



Science for foodies

# Sikre veje til perfekt bøf og bearnaise



Smag for Livet inviterer gastronomiens fagfolk til workshop om tilberedningsmetoder med fokus på varme og temperatur, maillardreaktion og gastrofysik.



**Mandag d. 19. oktober kl. 15-16.30**

i GastroLab



på Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

## Du får:

-  Nyeste viden om hvordan du opnår optimal smag, maillardreaktion og stegeskorpe samt en perfekt cremet bearnaisesauce.
-  Mulighed for at prøve det intelligente komfur Ztove og få erfaring med de nye muligheder, det giver.

**Tilmelding senest 9/10**

Pris: kr. 50

**TILMELD DIG HER**

## Dem kan du møde:

Gastrofysiker **Morten Christensen** giver nyeste viden om maillardreaktionerne og karamellisering, der giver bøffen stegeskorpe og smag, og om emulsionen der gør bearnaisen cremet.

Iværksætteren **Peter Favrholdt**, opfinder af det intelligente komfur Ztove, præsenterer teknologiens muligheder.

Kokken **Klavs Styrbæk** sætter sig selv og deltagerne i sving med sikre metoder til stegning af den perfekte bøf og tilhørende bearnaise.



Science for foodies er en serie workshops i GastroLab på Kold College i Odense, arrangeret af forsknings- og formidlingscenteret Smag for Livet. Her præsenterer eksperter i gastrofysik, madhåndværk og smag nyeste viden og konkrete metoder til køkkenet.