

JAR^g



Zchlazování, zmražování,
regenerace

TECHNOLIE PRO GASTRONOMII

3.



Vysvětlení principu zchlazování
pokrmů a funkce zchlazovače

- přednosti zchlazených pokrmů
- ekonomické výhody při použití chlazených pokrmů
- práce v kuchyni při využití konvektomatů a zchlazovačů
- využití zchlazovačů v kuchyních restaurací, hotelů, rychlých občerstveních, závodních jídelnách nemocnicích, domovech důchodců, ústavech sociální péče a praktická ukázka zpětné regenerace zchlazených pokrmů

1.



Seznámení se s vyhláškou č. 107
Ministerstva zdravotnictví
o hygienických požadavcích na
stravovací služby, týkající se
zchlazování pokrmů (vycházející
ze směrnic platných v EU)



4.

Diskuse a ochutnávka



2.

Praktická ukázka zchlazování
pokrmů ve zchlazovači



Litvínovice 26, 370 01 České Budějovice, tel.: 387 203 182,
fax: 387 225 905, e-mail: obchod@jar9.cz www.jar9.cz

Kdy: 6. dubna 2004 v 9:00
Kde: Školní zařízení Sparta
Puklicova 41
České Budějovice
Kontaktní osoba: Otto Zámečník +420 724 054 242
Radim Cipra +420 602 409 498
Školící kuchař: Viktor Duda
Použité stroje: Eloma
Doprava: JAR^g +420 602 409 498
Termín dopravy: do 5. dubna 2004
Pro koho: pracovníky SOU, zářky
a odbornou veřejnost
Doba konání kurzu: 4 hodiny

