

โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ได้รับ รางวัลการประกวดการทำอาหาร



กรุงเทพฯ – ประเทศไทย, เมื่อไม่นานนี้ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ร่วมการแข่งขันการทำอาหารงาน “Thailand’s International Culinary Cup in Food and Hotel 2013” โดยมี นายสมเกียรติ บุรณะชาคร หัวหน้าเชฟใหญ่ประจำโรงแรมฯ ให้การฝึกฝนและนำทีมเชฟรุ่นเยาวชนในทีมที่มีความสามารถเข้าประกวดการทำอาหาร 4 ประเภท ได้รับรางวัลเหรียญทองแดงและประกาศนียบัตร ได้แก่ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ฟรีสไดส์, การแข่งขันทำพาสต้า, การโชว์ผลงานที่ทำจากขนม และการแข่งขันและการแข่งขันแต่งหน้าเค้ก

ขอแสดงความยินดีกับเชฟรุ่นเยาวชนที่ได้รับรางวัลได้แก่:

- น.ส. วัชรวิ อนุเคราะห์วิทยา ได้รับเหรียญทองแดงการแข่งขันประเภท “การแข่งขันทำพาสต้า” ซึ่งได้คิดค้นเมนูใหม่ที่มีความโดดเด่นจากเส้นพาสต้า 3 สี 3รสชาติและทานคู่กับซอส 3 แบบ มีชื่อเรียกว่า “Pasta de Triocolle” หรือ “พาสต้าสามสี”
- นายสมพงษ์ วิสูงเร ได้รับประกาศนียบัตรการแข่งขันประเภท “การทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ฟรีสไดส์”
- นายอนุทิน ไตรยวุฒิ ได้รับเหรียญทองแดงการแข่งขันประเภท “การโชว์ผลงานที่ทำจากขนม” โดยได้จำลอง

“กำแพงบริเวณทางเข้าของพระบรมมหาราชวัง” ซึ่งทำจากน้ำตาลทั้งหมดและวาดระบายสีด้วยมือตามเนื้อเรื่อง “รามเกียรติ์”.

- น.ส. กิตติมา วัตเกตู และนายสิทธิศักดิ์ ฉัตรพัชรโกวิท ได้รับเหรียญทองแดงการแข่งขันประเภท “การแต่งหน้าเค้ก”

การตัดสินการแข่งขันทำอาหารได้ตัดสินโดยบรรดาเชฟผู้มีเกียรติและชื่อเสียงในประเทศไทย การแข่งขันในครั้งนี้ได้นำความสำเร็จและชื่อเสียงแก่ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ อย่างมาก



บรรยายภาพ:

จากขวา มร. ซาการ์ เนเกอร์ ผู้จัดการทั่วไปโรงแรม โนวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ, นายอนุทิน ไตรยวุฒิ,

น.ส.วัชรีย์ อนุเคราะห์วิทยา (ด้านหน้าขวา), น.ส. กิตติมา วัดเกต (ด้านหน้าซ้าย), นายสิทธิศักดิ์ ฉัตรพัชรโกวิท, นายสมพงษ์ วิสูงเร และนายสมเกียรติ บุรณะชาคร หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ประจำโรงแรมฯ