

# LEHRLINGSAKADEMIE KOCH/KÖCHIN

Salzburg M2/2. Lehrjahr:

23. - 25. Oktober 2023



TOURISMUS  
AKADEMIE  
SALZBURG



<p><b>23.10.2023</b> 09.00-17.00 Uhr</p>	<p><b>ALLES AUS SEE &amp; MEER</b> <b>„FISCHE; SCHALEN- &amp; KRUSTENTIERE“</b> Erfahre viel Basiswissen von Lagerung, über richtiges filetieren, bis hin zur Vollendung, wenn es um das Thema Fisch und Meeresfrüchte geht.  Wir zeigen Ihnen die moderne, leichte Fischküche in Zusammenklang mit innovativen Brat- und Gartechniken sowie Einblicke in Molekulartechniken. Hier isst das Auge mit: Anrichtetechniken und Mengen am Teller sind entscheidend.</p>	<p><b>KM Alexander Forbes jun.</b> im Präsidium des österreichischen Kochverbandes; Dipl.-Küchenmeister und hoher Einsatz für Jugend-Berufsmeisterschaften</p>	<p>8</p>
<p><b>24.10.2023</b> 08.00-16.00 Uhr</p>	<p><b>CARVING- GEMÜSE &amp; OBSTSCHNITZKURS</b> 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.  <b>VEGETARISCHES &amp; VEGANES</b> <b>„AUTHENTISCH &amp; ASIATISCH“</b> Die asiatischen Küchen bieten Vegetariern und Veganern eine schier endlose Vielfalt an Gerichten. Richtiges Würzen mit vegetarischen Würzkomponenten und Grundzutaten. Die zubereiteten Gerichte sind harmonisch abgestimmt und kombinieren verschiedene asiatische Küchen- und Geschmacksrichtungen.</p>	<p><b>Angkana und Alexander Neumayer</b> Küchen- und Carvingmeister</p>	<p>3,5  4,5</p>
<p><b>25.10.2023</b> 09.00-16.00 Uhr  16.00-17.00 Uhr</p>	<p><b>„A WILDE G'SCHICHT“</b> <b>MODERNE &amp; INNOVATIVE WILDGERICHTE</b> Zerlegung und Zubereitung eines ganzen Rehs und Wildgeflügel. Inklusive ganzheitlicher und moderner Verarbeitung „from Nose to Tail“ Hunting Storys &amp; Bilder Theorie vom Aufsichtsjäger Küchenmeister &amp; Haubenkoch in den verschiedenen Wildarten  <b>ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG</b></p>	<p><b>KM Martin Scharfetter</b> Diplomierter Küchenmeister &amp; Aufsichtsjäger   <b>Thomas M. Walkensteiner</b></p>	<p>7   1</p>