

Воплощение в жизнь ароматов специй островов

Вдохновенный шеф-повар Made Karyasa

NUSA DUA, BALI, INDONESIA, July 2, 2019 /EINPresswire.com/ -- В качестве шеф-повара «Bejana», [фирменного Индонезийского ресторана](#) The Ritz-Carlton Бали, Маде Карюаса вовлекает своих иностранных гостей в изысканное кулинарное путешествие по индонезийскому архипелагу. «Подлинность вкуса имеет решающее значение», - говорит он, готовя блюда Индонезийской кухни, добавляя, что его вдохновляет [традиционная еда в деревенском стиле](#), которую он поднимает до уровня изысканных блюд благодаря использованию высококачественных ингредиентов и стильных презентаций.

Финалист популярного телевизионного шоу «Главный Шеф Повар Индонезии 2013 года», шеф-повар Маде имеет более чем 20-летний опыт работы в этой профессии, и испытывает огромную гордость и любовь к своей должности, работая в The Ritz-Carlton Бали. "Став шеф-поваром, я изменил свою жизнь", - говорит он, Я получил возможность вдохновлять и мотивировать свою команду, делиться своими навыками, знаниями и опытом. "Мне нравится мотивировать людей, чтобы они выходили за пределы своей зоны комфорта и помогать им выявлять свои лучшие качества." Его роль в «Bejana» многогранна: составление меню и приготовление блюд, проведение, обучение и расширение возможностей его команды. Он также часто путешествует в другие страны, чтобы продвигать идею Индонезийской кухни, являясь ее посланником, посещая Ritz-Carlton Beijing и St. Regis Hotel в Пекине, Ritz-Carlton Bangalore в Индии, а также JW Marriott South Beach в Сингапуре.



Удостоенный награды шеф-повар сделал

Шеф-повар не только знакомит гостей с секретами ароматов Специи Островов в Bejana, но и делится своей любовью к Индонезийской кухне на своих регулярных уроках по приготовлению блюд в пакете «От Рынка до Стола». Этот мастер-класс, популярный как [для гостей отеля, так и для сторонних посетителей](#), включает: посещение оживленного местного рынка, где можно купить свежие продукты, и увлекательный и очень информативный кулинарный семинар в Кулинарной Пещере, расположенной в Bejana.

На протяжении всего тура и занятий он рассказывает об истории и традиции Индонезийской кухни и делится своими знаниями и технологиями с учениками. А потом пробует вместе с ними вкусные Индонезийские блюда, которые они сами помогли приготовить.

В The Ritz-Carlton Бали, мы стремимся создать незабываемые впечатления для наших гостей, и часть этого обещания – это предложить кухню высочайшего класса в наших пяти ресторанах курорта. Мы рады, что уважаемый Шеф повар Маде возглавляет нашу команду в нашем флагманском ресторане Bejana. Он не только создает незабываемые кулинарные впечатления для наших гостей, но и служит постоянным вдохновляющим примером для Дам и Джентльменов курорта благодаря его побуждающему командному духу», - говорит генеральный менеджер курорта Карим Тайяч.



Стол из натуральной освещенной пары в Бежане

Для получения дополнительной информации о фирменных обедах в отеле Ritz-Carlton, Bali или для заказа урока кулинарии «Рынок к Столу», пожалуйста, свяжитесь с резервацией ресторана курорта по адресу rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com

“

Шеф-повар Made не только создает незабываемые кулинарные впечатления для наших гостей, но и служит постоянным вдохновением для дам и джентльменов курорта, благодаря его вдохновляющему командному духу”

Карим Тайяч

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



Ассорти Самбалы



Вкусный балийский сатай лилит

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.