

JAR,®



Kuchyňské vybavení - roboty, mixéry

TECHNOLOGIE PRO GASTRONOMII

1.

Představení krouhačů zeleniny



2.



Představení blixeru

mixování kašovitě a tekuté stravy pro školky, domovy důchodců a nemocnice



Ukázka vertikálního kутru

mletí masa, sekání, šlehání pomazánek, hnětení těsta

robot coupe®

3.

Použití ručního ponorného mixeru ve veřejném stravování

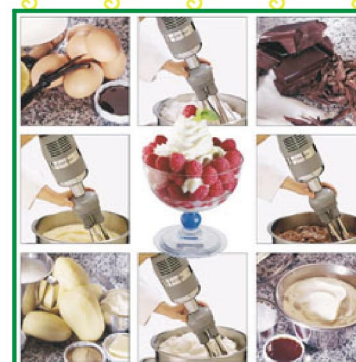
jednoduché mixování polévek a omáček



Čistění, hygiena, údržba a servis

4.

Diskuse a ochutnávka



Litvínovice 26, 370 01 České Budějovice, tel.: 387 203 182, fax: 387 225 905, e-mail: obchod@jar.cz www.jar.cz



Kdy: 31. března 2004 v 9:00
Kde: Školní zařízení Sparta Puklicova 41 České Budějovice
Kontaktní osoba: Václav Adamík +420 604 619 630 Radim Cipra +420 602 409 498
Použití kuchtař: Pavel Nydrle
Doprava: Robot coupe vlastní / JARg +420 602 409 498
Termín dopravy: do 30. března 2004
Pro koho: pracovníky SOU, záky a odbornou veřejnost
Doba trvání kurzu: 4 hodiny