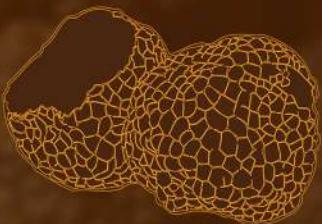




Junta de  
Castilla y León



## cocinando con trufa

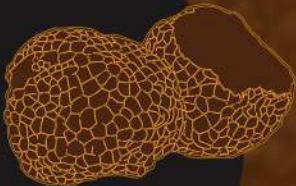
Soria Castilla y León

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](http://www.turismocastillayleon.com)

X @Congresosoria