

# Gastronomie Im Wandel – Wecken und Einkochen

Für deine Systematisierung ist das Mise en Place nichts für Feiglinge, auch unsere Großeltern haben schon Mise en Place gemacht



Ein gutes Mise en Place gehört zu den wichtigen Grundaufgaben im alltäglichen Küchengeschäft. Um einen reibungslosen Service Ablauf zu gewährleisten ist eine Systematisierung sowie Entkopplung der Küchenprozesse eine wesentliche Voraussetzung für ein wertschöpfendes Mise en Place. Nur wer zur richtigen Zeit, am richtigen Ort den richtigen Prozess einsetzt, hat die Möglichkeit sich auf die wichtigen Dinge zu fokussieren.

– Den Gast –

## INHALTE

- Zeitgemäße Prozesse der heutigen Zeit:
- Weck Glas, Beutel
- Beizen und Marinieren
- Glutenfreie Panaden
- Reduzierung von Lebensmittel Müll
- Klassische Vorbereitung Prozesse
  - Küchentechnik: Herd, Konvektomat, Sous Vide Becken, Frieren
  - Küchenprozess: Kochen, Schmoren, Braten, Vaculit, Langzeitgaren
  - Küchenhilfsmittel: iSi, Trocknen, Pasteurisieren, Kühlen

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer 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. Verpflegung)

## TERMINE

Do., 20.05.2021

Di., 26.10.2021

## DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung  
von Unilever Food Solutions & Langnese



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

