

ŽIVÁ KUCHYNĚ GASTROFORM - POZVÁNKA NA KULINÁŘSKÉ DNY V KVĚTNU, ČERVNU A ZÁŘÍ 2016

31. 5. 2016 **OBĚDOVÁ MENU VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ**

9:00 - 13:00

Vaření v konvektomatu, holdomatu, stroje na zpracování masa a zeleniny. Důraz na efektivitu a úsporu nákladů v kuchyni.

21. 6. 2016 **POKROČILÁ GASTRONOMIE PRO RESTAURACE**

9:00 - 13:00

Moderní využití konvektomatu v kuchyni - tepelné úpravy, grilování, hamburgery, ryby. Stroje na zpracování masa a zeleniny.

20. 9. 2016 **PODZIMNÍ KUCHYNĚ**

9:00 - 13:00

Přijďte se inspirovat na podzimní vaření v konvektomatu. Budeme připravovat kachnu, husu, paštiku...

Program je koncipován pro kuchaře, kuchařky, vedoucí velkokuchyňských provozů, majitele restaurací. Dozvíte se o novinkách a nových možnostech, které přinášejí nové moderní technologie. Zjistíte jak zlepšit kvalitu pokrmů, zefektivnit přípravu a provoz v kuchyni, uspořit náklady.



GASTROFORM - ONDROVA 9, BRNO 635 00

TEL: 603 821 268

MAIL: info@gastroform.cz

Jak se zúčastnit?

Vyplňte prosím přiloženou závaznou přihlášku a pošlete nám ji e-mailem na adresu info@gastroform.cz Účast je zdarma pro přihlášené účastníky s potvrzenou registrací.

Sledujte nás také online - www.gastroform.cz/prezentace/

www.gastroform.cz | www.profikuchyne.cz | www.facebook.com/gastroform | www.youtube.com/gastroform

PROGRAM

KONVEKTOMATY RETIGO

Pečení, vaření v páře, obsluha strojů, ekonomika provozu, údržba strojů

NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ, SOUS-VIDE

Příprava pokrmů při nízké teplotě v konvektomatu, vodní lázni, hold-o-matu

VAKUOVÉ BALIČKY

Použití vakuových baliček v kombinaci s ostatními přístroji v moderní kuchyni. Úspory a výhody které přináší vakuové balení a příprava pokrmů ve vakuu

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

Princip využití v kombinaci s konvektomatem, ekonomika a úspory v kuchyni

MYČKY SKLA A NÁDOBÍ

Profesionální strojové mytí nádobí

STROJE NA ZPRACOVÁNÍ SUROVIN, VARNÉ MIXÉRY

Ukázka novinek roku 2016

Pro účastníky je k dispozici občerstvení, ochutnávky připravovaných jídel