

SOUS-VIDE TECHNIK

DIE MODERNE ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEIT



Mehr Effizienz, optimierte Abläufe, gleichmässige Ergebnisse und handfeste wirtschaftliche Vorteile: Sous-Vide punktet mit vielen Qualitäten und setzt sich in allen Bereichen der Gastronomie immer stärker durch. Mit der modernen Garmethode unter Vakuum kannst du Fleisch, Fisch und Gemüse bei minimalen Wartezeiten zubereiten. Wir zeigen dir, wie du die verschiedenen Technologien optimal einsetzt, beste Aromen und Texturen erzielst und Kosten einsparst. Zudem lernst du, wie du die vorproduzierten Lebensmittel ideal lagerst und regenerierst.

TERMINE

10. MÄRZ 2026

18. JUNI 2026

27. OKTOBER 2026

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

09.30-15.30 Uhr

KOSTEN:

CHF 290.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

Kochbekleidung
mitbringen

DAS ERWARTET DICH

- Vorteile beim Garen von Fleisch und Fisch mit Sous-Vide
- Kennenlernen der Temperatureinflüsse beim Garen und deren Folgen
- Vergleich der verschiedenen Fleischqualitäten und Auswirkungen der Garmethode
- Perfekte Hygienebedingungen als Voraussetzung
- Umsetzung von Sous-Vide in der Praxis
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout zum Mitnehmen

DEINE REFERENTEN



**STEFAN FURER,
ANDREAS WILLINER,
JOSEF TSCHIGG,
RAPHAEL FRIEDEL**
Culinary Fachberatung