

Sous Vide 1.0 – Die Basis

Wie im Vakuum der beste Geschmack entsteht –
ein Basiskurs der modernen Sous-vide-Küche



Mehr Effizienz, optimierte Abläufe, gleichmäßige Ergebnisse und handfeste wirtschaftliche Vorteile: Sous-Vide punktet mit vielen Vorzügen und setzt sich in allen Bereichen der Gastronomie immer stärker durch. Für die Verwendung hochqualitativer Lebensmittel werden immer präzisere Methoden verwendet, um diese möglichst optimal zu garen.

Wir zeigen dir, wie du die verschiedenen Technologien optimal einsetzen, beste Aromen und Texturen erzielen und Kosten einsparen kannst. Zudem erhältst du Informationen über die optimale Lagerung und Regeneration der vorproduzierten Lebensmittel.

INHALTE

- Was ist „Sous-Vide“ und welche Vorteile uns diese Technik bietet
- Voraussetzungen für Sous-Vide: perfekte Hygienebedingungen
- Prozessoptimierung: Entzerrung durch Pasteurisation
- ein Sous-Vide-Menü
- Umsetzung von Sous-Vide in der Praxis: Welche Technologien benötigt werden

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

KURSinFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre Hamburg

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 8 Personen

Kosten: Preis pro Person EUR 320.– (inkl. digitales Handout und Verpflegung)

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

Adresse: Unilever Deutschland GmbH
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

TERMINE

Di., 23.03.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions & Langnese

Hinweis: Es gelten die Unilever Hausrichtlinien hinsichtlich Covid-19 sowie die Regelungen laut dem Unilever Food Solutions Chefmanship Centre Hygiene- und Sicherheitskonzept für den Besuch in unserem Haus und für die Teilnahme an Masterclasses.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an unserer Masterclass, wende dich bitte an deinen zuständigen Außendienstkollegen. Diesen findest du unter www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html.

Du kannst uns auch deine Anmeldung per E-Mail schicken: chefmanship.fhn@unilever.com

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: **0173 206 7729**

ICH MÖCHTE GERNE AN DER MASTERCLASS „Sous Vide 1.0 – Die Basis“ TEILNEHMEN AM:

☐ Di., 23.03.2021

☐ Ich bin bereits Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese und werde betreut von: _____

☐ Ich bin noch kein/-e Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese.

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:

- | | |
|--|--|
| ☐ Hotellerie | ☐ Restaurant |
| ☐ Freizeitgastronomie | ☐ Pflegeheime |
| ☐ Betriebsgastronomie | ☐ Krankenhäuser |
| ☐ Snackbar/Take-away | ☐ Schulen/Kitas |
| ☐ Andere: _____ | |

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.