

# ควิชิน โซลูชั่น จัดงาน International Sous Vide Day เฉลิมฉลองวันเกิด ดร.บรูโน กุสซ็อลท์ ผู้คิดค้นนวัตกรรมการปรุงอาหารแบบซูวี

ควิชิน โซลูชั่น จัดงาน International Sous Vide Day

เฉลิมฉลองวันเกิด ดร.บรูโน กุสซ็อลท์ ผู้คิดค้นนวัตกรรมการปรุงอาหารแบบซูวี

บริษัท ควิชิน โซลูชั่น เอเชีย จำกัด จัดงาน “International Sous Vide Day” ในวันที่ 26 มกราคมของทุกปี โดยจัดขึ้นทั้ง 4 เมือง ได้แก่ ปารีส กรุงเทเพช ดูไบ และวอชิงตัน ดีซี เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองวันคล้ายวันเกิดให้กับ ดร.บรูโน กุสซ็อลท์ (Dr. Bruno Goussault) ผู้คิดค้นเทคนิคการปรุงอาหารแบบซูวี (sous-vide)

ภายในงานได้รับเกียรติจาก มร.ศตานิลาส วิลเกรน ประธานกรรมการผู้จัดการ บริษัท ควิชิน โซลูชั่น ประเทศสหรัฐอเมริกา ขึ้นกล่าวเปิดงาน พร้อมเชิญ ดร. บรูโน กุสซ็อลท์ เล่าถึงความเป็นมา การคิดค้น พัฒนาในด้านอาหารที่ใช้เทคนิคซูวี และการเข้าร่วมงานกับควิชิน โซลูชั่น ในตำแหน่งรองประธานเจ้าหน้าที่บริหารสายงานวิทยาศาสตร์อาหาร (Chief Scientist) เพื่อร่วมกันถ่ายทอดความรู้และนวัตกรรมนี้ไปยังเซฟพูนต่อไป บรรยากาศของงานเต็มไปด้วยความอบอุ่นเป็นกันเอง ตื่นตากับไปโชว์ Cooking Equipment Percussion สุดครีเอทีฟ และขึ้นประทับใจกับการเซอร์ไพรส์เค้กวันเกิดให้กับ ดร. บรูโน โดยเซฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย เซฟกระทะเหล็กประเทศไทย

สำหรับไฮไลต์ในงานอยู่ที่ เมนูอาหารซูวีในแบบชิคเนเจอร์ ได้แก่ บัตเตอร์ฟิชนึ่งซอสพอนส์ เสิร์ฟพร้อมสลัดแตงกวาวางเคียงด้วยไข่ปลาแซลมอน, ผัดกะเพราที่มีแรงบันดาลใจจากหมูทอดทงคัตสึ, เกี้ยวเปิดนึ่ง และขาแกะตุ๋นที่ทานพร้อมกับญี่ปุ่นก็ย่างไฟร้อน ที่นอกจากการตกแต่งที่สวยงามผสมผสานความเป็นไทยได้อย่างลงตัวแล้ว รสสัมผัสของอาหารยังคงรสชาติดั้งเดิมของเนื้อได้อย่างสมบูรณ์แบบ ปิดท้ายด้วยของหวานแบบซูวีกับ เค้กแครอท, เค้กเสาวรส-มะนาว และ เค้กลินจี่-ตะไคร้ ที่ทานแล้วเข้ากันอย่างลงตัว นอกจากนี้ยังได้ เจสซี่ เจษฎา มิกโซโลจิสต์ชื่อดัง มาทำค็อกเทลสูตรพิเศษอย่าง Mr. Passion!, Say Something!!!, The Tired Antidose และ Want some Tea? สร้างความประทับใจให้กับบรรดาแขกผู้มีเกียรติ สื่อมวลชนและเหล่าผู้ดบลิ็อกเกอร์ที่มาร่วมงาน

ดร. บรูโน กุสซ็อลท์ เป็นผู้คิดค้นกรรมวิธีการปรุงอาหารแบบซูวีในปี.ศ. 1971 โดยถูกขนานนามว่าเป็น the father of sous-vide ปัจจุบันทำงานร่วมกับควิชิน โซลูชั่น ในตำแหน่งรองประธานเจ้าหน้าที่บริหารสายงานวิทยาศาสตร์อาหาร และก่อตั้งโรงเรียน Culinary Research & Education Academy (CREA) เพื่อเผยแพร่ความรู้ในด้านอาหาร โดยเป็นผู้สอนเซฟมิชลินชื่อดังระดับโลกทั้งในยุโรปและสหรัฐอเมริกา อาทิ Thomas Keller, Daniel Boulud, Joel

Robuchon, Jose Anders, Mark Miller, Michel Richard และ Charlie Trotter เป็นต้น

คำว่า ซูวี เป็นภาษาฝรั่งเศสที่แปลว่า ภายใต้อุณหภูมิอากาศ เป็นเทคนิคการทำให้อุณหภูมิสูง โดยนำอาหารไปใส่ในถุงสุญญากาศ และทำให้สุกอย่างช้าๆ ผ่านน้ำร้อนที่มีการควบคุมอุณหภูมิในระดับเหมาะสม (slow-cooking) เพื่อคงความสด นุ่ม ชุ่มฉ่ำ และคงคุณค่าของอาหารนั้นไว้

สำหรับผู้ที่สนใจลิ้มลองรสชาติอาหารซูวีระดับเวิลด์คลาส สามารถไปได้ที่ ร้าน Love Me Tender à la plancha ซอยสุขุมวิท 39 และ Love Me Tender le bistro ถนนสาทร-นางลิ้นจี่ หรือค้นหาข้อมูลได้ทาง Facebook Page: LovemeTenderThailand

###

เกี่ยวกับ คิวซีน โซลูชั่น

คิวซีน โซลูชั่น (Cuisine Solutions) ผู้นำด้านการผลิตและจัดจำหน่ายอาหารระดับโลกที่ได้รับการยอมรับจาก ท็อปเชฟ ในด้านซูวี (sous-vide) ซึ่งเป็นเทคนิคการทำอาหารแบบ slow-cooking ที่คิวซีน โซลูชั่น เป็นผู้บุกเบิก โดยมีทีมวิจัย พัฒนาการทำอาหาร คิดค้นนวัตกรรม และเทคนิคการทำอาหารสูตรใหม่ทุกวัน โดยศึกษาความต้องการของลูกค้าและแนวโน้มของตลาด พร้อมสรรหาวัตถุดิบชั้นยอด นำระบบคอมพิวเตอร์เข้ามาควบคุมในการมา ทำอาหาร ทั้งเรื่องของเวลาและอุณหภูมิที่แม่นยำ ช่วยให้เห็นใจได้ว่าอาหารทุกจานมีคุณภาพและรสชาติที่ยอดเยียม พร้อมทั้งคงความนุ่มชุ่มฉ่ำของอาหาร และคุณค่าทางอาหารไว้ได้อย่างสมบูรณ์แบบ สำหรับคิวซีน โซลูชั่น ก่อตั้งในปี 1989 ในเมืองสเตอร์ลิง รัฐเวอร์จิเนีย ให้บริการร้านอาหารมากกว่า 22,000 ร้าน รวมถึงสายการบินชั้นหนึ่งและชั้น ธุรกิจ เรือสำราญและโรงแรมชั้นนำ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรดเยี่ยมชม [www.cuisinesolutions.com](http://www.cuisinesolutions.com)

เกี่ยวกับ International Sous Vide Day

International Sous Vide Day ถูกจัดขึ้นในวันที่ 26 มกราคมของทุกปี เพื่อร่วมเฉลิมฉลองวันเกิดของ ดร. บรูโน คูลส์ฮัลท์ ผู้คิดค้นเทคนิคการปรุงอาหารแบบซูวี ซึ่งปัจจุบันเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก โดยปีนี้งาน International Sous Vide Day ถูกจัดขึ้น 4 แห่ง ทั้ง ปารีส กรุงเทพฯ ดุไบ และวอชิงตัน ดีซี เพื่อให้แขกคนพิเศษได้สัมผัสประสบการณ์ รับประทานอาหารแบบซูวีในหลากหลายเมนู พร้อมกิจกรรมพิเศษมากมาย

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

พิมพ์พันธ์ อนันนภมณี (ติ่ง) โทร. 092-262-0458 อีเมล [pimphan@88ideas.com](mailto:pimphan@88ideas.com)

จรัญทิพย์ โกโรวารา (แนนน่า) โทร. 081-485-6717 อีเมล [charanthip@888ideas.com](mailto:charanthip@888ideas.com)