

## ของกินที่แพงที่สุดในโลก

นำเสนอเมื่อ : 1 ธ.ค. 2552

## ของกินที่แพงที่สุดในโลก

1. กาแฟ Kopi luwak คำว่า kopi เป็นภาษาอินโด แปลว่า กาแฟ ส่วน luwak แปลว่า ชะมด อาจจะงงว่าชะมดมาเกี่ยวอะไรด้วย ทั้งๆที่โรงกาแฟส่วนใหญ่ถือว่าสัตว์พวกนี้เป็นศัตรูด้วยอีกต่างหาก แต่ในอินโดนี่ ยินดีต้อนรับชะมดเลย เพราะถึงชะมดจะกินผลกาแฟเป็นอาหาร แต่วาก็ไม่ได้ย่อยเมล็ดกาแฟเลย เม็ดกาแฟก็จะออกมากับขี้ชะมดนั่นแหละ แต่ว่าในท้องชะมดจะเกิดปฏิกิริยาคล้ายกับการหมักเมล็ดกาแฟไปในตัว ซึ่งทำให้กาแฟชนิดนี้ (อันนี้จากปากคนชิมนะ) หอมอร่อยเข้มข้น มีกลิ่นอายของป่า และมีกลิ่นคาราเมลและช็อกโกแลตเจืออยู่เล็กน้อย ดื่มแล้วสดชื่นอย่าบอกใคร

แต่แน่นอนว่าต้องล้างขี้ชะมดออกจนเกลี้ยงแล้วถึงเอามาขายนะ ราคาก็ไม่เท่าไร  
เมล็ดกาแฟที่ออกมาสดๆก็ กิโลกรัมละ 1000 เหรียญสหรัฐเท่านั้นเอง แถมผลิตได้ปีละแค่ 500 ปอนด์ในโลกแค่นั้น  
ของปลอมก็เยอะอีกต่างหาก คอกาแฟสนใหม่



2. เค้กอันนี้คือเค้กแต่งงานที่แพงที่สุดในโลก ราคา 20 ล้านเหรียญสหรัฐ  
นอกจากตัวเค้กแล้วยังประดับด้วยเพชรพลอยและเครื่องประดับราคาแพงอีกมากมาย ( เอามาใส่เค้กทำไม )  
คนออกแบบเป็นนักออกแบบจิวเวลรี่และเค้กในคนเดียวกัน ใครจะกล่าลองชิมไหม



3. ขนมพุดดิงที่แพงที่สุดในโลก ชื่อ "Frozen Haute Chocolate " จากร้านในนิวยอร์ก  
ส่วนประกอบรวมทั้งเมล็ดโกโก้หายาก 28 ชนิด สิ่งพิเศษ รสชาติอร่อย นำมาผสมกันอย่างกลมกลืนกลมกล่อม

ยอดบนราดด้วยครีมปรุงแต่งตามสูตรเฉพาะ ช็อกโกแลตรสนุ่มนวลชวนลิ้มลอง  
แถมโรยผงฝุ่นทองคำบริโภคได้ไม่เป็นพิษภัย เห็ดทรัฟเฟิลแปรรูป "La Madeline au Truffle" เพิ่มความนุ่มลิ้น

อิมหญาสำราญแล้วลูกค่านำของกลับบ้านเป็นที่ระลึกได้ คือ ถ้วยแก้วเจียระไนใช้เสิร์ฟ, ซ้อนทองคำ 18  
กะรัต ฝังเพชร ไขตักขนมกิน และกำไลทองคำสุขภาพสตรีหนึ่งวง

ส่วนราคาก็แก้วละ 875000 บาท หรือประมาณ 20000 เหรียญสหรัฐ



4. ค็อกเทลที่แพงที่สุดในโลก ชื่อว่า " Flawless "

ส่วนผสมหลักประกอบด้วยสุราคอนญัก "หลุยส์ ที่ 12-Louis XII" ยุคพระเจ้าหลุยส์ ที่ 12 แชมเปญ "คริสตัล โรส-Crystal Rose" ล้วนแพงระยับ นอกนั้นมึ่น้ำตาลทรายแดง สมุนไพรกาลิฟิรสมชนิดๆ ปิดทับด้วยแผ่นทองคำเปลวชนิดรับประทานได้อีกเล็กน้อย

แต่มูลฐานความแพงอยู่ตรงกันถ้วแก้วคริสตัลภาชนะบรรจุ เมื่อละเอียดถี่หมด จะพบแหวนเพชรขาวราวแพรว น้ำหนัก 11 กะรัต เขาจัดไว้ให้เป็นของกำนัล

นักท่องราตรีที่สั่ง Flawless จะได้ผลพลอ้อไว้ ส่วนการผสมคือกเทลกือทำเบื่องหน้าลูกค้ำ ซึ่งลูกค้ำแต่ละรายจะมีเจ้าหน้าที่ ปรภ. สองคนคอยเฝ้าอารักขา สงสัยกลัวโดนลูกคาคอนอื่นมาชิงทรัพย์มั่ง

เพราะราคาของมันก็คือ 35000 ปอนด์ หรือมากกว่า 2 ล้านบาทต่อแก้วเท่านั้น



5. พืชชาติแพงที่สุดในโลก ชื่อ พืชชาติ Royale 007 จากฝีมือโดมิงโก คอรอลลา เซฟใหญ่จากลาสโก้ว สก็อตแลนด์ ไรยหน้าด้วยทองคำกินได้ คาเวียร์แซแชมเปญ ล็อบสเตอร์หมักในคอนญักชนิดดี ซาลมอนรมควันจากสก็อตแลนด์ และเนื้อกวาง

ราคาที 2,150 ปอนด์ ประมาณ 125000 บาท อ่านดูแล้วน่ากินดี แต่กรูขอบายวะ มันเท่ากับเงินเดือนประมาณ 3 เดือนของกรู



6. ขนมหวานที่แพงที่สุดในโลก เป็นของโรงแรมระดับ 5 ดาวในศรีลังกาที่จัดการทำขนมที่ยังไม่ได้ตั้งชื่อขึ้นมาหนึ่งชิ้น โดยเจ้าขนมดังกล่าวนี้ มีมูลค่าไม่มากไม่มายแค่ 7,190 ปอนด์ หรือรวมๆ 5 แสนกว่าบาทต่อชิ้นเท่านั้น

โดยขนมดังกล่าวนี้ ตั้งใจทำให้มีลักษณะให้คล้ายกับรูปแบบการทำประมงในประเทศ และได้จำลองทำเป็นแกนและมีชาวประมงเกาะเสายู่นั่นเอง ซึ่งตัวชาวประมงนั้นได้ทำมาจากช็อกโกแลตชนิดเข้มชน สวนตุ้มถวงนั้นได้นำคอนพลอยบริสุทธิ์มาวางไว้อย่างเหมาะเจาะ

ขณะที่ในตัวขนมนั้น ประกอบไปด้วยแผ่นทองอุตาเลียนคาซาต้า โดยมีรสชาติของไอริชครีมที่เสิร์ฟพร้อมกับ มะม่วง พรอมทั้งลูกทึบทิมแฮม ราดด้วยครีมของท้องถิ่น

ที่สวยอดยิ่งกว่านั้น ก็คือของกินแสนอร่อยทั้งหมดนี้ จะถูกบรรจุลงบนตาข่ายพลอยสีเขียวสดหรุ ที่ประดิษฐ์ด้วยมือลวนๆ เพื่อมาติดตั้งเข้ากับสวนของฐานชาวประมงอีกทีหนึ่ง

โดยทางโรงแรมได้อธิบายถึงเรื่องนี้ว่า "นี่เป็นหนึ่งในขนมที่สามารถใช้เชื่อมต่อกับจุดหมายปลายทางของผู้มาเยือนอย่างแท้จริง เพราะนอกจากจะเป็นประสบการณ์อันล้ำค่าแล้ว ขนมนี้ยังสามารถเก็บเป็นของที่ระลึกได้อีกด้วย

แต่กรูว่ามันแพงเพราะมีอัญมณีประดับนี้แหละ เหมือนกับไอ้เค้กแต่งงานด้านบนนะ ตัวของขนมอาจไม่เท่าไร



7. เนื้อที่แพงที่สุดในโลกก็คือ เนื้อมัดสีซากะที่มีชื่อเสียงของญี่ปุ่นนั่นไง จัดได้ว่า เป็น King of beef เลย

มัดสีซากะ" เป็นวัวพันธุ์ที่มาจากหุบเขาทาจิมา (Tajima) อยู่ห่างจากมัดสีซากะ 150 กม. เชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดมาจากเทพเจ้าชื่ออาเมะ โนะ อิโมโกะ ในยุคก่อนประวัติศาสตร์กำเนิดญี่ปุ่นประมาณ 500 ปี เทพเจ้าอาเมะ ไต่พันธุ์วัววากิว (Wagyu) มาจากแดนไกล แลวนำมาเลี้ยง เป็นต้น

เนื้อมัดสีซากะต้องมาจากวัวเพศเมียที่บริสุทธิ์สี่ดำสนิท เติบโตในบรรยากาศที่เงียบสงบ ในโรงเรือนที่อากาศเย็นและถ่ายเทสะดวกไม่ต้องออกกำลังกายมากเกินไปในคอกไม่ตอกสลักไม้ประมาณ 2 ต.ร.ม. พอดีตัววัวนอนก็ทำด้วยพลาสติก เพราะเกรงโลหะจะขีดข่วนให้วัวเกิดตำหนิ ให้อาหารที่มีเส้นใยมากๆ เช่น ข้าวสาลี ข้าวโพด หญ้าแห้ง และกากถั่วเหลือง ฯลฯ เพื่อให้ท้องวัวขยายให้มากที่สุดวัวจะได้วางไข่ ที่สำคัญต้องให้ดื่มเบียร์อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง และจะเชือดเมื่ออายุได้ 3 ปี ขณะที่วัวเนื้อทั่วไป 2 ปี ก็ต้องเชือด เนื้อมัดสีซากะมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะโอเมกา-3 (Omega-3) และโอเมกา-6 (Omega-6) และมีไขมันน้อย

ความอร่อยของเนื้อมัดสีซากะอยู่ที่ความนุ่มและมีกลิ่นหอมโดยเฉพาะเมื่อนำมาทอด

บนกระทะเหล็กแผ่นขัดเงา ร้อนจัด ที่เรียกว่า เทป็นยากิ หรือเอามาผานบางๆ ผู้เชี่ยวชาญบอกว่าเนื้อหวาน นุ่มเหมือนปูนุ่น แทบไม่ต้องเคี้ยวกันเลย

ราคาก็เริ่มต้นที่ประมาณ 16800 เยน หรือประมาณ 5000 บาทต่อที่หนึ่งในร้านอาหารญี่ปุ่น แต่หากเป็นวัวดีที่ผ่านอันดับดีในการประกวดละก็ แคว้วเป็นๆ ราคาก็ขึ้นไปเป็นตัวเลขหมื่นๆเหรียญสหรัฐเลย



8. ไอศกรีมที่แพงที่สุดในโลก มาจากร้านเดียวกับที่ทำขนมพุดดิ้งในคอกที่ 2 นั่นแหละ เป็นไอศกรีมช็อกโกแลตชั้นเดียวที่ทำมาจาก ผงโกโกบด 28 ชนิดนำมาจาก 14 ประเทศ เช่น ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ เปรู และสหราชอาณาจักร ฯลฯ มาผสมด้วยทองคำเปลวซึ่งรับประทานได้ น้ำหนัก 23 กระจัด จากนั้นวางแผ่นช็อกโกแลตรูปเห็ดจากคอนเน็คติคัตต์ยี่ห้อดังและแพงที่สุดในโลก แล้วราดด้วยวิปครีมและผงทองคำเปลวอีกที

โดยเสิร์ฟมาในถ้วยทองคำที่ประดับประดับด้วยเพชรสีขาว ส่วนช้อนทำด้วยทองคำฝังเพชร 3 กระจัดที่สลักเป็นชื่อร้านพร้อมด้วยรูปนางฟ้าและปีศาจ

แต่หากท่านใดที่คิดจะสั่งต้องจองล่วงหน้าจนถึงสองสัปดาห์ เพื่อให้เวลากับพ่อครัวใหญ่ สั่งซื้อวัตถุดิบยี่ห้อดังจากหลายประเทศทั่วโลกเพื่อให้ได้ไอศกรีมถ้วยพิเศษและราคาแพงถ้วยนี้

ราคาหเรือ ก็อยู่ลละ 25000 เหรียญสหรัฐ หรือประมาณ เกือบๆล้านบาทเท่านั้นเอง สเวนเช่นหรือฮาเกิน ดาส ดูราคาขี้ๆไปเลยใช้มา

9. แสมเบอร์เกอร์ที่แพงที่สุดในโลก อันนี้อยู่ไม่ไกลตัวพวกเรา ก็อยู่ในกรุงเทพนี่เอง ที่ห้องอาหาร เทรเตอร์ วิกส์ โรงแรม Bangkok Marriott Resort & Spa ใจ เมนูนี้ชื่อ exclusive hamburger ไซของดีทั้งนั้น เริ่มจากเนื้อสตีคชั้นเยี่ยมของโลกคือเนื้อมัดสีซากะที่ใครๆก็รูวราคาแพงที่สุดในขนาด 12 ออนซ์มาบดจนเนียนเข้ากัน อบด้วยเตาดินเผาของจีนแบบโบราณใช้ถ่านไม้ เครื่องปรุงสำคัญยังมีเห็ดทรัฟเฟิลสีดำที่รู้จักกันอยู่ถึงคุณภาพที่หอมหวานชวนใจและราคาแพงมาก ผานเป็นชั้นบางๆ ฝักรสหรือดับมันของทานซุนและเห็ดมอเรลเห็ดป่าที่มีความหยุ่นนุ่ม ทั้งหมดลวนสั่งโดยตรงจากฝรั่งเศส

จากนั้นก็นำเครื่องปรุงแต่ละชนิดมาปรุงอย่างพิถีพิถัน  
โดยกำหนดให้สุกพอดีไล่เลี่ยกันและนำมาประกอบกับขนมปังงาและวากาเม่บัน  
กอนตกแต่งท่ายสุดดูด้วยแผ่นทองคำเปลวแผ่นโตที่รีดจากทองบริสุทธิ์  
และปรุงรสเพิ่มให้เข้มข้นยิ่งขึ้นด้วยซอสมัสตาร์ดเป็นอาหารพิเศษจานนี้  
วางเคียงมาด้วยเฟรนช์ฟรายด์ชิ้นโตทอดรอนๆกรอบนอกเนื้อนุ่มเนียน

ราคาเหรียญ ถ้าไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มก็ 6600 บาท แต่ถ้ารวมด้วยก็ 7722 บาท ใครสนใจ  
อยู่ในกรุงเทพเอง ใกล้เคียง



ที่มา : [http://forum.mthai.com/view\\_topic.php?table\\_id=1&cate\\_id=34&post\\_id=26505](http://forum.mthai.com/view_topic.php?table_id=1&cate_id=34&post_id=26505)