

HARMONOGRAM KURSU/SZKOLENIA

Nazwa kursu/szkolenia doskonalącego: **Kuchnia molekularna**

Termin realizacji: 13.02.2024

Liczba godzin: 10

Liczba uczestników: 10

Grupa: I

Data	Godziny realizacji (od - do)	Liczba godzin	Tematy zajęć (blok tematyczny)	Miejsce odbywania szkolenia	Osoba prowadząca zajęcia
13.02.2024	8:00-8:45	1	Podstawy kuchni molekularnej i produktów. Podstawy techniki stosowanej w kuchni molekularnej. Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej Zagrożenia, sposoby transportu i przechowywania	Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery, ul. Wrocławska 12, 63-200 Jarocin	Marek Rybacki Renata Rybacka
	8:45-9:30	2	Technika z wykorzystaniem środków żelujących. Techniki z użyciem ciekłego azotu. Technika obróbki w niskich temperaturach		
	9:30-9:45	15min	Przerwa		
	9:45-10:45	3	Sous vide – gotowanie w niskich temperaturach Pakowanie próżniowe		
	10:45-11:45	4	Przygotowywanie różnych rolad, galantyn, pasztetów, terrin i mięs pieczonych		
	11:45-12:45	5	Przygotowywanie różnych rolad, galantyn, pasztetów, terrin i mięs pieczonych		
	12:45-13:00	15min	Przerwa		
	13:00-14:00	6	Przygotowywanie różnych rolad, galantyn, pasztetów, terrin i mięs pieczonych		
	14:00-15:00	7	Przedstawienie technik: sferyczne ravioli, różny kawior, technika vacuum, cyrkulator, gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide		
	15:00- 16:00	8	Przedstawienie technik cd: technika wędzenia, pianki, gotowanie w azocie, kwiaty jadalne, zagęszczanie, żelowanie, dekonstrukcja syfony.		
	16:00-16:15	15min	Przerwa		
	16:15-17:15	9	Nowoczesna prezentacja, techniki duochromatyczne.		
17:15-18:15	10	Degustacja z omówieniem każdej potrawy			

Przedsięwzięcie pn. 3.3.2 JaCEK – Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery w ramach Działania „3.3. Miasto świadomej ścieżki kariery” w ramach Projektu „Jarocin – Miastem Jutra” w ramach Programu „Rozwój lokalny” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 i budżetu państwa.