

TECHNIKY ÚPRAV MOŘSKÝCH RYB, VHODNÉ KOMBINACE S PŘÍLOHAMI



(KAMBALA, MUŠLE SVATÉHO JAKUBA, GRATINOVANÉ RYBY, OMÁČKY VHODNÉ K RYBÁM A MOŘSKÝM PLODŮM)

retigo®

pořádá

Asociace kuchařů a cukrářů,
pobočka Severní Morava a Slezsko ve spolupráci s firmou
Retigo s. r. o.

Na kurzu si ukážeme přípravu ryb a mořských plodů od základu až po vhodné kombinace, správné techniky úprav od filetování až po správnou tepelnou úpravu.



LEKTOR: JAN HORKÝ

TERMÍN KONÁNÍ: 9. LISTOPADU 2023

ČAS KONÁNÍ: 9h - 14h

MÍSTO KONÁNÍ:

SHOWROOM FIRMY RETIGO S.R.O.

V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM

Elektronické přihlášky na www.akc.cz

Podrobné informace na www.akc.cz

nebo na tel. číslech: 775 657 217 a 732 411 034