

WASABI OIL (น้ำมันวาซาบิ)

WASABI OIL หรือว่าน้ำมันวาซาบิ นั้น มีลักษณะเป็นน้ำมันใสสีขาว บางชนิดอาจจะมีสีเขียวอ่อนคล้ายสีวาซาบิสด WASABI OIL มีหลายยี่ห้อ แตกต่างกันไป คนส่วนใหญ่ไม่ค่อยรู้จักกันมากนัก เนื่องจากว่าอาจจะรู้จักแค่วาซาบิสดที่เป็นวาซาบิสำเร็จรูป ซึ่งมีให้เห็นได้ทั่วไป วาซาบิสดจะมีลักษณะที่มีความเผ็ดร้อนและมีความฉุน โดยเป็นอีกหนึ่งเครื่องปรุงชนิดหนึ่งที่ได้ทำการผลิตมาจากต้นวาซาบิ ซึ่งใช้ต้นวาซาบิมาทำวาซาบิสดโดยที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งใดๆ จนกลายเป็นเครื่องปรุงรสที่ได้รับความนิยมของคนญี่ปุ่น และเป็นเครื่องปรุงรสดั้งเดิมเลยก็ว่าได้ สำหรับกลิ่นที่มีความฉุนของวาซาบิ นั้น สามารถช่วยในเรื่องของการดับกลิ่นคาวต่างๆได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะกลิ่นคาวที่มาจากอาหารทะเล แน่นนอนว่าจะช่วยให้อาหารทะเลสดหมดปัญหาความคาวไปได้ ปัจจุบันวาซาบิสด มีการจำหน่ายทั้งแบบแช่แข็งของทึบ, ของใส และจัดจำหน่ายแบบไม่แช่แข็งในปริมาณที่ลูกค้าบางคนต้องการซื้อเล็กน้อยเพื่อไปทานตามความต้องการนั่นเอง

แต่ว่าทุกวันนี้โลกของเราเปลี่ยนแปลงเร็วมาก วัตถุดิบจากต่าง ๆ ก็มีมากขึ้น วาซาบิก็เช่นกัน จากวาซาบิสด ก็ได้มีการพัฒนาขึ้นมาในรูปแบบของ WASABI OIL เป็นน้ำมันที่สกัดมาจากต้นวาซาบิเพื่อให้ได้เป็นน้ำมันวาซาบิสูตรพิเศษ โดยเฉพาะ แน่นนอนว่าหากพูดถึงวาซาบิ รสชาติต้องไม่ธรรมดาแน่นอน และเมื่อมันพัฒนากลายเป็นน้ำมันวาซาบิแล้ว รสชาติของมันก็ต้องไม่ธรรมดาเช่นกัน

ในส่วนของรสชาติ WASABI OIL จะมีความเผ็ดร้อนในรูปแบบวาซาบิ ที่ยังคงเป็นกลิ่นอายและเป็นเอกลักษณ์ให้คุณได้นึกถึงวาซาบิสดเสมอ ในน้ำมันวาซาบิ นั้นก็ยังมีรสชาติและกลิ่นที่มีความเผ็ดฉุน น้ำมันวาซาบิ จะกระจายกลิ่นและความเผ็ดร้อนอย่างรวดเร็ว โดยที่ไม่จำเป็นต้องใช้ความร้อนในการเผาไหม้แต่อย่างใด ฉะนั้นมันก็สามารถนำไปปรุงอาหารได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นการทำน้ำสลัดวาซาบิ ที่มีส่วนผสมของน้ำมันวาซาบิก็ได้ หรือการนำไปทำอาหารประเภท ข้าวผัดวาซาบิ ซึ่ง คุณอาจจะใช้น้ำมันวาซาบิ แทนการใช้วาซาบิสดก็ได้เช่นกัน

สำหรับการใช้ WASABI OIL นั้นก็สามารถนำไปใช้กับอาหารได้หลากหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นการใช้เป็นน้ำซอสเพื่อราดแซนด์วิช หากว่าคุณอยากทานแซนด์วิชที่มีความดีสโตลส์ญี่ปุ่น ไม่อยากทานแซนด์วิชรสชาติเดิมๆ, การใช้เป็นดิบส์ซอส เพื่อจิ้มกับอาหารต่างๆ เช่น อาหารญี่ปุ่น อย่างซูชิ หรือของทอดต่างๆก็ได้ เช่นเทมปุระ บางทีการเปลี่ยนรสชาติจากวาซาบิสด หรือน้ำมันจิ้มอื่นๆ มาเป็น วาซาบิออยล์ ก็อาจจะทำให้คุณรู้สึกอร่อยขึ้นกว่าเดิม และได้ความแปลกใหม่ในการทานอาหาร, การนำไปทำเป็นซอสราดเมนูต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นผสมกับเครื่องปรุงอื่นๆ หรือว่าใช้วาซาบิออยล์ล้วนๆ ก็ทำเป็นซอสราดได้ เช่น คุณอาจจะทำเมนูโรลข้าวห่อสาหร่าย แล้วก็นำ WASABI OIL มาผสมกับน้ำสลัดและไข่กุ้ง ตีให้เป็นซอสสูตรพิเศษแล้วนำมาราดบนโรลข้าวห่อสาหร่ายก็อร่อยไปอีกแบบแน่นอน, หรือจะนำมาทำเป็นน้ำมันในการผัดอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการผัดข้าว, ผักผัก, ผัดเผ็ด, ผัดเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่อยากให้มีกลิ่นหอมของวาซาบิ และรสชาติเผ็ดร้อนนิดๆ ก็สามารถใช้ WASABI OIL เพิ่มความต้องการนี้เข้าไปได้ WASABI OIL จะได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในกานำไปใช้กับอาหารเมนูผัด เพราะว่าเป็นน้ำมันที่ออกแบบมาให้เหมาะกับการผัดกับอาหารมากที่สุด

หลายๆคนอาจจะอยากรู้ว่า ใน WASABI OIL มันมีส่วนผสมอะไรบ้าง สำหรับส่วนผสมที่ใช้ทำน้ำมันวาซาบินั้นก็ จะมาจาก สารสกัดจาก Canola, น้ำมันมัสตาร์ด, และวาซาบิสด จากนั้นก็นำมาผ่านกระบวนการพิเศษ ในการผลิตเป็น น้ำมัน และบรรจุขวดให้เหมาะสมกับการใช้งาน พร้อมติดฉลากการบริโภคเอาไว้ตามหลักโภชนาการเพื่อให้ผู้ใช้ได้สามารถ ใช้งานน้ำมันวาซาบิให้มีความเหมาะสม ไม่ใส่มาก หรือน้อยเกินไป ซึ่งอาจจะทำให้รสชาติอาหารผิดเพี้ยน ฉะนั้นใครที่ จะใช้วาซาบิอร่อยในการทำอาหารก็ต้องดูข้อมูลทางโภชนาการด้วยว่า ควรใช้ในปริมาณใดที่เหมาะสมมากที่สุด อย่างเช่น ควรใช้ในการผัดหรือว่าทำอาหารต่างๆ ครั้งละ 1 ช้อนโต๊ะเท่านั้น ยกเว้นอาหารในปริมาณที่มากขึ้น คุณอาจจะใส่น้ำมันวา ซาบิเพิ่มไปก็ได้ โดยคิดปริมาณที่ 1 กรัม, 1 ออนซ์, 1 ช้อนชา, หรือ 100 กรัม เป็นต้น ไม่ควรใช้ในปริมาณเกินมากกว่านี้

WASABI OIL มีแคลอรีที่ต่ำ และมีไขมันที่ต่ำมากๆ หากคิดเป็นเปอร์เซ็นต์แล้วก็แค่ 30 เปอร์เซ็นต์เท่านั้น เมื่อคิด ไขมันทั้งหมดก็มีแค่ 5% WASABI OIL จึงเหมาะกับคนที่ต้องการลดน้ำหนักอีกด้วย ฉะนั้นใครที่ต้องการลดน้ำหนัก และ ต้องการใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร ต้องลองเปลี่ยนสไตล์ในการใช้น้ำมันธรรมชาติๆ มาเป็นการใช้น้ำมันวาซาบิ เพื่อควบคุม ไขมันและควบคุมแคลอรีในการทานอาหาร รับรองว่ามันจะช่วยให้คุณนั้นควบคุมน้ำหนักได้อย่างแน่นอน