THIPSAMAI®
The First..The Only One..The Ultimate...of PADTHAI

Siam Royal International Co., Ltd.

ทิพย์สมัย®

ที่แรก...ที่เดียว...ที่สุดของผัดไทย

www.thipsamai.com

@thipsamai

thipsamaipadthai
thipsamaipadthai
@thipsamai_bkk
@thipsamai
www.thipsamai.com

บริษัท ทิพย์สมัย (ผัดไทยประตูผี) จำกัด
THIPSAMAI (PADTHAI PRATOOPEE) CO., LTD.

บริษัท ทิพย์สมัย จำกัด
THIPSAMAI CO., LTD.

บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
Siam Royal International Co., Ltd.

THIPSAMAI®

The First...The Only One...The Ultimate...of PADTHAI

ประวัติร้าน “ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี”

ผัดไทย หรือเดิมที่เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวผัด” จุดเริ่มต้นของของอาหารจานนี้เกิดขึ้นในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ท่านจอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในสมัยนั้น ต้องการให้มีความเป็นชาตินิยม จึงมีความคิดสรรค์สร้างอาหารประจำชาติขึ้นมา ด้วยความที่ข้าวสารมีราคาแพงจึงอยากให้หันมากินเส้นก๋วยเตี๋ยวทดแทน และใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นภายในประเทศ จึงได้เกิดก๋วยเตี๋ยวผัด และด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นที่ถูกปาก และแพร่หลายไปอย่างรวดเร็ว คนไทยจึงเรียกกันติดปากว่า **“ผัดไทย”**

“ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี” ร้านผัดไทยที่มีความเก่าแก่ มีประวัติความเป็นมายาวนานเกือบหนึ่งศตวรรษและเป็นที่ยอมรับของคนไทยในรสชาติที่กลมกล่อมของ ผัดไทยโดยแท้จริง จากคนรุ่นโบราณที่ รังสรรค์ ประณีตในการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถันที่หาได้ยากยิ่งในสมัยปัจจุบัน อีกทั้งยังเป็นเจ้าแรกที่คิดค้นสูตรผัดไทยเส้นจันท์ ใส่มันกุ้ง กุ้งสด ห่อไข่ รสเลิศที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอีกด้วย

เรื่องราวของร้าน **“ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี”** เริ่มต้นมาจากวัยเด็กที่คุณแม่ของคุณสมัยได้พายเรือขายของและขายผัดไทยเลียบคลองภาษีเจริญ ทำให้คุณสมัยได้เรียนรู้การทำอาหารไปในตัวหลายอย่าง รวมถึงการทำผัดไทยจากแม่ของคุณสมัยด้วย หลังจากที่คุณสมัยได้พบรักและแต่งงานกับคุณโชติ ช่วงนั้นกิจการเรือประมงของคุณโชติไม่สู้ดีนักทำให้ต้องปิดกิจการลง ทั้งคู่จึงได้เดินทางเข้าพระนครเพื่อมองหาความหวังและเกิดความคิดเปิดร้านขายผัดไทยซึ่งเป็นสิ่งที่คุณสมัยถนัดและมีฝีมือในการปรุงผัดไทย ที่แยกสำราญราษฎร์ที่คนไทยเรียกกว่าแยกประตูผี ร้านแรกของทั้งสอง มีโต๊ะไม้เก่าๆพร้อมเตาถ่านใบเล็กๆ ยืนผัดอยู่บนฟุตบาท ในทุกค่ำคืน เริ่มต้นขายได้ไม่นาน ก็ขายดี และวันหนึ่งท่านจอมพล ป.พิบูลสงคราม ได้มาลองลิ้มรสฝีมือผัดไทยของคุณสมัย ท่านรู้สึกประทับใจจนเป็นอันต้องเอ่ยปากกล่าวชื่นชมว่า **“ผัดไทยประตูผีนี่แหละคือรสชาติของผัดไทยที่แท้จริง”** เวลาผ่านไปทั้งสองก็ได้เปิดร้านโดยเช่าตึกบริเวณใกล้เคียง และเปลี่ยนชื่อร้านเป็น **“ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี”** ในปี พ.ศ.2509 และได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากลูกค้าและนักชิมทั้งหลาย เวลาผ่านไปคุณสมัยล้มป่วย คุณโชติจึงต้องรับภาระดูแลร้านแต่เพียงลำพัง แต่ด้วยที่คุณโชติก็มีอายุมากแล้วจึงจัดการได้ไม่เต็มประสิทธิภาพดั้งเดิม บวกกับพิษเศรษฐกิจฟองสบู่แตกในยุคนั้น ทำให้ร้านผัดไทยค่อยๆซบเซาลง

หลังจากนั้นบุตรชายของคุณสมัยและคุณโชติ **“ดร.ศิขรเชษฐ์ ใบสมุทร”** ได้เข้ามาช่วยพลิกวิกฤตให้กับ ทิพย์สมัย ด้วยการปรับปรุงหลายๆ อย่าง เช่น การอบรมพนักงาน ให้มีมารยาท ซื่อสัตย์ ใส่ใจลูกค้า โดยเน้นย้ำเรื่องของจริยธรรม คุณธรรม และวัฒนธรรม รวมถึงการทำอาหารให้สะอาด และยังคงความเป็นศิลปะในการปรุงตามต้นตำรับวิถีไทยดั้งเดิม ที่ใส่ใจพิถีพิถันทุกรายละเอียดและคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศมาใช้ และได้ดูแลลูกค้าที่เข้ามาซื้อผัดไทยให้เข้าแถวอย่างเป็นระเบียบเพื่อความสะดวกรวดเร็ว จนทิพย์สมัยกลับมาเฟื่องฟูอีกครั้ง และได้รับการยกย่องมากมายจากสื่อหลายสำนักต่างๆทั่วโลก แต่ ดร. ศิขรเชษฐ์ ก็ไม่คิดหยุดอยู่กับที่ และยังคงตั้งเป้าเผยแพร่วัฒนธรรมไทยและรสชาติผัดไทยที่แท้จริงไปให้คนทั่วโลกได้รับรู้และลิ้มลอง จึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำปรุงรสผัดไทย ทิพย์สมัย ขึ้นทั้งสูตรดั้งเดิม (Classic recipe) สูตรมันกุ้ง (Shrimp oil recipe) และ สูตรเจ (Vegetarian recipe) โดยให้ลูกค้าสามารถปรุงผัดไทยเอง ได้ง่ายๆ ที่บ้าน และรสชาติอร่อยเหมือนรับประทานที่ร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี

ย้อนรอย “ผัดไทย” ทำไมต้อง “ผัดไทยประตูผี” !!!

หนึ่งในเมนูอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชาติ ต้องมีชื่อ “ผัดไทย” เป็นลำดับต้นๆและเนื่องด้วยวัตถุดิบหลักมีลักษณะเป็น “เส้น” รูปแบบ “ผัดปรุงรส” ไม่ต่างจากเมนูอาหารประจำชาติอื่น ๆ มากนัก แต่มีเอกลักษณ์และรสชาติกลมกล่อมเฉพาะตัว ทำให้ผัดไทยกลายเป็นสุดยอดเมนูที่ไม่ว่านักท่องเที่ยวชาติไหนมาเที่ยวเมืองไทยแล้วเป็นอันต้องลิ้มลอง

อานุภาพและเสน่ห์ของอาหารไทยดังไกลทั่วโลก โดยเฉพาะ “ผัดไทย” ที่จะว่าไปเป็นอาหารอีกจานที่มีคุณสมบัติเพียบพร้อม ที่จะนำพาวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของชาติไทยไปสู่สายตาชาวโลกได้ดีที่สุดจานหนึ่ง ด้วยเหตุผลทั้งวัตถุดิบและคุณค่าที่เต็มไปด้วยสารอาหารทั้ง 5 หมู่ รวมทั้งกรรมวิธีการทำที่ไม่ซับซ้อนและมีรสชาติที่เข้มข้น หวาน มัน และหอมกรุ่นจากถ่าน อันเป็นซิกส์เนเจอร์เบาๆ ของอาหารเอกลักษณ์ไทย

กำเนิดผัดไทยในสยามประเทศ

ผัดไทยเป็นอาหารประจำชาติ เกิดขึ้นในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 ในสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีของประเทศไทย ในขณะนั้น เนื่องจากเกิดสภาวะวิกฤตทางเศรษฐกิจ รัฐบาลพยายามรณรงค์ให้ประชาชนหันมานิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารเพราะว่าราคาต่ำกว่าข้าวหอมมะลิ และสามารถผลิตจากข้าวที่แตกหักได้ ดังนั้นท่านจอมพล ป. พิบูลสงคราม จึงมีความคิดสรรค์สร้างผัดไทยขึ้นมา ซึ่งทำมาจากเส้นก๋วยเตี๋ยว โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นภายในประเทศ เช่น ไข่, ถั่วงอก, เต้าหู้, กุ้ง, และกุ๋ยช่าย ผัดไทยเป็นอาหารจานหลักที่ครบ 5 หมู่และเหมาะสมกับทุก ๆคน

นอกจากนี้ยังมีผัดไทยประยุกต์ โดยนำส่วนผสมทุกอย่างผัดให้เข้ากัน แล้วนำไข่เจียวมาห่อผัดไทยทีหลัง เรียกว่า "ผัดไทยห่อไข่" หรือบางที่อาจจะใส่กุ้งสดแทนกุ้งแห้ง เรียกว่า "ผัดไทยกุ้งสด" ทั้งนี้ ผัดไทยในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันบ้าง ในส่วนของทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผีแขวงสำราญราษฎร์ เขตพระนคร ใส่กุ้งทะเลสดตัวโต ใช้เส้นจันท์ และห่อไข่ มีชื่อเสียงมาจากที่สมัยนั้น จอมพลป. พิบูลสงคราม ได้ยินชื่อเสียงของร้านผัดไทยที่ผัดได้หอมกรุ่น จนมีลูกค้าต่อคิวอุ่นหนาฝาคั่ง พร้อมพูดกันปากต่อปากว่าผัดได้กลมกล่อม อร่อยเลิศ จึงแวะมาทานที่ร้าน ความต่อมาก็มีเจ้าใหญ่นายโตรวมถึงคนอื่นๆ ที่เป็นที่รู้จักในสังคม ทยอยมาไม่ขาดสาย ใครมีเพื่อนก็ชวนเพื่อนกันมาพร้อมแนะนำบอกต่อๆ กันจนชื่อเสียงขจรขจาย ไม่เว้นแม้แต่ชาวต่างชาติที่ได้ยินชื่อเสียงจนต้องมาทำข่าวเป็นร้านแรกๆ ของไทย

กว่าจะมาเป็น “ผัดไทย” รสเลิศ

ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี ร้านผัดไทยที่มีความเก่าแก่ มีประวัติความเป็นมายาวนานเกือบหนึ่งศตวรรษและเป็นที่ยอมรับของคนไทยในรสชาติที่กลมกล่อมของผัดไทยโดยแท้จริง จากคนรุ่นโบราณที่รังสรรค์ ประณีตในการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถันที่หาได้ยากยิ่งในสมัยปัจจุบัน ผนวกกับคนรุ่นใหม่ไฟแรงที่รักในอาชีพการบริการอาหารร่วมกันเพื่อมอบสิ่งดีๆ ให้ท่านยิ่งขึ้นไป โดยธุรกิจของทิพย์สมัย ยังคงบริการท่านด้วยผัดไทยรายการเด็ดๆ ตามแบบฉบับดั้งเดิมของทิพย์สมัยมีมากมายหลากหลายรายการ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน อีกทั้งยังมีน้ำส้มคั้นสดแท้ 100% ที่เต็มเปี่ยมไปด้วยรสชาติและคุณภาพ ภายใต้แนวความคิดของการอนุรักษ์ความเป็นไทยแท้ตั้งแต่ดั้งเดิมที่ยังคงความรู้สึกของวันเก่าๆ อย่างอบอุ่น

เอกลักษณ์และความโดดเด่น

ทิพย์สมัยยังคงใช้เตาถ่านในการประกอบอาหาร เพราะความหอมละมุนของควันฟืนนั้นเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยแต่โบราณ ทั้งยังเป็นศิลปะชั้นสูงในการประกอบอาหารเนื่องจากมีความยากต้องใช้เทคนิคในการเพิ่มและลดกำลังไฟ ซึ่งหาได้ยากในปัจจุบัน

ทิพย์สมัยใช้เส้นจันท์ที่เป็นสูตรเฉพาะของทางร้าน ซึ่งผู้ผลิตได้ผลิตเส้นสูตรลับนี้ให้แก่ทางร้านทิพย์สมัยเท่านั้น เส้นจันท์ที่ร้านจึงเหนียวนุ่ม มันกุ้งของทางร้านคัดสรรมาจากมันของหัวกุ้งจากธรรมชาติ คลุกเคล้ากับเครื่องเทศแบบไทยๆ ก่อนจะนำมาปรุงผัดไทยจึงได้รสชาติอร่อยไม่เหมือนที่อื่น

เมนูเด่นของที่ร้านคือ ผัดไทยเส้นจันท์ มันกุ้ง กุ้งทะเลสด ห่อไข่ ซึ่งที่ร้านเป็นผู้คิดค้นและเป็นต้นเนิดของผัดไทยจานนี้ โดยมีเอกลักษณ์ตรงที่การห่อไข่ที่บางเฉียบ ต้องอาศัยความชำนาญในการทำ และมีรสชาติ ที่อร่อยเข้มข้น ต้นตำรับ อีกหนึ่งเมนูเด่นคือ ผัดไทยทรงเครื่อง ซึ่งประกอบไปด้วยกุ้งทะเลสด เนื้อปู ปลาหมึกฉีก มะม่วง คลุกเคล้าเข้ากันให้ถึงรสชาติอาหารไทยแบบโบราณ และเป็นเมนูที่ร้านทิพย์สมัยเป็นผู้คิดค้นด้วยเช่นกัน จึงเป็นเมนูที่ไม่เหมือนใครมี และไม่มีใครเหมือน

ประวัติของร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี

เปิดขายโดยใช้ชื่อ “ทิพย์สมัย” เมื่อวันที่ 9 กันยายน พ.ศ.2509 ย้อนกลับไปในวันเวลาเก่าๆ มีร้านค้าตั้งโต๊ะเล็กๆ อยู่บนฟุตบาทริมถนนมหาไชย

เป็นต้นกำเนิดของร้านผัดไทยที่ขึ้นชื่อด้วยคุณภาพและรสชาติที่อร่อยที่สุดในกรุงเทพฯ อีกทั้งยังเป็นเจ้าแรกที่คิดค้นสูตรผัดไทยเส้นจันท์ ใส่มันกุ้ง ตามด้วยกุ้งทะเลสดรสเลิศจนต่อมาร้านอาหารหลายต่อหลายร้านได้ยึดเป็นแม่แบบในการขายผัดไทยมาจนถึงปัจจุบันอีกด้วย และทุกวันนี้หากเอ่ยถึงร้านผัดไทยที่ขึ้นชื่อที่สุดในกรุงเทพฯ เมื่อใด ร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี จะต้องอยู่รายชื่ออันดับต้นๆ ของร้านผัดไทยเลิศรสอย่างแน่นอน

ครั้นย่างเข้าวัยสาว คุณสมัยได้ตกลงใจแต่งงานกับคุณโชติ ใบสมุทร ซึ่งมีพื้นเพเป็นคนมหาชัย เมื่อออกเรือนแล้ว คุณสมัยได้ย้ายตามสามีมาอยู่ที่มหาชัย ช่วงที่ดำเนินชีวิตอยู่ในครอบครัวนั้นก็ได้ศึกษาหาความรู้ในการปรุงแต่งอาหาร จึงมีแนวคิดที่จะประกอบธุรกิจร้านขายอาหารขึ้น โดยได้นำฝีมือด้านการปรุงอาหารมาเป็นเครื่องมือในการประกอบอาชีพ คุณสมัยจึงเริ่มขายผัดไทยจากสูตร ที่ได้รับตกทอดมาจากมารดาก็คือ ผัดไทย เส้นจันท์ ใส่มันกุ้งใส่กุ้งทะเลสดตัวใหญ่ๆ แล้วนำไปห่อไข่จึงทำให้ผัดไทยคุณสมัยถูกปากทุกคนที่ได้ลิ้มรสเป็นอย่างมาก และในเวลานั้นเองธุรกิจเรือประมงของคุณโชติประสบปัญหาขาดทุนอย่างต่อเนื่อง คุณโชติและคุณสมัยจึงได้ตัดสินใจก้าวต่อไปข้างหน้าโดยการเข้ามากรุงเทพฯ เพื่อมองหาทำเลขายอาหาร และหลังจากได้พิจารณาสถานที่ต่างๆ อยู่เป็นเวลานาน จนเงินที่มีอยู่เริ่มจะหมดก็ตกลงใจที่จะเริ่มต้นขายผัดไทย ย่านสำราญราษฎร์ (ใกล้สี่แยกประตูผี) เพราะเห็นว่าเป็นทำเลที่เหมาะแก่การขายอาหารที่สุด

ลำดับเหตุการณ์ตามช่วงเวลา

ราว ปี พ.ศ.2482 คุณยายฮวย ภู่ศาสตร์ พื้นเพเป็นคนกระทุ่มแบน มีอาชีพพายเรือขายผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ตามฤดูกาลตามคลองภาษีเจริญ เป็นผู้คิดค้นสูตรผัดไทยของทิพย์สมัย

ราวปี พ.ศ. 2490 คุณแม่สมัย ใบสมุทร เริ่มขายผัดไทยที่มหาชัยตามสูตรของคุณยายฮวย (มารดา) แล้วย้ายมาขายที่สี่แยกประตูผี มีโอกาสได้ต้อนรับจอมพลป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีสมัยนั้น พ.ศ.2509 คุณสมัยได้ตั้งชื่อร้านว่า **“ทิพย์สมัย”** ซึ่งจะเรียกติดปากกันว่า **“ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี”** หรือ **“ผัดไทยประตูผี”** นั่นเอง

พ.ศ. 2540 คุณโชติ ใบสมุทร จากการล้มป่วยของคุณแม่สมัย ใบสมุทร ทำให้คุณพ่อโชติ ใบสมุทร เข้ามาบริหารจัดการร้านทิพย์สมัย แต่ด้วยช่วงนั้นเกิดภาวะวิกฤติทางเศรษฐกิจและอาการป่วยของคุณพ่อโชติเอง ทำให้ร้านทิพย์สมัยเกิดภาวะตกต่ำที่สุด ทั้งการบริหาร ภาพลักษณ์ และชื่อเสียง ท่านจึงวางมือเมื่อท่านอายุได้ 92 ปี

พ.ศ.2555 ดร.ศีขรเชษฐ์ ใบสมุทร บุตรชายคุณแม่สมัย ใบสมุทร เข้ามาบริหารงานปี 2555 เป็นผู้พลิกฟื้นทิพย์สมัยจน The Guardian ยกย่องให้ทิพย์สมัยเป็นอาหารประเภทเส้นที่ยอดเยี่ยมที่สุดในโลก พร้อมทั้ง Tripadvisor มอบรางวัลการบริการยอดเยี่ยมจากการโหวตรอบโลก อีกทั้งยังได้รับรางวัลและได้รับการกล่าวถึงจากสื่อต่างๆ จากทั้งในประเทศและต่างประเทศอีกมากมาย ทั้งนี้ในอนาคตยังตั้งเป้าที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ผัดไทยให้ก้าวสู่เวทีโลกด้วย

ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี ที่แรก...ที่เดียว...ที่สุด ของผัดไทย

สื่อต่างๆ ที่ได้รับการกล่าวถึง

ได้รับการยอมรับจากสถาบันอาหารทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ เช่น เชลล์ชวนชิม เปิปพิสดาร คอลัมน์ในหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ เดลินิวส์ นิตยสาร Daco นิตยสารแนะนำท่องเที่ยวบนสายการบินไทยและสายการบินต่างๆ นิตยสาร Time หนังสือเดินทาง lonely Planet เป็นต้น ทั้งยังได้รับเชิญออกสื่อโทรทัศน์ภายในประเทศและต่างประเทศ เช่น ช่องข่าวต่างประเทศ NHK JAPAN CNN BBC REUTERS และได้รับการรับรองของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) รายการ Masterchef ของฝรั่งเศสยังนำผัดไทยของร้านทิพย์สมัยไปเป็นต้นแบบให้ผู้เข้าแข่งขันรอบชิงชนะเลิศได้ชิมเป็นตัวอย่างของผัดไทยอีกด้วย (พ.ย. 2556) และล่าสุดเว็บไซต์ the guardian เป็นเว็บไซต์ยอดนิยมของประเทศอังกฤษได้ ยกย่องให้ผัดไทยของร้านทิพย์สมัยเป็นอันดับ 1 ของโลกเรื่องเส้น

สำรวจความอร่อยของ “ทิพย์สมัย” กว่าจะมาเป็นผัดไทย 1 จาน

อะไรที่ว่าดีมาก่อน ตอนนี้อาจจะไม่ดีก็ได้ ทุกอย่างต้องมีการพัฒนา สูตรสำเร็จไม่มี มีแต่ “สูตรที่จะประสบความสำเร็จ คือ ต้องพัฒนาตนเองอยู่เรื่อยๆ ให้ตัวเองไปพัฒนาสินค้าและบริการ เพื่อความเป็นหนึ่ง ดังเช่นนโยบายอันแน่วแน่ของ **ดร.ศิขรเชษฐ์ ใบสมุทร** เจเนอเรชั่นที่ 3 ของร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผีที่โด่งดังและเป็นตำนานสร้างมาตรฐานอาหารไทยให้ชาวโลกได้รับรู้เกือบหนึ่งศตวรรษ มาถึงวันนี้ แถวที่ยาวคับคั่งทุกวัน (ไม่มีวันไหน ไม่มีคนต่อคิว) บวกกับเสียงชมเชยของนักท่องเที่ยวทั่วทุกสารทิศที่ได้ชิม กลายเป็นสิ่งที่บ่งบอกความสำเร็จซึ่งลึกๆ แล้ว อาจไม่ใช่เฉพาะร้านทิพย์สมัยเท่านั้นที่ภูมิใจ หากแต่เราคนไทยทุกคนยังร่วมภูมิใจด้วย อย่างน้อย ๆ ร้านสองคูหา ริมถนนบนพิกัดที่เรียกว่า “ประตูผี” แห่งนี้ ได้เผยแพร่เอกลักษณ์ไทย ความพิถีพิถัน ผ่านอาหารจานเด็ด จนวันนี้ผัดไทยกลายเป็นหนึ่งในเมนูที่เป็นอาหารยอดนิยมของโลก

ผัดไทย ไม่ใช่อาหารไทยโบราณแต่เป็นการประยุกต์

เสน่ห์ของอาหารคือการประยุกต์ สมัยนี้เรามีคำพูดติดปากกันว่า ฟิวส์ชั่น แต่ถ้าพูดกันจริง ๆ มีการผนวก ผสมผสาน กันมาแต่ครั้งโบราณกาล ในเวียดนามมีอาหารที่ใกล้เคียงกันเรียกว่า เฝอสำว (เวียดนาม: phở xo) หรือ บั๋ญเฝอสำว (bnh phở xo) แปลว่า "เฝอผัด" ในแถบประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดเนเซีย บรูไน มีอาหารคล้ายผัดไทย เรียกว่า ช่าก๋วยเตี๋ยว (Char kway teow) ประกอบด้วยเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นแบน ใส่กุ้ง หอย ไข่ปลา ถั่วงอก กุนเชียง ใช้น้ำมันหมูในการผัด และรองด้วยใบตองในการเสิร์ฟ พบได้ทั่วไปในปีนัง ส่วนในเมืองไทย ด้วยความอุดมสมบูรณ์ พิถีพิถัน รวมกับความใจใหญ่ มือไม่ถึง ผัดไทยของเราก็มีเครื่องเยอะกว่าประเทศอื่น ๆ เล็กน้อย โดยทั่วไปจะนำเส้นเล็กมาผัดด้วยไฟแรงกับไข่ ใบกุยช่ายสับ ถั่วงอก หัวไชโป๊สับ เต้าหู้เหลือง ถั่วลิสงคั่ว และกุ้งแห้ง ปรุงรสด้วยพริก น้ำปลา และน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมกับมะนาว ใบกุยช่าย ถั่วงอกสด และหัวปลีเป็นเครื่องเคียง ร้านผัดไทยบางแห่งจะใส่เนื้อหมูลงไปด้วย

เครื่องเคียงต้องสดใหม่ทุกวัน เล่าความจาก “ห้องเครื่อง”

ลูกค้าทุกท่านที่เข้ามาทานที่ร้าน ยังไม่พบปัญหา เจอไชโป๊ติดทราย, ผักไม่สด, แห้ง, ดำ, มะนาวเทียม, จานชามล้างไม่สะอาด ฯลฯ ในแต่ละวันทางร้านรับลูกค้าเกินหลักพัน ซึ่งเจ้าของร้านมองว่าเป็นเรื่องใหญ่ และไม่ได้เป็นเพียงหน้าตาของร้านเพียงอย่างเดียว แต่เป็นหน้าเป็นตาของประเทศ เวลาที่มีลูกค้ามาจากต่างแดนแล้วมาทานที่ร้านต้องไม่ผิดหวังในคุณภาพ รสชาติ และการบริการ นอกจากเคล็ดลับสำคัญเรื่องสูตร สิ่งที่กอปรไปกับความสำเร็จของร้าน คือการคัดเลือก คัดสรรและสรรหาวัตถุดิบแต่ละชนิด ใครเลยจะคาดคิดว่าผัดไทยสองคูหาเล็ก ๆ จะมีแผนก QC เป็นเรื่องเป็นราว ยังพ่วงดีกรีเกียรตินิยมอันดับ 1 ด้าน Food Science อีกด้วย

Our Pride

BBC
travel
Is this Thailand's best pad Thai?

NATIONAL GEOGRAPHIC
TRAVELER Photo Contest 2014
Best Thai Restaurant in Bangkok

DACO
DATA
ティップサマイのパッタイ(焼きそば)

BBC
NEWS WORLD RADIO AND TV
The best of Bangkok's street food

เตลิดิลิส
ต้อนรับ
ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี
รักษ์ผัดไทยต้นตำรับรุ่นสู่รุ่น

OAN

Die Oberbadische
Neujahrs-JOURNAL
REISE

CNN Travel
Where to eat Asia's most iconic dishes in Bangkok
Thailand: Pad Thai

TIME
A Gourment in Bangkok Needs Street Smarts
TIME MAGAZINE
AUGUST 13, 2001

Our Pride

lonely planet
Where to find real deal Pad Thai in Bangkok
Thip Samai

QANTAS
TRAVELLER
NOODLE
REVIVAL

REUTERS
Travel Picks:10 iconic dishes and where to eat them
Pad Thai - Bangkok

พัดไทย ทิพย์สมัย

BK
MAGAZINE
ASIA CITY LIVING
Nice Noodles for National Pride

新假期
#181
24_02_03
泰式炒河

ざ・屋台番長
ティップ・サマイ

theguardian
" The best fast food in the world – winners of the Chowster fast feasts awards 2014 "
Best Noodles : Pad thai at Pad Thai Thip Samai, Bangkok

สโมสร นางรำ
ทิพย์สมัย ผัดไทยเจ้าแรก
"ผัดไทยพิสดาร"
มีตั้งแต่ธรรมดา
ไปจนถึงพิเศษ

Our Pride

Our Pride

เชลล์ชวนชิม

เป็ด พิศดาร แม่ช้อย หาบร่ำ
รางวัล ★★★★★

เชลล์ชวนชิม

เดลิหิวส์ ชวนชิม

ไทยรัฐ

ผู้จัดการ รายวัน

สยามกีฬา

ไทยทูเดย์

M2F MONDAY FRIDAY

bangkokbiznews.com
กรุงเทพธุรกิจ

ของดีเมืองไทย

ทีวีพาชิม

TV MAGAZINE

Our Pride

คมชัดลึก

อสท

#TEAMGIRL

O-lunla
โอ-ลั้นลา

THAILAND
RESTAURANT
NEWS

amazing
THAILAND

ยุทธภูมิ
กระทะเหล็ก

นิตยสารรักษ์เมืองไทย
อร่อยทั่วไทย

BK
MAGAZINE
ASIA CITY LIVING

บางกอก
ทูเดย์
www.bangkok-today.com

Thai Lion air

THAI

อร่อยจัง
AROIJANG

CHECK-IN
เช็ค-อิน
เปรี้ยวปาก

เล่าเห็น
เป็นเรื่อง

ต้นเรื่อง
กับ ศุภโชค โอภาสะคุณ

THE
SUNDAY NATION
INSIGHTFUL, IN TREND, INDEPENDENT

周刊
magazine

กินอยู่คือ

ジーン

Our Pride

CNN
lonely planet
DACO
BBC
NATIONAL GEOGRAPHIC
QANTAS
SAVEUR
theguardian
Die Oberbadische
REUTERS
TIME
BBC TRAVEL
新华网 NEWS
REEL TIME
WEEKEND WEEKLY
新假期 #181 24_02_03
FOOD PRINTS with SANDY DAZA
NHK
2016 TOP Choice
BIYAHE ni DREW
찐내투어
CHOWZTER
THE WORLD'S SEVEN TASTIEST FAST FEASTS
RUDY MAXA'S WORLD WITH THE CAREYS
LOUIS VUITTON CITY GUIDE
KBS NEWS
BANGKOK 방콕
tripadvisor
THESMARTLOCAL SINGAPORE
民族味 NATIONAL FLAVOURS
EAST ANGLIAN DAILY TIMES
MasterChef FRANCE
MICHELIN BIB GOURMAND

สำหรับผัดไทย “เส้นก๋วยเตี๋ยว” ถือว่าสำคัญมาก ร้านจึงพิถีพิถันเป็นพิเศษเกี่ยวกับเรื่องนี้ เส้นที่ดีเมื่อจับขึ้นมา น้ำต้องติดกับเส้นโดยรอบ เราใช้เส้นข้าวชนิดพิเศษที่เรียกว่าเส้นจันท์ ซึ่งมีคุณสมบัติ ยาว นุ่มและเหนียว

นอกเหนือจากนี้ ไข่ไก่ ก็ยังมีความสำคัญด้วยเช่นกัน นั่นคือความแตกต่างระหว่างไข่ใหม่กับไข่เก่า ไข่เก่าจะไม่จะไม่มียาง เต๊าะเสร็จจะเป็นน้ำไข่ขาวจะไม่เหนียว ส่วนไข่ใหม่จะมียางไข่ เวลาเต๊าะจะเห็นความหนืดของไข่ขาว ไฮไลท์ของร้านทิพย์สมัยคือการห่อไข่ เคล็ดลับคือต้องเลือกไข่ที่สดและใหม่เท่านั้นเอง ต่อมาก็เรื่องของความสะอาด เปลือกไข่ต้องนวล เนียน และสวย รวมทั้งแผงไข่ที่ร้านทิพย์สมัยต้องสะอาดใช้ครั้งเดียวไม่วนกลับมาใช้ใหม่

ในส่วนของเต้าหู้เหลือง ที่ร้านทิพย์สมัยใช้เต้าหู้แข็ง คือเต้าหู้ที่ถูกกดทับน้ำออกไปแล้วก็เหลือเต้าหู้ที่เป็นเนื้อเต้าหู้ เต้าหู้ที่ดีจะต้องไม่มีฟองอากาศด้านใน กลิ่นต้องหอมถั่วเหลือง ตัวเนื้อเต้าหู้ต้อง ร้านที่เลือกก็ต้องเป็นร้านที่มีมาตรฐานสามารถส่งออกต่างประเทศได้เพื่อเพิ่มความมั่นใจในขั้นตอนและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำ

ใบกุ่ยช่าย ต้องสดและต้นต้องใหญ่ใช้เป็นวัตถุดิบของผัดไทยได้ทั้งร้อยเปอร์เซ็นต์ โดยสิบเปอร์เซนต์ของส่วนบนและส่วนท้ายเราหั่นและนำมาใช้ผัด อีกยี่สิบเปอร์เซ็นต์ที่เป็นโคน จะใช้ทานสด ปัจจุบันทางร้านกำลังคิดว่าอาจจะใช้ดอกของกุยช่ายมาผัดแล้วเอาใบไปทานสดแทน โดยดอกของกุยช่ายที่เราได้ในแต่ละวันจะมีจำนวนไม่มาก และไม่ค่อยมีในตามท้องตลาด ทิพย์สมัยเลือกต้นที่มีคุณภาพดีที่สุด เลือกกันทีละต้นทีละต้น โดยต้องดึงใบรอบต้นทั้งหมดออก ดึงแกนที่มีใบเสียออก คัดเลือกกันทีละต้นและล้างทำความสะอาด ล้างเสร็จต้องมาสะบัดน้ำออก หลังจากนั้นเมื่อหั่นเสร็จจึงนำมาแช่เย็นถังน้ำแข็งไม่ใช่แช่ในตู้เย็นเพราะผักไม่สามารถอยู่ในที่เย็นจัดได้

ทิพย์สมัย ใช้ถั่วงอกทั้ง 2 ชนิด ถั่วงอกน้ำ เราใช้กับสำหรับการทานสดของที่ร้าน และ ถั่วงอกแห้ง ใช้กับการผัด ร้านทิพย์สมัย ล้างถั่วงอกด้วยน้ำ ตัดเอาหัวดำๆออก และแช่ด้วยน้ำด่างทับทิมเพื่อเป็นการกำจัดสารเคมีทั้งหมดออกไป

ทางร้านเลือก หัวไชโป๊สับมาจากราชบุรีที่มีชื่อเสียงในเรื่องมาตรฐานและรสชาติ จะต้องไม่เค็มจนเกินไป ไม่จืดจนเกินไป ทางร้านล้างทำความสะอาดหัวไชโป๊ก่อนนำมาปรุงอาหารทุกครั้งเพื่อความมั่นใจว่าจะมีกรวด ทราย เศษไม้ ฯลฯ เจือปนมา

ถั่วลิสงคั่ว ของแบบที่ร้านทิพย์สมัยจะใช้วิธีการดึงความชื้นแต่ถั่วลิสงทั่วไปที่เราเห็นตามท้องตลาดนั้นจะเป็นการคั่วและถั่วก็จะเกิดการดำเพราะเมื่อเจอความร้อนมันจะไหม้เฉพาะจุด แต่ของเราเมื่อใช้วิธีการดึงความร้อนออกเราถึงจะนำมาบดวันต่อวัน ดังนั้นก็จะได้ถั่วที่ขาวไม่ไหม้ และหอม

กุ้งแห้ง ร้านทิพย์สมัยใช้ กุ้งแห้ง ที่เป็นกุ้งเป็นตัวที่มีหัวกุ้ง ตัวกุ้ง และหางกุ้ง แล้วถึงมาเป็นกุ้งอบแห้ง เช่นเดียวกันกับวัตถุดิบอื่นพอได้พอเราก็ต้องให้ทีมงานมาคัดกันทีละส่วนไม่ว่าจะเป็น เปลือกหอย ก้ามปู ตัวปลาเล็ก ๆที่มีเจือปนติดมาที่ร้านต้องคัดออกนำมาใช้

มะนาว เห็นได้ว่าที่ร้านมีมะนาวให้บริการตลอด แม้ว่าจะเป็นหน้ามะนาวแพง ทางร้านไม่เคยใช้มะนาวปลอม ทางร้านมีวิธีคัดเลือกมะนาวโดยคุณแม่ของเจ้าของร้านสอนให้เลือก มะนาวแป้นที่ดีผิวจะต้องเรียบ เกลี้ยง ถึงจะมีน้ำเยอะ และต้องเป็นมะนาวลูกสีเขียวเท่านั้น ซึ่งมะนาวลูกสีเขียวกับมะนาวลูกสีเหลืองนั้นแตกต่างกัน มะนาวลูกสีเหลืองเปรียบก็คือมะนาวที่กำลังจะหมดสภาพ ส่วนข้อดีมะนาวลูกสีเขียวนั้นตัวเปลือกเขาจะมีออย มีน้ำมันผิว พอบีบลงอาหาร ทำให้เกิดกลิ่นหอมชวนน่ารับประทาน

รสชาติของร้านต้องหวานนำ

เจ้าของร้านเผยว่า กลิ่น สูตรดั้งเดิมของร้านทิพย์สมัยต้องหวานนำ ตามด้วยเปรี้ยว เค็ม เพราะที่สุดแล้ว ถ้าไม่ชอบใจยังใช้เปรี้ยวตัดได้ ผัดไทยภาคกลางแท้ๆ จะใช้น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลโตนด เส้นจะสีเหลือง อมน้ำตาล ส่วนจันทบุรี ก็จะมีเป็นสีส้มๆ ใส่เครื่องแกงและปูตัวเล็ก ๆ หรือที่เรียกว่าปูกะดอยแต่ละภูมิภาคต่างกัน แล้วแต่วัตถุดิบพื้นบ้านนั้น ๆ ส่วนเคล็ดลับการทานให้อร่อย หากเป็นนักชิมจริง ๆ เลยนะ ว่ากันว่า จะไม่ทานอะไรก่อนเลยประมาณสี่-หกชั่วโมง ให้กลืนแต่น้ำลาย จิบน้ำเปล่าไปพลางๆ เพื่อเวลาที่ไปทานหรือชิมอะไรจะได้รับรสชาติที่แท้จริงของอาหารจานนั้น ๆ ขณะที่ปัจจุบัน คนเราเป็นอีกแบบ ก่อนทานอาหาร จะเผลอแวะทานขนมนมเนย หรือของทานเล่นต่าง ๆ ทำให้ไม่ได้รู้รสที่แท้จริง ทั้งนี้แล้วแต่จุดประสงค์การทาน ถ้าทานเพื่อ ยังชีพ จะทานอะไรมาก่อนนั้นก็ไม่ผิด แต่ถ้าทานเพื่อรับรสที่แท้จริง ต้องเคร่งครัดกับตนเองหน่อย หรือหาอยากทานให้อร่อย แนะนำเพิ่มตามหลักวิทยาศาสตร์ ให้ทานของเปรี้ยวก่อน เพื่อเปิดต่อมรับรส สิ่งที่ตามมาจะอร่อยยิ่งขึ้น จะได้รับรสชาติที่แท้จริงของอาหารจานนั้น ๆ ขณะที่ปัจจุบัน คนเราเป็นอีกแบบ ก่อนทานอาหาร จะเผลอแวะทานขนมนมเนย หรือของทานเล่นต่าง ๆ ทำให้ไม่ได้รู้รสที่แท้จริง ทั้งนี้แล้วแต่จุดประสงค์การทาน ถ้าทานเพื่อ ยังชีพ จะทานอะไรมาก่อนนั้นก็ไม่ผิด แต่ถ้าทานเพื่อรับรสที่แท้จริง ต้องเคร่งครัดกับตนเองหน่อย หรือหาอยากทานให้อร่อย แนะนำเพิ่มตามหลักวิทยาศาสตร์ ให้ทานของเปรี้ยวก่อน เพื่อเปิดต่อมรับรส สิ่งที่ตามมาจะอร่อยยิ่งขึ้น

ก้าวต่อไปของผัดไทย 4.0

ประเทศไทยเป็นครัวโลก ทำไมต้องจ่ายแพง! เรื่องนี้คุณแม่สมัยได้ปลูกฝังเอาไว้ให้ลูกหลานได้นำหลักการต่าง ๆมาใช้ในการบริหารร้าน และวางรากฐานในการให้บริการไม่ว่าจะเป็น การอบรมพนักงาน จริยธรรม และคงไว้ซึ่งศิลปะการทำอาหาร ณ ปัจจุบันราคาของผัดไทย เริ่มต้น 75 บาท แพงสุด 500 บาท เมนูที่ขายดีที่สุด คือ ผัดไทย เส้นจันท์ มันกุ้ง กุ้งทะเลสด ห่อไข่ จานละ 120 บาท ไฮไลท์อยู่ที่กุ้งทะเล ตัวใหญ่ๆ 2 ตัว ร้านเปิด 17.00 น. ทุกวัน แต่แถวจะเริ่มยาวตั้งแต่ 16.00 น. ใครมาก่อน ราวๆ 16.45 น. จะได้เห็นภาพพนักงานทุกคนสวดมนต์ ไหว้พระ รับศีลรับพรก่อนเริ่มงานด้วย นับเป็นเสน่ห์อีกแบบ

เบื่อคิว ไม่ต้องรอแล้ว เปิดบริการ 5 สาขา

แถวที่ยาวในแต่ละวันส่วนใหญ่ 60% คือ เกาหลี จีน ญี่ปุ่น สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ ฮ่องกง ยุโรปและอเมริกา ทั้งนี้ทางร้านมีผู้จัดการและพนักงานกว่า 40 คนคอยดูแลพร้อมบริหารจัดการคิว โต๊ะรองรับประมาณ 50 โต๊ะ รวมกว่า 200 ที่นั่ง เฉลี่ยไม่ว่าจะยาวแค่ไหน ระยะเวลารอเฉลี่ยไม่เกิน 25 นาที แต่สำหรับคนที่ไม่ชอบรอ ปัจจุบันทางร้านเปิดให้บริการถึง 5 สาขา

ร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี

เปิดบริการ เวลา 17.00 น.- 01.00 น.

โทร: 02 226 6666

ร้านทิพย์สมัย สาขาพุทธมณฑลสาย 4

เปิดบริการ เวลา 11.00 น.- 20.00 น.

โทร: 086 429 9999

ร้านทิพย์สมัย สาขาคิงเพาเวอร์ รางน้ำ ชั้น 3 โครงการ Thai Taste

เปิดบริการ เวลา 10.00 น.- 21.00 น.

โทร: 092 288 8888

ร้านทิพย์สมัย สาขาไอคอนสยาม

เปิดบริการ เวลา 10.00 น.- 22.00 น.

โทร: 091 234 5678

ร้านทิพย์สมัย สาขาสยามพารากอน สยามพารากอน ชั้น G

เปิดบริการ เวลา 09.30 น.- 22.30 น.

ช่องทางการติดตามร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี

thipsamaipadthai

thipsamaipadthai

@thipsamai_bkk

@thipsamai

www.thipsamai.com

www.thipsamai.com

@thipsamai

SIRI

Siam Royal International Co., Ltd.

บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

Siam Royal International Co., Ltd.

ดร.ศีขรเชษฐ์ ใบสมุทร ได้ก่อตั้ง บริษัท สยามรอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด จากแรงบันดาลใจในการพัฒนาก๋วยเตี๋ยวผัดไทย “ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี” ซึ่งเป็นร้านผัดไทยที่มีความเก่าแก่ มีประวัติความเป็นมายาวนานเกือบหนึ่งศตวรรษ และเป็นที่ยอมรับของคนไทยในรสชาติที่กลมกล่อมของผัดไทยโดยแท้จริง จากคนรุ่นโบราณที่รังสรรค์ ประณีตในการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถันที่หาได้ยากยิ่งในสมัยปัจจุบัน ดร.ศีขรเชษฐ์ ใบสมุทร ซึ่งเป็นทายาทรับสืบทอดธุรกิจ ได้มีความตั้งใจมั่นที่จะเผยแพร่ผัดไทยที่มีรสชาติไทยแท้ไปทั่วโลก โดยได้คิดคำนึงถึงอนาคตว่า

“หากเราไม่มีการวางรากฐานในการปรุงอาหารชนิดนี้ให้สะดวกง่ายต่อคนรุ่นใหม่ ให้ได้จับต้องคล่องมือทำทานกันอย่างสะดวกสบายแล้ว วัฒนธรรมการรับประทานของชาติที่สอดแทรกมากับอาหารไทยจะถูกลืมเลือนไปอย่างเป็นแน่แท้”

ด้วยความกังวลใจดังกล่าว ดร.ศีขรเชษฐ์ จึงได้ก่อตั้ง “บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด” และได้เปิดกิจการเมื่อวันที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2552 เพื่อมีวัตถุประสงค์จะดำรงรสชาติของอาหารให้คงกลิ่นไอได้ถูกต้องตามตำรับแท้ๆของอาหารไทยสืบต่อไป

บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

Siam Royal International Co., Ltd.

"ทิพย์สมัย®" เป็นร้านเก่า - เจ้าแรก ของผัดไทยที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ผัดไทยของทิพย์สมัยเป็นผัดไทยที่รักษาสูตรเก่าของโบร่ำโบราณไว้อย่างครบครัน รวมถึงความขึ้นชื่อในเรื่องเอกลักษณ์เฉพาะตัวและคุณภาพของวัตถุดิบที่คัดสรรมาเป็นพิเศษ เมื่อกล่าวถึงเมนูผัดไทยของเรานั้นได้รับการยอมรับจากนักชิมและสื่อมวลชนทั่วโลกอย่างกว้างขวางมาเป็นระยะเวลายาวนาน ผัดไทยคืออาหารประจำชาติ เป็นตำนานและเรื่องราวที่น่าภาคภูมิใจ ลูกหลานไทยควรช่วยกันอนุรักษ์ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทยสืบต่อไป.....

น้ำปรุงรสผัดไทย สูตรดั้งเดิม ตราทิพย์สมัย
THIPSAMAI PADTHAI SAUCE (CLASSIC RECIPE)

ด้วยประสบการณ์ปรุงผัดไทยของ “ร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี” ทำให้ผัดไทยของทิพย์สมัย เป็นที่รู้จักและยอมรับในคุณภาพ รวมถึงรสชาติที่กลมกล่อมอย่างกว้างขวางทั้งในประเทศและต่างประเทศ เราจึงได้สรรค์สร้างน้ำปรุงรสผัดไทยทิพย์สมัย จากวัตถุดิบชั้นเลิศที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี เพื่อให้คุณได้ลองทำผัดไทยทานเองได้ง่ายๆ ที่บ้าน โดยรสชาติเหมือนรับประทานที่ร้าน

น้ำปรุงรสผัดไทย สูตรมันกุ้ง ตราทิพย์สมัย

THIPSAMAI PADTHAI SAUCE (SHRIMP OIL RECIPE)

ทิพย์สมัยเป็นผู้คิดค้นและเป็นต้นแบบของผัดไทยผสมมันกุ้ง ด้วยสูตรลับเฉพาะที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ผัดไทยเส้นจันท์ มันกุ้ง มีรสชาติที่กลมกล่อม กลิ่นหอมน่ารับประทาน อีกทั้งยังได้คุณค่าทางอาหารครบถ้วน ทิพย์สมัยจึงสร้างสรรค์ผลิตน้ำปรุงรสผัดไทยผสมมันกุ้ง เพื่อให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยนี้ได้ง่ายๆ ด้วยตนเองที่บ้าน

บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

Siam Royal International Co., Ltd.

น้ำปรุงรสผัดไทย สูตรมังสวิรัติ ตราทิพย์สมัย

THIPSAMAI PADTHAI SAUCE (VEGETARIAN RECIPE)

เราใส่ใจในอาหารมังสวิรัติ

เราเข้าใจในอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี

เราจึงผลิตน้ำปรุงรสผัดไทยนี้มาเพื่อคุณ

สำหรับปรุง “ผัดไทยทิพย์สมัย สูตรเจ”

บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

Siam Royal International Co., Ltd.

ชุดพร้อมปรุงผัดไทย

Ready to Cook Padthai Set

ชุดพร้อมปรุงผัดไทย สูตรดั้งเดิม

Rice Noodle & Padthai Sauce Classic Recipe

ชุดพร้อมปรุงผัดไทย สูตรมันกุ้ง

Rice Noodle & Padthai Sauce with Shrimp Oil Recipe

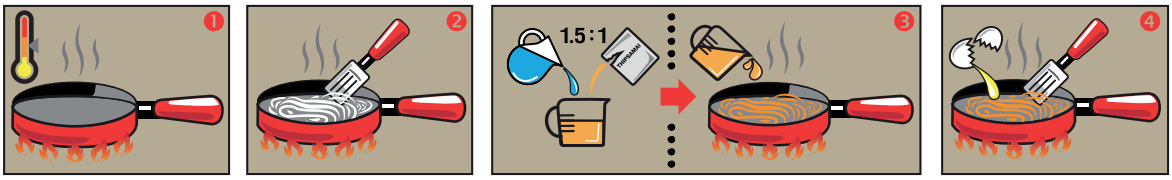
ชุดพร้อมปรุงผัดไทย สูตรมังสวิรัติ

Rice Noodle & Padthai Sauce Vegetarian Recipe

เส้นจันท์

Rice Noodle/ Sen-Chan

เส้นจันท์ เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กชนิดพิเศษ ที่มีลักษณะโดดเด่นคือ เป็นเส้นแห้งเก็บไว้ได้นาน เหมาะสำหรับปรุงอาหารหลายอย่าง เช่น ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ฯลฯ เส้นจันท์มีแหล่งกำเนิดเกิดที่จังหวัด จันทบุรี เป็นที่แรกในประเทศไทยแม้ภายหลังจะมีโรงงานผลิตอยู่หลายจังหวัดแต่ก็ยังคงเรียกเส้นจันท์มาจนถึงปัจจุบัน



วิธีการปรุงผัดไทยโดยใช้น้ำปรุงรสผัดไทยทิพย์สมัย (เส้นจันท์หรือเส้นเล็กธรรมดา)

1. ตั้งกระทะบนเตา โดยใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันปรุงอาหาร 2 ช้อนชาในกระทะที่ร้อน
2. ใส่เส้นจันท์ที่เตรียมไว้แล้ว 90 กรัม ในกระทะเมื่อน้ำมันร้อนแล้ว
3. ให้เติมน้ำปรุงรสผัดไทยทิพย์สมัยที่เตรียมไว้ลงในกระทะทันที โดยส่วนผสม คือ น้ำ 1.5 ส่วน ต่อ น้ำปรุงรสผัดไทยทิพย์สมัย 1 ส่วน
4. ถ้ามีเครื่องปรุงผัดไทยชนิดต่างๆ ที่เตรียมไว้ให้ใส่ได้เลย เช่น ไข่โป๊หวาน กุ้งแห้งจืด เต้าหู้แข็ง เป็นต้น
5. เร่งไฟให้แรงขึ้นจนน้ำปรุงผัดไทยร้อนจัด ผัดจนเส้นนิ่ม (หากเส้นไม่นิ่มสามารถเติมน้ำเปล่าทีละน้อยลงไปผัดเพิ่มได้ จนความนิ่มของเส้นเป็นที่พอใจ)
6. เมื่อเส้นสุกและผัดไทยแห้งดีแล้วให้ลดไฟให้อ่อนๆ (สามารถใส่ใบกุยช่าย และถั่วงอก ให้ใช้เส้นกลบผักเพื่อให้สุก) แล้วให้เกลี่ยเส้นไว้ข้างกระทะแล้วใส่น้ำมันลงในกระทะ 1 ช้อนโต๊ะ เมื่อน้ำมันร้อนแล้วใส่ไข่ 1 ฟอง คนไข่ให้พอแตกออกจนไข่พอแห้งหมาดๆ
7. นำเส้นข้างกระทะที่พักไว้ กลบลงบนไข่ผัดคลุกให้เข้ากัน (ใส่น้ำมันได้อีกเล็กน้อย)
8. เร่งไฟปานกลางผัดให้แห้ง พอได้กลิ่นหอมจากผัดไทยแล้ว หลังจากนั้นยกกระทะขึ้นจากเตาแบ่งผัดไทยใส่จานพร้อมเสิร์ฟได้

Padthai cooking method using Thipsamai Padthai Sauce (Sen-Chan noodle or rice noodle)

1. Set a pan on the stove and add 2 teaspoons of oil, using medium heat.
2. Add 90 grams of the prepared Sen-Chan noodle (rice noodle) into the pan.
3. Mix water with Padthai sauce (1.5:1) and pour into the pan, then stir until combined.
4. Add preferable Padthai ingredients (eg. chopped sweet radish, dried shrimp, and hard tofu), then mix until combined.
5. Increase the stove heat and stir-fry until the noodle is soft. If it is not soft, then add a little bit of water until you are satisfied with the softness and tenderness of the noodle.
6. After the noodle is well cooked and set, then add Asian chives and bean sprouts, mix until everything is well cooked. Decrease the stove heat and put the noodle at one side of the pan. Add 1 tablespoon of oil into the pan, then add 1 egg and make it like scrambled egg.
7. Mix the noodle and egg together until combined (add a little bit more of oil if preferred).
8. Increase stove heat to medium, then stir-fry until Padthai is set and gives out the very good smell. Now your Padthai is ready to be served.

บริษัท สยาม รอยัล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

Siam Royal International Co., Ltd.

99/99 หมู่ 2 ถ.เพชรเกษม ต.อ้อมใหญ่ อ.สามพราน จ.นครปฐม 73160

99/99 Moo 2, Petchkasem Rd., Omyai, Sampran, Nakornpathom, Thailand, 73160

Tel. 02-441-1111 E-mail: info@thipsamai.com

www.thipsamai.com | Thipsamaipadthai | @Thipsamaipadthai