

# Откройте для себя специи Индонезии с шеф-поваром Рэймондом Сиком

NUSA DUA, BALI, INDONESIA, July 17, 2018

/EINPresswire.com/ -- Страсть шеф-повара отеля [The Ritz-Carlton, Bali](#) Рэймонда Сика – это больше, чем просто еда. От качественных и свежих ингредиентов до элегантной подачи и обслуживания шеф-повар Рэймонд и его команда гарантируют, что гости будут довольны трапезой независимо от места и времени.

Специально для выращивания индонезийских специй, трав, овощей и фруктов шеф-повар Рэймонд и его команда создали сад на прекрасной территории курорта. Это доказывает, что в меню представлены самые свежие и сезонные местные ингредиенты.

Как отмечает Генеральный Директор отеля г-н Карим Таяч (Karim Tayach) – «Команда курорта выращивает в саду ароматные травы и множество специй, используемые в традиционной индонезийской кулинарии. Нашим гостям это дает прекрасную возможность попробовать индонезийские продукты в нашей интерактивной Кулинарной пещере».

Основная часть кулинарного мастер-класса «с рынка на стол» проводится под руководством шеф-повара в Кулинарной пещере фирменного индонезийского ресторана [Bejana](#). Это захватывающий центр для гурманов, где гости откроют для себя богатое кулинарное наследие Индонезии и его сокровищницу трав и специй.



Урожай из сада шеф-повара

“

Нашим гостям это дает прекрасную возможность попробовать индонезийские продукты в нашей интерактивной Кулинарной пещере”

*Карим Таяч*

День может начинаться с экскурсии на знаменитый балийский рыбный рынок Кедонган, где шеф-повар выберет самые свежие продукты, объясняя плюсы и минусы покупки морепродуктов. Или со сбора ингредиентов в саду, в котором у гостей появляется прекрасная возможность исследовать все богатство природных ресурсов Индонезии. Гости увидят популярные и необычные местные продукты, а также почувствуют множество манящих ароматов, таких как острый цитрусовый танг из

листьев кафир-лайма, отлично сочетающийся с красным чили, помидорами и красным луком-шалот. Все это собирается для превращения в пряный балийский самбал под руководством шеф-повара. Узнайте у своего талантлившего шеф-повара, как индонезийцы используют продукты, такие как пикантный лимонный базилик, куркуму и другие

растения. Дети тоже получат возможность посетить сад шеф-повара в рамках ежедневного расписания занятий Детского клуба и узнать о традиционных травах и специях.

После сбора урожая в саду или поездки на рынок, гости возвращаются в Кулинарную пещеру с шеф-поваром, чтобы научиться готовить традиционные индонезийские блюда, открывая для себя кулинарные секреты местной кухни. Кульминацией станет праздничный ланч, на котором гости попробуют блюда, приготовленные своими руками.

###

Об отеле The Ritz-Carlton, Bali. Уникальность роскошного пляжного курорта The Ritz-Carlton, Bali, раскинувшегося вдоль побережья Индийского океана на южной оконечности острова – в сочетании белоснежного песка на берегу океана и возвышающегося утеса, на котором он находится. Захватывающие виды на голубую лагуну и 279 изысканно обставленных номеров и 34 просторные [виллы](#) отеля делают его идеальным местом как для романтического путешествия, так и для семейных каникул или деловых встреч. На территории курорта – клубный лаунж, шесть элегантных ресторанов, огромный Спа-центр с экзотическими процедурами и Детский клуб со множеством развлечений. Очаровательная свадебная часовня на пляже создает волшебную атмосферу для свадьбы, а площадки на открытом воздухе прекрасно подходят для проведения праздничных мероприятий и свадебного банкета на Бали. Технически оснащенные конференц-залы, помещения для встреч, специальные предложения для проживания и опытные организаторы помогут создать идеальное MICE мероприятие на Бали. Все это наполняет отдых в отеле The Ritz-



Свежий лук-шалот из сада



свежая морковь из сада шеф-повара

Carlton, Balівоспоминаниями, которые останутся навсегда. Подписывайтесь на нас в Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn.

Prhativi Dyah  
The Ritz-Carlton, Bali  
+(62)361 849 8988  
email us here

---

This press release can be viewed online at: <http://www.einpresswire.com>

Disclaimer: If you have any questions regarding information in this press release please contact the company listed in the press release. Please do not contact EIN Presswire. We will be unable to assist you with your inquiry. EIN Presswire disclaims any content contained in these releases.

© 1995-2018 IPD Group, Inc. All Right Reserved.