

DIE KUNST DES GARENS

PRAXISWORKSHOP SOUS-VIDE

25. APRIL 2019 14:00 - 17:00 UHR, **GASTROSHOP** WIEN



ORT: GASTROSHOP:

1230 WIEN, KOLBEGASSE 66

ANMELDUNG PER MAIL:

SANDRA BANN: S.BANN@RAPS.AT ODER

GÜNTER ENGELBERGER G.ENGELBERGER@RAPS.AT

UNKOSTENPAUSCHALE: EUR 30,-

BONUS:
SOUS VIDE
GEWÜRZPAKET
IM WERT VON
EUR 20,-



REFERENT:

Attila Várnagy

Küchenmeister,

Diätetisch

geschulter Koch,

Kochbuchautor

PROGRAMM:

13:30 Eintreffen, Get Together

14:00 Sous-vide Zubereitung im Küchenalltag

- Bester Geschmack
- Hohe Wirtschaftlichkeit
- Hohe Gelingsicherheit
- Sehr gute Bevorratungsmöglichkeit

So nutzen Sie die handfesten Vorteile der Sous-vide-Technik im täglichen Küchenbetrieb.

17:00 Ende Workshop



GROSSKÜCHENTECHNIK
AUSTRIA GMBH

