



นโภกาสพิเศช บางมือสำหรับการคองอาหารที่เข้าคู่กับไวน์ดี ๆ สักขวด ก็น่าจะเป็นมือโปรดของหลายครอบครัวในโภกาสพิเศช บางมือสำหรับการคองอาหารที่เข้าคู่กับไวน์ดี ๆ สักขวด ก็น่าจะเป็นมือโปรดของหลายครอบครัว ฉบับนี้จึงขอนำเสนอสูตรอาหารจาก คุณสมศักดิ์ มังคฤดร Executive Chef เชฟผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารฝรั่ง ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับโลก เข้าครัวแล้วเต็มเต็มมือแห่งความสุข ด้วยเมนูรสเลิศพร้อมกันได้เลยคะ

เชิยรวิธแซลมอนสดัก

ส่วนผสม

ปลาแซลมอนฟิลเล / เนยสด / มัันบด

บล็อกโคลี่ / แครอท / หน่อไม้ฝรั่ง

น้ำมันมะกอก / เกลือ / พริกไทย

วิธีทำ

1. นำปลาแซลมอนมาแลเป็นฟิลเลไม่ติดหนัง โรยด้วยเกลือ พริกไทย
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่ น้ำมันมะกอกลงไป ปรับไฟร้อน 250 องศา นำปลาลงไปทอดให้เหลืองทั้ง 2 ด้าน ให้สุกประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำออกมาพักไว้
3. นำบล็อกโคลี่ แครอท หน่อไม้ฝรั่ง ลงไปผัดกับน้ำมันมะกอกให้สุก โรยเกลือ พริกไทยเล็กน้อย
4. ตั้งหม้อ ปรับไฟแรง ใส่เนยสด เกลือ พริกไทย กวนจนขึ้นปรุงออกรสหวาน
5. นำมันบดที่กวนแล้วในข้อ 4 ใส่กรวยสำหรับบีบ นำมาบีบแต่งบนจาน นำผักที่ปรุงรสในข้อ 3 จัดแต่งตาม ตามด้วยปลาแซลมอนที่ทอดในข้อ 2 เป็นอันเสร็จพร้อมเสิร์ฟ

เนื้อสันในซอสเห็ดไวน์แดง

ส่วนผสม

เนื้อสันใน / ไวน์แดง / เนย / มันบด

เห็ดแชมปิญอง / เห็ดฟาง / หัวหอมสับ

น้ำเกรวี่ / ผักสำหรับตกแต่ง / เกลือ / พริกไทย

วิธีทำ

1. นำเนื้อสันในโรยด้วยเกลือ พริกไทย คลุกให้ทั่ว ราวไวน์แดงเล็กน้อยดับกลิ่นคาว แล้วนำมาย่างบนกระทะด้วยไฟปานกลางให้สุก
2. วิธีทำซอสเห็ด ตั้งหม้อ ปรับไฟแรง ใส่เนยเล็กน้อยให้ละลายทั่วหม้อ ใส่หัวหอมสับ เห็ดแชมปิญอง เห็ดฟาง ชูกีนี เคี่ยวจนน้ำแห้งงวด ใส่ น้ำเกรวี่พอประมาณ
3. นำเนื้อที่ปรุงรสแล้วในข้อ 1 มาจัดใส่จาน ตามด้วยมันบด และผักสำหรับตกแต่ง
4. ราวซอสเห็ดที่ปรุงรสในข้อ 2 เล็กน้อย เป็นอันเสร็จ พร้อมเสิร์ฟ

เปิดซอสส้ม

ส่วนผสม

เนื้อน่องเปิด / หน่อไม้ฝรั่ง / แครอท / ชูกีนี

น้ำส้มชั้นควิก / เนื้อส้ม / แป้งข้าวโพด

มันบด / แกรนด์ มาเนียร์ / น้ำมันมะกอก

น้ำตาล / เกลือ / พริกไทย

วิธีทำ

1. ตั้งหม้อ ปรับไฟแรง ใส่น้ำตาลลงไปเคี่ยวให้เป็นคาราเมล ใส่น้ำส้มชั้นควิกประมาณ 1 / 3 ของหม้อ ตามด้วยแป้งข้าวโพด ตามด้วยแกรนด์ มาเนียร์ (เหล้าหมัก) เล็กน้อยให้หอม ถ้าขึ้นไปให้เติมน้ำเล็กน้อย
2. นำน่องเปิดแลเนื้อไปตุ๋นในซอสส้มในข้อ 1 ไม่ให้เนื้อละลายเกินไป ให้รสชาติซึมเข้าไปในเนื้อเปิด แล้วอบต่อในไมโครเวฟ
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันมะกอกเล็กน้อย นำหน่อไม้ฝรั่ง แครอท ลงไปย่างพอสุก
4. จัดจาน นำมันบดใส่กรวยบีบเป็นเส้นบนจาน แต่งด้วยผักที่ย่างในข้อ 3
5. นำเปิดที่อบในข้อ 2 มาแลเป็น 3 ชิ้น วางบนผัก นำเนื้อส้มวางบนเปิดตาม
6. ราวด้วยซอสส้มที่ปรุงรสในข้อ 1 เป็นอันเสร็จ พร้อมเสิร์ฟ

ขอขอบคุณ คุณสมศักดิ์ มังครุตร Executive Chef
ห้องอาหาร Wine Lounge
โรงแรมโกลเด้นทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ
โทร.0-2641-4777 ต่อ 1241