

## กินสเต็กอย่างถูกวิธี

นำเสนอเมื่อ : 12 ก.ย. 2554

สำหรับผู้ที่คุณชินกับการเข้าสู่สังคมบ่อย ๆ การสั่งหรือรับประทานเมนูสเต็กก็คงจะเป็นเรื่องง่าย ๆ แต่คนที่ไม่ชำนาญ วันนี้มีวิธีกินสเต็กให้ถูกวิธีมาฝาก

ก่อนอื่นเมื่อจะสั่งสเต็ก ที่มีให้เลือกทานหลากหลายแบบ ต้องรู้เรื่องเกี่ยวกับสเต็กก่อน โดยสเต็กมีด้วยกันหลายประเภทและมีชื่อเรียกเฉพาะแตกต่างกัน เช่น เนื้อสันใน เรียกว่า ฟิเลท (filet), ซีโครง เรียกว่า ริปสเต็ก (rib steak), เนื้อสันในติดเนื้อสันนอก เรียกว่า ทีโบนสเต็ก (T-bone steak) เป็นต้น

ขั้นตอนต่อมา คุณรับออเดอร์จะถามระดับความสุกของเนื้อที่จะรับประทานว่าการสุกแค่ไหน โดยมีระดับความสุกให้เลือกดังนี้ rare คือ ค่อนข้างดิบ, medium rare คือ กึ่งสุกกึ่งดิบ, medium คือ ตรงกลางยังไม่ค่อยสุก และ well done คือ สุก

เมื่อสเต็กพร้อมเสิร์ฟแล้วก็ถึงขั้นตอนการรับประทาน ง่าย ๆ คือ ใช้มือซ้ายถือส้อม มือขวาถือมีด ให้หันขึ้นเล็ก ๆ แล้วเอาส้อมจิ้มเข้าปาก ควรหันและรับประทานทีละคำ ไม่ควรหันไว้ทีเดียวทั้งหมด แล้วค่อยจิ้มทาน เพราะถือเป็นการผิดมารยาท โดยในร้านที่เป็นทางการนั้น จะไม่นิยมปรุงสเต็กเพิ่มเติมจากที่เสิร์ฟมาเลย ถือว่าเป็นการให้เกียรติเชฟที่ทำมาอร่อยแล้ว โดยทั่วไปจะไม่จิ้มสเต็กกับสิ่งที่มันรสจัดมาก เพราะจะทำให้รสชาติของเนื้อสเต็กที่หอมหวานในตัวเองสูญหายไป เนื่องจากสเต็กที่สั่งก็จะมีน้ำเกรวี่เฉพาะราดมาให้อยู่แล้ว

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)