



87 ก๋วยเตี๋ยวมัดไทย

ความอร่อยของก๋วยเตี๋ยวมัดไทย หรือก๋วยเตี๋ยวมัด

ยุคจอมพล ป. พิบูลย์สงคราม จนานี้ เกิดจากการเลือกเส้นจันท์

ที่เหนียวหนึบแต่นุ่มนวล โดยใช้น้ำมัดไทย สูตรเฉพาะของร้านข้าว

ที่ทำให้รสชาติออกมากล่อม ครบรส ถึงเครื่องมัดไทยแบบดั้งเดิม

เส้น



88

88 ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 290.

ความอร่อยของก๋วยเตี๋ยวจานนี้อยู่ที่เส้น ซึ่งจะต้องหอมกลิ่นกระเทียมกระเทียม โดยนำก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่เหนียวหนึบ มาคั่วกับไข่ไก่ เนื้อไก่ และปลาหมึกกรอบ



89

89 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ กับไข่ดาวไทยทอดกรอบ 290.

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับที่อร่อยจะต้องเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ทอดให้กรอบ ตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ ราดด้วยเนื้อวัวสับผัดกับเครื่องจันทน์หอม กินกับไข่ดาวทอดกรอบ



90

90 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู 290.

เราใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับเนื้อหมู และซีอิ๊วชั้นดีจนหอม ใส่ผักคะน้าอ่อนๆ ที่ถูกคั้ดและปอกอย่างบรรจง

91 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วไก่-หมู 290. กะเล 320.

ก๋วยเตี๋ยวผัดรสจัดจ้าน เรานำเส้นใหญ่มาผัดกับพริกชี้หูสวน กระเทียมไทย ใบกะเพราป่า พริกไทยอ่อน และกระชาย เวลาผัดทำเอากลิ่นหอมฟุ้งกระจายไปทั่วครัว



91

ข้าว



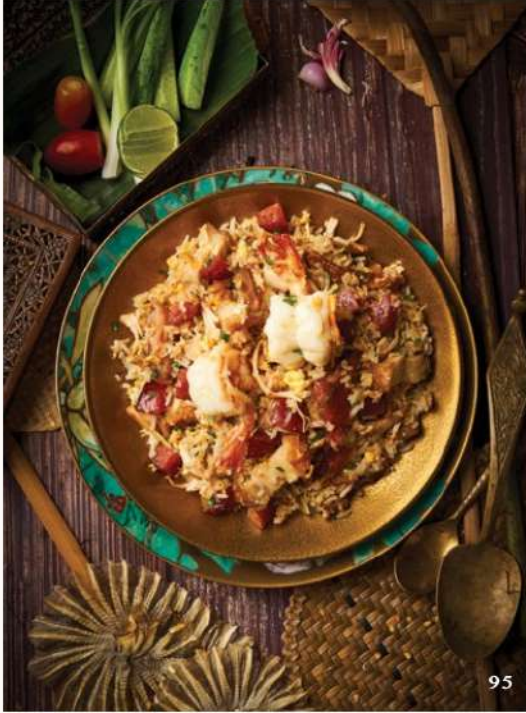
92 ข้าวผัดแกงเขียวหวานแห้ง 320.
ข้าวสำเร็จของคนรุ่นใหม่หลายๆ คน เพราะมีความเข้มข้นของเครื่องแกงเขียวหวาน โขลกใหม่ผัดมาแห้งๆ กับข้าวสวย และเนื้อไก่หั่นบาง

93 ข้าวผัดมันกุ้งแม่น้ำ 320.
มันกุ้งคือสุดยอดความอร่อยของมันกุ้งแม่น้ำ เรานำมันกุ้งแม่น้ำสีแดงสวยมาผัดให้หอม ก่อนใส่ข้าวสวยไปผัดจนแห้งตามแบบที่เรียกกันว่า “ข้าวเต็นระบ่า” ปิดท้ายด้วยกุ้งตัวโตๆ



94 ข้าวผัดแหม่ม 290.
เรานำข้าวหอมมะลิมาหุงสุกเรียงเม็ด ผัดกับแหม่มจนหอมกลิ่นควันกระทะจีน กินกับน้ำปลามะกอก และพริกชี้ฟ้าสวนชอย





95



96

95 ข้าวผัดตามใจเซฟ 320.

ข้าวผัดจานนี้อร่อยแน่เพราะตามใจเซฟ
ซึ่งใช้ส่วนผสมและเครื่องปรุงชั้นดีหลากหลาย
ชนิดของวันนั้น ลงผัดกับข้าวสวยแบบแห้งๆ
จนหอมกลิ่นกระทะ ส่วนเครื่องปรุงมีอะไรบ้าง
ก็ขึ้นอยู่กับเซฟที่จะเลือกให้แล้วละ!

96 ข้าวคลุกกะปิทรงเครื่อง 320.

เราใช้ข้าวสวยปากหม้อร้อนๆ มาคลุกกะปิ
จากกระยงอย่างดี ท่อใบตองย่างไฟจนหอม
กินร่วมกับเครื่องเคียงทั้งหมูหวาน กุนเชียง
หอมแดง พริกขี้หนูสวนซอย ถั่วฝักยาว
มะม่วงสับ มะนาว และกุ้งแห้งทอดกรอบ

ข้าวหอมมะลิแดง

30 / 50.

ข้าวหอมมะลิ

30 / 50.

ข้าวเหนียว

30 / 50.