สั่ง (อาหารให้ได้) ไวไว เมื่อไป กินกันเป็นกลุ่ม-ใหญ่-มาก

DESTINATION
EASTERN
Thailand

3 MINUTES READ

- **สารพันเคล็ดไม่ลับจากกูรูด้านอาหารที่จะมาบอกเล่าถึงเทคนิคการจัดเตรียมเมนูอาหารไว้รับรองลูกค้าที่มากันเป็นกลุ่มใหญ่**
- เจ้าของร้านเล้งกี่แนะนำว่า ถ้ายกทีมไปกิน ให้สั่งเป็นกับข้าว เลือกเมนูที่ทุกคนกินได้ และกะจำนวนการสั่งให้ดีจะได้สั่งทีเดียว
- **ส่วนร้านสมคิดโภชนาฝากบอกให้เผื่อเวลาให้ทางร้านด้วย เพราะวัตถุดิบบางอย่างจับสดก่อนปรุงเท่านั้น และไปไหนอย่าพลาดกินจานเด็ดประจำถิ่นที่รับรองความสดใหม่**

----→ เราจะไม่ทิ้งให้ใครอดอยู่ข้างหลัง... นั่นคือคำขวัญประจำใจเมื่อยกทีมไปกินข้าว ซึ่งมีเทคนิคจัดเมนูอาหารต่างกัน ขึ้นอยู่กับว่าจะไปกันที่ไหน สำหรับทริปที่มีการสัญจรนอกที่พัก ก็ควรปลีกเวลาแวะชิมร้านอาหารตามสั่งในท้องถิ่นที่มักนำของดีประจำถิ่นนั้นมาปรุงเป็นตัวชูโรง

เคล็ดลับสำหรับยกทีม ‘กลุ่มใหญ่’

คุณอ้น-สรชัย ขำเจริญศักดิ์ พ่อครัวและเจ้าของร้านเล้งกี่ ราดหน้าเจ้าดังแห่งสามย่านที่ย้ายร้านกลับไปบ้านเกิดที่จังหวัดฉะเชิงเทรา บอกเคล็ดลับการจัดเมนูให้กับนักกินกลุ่มใหญ่ว่า

• ถ้าจองโต๊ะล่วงหน้า คนกินต้องไปตรงเวลาที่นัดไว้ ถ้าจะไปสาย ก็ควรโทรแจ้งล่วงหน้า

• อย่าสั่งอาหารจานเดี่ยว เช่น ราดหน้าหรือข้าวราด ให้สั่งเป็นกับข้าวเท่านั้น เพราะแค่ 10-15 นาทีก็ได้กินแล้ว

• การเลือกเมนูอาหาร ควรมีเมนูแนะนำที่กินได้ทุกคน เช่น ของกินเล่นอย่างแฮ่กึ๊นและฮ่อยจ๊อตามด้วยกับข้าว เช่น กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย ต้มยำกุ้งแม่น้ำ ผัดผักกระเฉดทะเล

คุณอ้นบอกด้วยว่า ถ้าไปตามร้านอาหารโฮมเมดแบบนี้ มั่นใจได้ว่าวัตถุดิบดีจริง ใช้ของในท้องถิ่นสดใหม่ ซื้อวันต่อวัน แต่ต้องเผื่อใจอาจช้าไปบ้าง เพราะร้านโฮมเมดทำกันเองในครัวเรือน ไม่สามารถผลิตอาหารเร็วปรู๊ดปร๊าดแบบโรงงานได้

ควรเผื่อเวลา...สำหรับการเฟ้นหาวัตถุดิบ

การเลือกร้านอาหารท้องถิ่นนั้น แม้จะมั่นใจว่าทุกคนจะได้ชิมเมนูต้นตำรับก็จริง แต่ก็ต้องเผื่อเวลาให้ร้านอาหารได้เลือกสรรวัตถุดิบด้วย ซึ่งมีหลายร้านทีเดียวที่ค่อนข้างให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่สดใหม่ในแต่ละวัน คุณสาริษา โพสพสวัสดิ์ แม่ครัวรุ่นสองของร้านโฮมเมดบ้านทุ่ง 'สมคิดโภชนา' ร้านสไตล์ระเบียงริมน้ำกว้างขวางที่สามารถรองรับนักเดินทางกลุ่มใหญ่ 50 แต่ไม่เกิน 100 คนได้สบายๆ จึงมีคำแนะนำเป็นของฝาก ดังนี้

• ควรแจ้งจำนวนคน วันและเวลาล่วงหน้า 1-2 วัน ทางร้านจะได้เตรียมวัตถุดิบให้เพียงพอ เพราะบางร้านใช้แต่วัตถุดิบตามฤดูกาลหรือที่หาได้ตามธรรมชาติเท่านั้น

• โทรศัพท์แจ้งล่วงหน้าก่อนมาถึงร้าน 1-2 ชั่วโมง คอนเฟิร์มว่ามาแน่นอน และให้เวลาทางร้านเตรียมตัว เพราะบางร้านใช้ของสดที่ต้องไปจับกันสดๆ ก่อนปรุง อย่างที่ร้านสมคิดโภชนาต้องจับปลาจับกุ้งในบ่อมาขอดเกล็ดล้างไส้ก่อนปรุงทุกจาน

• ไปที่ไหนห้ามพลาดอาหารพื้นบ้าน เช่น มาแปดริ้วก็ต้องเปิบกุ้งแม่น้ำเผา ต้มยำกุ้งแม่น้ำ หรือแกงป่าปลาดุกนา

• หากมีผู้ร่วมทริปไม่กินเผ็ด ก็ควรสั่งเมนูจืดๆ มาแซม เช่น ไหลบัวผัดกุ้งแม่น้ำ หมูผัดเกี้ยมฉ่าย

• อย่าลืมของทอดมากินกับน้ำแกงแก้เลี่ยน เช่น ปลาเนื้ออ่อนและปลาซิวทอดกระเทียม

• แยกพริกตำใส่ถ้วยสำหรับเมนูต้มยำ เผื่อคนที่มีภูมิต้านทานความเผ็ดต่ำ

• ของหวานที่ไม่ควรพลาดคือผลไม้ของดีแห่งภาคตะวันออกที่คุณภาพระดับส่งออก เช่น ทุเรียน มังคุด ลองกอง สละ และเงาะ กินของตามฤดูกาลจะได้ของดี ของสดและของราคาย่อมเยา

• ตบท้ายด้วยของฝากรสเด็ด ขนมเปี๊ยะแม่บุญมี ซึ่งนำของดีในท้องถิ่นมาทำไส้ต่างๆ เช่น ไส้ฝอยทองทำจากไข่ไก่บางคล้า แหล่งเลี้ยงไก่ระดับประเทศ ส่วนไส้มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองก็ทำจากมะม่วงบางคล้า ซึ่งเป็นแหล่งปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่อร่อยที่สุดของประเทศไทย รสชาติอร่อยและสร้างรายได้ให้ชาวบ้าน เพราะเป็นธุรกิจในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน แม่ครัวจึงเป็นแม่บ้าน คนสูงวัย คนพิการและเด็กนักเรียน

> "การเลือกร้านอาหารท้องถิ่นนั้น แม้จะมั่นใจว่าทุกคนจะได้ชิมเมนูต้นตำรับก็จริง แต่ก็ต้องเผื่อเวลาให้ร้านอาหารได้เลือกสรรวัตถุดิบด้วย"

Set หรือจัดซุ้มอาหารที่มีภาชนะให้ถือหรือวางบนตักกินได้ง่าย จัดเมนูที่กินได้ไม่เปรอะเปื้อนมาก เช่น ข้าวผัด ข้าวเหนียวไก่ทอด มะกะโรนี ซูชิ ลาบ ยำ สะเต๊ะ บาร์บีคิว แซนด์วิช พัฟฟ์ มัฟฟิน โรล ขนมปัง เพราะคงไม่เหมาะถ้าจะให้กินขนมจีน สปาเกตตีในกล่อง ที่เมนูเส้นเหล่านี้อาจสะบัดใส่เสื้อผ้าเลอะเทอะได้

เมนูของหวานและเครื่องดื่มสำคัญมากสำหรับงานสัมมนา เพราะเป็นตัวช่วยปัดเป่าอาการง่วงซึมได้ดี ผลไม้ที่เป็นของขึ้นชื่อของภาคตะวันออกยังมีน้ำตาลธรรมชาติช่วยให้พลังงาน จัดไปเลยตั้งแต่สมูตตี้ลิ้นจี่ เสาวรสขิงโซดา หวานเย็นเกร็ดเงาะ สละลอยแก้ว บิงซูมะม่วง ยกเว้นข้าวเหนียวทุเรียนที่มีอานุภาพเทียบเท่ายานอนหลับขั้นดี ตกบ่ายจะไม่มีใครมีสติพอจะรับฟังหรือร่วมกิจกรรมใดๆ เป็นแน่!

เอาล่ะ...อ่านมาถึงตรงนี้ ไม่ว่าโจทย์ของการจัดมื้ออาหารรับกลุ่มสัมมนาแบบไหน อยากอร่อยกับอาหารท้องถิ่น หรืออิ่มแบบสบายภายในโรงแรม เราเชื่อว่าผู้จัดงานประชุมก็พร้อมรับมือ!

จัดเลี้ยงกลุ่มใหญ่ในโรงแรมก็ราบรื่น

ถ้าจัดงานที่โรงแรมหรือร้านอาหารใหญ่ๆ คุณจักรทอง อุบลสูตรวณิช ที่ปรึกษาด้านอาหาร ให้คำแนะนำว่า...ควรจัดเมนูเป็นเซ็ตให้ลูกค้าตัดสินใจได้ทันที ไม่ต้องนั่งเปิดดูเมนูทีละหน้า จิ้มไปเลยว่าขอเซ็ต A, B, C ซึ่งแต่ละเซ็ตหรือหนึ่งสำรับควรมีครบทุกรสชาติ เปรี้ยว จืด เค็ม หวานและเผ็ด แต่ทุกจานต้องไม่จัดจ้าน สามารถรับประทานกันได้ทุกคน จะเหมาะกว่าสำหรับการมากันเป็นกลุ่มใหญ่

สิ่งที่ต้องระวังคืออาหารเฉพาะต่างๆ เช่น บางคนในกลุ่มเป็นมุสลิม บางคนไม่กินเนื้อวัว บางคนมีโรคประจำตัว กินเค็ม กินหวานหรือกินไก่ไม่ได้ ไปถึงคนที่แพ้อาหารต่างๆ เช่น แพ้ถั่ว แพ้อาหารทะเล แพ้โปรตีนจากนมวัว แพ้เกสรดอกไม้ ฯลฯ ผู้จัดงานก็ควรสอบถามกันก่อน แล้วค่อยแจ้งทางร้านอาหารล่วงหน้า

การกินแบบบุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล โต๊ะจีนหรือโต๊ะไทย เหมาะกับงานที่มีเวลามาก แต่ถ้างานไหนมีเวลาน้อย พื้นที่จำกัด ทางออกที่ดีที่สุดคือแจก Box

Contact

ร้านเล้งกี่
ซ.ศุขประยูร 9 ต.บางตีนเป็ด อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา
เล้งกี่ รสดหน้า
08-1304-8595

สมคิดโภชนา
สมคิดโภชนา ต.บางคา อ.ราชสาส์น จ.ฉะเชิงเทรา
08-4753-3271