

LEHRLINGSAKADEMIE KOCH/KÖCHIN

Salzburg M2/2. Lehrjahr:

03. - 05. Mai 2023



03.05.2023 10.00-13.30 Uhr	CARVING- GEMÜSE & OBSTSCHNITZKURS Erlerne einige Basis Schnitztechniken und Fertigkeiten für kleine geschnitzte 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
	VEGETARISCHES & VEGANES „AUTHENTISCH & ASIATISCHE“ 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.		
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 Diplomerter Küchenmeister & Aufsichtsjäger	6
	DIE MODERNE WILDKÜCHE Produkt- und Warenkunde		
05.05.2023 08.00-15.00 Uhr	ALLES AUS SEE & MEER „FISCHE; SCHALEN- & KRUSTENTIERE“ Wir zeigen Ihnen die moderne, leichte Fischküche in Zusammenhang 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
	ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG		