

أَلْذُ الأَطْبَاقُ مِنْ أَفْضَلِ الْمَطَاعِمِ عَلَى وِجْهِ الْأَرْضِ

قد لا تدرك ذلك، ولكننا نعيش حالياً في خضم ثورة الطهي. الطهاة في جميع أنحاء العالم هم شجعان، يخلقون أطباق مزخرفة مع النكهات المبتكرة والمثيرة. السؤال الكبير هو: من أين تبدأ؟ بالنسبة لأولئك الذين يقلدون حول قائمة الطعام ولا يمكن أن يعرفوا أي طبق يجب اختياره، خذراً نفساً عميقاً واكتشفوا إلى أين تذهبوا، ما يجب تناوله من طعام، وما يجب شربه في سعيكم للطهي في جميع أنحاء العالم.

لي برناردين - مدينة نيويورك:

هناك أكثر من ٢٠٠٠ مكان لتناول الطعام في مدينة نيويورك - حلم لعشاق الطعام! كيف يمكنك البدء حتى في اختيار أي مطعم تريده؟ ننصحك بمطعم لي برناردين، ومن المستحسن أن تطلب طبق لانغوستين سوتيد، مع التونة، الفوي غرا، و الخبز المحمص.

سنترال - ليما، بيرو:

سمى مؤخراً واحد من أفضل ٥٠ مطعم في أميركا اللاتينية، مطعم سنترال يتميز بالمكونات المحلية التي تعرض النباتات والحيوانات المختلفة في البلاد. الأطباق كبيرة الحجم - يعني أنها تشبع طاولات كاملة مليئة بالناس الجياع فقط - وينبغي أن تطلب الطعام وفقاً لذلك، وهذا يعني أنه ينبغي عليك حجز طاولة مع مجموعة من الناس الذين يتتفقون مع خياراتك الغذائية.

قائمة التذوق الفريدة من نوعها تنظم الأطباق وفقاً لموقع المكونات. من تحت البحر إلى ارتفاع آلاف الأميال وصولاً إلى جبال الأنديز، هذه القائمة توفر جولة في بيرو، يقودها لسانك!

غفان - بانكوك، تايلاند:

سمى المطعم على اسم مؤسسه، الشيف غفان أناند. مطعم غفان في تايلاند يقدم المأكولات الهندية الحديثة التي يفاجئ الزبائن بقائمته.

يبدو الطعام على عكس أي شيء كنت قد رأيته من قبل. على سبيل

المثال، هناك بوطة المانجو والوسabi التي تؤكل مع الفاكهة الاستوائية وقنفذ البحر.

هناك أيضا طبق الزبادي الذي يقدم مع الملح الصخري، والكرزبرة، بالإضافة إلى كعكة صغيرة مصنوعة من الباذنجان. نوصي بقطع لحم الصان النيوزيلندية، والتي يتم تقديمها مع البطاطا الحلوة والشمندر المهروس. انه طبق بسيط يناسب كل الأذواق.