สุทัศน์ ศุกลรัตนเมธี

ถ่ายภาพ มีรัติ รัตติสุวรรณ

# ห้องอาหารจีน ไดนาสตี้

## *ติ่มซำระดับตำนานแห่งอาณาจักรมังกรทอง*

*ไดนาสตี้* ห้องอาหารจีนระดับเยี่ยมอันเก่าแก่ยาวนานกว่า 30 ปี เปิดไล่ๆ กับโรงแรมเซ็นทารา เป็นภัตตาคารอาหารจีนโดยเชฟฝีมือเยี่ยมจากฮ่องกง บรรจงปรุงอาหารเลิศรสสูตรต้นตำรับจากมาสเตอร์เชฟกัม ยกขบวนความอร่อยระดับโรงแรมห้าดาวสไตล์จีนกวางตุ้งแท้ จัดเป็นบุฟเฟ่ต์ติ่มซำทั้งประเภทนึ่งและทอดให้คุณลิ้มลองความอร่อยแบบไม่จำกัด หรือเมนูอาหารจานเด็ดในแบบ A la cart จนเป็นที่กล่าวขวัญถึงรสชาติในแวดวงนักชิม

บรรยากาศของห้องอาหารได้รับการออกแบบโดยเน้นการใช้ไม้และหวายเป็นวัสดุหลัก ทำให้คุณได้สัมผัสถึงบรรยากาศคลาสสิก โอ่อ่า และหรูหรา ตามแบบศิลปะจีนร่วมสมัย รวมถึงการบริการที่ดูแลเอาใจใส่ลูกค้าตามมาตรฐานระดับโรงแรมห้าดาว ทำให้คุณย้อนกลับไปสัมผัสช่วงเวลาหรูหราในแบบราชวงศ์อย่างแท้จริง ค้นพบความอร่อยและรสชาติระดับตำนานที่ลิ้มลองได้โดยไม่ต้องลำบากเดินทางไปชิมถึงฮ่องกง

ติ่มซำของห้องอาหารนี้รสชาติไม่มีเสื่อมคลายมาตลอด 30 กว่าปี ได้รับการรักษาระดับคุณภาพอย่างคงเส้นคงวา สามารถอยู่แถวหน้าทัดเทียมกับเหล่าขบวนการอาหารจีนกวางตุ้งในกรุงเทพฯ ที่มีการแข่งขันสูง ความหลากหลายของติ่มซำ เชฟได้ประดิดประดอยอย่างประณีตมากกว่า 60 อย่างในแต่ละวัน ไม่มีของเหลือค้างแช่เย็น เขาทำใหม่ปั้นใหม่สดทุกเช้า จึงได้ความสดของรสชาติทุกเข่งทุกจาน

**เชฟกัม ชาวฮ่องกงผู้ดูแลห้องอาหารมานานกว่า 30 ปี**

**ติ่มซำ** (Dimsum 點心 ตามสำเนียงกวางตุ้ง แปลว่า แต่งแต้มที่ใจ หรือ ตามใจตามสั่ง) เป็นอาหารว่างสำหรับเรียกน้ำย่อยของจีน นิยมกินคู่กับน้ำชา (หยำฉ่า 飲茶 เป็นคำเรียกตามสำเนียงท้องถิ่นกวางตุ้งแปลว่า ดื่มน้ำชา เสิร์ฟพร้อมติ่มซำ) จนเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางไปทั่วโลก เป็นคำเรียกรวมๆ ของอาหารหลายอย่าง โดยมากเป็นอาหารจำพวกปรุงสุกด้วยการนึ่ง เช่น ขนมจีบ ซาลาเปา ฮะเก๋า เกี๊ยวซ่า เป็นต้น บรรจุในภาชนะขนาดเล็ก เช่น เข่งไม้ไผ่ หรือจานใบเล็ก ในร้านอาหารจีนบางร้านนึ่งติ่มซำไว้บนเตารอลูกค้าสั่ง บางร้านใส่รถเข็นหรือใส่กระบะคล้องคอ ให้พนักงานนำไปเสนอลูกค้าตามโต๊ะขณะที่กำลังรออาหารรายการอื่น นอกจากนั้นอาหารทอดอีกหลายๆ อย่างก็นับรวมอยู่ในเมนูติ่มซำด้วยเช่นกัน

## กระบะของทอดที่นำเสนอ

ห้องอาหารไดนาสตี้ นอกจากให้มิติของอาหารจีนติ่มซำรสเลิศแห่งราชสำนักจีนแล้ว ยังเปี่ยมความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารทะเลสดปรุงแบบกวางตุ้งอีกด้วย สำหรับผู้ไม่กินเนื้อสัตว์เชฟกัมยังมีทักษะอันชำนาญของอาหารมังสะวิรัติอีกด้วย

## เป็ดปักกิ่ง

เป็ดปักกิ่งที่นิยมในบ้านเราไม่เหมือนของที่กินในเมืองปักกิ่ง โดยเฉพาะการแล่หนัง ของเราแล่เอาเฉพาะหนังล้วน ต่างจากเมืองจีนที่เขาแล่ติดเนื้อมาด้วย ซึ่งเป็นจานเอกอันขึ้นชื่อของร้าน เพราะคนย่างมีฝีมือย่างจนสีสวยสม่ำเสมอ หอมกลิ่นไฟ หนังกรอบทุกชิ้น เมื่อห่อกับแตงกวาและแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ ราดด้วยน้ำจิ้มซีอิ๊วหวานที่ทางร้านปรุงเอง จึงได้รสชาติที่ต่างจากที่อื่นๆ ยิ่งเคี้ยวยิ่งติดลม จะสั่งเพิ่มก็ต้องสำรองพื้นที่ว่างในกระเพาะ เพราะยังเหลือติ่มซำอีกหลายสิบอย่างที่สั่งมาเต็มโต๊ะ

## *ผักปวยเล้งราดเนื้อปู*

ปัจจุบัน ผักนี้มีให้กินทั้งปีไม่ต้องรอจนถึงหน้าหนาวเหมือนสมัยก่อน เพราะโครงการหลวงนำไปเผยแพร่ปลูกบนดอยสูงที่มีอากาศหนาวทั้งปี เป็นรายการอาหารที่นึกชมเชยคนคิดสร้างสรรค์ ผักผัดสุกกำลังพอดีแล้วผัดเนื้อปูจนเป็นครีมราดบนผัก กินได้รสที่คมคาย

## *กุ้งทอดครีมสลัดและงา*

อันดับแรกของรายการนี้คือเนื้อกุ้งทะเลตัวโต สดกรอบดังเพิ่งขึ้นจากทะเล กุ้งนี้ถ้าไปกิน

ตามเมืองชายทะเลก็ยังไม่แน่ใจว่าจะสดกรอบกว่านี้  เมื่อเอามาทอดแล้วราดน้ำสลัดมายองเนสแบบจีน เรียงมาในตะกร้าทำจากมันฝรั่งทอด สามารถกินได้หมดทั้งสลัดและตะกร้าที่บรรจุ

***ขาห่านอบหม้อดิน***

ปัจจุบันขาห่านไทยผลิตไม่พอต่อการบริโภคในประเทศ จนต้องสั่งนำเข้าขาห่านแช่แข็งจากยุโรปตะวันออก มีวิธีสังเกตขาห่านได้จากความใหญ่ของขาที่ใหญ่กว่าขาห่านไทยอย่างเห็นได้ชัด ส่วนราคาขาห่านดิบนั้นของห่านไทยจะแพงกว่าที่นำเข้าเล็กน้อย เพราะว่าของไทยนั้นเมื่ออบแล้วเอ็นจะกรุบกว่า

ตามภาพอาจจะเห็นว่าขาห่านอบหม้อดินนี้ดูไม่ค่อยหล่อ เพราะดูเปื้อนเขละ ทั้งนี้เกิดจากตอนอบไฟแรงที่บรรดาเครื่องปรุงจะเดือดกระจาย เพราะเชฟ ปรุงได้เข้มลึกถึงเครื่องเทศและสมุนไพร ที่เป็นเสน่ห์พิเศษคือเส้นบะหมี่เส้นเล็กที่คลุกเคล้าซอสของขาห่านจนกินหมดก่อนขาห่าน

## เมี่ยงเนื้อเป็ด

เนื้อเป็ดที่ถูกแล่เอาหนังไปหมดแล้วเอาไปสับแล้วผัดปรุงรสห่อกับใบผักกาดแก้ว ได้บรรยากาศของจีนผสมไทย ที่ต้องยอมรับคือเนื้อเป็ดสับที่ปรุงแล้วผัดได้ถึงไฟ เมื่อกินพร้อมกับใบผักกาดนั้น เข้าคู่แก้ความเลี่ยนได้ดีนัก

**ติ่มซำยกขบวน**

นานาติ่มซำพากัน เรียงรายมาดูน่ากินไปหมด

**พายหมูแดง**

แป้งพายกรอบหุ้มกับหมูแดงฮ่องกง เป็นจานที่ลูกค้านิยมสั่ง

**เผือกทอด**

มีสามไส้คือไส้หอยเชลล์ลาสก้า ไส้กุ้ง และไส้ปลาหิมะ หุ้มกับเผือกบดแล้วทอดจนฟู

## ปอเปี๊ยะทอด

ปอเปี๊ยะก็มีหลายไส้ ได้แก่ไส้รังนกกุ้งทอดไส้ปลาหิมะไส้ไก่ ไส้ปูทอดงา ไส้มะม่วงกุ้งทอด

## ฟองเต้าหู้ทอดไส้กุ้ง

ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งเป็นชิ้นเป็นอัน ทอดแล้วจิ้มกินกับซอสบ๊วยหวาน

## ขนมจีบไข่กุ้ง

เป็นขนมจีบที่ดูค่อนข้างหรูหรา เนื้อกุ้งในขนมจีบสดกรอบ ใส่ไข่กุ้งโรยหน้ามาเต็มที่ มองดูมีราคา และสัมผัสไข่กุ้งได้รสละไม

**ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดงเห็ดอิโนกิ**

หมูแดงย่างในครัวตนเอง ได้ความสด หอมกลิ่นเครื่องเทศ กลิ่นไหม้จางๆ ปรุงได้รสหวานตามเค็ม หั่นชิ้นเล็กและเห็ดอิโนกิห่อกับแผ่นก๋วยเตี๋ยว ราดน้ำซอสปรุงรส

**ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง**

ไส้ก๋วยเตี๋ยวปรุงไส้ด้วยเครื่องหลากหลาย เห็ดหอม เต้าหู้ ผสมได้สัดส่วน นึ่งแล้วราดน้ำซีอิ๊วจีนหอมแต่ไม่เค็มจัด

**ฮะเก๋าปลาทอง**

อันฮะเก๋าทั่วๆ ไปนั้นต้องรีดแป้งเหนียวให้บางที่สุด ห่อกับกุ้งแล้วนึ่ง แต่ของห้องอาหารนี้บรรจงปั้นเป็นตัวปลาทองกับกุ้งและแครอท สวยงามเป็นตัวปลานำโชคลาภปัดเป่าเคราะห์ร้ายตามคติแบบจีน

**ผักหางหงส์ยัดไส้แมงกะพรุนนึ่งไข่กุ้ง**

ผักหางหงส์ม้วนห่อแมงกะพรุนโปะไข่กุ้งนึ่ง ทำให้เคี้ยวสนุกจากแมงกะพรุนรสมันจากไข่กุ้ง นับว่าเป็นจานสร้างสรรค์อีกจานหนึ่ง

**ขนมผักกาดทอด**

เป็นอีกรายการยอดนิยม ตัวขนมผักกาดผสมแป้งน้อย ใส่เครื่องเคราครบทั้งกุ้งแห้ง ถั่วลิสง ตัดเป็นคำทอดให้ผิวนอกเกรียม กินกับซีอิ๊วดำพริกดอง

**ปลาหิมะนึ่งคาร์เวียร์**

เป็นการปรุงวัตถุดิบราคาแพงมาปลานำเข้าเนื้ออร่อย นึ่งกับคาร์เวียร์ที่วางประดับ ทำดูหรูหรามีรสนิยม ที่รสหอมละเมียด

**กุ้งนึ่งพริกมะนาว**

ประยุกต์กับรสชาติแบบไทยๆ แก้เลี่ยนอาหารมัน ด้วยกุ้งสดตัวโตกัดเนื้อเต็มปากเต็มคำ

**ซาลาเปาไส้ครีมชาเขียว**

แป้งซาลาเปาผสมชาเขียวเนื้อนุ่มโชยกลิ่นชาเขียวชัดเจน ส่วนไส้ครีมก็นวดผสมครีมชาเขียว ได้ทั้งกลิ่นและรสชา

**ขนมชาเขียวสอดไส้แปะก้วย**

ไส้แปะก้วยยีละเอียดจนเป็นครีม ห่อกับแป้งชาเขียวเนื้อเหนียวเหมือนโมจิคลุกงาขาว ประดิษฐ์กรรมขนมยุคเก่านำเสนอในแบบ 4 จี เคี้ยวสนุกปาก

**หมี่ผัด**

ในเทศกาลต่างๆ ชาวจีนมักมีการไหว้ด้วยเส้นหมี่แทบทุกบ้าน เพราะมีความเชื่อเรื่องอายุมั่นขวัญยืน เป็นความเชื่อคล้ายกันทุกชุมชนทั้งประเทศ และมีวิธีการผัดหมี่ ต้มหมี่ อัน

หลากหลายวิธีโดยการสืบทอดจากบรรพบุรุษ ยอมรับกันในทีว่าหมี่ผัดของชาวกวางตุ้งอร่อยที่สุดด้วยเทคนิคและการปรุง

ชิมมาเป็นจานสุดท้ายทั้งที่กินติ่มซำจนอิ่มแน่นท้อง แต่พอได้ลองชิมคำเดียวถึงกับติดใจฝืนกินต่อ เพราะเป็นหมี่ผัดที่อร่อยลงตัวครบรสด้วยนานาส่วนประกอบทั้งเนื้อกุ้งสด เห็ดหอม แฮม โรยไข่เจียวหั่นฝอย ผัดได้ถึงไฟจนหอมกลิ่นกระทะ รู้สึกได้ถึงความแตกต่างกับหมี่ผัดที่เคยกินทั่วๆ ไป

ตลอดเดือนสิงหาคม 2560 นี้ ห้องอาหารไดนาสตี้มีโปรโมชั่น “**All You Can Eat**” ติ่มซำบุฟเฟ่ต์ โดยฝีมือ เชฟกัม ลัม ฮิง หัวหน้าเชฟชาวฮ่องกง ที่คัดสรรวัตถุดิบชั้นดีนำมาบรรจงปรุงรสอร่อยเด็ด ให้เลือกกินอย่างไม่อั้น พร้อมให้เลือกความอิ่มอร่อยเพิ่มเติมสไตล์เซ็ทเมนู

เปิดให้บริการทุกวัน ทั้งมื้อกลางวัน และ มื้อค่ำ ตั้งแต่วันนี้ - 31 สิงหาคม 2560 ด้วยโปรโมชั่น “All You Can Eat” ติ่มซำบุฟเฟ่ต์ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ มีให้เลือกอย่างจุใจ พร้อมเพิ่มเซ็ทเมนูพิเศษ 2 แบบ

**1. ติ่มซำบุฟเฟ่ต์ ราคาท่านละ 850 บาท++** ให้เลือกอิ่มอร่อยกับเมนูติ่มซำได้ไม่อั้น พร้อมเลือกเซ็ทเมนูอาหารอย่างละ 1 รายการจาก *เมนูเรียกน้ำย่อย ซุปจีนต้นตำรับ ข้าวผัดหรือผัดหมี่* และ *ขนมหวาน* อาทิ ไก่แช่เหล้า, ขาหมูแก้ว, เป็ดย่างฮ่องกง, ซุปเสฉวน, ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง, ข้าวผัดเป็ดย่างไข่เค็ม, โกยซีหมี่, บัวลอยน้ำขิง, แคนตาลูปสาคูเย็น ฯลฯ แถมบริการชาขาวมะลิที่นำเข้าจากประเทศจีน

**2. ติ่มซำบุฟเฟ่ต์ราคาท่านละ 1,250 บาท++** ให้ เลือกอิ่มอร่อยกับเมนูติ่มซำได้ไม่อั้น พร้อมเลือกเซ็ทเมนูอาหาร พรีเมี่ยม อย่างละ 2 รายการจาก *เมนูเรียกน้ำย่อย* และ 1 รายการ จาก *ซุปจีนต้นตำรับ ข้าวผัดหรือผัดหมี่* และ *ขนมหวาน* อาทิ เป็ดย่างสไตล์ฮ่องกงหรือปักกิ่ง, ไก่แช่เหล้า, แมงกะพรุนน้ำมันงา, ขาหมูแก้ว, กระเพาะปลาผัดแห้ง, สลัดกุ้ง, ปลาทิพย์ทอด, ซุปรังนกเนื้อปู, ซุปเสฉวนทะเล, ซุปกระเพาะปลาสด, ข้าวผัดหยางโจว, โกยซีหมี่, เส้นใหญ่ราดหน้าหมู, เต้าฮวยเย็นฟรุตสลัด, บัวลอยน้ำขิง ฯลฯ พร้อมรับไวน์ 1 แก้ว และ ชาขาวมะลิจากประเทศจีน

# ห้องอาหารจีน ไดนาสตี้

**ชั้น M โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ**

***เปิดบริการทุกวัน: มื้อกลางวันตั้งแต่ เวลา 11.30 – 14.30 น. และ มื้อค่ำตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.30 น.***

**เปิดบริการ:** มื้อกลางวัน 11.30 – 14.30 น.

มื้อค่ำ 18.00 – 22.30 น.

***สำรองที่นั่งโทร: 02 541 1234 ต่อ 4151 หรือ อีเมล์ fb_office@chr.co.th***