

farm to table AKADEMIE

Workshop 1 „Vegane Küche mit Fleischersatzprodukten“ mit Susanne Spitzer

Montag, 19. Juni, 9 bis 13 Uhr in der TS Bad Hofgastein

Workshop 2 „Vegane Küche mit Milch- und Eiersatzprodukten“ mit Susanne Spitzer

Dienstag, 20. Juni, 9 bis 13 Uhr in der TS Bad Hofgastein

Beide WS werden simultan auf deutsch/englisch gehalten

Teilnahme pro Pax/pro Tag: 160,- Euro netto (für den Arbeitsgeber)

Workshop-Leiterin: Susanne Spitzer ist Ernährungscoach und ayurvedisch-vegetarische-vegane Köchin in der Stadt Salzburg. Als Ernährungscoach betreute sie unter anderem Österreichs Top-Paragleiter Paul Guschlbauer bei den Red Bull X-Alps-Bewerben mit einem veganen Ernährungsprogramm.

Vegane Kochkurse hält sie schon seit 2013 z.B. in der „Köchlerei“ in Salzburg, und hat schon sehr vielen ProfiköchInnen die Grundlagen und die Feinheiten der veganen Küche vermittelt. Weitere Infos unter www.susannespitzer.at

Bildungsziele der beiden Workshops: Verständnis der Grundprinzipien und der wichtigsten Grundprodukte der veganen Küche sowie die Methoden und Techniken der Zubereitung von Fleisch-, Milch- und Eiersatzprodukten in der Gastroküche. Die TeilnehmerInnen arbeiten intensiv mit den typischen Lebensmitteln der veganen Küche wie Soja, Seitan, Pilze, Hülsenfrüchte, Soja etc und lernen die Zubereitung zahlreiche Gerichte und Beilagen der veganen Küche.

Zubereitete Gerichte und Vorprodukte Workshop Fleischersatzprodukte, 15.11:

Tofu-Stroganoff, Mousse au Chocolat, Seitan, Curry Ananas Wraps, Seitan Bratlinge, Chili sin carne und Ungarisches Gulasch sowie Produktverkostungen.

Zubereitete Gerichte und Vorprodukte Workshop Milch-, Eiersatzprodukte 17.11:

Cashewcreme, Mayonnaise, Käsealternative, Cremige Kürbis-Salatsauce, Maiscremesuppe, Hamburger Kartoffelsalat, Knödel, Nockerl, Champignon-Rahm-Sauce, Kaiserschmarrn sowie Produktverkostungen.