

Kazuo Harada lança e-book com principais receitas de sua carreira

Para trazer os sabores da Ásia para dentro das casas, o eleito Chef do Ano disponibiliza o material que conta com oito receitas autorais

Kazuo Harada, eleito Chef do Ano pelo guia Comer & Beber da Veja São Paulo, lança seu primeiro e-book com algumas de suas melhores receitas nesta segunda-feira (13). Para o dono dos restaurantes Emy, em Curitiba, e Kazuo, em São Paulo, esse sempre foi um sonho que agora se torna realidade.

Para o chef, este livro é uma homenagem às pessoas que sempre deram apoio e estiveram a seu lado durante toda sua vida. “Nele, estão as receitas que mais gosto de fazer e que são um pedaço tão importante da minha história. Espero que as pessoas possam desfrutar de cada sabor em momentos de alegria com amigos e família”, conta Harada.

O material conta com oito receitas exclusivas do Chef do Ano, entre elas algumas das mais pedidas, tanto no restaurante da capital paulista quanto no Emy, como o Kaki Tokubetsuna, a ostra com gema de codorna.

De modo a trazer os principais sabores da Ásia, cada prato conta uma história da carreira de Kazuo. As finas fatias de peixe branco com uma leve massa crocante de trigo do Crispy Shiromi fazem parte da primeira estrela Michelin, conquistada em 2015, pelo Mee no Copacabana Palace. O Pad Thai fez parte de sua nomeação como estréia do ano, tanto pela Veja São Paulo, quanto pelo jornal O Globo.

O Shake Nuta, um dos pratos mais pedidos no restaurante de Curitiba, relembra a nomeação do chef como Melhor Estabelecimento Gastronômico pelo Prêmio TOPVIEW e Novidade do Ano no Prêmio Bom Gourmet, da Gazeta do Povo.

“Este e-book traz a minha história através das receitas. Tenho um orgulho enorme por tudo que passei, então, nada melhor que dividir e retribuir todas as minhas experiências diretamente para o paladar das pessoas”, finaliza Harada.

O material já está disponível e pode ser adquirido por um valor promocional, a R\$95,00,

Kazuo Harada lança e-book com principais receitas de sua carreira

através deste link. Após o período de lançamento, ele passará a custar R\$130,00.

Emy by Kazuo

O restaurante do renomado chef Kazuo Harada em Curitiba apresenta uma verdadeira viagem pelos sabores da Ásia. Com pratos inspirados nas culturas da China, Índia, Coreia do Sul, Tailândia e Japão, o restaurante se destacou pela qualidade e complexidade dos pratos que usam insumos escolhidos criteriosamente. O chef Kazuo possui reconhecimento nacional, internacional e já foi premiado com uma estrela Michelin por três anos consecutivos, além de receber diversos prêmios de destaque da gastronomia tanto em São Paulo quanto na capital paranaense. O chef do restaurante, Lucas Amaral é quem opera o dia a dia do Emy no sushibar e conduz o omakase, especialidade do Emy. Há mais de oito anos ao lado de Kazuo Harada, Lucas faz parte da essência do restaurante e propaga o nome e qualidade do restaurante para o público curitibano.