


[HOME](#)
[EAT](#)
[DRINK](#)
[TRAVEL](#)
[RECOMMEND](#)
[TOP10](#)
[REVIEW](#)
[STORY](#)
[WEEKLY GUIDE](#)
[EDT WITH KIDS](#)
[BOOK](#)
[LIFESTYLE](#)
[NEWS](#)
[WEBBOARD](#)
[#HASHTAG](#)


Review


- รีวิวเรื่องกินแบบน่า
- รีวิวเรื่องดื่มแบบน่า
- รีวิวสถานที่ที่เก๋แบบน่า
- รีวิวงานเทศกาลแบบน่า
- รวมทั้งหมด




หน้าแรก > กิน > Chairman by Chef Man ร้านน้ำชาสไตล์ฮ่องกงแบบเต็มรูปแบบครั้งแรกในไทย





Chairman by Chef Man ร้านน้ำชาสไตล์ฮ่องกงแบบเต็มรูปแบบครั้งแรกในไทย


498


0


1

แชร์เรื่องนี้ 499

Chairman by Chef Man ร้านน้ำชาสไตล์ฮ่องกงแบบเต็มรูปแบบครั้งแรกในไทย

"แชร์แมน บาย เชฟแมน" คาเฟ่ฮ่องกงเปิดใหม่ เป็นร้านอาหารใหม่ที่นำเสนออาหารอร่อยๆ มีเอกลักษณ์ภายใต้การบริหารงาน ของ เชฟแมนกรุ๊ป ด้วยจุดเด่นคือ เป็นห้องอาหารแบบ "ฮ่องกงคาเฟ่" ที่แสดงออกถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีนและตะวันตก - หนึ่งในเอกลักษณ์ของฮ่องกงที่ทั่วโลกรู้จักกันเป็นอย่างดี



"แซ่แมน บาย เชฟแมน" ร้านแรก ตั้งอยู่ที่ชั้นโซนอาหาร B ของ The Emquartier เป็นร้านเล็กๆ ที่ทำให้เราสามารถได้บรรยากาศของร้านน้ำชาโบราณของฮ่องกง

ย้อนหาความอร่อยแบบฮ่องกงดั้งเดิม

ปิงซ้อ หรือ ชาชานเต็ง "ปิงซ้อ" มีความหมายตรงตัวว่า "ห้องใส่น้ำแข็ง" คือ ร้านน้ำชาสไตล์ฮ่องกงแบบดั้งเดิมที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นจากอดีตสู่ปัจจุบัน ด้วยการผสมผสานระหว่างเครื่องปรุงและวัตถุดิบต่างๆ เข้ากับวิธีการปรุงจากทั้งเต๋ววันตกและเต๋ววันออก มาเป็นอาหารอร่อยๆ ในบรรยากาศย้อนยุคอาณานิคม ราคาที่เป็นกันเอง การบริการที่ดีและรวดเร็ว สัมกับชีวิตความเป็นอยู่ในยุคปัจจุบัน

ปิงซ้อ ถือกำเนิดขึ้นตั้งแต่ ค.ศ. 1950 สมัยที่ฮ่องกงเริ่มรับวัฒนธรรมตะวันตกจากสหราชอาณาจักร ทำให้อาหารฝรั่งเป็นที่นิยมในร้านะสั่งสะท้อนถึงฐานะที่ร่ำรวยขึ้นจากชีวิตท้องถิ่น ทำให้ร้านอาหารหลายร้านปรับปรุงวิธีการ จัดหาอาหารที่แสดงออกถึงความเป็นตะวันตกเข้ามาสู่ครัว และปรับให้เข้ากับรสนิยมการรับประทานและระดับการครองชีพของชาวจีน



การตกแต่งร้าน นำเราย้อนยุคเข้าสู่ช่วงอาถรรพ์และมรดกของการก่อสร้างตัวของเกาะฮ่องกงในสมัยโบราณ ด้วยบรรยากาศจำลองยุคทศวรรษ 70s ด้วยการออกแบบและจัดวางเครื่องเรือนที่สมสมัย เคาน์เตอร์เปิดโล่งที่ให้ภาพของร้านน้ำชาในยุคนั้น แต่แฝงไปด้วยความทันสมัย อบอุ่น ตามแบบฉบับร้านชาคาเฟ่ที่ทุกคนคุ้นเคย



สำหรับเมนูแนะนำของร้าน ได้แก่ **เฟรนช์โทสต์ (120 บาท)** ของโปรดของหลายๆ คนเมื่อนึกถึงชาฮานดั้งเดิมแบบฮ่องกง เฟรนช์โทสต์ทำจากขนมปังขาวเนื้อหนานุ่ม สองแผ่นประกบไส้เนยถั่ว ก่อนนำไปชุบไข่แล้วทอดจนเหลืองอร่ามมารับประทาน เสิร์ฟพร้อม กับเนยสดและน้ำเชื่อม



มะเขือยาวชุบไข่โรยหน้าหมูหยอง (140 บาท) มะเขือยาวหั่นแฉลบแล้วนำไปชุบแป้งทอดจนกรอบเบา เสิร์ฟพร้อมกับหมูหยอง และพริกเกลือ ที่ให้รสชาติแสนจะเข้ากัน



ปีกไก่ทอดฟรตสลัดเฟรนช์ฟรายส์ (180 บาท) ปีกไก่ทอดใหม่สด จนกรอบนอกนุ่มใน แฝงไปด้วยกลิ่นรสเครื่องหมักเล็กน้อยพอเสริมความอร่อย เสิร์ฟกับฟรตสลัดและเฟรนช์ฟรายส์ งานนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับรองท้องยามบ่าย



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปฮ่องกงหน้าเนื้อต่างๆ และไข่ดาว (เริ่มที่ 170 บาท) เมื่อพูดถึงคาเฟ่แบบฮ่องกง สิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้ ก็คือ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหน้าต่างๆ ที่นำมาปรุงกับเนื้อสัตว์ เช่น แฮม หมูแดง เนื้อตัน และไข่ดาว เพิ่มความอร่อยด้วยน้ำซุปรูปที่ปรุงพิเศษแบบครัวจีน



ข้าวไก่อบในซอสโปรตุเกส (230 บาท) ก็เพราะอยู่ใกล้กับเกาะมาเก๊า คาเฟ่ฮ่องกงจึงมักมีอาหารที่ได้อิทธิพลมาจากมาเก๊าด้วยอย่างช่วยไม่ได้ หนึ่งในบรรดาความอร่อยข้ามเกาะก็คือ ข้าวอบแบบโปรตุเกส (มาเก๊าเคยเป็นอาณานิคมของโปรตุเกส ในขณะที่ยังเป็นของอังกฤษ) ที่มีเอกลักษณ์ความอร่อยที่ความเข้มข้นหวานมันของซอสที่ทำจากกะทิ



ข้าวหมอบในชีสและหัวหอม (250 บาท) หนึ่งในบรรดาข้าวอบยอดนิยมได้แก่ข้าวหมอบในชีสและหัวหอม ที่ใช้ข้าวผัดโขบกับ พอร์คช็อปเนื้อหนานุ่ม ผสมผสานกับความเปรี้ยวหวานตามธรรมชาติ ของซอสมะเขือเทศ เพิ่มความชุ่มด้วยชีสโปะหน้า ที่ถูกนำไปอบจนกรอบและเยิ้ม ทำให้แต่ละคำมีรสและเนื้อสัมผัสอร่อยทุกคำ



ข้าวอบหม้อดินไก่และเห็ดหอม (180 บาท) เอกลักษณ์ของจานนี้คือการใช้เวลาอบข้าวสวยหอมมะลิกับเนื้อไก่ และเห็ดในหม้อดิน ความร้อนที่ค่อยๆ หุงให้ทุกอย่างสุกพร้อมกันทำให้อาหารจานนี้มีรสชาติแสนอร่อยจากการผสมผสานเนื้อไก่ เห็ดและข้าว เสิร์ฟพร้อมกับซอสถั่วเหลือง ที่ชูรสชาติของทุกสิ่ง และอย่าลืมขูดข้าวด้านล่างที่กรอบติดกับหม้อดิน – เพราะนี่คือการกินจานนี้ให้อร่อยแบบชาวฮ่องกง



ชานมเย็น (110 บาท) ชานมเย็นอันเลื่องลือของฮ่องกงคือศิลปะการชงชาที่ต้องใช้ความเที่ยงตรงและละเอียดละออ ในการผสมผสานความหอมและเข้มข้นชาซีลอนกับความอ่อนนุ่มละมุนของนมข้นจืด เพื่อเอกลักษณ์แห่งเครื่องดื่มที่ฮ่องกงคาเฟ่ขาดเสียไม่ได้



ถั่วแดงในนมสด (75 บาท) น้ำแข็งไส หรือ ปิง ในเครื่องดื่มความขมแสนคลาสสิกที่เป็นเมนูโบราณของร้าน ปิง ชื่อมาตั้งแต่ทศวรรษ 70s ใช้ถั่วแดงเทียนจินตุ๋นจนนุ่มแต่เคี้ยวสนุก เพิ่มความหวานด้วยน้ำเชื่อมของน้ำตาลกรวด นมข้น และน้ำแข็งไส ง่าย แต่อร่อยมาก



คาราเมลคัสตาร์ด (95 บาท) อีกหนึ่งในบรรดาของอร่อยที่เป็นที่โปรดปรานของแฟนๆ ปิงชื่อ หรือคาเฟ่ฮ่องกง คาราเมลคัสตาร์ดของที่นี่คือแบบคลาสสิกที่สวยงาม เนื้อเนียนนุ่ม เสิร์ฟเย็นๆ ชื่นใจ

ใครชอบบรรยากาศร้านน้ำชาสไตล์ฮ่องกงพบกันที่
The EmQuartier ชั้น B โทร. 02-261-0426

Photo Gallery

รูปภาพสวยๆ

