

Gourmet & Cuisine

GOURMET & CUISINE

TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 184 • NOVEMBER 15 • 99



90 SPECIALS
AND MORE SALADS

BEEF LOVER

สเตอ์เนื้อบัวร์กียง 76
ซิมสุตรลัษเนื้อตุ๋นรสดีด 156
เที้ยว Unseen เวียดนาม 174



GULA PRIVATE CHEF ไพรวเวตไดเน็งส่งตรงถึงบ้าน



ใครเคยได้อ่านคอลัมน์ Eating Out คงจำเชฟจาโคโบ แอสเตรย์ (Jacobo Astray) กันได้ ครั้งนี้เชฟได้เริ่มธุรกิจอาหารในแบบฉบับของตัวเองแล้วในชื่อ Gula Private Chef ไพรวเวตไพเน็งไดเน็งที่ยกทีมเชฟไปปรุงอาหารถึงบ้าน

หลังจากเคยมีประสบการณ์ด้านอาหารกับร้านอาหารเอลบูยี่มา 3 ฤดูกาล รวมถึงช่วยเพื่อนเปิดร้านอาหารในบ้านเรา ตอนนี้เชฟจาโคโบเริ่มทำธุรกิจอาหารแบบครบวงจรงานหลักเป็นไพรวเวตไดเน็งปรุงอาหารถึงบ้าน นอกจากนี้ยังรับเป็นเชฟรับเชิญและที่ปรึกษาให้กับร้านอาหาร

สำหรับไพรวเวตไดเน็งรับลูกค้าตั้งแต่ 1-12 คน โดยใช้ครัวของลูกค้า ให้ลูกค้าบอกความต้องการมาแล้วเขาจะส่งเมนูอาหารให้ ส่วนราคาขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและจำนวนแขก

(2,800-4,500 บาทต่อคน) อาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารฟิวชันที่มีกลิ่นอายของอาหารสเปนและเมดิเตอร์เรเนียนเสริมเข้ามาด้วยความถนัดของเชฟ รวมถึงเทคนิคโมเลกุลาร์ที่เขาถนัด

เชฟยังได้โชว์อาหารจานเด่นให้เราได้ชิม *Oyster Ceviche* หอยนางรมสดกับสเฟียร์น้ำมันมะกอกในเซวิเซ่ซอสที่เชฟทำจากผักชี หอมแดง มะนาว และพริก โรยด้วยแฮมอิเบอ-ริโกกรอบ อีกเมนูเป็น *Tranparent Salad Roll with Foie Gras Raspberry Crumble* กระจาดกินได้จากญี่ปุ่น ห่อสลัดและพักราส์ทอดตัดรสเปรี้ยวด้วยราสป์เบอร์รี่

Gula Private Chef โทร. 09-0414-2005 www.gulabangkok.com ©

