

5 เมนูเด็ด ผลผลิตอร่อยจาก "สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์"



น้ำพริกเห็ดหอม ปลาสดทอด



ยำเซเลอรี่หมูย่าง

นอกจากจะเป็นสถานีวิจัยของโครงการหลวง เพื่อช่วยเหลือชาวไทยภูเขาให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น "สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์" ก็ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวทั้งดงตามอีกแห่งหนึ่ง รวมถึงเป็นแหล่งอาหารอร่อยที่ได้มาจากผลผลิตของสถานีเองด้วย

ซึ่งภายในสถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ก็มีร้านอาหารของสโมสร ที่ประกอบอาหารจากผลผลิตและวัตถุดิบที่โครงการหลวงส่งเสริมให้เกษตรกรชาวไทยภูเขาปลูก โดยมีมาตรการคุมเข้มในขั้นตอนต่างๆ เพื่อความสด สะอาด อร่อย ทั้งยังปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

สำหรับเมนูอร่อยของร้านอาหารภายในสโมสรอาทิ

"น้ำพริกเห็ดหอม ปลาสดทอด" สามารถหากินได้เฉพาะที่สถานีหลวงนี้เท่านั้น เห็ดหอมนำมาจากเห็ดหอมที่โครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูกบริเวณโครงการหลวงตีนตก อ.สารภี จ.เชียงใหม่ ตัวน้ำพริกจะผสมปลาอินทรี เพราะจะทำให้หอกรสเค็มนิดๆ และมีกลิ่นหอม

"ยำเซเลอรี่หมูย่าง" เซเลอรี่นั้นปลูกเฉพาะบริเวณ



สลัดปลาเทร้าต์ย่าง

ดอยอินทนนท์ เพราะสภาพดินอากาศ น้ำ ความชื้น กำลังเหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโต มังานวิจัยพบว่าในเซเลอรี่ มีสารต้านมะเร็ง มีธาตุอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่าง เซเลอรี่มีกลิ่นหอมคล้ายขึ้นฉ่ายแต่มีกลิ่นอ่อนกว่า ทั้งยังมีรสหวานนิดๆ นำมาราดกับน้ำยำสามรส เคล้ากับหอมแดง แครอท และหมูย่าง

"เบ็ดอีเหลียงอบกาแฟดอยคำ" นำเอาเมล็ดกาแฟอาราบิก้าที่โครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูกมาผสมผสานเข้ากับเบ็ดอีเหลียง ที่มีที่มาจากจีนแผ่นดินใหญ่ โดยสมเด็จพระเทพฯ พระราชทานพันธุ์ ประเทศไทยสามารถเพาะพันธุ์ได้ที่โครงการหลวงอ่างขาง และกรมปศุสัตว์เชียงใหม่ รสชาติเมนูนี้มีรสหวาน มัน เค็ม มีกลิ่นหอมของกาแฟสามารถดับกลิ่นของเบ็ดอีเหลียงได้เป็นอย่างดี



เบ็ดอีเหลียงอบกาแฟดอยคำ



ปลาเทร้าต์ทอดกระเทียม

แม้ว่าเบ็ดดีเหลือยง จะมีรสชาติ
อร่อยเหาะนุ่มกว่าเบ็ดในบ้านเรา
มาก แต่ก็มีปัญหาเรื่องกลิ่นแรง
จึงใช้กาแฟเป็นตัวช่วยในการ
ดับกลิ่น

แล้วก็มีเมนูเด็ดจาก
“ปลาเรนโบว์เทราต์” (Rain
bow trout) ที่เพาะเลี้ยงอยู่
บนดอยอินทนนท์ เป็นปลา
น้ำจืดที่อาศัยอยู่ในลำธารตาม

ธรรมชาติของทวีปอเมริกาเหนือ ปลาเรนโบว์เทราต์ มี
รสชาติดี อีกทั้งยังเป็นปลาที่มีปริมาณกรดไขมันชนิดไม่
อิ่มตัว โอเมก้า 3 สูง ซึ่งสารนี้จะสามารถลดปริมาณคอ-
เรสเตอรอลในเส้นเลือด และประจุอิสระในกระแสโลหิต

ลองชิมเมนู “สลัดปลาเทราต์ย่าง” ใช้ปลาเรนโบว์
เทราต์นำมาย่างให้สุก เสิร์ฟคู่กับผักสดหลากหลาย
ชนิด และนำสลัดสูตรของที่นี่ หรือจะลองชิม “ปลา
เทราต์ทอดกระเทียม” ที่ใช้ปลาเรนโบว์เทราต์นำไปทอด
ให้เหลืองกรอบ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว กินคู่กับ
น้ำจิ้มสูตรเด็ด

และนอกจากจะมาชิมอาหารอร่อยๆ ที่ร้านอาหาร
ของสโมสรแล้ว ก็ยังสามารถมาเลือกซื้อผลผลิตของ
โครงการหลวง และผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ ได้อีกด้วย.