

ไทยสมายล์ ชวนเชฟพล ตันตเสถียร ร่วมดีไซน์เมนู อาหารเจฟิวชั้นสูตรพิเศษ



ไทยสมายล์ ชวนเชฟพล ตันตเสถียร ร่วมดีไซน์เมนูอาหารเจฟิวชั้นสูตรพิเศษ

ไทยสมายล์ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่งในเทศกาลถือศีลกินเจปี 2559 ซึ่งจะมีขึ้นระหว่างวันที่ 1-9 ตุลาคมนี้ ด้วยบริการอาหารเจกว่า 19 เมนูสูตรพิเศษ เสิร์ฟ ‘ลอยฟ้า’ สร้างสรรค์โดยเชฟ พล ตันตเสถียร โดยให้ความสำคัญกับความคิดสร้างสรรค์แปลกตาแต่ตรงใจทั้งสไตล์ไทยสตรีตฟู้ดและเจแปนนิสฟิวชั่น พร้อมคำนึงถึงวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับอาหารเจอย่างแท้จริง อาทิ ข้าวเหนียวน้ำตก ส้มตำคอมโบ ข้าวเหนียวมะม่วงหน้าวุ้นมะพร้าว คัตสึเคอร์รี่ อินาริซูชิคีนัว พร้อมปรุงอย่างพิถีพิถันจากครัวการบินไทย หวังให้ผู้ให้บริการสายการบินไทยสมายล์ทุกเที่ยวบินมีรอยยิ้ม อิ่มท้อง อิ่มใจ และอิ่มบุญไปพร้อมกัน

เนตรนภาภรณ์ ชีระवास รองประธานเจ้าหน้าที่บริหารสายการบินพาณิชย์และบริการลูกค้า บริษัท ไทยสมายล์ แอร์เวย์ จำกัด กล่าวว่า ในทุกเทศกาลไทยสมายล์ให้ความสำคัญกับการจัดบริการอาหารบนเครื่องบินอย่างสม่ำเสมอ ในปีนี้เพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าอย่างต่อเนื่อง จึงได้ชักชวนครีเอทีฟเชฟและพิธีกรรายการอาหารชื่อดังอย่าง พล ตันตเสถียร ซึ่งมีไลฟ์สไตล์และแนวคิดที่สอดคล้องกับความเป็นไทยสมายล์ มาร่วมสร้างสรรค์เมนูอาหารเจสูตรพิเศษ ทั้งรูปแบบเมนูเซตสำหรับผู้โดยสารชั้นประหยัดพรีเมียมอโคโนมี (Smile PLUS) และอาหารว่างสุดเซอร์ไพรส์สำหรับผู้โดยสารชั้นประหยัด (Smile Class)

พล ตันตเสถียร ครีเอทีฟเชฟและพิธีกรรายการอาหารชื่อดัง กล่าวว่า รู้สึกเป็นเกียรติที่ได้มาร่วมงานกับไทยสมายล์และรู้สึกสนุกที่จะได้เสิร์ฟความสุขให้กับทุกคน ซึ่งหลังจากได้รับโจทย์ที่ว่า “อร่อย ไม่จำเจ ทำให้ทุกคนยิ้มได้” มาแล้ว คอนเซ็ปต์นั้นสอดคล้องกับสไตล์การปรุงอาหารของตนอยู่แล้ว คือเมื่อรับประทานแล้วต้องอิ่มท้องและอิ่มใจ จากนั้นจึงได้มาระดมสมองกับทีมงาน แล้วรังสรรค์เมนูอาหารหลากหลายออกมา โดยคิดจากคำถามและความต้องการของลูกค้าเป็นตัวตั้ง ยกตัวอย่างที่มาของไอเดียเมนูต่างๆ เช่น “อยากกินเจมีแต่อาหารรสจืด ถ้าอยากกินรสแซ่บๆ ด้วยทำอย่างไรดี” นั่นเป็นที่มาของเมนู ข้าวเหนียวน้ำตก ผัสดราเมงต้มยำ หรือ “คนไทยชอบอาหารญี่ปุ่นแล้วจะเป็นเจได้หรือไม่” หรือ “จะทำอย่างไรให้เมนูเจที่คุ้นเคยนั้นแตกต่างและสร้างเสียงว้าวได้” ความคิดเหล่านั้นก็แปลงร่างเป็นเมนูเจแปนนิสฟิวชั่นที่ไม่มีความสลับซับซ้อน แต่มีความเป็นเจแปนนิสคาเฟ่ฟู้ดอย่างชัดเจน อย่าง บะหมี่เย็น ซอสยูกะฮิ ผีอกทอดซอสเทรียกิมะขาม เป็นต้น

“ตอนที่คิดถึงเมนูอาหาร ก็จะคิดแทนคนที่กินเจอยู่แล้วว่า พวกเขาน่าจะกินอาหารที่มีแต่รสชาติเดิม ซ้ำจำเจ จึงคิด

ว่าอาหารสามารถทำให้อร่อยและรสชาติไม่ต้องเบนๆหรือเรียบๆได้ ซึ่งอาหารจะมีความพิเศษกว่าอาหารทั่วไป ยิ่งกว่ามังสวิรัตเสียอีก โดยเฉพาะวัตถุดิบที่จะใช้ปรุงรส บางอย่างก็ต้องละเว้นไป ทำให้ต้องใช้เทคนิคการทำอาหารและการปรุงเข้ามาช่วย นอกจากนั้นอาจต้องถอดสูตรใหม่ด้วย เช่นเมนูคัสตี้ ในส่วนผสมของซอสจะมีกระเทียมอยู่ ก็ต้องคิดว่าจะเอาอะไรมาเพิ่มรสชาติแทนกระเทียม หรือเมนูใดที่มีไข่ก็ต้องแกะสูตรใหม่หรือเทียบเคียง คิดต่อไปว่านำเต้าหู้มาแทนไข่ได้หรือไม่ มีการใช้วัตถุดิบสำหรับทำอาหารเจที่มีหน้าตาความคล้ายคลึงเนื้อสัตว์ อย่างเห็ดห้วลิงแทนเนื้อปู ส่วนเมนูอื่นๆ เราก็จะพยายามสร้างสรรค์หน้าตาให้แปลกแตกต่างออกไป อย่างตัวซุ๊ป ก็ใช้สาหร่ายสามสีทำออกมาในรูปแบบเจลลี่ที่ไม่มีส่วนประกอบของสัตว์มาปรุงเพื่อให้รูปลักษณะใหม่ หรือการนำข้าวซูชิมาปรุงรสผสมธัญพืชคั่วหั่นใส่เข้าไปในถุงเต้าหู้ปรุงรส เพื่อตอกย้ำคำว่าสุขภาพเข้าไปอีก มีการทดลองนำสิ่งใหม่มาเสนอ ด้วยการใช้โรซินี่ ซึ่งเป็นพาสต้าชนิดหนึ่งที่มีหน้าตาเหมือนข้าว มาเป็นส่วนประกอบหลักในเมนูโรซินี่ผัดปู เป็นต้น หลายๆเมนูมีความคุ้นเคยกับกับผู้บริโภคอยู่แล้ว แต่เรานำมาทำให้มันเซอร์ไพรส์ขึ้น ซึ่งความสนุกในการออกแบบเมนูอาหารอยู่ตรงนี้ครับ”

สำหรับเมนูอาหารทั้งหมดที่พร้อมให้บริการบนเครื่องสำหรับลูกค้าไทยสมายล์ในระหว่างวันที่ 1-9 ตุลาคมนี้ มีกว่า 19 รายการซึ่งดีไซเนอร์โดยเชฟพล และปรุงพิเศษจากครัวการบินไทย มีทั้งเมนูเสิร์ฟร้อนและเมนูเสิร์ฟเย็นให้บริการแตกต่างกันในแต่ละช่วงเวลาการบิน แบ่งออกเป็นสองสไตล์ ซึ่งสไตล์ไทย ได้แก่ ส้มตำคอมโบ ข้าวเหนียวน้ำตก โรซินี่ผัดปู ส่วนสไตล์ญี่ปุ่น ประกอบด้วย คัตสึกับมันฝรั่ง คัตสึเคอร์รี่ บะหมี่เย็นซอสยูกิ ผัดราเม็งต้มยำ ชิราชิซูชิ ซึ่งทั้งหมดถูกจัดให้เป็น Main Dish ส่วน Side Dish 2 เมนู ซึ่งเป็นเครื่องเคียงและขนมหวานนั้น จะมีเยลลี่ซุ๊ป สาหร่ายสามสี สลัดมันฝรั่ง เผือกทอดซอสเทรียกิมะขาม บะหมี่ลาบ ทาร์ตชอคโกแลตคัสตาร์ดกะทิสด สติกกีบับด์ซาร์โคลครีมฟักทอง ข้าวเหนียวมะม่วงหน้าวุ้นมะพร้าว ทาร์ตซาร์โคลครีมมะนาว รวมกันเป็นหนึ่งในเซตให้บริการลูกค้าชั้นประหยัดพรีเมียมอีโคโนมี (Smile PLUS) และชั้นประหยัด (Smile Class) จะเสิร์ฟอาหารว่าง (Snack Box) หนึ่งกล่องอิมใจ อย่าง อินาริ ซูชิคีนัว และคัตสึแซนวิสครัวของค์ซาร์โคล

“คำว่ากินเจ ผมให้นิยามถึงการไม่เบียดเบียนสัตว์ ผมเชื่อในหลักการกินเพื่อสุขภาพชีวิตที่ดี อาหารต้องสะอาดซึ่งมาจากวัตถุดิบที่ดี เพราะฉะนั้นในช่วงกินเจก็อยากให้ทุกคนพิถีพิถันกับการเลือกอาหารเจกันสักนิด และอยากให้คนที่ตั้งใจจะกินเจอยู่แล้ว แต่จำเป็นต้องเดินทางและต้องการความสะดวกสบายตลอดการเดินทาง อยากให้พิจารณาไทยสมายล์เป็นตัวเลือกอันดับต้นๆ เพราะเราได้คัดสรรความพิเศษของเมนูอาหารไว้ให้ ซึ่งเราหวังให้ทุกเมนูสร้างรอยยิ้มตลอดทั้งไฟลท์ครับ”