Facebook
twitter
Weibo
QQ Zone
WeChat
Scan to Download

ភោជនីយដ្ឋានជប៉ុនល្បីល្បាញដាច់គេលើលោកមកដល់កម្ពុជាហើយ

07-07 09:19



រដ្ឋបាលខេត្ត បានឱ្យដឹងនៅល្ងាចថ្ងៃសៅរ៍ ទី០៣ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២២ នេះថា ភោជនីយដ្ឋាន Furuiwa ដែលជាភោជនីយដ្ឋានមានល្បីល្បាញដាច់គេលើលោក បានមកដល់ខេត្តព្រះសីហនុហើយ។ ភោជនីយដ្ឋាន Furuiwa ដែលមានម្ចាស់ជាជនជាតិជប៉ុន ដែលបានបើកសាខាជាច្រើនសាខានៅលើពិភពលោក ដែលមានសាខាចំនួន ២ នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ដែលសាខាទី ១ បានបើកនៅក្នុងខេត្តព្រះសីហនុ ក្នុងភូមិសាស្ត្រ ឃុំសង្កាត់ក្រុងព្រះសីហនុ ស្រុកព្រៃនប់ ខេត្តព្រះសីហនុ ហើយសាខាទី ២ បានបើកនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ ក្នុងភូមិសាស្ត្រ ឃុំសង្កាត់ទន្លេបាសាក់ ស្រុកចំការមន រាជធានីភ្នំពេញ។



Furuiwa គឺជាភោជនីយដ្ឋានដែលមានម្ហូបអាហារជប៉ុនដ៏ឆ្ងាញ់ៗ ដែលមានគ្រឿងផ្សំគុណភាពខ្ពស់ ដែលត្រូវបានដឹកជញ្ជូនដោយយន្តហោះពីប្រទេសជប៉ុន ដើម្បីបម្រើជូនភ្ញៀវទេសចរ និងប្រជាពលរដ្ឋនៅក្នុងខេត្តព្រះសីហនុ ក៏ដូចជាភ្ញៀវជាតិ និងអន្តរជាតិដែលមកលេងកម្សាន្តនៅតាមបណ្តារមណីយដ្ឋានទេសចរណ៍ នានានៅក្នុងខេត្តព្រះសីហនុ ដែលមានសាខាចំនួន ២ ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។



ជាមួយគ្នានេះដែរ ភោជនីយដ្ឋាន Furuiwa ដែលបានផ្តល់ការងារជូនបុគ្គលិកជាច្រើននាក់ ក៏បានចាត់វិធានការយ៉ាងតឹងរ៉ឹងក្នុងការអនុវត្តនូវវិធានការការពារសុខភាពសាធារណៈ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរីករាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ ដែលកំពុងតែរីករាលដាលយ៉ាងខ្លាំងក្លានៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ក៏ដូចជានៅលើពិភពលោកទាំងមូលផងដែរ។



Tonkatsu គឺជាភោជនាគារដ៏ល្បីល្បាញមួយនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន ដែលភោជនាគារនេះមានសាខាចំនួន ២ នៅលើពិភពលោក។ ភាពខុសគ្នារវាងភោជនាគារ Tonkatsu ទាំងពីរនេះ គឺនៅត្រង់ថាភោជនាគារ Tonkatsu ដែលបានបើកនៅក្នុងខេត្តព្រះសីហនុនេះ គឺមានតែម្ហូបមួយមុខគត់ ដែលជាម្ហូបសាច់ជ្រូកបំពង ដែលមានឈ្មោះថា Tonkatsu ដែលជាម្ហូបដ៏ពេញនិយមបំផុតរបស់ប្រជាជនជប៉ុន ដែលមានតម្លៃ ២៥ ដុល្លារអាមេរិក ក្នុងមួយចានធំ ដែលមានសាច់ជ្រូកបំពងចំនួន ៥ ដុំ ដែលមានទំហំធំ ក្រាស់ និងទន់ខ្លាញ់ ដែលត្រូវបានបម្រើជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ ដូចជាស្ពៃក្តោប ប៉េងប៉ោះ ត្រសក់ជ្រូក និងបន្លែផ្សេងទៀតជាច្រើនប្រភេទ ដែលត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងស្រស់ស្អាត ដើម្បីទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរ ដែលមកទស្សនា និងញ៉ាំអាហារនៅក្នុងភោជនាគារនេះ។ ក្រៅពីម្ហូបសាច់ជ្រូកបំពងដ៏ឆ្ងាញ់ហើយនោះ ភោជនីយដ្ឋាន Furuiwa ក៏បានបម្រើជូនភ្ញៀវទេសចរ នូវម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់ៗ ដូចជាម្ហូបប្រភេទ Sashimi ដែលជាម្ហូបត្រីឆៅ ដែលត្រូវបានកាត់ជាបន្ទះស្តើងៗ ដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់ខ្លាំងណាស់ ដែលត្រូវបានបម្រើជាមួយនឹងទឹកស៊ីអ៊ីវ និងវាសាប៊ី ដែលជាគ្រឿងទេសមួយប្រភេទដែលមានរសជាតិហឹរ ដែលត្រូវបានធ្វើចេញពីឫសដើមវាសាប៊ី ដែលត្រូវបានដាំដុះនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន ដែលមានរសជាតិហឹរ ដែលមានតម្លៃ ៥ ដុល្លារអាមេរិក ក្នុងមួយចាន ដែលមានទម្ងន់ ៥០ ក្រាម ដែលត្រូវបានបម្រើជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ ដូចជាស្ពៃក្តោប ត្រសក់ជ្រូក និងបន្លែផ្សេងទៀតជាច្រើនប្រភេទ ដែលត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងស្រស់ស្អាត ដើម្បីទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរ ដែលមកទស្សនា និងញ៉ាំអាហារនៅក្នុងភោជនាគារនេះ។ ក្រៅពីម្ហូបសាច់ជ្រូកបំពងដ៏ឆ្ងាញ់ហើយនោះ ភោជនីយដ្ឋាន Furuiwa ក៏បានបម្រើជូនភ្ញៀវទេសចរ នូវម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់ៗ ដូចជាម្ហូបប្រភេទ Sashimi ដែលជាម្ហូបត្រីឆៅ ដែលត្រូវបានកាត់ជាបន្ទះស្តើងៗ ដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់ខ្លាំងណាស់ ដែលត្រូវបានបម្រើជាមួយនឹងទឹកស៊ីអ៊ីវ និងវាសាប៊ី ដែលជាគ្រឿងទេសមួយប្រភេទដែលមានរសជាតិហឹរ ដែលត្រូវបានធ្វើចេញពីឫសដើមវាសាប៊ី ដែលត្រូវបានដាំដុះនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន ដែលមានរសជាតិហឹរ ដែលមានតម្លៃ ៥ ដុល្លារអាមេរិក ក្នុងមួយចាន ដែលមានទម្ងន់ ៥០ ក្រាម ដែលត្រូវបានបម្រើជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ ដូចជាស្ពៃក្តោប ត្រសក់ជ្រូក និងបន្លែផ្សេងទៀតជាច្រើនប្រភេទ ដែលត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងស្រស់ស្អាត ដើម្បីទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរ ដែលមកទស្សនា និងញ៉ាំអាហារនៅក្នុងភោជនាគារនេះ។



Tonkatsu គឺជាភ្នាក់ងារភ្ជួរភោជនីយដ្ឋាន និងទីក្រុងតូក្យូ tonkatsu ត្រូវបានផ្តល់ជាវិញ្ញាបនប័ត្រ ដែលត្រូវបានចាត់ទុក ក្នុងប្រទេសជប៉ុន ដែលមានតម្លៃ ៥លានដុល្លារ និង ក្នុងឆ្នាំ។ Tonkatsu ភោជនីយដ្ឋានមានមូលដ្ឋាន