

SALVIS Drucksteamer Seminar
Fa. Stutz Grossküchentechnik
Doms/ Ems GR
Beginn: 13.00 Uhr- Ende: ca. 17.00 Uhr

15. Juli 2019

Zeitplan:

13.00 Begrüssung, Vorstellung Firmen und Salvis Drucksteamer

13.20 Menü kochen und probieren

16.30 Frage und Feedbackrunde

17.00 Ende

Menü:	Produktionsverfahren	Geräte
Klarifikation ***	Programm	SDS EVO 13:05 fertig
Pasta/Stärkegang Penne mit Pesto Tomaten concasse, Speck ****	110° GV 1/1	
Suppe Beef Tea Im Weckglas ****	Regenerieren im Glas	
Fischgang Lachssteak Broccoli/ Rüebl / Blumenkohl/ Zucchini ***	110°C Ablauf smart Ablauf	
Hautgang SV Beispiele fertig und regenerieren Ragout Kartoffeln Gemüse ***	Programm	
Dessert Weisser Schokoladenflan SV Karamell Birne	Programm SV Kompott	<i>Bereits vorbereitet servieren</i>