



5.1.5 De Nieuwe Chinese Keuken

De Chinese gastronomische beschaving heeft een lange geschiedenis, is bovendien rijk en verfijnd. Chefkok Zhang Hu heeft in samenwerking met zijn sector Chinese- Indische bedrijven van Koninklijk HORECA Nederland “ de Nieuwe Chinese Menukaart” gelanceerd om het Chinese culinaire gebeuren aan hun gasten te tonen. Het is een innovatieve mijlpaal in de Nederlandse geschiedenis van de Chinese Keuken. Men kan kennismaken met de elegantie van de Chinese gerechten en dit nieuwe menu zal de interesse in de verfijnde Chinese Keuken nog meer versterken.

Chefkok Zhang Hu en Gastvrouw Anja Hu-Ma van restaurant Alexander te Leiden zijn voortdurend bezig met verfijning van de Chinese keuken en zeer gedreven om de Chinese gastronomie



naar een hoger niveau te brengen. Hun inspiratie, gebaseerd op een huwelijk tussen oost en west, is zeer vernieuwend. Ze combineren het raffinement van Chinese gerechten met de veelzijdigheid van mooie westerse wijnen. Hun keuken belooft dan ook een bijzondere culinaire reis en is zeker een streling voor de tong. Zo beleven de gasten het Verre Oosten van dichtbij. Anja Hu-Ma: Mijn man en ik komen allebei uit het restaurant wezen en besloten zo’n zeven jaar geleden dat we zelf een zaak wilden openen. Vanaf het begin zijn wij gestart met het vernieuwen van de Chinese keuken. Wij willen een andere culinaire kant laten zien dan men hier gewend was, zodat onze gasten de authentieke smaak en beleving van gerechten kunnen voelen en ondergaan. Er is veel afwisseling, het menu wordt elke maand gewisseld en je kunt er veel meer creativiteit in kwijt.