

เรดสกายเปิดคลาสสอนแกะหอยนางรมสำหรับบอยสเตอร์เลิฟเวอร์



ห้องอาหารเรดสกาย โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดคลาสน้องใหม่สำหรับคนชื่นชอบหอยนางรมโดยเฉพาะ กับคลาสสอนการแกะหอยนางรม สอนโดยเชฟคริสเตียน แฮม หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารเรดสกายชาวฝรั่งเศส

เริ่มต้นคลาสด้วยการเรียนประวัติของหอยนางรม, วงจรชีวิต, การเลี้ยง, พันธุ์หอยนางรม, ความสะอาด, ความปลอดภัยในการรับประทาน, การเก็บรักษา, โภชนาการทางอาหาร และขั้นตอนวิธีการแกะหอยนางรมอย่างถูกวิธี

ทุกท่านสามารถเพลิดเพลินกับการเรียนการสอนโดยคุณครูเชฟคริสเตียน และลิ้มรสหอยนางรมหลากหลายพันธุ์สดใหม่ส่งตรงจากฟาร์มประเทศฝรั่งเศส ไม่ว่าจะเป็น Cap Horn, Tasmanian, Icelandic แพร์ริงกับแชมเปญ ไวน์ขาว และค็อกเทล bloody mary หลังจบคลาส นักเรียนทุกคนยังได้รับใบประกาศนียบัตรจากทางโรงแรม คู่มือสูตรอาหาร มีดแกะหอยนางรม และภาพบรรยากาศขณะเรียนไว้เป็นที่ระลึก

คลาสเรียนจัดที่ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ เริ่มตั้งแต่เดือนกันยายน - 9 ธันวาคมนี้ ราคา 2,955++ บาท / ท่าน โดยคลาสเรียนจะทำการสอนเป็นภาษาอังกฤษ ทุกวันเวลา 14.00 - 16.30 น. โดยลูกค้าต้องสำรองที่ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน เปิดสอนลูกค้าจำนวน 4 ท่านขึ้นไป

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 100 6255 หรือ อีเมล: diningcgcw@chr.co.th

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: www.centarahotelsresorts.com/redsky

เฟสบุ๊ก: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: Redskybangkok

ทวิตเตอร์: @RedSkyBKK