

LEGADO Y PRESENTE DE LA COCINA CHINA

por el Chef Lei Wei

VIERNES

27 DE ABRIL

HORA: 18:00-21:00H

LASCA NEGRA

C/Anselmo Gascón de Gotor 13



民以食為天
食以安為先

¡ESCUCHA, APRENDE Y SABOREA!

**ENTRADA LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO
CONFIRMACIÓN A CONFUCIO@UNIZAR.ES O 976761333**



Instituto Confucio
Universidad Zaragoza
西班牙萨拉戈萨孔子学院



LEGADO Y PRESENTE DE LA COCINA CHINA

por el Chef Lei Wei

Lei Wei, nacido en Pekín en julio de 1957, es chef del prestigioso restaurante "Fangshan" de Pekín y conocido por su especialidad de Comida Estilo Imperial, y en particular del estilo culinario del final de la dinastía Qing, desarrollado en la época de la Emperatriz Cixi. Obtuvo su título de graduado en 1976, tras lo cual comenzó a trabajar con los famosos Wang Jingchun y Dong Shiguo. Nombrado en varias ocasiones como "Cocinero sobresaliente de Pekín". En 1999 participó en el concurso nacional de cocina, en el que obtuvo la medalla de oro. Ha impartido conferencias por todo el mundo (Japón, Singapur, Estados Unidos, Corea, etc.) sobre el arte gastronómico chino.

民以食為天
食以安為先



Instituto Confucio
Universidad Zaragoza
西班牙萨拉戈萨孔子学院

grupo
zeumat