

Masterclasses Aziatische Keuken Overzicht 2018

	Aziatische Salades	Sushi Basis	Moderne Keukenapparatuur	Thaise/Indische Keuken
Keukenfunctie	Niveau 1 en 2	Niveau 2 en 3	Niveau 2 en 3	Niveau 2 en 3
Inhoud & resultaat	In samenwerking met Bieze Foodservice. <ul style="list-style-type: none"> Met 4 kant-en-klare basissalades van Bieze Foodservice 'opbouwen' tot Aziatische salades; De cursus eindigt met bereiden van de salade door de cursist. 	In samenwerking met Yama. <ul style="list-style-type: none"> Basis ingrediënten van sushi; Er worden 2 soorten 'Nigiri sushi' en 2 soorten 'Maki sushi' gemaakt; De cursus eindigt bereiden van sushi door cursist; Basiskok kan chef-kok beter assisteren bij de bereiding van hoogstaande en ingewikkelde sushi gerechten. 	In samenwerking met Rational en Bouter. <ul style="list-style-type: none"> Basisfuncties van de combisteamer; Bereiding Chinese/Aziatische gerechten, d.m.v. basisfuncties van de machine, zoals nasi- en bami goreng, Tjap Tjoy en gegaarde Cha Sieuw; Cursist moet enkele gerechten kunnen maken met Combisteamer. 	In samenwerking met Kumar's/Verstegen <ul style="list-style-type: none"> Presentatie basiskruiden van de Thaise/Indische keuken en bereiding van enkele Thaise basisgerechten met Kumar's/ Verstegen sauzen; Zelfstandig maken aan basisgerechten, bijv. gebakken Balinese noedels en Tom Kha Kai soep; Basiskok kan chef-kok beter assisteren bij de bereiding van hoogstaande en ingewikkelde Thaise/Indische gerechten.
Doelgroep*	Keukenpersoneel vanaf niveau 2 en voor de keukenhulp op niveau 1 die door kunnen groeien naar niveau 2.	Koks op niveau 3 in de Chinese-Aziatische keuken en basiskoks op niveau 2 die door kunnen groeien naar niveau 3.	Koks op niveau 3 in de Chinese-Aziatische keuken en basiskoks op niveau 2 die door kunnen groeien naar niveau 3.	Basiskoks op niveau 2 - 3 in de Chinese-Aziatische keuken.
Datum & Locatie	7 mei 2018 <i>Foodhall Foodexplore te Utrecht</i> 25 september 2018 <i>Bouter te Zoetermeer</i>	7 mei & 10 september 2018 <i>Foodhall Foodexplore te Utrecht</i>	8 mei & 11 september 2018 <i>Bouter te Zoetermeer</i>	29 mei & 18 september 2018 <i>Verstegen te Rotterdam</i>

	Chinese Keuken	Japanse Keuken Umami	Sichuan Keuken
Keukenfunctie	Niveau 2 en 3	Niveau 4, 5 en 6	Niveau 4, 5 en 6
Inhoud & resultaat	In samenwerking met Lee Kum Kee. <ul style="list-style-type: none"> Introductie van basissauzen van Lee Kum Kee; Bereiding enkele Chinese/ Aziatische basisgerechten met deze sauzen; Cursist moet van een van de gerechten maken. 	In samenwerking met Restaurant Onderweg. <ul style="list-style-type: none"> Aandacht gegeven aan de specifieke smaak van de Japanse keuken: umami. Bereiding van umami-gerechten (tamme eendenborst met miso, tuna met Teriyaki Mirinsaus); Cursist moet zelfstandig een van de gerechten bereiden. 	In samenwerking met Zhang-Hu/San-San. <ul style="list-style-type: none"> Inzicht en bereiding van vier zeer hoogwaardige Sichuan gerechten; Deelnemers moeten zelfstandig de klassieke Sichuan saus "Rode peperolie" kunnen maken; Maar ook: varkensvleesgerecht Dong Po, pikant gekookt rundvlees en het typische specialiteiten-gerecht pittige geroosterde vis.
Doelgroep*	Koks op niveau 3 in de Chinese-Aziatische keuken en basiskoks op niveau 2 die door kunnen groeien naar niveau 3.	Koks vanaf niveau 4 in de Chinese-Aziatische keuken.	Koks vanaf niveau 4 in de Chinese-Aziatische keuken.
Datum & Locatie	15 mei 2018 <i>Bouter te Zoetermeer</i> 10 september 2018 <i>Foodhall Foodexplore te Utrecht</i>	14 mei & 24 september 2018 <i>Restaurant Onderweg te Almere</i>	14 mei & 24 september 2018 <i>Bouter te Zoetermeer</i>



Duur
10:30 – 15:00

Certificaat & Kosten
Deelnemers die slagen krijgen een certificaat.

Deelnamekosten:
VCHO-leden € 50,- p.p.
Niet-leden € 75,- p.p.

Aanmelden
[Klik hier om u aan te melden voor de Masterclasses](#)

*Ten tijde van de opleiding reeds minimaal 1 jaar in dienst voor tenminste 16 uur per week. Gevolgd door een niet-vergunningsplichtige medewerker, is samen 1 inspanningsconditie. Maximaal 1 Masterclass niveau 4, 5 en 6.

亚洲料理培训课程简介 2018

	亚洲风格沙拉	基础寿司	现代厨房应用	泰式与印度美食
厨师级	1 级和 2 级厨师	2 级和 3 级厨师	2 级和 3 级厨师	2 级和 3 级厨师
课程内容和成果	与 Bieze Foodservice 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 使用 4 种 Bieze Foodservice 的基础沙拉备至亚洲封为沙拉； 课程结束后，学员需要可以自行备至亚洲风味沙拉。 	与 Yama 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 了解制作寿司需要的基本材料 制作两种类型的寿司手握寿司和太卷寿司； 课程结束后，学员可独立制作寿司； 初级厨师可以更好的协助厨师准备高质量的寿司 	与 Rational 和 Bouter 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 了解 Combisteamer 的基本功能； 使用基础工具准备中式/亚洲料理，例如，炒饭和炒面、杂菜、叉烧 学员必须要用 Combisteamer 备至中式/亚洲料理。 	与 Kumar's / Versteegen 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 学习了解泰国及印度美食的基本香料（例如，红辣椒、芹菜、柠檬叶、咖喱叶）； 使用 Kumar's/Versteegen 所提供的酱料备至基本泰式菜肴； 最终，学员必须可以独立制作一些泰式基本菜肴； 让基础亚洲厨师能够更好地协助主厨烹制高质量的、工艺复杂的泰国/印度菜肴。
适用群体*	1-2 级的、在亚洲餐厅厨房中工作的。	2-3 级的、在亚洲餐厅厨房中工作的。	2-3 级的、在亚洲餐厅厨房中工作的。	2-3 级的、在亚洲餐厅厨房中工作的。
培训日期及地点	2018 年 5 月 7 日 在 Foodhall Foodexplore, Utrecht	2018 年 5 月 7 日 & 9 月 10 日 在 Foodhall Foodexplore, Utrecht	2018 年 5 月 8 日 & 9 月 11 日 在 Bouter, Zoetermeer	2018 年 5 月 29 日 & 9 月 18 日 在 Versteegen, Rotterdam
	2018 年 9 月 25 日 在 Bouter, Zoetermeer			

	中式美食	日本风味美食	四川风味美食
厨师级	2 级和 3 级厨师	4 级、5 级和 6 级厨师	4 级、5 级和 6 级厨师
课程内容和成果	与 Lee Kum Kee 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 介绍李锦记基础中式调料，例如生抽、蚝油等； 用这些酱料备至基础的中式菜品； 学员用其中的一些酱料做一道菜品。 	与 Restaurant Onderweg 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 着重于日本料理的独特的味道：Umami； 备至 Umami 风味的日本料理（例如用味增处理鸭胸肉、用照烧酱处理吞拿鱼）； 学生必须独立准备其中的一个料理。 	与 Zhang-Hu/San-San 合作举办。 <ul style="list-style-type: none"> 学习如何准备高质量的四川菜； 学员需要能独立制作经典川式酱料“红辣椒油”； 学习备至：东坡肉，水煮肉和经典的辣味烤鱼。
适用群体*	2-3 级的、在亚洲餐厅厨房中工作的。	4 级或 4 级以上的、在亚洲餐厅厨房中工作的。	4 级或 4 级以上的、在亚洲餐厅厨房中工作的。
培训日期及地点	2018 年 5 月 15 日 在 Bouter Zoetermeer	2018 年 5 月 14 日 & 9 月 24 日 在 Restaurant Onderweg, Almere	2018 年 5 月 14 日 & 9 月 24 日 在 Bouter, Zoetermeer
	2018 年 9 月 10 日 在 Foodhall Foodexplore, Utrecht		



持续时间
10:30 - 15:00

培训证书及费用
每位参加者可获得培训证书。

培训费用：
中饮公会会员 € 50 / 每位
非会员 € 75 / 每位

报名方式
[点击这里，马上报名！](#)

* 参加课程的员工必须已经在此餐厅工作满一年，而且每周至少工作 16 小时。分别非工照厨师参加课程所获得的文凭可以做为一个申请工照的条件。3 场课程中，至多可以有一场适用于 4、5、6 级厨师的课程。