

AFFINIERN & VEREDELN

Kreationen mit Frischkäse, Stilton mit Portwein oder Weinbergkäse mit Früchten und Likör gehören mittlerweile in fast jeder Käsetheke zum „guten Ton“. Zu einer gut sortierten Käsetheke gehören auch „hausveredelte“ Spezialitäten. Erfahren Sie mehr über die Kombinationslehre praxisnah und innovativ.

Nach diesem Seminar:

- Werden Sie die Grundkenntnisse zum Thema Sensorik haben
- Kennen Sie die Grundsätze geschmacklicher Kombinationen
- Kennen Sie die Aufgaben und Unterschiede eines Affineurs Aromatiseurs
- Haben Sie Kenntnis darüber, wie man Käse richtig affinert
- Wissen Sie, wie sich die verschiedenen Käsetypen geschmacklich unterscheiden und können Entscheidungen für die Veredelung vornehmen
- Kennen Sie die Bestimmungen der Deklaration für ihre Käsetheke



Termin: 27.1.2021

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 169 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 189 €

Referentin: Melanie Koithahn – Verkaufstrainerin, Coach,
Autorin, Diplom-Käsesommelière & Fromelière



Zielgruppe:

Alle, die ihre Kunden optimal beraten und mit hausgemachten „Köstlichkeiten“ überraschen wollen.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.