

# เดลินิวส์

หน้า 4 วันศุกร์ที่ 29 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 แรม 14 ค่ำ เดือน 8 ปีเถาะ

**สับ** คาเฟ่ แล้วผมกำลังเตรียมตัวจะออกเดินทางไปประเทศสหรัฐอเมริกา ปลายอาทิตย์ผมก็เลยเตรียมเชิญครอบครัวไปรับประทานอาหารที่ร้านของเพื่อนสนิทชื่อผู้ลัดพาราโดซ์ พาร์ค ถนนศรีนครินทร์ แต่ต้องเข้าไปในซอยละครับ ชื่อว่าร้าน บ้านรับรอง เขาเปิดร้านนี้ขึ้นมา เพื่อรับรองลูกค้าหลากหลายทั้งเพื่อน ๆ และลูกค้าทั่วไป ให้ได้ไปกินอาหารอร่อย ๆ กัน

## 'บุฟเฟ่ต์ทะเล' รสกลมกล่อม หอมชื่นใจหม้อไฟปลาแท้



ข้าวต้ม



หม้อไฟ



ไส้กรอกอีสาน



ต้มยำกุ้ง



ปูผัดผงกระหรี่



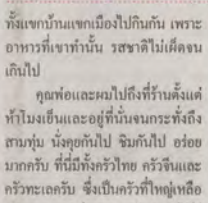
กุ้งผัดผงกระหรี่



ไก่ทอด



ซี่โครงหมูรมควันย่าง



ยำมันยาว



หม้อไฟ



ปลาแท้สำหรับหม้อไฟ

ทั้งเขกบ้านเขาเมืองไปกินกัน เพราะอาหารที่เขากิน รสชาติไม่เผ็ดจนเกินไป

คุณพ่อและผมไปถึงที่ร้านตั้งแต่ห้าโมงเย็นและอยู่ที่นั่นจนกระทั่งถึงสามทุ่ม นั่งคุยกันไป จิมก็ไป ออชมากลับ ที่มีทั้งครัวไทย ครัวจีนและครัวตะวันตก ซึ่งเป็นครัวที่ใหญ่เหลือเกิน และเขาก็สามารถทำอาหารได้สี่ภาษา

แต่ที่นี่ยังมีเมนูพิเศษชื่อว่า ข้าวต้มร้อน ๆ และผมก็ตั้งใจที่จะลองชิม

หลังจากที่กินเสร็จแล้วผมก็ถามจิมว่าทำไมถึงชอบที่นี่จิมก็ตอบว่าที่นี่มีทั้งครัวไทย ครัวจีนและครัวตะวันตก ซึ่งเป็นครัวที่ใหญ่เหลือเกิน และเขาก็สามารถทำอาหารได้สี่ภาษา

หลังจากที่กินเสร็จแล้วผมก็ถามจิมว่าทำไมถึงชอบที่นี่จิมก็ตอบว่าที่นี่มีทั้งครัวไทย ครัวจีนและครัวตะวันตก ซึ่งเป็นครัวที่ใหญ่เหลือเกิน และเขาก็สามารถทำอาหารได้สี่ภาษา

## เดลินิวส์ ไรต์

ลงไปในคอกหมู ไคร้สาที่คอกหมูกับหมูจีนกันแต่ไกลไปมาก ทำให้กินด้วย ซึ่งเป็นแกงไตปลาของทางกรุงเทพฯ ไม่ใช่ว่าแกงไตปลาของทางใต้ซึ่งที่นั่นมีคอกหมูในนั้นเลย รสชาติจะเผ็ดและมีกลิ่นหอมมากครับ แต่ว่าที่นี้รสชาติแบบไทยกลางๆ คือกินไม่โทรมไปจนหมด จิมก็ชวนผมออกมาให้เขาไปสวนผัก ครัวไทย ครัวจีน ครัวไทย ตอนที่เขานำหม้อไฟมาให้ผมชิม ผมก็ชอบมากครับ จะไม่มีกลิ่นคอกหมูและกลิ่นคอกหมูมากจนเกินไป

### หมึกแดงโกด์ สำหรับ บ้านรับรอง

ความอร่อย	★ ★ ★ ★ ★
ความสะอาด	★ ★ ★ ★ ★
คุณภาพของวัตถุดิบ	★ ★ ★ ★ ★
คุณบริการ	★ ★ ★ ★ ★
ราคา	★ ★ ★ ★ ★
ความเผล็ด	★ ★ ★ ★ ★

ที่อยู่: 8 ซอยหมู่บ้านเสรีวิลล่า ถนนศรีนครินทร์ แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250  
โทรศัพท์: 0-2185-8030-1 เวลาเปิด: 10.00-22.00 น.

**เชฟครัว หมึกแดง**

### ปลาย่างซอสเทอริยากิ

เครื่องปรุงทุกบาท	
- จิงฉิม	1
- ตะไคร้ซอย	1
- ซอสเทอริยากิ	140
- น้ำมันปลา	1
- ซีอิ๊วญี่ปุ่น	1/4
- น้ำตาลทราย	1
- เกลือทะเล	1/4
- ปลาแซลมอนทั้งชิ้น	300
- ตะไคร้ที่ซอยทอดกรอบ	สำหรับโรยหน้า
- ตะไคร้ที่สับ	สำหรับเสิร์ฟ
- มะนาวหั่นเสี้ยว	1
- ซีอิ๊วญี่ปุ่นรสสุกแล้ว	สำหรับเสิร์ฟ

**วิธีทำ**

1. โขลกจิงฉิม และตะไคร้ซอยให้ละเอียด
2. ใส่ซอสเทอริยากิลงไป โขลกให้เข้ากัน
3. เทซอสลงในหม้อ แล้วเคี่ยวไปต่ำ ซีอิ๊วญี่ปุ่น น้ำตาลทราย และเกลือแล้วลงไป คนให้เข้ากัน
4. นำหม้อตั้งไฟอ่อนและเคี่ยว ปล่อยให้ลงตัว
5. ยกออกจากเตาพักไว้ พักไว้ให้เย็น
6. โขลกปลาแซลมอน นำไปหมัก และปลาแซลมอนลงไปผสมให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 3 วัน
7. เปิดกระทะย่างให้ร้อน นำปลาแซลมอนหมักลงไปย่างให้ข้างบนออกเหลือง แต่ด้านในยังเป็นสีชมพูอยู่
8. ตักปลาซึ่งที่สุกแล้ววางลงในจาน เสิร์ชด้วยต้นตะไคร้ ราดด้วยซอสเทอริยากิ โรยหน้าด้วยตะไคร้ซอยทอดกรอบ เสิร์ฟกับมะนาวหั่นเสี้ยว และข้าวญี่ปุ่น.

หลังจากที่กินเสร็จแล้วผมก็ถามจิมว่าทำไมถึงชอบที่นี่จิมก็ตอบว่าที่นี่มีทั้งครัวไทย ครัวจีนและครัวตะวันตก ซึ่งเป็นครัวที่ใหญ่เหลือเกิน และเขาก็สามารถทำอาหารได้สี่ภาษา

### ชิม 7 นาที การย่างกุ้ง

จิมให้เขามาดูว่าผมจะปรุงกุ้งอย่างไรสำหรับผม สำหรับผมแล้วผมก็ตอบว่าที่นี่มีทั้งครัวไทย ครัวจีนและครัวตะวันตก ซึ่งเป็นครัวที่ใหญ่เหลือเกิน และเขาก็สามารถทำอาหารได้สี่ภาษา

หลังจากที่กินเสร็จแล้วผมก็ถามจิมว่าทำไมถึงชอบที่นี่จิมก็ตอบว่าที่นี่มีทั้งครัวไทย ครัวจีนและครัวตะวันตก ซึ่งเป็นครัวที่ใหญ่เหลือเกิน และเขาก็สามารถทำอาหารได้สี่ภาษา