



# Bli din egen Årets Kock

---

**Datum: lördag 4:e september respektive lördag 16:e oktober, kl 9.30-16.00**

## **Kursinnehåll:**

Hur får man moussen slät och samtidigt styv? Hur behåller man den gröna färgen vid blanchering och hur ska man göra för att servera maten varm när man samtidigt vill umgås med gästerna? Knep och knåp för hemmakocken som hjälper, inspirerar och ger tips.

Tom Sjöstedt, Årets Kock 2008, visar hur vi ska göra för att lyxa till vardagsmaten och inte låta matlagningen bli slentrianmässig. På den här kursen lär Tom ut hur vi med enkla knep kan få maten att smaka ännu mer. Som vanligt blir det en massa härliga recept och vi lagar rätter med mycket grönt självklart med fisk och kött därtill. Tom kommer att bjuda på intressanta smaksättningar och nya tekniker. Modern matlagning där vi lär oss att förenkla köksarbetet med smarta råvaror, bra förberedelser och hittar enkla lösningar när det ska bjudas till vårens fester.

Toms nya bok *Toms tips*, signerad, (Norstedts förlag) kommer säljas på plats mot kontant betalning.

## **Kursledare: Tom Sjöstedt**

Årets Kock 2008, Tom Sjöstedt, arbetar på cateringföretaget Från Pontus och bedriver även verksamhet som matkonsult i det egna företaget Selleri i Stockholm. Tidigare har han arbetat på Högsbo Brukshotell, Hotell Borgholm och Fågelbro Vårdshus. Tom är medlem i Kocklandslaget och var med och vann guldmedalj i VM i Luxemburg år 2006 samt Battle of the dragon i februari 2008.

## **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](http://www.restaurangakademien.se)