

เชฟนุรอ โช๊ะมณี บินลัดฟ้าไปโปรโมทอาหารไทย ที่ ประเทศอิสราเอล



เชฟนุรอ โช๊ะมณี สเต็ปเป้ ผู้ก่อตั้งโรงเรียนสอนทำอาหาร และเชฟแห่งภัตตาคาร “บลู เอเลเฟนท์” บินลัดฟ้าไปโปรโมทเมนูอาหารไทย อาทิ ยำไก่ย่างน้ำพริกเผา, ผัดไทเจ และแกงมัสมั่นเจ ในงาน “Ristretto Annual 2019” ระหว่างวันที่ 26-28 มีนาคมนี้ ที่ประเทศอิสราเอล โดยเฉพาะเมนูผัดไท ที่เชฟนุรอ และลูกสาว ต้องผัดจนมือเจ็บ เพราะลูกค้าแวะมาชิมวันละ 800 คน อีกทั้งเมนูมัสมั่นเจใส่มันเทศ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ นับเป็นอีกหนึ่งเมนูโปรดของชาวอิสราเอล ที่พลาดไม่ได้คือผลิตภัณฑ์เครื่องแกงและเครื่องปรุงรส ภายใต้แบรนด์ “บลู สไปซ์” ดำรับบูลเอเลเฟนท์ ที่หิ้วขึ้นเครื่องมาจากเมืองไทย ได้รับการตอบรับดีเกินคาดจนสินค้าหมดต้องสั่งเพิ่ม ทำให้เห็นว่าอาหารไทยเป็นเมนูที่ได้รับความสนใจ จะเห็นได้จากการจำนวนคนชิมที่มากที่สุดในงานนี้