

imperial bet - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: imperial bet

japonês que é compreensível até mesmo para aqueles de não conhecem as regras, mas a principal distinção está: o MaHmong Japões mais complicado Do Quemahnjeg China. E conseguir uma mão vencedora fica ainda muito difícil! O anime Chinês foi no Mahjand japoneses : A

No Hay Tiempo para Esperar: El Chef Japonés Kei Kobayashi y su Imperio Gastronómico

En la cocina, el tiempo lo es todo. Así lo demuestra el chef Kei Kobayashi, quien, si ve a los comensales dirigirse al baño mientras envía un plato desde la cocina, los detiene. La llamada de la naturaleza puede esperar; sus ofertas culinarias deben ser saboreadas en su punto máximo de sabor.

Tal imperiosismo y exactitud encajan con lo que, según el Sr. Kobayashi, aprendió de uno de sus mentores más tempranos en Francia: El chef es rey.

Después de obtener su tercera estrella - la máxima - para su Restaurant Kei en París en 2024, ha expandido sus ambiciones hacia Japón, donde ha abierto cuatro restaurantes en los últimos dos años.

El Objetivo: Convertirse en una Marca

El objetivo del Sr. Kobayashi es convertirse en una marca. En ese sentido, parece estar emulando a Alain Ducasse, en cuyo ahora cerrado restaurante de París, Plaza Athénée, trabajó antes de abrir el suyo propio en 2011.

Una Línea Creativa de Japoneses

El Sr. Kobayashi se une a una línea de creadores japoneses que primero encontraron fama fuera de su patria, como los artistas Yayoi Kusama y Takashi Murakami.

La Evolución de la Cocina Francesa con Ingredientes Japoneses

El Sr. Kobayashi desea mostrar cómo la comida francesa puede evolucionar con ingredientes japoneses de temporada, dijo en una entrevista reciente en Tokio.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: imperial bet

Palavras-chave: **imperial bet - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-06-28