Verband der Köche führt ein Soßenseminar an der KKS durch

Der Verband der Köche Gießen-Wetzlar e. V. unterstützt die auszubildenden Köche an der Käthe Kollwitz-Schule durch eine Zusatzveranstaltung zum Thema Soßen am 17.05.2017.

Da im gastronomischen Alltag die Unterweisung in die Herstellung der unterschiedlichen Soßen oft zu kurz kommt, sollte den Auszubildenden die Möglichkeit geboten werden, ihre Kenntnisse und Fertigkeiten zu vertiefen, sich anregen zu lassen sowie ihren Geschmack zu schulen

Thomas Kehr bei der Einführung ins Thema

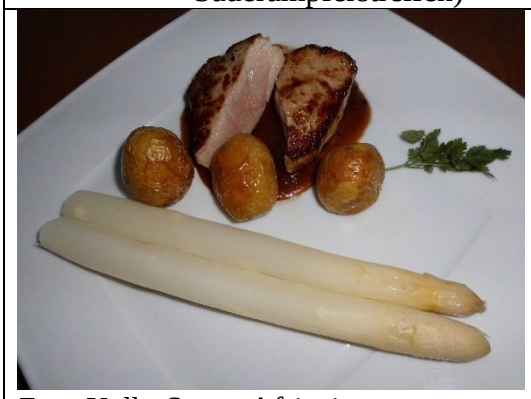
Zunächst sollten Fonds vom Geflügel und Fisch und eine braune Grundsoße hergestellt werden. Diese dienen als Grundlage zur Herstellung der eigentlichen Soßen.

… bei der Produktion

Unter Anleitung von Thomas Kehr, der assistiert wurde von Dieter Spengler und Kevin Krüger, stellten die angehenden Köche Kalbssoße, Lammsoße, Geflügel- und Fisch-Velouté sowie Bechamelsoße her und leiteten diese dann ab passenden zu den jeweiligen Gerichten.

Zur Scholle: Sauce Chivry
(mit Spinatpürée, Pernod, Sauerampferstreifen)

Zum Geflügel: Sauce Albufera
(mit rotem Paprikamus)



Zum Kalb: Sauce Africaine
(mit Cayenne, Malaga, Trüffel)

Zum Lamm: Thymiansoße

Nachdem die Gerichte schließlich angerichtet, verkostet und besprochen waren, bedankte sich der gastgebende Fachlehrer Günter Ott bei allen Beteiligten für das Interesse und Engagement, speziell bei der Vertretern des Köche-Verbands und für das Sponsoring bei der Firma Union-SB, Gießen.

Mit neuen Ideen – ein Gruppenbild zum Abschluss