

กลอเรีย จีนส์

กาแฟพรีเมียม..หอมกรุ่น

43



กลอเรีย จีนส์ กาแฟพรีเมียม..หอมกรุ่น

DINE OUT

นิตดาว

ใครที่ติดอกติดใจกับความหอมกรุ่นของกาแฟแก้วโปรด คงเคยได้ลองลิ้มกาแฟพรีเมียม "กลอเรีย จีนส์ คอฟฟี่ส์" จากออสเตรเลีย มาบ้างแล้ว แม้แบรนด์นี้จะใหม่สำหรับเมืองไทย แต่ในออสเตรเลียมีมากกว่า 30 ปีแล้ว

สำหรับเมืองไทยนั้นเพิ่งเข้ามาเปิดตลาดได้ประมาณ 2 ปี โดยบริษัทพรโม ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ ปัจจุบันมีอยู่ 3 สาขาในกรุงเทพฯ และกำลังขยายตัวแบบค่อยเป็นค่อยไป สำหรับสาขาน้องใหม่ของกลอเรีย จีนส์ ตั้งอยู่ที่เคอิลเลอร์ สุขุมวิท 26 แหล่งพบปะสังสรรค์ล่าสุด ที่นี่ถือเป็นร้านกาแฟเต็มรูปแบบ ทั้งเมนูกาแฟ ขนมนและเบเกอรี่ รวมทั้งการตกแต่งร้านที่เป็นสไตล์ของกลอเรีย จีนส์

ล่าสุด กลอเรีย จีนส์ ได้ร่วมมือกับบัตรเคทีซี จัดคอร์ส "Exclusive Coffee Testing" แนะนำเคล็ดลับในการคั่วกาแฟเพิ่มรสชาติกับบาริสต้ามืออาชีพ

เทคนิคการคั่วกาแฟมีอยู่ 5 อย่างด้วยกัน เริ่มจาก aroma การสูดดมซึ่งกาแฟแต่ละชนิดจะมีกลิ่นที่แตกต่างกันตามแต่เทคนิคการคั่วและพันธุ์ของกาแฟ จากนั้นจะเป็น flavour การชิมหรือชด ซึ่งต้องชดให้มีเสียงดังและยังป้องกันความร้อนจากกาแฟมาลวกปากด้วย และถ้าลิ้นส่วนไหนรับรสชาติได้ก่อน เช่น หวาน ขม กลมกล่อม ฯลฯ ก็คือรสชาติของกาแฟแก้วนั้น

ประชาชาติ ธุรกิจ

Prachachart Turakij
Circulation: 120,000

Section: MotoRing/D Life

วันที่: พฤหัสบดี 15 - อาทิตย์ 18 กรกฎาคม 2553

ปีที่: -

ฉบับที่: 4227

หน้า: 43 (บนขวา)

Col.Inch: 67

Ad Value: 80,400

PRValue (x3): 241,200

คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: DINE OUT: กลอเรีย จินส์ กาแฟพรีเมียม..หอมกรุ่น

เส้นทางสู่ความสำเร็จ : ค่ายเมมูกาแฟที่มีให้เลือก
หลากหลาย พร้อมชาและสมูทตี้ผลไม้ต่าง ๆ และ
การตั้งราคาต่ำกว่าคู่แข่งเล็กน้อย

Recommended : ถ้าชอบกาแฟร้อนพร้อมครีมนม
ต้องไม่พลาด "ลาเต้อาร์ต" ส่วนผู้นิยมกาแฟเย็นคง
ต้องเป็น "ครีมบลูเล่"

Open Hour : จันทร์-พฤหัสบดี 07.30-22.30 น.
ศุกร์-อาทิตย์ 08.00-22.30 น.

How to get to : ชั้น 1 ไชน่า เวิลด์ สุขุมวิท 26

Contact : 08-2796-7519

body คือความเข้มข้นของกาแฟที่คั่วอยู่ในช่องปาก และ
aftertest & finish หรือความเป็นกรดของกาแฟ ซึ่งกาแฟบาง
ตัวที่มีกรดอยู่ ถ้าตั้งค้างอยู่ในปากอาจจะมีความรู้สึกจืด ๆ ที่
กระพุ้งแก้ม ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟแต่ละตัว

จากนั้นก็เป็นการแนะนำนมที่เหมาะสมกับ

กาแฟแต่ละชนิด เริ่มจากกาแฟร้อนที่สามารถ
ทานคู่กับ Biscotti Banana Peacannut โดย
การจุ่มนมลงไปกาแฟโดยตรง ส่วนไอซ์
ลาเต้ก็เข้ากับชีสเค้กกับคาราเมลชอสกาแฟปั่น
ครีมมูเล่ หรือช็อกโกแลตเย็นปั่น ก็เข้ากันกับ
แซนดี้วิสแฮมชีส

และกาแฟไฮไลท์ของที่นี่ก็คือ ลาเต้อาร์ต กาแฟ
ร้อนพร้อมฟองนมที่แต่งหน้าเป็นลวดลายต่าง ๆ ที่ได้
รับความนิยมที่สุดคือรูปหัวใจ

สำหรับผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรมนี้ รับเพียงแค่สลิปค่าหละ
10 คน ที่สำคัญต้องเป็นลูกค้าบัตรเคทีซีเท่านั้น !

