



# ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๑๔ สุขุมวิท ๒๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๒๖๔๙-๕๐๐๐  
ภายใน ๑-๕๖๖๖ โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๒๕๙-๖๑๗๒

ข่าวจากหนังสือพิมพ์คมชัดลึก ฉบับประจำวันที ๖ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๕๘ หน้า ๕, ๘ มูลค่าข่าว ๖๔๕,๔๘๐.-

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูที่ได้ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>



ซีเมน  
ซีฟูดทงกรือ  
มาแล้ว  
8

## ซีเมนซีฟูดทงกรือมาแล้ว

น.ท.ประกาส

ผาสุข หน่วยนาวิกโยธิน สงมาฝึกเรือโจมตี เรือลาดตระเวน ณ ฐานวิมแม่น้ำเจ้าพระยา ปทุมธานี แล้วกลับไปร้องกั้นแผ่นดินไทยตามแม่น้ำโขง ผู้การประกาสฝึกจนรักเมืองปทุมธานี จึงย้ายครอบครัวมาเปิดร้านอาหารที่นี่ ให้ภรรยา คุณวิลาวัลย์ พยาบาล โรงเรียนบาลเล็ดสิน ลาออกจากงานมาเข้าครัวทำอาหารทะเลให้ลูกค้ากิน ซีเมน ซีฟูด ส่งอาหารทะเลจากแสมสาร ฐานทัพเรือสัตหีบส่งมาทุกเช้า เลือกแล้วตัดแต่งกุ้งปูปลาแช่ตู้เย็น จึงแต่งเครื่องแบบไปทำงานที่กองทัพอากาศ ศูนย์ราชการแจ้งวัฒนะ ตกเย็นน้องโบว์ลูกสาว นิสิต มศวประสานมิตร กลับจากเรียนมาช่วยพ่อแม่ทำ นารีสอดไส้ หมักหอมยัดไส้หมูสับ ราวคั่วยี่มาจิ้มซีฟูดสูตรของ แซบอร่อย คับคาวช่วยให้เนื้อหมักนุ่มหอม ปูม้าคัดผงกระหี่ ใช้



ปูม้าคัดผงกระหี่



ซีฟูดทงกรือ



พยาบาลเข้าครัว



ปลากะพงทอดนึ่งปลา

ปูม้าทะเลสดหีบตัวใหญ่เนื้อแน่น ผัดผงกะหรีตรามือ ใส่ไข่น้ำมันพริกเผาเนยสดโรยสมุนไพรจีน จานนี้อร่อยถูกใจพ็อดู คนการบินไทยที่พามาไปชิมทอดคั้นกุ้งแซบวัย ผู้การประกาสใช้เนื้อกุ้งแซบวัย สับหยาบให้ได้เนื้อกุ้งเม็ดเป็งๆ เคล้ากับน้ำเกลือให้เหนียวหนึบ ใส่พริกไทยป่นคราเมื่อเพิ่มรสชาติฉิ่งฉ็ด ทอดให้กรอบอร่อย



คลังทะเลโหด จานนี้ทหารเรือเขาทำกินกันบนเรือรบ ผัดกุ้ง หอยปูปลากับพริกขี้หนูสวน ใส่ตะไคร้ใบมะกรูดใบกะเพรา ประุงรสให้จัดกินกับข้าวสวยร้อนๆ อร่อยแซบจนต้องซัดปาก น้ำพริก **ไข่ปู** ตำรับดั้งเดิมของชาวระยอง แม่สอนให้ผู้การประภาส ทำหน้าที่และไข่ปูจากกระดอง เอามาโขลกกับน้ำพริกใส่เนื้อปู กินกับผักสดทุกชนิด

ปลากะพงทอดน้ำปลา ใช้ปลากะพงทะเล ตัดแต่งปลาให้แผ่ทั้งตัว ทอดน้ำมันให้เหลือง กรอบนอก เนื้อปลาข้างในนุ่ม ราดน้ำปลาระยอง ประุงรสให้ออกหวานนิดๆ กินกับยำมะม่วงสด ยำถั่วพู ใช้กุ้งแช่ขี้ตัวใหญ่ลวกสุก ใส่ลงไปยำกับถั่วพูลวกสุกกรอบ รสยำเปรี้ยวหวานมันเค็มครบเครื่องอย่างที่แม่สอน

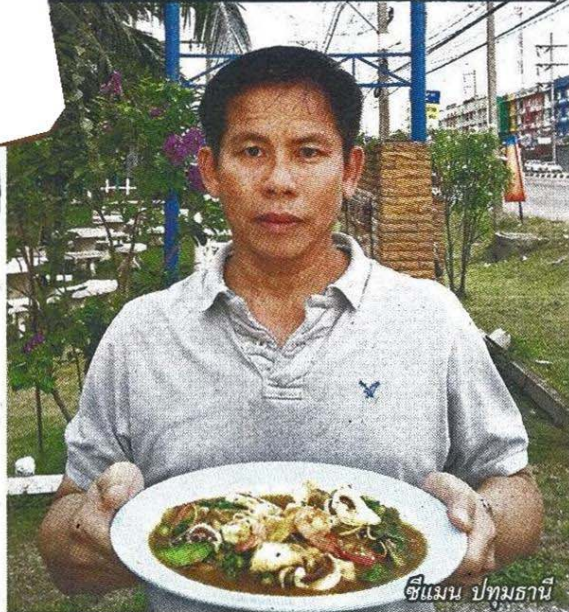
ซีแมน ซีฟู้ด ยังมีอาหารทะเลอย่างที่ชาวเรือเขากินกัน ปลากะพงลวกสุก ปูม้าหนึ่ง ปลากะเบนเนดเดี้ยว กุ้งเดินซีแมน ใช้กุ้งแม่น้ำย่างเตาถ่านพอสะดุ้ง ประุงรสน้ำยำราดลงไปให้เนื้อกุ้งเดินกระตุก อร่อยแบบทหารเรือมาแล้ว ซีแมน ซีฟู้ด จากแยกบางคูวัดตรงไปตามถนนกรุงเทพฯ-ปทุมธานี 1 กม. อยู่ขวามือ เปิด 11.00 -24.00 น. โทร.0-2978-3661



ทอดมันกุ้ง



ยำถั่วพู



ซีแมน ปทุมธานี



