***Chinese Culinary Masters Dinner* -- Información/ Textos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Información/ Textos: Español**  | **Imagenes y nombres de archivo en press kit** |
| * Los chefs chinos en The Peninsula Hotels fusionaron sus talentos para crear ocho cursos ofrecidos como parte del evento *Chinese Culinary Masters Dinner*.
 |  |
| * Paul Tchen, Director General del Grupo de Operaciones en The Peninsula Hotels, hablando en el evento *Chinese Culinary Masters Dinner*.
 |  |
| * De izquierda a derecha: Florien Trento, Chef Ejecutivo del Grupo y Teddy Leung, Gerente de Operaciones de Alimentos y Bebidas en The Peninsula Hotels.
 |  |
| * El Chef Tang Chi Keung del restaurante Lili Chinese en The Peninsula Paris
 |  |
| * Yip Wing Wah, embajador del platillo Dim Sum de The Peninsula Hotels, en la elaboración del postre para la cena magistral; croquetas fritas de sésamo con lichi fresco.
 |  |
| * El Chef Jackie Ho, desde Mei Jiang en The Peninsula Bangkok.
 |  |
| * Daniel Yeung, Tea Master del restaurante Spring Moon en The Peninsula Hong Kong.
 |  |
| * Los chefs prepararon langosta salteada con arroz morado y trufas negras marinadas.
 |  |