

Information zu unseren Salat Saucen Seminaren in der *WeinSchmeckerei*

Es ist enorm wie groß die Auswahl an Ölen und Essigen in den letzten Jahren geworden ist. Viele entdecken gerade bei den Frucht Essigen, wie z.B. Himbeer Balsam Essig oder Mango Essig Ihre Favoriten und fragen sich dennoch „Und wozu kann ich die verwenden?“

Das hat mich vor ein paar Jahren auf die Idee gebracht, Salat Saucen Seminare anzubieten. Der Ablauf dieser Seminare ist für Sie als Teilnehmer pures Vergnügen, da wir im Vorfeld für Sie Salat, Käse, Fisch, Wurst, Obst, Gemüse,...und alles was sich saisonal zu einem Salat verarbeiten lässt einkaufen, waschen, schneiden und gegebenenfalls vorkochen.

Und nun heißt es „Neugier genügt“. Nach einer kurzen Einleitung mit einem Glas Prosecco über die häufigsten gestellten Fragen wie zum Beispiel: Soll man in Olivenöl braten? Wie lange ist Walnussöl haltbar? Wie alt ist Aceto Balsamico aus Modena wirklich? Welcher Essig passt generell zu welchem Öl und was passt gar nicht zusammen, und zusätzlichen Tipps welche Gerichte mit unseren Ölen und Essigen noch aufgepeppt werden können.

Als kleine Einstiegshilfe haben wir auf einem Blatt ein paar Salat Kombinationen mit den entsprechenden Dressings zusammengestellt, damit Sie eine einfachere Orientierung durch unsere Auswahl von mehr als 25 verschiedenen Ölen und Essigen haben.

Nun geht es los. Sie nehmen sich einen Teller und stellen sich individuell Ihren Salat zusammen und können dann einfach mal ausprobieren, ob Sie zum Beispiel einen Salat mit Lachs und Melone auch mit Orangenöl und Feigen Balsam Essig mögen. Durch dieses „einfach mal ausprobieren können“ weiß jeder nach dem Seminar, was mit den teilweise auch noch so exotischen Essigen wie zum Beispiel Marillen Rosen Balsam kombiniert werden kann. Selbstverständlich stehen nicht nur Ich, sondern auch Getränke von Wasser bis Wein während des Seminars zur Verfügung.

Ihre www.WeinSchmeckerei.de
Berrenrather Str.313, 50937 Köln-Sülz, Tel.0221/411670