

# อวานี โฮเทลส์ แชร์วิถีโอวีธีทำเมนูมังสวิรัติ ผ่านทาง อินสตาแกรม



อวานี โฮเทลส์ แชร์วิถีโอวีธีทำเมนูมังสวิรัติ ผ่านทางอินสตาแกรม

กรุงเทพฯ 21 เมษายน 2563: อวานี โฮเทลส์ แอนด์ รีสอร์ท ชวนคุณฝึกฝนทักษะการทำอาหารในช่วงหยุดอยู่บ้าน โดยร่วมกับบล็อกเกอร์สายอาหารชื่อดังชาวอินโดนีเซีย เทียร์ (Tere) @Heytheresia นำเสนอเมนูมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ ผ่านทางอินสตาแกรม @Avani\_Hotels ให้คุณสามารถลองทำตามได้ง่ายๆ จากที่บ้าน

เมนูที่ทำกินเองได้ที่บ้าน ทำให้เกิดความสะดวกสบายและถือเป็นการบำรุงร่างกายและจิตใจ สำหรับเซฟรุ่นใหม่ที่กำลังมองหาไลฟ์สไตล์การใช้ชีวิตแบบองค์รวม (Holistic Lifestyle) และต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยลดจำนวนการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ซีรียูตีโอสอนทำอาหารจาก อวานี ได้นำเสนอเมนูอาหารมังสวิรัติที่คิดค้นขึ้นใหม่ ที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าเมนูอื่นๆ ที่มีส่วนประกอบจากเนื้อสัตว์

เทียร์ @HeyTheresia เป็นเจ้าของบล็อกบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารการกินและการเดินทางท่องเที่ยว ที่ได้รับการจัดอันดับเป็น 1 ใน 10 บล็อกเกอร์สายอาหาร โดยนิตยสาร อินโดนีเซีย แพตเตอร์ โดยเพจสูตรอาหารมังสวิรัติ

ของเที่ยวร์มีผู้ติดตามที่มีไลฟ์สไตล์ในการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืนจำนวนมาก

สำหรับการร่วมงานกับเครือโรงแรมอวานีในครั้งนี้ เที่ยวร์ ได้ร่วมกับเชฟจากโรงแรมอวานีหลายแห่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในการรังสรรค์ 4 เมนูมังสวิรัต ให้ผู้ติดตามผ่านทางอินสตาแกรมสามารถทำตามได้ง่ายๆ ที่บ้าน

เมนูแรกซึ่งได้แก่ สเต็กพอร์โทเบลโล่ (Grilled Portobello Steak) เป็นเมนูที่เที่ยวร์คิดค้นร่วมกับเชฟจาก อวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ที่นำเห็ดพอร์โทเบลโล่ย่างหอมกรุ่นมาเสิร์ฟพร้อม “เค้ก” ที่ทำจากมะเขือเทศ พริกหวาน ชูกินี และมะเขือม่วง

ตอร์ติญา แร็ป (Tortilla Wrap) เป็นเมนูที่เที่ยวร์ได้คิดค้น ร่วมกับเชฟจาก อวานี พลัส หลวงพระบาง โดยอาศัยการผสมผสานกันอย่างลงตัวของฮัมมัสโฮมเมด กับจาลาเปโนคอนคาร์เน (jalapeño con carne) ที่ทำจากถั่วแดง พริกหวาน มะเขือเทศ มะเขือม่วง และชูกินี

ผัดไทยแบบดิบ (Raw version of Pad Thai) เป็นการปรับเมนูสัญลักษณ์ของไทยร่วมกับเชฟจาก อวานี พลัส สมุย รีสอร์ท โดยใช้ชูกินีซอยเป็นเส้นแทนเส้นก๋วยเตี๋ยว ทานกับซอสที่มีส่วนผสมทำจากถั่วอัลมอนต์

ปิดท้ายซีรีส์นี้ ด้วย แพนเค้กกล้วย (Banana Pancakes) หนึ่งในเมนูเชกเนเจอร์ของเที่ยวร์ โดยแพนเค้กเนื้อฟูนุ่ม ทำจากส่วนผสมของนมอัลมอนต์ และปรุงรสด้วยอบเชย ลูกจันทน์เทศ เสิร์ฟพร้อมกับเมเปิ้ล ไชร์ป

รับชมซีรีส์วีดิโอทำอาหารจากที่บ้าน ผ่านทางช่องทางอินสตาแกรมของแบรนด์ ที่ @Avani\_Hotels หรือติดตามแฮชแทค #AvaniLovesVegan และร่วมแชร์สูตรอาหารจานเด็ดของท่านเพิ่มเติมกับเราได้