

MESSEN & EVENTS

VKD-Seminare im November



Motivbild: www.pexels.com

Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) bietet auch im November 2018 wieder Seminare zu unterschiedlichen Themen an: von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten bis hin zur Kalkulation.

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

9. November 2018 in Bad Nauheim

Kosten: 190 Euro (181 Euro für VKD-Mitglieder)

Durch die Zunahme von Allergien in den vergangenen Jahrzehnten wird das Thema der Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie immer aktueller. Dieses Seminar vermittelt die allergologischen Grundlagen sowie die praktische Anwendung in der Küche und richtet sich speziell an Köche, die in Kliniken und Senioreneinrichtungen arbeiten.

Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken

12.-14. November 2018 in Fellbach

Kosten: 360 Euro (324 Euro für VKD-Mitglieder)

Gießen, Ziehen, Blasen und Modellieren: Im Seminar 'Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken' erlernen Teilnehmer die Grundlagen der Zuckerkunst. Referent Joachim Habiger erläutert, wie Zuckermassen hergestellt und verwendet werden. Schritt für Schritt führt er die Teilnehmer zum Schaustück, demonstriert unter anderem den Einsatz von Spinnzucker und

Zuckerfäden als Dekore, Spezialeffekte in der Zuckerverarbeitung sowie den Einsatz von Hilfsmitteln.

Gemüse- und Früchteschnitzseminare von Meisterhand

12.-14. November 2018 in Schönheide

Kosten: 230 Euro (207 Euro für VKD-Mitglieder)

Eine Einführung in die Kunst des Obst- und Gemüseschnitzens und eine Erklärung zu den benötigten Werkzeugen bietet dieses Seminar. Von kleinen Tellerdekorationen bis zu Schaustücken für Büfets schnitzen die Teilnehmer Objekte aus Obst und Gemüse von einfachem bis mittlerem Schwierigkeitsgrad. Weitere Obst- und Gemüseschnitzkurse, Spezialkurse zum Schnitzen von Melonen und Kürbissen unter