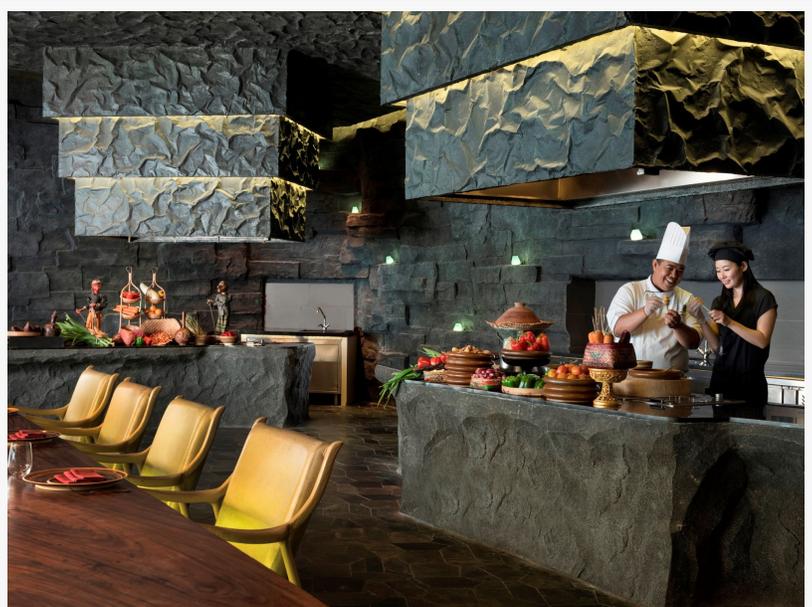


Рынок к Столу: Кулинарные Секреты Индонезии Раскрываются в Уникальном Кулинарном Приключении

NUSA DUA, BALI, INDONESIA, June 10, 2019 /EINPresswire.com/ -- The Ritz-Carlton, предлагает эксклюзивный урок кулинарии [«Рынок к Столу»](#) и кулинарный тур для тех, кто желает открыть секреты приготовления блюд индонезийской кухни.

Кулинарный тур от Шеф-повара Маде Карьяса, возглавляющего команду фирменного индонезийского ресторана курорта – «Вежапа», начинается с раннего утреннего путешествия на живописный рынок Джимбарана. Здесь шеф-повар показывает гостям уникальные ингредиенты острова и дает совет, как выбрать самые свежие морепродукты и местные продукты. Вернувшись на курорт, можно быстренько заглянуть в сад шеф-повара, чтобы собрать свежие

травки, прежде чем начнется кулинарный урок. Урок проходит в впечатляющей [Кулинарной Пещере](#) на верхнем уровне ресторана Вежапа, где для участников открывается потрясающий панорамный вид на Индийский океан.



Балийский кулинарный класс в кулинарной пещере

“

Ключ к культуре кроется в ее кухне, и мы призываем наших гостей попробовать индонезийский вкус в ресторане Вежапа и узнать, как приготовить свое собственное застолье в классе Market to Table Cooking.”

Карим Тайач

Шеф-повар Маде, финалист конкурса «Шеф-Повар Индонезии», привносит огромный опыт и знания в свои кулинарные мастер-классы. Он объясняет, что специи - это ключ к хорошей [Индонезийской Кухне](#): «Если вы сделаете хорошую заправку из специй, остальное само приложится», - говорит он. Занятия начинаются с того, что гости узнают, как измельчить свежие специи из галангала и лимонграсса, семян кориандра и лука-шалота в улекане (ступке с пестиком). Затем измельченные ингредиенты обжаривают, чтобы выпустить аромат, и смешивают, чтобы приготовить заправку из специй, которая и является основой каждого блюда.

Основные блюда в меню кулинарного класса это:

«Гадо Гадо» - тофу и овощи в арахисовом соусе, «Сото Песмол» - морепродукты и кокосовый суп из Джакарты, «Айям Бетуту» - фирменная жареная курица по-балийски и вкусный десерт «Писанг Горенг» - банановые оладьи. Для учеников кулинарного мастерства всегда есть стимул учиться хорошо, потому что они могут насладиться плодами

своего труда, обедая с шеф-поваром.

«Часто говорят, что ключ к культуре страны лежит в ее кухне, и мы призываем наших гостей отведать ароматы островных специй в нашем фирменном ресторане Bejana и узнать, как превратить индонезийские праздники в веселой и информативный Урок Кулинарии «Рынок к Столу», - говорит генеральный директор Карим Тайач.

Для получения дополнительной информации о запланированных классах кулинарии или организации частного кулинарного тура «Рынок к Столу», пожалуйста, свяжитесь с нашим ресторанным резервированием по адресу rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com или по телефону + (62) 361 849 8988.

#

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-Carlton, Bali воспоминаниями, которые останутся навсегда. Подписывайтесь на нас в Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn, Wechatid: ritzcarlton.com



Вкусный Сото Песмол



Ужин Rijsttafel в Бежана

Prhativi Dyah
The Ritz-Carlton, Bali
+62 361 8498988
[email us here](#)
Visit us on social media:
[Facebook](#)
[Twitter](#)
[LinkedIn](#)



Самбалы, различные индонезийские пряные соусы



Вкусный балийский сатай лилит

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. © 1995-2019 IPD Group, Inc. All Right Reserved.