

SOUS-VIDE 2.0

Aufbaukurs Fokus Fisch und Fleisch



Mit der modernen Garmethode unter Vakuum bleibt nicht nur Fleisch und Fisch die Luft weg, sondern Gästen im positivsten Sinne genauso. Textur und Geschmack gelingen mit Sous-vide optimal, und das bei minimierten Wartezeiten. Unsere Culinary Fachberater schauen dir in diesem sehr praxisorientierten Workshop am Küchenstern genau über die Schulter. So lernst du Sous-vide noch besser in deinen Arbeitsalltag zu integrieren – ob à la carte, im Eventbereich oder im Bankett. Die Zubereitung gelingt á la minute, variabel und vom Anschnitt bis zum Ende eines Stückes auf den Garpunkt genau.

ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich für Köche in Restaurants, Hotels, Heimen, Spitälern und in der Gemeinschaftsverpflegung.

INHALTE

- Was sind die Vorteile beim Garen von Fisch und Fleisch mit Sous-vide
- Kennenlernen der Temperatureinflüsse beim Garen und deren Folgen
- Vergleich der verschiedenen Fleischqualitäten und Auswirkung beim Sous-vide Garen
- Fertigungsprozesse und deren Unterschiede
- Umsetzung von Sous-vide in der Praxis

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

KURSIONFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre
Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

TERMINE

Do., 12.03.2020

Do., 12.11.2020

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions

JETZT ANMELDEN

Faxe uns deine Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melde dich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „SOUS-VIDE 2.0“ TEILNEHMEN AM:

Do., 12.03.2020

Do., 12.11.2020

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

- Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- Hotel Restaurant
 Freizeitgastronomie Heime/Spitäler
 Betriebsverpflegung Schulen/Kitas
 Snackbar/Take-away
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Chefmanship
Centre