

บ๊อบบี้ ซินห์ คนดังด้านการทำอาหารของเอเชียและ เชฟที่กำลังฮอตที่สุดคนใหม่ของลอนดอน จะจัดงาน สาธิตการทำอาหารและไวน์ ดินเนอร์ เป็นเวลาหนึ่ง วันที่โรงแรมตรีสรา ภูเก็ต ในวันจันทร์ที่ 18

สิงหาคม 2557



ภูเก็ต- 29 กรกฎาคม 2557: – เชฟบ๊อบบี้ ซินห์ สุดยอดคนดังด้านการทำอาหารของเอเชีย บินตรงจากกรุงลอนดอน เพื่อจัดงานสาธิตการทำอาหารและไวน์ ดินเนอร์ สุดพิเศษเป็นเวลาหนึ่งวันเท่านั้นที่โรงแรมตรีสรา ภูเก็ต ในวันที่ 18 สิงหาคม 2557

หลังจากการเดินทางข้ามทวีปมาที่โรงแรมตรีสรา งานของเชฟบ๊อบบี้ในวันที่ 18 สิงหาคม 2557 จะเริ่มต้นขึ้นในเวลา 11.00 น. โดยเชฟบ๊อบบี้จะสาธิตการทำอาหาร เพื่อสร้างความบันเทิงและความเพลิดเพลินแก่ผู้เข้าร่วมด้วยเรื่องราวการเดินทางบนเส้นทางชีวิต จากเด็กชัตรองเท้าในเมืองซานฟรานซิสโกเมื่ออายุเกือบ 12 ปี มาถึงเทรเดอร์ของวอลสตรีทในนิวยอร์กซิตี้ ก่อนโชคชะตาจะพาเขามาเป็นเชฟคนดังระดับโลกในที่สุด ค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมงานสาธิตการทำอาหารของเชฟบ๊อบบี้คือ 2,500++ บาท หรือ 2,943 เน็ตต่อท่าน

ในช่วงเย็น แยกทุกท่านจะได้รับโอกาสพิเศษที่หาได้ยากในการเข้าร่วมรับประทานอาหารค่ำหลายคอร์สตั้งแต่เวลา 18.30 น. ซึ่งเป็นการโชว์ฝีมือเมนูที่ขึ้นชื่อของเชฟบ๊อบบี้ เช่น “Seafood Ceviche” หรือเซบิเซ่ทะเล (อาหารทะเลมังคุดในน้ำมะพร้าวคลุกน้ำมันทรัฟเฟิล) “Duck Pho Cuon” หรือก๋วยเตี๋ยวหลอดเปิดสูตรเวียดนาม (เนื้อเป็ดพร้อมใบงาและองุ่นฝานเป็นแว่น) “Lemongrass Chicken in Caramel Sauce” หรือไก่ตะไคร้ราดซอสคาราเมล เป็นต้น สนนราคาที่ 5,000 หรือ 5,885 บาทเน็ตต่อท่าน

สำหรับท่านที่ต้องการลงทะเบียนเข้าร่วมทั้งสองงาน ค่าใช้จ่ายจะลดเหลือ 7,000++ บาทหรือ 7,539 บาทเน็ตต่อท่าน

ตรีสรฯ ขอเชิญชวนแฟน ๆ ของเชฟบ็อบบี้ ชินน์ ทั่วโลกให้ใช้ประโยชน์จากโปรโมชั่นล່วงหน้าสำหรับผู้สนใจนี้เพื่อวางแผนวันหยุดสุดทรรษาที่เพียบพร้อมทั้งด้านอาหารและความทรรษาในภูกเกิด ณ โรงแรมตรีสรฯ แหกทุกท่านจะได้รับส่วนลดสูงสุด 30% จากราคาที่ดีที่สุดเมื่อจองห้องพักภายในวันที่ 20 กรกฎาคม 2557 โดยระยะเวลาที่เข้าพักได้ในโปรโมชั่นนี้คือตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม - 31 ตุลาคม 2557

เชฟบ็อบบี้ ชินน์ เกิดที่ประเทศนิวซีแลนด์ โดยเป็นบุตรของบิดาชาวจีนและมารดาชาวอียิปต์ และได้ใช้ชีวิตในประเทศต่าง ๆ หลายแห่งทั่วโลก เมื่อสำเร็จการศึกษาในประเทศอังกฤษ เชฟบ็อบบี้ได้ไปทำงานที่ประเทศสหรัฐอเมริกา (ทั้งฝั่งตะวันออกและตะวันตก) จากนั้นได้เดินทางรอบโลกจนได้มาลงหลักปักฐานที่ประเทศเวียดนามในปี พ.ศ. 2539 ระหว่างการเดินทางไปยังประเทศต่าง ๆ เชฟบ็อบบี้ได้เพิ่มพูนความหลงใหลในอาหารและการทำอาหาร และได้เปิดร้านอาหารชื่อ Bobby Chinn ซึ่งเป็นร้านอาหารแห่งแรกของเขาที่กรุงฮานอยในปี 2544 จากนั้นได้มีการย้ายร้านอาหารดังกล่าวไปที่บ้านพักส่วนตัวของเชฟบ็อบบี้ในปี 2552 ร้านอาหารแห่งที่สองที่มีชื่อว่า Bobby Chinn Saigon เปิดขึ้นเมื่อปี 2554 และปิดตัวลงในปี 2556 เชฟบ็อบบี้ได้ตีพิมพ์หนังสือทำอาหารชื่อ *Wild, Wild East: Recipes & Stories from Vietnam* ในปี 2550 (ซึ่งได้รับการตีพิมพ์ซ้ำและเปลี่ยนชื่อเป็น *Vietnamese Food* ในปี 2553)

ความกระตือรือร้นในด้านการทำอาหารของเชฟบ็อบบี้ สามารถแพร่กระจายไปสู่คนรอบข้างได้ และท่านสามารถสัมผัสถึงพลังและความทุ่มเทของเขาได้ขณะที่เขาสร้างความสุขและทำอาหารให้กับผู้อื่น เชฟบ็อบบี้ เป็นคนดังด้านการทำอาหารในเอเชีย เนื่องจากเขาเป็นแขกประจำในซีรีส์รายการโทรทัศน์ World Café ทางช่อง Discovery TLC ตั้งแต่ปี 2550 เชฟบ็อบบี้ยังได้ร่วมงานกับแบรนด์หรรษาระดับสากลหลายแบรนด์ในงาน อีเวนท์ขององค์กรไม่ว่าจะเป็นบีเอ็มดับเบิลยู และเคเรดิตสวิส ไปจนถึงเอ็กซอนโมบิล และหลุยส์ วิตตอง

เชฟบ็อบบี้ เปิดร้านอาหารแห่งแรกในลอนดอนชื่อว่า The House of Ho เมื่อเดือนมกราคม 2557 บนถนนโอล์ดคอมปีตัน ย่านโซโห เมนูของเขาผสมผสานอาหารเวียดนามดั้งเดิมกับ “การสร้างสรรคพิเศษของบ็อบบี้” ซึ่งรวมเอาอิทธิพลต่าง ๆ ที่เขาได้รับมาจากการเดินทางไปยังที่ต่าง ๆ รอบโลกมาผสมผสานกัน ร้านอาหารแห่งนี้มีบรรยากาศสนุกสนาน เช็กชี เป็นกันเอง และราคาไม่แพงมาก บ่งบอกถึงความเป็นโซโห ความเป็นลอนดอน และความเท่าเทียมอย่างดี

เมื่อเร็ว ๆ นี้ เชฟบ็อบบี้ ได้ออกรายการ Saturday Kitchen ทางช่อง BBC1 ช่วงเดือนมิถุนายน 2557

หากต้องการสำรองที่นั่งในงานสาธิตการทำอาหารและ/หรือดินเนอร์ของเชฟบ็อบบี้ โปรดโทรติดต่อโรงแรมตรีสรฯ ภูเกิดที่หมายเลข 66 (0) 310 100 หรือทางอีเมลที่ reservations@trisara.com