



2024行走的年夜饭
CHINESISCHER GALA ABEND

Samstag 10. Februar 2024, 18 Uhr

Le Méridien Grand Hotel Nürnberg, Richard-Wagner-Saal

Einlass ab 18:00 Uhr, Beginn des Menüs um 18.30 Uhr

5-Gang-Menü inklusive chinesisches Kulturprogramm mit

Teezeremonie und musikalischer Untermalung

EUR 79.00 pro Person - Vorverkauf bis 25.01.2024

Vorverkaufsstelle: Verein zur Förderung der Partnerschaftsregion Nürnberg-Shenzhen, info@snpv.de, www.snpv.de

Im Rahmen des chinesischen Frühlingsfests am 10. Februar 2024 veranstaltet der Verein zur Förderung der Partnerschaftsregion Nürnberg-Shenzhen in Kooperation mit dem Le Méridien Grand Hotel Nürnberg und dem Amt für Internationale Beziehungen der Stadt Nürnberg einen Abend der besonderen Art. Drei Chinesische Spitzenköche, exklusiv aus Shenzhen eingeflogen, servieren Ihnen gemeinsam mit dem Team vom Le Méridien Grand Hotel Nürnberg ein original chinesisches Gourmetmenü der Spitzenklasse. Neben einem authentischen 5-Gang-Menü mit dem Sie gänzlich in Chinas Esskultur eintauchen dürfen, erwartet Sie ein traditionelles chinesisches Kulturprogramm mit Teezeremonie und musikalischer Umrahmung. Anlässlich des chinesischen Neujahrs senden wir Ihnen den beste Neujahrssegen mit einzigartigem traditionellem chinesischem Essen.



CHINESISCHER GALA ABEND

SAMSTAG 10. FEBRUAR 2024, 18 UHR

LE MÉRIDIEEN GRAND HOTEL NÜRNBERG, RICHARD-WAGNER-SAAL

EINLASS AB 18:00 UHR, BEGINN DES MENÜS UM 18.30 UHR

5-GANG-MENÜ INKLUSIVE CHINESISCHES KULTURPROGRAMM

EUR 79.00 PRO PERSON - VORVERKAUF BIS 25.01.2024

张国，中华金厨奖获得者，中国烹饪工匠奖，毕业于湖南大学，中国烹饪大师，广东省技术能手获得者，深圳职业技术大学食品督导，深圳市技能导师，中式烹调师高级技师，广东省粤菜师傅三星名厨，国家级裁判员，高级健康管理师，深圳市职业技能高级考评员及一级培训教师，深圳十大粤菜工匠名师，深圳市餐饮行业杰出贡献奖，深圳市张国示范性劳模和工匠创新工作室领衔人，近年来发表论文12篇，发明专利1项，外观专利1项，实用新型专利6项。从是厨师24年，擅长粤菜和养生菜及地方特色菜肴的创新研发和烹饪，多次荣获大奖，中央电视台二套《厨王争霸》特邀专家评委。享受深圳市人民政府特殊津贴，全国饭店业岗位技能标兵，深圳市五一劳动奖章深圳市地方级领军人才。

Zhang Guo, Gewinner des Chinesischen Goldenen Kochpreises und des Chinesischen Handwerkerpreises, Absolvent der Universität Hunan, Chinesischer Meisterkoch, Gewinner des Technischen Facharbeiters der Provinz Guangdong, Lebensmittelüberwacher der Berufs- und Technischen



Universität Shenzhen, Ausbilder in Shenzhen, Senior-Techniker für chinesische Küche, Meister der kantonesischen Küche der Provinz Guangdong, berühmter 3-Sterne-Koch, Nationaler Schiedsrichter, Senior-Manager für das Gesundheitswesen, Senior-Prüfer für berufliche Fähigkeiten in Shenzhen und Lehrer der ersten Klasse, Top Ten der kantonesischen Küche in Shenzhen Handwerksmeister, Shenzhen Catering-Industrie herausragenden Beitrag Auszeichnung, Shenzhen Zhang Guo demonstrative Modell Arbeitnehmer und Handwerker Innovation Studioleiter, in den letzten Jahren veröffentlicht 12 Papiere, Erfindung Patente 1, Aussehen Patente 1, Gebrauchsmuster-Patente 6. Von ist ein Koch für 24 Jahre, spezialisiert auf kantonesische Küche und Gesundheit Gerichte und lokale Spezialitäten der innovativen Forschung und Entwicklung und Kochen, viele Male gewann den Großen Preis, CCTV zwei Sätze von "König der Küche Wettbewerb" eingeladen Expertenrichter. Genießen Sie die Shenzhen Municipal People's Government Special Allowance National Hotel Industry Job Skill Pacesetter Shenzhen May Day Labour Medal Shenzhen Local Level Leading Talent.

胡嘉诚，中国烹饪大师，餐饮业国家一级评委，广东省粤菜师傅三星名厨，高级食品科学技术工程师，西式烹调师高级技师，国家级裁判员，高级公共营养师，深圳市餐饮行业杰出贡献奖，现任深圳市拾号餐饮管理有限公司餐饮总监，擅长粤菜和西餐及地方特色菜肴的创新研发和烹饪。先后在多家酒店任厨师长，皇厨餐饮有限公司主管，皇子扒房主管。近年来发表论文3篇，外观专利1项，实用新型专利2项，从事餐饮行业20余年，多年餐饮行业的历练，经历过多家餐厅，也去拜访过国内外很多知名的餐厅，且多次带领团队出国学习考察，看到学到各式烹饪技巧，与食材相结合，本着好吃杜绝浪费，如何最大化利用食材，是从业多年以来的必修课之一，对客人对食材，对食品安全的重视，对料理的尊重，力求呈现其最本质的味道前进着。

Hu Jiacheng, chinesischer Meisterkoch, Richter auf nationaler Ebene für das Gaststättengewerbe, berühmter 3-Sterne-Koch für die kantonesische Küche der Provinz Guangdong, leitender Ingenieur für Lebensmittelwissenschaft und -technologie, leitender Techniker für die westliche Küche, Schiedsrichter auf nationaler Ebene, leitender Ernährungswissenschaftler, Auszeichnung für herausragende Beiträge zum Gaststättengewerbe in Shenzhen, ist heute Catering-Direktor der Shenzhen Pickup Catering Management Co., Ltd. und hat sich auf die innovative Erforschung und Entwicklung sowie das Kochen für die kantonesische und westliche Küche und lokale Spezialitäten spezialisiert. Er hat als Küchenchef in vielen Hotels, als Direktor von Royal Kitchen Catering Co. und als Direktor des Royal Son Steakhouse gearbeitet. In den letzten Jahren veröffentlichte 3 Papiere, 1 Erscheinungsbild Patent, 2 Gebrauchsmuster Patente, in der Gastronomie seit mehr als 20 Jahren tätig, viele Jahre Erfahrung in der Gastronomie, erlebt eine Reihe von Restaurants im In- und Ausland zu besuchen, und viele Male, um das Team zu führen, um im Ausland zu studieren und zu inspizieren, zu sehen und zu lernen, alle Arten von kulinarischen Fähigkeiten, mit den Zutaten kombiniert, im Geiste des guten Essens und stoppen Verschwendung, wie man die Verwendung von Zutaten zu maximieren ist der Praktiker von vor vielen Jahren, eine der wesentlichen Lektionen, um die Gäste, um den Gast, um das Essen, und das Essen. Einer der obligatorischen Kurse, die Gäste der Zutaten, die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit, Respekt für die Küche, und sich bemühen, ihre wichtigsten Geschmack nach vorne zu präsentieren.



马妙权，中国烹饪大师，广东省粤菜师傅三星名厨，2018年荣获深圳市餐饮行业“明星金厨奖”等大奖荣誉。深圳市五一劳动奖章获得者，深圳市技术能手，深圳市技能菁英，现任深圳英斯威顿酒店中餐厅担任餐饮部出品总监，中式烹调师高级技师（副高），国家级裁判员，深圳市职业技能高级考评员及一级培训教师，深圳十大粤菜名厨，先后在担任福建省泉州酒店中厨厨师主管，深圳皇室假期中厨主厨，深圳市中洲圣廷苑酒店中厨主管。2017年参加阿诺料理创意料理大赛，荣获技术联盟奖；2008年荣获中国食品雕刻金奖；2010年迎大运职业技能大赛中式烹调项目制作的竹影鲜虾荣获食全食美奖；2017年深圳中洲圣廷苑酒店SKILLS CHAMPIONSHIP技能之冠荣获一等奖等大奖荣誉。

Ma Miaoquan, chinesischer kulinarischer Meister, Provinz Guangdong, Provinz Guangdong, Drei-Sterne-Koch, gewann 2018 den "Star Golden Chef Award" des Gaststättengewerbes von Shenzhen sowie weitere Auszeichnungen und Ehrungen. Shenzhen May 1st Labour Medal Winner, Shenzhen Technician, Shenzhen Skill Elite, derzeit als Director of Food and Beverage Department in the Chinese Restaurant of Shenzhen Insight Hotel, Senior Technician of Chinese Cooking (Associate Higher), National Referee, Shenzhen Vocational Skills Senior Examiner and First Class Training Teacher, Shenzhen Top Ten Cantonese Cuisine Famous Chef, hat als Chef Supervisor des chinesischen Küchenchefs im Quanzhou Hotel in der Provinz Fujian, des chinesischen Küchenchefs im Royal Holiday in Shenzhen und des chinesischen Küchenchefs im Sentinel Hotel in Zhongzhou, Shenzhen, gedient. Im Jahr 2017 nahm er am Arnold Cuisine Creative Cuisine Competition teil und gewann den Technical Alliance Award; 2008 gewann er die Goldmedaille des China Food Carving; 2010 wurde "Bamboo Shadow Fresh Shrimp" des Chinese Cooking Project im Vocational Skills Competition des Welcome to the Grand Canal mit dem "Food and Beauty Award" ausgezeichnet. 2010 wurde "Bamboo Shadow Fresh Shrimp" vom Chinese Cooking Project beim Berufswettbewerb "Welcome to the Great Games" mit dem "Food Beauty Award" ausgezeichnet; 2017 gewann die SKILLS CHAMPIONSHIP Skills Crown des Shenzhen Zhongzhou Sentinel Hotel den ersten Preis und weitere große Auszeichnungen.

