

Besondere Burger hausgemacht in höchster Qualität

Alle Komponenten aus hochwertigen Zutaten selbst produzieren

Ziele

Sie sind fit für erstklassige Burger - durch eigene Brötchen, Buns und Patties aus hochwertigen Zutaten. Auch Pickles entwickeln Sie selbst. Durch starke Präsentation und appetitliches Anrichten bringen Sie Ihre Qualität wirkungsvoll zur Geltung. Ihre Gäste sind begeistert von sensationellen Burgern, die sich von Fastfood deutlich abheben.

Inhalte

- Anrichten und Präsentieren
- Beilagen - mehr als nur Pommes frites
- Fleischkunde und eigene Patties
- Saucen und Dips
- Teige für verschiedene Brötchen und Buns

Referenten: Hubertus Tzschirner

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

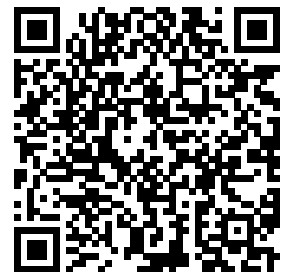
17.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-96, Bad Überkingen

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