“ชิม” บาย สยามวิสดอม แนะนำ 3 เมนูซิกเนเจอร์ ควอเตอร์สุดท้าย

“ชิม” บาย สยามวิสดอม แนะนำ 3 เมนูซิกเนเจอร์ ควอเตอร์สุดท้าย
ปรุงจากวัตถุดิบชั้นเยี่ยม “เบญจา ชิกเก้น” ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง

อาหารสไตล์ไทยอีสานเป็นเมนูโปรดของคนไทยหลายๆ คน เพราะเสน่ห์ของรสชาติที่มีครบ ทั้งเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ทานกี่ครั้งก็ไม่มีเบื่อ เชฟหนุ่ม ธนินทร จันทรวรรณ เชฟระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในปี 2018 เจ้าของร้านอาหาร “ชิม” บายสยามวิสดอม ก็ไม่พลาดที่จะเชื้อเชิญให้มา “ชิม” “The Wisdom of THAI-ISAN” เสิร์ฟ 3 ซิกเนเจอร์เมนู ที่จะเปิดตัวในช่วงควอเตอร์สุดท้ายของปีนี้จากไก่ เบญจา ชิกเก้น ไม่ว่าจะเป็น “ม้วนไก่เบญจาแช่เหล้าโรง” , “ไก่เบญจาต้มกะทิ กับ ใบมะขามอ่อน และไข่มดแดงนอกฤดู” และ “สะโพกไก่ เบญจา รมควัน กับน้ำจิ้มแจ่วอีสาน”

การเดินทาง แรงบันดาลใจ และวัตถุดิบชั้นเยี่ยม
คอนเซ็ปท์ “The Wisdom of THAI-ISAN” เกิดขึ้นจากประสบการณ์การเดินทาง ของเชฟหนุ่ม ที่มีโอกาสได้ร่วมงานล่าสุดกับทางมิชลิน ไกด์ (ไทยแลนด์) ในจังหวัดหนึ่งทางภาคอีสาน ทำให้เกิด แรงบันดาลใจ ในการนำเมนูพื้นถิ่นสไตล์ไทย-อีสาน และวัตถุดิบในพื้นที่ มาผสมผสานกับภูมิปัญญาไทย และเมนูอาหารไทยที่หลากหลาย ดัดแปลงให้มีความเป็นสากล ขณะที่ยังคงเอกลักษณ์ ความเป็นไทย-อีสาน ได้อย่างลงตัวมีเสน่ห์ จึงเกิดแนวความคิดในการนำมาสร้างสรรค์เมนู “ซิกเนเจอร์” ล่าสุด”
ส่วนวัตถุดิบที่เป็นพระเอกของ “ซิกเนเจอร์เมนู” ปิดควอเตอร์สุดท้ายของปีนี้ เราได้เนื้อไก่คุณภาพ ระดับพรีเมียมจากเบญจา ชิกเก้น ที่เป็นเนื้อไก่ที่ดี ปรุงแล้วมีความหอม ความนุ่ม และความฉ่ำ ทำให้สามารถสะท้อนรสชาติของอาหาร ได้อย่างที่ต้องการ ผสมผสานกับวัตถุดิบพื้นถิ่นหลายๆ ตัวที่ได้จาก การเดินทางที่ผ่านมา และวัตถุดิบชั้นยอดจากหลากหลายภาคของประเทศไทย
จึงเป็นที่มาของแนวคิดของเซ็ตเมนูล่าสุด “The Wisdom of THAI-ISAN” เพื่อเสิร์ฟให้ลูกค้าทั่วไป ได้มีโอกาสมา “ชิม” ที่ร้านของเราบ้าง – เชฟหนุ่มกล่าว

อาหารอีสานจานหรู คู่ร้านมิชลิน สตาร์
ทุกเมนูของที่นี่ได้รับการรังสรรค์อย่างละเมียดละไม ซิกเนเจอร์จานแรก พระเอกของเมนู ทานเล่นอย่าง “ม้วนไก่เบญจาแช่เหล้าโรง” (Benja Chicken ballotine with Chicken jelly) คัดสรรเนื้อไก่ส่วนน่องติดสะโพก มา binding overnight ด้วยส่วนผสมพิเศษ และเหล้าโรง จากนั้นนำมาม้วน แล้วใช้เทคนิคการปรุงสุกแบบ ซูวี (Sous Vide) เพื่อให้เนื้อไก่สุกทั่วแบบเท่ากัน เก็บความฉ่ำของเนื้อไก่ และเกิดเท็กซ์เจอร์ของ ชิกเก้น เจลลี่ เมื่อรับประทาน

อุณภูมิในปากจะทำให้เจลาตินละลาย ได้รสสัมผัส ของความฉ่ำ เนียน นุ่ม ละมุนลิ้น จากเนื้อไก่ และกลิ่นหอมอวลๆ ของเหล้าโรง

จานถัดมาถึงเมนูซุป อีกหนึ่งเมนูพิเศษ “ไก่เบญจาต้มกะทิ กับ ใบมะขามอ่อน และไข่มดแดงนอกฤดู” (Benja Chicken in Coconut soup with Young tamarind leaves and Ant eeg) อีกเมนูประจำพื้นถิ่นอีสาน ของไทย ลักษณะคล้ายต้มข่า โดยคัดสรรเนื้อไก่ เบญจา ชิกเก้น ส่วนอก และสะโพก ต้มกับกะทิ เติมวัตถุดิบที่มีความเปรี้ยว เช่น ใบมะขามอ่อน และส้มมะขาม ปรุงและเสิร์ฟในหม้อสไตล์โมร็อคโค ที่ช่วยเก็บความฉ่ำ (Moist) ของเนื้อไก่ และความร้อนได้ดี ทานแล้วถึงเครื่อง ถึงรส ทั้งความเผ็ดร้อน ของพริกแห้งคั่วสด ความหวานหอมและเข้มข้นของน้ำกะทิผสม ชิกเก้น มิลค์ ความเปรี้ยวของใบมะขาม และความมันจากไข่มดแดงที่แตกบนลิ้น และความฉ่ำ นุ่ม ของเนื้อไก่

และเมนคอร์ส สุดพิเศษ ที่เชฟคัดสรรมาเสิร์ฟ แบบได้มนต์เสน่ห์ของอีสานแท้ๆ กับเมนู “สะโพกไก่ เบญจา รมควัน กับน้ำจิ้มแจ่วอีสาน” (Smoked Benja Chicken thigh with ISAN-Style Jaew sauce) ด้วยวัตถุดิบคัดพิเศษ ไก่ระดับพรีเมี่ยม เบญจา ชิกเก้น ส่วนสะโพกติดน่องชิ้นโต เนื้อนุ่ม แน่น นำมาหมักและรมควันด้วยเนื้อและกาบมะพร้าว จากนั้นนำไปอบให้เนื้อสุกกำลังดี หนังกรอบหอมอร่อย ได้รสชาติ ความหอม นุ่ม ฉ่ำ ของเนื้อไก่ ความหอมของมะพร้าวรมควัน และรสชาติของน้ำจิ้มแจ่วที่ลงตัว ทานคู่กับ “แกงพลัดถิ่นกุ้ง กับใบชะคราม” (Gang Plad Thin with Prawn and Thai’s samphire) อีกเมนูที่เป็นแกง ตำรับใหม่สไตล์เชฟหนุ่ม เสิร์ฟพร้อม “ข้าวหอมมะลิอบกับน้ำมะพร้าวเผา สามพราน” (Steamed Jasmine rice with Smoked samphran coconut water) เมนคอร์ส ทั้งสามเมนู จึงเป็นเมนูที่เชฟรังสรรค์เป็นพิเศษ ทั้งการเลือก วัตถุดิบที่เป็นที่สุดของไทย วิธีการปรุงที่ละเมียดละไม ได้รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์หาทานที่ไหนไม่ได้

ซิกเนเจอร์เมนู ที่สะท้อนลายเซ็นของเชฟหนุ่ม ธนินธร จันทรวรรณ

แน่นอนว่าลายเซ็นของเชฟ คือ อาหารที่เชฟสร้างสรรค์ขึ้นอย่างมีเอกลักษณ์ เช่นกัน เชฟหนุ่ม ธนินทร จันทรวรรณ เชฟและเจ้าของร้านอาหาร “ชิม” บายสยามวิสดอม ร้านอาหารระดับ 1 ดาวมิชลิน กล่าวถึงหัวใจในการสร้างสรรค์เมนูที่ถือเป็นลายเซ็นของเขาว่า “สำหรับผม เรื่องวัตถุดิบเป็นเรื่องที่สำคัญ ที่สุด และเป็นแรงบันดาลใจในการคิดสร้างสรรค์เมนู ส่วนตัวผมเองสนุกกับการ เดินทางไปทำงานในที่ต่างๆ และสรรหาวัตถุดิบดีๆ แล้วมาคิดเมนูใหม่ๆ ที่ร้านเมนูเราจะเปลี่ยนบ่อยมาก เพราะว่าจะเปลี่ยนไป ตามวัตถุดิบตามฤดูกาล เพราะวัตถุดิบตามฤดูกาลมักจะมีรสชาติที่ดีที่สุด หรือวัตถุดิบ พิเศษที่ได้มาจาก พื้นถิ่นต่างๆ มันมีเสน่ห์ มีเอกลักษณ์ ชวนให้เราอยากคิดทำเมนูใหม่ๆ ตลอดเวลา อย่างเช่น ครั้งนี้ เราได้ไก่ เบญจา ชิกเก้น มาลอง แล้วพบว่า นี่คือเนื้อไก่ที่มีคุณภาพอย่างที่เราหามานาน แต่ยังไม่เจอ สังเกตได้ว่า ไม่ค่อยมีใครนำเมนูไก่ มาเป็นอาหารในสไตล์ไฟน์ ไดนนิ่ง เพราะไม่มีเนื้อไก่ที่ได้ ในระดับนั้น แต่พอเจอ เบญจา ชิกเก้น ซึ่งเลี้ยงด้วยข้าวกล้อง มันเปลี่ยนเท็กซ์เจอร์ของเนื้อไก่ ให้นุ่ม และมีความฉ่ำ อย่างที่เราต้องการ มีความหอม ในแบบที่เราเอามาทำเมนูอย่างม้วนไก่แช่เหล้าโรงได้ เพราะเป็นเมนู ที่คนจะได้ชิมรสชาติแท้ๆดั้งเดิมของไก่แบบที่เชฟไม่ต้องปรุงแต่งอะไรมาก หรือเช่น ล่าสุดผมได้เดินทาง ไปภาคอีสาน ก็ได้วัตถุดิบจากอีสานกลับมา กลายเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนูสไตล์ ไทย-อีสาน ซึ่งจะกลายเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ปิดท้าย

ปีนี้ เป็นต้น

รองลงมา แต่สำคัญไม่แพ้วัตถุดิบ คือ ความละเมียดละไมในการปรุง ถึงแม้ตัวผมเองมักจะเปิดรับ มุมมองใหม่ๆ และการประยุกต์ใช้เทคนิคที่หลากหลายในการปรุงอาหาร แต่ว่าเราต้องไม่ขาด ความละเมียดละไม โดยเฉพาะในการปรุงอาหารไทย จะต้องคำนึงเสมอว่าจะต้องทำอย่างไร จึงจะคงไว้ ซึ่งรสชาติดั้งเดิม ต้องปรับอย่างไรเพื่อให้เหมาะสมกับการจัดจาน รวมไปถึงสัดส่วนของอาหารในแต่ละจาน ด้วย รายละเอียดทั้งหมดนี้ ประกอบเป็นอาหารที่มีความสมบูรณ์ทั้งหน้าตา รสชาติ และเสน่ห์ ที่สะท้อนความเป็นไทย และสะท้อนความเป็นตัวตนของคนปรุง

Info : Chim by Siam Wisdom
ซอยสุขุมวิท 31 แยก 4 กรุงเทพมหานคร

โทร. 02-260-7811

เปิด : ทุกวัน 17.00 – 23.00 น.