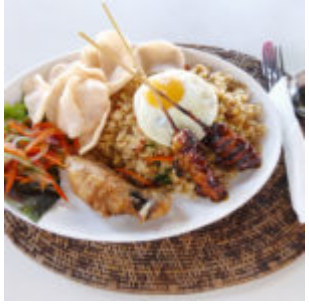
ชวนเปิดประสบการณ์ชิมรสอินโด ... ให้โก้จริงๆ



ช่วงเวลาแห่งความสุขยังไม่จบ ขอฉลองต้อนรับการเปิดศักราชใหม่ 2020 โดยชวนทุกคนลองเปลี่ยนอารมณ์จากอาหารที่เป็นที่นิยมสำหรับคนไทยอย่าง ไทย จีน อิตาลี ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส หรืออะไรก็ตาม ลองเปิดโลกสัมผัสกับรสชาติและวัฒนธรรมอาหารของประเทศเพื่อนบ้านอย่างอินโดนีเซียกันบ้างก็น่าจะดีไม่น้อย วันนี้เลยอยากจะนำเสนออาหารของแดนอิเหนาที่มี top list ติดอันดับนานาชาติไม่แพ้อาหารไทยบ้านเราเช่นกัน เรามารู้จัก 5 เมนูห้ามพลาดแดนอิเหนากัน!

1. Rendang
แกงเนื้อต้นตำรับมาจากฝั่งเกาะสุมาตรา ประเทศอินโดนีเซีย ที่ใช้ได้ทั้งเนื้อวัวและเนื้อแกะปรุงรสด้วยเครื่องสมุนไพรรสจัดจ้าน โดย CNN Travel เผยว่าเมนูนี้ได้รับคะแนนโหวตให้เป็นอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกเมื่อปี 2017 นี้เอง

2. Nasi Goreng
ข้าวผัดสไตล์อินโดนีเซียเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ CNN Travel สรุปผลโหวตจากผู้อ่านให้เมนูนี้ติดอันดับ 2 ของอร่อยที่สุดในโลกในปี 2017 อีกเช่นกัน เอกลักษณ์เฉพาะตัวของเมนูนี้เพราะมีน้ำพริกซัมบัล (Sambal) ที่ทำจากหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง และกะปิตำเข้าด้วยกันผัดรวมไปกับข้าวใส่ซีอิ๊วหวานด้วย

3. Soto
ซุปสไตล์อินโดที่มีทั้งแบบน้ำข้นและน้ำใส สามารถใส่ทั้งเนื้อสัตว์และผัก มีส่วนผสมหลักคือขมิ้นและโรยหอมเจียว

เป็นอาหารที่มีลักษณะผสมระหว่างอาหารพื้นเมืองจีนกับอินเดีย โดยอิทธิพลของจีนเห็นได้จากการใส่กระเทียมเจียว และอิทธิพลของอินเดียคือการใส่ขมิ้น

4. Sate
อาหารประเภทเนื้อสัตว์เสียบไม้ปิ้งย่างเลือกได้ตามชอบตั้งแต่เนื้อวัว เนื้อไก่ เนื้อแพะ และเครื่องใน เป็น street food สไตล์อินโดแท้ๆ สะเต๊ะของอินโดนีเซียต่างจากบ้านเราก็คือเขาจะมีน้ำจิ้มซีอิ๊วดำรสชาติออกหวาน เสิร์ฟพร้อมกับน้ำซอสสูตรถั่วที่รสจะออกเผ็ดกว่า

5. Gado Gado
สลัดผักรวมอินโด ซึ่งคำว่า “ผักรวม” ในที่นี้มีทั้งผักสดและผักลวกเสิร์ฟมาพร้อมกับเต้าหู้ มันฝรั่ง ถั่วงอก ถั่วเขียว กะหล่ำปลี และไข่ต้ม ทานคู่กับน้ำซอสถั่วลิสง คล้ายกับสลัดแขกของบ้านเรา ความพิเศษก็คือมีการเติมสมุนไพรในซอสด้วย ทั้งรากผักชี หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ได้ความสดชื่น และลดความเลี่ยนไปในตัว
สำหรับผู้ที่ต้องการชิมอาหารอินโดนีเซียในกรุงเทพทั้งแบบดั้งเดิมและฟิวชั่น ขอเชิญเปิดประสบการณ์ได้ที่ห้องอาหารนิมิตร (Nimitre) โรงแรม 137 Pillars Suites & Residences ทุกเมนูของที่นี่ควบคุมการปรุงโดยเชฟสายเลือดอินโดแท้อย่างเชฟนานัง ปราเซทยา อดิตามา ผู้มีประสบการณ์เรื่องอาหารอินโดนีเซียที่สืบทอดในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น พ่วงด้วยรางวัลเหรียญเงิน ในสาขาความเชี่ยวชาญด้านการปรุงอาหารทะเล จากการแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge 2017 ซึ่งมีเชฟเข้าร่วมแข่งขันมากกว่าหนึ่งพันคน

“ผมมาจากประเทศอินโดนีเซีย และมีโอกาสทำงานในหลากหลายโรงแรมที่ดีที่สุดในภูมิภาคเอเชียนี้ แรงบันดาลใจของผมคือการนำเอาเครื่องเทศและสมุนไพรมาเป็นส่วนประกอบในเมนูเพื่อรักษารสชาติดั้งเดิมและคงรักษากลิ่นอายของอาหารเอเชียตะวันออกไว้ให้มากที่สุด”

เมนูอินโดนีเซียแนะนำโดยเชฟนานัง ได้แก่

Ikan Bakar หรือปลากระพงหมักเครื่องเทศย่าง เสิร์ฟพร้อมกับ Plecing Kankung หรือทอดมันปูและยำผักบุ้งสไตล์อินโดนีเซีย จุดเด่นคือการเลือกใช้ปลากระพงสดใหม่จากฟาร์มออร์แกนิกนำมาหมักเครื่องเทศสไตล์บาหลีเสร็จแล้วนำไปย่าง แล้วนำเสิร์ฟพร้อมกับยำผักบุ้งสไตล์อินโดนีเซีย และทอดมันปูที่ทำมาจากมันฝรั่งและเนื้อปู โดยมีน้ำพริก Sambal Matah สูตรดั้งเดิมจากบาหลีที่ทำมาจากหอมแดงซอยและพริกนิยมเสิร์ฟกับอาหารทะเล โดยเฉพาะที่ Jimbaran Beach ชายหาดที่มีชื่อเสียงของบาหลี ที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหารทะเลคุณภาพเยี่ยม

Balado Beef Short Rib คือ เนื้อซี่โครงเสิร์ฟพร้อมน้ำพริก Sambal Balado ถั่วเลนทิลแดง ข้าวโพดหวาน และซอสเนื้อ ความพิเศษอยู่ที่การนำเนื้อเกรดพรีเมี่ยมมาตุ๋นโดยใช้ไฟอ่อนประมาณ 4 ชั่วโมงทหลังจากนั้นนำเสริ์ฟพร้อมน้ำพริก Sambal Balado ที่มีสูตรดั้งเดิมมาจากเกาะสุมาตราตะวันตก มีรสชาติทั้งหวานและเผ็ด โดยจะให้รสชาติที่แตกต่างไปจากซัมบัลของเกาะชวาเพราะไม่มีกะปิเป็นส่วนผสม

ทั้งหมดนี้เป็นเพียงตัวอย่างของอาหารอินโดนีเซียที่อยากให้คุณลองเปิดประสบการณ์ใหม่ด้วยรสชาติที่ต่างไป โดย

เฉพาะช่วงเวลาแห่งความสุขที่กำลังจะมาถึงนี้

**ขอขอบคุณข้อมูลจากห้องอาหารนิมิตร โรงแรม 137 Pillars Suites & Residences Bangkok ให้บริการอาหารกลางวันตั้งแต่เวลา 12:00 น. ถึง 15:00 น. และสำหรับมื้อค่ำตั้งแต่เวลา 18:00 น. ถึง 23:00 น.