

Saisonale Speisekarte - 4

Jahreszeiten und ihre Köstlichkeit

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 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., 25.03.2021

Do., 23.09.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese



JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an einem unserer Masterclasses und den Terminen wende dich bitte an deinen persönlichen Außendienstler. Diesen findest du unter www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: chefmanship.fhn@unilever.com

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

ICH MÖCHTE GERNE AM MASTERCLASS „Saisonale Speisekarte - 4 Jahreszeiten und ihre Köstlichkeit“ TEILNEHMEN AM:

Do., 25.03.2021

Di., 23.09.2021

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

Ich bin noch kein Kunde 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:

- Hotel Restaurant
 Freizeitgastronomie Heime/Spitäler
 Betriebsverpflegung Schulen/Kitas
 Snackbar/Take-away
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.

