


Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.




horesga[®]

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



TAFELSTERN
professional porcelain

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 J/Anz
 > Energie > Schmelz-Tiegel > Backofen
 > Low spening control > Abfluge-Rohrventilator



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-AP10P
 H x B x T 220 x 450 x 455 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV
Alle Minibars und TÜV geprüft

ECO-GREENSTAR 40 / 40 Liter
 Stromverbr auch bis 0,39 kW / Tag möglich
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr auch bis 0,19 kW / Tag möglich
Die wahlbaren Minibar-Flaschenkapazitäten max. 30%, entleerbar (2- und 400ml) & Getränke bis 3 Tage verbleiben

KREUZER
KÜCHENSCHNITTGERÄTE

Suche
Branchen
Medien



Streetfood Business: Streetfood-Kultur Hongkong



Hongkong ist ein kultureller "Schmelztiegel", der sich auch in den Kochtöpfen und Woks der rund t 15.000 Restaurants, Cafés und Bars widerspiegelt. > Viele "Hongkonger haben aufgrund langer Arbeitszeiten und wenig Wohnraum das Thema Kochen ausgelagert. Auswärts essen gehört zum Alltag. Deshalb ist Streetfood dort auch keine neumodische Erscheinung. Bereits seit Generationen versorgen die Dal Pal Dongs (Garküchen) und Cha Chan Tengs (Schnellrestaurants) Passanten mit ihren schnellen, einfachen Köstlichkeiten auf die Hand. In den vergangenen Jahren hat sich neben der „Hausmannskost“ auch eine sehr hochwertige Form des Streetfood entwickelt. Nur Gares ist Wahres > Die beliebten Garküchen sind eine ganz große Nummer In Hongkong. Sie heißen „Dai Pai Dong“, was übersetzt „Restaurant mit einer großen Nummerntafel“ bedeutet. Auf dieser Nummerntafel ist die Lizenz zu sehen. Das Essen der traditionellen chinesischen Imbissstände besteht in der Regel aus kantonesisch geprägten Wok-Gerichten, die vor allem aus frischen Zutaten bestehen und gedünstet oder kurz gebraten und mit Reis oder Nudeln serviert werden. Obwohl ein Wok-Gericht als einfache Hausmannskost gilt, Ist die Zubereitung nicht immer simpel. ... Einen guten Einblick in die Streetfood-Kultur Hongkongs bekommt man während einer geführten Tour durch den ehemaligen Arbeiterdistrikt Sham Shui Po. Eingekehrt wird ausschließlich in kleine, familiengeführte Restaurants. ...ff



Management-Magazin für Hotel und Restaurant

Titel	First Class
Ausgabe	2021-03/04
Seite	1005
Verlag	B&L Medien GmbH & Co. KG München

Branchen-Links

[Konzepte & Strategien](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



AM LIEBSTEN IMMER



TASTE THE FUTURE

Köln,
09.-13.10.2021

Anuga
@home
11.-13.10.2021

#transform




water + more
Wasser in Gourmetqualität für beste Produkte




miniBars, Safes,
Türschließsysteme und Hotel-TV




Snacks sind unsere Welt!



Die neuen Haubenspülmaschinen der PT-Serie





Das große Feinblech