



Fina fiskar och skaldjur

Datum: måndag 25:e oktober, kl 16.00-22.00

Kursinnehåll:

Den här kursen har blivit ett signum för Restaurangakademien. Den har alltid varit omåttligt populär, inte minst tack vare Fredriks fantastiska förmåga till att dela med sig av kunskap och sprida energi och inspirera. Fredrik Eriksson har alltid haft en förkärlek till havet och vad det har att erbjuda köket. Han kommer den här dagen dela med sig av sin kunskap, recept och inspiration om fisk och skaldjur.

Det blir ett brett spektrum av olika recept: från lite enklare vid tillfällen när tiden är knapp, via skaldjur som plockmat till festligare tillfällen som kräver lite mer av kocken. Recepten är ur böckerna Fredriks Fiskar (Natur & Kultur), Fredriks Skaldjur (Natur & Kultur) och även Fredriks rykande färska bok med recept ur Bonniers Stora Kokbok som utkom i oktober. Alla med den gemensamma nämnaren hög inspirationsfaktor. Dessutom får du lära dig vilka fiskar som passar bättre till matlagning och även de du kanske ska undvika för att enklare nå fina resultat. På råvarulistan finns fisk och skaldjur från både söta och salta vatten, vilka fiskar och anrättningar som gör sig bättre på hösten. Eftersom Fredrik vid denna kurs stund är mitt upp i arbetet med en ny kokbok har han lovat bjuda på inspiration från den också.

Miss inte tillfället att låta er inspireras och få kunskap av Fredrik. Välkommen!

Kursledare: Fredrik Eriksson

Fredrik Eriksson är en av Sveriges mest erkända kockar. Utöver att Fredrik bland annat är kreativ ledare på Restaurangakademien och ordförande i Årets Kock, är han också krögare på Långbro Vårdshus. 1987 var året då Fredrik valdes till Årets Kock och 1996 blev han Europamästare. Han har medverkat till flertalet böcker och under hösten utkom hans senaste bok Fisk och Skaldjur på Albert Bonniers Förlag.

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