

Das perfekte Dinner



Achtung: Bei uns könnten Sie zum Starkoch werden

Wenn Sie sich auch schon mal bei einem Mehr-Gänge-Menü im größeren Kreis gefragt haben, „wie schafft der Koch / die Köchin das nur?“, dann dürfen Sie sich sicher sein: Ein perfektes Dinner ist keine Hexerei. Es ist vielmehr die wohldurchdachte Reihenfolge und Komposition fein ausgesuchter und harmonisch aufeinander abgestimmter Lebensmittel. Den Rest machen die vielen, unscheinbaren Küchenhelfer, auf die der Kenner besonderen Wert legt: – Mehrklimazonen- Kühlschränke, die es ermöglichen, die einzelnen Produkte im jeweils idealen Kälte- und Feuchtklima aufzubewahren. Einge- kauft werden kann deshalb gut und gerne ein, zwei Tage oder mehr vor dem Verzehr. Das bedeutet Zeitersparnis am Tag der Einladung. – Induktions- Kochfelder, die blitzschnell auf Touren kommen und jede Temperatur gradge- nau halten. – Backöfen im XXL-Format und mit modernster Backtechnik wie beispielsweise Intensivbacken oder Auftauen. – Dampfgargeräte, in denen sich auf bis zu drei Ebenen gleichzei- tig und ohne Geschmacksübertragung verschiedene Speisen zubereiten las- sen. Und der Clou dabei: Die Eigen- aromen der Gerichte und vor allem auch die Nährstoffe bleiben erhalten. Genauso wichtig wie die technischen Details ist aber auch eine durchdachte Küchenplanung, bei der alle Arbeitsab- läufe leicht von der Hand gehen und die förmlich mit und nicht gegen Sie arbeitet.

Bei aller Technik ist jedoch eine Sache noch ganz wichtig: das richtige Gefühl bei der Verarbeitung der Lebensmittel. Schon unsere Großmütter machten die Garprobe, indem sie auf den Daumen- ballen der linken Hand drückten und

genau wussten, ob das Filet nun „well done“ oder „medium“ ist. Aber auch das ist keine Hexerei und wird leider nicht mit in die Wiege gelegt. Bei der Jonas-Kochschule können Sie jedoch die Probe auf's Exempel machen und gemeinsam mit dem Profikoch Frank Eicks über das perfekte Dinner fach- simpeln und sich viele Tipps und Kniffe aus der Sterneküche holen.

Autor: Christian Jonas
Tel. 02253-95110 | www.jonas-kuechenwelt.de

Für aktive Genießer – BioFresh



LIEBHERR



Trends



Gesundes u. vitaminschonendes Kochen.

Die neue Dampfgarer-Generation von Miele

Miele

LET'S COOK!

Mehr Tipps zum perfekten Dinner erhalten Sie in unserer Kochschule. Das neue Programmheft kann telefonisch unter 02253-95110 oder per email unter info@jonas-kuechenwelt.de kostenlos angefordert werden.

Das Jonas Küchenwelt Team freut sich auf Ihr Interesse und Ihre Anmeldung und wünscht Ihnen vorab schon einmal: "Guten Appetit".



Kochkurs Jonas-Küchenwelt



SieMatic®

Christian &
Simone Jonas