ChillOut

นั่งชิลสบายๆ ในวันหยุด

99.-

DON'T LISTEN WHAT THEY SAY, GO SEE

แถมฟรี ! สิทธิพิเศษลด 10% ของร้านที่ร่วมรายการ

รวมเครื่องดื่มที่จะทำให้คุณ "ชิล" ได้ทั้งวันในวันหยุด

ChillOut Diary

การเริ่มต้นในตอนเช้าที่บรรยากาศสดใสไม่มีอะไรที่เหมาะไปกว่าการได้จิบเครื่องดื่มที่ทำให้รู้สึกสดชื่นในตอนเช้าอีกแล้วจะทำเองก็มีสูตรให้พร้อมเสร็จสรรพด้วยรสชาติ ของเราเองหรือจะเดินหาร้านที่ชิคๆ ชิลๆก็ไม่มีปัญหาด้วยร้านที่เราแนะนำให้ได้ลองมาสัมผัสด้วยตัวเองสั่งเครื่องดื่มที่กลมกล่อมด้วยตัวเองในยามบ่ายแบบเงียบๆฟินคนเดียวก็ได้หรือจะมานัดคุยงานหารือโปรเจคก็ไม่มีปัญหาหรือจะรักษาสุขภาพด้วยสูตรน้ำเบอร์รีที่อร่อยและมีประโยชน์ด้วยตัวเราเองพร้อมกับการออกกำลังกายควบคู่พร้อมกับจิบชิลๆเปิดเพลงเบาๆก็ได้

ยามเย็นก็มีสูตรเครื่องดื่มที่คัดสรรมาเพื่อให้ได้รับประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้อ่านได้มีอารมณ์ร่วมไปกับเครื่องดื่ม ต่างๆ และเพื่อเปลี่ยนบรรยากาศเปลี่ยนอารมณ์เปลี่ยนมู้ดให้กลับมามี ชีวิตชีวาในตอนเย็นก็พร้อมเตรียมเครื่องดื่มต่างๆที่สามารถทำดื่มเองได้และบอกเล่าถึงรสชาติของแต่ละเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะผ่านรูปแบบการบอกเล่าในแบบต่างๆและการแนะนำสถานที่เพื่อผ่อนคลายในยามเย็นเช่นบาร์ที่มีบาร์เทนเดอร์ยอดฝีมือที่ยินดีรับออเดอร์เครื่องดื่มที่พิถีพิถันโดยที่ไม่ต้องลงมือทำเองก็ได้เราก็มีแนะนำให้ เพื่อเติมเต็มประสบการณ์ในช่วงเวลาต่างๆของวันด้วยหลากหลายอารมณ์ผ่านนิตยสารเล่มนี้คุณจะรู้สึกคุ้มค่าที่ได้ลองสัมผัสอย่างแน่นอน

นิธิรา คร่องดี
บรรณาธิการ

ChillOut Diary

จัดทำโดย
Hichew20Baht Group

FB Phubeodee Nakwan
Website www.phube.com
Tel 098-765-4321

Hichew20Baht TEAM

บรรณาธิการบริหาร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์บัญญพนต์ พูลสวัสดิ์

คณะผู้จัดทำ
สุรสิทธิ์ วงษ์เม่น
วิธานันท์ ทั้งทอง
ภูบดี พูลทรัพย์

บรรณาธิการ
นิธิรา คร่องดี

ฝ่ายจัดหาโฆษณา
วิธานันท์ ทั้งทอง

สำนักพิมพ์
Phoobodee Magazine

สารบัญ

START YOUR BRIGHT DAY !

soy milk
Hot chocolate
Matcha
Honey lemon

ดับร้อนตอนบ่าย

Mixed Berries Smoothie
Linan Smoothie

ร้านนั่งชิลยามบ่าย

Raak
Coco
Room cafe

เครื่องดื่มยามเย็นและบาร์นั่งชิล

ThaiPioka
The WoodShed
Hotel Muse
Iron Balls Gin
Black Amber Social Club

START YOUR BRIGHT DAY !

ยามเช้าที่แจ่มใส จะเริ่มขึ้นได้ง่ายๆ จากเครื่องดื่มที่จะทำให้เรารู้สึกสดชื่น พร้อมออกไปเริ่มต้นวันดีๆ และวันนี้เรามีสิ่งที่น่าสนใจมานำเสนอ ให้กับท่านๆ ทุกคนด้วยเครื่องดื่มไร้คาเฟอีน (non-caffeine)สำหรับหนุ่มสาวในวัยเรียน หรือสำหรับคนที่ไม่ชอบดื่มชาหรือกาแฟ

น้ำเต้าหู้

เริ่มวันง่ายๆ ด้วยน้ำเต้าหู้อุ่นๆ สักแก้วก่อนออกไปเรียน ไปทำงาน น้ำเต้าหู้ทำมาจากถั่วเหลืองคั้นและต้มเป็นน้ำเต้าหู้ เหมาะสำหรับคนที่ต้องการโปรตีนจากถั่วเหลือง และ คนที่แพ้นมวัวและต้องการที่จะหาโปรตีนชนิดอื่นๆ ทดแทน อีกทั้งน้ำเต้าหู้ยังย่อยง่าย ไม่มีไขมัน เติมเต็มความอิ่มโดยไม่แน่นท้อง

สำหรับคนที่อยากลองทำเองเรามีวิธีทำมาฝาก

ส่วนผสม

- -ถั่วเหลือง 16 ออนซ์ (453 กรัม)
- -ถั่วลิสง 1 ถ้วย
- -อัลมอนด์
- -น้ำเปล่า
- -น้ำตาลทรายแดง หรือ น้ำตาลทรายขาว (ตามชอบ)

วิธีทำ

1.ล้างถั่วเหลือง ถั่วลิสง และอัลมอนด์ให้สะอาดและแช่น้ำอย่างน้อย 8 ชั่วโมงหรือข้ามคืน

2.ใส่ถั่วทั้งหมดที่แช่น้ำแล้วลงปั่นด้วยกันกับน้ำ 1:3 ให้ละเอียด

3.นำส่วนที่ปั่นละเอียดทั้งหมดมากรองเอาแต่น้ำด้วยผ้าขาวบาง ใส่ในหม้อ

4.นำน้ำเต้าหู้ขึ้นตั้งไฟต้มจนเดือดและมีฟอง (หมั่นคนเรื่อยๆ นะเดี๋ยวจะไหม้)

5.ตักน้ำเต้าหู้ที่ได้ใส่แก้วเติมน้ำตาลตามใจชอบ พร้อมผสมให้เข้ากัน แล้วดื่มเลย !

ตี๋อ้วน ป.ปลา

น้ำเต้าหู้เจ้าเด็ดย่านเจริญนคร ร้านน้ำเต้าหู้ที่ขายตั้งแต่เช้ายันมืดเลยทีเดียว บอกเลยว่าร้านนี้เด็ดมาก รสชาติเข้มข้น มีเครื่องให้เลือกหลากหลาย สั่งเพิ่ม-ลดความหวานได้ตามต้องการ จุดเด่นที่นี่ไม่ได้มีแค่ น้ำเต้าหู้ แต่ที่เด็ดอีกอย่างนึงคือ ปาท่องโก๋ ทอดใหม่ กรอบนอกนุ่มในราคาเบากระเป๋า ที่นี่ไม่ได้มีแค่น้ำเต้าหู้ธรรมดา แต่ยังมีน้ำเต้าหู้นมสดอีกด้วย ที่ช่วยเพิ่มความละมุนลิ้น ฟินยิ่งขึ้นอีกด้วยนะ

Hot Chocolate

Hot chocolate หรือ ช็อกโกแลตร้อน เป็นเครื่องดื่มที่โปรดปรานของหลายๆ คน ตื่นนอนยามเช้า ดื่มช็อกโกแลตร้อนๆ สักแก้ว หรือก่อนนอนก็ได้ ด้วยรสชาติที่นุ่มละมุนของช็อกโกแลตที่ผสมนมและยังมีคาเฟอีนเล็กน้อย ที่ช่วยให้ร่างกายตื่นตัวกระปรี้กระเปร่า แต่ในประเทศไทยส่วนมากผู้คนนิยมที่จะกินเป็นแบบเย็นเสียมากกว่า (ก็ประเทศไทยมันร้อนนี่หน่า) โดยที่ตัว Chocolate นั้นจะมีสารฟีนอลที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของหัวใจ ช่วยให้ไหลเวียนเลือดได้ดีขึ้นและช่วยป้องกันการอุดตันของเส้นเลือด ช่วยให้การทำงานของเยื่อบุผิวดีขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการทั้งคาร์โบไฮเดรตไขมัน วิตามินเอ ดี เค และธาตุเหล็กอีกด้วย Hot chocolate นั้น สามารถหาซื้อได้ง่ายมากตาม Coffee shop หรือ Bakery ต่างๆ เนื่องจากรสชาติที่ยั่วยวนของมัน และวันนี้เราก็มีสูตร Hot chocolate มาฝากทุกคนอีกด้วย ไปดูกันเลย

ส่วนผสม

-ผงโกโก้ 1/3 ถ้วย

-น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย

-น้ำร้อน 1/3 ถ้วย

-เกลือป่นเล็กน้อย

-ครีมผสมนม (Half and Half) หรือนมข้นจืด 1/2 ถ้วย

-กลิ่นวานิลา 3/4 ถ้วย

-วิปปิ้งครีม

วิธีทำ

ใส่ผงโกโก้ น้ำตาลทราย และเกลือป่นลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟอ่อน คนผสมให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำร้อนลงไป คนผสมช้า ๆ จนส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว พอส่วนผสมเดือดอีกครั้งให้เบาไฟลงอีก จากนั้นคนผสมต่อประมาณ 2 นาที ใส่นมข้นจืดลงไปคนผสม รอจนส่วนผสมร้อนจัด (แต่ไม่ต้องเดือด) ยกลงจากเตา เติมกลิ่นวานิลลาลงไป คนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง เทใส่แก้ว รอจนส่วนผสมเย็นลง ก่อนเสิร์ฟบีบวิปปิ้งครีมลงไป

Matcha หรือ ชาเขียว เป็นเครื่องดื่มสำหรับคนที่ติดคาเฟอีนในกาแฟจนถ้าไม่ดื่มจะรู้สึกแย่ ลองเปลี่ยนมาดื่มชาเขียวดูสิ เพราะปริมาณคาเฟอีนเรียกได้ว่า เยอะพอๆ กับกาแฟกันเลยทีเดียว เพราะฉนั้นชาเขียวเพียงแก้วเดียวในตอนเช้า ก็สามารถทำให้คุณกระปรี้กระเป่าได้ทั้งวันเลยทีเดียว แถมยังมีสารที่ต่อต้านอนุมูลอิสระสูง และช่วยลดความดัน ลดไขมันได้อีกด้วย แต่ควรดื่มในปริมาณที่พอเหมาะ ไม่มากเกินไปนะ คราวนี้ไม่มีสูตรมาฝากท่านผู้อ่าน แต่เรามีร้านมาแนะนำให้ทุกๆ ท่านด้วย

Kyoto Uji Saryo ร้านชาเขียวเปิดใหม่ในไอคอนสยาม ไฮไลท์ของที่นี่เป็นเมนูชาเขียวจาก เมืองอุจิ เกียวโต ประเทศญี่ปุ่น ภายในร้านมีเมนูให้เลือกมากมายไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว และอาหารประเภทหวาน รวมไปถึงเครื่องดื่มสุดแสนจะพรีเมี่ยม ส่วนเรื่องของคุณภาพ และรสชาติของอาหารของทีนี่ หายห่วงได้เลยเพราะทางร้านได้เชฟฝีมือดีจากญี่ปุ่นมาปรุงและคิดค้นสูตรทั้งหมด

Honey Lemon

Honey lemon หรือ น้ำผึ้งมะนาวที่บ้านเราเรียกกันเป็นสิ่งที่หลายๆ คนโปรดปรานมากอย่างนึง ด้วยรสชาติที่หวาน อมเปรี้ยว บวกกับความสดชื่นเวลาดื่มแก้กระหายคลายร้อน ทำให้เจ้าสิ่งนี้เป็นสิ่งที่หลายคนหลายเจ้าได้ทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ เกี่ยวกับน้ำผึ้งมะนาว ออกมา แต่ในวันนี้เรามีสูตรสำหรับน้ำผึ้งมะนาวมาฝากผู้อ่านอีกด้วย

ส่วนผสม

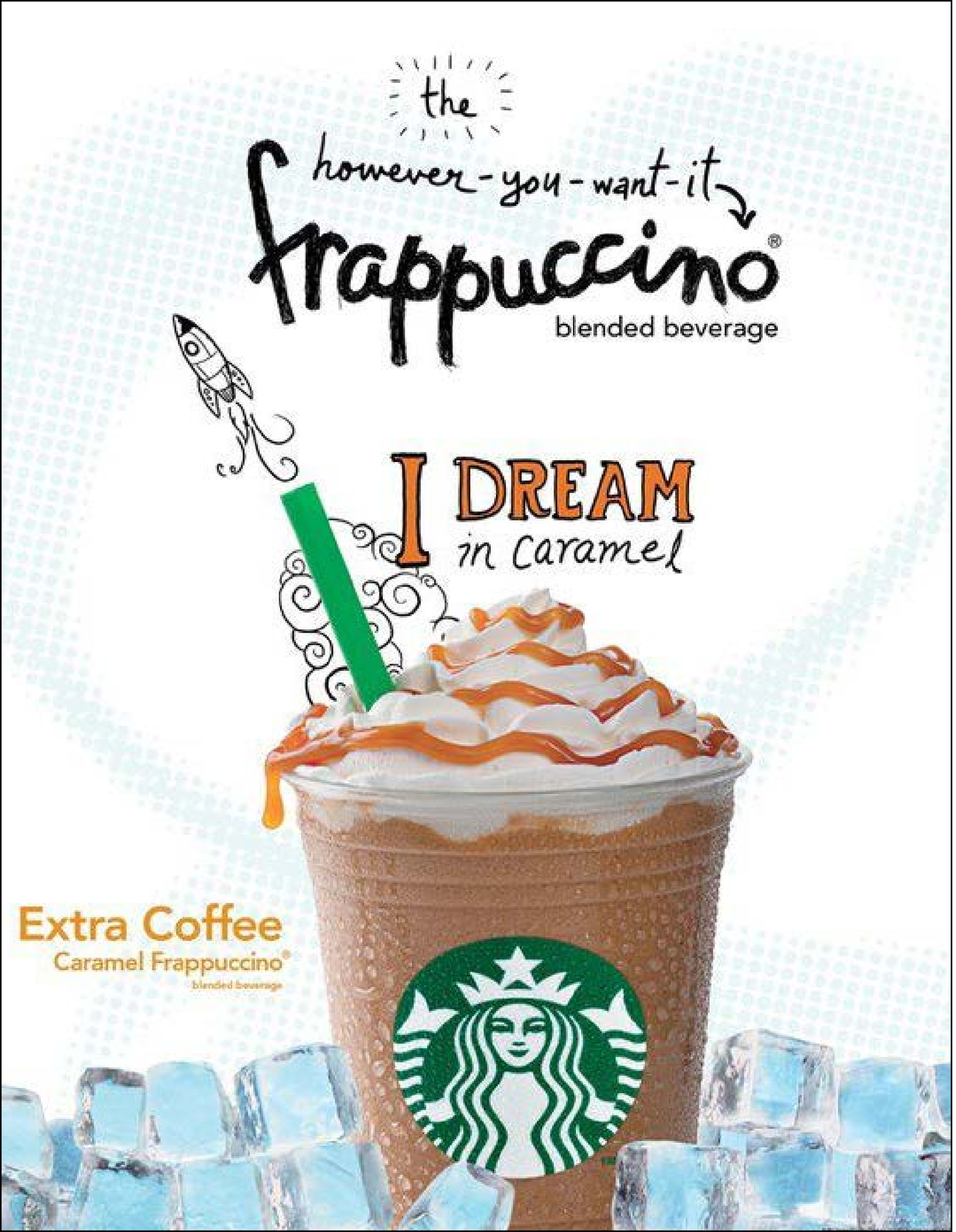
-น้ำมะนาว หรือ เลม่อน 1 ช้อนโต๊ะ
-น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ
-น้ำอุ่น 1/2 ถ้วย และ เกลือ

วิธีทำ

1.นำน้ำมะนาวหรือเลมอนใส่แก้ว จากนั้นก็ใส่น้ำผึ้งลงไป และคนให้เข้ากัน
2.เติมน้ำอุ่นลงไป ใส่เกลือเล็กน้อย หรือปรุงรสตามใจชอบ

เคล็ดลับน่ารู้

น้ำผึ้งมะนาวแก้วนี้มีส่วนช่วยบรรเทาอาการคันคอไอและมีเสมหะ นอกจากนี้ยังช่วยบรรเทาอาการหวัด คัดจมูกอีกด้วย



ฝนบ่ายเป็นช่วงเวลาที่สภาพอากาศร้อนอบอ้าว หากให้รับประทานอาหารร้อนๆ ก็ใช่จะคลายร้อนได้ซะเมื่อไร เพราะฉะนั้น ไม่แปลกใจเลยว่าทำไมอาหารเย็นๆ อย่างไอศกรีมหรือน้ำแข็งไสถึงขายดิบขายดีกันนัก หรือบ้างคนก็ง่วงอยากหาอะไรมาจิบ เลยเป็นโอกาสดีถ้าใครที่มองหาเครื่องดื่มร้านขายน้ำอร่อยๆหรือจะนัด เพื่อนไปร้านกาแฟเพื่อคุยงานแบบชิลๆแล้วล่ะก็เรามีน้ำปั่นและร้านน้ำร้านกาแฟมาแนะนำให้ทุกคนไปลิ้มลองกัน

Mixed Berries Smoothie

เอาใจสาว ๆ ที่กำลังไดเอต หรือกำลังรักษาหุ่นด้วยเครื่องดื่มปั่นคลายร้อนนามว่ามิกซ์เบอร์รีสมูทตี้ (Mixed Berries Smoothie) สูตรจากคุณ RinS CookBook เครื่องดื่มสุดฟินที่ทั้งแก้วอัดแน่นไปด้วยผลไม้ตระกูลเบอร์รีที่มีประโยชน์ เพื่อไม่ให้เนื้อข้นเกินไปก็ใส่น้ำผลไม้ตามชอบลงไปอีกนิด เพิ่มความหวานด้วยน้ำผึ้ง ขอบอกว่าแก้วนี้ถูกใจคนรักสุขภาพอย่างแรง

ส่วนผสม มิกซ์เบอร์รีสมูทตี้

- สตรอว์เบอร์รีสด (หรือแช่แข็ง) 1/4 ถ้วย
- แบล็กเบอร์รีสด (หรือแช่แข็ง) 1/4 ถ้วย
- บลูเบอร์รี (หรือแช่แข็ง) 1/4 ถ้วย
- ราสป์เบอร์รีสด (หรือแช่แข็ง) 1/4 ถ้วย
- น้ำส้ม 1/2 ถ้วย(หรือน้ำผลไม้อื่น ๆ ตามชอบ)
- น้ำผึ้ง 1 ช้อนชา
- น้ำแข็งบด 1/2 ถ้วย
- ผลไม้สดเสียบไม้ (เลือกตามชอบสำหรับแต่งแก้ว)

วิธีทำน้ำมิกซ์เบอร์รี่ - มิกซ์เบอร์รี่สมูทตี้ Mix Berry Smoothie
1.นำส่วนผสมทั้งหมดลงโถปั่นแล้วปั่นที่ความเร็วต่ำให้ส่วนผสมและน้ำแข็งพอเข้ากัน จากนั้นเพิ่มเป็นความเร็วสูงสุด ปั่นให้เนื้อเนียน
2.จัดเสิร์ฟโดยการเทน้ำปั่นสลับชั้นกับโยเกิร์ตตามชอบ ตกแต่งด้วยมิกซ์เบอร์รี่ด้านบนให้สวยงาม

Linan Smoothie

อยากกินน้ำลิ้นจี่ปั่นให้เย็นชื่นใจ แต่หน้าร้อนแบบนี้จะหาซื้อลิ้นจี่สด ๆ จากไหน ลองมาดูน้ำลิ้นจี่ปั่นสีชมพูสดใส กลิ่นหอมชวนดื่มสูตรทำง่ายใช้ลิ้นจี่กระป๋องใส่น้ำมะนาวเล็กน้อย สุดท้ายก็ปั่นจนเนื้อเนียน ท็อปปิ้งด้วยลิ้นจี่สักหน่อย แค่แก้วเดียวก็ชื่นใจแล้ว

ส่วนผสม น้ำลิ้นจี่ปั่น

- น้ำหวานกลิ่นลิ้นจี่ 50 มิลลิลิตร
- น้ำเชื่อมจากลิ้นจี่กระป๋อง 30 มิลลิลิตร
- น้ำแข็งบด 1 แก้ว
- เนื้อลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม 3 ลูก
- น้ำมะนาว (เล็กน้อย)

วิธีทำน้ำลิ้นจี่ปั่น

- 1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องปั่นแล้วปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเนียนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- 2. เทใส่แก้ว แต่งแก้วให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ

https://cooking.kapook.com/view93747.html

https://www.wongnai.com/articles/raak-t-one-thonglor

เดินทางตอนบ่ายอยากหาจุดพักและร้านน้ำอร่อยๆ ลองมา มาลิ้มลองความหวานรูปแบบใหม่ที่ร้าน Raak (ราก) เป็นร้านเครื่องดื่มและขนมที่ดีต่อสุขภาพโดยชูจุดเด่นของน้ำตาลโตนดแท้มาเติมเต็มความหอมหวานในแบบฉบับที่ไม่เหมือนใคร จุดเด่นของน้ำตาลโตนดนอกจากมีสารอาหารต่าง ๆ เช่น ซิงค์, โพแทสเซียม, แคลเซียม และแร่ธาตุอื่น ๆ รวมถึงยังมีค่า GI ต่ำ (ค่าวัดระดับน้ำตาลในกระแสเลือดหลังบริโภค)และสำหรับร้าน Raak (ราก) คุณเปเป้จะต้องเก็บน้ำตาลโตนดจากต้นตาลที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไป ตามภูมิปัญญาชาวบ้าน ประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญอย่างแท้จริง เพื่อให้ได้น้ำตาลโตนดที่หอมหวานแบบที่ร้านต้องการ

"Ta-Node"

มาเริ่มพิสูจน์ความหอมหวานจากไร่สู่แก้วกันที่Signatureของร้านอย่าง"Ta-Node" น้ำตาลโตนดแท้100% พร้อมวุ้นน้ำตาลโตนดที่ให้ทั้งความสดชื่นและเนื้อสัมผัสชวนเคี้ยวเพลิน

"Milk Me"

อีกแก้วที่ฮิตไม่แพ้กันได้แก่"MilkMe"นมสดตาลโตนดที่ให้ทั้งความหอมหวาน และมันจากนมออร์แกนิกและซีรัปน้ำตาลโตนดสูตรเฉพาะของร้าน แถมยังมีไข่มุกเหนียวหนึบที่ผ่านการเคี่ยวกับน้ำตาลโตนดเป็นชั่วโมง ถือเป็นอีกเมนูที่ชูจุดเด่นของน้ำตาลโตนดได้อย่างชัดเจน

Choco Root

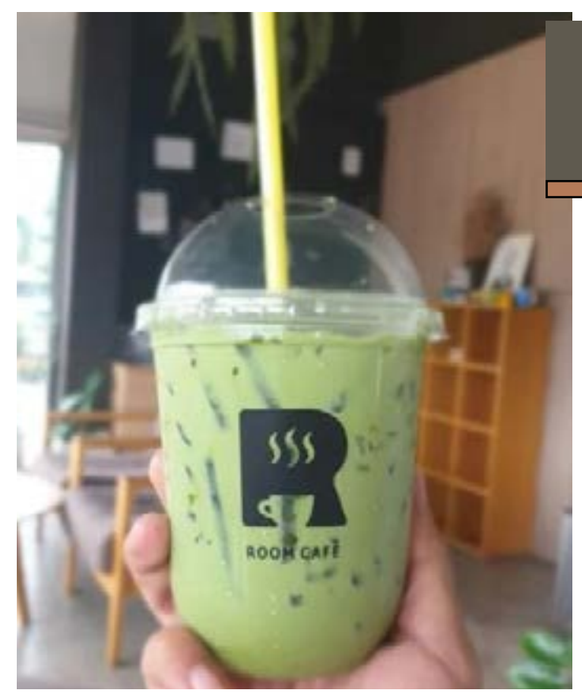
ส่วนถ้าใครเป็นช็อกโกแลตเลิฟเวอร์ห้ามพลาด "Choco Root" นมออร์แกนิกผสานรสชาติกับช็อกโกแลตเบลเยียมสุดเข้มข้นที่เมื่อเจอกับซีรัปน้ำตาลโตนดจะยิ่งดึงความหอมจากช็อกโกแลตเพิ่มมากขึ้น

หากต้องการมาลิ้มลองเครื่องดื่มและของหวานจากน้ำตาลโตนดที่ทางร้าน Raak (ราก) บอกเราว่าเป็นที่แรกและที่เดียวในไทย ณ เวลานี้ สามารถเดินทางได้สะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้า BTS ลงสถานีทองหล่อ ทางออก 4 เดินตามทางเชื่อมเข้าสู่อาคาร T-One ลงบันไดเลื่อนมายังชั้น 1 ร้านชานมไข่มุกทองหล่อ Raak (ราก) จะอยู่ที่ชั้น 1 ของอาคาร T-One นั่นเอง

Passion Fruit Jelly Drink

เดินเที่ยวสยามพารากอนเหนื่อนๆ แวะหาอะไรทานเพื่อความสดชื่นซะหน่อย ชาผลไม้ร้านนี้เป็นตัวเลือกที่ดีร้านตั้งอยู่ในสยามพารากอนบริเวณชั้นGบริเวณที่เป็นpop-upE บรรยากาศร้านการบริการความสะอาด :ลักษณะร้านเป็นร้าน pop-up เล็กๆ ที่ตั้งอยู่รวมกันเป็นโซนใกล้ๆ Supermarket เครื่องดื่มของร้านที่หน้าลองPassion Fruit Jelly Drink เป็นชาที่ผสมน้ำเสาวรสและเยลลี่ลงไปทำให้น้ำชากลายเป็นสีส้มเหลืองสวยรสชาติหวานอมเปรี้ยว แถมมีเม็ดและเยลลี่เสาวรสด้วย ทานแล้วสดชื่นหอม อร่อย

https://www.wongnai.com/reviews/70785be2649148a89ac1e26b024ef4c0



รูม คาเฟ่

ROOM CAFE

Room cafe ร้านกาแฟขนาดกำลังอบอุ่นมีทั้งอาหาร ขนมหวานและเครื่องดื่ม นอกจากนั้น ยังมีอุปกรณ์สำหรับสิงห์นักปั่นให้เลือกช้อปกันด้วย ร้านนี้อยู่ในโครงการ forest ต้นซอยพุทธบูชาฝั่งพระรามสอง ในโครงการมีทั้งร้านอาหาร ร้านขายของร้านเสริมความงาม มีที่จอดรถมากมาย ห้องน้ำสะอาด ตั้งอยู่บนชั้น1เป็นร้านคาเฟ่ที่มีทั้งของคาวหวานและเครื่องดื่มมากมายให้เลือก

เครื่องดื่มยามเย็นและบาร์นั่งชิล

รสชาติที่ลงตัวบรรยากาศที่โดนใจ

ม็อกเทลสีฟ้า เครื่องดื่มสีฟ้าเปรี้ยวอมหวานซาบซ่า มีกลิ่นหอมของทับทิม เพิ่มความสดชื่นด้วยน้ำสับปะรดและน้ำมะนาวโอ้ยแค่คิดก็ฟินไปถึง ฮาวายละน๊าดูซินั่นทะเลแหละแกร์คริคริ

ส่วนผสม

* น้ำเชื่อม 30 มิลลิลิตร
* น้ำเชื่อมเกรนาดีนสีฟ้า
* น้ำกะทิ 25 มิลลิลิตร
* น้ำเชื่อมเกรนาดีนสีฟ้า 10 มิลลิลิตร
* น้ำสับปะรด 50 มิลลิลิตร
* น้ำมะนาวเล็กน้อย
* น้ำแข็ง
* โซดา

ผสมน้ำเชื่อมธรรมดากับน้ำเชื่อมเกรนาดีนสีฟ้าเข้าด้วยกัน แล้วเทใส่แก้วที่จะเสิร์ฟผสมน้ำเชื่อมเกรนาดีนสีฟ้าน้ำกะทิน้ำสับปะรดและน้ำมะนาวในกระบอกเชกเกอร์ ใส่น้ำแข็งลงไป ปิดฝาแล้วเขย่าให้เข้ากัน เทน้ำที่ได้ลงไปในแก้วโดยการเทผ่าน หลังช้อนที่แตะกับขอบแก้วเพื่อทำให้เครื่องดื่มแยกเป็นชั้นจากส่วนผสมน้ำเชื่อมเทน้ำโซดาลงไปผสมด้านบนเสิร์ฟทันที

ThaiPioka

บาร์เปิดใหม่ในSalilHo telซอยทองหล่อ1ที่เราอยากแนะนำให้ เหล่าbar-hoppingได้ รีบตามมาเช็คอินThaipiokaเป็นบาร์บรรยากาศสบาย ๆ ภายใต้คอนเซ็ปต์ tropical cocktail bar เครื่องดื่มที่เสิร์ฟจะมีชื่อที่ฟังดูแปลกใหม่เพราะ ส่วนผสมที่ทางบาร์นำมารังสรรค์ เครื่องดื่มเป็นผลไม้ท้องถิ่นอย่างเช่น ลำไย, ส้มเช้ง, มังคุด ฯลฯ ความสนุกของที่นี่คือการคาดเดารสชาติของเครื่องดื่มจากผลไม้ ใกล้ตัวว่ารสชาติจะออกมาเป็นอย่างไรราคาเครื่องดื่มอยู่ที่ 300-350 ส่งท้ายว่าบาร์เทน เดอร์ที่นี่เป็นกันเองและคุยสนุก จนเรากลับมาที่บาร์นี้อีกครั้งใน เร็ว ๆ นี้แน่นอน

ม็อกเทลแตงโมขิงโซดาละมุนชุ่ม ฉ่ำ ยามราตรีแทรกเปรี้ยวติดลิ้นซ่าปิดท้ายด้วยโซดาก่อนนอนก็เป็นตัวเลือกที่สวยหรูก่อนนอนอือหือเพอร์เฟ็คจริงๆ

ส่วนผสม

* เนื้อแตงโมหั่นเต๋า 4 ถ้วย
* น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
* น้ำเปล่า 1 ถ้วย
* ขิงสด 1 แง่ง (ฝานเป็นแว่น)
* ฝักวานิลลา 1 ผัก (ขูดเมล็ดออก)
* แตงกวาไร้เม็ด 1 ลูก (สไลซ์เป็นแว่น)
* โซดา 1 ถ้วย

ใส่เนื้อแตงโมลงในเครื่องปั่น ปั่นจนละเอียด ยกลงกรองเอาเฉพาะน้ำเติมน้ำตาลทราย น้ำเปล่า ขิง และฝักวานิลลาพร้อมเม็ดลงในหม้อนำขึ้นตั้งไฟปานกลาง เคี่ยวจนน้ำตาลทรายละลายและเป็นน้ำเชื่อม ยกลงจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น ใส่น้ำแข็งบดลงในแก้วตามด้วยน้ำเชื่อมขิงเล็กน้อย เทน้ำแตงโมลงไป ใส่แตงกวาลงไป สุดท้ายเติมโซดาลงไป จนเต็มแก้ว (อัตราส่วนตามชอบ) พร้อมเสิร์ฟ

The WoodShed

The Woodshed บาร์ในเพิงไม้ที่ซ่อนตัวอยู่ด้านในHarvestร้านอาหารชื่อดังในซอย สุขุมวิท 31 เพิ่งจะเปิดตัวไปได้ไม่นาน โดยเพิงไม้ แห่งนี้เป็นแหล่งแฮงก์เอาท์หลังอาหาร นำเสนอค็อกเทลและเหล้าหลายชนิด ให้ได้เลือกลองสำหรับบรรยากาศภายในหลังจาก ก้าวเข้าประตูไม้เข้าไปก็จะพบกับเคาน์ เตอร์ บาร์ ส่วนด้านซ้ายเป็นที่นั่งและเวทีเล็ก ๆ สำหรับดนตรีสด เมนู เครื่องดื่มที่นี่มีทั้งแบบ คลาสสิก ซิกเนเจอร์ รวมถึงเครื่องดื่มที่ครีเอทให้สอดคล้องตามฤดูกาล แนะนำ Red (360 บาท) ค็อกเทลสีแดงอ่อนสดใสที่เบสด้วยเหล้าจิน เพิ่มรสชาติด้วยไซรัปแบล็คเคอร์ แรนท์ ก่อนที่จะตบท้ายด้วยการผสมสปาร์คกลิ้งไวน์ และมะนาวอีกเล็กน้อย ได้ เครื่องดื่มรสเปรี้ยวสดชื่นหอม "กลิ่นผลไม้เบอร์รี แถมยังดื่มง่ายอีก ด้วย สำหรับสายแข็งต้องสั่งค็อกเทลแนวสปิริต ฟอร์เวิร์ดอย่าง Sazerac (295 บาท) ที่เกิดจาก 3 ส่วนผสมหลัก คือ ไรย์วิสกี้ บิตเทอร์ส และเหล้าแอ็บซินธ์ ให้ทั้งความแรง กลิ่นหอม และรสเข้มข้น

(บาร์น่านั่ง) www.wongnai.com / food-suchanan.blogspot.com

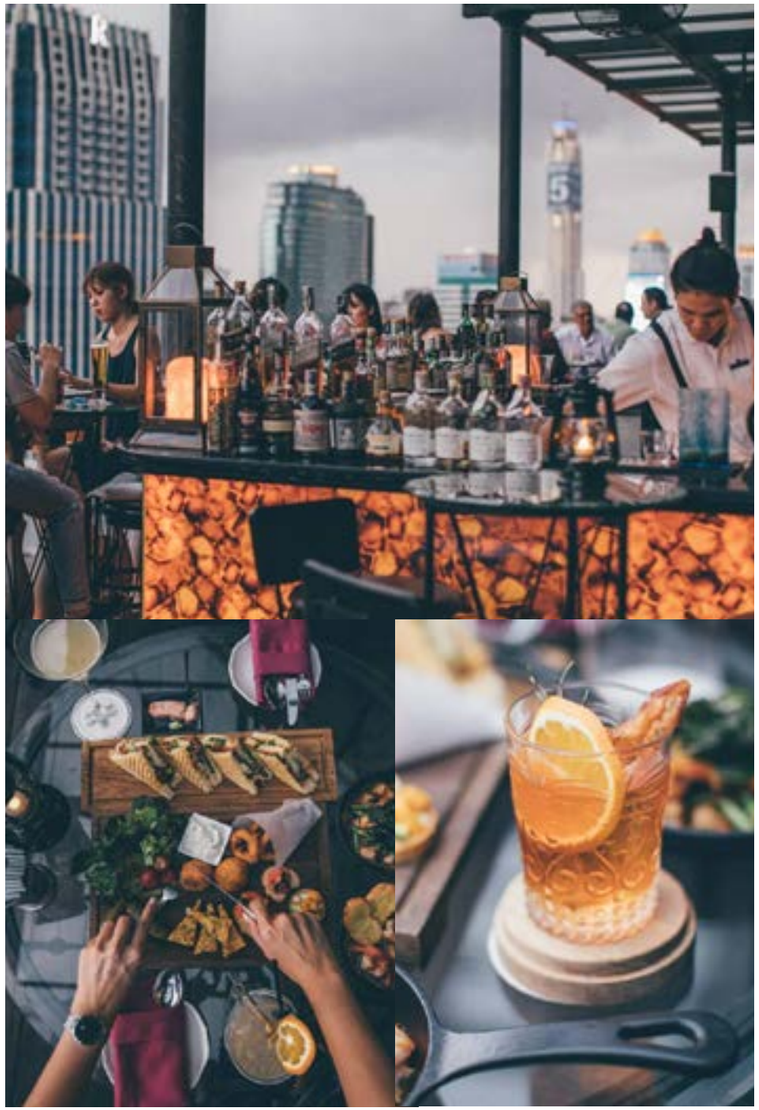
สตรอว์เบอร์รีเลมอนเนด เครื่องดื่มที่เหมาะกับงานปาร์ตี้ไว้ดื้ด้าในหมู่เพื่อนฝูงและเป็นเครื่องดื่มคลายร้อนไปในตัวด้วย แล้วจะมีอะไรดีไปกว่า น้ำสตรอว์เบอร์รีเลมอนเนดแก้วนี้อีกเล่า อัพเกรดความอร่อยเพิ่มเติมความหอมให้มากยิ่งขึ้น เพียงแค่ทำซอสสตรอว์เบอร์รีเพิ่มเข้าไปอีกนิดหน่อย แค่มองดูก็รู้เลยว่าจะน่าดื่มน่ายกซดขนาดไหน แถมยังหน้าตาดีเหมาะจะเป็นเครื่องดื่มปาร์ตี้สังสรรริมสระน้ำเป็นอย่างมากเลยทีเดียว

ส่วนผสม

* สตรอว์เบอร์รีสด (สไลซ์บาง) 1/2 ถ้วย
* น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
* น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ
* น้ำมะนาวคั้น 2 ช้อนโต๊ะ
* น้ำเลมอนเนด 8 ออนซ์
* น้ำแข็ง

ใส่สตรอว์เบอร์รีสด น้ำตาลทราย น้ำเปล่า และน้ำมะนาวลงในหม้อ คนผสมให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลาย นำขึ้นตั้งไฟปานกลางเคี่ยวจนเดือด แล้วลดเป็นไฟอ่อนสุก เคี่ยวต่ออีก 5-7 นาที พอครบเวลาแล้ว ยกลงจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น (สามารถนำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่นให้ เป็นเนื้อเดียวกันได้)
แต่งแก้วให้สวยงามก่อนเสิร์ฟโดยนำมะนาวมาทารอบ ๆ ปากแก้วจากนั้นคว่ำแก้วลงในน้ำตาลทรายเพื่อให้น้ำตาลติดที่รอบ ๆ ปากแก้วตักซอสสตรอว์เบอร์รีที่เย็นแล้วลงในแก้ว ตามด้วยน้ำแข็งสุดท้ายเทน้ำเลมอนเนดลงไปแต่งด้วยเลมอนฝานเป็นแว่น ๆ พร้อมเสิร์ฟ (หรือใครจะนำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงไปคนผสมกันในเหยือกก่อนนำมาเทใส่แก้วก็ได้)

Hotel Muse



บาร์น่านั่งสไตล์รูฟท็อปสุดเก๋บนชั้นดาดฟ้า ของโรงแรม Hotel Muse ย่านหลังสวน ด้วย บรรยากาศและความดีงามจนทำให้บาร์นี้ กลายเป็นหนึ่งในสถานที่สุดฮิตสำหรับคนที่ ชอบมาสัง สรรค์กับเพื่อนฝูงหรือคู่รักกันอย่างมากมาย อาหารส่วนใหญ่จะเป็นอาหารฝรั่ง เช่น สปาเกตตี, สเต๊ก, ของทอด หรือแกล้มมีหมูดครับ ราคาก็ไม่แพงมาก เป็นบาร์ในกรุงเทพฯ ที่ บรรยากาศดีจน ผมต้องกลับมาซ้ำแน่นอน

Iron Balls Gin

Iron Balls Gin Parlour "บาร์แห่งใหม่ใน ซอยสุขุมวิท45ที่อาจจะหายากสักนิดนึ่ง เพราะ ซ่อนตัวอยู่หลังม่านด้านหลังร้านเฟอร์นิเจอร์ Casa Pagoda เมื่อเดินผ่านม่านเข้าไปจะพบ กับบาร์ยาวสุดคลาสสิก บนชั้นวางเต็มไป ด้วย เครื่อง แก้วและขวดเหล้าจินและเมื่อทอดสายตาขึ้น ไปมองเพดานของร้านก็จะเห็นขวดเหล้าจิน หลายร้อยขวดที่นำมาเรียงรายกัน สร้างบรรยา กาศลึกลับยามค่ำคืนเป็นบาร์เปิดใหม่ที่น่ามาลอง

ม็อกเทลน้ำอ้อยเลมอน หวานเจี๊ยบชุ่มคอไปกับอ้อยปะปนความหอมอมเปรี้ยวของเลม่อนอย่างลงตัวแค่คิดก็สดชื่นอ่าห์

ส่วนผสม

* น้ำอ้อยคั้นสด 3 ถ้วย
* เลมอนหั่นซีก 2 ซีก
* น้ำแข็งตามชอบ
* โซดา 1/2 ถ้วย

บีบเลมอนใส่ลงในน้ำอ้อยคนให้ เข้ากัน ใส่น้ำแข็งและเปลือกเลมอนที่ บีบน้ำออกแล้วลงแก้ว เติมโซดาลงไปพร้อมเสิร์ฟ

บลูคามิกาเซ่ เปรี้ยวหวานหอมละมุนเหมือนสเลอปี้ปาตี้ก็ดีจัดเดี่ยวก็โดนไม่ต้องรีรอไปลองทำกินเลย!!!

ส่วนผสม

* ว็อดก้า(Vodka) 1 ออนซ์
* บลู คูราโซ่(Blue Curacao) 1 ออนซ์
* น้ำมะนาว 1 ออนซ์
* น้ำเชื่อม 1 ออนซ์

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปในโถปั่น

BlackAmber SocialClub

ทองหล่อซอย 6 แขวง คลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110

*หากคุณแจ้งกับทางร้านว่ามาจากนิตยสาร ChillOut พร้อมกับนิตยสาร ได้ส่วนลดทันที 10 %

บลูฟิซซี่

ส่วนผสม

* ว็อดก้า 1/2 ออนซ์
* จิน 1/2 ออนซ์
* เตกีล่า 1/2 ออนซ์
* บลูคูลาโซ 3/4ออนซ์
* น้ำมะนาว 1/2 ออนซ์
* น้ำเชื่อม 1/2 ออนซ์
* สไปร์ 4ออนซ์

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นใส่น้ำแข็งลงไปให้พ้นส่วนผสม 1/2นิ้ว

ออเรนจ์ บลอสซั่ม

ส่วนผสม

* จิน 1ออนซ์
* น้ำส้ม 3ออนซ์

ใส่น้ำแข็งลงไปในแก้วขนาด6ถึง8 ออนซ์ ราวๆ 3/4 ของแก้วรินส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วคนเบาๆแล้วพร้อมที่เสริฟ

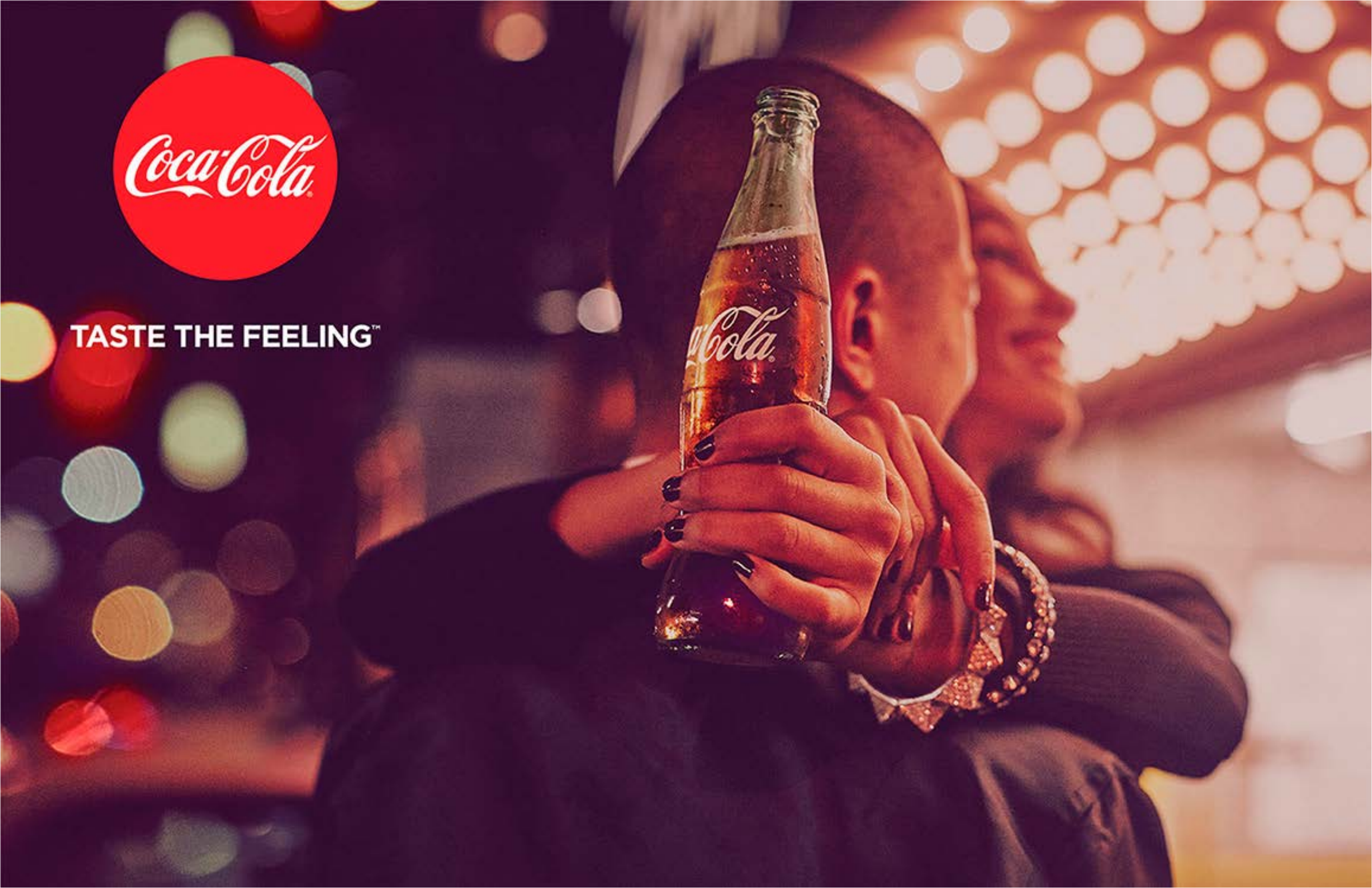
Black Amber Social Club

Black Amber Social Club"บาร์เครื่องดื่มบรรยากาศดีกับดนตรีแนว Jazz บาร์เทนเดอร์อัธยาศัยดีบรรยากาศภายในร้านเป็นแบบ Speakeasy ออกมืดๆสลัว ๆ หน่อย เหมาะสำหรับคู่รักที่ชายหนุ่มจะได้แสดงถึงความเป็นชายให้แก่ผู้หญิงได้เห็น เหมาะสำหรับกลุ่ม เพื่อนหรือจะมาคนเดียวแล้วนั่งตรงบาร์พูดคุยกับบาร์เทนเดอร์ก็โอเค

Spectrum Lounge & Bar

Spectrum Lounge & Bar" Spectrum Lougne andRooftop Bar รูฟท็อปบาร์น่านั่งแห่งใหม่ย่าน สุขุมวิทนานาที่ตั้งอยู่บนชั้น 29 - 31 ของโรงแรม HyattRegency ใต้ BTS Nana เมนูค็อกเทลที่เป็นซิกเน เจอร์ของบาร์นี้คือ "Misty Nu" เป็นค็อกเทลแนว SpiritForwardรสชาติคล้ายโอเลี้ยง หวานและไม่มีรสชาติเหล้าพรีเซนต์ด้วยการ เบิร์นMarshmallowที่ใช้ก้านตะไคร้ปักแต่รสชาติคล้ายน้ำ Lemonade"

(บาร์น่านั่ง) www.wongnai.com / food-suchanan.blogspot.com


Coca-Cola
TASTE THE FEELING™
Coca-Cola

Coca-Cola
new long can
Coca-Cola

NESCAFÉ
เนสกาแฟ
คลับ
เพื่อน
สำหรับบางคน...ความผูกพัน
ทำให้มีใจไกลเกินเพื่อน