

Market To Table: Die Enthüllung Indonesiens kulinarischer Geheimnisse

NUSA DUA, BALI, INDONESIA, June 13, 2019 /EINPresswire.com/ -- Das Ritz-Carlton, Bali bietet einen exklusiven ['Market to Table'](#)-Kochkurs und eine Tour für diejenigen, die die Geheimnisse der Zubereitung indonesischer Küche entdecken möchten.

Der Kurs wird von Küchenchef Made Karyasa ausgerichtet, der das Team von Bejana, dem typisch [indonesischen Restaurant](#) des Resorts, leitet. Am frühen Morgen beginnt die Tour mit einem Ausflug zum stimmungsvollen Markt in Jimbaran. Hier weist Chef Made auf einzigartige Zutaten der Insel hin und berät seine Gäste bei der Auswahl der frischesten Meeresfrüchte und regionaler Produkte. Zurück im Resort gibt es eine kurze Tour durch den Garten des Küchenchefs, um frische Kräuter zu pflücken, bevor der Kochkurs beginnt. In der eindrucksvollen [Culinary Cave](#) auf der obersten Ebene des Restaurants Bejana werden die Teilnehmer mit einem Panoramablick über den Indischen Ozean verwöhnt.

Chef Made, Finalist bei "Top Chef Indonesia", bringt umfangreiche Erfahrungen und Kenntnisse in seine kulinarischen Workshops ein. Er erklärt, dass Gewürze der Schlüssel zu einer guten indonesischen Küche sind. „Wenn Sie eine gute Gewürzpaste herstellen, folgt der Rest von ganz alleine“, sagt er. Der Kochkurs beginnt mit dem Erlernen des Mahlens frischer Gewürze, von Galangal über Zitronengras bis hin zu Koriandersamen und Schalotten in einem Ulekan (Mörser und Stößel). Die zerkleinerten Zutaten werden anschließend angebraten, um ihr



Balinesischer Kochkurs in der Kulinarischen Höhle



Leckere Soto Pasmol

Aroma freizusetzen, und zu einer Gewürzpaste gemischt, die die Grundlage jedes Gerichts bildet. Zu den Höhepunkten des Kochkursmenüs zählen köstliche Spezialitäten wie Gado Gado – Tofu und Gemüse in Erdnusssauce, Soto Pasmol – Meeresfrüchte- und Kokosnusssuppe aus Jakarta, Ayam Betutu – balinesisches Brathähnchen und eine köstliche Nachspeise aus Pisang Goreng – frittierten Bananenstückchen. Im Anschluss dürfen die Teilnehmer des Kochkurses die Früchte ihrer Arbeit ernten und gemeinsam mit dem Koch zu Mittag essen.

„Es wird oft gesagt, dass der Schlüssel zu einer Kultur in der Küche liegt. Wir empfehlen unseren Gästen, die Aromen der Gewürzinseln in unserem Bejana Restaurant zu probieren und in unserem unterhaltsamen und informativen Market-to-Table Kochkurs zu lernen, wie sie ihre eigenen indonesischen Mahlzeiten zubereiten können“, sagt General Manager Karim Tayach.

Für weitere Informationen zu Kochkursterminen oder zur Organisation einer privaten Market-to-Table-Tour wenden Sie sich bitte an unsere Restaurantreservierung unter rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com oder +(62) 361 849 8988.

###

About The Ritz-Carlton, Bali.

Located on a stunning beachfront combining with a dramatic clifftop setting, The Ritz-Carlton, Bali is a luxurious resort offering an elegant tropical ambience. Featuring tranquil views over the azure waters of the Indian Ocean the resort

has 279 spacious suites and 34 expansive best villas in Bali, providing the sheerest of contemporary Balinese luxury. Along the foreshore are The Ritz-Carlton Club®, six stylish dining venues, an indulgent and exotic marine-inspired Spa, and fun, recreational activities for children of all ages at Ritz Kids. A glamorous beachfront wedding chapel, makes an idyllic setting for destination weddings, while a range of outdoor event venue and extravagant spaces provide the perfect scene for celebratory events and wedding reception in Bali. Well-appointed conference venues, luxurious meeting spaces, customizable residential packages and experienced organizers also entice those looking to create inspired MICE Tourism events in Bali. Whether work, pleasure or romance is on the agenda, The Ritz-Carlton, Bali is the place to make memories that last a lifetime. Follow us on Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn, wechat id: ritzcarltonbali .



Rijsttafel Dinner in Bejana



Sambals, verschiedene indonesische würzige Soßen

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



Köstliches balinesisches Satay Lilit

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