

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

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 „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.: _____

MEINEFUNKTION:

- Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEINBETRIEGEHÖRTZUMBEREICH:

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

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.

