

China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



Entdecken Sie die Geheimnisse der chinesischen Küche

Einführung: Entdecken Sie die Geheimnisse der chinesischen Küche in CieCAS' 5-tägigem Intensivprogramm in Shanghai. Erleben Sie in nur 5 Tagen eine transformative kulinarische Reise durch China. Dieses intensive Programm kombiniert fachkundige Anleitung, praktische Übungen und kulturelle Eintauchen bei gleichzeitigem Spaß. Meistern Sie essentielle Techniken, erkunden Sie regionale Spezialitäten und erweitern Sie Ihr kulinarisches Repertoire.

Programm

Entdecken Sie die Geheimnisse der chinesischen Küche Entdecken Sie die Magie hinter authentischer chinesischer Küche in unserem 5-tägigen Intensivprogramm. Tauchen Sie ein in das Herz der chinesischen kulinarischen Traditionen, während Sie eine vielfältige Auswahl regionaler Geschmacksrichtungen und Techniken erkunden. Von der feurigen Würze von Sichuan bis zur delikaten Kunstfertigkeit der kantonesischen Küche werden unsere erfahrenen Köche Sie durch die Feinheiten jeder Region führen. Meistern Sie essentielle Techniken, von der Präzision der Messerführung bis zur Kunst der Wok-Beherrschung. Sie haben die Gelegenheit, Ihr neu erworbenes Wissen mit praktischen Kochsessions auf die Probe zu stellen. Tauchen Sie ein in die lebendige Atmosphäre eines lokalen Marktes, wo Sie die Geheimnisse der Auswahl der feinsten Zutaten entdecken werden. Genießen Sie den authentischen Geschmack Chinas mit einem Mittagessen in einem traditionellen Restaurant und vervollständigen Sie Ihre kulinarische Reise. Am Ende dieser transformativen Erfahrung werden Sie die Fähigkeiten und das Selbstvertrauen besitzen, die Magie der chinesischen Küche in Ihrer eigenen Küche nachzubilden.



Was ist enthalten und Kosten

Entdecken Sie die Geheimnisse der chinesischen Küche in unserem 5-tägigen Intensivprogramm. Tauchen Sie ein in fachkundige Anleitung, erkunden Sie belebte Märkte und genießen Sie köstliche tägliche Mittagessen. Konzentrieren Sie sich darauf, neue kulinarische Techniken zu meistern, während wir uns um die Logistik kümmern. Um ein optimales Lernerlebnis zu gewährleisten, ist ein Minimum von 5 Teilnehmern erforderlich.



China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



Programm

Tag 1: Grundlagen der chinesischen Küche 9:00 - 10:00 Uhr: Begrüßung und Kursüberblick

- Willkommen im CieCAS Training Center
- Einführung in den Lehrplan der Woche
- Eisbrecher-Aktivitäten zur Förderung von Teamwork und Kameradschaft

10:00 - 11:00 Uhr: Eine kulinarische Reise durch China

- Erkundung der acht kulinarischen Traditionen Chinas
- Einführung in ikonische Gerichte, die jede Küche repräsentieren

11:00 - 12:00 Uhr: Vertiefung der Küche und kulinarische Erfahrung

- Weiterführende Erkundung klassischer chinesischer Gerichte
- Gruppenmittagessen in einem ausgewählten chinesischen Restaurant, um authentische Aromen zu erleben

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause

13:00 - 14:00 Uhr: Beherrschung chinesischer Messerfertigkeiten

- Demonstration grundlegender chinesischer Messertechniken (Schneiden, Schneiden, Würfeln)
- Praktische Übung zur Verbesserung der Schneidpräzision

14:00 - 15:00 Uhr: Die Kunst des Gemüseschnittens

- Demonstration anspruchsvoller chinesischer Gemüseschnitttechniken
- Visuelle Inspiration und praktische Anleitung

15:00 - 16:00 Uhr: Kreation geschmackvoller kalter Gerichte

- Zubereitung traditioneller chinesischer kalter Gerichte mit frisch geschnittenen Zutaten
- Ausbalancieren von Aromen und Texturen für ein köstliches Geschmackserlebnis

16:00 - 16:30 Uhr: Tagesrückblick und Fragen

- Zusammenfassung der wichtigsten Lernpunkte des Tages
- Gelegenheit für Fragen und Diskussion
- Opportunity for questions and discussion



China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



Tag 2: Wok-Beherrschung und regionale Köstlichkeiten der Umgebung von Shanghai

9:00 - 10:00 Uhr: Beherrschung des Woks

- Demonstration grundlegender Wok-Techniken und ihrer Anwendung
- Praktische Übung zur Entwicklung von Wok-Kontrolle und Geschwindigkeit

10:00 - 11:00 Uhr: Schaufenster der Shanghaier Küche

- Tiefgehende Erkundung der Shanghaier Küche, einer Unterkategorie der Su-Küche
- Demonstration ikonischer Gerichte:



四喜烤麸
(Sixi braised bran dough)



清汤狮子头
(Lion's Head Meatball Soup)



葱烤大排
(Scallion Braised Pork Chop)

11:00 - 12:00 Uhr: Praktische Shanghaier Küche

- Teilnehmer bereiten die demonstrierten Shanghaier Gerichte unter Anleitung zu
- Fokus auf die Nachbildung von Aromen und Techniken

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause

13:00 - 14:00 Uhr: Enthüllung der Zhejiang-Küche

- Einführung in die Zhejiang-Küche und ihre charakteristischen Merkmale
- Demonstration klassischer Zhejiang-Gerichte:



龙井虾仁
(Sauteed Shrimp
with Longjing Tea)



东坡肉
(Braised Pork Belly)



炆蟹
(Salted Crab)

14:00 - 16:00 Uhr: Zhejiang-Küche üben

- Teilnehmer bereiten die demonstrierten Zhejiang-Gerichte zu
- Schwerpunkt auf die Einfangen der Essenz der Zhejiang-Aromen

16:00 - 16:30 Uhr: Tagesrückblick und Fragen

- Zusammenfassung der wichtigsten Lernpunkte des Tages
- Gelegenheit für Fragen und Diskussion



China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



Tag 3: Eine kulinarische Reise durch Südchina

9:00 - 10:00 Uhr: Klassiker der kantonesischen Küche

- Demonstration kantonesischer Kochtechniken mit Schwerpunkt auf Einfachheit und Frische
- Schaufenster ikonischer kantonesischer Gerichte:



白斩鸡
(White Cut Chicken)



菠萝咕咾肉
(Sweet and Sour Pork
with Pineapple)



豉汁蒸排骨
(Steamed Pork Ribs
with Black Bean Sauce)

10:00 - 12:00 Uhr: Praktische kantonesische Küche

- Teilnehmer bereiten die demonstrierten kantonesischen Gerichte zu
- Schwerpunkt auf die Einfangen der Essenz der kantonesischen Aromen

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause

China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause

13:00 - 14:00 Uhr: Erkundung der Min (Fujian)-Küche

- Einführung in die Min-Küche, bekannt für ihre Meeresfrüchte und einzigartigen Aromen
- Demonstration von Austernomelett, einer Fujian-Spezialität
- Verkostung anderer Min-Gerichte zur Erweiterung kulinarischer Horizonte

14:00 - 15:00 Uhr: Die Würze der Xiang (Hunan)-Küche

- Erkundung der Xiang-Küche, bekannt für ihre kräftigen und würzigen Aromen



Demonstration von 剁椒鱼头 (Steamed Fish Head with Chopped Pepper Sauce)

- Verkostung anderer typischer Xiang-Zutaten, um die regionale Schärfe zu erleben

15:00 - 16:00 Uhr: Köstlichkeiten der Hui (Anhui)-Küche

- Einführung in die Hui-Küche, mit Schwerpunkt auf ihrer reichen Geschichte und vielfältigen Zutaten



Demonstration von 胡适一品锅 (Hu Shi's First-Class Pot), einem renommierten Anhui-Gericht

- Verkostung anderer typischer Hui-Zutaten, um das regionale kulinarische Erbe zu schätzen

16:00 - 16:30 Uhr: Tagesrückblick und Fragen

- Zusammenfassung der kulinarischen Reise durch Südchina
- Gelegenheit für Fragen und Diskussion

China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



Tag 4: Die Würze von Sichuan und der Reichtum der Lu-Küche

9:00 - 10:00 Uhr: Sichuan-Geschmacksexplosion

- Einführung in die Sichuan-Küche, bekannt für ihre kräftigen Aromen und komplexen Gewürzprofile
- Demonstration ikonischer Sichuan-Gerichte:



麻婆豆腐
(Mapo Tofu)



口水鸡
(Sichuan-style
Kung Pao Chicken)



宫保鸡丁
(Kung Pao Chicken)

10:00 - 12:00 Uhr: Praktische Sichuan-Küche

- Teilnehmer bereiten die demonstrierten Sichuan-Gerichte zu
- Fokus auf das Ausbalancieren von scharfen, betäubenden und herzhaften Aromen

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause

13:00 - 16:00 Uhr: Lu-Küchen-Meisterschaft

- Erkundung der Lu-Küche, bekannt für ihre reichen Saucen und sorgfältige Zubereitung
- Demonstration von Lu-Küchen-Klassikern:



葱烧海参
(Braised Sea Cucumber
with Scallions)



油焖大虾
(Oil-Braised Prawns)



四喜丸子
(Four Joy Meatballs)

- Praktische Übung zur Beherrschung von Lu-Küchen-Techniken

16:00 - 16:30 Uhr: Tagesrückblick und Fragen

- Zusammenfassung der kulinarischen Erkundung des Tages
- Gelegenheit für Fragen und Diskussion

China Foods Alliance

Ein 5-tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer



Tag 5: Kulturelle Eintauchen und Abschied

9:00 - 10:00 Uhr: Marktbummel

- Teilnehmer versammeln sich bei CieCAS für einen gemeinsamen Ausflug zu einem lokalen Markt

10:00 - 12:00 Uhr: Erkundung des Shanghai-Marktes

- Eintauchen in die lebendige Atmosphäre eines Shanghai-Marktes
- Entdecken authentischer chinesischer Zutaten und lernen Sie deren Qualität kennen
- Verstehen Sie die Bedeutung frischer Produkte in der chinesischen Küche

12:00 - 13:00 Uhr: Kulinarische Genüsse

- Genießen Sie ein Abschiedsmittagessen in einem einzigartigen chinesischen Restaurant

13:00 - 14:00 Uhr: Zurück zu CieCAS

14:00 - 15:00 Uhr: Kurszusammenfassung und Fragen

- Rückblick auf die wichtigsten Lernergebnisse und Erfolge der Woche
- Gelegenheit für letzte Fragen und Diskussionen

15:00 - 16:00 Uhr: Feier und Abschied

- Zertifikatsübergabe zur Anerkennung der Leistungen der Teilnehmer
- Gruppenfoto zur Erinnerung an die gemeinsame Erfahrung
- Genießen Sie ein Abschiedsgetränk und unterhalten Sie sich mit anderen Teilnehmern und den CieCAS-Dozenten

