



Termine

22.11.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Cryo Kochen

Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:

Cryo Kochen

22. November 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

Cryogene Zubereitungen aus Stickstoff erzeugen einen kulinarischen Mehrwert. Nitros aus cryo-vereisten Massen intensivieren nicht nur Aromen, sondern drehen die Reihenfolge der Geschmackswahrnehmung im Mund um.

Darüber hinaus werden subtile und eher unauffällige Geschmackskomponenten im Produkt freigelegt. Das wiederum ermöglicht die Kombination von nicht auf den ersten Blick zueinander passenden Aromen auf überaus harmonische Weise.

Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

20.11.2010 - Antoniewicz Akademie für Koch-Eleven und Köche aus Passion: Weihnachtsmenue

Antoniewicz Akademie im Westfalen Institut in Lünen:

Herbstküche

20. November 2010, 12.00 Uhr - 19.00 Uhr

Preis pro Teilnehmer 185,00 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

15.11.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Molekulare Küche



Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:
Molekulare Küche
15. November 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

Molekulare Küche –
kulinarische Traditionen mit den Augen der Naturwissenschaftler gesehen
und naturwissenschaftliche Phänomene in den Händen von visionären
Köchen.
Neugier auf beiden Seiten, die Liebe zum Essen und der Respekt vor
jedem einzelnen Produkt führt zu Staunen auf den Tellern und zu
Wundern am Gaumen.

Texturgeber

Die molekulare Wirkung von Texturgebern aus Polysacchariden, wie
Algen oder tierischen Proteinen lässt aus Flüssigem, sphärische
Kugeln oder Gemüseravioli entstehen.
Schwieriger ist die Herstellung von Gelees.
Hitzestabilität, Thermoreversibilität, Aushärtungsgrad, Säuretoleranz –
um nur einige Anforderungen zu nennen, die bei ihrer Herstellung an
die Texturgeber gestellt werden.
Sauerkrautgelee trennt die Spreu vom Weizen.

Die hohe Schule des Einsatzes von Texturgebern jedoch ist die
Schöpfung faszinierender Schäume.
Grenzflächenaktive Vermittler ermöglichen die Verbindung von Kaffee
und Fischfond zu einer luftigen Kaffee-Emulsion, die sich zwischen
Austern und Speck türmen lässt.

Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige
Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16
Personen an jedem Termin teilnehmen können.



08.11.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Fleisch + Räuchern

Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:

Fleisch + Räuchern

8. November 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

"In unserem Seminar "Fleisch und Räuchern" beschäftigen wir uns mit der Zubereitung von Premium Fleisch in optimalen Zuschnitten, das auf den Punkt gereift ist. Dabei liegt unser Schwerpunkt auf dem Einsatz von Rauch. Durch Rauch erreichen wir, dass sich Fleisch-Geschmack potenziert."

Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

02.10.2010 - Antoniewicz Akademie für Koch-Eleven und Köche aus Passion: Herbstküche

Antoniewicz Akademie im Westfalen Institut in Lünen:

Herbstküche

2. Oktober 2010, 12.00 Uhr - 19.00 Uhr

Preis pro Teilnehmer 185,00 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

27.09.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Fingerfood

Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:

Fingerfood

27. September 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

Die klassischen Snacks als Lifestyle Erlebnis

Das Seminar beginnt mit der traditionellen Zubereitung und Herstellung von Kanapees. Ein Exkurs



von den Wurzeln des Fingerfood bis hin zu seinem stylischen Auftritt in der Gegenwart erwartet die Teilnehmer. Einfache und aufwendige Zubereitungen werden an Hand praktischer Unterweisungen gezeigt. Außerdem wird ein Ausblick in die Zukunft des kleinen Happens gewagt.

Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

06.09.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Sous Vide

Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:
Sous Vide Garen
6. September 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

Eine traditionelle Garmethode in die heutige Zeit übersetzt
Das Garen von Lebensmitteln im Sous-Vide-Verfahren wurde ursprünglich 1974 in der Küche von George Pralus entwickelt und bedeutet wörtlich übersetzt 'unter Vakuum'. Heute wird das Verfahren eingesetzt, um die Zutaten unter Vakuum bei der für das jeweilige Lebensmittel optimalen Temperatur und in der für jedes Lebensmittel individuellen Garzeit zuzubereiten. Das Ergebnis überzeugt durch hervorragende Beschaffenheit und feinen Geschmack.

Seminarinhalte:

- Vorstellung des Konzeptes > Cuisine Sous Vide <
- Mehrwert des Vakuumgerätes in der Gastronomie
- Vorteile der Vakuumverpackung
- Marinieren unter Vakuum
- Haltbarkeit / Zeitersparnis / Flexibilität
- Kombination Vakuum und Niedertemperatur Garen.
- Unterschiede zu herkömmlichen Gar-Methoden und zum Niedertemperaturgarverfahren
- Platzersparnis, Wiederholbarkeit der Prozesse, Schonung der Produkte
- Brat-/Gar-Verlust: Vergleiche
- Energiebedarfsvergleich
- Effizienterer Personaleinsatz
- Verkostung



Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

30.08.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Molekulare Küche

Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:

Molekulare Küche

30. August 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

Molekulare Küche –

kulinarische Traditionen mit den Augen der Naturwissenschaftler gesehen und naturwissenschaftliche Phänomene in den Händen von visionären Köchen.

Neugier auf beiden Seiten, die Liebe zum Essen und der Respekt vor jedem einzelnen Produkt führt zu Staunen auf den Tellern und zu Wundern am Gaumen.

Texturgeber

Die molekulare Wirkung von Texturgebern aus Polysacchariden, wie Algen oder tierischen Proteinen lässt aus Flüssigem, sphärische Kugeln oder Gemüseravioli entstehen.

Schwieriger ist die Herstellung von Gelees.

Hitzestabilität, Thermoreversibilität, Aushärtungsgrad, Säuretoleranz – um nur einige Anforderungen zu nennen, die bei ihrer Herstellung an die Texturgeber gestellt werden.

Sauerkrautgelee trennt die Spreu vom Weizen.

Die hohe Schule des Einsatzes von Texturgebern jedoch ist die Schöpfung faszinierender Schäume.

Grenzflächenaktive Vermittler ermöglichen die Verbindung von Kaffee und Fischfond zu einer luftigen Kaffee-Emulsion, die sich zwischen Austern und Speck türmen lässt.



Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

19.07.2010 - WIHOGA Sommerakademie vom 19.07. bis 23.07.2010

WIHOGA Sommerakademie vom 19.07. bis 23.07.2010

Zertifikatskurs "Avantgarde-Koch"

Der fünftägige Kompaktkurs beinhaltet die u.a. Module.

Molekulare Küche – next Generation (Neue Techniken der Avantgarde Küche / Ausgewählte Texturgeber in der Praxis)

Dieses Modul ist Bestandteil des 5-tägigen Zertifikatskurses „Avantgarde Koch“, kann aber auch als Tagesseminar einzeln gebucht werden.

Flavour Pairing – Neue Genussformeln für die Küche

Dieses Modul ist Bestandteil des 5-tägigen Zertifikatskurses „Avantgarde Koch“, kann aber auch als Tagesseminar einzeln gebucht werden.

Sous Vide – Eine traditionelle Garmethode in die heutige Zeit übersetzt

Dieses Modul ist Bestandteil des 5-tägigen Zertifikatskurses „Avantgarde Koch“, kann aber auch als Tagesseminar einzeln gebucht werden.

Cryo Kochen: In der Öffentlichkeit als Spektakulär bekannt, eröffnet das kochen mit Cryogenen Gasen neue Möglichkeiten in der Küche und geschmacksoptimierenden Zubereitungen. Wir demonstrieren die verschiedenen Facetten mit nachhaltigen Momenten. Es werden die Küchenabläufe erläutert und vereinfacht.

Dieses Modul ist Bestandteil des 5-tägigen Zertifikatskurses „Avantgarde Koch“, kann aber auch als Tagesseminar einzeln gebucht werden.

Frontcooking: In der modernen Gastronomie ist der Koch in der ersten Reihe nicht wegzudenken. Durch seinen Einsatz können Gäste den Esprit der Gerichte hautnah erleben. Wir demonstrieren Ihnen vom Aufbau einer Frontcooking-Station bis zur Ansprache der Gäste alles in einem Tag was



für Sie wichtig ist. Wir setzen die modernsten Geräte ein um Ihnen den Auftritt zu erleichtern. Dieses Modul ist Bestandteil des 5-tägigen Zertifikatskurses „Avantgarde Koch“, kann aber auch als Tagesseminar einzeln gebucht werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf folgendem link:

<http://www.wihoga.de/bildungsangebote/business-upgrade-programme/wihoga-sommerakademie/f-b-praxis/>

05.07.2010 - Antoniewicz Akademie für Profis: Cryo Kochen

Antoniewicz Akademie in der WIHOGA Dortmund:

Cryo Kochen

5. Juli 2010, 10.00 Uhr - 16.00 Uhr

Cryogene Zubereitungen aus Stickstoff erzeugen einen kulinarischen Mehrwert. Nitros aus cryo-vereisten Massen intensivieren nicht nur Aromen, sondern drehen die Reihenfolge der Geschmackswahrnehmung im Mund um.

Darüber hinaus werden subtile und eher unauffällige Geschmackskomponenten im Produkt freigelegt. Das wiederum ermöglicht die Kombination von nicht auf den ersten Blick zueinander passenden Aromen auf überaus harmonische Weise.

Preis pro Teilnehmer 297,50 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.

19.06.2010 - Antoniewicz Akademie für Koch-Eleven und Köche aus Passion: Fleischlos -> Ausgeb

Antoniewicz Akademie im Westfalen Institut in Lünen:

fleischlos

19. Juni 2010, 12.00 Uhr - 19.00 Uhr

Preis pro Teilnehmer 185,00 € inklusive der gesetzlichen MwSt., Tagesverpflegung, aussagekräftige



Unterlagen und Urkunden sind selbstverständlich in der Teilnahmegebühr enthalten.

Wir wünschen uns bei jedem Seminar mindestens 10 Teilnehmer und es werden maximal 16 Personen an jedem Termin teilnehmen können.