

Saisonal

Zyklus der Jahreszeiten Küche



Erntefrisch schmeckt's am besten: Wer Rezepte der Saison kocht, hat nicht nur besonders vitalstoffreiches Obst und Gemüse auf dem Tisch, sondern kauft auf regionalen Märkten ein.

Diese MasterClass folgt dem Zyklus des Jahres und schlägt allen bewussten Kollegen den Genuss und Prozess für einheimische Gerichten vor. Dieser kulinarische Gang durchs Jahr ist vielseitig, abwechslungsreich und voller Überraschungen. Viele vergessene Gerichte aber auch Zutaten werden wiederentdeckt, die den Speisekarte bereichern.

Flexibel bleiben und den Prozess auf die Jahreszeiten anpassen.

Obst und Gemüse das saisonal angebaut und geerntet wird ist natürlich, frisch, voller Vitamine und auch wohlschmeckend. Regionalität spielt eine große Rolle. Saisonal einkaufen bedeutet, mit den (in der Region) zur bestimmten Jahreszeit natürlich wachsenden Produkten zu leben. Dies hat auch zur Folge, dass die Produkte aus der Umgebung kommen und somit nicht aus weit entfernten Ländern durch lange Transporte angeschafft werden. Sie sind reif, frisch im Geschmack und voller gesunder Inhaltsstoffe, da der Transportweg zum Kunden kurz gehalten wird.

Erlebe mit uns eine Reise durch die kulinarischen Jahreszeiten und begeistere deinen Gast.

INHALTE

- Sowohl Teller als auch Take Away Gerichte
- Der Perfekte Begleiter, die Sauce
- Vegan/ Vegetarische Anregungen
- Reduzierung von Lebensmittel Müll
- Klassische Vorbereitung Prozesse
- Küchentechnik: Herd, Konvektomat, Sous Vide, Frieren,
- Küchenprozess: Kochen, Dämpfen, Frieren, Regenerieren
- Küchenhilfsmittel: iSi, Trocknen, Pasteurisieren, Kühlen

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

MASTERCLASS INFORMATIONEN

180 Minuten digitale Masterclass

Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr

Wo: Bei dir Zuhause

TeilnehmerInnenzahl: Max. 15 Personen

Info: Zusendung der Kulinarik in einer Schatulle

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

TERMINE

Do., 02.09.2021 & Do., 04.11.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions & Langnese

Anmeldung über die Unilever Food Solutions & Langnese Webseite oder über deinen Unilever Food Solutions & Langnese Außendienst-Kollegen



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 DIGITALEN MASTERCLASS „Saisonal“ TEILNEHMEN AM:

Do., 02.09.2021 Do., 04.11.2021

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.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®