

8631 Salate, Vorspeisen und Dressings

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung

Immer mehr Menschen achten auf eine ausgewogene und ernährungsbewusste Zusammenstellung ihrer Speisen. Wie Sie diesen Anforderungen entsprechen können, und welche umfangreichen Möglichkeiten es gibt, Ihren Gästen gesunde Abwechslung zu bieten, erfahren Sie im Seminar „Salate, Vorspeisen und Dressings“.

Die Zielgruppe:

Lehrlinge im 1., 2. und 3. Lehrjahr, Anlernkräfte.

Die Inhalte:

- Entwickeln Sie fundiertes Wissen über leichte und zusammengesetzte Salate mit den dazugehörigen Dressings und Marinaden
- Verschiedene Cocktails von Fischen und Gemüse sind Ihnen geläufig
- Die Herstellung von Terrinen und Mousse aus Fischen, Käse und Gemüse ist für Sie eine kreative Fingerübung
- Sie wissen alles über die Zubereitung von Gemüse und Kräutern für Vorspeisen
- Das Anrichten der Vorspeisen auf Tellern und Platten fällt Ihnen leicht
- Sie machen den Aufbau zu einem Buffet mit Überblick und Leichtigkeit