

Sous vide von Kopf bis Schwanz

Der herbstliche Sous-vidé-Kochkurs, veranstaltet von der auf Gastronomietechnik spezialisierten Firma Hutterer, setzt auf das Thema „Ganzheitliche Verarbeitung“.

Unter dem Motto „Sous vide von Kopf bis Schwanz“ wird der deutsche Sternekoch Heiko Antoniewicz anhand von Fisch und Lamm das breite Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten zeigen und dabei die Vorteile der Sous-vidé-Methode veranschaulichen.

„Die Verwendungsmöglichkeiten sind erstaunlich, aber ich will nicht zu viel verraten“, kündigt Dieter Cramer, Hutterer-Inhaber und -Geschäftsführer, an.

Der Kurs findet in Kooperation mit Henkelman Vakuummaschinen und fusionchef by Julabo Sous-vidé-Geräte am Dienstag, 24. September 2013 statt. Location: Unilever Austria GmbH, 1023 Wien, Stella-Klein-Löw-Weg 13