

สารบัญ

ซุ๊ป สลัด และอาหารรับประทานเล่น (Soups, Salads & Starters)

ซุ๊ปฟักทองคอยคำ(Creamy Pumpkin Soup)	8
ซุ๊ปผักคอยคำกับหอยแมลงภู่ (“Doi Kham” Soup with Mussels)	11
สลัดกุ้งต้ม (Shrimp Salad)	14
สลัดญี่ปุ่น (Japanese Salad)	16
สลัดแอสพาราแก๊สย่าง อะโวคาโดและเกรปฟรุ๊ต(Roasted Asparagus, Avocado and Grapefruit Salad)	18
สลัดแตงหอมและมะเขือเทศ (Musk Melon and Tomato Salad)	19
แซนด์วิชสอດไส้ปัง (Toasted Sandwich)	20
ดอกซูกินีสอดไส้ทอด (Deep-Fried Stuffed Zucchini Flowers)	22
แซลมอนฟิชเค้กกับบีตรูตซัลซ่า (Salmon Fish Cakes and Beetroot Salsa)	24
ชีสพัฟไส้ปลาเทราต์รมควัน (Cheese Puff with Smoked Trout)	26
บาร์-บี-คิว (Bar-B-Que)	28

พาสตาและอาหารจานหลัก (Pasta & Main Dishes)

เพนเน่กับเนยแข็งกอร์กอนโซลาและวอลนัท (Penne with Gorgonzola & Walnuts)	30
สปาเกตตีซอสหอยลาย (Spaghetti with Red Clam Sauce)	31
พาสตารูปหอยกับเห็ดต่างๆ (Pasta with Mushrooms)	34
อกไก่ฟ้าราดซอสองุ่นและเม็ดสน (Breast of Pheasant with Grapes and Pine Nuts)	38
ไก่ฟ้าอบ (Tender Roasted Pheasant)	41
ไก่อบ (Roasted Chicken)	43
พายไก่กับแฮม (Chicken and Ham Pie)	45
เนื้ออบเบียร์ดำ (Beef Carbonade)	48
สตูว์หมู “เซนต์เจมส์” (Saint James’ Pork)	51
หมูทอดซอสสตรอกานอฟ (Pork Escalopes with Stroganoff Sauce)	53
ปลาเทราต์ในห่อกระดาษหนังสือพิมพ์ (Baked Trout in Newspaper)	56
พายปลาเทราต์รมควันกับเนยแข็ง (Savoury Smoked Trout and Cheese Tart)	60
ปลาเทราต์สายรุ้งสอดไส้ปูซอสเนยแข็ง (Crab Stuffed Rainbow Trouts)	64

ขนมและของหวาน (Desserts)

บาร์ฟักทองและบีตรูต (Pumpkin & Beetroot Bars)	68
พายรูบาร์บ สตรอเบอร์รี่กับข้าวโอ๊ต (Oatmeal-Rhubarb with Strawberries Pie)	70
สตรอเบอร์รี่ชุบแป้งทอดกับซอสวานิลลา (Deep Fried Strawberries with Vanilla Sauce)	74
แพนเค้กซอสสตรอเบอร์รี่ (Crepes with Strawberry Sauce)	76
ฟรุตเฟลมเบกับไอศกรีมวานิลลา (Fruits Flambes with Vanilla Ice Cream)	79

อื่น ๆ (Miscellaneous)

มันฝรั่งยี (Mashed Potatoes)	82
กะหล่ำดาวอบเนยแข็ง (Brussel Sprouts au Gratin)	83
ผักดองดอยคำ (“Doi Khom” Pickles)	85
น้ำสลัดชนิดใสแบบฝรั่ง (French Dressing)	87

ผลิตภัณฑ์โครงการหลวง 89

ฤดูกาลผลิต 98

สถานที่จำหน่าย 106