

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 1,500

Section: @Taste/-

วันที่: เสาร์ 12 เมษายน 2557

ปีที่: - ฉบับที่: 627

Col.Inch: 114 Ad Value: 171,000

คอลัมน์: t*fame: แกงกะหรี่หมูตุ๋นนก วงซูว์

หน้า: 3(บน)

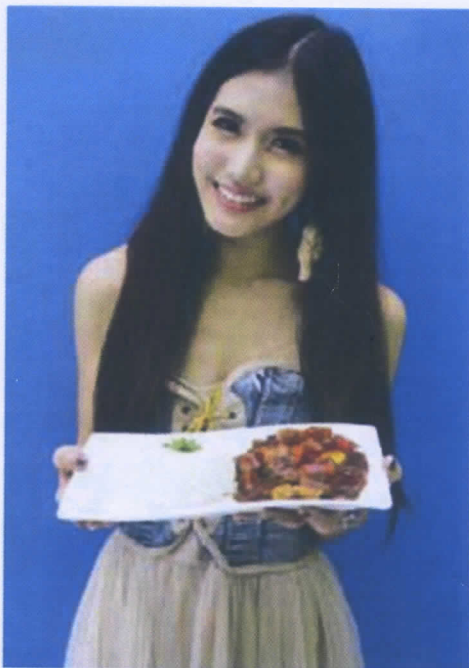
PRValue (x3): 513,000

ศักดิ์/อภ.ชด.ร.ศ. 54
(ศิษย์เก่า)

ศิลปิน: ลีลี



แกงกะหรี่หมูตุ๋น นก วงซูว์



t*fame

ทิวหวานชวนชิม

ใกล้ถึงวันครบคร้ว 14 เมษายน
เชื่อว่าคุณผู้อ่านสนใจทำอาหารง่าย ๆ
แต่อร่อย วันนี้ขอนำเสนอ
ข้าวแกงกะหรี่หมูตุ๋น เคล็ดลับไม่ลับจาก
นพวรรณ ชำนาญช่าง หรือรู้จักกันในนาม
นก วงซูว์ ซึ่งเธอเป็นนักร้องอีกคนหนึ่ง
ที่ชอบกิน และชอบทำอาหาร จนต้องหันมา
เปิดร้านอาหารเป็นธุรกิจของตัวเอง
ชื่อร้าน **NOK NOK** ร้านของเธออยู่ติดกับ
คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ซอยเก็กงาม 1 เป็นร้านน้ำปั่น ขนมปังปิ้ง
เมื่อถามถึงผลงานเพลงช่วงนี้ เธอกำลัง
มีซิงเกิ้ลใหม่ ชื่อเพลง "แค่เหมียว" แนวเพลง
อิเล็กทรอนิกส์แดนซ์สนุก ๆ จากค่าย
โซว์มิวสิก ในเครืออาร์เอสฯ สาวนกล้ำถึง

ตัวเองว่า

"มักเป็นคนที่ชอบกินอาหารง่าย ๆ กิน
ได้ทุกอย่าง ก็เลยชอบทำอาหาร ชอบเข้าครัว
ถ้าเป็นอาหารไทยเรียกว่าทำได้ทุกเมนูเลย
จริง ๆ ค่ะ แต่จะอร่อยถูกปากหรือเปล่าไม่รู้
เหมือนกัน (หัวเราะ) แต่คนส่วนใหญ่ที่ทานก็
ไม่มีใครบอกว่าไม่อร่อยนะค่ะ"

ด้วยความที่เป็นศิษย์เก่าจบ
ปริญญาตรีจากคณะวิทยาศาสตร์
คอมพิวเตอร์ จากสถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง หลัง
จากเรียนจบจึงมองหาช่องทางในการทำธุรกิจ
ร้านอาหาร และบังเอิญเจอร้านอาหารแห่ง
หนึ่งในละแวกนั้นว่างอยู่ ก็เลยขอเช่าช่วงต่อ
เพื่อสานต่อความฝันในการเปิดร้านอาหาร
"เริ่มจากนกอายกมีธุรกิจเป็นของตัวเอง
เอง ที่สามารถทำได้นอกเหนือจากการเป็น
นักร้อง คืออยากมีความมั่นคงในชีวิต ก็เลย
ลองเปิดร้านอาหาร ซึ่งตอนแรกเปิดเป็น

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 1,500

Section: @Taste/-

วันที่: เสาร์ 12 เมษายน 2557

ปีที่: -

ฉบับที่: 627

Col.Inch: 114

Ad Value: 171,000

หน้า: 3(บน)

PRValue (x3): 513,000

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: t'fame: แกงกะหรี่หมูตุ๋น กวงซูวี่



ข้าวแกงกะหรี่หมูตุ๋น

ส่วนผสม :

- 1.ซีโรงหมูกระดูกแก้ว ครึ่งกิโลกรัม
- 2.ชุดเครื่องยาจีน 1 ชุด
- 3.แกงกี้ 2 ซ้อนโต๊ะ
- 4.ซีอิ้วขาว 2 ซ้อนโต๊ะ
- 5.ซีอิ้วดำ 2 ซ้อนโต๊ะ
- 6.ซอสหอยนางรม 2 ซ้อนโต๊ะ
- 7.รากผักชี 5 ต้น
- 8.พริกไทยเม็ดทุบให้แตก 1 ซ้อนโต๊ะ
- 9.กระเทียม 50 กรัม
- 10.เห็ดหอม
- 11.น้ำเปล่า 6 ถ้วย
- 12.พริกแกงกะหรี่ญี่ปุ่น ครึ่งกล่อง
- 13.แครอท 300 กรัม
- 14.แอปเปิ้ล 100 กรัม
- 15.มันฝรั่ง 300 กรัม

วิธีทำ :

- 1.ต้มน้ำให้เดือด 6 ถ้วย
- 2.ใส่เนื้อหมู รอให้สุก
- 3.ใส่เครื่องยาจีน และเห็ดหอม
- 4.ปรุงรส แล้วรอให้เดือดอีกครั้ง หรือไฟอ่อน ๆ ทิ้งไว้อีก 1-2 ชั่วโมง
- 5.ใส่มันฝรั่ง กระเทียม นิดหน่อย ใส่แกงกะหรี่ญี่ปุ่น รอให้ก้นละลาย
- 6.ใส่มันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ แอปเปิ้ล
- 7.ตั้งน้ำพอเดือดแล้วค่อยใส่เครื่องที่ผัดลงไป คอยคนต่อไปเรื่อย ๆ เพื่อไม่ให้ก้นหม้อไหม้ ใช้ไฟอ่อน

ร้านก๋วยเตี๋ยวเมื่อกลางปีที่แล้ว เริ่มจากไปทานก๋วยเตี๋ยวมาร้านหนึ่งแล้วอร่อยมาก ก็เลยลองหาวิธีแกะสูตร และเข้าอินเทอร์เน็ตค้นหาข้อมูล หากจากกูเกิ้ลบ้างจนได้พัฒนาสูตรมาเปิดร้านก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูตุ๋น “นก” เส้าอีกว่าช่วงนั้นขายดีมาก แต่เป็นจังหวะที่กำลังก้าวเข้าสู่การบันเทิงด้วย จึงทำให้มีอุปสรรคในเรื่องของการแบ่งเวลา

การดูแลร้าน และงานในวงการบันเทิงจึงทำให้ต้องปิดร้านก๋วยเตี๋ยวไป และหันมาเปิดร้านน้ำปั่นกับขนมปังแทน เพื่อความสะดวกในการดูแลร้านมากขึ้น “ช่วงที่ทำร้านก๋วยเตี๋ยว เป็นจังหวะที่เข้าวงการบันเทิงด้วย โดยเริ่มจากการถ่ายโฆษณาต่าง ๆ และได้เข้ารอบการประกวดอดีตขึ้นกับทางค่ายโซนี่มิวสิค เครื่องอาร์เอสฯ

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 1,500

Section: @Taste/-

วันที่: เสาร์ 12 เมษายน 2557

ปีที่: - ฉบับที่: 627

Col.Inch: 114 Ad Value: 171,000

คอลัมน์: t" fame: แกงกะหรี่หมุดูนอก วงซูว์

หน้า: 3(บน)

PRValue (x3): 513,000

คลิป: 3ข

จนทำให้มีผลงานเพลงซิงเกิ้ลแรก "จุด จุด จุด" จนล่าสุดตอนนี้มีซิงเกิ้ลที่สองเพลง "แค่เหมียว" และกำลังอยู่ในช่วงโปรโมท ทำให้ต้องตัดสินใจปิดร้านก๋วยเตี๋ยว เพราะอุปสรรคเรื่องเวลา นึกคิดว่าทำร้านก๋วยเตี๋ยวค่อนข้างจุกจิก ไม่ว่าจะเรื่องความสะดวกสบาย เรื่องเศษอาหาร รายละเอียดเยอะมาก นึกก็เลยอยากทำอะไรที่สะดวก สามารถดูแลร้าน

เองได้ด้วย พอมาเปิดร้านน้ำปั่นก็มีลูกค้าเก่า เรียกร้องว่าอยากกินหมุดูนอกอีก มาบอกว่าพี่จะขายอะไรก็ได้แต่ต้องขายหมุดูนอกด้วยนะ เพราะไม่เคยกินหมุดูนอกที่ไหนอร่อย เหมือนที่ร้านเลย ซึ่งนึกก็สังเกตจากลูกค้าที่เข้ามาในร้านก๋วยเตี๋ยวคือน้อยมากจะเข้ามากินก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น ส่วนใหญ่จะสั่งแต่หมุดูนอกหรือถ้าเข้ามาแล้วหมุดูนอกหมด เขาจะเดินออกจากร้านไปเลย นึกก็เลยเพิ่มเมนูพิเศษในร้านคือ ข้าวหมุดูนอก กับข้าวแกงกะหรี่หมุดูนอกด้วยค่ะ กลายเป็นร้านขนมที่มีอาหารขายด้วย"

หมุดูนอกสูตรนี้เด็ดแค่ไหน สาวนุกบอกว่า "ความพิเศษหมุดูนอกของนุกจะต้มทิ้งไว้หนึ่งชั่วโมง ทำให้หมูเริ่มนุ่ม แล้วใส่เครื่องยาจีนต้มทิ้งไว้กับเห็ดหอม จากนั้นปรุงรส รอน้ำเดือดที่สุด ทิ้งไว้อีกหนึ่งชั่วโมง เพื่อให้กลิ่นเครื่องยาจีนเข้าถึงเนื้อหมูข้างในจนเปื่อย เรียกว่าลูกค้าที่มาจะชอบหมุดูนอก เป็นเมนูที่ขาดไม่ได้เลยคะ ส่วนอีกเมนูข้าวแกงกะหรี่หมุดูนอก พิเศษตรงที่ไม่มีที่ไหนทำหมุดูนอกกับแกงกะหรี่เลย เพราะร้านส่วนใหญ่ที่เคยไปกินจะใช้ไก่ หมูทอด กุ้ง รวมถึงเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มาทำข้าวแกงกะหรี่ ยังไม่เห็นที่ไหนใช้หมุดูนอกทำข้าวแกงกะหรี่เลย เพราะมันค่อนข้างยุ่งยาก ต้องต้มนานทิ้งไว้เป็นชั่วโมง"

ว่าแล้วสาวนุกก็เข้าครัวไปโชว์ลีลาปลายจวัก พร้อมกับฝากผลงานเพลงให้ช่วยติดตามกัน www.rsfriends.com หากจะไปอุดหนุนที่ร้าน NOK NOK ก็เชิญกันได้ ☺