

เปิดแล้ว!!! คอส์อบรม ศาสตร์..การใช้ชีวิต ท่ามกลางแสงสี ครั้งแรกของเมืองไทย โดย แสงโสม (มูฟอะบาร์) “SANGSOM MOVEaBAR”

ถ้าคุณกำลัง มองหาประสบการณ์ ใหม่ๆ เปิดแล้ว คอส์อบรม ศาสตร์..การใช้ชีวิต ท่ามกลางแสงสี บรรจุ
หลักสูตรครบครันทั้งสาระความบันเทิง อาทิ เข้าสู่ศตวรรษ โดย อาจารย์ ปั้ง บันเทิงศาสตร์ โดย
อาจารย์ตึก ชิโร่ และศิลปศาสตร์ โดย อาจารย์ ตุลย์ อพาร์ท เมนท์ พร้อมด้วย อาจารย์ พิเศษ
ผลัดเปลี่ยนกันมา เช่น slot machine, greasy café, palmmmy, joey boy เริ่มอบรม 1 พฤศจิกายน –
31 ธันวาคม ลานหน้าเซ็นทรัลเวิร์ด



“แสงโสม” สร้างปรากฏการณ์สุดยูนิค(unique)อีกครั้ง กับ Sangsom :Unique Experience presents
“MoveaBar” เคลื่อนบาร์เคลื่อนที่มานำเสนอ ศาสตร์.....การใช้ชีวิตท่ามกลางแสงสี พร้อมเปิดหลักสูตรให้ได้
เรียนรู้กันเป็นครั้งแรกในเมืองไทย ผ่าน 3 สูดยอดศิลปินระดับประเทศ ที่จะมามอบประสบการณ์สุดพิเศษพร้อมเปิด
หลักสูตรการกิน ดื่ม และการใช้ชีวิตแบบมีสีสันให้ได้สัมผัสกัน 3 สาขาวิชาเริ่มต้นจาก



- (เข้า)สังคมศาสตร์ โดย อ.ปั้ง (ประกาศิต โปสุวรรณ)

ว่าด้วยเรื่องการเข้าใจถึงสังคม รูปแบบการใช้ชีวิต ในสังคมที่เต็มไปด้วยแสงสี

- บันเทิงศาสตร์ โดย เจ้าของฉายามนุษย์วไรตี้ อ.ตึก ชิโร่

ว่าด้วยเรื่องเกี่ยวกับความบันเทิงในแสงสี ล้วนๆ ดนตรี ความเป็นเอ็นเตอร์เทนเนอร์ การเข้าใจลึกถึงในแง่มุมที่ไม่
เคยรู้

- ศิลปศาสตร์ โดย เจ้าพ่อเพลงแร็ป ตูล อพาร์ทเมนท์ คุณป้า

ว่าด้วยเรื่องการนำเอาศิลปะในการดำเนินชีวิตประจำวัน มาปรับใช้ให้เหมาะสมกับชีวิตแสงสี ทั้งศิลปะในการเอาตัวรอด ศิลปะในการหวานเสน่ห์ ชนิดครบเครื่อง

และอีกหนึ่งศาสตร์ที่ขาดไม่ได้คือ **ศาสตร์แห่งการกิน** ศาสตร์ที่อยู่คู่กับมนุษย์เรามาตั้งแต่แรกเริ่ม กินอย่างไรจึงจะเรียกว่ากินอย่างมีศาสตร์ กินอย่างไร จึงจะสามารถดึงรสชาติของอาหารให้ออกมามากที่สุดเป็นสำคัญ ซึ่งอาหารทุกเมนู ก็นำศาสตร์ และศิลป์แบบแสงมาผสมกันได้อย่างลงตัว และหาทานได้ที่นี้ทีเดียว อาทิ **Fried Stuffed Chicken Wings** ปีกไก่สอดไส้ทอด ที่เคลือบการรับประทานอยู่กับการละเลงมายองเนสให้ทั่ว ใช้มือหยิบปีกไก่ แล้วกัดแบบเต็มคำ ค่อยๆสัมผัสถึงรสชาติของเห็ดหอมหน่อไม้ผัดเบคอนในปาก **Fried Shrimp Wonton** เกี้ยวกุ้งหัวฟู จิ้มเกี้ยวลงมายองเนสสูตรพิเศษแล้วกินแบบทั้งคำ รสชาติจะผสานกันภายในปากให้อร่อยยิ่งขึ้น **Spicy Minced Salmon** ลาบแซลมอน เกี้ยวกรอบ หยิบแผ่นเกี้ยวกรอบแล้วดักลาบแซลมอนกิน **Three Fries with Ebiko Mayonaise** มันฝรั่งทอดและซอสมายองเนสไข่กุ้ง ใช้มันฝรั่งผสมไข่กุ้งและมายองเนสให้เข้ากันก่อนเอาเข้าปากแบบเต็มคำ **Spicy Stuffed Squid** หมึกยัดไส้โปะแตก ราดน้ำจิ้มซีฟู้ดลงบนปลาหมึกให้ชุ่มกินทั้งคำ สัมผัสรสเผ็ดทั้งโปะแตกและน้ำจิ้มไปพร้อมๆกัน **Chicken Nachos with Cheese Melt** แผ่นข้าวโพดทอดนาโช้ไก่และชีส ใช้แผ่นข้าวโพดดักนาโช้รสเผ็ด ราดด้วยชีสเยิ้มๆเข้มข้นก่อนกิน **Fried Rice with steamed Mackerel** ข้าวผัดปลาทุ ต้มคลุกหอมแดง พริกขยอย มะม่วง ข้าวผัดให้เข้ากันก่อนกินให้รสชาติเข้มข้นยิ่งขึ้น **SangSom Braised Post** หมูหมักแสงโสม จิ้มด้วยแจ่วรสแซบก่อนกิน อย่าลืมกระดกแสงโสมตามเพื่อเพิ่มรสชาติ **Thai Style Grilled Sriloin Steat** เนื้อเซอร์ลอยน์จิ้มแจ่ว เลือกความสุกของเนื้อเซอร์ลอยน์ (Well Done, Medium, Rare) ราดจิ้มแจ่วลงบนเนื้อก่อนกินเพื่อให้แซบมากขึ้น **Special Appetizer Leg of Ham Carving** ขาหมูแฮมแล่บาง ขาแฮมชิ้นโตที่ผ่านการต้มกับเครื่องเทศเพื่อดับกลิ่น นำมาหมักด้วยน้ำแครนเบอร์รี่ผสมด้วยน้ำผึ้ง แล้วนำไปอบด้วยอุณหภูมิที่พอเหมาะ **Made to order pasta**

station หลากหลายเมนูพาสต้าตามสั่ง เพียงเลือกเส้นพาสต้าที่คุณชอบแล้วเลือกซอสโปรด ตามด้วยเนื้อสัตว์และผัก

เรามั่นใจว่าทุกหลักสูตรจะสามารถสร้างอีกหนึ่งวิถีคิดการใช้ชีวิตอย่างสุนทรีย์ ที่เต็มไปด้วยศาสตร์และศิลป์อย่างแน่นนอน ร่วมสัมผัสประสบการณ์ศาสตร์แสง โดยพร้อมเพรียงกัน ระหว่างวันที่ 1 พ.ย.-30 ธ.ค. นี้ ณ ลานหน้าเซ็นทรัลเวิร์ด หรือ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ facebook **SANGSOM experience MOVEaBAR**