

Studenten der Fachakademie mit ERASMUS+ in Belgien

Freitag, 09.02.2018

Christian

Heute kamen gegen 10 Uhr alle bestellten Lebensmittel. Wir haben alles verstaut, das Mise en Place gerichtet und anschließend mit einigen Küchenexperimenten begonnen. Z.B. haben wir mit Gurken, Gin, Zitronensaft und Basilikum einen Cocktail gemixt und diesen zu einem Gel verarbeitet. Nun gibt es Starter mit diesem Gel. Auch habe ich einige kleine Radieschen gepickelt (süß sauer eingelegt) und darauf geachtet, dass das noch anhaftende Blattwerk nicht in die Flüssigkeit kommt. Nach ein paar Stunden wurden diese aus der Marinade genommen und die- essbaren!- Blätter mit Dressing und sehr kleinen Tomaten angemacht. Somit erhielt man einen „Salat an einem Stück“. Dieser kam als kaltes Amuse sehr gut an und wird wohl auch in Zukunft wieder einmal zubereitet werden.

Markus

Der Morgen begann erstmal mit einer Einkaufstour, um den privaten Kühlschrank mal wieder aufzufüllen. Direkt im Anschluss begann die Arbeit direkt mit einem gut besuchten Mittagsservice. Hier nahm mich der Souschef zur Seite und zeigte mir einige Gerichte der Karte, welche ich den restlichen Tag anrichten konnte. Nach dem Mittagstisch begann ich mit den Vorbereitungen für das Karnevalwochenende, welches in Holland ebenso groß gefeiert wird wie bei uns daheim. Hierfür wurden große Mengen an Pulled Pork, Kartoffelpüree und Bauchfleisch zubereitet, um die Mäuler der hungrigen „Jecken“ zu stopfen.



Ansprechpartner

R. Wallner, StDin
Stettiner Str. 1
97072 Würzburg
Tel 0931/ 7908 100



Erasmus+

Studenten der Fachakademie mit ERASMUS+ in Belgien