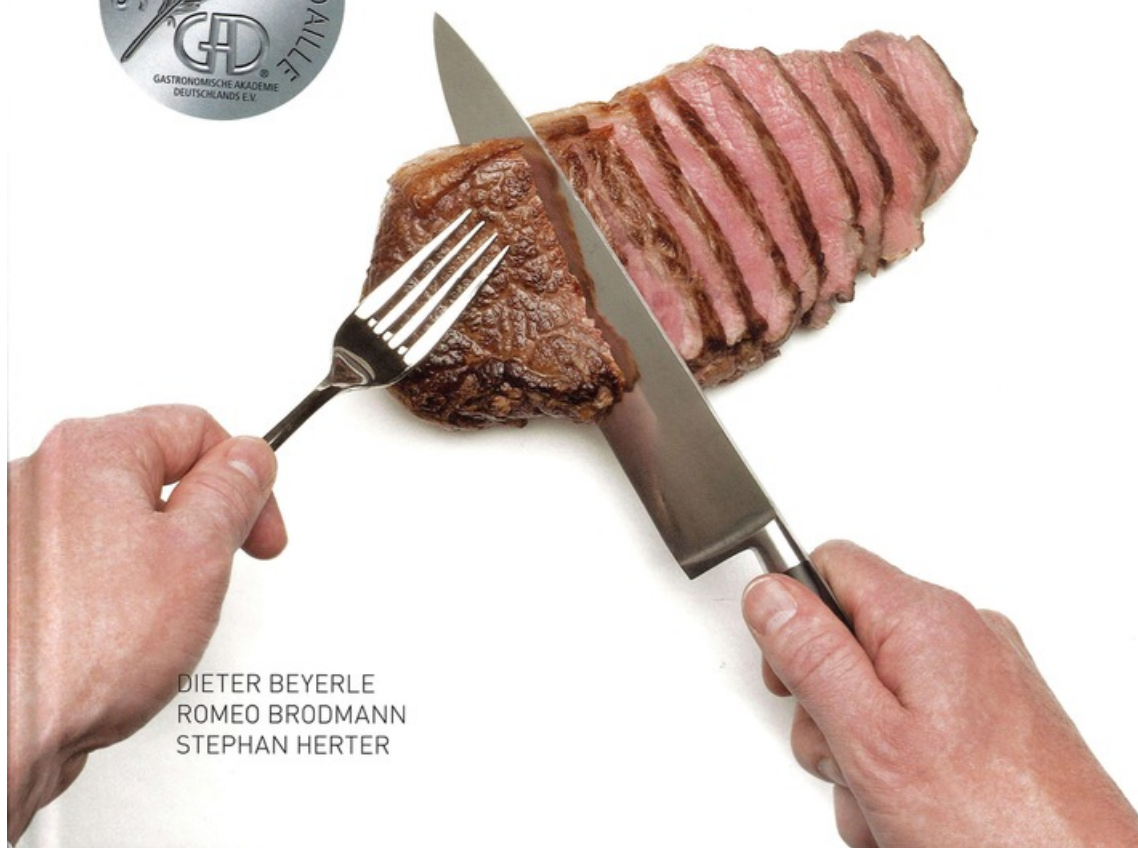


10.09.2015 - 11:37 Uhr

Fachpublikation von édition gastronomique ausgezeichnet / Silbermedaille für das Buch "Arbeiten am Tisch"

ARBEITEN AM TISCH

DIE HOHE KUNST DES
FLAMBIERENS, TRANCHIERENS,
FILETIERENS UND SERVIERENS



DIETER BEYERLE
ROMEO BRODMANN
STEPHAN HERTER

Zürich (ots) -

Die Gastronomische Akademie Deutschland (GAD) hat das Buch "Arbeiten am Tisch - die hohe Kunst des Flambierens, Tranchierens, Filetierens und Servierens" mit der Silbermedaille prämiert. Im 49. kulinarisch-literarischen Wettbewerb zeichneten

die GAD-Juroren "Genussbücher, die Spaß beim Lesen machen und der Zielgruppe einen Mehrwert bieten" aus. Das Buch "Arbeiten am Tisch" wurde 2014 von édition gastronomique, Fachverlag von GastroSuisse, veröffentlicht. Verliehen wird die Medaille am Mittwoch, 14. Oktober, anlässlich der Buchmesse in Frankfurt am Main.

Das Buch "Arbeiten am Tisch" widmet sich den verschiedenen Fertigkeiten der klassischen Servicekultur. Damit bewahrt es wertvolles Wissen vor dem Vergessen. In den Restaurants werden heute nur noch selten im Ganzen zubereitete Tiere und Fleischstücke aufgetragen. Auch das Zubereiten von Cocktails oder die Kunst des Flambierens sind weitgehend aus dem Servicerépertoire von Arbeiten am Tisch verschwunden. Dies liegt nicht zuletzt daran, dass sich der Tellerservice Ende des 20. Jahrhunderts flächendeckend durchgesetzt hat. Fachleute haben so kaum oder keine Möglichkeiten mehr, in der Praxis zu üben, Erfahrungen zu sammeln und die notwendigen Fingerfertigkeiten zu entwickeln. Das entsprechende Wissen verschwindet aus den Lerninhalten, da es nicht mehr benötigt wird. Dem Buch "Arbeiten am Tisch" liegt die Idee zugrunde, das Wissen über die Arbeitsabläufe zu erhalten und es Profis, aber auch interessierten Laien zugänglich zu machen.

Das Buch enthält 70 Arbeitsanleitungen, die es ermöglichen, die Arbeitsabläufe auszuprobieren und zu üben. Schritt für Schritt respektive Bild für Bild zeigen sie folgende Arbeiten, die am Tisch ausgeführt werden:

- Zubereiten von Cocktails
- Filetieren von Fischen
- Tranchieren von Fleisch
- Öffnen und Dekantieren von Weinen
- Schälen, Tranchieren und Filetieren von Früchten
- Flambieren von salzigen Gerichten

...und viele weitere klassische Arbeiten.

Arbeiten am Tisch

Die hohe Kunst des Flambierens, Tranchierens und Filetierens und

Servierens

279 Seiten

ISBN: 978-3-905834-27-7

CHF 69.- (CHF 49.- für GastroSuisse-Mitglieder)

Bestellungen unter

Tel.: 044 377 52 27

E-Mail: info@editiongastronomique.ch

www.gastrobuch.ch

édition gastronomique ist der auf die Hotellerie und Restauration spezialisierte Fachverlag von GastroSuisse mit umfangreichem Themenangebot von Literatur über Arbeitsunterlagen bis hin zu Shop-Artikeln.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20'000 Mitglieder (etwa 3'000 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Kontakt:

GastroSuisse, Marketing und Kommunikation, Tel.: 044 377 53 53,

E-Mail: communication@gastrouisse.ch

Medieninhalte



Cover "Arbeiten am Tisch" mit Silbermedaille / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100007695 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100777592> abgerufen werden.