

Frederic INSISIENMAY, Thai Fusion cooking class for Accueil Francophone de Bangkok (AFB) Connexion Magazine July/August/September 2010

A Thai Fusion Cooking Lesson With Chef Frederic INSISIENMAY

SieMatic®



เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2553 SieMatic ร่วมกับ Be Your Guest จัดกิจกรรม A Thai fusion cooking lesson โดยมีเชฟ Frederic INSISIENMAY และ เชฟสมศักดิ์ แก้วอัน สอนทำอาหารฟิวชั่นที่ผสมผสานอาหารฝรั่งเศสกับเครื่องปรุงแบบไทยๆ ก่อนที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้เรียนการทำอาหารทั้ง 3 เมนู เด็ดคอร์มาร์ทได้พาทุกท่านเยี่ยมชมโชว์รูม Decor Mart Kitchen Studio หลังจากนั้นทุกท่านได้ชมและร่วมกันทำอาหารฟิวชั่น 3 เมนูด้วยกัน คือ ออกเบ็ตอย่างซีเนมอน สลัดกุ้งกีวี และครีมบูเลกิ้นจัสมีน หลังจากนั้นได้ร่วมกันรับประทานอาหารกันอย่างเอร็ดอร่อย ขอขอบคุณ SieMatic และ Be Your Guest สำหรับกิจกรรมดีๆอย่างนี้ แล้วพบกันคราวหน้าค่ะ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Decor Mart Kitchen Studio ทองหล่อ มิตรทาวน์

On 28th April SieMatic collaborated with Be Your Guest by organising a Thai fusion cooking class, before which all the guests were warmly welcomed and ushered to see all the beautiful well-renowned kitchens and appliances in Decor Mart's Kitchen Studio. Then Chef Frederic INSISIENMAY and Chef Somsak Kaew-un demonstrated the methods and tips for cooking three incredible Thai fusion recipes, a Duck breast fillet served with a green pepper and cinnamon reduction, Shrimp and kiwi tartar with a lemongrass dressing and a Jasmine creme brulee for dessert. All guests who took part in the event not only got these delicious recipes but enjoyed a Thai taste in French food.

For more information, visit us today at Decor Mart Kitchen Studio, Thonglor Midtown

ข้อมูลเพิ่มเติม : คุณชิดชนก คุณเกษมทิพย์ โทร. 0 2715 9400 ต่อ 325 chidchanok@decormart.com