

#PRINCE MATEEN

จากไวรัลสู่ GQ
19 คำถ้ามกับ
เจ้าชายแห่งบูรุใน

THAILAND

GENTLEMEN'S QUARTERLY
LOOK SHARP + LIVE SMART

A Failed Culture

เมืองไทยตกรอบน้ำ
ไฟระวัตมนธรรม
เป็นตัวถ่วง

โดย วรเชษฐ์ วานิชกุล

FASHION

ร่วมกรีป กับ คิม จ็องส์
พร้อมแพชั่นเชิ๊ต
จากเสียนราชู

ACTIVE

Let's Bounce
เด้งเบันเข้าไป
แล้วจะพิตาอง

How Tech Geeks Put Their Money Into U.S. Politics

เมื่อโซเชียลมีเดีย
คุณกุมเลือกตั้งสหรัฐฯ

100 บาท



APRIL 2016

INTERVIEW
บ่าแต่ยังไม่ตาย
การสู้รบระหว่าง
สือดิจิตอล
กับอุบากลือก

PLACE

THE FINEST HOURS @M KRUB



การใช้เวลาที่นี่คือโงงyan แห่งความลับเมย์ดล่าใบจิงๆ เชฟแบบ ไวอัน ตั้งใจให้ คุณเช็ปต์ร้านนี้เป็นจีบสม ฟรังเศส ซึ่งเป็นอะโกรกไปบ่า จะเข้ากันได้เลย แต่หากว่า จบได้สิบ่อ ออร์เดอร์ฟรีบ์ก บม... อ่า! ถูกใจ บมวันะค่ะ พิเศษตรงที่เอ้าไปปีงสิ่ง ส่องครั้งพร้อมกับเห็ด ทรัฟฟิล์ด์ และพิเศษช้า ส่องคือเมฟว์กราส เทอร์ริน รองอยู่ข้างล่างจะด้วย ให้รสชาติบุบบลเวนดิน

● แสงอรุณ จำปาบัน

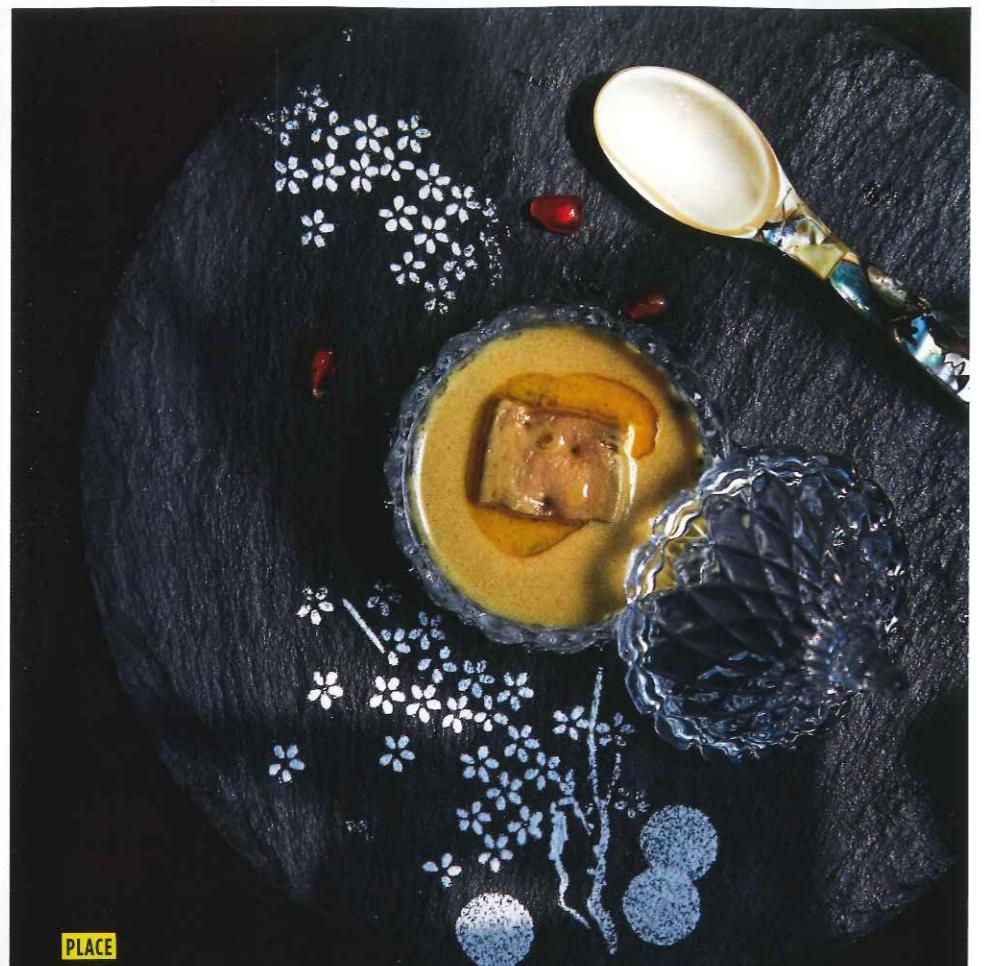
อีกเมืองที่รับรองได้ว่าจะเป็น ความพิเศษของคนชอบหมูกรอบ เพราะนี่คือหมูกรอบกระดูกอ่อน เสิร์ฟกับสาหร่ายทะเล กินหมดแล้ว จะอยากขอเพิ่มอีกสักสามงานเหมา แต่ก็ต้องตัดใจ เพราะเรามีภารกิจ ต้องรับผิดชอบต่อ เป็นปลัดค้อด ขาวนิมฯ ໂຮງໝ້າພິສຕະຫຼວມນຳໄປ อบให้กรอบๆ แล้วกินกับซอสเสาวรส องค์ประกอบงานนี้มีทั้งของหวานและ ของหวานในงานเดียว แต่สามารถ ทำออกมากได้ไม่ประดั้กประเดิดคือ มันดูเป็นของหวานมั่นเหละ แต่ให้ ความสดชื่นเหมือนกินขนม เทคนิค อย่างหนึ่งคือให้น้ำดีอุ่นໄบ้เป็นแมส ให้ซอสเสาวรส ทำให้มีรสมากเป็น อาหารมากกว่าขนม

ความเห็นปีดห้ายกคือชูปใจผักกาด ที่มาจากการเคียงช่องเตี้๊ยวเล่นที่เราแสน จะประทับใจ เรากำพนังงานว่าต้อง ใช้ผักกาดมากแค่ไหนถึงจะได้น้ำชูป แบบนี้

ผักกาด 20 กิโลกรัมทำชูปได้ 8 ถ้วยคัวรับ” พนักงานที่ป้ายชื่อ ไม่ธรรมดากว่า Blackness ตอบเรา อย่างคล่องแคล่ว ในฐานะที่เข้าเคย ทำงานในครัวมาก่อน

“เปลี่ยนผักกาดในตลาดແວนี ถูกคุณกวนชื้อหมดเลยล่ะนะ”

“ครับ อาหารพนักงานก็ต้องกิน จับฉี่ยจนเบื่อเลยครับ”



PLACE

THE FINEST HOURS @M KRUB



การใช้เวลาที่นี่คือในยาม
ที่หัวใจและเม็ดลูกใจริงๆ
เชฟแบบไวยิน ตั้งใจให้
คอบเชื้อปรับร้านนี้เป็นบันพสุน
ฟรังเศส ซึ่งเป็นองไก่ไปบ่า
จะเข้ากันได้เลย แต่หากอา
จบันได้สเปร์ ออร์เดร์ฟรีบ์ก
บบ... อ่า! ถูกใจ บ่มวับนะ
พิเศษตรงที่ไอ้ไปนี่ถึง
สองครั้งพร้อมกับเห็ด
กรีฟเพลส์ แล้วพิเศษข้า
สองคือมีฟิวชันส์ เกอร์รัน
รองอยู่ข้างล่างชัดด้วย
ให้รสชาติบุบblingหัวฟัน

● แสงอรุณ จำปาบัน

อีกเมนูที่รับรองได้ว่าจะเป็น
ความพิเศษของคนชอบหมูกรอบ
 เพราะนี่คือหมูกรอบกระดูกอ่อน
 เลิศฟักฟานหัวเรียวทะลุ กินหมัดแล้ว
 จะอยากรอเพิ่มอีกสักสามจานเบาๆ
 แต่ก็ต้องดักใจ เพราะรวมมีภารกิจ
 ต้องรับผิดชอบต่อ เป็นปลาคัด
 ขาวๆ น้ำๆ โรยถั่วสดตากโซโค นำไป
 อบให้กรอบๆ แล้วนินเก้นซอสเสาวรส
 องค์ประกอบจากน้ำมันทั้งของคาวและ
 ของหวานในงานเดียว แต่สามารถ
 ทำออกมาได้ไม่ประดั้งประดิดดิ๊ด
 มันดูเป็นของคาวนั่นแหล่ะ แต่ให้
 ความสดชื่นเหมือนกินขนม เทคนิค[†]
 อย่างหนึ่งคือใช้ผ้าสักหลาดไก่เป็นเบส
 ให้ซอสเสาวรส ทำให้มีรสชาติเป็น
 อาหารมากกว่าขนม

ความที่ปิดท้ายคือขุนโขเจ้ากัด
 ที่มาจากการดีเยี่ยมเดี๋ยวเล่น
 ฉะประทับใจ เรากำพนังงานว่าต้อง[†]
 ใช้ผักกาดมากแค่ไหนถึงจะได้น้ำซุป
 แบบนี้

“ผักกาด 20 กิโลกรัมทำซุปได้
 8 ถ้วยครับ” พนักงานที่ป้ายชื่อ[†]
 “ไม่ธรรมดาว่า Blackness ตอบเรา[†]
 อย่างกล่องแคล้ว ในฐานะที่เขาเคย
 ทำงานในครัวมาก่อน

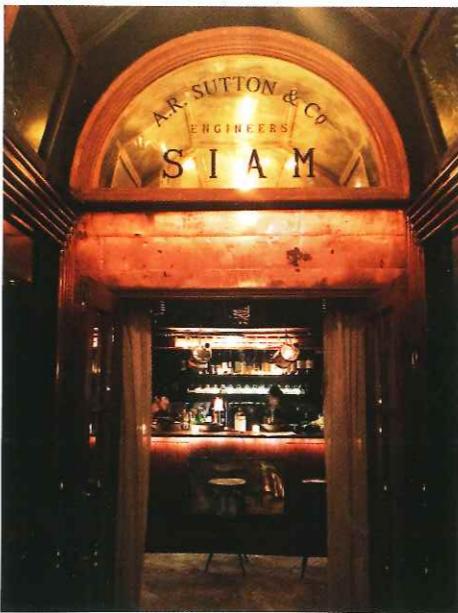
“แปลว่าผักกาดในตลาดแพงนี้
 ถูกคุณกว้างข้อหงุดเลยสินะ”

“ครับ อาหารพานังงานก็ต้องกิน
 จับจ่ายจากเบื้องหลังครับ”



แม้ หมูด้วยอย่างกินจับจ่ายฝรั่งเศสเนื้อน้ำทันที่ เพราเวคิดว่าเขากำทำให้จับจ่ายเบสิกๆ
 กลายเป็นงานพิเศษขึ้นมาได้ແນ່ງ

● M Krub ชั้น 2 อาคารบ้านครกบวบ ราคาเฉลี่ยต่อคู่ 2,000 - 8,000 บาท โทร. 0-2019-8105



บาร์ลับ[†] ในโรงกลับจับ

แค่เปิดประตูเข้ามา คุณก็รู้สึกเหมือนหลุดไปสู่อีกโลกหนึ่งแล้ว มันมีดีๆ มันวับแรม[†]
 มันมาเร็ว มันลอมอนดอน มันได้ดิน มันคือโลกลับของพ่อแม่บาร์เจ้าเก่า แอร์ หัดตัน นั่มเอง และก็[†]
 ตั้งอยู่ในเอกมัยนี่แหล่ะ แต่ลึกลับด้วยมนตร์ที่ตั้งตันร่ายไว้ ที่นี่นอกจากจะเป็นโรงกลับจันชื่อ Iron
 Balls แล้ว ยังมีอีกชื่อหนึ่งคือ A R Sutton & Co Engineers Siam และก็เป็นกิจการพลีกพลันสมัย[†]
 โบราณ สรุกเก็คิบาร์นั่นแหล่ะ แต่มีเครื่องออกลั่นจีนของจีจูอยู่ในนั้นด้วย แล้วเขาก็ลั่นจีนก้อนมา[†]
 ได้รสชาติเยี่ยมจริงๆ บรรยายศาสตราจารย์เช็กว่าสุดๆ คำเดือนคือ เพื่อนกันมากด้วยกัน... ระวังจะได้กัน!

● Iron Balls อาคารบาร์ค่อน เอกมัย สุขุมวิท 63 เพชรบุรีพับคันหา A R Sutton & Co Engineers Siam

ESSENTIAL The Emperor's Tricky Soup

● แสงอรุณ จำปาบัน

