



## A new home for chefs on the web.

### Looking for a chef?

[Hire a Chef](#)

[Hire a chef](#) the easy way.

Match your desires with **custom offers prepared just for you** by chefs in your city.  
Start now and get [free custom proposals](#) from chefs near you.

### Are you a chef?

[Chef Signup](#)

Find [new opportunities](#) and [jobs](#).

Create your professional profile, showcase your creations and receive requests.  
[Sign up](#) to get your **free** profile.



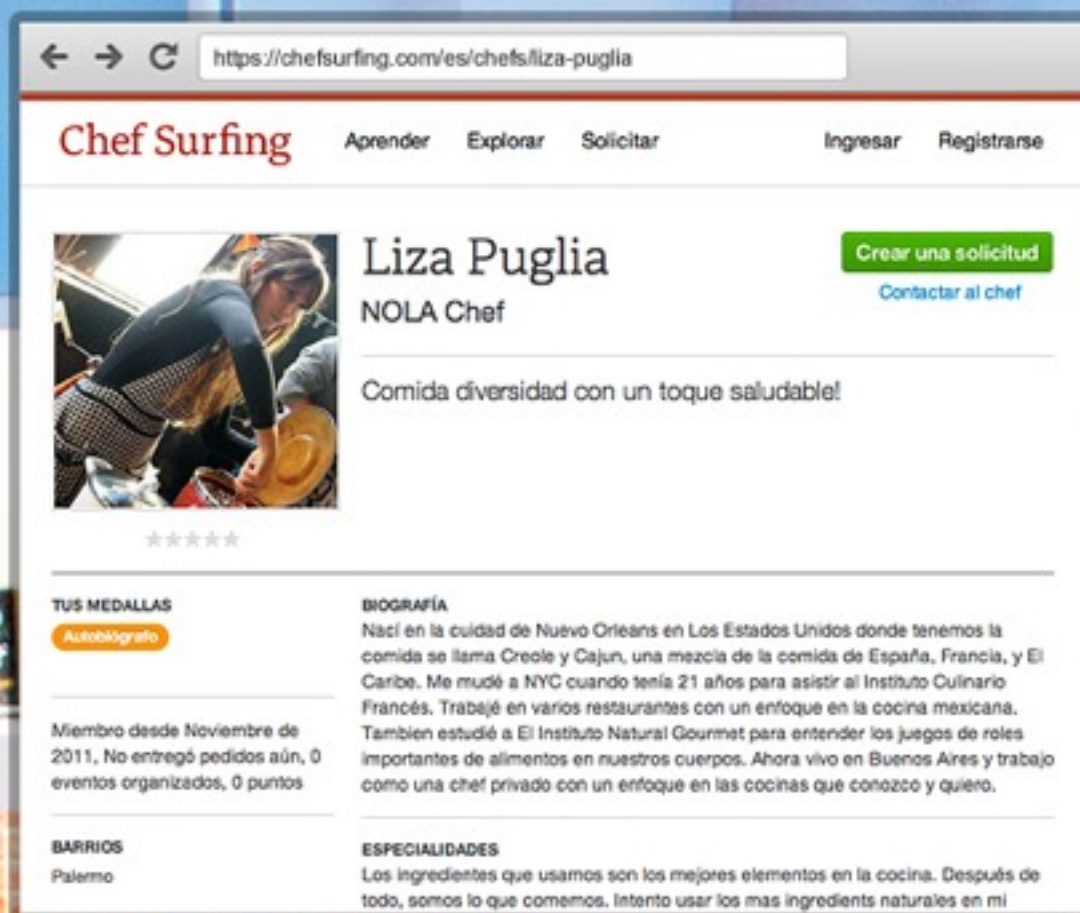
## Hire a chef for one of these fantastic experiences





# Chef Surfing is a home for chefs on the web.

Build your professional profile, share expertise and connect to customers and jobs.



**Chef Surfing** Aprender Explorar Solicitar Ingresar Registrarse

**Liza Puglia**  
NOLA Chef

Comida diversidad con un toque saludable!

★★★★★

**TUS MEDALLAS**  
Autoblogato

Miembro desde Noviembre de 2011. No entregó pedidos aún, 0 eventos organizados, 0 puntos

**BARRIOS**  
Palermo

**BIOGRAFÍA**  
Nací en la ciudad de Nuevo Orleans en Los Estados Unidos donde tenemos la comida se llama Creole y Cajun, una mezcla de la comida de España, Francia, y El Caribe. Me mudé a NYC cuando tenía 21 años para asistir al Instituto Culinario Francés. Trabajé en varios restaurantes con un enfoque en la cocina mexicana. También estudié a El Instituto Natural Gourmet para entender los juegos de roles importantes de alimentos en nuestros cuerpos. Ahora vivo en Buenos Aires y trabajo como una chef privada con un enfoque en las cocinas que conozco y quiero.

**ESPECIALIDADES**  
Los ingredientes que usamos son los mejores elementos en la cocina. Después de todo, somos lo que comemos. Intento usar los mas ingredientes naturales en mi






Profile Photo

Contact

Kitchen Photo

← → ↻ <https://chefsurfing.com/en/chefs/tuco>



**Juan Freire**

TUCO Ciudad de Buenos Aires, Capital Federal

[Post to Facebook](#) [Tweet](#) 0

[Send a request to Juan](#)

[Send a message to Juan](#)


**DETAILS**  
Member since November 2011, No meals delivered yet, 0 events hosted, 150 points

**WEBSITE**  
<http://www.tucocatering.com>

**TUCO'S BADGES**  
Autobiographer

**TUCO'S KITCHEN**










Cocinamos con pasión, cuidando cada detalle al máximo.

Profile Recommendations 1 Messages

**PORTFOLIO**



**BIOGRAPHY**  
Soy un chef que ha hecho escuela viajando; trabajando en diferentes cocinas, desde grandes restaurantes hasta humildes bodegones de Italia, España, Suiza, Inglaterra y Argentina. Ahora vuelto a mi tierra busco plasmar mis experiencias en nuestra cocina y nuestros eventos. Fusionando las técnicas y recetas aprendidas por el mundo con los mejores ingredientes de nuestro país. Cocinar mi manera de agradecer a

Social Sharing

Logo & description

Portfolio photos

Professional Bio



Clara G.

My friends and I want to receive a Thai cuisine cooking lesson.

Hi Clara, I have expertise in Thai cuisine and I teach Thai cooking classes. I can offer you and your friends a great class!



Juan F.



Clara G.

Great!





Happy Customers + Chef Juan Freire



http://

**Chef Surfing**[Learn](#)[Browse](#)[Log in](#)[Sign up](#)

## Browse Chefs

Chefs in Argentina

[Change Country](#)

[City of Buenos Aires](#)  
[Buenos Aires Province](#)  
[Catamarca](#)  
[Chaco](#)  
[Chubut](#)  
[Córdoba](#)  
[Corrientes](#)  
[Entre Ríos](#)  
[Formosa](#)  
[Jujuy](#)  
[La Pampa](#)  
[La Rioja](#)  
[Mendoza](#)  
[Misiones](#)  
[Neuquén](#)  
[Río Negro](#)  
[Salta](#)  
[San Juan](#)  
[San Luis](#)  
[Santa Cruz](#)  
[Santa Fe](#)  
[Santiago del Estero](#)  
[Tierra del Fuego](#)  
[Tucumán](#)



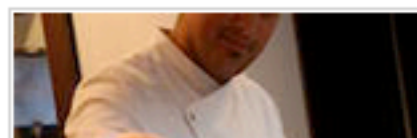
★ ★ ★ ★ ★

**Jimena Sueiro**[Sabores del Alma](#)[Florida and 7 neighborhoods](#)[Cocina Divertida](#)

★ ★ ★ ★ ★

**Marian de la FUENTE**[CAIOMA AL NATURAL](#)[Floresta and 3 neighborhoods](#)[COCINA Y PASTELERIA CASERA Y NATURAL](#)

★ ★ ★ ★ ★

**Elisabet Molina**[Viandas Ely](#)[Caballito and 4 neighborhoods](#)[Comida fresca y casera elaborada para llevar al trabajo o al cole!](#)





## Liza Puglia

### NOLAchef

[Make a request](#)

Comida diversidad con un toque saludable!



#### LIZA PUGLIA'S BADGES

Autobiographer

Member since November 2011,  
No meals delivered yet, 0 events  
hosted, 0 points

#### LOCATIONS

Palermo

#### HOURLY RATE

\$80 / hour

#### BIOGRAPHY

Nací en la ciudad de Nuevo Orleans en Los Estados Unidos donde tenemos la comida se llama Creole y Cajun, una mezcla de la comida de España, Francia, y El Caribe. Me mudé a NYC cuando tenía 21 años para asistir al Instituto Culinario Francés. Trabajé en varios restaurantes con un enfoque en la cocina mexicana. También estudié en el Instituto Natural Gourmet para entender los juegos de roles importantes de alimentos en nuestros cuerpos. Ahora vivo en Buenos Aires y trabajo como una chef privada con un enfoque en las cocinas que conozco y quiero.

#### SPECIALITIES

Los ingredientes que usamos son los mejores elementos en la cocina. Después de todo, somos lo que comemos. Intento usar los más ingredientes naturales en mi cocina. Tengo un jardín mejicano a mi casa donde cultivo chilis, vegetales, hierbas. Los uso para preparar la comida para mis eventos. Mis eventos son públicos y privados. Me concentro en comida francesa, mejicana, y creole con un toque saludable.

WEBSITE



# Chef Surfing