

Sjömatsutbildning

Färsk fisk i fokus

27 oktober

PROGRAM

Kl. 7.00 – 8.00 Guidad tur på Göteborgs fiskauktion för de som vill

Kl. 8.00 – 8.30 Kaffe och smörgås

Kl. 8.30 – 9.30 Föreläsning

- **Sjömaten i Sverige idag**
 - Vad har vi för fiske i Sverige, vad odlar vi för sjömat? vart tar den svenska fisken vägen? Vad har vi för volym av olika arter – vilka arter kan vara möjliga för servering i storkök?
- **Att välja fisk**
 - Hur delar vi in fiskar? Vi går igenom olika struktur och karaktär, fetthalt, vilken typ av tillagning och tillagningsform som passar olika arter samt vilka ersättningsfiskar som kan fungera i liknande rätter.

Kl. 9.30 – 9.45 Fryst fisk kontra färsk fisk Del 1

Hur kan vi jämföra skillnader i kvalité, pris och smak?

9.45 Kaffepaus och uppdelning i grupper

Kl. 10 – 12 Matlagning och grossistbesök

Kl. 10 – 11 Grupp 1 Fisktillagning i grupper
Grupp 2 studiebesök hos fiskgrossist

Kl. 11 – 12 Grupp 2 Fisktillagning i grupper
Grupp 1 studiebesök hos fiskgrossist

Detta moment innefattar även **Fryst fisk kontra färsk fisk del 2.**

Kl. 12.30 Gemensam lunch på det vi lagat

Kl. 13.00 Gemensamt iordningsställande av lokalen

kl. 13.30 Avslutning med kaffe och kaka

Genomgång med sammanfattning och tid för eventuella frågor.

14.00 Färdiga