

# Fit für Fisch und Krustentiere

## Grundwissen und besondere Impulse für neue Akzente auf Ihrer Speisekarte

### Ziele

Bestens gerüstet für die vielfältige Zubereitung von Fisch und Krustentieren setzen Sie neue Akzente auf Ihrer Speisekarte. Sie sind vertraut mit Arten und Sorten, wissen Bescheid über Qualität, Herkunft, Lagerung und viele Besonderheiten. Durch die wertvollen Anregungen fällt es Ihnen leicht, Gäste mit gesunden Kreationen aus Fisch und Krustentieren zu verwöhnen.

### Inhalte

- Braten, Pochieren, Dämpfen, Räuchern, Beizen
- Fisch und Krustentiere: Arten, Einteilung, Verwendung
- Frische ist alles: Einkauf und richtige Lagerung
- Fülle von Anregungen für besondere Gerichte
- Küchenpraxis: Vorbereitung und Zubereitung

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

### Termin

09.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-84, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

285,00 € Standard

oder

**1 Gutschein**

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