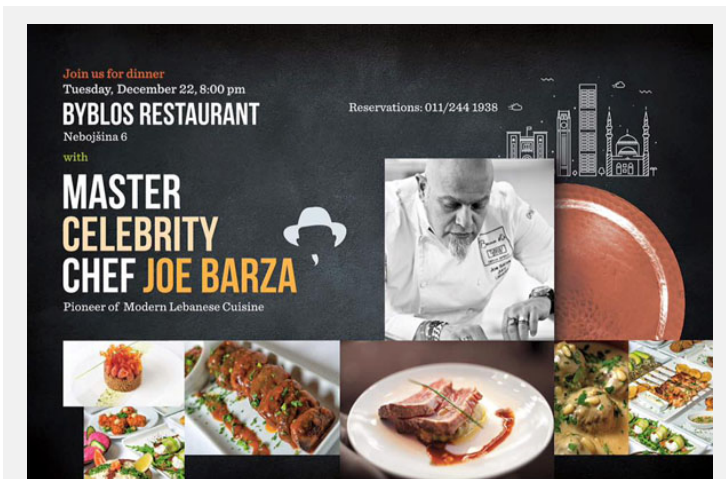




Šef Joe Barza gost restorana Byblos

Libanska kuhinja je najpoznatija i najrafiniranija bliskoistočna kuhinja koja u savršenom balansu objedinjuje arome Mediterana i Orienta.

Libanci su jako ponosni na svoju kuhinju i vrlo je važno da svako jelo bude pažljivo pripremljeno, a za strance je upečatljiv utisak naglašene ljubavi i poštovanja prema namirnicama. Još jedna stvar kojom se ističe ova kuhinja je to što je izuzetno zdrava. Uobičajena mezza (kompletan obrok) sastoji se od 70 procenata povrća i koštunjavog voća i 30 procenata mesa ili ribe, sve je začinjeno maslinovim uljem, limunom i začinskim biljem. „Mi volimo da kažemo na su naša jela samo namirisana, a ne začinjena“- rekao je chef Joe Barza koji će gostovati u Beogradu 22. decembra u restoranu Byblos.



Byblos

Chef Joe Barza je pionir libanske fusion kuhinje. Redefinisao je libansku kuhinju, koristeći proizvode svoje domovine, uz moderan pristup i razvio sopstveni stil po kojem je prepoznatljiv u svetu, a cilj mu je da libansku kuhinju približi modernim internacionalnim trendovima u gastronomiji.

Joe Barza je počasni glavni kuvar libanske kuhinje, Ambasador libanskog kulinarskog nasleđa, gostujuća kulinarska zvezda, član mnogih žirija, jedan od 100 najboljih šefova na svetu sa titulom "Master Chef".

Chef Joe Barza će gostovati u Beogradu kao prijatelj restorana Byblos 22.12.2015, kada

KATEGORIJE

Događaji

Recenzije

Recepti

Saveti

Video

Zanimljivosti

beograd desert francuska hrana italija kafa kuvari meso piće povrće putovanje recenzija restoran restorani riba sajam sir video vino voće začini čokolada

PREPORUČJEMO



RECEPT ZA CAKE POPS

2 WEEKS AGO

Cake pops su neodoljivi, kreativni i slatki dodatak svakoj proslavi, ali i veoma zanimljiv poklon. Privlače pažnju svojim oblikom a jednostavni su za konzumaciju, posebno kada su ...

READ MORE



Recept za medenjake sa začинима

2 WEEKS AGO



Božićna panj torta – "Bûche de Noël"

2 WEEKS AGO



Manukoshi – Japan bez sušija

3 WEEKS AGO



Ukusi Francuske – drugo izdanje

3 WEEKS AGO

MORE

Get found with Google advertising.

Start now

With 300 AED credit

Google AdWords

NAJNOVIJE

Junior Chef Club pripremao humanitarni Božićni ručak

Recept za čokoladni Savarin

Recept za Lincer tortu

Recept za losos pečen u foliji

Homa Bistro – bistro destinacija

NAJČITANIJE

Kantine – Samoulužni Restorani | Poseta RTS-U

11 MONTHS AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

Recept Za Đumbir Sirup

1 YEAR AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ