



เมนูหวานชวนชิม : pimpatthabkk@gmail.com

ภาพ : ธารานท์ อินกรักษา

ไก่ย่างสมุนไพร

ออย-สิรินภา



อากาศหนาวๆ บรรยายกาศเข้าสู่โหมดของเพลง “จิงเกิลเบล” มองเห็นต้นคริสต์มาสแล้วรู้สึกสดชื่นขึ้นมาทันตาเห็น วันนี้เมนูหวานบุกถึงในครัวร้าน **อาลูโก้ คาเฟ่** สนามม้านางเลิ้ง ตามสัญญาที่ **ออย-สิรินภา ไชยศรี** จะมานำเสนอเมนู **ไก่ย่างสมุนไพร** ต้อนรับปีใหม่ที่ใกล้จะมาถึง

ออยเล่าว่าทำไก่อบสูตรนี้ทำครั้งแรกตอนที่เรียนอยู่ประมาณปี 2 ตอนเป็นนิสิตจุฬาฯ โดยทดลองอบไก่ทั้งตัวในวันคริสต์มาส

“อาจารย์ที่สอนภาวชาติตาเลียนเชิญนักศึกษาที่เรียนในคลาสของท่าน

ไปที่บ้าน แล้วให้ทำอาหารกันคนละอย่างก็เลยคิดว่าจะทำเมนูอะไรดีที่ดูฝรั่งแต่เป็นไทย ที่บ้านเคยทำไก่อบฟางก็เลยประยุกต์เอาสมุนไพรทั้งหลายรวมทั้งพริกแกงใส่ลงไปในตัวไก่แล้วเข้าเตาอบ ปรากฏว่าออกมาอร่อย





“ไม่เผ็ดเกินไป ไม่เลี่ยน ช่างใน
เราทำเป็นน้ำจิ้มได้ พอเป็นร้านอาหาร
เสิร์ฟไก่ทั้งตัวก็คงเยอะเกินไป
อยากให้ดูลงตัว ทานสมัย ไม่เยอะ
เกินไปก็ใช้น้ำจิ้มหน้าอกไก่
มันสมุนไพร ช่วงนี้กระแส
สมุนไพรกำลังมาพอดี สนุกกับ
การทำอาหาร ชอบทำอาหาร
ไทยและชอบทานอาหารฝรั่ง
ก็เลยจับแพะมาชนแกะออกมาเป็นสูตร
ของเราเอง”
สาวออยเป็นนักสร้างสรรค์เมนูอาหาร



ด้วยความที่เป็นสาวเหนือ ที่ร้านจึงมี
เมนูอาหารเหนืออยู่หลายเมนูรวมทั้งเมนูใหม่
ล่าสุด **น้ำพริกอ่องโรตีสี่** ที่ไม่น่าเชื่อว่า
น้ำพริกอ่องไปกันได้กับโรตีสี่
“น้ำพริกอ่องที่คนส่วนใหญ่ทานกับข้าว
ซึ่งเราคิดว่ามันไม่เก๋ อยากรอาน้ำพริกอ่อง
มาเป็นของทานเล่นโดยเสิร์ฟกับโรตีสี่
เสิร์ฟกับผัก กลายเป็นอะไรที่เข้ากันมาก
เมนูใหม่ที่จะออกปีนี้ยังมี **สลัดกุ้ง
เพสโต้** เราทำซอสเพสโต้เอง ตอนเรียน
อักษร อดิเตียนนี่แหละไปได้วิธีการทำ
เพสโต้มา ปกติเขาจะใช้หัวโพนันท์

บ้านเราหายากก็เลยเอาเมล็ดมะม่วงหิมพานต์
คั่วใหม่ๆ บั่น น้ำมันมะกอกต้องใช้
เอ็กชตราเวอร์จิ้น ไปโหระพาสด บั่นด้วยกัน
กลิ่นจะหอมมาก จับคู่กับกุ้งแชบ๊วยอย่าง
ทานกับสลัดผักสด อีกเมนูคือ **แซลมอน
เทอริยากิ** อาหารทุกจานเราจะเสิร์ฟกับผัก
อยากให้คนกินผักง่ายๆ กินกับทุกเมนู
ผักสดเราล้างอย่างดี แช่เบกกิ้งโซดา
แล้วล้างในน้ำไหล เปลือกน้ำมันมากๆ
(หัวเราะ)”

ออย-สิรินภา เรียนจบมัธยมปลาย
ที่โรงเรียนยุพราชเชียงใหม่ จากนั้น
จบปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์
ภาควิชาภาษาตะวันตก เอกภาษาอิตาเลียน
จบปริญญาโทด้าน MBA ที่มหาวิทยาลัย
แม่ฟ้าหลวง จ. เชียงราย จากนั้นไปเรียน

ภาษาจีนที่เซี่ยงไฮ้ เพราะทางบ้าน
ต้องการให้ไปช่วยธุรกิจของครอบครัว
แต่เธอก็ไม่ได้ทำธุรกิจครอบครัว
เพราะมัวแต่ไปทำงานด้านอื่น เช่น
เปิดบริษัททัวร์

ล่าสุดเปิดร้านอู่ออกไก่ ที่สนามบิน
สุวรรณภูมิ แล้วย้ายมาที่สนามม้า นางเลิ้ง
เป็นคาเฟ่เล็กๆที่มีทั้งชา กาแฟ เครื่องดื่ม
ขนม และอาหาร นั่งสบายๆ ยิ่งช่วงปีใหม่
อากาศดีๆ ลูกค้านั่งพากันแย่งชิงเก้าอี้
เอาต์ดอร์ เพื่อรับลมธรรมชาติให้
ชุ่มฉ่ำใจ

ไก่ย่างสมุนไพร

ส่วนผสม :

1. เนื้ออกไก่
2. สมุนไพร (ข่า ตะไคร้ ผักชีลาว ผักชีฝรั่ง)
3. หน่อไม้ฝรั่ง
4. มะเขือเทศ
5. เกลือ
6. พริกไทย
7. น้ำมันมะกอก
8. น้ำพริกแกงเผ็ด
9. น้ำตาลทราย
10. นมข้นจืด
11. น้ำมันดอกทานตะวัน



วิธีทำ:

1. ใช้มีดแล่นเนื้ออกไก่สำหรับ
ทำไก่ย่าง ตัดไขมันที่ไม่ต้องการทิ้ง
2. โรยเกลือ พริกไทยบนเนื้ออกไก่
ทั้งสองด้าน
3. วางหน่อไม้ฝรั่งลงไปบนเนื้ออกไก่
4. ตามด้วยผักชีฝรั่ง ตะไคร้ทุบ และ
ผักชีลาว
5. ม้วนเนื้ออกไก่แล้วมัดด้วยเชือก
6. ตั้งกระทะ ใส่ น้ำมันมะกอกลงไป
เปิดไฟอ่อนทอดเนื้อไก่ค่อยๆพลิก

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: วันอาทิตย์/@ Taste

วันที่: อาทิตย์ 18 ธันวาคม 2559

ปีที่: - ฉบับที่: 1063

Col.Inch: 127.34 Ad Value: 305,616

คอลัมน์: t'fame: ไก่ย่างสมุนไพร ออย-สิรินภา

หน้า: 14(บน)

PRValue (x3): 916,848

คลิป: ลีลี

ให้ไก่สุกจนทั่ว

7. วางหน่อไม้ฝรั่งและมะเขือเทศลงไปยังในกระทะพร้อมกัน
8. พอไก่สุกตักขึ้นพักไว้ 10-15 นาทีเพื่อให้ระอุสุกถึงข้างใน
9. น้ำมันที่เหลือในกระทะ นำมาทำซอสโดยทุบกระเทียมใส่ลงไปตามด้วยข่าบด พอเริ่มหอมใส่ น้ำพริกแกงเผ็ดลงไปผัด ตามด้วยน้ำสต็อกไก่ นมข้นจืด ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย ให้มีรสเผ็ดนิดๆ หวานหน่อยๆ
10. จากนั้นหั่นเนื้อไก่ย่าง จัดใส่จานพร้อมกับหน่อไม้ฝรั่ง และมะเขือเทศย่าง แต่งด้วยซอสแกงเผ็ด