

# LOOKING GOOD ISSUE

# ESQ&A

MAN AT HIS BEST

MARCH 2016

EXCLUSIVE COVER  
PHOTOGRAPHED  
BY SIMON EMMETT

การกลับมาของนายแบบรุ่นพี่  
ฉายาบลูสตีล...

# Derek Zoolander

“บางทีก็รู้สึกเหมือนติดคุกนะ ทำอะไรก็ดูดี  
ไปซะหมด แต่ทำอะไรได้ในเมื่อคนมันหล่อ เท เอ็กซ์  
ดั่งคับโลกแต่เกิดชะชนาคนั้น”

SPRING/SUMMER '16

# KICK- OFF

## THE ART OF LOOKING GOOD

ทำชายแต่งตัวดีที่กล้า  
ยึดอกรับว่าเคยเทียบมาก่อน

ESQ&A

## DONALD J. TRUMP

รู้จักปีะป่ากรั้มปี  
ชะตั้งแต่เนิ่น ๆ

## LUXE FOR LESS

เล่าชายชอบ  
ไทย-กัมพูชา  
ตามล่าขุมสมบัติ  
แห่งสโตร์

## FITNESS CHALLENGE

ภารกิจพิสูจน์ความฟิต



MARCH | 90 BAHT







# EAT OUT ORIGIN HONG KONG

อาหารฮ่องกงโดยเชฟชาวฮ่องกงที่โด่งดังที่สุดในเมืองไทย “มาน ไช่ ยิน” เชฟชาวจีนฮ่องกงผู้ประสบความสำเร็จในการทำอาหารมานานกว่าสามสิบปีกับการเปิดร้านอาหารฮ่องกงที่หลาย ๆ кусอดอยกายใต้ชื่อ ‘CHAIRMAN BY CHEF MAN’

TEXT ZATIA / PHOTOGRAPHY KITTIPOJ TANTRAKULSIRI

๖๖ **ชรแมน บาย เชฟแมนคือคาเฟ่** ฮ่องกงเปิดใหม่ที่ทำให้เราอดนึกย้อนไปในช่วงยุค 70s ให้ร้านกลายเป็นคาเฟ่เก่าแก่ที่หลาย ๆ คนเรียกกันว่าปิงซี้หรือซาซานเต็ง นอกจากการตกแต่งที่ทำให้ทุกซอกทุกมุมกลายเป็นคาเฟ่ย้อนยุคในสไตล์ฮ่องกงแล้วที่นี่ยังออกแบบให้หน้าเคาน์เตอร์เป็นแบบเปิดโล่งเพื่อให้ความรู้สึกเสมือนมาเยือนร้านน้ำชาในยุคนั้นอย่างแท้จริงแต่ก็ยังคงแฝงไว้ซึ่งความอบอุ่นและเป็นกันเองไปพร้อม ๆ กัน

โดยที่เน้นการนำเสนออาหารอร่อยตามแบบฉบับคาเฟ่ฮ่องกงที่ได้รับความนิยมในราคาที่เป็นกันเอง เราเริ่มต้นชิมตั้งแต่ของว่างอย่าง “ขนมปังสับประรด” (โบโลบัน) สไตล์ฮ่องกงเสิร์ฟพร้อมเนยสดทั้งที่ไม่ได้มีส่วนผสมของสับประรดเลยแต่ที่ได้ชื่อนี้เพราะมีแป้งหุ้มด้านบนเป็นตารางหมากรุกคล้าย

เปลือกสับประรด โดยครึ่งบนทำจากแป้งคู้กึ่งส่วนครึ่งล่างทำจากแป้งขนมปังสโตลจีนซึ่งอ่อนนุ่มกว่าและหวานกว่าขนมปังตะวันตก เสิร์ฟควบคู่กับเนยสดที่ชุ่มฉ่ำแทรกตัวในขนมปังอุ่น ๆ ตามด้วยเครื่องต้มตุ๋นแม่ทงที่คาเฟ่ฮ่องกงจะขาดไม่ได้เลยอย่าง “ซ่านมเย็น” ที่ทั้งหอมเข้มข้นจากชาสีลอนและนุ่มละมุนด้วยนมข้นจืด จากนั้นมาถึงเมนูรองท้องอร่อย ๆ อย่าง “น้องเปิดทอด” ที่กรอบนอกนุ่มในพร้อมด้วยเมนูที่เราพอใจให้คะแนนเต็มอย่าง “มะเขือยาวชุบไข่โรยหน้าหมูหยอง” ที่คนไม่รับประทานมะเขือยาวอย่างเราจะต้องยอมสยบ มะเขือยาวนั้นแฉลบแล้วนำไปชุบแป้งทอดจนกรอบบาง ๆ เสิร์ฟพร้อมหมูหยองและพริกเกลือให้รสชาติอร่อยพอติดพอดี ส่วนเมนูเส้นที่เจขาดไม่ได้ก็คือ “บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปฮ่องกงแฮมไข่ดาว” ที่น่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปฮ่องกงมาปรุงกับแฮมงานนี้ใครที่ไม่ปลื้มแฮมก็มีเนื้อสัตว์ไปจนถึงหมูแดงให้คุณเลือก เพิ่มความอร่อยด้วยไข่ดาวและน้ำ

ซุปรังพิเศษแบบครัวจีน ส่วนใครที่โปรดปรานเมนูข้าวขอแนะนำ “ข้าวไก่อบในซอสโปรตุเกส” ที่ได้รับอิทธิพลมาจากเกาะเพื่อนบ้านอย่างมาเก๊า เมนูนี้มีเอกลักษณ์ความอร่อยตรงที่ความเข้มข้นหวานมันของซอสที่ทำจากกะทิที่ทั้งหอมและอร่อยไม่รู้ลืม ดบท้ายด้วยของหวานอย่าง “เฟรนช์โทสต์” ที่ทำให้เราต้องนึกถึงซาซานเต็งแบบฮ่องกงกับขนมปังขาวเนื้อหนานุ่มสองแผ่นประกบได้เนยถั่วก่อนนำไปชุบไข่แล้วทอดจนเหลืองอร่ามนำรับประทานเสิร์ฟพร้อมเนยสดและน้ำเชื่อม ส่วนใครอยากชื่นใจขอแนะนำของหวานอย่าง “คาราเมลคัสตาร์ด” เพราะนอกจากคาราเมลคัสตาร์ดของที่นี่จะมีรูปแบบคลาสสิกสวยงามแล้วยังมีเนื้อเนียนนุ่มเป็นที่สุด **๕๒**

**CHAIRMAN BY CHEF MAN**  
ที่ตั้ง ATHENEE TOWER ชั้น G ถนนวิทญู  
เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00 - 21.30 น.  
โทร. 0 2168 8866