

Exclusiv Online 04 DEC 2009

Filozofia bucatariei japoneze: simplitatea gustului



"Mananca crud mai intai de toate, prepara la gratar iar la sfarsit, fierbe", e ste un proverb care rezuma abordarea japonezilor in ceea ce priveste arta culinara. Bucataria japoneza isi propune sa pastreze gustul natural al ingredientelor, iar pregatirea preparatelor sa modifice cat mai putin proprietatile si aroma naturala.

Tocmai pentru a respecta aceasta filozofie, restaurantul Benihana din incinta hotelului de cinci stele Howard Johnson Grand Plaza din Bucuresti a organizat recent, timp de o saptamana, o serie de sesiuni de training pentru bucatarii restaurantului, sustinute de cunoscutul executive chef Andrew Thong, de la Benihana Londra. Acestia s-au perfectionat in tehnica folosirii flacarii deschise ai alte trucuri in folosirea cutitelor, paletelor, etc.

La finele trainingului, bucatarii s-au declarat mai motivati, pentru ca au invatat ceva in plus, au avut posibilitatea de a exersa alaturi de un maestru in aceasta arta. Pregatirea a constat si in descoperirea unor retete noi ce se vor regasi in noul meniu Benihana. Cu ocazia acestui training, meniul restaurantului va fi modificat si vom veni cu preparate noi pana la inceputul anului viitor



Restaurantul Benihana - o experienta la fiecare masa

Conceptul Benihana se bazeaza pe interactiunea oaspetilor cu bucatarii Teppanyaki, renumiti pentru aptitudinile lor culinare si de divertisment. Spectacolele pe care ei le ofera combina conversatia spumoasa, presarata cu glume si autoironii cu jonglerii dintre cele mai spectaculoase cu ustensilele si ingredientele pe care le folosesc in prepararea mancarii.

Orice poate deveni element de recuzita: palaria de bucatar, cutitul, solnita, spatula, ouale, inelele de ceapa? Spectacolul este insotit de un fundal sonor specific, destul de zgomotos, pentru a dezgheta atmosfera si a incuraja socializarea intre meseni. Meniurile speciale Benihana sunt servite la inceput cu supa traditionala japoneza de ceapa, salata specifica restaurantului asezonata cu sosul din ghimbir, legume pe plita, aperitivele de creveti si orezul cu ou si legume pregatit pe plita incinsa, muschiul de vita, carne de pasare, pui si rata, pestele, ton, somon, codul negru si fructe de mare, scoicile St. Jacques, creveti regali, ficatul de gasca.



Conceptul de baza al restaurantului Benihana este acela ca oaspetii pot sa

socializeze, atat intre ei cat si cu bucatarii, astfel ca la sfarsit, nu de putine ori, acestia isi schimba cartile de vizita intre ei, legand noi prietenii.

Pentru mai multe informatii despre Benihana, puteti accesa <http://www.hojoplaza.ro/ro/benihana>