



ANMELDUNG

BITTE FAXEN AN
+49 (0) 71 53 / 83 25-26

fmk-web.de

WIR MELDEN UNS HIERMIT AN:

Gewünschte Termine: _____

Anzahl Seminare: _____
(max. 2 Seminare pro Tag von je 3 – 3,5 Std.)

Uhrzeit(en): _____

Anzahl der Teilnehmer: _____
(mind. 15 – max. 30 Teilnehmer je Seminar)

ANGABEN ZUR FIRMA:

_____ Firma

_____ Ansprechperson

_____ Straße

_____ PLZ / Ort

_____ Tel. / Fax für Rückfragen

_____ Email

_____ Datum / Unterschrift



Stand 03/2010

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filiswehr 1 · D-73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0 · Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
komet@vakuumverpacken.de · www.vakuumverpacken.de

KOMET
GERMANY

INNOVATIVE LÖSUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE

KOMET
GERMANY

NEU SOUS-VIDE
KOCHSEMINAR

FEINSCHMECKER KOCHEN UNTER VAKUUM

NEU

GAREN AUF DEN PUNKT UND DESHALB WIRTSCHAFTLICH EFFEKTIV

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“ und Niedertemperatur – oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden. Das Verfahren stammt von den beiden Franzosen Georges Pralus und Bruno Goussault, die es Anfang der 70er Jahre zur Optimierung von Garverlusten entwickelten.

Einige der weltweit besten Köche aber auch eine Vielzahl an Lebensmittelherstellern, Metzgereifachbetrieben und Gasthäuser oder Restaurants mit gutbürgerlicher Küche schwören bereits auf die schonende Garmethode.

Unvergleichliche Aromen und Texturen, problemloses Garen auf den Punkt, begleitet von handfesten wirtschaftlichen Vorteilen: Vorgekochte Produkte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren. Vorteile, die nicht nur Gastronomie und Hotellerie, sondern auch Lebensmittelherstellern und Metzgereifachbetrieben ganz neue Wege in der Küche erschließen – insbesondere Catering und Buffetvorbereitung profitieren davon.

VORTEILE SOUS-VIDE AUF EINEN BLICK

- Der natürliche Geschmack der Speisen bleibt erhalten
- Frische, Farbe und Aussehen bleiben bis zum Verbrauch erhalten
- Kein Auslaugen der Nahrungsmittel
- Konzentration des natürlichen Aromas
- Garantie für hohen Nährstoffgehalt
- Kein Austrocknen der Speisen
- Minimale Kochverluste
- Keine Oxidation der Nahrungsmittel
- Längere Haltbarkeit als bei Frischprodukten
- Geringere Warenkosten durch weniger Koch und Lagerverluste
- Reichhaltigere Speisekarte zur Erfüllung zunehmend individueller Kundenwünsche
- Überbrückung von Leerzeiten im Arbeitsablauf
- Kochmethode für Cook and Chill

DAS SOUS-VIDE-MOBIL

Bieten Sie Ihren Kunden und Mitarbeitern ab sofort die Möglichkeit, Sous-Vide im Rahmen eines Kochseminars live zu erleben und sich vom besonderen Geschmackserlebnis zu überzeugen. Der besondere Reiz liegt dabei in der örtlichen Ungebundenheit. Sie müssen keine langen Anfahrtswege auf sich nehmen und sich nicht mit theoretischen Unterlagen und Beschreibungen begnügen. Ganz im Gegenteil: Der genaue Ablauf des Sous-Vide Verfahrens kann in der voll ausgestatteten Küche detailliert und praktisch – bei Ihnen im Haus oder wo immer Sie möchten – getestet und die Produkte anschließend verkostet werden.

ANFORDERUNG FÜR DAS SOUS-VIDE-SEMINAR

Equipment je Teilnehmer:

Teller, Besteck, Servietten, Getränke, Glas, Block und Stift

Zusätzlich benötigt wird:

Spülbecken, Kalt- und Warmwasser, Tisch zum Anrichten, Kühlschrank für Frischware und Beamer für Präsentation

Mindestplatzbedarf für das Sous-Vide-Mobil:

Tiefe 200 cm, Breite 350 cm und Platz für einen Tisch

Strombedarf:

2 x 16 A, Anschluss je 6 KW, 400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz.

