

ไทยรัฐออนไลน์
วันจันทร์ที่ 5 ตุลาคม พ.ศ. 2558



บริการข่าวไทยรัฐ

ข่าว | หนังสือพิมพ์ | ไทยรัฐทีวี | ดูย้อนหลัง | โฟกัส | Social BUZZ | คอลัมน์ | นิยายไทยรัฐ | คลิปข่าว | กิจกรรม

ค้นหาข่าว

ท่องเที่ยว | เด็ก | ข่าวโลก | ยานยนต์ | แคมป์ | อาหาร | แฟชั่น | สวัสดิ์ | เกมบิส

Follow Us

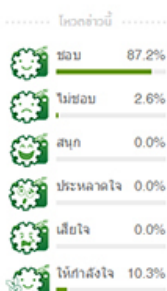
หน้าหลัก / โฟกัส | อาหาร

สรรหามาให้อร่อย M Krub ความเลิศรสตำรับฮ่องกง

ไทย ไทยรัฐฉบับพิมพ์ 3 ต.ค. 2558 05:20

0 0 0 0 Tweet

351 ครั้ง



ตั้งแต่โบว์ราชมารมาก ชาวจีนมีความเชื่อเรื่องฤกษ์ของอาหารที่มีพลังร่างกาย จึงพยายามสรรหาวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุมมาปรุงอาหารชั้นเลิศ และเพื่อเชิดชูกรรมวิธีการปรุงอาหารจีนที่รสอร่อยและรสชาติดี M Krub ห้องอาหารจีนสไตล์ไต้หวันระดับ 2 อาคารมหาเศรษฐี (สถานี BTS ช่องนนทรี) คู่มือใจเสนออาหารจีนรสอร่อยแบบใหม่ร่วมสมัยกว่าเดิม โดยผสมผสานสูตรลับชาวจีนหลวงเข้ากับประเพณีการจัดวางแบบฝรั่งเศส และการวาดภาพด้วยเทียนจีน ท่ามกลางบรรยากาศการตกแต่งหรูหราสไตล์จีนไฮโซ



สำหรับเมนูเด่นมาใหม่ลองดูให้ "ซูโม่ไข่ปลา" ปลากระพงย่างไฟปิ้งเพื่อสีกดน้ำและลดความหวานจากธรรมชาติของผัก เป็นสูตรนำร่องจากของสองเต๊นท์สุดหรูแห่งหนึ่ง หรือจะลอง "เต้าหู้สามชั้น" ทำจากเต้าหู้โฮมเมดชั้นดี นำไปปรุงแต่งกับพิซซ่า สลัด และผักทอด หอมอร่อยนุ่มลิ้นสุด และโซลิตาเลียโซลิตาเลีย นอกจากนี้ ยังมี "กุ้งเงินทอง" สัตว์น้ำจากทะเลไทย ปรุงรสด้วยน้ำจิ้มรสเปรี้ยว กระเทียมปลาค้างคาว และเนื้อหมูหั่น เลิศล้ำสุขภาพของเนื้อหวานจากผลไม้สด อีกหนึ่งเมนูอร่อยคือ "ข้าวผัดสูตรพิเศษ ไทรมือดี" ลูมด้วยวัตถุดิบจากอาหารจากสูตรพิเศษ 12 ชนิด ที่หุงกับข้าวจากสุก เลิศล้ำในหม้อดินร้อนๆ ปรุงรสด้วยซอสปลาเค็ม, ซอสถั่วเหลือง, แสมชุนาน กระเทียมเจียว และคัสเตอร์ซอส ส่วนขนมหวานและน้ำเป็น "เต้าหู้หวานซูโม่ผลไม้" เลิศล้ำอร่อยรสจะดีใจ



Tags: M Krub อาหารจีนเลิศ อาหารจีน ตำรับฮ่องกง ซูโม่ไข่ปลา ห้องอาหารจีน ทานกรกฎ BTS ช่องนนทรี ข่าว

