

Gourmet & Cuisine

กูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 263 • JUNE 2022 • 100 Bht.

ข้าวอร่อยทุกวัน Delicious RICE



ข้าวปิ้ง เมฆุโบราณของไทย 44
Takikomi Gohan ข้าวอบญี่ปุ่น 50
เที่ยวสบายๆ ที่หนองคาย 100

• ISSUE 263 • JUNE 22 • DELICIOUS RICE ข้าวอร่อยทุกวัน • FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • 100 BHT.

www.gourmetandcuisine.com

ISSN 1513-6086



9 771513 608021 (H) 100.00
20 220602



ทรงพระเจริญ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหาร และพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด



ธนาคาร
ออมสิน
Government Savings Bank

บ้านหลังแรกในชีวิต... เป็นจริงได้ง่ายๆ

ด้วยสินเชื่อ *First* **Life**
firstHome

example

ผ่อนเบาแล่นละ
2,500 บาท/
เดือน
2 ปีแรก

ดอกเบี้ย
ต่ำ **2.30%**
(เฉลี่ย 3 ปีแรก)

วงเงินกู้พิเศษ
สูงสุด **5** ล้าน
บาท

สแกนสมัครเลย!



ฟรี ค่าจดจำนอง ค่าจัดทำนิติกรรมสัญญา ค่าบริการสินเชื่อ

GSB
Society

1115

ยื่นกู้ภายใน 31 สิงหาคม 2565 หรือจนกว่าจะครบวงเงินโครงการตามที่กำหนด
* เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารกำหนด

7 ร้านเด็ดสายเฮลท์ตี้ เอาใจคนรักปลาทะเล

Recommended by

Alaska Seafood

G&C ฉบับนี้ขออาสาพาทุกคนไปสัมผัสงานเด็ดที่ปรุงด้วยวัตถุดิบคุณภาพจากอลาสกา แหล่งน้ำธรรมชาติที่ดีที่สุดในโลก มีทั้งปลาแซลมอนหลากหลายสายพันธุ์ ปลาเนื้อขาว รวมถึงปลาทูต่างๆ ที่มีรสสัมผัสของเนื้อปลานุ่ม แน่น ไทมินน้อย แต่อร่อยและดีต่อสุขภาพ พร้อมรับสัมผัสของเนื้อปลาแบบเต็มปากเต็มคำ อयरอชา ปักหมุด 7 ร้านอร่อยที่รังสรรค์ด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศจาก Alaska Seafood รับประกันความสดเหมือนเพิ่งยกขึ้นจากทะเล สายกินตัวจริงห้ามพลาด!!

Lemon Farm Organic Meal & Café



ร้านอาหารเพื่อคนรักสุขภาพ เน้นคอนเซ็ปต์ปรุงรสให้น้อย ใช้ผักและผลไม้ตามฤดูกาล คัดวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากหลายแหล่งผลิตรายรวมไว้ที่นี่ หนึ่งในนั้นคือปลาแซลมอนจาก Alaska Seafood ประเดิมจานแรกกับ **สลัดผักเคลอินทรีย์แซลมอนย่าง** แซลมอนชิ้นหนาย่างหั่นเต๋าแล้วคลุกเคล้ากับผักเคลกรอบอร่อย พร้อมด้วยมะเขือเทศและสับปะรด ก่อนกินให้ราดน้ำสลัดซีฟู้ดเพิ่มรสเปรี้ยวแซบ

แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ แซลมอนปรุงรสด้วยซอสเทอริยากิ ถ้าอยากเพิ่มระดับความเข้มข้นจะราดซอสเพิ่มก็ได้ **กะเพราแซลมอนไข่ดาวและข้าวกล้องอินทรีย์ คิวนิว** แซลมอนหั่นชิ้นผัดกับใบกะเพรา โปะหน้าด้วยไข่ดาว เสิร์ฟพร้อมข้าวกล้องอินทรีย์ คิวนิว **ข้าวหน้าแซลมอนเทอริยากิ** ข้าวนุ่มๆ โปะด้วยแซลมอนและผักเคล ราดด้วยซอสเทอริยากิเข้มข้น ปิดท้ายที่ **ชุดแซลมอนย่างซอสพริกไทยดำ** แซลมอนย่างเสริมรสชาติด้วยซอสพริกไทยดำ กินคู่กับข้าวกล้องและผักสลัด

- 📍 ชั้น 1 สามย่านมิตรทาวน์ North Zone ถนนพระรามที่ 4 แขวงจันทรเกษม กรุงเทพฯ
- 🕒 10.00-22.00 น.
- ☎ 0 2219 1592



Kodawari - Onigiri & Obanyaki



KODAWARI (โค-ดา-วา-ริ) ร้านโอนิกิริหรือข้าวปั้นสามเหลี่ยมที่ล่าสุดออกเมนูใหม่ ชูส่วนผลไม้ไฮไลท์อย่างแมนโทโกะ หรือไข่ปลาอลาสก้าพอลลิคจากอลาสก้าที่ขึ้นชื่อเรื่องความกรุบมันเคี้ยวเพลิน เริ่มต้นที่ **Mentaiko Mayo & Salmon Roll Sushi** ซูชิโรลห่อด้วยสาหร่ายพรีเมียมจากญี่ปุ่น อัดแน่นทั้งไข่หวาน แมนโทโกะมายองเนส และแซลมอนเทอริยากิ รสเค็มๆ มันๆ ผลานความนุ่มของข้าว กินแล้วเข้ากันไปหมด

Spicy Mentaiko Mayo Onigiri ข้าวปั้นสามเหลี่ยมไส้แมนโทโกะ ปรุงรสด้วยพริกจนได้รสชาติเฉพาะตัว ห่อด้วยสาหร่ายแบรนด์ดัง Yamamoto Nori Ten ที่หอมและไม่เหนียว **Mentaiko Mayo & Salmon Donburi** ข้าวหน้าแซลมอนย่าง แมนโทโกะมายองเนส และไข่หวานคลุกเคล้ากับข้าวญี่ปุ่นนุ่มๆ อีกเมนูคือ **โอบันยากิ** หรือขนมครกญี่ปุ่นที่นอกจากได้หวานยอคนิยม ทางร้านยังเพิ่มไส้คาว **Spicy Mentaiko Cheese** เนื้อแป้งนุ่มหนึบเข้ากันดีกับมอลซาลล่าชีส มายองเนส และแมนโทโกะที่ปรุงรสชาติให้เผ็ดถูกปากคนไทย

- 📍 ชั้น G ดี เอ็มควอเทียร์ ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ
- 🕒 10.00-22.00 น.



House of Beers (HOBS)



ร้านอาหารและบาร์บนชั้น 6 ของไอคอนสยาม บรรยากาศนั่งสบายไปพร้อมกับละเลียดอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบชั้นดีอย่างเช่นโคโฮแซลมอนและซีคอายแซลมอนจากอลาสก้า อาทิ **Spicy Coho Salmon Bites** ลาบโคโฮแซลมอน แซลมอนชุบแป้งทอดคลุกเครื่องลาบรสชาติจัดจ้าน หอมกลิ่นข้าวคั่ว **Seared Sockeye Salmon with Hollandaise Sauce** ซีคอายแซลมอนเชิ่ร์จันหนังกรอบ ราดด้วยซอสซอลลันเดซที่มีเบสเป็นไข่กับมะนาว ได้รสสัมผัสเปรี้ยวสดชื่น

Ceviche Sockeye Salmon ยำแซลมอนสไตล์เปรูเซฟน้ำซีคอายแซลมอนหมักในน้ำมะนาว แล้วคลุกเคล้ากับมะม่วงสุก มันม่วงต้ม และข้าวโพด ครบรสทั้งเปรี้ยวหวานเผ็ด ปิดท้ายด้วย **Pan-Seared Coho Salmon Raspberry Sauce** โคโฮแซลมอนเสิร์ฟกับซอสราลเบอร์รี่ผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด บนตัวปลาโรยด้วยถั่วผัดพริก เผ็ดนิดๆ ตัดกับรสเปรี้ยวของราลเบอร์รี่อย่างลงตัว

- 📍 ชั้น 6 โซนทิศานนคร ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ
- 🕒 ทุกวัน 11.00-23.00 น.
- ☎ 095 197 1905



Yào Restaurant



ห้องอาหารจีนบนชั้น 32 ของโรงแรมบางกอก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ รังสรรค์ เมนูโดยเชฟบุซซ ฮุย เชฟชาวจีนที่นำวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของเขียงไฮ้มาผสมผสาน ให้เข้ากับยุคสมัย แถมเพิ่มอาหารจีนกวางตุ้งมาให้โชนิสเลิฟเวอร์ได้ลิ้มลองกัน งานแรก ปลาแบล็คค็อคพร้อมหอยเชลล์ จากทะเลสาวก้าทอดในซีอิ๊วหวานสไตล์เขียงไฮ้ จุดเด่นของปลาแบล็คค็อคคือจากท้องทะเลสาวก้าที่แม่น้ำจะนำไปทอดจนผิวกรอบ แต่เนื้อในยังคงนุ่มฉ่ำ เชฟนำปลาที่ทอดแล้วมาแช่ในซีอิ๊วหวานที่เคี่ยวจนเข้มข้นร่วมกับ เครื่องเทศต่าง ๆ จากนั้นรอสหวนกลมกล่อม กินคำแรกแล้วหยุดปากไม่ได้

ซูปลลาแบล็คค็อคพร้อมหอยเชลล์ ซูปที่ได้จากการนำปลาแบล็คค็อคไปเคี่ยวจน ได้น้ำสต็อกหอมๆ เสิร์ฟกับเนื้อปลาแบล็คค็อคและหอยเชลล์ชิ้นโต รสอร่อยสไตล์ กวางตุ้งแท้ๆ ปลาแบล็คค็อคทอดกรอบผัดเสฉวน ปลาแบล็คค็อคทอดกรอบเคลือบ ด้วยอัลมอนต์สไตล์ผัดกับซอสเสฉวนรสหวาน อร่อยเพลินจนลืมเวลา

📍 ชั้น 32 โรงแรมบางกอก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ ซอยสุรวงศ์
 แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพฯ
 🕒 11.30-14.30 น. และ 18.00-22.00 น. 📞 0 2088 5666

Soufflé and Me



ต่อกันที่ร้านนำรักตกแต่งสไตล์คันทรี่ของฝรั่งเศสโดยเชฟโก-ธัญญา ไข่แก้ว แม้เชฟโกจะโดดเด่นเรื่องขนมหวาน แต่อาหารคาวก็เด็ดไม่แพ้กัน อาทิ Alaska Sole Roulade Niçoise Salad สลัดปลาสดก้าโชลกินคู่กับแอนโชวี มะเขือเทศ ถั่ว และขนมปังครุตองซ์ ที่มีเครื่องจิ้ม Tapenade ให้ปิดก่อนกิน เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด French Dressing รสชาติออกเปรี้ยวอมหวาน

Alaska Sole Bouillabaisse ซูปซีฟูดสไตล์ฝรั่งเศส มีตัวซูปเป็นปลาสดก้าโชล เนื้อเนียนนุ่ม สมทบด้วยกุ้งและปลาหมึกสดๆ น้ำซูปอ่อนช่างเปรี้ยวตัดกับรสหวานของ อาหารทะเลได้อย่างสมบูรณ์แบบ Alaska Sole Saffron and Seafood Paella ข้าวผัดสเปนที่ใช้ข้าวรีซอตโตผัดกับสลัดอกปลา ไวน์ขาว และซอพฟรอน อัดแน่น ด้วยซีฟูดทั้งปลาสดก้าโชล ปลาหมึก หอย รสชาติเข้มข้นถึงเครื่องจนอยากขอเบิ้ล ชามสองเลยทีเดียวนะ

📍 ซอยวัดโพธิ์บน แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ
 🕒 11.00-20.00 น.
 📞 090 978 0442

Mo Mind Café



หากผ่านมาแถวคลอง 8 ลำลูกกาแล้วอยากหาร้านฝากท้อง แนะนำ Mo Mind Café คาเฟ่บรรยากาศดีที่เน้นให้บริการอาหารประเภทจานเดียว อาทิ สลัด แซลมอนอลาสก้าซอสเทอริยากิ แซลมอนชิ้นโตราดน้ำเกรวี่สูตรเฉพาะ เพิ่มความกลมกล่อมหอมมันด้วยซอสเทอริยากิ

ข้าวผัดกระเทียมแซลมอนอลาสก้า นอกจากจะมีแซลมอนราดน้ำเกรวี่ เสิร์ฟพร้อม ซอสเทอริยากิกับสลัดผักแล้ว ยังเพิ่มข้าวผัดกระเทียมใส่ผัก 3 สีมาให้กินเพิ่มพลัง อีกด้วย สลัดแซลมอนอลาสก้า แซลมอนหันเต้าหู้ใหญ่ๆ อย่างหอมๆ กรอบนอกฉ่ำใน วางบนผักสดหลากสี รอให้เราราดครีมสลัดแล้วคลุกเคล้าให้ทั่วถึง ปิดท้ายด้วย สป่างี๊ดดีที่พริกแห้งแซลมอนอลาสก้า เส้นนุ่มเหนียวผัดกับท้องปลาแซลมอนทอด กรอบกรอบ งานนี้ออกผัดนิดๆ แต่เด็กกินได้สบายปาก

📍 88/99 หมู่ 5 ตำบลลำลูกกา อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี
 🕒 08.00-17.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
 📞 096 249 1545

Carbu Café & Restaurant



ร้านเล็กๆ ย่านนครอินทร์ที่ลูกด่าบออกปากต่อปากถึงที่เด็ดของรสชาติอาหาร สไตล์ยุโรป อเมริกัน และเม็กซิกัน ปูรังแบบฟิวชั่นเพื่อให้ถูกปากคนไทยยิ่งขึ้น เริ่มที่ อลาสก้าแบล็คค็อคนึ่งซีอิ๊ว ปลาแบล็คค็อคเนื้อนุ่มเนียนลิ้น ราดด้วยน้ำซีอิ๊วปรุงรส เดิมหวานกลมกล่อม กินพร้อมต้นหอมซอยและพริกชี้ฟ้าแดงซอย ช่วยตัดรสแก้เลี่ยน

อลาสก้าแบล็คค็อคย่างซอสบัตเตอร์แคปเปอร์ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด เนื้อปลานุ่มๆ ราดซอสแคปเปอร์รสเค็มมัน โรยอัลมอนต์สไตล์ กินกับมันฝรั่งทอด อลาสก้าแบล็คค็อคเหมประซอสดาชิ เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่น ปลาแบล็คค็อคทอดชิ้นหนาๆ แน่นๆ ราดด้วยซอสดาชิเข้มข้น คล้ายๆ ราดหน้าบ้านเรา และสลัดแซลมอนอลาสก้า เสิร์ฟพร้อมซอสสลอลันเดซ เสน่ห์ของแซลมอนอลาสก้าคือเนื้อแน่น ไขมันน้อย จึงกินเข้ากันกับซอสสลอลันเดซได้แบบไม่เลี่ยน งานนี้ยังมีโพซแซ็กเยี่ยมๆ และผัก กรอบกรอบให้เคี้ยวเพลินๆ

📍 1/18 ตำบลบางขุนทอง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี
 🕒 11.00-20.00 น. 📞 061 612 4829



24
COVER STORY
Rice For Life
“ข้าว” ที่เรากิน



34
RECIPES
2 Tone Rice Pudding
พุดดิ้งข้าว 2 สี

Contents

10 Editor Talk

14 G&C Society

24 Cover Story

Rice For Life
“ข้าว” ที่เรากิน

34 Recipes

Rice Menu for Everyday

- ◉ Rice with Seafood and Onsen Tamago ข้าวต้มแห้งซีฟู้ดไข่ออนเซ็น
- ◉ Nori Rice Sandwich แชนด์วิชข้าวห่อสาหร่าย
- ◉ Ham and Bacon Kaprow Rice Gratin ข้าวกะเพราแฮมเบคอนอบชีส
- ◉ Salmon Poke Stack ข้าวโปกแซลมอน
- ◉ Rice with Crab and Herbs ข้าวขยำปู
- ◉ 2 Tone Rice Pudding พุดดิ้งข้าว 2 สี

Food & Drink

44 Home Gourmet
ข้าวปุ้น

46 Daily Dishes
ข้าวพลาฟหน้าเปิดย่างและ/หรือหมูแดง

48 Drinks
Rice Tea in Right Time

50 Eat Well Live Well
Takikomi Gohan
ข้าวอบปรุงรสสไตล์ญี่ปุ่น

52 Chef's Signature Dish
เมนูจากการเดินทางของ
เชฟออตโต-ประภาศน์ ปาณะวีระ

54 Delish Delight
Variety of Rice Crackers
◉ Thai Rice Cracker with Shrimp
and Chili Paste
ข้าวตังกับดิปกึ่งน้ำพริกเผา
◉ Japanese Rice Cracker with Tako
เชื่อมกับหนวดปลาหมึกยักษ์
◉ Puffed Rice Cracker with Spicy Tuna
and Avocado
แครกเกอร์ข้าวกับทูน่ารสเผ็ดและอะโวกาโด

58 You Are How You Eat
ไก่น้ำมันสมุนไพร เมนูของชาติไทย

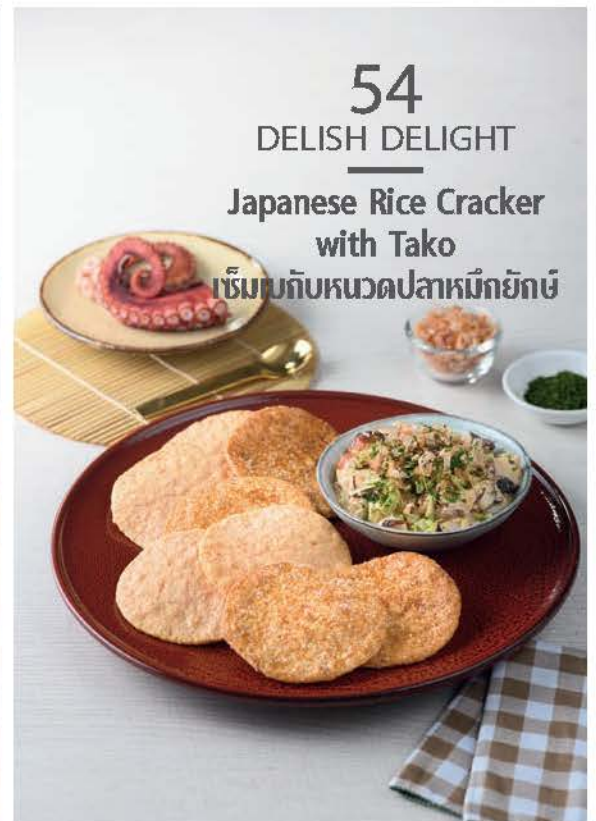
60 Simply Sweet
Madeira Cake with Mulberry
เค้กมาเดียราน้ำมัลเบอร์รี่

Interview

66 Special Guest
“แบงค์ ฤตะสานนท์”
อาหารที่มีลูกเป็นแรงบันดาลใจ

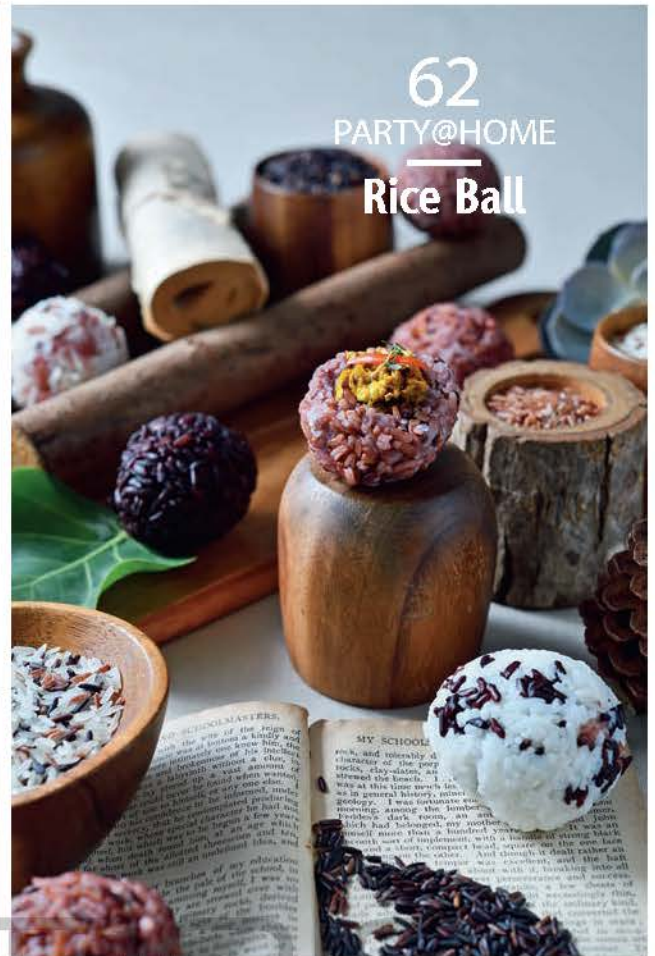
68 Food in Biz
Virtual Restaurant Brand
กลยุทธ์ใหม่เพิ่มกำไรให้ร้านอาหาร

Example





64
GOOD LIVING
Craft Inspiration



62
PARTY@HOME
Rice Ball

Articles

70 Food for Life
กลไกของโรคเตี้ย
กับการเกิดภาวะความดันโลหิตสูง

72 Food Facts
แป้งข้าวเจ้าใช้ทำขนมปังได้ไหม?

74 Menu Digest
Flash Frozen Food
อาหารเยือกแข็งเฉียบพลัน

Shopping & Design

62 Party@Home
Rice Ball

64 Good Living
Craft Inspiration

Miscellaneous

76 Nice to Know
Rice On The Go
เมนูข้าวแบบง่ายๆ พกพาไปได้ทุกที่

114 Last But Not Least
หลักการตัดสินใจเพื่อให้ “ถูก”
มากกว่า “ผิด”

News & View

104 Entertainment

108 What's On

112 News

Eating Out & Traveling

80 Eating Out

G&C Recommendation

- Yuenan-িয়েনนาน ร้านอาหารเวียดนามย่านหลวนหลวง
- The Sky Gallery ร้านอาหารริมทะเลบางละมุง
- PRIDI "ปรีดี" คาเฟ่อบอุ่นในย่านปรีดีฯ
- อาหารไทยรสชาติต้นตำรับสไตล์ "จีนทรพี"
- DA TANG Hotpot ร้านฮอตพอตสไตล์จีนสุดพรีเมียม
- BlueSpice Café ทองหล่อ การกลับมาอีกครั้งของ BlueSpice
- Chan & Yupa Tearoom โอเอซิสย่านสุขุมวิทที่เหมาะสมมาอีกรอบ
- Gamsa Aree : Premium Korean BBQ เปิดใหม่ที่ใต้ฟ้าเกาหลีแท้ๆ
- Ki Izakaya ห้องอาหารอิซากายะ โรงแรมสินธร เคมปินสกี กรุงเทพฯ
- Tokyoo Roaster คาเฟ่ขนมโตเกียวสุดคิวต์ ย่านวันวานกลับสู่วัยเรียน

90 On the Sidewalk

5 ยูนิคคาเฟ่หน้าเซ็กอิน

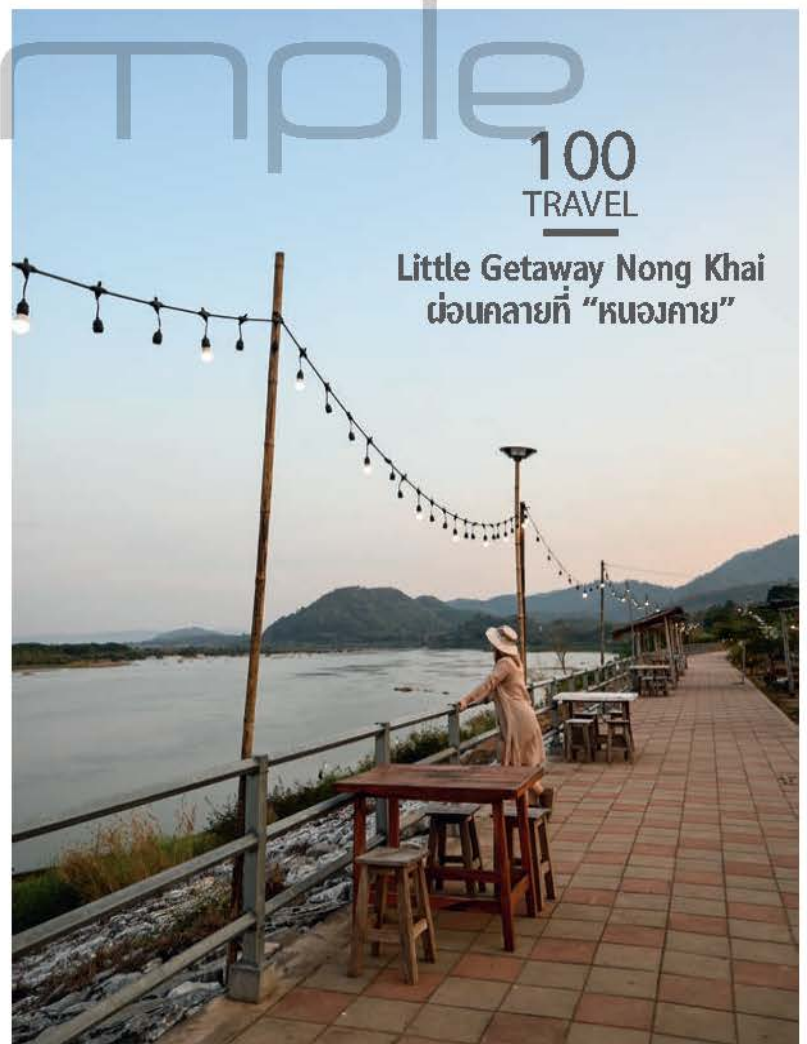
94 Gourmet Delivery

96 Places

- X2 Pattaya Oceanphere
เอนจอยกิจกรรมตลอดวันในวิลลาสุดหรู
- Doubletree by Hilton Sukhumvit
ไปสเปคเคชั่นใจกลางกรุงเทพฯ

100 Travel

Little Getaway Nong Khai ผ่อนคลายที่ "หนองคาย"



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเงิน
กรรมการบริหาร

บริษัท บีดีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด
สิมตี วิริยะรังสฤษดิ์
สิมตี วิริยะรังสฤษดิ์
สมุลกรี วิริยะรังสฤษดิ์
ณิเดธ วิริยะรังสฤษดิ์ ปากanee วิริยะรังสฤษดิ์
กริตา วิริยะรังสฤษดิ์

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
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กริตา วิริยะรังสฤษดิ์
สมุล ว่องวงศ์ศรี
รัชชวีวรรณ เหล่าพันธุ์วุฒิกุล
พีชกา ยะหัตตะ
ศศิธร จารณะ
จิรายุ แพทองคำ

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

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
PICHKA YAHATTA
HATHAICHANOK JARANA
JIRAYU PHAETHONGKHAM

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สัปดาห์พิเศษ
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินห์ทรัพย์ แซ่ฉีฮิว
กุลกนิษฐ์ เกศกวางน ฌนภพ ดวงจันทร์
กวัน หนองสมบูรณ์
นพรัตน์ ไชยดี อภิชาติ วรรณวิสัย
วิวัฒน์ กัญวิมุติ วัจนนท์ ภาคะ
วุฒินันท์ คณิศรสกุลพล นิชยา สุวรรณพราหมณ์

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW
KUNKANIT KESKANGAM, THANAPOP DUANGCHAN
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHAT WANNAWAN
VIVAT PAIVIMUT, WATJANON PAKA
WUTTHIPONG KHANJENGINSINSUPHAPHON, NATCHA SUWANPRAOPRERD

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอสถาปนิก ดร. สสสุคนธ์ พรหมณี
อ. เกริกประยูร ยมมาศ พรสิริรัตน์ รุ่งารัตน์ภักกุล
ผศ. ดร. จิตตรา หิตตโกศล ห่อรุ่ง จรุงกิจอนันต์
จิตรชัย เป้นไผ่ถ้ำถาว ผศ. ดร. นัฐพล ติวสุภูมิ

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANOND, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNBRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUOTHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG, ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

ที่ปรึกษา

วันดา วนะภูติ นีวอร สิมขันธ์กร
พลอยจาริส ประทีปสุโณกุล แพทกษิ สิมขันธ์กร

CONSULTANTS

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
มีสูจน์อักษร
ออกกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยิวสว่าง
ศรีธวัชชัย อังระพนากร
บริษัท เวอร์โท อาร์ต กิลด์ จำกัด
ปากanee วิริยะรังสฤษดิ์
นัลลิกา แยมสุช
พารณี อ่อนฉนวน
พอมพล โทศลวนิช ธัญญลักษณ์ อนงค์ทอง
กัญญารัตน์ หัตถ์อื้อยม

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER
PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEe ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT, THUNYALUK ANONGTHONG,
KANYARAT TADEAM

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิธร สรัพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุญญา อรบุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWATCHAISAKUL
SASIWIMON SRIPIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA DRAMOOT

ฝ่ายสมาชิก

อิมพร แซงทอง รัตติกา ห่วงแก้ว
โทรศัพท์ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

SUBSCRIPTION

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

จัดทำโดย บริษัท บีดีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ การโฆษณา การจัดการ ติดต่อบริษัท บีดีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนมพล 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

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

DISTRIBUTION PENBUN DISTRIBUTION CO., LTD. 0-2278-0709-12
EDITORIAL OFFICE MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
42/38 CHOKCHAI-RUAMMIT, VIBHAVADI-RUNGSIT 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

Patrick Pitti
Executive Chef

ข้าว
มานุญครอง
Mah Boonkrong Rice



Rice-Style สุขภาพดี กับข้าวไรซ์เบอร์รี่

คัดสรรจากข้าวไรซ์เบอร์รี่แท้ เต็มเมล็ดชั้นดีสีม่วงเข้ม
อุดมด้วยสารแอนโทไซยานิน ช่วยต้านอนุมูลอิสระ
ดูดีทั้งภายในและภายนอก

หอมนุ่ม อร่อยเต็มคำ ทานคู่กับเมนูไหนก็สุขภาพดี



SCAN ME

ช้อปง่ายๆ ได้ที่ ซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วประเทศ
และ Line OA : @MahBoonkrongrice
ส่งฟรี!! ไม่มีขั้นต่ำ

Editor Talk

สวัสดิ์ คุณผู้อ่านทุกท่านคะ เข้าสู่ฤดูฝนเช่นนี้ อยากคิดถึงอะไรที่ชวนให้เพลิดเพลินเจริญใจนอกจากเรื่องน้ำท่วมและรถติดบ้างเลยขอชวนคุณผู้อ่านกลับไปนึกถึงภาพท้องทุ่งนาสีเขียวที่กำลังเจริญเติบโตรอให้ออกรวงเป็นสีทองอร่ามเมื่อฤดูเก็บเกี่ยวมาถึงเป็น “ข้าว” อาหารจานหลักของคนไทยทั้งประเทศ



คนไทยเรากินข้าวมาช้านาน แต่เรารู้จักข้าวที่กินอยู่ตอนนี้ดีแค่ไหน มาทำความรู้จักข้าวสายพันธุ์ต่างๆ ในไทย รวมถึงสายพันธุ์ข้าวทั่วโลก ที่มีบทบาทเป็นทางเลือกและคู่แข่ง ไปจนถึงเรื่องราวของการพัฒนาสายพันธุ์ข้าวเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับตลาดโลก และช่วยเหลือเกษตรกรไทยให้สามารถเพิ่มผลผลิตและลดการใช้ปุ๋ยเคมี ท่ามกลางวิกฤติของชาวนาไทยที่กำลังเผชิญหน้ากับปัญหาาราคาข้าวตกต่ำและต้นทุนการปลูกข้าวที่เพิ่มสูงขึ้น พบกับเรื่องราวน่ารู้ของข้าวที่มีความสำคัญต่อทั้งเศรษฐกิจและปากท้องของคนไทยใน **Cover Story**

คนไทยนิยมกินข้าวกับกับข้าวเป็นหลัก สำหรับมือถ้อยๆ กับข้าวเพียงหนึ่งถึงสองอย่างก็เอาอยู่ หากเป็นมือที่พิถีพิถันหน่อยก็จัดกับข้าวให้ครบสำหรับทั้งต้มผัดแกงทอด ในช่วงเวลาเร่งรีบเมนูข้าวจานเดียวก็ตอบโจทย์แล้ว **Recipes** ฉบับนี้คัดสรรเมนูข้าวจานเดียวหลากสไตล์ที่ทั้งง่ายและอร่อยมาฝาก ส่วน **Drinks** มาพร้อมเครื่องดื่มเย็นชื่นใจจากชาข้าวหอมๆ ไว้จิบระหว่างวันที่อากาศร้อนอบอ้าว ตามด้วยเมนูข้าวจานอร่อยแบบนานาชาติจากคอลัมน์นิสต์ของเราอีกหลากหลายเมนูที่เด็ดว่ะ

ขอให้ทุกท่านเอร์ดีอร่อยไปกับข้าวร้อนๆ หอมๆ ในฉบับนี้ แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วัชรวิงสฤกษ์
บรรณาธิการบริหาร



 gourmetandcuisine
 gourmetandcuisine

AMAZAKE Banana Cake

— เค้กกล้วยหอมอะมาซากะ —

ส่วนผสม

กล้วยหอมสุก	3	ผลใหญ่
PLUS KOJI AMAZAKE	2/3	ถ้วย
แป้งเค้ก	1	ถ้วย
ผงฟู	2	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1/2	ช้อนชา
เนยละลาย	1/2	ถ้วย
ไข่ไก่เบอร์หนึ่ง	3	ฟอง
วิปครีมตีอ่อนๆ ตามชอบ		

วิธีทำ

- 1 บดกล้วยหอมกับ **PLUS KOJI AMAZAKE (สามารถใช้แทนน้ำตาล)** ให้เข้ากัน ใส่แป้งเค้ก ผงฟู เบกกิ้งโซดา และเนยละลาย คนให้เข้ากัน พักไว้
- 2 ตีไข่ไก่ให้ขึ้นฟู ใส่ส่วนผสมกล้วยหอม คนให้เข้ากัน
- 3 ตักใส่พิมพ์ นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 25 นาทีจนสุก
- 4 ตัดเป็นชิ้นจัดใส่จาน ราดด้วยวิปครีม

“อะมาซากะ ทำจากข้าวโคจิ ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ แอลกอฮอล์ 0% สำหรับเด็ก อายุตั้งแต่ 10 เดือน สามารถดื่มได้ พร้อมอุดมไปด้วยสารอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อการเจริญเติบโต”



PLUS KOJI AMAZAKE

- ☑ น้ำข้าวหมักโคจิจากประเทศญี่ปุ่น
- ☑ 0% แอลกอฮอล์ ☑ ไม่มีน้ำตาล
- ☑ ดีต่อผิวและสุขภาพ
- ☑ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
- ☑ “อะมาซากะ” ทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ เด็กก็สามารถดื่มได้





G&C Society

เรื่อง > ททบ. 5 > ภาพ > ภาพ G&C



SIP & CO. กาแฟใหม่โดนใจสายเฮลท์ตี้

คาเฟ่แห่งใหม่ย่านถนนหลังสวนที่ติดใจสายสุขภาพ Sip & Co. ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 โรงแรม ลินธอร์ มิดทาวน์ กรุงเทพฯ พร้อมเสิร์ฟหลากหลายเมนูอร่อยในคอนเซ็ปต์ Café & Kitchen ตั้งแต่ 6 โมงเช้าจนถึงหนึ่งทุ่ม รวมทั้งเมนูที่สายเฮลท์ตี้ต้องปลื้ม อาทิ *Tossed Taco Salad* แป้งตอร์ตีญาอบเป็นขามใส่สลัดคลุกเคล้ากับเนื้อสับ อะโวคาโด ถั่วดำ ซีสเชดตาร์ และซาว์ครีม หรือ *Roasted Prawn Avocado Toast* โทสต์ขนมปัง ซาว์โรทที่อบด้วยอะโวคาโด กุ้งย่าง และสลัดผัก

จานหลักอย่าง *Fresh Salmon Chowder* ซุปครีมข้นที่อุดมไปด้วยผักหั่นเต๋ากับแซลมอนโพชนุ่ม และ *Caribbean Jerk Chicken* ข้าวไรซ์เบอร์รี่กับเนื้อไก่ และผักย่างก็เป็นจานอร่อยที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหาร ส่วนถ้าใครใจเกรอยากสั่งขนมหวานต้อง *Midtown Caramel Toast* โทสต์ขนมปังบริออชทอดด้วยเนยและน้ำอ้อย และไอศกรีมที่เลือกกรองได้จากตู้ไอศกรีมของทางร้าน นอกจากนี้ยังมีเบเกอรี่เค้ก และพายอบสดใหม่วันต่อวันให้บริการอีกด้วย

กาแฟที่คัดสรรเมล็ดกาแฟคั่วสดใหม่จาก CoffeeWORKS มาเสิร์ฟทั้งแบบร้อนและเย็น เราชอบ *Ruby Americano* เอสเปรสโซ่กับน้ำทับทิมและแครนเบอร์รี่สีแดงสวยและสดชื่น สายมัทฉะต้องลอง *Matcha Honey Lemon* ที่ให้ความขมฝาดนิดๆ ผลานรสหวานอมเปรี้ยว และ *Somchoon Soda* สัมฉุนโซดาที่มาเป็นเกล็ดหิมะรสหอมหวาน สิ่งมาละเสียดเกล้าไปกับบรรยากาศแสนสบายของทางร้านแล้วไม่อยากจะไปไหนเลย (ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่อินสตาแกรม sipandco.bkk)





มิชลิน ไกด์ เดินทางสู่ “ภาคอีสาน”

นับเป็นการเดินทางตามรอยความอร่อยที่ไม่มีวันหยุด หลังจากที่เปิดตัว มิชลิน ไกด์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาไปในปีที่แล้ว เมื่ออย่างเข้าสู่ปีที่ 6 ของหนังสือ คู่มือ ‘มิชลิน ไกด์’ ประเทศไทย ก็เฉลิมฉลองอย่างยิ่งใหญ่ด้วยการเปิดตัวพื้นที่สรรหา ร้านอาหารใหม่นั้นก็คือ “ภาคอีสาน” หรือ “ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ”

สำหรับคู่มือ ‘มิชลิน ไกด์’ ฉบับที่ 6 ของไทยที่มีกำหนดเผยแพร่ในปลายปี พ.ศ. 2565 นี้ ได้เลือกนครราชสีมา อุบลราชธานี อุดรธานี และขอนแก่นเป็น 4 เมือง ตัวแทนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จะสะท้อนอัตลักษณ์อาหารอีสานซึ่งโดดเด่นและมีรสชาติจัดจ้าน ตลอดจนแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรมที่หลากหลาย

การผสมผสานของวัฒนธรรมมากมายจากอาณาจักรสุโขทัยและอาณาจักร เขมรโบราณ รวมทั้งประเทศเพื่อนบ้าน ไม่ว่าจะเป็นลาว เวียดนาม กัมพูชา หรือจีน ทั้งหมดล้วนสร้างสรรค์ให้อาหารอีสานมีเสน่ห์และมีความเป็นมาที่น่าสนใจ อีกทั้ง ลักษณะทางภูมิศาสตร์บนที่ราบสูง เป็นแหล่งเกษตรกรรมสร้างผลผลิตที่มีชื่อเสียง ทั้งข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียว และมีแม่น้ำโขงไหลผ่าน อาหารอีสานจึงมีวัตถุดิบ เป็นปลาน้ำจืดอยู่มากมาย แน่นอนว่าหนึ่งในวัตถุดิบที่มีชื่อเสียงมากที่สุดก็คือ “ปลาร้า” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ที่ทำจากปลาในท้องถิ่นมาหมักกับเกลือ และข้าว เป็นวัตถุดิบยอดนิยมที่ใช้ใส่ในอาหารและน้ำจิ้มต่างๆ

นอกจากเรื่องราวของวัตถุดิบแล้ว อาหารอีสานยังเปี่ยมด้วยความเรียบง่าย ในกรรมวิธีการทำ ไม่ว่าจะเป็นการต้ม ย่าง นึ่ง หรือตุ๋นด้วยไฟอ่อน (Slow Cooking) แต่กลับให้รสชาติที่ซับซ้อน ลึกซึ้ง และจัดจ้าน

เส้นทางตามรอยความแซ่บนั้นอยู่ไม่ไกลเกินรอ ผู้สนใจสามารถหาข้อมูลเพิ่มเติม เกี่ยวกับคู่มือ ‘มิชลิน ไกด์’ ได้ที่ : guide.michelin.com/th/th หรือติดตามข่าวสาร ล่าสุดของ ‘มิชลิน ไกด์’ ประเทศไทย ฉบับประจำปี 2566 ได้ทางเฟซบุ๊ก Michelin GuideThailand





ASIA'S 50 BEST BARS 2022

บาร์ที่ดีที่สุดแห่งเอเชีย

สถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ทำเอางานบาร์เงียบเหงาซบเซาไปพักใหญ่ แต่ปี ค.ศ. 2022 นี้พวกเขาจะกลับมาครึกครื้นอีกครั้งอย่างแน่นอน เริ่มต้นถูกขงยามยามตีด้วยงานประกาศรางวัล Asia's 50 Best Bars 2022 ที่ผ่านไปอย่างงดงามเมื่อวันที่ 28 เมษายน 2565 ณ กรุงเทพฯ ประเทศไทย

Coa จากฮ่องกงครองตำแหน่งที่ 1 เป็นปีที่ 2 ติดต่อกัน โดดเด่นด้วยเมนูค็อกเทลสไตล์เม็กซิกันแบบฉบับแอนดคราฟต์ เช่น เตกีลา เมซคาล ไรซิลลา บาคาโนร่า โซทอล และซารันดา สำหรับปีนี้บาร์ในประเทศไทยติดอันดับทั้งสิ้น 5 แห่งด้วยกัน นำมาด้วย **BKK Social Club** ในอันดับที่ 10 ควบอีก 2 รางวัล ได้แก่ รางวัล Michter's Art of Hospitality Award และ The Best Bar in Thailand ตามมาด้วย **Tropic City** (17) **Vesper** (19) **Asia Today** (43) และปิดท้ายด้วย **The Bamboo Bar** แห่งโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล ในอันดับที่ 46

นอกจากนี้ในรายชื่ออันดับที่ 51-100 นั้นยังมีบาร์จากกรุงเทพฯ ที่พาเหรดติดอันดับทั้งหมด 4 แห่ง ด้วยกัน โดย **Teens of Thailand** มาในอันดับที่ 46 ตามมาด้วย **Smalls** (69) **#FindTheLockerRoom** (78) และ **The Loft** (88)

(สามารถติดตามรายชื่อสุดยอดบาร์แห่งเอเชียประจำปี ค.ศ. 2022 ทั้งหมดได้ที่ www.worlds50bestbars.com/asia)





HOLY DONUT โดนักโปแลนด์ รสสัมผัสแปลกใหม่ที่คนรักโดนัทต้องลอง

ปกติเราก็ปลื้มโดนัทเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว แต่พอเห็น Holy Donut Pačzarnia ร้านโดนัทเปิดใหม่แถวสวนหลวงสแควร์ อีกทั้งยังเป็นโดนัทสัญชาติโปแลนด์ซึ่งเราไม่เคยลิ้มลองรสชาติมาก่อน จึงต้องขอลองสักหน่อย

ตัวร้านหาไม่ยากเพราะโดดเด่นด้วยสีชมพูสดใสมองเห็นมาแต่ไกล หน้าร้านจัดวางโต๊ะเก้าอี้ลวดลายขาวดำเก๋ๆ ให้นั่งชิลกินขนมได้ ส่วนด้านในไซส์มินิมัที่นึ่งสำหรับเทศกาลเท่านั้น โดนัทนี้มีชื่อว่า Pačzki ออกเสียงว่า “พอนชกี” เป็นขนมประจำชาติโปแลนด์ที่มีประวัติยาวนานกว่า 500 ปี ความแตกต่างจากโดนัททั่วไปคือตัวขนมจะเป็นเนื้อขนมปังที่นุ่มแน่นกว่าโดนัทที่เราเคยกินซึ่งมีเนื้อเบาและนุ่มฟู เพราะอดีตโปแลนด์เป็นประเทศที่มีสงครามบ่อย ทำให้ชาวโปแลนด์ต้องการอาหารที่เพิ่มพลังงานกินอยู่ ท้อง และเพื่อเพิ่มอรรถรสในการกินจึงใส่ไส้ซึ่งต้นตำรับของพอนชกีจะเน้นไส้ผลไม้เป็นหลัก

เมื่อโดนัทโปแลนด์เดินทางมาถึงเมืองไทย นอกจากเราจะได้กินพอนชกีรสชาติต้นตำรับ ทางร้านยังครีเอตไส้ให้ถูกปากคนไทยอีกด้วย มีมากถึง 9 ไส้ อาทิ Strawberry แป้งนุ่มเคี้ยวหนึบ ไม่อมน้ำมันแม้แต่น้อย สอดไส้สตอว์เบอร์รี่ที่ทางร้านกวนเอง เนื้อสัมผัสเข้มข้นเพราะมีเนื้อสตอว์เบอร์รี่มาก รสเปรี้ยวอมหวาน เคี้ยวพร้อมกันกับแป้งรสชาติลงตัวพอดี Apple Pie โดนัทไส้แอปเปิลกวนกับซินนามอน เคี้ยวฟินไม่แพ้ชิ้นแรก และ Krem Mleczny ไส้ครีมนม รสชาติพิเศษที่ทางร้านดัดแปลงให้ใกล้เคียงกับลูกอมรสนมยอดนิยมของโปแลนด์ ชนิดที่คนโปแลนด์แท้ๆ มากินแล้วยังต้องทิ้ง

ส่วนอีก 6 รสชาติที่เหลือรอให้คนรักโดนัทไปพิสูจน์ด้วยตัวเอง! (พิกัด : ซอยจุฬาฯ 5 เปิดบริการ 09.00-19.00 น. โทร. 08-0113-5453)



SHAKE SHACK เบอร์เกอร์จากนิวยอร์กซิตี้ สาขาแรกมาเยือนไทยแน่นอน ในปี 2023

เรียกความตื่นเต้นของเหล่าคนรักเบอร์เกอร์ได้ไม่น้อย
เมื่อ Shake Shack แบรินด์เบอร์เกอร์ชื่อดังจากนิวยอร์กซิตี้

ได้ประกาศว่า “We’ll be serving ShackBurgers in The Land of Smiles soon!”

Shake Shack ถือกำเนิดในนิวยอร์ก เสิร์ฟอาหารอเมริกันคลาสสิกที่ยกระดับขึ้นด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เมนูขึ้นชื่อที่สุดคือ เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส ไก่กรอบ มันฝรั่งทอด มิลล์เชค น้ำมะนาว และอีกมากมาย หลังจากเปิดตัวเมื่อปี ค.ศ. 2004 ที่ Madison Square Park ก็ได้รับความนิยมอย่างล้นหลาม ปัจจุบันมีมากกว่า 350 สาขาทั่วสหรัฐอเมริกา และขยายสู่ต่างประเทศอีกกว่า 100 สาขาทั่วโลก ทั้งในลอนดอน ฮองกง เชียงไฮ้ สิงคโปร์ เม็กซิโกซิตี อิสตันบูล คูไบ โตเกียว และโซล

สำหรับคนไทยที่จะได้ลิ้มรส ShackBurgers เป็นครั้งแรกในประเทศไทย ทาง Shake Shack เผยว่าสาขาแรกในกรุงเทพมหานครนั้นจะเปิดตัวภายในปี ค.ศ. 2023 และตั้งเป้าจะขยายเป็น 15 สาขาภายในปี ค.ศ. 2032





“สึโบฮาจิ” มัดรวม 8 ขนมหวานสุดฮิต จากฮอกไกโด

สำหรับคนรักอาหารญี่ปุ่นทั้งหลายคงมีชื่อ “สึโบฮาจิ” ติดไว้ในลิสต์ร้านอร่อยสไตล์ฮอกไกโดที่ห้ามพลาดอย่างแน่นอน แต่ที่นี้ไม่ได้เด่นเฉพาะอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ เพราะยังเป็นสวรรค์ของคนรักขนมหวานที่รวมเมนูเด็ดไว้ให้เอนจอยมากมายจนอาจเลือกไม่ถูก

เราขอพักอาการความละเอียดขนมหวานโดยเฉพาะ เริ่มที่โปรโมชันรับลมร้อน **Summer Kakigori** เสิร์ฟความสดชื่นสไตล์ญี่ปุ่นด้วยคากิโกริ 2 รสชาติ ได้แก่ **Melon Kakigori** เนื้อเมลอนปั่นกับน้ำแข็งรสหวานหอม เสิร์ฟพร้อมถั่วแดงญี่ปุ่น ไซรัปเมลอน และนมข้นหวาน อีกเมนูคือ **Strawberry Kakigori** สตรอว์เบอร์รีสดปั่นกับน้ำแข็งใสเนื้อสตรอว์เบอร์รีให้เต็มที่ไม่มีกัก รสเปรี้ยวหวานสดชื่น เสิร์ฟกับถั่วแดงญี่ปุ่น ไซรัปสตรอว์เบอร์รี และนมข้นหวาน (2 เมนูนี้เสิร์ฟถึง 30 มิถุนายนนี้ มีทุกสาขา ยกเว้นสาขาเดอะ พอร์ทอล) ฟินกันต่อกับช็อกเนเจอร์ **Sakura Crystal Pudding** ของหวานต้นตำรับที่ใช้ดอกซากุระจากประเทศญี่ปุ่นผสมผสานกับเจลาติน ชั้นล่างผสมนมฮอกไกโด ด้านบนใสคางรายน้ำ ประดับดอกซากุระ ตกกินพร้อมกันแล้วหวานละมุนเข้ากันสุดๆ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและสตรอว์เบอร์รีสด

Crystal Mochi โมจิหยดน้ำ ขนมหวานดั้งเดิมละลายในปากก่อนกินอย่าลืมผงคินาโกะ ราดด้วยน้ำเชื่อมคุโรมิชิ **Kyoto Uji Matcha Pudding** พุดดิ้งนมฮอกไกโดเนื้อหนึบ เสิร์ฟในถ้วยไม้น่ารัก ชั้นล่างเป็นขนมปังมุชิต้นตำรับญี่ปุ่นและถั่วแดง เข้ากันดีกับพุดดิ้งนมและผงคินาโกะที่โรยบนหน้า เสิร์ฟพร้อมผงคินาโกะและน้ำเชื่อมคุโรมิชิ **Roll de Matcha** แป้งเครปชาเขียวม้วนไส้ถั่วแดงเย็นครีมสด และโมจิ ก่อนเสิร์ฟจะแช่จนเย็น กินแล้วสดชื่นเหมาะกับหน้าร้อน อย่าลืมราดน้ำเชื่อมเพิ่มความฟินอีกเท่าตัว **Chocolate Fancy** ช็อกโกแลตมูสเค้กเนื้อแน่นรสเข้มข้น ท็อปด้วยมิชเบอร์รี่ที่ตัดรสหวานเข้มของช็อกโกแลตได้อย่างลงตัว ปิดท้ายด้วย **Matcha Jelly** ไอศกรีมมัทฉะพรีเมียมเสิร์ฟพร้อมส้มสด เจลลี่ชาเขียว ซอฟต์ครีมถั่วแดงญี่ปุ่น และดั่งโงะ

สวีทเลิฟเวอร์ตัวจริงต้องกินวนไปให้ครบทั้ง 8 เมนู! (สาขา ซีไอพี ไลฟ์สไตล์มอลล์ เมืองทองธานี เปิดบริการ 10.00-22.00 น. โทร. 0-2000-2180, 06-4184-7109)





“IMMUNITY BOOSTING SET MENU” 5 คอร์สพิเศษจาก BRAND’S X WATER LIBRARY

มีเมนูพิเศษมาให้เหล่านักกินได้ตื่นเต็นอยู่เสมอ เมื่อวอเตอร์ไลบรารี (Water Library) สาขาจามจุรี สแควร์ และ Suntory Beverage & Food Thailand ร่วมกันรังสรรค์ “Immunity Boosting Set Menu” 5 คอร์สพิเศษที่เชฟเต็ล-ภูวเดช เดชจิรัชกาล นำวัตถุดิบพรีเมียมมาจับคู่กับผลิตภัณฑ์ BRAND’S ได้อย่างลงตัว พร้อมให้ได้ลิ้มลองในราคา 3,900 บาท++ ตั้งแต่วันที่จนถึง 30 มิถุนายน 2565

สำหรับทั้ง 5 คอร์สยังคงคาแรกเตอร์ของวอเตอร์ไลบรารี ซึ่งผสมผสานความเป็นตะวันออกและตะวันตกไว้ด้วยกันอย่างชัดเจน เริ่มด้วย *Hamachi* ปลาฮามาจิชาอิมิ เสิร์ฟพร้อมหัวไชเท้าญี่ปุ่นดอง คาเวียร์ วาซาบิมายองเนส ราดด้วยซอส BRAND’S Pro ได้รสเค็มนิดๆ กลมกล่อมดี ตามด้วย *Madagascar Prawn* กุ้งมาดากัสการ์ย่างถ่านเสิร์ฟพร้อมไวต์แอสซาราที่ส่นำเข้าจากฮอลแลนด์ จับคู่ซอส BRAND’S Phyto Drink Passionfruit รสเปรี้ยวสดชื่น คอร์สที่ 3 *Barbary Duck* อกเป็ดเวตเอจ (Wet-Aged) ด้วย BRAND’S Phyto Drink Pomegranate เสิร์ฟกับโรมาเนสโกบรอกโคลี มะม่วงสุก และซอสทับทิม

คอร์สที่ 4 *Coral Grouper* ปลาฤดูตลาตหนึ่งกับซอสซูโปไก่สกัดเข้มข้น มีรสเค็มนิดๆ ท็อปด้วยกุ้งฝอยญี่ปุ่น และต้นกระเทียม ปิดท้ายด้วยของหวาน *Bird Nest* เค้กชิฟฟอนมะพร้าวอ่อนเนื้อนุ่ม หอมหวานจากครีมมะพร้าว ท็อปด้วยรังนก BRAND’S Bird Nest Classic จับคู่กับไอศกรีมมะพร้าวราดซอสชokolต์เต้ดคาราเมล

ปิดท้ายมือได้อย่างน่าประทับใจ (สำรองที่นั่งโทร. 09-5085-7777 Line @wlchamchuri FB : Water Library)



INDIA MAHDAVI X H&M HOME

ถึงเวลาจับจองงานชมชุดใหม่มาเติมสีสันให้กับห้องครัวกันแล้ว ล่าสุด H&M HOME เผยโฉมคอลเล็กชันใหม่ India Mahdavi x H&M HOME ชวน India Mahdavi นักออกแบบตกแต่งภายในและสถาปนิกชื่อดังแห่งกรุงปารีสซึ่งได้ชื่อว่าเป็นราชินีแห่งการใช้สีสันทันโลกการออกแบบ มาร่วมตีไฮนของตกแต่งบ้านและของใช้ในชีวิตประจำวันของ H&M HOME ไม่ว่าจะเป็งานกราฟต์เซรามิกงานกระเบื้องที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ งานถักย ชาม รวมถึงหมอนและผ้าห่มสีสันทันไสซึ่งเธออยากถ่ายทอดความสุขนี้ไปทั่วโลก

เอกลักษณ์ของงานจาก India Mahdavi คือการนำเสนองานศิลปะในแง่มุมของความสุขและความหวัง ผ่านการไล่เฉดสีและลวดลายกราฟิกแบบหลุดโลกที่เจ้าตัวได้แรงบันดาลใจจากการมองดวงอาทิตย์แล้วหลับตาลงจนเห็นเป็นแสงจ้าหลากสี ซึ่งเราจะได้เห็นเทคนิคเหล่านี้ผ่านคอลเล็กชัน India Mahdavi x H&M HOME ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป (FB : H&M)



"อุโนมาส" เปิดตัวเมนูใหม่

ใครอยากมีดินเนอร์สุดร้อนแรงจดลงลิสต์ได้เลย **ห้องอาหารอุโนมาส** โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ชวนมาอัปเดตเมนูสเปนน้องใหม่ที่ทีมเชฟคิดค้นและปรุงจากวัตถุดิบสุดพรีเมียมส่งตรงจากแดนกระทิงดุ ไม่ว่าจะเป็น **ทางว้าวุ้นกระทะร้อน ซุปอัลมอนด์กระทะเทียม ปลาหิมะทอดกระทะร้อน** เสิร์ฟพร้อมน้ำมะกอก กระทะเทียม ฟริกปาปริก และขนมปัง **หมูย่างสเปน** เสิร์ฟกับแฮมและคาเวียร์แอปเปิล

นอกจากนี้ยังมี **ข้าวผัดสเปนหมักดำกับหนวดปลาหมึกยักษ์ หนวดปลาหมึกย่าง** เสิร์ฟกับมันบดทรัฟเฟิล และ **เนื้อหมูเสียบไม้ย่างสไตล์สเปน** ที่จับคู่กับเมนูเครื่องดื่มซิกเนเจอร์แล้วลงตัว พร้อมชมวิวของกรุงเทพฯ จากมุมสูงในช่วงค่ำคืนคนรักอาหารสเปนริบสำรองที่นั่งด่วน (FB : UNO MAS, www.unomasbangkok.com)

