

THE GUIDE FOR LIVING

BEHIND

The Cuisine Edition

OCTOBER 2012 / ISSUE 10

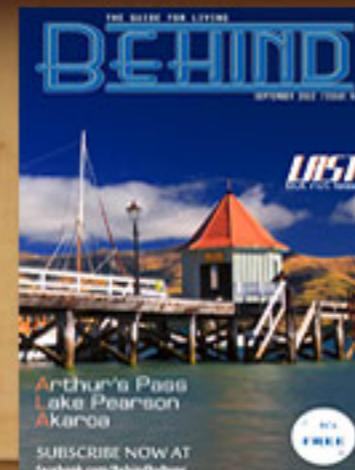
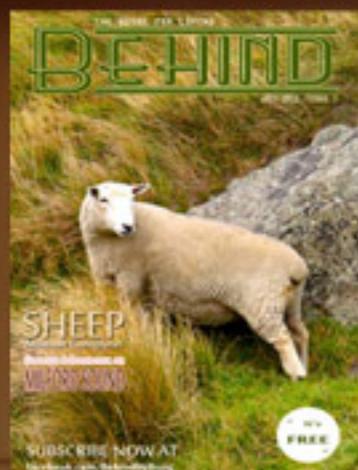
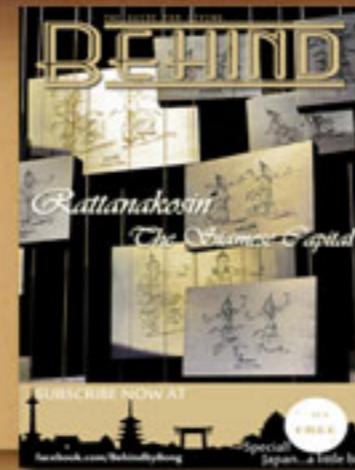
eat me drink me
@ lan cake



" It's
FREE

SUBSCRIBE NOW AT
facebook.com/BehindbyBong

สำหรับคุณผู้อ่านที่พลาด Behind จะบันย้อนหลัง สามารถเข้าไปແຈ້ງໄດ້ທີ່ແພນເພິ່ນຂອງ Behind ພຣ້ອມດາວໂລດເວຼອຣ້ชັ້ນ E-book ພຣີ!





สวัสดีค่ะ ฉบับนี้ถือเป็นการเปิดตัว Behind The Cuisine Edition ฉบับแรกของปี 2012 นี้ หลังจากที่ได้พูดกับ Behind ในรูปแบบ การพาเที่ยว พาชิม พาชมวิสitor และโรงรามกันไปหลายเล่มแล้ว

และเนื่องจาก Behind มีความนิยมชนชอบการรับประทานของ อร่อยเป็นชีวิตจิตใจ ยิ่งถ้าเป็นร้านน่ารักๆ และอาหารหลากหลาย เช่น ก็มักจะแวงเวียนไปชิมและถ่ายภาพเก็บไว้เสมอ ด้วยเหตุนี้จึงอยาก จะนำมาแบ่งปันให้กับคุณผู้อ่านในรูปแบบ Free Online Magazine เพื่อจะได้มีแนวทางและตัวเลือกร้านอร่อยๆ มากขึ้นค่ะ

สำหรับฉบับนี้ขอเริ่มต้นกันด้วยร้านเบเกอรี่เล็กๆ แต่น่ารักในย่าน สุขุมวิท 3 ที่มีชื่อว่า " Ian cake "

ไปรับชมและชิมกันเดยนะค่ะ

Yai Klong Tour Rai

สำรวจรายการเครื่องดื่มกันได้ตั้งแต่น้ำร้าน

at me drink

☆Delicious ជាន់ឆ្លង☆
Coconut CocoNutCh...
...Peach Peach Apple!
Banoffee Frappé...
...Mocha Mint ☕
Greentea ឬខ្សោយកុណា
...Passionfruit Mango
♥Thai tea latte Pudding
...Iced Coffe+Cream tea
ឯធម៌ ឯធម៌ ...
Sandwich ឬ ស៊ីឡិក ឬ និគោត់
  

วันเวลาทำการและแผนที่ของร้าน แนะนำให้ไปช่วงเช้าคนจะน้อยกว่าช่วงเย็นๆ

OPEN

Mon.-Fri. 9:00 a.m. - 8:00 p.m.
10:00 a.m. - 8:00 p.m.

Sat.

CLOSE
Sunday



ภายในร้านตกแต่งเรียบด้วยเฟอร์นิเจอร์เรียบง่าย เน้นโทนสีขาวสบายตา ตัดกับสีสดใสของสีช้อคกี้พิงค์และสีเขียวมะนาวพาสเทลอันเป็นลัญลักษณ์โลโก้ของร้าน ด้วยจำนวนโต๊ะที่ไม่มากนัก ทำให้ร้านดูโปร่งสบายไม่อึดอัด หรือหากต้องการนั่งด้านนอกก็มีโต๊ะบริการทางด้านหลังอีกด้วย



มีมุมน่ารักๆ ที่ตกแต่งด้วยของกระจุกกระจิกมากมาย ห้องของตั้งโชว์เก้าอี้และยังมีสินค้าของที่ระลึกที่ประดับด้วยโลโก้ของร้านจำหน่ายอีกด้วย





ร้าน Ian cake ถือกำเนิดขึ้นจากความรักในรสชาติของขนมหวานของสองพี่น้องสาวสวย หลังจากคุณเพล้ม-ภูริตาผู้เป็นน้องสาวจบหลักสูตรจากสถาบันขนมที่มีชื่อเสียงจาก เลอ กอร์ดอง เบล็อ จึงร่วมกันเปิดร้านนี้ขึ้นโดยช่วยกันออกแบบตกแต่งร้าน และคิดค้นสูตรขนมและเครื่องดื่มแสนอร่อยด้วยตนเอง





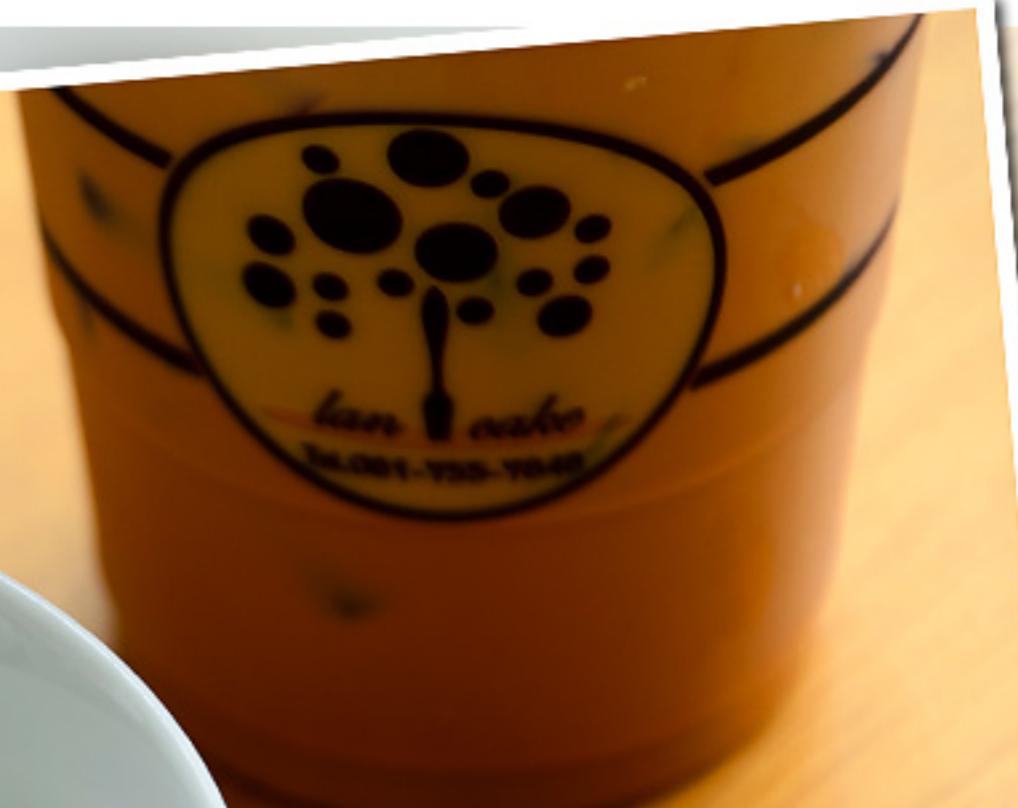
มาตรฐานเค้กนั้นดีกว่า ว่ากันว่าเค้กที่นี่เป็น[†]
“ เค้กอ่อนหวาน ปราศจากสารกันบูด
ผลิตสดใหม่ทุกวัน ”
คำโปรดหน้ารู้เค้กเน้นกีวี่ชวนพิวแล้ว



Which one you choose?



choc Cup Lava



... umm ...

"Yummy!"





Thai Tea Cake



Crispy Almond Mocha

The Finale is . . .



. . . coconut cake . .



บทสรุปสำหรับการมาชิมเค้กที่ร้าน lan cake ในครั้งนี้ คือ ความคุ้มค่า เพราะนอกจากจะมีราคาไม่สูงเกินไป วัตถุดีบดีต่างๆ ที่นำมาทำ ก็ล้วนแต่สด ใหม่ รสชาติจึงอร่อยมาก ยังไน้นับถึงความสวยงามของ แต่ละเมนูที่บรรจงสร้างสรรค์ขึ้นดุจงานศิลปะ ช่วงเวลาสั้นๆ ก็ทำให้ รู้สึกเพลิดเพลิน ผ่อนคลาย และอิ่มห้องได้ในเวลาเดียวgan

Behind เก็บ lan cake ไว้ใน my favourite เรียบร้อย

A close-up photograph of a white ceramic bowl containing a dessert. The dessert consists of a base layer of dark chocolate cake, topped with a generous swirl of whipped cream. A single, fresh strawberry is placed on top of the whipped cream, its red color contrasting with the white. Small pieces of candied orange peel are scattered across the whipped cream. The bowl is set against a plain, light-colored background.

Thanks from heart

BEHIND