

by *Yingnai*

FOOD NEWS

The Food Magazine of Thailand
November - December 2012

& Life

www.yingsalfood.com
e-mail : center@yingsalfood.com



ตอบสนองทุกไลฟ์สไตล์
กับประสบการณ์ใหม่เพียงปลายนิ้วสัมผัส

FOOD NEWS

on ipad และ iphone



ให้คุณได้ใกล้ชิดและเพลิดเพลินไปกับเมนูอาหาร
หลากหลายในรูปแบบมีเดียเดียวกับภาพสวยๆ ที่ช่วยชวนชวนน้ำลายไหล
หรือแม้แต่วิธีการทำแบบเจาะลึก ให้คุณรื่นรมย์มากกว่าที่เคย

สำหรับผู้ใช้ ipad และ iphone



- เข้าไปหา Food Life Style on App Store
- ค้นหา Application Yingsak Food
- Install Application

Available on the
App Store

Hotel Selected





THE SUKOSOL BANGKOK

เรียบ หรุ... เดอะ สุโกศล

เพราะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีทัศนียภาพอันงดงามและมีแหล่งช้อปปิ้งมากมายจึงทำให้กรุงเทพมหานครถูกยกย่องให้เป็นเมืองท่องเที่ยวของโลกอันดับหนึ่งหลายปีซ้อน แต่ก็ต้องพึ่งพาภาคนี้หลายอย่างในการตัดสินใจเลือก

โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ (The Sukosol Bangkok) ได้เปรียบในเรื่องของทำเลที่ตั้งอยู่ใจกลางเมือง ใกล้แหล่งช้อปปิ้งชั้นนำหลายแห่ง และอยู่ใกล้กับสถานีรถไฟและท่าอากาศยาน (Airport Rail Link) ทำให้การเดินทางจากสนามบินสุวรรณภูมิมายังโรงแรมเป็นไปได้อย่างสะดวกรวดเร็วเพียง 30 นาทีเท่านั้น ทั้งยังใกล้กับสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอส (BTS) ที่สามารถพาคุณเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยว และแหล่งช้อปปิ้งอื่นๆ ที่อยู่ใกล้กับสถานีรถไฟได้อย่างง่ายดาย อาทิ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวิลด์ แหล่งช้อปปิ้งย่านสยามสแควร์ หอศิลป์วัฒนธรรมกรุงเทพฯ พิพิธภัณฑ์บ้านจีน ทองหิรัญ แหล่งท่องเที่ยวอันเลื่องชื่อน้ำตกรพราหมณ์และแหล่งนั่งช้างชมทิวทัศน์ช้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวิลด์ หอศิลป์วัฒนธรรม พิพิธภัณฑ์วังสวนผักกาด วัดเบญจมบพิตร พิพิธภัณฑ์ท้าว ตาฮักสวนดุสิต และอื่นๆ อีกมากมาย ซึ่งนักท่องเที่ยวต่างชาติ หรือแม้แต่นักท่องเที่ยวชาวไทยเองต่างก็ชื่นชอบไม่แพ้การท่องเที่ยวชมกรุงเทพฯ ที่รวดเร็วและประหยัดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และไม่ต้องกังวลกับปัญหาการเดินทางเป็นสถานที่ที่ช่วยเพิ่มคุณภาพชีวิตแก่คุณได้ในกรุงเทพมหานคร

“อาคารเกาส์ไดลิโดเวิลด์
ที่ผสมผสานศิลปะตะวันตก
กับการตกแต่งแบบไทย
ยุคเก่า ประดับประดาด้วย
ศิลปะจากของสะสมที่มี
มูลค่าอย่างมรดกชิ้นดินเผา
และเครื่องเคลือบโบราณ”



[illegible]

จากความเป็นเลิศในด้านการทำอาหาร
ด้วยศิลปะชั้นสูงเพื่อให้รสชาติอันเยี่ยม
ตามแบบของราชสำนัก



ด้วยความเพียรพร้อมทั้งตะลุยกัด กุ้งเทพฯ มิได้ยืนรับแขก
ผู้มาเยือนอย่างสมกับพระมาตุจฉายิ่งนักผู้ที่ไม่ต้องการเดินทางไปยังถนน
โกลด์เดนโรดสำหรับลูกค้ากลุ่มครอบครัวหรือพิธีกรรมระหว่างวัน นิตยสาร
แบบสกายพรีมกับที่พักอาหารกลางวันไม่ได้ยืนรับแขก หากโรงแรม
มีบริการด้านต่างๆ มากมายไม่ว่าจะเป็น คอเฟอีนชิป ร้านค้าของ
ระลึก ร้านอัญมณี คลับสุขภาพและสปา สตรีว่านี่ที่เบ็ดเตล็ดให้ได้
รับบรรยากาศกลางเมือง ห้องอาหาร 5 ห้อง อันได้แก่ ภัตตาคารจีน
วาลินฟิ V (Lin-Fa Chinese Restaurant) ภัตตาคารจีนที่ดีที่สุดใน
กรุงเทพฯ ได้รับรางวัลการันตีมากมาย ที่ยังได้รับความนิยมไว้วางใจ
ใช้ต้อนรับบรรพบุรุษ และแขกผู้มีเกียรติทั้งในและต่างประเทศอยู่
บ่อยครั้ง จากความเป็นเลิศในด้านการทำอาหารด้วยศิลปะชั้น
สูงเพื่อให้ได้รสชาติอันดีเยี่ยมตามแบบของราชสำนัก อาทิ เบ็ดเตล็ดถึง
ติ่มซำ ซูบเสฉวน หมูชิ้นย่าง ผักสด ผักต้ม ผักทอด ผักลวก ผักต้ม
จากฝีมือเชฟอาหารจีนผู้มาด้วยฝีมือ และประสบการณ์อันยาวนาน
หลายสิบปี และเมนูที่โดดเด่นจนทำให้คนคิดใจ และมักจะซื้อ
ติดไม้ติดมือกลับไปเยี่ยมเยียน นำมาจิ้มรสจิ้มเคี้ยวใช้ดูรายการทีวี
ดูหนังเฉพาะของเชฟทำเอง เรายินดีขออาหารจีนเพื่อเชื้อเชิญ
ที่คิดเอาส่วนผสมคุณภาพเยี่ยมและหาจากมาจึงสรรคขึ้นเป็น
สูตรพิเศษแสนอร่อย





ภัตตาคารจีน 'หลินฟา'
(Lin-Fa Chinese Restaurant)



ห้องอาหารไทย "สไปซ์ แอนด์ ไรซ์"
(Spice & Rice Thai Restaurant)
ห้องอาหารญี่ปุ่นและสเต็กชิซึ กามะ
(Kamon Japanese Restaurant & Steakhouse)



ห้องอาหารลีลาเอ็น (Primavera Restaurant)
และห้องอาหารฟูฟัดันนาชาติ (Patummat Restaurant)



นอกจากนี้และ ภูเก็ต กลุ่มเทพา ยังมีส่วนอาหารไทย
สปิซ แอนด์ ไรซ์ (Spice & Rice Thai Restaurant) ห้องอาหารญี่ปุ่นและ
สเต็กคานอน (Kamon Japanese Restaurant & Steakhouse) ห้อง
อาหารลีลาเอ็น (Primavera Restaurant) และห้องอาหาร
ฟูฟัดันนาชาติ (Patummat Restaurant) ที่มีอาหาร
ให้เลือกรับประทานทั้งอาหารไทย อาหารจีน และอาหารตะวันตก
ล้วนเลิศรสและอร่อยตามแต่ละโอกาส ให้เรารู้สึกดี และผู้มาเยือนได้
ลิ้มลองรสชาติแปลกใหม่อยู่เสมอ จึงไม่แปลกที่โรงแรมและ ภูเก็ตจะ
ได้รับความนิยม และมีผู้คนมาเที่ยวมาอยู่เสมอ



พื้นที่ต่างๆ ภายในโรงแรมยังคงจัดได้ครบถ้วนให้ได้พักผ่อน
ไม่ว่าจะเป็นพื้นที่ที่เชื่อมกับพื้นที่บาร์และด้านนอกระหว่างอาคารใหม่
กับอาคารเก่าสไตล์โคโลเนียลที่ยังคงเอกลักษณ์และสูงส่งและยังใกล้
กับบริเวณพื้นที่สวนไม้ที่มีร่มรื่น พืชพันธุ์ต่างถิ่นมาจนถึงที่เข้ากับ
แต่ละมุมได้อย่างลงตัว เสมือนได้นั่งอยู่ในฉากละครอันสุดที่แสนดี
จะนั่งทอดอารมณ์ อ่านหนังสือ คุยกับเพื่อนฝูงหรือนั่งตามร้านอาหาร
และเครื่องดื่มต่างๆ หรือจินตนาการได้ตลอดทั้งวัน หรือจะเลือกพักผ่อนที่ห้องที่มี
บาร์และน้ำดื่มเย็นสดชื่นที่น้ำดื่มเย็น





หากคุณต้องการผ่อนคลายอารมณ์ไปกับความสนุกสนานที่บาร์ ซัฟไฟร์บาร์ (Sapphire Bar) ด้านล่างของโรงแรมก็นับเป็นสถานอันหนึ่งที่น่าสนใจของกรุงเทพฯ นครแห่งแสงไฟยามราตรีนี้เมื่อจะซื้อ สบู่ สุนัขหรือแม้แต่กางเกงยีนส์ หรือเสื้อยืด ที่มีตัวไปกับภาพของโสมเจ็ดสี ที่บาร์ก่อน และซื้อเครื่องดื่มมาดื่มก็ย่อมได้ถ้าดื่มอย่างพอเหมาะเป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีบาร์และร้านอื่นๆ อีกมากมายที่เปิดให้บริการอีกด้วย ซัฟไฟร์บาร์เปิดทุกวันตั้งแต่เวลาสองทุ่มถึงเที่ยงคืน ในส่วนของบาร์บริการเครื่องดื่ม เปิดทุกวันตั้งแต่เวลาสามทุ่มถึงเที่ยงคืน พร้อมพบกับวงดนตรีแจ๊ซมีชื่อว่า "James and the Gossamer" ในทุกคืนวันศุกร์และเสาร์

คุณจะได้สัมผัสกับความสะดวกสบายของการพักผ่อนที่ห้องพักที่มีพื้นที่ถึง 470 ตารางเมตร โดยออกแบบมาให้แต่ละห้องมีความสะดวกสบาย สำหรับลูกค้ามากที่สุด ทุกห้องประกอบไปด้วยเครื่องปรับอากาศ โต๊ะทำงาน อินเทอร์เน็ตไร้สาย ทีวีจอพลาสมาขนาดใหญ่ 24 นิ้ว ทีวีจอแอลซีดีขนาด 24 นิ้ว โทรทัศน์จอแบน 24 นิ้ว ตู้เย็น บาร์บีคิว และตู้เย็นขนาดใหญ่ 24 นิ้ว นอกจากนี้ยังมีบริการห้องประชุมสัมมนาสำหรับกลุ่มธุรกิจ ห้องสำหรับจัดงานต่างๆ ยกตัวอย่างเช่น งานเลี้ยง งานเลี้ยงรับรอง ฯลฯ หรือคุณปรารถนาจะมีความสะดวกสบายที่ทันสมัย และบริการอย่างครบถ้วน



หลายคนที่ทำงานกับทางโรงแรมมานานนับสิบปี
ถือเป็นความผูกพัน ที่เขาทำให้ออกนอกหมวกของเขา
ให้ทุกคนเห็นและเขาบอกอยู่เสมอว่านี่คือ



ด้วยความที่เดอะ สุกโฮเทลกรุงเทพฯ เป็นโรงแรมที่บริหารโดยคนไทย มีคุณสมบัติพื้นฐานที่เป็นมิตร มีจิตวิญญาณที่รักการบริการ และมีวัฒนธรรมของความเอ็นดูคนครัว ทำให้การบริการงานของเขาที่ต่อเนื่องกันไม่ขาดสาย ความเอาใจใส่ของพนักงานทั้งหมด ที่พร้อมให้บริการด้วยความเอ็นดูจริงใจ ซึ่งน้ำใจเป็นแรงใจ และอีกด้านความตั้งใจของการอยู่ที่นี่ ทำให้ในความเป็นจริงแล้ว ค่าจ้างของ เดอะ สุกโฮเทล กรุงเทพฯ แม้จะไม่มีความมั่นคง และการบริการที่แสนจะอบอุ่นจากบุคลากรทุกคน ซึ่งจากการได้พูดคุยกับพนักงานทำให้ทราบว่าหลายคนที่ทำงานกับทางโรงแรมมานานนับสิบปี ถือเป็นความผูกพัน ซึ่งเหล่านี้คือเหตุผลที่พวกเขาให้ชีวิตกับสิ่งนี้ด้วยความอบอุ่นด้วยหัวใจให้ลูกจ้างสามารถสัมผัสถึงบรรยากาศที่ดี ของสถานที่ ที่ดีและที่อื่นเขาเชื่อว่าสถานที่ที่ดีเป็นด้วยความอบอุ่นจากความรัก และมีบรรยากาศที่ดีคือต้องมีใครสักคนที่อยู่เบื้องหลัง และในที่สุดนี้ เขาผู้นั้นได้ไปก็เกิดขึ้นมาคู่กันเขาเป็นบทบาทของผู้นำแห่งโรงแรมเดอะ สุกโฮเทล กรุงเทพฯ กับคุณเมธิสา (สุโกศล) หนูแก้วดี

เมื่อนึกถึงเอกลักษณ์ของโรงแรมเดอะ สุกโฮเทล กรุงเทพฯ (The Sukhothai Bangkok) ภาพความโดดเด่นของความงามแบบคลาสสิก เรียบหรู และอบอุ่นจะปรากฏมาเป็นอันดับแรก ซึ่งไม่ต่างกับเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรมที่มีอยู่รอบตัวเขาในที่ทำงานแล้ว เรียบหรู แต่ดูคลาสสิก เขาเริ่มหันมาคิดถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่ายอบอุ่นว่า “ถ้าใครมาในครอบครัวมักถูกใจ มีคุณแม่ (คุณเมธิสา สุโกศล) ที่ดีกับด้วยความอบอุ่นและความน่ารักของสิ่งเหล่านี้คืออยู่ที่นี่ข้าง ถึงแม้จะเป็นครอบครัวที่เลี้ยงพร้อม แต่ลูกๆเลี้ยงดูแบบง่ายๆ และธรรมดาๆ คิด เมื่อให้เป็นคนดี มีจิตธรรม” ครอบครัวที่แสนอบอุ่นให้เหตุผลไม่ได้ และนั่นอาจเป็นไปด้วยความรัก และมันคือความรักที่ไม่ไปแปลกต่าง ที่คำว่า สุกโฮเทล ทำให้เขาจะมีวิถีภาพของครอบครัวที่อบอุ่น เป็นมากกว่าครอบครัวนักธุรกิจ

“คุณแม่ทำธุรกิจโรงแรมมานานกว่า 38 ปีแล้ว เริ่มจากโรงแรมสยามเบย์วิว และโรงแรมสยามเบย์วิว รีสอร์ท และนี่ล่ะ สุกโฮเทล ที่พี่เขา จนมาถึงเดอะ สุกโฮเทล กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมที่สามของครอบครัว”



“ เป็นโรงแรมที่บริหาร
โดยคนไทย มีคุณสมบัติ
พื้นฐานที่เป็นมิตร มีจิต
วิญญาณที่รักการบริการ
และมีวัฒนธรรมของ
ความเป็นครอบครัว ”

คุณเมธิลา (อุไรกุล) หนูนกแก้ว



จากวันนั้นถึงวันนี้
จากโรงแรมสยามซิตี้มาสู่
เดอะ สุโกศล ความเปลี่ยนแปลง
ได้เข้ามาซึ่งความทันสมัย
สอดคล้องกับภาพลักษณ์
ที่เรียบง่ายแต่หรูหรา และอบอุ่น
ในเวลาเดียวกัน ”



เพราะฉะนั้นเหตุผลที่ว่า จงเป็นผู้ที่วางภาระของใจไว้บนพระเยซู
เพราะพระองค์จะทรงแบกรับมันไว้แทนคุณ “เพราะฉะนั้น” พิธีกรรมเหล่านี้
ตามพระคัมภีร์ใหม่ก็ว่า “ถ้าคุณวางใจของคุณบนพระเยซูคริสต์ คุณ
จะได้รับการเป็นปฏิปักษ์ต่อสิ่งที่ทำให้เป็นบาปของคุณและเป็นผู้ที่บริสุทธิ์
ในพระเจ้า นั่นคือสิ่งที่จำเป็นสำหรับชีวิตของคุณ นั่นคือสิ่งที่จำเป็น
ในชีวิตที่ไม่ใช่ทางกายภาพของคุณ แต่ชีวิตคุณใหม่ นั่นคือและขอพระคัมภีร์บอก
เราสิ่งที่จำเป็นสำหรับคุณอยู่ตรงหน้าของคุณและขอเราช่วยกันทำ” (1 โครินธ์ 10:31)
นี่เป็นสิ่งที่เราควรพิจารณาว่านี่คือสิ่งที่จำเป็นจริงๆ

ถ้าเราจะไม่พูดอะไรเกี่ยวกับการทำงานและชีวิตที่ปฏิบัติกันอยู่ด้วย
มีชีวิตและอยู่ต่อโลกจนกว่าไม่ผิด เราจะต้องพิจารณาถึงบางสิ่งบางอย่าง ว่า
“เราทำ” หรือ “เราเป็น” ในชีวิตของเรา นั่นคือสิ่งที่ เราได้พูดกันมาเกี่ยวกับ
มีชีวิตและอยู่ต่อโลกอยู่หรือที่เราปฏิบัติ เราปฏิบัติกันอยู่ในบางสิ่งบางอย่าง
และคิดว่าเราทำมันในใจและขอเราพิจารณาว่า เราปฏิบัติกันอยู่ในบางสิ่ง
บางอย่างกับกิจกรรมที่ใหญ่ๆ ที่ทำให้เราสามารถที่จะช่วยเพื่อนของเรา
และเป็นผู้ที่ 1,500 คนได้มีชีวิตอยู่ และถ้าเราพิจารณาถึงชีวิตเรา
และชีวิตที่เรามีอยู่ตอนนี้กับชีวิตที่เราสามารถที่จะปฏิบัติได้มากขึ้น

จากการประชุมครั้งนี้ได้มีมติว่า คุณเมธีวิสาจะเป็นคนที่ทำงานหนักที่สุดในหมู่ผู้บุกเบิกโรงเรียนสตรีจีน มาถึงตอนกลางคืนช่วงเวลาที่ผู้คนของโรงเรียนและบริษัทมากราบ เยี่ยมและบอกว่า "ขอแสดงความยินดีกับคุณเมธีวิสาที่ประสบความสำเร็จในการบุกเบิกโรงเรียนสตรีจีน" คุณเมธีวิสาได้กล่าวขอบคุณและกล่าวว่า "ฉันได้ทำสิ่งที่ดีกว่าคนอื่น และฉันจะยังคงทำต่อไป" คุณเมธีวิสาได้กล่าวขอบคุณและกล่าวว่า "ฉันได้ทำสิ่งที่ดีกว่าคนอื่น และฉันจะยังคงทำต่อไป"

[illegible]

Orderly & Luxurious The Sukosol



With many beautiful places to visit and numerous shopping centers, Bangkok has been the world's number one travel destination for several years running. At the heart of this great city is The Sukosol Bangkok.



In addition to being near several shopping centers, it is conveniently located next to the Airport Rail Link, which can bring you from Suvarnabhumi Airport to the hotel in just 30 minutes, and the Phaya Thai BTS Station, which can quickly and inexpensively transport you to wide variety of shopping centers and tourist destinations of interest to both international and Thai guests. Formerly known as the Siam City Hotel, The Sukosol Bangkok is one of the hotels owned by the Sukosol family. With a colonial-style building and modern-style building, The Sukosol Bangkok is a luxuriously pleasing blend of traditional style and modern convenience that everyone can enjoy. Always ready to provide service, it is the perfect place to relax for a day or even just enjoy an exceptional meal. The Sukosol Bangkok's wide range of amenities include a coffee shop, gift shop, fitness club, spa and 5 restaurants. Among these is Lin-Fa Chinese Restaurant,

Bangkok's best Chinese restaurant, with food prepared by Lin-Fa's experienced and skillful executive chef, Chef Kam. Additionally, The Sukosol Bangkok boasts the Spice & Rice Thai-Hallal Restaurant, Kamon Japanese Restaurant & Steakhouse, Primavera Italian Restaurant and the buffet at Patummat International Restaurant. You can select whatever suits your tastes from their wide range of Thai, Asian and Western cuisine. With comfortable seating inside, throughout the lobby and Sapphire Bar, and outside, along the walkway between the buildings and poolside bar, The Sukosol is an exceptional place to while the day away with a good book or pleasant drink. The Sapphire, located on the first floor, is the perfect place for you and your friends or the one you love to enjoy drinks in a pleasant atmosphere of jazz. Open everyday from eight in the evening to one in the morning, there is even jazz music performed live by 'James and the Gemstone'



every Friday and Saturday from nine in the evening to midnight. All 470 of The Sukosol's rooms are fully equipped for your comfort and convenience with air conditioning, a desk, wireless internet, the daily newspaper, cable TV, a hair dryer, bath robe and 24 hour room service allowing you to order food from any of the hotel's amazing restaurants. In addition, the hotel has rooms fully equipped with every modern convenience available for guests to host seminars and special events. Under the administration of a Thai family, what stands out most is The Sukosol Bangkok's love of service and warm, family-like atmosphere. We were fortunate to have the opportunity to speak with the hotel's administrator, Marisa (Sukosol) Nunbhakdi. A perfect match for the classic and elegantly beautiful ambience that surrounds The Sukosol, she spoke warmly of her childhood, "I grew up in a business centered family with a mother (Mrs. Kamala Sukosol) who was full

of warmth and a love of music all around. Although from a refined family, I was raised simply to be a good and ethical person." It is no surprise the name "Sukosol" brings to mind a warm family of artists rather than just cold business people. "My mother has been in the hotel business for over 38 years. Beginning with the The Bayview and Siam Bayshore resort and spa in Pattaya, The Sukosol Bangkok is my family's third hotel." Mrs. Marisa began helping with the administration of The Sukosol (formerly Siam City Hotel) in her early 20's upon finishing her education in America. She soon came to see her skills were needed full-time, and she accepted responsibility for the administration of the hotel. "At that time, I felt it was something I was obligated to do, but I didn't enjoy it. I felt I had a responsibility to the family business. The work exhausted and discouraged me. I was intitle sometimes, because I felt like the work consumed all of my time. But as time passed,



I began to see progress being made and my efforts meeting with good results. Everything I poured into the hotel helped to shape it and improve it. Now, I wouldn't trade this work for anything. It has become my passion, a fun and pleasurable challenge. It is my little world." Mrs. Marisa's feelings are admirably summed up in the old expression, "Doing a job you love hardly feels like work at all". When asked what brought about her change of heart, she answered simply, "I grew up." She elaborated by mentioning her husband, D.D.S. Surachart Nunbhakdi, "As a doctor, he is cool-headed, wise, understanding and mature. He helps to make the people around him wiser and more mature. He has helped me to find more pleasure in my work. However, the success here does not belong to me alone, but also to my mother, my siblings and the whole Sukosol family. It also belongs to all the employees who have worked to help make The Sukosol the success it is today." She spoke to us lightly about some of the problems and hindrances she encountered in bringing the hotel to this point, "I have had to view large problems as small ones with determination, logic and patience. Compromises were sometimes

necessary, but I have always had to be firm and in control as the sole administrator. This has allowed me to easily oversee and look after the hotel's staff of over 1,500 people and still be able to devote myself to meeting the needs of our guests." Clearly a hard worker with most of her time invested in the well-being of The Sukosol, Mrs. Marisa laughed lightly when we inquired when she was able to take a break and rest. "I am able to rest when I am with my family, my children and husband. I feel refreshed and very happy doing this and that with them, before putting the children to bed." She is a "Working Woman" who has met with success with both her family and her business. From the time of Siam City Hotel to today's Sukosol Bangkok, the hotel has managed to modernize without losing its ambience of elegance, grace and beauty. Mrs. Marisa left us with this thought, "The Sukosol has altered to keep up with the times and stay modern. It is this touch that brings the family name of Sukosol to mind so readily." The Sukosol Bangkok is a testament to the love and close-knit bindings of the Sukosol family. You can't come here without feeling satisfied by the hotel's warm ambience.



ณ จุดพักของ การเดินทาง ...



นอกจากความเชี่ยวชาญคือเอกลักษณ์แล้ว เคอะ ซูโกศลยังถูกซ่อนความอร่อยที่หลากหลายไว้รอเสิร์ฟความสุขให้กับแขกผู้มาเยือนอีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นห้องอาหารจีนที่มีเซฟมากฝีมือคอยดูแล และคอยสร้างสรรค์ความอร่อยอยู่ตลอดเวลา หรือจะเป็นมุมกาแฟในส่วนที่พร้อมเสิร์ฟกาแฟหอมกรุ่นรับประทานคู่กับขนมเด็กรสชาตินุ่มลิ้น หรือจะเป็นรสชาติอาหารนานาชาติที่คัดสรรไว้ซึ่งความอร่อยอย่างที่คุณอาจไม่เคยคาดถึง และนี่อยู่เบื้องหลังทุกความอร่อยทั้งหมดนี้มิเชฟใหญ่ประจำโรงแรม (Executive Chef) หนุ่มชาวเยอรมัน นัยคัสท์ไฟสคอยด์และกุมบังเหียนสรรค์สร้างความอร่อยให้ทุกจานอาหารเป็นเมนูที่แสนประทับใจอย่างมิรู้ลืม

"Mr.Christian Schreiber"







A Sanctuary for Travelers

In addition to The Sukosol's luxurious elegance, the hotel offers a wide variety of delicious foods. They have everything from authentic Chinese cuisine to fragrant, gourmet coffee served with soft cakes to carefully prepared International food. The man behind all of the hotel's delicious cuisine is their Executive Chef.

Chef Christian Schreiber, from Potsdam, Germany, explained to us that although his journey to this point in his life has not been overly difficult, it has not been easy. As a young man, he spent over 15 years gaining experience and knowledge that no school can teach. He left Europe to come to Asia, because he views every place he goes as a school with something new to teach him and to help develop his skills.

Potsdam, Germany, where Chef Christian was born, is located in East Germany. It is a land that is full of different fruits and vegetables every season. This has led the Chef to enjoy cooking with pickled and preserved foods.





He has been brought to life by his philosophy on working isn't as easy as everyone thinks. hard working and patient. The success is you. You have to be a things, and you can never stop grow to keep thinking up exciting new to be observant of what is happen And most of all, you have to just The pride in his voice and shine eyes spoke to his dedication and though it hasn't been easy, has ta home and leaves me little time for I still like the work I do. I love it,"

Today, Chef Christian H menu for us, Sesame Coated Tu lightly grilled tuna coated in sesa bite-size pieces, it isn't too heav blend of Asian and European cul delicious flavor gets a spicy kick naise and wasabi sauce. Chef Chn proficiently in just a few minutes. Y watering as soon as it is served.

As this man sits before u eyes shining, amid the journey of hard to say where his life will take though, he stopped at The Sukosong experiences he has stored away o put them to good use in exciting, are sure to please everyone who





"My father was an excellent cook," Chef Christian recalled as he explained his entrance into the cooking world. His father's continuously delicious cooking was the first thing to show Chef Christian that not just women could cook. As he became a teenager and saw how many of the most successful chefs were men, he completely dedicated himself to becoming a chef.

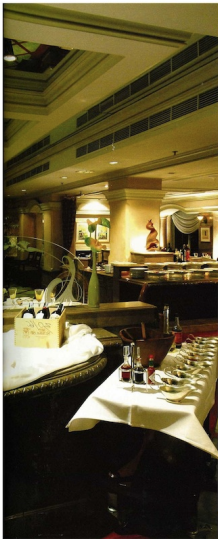
At first Chef Christian had to work very hard for many hours each day. He had almost no free time to spend as he liked, but this didn't bore or discourage him. "Not at all, I enjoyed it. I don't know why it was so fun, but it was. It might have been because, whenever I start something, I have to see it through."

Since that time 15 years ago, Chef Christian has gained experience in 9 different countries in both Europe and Asia. Now that he has come to The Sukosol, he feels like it is the perfect place to pull out and make use of all the experience and knowledge he has acquired.

Even though every place has its own viewpoint, Chef Christian explains that this is not a big problem. Learning and understanding different cultures has allowed him to work in many different kitchens. He is happy to have the opportunity to work at the Sukosol, because the team here is like a family. Everyone puts their heart and full attention into every dish. "I like Asia. The weather is great, and everyone you meet is warm and friendly. Especially Thailand, Thai people are very kind. When I came to The Sukosol, I found it had a very friendly atmosphere. Everyone really cares about and looks after each other. It is very satisfying."

Chef Christian doesn't have much free time, but when he does, he enjoys traveling, taking pictures and reading all kinds of books, not just cookbooks. He even recommended several good books. "I read books and magazines about food to get new ideas, but not to copy other people's ideas. It keeps me informed about what foods people are currently interested in. I can then use those ingredients to create my own menus."





He has been brought to this point in his life by his philosophy on working. "Being a chef isn't as easy as everyone thinks. You have to be hard working and patient. The foundation of your success is you. You have to be accepting of new things, and you can never stop growing. You have to keep thinking up exciting new menus. You have to be observant of what is happening around you. And most of all, you have to just do it and love it." The pride in his voice and shine in his clear, blue eyes spoke to his dedication and conviction. "Even though it hasn't been easy, has taken me far from home and leaves me little time for friends or family, I still like the work I do. I love it," he said firmly.

Today, Chef Christian has a delectable menu for us. Sesame Coated Tuna. A salad with lightly grilled tuna coated in sesame and cut into bite-size pieces, it isn't too heavy or too light. A blend of Asian and European cuisine, this menu's delicious flavor gets a spicy kick from its mayonnaise and wasabi sauce. Chef Christian prepares it proficiently in just a few minutes. Your mouth starts watering as soon as it is served.

As this man sits before us with clear, blue eyes shining, amid the journey of experience, it is hard to say where his life will take him next. For now though, he stopped at The Sukosol to bring out the experiences he has stored away over the years and put them to good use in exciting, new menus that are sure to please everyone who comes to visit The Sukosol.