



Fransk matlagning

Datum: lördag 11 respektive söndag 12 september, kl 9.30–16.00

Kursinnehåll:

För fransmannen är omsorgsfullt och vällagad mat en självklarhet på restaurang såväl som hemma. Den franska bistromaten har en självklar plats i världens stora restaurangstäder, vilket inte är konstigt. Det är mycket smak, vinvänligt och många av oss uppskattar vällagad mat men har svårt att få till det hemma. Dels kräver det tid och dels kunskap om råvaror.

Vi går i Escoffiers väl upptrampade spår, legenden som inspirerat många av världens duktiga kockar. Det blir ett matspektrum som sträcker sig från fransk finkokkonst med *oxfilé en croust* till fransk bondmatlagning och *boeuf bourguignon*. Köksregionen har länge dominerats av det franska, både språkligt och rent innehållsmässigt och nu finns tillfälle för dig att lära dig termernas innebörd och få koll på handlaget. Vad innebär Confitering och hur gör man en snygg flambering som ger härlig smak?

Oavsett vilken typ av fransk matlagning du är förtjust i, om det är den rustika, lite grövre maten eller om det är den eleganta la nouvelle cuisine så förenas dem i en genuinitet och kärlek till råvaran. För i vilket annat land kan du få en underbar och kärleksfullt tillagad stek på vägkrogen?

Kursledare: Paul Svensson

Paul föddes i Helsingborg 1974 och började sin yrkesbana som murare för att sedan byta bana till kockyrket. Han började sin kockkarriär genom att arbeta ute i Europa och tränades både hos Christian Sandefeldt och Marco Pierre White i London. Tillbaka till Sverige började Paul arbeta hos Mathias Dahlgren på restaurang Bon Lloc i Stockholm där han blev snart kökschef. Paul har tävlat för Sverige Bocuse d'Or - VM för professionella kockar - i Lyon och hamnade på en bragdfylld 5:e plats. Åren 2006 till 2008 var Paul kökschef och driftsansvarig på F12. Idag driver Paul sin egen verksamhet och är en flitigt anlita föreläsare som har medverkat i flertalet TV-program, nu senast med det mycket framgångsrika konceptet Matakuten.

Pris: 2295 kronor per deltagare

I priset ingår Restaurangakademiens förkläde, receptkompendium, alla råvaror och utvalda drycker samt Restaurangakademiens diplom. På plats i köket finns alltid våra lärlingar som assisterar dig som kursdeltagare och kursledaren för att underlätta för att du ska få ut mesta möjliga av dagens kursinnehåll.

RESTAURANGAKADEMIEN

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov Tel: 08-788 0360 www.restaurangakademien.se