

SOUS-VIDE TECHNIK

DIE MODERNE ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEIT



Mehr Effizienz, optimierte Abläufe, gleichmässige Ergebnisse und handfeste wirtschaftliche Vorteile: Sous-Vide punktet mit vielen Qualitäten und setzt sich in allen Bereichen der Gastronomie immer stärker durch. Mit der modernen Garmethode unter Vakuum kannst du Fleisch, Fisch und Gemüse bei minimalen Wartezeiten zubereiten. Wir zeigen dir, wie du die verschiedenen Technologien optimal einsetzt, beste Aromen und Texturen erzielst und Kosten einsparst. Zudem lernst du, wie du die vorproduzierten Lebensmittel ideal lagerst und regenerierst.

TERMINE

06. MÄRZ 2025

12. JUNI 2025

30. OKTOBER 2025

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

09.30-15.30 Uhr

KOSTEN:

CHF 290.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

Kochjacke mitbringen

DAS ERWARTET DICH

- Vorteile beim Garen von Fleisch und Fisch mit Sous-Vide
- Kennenlernen der Temperatureinflüsse beim Garen und deren Folgen
- Vergleich der verschiedenen Fleischqualitäten und Auswirkungen der Garmethode
- Perfekte Hygienebedingungen als Voraussetzung
- Umsetzung von Sous-Vide in der Praxis
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout zum Mitnehmen

DEINE REFERENTEN



**STEFAN FURRER,
ANDREAS WILLINER,
JOSEF TSCHIGG,
RAPHAEL FRIEDEL**
Culinary Fachberatung