

„Přinášíme do Vaší kuchyně revoluci s vývary, které jsou základem každého vaření a byly připraveny podle Escoffiera.

Na semináři Vám ukážeme práci s produkty
a vysvětlíme naši filosofii výroby.“



Martin Staněk



Filip Sajler



MISE EN PLACE



VYUŽITÍ VÝVARŮ PERFECT CHEFS V PRAXI

Na začátku jsou kosti, zelenina a čistá voda, nic víc...

16. února 2024

10.00 hod. / Gastrostudio BIDFOOD
Kralupy nad Vltavou

Bidfood
Gastrostudio

CO OCHUTNÁTE

- / Polévku Pho
- / Italské rizoto s liškami
- / Thajské žluté curry s krevetami, pak choy, jasmínová rýže
- / Hovězí steak, svíčková omáčka, špekový knedlík a marinované brusinky

Kurz je pro zákazníky Bidfood zdarma.

Kapacita kurzu: 30 osob.