

# Teigwaren al dente

Pasta aus Italien, Reisnudeln aus Asien, Spätzle aus dem Schwabenlände:  
Begebe dich mit uns auf einen Streifzug durch die bunte Welt der Nudeln



Ein täglicher Begleiter in der kulinarischen Welt der in so vielen unterschiedlichen Situationen einsetzbar ist. Sei es in der Vorspeise, Suppe, im Hauptgang oder sogar als süßer Abschluss. Unzählig viele Ideen fallen uns ein, wenn wir an Teigwaren denken, Millionen Kombinationen können kreiert werden. Lass' uns gemeinsam Klassiker neu entdecken und aktuelle Trends tiefer verfolgen.

## INHALTE

- Sowohl Teller als auch Take Away Gerichte
- Der Perfekte Begleiter, die Sauce
- Vegan/ Vegetarische Anregungen
- Reduzierung von Lebensmittelmüll
- 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.

## KURSFORMATIONEN

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., 18.05.2021

## DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese



Unilever  
Food  
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

