



Nauka technik przetwarzania i wprowadzenie produktów konopnych do małej gastronomii.

22-23.08.2023* | Katowice



* kolejne terminy sprawdź na stronie **HUBedu**

Nauka technik przetwarzania
i wprowadzenie produktów
konopnych do małej gastronomii.

**Jeśli chcesz rozwijać swoją gastronomię
i otrzymać kompleksową wiedzę dotyczącą
wprowadzenia konopi do restauracyjnego menu
to szkolenie jest skierowane właśnie do Ciebie!**

Standardowa cena szkolenia to 5000 zł brutto
- dzięki dofinansowaniu dla firm na Śląsku cena
to jedyne 1000 zł brutto.

W cenę szkolenia wchodzi:



Dwa dni zajęć praktycznych poprzedzonych
godzinnymi wykładami



Produkty wykorzystywane do potraw
gotowanych w ramach szkolenia,



Giftbox z produktami konopnymi
o wartości ponad 1000 zł
od firm patronujących

Plan szkolenia

Dzień 1.

Blok 1.

Żywność z nasion konopi - zastosowanie w kuchni i przetwarzanie zachowujące właściwości produktów.

- pesto z rukoli, nasion konopi i oleju konopnego
- makaron z pieczonymi warzywami, parmezanem i pesto rukolowym z nasion konopi
- wegański pudding czekoladowy z białkiem konopnym i borówkami

Blok 2.

Nabiał z konopi.

- mleko z nasion konopi
- serek twarogowy z nasion konopi
- gryczane bliny z łososiem wędzonym i koperkowym serkiem konopnym
- ser tofu z konopi

Dzień 2.

Blok 3.

Surowce z rośliny konopi w kuchni - zastosowania kulinarne liści i kwiatostanów oraz esencji olejowych (ekstraktów CBD, terpenów).

- teriyaki hemp tofu bowl z ryżem i brokułem
- pierogi z mąką konopną i farszem z soczewicy, szpinaku z parmezanem, polane szalwiowym masłem infuzowanym CBD
- cupcakes z kremem cytrynowo-konopnym mascarpone infuzowanym CBD

Nauka technik przetwarzania i wprowadzenie produktów konopnych do małej gastronomii.

O autorce:

Małgorzata Szakuła



- promotorka świadomego odżywiania, od 6lat związana z rynkiem konopnym. Prowadzi bloga kulinarnego opartego o tematykę „slow food”.

Jej autorskie przepisy oscylują wokół wegetarianizmu, witarianizmu, kuchni pięciu przemian oraz diety bazującej na produktach konopnych.

Jest autorką dwóch ebooków oraz programu szkoleniowego i webinarowego dotyczącego konopi w kuchni.

Zapisy:

alina@hubburger.com | 607 609 673

kb@hubburger.com | 504 900 366



hubburger.com

