

LEHRLINGSAKADEMIE KOCH/KÖCHIN

Salzburg M2/2. Lehrjahr:

03. - 05. Mai 2023



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



03.05.2023 10.00-13.30 Uhr	CARVING- GEMÜSE & OBSTSCHNITZKURS Erlerne einige Basis Schnitztechniken und Fertigkeiten für kleine geschnittene Dekorationen aus frischem Gemüse und Obst welche die Eye-Catcher auf Salaten, kalte Platten oder Buffets werden.	Alexander und Angkana Neumayer Küchen- und Carvingmeister	3,5
14.00-18.30 Uhr	VEGETARISCHES & VEGANES „AUTHENTISCH & ASIATISCH“ Die asiatischen Küchen bieten Vegetariern und Veganern eine schier endlose Vielfalt an Gerichten. Richtiges Würzen mit vegetarischen Würzkomponenten. Die zubereiteten Gerichte sind harmonisch abgestimmt und kombinieren verschiedenen Geschmacksrichtungen.		4,5
04.05.2023 08.00-14.00 Uhr	„A WILDE G’SCHICHT“ MODERNE & INNOVATIVE WILDGERICHTE Zerlegung und Zubereitung eines ganzen Rehs – Maibock und Wildgeflügel. Inklusive ganzheitlicher und moderner Verarbeitung „from Nose to Tail“ Hunting Storys & Bilder Theorie vom Aufsichtsjäger Küchenmeister & Haubenkoch in den verschiedenen Wildarten	KM Martin Scharfetter Diplomierter Küchenmeister & Aufsichtsjäger	6
14.00-16.00 Uhr			2
05.05.2023 08.00-15.00 Uhr	ALLES AUS SEE & MEER „FISCHE; SCHALEN- & KRUSTENTIERE“ Wir zeigen Ihnen die moderne, leichte Fischküche in Zusammenklang mit innovativen Brat- und Gartechniken sowie Einblicke in Molekulartechniken. Hier ist das Auge mit: Anrichtetechniken und Mengen am Teller sind entscheidend.	KM Alexander Forbes jun. im Präsidium des österreichischen Kochverbandes; Dipl.-Küchenmeister und hoher Einsatz für Jugend-Berufsmeisterschaften	7
15.00-16.00 Uhr	ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG	Thomas M. Walkensteiner	1