Gourmet & Cuisine
กูร์เมท์ แอนด์ ควีซีน
FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 283 • FEBRUARY 2024 • 100 Bht.

Sweet Roses for VALENTINE

กุหลาบ สวย หอม และคุณค่ามากประโยชน์ 26
เมนูขนมมงคลฉลองตรุษจีน 58
รู้จักพรีเมียมคราฟต์ช็อกโกแลตไทย 68
กินอย่างไรให้อารมณ์ดี 72

www.gourmetandcuisine.com
ISSN 1513-6000
240202

Gourmet & Cuisine • ISSUE 283 • FEBRUARY'24 • SWEET ROSES FOR VALENTINE • FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • 100 BHT.

Dai Lou

ร้าน **Dai Lou** ที่มีความหมายว่า “ลูกพี่ใหญ่” เป็นร้านอาหารจีนร่วมสมัย ชื่อดังย่านอารีย์ รื่นรมย์ไปกับบรรยากาศถิ่นลูกพี่ใหญ่ ผสานกลิ่นอายของความเป็นจีนร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากฮ่องกง อิ่มเอมกับเมนูอาหารจีนรสชาติต้นตำรับที่นำเสนอในรูปแบบทันสมัย เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ประยุกต์ให้เข้าถึงทุกเพศทุกวัย มีรางวัล Michelin Guide ปี 2021 และ 2022 การันตีความอร่อย

ภายในตกแต่งอย่างหรูหราด้วยเฟอร์นิเจอร์โทนสีน้ำเงินอันเป็นเอกลักษณ์ของ Dai Lou แฝงความอบอุ่นจากโคมไฟสีส้มที่สว่างไสวอยู่ทั่วร้าน ซึ่งนอกจากการขยายพื้นที่นั่งรับประทานให้กว้างขวางกว่าเดิม ทางร้านยังเพิ่มส่วนของห้องไพรเวต ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่ต้องการความสงบ อีกทั้งยังมีโซนเอาต์ดอร์แบบ Pet Friendly สำหรับใครที่อยากพาสัตว์เลี้ยงมาร่วมเอนจอยได้อีกด้วย

เมนูแนะนำที่ห้ามพลาด **ขนมจีบกุ้ง** เลือกใช้กุ้งแชบ๊วยห่อด้วยแผ่นเกี๊ยวโฮมเมด ได้สัมผัสนุ่มเด้งจากไส้กุ้งเต็มคำ ต่อด้วย **ฮะเก๋าหอยเชลล์คาเวียร์** ฮะเก๋าชิ้นโตแป้งบางสอดไส้กุ้งเนื้อแน่น ท็อปด้วยหอยเชลล์ที่นำไปเชียร์ให้พอสุก เสริมรสชาติและความหรูหราด้วยคาเวียร์หน้าตาสวยงามอลังการ และขาดไปไม่ได้สำหรับ **เซ็ตซาลาเปาตรุษจีน** ที่สามารถสั่งมาลิ้มลองกันได้ตลอดทั้งปี ประกอบไปด้วยซาลาเปามังกร ไส้ครีมรสหวานกำลังพอเหมาะ ซาลาเปาส้มสอดไส้ส้มหวานหอม กินเพลินเป็นที่สุด และสิ่วท้อ ไส้เผือกลาวา

ตอบโจทย์นักชิมทุกเพศทุกวัย มากี่ครั้งก็ได้รับความสุขกลับไปอย่างเต็มที่แน่นอน

Exterior

ซอยพหลโยธิน 5
ทุกวัน 10.30-22.00 น.
0-2103-6566

สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ ที่ร้าน Dai Lou

สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลด 15% สำหรับค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 3,500 บาทขึ้นไป/ เชลล์สลิป

สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 10%
เพียงแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เท่ายอดใช้จ่าย/เชลล์สลิป SMS ลงทะเบียนยอดใช้จ่ายที่ต้องการแลกคะแนนสะสม Thank You Rewards ภายในวันที่ทำรายการผ่านบัตรฯ โดยพิมพ์ BFDP *หมายเลขบัตรเครดิต 8 หลักสุดท้าย*ยอดใช้จ่าย (ไม่ใส่จุดทศนิยม) ส่งมาที่ 4545666 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 มกราคม 2567 – 30 เมษายน 2567
ใช้เท่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะได้ไม่เสียดอกเบี้ย 16%

เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard

MO MO PARADISE

MO MO PARADISE

สุขฟิน 3 ต่อ

ที่ โม โม พาราไดซ์

20 ธ.ค. 66 – 31 มี.ค. 67

สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ เมื่อใช้จ่ายที่ โม โม พาราไดซ์

ฟิน 1

รับส่วนลด 5%

เมื่อทาน 2,500 บาทขึ้นไป/เซลส์สลิป

(ส่วนลดสำหรับชุด All-You-Can-Eat เท่านั้น ไม่รวมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และน้ำเปล่า ที่ร้านโม โม พาราไดซ์ และโม โม พาราไดซ์ โกลด์ ทุกสาขา)

ฟิน 2

รับเครดิตเงินคืน 15%

เมื่อแลกใช้คะแนนสะสม Thank You เท่ายอดใช้จ่าย/เซลส์สลิป

SMS ส่ง SMS ลงทะเบียนภายในวันที่ทำรายการใช้จ่ายที่ต้องการรับสิทธิ์ (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท) พิมพ์ **MOMO** *หมายเลขบัตรเครดิต 8 หลักสุดท้าย *ยอดใช้จ่าย (ตัดเลขทศนิยมออก) ส่งมาที่ **4545666** (ตัวอย่าง : ยอดทาน 2,500.50 บาท พิมพ์ MOMO*12345678*2500)

ฟิน 3

ลุ้นรางวัล iPhone15 ProMax (256 GB.)

มูลค่า 48,900 บาท จำนวน 20 รางวัล รวมมูลค่า 978,000 บาท

เมื่อทานทุก 1,000 บาท รับ 1 สิทธิ์ลุ้นรางวัล

ใช้เท่าที่จำเป็นและชำระคืนได้ตามกำหนดจะได้ไม่เสียดอกเบี้ย 9% - 16%

รายละเอียดเพิ่มเติม สแกน QR Code

เงื่อนไขตามที่ธนาคารและบริษัทฯ กำหนด

www.bangkokbank.com/creditcard

Bangkok Bank Credit Card

ธนาคารกรุงเทพ

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
ธนาคารกรุงเทพขอมอบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นอภินันทนาการด้วยความขอบคุณ ที่ท่านให้
ความไว้วางใจบริการบัตรเครดิตของธนาคารตลอดมา
และธนาคารจะสรรหาสิ่งดีๆ พร้อมความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)

Contents

10 Editor Talk

16 G&C Society

26 Cover Story
กุหลาบ
สื่อรัก และแรงบันดาลใจ

36 Recipes
Bouquet of Love
จานอร่อยจากแรงบันดาลใจของดอกกุหลาบ
- Rose Jelly *วุ้นกุหลาบ*
- Rose Meringue Sandwiches *แซนด์วิชเมอแรงก์สอดไส้บลูเบอร์รี*
- Red Velvet Cake Valentine Flower Bouquet *ช่อกุหลาบวันวาเลนไทน์*
- Mini Flower Wedding Cake *เค้กแต่งงานมินิ*
- Fall in Love with Madeleine *มาเดอลีนแห่งความรัก*
- Ispahan in Valentine's Day *การ์ตอิสปาฮอง*

Exar Plo

Exar Plo

Contents

10 Editor Talk

16 G&C Society

26 Cover Story
กุหลาบ
สื่อรัก และแรงบันดาลใจ

36 Recipes
Bouquet of Love
จานอร่อยจากแรงบันดาลใจของดอกกุหลาบ
- Rose Jelly *วุ้นกุหลาบ*
- Rose Meringue Sandwiches *แซนด์วิชเมอแรงก์สอดไส้บลูเบอร์รี*
- Red Velvet Cake Valentine Flower Bouquet *ช่อกุหลาบวันวาเลนไทน์*
- Mini Flower Wedding Cake *เค้กแต่งงานมินิ*
- Fall in Love with Madeleine *มาเดอลีนแห่งความรัก*
- Ispahan in Valentine's Day *การ์ตอิสปาฮอง*

Food & Drink

46 Home Gourmet
Torta Della Nonna (Grandma's Cake)

48 Daily Dishes
คอร์นเฟล็กส์ฉาบ (10 นาที)

50 Drinks
Happy Valentine's Day
เครื่องดื่มสดชื่นรับวันวาเลนไทน์ 2024

52 You Are How You Eat
กินขนมวีแกนอย่างไทย
ขนมเรไร

54 Eat Well Live Well
Singapore Mei Fun
ผัดหมี่สิงคโปร์

56 Chef's Signature Dish
Chef Marc Razurel
กับผลงานขนมหวานสองสัญชาติ

58 Delish Delight
Celebrate Chinese New Year 2024
ของหวานมงคลในวันตรุษจีน
- Turtle Mung Bean Paste Filling
  ขนมเต่า (ขนมอังกู๋)
- Orange Marzipan
  ส้มแห่งความโชคดี
- Chinese Sticky Rice Balls
  บัวลอยทรงเครื่อง

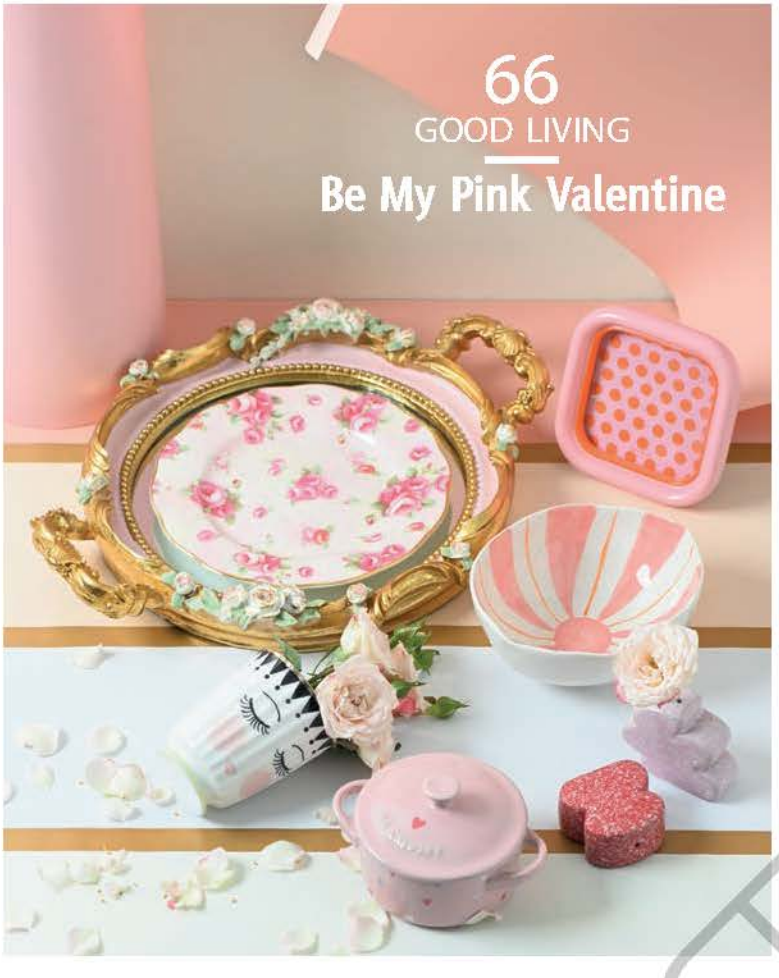
62 Simply Sweet
เค้กช็อกโกแลตป๊อป
Chocolate Cake Pops

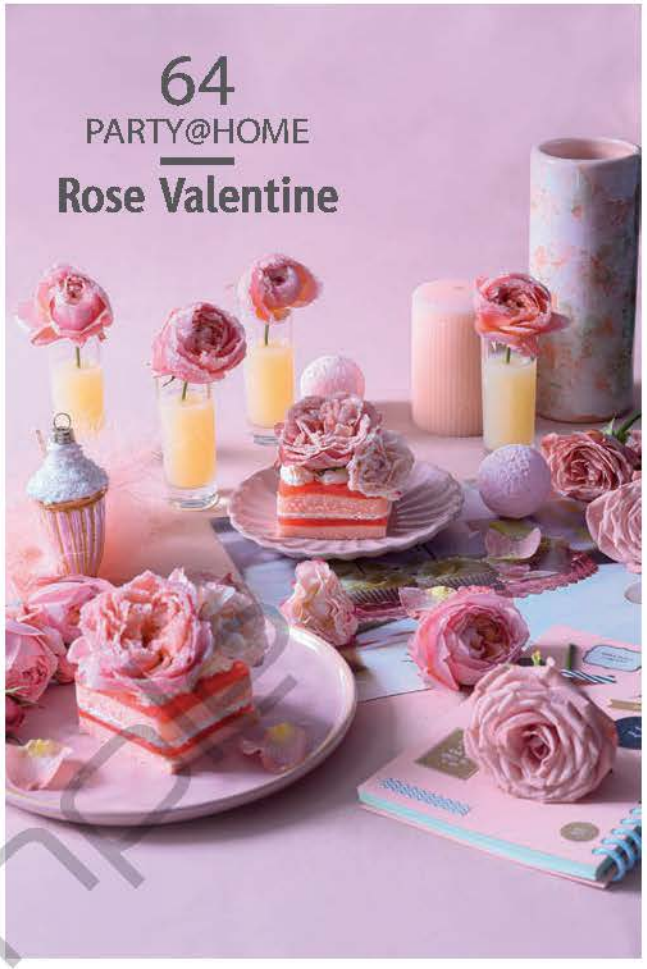
Interview

68 Special Guest
ธนา คุณารักษ์วงศ์ เก่งเพียงลำพัง ไม่อิมแพกต์เท่ารวมพลังไปด้วยกัน

70 Food in Biz
CAFÉ BAGA
คาเฟ่ของคนบ้า-กล้า

Sample





Articles

72 Food for Life
อาหารกับอารมณ์

74 Menu Digest
Broth, Stock and Consommé
น้ำซุปและกองซอมเม่

Shopping & Design

64 Party@Home
Rose Valentine

66 Good Living
Be My Pink Valentine

Miscellaneous

114 Last But Not Least
การควบคุมตนเอง
เพิ่มความผาสุกให้ชีวิต

News & View

104 Events

108 What's On

112 News

Exam

Eating Out & Traveling

14 Happening

80 Eating Out

G&C Recommendation

- Casa Lenzi *อาหารอิตาเลียนสไตล์ทัสคาน*
- Bread Street Kitchen & Bar *ร้าน All Day Dining จากเชฟกอร์ดอน แรมซย์*
- Bangrak Grill *อเมริกันสเต็กเฮาส์วิวสวยสุดสายตา โรงแรมแกรนด์ เซนเตอร์ พอยต์ สุรวงศ์*
- ALT Dry Age *เพิ่มประสบการณ์การกินด้วยเนื้อ Dry Aged*
- โฌณ (Choen Restaurant) *ชูโรงรสชาติของวัตถุดิบด้วย "ฟืนและไฟ"*
- KHAAN *ร้านไฟน์ไดนิงที่เล่าขานถึงอาหารไทยในสไตล์เชฟอ้อม-สุจิรา*
- Kenora Park n Play *ยกเขาใหญ่มาไว้ธานกรุงฯ*
- "เวฬาภิรมย์" *ช่วงเวลาอภิรมย์ที่ทุกคนเข้าถึงได้*
- "บ้านนอกเข้ากรุง" *อาหารอีสานสู่โครงการ Vivre Langsuan*
- มิรู้โรย Eatery *ร้านอาหารไทยฟิวชันที่อร่อยแบบมิรู้ลืม*

90 Foodie Picks

5 คาเฟ่แฟรี่เทลที่จะเสกความสุขให้ทุกคน

94 Places

- Mövenpick Resort Khao Yai *วันหยุดพักผ่อนในโลกแห่งเทพนิยาย*
- *สัมผัสลมหนาวก่ามกลางไอหมอกที่* แกรนด์กกกอด รีสอร์ต เขาค้อ เพชรบูรณ์

98 Wellness

Longevity Hub by Clinique La Prairie ผู้นำศาสตร์ความอ่อนเยาว์ จากสวิตเซอร์แลนด์

100 Travel

Taichung Experiences ปักหมุด 5 พิกัดชวนเที่ยวในเมืองไถจง

Example

Gourmet & Cuisine
FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE
ISSUE 283 • February'24

เจ้าของ	บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด	OWNER	MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
ประธานกรรมการบริหาร	สันติ วิริยะรังสฤษฎ์	CHAIRMAN	SANTI VIRIYARUNGSARIT
บรรณาธิการผู้เพิ่มพ์ผู้โฆษณา	สันติ วิริยะรังสฤษฎ์	PUBLISHING EDITOR	SANTI VIRIYARUNGSARIT
ประธานฝ่ายการเงิน	สุมลศรี วิริยะรังสฤษฎ์	CHIEF FINANCIAL OFFICER	SUMOLKREE VIRIYARUNGSARIT
กรรมการบริหาร	ธนิต วิริยะรังสฤษฎ์ ภาคนี วิริยะรังสฤษฎ์ ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์	EXECUTIVE DIRECTORS	TANIT VIRIYARUNGSARIT, PAKANEE VIRIYARUNGSARIT, PARITA VIRIYARUNGSARIT
บรรณาธิการบริหาร	ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์	EDITOR-IN-CHIEF	PARITA VIRIYARUNGSARIT
บรรณาธิการอาหาร	สุมล ว่องวงศ์ศรี	FOOD EDITOR	SUMON WONGWONSRI
หัวหน้ากองบรรณาธิการ	รัชนีวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล	EXECUTIVE EDITOR	RATCHANEEWAN LAONUTWUTTHIKUL
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ	พิจิกา ยะหัตตะ	DEPUTY EDITOR	PICHIKA YAHATTA
นักเขียนอาวุโส	หทัยชนก จรณะ	SENIOR WRITER	HATHAICHANOK JARANA
กองบรรณาธิการ	ฐิติมา ปัญญาวงศานนท์ เบญจวรรณ์ สังพาสิหธิ์ อิงจิรา สังย์ยิง	EDITORIAL STAFF	THITIMA PANYAWONGSANON BENJAWAN SUNGPASIT, INGJIRA SANGYANG
กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร	จันทร์ทิพย์ แซ่เอี๊ยว ศรวิษฐ์ พงศ์จิรกมานิช	FOOD SPECIALISTS	JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
สไตลิสต์	กุลกนิษ เกศกะงาม ขวัญจิรา ทิพยากุลรักษ์	STYLISTS	KUNKANIT KESKANGAM, KWANJIRA TIPPAYAKULRAK
หัวหน้าช่างภาพ	กวิน ทองสมบูรณ์	CHIEF PHOTOGRAPHER	KAWIN THONGSOMBOON
ช่างภาพอาวุโส	นพรัตน์ โตสติ อภิชาติ วรรณะวัลย์	SENIOR PHOTOGRAPHERS	NOPPARAT TOSATI, APICHART WANNAWAN
ช่างภาพ	วิวัฒน์ ภัยวิมุติ วุฒิพงษ์ คนึงศีลศุภผล ณัชชา สุวรรณเพราเพริศ	PHOTOGRAPHERS	VIVAT PAIVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGSINSUPHAPHON, NATCHA SUWANPRAOPRERD
คอนทริบิวเตอร์	นุชนันท์ โอสถานนท์ ดร. รสสุคนธ์ มกรมณี อ. เกริกบุระ ยมนาค พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล ผศ. ดร. ฉัตรภา หัตถโกศล หอรุ้ง จรุงกิจอนันต์ ฉัตรชัย แป้นโพธิ์กลาง	CONTRIBUTORS	NUTCHANAND OSTHANOND, DR. ROSSUKON MAKARAMANI, KRIRKPURA YOMNAK, PORNSRUN RUNGCHAROENKITKUL, ASST. PROF DR. CHATRAPA HUDTHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN, CHATCHAI PANPOKANG
ที่ปรึกษา	วนิดา วนะภูติ บังอร สังข์มังกร พลอยจรัส ประกัตตุโกมล พฤทษ์ สัมพันธวรบุตร ผศ. ดร. นัฐพล ตั้งสุภูมิ	CONSULTANTS	WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN, PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOOT, ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM
เลขานุการกองบรรณาธิการ	อติพร ยังสว่าง	EDITORIAL SECRETARY	ATIPORN YANGSAWANG
พิสูจน์อักษร	เครือวัลย์ ธีระพจนารถ	PROOFREADERS	KRUAWAN TEERAPODJANART
ออกแบบรูปเล่ม	บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด	DESIGNER	VIRGO ART GUILD CO., LTD.
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด	ภาคนี วิริยะรังสฤษฎ์	BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER	PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด	มัลลิกา แย้มสุข	EXHIBITION COORDINATORS	MUNLIKA YAMSUK
ผู้จัดการส่วนโฆษณา	พจณี อ่อนฉลวย	ADVERTISING MANAGER DEPT.	POTJANEE ONCHALUANY
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา	พอพล โกศลวณิช ทนทพิพย์ เหมรำไพ	DEPUTY ADVERTISING MANAGER	PHORPHON KOSONWANIT, KANOKTIP HEMRUMPAI
ฝ่ายโฆษณา	ธัญญลักษณ์ อนงค์ทอง	ACCOUNT EXECUTIVE	THUNYALUK ANONGTHONG
เลขานุการฝ่ายโฆษณา	น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล	ADVERTISING SECRETARY	NAMPUENG WIWATCHAISAKUL
ประสานงานฝ่ายโฆษณา	ศศิวิมล ศรีเพิมพ์	ADVERTISING COORDINATOR	SASIWIMON SRIPIM
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา	0-2691-4133-5, 0-2691-5752	DIRECT LINE	0-2691-4133-5, 0-2691-5752
โทรสาร	0-2275-7658	FAX.	0-2275-7658
ผู้จัดการฝ่ายผลิต	บุญญา อรมุต	PRODUCTION MANAGER	BOONYA ORAMOOT
ฝ่ายสมาชิก	อัมพร แสงหอง รัตติกาล ห่วงแก้ว	SUBSCRIPTION	AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง 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

จัดจำหน่าย บริษัท เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่อ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด 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

exampdf

ลงทะเบียนเข้างานฟรี
สแกนเลย!

thaifex HOREC ASIA

ปลดล็อกอนาคตของ อุตสาหกรรม HORECA

startup

6 - 8 มีนาคม 2567

อิมแพค เมืองทองธานี
กรุงเทพ ประเทศไทย

www.thaifex-horec.asia

จัดโดย

DITP Department of International Trade Promotion Ministry of Commerce, THAILAND

koelnmesse

Editor Talk

ขอต้อนรับทุกท่านเข้าสู่เดือนแห่งความรักด้วยกุหลาบงามหลากสีบานสะพรั่งบนปกของ **G&C** ในฉบับนี้ แน่นอนว่านอกจากจะสวยงามแล้วยังต้องหวานอร่อยให้สมกับความรักที่ผู้อ่านทุกท่านมอบให้กับเราเสมอมานั่นเองค่ะ

ฉบับนี้เรามาว่ากันด้วยเรื่องของ “กุหลาบ” ดอกไม้สุดสง่าและมหัศจรรย์ซึ่งถูกยกให้เป็นสัญลักษณ์แห่งความรักมาอย่างยาวนาน นอกจากจะขึ้นชื่อด้านรูปลักษณ์และกลิ่นหอมอันโดดเด่นแล้ว ยังมีอิทธิพลในแวดวงต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นศิลปวัฒนธรรม สถาปัตยกรรม และยังมีบทบาทในด้านของอาหารและยามิใช่น้อย G&C ชวนผู้อ่านมาค้นพบเรื่องราวอันลึกซึ้งของกุหลาบไปด้วยกันใน **Cover Story** จากนั้น **Recipes** ชวนทำเมนูแสนหวานที่มีแรงบันดาลใจมาจากกุหลาบสำหรับเฉลิมฉลองเทศกาลวาเลนไทน์

เติมความหวานกันอย่างต่อเนื่อง **Simply Sweet** โดยป้าเจี๊ยบชวนทำเมนูเค้กช็อกโกแลตป๊อป เด็กๆ ก็ทำได้ ผู้ใหญ่ก็ทำเพลิน ไว้มอบเป็นของขวัญสื่อรักแทนใจ ส่วน **Foodie Picks** พาไปเช็กอิน 5 คาเฟ่สไตล์แฟรี่เทลที่อบอวลไปด้วยเรื่องราวชวนฝันของเทพนิยายสุดโรแมนติก ตามด้วย **Eating Out** ยกขบวนร้านอาหารเปิดใหม่บรรยากาศดีที่เหมาะสำหรับการเดตและสังสรรค์กับเพื่อนฝูงมาฝากอย่างจุใจ

ในเดือนกุมภาพันธ์ปีนี้ยังตรงกับ**เทศกาลตรุษจีน** ซึ่งนอกจากจะเป็นการเริ่มต้นปีใหม่ของจีนแล้ว ยังเป็นเทศกาลแห่งความผูกพันในครอบครัวที่สมาชิกทุกคนจะเดินทางมาพบปะและกินอาหารร่วมกันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตา ในโอกาสนี้ **Delish Delight** นำเสนอสูตรของหวานมงคลสำหรับทำกินกันในครอบครัวหรือให้เป็นของขวัญแด่ผู้ใหญ่ที่เคารพ ส่วน **Travel** พาไปท่องเที่ยวเมืองไถจงของไต้หวัน พร้อมอัปเดต 5 พิกัดน่าปักหมุดเที่ยวไม่ซ้ำใครอีกด้วยค่ะ

ขอให้ทุกท่านมีความสุขในเดือนแห่งความรัก แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์
บรรณาธิการบริหาร

gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

Draft

THAIFEX – HOREC Asia 2024: ปลดล็อกอนาคตของอุตสาหกรรม “HoReCa” ด้วยนวัตกรรมล้ำสมัยจากแบรนด์ชั้นนำ

THAIFEX – HOREC Asia 2024 พร้อมเปิดตัวนวัตกรรมใหม่ โดยยึดแนวคิดเพื่อความยั่งยืนและทันสมัย เน้นการสร้างประสบการณ์การใช้งานแบบดิจิทัลที่ดีให้กับผู้ใช้งาน ไร้การสัมผัส และการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมให้ผู้ประกอบการธุรกิจและผู้เชี่ยวชาญการให้บริการจากอุตสาหกรรม “HoReCa” ทั้งภาคโรงแรม ร้านอาหาร และงานจัดเลี้ยง สามารถเรียนรู้วิธีการพัฒนาธุรกิจให้เติบโต พบกับอุปกรณ์เครื่องมือและนวัตกรรมมากมายสำหรับสินค้าและบริการในอุตสาหกรรมฯ

ภายในงานยังมีแบรนด์ชั้นนำจากต่างประเทศกว่า 300 แบรนด์ เช่น Carpigiani, Electrolux, Gruppo Cimbali, Hobart และ UNOX ที่จะมาโชว์นวัตกรรมและโซลูชันที่ทันสมัย โดยในงานแสดงสินค้านี้จะมีทั้งหมด 9 โซน ได้แก่ โซนเบเกอรี่และไอศกรีม โซนคาเฟ่และบาร์ โซนการทำความสะอาดและซักรีด โซนการรับประทานอาหาร โซนเฟอร์นิเจอร์ โซนห้องครัว โซนการให้บริการ โซนเทคโนโลยี และโซนสุขภาพ และคาดว่าจะมีผู้ซื้อรายสำคัญ (Hosted Buyers) กว่า 500 ราย

นอกจากนี้ยังมีการสาธิตการทำงานของเทคโนโลยีแบบไร้สัมผัสและโซลูชันเพื่อความยั่งยืน รวมถึงความปลอดภัย อัปเดตประสบการณ์การใช้งานสินค้าแบบดิจิทัล การเรียนรู้วิธีการใช้พลังงานอย่างเหมาะสม การนำเมนูที่มีวัตถุดิบจากพืช (Plant-Based Menus) มาผสมผสาน และยังมีกลยุทธ์การลดขยะจากอาหารอย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย

งานนี้ถือเป็นศูนย์กลางสำหรับเทคโนโลยีล้ำสมัย และความก้าวหน้าที่ยั่งยืน ผู้จัดแสดงสินค้าให้ความสำคัญกับนวัตกรรมและโซลูชันที่กำลังฮิตอยู่ในขณะนี้ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่สร้างขึ้นจากการนำวัตถุดิบอาหารเหลือทิ้งกลับมาใช้ใหม่ (Upcycled Food by-Products) เครื่องใช้ไฟฟ้าประหยัดพลังงานที่ทำงานผสานกับ AI ได้อย่างราบรื่น และระบบดิจิทัลล้ำสมัยที่ถูกปรับอย่างพิถีพิถันเพื่อตอบสนองความต้องการเฉพาะของธุรกิจการบริการ

งาน THAIFEX – HOREC Asia จะจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 6-8 มีนาคม 2567 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.thaifex-horec.asia
ลงทะเบียนเข้าชมงานได้แล้ววันนี้ที่ https://registration.thaifex-horec.asia

exterior

17-18 กุมภาพันธ์ 2567

โรงแรม เบสท์ เวสเทิร์น พลัส คาราเพซ หัวหิน

Draft

สนุกสนานกับกิจกรรมสุดหรรษา อาทิ

• Monsoon Valley Vineyard Tour • กิจกรรมย่ำองุ่น • Label Painting • Workshop และอีกมากมาย

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ - 2 ก.พ. 2567 รับจำนวนจำกัด

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 2 ท่านต่อรถ 1 คัน ราคา **8,900** บาท
- สมาชิกนิตยสาร Gourmet & Cuisine และ Kitchen & Home ราคา **8,400** บาท
- เด็กอายุ 4-12 ปี มีค่าใช้จ่ายเพิ่ม **1,500** บาท/ท่าน *(อาหารทุกมื้อ)*
- เด็กอายุ 12 ปีขึ้นไป มีเตียงเสริม **3,500** บาท/ท่าน *(เตียงเสริม + อาหารทุกมื้อ + เสื้อ)*

สอบถามรายละเอียด

คุณรัตติกาล (อุ๋น) 0-2691-4126 ต่อ 1313

คุณชาลิสา (ลิสา) ต่อ 1418

หรือดาวน์โหลดใบสมัครที่

gourmetandcuisine

สนับสนุนโดย

GOURMET Foodie Party 2024

Vintage Hua Hin : มนต์เสน่ห์ “หัวหิน” มิเคยจางหาย

Gourmet & Cuisine ชวนย้อนความทรงจำกับทริปกิน-เที่ยวหรู สไตล์กูร์เมท์ แอนด์ ควีซีน

กรอกแบบฟอร์มและใบสมัคร
เข้าร่วมกิจกรรมได้ที่

ในธีม Vintage Hua Hin : มนต์เสน่ห์ “หัวหิน” มิเคยจางหาย ชวนไปสัมผัสความสดชื่นของขุนเขาและไร่องุ่น ณ Monsoon Valley Vineyard

- นั่งรถชมทัศนียภาพอันงดงามราวกับท่องอยู่ใน Napa Hua Hin
- ประลองความเร็วกับกิจกรรมย่ำองุ่น
- เพลิดเพลินกับการสร้างสรรค์ Wine Bottle Label หนึ่งเดียวบนโลก
- เอร็ดอร่อยกับมื้ออาหารกลางวันสุดครีเอตท่ามกลางบรรยากาศไร่องุ่น
- ฟินกับกิจกรรม Wine Pairing ที่คุณจะประทับใจไม่รู้ลืม
- สังสรรค์ยามค่ำกับดินเนอร์ซีฟู้ดอลังการและอาหารนานาชาติ
- สนุกย้อนวัยในปาร์ตี้ย้อนยุค สไตล์ Vintage Hua Hin ลุ้นรางวัลแต่งกายดีเด่น
- มินิส์สุดเหวี่ยงกับมินิคอนเสิร์ตจากศิลปินชื่อดังที่คุ้นเคย แอน-ธิติมา ประทุมทิพย์ (แอน คูณ 3 ซูเปอร์แก๊งค์)
- ลุ้นรับรางวัลและของที่ระลึกมากมาย

Example

ใบสมัครเข้าร่วมกิจกรรม

ผู้สมัคร 1 (นาย / นาง / นางสาว)..... โทรศัพท์มือถือ (ผู้ขับขี่).....

ผู้สมัคร 2 (นาย / นาง / นางสาว)..... โทรศัพท์มือถือ (ผู้ขับขี่).....

โทรศัพท์บ้าน..... E-mail.....

ผู้ร่วมเดินทาง (ถ้ามี)

ชื่อผู้ร่วมเดินทาง (1)..... อายุ.....ปี

ชื่อผู้ร่วมเดินทาง (2)..... อายุ.....ปี

ชื่อผู้ร่วมเดินทาง (3)..... อายุ.....ปี

อัตราค่าสมัครการเข้าร่วมกิจกรรม

1. ค่าสมัครราคาคันละ 8,900 บาท สำหรับ 2 ท่าน โดยอัตรานี้รวมที่พัก 2 วัน 1 คืน และอาหารจำนวน 3 มื้อ
(มื้อกลางวันและเย็นของวันที่ 17 ก.พ. 67 / มื้อเช้าวันที่ 18 ก.พ. 67) เสื้อกิจกรรมสำหรับ 2 ท่าน)

2. กรณีผู้เข้าร่วมเดินทางจะมีค่าใช้จ่ายดังนี้

- อายุ 4-12 ปี มีค่าใช้จ่ายเพิ่ม 1,500 บาท/ท่าน *(อาหารทุกมื้อ)*
- อายุ 12 ปีขึ้นไป *(จำกัดเพียง 1 ท่าน ต่อ 1 ห้อง)* มีค่าใช้จ่าย 3,500 บาท *(เตียงเสริม+อาหารทุกมื้อ+เสื้อ)*

วิธีการชำระเงิน

โอนเข้าบัญชีกระแสรายวัน ชื่อบัญชี **“บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด”** ธนาคารกรุงเทพ สาขาวิภาวดีรังสิต เลขที่บัญชี **196-3-01641-3**
กรุณาส่งหลักฐานการโอนเงินและสำเนาบัตรประชาชนผู้เข้าแข่งขันทุกท่านมาที่

- คุณชาลิสา (ลิสา) ฝ่ายโฆษณา Email: chalisa.k7@gmail.com โทร. 09-4697-1653 หรือโทร. 0-2691-4126 ต่อ 1418
- คุณองุ่น (ฝ่ายสมาชิก) member@ma.co.th โทร. 0-2691-4126 ต่อ 1313 แฟกซ์ 0-2275-7658

เรื่อง > Pich Y. ภาพ > อภิชาติ วรรณะวัลย์, Maison Rouge, ธรรมชาติซีฟู้ด, ศรีตรังโกลฟส์

SWEET FEBRUARY

เดือนกุมภาฯ หวานจับใจ ทั้งของขวัญ ร้านใหม่ พ่วงด้วยโปรดักต์สีชมพูแบบครบทุกเฉด เห็นแล้วตกหลุมรักขึ้นมาทันที

Cranberry Mocktail

สวมวิญญาณมิกโซโลจิสต์สมัครเล่น ทำมือกเทลจิบเองไปเลยด้วย**น้ำแครนเบอร์รีสูตรคลาสสิก** ของ OCEAN SPRAY นำเข้าจากอเมริกาที่มาพร้อมรสเปรี้ยวอมหวานสดชื่น แถมประโยชน์แน่นเต็มขวด เชกกับน้ำแข็งแล้วเทใส่แก้วที่สวยที่สุดในตู้ ตกแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รีหั่นเป็นรูปหัวใจ จิบแล้วมีฟองนุ่มติดปากเบาๆ เอ้า Cheers! (ข้อมูลเพิ่มเติม www.howei.co.th)

โรแมนติกที่สุด เค้กแซลมอน จากธรรมชาติซีฟู้ด

ขั้นกว่าของเค้กรูปหัวใจ คือเค้กแซลมอนม้วนเป็นช่อกุหลาบแล้วใส่กล่องรูปหัวใจสีทองอีกที สั่งได้ทั้ง Happy in Love Salmon Sashimi เค้กแซลมอนแบบเต็มกล่อง (ดูเนื้อแซลมอนสีส้มวาววับนั่นสิ) และ Happy Together Salmon and Tuna Sashimi เพิ่มสีชมพูด้วยทูน่าซาชิมิสดใหม่ ใครได้ไปรับรองว่ายิ้มจนแก้มปริ (สั่งซื้อได้ที่ https://www.thammachartseafood.com/)

Maison Rouge น้องสาวลูกครึ่งจีนคนสวย ของ Maison Bleue

ในเมื่อกุมภาฯ ปีนี้มีทั้งตรุษจีนและวาเลนไทน์ ลองชวนคนรู้ใจไปเดตที่ร้านใหม่ Maison Rouge (ศาลาแดง ซอย 1) ร้านน้องสาวลูกครึ่งจีนของ Maison Bleue ที่**มาดมัวแซลมูมู่-จักรทอง** การันตีว่าดีงามและเก๋ไก๋ไม่แพ้ร้านพี่สาว เอาเป็นว่าอาหารจีนของที่นี่รสชาติดี แถมมีบาร์สวยให้นั่งดริงก์ด้วยนะ (Instagram : @maisonrouge.bkk)

วาเลนไทน์นี้ต้องมีถุงมือสีชมพู

วาเลนไทน์ทั้งที อยากใส่ถุงมือสีชมพูเข้าครัวตอนทำเมนูโปรดแบบสาวปารีส ฮิลตันดูบ้าง เราขอผายมือไปที่ไอเทมสีชมพูสดใสที่จะทำให้การทำอาหารสนุกขึ้นกับ I'M GLOVE ถุงมืออเนกประสงค์จาก **ศรีตรังโกลฟส์** นอกจากจะไม่มีแป้ง เนื้อสัมผัสบางเบาหยิบอะไรก็ถนัดมือ ยังได้มาตรฐาน Food Grade ทำอาหารได้แบบมั่นใจหายห่วง (Facebook : Sri Trang Gloves Thailand สั่งซื้อผ่านทาง Shopee & Lazada)

Gourmet & Cuisine

50 เมนูขนมไทย และขนมไทยประยุกต์

50 Tasty Thai Dessert Recipes

รวมสูตรขนมหวานสไตล์ไทยๆ สุดคลาสสิกทั้งแบบดั้งเดิมและแบบประยุกต์
เหมาะกับการเริ่มต้นเข้าครัวขนมไทย และพัฒนาสู่มืออาชีพ

"เสน่ห์ขนมไทย ไม่เคยจางหาย"

ราคา395.-

สั่งซื้อโดยตรง ฉบับรูปเล่มที่
LINE MyShop
@gourmetandcuisine

สั่งผ่านร้านค้า Media Associated
ใน Shopee

ติดต่อ สอบถามเพิ่มเติม
0 2691 4126-30 ต่อ 1310, 1313

เรื่อง > กองบรรณาธิการ ภาพ > ฝ่ายภาพ G&C

“น้องแมวบนนาข้าว”

แลนด์มาร์กใหม่ของเชียงราย เปิดให้เข้าชมอย่างเป็นทางการแล้ว!

“ศิลปะบนนาข้าว” Tanbo Art หรือที่เรียกว่า Rice Paddy Art คือศิลปะจากธรรมชาติ โดยการใช้พันธุ์ข้าวหลากชนิดที่มีสีสันแตกต่างกันไป มาปลูกบนทุ่งนาแทนการวาดรูปลงกระดาษให้ออกมาเป็นภาพเหนือจินตนาการ

ล่าสุดทาง **Thailand Biennale, Chiang Rai 2023** ได้สร้างสรรค์**น้องแมวบนนาข้าว** บนเนื้อที่ประมาณ 5 ไร่ กับข้าว 7 สายพันธุ์ ทุกคนจะได้พบกับรูปน้องแมวสุดน่ารักทั้งหมด 3 รูป มีน้องแมวตาแป๋ว น้องแมวหลับ และน้องแมวนอนกอดปลา

งานนี้ถือเป็นโอกาสสำหรับผู้ที่ชื่นชอบพันธุ์ข้าวและผู้ที่หลงใหลในงานศิลป์ สามารถเข้าชมได้ตั้งแต่วันนี้-30 เมษายน 2567 ณ บ้านขอนซุง อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

(ไปชมกันเยอะๆ นะ เพื่อเป็นกำลังใจให้ทีมงานทุกคน จะได้มีผลงานชิ้นเอกออกมาให้พวกเราดูกันต่อไป ขอขอบคุณภาพจาก Facebook Page : ศิลปะบนนาข้าว เกี้ยวตะวัน ธัญฟาร์ม)

“ทิพย์สมัยและประจักษ์เป็ดย่าง”

ติด TOP 150 ร้านอาหารในตำนานระดับโลก โดย TASTE ATLAS

มีเรื่องราวดีๆ มาให้ชื่นชมกันอีกแล้ว สำหรับ 2 ร้านอร่อยระดับตำนานของไทย **“ทิพย์สมัย-ประจักษ์เป็ดย่าง”** ที่คว้าอันดับ 48 และ 108 จาก 150 ร้านอาหารในตำนานระดับโลก โดย Taste Atlas เว็บไซต์อาหารชื่อดัง ที่ล่าสุดจัดอันดับร้านอาหารซึ่งเป็นตำนานมาให้ชาวโลกได้ตามไปลิ้มลองกันในปี 2024 ที่คัดเลือกจาก 23,751 ร้านดั้งเดิม

การจัดอันดับในครั้งนี้จะต้องผ่านเกณฑ์พิจารณา 3 ข้อ คือ 1. ต้องเป็นร้านที่อายุยืน (อยู่มานาน) 2. การให้คะแนนของคนกิน และ 3. การจัดอันดับเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านจาก Taste Atlas

โดยเว็บไซต์อาหารชื่อดังนี้ให้เหตุผลว่า ทิพย์สมัย หรือผัดไทยประตูผี เป็นร้านผัดไทยที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ ในขณะที่ประจักษ์เป็ดย่างขึ้นชื่อว่าเป็นภัตตาคารเป็ดที่เก่าแก่ที่สุดในกรุงเทพฯ โดยมีชิกเนเจอร์เป็นเป็ดสไตล์กวางตุ้ง มารอลุ้นกันต่อว่าในปี 2024 นี้ จะมีร้านอาหารหรือเมนูไหนของไทยติดอันดับโลกอีกบ้าง

(ขอขอบคุณภาพจาก Facebook Page : ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี และ Ped Prachak)

R.HAAN

เปิดคอร์สเมนูใหม่ “สำรับไทยเหมันตฤดู” ต้อนรับปี 2024

หลังจากเพิ่งคว้ารางวัลร้านอาหารมิชลินสตาร์ 2 ดาว ติดต่อกันได้เป็นเวลา 5 ปีซ้อน ร้าน R.HAAN ก็ไม่รอช้าเปิด**สำรับไทยเหมันตฤดู** ต้อนรับปี 2024 ได้อย่างน่าประทับใจ โดย**เชฟชุมพล แจ้งไพร** ได้รังสรรค์ทุกเมนูด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศจากแหล่งท้องถิ่นทั่วประเทศ ปรุงรสอย่างพิถีพิถันแบบดั้งเดิม จนกลายเป็นรสชาติโอชาน่าหลงใหลของฤดูกาลนี้

ในชุดต้อนรับซิกเนเจอร์ของร้าน *Welcome to Thailand* เสิร์ฟมาสวยงามในรูปแผนที่ประเทศไทย มีทั้ง***ไส้อั่วล้านนา***ท็อปด้วยน้ำพริกหนุ่ม ***กระทงทองหมี่กรอบขาววัง***ราดซอสส้มซ่ากับคาเวียร์ ***ลาบเป็ดอุดร***รสจัดจ้านสไตล์อีสาน และ***ข้าวยำบูดูสายบุรี*** ทีเด็ดของภาคใต้

อาหารเรียกน้ำย่อยเริ่มด้วย***สายหมอกและท้องทะเล*** สลัดอะโวคาโดผสมตะไคร้ ใบมะกรูด มีเนื้อปูม้าชิ้นโตและคาเวียร์จากโครงการหลวงวางบนหน้า จานต่อไป ***แกงเลียงกุ้งลายเสือ*** กุ้งเนื้อเด้งหวานเสิร์ฟกับฟักทองบดเนียนละมุน ราดซอสกะปิที่ดึงรสชาติจานนี้ได้เป็นอย่างดี ต่อด้วย***เป็ดย่างเสาวรสพริกเหลือง*** อกเป็ดเชอร์รีหมักสามเกลอย่างจนหนังกรอบ กินพร้อมลูกฟิกและมะเขือเทศเชอร์รี ***ไก่บ้านสาวอบฟางนา*** เนื้อไก่หมักสมุนไพรรสชาติเผ็ดร้อน เสิร์ฟในหม้อดินน่ารับประทาน และ***หมึกหอมต้มข่าคาปูชิโน*** รสเปรี้ยวหอมมันโดดเด่นด้วยลาเต้อาร์ตจากน้ำหมึกดำ กินคู่กับชีสพาร์เมซานทอด

ส่วนเมนคอร์สมีไฮไลต์เป็น***ต้มยำกุ้งแม่น้ำโบราณ*** เสิร์ฟมาอย่างน่าตื่นเต้นในเครื่องไซฟอน (Syphon) อุปกรณ์ชงกาแฟที่ทางร้านนำมาประยุกต์เพื่อดึงกลิ่นและรสชาติของสมุนไพรออกมาให้มากขึ้น กินพร้อมกุ้งแม่น้ำอยุธยาเนื้อนุ่มเด้ง ***แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายไทยวากิว*** เนื้อไทยจากฟาร์มออร์แกนิกเหนียวนุ่มกำลังดี รสของแกงเข้มข้นจากเครื่องเทศกว่า 32 ชนิด และ***ปลาเก๋ามุกภูเก็ตสามรส*** เนื้อแน่นหวาน จับคู่มากับข้าวหอมมะลิใหม่และข้าวกล้อง 9 ชนิด

ปิดคอร์สด้วยเมนูขนมหวาน ***ข้าวเหนียวมะม่วงซอฟต์พาวเวอร์*** ที่เลือกใช้มะม่วงไทยทั้งหมด 3 สายพันธุ์ จัดเสิร์ฟมาหน้าตาโมเดิร์นสไตล์ขนมหวานฝรั่งเศส และ *Petit Fours* เซ็ตขนมหวานชุดเล็กหากินยาก อย่างเช่น คุกกี้อบเชยหอมสอดไส้ช็อกโกแลตเชียงใหม่หวานมัน หินฝนทองที่หอมอบอวลด้วยกลิ่นงาดำ ขนมชั้นอัญชันสัมผัสนุ่มหนึบ และสตรอว์เบอร์รีพริกเกลือช็อกโกแลต รสชาติแปลกใหม่แต่อร่อยลงตัว

(สำรับเหมันตฤดู ราคา 5,212 บาท/คน สำรองที่นั่งโทร. 09-5141-5524, 0-2059-0433-34 หรือ Line OA : @r.haan)

G&C

“วัวกิว ก๋วยเตี๋ยวเรือ เนื้อพ่นไฟ”

สายล่าเนื้อห้ามพลาดพิกัดใหม่ย่านปิ่นเกล้า

เรียกว่าเปิดตัวได้ไม่นานก็ครองใจสายเนื้อย่านปิ่นเกล้าไปแล้ว สำหรับ **“วัวกิว ก๋วยเตี๋ยวเรือ เนื้อพ่นไฟ”** ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือที่นำน้ำซุปสูตรลับ มรดกตกทอดของครอบครัว มายกระดับความจัดจ้านแบบทวีคูณ เสริมทัพด้วยเนื้อพรีเมียมจากทั้งในและต่างประเทศ นำมาเบิร์นไฟสไตล์ญี่ปุ่น (Aburi) ให้มีกลิ่นไหม้เบาๆ ด้วยความสุกระดับมีเดียมแรร์ เพิ่มมิติของกลิ่นและรสชาติให้พิเศษมากยิ่งขึ้น

ความลับของน้ำซุปที่เป็นจุดเริ่มต้นของรสชาติ ได้จากการเคี่ยวสมุนไพรไทยและเครื่องยาจีนกว่า 20 ชนิดในน้ำซุปกระดูกวัวหรือหมูนานกว่า 8 ชั่วโมง จนได้รสชาติที่กลมกล่อมถึงเครื่องถึงรส ส่วนเนื้อวัวหรือเนื้อหมูก็ไม่น้อยหน้าเพราะตุ๋นนานกว่า 6 ชั่วโมง เวลาเคี้ยวจึงนุ่มฉ่ำลิ้นเพราะซึมซับน้ำซุปไว้ทุกอณู นอกจากมีดีที่ฝั่งเนื้อตุ๋นแล้ว ฝั่งเนื้อสไลซ์ก็มีวาไรตี้ให้เลือกมากทั้งเนื้อออสเตรเลีย เนื้อวากิว เนื้อวากิวมาร์เบิ้ล หมูคุโรบูตะ รวมถึงเครื่องในอย่างตับ ผ้าขี้ริ้ว และลูกชิ้น ทั้งหมดนี้เลือกสั่งได้ในเมนู ***ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อออส+วากิวมาร์เบิ้ลพ่นไฟ*** ใครไม่กินเนื้อก็มี***ก๋วยเตี๋ยวเรือคุโรบูตะสไลซ์พ่นไฟ*** หากมาก๊วนใหญ่แนะนำ***หม้อไฟ*** จัดเต็มทั้งเนื้อสไลซ์ เนื้อสด เนื้อตุ๋น ลูกชิ้น เครื่องใน (ตับ ผ้าขี้ริ้ว) เส้น และผัก เมนูเสริมทัพอื่นๆ ก็น่าลองไม่ว่าจะเป็น ***ข้าวกะเพราเนื้อออสเตรเลีย ข้าวสตูน้ำตกเนื้อตุ๋น ข้าวกะเพราหมูสับ+คุโรบูตะพ่นไฟ*** เป็นต้น แม้ไม่ใช่สายเนื้อโดยตรง แต่หลงเข้ามารับรองเปลี่ยนใจ!

(พิกัด : ชั้น G สาขาเซ็นทรัล ปิ่นเกล้า กรุงเทพฯ เปิดบริการ 10.00-21.00 น. โทร. 06-2989-7997)

UNO MAS

เปิดตัว WEEKEND LUNCH อิ่มไม่อั้นเฉพาะวันเสาร์และวันอาทิตย์

สุดสัปดาห์นี้ถึงเวลาแต่งตัวสวยออกมากินมื้อเที่ยงที่**ห้องอาหารอูโนมาส** (Uno Mas) ชั้น 54 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ที่เพิ่งเปิดตัว Weekend Lunch อาหารสเปนมื้อเที่ยงราคาสุดเลิศ 1,490 บาท++/คน ไม่รวมเครื่องดื่ม อิ่มไม่อั้นตั้งแต่ 12.00-16.00 น. ไปเลย (นานมาก!)

เชฟโรแบร์โต้ กอนซาเลซ อลอนโซ มาพร้อมสารพันเมนูสเปนที่เสิร์ฟจานเล็กๆ จะได้ลองชิมหลายอย่างแบบไม่อิ่มไปเสียก่อน ไม่ว่าจะเป็นเมนูเรียกน้ำย่อยอย่าง***สลัดซีฟู้ด สลัดปลาหมึกยักษ์ทูน่าทาร์ทาร์*** จะสั่งมาที่โต๊ะหรือเดินไปตักเองก็สะดวกดี ส่วนใครเป็นแฟนชีสและแฮมก็ไม่ผิดหวัง เพราะที่นี่จัดโซนไว้ให้แล้ว

จานหลักมีทั้ง *Gambas Pil Pil* กุ้งผัดกระเทียมน้ำมันมะกอกกระทะร้อนแบบสเปน *Cochinillo* หมูหันสไตล์สเปนจับคู่ซอสเสาวรสเสิร์ฟพร้อมสลัดตัดเลี่ยน *Charcoal Grilled Lamb Chop* เนื้อซี่โครงแกะย่างถ่าน และเมนูอื่นที่รอให้ลอง อิ่มคาวแล้วสำรวจเมนูขนมหวาน แน่นอนว่ามี *Basque Cheesecake* อันโด่งดัง *Crema Catalana* รสละมุนนุ่มนวล และ *Churros* พร้อมซอสช็อกโกแลตเข้มข้นไว้ดิปเพลินๆ

เราไปลองมาแล้ว สารภาพว่าอิ่มตั้งแต่ 2 ชั่วโมงแรก ส่วนเวลาที่เหลือก็ปล่อยใจกับเครื่องดื่มยาวๆ เอาเป็นว่าร้านนี้เหมาะกับการนั่งอัปเดตชีวิตกับแก๊งเพื่อนอย่างที่สุด

(สำรองที่นั่งโทร. 0-2100-6255, อีเมล : diningcgcw@chr.co.th, www.unomasbangkok.com)

“SENSE OF TSUBAKI AFTERNOON TEA”

ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับวาเลนไทน์ โรงแรมดิ โอกุระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ

ถึงเวลาดอกซึบากิเบ่งบาน **โรงแรมดิ โอกุระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ** ชวนทุกคนไปรื่นรมย์กับชุดน้ำชายามบ่ายประจำฤดูกาลต้อนรับวันแห่งความรักด้วย “Sense of Tsubaki Afternoon Tea” ที่ห้องอาหารอัพ แอนด์ อะบัฟ พร้อมวิวสวยของกรุงเทพฯ จากมุมสูง

สัญลักษณ์ของชุดน้ำชาฤดูกาลนี้คือ**ดอกซึบากิ** (Tsubaki) หรือดอกคามิเลียสีแดง-ชมพู สื่อถึงความอ่อนโยน ความรัก และความผูกพัน เชฟเชื่อมโยงเข้ากับเมนูด้วยสีสันของดอกซึบากิที่จัดเรียงอย่างประณีตในลิ้นชักที่เป็นกิมมิกของโรงแรม ไม่ว่าจะเป็นเมนูคาวอย่าง***ทาร์ตบรีชีสและแครนเบอร์รี แซนด์วิชแซลมอนนอร์เวย์พร้อมคาเวียร์ มันฝรั่งโรสตีพร้อมครีมทรัฟเฟิล***

ส่วนขนมหวานที่จับคู่น้ำชาก็ทำได้น่ารักและพิถีพิถัน อาทิ ***ซูเฟล่ส้มซึดาจิ ฮอกไกโดชีสเค้กโรยด้วยพิสตาชิโอ มูสเซอร์รีและช็อกโกแลตทาร์ตคาราเมลผสมเฮเซลนัต*** รวมถึงไฮไลต์อย่าง***มาการอง***พิมพ์ลายดอกซึบากิชิ้นสวยเข้ากับเทศกาลแห่งความรักเป็นพิเศษ

(สำรองที่นั่งโทร. 0-2687-9000 หรืออีเมล : fb.concierge@okurabangkok.com, FB : The Okura Prestige Bangkok)

EXCLUSIVE

AWC พลิกโฉมอาคารเก่านับศตวรรษ เปิดร้าน "ASIATIQUE ANCIENT TEA HOUSE"

บริษัท แอสเสท เวิรด์ คอร์ป จำกัด (มหาชน) หรือ AWC ผู้พัฒนาอสังหาริมทรัพย์รายใหญ่ของไทย โดย วัลลภา ไตรโสรัส ประธานเจ้าหน้าที่บริหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่ เปิดตัว **"Asiatique Ancient Tea House"** ร้านติ่มซำในเรือนไม้เก่าแก่อายุนับศตวรรษ บนพื้นที่ริมแม่น้ำของเอเชียทีค เดอะ ริเวอร์ฟร้อนท์ เดสติเนชั่น นำเสนอเมนูติ่มซำและชาระดับพรีเมียม ที่รังสรรค์โดยห้องอาหารพาโกด้า ห้องอาหารจีนชื่อดังแห่งโรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค

อาทิ *ฮะเก๋ากุ้ง ขนมปังกรอบเสิร์ฟพร้อมกับกุ้ง และแฮมโพรชูโต ฟัวกราส์โรยงาย่างกระทะ*หอมกรุ่น และ*เป๋าฮื้อแอฟริกาใต้ตุ๋นกับเส้นบะหมี่* พร้อมด้วยชาระดับพรีเมียมจากภูมิภาคที่มีประวัติศาสตร์ทางการค้าในอดีตร่วมกัน อาทิ **Silk Dark Tea** และ **Thida Green Tea** จากฟาร์มออร์แกนิกในเชียงดาว ประเทศไทย **Bai Mu Dan White Tea** จากประเทศจีน **Sencha Green Tea** จากประเทศญี่ปุ่น **Darjeeling First Flush Dark Tea** จากประเทศอินเดีย **Rooibos Tisane** จากประเทศแอฟริกาใต้ และอีกมากมาย รวมถึงเมนูเครื่องดื่มในช่วงเย็น อาทิ ม็อกเทล วิสกี้ จินที่ผสมผสานกลิ่นอายจากชาให้เลือกสรร

("Asiatique Ancient Tea House' เปิดให้บริการทุกวัน 12.00-24.00 น. สำรองที่นั่งโทร. 0-2059-5999, อีเมล : restaurantreservations.bkkqp@marriotthotels.com)

เสริมสิริมงคลในเทศกาลตรุษจีนที่
ห้องอาหารจีนมาน โฮ
โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ

ห้องอาหารจีนมาน โฮ ต้อนรับเทศกาลตรุษจีนปีมังกร สัญลักษณ์แห่งความศักดิ์สิทธิ์สูงส่งและความเป็นสิริมงคล ด้วยเซ็ตเมนูอาหารต้อนรับโชคลาภแห่งปีใหม่และบุฟเฟต์พรีเมียมติ่มซำให้อิ่มอร่อยโชคดีตลอดปี 2567 จากฝีมือ**เชฟเลสลี่ ดูว์** หัวหน้าพ่อครัวชาวจีนแห่งห้องอาหารจีนมาน โฮ เมนูไฮไลต์ อาทิ ***กุ้งมังกรผัดหอมแดง หมูหันฮ่องกง ปลาเก๋าดาวนึ่งผิวส้มและแฮมไอเบอริโก ซี่โครงหมูแดงอบน้ำผึ้งเสิร์ฟพร้อมแคนตาลูปเป็ดปักกิ่ง ซุปเต้าหู้ปวยเล้งเนื้อปู กระเพาะปลา*** และพลาดไม่ได้กับเมนู***สลัดปลาแซลมอนนำโชค “หยี่ซัง”*** ปิดท้ายด้วยขนมหวานมงคลแบบจีนต้นตำรับอย่าง ***“เหนียนเกา”*** รูปปลาคาร์ป ราคาเริ่มต้นเซ็ตละ 19,888 บาท++ สำหรับ 10 ท่าน ให้บริการในมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ตั้งแต่วันที่ 8-12 กุมภาพันธ์ 2567

สำหรับบุฟเฟต์พรีเมียมติ่มซำให้บริการเฉพาะมื้อกลางวัน ในราคาท่านละ 1,428 บาท++ ในวันที่ 8-12 กุมภาพันธ์ 2567 (สอบถามและสำรองที่นั่งโทร. 0-2656-7700)

ชวนชิมอาหารอีสานรสแซ่บที่
เดอะ สยาม ทีรูม
โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค

ห้องอาหารเดอะ สยาม ที รูม โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค ชวนลิ้มลองอาหารอีสานพื้นบ้านดั้งเดิมกับโปรโมชันพิเศษ “อาหารอีสาน” รสแซ่บที่มีส่วนผสมของสมุนไพรเป็นหลัก คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศโดย**เชฟฝน-ชนิดา พ้องพานพงศ์** Sour Chef ประจำห้องอาหาร ซึ่งคัดสรรเพียง 7 เมนูแดนอีสานที่ใครชิมเป็นต้องหลงรักอาหารอีสานมากยิ่งขึ้น

เริ่มด้วย***อีสานออร์เดิร์ฟ*** ประกอบไปด้วยหมูแดดเดียวแหนมซี่โครง พร้อมแจ่วปลาร้าและผักแนม ต่อด้วยเมนูสุดคลาสสิกอย่าง***ส้มตำถาดปลาร้า*** ที่มาพร้อมหมูยอ ปีกไก่ทอด ไข่ต้ม ขนมจีน เพิ่มเติมความแซ่บด้วย***ลาบเป็ดอุบลเครื่องหมี่กรอบ*** เสิร์ฟพร้อมผักแนม หรือจะเป็น**เนื้อเสือร้องไห้ย่างซอสจิ้มแจ่ว** เสิร์ฟพร้อมผักแนม ยังมีเมนูน้ำซุปรสแซ่บสูตรดั้งเดิม ***ต้มปลาช่อนใบแยง*** หรือ ***แจ่วฮ้อนหมูคุโรบูตะ*** หอมเครื่องสมุนไพรให้เลือก ปิดมื้ออร่อยด้วยของหวานโบราณอย่าง***ข้าวต้มหัวหงอกไอศกรีมกะทิ*** ที่สร้างความฟินได้เต็มพิกัด

พร้อมให้แซ่บถึง 29 กุมภาพันธ์ 2567 ทั้งมื้อกลางวันและมื้อเย็น ที่ห้องอาหารเดอะ สยาม ที รูม โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค สำรองที่นั่งโทร. 0-2059-5999 อีเมล restaurant-reservations.bkkqp@marriotthotels.com

คิรินาทู อาฟเตอร์นูนที ที่โรงแรมสยาม เคมปินสกี้ กรุงเทพฯ

โรงแรมสยาม เคมปินสกี้ กรุงเทพฯ ร่วมกับ “คิรินาทู” แบรนด์น้ำหอมไทยสัญชาติฝรั่งเศส นำเสนอ **คิรินาทู อาฟเตอร์นูนที** ที่ 1897 Lounge รังสรรค์โดย**เชฟแฟรงค์ อิสเทล** และ**คิรินาทู** ที่จะพาทุกคนเพลิดเพลินไปกับความสวยงามผ่านสัมผัสทั้ง 5 ได้แก่ รูปลักษณ์ ผิวสัมผัส เสียง และกลิ่นหอมหวานของน้ำหอม (Eau De Toilette)

ดื่มด่ำชุดอาฟเตอร์นูนทีสไตล์ฝรั่งเศสพร้อมกับชิ้นขมน้ำหอม **“โลตัสเบลอ” (Lotus Bleu)** หรือดอกบัวสีน้ำเงิน ซึ่งหมายถึงการเริ่มต้นใหม่หรือการรู้แจ้ง เล่าผ่านเมนูอาหารคาวหวาน นำเสนอผ่านวัตถุดิบหลักหลากชนิดที่มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ อาทิ **หญ้าฝรั่น** (ทาร์ตกุ้งเผาซอสหญ้าฝรั่นกระเทียม) **ขิง** (บริออชทูน่าเจลรสถั่วเหลืองเลมอนและขิงทอด) **ลูกแพร์** (เอแคลร์หัวหอมครีมชีส ท็อปด้วยลูกแพร์โรสแมรี่) **คาราเมล** (ครัวซองต์แซลมอนรมควันน้ำปลาคาราเมล) และ**รัม** (เป็ดหมักเหล้ารัม ราดเจลเชอร์รีพริกไทยดำ) เสิร์ฟพร้อมกับ ***สคอน*** 3 รสชาติ ได้แก่ วานิลลา มะกรูด และหญ้าฝรั่น กับแยมสตรอว์เบอร์รีสไตล์โฮมเมด

ชุดขนมหวานฝรั่งเศส อาทิ **เชอร์รี** (มินิเค้กเชอร์รีแบบฝรั่งเศส) **แอปเปิล** (ทาร์ตคุกกี้แอปเปิลครีม) **แอปริคอต** (โอเปร่าเค้กรสแอปริคอตและเลมอน) **มะเดื่อฝรั่งเศส** (เครปสไตล์ฝรั่งเศสไส้แยมมะเดื่อ) และ **เบอร์รีป่า** (เค้กช็อกโกแลตเบอร์รีป่ากับวานิลลาครีมรมควัน)

ปิดท้ายด้วย***แครมบรูเลรสเชอร์รี***ที่เขียนคำว่า “Cerise” แปลว่าแบ่งปัน ในภาษาฝรั่งเศส มีความหมายว่าการแบ่งปันความสุขย่อมเป็นความสุขอีกแบบหนึ่งเช่นกัน

ตามไปลิ้มลองชุดน้ำชายามบ่ายได้ที่ 1897 Lounge ทุกวัน ตั้งแต่วันนี้-30 เมษายน 2567 เวลา 13.00-17.00 น. ในราคา 1,590 บาท++/ชุด (สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร. 0-2162-9000)

Exclusive

มหกรรมการเงิน

MONEY EXPO 2024

DIGITAL FINANCE FOR ALL

มหกรรมการเงินกรุงเทพ ครั้งที่ 24

16 – 19 พฤษภาคม 2567

อาคารชาเลนเจอร์ 2 – 3
อิมแพ็ค เมืองทองธานี

มหกรรมการเงินหาดใหญ่ ครั้งที่ 14

5 – 7 กรกฎาคม 2567

หาดใหญ่ ฮอลล์ ชั้น 5
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล หาดใหญ่

มหกรรมการเงินโคราช ครั้งที่ 18

9 – 11 สิงหาคม 2567

เอ็มซีซี ฮอลล์ ชั้น 3
ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ โคราช

มหกรรมการเงินระยอง ครั้งที่ 6

6 – 8 กันยายน 2567

ลานกิจกรรม ชั้น 1
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล ระยอง

Exam Role

MoneyExpoOnline.com MoneyExpo.net Money Expo

จัดโดย
การเงินธนาคาร
MONEY & BANKING MAGAZINE

MONEY EXPO
WHERE MONEY & LIFE CONNECT
SINCE 2001

เตรียมพบกับ!

งานมหกรรมการเงิน MONEY EXPO ประจำปี 2567

การเงินดิจิทัล เพื่อทุกคน

มหกรรมการเงินอุดรธานี ครั้งที่ 11

4 – 6 ตุลาคม 2567

อุดรธานี ฮอลล์ ชั้น 4
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล อุดร

มหกรรมการเงินเชียงใหม่ ครั้งที่ 19

8 – 10 พฤศจิกายน 2567

เชียงใหม่ ฮอลล์
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เชียงใหม่ แอร์พอร์ต

มหกรรมการเงินกรุงเทพ ส่งท้ายปี ครั้งที่ 7

19 – 22 ธันวาคม 2567

ฮอลล์ 5 ชั้น LG
ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

เปิดจองพื้นที่

โทร. 0 2691 4126 - 30 ต่อ 1312, 1315, 1318

สแกน QR Code
เพื่อจองพื้นที่

แล้วพบกันนะครับ!!

Money Expo Plus Money_Expo MoneyExpo

Exam

เรื่อง > วันศุกร์ ภิญโญสโมสร ภาพ > กวิน ทองสมบูรณ์

กุหลาบ สื่อรักและแรงบันดาลใจ

บรรยากาศอันคุ้นเคยของวันแห่งความรัก
ในเดือนกุมภาพันธ์
มักอบอวลหอมหวนไปด้วยกลิ่นหอม
จากดอกกุหลาบสะพรั่งบาน
สัญลักษณ์สากลของการบอกรัก

Exclusive

แท้จริงแล้วกุหลาบยังมีคุณค่าลึกซึ้งเกินกว่าการเป็นแค่ดอกไม้สื่อรัก มีประโยชน์มากไปกว่าความงามและความหอม กุหลาบเป็นจุดเริ่มต้นของแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องดื่ม ยา อาหารเสริม ดอกไม้ชนิดนี้ยังมีบทบาทและปรากฏตัวเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรม สถาปัตยกรรม การแต่งกายและภาษา มีเรื่องราวบอกเล่าถึงความเป็นมาและความผูกพันระหว่างตัวของมันเองกับผู้คนในวัฒนธรรมนั้นๆ อย่างน่าประทับใจ

กำเนิดของกุหลาบ

ฟอสซิล หรือซากดึกดำบรรพ์ที่พบหลายแห่งในโลกยืนยันว่ากุหลาบถือกำเนิดขึ้นก่อนมนุษย์ ตั้งแต่เมื่อ 30 ล้านปีก่อน โฉมหน้าที่แท้จริงของกุหลาบในยุคนั้นเป็นอย่างไรไม่มีใครบอกได้ แต่เชื่อกันว่ารูปลักษณ์ของกุหลาบเมื่อล้านๆ ปีก่อนยังปรากฏอยู่ในกุหลาบป่าหรือกุหลาบที่เกิดในธรรมชาติ เจริญเติบโตและผสมพันธุ์กันเอง ซึ่งหลายครั้งก็ข้ามสายพันธุ์กันจนกลายเป็นพันธุ์ใหม่ อย่างไรก็ตาม น่าสนใจว่ากุหลาบที่ขึ้นตามธรรมชาติพบได้เฉพาะซีกโลกเหนือ คือพื้นที่เหนือเส้นศูนย์สูตรเท่านั้น ไม่พบในทวีปออสเตรเลียและอเมริกาใต้

และกุหลาบพันธุ์งามๆ สีแปลก ก้านตรงยาว ไม่มีหนาม ราคาแพงสมความสวยแบบที่เราพบเห็นในช่วงเทศกาลวาเลนไทน์ เกิดจากการผสมพันธุ์ใหม่โดยมนุษย์ทั้งสิ้น

การให้คุณค่าความงามและความหอมของกุหลาบนั้นเป็นไปตามสายตา ประสบการณ์และความชอบของคนมอง แต่โลกนี้ยังมีกุหลาบพันธุ์ที่มีมูลค่าแพงที่สุด ได้แก่ **Juliet Rose** กุหลาบสีพีชที่มีกลีบแน่น เรียงซ้อนเป็นทรงถ้วยแบบกุหลาบโบราณ ส่งกลิ่นหอมละมุนคล้ายใบชา นิยมใช้ในงานแต่งงาน ซึ่งเดวิด ออสติน นักเขียนและผู้เพาะพันธุ์กุหลาบในเมืองชาร์ปเชอร์ สหราชอาณาจักร ผู้ชื่นชอบการเพาะพันธุ์กุหลาบที่มีรูปลักษณ์และกลิ่นหอมของกุหลาบสมัยเก่า ใช้เวลาเพาะขึ้นนานถึง 15 ปี

เมื่อดอกกุหลาบจูเลียตเปิดตัวครั้งแรกในงานโชว์ดอกไม้ Chelsea Flower Show ในปี ค.ศ. 2006 ณ ตอนนั้นมีการประเมินมูลค่าเอาไว้ถึงดอกละ 15.8 ล้านเหรียญสหรัฐทีเดียว

ในเมืองไทยหากต้องการชมกุหลาบจูเลียตสวนกุหลาบรักมิตร ปากช่อง นครราชสีมา เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมดอกกุหลาบแพงที่สุดในโลกพันธุ์นี้ พร้อมด้วยกุหลาบพันธุ์อื่นๆ อีกร่วม 2,000 สายพันธุ์ที่ปลูกเรียงรายอยู่ในเนื้อที่ประมาณ 7 ไร่

Example