

PRESTIGIOSOS COCINEROS DEL MUNDO. Chefs asiáticos



ZHENXIANG DONG



Cocina con reconocimiento en china

- El de ZHENXIANG DONG, es uno de los nombres propios de la cocina china, y uno de los casos en el que el nombre del cocinero se asocia al restaurante : hablamos, en realidad, del Da Dong Roast Duck Restaurant - en el tercer cinturón de la ciudad -, un local imprescindible para quienes quieran acercarse a las tradiciones milenarias que sustentan la cocina china y contemplarlas desde una perspectiva actual, nueva y diferente.
- **Profesor de las mejores cocinas del país:**
Da Dong - "Dong el grande" - es, en realidad, Zhenxiang Dong, vicepresidente de la China Master Chef Association, especialista en algunas de las cocinas más emblemáticas de China - como las de Cantón, Shandong, Sichuan y Huaiyang - y cabeza visible de uno de los restaurantes que avanzan en la búsqueda de nuevos caminos para una cocina milenaria.

Resultado digno de un profesional cotizado

- El resultado es elocuente. La clientela hace cola a la puerta del restaurante a la espera de obtener una mesa - en esta casa, como en muchos otros restaurantes chinos, no se hacen reservas -, atraído por la fama de algunos de sus platos.

COCINA CON TRADICIÓN AUNQUE PLAGADA DE SORPRESAS

APUESTA POR LA PEFECCION DE LOS PLATOS TÍPICOS Y LA CREATIVIDAD Y FANTASÍA DE OTROS NUEVOS; EN LA BÚSQUEDA DE UNA COCINA SALUDABLE.

LA EVOLUCIÓN DEL PATO ASADO

Su pato asado destaca por encima de todos: la carne tierna, sedosa y desgrsada, y la piel suelta, crujiente y sabrosa - que proponen tomar bañada en azúcar - proporcionan un auténtico hito en la cocina del plato más típico de Beijing.

El equipo de cocina de Dong ha transformado el proceso tradicionalmente aplicado al pato asado de Beijing para aligerarlo y conseguir una carne más sabrosa y menos grasa.

GRAN IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS EN SU OBJETIVO DE SALUD:

No es más que el principio de un recorrido que se adentra en terrenos marcados por el producto: pepinos de mar guisados (el cohombro del que se extrae la espardenya), o pepino y aletas de tiburón en caldo de azafrán. El azafrán apenas se utiliza en la cocina, pero tiene un notable prestigio medicinal y su presencia en el plato es un síntoma del empeño de Da Dong por buscar una cocina íntimamente preocupada por la salud.

INAGOTABLE FUENTE DE PRODUCTOS: La despensa china constituye una inagotable fuente de sorpresas: pepinos de mar, nidos de golondrina, caballitos de mar, avalones... y otros como el aloe vera, que en esta casa se sirve frito en tempura. Hay otras sorpresas nacidas de las prácticas más ancestrales de la cocina china, como los huevos de los cien años (huevos de pato curados al menos durante una semana en un baño de cal viva), que refuerzan el exotismo de una cocina absolutamente subyugante.

SUS GRANDES PLATOS

- HUEVO AL VAPOR CON HUEVAS DE CANGREJO

- ▶ INGREDIENTES PARA 1 pax.

- Huevo al vapor:
- 1,5 kg. Carpa herbívora
- 5 gr. Glutamato de monosodio
- Clara de huevo
- Cebolleta
- Jengibre
- Agua
- 50 gr. Harina
- 10 gr. Sal
- 100 gr. Huevas de cangrejo
- Otros:
- 1 cogollo de col
- 200 ml. Caldo de sopa
- 30 gr. Fécula remojada.

SUS GRANDES PLATOS

➤ ELABORACIÓN

- 1. Quitar las espinas de la carpa, cortarla en dados, lavarla y picarla. Añadir el glutamato de monosodio, clara de huevo, cebolleta, jengibre, agua, harina y un poco de sal, y remover hasta que el picado de carpa se convierta en una pasta cremosa y tamizada.
- 2. Vaciar las cáscaras de huevo, rellenarlas con el picado de carpa y colocar las huevas de cangrejo en el centro de ellas a modo de "huevos de loto". Introducir las cáscaras rellenas en agua templada durante 15min.
- 3. Mezclar el caldo de sopa y la fécula remojada y remover hasta obtener una salsa blanca del tipo de una bechamel.

➤ ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Cortar el cogollo de col en forma de pájaro y colocarlo en un plato. En el borde del mismo colocar los "huevos de loto" y recubrir con la salsa blanca.

SUS GRANDES PLATOS

PEZ MANDARÍN AGRIDULCE FRITO CON FORMA DE ARDILLA

➤ INGREDIENTES PARA 5 pax.

1 pez mandarín

Jengibre

5 gr. Sal

Vinagre blanco (vino para cocinar)

Aceite para ensaladas

2 kg. Harina de fécula para rebozar

Aceite de cebolleta:

70 gr. Jugo de tomate (tomate triturado)

Cebolleta

Jengibre

Ajo rallado

Otros:

Piñones

Habichuelas

200gr. Azúcar

600 ml. Agua

SUS GRANDES PLATOS

➤ ELABORACIÓN

- Pez mandarín:
- Quitar las espinas del pez mandarín, lavar y reservar. Trinchar y sazonar con jengibre, sal y vino para cocinar. Rebozar el pez mandarín en harina de fécula, dándole forma de ardilla. Calentar el aceite para ensaladas en una cazuela y, cuando alcance 50°C-60°C, freír el pez mandarín. Dejar reposar.
- Aceite de cebolleta:
- Calentar el jugo resultante de freír el pez mandarín; añadir cebolleta, jengibre y ajo rallado, y seguir friendo la mezcla hasta que desprenda aroma. Por otro lado, freír el jugo de tomate y derretir el azúcar en el agua. Incorporar ambos ingredientes al jugo anterior y mezclar hasta obtener el aceite de cebolleta.

➤ ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Volver a freír el pez en la cazuela y escurrir sobre papel absorbente. Colocar el pez mandarín en el centro de un plato; salsear con el aceite de cebolleta y decorar con los piñones y las habichuelas.

El equipo de cocina de Dong ha transformado el proceso tradicionalmente aplicado al pato asado de Beijing para aligerarlo y conseguir una carne más sabrosa y menos grasa. No es más que el principio de un recorrido que se adentra en terrenos marcados por el producto: pepinos de mar guisados o pepino y aletas de tiburón en caldo de azafrán. El azafrán apenas se utiliza en la cocina, pero tiene un notable prestigio medicinal y su presencia en el plato es un síntoma del empeño de Da Dong por buscar una cocina íntimamente preocupada por la salud.



HUEVO AL VAPOR CON HUEVAS DE CANGREJO

Su cocina está plagada de sorpresas: huevos escalfados con la yema líquida rellena salpicada de carne y huevas de cangrejo en los que la clara que las envuelve constituye todo un alarde de imaginación; pez mandarín frito entero con una técnica que provoca la envidia de propios y extraños; o un pez mandarín fileteado y hervido en una salsa de vino de arroz que exhibe un sorprendente punto de cocción. Tampoco deja de lado algunas propuestas que se convierten en juegos de marcado carácter culinario, como las sopas afrodisíacas (para el hombre, para la mujer o mixtas, que incluyen, mariscos, verduras, caballitos de mar...).

Otras especialidades son: pepinos de mar, nidos de golondrina, caballitos de mar, avalones... y otros como el aloe vera, que en esta casa se sirve frito en tempura. Otras sorpresas son nacidas de las prácticas más ancestrales de la cocina china, como los huevos de los cien años (huevos de pato curados al menos durante una semana en un baño de cal viva).

OPINIÓN DEL COCINERO:

“La apertura al mundo de la culinaria china ha permitido interpretar de otro modo su cocina. Considera que China tiene mucho que aprender de Occidente, sobre todo en lo que se refiere a las presentaciones de los platos, mientras que los jefes de cocina occidentales pueden asimilar los conocimientos sobre la textura y el tratamiento de la materia prima de los chinos.”



**PEZ MANDARÍN
AGRIDULCE FRITO
CON FORMA DE
ARDILLA**



Restaurante: Beijing Da Dong Roast Duck Restaurant

Dirección: 3, Tuanjihu Beikou. Chaoyong District. Pekín - China

Un local imprescindible para quienes quieran acercarse a las tradiciones milenarias que sustentan la cocina china y contemplarlas desde una perspectiva actual, nueva y diferente.



SEIJI YAMAMOTO



FORMACIÓN Y COMIENZOS

- Seiji Yamamoto terminó en 1989 su formación en la Escuela de Gastronomía de Kagawa, se hizo discípulo del prestigioso maestro Hirohisa Koyama y continuó su aprendizaje trabajando en algunos restaurantes hasta convertirse en jefe de cocina.
- En 2003 abrió su propio establecimiento, el restaurante de Seiji Yamamoto en Tokio se llama Nihonryori Ryugin, que significa “cocina japonesa”; y nadie que haya probado las delicias de este joven maestro dudará de esta condición.

Estilo y presentaciones únicas en su Restaurante: juego de técnicas innovadoras.

en el barrio de Roppongi de la capital japonesa, donde ofrece presentaciones preciosistas, combinaciones sorprendentes, aromas sugerentes, texturas excitantes y sensacionales sabores del universo culinario nipón, trufado sabiamente todo ello con técnicas y conceptos de vanguardia tales como los aires, el uso del nitrógeno líquido, las falsificaciones (un "falso" tapón de vino marcado al fuego, por ejemplo), el juego... elementos perfectamente integrados en unas propuestas que lucen la mejor expresión de estacionalidad, delicadeza, frescor marino y estética nipona.

- **la mezcla perfecta: tradición culinaria nipona y experimentación de las nuevas tendencias**

Seiji Yamamoto está considerado uno de los grandes e innovadores chefs del momento que más sensibilizado está con los estudios de nuevas formas y tendencias en la cocina japonesa. No en vano, nunca olvida las raíces de la culinaria japonesa de donde nacen sus platos, Su cocina se inscribe en la mejor tradición gastronómica nipona pero, al mismo tiempo y en perfecta armonía, participa de las últimas tendencias globales de la alta cocina de autor. Se puede decir que “le enamora lo viejo y le exalta lo nuevo”.

Seiji Yamamoto



Su cocina se inscribe en la mejor tradición gastronómica nipona pero, al mismo tiempo y en perfecta armonía, participa de las últimas tendencias globales de la alta cocina de autor.

Está muy interesado en rebuscar elaboraciones japonesas antiguas y, a la vez, estudia, descubre e incluso crea prácticas que no se utilizaban en cocina hasta ahora. Con todo ello, Yamamoto construye composiciones que saben combinar sutileza y efectismo al servicio del placer

su manifiesto programático que, en esta filosofía culinaria, la utilización del producto de máxima calidad y los conocimientos técnicos para elaborarlo se dan por supuestos. Para Yamamoto representa una auténtica obsesión obtener los mejores productos de los mejores mercados japoneses, sacrificarlos, cortarlos, manipularlos con la técnica precisa y, a partir de ellos, elaborar una cocina basada en los sabores y elaboraciones tradicionales pero que se materializa en una visión absolutamente personal y evolutiva. Busca y reflexiona sobre la evolución de la cocina japonesa, y sabe que le ayudará a mejorar compartir valores y conceptos con otros compañeros de profesión. Entiende que las nuevas técnicas y el descubrimiento de nuevos productos pueden contribuir a afinar las recetas clásicas.

Seiji Yamamoto terminó en 1989 su formación en la Escuela de Gastronomía de Kagawa, se hizo discípulo del prestigioso maestro Hirohisa Koyama y continuó su aprendizaje trabajando en algunos restaurantes hasta convertirse en jefe de cocina. En 2003 abrió su propio establecimiento, el *Ryugin*, en el barrio de Roppongi de la capital japonesa, donde ofrece presentaciones preciosistas, combinaciones sorprendentes, aromas sugerentes, texturas excitantes y sensacionales sabores del universo culinario nipón, trufado sabiamente todo ello con técnicas y conceptos de vanguardia tales como los aires, el uso del nitrógeno líquido, las falsificaciones (un "falso" tapón de vino marcado al fuego, por ejemplo), el juego... elementos perfectamente integrados en unas propuestas que lucen la mejor expresión de estacionalidad, delicadeza, frescor marino y estética nipona.



Restaurante: **Ryu Gin**

Dirección: 7-17-24 Roppongi Minato-ku. 106-0032
Tokio - Japón

➤ **La asunción de la tradición a la alta cocina**

Pocas cocinas en el mundo merecen tanto respeto como la japonesa. Introduce unas dimensiones místico-religiosas inexistentes en nuestras cocinas occidentales, más intelectualizadas y aparentemente racionales. Pretender valorar, enjuiciar y no digamos criticar esta gastronomía nos podría hacer caer en un etnocentrismo occidental algo petulante. El acercamiento respetuoso al producto, la enfatización en las técnicas de los cortes, la meticulosidad en la ejecución de la liturgia culinaria y su correspondiente ceremonia en la sala, escapan a nuestros esquemas y alcanzan una espiritualidad que va más allá de lo estrictamente gastronómico.

➤ **Yamamoto**: uno de los principales exponentes de esta forma de entender la cocina.

los sabores de los productos genuinos (bambú fresco), el “leitmotiv” cítrico (yuzu) y sobre todo las texturas cartilaginosas (junsai), viscosas” o” crujientes” que denotan el gusto japonés por las sensaciones táctiles, evidencian que, a pesar de estos deslizamientos creativos, de estas traducciones de la tradición, es sin duda una gran exhibición de cocina japonesa por parte de Yamamoto. Y tal vez alcanza, paradójicamente, la categoría de alta cocina gracias justamente a una controlada traición de las “esencias”.

EL NACIMIENTO DE SUS PLATOS

➤ una obsesión: los mejores productos de los mejores mercados.

- Para Yamamoto representa una auténtica obsesión obtener los mejores productos de los mejores mercados japoneses, sacrificarlos, cortarlos, manipularlos con la técnica precisa y, a partir de ellos, elaborar una cocina basada en los sabores y elaboraciones tradicionales pero que se materializa en una visión absolutamente personal y evolutiva.

➤ Búsqueda de la evolución de la cocina japonesa: principio del diseño y rediseño de sus platos.

- Busca y reflexiona sobre la evolución de la cocina japonesa, y sabe que le ayudará a mejorar, compartir valores y conceptos con otros compañeros de profesión. Entiende que las nuevas técnicas y el descubrimiento de nuevos productos pueden contribuir a afinar las recetas clásicas. Está muy interesado en rebuscar elaboraciones japonesas antiguas y, a la vez, estudia, descubre e incluso crea prácticas que no se utilizaban en cocina hasta ahora. Con todo ello, Yamamoto construye composiciones que saben combinar sutileza y efectismo al servicio del placer.

GRANDES PLATOS

➤ Algunos platos suyos:

Mini fideos de piel de leche de soja con aleta de tiburón y aire de lima; flan frío de ostras con algas iwanori y croqueta líquida de caldo de verduras y almejas; tarta de gambas, holoturias y concha fina con espuma de mostaza y miso; congrio en hoja de bambú con pincel para lacarlo; una manzana de feria nitro tan frágil como bella; o hasta un fin de fiesta en forma de conexión entre la gastronomía creativa y las últimas tecnologías de la comunicación (esto es, un pequeño dibujo comestible en el plato que, leído a través de un teléfono móvil de última generación, se convierte en unas palabras de agradecimiento del cocinero). Seiji Yamamoto representa una imprescindible visita al futuro de la mejor cocina japonesa de autor.

GRANDES PLATOS

➤ SEPIA MACERADA EN KOMBU CON SALSA DE SU TRIPA Y SU TINTA AHUMADA SOBRE UN PLATO DE PERIODICO IMPRESO POR LA PANTALLA DE SEDA

❑ INGREDIENTES PARA 1 pax.

- Sepia macerada en kombu:
- 1 sepia (aori-ika)
- 2 hojas de kombu
- un poco de sake
- Salsa de tinta y tripa de sepia ahumada:
- 2 tripas de sepia
- 2 bolsitas de tinta de sepia
- 100 cc. Caldo de tentáculo de sepia
- 25 cc. Salsa de soja tamari
- 100 cc. Salsa de soja koikuchi
- 3 gr. Sal de grano de nueva zelanda
- Otros:
- Flor de sal
- Fruta de iwa-nashi (planta epigacea asiática)
- Yema de huevo de codorniz escalfado

GRANDES PLATOS

❑ ELABORACIÓN

- Sepia macerada en kombu:
- Limpiar la sepia, pelarla, quitar los tentáculos y la parte de los ojos, y abrir el cuerpo. Cortar éste en tiras y añadir pequeños cortes en cada una de ellas con una profundidad de dos tercios de la superficie. Mojar láminas de kombu en sake; dejar macerar las tiras de sepia entre estas láminas durante 2h. y cortar del tamaño de un bocado.
- Salsa de tinta y tripa de sepia ahumada:
- Pasar ligeramente la tripa de la sepia por agua hirviendo y quitar la parte pegajosa. Sujetar cada tripa con un palillo y asar en un fuego de carbón hasta que estén perfectamente hechas por dentro. Después, ahumar durante 3min. con hojas de manzano. Dejar reposar, pasar por la trituradora y hacer un puré. Añadir poco a poco la tinta de sepia, la sal de grano, las dos salsas de soja y remover hasta conseguir una salsa. Poner esta salsa al baño María y reducir, sin dejar de remover, hasta que se haya convertido en una masa dura. Retirar del fuego, enfriar y pasar por el chino.

❑ ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato de color gris plateado, preparar la pantalla de seda con el dibujo del periódico y, sobre ella, verter la salsa de tinta y tripa de sepia dibujando el periódico en el plato. En ese mismo plato, colocar la sepia macerada en kombu, flor de sal, fruta de Iwa-Nashi y la yema de huevo escalfado de codorniz.

SEPIA MACERADA EN KOMBU CON SALSA DE SU TRIPA Y SU TINTA AHUMADA
SOBRE UN PLATO DE PERIÓDICO IMPRESO POR LA PANTALLA DE SEDA:
RESULTADO



Qu Hao



Qu Hao

➤ UN COCINERO INTERNACIONAL

- Ha trabajado en países como Japón, Canadá, Filipinas, Malasia, Rusia o Tailandia, es uno de los principales representantes y defensores de la cocina tradicional china, también denominada cocina imperial.

➤ RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

- Poseedor de numerosos e importantes premios de ámbito internacional, Hao es un chef muy conocido en su país debido a los programas de televisión que protagoniza.

QU HAO



Defensor de la cocina imperial China. Jurado en numerosos concursos.

En la foto vemos como elabora un dragón chino a partir de zanahorias como si fuera una escultura.

HIROMITSU NOZAKI



HIROMITSU NOZAKI



Autor de más de 40 libros, entre ellos: “Cuchillos de Cocina Japanese”, donde enseña a usar los tres cuchillos japoneses: el usuba, el deba y el yanagiba; y pone ejemplos de recetas.

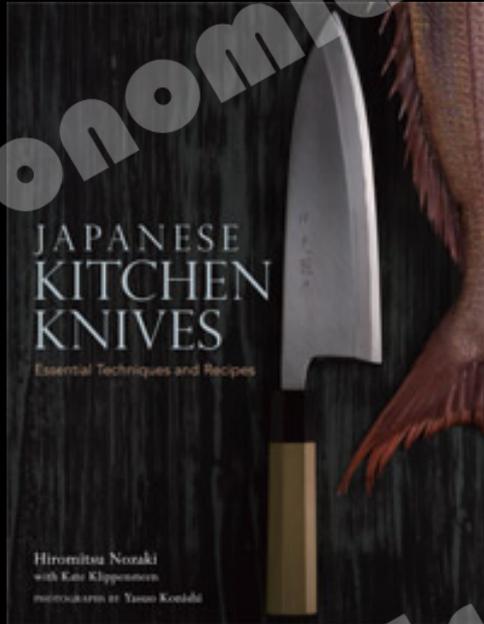
Este japonés tiene una estrella Michelin en su restaurante Waketokuyama y fue cocinero de los atletas durante las Olimpiadas de 2004.

Su restaurante es un “Kappo” , es decir, el cocinero prepara la comida delante del cliente, así que por ejemplo podemos ver como fríen nuestro tempura o elaboran un sashimi.

Nozaki se dedicó a la cocina tras dejar su sueño frustrado, el boxeo y montó su restaurante tras estudiar salud y nutrición.

El aprendió sus habilidades de cocina en su restaurante y su pensamiento era mejorar sus platos, ya que los tenía que hacer una y otra vez.

Se ha centrado solamente en cocina japonesa.



TRAYECTORIA PROFESIONAL

- Restaurante Waketokuyama
- Hiromitsu Nozaki nació en Fukushima en 1953. Tras trabajar como cocinero en Tokyo Gran Hotel y el Happo-en, 1980 se convirtió en jefe de cocina de los restaurantes Tokuyama y Waketyokuyama. Ha publicado más de veinte libros de cocina y es uno de los cocineros más mediáticos, populares y respetados de Japón. En su excepcional arte, combina la técnica culinaria y conceptos de nutrición. Sus propuestas son de fácil comprensión.
- **SUS PLATOS:**
 - Shake to kabu maki.
 - Rollo de salmón y nabo.





Su filosofía en la cocina es maximizar el sabor de los ingredientes con la mínima adicción de ingredientes.

Le gusta estar en su restaurante desde que abre hasta que cierra, ya que quiere entretener a sus clientes con comida hecha con su alma.



SUS GRANDES PLATOS

❑ INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- Nabo
- Alga kelp
- Salmón ahumado
- Lechuga celtuce
- Okara

❑ PREPARACIÓN

- Se corta el salmón ahumado en tiras de las mismas dimensiones que el nabo. Se pela el nabo y se deja en remojo en agua con sal y el alga kelp durante una hora. Se escurre el nabo y se seca. A continuación, se preparan los rollos y se bañan con okara (pulpa de soja). Se cortan al tamaño deseado y se disponen decorativamente en los platos. Para preparar la okara, se ponen los hollejos de soja en un colador y se sumergen en agua hasta ablandarlos. Se cuelean y se extienden en un recipiente para proceder a tostarlos. Durante la cocción, se les agrega sal y vinagre.
- El vino
- Acompañar de un Riesling Spätiese Trocken, vino blanco sin crianza en barrica, de la zona del Nahe (Alemania), o de un vino espumoso Brut de larga crianza de la zona del Penedès, de la variedad karel.lo.

Consultas y Videos recomendados:



The image shows a screenshot of a website titled "Gastronomía para los Negocios". At the top, there are logos for the Universidad de Huelva, UhuTur (Escuela de Turismo de la Universidad de Huelva), and GEIDETUR. Below the logos is a banner with the text "Gastronomía para los Negocios" and a photograph of a man in a kitchen. The main content area is divided into two columns. The left column has a header "Gastronomía y turismo" and a list of names: Inicio, Juan María Arzak, Ferrán Adriá, Martín Berasategui, Santi Santamaría, Carmen Ruscalleda, and Ramón Freixa. The right column has a header "Bienvenida" and a paragraph of text.

Gastronomía y turismo

- Inicio
- Juan María Arzak
- Ferrán Adriá
- Martín Berasategui
- Santi Santamaría
- Carmen Ruscalleda
- Ramón Freixa

Bienvenida

La gastronomía se está convirtiendo en un producto turístico de primerísimo orden en nuestro país, entendiendo que ésta representa la imagen más dinámica asociada a la cultura, el arte y la innovación que podemos ofrecer, y que supone un valor diferenciador respecto a nuestros competidores.

Fruto de ello, desde la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huelva, se muestra en las clases de Grado de Turismo y de Empresariales, y a través de seminarios específicos, la labor que los grandes maestros de la cocina española están realizando para la economía de este país tanto para el sector

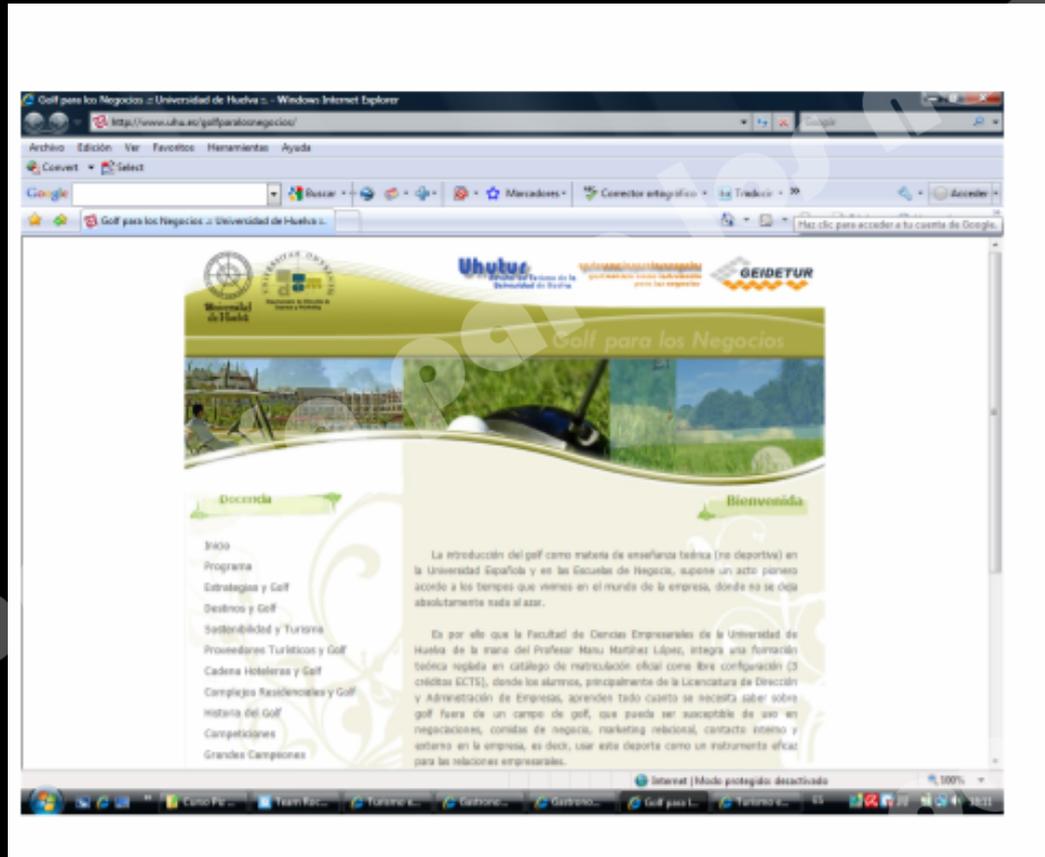
www.uhu.es/gastronomiaparalosnegocios

Otras consultas recomendadas:



www.uhu.es/uhutur

Otras consultas recomendadas:



www.uhu.es/golfparalosnegocios