

Sous-Vide: erstklassige Qualität ohne Stress

Produktionsprozesse entzerren und Spitzenzeiten souverän meistern

Ziele

Optimale und leicht reproduzierbare Garergebnisse, vollaromatischer Geschmack, gleichbleibende Optik, nur minimale Garverluste - all das und noch viel mehr haben Sie mit Sous-Vide im Griff. Sie arbeiten viel effizienter, entzerren die Produktion mit Convenience aus eigener Herstellung, sparen Zeit und sind auf Spitzenzeiten bestens vorbereitet. Das Sous-Vide-Verfahren entlastet im Restaurant, bei der Großverpflegung und im Catering.

Inhalte

- Arbeitsprozesse neu gestaltet
- Geschmackspotenzierung
- Herstellung eigener Convenience
- Kalkulationsoptimierung
- Optimale, reproduzierbare Garergebnisse

Referenten: Hubertus Tzschirner

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

20.9.2021, 09:00 Uhr, BW-21-192, 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