



GASTRONOMSKE DELAVNICE HORECA CENTRA

Vse dni sejma bodo potekale **BREZPLAČNE GASTRONOMSKE DELAVNICE**.

V času sejma boste lahko obnovili, nadgradili ali pa se kar na novo naučili vse o izdelavi različnih živil z uporabo profesionalne opreme. Pripravili boste lahko rogljičke, mlečni sladoled, sadni sorbet, unikatne raviole, sveže testenine, izdane vam bodo skrivnosti velikih mojstrov, naučili se boste kako rezati in sekljati po francosko, si pripraviti malico "TO GO" in še več,...

URNIK DELAVNIC:

URA/DAN	Sreda, 30. januar	Četrtek, 31. januar	Petek, 1. februar	Sobota, 2. februar
10.00	Peka rogljičkov v profesionalni pekarski peči HTB *	Vrhunski rezultati pečenja *	Profesionalna pekarska peč *	Peka rogljičkov v profesionalni pekarski peči HTB *
11.00	Izdelava mlečnih okusov sladoleda z Valtek stroji *	Izdelava sadnih sorbetov z Valtek stroji *	Dekoracija sladoleda *	Posebni sladoledni okusi *
12.00	/	/	Presenečenje iz Sous vide kuhinje *	Postani mojster testenin *
13.00	Sveže in malo drugačne testenine *	/	Robot Cook – najboljši pomočnik v kuhinji *	/
14.00	/	Unikatni ravioli in barvni Rigatoni *	Skrivnost priprave testenin *	Jaka Mankoc: uporaba vakuiranih posod v kuhinji ***
15.00	Boštjan Palčič: Okusna malica "TO GO" **	Rezanje in sekljanje po francosko*	Matej Zupančič: "cukr" za vsako priložnost ***	/
16.00	/	16.30: Primož Dolničar: Skrivnosti velikih mojstrov ***	/	/

OPOMBA: * delavnica traja 60 minut; ** delavnica traja 120 minut; *** delavnica traja 180 minut.

Vse delavnice so **brezplačne** in obsegajo **teoretični** in **praktični** del. Maksimalno število udeležencev na delavnici je **15 oseb**. Prijavite se **60 minut pred pričetkom delavnice** na stojnici. Prijave so možne do zapolnitve mest oz. do pričetka delavnice. Primerna je tako za strokovnjake, kot za ljubitelje kulinarike. Delavnice bodo potekale na razstavnem prostoru HORECA centra.

>> POPOLNI OKUSI IZVIRAJO S POMOČJO VISOKO KVALITETNIH PROIZVODOV VODILNIH SLOVENSКИH PROIZVAJALCEV GOSTINSKE OPREME <<