



หมูกระทะ มาลากไหม?



หมูกระทะคืออะไร

คืออาหารปิ้งย่างและต้มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งผสมระหว่าง การย่างเนื้อ หมู และอาหารทะเล รวมไปถึง การลวกผักในน้ำซุปบนเตาเดียวกัน ทำให้ผู้รับประทานสามารถรังสรรค์รสชาติและความสุขของอาหารได้ตามความพอใจ



หมูกระทะเกิดขึ้นได้อย่างไร

สันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากการปรุงอาหารของชาวมองโกลเลียในอดีต ที่อาศัยอยู่บนทุ่งหญ้ากว้างใหญ่ ออกล่าสัตว์เป็นอาหาร เมื่อไม่มีอุปกรณ์ พวกเขาก็ใช้ หมวกเหล็กของทหาร (Helmet) เป็นภาชนะปรุงอาหาร โดยคว่ำหมวกบนกองไฟเพื่อย่างเนื้อ



(หมวกทหารชาวมองโกลเลีย)

ครั้งแรกที่ชาวไทยรู้จักหมูกระทะ



เริ่มราวช่วงปลายทศวรรษ 2530 ถึงต้นทศวรรษ 2540 โดยเป็นการดัดแปลงอาหารปิ้งย่างจาก เกาหลี ที่คนไทยรู้จักกันในชื่อ เนื้อย่างเกาหลี จนกลายมาเป็นหมูกระทะในปัจจุบัน

องค์ประกอบการกินหมูกระทะ

- 1.เตาหมูกระทะ - ใช้สำหรับย่างเนื้อ ร้อนรอบเตาสำหรับใส่น้ำซุป
- 2.วัตถุดิบหลัก - มี 2 ประเภท
 - ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู เนื้อวัว อาหารทะเล)
 - ประเภทผัก (ผักกาดขาว ผักบุ้ง เห็ดเข็มทอง)
- 3.น้ำซุป - ใช้ลวกผักและอาหารทะเล มีรสชาติที่หลากหลาย เช่น น้ำดำ น้ำใส น้ำหม่าล่าฯ
- 4.น้ำจิ้ม - มีความหลากหลาย เช่น น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มซีฟู้ดฯ หรือน้ำจิ้มเฉพาะของแต่ละร้าน
- 5.อุปกรณ์เสริม - ตะเกียบ ทัพพี จาน ถ้วย ช้อน ตะแกรงลวก กระบวยตักน้ำซุป



หมูกระทะกับวัฒนธรรมไทยในปัจจุบัน



วัฒนธรรมไทยในการกินล้อมวงมีมาตั้งแต่ในอดีต ทั้งกลุ่มครอบครัวและเพื่อนฝูง ทำให้การกินหมูกระทะ กลายเป็นกิจกรรมทางสังคมที่สนุกสนาน มีการพูดคุยร่วมกัน ระหว่างรอเนื้อสัตว์สุก อีกทั้งการทานแบบบุฟเฟต์ก็ยังเป็นที่นิยมเพราะสามารถเลือกทานได้อย่างไม่จำกัดในวงเงินที่จำกัดได้ โดยราคาทั่วไป มักเริ่มต้นที่ 199.- เป็นต้นไป นอกจากนี้ยังมีบริการเดลิเวอรี่ส่งชุดหมูกระทะพร้อมอุปกรณ์ถึงบ้าน