

FRITUURMEESTER: VAN FRIET TOT FINESSE

VAN DE GEHEIME SAUZEN DIE SMAKEN DOEN ONTWAKEN TOT TIJDLOZE VLEESKLASSIEKERS DIE HARTEN VEROVEREN.

 Startdatum niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

OMSCHRIJVING

Introductie

Ontdek de kunst van het creëren van heerlijke gerechten die verder gaan dan de traditionele frietjes en snacks. Van smaakvolle warme en koude sauzen tot hartverwarmende klassiekers zoals vol au vent en stoofvlees, wij nemen je mee op een culinair avontuur dat je frituurervaring zal transformeren. Duik in de wereld van versbereide lekkernijen en laat je klanten versteld staan van nieuwe smaaksensaties. Bereid je voor om indruk te maken terwijl je jouw frituur naar een hoger gastronomisch niveau tilt!

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze specialisatie is bedoeld voor gepassioneerde frituurmedewerkers die al een stevige basis hebben in de frituursector maar hun repertoire willen uitbreiden naar meer ambachtelijke en huisgemaakte gerechten. Je kan hier terecht als frituurmedewerker, frituureigenaar of als kok, keukenmedewerker, etc.

Toelatingsvoorwaarden

Je hebt een basiskennis in de keuken.

HOE ZIET HET PROGRAMMA VAN DEZE OPLEIDING ERUIT?

- **Les 1: Ambachtelijke Sauzen en Dips (3 uur)**
 - Verkenning van verschillende warme en koude sauzen die de smaak van **frituurgerechten verbeteren.**
 - Praktische bereiding van enkele iconische sauzen zoals mayonaisevarianties, tartaar, cocktail en meer.
 - Creatieve twist aan traditionele sauzen om je eigen unieke smaken te ontwikkelen.
- **Les 2: Verrukkelijke Vleesklassiekers (3 uur)**
 - Diepgaande studie van hartige gerechten zoals vol au vent en stoofvlees.
 - Technieken voor het bereiden van mals en smaakvol vlees binnen de frituurcontext.
 - Evenwichtige samenstelling van bijgerechten om een harmonieuze maaltijd te creëren.
- **Les 3: Technieken voor batteren** (bv: Fish sticks, kippen nuggets) lekker bij de dipsauzen.