

ข้าวแช่คลายร้อนต้อนรับสงกรานต์ ณ ห้องอาหาร ลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์



ดับกระหายคลายร้อนที่ห้องอาหารลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์ ตลอดเดือนเมษายนนี้ ด้วยเมนูข้าวแช่
อาหารไทยโบราณ

ข้าวแช่นั้นมีหลายตำรับทั้งข้าวแช่ชาวมอญ ข้าวแช่เมืองเพชร ข้าวแช่ชาววังเป็นต้น ข้าวแช่หรือ “เป็งดำจก” ใน
ภาษามอญนั้นชาวมอญใช้ข้าวแช่เพื่อบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในช่วงสงกรานต์และเป็นเมนูที่นิยมสำหรับชนชั้นสูงในเวลาต่อ
มา โดยมีบันทึกไว้ว่าเป็นในสมัยรัชกาลที่ 4 และรัชกาลที่ 5 ก็ทรงโปรดเมนูนี้เช่นกัน

ด้วยเป็นเมนูที่นิยมในหมู่ชนชั้นสูงกระบวนการทำจึงพิถีพิถันเป็นพิเศษ เชฟวรพรรณ พูลิ เชฟประจำครัวไทยได้
รังสรรค์เมนูข้าวแช่ตามกระบวนการดั้งเดิม ตั้งแต่การหุงโดยใช้ข้าวสารอย่างดีล้างอย่างข้าวด้วยน้ำเปล่าหลายๆครั้ง
จนสะอาดหมดจด แล้วนำไปต้มแต่ยังไม่ต้องสุกทั้งหมด ให้มีลักษณะใสๆ เหมือนดั่งตากบ จากนั้นนำไปล้างน้ำและ
สะเด็ดน้ำให้พอหมาดๆ แล้วนำไปนึ่งให้สุก สุกแล้วนำมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ โดยมีน้ำเย็นๆหอมอบควันเทียนทานพร้อม
กับข้าวและเครื่องเคียงต่างๆ อาทิ ลูกกะปิ หมูฝอย ไช้โป้วผัดไข่ พริกหยวกยัดไส้ หอมแดงยัดไส้ทอด และผักเครื่อง
เคียงหลากชนิด

ด้วยเมนูชนชั้นสูงกรรมวิธีการทานจึงมีรายละเอียดโดยเริ่มจากลิ้มรสลูกกะปิเป็นอันดับแรก เคี้ยวไปสักนิดเพื่อลิ้ม
รสชาติความเข้มข้นของลูกกะปิแล้วค่อยตักข้าวแช่ขึ้นทานตามและตบท้ายด้วยการชดน้ำข้าวแช่สักเล็กน้อยเพื่อ
ความเย็นสดชื่น รสชาติความเข้มข้นของเครื่องเคียงจะผสมผสานกับความเย็นของข้าวแช่ ทำให้รสชาติในปากจะ
นุ่มนวลกลมกล่อมมากยิ่งขึ้นนั่นเองและเวียนทานเครื่องเคียงต่างๆตามใจชอบ

ห้องอาหารลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่เชิญมาคลายร้อนอย่างไทยด้วยข้าวแช่และเครื่องเคียงในราคาเซทละ 350บาท++
ตลอดเดือนเมษายนนี้ นอกจากนี้ยังมีอาหารหวานประจำฤดูกาล อาทิ ข้าวเหนียวมะม่วงและน้ำมะม่วงปั่นอีกด้วย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-2662345 อีเมล: liquidbar@sirisathorn.com

เฟซบุ๊ก: <https://www.facebook.com/sirisathorn/> หรือ เว็บไซต์: www.sirisathorn.com