อวานี โฮเทลส์ แชร์วิดีโอวิธีทำเมนูมังสวิรัติ ผ่านทางอินสตาแกรม

อวานี โฮเทลส์ แชร์วิดีโอวิธีทำเมนูมังสวิรัติ ผ่านทางอินสตาแกรม

กรุงเทพฯ 21 เมษายน 2563: อวานี โฮเทลส์ แอนด์ รีสอร์ท ชวนคุณฝึกฝนทักษะการทำอาหารในช่วงหยุดอยู่บ้าน โดยร่วมกับบล็อคเกอร์สายอาหารชื่อดังชาวอินโดนีเซีย เทียร์ (Tere) @Heytheresia นำเสนอเมนูมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ ผ่านทางอินสาแกรม @Avani_Hotels ให้คุณสามารถลองทำตามได้ง่ายๆ จากที่บ้าน

เมนูที่ทำกินเองได้ที่บ้าน ทำให้เกิดความสะดวกสบายและถือเป็นการบำรุงร่างกายและจิตใจ สำหรับเชฟรุ่นใหม่ที่มองหาไลฟ์สไตล์การใช้ชีวิตแบบองค์รวม (Holistic Lifestyle) และต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยลดจำนวนการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ซีรีย์วิดีโอสอนทำอาหารจาก อวานี ได้นำเสนอเมนูอาหารมังสวิรัติที่คิดค้นขึ้นใหม่ ที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าเมนูอื่นๆ ที่มีส่วนประกอบจากเนื้อสัตว์

เทียร์ @HeyTheresia เป็นเจ้าของบล็อคบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารการกินและการเดินทางท่องเที่ยว ที่ได้รับการจัดอันดับเป็น 1 ใน 10 บล็อกเกอร์สายอาหาร โดยนิตยสาร อินโดนีเซีย แทตเลอร์ โดยเพจสูตรอาหารมังสวิรัติ

ของเทียร์มีผู้ติดตามที่มีไลฟ์สไตล์ในการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืนจำนวนมาก

สำหรับการร่วมงานกับเครือโรงแรมอวานีในครั้งนี้ เทียร์ ได้ร่วมกับเชฟจากโรงแรมอวานีหลายแห่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในการรังสรรค 4 เมนูมังสวิรัติ ให้ผู้ติดตามผ่านทางอินสตาแกรมสามารถทำตามได้ง่ายๆ ที่บ้าน

เมนูแรกซึ่งได้แก่ สเต็กพอร์โทเบลโล่ (Grilled Portobello Steak) เป็นเมนูที่เทียร์คิดค้นร่วมกับเชฟจาก อวานี พลัส ริเวอร์ไซต์ กรุงเทพฯ ที่นำเห็ดพอร์โทเบลโล่ย่างหอมกรุ่นมาเสิร์ฟพร้อม “เค้ก” ที่ทำจากมะเขือเทศ พริกหวาน ซูกินี และมะเขือม่วง

ตอร์ติญ่า แร็พ (Tortilla Wrap) เป็นเมนูที่เทียร์ได้คิดค้น ร่วมกับเชฟจาก อวานี พลัส หลวงพระบาง โดยอาศัยการผสมผสานกันอย่างลงตัวของฮัมมุสโฮมเมด กับจาลาเปโน่คอนคาร์เน (jalapeño con carne) ที่ทำจากถั่วแดง พริกหวาน มะเขือเทศ มะเขือม่วง และซูกินี

ผัดไทยแบบดิบ (Raw version of Pad Thai) เป็นการปรับเมนูสัญลักษณ์ของไทยร่วมกับเชฟจาก อวานี พลัส สมุย รีสอร์ท โดยใช้ซูกินีซอยเป็นเส้นแทนเส้นก๋วยเตี๋ยว ทานกับซอสที่มีส่วนผสมทำจากถั่วอัลมอนด์

ปิดท้ายซีรีย์นี้ ด้วย แพนเค้กกล้วย (Banana Pancakes) หนึ่งในเมนูซิกเนเจอร์ของเทียร์ โดยแพนเค้กเนื้อฟูนุ่มทำจากส่วนผสมของนมอัลมอนด์ และปรุงรสด้วยอบเชย ลูกจันทน์เทศ เสิร์ฟพร้อมกับเมเปิ้ล ไซรัป

รับชมซีรีย์วีดิโอทำอาหารจากที่บ้าน ผ่านทางช่องทางอินสตาแกรมของแบรนด์ ที่ @Avani_Hotels หรือติดตามแฮชแทค #AvaniLovesVegan และร่วมแชร์สูตรอาหารจานเด็ดของท่านเพิ่มเติมกับเราได้