

From Nose to Tail

Das Schwein von Kopf bis Fuß: außergewöhnlich und klassisch

Ziele

Nicht nur Filet und Rücken, sondern auch Schulter, Keule, Innereien, Haxen, Kopf und alle anderen Körperteile werden im Seminar und anschließend in Ihrer Küche Teil Ihres Angebotes. Sie arbeiten trendgerecht nachhaltig und ressourcenschonend. Sie bringen mit klassischen, regionalen und modernen Rezepten einen frischen Wind auf Ihre gastorientierte Speisekarte.

Inhalte

- Braten und ganze Fleischstücke
- Haxen, Kopf, Schwanz & Co.
- Regionale Rezepturen, moderne Interpretationen
- Sülzen, Pasteten und Wurst
- Zubereitungen aller Innereien

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

28.9.2021, 09:00 Uhr - 29.9.2021, 17:00 Uhr, BW-21-78, Bad Überkingen

525,00 € Mitglieder

790,00 € Standard

oder

3 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie