OSHA เปิดตัว Corporate เชฟ และ OSHA – The Floral Set ดื่มคู่กับ ค๊อคเทล ชุด หนุมาน

OSHA เปิดตัว Corporate เชฟ และ OSHA – The Floral Set ดื่มคู่กับ ค๊อคเทล ชุด หนุมาน

กรุงเทพมหานคร, 15 ตุลาคม 2558 – OSHA Thai Restaurant & Bar ภัตตาคารไทยระดับไฟน์ไดนิ่งเปิดตัว เชฟปู ปูริดา ธีระพงษ์ ในฐานะ Corporate Chef คนใหม่ พร้อมเมนูซิกเนเจอร์ล่าสุดที่มีชื่อว่า OSHA – The Floral Set ซึ่งได้แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์จากดอกไม้ไทยนานาพันธุ์ และดื่มคู่กันกับ ค้อกเทล ชุด หนุมาน
เชฟปู สั่งสมประสบการณ์ในวงการอาหารมามากกว่า 17 ปี ได้ทำงานเป็น Executive Chef ให้กับภัตตาคารชั้นนำหลายแห่งทั้งในประเทศออสเตรเลียและไทย เชฟปู ยังเป็นเชฟหญิงคนแรกที่ได้รับตำแหน่งแชมป์เชฟผู้ท้าชิงจากรายการเชฟกระทะเหล็กอีกด้วย ในโอกาสที่เริ่มงานกับ OSHA ในตำแหน่ง Corporate Chef อย่างเป็นทางการ เชฟปู ได้รังสรรค์ OSHA – The Floral Set เป็นชุดอาหารไทยสไตล์โมเลกุลาร์ซึ่งประกอบไปด้วยหกคอร์สดังต่อไปนี้

1. ดอกไม้กรอบซอสลูกหม่อน (Garden Talk Crispy & Berry Sauce) เริ่มต้นมื้อพิเศษด้วยข้าวตังที่มาพร้อมกับกลีบดอกอัญชัน ดาวเรือง และกุหลาบหลากสี ซึ่งให้ทั้งสีสัน ความกรุบกรอบ และกลิ่นหอม เสิร์ฟพร้อมกับซอสลูกหม่อนที่ให้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน กลายเป็นส่วนผสมที่ตัดกันอย่างลงตัว

2. ขนมต้มไส้ปลาดอกอัญชัน (Triple Senses of Deep Blue Marine) เป็นการยกระดับอาหารพื้นบ้านอย่างปลาร้าทั้งในเรื่องรสชาติและการนำเสนอ ก้อนแป้งนุ่มลิ้นห่อหุ้มไส้ที่ทำจากปลาร้าปรุงรส และมีกลิ่นชวนชิมด้วยน้ำมันปลาร้า โรยงาดำและน้ำตาลบนก้อนแป้งเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ

3. ยำหอยเชลล์น้ำฟักข้าว (OSHA Ocean & Flora Salad) ให้ทั้งความสดชื่นและความนุ่มอร่อยจากเนื้อหอยเชลล์สดใหม่จากฮอกไกโด ความหวานตามธรรมชาติของหอยเข้ากันได้ดีกับน้ำยำรสเด็ดที่ผสมผลฟักข้าวซึ่งเปี่ยมไปด้วยเบต้าแคโรทีน เนื้อหอยถูกหั่นเป็นชิ้นบางทานคู่กับสมุนไพรสด กลีบดอกไม้ และน้ำมันผักชี เพื่อเพิ่มทั้งสีสัน รสชาติ และคุณค่าทางอาหาร เมื่อรับประทานค้อกเทล สุครีพ ทำให้อาหารที่มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ดได้ดี ช่วยเสริมทำให้อาหารมีรสชาติที่ดีมากขึ้น เสมือน เหล่าทหารกล้าจะต้องคืนพลังความสดชื่น ด้วยผลไม้ที่มีรสหวานและเปรี้ยวหลังจากการสู้รบ อันเหน็ดเหนื่อยด้วยคุณลักษณะของสุครีฟที่ให้อารมณ์สดชื่น ผ่อนคลายอย่างเต็มที่ ได้ความสดชื่นจากแตงโม และลิ้นจี่ สามารถแพริ่งกับอาหารที่มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ดได้ดี ช่วยเสริมทำให้อาหารมีรสชาติที่ดีมากขึ้น

4. ปลาเต๋าเต้ยลวกจิ้มแจ่วดอกขิงแดงและแจ่วมะเขือเทศ (Red Velvet Spell over Charming Fish) น้ำซุปดอก

ขิงแดงและสมุนไพรไทยส่งกลิ่นชวนน้ำลายสอ ปลาเต๋าเต้ยเนื้อนุ่มเข้ากันได้ดีกับแจ่วขิงแดงรสเผ็ดร้อนหรือแจ่วมะเขือเทศรสอ่อน ทานคู่กับกลีบบัวเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสและความลงตัว เมื่อดื่ม “พาลี” ที่เน้นความสดชื่นของสมุนไพรไทยซึ่งเสริมกันได้ดีกับกลิ่นสมุนไพรไทยในจิ้มแจ่ว เสมือนพาลี ที่คอยตระเตรียมเสบียงอาหาร ผลไม้นานาพรรณ ก่อนที่จะออกศึกของกองทัพ

5. กั้งราดซอสผงกะหรี่ (Rock Lobster and Amber Curry Sauce) กั้งกระดานนึ่งเข้าคู่กับแกงกะหรี่รสชาติเข้มข้น เทคนิค Molecular Gastronomy ถูกนำมาใช้เพื่อสร้างเม็ด Celery Caviar และ Chili Caviar ให้ความแปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร จานหลักนี้เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยที่หุงกับเผือกและมีเนื้อสัมผัสพิเศษ ดื่มคู่กันกับ “หนุมาน” ที่เป็นตัวเอกของเหล่าทหารหนุมานที่เข็มแข็งแต่จิตใจอ่อนโยนจึงสามารถมีชัยชนะเหนือศัตรู เครื่องดื่มนี้คิดค้นโดย mixologist ผู้เชี่ยวชาญ ได้ผลลัพธ์ของความลงตัวด้วยรสชาติที่เป็นไทยถือได้ว่า การผสมผสานเครื่องดื่มไทย และวัตถุดิบที่คนไทยรู้จักดีคือมะพร้าวที่ หอม-หวาน- มัน โดยจะเสริฟแม่โขงพร้อมน้ำมะพร้าว ทำให้เครื่องดื่มแก้วนี้เหมาะกับการแพริ่งเพื่อตัดกันกับความมันและเข้มข้นของกะทิในล้อปเตอร์ ทำให้เพิ่มอรรถรส ได้อย่างลงตัว

6. มูสมะม่วงสาคูใบเตยกะทิดอกอัญชัน (Pure Botanic Sweet Kiss) เป็นส่วนผสมสุดลงตัวของสามสิ่ง อันได้แก่ เม็ดสาคูที่มาพร้อมกลิ่นหอมของใบเตย มูสหวานอมเปรี้ยวที่ทำจากมะม่วงน้ำดอกไม้สุก ตัดด้วยรสเค็มและมันของกะทิ

คุณสามารถลิ้มลอง OSHA – The Floral Set ช่วงมื้อค่ำได้ทุกวันที่ OSHA Thai Restaurant & Bar ด้วยราคาเพียง 2,200++ บาทต่อท่าน และ ทานคู่กับ ค๊อคเทล ชุด หนุมาน เพิ่ม 700++ ต่อท่าน กรุณาโทรสั่งจองล่วงหน้าอย่างหนึ่งวัน และหนึ่งเซ็ตจัดไว้สำหรับอย่างน้อย 2-4 ท่าน

ขอบพระคุณที่กรุณาเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์หรือหากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ

สามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมและรูปภาพที่
บริษัท ธีอ๊อกซี่นี่ พีอาร์ จำกัด
เคน เกรียงศักดิ์ เหลี่ยง Ken@TheoxenyPR.com โทร. +66 08 015 6600
พิม ชลธิชา พุทธิวงศ์ Pim@TheoxenyPR.com โทร. +66 84 006 0793

บริษัท บางกอก รอยัล ไทย คูซีน โทร. +66 2 256 6555
โทนี่ ณัฐพงษ์ รัฐกิจวิจารณ์ ณ นคร Tony@oshabangkok.com โทร +66 97 050 8310 / +66 91 818 1213