

# วัตถุดิบ

Ingredient ๑



2021 / 01

## Street Food Trends 2021



### 24 | DISH TOP

ชวนไปฟิน อร่อยจานด่วน อิ่มง่าย ราคาสบายกระเป๋า @เดี่ยว นะ เพราะ  
รับไลฟ์สไตล์คนยุคใหม่ “อย่างให้” หมูกระทะ  
เด็ดทุกชิ้นฟินทุกคำ อร่อยได้ไม่ต้องอย่างเอง



ตราเด็กสมบูรณ์

# เมนูสร้างรายได้ ไต่อย่างเด็กสมบูรณ์



## วัตถุดิบ

พริกป่น	2	ช้อนชา
ข้าวคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	3	หัว
ผักชีฝรั่ง	4	ช้อนชา
น้ำปลาแท้ ตราเด็กสมบูรณ์	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ผสมพริกป่น น้ำปลาแท้ ตราเด็กสมบูรณ์ น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก และน้ำมะนาว ให้เข้ากัน
- ใส่ข้าวคั่ว หอมแดง โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง เสิร์ฟคู่กับ ไต่อย่างเด็กสมบูรณ์

## วัตถุดิบ

เนื้อไก่สะโพกติดหนัง	3	ชิ้น
ซอสหอยนางรมสูตรเข้มข้น ตราเด็กสมบูรณ์	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาแท้ ตราเด็กสมบูรณ์	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	5	กลีบ
พริกไทย	15	กรัม
รากผักชี	3	ราก

## วิธีทำ

- ล้างเนื้อไก่ ผ่าชั้นเนื้อให้มีความหนาประมาณ 1 ซม. พักให้สะเด็ดน้ำ
- โหลรากผักชี กระเทียม และพริกไทย จนเนื้อแหลกดี
- ผสมน้ำหมักด้วย น้ำปลาแท้ ตราเด็กสมบูรณ์ ซอสหอยนางรมสูตรเข้มข้น ตราเด็กสมบูรณ์ น้ำตาลมะพร้าว และส่วนผสมข้อที่ 2 ให้เข้ากัน
- นำไก่หมักกับน้ำหมัก นวดเนื้อไก่ให้ส่วนผสม น้ำหมักเข้าเนื้อพักไว้ 45 นาที
- นำไก่ลงย่างบนตะแกรงด้วยไฟอ่อน ให้เนื้อไก่สุกดี แล้วย่างต่อด้วยไฟแรง ให้หนังไก่กรอบสีสวย นำรับประทาน เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มแจ่ว



"คู่หู เคล็ดลับความอร่อย"

น้ำปลาแท้ ตราเด็กสมบูรณ์  
ซอสหอยนางรมสูตรเข้มข้น ตราเด็กสมบูรณ์



**สูตรลับความอร่อย**

# น้ำซุปรก๋วยเตี๋ยว **มัดใจลูกค้า**



**“สูตรไทย หอมกลิ่น  
 น้ำต้มกระดูกและเครื่องเทศ”**

- ✓ 1. มีส่วนผสมน้ำต้มพักปรุงรสอย่างลงตัว
- 👍 2. ละลายง่าย ใคน้ำซุปรส
- ☕ 3. ทำได้หลายเมนูก๋วยเตี๋ยว
- 😊 4. น้ำซุปรหวานอร่อยกลมกล่อม

**“ถึงเครื่องแกงจืดไทยแท้  
 ด้วยกลิ่นหอมรากผักชี”**

- 🍲 1. ทำให้มีน้ำซุปรสชาติคงที่
- 🍲 2. ประหยัดเงิน ใช้กระดูกหมูและเครื่องเทศน้อยลง
- 🍲 3. หอมอร่อยจากเครื่องเทศแบบไทย

**“ใช้เครื่องเดียว  
 เข้มข้น สดชื่น”**

- 👍 1. พงษ์รสสูตรเข้มข้น
- 🍲 2. ประหยัดต้นทุน ใช้เครื่องเดียว (เปรียบเทียบกับอายิโนะโมะไต)
- 🍲 3. เคลือบน้ำซุปรสชาติ เข้มข้น อร่อย
- ✓ 4. เหมาะกับเมนูก๋วยเตี๋ยวน้ำซุปร และเมนูรสเข้มข้น จัดจ้าน

# MHA Editor's Talk

Street food หรืออาหารริมทาง นอกจากจะเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทยที่อยู่คู่สังคมไทยมาช้านานแล้ว ในปัจจุบัน ยังนับเป็นจุดหมายยอดนิยมอีกอย่างหนึ่งของนักเดินทางจากทั่วโลก

เสน่ห์และสีสันของอาหารริมทางไทย กลายเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวและต่างชาติที่ไม่ได้มีเฉพาะในกรุงเทพฯ เท่านั้น แต่ยังคงกระจายตัวอยู่ทุกภูมิภาคนับแสนร้าน มีสัดส่วนราว 70% ของอาหารทั้งหมด คิดเป็นมูลค่าต่อปีราว 3 แสนล้านบาท ไม่ว่าจะเป็นรถเข็น หาบเร่ แผงลอย คีออส (kiosk) รวมไปถึงฟู้ดทรัค (food truck) ที่มีการปรับตัวเพื่อตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์สังคมยุคดิจิทัล

นอกจากภาครัฐจะออกมาสสนับสนุนอาหารริมทางให้มีมาตรฐานยิ่งขึ้นทั้งในเรื่องมาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัย ควบคู่กับการจัดระเบียบพื้นที่ค้าขายบนทางเท้าแล้ว ผู้ประกอบการยังต้องยกระดับมาตรฐานทั้งในเรื่องรสชาติ ความสะอาด การบริการ ความคิดสร้างสรรค์ รวมถึงการปรับตัวในโลกออนไลน์ ตลอดจนการให้บริการเดลิเวอรี่ ฯลฯ นิตยสาร **"วัตถุดิบ"** หรือ **"Ingredient"** ฉบับนี้ แมคโคร โฮเรก้า อคาเดมี ได้จัดทำขึ้น เพื่อนำเสนอสาระความรู้ **"อาหารริมทาง"** และแง่มุมใหม่ๆ ที่น่าสนใจ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้อ่านจะได้รับประโยชน์ดีๆ ในเล่มนี้อีกครั้งหนึ่ง

Street food has not only been a part of Thai culinary culture for a long time, it has also become one of the most well-known lures for international tourists visiting Thailand.

Charm and color of Thai street food has long been considered an attraction for Thai and foreign foodies. Hundreds of thousands of street food restaurants can be found in Bangkok and all over Thailand. Accounting for approximately 70% of the total food, street food businesses make around 300 billion baht per year. They are sold by hawkers, food carts, stalls, kiosk, and also food trucks that are adapted to meet the lifestyle of the digital age.

In addition to the government's desire for street food to have higher standards of cleanliness and safety, there is also a push for organization of trade areas on the sidewalks. Street food business owners must also raise standards in terms of taste, hygiene, service and creativity. This includes adaptation to new marketing technologies such as online platforms, partnering with delivery services and a social media presence.

Makro Horeca Academy issues this "Ingredient" magazine to provide knowledge of "Street food" and other new interesting subjects. We hope that our readers will once again enjoy and benefit from it.

ร่วมมือกับ  
IN PARTNERSHIP WITH



สนับสนุนโดย  
SPONSORS



# Table of CONTENT



## 06

### Dish You Know

เทรนด์อาหารริมทาง 2564  
Street food Trends 2021



## 30

### Dishlicious

จับเทรนด์อาหารข้างทาง 2021  
World Street Food Trends 2021



## 16

### Dish Maker

แซ่พุ้น  
เมื่อรากเหง้าถูกเล่าต่อให้เป็นตำนานความอร่อย  
Sae Phun Cuisine: a Legend of  
Deliciousness

PATONGGO Café  
ไขความสำเร็จของธุรกิจปากท้องไถ่ระดับโลก  
PATONGGO Café: Unlocking Success  
in World-class Patonggo Business



## 38

### Dish World

ภัตตาคารอร่อยกับสตรีทฟู้ดทั่วโลก  
Best 9 Street food Around the World

## 46

### Dish Talk

วัตถุดิบคุณภาพ เพื่อธุรกิจที่ดี  
Ingredients for a successful food business



## 24

### Dish Top

ย่างให้หมูกระทะ  
เด็ดทุกชิ้นฟินทุกคำ อร่อยได้ไม่ต้องย่างเอง  
Yanghai Pork Barbecue: every bite is super  
delicious and you don't have to grill it yourself

อร่อยจานด่วน อิ่มง่าย ราคาสบายกระเป๋า  
@เตี่ยว กะ เพรา  
Delicious fast food, filling and friendly price  
@ Teaw-ka-pow







# Dish You know

## เทรนด์อาหารริมทาง 2564 STREET FOOD TRENDS 2021

### ธุรกิจอาหารริมทางยุคดิจิทัล

อยู่เมืองไทย ไม่ว่าจะหิวเมื่อไหร่ก็มีของกินเพราะประเทศไทยเป็นแดนสวรรค์แห่งสตรีทฟู้ด ฉบับนี้ ทีม MHA เสาะหาเทรนด์ที่น่าสนใจเพื่อผู้ประกอบการอาหารจะสนใจเข้ามาเป็นผู้เล่นในตลาดเซ็กเมนต์นี้ด้วยกัน

### STREET FOOD BUSINESS IN THE DIGITAL AGE

No matter when you are hungry, you will easily find a fine dining in Thailand. Our country is known as the paradise of street food. In this issue, we the MHA team did some research on interesting trends for food entrepreneurs becoming players in this market segment.



แม่ค้ากำลังขายขนมครกที่แผงขายของริมถนนเล-โมในเกาะสมุย วิทยาอาหารริมทางไทยในอดีต - ปัจจุบัน  
A Thai woman prepares a meal at a market stall along a Lamai street in Koh Samui.  
Photo by Jon & Tina Reid. ([www.flickr.com](http://www.flickr.com))

SALT PEPPER SOYA TO



# ประวัติศาสตร์อาหารริมทาง

## HISTORY OF STREET FOOD

อาหารริมทาง หรือ Street Food นับว่ามีประวัติศาสตร์ยาวนานนับพันปี หากดูจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์โบราณคดีจะพบว่าอารยธรรมสำคัญของโลกอย่างกรีก โรมัน หรือแอซเท็ค ต่างก็มีบันทึกไว้ว่าสมัยนั้นมีการค้าขายอาหารเพื่อให้ผู้คนกินกันข้างทาง เช่น พบว่ามีการขายปลาทอดข้างถนนในสมัยกรีกโบราณ และจากการขุดค้นทางโบราณคดีของเมืองปอมเปอีพบว่ามีการขายอาหารข้างทางอยู่เป็นจำนวนมากด้วยเช่นกัน

อาหารริมทางที่พบจึงนับเป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมการกินที่มีเสน่ห์และได้รับความนิยมไปทั่วโลก เนื่องจากมันมีชีวิตชีวา และมีความจริงใจตามสไตล์ในแต่ละท้องถิ่น และมีรูปแบบการกินเฉพาะตัวจนกลายเป็นวัฒนธรรมการกินที่มีมาอย่างยาวนานกว่าสิบปีหรือร้อยปีก็ได้

จากเอกสารเก่าแก่ที่สุดเกี่ยวกับอาหารริมทางของไทย ปรากฏใน **“คำให้การขุนหลวงจิดประคู้กรุงศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง”** ซึ่งระบุว่า ปลายสมัยอยุธยาจนถึงบริเวณนอกกรุงและในกรุง มีร้านขายขนม ผลไม้ ของสด มากมาย

ในสมัยรัชกาลที่ 5 พระยาอนุমানราชชน ได้บันทึกว่า ในยุคนั้นอาหารริมทางส่วนใหญ่เป็นร้านชาวจีนแต่จิว มีร้านข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้ม ส่วนร้านที่เป็นของคนไทยมักเป็นร้านขนม เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ส่วนหลังตึกแถวทางฝั่งเหนือของถนนเจริญกรุงตรงข้ามวังเดิมของกรมพระยาดำรงฯ หันหน้าออกถนนรอบกำแพงเมือง มีทั้งข้าวต้มหมู ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวมัด ขนมจีนอับ ทองหยิบ ฝอยทอง เต้าทึง เต้าส่วน ขนมอี๋ เหล้าโรงยาตอง

อาหารริมทางของไทยมีพัฒนาการเรื่อยมา จากหาบเร่ แผงลอย รถเข็น สู่การสร้างสรรค์ร้าน - รสชาติอาหารให้แปลกใหม่ กลายเป็นร้านค้ออสถักๆ หรือ Food Truck แบบมีสไตล์ที่โด่งดังไกลไปทั่วโลกในที่สุด

Street food has a history of thousands of years. Historical evidence of street food can be found in the world's major civilizations like Greek, Roman, and Aztec. Food was available to people to eat on sidewalks. Fried fish were sold on the streets in ancient Greek. Archaeological discoveries in the ancient Roman city of Pompeii pointed to a thriving street food trade there as well.

Street food is one of the most charming and popular food cultures across the globe. It appears relaxed and original with each region's traditional culinary specialties. Delicately created with its own characteristics, street food has become a part of each culture's cuisine throughout history.

Thai street food has been mentioned in some of the oldest records, such as **"Khun Luang Wat Pradu Songtham's testimony, document of Hor Luang,** describing the time at the end of the Ayutthaya era. There were many shops selling snacks, fruit, and fresh produce both outside and inside of the city.

During the reign of King Rama 5, Phraya Ananrachathon recorded that most of the street food consisted of Chaozhou Chinese restaurants. There were rice and curry shops, noodles and Congee while those that belonged to Thai people were often desserts such as Thong Yip and Foi Thong. At the back of a commercial building on the north side of Charoen Krung road, opposite to the previous palace of Prince Damrong Rajanupab facing the city wall street, vendors sold mush with pork, noodle soup,

stir-fried noodle, Jun-up, Thong Yip, Foi Thong, Tao Tueng (seeds in longan drink served with ice), Tao suan (sweet mung bean curd with coconut milk), Yee, and liquor.

Thai street food has evolved from hawkers on the roads to carts to creative and innovative food stalls known as food kiosks or stylish Food Trucks which are famous all over the world.

# ทองถิ่นริมทางในปัจจุบัน มูลค่าและการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ

## STREET FOOD TODAY VALUE AND ECONOMY DRIVE

'สตรีทฟู้ดไทย' (Thai Street Food) หรืออาหารริมทางของประเทศไทย มีชื่อเสียงไม่แพ้ชาติใดในโลก และเป็นอีกหนึ่งไฮไลท์ที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมประเทศไทย โดยเฉพาะกรุงเทพฯ ที่ได้ชื่อว่าเป็นสวรรค์ของ 'สตรีทฟู้ด' จนได้รับการจัดอันดับจากสำนักข่าว CNN ให้เป็นสตรีทฟู้ดที่ดีที่สุดของโลกมาแล้ว

ข้อมูลจากยูโรโม니터อินเตอร์เนชันแนล (Euromonitor International) บริษัทวิจัยระดับโลก เปิดเผยเมื่อปลายปีที่ผ่านมา ระบุว่ามูลค่าตลาดธุรกิจอาหารไทยโดยรวม ในปี 2560 อยู่ที่ 410,000 ล้านบาทต่อปี ในจำนวนนี้มากกว่า 60 – 70% เป็นร้านอาหารประเภทสตรีทฟู้ด ซึ่งมีมูลค่าไม่ต่ำกว่า 276,000 ล้านบาท

ทั้งนี้ คาดว่าในปี 2564 จะเพิ่มขึ้นเป็น 340,000 ล้านบาท คิดเป็นอัตราการขยายตัวเฉลี่ย 5.3% ต่อปี เฉพาะในกรุงเทพฯ มูลค่าทางการตลาดของธุรกิจอาหารสตรีทฟู้ด แหล่งฝากท้อง ราคาอ่อนโยมของคณวิญทำงานก็มีมูลค่ามหาศาล ข้อมูลจากทีมวิจัย "Decoding Street food Marketing" ทอดรหัสสูตรลับเงินล้าน การตลาดร้านอาหารริมทาง โดยคณะทำงานของนิสิตปริญญาโท สาขาการตลาด วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล (CMMU) ระบุว่า ส่วนใหญ่ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อการกินอาหารริมทางน้อยกว่า 100 บาทมีอยู่ถึง 60% จากประชากรวัยทำงานในกรุงเทพฯ มีอยู่ 3.84 ล้านคน ดังนั้น หากมีการกินอาหารริมทาง 3-4 ครั้ง ต่อสัปดาห์ ในราคาอาหารต่อมื้อที่ 100 บาท จะคิดเป็นมูลค่าตลาดที่มีมูลค่าสูงถึง 79,872 ล้านบาทต่อปี แล้วแบบนี้ จะไม่ให้คนที่กินอาหารสตรีทฟู้ดได้ใจอย่างไร

Thai Street Food is one of the most internationally renowned cuisines. It's considered a highlight that entices tourists to visit Thailand, especially Bangkok. It is known as a 'street food' paradise and has been rated by CNN as the best street food in the world.

Last year Euromonitor International, a world-class research company, revealed that the total market value of the Thai food business in 2017 was 410 billion baht per year, of which more than 60-70% were street food restaurants made a minimum value of 276 billion baht.

It is expected that in 2021 it will increase to 340 billion baht, representing an average growth rate of 5.3% per year.

In Bangkok the market value of the street food business, the inexpensive destination for all workers, is in a great number. Master's degree students in Marketing, College of Management Mahidol University (CMMU) formed a group named "Decoding Street food Marketing" to decode the million-dollar formula of Street Food Marketing. They found that the average cost of eating street food is less than 100 baht. Up to 60% of the working-age population in Bangkok are street food customers which is around 3.84 million people. If they have street food 3-4 times a week at 100 baht per meal, it will make a market value of 79.872 billion baht per year.



THAI STREET FOOD BUSINESS IN 2017

276

ล้านบาท / BILLION BAHT



THAI STREET FOOD BUSINESS IN 2021

340

ล้านบาท / BILLION BAHT



## จาก street food สู่อแฟรนไชส์

ข้อมูลจากบริษัท เช่น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ปจำกัด (มหาชน) ระบุว่า ในปี 2564 คาดว่าธุรกิจสตรีทฟู้ดจะมีอัตราการเติบโต 5 - 6% หรือ มีมูลค่าตลาดรวมประมาณ 340,000 ล้านบาท นับว่ายังมีแนวโน้มการเติบโตที่น่าสนใจอยู่เพราะเป็นธุรกิจที่สอดคล้องกับรูปแบบการใช้ชีวิตของคนไทย เน้นความสะดวก รวดเร็ว ราคาประหยัด เหมาะกับวิถีคนเมือง จึงทำให้มีบริษัทใหญ่ๆ ลงมาเป็นผู้เล่นในตลาดนี้ไม่น้อย

อย่างไรก็ตาม ทีม MHA เห็นว่า หากผู้ประกอบการท่านใด สนใจลงมามีธุรกิจนี้ หากยังไม่มีสูตรเด็ดของตนเองก็สามารถศึกษาข้อมูลจากแฟรนไชส์ต่างๆ เปรียบเทียบกันว่าท่านเหมาะกับแบรนด์ใด รวมถึงศึกษาทำเลประกอบการ สำรองตลาด และการสัญจรไปมาของลูกค้าในย่านนั้นให้แน่ใจก่อนลงทุน และนี่คือข้อดีและข้อเสียบางประการในการดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหาร

### ข้อดี

- เริ่มต้นได้เร็ว มีระบบจัดการเตรียมไว้ให้แล้ว
- แปรนต์เป็นที่รู้จักจึงไม่ต้องเสียเวลาสร้างแบรนด์เอง
- มีแนวโน้มที่จะกู้เงินได้ง่ายกว่า หากเป็นแฟรนไชส์แบรนด์

ที่มีความน่าเชื่อถือ

### ข้อเสีย

- ใช้เงินเริ่มต้นสูงในการซื้อแฟรนไชส์
  - ไม่มีอิสระในการบริหารร้าน
- เมื่อเทียบกับการทำธุรกิจของตัวเอง



## FROM STREET FOOD TO FRANCHISE BUSINESS

This might be the reason why many chefs who have yummy recipes on hand would jump into the street food field.

Zen Corporation Group Public Company Limited indicates that in 2021, the street food business is expected to grow 5 - 6% or a total market value of approximately 340 billion baht. Because it is a business that corresponds to the lifestyle of Thai people; focusing on convenience, speed, low cost, suitability for the urban lifestyle, a lot of large companies become the players in this market.

However, MHA team suggests that any entrepreneurs, who are interested in this business but don't yet have their own recipe, study and compare information from different franchises in order to determine which brand suits them. Before investing, they should conduct market surveys and study the location including the customer traffic in the area.

Here is a list with some of the pros and cons of running a restaurant franchise: .

### PROS

- Quick start The management system is already prepared.
- The brand is well known, so you don't have to waste time building your own brand.
- Getting the loan tends to be easy if the franchise brand is reliable.

### CONS

- A larger investment is required to buy a franchise.
- There is no freedom to manage the store compared to running your own self-created business brand.

# FOOD TRUCK อร่อยติดล้อ

## FOOD TRUCK, THE YUMMY FOOD ON WHEELS

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ระบุว่า ในกลุ่มธุรกิจสตรีทฟู้ดนั้นฟู้ดทรัค (Food Truck) นับเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจในการเข้ามาเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารเล็กๆ สตรีทสตรีทฟู้ด ปัจจุบัน คาดว่ามีผู้ประกอบการประมาณ 1,500 คนทั่วประเทศ แบ่งเป็นอาหารคาว 57% อาหารหวาน 14% และเครื่องดื่ม 29% ส่วนใหญ่ 70% อยู่กรุงเทพฯ ที่เหลืออีก 30% อยู่ในต่างจังหวัด ผลสำรวจพบว่า เจ้าของกิจการฟู้ดทรัคแบ่งเป็น 2 กลุ่มได้แก่ ผู้ประกอบการหน้าใหม่ อยากมีธุรกิจของตนเองไม่ยอมเป็นลูกจ้างใคร และกลุ่มคนวัยทำงานอายุเฉลี่ย 30-40 ปี ที่ต้องการหารายได้เสริม

ถ้ามีอาหารสูตรเด็ดอยู่ในมือเรียบร้อยแล้วและอยากลงมือทำร้านอาหารเคลื่อนที่สตรีทฟู้ดทรัคก็แล้ว มีปัจจัยข้อใดที่ควรคำนึงถึงมากที่สุด หัวใจสำคัญในการเริ่มต้นทำฟู้ดทรัค คือ การตกแต่งที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ต้องมาจากการคิดคอนเซ็ปต์ของร้านให้โดดเด่น สื่อสารกับลูกค้าได้ชัดเจน ทั้งนี้ ราคาโดยทั่วไปของการลงทุนตกแต่งฟู้ดทรัคเริ่มต้นอยู่ที่ 1 แสนบาท ไปจนถึง 4-5 แสนบาท โดยราคาขึ้นอยู่กับแบบที่เจ้าของต้องการ โดยเฉลี่ยฟู้ดทรัคแต่ละคันใช้เวลาทำและตกแต่งให้สวยงามประมาณ 1-2 เดือน

The Department of Industrial Promotion states that in the street food business, a food truck is an interesting alternative way to own a small restaurant business in street food style. Currently there are about 1,500 entrepreneurs nationwide, 57% of which are savory food sellers, 14% sell desserts and 29% sell beverages, 70% of these are in Bangkok. The remaining 30% are in other provinces. The survey found that food truck owners are divided into 2 groups. New entrepreneurs who want to have their own business and do not want to be anyone's employee, and working-age people between 30-40 years old who want to earn extra income.

If you have a great recipe on hand and you want to make a shabby chic food truck, which factors should be considered the most? The key to start a food truck business is a unique style. It must be a stand out concept, and have a clear message to customers. The general upfront investment to outfit a food truck is anywhere from 100,000-500,000 baht depending on the type that the owner wants. Each food truck takes on average of 1-2 months to make and decorate beautifully.





# อนาคตอาหารริมทาง

## THE FUTURE OF STREET FOOD

เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดเบาแรงและควบคุมคุณภาพอาหารได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดย ศูนย์บริการปรึกษาการออกแบบและวิศวกรรม (DECC) ได้พัฒนาโครงการ **"นวัตกรรมรถเงินรักษ์โลกเพื่อสตรีทฟู้ด"** ที่มีรถเงินเพื่อให้พ่อค้าแม่ค้าใช้ในการขายอาหารริมทาง โดยนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาช่วยยกระดับมาตรฐานทั้งความอร่อย ความสะอาด ถูกสุขอนามัย รวมทั้งยังมีระบบที่ช่วยลดการสร้างมลพิษและขยะของเสีย เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีคุณสมบัติเด่นคือ รถเงินน้ำหนักเบา มีระบบน้ำดี บำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยทิ้ง มีระบบบำบัดอากาศช่วยลดควัน ลดกลิ่น ระบบเซ็นเซอร์ช่วยลดการปนเปื้อน รวมทั้งระบบ Tracking ตำแหน่งร้าน จึงนับเป็นแนวทางใหม่ๆ ในการขายอาหารริมทางที่จะช่วยผู้ประกอบการให้ขายดี มีกำไรในอนาคต

ผู้ประกอบการท่านใด สนใจเข้าร่วมโครงการ ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ☎ 0-256-46310 -11 หรือ 🌐 [www.decc.or.th/streetfood](http://www.decc.or.th/streetfood)

To help street food entrepreneurs in their efforts to control food quality and meet food safety and sanitation standards, the National Science and Technology Development Agency (NSTDA) by the Design and Engineering Consulting Service Center (DECC) has developed the project called "Eco-friendly trolley innovation for street food" providing trolleys for street vendors to use. By bringing technology and innovation together, the trolleys are created to be lightweight. They also include wastewater and air treatment systems to treat water and reduce smoke and odors. A refrigeration system to reduce contamination, as well as a tracking system for help in locating store locations. This new approach in selling street food will help entrepreneurs to succeed in this type of business, and to have a prosperous future.

All entrepreneurs are welcome to join the "Eco-friendly trolley innovation for street food" project. For addition information, please call ☎ 0-256-46310 -11 or check: 🌐 [www.decc.or.th/streetfood](http://www.decc.or.th/streetfood).



# สูตรเด็ด ขาหมูเยอรมัน

ตรา **ทับทิม** อร่อยจาก...

## ส่วนผสม

- ขาหมู 1 ขา • หอมหัวใหญ่หั่นซีก 2 หัว
- ใบกระวาน 10-12 ใบ • รากผักชีทุบพอแตก 4 ราก
- กระเทียมทุบพอแตก 1 หัว • แครอทหั่น 2 หัว
- เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ • พริกไทยเม็ดบวบ 1 ช้อนชา
- ซีอิ๊วดำแบบหวาน 2 ช้อนโต๊ะ • น้ำมันปาล์มตราทับทิม

ถ้าต้องการขาใหญ่ให้ใช้ขาหลัง  
ขาหลังทานได้ประมาณ 4 คน  
ส่วนขาหน้าได้ประมาณ 2 คน

## วิธีทำ

- 1 ขาหมูล้างมูดยบนให้สะอาด ใช้เกลือป่นมากทาให้ทั่วขาหมูพักไว้
- 2 นำส่วนผสมทุกอย่าง(ยกเว้นซีอิ๊วดำ)เคลงรวมกันในหม้อต้ม ใส่ขาหมูลงไป แล้วใส่น้ำเปล่าพอท่วมขาหมู
- 3 ตั้งไฟอ่อนๆ ต้มไปเรื่อยๆนานประมาณ 3-4 ชั่วโมง
- 4 ตักขาหมูขึ้นมาใส่ภาชนะไว้ พอกขาหมูเย็นลงให้ใช้ปลายส้อมแหลมแทงบนหนังหมูให้ทั่ว
- 5 เมื่อทั่วดีแล้วให้ใช้มีดกรีดเป็น ริ้วๆห่างๆ เอาซีอิ๊วดำมาลูบให้ทั่วหนังหมู (เวลาสุกจะได้สีสวย) ชั่งลมให้ผิวหนังหมูแห้ง
- 6 ตักกระเทียม น้ำมันปาล์มตราทับทิมกะให้พอท่วมขาหมู เปิดไฟแรง พอน้ำมันร้อนจัด ปิดไฟที่เตา(กันไม่ให้ น้ำมันลวกมือเวลาหย่อนขาหมูลงไป) แล้วจึงนำขาหมูใส่ลงไปในกระทะ แล้วปิดไฟปานกลาง ทอดจนกระทั่งหนังหมูเหลืองกรอบ (ก่อนนำขาหมูขึ้นให้เปิดไฟแรงอีกครั้ง เพื่อไม่ให้ขาหมูอมน้ำมัน)



เพจ : น้ำมันทับทิม



20-2-00252-2-0003

ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ  
GMP ฮาลาล HACCP และ ISO 9001:2008 จากหน่วยงานที่ได้รับรองมาตรฐาน



ข้าว  
ตราจักร

# ข้าวหอมคุณภาพดี

# ข้าวกระเปาะหมู — เบอร์เกอร์ไข่ดาว —



## ส่วนผสม

ข้าวสวยตราจักรส้ม	200 กรัม
หมูบดปนมันปานกลาง	120 กรัม
ซอสอเนกประสงค์ (หมักหมู)	30 กรัม
พริกไทยป่น	1 ชช
กระเทียมไทยป่น	3 กรัม
พริกขี้หนูสวนบด	3 กรัม
พริกจินดาแดงบด	3 กรัม
กระเพราแดง	8 ใบ
ซอสอเนกประสงค์ (ปรุงรสชาติ)	30 กรัม
น้ำมันพืช	15 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง

## วิธีทำ

- หมักหมูบดด้วยซอสอเนกประสงค์ทิ้งไว้ 15-20 นาที
- นำกระทะตั้งไฟกลาง ใส่กระเทียมลงไปผัดให้หอม ใส่พริกลงไป ตามด้วยเครื่องปรุง แล้วเร่งไฟแรง ใส่กระเพราลงไป ผัดเร็วๆ ปิดไฟ พักไว้
- นำกระทะตั้งไฟกลาง ใส่น้ำมันนำใบกระเพราลงทอด พอสุกตักขึ้นเก็บไว้โรยหน้า
- นำหมูบดที่หมักได้ที่แล้ว ปั้นเป็นก้อนกลมคล้ายโดนัท ลงจี่ในกระทะ ไฟกลางค่อนข้างต่ำเอาฝ่าหม้อปิด เพื่อให้ หมูคงความชุ่มชื้นในกระทะ พอสุกทั้ง2ด้าน
- ตอกไข่ลงไปตรงกลาง ปิดฝาอีกรอบให้ไข่พอสุกเป็น ยางมะตุม หรือตามชอบ
- นำหมูที่ได้ จัดใส่จาน วางบนข้าว ราด ด้วยซอสกระเพรา



15 จาน = ข้าวสาร 1 กก.



**คุณเจี๊ยบ รัชฎาภรณ์ สีกองดี**

ทายาทรุ่นสาม ผู้สืบทอดตำรับข้าวหน้าไก่หลือกหงากัน  
และผู้ก่อตั้งร้านเซ่ฟุน

---

# SAE PHUN CUISINE

: a Legend of Deliciousness



# Dish maker

## แซ่พุ้น

### เมื่อรากเหง้าถูกเล่าต่อให้เป็นตำนานความอร่อย

“แซ่พุ้น คือแซ่สกุลเดิมของเราเป็นภาษาจีนกวางตุ้งแปลว่าในน้ำมีปลาในนามีข้าว สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ค่ะ”

**คุณเจียบ ธัญกาญจน์ สีทองดี** ทายาทรุ่นสาม ผู้สืบทอดตำรับข้าวหน้าไก่หรือหงาก๊าก และผู้ก่อตั้งร้านแซ่พุ้น กล่าวถึงที่มาของชื่อร้าน

จุดเริ่มต้นของตำนานความอร่อยเกิดขึ้นจากนายหล็อก แซ่พุ้น หาบเร่ขายข้าวหน้าไก่ในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง ต่อมาจึงเริ่มเปิดเป็นบ้านไม้ 2 ชั้น และได้รับการตั้งชื่อร้านจากคุณพระสมบัตินิพนธ์ให้ว่า “**ข้าวหน้าไก่หรือหงาก๊าก**” แปลว่า “**สิ่งวิเศษที่ประทานมาจากฟ้า**” จากนั้น นายหล็อกได้ชวนให้นายไหล (คุณปู่ของคุณเจียบ) ผู้เป็นน้องชายมาช่วยดำเนินการ และนายสมชาย พูนล้ำเลิศ (คุณพ่อของคุณเจียบ) บริหารกิจการต่อจากนายไหล

“ร้านข้าวหน้าไก่ตรงห้าแยกสมัยก่อนเป็นกงสี นอกจากปะป๊าบริหารแล้วยังเป็นเก้าชั่วด้วย (หัวหน้าพ่อครัวในครัวจีน) พอช่วงปี พ.ศ. 2557 ท่านเริ่มไม่สบาย พวกเราเลยออกจากกงสี และเริ่มเปิดร้านของเราเองที่หัวหิน โดยใช้ชื่อร้านว่า “**ร้านแซ่พุ้น**” ซึ่งเป็นแซ่ของตระกูลเราเพราะต้องการสื่อถึงการกลับไปสู่รากเหง้า และเหตุผลที่เลือกหัวหินเพราะเราอยากให้ป๊าอยู่ใกล้ชิดธรรมชาติ”

ความท้าทายคือลูกค้าในพื้นที่ยังไม่คุ้นเคยกับข้าวหน้าไก่ แต่คุณเจียบและน้องๆ ไม่ย่อท้อ จึงลองปรับเมนูใหม่เพิ่มเติมเพื่อดึงลูกค้าแล้วค่อยหาวิธีแนะนำข้าวหน้าไก่ให้เป็นที่รู้จัก สองปีต่อมาคุณพ่อเริ่มป่วยหนัก เธอและน้องจึงตัดสินใจปิดร้านและพาคุณพ่อกลับมารักษาตัวที่กรุงเทพฯ ระหว่างนั้นก็เปิดขายข้าวหน้าไก่ทางออนไลน์หรือออกงานอีเวนต์ต่างๆ เพื่อให้แบรนด์ยังคงอยู่ กระทั่งคุณพ่อเสียชีวิตเปิดร้านแซ่พุ้นขึ้นอีกครั้ง ณ ท่าเล็ปัจจุบัน ซึ่งประสบความสำเร็จจนได้รับรางวัลระดับโลก โดยล่าสุดทางร้านเพิ่งได้รับคัดเลือกให้เป็น 1 ใน 80 ร้านสตรีทฟู้ดจากเว็บไซต์ AsiaTop80.com อีกด้วย

**Mrs. Jiab Thanyakan Sithongdee**, the third generation descendant and the inheritor of Loh Nga Tin chicken rice recipe and the founder of Sae Phun Cuisine told us that the restaurants name came from Mr. Loh Sae Phun who was the hawker selling chicken rice during World War II. Later, Mr. Loh Sae Phun converted a two storey wooden house into the restaurant and was named “**Loh Nga Tin Chicken Rice**” which means “**miracles from heaven**” by Khun Phra Sombat Thanyaphol. The receipt was passed on to Mr. Somchai Poonlumlert (Khun Jiab's father) and Khun Jiab. The restaurant opened for the first time in Hua Hin.

After Mrs. Jiab's father passed away, she opened the restaurant at present location, which was successful and received a world class award. Recently, the restaurant was selected as 1 of 80 best street food outlets from the AsiaTop80.com website.



“ในส่วนของข้าวหน้าไก่ เรายังคงรักษารสชาติและเอกลักษณ์เดิมเอาไว้ เราเลือกใช้เนื้อไก่อกนึ่ง และหนึ่ง เลือกวัตถุดิบคุณภาพดีใช้น้ำมันงาสกิดเย็นช่วยเพิ่มกลิ่นหอมตามเอกลักษณ์ของอาหารจีน เราใช้ข้าวหอมมะลิเก่าเพื่อให้ได้ข้าวที่ไม่แข็งและไม่นิ่มเกินไป และที่สำคัญเจียบกับน้องๆ เป็นคนปรุงหน้าไก่เองทุกขั้นตอน”

สภาวะวิกฤติโควิด-19 ในปีที่ผ่านมาคุณเจียบได้เพิ่มระบบเดลิเวอรี่ขึ้นมาซึ่งส่งผลดีต่อปัจจุบัน ทั้งความสะดวกของลูกค้าและยังช่วยเพิ่มช่องทางการขาย คุณเจียบยังเล็งเห็นโอกาสทางธุรกิจชัดเจนขึ้นว่าผู้บริโภคหันมารักษาสุขภาพมากขึ้น จึงเริ่มวางแผนคิดสรรวัตถุดิบคุณภาพมาปรับใช้อากินเนื้อไก่ยูนิดตำหรือข้าวกข.43 ที่มีค่า GI ต่ำ เป็นต้น

“ปะป๊าบอกพวกเราเสมอว่าให้เราทำทุกวันด้วยความตั้งใจและต้องรู้จักเอาใจเขามาใส่ใจเรา เราคิดว่าเราทานอย่างไรเราก็ทำให้ลูกค้าทานแบบเดียวกัน นี่คือหัวใจสำคัญที่ปฏิบัติมาโดยตลอด และเมื่อเรากำเหตุได้แล้วผลที่ตามมาย่อมดีแน่นอน”

ถึงตรงนี้ก็ทำให้เราเข้าใจแล้วว่า เหตุใดธุรกิจร้านอาหารภายใต้แบรนด์แซ่พุ้นของพวกเขา จึงกลายเป็นตำนาน

**ร้านแซ่พุ้น ต้นตำรับข้าวหน้าไก่ หลีกหลงกัน SINCE 1926**  
ตั้งอยู่บนถนนมหารณพ (ระหว่าง ซ.มหารณพ 1 และ 2) ย่านเสาชิงช้า เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 07.00 - 15.00 น. หยุดทุกวันพุธ  
โทรศัพท์ 06 1994 7171



**Original chicken rice / ข้าวหน้าไก่กุนเชียงไข่ดาว**

ข้าวหน้าไก่ตำรับดั้งเดิมหอมกลิ่นน้ำมันงา เคียงไข่ดาว และกุนเชียงโบราณ

Chicken Rice with Chinese Sausage and Fried Egg

"In the part of the chicken rice, we still maintain the same techniques and uniqueness. We choose to use hygienic chicken, cut skin off chicken and select good quality ingredients. Cold pressed sesame oil is used to enhance the unique aroma of Chinese food. We use old jasmine rice because it is not too hard and not too soft. More importantly, I and my siblings cook ourselves every step."

The COVID-19 crisis in the past year caused Mrs. Jiab used food delivery service which had the positive impact on both the convenience of customers and sales channels increasing. As more and more business opportunities are from consumers who turn to take care of their health, so Mrs. Jiab started to use healthy ingredients such as low uric chicken and Kor Khor 43 rice which has low GI, etc.

**Sae Phun Cuisine is an traditional restaurant that serves Loh Nga Tin chicken rice since 1926, located on Mahanop Road (between Soi Mahanop 1 and 2) in Sao Chingcha area. Service: open from 7:00 a.m. - 3:00 p.m., closed every Wednesday. Tel: 06 1994 7171.**



**Shrimp Wontons with Chinese Spicy Sauce**  
**เกี๊ยวกุ้งซอสเผ็ดจีน**

เกี๊ยวชิ้นโตกรอบเต่งด้วยวิธีธรรมชาติไม่ใช้สารเสริม  
รสชาติซอสน้ำมันพริกสูตรเฉพาะของทางร้าน  
Big and crispy wontons made with  
natural ingredients without any additive



**Braised Pork Ribs Noodles**

**บะหมี่ซี่โครงหมูตุ๋น**

เส้นบะหมี่สไลด์ล่องแกงราดด้วยซี่โครงหมูตุ๋น  
รสเค็มหวานเบื่อนุ่มละลายในปาก  
Hong Kong style noodles topped with  
braised pork ribs

**Red Pork Sticky Rice**

**ข้าวเหนียวหมูแดง**

ข้าวเหนียวเหนียวนุ่มๆ

กับหมูแดงย่างกลิ่นหอม

กุนเชียงโบราณ และตับแก้ว

ที่หากินได้ยากเราทำทุกวันด้วย

Soft sticky rice with aromatic roasted red pork,  
ancient Chinese sausage and pork liver  
stuffed with pork fat in the middle



SINCE 1968

PATONGGO

**คุณตัก จีตกร โชคะสุด**

เจ้าของกิจการร้าน PATONGGO Café

**PATONGGO CAFÉ:**

Unlocking Success in  
World-class Patonggo Business

# Dish maker

## PATONGGO Café

### ไขความสำเร็จของธุรกิจปาท่องโก๋ระดับโลก

“ผมเป็นเจ้าของร้านที่นำเสนอรูปแบบใหม่ๆ ที่มากที่สุด ของปาท่องโก๋ ในประเทศไทย”

**คุณจิตติกร โชคะสุด** หรือคุณตึก วัย 64 ปี เจ้าของกิจการร้าน PATONGGO Café กล่าวอย่างภาคภูมิใจ

“ปาท่องโก๋ของเรา กว่า 80 ปีแล้ว แบ่งออกเป็น 3 Session ช่วงที่ 1 ไม่มีป้ายร้าน เรียกว่า ปาท่องโก๋ได้รุ่ง เป็นการฝากขาย ปาท่องโก๋ตามร้านกาแฟ/ตลาดต่างๆ กอดตั้งแต่ห้าโมงเย็นถึงเก้าโมงเช้า กอดด้วยน้ำมันหมูผสมน้ำมันถั่วเหลือง ตอนนั้นแพ็คเกจของเราคือ ญกระดาษหนังสือพิมพ์มัดเชือกกล้วย ต่อมาช่วงที่ 2 ประมาณปี พ.ศ. 2530 เป็นช่วงวิวัฒนาการเรื่องโภชนาการ เราเปลี่ยนแพ็คเกจ มาใส่ถุงกระดาษสีน้ำตาลเป็นเจ้าแรก ตั้งชื่อร้านว่า ‘**ปาท่องโก๋สวย**’ ทำป้ายร้าน มีตราประทับติดที่ถุง แล้วก็คิดทำสังฆยากินกับปาท่องโก๋ ทำให้คนกินปาท่องโก๋ได้เยอะขึ้น ช่วยเพิ่มมูลค่าทางการขายได้มากขึ้น”

“ช่วงที่ 3 เราปรับชื่อเป็น ปาท่องโก๋กาแฟ เพื่อจับเทรนด์คนรุ่นใหม่ เป็นการปฏิวัติรูปแบบการนำเสนอปาท่องโก๋ โดยโจทย์คือเราจะทำอย่างไรให้ปาท่องโก๋กินได้ทั้งวันและกินได้ทุกวัย ก็เลยเพิ่มเครื่องจิ้ม ทำเป็นดีป และแต่งหน้าแต่งตาให้ดูสวยงาม โดยนำวัตถุดิบที่มีในร้าน มาทำผสมกันลงไป ช่วยเพิ่มมูลค่าของปาท่องโก๋ให้มีคุณค่า ไม่ธรรมดาอีกต่อไป และปรับสูตรปาท่องโก๋จากเดิมที่เนื้อแน่นๆ ให้โปร่งเบามากขึ้น ผิวนอกบางกรอบให้กินได้เรื่อยๆ ปรับมาทอดใน น้ำมันปาล์มให้เหมาะกับอาหารประเภททอด และเรารู้ว่าผู้บริโภคกลัวเรื่องน้ำมัน จึงนำปาท่องโก๋มาทำเพื่อไล่น้ำมันออก ก็ยิ่งถูกใจลูกค้า”

ความแปลกที่กล่าวมา ทำให้ปาท่องโก๋กาแฟ สามารถคว้ารางวัล การันตีความอร่อยระดับโลกจากประเทศจีนมาได้ ซึ่งชาวจีนเมื่อมาเมืองไทยต้องปักหมุดมากินปาท่องโก๋ของที่นี่ นอกจากนี้เทคนิค การบริหารวัตถุดิบของทางร้านก็น่าสนใจไม่น้อย

“I am the first to introduce different types of patonggo in Thailand.”

**Mr. Thitikon Chokasut** or Mr. Tak, 64 years old, owner of PATONGGO Café, said proudly.

“Our patonggo shop has been around for more than 80 years since there was no signboard till we named the shop ‘**Pa Tong Go Savoey**’ and changed its name to Patonggo Café” to catch the trend of the younger generations. The problem when we opened the café was how to make patonggo eaten all day and people of all ages like it? Therefore we added dipping sauce decorate patonggo beautifully by using the ingredients that are available in the café to increase the value of patonggo and make them special. We adjusted the formula of patonggo from dense texture to be light and airy with a thin outer surface. Moreover, we switched to fry patonggo in palm oil and roast them to remove the excess oil to improve customer satisfaction.



“เราเปลี่ยนน้ำมันทอดปาท่องโก๋ใหม่ทุกวัน พอทอดปาท่องโก๋เสร็จก็นำไปทอดหมูกรอบต่อ เพราะเราขายข้าวหมูกรอบด้วย แล้วจึงนำไปขายให้คนที่รับซื้อน้ำมันเก่า เกิดเป็นรายได้คืนมาช่วยลดต้นทุน การออกแบบเมนูปาท่องโก๋ ก็ใช้ของที่มีในร้านมาสร้างความหลากหลาย เช่น เมนูปาท่องโก๋ยำ เราก็ใช้เครื่องยำจากพริกขี้หนูที่เราใช้ปรุงรังกวดยี่สิบยี่สามแล้ว”

เมื่อถามคุณตึกไปว่า ในอนาคตคิดว่าปาท่องโก๋คาเฟ่จะเติบโตไปในทิศทางไหน คุณตึกกล่าวกับเราว่า “จุดด้อยของปาท่องโก๋คือ มันเป็นงานฝีมือ ทำเป็นอุตสาหกรรมยังไม่ได้ ในวันข้างหน้าถ้าหาวิธีทำให้ปาท่องโก๋เข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมได้ มันจะเติบโตได้อีกมาก”

คุณตึกกล่าวถึงท้ายถึงเคล็ดลับความสำเร็จของทางร้านว่า

“หลักการนำเสนอสินค้ามันมี 4 ข้อใหญ่ คือ ใหม่ แปลก ใหญ่ ดึง และอีกสองอย่างที่ต้องมีคือ คุณภาพ และคุณธรรม ทีคือ ต้องใหม่กว่าเขา ต้องแปลกกว่าเขา ถ้าไม่ใหม่ไม่แปลก ก็ต้องทำให้ใหญ่ แล้วถ้าไม่ใหญ่ ก็ต้องทำให้ดังก็คือการโฆษณา และคุณภาพนี่คือสิ่งที่ทำให้เราขึ้น Goodwin มาได้ถึง 80 ปี และคุณธรรมในการทำการค้า คือสิ่งสำคัญที่สุดสำหรับที่นี่ ซึ่งคุณธรรมของเราคือ เรามองทำอะไรเป็นเรื่องรอง ความสุขของลูกค้าเป็นเรื่องแรก คนที่ทำธุรกิจแล้วจะประสบความสำเร็จต้องขยัน อดทน รักในสิ่งที่ทำ ยอมรับความคิดเห็นของคนอื่น หมั่นศึกษาหาความรู้ในสิ่งที่ทำ และเข้าใจมันให้ลึกซึ้ง”

**ร้าน PATONGGO Café Since 1968 (สาขาบางลำพู) ตั้งอยู่หัวมุมถนน ฝั่งตรงข้ามหัวมุมวัดบวรนิเวศวิหาร ถ.สีลมสามห้าง ตรงข้ามวัดบวร เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 08.00 - 19.00 น. ปิดทุกวันอังคารที่ 4 ของเดือน โทรศัพท์ 0 2281 9754**

The aforementioned ways helped Patonggo Café win a world-class delicious award from China. When the Chinese come to Thailand, they will come and eat patonggo here.

*“We change the frying oil every day. After the frying done, we continue using the oil to fry crispy pork that we sell as well. Finally, the oil is sold to the people who buy second hand oil, resulting in the return of income. However, the disadvantage of patonggo is that it has to be made by hand, not yet industrialized. If it can be industrially manufactured, the patonggo business will grow much more.”*

There are 4 big principles of our product presentation; these include new, exotic, big in size and crunchy. Besides, we still maintain quality and business ethics that has helped us received a good reputation for 80 years. Customer satisfaction is the first concern. Successful business persons should be diligent and patient. In addition, they should love what they do, accept other people's opinions and study hard to gain a deeper understanding of their business.

**PATONGGO Café opened since 1968 (Bang Lamphu branch), located opposite to Wat Bowon Niwet Viharn. Open every day from 08.00 -19.00 (closed on the 4th Tuesday of the month). Tel.: 0 2281 9754.**



**Roasted Red Pork and Crispy Pork with Rice  
ข้าวหมูแดงหมูกรอบ**

หมูกรอบที่เกิดจากการบริหารหมูนเวียดนามน้ำมันในร้าน  
กลายมาเป็นข้าวหมูกรอบ หมูแดง แสนอร่อย



**ปาต่องโก่สังขยา-พริ้วอ่อน**

สังขยาใบเตยกะทิสดขึ้นกำลังดี  
กลิ่นหอมรสหวานมัน  
ราดลงบนปาต่องโก่เนื้อกรอบ  
โรยมะพริ้วอ่อนขูด เอาใจสายหวาน



**Patonggo with Fried Shredded  
Pork and Chili Paste**

**ปาต่องโก่หมูเส้นน้ำพริกเผา**  
ปาต่องโก่กรอบๆ ราดน้ำพริกเผา  
ตามด้วยหมูฝอยทอดด้านบน  
กินแล้วเข้ากันได้ดีอย่างไม่น่าเชื่อ



**Patonggo Yum / ปาต่องโก่ยำ**

ปาต่องโก่ย่างผิวนอกกรอบบาง เนื้อในโปร่งเบา  
ราดด้วยเครื่องยำขึ้นโสรสแซบ  
ทั้งกุ้งสด ปลาหมึก เนื้อปลากระทะพ



“หมูกระทะจะเขี้ยวทุกอย่าง”  
และคงดีไม่น้อยถ้ามีคนย่างหมูให้  
โดยไม่ต้องทนเหม็นกลิ่นควัน

# Dish top

“Our Asian style pork barbecues suit Thai people’s tastes. Our restaurant is like a restaurant on Mars that combines various styles of favorite pork barbecues in one box, including Thai style, Korean style, Japanese style and mala style. Later we will add pork barbecue with Thai fermented fish sauce and marijuana pork barbecue to the menu. The secret of our success is good ingredients at reasonable costs. Most of which, we buy raw materials from Makro because they can satisfy our needs. We use cornstarch or pineapple juice to marinate the pork to make it tender in a short period. ”

“Try your best to do what you like and looking for a good business system that someday may become something that will change your life as me. If you don't start to do something right now, you won't be able to succeed. ”

Yanghai Pork Barbecue (main branch), Saraburi province, tel. 09-9782-5550; contact franchise: 095-665-8368 (Khun Toon).

**Filming at Subboonchai branch, Soi 28, Samut Prakan Province; open 11.00-21.00; closed on Tuesday; Tel. 08-7672-6796.**

## ย่างให้หมูกระทะ เด็ดทุกชิ้นฟินทุกคำ อร่อยได้ไม่ต้องย่างเอง

คุณมนตรี ทองคำวัย 40 ปี เจ้าของแฟรนไชส์ย่างให้ เล่าถึงที่มาของร้านว่าเกิดจากแรงผลักดันสองปัจจัย คือ ธรรมชาติของธุรกิจ และเป็นคนคลั่งคล้ำละลายเพราะการพนัน เมื่อทางออกเดียวคือต้องรอด จึงลองทำอาหารขายทั้งที่ไม่มีความรู้มาก่อน และหมูกระทะคือคำตอบ แต่ด้วยกลิ่นควันที่ติดตัวจนอย่างจริงจังคิดออกแบบธุรกิจหมูกระทะอย่างจริงจังพร้อมกัน เกิดเป็นแบรนด์ “ย่างให้” โดยใจผู้บริโภคจนเกิดแฟรนไชส์กว่า 500 สาขาทั่วประเทศ และในวิกฤติโควิด -19 ก็ปรับระบบเดลิเวอรี่เข้ามาส่งเสริมธุรกิจเติบโตสู่หลักร้อยล้าน

“ร้านเราเป็นหมูกระทะเอเชียที่ถูกปากคนไทย สตอรี่คือ หมูกระทะดาวอังคารที่รวมเอาหมูกระทะทุกแบบที่คุณชอบไว้ในกล่องเดียว ทั้งไทย เกาหลี ญี่ปุ่น หน้าสำ ต่อไปจะเพิ่มหมูกระทะปลาร้า และอาจมีหมูกระทะกัญชาในอนาคต เคล็ดคลับคือวัตถุดิบที่ดีและควบคุมราคาได้ ซึ่งเกือบทั้งหมดเราเลือกใช้วัตถุดิบจากเม็กซิโกระยะตอบทุกโจทย์ หมูหมักจะใช้แป้งข้าวโพดหรือน้ำสับปะรด ช่วยทำให้หมูนุ่มและประหยัดเวลาได้”

“ทำสิ่งที่ชอบให้ดีที่สุดและหารบบดูสักวันมันอาจจะกลายเป็นสิ่งที่จะเปลี่ยนชีวิตคุณ เหมือนที่เปลี่ยนชีวิตผมไม่เริ่มต้นอย่างนั้นถึงความสำเร็จ”

## Yanghai Pork Barbecue: every bite is super delicious and you don't have to grill it yourself

“Pork barbecue will heal everything” and it would be great if someone help you grill the pork so you don't have to endure the foul smell of smoke.

Mr. Monthon Thongkam, aged 40, the owner of Yanghai franchising told us that the reasons to start the business were when his wife was pregnant and he went bankrupt because of gambling. In order to survive, he tried to cook food for sale without any prior knowledge and finally pork barbecue was his answer. He started a business of ready to serve pork barbecue so customers do not need to grill by themselves to avoid any grilling smell to stick to their clothes. With more than 500 branches nationwide, Yanghai is so popular. Yanghai added delivery during the COVID-19 pandemic resulting in the business growth amounts to hundreds of millions.

### check in

**ย่างให้หมูกระทะ สาขาหลัก** จ.สระบุรี ถนนสายหน้า สก.เมืองสระบุรี ซ.พิชัยรณรงค์สงคราม 17 เปิด 11.00 - 21.30 น. โทร. 09-9782-5550 ติดต่อแฟรนไชส์ 09-5665-8368 (คุณตูน)  
**ถ่ายทำ สาขากรัฟฟิบูญชัย** ซ.28 จ.สมุทรปราการ เปิด 11.00 - 21.00 น. หยุดวันอังคาร โทร. 08-7672-6796



# หมูกระทะโอซาก้า

## OSAKA PORK BARBECUE



### ส่วนผสม / INGREDIENTS

- หมูสันนอกสไลซ์หนา 1.5 มม. 1 กก.
- จิงสับ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสเทรียากิ aro 3 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย ½ ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ ละลายน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ
- งาขาว พอประมาณ

- 1 kilogram of 1.5 mm thick thin Sliced Pork Loin
- 1 tablespoon of chopped ginger
- 1 tablespoon of oyster sauce
- 3 tablespoons of aro Teriyaki sauce
- 3 tablespoons of Light Soya sauce
- ½ tablespoon of sugar
- 3 tablespoons of cornstarch, dissolved
- 3 tablespoons of cornstarch in water
- White sesame in moderate amounts

### วิธีทำ / PREPARATION

คลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน หมักไว้ 20 นาที ในอุณหภูมิห้อง แล้วนำไปย่างเป็นหมูกระทะได้ หากยังไม่ใช้ทันที ให้ใส่ภาชนะเก็บเข้าตู้เย็นช่องฟรีซ จะเก็บไว้ใช้ได้นาน 2 สัปดาห์

Mix well all the ingredients and marinate them with the pork for 20 minutes at room temperature, then they will be ready to be grilled, or put the marinated pork in a container and freeze in a fridge that will last for 2 weeks.





# น้ำซุปลญี่ปุ่น JAPANESE SOUP

## ส่วนผสม / INGREDIENTS

- กระดูกหมูอ่อน หรือ เอียงซี่ง 300 กรัม
  - น้ำ 2 ลิตร
  - aro ผงน้ำซุปล 5 ช้อนโต๊ะ
  - จิงสับ 1 ช้อนโต๊ะ
  - น้ำตาลทราย ½ ช้อนโต๊ะ
  - ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
- 300 grams of soft pork bones or chopped pork spine
  - 2 liters of water
  - 5 tablespoons of aro broth powder
  - 1 tablespoon of chopped ginger
  - ½ tablespoon of sugar
  - 3 tablespoons of Light Soya sauce

## วิธีทำ / PREPARATION

เติมน้ำใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด จึงใส่กระดูกหมูอ่อน หรือ เอียงซี่ง aro ผงน้ำซุปล จิงสับ น้ำตาลทราย รอให้ส่วนผสมเดือดอีกครั้งและกระดูกหมูสุก ใส่ซีอิ๊วขาว แล้วปิดไฟ นำน้ำซุปลนี้ไปใช้เป็นน้ำซุปล สำหรับปรุงหมูกระทะก็ได้ หรือจะรับประทานเคียงกับหมูกระทะก็อย่าง เสร็จแล้วก็ได้

Fill a saucepan with water and bring it to a boil; add the pork bones or chopped pork spine, aro broth powder, chopped ginger and sugar; wait for the mixture to a boil and the pork bone is cooked; add Light Soya sauce then turn off the heat. You can use this broth as a broth for cooking pork barbecues or eaten along with the grilled pork barbecues.



ดู VDO การทำเมนู หมูกระทะ-โอซาก้า และสูตรน้ำซุปลญี่ปุ่น  
Scan to Looking for Cooking VDO.

# Dish top

## อร่อยจานด่วน อิ่มง่าย ราคาสบายกระเป๋า @เตี้ยว กะ เพรา

สถานการณ์โควิด-19 ส่งผลกระทบต่อรายได้ หลายคนเปลี่ยนพฤติกรรมมาสั่งอาหารจานเดียว ราคาประหยัด จึงเป็นโอกาสทองให้ร้านต่างๆ หันมาเปิดร้านอาหารจานด่วนกันมากขึ้น เช่นเดียวกับ “เตี้ยว กะ เพรา” ที่ปิดร้านอาหารอีสาน มาเน้นขายอาหารจานเดียวที่มีที่ติดตามชื่อร้าน

บรรยากาศในร้านตกแต่งอย่างเรียบง่าย ห้องแอร์เย็นฉ่ำ มี wifi และที่จอดรถให้บริการ โดยคุณแจ๊ค ดวงตะวัน เกษร เจ้าของร้านบอกว่า

“การหาผัดกะเพรากินไม่ใช่เรื่องยาก แต่จะให้มันมีวัตถุดิบคุณภาพครบทั้งหมู เนื้อ กะเล หรือเนื้อพริ้มมอย่าง เนื้อโคขุน เนื้อน่องลาย วากิว นั้นยาก ส่วนใครชอบกินเส้นก็มีก๋วยเตี๋ยว เสิร์ฟครบจบที่เดียว”

ที่เด็ดสุดผัดกะเพราของร้านจะใช้พริก 3 ชนิด คือ พริกจินดาแดงให้สีสวย พริกขี้หนูให้รสเผ็ด และพริกจินดาแห้งให้กลิ่นหอม เลือกใช้กะเพราบ้านที่เพิ่มความหอมกระตุ้นความหิว เวลาผัดต้องใช้ไฟแรงเพื่อให้ได้กลิ่นหอมของกระเทียม ก่อนปรุงด้วย “ซอสผัด” สูตรเฉพาะเสิร์ฟคู่กับไข่ดาวที่ไข่ขาวกรอบไข่แดงฉ่ำเยิ้ม ส่วนใครที่ไม่กินเผ็ดก็สามารถสั่งให้ลดปริมาณพริกได้

นอกจากนี้ ยังมีจานเด็ด เช่น ข้าวผัดรถไฟ ข้าวหมูแดงหมูกรอบ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น บะหมี่กึ่งยาว ก๋วยเตี้ยวกะเพรา ฯลฯ ไว้บริการ โดยคุณแจ๊คได้มอบสูตร “ผัดกะเพราแจ๊คผู้ช่ำชุก” โซสใหญ่จุใจ พร้อมสูตรซอสผัด และ “ข้าวผัดรถไฟ” ข้าวผัดโบราณแสนอร่อยไว้ให้อ่านลองไปทำทานกัน

## Delicious fast food, filling and friendly price @ Teaw-ka-pow

COVID-19 affects people's income. Many people change their behavior to order one dish meal at low price, which is a golden opportunity for many restaurants to turn in to a fast food restaurants As well Teaw-ka-pow 's owner who closed a former Isaan restaurant to sell one dish meals that are unique like the name of the restaurant instead.

The atmosphere of the restaurant is nice, cool air conditioned, free wifi and free parking provided by Mr. Jack Duangtawan Kesorn, the owner of the restaurant.

“It is not difficult to find stir-fry basil rice restaurant, but it is difficult to find a restaurant that served stir-fry basil rice with quality ingredients such as pork, seafood; or premium beef such as kokhun beef, wagyu and beef shank. For those who like to eat rice noodles, we have rice noodles too.”

Our restaurant uses 3 types of chili to cook stir-fry basil rice including red Chinda chili which has beautiful color, bird's eye chili which is spicy and dried Chinda chili which is fragrant. We use home basil to enhance the flavors of



“การหาผัดกะเพรากินไม่ใช่เรื่องยาก แต่จะให้มันมีวัตถุดิบคุณภาพครบ ... นั้นยาก ส่วนใครชอบกินเส้น ก็มีก๋วยเตี๋ยว เสิร์ฟครบจบที่เดียว”

and stimulate hunger. When stir-frying, we use high heat to cook, season with "stir-fry sauce" making according to a special receipt and served with a crispy fried soft yolk egg. For those who do not eat spicy, they can ask for reducing the amount of chili.

There are also great dishes such as “Rodfai fried rice”, red pork and crispy pork rice, braised beef noodles, wonton noodles, basil rice noodles, etc. Mr. Jack gave us a recipe of “Jack the Giant Slayer stir-fry basil” which is a large dish together with its stir-fry sauce and a recipe of “Rodfai fried rice” which is a delicious traditional dry fried rice.

**"Teaw-ka-pow" restaurant is located at the entrance of Soi Phaholyothin 22, open 9.00 - 21.00. Tel. 0-2120-6763, 09-8978-6399.**

📍 *check in*

ร้าน “เตี้ยว กะ เพรา”  
ปากซอยพหลโยธิน 22  
เปิด 9.00 - 21.00 น.  
โทร. 0-2120-6763, 09-8978-6399



# ผัดกะเพราแจ๊คนักฆ่ายักษ์

## JACK THE GIANT SLAYER STIR-FRY BASIL

### ส่วนผสม / INGREDIENTS

- หมูบด 500 กรัม
- กระเทียมสับ 5 ช้อนชา
- พริกจินดาแดงสับ 5 ช้อนชา
- พริกขี้หนูสวนสับ 5 ช้อนชา
- พริกจินดาแห้ง 5 ช้อนชา
- ใบกะเพรา 50-60 กรัม
- น้ำมันพืช 30 มล.
- ซีอิ๊วดำ 4-5 ช้อนชา
- ข้าวสวย 5 ถ้วย
- ไข่ดาว 5 ฟอง
- ซอสผัดตามปริมาณที่ให้ไว้ทั้งหมด
- 500 grams of ground pork
- 5 teaspoons of minced garlic
- 5 teaspoons of chopped Chinda red chili
- 5 teaspoons of chopped gardening bird's eye chili
- 5 teaspoons of dried Chinda chili
- 50-60 grams of basil leaves
- 30 ml of vegetable oil
- 4-5 teaspoons of dark soy sauce
- 5 cups of steamed rice
- 5 fried eggs
- The stir-fry sauce provided

### ส่วนผสมซอสผัด / STIR-FRY SAUCE INGREDIENTS

- ซอสหอยนางรม 100 กรัม
- ซอสปรุงรส 50 กรัม
- น้ำตาลทราย 20 กรัม
- น้ำสะอาด 75 กรัม
- ผงปรุงรสไก่ 4 กรัม
- ผงชูรส 2 กรัม
- 100 grams of oyster sauce
- 50 grams of seasoning sauce
- 20 grams of sugar
- 75 grams of drinking water
- 4 grams of chicken seasoning powder
- 2 grams of MSG

### วิธีทำ / PREPARATION

1. ทำซอสผัดโดยเทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟกลางจนเดือดและส่วนผสมละลายเข้ากันดี พักไว้
2. ล้างกระทะให้สะอาด ยกขึ้นตั้งไฟแรงเผากระทะจนแห้ง ใส่น้ำมันลงไปคลึงให้ทั่วแล้วเทน้ำมันออก
3. ใส่น้ำมันพืชตั้งไฟให้ร้อน ใส่วิธีเตรียมสับ พริกจินดาแดงสับ พริกขี้หนูสวนสับ และพริกจินดาแห้ง ผัดให้เข้ากันจนมีกลิ่นหอม ใส่น้ำมันเครื่องไฟแรงและเวียกระทะ ผัดไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมสุกและไม่ติดกระทะ
4. ใส่ซอสผัด (ข้อ 1) ซีอิ๊วดำ ตามด้วย ใบกะเพรา ผัดเร็วๆ ให้เข้ากันดี ตักราดบนข้าวสวยเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
1. The stir-fry source is made by pouring all the ingredients into a saucepan, stirring over medium heat until it boils and the ingredients are dissolved well then setting aside;
2. Clean the pan thoroughly, burn the pan over high heat until it is dry, pour oil over the pan then pour out the oil;
3. Add vegetable oil and heat a pan followed by chopped garlic, chopped chinda red chillies, chopped bird's eye chillies and dried chinda chillies; stir-fry until fragrant; add ground pork; accelerate the heat and shaking the pan constantly; stir-fry until the mixture is cooked and does not stick to the pan.
4. Add stir-fry source (item 1) followed by dark soy sauce and basil leaves; stir-fry fast until well blended; serve it over steamed rice with a fried egg.

# ข้าวผัดรถไฟ

## RODFAI FRIED RICE



### ส่วนผสม / INGREDIENTS

- หมูสันคอหั่นเป็นชิ้น 100 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ข้าวสวยพักไว้จนเย็น 150 – 200 กรัม
- มะเขือเทศหั่นเต๋า ¼ ลูก
- หอมใหญ่หั่นเต๋า 10 กรัม
- กระเทียมก่อน 30 กรัม
- ต้นหอมหั่นก่อน 1 ต้น
- ซอสผัด 30 มล.
- ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา
- น้ำมันพืช 30 มล.
- ผักเคียง เช่น แดงร้านหันแฉลบ, ต้นหอม และมะนาวผ่าซีก

- 100 grams of pork neck cut into pieces
- 1 chicken egg
- 150 – 200 grams of steamed cooled rice
- ¼ of peach tomato cut into dices
- 10 grams of onion cut into dices
- 30 grams of kale cut into thirds
- 1 spring onion cut into thirds
- 30 ml of the stir-fry sauce
- 1 teaspoon of dark soy sauce
- 30 ml of vegetable oil
- Side vegetables such as sliced cucumbers, spring onions and sliced green lemons

### วิธีทำ / PREPARATION

1. ตั้งกระทะใส่น้ำซุป หรือน้ำเปล่าลงไปรอจนเดือดใส่เนื้อหมูลงไป รวนพอสุก ตักหมูขึ้นพักไว้
2. ล้างกระทะให้สะอาด ยกขึ้นตั้งไฟแรงเผากระทะจนแห้ง ใส่น้ำมันลงไปคลึงให้ทั่วแล้วเทน้ำมันออก
3. ใส่น้ำมันพืชลงไปตามด้วยไข่ยีจนไข่แตกเป็นชิ้นๆ ใส่หมูที่รวนไว้ ผักทั้งหมด ข้าวสวย ผัดจนส่วนผสมทั้งหมดสุก ใส่ซอสผัด และซีอิ๊วดำ คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ก่อนตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อมด้วยผักเคียง

**หมายเหตุ :** ส่วนผสมซอสผัด ให้อูสูตรและวิธีทำ จากสูตรผัดกะเพรา แจ็คผู้ช่ำยาภัย

1. Heat the pan, add the broth or water into it, wait for the broth or water boils, put the pork into the pan and stir till it slightly cooked, take it out of the pan and set aside;
2. Clean the pan thoroughly, burn the pan over high heat until it is dry, pour oil over the pan then pour out the oil;
3. Add vegetable oil followed by an egg; mash the egg into small pieces; add the slightly stir-fried pork, all vegetables and steamed rice; stir-fry until cooked; add stir-fry sauce followed by dark soy sauce; mix well before taking the fried rice out of the pan and put it on a plate; serve with side vegetables.

**Note:** For the stir-fry sauce making, please refer to the stir-fry sauce making of Jack the Giant Slayer stir-fry basil.



ดู VDO การทำเมนู ผัดกะเพราแจ๊คผู้ช่ำยาภัย และข้าวผัดรถไฟ Scan to Looking for Cooking VDO.

# Dish licious



# จับเทรนด์อาหารข้างทาง 2021

## WORLD STREET FOOD TRENDS 2021

อาหารริมทางได้รับความนิยมออกไปทั่วโลกอย่างมาก ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา อย่างไรก็ตามในช่วง New Normal เนื่องจากการระบาดของ COVID -19 ต่างต้องมีการปรับตัวครั้งใหญ่

มาดูกันว่าเทรนด์ Street Food ในปี 2021 นี้ ปรับตัวไป ในรูปแบบใดกันบ้าง

### การสร้างแบรนด์และโลโก้ที่โดดเด่น

สิ่งสำคัญที่สร้างการรับรู้และจดจำให้ผู้คนมาโดยตลอด ก็คือ **"แบรนด์"** ที่ต้องมีความโดดเด่น แข็งแกร่ง เช่น มีเอกลักษณ์เรื่องการคัดสรรวัตถุดิบ หรือแค่ชื่อยี่ห้อแบรนด์นี้ก็มั่นใจได้เรื่องคุณภาพอาหาร ความสะอาด และการบริการ ยังมี **"โลโก้"** ที่โดดเด่น สะดุดตา หรือโดนใจผู้บริโภค ในทางใดทางหนึ่ง ก็จะช่วยเพิ่มแรงดึงดูดความสนใจและเข้าถึงผู้คนที่มากยิ่งขึ้น

### PACKAGING เพื่อสิ่งแวดล้อม

เพราะผู้คนใส่ใจเรื่องการรักษาสิ่งแวดล้อมและอนุรักษ์ธรรมชาติกันมากขึ้น การเลือกซื้ออาหารสักอย่าง ผู้บริโภคจึงมองไปที่ Packaging เพื่อสิ่งแวดล้อมด้วย ยิ่งถ้าย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ไม่เหลือทิ้งเป็นขยะ หรือใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่คุ้มค่า ลดขยะจากอาหารให้เหลือน้อยที่สุด หรือที่เรียกว่า Zero Waste ยิ่งตอบโจทย์โดนใจคนรักสิ่งแวดล้อมสุดๆ

Street food has become extremely popular around the world in recent years, until the New Normal due to the COVID-19 outbreak, where major adaptations had to be made.

Let's take a look at the 2021 street food trends.

### OUTSTANDING BRANDING AND LOGO

A distinctive and strong **"brand"** will create people's awareness and recognition, such as a brand with a unique raw material selection, good food quality, hygiene and service, etc. **"Logo"** that stands out or resonates with consumers will increase attractiveness, raise interest and reach more customers.

### ENVIRONMENTAL PACKAGING DESIGN

As more and more people care about the environmental conservation, environmental packaging is what people consider when shopping for food. If the package is biodegradable, cost-effective or zero waste, it will attract more environmental lovers.





### แตกไลน์สู่งานอีเวนต์และงานสังสรรค์

ผู้ขายอาหารข้างทางจำนวนไม่น้อยที่มีกรมตักกัน จัดเป็นงานอีเวนต์ ที่เรามักคุ้นกันดีส่วนใหญ่จะเป็น Food Truck และร้านตั้งโต๊ะอื่นๆ ที่เมื่อเกิดการรวมตัวกัน มีอาหารให้เลือกหลากหลาย ย่อมดึงดูดใจให้ผู้บริโภคมาแวะซื้อ ซึ่งบ่อยครั้งที่ผู้ค้ามักได้รับการเชิญชวนให้ไปรวมกลุ่มออกร้านในงานสังสรรค์ต่างๆ ด้วย อย่างวันเกิด วันครบรอบแต่งงาน วันรับปริญญา เป็นต้น เป็นการแตกไลน์ที่เพิ่มโอกาสทางการขายและรายได้ อีกทั้ง

### PARTICIPATING IN EVENTS AND PARTIES

There are a number of street food vendors that often gather together to host events. Most are food trucks and food stands with a great variety of food to choose from, which attract consumers to buy. Street food vendors are often invited to various parties; such as birthday parties, anniversary parties and graduation parties, etc., which provide them with additional opportunities for sales growth and extra income.





### **Social Media – Online เพิ่มช่องทางการขาย**

ยุคนี้ยุคออนไลน์ โซเชียลมีเดียมาแรงในทุกแพลตฟอร์ม ไม่ว่าจะเป็น Facebook, Instagram, Youtube, Twitter, TikTok ฯลฯ แถมยังมีแอปพลิเคชันที่รองรับชีวิตในยุค New Normal ที่แค่กดสั่งซื้อได้เพียงปลายนิ้วสัมผัส ผู้ค้าขายแนว Street Food จึงต้องปรับตัวมาใช้สื่อออนไลน์ให้เกิดประโยชน์เช่นกัน เราจึงได้เห็นอินฟลูเอนเซอร์หน้าใหม่, การไลฟ์สดขายของ และกลวิธีการนำเสนอในรูปแบบต่างๆ มากมาย ที่บอกได้เลยว่า **“ไม่ทำ...ไม่ได้แล้ว !!!”**

### **INCREASING SOCIAL MEDIA AND ONLINE SALES CHANNELS**

In the online age, social media platforms are hot such as Facebook, Instagram, Youtube, Twitter and TikTok, etc. There are applications that support life in the New Normal. Street food vendors use social media to benefit for themselves. So we have seen new influencers, live sales and various sales strategies that **"can't be overlooked!!!"**

### ยกระดับ STREET FOOD ในชุมชน

สิ่งที่เพิ่มเสน่ห์ให้ Street Food ได้เสมอ และไม่ควรมองข้ามคือ ผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบในชุมชน เราจึงได้เห็นผู้ค้าหลายรายใช้ใบตองหรือวัตถุดิบพื้นถิ่นมาอยู่ในอาหารหรือบรรจุภัณฑ์ด้วย หรืออย่างในชุมชนนั้นๆ เอง สิ่งที่ได้เห็นมากขึ้นคือมีการยกระดับ Street Food ในชุมชน แทนที่จะนำของมาวางขายบนโต๊ะ หรือต่างคนต่างขายกันกระจัดกระจาย ไม่มีจุดเด่นที่น่าสนใจ ก็มีการจัดระเบียบ รวมตัว และนำเอกลักษณ์และวัตถุดิบที่มีในชุมชนมาประยุกต์เป็นอาหาร ขนมหรือบรรจุภัณฑ์ที่เสริมเสน่ห์ ยกระดับคุณค่าสินค้าให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น

### จาก STREET FOOD สู่อารมณ์สร้างสรรค์เฉพาะตัว

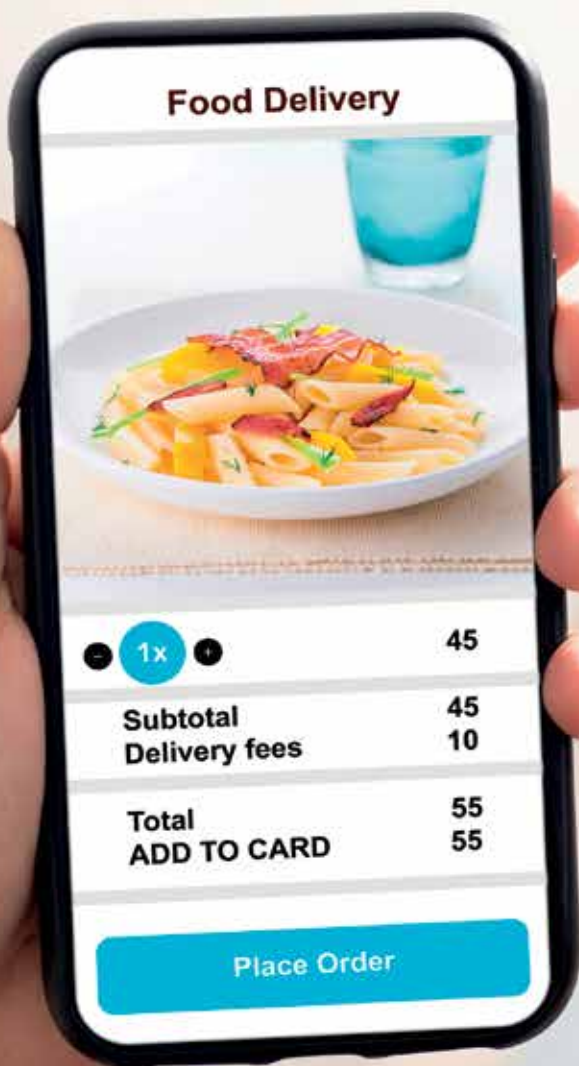
ผู้จับธุรกิจ Street Food หลายราย ต่อยอดไอเดียจากสิ่งที่ขาย และประสบความสำเร็จอย่างยิ่ง ด้วยไอเดียที่สดใหม่และความคิดสร้างสรรค์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนใคร ทั้งยังแตกไลน์ไปสู่ธุรกิจอื่นๆ ได้อีกมาก หลายรายเริ่มจากการออกแบบหน้าตาอาหารให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ หรือใช้วัตถุดิบบางอย่างที่ต้องสั่งเจ้านี้เท่านั้น บางรายใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมือนใคร เป็นต้น

### ELEVATE STREET FOOD IN THE COMMUNITY

The things that add charm to street food and should not be overlooked are ingredients in the community. So we have seen many vendors use banana leaves or local ingredients in food or packaging. In the community, what we see is the elevating of street food selling instead of traditional selling or each sells its own. The vendors are well-organized and gather together now. They integrate local identities and ingredients into the food, desserts or packaging to increase the value of the products and make them more attractive.

### FROM STREET FOOD TO INDIVIDUAL CREATIVITY

Many street food vendors built on ideas from their products and being extremely successful with fresh and unique creativity. They also expanded to other businesses, such as designing unique food appearances or using unique materials and packaging, etc.



## เดลิเวอรี่ อาหารริมทางสั่งง่าย

โตสุดๆ ในเชิงชั้นการตลาดออนไลน์อีกอย่างที่ขาดเสียไม่ได้ก็คือ **“เดลิเวอรี่”** อาหารริมทางเจ้าไหนส่งผ่านแอปฯ ได้ ยังมีโอกาสขายทำเงิน เพราะทั้งง่าย ทั้งสะดวก โดยแอปฯ ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น Line Man, Grab, Food Panda ฯลฯ ก็ร่วมกับผู้ค้า คอยจัดโปรโมชั่นกระตุ้นการจับจ่ายใช้สอยของผู้บริโภคกันแทบไม่เว้นแต่ละวันเลยทีเดียวไม่ว่าจะเป็นโปรโมชั่นซื้อ 1 แถม 1 หรือซื้อครบ 100 บาท ส่งฟรี เป็นต้น **“ง่าย สะดวก ส่งถึงบ้าน”** อำนวยความสะดวกแบบสุดๆ ขนาดนี้ มีหรือที่ผู้บริโภคยุค New Normal จะไม่กดสั่งซื้อ

## STREET FOOD DELIVERY IS EASY TO ORDER

Another big business in online marketing that is indispensable is **“food delivery”**. Street food that can be ordered through application will make money because it is both easy and convenient. Various applications such as Line Man, Grab and Food Panda have cooperate with their merchants in offering promotions almost every day to increase consumer spending, such as buy 1 get 1 or buy 100 baht get free delivery, etc. **“Easy, convenient and home delivery”** are the reasons why consumers in the New Normal era click to order food on the applications.





### ริมถนนนานาชาติกับการปรับรสชาติให้ถูกปากคนไทย

ชาบู ซูชิ ทาโกยากิ โทกอดเกาหลี และอื่นๆ อีกมากมายที่ล้วนเป็นอาหารต่างชาติ แต่ขายกันเยอะตามริมทางในบ้านเรา โดยเฉพาะในแหล่งรวมวัยรุ่นวัยทำงาน ไม่ว่าจะเป็นย่านสยามสแควร์ หรือตามช้อปปิ้ง มอลล์ ซึ่งมีการปรับรสชาติให้ถูกปากคนไทยมากขึ้น แถมยังได้รับกระแสตอบรับดีสุดๆ ร้านไหนร้านนั้น คิวยาวไม่ใช่เล่นเลย

### INTERNATIONAL STREET FOOD IN THAILAND IS CHANGING TO SUIT THE LOCAL TASTE

Shabu, sushi, takoyaki, Korean fried chicken and many more foreign food are selling a lot along the road in our country, especially in places for teenagers and working people, such as in the area around Siam Square or in shopping malls. These international food vendors developed new flavors to suit the taste of Thai people and received very good responses from them. There are long queues at these food shops.



## ชาวมังนุก ชาวมไต้หวัน ยังฮอตฮิต

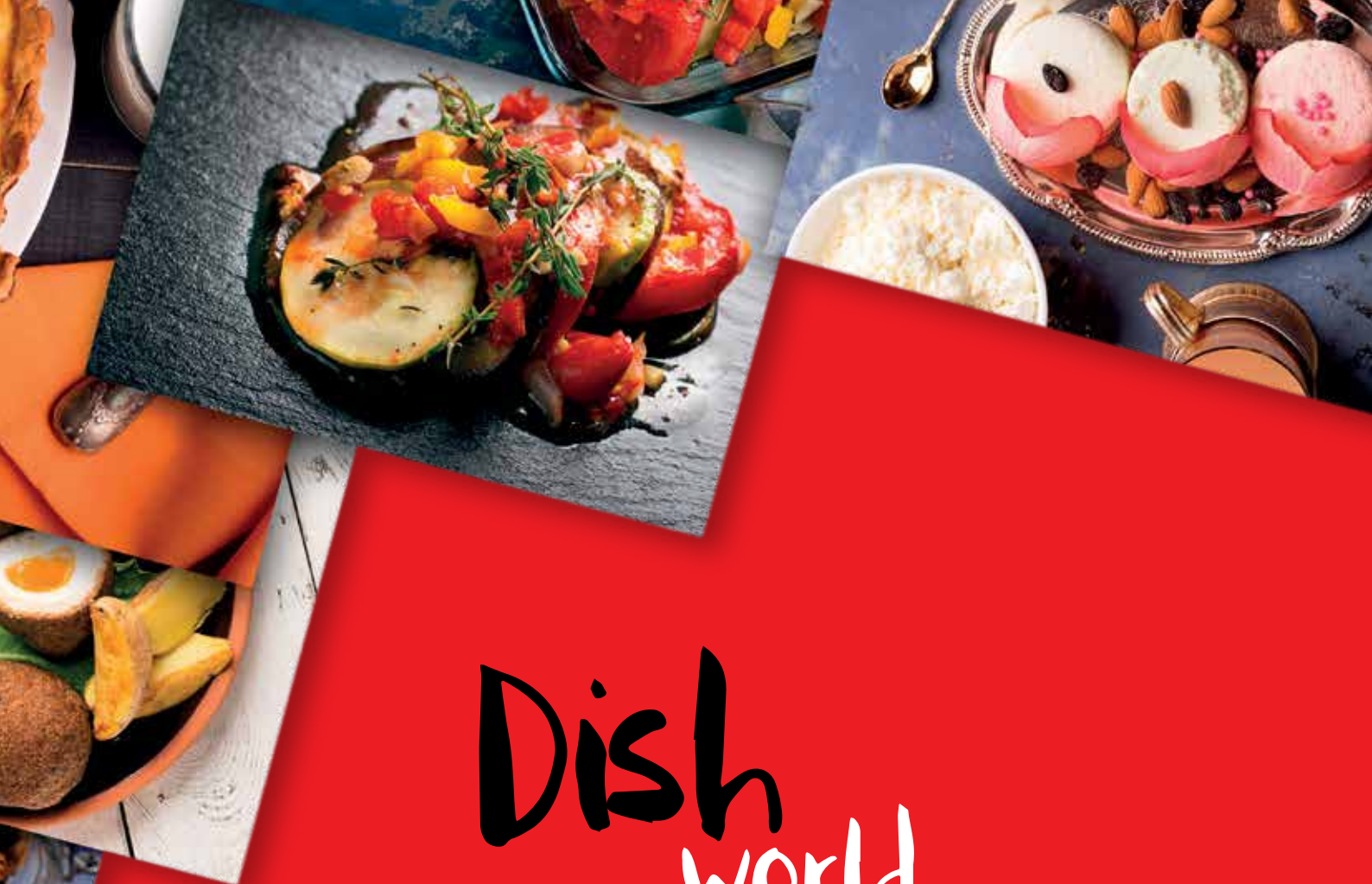
เติบโตมานานหลายสิบปี จนถึงตอนนี้ยิ่งพุ่งขึ้นเป็นดอกเห็ดในประเทศไทย นั่นคือธุรกิจ **“ชาวมังนุก”** ที่มีต้นกำเนิดมาจากชาวมไต้หวัน โดยข้อมูลจาก Grab Food เผยถึงตลาดเครื่องดื่มชาวมังนุกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในปี 2561 มียอดสั่งซื้อเติบโตเพิ่มขึ้น 3,000 % จากแบรนด์ชาวมังนุกกว่า 1,500 แบรนด์ ที่มีหน้าร้านจำหน่ายรวมกว่า 4,000 สาขา และ **“คนไทย”** บริโภคชาวมังนุกมากที่สุด เฉลี่ยคนละ 6 แก้วต่อเดือนเลยทีเดียว ภาพรวมตลาดมีมูลค่าราว 2.5 - 3 พันล้านบาท และคาดว่าจะเติบโตไปเรื่อยๆ จนทะลุ 1 แสนล้านบาท ภายในปี 2566 ซึ่งแทบทุกหัวระแหง เราจะได้พบร้านขายชาวมังนุก ที่ต่างจัดเอกลักษณ์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องราคา กอปปี้หลากหลาย หรือการนำเอาหัวสัตว์ต่างๆ มาเป็นทิมมิก ฟันไฟได้ มาแข่งขันกันอย่างคึกคัก

## BUBBLE MILK TEA AND TAIWANESE MILK TEA IS THE BIG WINNER

A business that has been growing for decades and seeing strong demand all over Thailand is the **“pearl milk tea”** business that originated from Taiwanese milk tea. According to Grab Food, in 2018 pearl milk tea orders grew 3,000% among more than 1,500 pearl milk tea brands with more than 4,000 outlets. **“Thais”** consumed the most pearl milk tea, average 6 glasses per person per month. Overall, the market is worth around 2.5 - 3 billion baht and is expected to continue to grow to surpass 100 billion baht by 2023. We found shops selling pearl milk tea almost everywhere. They use different strategies such as pricing, a variety of toppings or using heads of animals that can breathe fire as gimmicks to compete with each other vigorously.







# Dish world

## ทัวร์อร่อยกับสตรีทฟู้ดทั่วโลก

ทีม MHA ได้ข้อมูลดีเลิศระบุพิกัดสตรีทฟู้ดแสนอร่อยติดอันดับโลกมาจากบทความ BEST CITIES FOR STREET FOOD FROM MIAMI TO TOKYO โดยสำนักข่าว CNN ที่จะพาตระเวนทัวร์ไปทำความรู้จักกับสตรีทฟู้ดทั่วโลกด้วยกัน

## BEST 9 STREET FOOD AROUND THE WORLD

Our MHA team got some great information about the world's delicious street food from the BEST CITIES FOR STREET FOOD FROM MIAMI TO TOKYO by CNN news agency. Based on this article we will take you on a street food tour around the world.

## แอฟริกาใต้

**Biltong** หรือ เนื้อตากแห้ง ทำจากเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด เช่น หมู ปานกกระจอกเทศ หรือเนื้อสัตว์อื่นๆ ที่หามาได้ในอดีต เมื่อครั้งที่ยังไม่มีตู้เย็น ชาวบ้านจะนำเนื้อสัตว์มาคลุกเคล้ากับเครื่องเทศ เช่น ฝรั่ง พริกไทย ผสมกับเครื่องปรุงรสเช่นน้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล จากนั้นนำไปแขวนผึ่งลมให้แห้ง ผลลัพธ์ที่ได้ คือ เนื้อตากแห้งที่มีปริมาณไขมันต่ำและโปรตีนสูง

**Malva Pudding** ขนมหวานยออดีตทำจากสปอนจ์เค้กสอดไส้แยมแอปริคอตและตบท้ายด้วยครีมชอสต์ด้านบน ใช้เสิร์ฟหลังอาหาร มือเข้าควบที่ยังหรือร้อนในวันอาทิตย์

## SOUTH AFRICA

**Biltong** or dehydrated meat is made from a variety of meats such as boar, ostrich or others that were obtained. Before refrigerator was invented; villagers preserved meat by mixing them with spices such as coriander, pepper and seasonings such as vinegar, salt and sugar; then hung meat to air dry. The end result is dehydrated meat that is low in fat and high in protein.

**A malva pudding** is a popular dessert made with sponge cake, stuffed with apricot jam and topped with cream sauce; served after breakfast, brunch or Sunday brunch.



## อาเจนติน่า

**Choripan** หรือ เรียกสั้นๆ ว่า Chori เป็นแซนวิชไส้กรอก ส่วนใหญ่เป็นไส้กรอกเนื้อวัวประมาณ 70% อีก 30% เป็นไส้กรอกหมู นำไปย่างแล้วเสิร์ฟโดยนำขนมปังมาประกบ ทาซอส chimichurri ไว้ด้านบน

**Empanadas** ดูรูปทรงคล้ายๆ กระทงี่บิบ ตัวแป้งที่ใช้ห่อทำจากแป้งสาลี เกลือ น้ำ เหนย นวดให้เข้ากัน ส่วนไส้นั้นมีตั้งแต่เนื้อ แฮม ชีส ไข่ ผักต่างๆ ไข่ จากนั้นห่อแล้วจับจีบให้สวยงาม ขนาดชิ้นใหญ่มากเกือบเท่าฝ่ามือ ดังนั้น กินเพียงชิ้นเดียวก็อิ่มไปได้ 1 มื้อ

## เม็กซิโก

**Taquitos** แผ่นแป้งทอดยี่ห่อไส้หลากหลาย เช่น เนื้อไก่ดิ๊ก เนื้อวัว ชีส และผักต่างๆ จากนั้นม้วนเป็นแท่งกลมๆ คล้ายโปเปียะนำไปทอดให้กรอบ

**Tamal** ใช้แป้งโดว์มาสาที่ทำจากข้าวโพดบดละเอียด ห่อด้วยเปลือกข้าวโพด ใบข้าวโพด หรือ ใบตอง แล้วนำไปนึ่ง เสิร์ฟคู่กับเครื่องดื่มชื่อ atole เป็นอาหารเก่าแก่ที่ย้อนกลับไปได้ถึงยุควัฒนธรรมแอสเทครุ่งเรืองในศตวรรษที่ 15

## MEXICO

**A taquito** is a tortilla with a variety of fillings such as shredded chicken, beef, cheese and vegetables inside; then roll it into cylindrical shape like a spring roll and fry it until crispy.

**Tamal** is a pocket of masa dough which made from finely ground corn that are wrapped around a filling with corn husks, corn leaves or banana leaves; then steamed and served with a drink called atole. This is a historical food which dates back to the Aztec period in 15th century.

## ARGENTINA

**Choripan** or chori for short is a sausage sandwich. Most are beef sausages about 70% and 30% are pork sausages, grilled and served by putting in middle of bread with chimichurri sauce inside.

The shape of **empanada** is similar to a curry puff. The wrapper dough is made out of wheat flour, salt, water and butter; then kneading the dough well. The fillings include meat, ham, cheese, chicken, vegetables and eggs; then folding dough over a filling and dabbing the edges of the wrapper finely. An empanada is big, almost palm-sized, so one empanada equals one meal.







## ตุรกี

**Tavuk Pilav** ข้าวหุงกับน้ำซุปไก่ พริกไทย เกลือ ถั่วชิกพี หอมใหญ่ แครอท เนย น้ำมันมะกอก และไก่ เสิร์ฟเป็นอาหารเที่ยงและมักจะพบเห็นว่าจะขายตามรถเข็นข้างทาง เป็นอาหารราคาถูกไม่แพง

**Simit** นมปังรูปวงแหวน เสิร์ฟคู่กับชา โยเกิร์ต ผลไม้เชื่อม กินเป็นอาหารเช้า หรือจะเสิร์ฟเป็นอาหารคาว คู่กับชีส เนื้อเค็ม และผักสดต่างๆ เชื่อว่าเป็นอาหารสำหรับเก่าแก่ชื่อว่า Samid ซึ่งแปลว่า แป้งขนมปังขาว เนื้อแป้งใกล้เคียงกับเบเกิล เพียงแต่ว่าตอนที่ปรุงไม่ได้เอาไปต้ม นำไปอบโดยที่ทาน้ำเชื่อมผลไม้เพื่อให้ได้รสชาติหวานนิดๆ

## TURKEY

**Tavuk pilav** is rice cooked with chicken broth, pepper, salt, chickpeas, onions, carrots, butter, olive oil and chicken; served for lunch; often found to be sold by street cart vendors. It is an inexpensive meal.

**Simit** is a ring-shaped bun; served with tea, yoghurt and candied fruit as both breakfast and savory dish with cheese, salted meat and fresh vegetables. It is believed that simit is an old Arabic food called samid, which means white bread flour. The texture is similar to a bagel except when cooking, simit is not boiled but it is baked with fruit syrup to get a little sweet taste.



## อินเดีย

**Matar Kulcha** ในภาษาฮินดี Matar หมายถึงถั่ว และ Kulcha หมายถึงขนมปังแบบแพลกเบรด กินเป็นอาหารมื้อหลักได้เลยโดยจิ้มแป้งแพลกเบรดกับน้ำแกงรสชาติเข้มข้นที่ปรุงจากมะเขือเทศและขิง

**Chicken Tikka** ไก่บาร์บีคิวแบบอินเดีย ทำจากเนื้อไก่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ คลุกเคล้ากับเครื่องเทศสับสไล่นำไปย่างให้หอม เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นแป้งเสิร์ฟทั้งไม้ หรือเสิร์ฟโดยราดน้ำเกรวี่ตามไปด้วย

## INDIA

**Matar kulcha**, in Hindi matar means nut and kulcha means flatbread. It can be eaten as a main meal by dipping the flatbread in a rich curry made of tomatoes and gingers.

**Chicken tikka** is an Indian BBQ chicken, made from chicken meat cut into small pieces, mixed with spices, skewered on a long stick and grilled until fragrant, served with dough sheets. It can be eaten with gravy as well.





## ญี่ปุ่น

**Okonomiyaki** หรือ แพนเค้กญี่ปุ่น ทำจากแป้งสาลี น้ำซุปลาซีโวะ ผสมกับกะหล่ำปลีหั่นฝอยผสมให้เข้ากันใช้เป็นฐาน คำว่า Konamon แปลว่า ใสได้ตามใจชอบ ส่วน yaki แปลว่า บั๊งหรือทอด มีส่วนประกอบ ตั้งแต่ต้นหอม เบคอน ปลาหมึก กุ้ง ผักต่างๆ ซีส บั๊งบนกระทะแบนๆ แล้วราดด้วยซอสที่มีรสเค็มและหวาน มายองเนส และปลาโอขูดบางๆ

**Taiyaki** ขนมรูปปลามีไส้ต่างๆ คำว่า Tai แปลว่า ปลาในตระกูลปลาทรายแดง ส่วนตัวแป้งมีความนุ่มใกล้เคียงกับแพนเค้ก เทใส่พิมพ์รูปปลา แบบดั้งเดิมใส่ไส้ทั่วแดงอะสุกิ ต่อมาพัฒนาไส้ต่างๆ เช่น คัสตาร์ด ช็อกโกแลต ซีส มันหวานญี่ปุ่นบด บางแห่งใส่ไส้ยิวซ่า ไส้กรอก กลายเป็นไส้คาว

## JAPAN

**Okonomiyaki** or a Japanese pancake; made from wheat flour, dashi broth, eggs and shredded cabbages; then mixed well as a wheat-flour-based batter. The word konamon means adding ingredients to your taste, while yaki means toasting or frying. Okonomiyaki contains ingredients such as spring onion, bacon, squid, shrimp, various vegetables and cheese. It is grilled on a flat pan then topped with sweet and salty sauce, mayonnaise and sprinkled with katsuobushi.

**Taiyaki** is a fish shaped snack with various fillings. Tai means a fish in the bream family. The way to make taiyaki batter is to pour flour into a fish mold then cook until soft and similar to a pancake. Traditional taiyaki is stuffed with red bean paste. Later, various fillings are added such as chocolate custard, cheese and crushed Japanese sweet potato. Some shops stuff taiyakis with gyoza and sausages as savory fillings.



## สิงคโปร์

**Frog porridge** ข้าวต้มกบ ทำจากกบหมักกับซอสถั่วเหลือง ต้นหอม เหล้าจีน จิง พริกไทย นำไปตุ๋นด้วยไฟอ่อนจนเริ่มเปื่อย รสชาติเนื้อกบนั้นจะหวานและนุ่ม คล้ายเนื้อไก่แต่จะมีสปริง เต็ง และอร่อยกว่า จากนั้นนำไปใส่ในโจ๊กที่ทำจากข้าวที่ต้มด้วยไฟอ่อนจนนิ่ม ความหวานจากน้ำซุปลกบทำให้โจ๊กขมนี่เป็นอาหารพิเศษที่ทำให้ นักท่องเที่ยวต้องแปลกใจในรสชาติอันนุ่มนวล กินได้ทุกเพศทุกวัย

**Red snapper head curry** แกงหัวปลากะพง มีที่มาจาก วัฒนธรรมอาหารของชาวเบงกอลที่อาศัยในสิงคโปร์ น้ำแกงเข้มข้น ด้วยเครื่องเทศเฉพาะ นอกจากนี้ก็มีมะเขือ กระเจี๊ยบเขียว ชาวสิงคโปร์ ชอบสายอินเดีย กมิพ อัสสัม เบงกอล มักปรุงน้ำแกงให้ออกรสเข้มข้น เปรี้ยวด้วยน้ำมะขาม และมีรสเผ็ดเล็กน้อยจากเครื่องเทศ ขณะที่ ชาวสิงคโปร์ชอบสายจีนจะปรุงรสออกมาให้หวานเล็กน้อย

## SINGAPORE

**Frog porridge** is made from frogs marinated in soy sauce, spring onion, Chinese liquor, gingers and pepper; stewed over low heat until tender. The frog meat taste is sweet and the texture is soft like chicken meat, but bouncier and tastier. The meat is added to rice porridge that is cooked over low heat until soft. The sweetness of frog broth makes frog porridge as a special dish that will surprise tourists with its smooth taste. It suits all ages.

**Red snapper head curry** is a curry made from snapper head. It is a food of the Bengalis living in Singapore. Its rich flavor has a strong taste of special spices. Eggplants and green okra are put into the curry. Singaporeans of Indian, Tamil, Assam and Bengali ancestries like to cook deep-flavored curry; soured with tamarind juice and using spices to make it taste a little spicy; while Singaporeans of Chinese ancestry like to lightly season it with sugar.



## ไต้หวัน

**Stinky Tofu** เต้าหู้เหม็น แค่นั้นก็อาจทำให้ลังเลที่จะลองชิม ทำจากเต้าหู้หมักกับน้ำหมักที่มีส่วนผสมของน้ำเห็ดหอมและเครื่องเทศอื่นๆ จนมีกลิ่น พบเห็นตามตลาดกลางคืนหรือรถเข็นขายข้างทาง จะกินแบบเย็น หนึ่ง คู่ แต่ส่วนใหญ่มักทำแบบทอดกรอบราดซอสพริกหรือซอสถั่วเหลือง

**Boba Tea** ชานมไข่มุก แม้ว่าจะกลายเป็นเครื่องดื่มที่มียาวทั่วโลก แต่ถ้าหากได้ไปไต้หวันก็ควรไปลองชิมชานมไข่มุกสักแก้วเพราะที่นี่เป็นแหล่งกำเนิดของเครื่องดื่มสุดฮิตชนิดนี้ ส่วนประกอบหลักมีชา นม และไข่มุกที่ทำจากบุก นอกจากนี้ยังมีรสชาติอื่นๆ อีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็นชานมเผือก ชานมช็อคโกแลต ชานมรสผลไม้ต่างๆ



## TAIWAN

**Smelly tofu** scent just might make you reluctant to try it. It made with tofu marinated in a broth with bamboo shoots, shiitake mushrooms and other spices. This kind of tofu is normally sold at night markets or as street cart food. It can be eaten cold, steamed or stewed; but commonly eaten fried, topped with chillies or soy sauce.

**Boba tea or bubble milk tea;** though it has become a popular drink around the world, but if you go to Taiwan, you should try a cup of bubble milk tea there because this is the birthplace of this popular drink. The main ingredients are tea, milk and pearls made from konjac flour. In addition, there are many other flavors such as taro milk tea, chocolate milk tea or various fruit flavored milk tea.



## เกาหลีใต้

**Tteokbokki** แป้งสาส์ทำเป็นก้อนยาวๆ หั่นเป็นชิ้นพอคำต้มสุกให้เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ปรุงในซอสโคชูจังที่มีพริกรสเผ็ดและอาจเติมพริกสดลงไปแล้วแต่ความชอบ รสชาติเค็มหวาน มีลูกชิ้นปลา กุ้ง ไข่ต้ม กะหล่ำปลี ดันหอม ชีส มีขายตามร้านข้างทาง เป็นอาหารราคาย่อมเยา

**Patbingsu** น้ำแข็งไสที่มีขายตลอดทั้งปี ปัจจุบัน กลายเป็นขนมยอดฮิตที่หากินได้ทั่วเอเชีย แต่ถ้าไปเกาหลีใต้ก็ควรได้ไปลองกินแบบต้นตำรับ มีน้ำแข็งไสกับถั่วแดง เสร์ฟคู่กับผลไม้สด เช่น ทิวี่ สตรอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ราดด้วยนมข้นหวานและปิดท้ายด้วยไอศกรีมอีก 1 สกूप ต่อมา เปลี่ยนจากน้ำแข็งไสเป็นนมแช่แข็งแล้วเอามาไสเป็นเกล็ดละเอียดเพิ่มความอร่อยให้มากขึ้นไปอีก

## SOUTH KOREA

**Tteokbokki** is made with a long cylinder-shaped rice cake that is cut into bite-size pieces; then cooked in a spicy gochujang sauce with fish cakes, shrimp, boiled eggs, cabbages, spring onions and cheese; fresh chillies may be added depending on your taste. It has soft and chewy texture, sweet and salty taste. It is sold as street cart food at affordable prices.

**Patbingsu** is a shaved ice dessert sold all year round. It is now a popular dessert that can be found all over Asia; but if you go to South Korea, you should try the authentic one that consisted of shaved ice and red bean paste; served with fresh fruits such as kiwis, strawberries and blueberries; topped with sweetened condensed milk and one scoop of ice cream. Some shops use frozen milk instead of shaved ice, then shearing it into thin flakes for added deliciousness.

เมนูสตรีทฟู้ด อานาเรชั่น

# เอโร สินค้าเพื่อ ผู้ประกอบการมืออาชีพ



ข้าวเหนียวไก่ทอด



ซากุโระ



ซูชิ





# คู่คิดออนไลน์

ให้ธุรกิจอาหารง่ายขึ้น

## ข้อมูลและสิทธิ์ประโยชน์

**แม็คโคร**  
แอปพลิเคชัน

สำหรับลูกค้าสมาชิกแม็คโคร  
ผ่านแอปพลิเคชัน



## สั่งซื้อสะดวก 3 ช่องทาง

1. สั่งผ่าน



## เช็คโปรโมชั่น

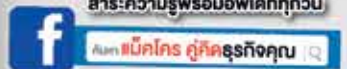
แอดไลน์ เพิ่มเพื่อน  
พบโปรโมชั่น สินค้าราคาพิเศษมากมาย

LINE

@makro

## เติมไอเดียดีๆ

สาระความรู้พร้อมอัปเดตทุกวัน



## ข้อมูลข่าวสารแม็คโคร

[www.siammakro.co.th](http://www.siammakro.co.th)

## ต่อยอด ธุรกิจร้านอาหาร

แม็คโคร โฮเรกา อคาเดมี

หน้าเว็บไซต์: [www.MakroHoReCaAcademy.com](http://www.MakroHoReCaAcademy.com)

## สิทธิพิเศษ เฉพาะลูกค้าสมาชิก

### สมัครสมาชิกง่ายๆ ไม่ต้องไปกิ่งสาขา

แม็คโคร  
แอปพลิเคชัน

สมัครเลย ดูเงื่อนไขเพิ่มเติม

1. ลงทะเบียนสมาชิก  
ผ่านแม็คโคร แอปพลิเคชัน  
ด้วยหมายเลขโทรศัพท์มือถือ หรือ ซิมการ์ด



2. กรอกข้อมูลของท่านและ  
ยืนยันตัวตนผ่านหมายเลขโทรศัพท์



3. เข้าสู่ระบบสมาชิก  
และขอเสนอขายของสมาชิกได้แล้ว



# Dish Talk

1. Item : 220434 Brand : **ตราฉัตร**

ข้าวขาวหอมมะลิใหม่ 100% 5 กก x 1

JASMINE RICE 100% 5 KG x 1

2. Item : 810228 Brand : **อายิโนะโมะไต**

อายิโนะโมะไต พลัส ผงชูรส 840 กรัม X 1

AJINOMOTO PLUS MSG 840 G X 1

3. Item : 48620 Brand : **ARO**

พริกน้ำปลา 7 กรัม X 50 ซอง

FISH SAUCE 7 G X 50

4. Item : 148050 Brand : **ฉั่วฮะเส็ง**

น้ำพริกเผา 900 กรัม x 1

CHILI PASTE 900 G x 1

5. Item : 159224 Brand : **ตราทับทิม**

น้ำมันปาล์มขวด 1 ลิตร x 12

PLAM OIL 1 L x 12

6. Item : 845340 Brand : **อัมพวา**

กะทิกล่อง (พริสมา) 1000 มล X 1

COCONUT MILK (PRISMA) 1000 ML X 1

7. Item : 866019 Brand : **อสร.**

ซอสผัด 385 กรัม x 3

PFO STIR FRY SAUCE 385 G x 3

8. Item : 894103 Brand : **เด็กสมบูรณ์**

น้ำปลา 700 มล x 3

FISH SAUCE 700 ML x 3

9. Item : 198584 Brand : **เด็กสมบูรณ์**

ซอสหอยเข้ข้น 800 กรัม x 3

THICK OYSTER SAUCE 800 G X 3

10. Item : 123155 Brand : **ARO**

อกไก่เนื้ออ่อนแช่แข็ง 2 กก

FZ B/LESS BREAST 2 KG



# Curry rice/Rice Topped /Single dish /Made to order

11. Item : 105883 Brand : PS

สะโพกหมูหัน-ผัดแกงแช่แข็งแพ็ค 1 กก

FZ PORK HIP STIR FRY CUT 1 KG

12. Item : 863927 Brand : -

หมึกบั้งตาสิบประดอแช่แข็ง 1 กก X 1

FZ SQUID PINEAPPLE CUT 1 KG X 1

13. Item : 160908 Brand : -

ปลาตุ๋นชิ้นแช่แข็ง 1 กก X 1

FZ CATFISH STEAK CUT 1 KG X 1

14. Item : 133737 Brand : PS

หมูบดแช่แข็ง 1 กก X 1

FZ MINCE PORK 1 KG x 1

15. Item : 206168 Brand : ARO

จันเส้นสด 1 กก

FRESH VERMICELLI 1 KG

16. Item : 158572 Brand : CP

เต้าหู้ไข่โต 120 กรัม x 10

EGG TOFU 120 G x 10

17. Item : 100114 Brand : รสดี

ผงปรุงรสหมู 850 กรัม X 1

PORK SEASONING POWDER 850 G X 1

18. Item : 861421 Brand : Q fresh

เนื้อกุ้งขาวแช่แข็ง 1 กก X 1

ขนาด 90-106 ตัว/ถุง

FZ PDTL SHRIMP 1 KG X 1

Size 90-106 PCS/PACK

19. Item : 162727 Brand : ARO

ซอสมะเขือเทศ 10 กรัม X 100 ซอง

TOMATO SAUCE 10 G X 100 SACHET

20. Item : 166965 Brand : ARO

ซอสพริก 10 กรัม X 100 ซอง

CHILLI SAUCE 10 G X100 SACHET

21. Item : 837091 Brand : ARO

น้ำจิ้มไก่ 11 กรัม X 50 ซอง

CHICKEN DIPPING SAUCE 11G X 50



# Appetizer / Grilled / Yum

1. Item : 825931 Brand : ARO

น้ำจิ้มแจ่ว 1100 กรัม X 1

NAM JIM JAEW 1100 G X 1

2. Item : 853656 Brand : ARO

น้ำยำสำเร็จรูป 1200 กรัม X 1

SPICY SALAD DRESSING 1200 G X 1

3. Item : 825932 Brand : ARO

น้ำจิ้มซีฟู้ด 1100 กรัม X 1

SEAFOOD DIPPING SAUCE 1100 G X 1

4. Item : 892044 Brand : เพ็ญพุด

น้ำจิ้มบึงย่าง ยากินิกุ 850 กรัม X 1

YAKINIKU DIPPING SAUCE 850 G X 1

5. Item : 809893 Brand : ARO

ครีบท้องแซลมอนแช่แข็ง 1 กก X 1

FZ SALMON FIN BONE 1 KG X 1

6. Item : 47203 Brand : ARO

ไส้กรอกอีสาน 1000 กรัม x 1

E-SARN SAUSAGE 1000 G x 1

7. Item : 222776 Brand : อสร.

น้ำมะนาว 55% 700 มล x 3

LIME JUICE MIX 55% 700 ML x 3

8. Item : 867056 Brand : ยัมมี่

ผงปรุงรสชีส 25 กรัม X 12

CHEESE SEASONING POWDER 25 G X 12

9. Item : 145864 Brand : ARO

น้ำจิ้มไก่ 5000 กรัม X 1

CHICKEN DIPPING SAUCE 5 KG X 1

10. Item : 826428 Brand : -

เห็ดเข็มทอง 1 กก

ENOKI MUSHROOM 1 KG





11. Item : 815077 Brand : -  
เห็ดนางรมหลวง 500 กรัม  
KING OYSTER MUSHROOM 500 G / PACK
12. Item : 844655 Brand : จอมยุทธ์  
น้ำจิ้มลูกชิ้นเผ็ด 1000 กรัม X 1  
MEATBALL DIPPING SAUCE 1000 G X 1
13. Item : 235409 Brand : -  
หมูบั้งนมสดแช่แข็ง 45 กรัม / ไม้  
FZ MRN GRILL PORK 45 G / PC
14. Item : 129000 Brand : ARO  
นิกเก็ตไก่ 1 กก X 1  
FZ CHICKEN NUGGET 1 KG

15. Item : 168350 Brand : -  
ปูม้าใหญ่  
BLUE SWIMMING CRAB (L)
16. Item : 260923 Brand : -  
กุ้งก้ามกรามเล็ก ขนาด 17-25 ตัว / กก  
FRESH WATER PRAWN (S)  
SIZE 17-25 PCS / KG
17. Item : 44031 Brand : -  
หอยแครงกลาง ขนาด 80-100 ตัว/กก  
Blood Cockle (M)  
SIZE 80-100 PC / KG

18. Item : 861697 Brand : G&E Food  
ไข่เยี่ยวม้าสีทอง แพ็ค 6 ฟอง  
GOLDEN CENTURY EGG PACK 6 PCS
19. Item : 831380 Brand : -  
ไข่แดงเค็มดิบ แพ็ค 25 ฟอง  
RAW SALTED YOLK EGG 25 PCS
20. Item : 868739 Brand : ซุปเปอร์เซฟ  
ไส้กรอกไก่ทรงระเบิด 500 กรัม X 1  
CRISPY CHIC BOMB SAUSAGE 500 G x 1
21. Item : 850196 Brand : SAVEPAK  
ลูกชิ้นปลาระเบิด 1 กก X 1  
CRISPY FISH BALL 1 KG X 1



# Japanese & Korean

1. Item : 114672 Brand : ARO

วาซาบิสดคแช่แข็ง 500 กรัม

FZ WASABI PASTE 500 G

2. Item : 855267 Brand : BANDARAN

สาหร่ายห่อข้าวเกรด C 100 กรัม X 1

ROAST SEAWEED C 100 G X 1

3. Item : 892045 Brand : เพียงฟู้ด

ซอสเคลือบไก่ซอตเอนคัสโปซี่ 1000 กรัม X 1

HOT & SPICY GLAZING SAUCE 1000 G X 1

4. Item : 819388 Brand : -

ไข่ปลาซมมอนปรุงรสแช่แข็ง 500 กรัม

FZ SOY SOUCED SALMON ROE 500 G

5. Item : 205529 Brand : CHUNG JUNG ONE

ซอสหมักเนื้อเกาหลีคาลบี 2 กก X 1

BEEF GALBI MARINADE 2 KG X 1

6. Item : 205528 Brand : CHUNG JUNG ONE

ซอสหมักหมูเกาหลีบูลกอกี 2 กก X 1

PORK BULGOGI MARINADE 2 KG X 1

7. Item : 804844 Brand : YAMAMORI

ซอสโอโคโนมิยากิ 1 ลิตร X 1

OKONOMIYAKI SAUCE 1 LX 1

8. Item : 210127 Brand : DAESANG

แป้งต็อกป็อกกี แบบแผ่น 1 กก x 1

RICECAKE ROUND ONE 1 KG x 1

9. Item : 854984 Brand : ARO

ไก่ทอดคาราเกะแช่แข็ง 1 กก X 1

FZ FRIED CHICKEN KARAAGE 1 KG X 1

10. Item : 160301 Brand : ARO

ยำสาหร่ายญี่ปุ่นแช่แข็ง 1 กก X 1

FZ SEASONED SEAWEED 1 KG X 1

11. Item : 845287 Brand : -

ปลาไหลย่างซีอิ้ว 70P (131 กรัม)

FZ ROASTED EEL 70P (131 G)

12. Item : 851191 Brand : Yamamori

แป้งทาโกะยากิ / โอโคโนมิยากิ 1 กก X 1

TAKOYAKI /

OKONOMIYAKI FLOUR 1 KG x 1



13. Item : 829001 Brand : MARUKOME  
 ควิกเซิร์ฟมิโซะซุป์ 216 กรัม X 1  
 QUICK SERVE MISO SOUP 216 G X 1

14. Item : 207327 Brand : likim  
 กิมจิผักกาดขาวจิมมี 400 กรัม X 1  
 CABBAGE KIMCHI 400 G X 1

15. Item : 111267 Brand : ARO  
 เกี้ยวซ่าหมู 22 กรัม x 30 ชิ้น  
 FZ PORK GYOZA 22 G X 30 PCS

16. Item : 121744 Brand : MY PAN  
 แผ่นไม้ไผ่ทำซูชิ 21 X 24 ซม.  
 JAPANESE SUCHI MAKER 21 X 24 CM

17. Item : 237715 Brand : ARO  
 เนื้อปลาซาบะแล่ปรุงรส 550 กรัม X 1  
 FZ SEASONED MACKEREL FILLET  
 550 G X 1

18. Item : 821483 Brand : ARO  
 ไข่ม้วนญี่ปุ่นแซ่แข็ง 500 กรัม X 1  
 FZ TAMAGOYAKI 500 G X 1

19. Item : 862328 Brand : ARO  
 ไข่ปลาเฮอริงสีแดงแซ่แข็ง 500 กรัม  
 FZ RED HERRING ROE 500 G

20. Item : 862330 Brand : ARO  
 ไข่ปลาเฮอริงสีส้มแซ่แข็ง 500 กรัม  
 FZ ORANGE HERRING ROE 500 G

21. Item : 205506  
 Brand : CHUNG JUNG ONE  
 ซอสพริกเกาหลี (โทจูจิง) 3 กก X 1  
 GOCHUJANG HOT PEPPER  
 PASTE 3 KG X 1

22. Item : 167866 Brand : ARO  
 ซอสโชยุสูตรซูชิ 7 มล X 50 X 1  
 SUSHI SHOYU SAUCE 7 ML X 50 x 1

23. Item : 830544 Brand : S&B  
 ซอสวาซาบิ (ซอง) 2.5 กรัม X 50  
 WASABI MINI PACK 2.5 G X 50



# Smart trolley & cookware



1. Item : 841461 Brand : CLEO  
เครื่องทำขนมวาฟเฟิลกลม #CE-WB01  
WAFFLE BAKER CIRCLE #CE-WB01



2. Item : 841459 Brand : CLEO  
เครื่องทำทาโกยากิ 28 หลุม #CE-FG01  
TAKOYAKI 28 PCS #CE-FG01



3. Item : 205006 Brand : OTTO  
เครื่องปั่นทรงพลัง 2 ลิตร #BE127/127A  
HEAVY DUTY BLENDER 2 L#BE127/127A



4. Item : 116500 Brand : OTTO  
ฝายอบ # CO-703A/706/708  
CONVECTION OVEN #CO-703A/706/708



5. Item : 133555 Brand : OTTO  
เตาย่างอบเนกประสงค์ #GR147/141  
ELECTRIC GRILL #GR147/141

**\*\*รถเข็นรถเข็นโลกเพื่อสตรีทฟู้ด**  
สนใจติดต่อ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ  
โทร 0-256-46310-11 หรือ [www.decc.or.th/streetfood](http://www.decc.or.th/streetfood)



\*\* 6. รถเข็นรถเข็นโลก (สำหรับ : ขนม, ผลไม้ หรือน้ำปั่น)  
STANDARD SMART TROLLEY  
ขนาด 80 x 180 x 250 ซม



\*\* 7. รถเข็นรถเข็นโลก (สำหรับ : ก๋วยเตี๋ยว)  
SMART TROLLEY WITH NOODLE SOUP POT  
ขนาด 80 x 230 x 250 ซม



\*\* 8. รถเข็นรถเข็นโลก (สำหรับ : อาหารตามสั่ง)  
SMART TROLLEY WITH GAS STOVE  
ขนาด 80 x 180 x 250 ซม

1. Item : 801241 Brand : GRACZ SIMPLE

จานวงรี 6.5 นิ้ว แฝก 50 ชิ้น

OVAL PLATE 6.5 INCH

2. Item : 807011 Brand : FEST

กล่องไฮบริดกระดาษ 650 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER HYBRID 650ML 50 PCS

3. Item : 809917 Brand : FEST

จานกระดาษ 9 นิ้ว แฝก 50 ชิ้น

PAPER PLATE 9 INCH 50 PCS

4. Item : 226711 Brand : GRACZ SIMPLE

ชาม 500 มล แฝก 50 ชิ้น

BOWL 500 ML 50 PCS

5. Item : 421270 Brand : GRACZ SIMPLE

ถาดอาหาร 3 ช่อง 10 นิ้ว แฝก 50 ชิ้น

TRAY 3 COMP. 10 INCH 50 PCS

6. Item : 850841 Brand : GRACZ SIMPLE

กล่องอาหาร 1000 มล แฝก 50 ชิ้น

FOOD BOX 1000 ML 50 PCS

7. Item : 807015 Brand : FEST

กล่องกระดาษ 725 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER LUNCH BOX 725 ML 50 PCS

8. Item : 807012 Brand : FEST

ถ้วยกระดาษลายไก่ 850 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER BOWL 850 ML. 50 PCS

9. Item : 824985 Brand : FEST

ถ้วยกระดาษ 850 มล ชาว แฝก 50 ชิ้น

PAPER BOWL 850 ML 50 PCS

10. Item : 839435 Brand : FEST

ถ้วยกระดาษลายจีน 850 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER BOWL CHINESE 850 ML 50 PCS

11. Item : 818711 Brand : FEST

ถ้วยกระดาษลายคราม 850 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER BOWL CERAMIC BLUE 850 ML 50 PCS

12. Item : 226718 Brand : GRACZ SIMPLE

กล่องอาหาร 600 มล แฝก 50 ชิ้น

FOOD BOX 600 ML 50 PCS

13. Item : 847518 Brand : GRACZ SIMPLE

ถาดพร้อมฝา 1500 มล แฝก 25 ชิ้น

TRAY+LID 1500 ML 25 PCS

14. Item : 828184 Brand : FEST

กล่องกระดาษ 1300 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER FOOD BOX 1300 ML 50 PCS

15. Item : 807013 Brand : FEST

กล่องกระดาษ 600 มล แฝก 50 ชิ้น

PAPER LUNCH BOX 600 ML 50 PCS



ตรา **อัมเควา**

**กะทิ 100%**

**คั้นทันที**  
ตั้งแต่  
กะทาระลอก  
**ไม่ใส่วัตถุกันเสีย**



250 มล. 500 มล. 1000 มล. 1000 มล.

**ลวดช่องน้ำกะทิ**  
by อัมเควา

**ส่วนที่ 1 ตัวลวดช่อง**

- แป้งข้าวเจ้า 125 กรัม
- แป้งมัน 30 กรัม
- น้ำใบเตย 125 กรัม
- น้ำปูนใส 650 กรัม
- น้ำเย็นจัด (สำหรับกดเส้นลงไป)

**ส่วนที่ 2 น้ำกะทิ**

- น้ำตาลปีบ 320 กรัม
- กะทิอัมพวา 400 กรัม
- เกลือ 5 กรัม

**วิธีทำ ลวดช่องน้ำกะทิ**

1. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งมัน เทน้ำใบเตยลงไป เปิดไฟอ่อน
2. เทน้ำปูนใสตามลงไป กวนจนข้นและสีซีขาวใส
3. เทแป้งใส่ที่กดเส้น และกดลงในกาชงไฟน้ำเย็น
4. เคี้ยวน้ำตาลปีบและกะทิอัมพวาด้วยไฟอ่อน ใส่เกลือเล็กน้อย
5. จัดเสิร์ฟเส้นลวดช่องในถ้วย เติมน้ำกะทิ และใส่น้ำแข็ง



ดาวน์โหลด  
สูตรได้ที่



**ขาว ชัน หอม มัน เหมือนกะทาคั้นสด ทั้งแบบขวดและกล่อง**

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



**โคมใหม่! อร่อยจุใจ**

**ทำได้หลายเมนู**



อร่อย..คุ้มค่า ราคาโดนใจ

หมู่มัปปรุงรส

หมู่มัปน้ำมันงา

หมู่มัปพริกไทยดำ

สามชั้นน้ำมันงา



# บรรจุภัณฑ์ทางเลือกที่หลากหลาย ตอบโจทย์ทุกการใช้งาน

Fest for food... Safe for you



บรรจุภัณฑ์  
พลาสติก  
Bio



บรรจุอาหารร้อนได้สูงสุด 100 °C



อุณหภูมิความร้อนได้ที่อุณหภูมิ  
160 °C นาน 30 นาที



อุณหภูมิในไมโครเวฟได้ที่กำลังไฟ  
800 วัตต์ นาน 5 นาที



ย่อยสลายได้ภายใน 60 วัน



บรรจุภัณฑ์  
พลาสติก  
Choice



บรรจุอาหารร้อนได้สูงสุด 100 °C



พิมพ์พลาสติกเพิ่มมูลค่าได้



ทนน้ำ ทนน้ำมัน ไม่ละลาย



รีไซเคิลได้

หาซื้อได้ที่ Makro ทุกสาขา หรือ [www.festforfood.com](http://www.festforfood.com)  
ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม [www.facebook.com/fest](http://www.facebook.com/fest) หรือ Call Center 0-2586-1000



## พริกแกงแม่น้อย

ความอร่อยคู่บ้าน คุณภาพคู่ครัว

# มากกว่า 45 ปี

- ✓ วัตถุดิบสดใหม่จากไร่
- ✓ ได้มาตรฐานการผลิต
- ✓ ไม่เจือสี และผงชูรส



# พลิกธุรกิจอาหาร ให้ขายดี มีกำไร แค่สมัครสมาชิก...



เรียนคอร์สออนไลน์ ฟรี!  
เพิ่มความรู้การทำธุรกิจอาหารแบบ 360 องศา

อัปเดตไอเดียสูตรอาหารใหม่เพิ่มกำไรให้ธุรกิจ

งานสัมมนาและ-WORKSHOPจากเชฟชื่อดัง

สิทธิพิเศษอื่นๆ อีกมากมาย  
เมื่อสมัครสมาชิกแม็คโคร โฮเรก้า อคาเดมี



**สมัครเลย**

[www.makrohorecaacademy.com](http://www.makrohorecaacademy.com)

**ฟรี!**  
ไม่มีค่าใช้จ่าย



[www.makrohorecaacademy.com](http://www.makrohorecaacademy.com)



แม็คโคร โฮเรก้า อคาเดมี



MakroHoReCaAcademy



makrohorecaacademy



@makro-mha



makrohorecaacademy