เปิดประสบการณ์ใหม่ กับ “อิควลโกลด์ (Equal Gold)”

เปิดประสบการณ์ใหม่ กับ “อิควลโกลด์ (Equal Gold)” โดย คุณอาสเคอร์ สการัพ เบย์ ณ โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก (Redisson Blu Plaza Bangkok) ชั้น 29 ห้อง Vintage

อิควล โกลด์ (Equal Gold) สูตรใหม่ ชนิดเกล็ด มีรสหวานกลมกล่อม ให้ความหวานแทนน้ำตาล แต่ไม่มีแคลอรี่ เป็นอีกทางเลือกสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และผู้ที่เป็นโรคเบาหวาน ใช้ปรุงอาหารคาว – หวาน บนเตาได้ และละลายได้ดีในเครื่องดื่มร้อน – เย็น

อิควล 1 ซอง (ไม่มีแครอลี่) ให้ความหวานเทียบเท่า น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา (เท่ากับ 32 แครอลี่)

บริษัท เมอร์ริซันท์ (ประเทศไทย) จำกัด เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ ให้ความหวานแทนน้ำตาล เพื่อคนรัก ภายใต้ชื่อ “อิควลโกลด์” ร่วมกับ โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก โดยมี คุณอาสเคอร์ สการัพ เบย์ เชฟใหญ่ประจำโรงแรม ร่วมกันพัฒนาเมนูอาหารสุขภาพแคลอรี่ต่ำ น้ำตาลน้อย แต่รสชาดอร่อย เพื่อผู้บริโภคสมัยใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพ

เมนูอาหารคาว และอาหารหวาน ที่ทางเชฟ จะสาธิตการทำอาหาร มีด้วยกันทั้งหมด 4 เมนู โดยจะใช้ อิควลโกลด์ เป็นส่วนผสม แทนการใช้นำตาลปี๊บ

เมนูแรก เซียร์สแกลลอป (หอยเชลล์)
ส่วนผสม
-สแกลลอป (หอยเชลล์)
-ใบสะระแหน่
-ตะไคร้ซอย
-ผักชีฝรั่งซอย
-หอมแดงซอย
-พริกแกง
-ไข่ปลาคาเวียร์
-น้ำมะนาว
-น้ำปลา
-น้ำมะขามเปียก

-น้ำมันพืช

-อิควลโกลด์

-สแกลลอปที่ใช้ คือ เวสท์ สแกลลอป (West Scallops)

วิธีการปรุงอาหาร

1.นำสแกลลอปทอดในกะทะ

2.พลิกสแกลลอปอีกด้าน ไม่ต้องสุกมาก

3.การปรุงน้ำพล่านำน้ำจากการทอดสแกลลอปมาเป็นส่วนผสมในน้ำพล่า4.ใส่เครื่องปรุงที่ได้เตรียมไว้ พริกแกง, น้ำปลา, น้ำมะขามเปียก และอิควลโกลด์ แทนน้ำตาลปี๊บ โดยใส่ 2 ซอง (อิควลโกลด์ 2 ซอง เท่ากับ น้ำตาลทราย 4 ช้อนชา)

5.ใส่ใบสาระแหน่, ตะไคร้ซอย, ผักชีฝรั่งซอย และหอมแดง คลุกเคล้าให้เข้ากัน

6.จัดแจก สแกลลอป เรียงใส่จาน ราดด้วยน้ำพล่า

7.โรยหน้าด้วยไข่ปลาคาวเวียร์ และตกแต่งด้วยใบสาระแหน่

8.เสร็จเป็นที่เรียบร้อย สำหรับ เมนู เซียร์สแกลลอป

เมนูที่ 2 ฉู่ฉี่ ปลาแซลมอน

ส่วนผสม

-เนื้อปลาแซลมอน

-ใบสะระแหน่

-พริกชี้ฟ้าสไลด์บาง

-ใบมะกรูดสไลด์บาง

-หอมแดงซอย

-พริกแกงแดง

-น้ำมะนาว

-น้ำปลาน้ำ

-มะขามเปียก

-น้ำมันพืช

-น้ำกะทิ

-อิควลโกลด์

-เนื้อปลาแซลมอน ที่ใช้ คือ ปลาแซลมอน แอตแลนติก

วิธีการปรุงอาหาร

1.นำเนื้อปลาแซลมอน ทอดในกะทะ พลิกอีกด้าน เพื่อให้สุก

2.เชฟจะทอดปลาแซลมอน และทำฉู่ฉี่ ไปพร้อมกัน การปรุงฉู่ฉี่ ใส่เครื่องปรุงที่เตรียมไว้ พริกแกงแดง, น้ำมะนาว, น้ำปลา, น้ำมะขามเปียก และน้ำกะทิ

3.ใส่ อิควลโกลด์ 2 ซอง

4.เคี่ยวกะทิ ให้ข้น สำหรับราด ในขั้นตอนสุดท้าย

5.เตรียมปลาแซลมอน จัดใส่จาน ราดฉู่ฉี่ ลงบนเนื้อปลาแซลมอน พร้อมตกแต่งด้วย ใบมะกรูดสไลด์บาง และพริกชี้ฟ้าสไลด์บาง พร้อมราดน้ำกะทิ

6.เสิร์ฟ ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน พร้อมด้วยข้าวสวย ร้อนๆ

เมนูที่ 3 แกงข่าไก่

ส่วนผสม

-เนื้อสะโพกไก่

-ข่า

-เห็ดฟาง

-ใบมะกรูด

-รากผักชี

-น้ำมะนาว

-น้ำปลา

-เกลือ

-น้ำกะทิ

-น้ำมันพริกเผา

-น้ำสต๊อก

-อิควลโกลด์

-เตรียมน้ำสต๊อก

-เนื้อไก่ เลือกใช้เนื้อสะโพก เพราะเวลาปรุงอาหารประเภทแกง เนื้อสะโพกจะนิ่ม ไม่แข็งเหมือน เนื้อหน้าอก

วิธีการปรุงอาหาร

1.ใส่น้ำกะทิ เลือกใช้ น้ำกะทิ สำเร็จรูป ชาวเกาะ ใส่เครื่องปรุงน้ำปลา, เกลือ และน้ำมะนาว

2.ใส่รากผักชี ต้องทุบรากผักชี เพื่อให้กลิ่น และรสมันออก และใส่ข่า

3.ใส่เห็ดฟาง ถ้าจะใส่เห็ดนางฟ้า ก็ได้ แล้วแต่ความชอบของแต่ละคน

4.ใส่เนื้อไก่ ถ้าต้องการความเข้มข้นของกะทิ ให้ใส่น้ำสต๊อกเพิ่มนิดเดียว

5.ใส่ อิควลโกลด์ 2 ซอง ใส่แทนน้ำตาลปี๊บ ใช้สะดวกกว่า ละลายเร็ว ความหวานหวานเหมือนกัน ส่วนผสมแบบง่ายๆ ใช้ 2 ส่วน ต่อ 2 ส่วน คือ ใส่น้ำปลา 2 ช้อนชา , น้ำมะนาว 2 ช้อนชา และ อีควลโกลด์ 1 ซอง (อิควล 1 ซอง เท่ากับ

2 ช้อนชา) ใช้ไฟไม่ต้องแรงมาก ถ้าแรงเกินไปจะทำให้น้ำกะทิแตก

เมนูสุดท้าย ของหวาน มันหวาน (Sweet Potato)

ส่วนผสม

-มันเทศน์ สีเหลือง และสีม่วง

-เนื้อมะพร้าวอ่อน

-วานิลลา สติ๊ก (Vanilla Stick)

-ใบเตย

-เกลือ

-น้ำกะทิ

-อิควลโกลด์

วิธีการปรุง

1.ใช้กะทิ สำเร็จรูป ชาวเกาะ ใส่วานิลลา สติ๊ก และใบเตย ใส่เกลือ เพื่อตัดความแหล่ม ความหวานจากน้ำตาล 2.ใส่เนื้อมะพร้าว มันเทศน์ ทั้งสีเหลือง และสีม่วง

3.ใส่อิควลโกลด์ 2 ซอง ลองชิมก่อน ถ้าความหวานยังไม่ได้ ให้ลองใส่อีควลเพิ่ม จนได้รสหวานที่พอใจ

4.มันส์เทศ สุก และเคี่ยวน้ำกะทิ ได้ที่แล้ว

5.จัดแจงตักขนมมันหวานใส่ถ้วย

6.ขนมมันหวาน สีสันน่าทาน พร้อมด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน น่าทานมั้ยคะ

7.เมนูของหวาน ขนมมันหวาน พร้อมเสิร์ฟ

เชฟอาสเคอร์ สการัพ เบย์ ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเชฟใหญ่ประจำโรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก ตั้งแต่วันที่ 2 กันยายน 2556 บ้านเกิด เชฟอาสเคอร์ อยู่ประเทศเดนมาร์ค และมีความสามารถโดดเด่นด้านการทำอาหารประเภทของหวาน เชฟอาสเคอร์ เป็นคนลองคิดค้นสูตรอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการใช้ อิควล แทนน้ำตาล เมื่อทำมาเป็นเมนูอาหาร อาทิ แกงเขียวหวาน เป็นต้น ได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก ถือได้ว่าเป็นโรงแรมแห่งแรก ที่ใช้ อิควล โดยเฉพาะของหวาน ใช้อิควลแทนน้ำตาล แต่อาหารคาว บางประเภท ก็ใช้อิควล ยังไม่ได้ รสชาดที่ต้องการ ถ้าใครรักสุขภาพ อยากทานอาหารเพื่อสุขภาพ โดยปราศจากน้ำตาล ลองมาทาน ที่ โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า บางกอก ดูสิคะ มีเมนูให้เลือกหลากหลาย ถ้าใครที่ทำอาหารเป็นปกติอยู่แล้ว ลองเปลี่ยนจากน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลปี๊บ มาลอง อิควลแทน รสชาดความหวาน หวานเหมือนกัน แต่ในเรื่องสุขภาพ อิควลตอบโจทย์ ได้ดีกว่า อิควล เหมาะสำหรับ ผู้ต้องการลดน้ำหนัก, ควบคุมน้ำตาล, ห่วงใยสุขภาพ, คนเป็นเบาหวานและผู้มีความเสี่ยงต่อโรคเบาหวาน

สามารถติดตามข่าวสารได้ที่ เว็บไซต์ equalthailand ทาง facebook และ instagram : equalthailand