



67 ปี

28 เมษายน วันมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ข่าวประชาสัมพันธ์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000

ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

จากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับประจำวันที 6 เดือนตุลาคม พ.ศ.2559 หน้า 8

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ก๋วยเตี๋ยวพลาสติก กม.42



นุชหวานยกกำลัง 2
IG:bymepimpacha

อย่าเพิ่งเบื่ออีกหากหมูหวานจะพาไป
แนะนำร้านก๋วยเตี๋ยว ร้อนระอุหลาย
คนอาจจะคิดว่าหมูหวานชอบจัง
ไม่กินไม่สัมผัส-ไก่อ่าง ก็ก๋วยเตี๋ยว แต่ก็เป็น
อย่างนั้นจริงๆ เพราะก๋วยเตี๋ยวหม่าแล้ว
สบายท้อง สบายใจ สบายกระเพาะ คราวนี้
เพื่อนกิน "คุณแม่ห้องมะนาว" ขวนไป
ตั้งใจชิม ก๋วยเตี๋ยวพลาสติก กม.42
นครนายก เพราะไม่ตั้งใจคงไม่ไป
แถวนั้นแน่ๆ ถือเป็นโอกาสชัชรตไป
รับห้องมะนาวที่มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ

นุชหวานยก
ก๋วยเตี๋ยวร้านนี้เปิด
ขายมาได้กว่า 1 ปี ก่อนหน้า
นั้นเคยเปิดเป็นร้านกาแฟสด

ตอนหลังขายก๋วยเตี๋ยวเพิ่มขึ้นมา ถือว่าเป็น
ร้านที่เพิ่งเปิดมาได้ไม่นานก็มีลูกค้ามาช่วย
อุดหนุนกันเต็มร้าน แสดงให้เห็นว่าลูกค้า
น่าชื่นชมจริงๆ(ฮา) หมูหวานเห็นข้างฝามีรูป
คนตั้งๆมาเขียนกันหลายคน มีการถ่ายภาพ
แปะเอาไว้ บรรยากาศเหมือนร้านก๋วยเตี๋ยว
ต่างจังหวัด สบายๆ ลูกค้าแปลกหน้าอย่าง
หมูหวานรู้สึกได้ถึงความอบอุ่นแบบร้าน
ต่างจังหวัด สังเกตจากเวลาปล่อยมุกตลก



ภายในโต๊ะ แล้วโต๊ะข้างๆหันมายิ้ม ออากจะ
หัวเราะ แบบขอมมีส่วนร่วม ซึ่งในกรุงเทพฯ
ไม่มีทางเป็นแบบนั้นแน่

พูดถึงรสชาติก๋วยเตี๋ยวพลาสติกร้าน
นี้ถูกใจไม่ใช่เล่น หมูหวานสั่ง
เส้นใหญ่เย็นตาโพทะเล
ซดน้ำซุ๊ปแล้วมีความละมุน
ละไมกลมกล่อม การลวก
เส้นก๋วยเตี๋ยวก็ถือว่าถูกใจ
เพราะลวกมาแล้วได้เส้นนุ่มกำลังดี
วัตถุดิบอย่างผักปรุงอยู่ในรียกำลัง



กินอร่อย เพราะบางร้านไม่ใส่ใจแม้กระทั่ง
เลือกผักปรุง ตัดกันแค่แข็งๆเดียวๆๆ แบบนี้
ถือว่าได้คะแนนติดลบทันที ร้านนี้ใส่ใจ
แม้กระทั่ง กุ้ง ปลาหมึก ที่ใส่ลงไปในซาม
สด เนื้อเต็ง แถมยังมีเกี่ยวกับรอบ
2 ชั้นให้ได้เลือกรับรับเป็น



E:หัวข่าว.doc 11/7/2016 7:48:56 AM

อันว่าผ่านผลลยสำหรับชามนี้
เพื่อนกินของหมูหวาน
รายนี้เธอเป็นคนไม่ชอบ
กินเส้น จึงสั่ง เกาเหลา
ต้มยำปลา มาทานกับข้าวเปล่า
อาหารกึ่งกลางของพวกเรา
ก็คือ **เนื้อปลาสดลวกจิ้ม และ**
ยำทะเล ทางร้านลวกเนื้อปลาสดที่สด

จริงๆ ราวด้วยกระเทียมเจียว และคื่นช่าย
เสิร์ฟมากับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด และน้ำจิ้ม
เต้าเจี้ยว อร่อยทั้งสองอย่าง และไม่ต้อง
บรรยายว่า “ยำทะเล” จะอร่อยแซบเพียงใด
เนื้อปลาทูหมัก กุ้ง เนื้อปลา สดมากๆคลุกกับ
น้ำจิ้มซีฟู้ดแสนแซบ ผลลัพธ์ออกมาแทบ
ไม่ต้องบรรยาย

นอกจากเมนูก๋วยเตี๋ยวต่างๆแล้ว ร้านนี้
ยังมีอาหารตามสั่ง ไม่ว่าจะเป็นผัดกะเพรา
ไข่เจียว ข้าวผัด หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 ฯลฯ ไปคราวหน้าว่าจะลองสั่ง “ผัดไทยกุ้ง



สด” ที่คิดว่าน่าจะอร่อยเช่นกัน และอีกเมนู
ที่หมูหวานชอบก็คือ “เส้นใหญ่
ปลาสดน้ำใส” อ้อลืมบอกราคาไป
เขาขายชามละ 60 บาท หาก
เพิ่มเก็ยวปลา คิดอีก 20
บาทนะจ๊ะ
ร้านก๋วยเตี๋ยวปลาสด
กม.42 (นครนายก)
อยู่ตรงข้ามมหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ (มศว.
องครักษ์) เปิดบริการทุกวัน
ตั้งแต่เวลา 08.00-17.00 น. โทร.
08 4564 4492 และ 08 6109 3366