8635 Kalte und warme Desserts, Teige und Massen

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Versüßen Sie Ihr Wissen. Österreichs Küche ist weltberühmt, wobei Mehlspeisen eine besondere Stellung einnehmen. Nicht nur Spezialitäten aus Wien, wie etwa Gugelhupf, Apfelstrudel und Sachertorte tragen dazu bei, sondern auch eine beträchtliche Anzahl von Gustostückerln aus den Bundesländern.

Erwerben Sie jede Menge Erfahrung über Teige und Massen, das Ausgangsprodukt köstlicher Torten, Schnitten und Kuchen.

Um diese fachgerecht herstellen zu können, bedarf es vielen Wissens und umfangreicher Kenntnisse von bestimmten Lebensmitteln. Im Seminar „Kalte und warme Desserts, Teige und Massen" erfahren Sie alle wesentlichen Merkmale und Grundschritte für die Zubereitung österreichischer und internationaler Spezialitäten.

Die Zielgruppe:
Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr, Anlernkräfte, Küchenhilfskräfte

Die Inhalte:

- Machen Sie Blätterteig vielschichtig
- Sie wissen über Hefeteig, Brandteig, Backteig bescheid
- Sie wissen, wie der Strudel seinen vollen Geschmack entfaltet
- Savarin und Babas sind Ihnen vertraut
- Sie führen Dukatenbuchteln in ungeahnte Höhen
- Schaumrollen und Cremen sind für Sie süßes Basiswissen
- Sie beherrschen warme und kalte Puddings
- Eis und Eisparfaits verleihen Sie kühle Eleganz
- Mit viel Wissen kreieren Sie warme Aufläufe
- Diverse Saucen und Dekormaterial sind Ihnen bekannt
- Ein Obers-Omelette servieren Sie zum Drüberstreuen
- Ihre leichte Krönung: Topfen- und Obsttorten