

FUTURE MENUS

เทรนด์อาหารแห่งอนาคต 2024

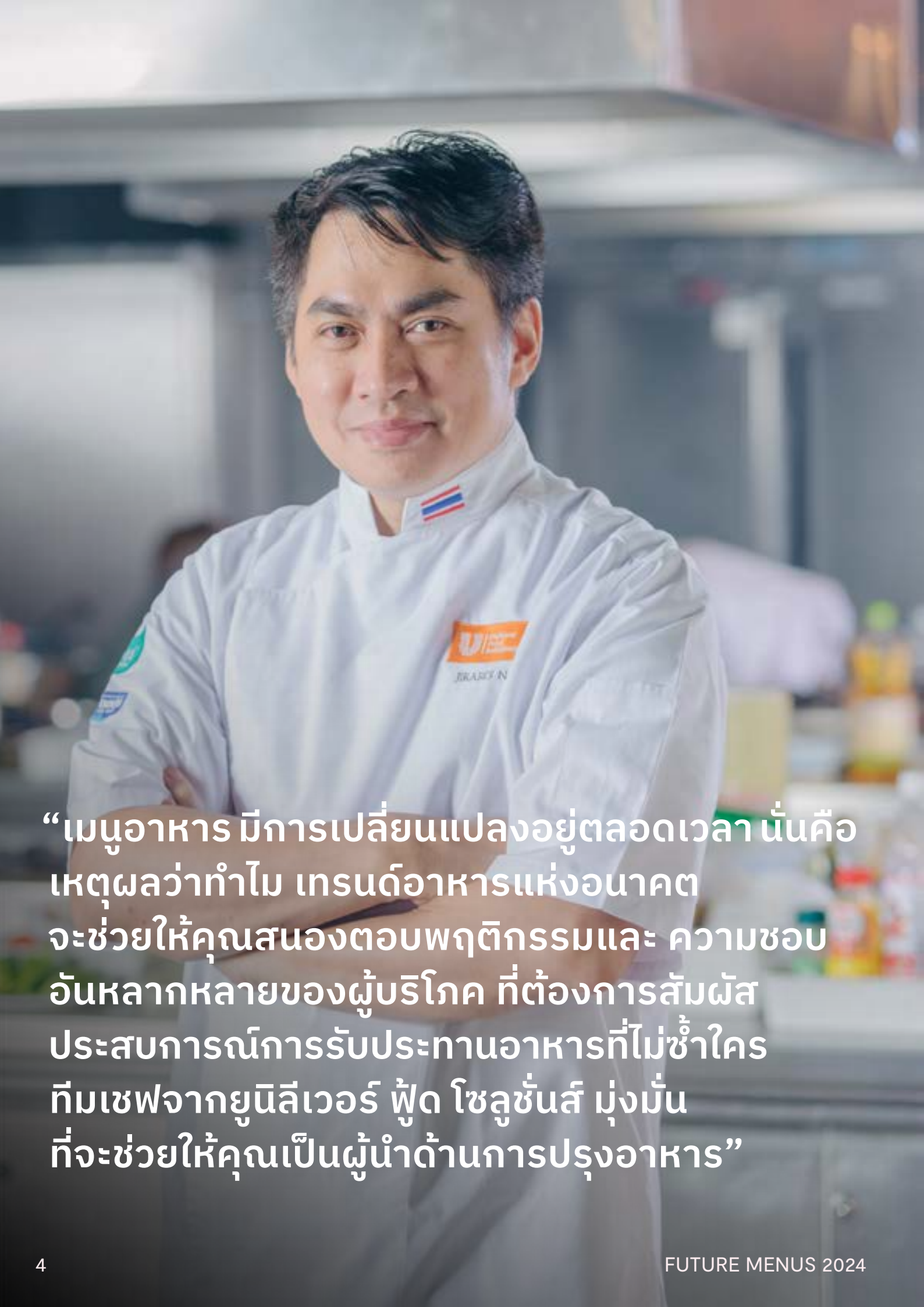


Unilever
Food
Solutions

CONTENTS

	Foreword	5
6	Flavor Shock:รสชาติสุดขั้ว	
	ทาโก้เนื้อมะเขือฮัสซาน.....	8
	เบอร์เกอร์เนื้อเสีอร้องไห้ฮัสซานสไตล์.....	12
	พะแนงเปิดอย่างทริฟเฟิล.....	16
14	Local Abundance: ความอร่อยจากท้องถิ่น	
	ต้มข่าปลาสด เนื้อปลาเก๋า	22
	หมูทอดปลาร้าพริกสด ซอสแกงอ่อม	26
	อ่อมเนื้อ 3 สหาย	30
24	Modernized Comfort Food: ความทรงจำแสนสุข ยุคโมเดิร์น	
	ปลาอินทรีย่างน้ำปลาหวานยำหัวปลี.....	36
	ข้าวซอยคอหมูมะเขว่นย่างถ่าน	40
	3 ทะเล คาปาซีโอ	42





“เมนูอาหาร มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา นั่นคือเหตุผลว่าทำไม เทรนด์อาหารแห่งอนาคต จะช่วยให้คุณสนองตอบพฤติกรรมและ ความชอบอันหลากหลายของผู้บริโภค ที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่ซ้ำใคร ทีมเชฟจากยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ มุ่งมั่นที่จะช่วยให้คุณเป็นผู้นำด้านการปรุงอาหาร”

FOREWORD

เชฟ จิรโรจน์ นาวานุเคราะห์
หัวหน้าเชฟ
Unilever Food Solutions

“เมนูอาหารมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา นั่นคือเหตุผลว่าทำไม เทรนด์อาหารแห่งอนาคต จะช่วยให้คุณสนองตอบพฤติกรรมและความชอบอันหลากหลายของผู้บริโภค ที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่ซ้ำใคร ทีมเชฟจากยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ มุ่งมั่นที่จะช่วยให้คุณเป็นผู้นำด้านการปรุงอาหาร”

เทรนด์อาหารแห่งอนาคต 2024 นี้
จึงรวบรวมแนวทางการแก้ปัญหาความท้าทายต่าง ๆ ที่เชฟอาจต้อง
ประสบพบเจอเมื่อประกอบธุรกิจร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นพฤติกรรม
การรับประทานอาหารของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป หรือการ
ขาดแคลนแรงงานฝีมือ รวมไปถึงต้นทุนด้านอาหารที่เพิ่มสูงขึ้น
และผลกระทบต่อการหาวัตถุดิบ

ภายในเล่ม คุณจะได้พบกับเคล็ดลับมากมายเกี่ยวกับวิธีการสร้างสรรค์
เมนูอาหารแสนอร่อยสุดอินเทรนด์ ที่ทั้งสวยงามและทำขายได้จริง
จากทีมเชฟจากยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลเชิงลึก
เกี่ยวกับรายละเอียดของเทรนด์และเคล็ดลับต่าง ๆ ให้นำไปปรับใช้
กับธุรกิจของคุณได้

อีกทั้งเรายังเข้าใจเชฟและเจ้าของร้านอาหารหลาย ๆ ท่านดีว่า
วันข้างหน้าเป็นเรื่องที่คาดเดาไม่ได้ เทรนด์อาหารแห่งอนาคตนี้จึงมาช่วยให้คุณ
ได้ค้นพบวิธีการใหม่ ๆ และสร้างแรงบันดาลใจให้คุณพัฒนากลยุทธ์
ทางธุรกิจให้เดินหน้าต่อไปได้อย่างไม่หยุดยั้ง มาก้าวไปข้างหน้าพร้อมกับ
ทีมเชฟมืออาชีพจากยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ กว่า 250 คน จากทั่วโลก
เราจะช่วยให้คุณ **#พร้อมสำหรับวันพรุ่งนี้**





FLAVOR

SHOCK



รสชาติสุดซั่ว

รสชาติคือการเดินทางที่ไม่มีวันสิ้นสุด มันคือความรู้สึกที่เกิดจากการทำงานของต่อมรับรส จำนวนมหาศาลบนลิ้น และความสัมพันธ์ที่ละเอียดอ่อนกับตัวรับกลิ่นและสมอง รสชาติและสัมผัสบางอย่างจึงทำให้เรา “ติด” หรือเป็นที่หลงใหลได้

สมองของมนุษย์มีความซับซ้อนเกินกว่าการจดจำรสชาติเพียงอย่างเดียว มันช่วยสร้างประสบการณ์ความอร่อยในหลายมิติที่แตกต่างกันไปในแต่ละคน ผ่านทางรสชาติ สีสัน เนื้อสัมผัส กลิ่น และอุณหภูมิ การสร้างสรรค์เมนูที่เต็มไปด้วยรสชาติที่ล้ำลึกและเท็กซ์เจอร์ที่แปลกใหม่ จึงช่วยสร้างปรากฏการณ์อร่อยว่าวให้ลูกค้าอุทานว่า “แบบนี้ก็ได้เหรอ!” จนต้องโหยหา และอยากกลับมาทานใหม่ครั้งแล้วครั้งเล่า



ทาโก้ เป็นเมนูยอดฮิตของอาหารเม็กซิกัน ซึ่งสามารถดัดแปลง
กลิ่นอายอาหารไทยเข้าไปได้โดยนำความเป็นไทยอีสานแจ่มมะเขือเทศ
เข้ามาผสมในสตูว์เนื้อ ทำให้ได้รสชาติเผ็ดและกลิ่นหอมมากขึ้น ซึ่งใน
การทำซอสเนื้อของทาโก้ก็มีมะเขือเทศเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว แค่ปรับ
วิธีการนำไปเผาให้หอมผสมกับพริกขี้หนู ปูรสให้เข้มข้นแบบอีสาน
นำมาผสมกับซอสที่เตรียมไว้ได้เลย

ทาโก้เนื้อมะเขือเทศ

เชฟ จิรโรจน์ นาวานุเคราะห์

@chef_jiraroj_ufs

Chef Jiraroj UFS



ส่วนประกอบ

ซอสเนื้อ

น้ำมันมะกอก	30	กรัม
กระเทียม สับละเอียด	10	กรัม
หอมหัวใหญ่ หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	150	กรัม
เซเลอรี่ หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	100	กรัม
แครอท หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	100	กรัม
มะเขือเทศเข้มข้น	20	กรัม
ใบกระวาน	0.5	กรัม
เนื้อวัวส่วนน่องลาย หั่นเป็นชิ้น	800	กรัม
ไวน์แดง	100	กรัม
ใบโหระพา	0.5	กรัม

บราวนี่ซอส ตราคนอร์

น้ำสะอาด	1,200	มล.
พริกไทยดำ	1	กรัม
ผงปรุงรสโรมาต ตราคนอร์	1	กรัม

แจ่มมะเขือเทศ

มะเขือเทศสีดา คั่วไฟให้สุก	180	กรัม
กระเทียม ปอกเปลือก คั่วไฟให้สุก	60	กรัม
หอมแดง ปอกเปลือก คั่วไฟให้สุก	60	กรัม
พริกจินดาแดง คั่วไฟให้สุก	60	กรัม
ผงรสมะนาว ตราคนอร์ ผสมน้ำ 3:1	3	กรัม

ผงปรุงรสรสไก่ ตราคนอร์

ออรัยซ์	6	กรัม
น้ำปลาร้า	45	กรัม
ข้าวคั่ว สำหรับคลุกเนื้อตุ๋นสไตล์อีสาน	15	กรัม
ผักชีใบเลื่อย สำหรับคลุกเนื้อตุ๋น	10	กรัม
สไตล์อีสาน		

ซัลซ่ามะเขือเทศ

มะเขือเทศเนื้อ เอาเมล็ดออก	160	กรัม
พริกไทยดำ	40	กรัม
หอมหัวใหญ่ หั่นเต๋าเล็ก	1	กรัม
ผักชีสับ	15	กรัม
น้ำมันมะกอก	5	กรัม

ผงรสมะนาว ตราคนอร์

ละลายน้ำสะอาด		
พริกไทยดำ บดละเอียด	0.5	กรัม
เกลือป่น	0.5	กรัม

ปลาร้ามายองเนส

เรียมายองเนส ตราเบสท์ฟู้ดส์	160	กรัม
กระเทียม อบจนสุก บดละเอียด	10	กรัม
ครีมเปรี้ยว	40	กรัม
ผักชีสับ	1	กรัม

ผงรสมะนาว ตราคนอร์

ผงปรุงรสรสไก่ ตราคนอร์	0.5	กรัม
------------------------	-----	------

ออรัยซ์

น้ำปลาร้า	15	กรัม
แป้งทาโก้กรอบ	10	ชิ้น
ผักสลัดคอสซอย	100	กรัม
เชดดาร์ชีส	80	กรัม
พริกคองจาลาปิโน	50	กรัม
ใบผักชี	10	กรัม

วิธีทำ

เนื้อตุ๋น

- นำเนื้อวัว ปรงรสด้วย ผงปรุงอาหารโรมาต ตราคนอร์ และ พริกไทยดำบด จากนั้น ตั้งกระทะพอร้อน ใส่น้ำมันมะกอกเล็กน้อย นำเนื้อวัวไปจี่ในกระทะ เพื่อให้เกิดสีน้ำตาลสวย ตักขึ้นพักไว้
- นำบรอนซ์ซอส ตราคนอร์ ละลายกับน้ำสะอาดในหม้อ คนให้เข้ากันตั้งไฟสักครู่จนเดือด เติมพาสต้าซอส ตราคนอร์ลงไป คนให้เข้ากัน ปิดไฟพักไว้
- เตรียมหม้อใส่น้ำมันมะกอก พอร้อนใส่กระเทียม หอมหัวใหญ่ เซเลอรี แครอท ผัดจนสุกมีกลิ่นหอม ใส่ใบกระวาน ใบไทม์ เนื้อวัวที่จี่ไว้ลงไป เติมน้ำมันแดง เคี่ยวให้ แอลกอฮอล์ระเหย เติมน้ำบรอนซ์ซอสเบส ที่เตรียมไว้ลงไป เคี่ยวไฟอ่อนจนเนื้อวัวสุกเปื่อย

แจ่วมะเขือเทศ

- คั่ว พริก หอม กระเทียม และมะเขือเทศสีดา ให้สุก และมีกลิ่นหอมดี จากนั้นนำลงโขลกหยาบ ๆ ในครกพอแหลก
- ปรงรสชาติด้วย น้ำมันงา ผงปรุงครบรส รสไก่ ตราคนอร์ร่อยซัวร์ และน้ำปลาร้า ชิมรสชาติ ปรับตามชอบใส่ภาชนะเสิร์ฟ

เนื้อตุ๋นสไตล์อีสาน

- ตักเนื้อวัวที่ตุ๋นแล้วออกมาใช้ส้อมจิกให้เป็นเส้นพักไว้
- ขณะเดียวกันนำซอสที่อยู่ในหม้อเคี่ยวพองวด ใส่เนื้อวัวที่จี่ไว้ลงไป พร้อมกับ แจ่วมะเขือเทศ
- คนให้ซอสเคลือบเนื้อวัว เติมหั้วคั่ว ผักชีใบเลื่อย ซอย คลุกให้เข้ากัน (สามารถปรับเพิ่มลดความเผ็ด ได้จากใส่แจ่วมะเขือเทศ)

ซัลซามะเขือเทศ

- เตรียมซัลซ่า โดยนำมะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ หั่นเต๋า ใส่ลงในชามผสม ตามด้วยผักชี ปรงรสด้วย เกลือ พริกไทย น้ำมันงา น้ำมันมะกอก
- คนเบา ๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน ชิมและ ปรับรสชาติ ตามความเหมาะสม

ปลาร้ามายองเนส

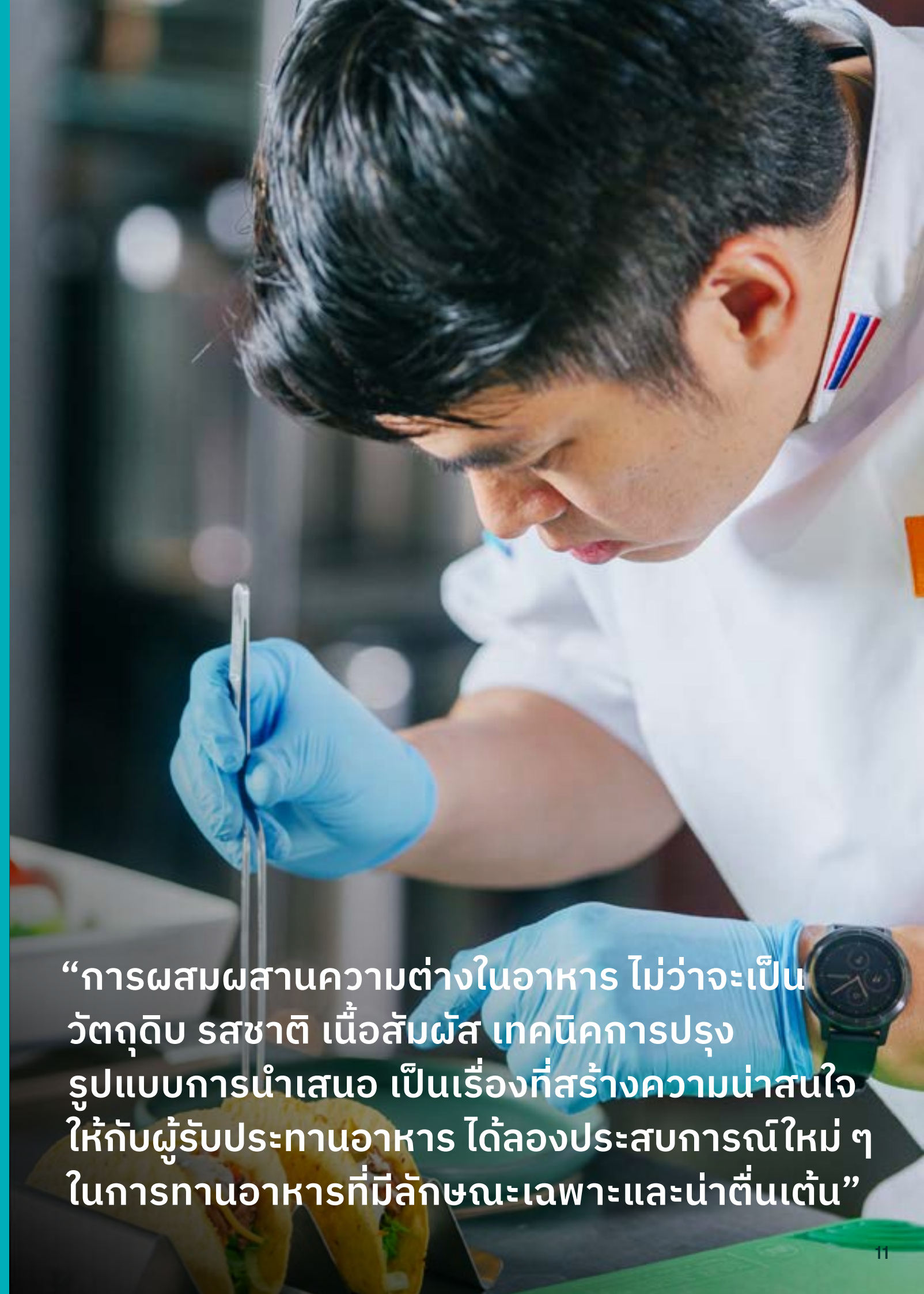
- นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ในโถปั่น ปั่นให้ส่วนผสม เข้ากัน ตักในภาชนะพักไว้

การจัดเสิร์ฟ

- นำแป้งทาโก้ไปอุ่นร้อนให้กรอบ ใส่ผักสลัดคอส ลงไป ตามด้วย เนื้อตุ๋นสไตล์อีสาน ราดด้วยปลาร้า มายองเนส ซัลซามะเขือเทศ เซดาร์ชีส ตกแต่ง ด้วยผักชีสับ พริกคองจาลาปิโน พร้อมจัดเสิร์ฟ

Chef Tips

1. สามารถปรับเปลี่ยนเนื้อสัตว์เป็น เนื้อหมูได้เช่นกัน
2. เนื้อตุ๋นสไตล์อีสาน นำไปทำเป็น ซอสราดพาสต้าก็ได้
3. เติมน้ำมะนาวลงในซัลซ่า จะช่วยเพิ่มรสชาติ ให้มีความมันมากขึ้น



“การผสมผสานความต่างในอาหาร ไม่ว่าจะเป็น วัตถุดิบ รสชาติ เนื้อสัมผัส เทคนิคการปรุง รูปแบบการนำเสนอ เป็นเรื่องที่สร้างความน่าสนใจให้กับผู้รับประทานอาหาร ได้ลองประสบการณ์ใหม่ๆ ในการทานอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและน่าตื่นเต้น”



อาหารประเภทย่างสไตล์อีสาน เป็นที่นิยมมากเพราะมีรสชาติที่กลมกล่อม และน้ำจิ้มที่รสจัดจ้าน ดังนั้นจึงน่าจะดัดแปลงนำมาทำในรูปแบบเบอร์เกอร์ได้เพื่อเพิ่มมูลค่า

เบอร์เกอร์เนื้อเสื่อร่องไห้อีสานสไตล์

เชฟ สรรค์ เกษะภู

@chef_natt_ufs

Chef Natt UFS



ส่วนประกอบ

ขนมปังเบอร์เกอร์	10 ชิ้น
เนยสดชนิดจืด	50 กรัม
ผักสลัดร็อกเก็ต	30 กรัม
หอมหัวใหญ่ หั่นแว่น	100 กรัม
แตงกวาญี่ปุ่น หั่นเส้น	50 กรัม
มันหวานทอด สำหรับเสิร์ฟเคียง	600 กรัม
เนื้อเสื่อร่องไห้ย่าง	
เนื้อวัวส่วนเสื่อร่องไห้สไลด์	800 กรัม
<u>ซอสผัดเข้มข้น ตราคนอร์</u>	50 กรัม
<u>สามเกลอพร้อมใช้ ตราคนอร์</u>	20 กรัม
พริกไทยดำบด	5 กรัม
พริกป่น	8 กรัม
ข้าวคั่ว	8 กรัม

แจ่วมะเขือเทศ	
มะเขือเทศสีดา คั่วไฟให้สุก	180 กรัม
กระเทียม ปอกเปลือก คั่วไฟให้สุก	60 กรัม
หอมแดง ปอกเปลือก คั่วไฟให้สุก	60 กรัม
พริกจินดาแดง คั่วไฟให้สุก	60 กรัม
<u>ผงรสมะนาว ตราคนอร์</u>	3 กรัม
ผสมน้ำ 3:1	
<u>ผงปรุงรสรสไก่</u>	6 กรัม
<u>ตราคนอร์อ้อยข้าว</u>	
น้ำปลาร้า	45 กรัม
ปลาร้ามายองเนส	
<u>เรียมายองเนส ตราเบสท์ฟู้ดส์</u>	170 กรัม
กระเทียม อบจนสุก บดละเอียด	10 กรัม
ครีมเปรี้ยว	30 กรัม
ผักชีสับ	1 กรัม
<u>ผงรสมะนาว ตราคนอร์</u>	2 กรัม
<u>ผงปรุงรสรสไก่</u>	0.5 กรัม
<u>ตราคนอร์อ้อยข้าว</u>	
น้ำปลาร้า	15 กรัม

วิธีทำ

แจ่วมะเขือเทศ

- คั่ว พริก หอม กระเทียม และมะเขือเทศ สีดา ให้สุกและมีกลิ่นหอมดี จากนั้นนำลง โขลกหยาบๆ ในครกพอแหลก
- ประุงรสชาติด้วย น้ำมะนาว ผงปรุงครบรส รสไก่ ตราคนอร์ ร้อยข้าว และน้ำปลาร้า ชิมรสชาติ ปรับตามชอบ ใส่ภาชนะเสิร์ฟ

ปลาร้ามายองเนส

- นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ในโถปั่น ปั่นให้ส่วนผสมเข้ากัน ตักในภาชนะพักไว้

เนื้อเสีอร่องให้ย่าง

- นำเนื้อวัวเสีอร่องให้สไลด์ ประุงรสด้วย ซอสผัดเข้มข้นตราคนอร์ สามเกลอพร้อมใช้ ตราคนอร์ พริกไทยดำบดให้ทั่ว
- ตั้งกระทะ หรือ เตาย่าง นำเนื้อลงไป ย่างจนสุก นำขึ้นโรยด้วยข้าวคั่ว พริกป่น คลุกให้เข้ากัน

การจัดเสิร์ฟ

- ทาเนยสดบนขนมปังเบอร์เกอร์นำไปนอบ ในกระทะให้ร้อนและขึ้นสีสวย
- จากนั้นทาด้วยปลาร้ามายองเนสบนขนมปัง ให้ทั่ว
- จัดเรียงเนื้อวัวสไลด์ที่ย่างไว้ ลงบนขนมปัง เบอร์เกอร์ส่วนฐาน
- ตักแจ่วมะเขือเทศลงบนเนื้ออย่าง ตามด้วย หอมใหญ่ แดงกวาญี่ปุ่น ร็อกเก็ต ราดด้วย ปลาร้ามายองเนสเพิ่มเล็กน้อย ประกบด้วย ขนมปังเบอร์เกอร์ส่วนบน
- จัดใส่จานเสิร์ฟ พร้อมกับมันหวานทอด พร้อมจัดเสิร์ฟ

Chef Tips

สามารถเปลี่ยนเนื้อสัตว์เป็นเนื้อบด หมูบด หรือ หมูสันคอสไลด์อย่างก็ได้ ตามความเหมาะสม, ความเผ็ดสามารถปรับได้ตามชอบ



“วัตถุดิบแต่ละชนิดมีลักษณะเหมือนกับเครื่องดนตรี มีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างเช่นเดียวกับ เสียงสูงต่ำของตัวโน้ต เมื่อนำมารวมกันอย่างลงตัว ก็จะเกิดอาหารจานใหม่ ๆ ที่มีรสชาติและมิติที่น่าตื่นเต้น ชวนหลงใหล”



พะแนงเปิดอย่าง ทรัฟเฟิล

เชฟ ชวลิต ยิ้มประเสริฐ

@chefkenufs

choawalit.yimprasert



ส่วนประกอบ

น้ำแกงพะแนง

มะเขือพวง เด็ดออกจากขั้ว	250	กรัม
ใบมะกรูด ซอยฝอย	4	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดง หั่นแฉลบ	40	กรัม
<u>ผงปรุงรส รสไก่ คนอร์ อร่อยซัวร์</u>	5	กรัม
น้ำปลาแท้	90	กรัม
น้ำตาลปีบ	135	กรัม
พริกแกงพะแนง	150	กรัม
น้ำมันพืช สำหรับผัดกับพริกแกง	70	กรัม
<u>ซอสมะขามเปียกเข้มข้น ตราคนอร์</u>	10	กรัม
กะทิ	1,000	กรัม
ถั่วลิสงคั่ว นำไปปั่น	80	กรัม

น้ำซุบเปิดอย่างและเปิดอย่าง

น้ำตาลทราย	500	กรัม
น้ำเปล่า	750	กรัม
น้ำส้มสายชู	250	กรัม
เกลือ	25	กรัม
<u>ผงปรุงรส รสไก่ คนอร์ อร่อยซัวร์</u>	40	กรัม
อบเชย	2	แท่ง
โป๊ยกั๊ก	3	ดอก
ลูกจันทร์	2	ลูก
รากผักชี	3	ราก
กานพลู	10	กรัม
สีผสมอาหาร สีแดงส้ม	2	กรัม
อกเป็ด นำไปต้มอุณหภูมิต่ำหรือซูวี	2	กิโลกรัม

โฟมกะทิทรัฟเฟิล

กะทิ	500	กรัม
ผงเลซิติน	30	กรัม
เนยสดกะทิ	20	กรัม
ถั่วลิสงคั่ว นำไปปั่น	20	กรัม
เนื้อทรัฟเฟิลบดในน้ำมัน		กรัม

พะแนงเปิด

เปิดอย่าง	150	กรัม
น้ำแกงพะแนง	100	กรัม
ลิ้นจี่สดและเยลลี่รสลิ้นจี่	20	กรัม
ใบมะกรูด	1	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดง	3	กรัม
โฟมกะทิทรัฟเฟิล	5	กิโลกรัม
ใบโหระพา		

วิธีทำ

น้ำแกงพะเนียง

- ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมัน ผัดพริกแกงพะเนียงให้มีกลิ่นหอม จากนั้นทยอยใส่กะทิลงทีละน้อยจนน้ำแกงแตกมัน
- จากนั้นใส่มะเขือพวง ใบมะกรูดซอยฝอย เต็มกะทิที่เหลือลงไปจนหมด ลดไฟกลาง
- ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปี๊ป ซอสมะขามเปียก เข้มข้น ตราคนอร์ ผงปรุงครบรส รสไก่ คนอร์ อร่อยซัวร์ และใส่ตามด้วยถั่วลิสงคั่วป่น ชิมรส พักไว้

น้ำซุบเปิดอย่างและการทำเปิดอย่าง

- นำน้ำตาลทรายมาละลายผ่านไฟให้เป็นสีน้ำตาล จากนั้นใส่น้ำเปล่า น้ำส้มสายชู และสมุนไพรแห้งต่าง ๆ และส่วนผสมที่เหลือ ตามด้วยส่วนผสมอาหาร ปล่อยให้เดือด
- นำอกเปิดไปซุวี หรือต้มด้วยไฟอ่อน ๆ (ไม่ให้น้ำเดือด) ประมาณ 20-30 นาที และลงไปซุบในน้ำซอสน้ำซุบเปิดอย่าง ให้ทั่วทั้งชิ้น นำขึ้นพักบนตะแกรง และนำไปอบในเตาอบ ไฟ 170 องศาเซลเซียส นาน 15-20 นาที จนสุกดี

Chef Tips

สามารถเปลี่ยนเป็นเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ได้ เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา กุ้ง ลือปสเตอร์ หอยเชลล์ เป็นต้น

โฟมกะทิทาร์ฟเฟิล

- ตั้งกะทิให้พอเดือด จากนั้นใส่ผงเลซิติน ตามด้วยเนยสดและเนื้อเห็ดทาร์ฟเฟิล บดในน้ำมัน คนให้ทุกอย่างเข้ากัน ปิดไฟ
- จากนั้นใช้เครื่องปั่นมือไฟฟ้าปั่นตัวกะทิ ให้เกิดฟองให้ทั่ว แล้วจึงใช้ช้อนตักขึ้น นำโฟมไปใช้ได้

การจัดเสิร์ฟ

- นำเปิดอย่างสไลด์เป็นชิ้นพอคำจัดวางบนจาน ตักราดด้วยน้ำแกงพะเนียงที่ทำสำเร็จแล้ว ให้ทั่วชิ้นเปิดอย่าง
- จากนั้นตบแต่งจานให้สวยงามด้วยโฟมกะทิทาร์ฟเฟิล ลีนจีสด เยลลี่รสลีนจี ใบมะกรูด ซอยฝอย และพริกชี้ฟ้าแดงซอยฝอย และใบโหระพา พร้อมจัดเสิร์ฟ



“อาหารแห่งอนาคต ไม่เพียงแต่อุดมไปด้วย คุณประโยชน์ที่ครบครันต่อร่างกายเท่านั้น หากแต่ยังต้องสร้างความโดดเด่น ให้กับเมนูอาหารในเรื่องของ รูป รส กลิ่น สัมผัส ที่ชวนให้รู้สึกตื่นเต้นและประทับใจอีกด้วย”



LOCAL ABUNDANCE

ความอร่อยจากท้องถิ่น

ทุกวันนี้เราจะเห็นได้ว่า เทรนด์ของวัตถุดิบท้องถิ่นนั้นมาแรงขึ้นเรื่อย ๆ โดยเฉพาะหลังเกิดการระบาดของโรคโควิด-19

ด้วยข้อจำกัดของการขนส่ง ส่งผลให้คนเริ่มมองหาของดี ๆ ที่หาได้ง่าย และอยู่ใกล้ตัวมากขึ้น

นอกจากนี้ ‘เอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น’ ยังช่วยสร้างความน่าสนใจ น่าค้นหาให้แก่ผู้บริโภค ทำให้เกิดความรู้สึกว่าเมนูนี้จะต้องลงทุนลงแรง ในการไปเสาะหา หรือเดินทางไปที่นั่น เกิดเป็นการเดินทาง และความท้าทายในการที่จะพยายามให้ได้ไปลิ้มลองเมนูของพื้นที่เหล่านั้น

LOCAL ABUNDANCE



ต้มยำปลาสด เนื้อปลาเก๋า

เชฟ จิรโรจน์ นาวานุเคราะห์

@chef_jiraroj_ufs
Chef Jiraroj UFS



ส่วนประกอบ

เนื้อปลาเก๋า หั่นชิ้นฟิลเลต์	1,000	กรัม	ซอสต้มยำ		
ขึ้นฉะ 100 กรัม			น้ำสะอาด	1,200	กรัม
เกลือ	5	กรัม	ซุปรสไก่ ตราคนอร์	10	กรัม
พริกไทยดำ	3	กรัม	กะทิ	800	กรัม
น้ำมันมะกอก สำหรับย่างปลา	100	กรัม	หอมแดงบุบ	40	กรัม
ผงปลาสดกรอบ			ตะไคร้ หั่นท่อนบุบ	60	กรัม
ปลาสดทอดกรอบ สับพอ	120	กรัม	ข้าวอ่อน หุ่นแวน บุบพอแตก	100	กรัม
ละเอียด			ใบมะกรูด	4	กรัม
กระเทียม สับละเอียด	15	กรัม	ปลาสดแดดเดียว ทอดพอเหลือง	80	กรัม
ข้าว สับละเอียด	50	กรัม	แกะเอาแต่เนื้อ		
ตะไคร้ สับละเอียด	50	กรัม	น้ำปลา	30	กรัม
ผงปรุงครบรส รสไก่	5	กรัม	ผงรสมะนาว ตราคนอร์	10	กรัม
ตราคนอร์อร่อยซัวร์			พริกขี้หนูสวน บุบพอแตก	10	กรัม
ใบมะกรูด สับละเอียด	2.5	กรัม	ผักชี เด็ดใบ	4	กรัม
น้ำมันมะกอก	10	กรัม	เห็ดรวม อย่างให้สุก	250	กรัม
เนยสดชนิดจืด ทิ้งไว้พอนิ่ม	40	กรัม	ซูกินี สไลด์แผ่นบางย่างให้สุก ม้วน	150	กรัม
			น้ำมันพริกเผา สำหรับตกแต่ง	10	กรัม
			น้ำมันผักชี สำหรับตกแต่ง	10	กรัม
			ดอกไม้ทานได้ หรือ ไมโครกรีน		
			สำหรับตกแต่ง		



ต้มยำไก่ เป็นเมนูซุปรสที่โด่งดังไปทั่วโลกซึ่งคนรู้จักกันดี สามารถปรับเปลี่ยนเนื้อสัตว์เป็นชนิดอื่นได้ เช่นปลาทะเล อีกทั้งปลาสดเป็นหนึ่งวัตถุดิบท้องถิ่นของ จ.สมุทรปราการ ซึ่งก็นิยมนำมาใส่ในต้มยำเช่นกัน ดังนั้นการนำวัตถุดิบมารวมกันในจานนี้ และปรับรูปแบบการนำเสนอให้ดูทันสมัยมากขึ้น



วิธีทำ

ผงปลาสดกรอบ

- ตั้งกระทะใส่น้ำมันมะกอกลงไป ตามด้วย กระเทียม ตะไคร้ ข่าสับ ใบมะกรูด ผัดให้มีกลิ่นหอมปรุงรสด้วยพริกไทยดำ ผงปรุงครบรสใส่ไก่ตราคนอร์ร่อยซัวร์ จากนั้นนำขึ้นพักไว้จนเย็นคลุกกับพลาสติก ทอดกรอบที่สับละเอียดไว้ เติมน้ำตาล คลุกให้เข้ากัน พักไว้

ปลาอบ

- นำเนื้อปลาเก๋าปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทยดำเล็กน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันมะกอก ลงไป พอร้อน นำเนื้อปลาเก๋าลงไปย่างให้มี สีน้ำตาลสวยทั้งสองด้าน พร้อมกับนำส่วน หนึ่งไปนึ่งในกระทะให้เหลือง
- ตักขึ้นใส่ถาดอบ นำ Crust ปลาสดกรอบ ทาด้านบนเนื้อปลาให้ทั่ว
- นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 c ประมาณ 5-8 นาที จนเนื้อปลาสุกและ ผงกรอบ สีสวยนำออกจากเตา

ซูปตัมซ่าปลาสด

- ตั้งหม้อใส่น้ำสะอาด พอเดือดใส่ ซุปรสไก่ ตราคนอร์ ข่าหั่นแว่น ตะไคร้บุบ หอมแดง บวบ ใบมะกรูดฉีก เนื้อปลาสด ต้มให้เดือด สักครู่เพื่อให้มีกลิ่น
- หรีไฟลง เติมน้ำปลา ปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิม และปรับรสตามความเหมาะสม เติมน้ำผักชี พริกขี้หนูบุบ ปิดไฟปรุงรสด้วยผงรสมะนาว ตราคนอร์ ชิมและปรับรสชาติ ตามความเหมาะสม
- กรองน้ำซูปตัมซ่าผ่านตะแกรง พักน้ำตัมซ่า ไว้ในหม้อ

การจัดเสิร์ฟ

- จัดเนื้อปลาที่อบลงบนจานเสิร์ฟ พร้อมกับ เติ่น้ำซูปตัมซ่า ปลาสดลงไป ตกแต่ง ด้วยน้ำมันพริกเผา น้ำมันผักชี ดอกไม้ทานได้ หรือ ไม้โครกรีนให้สวยงาม พร้อมจัดเสิร์ฟ

Chef Tips

สามารถเปลี่ยนเป็นเนื้อปลาเนื้อขาวชนิดอื่นได้ เช่นปลากะพง ปลาเก๋าสลัด



“ในฐานะคนปรุง เราต้องรู้จักเลือกเทคนิค การปรุงอาหาร หรือการจัดวาง ตกแต่งให้เหมาะสม เพื่อยกระดับวัตถุดิบพื้นฐาน มีมูลค่ามากขึ้น”



ยกระดับความน่าสนใจของอาหารอีสาน โดยการดัดแปลง
วัตถุดิบ และวิธีการนำเสนอให้มีความร่วมสมัย แต่ยังคง
ได้กลิ่นอายความเป็นอีสาน ทั้งหมกทอด แจ่วมะเขือเทศและ
ซอสแกงอ่อม

หมกทอดปลาร้าพริกสด ซอสแกงอ่อม

เชฟ ศิษฐ์ อนานนท์

@chef_sid_ufs

Chef Art Ananon



ส่วนประกอบ

หมกปลาร้า พริกสดปั่นก้อน

หมกทอด	1200	กรัม
เบสซอส หมัก ย่าง	110	กรัม
น้ำปลาร้า	100	กรัม
ผักชีลาว ซอยหยาบๆ	7	กรัม
พริกขี้หนู ซอยหยาบๆ	27	กรัม
ตะไคร้ ซอยบางๆ	60	กรัม
น้ำมันพืช สำหรับทอด	1	ลิตร
<u>แป้งทอดกรอบ ตราคนอร์</u>	150	กรัม

ไข่เบ็ดฟู

ไข่เบ็ด ตีให้พอแตก	140	กรัม
กรองผ่านกระชอน		
น้ำปลาร้า	20	กรัม

ซอสแกงอ่อม

ตะไคร้ โขลกละเอียด	40	กรัม
หอมแดง โขลกละเอียด	40	กรัม
พริกจินดาแดง โขลกละเอียด	20	กรัม
ผักชีลาว สับละเอียด	10	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม
น้ำสะอาด	500	มล
น้ำปลาร้า	40	กรัม
ข้าวเปือ ข้าวเหนียวแช่น้ำ	30	กรัม
บดละเอียด		
<u>ซปรสหมู ตราคนอร์</u>	5	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม

ผักสด เสิร์ฟแถม

แตงกวาไทย หั่นพอดำ		
ผักกาดหิน		
ยอดผักชีลาว		
มะนาว หั่นเสี้ยว		
<u>เบสซอสหมัก ย่าง</u>	1	กิโลกรัม
<u>ผงปรุงรสบรส รสไก่</u>	90	กรัม
<u>ตราคนอร์ ร้อยข้าว</u>		
<u>ซอสผัดเข้มข้น ตราคนอร์</u>	670	กรัม
ซอสปรุงรส	120	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม

วิธีทำ

หมูปลาร้า พริกสดปั่นก้อน

- หมักหมูบดด้วยน้ำปลาร้า และเบสซอส หมักย่าง คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- เติมตะไคร้ ผักชีลาว และพริกชี้หนู นวดเบา ๆ ให้ส่วนผสมกระจายทั่วเนื้อหมู
- ปั่นหมูที่หมักให้ก้อน เท่า ๆ กัน จนครบ
- ตั้งน้ำมันให้พอร้อน นำหมูปั้นก้อนคลุกกับ แป้งทอดกรอบ ตราคนอร์ เคาะออกบาง ๆ ลงทอดให้สุก มีสีน้ำตาลสวย

ไข่เป็ดฟู

- ตีไข่เป็ด ผสมกับน้ำปลาร้ากรองให้เนื้อไข่ เนียน
- ตั้งน้ำมันให้พอร้อน โรยไข่ผ่านกระชอน ร่อนให้ทั่ว ๆ จนฟู ค่อย ๆ ตักขึ้น ให้สะเด็ดน้ำมัน

ซอสแกงอ่อม

- ใส่น้ำมันให้พอร้อน ทำซอสแกงอ่อมโดย ผัดหอมแดง พริกจินดาแดง และตะไคร้ให้ มีกลิ่นหอม เติมน้ำสะอาด ใส่ขุ่ยรสหมู ตราคนอร์ คนให้ละลาย
- รอจนน้ำเดือดปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำปลาร้า และผักชีลาวสับ เมื่อได้รสชาติที่ต้องการ ใส่ข้าวเปือยปรับความข้นตามต้องการ
- เสิร์ฟหมูปลาร้าปั้นก้อน พร้อมข้าวเหนียว ไข่ฟู แยมด้วยผักสด มะนาวเสี้ยว แจ่วมะเขือเทศ และซอสแกงอ่อม

เบสซอส หมัก ย่าง

- ผสมเบสซอส หมัก ย่าง ให้เข้ากัน
- นำไปเป็นเบสซอสในการหมักเนื้อสัตว์ ตามอัตราส่วนที่แนะนำ ตามสูตร โดยการ เพิ่มเครื่องเทศ และสมุนไพรต่าง ๆ ตามต้องการ





รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของแกงอ่อม หอมกลิ่นผักชีลาว และน้ำแกงที่มีกลิ่นปลาร้า ประดับได้กับเนื้อสัตว์นานาชนิด จึงนำมาดัดแปลงกับเนื้อวัว ตู้นให้นุ่ม ทานกับผักท้องถิ่น อย่างกะหล่ำปลี มะเขือ และหน่อไม้

อ่อมเนื้อ 3 สหาย

เชฟ ศิษฐ์ อนานนท์

@chef_sid_ufs

Chef Art Ananon



ส่วนประกอบ

เนื้อตุ๋น

เนื้อวัว 3 ชั้น หั่นชิ้นพอคำ	500 กรัม
เนื้อวัวน่องลาย หั่นชิ้นพอคำ	500 กรัม
เนื้อวัวส่วนแก้ม หั่นชิ้นพอคำ	500 กรัม
ตะไคร้ ทูบพอแตก	60 กรัม
ข่า ทูบพอแตก	40 กรัม
หอมแดง ทูบพอแตก	60 กรัม
น้ำมันพืช	20 กรัม
น้ำสะอาด	3 ลิตร

บราวนี่ซอส ตราคนอร์ 180 กรัม

สตูว์อ่อมขลุกขลุก

พริกจินดาแดง โขลกหยาบๆ	20 กรัม
หอมแดง โขลกหยาบๆ	40 กรัม
ตะไคร้ โขลกหยาบๆ	40 กรัม
น้ำมันพืช	20 กรัม
น้ำที่เคี่ยวเนื้อ	900 กรัม
กรองแยกสมุนไพรออก	
น้ำปลาร้า	100 กรัม
ผักชีลาว สับละเอียด	20 กรัม
พริกป่น	10 กรัม
หน่อไม้ หั่นชิ้นพอคำ	250 กรัม
ต้มสุก	
กะหล่ำปลี หั่นหนา ลวกสุก	150 กรัม
มะเขือเปาะ ผ่า 4 ต้มสุก	250 กรัม
เนื้อที่ตุ๋นไว้	

วิธีทำ

เนื้อตุ๋น

- ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเคลือบให้ร้อน นำเนื้อ 3 อย่าง ลงจี๋ในกระทะให้สีสวย และปิดผิวเนื้อ ใส่สมุนไพร ลงคั่วเพื่อดับกลิ่นคาว
- ละลายบราวนี่ซอสตราคนอร์กับน้ำสะอาดให้เข้ากัน ใส่เนื้อที่พักไว้ พร้อมสมุนไพร ลงในหม้อ
- เปิดไฟอ่อน ค่อยๆ เคี่ยวเนื้อจนมีความเปื่อยนุ่ม ตามต้องการ
- กรองแยกสมุนไพรออก ตักน้ำที่ตุ๋นเนื้อ มาปรุง เป็นสตูว์

สตูว์อ่อมขลุกขลุก

- ผัดตะไคร้ หอมแดง และพริกจินดาให้มีกลิ่นหอม เติมน้ำที่ตุ๋นเนื้อลงไป ปรุงรสชาติด้วย น้ำปลาร้า พริกป่น ผักชีลาว
- เมื่อได้รสชาติตามต้องการ ใส่มะเขือเปาะ หน่อไม้ และกะหล่ำปลีในสตูว์ คนให้เข้ากัน
- ตักใส่ภาชนะเสิร์ฟ ให้สวยงาม





วัตถุดิบท้องถิ่น เปลี่ยนแปลงธุรกิจของคุณ ได้อย่างไร ?

เมื่อเรานึกถึงพืชผัก เนื้อสัตว์สดใหม่ ภาพของความอุดมสมบูรณ์
ของประเทศไทยจะผุดขึ้นมาในใจทันที

เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ทรงพลังให้กับงานอาหารของคุณ และ
เป็นการสนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่นได้ดี

ด้วยเทรนด์ของวัตถุดิบท้องถิ่นที่กำลังมาแรง ณ ขณะนี้ ทำให้ผู้ประกอบการสามารถ
ดึงมานำเสนอได้ ใน 2 แง่มุม เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่จานอาหารต่าง ๆ ได้
ไม่ว่าจะเป็น

From Soil to Savory Saga

การเล่าเรื่องราวรสชาติประจำท้องถิ่นของ
ตน ด้วยการนำ “พืชผักที่ได้เด็ด น้ำ ดิน
ที่เติบโตขึ้นท่ามกลางสภาพแวดล้อม
ที่ต่างกัน ให้รสชาติและกลิ่นที่เป็น
เอกลักษณ์แตกต่างกัน แม้เป็นอาหาร
จานเดียวกัน แต่แค่เปลี่ยนจังหวัดหรือ
เปลี่ยนอำเภอ ก็ทำให้อาหารเหล่านั้น
มีรสชาติที่ต่างออกไป” การแบ่งปัน
เล่าเรื่องราวเบื้องหลังของวัตถุดิบที่ทำ
ให้คนต้องร้องว้าวและตื่นเต้นในการลิ้มลอง
จึงเป็นหนึ่งในกลยุทธ์สำคัญของ
ผู้ประกอบการร้านอาหารยุคปัจจุบัน

การนำเสนอในรูปแบบของ **Local
Roots to Global Bites** การหยิบ
ของพื้นบ้านมาปรุงให้จัดจ้านแบบ
อินเตอร์ ด้วยรูปแบบของการใช้ชีวิต
ของคนรุ่นใหม่ที่ชอบการผสมผสาน
ของวัฒนธรรม และการสร้างประสบการณ์
รูปแบบใหม่ ทำให้อาหารฟิวชั่นเป็น
เทรนด์ยอดนิยมที่มาอย่างต่อเนื่อง
ซึ่งเป็นความโชคดีที่เมืองไทยเรามี
ความอุดมสมบูรณ์ และหลากหลายของ
วัตถุดิบ จึงสามารถนำ ‘วัตถุดิบพื้นบ้าน’
มาใช้แทน ‘วัตถุดิบเทศ’ ได้อย่างลงตัว
รวมถึงเทคนิคการปรุงที่สามารถหยิบยืม
ข้ามวัฒนธรรมและมาประยุกต์ ใช้ใน
การทำอาหารร่วมสมัยในแบบ
ของเราเองได้ เพื่อสร้างเอกลักษณ์
ที่น่าสนใจ เพียงแค่รู้จักสังเกตและ
ใช้ความคิดสร้างสรรค์





MODERNIZED

COMFORT FOOD

ความทรงจำแสนสุข ยุคโมเดิร์น

“Comfort Food” ยังคงเป็นเทรนด์ที่ต่อเนื่องมาหลังจากที่โลกต้องเผชิญเหตุการณ์นำวิกฤตกังวลหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็น โรคระบาดใหญ่อย่าง โควิด-19 สงคราม และภาวะกดดันทางเศรษฐกิจ-สังคม

ดังนั้น อาหารที่จะช่วยให้เรารู้สึกดีขึ้นจึงเปรียบเสมือนเป็นพื้นที่ปลอดภัย และบรรยากาศบางอย่างที่เชื่อมโยงเราไว้กับช่วงเวลาพิเศษในชีวิตนั่นเอง



ด้วยที่จานปลาอย่างน้ำปลาหวานจะมีรสค่อนข้างหวาน การที่จะมีจานที่เข้ามาคู่กันน่าจะเป็นจานยำ ดังนั้นยำหัวปลีจึงเหมาะกับการนำมารวมกัน ด้วยรสชาติยำที่มีความเผ็ดเปรี้ยว และได้ความกรอบจากหัวปลี ทำให้รสชาติเข้ากันอย่างดี



ปลาอินทรีย่าง น้ำปลาหวานยำหัวปลี

เชฟ จิรโรจน์ นาวานุเคราะห์

@chef_jiraroj_ufs

Chef Jiraroj UFS



ส่วนประกอบ

เนื้อปลาอินทรี หั่นชิ้นพอคำ	1,000	กรัม	สูตรน้ำยำ		
สามเกลอพร้อมใช้ ตราคนอร์	15	กรัม	ผงรสมะนาว ตราคนอร์	120	กรัม
ซอสผัดเข้มข้น ตราคนอร์	40	กรัม	ผสมน้ำในอัตราส่วน 1:2		
ตะไคร้ สับละเอียด	10	กรัม	ผงปรุงรส รสไก่ ตราคนอร์ ร้อยตัว	10	กรัม
น้ำมันพืช	15	กรัม	กระเทียม	60	กรัม
น้ำปลาหวาน			รากผักชี ล้างทำความสะอาด	10	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม	พริกจินดาแดง	40	กรัม
หอมแดงซอย	50	กรัม	น้ำปลา	100	กรัม
ซอสมะขามเปียกเข้มข้น ตราคนอร์	100	กรัม	น้ำตาลปีบ	60	กรัม
น้ำปลา	65	กรัม			
น้ำตาลมะพร้าว	300	กรัม			
น้ำสะอาด	250	มล.			
ยำหัวปลี					
หัวปลี ซอยฝอย แช่น้ำมะนาว	500	กรัม			
ใบมะกรูด ซอยฝอย	6	กรัม			
ใบโหระพา	30	กรัม			
ผักชี	15	กรัม			
พริกขี้ฟ้าแดง ซอยเป็นเส้น	30	กรัม			
พริกแห้งทอด หั่นท่อน	12	กรัม			
น้ำยำสูตรสำเร็จ	400	กรัม			
น้ำพริกเผา	80	กรัม			
มะพร้าวคั่ว	36	กรัม			
หอมเจียว	60	กรัม			
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด	60	กรัม			
สับพอล้ะเอียด					

วิธีทำ

ปลาอินทรีย่าง

- นำเนื้อปลาอินทรีปรุงรสด้วยซอสผัดเข้มข้น ตราคนอร์ สามเกลอพร้อมใช้ ตราคนอร์ ตะไคร้สับละเอียด น้ำมันพืชเล็กน้อยคลุกให้เข้ากัน
- หมักทิ้งไว้ประมาณ 10-15 นาที จากนั้นนำไปย่างหรืออบในเตาอบจนสุก พักไว้

น้ำปลาหวาน

- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป ใช้ไฟกลางค่อนอ่อนพอร้อน ใส่หอมแดงลงไปเจียวพอสุก จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวลงไปตามด้วยซอสมะขามเปียกเข้มข้น ตราคนอร์ น้ำปลา น้ำสะอาด คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน เคี่ยวต่อด้วยไฟกลางค่อนอ่อน
- เคี่ยวจนน้ำปลาหวานงวดลง และเริ่มมีฟองขึ้น ปิดไฟพักไว้ให้เย็น

น้ำยำ

- นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงในโถปั่นปั่นให้ส่วนผสมเข้ากัน ตักใส่ภาชนะพักไว้

ยำหัวปลี

- ในชามผสมน้ำยำและน้ำพริกเผาลงไป คนให้เข้ากัน ใส่หัวปลีลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่ผักอื่น ๆ และเครื่องเคียงลงไปคลุกให้เข้ากัน

การจัดเสิร์ฟ

- จัดยำหัวปลีลงบนจานเสิร์ฟ พร้อมกับปลาอินทรีย่าง ราดด้วยน้ำปลาหวาน เล็กน้อย พร้อมจัดเสิร์ฟ





เมนูข้าวซอย เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ได้รับการโหวตให้เป็นซุปรักที่ติดอันดับต้น ๆ ด้วยรสชาติที่เข้มข้นของเครื่องแกง และเนื้อสัตว์ที่ต้องนำมาเคี่ยว ให้ได้รสชาติเปื่อยนุ่ม มาเป็นคอหมูที่ย่างหอมถ่านมันแทรก พร้อมความเผ็ดร้อนจากมะแขว่นที่จะช่วยชูรสชาติข้าวซอย ให้อร่อยแบบแตกต่างขึ้น

ข้าวซอยคอหมู มะแขว่นอย่างถ่าน

เชฟ จิรโรจน์ นาวานุเคราะห์

@chef_sid_ufs

Chef Art Ananon



ส่วนประกอบ

น้ำแกงข้าวซอย

หัวกะทิ	1,050 มล.
พริกแกงข้าวซอย	150 กรัม
ผงฮั้งเล	3 กรัม
น้ำสะอาด	450 มล.
ขิงแก่ ปอกเปลือก หั่นชิ้นเล็ก	30 กรัม
น้ำปลา	30 กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	60 กรัม
ผงปรุงรส รสไก่	9 กรัม

ตราคนอร์ ร้อยข้าว

คอหมูย่างมะแขว่น

เนื้อคอหมู	800 กรัม
เบสซอส หมัก ย่าง	44 กรัม
กะทิ	24 มล.
3 เกลอพร้อมใช้ ตราคนอร์	8 กรัม
มะแขว่น คั่วให้กลิ่นหอม/	3 กรัม
ป่นละเอียด	
ผงฮั้งเล	1 กรัม
ผงขมิ้น โขลกหยาบ ๆ	5 กรัม
พริกป่น โขลกหยาบ ๆ	3 กรัม

เครื่องเคียง

เส้นบะหมี่ไข่ชนิดแบน ลวก	1,000 กรัม
ให้พอสุก	
หอมแดง ซอยบาง	500 กรัม
ผักกาดดอง ลวกน้ำ	800 กรัม
ซอยหยาบ ๆ	
พริกป่นผัดน้ำมัน	100 กรัม
มะนาวสด หั่นเลี้ยว	

วิธีทำ

น้ำข้าวซอย

- ตั้งกระทะ ใส่หัวกะทิส่วนหนึ่งเคี่ยวให้พอแตกมัน ตามด้วยพริกแกงข้าวซอย ผัดจนกระทั่งพริกแกงสุก และมีกลิ่นหอม
- ใส่ขิง ผงฮั้งเลลงผัดให้พอเข้ากัน เติมหะทิที่เหลือและน้ำเปล่า ตั้งไฟจนเดือด
- ปรุงรสชาติด้วยผงปรุงรส รสไก่ ตราคนอร์ ร้อยข้าว น้ำปลา และน้ำตาลมะพร้าว ชิมรสชาติ ปรับตามต้องการ

คอหมูย่างมะแขว่น

- เตรียมส่วนผสมหมักคอหมูย่างมะแขว่นลงในซามผสม นำไปหมักเนื้อคอหมูตามอัตราส่วนที่แนะนำ พักทิ้งไว้ประมาณ 45 นาที หรือข้ามคืน แล้วค่อนนำไปย่างเตาถ่าน หรืออบให้สุก หั่นเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ

จัดเสิร์ฟ

- จัดบะหมี่ลวก คอหมูย่างมะแขว่นลงในภาชนะ พร้อมราดน้ำแกงข้าวซอย ตกแต่งด้วยผักชี ให้สวยงาม
- เสิร์ฟพร้อม หอมแดง ผักกาดดอง มะนาว และพริกป่น ผัดน้ำมัน



3 ทะเล คาปาซีโอ

เชฟ ชวลิท ยิ้มประเสริฐ

@chefkenufs

choawalit.yimprasert



ส่วนประกอบ

ยำปลาแซลมอน

ปลาแซลมอนสไลด์บาง	500	กรัม
แม่ซอสน้ำยำ สูตรสำเร็จ	300	กรัม
ตะไคร้ สับละเอียด	10	กรัม
ผิวเลมอน ซอยฝอยเชื่อมกับน้ำตาล	20	กรัม
พริกขี้หนูสีแดง ซอย สำหรับตกแต่ง	20	กรัม
กระเทียม ซอย สำหรับตกแต่ง	50	กรัม
ผักไมโครกรีน สำหรับตกแต่ง	50	กรัม
ไข่ปลาแซลมอน สำหรับตกแต่ง	50	กรัม

พลาทูน่า

ปลาทูน่าสด สไลด์บาง	500	กรัม
ตะไคร้ ซอยฝอย	10	กรัม
หอมแดงซอย	20	กรัม
ใบมะกรูด ซอยฝอย	10	กรัม
แม่ซอสน้ำยำ สูตรสำเร็จ	150	กรัม
สัระแห่นซอย	20	กรัม
เรียลมายองเนส ตราเบสท์ฟูดส์	50	กรัม

ยำหอยเชลล์

หอยเชลล์สด สไลด์บาง	500	กรัม
แม่ซอสน้ำยำ สูตรสำเร็จ	150	กรัม
แม่ซอสมะขาม สูตรสำเร็จ	20	กรัม
หัวกะทิ รวนสุก	30	กรัม
น้ำพริกเผา ผสมกับน้ำยำ	50	กรัม
ผักชีใบเลื่อย ซอยฝอย	10	กรัม
หอมแดงซอย	20	กรัม
ใบมะกรูด ซอยฝอย	10	กรัม
ใบสัระแห่น ซอยฝอย	10	กรัม

ตะไคร้ซอยฝอย	
ยอดสัระแห่น สำหรับตกแต่ง	
พริกขี้ฟ้าแดงซอยฝอย	
ความชื้นคล้ายน้ำผึ้ง	
แม่ซอสมะขาม	
น้ำปลาแท้	150 กรัม
ซอสมะขามเปียกเข้มข้น ตราคนอร์	250 กรัม
น้ำตาลปีบ	350 กรัม
น้ำตาลทราย	30 กรัม
ตั้งผ่านไฟให้ละลายให้เข้ากัน	
ความชื้นคล้ายน้ำผึ้ง	
แม่ซอสน้ำยำ	
น้ำปลาแท้	260 กรัม
ผงรสมะนาว ตราคนอร์	70 กรัม
น้ำตาลทราย	200 กรัม
ผงปรุงรส ครบรส คนอร์ อร่อยซัวร์ รสไก่	8 กรัม
พริกขี้หนูสด	60 กรัม
กระเทียม ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้น	80 กรัม
รากผักชี หั่นท่อน	40 กรัม
หอมแดง หั่นเป็นชิ้น	20 กรัม
ปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้าให้ละเอียด	
เข้ากัน เก็บแช่ตู้เย็นไว้	



การนำเอาวัตถุดิบที่เป็นสากล อย่างเช่น ปลาแซลมอน ปลาทูน่า หอยเชลล์ มาใช้สร้างสรรค์เมนูอาหารทำให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น ด้วยการปรุงรสชาติของอาหารไทยสไตล์ย่ำและพลาที่ยังคงความอร่อยแบบไทย ๆ อยู่ แต่นำเสนอในรูปแบบที่โมเดิร์นขึ้น

วิธีทำ

ยำปลาแชลมอน

- นำปลาแชลมอนสดที่สไลซ์เป็นแผ่นบางพอดี วางเรียงบนจานเสิร์ฟ ตักราดด้วยแม่ซอสน้ำยำ จากนั้นโรยด้วยตะไคร้สับ พริกขี้หนูซอย กระเทียมสไลซ์
- ตกแต่งยำปลาแชลมอนให้น่ารับประทานด้วยไข่ปลาแชลมอนและผิวเลมอนเชื่อมไมโครกรีน

ปล่าปลาทูน่า

- นำแม่ซอสน้ำยำ มายองเนส ตราเบสท์ฟู้ดส์ คลุกเคล้าให้เข้ากันในอ่างผสม คนให้เข้ากันดี พักไว้
- จากนั้นนำทูน่าสดหั่นสไลซ์บาง ๆ วางบนจานถัดจากปลาแชลมอน ตักน้ำยำที่เตรียมไว้ราดบนปลาทูน่าให้ทั่ว แล้วโรยด้วยหอมแดงซอย ใบมะกรูดซอยฝอย ตะไคร้ซอยฝอย ใบสะระแหน่ซอย
- ตกแต่งหน้าด้วยผักยอดใบสะระแหน่และพริกชี้ฟ้าแดงซอยฝอย

ยำหอยเชลล์

- นำแม่ซอสน้ำยำ แม่ซอสสมะขาม น้ำพริกเผา หัวกะทิร่วนสุก ผสมให้เข้ากัน พักไว้
- จากนั้นนำเอาหอยเชลล์สดสไลซ์บาง วางเรียงบนจานถัดจากปล่าปลาทูน่า ตักน้ำยำที่เตรียมไว้ราดลงบนหอยเชลล์ให้ทั่ว แล้วโรยด้วยหอมแดงซอย ใบมะกรูดซอยฝอย ตะไคร้ซอยฝอย ผักชีใบเลื่อยซอยฝอย ใบสะระแหน่ซอย
- ตกแต่งหน้าด้วยผักยอดใบสะระแหน่และพริกชี้ฟ้าแดงซอยฝอย พร้อมจัดเสิร์ฟ

Chef Tips

สามารถเพิ่มแม่ซอสน้ำยำได้หรือเปลี่ยนเป็นเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ได้ เช่น กุ้ง ปลาหมึก ลือปสเตอร์ เป็นต้น



การคัดสรรวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ ผ่านเรื่องราวประสบการณ์อันน่าประทับใจของเชฟ ร้อยเรียงรังสรรค์ จนเกิดเป็นเมนูอาหารอันน่าตื่นตาตื่นใจ และสุดทันสมัย แต่ยังคงใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม และความยั่งยืนทางอาหาร ด้วยเทคนิคการผสมผสานหลอมรวม ความหลากหลายทางวัฒนธรรมของอาหาร และความพิถีพิถันในการปรุงอย่างดีที่สุด



รสชาติที่คิดถึงและคุ้นเคย แนะนำอาหารรสชาติดั้งเดิม แก่นักชิมรุ่นใหม่

ประวัติศาสตร์มรดกทางอาหารที่สูญหาย

เชฟ เจ้าของร้าน รวมถึงนักสร้างสรรค์เมนูอาหารทั่วโลกกำลังชุบชีวิตอาหารท้องถิ่นด้วยการนำอาหารแบบดั้งเดิมมาคิดต่อยอดสร้างสรรค์ ปรุงเป็นเมนูอาหารจานใหม่ สร้างแนวคิดอันสดใหม่ตอบสนองอุตสาหกรรมที่ต้องการอาหารแบบ “ดั้งเดิม” มากขึ้นเรื่อยๆ เมื่อนำแนวคิดนี้มาประกอบกับความต้องการใช้ผลผลิตในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ส่งผลให้เมนูที่สูญหายไปกับกาลเวลาได้กลับคืนมาอยู่บนโต๊ะอาหารของเราอีกครั้ง

การนำเมนูเดิม แต่เพิ่มเติมวัตถุดิบแสนพรีเมียม (Premium Ingredients) ซึ่งเป็นการนำจานอาหารแบบเดิม ๆ แต่เพิ่มเติมโดยการเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพจากแหล่งชั้นดี ยกตัวอย่างเช่น ต้มยำกุ้ง ที่ดัดแปลงใช้กุ้งแม่น้ำตัวโตมาใส่เพิ่มความน่าสนใจและมูลค่าให้แก่จานอาหาร หรือวิธีที่สอง คือ

การนำเมนูเดิมมาเพิ่มเติม ความหลากหลายทางวัฒนธรรม (Global Fusion Comfort)

เราจะเห็นได้ว่าร้านอาหารจำนวนมากนิยมใช้เทคนิคฟิวชั่นฟู๊ดมาเป็นทางออกในการสร้างความแตกต่าง เพราะผู้บริโภคนั้นชื่นชอบการผสมผสานของวัฒนธรรม ความแปลกใหม่ กลายเป็นครีเอทีฟฟิวชั่นที่น่าสนใจมากยิ่งขึ้น

เทคนิคการนำเสนอด้วย **เรื่องราวแสนอร่อยจากความทรงจำของเชฟ (Delicious Tales from the Chefs' Memories)** คือ การนำความทรงจำและประสบการณ์การเดินทางต่าง ๆ ของเชฟมาบอกเล่าเป็นเรื่องราวบนจานอาหาร ซึ่งเข้ามาช่วยสร้างความน่าสนใจ และเพิ่มคุณค่าของจานอาหารนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี

และสุดท้าย คือ **เมนูเดิม เพิ่มประสบการณ์ที่น่าตื่นเต้น (Fun Dining)** ในยุคที่แทบทุกคนต้องถ่ายภาพ / วิดีโอลงโซเชียลต่าง ๆ ดังนั้น แค่ความอร่อยอย่างเดียวมันจึงไม่เพียงพออีกต่อไป แต่การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาช่วยเสริมสร้างความประทับใจและประสบการณ์ที่แปลกใหม่นั้น จะเข้ามาช่วยให้ร้านอาหารโดดเด่นมากขึ้น





สร้างสรรค์ได้ทุกความอร่อย

สร้างสรรค์ความหลากหลายของเมนูในแบบฉบับของคุณ
ด้วยผลิตภัณฑ์คุณภาพจากบริษัทผู้ผลิตอาหารชั้นนำของไทย

อาหาร

มายองเนส Mayonnaise

ยอดเยี่ยม



เรียลมายองเนส
Real Mayonnaise
9 x 1kg.



เรียลมายองเนส
Real Mayonnaise
2 x 3.5L.

เครสซิ่ง Dressing

ยอดเยี่ยม



สลัดเขียว
Sai To Green
9 x 1kg.

ยอดเยี่ยม



น้ำสลัด ซีซาร์
Caesar Salad Dressing
9 x 1kg.



น้ำสลัด ไอแลนด์ ไทแลนด์
Thousand Island Salad Dressing
9 x 1kg.



ทาร์ตาร์ เรสซิ่ง
Tartar Dressing
9 x 1kg.

อื่นๆ Others

ยอดเยี่ยม



สอยาถั่ว
Soya Beans
5 x 1kg.



แมกนีโอดี อีโบล
Elbow Macaroni
2 x 2.5kg.



น้ำมันถั่ว
Soya Oil
1 x 17L.



น้ำมันถั่ว
Soya Oil
4 x 5.5L.



มัสตาร์ด
Prepared Mustard
6 x 1kg.

เบเกอรี่

เบเกอรี่ มายองเนส Bakery Mayonnaise

ยอดเยี่ยม



สวีท มายองเนส เบเกอรี่
Sweet Bakery Mayonnaise
12 x 870g.



เอสอี มายองเนส เบเกอรี่
SE Bakery Mayonnaise
12 x 910g.

สเปรด Spread



น้ำสลัด มายโอมิก
Mayo Magic Salad Dressing
6 x 1kg.



แซนด์วิชสเปรด
Sandwich Spread
6 x 1kg.

ฟิลลิ่ง Filling



เชด ซี สตรอเบอร์รี่
LC Strawberry
9 x 900g.



บัตเตอร์รี่
Buttery
4 x 1.5kg.



วานิลลา
Vanilla
4 x 1.5kg.



พีเดอร์ โอเมตต์
Pender Omelette
4 x 1.5kg.



พีเดอร์ โอเมตต์
Egg Omelette
4 x 1.5kg.



ส้ม
Orange
4 x 1.5kg.



ช็อกโกแลต
Chocolate
4 x 1.5kg.



เชด ซี สตรอเบอร์รี่
LC Strawberry
4 x 1.5kg.



บัตเตอร์รี่
Buttery
4 x 1.5kg.



วานิลลา
Vanilla
4 x 1.5kg.

แยม และสเปรด Jam and Spread



สเปรดสตรอเบอร์รี่
Strawberry Spread
4 x 1.5kg.



สเปรดสับปะรด
Pineapple Spread FS
4 x 1.5kg.



สเปรดส้ม
Orange Spread FS
4 x 1.5kg.



พาวเวอร์
Baking Powder
Double Acting Formula
18 x 1kg.



พาวเวอร์
Baking Powder
Double Acting Formula
1 x 17kg.



ช็อกโกแลตท็อปปิ้ง
Chocolate Topping
9 x 1.2kg.

อื่นๆ Others



คนอร่อยติดร้าน ทุกงานติดดาว

แบรนด์อันดับ 1 ที่เซฟเลือกใช้ **ลองเลย!**



ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงอาหารไทย

เครื่องปรุงรส Seasoning

ใหม่



3 กลิ่นพร้อมใช้
3 QLH
16 x 200g.

ยอดเยี่ยม



ผงปรุงรสไก่รสไก่
All in One Chicken
Seasoning Powder
10 x 800g.

ยอดเยี่ยม



ผงปรุงรสหมูรสหมู
All in One Pork
Seasoning Powder
10 x 800g.

ยอดเยี่ยม



ผงปรุงรสมะนาว
Lime Seasoning
Powder
15 x 400g.



ผงปรุงรสมะนาว
Lime Seasoning
Powder
10 x 1000g.



ผงปรุงรสมะนาว
Lime Seasoning
Powder
8 x 6 x 67g.

ซูป Soup



ผงทำซูปใส
Instant Clear Soup
Powder
12 x 500g.



ผงทำซูปใส
Instant Clear Soup
Powder
10 x 850g.



ผงทำซูปน้ำเงิน
Instant Brown Soup
Powder
10 x 800g.

ซอส Sauce

ใหม่



ซอสผัดเข้มข้น
Intense Stir Fry
Sauce
12 x 900g.

สุดใหม่



ซอสซาชิมิเข้มข้น
Concentrated
Teriyaki Sauce
9 x 850g.



ซอสหอยนางรมรส
Oyster Flavored
Sauce
12 x 900g.



ซอสพริก
Chili Sauce
12 x 900g.



ซอสมะเขือเทศ
Tomato Ketchup
12 x 900g.



ซอสหอยนางรมรส
Oyster Flavored
Sauce
3 x 5kg.



ซอสพริก
Chili Sauce
3 x 4.5kg.



ซอสมะเขือเทศ
Tomato Ketchup
3 x 5kg.

ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงอาหารตะวันตก และเอเชีย

เครื่องปรุงรส Seasoning

ยอดเยี่ยม



ผงปรุงรสไก่รสไก่
Chicken Flavored
Seasoning Powder
6 x 1kg.



ผงปรุงรสไก่รสไก่
Chicken Flavored
Seasoning Powder
6 x 1kg.



ผงปรุงรสไก่รสไก่
Chicken Flavored
Seasoning Powder
6 x 1kg.

ซูปและน้ำสต็อก Bouillon

ยอดเยี่ยม



ซูปไก่รสไก่
Chicken Flavored
Bouillon
6 x 1.5kg.



ซูปหมูรสหมู
Pork Flavored
Bouillon
6 x 1.5kg.



ซูปเนื้อรสเนื้อ
Beef Flavored
Bouillon
6 x 1.5kg.



ครีมซูปเบส
Cream Soup Base
6 x 1kg.

อื่นๆ Others

ยอดเยี่ยม



แผ่นมันฝรั่ง
(มันฝรั่งแผ่นสำเร็จรูป)
Potato Flakes
12 x 500g.



แผ่นมันฝรั่ง
(มันฝรั่งแผ่นสำเร็จรูป)
Potato Flakes
1 x 2kg.

ซอส Sauce

ยอดเยี่ยม



ซอสพาสต้ารสเข้มข้น
Rich Pasta Sauce
6 x 1kg.

ยอดเยี่ยม



ซอสพาสต้ารสเข้มข้น
Rich Pasta Sauce
6 x 1kg.

ยอดเยี่ยม



ซอสบราวน์
Brown Sauce
6 x 1kg.

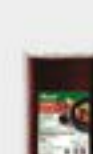
ยอดเยี่ยม



ซอสเดมิกลาส์
Demi Glace
6 x 1kg.



ซอสเนื้อนุ่ม
Meat Tenderizer
6 x 1kg.



ซอสทาร์ตาร์
Tartar Sauce
9 x 1kg.



เนยผสม
Butter Mix
6 x 500g.



ที่ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ (Unilever Food Solutions: UFS) เราจัดหาเครื่องปรุงอาหารระดับมืออาชีพ ชนิดนวัตกรรมและมีคุณภาพสูง อีกทั้งยังมีบริการเสริมที่สร้างสรรค์โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ กว่า 250 คน ครอบคลุมอาหาร 50 ประเภทใน 200 ล้านจานต่อวัน

แบรนด์ UFS ในประเทศไทย ประกอบไปด้วยแบรนด์ผลิตภัณฑ์คอนอร์ สำหรับผู้ประกอบการมืออาชีพ และ เบสท์ฟู้ดส์ ทั้งหมดนี้เราสร้างสรรค์จากเชฟเพื่อเชฟทั้งสิ้น

UFS กำลังกำหนดเทรนด์อาหารและช่วยเหลือเหล่าเชฟให้ปรุงอาหารให้อร่อยในแบบฉบับของตนด้วย สูตรอาหาร เทคนิค และการฝึกอบรม ด้วยการเปิดตัว ‘เทรนด์อาหารแห่งอนาคต (Future Menus)’ ซึ่งคำอธิบายถึงวิธีปรุงเมนูแสนอร่อยของพวกเราที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ ได้รับแรงบันดาลใจมาจากเทรนด์ และความคาดหวังของผู้รับประทานอาหารทุกคน

วันนี้เชฟเช่นคุณจึงได้รับแรงบันดาลใจที่คุณต้องการ เพื่อนำไปปรับปรุงและพลิกแพลงเมนูอาหารให้เป็น จานเด็ดของตัวเองด้วยความแปลกใหม่ และพร้อมรับวันพรุ่งนี้เสมอ

Stay
connected **visit**
unileverfoodsolutions.co.th



@unileverfoodsolutions-thailand



@ufsthailand



@ufsthailand



www.unileverfoodsolutions.co.th



ข้อมูลเพิ่มเติม



#Prepped for tomorrow