

ปรากฏวิธีใช้ไม้เท้า

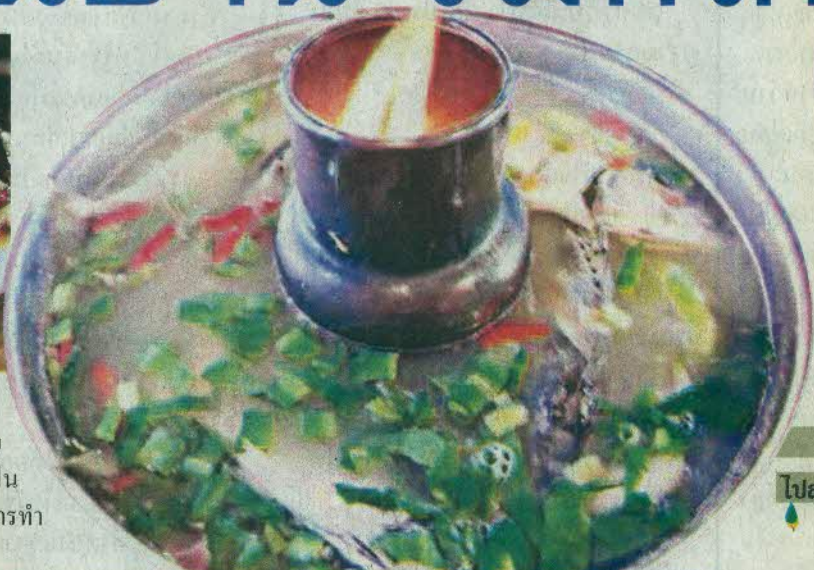
อาหารพื้นบ้าน-ริมคลอง

กินอาหารอร่อยดีแล้ว
กับการได้พักผ่อน ไม่
ว่าจะวันหยุดหรือวันไหนๆ
ก็เหมาะที่จะมาที่ปราง
ริเวอร์ไซด์ รีสอร์ท ซึ่งเป็น
ทั้งร้านอาหารและที่พัก อยู่
ใกล้กรุงเทพฯ แต่เอี่ยม
ร้านอาหารอยู่ท่าม
กลางบรรยากาศป่าโกงกาง



ปราง ริเวอร์ไซด์ รีสอร์ท

อาหารพื้นบ้าน-ริมคลอง



ติดคลองบางน้ำวน (สุนัขทอน) อิงนั่งช่วงเย็นๆ รับลมฟินสุดๆ
นายพีระ ศิริเรือง หรือ คุณพี เจ้าของร้าน บอกว่า ทำธุรกิจ
แบบครอบครัว ให้น้องสาวดูแลเรื่องอาหาร มีลูกหลานเป็น
พนักงานเสิร์ฟ รับออเดอร์ลูกค้า อาจจะซ้ำบ้าง แต่ใส่ใจในการทำ
บรรยากาศแบบกันเอง

“ส่วนเมนูอาหารเป็นแบบ
พื้นบ้าน ซึ่งเราใช้วัตถุดิบมาอยู่
ตรงนี้ใกล้แหล่ง ทุ่ง หอย ปู
ปลา มีน้องสาวที่รู้จักการทำ
อาหารชนิดต่างๆ โดยเฉพาะ
เมนูแบบบ้านๆ จัดไว้บริการ
ท่ามกลางบรรยากาศดี ใน
ราคาไม่แพง ถ้ามีเวลา ลอง
มาทานดูหรือจะมาพักผ่อนที่
นี้ รับรองจะติดใจ”



เมื่อมาถึงปรางริเวอร์ไซด์
รีสอร์ท แนะนำ เหยื่อหางฟ้า
ทอดน้ำปลา เป็นเมนูทานเล่น
กรอบ เคี้ยวเพลินดี



ส่วนเมนู ยำชะคราม
คุณพีบอกเป็นเมนูเด็ดที่เราได้



รับรางวัลจากหอการค้าจังหวัดสมุทรสาครให้เป็นของดี
จังหวัดสมุทรสาคร ที่อื่นหาทานได้ยาก แต่แถวๆ นี้มีเยอะ
นำไปชะครามชุบแป้งทอดกรอบๆ กินกับน้ำจิ้มสูตรเด็ด 3
รสได้ทั้งปลาหมึก รสแซ่บอย่าบอกใคร

จานต่อมาเป็น กุ้งทอดสะขาม ใช้กุ้งแชบ๊วยตัวโต สด
กับทอดสะขามที่ราคาออกเปรี๊ยะ-หวาน ตามด้วยหอม
เจียวพริกทอด กินคู่กับสะเดา ผักชี หรือปลาทุ้มมะดัน



ยังมีอาหารแนะนำอีกหลายเมนู
ชิมกัน แวะเลือกปลาทอดกรอบๆ
ปูม้า ต้มทะเล ยำต่างๆ

ร้านปราง ริเวอร์ไซด์ รีสอร์ท
เส้นทางจากกรุงเทพฯ มาทางถนน
สาคร ข้ามสะพานแม่น้ำท่าจีน ไป
เห็นป้ายบอกทางไป อ.บ้านแพ้ว
ยูเทิร์นได้สะพานไปทางบ้านแพ้ว
เลี้ยวซ้ายเข้ามาแล้วขับตรงมาราว
โทร.สอบถาม 0-3488-4144



ริเวอร์ไซด์ รีสอร์ท

ริมบ้าน-ริมคลอง

รสชาติออกเปรี้ยว แต่กลมกล่อมดี ที่สำคัญ ปลาสดมาก เนื้อหวานอร่อย แนะนำกิน กับข้าวผัดกะฉ่ำปลาเค็ม เพราะแฉ่ำน้ำปลา เค็มก่อนข้างเยอะ

อีกเมนู เป็นจานที่ขายดีของร้าน คือ ปูทะเลหนึ่ง หรือชาวบ้านแถวนี้เรียกว่า ปูขุด เป็นปูธรรมชาติ ขนาดไซซ์แล้วแต่ชาวบ้าน จุกหามาได้ เนื้อหวานมากๆ กินแต่เนื้อก็อร่อยแล้ว ไม่ต้องจิ้มน้ำจิ้ม



ช่วงเย็นๆ รับลมฟินสุดๆ ของร้าน บอกว่า ทำธุรกิจ เรื่องอาหาร มีลูกหลานเป็น อาจจะช้าบ้าง แต่ใส่ใจในการทำ



รับรางวัลจากหอการค้าจังหวัดสมุทรสาครให้เป็นของดี จังหวัดสมุทรสาคร ที่อื่นหาทานได้ยาก แต่แถวๆ นี้มีเยอะ นำใบชะครามชุบแป้งทอดกรอบๆ กินกับน้ำจิ้มสูตรเด็ด 3 รสใส่กุ้งปลาหมึก รสแซ่บอย่าบอกใคร

จานต่อมาเป็น กุ้งชอสมะขาม ใช้กุ้งแชบ๊วยตัวโต สด กับชอสมะขามที่ราดมาออกเปรี้ยว-หวาน ตามด้วยหอมเจียวพริกทอด กินคู่กับสะเดา ผักชี หรือปลาทุ้มมะดัน

ยังมีอาหารแนะนำอีกหลายเมนู เช่น กุ้งเสื่อเผา ปลากระบอกทอดขมิ้น แกงเห็ดปลากะบอกย่างไข่ ส้มตำต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ส้มตำปูม้า ตำทะเล ยำต่างๆ

ร้านปรัง ริเวอร์ไซด์ รีสอร์ท อยู่ ต.บ้านบ่อ อ.เมืองจ.สมุทรสาคร เส้นทางจากกรุงเทพฯ มาทางถนนพระราม 2 ขาออก ผ่านจ.สมุทรสาคร ข้ามสะพานแม่น้ำท่าจีน ไปนิดหน่อย ให้สังเกตด้านซ้ายมือ จะเห็นป้ายบอกทางไป อ.บ้านแพ้วและนครปฐม ให้ชิดซ้าย แต่ก่อนอยู่ที่นี่ได้สะพานไปทางบ้านแพ้ว จะเห็นทางเข้าวัดใหญ่บ้านบ่อ ให้เลี้ยวซ้ายเข้ามาแล้วขับตรงมาราว 2 กม. ก็ถึงร้าน

โทร.สอบถาม 0-3488-4144, 09-6898-2441