



SALON PARTNERSKI



ZAPROSZENIE

SAS serdecznie zaprasza 19 września 2019 roku do swojej siedziby w Zielonej Górze przy ulicy Chmielnej 15 w godzinach 10:00 - 12:00 na pokazy kulinarne.



System a'la carte, sprawne i efektywne przygotowywanie potraw z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego

- Korzyści wynikające z użytkowania pieca konwekcyjno-parowego
 - » Mniej ubytków wagi produktów poddanych obróbce
 - » Oszczędność energii
 - » Oszczędność czasu
- Organizacja przygotowania potraw w różnych temperaturach oraz w różnym czasie na żywo (live cooking)
- Prezentacja z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego Unox

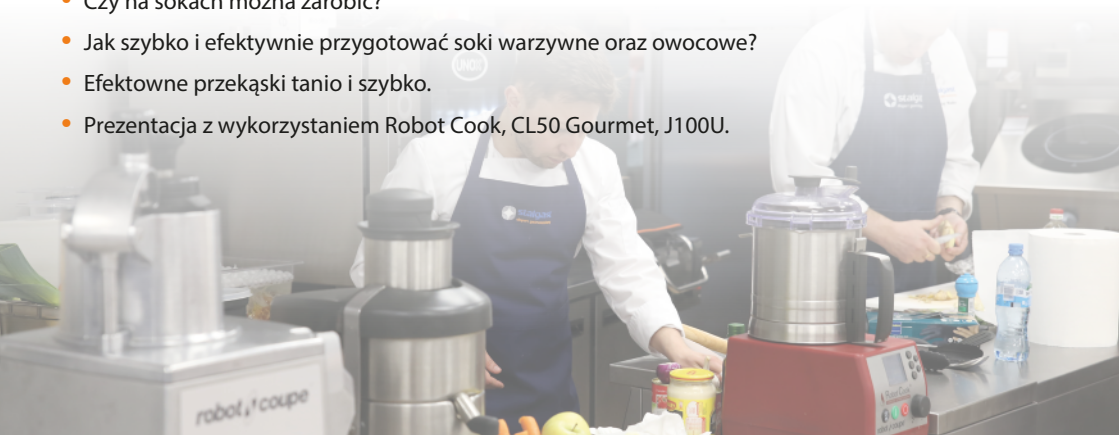
Opis szkolenia

Piec konwekcyjno-parowy (obróbka termiczna)

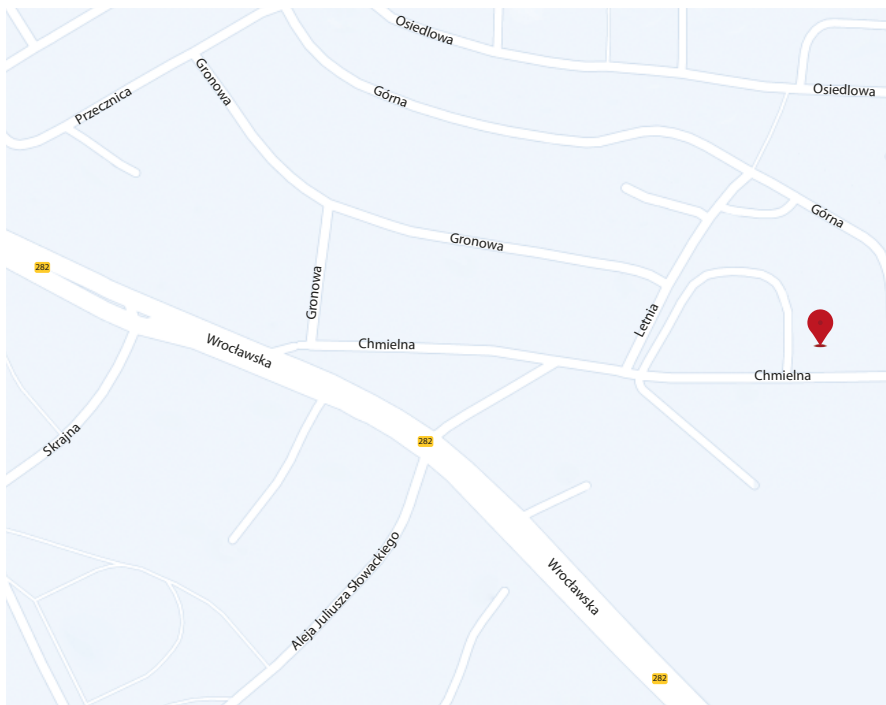
- Gotowanie na parze - jak prosto i zdrowo przygotowywać produkty na parze
- Smażenie – powtarzalność, wydajność, koszty
- Grillowanie – efektywne grillowanie mięs ryb i warzyw
- Jak w prosty sposób działać na piecu w systemie a'la carte?
- Wykorzystanie systemu MultiTime ,Ready Cook w piecu UNOX w codziennej pracy
- Czy to wszystko się opłaca?

Nowe trendy w dynamicznej obróbce żywności

- Czy na sokach można zarobić?
- Jak szybko i efektywnie przygotować soki warzywne oraz owocowe?
- Efektowne przekąski tanio i szybko.
- Prezentacja z wykorzystaniem Robot Cook, CL50 Gourmet, J100U.



Zgłoszenia udziału prosimy wysyłać na adres e-mail: sas@sas24.pl
W zgłoszeniu prosimy o podanie ilości osób oraz wybranie godziny prezentacji



SALON PARTNERSKI



SAS
Chmielna 15
65-001 Zielona Góra

sas@sas24.pl
683 208 070
683 250 325