

OSHA เปิดตัว Corporate เชฟ และ OSHA - The Floral Set ตีมคู่กับ ค็อกเทล ชุด หนุমান



OSHA เปิดตัว Corporate เชฟ และ OSHA - The Floral Set ตีมคู่กับ ค็อกเทล ชุด หนุমান

กรุงเทพมหานคร, 15 ตุลาคม 2558 - OSHA Thai Restaurant & Bar ภัตตาคารไทยระดับไฟน์ไดนิ่งเปิดตัว เชฟ ปู ปูริดา ธีระพงษ์ ในฐานะ Corporate Chef คนใหม่ พร้อมเมนูซิกเนเจอร์ล่าสุดที่มีชื่อว่า OSHA - The Floral Set ซึ่งได้แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์จากดอกไม้ไทยนานาพันธุ์ และตีมคู่กันกับ ค็อกเทล ชุด หนุমান

เชฟปู สั่งสมประสบการณ์ในวงการอาหารมากกว่า 17 ปี ได้ทำงานเป็น Executive Chef ให้กับภัตตาคารชั้นนำหลายแห่งทั้งในประเทศออสเตรเลียและไทย เชฟปู ยังเป็นเชฟหญิงคนแรกที่ได้รับตำแหน่งแชมป์เชฟผู้ทำซิงจากรายการเชฟกระทะเหล็กอีกด้วย ในโอกาสที่เริ่มงานกับ OSHA ในตำแหน่ง Corporate Chef อย่างเป็นทางการ เชฟปู ได้รังสรรค์ OSHA - The Floral Set เป็นชุดอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นซึ่งประกอบไปด้วยหกคอร์สดังต่อไปนี้

1. ดอกไม้กรอบซอสลูกหม่อน (Garden Talk Crispy & Berry Sauce) เริ่มต้นมื้อพิเศษด้วยข้าวตังที่มาพร้อมกับกลีบดอกอัญชัน ดาวเรือง และกุหลาบหลากสี ซึ่งให้ทั้งสีสัน ความกรอบ และกลิ่นหอม เสิร์ฟพร้อมกับซอสลูกหม่อนที่ให้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน กลายเป็นส่วนผสมที่ตัดกันอย่างลงตัว
2. ขนมต้มใส่ปลาดอกอัญชัน (Triple Senses of Deep Blue Marine) เป็นการยกระดับอาหารพื้นบ้านอย่างปลาร้า ทั้งในเรื่องรสชาติและการนำเสนอ ก่อนแบ่งนุ่มลิ้นห่อหุ้มไส้ที่ทำจากปลาร้าปรุงรส และมีกลิ่นชวนชิมด้วยน้ำมันปลาร้า โรยงาดำและน้ำตาลบนก้อนแป้งเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสกรอบ
3. ยำหอยเชลล์น้ำพริกข้าว (OSHA Ocean & Flora Salad) ให้ทั้งความสดชื่นและความนุ่มร่อยจากเนื้อหอยเชลล์สดใหม่จากฮอกไกโด ความหวานตามธรรมชาติของหอยเข้ากันได้ดีกับน้ำยารสเด็ดที่ผสมผลพริกข้าวซึ่งเปี่ยมไปด้วยเบต้าแคโรทีน เนื้อหอยถูกหั่นเป็นชิ้นบางทานคู่กับสมุนไพรสด กลีบดอกไม้ และน้ำมันผักชี เพื่อเพิ่มทั้งสีสัน รสชาติ และคุณค่าทางอาหาร เมื่อรับประทานค็อกเทล สุครีฟ ทำให้อาหารที่มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ดได้ดี ช่วยเสริมทำให้อาหารมีรสชาติที่ดีมากขึ้น เสมือน เหล่าทหารกล้าจะต้องคืนพลังความสดชื่น ด้วยผลไม้ที่มีรสหวานและเปรี้ยวหลังจากการสู้รบ อันเห็นเด่นชัดด้วยคุณลักษณะของสุครีฟที่ให้อารมณ์สดชื่น ผ่อนคลายอย่างเต็มที่ ได้ความสดชื่นจากแดงโม และลิ้นจี่ สามารถแพริ่งกับอาหารที่มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ดได้ดี ช่วยเสริมทำให้อาหารมีรสชาติที่ดีมากขึ้น
4. ปลาเต่าเตี้ยลวกจิ้มแจ่วดอกซิงแดงและแจ่วมะเขือเทศ (Red Velvet Spell over Charming Fish) น้ำซุปลูก

ชิงแดงและสมุนไพรไทยส่งกลิ่นชวนน้ำลายสอ ปลาเต่าเตี้ยเนื้อนุ่มเข้ากันได้ดีกับแจ่วชิงแดงรสเผ็ดร้อนหรือแจ่วมะเขือเทศรสอ่อน ทานคู่กับก๊ลิบบัวเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสและความลงตัว เมื่อดื่ม “พาลี” ที่เน้นความสดชื่นของสมุนไพรไทยซึ่งเสริมกันได้ดีกับกลิ่นสมุนไพรไทยในจ๊ิมแจ่ว เสมือนพาลี ที่คอยตระเตรียมเสิร์ฟอาหาร ผลไม้ นานาพรรณ ก่อนที่จะออกศึกของกองทัพ

5. กังกราดซอสผงกะหรี (Rock Lobster and Amber Curry Sauce) กังกระดานหนึ่งเข้าคู่กับแกงกะหรีรสชาติเข้มข้น เทคนิค Molecular Gastronomy ถูกนำมาใช้เพื่อสร้างเม็ด Celery Caviar และ Chili Caviar ให้ความแปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร จานหลักนี้เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยที่หุงกับเผือกและมีเนื้อสัมผัสพิเศษ ดื่มคู่กันกับ “หนุมาน” ที่เป็นตัวแทนของเหล่าทหารหนุมานที่เข้มแข็งแต่จิตใจอ่อนโยนจึงสามารถมีชัยชนะเหนือศัตรู เครื่องดื่มนี้คิดค้นโดย mixologist ผู้เชี่ยวชาญ ได้ผลลัพธ์ของความลงตัวด้วยรสชาติที่เป็นไทยถือได้ว่า การผสมผสานเครื่องดื่มไทย และวัตถุดิบที่คนไทยรู้จักคือมะพร้าวที่ หอม-หวาน- มัน โดยจะเสิร์ฟแมโขงพร้อมน้ำมะพร้าว ทำให้เครื่องดื่มแก้วนี้เหมาะกับการแพริ่งเพื่อตัดกันกับความมันและเข้มข้นของกะทิในล้อปเตอร์ ทำให้เพิ่มอรรถรส ได้อย่างลงตัว

6. มุสมะม่วงสาคุไบเตยกะทิดอกอัญชัน (Pure Botanic Sweet Kiss) เป็นส่วนผสมสุดลงตัวของสามสิ่ง อันได้แก่ เม็ดสาคุที่มาพร้อมกลิ่นหอมของไบเตย มุสหวานอมเปรี้ยวที่ทำจากมะม่วงน้ำดอกไม้สุก ตัดด้วยรสเค็มและมันของกะทิ

คุณสามารถลิ้มลอง OSHA - The Floral Set ช่วงมือค่ำได้ทุกวันที่ OSHA Thai Restaurant & Bar ด้วยราคาเพียง 2,200++ บาทต่อท่าน และ ทานคู่กับ ค็อกเทล ชุด หนุมาน เพิ่ม 700++ ต่อท่าน กรุณาโทรสั่งจองล่วงหน้า อย่างหนึ่งวัน และหนึ่งเซตจัดไว้สำหรับอย่างน้อย 2-4 ท่าน

ขอบพระคุณที่กรุณาเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์หรือหากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ

สามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมและรูปภาพที่

บริษัท ซีอีอ็อกซีนี่ พีอาร์ จำกัด

เคน เกรียงศักดิ์ เหลียง 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