

LEHRLINGSAKADEMIE KOCH/KÖCHIN

Salzburg M1/1. Lehrjahr:

21. - 23. November 2023



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



<p>21.11.2023 09.00-17.00 Uhr</p>	<p>WURZEL- UND KNOLLENGEMÜSE „UNTER DER ERD“ Farbenpracht und rundum gesund, wer kennt sie nicht, die Vielfalt der Knollengemüsearten wie Rote Beete, Chioggia Rübe, Urkarotte, Kerbelknolle oder Topinambur. Auch die ständig steigende Nachfrage unserer Gäste nach vegetarischen oder veganen Alternativen steigt stetig und gewinnt immer mehr an Bedeutung in der heimischen Küche. Der Fokus heute liegt darauf Gemüse der Jahreszeit entsprechend richtig einzusetzen und dabei Regionalität, innovative Zubereitungsarten und die Umsetzbarkeit in den Mittelpunkt zu stellen.</p>	<p>KM Alexander Forbes jun. im Präsidium des österreichischen Kochverbandes; Dipl.-Küchenmeister und hoher Einsatz für Jugend-Berufsmeisterschaften</p>	<p>8</p>
<p>22.11.2023 09.00-15.00 Uhr</p> <p>15.00-17.00 Uhr</p>	<p>KREATIVE, HERBSTLICHE DESSERTS FRECH INTERPRETIERT Die bunte, herbstliche Vielfalt an vollreifem Obst, Gemüse und Kräutern mit Klassikern wie dunkler Kuvertüre, Marzipan, Haselnüssen & Co in Sterne Dessertkreationen zu verwandeln ist die große Herausforderung aber auch die Kunst der modernen, kreativen Patisserie von heute.</p> <p>TEAMMANAGEMENT Was benötigt ein Team, um erfolgreich zu sein?</p>	<p>Daniela Baumgartner Konditormeisterin und Pâtissière</p> <p>Regina Nussbaumer MAS</p>	<p>6</p> <p>2</p>
<p>23.11.2023 09.00-15.30 Uhr</p> <p>15.30-16.30 Uhr</p> <p>16.30-17.00 Uhr</p>	<p>ASIATISCHES FINGERFOOD Erfahre wie sich die Länder kulinarisch geschmacklich unterscheiden und erhalte Basiswissen über diverse asiatische Zutaten (wir verwenden nur Zutaten, welche auch bei uns erhältlich sind), deren Verwendung und richtiger Dosierung, um geschmacklich ausgewogene Gerichte zu kochen. Verkostung der asiatischen Zutaten, Würzsauzen, Pasten, Kräuter, ist ein wichtiger Aspekt. Sie können kaltes und warmes attraktives Fingerfood mit den passenden Dips in Ihr Speisenangebot einfließen lassen. Mit der gebürtigen Thailänderin Angkana machen Sie Fingerfood, mit welchem Sie sich garantiert von der Masse abheben - ein Genuss für Gaumen und Nase.</p> <p>ALLERGIE - UNVERTRÄGLICHKEITEN & CO. Wo liegt der Unterschied zwischen Allergie und Unverträglichkeit und welche Verantwortung hat der Koch im richtigen Umgang mit den 14 Allergenen?</p> <p>ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG</p>	<p>Alexander und Angkana Neumayer Küchen- und Carvingmeister</p> <p>Thomas M. Walkensteiner</p>	<p>6,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>