

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

FERMENTATIE: GROENTEN EN DRANKEN - MAXIME WILLEMS

OMSCHRIJVING

Introductie

Bij fermentatie laten we bacteriën, schimmels of gisten hun werk doen op bepaalde ingrediënten, waardoor deze in de juiste omstandigheden een transformatie ondergaan. Ze veranderen van smaak, geur, zuurtegraad of uiterlijk. Koolhydraten worden omgezet in bijvoorbeeld alcohol of zuren en worden op die manier een natuurlijk conserveermiddel.

Fermenteren is niet alleen een duurzame manier om eten te bewaren en verspilling te voorkomen. Gefermenteerd voedsel is ook gewoon pittig, smaakvol én gezond! Het bevat een enorme bron aan gezonde bacteriën, die een essentiële rol spelen in onze voeding.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters en personeel van horecazaken

Bijkomende info

Horeca opleiding in samenwerking met het Eigentijds Vlaams Wijn- en Drankeninstituut (EWW)

Methodologie

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

PROGRAMMA

Je leert de basisprincipes om groenten en fruit om te toveren tot lekkere dranken en gerechten:

- gefermenteerde dranken (gemberbier, kombucha, kefir)
- kraut
- kimchi
- nuka
- pao cai
- bereiding van verschillende starters

DOCENT



Maxime Willems is de oprichter van PROEF Foodlab, een nieuw, innovatief foodconcept waar koks en foodies samenkomen om nieuwe projecten uit te testen. Maxime won in 2017 de Culinaire Innovator Award van Gault & Millau in de categorie 'Education'. Op het vlak van food waste werkt Maxime reeds enige tijd samen met Gert Demangeleer, chef van restaurant Hertog Jan***.