

RYBNE WARSZTATY KULINARNE

Chcesz wprowadzić w menu restauracji nowe dania z ryb, chcesz ugotować pyszny obiad rybny, ale nie wiesz jak? TE warsztaty są dla CIEBIE!



WARSZTATY BEZPŁATNE

Zakres warsztatów:

1. Przygotowywanie ryb (patroszenie, filetowanie)
2. Jakość ryb, sposoby sprawdzania ich jakości, sposoby przechowywania
3. Porcjowanie, podstawowe zasady obróbki i przyprawiania ryb
4. Dostępność ryb, sezonowość ich występowania i jej wpływ na jakość, dostępność gatunków na rynku z uwzględnieniem produkcji lokalnej
5. Dania klasyczne i tradycyjne z uwzględnieniem lokalnych tradycji przyrządzania ryb
6. Dania dietetyczne i egzotyczne
7. Wartości odżywcze ryb, dieta rybna i jej wpływ na profilaktykę zdrowotną
8. Stan obecny i perspektywy rozwoju rynku ryb, w tym możliwości i ekonomiki zastosowania dań z ryb słodkowodnych dostępnych lokalnie w gastronomii i żywieniu zbiorowym
9. Obiad rybny

Każdy uczestnik otrzyma dyplom i certyfikat oraz zestaw kucharski.

Stowarzyszenie
Nadnotecka Grupa Rybacka
zaprasza
członków NGR oraz punkty
gastronomiczne i
mieszkańców z gmin:

**Trzcianka, Wieleń,
Drawsko, Krzyż Wlkp.,
Czarnków, Chodzież,
Szydłowo**

Zapisz się!
**28 sierpień lub
18 wrzesień 2020 r.
godz. 10-16**
Restauracja Rybny Puzon na
terenie Gospodarstwa
Rybackiego PSTRĄG Tarnowo
(gm. Szydłowo)

Zapisy trwają **do 4.08 (warsztat 28.08)**
lub do 21.08 (warsztat 18.09)
Ilość miejsc ograniczona - o przyjęciu
decydować będzie kolejność zgłoszeń.
Formularz zgłoszenia oraz więcej
informacji na
www.ngr.pila.pl lub
tel. 67 351 08 55, 668 028 473

Warsztaty współfinansowane są ze środków EFMiR w ramach
Priorytetu 4 „Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej”
Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze” 2014-2020 w zakresie
działania „Koszty bieżące i aktywizacja”

