

foodstylist Magazine

The Meat Master

มวลาหมูเมนูเนื้อสัตว์

all about the meat
รวมทุกความเขี้ยวของเมนูเนื้อสัตว์หลากชนิด
เราไปกับร้านเนื้อ เซฟเนื้อยอดฝีมือ
และเรื่องเนื้อแบบเน้นๆ



ISSN 1905-2561
9 771905 256106
150901



foodstylist
food media house

*Professional Food
Media Maker*

Food Creative
สร้างสรรค์เมนูเพื่อร้านอาหาร

Food Styling
ตกแต่งเมนูเพื่องานโฆษณา
และธุรกิจอาหาร

Food Event
จัดงานกิจกรรมด้านอาหาร

Chef Agency
เชฟเลบริตีเชฟเพื่องานโฆษณา

Food Photo
ถ่ายภาพอาหารคุณภาพ
พร้อมสตูดิโอครัว

Food Publishing
ออกแบบสิ่งพิมพ์
สำหรับธุรกิจอาหารทั่วโลก



**Light
up
Idea**

สายด่วนไอเดีย
พร้อมส่งความสำเร็จ เสิร์ฟสื่อคุณภาพ
โทร 02-770-8899 ต่อ 5121



The 1st
THAILAND
STYLISH
STREET
FOOD
MAKEOVER 2016



ถึงเวลาปฏิบัติ
เมคอัพหน้าตาอาหารไทย
ข้างถนนในฟู้ดสไตล์



ร่วมโชว์ไอเดียแปลงโฉมอาหารริมทางให้ซิก
เปลี่ยนร้านค้าริมทางให้ฮิปกว่าที่ใดในโลก
กับหัวข้อ “พลิกโฉมสตรีทฟู้ดเมืองไทยให้เก๋ไก๋กว่าเดิม”

การประกวดแบ่งออกเป็น 2 ประเภท

1. STREET FOOD MAKEOVER

การประกวดแปลงโฉม
"อาหารริมทาง" สร้างสรรค์

2. STREET STALL MAKEOVER

การประกวดแปลงโฉม
"รถเข็นอาหารริมทาง" สร้างสรรค์

รับสมัครและส่งผลงาน

วันที่ 1 ตุลาคม - 10 ธันวาคม 2558

ชิงเงินรางวัล
มูลค่ากว่า
500,000 บาท

ติดตามความเคลื่อนไหวและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
www.facebook.com/streetfoodmakeover หรือโทร 0-2770-8899 # 0



Sponsor by



Media Partner



Organized by





editor's talk

“พวกเราจะเป็นพื้นที่ให้เชฟ นักออกแบบอาหาร และบุคคล
ในวงการอาหารได้มาแสดงความสามารถของตนในนิตยสารของเรา”

Prawat Prung-Ak-Sorn
Executive Editor

เป็นเวลาหลายปีมาแล้วที่ได้มีโอกาสคลุกคลีกับเชฟและกูรูด้านอาหารชั้นนำ
ของประเทศ รวมไปถึงการได้สัมผัสพูดคุยกับเชฟระดับโลก ดิฉันได้พบว่า
ยอดฝีมือเหล่านั้นมีปรัชญาการทำอาหารหลายอย่างที่คล้ายคลึงกันจนอาจเรียก
ได้ว่า มันคือ “ดีเอ็นเอของผู้ที่ประสบความสำเร็จ” หนึ่งในนั้นก็คือ การไม่หยุด
เรียนรู้ และทดลอง หลายท่านไม่หยุดที่จะลิ้มลองอาหารในดินแดนที่
เดินทางไป บ้างไม่หยุดที่จะเรียนรู้ศาสตร์แขนงอื่นๆ ควบคู่กับการปรุงอาหาร
ที่ตนถนัด และแทบทุกท่านต่างพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า คนทำอาหารที่ดี
จงอย่าสร้างกำแพง และไม่ควรหยุดเรียนรู้วัตถุดิบใหม่ๆ เสมอ

ฟู้ดสไตล์ฉบับ the meat master มีจุดเริ่มของการทำงานคือ การไม่หยุดเรียนรู้
ทดลองวัตถุดิบต่างๆ ดังนั้นเล่มนี้เราจึงรวบรวมสาระความรู้ แบบที่เรียกได้ว่า
เน้นๆ เนื่อๆ ให้สมกับคำว่ามีดมาสเตอร์ เริ่มจากการเลือกเนื้อสัตว์
หลากหลายชนิด ที่คุณอาจไม่คิดว่าจะสามารถสร้างผลงานด้านรสชาติที่แตกต่าง
จากร้านอาหารทั่วไปได้ หรือเนื้อสัตว์แบบธรรมดาที่คุณพบเห็นได้ในตู้เย็น
ของทุกๆ บ้าน ก็ถูกแปลงโฉมให้มีสีสันและรสชาติที่น่าตื่นตะลึง รวมถึง
เนื้อสัตว์บางชนิดที่คุณอาจคาดไม่ถึงว่าเราจะกล้านำมาสร้างสรรค์ ทีมงาน
ของเราก็ทำหายตัวเองด้วยการสร้างความท้าทายให้เกิดขึ้น พร้อมกันนี้
ส่วนผสมอื่นๆ ของเล่มอย่างบทสัมภาษณ์ ความรู้จากกูรูอาหาร ร้านอาหารเด่น
และสถานที่ท่องเที่ยวก็ล้วนเติมเต็มคุณให้ได้เติมอิมเต็มอรรถรส

เมื่อมองผลรวมทั้งหมดของการลงมือทำและเรียนรู้ของทีมงานเรา ถือเป็นสิ่ง
ที่น่าดีใจและภูมิใจที่จะบอกคุณว่า หากคุณรักเนื้อสัตว์ หรือรักการสร้างสรรค
อาหารให้สวยงาม และหากคุณเคยรักนิตยสารฟู้ดสไตล์...คุณก็จะรักเล่มนี้
อย่างที่พวกเรารักแน่นอน

สำหรับฉบับหน้า เราจะพาคุณชะลอคันเร่งของชีวิต เดินทางออกนอก
บรรยากาศแห่งความรีบเร่งในสังคมเมือง และตีตั๋วไปกับชีวิตที่เนิบช้า
ความงดงามของวัตถุดิบในท้องถิ่นต่างๆ และอาหารในนิยามของความเป็น
สโลว์ไลฟ์

พบกันฉบับหน้านะคะ

ไอริณ ฤกษ์สาร
บรรณาธิการอำนวยการ

foodstylist

- Publisher Foodstylist Co., Ltd. เจ้าของ บริษัท ฟู้ด สไตลิสต์ จำกัด
Honorary Advisor ที่ปรึกษา
Chumpol Jangprai เชฟชุมพล แจ็งไพโร
Witoon Wongsavat วิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์
Food Consultant ที่ปรึกษาด้านอาหาร
Thai Chefs' Association สมาคมเชฟประเทศไทย
Executive Editor บรรณาธิการบริหาร
Prawit Prung-Ak-Sorn ประวิตร เปรื่องอักษร
Director ผู้อำนวยการ
Irin Reksasarn ไอริณ ฤกษ์สาร
Editor บรรณาธิการ
Patcharapol Pradubsook พัชรพล ประดับสุข
Assistant to Editor and Writer ผู้ช่วยบรรณาธิการจัดการและนักเขียน
Sarinna Wattana สรินนา วัฒนา
Sirada Thanakhomtrakoon ศิรดา ธนาคมตระกูล
Cheewanuan Potranun ชิวานวล โปตระนันท์
Art Director อาร์ตไดเรกเตอร์
Siri Sumanit ศิริ สุมานิต
Photographer ช่างภาพ
Wanassanan Wongampairasert วันสนันท์ วงษ์อำไพประเสริฐ
Warawut Ansirimongkol วรารัฐ อันศิริมงคล
Food Creative ฟู้ดครีเอทีฟ
Sutakon Suwannachot สุธากร สุวันณะโชติ
Nisakorn Surakasamesawad นิสากร สุระเกษมสวัสดิ์
Writer นักเขียน
Putta Pukkawes พุทธา ทุกะเวส
Wattanee Jantaramitree วรณนี จันทรมิตร
Proofreader พิสูจน์อักษร
Rathawan Pattanaratchatadul รัษฎวรรณ พัฒนรัชตอดุล
Secretary เลขานุการฝ่ายบริหาร
Chorpaka Tanakan ช่อมภา ธนากาญจน์
Marketing Communication สื่อสารการตลาด
Lalinthip Riengrojpitak ลลิตทิพย์ เรียงโรจน์พิทักษ์
Nalinee Ploying นลินี พลอยพริ้ง
Account Executive ฝ่ายโฆษณา
Kanaporn Pooutai คณพร ภู่อทัย
Booppa Komkunthod บุปผา กอมขุนทด
Accounting & Finance Manager ผู้จัดการฝ่ายบัญชี
Pannakrit Ninkittikoson ปันกฤต นิลกิติโกศล

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

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

แยกสี บริษัท สุนทรพิสัย จำกัด โทร. 0-2216-2760-8 โทรสาร 0-2216-2769
โรจพิมพ์ บริษัท สยามพรินท์ จำกัด
เลขที่ 115/69 ซอยรามอินทรา 40 แขวงบางลำภูล่าง เขตปทุมธานี กรุงเทพฯ 10230
โทร. 0-2508-8040 โทรสาร 0-2508-8039
จัดจำหน่ายโดย บริษัท เทัญญูจัดจำหน่าย จำกัด
เลขที่ 5 ประดิพัทธ์ 23 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทร. 0-2615-8625 โทรสาร 0-2615-8634

28 ต.ค. 2558

แล้วถนนทุกสาย
จะมุ่งสู่ถนนทองหล่อ

THONGLOR

FOOD FESTIVAL

“ถนนสายเดียวในโลกที่รวมทุกความอร่อย
รสชาติ สีสันเพื่อคนทุกไลฟ์สไตล์”

ตั้งแต่วันที่ 15 ตุลาคม
ถึง 1 พฤศจิกายน 2558

30 ร้านที่ดีที่สุดในทองหล่อ
30 รสชาติของกิจกรรมที่จะให้คุณหลงรักทองหล่อมามากยิ่งขึ้น

ติดตามรายละเอียดของกิจกรรมและร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ ได้ที่ www.facebook.com/Thonglorfoodfestival

สอบถามเพิ่มเติม โทร. 0-2770-8899

สำรองที่นั่งได้ที่แอปพลิเคชัน Tableapp Thailand

Partners by



GRABTAXI



ธนาคารกรุงเทพ
Bangkok Bank



wongnai

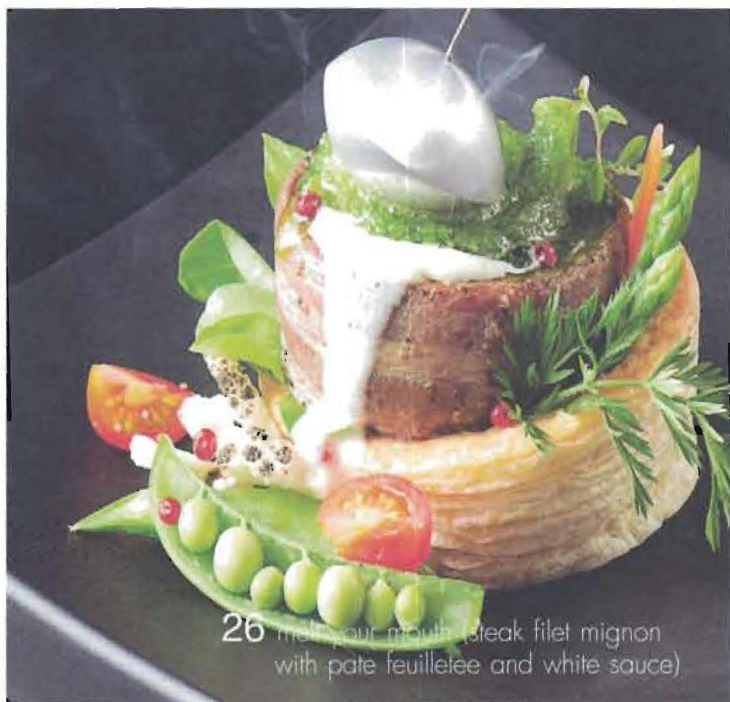


Organized by

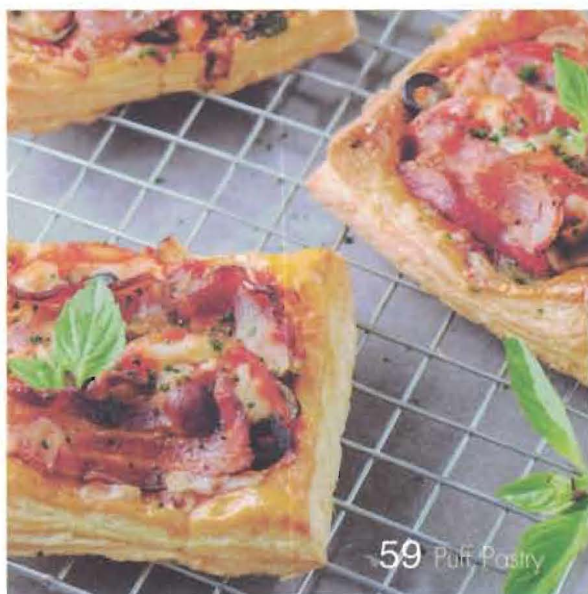




18 stuffed pork belly with pears, honey glaze and spicy carrot sauce



26 melt your mouth (steak filet mignon with pate feuilletée and white sauce)



59 Puff Pastry



36 pan-sear duck breast with cheery sauce and arberio rice garlic

food

14 cover story

all you meat is love มวลหมูเมนูเนื้อสัตว์

48 food project

- spaghetti meatball with bolognese sauce and parmesan cheese
- steak tenderloin with béarnaise sauce and asparagus

52 minimal food

beef pops พายเนื้อไม้ไต่ตม

54 a chef life

first mistake at thai food contest
งานแข่งอาหารไทยครั้งแรกที่ผิดพลาด

56 thai time

chic chicken stick ยำกบเทียม อร่อยไม่ต่อไม้

58 chic dessert

savoury puff pastry: puff bacon pizza



เทศกาลอาหารช่าง ณ โคราช ครั้งที่ 10

THAILAND BBQ FESTIVAL 2015

Thailand
BBQ
FESTIVAL
10
@KORAT
2015

“ปิ้งย่างอย่างไทย เก๋ไก๋ไม่เหมือนใคร”

17-21 ธันวาคม 2558

ณ ลานกิจกรรมเซฟวันโคราช



กิจกรรมภายในงาน

- ◆ ชิมฝีมือเชฟกระทะเหล็กอาหารไทย เซฟตุ้มพล แจงใจโพร
- ◆ ชม COOKING SHOW แบบใกล้ชิดกับเชฟชื่อดัง
- ◆ คั่นคาน่ากับ MINILIGHT & SOUND SHOW 4 มิติ
- ◆ รับชมคอนเสิร์ตจากศิลปินชื่อดังกันทั้ง 5 วัน 15 ชม



MEDIA ROAD Co., Ltd.



Gedzillenaire



inspiration



62 Jacobo Astray



66 เชฟเจมส์ แซฟพล อนันตชาติ

- 62 chef we love**
- a private delight hour เชฟจาโกโม แอสเทรย์
- more meat, please เชฟตั้ม-ซัชพล อนันตชาติ
- 70 x-pierce**
how to prove your cooking skill in the culinary world
- 72 drink master**
why & wine (sweet) โยไวน์จิงหวาน
- 74 mixologist we love**
pairing to complement มิกโซโลจิสต์ต้น-พงศ์ภัค สุทธิพงศ์
- 76 secret ingredients**
burger is on the way รสอร่อยเคลื่อนที่
- 80 meet the foodies**
itan ไร่เทียมทาน
- 84 food design**
art of beef เนื้อๆ เน้นๆ
- 86 food.culture.sketch**
breakfast in an imaginary garden อาหารเช้าในสวน
- 88 kitchen confidential**
beef for meat lovers ว่าด้วยเรื่อง “เนื้อๆ”
- 90 foodstylist diary**
the new paradigm of pairing thai food
- 92 top shelf**
in norwegian wood



74 โยไวน์จิงหวาน



80 คุณกิตติเดช วัฒนรัตน์

styling life

- 96 food journey**
Italy: aesthetic experience of life อิตาลี: สุนทรีย์แห่งชีวิต
- 104 gourmet trip**
the charming of Lake Toya
เสน่ห์ของทะเลสาบโทยะ แห่งเมืองฮอกไกโด
- 112 dinning out**
another angle of indian food อาหารสไตล์อินเดียทันสมัย
- 114 coffee break**
hello strangers café
ความหอมอร่อยที่ทำให้คนแปลกหน้า...ติดใจ
- 116 check in by food project**
เช็กอินความอร่อยได้ที่นี้
- 120 cooking school**
โรงเรียนสอนทำอาหาร
สถานที่ปรุงความฝันของคนอยากเป็นเชฟ
- 122 social**
ติดตามทุกความเคลื่อนไหวในวงการอาหาร
- 124 new product**
ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าจับตามอง
- 126 take a break**
meats: everything you need to know



96 Italy



104 Hokkaido



112 Charcoal Tandoor Grill & Mixology



114 Hello Strangers Cafe

日本シイフード

แต่งแต้มสีสัน ให้เมนูเด็ดของคุณด้วย

“ ปลาสด ”

คุณภาพความสดระดับเดียวกับโตเกียว

- จากแหล่งน้ำใสสะอาดที่ช่องแคบบันโกะ ซึ่งเต็มไปด้วยฟาร์มทอยมุก ที่เสมือนเป็นระบบกรองน้ำทางธรรมชาติ
- ปลาที่เข้าสู่กระบวนการผลิต ล้วนเป็นปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ จึงมั่นใจได้ถึงรสชาติความสด
- การฆ่าแบบ Ikejime เป็นการดึงเส้นประสาทออก เพื่อที่จะรักษาความสด และชะลอการแข็งตัวของปลาได้
- แช่ด้วย Slurry Ice น้ำแข็งเหลวที่มีขนาดพิเศษเพียง 1 มม. ซึ่งจะสามารถควบคุมความเย็นได้ทั่วถึง โดยยังคงความสดไว้ได้นาน
- โรงผลิตตั้งอยู่ห่างจากสนามบินนานาชาติคันไซ เพียง 30 นาที จึงสามารถส่งความสดได้อย่างรวดเร็ว



ปลามาได (ปลาโทงูญี่ปุ่น)
Red Sea Bream (Madai)
マダイ



ปลายามาจิ
Yellowtail (Hamachi)
ハマチ



ปลาซิมมา ออจิ
Striped Jack (Shima Aji)
シマアジ



ปลาคันปาคิ
Amberjack (Kanpachi)
カンパチ



ปลาฮิวาเมะ
Japanese Flounder (Hirame)
平目



ฮอนมาคุโร (ส่วนท้อง)
Tuna Belly Block
本マグロ



ไข่ออนเน็น
Uni
ウニ



ปลาคิมเมไต
Kinmedai
キンメダイ



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION
www.foodproject.co.th

Tel. 02-770-8888 # 2138

editor note

“Nice to meat you”

เดิมทีผมคิดจะโปรยปรายด้วยคำนี้ ตามประสาคนตลกไปกษา อารมณ์ดี แต่ก็เกรงว่าพอใช้แล้ว จะไม่มีใครเห็นด้วยและเข้าใจ แต่ด้วยแนวคิดแบบนี้ก็ชวนให้ผมเกิดความคิดบางอย่างขึ้นมาว่า เราจะตัดสินกันด้วยหน้าตา ด้วยพฤติกรรม ด้วยวัฒนธรรม ได้หรือไม่

ช่วงสองสามอาทิตย์ที่ผ่านมาในการทำงานเล่มเนื้อเล่มนี้ มีน้องๆ ฝึกงานทั่วทั้งผมในแง่ที่ว่า ผมมีหนวดขีมน้อยจึงดูดูแล และเคร่งเครียด ทั้งที่ความเป็นจริงผมรู้ตัวเองดีว่า ผมอารมณ์ดีกว่า หน้าตาเสียอีก(ฮา)

ย้อนเวลาไปกว่านั้นอีก ในโลกของโซเชียลเน็ตเวิร์ก เฟซบุ๊กและ เว็บไซต์พันทิปมีดราม่าหนึ่งที่ถกเถียงกันอย่างหนักหน่วง ลูกกลมไปไกลในประเด็นเรื่องการกินเนื้อหรือกินผัก เป็นคนดีหรือไม่ดี โดยสรุปก็คือมีบางกลุ่มที่รณรงค์การงดกินเนื้อสัตว์ทุกชนิดแต่ ถกเถียงกันด้วยถ้อยคำรุนแรงไปสักนิดจนมีคนออกมาต่อต้าน ขอรอกตัวก่อนเลยว่าผมไม่สนับสนุนหรือเห็นด้วยในฝั่งใดๆ เลย ผมเพียงแต่มองอยู่ห่างๆ อ่านอยู่เฉยๆ แล้วก็พาลงคิดว่าโชคคิ ณะที่เราทำทั้งเล่มพิชชพรรณธัญญาหาร และเนื้อสัตว์ต่างๆ เรา เอาอกเอาใจคนทั้งสองกลุ่ม หรือจะพูดแบบเท่ๆ ก็คือ “เราเข้า ออกเข้าใจในคนทั้งสองกลุ่ม”

ย้อนกลับไปเรื่องหน้าตามีหนวด มาจับกับประเด็นคนกินเนื้อ เป็นคนใจร้าย ก็ดูจะใกล้เคียงกันไม่น้อยเลย เพราะพฤติกรรม หน้าตา ความเชื่อ อาจไม่ใช่สิ่งที่ตัดสินใครได้อย่างเต็มร้อย โดยเฉพาะเรื่องราวความแตกต่างของมนุษย์ มันมีความจำเพาะ เจาะจง ความเป็นปัจเจกอยู่อย่างมากมายที่ควรละเอาไว้ และบางสิ่งที่เกิดมาพร้อมกับวิวัฒนาการของมนุษย์อย่างอาหาร ในมุมส่วนตัวคิดว่ามันเป็นศิลปะประเภทหนึ่ง

เมื่อเป็นงานศิลปะย่อมมีคนที่ไม่เข้าถึง เข้าไม่ถึง มีคนที่เปิดรับ มีคนไม่เปิดรับ แต่หากคิดเสียว่าศิลปะคือความสุนทรีย์ประเภท หนึ่งของโลก ฟู้ดสไตล์ลิสต์ฉบับนี้ ก็เป็นอีกหนึ่งความงดงาม อีกแบบหนึ่งในโลกของอาหาร คือเสน่ห์ที่ใครหลายคนหลงใหล เพียงแค่ได้มองภาพ คือความเฝ้าฝันของชีวิต

บางคนชอบคนมีหนวด บางคนเกลียดหนวด เช่นเดียวกัน หลายคนชอบกินเนื้อสัตว์ หลายคนชอบกินผักมากกว่า

ก็คงจะเหมือนกับสำนวนโบราณที่ว่า “ลางเนื้อชอบลางยา” เรารักชอบต่างกันไป

ขอให้มีความสุขกับเล่มนี้ และแน่นอนว่าถ้าคุณรักเนื้อ เราเชื่อ ว่าคุณจะรักมัน

พัชรพล ประดับสุข
บรรณาธิการ

Highlight



วงการอาหารและวงการหนังสืออาหารยังคงเดินไปข้างหน้า ด้วยพลังของ “คนรุ่นใหม่” ฉบับนี้เราได้กำลังเสริมคนใหม่เป็นนักเขียนรุ่นใหม่ที่ควบตำแหน่ง ผู้ช่วยบรรณาธิการ “เพ็ญ-ศิริดา ธนาคมตระกูล” จบการศึกษาจาก มหาวิทยาลัยศิลปากร คณะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร หลังจาก ได้ฝึกประสบการณ์ทำงานในนิตยสารฟู้ดสไตล์ลิสต์เมื่อสองปีก่อนก็ได้เริ่มเข้าสู่ โลกของนิตยสาร ในตำแหน่งประสานงานและกราฟิกดีไซน์เนอร์ที่นิตยสาร sook และปัจจุบันเธอกลับมาสู่ทีมของเราเพราะความหลงใหลในเสียงหั่นผัก ทูบเนื้อ เสียงเคียวคูปุดๆ ของน้ำสต็อกในหม้อ และชื่นชอบการทำอาหารโดยที่ไม่ต้องดวง เครื่องปรุง ยามว่างชอบปลูกและดูแลต้นไม้ให้ผลิดอกออกผล

Maestrella

MOZZARELLA



Maestrella has the recipe for your successful pizzas and other Italian meals.

- *Strong stretching properties*
- *smooth texture.*
- *various level of coloration.*



food

“เนื้อสัตว์แต่ละชนิดมีรสชาติเสน่ห์ที่ลึกซึ้ง
พื้นผิวลวดลาย กลิ่น รสชาติ
ราวกับงานศิลปะที่ยังไม่ผ่านการรังสรรค์
และเชฟแต่ละคนคือศิลปินที่จะสร้าง
แรงสะท้อนทางอารมณ์เมื่อได้ลิ้มลอง”

foodstylist signature dishes

วัตถุดิบทุกชนิดในโลกที่นำมารังสรรค์เป็นอาหารล้วนมีเอกลักษณ์แตกต่างกัน
เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่นำมาทำเป็นเมนูทั้งหมด เราได้ปรุงรส ทดลอง
และสร้างสรรค์ชิ้นงานบนจานอาหารที่สื่อสารทางรสชาติและอารมณ์

All Meat is Love

บทสนทนาเนื้อสัตว์

"The only time to eat diet food is while you're waiting for the steak to cook."

Julia Child

ระหว่างที่รอให้ความคิดและข้อมูลทั้งหมดทั้งหมดมาตกผลึก ผมมีคีย์เวิร์ดอยู่สองสามคำที่จะเป็นแกนกลางในการดำเนินเรื่อง นั่นคือ ความรัก ความหลงใหล และดำดิ่งลงไปในเรื่องที่ลุ่มหลง ซึ่งชุดคำเหล่านี้ก็นำมาสู่ภาพความทรงจำครั้งที่ดูหนังเรื่อง "Julie & Julia" หนึ่งที่ว่าด้วยเรื่องราวของเชฟสาวสองยุค ผู้มีความหลงใหลในการทำอาหาร จูลี พาวล์ เธอคือบล็อกเกอร์ ฟู้ดดี และนักเขียนด้านอาหารรุ่นใหม่ที่ประสบความสำเร็จได้ด้วยจุดเริ่มต้นคือการใช้เมนูอาหาร เส้นทาง และความหลงใหลที่มีต่อเชฟจูเลีย ไชลด์ เป็นแนวทาง ส่วนจูเลีย เธอคือตัวอย่างของคนที่ยึดมั่นในสิ่งที่ลงมือทำอย่างแท้จริง นั่นก็คือการทำอาหาร และเราเริ่มต้นเรื่องราวความคลั่งไคล้ Meat Lover ด้วยวรรคทองของเธอ

"ช่วงเวลาเดียวที่โดเอ็ด คือระหว่างที่คุณกำลังรอปรุงสเต็กนั้นแหละ"

ผมเดาว่าคนที่รักการกินสเต็กหรือชอบรสชาติของเนื้อคงเข้าใจในประโยคนี้เป็นอย่างดี ว่าการที่ต้องหักห้ามใจให้อยู่ห่างจากความหอมมันละมุนละไมมันหรมานเพียงใด และในนามของหนึ่งคนที่คลั่งไคล้การกินเนื้อ และในฐานะของคนที่ยึดมั่นในการทำโดเอ็ดทุกๆ ครั้งที่เจอเมนูเนื้อ ผมจะพยายามร้อยเรื่องราวเกี่ยวกับเนื้อให้ได้รสชาติถึงเครื่องมากที่สุด หากคุณพร้อมแล้ว จงพาตะเกียบอันเรียบง่ายประดับประดาประคองโอบกอดเนื้อสีแดงที่พรั่งพรูด้วยลายหินอ่อน ทาบลงบนตะแกรงเพียงครู่ จิบไวน์แดงกระตุ้นให้ลิ้นตื่นตัว แล้วมาเริ่มฟังเรื่องราวที่น่าสนใจ พร้อมแกล้มกับภาพเมนูอาหารที่ทำมาจากวัตถุดิบซึ่งมีเสน่ห์ที่สุดในโลกประเภทหนึ่ง นั่นคือเนื้อสัตว์ (meat)

All Meat All Need

ก่อนที่เราจะเข้าสู่โลกของเนื้อสัตว์กันแบบเต็มตัว ผมขอติกรอบความเข้าใจในเนื้อหาและการนำเสนอของเล่มนี้เสียก่อน ซึ่งอย่างที่แฟนๆ ทราบดีว่าเล่มก่อนนั้น ฟู้ดลิสต์ทำให้ผู้อ่านได้เห็นความสวยงามของส่วนต่างๆ ของพืช ซึ่งแนวคิดก็คือ ทำอย่างไรผู้อ่านจะได้เห็นความสวยงามของส่วนต่างๆ ของพืช และเราจะสร้างแรงบันดาลใจการตกแต่งอาหารด้วยสีล้วนจากธรรมชาติได้อย่างไร หากจะนำเสนอพืชทุกชนิด ส่วนต่างๆ ของพืชก็คงเล่ากันไม่จบไม่สิ้น เพราะธรรมชาติมันใหญ่โตกว่าเรามากนัก เราจึงเลือกบางส่วนที่น่าสนใจ

เนื้อสัตว์ หรือ Meat ภายใต้นิยามของเล่มนี้นั้น คือส่วนต่างๆ ของเนื้อสัตว์ที่มนุษย์เพาะเลี้ยงเพื่อเป็นอาหารในการดำรงชีพ รวมถึงการนำมาปรุงอาหารเพื่อความสุนทรีย์ในการบริโภค อย่างที่เรารู้กันดีว่าสัตว์บางชนิดที่ปัจจุบันกลายเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่มีการเลี้ยงและบริโภค อย่างกระต่าย นกบางชนิด รวมถึงสัตว์ที่น่าตาไม่น่ารักและรสชาติดียิ่งอย่างกบ

ในความเป็นมนุษย์ซึ่งเป็นสิ่งมีชีวิตที่กินแทบทุกอย่าง หากกางแผนที่ทั่วโลกแล้วตรวจสอบพฤติกรรมการบริโภคเนื้อสัตว์ก็คงจะเห็นว่าเนื้อสัตว์มากมายหลายชนิดที่ควรมีนิยามรับประทาน หากแต่ด้วยวัฒนธรรม ความเชื่อ และศาสนา ทำให้คนเรานิยามบริโภคเนื้อสัตว์แตกต่างกันไป รวมถึงบางกลุ่มก็เป็นกลุ่มที่ไม่นิยมบริโภคเนื้อ เมื่อความเห็นไม่ตรงกัน และเมื่อมันเป็นเรื่องของความเชื่อ

ย่อมมีการถกเถียง รวมถึงการพิสูจน์และศึกษา กระทั่งมีบางกลุ่มที่สนับสนุนข้อมูลจากการศึกษาที่ว่า แท้จริงนั้นมนุษย์ไม่ได้ถูกสร้างเพื่อการกินเนื้อสัตว์แม้แต่เนื้อมนุษย์ แต่สำหรับคนที่รักจะกินจริงๆ ก็ย่อมมีเหตุผลสนับสนุนมากมายไม่ต่างกับคนที่ต่อต้าน เราเองคงไม่ขอไปจับในประเด็นนี้

คนเราเริ่มกินเนื้อสัตว์ตั้งแต่ยุคเริ่มต้นวิวัฒนาการ จากกินแบบดิบ ก็เข้าสู่การปรุง จากการล่าเพื่อการรับประทาน ล่าเพื่อเป็นเกม และพัฒนาสู่การเพาะเลี้ยง การปศุสัตว์ ด้วยความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนั้นไม่เพียงเป็นการเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคเนื้อสัตว์เท่านั้น แต่วิทยาการสมัยใหม่ยังเผยให้เห็นถึงประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากการรับประทาน ทราบถึงโทษหากรับประทานมากเกินไป (ซึ่งอาหารทุกชนิดย่อมมีคุณสมบัติเช่นนี้) แต่ประการสำคัญที่สุดสำหรับคนที่หลงใหลในรสสัมผัสของการรับประทานเนื้อก็คือ เราได้รู้ว่าเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ มีเส้นใยมากมายเพียงใด มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแบบไหน และเหมาะสมกับการปรุงแบบใด

เมื่อเวลาผ่านไปนานแสนนาน ธรรมชาติและวิวัฒนาการได้คัดสรรสิ่งต่างๆ ทำให้คนส่วนใหญ่เลือกและเห็นพ้องต้องกัน โดยมีเนื้อสัตว์ที่โลกให้การยอมรับ มีการเพาะเลี้ยง โดยประเภทของเนื้อที่มนุษย์นำมาบริโภคและแบ่งตามแหล่งที่อยู่เป็นกลุ่มใหญ่ 4 กลุ่มดังนี้

เนื้อแดง (red meat) ถือเป็นวัตถุดิบประเภทเนื้อกลุ่มที่ใหญ่และสำคัญที่สุดในโลก ซึ่งเนื้อแดงได้แก่ วัว ควาย หมู แพะ แกะ หรือบางภูมิภาคก็ยังบริโภคเนื้อม้าและอูฐ ซึ่งนับเป็นเนื้อแดงด้วย

เนื้อสัตว์ปีก (poultry meat) เนื้อสัตว์ปีกเป็นอีกกลุ่มที่นิยมนำไปปรุงอาหารมากเช่นกัน เนื่องจากเป็นเนื้อที่ไม่ค่อยพบกับอุปสรรคทางความเชื่อในศาสนาต่างๆ โดยเนื้อสัตว์ปีก ได้แก่ ไก่ เป็ด ฟ้าัน ไก่จวง ไก่ต็อก นกกระทา เป็นต้น

เนื้อสัตว์น้ำ (aquatic meat) โลกของเราประกอบด้วยน้ำเป็นส่วนใหญ่ แหล่งน้ำจึงมีมากมาย ทั้งแหล่งน้ำจืด แหล่งน้ำเค็ม เนื้อสัตว์น้ำที่อาศัยอยู่มากมายจึงเป็นแหล่งพลังงานและวัตถุดิบหนึ่งที่อยู่ในตำรับอาหารทุกตำรับบนโลก ได้แก่ ปลา ปู กุ้ง หอย และสัตว์น้ำอื่นๆ ก็จัดรวมอยู่ในประเภทนี้ด้วยเช่นเดียวกัน

เนื้อสัตว์ป่า (game meat) กลุ่มนี้ยังคงเป็นกลุ่มที่มีอยู่ในโลก ในอดีตนั้นวัฒนธรรมการล่าเป็นเกมรวมถึงล่าเพื่อเป็นอาหารยังเป็นที่ยอมรับกันอยู่ แต่ปัจจุบันนี้มีการปรับเปลี่ยนไปจากเดิมที่เป็นเนื้อสัตว์หลายชนิดต้องล่าจึงจะมีโอกาสนำมาทำอาหาร เปลี่ยนการทำฟาร์มเป็นสัตว์เศรษฐกิจ อาทิ กวาง เก้ง หมูป่า เป็นต้น

เรามาเข้าสู่โลกของเนื้อสัตว์ โลกแห่งความลุ่มหลงที่มนุษย์ไม่เคยขาดมันได้เลย

เมื่อเรารักจะเป็นมนุษย์ที่หลงใหลในรสของเนื้อแล้วละก็ ความไม่เรียบร้อย เครื่องมือเด็ดที่จะพิชิตความอร่อยจากเนื้อได้ทุกประเภท โอภาสนี้เรามีเครื่องมือต่างๆ ที่ควรมีเพื่อให้คุณเป็นคนรักเนื้อแบบมืออาชีพ กับ 10 เครื่องมือ สำหรับมืออาชีพเรื่องนี้

1. เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อ (meat thermometer)

อุปกรณ์ชิ้นนี้สำคัญอย่างมากในการปรุงเนื้อ โดยหน้าตาและขนาด การใช้จางมให้เลือกได้ตามใจปรารถนา ซึ่งเนื้อทุกๆ ประเภทจะมีความลึก คนหามีความสุขได้ง่ายดายมากขึ้นเมื่อมีเครื่องวัดอุณหภูมิ โดยเฉพาะเนื้อกลุ่มของสัตว์ป่า หรือที่อยู่ตามธรรมชาติ (game) อย่างสัตว์จำพวกนก เป็ด ไก่ ซึ่งต้องควบคุมอุณหภูมิให้พอเหมาะเพื่อความสวยงามของเนื้อและรสชาติที่ลงตัว

2. เชือกหรือด้ายขาว (kitchen twine)

การมัด มัด ผูก เนื้อ เป็นทั้งเทคนิคและเคล็ดลับในการสร้างความสวยงามและช่วยรักษารสชาติของเนื้อให้ดีขึ้นได้ ดังนั้นเชือกหรือด้ายขาวสำหรับทำอาหารช่วยคุณได้ และมันใจได้เลยว่าอาหารที่ออกมาหน้าตาดีมีความอร่อยอย่างแน่นอน

3. ไม้จิ้มฟัน (toothpicks)

เจ้าไม้ก้านเล็กที่เราอาจเคยมองข้ามไปสำหรับงานครัว แท้จริงแล้วมันเหมาะสำหรับเนื้อส่วนเล็กๆ โดยเฉพาะเนื้อนก เพื่อช่วยพยุงปีกหรือขา หรือใช้สำหรับตกแต่งตกแต่งเนื้อยามที่อยากให้มีรูปร่างแบบที่ต้องการ

4. หม้ออบดัตช์ (dutch oven)

หม้ออบดัตช์เป็นไม้เด็ดสำหรับเมนูเนื้อประเภทย่าง อบ สลัด หลังการกระจายความร้อนทั่วทั้ง

5. กระทะเหล็ก (cast-iron skillet)

หากอยากเป็นยอดฝีมือเรื่องเนื้อ คุณจำเป็นต้องมีไม้เด็ดอย่าง "กระทะเหล็ก"

ซึ่งช่วยคุณได้มาก ทั้งเรื่องของการทำอาหารทั่วไป และเมนูเนื้อนานาชาติ จุดเด่นอยู่ที่ผิวของกระทะและการกระจายความร้อนที่พอเหมาะ

6. ถุงพลาสติกแบบซิล (large plastic brining bags)

การถนอมอาหารถือเป็นข้อสำคัญกับการทำอาหารทุกประเภท โดยเฉพาะวัตถุดิบที่ต้องอาศัยความสดใหม่เสมออย่างเนื้อ ถุงพลาสติกแบบซิลช่วยคลายโทษเรื่องการเก็บรักษา รวมถึงการหมักเครื่องปรุง ซอส เกลือ พริกไทย ลงในถุงพร้อมกับเนื้อเลย เพียงแค่นวดคลึงนวดเนื้อของคุณก็อร่อยแบบถึงเครื่องแล้ว

7. มีดเลาะกระดูก (thin boning knife)

เมื่อส่วนที่ติดกระดูก แม้จะยากลำบากเหลือเกินยามจะรับประทาน แต่ก็ถือเป็นไฮไลท์แห่งรสชาติโดยแท้จริง ดังนั้นมีดนี้จะช่วยคุณเลาะ ตัดแต่งส่วนที่ติดกระดูกทุกๆ ส่วน แถมยังแลเนื้อสัตว์ขนาดเล็กได้อีกด้วย

8. ไม้ทุบเนื้อ (meat mallet / heavy rolling pin)

อีกหนึ่งเครื่องมือที่ขาดไม่ได้เลยในครัวของคนรักการกินเนื้อ เพราะเวลาที่คุณอยากจะทำเมนูเนื้อชิ้นบางเช่นสเต็กชั้นบาง ไม้ทุบเนื้อช่วยผ่อนแรงคุณได้มาก จะทุบหนักทุบเบาขึ้นอยู่กับคุณจะควบคุมกำลัง

9. เครื่องบดเครื่องเทศ (spice grinder)

หากจะมีวัตถุดิบใดเป็นเพื่อนสนิทกับเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด ก็คงจะเป็นเครื่องเทศต่างๆ สำหรับเสริบรล ดับกลิ่น และเพิ่มรสชาติให้กับเนื้อนั้นเอง ความสดใหม่ของเครื่องเทศเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งคือเนื้อสดๆ ชิ้นดีของคุณ ดังนั้นเครื่องบดเครื่องเทศแบบสดๆ คือสิ่งจำเป็นอย่างขาดไม่ได้เลย

10. ผ้าขาวบาง (cheesecloth)

อันดับสุดท้าย คุณอาจคาดไม่ถึงว่าผ้าขาวบางนั้นเกี่ยวข้องกับเมนูเนื้อๆ คำตอบก็คือผ้าขาวบางใช้คลุมเนื้อยามที่ตุ๋นตุ๋นมันไว้ ใช้กรองน้ำซอส และใช้เพื่อความสะอาดถูกหลักก่อนนำของเมนูอาหาร

Pork

เนื้อหมู...ดาวเด่นของเนื้อทุกหมู่เหล่า

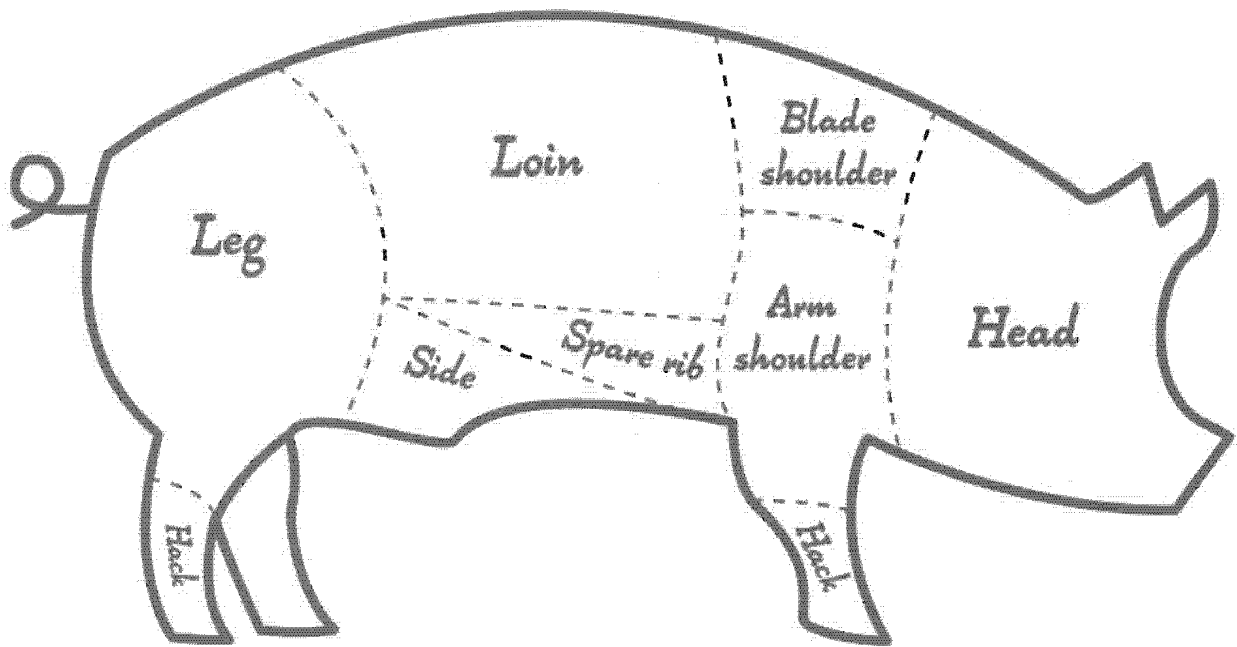
เริ่มต้นเปิดประตูอาณาจักรเนื้อสัตว์ (เพื่อการทำอาหาร) โดยเข้าไปฐานแรกที่สำคัญที่สุดในโลกของอาหารเลยก็ว่าได้ เพราะหากนับเพียงเฉพาะวัตถุดิบอาหารที่เป็นเนื้อสัตว์ เนื้อหมู หรือเนื้อสุกรนั้น เป็นเนื้อที่มีการบริโภคสูงที่สุดในโลก โดยเฉพาะเอเชีย กล่าวได้ว่าเนื้อหมูคือประเภทของเนื้อสัตว์ที่มนุษยชาติบริโภคมากที่สุด

คุณอาจจะคิดว่า “เนื้อหมู” จะยิ่งใหญ่จนใช้คำว่ามนุษยชาติได้เชี่ยวชาญหรือ ตอบเลยว่าหมูนี้ไม่หมูเลย หลายคนอาจจะชินที่เห็นหมูเชือดวัน หรือเวลาไปตลาดสดในระดับต่างๆ หมูก็ดเป็นวัตถุดิบแสนธรรมดา ทั้งที่จริงแล้วเนื้อหมูนั้นอยู่ในประวัติศาสตร์อาหารของมนุษย์ตั้งแต่วิวๆ ห้าพันปีก่อนคริสตกาล โดยพบว่ามีการเพาะเลี้ยงและบริโภคในดินแดนกว้างใหญ่ไพศาลของจีน ก่อนที่วัตถุดิบแสนอร่อยจะค่อยๆ แพร่หลายมายังฝั่งยุโรปในช่วงหนึ่งพันห้าร้อยปีก่อนคริสตกาล และกาลเวลาผ่านไปเข้าสู่คริสต์ศักราช 1400 เมื่อหมูเข้าสู่แผ่นดินยุโรป พวกมันก็ถูกพัฒนาสายพันธุ์ให้มีความอดทนที่ใหญ่ขึ้น เป็นสัตว์เศรษฐกิจและเป็นแหล่งอาหารสำคัญ หรือหากจะหมุนไทม์ไลน์ให้เข้าไปใกล้ปัจจุบันอีกสักนิด ก็ต้องกระโดดเข้ามาสู่การเดินทางของคริสโตเฟอร์ โคลัมบัส นักเดินทางผู้ยิ่งใหญ่ ผู้ซึ่งเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์แทบทุกอย่างในโลก โดยโคลัมบัสเดินทางไปสู่ทวีปอเมริกาเหนือพร้อมสัตว์และพืชพันธุ์ต่างๆ หนึ่งในจำนวนนั้นมีหมูแปดตัวซึ่งถือเป็นบรรพบุรุษของความอร่อยแบบหมูๆ ณ ประเทศคิวบา จวบจนปัจจุบันนี้ ทั่วโลกบริโภคและผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อหมูถึง 38 เปอร์เซ็นต์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด ประเทศจีนเป็นอันดับหนึ่ง สหภาพยุโรปเป็นอันดับสอง และอเมริกาเป็นอันดับสาม ซึ่งแม้ว่าจะมีหลายประเทศในโลกมุสลิมที่มีข้อห้ามเรื่อง การบริโภคเนื้อหมู แต่สถิติการผลิตและบริโภคในแต่ละปีนั้นกลับเพิ่มขึ้นทุกปี จากปี 2013 หรือเมื่อสองปีที่แล้ว ทั่วโลกเนื้อหมูถึง 109,075,000 ล้านตัน จากจำนวนตัวเลขที่ปรากฏตรงหน้า คงยืนยันได้ชัดเจนว่า “หมู” คือเนื้อสัตว์ยอดนิยมอันดับหนึ่งอย่างแท้จริง

หมูจิ้งหมู (cuts of pork)

ทั่วไปแล้วหากไม่พูดลงลึกมาในเชิงการปศุสัตว์ พันธุ์ของหมูแบ่งออกเป็นสามชนิด คือ “หมูพันธุ์เนื้อ” (meat type) พันธุ์นี้ถูกปรับปรุงสายพันธุ์จากพันธุ์ดั้งเดิมให้มีเนื้อแดงมาก ตัวหนา ลำตัวสั้น สะโพกใหญ่ ชนิดที่สองคือ “หมูพันธุ์เบคอน” (bacon type) พันธุ์นี้จุดเด่นก็เป็นดังชื่อ เนื่องจากถูกพัฒนาสายพันธุ์ขึ้นในทวีปยุโรปโดยจะทำให้เป็นหมูส่วนสามชั้นมากเพื่อการผลิตเบคอน ลักษณะจะลำตัวยาว เนื้อมาก ไขมันน้อย และมีเนื้อสามชั้นหนา จำนวนชั้นมาก และสุดท้ายก็คือ “หมูพันธุ์พื้เมือง” (lard type) พันธุ์นี้ถือเป็นพันธุ์ดั้งเดิมตั้งแต่โบราณ ลักษณะตัวใหญ่อ้วน เต็บโตช้า คางย้อย มีไขมันมาก

การจะแบ่งส่วนต่างๆ หรือการชำแหละชิ้นส่วนนั้น ในโลกของอาหารแบ่งออกเป็นสองกลุ่มใหญ่ คือ แบ่งชิ้นส่วน อังกฤษ ก๊วยแบบอเมริกัน หรือ British Cuts of Pork และ American Cuts of Pork ซึ่งความแตกต่างก็มีบ้างเล็กน้อยในการเรียกชานชื่อ



หัว (head) ส่วนแรกที่ได้เป็นส่งานี้ผูกพันกับตำรับและวัฒนธรรมอาหารของชาวเอเชียมากกว่าที่ใดๆ แต่กระนั้นครัวฝรั่งยุโรปก็ยังนำหัวมาต้มเป็นน้ำซุบน้ำสต็อก หรือนำส่วนใบหูไปทอด แต่หากตัดสลับมาที่ครัวเอเชียก็จะพบว่าทุกๆ ส่วนในหัว ทั้ง ผีวหนัง เนื้อ ลิ้น หู คนเอเชียสามารถนำไปทำอาหารได้แทบทั้งสิ้น

ไหล่ (shoulder) ส่วนนี้ถือเป็นส่วนที่มีไขมันค่อนข้างมาก มีไขมันและเนื้อแทรกปะปนกัน เหมาะสำหรับการปรุงแบบสไลว์คูก นำไปเคี่ยวให้นุ่ม และที่เด็ดสุดก็คือการนำไปทำ สลารพัดเมนูย่าง ไม่ว่าจะบาร์บีคิว และเมนูเด็ดระดับโลกอย่างคอหมูย่าง

เนื้อสัน หรือเนื้อบริเวณซี่โครง (loin) จุดนี้เป็นแหล่งรวมส่วนของความอร่อยไว้หลายส่วนมาก บริเวณระหว่างหลังไหล่ไปจนถึงบริเวณขาหลัง โดยแต่ละส่วนก็จะมี ลักษณะของเนื้อและไขมันต่างกัน จึงเหมาะกับการนำไปปรุงอาหารแตกต่างกันไป และที่สำคัญความอร่อยก็โดดเด่นแตกต่างกันด้วย เช่น สันในไม่ติดมัน เนื้อนุ่ม ออบได้ เนียนลื่น สันนอกมันมาก ยิ่งย่างได้เริงใจ ส่วนติดซี่โครงหรือ rib เหมาะทั้งย่าง ออบ และทำน้ำซุบน้ำหวานกลมกล่อม

หมูสามชั้น (belly) หากเป็นหมูแล้วไม่มีส่วนนี้บอกได้เลยว่าต้องเป็นสัตว์ชนิดอื่น ปลอมตัวมาอย่างแน่นอน หมูสามชั้นนับเป็นความดีงามที่หมูมี หากมองในแง่โลกของอาหาร ส่วนหมูสามชั้นนำไปทำอาหารได้ทั้งแบบยุโรปและเอเชีย ความฉ่ำของชั้นไขมันที่นำไปทำเบคอน ปรุงแบบย่าง ผัด หรือการอบก็เด็ดดวง หลายคนพูดได้ตรงกันเลยว่าพอหมูสามชั้นส่งกลิ่นใหม่ๆ หอมๆ แล้วละก็ ยากเกินห้ามใจจริงๆ

สะโพกและขา (leg and hams) สะโพกและขาคืออีกหนึ่งส่วนไฮไลต์สำคัญของเนื้อสัตว์ ซึ่งหากเป็นส่วนสะโพกในวัฒนธรรมอาหารยุโรบนั้น การนำสะโพกไปแปรรูปเป็น แฮมมีสูตรเด็ดเคล็ดลับที่ใหรสชาติและเสน่ห์ที่แตกต่างกันไป ซึ่งขั้นตอนการทำคือ การนำหมูส่วนสะโพกไปหมักกับเครื่องเทศทำเป็นก้อนกลมและรมควัน ส่วนขาก็นำมาทำเมนูได้หลากหลาย ทั้งไทยทั้งเทศ อร่อยได้ทั้งแบบอบ ทอด ตูน และต้ม

meat magnet

ประวัติศาสตร์สำคัญหนึ่งของการเพาะเลี้ยงหมูในประเทศไทยเกิดขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยมีผู้นำเอาหมูจากประเทศอังกฤษเข้ามา 2 พันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ลาร์จแบล็ค (Large Black) และพันธุ์เอสเสก (Essex) ในปี ค.ศ.1918 ที่โรงเรียนเกษตรกรรมนครปฐม แต่ในท้ายที่สุดหมูสองตัวนั้นก็สูญพันธุ์ไป

แฮม (ham) และซาลามี่ (salami) มีลักษณะคล้ายกันด้วยเป็นการแปรรูปและถนอมอาหาร แต่ความต่างอยู่ที่ซาลามี่ (เป็นภาษาอิตาลีเลียน แปลว่า เนื้อเค็ม) นั้น เป็นเนื้อหมักที่ทำกับเนื้อสัตว์ได้หลายประเภท ซาลามี่ถือเป็นอาหารที่อยู่ได้นานมากที่สุดประเภทหนึ่งเลยก็ว่าได้ เนื่องจากเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นระยะเวลาถึง 10 ปี ซาลามี่แพร่หลายในประเทศยุโรปอย่าง อิตาลี ฝรั่งเศส เยอรมนี สเปน เป็นต้น



stuffed pork belly with pears, honey glaze and spicy carrot sauce



stuffed pork belly with pears, honey glaze and spicy carrot sauce

หมูสามชั้นใส่ลูกแพรกับซอสแครอท

หมูสามชั้นอาจจะเป็นหนึ่งในตัวเลือกที่หลากหลาย คนคงต้องคิดหนัก เพราะด้วยเนื้อหมูส่วนนี้อุดมไปด้วยไขมัน ทว่ารสชาติของหมูสามชั้นนั้นก็ยากที่จะปฏิเสธ ไม่ว่าจะเป็นการย่างบนไฟร้อนๆ ก็จะได้กลิ่นหอมยั่วยวนให้น้ำลายสอ หรือจะเป็นการทอดให้หนังกรอบก็อร่อยไปอีกแบบ และอีกวิธีหนึ่งที่อร่อยไม่แพ้กันนั่นก็คือ การอบที่สามารถใส่ลูกเล่นเข้าไปได้ แถมยังสร้างสรรค์เมนูให้มีความแปลกแตกต่างออกไปอีกด้วย

ส่วนผสมหมูสามชั้น

หมูสามชั้น 1 แผ่น / ลูกแพร 2 ลูก / ถั่วแมคคาเดเมียสับหยาบ 2 ช้อนโต๊ะ / หัวหอมสับ 1 หัว / กระเทียมทุบพอแตก 5 กลีบ / น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ / เกลือและพริกไทย เล็กน้อย / น้ำมัน 5 ช้อนโต๊ะ / เมล็ดมัสตาร์ด 2 ช้อนโต๊ะ / เสง 8 ใบ / ใบโหระพา 5 ก้าน / ใบชะพลู 2 ใบ

ส่วนผสมซอสแครอท

น้ำแครอท 2 ถ้วย / เนยจืด 4 ช้อนโต๊ะ / พริกคาเยน 2 ช้อนโต๊ะ / ผงอบเชย เล็กน้อย / เกลือและพริกไทย เล็กน้อย / ไชว์พและทาร์รากอน สับหยาบ 1 ช้อนโต๊ะ / แป้งข้าวโพด 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ทำซอสแครอทโดยการนำน้ำแครอทลงในหม้อ ตั้งความร้อนปานกลาง ค่อยๆ นำฟองออกจนระดับน้ำลดลง นำออกจากความร้อน ใส่เนยเย็นจัด ปรุงรสด้วยพริกคาเยน อบเชย เกลือ พริกไทย ตามด้วย ไชว์พและทาร์รากอน จากนั้นจึงเติมแป้งข้าวโพด คนให้แป้งสุกและมีความเหนียวที่ต้องการพักไว้
- เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส จากนั้นนำหมูสามชั้นมาปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
- ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลาง จากนั้นเทน้ำมันมะกอกลงไปผัดพร้อมกับกระเทียม หอมหัวใหญ่ ตามด้วยลูกแพร จนสุกและนิ่มดี ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย จากนั้นจึงเติมถั่วแมคคาเดเมีย ผัดต่อจนได้มีความแห้ง พักให้เย็นลง
- นำไส้ที่ผัดไว้มาวางไว้ด้านหลังของหมูสามชั้น แล้วม้วนให้เป็นทรงกระบอก ใช้เชือกมัดทั้งสองข้างให้แน่น ทาด้วยน้ำมันให้เคลือบผิวของหมูสามชั้น นำเข้าอบประมาณ 1 ชั่วโมง 40 นาที จนสุกดี จึงตัดเป็นชิ้นเสิร์ฟพร้อมกับซอสที่เตรียมไว้ ตกแต่งด้วยผักตามชอบ

Styling Tips

สร้างความสมดุลของภาพด้วยการวางอาหาร 2 ชิ้นในลักษณะที่เหมือนกันให้มีจังหวะและอารมณ์ภาพที่สอดคล้อง แล้วใช้ซอสวาดเป็นทางยาวให้เป็นจุดนำสายตา โดยการตกแต่งอาหารด้วยลูกแพรสดยังสามารถบอกเล่าเรื่องราวของเมนูนี้ได้เป็นอย่างดีด้วย



roast pork with perfect apple sauce

ขาหมูเยอรมันอบซอสแอปเปิ้ล

ในร้านอาหารชั้นนำหลายๆ ร้านล้วนมีเมนูพรีเมียมอย่างขาหมูเยอรมันเป็นพระเอก เพราะทั้งขนาดที่ใหญ่ที่เต็มอ้อมเต็มอรรถรสกับรสชาติเข้มข้นแบบเอิร์บต่างประเทศ ทำให้หลายคนติดใจในขาหมูเยอรมันชิ้นโตๆ แต่คงไม่ใช่แค่ใครคนใดคนหนึ่งกินเมนูนี้จนหมดเพียงตัวคนเดียวแน่ๆ เมนูนี้เลยกลายเป็นเมนูสำหรับการแบ่งปันกันอย่างแท้จริง

ส่วนผสมขาหมู

ขาหมูเยอรมันแช่แข็ง 1 ขา / น้ำมันมะกอกสำหรับทาขาหมู เล็กน้อย / เกลือป่นและพริกไทยดำ เล็กน้อย

ส่วนผสมซอสแอปเปิ้ล

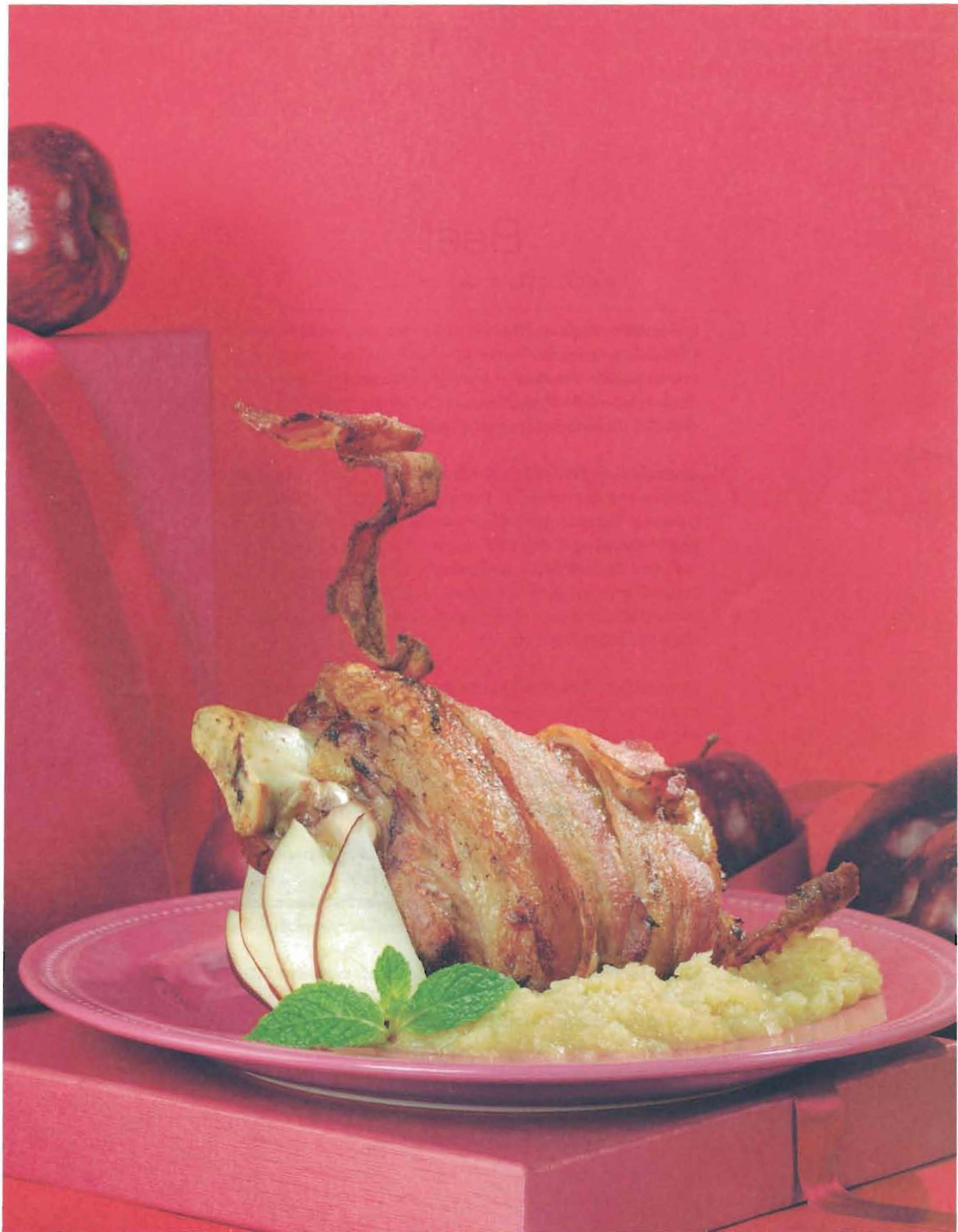
แอปเปิ้ล 500 กรัม / เนย 25 กรัม / น้ำตาลทรายแดง 3 ช้อนโต๊ะ / น้ำสต็อกหมู 2/3 ถ้วย

วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. นำกระดาษซับขาหมูให้แห้ง ทาน้ำมันมะกอก โรยเกลือและพริกไทยแล้วนำไปอบนานประมาณ 20 นาทีหรือจนกว่าจะสุก
3. ระหว่างรอขาหมูสุก ปอกเปลือกแอปเปิ้ลออกแล้วตัดเป็นชิ้นเล็กในกระชอน ผัดจนนิ่ม
4. ลดความร้อนและยี่แอปเปิ้ลให้ละเอียด เติมน้ำมัน น้ำสต็อก และน้ำตาล กวนต่อจนข้น
5. เสิร์ฟขาหมูพร้อมซอสแอปเปิ้ล และผักเคียงที่ต้องการ

Styling Tips

จุดเด่นของเมนูนี้คือเป็นอาหารสำหรับกินกันหลายคน จึงนับได้ว่าเป็นเมนูสำหรับการฉลอง เราจึงจัดให้เสมือนอยู่ในงานปาร์ตี้ แต่คุมธีมโดยรวมด้วยสีแดง ดูสดใส ขณะที่อุปกรณ์ตกแต่งประกอบฉากนั้นอยู่ในเชิงโมโนโทน



roast pork with perfect apple sauce

Beef

เนื้อวัว...ราชาแห่งเนื้อสัตว์กึ่งมวล

สำหรับคนที่รักการกินเนื้อแบบไร้ขีดจำกัด ปราศจากพรมแดน คงจะเห็นพ้องต้องกันว่าไม่มีเนื้อใดๆ จะเทียบชั้นได้กับรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์และความงดงามของลวดลายบนแผ่นเนื้อ ด้วยเส้นต่างๆ นานาที่ผู้หลงใหลในรสชาติต่างรับรู้กันดี ทำให้เป็นเนื้อสัตว์ชนิดหนึ่งที่คนทั่วโลกบริโภคสูงมากเป็นอันดับสาม (รองจากเนื้อหมู และเนื้อสัตว์ปีก) ประเทศที่นิยมรับประทานเนื้อที่สุดได้แก่ อเมริกา บราซิล และจีน

สายพันธุ์โคเนื้อหรือวัวเนื้อที่นิยมเพาะเลี้ยงในโลกนั้นมีมากมาย พันธุ์ชาโรเลส์ (Charolais) เป็นโคสายพันธุ์ยุโรป มีขนาดใหญ่กล้ามเนื้อมาก อเมริกันบราห์มัน (American Brahman) สายพันธุ์นี้มาจากอินเดีย แต่ปรับสายพันธุ์จากสายพันธุ์อเมริกาจึงมีขนาดใหญ่ วัวพันธุ์แองกัส (Angus) เป็นสายพันธุ์ยุโรป มีขนาดเล็กถึงกลาง จุดเด่นคือเนื้อที่มีชั้นไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ เนื้อมีคุณภาพสูงและได้รับความนิยมมากทั่วโลก โคพันธุ์ชาร์โรเลส์ (Charolais) มีต้นกำเนิดจากฝรั่งเศส เป็นอีกสายพันธุ์ที่ได้รับความนิยม มีเนื้อแบบที่ตลาดให้ความนิยม เนื่องจากให้เนื้อมาก เนื้อนุ่ม มีชั้นไขมันลายหินอ่อนมาก

นอกจากนี้ยังมีวัวเนื้อพันธุ์ไทยที่ได้รับการปรับปรุงสายพันธุ์มาจากสายพันธุ์ที่กล่าวมาแล้วข้างต้น เช่น โคพันธุ์กบินทร์บุรี (Kabinburi Beef Cattle) และโคพันธุ์ตาก (Tak Beef Cattle)

ส่วนของเนื้อวัวมีเอกลักษณ์และรสชาติที่แตกต่างกัน

ลอยด์ (loin) คือเนื้อส่วนที่ได้มาจากบริเวณรอบซี่โครงส่วนของเนื้อวัวและแกะ จะเป็นส่วนจากซี่โครงถึงขา

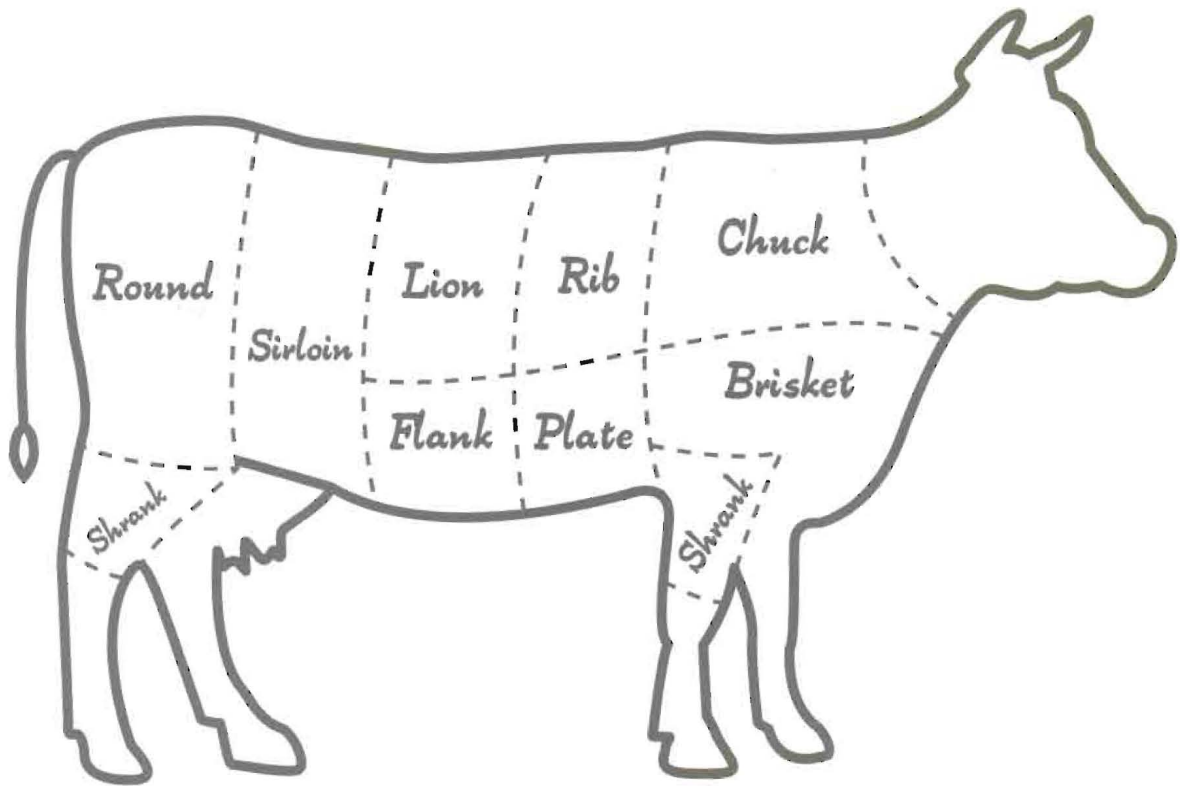
เซอร์ลอยด์ (sirloin) คือส่วนสันนอกเนื้อนุ่ม เป็นเนื้อส่วนที่อยู่ระหว่างส่วนขาหลังและส่วนเนื้อล่าง

เทนเดอร์ลอยด์ (tenderloin) คือสันในเนื้อนุ่มที่สุด ไม่ค่อยมีรสชาติและไม่มีไขมัน เหมาะกับคนชอบกินเนื้อแต่ควบคุมน้ำหนัก เป็นเนื้อส่วนที่ได้จากกลางตัวซึ่งอยู่สองข้างของแนวกระดูกสันหลัง

เนื้อสะโพกจากบริเวณโคนขาและสะโพก (round) เป็นเนื้อส่วนที่เหนียว จึงนิยมอบหรือทำสเต็ก

ส่วนคอถึงไหล่ (chuck) ไม่มีกระดูก ส่วนเนื้อถึงหัวไหล่มีไขมันและเอ็นแก้วแทรกตามเนื้อ

ส่วนเนื้อน่องของต้นขาหน้า (shank) เป็นเนื้อที่นับว่าเหนียวที่สุด



meat magnet

วัวญี่ปุ่น (wagyu) นั้นเป็นวัวที่ได้รับการยกย่องว่ามีชื่อเสียงขจรขยายมากที่สุด พวกมันมีต้นกำเนิดจากการพัฒนาสายพันธุ์ขึ้นมาใหม่ทั้ง 4 สายพันธุ์ (ต้องเลี้ยงที่ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น) ซึ่งเนื้อวัวที่เป็นสุดยอดแห่งความโด่งดังก็คือ โทเบ (Kobe gyuu) และวัวมัตสึซากะ (Matsusaka gyuu) ซึ่งมีการแบ่งมาตรฐานของเนื้อไว้ ระดับ C ระดับ B และดีที่สุดในระดับ A โดยพิจารณาจาก 2 ประการคือ อัตราการให้เนื้อ และคุณภาพเนื้อ ในส่วนของคุณภาพเนื้อนั้น มีข้อพิจารณาสำคัญก็คือ ไขมันแทรก หรือไขมันอ่อน สีเส้นของเนื้อ ความละเอียดของเนื้อเยื่อ และสีของไขมัน ซึ่งเนื้อวัวที่เทพที่สุดก็คือเนื้อเกรด A5 ซึ่งมีเพียง 15% ของการผลิตทั้งหมด

วัวเนื้อทาจิมะ (Tajima) หรือทาจิริ (Tajiri) เป็นวัวที่โด่งดังมากที่สุดพันธุ์หนึ่งในชื่อที่ทุกคนรู้จักกันคือ วากิว (Wagyu) สายพันธุ์นี้ถือว่ามีอิทธิพลต่อเนื้อวากิวทั่วประเทศญี่ปุ่นเลยก็ว่าได้ โดยจากวัวทาจิมะก็แตกแขนงย่อยออกจากทาจิริ กลายเป็นมิยาซากิ เกะคิวชู คาโงชิมะ และแน่นอนว่าสายพันธุ์ที่เป็นเลิศที่สุดอย่างโทเบ และมัตสึซากะ ก็ได้รับพันธุ์กรรมดี ๆ จากวัวทาจิมะด้วยเช่นกัน จุดเด่นของสายเลือดวักิวพันธุ์นี้ก็คือความนุ่มของเนื้อและชั้นไขมันแทรกที่โดดเด่นเป็นสง่านั่นเอง

ในปี ค.ศ.1990 สมาคมผู้เลี้ยงวัววากิว ประเทศญี่ปุ่นได้น้อมเกล้าถวาย โคพ่อพันธุ์ทาจิมะให้กับสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และพระองค์พระราชทานให้กรมปศุสัตว์เพาะเลี้ยงและขยายพันธุ์ที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ลำปางกลาง

10 อันดับ เนื้อวัวที่แพงที่สุดในโลก

ขึ้นชื่อว่าเนื้อระดับเทพแล้ว เชื่อว่าคนรักเนื้อวัวหัวใจดีว่า หากอยากลิ้มลองเนื้อรสชาติที่ประหนึ่งสวรรค์ประทาน และเซฟเทวดา เป็นคนปรุงรู่ คุณก็ต้องยอมควักเงินในกระเป๋าออกมา จะหนักจะเบาคนไหนลองมาดู 10 อันดับเนื้อแพงที่สุดในโลกกัน

อันดับ 10 Wagyu Kobe Rib Eye Cheese Steak:

เมนูเด่นจาก Barclay Prime ในฟิลาเดลเฟีย ประเทศสหรัฐอเมริกา รวมเอาเนื้ออันดับ 10 อันดับเทพ เท็ดดีพีเพิล ฟิวทราส์ เสิร์ฟพร้อมกับไวน์ดีๆ อย่าง Dom Perignon 2000 สมรภูมิลูกเด็กจวนเนื้ออยู่ที่ 100 ดอลลาร์

อันดับ 9 Wagyu Tomahawk

เนื้อวัวกีวของร้าน Rhode Island Restaurant เสิร์ฟเนื้อขนาด 600 กรัม ปรุงรสด้วยความพิถีพิถัน จากที่เป็นเมนูทดลองก็กลายเป็นเมนูยอดนิยมของร้านในท้ายที่สุด แม้ว่าจะมีราคาสูงถึง 109 ดอลลาร์

อันดับ 8 Wagyu No Sumibiyaki

ที่ร้าน Zuma Restaurant ลอนดอน มีเมนูพิเศษเด็กซูชิแบบดั้งเดิมในคำรับญี่ปุ่น ปรุงบนเตาถ่าน เนื้อสัมผัสความร้อนในอุณหภูมิพอเหมาะ สีสันยังคงสวยงาม ความอร่อยลูกครึ่งตะวันตกและตะวันออกจานนี้สนนราคาอยู่ที่ 139 ดอลลาร์

อันดับ 7 Japanese Wagyu Rib Eye

สเด็กของร้าน Beverly Hills' Restaurant การ์วันดีจากนิตยสารฟอร์บส์ว่าเป็นสเด็กเฮาส์ที่ดีที่สุดในโลก สเด็กเนื้อวากิวของร้านนี้เบาๆ แค่เพียง 144 ดอลลาร์เท่านั้น

อันดับ 6 Wagyu Kobe Steak

ร้าน Nobu ในเมืองดัลลาส ประเทศสหรัฐอเมริกา มีเมนูเด่นคือวากิวสเด็กเสิร์ฟมาพร้อมผักสดความสมดุล ขอสลัดต่างๆ สำหรับดีย์ และการปรุงรสเด็ดๆ ช่างได้ระอาหารของคุณ จานนี้เน้นๆ เนื้อราคา 144 ดอลลาร์

อันดับ 5 Wagyu Sirloin

หากจะมองหาความหรูหราในแบบมหาเศรษฐีระดับโลก คงไม่พ้นเมืองดูไบ ที่เมืองนี้มีร้านอาหาร A1 Muntaba Restaurant ตั้งอยู่บนถนนดัมมาร์กสำคัญของดูไบอย่างโรงแรมเบิร์จ อัล อาหรับ ร้านแห่งนี้เสิร์ฟสเด็กขนาด 200 กรัม ในราคา 169 ดอลลาร์

อันดับ 4 Select Special Kobe Filet

ร้านเก่าแก่ในเมืองโกเบ ประเทศญี่ปุ่น ปรุงสเด็กชั้นเทพด้วยเทคนิคที่สืบทอดมาว่า 200 ปี ถือเป็นเมนูที่เต็มเปี่ยมด้วยวิธีการกิน วัฒนธรรมการปรุงอาหารในแบบญี่ปุ่นโบราณ เมนูนี้ราคาเบาๆ แค่เพียง 246 ดอลลาร์

อันดับ 3 Charbroiled Kobe Filet:

ร้าน Aragawa ในโตเกียว ปรุงเนื้อคุณภาพระดับโลกโดยหมักด้วยสูตรลับเฉพาะของทางร้าน ร้านนี้ได้รับยกย่องจากนิตยสารฟอร์บส์ว่าเป็นร้านอาหารดีที่สุดในโลกสำหรับการรับประทานอาหารเมนูเนื้อชั้นเทพในร้านนี้ราคา 258 ดอลลาร์

อันดับ 2 Fullblood Wagyu Tenderloin

เมื่อถึงอันดับสองเราขยับกลับมาที่ทวีปใกล้เคียงที่ร้าน Prime Steak Restaurant ในซิดนีย์ ออสเตรเลีย ร้านนี้เสิร์ฟเนื้อที่พิถีพิถันทุกชิ้นตอน เริ่มจากถนอมเนื้อที่นุ่ม ไช้มันน้อย และใช้เนื้อจากวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นที่มีอายุ 600 วัน เมื่อปรุงรสเสร็จสรรพหรับประทานเรียบร้อย จานนี้คุณต้องชำระค่าเสียดายจำนวน 295 ดอลลาร์

อันดับ 1 A5 Kobe Strip Steak

คงไม่ต้องบรรยายว่าเนื้อจานนี้เลิศเลอเพียงใด เพราะการภาวนาคือด้วยอักษรและตัวเลข "A5" เท่ากับการยืนยันต้นบนปลั๊งส์ที่แพงเนื้อแล้ว ซึ่งร้าน The Old Homestead Steakhouse ที่นิวยอร์ก เสิร์ฟเมนูราชาแห่งเนื้อในราคา 350 ดอลลาร์ หรือประมาณหนึ่งหมื่นสองพันบาท

(ที่มา : www.mostluxuriouslist.com/)

melt your mouth (steak filet mignon with pate feuilletée and white sauce)

สเต็กไฟเล็omyongกับแป้งพายชั้นและไวท์ซอส

เนื้อวัวส่วนที่นุ่มมากที่สุดคงหนีไม่พ้นส่วนที่เรียกว่า “ไฟเล็omyong” ถือเป็นส่วนที่เหมาะสมที่สุดสำหรับกาวทำสเด็ก หลายๆ คนหลงใหลในรสชาติที่แสนอร่อยและความนุ่มที่แทบจะละลายหายในปาก นำไปย่างบนไฟให้สุกระดับมีเดียมแรร์ เสิร์ฟพร้อมซอสและผัก พิเศษแค่นี้ แป้งฟูคุดโตลิสไปที่สุจันกันเลย

ส่วนผสมไฟเล็omyong

ไฟเล็omyong 200 กรัม / เบคอนไซส์ยาว 1 เส้น / เกลือป่น 1/2 ช้อนชา / พริกไทยดำ 1 ช้อนชา / กระเทียม 2 กลีบ / หอมหัวใหญ่ 1/2 ลูก / โทมัสต์ 2 ก้าน / พริกไทยสีแดง 5-6 เม็ด / แป้งพายสำเร็จรูป 150 กรัม / ไวท์ซอส 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมแป้งพาย

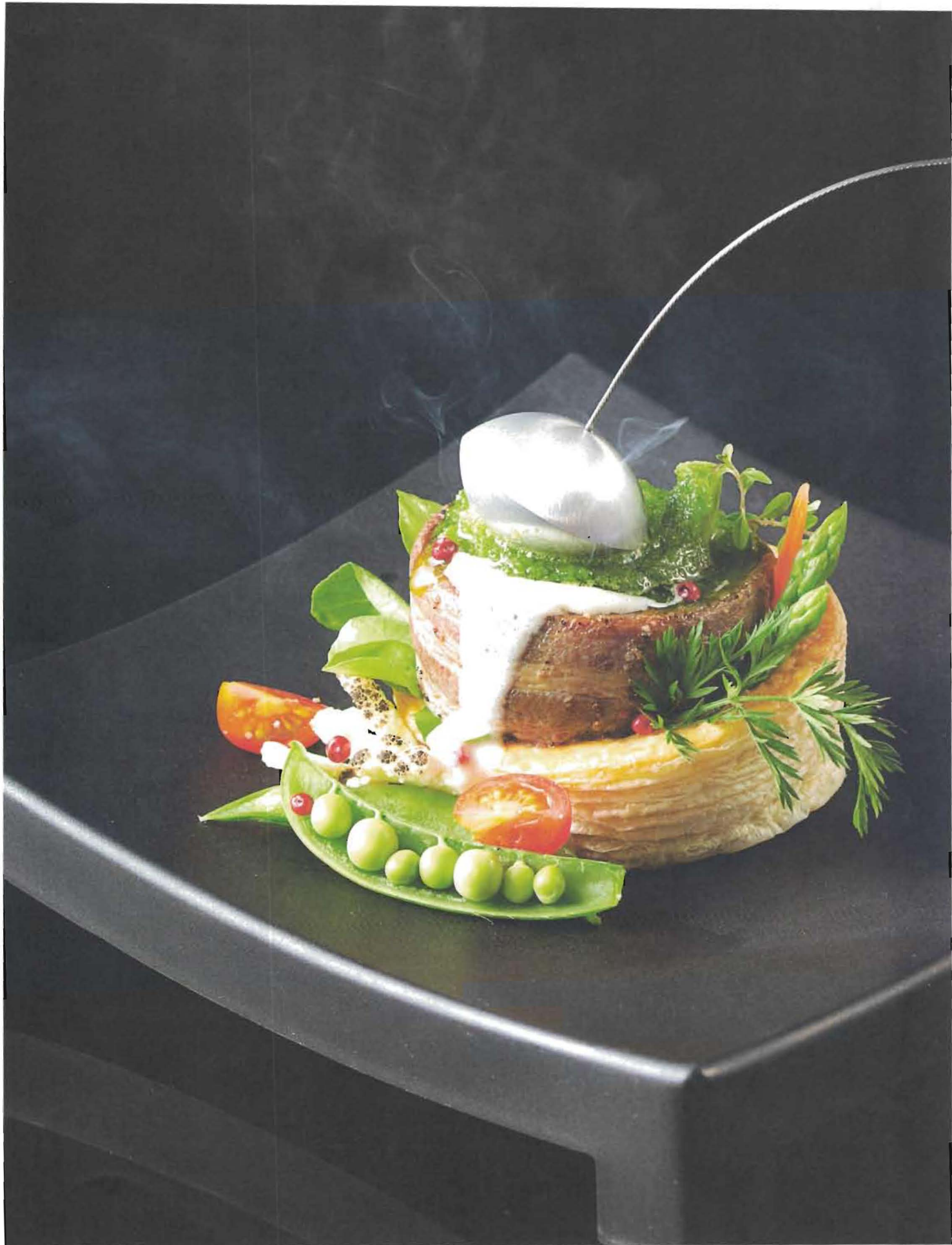
เนยจืดนิ่ม 1/2 ถ้วย / ฟาลสีย์ อิตาเลียนเบซิล ใบโหระพา ใบเสจ ออริกาโน่ พาร์วากอนลึบละเอียด รวม 1/4 ถ้วย / เกลือ 1 ช้อนชา / พริกไทย 1 ช้อนชา

วิธีทำ

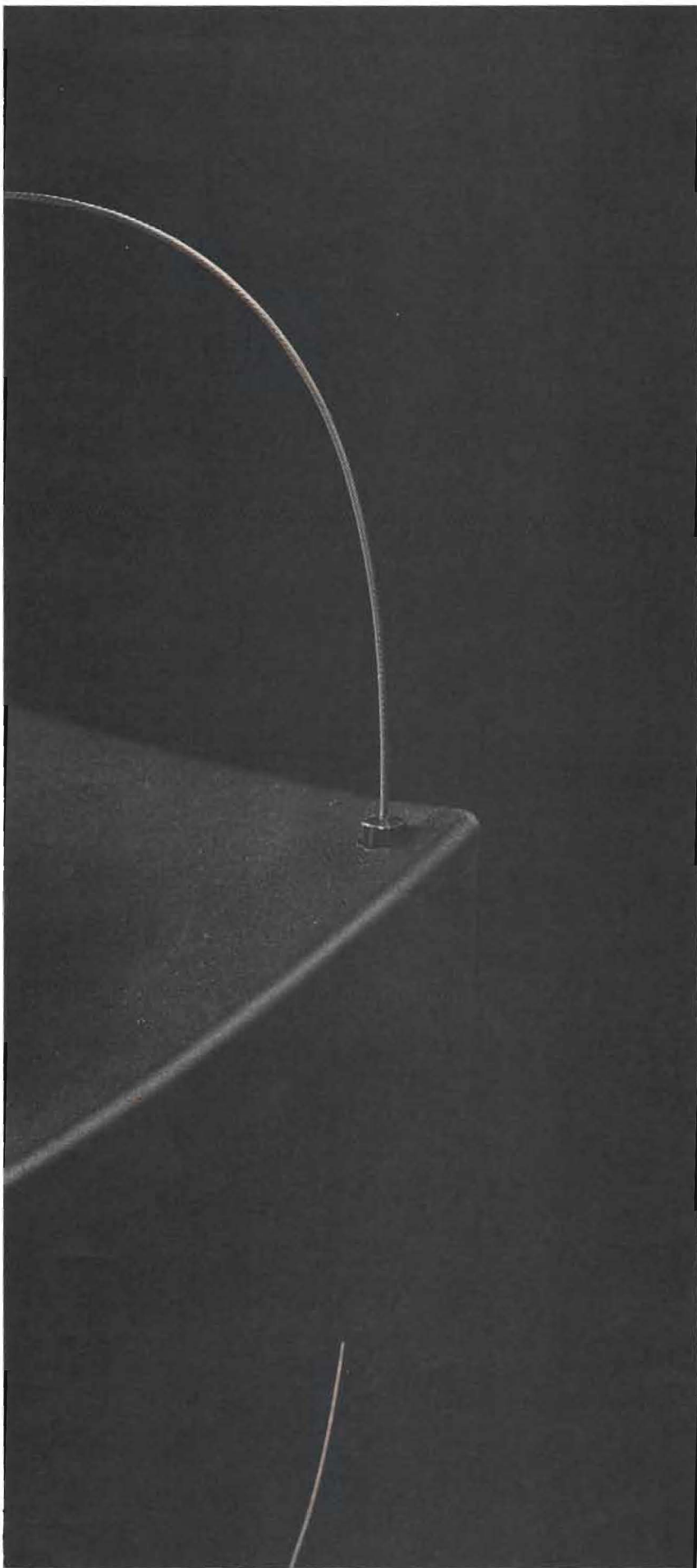
1. ทำแป้งพายโดยให้นำเนยนิ่มใส่ลงภาชนะ จากนั้นจึงนำส่วนผสมที่เตรียมไว้ผสมกับเนย ปูรงรสด้วยเกลือและพริกไทย จึงนำใส่พิมพ์ตามต้องการแล้วนำไปแช่แข็ง
2. เปิดเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นปูรงรสเนื้อวัวด้วยเกลือและพริกไทย พั้นด้วยเบคอนแล้วนำพลาสติกแรดให้แน่น นำไปแช่เย็นให้เบคอนรัดตัวดี
3. รีดแป้งพายชั้นให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ แล้วจึงนำริงคัตเตอร์ตัดให้ได้ขนาดใหญ่กว่าเนื้อด้านละประมาณ 2 เซนติเมตร เข้าอบประมาณ 8-12 นาที นำออกจากความร้อนพักให้เย็น ระหว่างนั้นเตรียมอ่างน้ำแข็ง นำผักต่างๆ ไปลวกให้สุกแล้วแช่ในอ่างน้ำแข็ง พักไว้
4. ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลางถึงสูง เติมน้ำมันมะกอกเล็กน้อย จากนั้นจึงนำเนื้อวัวลงไปย่าง เติมนเนย โทมัสต์ กระเทียม พริกไทยแดง และหอมหัวใหญ่ ให้มีความสุกระดับมีเดียมแรร์ จัดเสิร์ฟลงบนแป้งพายและตกแต่งด้วยผักที่พักไว้ วางเนยบนเนื้อ ราดด้วยไวท์ซอส พร้อมรับประทาน

Styling Tips

เราเลือกภาชนะที่มีลูกเหล็กซึ่งสามารถทำให้เกิดความร้อนได้ เมื่อนำไปวางบนเนยที่เตรียมไว้ เนยจะละลายลงบนลวดเหล็กที่ทำไว้ทันที ผสานกับเทคนิคการใช้ควันที่สร้างอารมณ์ความรู้สึกที่สดใหม่ น่าตื่นเต้น และเร้าอารมณ์ให้ลิ้มลอง



melt your mouth (steak filet mignon with pate feuilletée and white sauce)





beef tongue with raisin sauce

beef tongue with raisin sauce

ลิ้นวัวตุ๋นกับซอสลูกเกด

ส่วนเล็กๆ ของวัวส่วนนี้ จะเห็นว่าภายนอกมีลักษณะสากและหยาบ หากลอกเปลือกมันออกจนเกลี้ยง และปรุงอย่างถูกวิธี จากลิ้นวัวเหนียวๆ ก็จะกลายเป็นเนื้อนุ่มๆ และเพราะเหตุที่ว่าลิ้นวัวมีความเหนียว เมนูที่ทำจึงนิยมเป็นสตูหรือตุ๋น เพราะต้องเคี้ยวลิ้นวัวนานเพื่อให้ความนุ่มและรสชาติที่แท้จริงซึมชานออกมา

ส่วนผสม

ลิ้นวัวขนาดเล็ก 1 ลิ้น / หัวหอม 2 หัว / แครอทหั่นเต๋าใหญ่ 2 หัว / เซเลอรี่ 3 ต้น / กระเทียมทุบ 1 กลีบ / เนย 2 ช้อนโต๊ะ / ลูกเกดดำ 1/3 ถ้วย / อัลมอนด์สับ 3 ช้อนโต๊ะ / น้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ขาว 1/3 ถ้วย / มะเขือเทศบดขั้ว 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำสต็อกไก่ 1/3 ถ้วย / น้ำสต็อกลิ้นวัว 2/3 ถ้วยตวง / น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ / เกลือป่นและพริกไทย เล็กน้อย

วิธีทำ

1. ต้มลิ้นวัวในน้ำเดือด ใส่หัวหอมหั่น แครอท ชิ้นฉ่าย กระเทียม นาน 3 ชั่วโมง หรือมากกว่า
2. ระหว่างต้มน้ำสต็อกลิ้นวัว เตรียมหัวหอมสับละเอียดที่เหลือนับกับเนยจนสุกหอม ตามด้วยลูกเกดและอัลมอนด์ลงไปผัดจนเป็นสีเหลืองทอง
3. นำน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ขาว มะเขือเทศบดขั้ว และน้ำสต็อก ใส่ลงในกระทะที่ผัด คนให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยตามชอบ
4. นำลิ้นวัวที่ต้มมาลอกเปลือกออกแล้วหั่นเป็นแผ่นบางๆ ราดด้วยซอสลูกเกด พร้อมเสิร์ฟ

Styling Tips

พอเป็นเมนูสตูหรือตุ๋น อาหารจึงออกไปในแนวโฮมเมดสุดๆ เลยเลือกให้มี ความขัดแย้งกันในภาพ โดยจัดวางลิ้นวัวและซอสให้เหมือนเครื่องสำอาง แบบ ในนิตยสารแพชั่น ทำให้ดูน่าสนใจมากกว่าลิ้นวัวตุ๋นแบบเดิมๆ ที่ลึกลึนไปกับ น้ำสต็อก

Quail

นกกระทา...เล็กน้อยอร่อยมหาศาล

เราอาจจะคุ้นเคยเมนูนกกระทาก็ก็น่าจะคุ้นเคยกับไข่นกกระทาเล็กๆ ที่เมื่อทอดกับน้ำมันร้อนๆ ในพิมพ์ขนมครก หรือต้มมาลวกนิด รับประทานอร่อยจนหยุดกินไม่ได้เลย ซึ่งเจ้านกกระทานี้ไม่ได้มีจุดเด่นแค่เพียงไข่ของมันเท่านั้น แต่ทั่วโลกต่างรับรู้ว่าเป็นนกกระทา (quail) เป็นเนื้อสัตว์ป่า (game meat) ชนิดหนึ่งที่มีจุดเด่นอยู่ที่เนื้อของมัน ด้วยสีเนื้อเข้มแต่มีรสชาติเบาบางเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์อื่นๆ ที่มีเชื้อสายจากสัตว์ป่า ความอร่อยที่มีมากมายเกินขนาดตัวของมันก็ทำให้ประเทศญี่ปุ่นเริ่มมีการเพาะเลี้ยงเปลี่ยนจากสัตว์ป่าเป็นสัตว์เศรษฐกิจ โดยแรกเริ่มนั้นเป็นการเลี้ยงเพื่อบริโภคแต่ไข่เท่านั้น ต่อมาจึงพบว่าเนื้อของนกกระทาถือเป็นเนื้อสัตว์ปีกชนิดหนึ่งที่มีคุณภาพสูงมาก

quail cooking tip ประุงนกกระทาให้น่ากิน

นกกระทาเป็นสัตว์ปีกที่มีขนาดเล็ก ด้วยส่วนต่างๆ ของตัวมันมีความคล้ายไก่และเปิดวิธีการเลือกจึงคล้ายกัน คือ ต้องเลือกนกที่มีลักษณะผิวพรรณเนื้อตัวอวบอิม สีเหลืองอมชมพู สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น สำหรับการปรุงนั้นต้องระวังเนื้อจะสุกมากเกินไปทำให้แห้งและดูไม่น่ารับประทาน

- หากเลือกเป็นเมนูย่างควรใช้ความร้อนระดับปานกลาง โดยทิ้งไว้ 5-7 นาทีก่อนกลับข้างจนกว่าจะสุกทั่ว
- หากเป็นเมนูอบ ควรนำไปคั่วในกระทะประมาณ 3-4 นาที ก่อนจะเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส และควรทาน้ำมันมะกอกเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้นเนื้อชุ่มฉ่ำ
- เมื่อนิยมที่สุดในการปรุงนกกระทาทั้งตัวก็คือ การทำนกกระทายัดไส้ แล้วจึงนำไปย่างหรืออบในเตาอบ เพราะด้วยขนาดตัวที่พอเหมาะสำหรับการเสิร์ฟได้ทั้งตัว ขนาดตัวเล็กจึงซึมซับเครื่องเทศเครื่องปรุงต่างๆ ได้อย่างดี
- อย่ากังวลเรื่องสีของมันเมื่อเราปรุงจนให้สุก เพราะเนื้อมนกระทาและเนื้อมนที่เป็นเกมมีตส่วนใหญ่นั้นแล้วจะไม่มีสีขาวนวลเหมือนเนื้อของไก่

นกกกระทาที่นิยมเลี้ยงและรับประทานในปัจจุบันคือนกกระทาพันธุ์ญี่ปุ่น (Japanese Quail) นกกระทาเวอร์จิเนีย (Bobwhite Quail) นกกระทาแคลิฟอร์เนีย (California Quail) และนกกกระทายุโรป (European Quail) ซึ่งขนของมันมีสีลายดำประขาว สีทอง และสีขาว และไม่ว่าขนของนกจะมีสีอย่างไร ไข่ก็จะมี "ลายประ" เหมือนกันหมด



roasted quail with cherry sauce

นกกระทายัดไส้ข้าวกับซอสเชอร์รี่

ไข่นกกระทาฟองเล็กกระจัดรสชาติอร่อย เป็นสิ่งที่คนทั่วไปคุ้นชินคุ้นลิ้น แต่ตัวผู้ให้กำเนิดมันอย่างนกกระทาเองก็มีรสชาติที่ตีเทียมเหมือนกัน ด้วยผิวกรอบๆ และเนื้อนุ่มๆ หลังกอบเสร็จ ยัดไส้ข้าวผัดหอมๆ ทานคู่กับซอสเชอร์รี่รสหวานอมเปรี้ยวเสริมรสชาติของนกกระทาได้เป็นอย่างดี

ส่วนผสมซอส

แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา / น้ำ 1 ช้อนชา / น้ำมัน 1/4 ถ้วยตวง / น้ำซุปลูก 2 ถ้วยตวง / พริกไทยดำนุบ 1/4 ช้อนชา / เชอร์รี่อบแห้ง 1/4 ถ้วยตวง / เกลือ 1/8 ช้อนชา / น้ำส้มสายชูหมักจากไวน์แดง 1 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมนกกระทา

นกกระทา 2 ตัว / เกลือป่นและพริกไทย เล็กน้อย

ส่วนผสมข้าวผัด

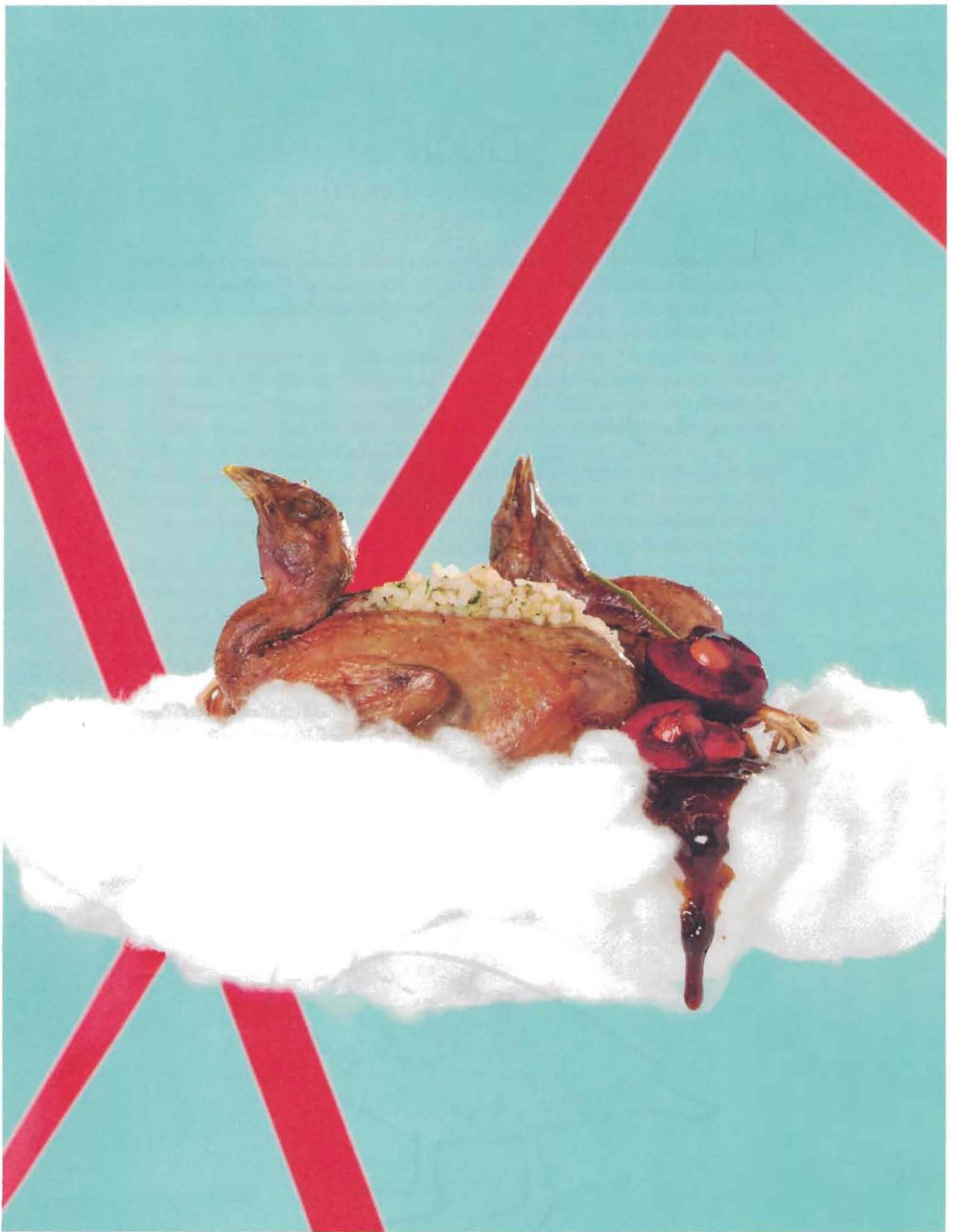
ข้าวหุงสุก 1 ถ้วย / หอมแดงสับ 1 ช้อนโต๊ะ / กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ / พาสลีย์สับ 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ขาว 1 ช้อนโต๊ะ / เนย 1 ช้อนโต๊ะ / ผงพาร์เมซานชีส 1/4 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ผัดกระเทียมกับเนยจนเหลืองหอม ใส่หอมแดงสับลงไปผัดตามด้วยข้าวสุกผัดจนหอม ปูรุกรสด้วยไวน์ขาว
2. นำชิ้นจากเตาใส่พาสลีย์สับและพาร์เมซานชีส คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำไปยัดไส้ในตัวนกกระทาที่เตรียมไว้
3. โรยเกลือและพริกไทยบนนกกระทา แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที
4. ระหว่างอบนกกระทา ให้ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเตรียมไว้
5. นำน้ำมันใส่กระทะ อุณหภูมิเหมือนคาราเมล ตามด้วยน้ำสต็อกไก่ พริกไทยดำ กานพลู ต้มจนส่วนผสมลดลงเหลือครึ่งหนึ่ง แล้วใส่เชอร์รี่อบแห้ง แป้งข้าวโพด ปูรุกรสด้วยเกลือ เสิร์ฟซอสพร้อมกับนกกระทาอบ

meat magnet

นกกระทาเป็นสัตว์ปีกที่มีน้ำหนักเบา การดิไช่จึงลือไปกับเรื่องราวของวัตถุดิบ เราจึงเลือกใช้จานที่มีลักษณะแบบก้อนเมฆมาเป็นกิมมิก แสดงถึงความเบา และทำให้ดูลอยอยู่ดูแปลกใหม่ อีกทั้งมีสีที่ใกล้เคียงกับคู่ตรงข้ามมาเบรกกันกับฉากหลัง และสีของซอส สร้างความอลังการนำต้นตะลิงแวง



roasted quail with cherry sauce

Duck

เปิด...กลับสยองด้าแห่งเนื้อสัตว์ปีก

เปิดถือเป็นวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหารที่มีความเป็นเลิศสูงมากจนหลายคนอาจนึกไม่ถึง แต่สำหรับคนที่หลงไหลในศาสตร์ของอาหารชั้นสูงของโลก จะรู้ว่าเปิดเป็นวัตถุดิบยอดนิยมชนิดหนึ่งที่อยู่บนโต๊ะอาหารทุกระดับ ตั้งแต่ระดับธรรมดาไปจนถึงระดับบุคคลชั้นสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตำรับอาหารหนึ่งที่มีความละเอียดละไมที่สุดอย่างอาหารฝรั่งเศส ซึ่งมีชื่อเมนูมากมายที่เราคุ้นหู และคนรักอาหารคุ้นลิ้นกันดี

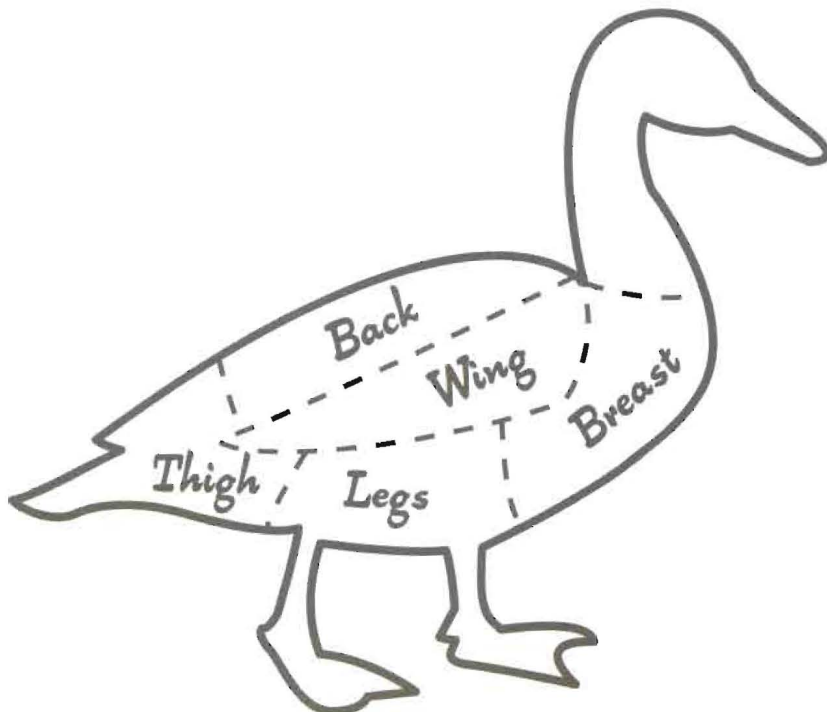
แต่สำหรับคนเอเชียอย่างเรานั้นก็ใช่ว่าจะไม่ผูกพันและนิยมรับประทานเมนูจากเปิด เพราะแท้จริงนั้นทุกๆ ชาติล้วนมีอาหารรสเด็ดที่ปรุงจากเปิด อย่างเมนูชื่อดังของเอเชียเมนูหนึ่งนั่นคือ เปิดปักกิ่ง หรือ Beijing Roasted Duck เมนูนี้สืบทอดกันมายาวนานหลายร้อยปี โดยร้านเปิดปักกิ่งร้านแรกนั้นตั้งที่เมืองปักกิ่งในปี ค.ศ.1416 นับถึงปัจจุบันเมนูนี้ก็ขึ้นชื่อ และเป็นທີ່เลื่องลือทั่วโลกจากการจัดลำดับความนิยมด้านอาหารหลายสถาบัน โดยเฉพาะการจัดให้เป็นหนึ่งในสิบของอาหารที่ควรกินให้ได้ก่อนตาย

หากขยับมาที่ครัวไทยของเรา เปิดก็เป็นหนึ่งในวัตถุดิบยอดนิยมในทุกภูมิภาค แต่ที่โดดเด่นมากที่สุดก็เห็นจะ

เป็นภาคอีสาน ซึ่งนิยมความแซ่บชานเผ็ดร้อนอย่างลาบเปิด หรือหากเป็นเมนูที่ได้รับอิทธิพลจากชาวจีนอย่างเปิดพะโล้ก็ถือเป็นเมนูที่ไม่ว่าคนภาคไหนได้กินเป็นติดใจ

duck cooking tips ความอร่อย ที่คุณสรรสร้างได้จุดเด่นของเปิดที่ทุกคนรับรู้กันดีก็คือ รสชาติและกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งหากคนชื่นชอบก็จะหลงรักไปเลย แต่หากใครรู้สึกว่าเป็นกลิ่นที่ไม่น่าพิศมัยก็บอกมือลาไปเลย เนื่องจากเปิดนั้นมีกลิ่นสาบเฉพาะตัว โดยขั้นแรกของการจัดการกับกลิ่นก็คือการทำสะอาดเปิด วิธีที่สำคัญในการกำจัดกลิ่นก็คือการนำน้ำมะนาวมาทาทั่วตัวเปิดไว้สักครู่ เพียงเท่านี้ก็สบายใจไร้กลิ่นแล้ว

สำหรับตำรับอาหารต่างประเทศนิยมปรุงเปิดเป็นอาหารหลายเมนู และใช้หลายกรรมวิธีการปรุง อาทิ การพันพรายตอกเปิด ซึ่งเป็นวิธีการที่ง่ายที่สุด และต่อ ยอดไปสู่เมนูต่างๆ มากมาย โดยอายุของเปิดก็จะเหมาะสมกับการปรุงอาหารที่แตกต่างกันไป เปิดที่ยังอายุน้อยนำไปอบโดยที่เนื้อยังคงชมพูระเรื่อสวยงามน่ารับประทาน หากแต่ถ้าเป็นเปิดอายุมากจะต้องใช้ซอสเพื่อลรางความสมดุลให้กับรสชาติและกลิ่น



pan-sear duck breast with cherry sauce and arborio rice garlic

อกปิดอย่างกับซอสเซอร์รี่และข้าวกระเทียม

อย่างที่รู้ๆ กันโดยทั่วไปแล้ว เมนูอาหารฝรั่งที่ใช้เนื้อเป็ดนั้นมักจะถูกเสิร์ฟพร้อมกับซอสส้ม เหมือนเป็นคู่แท้ของมันและกันมาอย่างยาวนาน ด้วยรสชาติที่ถูกคิดค้นมาอย่างลงตัว และได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลาย แต่ถ้าหากรู้สึกจำเจกับซอสส้มและอยากหาอะไรใหม่ๆ ผลไม้รูปทรงกลมสีสดชนิดนี้ทำหน้าที่ได้ดีไม่แพ้กับส้มเลย

ส่วนผสมเบ็ดเตล็ด

เนื้อเป็ดส่วนอก 160 กรัม / เกลือป่น 1/2 ช้อนชา / พริกไทยดำ 1/2 ช้อนชา / น้ำมันมะกอก เล็กน้อย

ส่วนผสมข้าวกระเทียม

ข้าวอาโบริโอ 100 กรัม / กระเทียมสับ 2 กลีบ / เกลือ เล็กน้อย / พริกไทย เล็กน้อย / น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำสต็อกไก่ 250 มิลลิลิตร

ส่วนผสมเซอร์รี่ซอส

ไวน์แดง 150 มิลลิลิตร / น้ำสต็อกไก่ 250 มิลลิลิตร / น้ำมัน 2 ช้อนชา / เซอร์รี่สด 150 กรัม / แป้งข้าวโพด 1/2 ช้อนชา / น้ำเปล่า 1 ช้อนโต๊ะ / เนยจืด 30 กรัม

วิธีทำ

1. ทำซอสเซอร์รี่ด้วยการนำเซอร์รี่ลงไปผัดในหม้อกับน้ำมันด้วยไฟอ่อนๆ เติมน้ำสต็อกไก่แล้วเคี่ยวไปเรื่อยๆ จนระดับน้ำลดลง ตามด้วยไวน์แดง จากนั้นนำแป้งข้าวโพดละลายน้ำให้เรียบร้อย เสร็จไฟให้มีความร้อนสูงขึ้น เติมน้ำมันข้าวโพดที่ละลายน้ำ เคี่ยวต่อจนแป้งสุกและมีความเหนียวที่ต้องการ นำออกจากความร้อน เติมนเนยจืด ผสมให้เข้ากันพักไว้
2. ตั้งหม้อบนความร้อนเล็กน้อย เทน้ำมันมะกอกลงไปพร้อมกระเทียม ตามด้วยข้าวอาโบริโอ ผัดให้น้ำมันเคลือบเม็ดข้าว ปิ้งรสด้วยเกลือและพริกไทย จากนั้นจึงเติมน้ำสต็อกไก่ตามลงไป ปิดฝาให้เรียบร้อย รอข้าวสุกได้ที่
3. นำเนื้อเป็ดลงไปลวกน้ำร้อนประมาณ 4 วินาที เพื่อให้หนังเป็ดตึง เช็ดเนื้อเป็ดให้แห้ง ปิ้งรสด้วยเกลือและพริกไทย จากนั้นจึงเทน้ำมันมะกอกลงบนกระทะ เอาเนื้อเป็ดมาย่างด้วยความร้อนระดับปานกลางให้สุกในระดับมีเดียมแรร์ พักไว้
4. หั่นชิ้นเป็ดให้เป็นขนาดพอดี เสิร์ฟพร้อมกับซอสเซอร์รี่ ข้าวกระเทียม ผักไมโคร และมอสซาเรลล่าทอด

Styling Tips

การวาดซอสลงบนจาน เป็นการสร้างจุดนำสายตาได้ดี ด้วยสีส้มของตัวซอสที่เป็นสีคู่ตรงข้ามกับผักใบเขียว การจัดวางเนื้อเป็ดให้เป็นเส้นทะแยง สร้างความขัดแย้งในตัว เสริมให้เกิดจุดเด่นในตัวอาหาร



pan-sear duck breast with cherry sauce and arborio rice garlic

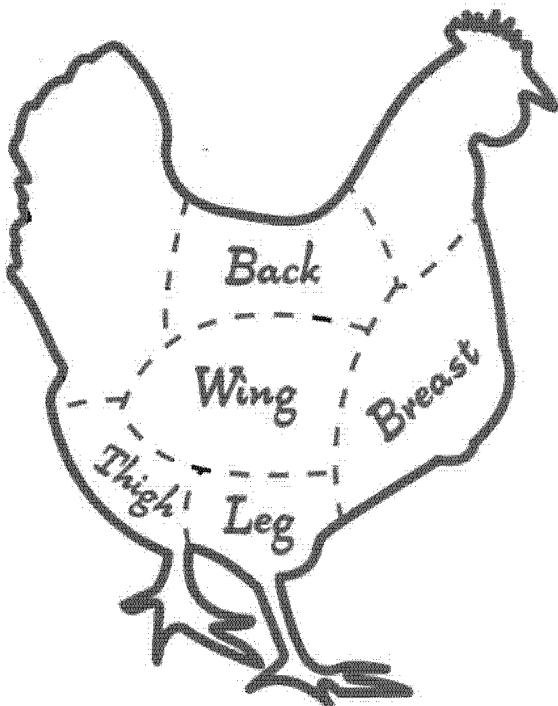
Chicken

ไก่...สัตว์ปีกยอดมหาชน

หากถามว่าสัตว์ที่เป็นเนื้อสัตว์ปีกปูลูาร์ไหวดในกลุ่มของสัตว์ปีก (poultry) ทุกคนก็คงพร้อมใจยกมือแล้วชี้ไปที่เจ้าไก่นั้น เพราะเป็นเนื้อสัตว์ที่มีความยืดหยุ่นสูงในทางความเชื่อกล่าวง่าย ๆ ก็คือไม่ค่อยพบข้อห้ามในทางความเชื่อของการบริโภคไก่นัก ทำให้เนื้อไก่จัดอยู่ในแหล่งขายสินค้าอาหารทั่วทุกซอกมุมโลก ในแง่ของอาหารนั้น ไก่แบ่งเป็นสองสายพันธุ์ใหญ่ๆ คือ กลุ่มเป็นไก่ไข่ (layers) และกลุ่มที่เป็นไก่เนื้อ (broilers) และสายพันธุ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินในเล่มนี้ก็คือไก่พันธุ์เนื้อ ปัจจุบันมีการเพาะเลี้ยงกันทั่วโลก ในประเทศไทยเองก็เลี้ยงอยู่ทุกภูมิภาค ซึ่งอาหารการกินของไทยนั้นเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ชนิดนี้มานาน เรียกได้ว่าหากพูดถึงกรรมวิธีการปรุงแบบใด ไก่ก็สามารถปรุงอาหารในประเภทต่างๆ ได้ทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นต้ม ผัด แกง ทอด ยำ หรือแม้แต่ น้ำพริก และหากเราเดินทางออกนอกเขตพรมแดนไทยออกไป ก็จะพบว่าอาหารประจำชาติของทุกๆ ชาติส่วนใหญ่แล้วย่อมมีเมนูไก่อยู่

ไก่หนึ่งตัวนั้นนำมาปรุงอาหารได้แทบทั้งสิ้น และแต่ละส่วนก็ให้เนื้อสัมผัส รวมถึงแต่ละส่วนก็เหมาะกับการปรุงอาหารที่แตกต่างกันไป ลองมาดูกันว่าส่วนไหนเหมาะกับการทำอะไร

น่องไก่ (drumstick) ส่วนนี้ถือเป็นของโปรดของใครหลายคนเหมาะจะนำไปทำอาหารได้ทุกประเภทเลยก็ว่าได้ ไม่ว่าจะต้ม ตู้น หรือทอดกรอบ วิธีการเลือกซื้อให้ได้แบบสดใหม่เน้นให้ดูจากสีสันที่ไม่ซีด และไม่ควรมีน้ำไหลเยิ้มจากน่อง



ปีกบน (wingstick) และปีกล่าง (culip) ส่วนนี้เหมาะกับการนำไปต้ม ตู้น รวมถึงทอด ควรเลือกแบบที่มีลักษณะใส ไม่มีเมือก

อกไก่ (boneless breast) ส่วนนี้มีความนุ่ม เนื้อติดมันน้อย จึงเหมาะกับการเมนูผัด และทอด ควรเลือกเนื้อส่วนนี้ที่มีสีน้ำตาลชมพู

สันในไก่ (fillet) เป็นส่วนที่นุ่มที่สุดเพราะมีไขมันแทรกอยู่ในตัวเนื้อ ทำได้ทั้งผัด ต้ม ทอด หรือฉีกเป็นเส้นสำหรับใส่ในยำต่างๆ

chicken cooking tip ปรุงไก่ให้กลัว

- ไก่เป็นเนื้อสัตว์ประเภทหนึ่งที่ควบคุมระดับความสุกได้ไม่ยากนัก และการปรุงแบบโอเวอร์คูกหรืออันเดอร์คูกก็ส่งผลต่อรสชาติและเนื้อสัมผัสที่อาจแห้งขาดความชุ่มชื้น และอาจได้เนื้อไก่ที่ยังดิบ ดังนั้นหากอยากได้เมนูไก่ที่ปรุงโดยการอบหรือย่าง ควรตรวจสอบอุณหภูมิให้อยู่ที่ 75 องศาเซลเซียสขึ้นไป โดยหากไม่มีเครื่องวัดอุณหภูมิให้สังเกตจากสีของเนื้อ ไม่ควรมีส่วนหนึ่งส่วนใดเป็นสีชมพู

- การเก็บรักษาเนื้อไก่ในช่องแช่แข็งทันทีที่ไม่ได้ปรุงอาหารจะช่วยเก็บรักษารสชาติดั้งเดิมไว้ได้

meat magnet

คุณคงเคยได้ยินคำว่าไก่แก่แม่ปลาช่อน ไก่แก่นั้นมีลักษณะแตกต่างกับไก่อ่อน และความเหมาะสมกับการปรุงอาหารก็แตกต่างกันไป โดย “ไก่อ่อน” ที่เปรียบเปรยว่าเคี้ยวง่ายสังเกตจากปลายเล็บจะแหลม หนั่งได้เท้าบาง เดือยสั้น ขณะที่ “ไก่แก่” ปลายเล็บจะมนหนา หนั่งได้เท้าแข็งเด่นชัด

pomegranate glazed chicken

ไก่อบเคลือบกับทับทิมคาราเมล

ส่วนของน่องไก่นั้นมีความเหนียวและนุ่ม เอาไปทอด อบ หรือย่างก็ได้ไปเสียหมด โดยเมนูนี้นำไก่ไปหมักเครื่องเทศหอมๆ รสจัดเล็กน้อย แล้วอบจนได้กลิ่นอันเข้ายวนลอยออกมาจากเตาอบ ปาดซอสทับทิมคาราเมลลงไป แล้วนำไปอบอีกครั้งให้รสชาติของซอสซึมซับเข้าไก่อย่างเต็มที่ กินคู่กับเมล็ดทับทิมกรุบๆ ทหวานๆ กินเล่นๆ หรือกินเป็นอาหารหลักก็ดีเยี่ยม

ส่วนผสม

น่องไก่ 5 น่อง / น้ำทับทิม 1/2 ถ้วยตวง / น้ำผึ้ง 1/4 ถ้วยตวง / น้ำตาลทรายแดง 3 ช้อนโต๊ะ / เกลือและพริกไทย / ผงกระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ / ผงหัวหอม 2 ช้อนโต๊ะ / ผงคาเยน 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างไก่ให้สะอาด นำผงกระเทียม ผงหัวหอม ผงคาเยน เกลือ และพริกไทย หมักให้ทั่วไก่ ทิ้งไว้ 1 คืน
- นำไก่ไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
- ระหว่างรออบ เตรียมส่วนทับทิมคาราเมลโดยนำน้ำทับทิม น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายแดง เกลือ และพริกไทย ชิมรสตามชอบ จากนั้นนำไปตั้งเตาเคี่ยวจนเหนียวระดับหนึ่ง
- นำไก่ที่อบได้ครึ่งทางออกมาทาทับทิมคาราเมลเคลือบ แล้วนำกลับไปอบอีกครั้งจนสุก
- ราดทับทิมคาราเมลบนตัวไก่อีกครั้งก่อนเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยเมล็ดทับทิม หรือผักโรย

Styling Tips

สีของทับทิมกับสีของตัวไก่มีความใกล้เคียงกัน ใช้ธีมภาพโดยรวมเป็นโมโนโทน แต่เน้นตัวไก่ให้อยู่ด้านหน้าของภาพ องค์ประกอบของซอสกองอยู่รอบๆ เพิ่มความสมบูรณ์ให้กับเรื่องราวและภาพของเมนูนี้



pomegranate glazed chicken

Lamb

เนื้อลูกแกะ...ความหอมหวานที่ยากจะห้ามใจ

กลิ่นอันเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ นั้นอาจเปรียบได้กับรสนิยมของคนเราก็มักได้ เพราะบ้างอาจชอบบ้างอาจเบือนหน้าหนี เนื้อลูกแกะ หรือ lamb เป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสูงมาก ไม่ว่าจะปรุงเป็นเมนูอะไร สำหรับคนที่เป็น lamb lover ก็ต้องชิมเสียให้ได้ ซึ่งที่เราเรียกว่าเป็นเนื้อลูกแกะ เนื่องจากอายุของเนื้อแกะที่นำมาปรุงนี้ยังไม่โตเต็มที่นัก (ช่วงอายุไม่เกิน 1 ปี) โดยนิยมทำมากที่สุดก็คือช่วงอายุ 3-5 เดือน เนื้อจะมีเอกลักษณ์ที่ลิ้น กลิ่นสาบน้อย ไขมันก็อยู่ระดับที่พอเหมาะทำให้เนื้อนุ่ม ปรุงแล้วรสชาติอร่อย หากเป็นเนื้อแกะโตเต็มที่ จะเรียก "mutton"

ความอร่อยของส่วนต่างๆ ของเนื้อลูกแกะ

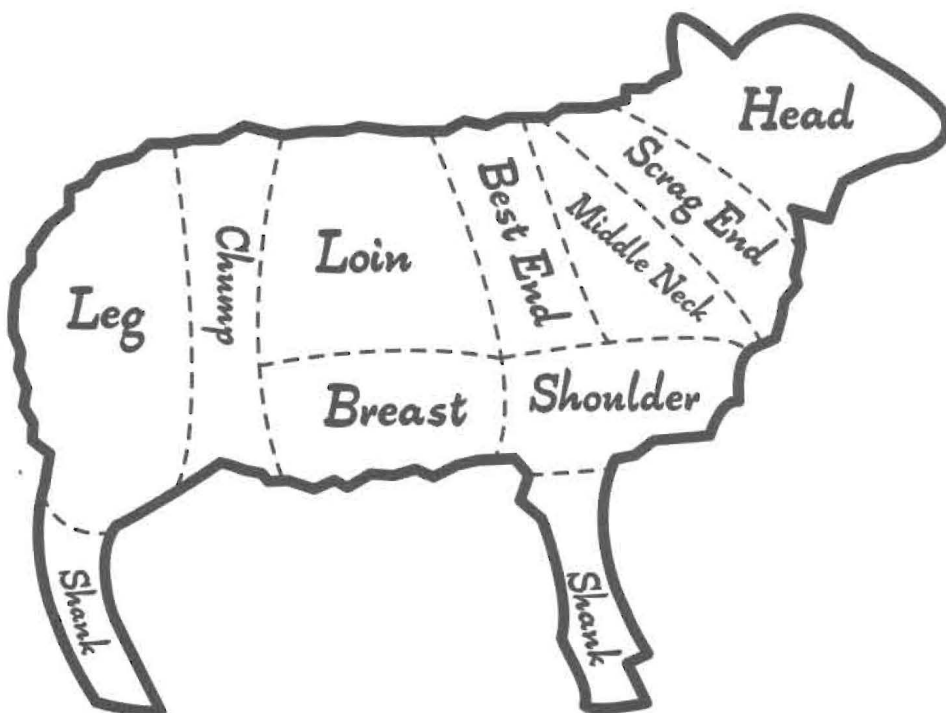
ชิ้นส่วนเนื้อแกะที่นิยมรับประทาน

1. **สันสะเอว (loins)** อยู่บริเวณกลางลำตัว ได้จากการตัดผ่านกระดูกสันหลัง ด้วยความนุ่มที่เป็นเอกลักษณ์เหมาะสำหรับนำไปย่าง หรือทอด
2. **ขาหลัง (hind leg)** ส่วนที่ตั้งฉากกับแนวยาวของกระดูกขาหลังตรงกระดูก นิยมนำไปย่าง หรืออบ
3. **สะโพก (chump)** อยู่บริเวณส่วนเอวข้อสุดท้าย เหมาะสำหรับอบหรือตุ๋น รวมถึงสตั๊ก
4. **สันซี่โครง (rack)** เป็นส่วนที่ตัดตามยาวผ่านกระดูกสันหลังบริเวณซี่โครง นิยมนำไปย่าง

5. **ไหล่ (shoulder)** ส่วนที่ตัดตามยาวจากคอถึงกระดูกสันหลังและซี่โครง ถือเป็นส่วนที่มีราคาค่อนข้างสูงเนื่องจากรสชาติดี เหมาะกับทั้งเมนูตุ๋น อบให้ได้รสชาติแท้จริงเต็มที่
6. **ขาหน้า (fore leg)** คือขาหน้าที่ติดกับใบพาย เหมาะกับนำไปอบหรือตุ๋น
7. **อก (breast)** คือเนื้อพื้นที่ท้อง นิยมนำไปทอดแบบเบอร์เกอร์ หรือทำเคบับ
8. **คอ (neck)** ส่วนนี้จะได้จากการตัดผ่านกระดูกส่วนคอและกระดูกสันหลัง เหมาะกับเมนูสตูเป็นที่สุด

lamb cooking tips และกล่องความอร่อย

- การเลือกซื้อเนื้อลูกแกะนั้นให้ดูจากสีของเนื้อที่ควรเป็นสีชมพูสดใส และไม่ลึมนดูชั้นไขมันสีขาวครีม หากคุณอยากได้ความนุ่มชุ่มฉ่ำควรเลือกที่มีไขมันแทรก เพราะนอกจากได้ความละมุนลิ้นแล้วยังได้รสชาติที่ดีอีกด้วย
- เนื้อลูกแกะสามารถเก็บในตู้เย็นได้ 2-3 วัน แต่หากแช่แข็งสามารถเก็บได้หลายเดือนทีเดียว
- ส่วนขาแกะนั้นเป็นอีกส่วนที่นิยมเอาไปปรุงอาหาร การจะนำไปปรุงนั้นควรขูดเอาไขมันออกและเลาะเนื้อที่ติดกระดูกขาออกแล้วจึงไปปรุงตั้งใจชอบ



grassy verdant lamb ribs (herb crust with lamb ribs with pumpkin sauce)

ซีโครงแคะออสมุไฟฟ์

เนื้อแกะถือเป็นหนึ่งในตัวเลือกของคนที่ชอบชอบการรับประทานเนื้อ สำหรับคนที่เคยมีโอกาสดลิ้มลอง เชื่อเหลือเกินว่าหลาย ๆ คนคงจะหลงใหลไปกับรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และติดอกติดใจกับเมนูต่างๆ ที่เคยได้ลิ้มสัมผัสกันมาบ้าง วันนี้เราจึงอยากนำเสนอเมนูพิเศษให้คุณผู้อ่านได้ลองมาเข้าครัวมาทำไปพร้อมๆ กัน ถ้าพร้อมแล้ว...Allez Cuisine!!

ส่วนผสม Herb Crust

อิตาเลียนพาสลีย์สับหยาบ 250 กรัม / เกล็ดขนมปัง 1 ถ้วย / น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ / เกลือ 1 ช้อนชา / พริกไทยดำ 1 ช้อนชา

ส่วนผสมซีโครงแคะ

ซีโครงแคะ 1 กิโลกรัม / เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ / พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ / ดิยองมัสตาร์ด 50 กรัม / กระเทียม 2 กลีบ / ไทม์ 2 ก้าน / น้ำมันมะกอก เล็กน้อย

ส่วนผสมซอสฟักทอง

เนื้อฟักทองเข้มข้น 200 กรัม / ซิสทูเรย์ 50 กรัม / เกลือป่น 1 ช้อนชา / พริกไทยดำ 2 ช้อนชา / ครีมสด 80 กรัม / เนยจืด 25 กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมซอสโดยการนำเนื้อฟักทองเข้มข้นลงในหม้อ เติมครีมสดปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยดำ ด้วยความร้อนปานกลางผสมให้ทุกอย่างเข้ากันดี จากนั้นจึงเติมซีสให้มีความเข้มข้น แล้วนำออกจากความร้อนพักไว้
2. นำอิตาเลียนพาสลีย์ เกล็ดขนมปัง เกลือ พริกไทย และน้ำมันมะกอกลงในเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด จากนั้นจึงเอาออกมาผึ่งให้แห้ง เตรียมสำหรับไว้คลุมซีโครงแคะ
3. เปิดเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส จากนั้นนำซีโครงแคะมาปรุงด้วยเกลือและพริกไทย เเทน้ำมันมะกอกลงบนกระทะด้วยความร้อนระดับปานกลาง แล้วนำไปย่างเพื่อให้ผิวหนังด้านนอกมีความสุกเล็กน้อย ใส่กระเทียมตามด้วยใบไทม์ ด้านละประมาณ 3-4 นาที
4. ทาดิยองมัสตาร์ดให้ทั่วซีโครงแคะ นำเกล็ดขนมปังที่พักไว้มาคลุมให้ทั่ว จากนั้นนำเข้าเตาอบประมาณ 22-24 นาที เสิร์ฟกับซอสฟักทองและขนมปัง

Styling Tips

การตกแต่งในเมนูนี้เป็นการสร้างบรรยากาศโดยรอบให้ชุดอาหารขึ้นมา โดยนำอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับตกแต่งไปพ่นสีให้เป็นสีขาวทั้งหมด ซึ่งอาหารที่เป็นพระเอกของเรื่องราวก็จะโดดเด่นขึ้นมาโดยพลัน สำหรับจานที่เลือกใช้นั้นเป็นจานรูปทรงกลมแบนที่มีขนาดกว้างกว่าจานปกติ เพื่อให้มีพื้นที่ว่างมากขึ้น และตอบสนองความโดดเด่นของเมนูนี้





grassy verdant lamb ribs (herb crust with lamb ribs with pumpkin sauce)

Rabbit

กระต่าย...ความอร่อยแบบนิยัย

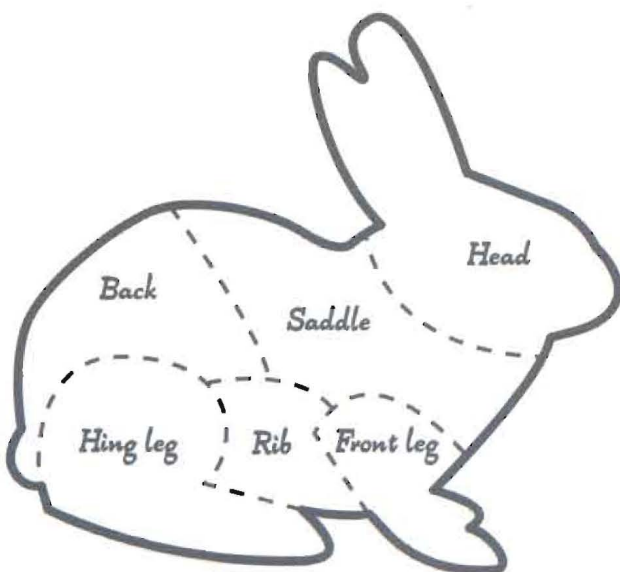
บ่อยครั้งเราจะเห็นหนังต่างประเทศปรุงเนื้อชนิดหนึ่งที่น่าฉงนใจ จนแอบสงสัยว่าแท้จริงเนื้อชนิดนี้มีรสชาติแบบไหน และเป็นอาหารสำหรับคนจริงๆ หรือไม่ และเดาว่าหลายคนอาจไม่คุ้นเคยกับเนื้อสัตว์ชนิดนี้ แต่เชื่อหรือไม่ แต่ละปีมีการบริโภคเนื้อกระต่ายในทวีปยุโรป อเมริกาเหนือ ในประเทศจีน และบางส่วนของประเทศตะวันออกกลาง ประเทศในทวีปแอฟริกาบางประเทศ โดยปริมาณมากถึง 200 ล้านตันเลยทีเดียว ดังนั้นแล้วเนื้อสัตว์ชนิดนี้เป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งเลยก็ว่าได้ โดยในหลายประเทศรวมทั้งประเทศไทยจำหน่ายเนื้อกระต่ายโดยจัดอยู่ในกลุ่มของสัตว์ป่าที่เลี้ยงเพื่อการบริโภค หรือ game meat

ปัจจุบันมีการเพาะเลี้ยงกระต่ายพันธุ์เนื้อ (ไม่ใช่พันธุ์สวยงาม) ทั่วโลก โดยไทยเองก็เริ่มมีการส่งเสริมให้เลี้ยงอย่างแพร่หลาย ด้วยเพราะถือเป็นแหล่งโปรตีนชั้นดีสามารถผลิตได้จำนวนมาก และเมื่อมองในด้านคุณค่าทางอาหารแล้ว เมื่อเทียบกับเนื้อหมูและเนื้อวัว เนื้อกระต่ายมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายสูง ขณะที่ไขมันน้อยกว่าเนื้อสองชนิดที่กล่าวไป นับว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่ติดต่อกสุขภาพก็ไม่ผิดนัก

rabbit cooking tips ปรุงเย้ยจันทร์

การจะปรุงเนื้อกระต่ายให้ได้รสชาติที่ดีงามเลอเลิศนั้นควรพิจารณาที่ลักษณะของเนื้อ มีกลิ่นแห้งรสอ่อน มีลักษณะคล้ายเนื้อไก่ ไขมันน้อยดังนั้นการควบคุมอุณหภูมิจึงสำคัญอย่างยิ่ง เหมาะอย่างยิ่งกับการปรุงแบบสโลว์คูก หรือทำสตู รวมถึงย่าง แต่ทว่าการปรุง ด้วยกระต่ายมีขนาดเล็ก และไขมันจึงระงับอย่างให้สุกมากไปจนแห้งเคล็ดกลับสามอย่างในการปรุงกระต่ายที่ควรจำไว้คือ

- อย่าเอากระดูกออก เพราะกระดูกขนาดเล็กๆ จะช่วยรักษาความชุ่มฉ่ำและรสชาติไว้เมื่อนำไปปรุง
- หากจะเชิырเนื้อกระต่ายในกระทะ ควรเติมซอสหรือไวน์แล้วปิดฝาเพื่อให้เนื้อกระต่ายได้ซึมซับเครื่องปรุงต่างๆ อย่างเต็มที่และสุกทั่วถึง
- หากกลัวว่าเนื้อกระต่ายไม่สุกดี ควรตรวจอุณหภูมิว่าถึง 76 องศาเซลเซียสหรือไม่



rabbit braised in red wine with crouton croissant

ตุ๋นกระต่ายกับไวน์แดงและครูดองครัวซองต์

สำหรับเราๆ นั้น อาจจะเป็นเรื่องแปลกที่มีการนำเอาเนื้อกระต่ายมาปรุงเป็นอาหาร แต่สำหรับแถบยุโรปและอเมริกานั้น เนื้อกระต่ายเป็นเนื้อสัตว์อีกประเภทหนึ่งที่มีความนิยมและสนใจไม่แพ้เนื้อประเภทอื่นๆ ด้วยรสชาติที่อร่อยแถมยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการอาหาร ทั้งโปรตีนที่สูงแถมยังไขมันต่ำอีกด้วย ซึ่งปัจจุบันกำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหมู่ผู้เพาะเลี้ยง เราเลยไม่รอช้าที่จะเสิร์ฟความแปลกใหม่ให้ได้ลิ้มลองกัน

ส่วนผสมตุ๋นกระต่าย

ไวน์แดง 750 มิลลิลิตร / น้ำส้มสายชูองุ่น 1/2 ช้อนโต๊ะ / น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ / เนื้อกระต่ายหั่นแล้ว 1 ตัว / เกลือ 2 ช้อนชา / พริกไทย 2 ช้อนชา / แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1/4 ช้อนชา / น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ / กระเทียม 2 หัวใหญ่ / เกล็ด 8-10 ใบ / แครอต 8-10 ต้น / ไยท์ไม 5 ก้าน

ส่วนผสมครูดอง

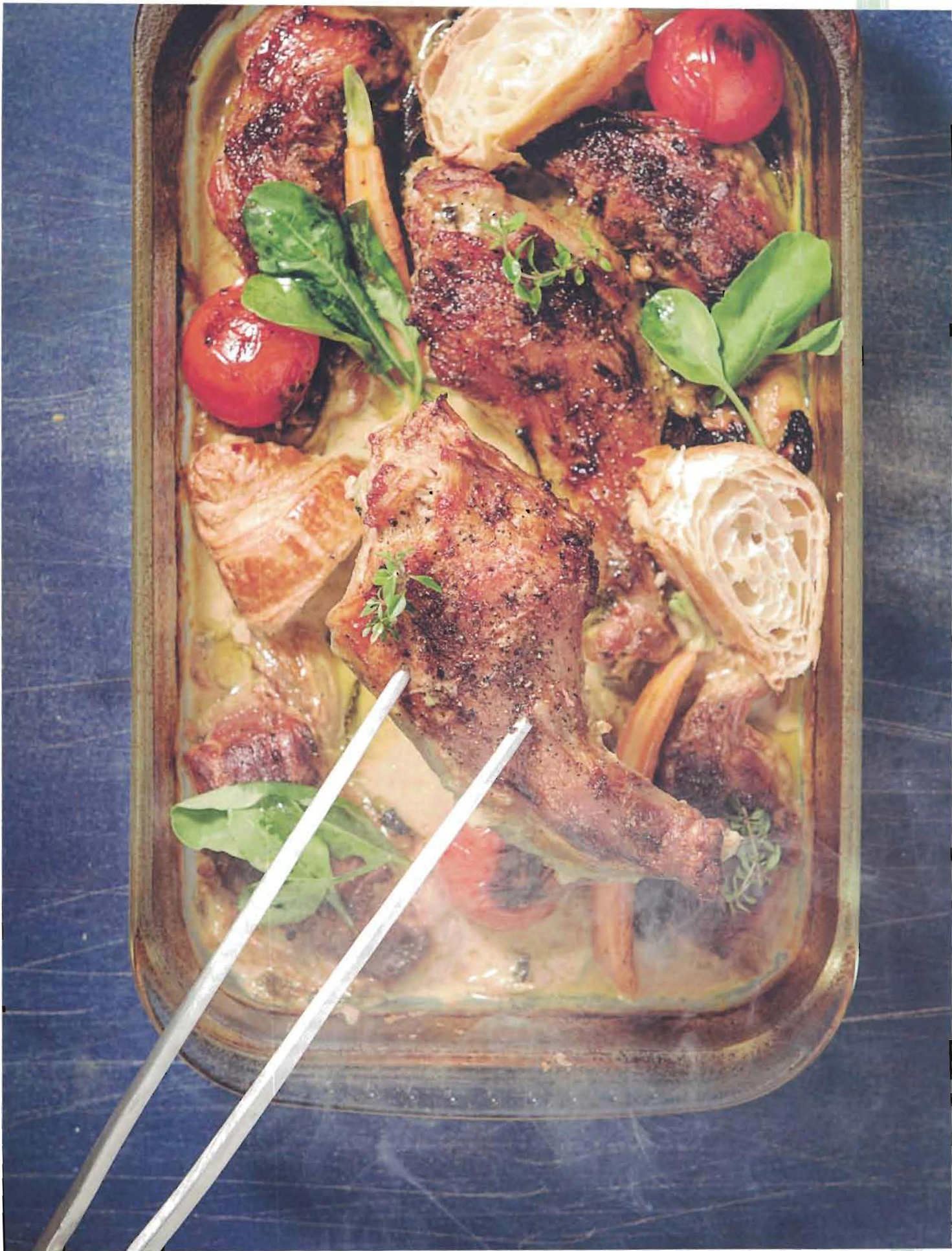
ครัวซองต์สำเร็จรูป 4 ชิ้น

วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส จากนั้นนำครัวซองต์ไปสไลซ์เป็นแผ่นบางประมาณ 2-3 เซนติเมตร นำเข้าเตาอบประมาณ 28 นาที จนกรอบดี แล้วนำออกมาพักไว้
2. เพิ่มอุณหภูมิเตาอบเป็น 175 องศาเซลเซียส นำเนื้อกระต่ายมาปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย แล้วนำไปคลุกแป้งบางๆ
3. ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลาง เเทน้ำมันมะกอกลงไปผัดพร้อมกับไยท์ เกล็ด กระเทียม ทอมหัวใหญ่ และแครอต ปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายจนสุกดี นำเนื้อกระต่ายลงไปผัดให้ผิวด้านนอกมีสีเข้มขึ้น แล้วเติมไวน์แดงลงไปเล็กน้อย
4. นำส่วนผสมที่อยู่บนกระทะลงภาชนะที่สามารถนำเข้าเตาอบได้ เติมไวน์แดงที่เหลือกับน้ำส้มสายชู นำเข้าอบประมาณ 45-50 นาที จัดเสิร์ฟพร้อมกับครูดอง ครัวซองต์ และไวน์ร็อกเก็ต

Styling Tips

การจัดวางองค์ประกอบของเนื้อสัตว์และผักต่างๆ ก่อนนำเข้าไปอบ สามารถกำหนดความสวยงามของการจัดวางได้ตั้งแต่แรก รวมถึงเราสามารถสร้างความลงตัวในการวางตำแหน่งของครัวซองต์ในเมนูนี้ได้ด้วย



rabbit braised in red wine with crouton croissant



Frog Leg

กบ...ความอร่อยก้าวกระโดด ที่ควรลิ้มลอง

เนื้อสัตว์แต่ละชนิดเป็นเครื่องบอควัฒนธรรมที่แตกต่างกัน และเนื้อกบก็เป็นหนึ่งในวัตถุดิบปรุงอาหารที่แสดงให้เห็นว่าวิถีชีวิตที่อยู่ห่างไกลหลายพันกิโลเมตรก็มีความคล้ายคลึงกัน สำหรับหลายคนที่ไม่แม้แต่จะมองไปที่เมนูหรือเจ้าตัวนี้ แต่ต้องบอกว่าสำหรับคนที่เคยรับประทานเนื้อเจ้าตัวกระโดดไกลนี้ก็ต่างติดอกติดใจไปตามๆ กัน เพราะด้วยรสชาติที่คล้ายคลึงกับเนื้อไก่ และมีเนื้อสัมผัสกรุบกรอบจากกระดูก ซึ่งไม่เพียงแค่นักคนไทยและคนในทวีปเอเชียเท่านั้นที่นิยมรับประทาน แต่ในทวีปยุโรปหลายประเทศถือเป็นเมนูซิกเนเจอร์ในร้านอาหารระดับโลกเลยทีเดียว ประเทศที่นำเข้ากบรายใหญ่คือ อเมริกา สามถึงสี่พันตันต่อปี รองลงมาคือฝรั่งเศส แบลเยี่ยม และอีกหลายประเทศในยุโรป รวมทั้งตะวันออกกลาง

สายพันธุ์ที่นิยมนำไปทำเป็นอาหารก็ได้แก่ กบนา กบบัว กบจวน กบภูเขา และกบบลูฟร็อก ซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุด ขั้นตอนการเตรียมกบเพื่อนำไปทำอาหารนั้นแค่เพียงผ่าหลังแล้วลอกหนังออกและผ่าเอาเครื่องในออก ในประเทศไทยนิยมนำกบไปเป็นอาหารได้ทั้งตัว และแปลงเป็นเมนูหลากหลายไม่ว่าต้ม ผัด แกง ทอด ทำได้หมดครบเครื่องแบบไทย แต่สำหรับต่างประเทศนั้นนิยมรับประทานแค่ส่วนของขา (frog leg) กบเท่านั้น แต่ก็นิยมนำขาไปทำได้หลากหลายเมนู โดยเฉพาะเมนูฮิตอย่างขาอบทอด

meat master

- เมนูขาบที่เลื่องชื่อที่สุดก็คือของฝรั่งเศส “cuisses de grenouille” หากจะถามว่ามีนึ่งเพียงมานิยมหรือเปล่า ตอบเลยว่าฮิตยาวนาน 200 ปี ไม่ต่างจากตำรับอาหารฝรั่งเศสเก่าแก่บางเมนูเลย
- ประเทศจีนในบางมณฑลนิยมนำกบขนาดใหญ่หรือบลูฟร็อกมาผัดกับเครื่องเทศแบบกวางตุ้ง
- ประเทศอินโดนีเซีย ในย่านของคนเชื้อสายจีนนิยมรับประทานเมนู “swikee” หรือซูปขาบ และในบางภูมิภาคนิยมขาบทอดมายองเนส และประเทศแห่งนี้ก็ถือเป็นผู้ส่งออกกบมากที่สุดในโลกด้วย
- ในประเทศอเมริกา นิยมเมนูขาบมาก โดยเฉพาะในรัฐทางใต้ ซึ่งเป็นโซนที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมฝรั่งเศส ได้แก่ เซาท์แคโรไลนา จอร์เจีย และฟลอริดา



roasted frog leg with pesto sauce

มหกรรม ครบเครื่องเรื่องอาหาร และอุปกรณ์ ครั้งที่ 10

roasted frog leg with pesto sauce

ยากอบบอสโพลโต้

พอได้ยินคำว่าเนื้อมกบบางคนพลงคิดไปถึงเมนูแซ่บๆ แบบอาหารป่า อย่างกบ ผัดเผ็ด กบทอดกระเทียม อีกทั้งเนื้อมกบไม่มีกลิ่นรุนแรงอันเป็นเฉพาะตัว ทำให้เข้ากันได้ดีกับเครื่องเทศและสมุนไพรแทบทุกชนิด แต่จริงๆ แล้ว เจ้าน้องเล็กจิ๋วที่เต็มไปด้วยกล้ามเนื้อของกบนั้น สามารถนำไปปรุงเป็นเมนูแบบฝรั่งได้ไม่น้อยหน้าเนื้อชนิดอื่นๆ เช่นกัน

ส่วนผสมซอสเพสโต้

น้ำมันมะกอก 2/3 ถ้วยตวง / กระเทียม 2 กลีบ / โหระพา 2 ถ้วยตวง / เมล็ดสน 1/3 ถ้วยตวง / เกลือและพริกไทย เล็กน้อย

วิธีทำ

ปั่นทุกอย่างรวมกัน ซิมรสหรือความข้นตามชอบ

ส่วนผสม

ขา กบ 2 ขา / บัตเตอร์มิลค์ 3 ถ้วยตวง / ไข่ไก่ 2 ฟอง / เบียร์ 3/4 ถ้วยตวง / ทาบาสโกซอส 1 ช้อนชา / ซอส Worcestershire 1 ช้อนชา / มัสตาร์ดแบบเม็ด 2 ช้อนโต๊ะ / เกลือและพริกไทย เล็กน้อย / แป้งสาลีอเนกประสงค์ 2 ถ้วยตวง / เนย 4 ช้อนโต๊ะ / น้ำมันมะกอก 6 ช้อนโต๊ะ / ต้นหอม 3 ต้น / พาสลีย์ 1 ช้อนโต๊ะ / กระเทียม 8 กลีบ / Cajun ป่น 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. หมักขา กบกับบัตเตอร์มิลค์ 1 ชั่วโมงหรือมากกว่า เมื่อครบเวลาจึงนำขา กบออก
2. ผสมไข่ไก่ เบียร์ ทาบาสโกซอส ซอส Worcestershire มัสตาร์ดแบบเม็ด เกลือและพริกไทยให้เข้ากัน นำขา กบมาแช่ไว้นานประมาณ 30 นาที เอาออก แล้วจึงคลุกแป้ง
3. นำขา กบไปนึ่งพอเหลืองในกระทะที่ใส่น้ำมันเล็กน้อย จากนั้นนำหัวหอม กระเทียม พาสลีย์ใส่ลงไปผัดพหอมกับขา กบ นำลงจากเตา
4. ปิดฝา นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส อบต่ออีก 10-15 นาที จนนุ่มนำเสิร์ฟพร้อมซอสเพสโต้ และโรยผง Cajun เพื่อเพิ่มกลิ่น

Styling Tips

แม้เมนูจะเป็นแบบตะวันตก แต่อยากให้มี ความเกี่ยวข้องกับความเป็นสัตว์เขตร้อนชื้น จึงเลือกใช้สีเหลืองและส้มเป็นองค์ประกอบหลัก โดยมีสีเขียวของใบไม้มาเป็นตัวทำให้ดูเป็นธรรมชาติและเชื่อมกับสีของตัวซอสที่เป็นสีเขียวด้วย



29 ต.ค. - 1 พ.ย. 2558
เวลา 10.00 - 19.00 น.
ฮอลล์ 2-3
อิมแพ็ค เมืองทองธานี

- ชมการแข่งขันทำอาหารระดับสากล
- ร่วมกิจกรรมสัมมนา เว็ทชีฟ PFI เพื่อก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพ
- พบขั้นตอนการคิดสรรวัตตฤติบ และการแปรรูปอย่างมืออาชีพ เพื่อมืออาชีพ
- ชมการแสดงจากคารา ศิลปินมากมาย พร้อมสาระความรู้
- ชมคาราวานรถอาหารหลากหลาย พร้อมซื้อสินค้าราคาพิเศษจากผู้ผลิตกว่า 300 ร้านค้า

สนับสนุนโดย



จัดโดย

makro
คู่คิดธุรกิจคุณ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
โทร. 02-335-5300 หรือ





Spaghetti Meatball with Bolognese Sauce and Parmesan Cheese

สปาเก็ตตี้มีตบอล
ซอสโบลองเนสกับพาร์เมซานชีส

ชีสเป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบที่เรานิยมรับประทานกันมาอย่างยาวนาน มีรสชาติให้เลือกลิ้มลองอีกหลายชนิด วิธีการกินจึงแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ แต่ชีสที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคงไม่พ้น “พาร์เมซานชีส” รสชาตินุ่มนวล อบอวลด้วยกลิ่นหอม บางๆ เติมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการสูง และยังสามารถนำไปประกอบเป็นอาหารได้หลากหลายเมนู สำหรับใครที่ชื่นชอบชีสแล้วละก็ รับรองว่าเมนูนี้ต้องถูกใจถูกปากหลายคนกันแน่นอน

ส่วนผสมสปาเก็ตตี้

เส้นสปาเก็ตตี้เบอร์ 2 200 กรัม / เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำมันงา 400 มิลลิตร / น้ำมันมะกอก เล็กน้อย / อิตาลีเลียนเบซิล 5-7 ใบ / พาร์เมซานชีสขูด 40 กรัม / ซอสโบลองเนสสำเร็จรูป 400 กรัม หรือตามชอบ

ส่วนผสมมีตบอล

เนื้อวัวบด 1 กิโลกรัม / ไข่ไก่ 1 ฟอง / นมสด 1/4 ถ้วย / เกล็ดขนมปัง 1/2 ถ้วย / เกลือป่น 1/2 ช้อนชา / ออริกาโนสดสับ 1 ช้อนชา / พาร์สลีย์สดสับ 1 ช้อนชา / ผงกระเทียม 1/2 ช้อนชา / พริกไทยดำ 1/2 ช้อนชา / พาร์เมซานชีส 1/4 ถ้วย / น้ำมันมะกอกสำหรับทอด เล็กน้อย

วิธีทำ

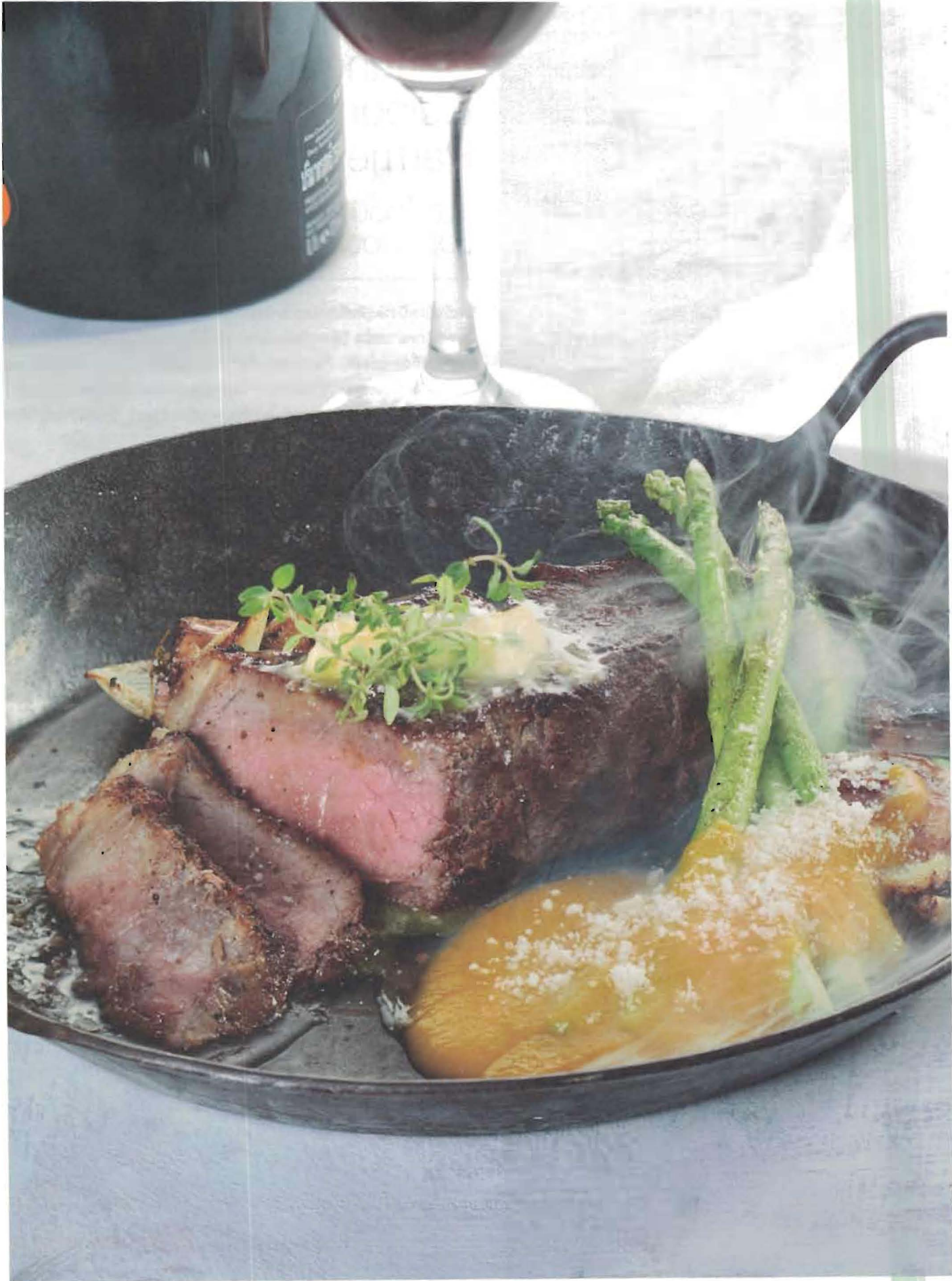
1. เตรียมมีตบอล โดยเริ่มจากการนำส่วนผสมทุกอย่างลงในโถผสม แล้วผสมให้เข้ากันดี จากนั้นปั้นขึ้นรูปเป็นก้อนกลมขนาดเท่าๆ กัน แล้วปิดด้วยพลาสติกถนอมอาหาร นำเข้าตู้เย็นเพื่อให้เซตตัว
2. ระหว่างรอให้เซตตัว เตรียมเส้นสปาเก็ตตี้โดยการตั้งน้ำร้อนให้เดือด ปรุงรสด้วยเกลือ จากนั้นจึงใส่เส้นสปาเก็ตตี้ ต้มให้สุกระดับอัลเดนเต้ ประมาณ 7-9 นาที พอสุกได้ก็นำขึ้นมาใส่ภาชนะ เทน้ำมันมะกอกลงไปคลุกกับเส้น พักไว้
3. ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลาง แล้วเทน้ำมันมะกอกลงสำหรับทอดมีตบอลให้สุก ประมาณ 7 นาที หรือแล้วแต่ขนาดที่ปั้น ระหว่างนั้นนำซอสโบลองเนสตั้งไฟระดับปานกลาง นำมีตบอลที่ทอดแล้วลงไปคลุกกับซอสให้ทั่ว
4. จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ โรยด้วยพาร์เมซานชีส และอิตาลีเลียนเบซิล <<



สนับสนุนวัตถุดิบโดย



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION
www.foodproject.co.th



Steak Tenderloin with Béarnaise Sauce and Asparagus

สเต็กเนื้อสันในกับซอสเบร์เนสและหน่อไม้ฝรั่ง

เทนเดอร์ลอยน์ หรือเนื้อสันใน เป็นเนื้อส่วนที่มีความละเอียดและนุ่มมากที่สุดของเนื้อวัว อีกทั้งยังไม่มีไขมัน โดยส่วนมากนิยมนำไปทำอาหารหลายหลายประเภท โดยเฉพาะการนำไปย่างบนกระทะหรือตะแกรงร้อนๆ ปูรสชาติเล็กน้อยด้วยเกลือกับพริกไทย เสิร์ฟพร้อมกับซอสเบร์เนสรสชาติเข้มข้นสไตล์ฝรั่งเศส ตกท้ายด้วยหน่อไม้ฝรั่งที่นำไปผัดกับเนยจนได้กลิ่นหอม เพียงแค่นี้ก็เรียกให้น้ำย่อยทำงานแล้ว

ส่วนผสมสปาเก็ตตี้

เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ 250 กรัม / เนยจืด 50 กรัม / เกลือ 1/2 ช้อนชา / พริกไทยดำ 1/2 ช้อนชา / ใบโทมัสต์ 2 ก้าน / กระเทียม 3 กลีบ / หน่อไม้ฝรั่ง 5-6 ต้น / น้ำมันมะกอก เล็กน้อย

ส่วนผสมมีตบอล

เนยจืด 300 กรัม / ไวน์ขาว 3 ช้อนโต๊ะ / หอมแดงสับ 4 หัว / ทาร์รากอนสับ 3 ช้อนโต๊ะ / ไข่แดง 4 ฟอง / น้ำมันขาว 1 ช้อนชา / เกลือและพริกไทย เล็กน้อย

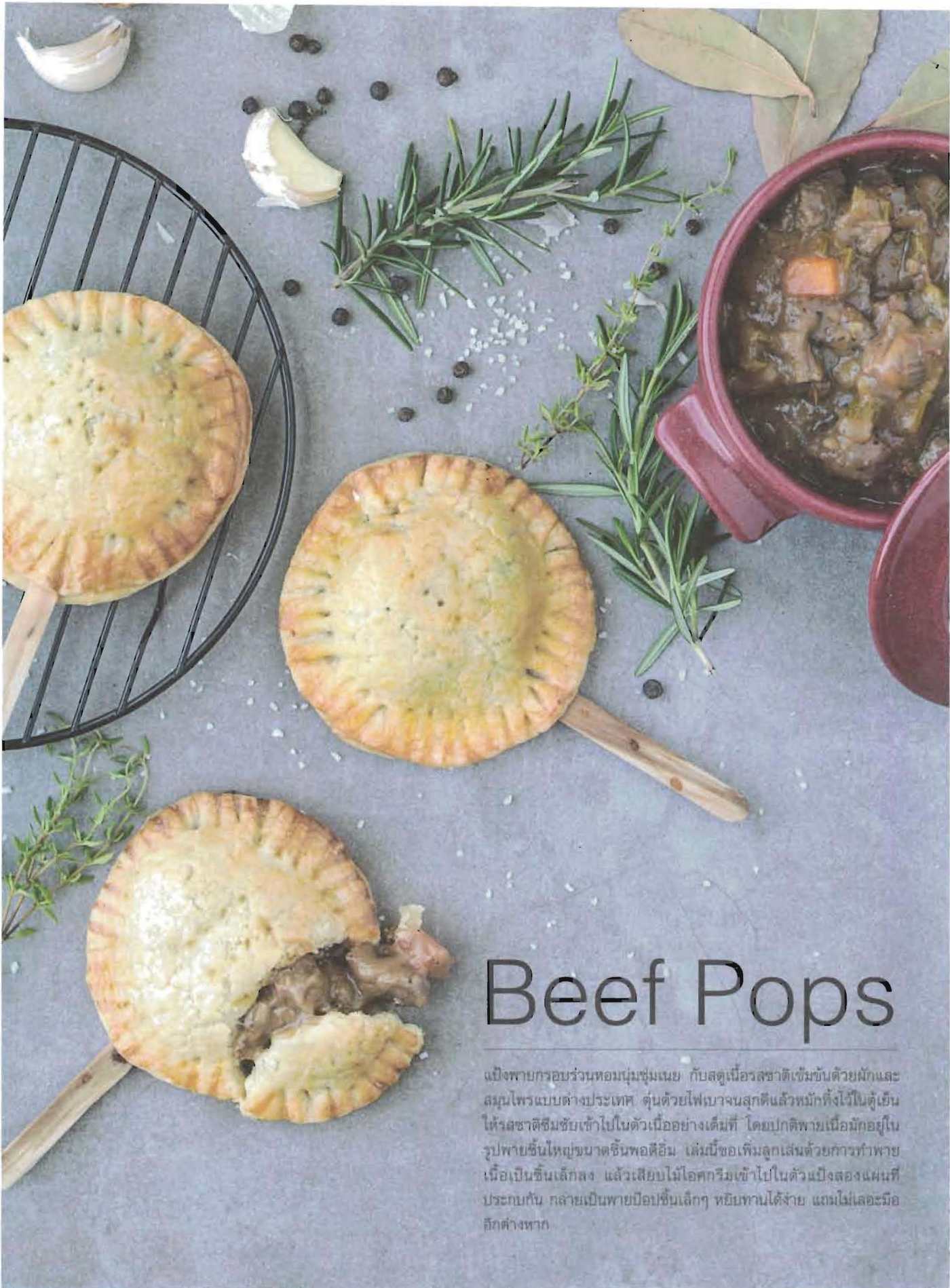
วิธีทำ

- ทำซอสเบร์เนสโดยการตั้งหม้อน้ำร้อนแล้วใส่เนย จากนั้นให้ผัดใบโทมัสต์ พริกไทย หอมแดงสับ และทาร์รากอนสับ ลงในหม้อ เคี่ยวให้เดือดเพื่อลดปริมาณลงเล็กน้อย หลังจากนั้นกรองเอาเศษวัตถุดิบออก พักไว้
- นำไข่แดงลงในภาชนะที่ตั้งอยู่บนหม้อน้ำร้อน (เบงมารี) เติมน้ำมันขาวที่พักไว้ ใช้ตะกร้อตีจนได้เนื้อเนียนและระวังอย่าให้ไข่แดงสุกเกินไป ยกออกจากหม้อน้ำร้อน
- ค่อยๆ เติมนเนยละลาย และคนให้ส่วนผสมเข้ากันตีจนเนื้อเนียน พักไว้ จากนั้นนำเนื้อเทนเดอร์ลอยน์ไปปรุงรสด้วยเกลือ และพริกไทย
- ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลาง เเทน้ำมันมะกอกลงบนกระทะ จากนั้นจึงนำเนื้อลงไปแนบกับกระทะ ใส่กระเทียม และใบโทมัสต์ เติมนเนยจืดตามลงไป ประมาณ 5 นาที ยกเนื้อออกจากกระทะ พักไว้
- ผัดหน่อไม้ฝรั่งลงบนกระทะตัวเดิมจนสุกดี นำเนื้อที่พักไว้มาจัดจานพร้อมกับหน่อไม้ฝรั่งและราดด้วยซอสเบร์เนส

สนับสนุนวัตถุดิบโดย



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION
www.foodproject.co.th



Beef Pops

แป้งพายกรอบร่วนหอมนุ่มชุ่มเนย กับสตูเนื้อรสชาติเข้มข้นด้วยผักและสมุนไพรแบบต่างประเทศ ตุ่นด้วยไฟปานกลางจนสุกดีแล้วหมักทิ้งไว้ในตู้เย็นให้รสชาติซึมซับเข้าไปในตัวเนื้ออย่างเต็มที่ โดยปกติพายเนื้อมักอยู่ในรูปพายชิ้นใหญ่ขนาดซินฟอลดิอิม เติมน้ำซอสเพิ่มลูกเล่นด้วยการทำพายเนื้อเป็นชิ้นเล็กลง แล้วเสียบไม้ไอศกรีมเข้าไปในตัวแป้งสองแผ่นที่ประกบกัน กลายเป็นพายป๊อปชิ้นเล็กๆ ทานทานได้ง่าย แงมไม่เลอะมืออีกต่างหาก

ส่วนผสม

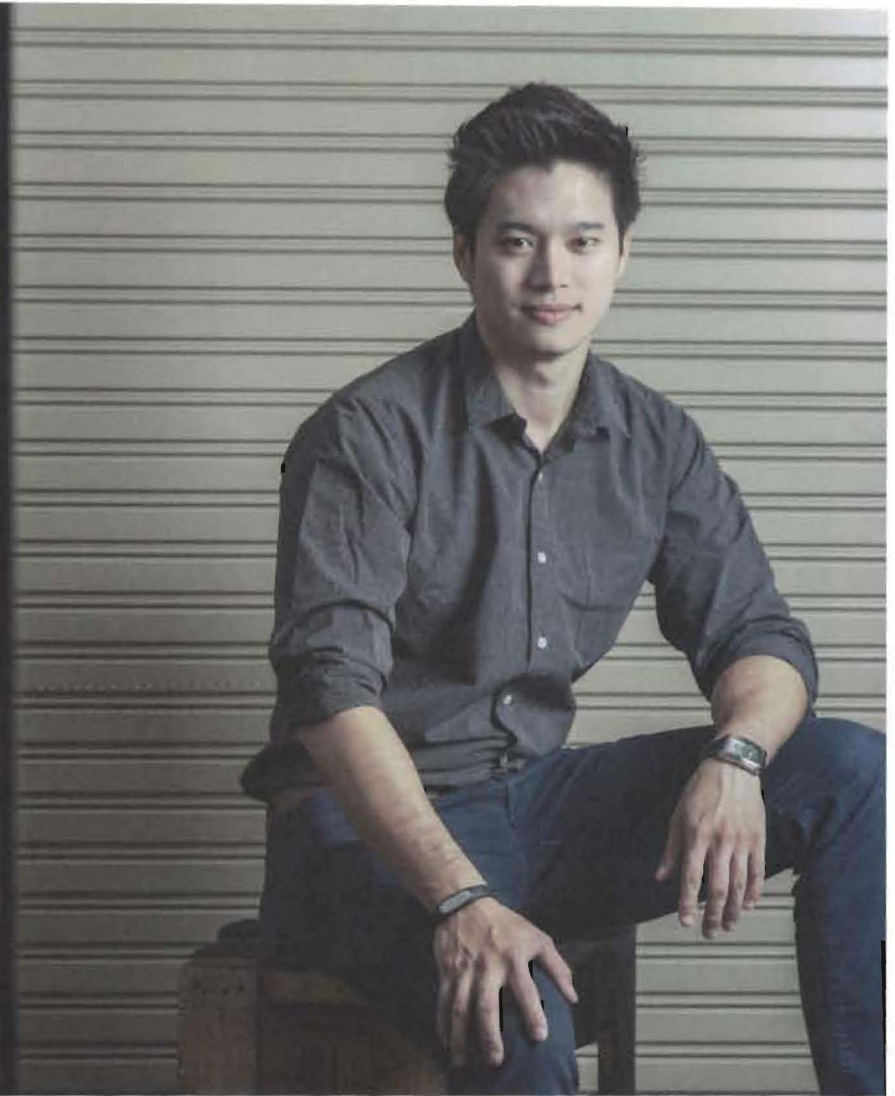
เนื้อวัวหันเต้า 300 กรัม / น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ /
หอมแดงสับละเอียด 5 หัว / หอมใหญ่สับละเอียด
1 หัว / มะเขือเทศหันเต้า 1 ลูก / แครอทหันเต้า
200 กรัม / เซเลอรี่หันเต้า 3 ต้น / ผงปรุงรส 1
ช้อนโต๊ะ / น้ำส้มสายชูจากไวน์แดง 1 ช้อนโต๊ะ /
น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ / เกลือ 1 ช้อนชา / พริก
ไทยดำบด เล็กน้อย / ใบกระวาน 2 ใบ / น้ำมันปลา
2 ถ้วยตวง / แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ / แป้งพาย
สำเร็จรูป 1 ก้อน / ไข่ไก่ 1 ฟอง / น้ำเย็นจัด 1/3
ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ผัดหอมแดงและหอมใหญ่กับน้ำมันจนสุก ตามด้วยเนื้อวัว
ผัดต่อจนสุก ใส่เซเลอรี่ แครอท ผัดจนเริ่มนิ่มจึงตามด้วย
มะเขือเทศ
2. ปรุงรสด้วยผงปรุงรส น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ
พริกไทยดำ และใบกระวาน ชิมรสตามชอบ
3. ใส่น้ำพอท่วม คั้นไปสักพัก เติมน้ำมันละลายน้ำ คนจน
เริ่มข้น คั้นไฟเบาต่อ นำเก็บไว้ในตู้เย็นหมักทิ้งไว้ 3 วัน
4. ส่วนของพาย ใส่น้ำเย็นจัดคลุกจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
โรยแป้งนวล ชัดจนเป็นแผ่น ใช้พิมพ์วงแหวนตัดเป็นวง
5. ตักใส่เนื้อมันแป้นพาย วางไม้ไอศกรีมถึงตรงเนื้อ ทำไขขาว
รอบขอบก่อนนำแป้งอีกวงมาประกบ ใช้ส้อมกดจนเป็นรอย
ทำไขแดงเจือจางนำบนผิวพายให้ทั่ว
6. อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที
หรือจนกว่าพายจะสุก &

First Mistake at Thai Food Contest

งานแข่งอาหารไทยครั้งแรก
ที่พิภพลาดา



4 ปีก่อนผมได้พบกับความผิดพลาดครั้งแรกในงานแข่ง ผมก็เป็นเหมือนเด็กๆ ทั่วไป ในตอนนั้นชอบทำอาหารสวย การจัดจานดูโมเดิร์น และพยายามทำอาหารของตัวเองให้ออกมาสวยที่สุดโดยไม่คำนึงถึงรสชาติและใจทย์ของงานแข่ง ทำให้ผมแพ้ในงานแข่ง TICC 2011 มันไม่ง่ายเลยที่จะทำอาหารให้ตรงใจกรรมการและใจทย์ที่ได้รับ แต่ในปีเดียวกันนั้นผมเองได้ลงแข่งอาหารไทยดั้งเดิมเป็นทีม ซึ่งเมื่อเลือกแข่งเป็นทีมแล้วก็ต้องปรึกษาคณะในทีมมากกว่าวางแผน และคิดอาหารกันเอง ด้วยความที่อ่อนประสบการณ์ ทำให้งานแข่งนั้นผมแพ้ไม่เป็นท่า ซึ่งเห็นเลยว่าถ้าไม่มีที่ปรึกษาที่ดี ให้คำแนะนำเมนูที่ตรงกับใจทย์ เทรียนูรางวัลก็จะไม่ตามมา โดยหลายๆ คนคงรู้ว่าผมเองเป็นศิษย์ของ “เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์” หลายงานที่ผ่านมาผมจะปรึกษาท่านตลอด ทำให้เข้าใจว่าไม่ว่าจะทำอะไร “คุณควรมีที่ปรึกษาที่ดี” แล้วจะทำให้คุณไปถึงเป้าหมายได้ไวกว่าคนอื่น

มีส้มปอกแก้วกับซอสบิทรูด และมันฝรั่งต้มเนยสมุนไพร

ส่วนผสม ออกไก่ฉนวน

อกไก่ผัดครึ่ง 1 ชิ้น / เนื้อไก่สับละเอียด 80 กรัม / ไข่ขาว 1 ฟอง / ถั่วแดงต้มสุก 30 กรัม / พริกแกงมัสมั่น น้ำปลา น้ำตาลปีบ ตามชอบ

วิธีทำ

1. นำอกไก่ เนื้อไก่สับ ไข่ขาว และถั่วแดงต้มสุก ผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นปรุงรสด้วยพริกแกงมัสมั่น น้ำปลา และน้ำตาลปีบ
2. นำไก่ที่เตรียมไว้มาต้มด้วยไฟอ่อน 15 นาที ให้สุกเป็นแท่ง จากนั้นนำไปต้มในน้ำอุ่น 65 องศา นาน 30 นาที แล้วนำมาอย่างจนผิวด้านนอกเป็นสีเหลืองทอง

ส่วนผสม ซอสบิทรูด

บิทรูด 1 หัว / น้ำ 250 กรัม / ผงขุ่น 1 ช้อนชา / เกลือ ตามชอบ

วิธีทำ

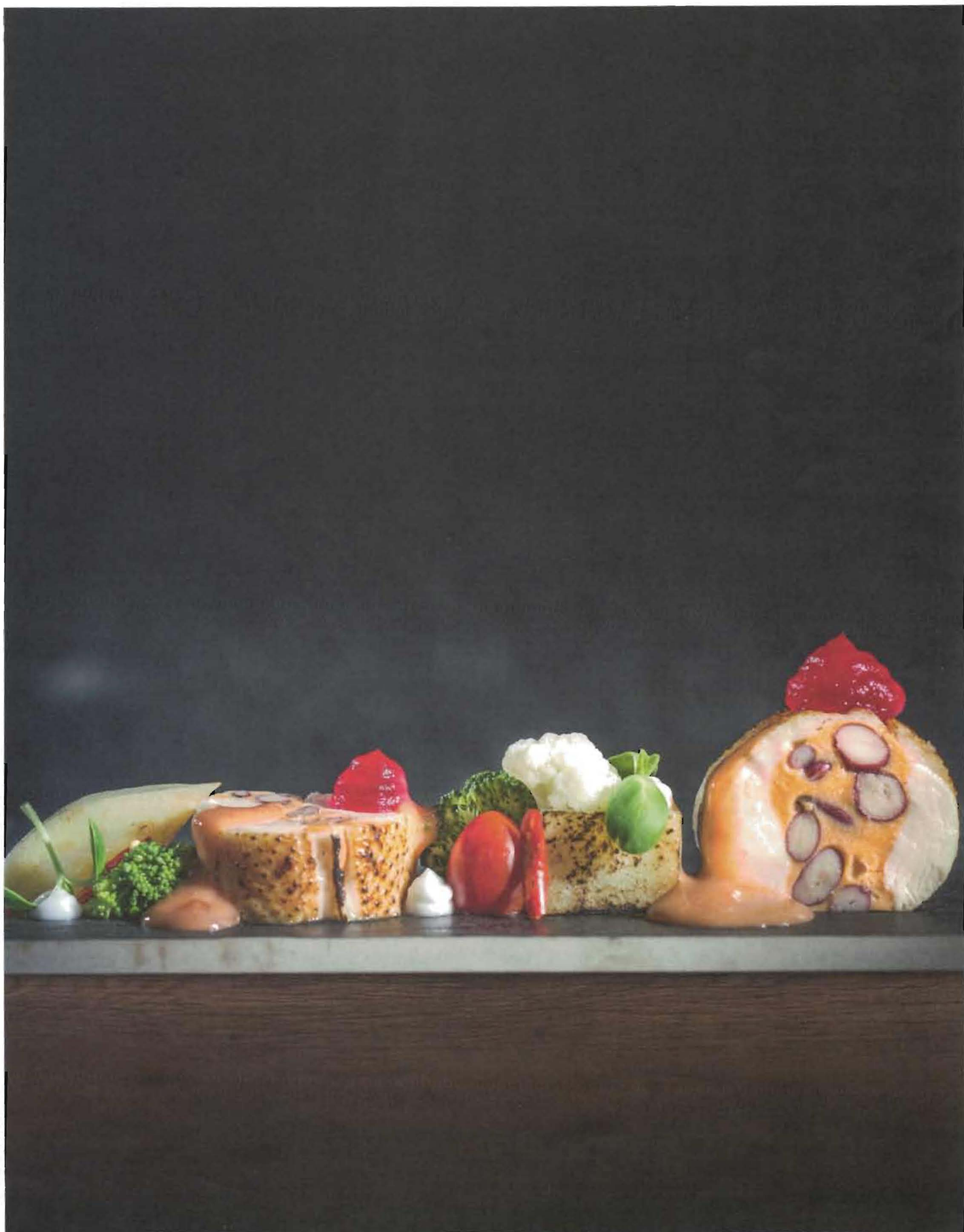
1. ปั่นหัวบิทรูดและน้ำเข้าด้วยกัน กรองเอาแต่น้ำบิทรูด ปรุงรสด้วยเกลือ จากนั้นผสมกับผงขุ่นแล้วตั้งไฟ รอนจนเดือดประมาณ 5 นาที
2. ทิ้งไว้ในตู้เย็นจนวันเช็ดตัว นำมาปั่นให้ละเอียดเนียนเป็นเนื้อเดียวกันเป็นอันใช้ได้

ส่วนผสม มันฝรั่งต้มเนยสมุนไพร

มันฝรั่งหั่นชิ้น 70 กรัม / เนย 300 กรัม / ตะไคร้ 20 กรัม / ใบมะกรูด 5 กรัม / เกลือตามชอบ

วิธีทำ

1. นำทุกอย่างตั้งไฟกลาง 85 องศาเซลเซียส นานหนึ่งชั่วโมง จนมันฝรั่งสุก จากนั้นนำมาย่างให้ผิวหน้าขึ้นสี
2. เมื่อเตรียมวัตถุดิบเสร็จเรียบร้อย จึงนำทั้งหมดจัดเสิร์ฟ



Chic Chicken Stick

ยำกบเทียม อร่อยไม่ต่อไม้



เมื่อได้รับโจทย์เล่มใหม่ เชฟใหม่นึกไปถึงเมนูไทยโบราณหนึ่งเมนู ซึ่งแวบเข้ามาในความคิดทันที ตอนที่กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สาขาอาหาร เมนูที่ทำส่วนมากอาจารย์มักใช้เนื้อไก่และเนื้อปลาประกอบอาหาร ทั้งเมนูอาหารว่างและอาหารคาว เพื่อให้ผู้ร่วมในงานรับประทานได้ง่าย

หนึ่งในเมนูที่อาจารย์ทำขึ้นมาทั้งคาวและหวานนั้น เชฟใหม่จำได้และชื่นชอบในรสชาติมัน เรียกว่า “ยำกบ (เทียม)” อันที่จริงเป็นเมนูชาวบ้านที่ทำขึ้นมาจากเนื้อกบจริงๆ แต่บางท่านไม่รับประทานเนื้อกบ คนไทยสมัยก่อนก็เลยเปลี่ยนจากเนื้อกบมาใช้เนื้อสันในไก่แทน โดยตัดแต่งให้มีลักษณะเหมือนซากกบที่ทำความสะอาดเอาหนังออกแล้ว พอปรุงสุกสีของเนื้อกบคล้ายลักษณะเนื้อไก่นั้นเอง ยำกบเทียมตำรับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สมคิด ชมสุข อาจารย์ที่ปรึกษาเชฟใหม่ ที่ได้ทำขึ้นมา นี้ จะใช้สันในไก่ต้มกับกะทิ อนาคตลูกคล้ายกับเครื่องยำคล้ายพลา ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริกชี้ฟ้าหอย แล้วจัดเสิร์ฟ โรยใบสะระแหน่และพริกชี้ฟ้าแดงซอยเส้น

เชฟใหม่จึงขอนำเมนูยำกบเทียมมาแปลงโฉมในสไตล์ของเชฟใหม่ ให้กลายเป็นกบ (เทียม) เลียบไม่ย่าง รับประทานเล่นได้ไม่มีเบื่อ ใช้กะทิทาหรือพรมเพื่อความหอมและนุ่มของเนื้อกบเทียม (ไก่) เวลาอย่าง นำเครื่องเคียงพวกผักสมุนไพรต่างๆ แยกเอาไว้ ทำน้ำยำรสจัดจ้าน ใส่โหลหรือถ้วยเล็กๆ คล้ายของปิ้งย่างในสมัยนี้ที่แยกเครื่องจิ้มแยกผักเคียง สามารถเลือกกินได้ตามใจในแบบที่ชอบ

ส่วนผสมหลัก

สันในไก่ 120 กรัม / หัวกะทิ 50 กรัม / เกลือป่นและพริกไทย อย่างละ 3 กรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำมะนาว 30 กรัม / น้ำตาลทราย 5 กรัม / น้ำมะขามเปียก 15 กรัม / น้ำปลา 30 กรัม / พริกชี้ฟ้าหอย 2 กรัม / ผักชีฝรั่งซอย 2 กรัม / หอมแดงเล็กซอย 2 กรัม

ผักสำหรับรับประทานแนม

แตงกวาทันแท่งเล็กๆ 50 กรัม / สะระแหน่เด็ดใบ 10 กรัม / โหระพาเด็ดใบ 10 กรัม / พริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก 10 กรัม

วิธีทำ

หั่นเนื้อสันในไก่ ตัดแต่งให้มีขนาดพอดีคำ หมักด้วยเกลือป่นและพริกไทยเล็กน้อย พักไว้ราว 30 นาที

นำไก่ที่หมักได้ที่เสียไปย่างบนเตาโดยใช้ไฟอ่อนๆ ในระหว่างย่างให้พรมด้วยกะทิ จนเนื้อไก่สุกและหอม

เตรียมอ่างผสม ใส่ น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลทราย และน้ำมะขามเปียกลงไป คนจนส่วนผสมละลายเข้ากัน ตักใส่ภาชนะหรือถ้วยแยกไว้จิ้ม โรยด้วยข้าวคั่ว พริกป่น ผักชีฝรั่งซอย และหอมแดงซอยเล็กน้อย พักไว้จัดเสิร์ฟโดยแยกส่วนผสมน้ำจิ้ม รวมถึงผักชนิดต่างๆ วางเป็นมุมๆ เพื่อให้หยิบรับประทานแนมได้ หรือสามารถคลุกเคล้าเป็นจานเสิร์ฟเลยก็ได้ จากนั้นตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าหอย และใบสะระแหน่ <<

tips

ใช้กะทิพรมระหว่างการย่างเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มความหอม และทำให้เนื้อสัตว์นั้นมีความนุ่ม



Savoury Puff Pastry:

Puff Bacon Pizza



ฉบับนี้ถือได้ว่าเป็นพาสทรีที่เพิ่มเติกรความยากขึ้นมาพอสมควรครับ นั่นคือ “puff pastry” นั่นเองกับเมนูพิซซ่าพัฟฟ์เบคอน คุณผู้อ่านจะได้ทดลองนำแป้งและเนยมาพับ-รีด-พับกันหลายทบหลายทีทีเดียว แต่รับรองครับว่าถ้าอดทนพยายามฝึกฝน สิ่งที่ได้กลับมามีค่าคุ้มค่ามาก

puff pastry

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ 225 กรัม / น้ำเปล่า 130 กรัม / เกลือ 5 กรัม / เนย 25 กรัม / เนยคว่ำของดี (dry butter คือเนยสำหรับการพับโดยเฉพาะ แต่ถ้าไม่มีเนยคว่ำของดีใช้เนยเทียมสำหรับทำพายชิ้น) 190 กรัม / มอสซาเรลล่าชีสตามชอบ / มะกอกดำ เล็กน้อย / มะเขือเทศเล็กน้อย / เบคอน เล็กน้อย

วิธีทำ

เริ่มจากการทำแป้งโดว์ โดยใส่แป้งลงในอ่างผสม ทำหลุมตรงกลางแป้งโดว์ (detrempe) หรือที่เราเรียกว่า “puff pastry” ของแป้งโดว์ จากนั้นเทเนยละลายในอุณหภูมิไม่ร้อน น้ำเปล่า และเกลือลงไป แล้วใช้หัวไม้ตีให้เข้ากัน นำแป้งมาแบ่งเป็นก้อนกลม ใช้มิดมาขยักเป็นรูปกากบาทเพื่อให้แป้งยึดหยุ่นได้เต็มที่ จากนั้นพันด้วยพลาสติกแร็ป แช่เย็นประมาณสามชั่วโมง เตรียมเนยคว่ำของดีโดยทำเป็น

สี่เหลี่ยมจัตุรัสแล้วคลึงให้แบน นำกลับเข้าตู้เย็นเตรียมไว้ นำแป้งโดว์ออกจากตู้เย็น รีดให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดใหญ่กว่าแผ่นเนย วางให้ปลายแหลมหันเข้าหาตัว นำเนยคว่ำของดีที่เตรียมไว้วางบนกลางแผ่นแป้งโดยหันด้านเรียบเข้าหาตัว พับส่วนแป้งที่ยื่นออกมาจากรูปสามเหลี่ยม โดยพับเข้าหาตรงกลางคลุมแผ่นเนยให้มิด จากนั้นเรามาเริ่มพับแป้งหรือที่เรียกว่า “turn” โดยรีดแป้งให้ไปในทางยาว มีขนาดสี่เหลี่ยมจัตุรัส หากรู้สึกแป้งเริ่มร้อนหรือนิ่มเกินไปให้นำเข้าพักในตู้เย็นทันที ขั้นตอนนี้ต้องใจเย็นนะครับ มิฉะนั้นเนยจะทะลักออกมาได้ ทำให้ชิ้นของเราไม่สวย

เมื่อได้ความยาวตามต้องการแล้วให้พับแป้งซ้าย ขวา เข้าหาตรงกลาง จากนั้นนำพลาสติกแร็ปมาพันแล้วแช่ตู้เย็นพักไว้ประมาณห้านาที จึงนำออกมารีดให้เป็นทางยาวไปในทางเดียวกันกับแนวแป้งที่เปิดอยู่ ทำซ้ำเช่นนี้อยู่ห้ารอบ เรียกเทคนิคนี้ว่า “five turn” เมื่อครบแล้วจึงนำมารีดให้หนาประมาณ 3 มิลลิเมตร ใช้ส้อมมาจิ้มให้ทั่ว จึงนำมาตัดเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 11x11 เซนติเมตร นำไปวางบนถาดอบทาไขมันบริเวณขอบทุกด้าน ตักซอสพิซซ่าทาตรงกลางโดยเว้นขอบทั้งสี่ด้าน โรยเบคอน มะเขือเทศ มะกอก และมอสซาเรลล่าชีส แล้วนำเข้าอบ 180 องศาเซลเซียส นาน 10-12 นาที

ซอสพิซซ่า

ส่วนผสม

มะเขือเทศ 2-3 ลูก หรือ 250 กรัม / ซอสมะเขือเทศเข้มข้น 40 กรัม / หัวหอม 50 กรัม หรือ 1/2 ลูก / กระเทียม 10 กรัม / ออริกาโน 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำมันมะกอก 15 กรัม / น้ำสต็อกใส 240 กรัม / ใบกระวาน 1 ใบ / น้ำตาล 5 กรัม / ปูรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย เล็กน้อย

วิธีเตรียมมะเขือเทศ (concasse)

นำมะเขือเทศสับมาทำให้เป็นกากบาทลงบนผิวแล้วนำไปลวกในน้ำเดือด 15 วินาที จึงนำขึ้นจากน้ำร้อนลงไปแช่ในน้ำเย็น ลอกเปลือกออก หั่นเป็นซีกๆ ปาดเอาไส้ด้านในทิ้งก่อนจะสับหยาบๆ จากนั้นจึงสับหัวหอม และกระเทียมที่เตรียมไว้

วิธีทำ

ตั้งกระทะบนเตาใส่น้ำมันมะกอก เมื่อร้อนดีแล้ว ใส่กระเทียมกับหัวหอมลงไปผัดให้นิ่มส่งกลิ่นหอม จึงใส่ใบกระวาน และซอสมะเขือเทศเข้มข้นลงไปผัดให้เข้ากัน ระวังอย่าให้ไหม้ จากนั้นใส่มะเขือเทศคองคาเซ่ และน้ำตาลลงไปผัด ตามด้วยออริกาโน และน้ำสต็อกใส่ต้มให้เดือด จึงลดไฟลงเหลือไฟอ่อนจนกว่าเนื้อมะเขือเทศจะนิ่ม ต้มต่อจนได้ความข้นที่ต้องการ จากนั้นปรุงรสตามชอบด้วยเกลือและพริกไทย แล้วนำไปปั่นละเอียด <<



inspiration

“เนื้อสัตว์นั้นซุกซ่อนเรื่องราว
อันยาวนานของมัน และอาหารที่ปรุง
จากเนื้อสัตว์แต่ละจานก็ยิ่งแฝงไปด้วย
แรงบันดาลใจ ความฝัน และความรัก
ที่เชื่อมโยงระหว่างเชฟ และคนที่รับประทาน”

chef we love

“ความอร่อยของเนื้อขึ้นอยู่กับรสเนื้อ และความชอบของคนกินจริงๆ แล้ว
สเด็กเวลาอย่าง ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย มีซอสเกรวี่ราดกับเครื่องเคียงแค่นั้นนะ
มันอยู่ที่ว่าเป็นเนื้อพันธุ์อะไร มาจากไหน ชอบแบบมันมาก มันน้อย หรือไม่มีมันเลย”

เชฟต้ม-ซัชพล อนันตชาติ

meet the foodie

“ต้องรู้จักตัวเองก่อนว่าเราชอบอะไร เช่น เขาแนะนำว่ามัดลีซากะอร่อย แต่จริงๆ
ตัวเองไม่ได้ชอบ พอไปกินแน่นอนว่าก็ต้องไม่ชอบ อย่างที่สองคือต้องรู้จัก ส่วนต่างๆ
ของวัว เพราะแต่ละส่วนมีลักษณะที่ไม่เหมือนกัน อย่างที่สามคือต้องรู้จักคนทำ
เพราะเชฟแต่ละท่านมีวิธีการทำที่ไม่เหมือนกัน”

ican - คุณกิตติเดช วิมลรัตน์



A Private Delight Hour

ภายในสตูดิโอครัวหอมฟุ้งไปด้วยกลิ่นสเต็กเซอร์ลอยน์แบบมิเดียมแรร์ เนื้อนุ่มด้วยวิธีการซูวีร์ดที่สามารถควบคุมอุณหภูมิขณะทำอาหารเพื่อให้ได้เนื้อในสูกแบบพอดีไม่แข็งไปจนเสียรสชาติ รสละมุนลิ้นไปกับครีมข้าวโพดหวานซ่อนความพิเศษด้วยน้ำมันจากฟิวราสเลริมให้รสของครีมข้าวโพดกลมกล่อมมากขึ้น และยังช่วยเพิ่มความวาวของตัวซอสอีกด้วย ปิดท้ายความสมบูรณ์แบบของ "sous vide grilled sirloin with sweet corn pure and wild mushrooms" ด้วยซอสวาซาบิเป็นตัวตัดรสชาติ และเติมเต็มความประทับใจนับว่าเป็นอีกหนึ่งวันดี ๆ ที่เรามีโอกาสสัมผัสประสบการณ์การบริการแบบส่วนตัวกับ "private chef" ที่ครัวของเราเอง โดยเซฟจาโกโบ แอสเทรย์ (Jacobo Astray) เชฟชาวสเปนที่เคยแสดงฝีมือที่ "เอล บูลลี (elBulli)" ร้านอาหารไฮเอนด์ระดับมิชลินสตาร์สามดาวที่ดีที่สุดในโลก และสิ่งที่ดีเติมเต็มวันดี ๆ ก็คือการพูดคุย รวมทั้งได้ลิ้มลองอาหารของเซฟมากฝีมือคนนี้

คงมีไม่น้อยในช่วงโศกเศร้าที่เราคิดอยากจะทำอะไรแล้วหันไปหาสิ่งอื่นทำ นอกจากนั่งท่องตำรา เซฟจาโกโบก็เป็นหนึ่งในนั้นเช่นกัน

"ผมไม่ค่อยชอบเรียน พ่อเคยบอกว่าถ้าไม่เรียนก็ไปทำงานทำ ซึ่งงานบริการนี่เองที่ทำให้ผมได้เห็นการทำงาน และชอบในงานของเซฟ นั่นทำให้ผมตัดสินใจไปเรียนเพื่อให้ได้รู้จักอาชีพเซฟมากขึ้น จนในที่สุดมีโอกาสทำงานที่ร้านเอลบูลลี ร่วมกับเฮดเชฟเฟอร์ราน เอเดียร์ (Ferran Adria) ซึ่งผมเป็นท็อบไฟร์ของทีมครัว



“I set menu courses that they never realize ‘oh wow, you can do this in my kitchen?’”

เมื่อคุณทำงานกับเชฟลีลิปคนจะต้องยึดหยุ่นให้เป็น และรู้จักทำงานร่วมกันเป็นทีมเพื่อออกอาหารให้ตรงตามเวลา สิ่งเหล่านี้เป็นเรื่องของการจัดการ งานบริหาร และคุณต้องรู้วิธีทำอาหารด้วย ถ้าไม่อย่างนั้นก็ไม่สามารถบริหารทีมได้”

เมื่อลองนึกภาพตาม ขนาดเราตัวคนเดียวในครัวยังหัวหมุนกับอาหารไม่กี่จาน แต่สำหรับงานครัวในร้านอาหารระดับตำนานที่มีออเดอร์เข้ามาไม่หยุด คงไม่อาจทำสำเร็จได้ด้วยตัวคนเดียว การเทรนผู้ร่วมทีมเพื่อมาช่วยงานจึงเป็นอีกหน้าที่ของเชฟ รวมไปถึงการเป็นที่ปรึกษาให้ลูกทีม ซึ่งทั้งหมดนี้ต้องอาศัยความเชื่อใจกันด้วย


จุดเปลี่ยนของเชฟก็มาถึง เมื่อเขาเปลี่ยนบทบาทจากการทำงานหน้าเตาครัวใหญ่สู่งานครัวเล็กของการบริการเชฟส่วนตัว ซึ่งแน่นอนว่าไม่มีที่ไหนสุขสบายใจเท่าบ้านเรา และการมีเชฟมาปรุงอาหารเลิศรสถึงในครัวตัวเองยิ่งทำให้การกินข้าวที่บ้านเป็นเรื่องน่าอภิรมย์ขึ้นไปอีก

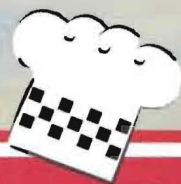
“ผมคิดว่าตอนนี้ในกรุงเทพฯ เกิดการแข่งขันกันสูง มีร้านอาหารเปิดใหม่มากมาย ใช้ทั้งเงินทุน และยังคงแบกรับความเสี่ยง ผมจึงตัดสินใจทำอะไรด้วยตัวเองโดยไม่ต้องเสี่ยงมากนัก และยังเป็นสิ่งที่ไม่เคยมีใครทำในกรุงเทพฯ ซึ่งก็คือการบริการเชฟส่วนตัวที่บ้าน ผมบอกกับแขกเสมอว่าคุณไปร้านอาหารเพื่อกินแบบไฟน์ไดนิ่ง แต่สิ่งที่ผมเสนอให้มากกว่านั้นคือเชฟจะมาทำอาหารให้ถึงในบ้าน เลิรฟ์จากครัวของคุณเอง เป็นคอร์สอาหารที่เมื่อคุณเห็นจะร้องว่าว และจะต้องแปลกใจว่าครัวเราทำเมนูนี้ได้ด้วยหรือ ผมจึงอยากให้เขาเปิดรับประสบการณ์ และได้ลองอะไรใหม่ๆ”

การบริการนี้ไม่ใช่แค่เรื่องของอาหาร หรือการได้ชมฝีมือเชฟจากหน้าเตา แต่ยังเป็นเรื่องของบรรยากาศ การเซตอัพโต๊ะ การบริการ และการสื่อสาร นอกจากนี้เชฟจาโกโบยังเป็นทีปรีक्षाให้กับร้านอาหาร และโรงแรมดังมากมาย เพราะในปัจจุบันธุรกิจอาหารพัฒนาไปเร็ว ร้านอาหารจึงต้องปรับตัวให้เข้ากับสิ่งใหม่ ตรงนี้เองที่เชฟจาโกโบก้าวเข้ามาดูแลในเรื่องคอนเซ็ปต์ร้าน การครีเอต หรือพัฒนาเมนูเทคนิคทำอาหาร รวมถึงการเทรนงานครัว

“บางครั้งงานพวกนี้มันยากอยู่บ้าง แต่พอเราทำสำเร็จ และผลลัพธ์ออกมา เราก็มีความสุขกับมัน ที่สำคัญคือคุณต้องทำมันด้วยใจ และความหลงใหล เพราะมันเป็นงานที่ลำบากนะ บ่อยครั้งที่คุณต้องทำงานในขณะที่เวลานั้นเป็นวันหยุดสุดสัปดาห์ ทำให้พลาดอะไรหลายๆ อย่างในชีวิตไป ถ้าไม่ชอบทำอาหารจริงๆ ก็เปลี่ยนงานจะดีกว่า ที่สำคัญคุณต้องเรียนรู้ พัฒนา และพิสูจน์ตัวเองตลอดเวลา ถ้าอยากได้คำตอบแทนดีๆ และไม่แนบงที่คุณอาจเลือกเวลาพักเป็นของตัวเองได้”

เพียงไม่กี่ชั่วโมงที่เราได้ร่วมพูดคุยพลางชมฝีมือการทำอาหารของเชฟจาโกโบ และเปิดรับความอึดอ้อมในบรรยากาศ รวมถึงอรรถรสของมื้ออาหาร มันทำให้เรารู้สึกว่า คงไม่มีร้านอาหารไหนโด่งดังที่ไหนมอบช่วงเวลารื่นรมย์เช่นที่สตูดิโอเรา ณ ตอนนี้อีกแล้ว

เปิดรับประสบการณ์ใหม่ของการบริการเชฟส่วนตัว ติดตามรายละเอียดได้ทาง www.gulabangkok.com 



Chef's Choice

Over 116 years' experience in the cheese industry

CHEDDAR CHEESE

Proudly Australian Owned And Produced



Processed Cheddar Cheese

1.5 kg./pack (72 pieces), 8 packs/ctn. Keep in -4 °C (Shelf life: 1 year)

Features

- Made from high quality natural cheese
- Clean cheddar flavour designed to complement other ingredients in the burger
- Special formulation will not melt on a hot burger
- Stagger Stacked

Benefits

- Economical size for burgers and other fast foods
- Easy to peel from the stack
- Consistent quality and flavour every time
- Cheese won't melt and fall off burger -no consumer complaint

Mild Cheddar Block

Approx. 2 kgs./pack, 10 packs/ctn.

Keep in -4 °C (Shelf life: 9 months)

Features

- 100% natural cheddar cheese
- Semi-hard cheese, clean and mild cheddar taste
- Good for slicing, melting and gratin

Benefits

- Suitable for general use in sandwiches, as a snack cheese, or in cooking





More Meat, Please

อาหารจานเนื้อเชื่อว่าต้องเป็นสติกกับเครื่องเคียงอย่างเฟรนช์ฟรายส์หรือมันบดเสมอไป เพราะหากนำมาทานคู่กับฟัวกราส์ รสที่ได้คงต่างไปไม่น้อย ซึ่งเมนู “filetto di foie gras” เป็นการผสมผสานระหว่างเนื้อไทยกับรสชาติฝรั่งเศส เนื้อย่างแบบมีเดียมแรร์มาพร้อมกับเกรวีเรดไวน์ กินคู่กับโคมกระเทียม และวานิลลารสละมุนบนฟัวกราส์ เป็นการออกจากชนบเดิมที่หลายคนเชื่อว่าฟัวกราส์ต้องกินกับซอสผลไม้เท่านั้น

สมัยนี้จะมองหาร้านสเต็กเฮาส์แบบจริงจังสักร้านคงต้องคิดหนัก ไม่ใช่ว่ามีตัวเลือกมาก แต่สเต็กรสชาติดั้งเดิมกลับหาได้ยากขึ้นทุกที แน่นอนว่าสำหรับที่ร้าน “Wholly Cow Restaurant Wine & Cigar Bar” เขาเน้นที่รสเนื้อจริงๆ และเซฟต์มี-ซซพล อนันตชาติ จะเป็นคู่หูเราไปรู้จักโลกของเนื้อมากขึ้นกว่าแค่เซอลอยน์ เทนเดอลอยน์ หรือริบอาย่างบนจานสเต็ก

อาจด้วยเพราะบ้านเราเป็นเมืองพุทธมีเชื้อสายจีนเป็นส่วนใหญ่ ตามหลักศาสนาที่นับถือกัน การรับประทานเนื้อจึงถือเป็นข้อห้าม แต่ก็ยังมีเหล่ามีดเลิฟเวอร์ที่ชื่นชอบสเต็กเป็นชีวิตจิตใจ

“คนที่ชอบกินเนื้อคงเป็นเฉพาะกลุ่มมากกว่า คนที่นิยมเนื้อจริงๆ จะมากินสเต็กที่นี่ เรามีเนื้ออยู่ห้าประเทศเป็นตัวเลือก ทั้งเนื้อออสเตรเลีย ญี่ปุ่น นิวซีแลนด์ อเมริกา อาร์เจนตินา และของไทย แต่ละประเทศก็มีความต่างกันไป แต่ที่ร้านนี้

anatomie ~~~~~



“A delicious meat is up to its taste and what’s flavor they like.”

ลูกค้าจะนิยมเนื้อจากออสเตรเลียมากที่สุด เป็นวัวดำพันธุ์แองกัส มีความนุ่มในตัว เพราะกรรมวิธีเลี้ยงของเขา ให้วัวกินธัญพืช ดิมเบียร์ ฟังเพลง มีนวดผ่อนคลาย ส่วนเนื้อญี่ปุ่นจะเด่นเรื่องสายพันธุ์ที่เขาพัฒนามา นิยมตั้งชื่อตามชื่อเมืองนั้นๆ ทั้งเนื้อมัดลีซาคะ เนื้อโกเบ มีการแข่งขันกันสูงว่าเมืองไหนเลี้ยงดีกว่า แล้วมันที่แทรกตามเนื้อก็มีสูงมากด้วยเหมือนกัน บางคนกินไม่ได้เลยนะ เพราะมันเสียนมาก ถ้าของนิวซีแลนด์เขาจะโดดเด่นเรื่องฟาร์มที่เลี้ยง ซึ่งวัวกลายเป็นยี่ห้อไปเลยว่าฟาร์มไหนเลี้ยงดี มีรางวัลอะไรบ้าง ส่วนเนื้อของอเมริกาจะอยู่ในระดับเดียวกับอาร์เจนตา”

สำหรับเนื้อของไทยนั้น เซฟตี้เอย์ถึงความอร่อยของโคขุนไทย แม้ว่าไม่อาจเทียบเท่ารสชาติเนื้อของญี่ปุ่น แต่ก็ถือว่าใช้ได้ในระดับหนึ่ง เพราะเรื่องของสายพันธุ์และอากาศเป็นอุปสรรคสำคัญของชาวฟาร์ม นอกจากวิธีเลี้ยงแล้ว อาหารที่วัวกินก็มีผลต่อเนื้อด้วยเช่นกัน สำหรับวัวที่ถูกเลี้ยงด้วยหญ้าจะทำให้เนื้อวัวที่มีไขมันและคอเลสเตอรอลน้อย แต่มีกรดไขมันโอเมก้า 3 อยู่สูง หากเป็นวัวที่ได้รับธัญพืชตามสูตรเลี้ยงโดยเฉพาะ คุณภาพของเนื้อทั้งความนุ่ม ความฉ่ำเนื้อ และรสชาติจะคงที่ตามมาตรฐานนั้นๆ

“ตอนนี้มีกรรมวิธีใหม่ที่ทำให้เนื้อมันเพิ่มขึ้น ผมกำลังศึกษาอยู่ว่าเขาทำอย่างไร คือปกติเนื้อเทนเดอลอยน์ไม่มีมันเลยนะ แต่เขาเพิ่มลายมันเข้าไปข้างใน ใสแล้วเนื้อนุ่มขึ้น ซึ่ง

รสชาติไม่เหมือนเนื้อเท่าไร แต่คนก็ชอบสั่งทานอยู่” เซฟตี้เอย์เล่าถึงกรรมวิธีใหม่ที่แทรกไขมันอ่อนเพิ่มให้กับเนื้ออย่างกระทือออร์รัน

สำหรับวิธีเลือกเนื้อของร้านแห่งนี้จะเลือกแต่วัวที่กินธัญพืชและถูกบ่ม (meat ageing) มาแล้ว 120 วัน นั่นคือเมื่อลัมวัวแล้ว จะเก็บซากวัวในห้องเย็นไว้ก่อนประมาณ 120-200 วัน หลังจากนั้นจะชำแหละขาย เพื่อเพิ่มความนุ่มให้กับเนื้อมากขึ้น

เมื่อเราถามถึงวิธีการปรุงหรือเคล็ดลับอะไรที่จะทำให้อาหารจานเนื้ออร่อย เซฟตี้เอย์คิดเพียงครู่แล้วตอบกลับเราว่า

“ความอร่อยของเนื้อขึ้นอยู่กับรสเนื้อ และความชอบของคนกินจริงๆ แล้วเสิร์ฟเวลาอย่าง ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย มีซอสเกรวี่ราดกับเครื่องเคียงแค่นั้นนะ มันอยู่ที่ว่าเป็นเนื้อพันธุ์อะไร มาจากไหน ชอบแบบมันมาก มันน้อย หรือไม่มีมันเลย บางคนก็ชอบแบบมีเดียมแรร์ แบบสุกไปเลยก็มีนะ เอาไม่ให้เห็นเลือดแดงๆ ถึงจะกินได้ แต่สำหรับที่ชอบแบบมีเดียมแรร์มากกว่า เพราะถ้าสุกไปเนื้อจะแห้งและแข็ง อีกอย่างรสชาติของเนื้อเข้าได้ดีกับการนำไปย่างเป็นสเต็กที่สุดแล้ว เพราะเป็นเนื้อที่กินแบบกึ่งสุกกึ่งดิบได้ แต่ถ้าจะเอาไปทำอย่างอื่นก็ได้เหมือนกัน” ◀

“ ฮิดะกิ่ว ” วัวสายพันธุ์แชมป์ญี่ปุ่น
จากการแข่งขัน วากิวโอลิมปิก ประเทศญี่ปุ่นสองครั้งซ้อน

HIDA-GYU

飛騨牛

ได้รับรางวัลเนื้อชั้นดีที่สุดในการประกวดแข่งขันเนื้อวัวในประเทศญี่ปุ่นถึงสองครั้งซ้อน
จากงานประกวดพันธุ์วัวญี่ปุ่น “ วากิวโอลิมปิก ” (แข่งทุก 5 ปี)

ในบรรดาวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นชนสีดำ ซึ่งเป็นผลิตผลของจังหวัดกิฟุ มีเพียง “ ฮิดะกิ่ว ” ที่เป็นแบรนด์
สินค้าซึ่งได้รับการยกย่องว่าเป็นเนื้อวัวชั้นเลิศ เป็นที่ยอมรับด้านความนุ่มละเอียดและมีรสอร่อย
จนแทบละลายในปาก “ ฮิดะกิ่ว ” ซึ่งเลี้ยงด้วยน้ำใสบริสุทธิ์และอยู่ในสภาพอากาศที่สดชื่น
ประกอบกับการดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดีจากผู้เลี้ยง ก่อให้เกิดรสชาติของเนื้อวัวแท้ที่สะอาด
ปลอดภัย และวางใจได้



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



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



องค์การส่งเสริมแบรนด์ฮิดะกิ่ว

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



อรรถพล ไนโต ถึงทอง
หัวหน้าพ่อครัว
ประจำโรงแรมเซราตัน แกรนด์ โตเกียว ประเทศญี่ปุ่น
Chef De Cuisine
(Sheraton Grande Tokyo Bay Hotel, Japan)

How to Prove Your Cooking Skill in the Culinary World

การทำงานในเมืองไทยอย่างเดียวนั้นใช่ๆไม่ตี แต่ถ้าเราใฝ่ฝันคิดอยากจะเป็นเชฟใหญ่ในโรงแรมห้าดาวหรือเชฟใหญ่ในร้านอาหารที่มีชื่อเสียง ประสบการณ์การทำงานในต่างประเทศนั้นเป็นสิ่งจำเป็น ยิ่งในปัจจุบันภาวะที่มีการแข่งขันสูง เชฟที่มี "World Culinary Experience" ย่อมเป็นผู้ถูกเลือก หรือมีโอกาสมากกว่า อาจารย์ของผมเคยสั่งสอนไว้ว่า "โอกาสนั้นเกิดขึ้นเสมอถ้าตัวเราพร้อมที่จะรับ" สวัสดิ์ครับท่านผู้อ่านทุกๆ ท่าน ช่วงเดือนที่ผ่านมาเป็นวันหยุดฤดูร้อนที่ญี่ปุ่น ซึ่งถือว่าเป็นฤดูกาลของการท่องเที่ยว ทั้งโรงแรมและร้านอาหารต่างก็ยุ่งกันมากๆ ห้องอาหารในโรงแรมที่ผมประจำอยู่ก็ยุ่งมากเช่นกัน ช่วงวันหยุดเสาร์-อาทิตย์เคยรับแขกเกือบถึงสองพันคนต่อวัน ถือว่าหนักหนาสาหัสมากกับจำนวนเชฟประจำที่มีอยู่แค่ 20 คน ซึ่งในญี่ปุ่นนั้น ถ้าจ้างเชฟจำนวนมากๆ ก็คงไม่ไหว เพราะเงินเดือนค่าแรงของที่นี่สูงมาก แต่ก็ถูกระบบค่าจ้างเงินเดือนก็พอๆ กับเชฟใหญ่บ้านเรา ตรงนี้ทำให้ตัวเราเห็นความแตกต่างในการทำงานของคนที่นี่กับที่บ้านเรา ยกตัวอย่างเช่น ความอดทนและเข้มงวดกับงานที่ได้รับมอบหมาย คือถ้างานไม่เสร็จไม่มีทางกลับบ้าน แล้วคนที่นี่จะเข้างานก่อนเวลาอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมงล่วงหน้า ยิ่งถ้าอยู่ในครัวเขาจะเช็ดฟิงและเคาท์เชฟคนที่เห็นหน้าเป็นอย่างดี ปกติอยู่เมืองไทยเฉลี่ยแล้วเราจะทำงานในครัววันละสิบสองชั่วโมง แต่มาอยู่ที่นั่นหนึ่งใช้ชีวิตอยู่ในครัวไม่ต่ำกว่าสิบห้าชั่วโมง ทำให้หนักถึงอดีตที่เราทำงานอยู่ที่ออสเตรเลียและฮิปปี้ครั้บ ประสบการณ์ทำงานในต่างประเทศนั้นมีประโยชน์จริงๆ

1. พิกให้เราเป็นคนมีระเบียบและโอกาสเข้มงวดกับตัวเอง
2. มีความเข้าใจในวัฒนธรรมหลักสากล คือสามารถทำงานร่วมกับคนต่างชาติได้ ตรงนี้มีความสำคัญมากในยุคของการทำงานไร้พรมแดน
3. ได้เรียนรู้เทคนิคการปรุงอาหารแบบใหม่ รวมถึงได้ทำความรู้จักกับวัตถุดิบแปลกใหม่ที่เราไม่เคยใช้
4. ทำให้เรามีจิตใจเข้มแข็งขึ้น เพราะการอยู่ต่างประเทศบางครั้งใช้ชีวิตคนเดียวจะทำให้เราเป็นคนมีความอดทน เจออุปสรรคก็จะไม่ท้อถอยง่ายๆ
5. เป็นที่ยอมรับมากขึ้นในระดับสากล ยิ่งถ้าเราได้มีโอกาสทำงานในสถานที่ที่มีชื่อเสียงแล้ว รับรองว่าใครๆ ก็อยากได้ตัวไปทำงาน
6. ได้แรงบันดาลใจใหม่ๆ ยิ่งถ้าเป็นคนที่ชอบค้นหา มีพลังความเป็นครีเอทีฟในตัว รับรองว่าการทำงานในต่างประเทศนั้นสามารถตอบโจทย์ให้กับเราได้เป็นอย่างดี

นี่แค่ข้อดีหลักๆ สำคัญๆ เท่านั้น เชื่อว่ายังมีข้อดีอีกหลายอย่างที่ผมยังไม่ได้กล่าวถึง ในยุคใหม่ของเชฟไทย โอกาสนั้นเปิดขึ้นมามาก ตัวผมเองมีโอกาสแนะนำและส่งเชฟไทยไปทำงานเมืองนอกมาแล้วหลายๆ คน และที่มีความสุขที่สุดก็คือ ได้เห็นทุกคนได้รับประสบการณ์ที่ดีและนำตัวอย่างที่ดีนั้นมาปรับปรุงและพัฒนาวงการเชฟในบ้านเมืองไทย ตรงผมขอเป็นส่วนหนึ่งและเป็นกำลังใจให้กับทุกๆ คน ขอขอบคุณครับ แล้วพบกันใหม่ในฉบับหน้า

X-perience Dish
Thai Herbal Salad with Summa Fish
เมี่ยงปลาข้มมะ
แรงบันดาลใจได้รับจากวัฒนธรรมการกินอาหารตามฤดูกาลแบบชาวญี่ปุ่น ซึ่งในฤดูกาลนี้ปลาข้มมะจะหาง่ายและมีรสชาติอร่อยที่สุด ปลาจะตัวใหญ่และมีไขมันหวานชุ่มฉ่ำ เหมาะนำมาทำเป็นเมี่ยงปลารสจัดแบบไทยๆ จากนั้นเป็นเมนูพิเศษที่เชฟคิดค้นขึ้นมาเพื่อทำให้ญี่ปุ่นหันมาสนใจและให้ความสำคัญกับอาหารไทยมากยิ่งขึ้น



Why & Wine (Sweet)

ไวไวอันหวาน

ด้วยจากฉบับก่อนจะหนักไปทางไวไวหวานเยอรมัน แต่ก็ยังโยงโยงไปไม่ถึงฝรั่งเศส ฮังการี แอฟริกาใต้ และอิตาลีเลยนั่นแหละ ฉบับนี้จึงดูคล้ายประหนึ่งว่าเป็นการต้อยอด ออกมาให้เข้าใจกันให้ถ่องแท้จริงๆ ครั้นว่า “ทำไมไวไวถึงหวานได้”

เริ่มต้นด้วยวิชาการกันสักหน่อยกับสูตรที่ใช้ผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั่นคือ น้ำตาล + ยีสต์ = แอลกอฮอล์ + คาร์บอนไดออกไซด์ โดยนำไปหมัก แต่ถ้าต้องการดีกรีแรงขึ้นต้องนำไปกลั่น ส่วนน้ำตาลที่ใช้ผลิตไวไวคือผลไม้นั่นเอง ด้านรสชาติจะหวานมาก (very sweet) หรือไม่หวานเลย (extra dry) นั้น ขึ้นอยู่กับยีสต์ว่าใช้น้ำตาลในการแปลงสภาพให้เป็นแอลกอฮอล์และคาร์บอนไดออกไซด์หมดเลย เกือบหมด หรือคงเหลือทิ้งไว้ค่อนข้างมาก (residual sugar) โดยวัดระดับความหวานกันที่ปริมาณน้ำตาล น้อยกว่า 1% คือดรายไวไว (dry wine) ถ้า 3%-28% จะเป็นไวไวหวาน เอาเป็นว่าเรา มาลงลึกระดับความหวานกันเลยครี๊

1. ไม่หวานเลย (bone dry) คือดรายสนิท แทบจะไม่หลงเหลือความหวานอะไรเอาไวเลย เพราะมีน้ำตาลไม่ถึง 20 brix (หน่วยวัดค่าความหวานในองุ่น) สาเหตุก็มาจากการเก็บเกี่ยวไวไว (early harvest) มาทำไวไวกันเสียแล้วนี่ ดรายไวไว (dry white wine) นี้จะเห็นอย่างตาขิ้น ในฝรั่งเศส โดยเฉพาะจากเขตลัวร์ (Loire) ไม่ว่าจะเป็นที่มัสคาเดท์ (Muscadet) หรือที่ไซวีญงบล็อง (Sauvignon Blanc) อย่างไวไวของแซร์ (Sancerre) หรือ “พูยี่ ฟูเม่” (Pouilly Fume) ซึ่งเป็นกลุ่มไวไวที่เหมาะสมแก่การดื่มคู่กับของว่างเรียกน้ำย่อยเป็นที่สุด ซึ่งความหวานระดับนี้ควรเหมาะสมไปถึงแชมเปญ โดยสังเกตบนฉลากว่า “extra brut” มีน้ำตาลน้อยกว่า 3 กรัมต่อลิตร หรือแบบ “brut” มีน้ำตาล 3 กรัมขึ้นไป แต่ไม่ถึง 12 กรัมต่อลิตร จะถือว่าเป็นรสชาติของแชมเปญอย่างแท้จริง ถ้าเป็นบนฉลากเยอรมันจะเขียนว่า “trocken” หรือ “hale-trocken” ความหมายคือ “half-dry” นั่นเอง

2. ไม่หวาน (dry) แบบนี้พอจะมีความหวานอยู่บ้าง แต่ยังไม่จะถึง 2.6 กรัมต่อลิตรหรอก ครี๊ จึงอาจไม่ได้รับการกำหนดฮาร์เวสต์ว่าอยู่ในระดับอะไร อย่างไวไวเยอรมันพวก “kabinett” ถ้าเป็นแชมเปญบนฉลากจะเป็น “extra wine” หรือ “brut-natural” มีน้ำตาลน้อยกว่า 12-17 กรัมต่อลิตร รสจะออกหวานนิดๆ แต่เบาบางมากครี๊

ส่วนในบ้านเรากลับคุ้นเคยกับไวไวมีฟองรสชาติดราย และเอ็กซ์ตรีดราย ซึ่งมีน้ำตาลประมาณ 12-20 กรัมต่อลิตร ที่อิตาลีเรียกว่า “โพรเซคโค สปาร์กลิ่งไวไว” (prosecco Italian sparkling) ซึ่งน่าจะเป็นเพราะราคาที่ถูกลงกว่ากันมากเป็นตัวหลักต้น

3. หวานเล็กน้อย (medium dry) ในขั้นนี้พอจะมีความหวานขึ้นบ้างแล้ว โดยจะเก็บเกี่ยวล่าช้า (late harvest) เพื่อรอให้ปริมาณน้ำตาลลง แต่มีน้ำตาลมากขึ้น ทำให้มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงเมื่อนำมาหมัก โดยน้ำตาลควรได้ไม่น้อยไปกว่า 28 brix

4. หวานปานกลาง (medium sweet) ขั้นนี้แหละ! พอจะเรียกได้ว่าเป็นไวไวหวาน โดยเขาจะรอให้อองุ่นมีความหวานมากขึ้นก่อนเก็บเกี่ยว แต่น้ำตาลคงเหลือก็ยังไม่เกิน 11.5 % ตามน้ำหนักองุ่น ส่วนคอไวไวฝรั่งเศสที่ต้องการดื่มไวไวหวานรสเบาบาง นุ่มนวล และกลมกล่อม ให้สังเกตจากคำว่า “โมเวลู” (moelleux) ที่มีปรากฏอยู่บนฉลากไวไวได้เลยครี๊

5. หวาน (sweet wine) มาถึงจุดนี้สิ! ถึงเรียกได้ว่าเป็นไวไวหวาน เพราะที่แน่ๆ น้ำตาลคงเหลือต้องมากกว่า 11.5% ตามน้ำหนัก ไวน์ขั้นนี้จึงจัดให้อยู่ในกลุ่ม “select late harvest” บางส่วนอาจเลือกมาจากองุ่นที่ผ่านกระบวนการหมักโดยใช้ราโบตรีทิส (botrytis) หรือที่เรียกว่าโนเบล รอด (noble rot) เช่น ไวน์หวานจากเขตลัวร์ วาลเลย์ (Loire Valley) อย่าง “anjou moelleux” และ “sweet vouvray” หรือ “bonnezeaux” จากเขตเชอแนงบล็อง (Chenin Blanc)



วิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์
กรรมการผู้จัดการ
โรงเรียนวิฑูรย์ค็อกเทลและไวไว
www.witooncocktailandwine.com

ซึ่งไวไวโนเบิลรอตนี้ มักถูกบรรจุขวดขนาดครึ่งหนึ่ง (357 มิลลิลิตร) ของขวดไวไวปกติเพื่อจำหน่าย เนื่องจากผลิตได้จำนวนน้อย ทำให้ราคาสูง

6. หวานมาก (very sweet) สุดยอดไวไวหวาน ต้องขึ้น “special select late harvest” ซึ่งรอให้ถึงปลายปีเก็บเกี่ยวเลยจนถึงธันวาคมเพื่อคัดเอาแต่เฉพาะองุ่นที่มีราโบตรีทิส ที่เยอรมันเรียกการเก็บเกี่ยวนี้ว่า “trockenbeerenauslese” คือเลือกแต่เก็บผลเบอร์รี่แห้ง จนน้ำตาลล้นไปถึง 30 brix จึงมีน้ำตาลคงเหลือ มากกว่า 15 % ต่างจากไวไวอามาโรเน เดลล่า วาลโปลิเซลลา (amarone della valpolicella) ของอิตาลี ที่ปล่อยให้องุ่นแห้งเหมือนกัน แต่ใช้เวลาหมักนานกว่าเดิม ทำให้ได้ไวไวที่แทบไม่หวานแต่ดีกรีสูง จนหลายคนเข้าใจผิดว่าเป็นไวไวหวาน ส่วน “vin santo” คือไวไวหวานของอิตาลีหมักจากองุ่นแห้ง พันธุ์เตรบเบียโน ดอสกาโน (trebbiano) ส่วนสปาร์กลิ่งไวไวหวานต้อง “cinzano gran dolce spumante dolce” สำหรับไวไวหวานที่ได้รับความนิยมสูงสุด และราคาสูงลิ่วในปัจจุบัน คงไม่มีใครเกิน “chateau d'yuquem” ปี 1811 ไวน์อายุ 200 ปี ด้วยราคาประมูลที่สูงถึง 75,000 ปอนด์เลยทีเดียว ส่วนไวไวที่มีความซับซ้อน (complicated wine) รสหวานเข้มข้น แบบนี้มณฑล จากเขตโซแตรัน (sauternes) ยังคงจัดให้อยู่ในชั้น “grand premier cru” หรือ “first great growth”

เรื่องราวดีๆ อย่างนี้จึงจบได้ไม่จ่ายอีกเสียแล้ว เพราะไอซ์ไวไว (ice wine) ก็จัดเป็นไวไวหวานด้วย แถมมีน้ำตาลคงเหลือมากถึง 45 brix เลยทีเดียว ซึ่งมากกว่าใครๆ เลยต้องขอยกออกไปว่ากันในฉบับหน้า รวมทั้งอยากจะได้รายละเอียดเพิ่มที่อดเอ่ยถึงไม่ได้ด้วยครี๊

เจอกันฉบับหน้าครี๊ <<





Pairing to Complement

ภายในร้าน "Why 97 Pub & Restaurant" ถูกเติมเต็มด้วยบรรยากาศโล่งโปร่งของโครงเหล็กและไม้แสงสลัวด้วยหลอดไฟสีเหลืองมูมหนึ่ง ของร้านโดดเด่นด้วยบาร์เครื่องตี๋มซึ่งดูแลโดยมิชเชิลโลจิสต์ระดับประเทศ คุณตัน-พงศ์ศักดิ์ สุทธิพงษ์ การ์นต์ชัยชนะจากการแข่งขันค็อกเทลโอวีแอลคลาส 2015 ด้วยผลงานการเป็นตัวแทนจากประเทศไทยเข้าสู่รอบแข่งระดับโลกที่ประเทศแอฟริกาใต้ และชายหนุ่มผู้อยู่หลังบาร์ยามค่ำคืนคนนี้ยังเป็นหนึ่งในหุ้นส่วนร้านแห่งนี้ด้วย

a test for role model

"จุดมุ่งหมายของการแข่งค็อกเทลโอวีแอลเพื่อทำค็อกเทลที่อร่อยที่สุด แต่เพื่อพัฒนาวงการ และหาบาร์เทนเดอร์ที่เป็นตัวจริงในทุกด้านเพื่อเป็นต้นแบบให้กับบาร์เทนเดอร์ระดับโลก ทั้งเรื่องรสชาติ การบริการ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า มีโจทย์ให้ทำค็อกเทลที่สื่อถึงประเทศเรา และแอฟริกาใต้ เป็นตัวบ่งบอกว่าการเป็นบาร์เทนเดอร์ต้องมีความยืดหยุ่น มีความเข้าใจในเรื่องวัฒนธรรม มีความใฝ่รู้มากพอที่จะนำไปทำเป็นค็อกเทล ทดสอบว่าเราสามารถเปิดใจกว้างรับวัตถุดิบใหม่ๆ ได้หรือเปล่า การแพร์ค็อกเทลกับอาหารแอฟริกาใต้ก็เป็นหนึ่งในโจทย์นั้นด้วย"

better together

"แต่ไหนแต่ไรมา เวลาเราทานอาหารต้องมีเครื่องตี๋มอยู่แล้ว การแพร์ก็จะต้องช่วยผลักดันรสชาติ หรือช่วยเพิ่มเอฟเฟกต์ให้กับอาหาร ซึ่งค็อกเทลมีไดนามิก และสามารถปรับรสให้เข้ากับอาหารได้มากกว่า เพราะอาหารเดียวกันให้อร่อยแค่ไหนก็ขึ้นอยู่กับทานซ้ำๆ กัน การแพร์จะช่วยเติมเต็มให้กับมื้ออาหาร แต่ละคำ แต่ละบิมนั้นจะมีความแตกต่างที่ลงตัว"

do & don't

"แพร์ค็อกเทลจะเสริมรสหรือตัดรสกันก็ได้ แต่มันต้องมีจุดเชื่อมโยงแล้วเสริมต่อ ปกติค็อกเทลจะต้องบาลานซ์ แต่แพร์เครื่องตี๋มอาจไม่ต้องบาลานซ์เต็มที่เพื่อที่ตอนทานคู่กับอาหารรสชาติจะได้เสริมกันลงตัว แต่สิ่งที่ไม่ควรทำเลยคือทำค็อกเทลให้มีรสชาติเหมือนอาหารที่จะทาน แต่ถ้ามีนิดหน่อยได้ อย่างที่สอง ไม่ควรทำเนื้อสัมผัสเครื่องตี๋มให้เหมือนอาหาร ถ้าจะกินซุปรักก็ไม่ควรทำค็อกเทลที่มีเท็กซ์เจอร์หนักๆ และสุดท้ายเราควรนึกถึงรสชาติที่ลงตัวกัน ไม่ใช่รสที่เหมือนกันอย่างเดียว เช่น เครื่องตี๋มรสพิซเข้าได้กับโรสแมรี่ หรือใบโหระพา ซึ่งที่จริงเราควรชิมอาหารที่จะนำมาแพร์ก่อนเพื่อจะได้

นำมาแพร์ได้ถูกรส แต่อะไรจะเข้ากับอะไรมันก็เป็นประสบการณ์เราด้วย ต้องทดลองดูก่อนจะมีเครื่องตี๋มๆ ลักแก้วต้องมีเครื่องตี๋มที่ไม่ดีห้าหกแก้วเป็นเรื่องธรรมชาติอยู่แล้ว"

best cocktail

"เราอาจจะได้ยินบ่อยๆ ว่า 'ค็อกเทลที่อร่อยที่สุดคือค็อกเทลที่คุณอยากดื่มในเวลานั้นมากที่สุด' จุดบาลานซ์ในค็อกเทลเริ่มจากตรงนี้จะเราทำเครื่องตี๋มเพื่ออะไร เพื่อใคร และในโอกาสไหน ถ้าเราทำไปโดยลืมนิ่งเหล่านี้จะเป็นค็อกเทลที่ออกมาแบบไม่ใส่ใจ"

cape of hope

"โอเคเดียวของแก้วนี้คือการนำไวน์มาทำค็อกเทลเพื่อไปแพร์กับของว่างที่เป็นเนื้อแห้ง (biltong) เป็นไวน์พินอเทจ (pinotage) จากแอฟริกาใต้นำไปเคียวกับแฮมแอฟริคอตไคร์สทั้งเปรี้ยวทั้งหวาน ใช้วิสกี้ทาลิสเกอร์ (talisker) ที่มีความสไมก็ และเค็มหน่อยเข้าได้ดีกับเนื้อแห้งตัดด้วยรสหวานชุ่มคอ และรสเบอร์รี่ของไวน์ มีกลิ่นสัมผัสหอมอ่อนๆ ตีมแบบออนเดอะร็อกเหมาะกับตี๋มหลังอาหารแบบชิลๆ" <



“The best
cocktail is a
drink that you
want to drink at
that moment
the most.”



Berger is on the Way

รสอร่อยเคลื่อนที่

คงจะมีคนไม่น้อยที่เมื่อถึงวันหยุดเมื่อไหร่เป็นต้องจรถูกไล่ออกจากบ้านเพื่อไปสรรหาของกินอร่อยๆ ในสถานที่ซิคๆ ซึ่งปัจจุบันนี้สิ่งที่สะดุดตาจะยิ่งกว่าร้านอาหารเก๋ๆ คงไม่พ้น “ฟู้ดทรัค” รถขายอาหารเคลื่อนที่สีสันเตะตา การตกแต่งร้านโดดเด่น รสชาติโดนใจ คุณภาพเทียบเท่าร้านใหญ่ และหากพูดถึงฟู้ดทรัคในประเทศไทย เมนูอันดับหนึ่งต้องขอยกให้เบอร์เกอร์ เพราะเป็นเมนูที่คนทำก็ทำง่าย คนกินก็กินง่าย เข้าคอนเซ็ปต์มาไว กินไว ตามแบบฉบับของร้านอาหารสไตล์นี้ และจากกระแสฟู้ดทรัคที่ยังมาแรงมีรถใหม่ๆ เปิดตัวกันมากมาย แล้วอะไรที่ทำให้ “Om the Road” ร้านเบอร์เกอร์สไตล์อเมริกัน โดยคุณอรปาณิศา เกลล์ แตกต่างไปจากที่อื่น

วันที่โลกกลางย่านสีลมถูกปกคลุมด้วยเมฆครึ้มบนท้องฟ้าเช่นปกติเหมือนหลายวันที่ผ่านมา มีรถสีส้มเตะตาจอดเด่นอยู่ริมถนนสีลม ฟู้ดทรัคคันนั้นกำลังเปิดเดาขายเบอร์เกอร์ขนมปังสีน้ำตาลนิ่มที่ปิดทับเนื้อหมูหนาๆ ฉ่ำๆ ไม่มีด แทรกด้วยมะเขือเทศต้นแว่นชิ้นโตสีแดง กับผักคอสเขียวสด ที่ขนาดบิบบี้ทั้งชิ้นเข้าด้วยกันแล้ว ยังกัดเนื้อเบอร์เกอร์ได้ไม่เต็มคำ เพราะด้วยขนาดที่ใหญ่มาก

เราจัดการเบอร์เกอร์ชิ้นโตนั้นเสร็จพอดีกับที่คุณอรมาถึง เธอกล่าวทักทายด้วยสีหน้ายิ้มแย้ม พร้อมเอยถึงเรื่องราวเริ่มต้นของฟู้ดทรัคสีส้มสดคันนี้

“ก่อนนี้เคยเปิดร้านอาหารอเมริกันอยู่แปดปี แล้วมีเหตุให้ต้องปิดตัวลง ช่วงที่หยุดพักสามปีพี่สนใจเรื่องฟู้ดทรัค เขาก็ไปคุยกับลูกสาวที่อยู่ต่ออเมริกา ลูกสาวว่าน่าสนใจนะ ทำเลยสิ แล้วเขาก็มาคุยกับเรา ซึ่งพี่ชอบนะ ไม่ต้องอยู่กับที่ เราจะได้ประสบการณ์ ได้เจอลูกค้ามากขึ้นเหมือนผจญภัยไปในตัว แล้วมานั่งคิดว่าทำอะไรดีที่ง่ายต่อการกิน ไม่ต้องมีพิธีรีตองเท่าร้านอาหาร เลยเลือกที่จะทำเบอร์เกอร์ เพราะของเราก็มีชื่ออยู่แล้ว พี่เลยเริ่มคิดสูตรเนื้อ ซอส และทุกอย่างเองหมด จนมาเปิดตัวเป็น ‘Om the Road’ เมื่อมีฤษาฯ ปีที่แล้ว”

ด้วยความที่เป็นหญิงเก่าเกมอยู่ในวงการอาหารมาหลายสิบปี ทำให้เธอได้เปรียบในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นแหล่งวัตถุดิบคุณภาพดีที่หาซื้อได้จากปากคลองตลาดแห่งเดียว ทั้งเครื่องเทศที่สั่งตรงจากอเมริกา เพราะเป็นรสชาติที่เข้าได้ดีกับสูตรเนื้อของเธอ รวมถึงความชำนาญในครัวที่รู้วิธีย่างเนื้อให้อร่อย และสามารถหยิบจับทุกส่วนของเตาจากครัวใหญ่มาจัดสรรให้อยู่ในรถเคลื่อนที่ขนาดเล็กได้ แต่สิ่งเหล่านี้ก็ยังไม่สำคัญเท่าความใส่ใจของเธอ

“I care about customer's feeling, want to serve a good and delicious meal.”

“พี่เป็นคนที่ยอมขาดทุน แต่จะไม่ยอมเสียชื่อนะ เพราะพี่แคร์ความรู้สึกลูกค้า อยากให้ทานของดี อร่อยจริง และพี่ก็เป็นคนชอบทานอยู่แล้ว ทานที่ไหนจะรู้เลยว่าของเขาคคุณภาพดีจริงไหม มีอยู่ครั้งหนึ่งลูกค้าสั่งซอสบาร์บีคิว แต่พี่ราดซอสผัดเป็นนิวออลีนส์ก็บอกเขาตรงๆ ว่าเราทำผัด ถ้าอย่างใหม่จะนานนะ แต่ถ้ารับชิ้นนี้พี่จะลดราคา และเพิ่มเบคอน ซีสไปให้ ลูกค้าก็บอกว่าไม่เป็นไร เขาโอเคกับแบบนี้ คือเราต้องจริงใจกับเขาเป็นหลักของคนทำอาหารเลย”

หากเราได้ติดตามในเฟซบุ๊กของเธอคงจะเห็นว่า “Orn the Road” มีแฟนไชล์เพิ่มขึ้นมาอีกสองคัน แต่การขยายความอร่อยนี้ ราคา และคุณภาพยังคงเท่าเดิม มีแต่จะเพิ่มสิ่งดีๆ ขึ้นด้วยซ้ำ

“พี่จะเข้มงวดมากเรื่องคุณภาพ ถึงที่จะเป็นคนเลือกซื้อเนื้อ ปรุงเนื้อ ซ้อมผัก เคี้ยวซอสเองแล้วส่งไปให้แฟนไชล์ แต่พี่ก็จะเข้าไปตรวจถึงสถานที่เก็บวัตถุดิบ ดูเรื่องความสะอาด ความเป็นระเบียบด้วย รวมถึงสอนงานให้กับพนักงานให้เป็นครัวส่วนตัวพี่เองเราก็ต้องพัฒนาไปด้วย คิดเมนูใหม่ๆ เพิ่มรสชาติให้กับเบอร์เกอร์ ถ้าอยู่หนึ่งเหมือนเดิมทั้งปี มันน่าเบื่ออะ”

การทำฟู้ดทรัคดูเหมือนจะง่ายไปเสียหมด แต่ความจริงแล้วอุปสรรคสำคัญที่คุณอรเองยังควบคุมไม่ได้รองจากเรื่องสถานที่ก็คือดินฟ้าอากาศ ไม่ทันขาดคำที่คุณอรเหยยถึง หยดฝนเม็ดเล็กเริ่มตกโปรยลงมา สลับกับท้องฟ้าที่แดดยังส่องจ้า ไม่ต่างอะไรกับธุรกิจที่ต้องมีวันฟ้าหม่น และวันอันสดใสเป็นธรรมดาที่ใครๆ ต่างต้องพบเจอ

หากใครสนใจอยากลิ้มลองเบอร์เกอร์ชิ้นโตผ้าเนื้อติดตามรายละเอียดได้ทาง www.facebook.com/orntheroadbkk



เปิดประสบการณ์ใหม่กับ
SelfCookingCenter®

FREE! come to join RATIONAL Live Cooking Show



Senses



ระบบปรุงอาหารอัจฉริยะเพียงหนึ่งเดียวที่สามารถรู้สึก รับรู้ จดจำ คิดล่วงหน้า
เรียนรู้จากคุณ แม้กระทั่งสื่อสารกับคุณ

จัดจำหน่ายโดย บริษัท สมายธ์คิวบเมนท์ จำกัด

BANGKOK : 02-931-9676

PATTAYA : 038-429-284

CHAAM : 032-508-551



itan

ไร่เทียมทาน

“ผมอาจไม่เหมือนฟู้ดบล็อกเกอร์ท่านอื่นๆ
เพราะผมทำเพื่อช่วยเหลือคนอื่นและผมไม่
รับจ้างรีวิว ดังนั้นทุกร้านที่ลงอรรถจริง
แน่นอนครับ”

ใครเป็นผู้จัดที่เสาะแสวงหาร้านอาหารอร่อยๆ แบบตามติดฟู้ดบล็อกเกอร์หรือนักรีวิวอาหารเป็นประจำ โดยเฉพาะชาวอินสตาแกรมคงต้องเคยได้ยินประโยคยอดฮิตของนักชิมออนไลน์ที่ว่า “อย่าอ้วนฟรี อ้วนทั้งที ต้องอ้วนให้อร่อย” ใช่แล้ว ฉบับนี้เราจะพาไปรู้จักกับเจ้าของอินสตาแกรม “itam” หรือคุณ กิตติเดช วิมลรัตน์ ฟู้ดบล็อกเกอร์ชื่อดังที่น่าจับตามอง พร้อมกับชมมุมมองความคิดที่น่าสนใจของ เขากัน

จากพนักงานประจำ ก้าวข้ามมาสู่วงการนักชิมออนไลน์

“เมื่อปี 2009 ผมมีโอกาสได้เป็นพิธีกรรายการโทรทัศน์ชื่อ ‘รายการหมอเฮลธ์.ฮา’ ในช่วงแนะนำอาหาร ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ ‘แทนไร้เทียมทาน’ รายการนี้ทำให้ผมต้องทำการบ้านมากมีโอกาสได้เสาะแสวงหาร้านอาหารใหม่ๆ มากมายทำให้นิสัยการกินของเราเปลี่ยนไป แต่เนื่องจากผมทำงานประจำจึงมีเวลาลำบาก ทำให้ต้องหยุดพักทำรายการ พอช่วงที่ผมออกจากงานประจำมาช่วยธุรกิจที่บ้าน ทำให้มีเวลามากขึ้น ผมจึงเริ่มทำอินสตาแกรมลงรูปอาหารที่ผมชอบ ซึ่งกลายเป็นจุดเริ่มต้นของ itam ครับ”

ไม่ได้ทำเพราะอยากดัง แต่ทำเพราะอยากช่วยเหลือ

“ผมรู้จักกับร้านอาหารร้านหนึ่งที่อร่อยมาก แต่ขายไม่ค่อยดีถึงกับต้องย้ายร้านถึงสามครั้ง ผมคิดว่าคนที่มีมือจะหายไปจากวงการนี้ เริ่มแรกเลยจึงเกิดขึ้นเพราะแค่ผมไปร้านเหล่านี้แล้วลงไปโพสต์ให้บ่อยๆ แต่ผลพลอยได้คือเพื่อนๆ ตามไปกินครับ ทำให้เกิดการบอกต่อ ทำให้ร้านมีลูกค้ามากขึ้น อย่างเห็นได้ชัด คนที่ไม่รู้จักก็เริ่มมาตามมากขึ้น ผมทิ้งในพลังของโซเชียลมีเดีย จึงอยากเอาตรงนี้ มาเป็นช่องทางในการทำให้ดี”

เสน่ห์ของอินสตาแกรมสร้างจุดต่าง

“อินสตาแกรมเป็นแอปพลิเคชันที่โดดเด่นเรื่องรูป และด้วยกลไกของอินสตาแกรมคือถ้ามีคนมาไลค์รูปเรา เพื่อนของคนนั้นสามารถมาฟอลโลว์เราต่อได้ ทำให้เริ่มมีคนแปลกหน้าเข้ามา ผมจึงเลือกทำรีวิวในอินสตาแกรมอย่างเดียวและตั้งใจลงเป็นรูปอาหารอย่างเดียว รีวิวแต่ละเมนู แต่ละร้านแบบจริงจัง”

มากกว่าแค่รีวิว แต่ itam คือสัญลักษณ์แห่งความอร่อย

“ผมเป็นนักชิม ผมอยากให้คนที่ตามไปชิมอาหารของผมมั่นใจจริงๆ ว่ามันอร่อย ผมจึงได้แรงบันดาลใจมาจากป้ายเชลล์ชวนชิม ซึ่งถ้าใครเห็นก็เข้าใจเลยว่าเป็นเครื่องหมายดีความอร่อยที่เชื่อถือได้ใช่ไหมครับ นอกจากนี้ผมยังรู้สึกว่ามีบล็อกเกอร์เป็นสัญลักษณ์ที่จะทำให้คนนึกถึงเรา ผมอยากให้คนมองผมว่าเป็นนักชิมเหมือนรุ่นเก่าๆ ทั้งหมด”

เล่มนี้เราเป็นสับเนื้อ อยากให้พูดถึงเนื้อสักหน่อย

“ในเมืองไทยถ้าพูดถึงเนื้อวัวหลักๆ แล้วเรานำเข้ามาจากสามประเทศคือ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย และญี่ปุ่น และสุดท้ายคือเนื้อไทย ซึ่งเนื้อทั้งสี่แบบนี้มีเอกลักษณ์จุดจุดเสียที่ไม่เหมือนกัน แล้วแต่วัตถุประสงค์ที่นำไปใช้ ผมจึงขอแนะนำเรื่องประเภทของเนื้อดีกว่าครับ เพราะยังมีคนจำนวนมากที่กินเนื้อแต่อาจยังไม่รู้ว่ามาจากส่วนไหน อย่างไร ในบ้านเราจะนิยมเนื้อสันใน (เทนเดอร์ลอยน์) เนื้อส่วนซี่โครง (ริบอาย) สตรีปลอยด์หรือเซอร์ลอยน์ และทีโบน ซึ่งจริงๆ แล้วยังมีอีกหลายประเภทครับ หลายคนถามผมว่าเนื้อแบบไหนอร่อย ผมคิดว่าต้องดูตัวเองว่าตัวเองชอบกินแบบไหนมากกว่าครับ ถ้าไม่ชอบไขมันต้องเลือกสันในและมีความนุ่มที่สุด แต่บอกท่านก็ชอบส่วนริบเพราะมีมันแทรกเล็กน้อยระหว่างชิ้น และเซอร์ลอยน์จะมีมันที่ขอบ”

วากิวคืออะไร ต้องเข้าใจให้ถูก

“เนื้อญี่ปุ่นแพงสุดคือเจแปนนิสวากิว (Japanese wagyu) เพราะวิธีการเลี้ยงซับซ้อนกว่าและมีเกรดดิ่ง (grading) ด้วย ส่วนตัวคิดว่าเนื้อจากสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลียไม่ค่อยต่างกันมาก หากพูดถึงวากิวหลายท่านยังมีความเข้าใจผิดอยู่ คุณต้องเข้าใจก่อนว่า คำว่าวากิวคือเนื้อที่มาจากญี่ปุ่น ซึ่งจะมีโกเบ ฮิดะ มัตสึซากะ ทั้งหมดนี้คือวากิวแต่แบ่งตามพื้นที่ที่เลี้ยงครับ เพราะประเทศญี่ปุ่นเขาจะมีการประกวดวัว ในอดีตเมืองมัตสึซากะมีชื่อเสียงเรื่องวากิว เนื้อที่มาจากที่นั่นจึงเรียกว่าเนื้อมัตสึซากะ ซึ่งถือว่าเป็นสุดยอดของเนื้อวัว แต่หลังๆ ก็เริ่มมีอื่นที่ได้รับความนิยม เช่น มียาซากิ หรือฮิดะ เป็นต้น”

3 สเต็กง่ายๆ สำหรับมือใหม่หัดกินเนื้อ

“บางท่านอาจจะไม่กินเนื้อ บางท่านกินแต่ไม่รู้วิธีการเลือก ถ้าให้ผมแนะนำอย่างแรกเลยคือต้องรู้จักตัวเองก่อนว่าเราชอบอะไร เช่น เขาแนะนำว่ามัตสึซากะอร่อย แต่จริงๆ ตัวเองไม่ได้ชอบพอไปกินแน่นอนว่าก็ต้องไม่ชอบ อย่างที่สองคือต้องรู้จักส่วนต่างๆ ของวัว เพราะแต่ละส่วนมีลักษณะที่ไม่เหมือนกัน อย่างที่สามคือต้องรู้จักคนทำ เพราะเซฟแต่ละท่านมีวิธีการทำที่ไม่เหมือนกัน ถ้าเราศึกษาตรงนี้ก่อน คุณอาจจะเปลี่ยนวิธีการกินของคุณไปเลยก็ได้ครับ”

ไม่เชื่อก็ต้องเชื่อว่าตลอดเวลาที่เราคุยกัน คุณแทนสามารถถ่ายทอดจิตวิญญาณของการเป็นนักชิมได้อย่างเต็มเปี่ยมจริงๆ ใครที่ชอบเรื่องกินพลาดไม่ได้ที่จะต้องติดตามฟู้ดบล็อกเกอร์ท่านนี้ สามารถติดตามได้ทางอินสตาแกรม @itan หรือช่องทางใหม่ล่าสุดในเฟสบุ๊กแฟนเพจ ITAN - แทนไว้เทียมทาน ☞

ซีโอ 1 แถม 1

5,900

1,500 W

28,000 รอบ/นาที



มีอะไหล่บริการทุกชิ้น.....

โชว์รูมกรุงเทพ 02-931-9676

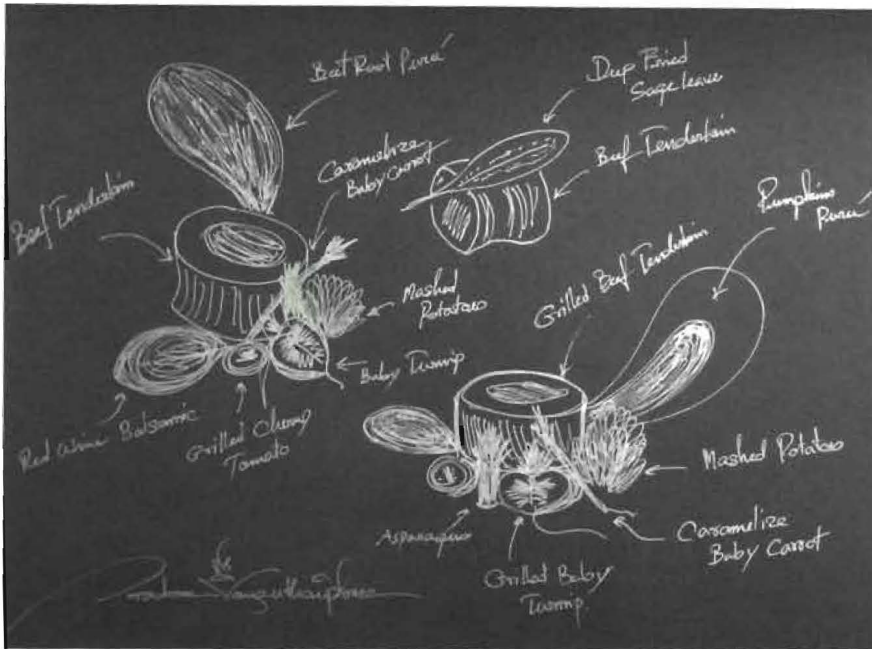
โชว์รูมพัตยา 038-429-284

โชว์รูมชะอำ 032-508-551

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



Chef PrachanVong-uthaiphan
Executive Chef
Arnoma Grand Bangkok



Art of Beef

เนื้อ เน้นๆ

“เนื้อ เน้นๆ” ผมชอบมากคำนี้ มันบ่งบอกถึงความเป็นตัวตนของคนหนักแน่น เนื้อเน้นๆ ดุดัน ความร้อนแรงของเนื้อวัวสำหรับคนชอบทานเนื้อต้อง जानนี้ “เนื้อทำอะไรก็อร่อย” แต่ถ้านำเนื้อมานำเสนอไม่ดี มันก็จะเสียคุณค่าของเนื้อไป การที่เราจะทำอาหารจานเนื้อต้องเข้าใจในองค์ประกอบและเนื้อสัมผัสของเขา เดี่ยวนี้มีการปรุงเนื้อสัตว์ด้วยวิธีการที่ทันสมัยมากกว่าแต่ก่อนมาก นอกจากการนำเสนอการปรุงแบบเดิมๆ เช่น ปิ้ง ย่าง อบ ทอด ตุ่น ต้ม แต่ปัจจุบันมีการพัฒนาการปรุงเนื้อแบบ slow cook ที่อุณหภูมิต่ำ หรือเรียกกันว่า ซูล์วีดี (sous vide) ศาสตร์สมัยใหม่หรือที่เรียกกันว่า modernist cuisine จริงๆ แล้วก็ไม่ได้ใหม่อะไร เพราะใช้กันมานานแล้ว แต่เพิ่งจะมาได้รับการยอมรับและแพร่หลายในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นวิธีที่ดีที่สุดที่จะถนอมคุณค่าของอาหารในระหว่างปรุงด้วยความร้อน แต่บางครั้งวิธีที่ทันสมัยอาจจะไม่ตอบโจทย์ให้กับลูกค้าได้ทุกทีไป อาจขึ้นอยู่กับเวลาด้วย และผู้ประกอบการอาจจะต้องเสียเวลาในการจัดหาอุปกรณ์ในการปรุง

เสียเวลากับการจัดเตรียมปรุงอาหาร บางครั้งอาจส่งผลกระทบต่อลูกค้า แต่ผลลัพธ์ที่ได้ก็จะจะเป็นผลดีต่อลูกค้าที่ได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า

อย่างไรก็ตามการปรุงอาหารในแบบดั้งเดิมก็ยังคงมีเสน่ห์ที่ชวนหลงใหลให้น่าลิ้มลองอยู่เสมอเอาไว้ อย่างเช่นเมนูที่เชฟจะนำเสนอตั้งต่อไปนี้คือเมนูเนื้อซึ่งเน้นการปรุงและสูตรอาหารแบบง่ายๆ แต่ตามสไตล์ของเชฟที่สอดคล้องกับคอนเซ็ปต์ของคอลัมน์ food design ก็คืออาหารเรียบง่าย นำเสนอแบบสมัยใหม่ เมนูนี้เชฟใช้เนื้อสันในเทเนเดอร์ลอยน์ ย่างแบบมีเดียมแรร์เพื่อให้เห็นเนื้อแดง แสดงถึงความร้อนแรงของเนื้อวัว เสิร์ฟด้วยปูเร่บีทรูตที่เพิ่มความร้อนแรงและดูดีมากขึ้น บีทรูตจะมีรสเปรี้ยวและปูเร่ฟักทองที่มีรสออกหวานตามธรรมชาติเพื่อเพิ่มรสสัมผัส เสิร์ฟเคียงคู่ไปกับมันฝรั่งบด ผักต่างๆ ราวด้วยซอสไวน์แดงแบบคลาสสิก จัดตกแต่งแบบทันสมัย เท่านั้นก็น่ากินมากแล้ว เรามาดูจานนี้กันครับ ☞





ตลาดน้ำตลิ่งชัน
BANGKOK, THAILAND
2015 . JUNE

ตลาดน้ำตลิ่งชัน
กรุงเทพมหานคร



กะทิ-มะลิ

On the River, On the Old Way

ตลาดน้ำตลิ่งชันเปิดทุกเสาร์-อาทิตย์ นอกจากที่นี่จะมีอาหารมากมายแล้วยังเป็นแหล่งรวมขนมไทยๆ นานาชนิดอีกด้วย ขนมต้ม ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ ลูกชุบ ข้าวต้มมัด ขนมหายากหลายอย่างมีให้หากินได้ที่นี้

ตลิ่งชันเป็นพื้นที่สวนมาตั้งแต่โบราณ ถึงแม้เมืองจะขยายมากในปัจจุบัน บริเวณนี้ยังเหลือพื้นที่เกษตรอยู่บ้าง อาหารของชาวตลิ่งชันก็ยังมีกลิ่นอายอาหารแบบชาวสวนอยู่ อาหารที่ว่าคืออาหารพื้นบ้าน ซึ่งใช้วัตถุดิบที่หาได้รอบตัวปรุงด้วยวิธีง่ายๆ แต่อุดมไปด้วยภูมิปัญญาที่ส่งมารุ่นต่อรุ่น

ในตลาดน้ำนี้มีเรือขนมหวานอยู่ลำหนึ่งซึ่งเป็นของคุณป้าสมบุญ คนท้องถิ่นในตลิ่งชันนี้เอง ขนมของคุณป้าไม่เหมือนที่อื่น น้ำกะทิหอมเย็น ด้วยความประทับใจฉันจึงกล่าวชม คุณป้าบอกว่าอร่อยใช่ไหมล่ะ น้ำกะทิที่นี่ไม่ได้อบเทียนนะ แต่ป้าอบ “มะลิ”

“อบมะลิเป็นอย่างไร” ฉันถามคุณป้า

ป้าว่าชาวสวนแบบนี้ทำขนมง่ายๆ ไม่ได้ใช้เทียนอบอย่างใครเขา ตกเย็นก็ไปเด็ดมะลิที่ปลูกเองมาล้างกำมือ จากนั้นก็เอามาใส่ถ้วย แล้วก็เอาถ้วยนั้นไปลอยในหม้อกะทิ ปิดฝาไว้หนึ่งคืน เเท่านี้ก็เรียบร้อย รับรองว่าเข้ามกะทิหอมสุดๆ

กะทิอบเทียนนั้นจะหอมแบบนุ่มลึก แต่กะทิที่ลอยมะลินี้หอมเย็นๆ หอมสบาย ไม่เหมือนกัน (แต่อร่อยทั้งสองแบบ) กะทิมะลินี้เวลากินใส่น้ำแข็ง กลิ่นหอมเย็นก็จะพาอารมณ์เย็นอารมณ์ดีไปด้วย

หากคุณผู้อ่านอยากลองทำน้ำกะทิแบบง่ายๆ ลองลอยมะลิดูสิคะ

“แต่มะลิต้องมะลิเราเองนะ ไม่มียา” คุณป้าย้ำ (ถ้าหากมะลิหายาก มากินขนมคุณป้าดีกว่าค่ะ) ☞



Beef for Meat Lovers

ว่าด้วยเรื่อง “เนื้อๆ”

เชฟว่าหลายคนที่ชอบทานเนื้อวัว เป็นเพราะรสเนื้อที่มีเฉพาะของมันเป็นเอง ไขมันที่แทรกอยู่ตามลายเนื้ออันละมุนลิ้น ความนุ่มของเนื้อที่สัมผัสได้เวลาเคี้ยว กลิ่นเนื้อเวลาที่ย่างหรือคั่ว นับเป็นเอกลักษณ์ของมันเองจริงๆ แม้จะเป็นอาหารที่ย่อยยาก และสามารถอยู่ในกระเพาะเราได้ถึงเจ็ดวัน แต่เชฟเชื่อว่ายังคงเป็นที่ถูกอกถูกใจของคนรักเนื้ออยู่ดีใช่ไหมครับ

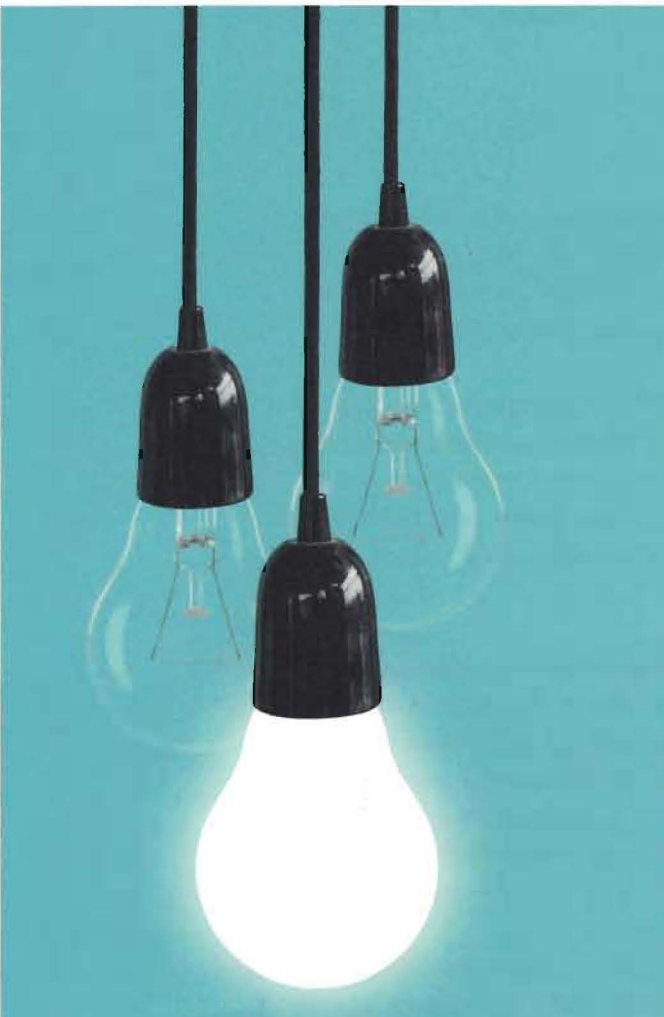
คุณรู้หรือไม่ว่าวัวหนึ่งตัวแบ่งเนื้อได้หลายส่วน เนื้อที่นิยมนำมาทำอาหารสามารถแยกได้ดังนี้ ส่วนแรกคือเนื้อส่วนนุ่มที่สุด ที่บริเวณหลังของวัว อย่างเนื้อสันนอกติดมัน (sirloin) ส่วนซี่โครง (rib) และเทนเดอร์ลอยด์ (tenderloin) ส่วนที่สองคือเนื้อนุ่มปานกลาง เช่น รัมป์ (rump) ไหล่ (shoulder) และเนื้อสันบริเวณคอ (chuck) ส่วนสุดท้ายคือส่วนนุ่มน้อยที่สุด ได้แก่ เนื้อพันท้อง (flank) เนื้อหน้าท้อง (short plate) เนื้อเสื่อร้องไห้ (brisket) ส่วนติดกับขา (shank) และคอ (neck)

สมัยทำงานโรงแรมใหม่ๆ เมื่อ 30 ปีที่แล้ว ห้องอาหารฝรั่งเศสแบบ “grilled room” ได้รับความนิยมมาก ทุกโรงแรมต้องมี เช่นเดียวกับร้านอาหารที่เปิดแถวสาทร สุขุมวิทเป็นจำนวนมาก เรียกว่าตอนนั้นอาหารฝรั่งเศสกำลังเป็นขาขึ้นเลยครับ ลูกค้าที่จะมาทานอาหารฝรั่งเศสในโรงแรมต้องแต่งตัวให้ดูดี เสื้อเชิ้ตผูกไท ใส่หรือไมใส่ลูทก็ได้ นอกนั้นก็ดูไม่สุภาพ บางทีไม่ให้เข้าเลยก็มี บางครั้งมีให้ยืมเนคไทหรือสูทสวมก่อนเข้าห้องอาหาร และแน่นอนว่าเมื่อมาแล้วต้องสั่งสเต็กสไตล์ฝรั่งเศสมาลิ้มลอง ส่วนห้องอาหารชาติอื่นนั้นมีน้อยมาก เว้นแต่ห้องอาหารจีนที่ครองตลาดมาอย่างยาวนาน

ลูกค้าร้อยละร้อยที่มากินอาหารจะต้องสั่งเนื้อวัวเป็นอาหารหลักอันดับแรก ไม่ว่าจะเนื้อเซอร์ลอยด์ เทนเดอร์ลอยด์ และทีโบน แค่นี้เท่านั้นครับ ส่วนริบอายและเนื้อแกะ จะถูกน้อยมาก ซึ่งต้องนำเข้ามาจากอเมริกาเท่านั้น ถ้าเป็นเนื้อจากญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ยังไม่เป็นที่นิยมในสมัยนั้น แม้แต่แฮมเบอร์เกอร์ในโรงแรมยังใช้เนื้อนอกเลยครับ แต่ราคาก็แพงเอาเรื่องอยู่

ส่วนกลุ่มลูกค้าอีกแบบหนึ่งที่ชอบกินเนื้อวัวจะเป็นร้านอาหารโดยคนมุสลิม ไม่ว่าจะ เป็นก๋วยเตี๋ยว แกงต่างๆ สะเต๊ะเนื้อ ชูบหางวัว มัสมั่น เนื้อทอด และอีกมากมาย ถ้าเป็นคนจีนเขาจะไม่เน้นเครื่องเทศมากเกินไป แต่จะใช้วัตถุดิบชนิดอื่นและซอสแบบต่างๆ มาปรุง ออกรสชาติที่ดีทีเดียว ซึ่งเชฟชอบเป็นการส่วนตัวครับ เพราะมีหลายที่ที่ทำอร่อยมาก บางร้านมีประวัติยาวนานเป็นร้อยปีก็มี หากใครเป็นคนชอบลอง แล้วมีโอกาสควรลองหากินดูนะ ครับ และก่อนจะลากันไป ในฐานะที่ผมเป็นเชฟ เห็นลูกค้ามาหลากหลายแบบ ขอความกรุณาสำหรับคนที่ไม่กินเนื้อ เวลาเจอคนกินเนื้อ อย่าไปรังเกียจเขาเลยครับ คนเราชอบไม่เหมือนกัน เชฟว่าใครชอบเนื้อแบบไหนก็เลือกกันไปตามแต่ชอบเถอะครับ เพราะจะหมู ไก่ หรือเนื้อวัว ต่างมีความอร่อย และวิธีการปรุงที่ไม่เหมือนกันใช่ไหมครับ <<

เชฟแดง-พิรุฬห์ รังสิตโยธิน
executive chef at Siam Niramit



Irin Rerksasarn
facebook fanpage: I'm not a food writer

“Creativity is just connecting things. When you ask creative people how they did something, they feel a little guilty because they didn't really do it, they just saw something. It seemed obvious to them after a while. That's because they were able to connect experiences they've had and synthesize new things.”

Steve Jobs

How to be creative ?

ความคิด...สร้าง...
สรรค์...ได้

ความลับของการมีความคิดสร้างสรรค์ เปรียบเสมือนเล่นผมที่บังตา หลายคนอาจคิดว่าถ้าการจะเป็นคนที่เรียกว่า “ครีเอทีฟ” ต้องเป็นมาตั้งแต่เกิด เป็นสิ่งที่ติดมา เหมือนพรสวรรค์ ต้องทำตัวดีสตั๊ด และคิดว่าเป็นสิ่งที่สร้างไม่ได้ แต่ในความเป็นจริง “ความคิด ทำให้เราสร้างและสรรค์ได้” และถือเป็นที่ทักษะที่สามารถฝึกฝนได้ เริ่มต้นด้วยการสร้างทัศนคติให้กับตนเอง แล้วเริ่มฝึกปฏิบัติกัน

เคล็ดลับอันดับแรกของการ “สร้างความคิดสร้างสรรค์ หรือ ครีเอทีฟ” คือการ รู้จักนำประสบการณ์หรือสิ่งที่พบ มาเชื่อมความคิดเข้าด้วยกันเพื่อสร้างแนวคิดใหม่ขึ้นมา

ตัวอย่างเช่น เมื่อตอนเด็กๆ อาหารที่ประทับใจที่สุดที่คุณแม่ทำให้คือ แกงส้ม ความจำในสมองของคุณก็เก็บภาพ “ชะะ” เอาไว้เหมือนกล้องถ่ายภาพ ที่เก็บความทรงจำเอาไว้ และเมื่อเวลาผ่านไป เราโตขึ้นเราได้ไปท่องเที่ยวญี่ปุ่น มีโอกาสได้ชิมปลาแซลมอน เมื่อประทับใจก็เก็บเป็นภาพ “ชะะ” อีกภาพในความทรงจำของเรา ถึงเวลาต้องคิดเมนูใหม่ เราก็นำภาพ “แกงส้ม” + ภาพ “แซลมอน” มารวมกันต่อยอดกลายเป็น “แกงส้มปลาแซลมอน” เป็นต้น

photo : shutterstock

ฉบับนี้เลยนำแนวคิด 8 อย่างในการสร้างให้เป็นคนมีความคิดสร้างสรรค์มาฝากกัน

1. แปลงสิ่งรอบตัวให้เป็นแรงบันดาลใจ (Inspiration is everywhere)

ทุกอย่างสามารถแปลงให้เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสิ่งใหม่ได้ เพียงแค่ลองฝึกฝนสนใจสิ่งรอบๆ ตัว อยู่กับปัจจุบัน แล้วเปลี่ยนให้เป็นแรงบันดาลใจให้ได้

2. ทำตัวเจ้าคำถาม (Keep asking new questions)

ทำตัวเป็นคนชอบถาม ถามตัวเอง ถามคนอื่น (แต่ไม่ต้องมากเกินไป) เพื่อฝึกให้ตัวเองได้ “คิด” และเกิดเป็นการสร้างสรรค์ใหม่ๆ ขึ้น

3. เปิดตาเปิดประสาทสัมผัส (Be Open minded)

ลองเปิดตาเปิดใจรับสิ่งใหม่ๆ เข้ามาในชีวิต เช่น ใครว่าแกงส้มต้องเป็นน้ำแกงเพียงเท่านั้น ลองมาทำแกงส้มแห้งกันบ้างไหม หรือ ผัดไทยทำไม่ต้องใส่เส้น ลองมาทำผัดไทยไร้เส้นก็อร่อยไปอีกแบบ เป็นต้น

4. กอยหลังให้เป็น (Pause and Move)

หลายๆ ครั้งเวลาเราทำอะไรใหม่ๆ บางครั้งก็มีบ้างที่มันอาจไม่สำเร็จหรือเรียกว่า “ไม่เวิร์ค” เราก็ควรหมุนตัวกลับให้เป็น และถอยออกมาก้าวหนึ่ง แล้วจึงลุยทำกันต่อ

5. ทาสมุดจดมาทภาพหรือสิ่งที่แวบขึ้นมาในสมอง (Enlarge in Flash friction)

เคยหรือไม่ ตอนอาบน้ำมีความคิดบางอย่างดีๆ แวบขึ้นมาในสมอง หรือบางครั้งตอนที่นั่งเล่นอยู่คนเดียวก็มีความคิด แฉบขึ้นมาให้ค้นหาต่อ ความคิดดังกล่าวเราเรียกว่า “Flash Fiction” หน้าที่ของเราคือ พยายามคิดนั้นผ่านเข้ามา เราควรจดลงสมุดโน้ตเล่มเล็กๆ ที่พกไว้กับตัวเรา หรือคว้ามือถือจดโน้ตเล็กๆ ไว้ในโทรศัพท์ แล้วค่อยนำมาสานต่อ

6. ลองทำสิ่งที่ไม่เคยทำ (Do what you have never done before)

การลองทำสิ่งที่ไม่เคยทำ เป็นการสร้างประสบการณ์ หรือ “ภาพแฉะ” ในหัวเราตามที่ได้เขียนไว้ด้านบน ยิ่งสะสมมากและนำมาเชื่อมโยงภาพต่างๆ ในสมองของเราได้ ยิ่งทำให้เกิดการสร้างสรรค์ใหม่ๆ ได้

7. ไม่ต้องเชื่อในทุกอย่าง (There is nothing right or wrong in this world)

เนื่องจากไม่มีอะไรถูกหรือผิดที่สุดบนโลกใบนี้ กระทั่งเรื่องที่ท่านกำลังอ่านอยู่ แต่ลองคิดต่าง หรือลองทำดู เพื่อไม่ปิดกั้นตัวเองกับวิธีอื่นๆ ในการสร้างสรรค์

8. สานต่อความฝัน (Being a dream maker)

ความฝันเป็นเหมือนแรงบันดาลใจที่ยิ่งใหญ่ จงสร้างความฝันที่ไม่เคยเป็นจริงด้วยความเชื่อ วันหนึ่งสิ่งที่คุณไม่คาดฝัน อาจเกิดขึ้นก็เป็นได้

ไม่เพียงแต่เฉพาะเมนูอาหารที่สามารถเกิดขึ้นใหม่ๆ จะได้จากการเชื่อมโยงภาพประสบการณ์ต่างๆ ที่เราพบเห็น แต่ยังรวมถึงการดำเนินชีวิต และการสร้างสรรค์งานศิลปะอื่นๆ อีกมากมายให้โลกใบนี้ด้วย

ลองเริ่มต้นวันนี้กับ “แรงบันดาลใจ” จากตัวคุณเองนะคะ

สามารถติดตามวิธีการคิดสร้างสรรค์และไอเดียเรื่องอาหารที่ เพชบุ๊คแฟนเพจ I'm not a food writer <>





In Norwegian Wood

การนำเอาแรงบันดาลใจจากความงดงามของธรรมชาติ เป็นอีกหนึ่งสิ่งสำคัญในการสร้างสรรค์สิ่งแปลกใหม่ให้เข้ากับยุคสมัยอยู่เสมอ ซึ่งความงามเฉพาะตัวของบรรดาสรรพสัตว์ทั้งหลายนี้เอง ที่เสริมให้การออกแบบไม่ว่าจะเป็นเครื่องประดับ ของตกแต่งบ้าน จนกระทั่งอุปกรณ์ครัว ซึ่งแม้ว่าหลายส่วนจะถูกสร้างด้วยวัสดุทดแทน แต่สิ่งเหล่านั้นก็ยังคงความโดดเด่นด้วยรูปร่างดีไซน์จากธรรมชาติ ดีไซน์ที่นับเป็นความลึกซึ้งของจักรวาล ❧

1. พรหมหนังแกะสีน้ำตาล ราคา 4,950 บาท
2. ถังแช่ไวน์กวาง ราคา 2,190 บาท
3. แวนชยายเขาสัตว์ ราคา 295 บาท
4. ต้นไม้ประดิษฐ์ ราคา 585 บาท
5. เขาสัตว์ ราคา 2,500 บาท
6. กระทั่งเรซซ์ สีดำ Ashoka ราคา 2,290 บาท
7. ผ้าไหมปูกลางโต๊ะ ราคา 1,895 บาท
8. แก้วน้ำ SCHOTT ราคา 2,050 บาท
9. ที่รองแก้วน้ำ ราคา 110 บาท
10. ที่รองจาน ราคา 450 บาท

ขอขอบคุณสินค้าจากห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล ชิดลม
แผนกโฮม ชั้น 5 โทรศัพท์: 0-2793-7777

**styling
life**

“ความสุข” อาจเป็นหนึ่งในสิ่งที่คนปรารถนา
มากที่สุดในชีวิตประจำวันหรืออาหารรสเลิศ ที่ไม่อาจ
หาสิ่งใดเทียบเคียง ไม่อาจเอื้อมจะสัมผัส
แต่แท้จริงแล้วอาหารจานนี้กลับอยู่รอบๆ ตัวเรา
เพียงแค่คุณมองให้เห็น สัมผัส และดื่มด่ำมัน

food journey

การลองไปตามสายธารอันสุนทรีย์แห่งดินแดนที่ไวแอนด์ที่สุดบนโลก จิบชิมกาแฟ
จากร้านเก่าแก่แห่งยุคสมัย ตีมต่างงานศิลปะชิ้นยอดเยี่ยมเป็นความเพลิดเพลิน
ในประวัติศาสตร์ของมนุษย์ เป็นที่สุดแห่งการเดินทางที่ใครต่อใครต่างใฝ่ฝันถึง

coffee break

“Hello Strangers Café” เราต่างเป็นคนแปลกหน้าสำหรับกันและกัน
ความรัก ความประทับใจเกิดขึ้นท่ามกลางกลิ่นอายแห่งกาแฟ
การตกแต่งสไตล์อินดัสเทรียลลอฟต์

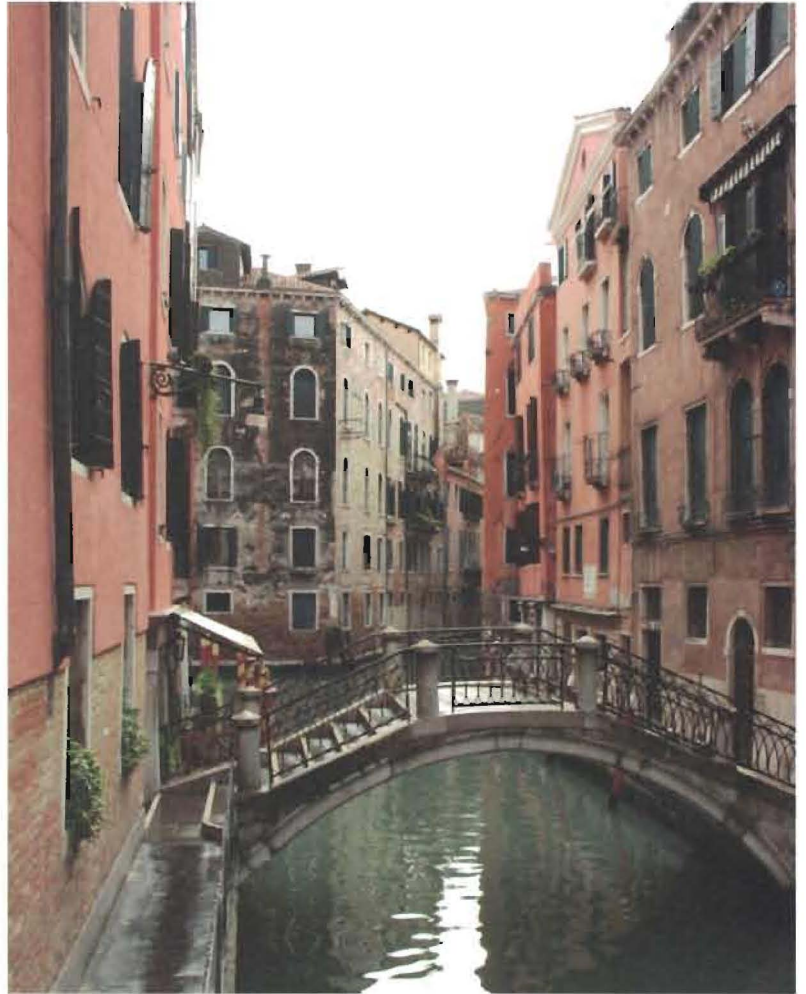




Italy: Aesthetic Experience of Life

อิตาลี: สุนทรีย์แห่งชีวิต

ขอต้อนรับสู่ดินแดนที่มีสองนครอยู่บนแผ่นดินเดียว ดินแดนแห่งประวัติศาสตร์วิทยาการ ดินแดนแห่งศิลปะ ดินแดนแห่งอาหารเลิศรส ดินแดนแห่งแฟชั่น ดินแดนช่างฝีมือ และการใช้ชีวิตอย่างแสนสุข ดินแดนรูปทรงเก้าอี้ตบหนทวีปยุโรป ดินแดนที่หลายคนใฝ่ฝันจะไปเยี่ยมเยือน ดินแดนหนึ่งเดียวแห่งนี้นามว่า “อิตาลี”



เวนิชเมืองแห่งคูคลองที่เชื่อมเข้าด้วยกัน ด้วยสะพานเล็กๆ จำนวนมาก



การจราจรทางน้ำคือเส้นทางการเดินทางหลักของเวนิช

ขอเชิญเพื่อนพี่น้องทุกท่านมาร่วมเดินทางไปด้วยกัน ไปยังแผ่นดินแสนสวยดั่งภาพฝัน อาหารอร่อยจนซาบซึ้ง เอาละ... เริ่มต้นการเดินทางของเราด้วยการพาทุกท่านไปยังเมืองแห่งเรือและคูคลอง สถานที่ที่ชีวิตชาวเมืองขึ้นอยู่กับเวลาน้ำขึ้นน้ำลงกันดีกว่า ใช่แล้วค่ะ เมืองเวนิชนั่นเอง

เมืองเวนิช (Venice หรือ Venezia) ตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศอิตาลี มีเกาะเล็กเกาะน้อยในเมืองมากถึง 118 เกาะ ซึ่งแต่ละเกาะถูกแบ่งออกจากกันโดยคลองเล็กๆ และเชื่อมเข้าหากันด้วยสะพานแสนสวยจำนวนมาก โดยเมืองและคูคลองทั้งหมดได้รับการจดทะเบียนเป็นมรดกโลก เพียงก้าวเท้าออกจากสถานีรถไฟ ฉันต้องตะลึงกับความงดงามของสถาปัตยกรรมและการจราจรทางน้ำอันแสนวุ่นวาย ฉันตั้งสติแล้วยกกล้องขึ้นมาถ่ายรูปสักพักก็เดินทางเข้าที่พัก โดยการจะเข้าไปในเขตอื่นๆ ของเมืองก็ต้องอาศัย vaporetto เรือโดยสารที่เป็นพาหนะหลักในการเดินทางจากคลองหลัก (Grand Canal) ของเวนิช เพื่อให้ได้บรรยากาศและสัมผัสกับบรรยากาศของเมืองที่มีอายุยาวนานหลายพันปีแห่งนี้ให้เต็มที่ ฉันเลยเลือกที่พักในเขตเมืองเก่า ซึ่งมีราคาแพงกว่าเมืองใหม่อยู่พอตัว แต่ท่านจะได้นอนหลับไปพร้อมกับความเก่าแก่และความวิจิตรของสิ่งก่อสร้าง แถมดีกรามบ้านช่องที่มาพร้อมกับประวัติศาสตร์อันโชติช่วงหลายร้อยปี (ผู้โชคดีหลายท่านอาจเจอพนักงานบางอย่างเป็นพิเศษของแถมด้วย)



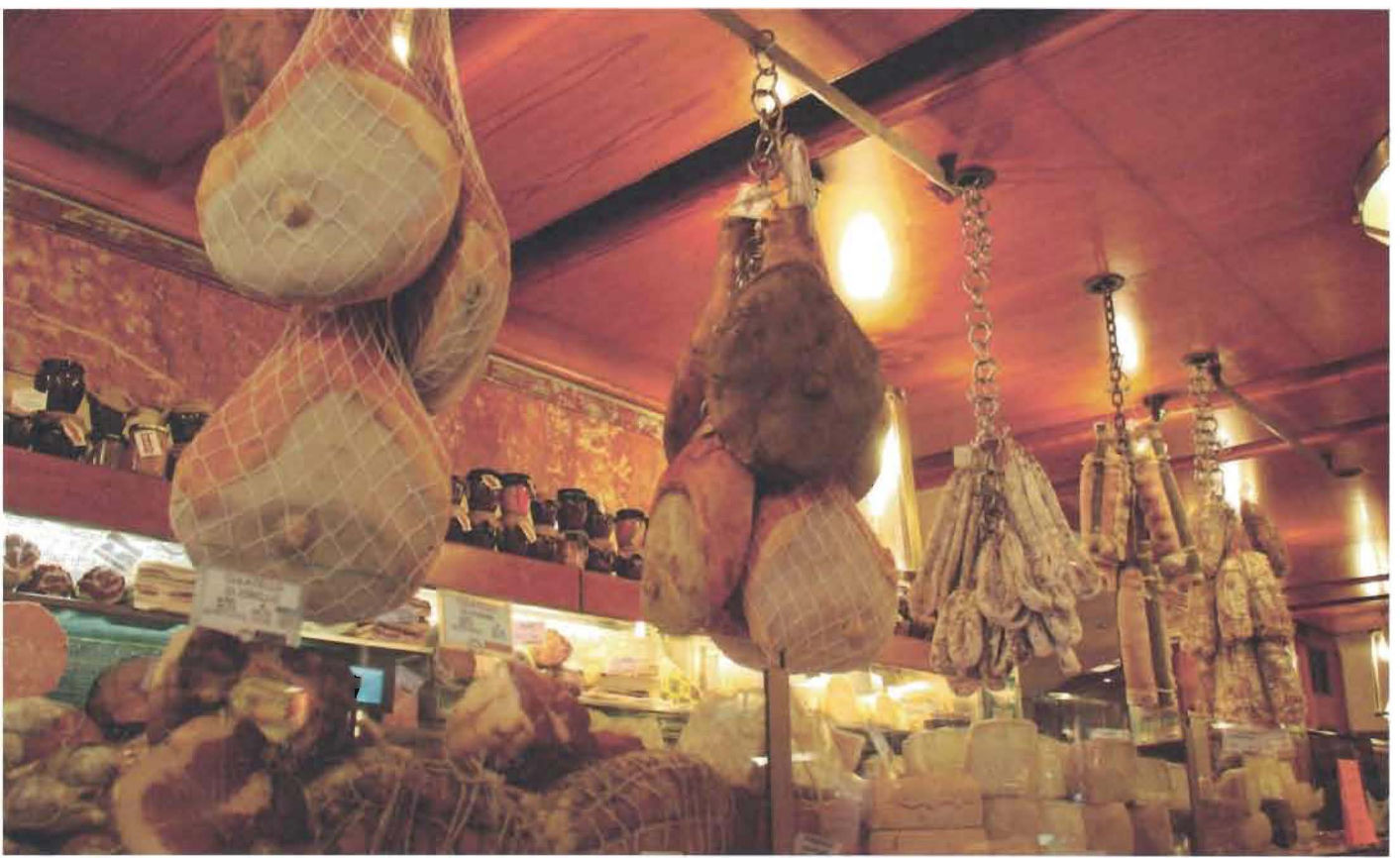
Caffe Florian



Piazza San Marco

เมื่อมาถึงเวนิซแล้วแนะนำให้ใช้สองเท้าของท่านท่องไปให้ทั่วเมือง เยี่ยมชมร้านรวงเล็กๆ แสนน่ารักต่างๆ ถ่ายรูปกับเรือกอนโดลาอันโด่งดัง ชมศิลปะการเป่าแก้ว ส่องดูร้านขายหน้าากอกเอกลักษณ์ของเมือง และดูเสื้อผ้าดีไซน์เก๋ๆ และเมื่อเดินข้ามสะพานมาเหนือๆ ก็แวะจิบคาปูชิโนที่ร้านกาแฟ Caffe' Florian (Castello, 5453 - 30122 Venezia) สัญลักษณ์ประจำเมืองเวนิซ ซึ่งเป็นร้านที่เก่าแก่ที่สุดของทวีปยุโรป ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี ค.ศ.1720 (โอ้...ดำเนินกิจการมายาวนานกว่า 295 ปี มากกว่ากรุงรัตนโกสินทร์ของเราเสียอีกนะเนี่ย) การตั้งอยู่อย่างยาวนานคงกระพันนี้ทำให้ที่นี่มีประวัติและเรื่องราวที่น่าสนใจเกิดขึ้นมากมาย ไล่มาตั้งแต่อดีตกาล Caffe' Florian เป็นร้านกาแฟเดียวที่ยินดีต้อนรับลูกค้าผู้หญิง จึงไม่น่าแปลกใจที่ร้านนี้จะเป็นที่มั่นสำคัญในการสองหญิงของยอดชายนายคาสโนวา (Casanova) เป็นสถานที่กำเนิดของงาน Venice Biennale ซึ่งจัดแสดงครั้งแรกในปี ค.ศ.1895 และ

เมื่อต้นศตวรรษที่ 20 ก็เป็นร้านที่ริเริ่มการแสดงคอนเสิร์ตในร้านกาแฟ (cafe-concert) ที่ภายหลังแพร่หลายไปทั่วยุโรป เมื่อไปเยือนคาเฟ่ดังในตำนาน นอกจากได้ดื่มกาแฟแสนอร่อยแล้วยังได้ฟังเพลงอันไพเราะประกอบบรรยากาศไปด้วย ครบครันทุกสิ่งอย่าง ซึ่งคอกาแฟ ผู้ชื่นชอบประวัติศาสตร์ และผู้รักงานศิลปะ ถ้าได้ไปเมืองเวนิซต้องห้ามพลาดร้านนี้ด้วยประการทั้งปวงนะคะ เพราะจะหาสถานที่ใดในประเทศอิตาลีถิ่นกำเนิดเอสเปรสโซ่ คาปูชิโน มัคคิอาโต ที่จะเหมาะสมกับการดื่มดำในรสชาติของกาแฟไปมากกว่าที่นี่คงหาไม่ได้อีกแล้ว และยังเป็นกาแฟที่เข้มข้นถึงใจ ไม่เบาบางมีแต่กลิ่นนมแบบกาแฟยี่ห้อดังที่มีหลายสาขาทั่วโลก โอ๊ย...มันช่างแสนปลื้มปริ่มในทุกหยดกาแฟเลยละคะ ไม่ต้องห่วงว่าจะหาร้านไม่เจอนะคะ เพราะว่าคาเฟ่นี้ตั้งอยู่ในบริเวณ Piazza San Marco (หรือในชื่อภาษาอังกฤษว่า St.Mark's Square) สถานที่ท่องเที่ยวหลักของเมือง หาง่ายไม่หลงอย่างแน่นอน



ร้านขายอาหารแปรรูปจากเนื้อหมูหลากหลายชนิด

แล้วฉันก็ออกเดินทางต่อเพื่อไปยังเมืองตอนกลางของประเทศ แวะไปเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยที่เก่าแก่ที่สุดของโลกกันสักหน่อย พอจะเดากันได้ไหมว่าเป็นเมืองอะไร...ใช่แล้วค่ะ เมืองโบโลญญา (Bologna) นั่นเอง ความจริงแล้วที่ฉันเลือกมาเมืองนี้ ไม่ใช่แค่เพียงเพราะชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยแห่งเมืองโบโลญญา (University of Bologna) อันโด่งดังที่ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี ค.ศ.1088 ก่อนการก่อตั้งอาณาจักรสุโขทัยของเราถึง 169 ปี (อาณาจักรสุโขทัยก่อตั้งในราวปี ค.ศ.1257 ซึ่งในยุคสมัยนั้นเรายังไม่มีภาษาเขียน แต่ที่โบโลญญามีมหาวิทยาลัยแล้ว...เพราะเจ้าจอร์จ มันยอดมาก) แต่เป็นเพราะในปัจจุบัน ที่นี้ได้ชื่อว่าเป็นเมืองแห่งอาหารเลิศรสของอิตาลี (gastonomic city) ซึ่งฉันศึกษาและคิดสรรหาอาหารที่ตั้งใจจะไปชิมมาอย่างตั้งใจแต่อยู่เมืองไทย ซึ่งเป็น 1 ใน 5 สุดยอดร้านอาหารของเมืองโบโลญญา อันมีชื่อว่า Al Papagallo (Piazza Della Mercanzia 3) โดยร้านก่อตั้งมานานหลายชั่วอายุคนจนเปรียบประหนึ่งสถาบันของเมืองไปแล้ว



ขนมหวานแสนอร่อยของร้าน Al Papagallo

เมื่อย่างก้าวเข้าไปภายในท่านจะสัมผัสได้ถึงความยิ่งใหญ่ของร้าน เพราะเหล่าบรรดาคณบดีหลากหลายอาชีพของโลกล้วนแล้วแต่เคยมาเยือนร้านนี้กันแล้วทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็น ชารอน สโตน (Sharon Stone) อัลเฟร็ด ฮิตช์ค็อก (Alfred Hitchcock) หรือนักร้องรุ่นเก๋อย่าง โลไอเนล ริชชี (Lionel Richie) ก็เป็นหนึ่งในบุคคลสำคัญหลายท่านที่มีรูปพร้อมลายเซ็นประดับอยู่ในหอเกียรติยศของร้าน ด้านในตกแต่งอย่างคลาสสิก ใช้ไฟสีเหลืองนวลที่ให้ความรู้สึกอบอุ่นและขลังไปพร้อมกัน เรื่องรสชาติอาหารนี้ก็อร่อยสมกับชื่อเสียงที่สั่งสมมาตั้งแต่รุ่นทวดของทวดของทวด ฉันมีโอกาสได้ลองสตอร์วเบอร์รี่ริซอตโต (strawberry risotto) แสนอร่อยที่มีสัมผัสของข้าวกรุบๆ หนึบๆ กำลังดี ผลานรสเข้ากับสตอร์วเบอร์รี่หวานอมเปรี้ยวเกิดเป็นริซอตโตแห่งฤดูใบไม้ผลิที่อร่อยสุดฤทธิ์ อีกจานเป็นแกงอย่าง เนื้อแสนนุ่มพร้อมหน่อไม้ฝรั่งสีขาว ราวีโอลี่ไส้เนื้อผสมทรัฟเฟิลคาร์สเว็ตขนาดพอดีคำ และอกเปิดราดซอสจากเหล้าหวานแกรนด์มาเนียร์ (grand marnier) ปิดท้ายด้วยขนมแสนอร่อยอีกสองจาน ซึ่งอาหารทุกเมนูผสมผสานวัตถุดิบได้อย่างลงตัวจนเกิดเป็นรสอร่อยล้ำที่แตกชานอยู่ในปาก หลังจากชิมครบทุกจานแล้วพูดได้คำเดียวว่าคุ้มค่าคุ้มราคา (แพง) อย่างมากค่ะ



สตอร์วเบอร์รี่ริซอตโตจากร้าน Al Papagallo



Libello Ham อร่อยและหน้าตาดี



เนื้อแกะย่าง แคสสิก็กินขาดแล้ว

นอกจากร้านอาหารชื่อดังแล้ว โบโลญญาขึ้นชื่อเรื่องผลิตภัณฑ์จากหมูประเภทต่างๆ อาทิ ไส้กรอกโบโลญเนส (bolognese sausage) ซึ่งเพียงแค่อธิบายก็บ่งบอกแล้วว่าจุดเริ่มต้นมาจากเมืองนี้ ซาลามิ (salami) แฮมอิตาลี (prosciutto di parma) ที่มีร้านเฉพาะทางคุณภาพเยี่ยมให้เลือกดูเลือกซื้อกลับบ้านหลายร้านเลยทีเดียว

เดินทางไปเยือนดินแดนแห่งอาหารของอิตาลีแล้ว ลากกระเป๋าขึ้นรถไฟไปเยือนดินแดนศูนย์กลางการค้า และการเงินแห่งอาณาจักรยุโรปในยุคกลางกันบ้างดีกว่า เมืองบ้านเกิดของศิลปะเรเนซองส์ (renaissance) สถานที่ที่เป็นที่อยู่ของชายเปลือยกายนามว่าเดวิด นั่นก็คือ เมืองฟลอเรนซ์ (Florence หรือ Firenze) ดินแดนมหัศจรรย์แห่งศิลปะนั่นเอง

เมื่อมาถึงเมืองอันเป็นที่เก็บรักษาผลงานของศิลปินชื่อดังของโลกจำนวนมาก การไปสัมผัสงานมาสเตอร์พีซด้วยตาของตนเองเป็นสิ่งที่พึงกระทำเป็นอย่างยิ่ง เริ่มต้นจากการไปเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์อันงดงามของเดวิดที่สลักเสลาขึ้นมาจากหินอ่อนโดยฝีมือศิลปินใหญ่มีเกลันเจโล (Michelangelo) ที่ Accademia Gallery (www.accademia.firenze.it) อันนี้ต้องขอเตือนนักท่องเที่ยวทั้งหลายว่ามีงานเดวิดผลิตซ้ำอีกชิ้น (replica) แต่ไม่ใช่แบบออริจินัลตั้งอยู่ที่ Piazza della Signoria อย่าสับสนกันนะคะ แล้วก็ควรใช้เวลาทั้งวันในการเดินชมงานศิลปะที่ Uffizi Gallery (www.uffizi.org) มีงานชิ้นเยี่ยมของศิลปินดังมากมายให้เสพ อาทิ ภาพ The Birth of Venus อันโด่งดังของ Botticelli ภาพเทพเจ้าแห่งไวน์ Bacchus ของ Caravaggio ภาพสุดโหด Judith and Holofernes โดยศิลปิน Artemisia Gentileschi ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นศิลปินหญิงที่ประสบความสำเร็จมากคนหนึ่ง ในศตวรรษที่ 17 นอกจากนี้ที่นี่ยังมีงานของมีเกลันเจโล (Michelangelo) ราฟาเอล (Raphael) ทิเชียน (Titian) ลีโอนาโด ดา วินชี (Leonardo da Vinci) และศิลปินผู้ยิ่งใหญ่อื่นๆ อีกมากมาย ขอแนะนำสำคัญสำหรับการเข้าแกลเลอรีทั้งสองแห่งคือ “การจองเวลาเข้าล่วงหน้า” ซึ่งวิธีการนี้แม้จะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นจากบัตรแบบปกติ นิดหน่อย แต่สุดแสนจะคุ้มค่า เพราะด้วยการจองล่วงหน้าจะทำให้ทุกท่านไม่ต้องต่อคิวอันยาวเหยียด (ยาวมากจริงๆ) และเรายังสามารถกำหนดเวลาและสถานที่ในการท่องเที่ยวแต่ละวันได้อีกด้วย โดยที่ไม่ต้องแหวกกลับบ้าน เพราะเจ้าหน้าที่ไม่ให้เข้าเนื่องจากคิวเข้าชมเต็มแล้ว แนะนำอย่างยิ่งเลยคะ



อกเบียร์ราดซอสคอนยัค Grand Marnier



ราวิโอลี่ใส่เนื้อผสมทรัฟเฟิลดำแสนอร่อย



เดวิด ชายเปลือยผู้โด่งดัง



บริเวณมหาวิทยาลัยของเมืองฟลอเรนซ์

เมื่อเดินชมงานศิลปะกันจนอิมเอมแล้วก็แวะมาถ่ายรูป และเข้าชมมหาวิทยาลัยแห่งเมืองฟลอเรนซ์ หรือในภาษาอิตาลีเรียกว่าดูโอโม (Duomo) อันแสนวิจิตรที่บริเวณ Piazza Duomo หลังจากนั้นเพื่อนๆ ท่านใดที่ชื่นชอบสินค้า made in Italy ก็สามารถซื้อประกายได้ที่ถนนบริเวณโดยรอบจัตุรัสดูโอโมกันได้เลย แบบรดตั้งทั้งหลายของประเทศมาปักธงตั้งอยู่ที่นั่น ทั้ง Prada, Miu Miu, Gucci, The Brige และอื่นๆ อีกมากมาย จับกระเป๋าสตางค์ของท่านให้มันคง และฝึกจิตให้แข็งแกร่งดูจหินผานะคะ ไม่นั่นเสียทรัพย์นับแสนได้ง่ายๆ เลยนะเออ

อิตาลีเป็นประเทศที่ครบทุกรสค่ะ ทั้งสนุกสนานกับการแสดงของศิลปินเปิดหมวกริมถนน อิมอรรอยชั่นเทพกับบรรดาร้านอาหารท้องถิ่น ชมงานศิลปะของศิลปินในตำนานให้อิมเอมใจ ใครชื่นชอบฟุตบอลก็มีทีมฟุตบอลและสนามกีฬาชื่อดังให้ไปเยือน ถ้าเดินเหนื่อยก็แวะทานไอศกรีมบ้างจับกาแฟบ้าง แวะชมเสื้อผ้าจากดิไซเนอร์ชื่อดังโลกบ้างเป็นระยะ เป็นชีวิตดีๆ ที่แสนสุขจริงๆ...เอาละค่ะ ท่านผู้อ่านทุกท่าน เก็บเงินไปเที่ยวกันลิคะ รออะไรอยู่ <<

Wonderful Pearl Cruise

ล่องสู่น้ำแห่งความสุข...สัมผัสทุกความประทับใจกับ เรือวันเดอร์เพิร์ลเฟิร์ล

“Chaophraya by Candlelight”

โปรแกรมล่องเรือรับประทานอาหารค่ำ
19.30 - 21.30 น. (ทุกวัน)

ออกเดินทางจากท่าเรือ ริเวอร์ไซด์ (สีพระยา) เจริญกรุง 24



www.wonderfulpearl.com

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

บริษัท แกรนด์เพิร์ล จำกัด 123-125 ซอยเจริญนคร 13 ถนนเจริญนคร
แขวงคลองตันใหม่ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600



Wonderful Pearl Cruise



wonderfulpearlcruise



ID:wonderfulpearl

La Grande Perle



สัมผัสบรรยากาศโรแมนติกริมแม่น้ำ
เจ้าพระยาในสไตล์โมเดิร์น-คลาสสิก
กับอาหารฝรั่งเศสจากเชฟมืออาชีพ
และวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ
พร้อมด้วยไวน์ชั้นดีจากทุกมุมโลก
เพลิดเพลินกับเสียงดนตรีบี๊อปแจ๊ส
ที่มอบความสุขทุกคำกินให้กับคุณ

เปิดบริการทุกวัน @ ศูนย์การค้าริเวอร์ไซด์ ชั้น 1
โทร. 0 2237 0077 ต่อ 125 / www.lagrandeperle.com



The Charming of **Lake Toya**

เสน่ห์ของทะเลสาบโทยะ: เมืองนอกโกโด

“นอกโกโด” เกาะทางเหนือของประเทศญี่ปุ่นขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองท่องเที่ยวได้ทั้งตลอดปี ถ้าเป็นหน้าร้อนจะมีสวนดอกไม้สีสันสวยงาม ผลเมลอนลูกโต ในขณะที่หน้าหนาวเราจะได้สัมผัสกับหิมะ น้ำแข็ง ความหนาวเหน็บ ชาวโอบุ ปูยักซ์ ทุ่งลาเวนเดอร์ และลานสกีที่มีชื่อเสียงในเรื่องของ “powder snow” คือลานสกีที่มีเกล็ดหิมะละเอียดราวกับผงแป้ง ทำให้ได้รับความนิยมอย่างมาก อย่างลานสกีในเมืองเล็ก ๆ ที่นิเซโกะ หรือฟูระโนะ นอกจากวิวทิวทัศน์ที่สวยงามแล้ว นอกโกโดยังเป็นแหล่งอาหารทะเลที่อุดมสมบูรณ์อีกด้วย

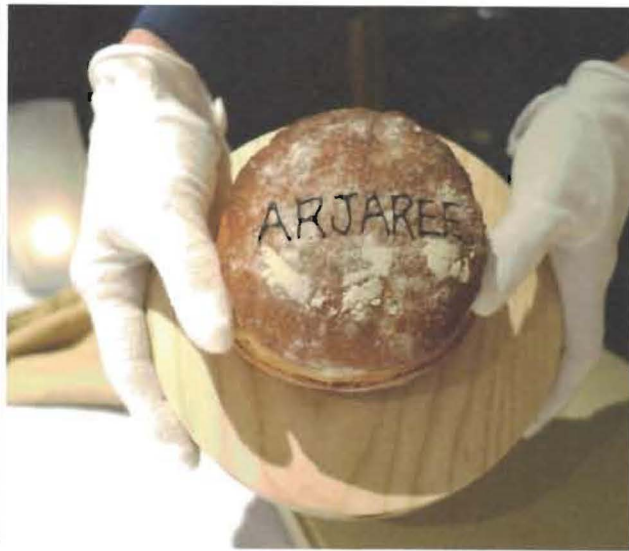
สำหรับการเดินทางในนอกโกโดนั้นไม่ได้สะดวกเหมือนในโตเกียว ทริปนี้เราจึงเช่ารถเป็นพาหนะในการเดินทางจากเมืองซัปโปโรสู่โอดารุ เมืองแห่งซูชิ และต่อไปยังเมืองนิเซโกะเพื่อเล่นสกี จากนั้นขับลงใต้สุดไปฮาโกดาเตะ เมืองที่มีชื่อเสียงเรื่องตลาดปลา ซาซิมิ และปูทาราบะยักษ์สุดอร่อย ก่อนที่จะมาพักผ่อนยังไฮไลต์ของทริปนี้คือ ทะเลสาบโทยะ (Lake Toya)



Where to sleep:

โรงแรม Windsor Hotel Toya Resort ตั้งอยู่บนเนินเขาบริเวณริมทะเลสาบโทยะ คุณสามารถเลือกได้ว่าที่พักฝั่งวิวทะเล หรือทะเลสาบ โดยส่วนตัวชอบวิวทะเลสาบมากกว่า เราจึงเลือกที่พักฝั่งนี้ เพราะในวันที่ฟ้าใสจะมองเห็นทะเลไปถึงภูเขาโยเท (Mountain Yotei) ที่เมืองนิเซโกะ ด้านกิจกรรมก็มีหลากหลาย ในหน้าร้อนจะมีสนามกอล์ฟ และสนามเทนนิส ส่วนในหน้าหนาว ลานสกีเปิดตั้งแต่เดือนมกราคมถึงกลางเดือนมีนาคม ภายในโรงแรม การตกแต่งสวยงามด้วยโคมไฟอ่อน หน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน มีที่นั่งเล่นสะดวกสบาย ห้องพักที่นี่จะเป็นสไตล์ยุโรป ไม่ใช่ฟูกฟูตองปูพื้นเหมือนโรงแรมเรียวกังอื่นๆ ในญี่ปุ่น และการสวมเสื้อยูกาตะก็ไม่สามารถใส่เดินในโรงแรมได้ ต้องแต่งกายในห้องเท่านั้น ที่นี่นอกจากจะมีออนเซนน้ำร้อน ยังมีสระว่ายน้ำในร่มซึ่งมีเพดานกระจกให้ผ่อนคลายในอ่างน้ำอุ่น เมื่อถึงฤดูหนาวยังสามารถเรียนสกีที่ “Snow Village” และมีกิจกรรมเดินป่าในหน้าร้อนอีกด้วย

ไฮไลต์ของที่นี่คือร้านอาหาร “Michel Bras Toya Japan” ซึ่งเป็นร้านอาหารฝรั่งเศสที่ได้รับรางวัลมิชลิน 3 ดาว หรือห้องอาหารที่ได้รับ 2 ดาว ได้แก่ “Arashiyama Kitcho” บริการอาหารญี่ปุ่นตัวรับดั้งเดิม และห้องอาหาร “Out of Africa” บริการอาหารญี่ปุ่นสไตล์เทปันยากิ ซึ่งเราไม่มีโอกาสลองทานที่ห้องนี้ ทางโรงแรมมีห้องอาหารอื่นๆ ให้บริการอีกหลายห้องไม่ว่าจะเป็นโซบะทำมือ ห้องอาหารอิตาเลียน และคาเฟ่สุดอร่อย



What to eat:

“Michel Bras Toya Japan” ร้านอาหารที่ได้รางวัลมิชลิน 3 ดาว โดยเชฟใหญ่ของที่นี่คือ “Cedric Bourassin” และยังคงคอนเซ็ปต์ของ “Michel Bras” ร้านฝรั่งเศสที่ให้ความสำคัญกับพืช และปศุสัตว์จากท้องถิ่น เน้นที่ความสด ความบริสุทธิ์ของวัตถุดิบ เลิฟอาหารเป็นคอร์ส โดยคอร์สอาหารเย็นที่เราเลือกทานคือ “discovery and nature” มีทั้งหมด 11 คอร์สด้วยกัน ถ้ามเราโชคดีสถาฟฟ้าเราบุกไปถึงในครัว และได้พูดคุยกับเชฟอีกด้วย

ความประทับใจแรกเลยคือขนมปัง ทางร้านจะเลิฟขนมปังที่มีชื่อของเราอยู่บนขนมปังเป็นชานโดว์ (sour dough) รสชาติดี ส่วนอาหารเรียกน้ำย่อยเป็นไข่กวนเนื้อเขาเลิฟมาในเปลือกไข่ ก่อนที่จะเริ่มจานแรก “gargouillou of young vegetables” จานนี้เป็นซิกเนเจอร์ของที่นี่ สลัด

อุ่นผักสดกรอบนานาชนิดจากหลายท้องถิ่น หยอดด้วยน้ำมันอะคาเซีย (acacia) และที่ชอบเป็นพิเศษคือหัวไชเท้าสไลซ์บาง โดยเชฟยอมขอบที่สไลซ์ด้วยสื่อน้ำดอกไม้กันได้อีกที มีสีม่วง สีชมพู สีเหลืองสดใส ส่วนด้านในจะมีพาร์มาแฮมของญี่ปุ่นที่คนท้องถิ่นทำกับผักและเมล็ดพืชของสวนที่นี่ ซึ่งคุณคิมูระ คนสวนตั้งใจปลูกเอง

จานที่สอง “from a local fishing” จานนี้เป็นหอยเชลล์สดอบ ด้านบนจะมีคริสต์ป่นทำจากขนมปังกับมะกอก และมีหอยเม่นสดที่จับได้จากแหลมซาโกตัน แหล่งจับหอยเม่นสดที่ใหญ่และมีชื่อเสียงของฮอกไกโด จานที่สาม “as delicacy” ตับเปิดพิวราสทอด ราวด้วยซอสบีทรูท และกุสเบอร์รี่ ตัวซอสออกเปรี้ยวตัดความมันของพิวราสได้เป็นอย่างดี จานที่สี่ “an association from here and elsewhere” ซุปหน่อไม้ฝรั่งมีฟองที่ทำจากเห็ดทรัฟเฟิลลอยด้านบน ให้เนื้อสัมผัส



ที่แตกต่างกัน สำหรับเมนูเนื้อจากเมืองทาคิวา (takikawa) จานนี้แอบผิดหวัง แต่ก็พอจะเข้าใจ เพราะเนื้อทางฝั่งฮอกไกโดรสชาติจะสู้ทางฝั่งเกียวโตหรือโกเบไม่ได้ จานนี้เสิร์ฟแบบมิเดียมแรร์พร้อมซอสไวน์แดง และ “orange ginger buckwheat” รสของเปลือกส้มตัดกับบักวีตอร่อยขึ้นชด จนเราต้องถามด้วยความสงสัยว่าคืออะไร สำหรับซีสรวมของที่นี่ใช้ทั้งของท้องถิ่นและของฝรั่งเศส โดยมีซีสให้เลือกเยอะมาก เราเลือกจิ้มๆ ไปหลายอย่าง ซึ่งรสชาติดีแทบทุกอย่าง รวมไปถึงขนมและไอศกรีมที่มีรสให้เลือกมากมาย

What to drink:

เราเลือกดื่ม “shoushinsyu” เป็นตัวแรก ซึ่งเป็นสาเกที่ทางโรงแรมใช้ชื่อกลางของตัวเอง รสชาติสาเกนุ่มนวล ดื่มเป็นสาเกเย็นง่าย ตัวนี้ทางโรงแรมบอกว่าเป็นเครื่องดื่มไวต์ต้อนรับแขก เนื่องจากเป็นโรงแรมใหญ่ที่เคยได้รับความไว้วางใจให้จัดงานสำคัญๆ โดยมีผู้นำจากทั่วโลกเดินทางมาประชุม ตามด้วยไวน์แดงซึ่งหาซอมเมอลิเยร์ของที่นี่เป็นผู้ดูแล





What to do:

ทะเลสาบโทยะเป็นทะเลสาบขนาดใหญ่รูปร่างกลม มีเส้นรอบวงยาวประมาณ 40 กิโลเมตรที่เกิดจากปากปล่องภูเขาไฟ ตั้งอยู่ใกล้กับทะเลสาบชิโกะทสึ (Lake Shikotsu) ทะเลสาบแห่งนี้มีความพิเศษตรงที่น้ำจะไม่แข็งตัวในช่วงฤดูหนาว ส่วนในหน้าร้อนอากาศจะเย็นสบาย เหมาะสำหรับเดินเล่น ปั่นจักรยาน หรือล่องเรือชมทิวทัศน์ กลางทะเลสาบมีเกาะเล็กๆ อยู่ตรงกลางคือเกาะนากาจิมะ (Nakajima Island) สามารถลงไปเดินเล่นได้ยกเว้นในฤดูหนาว และในช่วงไฮซีซั่น ประมาณเดือนเมษายนถึงปลายเดือนตุลาคม จะมีการจุดพลุในเวลา 20.45 น. ของทุกคืน รอบๆ ทะเลสาบโทยะมีโรงแรมสวยๆ และออนเซนขนาดใหญ่เปิดให้บริการอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งขณะแช่ออนเซนก็สามารถชมทัศนียภาพของทะเลสาบไปได้พร้อมๆ กัน ที่นี่ยังมีร้านไอศกรีมชื่อดัง “Toya Farm” ซึ่งขายไอศกรีมรสนมที่ใครผ่านไปมาเป็นต้องแวะชิม ทะเลสาบโทยะจึงเป็นสถานที่ตากอากาศยอดนิยมไม่เพียงแต่กับชาวต่างชาติแต่ยังรวมถึงคนญี่ปุ่นเองด้วย ❧

BANGKOK RESTAURANT WEEK 2015

4 SEPT - 4 OCT '15

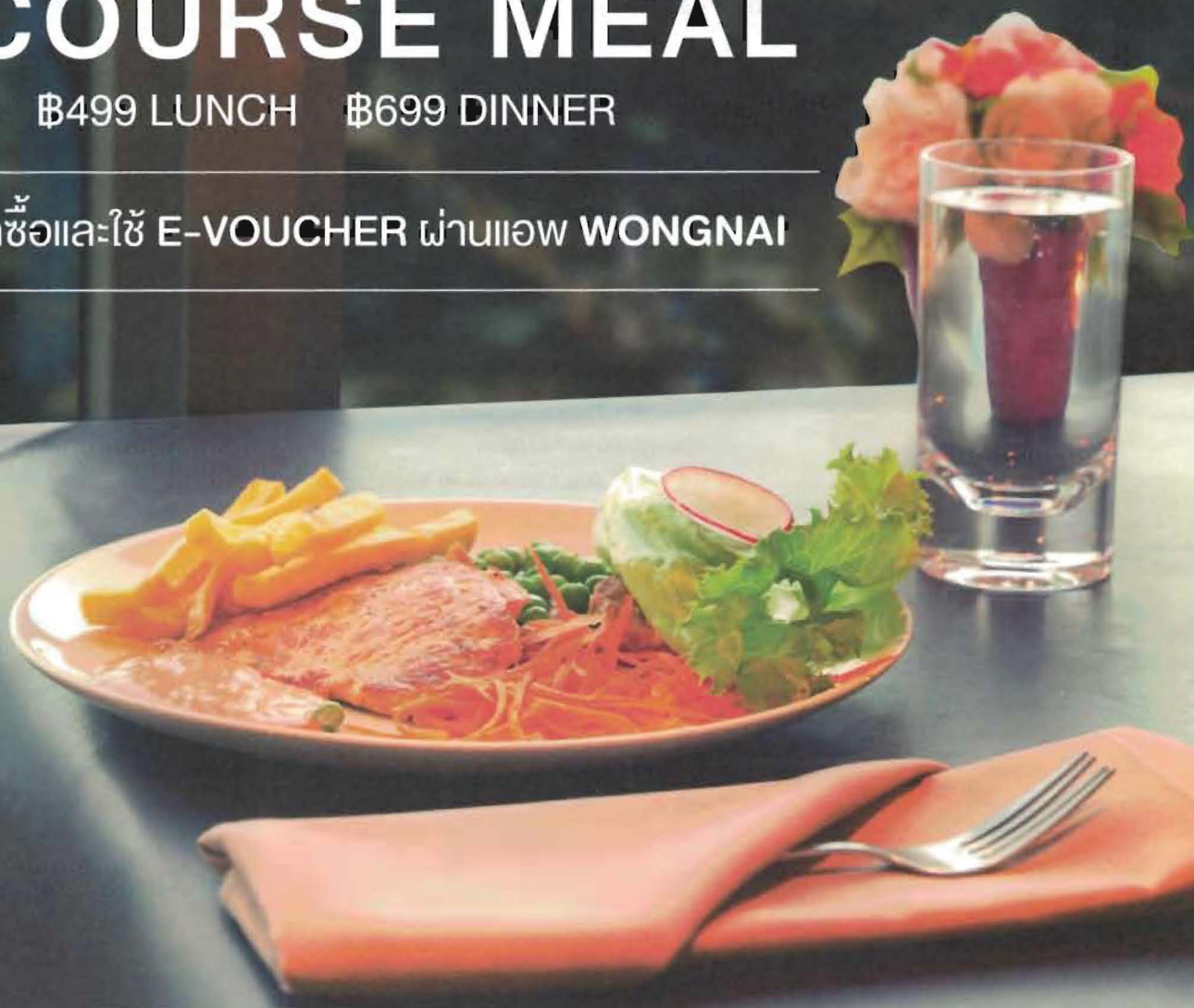
- Buy and Redeem via -

wongnai

เปิดประสบการณ์เมนูสุดพิเศษ 3-COURSE MEAL

฿499 LUNCH ฿699 DINNER

สามารถซื้อและใช้ E-VOUCHER ผ่านแอป WONGNAI



Organized by

wongnai

dtac
reward

KBank

TRAVEL
CHANNEL
Thailand

chill89

GRABTAXI

FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION

foodstylist
food media house

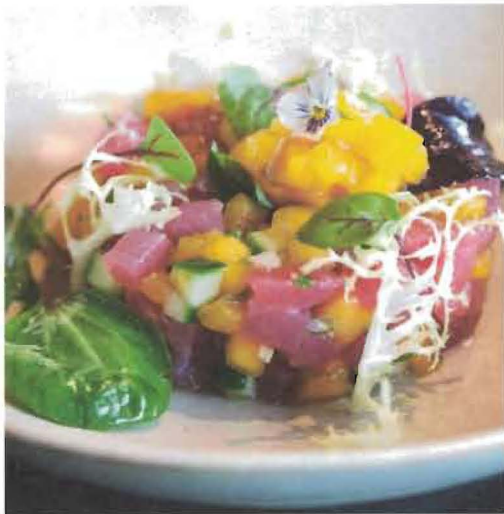
stamp



Bangkok Marriott Hotel Sukhumvit

อร่อยเน้นๆ กับเมนูสไตล์อิตาลี:

โรงแรมแห่งนี้มีห้องอาหารในสไตล์ต่างกันไป เริ่มตั้งแต่ชิคๆ รับผิดชอบต่อชั้นดาดฟ้าบนสุด “Octave Rooftop Lounge & Bar” บาร์ และอาหารสไตล์เอเชียแชนแนล ตามด้วย “57th Street” ห้องอาหารสไตล์โมเดิร์นแบบออลเดย์ไดน์นิง และสุดท้ายคือ “The District Grill Room & Bar” เน้นอาหารซีฟู้ด รอว์บาร์ และสเต็ก จุดเด่นอยู่ที่วัตถุดิบที่เซฟคัดเลือกมาจากแต่ละท้องถิ่นเพื่อค้นหาสิ่งที่ดีที่สุด ทุกห้องอาหารจึงเสิร์ฟแต่ของดี และอร่อยทุกเมนู



เราขอเลือกเมนูเด็ดๆ จากแต่ละห้องมาให้ได้ชิมกันแบบครบเครื่อง เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยอย่าง “tuna tartar” หน้าตาสไตล์ยุโรปชวนน้ำลายสอ แต่รสชาติแบบเอเชียด้วยส่วนผสมของซิง มะนาวเขียว และใบมะกรูด เสิร์ฟพร้อมซอสข่ามะม่วง ตามด้วย “king crab cake” จัดเต็มสองสไตล์ด้านบนเป็นกรอบแก่นื้อปูยักษ์ ส่วนด้านล่างก็ยังเป็นเนื้อคิงแคร์ปเช่นกัน ดักตรงไหนเจอแต่เนื้อ รับรองว่าถูกใจคนชอบทานปูแน่นอน หรือจะเป็น “pan-fried norwegian salmon” ปลาแซลมอนนำไปแพนฟรายส์ให้หนังกรอบ แต่ด้านในยังคงความนุ่มฉ่ำน้ำของเนื้อปลา เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่งย่างพร้อมซอสเวอร์จิ้นสไตล์ฝรั่งเศส แต่เมนูปลายังไม่หมดแค่นี้ เพราะ “snow fish” อร่อยไม่แพ้กันกับเนื้อปลาหิมะนำไปแพนฟรายส์จนหนังเป็นสีเหลืองทอง คู่กับซอสมะเขือเทศปั่นผสมพริกหยวก เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศลูกเล็กกินแล้วสดชื่นเหมือนอยู่ในช่วงซัมเมอร์ ปิดท้ายด้วย “scallops white wine cream sauce” หอยเชลล์ขอกโกโตตัวโตนำไปหมักกลับเกลือ และอบเปิ้ลไต้เนื้อที่แน่นขึ้น เสิร์ฟกับซอสไวน์ขาวและมันฝรั่งทอดชิ้นเล็ก เรียกได้ว่าเด็ดทุกเมนู หากมีโอกาสต้องลองแวะเข้าไปชิมอาหารเลิศรสเหล่านี้ให้ได้จริงๆ <<



โรงแรมแมริออท สุขุมวิท 2 สุขุมวิทซอย 57 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

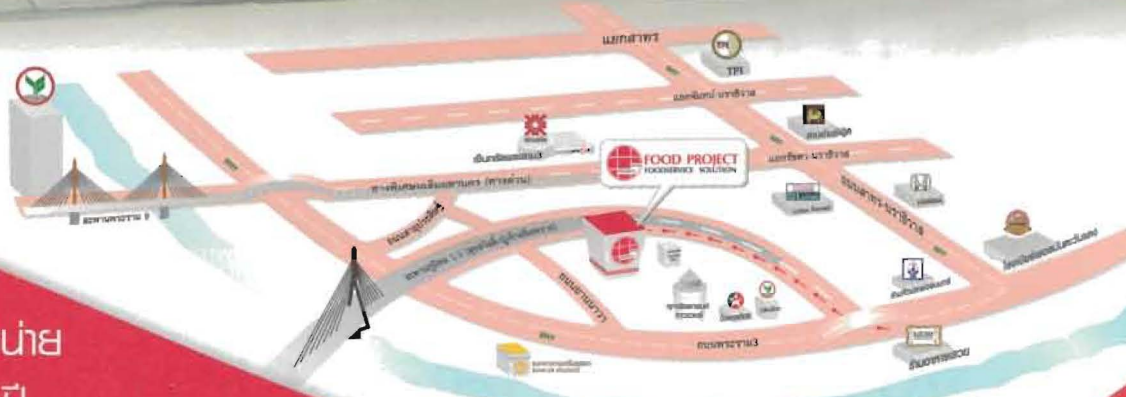
เปิด: Octave Rooftop Lounge & Bar และ The District Grill Room & Bar
17.00 น. - 23.00 น.
57th Street 24.00-23.59 น.



เปิดให้บริการทุกวัน วันจันทร์-วันอาทิตย์ เวลา 8.30-17.30 น.
ปิดรับออเดอร์ 16.30 น.



แผนที่ : บริษัท ฟู้ดโปรเจกต์ (สยาม) จำกัด



บริษัทผู้นำเข้าและจัดจำหน่าย วัตถุดิบอาหาร กว่า 25 ปี

โดยเป็นผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็งจากทั่วทุกมุมโลก
ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ทั้งยังเป็นหนึ่งในผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น
ครบวงจรรายใหญ่ รวมถึงวัตถุดิบอาหารพื้นฐานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อแกะ พริกและพริกไทยแห้ง
พาสต้า เฟรนช์ฟรายส์ ต้มยำ สับคั่วพร้อมทานและสับคั่วพร้อมปรุงแช่แข็ง เครื่องปรุงรส รวมถึงสับคั่วเบ็ดเตล็ดอื่นๆ
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





Another Angle of Indian Food

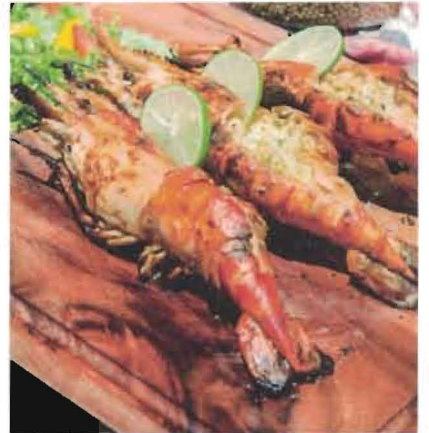
เล่มนี้จะพาไปเติมอ้อมกับรสชาติของเนื้อ แต่ถ้าเป็น สติ๊กทั่วไปคงเบื่อ น่าดู เราจึงขอเสนออามบูเนื้อแนวใหม่ที่ คุณอาจคาดไม่ถึงในสไตล์อินเดีย ซึ่งร้านนี้มีความแตกต่างจากอาหารอินเดียทั่วไป และโดดเด่นด้วย เครื่องดื่มที่มีกลิ่นโคลงเคลงผสมผสานมาให้เข้ากับอาหาร ได้อย่างลงตัว

“Charcoal Tandoor Grill & Mixology” อาหารอินเดียจากแถบทางเหนือ ที่เน้นวัตถุดิบพริกขี้หนู และชีส เรียกง่ายๆ ว่าเป็นเคบับสไตล์ทันสมัย ซึ่งจะแตกต่างจากอาหารอินเดียประเภทแกงที่คนไทยคุ้นเคยกัน หากพูดถึงเคบับ ซิกเนเจอร์ที่ขาดไม่ได้เลยคือเตาหินตุร์กริลล์ ซึ่งเป็นหนึ่งในเครื่องมือทำอาหารของอินเดียที่ทำจากทองเหลือง โดยที่นี้จะแบ่งเป็นสามเตา คือ เตาสําหรับย่างเนื้อสัตว์ ผัก และแป้ง

ส่วนบรรยากาศการตกแต่งเป็นสไตล์อินดัสเทรียลร่วมสมัยผลงานการสร้างสรรคจากโซโห ออสพิทาลิตี้ บริษัทออกแบบตกแต่ง และผู้พัฒนาโครงการชั้นนำระดับโลกภายใต้การบริหารของคุณโรดิต ลัชเวิร์ท กรรมการผู้จัดการ และเจ้าของร้าน แน่นนอนว่าการตกแต่งที่มีเอกลักษณ์แบบนี้ทำให้ได้รับรางวัลจากงานเอเชียแปซิฟิก หรือเพอร์ดี อวอร์ดส์ ประจำปี 2558 เมื่อเดินดูรอบๆ ร้านจะเห็นว่าที่ร้านมีการเล่นไฟ (lighting) ช่วยสร้างอารมณ์ และบรรยากาศร้านให้มีกลิ่นอายของความดิบและเข้มขลัง แต่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นอินเดียไว้ด้วยเพดาน และฉากกั้นห้องลายฉลุแบบในวัง ส่วนพัดที่แขวนอยู่บนเพดานก็จำลองมาจากในวังเช่นกัน เรียกได้ว่าเป็นการตกแต่งที่ฉีกกฎความเป็นอินเดียอย่างที่คุณคิด อีกมุมเด่น คือ “spice library” มุมเครื่องปรุงตรงผนังด้านหนึ่งของร้าน ซึ่งมีอยู่เยอะมากขนาดที่ว่าในอินเดียยังหายาก แต่กลับหาได้ที่นี้ ส่วนแก้วน้ำดื่มใช้เป็นทองเหลืองแบบอินเดีย เพราะนอกจากจะเก็บความเย็นดีแล้ว ยังอิงจากประวัติศาสตร์ที่สามารถใช้ตรวจสอบสารพิษในอาหารได้ด้วย และอีกหนึ่งความน่ารักคือทุกคนสวมใส่ผ้ากันเปื้อนลายผ้าขาวม้า ที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยและอินเดียไว้ได้อย่างลงตัว เรียกได้ว่าสร้างความน่าสนใจ ถ้ามยังเก็บรายละเอียดไว้ได้ทุกอย่างจริงๆ



อาหารของที่นี่ดัดแปลงมาจากสูตรราชวงศ์โมกุล ซึ่งเป็นอาหารชาววังอินเดียเหนือขนานแท้หาลิ้มลองได้ยาก ที่ทางร้านนำมาปรับแต่งให้รับประทานได้ง่าย โดยมีคอนเซ็ปต์ว่า “fun dining experience” คือ การแชร์อาหาร จานจึงค่อนข้างใหญ่สามารถแบ่งกันกินได้อย่างสนุกสนาน เปิดความอร่อยด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย “turrah naan with dal charcoal” แป้งทูราห์นานสีขาวกรอบชิ้นใหญ่ กินคู่กับซุปล้วนชิ้นเคี้ยวข้ามคืน ช่วยเรียกน้ำย่อยได้เป็นอย่างดี อีกเมนูคือ “tandoori malai broccoli” บรอกโคลิสดหมักยังโยเกิร์ต ครีมชีส นำไปย่างในเตาทันดัวร์ ได้กลิ่นหอม และชีสที่ละลายเยิ้ม ตามด้วยเมนูเนื้อๆ “murgh malai kabab” เนื้อไก่ชุ่มฉ่ำชิ้นหนานุ่ม ปรุงรสจัดจ้านย่างในเตาทันดัวร์ หรือจะเป็น “angaar ki pasliyaan” เนื้อแกะหมักข้ามคืนด้วยน้ำหมักเคบับสูตรอินเดีย เป็นเมนูที่นุ่มละมุนลิ้น และไม่มันเกินไปเลย ถูกใจคนชอบทานเนื้อแกะแน่นอน หรือจะเป็นเมนูกุ้ง “tandoori jhinga prawns” กุ้งตัวใหญ่หมักเครื่องเทศแบบอินเดียย่างจนได้กลิ่นหอม และเนื้อที่นุ่มฟู แต่หากอยากอิมที่องกว่านี้สามารถเลือกเป็นข้าว “gosht dam biryani” ข้าวบัสมาตีแบบเมล็ดยาวคั่วกับเนื้อแกะ และหมักกับดอกจันทน์เทศ นำมาทอดและปรุงให้สุกอย่างช้าๆ เมนูนี้พนักงานจะจัดเสิร์ฟให้ เพราะมีวิธีการตกที่เป็นแบบเฉพาะเพื่อรสชาติของแต่ละชั้นให้ออกมาดีที่สุดใน ปิดท้ายด้วยของหวาน “shedh e jam” กุหลาบ จาฆาน ผัสน้ำผึ้งผสมนมไขมันต่ำ ท่อไส้ถั่วพิสตาชิโอ และกระวาน นำไปทอดและราดด้วยไซรับน้ำผึ้ง เป็นเมนูแนะนำสำหรับคนชอบกินหวานโดยเฉพาะ



เครื่องดื่มของที่นี่ถูกรังสรรค์ให้เข้ากับอาหารทานดัวร์ได้อย่างเต็มอรรถรส ด้วยการมิกซ์แอนด์แมตช์ระหว่างวัตถุดิบสดใหม่ในไทยกับส่วนผสมที่ส่งตรงมาจากอินเดีย ล้มรสได้แค่ที่ซาร์โคลที่เดียวเท่านั้น หากมาแล้วควรลองสองเมนูเครื่องดื่มนี้คือ “new delhi duty free” ถ้าจะบินไปอินเดีย ต้องแวะที่ดิวตี้ฟรี กว่าค็อกเทลสุดครีเอทีฟนี้ มาลองกันหน่อย เพราะเสิร์ฟมาในถุงดิวตี้ฟรีจริงๆ เครื่องดื่มสีแดงอ่อนแก้วนี้คือน้ำแดงไม่กับน้ำผึ้งที่ผสมพริกขี้หนูไทย (spicy honey) เล็กน้อย ทำให้มีรสเผ็ดปลายท่อน้อยๆ พร้อมเนื้อมะม่วงสุกช่วยให้ความรู้สึกสดชื่น หรือจะลองเป็น “mystic tea pot” ค็อกเทลสูตรลับเฉพาะของร้าน ออกแบบโดยโจเซฟ โบโรสก็ มิกโซโลจิสต์ชื่อดัง เป็นการผสมผสานรสชาติของชาดำมาราชาห์หมักกับจิน พร้อมด้วยเลมอน เสาวรส และน้ำผึ้ง จัดเสิร์ฟในภาชนะแบบโบราณ พร้อมบิลกิดนำเข้ามาจากอินเดีย <<



38/8 อาคารเพรเซอร์ สวิทส์ ชั้น 5 ซอย 11
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
เปิด: 18.00 - 24.00 น.
โทรศัพท์: 08-3542-1111
เฟซบุ๊ก: charcoalbkk

Hello Strangers Cafe

ความหอมอร่อยที่ทำให้คนแปลกหน้า...ติดใจ



ถ้าพูดถึง “ร้านกาแฟ” ก็เปรียบเหมือนสถานที่ซึ่งคนแปลกหน้ามาเจอกัน และ “Hello Strangers Cafe” จึงถือเป็นการกล่าวทักทายคนแปลกหน้าที่แวะเวียนผ่านเข้ามา และหากคุณเป็นคนที่หลงใหลในรสชาติ และกลิ่นหอมของกาแฟแล้ว เชื่อแน่ว่าสถานที่แห่งนี้จะไม่ทำให้คุณผิดหวังกับความธรรมดาที่ไม่ธรรมดาในรสชาติของเมล็ดกาแฟซึ่งผ่านการคัดสรรจนได้เป็นสูตรเฉพาะของร้าน ทำให้ไม่ว่าใครก็ตามที่ได้ชิมเป็นต้องติดใจอย่างถอนตัวไม่ขึ้น

เพื่อให้เกิดการเข้าถึงง่ายกับทุกคน การตกแต่งร้านจึงเป็นสไตล์อินดัสเทรียลลอฟท์ ที่ใช้ความเป็นโมเดิร์นมาผสมผสานกับกลิ่นอายวินเทจเล็กๆ บวกความเป็นสตรีทหน่อยๆ และใส่ความเท่งไปอีกนิดด้วยผนังอิฐกะเทาะ ซึ่งทำให้ร้านดูมีเสน่ห์เพิ่มขึ้นมา พร้อมเติมความสุขให้ชีวิตเมื่อได้จิบกาแฟบอวลด้วยกลิ่นหอมอย่าง “monkey brain latte” เลิร์ฟในแก้วรูปหัวกะโหลก ลาเต้รสเข้มข้น แต่นุ่มคอ เป็นซิกเนเจอร์ของร้านที่ใครมาเป็นต้องสั่ง แต่สำหรับคอกมอคค่าแนะนำ “marocchino” มอคค่าย่อยขนาด 3 ออนซ์ รสเข้มข้นเช่นกัน หอมมันกลมกล่อมมาก กินคู่กับ “salted caramel cheese pie” ซีสเค้กเนื้อนุ่มที่ให้รสชาติ และรสสัมผัสที่แตกต่างกันในแต่ละชั้น ราวด้วยซอสคาราเมล บอกเลยว่า เป็นซีสเค้กที่อร่อยเวอร์ แนะนำให้ลองชิมกัน ปิดท้ายด้วยความสดชื่น “lychee ginger soda” ลินจ์โซดาจากน้ำเชื่อม “Socrates” โสมเมดของทางร้าน หอมลินจ์ และมีรสขิงเล็กน้อยให้ความหวานแบบพอดี อร่อยชื่นใจสุดๆ นับว่าเป็นอีกหนึ่งร้านคาเฟ่ สำหรับคนแปลกหน้าที่อาจทำให้คุณไม่ใช่คนแปลกหน้าอีกต่อไป เพราะจะทำให้คุณกลายเป็นเพื่อนสนิทของ “Hello Strangers Cafe” แทน



61/45 ซอยสุขุมวิท 26 แขวงคลองตัน
เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110 (ร้านอยู่ตรง
ข้ามโรงแรม Four Wings)
เปิด: 8.00-20.00 น. (จันทร์-ศุกร์) และ
10.00-20.00 น. (เสาร์-อาทิตย์)
โทรศัพท์: 09-0994-8760
เฟซบุ๊ก: hellostrangerscafe

teuscher

คลังช็อกโกแลตระดับพรีเมียม

ร้านช็อกโกแลตชื่อดังจากสวิสเซอร์แลนด์ที่สร้างสรรคช็อกโกแลตทรีเฟลอันเลื่องชื่อ ด้วยการนำแชมเปญมาผสมผสานเข้าด้วยกัน เกิดเป็นแชมเปญทรีเฟลชื่อดังในทุกวันนี้ ซึ่งทุกชิ้นเป็นโฮมเมดผลิตจากวัตถุดิบชั้นดี ไม่ใส่สี ไม่มีการกันบูด หรือสารปรุงแต่งใดๆ และนำเข้าด้วยการควบคุมรักษาอุณหภูมิเป็นอย่างดี ภายในร้านตกแต่งสไตล์คาเฟ่เก๋ๆ ใช้สีน้ำตาลและสีทองมาแต่งแต้มเพื่อความหรูหรามีระดับ

“teuscher” เป็นเหมือนห้องสมุดช็อกโกแลต ไว้คอยบริการลูกค้าที่ชื่นชอบในขนมหวานนี้ เพราะทางร้านมีให้เลือกหลากหลายแบบ ทั้งช็อกโกแลตแบบแท่ง ฟองดูว์ ดาร์กช็อกโกแลต หรือมิลค์ช็อกโกแลต อีกทั้งเครื่องดื่มร้อนและเย็นก็มีให้ลองครบ แต่ถ้ามาแล้วห้ามพลาดเมนูซิกเนเจอร์เด็ดขาดกับแชมเปญช็อกโกแลต ได้แก่ “champagne dark choc” “champagne milk choc” ช็อกโกแลตทรีเฟลมีไส้ด้านในเป็นครีมแชมเปญ ห่อหุ้มด้วยกานาชเข้มข้น ให้กลิ่นหอมและรสชาติเจ๋ง โดยตัวมิลค์ช็อกจะให้กลิ่นของแชมเปญที่แรงกว่า และรสหวานกว่าตัวดาร์กช็อก กินคู่กับเครื่องดื่มอื่นๆ อย่าง “hot chocolate 66%” ช็อกโกแลตร้อนที่มีระดับความเข้มข้นของช็อกโกแลตถึง 66% และเป็นตัวที่ขายดีที่สุด ซึ่งทางร้านจะมีระดับความเข้มข้นให้เลือก 3 ระดับ ตั้งแต่ 55% 66% และ 88% ขึ้นอยู่กับลูกค้าว่าจะชอบความเข้มข้นระดับไหน แต่ถ้าใครชอบชอฟต์ๆ แนะนำ “white hot choc matcha” ไวท์ช็อกโกแลตร้อนใส่ผงมัทฉะ รสหวานนุ่ม กลมกล่อม แต่ไม่เลี่ยน ปิดท้ายกันด้วยเมนูพิเศษ “champagne espresso” เอสเพรสโซ่ 1 ซ็อต กินคู่กับช็อกโกแลตแชมเปญ 1 ชิ้น วิธีรับประทานคือใส่ช็อกโกแลตแชมเปญลงในช็อตเอสเพรสโซ่ จากนั้นตักขึ้นมาและกัดช็อกโกแลตแชมเปญทีละนิดเพื่อนรับถึงกลิ่นหอมของแชมเปญ แล้วค่อยๆ จิบเอสเพรสโซ่ตามเข้าไป อืมม...ฟินเวอร์ ช่วงเป็นสวรรค์ของคนรักช็อกโกแลตจริงๆ



ชั้น 3 เซ็นทรัลเอ็มบาสซี ถนนเพลินจิต
แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
เปิด: 10.00-22.00 น.
โทรศัพท์: 0-2160-5724
เว็บไซต์: www.teuscherthailand.com

Bulgogi Brothers

ต่อไปนี่ไม่ต้องบินไปไกลถึงเกาหลี เพราะ Bulgogi Brothers ส่งแพรมโซลบีบตรงมาเปิดที่ไทยแล้ว กับร้านเนื้อย่างเกาหลีฉบับต้นตำรับแท้ นอกจากนี้วัตถุดิบจะคุณภาพชั้นเลิศส่งตรงมาจากเกาหลี ยังมีชาบาร์เลย์และเครื่องดื่มเสิร์ฟฟรีตลอดมื้อ รวมถึงซอสที่มีให้เลือกหลากหลาย แล้วยังไม่ต้องกลัวเหม็น เพราะที่ร้านเลือกใช้เตาคุณภาพ ร้อนเร็วหมดกังวลเรื่องควัน

เมนูที่ต้องลองคือซิกเนเจอร์ของร้าน “bulgogi brothers special” เนื้อเยสพรีเมียมนำมาหมักเสิร์ฟเป็นรูปหัวใจหรือเรียกว่าอันยังลโดลล์ ส่วนอีกข้างคือกวางยางลโดลล์ ใช้เนื้อเยสพรีเมียมนำมาสไลซ์คลุกกับผักเกาหลีเสิร์ฟบนกระทะร้อน ทานคู่กับน้ำมันงาและเกลือ หรือจะทานกับซอสบาร์บิคิวสูตรทางร้านก็อร่อยดีงาม ตามด้วยอีกตัวที่เด็ดไม่แพ้กันกับ “spicy lobster seafood hotpot” แค่เห็นก็ต้องตะลึงเพราะล็อบสเตอร์ตัวใหญ่ล้นหม้อ เสริมทัพด้วยเหล่าซีฟู้ดไม่ว่าจะเป็นกุ้ง หอย และปู ราดด้วยน้ำซุปรกิมจิรสเผ็ดร้อน อีกหนึ่งซุปรี่น่าลองคือ “seafood soft tofu stew” สตูเต้าหู้ฟูน่าซีฟู้ด ซดคล่องคออร่อยไม่แพ้จานอื่นๆ ปิดท้ายด้วย “spicy seafood dumpling” เกี้ยวทอดแบบแพนฟรายส์ราดซอสซีฟู้ด ทานคู่กับน้ำจิ้มบาร์บิคว ที่เก๋คือเมนูมาพร้อมกับเตาอุ่นทำให้เกี้ยวร้อนพร้อมทานได้ตลอดเวลา **K**

อาคาร helix ชั้น 8 ทาง The emquartier สุขุมวิท 35 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10250
เปิด: 10.00 - 22.00 น.
โทรศัพท์: 09-8246-0888
เฟซบุ๊ก: bulgogi brothers thailand
อินสตาแกรม: bulgogi brothers thailand



the terrace@72, Ramada Plaza Bangkok

จะดีแค่ไหนถ้าได้กินอาหารบรรยากาศดี ริมน้ำเข้าพระยา ต้องที่นี่เลย ห้องอาหารนานาชาติบุฟเฟต์ ตอนกลางวันเน้นความอร่อยของซีฟู้ด แต่ถ้ามาทานเป็นมื้อเย็นเมนูจะมีความหลากหลาย ทั้งเป็นย่าง ชูชิ และซาซิมิ เพราะที่นี่กำลังมีโปรโมชันเทศกาลอาหารญี่ปุ่นยาวไปจนถึงสิ้นเดือนตุลาคม และพิเศษกว่านั้นหากวันศุกร์หรือเสาร์ จะมีเมนูพิเศษเป็นแชนนอนแบบต่างๆ อีกด้วย

เมนูแนะนำได้แก่ “ทูน่าซีซาร์” ทูน่าอบความร้อนพอสุกแต่ยังฉ่ำน้ำ ความอร่อย ประรสสไตล์ญี่ปุ่น ตามด้วย “ซูชิหอยปีกนก” ที่มีทั้งความหวาน ความหนึบ พิเศษกว่าประเภทอื่นๆ เสิร์ฟกับวซาบิและโชยุ หรือถ้าอยากได้ร้อนๆ คล่องคอ แนะนำเป็น “ซูชิซีฟู้ด” มาเต็มด้วยซีฟู้ด เรียกได้ว่าแน่นอนแทบมองไม่เห็นด้านในเป็นเส้นอุด้งและน้ำซุปรี่ที่เคี้ยวมาอย่างเข้มข้น ด้านเมนูสไตล์ฝรั่งแบบอาลาคาร์ตก็มีให้เลือกเช่นกัน อย่าง “นิซัวลัด” น้ำสลัดนิซัวที่ทางร้านทำเอง ราดบนทูน่าพริกไทยดำมาไปเซียร์มาแล้ว หรือจะเป็น “โพซปลาแชนนอน” การโพซคือการทำให้สุกแบบช้าๆ ในอุณหภูมิที่ต่ำคล้ายกับการเคี่ยวในอุณหภูมิต่ำ ทำให้แชนนอนยังคงความหวานนุ่มและหอมเครื่องเทศ เสิร์ฟคู่กับข้าวผัดกระเทียม ราดด้วยซอสไวน์ขาว แต่ความอร่อยยังไม่หมดเพียงเท่านี้ ฟู้ดคือยารอซักริบไปตามชิมเมนูเด็ดๆ ได้ที่นี่ทีเดียว **K**

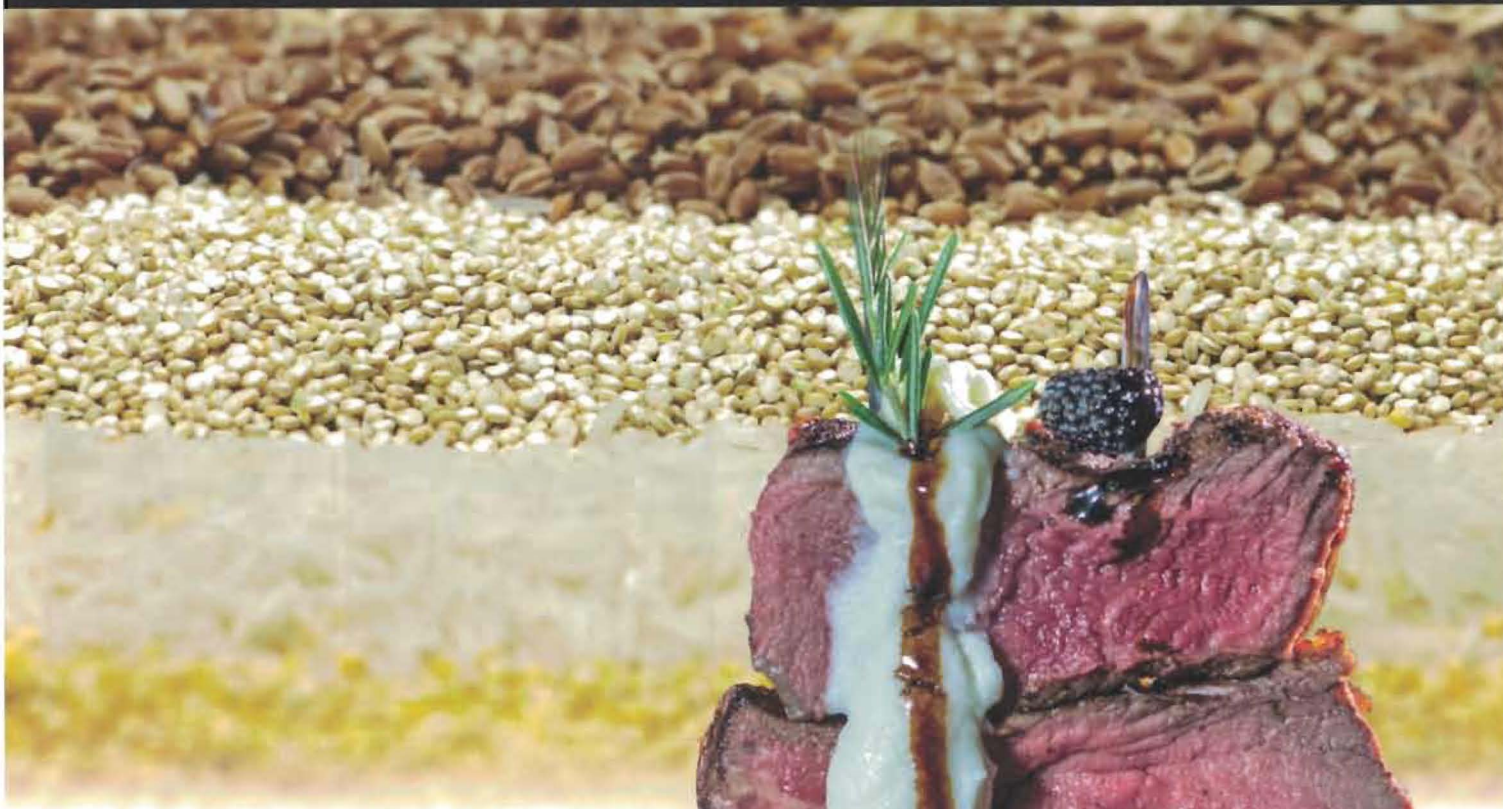
Ramada Plaza Menam Riverside Bangkok 2074 ถนนเจริญกรุง กรุงเทพฯ 10120
เปิด: 6.00 - 22.00 น.
โทรศัพท์: 0-2688-1000
เว็บไซต์: www.ramadaplazamenamriverside.com





BINDAREE BEEF

AUSTRALIA



AUSTRALIAN 100 DAYS GRAIN FED FROZEN BEEF

เนื้อวัวออสเตรเลีย
เลี้ยงด้วยธัญพืช 100 วัน

- เป็นวัวที่ถูกเลี้ยงด้วยธัญพืชที่มีคุณภาพดีและมีประโยชน์โดยใช้ระยะเวลาการขุน 100 วัน
- ไม่มีการใช้ Antibiotic หรือ ยาปฏิชีวนะเร่งการเจริญเติบโต
- เนื้อวัวมีระดับไขมันแทรกภายในเนื้อในปริมาณที่พอเหมาะ ทำให้รสชาติดี เนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ
- ปลอดภัยและถูกสุขอนามัย สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ในทุกขั้นตอน



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION

www.foodproject.co.th

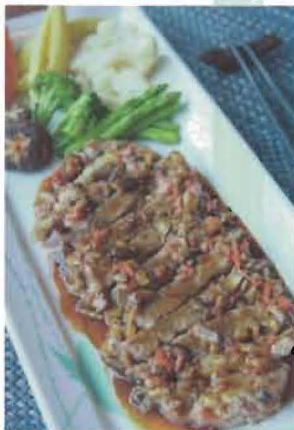
Tel 02-770-8888 # 2138

Nishiki Japanese Restaurant

อาหารญี่ปุ่นมีมากมายเหลือเกิน แต่หากคุณมองหาร้านอาหารที่มีทั้งบุฟเฟ่ต์และอาหารคาร์ต ต้องมีชื่อร้านนี้ติดโผอยู่แน่ๆ เพราะที่นี่มีความแตกต่างที่ทำให้โดนใจกับเมนูบุฟเฟ่ต์ โดยคุณสามารถสั่งรายการอาหารได้ตามเมนูที่มีทั้งหมด เหมือนกับเมนูอาหารคาร์ต แถมยังไม่จำกัดระยะเวลา ถือเป็นสวรรค์ของคนชอบทานอาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ด้วยเมนูที่หลากหลาย เราขอยกตัวอย่างความอร่อยเช่น “หอยเชลล์ซอกโกโตบอซึส” หอยเชลล์ที่มีความสดไซส์ใหญ่เท่าฝ่ามือปรุงด้วยซอสสูตรพิเศษของทางร้าน รสชาติหวานมัน ท็อปปิ้งด้วยมอสซาเรลล่าชีส อีกระ และไข่กุ้ง เป็นจานซีสที่ไม่เลี่ยน ตามด้วย “แก้มปลาบุรีย่างเกลือ” แก้มปลาเป็นส่วนที่มีความมันและอร่อยที่สุดในตัวปลา เพียงนำมาย่างเกลือก็จะได้รับความอร่อยแบบง่ายๆ ตกแต่งด้วยเกลือสีฟ้าสีล้นสวยงาม

ตามด้วยเมนูเนื้ออย่าง “เซอร์ลอยน์สเด็ก” จุดเด่นคือเนื้อที่ทางร้านใช้เป็นเนื้อออสเตรเลียทำให้มั่นใจในคุณภาพได้ ซึ่งนอกจากความอร่อยของเนื้อแล้วยังมีซอสเห็ดหอมราดบนเนื้อ ทำให้ยังได้ความเป็นญี่ปุ่นติดกับเนื้อที่แทบละลายในปาก ปิดท้ายด้วยเมนูซอฝรั่งแต่จริงๆ แล้วคือ “พิซซ่าหน้าปลาดีรวม” หรือเรียกว่าซูชิพิซซ่าชื่ออาจจะเหมือนพิซซ่าแต่จริงๆ ส่วนผสมยังคงความเป็นญี่ปุ่นไว้ชานแท้ เพราะใช้วัตถุดิบทุกอย่างที่เป็นญี่ปุ่นแค่เพิ่มชีสที่โรยหน้าด้านล่างเป็นข้าวญี่ปุ่นที่ทำเป็นเหมือนเหมประ ถือว่าเป็นซิกเนเจอร์ของทางร้านเลยก็ว่าได้ <<

ชั้นลือบบี 92 ซอยแสงแจ้ง ถนนพระรามเก้า เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10320
เปิด: 11.30 - 14.30 น. และ 18.00 - 22.30 น.
โทรศัพท์: 0-2641-4777
เว็บไซต์: www.goldentulipbangkok.com



Makuro

ที่นี่คือร้านอาหารญี่ปุ่นคอนเซ็ปต์เจ๋ง จับเอาความโดดเด่นของซูชิสามยุค ตั้งแต่ต้นตำรับสมัยเอโดะที่เน้นความเรียบง่าย บวกกับยุคโซซาคุที่วัตถุดิบเริ่มมีความหลากหลายและมีวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามา ปิดท้ายด้วยยุคฟิวชันที่ซูชิไม่มีกฎตายตัวอีกต่อไป จึงมั่นใจได้ว่าคุณจะได้กินซูชิรสเลิศการันตีคุณภาพระดับสุดยอด พร้อมบรรยากาศการตกแต่งช่วงล่าอาณานิคมจึงมีกลิ่นอายของเหล็กเข้ามาแต่ยังคงรูปลักษณ์แบบญี่ปุ่นไว้ เริ่มความอร่อยด้วยโรลยุคเอโดะกับ “unagi samma roll” เป็นการผสมผสานระหว่างปลาไหลและซันมะ โดยใส่ในเป็นชั้นมะอย่างเดียว ได้รสชาติเปรี้ยวจากซันมะที่ตัดหวานจากปลาไหล ราดด้วยซอสอุนาจิที่เคี้ยวถึงหนึ่งวันเต็มๆ ตามด้วย “chuncy roll” โรลกรูปรอบสไลด์ตะวันตก จุดเด่นคือซอสสไลด์เม็กซิกันที่ผสมซีสมอสซาเรลล่าไว้ด้วย ทำให้ได้ความเข้มข้นถึงใจ ท็อปด้วยโทปิโกะตัดเลี่ยน หรือทานไหนอยากกินเป็นอาหารเซตก็มีให้เลือก แนะนำเป็น “maguro signature set” เป็นฟิวชันเซตที่มีครบทั้งซาชามิ และซูชิ เรียกได้ว่าอิมแบบหลากหลาย ปิดท้ายด้วยเมนูปลาอย่าง “gundara shio yaki” ปลาหิมะย่างซอสไซเคียว ซึ่งเป็นซอสที่ทำจากมิโสะขาว เพราะจะมีรสหวานกว่าและนิ่มมาก บอกเลยว่าไม่ว่าจะเป็นซูชิแบบไหน ที่นี่ตอบใจทยทั้งหมดจริงๆ <<

โครงการ Chic Republic บางนาถนนบางนา-ตราด กม.4 กรุงเทพฯ 10540
เปิด: จันทร์ - ศุกร์ 10.00 - 22.00 น. เสาร์-อาทิตย์ 10.00 - 23.00 น.
โทรศัพท์: 06-2556-6266
เฟซบุ๊ก: maguro



F R O Z E N NAMA TARABA KANI



ขำปูทาราบะติดไคล์ “รสหวาน...เนื้อแน่น”

ขำปูทาราบะติดไคล์ ส่งตรงจาก ฮอกไกโด
สามารถนำมาปรุงอาหารได้ทั้งกับอาหารตะวันตก
และอาหารตะวันออกทำให้คุณสามารถเพลิดเพลิน
กับรสชาติที่อร่อยและหอมหวานของเนื้อปูมากขึ้น



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION
www.foodproject.co.th

Tel. 02-770-8888 # 2138

Naj Thai Cooking School

More Than Two Decades of Expertise and Experience.



ภูมิปัญญาการทำอาหารไทยนั้นมียาวนานมากกว่าร้อยปีกว่าพันปีแล้ว แต่อาหารไทยก็ยังคงได้รับการสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น และที่ “โรงเรียนสอนทำอาหารไทยนาจ” ก็ยังคงดำเนินการสอนทำอาหารไทยแบบดั้งเดิม โดยผู้เรียนจะได้เรียนรู้หัวใจของการทำอาหารไทย และเกร็ดความรู้คู่ครัวต่างๆ อันเป็นประโยชน์ในการนำไปทำอาหารกินเองที่บ้าน ได้สัมผัสอุปกรณ์เครื่องใช้ของไทย พร้อมลิ้มรสชาติอาหารไทยอย่างแท้จริง รวมถึงการสอดแทรกเรื่องศิลปะการใช้ชีวิต และความเป็นอยู่ของไทยเราอีกด้วย

การทำอาหารไทยถือเป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมไทยอีกรูปแบบหนึ่ง จึงทำให้ “โรงเรียนสอนทำอาหารไทยนาจ” มีผู้เรียนชาวต่างชาติเป็นส่วนใหญ่ ด้วยเพราะหลงใหลในรสชาติอาหารไทยจากร้านอาหารนาจ (Naj) มาก่อน จนเป็นเหตุให้ชาวต่างชาติติดใจไม่ไหว อยากเรียนรู้ศาสตร์ในการทำอาหารไทยด้วย ซึ่งที่โรงเรียนมีแปลงผักสวนครัว และสวนสมุนไพรด้านนอกเพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาและเก็บวัตถุดิบเหล่านั้นมาใช้เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหาร โดยมีเชฟผู้เชี่ยวชาญที่การันตีฝีมือด้านความอร่อยเป็นผู้สอนลงมือสอนด้วยปรัชญา “ร้านอาหารนาจเสิร์ฟรสชาติอาหารลูกค้าย่างไร โรงเรียนสอนทำอาหารไทยนาจก็จะสอนนักเรียนให้ทำรสชาติได้เหมือนที่เราเสิร์ฟลูกค้า” พร้อมกับเทคนิคการปรุงอาหารให้อร่อยอีกมากมาย ในบรรยากาศการเรียนการสอนที่เป็นกันเอง และอบอุ่น รับรองว่าทุกคนที่มาเรียนแล้วจะได้เป็นประสบการณ์ที่มีคุณค่า แถมยังได้เล่นที่ปลายจวักกลับไปมีดีใจคนที่บ้านอย่างแน่นอน สำหรับคอร์สที่สอนจะมีให้เลือกหลากหลายแบบ แต่ที่นิยมจะเป็น 1 วัน สอน 4 เมนู



สำหรับใครที่สนใจสามารถโทร. ติดต่อสอบถาม หรือเข้าไปดูรายละเอียดการสอนทางเว็บไซต์ของโรงเรียน [K](#)

Contact: Naj Thai Cooking School

42 คอนแวนต์ (ตรงข้ามโรงพยาบาลบีเอ็นเอช) สีลม บางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทรศัพท์: 0-2632-1004-6

เว็บไซต์: www.najcuisine.com

ผลิต และจำหน่าย เครื่องครัวสแตนเลส



เครื่องตัด-ล่าง สแตนเลส



เครื่องตัด-พับ สแตนเลส



Punching Machine



เตาแก๊ส



ซิงค์



ตู้เย็นสแตนเลส



ตู้เค้ก

www.se.co.th

รับประกันคอมเพรสเซอร์ 3 ปี

บริการ
รับออกแบบฟรี



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

สาขาลาดพร้าว 126
2480 ถนนลาดพร้าว
แขวงพลับพลา
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 และเครื่องจักรที่ทันสมัยได้มาตรฐานมาประยุกต์ใช้กับตัวสินค้า เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐานสากล

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

บริษัท สมาย อีควิปเม้นท์ จำกัด

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

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



ทีมเชฟเบเกอรี่โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตีบคว้ารางวัลเหรียญเงินในงาน TRAFS ครั้งที่ 9 เซฟกุนเทอร์ แองเจอรแมน เอ็กเชกคูทิฟเซฟ ร่วมแสดงความยินดีกับทีมเชฟเบเกอรี่ นำโดย คุณชูศักดิ์ เกษร คุณอรประภา นิลเพชร และคุณนันทพล จินดาเจริญโต คว้ารางวัลรองชนะเลิศ อันดับหนึ่ง รับเหรียญเงินจากการแข่งขันโชว์เค้กแต่งงานและการตกแต่งและจัด Petits Fours/Praline จากงาน “Thailand Retail, Food & Hospitality Services” (TRAFS) ปีที่ 9 ในชื่อผลงานว่า “รักสุดใจ” ได้แรงบันดาลใจจากสัญลักษณ์แห่งความรักด้านต่างๆ ได้แก่ หัวใจ เทพเจ้าแห่งความรัก ดอกกุหลาบ ซ็อกโกแลต นำมาหล่อหลอมจนเกิดผลงานชิ้นเอก รางวัลนี้จึงการันตีได้ว่าเชฟเบเกอรี่ของโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตีบ มีประสบการณ์ และเชี่ยวชาญในการสร้างสรรคเค้กแต่งงานออกมาได้อย่างสวยงาม อร่อย และหลากหลาย

เทศกาลครั้งยิ่งใหญ่แห่งปี “10 ปี จูบลิ ออท ราชประสงค์”

“ราชประสงค์” นำโดยคุณณัฐพร ชิวมงคล ผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการวิสาหกิจ ในย่านราชประสงค์ (RSTA) คุณวราวุธ ศิริธรรานนท์ Vice President ฝ่ายการตลาด บัตรเครดิต ธนาคารกรุงเทพ และคุณณัฏรัตน์ ลีสมสุวรรณ Assistant Vice President ส่วนการตลาดสมาชิกบัตรธนาคารกรุงเทพ พร้อมด้วยเชฟขนมหวาน และ ที มาสเตอร์ จากสมาชิกโรงแรม และที รูม ชื่อนำภายใน “ราชประสงค์ แบงค็อก ดาวน์ทาวน์” ร่วมเปิดเทศกาล “High Tea Jubilee @Ratchaprasong - 10 ปี จูบลิ ออท ราชประสงค์” เทศกาลที่รวบรวมวัฒนธรรมการดื่มชาอันมีเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัวจากทั่วโลกมาไว้ในที่เดียว



ซีกัล ออลง 44 ปี เปิดคอร์สสอนเคล็ดลับการทำอาหารสุดเอกซ์คลูซิฟ

ไทยสเตนเลสสตีล จำกัด ผู้ผลิตเครื่องครัวคุณภาพแบรนด์ “ซีกัล” จัดกิจกรรม “Seagull Cooking Workshop @ Seagull Cooking Cafe” คอร์สสอนทำอาหารสุดเอกซ์คลูซิฟที่จัดขึ้นเพื่อฉลองครบรอบ 44 ปี โดยได้รับเกียรติจากเชฟลิรินุช จึงทำดีรุ่งขจร (เชฟไอ้ะ) มาร่วมถ่ายทอดเคล็ดลับและเทคนิคความอร่อยผ่าน 3 เมนู สโกลิมเดิร์น ประกอบด้วย Tea Smoked Salmon ตามด้วยของหวาน White Chocolate Raspberry Mousse และตบท้ายด้วยเมนูยอดฮิตกับ Caramel Popcom ท่ามกลางบรรยากาศแห่งความสุขของเหล่าผู้เข้าร่วมกิจกรรม ที่ Seagull Cooking Cafe เมื่อเร็ว ๆ นี้ ทั้งนี้ผู้สนใจสามารถชมรายละเอียดกิจกรรมเพิ่มเติมได้ทาง www.facebook.com/seagullbrand

โครงการ “ถนนอาหารปลอดภัย และตลาดสดน่าซื้อ”

กับการท่องเที่ยววิถีไทย ปี 2558

นางกอบกาญจน์ วัฒนวรางกูร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และ ศาสตราจารย์คลินิก เกียรติคุณ นายแพทย์ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ร่วมเป็นประธานเปิดโครงการ “ถนนอาหารปลอดภัย และตลาดสดน่าซื้อ” เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีไทย ปี 2558 ถือเป็นก้าวขยับเคลื่อนยุทธศาสตร์สำคัญเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ อันเป็นรากฐานเกี่ยวพันถึงการใช้ชีวิตของคนไทย ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติมาเยี่ยมชม สัมผัสประสบการณ์วิถีชีวิตคนไทยได้เป็นอย่างดี ณ ลานกิจกรรมเอ็มบีเค อเวนิว โซนเอ ศูนย์การค้าเอ็มบีเค เซ็นเตอร์ เมื่อเร็ว ๆ นี้



“แอ็ลโลด์ เม็กทอลล์” เปิดตัว “คูลินา” Smart Kitchen ที่บีบีเอสกับสิงคโปร์

“แอ็ลโลด์ เม็กทอลล์” ผู้นำด้านการจัดจำหน่ายห้องครัวโปรเฟสชันนัลมากกว่า 40 ปี เปิดตัว Smart Kitchen “Qullina” (คูลินา) ด้วยดีไซน์ทันสมัยและมีคุณภาพสูง ทั้งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในราคาเริ่มต้น 8 แสน - 2 ล้านบาท เจาะกลุ่มกิจการขนาดกลางและขนาดเล็ก หรือ SME ในธุรกิจ Hospitality ทั้งร้านอาหารและโรงแรมไลฟ์สไตล์บูติกที่กำลังเป็นที่นิยมในตลาดขณะนี้ ทำ Modular Concept ที่พร้อมทั้งการออกแบบและการจัดวางที่ได้ประสิทธิภาพ ใช้คนน้อย สามารถส่งมอบห้องครัวให้กับลูกค้าได้รวดเร็วภายใน 30 วัน นับจากลูกค้าเซ็นสัญญา พร้อมช่วยยกระดับมาตรฐานครัวไทย และมาตรฐานการบริการให้ทัดเทียมต่างชาติ



IMAGINIA สวนสนุกสุดล้ำไออาเซี่ยน สร้างสรรค์จินตนาการเด็กๆ โดยพีบีคอนไทย อีเมจเนีย สวนสนุกปลูกจินตนาการ 3 ภาษา (ไทย-อังกฤษ-ญี่ปุ่น) ช่วยส่งเสริมพัฒนาการเด็กอย่างสมดุลทั้ง 4 ด้าน ทั้งด้านร่างกาย อารมณ์ความรู้สึก กระบวนการคิด และความคิดสร้างสรรค์ ผ่านการเรียนรู้จากการเล่น กิจกรรมศิลปะ ดนตรี วรรณกรรม และการเล่นแบบคิดวิเคราะห์ ได้ถูกออกแบบให้เหมาะสมสำหรับเด็กแต่ละวัยให้สามารถสนุกสนานร่วมกันได้ทุกเชื้อชาติ โดยผสมผสานรากฐานการเล่นแบบคลาสสิกและร่วมสมัย เสริมความสนุกล้ำจินตนาการในรูปแบบการเล่นแบบดิจิทัลอินเทอร์แอ็กทีฟ (digital interactive) อีเมจเนียเปิดจินตนาการของเด็กๆ ตั้งแต่อายุ 1 - 12 ปี เติมเต็มวันหยุดให้สนุกทั้งครอบครัว ณ “อีเมจเนีย” (IMAGINIA) ณ ชั้น 3 เอ็มโพเรียม โซน Em Playground



“ดอยคำ” เปิดตัวผลิตภัณฑ์น้ำมะเขือเทศ 2 สูตรใหม่

บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด ผู้ดำเนินธุรกิจตามแนวพระราชดำริ “อุตสาหกรรมเกษตร เพื่อพัฒนาชนบท” นำโดย คุณพิพัฒพงศ์ อิศรเสนา ณ อยุธยา กรรมการและกรรมการบริหาร บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด แถลงข่าวเปิดตัวผลิตภัณฑ์น้ำมะเขือเทศ 2 สูตรใหม่ ได้แก่ น้ำมะเขือเทศผสมน้ำสตรอว์เบอร์รี และน้ำเสาวรส (Mocktail) และน้ำมะเขือเทศสูตรโซเดียมต่ำ (Low Sodium) ภายใต้แนวคิด “สร้างสังคมสุขภาพดี ด้วยน้ำมะเขือเทศดอยคำ (Tomato Society)” จุดเด่นด้านรสชาติ คุณประโยชน์ และคุณภาพ ตอบโจทย์ทุกกลุ่มผู้บริโภค ณ ควอเทียร์ แกลอรี ศูนย์การค้าดิเอ็มควอเทียร์



เปิดประสบการณ์อาหารอันสูงเหนือน่านฟ้า

สายการบินลู่ฟอันชามอบประสบการณ์ระดับเฟิร์สคลาสแก่ผู้โดยสารชั้นธุรกิจกับโปรแกรมสตาร์เซฟส์ รังสรรค์มื้ออาหารระหว่างเดินทางข้ามทวีปโดยสุดยอดเชฟลูคา เซซารินี เชฟใหญ่ประจำโรงแรม เซอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดตัวเมนูอาหารอิตาเลียนระดับพรีเมียม ประกอบด้วยเมนูอาหารเรียกน้ำย่อยประเภทเนื้อ เลิฟเนื้อย่างกับสลัดถั่วชิกพีพร้อมมินต์ทานูเล และสลัดเมดิเตอร์เรเนียน สำหรับเมนูหลักประเภทเนื้อ เลิฟสเต็กเนื้อลูกวัวปรุงเครื่องเทศกับมันสมุนไพร และแอปเปิ้ลเชื่อมเมนูของหวาน เฮเซลนัทพาร์เฟต์เลิฟฟูกูเอ็กน็อก หรือนิวยอร์กชีสเค้กเลิฟฟูกูกับบลูเบอร์รี่เชื่อม ณ ห้องอาหารรอสซิโนส์ โรงแรม เซอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท



บริษัทฟู๊ดโปรเจค (สยาม) จับมือกับ เบเกอร์สโตล์ฝรั่งเศสชื่อดัง!

คุณประโมทย์ เป็รื่องอักษร กรรมการผู้จัดการ บริษัทฟู๊ดโปรเจค (สยาม) จำกัด บริษัทชั้นนำด้านการนำเข้าและจัดจำหน่าย วัตถุดิบอาหารครบวงจร จับมือเซ็นสัญญา กับ มิสเตอร์ เอริก โจแอล ดาเนียล คอร์นีย์ กรรมการผู้จัดการ บริษัทโฟลีย์ เบเกอร์สโตล์ฝรั่งเศสชื่อดัง เพื่อเป็นตัวแทนการจัดจำหน่ายสินค้าดังกล่าวอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2558 ที่ผ่านมา



เวิร์กช็อปอาหารมังสวิรัตสุดอลังการ

เครือเฮอริเทจ ผู้ดำเนินการผลิต ผู้ค้าส่ง และผู้ส่งออกสินค้าอาหารขมขบเคี้ยวประเภทถั่ว ผลไม้อบแห้ง น้ำผลไม้อร์แกนิกจากธรรมชาติ นำโดยคุณวิฑูรย์ พลไพศาล รองประธานกรรมการ จัดงานสาธิตการสร้างสรรค์เมนูอาหารเจ ที่อุดมด้วยคุณประโยชน์จากธรรมชาติอย่างแท้จริง โดยใช้ถั่วพรีเมียมอัญพิช ผลไม้อบแห้ง จากผลิตภัณฑ์คุณภาพ ภายใต้เครือเฮอริเทจ อาทิ อัลมอนต์ มะม่วงหิมพานต์ พีแคน แมคคาดาเมีย โพนันท์ ข้าวบาร์เลย์ แครนเบอร์รี่ อินทผลาลัม และนมอัลมอนต์ โดยมี เชฟโธทัย ก้องวัฒนา เป็นผู้รังสรรค์เมนู ณ ร้านโธทัย



“มหกรรม แฟรนไชส์สร้างอาชีพ ครั้งที่ 15”

จัดเต็มธุรกิจแฟรนไชส์และธุรกิจนำลงทุนครบทุกหมวด ให้คุณเลือกเป็นเจ้าของง่ายๆ พร้อมโปรโมชั่นใจจากกว่า 200 บูธ สำหรับผู้ที่อยากเริ่มธุรกิจส่วนตัวและอยากมีอาชีพเสริมพลาดไม่ได้กับงานนี้ “มหกรรมแฟรนไชส์สร้างอาชีพ ครั้งที่ 15” นอกจากนี้ยังมีเสวนาพิเศษที่ให้ความรู้เกี่ยวกับ modern SMEs และมีกิจกรรมพิเศษอีกมากมาย สามารถเข้าร่วมชมงานฟรีได้ทุกวันตั้งแต่เวลา 10.30 - 21.00 น. ระหว่างวันที่ 1-4 ตุลาคม 2558 ณ เอ็มซีซี ฮอลล์ ชั้น 4 เดอะมอลล์ บางกะปิ



“เอบีซี คุกกิ้ง สตูดิโอ” โรงเรียนสอนทำอาหารชั้นนำในญี่ปุ่น เปิดตัวแล้วที่เมืองไทย

เอบีซี คุกกิ้ง สตูดิโอ (ABC Cooking Studio) โรงเรียนสอนทำอาหารที่ใหญ่ที่สุดของประเทศญี่ปุ่น มีสตูดิโอในประเทศญี่ปุ่นถึง 135 แห่ง และอีก 14 แห่งในเอเชีย ขณะนี้ได้มาเปิดตัวในเมืองไทยแล้ว โดยตั้งอยู่ที่ชั้น 3 ของห้างเซ็นทรัลเวิลด์ ซึ่งรูปแบบของสตูดิโอและการดำเนินงานจะเหมือนกับ เอบีซีสตูดิโอแห่งอื่นๆ ที่ได้รับความนิยมมาแล้วในญี่ปุ่น และประเทศอื่นๆ ในเอเชีย สำหรับผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารหรืออยากจะทำอาหาร สัมผัสประสบการณ์การทำอาหารสไตล์ญี่ปุ่นได้แล้วที่สตูดิโอแห่งนี้ สามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 0-2646-1910



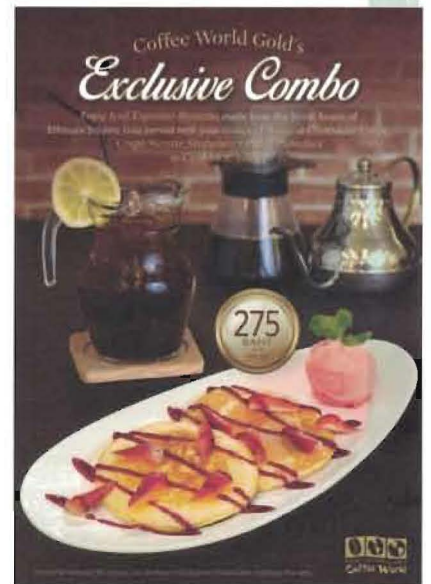
ข่าวดีสำหรับคนอยากเปิดร้านกับงาน “Coffee Tea & Bakery Expo 2015”

งานแสดงนวัตกรรม-อุปกรณ์ชา กาแฟ และเบเกอรี่ ครบวงจรครั้งยิ่งใหญ่ปี 2015 สาขานี้สำหรับคนอยากเปิดร้านเครื่องดื่มชา-กาแฟ-เบเกอรี่ และนอกจากมีบูธให้เลือกชม ชิม ซื้บ ชา กาแฟ เบเกอรี่ในราคาจากผู้ผลิตถึงผู้จำหน่ายโดยตรงแล้ว ยังมีใบชาทุกประเภท และเมล็ดกาแฟทุกสายพันธุ์จากทั่วโลก เครื่องชงชา กาแฟทุกขนาด (ใช้ที่บ้าน-ใช้ในร้าน) วัตถุดิบอุปกรณ์ในร้านชากาแฟ และร้านเบเกอรี่ มีมาเสิร์ฟว่าที่เศรษฐี SME เบอร์ใหม่และผู้สนใจกันแบบจุใจ งานนี้ชมฟรีทุกวันตั้งแต่เวลา 10.30 - 21.00 น. MCC HALL ชั้น 4 เดอะมอลล์ บางกะปิ ในวันที่ 8-11 ตุลาคม 2558



ครั้งแรก! 8 มาสเตอร์เชฟมิชลินสตาร์กับ “เทศกาลอาหารนานาชาติแชนกรี-ลา”

บริษัทใหม่ของอาหารชั้นนำกับการเปิดตัว “เทศกาลอาหารนานาชาติแชนกรี-ลา” ที่ท่านจะได้ลิ้มรสอาหารจากฝีมือการปรุงของมาสเตอร์เชฟ 8 คนจากทั่วทุกมุมโลกใน 5 เมืองใหญ่ (กรุงเทพฯ สิงคโปร์ ฮองกง เชียงไฮ้ และปารีส) โดยเชฟทั้ง 8 จะพร้อมใจกันสร้างสรรค์อาหารชั้นเลิศอันน่าพิศวงราวกับ ร่ายเวทมนตร์ในห้องอาหาร 8 แห่งของกลุ่มโรงแรมแชนกรี-ลาและรีสอร์ทเป็นเวลา 5 คืน โดยที่ประเทศไทย เชฟเอนริโก บาร์โตลินี เชฟมิชลินระดับ 2 ดาว จากห้องอาหาร Devero ในอิตาลีจะมาสร้างสรรค์อาหาร ณ ริสโตรานเต ริวา โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ในวันที่ 27 - 31 ตุลาคม 2558 สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร.0-2236-9952 หรือ 0-2236-7777



Coffee Drip Combo Set กับ คอฟฟี่ เวิลด์ โกลด์

“คอฟฟี่ เวิลด์” ตอกย้ำความอร่อยแบบพรีเมียมที่ร้าน “คอฟฟี่ เวิลด์ โกลด์-สาขาพารากอน” เพียงแห่งเดียวเท่านั้นกับโปรโมชั่นใหม่สุดซิคเคใจคนรักกาแฟดริปด้วยการผสมผสานระหว่างเมนูกาแฟสุดเข้มข้น และเมนูของหวานสุดแสนอร่อย ที่นำมาทานคู่กันได้อย่างลงตัวในชุด “Coffee Drip Combo Set” กับราคาสุดคุ้มเพียง เซ็ตละ 275 บาทเท่านั้น พบกับความอร่อยกันได้ตั้งแต่ วันนี้ - 18 ตุลาคม 2558



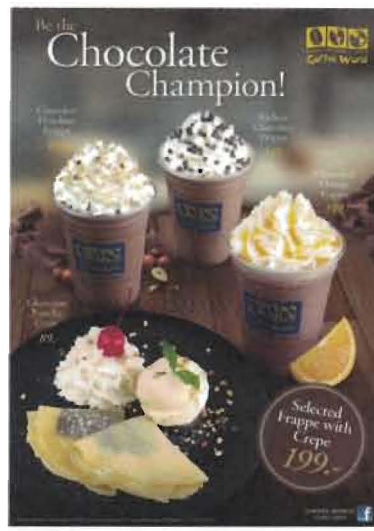
Hungry Nerd ร้านสเต็กสุดแนว...แนะนำ 2 เมนูใหม่มาลอง

ร้านสเต็กสไตล์อเมริกัน “Hungry Nerd” แนะนำ 2 เมนูใหม่สุดเด็ดสไตล์โฮมเมด กับ “บาร์บีคิวพอร์คريب” ซีโรกรูหมควันโทหมักและอบจนนุ่ม ราดซอสบาร์บีคิวเข้มข้น หอมกลิ่นรมควัน เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์กึ่งโตและสลัดผักราคาเพียง 299 บาท และ “ฮังกรีเนิร์ดพรีเมียมเบอร์เกอร์” เบอร์เกอร์ขนาดใหญ่ หอมซอสบาร์บีคิวอัดแน่นด้วยวัตถุดิบคุณภาพอย่างชีส เบคอน ไช้ดาว เห็ดผัดเนย กุ้งกรอบด้วยหอมทอดและผักอกแนกนิ่ม มีให้เลือกทั้งเบอร์เกอร์หมู (ราคา 169 บาท) และเบอร์เกอร์เนื้อ (ราคา 199 บาท) รับประทานเพิ่มความอร่อยในราคาเบาๆ กันได้ที่ Hungry Nerd (โครงการ Coco Walk ราชเทวี) ทุกวัน ตั้งแต่ 11.30 น. - 24.00 น. สอบถามเพิ่มเติมโทร.0-2656-5550



ชาร์โคล จัดโปรโมชันมื้อสายวันอาทิตย์สุดคุ้ม “Sunday Gourmet Brunch”

ร้านอาหารอินเดียแนวใหม่ ภายใต้บรรยากาศที่สวยงามตกแต่งแนวร่วมสมัยในสไตล์อินดัสทรีพร้อมคอนเซ็ปต์ “Fun dining experience” จัดโปรโมชัน “Charcoal Sunday Brunch” ให้ฉลองวันหยุดสุดสัปดาห์กับครอบครัวด้วยอาหารมื้อสายรสเลิศออร์ออยกับหลากหลายเมนูเคปบัสโตล์หั่นดูรี หอมกรุ่นจากเตาถ่านแบบอินเดียดั้งเดิมพร้อมเวลคัมดริงที่ตั้งแต่เวลา 12.00 - 15.00 น. ทุกวันอาทิตย์ ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป ณ ห้องอาหารชาร์โคล ชั้น 5 โรงแรมเฟรเซอร์ สวีทส์ สุขุมวิท ซอยสุขุมวิท 11



คอฟฟี่เวิลด์จัดโปรโมชันเอาใจช็อกโกแลตเลิฟเวอร์

คอฟฟี่เวิลด์ จัดโปรโมชัน “Be the Chocolate Champion!” เสิร์ฟความอร่อยเข้มข้นถึงใจด้วย 3 เมนูปั่นสูตรพิเศษ ริชเชส ช็อกโกแลตแฟรปปเป้, ช็อกโกแลต เฮเซลนัท แฟรปปเป้ และช็อกโกแลต ออเรนจ์ แฟรปปเป้ ที่ใครได้ลิ้มลองต้องติดใจ...พิเศษ! เมื่อสั่งซื้อเครื่องดื่มคู่กับช็อกโกแลต นูเทลล่า เครป ในราคาเพียง 199 บาท คนรักช็อกโกแลตไม่ควรพลาด กับโปรโมชัน Be the Chocolate Champion ตั้งแต่วันที่ -15 พฤศจิกายน 2558 ที่คอฟฟี่เวิลด์ทุกสาขาทั่วประเทศ



สับปลั๊กลิ้นอายอาหารแห่งลือชกทานที่ห้องลา วู

ร่วมสัมผัสกลิ่นอายอาหารแห่งลือชกชทานทางยุโรปตอนใต้ กับหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ชาวฝรั่งเศสเชฟฟิลล์พอยทิวรี ที่นำเมนูท้องถิ่นคัดเฉพาะวัตถุดิบชั้นดีไม่ว่าจะเป็นปลาสดๆ จากทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เนื้อหมูจากสเปน พิวกราลจากอังการี มาจัดเป็นเซตดินเนอร์อาหารสไตล์ฝรั่งเศส 6 คอร์สทานคู่กับไวน์ชั้นดีจากฝรั่งเศส ราคาท่านละ 3,600 บาทถ้วน ในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2558 วันเดียวเท่านั้น ณ ห้องอาหารลา วู ชั้น 25 สยาม แอท สยามดิไซน์ โอเต็ล กรุงเทพ สำรองที่นั่งหรือสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 0-2217-3070



อร่อยจุใจกับสุดยอดหอยนางรมฝรั่งเศส

ชวนคุณลิ้มลองความสดอร่อยจุใจแบบไม่อื่น ของ “หอยนางรม ฟิน เดอ แคลร์” (Fine de Claire de Normandie) จากชายฝั่งนอร์มันดีประเทศฝรั่งเศส อันเลื่องชื่อด้านหอยนางรม ที่ทั้งชาว อวบ เนื้อแน่นพอดิบค่าเวลารับประทาน และอุดมสมบูรณ์ไปด้วยคุณค่าทางอาหาร ยิ่งทานจากเปลือกหอยจะไดรสชาติน้ำทะเลแท้ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ซอสเปรี้ยวหอมแดง มะนาวและน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด ตั้งแต่วันที่จนถึง 31 ตุลาคม 2558 ณ ไวน์ ผับโรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพ

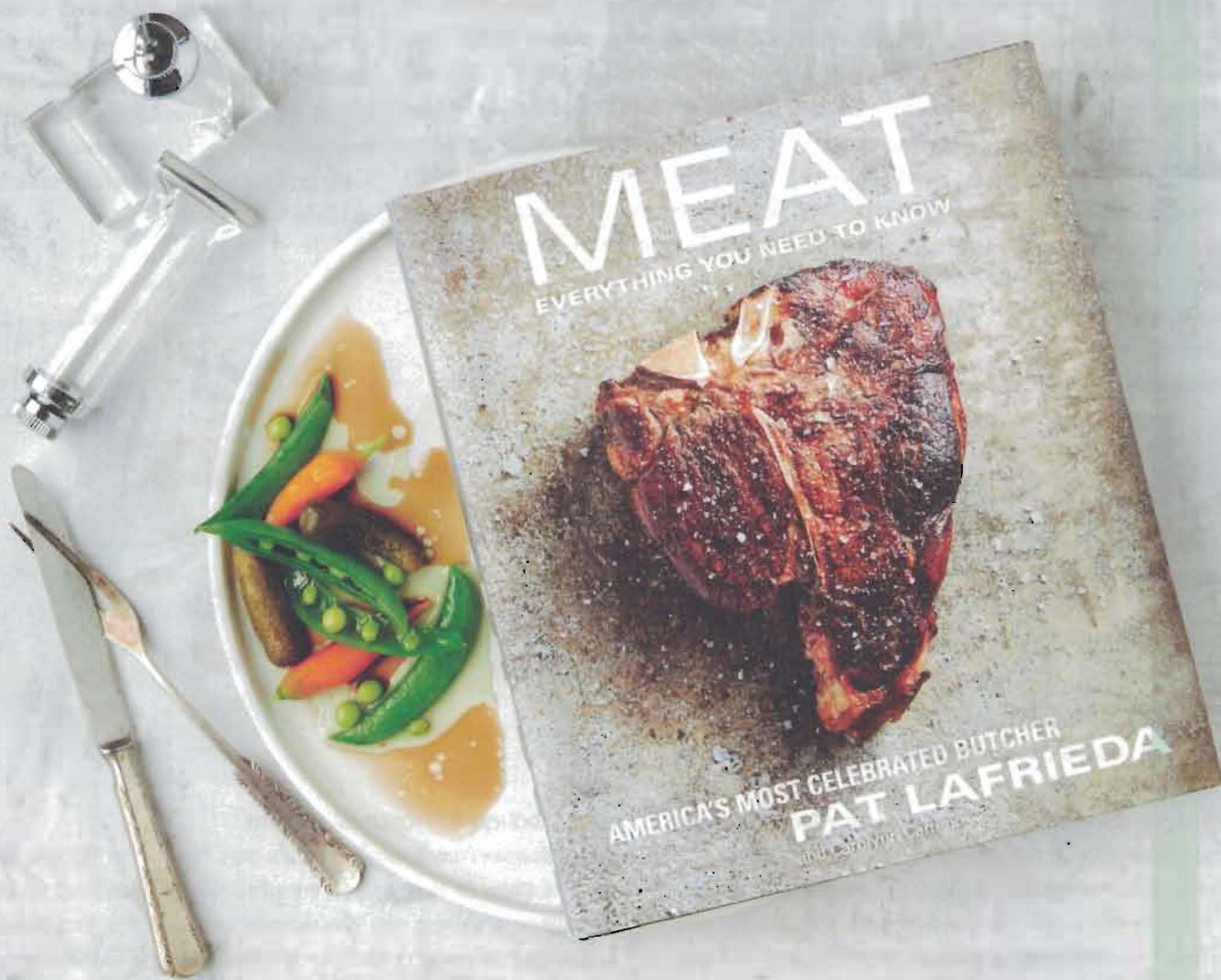


28 ต.ค. 2558

Meat Everything you need to know

ในโลกของอาหาร ปัจจัยที่ทำให้อาหารรสชาติดีนั้น นอกจากวัตถุดิบที่ดีแล้ว อุปกรณ์ต่างๆ ก็มีผลสำคัญเช่นเดียวกัน และส่วนที่ขาดไม่ได้เลยคือ องค์ความรู้ที่จะทำให้เรานั้นเพิ่มขีดความสามารถของการปรุงอาหารให้มากยิ่งขึ้น ยังมีความรู้และการฝึกฝนมากเท่าไร สิ่งเหล่านั้นก็ยิ่งส่งผลทำให้อาหารที่เราปรุงเรานั้น มีความพิเศษมากขึ้นยิ่ง เพราะการหาความรู้นั้น ไม่ใช่เรื่องยาก ทรายได้ตั้งใจเราจึงอยากเปิดรับมัน เหมือนกับหนังสือที่เราอยากแนะนำให้อ่านทุกคนได้เปิดใจกับ Meat : Everything you need to know

หนังสือเล่มนี้คือไบเบิลที่รวบรวมเรื่องราวและองค์ความรู้พื้นฐานทุกอย่างที่เกี่ยวกับเนื้อสัตว์หลากหลายประเภทไว้ในเล่มเดียวพร้อมกับเทคนิคต่างๆ ที่ช่วยเพิ่มมิติในการปรุงอาหารจานเนื้อมากยิ่งขึ้น โดยเนื้อหาแต่ละส่วนยังเพิ่มเติมด้วยประสบการณ์ของผู้เขียนในการทำงานกับเนื้อสัตว์แบบถึงเครื่อง เรียกได้ว่าหากคุณกำลังต้องการเก็บเกี่ยวความรู้ โอเดียงเกี่ยวกับวัตถุดิบสำคัญที่สุดในโลกอย่างเนื้อ เล่มนี้คุ้มค่านัก เนื้อๆ สมดังชื่อหนังสือ Meat : Everything you need to know



Meat: Everything you need to know

สำนักพิมพ์: Atria Books

เขียนโดย: Pat LaFrieda & Carolynn Carreno

ราคา 1,339 บาท

เปิดจองพื้นที่ เลือกทำเลก่อนใคร

การรวมผู้ประกอบการ ไทย-จีน ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดแห่งปี

การแสดงสินค้าชั้นนำกว่า 300 บริษัท โดยมีสินค้าจัดแสดงกว่า 3,000 รายการ
บนพื้นที่การจัดแสดงงานกว่า 5,500 ตร.ม. ในงาน

“มหกรรมแสดงสินค้ามาตรฐาน ไทยและจีนส่งออก ครั้งที่ 5”

2015 ASEAN(BANGKOK) CHINA IMPORT & EXPORT COMMODITIES FAIR

27-29 พฤศจิกายน 2558
ณ อิมแพค ฮอลล์ 5

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม :

สมาคมการค้าและการลงทุนเอเซีย-สากล โทร 02-276-6516

www.aciec.com





ITALIAN HARD CHEESE



with historical mention dating back to the 13th century

A masterpiece of the Italian gastronomic art and continues to be produced in full accordance with ancient traditions.



Grated Cheese

Parmigiano Reggiano

Grana Padano



FOOD PROJECT
FOODSERVICE SOLUTION
www.foodproject.co.th

Tel. 02-770-8888 # 2138