

# Seminář - Molekulární kuchyně

[Přílohy ke stažení](#) [Související články a fotogalerie](#)

## Související články

[Fotogalerie ze semináře](#)

11.12.2014, 9:00-15:30, učebna praktického vyučování SOU stravování a služeb Ondřejská 56, 360 21 Karlovy Vary

**Pobočka:** [pobočka Karlovy Vary](#) **Cena pro členy:** 690,-  
**Přihlášky do:** 06.12.2014 **Cena pro nečleny:** 990,-

## Lektoři

**Tomáš KONOPKA** - kulinářský poradce Nestlé Profesional - člen AKC ČR pobočka Karlovy Vary - dlouhodobě se zajímá o nové trendy - propagátor nových trendů v ČR - bývalý manažer národního týmu



## Program

**V semináři se dozvíte:** - proč je dobré se o tomto tématu něco málo dozvědět - jak využít vědomosti v praxi při každodenní práci - něco málo o senzoryckých vjemech našich hostů - moderní a nové přístupy v tepelných a technologických úpravách - co jsou hydrokoloidní látky a jak využít jejich potenciál **Ochutnáte:** - sázené vejce z ovoce - králík na smetaně - hovězí jazyk s křenovou omáčkou - banánové želé s kokosovým pudinkem a další pochoutky

## Informace

Cena semináře: (v ceně je zahrnuta účast na semináři, ochutnávka, certifikát) **ČLEN AKC ČR: 690,- Kč včetně 21% DPH NEČLEN: 990,- Kč včetně 21% DPH** Poplatek za seminář musí být uhrazen do data semináře. Online přihlášky naleznete na [www.akc.cz](http://www.akc.cz). Na základě zaslané závazné přihlášky bude vystavena faktura a zaslána e-mailem. Originál bude předán na semináři. Počet míst omezen. Pokud nebude seminář naplněn 15 osobami, organizátor si vyhrazuje právo seminář zrušit.

**Uzávěrka přihlášek je 6.prosince 2013. Přihlášky můžete vyplnit online na [www.akc.cz](http://www.akc.cz) nebo zaslat na AKC KV nebo na e-mail: [sekretariat@akc.cz](mailto:sekretariat@akc.cz) Kontaktní osoba: Lukáš Paluska, předseda AKC ČR Karlovy Vary, Tel: 777 67 40 38**

[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)