



Fotos: SCHOTT/A. Lu

No importa si es francesa, japonesa, italiana, china o de fusión, en el Oriental Pearl Tower de Shanghái los platos internacionales salen perfectos gracias al arte culinario del chef de cocina Ling Jianwei y al modernísimo equipamiento de cocina con placas de cocción vitrocerámicas CERAN® por inducción.

Seja francesa, japonesa, italiana, chinesa ou fusão, no Oriental Pearl Tower, em Xangai, a cozinha internacional fica perfeita, graças as habilidades culinárias de Ling e aos mais recentes utensílios de cozinha que apresentam os painéis cooktop vitrocerâmicos CERAN® com tecnologia de indução.

COCINA DE ALTURA EN SHANGHÁI COZINHANDO NOS CÉUS DE XANGAI

Ling Jianwei, chef de cocina en el restaurante situado a mayor altura de Asia, en Shanghái, cuenta con uno de los productos más vendidos de SCHOTT, las placas de cocción vitrocerámicas CERAN®, entre sus recetas para el éxito.

Para o chef do mais alto restaurante de Xangai, Ling Jianwei, um dos produtos mais vendidos da SCHOTT faz parte de suas receitas de sucesso: o cooktop vitrocerâmico CERAN®.

ANDREAS KUNZ

Ling Jianwei señala con orgullo hacia las más de 30 placas de cocción CERAN® que su equipo de más de 55 cocineros utiliza a diario en su enorme cocina. Antes no era así, porque al igual que la mayoría de chefs del más alto nivel en China, Ling también creía que los platos extraordinarios sólo se podían cocinar utilizando gas.

Ling Jianwei mostra orgulhosamente os mais de 30 cooktops CERAN® que sua equipe, composta por 55 cozinheiros, usa na enorme cozinha. Como a maioria dos melhores chefs da China, Ling também acreditava que pratos especiais só poderiam ser preparados usando o gás, e constantemente usa os segredos da culinária

Hace diez años quedó fascinado por la precisión con la que se puede controlar la temperatura, y la rapidez y limpieza con la que se puede cocinar sobre las placas de cocción CERAN® por inducción. Ahora sabe que sólo quienes utilizan tecnología de cocción innovadora pueden competir con los mejores. Es con 34 años chef del restaurante Oriental Pearl Tower de Shanghái, responsable de más de 150 empleados, que sorprenden cada día a unos 800 comensales sirviéndoles a una altura de 267 m 200 platos distintos de cocinas internacionalmente conocidas. Esto funciona también con los platos para el buffet libre, que se mantienen a la temperatura justa sobre más de 20 zonas de inducción. “Las placas de cocción por inducción resultan idóneas para cocinas abiertas con autoservicio”, explica el chef.

Ling invita cada año a chefs internacionales para que presenten platos exóticos preparados utilizando nuevas recetas. Estas estrellas de la restauración enseñan a menudo a su equipo cómo preparar creaciones especiales sobre placas de cocción CERAN®. En situaciones como ésta se da cuenta de que, en la cocina occidental, cocinar sobre una placa de cocción vitrocerámica eléctrica es una parte importante de la formación y se aprende desde el principio.

El chef Ling también aprecia las ventajas de utilizar procesos de cocción lenta y le gusta preparar platos de este tipo. Las placas de cocción por inducción con SCHOTT CERAN® le permiten controlar los procesos de ebullición o dejar que las sopas hiervan a fuego lento. Cuando recientemente presentaron la cocina de Nueva Caledonia en el Oriental Tower, prepararon y sirvieron un asado de cerdo que estuvo haciéndose durante más de 48 horas. Tenía un sabor exótico, una corteza crujiente y una carne tierna. La comida estuvo acompañada por una selección de verduras frescas pasadas brevemente por un gran wok de CERAN®, que sólo están autorizados a utilizar en la cocina principal los mejores chefs. “Era como una poesía, ¡pero nunca hubiera sido posible sin utilizar los últimos e innovadores aparatos propios de una cocina moderna!” <

christiane.donndorf@schott.com

chinesa controlando o fogo até hoje. Dez anos atrás, ele ficou fascinado com a precisão com a qual se pode controlar as temperaturas e o quão rápido e limpo é cozinhar com os painéis cooktop CERAN®. Ao mesmo tempo, ele sabe que apenas aqueles que usam tecnologias de cozimento inovadoras podem concorrer com os melhores. Aos 34 anos, o chef do restaurante Oriental Pearl Tower, em Xangai, é responsável por mais de 150 funcionários. Todos os dias, ele surpreende cerca de 800 convidados a 267 metros de altura, servindo 200 diferentes pratos de, ao menos, cinco renomadas cozinhas internacionais. Os cooktops também são perfeitos para cozinhas do tipo self-service, porque os pratos podem ser mantidos na temperatura ideal por longos períodos de tempo, em várias zonas de indução. “A indução dos painéis cooktop é realmente perfeita para cozinhas self-service”, garante o chef.

Todos os anos, Ling convida chefs internacionais para preparar pratos exóticos usando novas receitas. Estes chefs estrelados muitas vezes mostram à sua equipe como preparar pratos especiais, particularmente usando os cooktops CERAN®. Em momentos como estes, ele certifica-se de que, para a cozinha ocidental, é cada vez mais importante cozinhar em cooktops vitrocerâmicos elétricos.

O chef Ling também aprecia os benefícios de usar processos lentos de cozimento, e gosta de preparar novos pratos no vapor. Ele prefere usar os painéis cooktop SCHOTT CERAN® principalmente porque é possível controlar os processos de fervura, o que permite que as sopas sejam apuradas por um longo tempo. Quando abriram a nova cozinha caledônia no Oriental Tower, eles prepararam um assado de carne de porco que demorou mais de 48 horas – ele foi servido aos convidados com um sabor muito exótico, uma crosta crocante e carne macia. O acompanhamento foi legumes frescos cozidos brevemente no vapor em um grande wok CERAN®, cujo uso só é permitido aos melhores chefs da cozinha principal. “Ficou perfeito, mas não seria possível sem os mais recentes equipamentos inovadores que são parte da cozinha contemporânea!” <

christiane.donndorf@schott.com

