

## Izba Gospodarcza "Śląsk" zaprasza na dofinansowane w 50% warsztaty kulinarne!

Izba Gospodarcza "Śląsk" zaprasza na dofinansowane w 50% warsztaty:

Nowoczesne techniki kulinarne- ich wykorzystanie w menu codziennym.

Termin szkolenia: 26-27.06.2017 r. (poniedziałek-wtorek) w godz.: 9:00-16:00

Miejsce szkolenia: Centrum Biznesu, ul. Wroclawska 133, Opole

Szkolenie prowadzi: Adrian Feliks – szef kuchni z 14-letnim doświadczeniem. Właściciel Studia Kulinarnego i Firmy SPOON. Organizator warsztatów kulinarnych dla amatorów i zawodowców. Swoje umiejętności kulinarne prezentował w programie TOP CHEF.

### Program:

- Technika Sous Vide
- Pakowanie próżniowe
- Wykorzystanie struktur
- Wędzenie na zimno
- Liofilizacja
- Wykorzystanie azotu
- cyrkulator
- pistolet do wędzenia
- foremki
- pakowaczka vacuum
- butle do azotu
- agar gara – galaretki
- Xantana – musy
- Malto dekstryna – pudry
- lecytyna – piany
- owoce liofilizowane
- sferyczne ravioli
- wykorzystanie cyrkulatora Sous Vide
- zastosowanie syfonów piany dwa rodzaje
- przygotowanie popcornu z kaszy
- przygotowanie ziemi z czekolady
- żel z soku pomarańczowego
- biszkopt z syfonu w mikrofalówce

**Cena szkolenia: 401,00 zł brutto ( 326,02 zł netto)** W szkoleniu może uczestniczyć tylko 1 osoba z danej firmy. W ramach szkolenia zapewniamy:- zaświadczenie ukończenia kursu

- materiały szkoleniowe, notatniki, długopisy

- przerwy kawowe- obiad **Zapisy na szkolenia: Dodatkowe informacje** można uzyskać telefonicznie pod numerem 77 453 84 83. **Zgłoszenia** prosimy wysłać **mailowo** na adres [szkolenia@igsilesia.pl](mailto:szkolenia@igsilesia.pl) Formularz zgłoszeniowy znajduje się [tutaj](#).

**Zachęcamy również do wzięcia udziału w innych szkoleniach prowadzonych przez Top Szefa Adriana Feliksa:**

1. Tworzenie menu - wybór dań sezonowych, obliczanie food coast, układ menu - **10-11.07.2017 r.2.** Kompleksowa organizacja i logistyka usług cateringowych, bankietowych i okolicznościowych - **17-18.07.2017 r.**

---