

INICIO – VIDA DE LA MODA -- VIDA

Jiang Zhencheng × Global Molecular Master Legends Siglo siglo siglo chef



Fuente: Liu Guotai

Texto *Xie Mingling* 2017-08-10

de Taiwán primera Chef André Michelin Chiang invitó España "Bulldog" Chef Edeliya (Albert Adrià) a Taiwán, habló de cómo dos maestros que atienden el sector siguen siendo innovador y la pasión en el restaurante en la carretera, pero también comparten su insistencia en la cocina y Idea.

En el primer fin de semana caluroso de agosto, el equipo RAW y Jiang Zhencheng invitaron a Albert Catering, la leyenda del restaurante. El Bulli, dirigido por Adria y su hermano, una vez ganó campeonos del mundo cinco veces, liderando el mundo en cocina molecular.

Coorganizaron tres cenas y una fiesta nocturna, cada una con seis estilos diferentes de restaurantes, explicando sus ideas creativas. Creían que el éxito no se duplicaría y que cada restaurante podría crear Diferentes experiencias.

Para André Chiang, su restaurante de estilo se divide en la "última perfección", "retorno a origen", "transformación herencia", "defensores terroir", "oculto versión restaurante secreta", y "Vínculos de la comunidad" seis categorías. Dijo que un concepto exitoso de comida y bebida es "no solo una buena comida, ni es solo un buen concepto. La comida correcta es el concepto correcto para un grupo de personas adecuadas".

Adria compartió los conceptos y pensamientos de seis restaurantes en la comunidad de 500 metros en Barcelona. Dijo que la primera prioridad del trabajo es ser feliz y comunicar la alegría a los demás. Esto requiere un fuerte entusiasmo y energía, y un corazón feliz, "Estoy en la cocina para crear un estilo diferente. No estoy preocupado en el extremo este negocio va a ganar mucho dinero, o cómo el título. Espero para llenar mi trabajo es a través del restaurante Necesidades internas".



Chef Jiang Zhencheng y leyenda de la industria alimentaria Adria restaurante en la escena para hacer la demostración de cocina.

Incluso aceptan más la entrevista "mundial", comparten esta cooperación, un buen restaurante y un buen chef, pero también revelan el próximo gran plan. El siguiente es un resumen de la entrevista:

P: Esta invitación a Adria, ¿qué esperanza traer a Taiwán?

Jiang Zhencheng : Él puede venir a Taiwán, creo que es algo increíble. Un día fue a cualquier lugar y le dijo a alguien que había estado en Taiwán y que había comido algo. Creo que esto es de gran importancia.

Lo más importante, creo, es que queremos que la industria alimentaria taiwanesa o el equipo RAW sepan que cuando tenemos la oportunidad, tenemos la oportunidad de estar a la par con esas personas. Somos cincuenta, cincuenta, intercambiamos y compartimos juntos. De esta manera, dedicamos más esfuerzos y más esfuerzos que otros para ganar respeto. Y luego, que sienta que Today André me invitó y que

escuché tanto sobre él que es un buen chef y quiere que influya en más chefs taiwaneses, así que voy a hacer esto y creo que es de la mayor importancia. Aquí.

El éxito de la restauración, de las necesidades del lugar

P: cada uno tiene 6 restaurantes. ¿Puedes hablar sobre la fantasía del restaurante, si hay un deseo de un plato o ver un espacio, naturalmente tendrás inspiración?

Jiang Zhencheng : un concepto exitoso de restauración, no por la mejor decoración, comida o servicio, sino porque es necesario (es necesario). Si la comunidad de hoy necesita una panadería, entonces abre una panadería, ¿por qué quieres abrir Restaurant André (Jiang Zhencheng en el restaurante de dos estrellas Michelin de Singapur)? No tendrá éxito. Cuando miramos cada uno de los diferentes conceptos de comedor, observamos todo el lugar que falta.

Adria : esta es una pregunta muy interesante. Algunas de las ideas que compartí con el Chef Jiang fueron las mismas. Puedo tener una idea, un concepto en mente, pero sin ver esta tienda, no puedo terminarla. Por ejemplo, me gustaría bahía restaurante mexicano, pero cuando vio un espacio, vamos a producir y platos pensado en un principio, el concepto, etc., enlace se produce, se empaqueta en una idea completa de todo el caso.



Esta vez, Jiang Zhencheng y Adria en la cena se probarán los platos de la otra, junto con su propio estilo e interpretación en el campo, llenos de diversión y sabor. Por ejemplo, esta baguette de aire, baguette hueco francés, es el plato de autor de Adria. Por lo general, está cubierto de jamón. Pero esta vez André Chiang barro en las lentejas francesas, sésamo blanco y aceite de oliva, chile en polvo, fuera de carne lomo cubierto, espolvorear después de las pistolas que disparan sabores muy asiáticos conservan huevo en polvo, una maravillosa combinación de las papilas gustativas, al mismo tiempo obtener quebradizo, fragante, fresco , Todo tipo de encuentro e impacto.

Como dijo el Chef Jiang, si el área no tiene una panadería, entonces abrir la panadería es la mejor opción. A partir de este concepto, doy vida, la envuelvo y la termino lentamente. Como viví en Barcelona durante tantos años, sin duda sabía que no había un buen restaurante japonés ni un restaurante peruano. Pero cuando fui a viajar a Perú, descubrí que los dos conceptos podían combinarse y que el mercado tenía esta demanda. Inmediatamente sentí que mi restaurante sería un éxito.

P: Todos son descritos como muy atrevidos, atrevidos de intentar y evolucionar. ¿Podría hablar sobre las causas de raíz del cambio?

Adeliya: mi vida, no importa en cualquier lugar, incluyendo a las personas en el restaurante, caminando por la carretera, sentado en el coche o sentado en el barco, cualquier espacio en mi cabeza han estado en funcionamiento. Cada vez que veo algo nuevo, surge una nueva inspiración en mi mente. Entonces, ¿cómo explicar qué es la innovación? Debería ser que la mente te haya estado diciendo cuál es la respuesta y por qué se hace.

Por ejemplo, cuando llegué a Taiwán, tomé demasiadas fotos. Hay más de 1000 tipos de cosas que se pueden decir. Cada foto me hace sentir capaz de extender las cosas. Por ejemplo, veo vendedores en la exhibición de frutas de plástico del mercado de Riverside, este movimiento es muy poderoso, porque esta siempre será la fruta más fresca, no tienen miedo de pellizcar.

Y si comes flores de fruta de dragón, helechos. En España, plantamos estas plantas en el jardín y nunca pensamos en comer. No es este (almejas jóvenes al horno en el mercado de la noche), se trata de ninguna manera de imaginar las calles hechas de (buena calidad), esta imagen es hacer hincapié en los restaurantes de gama alta y comida de la calle hay límites.

Como otro ejemplo, he comido miles de salchichas en todo el mundo, pero nunca he visto un lugar para abrir las salchichas y rellenarlas. Así que creo que el primer curso volví a hacer es que quiero abrir nuestra salchichas, pan y mermelada en el pasado porque estamos usando panes para perros calientes, pan, embutidos en el interior, que quieren subvertir esa idea en Rollos de pan de salchicha.

Jiang Zhencheng : Creo que una de las dos cosas que todos tenemos en común es por qué debemos seguir innovando y logrando avances. Es decir, siempre debemos ser curiosos. El segundo es, siempre siento que lo siguiente será mejor. El problema actual no es el límite, debe haber un lugar mejor, sin duda podemos hacerlo de una mejor manera. Si realmente quieres creer esto, continuarás sintiendo que podría hacerlo de esa manera.

Reiniciar en cualquier momento, sin límite de tiempo

P: ¿Cómo ves el impacto de Pitbulls en el mundo? Después de eso, ¿qué tipo de cambio de mentalidad tienes?

Adria: Bulldogs solía ser un representante muy importante de mi vida. Pero hasta cierto punto, se acabó. Ahora, para mí, estoy muy tranquilo y muy feliz, porque busco algo nuevo todos los días, puedes ir al encuentro del futuro para hacer.

Como un atleta, puede hacerse famoso después de los premios olímpicos. Pero cuando es viejo, no puede volver a su juventud, repasando los procesos alguna vez ricos.

Pero puedo volver de nuevo en cualquier momento, en cualquier lugar, sin problema de tiempo. Intento encontrar la expresión más bella y exquisita en mi vida, en cada punto de tiempo.

P: ¿Cuál es "el restaurante más exitoso" y "el mejor chef" para ti?

Adria: un restaurante exitoso, el restaurante siempre está lleno. Conozco muchos restaurantes Michelin de 3 estrellas, que no tienen ninguno, entonces me pregunto, ¿por qué 3 estrellas pero todavía no hay nadie para comer?

Y uno de los mejores chefs es que cocina más feliz, muy satisfecho de hacerlo, se feliz por dentro. Dale la papa, el huevo, la salchicha, él puede hacer el mejor plato, él es uno de los mejores cocineros. Una vez hecho esto, puede ser suerte, pero déjelo hacerlo 10 veces, 7 veces. Todos dijeron que hizo lo mejor para comer, que es el mejor, así de simple.

Lo que más temo es que las personas simplemente no saben qué decir y solo usan el cerebro para planificar los menús. El chef debe ir a la cocina.

Jiang Zhencheng: Creo que sí. Primero, no hay nada que realmente defina cuál es el mejor restaurante. No es un premio. ¿Por qué tener un restaurante? De hecho, el restaurante es para que los huéspedes disfruten del lugar, hay más invitados que aman su comida, es lo mejor.

El llamado chef, es el traductor invitado de la naturaleza, es importante señalar que puede dar los ingredientes de la naturaleza para dar un mayor valor. Como Adria acaba de decir, todos dan los mismos ingredientes, pero puedo mostrar el mayor valor, que es el mejor chef.

P: ¿Qué vas a hacer ahora?

Adria : Ahora voy a abrir un restaurante en un mercado de 3.500 metros cuadrados en Nueva York, donde el 80% de los menús son para vegetarianos. Europa no tengo ningún interés, Asia puede estar un poco lejos. Pero esta mañana para visitar el mercado de Riverside, ver tantos productos nuevos, creo que este mercado no tiene lástima.

Jiang Zhencheng : El próximo año es mi décimo año en Asia, debería haber un gran plan.

Además, en el pasado redefiní la cocina francesa y la taiwanesa. Espero que lo próximo que pueda hacer sea redefinir la "cocina china". cocina francesa con cocina china tiene una larga historia, la historia de estas tradiciones se debe preservar, pero si nos fijamos en los últimos 200 años, la cocina francesa es lo que ha sido la evolución de la cocina francesa de hoy con la de hace doscientos años no es lo mismo , Pero la cocina china es la misma, costillas de cerdo agridulces o cerdo agridulce, pato de Pekín o pato de Pekín. Por qué? Porque sentimos que cuando cambia, no es un plato, pero los franceses no lo creen, porque su ADN todavía está allí.

Lo que quiero hacer es realmente como la cocina china puede ser como la cocina francesa, extraer su ADN, dejar que evolucione hacia 2017.188, darle un nuevo significado. (Editor: Lai Pinjie)

https://www.cw.com.tw/article/article.action?id=5084338&utm_source=Facebook&utm_medium=Social&utm_campaign=Daily