



Grundkurs für Steamergeräte

Dieser Kurs richtet sich an Personen die Steamergeräte noch nicht kennen oder sich kurz vor der Entscheidung eines Gerätes befinden. Die Kunden schauen zu und lassen sich die verschiedenen Geräte erklären und vorführen.

Ich zeige Ihnen die Möglichkeiten wie Sie dämpfen, backen und regenerieren können. Gerne gebe ich Ihnen Tipps und Tricks mit dem Umgang von Steamer.

Der **Grundkurs für Steamergeräte** dauert von 10:00 – 13:00 Uhr und beinhaltet folgender Ablauf:

10.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung und Inhalt des Mittags
10.10 Uhr	Vorstellung aller Steamer-Geräte als Übersicht
10.30 Uhr	Vorbereitung und Zubereitung von 3 Gerichten
11.30 Uhr	Kunden verkosten die Gerichte
	Tipps und Tricks mit dem Umgang von Steamern
	Beantwortung der Fragen, individuelle Beratung und Gespräche
13.00 Uhr	Kursschluss und Verabschiedung

Kursleiterin Antonia Steiner – Störkoch und dipl. Event Managerin
www.antoniam.ch - zeit für kulinarischen Genuss
Untere Paulistrasse 24, 8834 Schindellegi
Mobile +0041 79 636 62 28

