



„SOUS VIDE VON KOPF BIS SCHWANZ“

DER HERBSTLICHE HUTTERER SOUS VIDE-KOCHKURS SETZT AUF DIE GANZHEITLICHE VERWENDUNG VON TIEREN UND STERNEKOCH HEIKO ANTONIEWICZ ZEIGT, WIE'S GEHT.

Am 24.9.2013 ist es wieder soweit und die auf Gastronomiemaschinen und Großküchen spezialisierte Firma Hutterer lädt zum alljährlichen Sous Vide Herbst-Kurs. Wie gewohnt gibt es auch dieses Mal ein neues Schwerpunktthema und so gilt es im September: „Sous Vide von Kopf bis Schwanz“. Unter diesem Motto wird erneut Heiko Antoniewicz eingeflogen, der sich im Rahmen der exklusiven Tagesveranstaltung der ganzheitlichen Verwendung von Tieren widmet. Anhand von Fisch und Lamm wird der deutsche Sternekoch das breite Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten zeigen und dabei die Vorteile der Sous Vide-Methode anschaulich machen. Der Kurs findet in Kooperation mit Henkelman Vakuummaschinen und fusion-chef by Julabo Sous Vide-Geräte statt.

Location:

Unilever Austria GmbH, 1023 Wien,
Stella-Klein-Löw-Weg 13

Weitere Informationen und Anmeldungen unter

www.hutterer.cc