



Bild 1

Kurzlehrgang: Fermentation & Eingemachtes

Freizeit & Hobby
Kurse mit nur 1 Kurstag / 1 Lektion

Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality
Hauptstrasse 12
7062 Passugg
info@ssth.ch
+41 81 255 11 11



Bild 2

Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

20.12.2022 | 13:00 bis 20:00 Uhr

Kurzbeschreibung

Alles über die Techniken und wie diese Komponenten in verschiedenen innovativen Gerichten verwenden können. Mit Sternekoch Thomas Bissegger.

Beschreibung

Fermentierte Lebensmittel gelten als einer der größten Lebensmitteltrends, wobei fermentierte Zutaten auf den Speisekarten von Restaurants um 149% zugenommen haben. Fermentationsverfahren sind für eine Vielzahl von Zutaten anwendbar und bieten eine Möglichkeit, die Haltbarkeit von verderblichen Produkten zu verlängern und damit auch zur Verringerung von Lebensmittelabfällen und -kosten beizutragen und saisonale Zutaten für die ganzjährige Verwendung zu konservieren.

Thomas Bissegger führt Teilnehmende in diesem Kurs in die Grundlagen des Fermentierens ein. Er zeigt, wie fermentierte und eingelegte Komponenten in verschiedenen Gerichten verwendet werden können und entfaltet die Kreativität, indem Teilnehmende ihre eigenen Fermentationsideen ausprobieren können.

Dauer : 4,5 Stunden Workshop + 2,5 Stunden Degustationssessen

Homepage

<https://ssth.ehl.edu/de/studium/kurze-kurse/gastronomie>

Preis

CHF 420.00

Vorverkauf

<https://ssth.ehl.edu/de/studium/kurze-kurse/gastronomie>

Bild 1 Original

Bild 1

Bild 2 Original

Bild 2

Bild 3 Original

Bild 3

Bild 4 Original

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/91/34/291342fd7acfdcc6b3108a6fca9b9a449bbf0da_723543534.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/91/34/291342fd7acfdcc6b3108a6fca9b9a449bbf0da_723543534.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/b5/e4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866_700835838.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/b5/e4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866_700835838.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/c/56/fc/c56fc4761ea0dbcf17e25c3a032bba9d1d11e33_723543532.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/c/56/fc/c56fc4761ea0dbcf17e25c3a032bba9d1d11e33_723543532.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/7/5f/ef/75fefe702cca697bde1c261d1b809bea43d9adb1_723543533.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/7/5f/ef/75fefe702cca697bde1c261d1b809bea43d9adb1_723543533.jpg

Bild 3



Bild 4

Schlagwörter

Kategorie: Experimentelle Küche / Neue Trends, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Fortgeschrittenenkurs, **Klassengrösse:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 10 Personen, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Nachmittag und Abend, **Anzahl Kurstage:** 1 Kurstag, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

ID guidle

883659883