

Gourmet & Cuisine

กูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน

15
YEARS



LE CORDON BLEU DUSIT
CULINARY SCHOOL

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 266 • SEPTEMBER 2022 • 100 Bht.

Step into PROFESSIONAL

ก้าวแรกสู่เชฟมืออาชีพ



ผู้หญิงต้นแบบในวงการอาหาร
จาก เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต **78**
รู้จักวัตถุดิบสุดยอดของฝรั่งเศส **90**
เยี่ยมชมโรงงานไส้กรอกแห้งที่ลียง **116**

www.gourmetandcuisine.com

ISSN 1513-4008



220902

(H)
100.00

10 ทีมสุดท้ายเชฟเลอดใหม่ ใครจะเป็นผู้คว้าชัยใน GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2022

จวบเจามาทุกทีกับการแข่งขัน GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2022 กับ 10 ทีมสุดท้ายที่ผ่านเข้าสู่อันดับชนะเลิศในวันที่ 9 กันยายน 2565 ที่จะถึงนี้ น้องๆ เลอดใหม่ในเส้นทางสายเชฟพกความมั่นใจมาเกินร้อย พร้อมพิชิตด่านโหดในรอบสุดท้าย ใครจะเป็นผู้คว้าชัยใน 10 ทีมนี้ มาร่วมลุ้นและเชียร์ไปด้วยกัน



ทีมแรก DTC Team วิทยาลัยดุสิตธานี กานต์-กานต์ ทิพย์สุริย์ และเฟ-นิธกานต์ เปาทุย ซึ่งบอกว่า “การแข่งขันนี้ถือเป็นประสบการณ์ใหม่ของเรา 2 คน พยายามทำเต็มที่โดยมีพี่ๆ คอยให้คำปรึกษาในรอบแรก มั่นใจแค่ 60% เพราะมีเวลาเตรียมตัวน้อย และกังวลใจคะแนนป๊อปปูล่าไรท์เนื่องจากเมนูของเราอาจทำตามได้ยาก แต่พอผ่านเข้ารอบตอนนี้นั้นใจมากกว่าเมนูที่ใช้ในรอบชิงฯ จะต้องถูกใจคณะกรรมการแน่นอน”

ทีมแสงแดดและดอกเดซี่ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา นนักรอุปวนะ และปพนสรรค์ กิ่งแก้ว “รายการนี้เป็นการแข่งขันครั้งแรกของพวกเรา จากการแนะนำของอาจารย์ที่ให้นำความถนัดของแต่ละคนมาผสมผสานกัน คนหนึ่งถนัดอาหารหวาน อีกคนถนัดอาหารคาว กลายมาเป็นเมนู

Scone Kaffir Lime Cream Cheese with Spicy Salmon Salad ที่แข่งในรอบแรก ซึ่งผ่านการทดลองทำและชิมหลายครั้งจนได้รสชาติที่ลงตัว รู้สึกดีใจมากที่เข้ารอบ 10 ทีม และอยากร่วมไปให้ไกลกว่านี้”

OURMEAL ทีมจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภัทรธร เพชรวิชิต และพนพัทธ สายทอง คุณให้ฟังว่า “เรา 2 คนเคยผ่านการแข่งขันรายการอื่นมาบ้างทำให้มีประสบการณ์การทำงานที่สอดคล้องประสานกันได้อย่างลงตัว เช่น คนหนึ่งถนัดใช้มีด อีกคนถนัดเรื่องสัดส่วน เป็นต้น สำหรับความมั่นใจในรอบชิงฯ นั้นเกินร้อย เพราะมาแล้วต้องไปให้ไกลที่สุด”

ด้านทีม Outstanding มหาวิทยาลัยรังสิต กฤษฎ-จักรกฤษ ยัมสง และณัษ-ณัษพล แดงสุนทรชัย สองหนุ่มที่เอนเออร์จีไม่น้อยหน้า บอกว่าต้องการเก็บเกี่ยวประสบการณ์เพื่อ

นำไปพัฒนาต่อยอดในอนาคต โดยเมนูในรอบแรก แซลมอนจี๊ด ที่คว้าใจคณะกรรมการมาแล้ว รอบต่อไปน้องๆ บอกว่า “จะตั้งใจเด่นและความถนัดของทั้งสองออกมาอีกครั้ง และหวังว่าจะชนะใจกรรมการอีกครั้งเช่นกัน”

SideStreet วิทยาลัยดุสิตธานี จิรภิมรย์ ไซยา และวิชิตา ตาค้าเที่ยง กล่าววว่า “ชื่อทีม SideStreet เกิดจากความต้องการต่อยอดสตรีทฟู้ดของไทยไปสู่ระดับสากล อยากระดับและเพิ่มมูลค่าให้มากขึ้น เมนูในรอบคัดเลือกของเราจึงเลือก *ส้มตำออร์เวย์* การผสมผสานเมนูไทยในสไตล์ตะวันตก พอใจกับผลงานแต่ก็ยังต้องพัฒนารสชาติต่อไปเรื่อยๆ สิ่งที่ได้จากการแข่งขันคือทำให้เรากระตือรือร้นในการหาข้อมูลและทำการบ้านมากขึ้น ได้เรียนรู้หลายอย่าง เมนูรอบชิงฯ เรายังคงทำการบ้านหนักเหมือนรอบแรก และหวังว่าจะถูกใจทุกคน”



ส่วน **SISTER วิทยาลัยดุสิตธานี** ศิริภัสสร ปอแก้ว และธัญญา สิงห์ทอง พูดถึงการแข่งขันครั้งนี้ว่า “เรามีความฝันอยากเป็นเชฟเหมือนกัน พอได้ทำอะไรด้วยกัน ได้ร่วมแบ่งปันกัน ไม่ใช่พี่น้องแต่ก็เหมือนพี่น้องกันแท้ๆ นี่คือที่มาของชื่อทีม ‘Sister’ และตกลงกันว่าเราจะเดินไปในเส้นทางสายเชฟด้วยกัน รวมถึงชวนกันมาแข่งขันในรายการนี้ แม้บางครั้งจะรู้สึกถูกกดดันจนเกือบถอดใจ เนื่องจากมีทีมเก่งๆ เข้าร่วมแข่งขันจำนวนมาก แต่สุดท้ายก็ให้กำลังใจและจับมือกันไปต่อ ไม่ว่าจะไปได้ไกลแค่ไหน ก็ถือเป็นประสบการณ์ที่ดี”

Stellar_UTCC จากมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย อนุชิต สมนอก และวรรณนิภา บุญสวัสดิ์ สำหรับทีมนี้มีความชอบอาหารไทยเป็นทุนเดิม แต่อยากนำเสนอให้น่าสนใจขึ้นในรูปแบบฟิวชั่น เป็นที่มาของเมนู**สมบัติใต้ท้องทะเล**ที่ใช้ในการแข่งขัน

รอบแรก เป็นการนำอาหาร 2 ชนิดมาฟิวชั่นได้แก่ กุ้งทองแชลมอนกินคู่กับซัลซาสลัด “เราอยากให้ผู้ชมได้ลิ้มรสอาหารที่อร่อยแปลกใหม่และยังสนุกกับการรับประทาน ดีใจที่เข้ารอบ 10 ทีมสุดท้าย และคาดหวังว่าเราจะต้องติด 1 ใน 3 ให้ได้”

Wake up to life วิทยาลัยอาชีวศึกษา ยะลา อับดุลกอเดร์ เจอะเฮาะ และอาบูบักร์ บือราเฮง สองหนุ่มน้อยมาไกลจากยะลา เล่าถึงการตัดสินใจเข้าร่วมการแข่งขันว่าทราบข่าวจากการแนะนำของอาจารย์ รู้สึกสนใจเพราะเป็นประสบการณ์ที่ดีทั้งยังเป็นสนามแรกของพวกเขา “ตื่นเต้นมากแต่ก็พยายามอย่างเต็มที่ ใช้ความรู้และเทคนิคทุกอย่างที่มีมาปรับใช้ในการแข่งขัน แม้หรือชนะไม่เป็นไร แต่สิ่งที่ได้คือประสบการณ์ที่คุ้มค่ามาก”

YOLO ทีมจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา อัญชริกา กันยา และจิรัฐพร อัมพงษ์ “เราอยากก้าวออกจากกรอบเดิมๆ มองหาประสบการณ์ใหม่ๆ อยู่เสมอ เพราะ ‘You only live one’ มีชีวิตครั้งเดียวต้องทำให้เต็มที่ เมนูในรอบแรกเราได้แรงบันดาลใจ

และแนวความคิดจากเมนูยาของไทยซึ่งเป็นเมนูคู่ครัวที่ทำได้ง่าย รับประทานแล้วสดชื่น นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ที่ทันสมัย รู้สึกดีใจมากที่มีคนชอบเมนูของเรา ในรอบต่อไปได้เตรียมเมนูมาเซอร์ไพรส์อยากให้ทุกคนชมและส่งเสริมเชียร์ให้ทีมเราด้วย”

ปิดท้ายด้วยทีม**เป๊ยกปูนแอนด์เดอะแก๊งค์วิทยาลัยดุสิตธานี** ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา ชิดิต ปูนพานิช และนรมน อวยอิน บอกว่า “ได้รับข่าวสารการแข่งขันจากในมหาวิทยาลัย รู้สึกว่าเราไม่ควรพลาดโอกาสนี้จึงตัดสินใจเข้าร่วมการแข่งขัน โดยนำเทคนิคต่างๆ มาใช้เพื่อให้คนกินรู้สึกสนุกกับอาหารของเรา” เมื่อถามถึงความมั่นใจน้องๆ บอกมั่นใจที่สุดพร้อมทั้งท้าทายว่า “เราไม่เคยบอกว่าอาหารตัวเองอร่อย มีแต่คนอื่นบอก” มั่นใจขนาดนี้ต้องมีลุ้นแล้วละ!

แต่ละทีมมีแพสชันเปี่ยมล้นที่จะก้าวสู่หนทางของเชฟมืออาชีพ เชียร์ใครอยู่อย่ารอช้า เข้าไปกดโหวตในเพจ Gourmet & Cuisine และร่วมติดตามการแข่งขันได้ในวันที่ 9 กันยายนผ่านทางไลฟ์ในเพจได้เช่นเดียวกัน



JACOB'S CREEK QUALITY WORTH SHARING X MAKE A DISH @MAISON BLEUE



ต้อนรับช่วงฝนพราดด้วยคอร์สดินเนอร์สุดพิเศษ เมื่อเจค็อบส์ ครีก (Jacob's Creek) แปรนตีไวน์จากประเทศออสเตรเลียจัดอีเวนต์ Jacob's Creek Quality Worth Sharing ชวน 2 เชฟฝีมือดี พิชญ์ กาไชย และกันน์-สรวิต แสงวณิช จากรายการ MAKE A DISH มาร่วมรังสรรค์เมนู 4 คอร์สที่ร้านคาเฟ่ฝรั่งเศส Maison Bleue

เริ่มด้วยจานเรียกน้ำย่อย *Charred Scallop Tart with Caramelized Cauliflower* หอยเชลล์ย่างตัวโตวางบนดอกกะหล่ำ อย่างเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ จับคู่ Jacob's Creek Reserve Sparkling Chardonnay Pinot Noir ต่อด้วย *Tuna Tataki, Apple and Peaches Salad with Truffle Dressing* ทูน่าเซียร์ให้พอสูกลิ้งกับสลัดผลไม้สดรสเปรี้ยวหวานสดชื่น ส่วนเดรสซิงเป็นน้ำสลัดทรัฟเฟิล เพิ่มกลิ่นหอมให้ทุกคำ จับคู่กับ Jacob's Creek Classic Chardonnay



ถึงเวลาของคนรักริซอตโต้ *Red Wine Beet Risotto with Sauteed Squid, and Crispy Shallots* ริซอตโต้สีชมพูที่ได้จาก บิตูรุตและไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมปลาหมึกผัดซอส จับคู่กับ Jacob's Creek Winemaker's Selection Shiraz Cabernet ส่วนจานหลัก เราเลือก *Beef 2 Way Braised Beef Cheek and Seared Tenderloin Served with Mashed Potatoes and Grilled Mushrooms* เนื้อส่วนกระพุ้งแก้มตุ๋นจนนุ่ม อีกชิ้นเป็นเนื้อส่วนสันในย่างสุกกำลังดี เสิร์ฟพร้อมมันบดและเห็ดย่าง จับคู่ Jacob's Creek Double Barrel Cabernet Sauvignon

ปิดท้ายด้วยของหวาน *Black Forest St Honore* เค้กช็อกโกแลตเข้มข้นหอมหวาน ท็อปด้วยมูสช็อกโกแลต เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยซอสเชอร์รี่ จับคู่ไวน์หวาน Jacob's Creek Dots Cherry Red (ติดตามรายละเอียดกิจกรรม Jacob's Creek Quality Worth Sharing ครั้งต่อไปได้ที่ Line Official : @jacobs creekth)

“TERAOKA GYOZA X CHEF GIGG”

การพบกันของเกี้ยวซ่าแฮมเปียนและเชฟกระทะเหล็ก



การรวมกันเฉพาะกิจครั้งแรกของ **Teraoka Gyoza** ร้านเกี้ยวซ่าแฮมเปียน 7 สมัยจากเกี้ยวซ่าสเตเดียมดินแดนอาทิตย์อุทัย และเชฟก๊ิก-กมล ขอบดิงาม ผู้ชนะเชฟกระทะเหล็กสาขาอาหารจีน และเจ้าของร้านเลิศพิพย์ (ติดอันดับที่ 87 จาก Asia's 50 Best Restaurants 2022) มาร่วมกันครีเอต

4 สุดยอดเมนูที่ผสมผสานทั้งรสชาติไทย จีน และญี่ปุ่น

เริ่มที่ **Mala Cheese Gyoza** เชฟก๊ิก นำเมนูซิกเนเจอร์ของเทราโอกะอย่าง Mentai Cheese Gyoza มาทำเป็นเมนูที่จัดจ้านขึ้น เนื้อในเกี้ยวซ่ากรอบๆ ซอญ่กึ่งลายเลื้อยทั้งตัว เอาไว้ ท็อปด้วยชีสเบิร์นเอี่ยมละลาย ราดซอสหม่าล่ารสเข้มข้นเผ็ดร้อนพอให้ลั่นชา

ต่อกับ **Hanetsuki Gyoza** เกี้ยวซ่าไส้เปิดกะเพรากรอบ เมนูอันโด่งดังของร้านเลิศพิพย์ที่มีทั้งรสเผ็ด รสเค็มแต่กลมกล่อม เข้ากับแป้งเกี้ยวซ่าได้ดี และพลาดไม่ได้กับราเม็งซามโต **Dinosaur Ramen** มาพร้อมซี่โครงหมูชิ้นใหญ่ตุ๋นจนนุ่มส่อนออกจากกระดูก

ส่วนน้ำซุปรสเข้มข้นหอมกลิ่นพริกคั่วและน้ำมันงา ให้อารมณ์เหมือนก๋วยเตี๋ยวเรือซามยังค์ในรูปแบบราเม็ง

ปิดท้ายด้วย **Tori Karaage Mapo Don** ข้าวญี่ปุ่นราดเต้าหู้ผัดซอสหม่าล่า และสะโพกไก่คาราอาเกะชิ้นโตให้อร่อยแบบเต็มคำ แฟนๆ เชฟก๊ิกพลาดไม่ได้แล้ว

พบกับ 4 เมนูพิเศษได้ที่สาขาสยาม พารากอน ชั้น G และเซ็นทรัลพลาซ่าลาดพร้าว ชั้น G สั่งเดลิเวอรี่ที่ Line : @teraokagyozza และ ShopeeFood Delivery (รายละเอียดเพิ่มเติมที่ FB : Teraoka Gyoza, IG : @kachabros, โทร. 06-2226-4555)





PUBLIC MARKET

ฟู้ดค็อกมูนิตี้แห่งใหม่ ที่เซ็นทรัล ชิดลม

กำเนิดจุดนัดพบใหม่ของสายกิน เมื่อห้างเซ็นทรัล ชิดลม ปรับปรุงพื้นที่ทางเชื่อมชั้น 2 ที่เชื่อมไปสู่เซ็นทรัล เอ็มบาสซี ให้เป็น **Public Market** รวม 10 ร้านทอล์ค ออฟ เดอะ ทาวน์ ทั้งร้านอาหาร ขนมหวาน และร้านเครื่องดื่มอินเทอร์เนตแห่งยุคมาไว้ภายใต้บรรยากาศสดใสน่านั่ง เปิดให้บริการเป็นที่เรียบร้อยแล้ว 10 ร้านที่จะมาเป็นแรงดึงดูดสายกินมีอะไรบ้างไปดูกัน

เริ่มจากสายหวานนำทัพโดย **Ba Hao Tian Mi** คาเฟ่โมเดิร์น ไซเนสตัดปังจากเขาวราช มาพร้อมเมนูฟู้ดติ่งหลากหลายรสชาติ พร้อมรสชาติใหม่ **ฟู้ดติ่งชาเขียว** หอมมันฉ่ำเข้มข้น ตามด้วยร้านไอศกรีมเจลาโตดำรับอิตาเลียนแท้ **Grazia Gelato & Coffee** ทำสดใหม่ทุกวันด้วยส่วนผสมจากธรรมชาติ

แบรนด์ชาวนมจากไต้หวัน **Machi Machi** จุดเด่นอยู่ที่ใบชาจากเมือง Nantou, Yuchi, Sun Moon Lake ซึ่งมีความสดใหม่ ให้กลิ่นหอมและรสชาติสดชื่นดื่มได้สบายใจ ตามด้วยโดนัทเจ้าดังจากภูเก็ต **John Donut** สาขาที่ 2 ในกรุงเทพฯ กับเมนูโดนัทแป้งนุ่มฟูกว่า 50 เมนูทั้งคาวและหวาน ส่วนสายสุขภาพต้องร้าน **Pash Juices Bar** บาร์น้ำผลไม้สกัดเย็นและสมูทตี้แสนอร่อยกว่า 40 รายการ พร้อมนวัตกรรม Cold Pasteurization ทำให้เก็บได้นานถึง 45 วัน



ต่อกันที่ร้านอาหารคาว เปิดตัวร้านใหม่ **Yuji Ramen** จากนิวยอร์กที่โดดเด่นด้วย “น้ำซุปปลา 100%” ให้รสสัมผัสที่แตกต่างและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ส่วนสายแซ่บต้องมาที่ **Phed Phed Pop** สาขาล่าสุดของเผ็ดเผ็ด ร้านอาหารอีสานชื่อดังที่มาพร้อมเมนูพิเศษเฉพาะที่นี้เท่านั้น อาทิ **ตำแตงโมน้ำปลา** และ **ผัดมาม่วงเด็กหอ**

ต่อกับ **Little Market** ร้านเบอร์เกอร์สไตล์อเมริกันจากย่านตลาดน้อยที่เสิร์ฟเบอร์เกอร์สไตล์สแมทซ์ที่เน้นความกรอบนอกนุ่มใน ส่วนสายเกาหลีต้องมาที่ร้าน **Guljak Topokki & Chicken** ร้านต้นตำรับที่มีมากกว่า 250 สาขาในประเทศเกาหลีใต้ แนะนำให้ผสมผสาน 2 เมนูซุปร้อนๆ และไก่ทอดร้อนๆ เป็น **“ไก่จิ้มต็อก”** รับรองจะติดใจ

ปิดท้ายด้วยร้าน **EL'mar** พร้อมเสิร์ฟ Raw Bar **หอยนางรมสด** และ **ซีฟู้ดรสเลิศ** อย่าง **ปลาต๋อบสเตอร์โรล** ที่มีรางวัล The Best Lobster Roll in Bangkok 2016 เป็นเครื่องการันตีความอร่อย

MAZE DINING

เผยโฉมเกสต์ดิง
เมนูใหม่ที่ได้
แรงบันดาลใจ
จากสตรีทฟู้ด
ทั่วโลก



หลังจากที่ร้าน **Maze Dining** ได้รับการบรรจุในคู่มือมิชลิน ไกด์ ประเทศไทย เมื่อเดือนเมษายนที่ผ่านมา **เชฟเมย์-พัทธนันท์ ธงทอง** ก็ไม่รีรอที่จะสร้างสรรค์ความแปลกใหม่ให้กับนักชิม ขอให้ลิ้มรสจากคอร์สเมนูก่อนหน้าซึ่งเน้นไปที่อาหารเหนือได้เลย เพราะครั้งนี้เชฟเมย์นำเสนอเมนูผ่าน “อาหารริมทาง” ที่เคยลิ้มลองจากการเดินทางไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก กลายมาเป็นแรงบันดาลใจให้กับเทสต์ดิ้งเมนู **“Street Food Creations”** ที่นำเอาสตรีทฟู้ดของแต่ละประเทศมาตีความใหม่อย่างน่าตื่นตาตื่นใจ

หากนักภาพไม่ออกต้องลองมาชิมเหล่าเมนูสุดว้าว อาทิ **สาकुไส้เค็ม** ที่ผสมผสานกับ “Dadinho” สาकुทอดสตรีทฟู้ดของบราซิล ให้สัมผัสกรอบนอกนุ่มใน เป็นรสชาติคุ้นลิ้นที่อร่อยกว่าเดิม **ไซ้ซิง** ที่ร่วมร่ำกับ “ซูโรส” ของประเทศสเปน นำมารวมควันไม้ชิโครี ท็อปด้วยคาเวียร์ กลายเป็น

ของว่างจานหรู **หอยตองซีอิ๊วเกาหลี** สวยงามด้วยแรงบันดาลใจจากชุดฮันบก ราดซอสกิมจิ-อิมัลชันให้รสเข้มข้นจนต้องกวาดจาน

หรือจะเป็นสตรีทฟู้ดไทยๆ อย่าง **หมึกย่าง** โดดเด่นด้วยน้ำจิ้มหมึกดำ แต่เมื่อเอาเข้าปากแล้วเรียกว่ามาครบรสน้ำจิ้มซีฟู้ดสุดแซ่บ **ลาบเบ็ดยโสธร** เนื้ออกเป็ดชูวิวดูดซับน้ำปรุงจนฉ่ำ วางบนข้าวเกรียบข้าวหอมนิลแทนข้าว ข้าวรสจัดจ้าน ไปจนถึงของหวานอย่าง **เบิ่งเหน่ง** ที่นำเอารสชาติของคอร์นด็อกมาอยู่ในรูปแบบของมูสวานิลลาและพริกไทยขาว

ตลอดการเดินทางท่องโลกผ่านเมนูอาหารทั้ง 16 จานของเชฟเมย์เต็มไปด้วยความเพลิดเพลิน และชวนให้ลุ้นว่าจานต่อไปจะเป็นอะไรจากประเทศไหนหนอ มาลิ้มชิมความอร่อยสตรีทฟู้ดในรูปแบบลักษณะใหม่ไปกับ Street Food Creations ที่ร้าน Maze Dining ได้แล้ววันนี้ (จองเชฟส์เทเบิลโทร. 06-1549-9500, 09-2215-1915)





GREYHOUND

กลับมาเยือนริชโยรินอีกครั้ง พร้อมเมนูสตรีก์ฟู้ดใหม่ไม่ซ้ำสาขาท่อนๆ

ร้านอาหารที่เราคุ้นเคยกันภายใต้ภาพของความเป็นแฟชั่น วันนี้ Greyhound Café ได้กลับมาเยือน ดิ อเวนิว ริชโยรินอีกครั้งภายใต้ชื่อเดิมที่เราคุ้นเคยว่า **Greyhound Ratyo** (เกรย์ฮาวด์ ริชโยริน)

สิ่งที่แปลกไปจากเดิมคือการสลับภาพความเท่และดิบที่เป็นดั่งเอกลักษณ์ของร้านให้กลายเป็นความ Cozy & Homey อบอุ่น เหมือนกินข้าวอยู่ที่บ้าน และเป็นที่นั่งดื่มสังสรรค์ในตอนเย็นพร้อมสนุกไปกับเสียงดนตรีซิวๆ

สำหรับเมนูอาหารใหม่ก็ชวนให้คิดถึงอาหารสตรีก์ฟู้ดที่คุ้นหน้าคุ้นตากันดี เช่น *The Middle Row* (หมีกบดแถวกลาง) หมีกบดขนาดกลางเนื้อเหนียวนุ่ม ย่างไฟอ่อนจนหอม กินคู่กับน้ำจิ้มถั่วคั่วโบราณ *Crispy Cube Tofu* [เต้า (ไม่) หู้] เต้าหู้เห็ดหอมทอดแบบกรอบนอกนุ่มในโรยด้วยกระเทียมกรอบ *Minced Pork and Salted Fish Toast* (ปังหน้าหมูปลาเค็ม) หมูสับที่คลุกเคล้ากับซอสปลาเค็ม โปะไข่แดงเค็มวางบนขนมปังชั้นพุดดิ้งทอดจนเป็นสีเหลืองทอง กินคู่กับน้ำจิ้มจาก *Deep Fried Squids* (หมีกแดดเดียว) หมีกไข่แดดเดียวเนื้อแน่นทอดจนสีเหลือง กินคู่กับซอสพริกศรีราชา *The Five Sausages* (ไส้กรอกรวม) ไส้กรอกหมู 5 ชนิด ไม่ว่าจะเป็นไส้กรอกหมูรมควัน ไส้กรอกนกก ไส้กรอกโครีโซ ไส้กรอกมานโฮเมอร์ และไส้กรอกเนนเบอร์เกอร์ ย่างไฟอ่อน มาพร้อมน้ำจิ้ม 3 ชนิด ได้แก่ มัสตาร์ด ซิฟู้ด และบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมผักดองสูตรเกรย์ฮาวด์ และจานหลักอย่าง *Crispy Pork Knuckle* (ขาหมูทอดกรอบบับ) ที่เลือกใช้เฉพาะขาหน้าของหมูนำไปหมักสมุนไพรแล้วทอดจนหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม 3 ชนิด คือ วาซาบิมาโย ซิฟู้ด และน้ำพริกมะขามสูตรเฉพาะ (Greyhound Ratyo เปิดให้บริการทุกวัน 10.00-24.00 น.)

LA DOTTA

เปิดตัว 7 เมนูพาสตาใหม่ ไปลองกันได้ทั้งสาขาทองหล่อ และสีลม

ร้านพาสตาเส้นสดร้านแรกของเมืองไทย **La Dotta** (ลา ดอตต้า) สร้างความตื่นตากับสายพาสตาอีกครั้งด้วยเมนูใหม่ 7 เมนู ไม่ให้เสียชื่อที่ได้รับการยกย่องเป็นหนึ่งในร้านที่ควรตามรอยในคู่มือมิชลินไกด์ ประเทศไทย มาแล้ว 4 ปีซ้อน

เมนูใหม่นี้รวมพลมาทั้งหมด 7 จานที่ **เชฟฟรานเชสโก ดีอานา** ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารอิตาลี ตั้งแต่เหนือจรดใต้ หลังจากที่มีโอกาสได้กลับไปเยือนบ้านเกิดมาเมื่อไม่นานมานี้ ซึ่งประกอบไปด้วย *Pici Wild Boar* พาสตาเส้นสดม้วนมือตำรับเข้มข้นสไตล์ภาคเหนือของอิตาลี เสิร์ฟพร้อมซอสรากุหมูป่าสไตล์ดั้งเดิมของแคว้นทัสคานี *Rigatoni alla Norma* พาสตาเส้นหลอดกรีกาโตเน่แบบฉบับเกาะซิซิลี เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงมะเขือเทศ และชีสรีคอตตา *Bucatini c'Anchoia e Muddica* พาสตาเส้นบูคาตินี เสิร์ฟพร้อมกับปลาแอนโชวี



และเกล็ดขนมปังผสมกระเทียม *Cavatelli with Crab Meats* พาสตารูปทรงหอยแมลงภู่จืดจากแคว้นปูเกลียมาพร้อมกับเนื้อมุกก่อน บัตเตอร์นัตสควอช และไวลด์เฟนเนล

ถึงจะมีเมนูใหม่แต่ก็ยังไม่ว่างเมนูเก่ายอดนิยมน *Pasta Carbonara* พาสตาซอสคาร์โบนาราสไตล์โรมันแท้ *Tagliatelle Wagyu Bolognese* พาสตาดกเกลียดะเล่เส้นสด เสิร์ฟกับซอสรากุเนื้อวากิวเคียวนาน 24 ชั่วโมง และ *Tortelloni 4 Cheese* พาสตาเส้นสดบันคล้ายเกี้ยวสอดไส้ชีส 4 ชนิดก็ยังคงมีให้ลิ้มลองกันอยู่เช่นเดิม

ทั้งหมดนี้มีให้ลิ้มลองกันในร้าน La Dotta ทั้งสาขาทองหล่อ และสีลม รวมถึงบริการเดลิเวอรี่ผ่านแอปพลิเคชันต่าง ๆ อาทิ Food Panda, Line Man และ Robinhood และสามารถสั่งโดยตรงผ่าน Line : @ladotta (มี @ นำหน้า) คนรักพาสตาไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง





กลับมาแล้ว!

งานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก
ครั้งที่ 22

WORLD GOURMET FESTIVAL 2022

หลังจากว่างเว้นไปหนึ่งปีล่าสุดงานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก เวิลด์ กูร์เมต์ เฟสติวัล ก็กลับมาให้เหล่านักชิมได้เพลิดเพลินกับเทศกาลอาหารและไวน์กับสุดยอดเชฟมิชลินสตาร์และเชฟชื่อดังจากทั่วโลก

กันอีกครั้ง โดยปีนี้เชฟมากฝีมือ 9 ท่าน จาก 5 ประเทศทั่วโลก มาร่วมปรุงอาหารรสเลิศให้ได้ลิ้มลอง ตลอดหนึ่งสัปดาห์เต็ม ตั้งแต่วันที่ 6 กันยายน-11 กันยายน 2565 ซึ่งได้แก่ **เชฟปีเตอร์ แกสต์ (Peter Gast)** จากห้องอาหาร Graphite เนเธอร์แลนด์ มิชลินสตาร์ระดับ 1 ดาว **เชฟดาวิด คาร์นิจินี (Davide Caranchini)** จากห้องอาหาร Materia อิตาลี มิชลินสตาร์ระดับ 1 ดาว

เชฟนิโคลัส อีสนาร์ต (Nicolas Isnard) จากห้องอาหาร Auberge de la Charme ฝรั่งเศส มิชลินสตาร์ระดับ 1 ดาว **เชฟอเมริโก้ เซสตี (Amerigo Sesti)** จากห้องอาหาร J' AIME by Jean-Michel Lorain กรุงเทพฯ มิชลินสตาร์ระดับ 1 ดาว **เชฟคริสเตียน มาร์เทน (Christian Martena)** จากห้องอาหาร Clara กรุงเทพฯ **เชฟซูจิโอะ ยามาคุจิ (Sugio Yamaguchi)** จากห้องอาหาร Botanique ฝรั่งเศส **เชฟซุซัน เทพาค่า (เชฟตาม)** จากร้านอาหารบ้านเทพา กรุงเทพฯ **เชฟแคลร์ คลาร์ก (Claire Clark)** จากห้องอาหาร Pretty Sweet สหราชอาณาจักร **เชฟสุทธกร สุวรรณโชติ (เชฟเป่า)** จากร้าน Chocolatier Boutique Café กรุงเทพฯ

ความพิเศษในงานเปิดเทศกาลเวิลด์ กูร์เมต์ปีนี้จะเป็นการรวมตัวกันของ 5 เชฟชื่อดังระดับโลก ได้แก่ เชฟซูจิโอะ ยามาคุจิ เชฟปีเตอร์ แกสต์ เชฟนิโคลัส อีสนาร์ต เชฟดาวิด คาร์นิจินี และเชฟแคลร์ คลาร์ก โดยเชฟแต่ละท่านรับผิดชอบอาหารแต่ละคอร์ส เพื่อรังสรรค์เมนูพิเศษ 5 คอร์ส 8,500 บาท++ รวมไวน์แพริ่ง ในงานกาลาดีนเนอร์ วันที่ 6 กันยายน 2565 ณ ห้องบอลรูม โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งงานเทศกาลอาหารและไวน์ชั้นนำระดับโลก ครั้งที่ 22 ณ โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ โทร. 0-2126-8866, www.worldgourmetfestival.asia



ฉลองครบรอบ 25 ปี โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพ

โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพ เฉลิมฉลองครบรอบ 25 ปี จัดเสวนาแนะนำโปรแกรม Wellbeing Experience จากเครือบันยันทรี ที่พร้อมดูแลสุขภาพแบบองค์รวมคือดูแลตนเอง ดูแลผู้คนรอบข้าง และดูแลธรรมชาติไปพร้อมกัน โดย Banyan Tree Veya Phuket ก็พร้อมดูแลลูกค้าด้วยโปรแกรมกิจกรรมที่มีมากถึง 58 รายการ โดยมี Practitioner คอยให้คำแนะนำ สำหรับ Banyan Tree Escape Buahan ซึ่งเป็นแบรนด์ใหม่ในบาหลี ก็มาชวนให้ทุกคนหนีความวุ่นวายไปใช้ชีวิตแบบ Naked Experience ในวิลลาที่ไม่มีกำแพง ไม่มีหน้าต่าง (No Wall No Window) แต่มีความเป็นส่วนตัว ขณะที่พันธมิตรอย่าง Origin ฟาร์มออร์แกนิกจากเชียงใหม่ ก็พร้อมเสิร์ฟวัตถุดิบออร์แกนิกให้กับบันยันทรี กรุงเทพอย่างต่อเนื่อง และในโอกาสครบรอบ 25 ปี โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพ ได้จัดแพ็คเกจสุดพิเศษ “25th Anniversary Celebration Package” ราคา 7,999 บาท และโปรแกรม Wellbeing Experience ที่บันยันทรี สปา กรุงเทพ ราคา 2,888 บาท สอบถามรายละเอียดหรือสำรองเข้าใช้บริการได้ตั้งแต่วันนี้-31 ตุลาคม 2565 โทร. 0-2679-1200, reservations-bangkok@banyan-tree.com



เปลี่ยนบ้านเป็นเงินก้อน.. ด้วย สินเชื่อ



GSB บ้านแลกเงิน #บ้านยังอยู่



5 ข้อดีกับ สินเชื่อบ้านแลกเงิน เสริมสภาพคล่องทุกความต้องการ

“บ้านคือวิมานของเรา” ประโยคกินใจที่ฟังเมื่อไรก็มีความสุข แต่ท่ามกลางสภาพเศรษฐกิจที่หลายคนต้องเผชิญปัญหาสภาพคล่องทางการเงิน มองทางไหนก็มีดมนหนทาง บ้านจึงเป็นมากกว่าวิมานเพราะยังช่วยบรรเทาวิกฤติในชีวิตได้ง่ายๆ กับ 5 ข้อดี สินเชื่อบ้านแลกเงินที่ช่วยเสริมสภาพคล่องในทุกความต้องการ

1 ง่าย

ไม่ต้องมองหาแหล่งเงินทุนให้ยุ่งยาก สามารถใช้บ้าน ที่ดิน และคอนโดฯ เป็นหลักทรัพย์ ค้ำประกันเงินกู้ได้

2 สินเชื่ออเนกประสงค์

บ้านแลกเงินเป็นสินเชื่ออเนกประสงค์ที่เปิดกว้างสำหรับวัตถุประสงค์ในการขอสินเชื่อไม่ว่าจะเป็นต้องการใช้เงินเพื่อเป็นเงินสำรองในกิจการ ไลฟ์แลนด์ซิงกูที่มีภาระดอกเบี้ยสูง ผู้ที่ต้องการใช้เงินยามจำเป็น หรือใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน

3 วงเงินสูง

สามารถกู้ได้วงเงินสูงสุดถึง 10 ล้านบาท โดยใช้หลักทรัพย์ บ้าน ที่ดิน และคอนโดฯ

4 ยืดหยุ่น

สินเชื่อบ้านแลกเงินมีความยืดหยุ่นสูงเพราะเป็นเงินกู้ระยะยาว ช่วยผ่อนภาระต่อเดือน เพราะสามารถเลือกผ่อนชำระแบบผ่อนต่ำ หรือผ่อนชำระเท่ากันทุกงวดก็ได้

5 ป้องกันความเสี่ยง

ถ้าผู้กู้ได้ทำประกันชีวิต เพื่อประกันสินเชื่อไว้ จะสามารถช่วยลดผลกระทบทางการเงินที่มาพร้อมกับหนี้สิน หากมีเหตุการณ์ที่ไม่คาดฝันเกิดขึ้นก็จะไม่ทิ้งภาระหนี้สินให้คนข้างหลัง

ยื่นกู้ตั้งแต่ 15 กรกฎาคม - 31 ตุลาคม 2565

*เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารกำหนด

หมายเหตุ : MRR = 6.245% ตั้งแต่วันที่ 25 พ.ค. 63

หากคุณกำลังมองหาเงินก้อน ธนาคารออมสินออกสินเชื่อช่วยเสริมสภาพคล่องเปลี่ยนบ้าน ที่ดิน คอนโดฯ เป็นเงินด้วย “สินเชื่อ GSB บ้านแลกเงิน” พิเศษอัตราดอกเบี้ย 6 เดือนแรก = MRR -3.245% ต่อปี พร้อมเงินงวดผ่อนต่ำแสนละ 399 บาทต่อเดือน นาน 6 เดือน วงเงินให้กู้สูงสุด 10 ล้านบาท ผ่อนนานสูงสุด 30 ปี “เปลี่ยนบ้านเป็นเงินก้อน บ้านยังอยู่ ความสุขยังคงเดิม”

สนใจสมัครสินเชื่อ
www.gsb.or.th
GSB 1115
Contact Center

สแกนเพื่อสมัครสินเชื่อ



เปิดตัว “THAIPAS” กาปาสสไตล์ไทย ไฮไลต์ใหม่โดย กังบ้านเพ

เมื่อกังบ้านเพร้านดังจากระยองที่มีซีฟู้ดรสเด็ดเป็นจุดขายอยากขยายไลน์ในสไตล์กาปาส หรืออาหารจานเล็กที่ชาวสเปนนิยมกินคู่กับไวน์หรือเบียร์ ซึ่งเข้ากันดีกับบรรยากาศของร้านในย่านทองหล่อที่เหมาะสมกับการแอดกัฮ์หลังเลิกงาน จึงเปลี่ยนคอนเซ็ปต์ยามเย็นเป็น “Thaipas” พร้อมชูซีฟู้ดเป็นไฮไลต์เรียกแขกเช่นเคย

เมนูเด็ด *Thai Seabass & Fresh Prawn Ceviche* ปลาย่างเนื้อขาวที่นำไปดรายเอง 14 วันเพื่อให้ได้เนื้อปลารสชาติเข้มข้น กินคู่กับกุ้งสด ประูรสเปรี้ยวนำเพื่อรสชาติของเนื้อปลากะพงและกุ้งสดให้ดียิ่งขึ้น *Gambas al Ajillo* กุ้งกระเทียมในน้ำมันมะกอก เนื้อกุ้งด้งหวาน หอมพาร์สลีย์ กินกับโทสต์อบกรอบ *Arroz Negre (Black Paella)* ข้าวผัดสเปนหุงด้วยน้ำสต็อกซีฟู้ดเข้มข้นที่ดึงกลิ่นหอมจากทะเลออกมาเต็มๆ อัดแน่นด้วยกุ้งสด กุ้งแ้ว ปลาหมึกกล้วย หอยตลับ เติมสีส้มด้วยการผัดกับน้ำหมึกดำ อย่างลิ้มบิบบเลมอนอีกนิด กินคำแรกแล้วหยุดไม่ได้เลย

Bomba de Barcelonetta โครเกตต์มันบดใส่หมูสับกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟคู่ Bravas Sauce สูตรเข้มข้นรสเผ็ดเล็กน้อยที่เชฟครีเอตขึ้นเอง *Tostas con Gravlox de Enebro* จานนี้ได้ปลาพยอร์ดเทรตจากนิวซีแลนด์ นำไปหมักกับผักชีลาวและกลิ่นจุนิเปอร์ 24 ชั่วโมง เพิ่มความหอมและเนื้อสัมผัสนุ่มละมุน เสิร์ฟกับโทสต์ราดด้วยซอสสกรัลิกโอโกลีและซอสผักชีลาว

กินกาปาสก็สดชื่นแล้ว ยิ่งจับคู่เครื่องดื่มเย็นๆ ก็ยิ่งสดชื่นแบบดับเบิล (พิกัด : ซอยทองหล่อ 13 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ เปิดบริการวันพฤหัสบดี-อาทิตย์ 17.00-23.00 น. โทร. 06-1363-3367)



ชั้นเดียบบริณธ์ ความอร่อยสุดคุ้มที่ THE DISTRICT GRILL ROOM & BAR

ห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รูม แอนด์ บาร์ จัดเต็มความอร่อยในอาหารมื้อสายวันอาทิตย์ (Sunday Brunch) ที่มาพร้อมเมนูเลิศรสจากวัตถุดิบพรีเมียมให้เลือกสั่งได้ทั้ง *กุ้งล็อบสเตอร์ สเต็กเนื้อออสเตรเลีย ซีโครงหมูบาร์บีคิว เนื้อแกะออสเตรเลีย* จากครัวเปิดที่มองเห็นเชฟกำลังปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน ช่วยกระตุ้นความหิวให้ทวีคูณ ขณะที่ไลน์อัพเฟตก็อสังการด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย สลัดบาร์ โคลด์คัทส์ ซีสนิตต่างๆ ซุป อาหารทะเลสดๆ อาทิ หอยนางรม และชาบูยักษ์ ส่วนไลน์ขนมหวาน เค้ก และผลไม้สดตามไม่แพ้กัน

ห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รูม แอนด์ บาร์ ตั้งอยู่ชั้น 2 ของโรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท เปิดให้บริการชั้นเดียบบริณธ์ทุกวันอาทิตย์ 12.00-15.00 น. ในราคาท่านละ 2,950 บาทสุทธิพิเศษ! เมื่อซื้อออนไลน์ล่วงหน้า ราคาเพียงท่านละ 1,950 บาทสุทธิ สั่งซื้อได้ที่ <https://shop.line.me/@marriottbangkok> สอบถามเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง โทร. 0-2797-0000 หรืออีเมล diningbangkok@marriott.com





จบทุกเครื่องครัว **ลงตัวทุกความสุข**



สุขกับทุกช่วงเวลาและสนุกกับเครื่องครัวที่เป็นตัวเอง

Tecnogas เครื่องครัวที่นั้ยเลือกใช้
- นั้ย สุจิรา อรุณพิพัฒน์ -



Gourmet & Cuisine Young Chef 2022

เปิดตัว 10 ทีมที่เข้าสู่รอบไฟนอล

นิตยสารกูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน ร่วมมือกับฟาร์ตเนอร์ชั้นนำในธุรกิจอาหาร แถลงข่าวการจัดการแข่งขันทำอาหาร “Gourmet & Cuisine Young Chef 2022” ระดับอุดมศึกษา เพื่อเฟ้นหาสุดยอดเชฟรุ่นใหม่ ป้อนอุตสาหกรรมอาหารที่เติบโตต่อเนื่อง พร้อมเปิดตัว 10 ทีมที่ผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศ ซึ่งรางวัลมูลค่ารวมกว่า 150,000 บาท ด้วยรางวัลเกียรติยศ ประกาศนียบัตรและรางวัลอื่นๆ อีกมากมาย เมื่อวันพุธที่ 17 สิงหาคม 2565 ณ บริเวณโซน Central Court ชั้น 1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์



เชฟสมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมเชฟประเทศไทย หนึ่งในคณะกรรมการตัดสินมองว่าการประกวดครั้งนี้จะเป็นอีกหนึ่งสนามที่ทำให้เชฟไทยรุ่นใหม่ได้พิสูจน์ฝีมือ พร้อมให้ความเห็นว่าปัจจุบันเชฟไทยรุ่นใหม่กำลังเป็นที่ต้องการของตลาดโลก ส่วนด้าน**เชฟแก้ว-ปวิณนุช ยอดปรีชาวิจิตร** หนึ่งในเชฟรุ่นพี่ผู้มีประสบการณ์การแข่งขันทำอาหารมาก่อน ได้เผยว่ามีความตื่นเต้นและคาดหวังว่าจะได้เห็นไอเดียใหม่ที่สำคัญกับการใช้วัตถุดิบให้เป็นประโยชน์สูงสุดเพื่อตอบสนองกับเทรนด์ Zero Waste พร้อมส่งกำลังใจให้ผู้เข้าแข่งขัน “เมื่อประตูบานหนึ่งปิดลง ประตูอีกบานหนึ่งจะเปิดขึ้นเสมอขอเป็นกำลังใจให้ทุกคนในเส้นทางนี้”

คุณกฤตนัน สนธิจิรวงศ์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท เดอะซิกเนเจอร์ แปรนด์ จำกัด ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์แบรนด์ Tecnogas เครื่องครัวและอุปกรณ์ครัวจากอิตาลี ได้เล็งเห็นความสำคัญของการปลูกปั้นเชฟรุ่นใหม่เพื่อพัฒนาวงการอาหารไทยในอนาคต จึงอยากเห็นผู้เข้าแข่งขันแสดงฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ให้เต็มที่โดยมีผลิตภัณฑ์ของ Tecnogas เป็นตัวช่วย และยังถือเป็นโอกาสดีที่งานนี้ได้เปิดตัวแบรนด์แอมบาสเดอร์คนแรก **คุณนุ้ย-สุจิรา อรุณพิพัฒน์** ที่มาใช้การใช้งานจริงผลิตภัณฑ์จาก Tecnogas ตอบโจทย์แนวคิด ‘จบทุกเครื่องครัว ลงตัวทุกความสุข’

การสนับสนุนคลื่นลูกใหม่ในวงการอาหารและการปลูกฝังความรักในอาหารทะเลคือแนวคิดสำคัญของ บริษัท ธรรมชาติซีฟู้ด รีเทล จำกัด ผู้นำเข้าแชลมอนสดคุณภาพอันดับหนึ่งในไทย **คุณยี่ห่วย-ตันสนีย์ แกทเทนท์ เดวิส** กรรมการบริหารฝ่ายการตลาด จึงอยากเห็นอาหารจานใหม่ที่เชอร์ไพรส์คณะกรรมการ พร้อมเผยว่า ผู้ที่จะเป็นแชมป์จะต้องมีเอกลักษณ์ของตัวเอง และต้องเป็นผู้ที่ตามหาแรงบันดาลใจอยู่เสมอ

คุณจากรุวรรณ โชติเทวัญ รองกรรมการผู้จัดการใหญ่สายบริหาร บริษัท สหฟาร์ม อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่าย Pauldy ไก่สดอนามัยจากฟาร์มแม่ไก่อารมณ์ดี กล่าวว่าคุณสมบัติของเชฟรุ่นใหม่ นอกจากจะต้องทำอาหารอร่อยแล้ว ต้องมีความสามารถในการเลือกหยิบใช้วัตถุดิบออกมาอย่างน่าสนใจ พร้อมสอดแทรกเอกลักษณ์ความเป็นไทยลงไปด้วย

คุณนิศานาถ ม่วงดิษฐ์ Brand Manager บริษัท น้ำมันพืชปทุม จำกัด ผู้นำด้านการผลิตและจำหน่ายน้ำมันปาล์ม ตราเกษตร มองว่างานนี้คือจุดเริ่มต้นสำหรับน้องๆ นักศึกษาในการพัฒนานตนเองเพื่อก้าวไปสู่เวทีโลก แปรนด์เกษตรจึงขอเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสร้างความมั่นใจ และมุ่งหน้าผลักดันอนาคตของพวกเขาไปสู่เวทีโลก โดยแชมป์จะต้องเป็นคนที่เปิดกว้าง มองอาหารเป็นศิลปะ ก้าวตามทันโลก สามารถสื่อสารคุณค่าของอาหารในจานไปสู่ผู้กินได้

ในฐานะที่เป็นผู้นำแบรนด์ข้าวถุงเพื่อไลฟ์สไตล์ของทุกคน **คุณจิราภรณ์ คัมภีรานนท์** ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่สายการตลาด บริษัท ข้าวมาบุญครอง จำกัด จึงมีมุมมองของการร่วมเป็นส่วนหนึ่งไว้ว่า การเปิดโอกาสให้กับคนรุ่นใหม่ที่มีความรักและความสนใจในการทำอาหารนั้นตรงกับแนวคิดของแบรนด์ที่ต้องการเป็นข้าวสำหรับทุกคน เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจของคนรุ่นใหม่



Gourmet & Cuisine 15 YEARS



LE CORDON BLEU DUST
CULINARY SCHOOL

Step into **PROFESSIONAL**

ก้าวแรกสู่เชฟมืออาชีพ

CDU

ผู้หญิงต้นแบบในวงการอาหาร
จาก เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต 78
รู้จักวัตถุดิบสุดยอดของฝรั่งเศส 90
เยี่ยมชมโรงงานไส้กรอกแห่งที่สี่ 116