

“In Style • Hong Kong” ไลฟ์สไตล์ล้ำๆ ส่งตรง จากฮ่องกงสู่กรุงเทพฯ จัดเต็มทั้งอาหาร แฟชั่น สินค้าไลฟ์สไตล์ เพื่อประสบการณ์สุดเลิศสำหรับผู้ บริโภคชาวไทย



องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (Hong Kong Trade Development Council: HKTDC) เตรียมจัดงาน “In Style • Hong Kong” ที่รวบรวมร้านอาหารสไตล์ฮ่องกง และร้านค้าต่างๆ กว่า 100 ร้าน รวมถึงแบรนด์แฟชั่นและสินค้าไลฟ์สไตล์ชื่อดังของฮ่องกง ที่มีร้านตัวแทนในกรุงเทพฯ มาร่วมกันมอบส่วนลดและของกำนัลให้ลูกค้าชาวไทยได้เพลิดเพลินกับบรรยากาศความเป็นฮ่องกงกันถึงที่กรุงเทพฯ

ลิ้มลองความอร่อยตามแบบฉบับฮ่องกง โดย เดนิส เว่ย

ฮ่องกง เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะเมืองหลวงด้านอาหารของเอเชีย นักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลกต่างบินไปเยือนฮ่องกงเพื่อรับประสบการณ์ความอร่อย องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (HKTDC) มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้ร่วมกับเชฟชื่อดัง

เดนิส เว่ย และในฐานะ เชฟ อิน สไตล์ (Chef • In Style) เชฟเดนิส จะนำเสนอรสชาติความเป็นฮ่องกงดั้งเดิมมาให้ นักชิมชาวกรุงเทพฯ ได้มีโอกาสลิ้มลองเมนูที่รังสรรค์ขึ้นเป็นพิเศษสำหรับ In Style • Hong Kong โดยเฉพาะ โดยที่ไม่ต้องเสียเวลาเดินทางไปถึงฮ่องกง ในเดือนกันยายนและตุลาคมที่จะถึงนี้

เชฟเดนิส ช่วยธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนของครอบครัวตั้งแต่ตอนเป็นเด็ก ต่อมาได้เปิดธุรกิจจัดเลี้ยงของตัวเองในเมืองแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา หลังจากผ่านการอบรมด้านอาหารจากโรงเรียนสอนการทำอาหารแวนคูเวอร์ เชฟเดนิสเดินทางกลับมาฮ่องกงในปี 2545 และเปิด 6 Senses Cooking Studio ในปี 2547 และต่อมาในปี 2549 เชฟเดนิสได้นำเสนอเมนูอาหารที่ไม่มีส่วนผสมของกลูเตน และได้เปิดสอนการทำอาหารให้กับผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการแพ้อาหารอย่างรุนแรง หรือมีความต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ

ตั้งแต่ปี 2550 เชฟเดนิส ได้แบ่งปันประสบการณ์ในการทำอาหารของเชฟโดยมีการใช้สื่อหลากหลายรูปแบบ โดยเชฟเดนิสมีรายการโทรทัศน์และวิทยุเกี่ยวกับอาหารที่ออกอากาศทาง สถานี TVB และ Now TV ในฮ่องกง และ Fairchild TV ในประเทศแคนาดา เชฟเดนิส เป็นหนึ่งในเชฟชื่อดังที่ร่วมงานแสดงอาหารขององค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกงที่เสร็จสิ้นไปเมื่อวันจันทร์ที่ผ่านมา

เตรียมตัวพบกับเมนูขึ้นชื่อของฮ่องกง

จากการได้รับคัดเลือกให้เป็นเชฟ อิน สไตล์ เชฟเดนิส จะนำเสนอเมนูเด็ดที่มีให้ลิ้มลองในร้านโพร์ซีชั้น กักฟ้าหยุน และ บิดักส์ คาเฟ่ ระหว่างเดือนกันยายนและตุลาคม ด้วยแรงบันดาลใจจากอาหารต้นตำรับฮ่องกงสูตรดั้งเดิม เมนูต่างๆ จะถูกออกแบบมาเพื่อให้ถูกปากคนไทย

เผย 2 เมนูพิเศษจากฮ่องกง – เกี้ยวทอดซอสซีฟู้ดเปรี้ยวหวานและสเต็กปลาจะละเม็ดตรมคว้นสำหรับร้านโพร์ซีชั้น เกี้ยว เป็นหนึ่งในอาหารขึ้นชื่อของประเทศฮ่องกง ซึ่งใครๆ ก็ต้องไม่พลาดที่จะลิ้มลองเมื่อมาเยือน คนฮ่องกงนิยมปรุงและรับประทานเมนูเกี้ยวพร้อมน้ำซุปรุ่นที่ปรุงในลักษณะที่แตกต่างกันออกไป และสำหรับเมนูเกี้ยวพิเศษเมนูนี้ เชฟเดนิสได้ปรุงขึ้นโดยใช้วิธีการทอดตามตำรับการปรุงแบบดั้งเดิม ซึ่งนักชิมชาวไทยคุ้นเคยเป็นอย่างดี และนำมาผสมผสานกับซอสเปรี้ยวหวานที่มีรสชาติกลมกล่อม กระตุ้นต่อมรับรสได้เป็นอย่างดี และด้วยรสสัมผัสที่มีทั้งความนุ่มหนึบในคำเดียวกัน จึงรับรองได้ว่าเมนูเกี้ยวทอดซอสซีฟู้ดเปรี้ยวหวานนี้จะเป็นที่จดจำสำหรับนักชิมชาวไทยอย่างแน่นอน

เพราะความอร่อย ประโยชน์ต่อสุขภาพ และคุณค่าทางสารอาหาร ซีฟู้ด จึงเป็นเมนูสำคัญสำหรับเอเชีย สำหรับเมนูปลาของเชฟ อิน สไตล์ เดนิส เว่ย เมนูนี้ เชฟนำเสนอปลาจะละเม็ด ซึ่งเป็นปลาทะเลชั้นเยี่ยม อุดมไปด้วยโปรตีนและโอโอติน โดยมีสรรพคุณที่โดดเด่นในการช่วยระบบย่อยอาหาร “เมื่อคุณปรุงเมนูปลาจะละเม็ด คุณต้องแน่ใจว่าไม่สุกมากหรือน้อยเกินไป สมุนไพรที่ใช้ในการปรุงรสและเป็นส่วนผสมในการใช้หมักเนื้อปลา จะช่วยเพิ่มกลิ่นโรมาและยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ” เชฟเดนิส กล่าวเสริม

สำหรับเมนูนี้ เชฟเดนิส จะใช้สมุนไพรของไทยในการปรุง ซึ่งได้แก่ผักชีและขิง “ซึ่งมีสรรพคุณในการขับลม ทำให้เจริญอาหาร และยังช่วยลดแก๊สในกระเพาะอาหาร นอกจากนี้ผักชีและขิงยังมีส่วนช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือดและอาการวิงเวียนได้อีกด้วย” เชฟเดนิส อธิบาย

ประสบการณ์จากฮ่องกงอีกมายรอให้คุณมาสัมผัส

นอกเหนือจากเมนูสไตล์ฮ่องกงที่มีให้เลือกชิมในร้านอาหารหลากหลายแล้ว นักชิมชาวกรุงเทพฯ ยังจะได้เพลิดเพลินกับส่วนลดและสิทธิพิเศษต่างๆ มากมาย ณ ร้านค้าต่างๆ มากกว่า 30 ร้านค้า อาทิ สินค้าแฟชั่น ร้านอาหาร สินค้าไลฟ์สไตล์ เช่น แวนตา นาฬิกา เครื่องใช้ภายในบ้าน ผลิตภัณฑ์ความงามและสุขภาพ ที่จะมาให้คุณได้เลือกช้อปปิ้งในเดือนกันยายนและตุลาคมที่จะถึงนี้

หนึ่งในระหว่างวันที่ 3-9 ตุลาคม นิทรรศการ “ฮ่องกง แกลเลอรี” ยังจะมีการจัดงานเพื่อนำเสนอความน่าสมั้ยด้านแฟชั่น สินค้าไลฟ์สไตล์ต่างๆ และอาหารเลิศรส ณ ศูนย์การค้า สยาม พารากอน ซึ่งสินค้าต่างๆ หลากหลายรายการ รวมถึงเครื่องปรุงรสต่างๆ จากฮ่องกงจะยกขบวนมาให้ผู้บริโภคชาวไทยได้สัมผัส นอกจากนี้ผู้ที่สนใจยังสามารถเข้าไปชมและเลือกซื้อสินค้านั้นได้จากเว็บไซต์ Lazada หรือ เว็บไซต์แนะนำร้านอาหาร Openrice Thailand ได้ตั้งแต่เดือนกันยายนเป็นต้นไป

ติดตามเราทางเฟสบุ๊คได้ที่: HKTDC Bangkok