



10.01.2017 - 03:18 Uhr

Die Preisgewinner der Washoku World Challenge 2016, dem japanischen Kochwettbewerb für internationale Köche, stehen fest

Der 1. Platz unter den ausländischen Köchen für japanische Küche geht an Cheong Cherng Long aus Malaysia

Tokio (ots/PRNewswire) - Am 15. Dezember fand die Endrunde der Washoku World Challenge 2016, einem vom Ministerium für Land-, Forstwirtschaft und Fischerei veranstalteten japanischen Kochwettbewerb für internationale Köche, in Tokio statt. Dabei ging der 1. Platz an Cheong Cherng Long (31 Jahre) aus Malaysia, der mit der goldenen Auszeichnung als bester ausländischer Koch für japanische Küche gekrönt wurde. Der 2. Platz in Silber ging an Shaun Presland (45) aus Australien und der 3. Platz in Bronze an Songkran Comnew (35) aus Thailand.

<http://prw.kyodonews.jp/opn/release/201612287545/>

(Foto 1: http://prw.kyodonews.jp/prwfile/release/M103899/201612287545/_prw_OI1fL_1I29N1IB.JPG)

Cheong Cherng Long aus Malaysia wird im Rahmen einer Preisverleihungszeremonie in einem Hotel in Tokio die goldene Kristalltrophäe vom Staatsminister für Land-, Forstwirtschaft und Fischerei, Herrn Ken Saito, überreicht

Beim vom Preissieger Cheong zubereiteten Gericht handelte es sich um "Akamutsu no kenchin yaki", einer Spezialität aus geröstetem Tofu und Wintergemüse eingewickelt in "Akamutsu" (rosa Seebarsch), eine im Winter genossene Köstlichkeit. Bei diesem Durchgang sollten die Wettbewerber mit Wintergemüse arbeiten und Cheong punktete mit einer Beilage aus "Gobo" gefüllt mit weich gekochtem entkerntem Kürbis sowie "Edamame"-Tempura, womit er seine Fähigkeit zur Bereicherung des Gerichts mit vielfältiger Farbe und Textur bewies. Er erhielt hohe Wertungen für die allgemeine Perfektion des Gerichts, nicht nur im Geschmack, sondern auch in der Darbietung.

(Foto 2: http://prw.kyodonews.jp/prwfile/release/M103899/201612287545/_prw_OI2fL_3YAm4OA7.png)

Das ursprüngliche Gericht "Akamutsu no kenchin yaki" kreiert von Cheong Cherng Long.

In seiner Dankesrede mit der Trophäe in der Hand sprach Cheong über seine erneuerte Entschlossenheit, "meine Erfahrungen und Erkenntnisse auf dieser Japanreise für mein zukünftiges Selbst einzusetzen und alles zu tun, was ich kann, um der Welt echte japanische Küche nahezubringen."

(Foto 3: http://prw.kyodonews.jp/prwfile/release/M103899/201612287545/_prw_OI3fL_s2abA2z7.png)

Für die Washoku World Challenge 2016 gingen Bewerbungen für 205 Gerichte aus 26 Ländern und Regionen ein. Nach dem Bewerbungsschluss wurden 23 Gerichte von 20 Kandidaten, die die Vorauswahl bestanden hatten, in Tokio nach ihren Rezepten nachgekocht und nach Elementen wie ihr Verständnis von Washoku-Techniken, Geschmack, Optik, Originalität und Umsetzbarkeit in ihrem jeweiligen Heimatland bewertet. Aus diesen 20 Kandidaten wurden schließlich 10 Teilnehmer für die Endrunde ausgewählt.

Kontakt:

Kenji Toda
Junichiro Tanaka
Pressearbeit
Büro des Washoku World Challenge Exekutivkomitees
Tel.: +81-3-6811-8190
E-Mail: washoku-question@nikkeibp.co.jp

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100060309/100797663> abgerufen werden.