

# อร่อยเนื้อขาว หวาน “ปลาหิมะ” ณ ไวน์ ผับ

ตลอดเดือนมิถุนายน 2556 ... ไวน์ ผับ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ นำคุณไปพบกับสุดยอดอาหารอันโอชะแสนอร่อยจากเนื้อปลาหิมะ นำเข้าจากมหาสมุทรใต้ (Southern Ocean) ซึ่งเป็นมหาสมุทรที่อยู่ล้อมรอบทวีปแอนตาร์กติกา ด้วยรสชาติหวาน สดจากน้ำทะเล เนื้อสีขาวนุ่ม ละมุนลิ้น อุดมไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งจะช่วยในการสร้างระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายให้ดีขึ้น นำมาสร้างสรรค์เป็น 4 เมนูจานพิเศษให้คุณได้ลิ้มลอง



## เลือกชิมอร่อย 4 เมนูจานพิเศษ ราคาเมนูละ 990 บาท

- แซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมสลัดเตอรเรเนียน
- ปลาหิมะทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศไปทม์
- ปลาหิมะหั่นชิ้นทอด เสิร์ฟพร้อม ไปร็อคเกตและชีส
- ปลาหิมะอบพร้อมหมึกดำเสิร์ฟพร้อมคะน้าฮ่องกงและซอสพริกหวาน

**ปลาหิมะ** เป็นปลาที่อยู่ในกลุ่ม Anoplopomatidae ปลาหิมะนี้มีสายพันธุ์แยกย่อยหลายพันธุ์ และมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศเช่น ทางอเมริกาจะเรียกว่า Sablefish, Sable, black cod หรือ butterfish ทางแถบประเทศอังกฤษจะมีชื่อว่า bluefish, candlefish, หรือ coal cod ที่ประเทศญี่ปุ่น เรียก กินดาระ (gindara) เป็นต้น

ปลาหิมะอาศัยอยู่ในน้ำลึก ประมาณ 300-3500 เมตร บริเวณมหาสมุทรแอนตาร์กติกา ในแถบที่พื้นทะเลเป็นโคลน เจริญเติบโตช้า วางไข่ได้เมื่ออายุ 10 ปี อายุยืน ความยาวสูงสุดที่พบประมาณ 2.2 เมตร น้ำหนัก 120 กก. กินปลาหมึก กุ้ง ปู และปลาเป็นอาหาร ด้วยเนื้อปลาสีขาว เนื้อนุ่ม รสชาติกลมกล่อม อุดมไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีประโยชน์แก่ร่างกาย (Omega 3 fatty acids)