

Berkeley Public Library presents . . .

中國廚藝大師李玉松 現場展示經典中餐廚藝

Chinese Culinary Masterpieces: A Class in classical Chinese cooking techniques.

(A Chinese/English bilingual demonstration by celebrated Executive Chef Li Yusong,
Mandarin Garden Restaurant in Berkeley.)

柏克萊公立圖書館

Saturday, March 15, 2014, 1:45-4:00pm
2014年3月15日(星期六) 下午 1:45-4:00

Central Meeting Room (3rd floor)
2090 Kittredge at Shattuck

Free admission and tasting
免費入場 免費品嘗

主持人：郭惠美 (510) 981-6136



百年老店北京鹿鳴春掌勺大廚是中國知名川揚名師李金奎的兒子李玉松。上海雪園自早年在香港時曾開設四家分店，由於口味道地、裝潢高雅，成了港區名人雅士最愛。上流社會中又以邵逸夫、董浩雲、張大千等人最常光臨。1962年雪園第二代傳人李金奎應聘至瑞士日內瓦聯合國中菜部任職，而李玉松則舉家移民至法國。1974年李玉松來美，曾在灣區開設二家上海雪園，一家揚州樓，2013年接手在柏克萊老店北京鹿鳴春。老店的招牌名菜不勝枚舉：清炒蝦仁、紅燒獅子頭、揚州小籠包、樟茶鴨、砂鍋醃竹鮮等等，都是老饕一吃再吃，永遠吃不膩的好菜。



Wheelchair accessible. To request a sign language interpreter, real-time captioning, materials in large print or Braille, or other accommodations for this event, please call 510-981-6195 (voice) or 510-548-1240 (TTY); at least five working days will help ensure availability. Please refrain from wearing scented products to public programs.

