



Regardless of whether it's French, Japanese, Italian, Chinese or Fusion, at the Oriental Pearl Tower in Shanghai, international cuisine turns out to be perfect, thanks to the cooking skills of Ling Jianwei and the latest kitchen appliances that feature CERAN® glass-ceramic cooktop panels with induction technology.

Ob Französisch, Japanisch, Italienisch, Chinesisch oder Fusion – im Oriental Pearl Tower in Shanghai gelingen die internationalen Gerichte dank der Kochkunst von Küchenchef Ling Jianwei. Und dank modernster Küchenausstattung mit CERAN® Kochflächen mit Induktion.

Photos: fotos: schott/A. Lu

COOKING IN SHANGHAI'S SKIES KOCHEN HOCH ÜBER SHANGHAI

For Ling Jianwei, Head Chef of Asia's highest restaurant in Shanghai, one of SCHOTT's bestselling products, CERAN® glass-ceramic cooktop panels, is one of his recipes for success.

Zu den Erfolgsrezepten von Ling Jianwei, Chefkoch im höchstgelegenen Restaurants Asiens in Shanghai, zählt ein Bestseller aus der SCHOTT Produktvielfalt: CERAN® Glaskeramik-Kochflächen.

ANDREAS KUNZ

Ling Jianwei proudly points to the more than 30 CERAN® cooktops that his team of more than 55 cooks use every day in his huge kitchen. Like most of China's top chefs, Ling also believed that special dishes could only be cooked using gas and constantly practices the secret of Chinese cooking, controlling the

Ling Jianwei zeigt mit Stolz auf über 30 CERAN® Kochflächen in seiner Großküche, die mehr als 55 seiner Teamköche täglich nutzen. Früher keine Selbstverständlichkeit, denn wie die meisten Spitzenköche Chinas glaubte auch Ling, dass sich nur mit Gas außerordentliche Gerichte kochen ließen. Vor zehn Jahren

fire, even today. Ten years ago, he became fascinated with how precisely temperatures can be controlled and how quickly and cleanly you can cook on CERAN® cooktop panels. In the meantime, he knows that only those who use innovative cooking technology can compete with the very best. The 34-year-old Chef of the Oriental Pearl Tower restaurant in Shanghai is responsible for more than 150 employees. They surprise around 800 guests each day at a height of 267 meters by serving 200 different dishes from at least five well-known international cuisines. These are also perfect for open, self-service show kitchens because the food can be kept at the ideal temperature for longer periods of time on more than twenty induction zones. "Induction cooktop panels are just perfect for open, self-service show kitchens," the star chef explains.

Every year, Ling invites international chefs to present prepared exotic dishes using new recipes. These star chefs often show his team how to prepare very special dishes particularly well on CERAN® cooktops. In moments like these, it occurs to him that for Western cuisine, cooking on an electric glass-ceramic cooktop is an increasingly important part of learning how to be a chef.

Chef Ling also appreciates the benefits of using slow cooking processes and likes preparing new dishes that are steamed or cooked with slow brewing techniques. He prefers using CERAN® cooktops mainly because he is then able to control the boiling processes or to allow soups to simmer for a long time. When they opened the new Caledonian kitchen at the Oriental Tower just recently, they prepared a pork roast that cooked for more than 48 hours. It was served to the guests and had a very exotic taste, with a crispy crust and tender meat. The meal was joined by a selection of briefly steamed fresh vegetables from a large CERAN® wok, which only the very best chefs are allowed to use in the main kitchen. "It turned out to be just perfect but would never have been possible without using the latest innovative appliances that are part of the contemporary kitchen!"

christiane.donndorf@schott.com

jedoch begann ihn die genau kontrollierbare Hitze und das schnelle, saubere Kochen auf CERAN® mit Induktion zu faszinieren. Inzwischen weiß er: Nur wer technisch innovativ kocht, kann heute in der Spitzenklasse bestehen. Der 34-jährige Chef des Oriental Pearl Tower Restaurants in Shanghai leitet über 150 Angestellte. Auf 267 Metern Höhe über dem Boden überraschen sie täglich rund 800 Gäste mit 200 Gerichten aus bekannten internationalen Küchen. Dies gelingt auch mit Speisen für das Selbstbedienungsbuffet, die auf mehr als zwanzig Induktionsfeldern exakt temperiert und warmgehalten werden. „Die Induktionskochflächen eignen sich besonders gut für offene Showküchen mit Selbstbedienung“, so der Chefkoch.

Jedes Jahr lädt Ling internationale Köche ein, die eine exotische Küche mit neuen Rezepten vorstellen. Häufig zeigen diese Spitzenköche seinem Team, wie mit CERAN® Kochflächen spezielle Kreationen besonders gut gelingen. In solchen Momenten wird ihm klar, wie in der westlichen Küche das elektrische Kochen auf Glaskeramik ein wichtigerer Bestandteil der Ausbildung ist und von Anfang an gelernt wird.

Der Chefkoch schätzt auch die Vorteile der „Slow-Cooking-Prozesse“ und probiert gerne entsprechende Gerichte aus. Dabei helfen die Induktionskochflächen mit SCHOTT CERAN®, Siedeprozesse zu kontrollieren oder Suppen lange köcheln zu lassen. Bei der Vorstellung der neukaledonischen Küche wurde ein Schweinebraten über 48 Stunden lang vorbereitet und schließlich serviert – mit exotischem Geschmack, knuspriger Kruste und zartem Fleisch. Dazu gab es kurz gedünstetes, frisches Gemüse nach Wahl aus dem großen CERAN® Wok, der in der Hauptküche nur von den besten Köchen bedient werden darf. Ling begeistert: „Es war ein Gedicht, aber nur möglich mit den neusten innovativen Geräten in einer modernen Küche!“

christiane.donndorf@schott.com

