

Vin och mat i kombination



måndag 11 maj 2009

Blommenhof Hotell

13.00 Start

15.00 Vinprovning

17.00 Matlagning

19.00 Slut

6 h betald utbildningstid.

Stanna kvar och njut av mat och dryck tillsammans.

Anders Karlsson

är chefsommelier och matsalsansvarig på Lejondals Slott när han inte utbildar och undervisar andra mat- och vinintresserade.

Andreas Österberg

kökschef på Lejondals Slott.

Frågor

Camilla Carlsson

Blommenhof Utbildning

0155-29 09 10

VÄLKOMMEN

Syftet med dagen är att genom teoretiska och praktiska övningar lära ut hur man kombinerar mat och vin till en upplevelse utöver det vanliga.

Tillsammans har Anders Karlsson och Andreas Österberg satt ihop en utbildning för såväl köks- och restaurangpersonal som andra mat- & vinintresserade.

Första passet, ca 1,5 – 2 timmar

Grundläggande kunskap om vin och dess uppbyggnad – vilka egenskaper i vinet är det som påverkar våra val, och en kort genomgång av typiska viner i de olika stilarna. Sensorik i praktiken – hur fungerar vårt smak- och doftsinne, och varför upplever vi dofter och smaker olika?

Andra passet, ca 1,5 – 2 timmar

De 5 grundsmakerna. Teori och praktiska övningar för att visa hur grundsmakerna reagerar i olika kombinationer – vi testar rena råvaror med typiska viner och har en öppen diskussion om vad vi tycker och tänker.

Tredje passet, ca 1,5 - 2 timmar

Vi lagar mat tillsammans med Andreas och under tiden diskuterar vi grundsmakerna i matlagningen. Hur balanserar vi sötma, syra och salta i rätterna för ett harmoniskt resultat – och hur kan vi göra maten lite mera 'vinvänlig'? Vi pratar lite om vinets "vänner & fiender" och sätt att balansera smakerna så att vi kan anpassa till. Vi har också möjlighet att titta igenom existerande menyer och identifiera smaker eller kombinationer som kan göra vinval problematiskt, och hur vi i så fall kan kontra detta på ett bra sätt redan i köket.

Fjärde passet, ca. 1,5 – 2 timmar

Här lägger vi nu ihop dagens upplevelser och diskuterar praktiska exempel – som servitör i matsalen, vad ska jag tänka på i mina rekommendationer till gästen? Vi tar upp exempelmenyer och identifierar lämpliga vinval, resonerar om vinlistans uppbyggnad i hänsyn till matsedeln och testar våra kunskaper på ett mera praktiskt sätt. Här finns också tid för egna frågeställningar.

Blommenhof Utbildning i samarbete med

Varje utbildning är unik

