

Gourmet & Cuisine

กูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 257 • DECEMBER 2021 • 100 Bht.

Café

จัดบ้านเป็นคาเฟ่
รับปีใหม่

AT HOME

Cake Donuts 48

Café Drinks Menu 56

อาหารฮอตฮิตตลอดปี 2021 82

www.gourmetandcuisine.com

9 771513 608021





ธนาคารกรุงเทพ



สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

Festive

FINE DINING

Baan Khanitha The Heritage




รับส่วนลด 10%
สำหรับค่าอาหาร

Icon Siam อ.เจริญนคร
0 2288 0414

Blue Elephant




รับส่วนลด 15%
สำหรับค่าอาหาร

ถ.บ้านพระพิทักษ์ขึ้นประธา
อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
076 354355-6

Caper by Dan Bark




รับเครื่องดื่ม Non-Alcoholic 1 แก้ว มูลค่า 330 บาท
เมื่อซื้ออาหารครบ 2,500 บาท++
(จำกัด 1 แก้ว/บัตร/โต๊ะ)

ช.ปรีดี พนมยงค์ 25
08 3783 4867

Char Restaurant




รับส่วนลด 10%
สำหรับเมนู a la carte และ
เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

ถ.วิญญู
0 2207 4999

Daidomon




รับส่วนลด 10%
เมื่อทานบุฟเฟต์ 2 ท่านขึ้นไป

เซ็นทรัล พลาซ่า
เชียงใหม่ แอร์พาร์ค
เดอะมอลล์ บางกะปิ
ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต
อยุธยาพาร์ค
09 5208 0121
09 5208 0203
0 2958 0228
09 5208 0170

Earw Thai 1960




รับส่วนลด 10%
สำหรับค่าอาหาร

ร้านเยาว์ไทย ภูเก็ต ยะเนียบเกล้า,
เซ็นทรัลภูเก็ต, เดอะริสตันด์ ราชพฤกษ์,
Zpell รังสิต

El Gaucho Argentinian Steakhouse




รับเมนู Hot chocolate cake with vanilla ice-cream มูลค่า 390 บาท
เพียงสั่งอาหาร Main Course
เมนูที่ทางร้านกำหนด

ช.สุขุมวิท 19
02 255 2864

Great Harbour International Buffet




รับส่วนลด 10%
สำหรับค่าอาหาร

Icon Siam อ.เจริญนคร
0 2055 1888

Huasenghong




รับส่วนลด 10%
สำหรับค่าอาหารและเครื่องดื่ม
เมื่อทานครบ 800 บาทขึ้นไป

ร้านอาหารฮวงเซ่งหงษ์ ภูเก็ต
ฮวงเซ่งหงษ์ภูเก็ต ภูเก็ต
และย่านสุขุมวิท ภูเก็ต

Khunthong 2020




รับส่วนลด 10%
สำหรับค่าอาหาร

ช.รัชดาภิเษก 4
08 8123 8289
08 5056 7330

Na-oh Bangkok




รับส่วนลด 15%
สำหรับอาหารเมนูเซเลบริตี้ 5 รายการ

โครงการช่างชุ่ยทางพิเศษศรีรัช-วงแหวนรอบนอก
08 8606 2667

เงื่อนไขสิทธิพิเศษ : • สิทธิพิเศษสำหรับบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ ที่มียอดใช้จ่ายผ่านบัตรตามเงื่อนไขที่กำหนด ตรวจสอบรายละเอียดส่วนลด/สิทธิพิเศษ/เงื่อนไขเพิ่มเติม และระยะเวลาการมอบสิทธิพิเศษ ณ ร้านอาหาร เปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขเงื่อนไขรายการนี้ได้ โดยแจ้งให้ทราบล่วงหน้า กรณีที่มีข้อโต้แย้ง ค่าตัดสินของธนาคารถือเป็นที่สุด • เงื่อนไขส่วนลดและการขายสินค้าหรือบริการเป็นไปตามที่ร้านกำหนด ธนาคารฯ ไม่มีส่วนเกี่ยวข้อง ที่ต้องการรับสิทธิแลกคะแนนสะสม โดยพิมพ์ BFDP (พรรค) หมายเลขบัตร 16 หลัก ยอดใช้จ่ายจำนวนเต็ม (กรณียอดใช้จ่ายมีเศษทศนิยมให้ตัดออกเหลือเพียงจำนวนเต็มและไม่ต้องมีเครื่องหมาย ,) ส่งมาที่ 4712008 TOT และ CAT เท่านั้น ยกเว้น เครือข่าย Line Mobile ไม่สามารถร่วมกิจกรรมนี้ได้ การลงทะเบียน SMS จะเสร็จสมบูรณ์เมื่อลูกค้าได้รับข้อความยืนยันการเข้าร่วมรายการ, ธนาคารจะคำนวณเฉพาะเซลล์สลิปที่มีคะแนนสะสม คืน แลก เปลี่ยน หรือถอนเป็นเงินสดได้ ไม่จำกัดจำนวนครั้ง, ขอสงวนสิทธิ์บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพที่ร่วมรายการต้องเป็นบัตรหลักที่มีคะแนนสะสมเท่านั้น และคงสภาพภาพปกติ ไม่ผิดเงื่อนไขใดๆ ในการใช้บัตรเครดิต ยกเว้น จะคำนวณเครดิตเงินคืนที่มีการลงทะเบียนเงื่อนไขโครงการทุกสิ้นเดือนปฏิทิน และทำการคืนเงินภายใน 2 รอบบัญชีถัดไป และแสดงใบใบแจ้งยอดบัญชีรายเดือน (คืนในบัตรหลักเท่านั้น), ธนาคารขอสงวนสิทธิ์ในการให้ หรือ โทร. 0 2638 4000 กด 1522 • สอบถามรายละเอียดและเงื่อนไขเพิ่มเติม ฝ่ายบริการสมาชิกบัตรเครดิต โทร. 0 2638 4000 หรือ www.bangkokbank.com/creditcard

พร้อมรับส่วนลดและสิทธิพิเศษมากมายจากร้านอาหารที่ร่วมโครงการ

เพียงแลกใช้คะแนนสะสม
ทำยอดใช้จ่าย ลงทะเบียนผ่าน SMS
ในวันที่ทำรายการ (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 с.а. 64 - 31 м.а. 65



YUU Shabu & Suki

รับส่วนลด 5%
 สำหรับค่าอาหาร เปื่อทาน 1,000 บาทขึ้นไป

รับเมนูเต้าหู้ยunnan
 ชุด 45 บาท เพียง add line @YUUGROUP

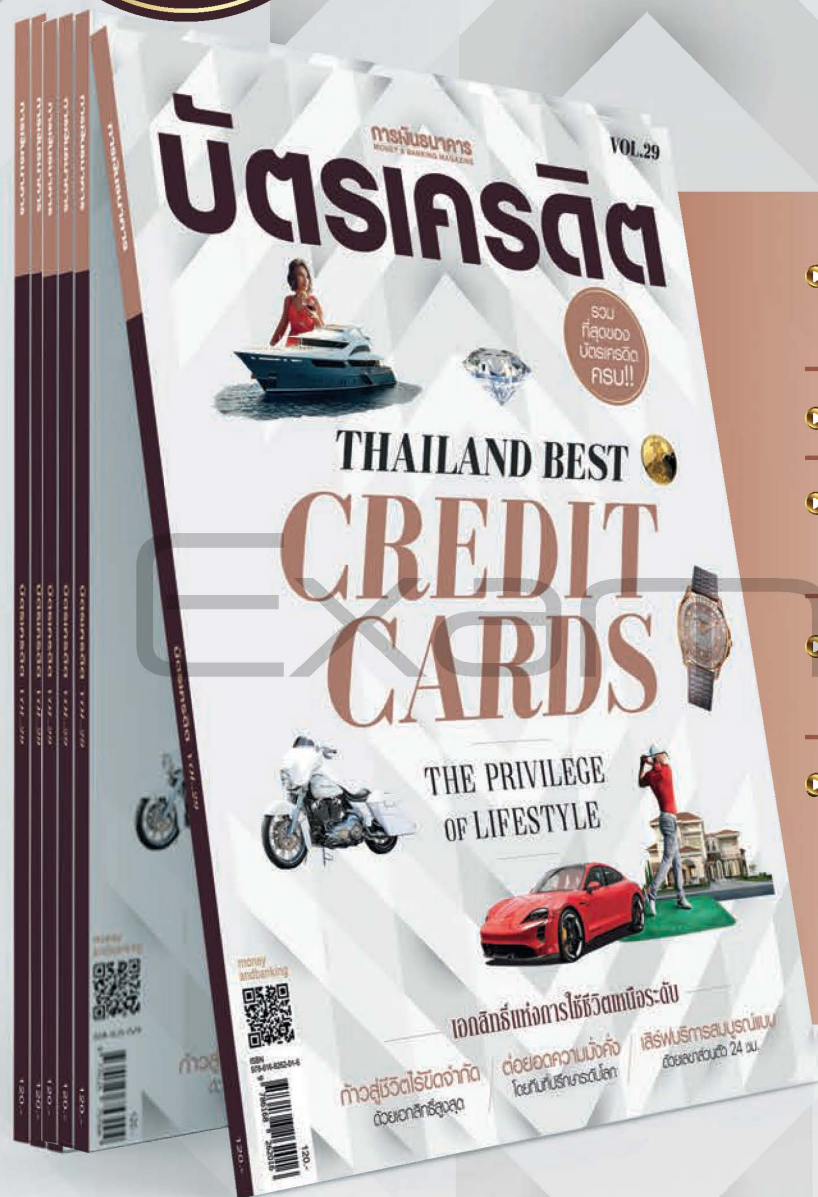
📍 The Crystal แลงไคว-สวนจันณา

☎ 0 2515 0682

ทั้งนี้โครงการของธนาคาร - ลิขสิทธิ์ และ/หรือ ส่วนลดนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับ โปรโมชันอื่นๆ และไม่สามารถแลก เปลี่ยน หรือทอน เป็นเงินสดได้ เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด และขอสงวนสิทธิ์ในการ
กับสินค้าหรือบริการใดๆ หากมีข้อสงสัยกรุณาคัดติดต่อพนักงานร้านค้าโดยตรง - ผู้ถือบัตรที่ประสงค์จะคะแนนสะสม Thank You Rewards และรับเครดิตเงินคืน 10% ต้องส่ง SMS เพื่อลงทะเบียนภายในวันที่รายการใช้จ่าย
(ค่าบริการครั้งละ 3 บาท) ด้วยค่า ยอดใช้จ่ายผ่านบัตรเครดิต 1,000.50 บาท : พิมพ์ BFPD 1111222333334444*1000 , ธนาคารขอสงวนสิทธิ์ในการลงทะเบียน SMS เฉพาะเครือข่ายที่ร่วมรายการ ได้แก่ AIS dtac true
เพียงพอในระบบ และต้องแลกเต็มจำนวน หากมีคะแนนสะสมไม่เพียงพอจะทำการแลกคะแนนสะสมเพียงบางส่วน , คะแนนสะสมจะถูกหักออกจากบัญชีของสมาชิกบัตรตามจำนวนคะแนนที่ทำการแลก และไม่สามารถยกเลิก
บัตรเครดิตประเภทไทเทเนียม บัตรเครดิตแอร์เอเชีย บัตรเครดิตประเภทองค์กร บัตรเครดิตส่วนบุคคล บัตรเครดิตเพื่อธุรกิจรายย่อย บัตรเครดิตเพื่อการจัดซื้อ และบัตรเสริมทุกประเภทไม่ร่วมรายการแลกคะแนน , ธนาคาร
เครดิตเงินคืนเฉพาะสมาชิกที่ยังคงสภาพสมาชิกไม่เปลี่ยนแปลงใดๆ ในการใช้บัตร และมีประวัติการชำระคืนเงินต้นที่มีการให้เครดิตเงินคืนในบัญชีของทาง , ตรวจสอบคะแนนสะสมได้เองที่ ไม่บายแบงก์กิ้ง จากธนาคารกรุงเทพ



รวมสิทธิประโยชน์ ทุกบัตรมากที่สุด



- ▶ เทียบสิทธิประโยชน์ง่ายๆ
จากทุกธนาคาร/สถาบันการเงิน
- ▶ 7 เรื่องน่ารู้ก่อนใช้บัตรเครดิต
- ▶ 12 เทคนิคใช้บัตรเครดิต
ให้ปลอดภัย
- ▶ เงินไม่พอจ่ายบัตรเครดิต
ทำอย่างไรดี?
- ▶ ปรับโครงสร้างหนี้
และมาตรการช่วยเหลือ
ลูกหนี้ที่ได้รับผลกระทบจาก
COVID-19

สั่งซื้อโดยตรง

พร้อมรับส่วนลดพิเศษ และจัดส่งฟรีทั่วประเทศ



@Send2ma



0 2691 4126-30
ต่อ 1310, 1313



สั่งผ่านร้านค้า
Media Associated
ใน Shopee

สั่งซื้อในรูปแบบ
E-book



iOS และ Android





๕ ธันวาคม

วันคล้ายวันพระบรมราชสมภพ

พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร

สถิตในใจตราบนิจนิรันดร์

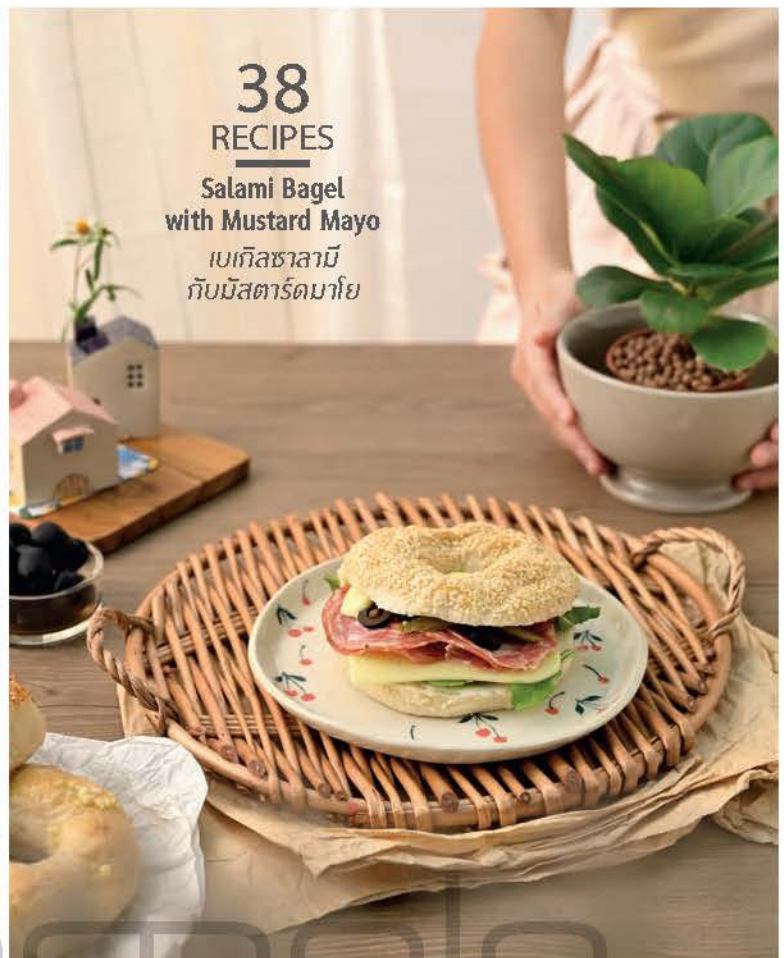
น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหาร และพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด



28 COVER STORY Café at Home

เปลี่ยนบ้านเป็นคาเฟ่ (ส่วนตัว)



38 RECIPES

Salami Bagel
with Mustard Mayo
เบเกิลซาลามี
กับมัสตาร์ดมายो

Contents

12 Editor Talk

16 G&C Society

28 Cover Story

Café at Home

เปลี่ยนบ้านเป็นคาเฟ่ (ส่วนตัว)

38 Recipes

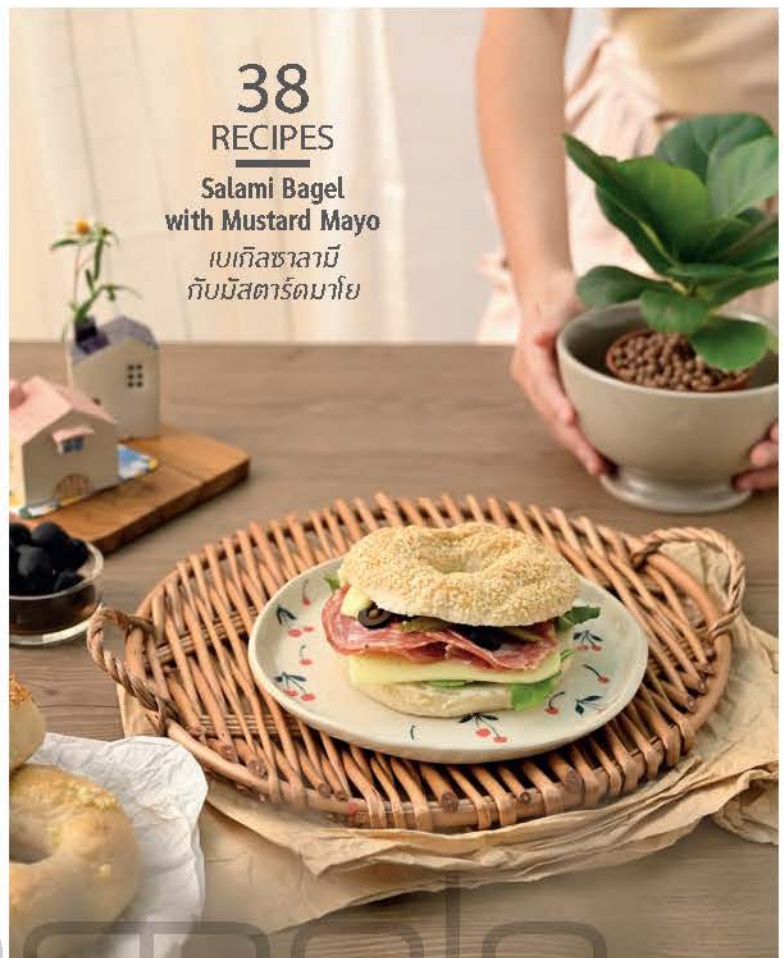
Café at Home

- ◉ Avocado Toast with Wasabi and Smoked Salmon หมนเป็อะโอะคาโตแวลมอนรมควันกับวาชานี
- ◉ Salami Bagel with Mustard Mayo เบเกิลซาลามีกับมัสตาร์ดมายอ
- ◉ Kale Cream Soup ซุปครีมผักเคล
- ◉ Chicken Waffle with White Cream Sauce วัฟเฟิลไก่กรอบกับซอสครีม
- ◉ Penne Pink Sauce Gratin เพนเนพริกซอสอบชีส
- ◉ Minimal Cake เค้กมินิมอล



สมาคมโรงแรมไทย

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
สมาคมโรงแรมไทยขอเสนอเมนูอาหาร Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งทางเลือกด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการภัตตาคารดีของสมาคมตลอดมา
และสมาคมจะสรรหาสิ่งดี ๆ เพื่อความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
สมาคมโรงแรมไทย จำกัด (มหาชน)



Contents

12	Editor Talk
16	G&C Society
28	Cover Story Café at Home เปลี่ยนบ้านเป็นคาเฟ่ (ส่วนตัว)
38	Recipes Café at Home
	◉ Avocado Toast with Wasabi and Smoked Salmon หมนปิ้งอะโวกาโดเคลมมอนรมควันกับวาชาบิ ◉ Salami Bagel with Mustard Mayo เบเกิลซาลามีกับมัสตาร์ดมายอ ◉ Kale Cream Soup ซุปครีมผักเคล ◉ Chicken Waffle with White Cream Sauce วัฟเฟิลไก่กรอบกับซอสครีม ◉ Penne Pink Sauce Gratin เพนเนพริกซอสอบชีส ◉ Minimal Cake เค้กมินิมอล

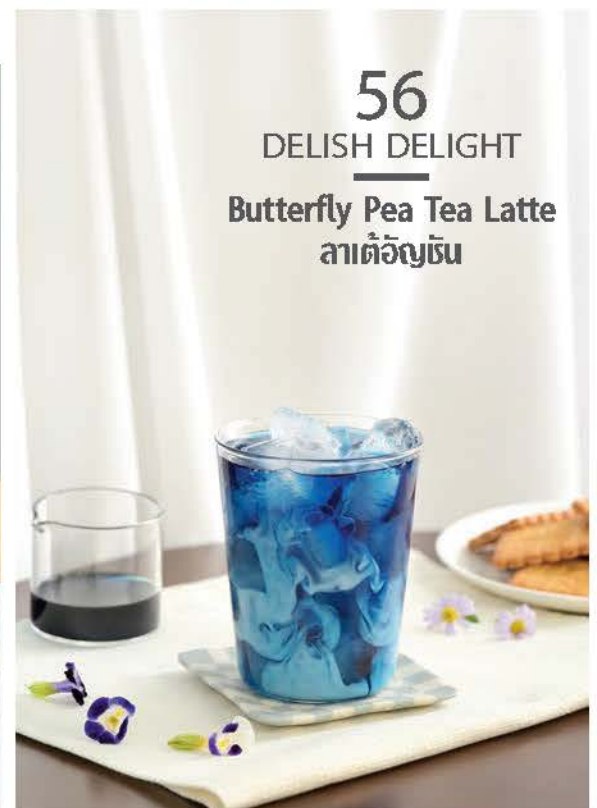
Food & Drink

- 48 Home Gourmet
Cake Donuts
- 50 Daily Dishes
ตะโก้สาเกตุต้น
- 52 Eat Well Live Well
Apple Cake with Mascarpone Cream
- 54 Chef's Signature Dish
Prego จากเมนูสู่กรุงเทพฯ
โดยเชฟมาร์โก บอสสายอินี่
- 56 Delish Delight
Café Drinks Menu
- ◉ Passion Fruit Flower Soda
เสาวรสโซดาและดอกไม้กินได้
 - ◉ Strawberry Yakult Soda
สตอว์เบอร์รี่ยากุลท์โซดา
 - ◉ Butterfly Pea Tea Latte ลาเต้อัญชัน
 - ◉ Matcha Avocado Milk นมอะโวคาโดมิ้ตตะ
 - ◉ Lemon Ice Tea เลมอนไอซ์ที
- 62 You Are How You Eat
Intermittent Fasting Diet (IF) สำคัญที่เวลา
- 64 Simply Sweet
บุณเค้ก...ไร้น้ำตาล
No Sugar Mooncake



Interview

- 70 Special Guest
ตัว-นภนต์ สวัสดิ์หม่อมผู้หลงรักเนื้อ
- 72 Gourmet Interview
อาหารไทยจากแรงบันดาลใจของ
"พลอย-ณัฐธิดา บุญเลิศ"
- 74 Food in Biz
ต่อพงษ์ ตรียานนท์ ใจความลับ 46 ปี
น้ำมันพืชทอด เบื้องหลังจานอร่อย
ของทุกบ้าน





Articles

- 76 Food for Life
ดอกคาโมมายส์กับการนอนหลับ
- 78 Food Facts
ปีใหม่นี้ชวนสำรวจของหมดอายุในตู้
- 80 Menu Digest
Bittersweet ความเฝื่อนผสมสุรา

Shopping & Design

- 66 Party@Home
My Home Café
- 68 Good Living
Café @Home



Miscellaneous

- 82 Nice to Know
2021 Food Trends Report
- 122 Last But Not Least
การตั้งเป้าหมาย
ไม่สำคัญเท่ากับการสร้างระบบ

News & View

- 112 Entertainment
- 116 What's On
- 120 News

Eating Out & Traveling

86 Eating Out

G&C Recommendation

- ◉ Kobe Japanese Steakhouse Since 1978
ตำนานร้านเทป็นยากิที่อยู่มานานกว่า 40 ปี
- ◉ Steve Café & Cuisine ร้านริมน้ำบรรยากาศดีที่ทิวศร
- ◉ CUT Raw & Grilled โลเคชันใหม่ในบ้านเก่าที่ถนนสุขุมวิท
- ◉ Fa Ka Fai คาเฟ่โรงเตี๊ยมร่วมสมัยแห่งสวนมะลิ
- ◉ คลีฟดอกไม้ขาว มาที่ครึ่งถึงประทับใจ
- ◉ Buddha & Pals คาเฟ่ที่ใครก็อยากหยุดเวลาไว้
- ◉ ณ บวร สสไทยต้นตำรับที่เหมือนได้ย้อนอดีต
- ◉ Sexy Cow ร้านเนื้อสุดพรีเมียมที่คนรักเนื้อไม่ควรพลาด
- ◉ Thyme's Table Café & Bistro ร้านพาสตาเปิดใหม่บนถนนบำรุงเมือง

98 On the Sidewalk

ร่างกายต้องการธาตุ! ส่งท้ายปลายปี ที่ 5 ร้านธาตุห้ามพลาด

102 Gourmet Delivery

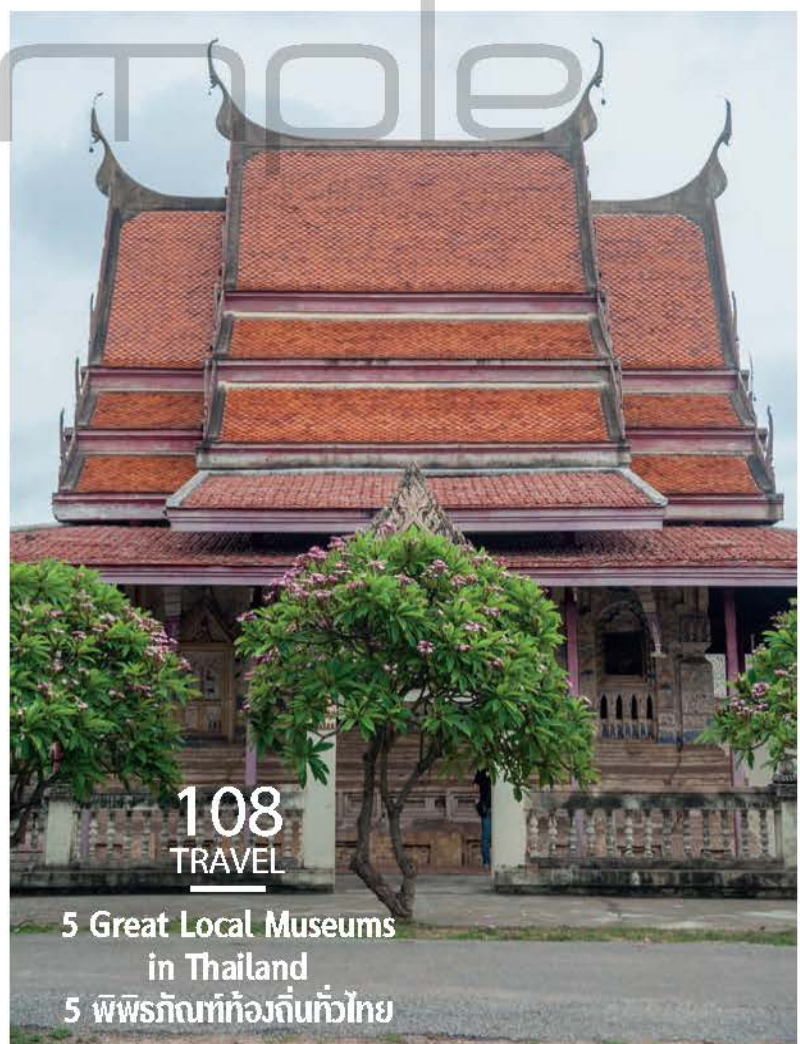
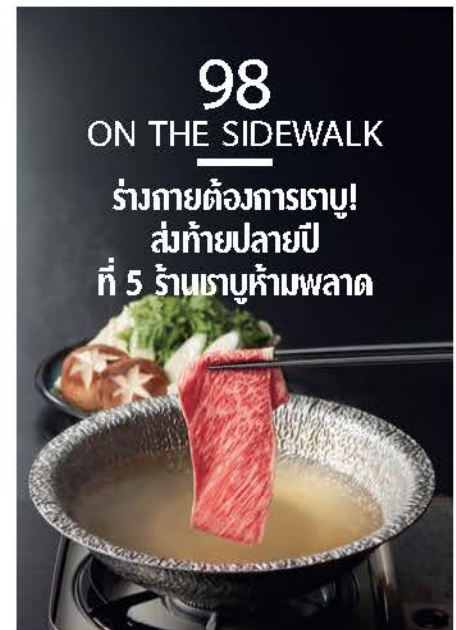
104 Places

- ◉ Sundance Dayclub
วันพักผ่อนสุดหรูริมทะเลหัวหิน
- ◉ Nappiness Hotel
พักผ่อนแสนสุขใจในสไตล์มินิมอล

108 Travel

5 Great Local Museums in Thailand

5 พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นทั่วไทย



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเงิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สุนลักษ์ วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฎ์
กริตา วิริยะรังสฤษฎ์

OWNER
CHAIRMAN
PUBLISHING EDITOR
CHIEF FINANCIAL OFFICER
EXECUTIVE DIRECTORS

MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SUMOLKREE VIRIYARUNGSARIT
TANIT VIRIYARUNGSARIT, PAKANEE VIRIYARUNGSARIT,
PARITA VIRIYARUNGSARIT

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กริตา วิริยะรังสฤษฎ์
สุนล ว่องวงศ์ศรี
รัชฌีวรรณ เหล่าปัญญะกุล
หทัยชนก วรรณะ
พริกา ยะกิตตะ เพรพริยา ชูตระกูล จิรายุ แพทองคำ

EDITOR-IN-CHIEF
FOOD EDITOR
EXECUTIVE EDITOR
SENIOR WRITER
EDITORIAL STAFF

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
HATHACHANOK JARANA
PICHKA YAHATTA, PORNPIRIYA CHOOTRAKUL, JIRAYU PHAETHONGKHAM

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สัปดาห์พิเศษ
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จิตรกริยา แซ่ฮ้อย กิตติมา ลีครองสกุล
กุลกนิษฐ์ เกศกะงาม ธนภพ วัฒนจันทร์
กวัน ทองสมบูรณ์
ณณรัตน์ โตสถิต อภิชาติ วรรณวิสัย
วิวัฒน์ กัญญาณี วัฒนพงศ์ ภาชนะ
วุฒิพงษ์ คณิศรกุลพล นิชชา สุวรรณพราหมณ์

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, KITTIMA LEEKONGSAKUL
KUNKANIT KESKANGAM, THANAPOP DUANGCHAN
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHAT WANNAWAN
VIVAT PAIVIMUT, WATJANON PAKA
WUTTHIPONG KHANJENGINSUPHAPHON, NATCHA SUWANPRADPRERD

คอลัมน์พิเศษ

ณณรัตน์ โอสากานนท์ ดร. สรสุคนธ์ ภรณ์นิ
อ. เกศบุระ ยมมาศ พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตกริยา ศิลาทิพย์ หรือ รุ่งเจริญกิจกุล
จิตรกริยา ปันโพธิ์กลาง ผศ. ดร. นิรุฒ เต็มสุภูมิ

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANOND, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAN, PORNPRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUDDHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG, ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

ที่ปรึกษา

วนิดา วนะภูติ นันท์ นันท์
พลอยจารุส ประทีปกุล ภาณุพันธ์ สัมพันธ์วรรณ

CONSULTANTS

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOOT

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้ช่วยบริหาร
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยี่งอ
เกรียงวิทย์ ธีระพานารักษ์ วัชรวิทย์ วรกันท์
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิตา เข้มสุข
พານี ย่อนฉลวย
พอมพล โกศลวนิช ธีรณัฐลักษณ์ อนุพงศ์ทอง
กัญญารัตน์ หัตถ์ชัย

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIANART, NATTAWUT VORAGUN,
VIRGO ART GUILD CO., LTD.

EXHIBITION COORDINATORS
ADVERTISING MANAGER DEPT.
ACCOUNT EXECUTIVE

PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT, THUNYALUK ANONGTHONG,
KANYARAT TADEAM

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีนิมิต
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุญญา อรพุด

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWACHAISAKUL
SASIWIMON SRIPIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA ORAMOOT

ฝ่ายสมาชิก
โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
เว็บไซต์ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

อัมพร แสงทอง รัตติกาล ห่วงแก้ว

SUBSCRIPTION
TEL. 0-2691-4126-30 EXT. 1310, 1313
PRINTING SIAM M&B PUBLISHING COMPANY LIMITED 19/19 SOI CHOKCHAI-RUAMMIT,
VIBHAVADI-RUNGSI RD., JOMPHON, CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2690-0919-23 FAX. 0-2690-0924

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

จัดทำโดย บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่อบริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

DISTRIBUTION PENBUN DISTRIBUTION CO., LTD. TEL. 0-2278-0709-12
EDITORIAL OFFICE MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
42/38 CHOKCHAI-RUAMMIT, VIBHAVADI-RUNGSI RD., JOMPHON,
CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2691-4126-30 FAX. 0-2276-2336
E-MAIL : editor@gourmetandcuisine.com
WEBSITE : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

e-book ออกใหม่

Gourmet
Cuisine

รวมสูตรอาหาร เครื่องดื่ม เบเกอรี่
ทำง่าย อร่อยได้ที่บ้าน



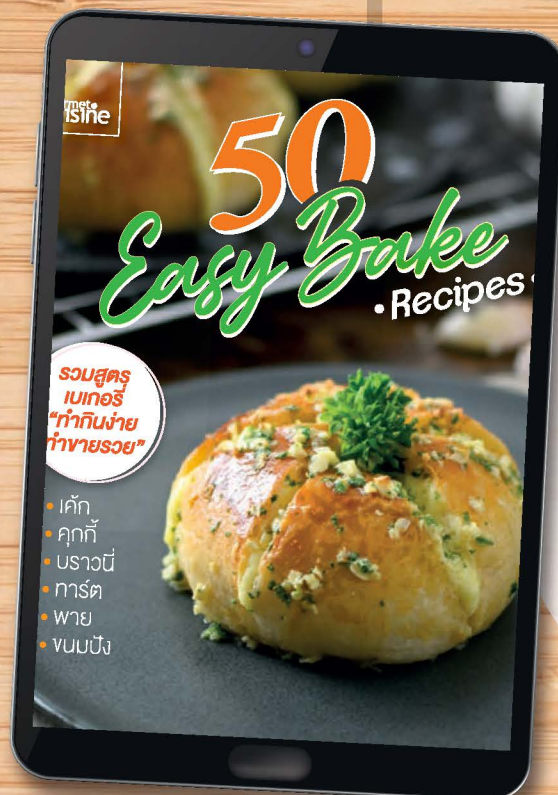
30 เมนูอร่อย ทำง่าย ด้วยไมโครเวฟ

เบรμιตจานอร่อยหลากหลายสไตล์
ได้ด้วยไมโครเวฟ
เครื่องเดียว



Drinks Everyday

48 สูตรเครื่องดื่ม
จากผลไม้ ทำง่าย
ถ่ายรูปสวย



50 Easy Bake Recipes

รวม 50 สูตร
เบเกอรี่ยอดนิยม
ติดเทรนด์ของยุคนี้

สั่งซื้อและดาวน์โหลดได้
ในรูปแบบ e-book เท่านั้น



MEB



Ookbee

SHOP NOW

Editor Talk

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ น่ายินดีที่ร้านอาหารและคาเฟ่กลับมาทยอยเปิดให้บริการรับช่วงปลายปีพอดี หลายท่านได้ออกไปลิ้มรสชาติที่รอคอยมานานให้หายคิดถึงกันไปบ้างแล้ว ทว่าแม้บรรยากาศจะชวนให้ผ่อนคลายเพียงใด ผู้ที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะอยู่ในฐานะผู้ให้บริการหรือผู้ใช้บริการก็ต้องไม่ลืมที่จะดูแลตัวเอง ฝึกวัคซีน สวมหน้ากาก หมั่นล้างมือ หรือทำความสะอาดด้วยเจลแอลกอฮอล์ ดูแลสถานที่ให้สะอาดและมีอากาศถ่ายเท เพื่อที่กิจการร้านอาหารต่างๆ จะสามารถเดินหน้าต่อไปได้อย่างมั่นคงอีกครั้งค่ะ

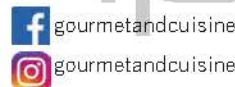
ในช่วงที่ผ่านมาปฏิเสธไม่ได้ว่าหลายคนทนความคิดถึงบรรยากาศการกินอาหารนอกบ้านไม่ไหวจนต้องซื้อหาภาชนะสวยๆ มาจัดจานอาหารที่บ้านบ้าง เครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องครัวสำหรับทำเมนูหลากหลายขึ้นบ้าง หรือหาวัตถุดิบใหม่ๆ มาลองปรุงตามจานอร่อยจากร้านต่างๆ กันบ้าง เพื่อสานต่อความตั้งใจนั้น ฉะนั้นเราเลยจะมาส่องเทรนด์เปลี่ยนบ้านให้เป็นคาเฟ่ใน **Cover Story** จากนั้นมาลองทำเมนูสุดฮิตจากคาเฟ่ที่ทำตามได้ไม่ยากใน **Recipes** ส่วน **Delish Delight** จัดเต็มกับเมนูเครื่องดื่มหน้าตาสวยงามสำหรับอวดโลกโซเชียล

ใกล้สิ้นปีแล้วได้ดูแลสุขภาพกันบ้างหรือยัง มารู้อีกกับการกินอาหารแบบ IF เพื่อควบคุมน้ำหนักใน **You Are How You Eat** และเจาะลึกคุณสมบัติของคาโมมายล์ที่ช่วยในการนอนหลับกับคอลัมน์ **Food For Life** ตั้งแล้วก็อย่าลืมผ่อนคลายด้วยการให้รางวัลกับตัวเองบ้าง ตาม **On the Sidewalk** ไปสำรวจ 5 ร้านชาบูสุดฟินที่เราคัดสรรมาฝากกันได้เลย

และพลาดไม่ได้กับกิจกรรมส่งความสุขท้ายปีกับงานช้อปปิ้งในรูปแบบออนไลน์ **Gourmet & Cuisine Foodie Fest Online Market 2021** ขวนทุกท่านมาชอปของกินแสนอร่อยจากหลากหลายร้านอาหารและคาเฟ่ชื่อดัง ร้านระดับมิชลินสตาร์ และร้านดังในโลกออนไลน์ พร้อมด้วยโปรโมชั่นสุดพิเศษจาก G&C เพื่อต้อนรับเทศกาลแห่งความสุขอย่างเอร็ดอร่อยและเบิกบานใจ ระหว่างวันที่ 20 ธันวาคม 2564 - 9 มกราคม 2565 ติดตามได้ทาง Facebook : Gourmet & Cuisine ค่ะ

แล้วพบกันใหม่ปีหน้าอย่างสดใสและแข็งแรงนะคะ

ภริตา วัชรวิญญู
บรรณาธิการบริหาร



มอบสิ่งดีดี ให้คนที่คุณรัก

น้ำมันมะพร้าว บริสุทธิ์ 100%

ตราเกสร เพียว

เหมาะสำหรับปรุงอาหาร

- ✓ โอเมก้า 3, 6, 9
- ✓ ทนความร้อนสูง
- ✓ สำหรับเมนู ทอด ผัด อบ และทำสลัด
- ✓ ไม่มีกลิ่นหืน และกลิ่นมะพร้าวรบกวนอาหาร
- ✓ สีสวย



พบเมนูพิเศษ
สำหรับคุณ



สินค้ามีวางจำหน่ายที่ บิ๊กซี โลตัส แม็คโคร ซูเปอร์มาร์เก็ต ดิจิตอล เซเว่น อีเลฟเว่น และร้านสะดวกซื้อชั้นนำทั่วประเทศ

PURE AND NATURAL
inns
PURE



มหกรรมการเงิน ครั้งที่ 21

MONEY EXPO 2021

FUTURE
WEALTH

มหกรรมการเงิน
การลงทุนครบวงจร

23-26 ธ.ค. 64

10.00 - 20.00 น.

ฮอลล์ 9-12 อิมแพ็ค เมืองทองธานี

ทุกฝันเป็นจริงได้ที่นี่
จัดโดย **การเงินธนาคาร**
MONEY & BANKING MAGAZINE



พบโปรโมชันร้อนแรงแห่งปี จากสถาบันการเงินการลงทุน รู้ได้ทุกอย่าง ลงทุนได้ทุกเรื่อง

- สินเชื่อบ้าน / รีไฟแนนซ์
สินเชื่อบุคคล สินเชื่อ SME
สินเชื่อรถ หลากหลายเลือกได้
ดอกเบี้ยพิเศษเฉพาะในงาน
- เงินฝากดอกเบี้ยดี โบนัส
ลุ้นสลากออมทรัพย์ รับเงินล้าน
- ประกันชีวิต ประกันสุขภาพ คุ่มครอง ครอบครัวทุก Lifestyle
- ออมหลักร้อยละ สร้างเงินล้าน
จัดพอร์ตกระจายความเสี่ยง
กับการลงทุนในหุ้น อนุพันธ์
ทอง กองทุน คริปโตเคอร์เรนซี
- เลือกบัตรเครดิต ที่ใช่
อนุมัติไวในงาน

- เติมอิ่มกับ **สัมมนา WORKSHOP**
ครบเครื่องเรื่องการเงินการลงทุน
- ร่วมสนุกกับกิจกรรม **ธุรกรรมนำโชค**
ลุ้นรับของรางวัลมากมาย
- **ใหม่!** ทำธุรกรรมทางออนไลน์ได้ที่
www.moneyexpoonline.com

ติดตามข่าวสารการจัดงานได้ที่

- www.moneyexpo.net
- Money Expo Money_Expo
- Money Expo Plus



สนับสนุนโดย





หรูหราแบบเป็นส่วนตัว ที่เซ็นทารา รีเซิร์ฟ สมุย

เซ็นทารา รีเซิร์ฟ สมุย พร้อมเปิดบริการในวันที่ 1 ธันวาคมนี้ รีสอร์ทระดับลักซอรีแห่งใหม่ของเซ็นทารานี้อยู่บนหาดฉาง ตกลงแต่ง แนวโคโลเนียลร่วมสมัย แวดล้อมด้วยสวนสวยสไตล์ทรอปิคอลริมหาดทรายขาว พร้อมมอบประสบการณ์พิเศษที่สรรค์สร้างให้เหมาะกับความต้องการของแต่ละบุคคล

เซ็นทารา รีเซิร์ฟ สมุย มาพร้อมกับห้องพัก 184 ห้อง รวมทั้งพูลสวิต และพูลวิลล่าติดชายหาด พร้อม 6 ห้องอาหารและบาร์ ไม่เหมือนใครด้วยการบริการแบบรีเซิร์ฟ อาทิ เลือกเวลาเช็กอิน เช็กเอาท์ และรับประทานอาหารเข้าเวลาใดก็ได้ อาหารกลางวันเสิร์ฟสไตล์ปิกนิกบนชายหาดส่วนตัว ฯลฯ

มาร่วมค้นพบจุดหมายปลายทางสุดพิเศษก่อนใครเมื่อสำรองห้องพักภายใน 31 ธันวาคม 2564 เพื่อเข้าพักวันที่ 1 ธันวาคม ถึง 31 มีนาคม 2565 กับข้อเสนอพิเศษ Reserved for You ราคาเริ่มต้นที่ 5,900++ บาทต่อห้องต่อคืน และ Reserved for Longer ห้องพักฟรีหนึ่งคืนต่อการเข้าพักทุกๆ สองคืน ราคาเริ่มต้นที่ 14,800++ บาทต่อการเข้าพักสามคืน

สำรองห้องพักและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 0-7723-0500



LORD JIM'S บุฟเฟ่ต์แห่งตำนาน กลับมาให้บริการอีกครั้ง

ซีฟู้ดบุฟเฟ่ต์ที่ Lord Jim's ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นอีกหนึ่งร้านที่มีแฟนคลับใช้บริการอย่างยาวนานและเหนียวแน่น

ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ เปรียบเสมือน “ห้องนั่งเล่นของกรุงเทพฯ” เพราะตลอดเวลาที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2519 ที่นี่เป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ของทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติที่ต่างชื่นชอบบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันระดับพรีเมียม

จุดเด่นที่ห้ามพลาดคืออาหารทะเลที่วางเรียงสวยงามบนน้ำแข็ง เช่น แคนนาเดียนล็อบสเตอร์ ปูยักษ์ฮอกไกโด หอยนางรมฝรั่งเศส ซาซิมิ แอมโอเบอร์ริโกจากสเปน แซลมอนกริลล์ และชีสนานาชนิด ส่วนสเตชันร้อนต้องยกพื้นที่ให้กับดับห่านจากฝรั่งเศส แอมอบน่าฝั่ง มัลเบอร์รีออร์แกนิก ซีโครงแกะอบ และเนื้ออบ

นอกจากไลน์บุฟเฟ่ต์แล้ว เรายังสามารถนั่งโต๊ะสบายๆ แล้วสั่งเมนูอาหารจานหลักได้อย่างไม่จำกัด เชฟจะปรุงอาหารให้ร้อนๆ ทุกจาน เช่น ซูปล็อบสเตอร์บิสต์ หอยแมลงภู่ดาบไวน์ขาว อาหารจานไทยจากห้องอาหารศาลาริมน้ำ ฯลฯ

เป็นอีกหนึ่งร้านสุดคลาสสิกที่ได้เฟลิดเฟลินไปกับวิวแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมด้วยการบริการที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับโอเรียนเต็ล (สำรองที่นั่ง โทร. 0-2659-9000)



ตามรอยตำราโบราณกับ “สำหรับสำหรับไทย” ป๊อบอัพที่ สไปซ์ มาร์เก็ต

“สำหรับสำหรับไทย” โดย เชฟปริญญา ผลสุข มาเปิดให้บริการแบบป๊อบอัพที่ห้องอาหารสไปซ์ มาร์เก็ต โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ จนถึงเดือนมกราคม 2565

เชฟปริญญา เชฟฝีมือระดับมิชลินสตาร์ อดีตหัวหน้าเชฟแห่งศาลาจีนน้ำ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ผู้เป็นแรงสำคัญที่ทำให้ร้าน Nahm สาขาลอนดอน และร้าน Nahm สาขากรุงเทพฯ ได้รับมิชลินสตาร์ จากความหลงใหลในเสน่ห์ของอาหารไทย ตันตำรับ เชฟปริญญาจึงได้เปิดร้าน “สำหรับสำหรับไทย” ไว้แลกเปลี่ยนความรู้เรื่องอาหาร โดยนำสูตรมาจากตำรากับข้าวสมัยโบราณ เช่น สูตรของแม่ครัวหัวป่าก์ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนภาสกรวงษ์ ตำรับสายเยาวภา มาตีความ และปรุงให้คนรุ่นใหม่ได้ลิ้มรสชาติที่หายไป

เมนูที่เสิร์ฟในสไปซ์ มาร์เก็ต เช่น **เมี่ยงสละ** งานเรียกน้ำย่อยที่ใช้กุ้งขาวนำไปจี่ได้กลิ่นหอม โรยกระเทียมเจียว หอมแดงเจียวและน้ำส้มซ่า เวลากินต้องบีบมันจากหัวกุ้งใส่ลงไปด้วย ได้กลิ่นหอมของส้มซ่า รสเปรี้ยวจากสละให้ความรู้สึกลิ้นสดชื่นมาก

ขนมเบื้องก้ามปูม้า ขนมเบื้องที่เชฟดัดแปลงมาจากสูตรโบราณ หน้ากรรเชียงปูม้า มะพร้าวคั่ว ใบมะกรูด แป้งขนมเบื้องหอมกรอบ รสเค็มหวานเข้ากัน **ยำลองกองกับเบ็ดอย่าง** เบ็ดจากโคราชย่างสุกปานกลางเนื้อนุ่มกลิ่นหอม ยำกับน้ำพริกเผา ออกรสหวานเค็ม

ต้มส้มเนื้อแก้มวัว ต้มส้มตำรับสุราษฎร์ฯ เนื้อแก้มวัวนุ่มเปื่อย ได้รสเปรี้ยวอ่อนๆ กลิ่นหอมจากพริกขิงผัด และใบกะเพรา **หลนเจ้าปลาภูเขาเค็ม** หลนที่ทำจากหมูบด ข้าวหมาก ปลาภูเขาเค็ม แฉกกับผลไม้สดรสเปรี้ยวอย่างส้มโอ และมะม่วงดิบ กินกับใบชะครามทอด **แกงตุ๋นกุ้งกับมังคุดคั่ว** อาหารมุสลิมภาคใต้อย่างเปอรานากัน ในตำรับสายเยาวภา เมนูนี้เหมือนแกงส้มแต่นำพริกแกงไปผัดกับน้ำมัน ปรุงรสด้วยส้มแขก ใส่กุ้งลายเสือ และมังคุดคั่ว หรือมังคุดห่าม น้ำแกงเป็นสีส้มแดงจัดมัน แต่ไม่เผ็ดเพราะมีไขมันมาเคลือบลิ้น **ปลานึ่งแป๊ะชะงูญ** จากตำรับแม่ครัวหัวป่าก์ เชฟปรับมาใช้บิตูรุตทำเป็นน้ำซีอิ๊วหนึ่งปลา ได้สีชมพูม่วงสวยของบิตูรุต กินกับน้ำจิ้มบ๊วยพริกกระเทียม ใส่ถั่วตัดเค็มเผ็ดครบรส

ล้วนเป็นเมนูหายากที่คนรุ่นใหม่อย่างเราสมควรตามไปลองชิม สำรองที่นั่ง โทร. 0-2126-8866





“READY TO GO TO KOREA”

อีเวนต์ออนไลน์
ก่อนแฟล็กกระเป๋าทัวร์เกาหลี

ใครคิดถึงอาหารอร่อยๆ และที่เที่ยวสุดโรแมนซ์ในเกาหลีเตรียมตัวรอได้เลย องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาหลีประจำประเทศไทย (KTO) เพิ่งจัดอีเวนต์ออนไลน์ผ่าน Zoom ในชื่อ “Korea Premium Travel & MICE Event in Thailand 2021 - Ready to Go to Korea” เป็นการอุ่นเครื่องเบาๆ ก่อนที่เกาหลีใต้จะเปิดประเทศอย่างเป็นทางการ นำโดย คุณ อี ซัง อู ผู้อำนวยการส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาหลีประจำประเทศไทยคนใหม่ พร้อมด้วยตัวแทนจากจังหวัดคยองกี คังวอน คยองชังเหนือ ปูซาน มานาแสนสถานที่ท่องเที่ยวที่หลายคนอาจยังไม่เคยไปเยือน ทั้งพิพิธภัณฑ์ อาร์ตแกลลอรี่ (จุดเช็คอินใหม่อย่างโพฮังจากเรื่อง Hometown Cha Cha Cha ก็มีนะ) รวมถึงเมนูสำหรับสายกินที่ฟังแล้วหิวในทันที

ตัวแทนจากปูซานย้ำว่า นอกจากซีฟู้ดจะเด็ดแล้ว ปูซานยังมีเมนูเด่นเป็น **มิลมยอน** (หมี่เย็น) **ทเวจิกุกบับ** (ข้าวชุพรม) และ **จกมัล** (ชาหมู) ส่วนฝั่งคยองกีมีเมนูเด่นเป็น **Suwon Galbi** เนื้อหมูติดกระดูกที่หมักด้วยซอสสูตรพิเศษ รวมถึง **บูแดจิกแก** หม้อไฟเกาหลีร้อนๆ รสชาติลิ้นลิ้น ในขณะที่ยังคงบูโดส่ง **Gyori Gimbap** ที่แตกต่างจากของจังหวัดอื่นตรงที่ใส่ไข่เยี่ยวแบบจุ่มน้ำลายกันก่อน ปิดท้ายด้วยกิจกรรม Photo Contest และ VDO Korea PR Contest ให้ร่วมสนุกกันก่อนจะกลับไปเที่ยวจริงในเร็วๆ นี้

อดใจรอไม่ไหวแล้ว

ติดตามเพิ่มเติมได้ที่ FB: KTO Thailand



เปิดสาขาใหม่แล้วนะ BUSTER'S FISH & CHIPS COMFORT FOOD AND DRINKS สาขา

แฟนๆ Fish & Chips จดลงลิสต์ด่วนจ้ะ ตอนนี้ **Buster's Fish & Chips Comfort Food and Drinks** ขยับขยายจากทองหล่อ มาเปิดสาขาใหม่ที่ซอยนราธิวาส 24 ด้วยคอนเซ็ปต์ปังๆ ที่มองปุ๊บ ก็รู้ปั๊บว่ามาไม่ผิดร้าน ทั้งประตูสีแดงที่จำลองจากตู้โทรศัพท์ ส่วนผนังร้านใช้กระเบื้องสีแดงสลับดำให้อารมณ์วินเทจเหมือนฉากในหนัง และแน่นอนว่า เรายังจะได้ชิม Fish & Chips สไตล์อังกฤษ และคอมฟอร์ตฟู้ดแจ่มๆ เช่นเคย ไม่ว่าจะเป็น *Fish & Chips (Pacific Cod)* เราชอบที่ทอดได้เขียนสมคำร่ำลือ แป้งกรอบ เนื้อปลานุ่มไม่อมน้ำมัน เลือกเครื่องเคียงและซอสมาดัดได้ตามใจ หรือจะลอง *Wagyu Beef & Onion Pie* แป้งพายกรอบนุ่ม เนื้อในซอสไส้เนื้อวากิวรสเข้มข้นเอาไว้ นอกจากนี้ ยังมี *Pork Lasagna, Lamb Shepherds Pie, Macaroni 3 Cheese* รวมถึงของหวานอย่าง *Blueberry Pie* จับคู่ไอศกรีมวานิลลา กินด้วยกันแล้วได้ทั้งความกรอบของแป้งพาย รสเปรี้ยวจากเบอร์รี่ และความหอมหวานจากไอศกรีม ปิดท้ายด้วย *Strawberry Milkshake* มิลค์เชคสตรอว์เบอร์รี่ที่ทั้งน่ารักและหอมหวานชื่นใจ

FB: Buster's Fish & Chips Comfort Food and Drinks





ขวดโคคา-โคลา แห่งอนาคต

เทรนด์บรรจุภัณฑ์รักษ์โลกกำลังก้าวไปข้างหน้าไม่มีหยุดยั้ง หนึ่งในนั้นถือเป็นการก้าวใหญ่เลยก็ว่าได้ เพราะบริษัทเครื่องดื่มระดับโลกอย่าง โคคา-โคลา เองก็หันมาให้ความสำคัญกับการออกแบบ “ขวดพลาสติก” แบบใหม่

โดยเมื่อปลายเดือนตุลาคม 2021 ที่ผ่านมานี้ ทางโคคา-โคลา ได้เผยโฉม “ขวดพลาสติกจากพืช 100%” ออกมาให้ได้ชมกับขวดต้นแบบเรียบร้อยแล้ว และนับเป็นขวดต้นแบบ PET รีไซเคิลขวดแรกของโลก โดยใช้ชื่อว่า PlantBottle™ ประกอบไปด้วยพาราไซลีนจากพืชซึ่งได้รับการแปลงเป็นกรดเทรฟทาสิกจากพืช (bPTA) เทคโนโลยีใหม่นี้จะเน้นใช้ผลผลิตทางการเกษตรที่เหลือทิ้ง แต่ยังคงรูปลักษณะการใช้งาน และรีไซเคิลได้เหมือน PET แบบดั้งเดิม แต่มีน้ำหนักเบากว่า และใช้ทรัพยากรน้อยกว่า

ในช่วงเวลาเดียวกัน โคคา-โคลาก็ได้เปิดตัว “ขวดไร้ฉลาก” สำหรับวางจำหน่ายทางออนไลน์เฉพาะในประเทศเกาหลีใต้ เนื่องจากช่วงเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา รัฐบาลเกาหลีใต้มีนโยบายให้ทุกบริษัทผลิตน้ำดื่มเล็กใช้ฉลากบนขวดอย่างถาวร เพราะรีไซเคิลได้ง่ายกว่า และทางโคคา-โคลาเองได้เปิดเผยว่า พวกเขาวางแผนเปิดตัวผลิตภัณฑ์โคคา-โคลา 2.0 แบบไร้ฉลาก ที่จะกลายเป็นหนึ่งในมรดกอันล้ำค่าของแบรนด์ในเร็วๆ นี้อีกด้วย

แหล่งข้อมูล

- Coca-Cola Collaborates with Tech Partners to Create Bottle Prototype Made from 100% Plant-Based Sources จาก coca-colacompany.com
- Coca-Cola debuts label-less bottles in S. Korea จาก koreaherald.com



“เตาบิน”

ตู้ทำเครื่องดื่มอัตโนมัติ
ที่มีเมนูหลากหลายเหมือนกาแฟ

วงการคาเฟ่แนวใหม่มาแล้ว ด้วยการยกเอาเมนูเครื่องดื่มสุดหลากหลายมาไว้ในตู้อัตโนมัติ พร้อมจำหน่ายตลอด 24 ชั่วโมง

ตู้เตาบินมีตั้งแต่เมนูกาแฟสดจากเมล็ดอาราบิก้าและโรสตัดา มาให้เลือกรสชาติร้อนและเย็น รวมถึงเมนู Non-Coffee อีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น ชา โกโก้ มัทฉะ น้ำผลไม้ และน้ำโซดา สามารถเลือกระดับความหวานเพิ่มที่อปิ้ง หรือเลือกอย่างอื่นก็ได้ โดยใช้ระบบประมวลผลแบบคลาวด์ และชงโดยหุ่นยนต์ชงทั้งหมด อีกทั้งรองรับการชำระเงินได้ทั้งเงินสดและ QR CODE ผ่านแอปพลิเคชันธนาคาร

ตอนนี้เตาบินกำลังอยู่ในช่วงเริ่มต้น โดยจุดตั้งหลัก จะอยู่ตามอาคารสำนักงาน สนามบิน สถานีขนส่ง สถาบันการศึกษา และศูนย์การค้าต่างๆ ข้อมูลเพิ่มเติม ติดตามได้ที่ www.tao-bin.com

