

“แม่โขง(Mekhong)” ปลุกปั้นสุดยอดบาร์เทนเดอร์ไทย ในการแข่งขันบาร์เทนเดอร์มืออาชีพระดับประเทศที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของไทย Thailand Battle of Bartender Winner Cup’ 12



“แม่โขง(Mekhong)” ร่วมกับ อบจ.ชลบุรี เมืองพัทยา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานพัทยา สมาคมนักบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มภาคตะวันออก จัดงาน “Pattaya Food & Hoteliers Expo’12” หรือ “มหกรรมงานแสดงอาหารและเครื่องดื่ม คนโรงแรม เมืองพัทยา 2555” ครั้งที่ 6 งานประกวดและแข่งขันระดับมืออาชีพของคนโรงแรม เชิญเลือกซื้อ เลือกลงหา สินค้าในธุรกิจโรงแรม ร้านอาหาร จากผู้ผลิตชั้นนำ พร้อมเชิญชมรายการแข่งขัน ที่เข้มข้นสนุกสนานระดับมืออาชีพอีกมากมายภายในงาน โดยมีวัตถุประสงค์การเพื่อยกระดับวงการอาหารและเครื่องดื่มในเมืองพัทยาและภาคตะวันออก อันจะส่งผลต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในเชิงคุณภาพของการให้บริการผู้มาเยือนภายในงานจะจัดให้มีการประกวดแข่งขันความสามารถทางวิชาชีพ ณ โรงแรม PEACH : ROYAL CLIFF BEACH RESORT เมื่อเร็ว ๆ นี้



และไฮไลท์สำคัญของงาน ก็คือ “Thailand Battle of Bartender Winner cup’ 12” การแข่งขัน บาร์เทนเดอร์มืออาชีพระดับประเทศที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของไทย ที่คณะกรรมการคัดสรรผู้ชนะเลิศการแข่งขันสุดยอดบาร์เทนเดอร์ จาก 6 ภูมิภาค มาประลองความสามารถทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมถึงประสบการณ์และเทคนิคทั้งหมด ในการรังสรรค์ค็อกเทล Pattaya Signature Drink ที่มีแม่โขง(Mekhong)เป็นส่วนผสมหลัก ตามสโลแกน Spirit of Thailand ดึงเอาเสน่ห์ของรสชาติสุราไทยจากวัตถุดิบชั้นเยี่ยมที่ได้จากข้าว ผสมผสานกลิ่นหอมของ Herb และ Spice อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จนกระทั่งเกิดเป็นค็อกเทล ที่ได้แรงบันดาลใจจากความงดงามน่าค้นหาของเมืองพัทยามาได้ ถือเป็นการผลิตค็อกเทลไทยให้เป็นที่รู้จักในระดับสากลรวมถึง เพื่อสร้างโอกาสต่อการคัดเลือกตัวแทนบาร์เทนเดอร์ประเทศไทยเข้าแข่งขันสุดยอดบาร์เทนเดอร์ในระดับสากลต่อไป ซึ่งงานครั้งนี้ถือเป็น การแข่งขันค้นหาสุดยอดเครื่องดื่ม ซึ่งถ้วยรางวัลและประกาศนียบัตร และเงินรางวัลหาผู้ชนะเลิศที่คัดค้าน Pattaya Signature Drink by Mekhong ได้ยิ่งใหญ่และน่าจับตาอีกงานหนึ่ง



ผู้ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ นายเอกราช ราตรี จากโรงแรม 137 Pillars House จ.เชียงใหม่ กล่าวว่า

“แรงบันดาลใจของการทำสูตรค็อกเทลและแรงบันดาลใจในการคิดค้น คือ พยายามนึกถึงสิ่งใกล้ตัวมองหาวัตถุดิบ มาจากพื้นบ้านของเราที่หาได้ง่าย โดยที่นำน้ำมะตูมผลไม้ไทยซึ่งชาวต่างชาติอาจจะยังไม่รู้จักเข้ามาเป็นส่วนผสม และน้ำผึ้งที่ในหลายๆค็อกเทลยังไม่นำมาเป็นส่วนผสม โดยมีชื่อค็อกเทลว่า **The golden Siam** จะสะท้อน คอนเซ็ปต์ Spirit of Thailand ด้วยแผ่นดินทองก็คือโกลเด้น ส่วนสยามคือแผ่นดินไทย สะท้อนความเป็นไทย ประเทศไทยอุดมไปด้วยแร่ธาตุและพืชพันธุ์นานาชนิด มีภูมิประเทศที่เยี่ยมยอด มีภาคเหนือที่เป็นภูเขาต้นไม้ลำเนาไพร ภาคกลาง เป็นศูนย์เศรษฐกิจ ภาคใต้ และภาคตะวันออก เป็นการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมทางการเรือ ที่ยิ่งดีไปกว่านั้นคนไทยอยู่ได้ร่มเงาของพ่ออยู่หัว พ่อหลวงของเราทำให้เมืองไทยเป็นดินแดนทองที่น่าอยู่ ทั้งหมดนี้จึงมีที่มาของคำว่าแผ่นดินทอง (The golden siam) ซึ่งแม่โขงเป็นส่วนผสมที่ตอบโจทย์และมีกลิ่นหอมจากข้าวไทยอีกด้วย ทำให้มีรสอ่อนที่น่าสนใจมาก และที่สำคัญที่สุดเป็นค็อกเทลที่เข้ากับอาหารไทยอีกด้วยครับ



โดยสูตรค็อกเทลครั้งนี้มีส่วนผสม คือ 1.แม่โขง 2. Malibu 3.น้ำมะตูม 4. น้ำผึ้ง 5.น้ำมะนาว ที่ผสมออกมาอย่างลงตัวและรสชาติอร่อย”

ก่อนจะเป็นค็อกเทลสักแก้ว นอกจากเครื่องดื่มและส่วนผสมที่ดีแล้วแล้ว ก็คือศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ ที่สั่งสมจากระบบการฝึกจากบาร์เทนเดอร์นั่นเอง.... ค้นหาค็อกเทลตามแบบ Spirit of Thailand ด้วยตัวคุณเองได้ที่ app store: Mekhong Cocktail