

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

 **BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE**

VACUÛMGAREN

DE BASISREGELS VAN VACUÛMGAREN, VACUÛMKOKEN EN VACUÛMBEWAREN

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Na de opleiding ken je naast de theorie ook de praktische technieken van vacuÛmgaren, vacuÛmkoken en vacuÛmbewaren.

Introductie

Het garen van voedingsmiddelen nadat ze vacuÛm zijn getrokken biedt onwaarschijnlijk interessante voordelen. Van betere resultaten bij de bereiding tot hoger rendement en langere bewaartijden.

Het **vacuÛmgaren** of '**sous vide**' bereiden van producten is ontstaan in Frankrijk.

Naar aanleiding van de richting die men uitsloeg naar het vacuÛmgaren, ging een zekere Franse chef, Georges Pralus, aan het experimenteren met het bereiden van gevacuÛmeerde voeding. Het gevolg is minder verlies, meer smaak en langere houdbaarheid ...

In deze 4 sessies starten we met enkele basisregels van vacuÛmkoken. We bespreken het nodige materiaal en de hygiëne. We bereiden een aantal gerechten waarin zowel vlees, vis, groenten als fruit de revue passeren.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Chefs, slaggers/traiteurs en hun medewerkers.

Voorkennis

Een degelijke keukenkennis of gelijkwaardige ervaring is vereist.

Methodologie

Dit is een workshop. Gelieve gepaste beroepskledij en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker en keukenmessen) mee te brengen.

PROGRAMMA

De volgende gerechten worden behandeld:

- Terrine van eendenlever met sauternes
- Escabeche van makreel
- Traag gegaarde paling in 't groen
- Traag gegaarde lamschouder
- Oosterse varkenribbetjes
- Gevulde kalfsfilet met woudkampernoelies
- Mechelse koekoek met prei en Gandaham
- VacuÛmgegaarde entrecôte met gegrilde groenten
- Gevulde kip met gamba en paprika
- Traag gegaard buikspek
- Gevulde parelhoenfilet met eendenlever
- Risotto met zeevruchten
- Eendenborst Cumberland
- Kabeljauwrugfilet met sherry, venkel en gele biet
- Lamshaasje met zoethout

- Ananas met specerijen
- Banaan met Pampero
- ...

DOCENT

Koen Toye