

Scholingsdag restaurant technieken en gastheerschap 3.0

De dag begon in Hoorn met de verwelkoming door onze host Theo Muller van het SG Newton.

De dag werd verzorgd door Edward van Toolen en Frank onze mocktail deskundige.

De start was een Powerpont van de ontwikkelingen van de gast en het gastheerschap in de huidige tijd.

Daarna werd er gestart met de werkzaamheden waarbij iedereen aan de slag kon.

Als eerste een gekookte kreeft schoonmaken en presenteren aan tafel.

Tweede opdracht het zuiver en zeer dun uitsnijden van gerookte zalm en daarmee een bord opmaken als voorgerecht.

Voor de lunch moesten de deelnemers nog een stroganoff saus maken met groenten en het snijden van een tournedos aan tafel voor zichzelf.

Het dessert was wederom uit eigen werk, het uitsnijden van een baby ananas en het maken van een cocossaus en daarna flamberen, en opeten.

Tenslotte van deze interessante dag werden we meegenomen in de wereld van fermentatie en samen smelten van smaken die je niet direct verwacht in mocktails. Er werd een mocktail gemaakt van rooibosthee, met daarin zoveel smaken dat het bijna ondoorzichtig werd, Frank is met zijn bedrijf hier heel ver mee en tussen de gangen door serveren ze daar dit soort shots als smaak opwekker en het zuiver maken van smaken.

Al met al een zeer mooie dag met vele ingrediënten die het leven van een docent zeker aan de voorkant heeft verrijkt.

Nogmaals dank aan de locatie en de instructeurs voor deze leerzame dag.