



Modnede torskeprodukter – fagkurs med smak av tørrfisk, boknafisk og klippfisk

Tromsø

Tirsdag 18. oktober 2011

- 12.00** Lunsj med modnede torskeprodukter på Clarion Hotell Tromsø. Informasjon om forskjell og bruk av tørrfisk, boknafisk og klippfisk i kurs og konferansesammenheng v/kjøkkensjef Rune Harper.
- 13.00** Tur til Ivan Lorentzen/Karls Fisk og Skalldyr for å se på produksjon av modnede torskeprodukter. Informasjon om historisk bakgrunn for produktene.
- 16.00** Praktisk arbeid hos produsent og bløtlegger Halvor Hansen og Svein Ingvar Bjørndal v/ Halvors Tradisjonsfisk.
- Bløtlegging, utvanning og kvalitet av boknafisk, tørrfisk og klippfisk. Kokkene deltar i arbeidet med bløtlegging og filetering.
- 20.00** Middag på Sjøgata XXI. Informasjon om bruk av tørrfisk, boknafisk og klippfisk i ulike retter.
- 22.30** Vi stikker innom Cafe Sånn og får en liten natt-tapas med tørrfisk, og selvfølgelig Mack-øl. Informasjon om hvordan tørrfisk kan brukes i cafe-retter.

Onsdag 19. oktober 2011

- 09.00** Modnet torsk hos Fiskehandleren.
- 10.00** Hvordan bruke modnede torskeprodukter i helt nye moderne retter? Informasjon ved .. Fiskekompaniet Sjøsidan / Emmas Drømmekjøkken etc.
- 11.00** Praktisk anvendelse av modnede torskeprodukter
- Deltakelse og tilberedning av tre modnede torskeretter v/Skarvens Kulinariske Teater v/ teaterchef Gunnar Jensen.
- 13.00** Lunsj
- 14.00** Avslutning og hjemreise

Kurset er støttet av Norges Råfisklag og Innovasjon Norge.