



UITNODIGING PROEVERIJ MASTERCLASS PROEVERIJ

Wetenschap van smaakvariabelen in wijnen en spijzen

17 januari 2012

Op dinsdag 17 januari 2012 organiseert VHC kreko groep een masterclass-proeverij "analyseren van proefsmaken".

Tijdens deze theoretische en praktische lesdag wordt u op de hoogte gebracht van de verder ontwikkelde gastronomische "smaakkijk", op het gebied van wijnen en spijzen. Hoe smaak proeft in combinatie met....., is dan ook moeilijk te verwoorden, maar is wel aan te leren door vele proefervaringen. Deze masterclass-workshop maakt u smaakbewuster en leert u smaakvariabelen te omschrijven. Daarnaast wordt u aangeleerd om smaakvariabelen in een smaakprofiel diagram te plaatsten. U bent daardoor beter in staat ingrediënten en gerechten te combineren met wijnen. Deze masterclass wordt ondersteund door gastronomische wijnen en gerechten

Wilt u deze leerzame masterclass-proeverij niet missen, dan raden wij u aan om tijdig in te schrijven en een kopie van dit inschrijfformulier te faxen naar VHC Kreko groep, faxnummer: 0168-372280 of meldt u aan via onze website: www.kreko.nl

Wees er snel bij, want op deze gastronomische masterclass is er **slechts plaats voor 12 personen**. Bij tijdige aanmelding ontvangt u een bevestiging van deelname. Inschrijving wordt behandeld in volgorde van aanmelding. Deelname is kosteloos, maar wij rekenen wel op uw komst. Kijk op www.kreko.nl voor foto's en komende presentatie workshops.

Uw gegevens:

Naam bedrijf: _____ klantnr: _____

Contactpersoon: _____

Adres: _____

Postcode/Plaats: _____

Telefoonnummer: _____

Aantal deelnemende personen: _____ (max. 1 pers. per bedrijf)

programma

10.00 uur
ontvangst in ons presentatie-workshop restaurant met koffie en/of thee

- 10.30 - 12.15 uur
- Smaaktechnische benadering van wijnen en smaakvariabelen in wijnen
 - Smaakcomponenten analyse en opmaak van smaakprofiel diagrammen (wijn)
 - Complementaire en contrasterende proefsmak verificatie bij wijnen en spijzen

12.15 - 12.45 uur
Pauze

- 12.45 - 14.45 uur
- Smaaktechnische benadering van ingrediënten, gerechten en texturen
 - Smaakcomponentenanalyse en opmaak van smaakprofiel diagrammen (gerecht)
 - Smaakprofiel verschuiving, smaakafstand in mondbeleving en smaakbalans basis principes van foodparing.

15.00 - 15.30 uur
Proefvaardigheid test "smaakcomponentenanalyse"

15.30 uur
Afsluiting en uitreiking van de oorkonde "gastronomie wijn en spijs 2012"

Locatie

VHC Kreko groep
Distriboulevard 5
Industrieterrein Moerdijk
4761 RZ Zevenbergen
tel.: 0168-372222



FAX DIT FORMULIER INGEVULD RETOUR NAAR: 0168-372280