

“เชฟโซโร” ผู้ปราบเชฟกระทะเหล็กอาหารเอเชีย นแนวผสมผสาน โรงแรม ระยอง แมริออท รีสอร์ท แอนด์ สปา



เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2562 – ถ้าพูดถึงรายการทำอาหารคงจะไม่มีใครไม่รู้จักรายการ “เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย” หรือ “Iron Chef Thailand” ซึ่งเป็นรายการที่รวมเชฟสุดยอดฝีมืออันดับต้นๆ ของประเทศไทยที่ได้ขึ้นชื่อว่า เป็น “เชฟกระทะเหล็ก” มาแข่งทำอาหารโชว์กัน

และเมื่อวันเสาร์ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 ที่ผ่านมามี เชฟโซราฟ ซาเดว่า หรือเชฟโซโร เชฟมือฉมังจากโรงแรม ระยอง แมริออท รีสอร์ท แอนด์ สปา ผู้ได้รับการยอมรับและยกย่องให้เป็น เจ้าแห่งอาหารอินเดียร่วมสมัย ที่มีความเชี่ยวชาญการนำอาหารอินเดียไปผสมผสานกับอาหารของชาติอื่นๆ และยังเคยคว้าเหรียญทองจากการแข่งขัน The Great Taste War 2013 ระดับประเทศอินเดีย ได้รับเกียรติเข้าร่วมรายการเป็นผู้ทำชิง เชือดเฉือนความสามารถในการทำอาหารกับเชฟอาร์ท เชฟกระทะเหล็กอาหารเอเชียแนวผสมผสานในโจทย์วัตถุดิบหลัก “ข้าว้าวจากจังหวัดราชบุรี” และได้เอาชนะเชฟกระทะเหล็กมาได้

สำหรับผู้ที่สนใจจะมาชิมอาหารสุดอร่อยฝีมือของ “เชฟโซโร” หรือ “โซราฟ ซาเดว่า” สัมผัสรสชาติอาหารอินเดียแบบผสมผสานที่ถูกปากคนไทย ที่โรงแรม ระยอง แมริออท รีสอร์ท แอนด์ สปา สามารถติดตามข้อมูลหรือสำรองที่นั่ง โทร.038-998-000 หรือ เพจเฟสบุค www.facebook.com/MarriottRayong
www.rayongmarriottresort.com