเตอร์ตัวใหญ่และรสชาติดีมาก หากไม่暇ไปไหนก็สามารถพักผ่อนในวิลล่าหรือจะดำน้ำเล่นน้ำหน้าห้อง ขึ้นจากน้ำดื่มไวน์เย็นๆ แล้วนอนอาบแดดบนโซฟาหินส่วนตัว

การมาพักที่นี่ทำให้เราได้ชีวิตแบบช้าๆ เห็นมุมมองใหม่ๆ ของเวียดนาม ถือเป็นของขวัญชิ้นพิเศษจากทริปนี้ทีเดียว <



tasting

“รสชาติเป็นการสื่อสารรูปแบบหนึ่ง
ด้วยความรู้สึก ทุกๆ จานที่เชฟทำนั้น
ล้วนสื่อถึงความตั้งใจออกตั้งใจ อยากให้ลูกค้า
มีความสุขกับมัน”

dinning out

เพียงคุณเดินเข้ามาคุณจะได้สัมผัสถึงความอบอุ่นของร้าน ตรงกลางเป็นโต๊ะยาว
ตั้งเด่นอยู่กลางร้าน พร้อมรับแขกที่มาทานเหมือนทานที่บ้านพร้อมหน้าพร้อมตากัน
ทุกที่นั่งจะถูกจัดวางด้วยงานและอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมรับประทาน โทณสีของร้าน
เป็นสีไม่ให้ความรู้สึกสบายๆ รวมถึงเป็นสีที่สื่อถึงข้าว

take a break

เจ้าของผลงานและนางแบบของหนังสือเล่มนี้คือ ชมพู่ - สายหยุด ดิวงษ์
ผู้หญิงไทยแสนธรรมดาที่โด่งดังขึ้นจากการที่เปิดโรงเรียนสอนทำอาหาร
ให้ชาวต่างชาติ ซึ่งเล่นห้ความเป็นไทยบ้านๆ
ในแบบเธอก็ทำให้ได้ร่วมงานกับเชฟดัง



Cha Cha An

หลายท่านอาจจะคุ้นเคยกับร้านนี้เพราะเปิดมาแล้วกว่า 20 ปี ด้วยบรรยากาศการตกแต่งที่ได้กลิ่นอายแบบญี่ปุ่นสไตล์โมเดิร์นแต่ให้ความเป็นกันเอง ทำให้ร้านนี้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก หากมาที่ร้านแล้ว ที่เด็ดอยู่ที่เนื้อปลาสดๆ อาทิ “ซาซิมิ โมริ” ซาซิมิเซ็ดรวมที่มีทั้งไข่หอยเม่นสด และปลาต่างๆ เช่น ทามาจิ โทโร่ และมาโด ฯลฯ หรือจะเป็น “ซูชิ โมริ” เซ็ตที่เป็นซิกเนเจอร์ดีซของร้าน แต่ที่แปลกน่าลองขอยกให้ “อิกะ ชิโอะคาระ” ยำปลาซาซิมิญี่ปุ่นรสชาตินุ่มลิ้นแต่ยังคงความแซบแบบไทยๆ นอกจากปลาดิบต่างๆ แล้ว อีกเมนูยอดฮิตคือพวกเนื้อต่างๆ เพราะทางร้านใช้เนื้อคุณภาพเกรดพรีเมียม โดยเฉพาะคอเนื้อฮิดะต้องไม่พลาด “ฮิดะสเด็ก” เนื้อชินโด้ย่างมาสุกปานกลาง ทำให้ได้ความหวานมันของเนื้อกำลังดี หรือจะเป็น “เนื้อฮิดะดาดากิ” ยำเนื้อญี่ปุ่น แล้วขึ้นบางทานคู่กับนํ้ายาล์สไตล์ญี่ปุ่นก็อร่อยเด็ดไม่แพ้กัน หากใครติดใจทางร้านยังรับทำแคทอริ่ง แถมยังสามารถจัดปาร์ตี้พร้อมความอร่อยได้กันแบบฟินๆ



19/1 ซอยสุขุมวิท 63 (เจริญมิตร) เอกมัย 10 ถนนสุขุมวิท แขวง
คลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
เปิด: 11.30 - 14.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
โทรศัพท์: 0-2391-2491
เฟสบุ๊ค: Cha Cha An



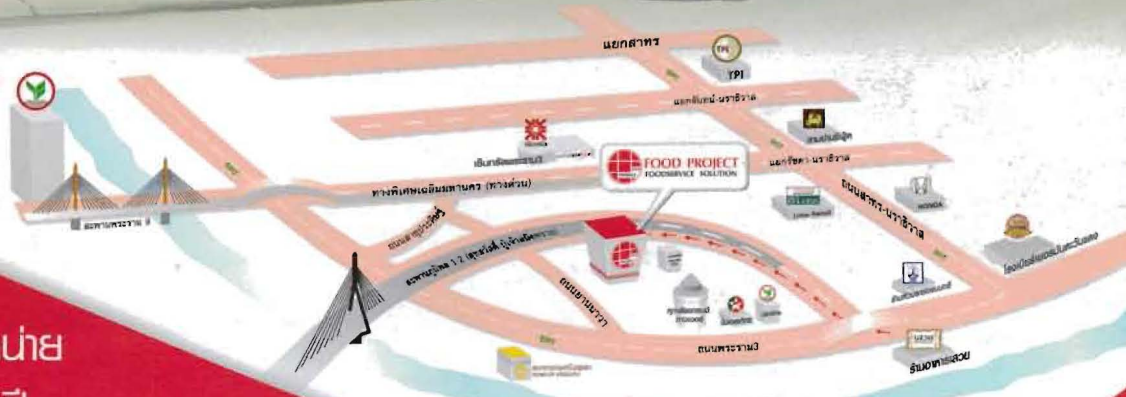
พบกับสำนักงานใหม่ บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด

เปิดให้บริการทุกวัน วันจันทร์-วันอาทิตย์ เวลา 8.30-17.30 น.

ปิดรับออเดอร์ 16.30 น.



แผนที่ : บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด



บริษัทผู้นำเข้าและจัดจำหน่าย วัตถุดิบอาหาร กว่า 25 ปี

โดยเป็นผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็งจากทั่วทุกมุมโลก
ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ทั้งยังเป็นหนึ่งในผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น
ครบวงจรรายใหญ่ รวมถึงวัตถุดิบอาหารพื้นฐานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อแกะ พริกและพริกไทยเขียว
พาสต้า เฟรนช์ฟรายส์ ต้มยำ สีน้ขาวพร้อมทานและสีน้ขาวพร้อมปรุงแช่แข็ง เครื่องปรุงรส รวมถึงสินค้าเบ็ดเตล็ดอื่นๆ
ดำเนินการภายใต้มาตรฐานการควบคุมคุณภาพสากล GMP และ HACCP
จึงมั่นใจได้ว่าสินค้าทุกชิ้นสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานตรงตามความต้องการของลูกค้าผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร



www.foodproject.co.th



FOOD PROJECT (SIAM) CO., LTD.

99/1 ถนนวงแหวนอุตสาหกรรม แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120
99/1 Wongwaen Utsahakam Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120

Tel. 02-770-8888
Fax. 02-770-8889



ตามรอยความอร่อยล้นจอ

ต้นปีมาถึงทำให้เรานึกถึงการเฉลิมฉลองกับเทศกาลต่างๆ มากมาย ปีใหม่ทั้งที่ต้องปาร์ตี้กับร้านสุดพิเศษ ฉบับนี้เราจึงขอแนะนำท่านตามรอยความอร่อยจากทีวี ไม่ว่าจะป็นร้านที่เคยออกทีวีหรือเซฟที่คุ้นหน้าจากรายการต่างๆ และที่พิเศษสุดกับร้านอาหารที่ดูแลโดยเหล่าเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย



foodstylist
PICK



Khao

“ข้าว” แก่นและเสน่ห์ของอาหารไทย

หากอาหารคือวัฒนธรรม และวัฒนธรรมจะเปลี่ยนไปตามกาลเวลา คงต้องบอกว่าร้านอาหารแห่งนี้คือความสวยงามของวัฒนธรรมที่จะเปลี่ยนให้เวลาหยุดนิ่งเมื่อได้มาเยือน ร้านข้าว นับเป็นร้านอาหารไทยน้องใหม่ที่นำจับตามองที่สุดในขณะนี้ ด้วยผู้อยู่เบื้องหลังของความยิ่งใหญ่ก็คือ เชฟวิชิต มุกระ Ex-Executive Thai Chef จากโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล

ร้านข้าว เกิดมาจากแนวคิดที่ว่าอาหารญี่ปุ่นประสบความสำเร็จอย่างมากในประเทศ ซึ่งทุกคนคงทราบดีว่าอาหารญี่ปุ่นมีเอกลักษณ์สำคัญก็คือเป็นอาหารที่คุณภาพดี ปรุงจากวัตถุดิบที่ดี เชฟจึงอยากทำร้านที่นำวัตถุดิบญี่ปุ่นหรือวัตถุดิบพรีเมียมต่างๆ มาทำเป็นอาหารไทย และเนื่องจากร้านนี้อยู่ในเครือเดียวกับร้านยูทาโร่ ซึ่งนำเข้าวัตถุดิบพรีเมียมจากญี่ปุ่น เชฟจึงดึงเอาจุดเด่นตรงนี้บวกกับรสชาติแบบไทยๆ สร้างสรรค์ออกมาเป็นอาหารที่สามารถออกมามีรสชาติได้

เชฟวิชิตเล่าให้ฟังถึงที่มาของชื่อร้าน “ข้าว” เพราะเชฟรักข้าวและปลูกข้าวเอง จึงนำแก่นที่มาสำคัญของอาหารไทย มาผสมเป็นร้านแห่งนี้ โดยเมนูอาหารไทยของที่นี่จะใส่ความทันสมัยด้วยการทำออกมาในรูปแบบของคอร์ส และมีเมนูพิเศษที่ลูกค้าจะไม่ทราบมาก่อนว่าจะเป็นเมนูอะไร เพียงแต่แจ้งกับทางร้านก่อนว่าชอบหรือไม่ชอบอะไร เมื่อเสิร์ฟแล้วจะมีเชฟอธิบายที่มาและวิธีการรับประทานอย่างละเอียด รับรองว่าจะเป็นอีกหนึ่งมือที่ท่านประทับใจแน่นอน

ด้านการตกแต่งร้านนั้น เพียงคุณเดินเข้ามาก็จะสัมผัสได้ถึงความอบอุ่นของร้าน ตรงกลางเป็นโต๊ะยาวตั้งเด่นอยู่กลางร้าน อบอุ่นราวกับร่วมทานอาหารในครอบครัว โดยทุกที่นั่งจะถูกจัดวางด้วยจานและอุปกรณ์ต่างๆ โทนสีของร้านเป็นสีไม้ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย และสื่อถึงข้าว นอกจากนี้คุณยังสามารถชมเชฟปรุงอาหารกันสดๆ จึงมั่นใจได้ว่าจะได้รับประสบการณ์ดี และเป็นค่าคืนที่คุณต้องจดจำไปอีกนาน

จากประสบการณ์และความหลงใหลในการทำอาหารของเชฟวิชิต มุกระ ที่เริ่มในวัยเด็กซึ่งชอบทำอาหารกับคุณแม่ เมื่ออายุ 16 ปีจึงได้ตัดสินใจเลือกเส้นทางสายอาหาร เริ่มกันตั้งแต่ล้างจาน ช่วยงานครัว จนเมื่ออายุ 24 ปี จึงได้เริ่มเป็นเชฟในตำแหน่ง Executive Chef อาหารไทย ตั้งแต่นั้นจนจนถึงวันนี้กว่า 36 ปี ที่เชฟคลุกคลีกับอาหารไทยมาเนิ่นนาน อาหารทุกจานจึงปรุงขึ้นด้วยทักษะ ประสบการณ์ ที่สั่งสมผ่านกาลเวลา



อาหารที่นี้จะป็นคอร์สในลักษณะของเชฟเทเบิล (Chef Table) คือเชฟจะปรุงให้ทานจานต่อจานและเมนูทั้งหมดเชฟจะเป็นผู้เลือกให้ สำหรับใครที่สนใจสามารถมาได้ขั้นต่ำ 4 ท่าน สนนราคาเริ่มตั้งแต่ 4,990 บาท (อาหาร 6 เมนู) 7,550 บาท (อาหาร 8 เมนู) และ 9,990 บาท (อาหาร 10 เมนู) เรียกได้ว่าครบเครื่องความอร่อย เรามาเริ่มลิ้มลองกัน สำหรับเมนูแนะนำคือ “ยำเนื้อปูกับซอสมะม่วง” ความอร่อยแปลกใหม่ที่ คุณต้องทึ่งกับรสชาติของซอสมะม่วง ต่อมาเป็น “ทอดมันปลาหมึกกับกุ้ง” จานนี้หน้าตาใกล้เคียงเนื้อหินอ่อน สีสันสวยงามด้วยสีดาของดีปลาหมึก ที่ตัดกับเนื้อหมึกสีขาว “ปลาอิราเมะผัดพริกแดงกับเห็ด” รสชาติคล้ายคลึงกับแกงเผ็ดเปิดอย่าง ทานคู่กับปลาอิราเมะเนื้อนุ่ม นุ่มด้วยสีเขียวของหน่อไม้ฝรั่ง หรือจะเป็นเมนูพื้นบ้านก็มีอย่าง “แกงน้ำปลาหวานกับสะเดา” แกงปรุงด้วยน้ำปลาหวานแบบไทยๆ มีสะเดารสขมตัดหวาน เสริมความเผ็ดด้วยพริก เรียกได้ว่าครบรสทั้งหวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ด ปิดท้ายด้วย “เซตขนม” พานาคอตต้า ซอสพริกกับเบอร์รี่ หยกมณี ชนมนัน บัวลอย มาการอง เค้กกล้วยหอมเล็กๆ และลูกชุบ เรียกได้ว่าอัมแบบมีความสุขในเวลาเดียวกัน

สำหรับใครที่ติดใจฝีมือเชฟอยากจะทำแบบนีที่บ้าน ทางร้านยังรับจัดงานนอกสถานที่ด้วย เพียงคุณเตรียมเครื่องครัวไว้ให้พร้อม เชฟและทีมงานจะเข้าไปดูสถานที่เพื่อครีเอตเมนูที่เหมาะสม โดยจำกัดจำนวนไม่เกิน 16-20 คน เท่านั้นคุณก็สามารถมีเชฟเทเบิลได้ง่ายๆ ที่บ้านแล้ว ✨

Khao

64 สุขุมวิท 51 แขวงคลองตันเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

เปิด : 18.30 น. จนจบคอร์สเมนู ปิดวันจันทร์

โทรศัพท์: 09-8829-8878

อีเมล : Info@khaogroup.com



Namsaah Bottling Trust

The Best Asian Gastrobar

ใครผ่านไปแถวสีลมคงต้องสะดุดตาที่บ้านสีชมพูสไตล์สองชั้นโคโลเนียลอายุกว่า 100 ปี ชื่อร้านน้ำชามาจากประวัติศาสตร์ของบ้านหลังนี้ที่เคยเป็นออฟฟิศของโคคาโคล่า เปรียบเสมือนน้ำชาของโบราณ และยังคงเป็นสำนักงานใหญ่ของธนาคารไทยทุนแทนคำว่า ทรัสต์ ที่แปลว่าความน่าเชื่อถือของธนาคาร จึงรวมกันเป็นที่มาของชื่อร้าน Namsaah Bottling Trust (น้ำชา บอทเทอริง ทรัสต์) นอกจากชื่อร้านจะเก๋แล้ว อาหารที่นี่ยังแปลกใหม่เนื่องจากเชฟเอียน เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย ผู้เป็นเจ้าของร้านมีโอกาสดูเดินทางไปหลายที่จึงมีอาหารในคอนเซ็ปต์ “asian gastrobar” คือไม่ใช่อาหารไทยจำ แต่แฝงความโดดเด่นจากเมนูแถวประเทศเอเชีย อาทิ เวียดนาม ทิมาลายนและภูฏาน ซึ่งมีให้เลือกทั้งอาหารคาวและเซตเมนู รวมถึงเมนูพิเศษตามเทศกาลด้วย



เริ่มมื้อนี้ด้วยเครื่องดื่มกับซิกเนเจอร์ดริ้ง “Aide de Camp's Choice” น้ำล้นจี่ที่ด้านบนเป็นน้ำกระเจียว เสิร์ฟคู่กับลิ้นจี่เสียบไม้เล็กๆ แบบมาร์ตินี่ ปรับจากมินต์เป็นโหระพาได้เล่นที่แบบไทย หรือจะเป็น “Sangsom Salted Caramel Whiskey Sour” วิสกี้ชาวนมแตกต่างจากที่อื่นด้วยการเติมกิมมิกอย่างคาราเมลได้ความหอมที่โดดเด่น สำหรับจานหลักเราแนะนำเป็น “ทูน่าเซวีเซ” เมนูนี้เชฟเอียนได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารมัลดีฟ โดยคำว่าเซวีเซแปลว่ากึ่งลูกกึ่งดิบ ลักษณะเมนูนี้จึงเหมือนปลาด้วยการนำทูน่าไปตุ๋นในน้ำอุ่นทานคู่กับเรดิชโลซบาง ส่วนตัวน้ำยำใส่กะทิเพื่อเพิ่มความละมุนกลมกล่อมเป็นที่ชื่นชอบทั้งไทยและต่างชาติ “Kee-Mao” สปาเกตตี้ลือรสเตอร์แกะเนื้อมาให้เรียบบร้อยได้รสจัดจ้านเพราะใช้พริกขี้หนูแดงล้วน ปิดท้ายด้วยของหวานสุดชื่นใจกับ “Kaffir Lime Pie” พายมะกรูด พิเศษที่มีผิวเลมอนอยู่ในตัวครีม ทำให้ได้รสของมะกรูดแฝงลึกอยู่ข้างในอีกทั้งยังมีครีมมะนาวอยู่ตรงกลาง เสิร์ฟคู่กับเซอร์เบ็ตมะนาว เรียกได้ว่าปิดมือได้อย่างสดชื่นจริงๆ <<



Namsaah Bottling Trust

401 สีลมซอย 7 ถนนสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

เปิด: 17.00 - 2.00 น

โทรศัพท์: 0-2636-6622

เฟสบุ๊ก: Namsaah Bottling Trust



เอ็นกาวะ ENGAWA

“กรุบกรอบ...อร่อยนุ่มลิ้น”



Engawa คือ ส่วนครีบที่ใช้ว่ายน้ำของ ปลา Hirame หรือที่เราเรียกว่า ปลาตาเดียว Hirame นั้น จัดเป็นปลาเนื้อขาวที่มักจะทำอากายอยู่ตามพื้นทรายใต้ทะเล จะเคลื่อนที่โดยใช้ครีบที่ยาวที่อยู่ 2 ข้างตลอดทั้งลำตัว ในการว่ายน้ำจึงทำให้เนื้อส่วนครีบนี้มักมีกลิ่นเนื้อเวลาทาน จึงให้ผิวสัมผัสที่กรอบสู้ลิ้น Hirame หนึ่งตัวมีครีบแคบกลางจึงทำให้หนึ่งตัวมี Engawa แค่อสองชิ้นเท่านั้น Engawa สดจึงมีราคาแพง และหากินยาก

วิธีการปรุง Engawa Aburi นั้นมีหลายสูตรแต่ที่ นิยมกันมี 2 วิธีคือ การเผาด้วยไฟแช็คฟู่ที่ใช้จุดซิก้า (หรือที่ใช้เผาขนมหม้อหั่นเนยแหละ) เผลาะไปบนชิ้น ของ Sushi ประมาณ 30 วินาที เพื่อให้ชิ้น ผิวของปลาสุกหน่อย ๆ แต่เนื้อข้างในยังดิบอยู่ และให้น้ำมันของผิวปลาไหลออก มา เพื่อกลิ่นและรสชาติที่น่ารับประทานแล้วเหยาะด้วย น้ำส้ม ponzu ปรุงรสแล้ว ท็อปปี้ด้วยหอมเขียวญี่ปุ่น ซอยบางหรือโรยด้วยผงของผิวสัมผัสกับเกลือ

วิธีกิน Engawa Aburi ให้อร่อยนั้นต้องกิน โดยทันทีหลังจากที่เซฟเสิร์ฟ เพราะความร้อนจะการเผา จะยังอยู่และไม่ควรที่จะคิบชิ้น Sushi ไปจิ้มในถ้วยซีอิ๊ว แต่ให้ยกขวดซีอิ๊วมาเหยาะลงบนเนื้อปลาเพียงเล็กน้อย เพราะความร้อนที่ยังคงอยู่จะดูซีอิ๊วให้ซึมลงผิวปลาอย่างง่ายดาย



Engawa Sushi



ข้าวหน้าเอ็นกาวะ ไข่ทอดเม็ม และ ไข่ปลาซัลมอน
Donburi with Engawa, Umi & Ikura



สลัด Salad



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION

ผู้นำเข้า และจัดจำหน่ายสินค้า บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 02-770-8888 www.foodproject.co.th

สาขาภูเก็ต โทร. 074-617420-1



Eat Meat Sweet

เมื่อคาวและหวานรวมเป็นหนึ่ง

ใครเป็นแฟนรายการเซฟกระทะเหล็กคงคุ้นหูดีกับร้านนี้ เพราะเป็นร้านที่ทางรายการตั้งใจสร้างขึ้นมาเพื่อให้ทางบ้านได้มีโอกาสชิมเมนูอร่อยๆ จากในรายการ โดยมีเซฟอาร์ท-ประสพโชค ตระกูลแพทย์ หนึ่งในทีมเซฟของรายการ ร่วมปรุงความอร่อย หากมาร้านนี้คุณจะได้ลิ้มลองทั้งเมนูคาวหวานแสนอร่อย ในราคาที่น่าทึ่ง เพราะที่นี่คุณสามารถทานสเต็กเกรดพรีเมียมในราคาที่ต้องจ่ายได้ บวกกับบรรยากาศสไตล์ยุโรปที่มีทั้งอินดอร์และเอาต์ดอร์ รับรองว่าจะเป็นอีกหนึ่งมู้พิเศษของคุณแน่ๆ

ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารโดยทีมเซฟกระทะเหล็กแล้ว ใครๆ ก็คงต้องอยากลอง ไม่ว่าจะ "Crab with Chinese Curry Sauce Calzone" คาลโซเน่เป็นซิกเนเจอร์ของที่นี่ที่มีให้เลือกถึง 8 แบบ มีทั้งแบบคลาสสิก แบบพิวซัน สำหรับจานนี้คือเนื้อปูก้อนผัดผงกะหรี่ ตามด้วยเมนูเบาๆ กับ "Tom Yum Tuna Malt Panini" เนื่องจากร้านปรับเวลาเป็นกลางวันด้วย ทางร้านจึงเลือกเมนูที่สามารถทานได้ง่ายๆ ชวนง่าย และเป็นทุนำและเพิ่มความจัดจ้านของต้มยำแบบไทยๆ เมนูเด่นอีกอย่างคือ สเต็กต่างๆ เช่น "Tajima Striploin Steak" เนื้อวากิวแบบมีเดียมแรร์ เสิร์ฟกับเมโยแจ่วของไทย และซอสทรัฟเฟิลแบบออริจินอล แอบกระซิบให้ว่าที่นี่มีซอสหลากหลายเลือกตามใจชอบได้มากกว่า 20 ชนิด ปิดท้ายด้วยเมนูหวานๆ ที่เป็นอีกเมนูยอดฮิตคือ "Tiramisu Soufflé" ทางร้านมีให้เลือกถึง 8 ชนิด แต่สำหรับตัวนี้จะเป็นทiramisu โดยความพิเศษอยู่ที่มีเลดี้ฟิงเกอร์ให้ทานเคียงติดกับเอสเพรสโซ่ได้ ☞



Eat Meat Sweet

99/11-12 หลังสวนซอย 7 ถนนหลังสวน เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

เปิด: 11.00 - 23.00 น. (อาทิตย์ถึงพฤหัสบดี) 11.00 - 00.00 น.

(ศุกร์และเสาร์)

โทรศัพท์: 0-2684-5944

เฟสบุ๊ค: eatmeatsweet

“Sea Prince” ABALONE

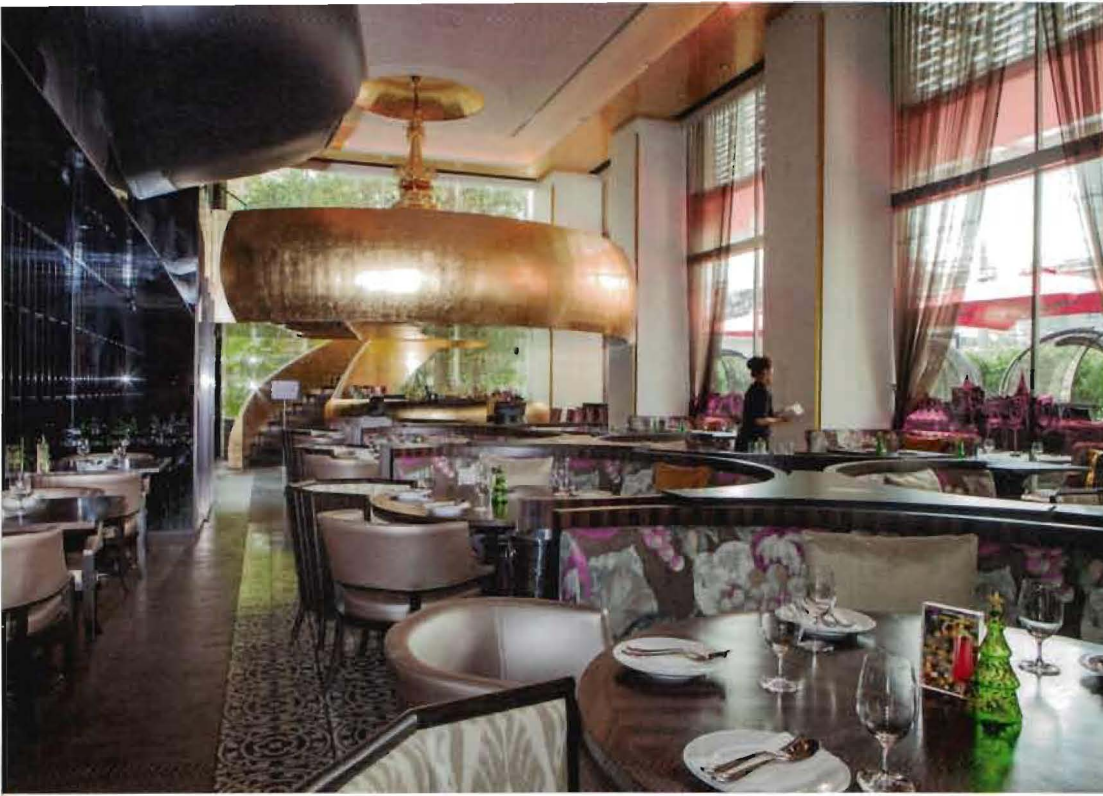
ตัวโต เนื้อแน่น หอมหวาน

Sea Prince แปรนด์คุณภาพ ที่ใช้หอยเป๋าฮื้อสายพันธุ์ Blacklip จากประเทศออสเตรเลีย เป็นสายพันธุ์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติเติบโตในน้ำทะเลที่สะอาด ปราศจากมลพิษ และมีการไหลเวียนของกระแสน้ำที่ดี คัดสรรเลือกเฉพาะหอยเป๋าฮื้อตัวโต เนื้อแน่น ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้สามารถรักษาคุณภาพความอร่อย ตลอดจนคุณค่าของหอยเป๋าฮื้อได้เป็นอย่างดี ไม่มีกลิ่นคาว และสามารถปรุงได้ทันที

- ✔ เนื้อนุ่มลิ้น และมีกลิ่นที่หอมหวาน
- ✔ พร้อมปรุงเมนูต่างๆ ได้ทันที
- ✔ ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) รับรองสะอาด ปลอดภัย
- ✔ ปราศจากสารเคมีสังเคราะห์ต่างๆ



ผู้นำเข้า และจัดจำหน่ายสินค้า บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด
หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 02-770-8888 www.foodproject.co.th
สาขาภูเก็ต โทร. 076-617420-1



โອซา (Osha Thai Restaurant & Bar)

The Best Authentic Thai with Molecular Twist



ร้านอาหารไทยต้นตำรับสุดหรูจากخانพรานซิลโก ตั้งแต่ปี ค.ศ.1997 โดยสาขาที่ประเทศไทยรังสรรค์เมนูโดยเชฟหนุ่ม-ธนิษฐ จันทรรวงน หลาย คนอาจจะคุ้นหน้าจากเซฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย™ ประเภท Modern Cuisine การตกแต่งที่ร้านได้นำเอกลักษณ์เด่นๆ ของไทย เช่น การนำ ลวดลายไทยและคอมไฟท์ใหญ่ทรงชฎา มารวมไว้ตั้งอยู่เด่นในร้าน นอกจากนี้ ในส่วนของอาหารยังถูกรังสรรค์รูปร่างหน้าตาสุดแปลกใหม่น่าประทับใจ ด้วยการใช้กระบวนการวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยในการปรุงและการตกแต่ง ดังนั้นรสชาติจึงเป็นแบบไทยแท้ เช่น “Poached Oyster” หอยนางรมส่ง ตรงจากสุราษฎร์ธานีนำไปคองไฟและโพช (Poached) ด้านในมีเจลลาดินจาก ไบโหมาน้อยที่อบด้วยโฟมมะกรูด ให้รสเบาบาง เหมาะเป็นอาหารจานแรก ตามมาด้วย “Dancing King Prawns” กุ้งแช่น้ำปลา เก๋ด้วยการลวกเย็น ในลิควินโตรเจน ทานคู่กับซอสด้านบนที่เป็นไอศกรีม ทำให้ลดความเผ็ดลง ได้ระดับหนึ่งแต่ยังได้ความสดชื่น จานถัดมาเป็น “Crab Duo” หรือปล่าปู สองสไตล์ จัดจานเปรียบเหมือนโອซาที่ประเทศไทย และด้านข้างมีอะโวคาโด ซึ่งเป็นของขึ้นชื่อที่ซานพรานซิลโก ทำให้ได้ออกมาเป็นปูสองสัญชาติ ปิดท้าย ด้วย “Gai go-leh” ไก่กอและเป็นเมนูใหม่ของร้านซึ่งเป็นเมนูดังจากทางใต้ ด้วยการนำไก่หมักกับพริกแกง จากนั้นนำไปชุบแล้วจึงนำไปย่างทำให้ได้ เนื้อไก่ที่นุ่มเข้ากันได้ดีกับพริกแกงที่เคลือบอยู่ด้านบน เสิร์ฟพร้อมกับสลัดถั่ว ตัดรสชาติลงตัว ใครสนใจช่วงนี้มีโปรโมชันพิเศษระหว่าง 16.30-18.00 น. เป็นคอกเทลแบบชื้อหนึ่งถ่มหนึ่งด้วย...ซ่าไม่ได้แล้ว ☞

Osha Thai Restaurant & Bar

99 ถนนวิทย์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

เปิด: 11.00 - 14.30 น. และ 18.00 - 00.00 น.

โทรศัพท์: 0-2256-6555

เฟสบุค : OSHA Thai Bangkok

เฟรนช์เฟรราย

Premium French Fries Potato

ระดับพรีเมียม

Grade A

นำเข้าจากประเทศนิวซีแลนด์

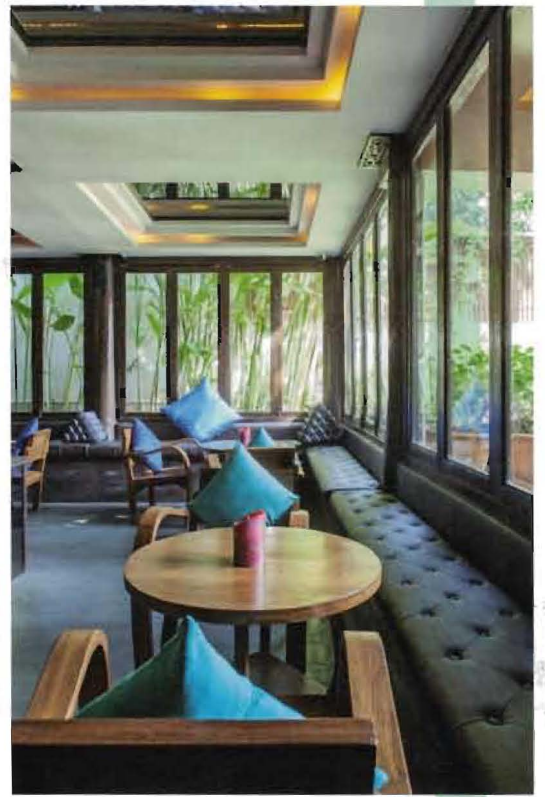
เฟรนช์เฟรรายระดับพรีเมียม นำเข้าจากประเทศนิวซีแลนด์ โดยมีสัดส่วนของปริมาณแป้ง และน้ำตาลตามธรรมชาติ ที่พอเหมาะ จึงทำให้เป็นเฟรนช์เฟรรายที่มีสีส้มชวนลิ้มลอง เนื้อสัมผัสน่ารับประทาน กรอบนอก นุ่มใน ปลอดภัยเป็นเฟรนช์เฟรรายที่อร่อยลงตัวมากที่สุด

Talley's



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION

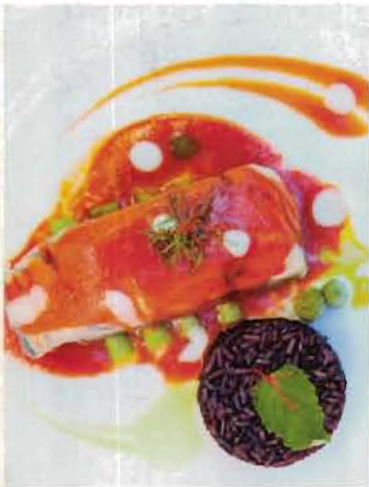
ผู้นำเข้า และจัดจำหน่ายสินค้า บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 02-770-8888  www.foodproject.co.th
สาขาภูเก็ต โทร. 076-617420-1



Siam Wisdom Cuisine

ภูมิปัญญาอาหารไทย

สยาม วิสโดม โดยเชฟชุมพล แจ้งไพร เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทยและคุณชาคริต แย้มนาม นำเสนออาหารไทยที่แฝงด้วยคุณค่าของภูมิปัญญาตัวร้านตกแต่งสวยงามด้วยการนำจุดเด่นของบ้านทรงไทยมาใช้ ทำให้ได้รู้สึกเหมือนย้อนอดีตกลับไปทานอาหารไทยแบบแท้ๆ ชั้นล่างจะเป็นบาร์สามารถนั่งดื่มและพักผ่อนก่อนขึ้นมารับประทานอาหารด้านบนได้ นอกจากนี้ยังมีดนตรีไทยเล่นคลอสร่างบรรยากาศอีกด้วย



มื้อเย็นจะเป็นคอร์สที่มีให้เลือกด้วยกัน 5 เซ็ต อาทิ ไทยโบราณ ไทยยอดนิยม หรือไทยประยุกต์ ส่วนมื้อกลางวันที่นี่จะเป็นอาลาการ์ต แต่หากต้องการทานเป็นเซ็ตก็สามารถแจ้งทางร้านได้เช่นกัน เมนูยอดนิยมของทางร้านได้แก่ “ซูวีตสมุนไพโรปลากะพงกับขอสลู่ฉิน ข้าวโรซเบอรี่อบโหระพา” เนื้อปลากะพงชิ้นโตนำมาซูวีตทำให้ได้ความนุ่มกำลังดีราดด้วยขอสลู่ฉินที่รสชาติไม่จัดจ้านจนเกินไป เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโรซเบอรี่ตามด้วย “ผัดพริกขิงกุ้งแม่น้ำย่าง” กุ้งแม่น้ำนำไปย่างด้านบนแต่งด้วยปลาดุกผัดพริกขิงทำให้ได้เนื้อสัมผัสที่ตัดกันระหว่างความนุ่มของกุ้งและความกรอบกรอบของผัดพริกขิง สำหรับเมนูแกงแบบไทยๆ ต้องไม่พลาด “แกงคั่วปูใบชะพลู” หอมรสแกงคั่วแบบดั้งเดิม พร้อมเนื้อปูชิ้นโต ปิดท้ายด้วยของหวานไส้อาเดียนกับ “กล้วยน้ำว้าบวชชีซุฟเฟิล” ซุฟเฟิลแบบฝรั่งเศสใส่ความเป็นไทยด้วยการนำกล้วยบวชชีมาตัดแปลง เสิร์ฟอย่างเก๋ไปด้วยชอกละทิมมาในหลอดบีบ ☞



Siam Wisdom Cuisine

66 สวัสดิ์ สุขุมวิท 31 แยก 4 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เปิด: 12.00-14.30 น. และ 18.00 - 23.00 น.

โทรศัพท์: 0-2260-7811

เว็บไซต์: www.siamwisdomcuisine.com

ผู้ผลิต และจำหน่าย เครื่องครัวสแตนเลส



เครื่องตัด-ล้าง สแตนเลส



เครื่องตัด-พับ สแตนเลส



Punching Machine



เตาแก๊ส



ซิงค์



ตู้เย็นสแตนเลส



ตู้เค็ท

www.se.co.th

รับประกันคอมเพรสเซอร์ 3 ปี

บริการ
รับออกแบบฟรี

บริษัท สมาย อีควิปเมนท์ จำกัด
โรงงาน : 2 ซอยลาดพร้าว 101 ซอย 42
แยก 16 (เทพทวี 10) แขวงคลองจั่น
เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
Tel. 02-376-0997

SE

สาขาลาดพร้าว 126
2480 ถนนลาดพร้าว
แขวงทับฟ้า
เขตวังทองหลาง
กรุงเทพฯ 10310
Tel. 02-931-9676

สาขาพญาไท
49 หมู่ 13 ตำบลหนองปรือ
อำเภอบางละมุง
จังหวัดชลบุรี
20150
Tel. 034-429-284

สาขาชะอำ
928/8 ถนนเพชรเกษม
(บางไทรน้อย)
ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ
จังหวัดเพชรบุรี 76120
Tel. 032-508-551

ความมุ่งมั่นต่อมาตรฐานการผลิตคือ หัวใจหลักสำคัญของการพัฒนาคุณภาพสินค้า เราจึงนำเทคโนโลยี และเครื่องจักรที่ทันสมัย ได้มาตรฐานมาประยุกต์ใช้กับตัวสินค้า เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ เกียบเท่ามาตรฐานสากล

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

บริษัท สมาย อีควิปเมนท์ จำกัด

โทร. 02-931-9676, 081-752-0622, 086-312-8404, 081-7528080

Email: Smileequipment@hotmail.co.th, Smileequip@gmail.com



Rock 'n Rolls Sushi Caf

นักแต่งเพลงบวกกับคำว่าโรลของซูชิ จึงออกมาเป็นร้านเก๋ไก๋ ตกแต่งสไตล์เพลงร็อกและอารมณ์แบบสตรีทที่เจ้าของร้าน ลงมือตกแต่งเอง จุดเด่นของที่นี่คือซูชิโฮมเมดที่เข้าถึงง่าย นอกจากซูชิแล้วที่ร้านยังมีเบเกอรี่จากแบรนด์ bake me tender ซึ่งเป็นอีกหนึ่งแบรนด์ที่ทางร้านทำด้วยเช่นกัน ครั้งนี้ทางร้านเปิดเผยเมนูใหม่สุดที่กำลังจะนำออกมาให้ได้ลิ้มลองกัน เริ่มตั้งแต่ “sunday morning” โรลครีมชีสปูอัด ห่อด้วยแฮม โปะด้วยไข่ดาวเยิ้มๆ ด้านบน วิธีทานคือเจาะให้ไข่ดาวด้านบนให้แตก จะทำให้ได้รสชาติของวัตถุดิบผสมกันอย่างลงตัว ตามด้วย “little rock sushi” ซูชิยอดนิยมที่ทางร้านย่อขนาดให้เหมาะสำหรับผู้หญิงหรือเด็กๆ ที่ทานได้ไม่เยอะแต่อยากทานหลายๆ หน้า หรือจะเลือกเป็นเมนูพิวชั่นอย่าง “สปาเกตตีผัดซีเมามาเทมปุระ” ซึ่งเป็นซอสผัดซีเมามาแบบไทยๆ ผสมกับซอสญี่ปุ่น ทำให้ได้ความเผ็ดกำลังดี ปิดท้ายด้วยของหวานหน้าตาของควาว “strawberry maki” เป็นโรลแครปป์ไส้สตอว์เบอร์รี่กับมะม่วงเปรี้ยว ดิปกับน้ำจิ้มมอคค่า อร่อยเก๋ไก๋ถูกใจแน่นอน <>



42/10 หมู่ 5 ถนนนครอินทร์ ตำบลบางศรีเมือง
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000
เปิด: 11.00 - 22.00 น. ปิดทุกวันจันทร์
โทร. 09-4252-8348
facebook : rockrollssushicafe

Ichiro Yaki Niku Buffet

อิชิโร่บิ๊งย่างบุฟเฟต์ สาขาเกษตรนวนินทร์เป็นสาขาที่สองแล้วตามมาจากสาขาที่ناقินิวาส 16 ชื่อของร้านนี้แปลว่า เป็นอันดับหนึ่งเรื่องบิ๊งย่าง และเนื้อ ฟังจากชื่อแล้วมั่นใจได้ว่าเป็นร้านบิ๊งย่างบุฟเฟต์สไตล์ญี่ปุ่นแท้แน่นอน ที่ร้านมีเนื้อให้เลือกหลายหลาย สไลซ์เป็นชิ้นพอดีคำไว้ให้เลือก รวมถึงน้ำจิ้มหลากหลายรสชาติและน้ำจิ้มโคชูจังที่เป็นเอกลักษณ์ในราคาเพียง 389 บาท หากมาถึงที่ร้านแล้ว พลาดไม่ได้กับเมนูหมักซอสต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นปีกไก่ เนื้อไก่ ซีโครง หรือดับ หมักด้วยซอสสูตรพิเศษของทางร้าน หรือใครชอบเมนูพวกเนื้อสไลซ์ เช่น เนื้อติดมัน ซึ่งทางร้านใช้เนื้อนำเข้าจากอเมริกามีมันแทรกเล็กน้อยทำให้ได้ความมันกำลังพอดี หรือจะเป็นเบคอนและหมูสันคอ ก็อร่อยไม่แพ้กัน นอกจากบิ๊งย่างแล้ว ทางร้านยังมีเมนูเครื่องเคียงต่างๆ แต่ที่เด็ดอยู่ที่แกงกะหรี่ทอด อร่อยเด็ดไม่แพ้ใคร <>



CCC Park ถนนเกษตรนวนินทร์ - เลียบทางด่วน
ตอม่อ 198 เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10240
เปิด: 16.00 - 23.00 น.
โทร. 08-6600-4088
facebook : Ichiro YakiNiku

しまんた



DVD

สอนทำอาหารญี่ปุ่น

สไลด์



บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด ได้จัดทำ DVD สอนทำอาหารญี่ปุ่น ตั้งแต่ขั้นพื้นฐาน จนถึงระดับมืออาชีพ แบบ step by step เข้าใจง่าย และเรียนรู้ได้ไม่ยาก เพื่อของรับความต้องการขของผู้ประกอบการที่เริ่มต้นทำธุรกิจอาหารญี่ปุ่น ซึ่งดำเนินการสอนโดยเชฟมืออาชีพที่มีประสบการณ์ด้านอาหารญี่ปุ่นทั้งใน และต่างประเทศกว่า 20 ปี โดยแบ่งเป็น 3 ส่วน ประกอบไปด้วย

- DVD ชุดที่ 1 สอนการทำซูชิ
- DVD ชุดที่ 2 สอนการทำซาซิมิ และมaki
- DVD ชุดที่ 3 สอนการทำเมนูข้าวหน้า และเมนูอื่น

ในราคาพิเศษเพียง **ชุดละ 250 บาท**
(ไม่รวมค่าจัดส่ง : กรณีสั่งซื้อทางไปรษณีย์)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่...
บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด โทร. 02-770-8888 @ www.foodproject.co.th
สาขาภูเก็ต โทร.076-617-420-1





Shinsei

คอนเซ็ปต์ร้านมาจากคำว่ากินซาริ แปลว่าข้าว ทางร้านจึงให้ความสำคัญกับข้าวเป็นพิเศษ โดยซูชิที่นี่จะใช้ข้าวอุ่นทำให้ได้รสชาติแท้ๆ รวมถึงใช้ปริมาณข้าวที่พอดีกับสัดส่วนของเนื้อปลา นอกจากนี้ยังมีโอมาคาเสะ ซึ่งเป็นปลาตามฤดูกาล พิเศษที่ข้าวผสมน้ำส้มสายชูแต่งหุงด้วยแก๊ส ทำให้ได้ข้าวที่รสชาติละมุนกว่า เมนูแนะนำของทางร้านที่อยากให้ลองได้แก่ “Hida Aburi Set” เนื้ออิชิเดสามสโตลเรียงกันตั้งแต่ต้นหอมขอย น้ำมันมิโสะ และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล เมื่อทานเรียงกันจะทำให้สามารถดึงรสชาติออกมาได้ถึงสามแบบ ตามด้วย “Salmon Cheese Roll” ด้านในมีฟิวราสทอดและซอสสไปซี่แต่งหน้าด้วยแชลมอลเบอร์น พอสูกและคาเวียร์ หรือจะเป็นเมนูชิกเนเจอร์ของร้านอย่าง “Crunchy Roll” ได้ความหวานของเนื้อปูและปูอัดตัดด้วยความมันจากอะโวคาโดเพิ่มความกรุบกรอบจากเกล็ดเทมปุระ ราดด้วยซอสหวาน ปิดท้ายด้วย “Salmon Mentaiko Yaki” ด้านบนเป็นไข่ปลาเมนไทโกะคลุกกับมายองเนสแล้วจึงนำไปเบิร์นให้ได้ความสุกกำลังพอดีอร่อยถูกใจทุกเมนู <<

71/2-3 ซอยพหลโยธิน 7 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เปิด: 12.00 - 15.00 น. และ 17.30 - 22.00 น.

โทร. 0-2619-7271

facebook: Shinsei Authentic Sushi, IG: Shinsei_bkk



Tamagoyaki

ทามาโกะยากิ คือไข่ม้วน ซึ่งเป็นเมนูหลักของร้าน สูตรของร้านเป็นแบบโอซาก้าคือไม่ค่อยออกหวานนัก ทำให้นำมาทำอาหารควาได้ดี นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ ทั้งควาหวานที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ นอกจากนี้คอนเซ็ปต์จะชัดเจนแล้วการตกแต่งยังสอดคล้องกันด้วยการใช้วัสดุไม้และพางต่างๆ ให้อารมณ์ฟาร์มและออร์แกนิก เปิดความอร่อยด้วยเมนูหลักของร้านคือ “Tamagoyaki Set” ลูกค้าสามารถเลือกใส่ของไข่ได้มากถึง 6 แบบ อีกทั้งยังเลือกข้าว รวมถึงน้ำสลัดแบบต่างๆ ได้ เสริฟคู่กับเทมปุระ เป็นเซตใหญ่จุใจ หรือจะเป็นเมนูอร่อยง่ายๆ แบบ “Karaage Don” เนื่องจากเป็นย่านสถานศึกษาข้าวหน้าคาราเกะจึงเหมาะสำหรับเด็กและลูกจุกทุกวัย หากจะหาเมนูชดช้อดต้องลอง “Kimchi Nabe” ซุปกิมจิเสิร์ฟมาในหม้อสีลันสโตไลขนาดหนึ่งอ้อม ปิดท้ายด้วย “Hokkaido Milk Set” เป็นไอศกรีมโฮมเมดเคียงมากับโตรียากิ ซึ่งสามารถเลือกได้ว่าจะเซตชาเขียว นมช็อกโกโกลด์ หรือช็อกโกแลต <<

ชั้น 2 อาคาร A โครงการ I'm Park จุฬาลงกรณ์ 5

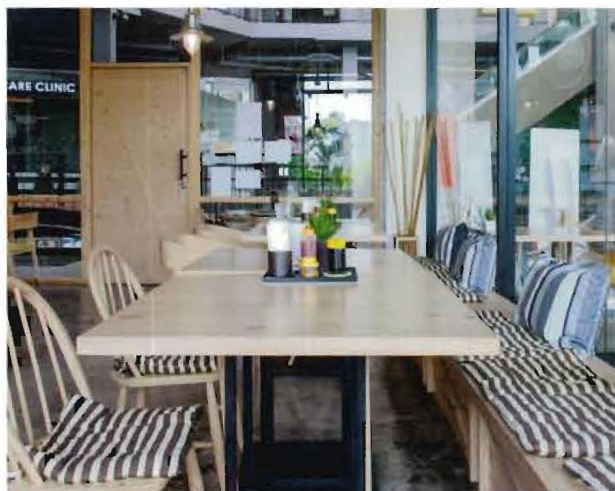
ถนนเจริญเมือง ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

เปิด: 11.00 - 21.00 น. หยุดทุกวันจันทร์

โทร. 0-2214-4475

facebook: tamagoyaki.th

IG: tamagoyaki_restaurant



日本
シ
ー
フ
ー
ド

แต่งแต้มสีสัน ให้เมนูเด็ดของคุณด้วย

“ ปลาสดญี่ปุ่น ”

คุณภาพความสดระดับเดียวกับโตเกียว

- จากแหล่งน้ำใสสะอาดที่ช่องแคบบันโกะ ซึ่งเต็มไปด้วยฟาร์ม
ทอยมุก ที่เสมือนเป็นระบบกรองน้ำทางธรรมชาติ
- ปลาที่เข้าสู่กระบวนการผลิต ล้วนเป็นปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ จึง
มั่นใจได้ถึงความสด
- การฆ่าแบบ Ikejime เป็นการดึงเส้นประสาทออก เพื่อที่จะ
รักษาความสด และรสชาติอันแท้จริงของปลาได้
- แช่ด้วย Slurry Ice น้ำแข็งเหลวที่มีขนาดพิเศษเพียง 1 มม.
ซึ่งจะสามารถควบคุมความเย็นได้ทั่วถึง โดยยังคงความสด
ไว้ได้นาน
- โรงผลิตตั้งอยู่ห่างจากสนามบินนานาชาติคันไซ เพียง 30
นาที จึงสามารถส่งความสดถึงไทยได้อย่างรวดเร็ว



ปลามาโด (ปลาโทมูปูน)
Red Sea Bream (Madai)



ปลาฮามาจิ
Yellowtail (Hamachi)



ปลาชิมา ฮาจิ
Striped Jack (Shima Aji)



ปลาคิมปาจิ
Amberjack (Kanpachi)



ปลาฮิราเมะ
Japanese Flounder (Hirame)



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION

Hot & New Restaurants

by **Wongnai**

พบกับความอร่อยที่สดใหม่ นำไปพิสูจน์ความอร่อยเช่นเคย โดยฉบับนี้รับปีใหม่กับ 3 ร้านอาหารญี่ปุ่นที่โดดเด่นที่อร่อย สดใหม่ แบบต้นตำรับ และอีก 1 ร้านอาหารจีนที่อร่อยจนเป็นตำนาน



Genki Sushi

สนุกไปกับการสั่งซูชิแนวใหม่ เสิร์ฟเร็วทันใจบนสายพาน

เปิดประสบการณ์ซูชิสายพานครั้งใหม่ที่ "Genki Sushi" ลิ้มซูชิสายพานแบบเดิมพร้อมตื่นตาไปกับระบบสั่งอาหารผ่าน iPad ประจำโต๊ะ ไม่จำเป็นต้องมีพนักงานมารับออเดอร์ให้ยุ่งยาก การันตีคุณภาพจากสื่อต่างๆ ทั้งญี่ปุ่น ช่องก๊ก และลิงคิเปอร์ เพียงจิ้มเลือกเมนูโดนใจผ่าน iPad และนั่งรอสักครู่ ขบวนการโฟมาเสิร์ฟอาหารให้คุณถึงที่หลังจากที่คุณได้รับเรียบร้อยแล้ว อย่าลืมกดปุ่มเพื่อส่งรถไฟกลับเข้าครัวกันด้วยนะ

แม้ว่าจะมีระบบการสั่งอาหารที่ทันสมัยขึ้น แต่ร้าน "Genki Sushi" ก็ไม่ละเลยความสำคัญของวัตถุดิบ โดยทางร้านพิถีพิถันเลือกใช้แต่วัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม ไม่ว่าจะเป็นการเลือกใช้ข้าวเกรดดีที่สุด รวมถึงวิธีการหุงที่ไม่มีการใช้น้ำมันผสม การเลือกใช้น้ำส้มสายชูนำเข้าจากโรงงานที่มีอายุกว่า 2 ศตวรรษ รวมไปถึงการเลือกใช้โชยุที่เหมาะสมในการเพิ่มรสชาติของซูชิ ขายในราคาที่ถูกคนเอ๋อถึง เริ่มต้นเพียงเมนูละ 35 บาทเท่านั้น

เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยอย่าง "ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น" ไก่ที่ถูกนำไปหมักจนเข้าเนื้อเมื่อนำมาชุบกับแป้งคาราเงะปรุงรสสูตรลับเฉพาะของทางร้าน กรอบนอกนุ่มใน รสกลมกล่อมลงตัว เมื่อน้ำย่อยเริ่มทำงานก็ต่อด้วยเมนูไฮไลต์ใครก็หลงรัก "แซลมอนราดซอสเผ็ด" แซลมอนสดชิ้นโต ท็อปด้วยน้ำพริกเผ็ดต้มยำสูตรพิเศษทานแล้วได้รสเผ็ดหวานกำลังดี

ส่วนใครชอบกินชาซิมิต้องสั่ง "ชาซิมิชุดรวม 3 อย่าง" อิมอร่อยไปกับปลาแซลมอน ปลาทูน่า และกุ้งหวาน ซึ่งทางร้านคัดสรรแต่เนื้อปลาคุณภาพเกรดเอบวก โดยจะนำเข้ามาทุกๆ 2 วัน สดใหม่ราวกับนั่งกินอยู่ญี่ปุ่นเลยทีเดียว แต่ถ้าอยากอิมในเมนูเดียวขอแนะนำ "ข้าวหน้าเนื้อเล็ก" เนื้อออสเตอร์เลียสส่วนริบอายหรือส่วนที่ติดกับซี่โครง ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นส่วนที่มีความอร่อยชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟโดยตัดเอามาเฉพาะส่วนเนื้อ แล้วจึงนำมาเบิร์นไฟจนส่งกลิ่นหอม ราดด้วยน้ำซอสรสชาติเข้มข้นที่ทางร้านคิดขึ้นมาเป็นพิเศษ จัดจานดูก็คนไทยแน่นอน

พิเศษสุด! อิมอร่อยยิ่งขึ้นที่ร้าน "Genki Sushi" เพียงแค่ กด Like & Share วิดีโอหรือโปรโมชันในเพจ www.facebook.com/GenkiSushiThailand และแสดงให้พนักงานที่ร้านดู รับส่วนลดไปเลย 25% สำหรับค่าอาหารทันที ตั้งแต่วันนี้ถึง 28 กุมภาพันธ์ 2558 เท่านั้น! นอกจากนี้ยังมีสิทธิ์ลุ้นรับ Gift Voucher รับประทานอาหารฟรีกว่า 1,000 บาท อีกด้วย อิมอร่อยแถมยังได้ส่วนลดดีๆ บอกเลยว่าคุ้มะ ยิ่งกว่าคุ้ม **👉**



Download FREE iPhone, iPad and Android Application

Genki Sushi
ชั้น 3 The Mall Bangkok (เดอะมอลล์บางกะปิ) หัวหมาก
บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
โทรศัพท์: 0-2734-3997, 0-2734-3998



Hot & New Restaurants

Matsuri Kyoto Sushi & Sake Bar

ซูชิวัดฤดูบิเยียม แก้มเบียร์นอก

ช่วงนี้สภาพอากาศในกรุงเทพฯ ช่างเป็นใจ คล้ายกำลังเชิญชวนให้แก่นักดื่ม มารวมตัวสังสรรค์กันยามเย็น แต่ถ้าคุณกำลังมีความคิดว่าไม่อยากไปนั่งแออัด กันตามลานเบียร์ เห็นที่ต้องลงมาให้รางวัลชีวิตกันที่ Matsuri Kyoto Sushi & Sake Bar ร้านอาหารญี่ปุ่นน้องใหม่ใน Major Avenue @ Major Ratchayothin นอกจากจะชวนวัดฤดูบิชั้นดีส่งตรงจากญี่ปุ่นแล้ว ยังมีเบียร์ นำเข้ากว่า 24 ชนิดให้เลือกดื่ม กินแก้มอาหารญี่ปุ่นเข้ากัน...เข้ากัน คนชอบ ดื่มก็ฟิน คนชอบกินก็อร่อย ในบรรยากาศการตกแต่งแบบ Old Factory ผสมผสานกับความเป็นญี่ปุ่น

ส่วนเมนูอาหารญี่ปุ่นของที่นี่ ค่อนข้างเน้นเรื่องวัตถุดิบที่สดส่งตรงจากประเทศ ญี่ปุ่น และที่โดดเด่นจนต้องยกนิ้วให้ นั่น คือเนื้อปลาแซลมอน ที่ทางร้านเลือกใช้สายพันธุ์ “สก๊อตติชแซลมอน” ที่มีความพิเศษอยู่ตรงส่วนของไขมันปลา ที่มากกว่าปกติ รสชาติเป็นเลิศ นอกจากวัตถุดิบชั้นดีแล้วยังได้เชฟที่มี ประสบการณ์สูงมารังสรรค์เมนูอาหารและการตกแต่งให้สมกับความหมายของร้านที่แปลว่าเทศกาลอีกด้วย

เริ่มต้นความอร่อยด้วย “Negi Toro Ikura Uni Don” ข้าวหน้าดังที่รวม ความอร่อยทั้งหมดมาไว้ในจานเดียว มีทั้งโอโทโรสับ ไข่หอยเม่นสดจาก ออกไกโด และไข่ปลาแซลมอนหมักโชยุ วางอยู่บนข้าวญี่ปุ่น ผสมผสานทุก รสชาติได้อร่อยล้ำ เมนูต่อไปคือ “Foie Gras Spicy Mígiri” ที่ชั้นฟิวเกอราส์ทำ จากตับห่านแท้ๆ สร้างความอร่อยแตกต่างด้วยซอสรสจัดจ้าน ต่อด้วยเซต พิริเมียมอย่าง “Sushi Mori Matsu & Kohada Nigiri” ข้าวปั้นหลากหลายชนิด บินยาวเลิ่รฟบนถาดไม้ ประกอบไปด้วยข้าวปั้นเนื้อส่วนท้องของปลาทูน่า บลูฟินทั้งอากามิ ซูโทโร่ โอโทโร่ ข้าวปั้นหน้าสก๊อตติชแซลมอน ฮามาจิ กุ้ง อากามิ สับ ใส่หน้าไข่โทบิโกะ ก่อนจะปิดท้ายด้วยข้าวห่อสาหร่ายใส่อากามิของ ปลาลูฟิิน นีมันเซิต “Omakase” ซัดๆ

นอกจากอาหารญี่ปุ่นแล้ว นี่คือนิสวรรค์ของนักดื่มอย่างแท้จริง เพราะทางร้านมี เบียร์ต่างประเทศหลากหลายยี่ห้อ ได้รับรางวัล Best Beer ทั้งสิ้น ☞

Matsuri Kyoto Sushi & Sake Bar

อาคารเมเจอร์ซีเนิเพล็กซ์ รัชโยธิน ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

เปิด: 11.30 - 23.00 น.

โทรศัพท์: 08-3695-8880, 0-2930-1792



Wongnai

App ร้านอาหารอันดับ 1 ของไทย
www.wongnai.com



Sushi Mania

มาลิ้มลองรสชาติความอร่อยอีกระดับของอาหารญี่ปุ่นที่
“Sushi Mania” ถนนรามคำแหง

Sushi Mania ร้านอาหารญี่ปุ่นขนาดพอเหมาะ ไม่คับแคบ แต่อัดแน่น
ด้วยคุณภาพของวัตถุดิบพรีเมียมไว้มากรมาย ภายในร้านตกแต่งอย่าง
เรียบง่ายในโทนสีเข้ม ทูรชรา และโมเดิร์น มีที่นั่งทั้งโซนบาร์และโซน
โต๊ะ จะอร่อยกันแบบเป็นคู่ก็เหมาะสม มาเป็นกลุ่มก็ดีงาม หรืออร่อย
คนเดียวก็ไม่ผิดกติกา

สำหรับวัตถุดิบนั้น “Sushi Mania” คัดสรรแต่วัตถุดิบที่มีคุณภาพเพื่อให้
ได้ความสดและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ มาทำเป็นเมนูอร่อย ซึ่งความ
พิเศษอยู่ที่เนื้อปลาต่างๆ ถูกส่งตรงจากตลาดปลาชื่อดังในญี่ปุ่นและ
นอร์เวย์ โดยไม่ผ่านการแช่แข็ง นำมาแล่เองทั้งตัว จึงได้เนื้อปลาที่สด
ใหม่ พร้อมเนื้อสัมผัสพิเศษไม่แพ้ที่อื่นอย่างแน่นอน

เริ่มจัดเต็มไม่ยั้งกับเมนูแรก “Mania Muri Sashimi” รวมความสด
เกรตพรีเมียมทุกอย่างในร้านมาให้คุณได้ลิ้มลอง ไม่ว่าจะเป็นโอโทโร่
ทวานฉ่ำละลายในปาก ซูโทโรมันน้อยปานกลาง อากามิปลาเนื้อแดงไร้
ไขมัน ก้ามปูซูไว ปลาซิมะอะจิ กุ้งหวานโบทัน ปลาฮามาจิ ไข่หอยเม่น
จากฮอกไกโด ปลากระพงแดง ปลาฮิราเมะ และหอยเชลล์

ต่อด้วยเมนูสุดหรูที่ใครหลายคนใฝ่ฝันจะลิ้มลองสักครั้ง “Lobster” จาก
แคนาดาเสิร์ฟอย่างอลังการด้วยการจัดเรียงมาได้อย่างประณีตสวยงาม
โดยทางร้านจะคัดแต่กุ้งไซส์ใหญ่ขนาด 400 - 500 กรัม และเลือกอายุ
ที่เหมาะสมเพื่อให้ได้รสชาติของเนื้อกุ้งที่หวานฉ่ำ เนื้อเต่งแบบธรรมชาติ
ซึ่งทางร้านจะขายเป็นตัวโดยส่วนเนื้อจะนำมาทานเป็นซาซิมิ และส่วน
หัวกุ้งสามารถเลือกกว่าจะทำเป็นซูชิหรือผัดเนย ไม่ว่าจะเลือกเป็นเมนู
ไหนก็อร่อยเด็ดทั้งนั้น

ปิดท้ายด้วยเมนูยอดนิยมที่ใครมาก็เป็นอันต้องสั่ง “Salmon Menta
Roll” ด้วยรสชาติที่นุ่มนวล กลมกล่อม ด้านในโรลอัดแน่นไปด้วย
อะโวคาโด ปูอัด และไข่หวานสูตรพิเศษ ม้วนด้วยแซลมอนเนื้อนุ่ม ราด
ด้วยซอสเมนไต เคี้ยวคำแรกก็สัมผัสถึงความนุ่มนวลของเนื้อแซลมอน
และความกรุบกรอบ บวกกับรสหวาน เปรี้ยว เสริมรสชาติให้เมนูนี้
พิเศษขึ้นไปอีก



Sushi Mania

ถนนรามคำแหง (รามคำแหง 64 ก่อนถึงธนาคารทหารไทย
อยู่ในร้านอาหารบ้านฉวน) หัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ
เปิด: 11.30 - 23.00 น.
โทรศัพท์: 09-9059-7997



Download FREE
iPhone, iPad and
Android Application

เหรียญทอง ชามเปล

ความอร่อยยาวนานกว่า 35 ปี

เหรียญทอง ชามเปล ส่งต่อความอร่อยจากรุ่นสู่รุ่น จากร้านขายอาหารจานเดียวสโตร์จีนในย่านเจริญกรุง 23 ที่เปิดขายมายาวนานกว่า 35 ปี โดยมีจุดเริ่มต้นของความอร่อยในปี 2523 ที่ริมถนนตีทอง สะพานถ่านโกล์แยกศาลาเฉลิมกรุง ซึ่งในสมัยนั้นราคาชามละ 10 บาทเท่านั้น เมนูขึ้นชื่อคือ กระเพาะปลาตุ๋นน้ำแดงและข้าวหน้าไก่


เมื่อมาถึงรุ่นปัจจุบันได้ปรับปรุงสูตรให้ถูกปากคนรุ่นใหม่มากขึ้น แต่ยังคงเอกลักษณ์ของคนรุ่นพ่อ และรุ่นโม่ได้อย่างเหนียวแน่น

“ชามเปล” เป็นภาษาจีนที่ใช้ใส่กระเพาะปลาในร้านอาหารสมัยก่อนอย่างแพร่หลาย ซึ่งนอกจากกระเพาะปลาแล้ว ชามเปลยังสามารถนำมาใช้ใส่อาหารนานาชนิดได้สวยงามไม่แพ้กันคนอื่นใด ทั้งยังเป็นภาษาที่มีเอกลักษณ์ของตนเอง เมนูขึ้นชื่อของร้านคือ “กระเพาะปลาตุ๋นน้ำแดง” เป็นเมนูเด็ดที่เมื่อตอนรุ่นพ่อทำขาย สูตรลับคือการใช้กระเพาะปลาแท้ชิ้นใหญ่พอดีค่าน้ำสต็อกไก่ตุ๋นกันเป็นวันๆ เพื่อสกัดความหอมหวานจากกระดูกไก่ให้ออกมาอยู่ในน้ำซุปรวมกลิ่นหอมของสโตร์หูดลามาบน้ำแดง ซึ่งเป็นคนละแบบกับกระเพาะปลาที่ขายอยู่ตามร้านทั่วไป

เมนูต่อมาเป็น “ข้าวหน้าไก่” และ “ข้าวหน้าไก่กุนเชียง” เนื้อไก่หนานุ่มไม่แห้งหมักด้วยซอสสูตรเฉพาะ ปรุงในน้ำซุปรสจืดจาง เพื่อไม่ให้รสชาติของข้าวหน้าไก่สลาย พร้อมกุนเชียงเกรดพิเศษมันน้อยและไข่ต้มยางมะตูม ส่วนน้ำราดรสชาติเค็มๆ หวานๆ อร่อยกลมกล่อม และจะยังอร่อยขึ้น หากกินคู่กับไข่ต้มยางมะตูมและกุนเชียง แนมด้วยพริกเขียวดวงช่วยตัดเลี่ยน

ตามมาด้วย “ข้าวแกงกะหรี่หมู” และ “ข้าวแกงกะหรี่หมู ไข่ กุนเชียง” แกงกะหรี่สโตร์จีน สีเหลืองสวย รสอ่อน กลิ่นหอมด้วยการเครื่องเทศคุณภาพสดใหม่ นานาชนิด บดละเอียดในสัดส่วนที่ลงตัว และปรุงอย่างพิถีพิถันด้วยสูตรเฉพาะ เพื่อให้ได้แกงกะหรี่ที่มีรสชาติเข้มข้น อบอวลด้วยกลิ่นหอมของเครื่องเทศที่หลากหลายและสีส้ม

ส่วนเมนูสุดท้าย คือ “ข้าวสตูลิ้นหมู” และ “ข้าวสตูลิ้นหมู ไข่ กุนเชียง” คัดสรรลิ้นหมูคุณภาพหมักด้วยเครื่องเทศนานาชนิดและซอสสูตรพิเศษ เคี่ยวกับน้ำซุปรสจืดกลมกล่อมจนเปื่อยนุ่ม ไม่มีกลิ่นคาวหลงเหลืออยู่เลยแม้แต่เนื้อน้อย เสริมความอร่อยด้วยมันฝรั่งและมะเขือเทศ เป็นอาหารสโตร์จีนผสมฝรั่งที่เรียกกันว่า “ก๊วกซ็อบ” ที่คนรุ่นก่อนติดอกติดใจ และคนรุ่นใหม่ก็สามารถเข้าถึงได้ไม่ยากเลย

สำหรับท่านที่ชอบทานเครื่องเคียงก็สามารถสั่งแยกมาต่างหากได้อีก มีทั้งไข่ต้ม กุนเชียง เต้าหู้ทอด และหากอยากจะชดน้ำซุปร้อนๆ คล่องๆ คอ ก็มี “ซุปรน่อไม้จีน” ที่ใช้หน่อไม้จีนตุ๋นกับกระดูกหมูอ่อนจนเปื่อยนุ่ม และ “ซุปรน่อเสฉวน” ที่ใช้ซี่โครงไต่ตุ๋นกับกระดูกหมูอ่อนจนเปื่อย ตบท้ายด้วยไอศกรีมที่ทางร้านทำเอง ไม่ว่าจะเป็น “ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วง” และ “ไอศกรีมชานม” 



เหรียญทอง ชามเปล

88/59 ถนนเทศบาลสงเคราะห์ (ประชาชนเวศน์ 1) แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 (ตรงข้ามตลาดบองมาเซ่ ก่อนถึงวัดเสมียนนารี) (มีสาขาเมืองทองธานี แจ้งวัฒนะ 33 ทางเข้า มสธ. จากปากซอยเข้าไป 150 เมตร)

เปิด: 10.00 – 20.00 น. (เปิดทุกวัน)

โทรศัพท์: 08-7773-7733

เฟสบุค: เหรียญทองชามเปล

Wongnai

App ร้านอาหารอันดับ 1 ของไทย

www.wongnai.com



High Thyme Café

ห้องแล็บของรสชาติอาหารที่แปลกใหม่

คาเฟ่สไตล์ใหม่ สร้างสรรค์ให้เป็นบรรยากาศห้องทดลอง เป็นผลงานของคุณมาร์ค-ธนพล มรกตวิจิตรการ (เจ้าของร้าน) บัณฑิตใหม่ป้ายแดงจากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย แสดงฝีมือการออกแบบและตกแต่งภายใน ด้วยแนวความคิดสุดครีเอทีฟที่เขาเรียกว่า “Rustic Luxury ในแบบยุค 80” เน้นความดิบ ให้ความเป็นธรรมชาติ แต่ตัดด้วยความทรงของเก้าอี้หนังและโซฟา จุดเด่นของร้านที่ทำให้หลายคนต้องสะดุดตา คงหนีไม่พ้นเคาน์เตอร์หินอ่อนที่มีชุดอุปกรณ์วิทยาศาสตร์ตั้งเรียงรายอย่างอลังการ ซึ่งเครื่องดื่มน่าจะถูกเสิร์ฟมาในแก้วบิกเกอร์แบบเก๋ๆ

ห้องแล็บทดลองทำอาหารแห่งนี้ได้นำเสนอรสชาติที่แปลกใหม่ และได้นำเอาใบโหระพามาใช้เป็นเครื่องเทศปรุงอาหารเกือบทุกเมนู วันนี้ขอเริ่มต้นด้วยการจับกาแฟอุ่นๆ กลิ่นหอมๆ สักแก้วอย่าง “เฟรนส์โรส คาปูชิโน” กาแฟร้อนฟองนมนุ่ม กลิ่นหอมกินคู่กับ “ซูคริมโฮมเมด” เสิร์ฟคู่กับวิปครีม ตามด้วย “mojito latte” กาแฟประยุกต์สุดแนวที่นำเอาลาเต้ มินต์ไซรัปและใบสะระแหน่มาผสม

กัน กลายเป็นลาเต้รสนุ่มละมุนที่มีกลิ่นมินต์ ต้มแล้วช่วยกระตุ้นความสดชื่นขึ้นทันที ปิดท้ายด้วย “black hole” เอสเพรสโซ่ช็อค ผสมน้ำผึ้ง โขด และเลมอน ให้ความสดชื่นและชื่นใจไม่แพ้กัน...หากใครที่กำลังมองหาเมนูอาหารที่สร้างสรรค์ และแปลกใหม่ High Thyme Café เป็นอีกหนึ่งทางเลือกกับรสชาติที่คุณไม่ควรพลาด ☞

Contact: High Thyme Café

I'm Park ชั้น 3 ซอยจุฬาฯ 22 สามย่าน ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
เวลาทำการ: จันทร์-ศุกร์ 11.00 – 00.00 น. / เสาร์-อาทิตย์ 10.00 – 00.00 น.
โทรศัพท์: 0-2214-4221 หรือ 09-7456-5659
เฟซบุ๊ก: www.facebook.com/HighThyme

ซีอี 1 แถม 1

5,900

* 1,500 W

* 26,000 รอบ/นาที



มีอะไหล่บริการทุกชิ้น.....

โชว์รูมกรุงเทพ 02-931-9676

โชว์รูมพัตยา 038-429--

โชว์รูมชะอำ 032-508-551

โรงงาน : บริษัท สมายิลด์วิปเม้นท์ จำกัด
2 ซอยลาดพร้าว 101 ซ.42 แยก 16
(เทพทวี10) แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ
กรุงเทพฯ 10310 WWW.SE.CO.TH



B-Story Café

สวย หวาน อร่อย แบบที่ไม่ต้องไปไกลถึงในเมืองนอก

อีกหนึ่งไลฟ์สไตล์คาเฟ่ที่มีจุดเริ่มต้นจากแบรนด์เสื้อผ้า (B-Story) จนกระทั่งได้ขยายแบรนด์มาทำธุรกิจเกี่ยวกับคาเฟ่และใช้ชื่อร้านนี้ว่า “B-Story Café” ร้านนี้เกิดขึ้นโดยคุณป้อมซึ่งเป็นคนชอบร้านกาแฟ และอยากทำ coffee shop ที่มีทั้งอาหาร ของหวาน และเครื่องดื่ม แต่ด้วยสไตล์การตกแต่งร้านที่มีกลิ่นไอความเป็นยุโรป ผสมผสานความเป็นวินเทจ ผงงความดิบ และมีความเป็นธรรมชาติเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย อาหารของที่นี่จึงออกเป็นสไตล์ฟิวชั่น เพื่อให้สอดคล้องกับบรรยากาศของร้าน

การตกแต่งร้านภายในค่อนข้างโปร่งเพราะผนังร้านใช้กระจกใสบานใหญ่รับแสงธรรมชาติ ทั้งชั้นล่างและชั้นบน ซึ่งทุกๆ มุมของร้านตกแต่งไว้อย่างเก๋ไก๋ ใครที่ชอบเซล์ฟี่ห้ามพลาดร้านนี้เด็ดขาด

สำหรับฉบับนี้ทางร้านได้ทำเครื่องดื่มและขนมสุดพิเศษที่จะเปิดตัวให้คุณลิ้มได้ชิมกันในช่วงเวลาไหนๆ กับ “rose soda” อิตาเลียนโซดา หวานละมุนหอมกลิ่นกุหลาบสีส้มสวยงาม เพื่อมาเติมความสดชื่นให้คนที่รัก และ “choc lover” โทสต์ช็อกโกแลต ตัวขนมปังอบร้อนๆ กรอบนอกนุ่มในได้กลิ่นอัลมอนด์ชั้นมาติดถึงปลายจมูก ท็อปหน้าด้วยไอศกรีมช็อกโกแลตรสเข้มข้น และในช่วงเดือนแห่งความรักนี้ ทางร้านจะจัดธีมเกี่ยวกับช็อกโกแลตต่างๆ ทั้งไอศกรีมช็อกโกแลต ดาร์กช็อก และไวต์ช็อกโกแลตขึ้น สำหรับคอกาแฟทางร้านแนะนำ

“B-Honey hot latte” ลาเต้ร้อนรสเบา หวานอ่อนๆ หอมกลิ่นน้ำผึ้ง เพิ่มความน่ารักด้วยฟองนมลายหมี ทานคู่กับ “brownie strawberry cheese cake” พิเศษตรงที่ชีสเค้กจะผสมเนือลตรอร์เบอร์รี่สดๆ เกรดดีใส่ลงไป เนื้อชีสเค้กด้วย ทำให้เนื้อเค้กมีกลิ่นหอม รสหวานละมุนกลมกล่อมกำลังดี ตักทานได้เรื่อยๆ ส่วนตัวบราวน์นี่ทำแบบพอดีๆ เนื้อไม่แข็งมากจนเกินไป ตกแต่งจานด้วยซอสลตรอร์เบอร์รี่และซอสไวต์ช็อกโกแลต ไว้ให้ได้ติดรสชาติ **K**

Contact: B-Story Café

โครงการ CoCo Walk (ติดกับบีทีเอส ราชเทวี)
ถนนเพชรบุรี แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี
กรุงเทพฯ 10400

เวลาทำการ: 10.00 - 23.00 น. (ปิดทุกวันอังคาร)

โทรศัพท์: 09-5710-1777

TURBO

MAGIC JUICER

5
YEARS

MOTOR GUARANTEE

3 IN 1

แยกกากพักผลไม้

บดหยาบ

บดละเอียด



โชว์รูมกรุงเทพ 02-931-9676

โชว์รูมพัตยา 038-429-284

โชว์รูมชะอำ 032-508-551

โรงงาน : บริษัท สมายอิควิปเม้นท์ จำกัด
2 ซอยลาดพร้าว 101 ซ.42 แยก 16
(เทพทวี10) แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ
กรุงเทพฯ 10310 WWW.SE.CO.TH



Issaya La Patisserie

หวานแบบไทยในสไตล์ฝรั่งเศส

จากคอนเซ็ปต์อาหารไทยโมเดิร์นไทยตามสไตล์เซฟเฮียน จึงต่อยอดออกมาเป็น Issaya La Patisserie ร้านขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศสที่ผสมผสานให้เกิดกลิ่นอายความเป็นไทย โดยใช้فرنช์เทคนิคในการทำ เพิ่มลูกเล่นด้วยการใช้วัตถุดิบไทยผสมเข้าไปเพื่อได้รสชาติอันมีเสน่ห์แบบไทยๆ ท่ามกลางบรรยากาศร้านที่โล่งโปร่ง ตกแต่งด้วยโซฟาสีสดสไตล์ลิกติดกับสีฟ้าเงินซึ่งเป็นโทนสีหลักของร้าน และประดับด้วยของใช้วินเทจแบบไทยได้อย่างลงตัว

ที่ร้านเน้นบริการของว่าง ชา กาแฟ เค้ก และขนมหวาน ที่คิดสร้างสรรค์นำเสนอได้อย่างสวยงามโดยไม่ทิ้งเอกลักษณ์ความเป็นไทย อาทิ “เซตใส่ใส่” เป็นเมนูขายดีตัวหนึ่งของร้าน ในเซตประกอบด้วยตัวขนมใส่ไส้ที่เป็นลูกกะทิเนื้อเนียนนุ่ม หอมมัน ด้านในเป็นไส้กระฉิก (มะพร้าวขูดผัดกับน้ำตาลมะพร้าว) รสชาติหวานมันเค็มนิดๆ ตัดกับมุสที่มีรสชาติหวาน ให้ความรู้สึกของขนมใส่ไส้แบบที่เราคุ้นเคย มีมาร์ชเมลโลว์รสใบเตยคลุกมะพร้าว และน้ำมะพร้าวลิ้นรสๆ ทุกๆ

ตามด้วย “ขนมครก” ตัวฐานขนมเป็นแป้งทาร์ตกรอบ หน้าของขนมครกเป็นกะทิตามแบบฉบับขนมครกของไทย ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับบักจี่ และเครื่องเคียง

อาทิ มะพร้าวสด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำตาลปึก และงาคั่ว เพื่อเพิ่มกิจกรรมในการทำงาน ให้ลูกค้าได้ตำคลุกเคล้าส่วนผสมด้วยตัวเอง และช่วยเพิ่มความหอมให้ตัวขนมครกยิ่งขึ้น ต่อด้วยกองทัพ “มาการอง” อร่อยหวานละมุน เนื้อหนึบไส้เข้มข้น มีรสชาติแปลกใหม่มาให้เลือกชิมมากมาย เช่น ไลวานิลลาอบควันเทียน อร่อยหอมควันเทียนมาก ใส่มะขาม รสชาติหวานอมเปรี้ยวในรสชาติมะขามจริงๆ ใส้ทับทิมกรอบ ที่มีเนื้อแหว่งผสมลงไปด้วย ใส้ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ใส้ไช้เค็ม ใส้ช็อกโกแลตพริกเผา ใส้ข้าวหอมมะลิ ใส้ชาไทย ใส้เรดบลู ใส้ชอลต์คาราเมล เป็นต้น ปิดท้ายด้วย “น้ำส้มโชดกา” เครื่องดื่มชาสูตรโฮมเมด ล้างความหวานเพื่อความสดชื่นก่อนกลับบ้านอย่างมีความสุข ☞

Contact: Issaya La Patisserie

1031 อาคาร ชั้น 5 เซ็นทรัลเอ็มบาสซี ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
 เวลาทำการ: 10.00 – 22.00 น. (เปิดทุกวัน)
 โทรศัพท์: 0-2160-5636

Thailand 2015
Coffee Tea & Drinks

Thailand Bakery & Ice Cream
2015

19 - 22 มีนาคม 2558
อิมแพค เมืองทองธานี
ฮอลล์ 2 - 3

จองแล้ว 80%

สุดยอดงานแสดงกาแฟ
เบเกอรี่ และไอศกรีม ปีที่ 9

จัดพร้อมงาน แฟรนไชส์/ ท่องเที่ยว/ จักรยาน

อย่าพลาดโอกาสทอง!

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
บริษัท กวิน อินเตอร์เทรด จำกัด
โทร. **02-861-4013**

อีเมล : คุณอัญชลี unchalee@kavinintertrade.co.th
: คุณประไพพัคตร์ jay@kavinintertrade.co.th
: คุณวรินทร์ varintorn@kavinintertrade.co.th

เว็บไซต์ : www.thailandcoffee.net
: www.thailandbakery.net
: www.thaifranchisesme.com

Organized by

a member of



KAVIN INTERTRADE CO., LTD.

diversified
COMMUNICATIONS




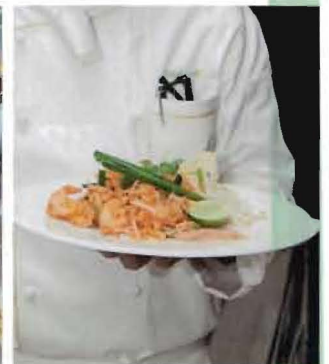
Masterclass by Khao with Chef Vichit

ลองลิ้มความอร่อยกับเชฟมือโปร

ครัวที่อัดแน่นไปด้วยเคล็ดลับและความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารไทยอย่างมากมาย โดย “เชฟวิชิต มุกะระ” Ex-Executive Thai Chef ประจำโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ซึ่งวันนี้มาในฐานะเจ้าของร้านอาหารที่มีนามว่า “ข้าว (Khao)” และเปิดคลาสสอนทำอาหารที่สดแสนพิเศษ เพื่อถ่ายทอดประสบการณ์ความรู้และความมีเสน่ห์ของอาหารไทยให้กับทุกท่านที่หลงใหลในอาหารไทยได้รู้จักถึงเคล็ดลับความอร่อยอย่างไม่มีปิดบัง

สำหรับคลาสที่เปิดสอน สามารถรองรับผู้เรียนได้ตั้งแต่ 2-10 คน โดยจะมีการเรียนการสอนในวันศุกร์และวันเสาร์ สำหรับเมนูที่เรียนนั้น ทางโรงเรียนจะเป็นผู้จัดเลือกไว้ให้ผู้เรียนอย่างเรียบร้อย แต่การเรียนการสอนในวันพุธและวันพฤหัสบดีนั้น ผู้เรียนสามารถเลือกเมนูเรียนเองได้ 4 เมนูจาก 30 เมนูที่จัดไว้ ซึ่งทุกคลาสที่สอน นักเรียนทุกคนจะได้เรียนรู้เทคนิคและเคล็ดลับความอร่อยกับเชฟวิชิต ซึ่งพร้อมมาถ่ายทอดความรู้แบบละเอียดในบรรยากาศอันอบอุ่น

ขึ้นชื่อว่ายอดเชฟไทยแล้ว สุดยอดในรสมีของอาหารไทยที่รังสรรค์ออกมาคงไม่มีใครกล้าปฏิเสธ และในวันนี้ Masterclass by Khao พร้อมเปิดประสบการณ์ให้ทุกคนที่รักในการทำอาหารไทยได้เรียนรู้ถึงเทคนิคและเคล็ดลับความอร่อยอย่างแท้จริงกับเชฟมือโปรแล้ว ใครที่สนใจสามารถจองและสอบถามรายละเอียดเมนูที่สอนได้ที่ Info@khaogroup.com 



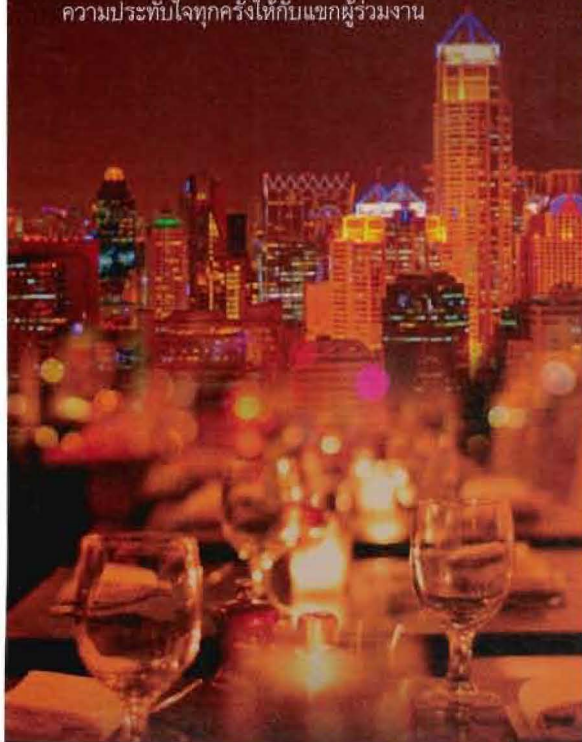
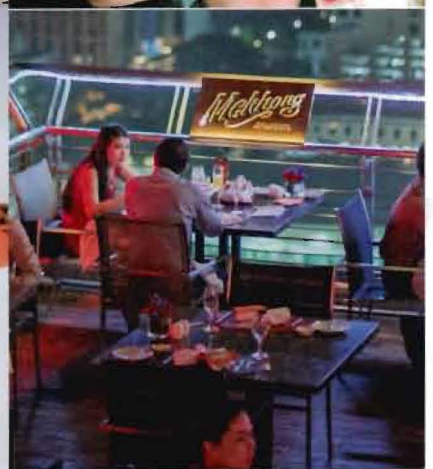
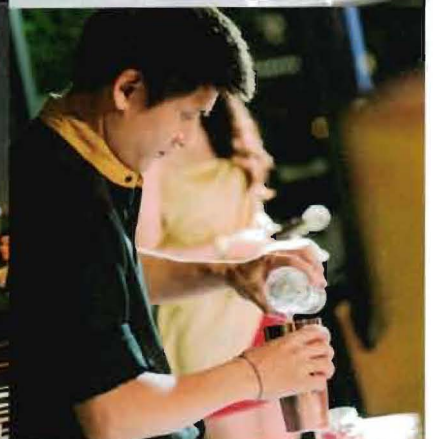
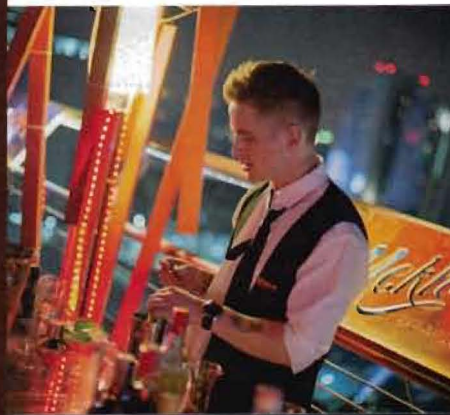
Contact : Masterclass by Khao
64 Sukhumvit 51 Road, Klongton-Nue, Wattana Bangkok 10110
Tel. 0-2662-6070-1, 09-8829-8878
website : www.khaogroup.com

Mekhong ELITE TABLE

The Legendary Culinary Perfection

Season 3 Sky Bar

ปิดท้ายปลายปี 2557 ศาสตร์ของการผสมผสานเครื่อง
ดื่มสุราไทยแม่โขง บนตึกสูงใจกลางเมืองกรุงเทพฯ
กับ Elite Table by Mekhong Season 3 Sky Bar เปิด
ประสบการณ์พิเศษอาหารชั้นเลิศ Paring หรือการนำ
เครื่องดื่มค็อกเทลที่คิดค้นมาเฉพาะจับคู่กับอาหารจาน
เด็ด โดยใช้ส่วนผสมของ Mekhong (แม่โขง) ไส้โฮเดียว
ในแต่ละแก้วให้เหมาะสมกับเมนูของทางร้าน รื่นรมย์กับ
รสชาติอาหารที่ถูกรังสรรค์มาอย่างลงตัวด้วยส่วนผสม
ที่มีเอกลักษณ์ ความเป็นไทยอย่าง "Mekhong" (แม่
โขง) พร้อมดื่มด่ำกับเครื่องดื่มสุดพิเศษอย่าง Mekhong
Cocktail ที่รังสรรค์โดยสุดยอด Mixologist ชั้นนำของ
เมืองไทย กับ 4 ร้านดัง อย่าง ZOOM Sky Bar &
Restaurant ณ Anantara Sathorn Hotel, The Roof
Restaurant ณ Siam @ Siam Bangkok, Octave
Rooftop Lounge & Bar ณ Marriott Hotel, The
Roof @ 38th Bar ณ Mode Sathorn Hotel ซึ่งสร้าง
ความประทับใจทุกครั้งให้กับแขกผู้ร่วมงาน





THAIFEX-World of Food Asia ปี 2015

ฉลองจัดงานมากกว่า 10 ปี จัดสุดอลังการเพิ่มพื้นที่ใหญ่กว่าเดิม 70,000 ตารางเมตร ให้ผู้เข้าชมงานได้สัมผัสผลงานแสดงสินค้าที่ยอดเยี่ยมและเข้มข้นกว่าเดิม เพื่อรองรับผู้เข้าชมงานที่มากขึ้น รวมถึงภาคการผลิตขยายตัวเป็นทวีคูณ จากกลุ่มต่างประเทศที่เพิ่มมากขึ้น เช่น บราซิล ญี่ปุ่น เกาหลี และตุรกี และมีประเทศใหม่ๆ จาก เยอรมนี เปรู เม็กซิโก เข้าร่วมด้วย พร้อมเพิ่มพื้นที่จัดงาน World of Food Service ให้ยิ่งใหญ่เพิ่มขึ้น เตรียมพบกับงาน THAIFEX-World of Food Asia 2015 ระหว่างวันที่ 20-24 พฤษภาคม 2015 ณ ชาเลนเจอร์ ฮอลล์ 1, 2, 3 และ อิมแพค ฟอรั่ม เอ็กซิซิชั่น ฮอลล์ 9



“ดัช มิลล์” ห่วงใยสุขภาพคนไทย ให้ความรู้เรื่อง “หญ้าหวาน หวานธรรมชาติ เพื่อสุขภาพ”

กลุ่มบริษัทดัช มิลล์ จัดสัมมนาวิชาการในหัวข้อ “Stevia: A Natural Sweetener with Proven Health Benefits – หญ้าหวานหวานธรรมชาติ เพื่อสุขภาพ” ในงานประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 บรรยายโดย ดร.ชิต เพอคายาสทา ผู้เชี่ยวชาญด้านหญ้าหวานจากสถาบัน Global Stevia Institute ประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องแก่นักโภชนาการทั่วประเทศ โดยในปีนี้ได้จัดกิจกรรม ภายใต้ธีม “Dairy Innovative for Health and Wellness” ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร



“โอบิล คอสเพอร์” เปิดตัว “รัสเซลล์ ฮอบส์” (Russell Hobbs)

นางสาวอารดา วิทยวิรานนท์ กรรมการผู้บริหาร บริษัท โอบิล คอสเพอร์ (ประเทศไทย) จำกัด พร้อมด้วย มร.โรมัส ทาน ผู้จัดการฝ่ายขายส่วนภูมิภาค - GBA บริษัท Spectrum Brands Singapore Pte Ltd ร่วมเปิดตัว “รัสเซลล์ ฮอบส์” (Russell Hobbs) เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือนนำเข้าจากประเทศอังกฤษ ผู้นำทางด้านน้ำไฟฟ้าเจ้าแรกของโลก ด้วยคุณภาพ รูปลักษณ์ ดีไซน์ที่ทันสมัย และการใช้งานที่ตอบโจทย์กลุ่มคนรุ่นใหม่ จนได้รับความนิยมจากผู้ใช้งานกว่า 60 ปี ทั่วโลก โดยมีเซฟรอน ภัทรพรไพศาล โอบิลเซฟชื่อดังร่วมให้เกียรติมาเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านผลิตภัณฑ์ ณ ลานกิจกรรม ชั้น 1 ห้างเซ็นทรัลบางนา เมื่อเร็วๆ นี้



สาธิต บ.รังสิต เปิดหลักสูตร “สายศิลปะการประกอบอาหาร (เลฟ)” ครั้งแรกในไทย

ดร.อภิรมณ อุไรรัตน์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหารและผู้จัดการ โรงเรียนลาซิด แห่งมหาวิทยาลัยรังสิต พร้อมคณาจารย์ แดงขาวเปิดหลักสูตรการศึกษาใหม่ “สายศิลปะการประกอบอาหาร (เลฟ)” ในระดับชั้นมัธยมปลายครั้งแรกในประเทศไทยกับหลักสูตรการเรียนแบบ 2 ภาษา อีกทางเลือกหนึ่งสำหรับนักเรียนที่สนใจก้าวสู่การเป็นเชฟมืออาชีพในอนาคต โดยมี ดร.ยั้งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ รองคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษและชุมชนสัมพันธ์ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและบริหารมหาวิทยาลัยรังสิต ให้เกียรติร่วมเป็นวิทยากรบรรยาย ณ โรงแรมแกรนด์ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ เมื่อเร็วๆ นี้



“ซีพีข้าวพืดทวิสท์ ฮิต...ทั้งขบวน”

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) ในกลุ่มซีพีเรดดีมีล จัดกิจกรรม Roadshow “ซีพีข้าวพืดทวิสท์ ฮิต...ทั้งขบวน” ขนข้าวพืดทวิสท์ 3 รสชาติ ได้แก่ ข้าวพืดต้มยำไก่ ข้าวพืดกระเทียมไก่พริกไทยดำ และข้าวพืดกระเพราไก่คลุก พร้อมเสิร์ฟเอาใจบรรดาเหล่าคุณแม่ทั่วประเทศทั้งในมหาวิทยาลัยและแหล่งช้อปปิ้งใจกลางเมือง อาทิ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ฯลฯ



เอาใจสาวกรูคอฟฟ์ ด้วยแคมเปญ “ไอโอโย นิซิโอ...สับปัส ประสภารณ์พรีเมียม”

บริษัท ทรู โลฟิสโตลส์ รีเทล จำกัด ประกาศศักดาผู้นำกาแพพรีเมียมแบรนด์ไทย ขยายใหญ่ครบ 200 สาขา ย้ายคอนเซ็ปต์ “บ้านหลังที่ 3 SIP, SUP และ SURF” (ซีพี-ซีพี-เซิร์ฟ) พร้อมเร่งขยายสาขาต่อเนื่องอีกกว่า 100 สาขาในปี พ.ศ. 2558 มุ่งพัฒนาคุณภาพสินค้าให้โดนใจลูกค้า โลฟิสโตลส์สมัยใหม่ ตั้งเป้า 5 ปี ขยายเพิ่มให้ได้ 400 สาขา พร้อมเอาใจสาวกรูคอฟฟ์ด้วยแคมเปญ “ไอโอโย นิซิโอ...สับปัสประสภารณ์พรีเมียมกับนิซิโอมะทอะ ชง ซิม ซิล ที่เมืองนิซิโอ ประเทศญี่ปุ่นกับ ทรูคอฟฟ์” บินลัดฟ้าสู่ดินแดนแห่งชาเขียว ผู้สนใจสามารถร่วมสนุกได้ที่ร้านทรูคอฟฟ์ทุกสาขา



เชลเบลคุณแม่สุดเปรี้ยว เพยเคล็ดลับเพ็บ้านม

ไฮคิว คัดส์ คลับ ร่วมกับโรงพยาบาลสมิติเวชศรีนครินทร์ นำโดย มร.กस्ताโว ฮิลเดนแบรนต์ กรรมการผู้จัดการ และภญ.สุวรรณา ลากทวิสุขอนันต์ ผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ บริษัท ดูเม็กซ์ (ประเทศไทย) จำกัด ชวนว่าที่คุณแม่ทั่วกรุงเทพฯ เตรียมพร้อมเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ก้าวแรกของลูกน้อยสู่โลกกว้างอย่างมั่นคงในงาน “Future Success can be Shaped” โดยแพทย์ผู้เชี่ยวชาญแลหน้าของประเทศไทย ร่วมด้วยคุณแม่เชลเบลิตีที่มาร่วมสร้างสรรค์เมนูโปรดสำหรับคุณแม่ช่วงให้นมลูกน้อย ณ แกรนด์ฮอลล์ ชั้น 1 ศูนย์การค้าสยามดิสคัฟเวอรี



เชยชวนคุณแม่ทัวไทยร่วมแคมเปญฮักกีสส์ลิมบาเลนจ์

นางราตรี สกลตันดิเมธา กรรมการผู้จัดการ บริษัท คิมเบอร์ลีย์-คลีค (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กางเกงผ้าอ้อมสำเร็จรูปฮักกีสส์ อัลตรา เปิดตัวแคมเปญการตลาด “ฮักกีสส์ลิมบาเลนจ์” โดยมีเหล่าคนดังและคุณแม่ดารา นานา โรบินา ไอ-ภักจิรา นิหน้า-สุริตมา ร่วมทำทิสู่จนความบางแต่ยังคงซึมซับได้ดีเยี่ยมของกางเกงผ้าอ้อมเด็กฮักกีสส์ พร้อมเชิญชวนคุณแม่ทัวไทยร่วมส่งภาพโชว์ท่าพลั้วของลูกน้อยที่สวมใส่ผลิตภัณฑ์ฮักกีสส์ อัลตรา เพื่อลุ้นเป็นฮักกีสส์แอมบาสเดอร์



งานกาแฟ เบเกอรี่ และไอศกรีม ปีที่ 9

นายกวิน กิตติบุญญา กรรมการผู้จัดการบริษัท กวิน อินเตอร์เทรด จำกัด เปิดเผยว่า บริษัทฯ เตรียมจัดงานแสดงกาแฟ เบเกอรี่ และไอศกรีม ปีที่ 9 ซึ่งเป็นงานแสดงกาแฟ เบเกอรี่ และไอศกรีมที่ครบวงจรและใหญ่ที่สุดในประเทศ ภายในงานรวบรวมผู้ประกอบการที่อยู่ในธุรกิจกว่า 150 บริษัท สินค้าที่ร่วมแสดงหลากหลาย ตั้งแต่วัตถุดิบ อุปกรณ์ ไปจนถึงเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับธุรกิจร้านกาแฟ เบเกอรี่ และไอศกรีมจากทุกมุมโลก ระหว่างวันที่ 19-22 มีนาคม 2558 ณ อิมแพค เมืองทองธานี ฮอลล์ 2-3



LINE CAFÉ (ไลน์คาเฟ่)

TrueCoffee ร่วมมือกับ LINE ซึ่งเป็น Mobile Application ที่มาพร้อมกับความน่ารักน่าชังของสติ๊กเกอร์และอีโมติคอนที่สร้างสีสันในท้องแซะ จึงกลายเป็น LINE CAFÉ with TrueCoffee แห่งแรกของโลกในประเทศไทย โดยมี Design Concept ของร้านมาจาก prism ผสมผสานกับ cube ออกมาในรูปแบบ modern café โดยใช้สีหลักขาวและดำ ในสัดส่วน 50:50 ด้านในเป็น Café และด้านนอกมาจากความเป็น outdoor street โดยมี LOGO LINE CAFÉ เป็นสัญลักษณ์สื่อกลาง แสดงถึงการทำ Brand Collaboration จาก LINE X TRUECOFFEE



Tourteaux Crab ณ ไบ๊ว พู

หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ เชฟโดมินิค แฟร์ดีซอค ชาวทุกท่านมาลิ้มลองความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสกับเมนูอาหารทะเลสุดพิเศษ ปูสีน้ำตาล ปูทะเล ลักษณะเด่นที่ตัวกระดองเป็นวงรีรูปไข่ หน้าหนักตัวค่อนข้างใหญ่ ก้ามโต ผิวเปลือกเป็นสีน้ำตาลมีลาย เนื้อแน่นสด หวานอร่อย นำเข้าจากแคว้นบริตทานีประเทศฝรั่งเศสเลิฟเป็นชุดบนน้ำแข็งพร้อมซอสมายองเนสฝรั่งเศส และน้ำจิ้มซีฟู้ดสไตล์ไทย ณ ไบ๊ว พู ณ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ สํารองที่นั่ง โทร.0-2680-9999



ส่งต่อความอร่อยพ่วงเมนูใหม่ Galette des Roi: (King's tart)

“วันเอพิฟานี” (Epiphany) หนึ่งในวันสำคัญทางศาสนาคริสต์ ที่ตรงกับวันที่ 6 มกราคมของทุกปี ชาวยุโรปส่วนมากจึงมีการเฉลิมฉลองเทศกาลนี้กับครอบครัวและเพื่อน ด้วยการร่วมทานขนม Galette des Roi (King's tart) ซึ่ง PAUL ได้ให้ความพิเศษของขนมตัวนี้ ด้วยการผสมผสานเนยบริสุทธิ์และอัลมอนด์แท้ๆ (Frangipane) และร่วมสนุกกับการค้นหาเครื่องรางเซรามิกที่ซ่อนอยู่ภายในเนื้อทาร์ต และลุ้นสวมมงกุฎพระราชินีหรือพระราชินีแห่งปีได้ตลอดเดือนมกราคม ณ ร้าน PAUL ชั้น 1 Central Embassy



Triple Choco & Mocha Mint Twist Cream

“ทรูคอฟฟี่” เพิ่มรอยยิ้มแห่งความอบอุ่นในเทศกาลแห่งความสุขส่งท้ายปี ด้วยเครื่องดื่มช็อกโกแลตปั่นหอมสดชื่นกลิ่นมินต์ “Triple Choco & Mocha Mint Twist Cream” ที่ผสมความอร่อยลงตัวของ ช็อกโกแลตแท้ 3 ชนิดไว้ในแก้วเดียว ด้วยไวท์ช็อกโกแลต มิลค์ช็อกโกแลต และดาร์กช็อกโกแลต ปั่นพร้อมน้ำเชื่อมฟรอสเทตมินต์เย็นสดชื่น เพิ่มความสดไล้ด้วยมินต์วิปครีมสีหวาน และโรยเกล็ดน้ำตาลน่ารักเย้ายวนใจ สัมผัสความพิเศษได้แล้ววันนี้ ถึง 31 มกราคม 2558 ที่ทรูคอฟฟี่ทุกสาขา



เติมความสุขช่วงเทศกาล ด้วยกระเช้าของขวัญจาก เลอ เมอริเดียน กรุงเทพฯ

มอบความรักและความสุขในช่วงเทศกาลแห่งการให้ด้วยกระเช้าของขวัญ ที่พิเศษยิ่งขึ้นด้วยช็อกโกแลตรูปสุนัขชื่อดัง “ไอ้จู้ด” ผลงานศิลปะโดยคุณวศินบุรี สุพานิชวรภาชน์ นอกจากนี้ยังได้รับเกียรตินำรูปปั้น “ไอ้จู้ด” ชูบทอง ทั้ง 21 ตัว จัดแสดงที่ชั้นล็อบบี้ ณ โรงแรม เลอ เมอริเดียน กรุงเทพฯ ตลอดช่วงเทศกาลนี้



นิทรรศการผลงานของ ศิลปินระดับโลก “อดัม อาร์โธออส มาร์ตินาคิส”

มาเวอริค ห้องอาหารฝรั่งเศสแนวใหม่ (Evolutionary French Cuisine) ภายใต้บรรยากาศที่หรูหราทันสมัย ต้อนรับคักราชใหม่ โดยการจัดนิทรรศการศิลปะของอดัม อาร์โธออส มาร์ตินาคิส (Adam Arthouros Martinakis) ศิลปินระดับโลกชาวโปแลนด์ ที่มีชื่อเสียงด้านการออกแบบงานศิลปะหลากหลายสาขา อาทิ ประติมากรรมสามมิติ เซรามิก คอมพิวเตอร์กราฟิก และศิลปะการถ่ายภาพ โดยมาเวอริคได้นำผลงานที่โดดเด่นของอดัมมาจัดแสดงภายในร้าน 5 ผลงาน ได้แก่ “The Prostitute” “The Kiss” “Materialized” “Follow The Line” และ “The Inevitability Of Time” แยกผู้มาเยือนสามารถเข้าถึงความหมายที่แฝงอยู่ในผลงานอันลึกซึ้งนี้ได้ ที่ห้องอาหารมาเวอริค ชั้น 1 อาคารโอเชียนทาวเวอร์ 2 ตั้งแต่วันนี้ จนถึง พฤษภาคม 2558



“กาต้มน้ำไฟฟ้าอัจฉริยะ” ที่สุดของคนรักชา

รัสเซลล์ ฮ็อบส์ (Russell Hobbs) ขอแนะนำ “กาต้มน้ำไฟฟ้าอัจฉริยะ Russell Hobbs Precision Control Kettle รุ่น 21150-70” ที่สุดของกาต้มน้ำที่คุณเคยสัมผัส โดยเฉพาะคนรักชา มาพร้อมระบบอัจฉริยะที่สามารถปรับและกำหนดอุณหภูมิได้ตามความเหมาะสมของเครื่องดื่มชาและกาแฟในแต่ละประเภทเพื่อทุกรสชาติของชาแต่ละประเภทที่สมบูรณ์แบบที่สุด รับประกัน 2 ปีเต็ม เป็นเจ้าของ “กาต้มน้ำไฟฟ้าอัจฉริยะ” ได้ที่ห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วประเทศ โทร. 0-2721-2361-70

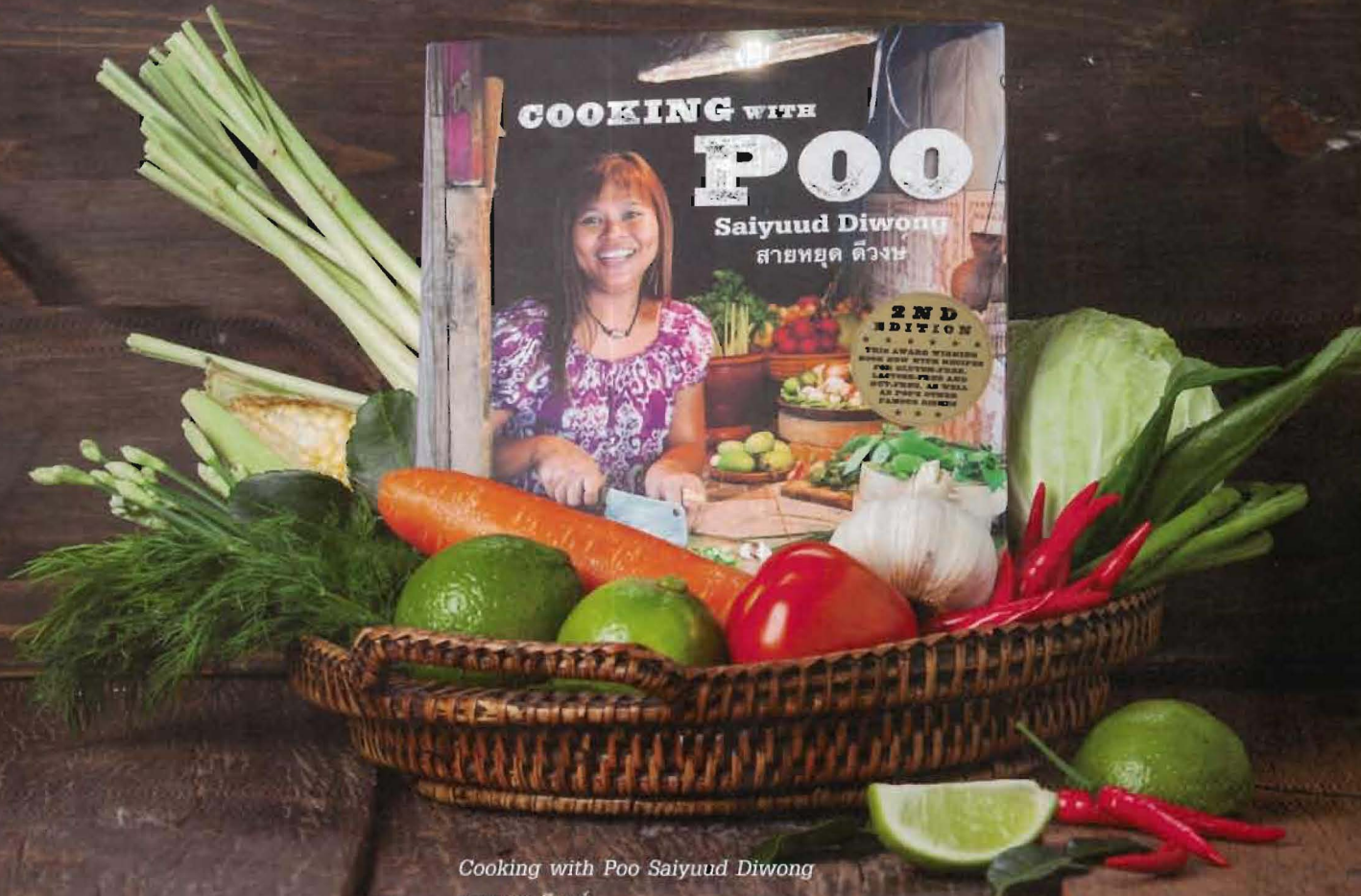
Cooking with Smiling, Cooking with Poo

Cooking with Poo ไม่ใช่คุกกี้ที่ใหม่ที่สุดในเวลานี้ แต่หากคุณกำลังมองหาไอเดียใหม่ๆ ที่ขึ้นหนังสือ หรือ โชนตำรับตำราทำอาหารภาษาฝรั่ง รอยยิ้มที่แสนสดใสของผู้หญิงบนปกหนังสือเล่มนี้จะทำให้คุณหยุดมอง เปิดดูเนื้อหาด้านใน และพบความมหัศจรรย์ภายใต้รอยยิ้มนี้

อย่างที่ได้อ่านไปแล้วว่าหนังสือเล่มนี้อาจไม่ได้มีเนื้อหาที่สดใหม่หรือมีสูตรอาหารไทยล้ำๆ หายาก แต่ทว่าตั้งแต่ปี ค.ศ.2012 ตำราทำอาหารแบบบ้านๆ ของไทยที่คุณกำลังเห็นอยู่นี้ได้รับความนิยมในต่างประเทศและตีพิมพ์เป็นครั้งที่ 2 (ในปี ค.ศ.2014) ที่สำคัญหนังสือเล่มนี้ได้สร้างปรากฏการณ์กลายเป็นหนังสือตำราอาหารที่เขียนโดยคนไทยธรรมดาๆ ไม่ได้มีร้านอาหารดังและวงการอาหารโลกก็ได้อึ้งกับเชฟสาวที่ใช้ชีวิตในชุมชนแออัด ผู้ที่ใช้อาหารเป็นสะพานเชื่อมคนจากนอกชุมชนเพื่อให้เห็นว่าชุมชนแห่งนี้ได้เปลี่ยนแปลงและพัฒนาไปมากกว่าความเชื่อเดิมๆ แล้ว

เจ้าของผลงานและนางแบบของหนังสือเล่มนี้คือ ชมพู – สายหยุด ดิวงษ์ ผู้หญิงไทยแสนธรรมดาที่โด่งดังขึ้นจากการที่เปิดโรงเรียนสอนทำอาหารให้ชาวต่างชาติ ซึ่งเล่นที่ความเป็นไทยบ้านๆ ในแบบเธอก็ทำให้ได้ร่วมงานกับเชฟดัง พร้อมกับชื่อเสียงกระฉ่อนไปไกลมากกว่าที่เธอคาดคิด

หนังสือเล่มนี้อาจไม่ได้แปลกใหม่สำหรับคนที่รักอาหารไทย แต่สำหรับผมแล้วเล่มนี้ได้แสดงให้เห็นความเป็นธรรมชาติของอาหารไทย เห็นภาพชีวิตของสังคมไทย และได้แสดงให้เห็นน้ำใจของคนต่างชาติที่ยินยอมมาช่วยสังคมไทยในชุมชนแออัด พร้อมทั้งคนไทยในชุมชนแออัดอย่างคุณชมพู ได้หยิบยื่นความรู้และศาสตร์อันล้ำลึกแท้ๆ ของอาหารไทยให้โลกได้รู้จักมากขึ้น **K**



Cooking with Poo Saiyuud Diwong
สายหยุด ดิวงษ์
สำนักพิมพ์ UNOH Publication
ราคา 500 บาท