

# Celeb Online

Manager Online

Thursday, 8<sup>th</sup> October 2015

<http://www.manager.co.th/CelebOnline/ViewNews.aspx?NewsID=9580000111953>

หน้าแรกผู้จัดการ Online | หน้าแรก Celeb Online | lifestyle & travel | dining out [RSS](#)

## ความอร่อยและศิลปะบนจานอาหารระดับห้องเต็ที่ร้าน M Krub

ASTVผู้จัดการออนไลน์ [G+](#) 0 [f3](#) ถูกใจ [แชร์](#) 4

8 ตุลาคม 2558 08:55 น.



เชฟแมน - มาน ไฉน เป็นเชฟอาหารจีนที่มีชื่อเสียงโด่งดังมากที่สุดในขณะนี้ เขาเป็นผู้ที่ทำให้ชาลาเปาไส้ไหล กลายเป็นกระแสฮอตฮิต รวมทั้งเมนูติ่มซำที่ร้านเชฟแมน โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร ที่มีคิวจองยาวตั้งแต่เปิดร้านใหม่ๆ



เชฟแมน

มาครั้งนี้เชฟแมนสร้างปรากฏการณ์ใหม่ให้กับวงการอาหารจีนที่จะก้าวข้ามไปสู่คำว่าความอร่อยและศิลปะที่ลงตัวอยู่ในจานอาหารได้อย่างอัศจรรย์ เพราะเมื่อเอ่ยถึงอาหารจีนใคร ๆ จะคิดถึงงานแกะสลักอสังการที่ประดับลงบนอาหารจานใหญ่ แต่อาหารของร้าน **M Krub** มีเพียงปลายพู่กันวัดกลอนภาษาจีนและงาน **Sugar Art** ที่นำผู้เชี่ยวชาญจากเมืองจีนมาแต่งแต้มให้อาหารกลายเป็นงานอาร์ตที่กินได้อย่างเลิศค่า

แม้จะเป็นการรังสรรค์งานที่แปลกใหม่บนจานอาหารจีน แต่กรรมวิธีการทำและรสชาติกลับย้อนยุคกลับไปสู่ความพิถีพิถันเพื่อต้องการดึงรสชาติอันลึกซึ้งของเครื่องปรุงเหล่านั้นออกมา อันเป็นหัวใจของการทำอาหารจีนระดับสองเต้



ในบรรดาเครื่องปรุงชั้นนำที่ร้าน M Krub เสาะหามา นั้น ล้วนแต่คัดสรรจากแหล่งวัตถุดิบที่มีชื่อของโลก ได้แก่ เนื้อวัวสายพันธุ์วากิวแท้ๆ จากฟาร์มต้นกำเนิดของประเทศญี่ปุ่น พริกาสีชั้นยอด เห็ดทรัฟเฟิลสีดำ หอยเป่าฮือที่ดีที่สุดจากทะเลประเทศญี่ปุ่น ปลิงทะเล และหูลาม นอกจากนี้ยังมีการนำเข้าเครื่องเทศชั้นเยี่ยมจากประเทศจีน และเครื่องปรุงอื่นๆ อาทิสมุนไพรหายาก ผักผลไม้สดๆ ที่ดีที่สุดจากแหล่งต่างๆ เพื่อความอร่อยและคุณภาพของอาหารทุกจาน

อาหารที่นี้เสิร์ฟเป็นSet Menu ใลราคาตั้งแต่หัวละ 2,800 - 12,000 บาท(++) แต่ถ้าต้องการสั่งเป็น a la kart มาเพิ่มเติมก็

ใต้ และคอนเซ็ปต์ของร้านเป็นไพรเวท ใต้หนึ่ง คือต้องโทรมาจองโต๊ะทุกครั้งก่อนมา กิน เพราะอาหารหลาย ๆ อย่างจะต้องใช้เวลาในการเตรียม 1-2 วันจึงจะได้ความอร่อย เช่น หอยเป่าฮือแห้งที่ต้องใช้เวลาเคี่ยวขอสให้เนื้อนุ่มถึง หนึ่งสัปดาห์



เริ่มอยากลิ้มลองอาหารกันหรือยังคะ มาเริ่มจานแรกเรียกน้ำย่อยกันก่อนดีกว่า เป็นอาหาร 3 อย่าง ๆ ละคำ เริ่มที่เต้าหู้โฮมเมดเนื้อนุ่มละลายในปากทำเป็น 3 สีไล่เป็นชั้น ๆ ด้านบนที่อบด้วยเนื้อปูมายองเนสและปิดด้วยคาร์เวีย , เบ็ดห่อข้าวเหนียว และเนื้อปลารมควันที่ให้กลิ่นควันหอมจาง ๆ



หมูโอบเบอริโกย่างเสิร์ฟพร้อมรวงผึ้ง "หมูโอบเบอริโก" เป็นหมูกีบดำเนื้ออร่อยนิยมนำไปทำเป็นแฮมที่มีชื่อเสียงที่สุด แต่หมูแดงโอบเบอริโกสูตรของเชฟแมนนั้นใช้สันในหมักกับน้ำมันทรัฟเฟิลเพื่อเพิ่มความหอม กินกับรวงผึ้งที่รองอยู่ด้านล่าง และเพิ่มความงดงามด้วย sugar art เป็นรูปรวงผึ้งที่ซ่อนวอลนัทเคลือบหวานให้กินคู่กับหมูแดง



หอยเชลล์ผัดเสิร์ฟบนรังนก งานนี้ต้องบอกว่าไม่ธรรมดาเลย เพราะรังนกดูไปคล้ายเส้นหมี่แต่ความจริงคือขนมปังที่นำไปรีดให้แบนแล้วหั่นเป็นเส้นเล็กละเอียดมาก แล้วค่อย ๆ สานให้ชัดเป็นรูปรังนกก่อนจะนำไปทอดให้กรอบอร่อยกว่าใช้เส้นหมี่หรือฝideos ที่จะดำเหวี่ยงให้หมดอร่อย

สำหรับหอยเชลล์นั้นสดมาก นำไปผัดพอสุกเพื่อรักษาความหวานสดของเนื้อ กินคู่กับซอสมะม่วงให้รสเปรี้ยวเล็กน้อย



เนื้อวากิวย่างมีสตาร์ดครีม ใช้เนื้อวากิวจากจังหวัดคาโกชิม่า ประเทศญี่ปุ่น โดยเลือกตรงส่วนริบอายที่มีความมันเล็กน้อย นำมาอย่างให้พอสุก เสิร์ฟกับครีมมายองเนสที่มีรสเผ็ดหอมของมีสตาร์ดดีจอง และนำไปย่างเฉพาะด้านบนให้ผิวเป็นสีน้ำตาลทอง เพื่อเสริมรสชาติและความสวยงาม



**ซุปละหล้าน้ำใส** ซุปล้ำใสถ้วยนี้มีที่มาไม่ธรรมดาเลย เพราะเป็นซุปล้ำที่ทำถวายสองเต้าราชวงศ์ชิง โดยใช้กะหล่ำปลี 20 กิโลกรัมมาต้มนานถึง 5 ชั่วโมงเพื่อดึงน้ำผักจากธรรมชาติออกมา ความหวานหอมของซุปล้ำถ้วยนี้จึงมาจากสตุยอดของน้ำในผักที่อุดมไปด้วยคุณประโยชน์

ใครที่คิดว่าน้ำผักนั้นไม่อร่อย ขอให้ลองชดซุปล้ำถ้วยนี้แล้วจะเปลี่ยนความคิด เพราะมีแต่ความหวานหอม และเป็นน้ำสตุยอดผัก จึงทิ้งกลิ่นหอมอบอวลไปทั้งปากและลำคอ ที่คนจีนเรียกว่า เซ็ง..เซ็ง



**ข้าวผัดธัญพืชในหม้อดิน** งานนี้ส่งเสียงซู่ซ่าและกลิ่นหอมตลบมาตั้งแต่ในครัวเลย เป็นข้าวผัดที่ใช้ข้าว 9 ชนิดและธัญพืช 3 ชนิดซึ่งล้วนแต่บำรุงร่างกายทั้งสิ้น ใส่มาในหม้อเหล็กที่ร้อนจัด โดยเชฟต้องการให้คนกินสนุกสนานกับการปรุงรสชาติข้าวผัดเอง

ด้วยเครื่องปรุงถ้วยเล็ก ๆ อาทิ ซอสXO ซอสหอยเป่าสี้อ กระเทียมเจียว แซมทอดกรอบ เมื่อปรุงเสร็จจะได้ข้าวผัดทรงเครื่องที่เคี้ยวแล้วจะหอมหวานอร่อย



**เต้าหู้หวานน้ำอัลมอนต์** เป็นศิลปะการทำเต้าหู้เป็นดอกเบญจมาศได้สวยงาม เห็นแล้วต้องอึ้ง ทึ่งและอร่อย เชฟที่ทำเมนูนี้ได้ต้องชำนาญในการใช้ขี้ผึ้งและมิซัวโมงบินไม่ต่ำกว่า 10 ปี โดยใช้มีดตัดเต้าหู้นุ่มในน้ำแล้วจัดเป็นดอกไม้ ใส่ในน้ำอัลมอนต์ ชดแล้วอร่อยชื่นใจ



แล้วก็มาถึงจานขนมหวานที่ห้กมมเป็นขนมหวานฝรั่งเศสในชื่อ **เลมอนทาร์ทและเมอแรงค์ชาเขียว** โดยใช้ศิลปะการปรุงขนมชั้นสูงของจีนและฝรั่งเศสได้มารวมกันอย่างลงตัวในจานนี้ คือเชฟจีนปั้นน้ำตาลเป็นรูปมะนาวเหลือง ข้างในใส่ด้วยบิสกิตกรอบซึ่งมีกลิ่นรสของตะวันออก แต่เข้ากันกับรสเปรี้ยวของเนื้อครีมมะนาว ความกรอบกรอบของเมอแรงค์ชาเขียวได้อย่างลงตัว

**ร้านM Krub** เปิดบริการทั้งมือกลางวันและมือเย็น ตั้งอยู่ที่ **ชั้น 2 อาคารมหานครคิวบ์เลขที่ 96 ถนนนราธิวาสราชนครินทร์ สถานี BTS ช่องนนทรีฯ ทางออกที่ 3 โทร.02-019-8105**

ชมโดย: ปราณ ชีวิน  
ภาพโดย : ศิวกร เสนสอน

