

PRESS CLIPPING

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



ถึงรสแท้เจ้าตำรับ ไม่ต้องไปไกล

**“น้ำ”** ซุปสูตรช่องก่งแท้ ๆ จะต้องเข้มข้นและหวาน จากกรรมวิธีของวิทูศิลป์ โดยเบสของน้ำซุปที่เราจะทำจะเคี่ยวส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย กระต่าย เห็ด เหง้าหมู และกระดูกในหลังหมู นานถึง 8 ชั่วโมง เชฟไว ไชยชนะกิจ ผู้ดูแลร้านช่องก่ง สุกี้ สาขาเพลินนาซีมอลล์ (วีรพร) เผยถึงรสชาติแบบต้นตำรับของน้ำซุปสุกี้ช่องก่ง ก่อนที่จะนำมาปรุงรสเป็นน้ำซุปสุกี้ช่องก่ง 3 สูตรที่มีความหอมอร่อยและมีคุณค่าประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ น้ำซุปยาจีน ที่กลมกล่อมและอุดมด้วยคุณค่าจากสมุนไพร น้ำซุปเสฉวน ไช้รสจัดจ้าน เนื้กา้ลั้งดี หอมกลิ่นพริกและน้ำมันจุนเจียว น้ำซุปไป๋เยี่ยวมากรากผักชี ซึ่งมีรสเค็มนำ แต่เข้มข้นเป็นที่สุด

อีกหนึ่งตัวชูโรง ที่ถือเป็นนางเอกของร้านสุกี้ คือ น้ำจิ้ม ซึ่งน้ำจิ้มของ “ช่องก่งสุกี้” จะเป็นสูตรเฉพาะ เน้นที่ความสดใหม่ปรุงจกั้นวันต่อวัน เช่นเดียวกันกับ Hong Kong Style Meat

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

และถ้ามาเยือน “ช่องก่งสุกี้” จะต้องไม่พลาดชิม “บาร์บีคิวรวมมิตร” ที่รวมเอา หมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่างชิ้นย่อยมาไว้จานเดียวกัน โดยที่เด็ดของจานนี้ ต้องยกให้เป็ดย่างเนื้อหนานุ่ม หนึ่งกรูบกรอบ ซึ่งได้จากกรรมวิธีที่ทางร้านนำเป็ดย่างตุ๋นเป่าความเย็น ซึ่ง “ช่องก่งสุกี้” สั่งตรงตัวมาให้ได้รสชาติดีกว่า



200,000 บาท เพื่อทดแทนการนำตัวเปิดไปฝังหลุม ทำให้ถูกสุขอนามัย และยังช่วยรักษาความชุ่มชื้นในเนื้อเป็ดย่าง พร้อมทั้งช่วยให้หนังเป็ดย่างมีสีสวยและกรอบนานยิ่งขึ้น ยิ่งเมื่อได้รับประทานคู่กับน้ำจิ้มสูตรเด็ดที่ทำจาก แยมถั่ว กะทิและผสมเต้าเจี้ยว จึงช่วยชูรสชาติบาร์บีคิวได้ดียิ่งขึ้น เชฟไวแจ้งว่า ในแต่ละวันเปิดของ “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.