อาหารจีนกวางตุ้งฉบับต้นตำรับ โดยมาสเตอร์เชฟ ปีเตอร์ ซาง จากฮ่องกง ณ ห้องอาหาร เดอะ เมย์ฟลาวเวอร์ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนท่านที่ชื่นชอบอาหารจีน มาลิ้มรสความอร่อยในสไตล์กวางตุ้งแท้ๆ โดยฝีมือระดับมาสเตอร์เชฟผู้มีชื่อเสียงระดับโลก “ปีเตอร์ ซาง” ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจีนชั้นสูง ซึ่งจะมาโชว์ฝีมือการปรุงอาหารสไตล์กวางตุ้งแท้ๆ ให้ลิ้มรสกันระหว่างวันที่ 11-20 พฤษภาคมนี้ ที่ห้องอาหารจีน เดอะ เมย์ฟลาวเวอร์ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

มาสเตอร์เชฟปีเตอร์ ซาง ชาวฮ่องกง อายุ 60 ปี ผู้คร่ำหวอดในวงการอาหารจีนมาทั้งชีวิตของเขา จนทำให้เขาเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายไปทั่วโลก จนกระทั่งล่าสุด ได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งใน 20 เชฟแห่งเอเชียหรือ Asian Top 20 Chef โดย favorable impression media ซึ่งเป็นนิตยสารไลฟ์สไตล์ ที่มียอดจำหน่ายสูงในหลายประเทศแถบเอเชียอย่าง มาเก๊า ฮ่องกง สิงคโปร์ จีนและมาเลเซีย อีกด้วย นอกจากนี้ มาสเตอร์เชฟ ปีเตอร์ ซาง ยังได้มีโอกาสโชว์ศิลปะการปรุงอาหารของเขา ในงานพิธีสำคัญๆ ที่มีผู้นำระดับสูงของหลายประเทศเข้าร่วม และ ได้ลิ้มรสฝีมือของเขามาแล้ว อาทิ มาร์กาเร็ต แทชเชอร์, เนลสัน แมนเดลา, อดีตประธานาธิบดี บุช แห่งสหรัฐอเมริกา และอีกมากมาย

และที่นี่ ณ ห้องอาหารจีน เดอะ เมย์ฟลาวเวอร์ เชฟซาง มีความตั้งใจและภูมิใจที่จะนำเสนอเมนูที่แสนอร่อยและยั่วยวนชวนให้น้ำลายสอ ไม่ว่าจะเป็น มะเขือเทศเชอร์รี่ในซอสบ๊วย, ซุปสี่กษัตริย์, กุ้งผัดไข่ขาวและหอยเชลล์แห้ง, หมูอบจักรพรรดิ์ (สั่งล่วงหน้า 1 วัน), เต้าหู้ผักโขมทรงเครื่อง, ปูไข่ผัดข้าวห้าสี, เนื้อแก้มวัวตุ๋น และอื่นๆ อีกมาก รวมทั้งของหวานอย่าง รังนกลอยแก้ว และบัวลอยคลุกงา เพื่อปิดท้ายมื้ออร่อยของทุกท่าน

กวางตุ้งเป็นหนึ่งในแปดชนิดของอาหารจีนต้นตำรับ ซึ่งมีความละเอียดอ่อนในการเลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่รวมทั้งวัตถุดิบแบบแห้งหรือหมักดอง เพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้นยิ่งขึ้น ซึ่งบางครั้ง ในอาหารหนึ่งจานอาจจะใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันแต่เป็นแบบทั้งสดและแห้งก็ได้ นอกจากนี้อาหารจีนสไตล์กวางตุ้งมักไม่นิยมใช้ประเภทสมุนไพรสดมาเป็นเครื่องปรุง เหมือนอย่างในประเทศอื่นๆ แถบเอเชีย อาหารจีนประเภทนึ่งและผัด ยังคงเป็นวิธีที่นิยมมากที่สุดของการปรุงอาหาร แต่อาหารจีนกวางตุ้งยังมีการตุ๋นและทอด เพื่อความหลากหลายของรสชาติอีกด้วย

ห้องอาหาร เดอะ เมย์ฟลาวเวอร์ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนทุกท่านมาสัมผัสอาหารจีนสไตล์กวางตุ้ง

โดยฝีมือระดับมาสเตอร์เชฟ ปีเตอร์ ซาง ได้ตั้งแต่วันที่ 11-20 พฤษภาคม ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และสำหรับแฮนด์พิกไวน์ดินเนอร์ (Handpicked Wine Dinner) ในวันที่ 11 พฤษภาคม หากท่านจองและชำระเงินภายในวันที่ 7 พฤษภาคม จะได้รับสิทธิ์ “มา 4 จ่าย 3” ราคาไวน์ดินเนอร์ท่านละ 3,500 บาท++

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองโต๊ะได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อีเมลล์: dtbkdining@dusit.com เว็บไซต์: www.dusit.com/dtbk, www.facebook.com/dusitthani