



cocinando
con **trufa**

Soria Castilla y León

VI CONVOCATORIA
Fase Internacional

Lih Guah

Lih es un chef afincado en Singapur. Es copropietario de Journe. Su cocina está impulsada por el producto, con un enfoque en técnicas de fuego vivo y la contención. Lih ha cocinado profesionalmente en Singapur y en San Francisco. Fue también Chef de Cuisine del Embajador de Estados Unidos en Singapur. Su experiencia profesional le llevó a ser Head Chef en Ittoryu Gozu en San Francisco y Sous Chef en O' by Claude Le Tohic. A lo largo de años, para la creación de menús, ha trabajado estrechamente con agricultores, productores y pequeños proveedores.

Durante su etapa en California, se centró en la recolección de productos silvestres, la pesca y productos de los agricultores y granjas cercanas. Lih concibe la cocina como una forma de honrar el lugar, la temporada y a las personas que están detrás de cada ingrediente.

www.turismocastillayleon.com

X Instagram @Congresosoria

