

Dato: 28.11.2022
Tid: 11:30-18:00
Målgruppe: Foodservice og madprofessionelle
Sted: København Fur, Langagervej 60, 2600 Glostrup
Awardshow: Axelborg, Vesterbrogade 4, 1620 Kbh V.

Masterclass 'Best of the Best'

Program

11:30 -12:30

Hvordan arbejder vi med økologiske oste? Oplæg & smagning v. Rasmus Palsgård

Rasmus Palsgård har madbloggen "feinschmeckeren", er dommer til "Årets Ret med Gris" og "Årets Ret med Økologisk Ost", og er en del af kokkeholdet i Go' Morgen Danmark, hvor han ofte arbejder med ost. Til dette oplæg giver Rasmus os indsigter i, hvordan de bedste i branchen arbejder med økologisk ost, og nye inspiration til brugen af denne herlige råvare.

12:30 -13:30

Rundvisning & frokost hos København Fur

Vinderen af Kantineprisen 2022, Sofie Randall fra Jespers Torvekøkken hos København Fur, åbner køkkenet op, og tager os på rundvisning i de historiske rammer hos København Fur. Glæd dig til at opleve, hvordan årets vinder af kantineprisen arbejder med råvarer med dette års temaer: Ost & Gris. Og få konkrete indsigter i, hvad der skal til, for at lave mad af høj gastronomisk kvalitet i kantiner.

14:00 -15:00

Sensorik & smag fra *Årets Ret med Gris* v. Michael Museth

Med inspiration fra udskæringerne benyttet af dette års nominerede til Årets Ret med Gris, vil slagter Michael Museth tage os igennem en sensorisk gennemgang om grisekødets smag, teksturer og spisekvalitet.

15:15 -16:00

Fælles transport til Axelborg

16:00 -18:00

Kåring af vinderne af Landbrug & Fødevarers kokkekonkurrencer 2022

& lancering af spiseguiden 'White Guide Danmark' 2022

Tak til:

