

KURS 2019 ZUBEREITUNG SPECIAL CUTS

LERNEN SIE MEHR ÜBER DIE IDEALE ZUBEREITUNGSTECHNIK VON SPECIAL CUTS

Wissen wie, know how, savoir-faire - das entscheidet bei Nose-to-Tail.

"Special Cuts sind so unglaublich vielseitig im Geschmack und überzeugen mit einem spannenden Aroma, Saftigkeit und Textur, dass ich sie einem Entrecôte oder einem Filet klar vorziehe.", so Marlene Halter, Kursleiterin. Besondere Fleischstücke sind voll im Trend,

brauchen aber besondere Hingabe. Im Kurs erfahren Sie alles über die richtige Zubereitung von Special Cuts!

14. OKTOBER

13:30 - 17:30
Metzg Zürich

28. OKTOBER

11:30 - 15:30
Welle7 Bern

Kursleitung

Marlene Halter ist Inhaberin und Küchenchefin in der Metzgerie in Zürich sowie eine absolute Fleischmeisterin mit Nachhaltigkeit im Herzen und einem Flair für alternative Fleischkultur.

Kursinhalt

Lernen Sie mehr über verschiedene Special Cuts und deren Zubereitung. Im Fokus des vierstündigen Kurses stehen deren Zubereitung, die optimale Lagerung und der Einfluss der Qualität des Fleisches. Die zubereiteten Cuts werden laufend verkostet, abgerundet wird der Kurs mit einem Apéro.



Tagliata vom Onglet (Nierenzapfen, Hanging Tender)

Zielgruppe

- Köchinnen & Köche
- Fleischfachfrauen & -männer
- Weitere Fleischinteressierte

Preis

Zusätzlich zu den Kursunterlagen erhalten alle Kursteilnehmenden ein Exemplar der Publikation Special Cuts. Die Kurskosten betragen CHF 160 und beinhalten die Kosten für Unterlagen sowie Verkostung und Abschlussapéro.

Kursanmeldung

Auf unserer Webseite unter www.proviande.ch/sf finden Sie weitere Informationen sowie den Link zu unserem Anmeldeportal.