

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.

Haikou, 23 mai (Xinhua) -- A China está formulando um plano para implementar grandes projetos de conservação da biodiversidade.

O ministro 4 da Ecologia e Meio Ambiente de China, Huang Runqiu confirma esta iniciativa ao falal na província insular do Hainan no 4 sul dos países; durante um uniforme para o mercado ou Dia Internacional das Diversidades Biológica **bet 144** quadra-feira.

O tema global do 4 Dia Internacional da Diversidade Biológica 2024 é "Seja Parte de Plano".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet 144

Palavras-chave: **bet 144 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-04