

FLAVOUR SHOCK

NIE ERAHNTGE GESCHMACKSKOMBINATIONEN AUF EINEM TELLER VEREINT



Es erwarten dich intensive, unerwartete Geschmackserlebnisse, die durch die Kombination ungewöhnlicher oder kontrastreicher Aromen entstehen. Hier treffen süße, saure, salzige, bittere oder umami-haltige Komponenten aufeinander und erzeugen eine überraschende Geschmacksexplosion.



TERMINE:

27.08.2025

INFORMATIONEN:

Dauer:

ca. 4 Stunden

Ort:

Chefmanship Centre
Wien

Hinweis:

Kochjacke oder
Schürze mitbringen

DAS ERWARTET DICH:

Innovative Kombinationen:

- Entdecke die Einzigartigkeit und den Überraschungseffekt bestimmter Zutaten-Kombis.

Trends:

- Erhalte Einblicke in die Zutaten und Lebensmittel der Zukunft.

Interaktive Verkostung:

- Erkunde die perfekten Kombinationen und nutze ihre Magie für deine Gerichte.

DEINE REFERENTEN:



Daniel Prinz

Antonio Paravic

Culinary Fachberatung
Österreich