

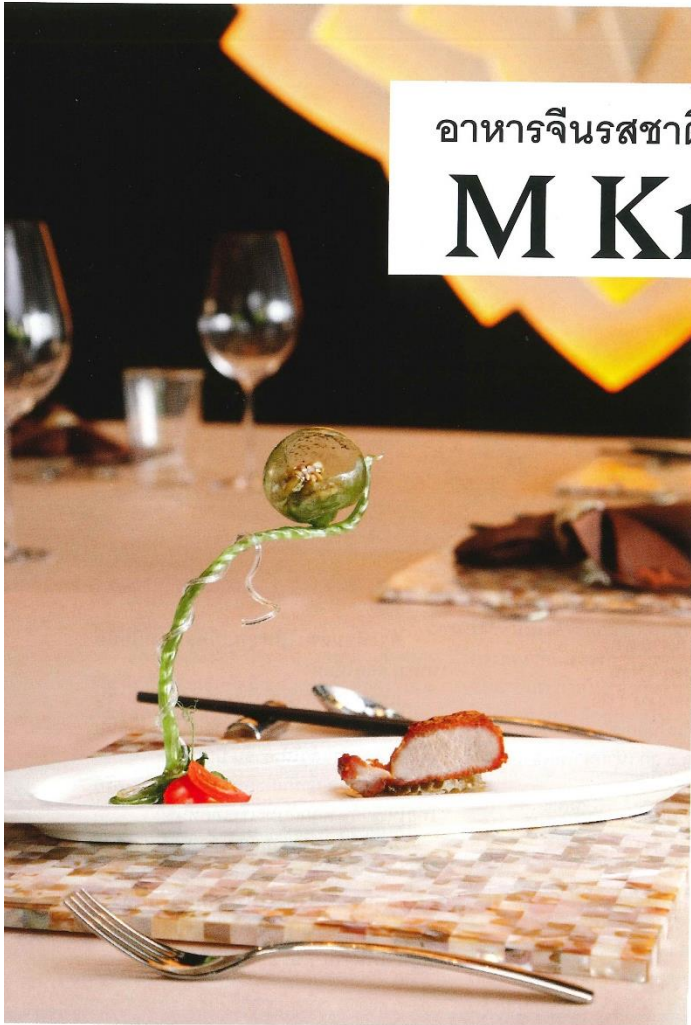
LIPS

Out & About

October 2015 Issue

OUT & ABOUT

อาหารจีนรสชาติพรีเมียมที่ M Krub



เรื่อง เศรษฐพงศ์
ภาพ ลิขสิทธิ์



อาหารจีนชั้นเลิศมีต้นกำเนิดมาจากพระราชวัง โดยอาหารที่ปรุงให้จักรพรรดิถือเป็นอาหารชั้นยอด ดีที่สุดทั้งในรูปแบบของรสชาติและประโยชน์ต่อสุขภาพ จึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่พ่อครัวที่ผ่านการทำงานในครัวหลวงย่อมที่รู้ดีถึงเคล็ดลับการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้มาถึงความอร่อยและความกลมกล่อมของรสชาติ และมีอรรถรวมถึงความอดทนและรักในรายละเอียดซึ่งจะนำมาถึงความอร่อยที่ลึกซึ้งไม่เหมือนใคร โดยกรรมวิธีการปรุงอาหารจีนนั้น เน้นการดึงรสชาติของเครื่องปรุงผ่านการนึ่ง ต้ม ตุ่น ที่ใช้ระดับความร้อนและระยะเวลาการปรุงให้เหมาะกับอาหารแต่ละจานให้ได้ดีที่สุด

เครื่องปรุงชั้นนำที่ห้องอาหาร M Krub เสาะหามา นั้น ได้แก่ เนื้อวัวสายพันธุ์วากิวแท้ๆ จากฟาร์มต้นกำเนิดของประเทศญี่ปุ่น หัวกราส์ชั้นยอด เห็ดทรัฟเฟิลสีดำ หอยเป่าฮือที่ดีที่สุดจากทะเลประเทศญี่ปุ่น ปลิงทะเล และหูดลามา นอกจากนี้ยังมีการนำเข้าเครื่องเทศชั้นเยี่ยมจากประเทศจีน และเครื่องปรุงอื่นๆ อาทิ สมุนไพรหายาก ผักผลไม้สดๆ ที่ดีที่สุดจากแหล่งต่างๆ เพื่อความอร่อยและคุณภาพของอาหารทุกจาน

หมูโอบเบอริวโก้ย่างเสิร์ฟพร้อมรวงผึ้ง หมูย่างที่ใช้หมูกับเท้าดำ พันธุ์เยี่ยมที่มีชื่อเสียงแบบหมูแดง แต่ความที่เนื้อหมูมีรสชาติดีก็ยิ่งทำให้หอมอร่อย ชั้นของเนื้อและมันนั้นประสานกันอย่างลงตัว ซอสนั้นไม่ใช่อะไรแต่เป็นน้ำผึ้งที่เราได้จากรังที่หันมาเป็นชั้น

หลายคนคงคุ้นเคยกับชื่อเสียงของเชฟหม่าน ไว ยิน (Man Wai Yin) ที่เรารู้จักกันกับการเรียกวาเชฟแมน จนกลายเป็นแบรนด์ประจำตัวของเชฟไปแล้ว นอกจากนี้ภัตตาคาร Chef Man ที่มี 3 สาขาแล้ว ก็ยังมีเชฟแมน Express ที่เปิดในศูนย์การค้า เป็นอาหารจีนจานเดียวแต่พิถีพิถันในการปรุงและล่าสุดเชฟต้องการนำเสนอสุดยอดของอาหารจีนที่มีลักษณะเป็นโพรเวทไดนิ่ง โดยมีเมนูเป็นเซตมาตรฐานให้เลือก

และเชฟย้ำว่านี่เป็นร้านอาหารที่ควรโทรศัพท์มาจองล่วงหน้าเพื่อจะได้เลือกสรรเมนูอาหารให้เหมาะ ถ้าเป็นลูกค้าที่เดินเข้ามาแล้วที่นั่งไม่เต็มเชฟบอกว่ายินดีต้อนรับ แต่ทว่าไม่ได้ความพิเศษของอาหารหลายๆ อย่างที่ต้องพิถีพิถันในการปรุงมาก



เล็กๆ รองขึ้นหยาบๆไว้ เวลารับประทานคู่กัน
ข้างเป็นการจับคู่ที่น่าทึ่งจริงๆ น้ำผึ้งมีกลิ่นหอม
อย่างบอกไม่ถูก

หอยเชลล์ผัดเสิร์ฟบนรังนก รังนกที่ว่าไม่ใช่
รังนกที่เขาเอามาต้มซุบ แล้วไม่ใช่เผือกไผ่เป็น
เส้นมาทอดเป็นรังนก แต่เป็นแป้งขนมปังที่นำ
มาซอยเป็นเส้นแล้วนำไปอบจนได้รังนกกรอบๆ
แต่มีกลิ่นและรสชาติแบบขนมปังกรอบ การอบ
ไม่ทำให้รังนกลื่นน้ำมันด้วย เข้ากันกับหอย
เชลล์ผัดที่สุกก่ำลัดดีและยังได้รสชาติความหวาน
ของหอยเชลล์

เนื้อวากิวย่างมีสตาร์คริม เนื้อวากิวคัด
เกรดเยี่ยมมาเพื่ออย่างไ้ได้ความนุ่มและคง
รสชาติที่ดีของเนื้อไว้ ให้รสของเนื้อเป็นพระเอก
โดยการติดต่อผู้ผลิตเนื้อวากิวเกรดดีเยี่ยมที่ปกติ
จะไม่ส่งออก ดังนั้นงานนี้จึงอวยแบบไม่ต้องพึ่ง
เครื่องปรุงรสใดๆ แต่ก็มีมีสตาร์คริมที่มาแทน



มันบดและให้รสชาติที่เข้ากันกับเนื้อได้อย่าง
น่าทึ่ง

ซูปกะหล่ำปลี ซูปนี้ไม่มีรสชาติธรรมชาติ
ของกะหล่ำปลีจริงๆ ไม่ได้ผสมผสานน้ำต้ม
กระดูกใดๆ เขาเอากะหล่ำปลีไปนึ่งแล้วสกัดเอา
น้ำออกมาเป็นน้ำซูปที่เห็น ซึ่งต้องใช้กะหล่ำปลี
ปริมาณมากมายหลายกิโลจึงจะได้น้ำซูปแค่
ถ้วยเล็กๆ นี้ การคัดเลือกกะหล่ำปลีก็ทำอย่าง
พิถีพิถัน เพราะไม่ได้พึ่งเครื่องปรุงรส ต้องใช้
กรรมวิธีสกัดเอาน้ำกะหล่ำปลีแท้ๆ โดยเป็น
เทคนิคที่สั่งสมสืบทอดกันมาของชาวจีน ไม่มี
การต้มแล้วไปคั้นน้ำแต่อย่างใด ชดแล้วคล่อง
คอชื่นใจดี

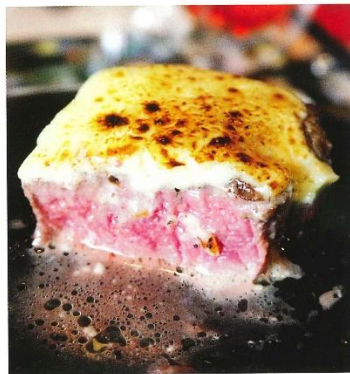
ข้าวผัดคิบูชิไซในหม้อดิน เซฟเลือกข้าวชนิด
ต่างๆ มาหุงรวมกันและเสิร์ฟแบบข้าวอบหม้อดิน
ของเกาหลี แต่ทว่าไม่มีซอสพริกให้มาคลุกเคล้า



เพราะเป็นข้าวผัดแบบจีน ใส่เครื่องปรุงต่างๆ
รสชาติออกมกลมกล่อม เช่นกันเซฟแนะนำว่า
ให้พักข้าวที่เราคลุกแล้วกับหม้อหินที่อบมาเรื่อยๆ
ให้ข้าวส่วนหนึ่งได้สัมผัสกับความร้อน จะได้รส
กรอบๆ ของข้าว แต่ความพิเศษจริงๆ คือข้าวชนิด
ต่างๆ ที่เซฟเลือกมาหุงแล้วทำข้าวผัดนี้แหละ ให้
รสชาติและรสสัมผัสที่พิเศษจริงๆ

แล้วก็มาถึงของหวาน เค้าผู้หวานน้ำอัล-
มอนด์ ใครที่ไม่ชอบกลิ่นน้ำอัลมอนต์ต้องบอก
ว่าของที่นี่ไม่มีกลิ่นจนเหมือนอย่างที่เคยขายทั่วไป
และนำมาทำเป็นเค้กเนื้อนุ่มหอมมันหวานนิดๆ
ช่วยจับท้ายมื้ออาหารเป็นอย่างดี แต่ยังไม่จบ
ง่ายๆ เพราะมีเลมอนทาร์ตและเมอแรงก์ชา-
เขียว มาปิดท้ายของหวานอย่างแท้จริง รสชาติ
ทาร์ตนี้ออกจะเป็นเลมอนเคิร์ดที่มีแป้งทาร์ต
บิมากรอบๆ ไม่ได้เป็นทาร์ตชิ้นๆ เพราะทั้งหมด
อยู่ในผลเลมอนที่ทำจากการเป่าน้ำตาล เคาะ
ออกมาแล้วจึงจะได้รสชาติเลมอนเคิร์ด ทำได้
กลมกล่อมเปรี้ยวอมหวานกำลังดี เมอแรงก์ชา-
เขียวก็มีความหวานหอมกรูบรอบ เป็นการผสม
ผสานที่ลงตัวไม่เสียชื่อเซฟขนมหวานที่น่าเครื่อง
ปรุงแบบเอเชียมาผสมผสานได้อย่างลงตัวจริงๆ

แต่สุดท้ายก็ไม่ได้ท้ายสุด เพราะยังมีปะติ-
ดิไฟร์ ความหวานค่าเล็กๆ สำหรับรับประทานกับ



ชาหรือกาแฟปิดท้ายจริงๆ ซึ่งสร้างสรรค์โดยใช้
เครื่องปรุงของเอเชียผสมผสานกับเครื่องปรุง
ขนมอบเช่นกัน ดูเป็นการใส่ใจในทุกรายละเอียด
จริงๆ

ดังที่บอกก่อนว่าอาหารที่นี่จะเสิร์ฟเป็น
คอร์ส อย่างเมนูอาหารมื้อกลางวันและเย็น
ที่ M Krub ราคาเริ่มต้นที่ 2,800 บาทต่อท่าน
โดยสามารถเลือกจากเมนูต่างๆ ที่จัดไว้ให้ หรือ
จะแจ้งห้องอาหารเพื่อจัดอาหารให้ตามความ
ประสงค์ตามงบประมาณที่มีก็ได้

ห้องอาหาร M Krub ชั้น 2 อาคารมหานคร
คิบูชิไซ เลขที่ 96 ถนนนราธิวาสราชนครินทร์
รถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีช่องนนทรี ทางออกที่ 3

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมหรือจองโต๊ะ
โปรดติดต่อหมายเลข 0 2019 8105 ☎