

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 279 • OCTOBER 2023 • 100 Bht.

THE
FOOD
SCHOOL

THAILAND PROGRESSIVE CULINARY EDUCATION

ก้าวสู่ความสำเร็จ ในการทำอาหารทุกระดับ

ผักรโรงเรียนสอนทำอาหารชื่อดัง
อิตาลี ญี่ปุ่น ไต้หวันไทย 22เมนูสุดพิเศษจากนักเรียน The Food School 54เปิดใจผู้ชนะเลิศ G&C Young Chef 2023 66www.gourmetandcuisine.com

ISSN 1513-0000

9 771513 600021
000000
231002

Gourmet
cuisine



LE CORDON BLEU DUSIT
CULINARY SCHOOL



Gourmet FOODIE FEST 2023

ALUMNI MARKET #2

26-29 ต.ค. 66

10.00-21.00 น. ณ Central Court ชั้น 6

ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์



ศรีธนภรณ์

TOSHIBA

Howei
(Thailand) Co., Ltd.

Ocean Spray

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

GFP
Global Food Products

A Lemnos

Dr. Oetker

Pauls

MONSOON
VALLEY
VINEYARD

centralwOrld



ฮั่วเซ่งฮง พาราไดซ์ พาร์ค

ปรับโฉมใหม่คนเจนฯ โทน
ก็ออนจอยได้เหมือนกัน



ฮั่วเซ่งฮง ร้านอาหารระดับตำนานที่ยังคงความเก่าของรสชาติสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เช่นเดียวกับลูกค้าขาประจำของร้านที่เติบโตจากรุ่นสู่รุ่นไปพร้อมกัน ล่าสุดฮั่วเซ่งฮง สาขาพาราไดซ์ พาร์ค ชั้น G จึงถือโอกาสปรับโฉมใหม่เพื่อตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่ขยายตัวและมีหลายช่วงวัย ด้วยการออกแบบดีไซน์ร้านและหน้าตาอาหารใหม่ให้ดูทันสมัยและเข้าถึงง่ายขึ้น รวมถึงเมนูอาหารที่มีความหลากหลาย รวมไว้ทั้งอาหารจีน ไทย ซี่ฟู๊ด หม้อไฟ ต้มยำ และอาหารจานเดียวมากกว่า 200 รายการ จะต่างเพศต่างวัยก็มาเอนจอยร่วมกันได้ในโต๊ะเดียว

สำหรับเมนูห้ามพลาดที่ยังคงเอกลักษณ์กว่า 50 ปีของร้านยกให้**หูลดาม** ใช้หูลดามแท้ๆ คลุกเคล้ากับน้ำแดงรสเข้มข้นที่เป็นสูตรลับเฉพาะ เคี้ยวในหม้อดินรอนจนเดือดปุดๆ โรยด้วยเห็ดหอม เสริฟร้อนๆ กลิ่นหอมฉุย เช่นเดียวกับเมนูคู่โต๊ะอย่าง**กระเพาะปลาเนื้อปูน้ำแดง** กระเพาะปลาแท้ๆ ใส่เนื้อปูเป็นก้อนๆ เคี้ยวในน้ำแดงจนเหนียวหนึบรสเข้มข้นไม่แพ้กัน นอกจากนี้ยังมี**มือส่วกรอบ** ที่ใช้หอยนางรมโซลส์พิเศษกัดแล้วฉ่ำลิ้น ย่อยลิ้มชูรสด้วยน้ำจิ้มอีกนิด จะเพิ่มเติกริ

ความเข้มข้นไปอีกชั้น ต่อด้วย**เนื้อปูผัดผงกะหรี่** ใส่เนื้อปูก้อนให้เต็มที่ไม่มีหวง อีกเมนูคือ**ซาห่านอบมะขาม** เสริฟพร้อมน้ำจิ้มซี่ฟู๊ดรสแซบ ยังมี**หมี่ผัดฮ่องกง** ทุกจานเน้นปรุงสดใหม่เมื่อลูกค้าสั่ง จึงสัมผัสได้ถึงรสชาติของวัตถุดิบแบบเต็มปากเต็มคำ บวกกับชั้นเชิงเทคนิคในการควบคุมไฟของเชฟ ไม่เพียงทำให้ทุกจานหอมกลิ่นกระทะ แตรรสชาติยังเข้มข้นทวีคูณ อร่อยไม่รู้ลืมทีเดียว

- 📍 ศูนย์การค้าพาราไดซ์ พาร์ค เลขที่ 61 ถนนศรีนครินทร์ แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ
- 🕒 วันจันทร์-ศุกร์ 10.30-21.00 น. , วันเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ 10.00-21.00 น.
- ☎ 0-2780-2329



สิทธิพิเศษสำหรับบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

- 🎁 **สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลด 10%** สำหรับค่าอาหาร เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป/เชลล์สลิป
- 🎁 **สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 12%** เพียงแค่ใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards ทำช้อดใช้จ่าย/เชลล์สลิป SMS ลงทะเบียนขอใช้จ่ายที่ต้องการแลกคะแนนสะสม Thank You Rewards ภายในวันที่ทำรายการผ่านบัตร โดยพิมพ์ BFDS (วรรค) หมายเลขบัตร 16 หลัก*ขอค่าใช้จ่ายส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

15 ก.ค. 66 - 30 พ.ย. 66

เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard





Contents

10	Editor Talk
12	G&C Society
22	Cover Story THE FOOD SCHOOL BANGKOK Thailand Progressive Culinary Education โรงเรียนที่ทำ "มากกว่า" สอนทำอาหาร
32	Recipes The Food School Bangkok A Taste of Memories

- Rolled Chicken with Pineapple and Curry Sauce ไก่นับไล้สับปะรดรสแซ่บไทย
- Young Tamarind Chili Dip with Grilled Prawn and Sweet Fish Sauce น้ำพริกมะขามอ่อน กุ้งเผา น้ำปลาหวาน
- Maguro with Japanese Yam Served Tuna Sushi Rolls กุนาตบหมักโชยุราดมันญี่ปุ่นชุด เสิร์ฟกับซูชิโรลคุงูน่า
- Lemon Liquorice and Smoke โฟมเลมอน รอสระเอม ส้มทศกริม
- Suppli ข้าวทอดยัดไส้ชีสสอดซาลาเปา
- Hasuno Hamori Yakishimo Hotate with Hisuinasu หอยเชลล์ย่างกับมะเพื่อเหี่ยวบนใบบัว



สมาคมภัตตาคารไทย

เรียน ท่านสมาชิกภัตตาคารเกียรติ
สมาคมกรุงเทพมหานครและเมืองนานาชาติ Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งบทบาทการด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการภัตตาคารดีของสมาคมตลอดมา
และสมาคมจะสรรหาสิ่งดี ๆ เพื่อความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
สมาคมกรุงเทพมหานคร จำกัด (มหาชน)



Contents

10	Editor Talk
12	G&C Society
22	Cover Story
	THE FOOD SCHOOL BANGKOK
	Thailand Progressive Culinary Education
	โรงเรียนที่ทำ "มากกว่า" สอนทำอาหาร
32	Recipes
	The Food School Bangkok A Taste of Memories
	● Rolled Chicken with Pineapple and Curry Sauce ไก่นับวันไส้สับปะรดซอสแกงไทย
	● Young Tamarind Chili Dip with Grilled Prawn and Sweet Fish Sauce น้ำพริกมะขามอ่อน กุ้งเผา น้ำปลาหวาน
	● Maguro with Japanese Yam Served Tuna Sushi Rolls กุนาตบหมักโชยุราดมันญี่ปุ่นชุด เสิร์ฟกับซูชิโรลคุงูน่า
	● Lemon Liquorice and Smoke โฟมเลมอน ซอสชะเอม ส้มทศกริม
	● Suppli ข้าวทอดยัดไส้ชีสสอดซาลาเปา
	● Hasuno Hamori Yakishimo Hotate with Hisuinasu หอยเชลล์ย่างกับมะเพื่อเขียวบนใบบัว

Food & Drink

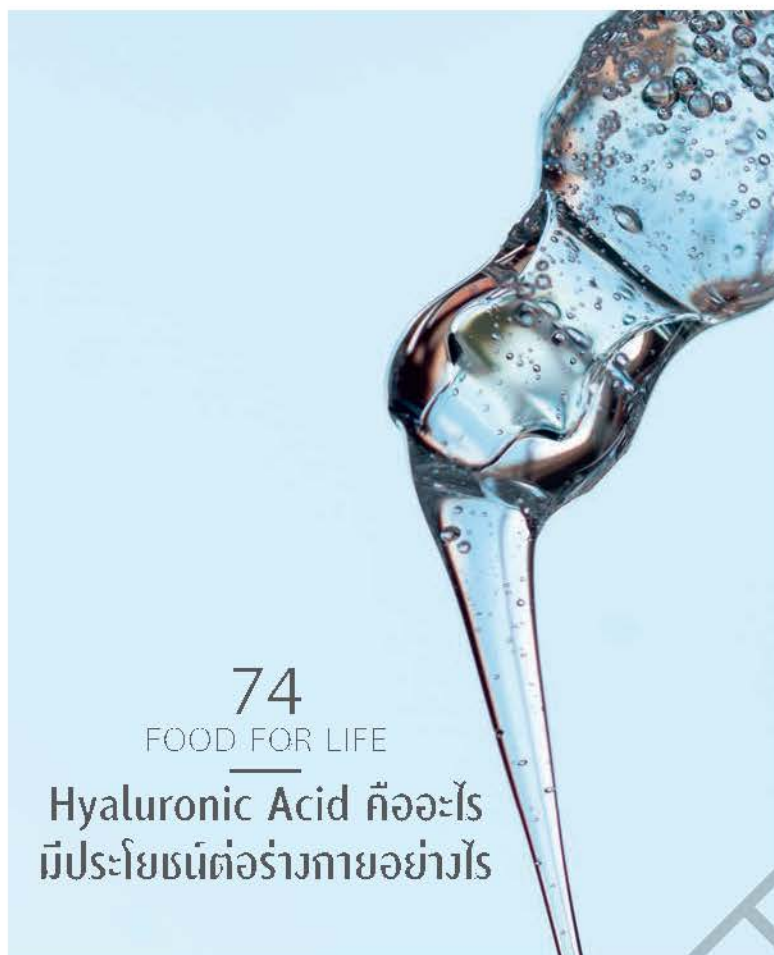
- 44 Home Gourmet
Bolos De Arroz (Rice Cake)
.....
- 46 Daily Dishes
น้ำพริกจากหมูนึ่งสัปปะรด
.....
- 48 Drinks
The History of Cocktails
ค็อกเทลที่มีเรื่องเล่าแต่อดีต
.....
- 50 Eat Well Live Well
Pesto
เพสโต
.....
- 52 Chef's Signature Dish
Cannelés de Bordeaux
ขนมฝรั่งเศสอันเลื่องชื่อจาก Chef Cyril Dubrous
.....
- 54 Delish Delight
The Food School Bangkok
The Elite Masterpieces
◉ Corzetti Maggiorana e Pinoli
พาสตาออร์เซตตีคลุกซอสมาร์จอแรมพินโนลิต
◉ Secret Ocean
ความลับในมหาสมุทร
◉ Hoba-Dengaku Yaki
เนื้อย่างบนใบโศบะเต็งกะคุ
◉ Gelato Pistachio Sonata
เจลาโต พิสตาชิโอ กับเค้กโรส
.....

- 60 You Are How You Eat
Stuffed Eggplant Greek Style
อาหารจากเมดิเตอร์เรเนียน
.....
- 62 Simply Sweet
เค้กจาวตาล
Palmyra Fruit Cake
.....

Interview

- 66 Special Guest
ทำความรู้จัก 3 ทีมแชมป์รุ่นใหม่
Gourmet & Cuisine
Young Chef 2023
◉ ทีมคาปิบาโจ วิทยาลัยดุสิตธานี
ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา
รางวัลชนะเลิศ
◉ ทีมฮาครั้น มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1
◉ ทีม Burnt มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2
.....
- 72 Food in Biz
ศิโรตธ โทณวนิก กับภารกิจปั้น
The Food School Bangkok
ให้เป็นแบรนด์ไทยระดับโลก
.....





74

FOOD FOR LIFE

Hyaluronic Acid คืออะไร
มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร



64

PARTY@HOME

School Lunch Box

Articles

74 Food for Life
Hyaluronic Acid คืออะไร
มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร

76 Menu Digest
Fondant v/s Fendant

Shopping & Design

64 Party@Home
School Lunch Box

Miscellaneous

114 Last But Not Least
พฤติกรรมอะไรที่สร้าง "จุดบอด"
ให้ตนเอง

News & View

102 Entertainment

106 What's On

112 News

Eating Out & Traveling

80 Eating Out

G&C Recommendation

- ◉ Parmi.bkk เสิร์ฟอาหารนีโออิตาเลียนไปจนถึงเนื้อไก่ย่างวากิว
- ◉ Beurre & Boulanger ร้านครัวซองต์เจ้าดังแห่งแปดริ้ว
- ◉ “SoCal” สัมผัสประสบการณ์อาหารแคลิฟอร์เนีย
- ◉ Coastiera Bangkok จรสโลงใจด้วยงานศิลปะบนจานอาหาร
- ◉ Kaijin คอร์สอาหารทะเลปลาไทยหอมต้ม-นึ่ง
- ◉ สัมผัสกลิ่นอาย French Mediterranean ที่ Bistrot De La Mer
- ◉ Tokizen Farm & Café คาเฟ่สไตล์ญี่ปุ่นเปิดใหม่ย่านบางขุนนนท์
- ◉ Luan ประตูจากงานเหมือนทำให้คนในครอบครัวกิน

88 Foodie Picks

Dear My Shokupan 5 ร้านโชกุปังที่เรารัก

92 Street Food

- ◉ “ข้าวแกงคุณย่า” ร้านข้าวแกงในตำนาน 70 ปีแห่งวัดไตรมิตรฯ
- ◉ “โจ๊กจักรพรรดิ” ไม่ใช้ธัญพืชก็อร่อย @เมืองกอราณ

94 Places

- ◉ PARKROYAL Suites Bangkok
เก็บกระเป๋าไปพักในโรงแรมกลางใจเมือง
- ◉ พักผ่อนกลางสวนเกษตร ชิมอาหารท้องถิ่น
ร้านวิล Bib Gourmand ที่ “มีทินฟาร์ม”

98 Travel

Superb Suphan Buri! สุพรรณบุรีที่ไม่ธรรมดา



88

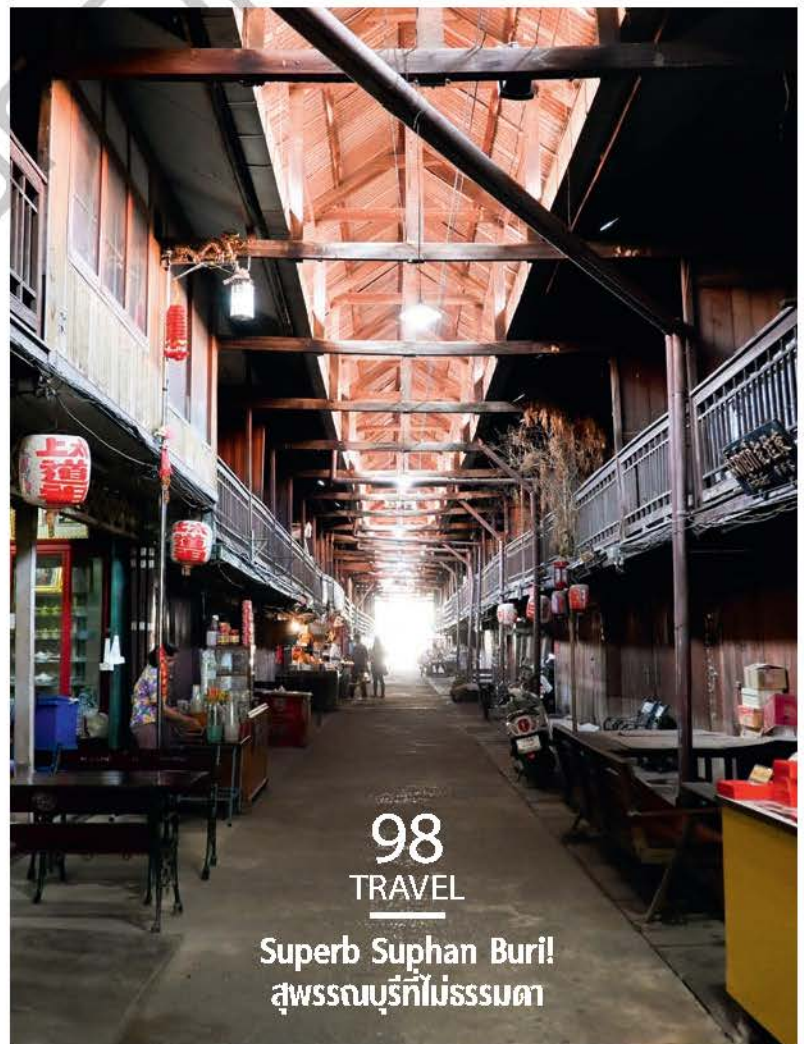
FOODIE PICKS

Dear My Shokupan
5 ร้านโชกุปังที่เรารัก



94
PLACES

PARKROYAL
Suites Bangkok
เก็บกระเป๋าไปพักในโรงแรม
กลางใจเมือง



98
TRAVEL

Superb Suphan Buri!
สุพรรณบุรีที่ไม่ธรรมดา

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเดิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ปากัน วิริยะรังสฤษฎ์
กรรตา 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
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กรรตา วิริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าณิษฐกุล
เพ็ญภา ยะหัตตะ
ศุภชัยภร วรรณะ
จิรายุ แพทองคำ ฐิติมา ปิณฑาวงศ์พนันท์
เบญจวรรณ สิงฆาสิทธิ์ อังจิรา สิงขัย

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

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
PICHKA YAHATTA
HATHACHANOK JARANA
JIRAYU PHAETHONGKHAM, THITIMA PANYAWONGSANON
BENJAWAN SUNGPASIT, INGJIRA SANGYANG

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สัต์ลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินทรพัฒน์ แซ่ฮ้อย ศรวิษฐ์ เพศจักรพานิช
กุลกณิช เกศกะวาน ชวัญจิรา ทิพย์กุลธวัช
กรัน หอมสมบูรณ์
ณณรัตน์ โตสดี อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ กัญญะนิต ภูมิมงคล คณิศรสุกุล
ณัชชา สุวรรณเพรชพร

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
KUNKANIT KESKANGAM, KWANJIRA TIPPAYAKULRAK
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHART WANNANAWAN
VIVAT PAVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRADPERD

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอสทอนนท์ ดร. รสสุคนธ์ ภรณ์พันธ์
อ. เกตุประยงค์ ยมมาศ พรสวรรค์ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตกรรตา หัตถ์โกศล หอรู้ รุ่งกิจจอนันต์
จิตรชัย เป้นโพธิ์กลาง

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANON, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNSRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUOTHAAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG

ที่ปรึกษา

วันิดา วนะภูติ นีลอร์ สิงขัยนังกร
พลอยจาริส ประทีปฐิติกุล พญานันท์ สัมพันธ์วรรณ
ผศ. ดร. นิธิพล ตีงสุภูมิ

CONSULTANTS

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOON,
ASST. PROF DR. NATTAPOLO TANGSUPHOM

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณา
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยี่งสว่าง
ศรีธวัชชัย ธีระพานารัต
บริษัท เวอร์จิโอ อาร์ต กิลด์ จำกัด
ปากัน วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิตา แชนสุข
พาริน ออบบิลลิว
พอมล ไทศวนิชย์ ทนทพัฒน์ เหมรัตน์
ธัญญลักษณ์ ออบบิลลิว

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLUKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT, KANOKTIP HEMRUMPAI
THUNYALUK ANONGTHONG

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒนชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพัฒน์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุษยา อรณุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

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

ฝ่ายสมาชิก

อัมพร แสงทอง รัตติกา หวังแก้ว

SUBSCRIPTION

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

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

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

จัดทำโดย บริษัท เพ็ญบุณ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ตีตเต
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล 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-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

ข้าวหอมมะลิแท้

สายพันธุ์บริสุทธิ์



ผ่านการตรวจสอบ
ถึง ระดับ DNA



ไลฟ์สไตล์ไหนๆ ก็ Rice-Style ข้าวมาบุญครอง

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ ทวีโลกกำลังแข่งขันกันส่งออก “Soft Power” (ซอฟต์แวร์) อย่างดุเดือด และหนึ่งในซอฟต์แวร์ของไทยที่โดดเด่นมาโดยตลอดคงไม่พ้น “อาหารไทย” ซึ่งไม่ว่าจะเป็นโพละดับโลกโพลไหน ก็ต้องมีเมนูอาหารไทยติดอันดับต้นๆ เสมอ ในปีนี้ก็มีเมนูใหม่ออกไปสร้างชื่อให้ประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง ทั้ง “แกงพะแนง” และ “ต้มยำไก่” ทำให้ผู้คนทั่วโลกอยากเดินทางมาลิ้มลองอาหารไทยแท้ในบ้านเราสักครั้ง

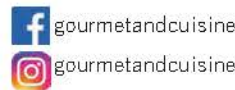
นอกจากอาหารไทยแล้ว “เชฟไทย” ก็เป็นซอฟต์แวร์ที่แข็งแกร่งไม่แพ้กัน ทั้งเหล่าเชฟหัวหน้าที่พาอาหารไทยไปสร้างชื่อในเวทีและการมอบรางวัลระดับโลก ชวนให้นักท่องเที่ยวสายฟู้ดดีเดินทางมาลิ้มรสและนำเอาความทรงจำดีๆ ที่มีต่อประเทศไทยและอาหารไทยกลับไปมากมาย รวมทั้งเหล่าเชฟบริติชเชฟมากความสามารถที่สร้างกระแสให้เยาวชนไทยมีใจรักการทำอาหารและอยากเติบโตเป็นเชฟมืออาชีพ

ท่ามกลางบรรยากาศที่ส่งเสริมให้แวดวงเชฟไทยและอาหารไทยเติบโต อีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่ขาดไปไม่ได้คือ “โรงเรียนสอนทำอาหาร” ที่เป็นเหมือนบันไดขั้นแรกในการก้าวไปสู่อาชีพเชฟ ในฉบับนี้เราจะพาคุณผู้อ่านไปเจาะลึกโรงเรียนสอนทำอาหารหัวก้าวหน้า The Food School Bangkok ที่ก่อตั้งขึ้นจากความร่วมมือของ 3 โรงเรียนสอนทำอาหารชั้นนำของโลก วิทยาลัยดุสิตธานี ของไทย ALMA (อัลมา) จากประเทศอิตาลี และ TSUJI (ซุจิ) จากประเทศญี่ปุ่น ที่ไม่เพียงบ่มเพาะพื้นฐานการเป็นเชฟมืออาชีพ แต่ยังปลูกฝังความคิดสร้างสรรค์เพื่อต่อยอด และมุ่งสร้างคอมมูนิตีของคนรักอาหารในหลากหลายมิติ และพบกับสูตรอาหารพิเศษโดยอาจารย์ผู้สอนจากวิทยาลัยดุสิตธานี ALMA และ TSUJI ให้ได้ลองทำตามกัน และหากติดใจอยากเรียนรู้เพิ่มเติมก็สามารถสมัครเรียน ไม่ว่าจะเป็นหลักสูตรระยะสั้นหรือหลักสูตรมืออาชีพที่ The Food School Bangkok ได้เลย

ในฉบับนี้เรายังขอเปิดตัวเชฟรุ่นใหม่จาก 3 ทีมผู้ชนะในการแข่งขัน Gourmet & Cuisine Young Chef 2023 ซึ่งเพิ่งคว้ารางวัลกันมาสดๆ ร้อนๆ เราจะมาทำความรู้จักกับพวกเขาและเสนอให้มากขึ้นในคอลัมน์ Special Guest พร้อมเปิดใจถึงแรงบันดาลใจและความท้าทายในการแข่งขันที่ผ่านมา รวมถึงเส้นทางที่วาดฝันในอนาคต

มาร่วมกันส่งเสริมซอฟต์แวร์อาหารไทยให้ยิ่งใหญ่ในระดับโลกแล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ



ONLINE
Delight



ช้อปฟิน กินคุ้ม

รับเครดิตเงินคืน
สูงสุด

15%

1 เม.ย. 66 – 31 มี.ค. 67

เมื่อใช้จ่าย ณ ร้านค้าออนไลน์ที่ร่วมรายการ และแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เพื่อยกยอดใช้จ่ายต่อเชลล์สลิป

รับเครดิตเงินคืน

12%

สำหรับบัตรเครดิตประเภทอื่นๆ

รับเครดิตเงินคืน

15%

สำหรับบัตรพินนาเคิล บัตรอินฟินิก และบัตรผู้นำแพลทินัม

(ไม่จำกัดการแลกคะแนนสะสม)

SMS

ลงทะเบียนภายในวันที่ทำรายการใช้จ่ายผ่านบัตร ส่งมาที่ **4712008** (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท) พิมพ์ **BONP** (พรรค) หมายเลขบัตรเครดิต 16 หลัก *ยอดใช้จ่ายผ่านบัตร (ตัดทศนิยมและ “,” ออก) ตัวอย่าง : ยอดใช้จ่าย 885.75 บาท ลงทะเบียนโดย พิมพ์ BONP 1111222233334444*885



Food Delivery

ใช้จ่าย 100 บาทขึ้นไป



Online Shopping

ใช้จ่าย 800 บาทขึ้นไป



CENTRAL APP



KING POWER



Lazada



MERCULAR .COM



เงื่อนไข: • สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ เมื่อซื้อสินค้าผ่านร้านค้าออนไลน์ที่ร่วมรายการและชำระเงินแบบเต็มจำนวน (ไม่รวมรายการแบ่งชำระ BeSmart ทุกประเภท) • สงวนสิทธิ์การแลกใช้คะแนนสะสม เฉพาะบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพประเภทที่มีคะแนนสะสม Thank You Rewards และเป็นบัตรหลักเท่านั้น ยกเว้น บัตรเครดิตประเภทไทเทเนียม, บัตรเครดิตแอร์เอเชีย, บัตรเครดิต Corporate / Purchasing และบัตรเสริมทุกประเภท • ธนาคารไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสินค้าและบริการ หากมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อร้านค้าโดยตรงเท่านั้น • ตรวจสอบคะแนนสะสมได้ที่แอปพลิเคชันโมบายแบงก์กิ้ง จากธนาคารกรุงเทพ หรือ โทร.0 2638 4000 กด 1522



สแกน QR code
เพื่อตรวจสอบเงื่อนไขเพิ่ม

www.bangkokbank.com/creditcard



Bangkok Bank Credit Card



THE LOFT เปิดตัวเมนูค็อกเทลใหม่ แรงบันดาลใจจากการสร้างสรรงานศิลปะ

The Loft (เดอะ ลอฟท์) ค็อกเทลบาร์สุดหรูบนชั้น 56 ของโรงแรมวอลดอร์ฟ แอลโทเรีย กรุงเทพฯ เปิดตัว 13 เมนูค็อกเทลรสชาติใหม่ในโปรเจกต์ #ArtistsAtTheLoft ซึ่งเกิดจากการร่วมมือกับอาจารย์และนักศึกษาจากคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา นำแรงบันดาลใจจากเทคนิคในการสร้างงานศิลปะ 13 ชิ้น มารังสรรค์เป็นค็อกเทล 13 แก้วที่งดงามและน่าลิ้มลอง พร้อมเสิร์ฟตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2566 เป็นต้นไป

จากความเชื่อของ The Loft ว่าค็อกเทลคืองานศิลปะ และผู้ที่อยู่เบื้องหลังผลงานนั้นก็คือศิลปิน ผสมกับความมุ่งมั่นที่จะสนับสนุนศิลปินไทยอย่างต่อเนื่อง นำมาสู่โปรเจกต์ #ArtistsAtTheLoft ซีซั่น 2 ซึ่งคัดสรรงานศิลปะมาเป็นแรงบันดาลใจให้มิคโซโลจิสต์ได้สร้างสรรค์ค็อกเทลเมนูใหม่ อาทิ *Cha Thai* ค็อกเทลที่นำแรงบันดาลใจจาก “ชาเย็น” จับคู่กับผลงานที่ใช้เทคนิคการสเปรย์ *Just Drop It* เครื่องดื่มสีใสที่มาพร้อมหยดสีจากน้ำมันมะพร้าว มีแรงบันดาลใจมาจากเทคนิคของภาพวาดสีน้ำมัน *เลเวล ฟิฟตี้ ซิกซ์ (Level 56)* สีที่วาดลงบนแก้วฉีกเช่นงานศิลปะ สื่อถึงผู้คนบนชั้น 56 แห่งนี้ ค็อกเทลเมนูใหม่จะอยู่ให้ลิ้มลองกันไปยาวๆ นอกจากจะมาจับค็อกเทลแก้วสวยแล้วแขกที่มาเยือนยังสามารถชื่นชมผลงานศิลปะต้นกำเนิดแรงบันดาลใจทั้ง 13 ชิ้นซึ่งจัดแสดงอยู่ในบริเวณ The Loft ได้อีกด้วย อย่าลืมตามหาดูให้ครบนะ

(สำรองที่นั่งได้โทร. 0-2846-8888 หรืออีเมล bkkwa.fb@waldorfastoria.com)

“ไอ้กะจู้”

เปิดสาขาใหม่ที่ THE EMQUARTIER

ไอ้กะจู้ชวนสมาชิกทุกท่านไปสัมผัสความอร่อยของเชฟเมนูสุดพิเศษ เพื่อฉลองการเปิดสาขาใหม่ซึ่งเป็นสาขาแรกในย่านสุขุมวิทกับ Exclusive Set ที่ The EmQuartier ชั้น 7 ตั้งแต่วันที่ 31 ตุลาคม

สาขาใหม่นี้ยังคงความอบอุ่นคล้ายบรรยากาศแบบลักซ์ชัวรีใจกลางเมืองที่ถ่ายทอดผ่านงานดีไซน์ด้วยวัสดุธรรมชาติผสมผสานความโมเดิร์น ใช้โทนสีขาว ครีมน และเขียวเพื่อสร้างบรรยากาศให้ร้านดูน่านั่งตลอดวัน ส่วนความอร่อยที่มาพร้อมสุขภาพทางไอ้กะจู้ยังคงเน้นเสิร์ฟผักออร์แกนิกสดจากฟาร์มถึงโต๊ะอาหารไว้เหมือนสาขาอื่นๆ เช่นเคย

สำหรับโอกาสพิเศษครั้งนี้และเพื่อเป็นการเฉลิมฉลองสาขาใหม่ ทางร้านได้นำเสนอผ่าน 4 เมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ได้แก่ *ซูปเท็คทรีฟเฟิล* กินคู่ขนมปังชีโอะเนยทรัฟเฟิลเข้ากันได้ดี *สลัดสาหร่ายคอมบุ* เสิร์ฟพร้อมมะโวคาโดและเต้าหู้เย็น เป็นเมนูเรียกน้ำย่อยเพื่อสุขภาพเลยก็ว่าได้ *พาสตาเส้นสด* รังสรรค์จากผักโขมออร์แกนิก ท็อปด้วยหอยโฮตาเตะย่างชิ้นโต และสุดท้าย *สเต็กเนื้อริบอาย* เนื้ออังกะมังระดับพรีเมียมเสิร์ฟพร้อมมันบดทรัฟเฟิลเนื้อเนียนละเอียดย่อยทีเดียว

แอบกระซิบว่า Exclusive Set ทั้ง 4 เมนูนี้จะมีขายเฉพาะสาขานี้ เอ็มควอเทียร์เท่านั้น ใครอยากลิ้มลองรีบพุ่งตัวไปให้ไว





KTC ร่วมกับวิชา ประเทศไทย โรงแรมโรสวูด กรุงเทพฯ และ SARRAN เปิดตัวชุดน้ำชา “SENSE OF RAMAYANA”

เป็นการร่วมมือกันที่น่าสนใจอย่างมากสำหรับผู้ชื่นชอบการจิบน้ำชายามบ่าย เมื่อเคทีซี (KTC) จับมือวิชา ประเทศไทย โรงแรมโรสวูด กรุงเทพฯ และแบรนด์เครื่องประดับ SARRAN เปิดตัว “Sense of Ramayana” ชุดน้ำชายามบ่ายที่มีแรงบันดาลใจมาจากวรรณกรรมเรื่องรามายณะ โดยมอบสิทธิพิเศษสำหรับสมาชิกบัตรเครดิตเคทีซี วิชา รับส่วนลด 10% พร้อมรับเข็มกลัดดีไซน์พิเศษ “มะลิกรุง” มูลค่า 3,000 บาทจากแบรนด์ SARRAN เมื่อสั่งซื้อชุดน้ำชาสำหรับ 2 ท่าน ให้บริการ ณ ห้องละครยูเรเนียน บราสเซอร์ ตั้งแต่วันนี้-30 พฤศจิกายน

คุณปริม ปัญญาเสรีพร ผู้บริหารสูงสุด ฝ่ายการตลาดบัตรเครดิตเคทีซี หรือบริษัท บัตรกรุงไทย จำกัด (มหาชน) เปิดเผยว่า เคทีซีให้ความสำคัญกับกลยุทธ์การตลาดที่เน้นเรื่องของ Partnership Marketing มาโดยตลอด เพื่อมอบสิทธิพิเศษที่คุ้มค่าให้กับสมาชิกบัตรชุดน้ำชายามบ่าย “Sense of Ramayana” ถือเป็นหนึ่งกิจกรรมที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์สมาชิกกลุ่มพรีเมียมที่ชื่นชอบการใช้ชีวิตด้วยมาตรฐานระดับ Ultra Luxury

คุณศรัณยู อยู่คงดี ศิลปินนักออกแบบเครื่องประดับเจ้าของแบรนด์ SARRAN เป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติจากผลงานออกแบบเครื่องประดับที่ใช้ทองคำประกอบจากดอกไม้เพื่อย้ำถึงความเท่าเทียมและพลังของผู้หญิง คุณศรัณยูใช้เรื่องราวของรามายณะเป็นแรงบันดาลใจในการออกแบบคอลเล็กชั่นที่ชื่อ “Ramayana” และยังได้นำมาเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ชุดน้ำชายามบ่าย Sense of Ramayana ครั้งนี้ ร่วมกับ Executive Pastry Chef **เชฟดัสติน แบกซ์เตอร์** และ Executive Sous-Chef **เชฟแฟรงก์ แวกเกอร์ฮาเกน** แห่งโรงแรมโรสวูด กรุงเทพฯ ออกมาเป็นเมนูคาวและหวานรสชาติเยี่ยมในรูปลักษณ์ที่สวยงาม โดยอิงกับชาชุดทั้ง 6 ได้แก่ ดิน น้ำ ลม ไฟ ทอง และไม้ รวมถึงลักษณะของ 6 ตัวละครหลักในมหากาพย์รามายณะ พร้อมด้วยวิธีการดื่มชาที่แตกต่างกันไปในแต่ละคน เพื่อมอบประสบการณ์จิบน้ำชายามบ่ายที่หรูหราและยูนิคไม่เหมือนใคร

(สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ KTC Phone โทร. 0-2123-5000 หรือ <https://www.ktc.co.th>)



ลองครบหรือยัง?! 3 ชุดหม่าล่าสูตรเด็ด ที่ HAIDILAO HOT POT

ยังคงเป็นร้านฮอตพอตที่ฮอตฮิตแบบเสมอต้นเสมอปลาย สำหรับ**ไฮต์เลา ฮอตพอต (Haidilao Hot Pot)** ชั้น 7 เซ็นทรัลเวิลด์ กับคิวหน้าร้านยาวเหยียดเหมือนวันแรก ด้วยวัตถุดิบเกรดพรีเมียม น้ำซุปรสเข้มข้นที่เลือกได้ถึง 4 รสชาติใน 1 โต๊ะ รวมถึงการบริการแบบไฮต์เลาที่ขอใช้คำว่าไร้เทียมทาน (โดยเฉพาะเรื่องการทำความสะอาด) ทำให้ร้านมีแฟนคลับเหนียวแน่นสุด ๆ

นอกจากน้ำซุ้มนะมูเตอันโด่งดัง เรายังอยากให้คุณลองซุ้มน้ำหม่าล่าที่มีถึง 3 แบบ และปรับระดับความเผ็ดได้ตามชอบ ไม่ว่าจะเป็น**ซุ้มน้ำหม่าล่าน้ำมันวัว** รสชาติแบบเสฉวนแท้ๆ โดดเด่นด้วยกลิ่นรสของเครื่องเทศ มีส่วนผสมของน้ำมันวัวที่เพิ่มความหอมเข้มข้นให้ทุกคำ **ซุ้มน้ำหม่าล่าไฮต์เลา** เสน่ห์ที่เครื่องเทศและส่วนผสมอย่างพริกไทยเสฉวน พริกแห้ง ขิง กระเทียม สมุนไพร และน้ำมันพืช พลาดไม่ได้กับ**ซุ้มน้ำหม่าล่ามวู**ที่ถูกปากลูกค้านับเป็นปีๆ น้ำซุปรสชาติกลมกล่อมละมุนลิ้น เผ็ดน้อยลง ให้เรากินได้แบบไม่เสียด

ส่วนเมนูที่ทางร้านกระซิบว่าสั่งมากินกับซุ้มน้ำหม่าล่าแล้วดีงามสุดๆ ต้องยกให้ **ผัสดูว์วู** **เส้นบุก** **สไลด์วาววู** **เนื้อแกะสไลซ์** **หลอดเลือดหัวใจหมู** **เลือดหมู** **สันคอหมู** **คุโรบุตะ** **ปลาตอร์** **รากบัว** **เซียงจี** **ไส้เบ็ด** **เส้นเบ็ด** และ**ฟองเต้าหู้สด** คีบชิ้นไหนลงไปแกว่งไกวในหม้อน้ำซุ้มน้ำหม่าล่าร้อนๆ ก็เข้ากัน ไม่เสียใจที่ไปต่อคิวแน่นอน

(ชั้น 7 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ถนนราชดำริ แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ FB : Haidilao Thailand)





JÉRÔME CHEESECAKE

แบรนด์ชีสเค้กหน้าไหม้ชื่อดังจากญี่ปุ่นมาถึงไทยแล้ว!

สิ้นสุดการรอคอย เมื่อ Jérôme Cheesecake แบรนด์ชีสเค้กหน้าไหม้ชื่อดังจากกินซ่า โตเกียว มาปักหมุดนอกประเทศญี่ปุ่นเป็นครั้งแรกในบ้านเราที่ร้าน Mont Blanc สาขาทองหล่อ 13 ซึ่งเป็นการร่วมงานกันระหว่างเชฟเดช คิวคชา แห่งบริษัท คชา บราเธอร์ส จำกัด และเชฟ Jérôme Quilbeuf อดีต Head Chef จาก “Saint Pau” ร้าน 3 ดาวมิชลิน ประเทศสเปน และเป็นเจ้าของแบรนด์ Jérôme Cheesecake อันโด่งดังนั่นเอง

ความพิเศษของ Jérôme Cheesecake อยู่ที่วัตถุดิบที่เลือกใช้ ไม่ว่าจะเป็นนมจากฮอกไกโด และชีสจากแคว้นบาสก์ ประเทศสเปน บวกกับสูตรการทำของเชฟ Jérôme ชีสเค้กจึงเต็มไปด้วยความเข้มข้น กลิ่นหอมฉุย เนื้อเบา ส่วนตรงกลางจะเด้ง นุ่มละลายในปาก

นอกจากจะได้มันส์เลียดชีสเค้กกันเพลินๆ แล้ว เชฟเดชยังเตรียมเมนูองบลังค์ไว้เอาใจคนรักขนมหวานอีกหลายเมนู อาทิ Matcha Mont Blanc ความอร่อยหลายเลเยอร์ ทั้ง Honey Cake, Yuzu Kantan, Warabi Mochi, ไอศกรีมรสยuzu แล้วท็อปด้วย Matcha Mont Blanc เนื้อเนียนนุ่ม ส่วน Kuri Mont Blanc ก็ดีงามไม่แพ้กัน ด้านในเป็นไอศกรีมนมแบบซูการ์ฟรี แล้วท็อปด้วย Chestnut Mont Blanc หอมมัน ตกแต่งด้วยแมกคาเดเมียและถั่วคุโรมาเมะ แบบนี้ต้องพุ่งตัวไปเช็กอินด่วน!

(ชั้น 1 ด้านหน้าโครงการ Chani Residence ซอยทองหล่อ 13 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ เปิดบริการทุกวัน 10.00-21.00 น. Line : @jerome โทร. 09-5368-2111)





UNBIRTHDAY CAFE

โคมใหม่กับความอร่อย ที่มากขึ้นกว่าเดิม

หนึ่งในคาเฟ่คลาสเฮาส์ยอดนิยมของชาวสุขุมวิท ที่ล่าสุดได้เนรมิตพื้นที่ภายในร้านใหม่ให้บรรยากาศอบอุ่นแบบยุโรปยิ่งขึ้น โดยปรับโทนร้านเป็นสีขาวสะอาดตาเกือบทั้งหมด เข้ากับเฟอร์นิเจอร์ไม้ และของตกแต่งสไตล์วินเทจ อีกทั้งยังเพิ่มเมนูมื้อสายหลากหลายจานอร่อยที่เสิร์ฟให้อิ่มท้องคู่กับเบเกอรี่และเครื่องดื่มรสชาติดีเช่นเคย

เมนูแรก **Big Plate Breakfast** ชุดอาหารเช้าสุดลงตัวที่ประกอบไปด้วยไข่กวน ใส่กรอกคุณภาพดี สตรอว์เบอร์รี ผักสลัด และเบคอน แฮมสไลด์อเมริกัน กินกับขนมปังขาวโรตีสายดำอร่อยอัมสมาย ท้อง **Salmon Cold Pasta** แซลมอนเคียวร์เนื้อละมุนหอมกลิ่นเฮิร์บ ฉ่ำด้วยน้ำซอสซุซุเมอน กินพร้อมเส้นคาเปลลินี เติมความสดชื่นได้ดีมาก

และ **Banana and Cheese Pancake** แพนเค้กเนื้อนุ่มฟูแบบญี่ปุ่นแต่หอมนุ่มชุ่มเนยแบบอเมริกัน ท็อปปิ้งด้วยครีมชีส กลัวยหอมเบิร์นไฟ กินพร้อมเมเปิลไซรัปเปรี้ยวฉ่ำหวานหนอย ตัดรสชาติกันได้ดี

(ชั้น 2 มาเปงเส็ง อพาร์ทเมนต์ ซอยสุขุมวิท 31 แขวงคลองเตย-เหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ เปิดบริการ 08.00-20.00 น. โทร. 08-5145-3181)



THAI CHEESE TOUR

กับ VIVIN GROCERY และมองเพื่อน

J'AI ME by Jean-Michel Lorain จับมือกับ VIVIN Grocery เปิดตัวกิจกรรม **The Cheese Tour with Vivin Grocery & Friends** ที่จะออกทัวร์ไปพร้อมกับกองทัพชีสไทยในสถานที่สำคัญต่างๆ ทั่วเมืองไทย เป็นระยะเวลา 1 ปีเต็ม!

งานนี้ประเดิมครั้งแรกไปแล้วที่ร้าน J'AI ME by Jean-Michel Lorain เมื่อวันที่ 24 กันยายนที่ผ่านมา ด้วยการนำเสนอ **บุฟเฟต์ชีสไทย** จากร้าน VIVIN Grocery กว่า 20 ชนิด คู่กับ **โคลด์คัท** และ **ชาร์กูเตอร์** ที่ผลิตโดยเกษตรกรท้องถิ่นในเมืองไทย นอกเหนือจากนี้ **เชฟ Amerigo Tito Sesti** และ **เชฟ Yoan Martin** จาก J'AI ME ยังรังสรรค์บุฟเฟต์ อาหารอะลาคาร์ต และคานาเป้ด้วยวัตถุดิบท้องถิ่นที่เข้ากับรสชาติของชีสไทยจาก VIVIN Grocery โดยเฉพาะพร้อมด้วยไวน์จาก GranMonte ไวน์ GI ที่รสชาติสดปรสานเข้ากับชีสไทยได้ดีมาก

Thai Cheese Tour ครั้งหน้าจะไปสร้างความตื่นเต้นกันที่ไหน ติดตามข่าวกันได้ที่เฟซบุ๊กของ VIVIN Grocery

TENKO OMAKASE

เปิดตัวโอมากาเสะ
แบบฉบับคัปโปะ (KAPPO)
จากประสบการณ์กว่า 20 ปี
ของเชฟไดสุเกะ นิชิมูระ

Tenko Omakase (เท็นโกะ โอมากาเสะ) ปรับเปลี่ยนสไตล์การนำเสนอโอมากาเสะแบบญี่ปุ่นดั้งเดิมเป็นโฉมใหม่ในสไตล์ที่เรียกว่า “คัปโปะ” (Kappo) เพิ่มลูกเล่นของอาหารให้แปลกใหม่กว่าเดิม ภายใต้หัวเรือคนใหม่ **เชฟไดสุเกะ นิชิมูระ** ผู้สั่งสมประสบการณ์ในการทำอาหารแนวคัปโปะและโคเชกิมากว่า 20 ปี

คัปโปะโอมากาเสะแบบฉบับของเท็นโกะภายใต้การนำของเชฟไดสุเกะ นำเสนอรสชาติเข้มข้นในแบบที่คนไทยชื่นชอบ “คนไทยยังชื่นชอบการกินซูชิคำเล็กๆ ผมปรับขนาดซูชิให้เล็กลงแล้วทดแทนด้วยเมนูที่หลากหลายมากขึ้น” เชฟไดสุเกะบอก

ส่วนที่สร้างความตื่นเต้นในแบบที่ไม่เคยมีมาก่อน และเป็นสิ่งที่เชฟไดสุเกะภูมิใจนำเสนอ นั่นก็คืองานเรียกน้ำย่อยแบบคัปโปะ ซึ่งจะประกอบไปด้วยซูสไตล์ญี่ปุ่นดั้งเดิม ซาซิมิ และเมนูเซต ภายใต้รูปร่างหน้าตาแบบร่วมสมัย และมีส่วนประกอบของผักมากกว่าคอร์สโอมากาเสะที่เราคุ้นเคย เช่น **ซูบิฟักทองและนมถั่วเหลืองเย็น, โมจิจิ้งจอกเสิร์ฟพร้อมอุนิ คาเวียร์ และมิโซะ, ตับปลาหมักกับมิโซะบร็อกโคลี, ทนโมมาเกะสอดไส้ทาร์ตครีสปลากระเบณ, ไข่ตุ๋นฟัวกราส์ในน้ำซูบิโบนิโตะ** และซาซิมิส่วนท้องทูน่า มาพร้อมซอสไข่แดง ซูกินีสด มะเขือม่วงสด ต้นบอน แดงโม และมันหวาน ท็อปด้วยเดรสซิงสีเหลืองในรูปแบบของเจลลี่

“เราจะเปลี่ยนวัตถุดิบไปเรื่อยๆ ตามวัฒนธรรมการกินของญี่ปุ่นที่จะเปลี่ยนตลอด 4 ฤดูกาล เพราะฉะนั้นคนกินจะได้สัมผัสกับประสบการณ์ใหม่และมีความสุขในทุกๆ ครั้งที่มาหาเรา” เชฟไดสุเกะพูดทิ้งท้าย

เปิดบริการวันพุธ-อาทิตย์ มื้อกลางวัน 12.00 น. 12 เมนู ราคา 2,900 บาทต่อท่าน มื้อค่ำ เวลา 17.30 น. และ 20.00 น. 14 เมนู ราคา 5,500 บาทต่อท่าน และ 16 เมนู ราคา 7,000 บาทต่อท่าน ข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 0-2680-9999 หรือ www.pullmanbangkok.kingpower.com





ฉลองครบ 25 ปี “เย็นตาโฟเครื่องทรง” แจกตะเกียบ LIMITED PREMIUM GIFT 500 คู่เท่านั้น

“เย็นตาโฟเครื่องทรง” ร้านของคน (รัก) เส้นใหญ่ (เพราะมาร้านนี้ไม่มีเส้นอื่นให้เลือก) ผลอเดียวนี้อายุครบ 25 ปีแล้ว แต่รสชาติยังคงเดิมเหมือนวันแรกไม่ผิดเพี้ยน โดยเฉพาะเครื่องเคราที่ประโคนสีให้ไม่ยั้ง อัดแน่นเต็มชามตราไก่ใบยักษ์ ทั้งลูกชิ้นปลา อี๋ก้วย ก๊วยปลา ลูกชิ้นรักบี้ ลูกชิ้นเต้าหู้ขาว ลูกชิ้นเต้าหู้เหลือง เลือดหมู ลูกชิ้นกุ้ง เห็ดหูหนูดำ และหนังปลาแซลมอนกรอบ ผสมผสานด้วยกลิ่นหอมของน้ำซุปรสที่ปรุงรสด้วยซอสแดง ทำจากข้าวแดงหมักกับเต้าหู้ยี้แดงที่ทำจากถั่วเหลืองแท้หมักกับข้าวหมาก

พิเศษสุดกับเมนูเย็นตาโฟห่อไข่ที่ใครเอตมาลองอายุครบ 25 ปี เย็นตาโฟเส้นใหญ่รสจัดจ้านตามระดับความเผ็ดที่เลือก ผัดคั่วในกระทะกับเครื่องลูกชิ้นสารพัดพร้อมกุ้งสดจนหอม ห่อไข่ที่ร้อนในกระทะร้อนๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซอสแดงพริกทองกระเทียมเจียวรับรองว่าอร่อยไม่เป็นสองรองใคร นอกจากนี้ยังมีเมนูห้ามพลาดอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น **ข้าวต้มกุ๊ยๆ ลาบเบญจรงค์กรอบ เมี่ยงหัวใจกล้วย เย็นตาโฟหม้อไฟ ชุดครอบครัว** จบของควาต่อด้วยของหวานที่มีให้เลือกสั่งอย่างจุใจ อาทิ **ขนมถ้วยโบราณ ปาท่องโก๋-**

สังขยาใบเตยกะทิสด บัวลอยไข่หวาน และหวานเย็นทรงเครื่อง

และเพื่อเป็นการตอบแทนลูกค้าทางร้านได้จัดทำ **Limited Premium Gift** ตะเกียบไม้ขนาดพิเศษที่ผลิตจากไม้รักฟ้า หรือไม้เชือก ซึ่งเป็นไม้เนื้อแข็งที่ทนทานต่อความร้อน ชัดเงาอย่างดี และสลักลายฉลองครบ 25 ปี มูลค่า 350 บาท มีจำนวนเพียง 500 คู่เท่านั้น สำหรับลูกค้าที่ใช้บริการทุกสาขา ตั้งแต่ 1,500 บาทขึ้นไป (ยกเว้นสาขาในสนามบิน) ของดีมีจำกัดต้องรีบกันหน่อยแล้ว!

(เปิดบริการ 07.00-21.00 น. ขึ้นอยู่กับแต่ละสาขา โทร. 0-2946-1000 www.yentafo.com, FB : YentafoMallika)





ตรามือที่ 1
NO.1 HAND BRAND

ก๊วยจ๊ับ น้ำใส-น้ำข้น



แบบต้ม

1. นำเส้นก๊วยจ๊ับทิ้งสำเร็จรูป สไลด์ยาวราช ง่วนซูน ตรามือที่ 1 ต้มในน้ำเดือด 600 มิลลิลิตร 3 นาที
2. เส้นเริ่มม้วนตัว เติมเครื่องปรุง คนให้เข้ากัน
3. เทใส่ชาม พร้อมรับประทาน เพิ่มหมูกรอบ ไข่ต้ม เต้าหู้ทอด ตับลวก ตามชอบ

แบบไมโครเวฟ

1. นำเส้นก๊วยจ๊ับทิ้งสำเร็จรูป สไลด์ยาวราช ง่วนซูน ตรามือที่ 1 และผงปรุง ใส่ชามสำหรับเข้าไมโครเวฟ เติมน้ำ 600 มิลลิลิตร
2. นำเข้าไมโครเวฟ (900 วัตต์) 5 นาที
3. คนให้เข้ากัน พร้อมรับประทาน เพิ่มหมูกรอบ ไข่ต้ม เต้าหู้ทอด ตับลวก ตามชอบ



ก๊วยจ๊ับน้ำข้น
เส้นจัน
หอมเครื่องเทศ
รสชาติที่ 1



ก๊วยจ๊ับน้ำใส
รูปเผือกอ่อน
พริกไทยงั่ว
รสชาติที่ 1



มีวางจำหน่ายแล้วที่เซเว่น อีเลฟเว่น ทุกสาขาทั่วประเทศ
และซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำทั่วไป

📍 : ง่วนซูน ตรามือที่ 1
🛒 Shopee : Nguansoon_official

มหกรรมการเงินเชียงใหม่ ครั้งที่ 18

MONEY EXPO 2023 CHIANGMAI

Green
Finance
For
Green
Living

10-12 พ.ย. 66

10.00 - 20.00 น. | เชียงใหม่ฮอลล์
เซ็นทรัล เชียงใหม่ แอร์พอร์ต

มหกรรมการเงิน
การลงทุนครบวงจร



“เพิ่มความมั่งคั่ง
สร้างโอกาสลงทุน”
และโปรโมชั่นพิเศษสุด

- สินเชื่อบ้าน สุดคุ้ม
- สินเชื่อบุคคล ดอกเบี้ยต่ำ
- เงินฝาก ดอกเบี้ยสูง
- ประกัน คุ่มค่า / มั่นคง

พบกับผลิตภัณฑ์
การเงิน การลงทุน
Green Finance
เพื่อโลกที่ยั่งยืน

ทำธุรกรรม และ ขอสินเชื่อ
แบบออนไลน์ ได้ทาง

MoneyExpoOnline.com



🏠 MoneyExpoOnline.com 🏠 MoneyExpo.net 🌐 Money Expo

🐦 Money_Expo 📱 Money Expo Plus 📞 MoneyExpo



องค์กรที่เข้าร่วม



สนับสนุนโดย



THE FOOD SCHOOL BANGKOK THAILAND PROGRESSIVE CULINARY EDUCATION โรงเรียนที่ทำ “มากกว่า” สอนทำอาหาร

THE
FOOD
SCHOOL

ALMA
THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

.tsuji

DUIT THANI
college

Progressive (adj.) ทำหน้า

อันที่จริงแล้ว นอกเหนือไปจากความหมายที่เรารับรู้กันโดยทั่วไป ศัพท์คำนี้
ยังใช้นิยามถึงความ “หัวใหม่” ได้ด้วย อย่างที่ THE FOOD SCHOOL BANGKOK นั้น
เลือกหยิบความ “หัวใหม่” นี้มานิยามใจความสำคัญในการสอนทำอาหาร
ที่นักเรียนจะได้รู้ “มากกว่า” สูตรอาหาร และได้ลงมือทำ “มากกว่า” ยืนอยู่หน้าเตา

“การรวมตัวกันของ 3 โรงเรียน
พาร์ทเนอร์ที่ดีที่สุด ทำให้คอมมูนิตี
ของเราแข็งแกร่งและมีความน่าสนใจ
ขึ้นเรียนของเราสอนทักษะ
โดยครูที่รู้ลึก รู้จริง”

ศิรเดช โทณวนิก

ทายาทอาณาจักร “ดุสิตธานี”
กับการจับเคลื่อนธุรกิจ
เพื่อความยั่งยืนอย่างไม่หยุดยั้ง

1 เมืองไทยมีของดีอยู่เยอะมากและ
อยู่ใกล้แค่เอื้อม แต่เรายังขาดคนทำ
อาหารที่เข้าใจ ผลักดัน และส่งเสริม
การใช้วัตถุดิบใกล้ตัว เราจึงสร้างแพลตฟอร์ม
“The Food School Bangkok” ขึ้นมา
เพื่อสอนให้คนทำอาหารรุ่นใหม่เห็นความ
สำคัญของวัตถุดิบท้องถิ่น ส่งเสริมความยั่งยืน
ให้กับอุตสาหกรรมอาหารของเมืองไทย

2 เรามองหาพาร์ทเนอร์ที่ทำ “ธุรกิจ
ยั่งยืน” เช่นเดียวกับเรา จึงมาบรรจบ
กันที่วิทยาลัยดุสิตธานี กับหลักสูตร
สอนอาหารไทยมานานกว่า 30 ปี ALMA
(อัลมา) จากประเทศอิตาลี ซึ่งมีปรัชญา
การสอนที่เน้นเรื่องของวัตถุดิบมากกว่า
สูตรอาหาร และความสามารถของเชฟ
เช่นเดียวกับ Tsuji (ซุจิ) จากประเทศญี่ปุ่น
ที่เปิดสอนทำอาหารมานานกว่า 60 ปี
เปิดกว้างให้นักเรียนได้ประยุกต์ใช้วัตถุดิบ
ที่หลากหลาย

3 การรวมตัวกันของ 3 โรงเรียน
พาร์ทเนอร์ที่ดีที่สุด ทำให้คอมมูนิตี
ของเราแข็งแกร่งและมีความน่าสนใจ
ขึ้นเรียนของเราสอนทักษะ โดยครูที่รู้ลึก รู้จริง
นักเรียนจะได้เรียนรู้วัฒนธรรม ที่มาที่ไป
ของอาหารแต่ละจาน ให้นักเรียนได้สัมผัส
กับหัวใจของอุตสาหกรรมอาหารจริงๆ

4 เราคือ Professional School คือ
หลักสูตรของเรานั้นผูกกับระบบ
การศึกษานักเรียนจะได้รับประกาศ
นียบัตรเป็นเครื่องมือการันตีในการศึกษาต่อ
หรือทำงานต่อ สามารถสะสมเป็นเครดิตได้
รวมถึงยังได้รับการการันตีจากแต่ละโรงเรียน
ซึ่งล้วนเป็นที่ยอมรับทั้งในญี่ปุ่นและอิตาลีด้วย

5 ภารกิจของเราคือการสร้างคอมมูนิตี
ของคนรักอาหาร และสร้างแบรนด์
ของ The Food School ให้เป็น
แบรนด์ของคนไทยที่ไปได้ไกลในระดับนานาชาติ
ให้คนทั้งโลกได้เห็นประเทศไทยมีโรงเรียน
สอนทำอาหารที่ส่งเสริมการศึกษาให้กับ
คนรุ่นใหม่ได้อย่างลึกซึ้งไปถึงแก่น

