เทศกาล “ข้าวแช่” สูตรต้นตำรับ พร้อมให้คุณได้อร่อยแล้ววันนี้ ที่ 92 คาเฟ่

เทศกาลข้าวแช่ สูตรต้นตำรับ เมนูยอดนิยมคลายร้อนของคนไทย พร้อมเสิร์ฟให้คุณได้อร่อยปีละครั้ง ข้าวแช่มีกรรมวิธีการ ทำที่ละเอียดอ่อน เชฟใหญ่ประจำห้องอาหาร 92 คาเฟ่ ได้บรรจงทำเมนูข้าวแช่ แบบปราณีตบรรจง นำข้าวหอมมะลิหุงสุก นำมาแช่กับน้ำเย็น แล้วลอยด้วยดอกไม้กลิ่นหอม นอกจากตัวข้าวแล้ว เครื่องเคียงที่ขาดไม่ได้สำหรับข้าวแช่ก็คือ ลูกกะปิ หมูปลาเค็ม ปลาหวาน หมูหวาน เนื้อหวาน ผัดไชโป๊หวาน พริกหยวกยัดไส้หมู หอมแดงยัดไส้ มีผักเครื่องเคียงไว้ทานคู่กัน อาทิ มะม่วง แตงกวา ต้นหอม พริกชี้ฟ้า วิธีการทานข้าวแช่กับเครื่องเคียงนั้นเริ่มจากทานเครื่องเคียง จะนิยมลูกกะปิเป็นชิ้นแรกก่อน เคี้ยวให้ได้ลิ้มรสชาติ ตักข้าวแช่ขึ้นทานตาม ซดน้ำข้าวแช่สักเล็กน้อย รสชาติความเข้มข้นของเครื่องเคียงจะผสมผสานกับความเย็นของข้าวแช่ ทำให้รสชาติในปากจะนุ่มนวลกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น ข้าวแช่ยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ดูจากที่มีผักเครื่องเคียงรวมทั้งสมุนไพร

หน้าร้อนปีนี้ 92 คาเฟ่ เชิญคุณมาทาน ข้าวแช่ คลายร้อน เมนูพิเศษของเราที่มีบริการเพียงปีละครั้ง ตั้งแต่ 15 มีนาคม – 31 พฤษภาคม 2562 โดยเมนูข้าวแช่รวมอยู่ในไลน์บุฟเฟ่ต์ และสำหรับท่านที่ต้องการซื้อกลับบ้าน สามารถสั่งเป็นเมนู A la carte เพียงชุดละ 259 บาท++ ที่ห้องอาหาร 92 คาเฟ่ หรือ เฉพาะบุฟเฟ่ต์ข้าวแช่ มื้อกลางวัน เวลา 11.30 น. – 14.30 น. ราคา 450 บาท++ ต่อท่าน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารนานาชาติ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพ โทรศัพท์: 02 641 4777