

Spezialkurs für Profis in Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

**Hydrokolloide – binden mit dem Chemiekasten
oder wissenschaftliche Inspiration für die klassische Küche?**

Was in der klassischen Küche schlicht als Bindemittel bezeichnet wurde, hat sich in der avantgardistischen Kochkunst einen neuen, faszinierenden Spielraum geschaffen. Extrakte und Texturen ermöglichen freche Kreationen und lassen unterschiedliche neue Konsistenzen entstehen. Wir erreichen eine grössere Vielfalt bei den Kostformen und in der modernen Küche. Die Verbindung von Kochkunst und Wissenschaft hilft nicht nur, verblüffende Effekte zu bieten, sie optimiert auch Prozesse in der Produktion.

Unser Kurs

Neuzeitliche Verdickungs- und Geliermittel ergänzen die guten Eigenschaften der herkömmlichen Bindemittel wie Gelatine, Agar-Agar und Ähnlichem. Im Kurs präsentieren wir Ihnen eine Vielzahl an neuen Hydrokolloiden, welche bisher vorwiegend in der Industrie eingesetzt wurden. Ein Überblick über die derzeit verfügbaren Binde-, Verdickungs- und Geliermitteln mit Vor- und Nachteilen, Einsatzmöglichkeiten und Bezugsquellen schafft Transparenz. Wie funktionieren die «neuen» Wundermittel und wie setzen wir sie im Alltag gewinnbringend ein? In Gruppen untersuchen wir einzelne Bereiche wie Kohlenhydrate, Proteine und Bakterien genauer. Nach einem Blick hinter die Kulissen der HACO F&E (Forschung & Entwicklung) testen wir das Verhalten der Hydrokolloide in Bezug auf Säure, Enzyme und Alkohol. Dann geht es um die kulinarisch kreative Umsetzung. Sie erfahren, wo Hydrokolloide in der klassischen und innovativen Kochkunst eingesetzt werden, wie sich die Lebensmittel sensorisch verhalten und wie die modernen «Wundermittel» bereichernd und qualitätssteigernd in den Betrieb einfließen.

Dieser Kurs eignet sich für Küchenchefs und ambitionierte Köche welche nach etwas mehr, etwas ausserhalb des Tellerrandes suchen. Der Kurs eignet sich hervorragend für Küchenchefs und Produktionsleiter aus grossen und industriellen Küchen aber auch bei der Vorbereitung auf Berufs- resp. Höhere Fachprüfung. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht formale Weiterbildung)

Referenten

Das Forum Culinaire Team, unterstützt durch Christian Jakob, eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter und Mitglied der F&E der HACO AG.

Programm

- Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
- 9.15 Begrüssung und Kursbeginn
- 9.45 Grundlagen Hydrokolloide
anschl. praktische Umsetzung
- 12.00 Mittagessen
- 13.00 Praktische Gruppenarbeit mit
kulinarischer Umsetzung
- 16.30 Reflektion und Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 290.– pro Person

Mitglieder Kochverband: CHF 240.– pro Person
(inkl. Kursdokumentation und Mittagessen)

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn. Kostenfreie Abmeldung bis 5 Tage vor Kursbeginn möglich.

Lust auf charmantere Bindungen in der Küche?

Wir zeigen wie.

