

Für Profis: Saucen und Dips

Sorgfältige und zugleich effiziente handwerkliche Zubereitung

Ziele

Sie verzaubern den Gaumen Ihrer Gäste mit klassischen und exotischen Varianten. Sie kennen die Unterschiede zwischen Fond, Jus und Sauce, beherrschen die sorgfältige und zugleich effiziente handwerkliche Zubereitung. Leckere Dips runden das Seminar ab. Das neue Wissen nutzen Sie zur geschmacklichen Krönung Ihrer Gerichte - von Vorspeisen bis zu Desserts.

Inhalte

- Ableitungen, Verfeinerungen und Bindemöglichkeiten
- Effiziente Herstellung, Konservierung, Lagerung
- Fond, Jus und Sauce - die Grundlagen
- Innovative Zubereitungstechniken und regionale Ideen
- Sauce als Medium: zu welchem Essen, zu welchem Wein?

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

08.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-82, 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