

สำหรับเพื่อเผยแพร่ทันที:

“In Style • Hong Kong” ไลฟ์สไตล์ล้ำๆ ส่งตรงจากฮ่องกงสู่กรุงเทพฯ จัดเต็มทั้งอาหาร แฟชั่น สินค้าไลฟ์สไตล์ เพื่อประสบการณ์สุดเลิศสำหรับผู้บริโภคชาวไทย

กรุงเทพฯ 17 สิงหาคม 2559 - องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (Hong Kong Trade Development Council: HKTDC)

เตรียมจัดงาน “In Style • Hong Kong” ที่รวบรวมร้านอาหารสไตล์ฮ่องกง และร้านค้าต่างๆ กว่า 100 ร้าน

รวมถึงแบรนด์แฟชั่นและสินค้าไลฟ์สไตล์ชื่อดังของฮ่องกง ที่มีร้านตัวแทนในกรุงเทพฯ

มาร่วมกันมอบส่วนลดและของกำนัลให้ลูกค้าชาวไทยได้เพลิดเพลินกับบรรยากาศความเป็นฮ่องกงกันถึงที่กรุงเทพฯ

ลิ้มลองความอร่อยตามแบบฉบับฮ่องกง โดย เดนิส เว่ย

ฮ่องกง เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะเมืองหลวงด้านอาหารของเอเชีย

นักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลกต่างบินไปเยือนฮ่องกงเพื่อรับประสบการณ์ความอร่อย องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (HKTDC) มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้ร่วมกับเชฟชื่อดัง

เดนิส เว่ย และในฐานะ เชฟ อิน สไตล์ (Chef • In Style) เชฟเดนิส

จะนำเสนอรสชาติความเป็นฮ่องกงดั้งเดิมมาให้นักชิมชาวกรุงเทพฯ ได้มีโอกาสลิ้มลองเมนูที่รังสรรค์ขึ้นเป็นพิเศษสำหรับ In Style • Hong Kong โดยเฉพาะ โดยที่ไม่ต้องเสียเวลาเดินทางไปฮ่องกง ในเดือนกันยายนและตุลาคมที่จะถึงนี้

เชฟเดนิส ช่วยธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนของครอบครัวตั้งแต่ออนเป็นเด็ก ต่อมาได้เปิดธุรกิจจัดเลี้ยงของตัวเองในเมืองแวนคูเวอร์

ประเทศแคนาดา หลังจากผ่านการอบรมด้านอาหารจากโรงเรียนสอนการทำอาหารแวนคูเวอร์ เชฟเดนิส

เดินทางกลับมาฮ่องกงในปี 2545 และเปิด 6 Senses Cooking Studio ในปี 2547 และต่อมาในปี 2549

เชฟเดนิสได้นำเสนอเมนูอาหารอบที่ไม่มีส่วนผสมของกลูเตน

และได้เปิดสอนการทำอาหารให้กับผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการแพ้อาหารอย่างรุนแรง หรือมีความต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ

ตั้งแต่ปี 2550 เชฟเดนนิส ได้แบ่งปันประสบการณ์ในการทำอาหารของเชฟโดยมีการใช้สื่อหลากหลายรูปแบบ โดยเชฟเดนนิสมีรายการโทรทัศน์และวิทยุเกี่ยวกับอาหารที่ออกอากาศทาง สถานี TVB และ Now TV ในฮ่องกง และ Fairchild TV ในประเทศแคนาดา เชฟเดนนิส เป็นหนึ่งในเชฟชื่อดังที่ร่วมงานแสดงอาหารขององค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกงที่เสร็จสิ้นไปเมื่อวันจันทร์ที่ผ่านมา

เตรียมตัวพบกับเมนูขึ้นชื่อของฮ่องกงในอีกสองเดือนข้างหน้า

จากการได้รับคัดเลือกให้เป็นเชฟ อิน สไตล์ เชฟเดนนิส จะนำเสนอเมนูเด็ดที่มีให้ลิ้มลองในร้านไฟริชชั่น กิกฟายฮุน และ ปัดักส์ คาเฟ่ ระหว่างเดือนกันยายนและตุลาคม ด้วยแรงบันดาลใจจากอาหารต้นตำรับฮ่องกงสูตรดั้งเดิม เมนูต่างๆ จะถูกออกแบบมาเพื่อให้ถูกปากคนไทย

เมนู 2 เมนูพิเศษจากฮ่องกง - **เกี้ยวทอดซอสซีฟู้ดเปรี้ยวหวานและสเต็กปลาจะละเม็ดรมควัน**สำหรับร้านไฟริชชั่น

เกี้ยว เป็นหนึ่งในอาหารขึ้นชื่อของประเทศฮ่องกง ซึ่งใครๆ ก็ต้องไม่พลาดที่จะลิ้มลองเมื่อมาเยือน คนฮ่องกงนิยมปรุงและรับประทานเมนูเกี้ยวพร้อมน้ำซุ้บที่ถูกปรุงในลักษณะที่แตกต่างกันออกไป และสำหรับเมนูเกี้ยวพิเศษเมนูนี้ เชฟเดนนิสได้ปรุงขึ้นโดยใช้วิธีการทอดตามตำรับการปรุงแบบดั้งเดิม ซึ่งนักชิมชาวไทยคุ้นเคยเป็นอย่างดี และนำมาผสมผสานกับซอสเปรี้ยวหวานที่มีรสชาติกลมกล่อม กระตุ้นต่อมรับรสได้เป็นอย่างดี และด้วยรสสัมผัสที่มีทั้งความนุ่มหนึบในคำเดียวกัน จึงรับรองได้ว่าเมนูเกี้ยวทอดซอสซีฟู้ดเปรี้ยวหวานนี้จะเป็นที่จดจำสำหรับนักชิมชาวไทยอย่างแน่นอน

เพราะความอร่อย ประโยชน์ต่อสุขภาพ และคุณค่าทางสารอาหาร ซีฟู้ด จึงเป็นเมนูสำคัญสำหรับเอเชีย สำหรับเมนูปลาของเชฟ อิน สไตล์ เดนิส เว้ย เมนูนี้ เชฟนำเสนอปลาจะละเม็ด ซึ่งเป็นปลาทะเลชั้นเยี่ยม อุดมไปด้วยโปรตีนและโอโอติน โดยมีสรรพคุณที่โดดเด่นในการช่วยระบบย่อยอาหาร “เมื่อคุณปรุงเมนูปลาจะละเม็ด คุณต้องแน่ใจว่าไม่สุกมากหรือน้อยเกินไป สมุนไพรที่ใช้ในการปรุงรสและเป็นส่วนผสมในการใช้หมักเนื้อปลา จะช่วยเพิ่มกลิ่นอโรมาและยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ”

เซฟเดนนิส กล่าวเสริม

สำหรับเมนูนี้ เซฟเดนนิส จะใช้สมุนไพรของไทยในการปรุง ซึ่งได้แก่ผักชีและขิง “จึงมีสรรพคุณในการขับลม ทำให้เจริญอาหาร และยังช่วยลดแก๊สในกระเพาะอาหาร

นอกจากนี้ผักชีและขิงยังมีส่วนช่วยลดคลอเลสเตอรอลในเลือดและอาการวิงเวียนได้อีกด้วย” เซฟเดนนิส อธิบาย

ประสบการณ์จากฮ่องกงอีกมายรอให้คุณมาสัมผัส

นอกเหนือจากเมนูสไตล์ฮ่องกงที่มีให้เลือกชิมในร้านอาหารหลากหลายแล้ว นักชิมชาวกรุงเทพฯ

ยังจะได้เพลิดเพลินกับส่วนลดและสิทธิพิเศษต่างๆ มากมาย ณ ร้านค้าต่างๆ มากกว่า 30 ร้านค้า อาทิ สินค้าแฟชั่น ร้านอาหาร สินค้าไลฟ์สไตล์ เช่น แวนตา นาฬิกา เครื่องใช้ภายในบ้าน ผลิตภัณฑ์ความงามและสุขภาพ ที่จะมาให้คุณได้เลือกซื้อในเดือนกันยายนและตุลาคมที่จะถึงนี้

หนึ่งในระหว่างวันที่ 3-9 ตุลาคม นิทรรศการ “ฮ่องกง แกลเลอรี” ยังจะมีการจัดงานเพื่อนำเสนอความน่าสมั้ยด้านแฟชั่น สินค้าไลฟ์สไตล์ต่างๆ และอาหารเลิศรส ณ ศูนย์การค้า สยาม พารากอน ซึ่งสินค้าต่างๆ หลากหลายรายการ รวมถึงเครื่องปรุงรสต่างๆ จากฮ่องกงจะยกขบวนมาให้ผู้บริโภคชาวไทยได้สัมผัส นอกจากนี้ผู้ที่สนใจยังสามารถเข้าไปชมและเลือกซื้อสินค้านั้นได้จากเว็บไซต์ Lazada หรือ เว็บไซต์แนะนำร้านอาหาร Openrice Thailand ได้ตั้งแต่เดือนกันยายนเป็นต้นไป

In Style • Hong Kong <http://www.instyle-hk.com>

ติดตามเราทางเฟสบุ๊กได้ที่: [HKTDC Bangkok](#)

รูปภาพสำหรับดาวน์โหลด: <http://bit.ly/2aXzYdG>

	เชฟ อิน สไตล์ เชฟเดนนิส เว่ย สร้างสรรค์เมนูเด่นให้เลือกลิ้มลองได้ที่ร้านไฟร์ซีซั่น กีกีฟายუნ และ ปัดักส์ คาเฟ่ ช่วงเดือนกันยายนและตุลาคม
	เดนนิส เว่ย (ที่ส่งจากขวา) บอกเล่าประสบการณ์การทำอาหารในงาน Hong Kong TDC Food Expo ซึ่งเสร็จสิ้นไปเมื่อวันจันทร์ที่ผ่านมา

สื่อมวลชนกรุณาติดต่อ

ฮ่องกง ฝ่ายการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง:

Joe Kainz อีเมล: joe.kainz@hktcdc.org โทร: (852) 2584 4216

กรุงเทพ บริษัท วิโร พับลิค รีเลชันส์

ปิยะฉัตร นามบัณฑิต อีเมล: piyachat@veropr.com โทร: 0 2684 1552-2 ext 21, มือถือ: 0 86 093 9019

ปัทสร พิสุทธิปัญญา อีเมล: papatsorn@veropr.com โทร: 0 2684 1552-2 ext 19, มือถือ: 0 89 499 8349

องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (สำนักงาน กรุงเทพ)

ชั้น 9 สาทรสแควร์ เลขที่ 98 ถนนสาทรเหนือ สยาม บางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทร: 0 2343 9000 แฟกซ์: 0 2343 9029

www.hktcdc.com

ข้อมูลเกี่ยวกับองค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง

องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (Hong Kong Trade Development Council หรือ HKTDC)

เป็นหน่วยงานที่ขอบด้วยกฎหมายที่จัดตั้งขึ้นในปีค.ศ. 1966 เพื่อรับผิดชอบด้านการตลาดระดับสากลสำหรับผู้ค้า ผู้ผลิต

และผู้ให้บริการที่อยู่ในฮ่องกง โดยมีสำนักงานทั่วโลกกว่า 40 แห่ง ในจำนวนนี้ตั้งอยู่ในประเทศจีน 13 แห่ง

องค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกงส่งเสริมฮ่องกงในฐานะเวทีทางธุรกิจกับจีนและประเทศต่างๆ ในเอเชีย นอกจากนี้

ยังมีหน้าที่จัดงานแสดงสินค้าและนำคณะผู้แทนทางการค้าไปยังบริษัทต่างๆ ที่มีความเชื่อมโยงในการต่อยอดโอกาสในฮ่องกงและแผ่นดินใหญ่

พร้อมนำเสนอข้อมูลผ่านวารสารทางการค้า รายงานการวิจัย และเว็บไซต์ พบรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.hktdc.com หรือติดตามเราได้ทาง



Google+



Twitter @hktdc



LinkedIn