

MAXIM

NEW LOOK!
FUNNIER
& SEXIER

แม็กซิม

THAILAND

24

**MISS MAXIM
WORLDWIDE**

Death Dealer
รับจ้างเสี่ยง
หัวเงินโก่งตาย

Away Goal!

ล้วงหัวใจเปลี่ยว
สาวไกลบ้าน

Hot Bikini

Peemai

Console
Battle!
X360, Wii
and PS3



Audi A6
แพนเด็ด
เบิ้ลเงินเดือน
สองพรีตตี้
Motor Expo
มัลดีฟส์
ยังสวยอยู่
**Happy
Nuclear**

JANUARY 2007 / 80 BAHT
ISSN 1686-6487
9 771686 648008
WWW.MAXIMTHAILAND.COM





ALSO IN FOOD

อาหารประทับใจ

เสต็กหมูสันในกับซอสเห็ด

ที่เด็ดคือ มีส่วนผสมรสซอส อย่างที่บอกประกอบด้วยเห็ดแชมปิญอง เห็ดฟาง และซิดากะ ผสมผสานตามสูตรกับเครื่องเทศและไวน์ขาวราดผ่านชั้นเนื้อหมูสันในอย่างตามชอบใจ ประกอบด้วยก้อนขนมปังหอมกรุ่ย และเครื่องเคียงจัดสวยงาม

ปลาหิมะย่างเสิร์ฟพร้อมซอส

เนยปลาเซลมอน ด้วยรสชาติพิเศษของปลาหิมะ เมื่อนำมาอย่างราดด้วยซอสเนยปลาเซลมอนพร้อมทานคู่กับผักโขมอบเครื่องเทศ ยิ่งทำให้รสปลาเด่นกระแทกเพดานลิ้นแถมยังตัดเลี่ยนด้วยซอสมะเขือเทศปรุงพิเศษ

อกเปิดอบกับซอสมะม่วง

เป็นการนำเนื้อชิ้นของอกเปิดอบๆ มาอบราดด้วยซอสมะม่วงเสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวยให้เหมาะกับปากคนไทย แต่ส่วนที่ซัดลิ้นซัดใจกลับกลายเป็นเนื้อของมะม่วงสุกหั่นบางที่นำมาสอดแทรกเนื้อเปิดอบจนกลบรสอร่อยของเปิดไปเกือบหมด แต่ถ้าเรื่องความเข้มข้นของส่วนผสมละก็เยี่ยม



OLD SCHOOL BEACH

THE TIDE RESORT

สี่สิบบางแสน พาแฟนไปดื่มกินวันสบายๆ แบบครบวงจร

วันนี้เราพามาเที่ยวมาชิมอาหารนานาชาติรับลมทะเล ต่อด้วยร้องคาราโอเกะ ก่อนตบท้ายอย่างสวยงามด้วยการจับค็อกเทลฟังเพลงที่โรงแรมสไตล์โมเดิร์นที่ เดอะไฮด์ริสอร์ท บางแสนก่อนใคร

มากขึ้นเรื่อยๆ ก็ต้องแวะที่ห้องอาหาร Fusion Cuisine อยู่ชั้นล่างใต้ลิบบบี้ ซึ่งเราแนะนำให้มาพอดีตอนช่วงตะวันตกดินจะเยี่ยมมาก เพราะบรรยากาศยามโพล้เพล้ของถนนริมหาดจะยิ่งกระตุ้นต่อมรับรสจากอาหารหรูสไตล์นานาชาติให้

อิมเมไปจนมีอาจปฏิเสธได้ เหมาะกับการพาแฟนมาสวีทอีกสักครั้ง และถ้ามั่นใจว่าเสียงดีก็สามารถจูงมือไปต่อในคาราโอเกะ แยกห้องจ่ายเหมาเพียงหนึ่งพันบาทจนถึงตีหนึ่งครึ่ง

เพื่อจับสกอริให้สวยงาม ต้องไม่พลาดเวลาแห่งการนั่งจับค็อกเทลสูตรเด็ดท่ามกลางเสียงเปียโนบรรเลงสดใน Club Sea ผับชิลล์ๆ ช่างลิบบบี้ก่อนราตรีสวัสดิ์ก็กลับทบทม.

DRINK&DESSERT

ของหวานและของเหวียง

เสต็กเบอร์รี่เกิร์ตเชส ใช้โยเกิร์ตผสมบวกกับเปอราเมียว้างทับด้วยสตอเบอรี่เนื้อฉ่ำ ตัดรสหวาน ทำให้จานนี้กลมกล่อมและดูสวยงามยิ่งน่าหม่ำ



ไอริชค็อกเทล ส่วนผสมแรงดีมีกระตุ้นความคึกคักช่วงหัวค่ำ

ไต้หวัน เซียร์ให้สั่งไว้จิบเพลินๆ แก่ลิ้นหลังอาหารเพราะกลิ่นของมินต์และผิวมะนาวช่วยกระเพาะผ่อนคลาย

