

Unter Hochdruck!!!!

Von der Sodawasserproduktion und Sahnezubereitung zur Herstellung von Espumas, Fingerfood, Desserts, Cocktails, warmen und kalten Saucen mit Hilfe der iSi-Systeme für die Gastronomie.



Im November fand bereits der vierte kulinarische Workshop zum iSi-System für das zweite Ausbildungsjahr der Köchinnen und Köche an den Beruflichen Schulen statt. Wie in den Jahren zuvor wurden auch bei diesem Workshop das iSi-System und die entsprechenden Geräte in Theorie und Praxis vorgestellt, die mit ihren vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten mittlerweile von vielen Profi-Köchen rund um den Globus eingesetzt werden.

Bei einem iSi Gerät wird lösliches Gas unter Druck in der aufzuschäumenden Flüssigkeit gelöst. Durch den Druck im Siphon kann die Flüssigkeit durch die Tülle entnommen werden, dabei dehnt sich das gelöste Gas aus und die Flüssigkeit schäumt auf – ein köstlicher Espuma entsteht!



Unter der Anleitung des Anwendungsberaters Wolfgang Reimann, der bisher alle stattgefundenen Workshops geleitet hat, entstanden in der Küche allerlei köstliche und innovative Kreationen.



Coffee & Coconut-Cocktail



Kürbisschaum



Mandel-Buttermilchschaum auf Citrusfrüchten

Die Schülerinnen und Schüler hatten während der Veranstaltung viel Spaß in der Küche, machten sich mit der Technik vertraut, probierten die Geräte aus und kamen alle zu guten Ergebnissen, die auf entsprechend schönen Tellern und Geschirnteilen angerichtet und sogleich verkostet wurden. Nur wenige Workshop-Teilnehmer hatten bisher Erfahrungen auf diesem Gebiet sammeln können, weshalb die erneute Ausrichtung des Workshops eine gute Entscheidung der Lehrkräfte in der Gastronomie-Abteilung war.









Herr Reimann



Nicole



Ali



Marius



Elias



Carlos