

เปิดประสบการณ์ใหม่ กับ “อิควอลโกลด์ (Equal Gold)”



เปิดประสบการณ์ใหม่ กับ “อิควอลโกลด์ (Equal Gold)” โดย คุณอัสเคอร์ สการ์ฟ เบย์ ณ โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก (Redisson Blu Plaza Bangkok) ชั้น 29 ห้อง Vintage

อิควอล โกลด์ (Equal Gold) สูตรใหม่ ชนิดเกล็ด มีรสหวานกลมกล่อม ให้ความหวานแทนน้ำตาล แต่ไม่มีแคลอรี เป็นอีกทางเลือกสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และผู้ที่เป็นโรคเบาหวาน ใช้ปรุงอาหารคาว – หวาน บนเตาได้ และละลายได้ดีในเครื่องดื่มร้อน – เย็น

อิควอล 1 ซอง (ไม่มีแคลอรี) ให้ความหวานเทียบเท่า น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา (เท่ากับ 32 แคลอรี)

บริษัท เมอร์ริซันท์ (ประเทศไทย) จำกัด เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ ให้ความหวานแทนน้ำตาล เพื่อคนรัก ภายใต้อชื่อ “อิควอลโกลด์” ร่วมกับ โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก โดยมี คุณอัสเคอร์ สการ์ฟ เบย์ เชฟใหญ่ประจำโรงแรม ร่วมกันพัฒนาเมนูอาหารสุขภาพแคลอรีต่ำ น้ำตาลน้อย แต่รสชาติอร่อย เพื่อผู้บริโภคสมัยใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพ

เมนูอาหารคาว และอาหารหวาน ที่ทางเชฟ จะสาธิตการทำอาหาร มีด้วยกันทั้งหมด 4 เมนู โดยจะใช้ อิควอลโกลด์ เป็นส่วนผสม แทนการใช้น้ำตาลปีบ

เมนูแรก เชียร์สแกลลอป (หอยเชลล์)

ส่วนผสม

-สแกลลอป (หอยเชลล์)

-ใบสาระแหน่

-ตะไคร้ซอย

-ผักชีฝรั่งซอย

-หอมแดงซอย

-พริกแกง

-ไข่ปลาคาเวียร์

-น้ำมะนาว

-น้ำปลา

-น้ำมะขามเปียก

-น้ำมันพืช

-อิวอลโกลด์

-สเกลลอปที่ใช้ คือ เวสต์ สเกลลอป (West Scallops)

วิธีการปรุงอาหาร

1. นำสเกลลอปทอดในกะทะ

2. พลิกสเกลลอปอีกด้าน ไม่ต้องสุกมาก

3. การปรุงน้ำพื้ล่านำน้ำจากการทอดสเกลลอปมาเป็นส่วนผสมในน้ำพื้ล่านำ 4. ใส่เครื่องปรุงที่ได้เตรียมไว้ พริกแกง, น้ำปลา, น้ำมะขามเปียก และอิวอลโกลด์ แทนน้ำตาลปีบ โดยใส่ 2 ชอง (อิวอลโกลด์ 2 ชอง เท่ากับ น้ำตาลทราย 4 ช้อนชา)

5. ใส่ใบสาระแหน่, ตะไคร้ซอย, ผักชีฝรั่งซอย และหอมแดง คลุกเคล้าให้เข้ากัน

6. จัดแจก สเกลลอป เรียงใส่จาน ราวด้วยน้ำพื้ล่านำ

7. โรยหน้าด้วยไข่ปลาควเวียร์ และตกแต่งด้วยใบสาระแหน่

8. เสร็จเป็นที่เรียบร้อย สำหรับ เมนู เชียร์สเกลลอป

เมนูที่ 2 ฉู่ฉี่ ปลาแซลมอน

ส่วนผสม

-เนื้อปลาแซลมอน

-ใบสาระแหน่

-พริกชี้ฟ้าสไลด์บาง

-ใบมะกรูดสไลด์บาง

-หอมแดงซอย

-พริกแกงแดง

-น้ำมะนาว

-น้ำปลาน้ำ

-มะขามเปียก

-น้ำมันพืช

-น้ำกะทิ

-อิวอลโกลด์

-เนื้อปลาแซลมอน ที่ใช้ คือ ปลาแซลมอน แอดแลนติก

วิธีการปรุงอาหาร

1. นำเนื้อปลาแซลมอน ทอดในกะทะ พลิกอีกด้าน เพื่อให้สุก

- 2.เซฟจะทอดปลาแซลมอน และทำฉู่ฉี่ ไปพร้อมกัน การปรุงฉู่ฉี่ ใส่เครื่องปรุงที่เตรียมไว้ พริกแกงแดง, น้ำมันาว, น้ำปลา, น้ำมันขามเปียก และน้ำกะทิ
- 3.ใส่ อีควอลโกลด์ 2 ชอง
- 4.เคี้ยวกะทิ ให้ขึ้น สำหรับราด ในขั้นตอนสุดท้าย
- 5.เตรียมปลาแซลมอน จัดใส่จาน ราดฉู่ฉี่ ลงบนเนื้อปลาแซลมอน พร้อมตกแต่งด้วย ใบมะกรูดสไลด์บาง และพริกชี้ฟ้าสไลด์บาง พร้อมราดน้ำกะทิ
- 6.เสิร์ฟ ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน พร้อมด้วยข้าวสวย ร้อนๆ

เมนูที่ 3 แกงข่าไก่

ส่วนผสม

-เนื้อสะโพกไก่

-ข่า

-เห็ดฟาง

-ใบมะกรูด

-รากผักชี

-น้ำมันาว

-น้ำปลา

-เกลือ

-น้ำกะทิ

-น้ำมันพริกเผา

-น้ำสต็อก

-อีควอลโกลด์

-เตรียมน้ำสต็อก

-เนื้อไก่ เลือกใช้เนื้อสะโพก เพราะเวลาปรุงอาหารประเภทแกง เนื้อสะโพกจะนุ่ม ไม่แข็งเหมือน เนื้อหน้าอก

วิธีการปรุงอาหาร

- 1.ใส่น้ำกะทิ เลือกใช้ น้ำกะทิ สำเร็จรูป ขาวเกาะ ใส่เครื่องปรุงน้ำปลา, เกลือ และน้ำมันาว
- 2.ใส่รากผักชี ต้องทุบรากผักชี เพื่อให้กลิ่น และรสมันออก และใส่ข่า
- 3.ใส่เห็ดฟาง ถ้าจะใส่เห็ดนางฟ้า ก็ได้ แล้วแต่ความชอบของแต่ละคน
- 4.ใส่เนื้อไก่ ถ้าต้องการความเข้มข้นของกะทิ ให้ใส่น้ำสต็อกเพิ่มนิดเดียว
- 5.ใส่ อีควอลโกลด์ 2 ชอง ใส่แทนน้ำตาลปี๊บ ใช้สะดวกกว่า ละลายเร็ว ความหวานหวานเหมือนกัน ส่วนผสมแบบง่ายๆ ใช้ 2 ส่วน ต่อ 2 ส่วน คือ ใส่น้ำปลา 2 ช้อนชา , น้ำมันาว 2 ช้อนชา และ อีควอลโกลด์ 1 ชอง (อีควอล 1 ชอง เท่ากับ

2 ช้อนชา) ใช้ไฟไม่ต้องแรงมาก ถ้าแรงเกินไปจะทำให้หน้ากะทิแตก

เมนูสุดท้าย ของหวาน มันหวาน (Sweet Potato)

ส่วนผสม

-มันเทศน์ สีเหลือง และสีม่วง

-เนื้อมะพร้าวอ่อน

-วานิลลา สติก (Vanilla Stick)

-ใบเตย

-เกลือ

-น้ำกะทิ

-อิควอลโกลด์

วิธีการปรุง

1. ใช้กะทิ สำเร็จรูป ซาวกะทิ ใส่วานิลลา สติก และใบเตย ใส่เกลือ เพื่อตัดความแหลม ความหวานจากน้ำตาล 2. ใส่เนื้อมะพร้าว มันเทศน์ ทั้งสีเหลือง และสีม่วง
3. ใส่อิควอลโกลด์ 2 ชอง ลองชิมก่อน ถ้าความหวานยังไม่ได้ ให้ลองใส่อิควอลเพิ่ม จนได้รสหวานที่พอใจ
4. มันส์เทศ สุก และเคี้ยวน้ำกะทิ ได้ที่แล้ว
5. จัดแจงตักขนมมันหวานใส่ถ้วย
6. ขนมมันหวาน สีสันน่าทาน พร้อมด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน น่าทานมั้ยะ
7. เมนูของหวาน ขนมมันหวาน พร้อมเสิร์ฟ

เชฟอัสเคอร์ สการ์พ เบย์ ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเชฟใหญ่ประจำโรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก ตั้งแต่วันที่ 2 กันยายน 2556 บ้านเกิด เชฟอัสเคอร์ อยู่ประเทศเดนมาร์ค และมีความสามารถโดดเด่นด้านการทำอาหารประเภทของหวาน เชฟอัสเคอร์ เป็นคนลองคิดค้นสูตรอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการใช้ อิควอล แทนน้ำตาล เมื่อทำมาเป็นเมนูอาหาร อาทิ แกงเขียวหวาน เป็นต้น ได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก ถือได้ว่าเป็นโรงแรมแห่งแรก ที่ใช้ อิควอล โดยเฉพาะของหวาน ใช้อิควอลแทนน้ำตาล แต่อาหารคาว บางประเภท ก็ใช้อิควอล ยังไม่ได้ รสชาติที่ต้องการ ถ้าใครรักสุขภาพ อยากทานอาหารเพื่อสุขภาพ โดยปราศจากน้ำตาล ลองมาทาน ที่โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก ดูลิคะ มีเมนูให้เลือกหลากหลาย ถ้าใครที่ทำอาหารเป็นปกติอยู่แล้ว ลองเปลี่ยนจากน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลปีบ มาลอง อิควอลแทน รสชาติความหวาน หวานเหมือนกัน แต่ในเรื่องสุขภาพ อิควอลตอบโจทย์ ได้ดีกว่า อิควอล เหมาะสำหรับ ผู้ต้องการลดน้ำหนัก, ควบคุมน้ำตาล, ห่วงใยสุขภาพ, คนเป็นเบาหวานและผู้มีความเสี่ยงต่อโรคเบาหวาน

สามารถติดตามข่าวสารได้ที่ เว็บไซต์ equalthailand ทาง facebook และ instagram : [equalthailand](https://www.instagram.com/equalthailand)