



# Hemmakockens genvägar till lyx

---

**Datum:** lördag 2:a oktober, kl: 9.30-16.00

## **Kursinnehåll:**

Här får du chansen att ta del av knep och trix direkt från bakom kulisserna! Hur imponerar man på sina gäster med en femrättersmiddag utan att behöva skapa kaos i köket? Ett av de vanligaste tipsen är att förbereda så mycket som möjligt i god tid. Med Karls långa erfarenhet bakom er kommer ni att kunna välkomna gästerna in ett välstädat kök där kvällens middag väntar. Härliga kontraster fyller dagen och ni kommer alla att vara med och laga och lägga upp på fat för servering.

Den här kursen riktar sig både till dig som gärna tar dig an lite knepigare typ av matlagning och söker en utmaning såväl till dig som kanske ofta gör vardagsmaten och vill få mer inspiration.

## **Kursledare: Karl Ljung**

Karl Ljung Karl Ljung vann titeln Årets Kock 1999 och arbetar i dag som kökschef för Stureplansgruppen med verksamheter i Stockholm, Göteborg, Västerås och Åre. Har tidigare drivit IVY-Grill och jobbat på bland annat Operakällaren och Westra Piren. Han beskriver sin matlagning som nära råvaran och gärna med nordiska förtecken.

## **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.