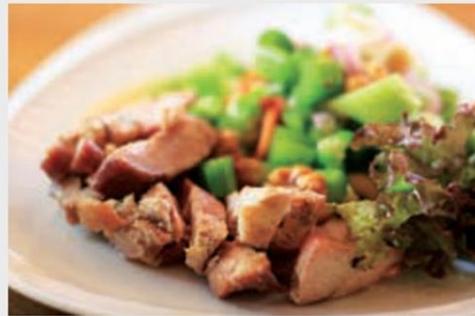


# 5 เมนูเด็ด ผลผลิตอร่อยจาก "สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์"



น้ำพริกเห็ดหอม ปลาสดทอด



ยำเซเลอร์หมูย่าง

นอกจากจะเป็นสถานีวิจัยของโครงการหลวง เพื่อช่วยเหลือชาวไทยภูเขาให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น "สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์" ก็ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่งดงามอีกแห่งหนึ่ง รวมถึงเป็นแหล่งอาหารอร่อยที่ได้มาจากผลผลิตของสถานีเองด้วย

ซึ่งภายในสถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ก็มีร้านอาหารของสโมสร ที่ประกอบอาหารจากผลผลิตและวัตถุดิบที่โครงการหลวงส่งเสริมให้เกษตรกรชาวไทยภูเขาปลูก โดยมีมาตรการคุมเข้มในขั้นตอนต่างๆ เพื่อความสด สะอาด อร่อย ทั้งยังปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค สำหรับเมนูอร่อยของร้านอาหารภายในสโมสร อาทิ

"น้ำพริกเห็ดหอม ปลาสดทอด" สามารถหากินได้เฉพาะที่สถานีหลวงนี้เท่านั้น เห็ดหอมนำมาจากเห็ดหอมที่โครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูก บริเวณโครงการหลวงตีนตก อ.สารภี จ.เชียงใหม่ ตัวน้ำพริกจะผสมปลาอินทรี เพราะจะทำให้ออกรสเค็มนิดๆ และมีกลิ่นหอม

"ยำเซเลอร์หมูย่าง" เซเลอร์นั้นมีปลูกเฉพาะบริเวณ



สลัดปลาเทร้าต์ย่าง

ดอยอินทนนท์ เพราะสภาพดินอากาศ น้ำ ความชื้น กำลังเหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโต มังงานวิจัยพบว่าในเซเลอร์ มีสารต้านมะเร็ง มีธาตุอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่าง เซเลอร์มีกลิ่นหอมคล้ายขึ้นฉ่ายแต่มีกลิ่นอ่อนกว่า ทั้งยังมีรสหวานนิดๆ นำมาราดกับน้ำยำสามรส เคล้ากับหอมแดง แครอท และหมูย่าง

"เบ็ดอ้อเห็ลียงอบกาแฟดอยคำ" นำเอาเมล็ดกาแฟอาราบิก้าที่โครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูกมาผสมผสานเข้ากับเบ็ดอ้อเห็ลียง ที่มีที่มาจากจีนแผ่นดินใหญ่ โดยสมเด็จพระเทพฯ พระราชทานพันธุ์ ประเทศไทยสามารถเพาะพันธุ์ได้ที่โครงการหลวงอ่างขาง และกรมปศุสัตว์เชียงใหม่ รสชาติเมนูนี้มีรสหวาน มัน เค็ม มีกลิ่นหอมของกาแฟสามารถดับกลิ่นของเบ็ดอ้อเห็ลียงได้เป็นอย่างดี



เบ็ดอ้อเห็ลียงอบกาแฟดอยคำ



ปลาเทร้าต์ทอดกระเทียม

แม้ว่าเบ็ดดีเหลือยง จะมีรสชาติ  
อร่อยเหนือมกว่าเบ็ดในบ้านเรา  
มาก แต่ก็ยังมีปัญหาเรื่องกลิ่นแรง  
จึงใช้กาแปเป็นตัวยช่วยในการ  
ดับกลิ่น

แล้วก็มีเมนูเด็ดจาก  
"ปลาเรนโบว์เทราต์" (Rain  
bow trout) ที่เพาะเลี้ยงอยู่  
บนดอยอินทนนท์ เป็นปลา  
น้ำจืดที่อาศัยอยู่ในลำธารตาม

ธรรมชาติของทวีปอเมริกาเหนือ ปลาเรนโบว์เทราต์ มี  
รสชาติดี อีกทั้งยังเป็นปลาที่มีปริมาณกรดไขมันชนิดไม่  
อิ่มตัว โอเมก้า 3 สูง ซึ่งสารนี้จะสามารถลดปริมาณคอ-  
เลสเตอรอลในเส้นเลือด และประจุนกระในกระแสโลหิต

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

และนอกจากจะมาชิมอาหารอร่อยๆ ที่ร้านอาหาร  
ของสโมสรแล้ว ก็ยังสามารถมาเลือกซื้อผลผลิตของ  
โครงการหลวง และผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ ได้อีกด้วย.