

ศิริ สาทร์ ทำให้ลองสุดยอดหมู คูโรบุดะ ตลอดเดือนกรกฎาคมนี้



สุดยอดเนื้อวัวเราคงต้องยกให้ “เนื้อโกเบ มัตซึซากะ หรือเนื้อวากิว” แต่ถ้าพูดถึงสุดยอดเนื้อหมูแล้วก็คงหนีไม่พ้น “หมูดำคUROBUTA” ซึ่งหมูดำคUROBUTA จะมีเอกลักษณ์ต่างจากหมูธรรมดา คือ มีขนสีดำ โดยหมูดำคUROBUTA จะได้รับการเลี้ยงดูที่ดี ป้อนมันเทศให้พักผ่อนอย่างเต็มที่ที่มีที่อยู่อาศัยอย่างสบาย ทำให้เนื้อหมูมีไขมันแทรกอยู่ในกล้ามเนื้อ หรือที่เรียกกันว่า ลายหินอ่อน (Marbling) มากกว่าปกติ ส่งผลให้เนื้อมีความนุ่มกว่าเนื้อหมูปกติกว่า 30% และรสชาติของเนื้อจะมีความฉ่ำ นุ่ม เนื่องจากมีอัตราการระเหยของน้ำจากเนื้อระหว่างปรุงอาหารน้อยกว่าปกติ

แม้ว่าเนื้อหมูคUROBUTA จะมีไขมันแทรกในชั้นกล้ามเนื้อมากกว่าปกติ แต่ไขมันดังกล่าวเป็นไขมันดี ที่ให้พลังงานและสารอาหารแก่ร่างกาย พร้อมทั้งช่วยในการย่อยสลายคอเลสเตอรอล ทั้งยังมีวิตามินบี 1 มากกว่าเนื้อวัวถึง 10 เท่า และวิตามินจะไม่สลายไป เมื่อโดนความร้อนจากการปรุงอาหาร เซฟสุมุซึย จันท์เทศได้เลือกคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีมาปรุงอาหารในเมนูชั้นเลิศให้ได้ลิ้มลองตลอดเดือนกรกฎาคม นี้ มันฝรั่งสอดไส้หมูคUROBUTA พร้อมซอสอันนี้มันส์ตาร์ (deep fried stuffed kurobuta pork with honey mustard sauce and green vegetable) หมูดำคUROBUTA อย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย (grilled marinated kurobuta pork with spicy pepper sauce, fried vegetable and steamed rice) หมูดำคUROBUTA อย่างซอสไข่มุกฮอนดาสึ (grilled marinated kurobuta with ebiko hondashi sauce) ที่ห้องอาหารลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ตลอดเดือน

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ ลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์ โทร. 02-2662345 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.sirisathorn.com เฟซบุ๊ก: <https://www.facebook.com/sirisathorn> หรือ อีเมล liquidbar@sirisathorn.com