

8629 Suppen, Saucen und Fonds - Klassiker der Küche

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung

Saucen bilden das Fundament guter Speisen. Sie lernen im Kurs „Suppen, Saucen und Fonds-Klassiker der Küche“ die fünf Säulen der Zubereitung, die Einteilung und wichtige Fachausdrücke kennen, werden über gesetzliche Bestimmungen und Warenkunde informiert und bereiten mehrere Gerichte mit den dazu passenden Saucen zu.

Die Zielgruppe:

Lehrlinge im 1., 2. und 3. Lehrjahr, Anlernkräfte, Mitarbeiter:innen aus Gastronomie, Hotellerie und Großküchen.

Die Inhalte:

- Erfahren Sie alles über das Ansetzen der hellen und dunklen Fonds
- Sie wissen Bescheid über die Zubereitung von Saucen mit verschiedenen Bindemöglichkeiten
- Warm aufgeschlagene Buttersaucen und deren Ableitungen sind Ihnen vertraut
- Sie kennen diverse kalt gerührte Ölsaucen
- Erarbeiten Sie Spezialsaucen und Buttermischungen
- Saucen der neuzeitlichen Küche erweitern Ihr Repertoire
- Vollenden Sie perfekt verschiedenen Saucen
- Sie erwerben Wissen über internationale und klassische Saucen
- Das Zusammenspiel von Speisen und dazu passenden Saucen ist für Sie fundiertes Wissen und gelebte Kreativität