

Die Erweckung der Aromen der Gewürzinseln

Der inspirierende Küchenchef Made Karyasa

NUSA DUA, BALI, INDONESIA, July 2, 2019 /EINPresswire.com/ -- Als Küchenchef im Bejana, dem [typischen indonesischen Restaurant](#) des The Ritz-Carlton in Bali, führt Made Karyasa seine internationalen Gäste auf eine kulinarische Gourmetreise durch das indonesische Archipel. „Authentizität im Geschmack ist entscheidend“, sagt er über die Zubereitung der indonesischen Küche und fügt hinzu, dass er sich von [traditionellen Gerichten indonesischer Dörfer](#) inspirieren lässt, deren Standard er durch die Verwendung erstklassiger Zutaten und stilvoller Präsentation auf eine neue Ebene hebt.

Chef Made ist Finalist der beliebten Fernsehsendung Top Chef Indonesia 2013 und verfügt über mehr als 20 Jahre Berufserfahrung. Zu seiner Position im The Ritz-Carlton, Bali, bringt er enormen Stolz und Leidenschaft mit. „Ein Koch zu werden, hat mein Leben verändert“, sagt er und freut sich über die Gelegenheit, sein Team zu inspirieren, zu motivieren und seine Fähigkeiten, Kenntnisse und Erfahrungen auszutauschen. "Ich möchte die Menschen ermutigen, ihre Komfortzone zu verlassen und ihr Bestes aus sich herauszuholen."

Seine Rolle im Bejana ist umfangreich und reicht von der Kreation der Menüs über das Kochen, das Hosting und die Schulung bis hin zur Stärkung seines Teams. Desweiteren reist er oft nach Übersee, um die indonesische Küche zu promoten und als Botschafter aufzutreten. Zu seinen Stationen zählen das The Ritz-Carlton in Peking, das St. Regis Hotel in Peking, das The Ritz-Carlton, Bangalore in Indien sowie das JW Marriott South Beach in Singapur.



Der preisgekrönte Chef Made



Naturbeleuchteter Paartisch bei Bejana

Made erweckt im Bejana die Aromen der Gewürzinseln zum Leben und teilt seine Liebe zur indonesischen Küche in seinen regelmäßigen Market-to-Table-Kochkursen. Die Veranstaltung ist sowohl für [Hotelgäste als auch für Besucher eine beliebte Aktivität](#) und beinhaltet den Besuch eines pulsierenden lokalen Marktes, um frische Zutaten zu kaufen, sowie einen faszinierenden und äußerst informativen Kochworkshop in der Culinary Cave im Bejana. Während der Tour und des Kurses erklärt er die Geschichte und Tradition der indonesischen Küche und teilt sein Wissen und seine Techniken mit den Teilnehmern, bevor er mit ihnen ein leckeres Mittagessen mit indonesischen Spezialitäten einnimmt, die sie mit vorbereitet haben.

„Im The Ritz-Carlton, Bali, möchten wir unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten. Ein Teil dieses Versprechens ist es, in unseren fünf Restaurants des Resorts Kulinarisches von höchster Qualität anzubieten. Wir freuen uns, dass der geschätzte Koch Made unser Team in unserem Flagship-Restaurant Bejana führt. Er schafft nicht nur unvergessliche kulinarische Erlebnisse für unsere Gäste, sondern ist dank seines ermutigenden Teamgeistes auch eine ständige Inspiration für die Damen und Herren des Resorts“, sagt Karim Tayach, General Manager des Resorts.

Für weitere Informationen zu den einzigartigen kulinarischen Erlebnissen im The Ritz-Carlton, Bali oder zur Buchung eines Market-to-Table-Kochkurses wenden Sie sich bitte an die Restaurantreservierung des Resorts unter rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com.

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



Verschiedene Sambals



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.