กินอาหารแบบชาวดัตช์ ปรุงโดยมาสเตอร์เชฟ อัลเบิร์ท คอยด์ ผู้ที่ได้รับรางวัลเกียรติยศสูงสุด 13-17 กันยายน 2560 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

หากเอ่ยถึงอาหารประจำชาติของประเทศเนเธอร์แลนด์หรือฮอลแลนด์ หลายท่านคงนึกไม่ออกทั้งชื่ออาหาร, หน้าตา, และส่วนผสม และหลายท่านอาจจะไม่ทราบว่าประเทศฮอลแลนด์มีชื่อเสียงในเรื่องเนยแข็ง อีกทั้งเป็นต้นตำรับของแพนเค้ก (Pannekoek) ที่รับประทานกันในปัจจุบัน

หอการค้าเนเธอร์แลนด์-ไทย และ มหาวิทยาลัยสเตนเดน โดยความร่วมมือกับโรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ และ สายการบินเคแอลเอ็ม (KLM) ร่วมจัด เทศกาลอาหารดัตช์ (Dutch Culinary) โดยเชิญมาสเตอร์เชฟ ชาวดัตช์ที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ มร. อัลเบิร์ท คอยด์ (Albert Kooy) ให้มารังสรรค์เมนูมื้อเช้า กลางวันและเย็น รวมไปถึงดินเนอร์มื้อพิเศษเสิร์ฟ 6 คอร์สพร้อมไวน์ ระหว่างวันที่ 13 ถึงวันที่ 17 กันยายน 2560 ที่โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

เชฟอัลเบิร์ท กล่าวไว้ว่า อาหารดัตช์ที่ได้รับความนิยมหรือเป็นเอกลักษณ์ ล้วนมีประวัติศาสตร์เข้ามาเกี่ยวข้อง การปรุงและเครื่องปรุงได้รับอิทธิพลและมีรากฐานมาจากเรื่องราวทางประวัติศาสตร์และเชื่อมโยงกับภูมิศาสตร์ รสชาติอาหารดัตช์มีเอกลักษณ์ของความอร่อยไม่แพ้อาหารที่ขึ้นชื่อและได้รับความนิยมของประเทศอื่นๆ

มาสเตอร์เชฟ อัลเบิร์ท ได้รับสมญานามว่าเป็นกูรูด้านอาหารดัตช์ตามตำรับดั้งเดิม ในขณะเดียวกันก็เป็นผู้ริเริ่มปรัชญาทั้ง 5 เขียนหนังสือและคู่มือการปรุงอาหาร “แนวคิดใหม่ของอาหารดัตช์” (The New Dutch Cuisine) ซึ่งปรัชญาทั้ง 5 ประกอบด้วยวัฒนธรรม(เข้าใจที่มาของอาหาร), สุขภาพ(เลือกรับประทาน), ธรรมชาติ(เน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติและใช้วัตถุดิบท้องถิ่น), คุณภาพ(เลือกวัตถุดิบและรับประทานอาหารที่มีคุณภาพ) และ กำไร(คุณภาพชีวิต) อาหารที่ปรุงโดยเชฟ อัลเบิร์ท จึงล้วนใช้วัตถุดิบของท้องถิ่น อร่อยโดยผ่านขั้นตอนการปรุงตามสูตรต้นตำรับ ดีต่อสุขภาพด้วยการเน้นผักสดและเนื้อปลา มีอาหารที่ประกอบด้วยเนื้อวัวตามสูตรอาหารพื้นเมือง

มาสเตอร์เชฟ อัลเบิร์ท คอยด์ เป็นประธานและเชฟบริหารของมหาวิทยาลัยสเตนเดน ประเทศเนเธอร์แลนด์ ได้รับรางวัล “เอส วี เอช มาสเตอร์ เชฟ” (SVH Master Chef) ซึ่งเป็นตำแหน่งสูงสุดของบุคคลากรในสายงานการปรุงอา

หาร จาก สถาบัน Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) หรือ ธุรกิจอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการของประเทศเนเธอร์แลนด์

เมนูอาหารดัตช์ทั้งคาวและหวาน ที่จะจัดให้ได้ลิ้มลองกันบนบุฟเฟ่ต์ อาทิ

– “Erwtensoep” ซุปถั่วลันเตาทานคู่กับขนมปังข้าวโอ๊ตหนานุ่ม

– “Hutspot” สลัดมันฝรั่งและแครอทกับเนื้อวัวย่างสูตรดั้งเดิม

– “Jachtschotel/hachee” เนื้อริบอายตุ๋นจนนุ่มทานคู่กับกะหล่ำปลีแดงและมูสมันฝรั่งบด

– “Andijvie stamp” สตูว์อองดีฟเสิร์ฟพร้อมมีทบอลน้ำเกรวี่โรยหน้าด้วยเบคอนกรอบ

– “Poffertjes” ขนมหวานดั้งเดิมของชาวดัตช์ มินิแพนเค้กทำมาจากแป้งบัควีทและยีสต์เสิร์ฟคู่กับเนยและน้ำตาลไอซิ่ง

– “Hagelslag” ขนมปังปิ้งโรยหน้าด้วยเกล็ดช็อกโกแลตและเกล็ดกาแฟ

– “Boterham met pindakaas” ขนมปังเฟรนช์โทสต์ทานคู่กับเนยถั่ว ไอศกรีมและแยมส้มผสมพริก

– “Griesmeel pudding” พุดดิ้งเสิร์ฟคู่กับซอสเบอร์รี่

สำหรับดินเนอร์มื้อพิเศษเสิร์ฟ 6 คอร์สพร้อมไวน์ โดยมาสเตอร์เชฟ อัลเบิร์ท คอยด์จะจัดเพียง 1 มื้อเท่านั้น ในวันเสาร์ที่ 16 กันยายน 2560 ที่ห้องอัลติจูด ชั้นดาดฟ้า ราคา 2,750 บาทถ้วนต่อท่าน เริ่มเสิร์ฟ 18:30 น.

สำรองที่นั่งได้ที่โทร. 02 207 8000 หรือ อีเมล์ fb.bangkok@westin.com

โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ตั้งอยู่ใจกลางเมือง เดินทางสะดวกด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีอโศก ทางออกที่ 5 และรถไฟใต้ดินเอ็มอาร์ที สถานีสุขุมวิท ทางออกที่ 3