

# Sous Vide 1.0 – Die Basis

## Wie im Vakuum größter Geschmack entsteht – Basiskurs der modernen Sous-vide-Küche



Mehr Effizienz, optimierte Abläufe, gleichmäßige Ergebnisse und handfeste wirtschaftliche Vorteile: Sous-Vide punktet mit vielen Vorteilen 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 lernst du, wie du die vorproduzierten Lebensmittel optimal lagern und regenerieren solltest.

### INHALTE

- Was ist „Sous-Vide“ und was sind die Vorteile dieser Technik?
- Voraussetzung für Sous-Vide: Perfekte Hygienebedingungen
- Prozessoptimierung: Entzerrung durch Pasteurisation
- Das Sous-Vide Menü
- Umsetzung von Sous-Vide in der Praxis: Welche Technologie wird benötigt?

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

Di., 23.03.2021

### DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung  
von Unilever Food Solutions & Langnese



Unilever  
Food  
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

# 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/](http://www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/)

[ihr-ansprechpartner.html](http://ihr-ansprechpartner.html)

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: [chefmanship.fhn@unilever.com](mailto:chefmanship.fhn@unilever.com)

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

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

☐ Di., 23.03.2021

☐ 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:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Geschäftsleitung | <input type="checkbox"/> Küchenleitung    |
| <input type="checkbox"/> Einkauf          | <input type="checkbox"/> Auszubildende/-r |
| <input type="checkbox"/> Koch/Köchin      |   |
| <input type="checkbox"/> Sonstige: _____  |   |

### MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hotel               | <input type="checkbox"/> Restaurant     |
| <input type="checkbox"/> Freizeitgastronomie | <input type="checkbox"/> Heime/Spitäler |
| <input type="checkbox"/> Betriebsverpflegung | <input type="checkbox"/> Schulen/Kitas  |
| <input type="checkbox"/> Snackbar/Take-away  |   |
| <input type="checkbox"/> Andere: _____       |   |

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

*Chefmanship*  
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Unterstützen. Inspirieren. Begleiten.