

PRESS CLIPPING

ประชาชาติ ธุรกิจ Prachachart Turakij Circulation: 120,000 Ad Rate: 1,350	Section: ศิลป์/ดีไลฟ์ วันที่: จันทร์ 15 - พุธ 17 กุมภาพันธ์ 2559 ปีที่: 38 ฉบับที่: 4810 หน้า: 34(ล่าง) Col.Inch: 75.52 Ad Value: 101,952 PRValue (x3): 305,856 ศิลปิน: ลีลี หัวข้อข่าว: ช่องก่งสุกี้ถึงรสแท้เจ้าตำรับ ไม่ต้องไปไกล



ถึงรสแท้เจ้าตำรับ ไม่ต้องไปไกล

“น้ำ” ซุปสูตรช่องก่งแท้ ๆ จะต้องเข้มข้นและหวาน จากกรรมวิธีของวิทูศิลป์ โดยเบสของน้ำซุปที่เราจะทำจะมีส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย กระต่าย เห็ด เห็ดฟาง เห็ดหอม และกระต่ายในหลัง หมู นานถึง 8 ชั่วโมง เชฟไว ไชยชนะกิจ ผู้ดูแลร้านช่องก่ง สุกี้ สาขาเพลินนาซีมอลล์ (วีรพร) เผยถึงรสชาติแบบต้นตำรับของน้ำซุปสุกี้ช่องก่ง ก่อนที่จะนำมาปรุงรสเป็นน้ำซุปสุกี้ช่องก่ง 3 สูตรที่มีความหอมอร่อยและมีคุณค่าประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ น้ำซุปยาจีน ที่กลมกล่อมและอุดมด้วยคุณค่าจากสมุนไพร น้ำซุปเสฉวน ไทร่รสจัดจ้าน เนื้อมากุ้งสด หอมกลิ่นพริกและน้ำมันจุนเจียว น้ำซุปไป๋เยี้ยวมากรากผักชี ซึ่งมีรสเค็มนำ แต่เข้มข้นเป็นที่สุด

อีกหนึ่งตัวชูโรง ที่ถือเป็นนางเอกของร้านสุกี้ คือ น้ำจิ้ม ซึ่งน้ำจิ้มของ “ช่องก่งสุกี้” จะเป็นสูตรเฉพาะ เน้นที่ความสดใหม่ ปรุงจกวันขึ้นต่อวัน เช่นเดียวกันกับ **Hong Kong Style Meat**

Ball 4 ลูกชิ้นช่องก่งแสนอร่อย ที่ตีเนื้อลูกชิ้นกันทุกเช้า จึงได้ลูกชิ้นที่แต่งแบบไม่ต้องผสมแป้ง ไม่ว่าจะลูกชิ้นปลาหมึกกระดอง เนื้อกุ้งทะเล เนื้อปลากลายชิ้นดี หรือเนื้อหมูล้วน ก็ไม่มีกลิ่นคาวหลงมาให้อกวนใจ หากมากันเป็นครอบครัวใหญ่ สุกี้เซตเมนู ซุปช่องก่งซีฟู้ดพาเหรด ที่ยกอาหารทะเลสด ๆ ขึ้นมาบนโต๊ะ พร้อมผักสดโครงการหลวง

และถ้ามาเยือน “ช่องก่งสุกี้” จะต้องไม่พลาดชิม “บาร์บีคิวรวมมิตร” ที่รวมเอา หมูแดง หมูกรอบ และเปิดย่างขึ้นยอดมาไว้จานเดียวกัน โดยที่เด็ดของจานนี้ ต้องยกให้เปิดย่างเนื้อหนานุ่ม หนึ่งกรูบกรอบ ซึ่งได้จากกรรมวิธีที่ทางร้านนำเปิดเข้าตู้เป่าความเย็น ซึ่ง “ช่องก่งสุกี้” สั่งตรงเต้ามาให้ได้รสชาติดีกว่า



200,000 บาท เพื่อทดแทนการนำตัวเปิดไปฝังลม ทำให้ถูกสุขอนามัย และยังช่วยรักษาความชุ่มชื้นในเนื้อเปิด พร้อมทั้งช่วยให้หนังเปิดมีสีสวยและกรอบนานยิ่งขึ้น ยิ่งเมื่อได้รับประทานคู่กับน้ำจิ้มสูตรเด็ดที่ทำจาก แยมถั่ว กะทิและผสมเต้าเจี้ยว จึงช่วยชูรสชาติบาร์บีคิวได้ดียิ่งขึ้น เชฟไวแจ้งว่า ในแต่ละวันเปิดย่างของ “ช่องก่งสุกี้” จะถูกจำหน่ายราว 10 ตัวเลยทีเดียว

ใครที่หอบถาดเดียว ก็สามารถเพลิดเพลินกับความอร่อยลิ้นได้ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน เพราะ “ช่องก่งสุกี้” มีอาหารจานเดียวจานด่วนฉบับช่องก่งแท้ ๆ ไว้คอยต้อนรับ กว่า



20 เมนู อาทิ เส้นใหญ่ผัดแห้งทะเล ที่คลุกเคล้าเส้นใหญ่บนกระทะร้อนๆ ให้ความหอม ไม่มันเลี่ยน เพิ่มรสเผ็ดได้ด้วยน้ำพริกเผาฮ่องกง โจ๊กหมูสไลด์ฮ่องกง เนื้อโจ๊กข้น แน่นด้วยเครื่องเคราอย่างหมูเค็ม และไข่เยี่ยวม้า นอกจากนี้ยังมีเมนูติ่มซำราวครึ่งร้อยชนิด ราคาเริ่มต้นที่ 60 บาท/เฟง ซึ่งจะปรุงขึ้นใหม่ในทุก ๆ วัน อย่าง กุ้งนึ่งมะนาว, เกี้ยวกุ้งทอด, ขนมหีบหมูไข่กุ้ง ฯลฯ ก็ล้วนเป็นเมนูยอดฮิต

ความใส่ใจของ "ฮ่องกงสุกี้" ไม่ใช่แค่เพียงด้านรสชาติที่ดี แต่ยังรวมไปถึงคุณภาพของวัตถุดิบ ผักสดทุกจานส่งตรงจากโครงการหลวง เนื้อสัตว์สดใหม่ เครื่องเทศนำเข้าจากฮ่องกง เพื่อคงรสชาติอันอร่อยไว้ให้มากที่สุด ผู้ที่อยากลิ้มลองรสชาติซุ้มน้ำซุ้สุกี้ร้อน ๆ สไลด์ฮ่องกงแท้ ไม่ต้องเดินทางไปไหนไกล เพราะ "ฮ่องกง สุกี้" แห่งเพลินนารีมอลล์ (วัชรพล) ได้ยกมาเสิร์ฟให้เรียบร้อยแล้ว

Translate

Hong Kong Suki offers authentic and tasty Hong Kong style sukiyaki hot pot with three different kinds of specially prepared soup base catering for all taste buds - Sichun soup, Chinese Herbal soup and Preserved Egg with Chinese Parsley soup— and a generous selection of fresh ingredients, recommended menu is Hong Kong Style Meat Ball. More than 20 delightful a la carte dishes and Hong Kong style dim sum starting from 60 baht/menus are also available. Visit Hong Kong Suki at Pleamary Mall (Watcharapol) anytime you feel like Hong Kong Style suki hot pot.