

กว่าจะมาเป็นบ้านขนม(ตอนเปิดร้าน)

เขียนโดย จี๊ป

วันศุกร์ที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ เวลา ๑๗:๑๑ น. - แก้ไขล่าสุด วันอังคารที่ ๐๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลา ๑๕:๑๘ น.

คุณแม่หลี (สุนันทา ศุภตระกูลรัตน์) รักการทำขนมเป็นชีวิตจิตใจ เคยทำขนมขายอยู่เกือบสิบปี

(สมปอง ศุภตระกูลรัตน์) ปลุกปั้น

องยนต์

นที่รู้จัก สบโอกาสเหมาะที่ลูกชายทั้งสองมาบริหารงานอะไหล่แทน คุณแม่จึงชวนมาจ้างงานขนมอีกครั้ง

แต่ที่ต้องร้างลาไปพักใหญ่เพราะมาช่วยคุณพ่อ

ร้านอะไหล่

จนเป็น

เริ่มจากเป็น homemade ทำขนมหลังบ้าน ส่งคุณป้านันทา ศุภตระกูลรัตน์ หรือเจ๊อ๊วขายให้ที่ตลาด

จวบจนห้าปีหลัง

ขนมของคุณแม่เป็นที่รู้จักมากขึ้นเรื่อยๆ จึงได้ขยายขยายฐานการผลิตมาตั้งบ้านขนม ณ ที่ตั้งปัจจุบัน

"บ้านขนม" เป็นตัวแทนความฝันของคุณแม่ที่ปรารถนาจะสร้างบ้านที่อบอุ่นไปด้วยกลิ่นขนมอบหอมจากหลังบ้าน และได้ต้อนรับแขกที่มีใจรักการชิมขนม

ผู้ซึ่งจะแวะเวียนมาดื่มด่ำบรรยากาศไทยๆ เพลิดเพลินไปกับเสียงเพลงบรรเลงคลอเบาๆ และชื่นชมของเก่าสะสมที่คุณแม่ทะนุถนอมเป็นพิเศษ

ที่บ้านขนมของเรามีขนมหลากหลายเปลี่ยนเวียนอยู่ตลอดเพราะคุณแม่เชื่อว่า คนรักขนมย่อมอยากลิ้มรสขนมใหม่ๆ เหมือนที่คุณแม่รักที่จะทำขนมสูตรใหม่อยู่เสมอ

แขกจำนวนไม่น้อยติดใจรสชาติซัพพอนเนี้ยนุ่ม ที่เป็นเมนูแรกของบ้านขนม ขนมเปียะเผือกก็เป็นเมนูพิเศษอีกหนึ่งหรือถ้าเสาะหาพายกลิ่นหอมแบบไทยๆ

พายฟักทองก็น่าจะชวนใจไม่น้อย เค้กลูกพรุน ขนมปังสังขยา ก็เป็นที่ถูกถามหาอยู่บ่อยๆ

นอกจากกาแฟสดที่คุณแม่พิถีพิถันกับเครื่องชงมาตรฐาน นำเข้าจากอิตาลี บ้านขนมของเรายังมี ชาไทยใส่นม ที่แก้กระหาย แลมห้าสิบสี่ขึ้นยามบายได้ดี

จนหลายคนต้องซื้อเป็นขวดเพื่ออุ่นไว้ดื่มอีกด้วย

จากประสบการณ์ทำขนมกว่า 20 ปีที่คุณแม่สั่งสมมา กับความรักความเอาใจใส่ในงาน ที่เน้นเป็นพิเศษถึงคุณภาพวัตถุดิบและเครื่องมือที่ทันสมัย

เพื่อให้ขนมได้รสชาติกลมกล่อม บ้านขนมจึงพร้อมจะบริการผู้มีอุปการคุณทุกท่าน ด้วยขนมอร่อย บรรยากาศดี ในราคาย่อมเยา

โดยเปิดบริการวันจันทร์-เสาร์ เวลา 8.00 น.- 18.00 น. ปิดทำการในวันอาทิตย์

ยินดีต้อนรับนะคะ

กว่าจะมาเป็นบ้านขนม(ตอนเปิดร้าน)

เขียนโดย จี๊ป

วันศุกร์ที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ เวลา ๑๗:๑๑ น. - แก้ไขล่าสุด วันอังคารที่ ๐๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลา ๑๕:๑๘ น.

---