

Sous Vide 2.0 – The next Step

Mit der modernen Garmethode unter Vakuum bleibt nicht nur dem Fleisch und Fisch die Luft weg, sondern auch den Gästen im positivsten Sinne.



Textur und Geschmack gelingen mit Sous-Vide optimal bei minimierten Wartezeiten. Unsere Culinary-Fachberater zeigen dir in diesem Workshop im Chefmanship Centre Hamburg **wie** und **wo** du das Sous-Vide-Garen optimal und perfekt einsetzen kannst. So lernst du, diese Garmethode 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.

INHALTE

- die Vorteile beim Garen von Eiweißkomponenten mit Sous-Vide
- kennenlernen der Temperatureinflüsse beim Garen und deren Folgen
- Vergleich der verschiedenen Qualitäten und Auswirkung beim Sous-Vide-Garen
- Fertigungsprozesse und deren Unterschiede

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

KURSFORMATIONEN

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., 30.11.2021

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 2.0 – The next Step“ TEILNEHMEN AM:

Di., 30.11.2021

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.