

8704 Austern, Krebse und Hummer

Beschreibung des Kurses

In diesem Seminar erlernen Sie unter fachkundiger Anleitung die professionelle Zubereitung von Austern, Krebsen und Hummer – von der sorgfältigen Vorbereitung bis zur perfekten Präsentation. Sie entdecken bewährte Techniken, erfahren, worauf es bei der Auswahl erstklassiger Zutaten ankommt, und erhalten wertvolle Tipps zu Frischemerkmalen sowie Qualitätskriterien beim Einkauf.

Die Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an:

- Köchinnen und Köche, die ihr Repertoire erweitern möchten
- Gastronominnen und Gastronomen, die hochwertige Meeresfrüchte anbieten wollen
- Kulinarik-Enthusiastinnen und -Enthusiasten mit Interesse an Luxus-Seafood
- Fischfachhändlerinnen und -händler, die ihr Fachwissen vertiefen möchten

Die Voraussetzungen

Keine speziellen Voraussetzungen erforderlich.

Die Trainingsinhalte

- Grundlagen der Austern-, Krebs- und Hummerzubereitung
- Qualitätskriterien und Frischemerkmale beim Einkauf
- Professionelle Vorbereitungs- und Zubereitungstechniken
- Kreative Präsentationsmöglichkeiten
- Praktische Übungen unter fachkundiger Anleitung

Die Trainingsziele

- Sie lernen die fachgerechte Zubereitung von Austern, Krebsen und Hummer von Grund auf.
- Sie entwickeln ein Verständnis für Qualitätsmerkmale und Frischemerkmale beim Einkauf.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten in der Präsentation dieser exklusiven Meeresfrüchte.
- Sie erwerben Kenntnisse über bewährte Techniken und Zubereitungsmethoden.

Der Nutzen

- Steigerung Ihrer fachlichen Kompetenz im Umgang mit hochwertigen Meeresfrüchten
- Erweiterung Ihres kulinarischen Repertoires um exklusive Gerichte
- Verbesserung Ihrer Einkaufskompetenz für erstklassige Zutaten
- Erhöhung der Attraktivität Ihres gastronomischen Angebots
- Perfektionierung Ihrer Präsentationstechniken für beeindruckende Gerichte

Der Trainer/ Die Trainerin

Karl Auinger

Kursbuchung und weitere Details unter **8704** im WIFI-Kundenportal:

[wifi.at/ooe](https://www.wifi.at/ooe)

Seite 1 von 2



8704 Austern, Krebse und Hummer



Kursbuchung und weitere Details unter **8704** im WIFI-Kundenportal:
wifi.at/ooe