



Restaurangmatlagning för hemmakocken 2.0

Datum: lördag 26:e maj, kl: 9.30-16.00

Kursinnehåll:

Nu snäpper vi upp matlagningen några steg med hjälp av mer avancerade tekniker. Matlagning som kräver modern specialutrustning och de senaste teknikerna utifrån trenderna i restaurangköken. Det behöver inte bara vara restaurangköken som kan servera sina gäster ett varmt skum, som dessutom håller formen. Du får lära dig använda värmesifon för att göra skum och som man dessutom kan injicera köttet med.

Det blir vacc-matlagning för optimering av smak och textur. Du får göra glassar, pulver och färga smör i en Paco-jet och röka råvaror både med rökpistol och med vanlig rök.

Därutöver blir det en hel del matlagningstekniker som inte kräver den absolut senaste utrustningen. Andreas kommer lära ut tekniken för att uppnå bästa resultat med din ångugn, att kunna lågtempånga fisk och grönsaker för absolut bästa resultat på kvalitet. I *Restaurangmatlagning för hemmakocken 2.0* tar vi arbetet med färser vidare och får bland annat göra egen korv. Att maximera smakerna genom confitering är en klassisk metod som vi kommer använda på grönsaker som kronärtskocka, jordärtskocka och morötter.

Kursen riktar sig både till dig om gått "*Restaurangmatlagning för hemmakocken 1.0*" och för dig som vill ta din matlagning uppåt ett par snäpp.

Kursledare: Andreas Hedlund

Andreas är en flitigt anlitad kursledare och konsult inom måltid. Han har tidigare bland annat varit Vice VD och köksmästare för Pontus Group och har lång erfarenhet från några av Sveriges absoluta topprestauranger. 2002 vann han Årets Kock med sin skollunch. Andreas har en 3-årig utbildning i Måltidskunskap från Grythyttans restauranghögskola.

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