

“เชฟเต็งหนึ่ง” คิดค้นเมนูพิเศษ ในงาน “Delight Solutions”



“คิมเบอร์ลีย์ – คล้าค โพรเฟสชันแนล” ส่ง “เชฟเต็งหนึ่ง”

คิดค้นเมนูพิเศษ พร้อมแชร์เคล็ดลับที่จะทำให้ครัวเป็นสีขาวในงาน “Delight Solutions”

ว่างเว้นจากงานแสดง หน้าหน้าใส ‘เต็งหนึ่ง – คณิศ ปิยะปภากรกุล’ นักร้อง นักแสดง เลยกัดตัวเองมาเป็นเชฟ ทำอาหาร และเบเกอรี่แบบเต็มตัว คิดค้น และสาธิตเมนูพิเศษ French Toast Mixed Berry เฉพาะงานนี้เท่านั้น!! กับงาน “Delight Solutions” ในบรรยากาศสบายๆ กับการจับชา กาแฟยามบ่าย ที่จัดขึ้นโดย “คุณชมัยพร เอื้อไพโรจน์กิจ” ผู้อำนวยการและผู้จัดการทั่วไป ประจำประเทศไทยและกลุ่มภูมิภาคอินโดจีน แผนกกลุ่มสินค้าเพื่อธุรกิจคิมเบอร์ลีย์ – คล้าค โพรเฟสชันแนล และ “คุณธนพล ต่ายสอาด” Segment Marketing – Food Pro/Food Service จาก คิมเบอร์ลีย์ – คล้าค โพรเฟสชันแนล ร่วมพูดคุยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เช็ดอเนกประสงค์ WYPALL ที่ออกแบบมาเพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนข้าม (Cross-Contamination) ด้วยการใส่สัญลักษณ์สี (Color coding system) ช่วยให้มีชีวิตตามประเภทของงานเช็ด พร้อมแชร์เคล็ดลับเกี่ยวกับขั้นตอนอย่างง่ายที่จะช่วยเพิ่มมาตรฐาน และความปลอดภัยทางอาหาร

งานนี้เชฟเต็งหนึ่ง นอกจากจะสาธิตการทำเมนูพิเศษนี้แล้ว ยังแนะนำวิธีการทำความสะอาดครัว และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดสำหรับงานครัวครั้งนี้ว่า “ตอนนี้นอกจากงานแสดงและงานอื่นๆ ในวงการบันเทิงแล้ว ก็มีอีกหนึ่งสิ่งที่ชอบมากๆ เหมือนกันนั่นก็คือการเรียนทำขนมครับ แล้ววันนี้ก็ได้มีโอกาสดี ๆ ได้มาเป็นเชฟทำขนมอร่อยๆ ให้ทุกคนได้ชิม ดีใจมากครับ ขอขอบคุณคิมเบอร์ลีย์ – คล้าค โพรเฟสชันแนล ที่ให้โอกาสได้มาสาธิตเมนูพิเศษ และแนะนำเคล็ดลับต่างๆ เกี่ยวกับงานครัว สำหรับการเป็นเชฟ และธุรกิจบริการอาหารนั้น ความสะอาดต้องมาเป็นอันดับหนึ่ง เพราะครัวสะอาด อาหารที่ทำออกมาก็จะสะอาด น่าทานยิ่งขึ้น นอกจากความสะอาดปลอดภัยแล้ว ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นที่เลือกใช้ ต้องเลือกที่มีส่วนช่วยในการรักษาสิ่งแวดล้อมด้วย”

สามารถติดตามกิจกรรมดีๆ กับ “คิมเบอร์ลีย์ – คล้าค โพรเฟสชันแนล” ในครั้งต่อไปที่

www.facebook.com/Kimberly-Clark ProfessionalThailand